



קופר יבוא 1992 בע"מ <sup>בס"ד</sup>

הוראות הפעלה  
לכיריים

# Kuppersbusch

## EKI 307.1

**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

## הוראות בטיחות חשובות קראו את כל ההוראות לפני השימוש

אזהרה- לפני השימוש יש לנקוט בכל צעדי הבטיחות הבאים:

אם פתית הפינה ניזוק, כדאי להימנע מסכנה החלפתו תעשה אך ורק ע"י טכנאי מוסמך מעם היבואן

### 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.
- 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. השגיחו תמיד על הכנת האוכל שכולל שומנים ושומנים 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 הנתיך 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! 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!

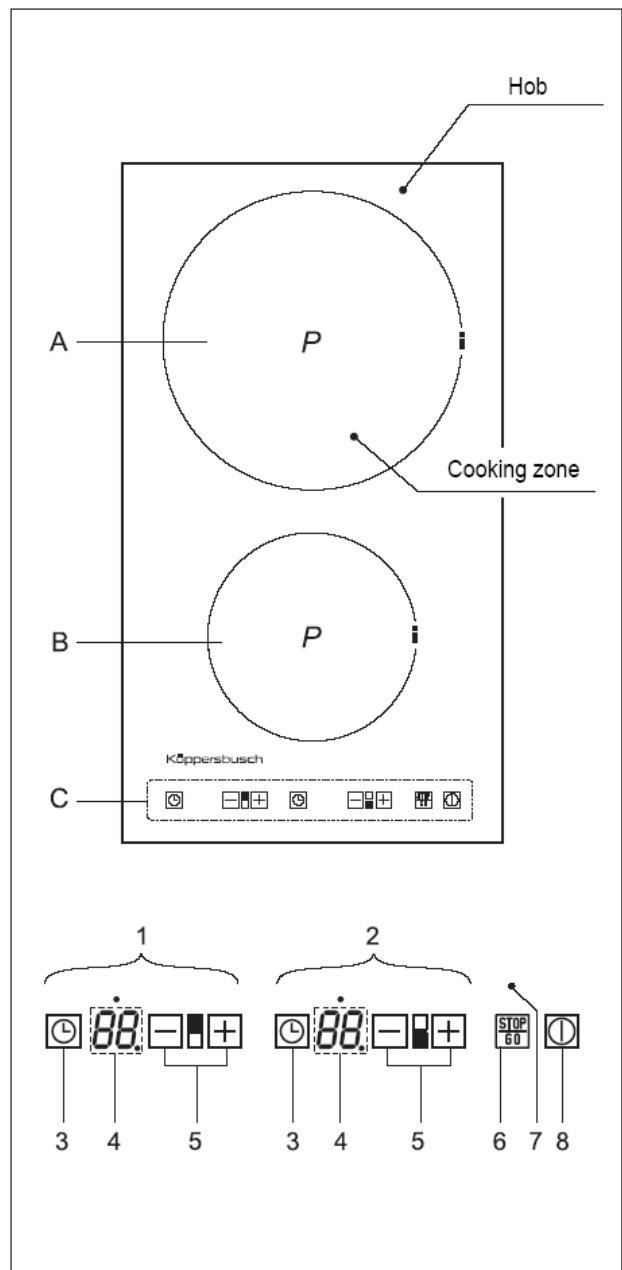
שטחי החימום והבישול מתחממים במהלך השימוש. הרחיקו ילדים קטנים מהכיריים בכל זמן.

- אנשים בעלי קוצבי לב או מזרקי אינסולין מוכרחים לוודא שההחדרה אינה מושפעת מהכיריים (תדירות הטווח של הכיריים היא 20-50 קילוהרץ).

לכיריים אלו יש לחבר כבל זינה מסוג H05V2V2-F גידים - 1.5 mm' X 5

# תיאור המכשיר

- A.** אינדוקציית שטח בישול אחורי  
**B.** אינדוקציית שטח בישול קדמי  
**C.** לוח הפעלה טאץ'
1. כפתורי שטח בישול אחורי
  2. כפתורי שטח בישול קדמי
  3. כיבוי אוטומטי (טיימר)
  4. צגי טיימר והגדרות בישול
  5. כפתורי הגברה/הנמכה (פלוס ומינוס)
  6. כפתורי "עצור"
  7. נורת בקרת נעילה
  8. כפתור כיבוי / הפעלה



## הפעלת הכיריים באמצעות לחצני הסנסור

הכיריים הקרמיות מופעלות באמצעות כפתורי סנסור. הכפתורים מופעלים באופן הבא: געו קלות בסמל שעל משטח הכיריים. צפצוף יישמע כאשר הכפתורים הופעלו נכונה. כפתור הסנסור יוצג כ-"כפתור".

### כפתור כיבוי/הפעלה (8)

הכפתור נועד לכיבוי או הפעלת הכיריים. כלומר זהו הכפתור הראשי.

### כפתור מינוס / כפתור פלוס (5)

כפתורים אלו נועדו לכיוון רמות הבישול, מכשיר הכיבוי האוטומטי ולטיימר. כפתור המינוס מנמיך את ההגדרות וכפתור הפלוס כמובן מגביר. ניתן למחוק את ההגדרה באמצעות לחיצה על שני הכפתורים בו-זמנית.

