



בס"ד

קופר יבוא 1992 בע"מ

**Ceramic Hob
user manual
BMR 331**

Kupper



FABER



smatic

Küppersbusch

משוקי

רח' המלאכה 4 אזור התעשייה החדש ראש העין 48091 טל. 03-9381695 פקס. 03-9381696
4 HAMELACHA ST. NEW INDUSTRIAL AREA ROSH-HAAYIN CODE 48091, TEL. 03-9381695, FAX. 03-9381696

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.2.2 Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.2.3 Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.

- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.3.2 Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

1.3.3 Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

1.3.4 Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when

the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.3.5 Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Ceramic glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning

agents to clean your cooktop, as these can scratch the Ceramic glass.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob.

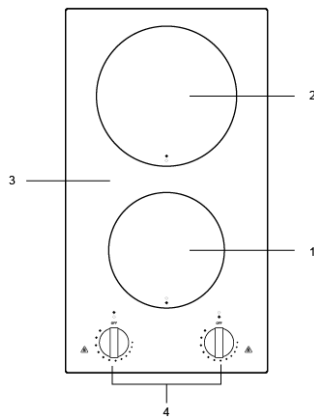
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

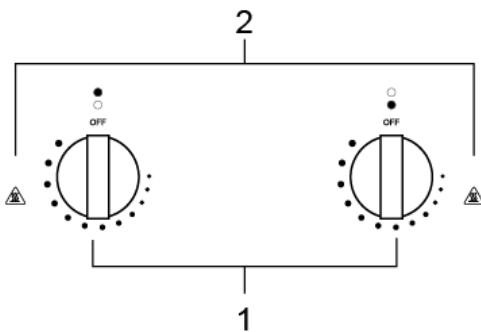
2. Product Introduction

2.1 Top View



- 1. Max. 1200 W zone
- 2. Max. 1800 W zone
- 3. Glass plate
- 4. Knob Control

2.2 Control Panel



- 1. Power regulating controls
- 2. Hot hob warning indicators

2.3 Product Information

This ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, really the optimal choice for modern families

2.4 Working Principle

This ceramic cooker hob directly employs resistance wire heating, and adjust the output power by the power regulation with the mechanical controls.

2.5 Before using your New Ceramic Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your ceramic hob.

2.6 Technical Specification

Cooking Hob	BMR 331
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V 50/60Hz
Installed Electric Power	3000 W
Product Size D×W×H(mm)	288X520X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	268X500

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

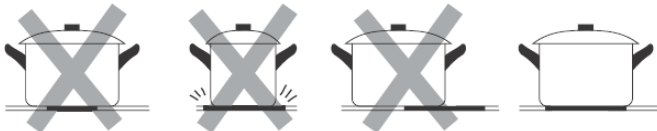
3. Operation of Product

3.1 Choosing the right Cookware

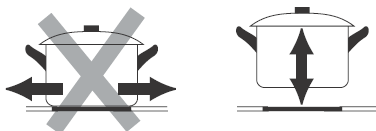
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.

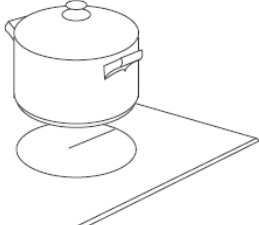
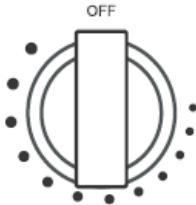


Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.

