



קופר יבוא 1992 בע"מ <sup>בס"ד</sup>

הוראות הפעלה  
לכיריים

# Kuppersbusch

EKI 8940.0

EKI 6940.0

**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 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

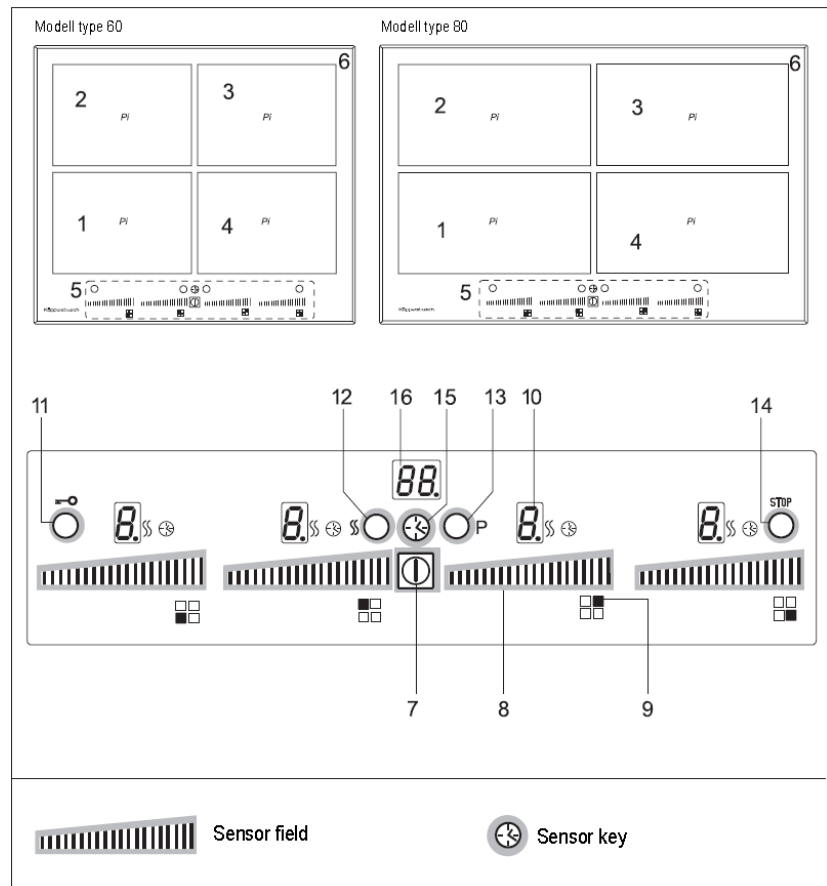
- **לעולם אל תרשו לכיריים שזה עתה חוברו לפעול ללא השגחה, מאחר שכיוון העוצמה (העוצמה המקסימאלית) מגיבה במהירות גבוהה במיוחד.**
- כאשר מבשלים, שימו לב למהירות החימום של שטחי הבישול.
- **אל תמקמו סירים מחבתות ומכסי סירים או כל כלי מתכת ריק ממזון על שטחי בישול שהופעלו.**
- היזהרו כאשר אתם משתמשים בסירים 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 משאבת אינסולין מושתלת מוכרחים לוודא שהקוצב או המשאבה אינם מושפעים 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



\* עיצוב המכשיר עשוי לסטות מהעיצוב המתואר באיור

- |                                      |                                      |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| 9. סמל למציאת שטח הבישול על הכיריים. | 1. אינדיקציית שטח בישול קדמי שמאלי.  |
| 10. צג הגדרת העוצמה                  | 2. אינדיקציית שטח בישול אחורי שמאלי. |
| 11. כפתור נעילה                      | 3. אינדיקציית שטח בישול אחורי ימני.  |
| 12. כפתור פונקצית המסה               | 4. אינדיקציית שטח בישול קדמי ימני.   |
| 13. כפתור עוצמה                      | 5. לוח הפעלה.                        |
| 14. כפתור "עצור"                     | 6. זכוכית קרמית.                     |
| 15. כפתור טיימר                      | 7. כפתור הפעלה / כיבוי.              |
| 16. צג טיימר                         | 8. סנסור הסליידר                     |

## 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. צפוף יישמע כאשר הכפתורים הופעלו בצורה נכונה. הסנסור יוצג בחוברת זו כ"כפתור".

