



קופר יבוא 1992 בע"מ ^{בט"ד}

Ceramic Hob user manual

BTE 65

Kupper



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

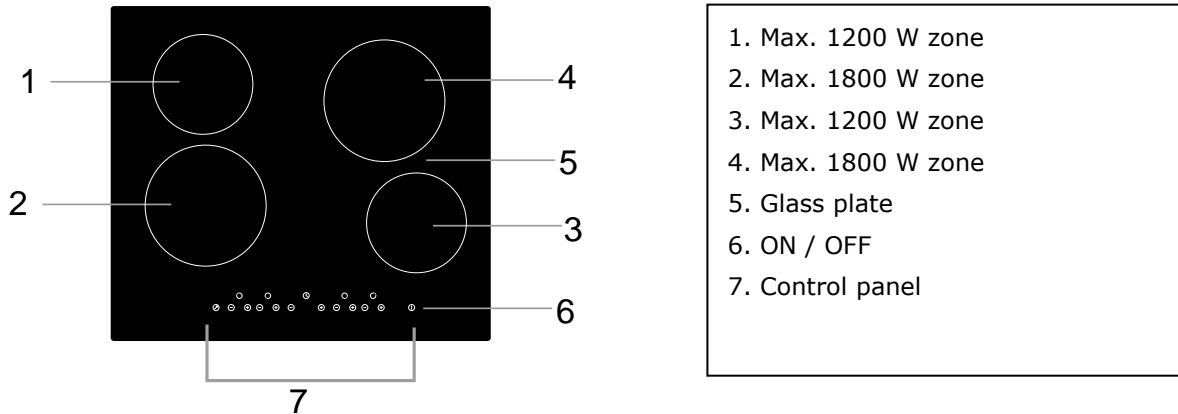
- Ceramic glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Ceramic glass.
 - If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons 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.

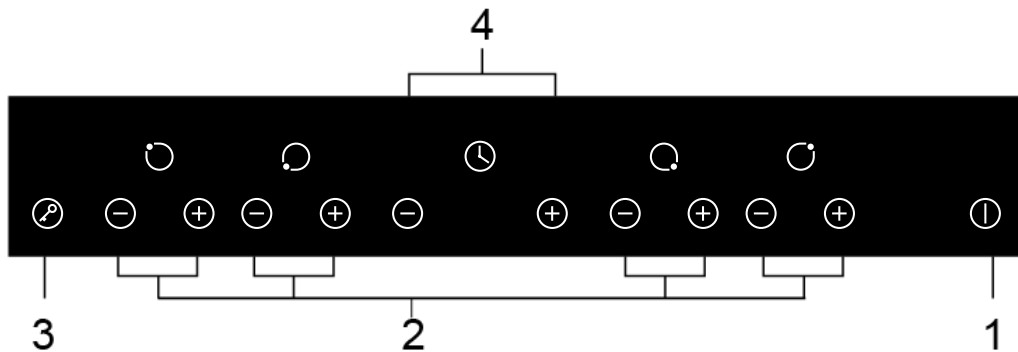
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section. Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

2. Product Introduction

2.1 Top View



2.2 Control Panel



1. ON/OFF control
2. Power regulating controls
3. Keylock control
4. Timer regulating controls

2.3 Product Information

The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

2.4 Working Principle

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

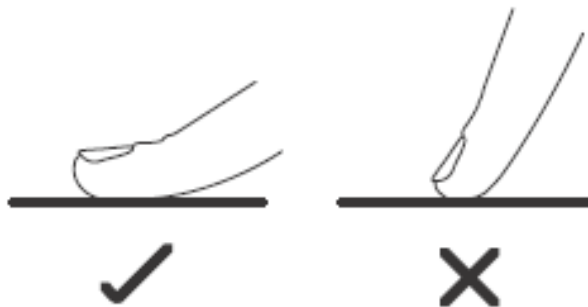
Cooking Hob	BTE 65
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	6000W
Product Size D×W×H(mm)	590X520X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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 Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

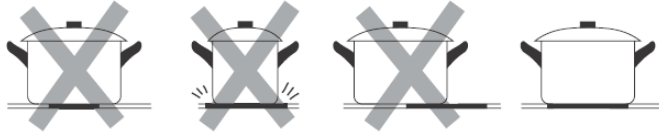


3.2 Choosing the right Cookware

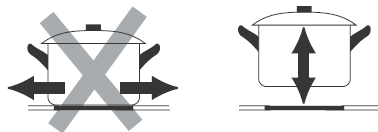
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.





