

Constructa

כירים אינדוקציה

..CA43.2

מדריך למשתמש he

לקוחות נכבדים,

הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת רוכשי מכשירי חשמל של חברת **CONSTRUCTA**. הוראות הפעלה והתקנה אלה נועדו להסביר ולהנחות כיצד מפעילים מכשיר זה לקבלת התוצאות הטובות ביותר. אנו משוכנעים כי רכשתם מוצר מהימן ומושלם, ומקווים שהוא יפעל לשביעות רצונכם. **שימו לב:** הקפידו לקבל תעודת אחריות מקורית של **B/S/H/**.

הערה!

חברת זו מתורגמת מלועזית, והיא מתאימה למספר רב של דגמים שלא בהכרח משווקים בארץ.

כל הזכויות שמורות ל- BSH Home Appliances Group.

התוכן שבמסמך זה הוא הקניין הרוחני הבלעדי של BSH. BSH שומרת את הזכות הבלעדית לתוכנו, במיוחד במקרה של תקנות פטנטים, פטנטים שימושיים, פטנטי עיצוב ומותגים. כל שכפול של מסמך זה וכל העברה של תוכנו, בכל דרך, הינם אסורים. BSH תפעל בהתאם נגד כל הפרה של זכויותיה.



לקבלת מידע נוסף, עיין במדריך למשתמש דיגיטלי.

תוכן העניינים

1	בטיחות	3
2	מניעת נזקי רכוש	4
3	שמירה על הסביבה וחסכון באנרגיה	5
4	כלי בישול מתאימים	5
5	הכרת המכשיר	7
6	הפעלה בסיסית	7
7	פונקציות זמן	8
8	PowerBoost	9
9	נעילת בטיחות מפני ילדים	9
10	הגדרות בסיסיות	9
11	בדיקת כלי בישול	10
12	ניקוי ותחזוקה	11
13	פתרון בעיות	11
14	השלכה לאשפה	12
15	שירות לקוחות	12
16	מנות לבדיקה	13

- במשקים פרטיים ובמבנים סגורים בסביבה ביתית.
- עד לגובה של 4000 מ' לכל היותר מעל פני הים.

אין להשתמש במכשיר:

- בעזרת טיימר חיצוני או שלט רחוק נפרד. הדבר אינו חל במקרה שהפעולה מבוטלת במכשירים העומדים בתקן EN 50615.

וודאו אצל הרופא שהמכשיר אם אתם נושאים שתל רפואי פעיל (לדוגמה קוצב לב, דפיברילטור), תואם לתקנה EWG/90/385 של מועצת האיחוד האירופי מה-20. ליוני 1990 וכן EN 45502-2-1 ו-EN 45502-2-2 ושהוא נבחר, הושלם ותוכנת בכפוף ל-VDE-AR-E 2750-10. השימוש במשטח בישול אינדוקציה זה מותר רק אם נעשה בו שימוש בהתאם ליעוד ואם תנאים אלה מולאו ואם לא ייעשה בנוסף לכך שימוש באביזרי מתכת לבישול ובכלי בישול עם ידיות שאינן עשויות מתכת.

1.3 הגבלה על קבוצת משתמשים

מותר לילדים בגילאי 8 ומעלה ולאנשים בעלי יכולות פיזיות, חושיות או מנטליות נמוכות או ללא נסיון ו/או ידע מתאימים, להשתמש במכשיר זה, בתנאי שהם יהיו תחת פיקוח או שהם יתודרכו בשימוש במכשיר באופן בטיחותי ויבינו את הסכנות הכרוכות בהפעלתו. אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. אין לאפשר לילדים לנקות את המכשיר או לבצע תחזוקת משתמש, אלא אם כן הם בני 15 שנים לפחות ונמצאים תחת השגחה. יש להרחיק ילדים בני פחות מ-8 שנים מהמכשיר ומכבל החשמל.

1.4 שימוש בטוח

⚠ אזהרה – סכנת שריפה!

- בישול עם שומן או שמן על הכיריים ללא השגחה עלול להיות מסוכן ולגרום לשריפות.
- ◀ לעולם אל תשאירו שמן ושומן חמים ללא השגחה.
- ◀ לעולם אל תנסו לכבות אש באמצעות מים, אלא כבו את המכשיר ואז כסו את הלהבות, למשל באמצעות מכסה או שמיכת כיבוי.
- משטח הבישול יתחמם מאוד.
- ◀ לעולם אל תניחו חפצים דליקים על משטח הבישול או בסביבתו הקרובה.
- ◀ לעולם אל תאחסנו חפצים על משטח הבישול. המכשיר יתחמם.
- ◀ אין לאחסן חפצים מתלקחים או תרסיסים במגירות שנמצאות ישירות מתחת לכיריים.

1 בטיחות

שימו לב להוראות הבטיחות להלן.

1.1 הנחיות כלליות

- קראו בקפידה את הוראות ההפעלה.
- שמרו על הוראות ההפעלה וכן על מסמכי המכשיר במקום בטוח לעיון עתידי או עבור בעלים הבאים.
- אל תחברו את המכשיר אם התגלו נזקי הובלה.

1.2 ייעוד השימוש

- איש מקצוע מורשה בלבד רשאי להתקין מכשירי חשמל חסרי נתיכים. נזק שייגרם למכשיר עקב חיבור שגוי אינו מכוסה במסגרת האחריות.
- שימוש בטוח במכשיר מחייב התקנה נכונה על פי הוראות הבטיחות. המתקין אחראי לוודא שהמכשיר עובד בצורה מושלמת במקום התקנתו.
- יש להשתמש במכשיר רק:
- להכנת ארוחות ומשקאות.
- תחת השגחה. אין להשאיר את המכשיר ללא השגחה בעת בישול למשך פרקי זמן קצרים.

- ◀ אין למשוך את כבל החשמל כדי לנתק את המכשיר. נתקו תמיד את המכשיר מהחשמל.
- ◀ אם המכשיר או כבל החשמל ניזוק, יש לכבות מיד את נתיך הביטחון שבתיבת הנתיכים.
- ◀ צרו קשר עם שירות הלקוחות. –עמוד 12
- ◀ חדירת לחות עלולה לגרום להתחשמלות.
- ◀ אין להשתמש במכשירי ניקוי באדים או בלחץ גבוה לניקוי המכשיר.
- ◀ הבידוד של כבלי החשמל במכשירים חשמליים עלול להימס במגע עם חלקי מכשיר חמים.
- ◀ יש למנוע מכבלי החשמל של מכשירים חשמליים לגעת בחלקי המכשיר החמים.
- ◀ המגע של חפצים מתכתיים במאוורר שנמצא בתחתית הכיריים עלול לגרום למכת חשמל.
- ◀ אין לאחסן חפצי מתכת ארוכים וחדים במגירות שמתחת לכיריים.