### כפתור הפעלה/כיבוי (7)

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

## תצוגת הגדרת העוצמה B וכפתור הגדרת העוצמה (10)

תצוגת הגדרת העוצמה מראה את הגדרת העוצמה שנבחרה, או:

פונקציית "עצור"..... STOP	שאריות חום ..... H
פונקציית שמירת החום ..... U	זיהוי סירים ..... U
פונקציית גישור (הפעלת שטחי בישול בו-זמנית)	פונקציית האצת חום אוטומטית ..... A

סמלים:

טיימר .....	נעילה בטיחותית להגנת ילדים .....
מאיץ עוצמה (בוסטר) ..... P	המסה .....

## כפתור נעילה (11)

באמצעות כפתור זה ניתן לנעול את כל הכפתורים בכיריים.

## כפתור פונקציית "המסה" (12)

מיועדת להמסת מצרכים (למשל: חמאה).

## כפתור עוצמה OP (13)

סמל - P

הגדרת מאיץ העוצמה מאפשר תוספת עוצמה לשטחי בישול באינדוקציה

## כפתור "עצור" STOP (14)

סמל - STOP

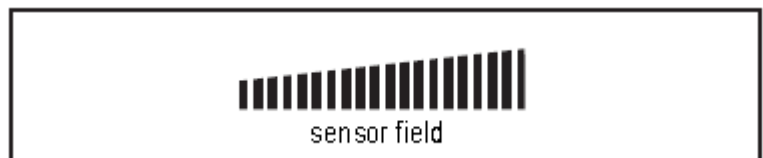
פונקציית "עצור" מיועדת לעצור לזמן קצר את תהליך הבישול.

## כפתור "טיימר"

לתכנות מכשיר הכיבוי האוטומטי (טיימר) ותזכורת הזמן.

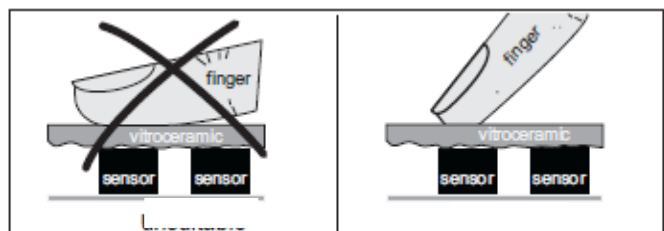
## מידע שכדאי לדעת על סנסור הסליידר

עיקרון ההפעלה של סנסור הסליידר דומה לעיקרון ההפעלה של בקרת הטאץ'. השינוי היחידי הוא שבסנסור הסליידר אתם יכולים להניח את האצבע על הסנסור ולהזיז אותה, כך שהיא "תחליק" על משטח המגע של הזכוכית הכרמית. בקרת הטאץ' מזהה את התנועה, ומעלה או מפחיתה את עוצמת הבישול בהתאם לכיוון התנועה של הסליידר.



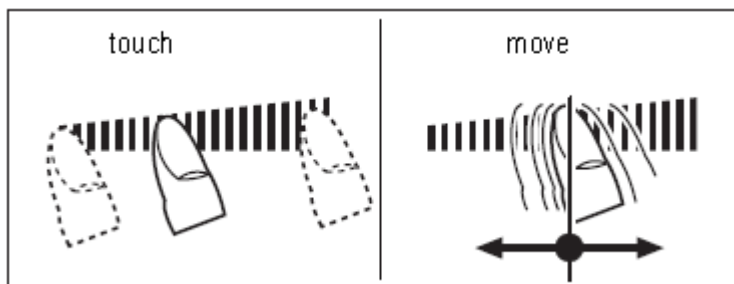
## איך מפעילים את סנסור הסליידר?