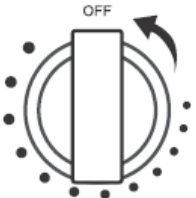


3.2 How to use

3.2.1 Start cooking

<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none">• Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.	
<p>Adjust the power regulating control to the desired level to turn on the control</p>	

3.2.2 Finish cooking

<p>Turn the cooking zone off by turning the power regulating control to "OFF" to turn off the control</p>	
--	--



Beware of hot surfaces

When the glass plate is hot, the hot hob warning indicator will light. Don't touch the glass plate until the indicator goes out. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

4. Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

4.1 Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

4.1.1 Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

4.1.3 For stir-frying

1. Choose an Ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

5. Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the Ceramic hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 3	<ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering• slow warming
4 - 6	<ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice
7- 8	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
9 - 10	<ul style="list-style-type: none">• sautéing• cooking pasta
11-12	<ul style="list-style-type: none">• stir-frying• searing

- bringing soup to the boil
- boiling water

6. Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

7. Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	<p>Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on.</p> <p>Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.</p>
The glass is being scratched.	<p>Rough-edged cookware.</p> <p>Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.</p>	<p>Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.</p> <p>See 'Care and cleaning'.</p>

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the ceramic hob.

8. Installation

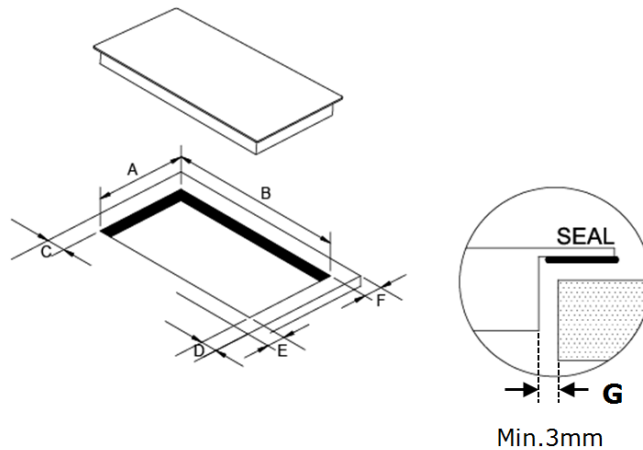
8.1 Selection of installation equipment

1. Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

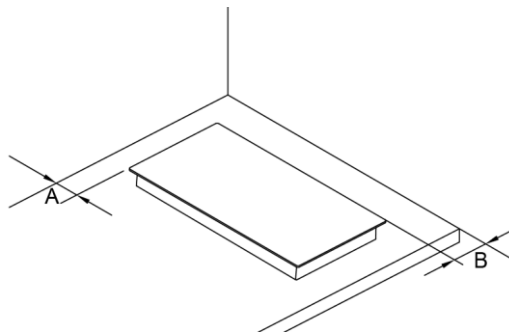


Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



A	B	C	D	E	F	G
268 ⁺⁴ -0 mm	500 ⁺⁴ -0 mm	50mm mini	50mm mini	50mm mini	50mm mini	3mm mini

2. The ceramic cooker hob can be used on the table top of cabinet. The ceramic hob should be placed horizontally. As shown below:

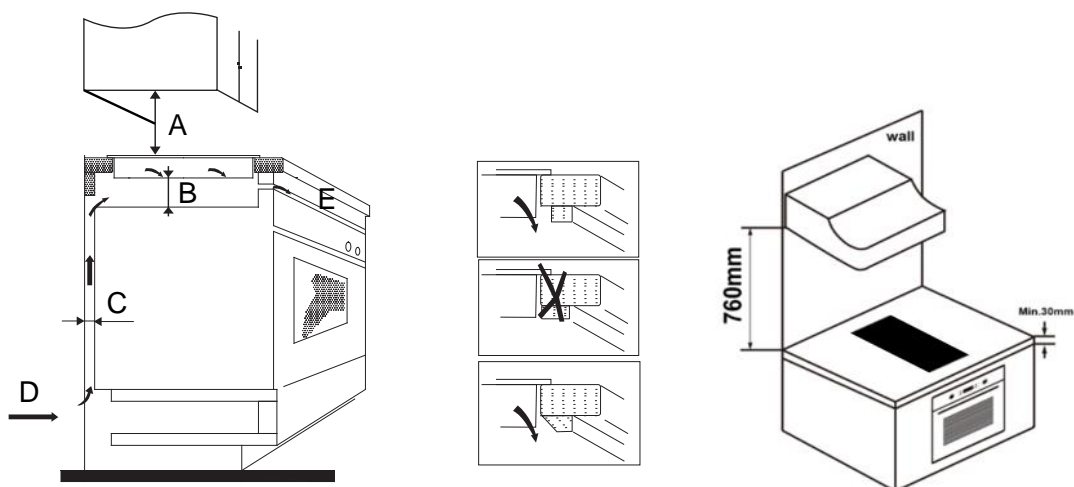


A	B
50mm mini	50mm mini

Under any circumstances, make sure the ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic cooker hob is in good work state. As shown below



