



קופר יבוא 1992 בע"מ ^{בס"ד}

הוראות הפעלה
לכיריים

Kuppersbusch

EKI 9940.1F
EKIF 9940.1

Kupper



Küppersbusch

משווקי

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 נפרק, 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 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

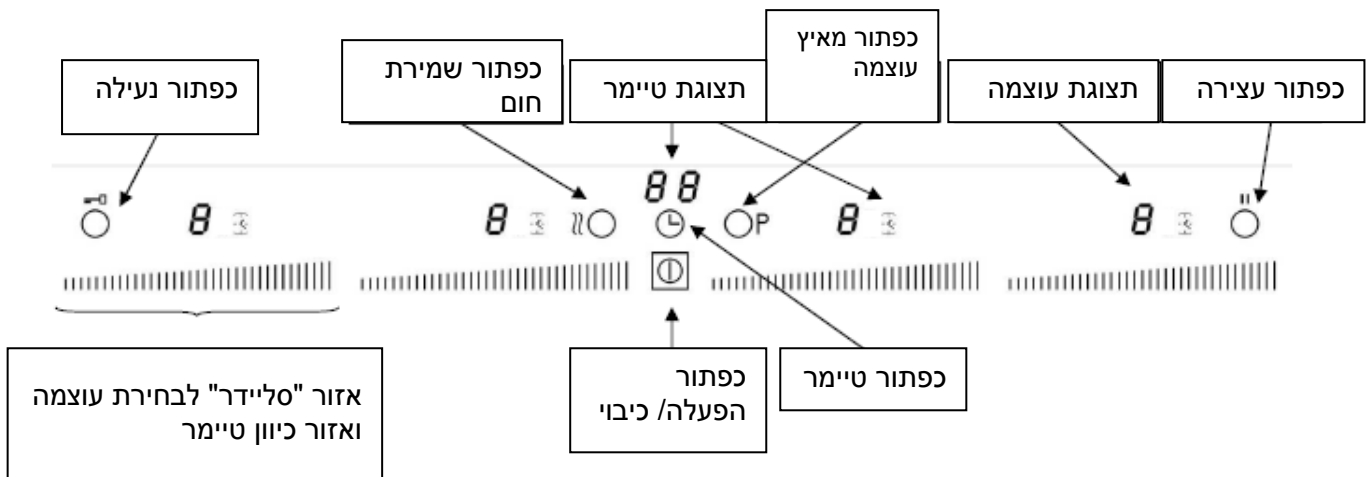
תיאור המכשיר

מאפיינים טכניים

סוג	עוצמה כוללת	מידות שטח החימום	עוצמה רגילה* עוצמה עם מאיץ	זיהוי קוטר מינימאלי
EKIF 9940.1 EKI 9940.1F	7400 W	4 שטחי בישול 180X220 מ"מ	2100 W	100 mm

* מדידת עוצמה ממוצעת. לפי, הצורה, המידה וגודל הסיר, העוצמה המקסימאלית שנמדדה יכולה לחרוג מהמספרים הללו.

לוח בקרה



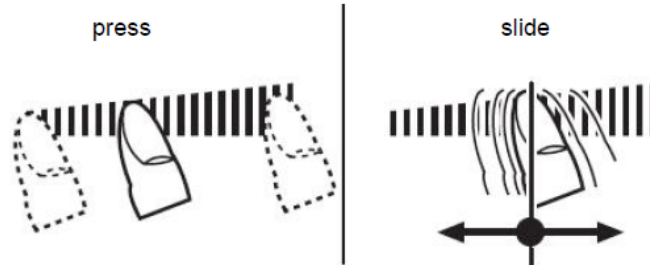
שימוש במכשיר

תצוגה

תיאור	עיצוב	תצוגה
איזור החימום מופעל	אפס	0
בחירת רמת הבישול	רמת עוצמה	1....9
אין סיר/ סיר לא מתאים על הכיריים	לא מזוהה סיר	U
בישול אוטומטי	מאיץ חום	A
תקלת חשמל	הודעת שגיאה	E
איזור החימום עדיין חם	שארית חום	H
מאיץ העוצמה פועל	מאיץ עוצמה	P
מאיץ עוצמה כפול פועל	מאיץ עוצמה כפול	
השארה אוטומטית על 42°C	השארית המזון חם	
השארה אוטומטית על 70°C	השארית המזון חם	
השארה אוטומטית על 94°C	השארית המזון חם	
הכיריים בהשהיה	עצור&המשך	

אזור "סליידר": כיוון עוצמה וערכי טיימר

הסליידר עובד כמו כפתור סנסור. ברגע שהאצבע ממוקמת על הסליידר, תוכלו להחליק לצד של יד שמאל או של יד ימין בכדי לכוון את הערך המוצג. ברגע שהגעתם לערך הרצוי, ניתן להסיר את האצבע מהסליידר. לבחירת העוצמה, תוכלו להחליק את האצבע על הסליידר, או לבחור בגישה ישירה רמה ספציפית אם תשימו את האצבע ישירות על הרמה הנבחרת.



