



קופר יבוא 1992 בע"מ <sup>בס"ד</sup>

הוראות הפעלה  
לכיריים

# Kuppersbusch

**KI 6120**

**KI 8120**

**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 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.

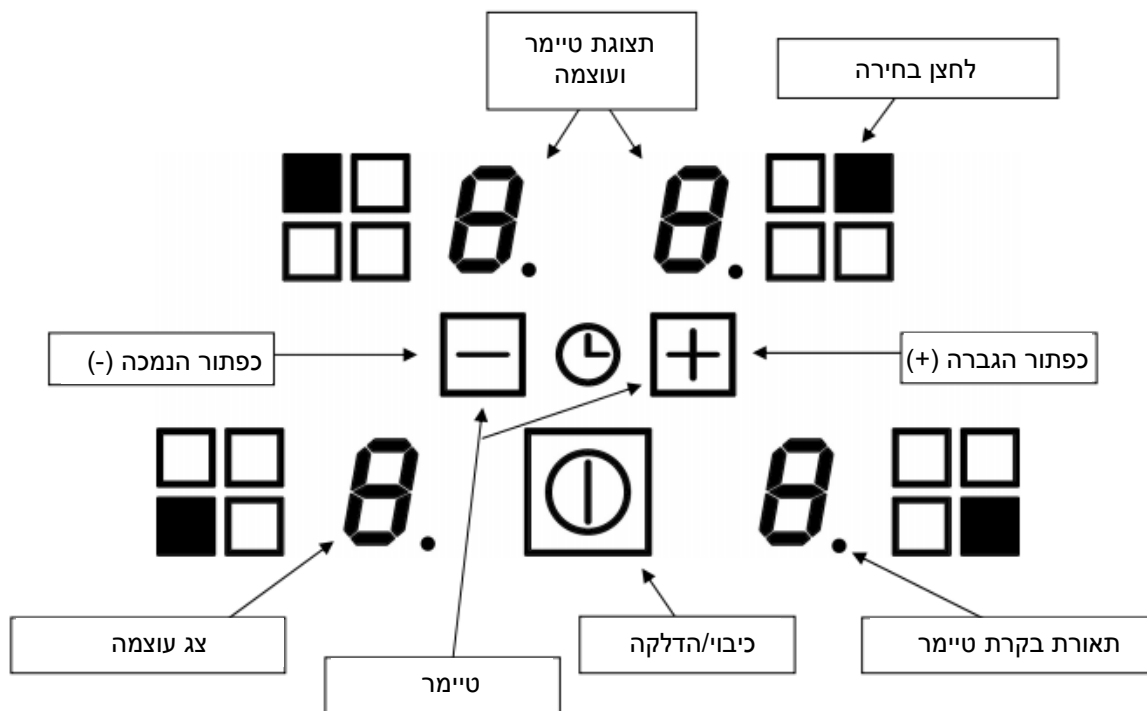
### **על הכיריים עצמן**

- **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 הנתיק 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).**

## פנל הפעלה



## שימוש במכשיר

### תצוגה

פונקציה	תפקיד	סימן
אזור החימום מופעל.	אפס	0
בחירת עוצמת הבישול.	רמת העוצמה	1...9
אין סיר או סיר מונח לא נכון.	זיהוי סירים	<u>U</u>
שגיאה אלקטרונית.	אזהרת שגיאה	<u>E</u>
אזור החימום חם.	זיהוי ה"חום שנשאר"	H
האצת העוצמה מופעלת.	מאיץ	P
פנל ההפעלה נעול.	נעילה	L

### אורור

מערכת הקירור פועלת ברציפות. היא מופעלת כאשר מפעילים את הכיריים ומוגברת כאשר הכיריים מופעלות באופן אינטנסיבי. מאורר הקירור מפחית את מהירותו ועוצר אוטומטית כאשר המעגל החשמלי מקורר מספיק.

## הפעלת המכשיר וניהולו

### טרם השימוש הראשון

נקו את הכיריים באמצעות חומר ניקוי המומלץ ע"י היצרן וייבשו את המשטח ביסודיות. אל תשתמשו בחומר ניקוי חריף או במסיר שומנים שעלול לגרום לכתם כחול - כהה על זכוכית המשטח.

## עקרונות האינדוקציה

סליל האינדוקציה ממוקם מתחת לכל אזור חימום. כשהוא מופעל, הוא מייצר שדה אלקטרומגנטי משתנה שמייצר זרמים אינדוקטיביים במשטח הפרומגנטי התחתית של הסיר. כתוצאה מכך, אזור החימום שממוקם מתחת לסיר מתחמם.