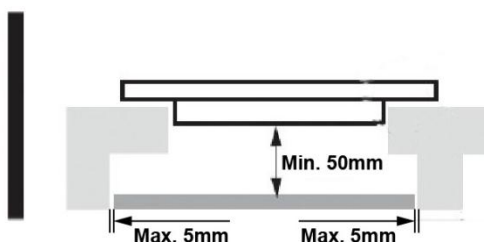
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5 mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the ceramic hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

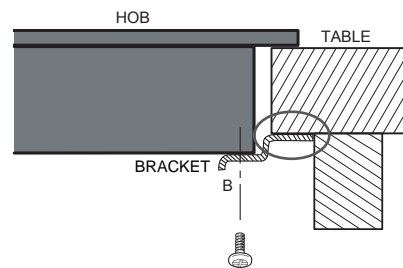
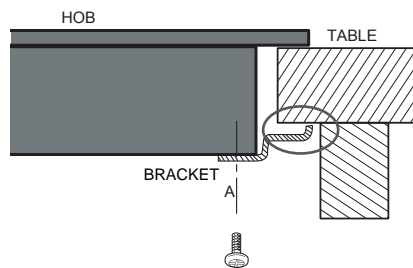
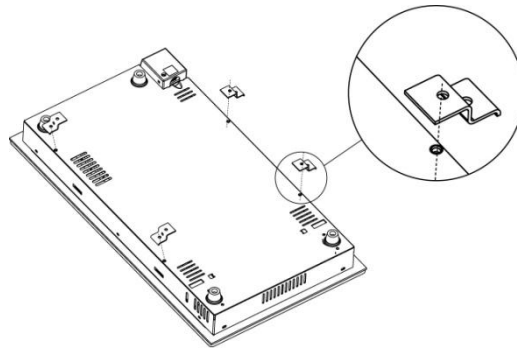


- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150 °C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90 °C.

8.2 Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.



Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

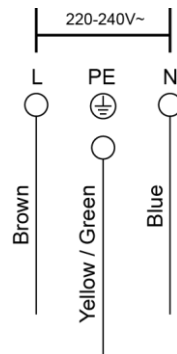
8.3 Cautions

1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

7. This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

8.4 Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.



The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



בס"ד

קופר יבוא 1992 בע"מ**אזון/גזרת נכדים,**

אנו מברכים אתכם על שרכשתם מוצר איכות מבית "קופר יבוא"
לקבלת תעודת האחריות ושרות הדרכה יש לפנות לתחנת השרות הקרובה.
לפני הפעלת המכשיר יש לקרוא בעיון את הוראות השימוש, הניקוי והבטיחות ולפעול לפיהם.
תקופת האחריות הינה משנה אחת מתאריך קניית המכשיר המופיע על חשבונית הקניה.

**טל: 04-8410888
1700-506526***** שרות מעוז הקור**
מחדרה צפונה**1700-701-115***** ח.י. שרות ולוגיסטיקה בע"מ**
מדרום חדרה עד כביש קרית גת אשקלון
כולל קרית גת והסביבה.**טל: 02-6494949***** שרות רון טכניקה**
ירושלים, מודיעין**טל: 08-6279769
050-5394214***** שרות קירור אלי שביט**
כביש קרית גת - אשקלון עד דימונה**טל: 08-6378448***** שרות אדיב**
אזור אילת

אבקת ניקוי ונוזל סיליקון

לכיריים קרמיות

לקוחות נכבדים,

הכיריים הקרמיות שברשותכם אמורות לשרת אתכם שנים רבות.