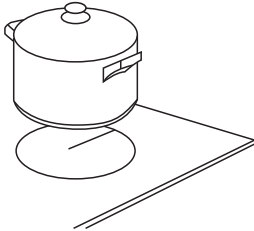
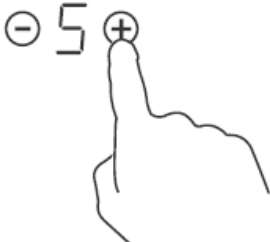
Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



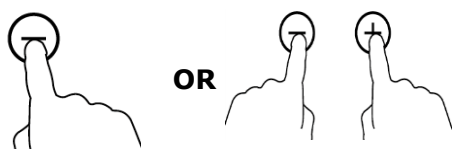


3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.

<p>Touch the ON/OFF  control. all the indicators show “-”</p>	
<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>Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.</p> <ul style="list-style-type: none"> • If you don’t choose a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. • You can modify the heat setting at any time during cooking. • By holding down either of these buttons, the value will adjust up or down. 	

3.3.2 Finish cooking

<p>Turn the cooking zone off by scrolling down to " 0 " or touching "-" and "+" control together</p>	
<p>Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF  control.</p>	

Beware of hot surfaces





"H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.





3.3.3 Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls	
Touch the lock  control	The timer indicator will show " Lo"
To unlock the controls	
<p>Make sure the ceramic hob is turned on Touch and hold the lock control  for a while.</p>	



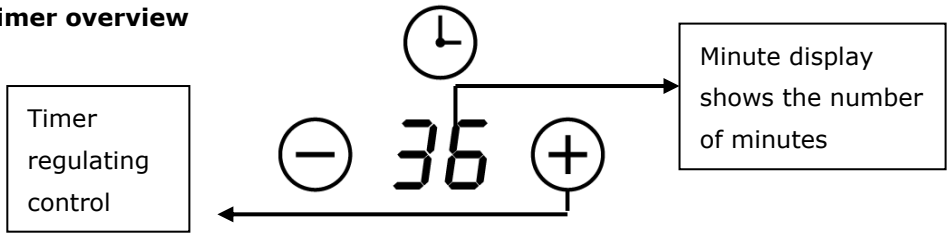
When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF , you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

3.3.4 Timer control

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
 - You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
- The timer of maximum is 99 minutes

Timer overview



a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone


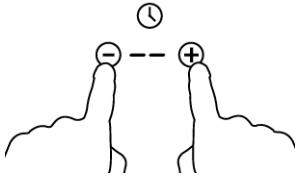

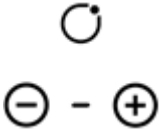
<p>Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.</p>	
<p>Adjust the timer setting by touch the "-" or "+" control. The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display.</p>	
<p>Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display.</p>	
<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds</p>	
<p>Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.</p>	

Hint:

- a) Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.
- b) Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.
- c) If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

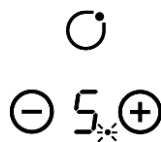
b) Setting the timer to turn one cooking zone off

Set one zone	
<p>Touch the (-) or (+) of the corresponding cooking zone you want to set the timer for.</p>	

Set the time by touching the or control of the timer	
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically	

Note:

- a) The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



- b) If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

3.3.5 Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.

3.3.6 Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter "H" appears to warn you to keep away from it.

3.3.7 Default working times

Another safety feature of the hob is automatic shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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 a 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 - 2	<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
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • sautéing • cooking pasta
9	<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.

Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.
----------------------------------	--	--

7. Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the ceramic hob is connected to the power supply and that it is switched on. 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.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

8. Installation

8.1 Selection of installation equipment

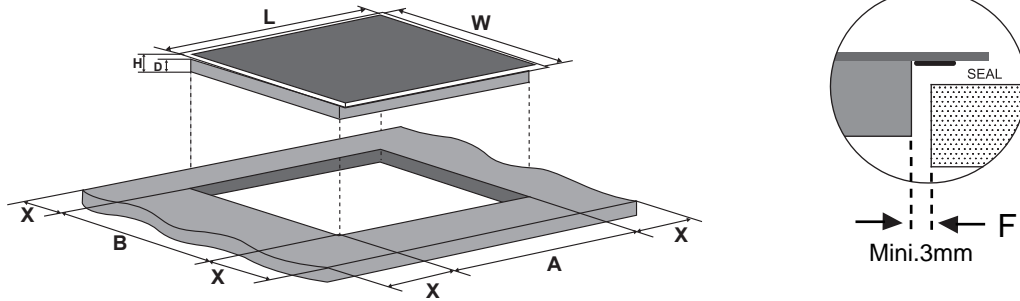
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm 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.

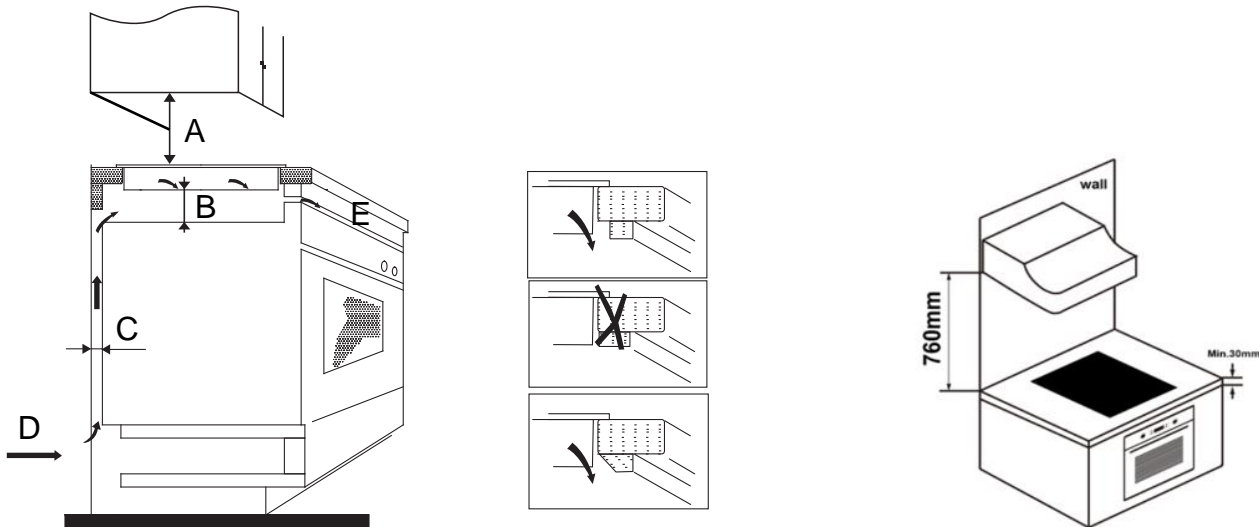


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 mini

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



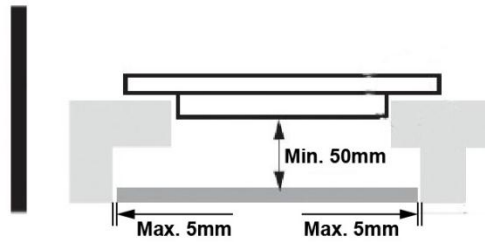
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



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

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.

