



קופר יבוא 1992 בע"מ ^{בס"ד}

הוראות הפעלה
לכיריים

Kuppersbusch

EKI 6840.0

EKI 8840.0

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

הוראות בטיחות חשובות קראו את כל ההוראות לפני השימוש

אזהרה- לפני השימוש יש לנקוט בכל צעדי הבטיחות הבאים:

אם פתית הפינה ניצוק. כדאי להימנע מסכנה החלפתו תעשה אך ורק ע"י טכנאי מוסמך מעטס 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 בישול 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. 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).

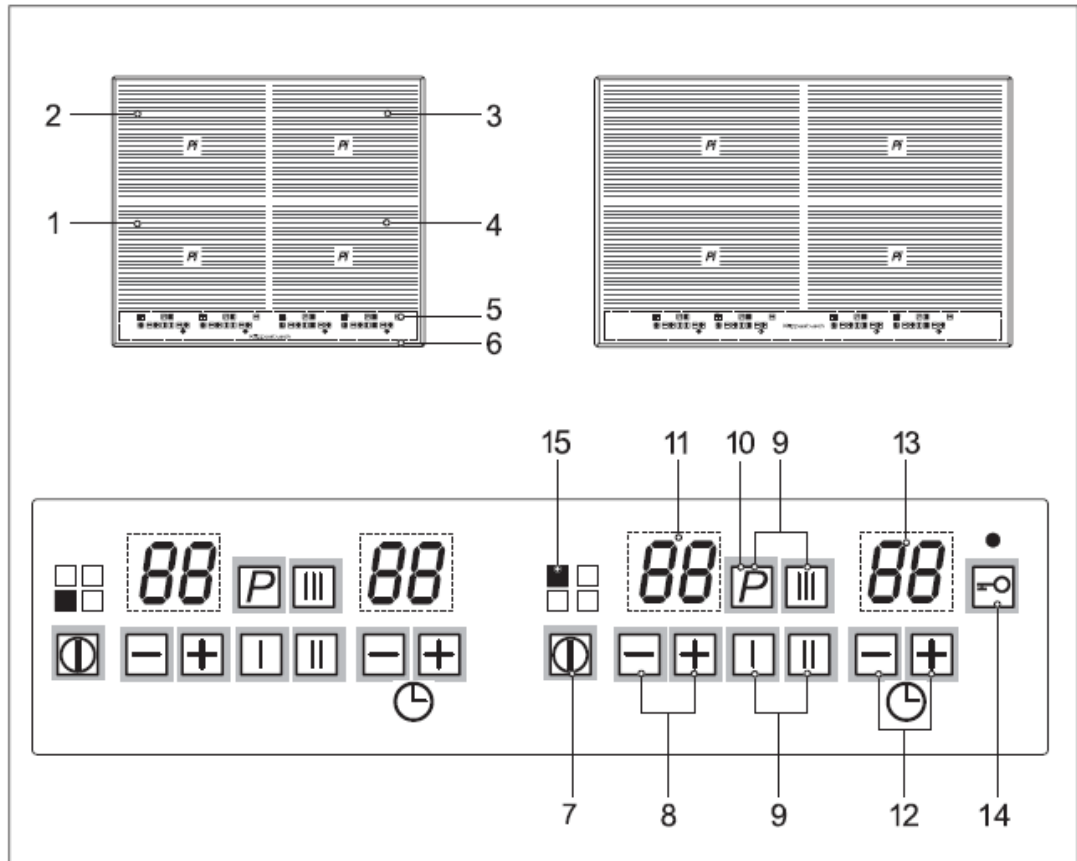
בתנור בילט-אין פירוליטי הממוקם ליד הכיריים.

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



1. אינדיקציית שטח בישול קדמי שמאלי.
2. אינדיקציית שטח בישול אחורי שמאלי.
3. אינדיקציית שטח בישול אחורי ימני.
4. אינדיקציית שטח בישול קדמי ימני.
5. לוח הפעלה.
6. זכוכית קרמית.
7. כפתור הפעלה / כיבוי.
8. כפתורי הגברת (+) / הורדת (-) עוצמה
9. כפתורי הגדרת עוצמה
10. כפתור עוצמה
11. צג הגדרת עוצמה
12. כפתורי הגדרת הטיימר
13. צג הטיימר (כיבוי אוטומטי)
14. כפתור נעילה כולל נורת בקרה
15. סמל הצגת המיקום של איזור בישול על הכיריים

הפעלת הכיריים באמצעות כפתורי הסנסור

הכיריים הקרמיות מזכוכית מופעלות באמצעות כפתורי הסנסור. כפתורי הסנסור מופעלים באופן הבא: געו בעדינות בסמל הסנסורים על משטח הזכוכית של הכיריים הקרמיות. הסנסור יוצג בחוברת זו כ"כפתור".

