



בס"ד
קופר יבוא 1992 בע"מ

הוראות הפעלה
לכיריים

Kuppersbusch

EKE 304.0 / EGE 304.0

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

קראו את כל ההוראות לפני השימוש
אזהרה- לפני השימוש יש לנקוט בכל צעדי הבטיחות הבאים:

אם פתית הפינה ניזוק, כפי להימנע מסכנה.החלפתו תעשה אך ורק ע"י טכנאי מוסמך

חיבור והפעלה

*המכשירים בנויים בהתאם להנחיות בטיחות רלוונטיות.

*חיבור המכשיר לחשמל תיקון ושירות למכשיר יכולים להתבצע ע"י טכנאי מוסמך ע"י קופר בהתאם להנחיות הבטיחות המתאימות. למען בטיחותכם, אל תאפשרו לאף אחד להתקין את המכשיר ולספק שירות פרט לטכנאי מוסמך מטעם קופר.

על הכיריים עצמן:

- לעולם אל תרשו לכיריים שזה עתה חוברו לפעול ללא השגחה, מאחר שכיוון העוצמה (העוצמה המקסימאלית) מגיבה במהירות גבוהה במיוחד.
- כאשר מבשלים, שימו לב למהירות החימום של שטחי הבישול.
- אל תמקמו סירים מחבתות ומכסי סירים או כל כלי מתכת ריק ממזון על שטחי הבישול שהופעלו.
- היזהרו כאשר אתם משתמשים בסירים לבישול והרתחה נמוכה לטווח ארוך כי מים שמורתחים לטווח ארוך עלולים להתייבש ללא תשומת לב, מה שיגרם נזק לסיר ולכיריים, נזק שאין עליו אחריות.
- חיוני לכבות שטח בישול לאחר שימוש בעזרת שימוש מתאים בכפתור המינוס ולא רק על ידי הסרת הסיר.
- שמנים ושומנים מחוממים יותר מדי עלולים לפתע להתלקח. השגיתו תמיד על הכנת האוכל שכולל שומנים ושמנים. לעולם אל תכבו שמנים ושומנים שהתלקחו באמצעות מים! שימו את המכסה על הסיר וכבו את שטח הבישול.
- שטח הזכוכית הקרמית של הכיריים מותאם לבישול. עליכם להימנע מלהפיל חפצים קשים וכבדים על הכיריים הקרמיות מזכוכית. חפצים חדים שייפלו על הכיריים עלולים לשבור את הכיריים.
- אם סדקים, שברים או פגם מופיעים בזכוכית הקרמית, כבו מיד את המכשיר. נתקו את הנתך מיד והתקשרו לשירות לקוחות.
- אם הכיריים לא יכולות להיות כבויים בגלל בקרת כפתורי הסנסור לקויה, נתקו מיד את המכשיר והתקשרו לשירות לקוחות.
- היזהרו עם עבודה במכשירים חשמליים ביתיים. לכבלי חשמל אסור לבוא במגע עם שטחי הבישול החמים.
- אין לאכסן או להניח מאומה על הזכוכית – ניתן להניח רק כלי בישול עם מזון שיש כוונה לבשל בהם.
- אין להניח עטיפת אלומיניום או פלסטיק על שטחי הבישול. הרחק כל דבר שעלול להינמס כמו פלסטיק, נייר אלומיניום ובמיוחד סוכר ומאכלים עם סוכר משטחי בישול חמים. יש להשתמש במגרד זכוכית כדי להסיר סוכר מהכיריים הקרמיות (כאשר זה עדיין חם) בכדי להימנע מפגיעה בכיריים.
- פריטים מתכתיים (סירים ומחבתות, סכו"ם וכו') לא אמורים להיות כל הכיריים מאחר והם עלולים להתלהט. סכנת כוויות!
- אל תמקמו חפצים מתלקחים ודליקים היישר מתחת לכיריים.
- פריטי מתכת על גופכם עלולים להפוך לחמים בסביבת הכיריים. זהירות! סכנת כוויות! פריטים לא ממגנטים (טבעת זהב/כסף לדוגמה) לא יושפעו.
- לעולם אין להשתמש בשטחי הבישול לחמם עטיפות או תרכובות של חומרים. עוצמת החום עלולה לשרוף אותן.
- שמרו על כפתורי הסנסור נקיים כי המכשיר מזהה את הלכלוך כמגע ידני. לעולם אין להניח שום דבר (סירים, מגבות מטבח וכו') על כפתורי הסנסור! אם אוכל מתבשל על הכפתורים, אנו ממליצים לכם לכבות את הכיריים באמצעות כפתור הכיבוי.
- סירים חמים לא אמורים לכסות את כפתורי הסנסור, מאחר וזה יגרום למכשיר להיכבות אוטומטית.
- הפעילו את המנעול להגנה לילדים אם ישנן חיות מחמד או ילדים בבית אשר עלולים ליצור מגע עם הכיריים בדרך כלשהי.
- הכיריים לא אמורות להיות בשימוש כשמתבצעת פירוליזה (פירוק כימי של חומר ע"י חום) בתנור בילט-אין פירוליטי הממוקם ליד הכיריים.