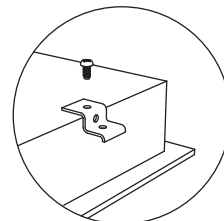
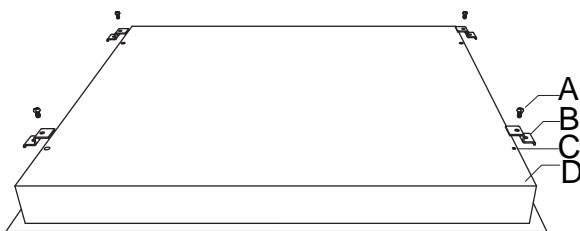


- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

8.2 Before locating the fixing brackets

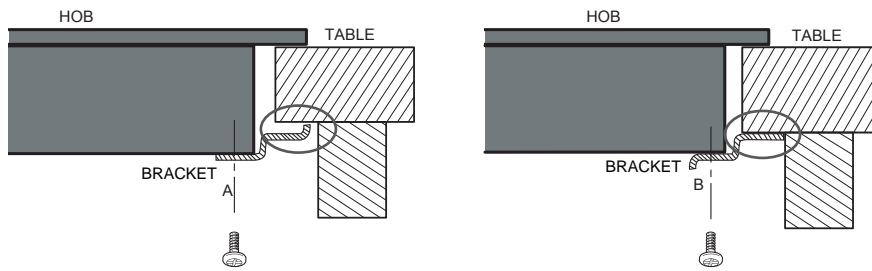
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
screw	bracket	Screw hole	base

Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.



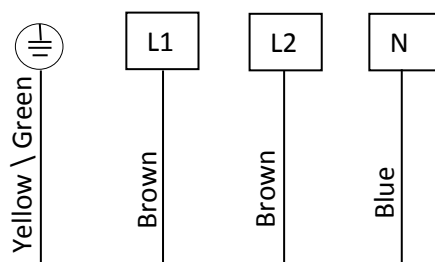
Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

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.

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.

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



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).

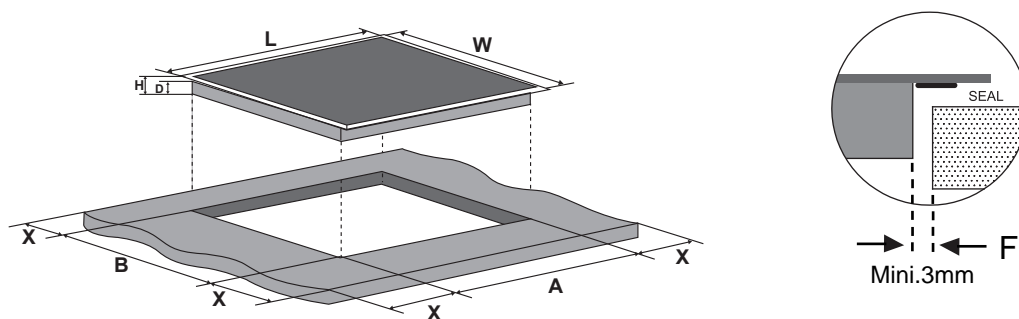
הערות חשובות

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

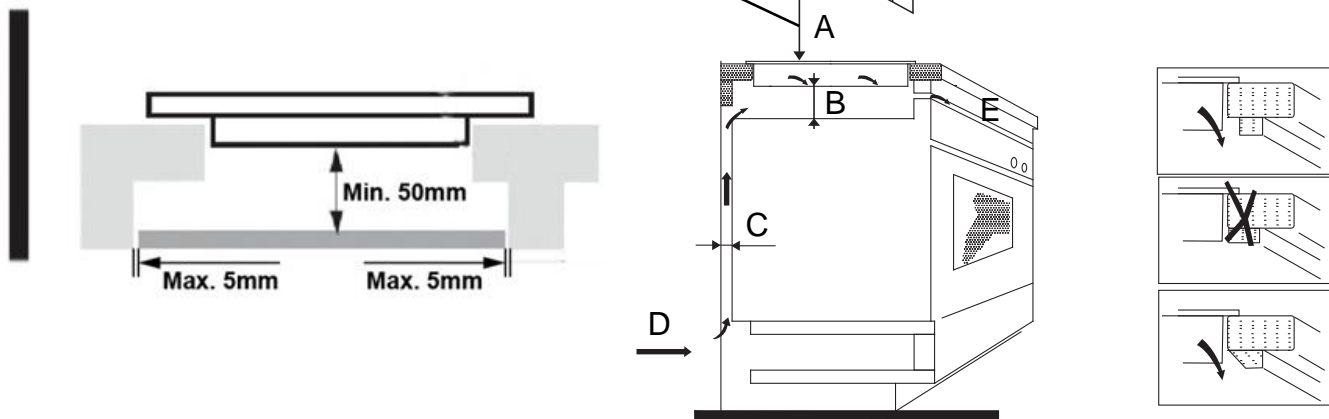
אחריות לכירה אינה כוללת בשום אופן שבר שנגרם לזכוכית הקרמית, למסגרת הכיריים, ונזק כתוצאה משפשוף או שימוש בחומרים חריפים.

