



קופר יבוא 1992 בע"מ <sup>בס"ד</sup>

הוראות הפעלה  
לכיריים

# Kuppersbusch

**EKI 6040.1**

**EKI 8040.1**

**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 פתיל הזינה ניזוק, כדי להימנע מסכנה, החלפתו תעשה אך ורק ע"י טכנאי מוסמך מטעם היבואן לכיריים אלו יש לחבר כבל זינה מסוג H05V2V2-F גידים 5 X 1.5 mm**

### **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.

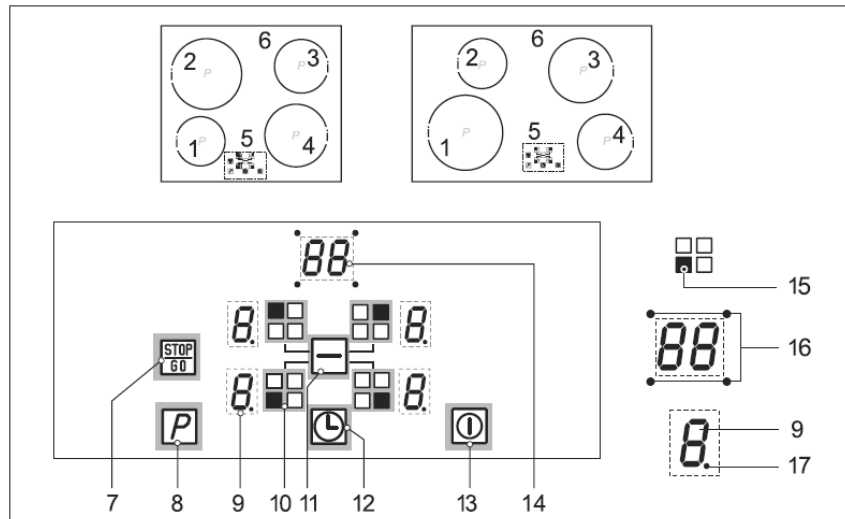
### **על הכיריים עצמן**

- **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 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).**

# תיאור המכשיר



- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| 11. כפתור מינוס (הנמכה) ..                  | 1. אינדיקציית שטח בישול קדמי שמאלי.  |
| 12. כפתור טיימר.                            | 2. אינדיקציית שטח בישול אחורי שמאלי. |
| 13. כפתור הפעלה/כיבוי.                      | 3. אינדיקציית שטח בישול אחורי ימני.  |
| 14. צג כיבוי אוטומטי.                       | 4. אינדיקציית שטח בישול קדמי ימני.   |
| 15. סמל למציאת שטח הבישול על הכיריים.       | 5. לוח הפעלה בשליטה ידנית.           |
| 16. נורת בקרה למציאת שטח הבישול על הכיריים. | 6. זכוכית קרמית.                     |
| 17. נקודת השהיית שטח בישול.                 | 7. כפתורי עצור.                      |
|   | 8. כפתור עוצמה.                      |
|   | 9. צג כיוון עוצמה.                   |
|   | 10. כפתור בחירה / פלוס (הגברה)       |

## הפעלת הכיריים באמצעות כפתורי הסנסור

הכיריים הקרמיות מזכוכית מופעלות באמצעות כפתורי הסנסור בחזית. כפתורי הסנסור מופעלות בצורה הבאה: געו בעדינות בסמל הסנסורים על משטח הזכוכית של הכיריים הקרמיות. צפוף יסמן כאשר הכפתורים הופעלו נכון. כפתור הסנסור כעת יוצג כעת "כפתור".

### כפתור הפעלה/כיבוי (13)

כפתור זה מיועד להפעיל ולכבות את הכיריים (כפתור ראשי).

### כפתור פלוס/בחירה (לדוגמה: שטח בישול קדמי שמאלי) (10)

שטח בישול מופעל וכיוון רמת הבישול מוגבר בלחיצה על כפתור זה.


### כפתור מינוס (11)

כיוון רמת הבישול מופחת בלחיצה על כפתור זה.

### צג כיוון העוצמה (9)

צג כיוון עוצמה מציג את כיוון העוצמה הנבחר, או:

H.....סימון לכך שהאזור הבישול חם- אין לגעת ואין לנקות.  
P.....כיוון עוצמת מאיץ חום  
A.....פונקציית מאיץ חום אוטומטי  
ER03.....הודעת שגיאה

ניתן להפעיל אזור בישול כאשר נקודת ההשהיה  מוארת.