כאשר אתם מניחים את האצבע על הזכוכית הכרמית, הקפידו שמגע הפנים לא יהיה באופן שטוח. זאת על מנת למנוע בטעות תגובה מסנסור סמוך. הצורה הנכונה היא להניח את קצה האצבע בעדינות ולהחליק אותה לכיוון הרצוי לכם.



## לחצו על סנסור הסליידר בעדינות או הזיזו את האצבע שלכם לצד הרצוי לכם

אתם יכולים ללחוץ על סנסור הסליידר בעדינות רבה בעזרת האצבע שלכם. כאשר תסיימו, ההגדרות שעל הצג (רמת העוצמה) ישתנו בהדרגה. כאשר אתם שמים את האצבע שלכם על סנסור הסליידר ומזיזים אותה שמאלה או ימינה, הגדרות הצג ישתנו בהדרגה. מהירות השינוי בהגדרות שבצג תלויה במהירות התזוזה של האצבע על סנסור הסליידר.



שימו לב:

לחיצה על כפתור הסנסור והחזקתו לחוץ (למשך כ-3 שניות) עלול להפעיל את פונקציית האצת החום האוטומטית "A". ראו את הסעיף "פונקציית האצת חום אוטומטית".

## הפעלה

### הכירים

הכירים מצוידות במצב בישול באמצעות אינדוקציה. טבעת אינדוקציה מתחת לכירים 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  $\perp$  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  $\perp$  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:**

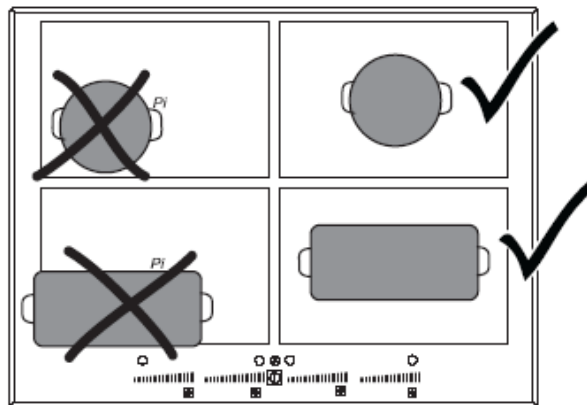
קוטר מינימלי של בסיס הסיר (מ"מ)	קוטר שטחי הבישול (מ"מ)
120	185X220

חשוב: הקוטר המינימלי הדרוש להפעלת זיהוי הסיר עלול להשתנות ביחס לסוג כלי הבישול בו משתמשים.

**חשוב, אנא שימו לב:**

הניחו את כלי הבישול קרוב לאזור הבישול ככל שניתן.

תפוקת העוצמה תופחת או שכלי הבישול לא יזוהה ע"י מערכת זיהוי הסירים במקרה שהוא לא ימוקם מחוץ למרכז.



**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 אחרי 99 דקות ורמת בישול 9 אפשריים).

ראו טבלה:

הגבלת זמן הפעולה בשעות	כיוון רמת הבישול
120	U
520	§ 1
402	2
318	3
260	4
212	5
170	6
139	7
113	8
90	9
10	P

## 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 וצפצוף 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 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.