כדי לשמור לאורך שנים על הזכוכית הקרמית, ועל מראה חדש תמידי של הכיריים הקרמיות, אנו מציעים לכם להשתמש בחומרי ניקוי מקוריים, המומלצים ע"י קונצרן קופרבוש הגרמני.

שימוש קבוע בחומרים אלו הינו חסכוני מאחר והם מספיקים לתקופה ארוכה, ומבטיח לכם שמירה על המוצר היקר שברשותכם לשנים רבות.

המשלוח בדואר חינם.

ניתן להזמין באתר: WWW.KUPPER-SALE.CO.IL



נוזל סיליקון



אבקת ניקוי



FABER

smalvic

Küppersbusch משווקי

המלאכה 4 פארק אפק אזור התעשייה החדש ראש העין 48091 טלפון: 03-9381695 פקס: 03-9381696
4 Hamelacha St. New Industrial Area Rosh-Haayin, code 48091 Tel. 03-9381695 Fax. 03-9381696

שמירה וניקוי הכירה



נקה את הזכוכית הקרמית לאחר כל שימוש.

לעולם אל תשתמש בכלים חדים או מחוספסים לניקוי הזכוכית. נקה עם מטלית לחה ומעט אבקת ניקוי. יש לייבש את הזכוכית לאחר הניקוי. הרחק את מה שנשפך על הזכוכית הקרמית עם המגרדת המתאימה בלבד. הרחק מיד סוכר ופלסטיק נמס מהזכוכית הקרמית, כל עוד ששטח הבישול עדיין חם. נקודות לכלוך קשות ניתן להרחיק ע"י שימוש בחומר ניקוי מומלץ ע"י היצרן, ואחר כך יש לנקות במטלית לחה, ולייבש היטב.

אסור! לנקות עם סקווטש ברייט. (זה גורם לשריטות).

לכלוך וכתמים עקשניים - (כתמי לימון קשים, גלישת סוכר מבושל) - גורמים לבלאי ואינם ניתנים לניקוי.

כאשר מקלפים תפוז, או מכינים עלי חסה, קורה שגרגירי חול נשארים על משטח הכיריים. גרגירים אלו יכולים לגרום לשריטות כאשר מניחים עליהם כלי בישול. דאגו, לכן, שלא ישאר חול על המשטח.

ניקוי נכון לאחר כל שימוש שומר על הזכוכית הקרמית לאורך שנים את המסגרת יש לנגב עם מטלית לחה ורכה, ומעט נוזל לניקוי כלים.

רצוי להשתמש באבקת ניקוי מיוחדת לזכוכית הקרמית, ובחומר הברקה מקורי אשר ישמור על מראה חדש לאורך זמן. (ראה עמוד אחרון בחוברת זו).

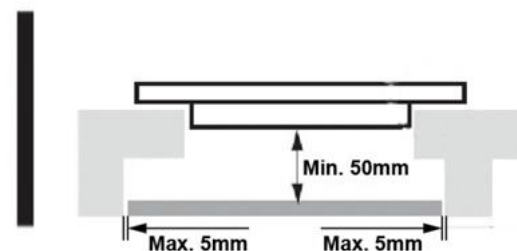
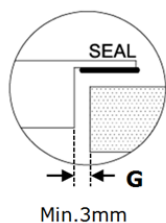
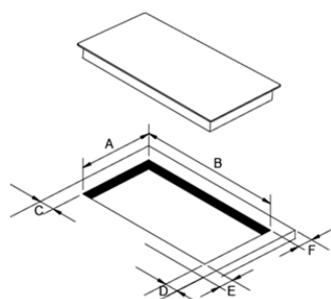
הערות חשובות

לזכוכית הקרמית נגרם בלאי טבעי במשך הזמן. בלאי זה כולל שריטות וכתמים. בשום מקרה לא תוחלף הזכוכית הקרמית עקב בלאי טבעי.