הסיר חייב להיות מותאם:

- כל הסירים חייבים להיות עם תחתית פרומגנטית (אנא וודאו שאכן יש התחתית מתמגנטת): סירים העשויים מברזל ופלדה, סירים מצופים, סירים העשויים מפלדת אל-חלד עם תחתית פרומגנטית.
  - הימנעו משימוש ב:נחושת, פלד אל-חלד טהורה, אלומיניום, זכוכית, עץ קרמיקה, חרס... איזור החימום האינדוקטיבי מסתגל אוטומטית לגודל הסיר. סיר בעל קוטר קטן מדי ( קוטר מינימלי ) לא יתחמם.
- הקוטר משתנה בהתאם לקוטר של אזור החימום.  
אם הסיר לא תואם לכיריים אינדוקציה יופיע הצג U.

## רגישות למגע

הכיריים העשויות זכוכית קרמית מצוידות סנסורים בעלי רגישות גבוהה למגע. כאשר האצבע שלכם לוחצת על כפתור, הפקודה המקבילה מופעלת. תוכלו לדעת שההפעלה התחילה אם נדלק אור בפנל ההפעלה, אות או מספר יוצגו ו/או יושמע "ביפ".

**במקרה של שימוש כללי לחצו על כפתור אחד בכל לחיצה.**

## אתחול

עליכם תחילה להפעיל את הכיריים ולאחר מכן את אזור החימום:

### • הפעלה/כיבוי הכיריים:

<u>פעולה</u>	<u>פנל ההפעלה</u>	<u>תצוגה</u>
להפעיל הכירה	לחצו על כפתור [⏻]	[0]
לכיבוי הכירה	לחצו על כפתור [⏿]	כלום או [H]

### • הפעלה/כיבוי אזור החימום:

<u>פעולה</u>	<u>פנל ההפעלה</u>	<u>תצוגה</u>
בחרו אזור	לחצו על כפתור [⏻]	[0]
להגביר את העוצמה	לחצו על כפתור [+]	[1] עד [9]
להנמיך את העוצמה	לחצו על כפתור [-]	[9] עד [1]
לכיבוי האזור	לחצו על כפתור [-] או לחצו בו-זמנית [⏻] או [-]	[0] או [H]

אם במשך 20 שניות לא בוחרים בפעולה הכירה חוזרת למצב המתנה.

## זיהוי "החום שנשאר"

לאחר כיבוי אזור החימום או הפסקתן המוחלטת של פעילות הכיריים, אזור החימום עדיין חם ומוצג [H] בתצוגה.

הסמל [H] יעלם כאשר האזור בישול יתקרר וניתן יהיה לגעת באזור החימום, אבל בזהירות. כל עוד מוצג סימן זה אל תגעו באזור החימום ואל תשימו עליו אביזרים רגישים לחום. תיתכן כווייה או שריפה.

## מאיץ

פונקצית ההאצה [P] מאפשרת האצת עוצמה לאזור החימום הנבחר. אם הפונקציה מופעלת אזור החימום פועל במשך 5 דקות עם עוצמה גבוהה במיוחד. **המאיץ משמש לדוגמה לחמם במהירות כמות גדולה של מים.**

### • הפעלה/כיבוי פונקצית ההאצה:

<u>פעולה</u>	<u>פנל ההפעלה</u>	<u>תצוגה</u>
בחרו אזור בישול	לחצו על כפתור [⏻]	[0]
להגביר את העוצמה	לחצו על כפתור [+]	[1] עד [9]
להפעיל את המאיץ	לחצו על כפתור [+]	[P] במשך 5 דקות
להפסיק את המאיץ	לחצו על כפתור [-]	[9]

## טיימר

ניתן להשתמש בטיימר (מ0 עד 99 דקות) בכל אזורי החימום בו זמנית כך שלכל אחד מהם תהיינה הגדרות זמן שונות.

### • הגדרות והתאמת זמן הבישול:

<u>פעולה</u>	<u>פנל ההפעלה</u>	<u>תצוגה</u>
בחרו אזור בישול	לחצו על כפתור [0]	[0]
להגביר את העוצמה	לחצו על כפתור [+]	[1] עד [9]
בחרו >טיימר<	לחצו בו-זמנית [+ ] ו [-]	הטיימר מציג [00] דקות
לקיצור הזמן	לחצו על כפתור [-]	[00] יורד ל 30, 29 ...
להארכת הזמן	לחצו על כפתור [+]	הזמן מתארך

לאחר כמה שניות תאורת בקרת הטיימר תפסיק להבהב. הזמן מאושר והבישול ימשך עד שיוצג [00].