**כפתור עוצמה**  (8)  
מאיץ חום, באמצעותו נוספת עוצמת חום לשטחי הבישול בכיריים.

**כפתור "עצור"**  (14)  
פונקציית "עצור" מיועדת לאפשרות של עצירת תהליך הבישול לזמן קצר.

**כפתור טיימר**   
כפתור זה מיועד להגדלת זמן הבישול כאשר משתמשים בטיימר.

## הפעלה

### הכיריים

הכיריים מצוידות במצב בישול באמצעות אינדוקציה. טבעת אינדוקציה מתחת לכיריים הקרמיות יוצרת שדה אלקטרומגנטי של זרם חשמלי שכיוון זרימתו משתנה במחזוריות שחודר לזכוכית קרמית וגורם לזרם יצירת-חום בבסיס הסיר. בשטח בישול בעל אינדוקציה, החום אינו מועבר ממגוף החימום דרך סיר הבישול לאוכל שמבושל. במקום זאת החום מיוצר ישירות במיכל המזון.

### **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.

### זיהוי סירים

אם שטח בישול דלוק ואין סיר עליו או שהסיר קטן מדי, לא יהיה שידור עוצמה. U מהבהב בצג רמת הבישול יסמן זאת. אם סיר או מחבת מתאים ממוקם על שטח הבישול, כיוון העוצמה יופעל וצג כיוון העוצמה יואר עם סיפורה. אספקת העוצמה תופסק כאשר הסיר יוסר וצג כיוון העוצמה יציג U מהבהב. אם הסירים והמחבתות הממוקמים על שטח הבישול הם במידה קטנה יותר, וזיהוי הסיר עדיין מופעל, פחות עוצמה תסופק.

## גבולות זיהוי הסירים

קוטר מינימלי של בסיס הסיר (מ"מ)	קוטר שטח הבישול (מ"מ)
90	160
90	180
120	210
120	230
160	250

במספר דגמים, הקוטר המינימלי של בסיס הסיר מוצג כמעגל על שטחי הבישול.

## 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 מותאם תוך כדי שימוש. אם הגבלת זמן הפעולה הופעלה, שטח הבישול ייכבה, סימן קצר יישמע H-I יופיע על הצג. פונקציית הכיבוי האוטומטי מבטלת את הגבלת הזמן האוטומטי, כלומר שטח הבישול נכבה כאשר מגיעים לכך שנקודת הזמן של מתקן הכיבוי האוטומטי פגה ( לדוגמה כיבוי אוטומטי אחרי 99 דקות ורמת בישול 9 אפשריים). ראו טבלה בדף הבא.

הגבלת זמן הפעולה בשעות	כיוון רמת הבישול
2	U
6	1,2
5	3,4
4	5
1,5	6,7,8,9

## פונקציות אחרות

אם שניים או יותר מכפתורי הסנסור נלחצו באותו הזמן ( לדוגמה כאשר סיר מונח בטעות על כפתור סנסור) שום פונקציה לא תופעל. צפצוף יישמע ו- ER03 יופיע. לאחר כמה שניות המכשיר ייכבה. אנא הסירו את הפריט הממוקם על כפתורי הסנסור.

## 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 שבמערכת האלקטרונית לא תגיע לטמפרטורות גבוהות מדי והיא תינזק, עוצמת הבישול עלולה לפחות אוטומטית (בישול בעוצמה נמוכה על מנת להגן על המערכת האלקטרונית). כאשר E2 או ER21 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 ההוראות היצרן.

## כלי בישול לכיריים אינדוקציה

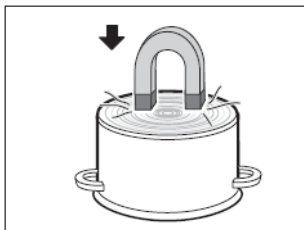
כלי בישול לכיריים אינדוקציה מוכרחות להיות עשויים מתכת ובעלי מאפיינים מגנטיים בבסיסם, הבסיס חייב להיות גדול מספיק.

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



כלי בישול לא מתאימים	כלי בישול מתאימים
סירים מצופי נחושת, פלדה חסינה, אלומיניום, זכוכית חסינת אש, עץ, קרמיקה וחרסינה.	סירי פלדה מצופים אמיל או נירוסטה עם בסיס עבה.
	סירי ברזל מוצקים עם בסיס מאמיל.
	סירים עשויים מכמה שכבות של פלדה חסינה, ברזל טהור, פלדה או אלומיניום חסיני-חלודה עם בסיס מיוחד.