בנוגע לאנשים:

- **זהירות!**
- אנשים שלא מכירים כיריים בילט-אין מחויבים להפעיל את הכיריים הללו תחת השגחה בלבד. חובה להרחיק ילדים קטנים מהכיריים. אין להרשות להם לשחק עם המכשיר.
- **שימו לב!**
- שטחי החימום והבישול מתחממים במהלך השימוש. הרחיקו ילדים קטנים מהכיריים בכל זמן.
- אנשים בעלי **קוצבי לב או מזרקי אינסולין מוכרחים לוודא שההחדרה אינה מושפעת מהכיריים (תדירות הטווח של הכיריים היא 20-50 קילוהרץ).**

השימוש בכיריים

לפני השימוש הראשוני

לפני שתתחילו להכין ארוחות במכשיר, נקו את הכיריים בעזרת בד לח ומעט נוזל כלים. לאחר מכן נגבו את הכיריים בעזרת מטלית יבשה.

הכיריים

- הכיריים עמידות בפני הלם תרמי (חום וקור) והן מאוד חזקות.
- בזמן הפעלת הכיריים עשוי להישמע קול זמזם קצר מהחימום. זהו חלק מהתכנות הספציפי לכיריים ואין לו כל השפעה על האיכות ועל הפעולה של המכשיר.
- יש לציין ששריטות על הכיריים הנגרמות ע"י ניקוי שנעשה בדרך לא ראויה, סירים מחוספסי תחתית או ע"י חיתוך עם סכינים, לא משפיעות לשלילה על פעולת המכשיר, אלא רק על ההופעה החיצונית שלו.

השימוש באזורי בישול

אנא שימו לב להוראות הבטיחות!

לאחר החיבור הראשוני ובמקרה של נפילת חשמל, הבקרה תיבדק אוטומטית.

חשוב! לאף חפץ אסור להיות על הסנסורים כאשר מתבצעת פעולת וויסות רגישות הסנסורים. הפעלת הסנסורים מתבצעת באופן הבא: געו עם האצבע שלכם קלות במלים של משטח הזכוכית הקרמית. קול זמזם יישמע לאחר שהסנסורים הרצויים ייבחרו באופן נכון.

הפעלת הכיריים



געו בסנסור ההפעלה/כיבוי עד שקול זמזם יישמע. המחווה של רמת הבישול של אזור הבישול יציג את הסיפרה "0". כעת המכשיר נכנס לפעולה (מצב המתנה, "stand-by").

מצב ההמתנה (stand-by) ייכבה אוטומטית, אם אף אזור בישול לא נמצא בפעולה, בתוך 10 שניות.

רמות בישול EKE 304



בחירת רמת אזור בישול נעשית בעזרת סנסור המינוס. כאשר נוגעים 0 פעם אחת בסנסור, אזור הבישול מופעל על רמה 4. כעת תוכלו להשתמש בסנסורים (-) ו-(+) בכדי לבחור את רמת הבישול הרצויה לכם.