⚠ אזהרה – סכנת פציעה!

- ◀ סירים עשויים לקפוץ בפתאומיות בשל נוזלים הנמצאים בין בסיס הסיר לבין משטח החימום.
- ◀ יש לדאוג שמשטחי החימום ובסיסי הסירים יהיו יבשים בזמן הבישול.
- ◀ אין להשתמש בכלי בישול קפואים שהיו במקפא. בעת בישול בבן מארי (אמבט מים), הכיריים וכלי הבישול עלולים להתנפץ כתוצאה מחימום יתר.
- ◀ יש לוודא שכלי הבישול בבן מארי לא ייגע ישירות בתחתית של הסיר המלא מים.
- ◀ יש להשתמש בכלי בישול עמידים בחום בלבד.
- ◀ מכשיר עם משטחים סדוקים או שבורים עלול לגרום לחתכים.
- ◀ אין להשתמש במכשיר עם משטחים סדוקים או שבורים.

⚠ אזהרה – סכנת חנק!

- ◀ ילדים עשויים להניח חומרי אריזה מעל ראשיהם או לעטוף את עצמם בהם ולהיחנק.
- ◀ הרחיקו את חומרי האריזה מילדים.
- ◀ אין לאפשר לילדים לשחק עם חומרי האריזה. ילדים עלולים לשאוף או לבלוע חלקים קטנים ולהיחנק.
- ◀ יש להרחיק חלקים קטנים מילדים.
- ◀ אין להתיר לילדים לשחק בחלקים קטנים.

- ◀ כיסויי הכיריים עלולים לגרום לתאונות, לדוגמה הם עלולים להתחמם מאוד, להתלקח או לגרום לחומרים להתנפץ.
- ◀ אין להשתמש בכיסויי כיריים.
- ◀ כבו את הכיריים לאחר כל שימוש באמצעות המתג הראשי.
- ◀ אל תמתינו עד שהכיריים ייכבו באופן אוטומטי היות ואין עליהן כבר סירים או מחבתות.
- ◀ מוצרי מזון עלולים להתלקח.
- ◀ יש להשגיח על מהלך הבישול. במהלך בישול קצר, יש להשגיח כל הזמן.

⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

- ◀ המכשיר וחלקיו הנגישים מתחממים במהלך השימוש, ובפרט מסגרת הכיריים, אם היא קיימת.
- ◀ יש להיזהר כדי שלא לגעת בגופי החימום.
- ◀ יש להרחיק מהמכשיר ילדים צעירים מתחת לגיל 8.
- ◀ רשתות מגן לכיריים עלולות לגרום לתאונות.
- ◀ לעולם אל תשתמשו ברשתות מגן לכיריים.
- ◀ המכשיר מתחמם במהלך ההפעלה.
- ◀ הניחו למכשיר להתקרר לפני הניקוי.
- ◀ חפצים ממתכת המונחים על הכיריים מתחממים מהר מאוד.
- ◀ לעולם אין להניח חפצים ממתכת (כדוגמת סכינים, מזלגות, כפות ומכסים) על הכיריים.

⚠ אזהרה – סכנת התחשמלות!

- ◀ תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה.
- ◀ יש לאפשר אך ורק לטכנאים מיומנים לבצע תיקונים במכשיר.
- ◀ השתמשו אך ורק בחלקי חילוף מקוריים בעת תיקון המכשיר.
- ◀ אם כבל החשמל של מכשיר זה פגום, יש להחליף אותו בכבל חיבור מיוחד, שזמין דרך היצרן או מרכז שירות הלקוחות שלו.
- ◀ אם המכשיר או כבל החשמל פגומים, הדבר מסוכן. לעולם אין להפעיל מכשיר פגום.
- ◀ אם המשטח סדוק, יש לנתק את המכשיר, כדי למנוע התחשמלות אפשרית. לשם כך אין לכבות את המכשיר באמצעות המתג הראשי, אלא באמצעות נתיך הביטחון שבתיבת הנתיכים.

2 מניעת נזקי רכוש

כאן תוכלו למצוא את הגורמים השכיחים ביותר לנזקים ולקבל עצות כיצד להימנע מהם.

נזק	גורם	פתרון
כתמים	בישול ללא השגחה.	השגיחו על תהליך הבישול.
כתמים, בועות	מזון שנשפך, בפרט מזונות עתירי סוכר.	יש לנקות מיד עם מגרדת המיודעת לזכוכית.
כתמים, בועות או סדקים בזכוכית	כלי בישול פגומים, כלי בישול עם אמייל מותך, או כלי בישול עם בסיס נחושת או אלומיניום.	השתמשו בכלי בישול מתאימים במצב תקין.
כתמים, שינויי גוון	שיטות ניקוי לא מתאימות.	השתמשו רק בחומרי ניקוי המתאימים לזכוכית קרמית ונקו את הכיריים רק כאשר הן קרות.

נזק	גורם	פתרון
בועות או סדקים בזכוכית	מכות או כלי בישול שנפל, אביזרי בישול או עצמים קשים או מחודדים אחרים.	במהלך הבישול אין להכות על הזכוכית או להפיל עצמים על הכיריים.
שריטות, שינויי גוון	בסיסים מחוספסים בכלי בישול או הזזת כלי בישול על הכיריים.	בדקו את הכלים. הרימו את כלי הבישול בעת העברתם ממקום למקום.
שריטות	מלח, סוכר או חול.	אין להשתמש בכיריים כמשטח עבודה או כמשטח אחסון.
נזקים למכשיר	בישול בכלי בישול קפואים.	לעולם אין להשתמש בכלי בישול קפואים.
נזק לכלי הבישול או למכשיר	בישול ללא תכולה.	לעולם אין להניח כלי בישול ריקים על אזור בישול חם או לחמם כלי בישול ריקים.
נזק לזכוכית	חומר מותך על אזור בישול חם או מכסי סיר חמים על הזכוכית.	אין להניח נייר אפייה או נייר אלומיניום, מיכלי פלסטיק או מכסים על הכיריים.
התחממות יתר	כלי בישול חמים על לוח הבקרה או המסגרת.	לעולם אין להניח כלי בישול חמים באזורים אלה.

שימו לב!

