

# De Dietrich

OBJETS DE VALEUR DEPUIS 1684



הוראות הפעלה והתקנה

לתנור מובנה

DOE7560



## לקוחות יקרים!

ברכותינו על רכישת המוצר שברשותכם.

קראו בעיון את הוראות ההפעלה כדי שתוכלו ליהנות מכל תכונות המכשיר.

שמרו על חוברת זו ועל אריזת המכשיר לשימוש עתידי. היצרן ו/או היבואן לא יהיו אחראים לתוצאות של שימוש במכשיר שלא בהתאם להוראות. האיורים בחוברת משמשים לצורך המחשה בלבד. היצרן שומר לעצמו את הזכות להכניס שינויים ושיפורים במוצר בהתאם לצורך ולטובת המשתמש, מבלי לפגוע בתכונות הבטיחות וביצועי המוצר.

באיחולי הצלחה והנאה



## תוכן העניינים


4	הוראות בטיחות חשובות
6	1/ התקנה
8	2/ אביזרים
9	3/ איכות הסביבה
10	4/ תיאור התנור
10	תיאור התנור
11	הבקרים והצג
12	מסילות ההחלקה
13	הגדרות ראשוניות – שימוש בתנור בפעם הראשונה
14	5/ בישול
14	מצבי הבישול
14	מצב «המומחה»
15	○ פעולות הבישול
17	○ בישול מידי
18	○ פעולת הייבוש
19	○ מועדפים
19	מצב «מתכונים»
21	מצב «טמפרטורה נמוכה»
23	6/ הגדרות
23	○ שעון
23	○ שפה
23	○ צליל
23	○ מצב הדגמה
23	○ ניהול התאורה
24	נעילת הבקרים
24	7/ טיימר תזכורת
25	8/ ניקוי וטיפול
25	ניקוי המשטחים החיצוניים
25	הסרת מסילות המדפים
25	החלפת הדפנות הקטליטיות בתנור
25	הסרת והחלפת דלת התנור
27	החלפת נורת התאורה
27	9/ פתרון בעיות
28	10/ שרות לאחר המכירה
	מוקד השרות
	בכריכה האחורית

### קראו בקפידה את הוראות הבטיחות ושמרו אותם במקום בטוח לכל צורך בשימוש עתידי.

– בעת הניקוי, המשטחים החיצוניים מתחממים יותר מאשר בעת שימוש רגיל בתנור. מומלץ להרחיק ילדים קטנים מהתנור.  
– אין להשתמש במכשיר ניקוי אדים.  
– אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים או במגרדות מתכת קשיחות לניקוי דלת הזכוכית של התנור, שכן הם עלולים לסרוט את משטח הזכוכית ולגרום לזכוכית להתנפץ.

אזהרה: 

ודאו שהתנור מנותק מרשת החשמל לפני החלפת נורת התאורה על מנת למנוע סכנת התחשמלות. החליפו את הנורה רק לאחר שהתנור התקרר. כדי לשחרר את כיסוי התאורה ואת הנורה, השתמש בכפפות גומי, אשר יאפשרו פירוק קל יותר.

תקע החשמל חייב להיות נגיש בקלות לאחר ההתקנה, כדי 

לאפשר לנתק את התנור מרשת החשמל.  
– לחילופין, תוכלו לחבר את התנור לרשת החשמל באמצעות חיבור ישיר למפסק ניתוק רב-קוטבי עם מרווח ניתוק של 3 מ"מ לפחות.  
– אם כבל החשמל ניזוק, למניעת סיכונים, החלפתו תבוצע על ידי היצרן, נותן השרות שלו או על ידי טכנאי מורשה ומיומן.

בעת קבלת התנור, הוציאו אותו מיד מהארזה ובדקו אותו ביסודיות. רשמו לעצמכם את כל פרטי ההזמנה והמשלוח והקפידו לשמור על כל המסמכים שצורפו למשלוח.