#### צג כיוון עוצמה (4)

צג כיוון העוצמה מראה את כיוון העוצמה שנבחר, או:

H	שארית חום
P	צג מאיץ העוצמה
U	מתקן זיהוי סירים
A	מצב הרתחה אוטומטי
Lo	מצב חימום
STOP	פונקצית "עצור"

#### כפתור "עצור" (6)

פונקצית "עצור" ניתנת לשימוש כאשר תרצו לעצור לזמן קצר את תהליך הבישול.

#### כפתור כיבוי אוטומטי (3)

לתכנות הכיבוי האוטומטי לפי זמן (טיימר) .

## הפעלה

### הכירים

הכירים מצוידות במצב בישול באמצעות אינדוקציה. טבעת אינדוקציה מתחת לכירים הקרמיות יוצרת שדה אלקטרומגנטי של זרם חשמלי שכיוון זרימתו משתנה במחזוריות, וחודר לזכוכית קרמית וגורם לזרם יצירת-חום בבסיס הסיר. בשטח בישול בעל אינדוקציה, החום אינו מועבר מגוף החימום דרך סיר הבישול לאוכל שמבושל. במקום זאת החום מיוצר ישירות במכל המזון ע"י אמצעי האינדוקציה.

### יתרונות של כירים אינדוקציה

- בישול חוסך באנרגיה בזמן המעבר הישיר של אנרגיה לסיר ( דרושים סירים/מחבתות מתאימים העשויים מחומר ממגנט).
- בטיחות מוגברת כי האנרגיה מועברת רק כאשר הסיר ממוקם על הכירים .
- מעבר אנרגיה יעיל ביותר בין שטח בישול אינדוקטיבי ובסיס הסיר.
- חימום מהיר.
- הסיכון לשריפה הוא נמוך מכיוון שאזור הבישול מחומם אך ורק דרך תחתית הסיר. מזון שגולש החוצה מהסיר לא נדבק למשטח הכירים.
- בקרה רגישה ומהירה של אספקת האנרגיה.

### זיהוי סירים

אם שטח בישול פועל ואין עליו סיר או שהסיר קטן מדי, לא תהיה העברת עוצמה לסיר. הסימן U יבהב בצג רמת הבישול ויצביע על כך. אם סיר או מחבת מתאים ממוקם על שטח הבישול, כיוון העוצמה יופעל וצג כיוון העוצמה יואר. אספקת העוצמה תופסק כאשר הסיר יוסר וצג כיוון העוצמה יציג את הסימן U כאשר הוא מהבהב. אם הסירים והמחבתות הממוקמים על שטח הבישול הם במידה קטנה יותר, וזיהוי הסיר עדיין מופעל, פחות עוצמה תסופק וכך תיחסך אנרגיה.

### גבולות זיהוי הסירים:



קוטר שטחי הבישול (מ"מ)	קוטר מינימלי של בסיס הסיר (מ"מ)
145	90
210	135

## הפעלת הגבלת זמן

כיריים אינדוקציה הן בעלות פונקציית הגבלת זמן אוטומטית, וזאת למטרת בטיחות כדי שהכיריים ייכבו אוטומטית אם שוכחים את הכירה פועלת ויוצאים מהבית. מהלך השימוש המתמשך בכל שטח בישול תלוי ברמת הבישול הנבחרת (ראו טבלה), בתנאי שכיוון שטח הבישול המתאים לא שונה תוך כדי שימוש. אם הגבלת הזמן הופעלה, שטח הבישול ייכבה, סימן קצר יישמע ו-H יופיע על הצג. פונקציית הכיבוי האוטומטי מבטלת את הגבלת הזמן האוטומטי, כלומר שטח הבישול נכבה רק כאשר נקודת הזמן של מתקן הכיבוי האוטומטי פגה (לדוגמה, כיבוי אוטומטי אפשרי אחרי 99 דקות ורמת בישול 12).

הגבלת זמן הפעולה (דקות:שעות)	כיוון רמת הבישול
10:36	1
8:40	2
7:04	3
5:53	4
5:09	5
4:20	6
3:45	7
3:12	8
2:44	9
2:19	10
1:53	11
1:30	12

## פונקציות אחרות

אם שניים או יותר מכפתורי הסנסור נלחצו באותו הזמן ( לדוגמה כאשר סיר מונח בטעות על כפתור סנסור) שום פונקציה לא תופעל. הסמל  יהבהב וצפוצף יישמע. לאחר מספר שניות המכשיר ייכבה. אנא הסירו את הפריט הממוקם על כפתורי הסנסור. למחיקת הסמל  לחצו על אותו כפתור או כבו והפעילו את הכיריים.

## הגנה מפני חימום-יתר (אינדוקציה)

אם משתמשים בכיריים בעוצמה מלאה לטווח ארוך, לא יהיה אפשרי לקרר את המערכת האלקטרונית כנדרש בטמפרטורת חדר גבוהה. כדי לוודא שהמערכת האלקטרונית לא תגיע לטמפרטורות גבוהות מדי והיא תינזק, עוצמת הבישול עלולה לפחות אוטומטית.

כאשר E2 יופיע על הצג לעיתים קרובות בעת שימוש נורמלי בכיריים ובטמפרטורת חדר נורמלית, סביר להניח שהקירור לא מספיק. יש לבדוק שהכיריים מותקנות כהלכה עם פתחי אוורור ביחידות המטבח לפי הוראות היצרן.