- מאוורר ממוקם מתחת לכיריים.
- אם ממוקמת מגירה מתחת לכיריים, אין לאחסן בה חפצים קטנים או חדים, מגבות נייר או מגבות מטבח. חפצים אלה עשויים להישאב ולגרום נזק למאוורר או להזיק לתהליך הקירור.
- יש לשמור על מרווח מינימלי של 2 ס"מ בין תוכן המגירה לנקודת הכניסה של המאוורר.

3 שמירה על הסביבה וחיסכון באנרגיה

3.1 השלכת האריזה

- כל חומרי האריזה ידידותיים לסביבה וניתנים למחזור.
- מיינו את הרכיבים השונים בנפרד לפי סוג.

3.2 עצות לחיסכון בחשמל

- אם תקפיד על הנחיות אלה, מכשירך יצרוך פחות אנרגיה. בחרו את אזור הבישול המתאים לגודל הסיר. מרכזו את כלי הבישול על הכיריים.
- השתמשו בכלי בישול שקוטר בסיסם זהה לזה של משטח החימום.

עצה: יצרני כלי בישול מציינים בדרך כלל את הקוטר העליון של הסיר. הוא לעתים קרובות גדול יותר מזה של הבסיס.

- כלי בישול לא מתאימים או אזורי בישול שאינם מכוסים במלואם צורכים אנרגיה רבה.

- כסו את הסירים עם מכסים מתאימים.
- כאשר אתם מבשלים ללא מכסה, המכשיר צורך אנרגיה רבה יותר באופן משמעותי.

- ככל שניתן, מעטו להרים את המכסה.
- כאשר אתם מרימים את המכסה, אנרגיה רבה מבוזבזת.
- השתמשו במכסה זכוכית.
- ניתן לראות את פנים הסיר מבעד למכסה הזכוכית מבלי להרים אותו.
- השתמשו במחבתות ובסירים בעלי תחתית שטוחה.
- תחתיות לא ישרות מגדילות את צריכת החשמל.
- השתמשו בכלי בישול המתאימים לכמות המזון.
- כלי בישול גדול עם תכולה מעטה צורך אנרגיה רבה יותר לחימום.
- בשלו עם מעט מים.
- ככל שיש יותר מים בכלי הבישול, כך נדרשת אנרגיה רבה יותר לחימום.
- הקטינו בזמן לדרגת חום נמוכה יותר.
- דרגת בישול ממושך גבוהה מדי גורמת לבזבוז אנרגיה.
- מידע על המוצר בהתאם ל-(EU) 66/2014 תוכלו למצוא בתעודת המכשיר המצורפת ובדף המוצר של המכשיר שלכם באינטרנט.

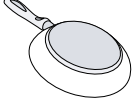

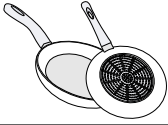
4 כלי בישול מתאימים

כלי בישול המתאימים לבישול עם אינדוקציה חייבים להיות בעלי בסיס פרו-מגנטי, כלומר עליהם להימשך על-ידי מגנט. יתר על כן, הבסיס חייב להתאים לגודל של אזור הבישול. אם כלי הבישול לא מזוהה באזור בישול, הניחו אותו על אזור בישול בקוטר קטן יותר.

4.1 גודל ומאפייני כלי הבישול

כדי שכלי הבישול יזוהה בצורה נכונה יש לשים לב לגודל ולחומר של כלי הבישול. בסיסים של כל כלי הבישול חייבים להיות שטוחים וחלקים לחלוטין.

באמצעות בדיקת כלי בישול תוכלו לבדוק האם כלי הבישול שלכם מתאים. למידע נוסף ראו ← "בדיקת כלי בישול", עמוד 10.

תכונות	חומרים	כלי הבישול
כלי בישול זה מפיץ את החום בצורה אחידה, מתחמם מהר ומבטיח זיהוי קל שלו.	כלי בישול מנירוסטה עם בסיס סנדוויץ' שמעביר היטב את החום.	כלי בישול מומלץ
כלי בישול זה מתחמם מהר ומבטיח זיהוי קל שלו.	כלי בישול פרו-מגנטיים עשויים פלדה המצופה אמייל, ברזל יצוק או כלי בישול מיוחדים לאינדוקציה העשויים מנירוסטה.	
אם האזור הפרו-מגנטי קטן מבסיס כלי הבישול, רק האזור הפרו-מגנטי מתחמם. כתוצאה מכך, החום אינו מתפזר באופן אחיד.	הבסיס אינו פרו-מגנטי לגמרי.	מתאימים
הם מקטינים את האזור הפרו-מגנטי, ועקב כך פחות חום עובר לכלי הבישול. כלי בישול מסוג זה עלול שלא להיות מזוהה בצורה מספקת, או לא להיות מזוהה כלל, ולכן הוא אינו מתחמם בצורה מספקת.	בסיסים של כלי בישול עם רכיבי אלומיניום.	 
	כלי בישול העשויים פלדה דקה רגילה, זכוכית, חרס, נחשת או אלומיניום.	אינם מתאימים

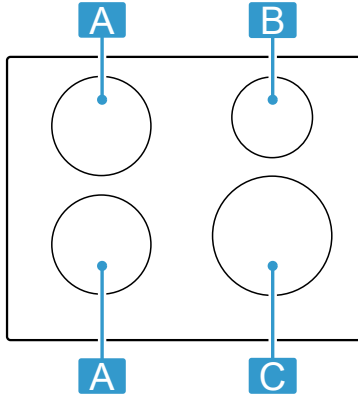
הערות

- לעולם אין להשתמש בלוחות מתאים בין הכיריים לכלי הבישול.
- אין לחמם כלי בישול ריק, ואין להשתמש בכלי בישול עם בסיס דק, מאחר שהוא עלול להתחמם יותר מדי.

5 הכרת המכשיר

5.3 חלוקת אזורי הבישול

ההספק המפורט נמדד בעזרת סירים תקינים הכמתואר בתקן IEC/EN 60335-2-6. הביצועים עשויים להשתנות בהתאם לגודל או לחומר ממנו עשוי כלי הבישול.



אזור	דרגת החום הגבוהה ביותר	אזור
1,800 וואט ט	דרגת חום 9 PowerBoost	A קוטר 18 ס"מ
3,100 וואט ט	דרגת חום 9 PowerBoost	B קוטר 14.5 ס"מ
1,400 וואט ט	דרגת חום 9 PowerBoost	C קוטר 21 ס"מ
2,200 וואט ט	דרגת חום 9 PowerBoost	
2,200 וואט ט	דרגת חום 9 PowerBoost	
3,700 וואט ט	דרגת חום 9 PowerBoost	

5.4 אזור בישול

לפני שתתחילו לבשל, בדקו שהגודל של כלי הבישול מתאים לאזור הבישול בו אתם מבשלים:

אזור	סוג אזור בישול
○	אזור בישול עם מעגל יחיד

5.5 מחוון חום שיורי

לכיריים מחוון חום שיורי לכל אזור בישול. אין לגעת באזור הבישול, כל עוד מחוון החום השיורי דולק.