## כך בודקים את התאמת הסיר:



הובילו את מגנט המבחן שמתואר מתחת או ודא שהסיר נושא את הסמל להתאמה לבישול עם יצירת אינדוקציה.

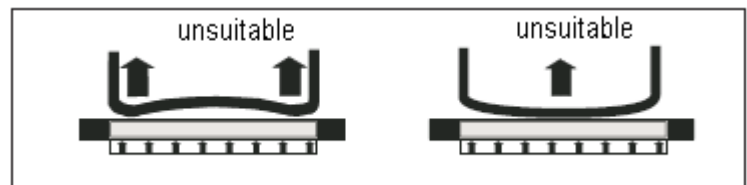


מבחן המגנט:

הזיזו את המגנט לכיוון הבסיס של כלי הבישול שלכם. אם הוא נמשך, אתם יכולים להשתמש בכלי בישול זה על הכיריים האינדוקציה.

הערה:

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



לא מתאים: בסיס כלי הבישול מעוות. היחידה האלקטרונית אינה יכולה למדוד את הטמפרטורה נכון.



מתאים: כלי בישול איכותי!

החלק המתכתי ( המתמגנט ) חייב להיות ישר לא קעור או קמור.

## כיצד לקצר את צריכת העוצמה

הדברים הבאים הם מספר עצות מועילות כדי לעזור לכם לחסוך בצריכת האנרגיה ולשימוש בכיריים ביעילות.

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

### כיוון עוצמה

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

מתאים ל	כיוון
כבוי, שימוש בחום שנשאר.	0
פונקצית שמירה על חום.	U
הרתחה ארוכה של כמויות קטנות (הרמה הנמוכה ביותר).	1-2
הרתחה ארוכה.	3
הרתחה ארוכה של כמויות גדולות יותר או צלייה חתיכות גדולות יותר בשר עד שהן מבושלות לגמרי.	4-5
צלייה, הוצאת מיצים.	6
צלייה.	7-8
הגעה להרתחה, השחמה בבישול, צלייה.	9
כיוון עוצמה (העוצמה הגבוהה ביותר).	P

כיוון עוצמה גבוהה יותר צריך להיבחר בסירי בישול ללא מכסה.

### צג "החום שנשאר"

הכיריים הקרמיות מזכוכית מציינות בצג-H כאשר שטח הבישול חם. כל עוד ה-H מואר אחרי ששטח הבישול נכבה, החום שנשאר יכול להיות שימושי להמסת אוכל או לשמירה על האוכל חם.

שטח הבישול עלול להיות עדיין חם גם כאשר האות H כבר לא מוארת יותר. סכנת כוויות! הכיריים הקרמיות לא מחוממות ישירות במקרה של שטח בישול אינדוקציה. הן מחוממות רק הודות להשפעה של החום המוחזר מהסיר.



## הפעלת הלחצנים

הכפתורים המתוארים כאן אמורים להילחץ ברצף. הכפתור הבא יצטרך להילחץ תוך 10 שניות, אחרת הבחירה תתבטל. כפתורי ה +/- יכולים להילחץ אינדיבידואלית או להילחץ בקביעות.





### הדלקת הכיריים ושטח בישול

1. לחצו על כפתור ההפעלה/כיבוי  עד שצג כיוון העוצמה מוצג כ-0. נקודות ההשהיה יהבהבו. הכפתורים מוכנים לפעולה.
2. השתמשו מיד בכפתור פלוס/בחירה (לדוגמה:  לשטח בישול קדמי שמאלי). נקודת ההשהיה של שטח הבישול הנבחר – תואר.
3. השתמשו מיד בכפתור פלוס/בחירה או בכפתור מינוס  של שטח הבישול כדי לבחור את רמת הבישול. כפתור הפלוס יפעיל את כיוון עוצמה 1 וכפתור המינוס את כיוון עוצמה 9.
4. מקמו את סיר הבישול המתכתי על שטח הבישול. מתקן זיהוי הסיר יפעיל את טבעת האינדוקציה. כל עוד לא מוקם סיר בישול מתכתי על שטח הבישול, הצג יתחלף בין רמת העוצמה שכוונה והסמל . אם שום סיר לא ימוקם על שטח הבישול, הוא ייכבה אחרי 10 דקות מסיבות בטיחותיות. אנא התייחסו לסעיף ב"זיהוי סיר".