## כלי בישול לכיריים אינדוקציה

כלי בישול לכיריים אינדוקציה מוכרחים עשויים מתכת ובעלי מאפיינים מגנטיים. הבסיס חייב להיות גדול מספיק.

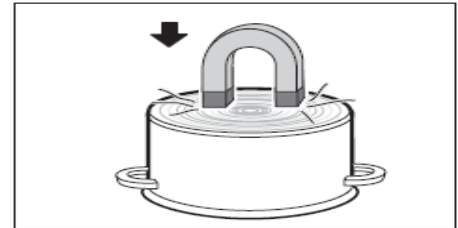
### **כך בודקים את התאמת הסיר:**

הובילו את מגנט המבחן (המתואר למטה) או ודאו שהסיר נושא את הסמל המראה כי הסיר מתאים לבישול עם אינדוקציה.

כלי בישול לא מתאימים	כלי בישול מתאימים
סירים מצופי נחושת, נירוסטה אלומיניום, זכוכית חסינת אש, עץ, קרמיקה וחרסינה.	סירי פלדה עם בסיס עבה.
	סירי ברזל מוצקים עם בסיס מאמייל.
	סירים עשויים מכמה שכבות של פלדה ונירוסטה עם בסיס מיוחד.

מבחן המגנט:

הזיזו את המגנט לכיוון הבסיס של כלי הבישול שלכם. אם המגנט נמשך לכיוון תחתית הסיר אתם יכולים להשתמש בכלי בישול זה על הכיריים אינדוקציה.



**הערה:** כאשר משתמשים בסירים המתאימים לאינדוקציה מיצרנים מסוימים, עלולים להיות רעשים אותם ניתן לייחס לעיצוב של אותם סירים.

## כיצד להפחית בצריכת העוצמה

הנקודות הבאות הן מספר עצות מועילות בכדי לעזור לכם לחסוך בצריכת האנרגיה ולהשתמש בכיריים ובכלי הבישול ביעילות.

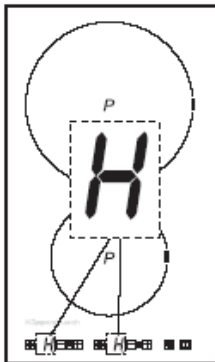
- הבסיס של סירי הבישול שלכם צריך להיות באותה מידה כשל שטח הבישול.
- כאשר אתם קונים את סירי הבישול, שימו לב שלעיתים קרובות הקוטר העליון של הסיר הוא זה שמסומן. הקוטר העליון בדרך כלל גדול מהקוטר התחתון של הסיר.
- סירי לחץ חסכוניים במיוחד באנרגיה וזמן בישול, הודות ללחץ בסירים ולעובדה שהם סגורים בחוזקה. זמני בישול קצרים משמעותם שהויטמינים של המזון נשמרים במהלך תהליך הבישול.
- תמיד ודאו שיש מספיק נוזל בסיר הלחץ שלכם מאחר ששטח הבישול וסיר הלחץ עלולים להינזק כתוצאה מחימום-יתר אם סיר הלחץ מתייבש מההרתחה.
- הקפידו תמיד לסגור את סירי הבישול עם מכסה תואם. השתמשו בסיר הנכון לכמות האוכל שאתם מבשלים. סיר גדול שבקושי מלא יזדקק להמון אנרגיה.

## הגדרות עוצמה

עוצמת החימום של שטחי הבישול יכולים להיות מוגדרים ברמות בישול שונות. בטבלה תוכלו למצוא דוגמאות בנוגע לשימוש בכל הגדרה.

מתאים ל:	רמת בישול
כבוי, שימוש בחום שנשאר.	0
שמירת חום	Lo
חימום ארוך של כמויות קטנות (הרמה הנמוכה ביותר)	1
הרתחה ארוכה	2,3,4
הרתחה ארוכה של כמויות גדולות יותר או צלייה של חתיכות גדולות יותר של בשר עד שהן מבושלות לגמרי.	5,6,7
צלייה, הוצאת מיצים	8,9
צלייה	10,11
הגעה להרתחה, השחמה בבישול, צלייה.	12
הגדרת עוצמה (העוצמה הגבוהה ביותר)	P

### צג "החום שנשאר"



הכירים הקרמיות מזכוכית מציינות בצג את האות H כאשר שטח הבישול חם. כל עוד ה-H מואר אחרי ששטח הבישול נכבה, ניתן להשתמש בחום שנשאר להמסת מזון או לשמירה על חום המזון. שטח הבישול עלול להיות עדיין חם גם כאשר האות H כבר לא מוארת יותר. סכנת כוויות! הזכוכית הקרמית לא מחוממת ישירות במקרה של שטח בישול אינדוקציה. הן מחוממות רק ע"י החום המוחזר מהסיר.