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, כולל מעברי אוויר לכניסת אוויר קר.

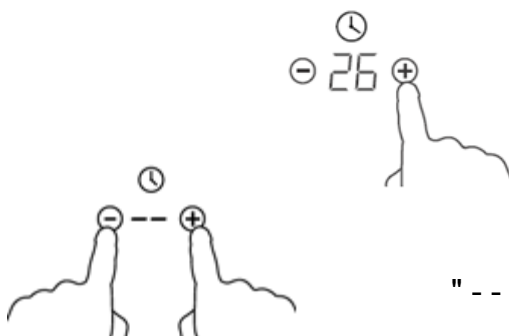


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 mini



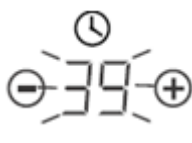
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

2. קבעו את הזמן הרצוי בעזרת \oplus \ominus שליד סימון הטיימר.




3. לחיצה על (+) ו- (-) יחדיו יבטלו את הבחירה והצג יראה "--".

4. כאשר הזמן נקבע, השעון יתחיל מיד לספור אחורה – "0" והצג יבהב למשך 5 שניות.



5. כאשר הזמן יסתיים ישמע צליל קולי למשך 30 שניות והצג יראה "--".



הערות

- הנקודה האדומה ליד העוצמה של האזור הנבחר תואר ותסמן שאזור זה נבחר.
 - במידה ותרצו לשנות את הזמן הנבחר התחילו שוב משלב 1.
 - במידה ותרצו לכבות אזור בישול נוסף, בחרו עוצמת בישול באזור הנוסף (שלב 1)
- צג הטיימר יראה -- \oplus \ominus קבעו מיד את הזמן המבוקש לכיבוי האזור השני. הצג יראה את זמן הכיבוי הקרוב יותר. \oplus -- \ominus מיד לאחר כיבוי הבווער הראשון הצג יראה כמה זמן נשאל לכיבוי הבווער השני, וכן הלאה.

חיישן הגנה מפני חום יתר

הכיריים מצוידות בחיישן טמפרטורה שמודד את הטמפרטורה הפנימית בתוך הכיריים. במידה והחום בתוך הכיריים מגיע לטמפרטורה שיכולה להזיק ללוח המודפס הכיריים יכבו אוטומטית.

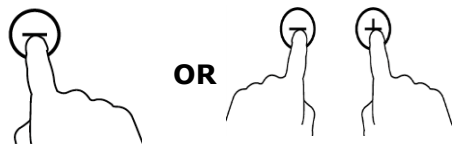
הגנה מפני שכחת הכיריים פועלות

הגנת בטיחות נוספת לכירים הינה למקרה ששוכחים את הכיריים פועלות הכיריים כבות אוטומטית כאשר לא עושים כל פעולה בכיריים. זמן הכיבוי נגזר מעוצמת הבישול. להלן הטבלה לזמן הכיבוי לפי עוצמות:

עוצמת הבישול שנבחרה	1	2	3	4	5	6	7	8	9
זמן בישול בשעות עד כיבוי הכיריים	8	8	8	4	4	4	2	2	2

כיבוי הכירה

לכיבוי, בחרו את אזור הבישול שברצונכם לכבות.