חזרו על 2-4 בסעיף הנ"ל כאשר ברצונכם לבשל במספר שטחי בישול בו-זמנית.



### כיבוי שטח הבישול

5. נקודת ההשהיה של שטח הבישול הנבחר חייבת להיות מוארת. ייתכן שיש צורך בלחיצה על כפתור פלוס/בחירה.
6. (a) לחצו על כפתור המינוס  כמה פעמים עד שצג כיוון העוצמה מראה 0 או:
- 6a. לחצו על כפתור המינוס  וכפתור הפלוס/בחירה פעם אחת באותו הזמן. שטח הבישול נכבה ישירות ללא התחשבות בכיוון העוצמה או:
- 6b. לחצו על כפתור הפעלה/כיבוי . הכיריים ייכבו לגמרי (כל שטחי הבישול ייכבו).
- 6c. לחצו על כפתור הפעלה/כיבוי .

### כיבוי הכיריים

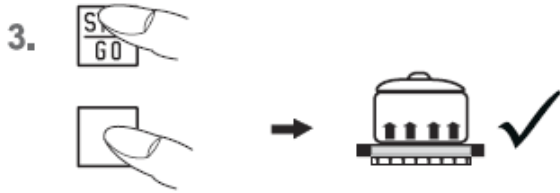
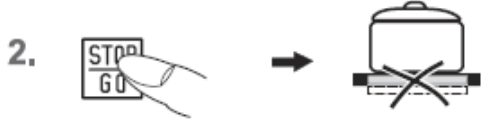
7. לחצו על כפתור הפעלה/כיבוי . הכיריים ייכבו לגמרי ללא התחשבות בכיוונים או התאמות כלשהן.



## פונקצית "עצור"




תהליך הבישול יכול להיפסק לזמן קצר עם פונקצית "עצור", לדוגמה אם פעמון הדלת מצלצל. פונקצית "עצור" חייבת להשתחרר כדי להמשיך את הבישול באותה רמת עוצמה. אם הטיימר כוון הוא יכנס להתנהווימשיך לאחר הלחיצה להפעלה.. הפונקציה הזו זמינה ל-10 דקות בלבד מסיבות בטיחותיות. לאחר מכן הכיריים ייכבו.



1. סירים ומחבתות על שטחי הבישול ורמות העוצמה הנדרשות כונו, והכיריים בפעולה.

2. לחצו על **כפתור "עצור"** . האותיות S-T-O-P יראו אחת אחרי השנייה במקום רמת הבישול שנבחרה קודם.

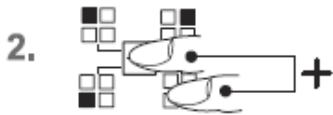
3. ההפסקה נגמרת כאשר יש לחיצה על **כפתור "עצור"**  ואחר-כך לחיצה על כל **כפתור אחר** (פרט לכפתור הפעלה/כיבוי). הכפתור השני חייב להילחץ תוך 10 שניות, אחרת הכיריים ייכבו.

## נעילה בטיחותית




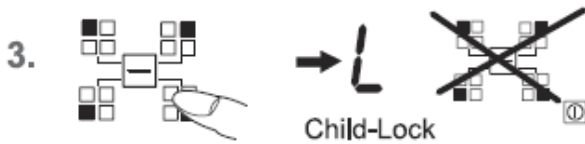
מטרת הנעילה הבטיחותית למנוע מילדים להפעיל את הכיריים במקרה או שלא במקרה. המקשים ייחסמו.

### הפעלת הנעילה




1. לחצו על **כפתור הפעלה/כיבוי**  כדי להפעיל את הפונקציה.

2. לאחר מכן, לחצו מיד על **כפתור מינוס** ועל **כפתור פלוס/בחירה שטח בישול ימני קדמי**  בו-זמנית.



3. לאחר מכן לחצו על **כפתור פלוס/בחירה שטח בישול**


**ימני קדמי**  כדי להפעיל את הנעילה הבטיחותית. ה-L יעלם.



### ביטול הנעילה



4. לחצו על **כפתור הפעלה/כיבוי**

5. לאחר מכן, לחצו מיד על **כפתור מינוס**  ועל **כפתור פלוס/בחירה שטח בישול ימני קדמי** בו-זמנית.