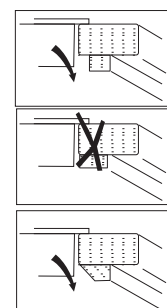
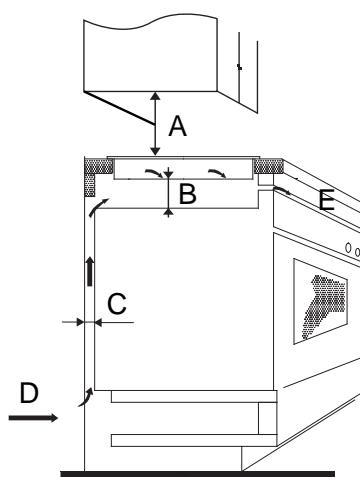
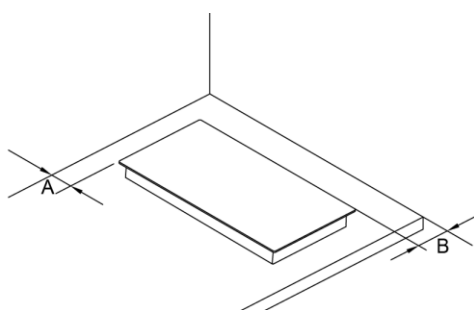
אחריות לכירה אינה כוללת בשום אופן שבר שנגרם לזכוכית הקרמית, למסגרת הכיריים, ונזק כתוצאה משפשוף או שימוש בחומרים חריפים.

התקנה

יש לחתוך את משטח העבודה לפי המידות המצורפות.
יש להשאיר 50 מ"מ של משטח עבודה מסביב לכיריים.
כמו כן השאירו 50 מ"מ של חלל מתחת לכיריים לאוורור.



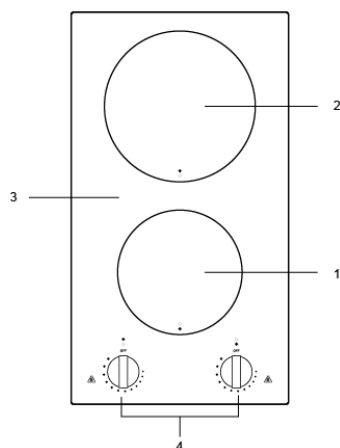
A	B	C	D	E	F	G
268 ⁺⁴ -0 mm	500 ⁺⁴ -0 mm	50mm mini	50mm mini	50mm mini	50mm mini	3mm mini



A	B
50mm mini	50mm mini

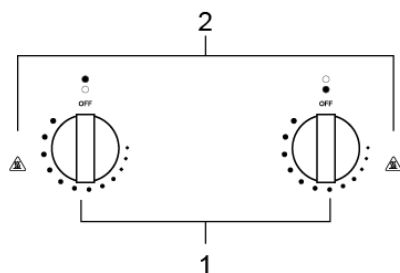
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

תאור הכיריים



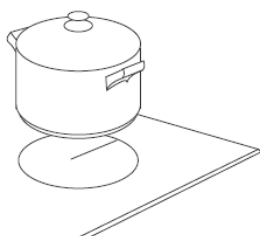
1. אזור בישול בעל עוצמה של 1200 W
2. אזור בישול בעל עוצמה של 1800 W
3. זכוכית קרמית.
4. מערכת הפעלה.

כפתורי ההפעלה

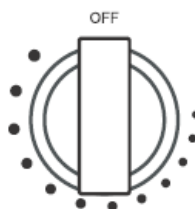


1. כפתורי הפעלה וכיבוי.
2. נורות אזהרה לאזור בישול חם.

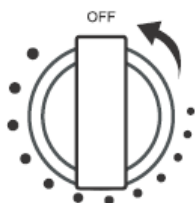
הפעלה וכיבוי



להפעלת הכיריים הניחו את כלי הבישול על אזור הבישול המבוקש. הקפידו שתחתית הכלי נקיה, חלקה, ויבשה.