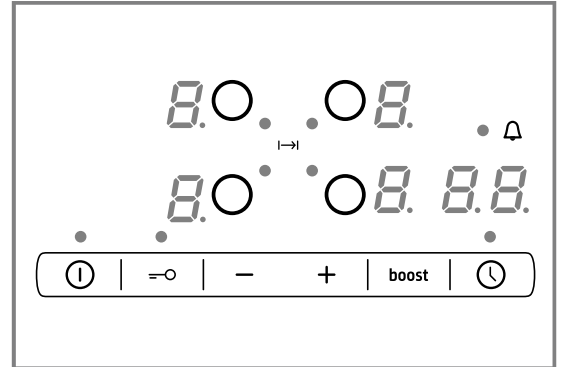
תצוגה	משמעות
H	אזור הבישול חם מאוד.
h	אזור הבישול חם.

5.1 בישול עם אינדוקציה

בהשוואה למשטחי בישול רגילים, בישול באינדוקציה מביא כמה שינויים ומספר יתרונות, כמו חיסכון בזמן הבישול והטיגון, חיסכון באנרגיה וטיפול וניקוי קלים יותר. הוא מציע גם בקרת חום טובה יותר מכיוון שהחום נוצר ישירות בכלי הבישול.

5.2 לוח בקרה

מאפיינים מסוימים, כגון הגוון והצורה, עשויים להיות שונים מהאיור.



שדות מגע

חיישן	פעולה
ⓘ	מתג ראשי
○	בחירת אזור הבישול
+/-	בחירת הגדרות
boost	PowerBoost
⌚	פונקציות זמן
⊖	נעילת בטיחות מפני ילדים

תצוגות

תצוגה	פעולה
0	מצב הפעלה
9-1	דרגות חום
h/H	חום שיורי
b	PowerBoost
00	פונקציות זמן

לחצני מגע ותצוגות

- נגיעה בסמל מפעילה את הפונקציה המתאימה.
- שמור על לוח הבקרה נקי ויבש. לחות פוגעת בתפקוד.
- אין להניח כלי בישול בסמוך לתצוגות ולחיישנים.
- האלקטרוניקה עלולה להתחמם יתר על המידה.

6 הפעלה בסיסית

6.1 הפעלה וכיבוי של הכיריים

- הפעילו וכבו את הכיריים דרך המתג הראשי ①.
- אם כל אזורי הבישול כבוים יותר מ-20 שניות, הכיריים ייכבו באופן אוטומטי.

ReStart

- אם תפעילו את המכשיר ב-4 השניות הראשונות לאחר כיבוי, הכיריים יתחילו לפעול עם ההגדרות האחרונות שבוצעו.

6.2 הגדרת אזורי בישול

לבחירת דרגת חום רצויה, געו ב-+ או - .
לכל דרגת חום יש רמת ביניים. היא מסומנת על-ידי נקודה.

דרגת חום	!
דרגת החום הנמוכה ביותר	!
דרגת החום הגבוהה ביותר	!

בחירת אזור הבישול ודרגת החום

- לבחירת אזור הבישול, געו ב-○.
 - בחרו את דרגת החום ב-10 השניות הבאות:
 - געו ב-+, כדי להציג את דרגת החום 9.
 - געו ב- -, כדי להציג את דרגת החום 4.
- ✓ דרגת החום מוגדרת.
- הערה:** כאשר אף כלי בישול אינו מונח על אזור הבישול או כאשר מונח סיר לא מתאים, דרגת החום שנבחרה מהבהבת. אזור הבישול כבה לאחר זמן מה.

QuickStart

- אם תניחו כלי בישול על הכיריים לפני שתפעילו אותן, הוא יזוהה עם הפעלתן ואזור הבישול המתאים ייבחר אוטומטית. לאחר מכן, בחרו את דרגת החום במהלך 20 השניות הבאות, אחרת הכיריים ייכבו.

שינוי דרגת החום וכיבוי אזור הבישול

- בחרו את אזור הבישול.
- געו ב-+ או -, עד להצגת דרגת החום הנדרשת. לכיבוי אזור הבישול הגדירו 0.

כיבוי מהיר של אזור הבישול

געו בסמל אזור הבישול למשך 3 שניות. אזור הבישול כבה.

6.3 המלצות בישול

הטבלה מראה אילו דרגות חום (≡) מתאימות לסוגי מזון שונים. משך הבישול (min) עשוי להשתנות בהתאם לסוג, למשקל, לעובי ולאיכות המזון. לחימום מקדים, יש לבחור דרגת חום 8-9.

⊕ min	≡	התכה
-	2 - 1	חמאה, דבש, ג'לטין
-	4 - 3	חימום ושמירה על חום
-	4 - 3	נקניקיות מבושלות ¹
-		¹ ללא מכסה
-		² חממו מראש בדרגת חום 8-8.

⊕ min	≡	הפשרה וחימום
25 - 15	4 - 3	תד, קפוא
30 - 20	5 - 4	רתיחה ממושכת ובישול בחום נמוך
12 - 8	4 - 3	כופתאות תפוחי אדמה ¹ רטבים מוקצפים, לדוגמה רוטב ברניז, רוטב הולנדיז
30 - 15	3 - 2	הרתחה, אידי, צלייה
35 - 25	5 - 4	אורז, עם כמות כפולה של מים
10 - 6	7 - 6	תפוחי אדמה מבושלים בקליפתם
60 - 15	4 - 3	אטריות ¹
20 - 10	3 - 2	מרקים
-	5 - 4	ירקות
-	5 - 4	ניזד בסיר הלחץ
100 - 60	5 - 4	בישול ארוך
60 - 50	4 - 3	צלי בשר
		גולאש ²
10 - 6	7 - 6	בישול ארוך/טיגון עם מעט שומן ¹
12 - 8	8 - 7	שניצל, עם או בלי פירורי לחם
20 - 10	6 - 5	סטייק, בעובי 3 ס"מ
20 - 10	7 - 6	חזה עוף, בעובי 2 ס"מ
20 - 10	7 - 6	המבורגר, בעובי 2 ס"מ
20 - 8	7 - 6	דג ופילה דג, בפירורי לחם
20 - 10	8 - 7	מוקפץ ירקות ופטריות טריים
10 - 6	7 - 6	ארוחות קפואות, למשל מנות מוקפצות במחבת
10 - 3	4 - 3	חביתה (טיגון אחת אחרי השנייה)
		טיגון עמוק, 150 עד 200 גרם
		למנה ב-1 עד 2 ל' שמן, טיגון עמוק במנות ¹
-	9 - 8	מוצרים קפואים, למשל צ'יפס, נאגטס עוף
-	7 - 6	ירקות, פטריות, בפירורי לחם, בבלילת בירה או בטמפורה
-	5 - 4	מאפים קטנים, למשל ספינג/סופגניות, פירות בבלילת בירה
		¹ ללא מכסה
		² חממו מראש בדרגת חום 8-8.