לחצו על סנסור " - " עד כיבוי,
או לחצו יחדיו על סנסור " - " יחד עם " + " .

לכיבוי כל הכירה לחצו על סנסור כיבוי ראשי.
לאחר הכיבוי אזור הבישול החם יסומן והאות H
תציין שאזור זה עדיין חם. אין לנקותו כאשר הוא חם.
ויש להיזהר, ואין לגעת באזור זה עד שיתקרר.



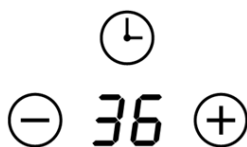
נעילה מפני הפעלה מקרית וילדים קטנים

ניתן לנעול דיגיטלית את הכירה על מנת שילדים לא יפעילו אותה בטעות.
לנעילה: לחצו על סנסור הנעילה (3) , הצג יראה " LO " .

כאשר הכיריים נעולות, הסנסורים לא מגיבים, למעט סנסור הפעלה וכיבוי ראשי (1)
לביטול הנעילה: געו בסנסור ההפעלה הראשי (1) ואז געו בסנסור הנעילה (3) למשך מספר שניות.

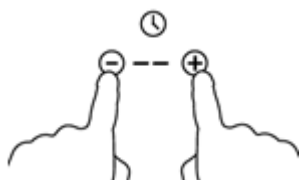
טיימר תזכורת

ניתן להשתמש בטיימר כתזכורת עד 99 דקות בלי לבחור אזור בישול או לבשל כלל.



1. במידה ואתם חפצים בטיימר תזכורת בלבד השתמשו ב- (+) (-) שליד הטיימר.

2. בחרו את הזמן הרצוי (+) בעזרת (+) או (-) .



3. לחיצה על (+) ו- (-) יחדיו יבטלו את הבחירה והצג יראה " - - " .

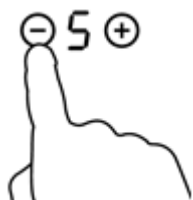
4. כאשר הזמן נקבע, השעון יתחיל מיד לספור אחורה - " 0 " והצג יהבהב למשך 5 שניות.
⌚ 17



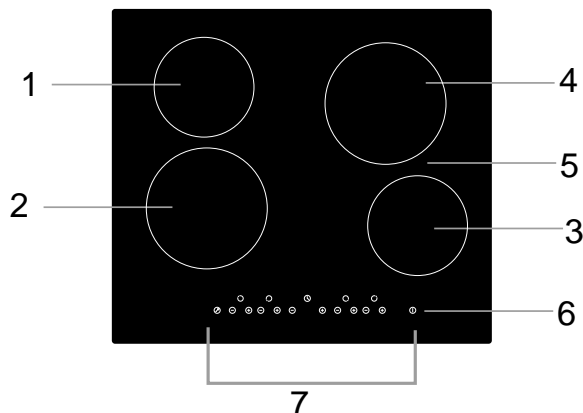
5. כאשר הזמן יסתיים ישמע צליל קולי למשך 30 שניות והצג יראה " - - " .

טיימר כיבוי אוטומטי

1. לכיבוי אזור בישול באופן אוטומטי, בחרו את עוצמת הבישול
לצורך כך יש להשתמש ב- (-) או (+) של אזור הבישול המבוקש.