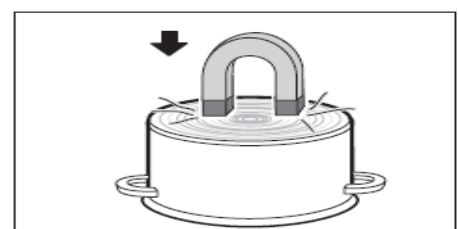
## כך בודקים את התאמת הסיר:

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

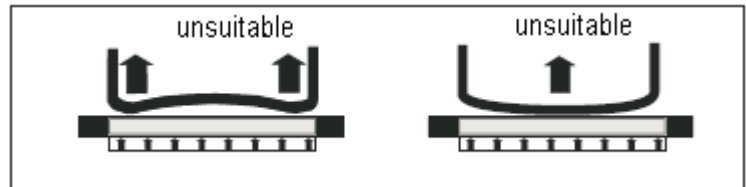
אלו הם הסמלים:  

מבחן המגנט:

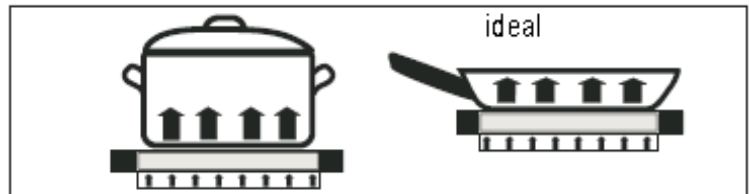
הזיזו את המגנט לכיוון הבסיס של כלי הבישול שלכם. אם המגנט נמשך לכיוון תחתית הסיר אתם יכולים להשתמש בכלי בישול זה על הכיריים אינדוקציה.



**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
פונקצית המסה	
פונקצית שמירת חום	
חימום ארוך של כמויות קטנות (הרמה הנמוכה ביותר)	1-2
הרתחה ארוכה	3



הרתחה ארוכה של כמויות גדולות יותר או צלייה של חתיכות גדולות יותר של בשר עד שהן מבושלות לגמרי.	4-5
צלייה, הוצאת מיצים.	6
צלייה.	7-8
הגעה להרתחה, השחמה בבישול, צלייה.	9
הגדרת עוצמה (העוצמה הגבוהה ביותר).	P

הגדרת עוצמה גבוהה יותר צריכה להיבחר בעת שימוש בסירי בישול ללא מכסה.

### 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 ההפעלה/כיבוי (כשנייה אחת) עד שהגדרת העוצמה תוצג כ-0 וצפוף קצר יישמע. הסמלים P STOP יוארו בקביעות. כעת הכפתורים מוכנים לפעולה.



2. **סנסור הסליידר** חייב להיות מופעל מיידית לאחר מכן. הזזת הסליידר ימינה או שמאלה תקבע את רמת העוצמה שתופעל:

0	..... שמאלה	
4	..... אמצע	
9	..... ימינה	

ראו את החלק "כדאי לדעת על הסליידר (סנסור הסליידר)", בחרו את שטח הבישול הרצוי לכם ולאחר מכן לחצו על **סנסור הסליידר** כדי לשנות להגדרת העוצמה הרצויה או להפעלת שטח בישול נוסף.

חשוב: נקודת ההשהיה המתאימה חייבת להיות מוארת!



Suitable for induction cooking

3. שימו מיד **כלי בישול מתאים לבישול 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, הצג יראה לסירוגין רמת העוצמה שהוגדרה ואת הסמל U. אם שום סיר לא ימוקם על שטח הבישול, הוא ייכבה אחרי 10 דקות מסיבות בטיחותיות. אנא הסתכלו בסעיף "זיהוי סיר".

## כיבוי שטח הבישול



4. a) לחצו על **סנסור הסליידר** בצד הימני הרחוק (רמת עוצמה 0).  
או:



b) הזיזו את האצבע שלכם על **סנסור הסליידר** שמאלה על מנת לצמצם את הגדרת העוצמה ל-0.

או:



c) לחצו על **כפתור ההפעלה/כיבוי ראשי**. כל הפונקציות של הכיריים יכבו (כל שטחי הבישול יכבו גם כן).

## כיבוי הכיריים



5. לחצו על **כפתור ההפעלה/כיבוי**. הכיריים יכבו לגמרי ללא התחשבות בכל הגדרות שנקבעו.