7 פונקציות זמן

הכיריים מצוידות בפונקציות שונות להגדרת משך הבישול:

- טיימר כיבוי
- שעון מעורר

7.1 טיימר כיבוי

מאפשר לתכנת את משך הבישול לאזור הבישול ואת הכיבוי האוטומטי שלו לאחר שחלף הזמן שהוגדר.

תכנות משך הבישול

- בחרו את אזור הבישול ואת דרגת החום הנדרשת.

- לחצו על ⊕.
 - ✓ התצוגה • של אזור הבישול מאירה.
 - בחרו את משך הבישול בעזרת + או -.
 - ✓ הזמן נספר לאחור.
- הערה:** ניתן להגדיר באופן אוטומטי משך בישול זהה לכל אזורי הבישול. למידע נוסף ראו ← "הגדרות בסיסיות", עמוד 9.
- שינוי או מחיקת משך הבישול**
- בחרו את אזור הבישול.
 - געו ב-⊕.
 - לשינוי משך הבישול, געו ב-+ או - או הגדירו על 00.

7.2 שעות מעורר

מאפשר הפעלה של טיימר מ-0 עד 99 דקות. פונקציה זו אינה תלויה באזורי הבישול ובהגדרות אחרות. הטיימר אינו מכבה את אזור הבישול באופן אוטומטי.

הגדרות טיימר מטבח

1. בחרו את אזור הבישול וגעו פעמיים ב-⊖.
2. בעזרת + או - בחרו את משך הזמן הרצוי.

שינוי או מחיקה של טיימר המטבח

1. געו מספר פעמים ב-⊖, עד שהתצוגה • לצד ⊕ מאירה.
2. לשינוי משך הבישול, געו ב- + או - או הגדירו על 00.

PowerBoost 8

מאפשר לחמם כמויות גדולות יותר של מים מאשר בדרגת החום 9. פונקציה זו זמינה לכל אזורי הבישול כאשר אף אזור בישול אחר אינו פעיל.

אחרת בתצוגה של דרגות החום יהבהבו ל-9. להפעלה או לכיבוי לחצו על **boost**.

9 נעילת בטיחות מפני ילדים

הכיריים מצוידות בנעילה בפני ילדים. תפקידה למנוע מילדים להפעיל את הכיריים. כדי להפעיל את הפונקציה, יש לכבות את הכיריים. הכיבוי או ההפעלה מבוצעים על-ידי לחיצה על \odot למשך 4 שניות.

אם ברצונכם להפעיל את נעילת הבטיחות בפני ילדים באופן אוטומטי בכל כיבוי של הכיריים, תוכלו לקבל מידע נוסף על כך בסעיף הגדרות בסיסיות - עמוד 9.

10 הגדרות בסיסיות

תוכלו להתאים את ההגדרות הבסיסיות של מכשירכם לפי צרכיכם.

10.1 סקירת ההגדרות הבסיסיות

תצוגה	הגדרה	ערך
1 א	נעילת בטיחות מפני ילדים	0 - ידני. ¹ 1 - אוטומטי. 2 - כבוי.
2 א	אותות קוליים	0 - צלילי האישור והתקלה כבויים. 1 - רק צליל התקלה מופעל. 2 - רק צליל האישור מופעל. 3 - כל האותות הקוליים מופעלים. ¹
5 א	כיבוי אוטומטי של אזורי הבישול.	00 - כבוי. ¹ 00-99 - דקות עד שהמכשיר יכבה באופן אוטומטי.
6 א	משך צליל הסיום של הטיימר	1 - 10 שניות ¹ 2 - 30 שניות 3 - דקה
7 א	הגבלת הספק בהתאם לצורך, מאפשר הגבלה של רמת ההספק הכוללת של הכיריים בהתאם לתנאי ההתקנה החשמלית שלכם. ההגדרות הזמינות תלויות בתפוקה המרבית של הכיריים. פרטים מדויקים מופיעים על גבי לוחית הנתונים. אם הפונקציה מופעלת והכיריים הגיעו למגבלת ההספק שהוגדרה, מוצג - ולא ניתן לבחור דרגת חום גבוהה יותר.	0 - כבוי. ¹ - הספק מירבי של הכיריים. 1 - 1000 W הספק הנמוך ביותר. 1 - 1500 W. ... 3 - 3000 W מומלץ עבור 13 אמפר. 3 - 3500 W מומלץ עבור 16 אמפר. 4 - 4000 W. 4 - 4500 W מומלץ עבור 20 אמפר. ... 9 - הספק מירבי של הכיריים.

¹ הגדרת יצרן

תצוגה	הגדרה	ערך
9 c	זמן בחירת אזור הבישול	0 - בלתי-מוגבל: באפשרותכם להגדיר את אזור הבישול שנבחר בפעם האחרונה מבלי לבחור בו מחדש. 1 - מוגבל: באפשרותכם להגדיר את אזור הבישול שנבחר בפעם האחרונה בתוך 10 שניות לאחר הבחירה. לאחר מכן תצטרכו לבחור את אזור הבישול בשנית לפני ההגדרה.
2 1 c	בדיקת כלי בישול בעזרת פונקציה זו, תוכלו לבדוק את האיכות של כלי הבישול.	0 - אינו מתאים. 1 - אינו מיטבי. 2 - מתאים.
3 c	ניהול אוטומטי במקרה של הגבלת ההספק	0 - מושבת: אינו מציג את הגבלת ההספק, אלא אם כן מופעל. ¹ 1 - מופעל: מציג תמיד את הגבלת ההספק.
0 c	איפוס להגדרות יצרן	0 - הגדרות אישיות. ¹ 1 - הגדרות יצרן.

¹ הגדרת יצרן

10.2 מעבר אל ההגדרות הבסיסיות

דרישה: הכיריים חייבות להיות כבויות.

1. לכיבוי הכיריים, געו ב-0.
2. תוך 10 השניות הבאות געו למשך 4 שניות ב-0.