### הפעלת הלחצנים




הכפתורים המתוארים כאן אמורים להילחץ ברצף. הכפתור הבא יצטרך להילחץ תוך 10 שניות, אחרת הבחירה תתבטל. הכפתורים פלוס ומינוס ניתנים ללחיצה בודדת או רציפה

### הפעלת הכיריים ושטחי הבישול


1. לחצו על כפתור **כבוי/הפעלה** עד שצגי הגדרות העוצמה יראו 0. סימן קצר יישמע. הכפתורים מוכנים לפעולה.
2. מיד לאחר מכן השתמשו בכפתורי + / - לבחירת רמת בישול. כפתור הפלוס יפעיל את כיוון עוצמה 1 וכפתור המינוס את כיוון עוצמה 12.
3. מקמו **סיר בישול מתכתי** על שטח הבישול. מתקן זיהוי הסירים יפעיל את טבעת האינדוקציה. כל עוד שום סיר בישול מתכתי לא ממוקם על שטח הבישול, הצג יציג לחילופין את כיוון רמת העוצמה ואת סמל זיהוי הסיר אם שום סיר לא ימוקם על שטח הבישול הוא ייכבה לאחר 10 דקות מסיבות בטיחותיות. אנא קראו את סעיף "זיהוי סירים".

3. → !  
Suitable for induction cooking





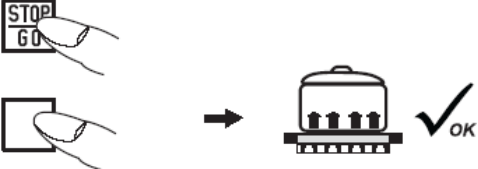
## כיבוי שטח הבישול

4. (a) לחצו על **כפתור המינוס** מספר פעמים עד שצג הגדרת העוצמה יראה 0, או:
- 4a. 
- (b) לחצו על **כפתור המינוס** ועל **כפתור הפלוס** פעם אחת בו-זמנית. שטח הבישול נכבה ישירות וללא קשר להגדרת העוצמה או:
- 4b. 
- (c) לחצו על **כפתור כיבוי/הפעלה**. הכיריים ייכבו (כל שטחי הבישול כבויים).
- 4c. 

## כיבוי הכיריים









5. לחצו על **כפתור כיבוי/הפעלה**. הכיריים ייכבו לחלוטין. מבלי להתחשב בהגדרות.
5. 

## פונקצית "עצור"

- תהליך הבישול יכול להיפסק לזמן קצר בעזרת שימוש בפונקציית "עצור", לדוגמה אם פעמון הדלת מצלצל ועליכם לעזוב את המטבח לכמה דקות. פונקציית "עצור" חייבת להשתחרר כדי להמשיך את הבישול באותה רמת עוצמה. אם כיוונתם טיימר לתהליך הבישול, הוא יכנס להמתנה ולאחר מכן ימשיך לפעול. הפונקציה הזו זמינה ל-10 דקות בלבד מסיבות בטיחותיות. לאחר מכן הכיריים ייכבו.
1. סירים ומחבתות על שטחי הבישול ורמות העוצמה הנדרשות הוגדרו.
2. לחצו על **כפתור "עצור"** . האותיות S-T-O-P יוצגו אחת לאחר השנייה במקום רמות הבישול שנבחרו קודם לכן.
3. ההפסקה נגמרת קודם כל ע"י לחיצה על **כפתור "עצור"**  ואז לחיצה על **כל כפתור אחר** (פרט לכפתור כיבוי/הפעלה). יש ללחוץ על הכפתור השני בתוך 10 שניות, אחרת הכיריים ייכבו.
1. 
2. 
3. 

## נעילה בטיחותית להגנת ילדים

הנעילה הבטיחותית מאפשרת לנעול פונקציות והגדרת רמות בישול. רק כפתור ההפעלה/כיבוי יכול לכבות את הכיריים.

- הפעלת הנעילה הבטיחותית:**
1. לחצו על **כפתור כיבוי/הפעלה** כדי להפעיל את הנעילה הבטיחותית.
2. מיד לאחר מכן לחצו על **כפתור הכיבוי האוטומטי**  ו**כפתור המינוס**  בו-זמנית להפעלת הפונקציה. נורת הבקרה מעל כפתור ה-"עצור" יואר. הכפתורים כעת נעולים.
- ביטול הנעילה הבטיחותית:**
3. לחצו על **כפתור כיבוי / הפעלה**.
4. מיד לאחר מכן לחצו על **כפתור כיבוי אוטומטי**  ו**כפתור המינוס**  בו-זמנית בכדי לבטל את הפונקציה. נורת הבקרה מעל כפתור ה-"עצור" תיכבה.
1. 
2. 
3. 
4. 



## הפעלת הנעילה (תוך-כדי בישול):

- לחצו על כפתור הכיבוי האוטומטי  וכפתור המינוס  בו-זמנית בכדי להפעיל את הפונקציה. נורת הבקרה מעל כפתור ה-"עצור" תואר.

## כיבוי הנעילה

- לחצו על כפתור הכיבוי האוטומטי  וכפתור המינוס  בו-זמנית בכדי לבטל את הפונקציה. נורת הבקרה מעל כפתור ה-"עצור" תיכבה.

אנא שימו לב:

- נעילה בטיחותית מופעלת תישאר בפעולה אפילו כאשר הכיריים כבויות. לכן יש לבטל אותה כאשר מתחילים לבשל שוב.
- במקרה של כשל חשמלי, הנעילה הבטיחותית תבוטל.

## הגדרת עוצמת מאיץ החום (שטחי בישול מסומנים ב-P)


הגדרת עוצמת מאיץ החום יוצרת עוצמה נוספת לשטחי הבישול באינדוקציה. בעזרת הפונקציה כמות גדולה של מים יכולה להגיע במהירות רבה להרתחה.