תחילת הפעלה

• הפעלת/כיבוי הכיריים:

<u>פעולה</u>	<u>לוח בקרה</u>	<u>תצוגה</u>
הפעלה	לחיצה על כפתור	[0] (למשך שנייה)
עצירה	לחיצה על כפתור	[H] או ריק.

• הפעלת/כיבוי אזור חימום:

<u>פעולה</u>	<u>לוח בקרה</u>	<u>תצוגה</u>
בחירת רמת עוצמה	החליקו על הסליידר ימינה או שמאלה	[1] עד [9]
עצירה	החלק ל- [0] על הסליידר	[0] או [H]

אם אף פעולה לא מתבצעת בתוך 10 שניות, הכיריים יחזרו למצב המתנה.

זיהוי סירים

פונקצית זיהוי הסירים מוודאת בטיחות מקסימאלית. האינדוקציה לא עובדת במקרה ש:

- אף סיר לא ממוקם על אזור החימום או שסיר זה אינו מתאים לאינדוקציה. במקרה זה, בלתי אפשרי להגדיל את העוצמה ובנוסף הסמל [U] יוצג. הסמל ייעלם עם הנחת סיר מתאים לאינדוקציה.
- הסיר יוסר מאזור החימום. הפעולה תיעצר. הסמל [U] יופיע על הצג. סמל זה ייעלם כאשר הסיר יוחזר לשטח החימום. הבישול ימשיך ברמת העוצמה שכוונה לפני כן. לאחר השימוש, ודאו שיסודות החימום כובו: אל תעזבו את זיהוי הסיר [U].

תצוגת שארית חום

לאחר כיבוי שטח החימום או עצירה מוחלטת של פעולת הכיריים, שטחי החימום עדיין חמים והדבר מוצג באמצעות [H]. הסמל [H] נעלם כאשר ניתן לגעת בשטחי החימום בבטחה. כל עוד הסמלים של שארית החום מוצגים, אין לגעת בשטחי החימום או להניח עליהם חפצים רגישים לחום. ישנה סכנת כוויות ושריפה.

פונקצית מאיץ עוצמה

פונקצית מאיץ העוצמה [P] ומאיץ העוצמה הכפול [!!] מאיצות עוצמה לשטח החימום הנבחר. אם פונקציה זו מופעלת, שטחי החימום יעבדו בעוצמה אולטרה- גבוהה במשך 10 דקות. העוצמה מיועדת לחימום מהיר של כמויות גדולות של מים למאכלים כמו אורז, פסטה אטריות.

• הפעלת/עצירת מאיץ עוצמה

<u>פעולה</u>	<u>לוח בקרה</u>	<u>תצוגה</u>
הפעלת מאיץ עוצמה	לחצו על כפתור מאיץ עוצמה	[P] מהבהב
עצירת מאיץ עוצמה	לאחר מכן לחצו על האזור הרצוי בסליידר החליקו על הסליידר	[P] עד [0]

• הפעלת/עצירת מאיץ עוצמה כפול

<u>פעולה</u>	<u>לוח בקרה</u>	<u>תצוגה</u>
הפעלת מאיץ עוצמה כפול	לחצו על כפתור מאיץ עוצמה פעמיים .	[P] מהבהב
עצירת מאיץ עוצמה כפול	לאחר מכן לחצו על האזור הרצוי בסליידר החליקו על הסליידר	[P - !!] עד [0]

• ניהול עוצמה

כאשר מגיעים לעוצמה, שטחי הבישול מנוהלים בזוגות ואינם יכולים לחרוג מעוצמה מקסימאלית כוללת. אם רמות העוצמה הנבחרות לשני האזורים חורגים מהעוצמה המקסימאלית הניתנת, פונקצית ניהול העוצמה תפחית אוטומטית עוצמה מאחד האזורים. הצג של אזור זה יהבהב. הרמה תופחת אוטומטית לנקודה הגבוהה ביותר שמתאימה.

שטח החימום הנוסף: (דוגמה: רמת עוצמה 9)

[9] יורד ל- [8] ומהבהב.


רמת עוצמה נבחרת

הסמל [P] מוצג.