6. אחר כך לחצו על **כפתור מינוס**  כדי לבטל את הנעילה. ה-L יעלם.

## נטרול המנעול לבטיחות ילדים לתהליך בישול אחד בלבד

זה אפשרי רק אם המנעול הזה הופעל בהתאמה עם פריטים 1-3 להפעלת המנעול.

- לחצו על **כפתור הפעלה/כיבוי** .
  - לאחר מכן, לחצו מיד על **כפתור מינוס** ועל **כפתור פלוס/בחירה שטח בישול ימני קדמי** בו-זמנית.
- כעת המשתמשים יוכלו להפעיל שטח בישול (כדי לעשות זאת, בחרו שטח בישול וכוונו את רמת העוצמה).  
כאשר הכיריים נכבות הנעילה תופעל שוב.

**הערה:**

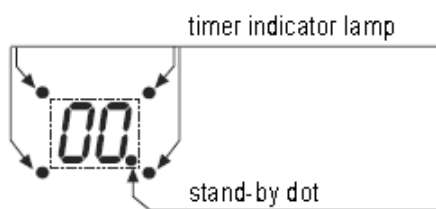
**במקרה של הפסקת חשמל הנעילה לבטיחות ילדים תבוטל, כלומר תנוטרל.**

## כיבוי אוטומטי (טיימר)

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

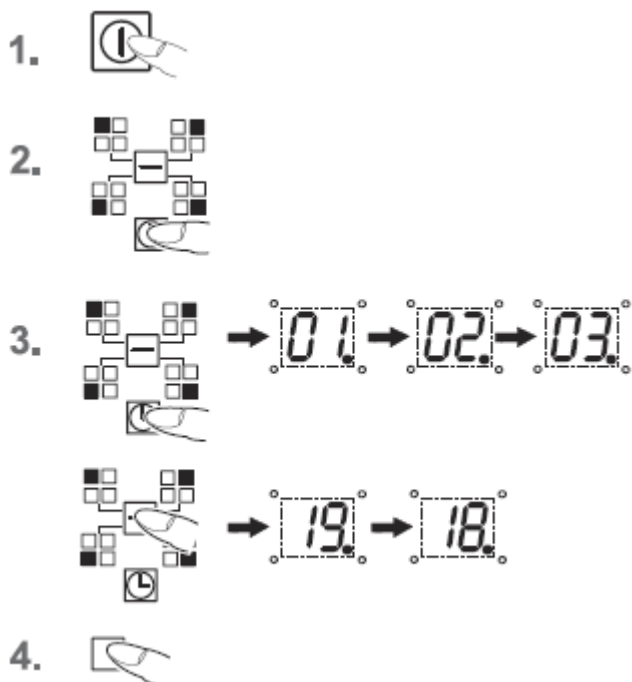
1. הפעילו את הכיריים והדליקו אחד או כמה שטחי בישול וכוונו את דרישות העוצמה.
  2. לחצו אחר כך על **כפתור פלוס/בחירה**. נקודת ההשהיה תואר.
  3. מיד אחר כך היכנסו לזמן הבישול באמצעות **כפתור הטיימר** (להארכת הזמן). נורת הבקרה למציאת מקום שטח הבישול שעל הכיריים זכוכית – תואר. לחצו על **כפתור המינוס** להורדת/להפחתת זמן הבישול.
- חשוב!
- נורות אינדיקציה הטיימר יכולות רק להבהב אם שטחי הבישול כבר הופעלו (כיוון עוצמה גבוהה מ-0).
  - בלחיצה על כפתור הטיימר, הצג יתחיל ב-01, ובלחיצה על כפתור המינוס הוא יתחיל ב-60.
  - הכיוון יאופס בלחיצה על **הכפתורים טיימר ומינוס** בו-זמנית (00).
4. כדי לתכנן את מתקן הכיבוי האוטומטי לשטח בישול נוסף, לחצו על **כפתור הטיימר** והמשיכו לעשות זאת, עד שנורת הבקרה להקצאת העמדה של שטח הבישול על הכיריים זכוכית תואר.
  5. שטח הבישול ייכבה כשהזמן ייגמר. סימן יישמע לזמן מה ויוכל להיכבות באמצעות לחיצה על כל כפתור (פרט ל**כפתור הפעלה/כיבוי**).