סובבו את כפתור ההפעלה של אזור הבישול המבוקש לעוצמה הרצויה לכם.



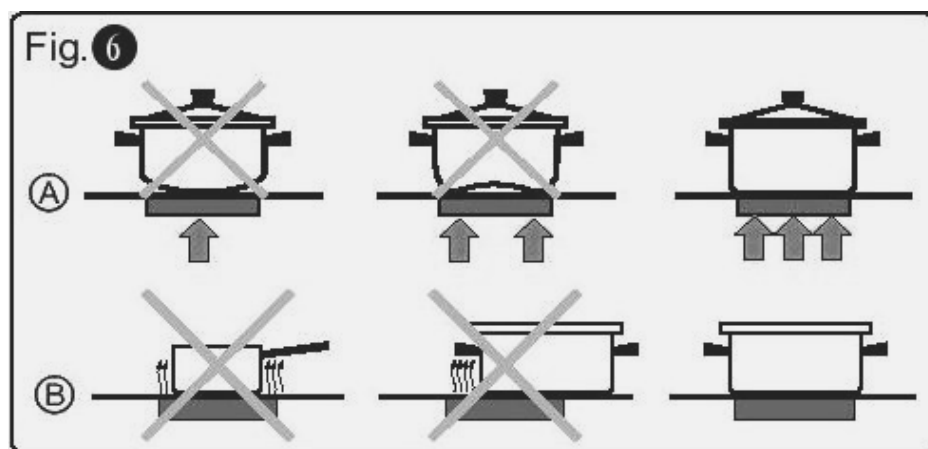
לכיבוי, סובבו את כפתור ההפעלה ל – " 0 "

זהירות

לאחר כיבוי אזור הבישול נורת הביקורת תדלק כל זמן שאזור הבישול חם. אין לגעת או לנקות את הזכוכית כל עוד היא חמה. המתינו עד שהנורה תכבה.

מהם כלי הבישול המתאימים

- אין להשתמש בכלי בישול מאלומיניום.
- יש להשתמש בכלים אשר סומנו ע"י היצרן כמתאימים לשימוש בכיריים קרמיות.
- כדי לחסוך זמן בישול ואנרגיה יש להשתמש בכלי הבישול המתאימים.
- השתמש בכלי בישול בעלי תחתית שטוחה וחלקה.
- כלי בישול בעל תחתית כעורה או קמורה ולא שטוחה באופן אחיד גורמת להארכת זמן החימום ולבזבז אנרגיה, ובבישול מתמשך יכול לגרום נזק לזכוכית.
- תחתית כלי בישול לא חלקה עלולה לגרום לשריטות בזכוכית הקרמית.
- לפני שימוש בכלי זכוכית או פורצלן יש לבדוק את הוראות היצרן של כלי הבישול לגבי עמידות בחום, ושימוש בכיריים קרמיות.
- ניתן לחסוך באנרגיה ע"י שימוש במכסה בזמן הבישול, נוזלים ומזון ירתחו רק בשימוש בטמפרטורה גבוהה.
- ניתן לבחור את טמפרטורת הבישול הרצויה באופן מדויק ע"י בחירה נכונה של דרגת הבישול.
- עם מעט ניסיון תוכלו לבחור את דרגת הבישול המתאימה כדי שנוזלים לא יגלשו מכלי הבישול גם כאשר הוא מכוסה.
- הקפידו שהסיר יושב בתוך אזור הבישול עצמו ועל גודל סיר כגודל העיגול על מנת שאנרגיה לא תתבזבז ולא אחמם את ידיות הסיר.



באיור 6

A

מוצגים עם מחיקה X סיר עם תחתית קעורה וסיר עם תחתית קמורה, אשר לא מתאימים לשימוש בזכוכית קרמית מאחר וזמן הבישול בהם יתארך מעבר לנחוץ ופיזור החום לא יהיה אחיד. בצד ימין מוצג סיר אשר התחתית שלו שטוחה ומכסה את כל אזור הבישול, זה סיר המתאים לכיריים קרמיות והוא מקבל את כל האנרגיה של הכירה.