טיימר


ניתן להשתמש בכל הטיימרים של שטחי החימום במקביל, כאשר ניתן לכוון כל טיימר לזמן שונה (דקה 1 עד 999 דקות) לכל אזור חימום.

• כיוון והגדרת זמן הבישול:

<u>פעולה</u>	<u>לוח בקרה</u>	<u>תצוגה</u>
בחירת רמת עוצמה בחירת <<טיימר>> כיוון <<טיימר>>	החליקו על הסליידר לחצו על  החלקה על הסליידר	[1] עד [9] [00] מהבהב הזמן המכוון


הזמן יאושר והבישול יחל.

• לעצירת זמן הבישול:

<u>פעולה</u>	<u>לוח בקרה</u>	<u>תצוגה</u>
בחירת <<טיימר>> עצירת <<טיימר>>	לחצו על  החליקו על הסליידר	[00] מהבהב זמן מופחת ל- [00]



אם מספר טיימרים נמצאים בפעולה, חזרו על ההליך.

• עצירה אוטומטית בסיום זמן הבישול

ברגע שזמן הבישול הנבחר הסתיים, הטיימר מציג [00] מהבהב וצליל יישמע. לעצירת הצליל וההבהב, לחצו על הכפתור .

• פונקצית טיימר:

פונקציה זו היא פונקציה עצמאית. היא מפסיקה ברגע ששטח בישול מופעל. אם הפונקציה מופעלת והכיריים כבויים, הטיימר ממשיך לפעול עד לתום הזמן.

<u>פעולה</u>	<u>לוח בקרה</u>	<u>תצוגה</u>
התחלת הפעלה בחירת <<טיימר>> כיוון <<טיימר>>	לחצו על הכפתור  לחצו על  החליקו על הסליידר	[0] [00] מהבהב הזמן המכוון

הזמן יאושר והטיימר יחל.

בישול אוטומטי

כל שטחי הבישול מצוידים במתקן בישול אוטומטי. שטח הבישול מתחיל בעוצמה מלאה למשך זמן מסוים ולאחר מכן מפחית אוטומטית את עוצמתו לרמה שנבחרה מראש.

• לתחילת הפעלה:

<u>פעולה</u>	<u>לוח בקרה</u>	<u>תצוגה</u>
בחירת רמת עוצמה (לדוגמה << 7 >>)	החליקו לעמדה [7] והישארו 3 שניות	[7] מהבהב ביחד עם [A]

• **לכיבוי הבישול האוטומטי:**

<u>פעולה</u>	<u>לוח בקרה</u>	<u>תצוגה</u>
בחירת רמת עוצמה	החליקו על הסליידר	[0] עד [9]

רמת עוצמה	זמן בישול אוטומטי (שניות:דקות)
1	00:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	- : -

פונקצית הפעלה/עצירה Stop \ Go

פונקציה זו עוצרת את כל פעילות הבישול של הכיריים באופן זמני ומאפשרת הפעלה חוזרת עם אותן הגדרות.

• **הפעלת/ביטול פונקצית השהיה:**

<u>פעולה</u>	<u>לוח בקרה</u>	<u>תצוגה</u>
הפעלת השהיה	לחצו על כפתור עצירה למשך 2 שניות	על צג שטח החימום יופיעו [II] ונורת השהייה מהבהבת
עצירת השהיה	לחצו על כפתור עצירה למשך 2 שניות לחצו על הסליידר	ההגדרות הקודמות

פונקצית זיכרון

לאחר כיבוי הכיריים [Ⓞ], לכיריים יש אפשרות לזכור את ההגדרות האחרונות.

- שלבי הבישול של כל שטח בישול (מאיץ עוצמה).
- דקות ושניות של טיימרים מכוונים של כל שטח בישול
- בישול אוטומטי
- פונקצית שמירת חום

הפעילו את פונקצית הזיכרון באופן הבא:

- לחצו על כפתור ההפעלה/כיבוי [Ⓞ].
 - לאחר מכן לחצו על כפתור עצירה לפני שהאור יפסיק להבהב.
- ההגדרות הקודמות יחזרו לתוקף.

פונקציות <<שמירת חום>>

פונקציה זו מאפשרת הגעה לטמפרטורה של בערך 42, 70 או 94 מעלות צלסיוס ושמירה על טמפרטורה זו. הדבר ימנע מנוזלים מלגלוש או ממזון להישרף בתחתית הסיר.