עוצמת מאיץ החום פועלת במשך 10 דקות, שלאחריהן רמת העוצמה תופחת אוטומטית לרמת בישול 12.




1. הפעילו את הכיריים.



2. לחצו על כפתור המינוס  פעם אחת כדי לכוון לעוצמה הגבוהה ביותר – 12.




3. לחצו על כפתור הפלוס  פעם אחת כדי להפעיל את הגדרת עוצמת המאיץ. צג העוצמה יראה את האות P.

4. לאחר 10 דקות הגדרת עוצמת מאיץ החום תיכבה אוטומטית. ה-P יעלם מהצג ורמת העוצמה תרד ל-12.

הערה:



- בכדי לכבות את הגדרת עוצמת המאיץ לפני תום הזמן, לחצו על כפתור המינוס .

## ניהול עוצמה

מסיבות טכניות שני שטחי בישול תמיד חולקים מודול, ויש להם רמת עוצמה מקסימאלית. אם טווח העוצמה הזה נחצה כאשר רמת הגדרת עוצמה גבוהה יותר פועלת או פונקציה מאיץ החום מופעלת, מערכת ניהול העוצמה תפחית את הגדרת העוצמה של שטח הבישול של המודול. הצג לשטח הבישול הזה יבהב תחילה, ולאחר מכן הגדרת העוצמה הגבוהה ביותר האפשרית תוצג בעקביות.

## כיבוי אוטומטי (טיימר)

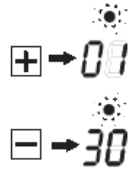


פונקציית הכיבוי האוטומטי מיועדת לכבות אוטומטית כל שטח בישול אחרי זמן מסוים שנקבע. זמני הבישול שיכולים להיות מכוונים נעים בין 1 דקה ל-99 דקות.



1. בחרו הגדרת עוצמה לשיטח בישול והניחו בו כלי בישול.

2. לחצו על **כפתור הכיבוי האוטומטי** המתאים.



3. מיד לאחר מכן לחצו על **כפתור המינוס** או **כפתור הפלוס** לכיוון זמן הבישול בין 1 ל-99 לדקות.

בלחיצה על כפתור הפלוס, הצג יתחיל ב-1, ובלחיצה על כפתור מינוס הוא יתחיל ב-30.

לאתחול ההגדרה, אם כפתור הפלוס וכפתור המינוס בו-זמנית (00).

4. שטח הבישול ייכבה בתום הזמן. צפצוף יישמע למשך זמן-מה וניתן להפסיקו בלחיצה על כל כפתור פרט לכפתור כיבוי/הפעלה.



אנא שימו לב:

- זמן הבישול הנבחר ניתן לשינוי בכל זמן. לחצו על **כפתור הכיבוי האוטומטי** והשתמשו בכפתורי הפלוס/מינוס לכיוון זמן הבישול.
- כיבוי פונקציית הטיימר: לחצו על כפתור הכיבוי האוטומטי ולחצו מכן על כפתור המינוס וכפתור הפלוס בו-זמנית.
- נורת הבקרה תהבהב לצג הטיימר.
- נורת הבקרה תהבהב לצג הגדרת העוצמה.

## שעון תזכורת

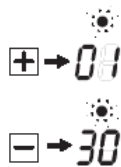
ניתן לכיוון את שעון התזכורת כאשר שטח הבישול המתאים כבוי.



1. הפעילו את הכיריים.



2. לחצו על **כפתור הכיבוי האוטומטי**.



3. לחצו על **כפתור המינוס** או על **כפתור הפלוס** לכיוון הזמן בדקות. נורת הבקרה מעל צג הגדרת העוצמה תהבהב. נורת הבקרה מהבהבת כאשר הכיריים כבויות.

4. כאשר הזמן הסתיים, צפצוף יישמע למשך זמן-מה וניתן להפסיקו בלחיצה על כל כפתור פרט לכפתור כיבוי/הפעלה.

הערות:

מזכר הזמן נשאר בפעולה גם כאשר הכיריים כבויות. הפעילו את הכיריים

באמצעות לחיצה על **כפתור כיבוי/הפעלה** לכיוון הזמן.

כאשר מזכר הזמן מופעל, לא ניתן יהיה להפעיל גם את שטח הבישול המתאים.

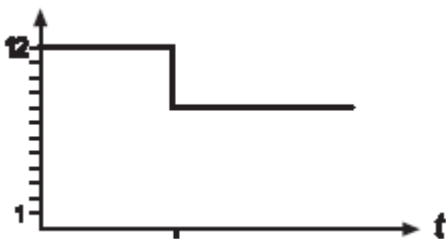
## מאיץ חום אוטומטי

הרתחה ע"י מאיץ חום אוטומטי מתקיימת ברמת עוצמה 12. אחרי זמן מסוים רמת העוצמה תרד אוטומטית לכיוון עוצמת בישול נמוכה יותר (1-11).

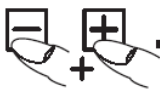
בעת שימוש בפונקציית מאיץ חום אוטומטי, יש לבחור רק הגדרת עוצמת בישול נמוכה שבה האוכל אמור להתבשל לאחר הרתחה, וזאת מאחר שעוצמת הבישול יורדת אוטומטית לאחר זמן מסוים.


מאיץ חום אוטומטי מתאים למאכלים שהם תחילה קרים, ולאחר מכן מחוממים בעוצמה גבוהה. על מאכלים אלה אין

צורך לפקח בקביעות בזמן הרתחה (לדוגמה, הרתחת בשר למרק).