מתאים בשביל:	רמת בישול
חימום, שמירת חום, הפשרה	1-3
אידוי, השרייה בנוזלים רותחים	4-5
טיגון, טיגון בשמן עמוק	6-8
חימום כמויות גדולות של מזון	9

מתאים בשביל:	רמת צליה
חימום	1-4
צליה מתונה	5-7
צליה חמה	6-9



כיבוי אזור הבישול הנבחר

לחצו על סנסור המינוס עד שהסיפרה "0" מופיעה, או שתוכלו ללחוץ על הסנסורים פלוס ומינוס במקביל.

פונקציית האצת חום אוטומטית

כל אזורי הבישול מצויידים עם פונקציית האצת חום אוטומטית. אזור הבישול משתנה אוטומטית לרמה הנבחרת ברגע שקביעת זמן האצת החום מסתיימת.

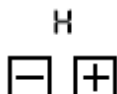
רמת בישול	האצת חום, רישום זמן בשניות : דקות
1	01:22
2	02:44
3	04:24
4	05:28
5	06:50
6	01:22
7	02:44
8	02:44
9	- : -



בחרו את רמת הבישול "9" בעזרת סנסור הפלוס. נקודה תואר לצד רמת הבישול שנבחרה. כעת יש לבחור את עוצמת הבישול המבוקשת (1-8) ע"י סנסור המינוס בתוך 10 שניות.

אם רמת הבישול הרצויה נבחרה לאחר שהנקודה כבתה, פונקציית האצת החום האוטומטית לא תפעל.

מחווני שאריות חום



לאחר כיבוי הכירה האות "H" תופיע בצג כל עוד אזור בישול עדיין חם.

מעגל כפול באזור הבישול

ככלל, המעגל הקטן באזור הבישול הכפול מתחמם ראשון. הפעילו את המעגל הגדול יותר של אזור הבישול בשביל סירים גדולים יותר.

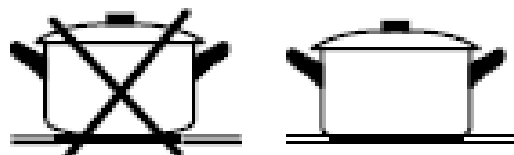


הפעילו אזור הבישול. בחרו את רמת הבישול הרצויה לכם (1-9) כעת רק המעגל הפנימי מחמם. הפעילו את אלמנט החימום השני בעזרת הכפתור הרב-מעגלי נורת הבקרה מעל הסימון של הסנסור הרב מעגלי יידלק.

ניתן לכבות את מעגל החימום החיצוני ע"י לחיצה על הכפתור הרב-מעגלי פעם נוספת. נורת הבקרה תכבה.

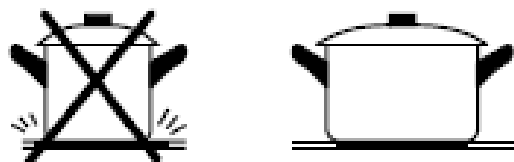
אילו מחבתות וסירים הם הטובים ביותר לשימוש? EKE 304

- השתמשו במחבתות וסירים עם תחתית חלקה ושטוחה.



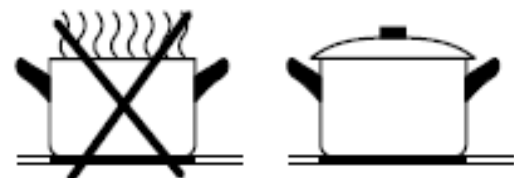
זמן הבישול עם מחבתות וסירים בעלי תחתית לא ישרה הוא ארוך יותר וצורך אנרגיה רבה יותר. מחבתות וסירים בעלי תחתית מחוספסת שורטים את משטח הבישול של הזכוכית הקרמית כאשר מזיזים אותם על הכיריים. אם אתם משתמשים בכלי בישול העשויים זכוכית חסינת אש או חרסינה, אנא קראו את הוראות היצרן.