• להפעלת פונקציות <<שמירת חום>>



<u>פעולה</u>	<u>לוח בקרה</u>	<u>תצוגה</u>
שמירה על 42 מעלות	לחצו על הסליידר בין [0] ל- [1] .	[-]
שמירה על 70 מעלות	לחצו פעם אחת על כפתור "שמירת חום".	[=]
שמירה על 94 מעלות	לחצו פעמיים על כפתור "שמירת חום" ואז על הסליידר.	[=]
עצירה	החליקו על הסליידר	[0] עד [9]

הזמן המקסימאלי בו ניתן לשמור על חום הוא שעותיים.

פונקציות גישור

פונקציה זו מאפשרת שימוש בשני שטחי בישול בו-זמנית עם אותם מאפיינים כמו של שטח בישול יחיד. אין אפשרות להשתמש בפונקציות מאיץ עוצמה.


• לשילוב 2 שטחי בישול:

<u>פעולה</u>	<u>לוח בקרה</u>	<u>תצוגה</u>
הפעלת הכיריים	לחצו על כפתור []	[0]
הפעלת הגישור	לחצו בו-זמנית על הסליידרים של שני שטחי הבישול	[0] ו- []
הגדלת עוצמת הגישור	החליקו על הסליידר שמגדיר את העוצמה	[1] עד [9]
עצירת הגישור	לחצו בו-זמנית על הסליידרים של שני שטחי הבישול.	[0]

• לשילוב 4 שטחי בישול:

<u>פעולה</u>	<u>לוח בקרה</u>	<u>תצוגה</u>
הפעלת הכיריים	לחצו על כפתור []	[0]
הפעלת הגישור	לחצו בו-זמנית על הסליידרים של שני שטחי הבישול החיצוניים	[0] ו- [] X 3
הגדלת עוצמת הגישור	החליקו על הסליידר שמגדיר את העוצמה	[1] עד [9]
עצירת הגישור	לחצו בו-זמנית על הסליידרים של שני שטחי הבישול החיצוניים.	[0]

נעילת לוח בקרה

בכדי להימנע משינוי לא מכוון של הגדרות של שטחי הבישול, בפרט כאשר ברצונכם לנקות את הפאנל, ניתן לנעול את לוח הבקרה (פרט לכפתור הפעלה/כיבוי ) .

<u>פעולה</u>	<u>לוח בקרה</u>	<u>תצוגה</u>
נעילת הכיריים	לחצו על הכפתור  במשך 6 שניות	תאורת נעילה מהבהבת
ביטול הנעילה	לחצו על הכפתור  במשך 6 שניות	תאורת נעילה קבועה

הפעלת הגבלת זמן

כל שטח בישול הוא בעל הגבלת זמן פעולה: שטח הבישול נכבה אוטומטית לאחר זמן מסוים ללא כל שינוי בהגדרות. זמן זה משתנה בהתאם לרמת העוצמה שנבחרה כמתואר בטבלה שלמטה:

רמת עוצמה	זמן פעולה (דקות:שעות)
1	08:36
2	06:42
3	05:18
4	04:18
5	03:30
6	02:18
7	02:18
8	01:48
9	01:30

עצות לבישול

איכות סיר

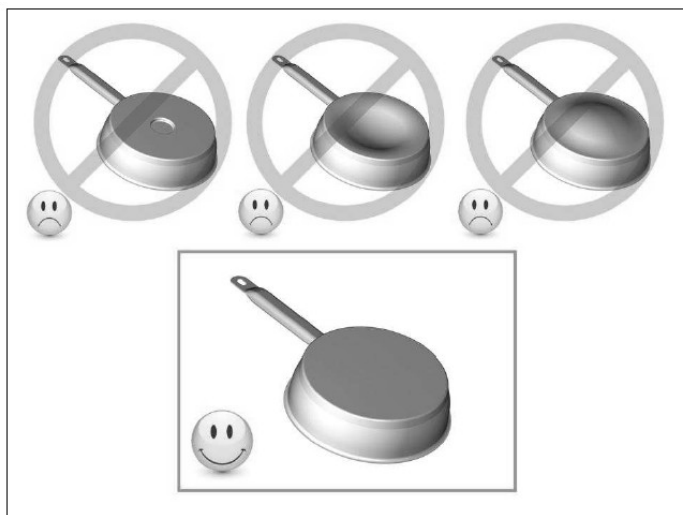
חומרים מתאימים לסיר/מחבת: פלדה, אמיל, ברזל, נירוסטה עם תחתית מגנטית, אלומיניום עם תחתית מגנטית.

חומרים לא מתאימים לסיר/מחבת: אלומיניום ונירוסטה ללא תחתית מגנטית, כסף, זכוכית, חימר ופורצלן.