כפתור הפעלה/כיבוי (7)

כפתור זה מיועד להפעיל ולכבות את הכיריים, זהו הכפתור הראשי.

כפתור הגברה (+) / הנמכה (-) (8)


כפתורים אלה מיועדים לכיוון רמות הבישול. כפתור המינוס "-" מיועד להנמכה וכפתור הפלוס "+" להגברה.

כפתור בחירת עוצמה (9) / /


לחיצה על אחד מ-3 הכפתורים הללו יפעילו כיוון עוצמה ישירות.

4 כיוון לעוצמה 

8 כיוון לעוצמה 

12 כיוון לעוצמה 


כפתור עוצמה (10)


כיוון עוצמת הטורבו  מאפשרת עוצמה נוספת לאזורי בישול אינדוקציה.

צג כיוון עוצמה (11)

צג כיוון העוצמה יראה את העוצמה שנבחרה, או:

H שארית חום.....HU פונקצית מאיץ חום אוטומטי

 הגדרת עוצמת מאיץ חום (בוסטר) AS.....מגביל זמן פעולה (עוצר אוטומטי)

 נעילה בטיחותית (לילדים)

כפתור מינוס (-) / פלוס (+) של הטיימר (12)

לתכנות מכשיר כיבוי אוטומטי.

צג טיימר (13) (כיבוי אוטומטי)

כפתור נעילה (14)

כפתור הנעילה מאפשר לנעול את כל הכפתורים.

הפעלה

הכיריים

הכיריים מצוידות במצב בישול באמצעות אינדוקציה. טבעת אינדוקציה מתחת לכיריים 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 כיריים 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 הכיריים.
- 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 הכיריים.
- בקרה רגישה ומהירה של אספקת האנרגיה.

זיהוי סירים

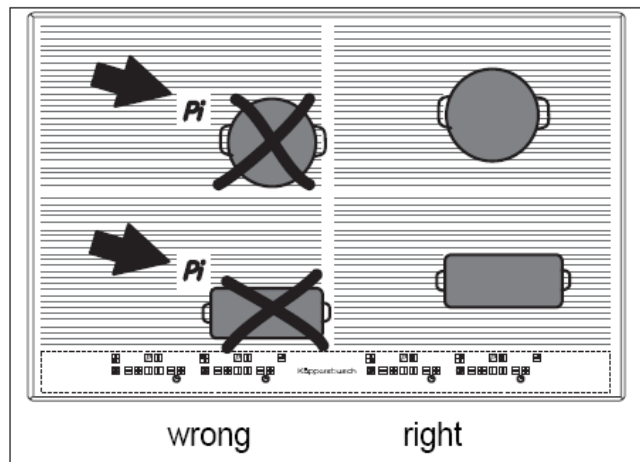
אם שטח בישול פועל ואין עליו סיר או שהסיר קטן מדי, לא תהיה העברת עוצמה לסיר. וצג כיוון העוצמה יהבהב. אם סיר או מחבת מתאים ממוקם על שטח הבישול, כיוון העוצמה יופעל **וצג כיוון העוצמה יואר**. אספקת העוצמה תופסק כאשר הסיר יוסר **וצג כיוון העוצמה יהבהב**.

אם הסירים והמחבתות הממוקמים על שטח הבישול הם במידה קטנה יותר, וזיהוי הסיר עדיין מופעל, פחות עוצמה תסופק וכך תיחסך אנרגיה.

גבול זיהוי הסירים (קוטר מינימאלי של בסיס הסיר) עדיין מופעל, הקוטר הוא 100 מילימטר ובדגמים מסוימים ניתן לראות אותו כמעגל פנימי על אזורי הבישול.

חשוב, אנא שימו לב! 

כאשר הנחתם סיר או מחבת על הכיריים, הסמל Pi מוכרח להיות מכוסה באמצעות הסיר או המחבת. רק כאשר הסמל מכוסה, מערכת זיהוי הסירים תזהה את הסיר/מחבת ועוצמה תסופק בהתאם.