- בחרו מחבת או סיר שקוטר התחתית שלהם מתאים לשטח הבישול



אם תקפידו על כך תוכלו לחסוך באנרגיה רבה, זמן בישול יקר, ובנוסף לכך תוכלו להימנע מחימום יתר של הכיריים.

- אם הדבר אפשרי, הקפידו לשים תמיד מכסה על המחבת או הסיר



תוכלו לשמור אנרגיה רבה בבישול עם מחבת או סיר סגורים במכסה. מזון גולש החוצה מכלי הבישול שלו רק כאשר הטמפרטורה גבוהה מדי, אך באזורי הבישול של הכיריים אתם יכולים לקבוע במדויק את הטמפרטורה הרצויה לכם. לאחר שתצברו ניסיון בבישול עם הכיריים תוכלו לבחור את ההגדרות הנכונות לבישול ללא קושי, כך ששום מזון שתבשלו לא יגלוש החוצה כשתשימו מכסה על כלי הבישול שבו אתם משתמשים.

סנסור החירום



כל אזורי הבישול הפעילים יכולים להיכבות במהירות ובקלות ע"י לחיצה על סנסור ההפעלה/כיבוי, המשמש במקרה הצורך כסנסור חירום.

סנסור נעילה (נעילת הגנה מפני ילדים)

תפקיד סנסור הנעילה הוא להגן על המכשיר מפני פעולות לא מכוונות או רצויות, כגון לחיצה בטעות של ילדים על כפתורי המכשיר. בעת שפונקציית הנעילה פועלת, עדיין יש מספר מצומצם של פעולות שניתן לעשות:

- לחיצה על סנסור ההפעלה/כיבוי, המשמש במקרה הצורך כסנסור חירום.
- שחרור פונקציית הנעילה.

הפעלת פונקציית הנעילה:

לחצו על סנסור הנעילה (עם הסימון של המפתח) עד שישמע קול זמזם. תאורת הסנסור תידלק ותיכבה לאחר מספר שניות. כעת פונקציית הנעילה פועלת ובקרת הסנסורים של הכיריים חסומה, מלבד הפעולות הנזכרות לעיל. כאשר אחד הסנסורים של הכיריים יילחץ בעת שפונקציית הנעילה פועלת, יישמע קול והתאורה של סנסור הנעילה תידלק לקצרה. פונקציית הנעילה תישאר פעילה גם כאשר המכשיר ייכבה (ע"י לחיצה על סנסור ההפעלה/כיבוי).



ביטול פונקציית הנעילה:

לחצו על סנסור הנעילה עד שישמע קול זמזם. תאורת הסנסור תידלק ותיכבה לאחר מספר שניות.



פונקציית הגבלת זמן בטיחותית (פונקציית חופשה)

למכשיר יש פונקצייה של הגבלת זמן אוטומטית. פונקציה זו מונעת מהמכשיר להיות בשימוש זמן רב יותר ממה שהוא צריך. כמו כן במקרה שיוצאים מהבית ושוכחים לכבות את הכירה, היא תכבה אוטומטית לאחר הזמן הקצוב הטיימר של פונקציית הגבלת הזמן תלוי בהגדרה של רמת הבישול: ככל שרמת הבישול גבוהה יותר, כך המכשיר ייכבה לאחר זמן קצר יותר, ולהיפך.

המכשיר ייכבה לאחר:	רמת בישול
שעה	9
שעתיים	8
שעתיים	7
שעתיים	6
3 שעות	5
4 שעות	4
5 שעות	3
5 שעות	2
10 שעות	1

פונקציית הגבלת הזמן פועלת עבור כל אזור בישול בנפרד. האות "H" תופיע על הצג לאחר הכיבוי אם אזור הבישול חם. ברגע שסנסור ההפעלה/כיבוי יילחץ, הסנסורים של המכשיר יהיו מוכנים שוב לפעולה.