1. 0

2.  → A → 12 → A

3.  → A → 10 → A

4. 10

1. בחרו הגדרת עוצמה 0.
2. מיד לאחר מכן לחצו על **כפתור הפלוס**  $\oplus$  ועל **כפתור המינוס**  $\ominus$  בו-זמנית בכדי להפעיל את פונקצית מאיץ החום האוטומטי. "A" ו-"12" ("A" ו-" $\underline{u}$ " אם שום סיר לא הונח על שטח הבישול) יהבהבו לסירוגין.
3. מיד לאחר מכן לחצו על **כפתור המינוס**  $\ominus$  לבחירת רמת רתיחה מ-1 עד 11.
4. פונקצית מאיץ החום האוטומטי תפעל כפי שהוגדר. לאחר זמן מסוים (ראו טבלה) תהליך הבישול יימשך עם העוצמה הגבוהה.

אנא שימו לב:


- כאשר מאיץ החום האוטומטי בפעולה, כפתור הפלוס מאפשר הגברה של עוצמת הרתיחה. לחיצה על כפתור המינוס תכבה את הפונקציה.
- אם, לאחר הפעלת פונקצית מאיץ החום, רמת העוצמה נשארת על 12 ורמת רתיחה נמוכה יותר לא הוגדרה, הפונקציה תיכבה אוטומטית לאחר 10 שניות ורמת הבישול תישאר 12.
- אם רמת בישול גבוהה יותר או מאיץ העוצמה הוגדר, פונקצית מאיץ החום עשוי להיכבות אם רמת העוצמה המקסימאלית נחצתה (ראו סעיף: "ניהול עוצמה").

פונקציית מאיץ החום האוטומטי (זמן שניות:דקות)	הגדרת רמת הבישול
0:40	1
0:48	2
1:04	3
1:36	4
2:00	5
2:56	6
4:00	7
5:20	8
7:12	9
2:00	10
3:12	11
-	12

### פונקצית שמירת חום

באמצעות פונקצית שמירת חום **Lo** תוכלו להשתמש באחד מאזורי הבישול לשמור על האוכל חם. שטח הבישול המתאים מופעל ברמת עוצמה נמוכה.

1. 

2.  → 3 → 2 → 1 → Lo

3.  → 0

1. מקמו את כלי הבישול ובחרו רמת עוצמה (3 לדוגמה).
2. לחצו והשאירו לחוץ את **כפתור המינוס** להנמכת הגדרות העוצמה ( $Lo$ , 1, 2, 3...). עצרו את הגדרת העוצמה ב- $Lo$  ופונקצית שמירת החום תיכנס לפעולה.
3. לחצו על **כפתור המינוס** פעם אחת לביטול הפונקציה (0).

- פונקצית שמירת החום זמינה ל-120 דקות. לאחר מכן ייכבו הכיריים.



## מה לעשות כאשר מתרחשות תקלות

התערבות בתהליכי פעולת הכיריים ותיקון המכשיר ע"י אדם שלא מוסמך לכך הן פעולות מסוכנות מאוד מכיוון שהן יכולות להביא לתוצאה של הלם חשמלי או קצר חשמלי. אל תנסו להתערב בתהליכי פעולת הכיריים או לתקן אותו, אתם תסתכנו בפגיעה עצמית ו/או בגרימת נזק למכשיר שלכם. הקפידו תמיד לבקש שאדם מומחה יבצע את העבודות הללו, לדוגמא: טכנאי שירות הלקוחות.

**שימו לב:** אם ישנה תקלה במכשיר, בדקו אם אתם יכולים לתקן את הבעיה בעצמכם ע"י קריאה של הוראות השימוש הללו.

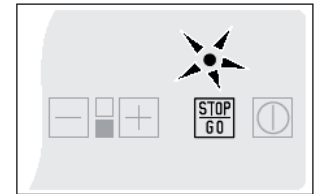
**ביכולתכם לתקן תקלות שונות באופן עצמאי, כפי שמתואר מטה:**

**האם החיבורים של גידי החשמל מהודקים כרגיל?**

צרו קשר עם טכנאי שירות הלקוחות או חשמלאי!

**אתם לא מצליחים להפעיל את הכיריים?**


- האם המפסק בלוח החשמל קפץ?
- האם הכיריים חוברו לחשמל?
- האם כפתורי הסנסור נעולים (נעילה בטיחותית), כלומר כפתור הבקרה מעל לכפתור ה"עצור" מואר?



- האם כפתורי הסנסור מכוסים בחלקם ע"י בד לח, נוזל או חפץ מתכתי?
- האם אתם משתמשים בכלי בישול לא מתאים לבישול באינדוקציה? ראו סעיף "כלי בישול לכיריים אינדוקציה".

**הסמל  מהבהב ויישמע צליל מתמשך, המוגבל בזמן.**

אוכל שגלש, סיר בישול או פריטים אחרים גורמים לכפתורי הסנסור לפעול ברציפות. תיקון: נקו את המשטח או הסירו את הפריט.

למחיקת הסמל  לחצו על אותו כפתור, או לחילופין כבו ואז הפעילו את הכיריים.