**הערה:** הכיריים יכבו אוטומטית לאחר 10 שניות אם כל שטחי הבישול יכבו באופן ידני (הגדרת עוצמה 0), ואף סנסור לא יילחץ לאחר מכן.

## פונקציית "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 לאחר מכן ימשיך לפעול. הפונקציה הזו זמינה ל-10 דקות בלבד מסיבות בטיחותיות. לאחר מכן הכיריים יכבו.



1. סירים ומחבתות על שטחי הבישול ורמות העוצמה הנדרשות הוגדרו. הסמל יואר.



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



הסמל **STOP** יבהב מאחר שהפונקציה הופעלה.

3. ההפסקה נגמרת בלחיצה על **כפתור "עצור"** -

ואחר כך על כל **כפתור אחר** (פרט לכפתור ההפעלה/כיבוי). הכפתור השני חייב להילחץ תוך 10 שניות, אחרת הכיריים יכבו.



## נעילה בטיחותית להגנת ילדים

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



## הפעלת פונקציית הנעילה הבטיחותית

1. הפעילו את הכיריים. הסמל יואר.

2. לחצו על **כפתור הנעילה** להפעלת הנעילה הבטיחותית.

הסמל יואר מאחר שהפונקציה בפעולה.

### כיבוי פונקציית הנעילה הבטיחותית

3. לחצו על כפתור הנעילה . הסמל יואר.



#### הערות:

- נעילה בפעולה תישאר מופעלת אפילו לאחר כיבוי הכיריים. לכן יש לבטל אותה בעת חידוש הבישול.
- בעת קצר חשמלי הנעילה תבוטל, כלומר תנוטרל.

### פונקציית שמירת חום

בעזרת הפונקציה של שמירת האוכל חם אתם יכולים להשתמש באחד משטחי הבישול כדי להשאיר את האוכל חם. שטח הבישול המיועד לשמירת חום האוכל מופעל ברמת עוצמה נמוכה.



1.

1. כלי בישול מונח על שטח בישול ורמת עוצמה (לדוגמה 3) נבחרה.



2.

$U \leftarrow 1 \leftarrow 2 \leftarrow 3$

2. לחיצה על **סנסור הסליידר** או הזזת האצבע על פני הסליידר שמאלה תפחית את רמת העוצמה. עצרו כאשר תראו את הסימן . פונקציית שמירת חום פועלת כעת.



3.

$\rightarrow 0$

3. לחצו על **סנסור הסליידר** לכיוון שמאל בכדי לכבות את הפונקציה.

הפונקציה לשמירת חום האוכל זמינה למשך 120 דקות, לאחר מכן הכיריים ייכבו.

### 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.

1. הפעילו את הכיריים והדליקו אחד או כמה שטחי בישול, לאחר מכן כוונו את הגדרות העוצמה הדרושות.



2.



2. לחצו על **כפתור הטיימר** . צג הטיימר יציג 00. הסמל יהבהב לשטחי הבישול שניתן לבחור.



3.

3. לחצו על **סנסור הסליידר** לכיוון הזמן. לאחר מספר שניות כיוון הזמן ייקלט וההליך יחל.

4. שטח הבישול ייכבה בתום הזמן שכיוונתם. צפצוף יישמע למשך זמן מסוים, אותו תוכלו להפסיק באמצעות לחיצה על כל כפתור (פרט לכפתור הפעלה/כיבוי).

#### הערות:

- על מנת לתכנת את פונקציית הכיבוי האוטומטי לשטח בישול נוסף, חזרו פעם נוספת על הצעדים בסעיפים 2-4.
- בכדי לבדוק כמה זמן חלף (פונקציית הכיבוי האוטומטי), לחצו על **כפתור הטיימר** ולאחר מכן על **סנסור הסליידר** לשטח הבישול. את הכיוון המוצג ניתן לקרוא ולשנות.
- סיום פונקציית הטיימר: בחרו את שטח הבישול המתאים ומחקו את הזמן ע"י לחיצה על **סנסור הסליידר** ("0").