B

מוצגים בצד שמאל שני כלי בישול אשר אינם מכסים את אזור הבישול והאנרגיה מהצדדים מתבזבזת וגם מחממת את ידיות כלי הבישול שלא לצורך. זמן הבישול מתארך מעבר לנחוץ. כלי הבישול בצד ימין מכסה את העיגול במלואו, מבשל מהר וחוסך אנרגיה.

הזכוכית הקרמית

- שומן ושמן המחוממים יתר על המידה יכולים להתלקח באופן ספונטני לדוגמא טיגון ציפס יכול להיעשות אך ורק תחת השגחה לעולם אין לכבות שומן ושמן בוערים עם מים! במקרה כזה כסה את כלי הבישול עם מכסה, כבה מבער הבישול (מצב 0) והרחק את כלי הבישול מהכירה.
- אם מופיע סדק שבר או פגם אחר בזכוכית הקרמית אל תשתמש בכריים! נתק מיד את החשמל והתקשר לתחנת השרות הקרובה.
- יש לנקות את הזכוכית הקרמית לאחר כל שימוש.
- אין להשתמש בזכוכית הקרמית לשם אחסון. ואין להניח עליה חפצים.
- אין להפעיל את שטח הבישול ללא כלי בישול עליו.
- לעולם אין להניח נייר אלומיניום או פלסטיק על שטח הבישול.
- כדי למנוע נזק במשטח זכוכית הקרמית או בגופי החימום, כל חומר העשוי להימס כמו פלסטיק, נייר אלומיניום או במיוחד סוכר או מאכל המכיל סוכר רב יש להרחיק משטח הבישול כדי למנוע נזק (כתמים). סוכר, כל עוד הוא חם יש מיד לגרד משטח הבישול עם מגרדת.
- המנע מהפעלת שטח הבישול כאשר הוא מוכתם או מלוכלך נקה אותו לפני השימוש.
- שכבה של גיר או אבנית המצטברים על הזכוכית יכולים לגרום נזק לשטח הבישול.
- קרא בבקשה בעיון הוראות האחזקה והניקיון.
- אין להניח כלי בישול לוחט שלא על שטח הבישול המסומן.
- אין להשתמש בכלי בישול מאלומיניום כדי למנוע נזק וכתמים בזכוכית הקרמית.
- יש להשתמש בכלים אשר מסומנים ע"י היצרן ככלים המתאימים לכיריים קרמיות.
- שאריות או גלישת לימון יגרמו נזק למשטח הזכוכית הקרמית.
- יש לוודא שגם המשטח התחתון של כלי הבישול וגם משטח החימום יבשים ונקיים.
- כלים עם משטח תחתון גס (סירי יציקת ברזל או סיר אמאייל עם תחתית אלקרוגרפית) יגרמו לשריטות בעת החלקה ממשטח חימום אחד לשני. יש להשתמש בכלים שתחתיתם חלקה.
- לשמירת מראה נקי לזכוכית הקרמית לאורך זמן מומלץ מאוד להשתמש באבקת ניקוי מקורית. לאחר מכן רצוי להשתמש בנוזל סיליקון כדי לשמור על הזכוכית הקרמית ולהקל על הניקוי הבא. (על חומרי הניקוי – ראה בסוף החוברת).
- יש לנקות רק לאחר שהזכוכית התקררה (למעט כאשר גולש סוכר – אותו יש לגרד מיד).
- אין להניח מכסה על הזכוכית הקרמית. (יש סכנה שיווצר וקום והזכוכית תיסדק).

בהתקנת הכירה מעל לתנור B.I ללא מאוור הקפי חובה להרכיב מחיצה בין התנור לכירה !
זאת כדי למנוע כניסת אדים מהתנור לכירה, דבר היכול לגרום לחלודה ולקצר חשמלי.

שילוב הכיריים מעל תנור ללא מאוורר הקפי וללא מחיצת הפרדה עלול לגרום נזק חמור לכירה,
ומבטל את תעודת האחריות לכיריים.