**שגיאת קוד E2 מסומנת?**

המערכת החשמלית חמה מדי. בדקו את התקנת הכיריים, ודאו שיש מספיק אוורור. בדקו האם השאירו לכם פתחי אוורור מתחת לכיריים לכיוון החזית כמתואר בשרטוט ההתקנה. ראו את הסעיף "הגנה מפני חימום-יתר".

**שגיאת קוד U400 מוצגת?**

הכיריים חוברו שלא כהלכה. הבקרה תיכבה אחרי שנייה אחת וצליל מתמשך יישמע. חברו את המכשיר לאספקת החשמל המתאימה.

**שגיאת קוד (Ex או ERxx) מסומנת?**

המכשיר פיתח פגם טכני. אנא צרו קשר עם שירות הלקוחות.

**סימן הסיר  מופיע?**

שטח בישול הופעל והכיריים מחכות לסיר או מחבת מתאימים שיונחו על שטח הבישול (זיהוי סיר). רק כאשר סיר ממוקם על שטח בישול תהיה אספקת עוצמה.

**סימן הסיר L עדיין מופיע, למרות שסיר או מחבת הונח על הכיריים?**  
כלי הבישול אינו מתאים לבישול אינדוקציה או שהסיר/המחבת קטנים מדי.

**האם כלי הבישול בו אתם משתמשים עושה רעשים?**  
זה נגרם בגלל סיבות טכניות. הכיריים אינדוקציה והסיר לא נמצאים בסיכון עקב כך.

**מאוורר הקירור עדיין פועל לאחר שכובה?**  
זה נורמלי מאחר שהמערכת החשמלית ממשיכה לקרר את עצמה.

**האם הכיריים מרעישות (מקליקות או משמיעות קולות)?**  
זה קורה מסיבות טכניות, רעשים אלו הינם בלתי נמנעים.

**האם לכיריים יש חורים או סדקים?**  
יש סיכון של להלם חשמלי אם הזכוכית של הכיריים מפתחת שברים, סדקים או כל נזק אחר הקשור לזכוכית הכיריים. **כבו מיידית את הכיריים, נתקו את המכשיר מהחשמל וצרו קשר עם שירות הלקוחות.**

## הזכוכית הקרמית

**חשוב!** לעולם אל תשתמשו בתכשירי ניקוי אגרסיביים כמו, ממיסי שומנים, מנקי סירים, מסירי כתמים וחלודה וכדומה, העלולים לגרום לשריטות וחספוסים. או סקוטש מחוספס וגורמי שפשוף למיניהם.

## **ניקוי אחרי שימוש**

1. תמיד נקו את כיריים בשלמותן כאשר הן מתלככות. מומלץ לעשות זאת לאחר כל שימוש בכיריים. השתמשו בבד לח אבקת ניקוי מומלצת ע"י היצרן ( ראו בסוף החוברת ). אחר כך יבשו את הכיריים עם בד יבש ונקי כדי להבטיח ששום תכשיר ניקוי לא נשאר על משטח הכיריים.

## **ניקוי שבועי**

2. נקו את הכיריים בשלמותן ביסודיות פעם בשבוע עם אבקת ניקוי לזכוכית קרמית המומלצת ע"י היצרן ( ראו בהמשך ). לאחר מכן מירחו נזל סיליקון המומלץ על ידי היצרן. כאשר זה יעשה, גורמי הניקוי יעטפו את הכיריים בשכבה דקה מגינה שחסינה למים ולכלוך. כל הלכלוך נשאר על השכבה ויכול להיות מוסר בקלות. אחר כך שפשפו בצורה יבשה את הכיריים עם בד רך נקי. ודאו ששום גורם ניקוי לא נשאר על משטח הכיריים מאחר שזה יגיב באגרסיביות ברגע שהכיריים יחוממו וישנה את גוון המשטח.

## לכלוך ספציפי

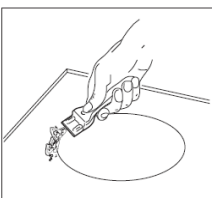
**קודם כל ספגו אוכל שגלש** עם בד רטוב ואחר כך הסירו את הלכלוך שנשאר עם סכין הגירוד המיוחד לכיריים קרמיות מזכוכית. אחר כך נקו את הכיריים שוב כמתואר מתחת לסעיף 2.

**לכלוך כבד** וכתמים יכולים להיות מוסרים כאשר הכיריים עדיין חמים מעט. השתמשו בחומר ניקוי המומלץ על ידי היצרן לנקות את הכיריים. המשיכו לפי העקרונות הכללים תחת פריט 2.

**סוכר שרוף** ופלסטיק מומס **חייבים** להיות מוסרים מיידית, כאשר הם עדיין חמים, עם מגרד זכוכית. אחר כך נקו את הכיריים שוב כמתואר מתחת לפריט 2. ( יש סיכוי שלא ירדו כלל ).

**גרגירי חול** שעלולים להיות על הכיריים כאשר אתם מקלפם תפוחי אדמה או מנקים חסה עלולים לשרוט את משטח הכיריים כאשר מזיזים סירים. ודאו ששום גרגירי חול לא נשארים על הכיריים.

**שינוי בצבע הזכוכית** הינו תהליך בלאי טבעי, ולא ישפיע על הפונקציה והיציבות של החומר הקרמי מזכוכית. שינויי הצבע הללו אינם שינויים בחומר אלא בשאריות האוכל שלא הוסרו ונשרפו על המשטח.