- אם מספר שטחי בישול תוכנתו עם פונקציית הכיבוי האוטומטי, צג הטיימר יראה תמיד את שטח הבישול עם הזמן הקצר ביותר שנשאר.

## שעון תזכורת

### שטחי הבישול כבויים




1. הפעילו את הכיריים.



2. לחצו על **כפתור הטיימר** . הנקודה העשרונית בצג הטיימר יואר. שעון התזכורת נבחר.




3. לחצו על **סנסור הסליידר**  לכיוון הזמן. לאחר מספר שניות כיוון הזמן ייקלט וההליך יחל.  
4. שטח הבישול ייכבה בתום הזמן שכיוונתם. צפצוף יישמע למשך זמן מסוים, אותו תוכלו להפסיק באמצעות לחיצה על כל כפתור (פרט לכפתור הפעלה/כיבוי).



### חלק משטחי הבישול כבר בפעולה

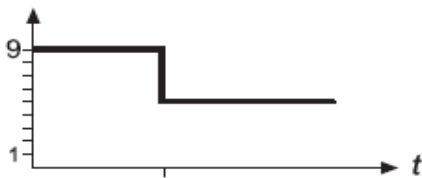


• לחצו על **כפתור הטיימר**  באופן חוזר עד שהנקודה העשרונית בצג תואר.

• לחצו על **כפתור הסנסור**  כדי לכוון את הזמן. לאחר מספר שניות כיוון הזמן שלכם ייקלט וההליך יחל. בסיום הזמן צפצוף יישמע למשך זמן מסוים, אותו תוכלו להפסיק באמצעות לחיצה על כל כפתור (פרט לכפתור הפעלה/כיבוי).

### אנא שימו לב:

- שעון התזכורת נשאר בפעולה כאשר הכיריים כבויות. על מנת לשנות את הזמן – הפעילו את הכיריים.



### מאיץ חום אוטומטי **A**

הרתחה ע"י מאיץ חום אוטומטי מתקיימת ברמת עוצמה 9. אחרי זמן מסוים רמת העוצמה תרד אוטומטית לכיוון עוצמת בישול נמוכה יותר (1-8).


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. הפעילו את הכיריים.



2. לחצו על **סנסור הסליידר**  **והשאירו אותו לחוץ (למשך כ-3 שניות)** להפעלת את הפונקציה ומיד לאחר מכן בחרו את רמת הבישול:



1.....שמאל.....רמת רתיחה 1 

4.....מרכז.....רמת רתיחה 4 

8.....ימין.....רמת רתיחה 8 

Press and keep pressed (for approx. 3 seconds)

הסמל "A" יואר. הפעולה תפעיל את פונקציית מאיץ החום האוטומטי. הסמל "A" ורמת הבישול שבחרתם יבהבו לסירוגין.

3. 4

3. פונקציית מאיץ החום האוטומטי תפעל כמתוכנן. לאחר זמן מסוים (ראו טבלה) תהליך הבישול ימשיך עם הגדרת עוצמת בישול נמוכה יותר. האות "A" תיעלם מהצג.

הערות:

- הגדרת עוצמת הבישול הנמוכה יכולה להשתנות לרמה גבוהה יותר בזמן שפונקציית מאיץ החום האוטומטי נמצאת בפעולה. הפונקציה תיכבה אם הגדרת רמת עוצמת הבישול הנמוכה תרד מטה.