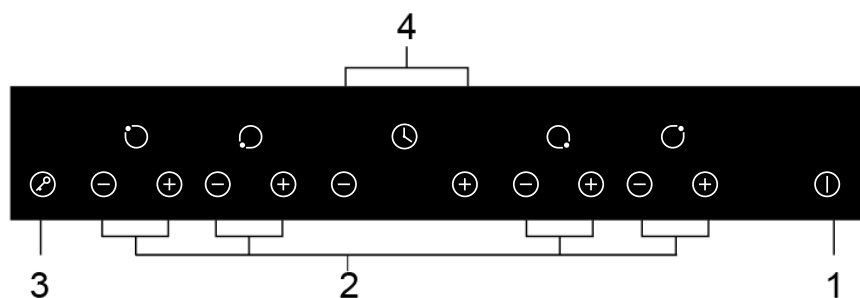


תאור הכיריים



1. אזור בישול בעל עוצמה של 1200 W
2. אזור בישול בעל עוצמה של 1800 W
3. אזור בישול בעל עוצמה של 1200 W
4. אזור בישול בעל עוצמה של 1800 W
5. צלחת זכוכית
6. לוח בקרה
7. כפתור הפעלה/כיבוי

מערכת ההפעלה



1. סנסור הפעלה וכיבוי.
2. סנסורים לבחירת עוצמה לאזורי הבישול
3. נעילה מפני ילדים.
4. טיימר.

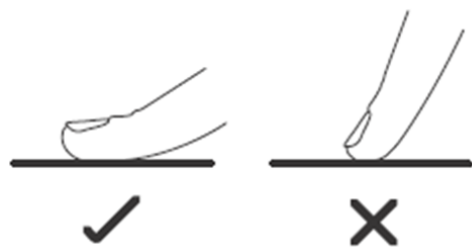
סנסורים ההפעלה

מערכת הסנסורים מגיבה לנגיעה, אין צורך ללחוץ.

השתמשו בכרית האצבע לא בקצה האצבע.

בכל שינוי הכירה תשמיע צליל קולי.

הקפידו שמערכת ההפעלה תהיה נקיה ויבשה כדי שתגיב כהלכה.

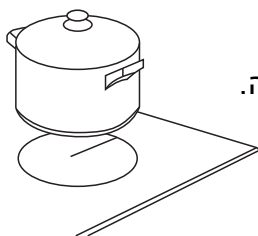


הפעלת הכירה

געו בכפתור ההפעלה הראשי (1) כל אזורי הבישול יראו " - " .



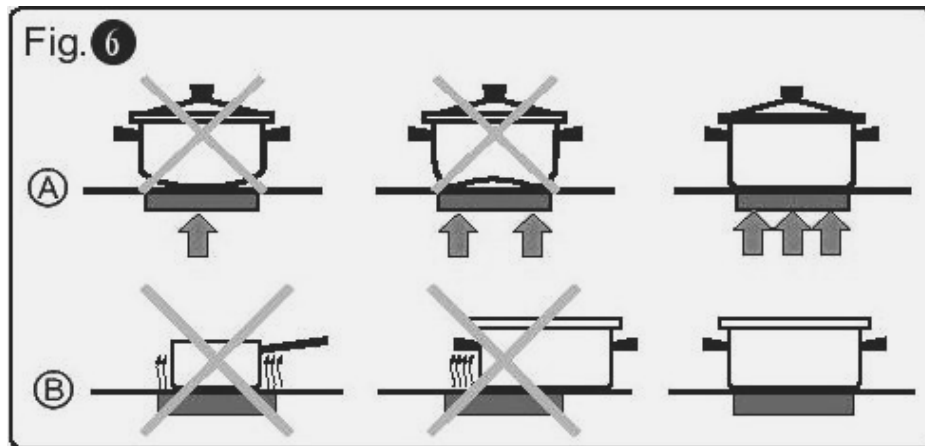
הניחו כלי בישול על אחד מאזורי הבישול. הקפידו שתחתית הכלי נקיה, חלקה, ויבשה.



בחרו את עוצמת הבישול הרצויה באזור עליו הנחתם את כלי הבישול, בעזרת הסנסורים " + " או " - ". אי בחירה של עוצמה תגרום לכיבוי בכיריים תוך דקה ותאלצו להתחיל מהתחלה. יש באפשרותכם לשנות עוצמה בכל זמן נתון.

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 ולבזבוז 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 הנתוך.
- 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 לנתוך 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

BTE 65



 **FABER**



Küppersbusch משוקי

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**