**נקודות מבריקות** נגרמות כתוצאה ממצב בו הבסיס של כלי הבישול משופשף על משטח הכיריים, במיוחד כאשר כלי בישול עם בסיס אלומיניום או שימוש בתכשירי ניקוי לא מתאימים. נקודות אלו קשות להסרה עם גורמי ניקוי סטנדרטיים. אתם עלולים להצטרך ולחזור על תהליך הניקוי מספר פעמים בעזרת אבקת הניקוי המומלצת ע"י היצרן. בבוא הזמן, העיטורים ייעלמו. זהירות : כתמים כהים יופיעו כתוצאה משימוש בגורמי ניקוי אגרסיביים ובסיסי סירים פגומים.

# בעיות הפעלה

תיקונים יעשו ע"י טכנאי מוסמך מטעם החברה בלבד. כאשר ישנה תקלה יש לבדוק אם הכירה הופעלה על פי הוראות ההפעלה. יש להתחיל את הפעולה מתחילתה. אם התקלה עדיין קיימת, יש לקרוא לטכנאי החברה.

תקלה	גורם	פעולה
נורת תצוגה לא דולקת	נורה שרופה	התקשר לתחנת השירות הקרובה
אין אפשרות לכבות את שטח הבישול	תקלה ברכיב אלקטרוני	נתק את הכירה ממערכת החשמל וקרא לטכנאי שירות
שטח הבישול אינו מתחמם	נתיך שרוף או סגור	בדוק את הנתיך בלוח החשמל
	תוכנת הגנה מפני ילדים מופעלת	בטל את מצב הנעילה
	גוף חימום פגום	התקשר לתחנת השירות הקרובה
	מעביר לשטח הבישול הכפול פגום	אל תפעיל את שטח הבישול – התקשר לתחנת השירות הקרובה
כל הסנסורים לא מגיבים		נתק את הכירה מהחשמל (דרך הנתיך) והמתן מספר דקות עד לחיבור מחדש.

## 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.

## תכונות נוספות

כאשר לוחצים על שני סנסורים או יותר בעת ובעונה אחת לדוגמה, כאשר כלי בישול מונח בטעות על סנסור ההפעלה, לא יפעל אף שטח בישול. במקום זאת, ישמע צליל לאחר 10 שניות, ובתום 10 שניות נוספות הכירה תכבה אוטומטית. יוצאים מן הכלל:

- כאשר מבטלים את סנסור הנעילה.
- כאשר מכבים את שטח הבישול.

אם ממשיכים ללחוץ על סנסור הפלוס אחרי שמגיעים לדרגת הבישול הגבוהה ביותר, שומעים צליל אחרי 10 שניות, ובתום 20 שניות הכירה תכבה אוטומטית.

לאחר הפסקת חשמל הכירה לא תחזור אוטומטית למצב פעיל. כאשר הכירה תחובר שוב לחשמל (וגם בחיבור ראשוני) כל הנורות יבהבו, יש ללחוץ על כפתור הכיבוי ולהדליק מחדש.

לאחר הפסקת חשמל הנעילה האלקטרונית להגנה מפני ילדים תתבטל.

במקרה של חימום יתר של המערכת האלקטרונית, לדוגמה, כאשר מניחים בטעות סיר חם על הסנסורים, או כאשר מבשלים רצוף לאורך זמן, הכירה תכבה אוטומטית ו-4 נורות יבהבו בו זמנית.

## שמירה וניקוי הכירה



אין לטפול את החסגרת של הכיריים, ואין להניח על החסגרת חומר ניקוי או חסיף שוליים!

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 שנספך על הזכוכית הקרמית עם המגרדת המתאימה בלבד.

הרחק מיד סוכר ופלסטיק נמש 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 סקווש 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 שגרירי חול נשארים על משטח הכיריים. גרירים 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).

כדי לשמר את יופי הכיריים הקרמיות לאורך שנים רצוי להשתמש בחומרי ניקוי מיוחדים (ותוצרת גרמניה) לזכוכית הקרמית. חומרי ניקוי אלו מומלצים ע"י קונצרן קופרבוש הגרמני.



נוזל סיליקון לשמירה על מרקם הזכוכית



אבקה לניקוי הזכוכית

# נירוסטון NIROSTON

לקולטי אדים, לתנורים, לכריים, לדלתות הרמה  
for STAINLESS STEEL

## ספריי מבריק ומגן על נירוסטה

מכיל חומרי הגנה מפני קורוזיה  
משאיר שכבת מגן על הנירוסטה



נירן אהשיז במנויו  
המשוקק מוצרי

**Küppersbusch**

קופרבוש

**smatic**

**Kelvinator**

או במנוי השיו

ניתן להזמין טלפונית אצל היבואן, המשלוח חינם.

**03-9381695**

או באינטרנט

[www.kupper-sale.co.il](http://www.kupper-sale.co.il)

מיוצג -

✓ קולטי אדים

✓ חיפויי קיר

✓ תנורים

✓ כריים

✓ דלתות הרמה למיקרו גל

✓ מקררים

✓ מדיחי כלים אינטגרליים (פנל נירוסטה)

✓ משטחי עבודה מנירוסטה

✓ מיקרוגל עם חזית נירוסטה

קופר יבוא 1992 בע"מ



**Kelvinator**

kupper

**FABER**

**smatic**

**Küppersbusch**

משוקי