יצרני כלי הבישול מציינים בדרך כלל האם כלי הבישול שלהם מתאימים לבישול באינדוקציה. בכדי לבדוק האם כלי הבישול מתאימים:

- מזגו מעט מים לסיר הממוקם בשטח החימום של האינדוקציה שמכוון לרמה [9]. המים מוכרחים להתחמם תוך מספר שניות.
- המגנט אמור להימשך לתחתית הסיר.

סירים מסוימים עלולים לגרום רעש כאשר הם ממוקמים על שטח הבישול. רעש זה לא מצביע על כשל במכשיר או משפיע על פעולת הבישול.



קוטר הסיר

שטחי הבישול יהיו, תוך זמן מסוים, מותאמים אוטומטית לקוטר הסיר. עם זאת, לתחתית הסיר מוכרח להיות קוטר מינימאלי בהתאם לשטח הבישול עליו הסיר נמצא. בכדי לשמור על יעילות הכיריים, אנא מקמו את הסיר במרכז שטח הבישול.

דוגמאות לרמות עוצמת בישול

רטבים, חמאה, שוקולד, ג'לטין, מנות מוכנות מראש	המסה, חימום מחדש	1 עד 2
אורז, פודינג, סירופ סוכר, ירקות מיובשים, דגים, מזון קפוא	הרתחה ממושכת, הפשרה	2 עד 3
ירקות, דגים, בשר	אידי	3 עד 4
תפוחי אדמה מאודים, מרק, פסטה, ירקות טריים	חימום	4 עד 5
בשר, כבד, ביצים, נקניקיות, גולש, רולדות	בישול בינוני, הרתחה ממושכת	6 עד 7
תפוחי אדמה, ופל	בישול	7 עד 8
אומצה (סטייק), חביתה, מזון מטוגן, מים	טיגון, צלייה, הרתחת מים	9
אומצה (סטייק), הרתחת כמות גדולה של מים	טיגון, צלייה, הרתחת מים	P או "



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 אותן, 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 נתיך (פיזז) מנותק?
- האם הכיריים חוברו כראוי לחשמל?
- האם מונח חפץ כלשהו על אחד מכפתורי הסנסור?
- האם כפתורי הסנסור מכוסים בחלקם ע"י מים או שמן?

לוח הבקרה מציג [U]:

- קוטר תחתית הסיר קצר מדי.
- אינכם משתמשים בכלי בישול מתאים לבישול באינדוקציה.
- אף כלי בישול לא ממוקם על הכיריים.

לוח הבקרה מציג [E]:

נסו לנתק ולחבר מחש את הכיריים.
במקרה שלא עובד - צרו קשר עם טכנאי שירות הלקוחות!

שטח בישול אחד / כל שטחי הבישול מנותקים:

- נעילת הבטיחות מופעלת
- שכחתם לנתק שטח בישול למשך זמן רב.
- כפתור סנסור אחד או יותר מנותקים.
- הסיר ריק והתחתית שלו מחוממת יתר על המידה.
- לכיריים יש הפחתה אוטומטית ברמת העוצמה והפסקת חימום יתר אוטומטי.

אוורור מתמשך לאחר ניתוק הכיריים:

- אין תקלה, המאוורר ממשיך להגן על הכיריים ע"י קירורם.
- מאוורר הקירור מפסיק אוטומטית.

מערכת הבישול האוטומטית לא פועלת:

- שטח הבישול עדיין חם [H].
- רמת העוצמה הגבוהה ביותר מכוונת [9].

לוח הבקרה מציג [II]:

התייחסו לסעיף "השהיה".

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.

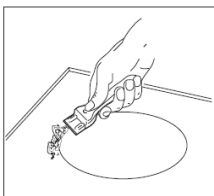
לכלוך כבד וכתמים יכולים להיות מוסרים כאשר הכיריים עדיין חמים מעט. השתמשו בחומר ניקוי המומלץ על ידי היצרן לנקות את הכיריים. המשיכו לפי העקרונות הכללים תחת פריט 2.

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).

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

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 לטפול את החסריה של הכיריים, ואין להגזיף על החסריה בוחרי ניקוי או חסרי חומרים!

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 סקווש ברייט. (זה גורם לשריטות).

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

כאשר מקלפים תפוח"א, 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.

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).



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



ניתן להשיג במנויות
המשוקות לוצ'רי

Küppersbusch

קופרבוש

smatic

Kelvinator

או במנויות השירות

ניתן להזמין טלפונית אצל היבואן, המשלוח חינם.

03-9381695

או באינטרנט

www.kupper-sale.co.il

מיוצג על ידי -

✓ 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