### • לעצירת הטיימר:

<u>פעולה</u>	<u>פנל ההפעלה</u>	<u>תצוגה</u>
בחרו אזור בישול	לחצו על כפתור [0]	[0]
בחרו >טיימר<	לחצו בו-זמנית [+ ] ו [-]	הטיימר מציג את הזמן הנותר
לעצירת הטיימר	לחצו על כפתור [-]	הטיימר מציג [00] ולאחר מכן עוצר

אם הטיימר מופעל על כמה אזורי בישול חזרו על התהליך לכל אזור בנפרד.

### • הפסקה אוטומטית של הטיימר:

כאשר זמן הבישול מסתיים הטיימר מציג [00] ונשמע צלצול. על מנת להפסיק את הצלצול לחצו על אחד הכפתורים.

### • פונקצית טיימר לבישול ביצה:

<u>פעולה</u>	<u>פנל ההפעלה</u>	<u>תצוגה</u>
בחרו אזור בישול	לחצו על כפתור [0]	[0] או [H]
בחרו >טיימר<	לחצו בו-זמנית [+ ] ו [-]	הטיימר מציג [00] דקות
לקיצור הזמן	לחצו על כפתור [-]	[00] יורד ל 30, 29 ...
להארכת הזמן	לחצו על כפתור [+]	הזמן מתארך

לאחר כמה שניות תאורת בקרת הטיימר תפסיק להבהב. כאשר זמן הבישול מסתיים הטיימר מציג [00] ונשמע צלצול. על מנת להפסיק את הצלצול לחצו על אחד הכפתורים.

### נעילת פאנל ההפעלה

כדי להימנע משינוי בהגדרות של שטחי הבישול, במיוחד בעת ניקוי המכשיר, ניתן לנעול את פאנל ההפעלה (מלבד נעילת כפתורי ההפעלה והכיבוי [0]).

### • נעילה:

<u>פעולה</u>	<u>פנל ההפעלה</u>	<u>תצוגה</u>
הפעילו את הכיריים	לחצו על כפתור [0]	[0] או [H]
נעילת הכיריים	לחצו בו זמנית [- ] ו [0]	אין שינוי
	לחצו שנית על הכפתור של האזור הקדמי בצד ימין	[L]

## • ביטול הנעילה:

### פעולה

הפעילו את הכיריים

### תוך כ-5 חמש שנית מההפעלה

ביטול הנעילה

### תצוגה

[L]

### פנל ההפעלה

לחצו על כפתור [0]

[0]

לחצו בו זמנית [-] ו [0] מהאזור הקדמי בצד ימין לחצו שנית על [-]

אין תאורה על הצג

### ניהול צריכת חשמל

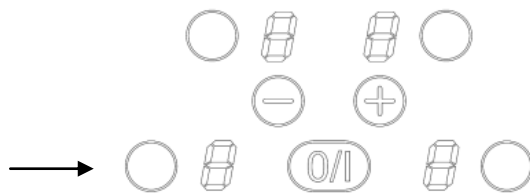
הכיריים מצוידות בהגבלת עוצמת החשמל. אם תגיעו לעוצמת החשמל המקסימאלית לא תוכלו להגבירה באזורי החימום השונים וישמע "ביפ". העוצמה המקסימאלית מוגדרת כ-6500 W על ידי המפעל אך אפשר לשנות אותה דיגיטלית ל-2900 W, 3700 W או 6000 W.

### אופן הגבלת צריכת החשמל

לפני שאתם מתחילים את התהליך:

- וודאו כי אין סירים על הכיריים
- נתקו את המכשיר מהחשמל על ידי הורדת המתג החשמלי או כיבוי המפסק החשמלי
- חברו שנית את המכשיר לחשמל
- התחילו את התהליך כשתי דקות לאחר חיבור המכשיר לחשמל
- וודאו כי כל שטחי הבישול כבויים

### התהליך:



על מנת לשנות את העוצמה המקסימאלית:  
1) לחצו בו זמנית על שני הכפתורים באזור התחתון למשך 3 שניות. יושמע "ביפ" והעוצמה שמוגדרת תוצג.

- 2) על מנת לשנות את העוצמת המקסימאלית השתמשו בכפתורים [+ ] ו [-]. על מנת לעצור את התהליך מבלי לשמור את השינויים אל תגעו בפאנל במשך 60 שניות.
- 3) כדי לשמור את השינויים לחצו שנית על שני הכפתורים באזור התחתון. כאשר יתעדכנו השינויים יושמע "ביפ".

## מה לעשות במקרה של בעיה

### הכיריים או שטח הבישול לא פועל:

- הכיריים לא מחוברות נכון לחשמל.
- פיוז ההגנה קפץ.
- פונקצית הנעילה מופעלת.
- הכפתורים הרגישים מכוסים בשמן או מים.
- אביזר מונח על אחד הכפתורים.