פונקציית מאיץ החום האוטומטי (זמן (שניות:דקות)	הגדרת רמת הבישול
00:40	1
1:12	2
2:00	3
2:56	4
4:16	5
7:12	6
2:00	7
3:12	8
-:-	9

פונקציית ההמסה

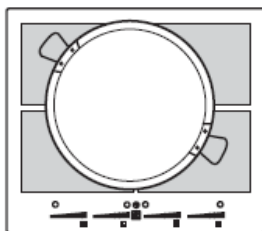
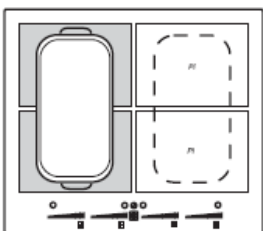
1. פונקציית המיועדת להמסת רכיבים (למשל: חמאה ושוקולד). אזור הבישול יופעל ברמת עוצמה נמוכה. הפעילו את הכיריים.
2. לחצו על כפתור פונקציית ההמסה פעם אחת בלבד. הסמל יבהב למשך כ-5 שניות.
3. לאחר מכן לחצו על סנסור הסליידר המתאים להקציב זאת לשטח בישול ספציפי. הסמל מוצג. פונקציית ההמסה מופעלת.
4. לכיבוי הפונקציה לחצו על סנסור הסליידר בצד השמאלי הרחוק.

כיוון ההמסה זמין ל- 120 דקות, שלאחריהם ייכבה שטח הבישול.

פונקציית גישור

שטחי הבישול האחוריים והקדמיים ניתנים להפעלה בצוותא במהלך בישול (פונקציית גישור). הפונקציה מאפשרת שימוש בכלי בישול גדולים יותר.

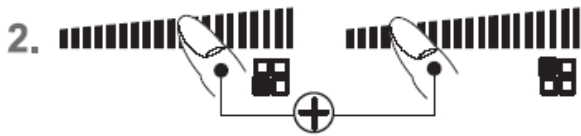
1. הפעילו את הכיריים.
  2. לחצו על סנסור הסליידר של שטחי הבישול הקדמיים והאחוריים בו-זמנית להפעלת פונקציית הגישור.
- פונקציית הגישור מופעלת, הסמל יופיע. הפעולה תתבצע באמצעות סנסור הסליידר של שטח הבישול הקדמי.



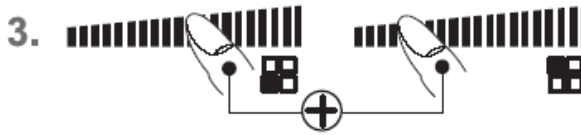
Only model type 60



3. לביטול שני סנסורי הסליידר לחצו עליהם בו-זמנית שוב או לחילופין כבו את הכיריים.



כל ארבעת שטחי הבישול של מודל סוג 60 ניתנים להפעלה בו-זמנית. כדי לעשות זאת, געו בלחצני הסנסור של שטחי הבישול הקדמיים בו-זמנית. פונקצית הגישור תופעל, הסמל יופיע. הפעולה תתבצע באמצעות סנסור הסליידר .



של שטח הבישול הקדמי מימין. לביטול שני הסנסורים , לחצו עליהם בו-זמנית פעם נוספת או לחילופין כבו את הכיריים.

**הערות:**

- הצולה או הסיר צריכים לכסות לפחות חצי משטחי הבישול שהוגדרו לשימוש, וזאת בכדי שיזוהו ע"י מערכת זיהוי הסירים.

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

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



1. הפעילו את הכיריים.



2. לחצו על כפתור העוצמה OP פעם אחת. הסמל P יהבהב למשך כ-5 שניות.



3. לאחר מכן לחצו על סנסור הסליידר להתאמה לשטח בישול ספציפי. הסמל P יופיע והגדרת עוצמת מאיץ החום יופעל.



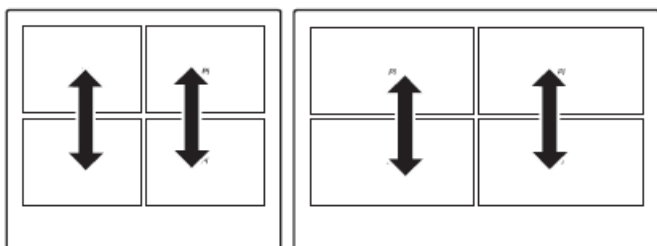
4. לאחר 10 דקות עוצמת מאיץ החום ייכבה אוטומטית. הסמל P ייכבה וכיוון העוצמה 9 יופיע.