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-AS (עוצר אוטומטי) יופיע על הצג.

חשוב! כאשר הכיריים כובו באמצעות מכשיר הכיבוי האוטומטי, AS (עוצר אוטומטי) יופיע על הצג. כדי להכיר את העניין, לחצו על כל כפתור של שטח הבישול המתאים. הדבר יאפשר באמצעות צפצוף כפול.

הגבלת זמן הפעולה בשעות	כיוון רמת העוצמה
10	1
5	2,3
4	4,5
3	6,7
2	8,9
1	10,11,12, 

פונקציות אחרות

אם שניים או יותר מכפתורי הסנסור נלחצו באותו הזמן (לדוגמה כאשר סיר מונח בטעות על כפתור סנסור) שום פונקציה לא תופעל.

לאחר 10 שניות המערכת האלקטרונית תיכבה ומקפים ("-----") יופיעו. המכשיר אינו מופעל אוטומטית חזרה לאחר כשל חשמלי. הכיריים נכבות בעת חימום-יתר. רצף מקפים ("-----") או F7 יופיע.

הגנה מפני חימום-יתר (אינדוקציה)

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

במקרה ששורת המקפים או F7 יופיע על הצג 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 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.

כלי בישול לכיריים אינדוקציה

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

השתמשו רק בסירים עם בסיס (תחתית) גדול המתאים לאינדוקציה. כעיקרון, על תחתית הסיר יהיה סימן סלילים שמראה שהסיר מתאים לכיריים אינדוקציה.



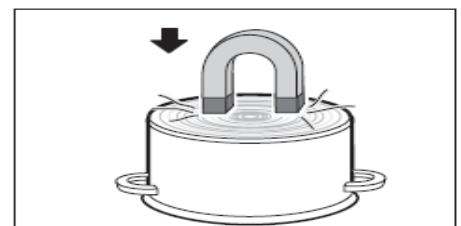
כך בודקים את התאמת הסיר:

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

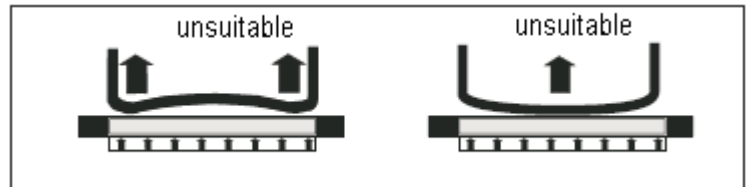
אלו הם הסמלים:  או 

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.



לא מתאים: בסיס כלי הבישול מעוות (במרכז או בקצוות). היחידה האלקטרונית אינה יכולה למדוד את הטמפרטורה נכון.



מתאים: כלי בישול איכותי! התחתית כולה נמצאת על משטח הכיריים.
החלק המתכתי (המתמגנט) חייב להיות ישר, ולא קעור או קמור.


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...	כיוון
כבוי, שימוש בחום שנשאר.	0
חימום ארוך של כמויות קטנות (הרמה הנמוכה ביותר).	1-2
הרתחה ארוכה.	3-6
הרתחה ארוכה של כמויות גדולות יותר או צלייה של חתיכות גדולות יותר של בשר עד שהן מבושלות לגמרי.	7-9
צלייה, הוצאת מיצים.	10
צלייה.	11
הגעה להרתחה, השחמה בבישול, צלייה.	12
הגדרת עוצמה (העוצמה הגבוהה ביותר).	

צג "החום שנשאר"

H


הכיריים 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.

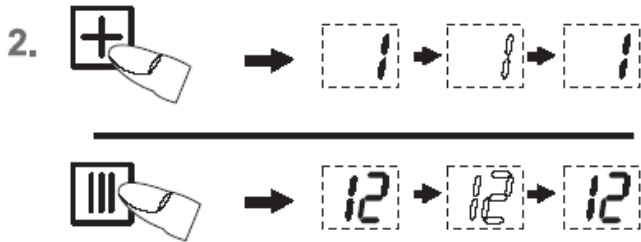
הפעלת הלחצנים

הכפתורים המתוארים כאן **אמורים להילחץ ברצף**. הכפתור הבא יצטרך להילחץ **תוך 10 שניות**, אחרת הבחירה תתבטל.