מידע על המוצר	תצוגה
מדריך שירות תמיכה טכנית (TK)	10
מספר סידורי	df
מספר סידורי 1	20
מספר סידורי 2	50

- ✓ ארבע התצוגות הראשונות מציגות את פרטי המוצר. געו ב- + או - להצגת התצוגות השונות.

3. כדי לחזור להגדרות הבסיסיות געו ב-0.

✓ c ו-1 מאירים לחלופין כמו גם 0 כערך מוגדר מראש.

4. געו ב-0 שוב ושוב עד שמוצגת ההגדרה הרצויה.

5. בחרו את הערך הרצוי בעזרת + או -.

6. געו ב-0 למשך 4 שניות.

✓ ההגדרות נשמרות.

10.3 יציאה מההגדרות הבסיסיות

- ✓ כדי לצאת מההגדרות הבסיסיות ולכבות את הכיריים, געו ב-0.

11 בדיקת כלי בישול

לאיכות כלי הבישול השפעה רבה על המהירות והתוצאות של תהליך הבישול.

תוכלו להשתמש בפונקציה זו כדי לבדוק את האיכות של כלי הבישול.

לפני הבדיקה, וודאו שגודל הבסיס של כלי הבישול מתאים לגודל של אזור הבישול בו אתם משתמשים. הגישה היא דרך ההגדרות הבסיסיות. -עמוד 9

11.1 ביצוע בדיקת כלי בישול

1. מקמו את כלי הבישול בטמפרטורת החדר עם כ-200 מ"ל מים במרכז אזור הבישול, אשר תואם בצורה הטובה ביותר לגודל של בסיס כלי הבישול.
2. פתחו את ההגדרות הבסיסיות ובחרו באפשרות c 1 2.
3. געו ב- + או - . התצוגה - מהבהבת באזורי הבישול. ✓ הפונקציה מופעלת. ✓ לאחר 20 שניות התוצאה מוצגת בתצוגות אזור הבישול.

11.2 בדיקת תוצאה

הטבלה שלפניכם מציגה את משמעות התוצאה מבחינת האיכות והמהירות של תהליך הבישול.

תוצאה
0 כלי הבישול אינם מתאימים לאזור הבישול ולכן הם אינם מתחממים.
1 כלי הבישול מתחממים לאט מהצפוי ותהליך הבישול אינו מיטבי.
2 כלי הבישול מתחממים כראוי ותהליך הבישול תקין.

הערה: אם התוצאות אינן מספקות, מקמו את כלי הבישול בשנית על אזור בישול קטן יותר ככל שקיים. להפעלת הפונקציה געו ב- + או -.

12 ניקוי ותחזוקה

נקו וטפלו במכשיר בקפידה על מנת שהוא יתפקד לאורך זמן.

12.1 מוצרי ניקוי

חומרי ניקוי מתאימים ומגדרות זכוכית ניתן להשיג בשירות הלקוחות, בחנויות הקמעוניות או בחנות המקוונת www.constructa.com.

שימו לב!

- מוצרי ניקוי לא מתאימים עלולים לגרום נזק למשטחי המכשיר.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי לא מתאימים.
- אין להשתמש במוצרי ניקוי בזמן שהכיריים עדיין חמות. עלולים להיגרם סימנים על המשטח.

12.2 ניקוי הכיריים

יש לנקות את הכיריים לאחר כל שימוש, כדי למנוע הידבקות שאריות בישול שרופות.

דרישה: הכיריים חייבות להיות קרות. אל תניחו לכיריים להתקרר אם יש כתמי סוכר, פלסטיק או נייר אלומיניום.

1. הסירו לכלוך קשה באמצעות מגרדת זכוכית.
 2. נקו את הכיריים בתכשיר ניקוי לזכוכית קרמית. שימו לב להוראות הניקוי שעל אריזת תכשיר הניקוי.
- עצה:** תוכלו להגיע לתוצאות ניקוי טובות באמצעות ספוג מיוחד לזכוכית קרמית.

12.3 ניקוי סביבת הכיריים

אם לאחר השימוש נותרים על מסגרת הכיריים לכלוך או כתמים, נקו אותם.

הערה: אין להשתמש במגרדת זכוכית.

1. נקו את מסגרת הכיריים בתמיסת חומר ניקוי חמה ומטלית רכה.
2. שטפו ביסודיות את מטליות הניגוב החדשות לפני השימוש. יבשו באמצעות מטלית רכה.

חומרי ניקוי לא מתאימים

- חומר ניקוי לא מדולל
- חומר ניקוי למדיחי כלים
- חומרי ניקוי שוחקים
- חומרי ניקוי אגרסיביים, כגון ספריי לניקוי תנורים או מסיר כתמים
- ספוגים שורטים
- מכשירי ניקוי בלחץ ובקיטור

13 פתרון בעיות

ניתן לתקן בעיות קלות במכשיר בעצמכם. קראו מידע על פתרון תקלות לפני שאתם פונים לשירות הלקוחות שלנו. כך תימנעו מעלויות מיותרות.

⚠ אזהרה – סכנת פציעה!

- תיקונים לא נכונים הם מסוכנים.
- יש לאפשר אך ורק לטכנאים מיומנים לבצע תיקונים במכשיר.
- אם המכשיר פגום, פנו לשירות הלקוחות.

⚠ אזהרה – סכנת התחשמלות!

- תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה.
- יש לאפשר אך ורק לטכנאים מיומנים לבצע תיקונים במכשיר.
- השתמשו אך ורק בחלקי חילוף מקוריים בעת תיקון המכשיר.
- אם כבל החשמל של מכשיר זה פגום, יש להחליף אותו בכבל חיבור מיוחד, שזמין דרך היצרן או מרכז שירות הלקוחות שלו.

13.1 אזהרות

הערות

- אם מופיע בתצוגות E, לחצו והחזיקו את החיישן באזור הבישול הרלוונטי וקראו את קוד התקלה.
- אם קוד התקלה אינו מופיע בטבלה, נתקו את משטח הבישול מאספקת החשמל, המתינו 30 שניות וחברו את משטח הבישול מחדש. אם התצוגה מופיעה שוב, צרו קשר עם התמיכה הטכנית ומסרו את קוד התקלה המדויק.
- כאשר מתרחשת שגיאה, המכשיר אינו עובר למצב המתנה. כדי להגן על הרכיבים האלקטרוניים של המכשיר מפני התחממות יתר או נחשולי מתח, משטח הבישול יכול להפחית באופן זמני את ההספק.