## הוראות



- כדי לבדוק את הזמן שנותר לכיבוי האוטומטי, לחצו על **על כפתור הטיימר** והמשיכו לעשות זאת, עד שנורת אינדיקציית הטיימר לשטח הבישול הדרוש תהבהב. הזמן הנותר יופיע בצג והוא ניתן לשינוי.
- כיבוי פונקציית הטיימר: בחרו בשטח הבישול המתאים (נורת אינדיקציית הטיימר תהבהב), לחצו על **כפתור הטיימר** ו**כפתור המינוס** בו-זמנית.

## שעון תזכורת



1. הפעילו את הכיריים.
2. מיד אחר כך לחצו על **כפתור הטיימר** להפעלת שעון התזכורת.
3. השתמשו ב**כפתורים מינוס** ו**טיימר** לכיוון הזמן בדקות.
4. כאשר הזמן נגמר, סימן יישמע לזמן מה ויהיה ניתן לכבות אותו בלחיצה על כל כפתור (פרט ל**כפתור הפעלה/כיבוי**).

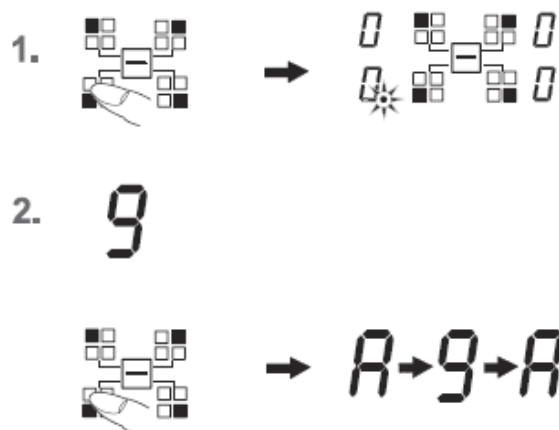
אנא שימו לב:

- שעון התזכורת נשאר בפעולה כאשר הכיריים כבויות.
- אם תשתמשו ב**כפתור הפעלה/כיבוי** לכבות את הכיריים, שעון התזכורת ייכבה גם כן.

## **A** מאיץ חום אוטומטי



הרתחה ע"י מאיץ חום אוטומטי מתקיימת ברמת עוצמה 9. אחרי זמן מסוים רמת העוצמה תרד אוטומטית לכיוון עוצמת בישול נמוכה יותר (1-8) לפי הכיוון שהכנסתם. בעת שימוש בפונקציית מאיץ חום אוטומטי, יש לבחור כיוון 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, בשר חם למרק).



1. הפעילו את שטח הבישול. נקודת ההשהיה של שטח הבישול שנבחר חייבת להיות מוארת. ייתכן שיש לחצו על **כפתור בחירה/פלוס**.
2. בחרו רמת עוצמה 9. לחיצה על **כפתור בחירה/פלוס** פעם נוספת תפעיל את מאיץ החום. כיוון רמת העוצמה יראה לחילופין A ו-9.

3. מיד אחר כך השתמשו ב**כפתור המינוס**  $\ominus$  כדי לבחור כיוון עוצמת רתיחה נמוכה יותר (1-8). A ועוצמת הרתיחה שנבחרה יבהבו לחילופין.



4. פונקצית מאיץ החום האוטומטי תפעל כמתוכנן. אחרי זמן מסוים (ראו טבלה) תהליך הבישול יימשך עם העוצמה הנמוכה יותר שבחרתם.



### הוראות

- כאשר מאיץ החום בפעולה, **כפתור הבחירה/פלוס** יכול להיות מיועד להעלות את עוצמת ההרתחה. לחיצה על **כפתור המינוס**  $\ominus$  יכבה את מאיץ החום.
- אם, לאחר הפעלת מאיץ החום, רמת העוצמה נשאר בעוצמה 9 ושום עוצמת הרתחה נמוכה לא נבחרה, מאיץ החום ייכבה אוטומטית לאחר 10 שניות ורמת הבישול תישאר על 9.

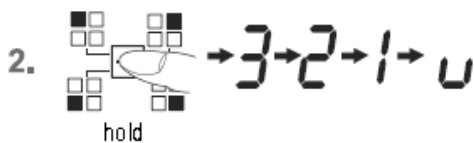
מאיץ החום (שניות:דקות)	כיוון רמת הבישול
0:48	1
2:24	2
3:48	3
5:12	4
6:48	5
2:00	6
2:48	7
3:36	8
-	9

### פונקצית שמירת חום $U$

בעזרת הפונקציה של שמירת האוכל חם  $U$  אתם יכולים להשתמש באחד משטחי הבישול כדי להשאיר את האוכל חם. שטח בישול המתאים מופעל ברמת עוצמה נמוכה.