צליה דגם EGE 304

- ⚠️ אגא אל תשתמשו בשמן זית בשביל צליה, הסרת שאריות שרופות של שמן זית נעשית בקושי רב מאוד.
- חממו מראש את הברביקיו כ-5 דקות על רמה 9, ועשו זאת מיד לפני שאתם מתחילים את תהליך הצליה.
- שימו את המזון ישירות על הזכוכית הקרמית. אל תשתמשו ברדיד אלומיניום או בדברים הדומים לכך.
- צלו את הבשר משני צדדיו על רמה 9, כדי לסגור אותו. לאחר מכן הורידו את עוצמת הצליה אם צריך (למשל, רמה 6), וצלו את הבשר עד שהוא מוכן. בדרך זו הבשר אינו מאבד את הנוזלים ונשאר עסיסי.
- הסירו את שאריות הצליה בעזרת כלי המגרד את השאריות, לאחר כל פעם שאתם צולים בשר.

- * אם הברביקיו פעל בטמפרטורה נמוכה, חממו מראש את הברביקיו בטמפרטורה הגבוהה ביותר (רמה 9), לפני שאתם מכניסים בשר נוסף לצליה.
- * אל תשמנו את הגריל עם שמן, אך ניתן לשמן בשר רזה עם שמן.
- * כאשר אתם צולים מזון שמן מאוד, נגבו מעט את השומן על הזכוכית בעזרת נייר סופג.
- * במקרה של בשר משומר, הסירו שמן עודף וחתיכות גסות (כגון בצל, צמחי תיבול וכו').
- * אנא זכרו שכמויות גדולות של בשר זקוקות לזמן צליה ארוך יותר, לכן מומלץ לצלות כמויות קטנות של בשר כל פעם.

ניקוי וטיפול

- ⚠ **סוכר, מזון המכיל סוכר ופולסטיק נמס חייבים להיות מוסרים במהירות** בעזרת סכין הניקוי ממשטח הבישול החם, אחרת שטח הזכוכית יכול להיפגם כאשר הוא יתקרר.
- ⚠ לעולם אל תשתמשו בחומרי ניקוי המכילים סיליקון מכיוון שזה ישאיר קרום על משטח הפנים של הכיריים, והקרום עלול להיספג במזון שתשימו בשימוש הבא על הגריל. לכן עקבו אחרי ההוראות של היצרן בעניין זה.
- נקו את הכיריים לאחר כל שימוש.
- השתמשו רק במגרד הזכוכית שסופק לכם על מנת להסיר חתיכות מזון גדולות שנשארו על הגריל.
- לעולם אל תשתמשו בחומרים שורטים כגון צמר פלדה או בחומרי ניקוי העלולים לשרוט את משטח הזכוכית!
- הקפידו ששום שאריות של חומר הניקוי בו השתמשתם לא נשאר על משטח הזכוכית של הכיריים לאחר הניקוי.
- * שאריות חומרי ניקוי יכולים לגרום להכתמה בפעם הבאה שאתם מפעילים את הכיריים

שימוש בסכין הניקוי

- ⚠ זהירות! סכנת היחלתות! הלהב של סכין הניקוי חד מאוד!
- ⚠ **שימו לב:** כאשר אתם מנקים את הכיריים אל תגעו עם הסכין באזור החיבור של הזכוכית והמסגרת פן תפגמו בסיליקון האוטם את הכיריים.
- החזיקו כל הזמן את סכין הניקוי באופן אופקי לזכוכית, ודחפו את שאריות המזון והשומן מגופכם כלפי חוץ.
- ⚠ הקפידו לא לשרוט את הזכוכית עם קצה הלהב של סכין הניקוי.