13.2 הערות בתצוגה

תקלה	סיבה ופתרון בעיות
הצג אינו מואר.	אספקת החשמל אינה מחוברת. ◀ השתמשו במכשירים חשמליים אחרים כדי לבדוק האם קיימת תקלה באספקת החשמל.
	המכשיר אינו מחובר בהתאם לתרשים החיווט. ◀ חברו את המכשיר על-פי תרשים החיווט.
	תקלה אלקטרונית ◀ אם אינכם יכולים לתקן את התקלה, יידע את שירות הלקוחות הטכני.
התצוגות מהבהבות.	לוח הבקרה לח או שמשוהו מכסה אותו. ◀ ייבשו את לוח הבקרה או הסירו את החפץ.
	האלקטרוניקה התחממה יתר על המידה וכיבתה את אחד מאזורי הבישול או את כולם. ◀ המתינו עד שהאלקטרוניקה התקררה מספיק. ואז גע בכל כפתור בלוח הבקרה.
	יש כלי בישול חמים באזור לוח הבקרה. האלקטרוניקה עלולה להתחמם יתר על המידה. ◀ הסירו את כלי הבישול. תצוגת השגיאה נעלמת זמן קצר לאחר מכן. תוכלו להמשיך לבשל.

תקלה	סיבה ופתרון בעיות
5F וציליל התראה	יש כלי בישול חמים באזור לוח הבקרה. אזור הבישול כובה כדי להגן על האלקטרוניקה. ❖ הסירו את כלי הבישול. המתינו מספר שניות. געו במשטח בקרה כלשהו. כאשר תצוגת השגיאה כבית, ניתן להמשיך בבישול.
6F/IF	אזור הבישול התחמם יתר על המידה וכובה כדי להגן על משטח העבודה. ❖ המתינו עד שהאלקטרוניקה התקררה מספיק והפעילו את אזור הבישול שוב.
8F	אזור הבישול פעל זמן רב וללא הפסקה. ❖ כיבוי בטיחות נפרד הופעל. לחצו על סמל כלשהו לכיבוי התצוגה כדי שתוכלו להגדיר את אזור הבישול.
E 009E/0009 E	מתח ההפעלה אינו נכון, ונמצא מחוץ לטווח ההפעלה התקין. ❖ צרו קשר עם ספק האנרגיה.
004U	משטח הבישול אינו מחובר כראוי. ❖ נתקו את משטח הבישול מאספקת החשמל. חברו את משטח הבישול על-פי תרשים החיווט.
E d	מצב ההדגמה פעיל. ❖ נתקו את הכיריים מאספקת החשמל. המתינו 30 שניות וחברו את הכיריים. בשלוש הדקות הבאות, לחצו על חיישן כלשהו. מצב ההדגמה כבוי.

13.3 רעשים תקינים מהמכשיר שלכם

לפעמים, מכשיר האינדוקציה עלול להשמיע רעשים או רעודים הנשמעים כזמזום, שריקה, פצפוף, רעשי מאוורר או רעשים קצביים.

14 השלכה לאשפה

14.1 השלכת המכשיר הישן

ניתן להשתמש מחדש בחומרי גלם יקרי ערך באמצעות מיחזור.

1. נתקו את המכשיר מהחשמל.
2. חתכו את כבל החשמל.
3. השליכו את המכשיר לאשפה באופן ידידותי לסביבה. מידע לגבי אופני פינוי האשפה העדכניים ניתן לקבל אצל הסוחר או במועצה המקומית או בעירייה.

15 שירות לקוחות

15.1 מספר מוצר (E-Nr.) ומספר ייצור (FD)

תוכלו למצוא את מספר המוצר (E-Nr.) ואת מספר הייצור (FD) על לוחית הדירוג של המכשיר.
 ניתן למצוא את לוחית הדירוג:
 ■ על תעודת המכשיר.
 ■ בחלק התחתון של הכיריים.

את מספר המוצר (E-Nr.) ניתן למצוא גם על הזכוכית הקדמית. ניתן גם להציג את אינדקס שירות הלקוחות (KI) ואת מספר הייצור (FD) בהגדרות בסיסיות – *עמוד 9* למחוק. רשמו את פרטי המכשיר ואת מספר הטלפון של מרכז שירות הלקוחות כדי למצוא אותם שוב במהירות.

ניתן לקבל חלקי חילוף מקוריים מתאימים בהתאם להזמנת Ecodesign דרך שירות הלקוחות למשך תקופה של 10 שנים לפחות מהמועד שבו המכשיר שלכם נכנס לשוק באזור הכלכלי האירופאי.

הערה: במסגרת תנאי אחריות היצרן, השימוש בשירות הלקוחות הוא ללא תשלום.

מידע מפורט על תקופת האחריות ותנאי האחריות בארץ תוכלו לקבל משירות הלקוחות, מהמשוק ובאתר האינטרנט שלנו. אם אתם פונים לשירות הלקוחות, תזדקקו למספר המוצר (E-Nr.) ולמספר הייצור (FD) של המכשיר שלכם. ניתן להשיג את פרטי הקשר של מרכז שירות הלקוחות במדריך שירות הלקוחות המצורף, או באתר האינטרנט שלנו.



מכשיר זה עומד בתקנה האירופית EU/2012/19 להשלכת ציוד חשמלי ואלקטרוני משומש (WEEE). התקנה מפרטת את המסגרת ברחבי האיחוד האירופי להחזרה ולמחזור של מכשירים משומשים.

16 מנות לבדיקה

- סיר בקוטר 20 ס"מ, רכיבים: 250 גרם אורז עגול, 120 גרם סוכר, 1 ל" חלב עם 3.5% שומן ו-1.5 גרם מלח
- חימום: משך זמן כ-5 דקות ו-30 שניות, רמת הספק 8.
- הרתחה על אש קטנה: דרגת חום 3, בחשו לאחר 10 דקות

16.6 בישול פודינג אורז ללא מכסה

טמפרטורת החלב: 7°C

1. הוסיפו את המצרכים לחלב, וחממו תוך בחישה מתמדת.
2. כשהחלב מגיע לכ-90°C בחרו את רמת ההספק המומלצת ובשלו למשך כ-50 דקות.
- סיר בקוטר 16 ס"מ ללא מכסה, רכיבים: 190 גרם אורז עגול, 90 גרם סוכר, 750 מ"ל חלב עם 3.5% שומן ו-1 גרם מלח
- חימום: משך זמן כ-5 דקות ו-30 שניות, רמת הספק 8.
- הרתחה על אש קטנה: דרגת חום 3
- סיר בקוטר 20 ס"מ ללא מכסה, רכיבים: 250 גרם אורז עגול, 120 גרם סוכר, 1 ל" חלב עם 3.5% שומן ו-1.5 גרם מלח
- חימום: משך זמן כ-5 דקות ו-30 שניות, רמת הספק 8.
- הרתחה על אש קטנה: דרגת חום 2.