### פנל ההפעלה מציג [U]:

- אין סיר על משטח הבישול.
- הסיר אינו תואם את האינדוקציה.
- קוטר תחתית הסיר קטן מדי.

### אזור הממשיך לאחר כיבוי הכיריים:

- זו איננה שגיאה, המאורר ממשיך להגן על הכיריים.
- המאורר יפסיק אוטומטית.

### אחד או כל משטחי הבישול מפסיקים לפעול:

- פונקצית הבטיחות מופעלת.
- שכחתם לנתק את אזור החימום למשך זמן רב.

- אחד או יותר מהכפתורים הרגישים מכוסים.
  - הסיר ריק והתחתית שלו מחוממת יתר על המידה.
  - לכיריים יש הפחתה אוטומטית של עוצמת החום ועצירה אוטומטית במקרה של התחממות יתר.
- פנל ההפעלה מציג [L]:**
- עברו לעמוד של פרק נעילת פנל ההפעלה.
- פנל ההפעלה מציג [Er03]:**
- אביזר או נזל מכסים את הכפתורים. הסימן ייעלם כאשר הכפתורים לא יהיו מכוסים.
- פנל ההפעלה מציג [E2] או [EH]:**
- הכיריים מחוממות יתר על המידה, תנו להם להתקרר והפעילו אותם שנית.
- פנל ההפעלה מציג [E3]:**
- הסיר אינו מתאים החליפו אותו.
- פנל ההפעלה מציג [E5]:**
- רשת החשמל ניזוקה, בדקו את רשת החשמל.
- פנל ההפעלה מציג [E6]:**
- רשת החשמל ניזוקה, בדקו את התדירות של רשת החשמל.
- פנל ההפעלה מציג [E8]:**
- כניסת האוויר של המאוורר חסומה, שחררו אותה.
- פנל ההפעלה מציג [U400]:**
- הכיריים אינן מחוברות לחשמל, בדקו את החיבור.

## זיהוי סירים

אם שטח בישול פועל ואין סיר עליו או שהסיר קטן מדי, לא יהיה שידור עוצמה. 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 מהבהב. אם הסירים והמחבתות הממוקמים על שטח הבישול הם במידה קטנה יותר, וזיהוי הסיר עדיין מופעל, פחות עוצמה תסופק.

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 מתמגנט.
	סירי ברזל מוצקים עם בסיס מאמיל.
	סירים עשויים מכמה שכבות של פלדה חסינה, ברזל טהור, פלדה או אלומיניום חסיני-חלודה עם בסיס מתמגנט.

## כלי בישול לכיריים אינדוקציה

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

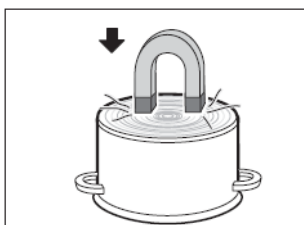
השתמשו רק בסירים עם בסיס (תחתית) גדול מתאים לאינדוקציה. כעיקרון, על תחתית הסיר יהיה סימן סלילים שמראה שהסיר מתאים לכיריים אינדוקציה.



או



## כך בודקים את התאמת הסיר:



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

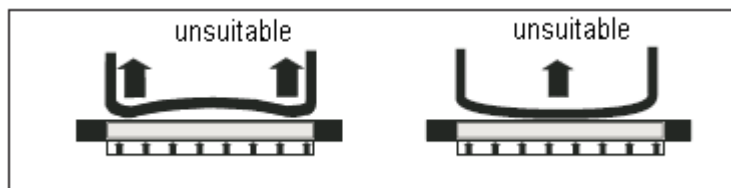


מבחן המגנט:

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 בכירים 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.

### האם לכירים יש חורים או סדקים?

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



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



## 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

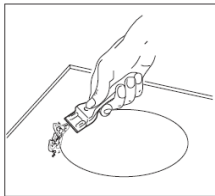
1. תמיד נקו את כיריים בשלמותן כאשר הן מתלכלכות. מומלץ לעשות זאת לאחר כל שימוש בכיריים. השתמשו בבד לח ומעט אבקת המומלצת ע"י היצרן לניקוי. אחר כך יבשו את הכיריים עם בד יבש ונקי כדי להבטיח ששום תכשיר ניקוי לא נשאר על משטח הכיריים.

### 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 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 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 יעלמו. זהירות : כתמים כהים יופיעו כתוצאה משימוש בגורמי ניקוי אגרסיביים ובסיסי סירים פגומים.

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



אבקה לניקוי הזכוכית