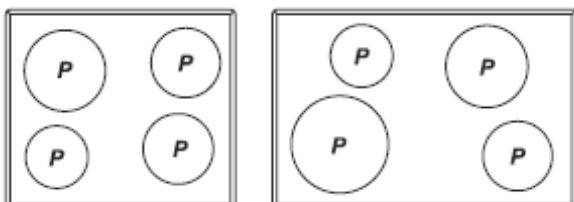


1. כלי בישול מונח על שטח בישול ורמת עוצמה (לדוגמה 3) נבחרה.
2. **השאירו לחוץ את כפתור המינוס**  $\ominus$  כדי להוריד את כיוון העוצמה (3, 2, 1,  $U$ ...). הכיוון ייעצר ב- $U$  והפונקציה תופעל.
3. לחצו על **כפתור המינוס**  $\ominus$  פעם אחת כדי לנטרל את הפונקציה (0).

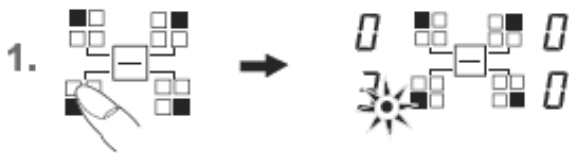


הפונקציה לשמירת חום האוכל זמינה למשך 120 דקות, ואחר כך הכירים ייכבו.

### כיוון עוצמת מאיץ החום $P$ (שטחי בישול המסומנים ב-P)



כיוון עוצמת מאיץ החום מפעיל כוח נוסף לשטחי הבישול. הוא מיועד להרתחת כמות גדולה של מים במהירות רבה. עוצמת מאיץ החום פועלת למשך 10 דקות, לאחריהן רמת העוצמה מופחתת אוטומטית ל-9.



1. שטח בישול מוכרח להיות מופעל. נקודת ההשהיה של שטח הבישול חייבת להיות מוארת. ייתכן שיש ללחוץ על **כפתור בחירה/פלוס**.



2. לחצו על **כפתור העוצמה P** פעם אחת כדי להפעיל את כיוון עוצמת מאיץ החום. צג העוצמה יראה P.

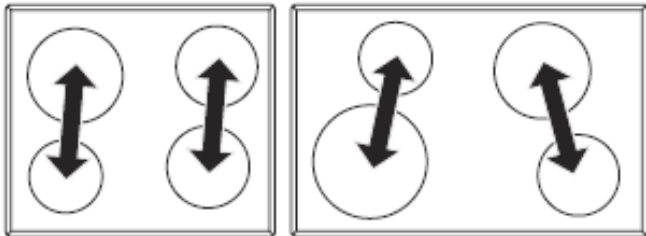


3. לאחר 10 דקות כיוון עוצמת מאיץ החום ייכבה אוטומטית. ה-P ייכבה ורמת הבישול תרד ל-9.

הערה:

כדי לנטרל את כיוון עוצמת המאיץ, לחצו על **כפתור המינוס** או על **כפתור העוצמה P**.

## ניהול עוצמה



מסיבות טכניות שני שטחי בישול חולקים תמיד מודול, ויש להם רמת עוצמה המקסימאלית. אם טווח העוצמה הזה נחצה כאשר רמת כיוון עוצמה גבוהה יותר או פונקצית מאיץ החום מופעלת, מערכת ניהול העוצמה תפחית את כיוון העוצמה של שטח הבישול הנ"ל. הצג לשטח הבישול יתבהב בהתחלה, ולאחר מכן כיוון העוצמה הגבוה ביותר שאפשר יוצג בעקביות.



- לפני ניקיון, כבו את הכיריים ותנו להן להתקרר.
- לעולם אל תנגקו את הזכוכית הקרמית עם מנקה (מכשיר המייצר) אדים או מכשיר דומה.
- בעת ניקיון יש לוודא שאתם מנגבים בעדינות ובזהירות מעל **כפתור הפעלה/כיבוי**. אחרת הכיריים עלולות בטעות להידלק!