16.7 בישול אורז

מתכון לפי DIN 44550
טמפרטורת המים: 20°C

- מכסה בקוטר 16 ס"מ עם מכסה, רכיבים: 125 גרם אורז ארוך, 300 גרם מים וקורט מלח
- חימום: משך זמן כ-2 דקות ו-30 שניות, רמת הספק 9
- הרתחה על אש קטנה: דרגת חום 2
- מכסה בקוטר 20 ס"מ עם מכסה, רכיבים: 250 גרם אורז ארוך, 600 גרם מים וקורט מלח
- חימום: משך זמן כ-2 דקות ו-30 שניות, רמת הספק 9
- הרתחה על אש קטנה: דרגת חום 2.

16.8 הכנת קרפ

מתכון לפי DIN EN 60350-2

- מחבת בקוטר 24 ס"מ ללא מכסה, רכיבים: 55 מ"ל בלילה לקרפ
- חימום: משך זמן דקה אחת ו-30 שניות, רמת הספק 9
- הרתחה על אש קטנה: רמת הספק 7

16.9 טיגון צ'יפס קפוא

- סיר בקוטר 20 ס"מ ללא מכסה, רכיבים: 2 ל" שמן חמניות. לכל מחזור טיגון עמוק: 200 גרם צ'יפס קפוא, בעובי 1 ס"מ.
- חימום: רמת הספק 9, עד שהשמן מגיע לטמפרטורה של 180 C.
- הרתחה על אש קטנה: דרגת חום 9

הגדרות מומלצות אלה מיועדות למכוני בדיקה במטרה להקל על הבדיקה של המכשירים שלנו. הבדיקות נערכו עם כלי הבישול שלנו המיועדים לכיריים אינדוקציה. במידת הצורך, תוכלו לרכוש ערכות אביזרים אלה אצל הקמעונאים המורשים, משירות הלקוחות שלנו או בחנות המקוונת שלנו.

16.1 המסת ציפוי שוקולד

רכיבים: 150 גרם שוקולד מריר (55% קקאו).

- סיר בקוטר 16 ס"מ ללא מכסה
- בישול: רמת הספק 1.

16.2 חימום נזיד עדשים ושמירת התבשיל חם

מתכון לפי DIN 44550
טמפרטורת התחלתית 20°C
חימום, ללא בחישה

- סיר בקוטר 16 ס"מ עם מכסה, כמות: 450 גרם
- חימום: משך זמן דקה אחת ו-30 שניות, רמת הספק 9
- הרתחה על אש קטנה: דרגת חום 1.
- סיר בקוטר 20 ס"מ עם מכסה, כמות: 800 גרם
- חימום: משך זמן 2 דקות ו-30 שניות, רמת הספק 9
- הרתחה על אש קטנה: דרגת חום 1.

16.3 חימום נזיד עדשים ושמירת התבשיל חם

למשל: קוטר העדשים 5-7 מ"מ. טמפרטורת התחלתית 20°C
בחשו לאחר חימום של דקה אחת

- סיר בקוטר 16 ס"מ עם מכסה, כמות: 500 גרם
- חימום: משך זמן דקה אחת ו-30 שניות, רמת הספק 9
- הרתחה על אש קטנה: דרגת חום 1.
- סיר בקוטר 20 ס"מ עם מכסה, כמות: 1 ק"ג
- חימום: משך זמן כ-2 דקות ו-30 שניות, רמת הספק 9
- הרתחה על אש קטנה: דרגת חום 1.

16.4 רוטב בשמל

טמפרטורת חלב: 7°C

- סיר בקוטר 16 ס"מ ללא מכסה, רכיבים: 40 גרם חמאה, 40 גרם קמח, 0.5 ל" חלב 3.5% אחוז שומן וקורט מלח

הכנת רוטב בשמל

1. המיסו את החמאה, ערבבו פנימה קמח ומלח וחממו את הכל.
 - חימום: משך זמן 6 דקות, רמת הספק 2
2. מוסיפים את החלב לרביחה ומביאים אותו לרתיחה תוך כדי ערבוב מתמיד.
 - חימום: משך זמן 6 דקות ו-30 שניות, רמת הספק 7
3. כאשר רוטב הבשמל רותח, השאירו את הסיר על אזור הבישול למשך 2 דקות נוספות, תוך ערבוב מתמיד.
 - הרתחה על אש קטנה: רמת הספק 2

16.5 בישול פודנג אורז עם מכסה

טמפרטורת החלב: 7°C

1. חממו את החלב עד שהוא מתחיל לעלות. חממו ללא מכסה. בחשו לאחר חימום של 10 דקות.
2. כווננו את דרגת החום המומלצת, והוסיפו את האורז, הסוכר והמלח לחלב.
- משך בישול כולל חימום: כ-45 דקות.
- סיר בקוטר 16 ס"מ, רכיבים: 190 גרם אורז עגול, 90 גרם סוכר, 750 מ"ל חלב עם 3.5% שומן ו-1 גרם מלח
- חימום: משך זמן כ-5 דקות ו-30 שניות, רמת הספק 8.
- הרתחה על אש קטנה: דרגת חום 3

לקוחות נכבדים,

אנו מקווים, שהוראות הפעלה והתקנה אלה סייעו לכם להפעיל את מכשיר החשמל של **CONSTRUCTA** ושהוא פועל לשביעות רצונכם.
אם למרות מאמצינו להגיש לכם מוצר מושלם וללא ליקויים תתגלה תקלה כלשהי בפעולתו של המכשיר, אנא פנו בכל עת לאחד מסניפי השרות הרשומים על הכריכה האחורית של חוברת זו.
מעבדות השרות והטכנאים המיומנים ישמחו להגיש לכם במהירות את כל העזרה הדרושה להחזרת המכשיר לפעולה תקינה. **בהצלחה!**

החברה שומרת לעצמה את הזכות לבצע שיפורים או שינויים ללא הודעה מוקדמת.

תחנות שרות

04-8477111	טל':	שרות CSB, שד' ההסתדרות 224, חיפה	צפון
08-9777222	טל':	שרות CSB, המסגר 1, א.ת. צפוני, לוד	מרכז
02-6403000	טל':	אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים	ירושלים
08-9777222	טל':	פל-רום, הדסה 22, עיר עתיקה, באר-שבע	דרום
08-6335311	טל':	שרות ששון, הבנאי 3, אילת	

מוקד שרות טלפוני ארצי - 2220*

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY



9001608996
030503
he