**הערה:** על מנת לבטל את פונקציית מאיץ החום לפני הזמן, לחצו על סנסור הסליידר של שטח הבישול המתאים.

**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 פונקצית מאיץ החום מופעלת, מערכת ניהול העוצמה תפחית את הגדרת העוצמה של שטח הבישול של המודול. הצג לשטח הבישול הזה יהבהב תחילה, ולאחר מכן הגדרת העוצמה הגבוהה ביותר האפשרית תוצג בעקביות.



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.

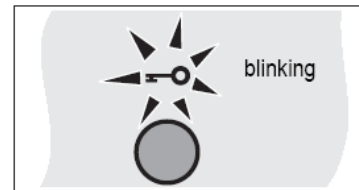
**ביכולתכם לתקן תקלות שונות באופן עצמאי, כפי שמתואר מטה:**

### **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 כפתורי הסנסור נעולים (נעילה בטיחותית), כלומר הסמל  מהבהב?



- 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 E8 מסומנת?**

תקלה במאוורר הימני או השמאלי. פתח השאיבה חסום/מכוסה או שהמאוורר פגום. בדקו את התקנת הכיריים, ודאו האם השאירו לכם פתחי אוורור מספיקים.

### **שגיאת קוד U400 מוצגת?**

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

### **שגיאת קוד (ERxx או Ex) 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 ‏ 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 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

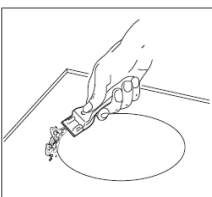
2. נקו את הכיריים בשלמותן ביסודיות פעם בשבוע עם אבקת ניקוי לזכוכית קרמית המומלצת ע"י היצרן (ראו בהמשך). לאחר מכן מירחו נוזל סיליקון המומלץ על ידי היצרן. כאשר זה יעשה, גורמי הניקוי יעטפו את הכיריים בשכבה דקה מגינה שחסינה למים ולכלוך. כל הלכלוך נשאר על השכבה ויכול להיות מוסר בקלות. אחר כך שפשו בצורה יבשה 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 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
כל הסנסורים לא מגיבים	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.

## 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 הפעלה, 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 לטפל את החסגרת של הכיריים, ואין להניח על החסגרת חומרי ניקוי או חסימי שומנים!

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 נמס מהזכוכית הקרמית, כל עוד ששטח הבישול עדיין חם. נקודות לכלוך קשות ניתן להרחיק ע"י שימוש בחומר ניקוי מומלץ ע"י היצרן, ואחר כך יש לנקות במטלית לחה, ולייבש היטב.

אסור! לנקות עם סקווטש ברייט. (זה גורם לשריטות).

לכלוך וכתמים עקשניים – (כתמי לימון קשים, גלישת סוכר מבושל) – גורמים לבלאי ואינם ניתנים לניקוי.

כאשר מקלפים תפוז, או מכינים עלי חסה, קורה 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 (תוצרת גרמניה) לזכוכית הקרמית. חומרי ניקוי אלו מומלצים ע"י קונצרן קופרבוש הגרמני.



נוזל סיליקון לשמירה על מרקם הזכוכית



אבקת 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



ניגן אהשיג באנויוו  
המשוקו מוצרי

**Küppersbusch**

קופרבוש

**smatic**

**Kelvinator**

או באנויוו השריו

ניתן להזמין טלפונית אצל היבואן, המשלוח חינם.

**03-9381695**

או באינטרנט

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

נירוסטון

✓ 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  kupper

**Kelvinator**

kupper

**FABER**

**smatic**

**Küppersbusch**

משוקי