הפעלת הכיריים ושטח בישול

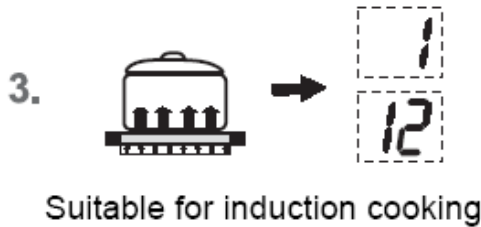
-  1. לחצו על **כפתור הפעלה/כיבוי** (כשנייה אחת) עד ש-0 יבהב בצג הגדרת העוצמה, צפצוף קצר יישמע.
2. מיד לאחר מכן לחצו על כפתור הפלוס ("+") בכדי להגדיר את העוצמה. כדי להפחית את העוצמה, השתמשו בכפתור המינוס. צג כיוון העוצמה מראה את העוצמה שהוגדרה.

רמת עוצמה תופעל ישירות כאשר לחצתם על אחד מכפתורי הגדרת העוצמה I / II / III .



כפתור I - רמת עוצמה 4.
כפתור II - רמת עוצמה 8.
כפתור III - רמת עוצמה 12.

כפתור P - הגדרת עוצמה מקסימאלית צג הגדרת העוצמה מהבהב (זיהוי סיר).




3. שימו מיד כלי בישול מתאים בשביל בישול באינדוקציה על שטח הבישול. מתקן זיהוי הסיר יפעיל את טבעת האינדוקציה. הסיר או המחבת שעל שטח הבישול יתחילו להתחמם. כל עוד לא מוקם סיר בישול מתכתי על שטח הבישול, הגדרת העוצמה תהבהב עד שסיר בישול מתאים ימוקם על שטח הבישול.

הערות:

- אם שום סיר לא ממוקם על אזור הבישול, הוא ייכבה לאחר דקה אחת מסיבות בטיחותיות. אנא התייחסו לסעיף "זיהוי סיר".
- כאשר אזור בישול מופעל אך רמת העוצמה לא נבחרה, אזור הבישול ייכבה אוטומטית.

כיבוי שטח הבישול



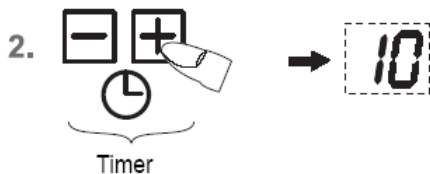
4. לחצו על כפתור ההפעלה/כיבוי  . אזור הבישול ייכבה ללא התחשבות ברמת העוצמה, הצג ייכבה ו- "H" יופיע על צג שארית החום כסימן לשארית חום בכיריים.



כיבוי אוטומטי (טיימר)





ניתן להשתמש בטיימר לכיבוי אוטומטי של אזור הבישול לאחר תקופת זמן מסוימת. טווח הזמנים שניתן לכוון הינו בין 1 ל-99 דקות.

1. בחרו כיוון עוצמה לאזור הבישול ומקמו עליו סיר/מחבת.



2. לחצו על כפתור הפלוס  של הטיימר  במכשיר הכיבוי האוטומטי לבחירת זמן הבישול.

כפתור המינוס  של הטיימר  משמש להפחתת כיוון העוצמה. הצג יראה את זמן הבישול שנבחר. ניתן לכוון מחדש באמצעות מחוג הבקרה.

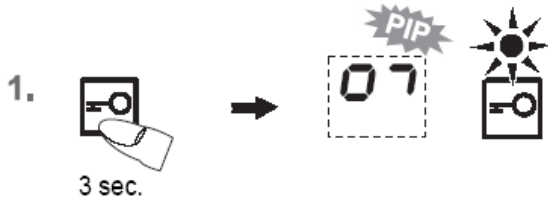
3. בתום הזמן, אזור הבישול ייכבה וצפצוף יישמע. כדי לבטל את הצפצוף לחצו על כל כפתור של אזור הבישול המתאים.





נעילה בטיחותית

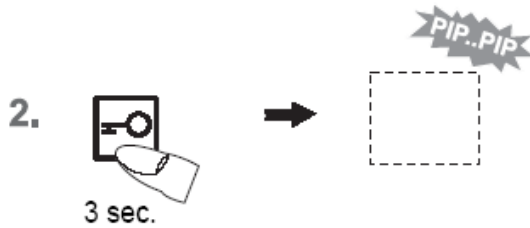
הנעילה הבטיחותית מאפשרת לנעול לחצני פעולה כמו גם את הגדרות רמות הבישול. אך ורק כפתור הפעלה/כיבוי יכול לכבות את הכיריים.