החזק תמיד את הכירה משני צידיה ולא מהחזית.

היו זהירים בזמן ההרכבה- לא להפיל, ולא להניח כלי עבודה על הזכוכית הקרמית-מחשש שתיסדק.

הכירה חייבת להיות אופקית על משטח העבודה – כל עיוות או גובה לא אחיד יכול לגרום לשבר
בזכוכית הקרמית.

לפני ההרכבה, נקה היטב את השטח, ודאג שיהיה ישר לחלוטין.

**אם פתיל הזינה ניזוק, כדי למנוע סיכון יש להחליפו רק על ידי טכנאי
מוסמך מטעם היבואן.**

הוראות בטיחות

לפני השימוש הראשוני

הרחק מהכירה את חומר האריזה. לפני הבישול הראשון נקה היטב את שטח הזכוכית הקרמית עם מטלית לחה וחומר ניקוי.

המנע מהפלת חפצים חדים על הזכוכית הקרמית מאחר והם יכולים לשבור אותה או לגרום לנזק אחר.

כללי

- מוצרי קופר בנויים בהתאם לתקנות הבטיחות הנחוצות.
- אזהרה- הכירה חייבת להיות מחוברת להרקה.
- חיבור הכירה והפעלה ראשונית חייבת להיעשות ע"י טכנאי מוסמך של החברה אין לחבר את הכירה לבד.
- כאשר מוציאים את הכירה ממקומה לתיקון חובה לנתק את: השקע מהתקע, או את הנתיך.
- שטח הבישול של הכירה חם מאוד בעת ההפעלה ולאחריו עד שמנורת הביקורת נכבית. יש להרחיק ילדים מהכירה ולא לגעת בשטח הבישול כל זמן שמנורת הביקורת דולקת.

אסור להפעיל את הכירה עם סיר ריק (ללא נוזלים).

אין להניח מכסה של סיר על הכירה.
במידה ומכסה הסיר נדבק לזכוכית (וקום) יש להמתין עד שהמכסה יתקרר לפני שמנסים להסיר את המכסה.

הוראות בטיחות – חשוב ביותר!

- בחיבור ראשוני ובכל מקרה של תקלה, יש להזמין טכנאי מוסמך של החברה.
- יש לחבר את הכירה עם כבל חשמלי מתאים אשר יכול לעבוד בעומס החשמל הדרוש.
- יש למלא אחר תקנות החיוט ודרישות חברת חשמל במלואן – חובה להתייעץ עם חשמלאי מורשה.
- אבטח את הכירה ע"י חיבור לנתיך מתאים ולשקע עם הרקה.
- בעת הרכבה או תיקון יש לנתק את הכירה מהחשמל בידיים יבשות ולוודא שגם הרצפה יבשה. הכבל החשמלי צריך להיות מרוחק מתחת לכיריים כדי שלא יתחמם מהכירה.
- חייב להיות חיבור לפלג הגנה משוק חשמלי. (מפסק פחת).
- אין להשתמש בכבל מאריך, יש לחבר את תקע הכיריים ישירות לשקע שבקיר.
- בכל מקרה יש להזמין חשמלאי מוסמך על מנת להסדיר חיבור מתאים ובטוח.
- הכנסת התקע לשקע והוצאתו יעשו בידיים יבשות וכאשר הרצפה יבשה ולא יחפים.
- כדי להגן על המערכת הדיגיטלית יש להתקין מיישר זרם המגן מפני נחשולי מתח.



קופר יבוא 1992 בע"מ ^{בס"ד}

הוראות שימוש לכיריים קרמיות

BMR 331



משווקי Küppersbusch

המלאכה 4 פארק אפק אזור התעשייה החדש ראש העין 48091 **טלפון: 03-9381695 פקס. 03-9381696**
4 Hamelacha St. New Industrial Area Rosh-Haayin, code 48091 **Tel. 03-9381695 Fax. 03-9381696**