## 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.

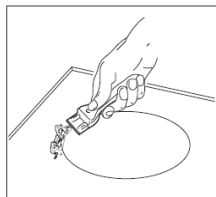
## ניקוי אחרי שימוש

1. תמיד נקו את כיריים בשלמותן כאשר הן מתלכלכות. מומלץ לעשות זאת לאחר כל שימוש בכיריים. השתמשו בבד לח ומעט נוזל שטיפה לניקוי. 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 נוזל סיליקון המומלץ על ידי היצרן. כאשר זה ייעשה, גורמי הניקוי יעטפו את הכיריים בשכבה דקה מגינה שחסינה למים ולכלוך. כל הלכלוך נשאר על השכבה ויכול להיות מוסר בקלות. אחר כך שפשו 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 הכלוך שנשאר עם סכין הגרוד 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. זיהרות : כתמים כהים יופיעו כתוצאה משימוש בגורמי ניקוי אגרסיביים ובסיסי סירים פגומים.

## בעיות ושגיאות

הפרעות ותיקונים של המכשיר ע"י אנשים לא מוסמכים עלולים לגרום להלם חשמלי או לקצר. נא לא להפריע או לתקן את המכשיר. דבר זה יכול לגרום פציעות לאנשים ונזק למכשיר. לכן, הקפידו תמיד שעבודה זו תבצע ע"י מומחה, לדוגמה: טכנאי שירות הלקוחות.

### **שימו לב:**

אם ישנה תקלה במכשיר, אנא בדקו האם ניתן לתקן אותה בעזרת הוראות הפעלה אלו.

**ביכולתכם לתקן תקלות שונות באופן עצמאי. הן מתוארות מתחת.**

### **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, לדוגמה: האם הצג מראה "L" ?



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

### שגיאת קוד ER03 מהבהב וסימן מתמשך-המוגבל בזמן יישמע.

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

### שגיאת קוד E2 או ER21 מוצגות?

המערכת החשמלית חמה מדי. בדקו את התקנת הכיריים. ודאו שיש מספיק אוורור והפתח בארון הוכן נכון. ראו את הסעיף על הפסקת הזרמת אוויר תרמי.

### שגיאת קוד U400 מוצגת?

הכיריים חוברו לא נכון. הצג ייכבה אחרי שנייה אחת וצליל מתמשך יישמע. חברו את המכשיר לאספקת העוצמה ההולמת.

### שגיאת קוד (ERxx או Ex) מוצגת?

המכשיר פיתח פגם טכני. אנא התקשרו לשירות הלקוחות.

### סימן הסיר $\cup$ מופיע?

שטח בישול הודלק והכיריים מחכות לסיר או מחבת מתאים להתמקם על שטח בישול (זיהוי סיר). רק כאשר סיר ממוקם על שטח בישול תהיה אספקת עוצמה.

### סימן הסיר $\cup$ עדיין מופיע, למרות שסיר או מחבת הונח על הכיריים?

כלי הבישול אינו מתאים לבישול אינדוקציה או שהסיר / המחבת קטן מדי.

### האם כלי הבישול בו אתם משתמשים עושה רעשים?

זה נגרם בגלל סיבות טכניות. הכיריים האינדוקציה והסיר לא בסיכון.

### 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?

אם הן נסדקו או נשברו או כל פגם אחר בכיריים הקרמיות מזכוכית, **כבו מיד את המכשיר**. נתקו את הפתיל הזינה מיידית והתקשרו לשירות לקוחות.

# 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	נתק את הכירה מהחשמל (דרך הנתיך) והמתן מספר דקות עד לחיבור מחדש.
		נתק את הכירה מהחשמל (דרך הנתיך) והמתן מספר דקות עד לחיבור מחדש.
כל הסנסורים לא מגיבים		

## 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.

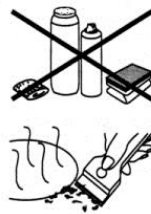
אם ממשיכים ללחוץ על סנסור הפלוס אחרי שמגיעים לדרגת הבישול הגבוהה ביותר, שומעים צליל אחרי 10 שניות, ובתום 20 שניות הכירה תכבה אוטומטית.

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 והדליק 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 לטפל את החסרה של הכיכויים, ואין להניח על החסרה מוצרי ניקוי או חסימי מולטין!

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 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 בלאי ואינם ניתנים לניקוי.

כאשר מקלפים תפ"א, או מכינים עלי חסה, קורה שגרירי 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).

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 אהשיג במנויו  
המשוקק מוצרי

**Küppersbusch**

קופרבוש

**smalic**

**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 ב-

✓ 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**

משוקי