הפעלת פונקציית הנעילה הבטיחותית:



1. לחצו על כפתור הנעילה  למשך כ-3 שניות להפעלת הפונקציה. צפוף קצר יישמע לאישור. נורת הבקרה מעל לחצן הנעילה תואר. כאשר אזור הבישול מופעל, הסמל  יהבהב לסירוגין עם הגדרת העוצמה. אזורי הבישול יינעלו. ברגע שהלחצן יילחץ, נורת הבקרה תואר לזמן קצר כתזכורת לנעילה.

ביטול הנעילה:

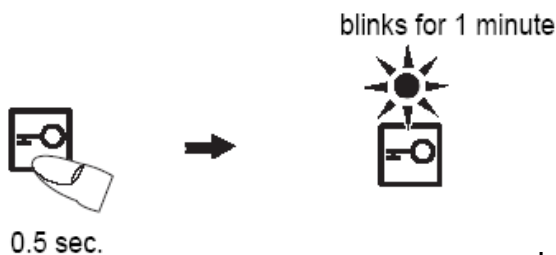


2. לחצו על כפתור הנעילה  למשך כ-3 שניות להפעלת הפונקציה. צפוף כפול יישמע לאישור.

הערות:


- נעילה מופעלת תישאר מופעלת אפילו אם הכיריים כבויות. לכן יש לבטל אותה כאשר מתחילים שוב לבשל.
- במקרה של קצר חשמלי, הנעילה תבוטל.

נעילה למטרת ניקוי הכיריים



ניתן לנעול את הלחצנים למשך דקה כדי לנקות את לחצני הסנסור. אחרת הכיריים עלולים לפעול בגלל לחיצה על לחצן שלא בכוונה. ניתן להשתמש בנעילה זו רק כאשר הכיריים כבויות.

הפעלת הנעילה:


- לחצו על כפתור הנעילה  למשך כחצי שנייה כדי להפעיל את פונקציית הנעילה למטרת הניקוי. נורת הבקרה מעל לחצן הנעילה יהבהב.

הערה:

לחצני הסנסור יהיו זמינים כרגיל בתום זמן הנעילה.

מאיץ עוצמה (בוסטר)

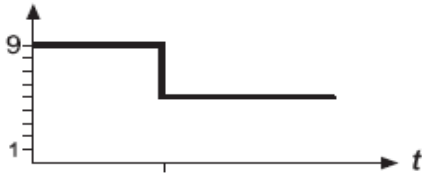
כיוון מאיץ העוצמה מוסיף עוצמה לאזורי הבישול. כמות גדולה של מים יכולים להגיע לרתיחה מהר מאוד.

1. לחצו על כפתור הפעלה/כיבוי  עד ש-0 יהבהב בצג הגדרת העוצמה. צפוף קצר יישמע.

2. לחצו על כפתור העוצמה  פעם אחת כדי להפעיל את כיוון מאיץ העוצמה. צג העוצמה יראה  (בוסטר).

3. כדי לכבות את כיוון מאיץ העוצמה לחצו על כפתור המינוס  או על כפתור הפעלה/כיבוי .





הרתחה ע"י מאיץ חום אוטומטי מתקיימת ברמת עוצמה 12. אחרי זמן מסוים רמת העוצמה תרד אוטומטית לכיוון עוצמת בישול נמוכה יותר (1-6) לפי הכיוון שהכנסתם.



בעת שימוש בפונקציית מאיץ חום אוטומטי, יש לבחור הגדרת עוצמת בישול נמוכה שבה האוכל אמור להתבשל לאחר הרתיחה, 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 הרתיחה (לדוגמה, הרתחת בשר למרק).

1. הפעילו את אזור הבישול. מקמו את כלי הבישול עליו.
2. בחרו את רמת העוצמה 12. לחיצה על **כפתור הפלוס ("+")** שוב תפעיל את מאיץ החום האוטומטי. צג הגדרת העוצמה יראה "HU".

3. מיד לאחר מכן השתמשו **בכפתור המינוס ("-")** לבחירת עוצמת הרתחה נמוכה יותר מ-6 עד 11. צפצוף יישמע. הסמל "HU" ועוצמת ההרתחה המוגדרת יבהבו לסירוגין.