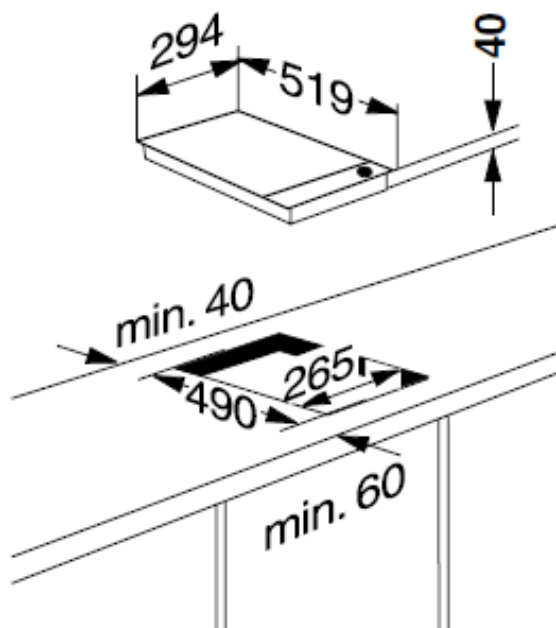
ניקוי הכיריים

- ⚠ הקפידו ששום שאריות של חומר ניקוי בו השתמשתם לא נשאר על משטח הפנים של הכיריים.
- ראשית כל, הסירו את כל שאריות המזון והשומן מהכיריים החמות בעזרת סכין הניקוי.
- נקו את הכיריים בעזרת מים וקצת חומר ניקוי.
- נגבו את חומר הניקוי עם מים נקיים ולאחר מכן נגבו את משטח הפנים שזה עתה ניקיתם.
- * במקרה ונשארו שאריות לכלוך על הכיריים לאחר הניקיון שביצעתם, השאריות יכולות להיות מוסרות בקלות בעזרת אבקה לניקוי זכוכית (VSR O-FIX-C) הנמכרת אצלנו. לאחר השימוש באבקה לניקוי הזכוכית, נגבו את כל משטח הכיריים עם בד לח ולאחר מכן עם בד יבש.
- חשוב ביותר לכיריים EGE 304:** מאחר ומניחים מזון ישירות על הזכוכית, אין להשתמש בנוזל הסיליקון לניקוי הכיריים, אלא אך ורק באבקה לניקוי. יש להקפיד לנקות היטב את שאריות האבקה לאחר הניקוי כדי להימנע מכך שחומר הניקוי יעבור למזון בצליה הבאה.

פתרונות לתקלות אפשריות

⚠ לעולם אל תסירו את הברגים של המכשיר! תיקונים של המכשיר חייבים להיעשות ע"י טכנאי מוסמך בלבד! אך ישנן תקלות שאתם יכולים לתקן בעצמכם. קודם כל בדקו אם אין תקלות בהפעלה של המכשיר. תיקונים בזמן תקופת האחריות לא יינתנו, אם הם נגרמים ע"י טעות משתמש או עקב חוסר הקפדה על הוראות השימוש.

פתרון	סיבה אפשרית לתקלה	תקלה
נתקו את הפיזזים והתקשרו לשירות הלקוחות.	תקלה באחד מרכיבי החשמל.	לא ניתן לכבות את הכיריים.
התקשרו לשירות הלקוחות. ישנה סכנת כוויה, מכיוון הטמפרטורה עלולה להיות חמה.	נורות הצג מקולקלות.	נורות הצג של הגדרות הבישול וצג החום לא נדלקות או נדלקות למחצה.
בדקו את הנתיכים, והחליפו אותם במקרה הצורך.	יש אפשרות שהמפסק בלוח החשמל קפץ.	הכיריים אינן מתחממות.
בטלו את פונקציית הנעילה.	סנסור הנעילה, המפעיל את פונקציית הנעילה מפני ילדים, פעיל.	הכיריים אינן פועלות כלל.
התקשרו לשירות הלקוחות.		
בשום פנים ואופן אל תמשיכו להשתמש בבנער החיצוני שעדיין עובד! התקשרו מיידית לשרות הלקוחות.	הבוער הפנימי (המעגל הקטן) באזור הבישול אינו פועל.	



מידות הכיריים.

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 (לא לדגם 304EGE)



אבקת ניקוי



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