4. מאיץ החום האוטומטי יפעל כפי שתוכנן. לאחר זמן מסוים (ראו טבלה), תהליך הבישול יימשך בעזרת הגדרת עוצמת ההרתחה.

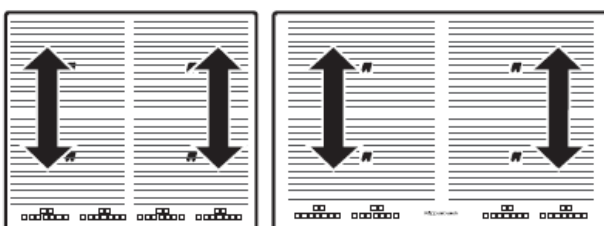
הערות:

- אם לאחר ההפעלה פונקציית מאיץ החום האוטומטי ושום עוצמת הרתחה נמוכה לא נבחרה, אזור הבישול ייכבה אוטומטית.
- אם כיוון רמת בישול גבוהה יותר או מאיץ העוצמה מופעל, מאיץ החום האוטומטי עשוי להיכבות במקרה שבעבר את רמת העוצמה המקסימאלית (ראו בהמשך - "ניהול עוצמה").

פונקציית מאיץ החום האוטומטי (שניות:דקות) זמן	הגדרת רמת הבישול
03:30	6
4:00	7
4:30	8
5:00	9
5:30	10
6:00	11
----	12

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 פונקציית מאיץ החום מופעלת, מערכת ניהול העוצמה תפחית את הגדרת העוצמה של שטח הבישול של המודול. הפעולה תיראה בצג של שטח הבישול מתאים.



Modules (power management)



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.

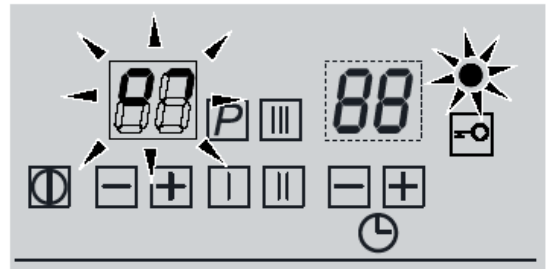
ביכולתכם לתקן תקלות שונות באופן עצמאי, כפי שמתואר מטה:

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 הנעילה הבטיחותית מופעלת, לדוגמא: האם הצג מראה את הסמל ?



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

האם הכיריים או אזור הבישול נכבה בפתאומיות והאם מופיע F7 או סימני "-"?

- אוכל שגלש, סיר בישול או פריטים אחרים גורמים לכפתורי הסנסור לפעול ברציפות. תיקון: נקו את המשטח או הסירו את הפריט.
- המערכת החשמלי חמה מדי. תיקון: המערכת החשמלית חמה מדי. בדקו את התקנת הכיריים, ודאו שיש מספיק אוורור.

האם הגדרת העוצמה מהבהבת?

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.

האם הגדרת העוצמה מהבהבת על אף שהונח על הכיריים כלי בישול?

כלי הבישול אינו מתאים לבישול באינדוקציה או שכלי הבישול קטן 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 הלם 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 וחפופים. או סקוטש מחוספס וגורמי שפשוף למיניהם.

ניקוי אחרי שימוש

1. תמיד נקו את כיריים בשלמותן כאשר הן מתלכלכות. 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.

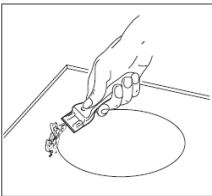
לכלוך כבד וכתמים יכולים להיות מוסרים כאשר הכיריים עדיין חמים מעט. השתמשו בחומר ניקוי המומלץ על ידי היצרן לנקות את הכיריים. המשיכו לפי העקרונות הכללים תחת פריט 2.

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 תבטל.

רמברה ועל חימום יחר ועל המטריח האלקטרוני לזנומה

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

שמירה וניקוי הכירה



אין לרפסל את החסגית של הכיריים, ואין להגזיף על החסגית בוחרי ניקוי או חסיר שחמיק!

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 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 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.



נזול 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 אהיש במנוויו
המשוקק מוצרי

Küppersbusch

קופרבוש

smalic

Kelvinator

או במנוויו אהיש

ניתן להזמין טלפונית אצל היבואן, המשלוח חינם.

03-9381695

או באינטרנט

www.kupper-sale.co.il

מיוצא -

✓ 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

smalic

Küppersbusch

משווקי