חשוב: 

תנור זה יכול להיות בשימוש עם ידי ילדים מגיל 8, ועל ידי אנשים עם יכולות גופניות, חושיות או נפשיות מופחתות, ו/או חסרי ניסיון וידע, אם הם נמצאים תחת פיקוח או קיבלו הדרכה בשימוש בטוח בתנור, והבינו את הסכנות הכרוכות בהפעלתו. הרחיקו ילדים מהתנור ומכבל החשמל, ואל תאפשרו להם להשתמש בתנור. ניקוי ותחזוקת המשתמש לא יבוצעו בידי ילדים.  
– פקחו על ילדים כדי למנוע מהם לשחק עם התנור.

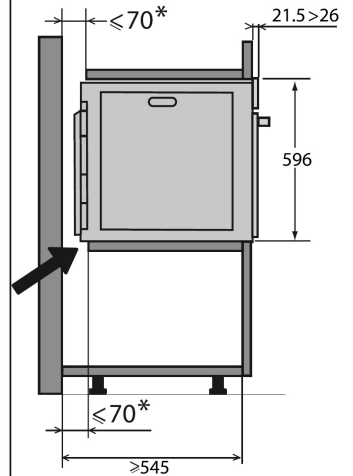
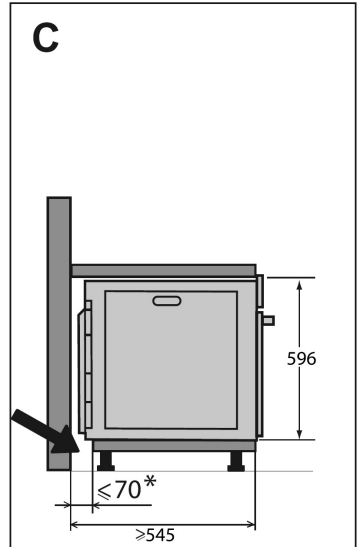
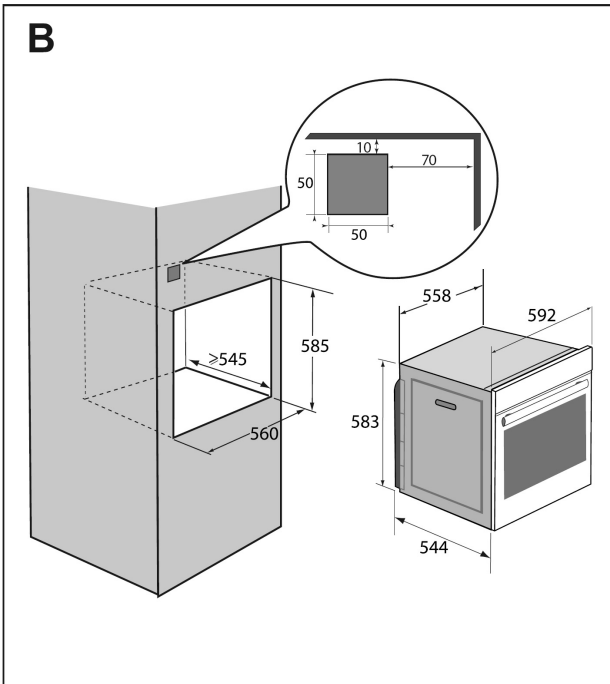
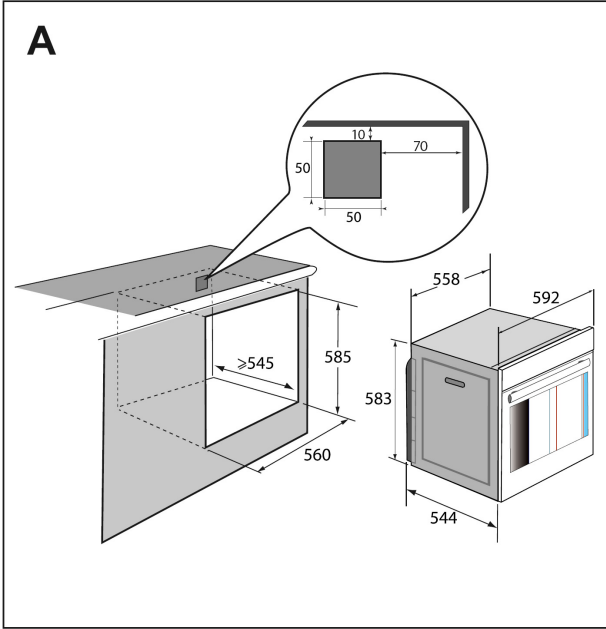
אזהרה:

– התנור והחלקים הנגישים מתחממים במהלך השימוש. היזהרו שלא לגעת בגופי החימום שבתנור. ילדים מתחת לגיל 8 אינם רשאים להתקרב לתנור אלא אם הם בפיקוח רציף.  
– תנור זה נועד לבישול עם דלת סגורה.

– לפני ניקוי פירוליטי של התנור, הוציאו את כל האבזרים והסירו שאריות מזון גדולות ממשטחי התנור.

## הוראות בטיחות חשובות

- תנור זה ניתן להתקין מתחת לשולחן עבודה או בתוך ארון הבנוי מיחידות אנכיות, כפי שמצוין בתרשים ההתקנה.
- תנור זה ניתן להתקין מתחת לשולחן עבודה או בתוך ארון הבנוי מיחידות אנכיות, כפי שמצוין בתרשים ההתקנה.
- מרכזו את התנור ביחידת הריהוט על מנת להבטיח מרחק מינימלי של 10 מ"מ בין התנור לבין יחידות הארון הסמוכות. הארון שבו יותקן התנור חייב להיות מחומר עמיד בחום (או להיות מצופה בחומר כזה). להגברת היציבות, חזקו את התנור לארון עם 2 ברגים שיוברגו תוך החורים המיועדים לכך בדפנות הצד.
- כדי למנוע התחממות יתר, אין להתקין את התנור מאחורי דלת דקורטיבית.
- תנור זה מיועד לשימוש ביתי וביישומים ביתיים דומים כגון: אזורי מטבחי צוות בחנויות, משרדים וסביבות עבודה אחרות. חוות חקלאיות. שימוש על ידי לקוחות בבתי מלון, אכסניות וסביבות מגורים אחרות; סביבות מסוג לינה וארוחת בוקר.
- נתקו את התנור מרשת החשמל לפני תחילת הפעולות לניקוי ותחזוקה.
- אין לשנות את מאפייני תנור זה; אתם עלולים להיחשף לסיכונים.
- אין להשתמש בתנור כמזווה או כמקום אחסון לאחר השימוש.



בעת ההתקנה ובעת פעולות ניקוי ותחזוקה, התנור חייב להיות מנותק מרשת החשמל.

**אזהרה:** 

**חברו את מוליך הארקה (ירוק-צהוב) להדק הארקה  בתנור.**

**אם התנור מחובר לרשת החשמל באמצעות תקע, וודאו לאחר ההתקנה שהתקע יהיה נגיש.**

**שקע החשמל המזין את התנור חייב להיות מוגן בנתיך של 16A אמפר.**

**אם מתגלה פגם בכל החשמל, נתקו את התנור מרשת החשמל ופנו לתחנת השרות הקרובה למקום מגוריכם. למניעת סיכונים, כבל החשמל יוחלף על ידי טכנאי מורשה ומיומן בלבד.**

## בחירת מקום הצבת התנור

התרשים מציין את המידות המתאימות להתקנת התנור בתוך גומחה.

תוכלו להתקין את התנור מתחת למשטח עבודה (איור A) או ביחידת ארון אנכית (איור B).

זהירות: אם גב יחידת הארון פתוח (מתחת למשטח עבודה או ביחידת ארון אנכית), המרחק בין הקיר לבין המשטח בו מונח התנור חייב להיות במרחק מרבי של 70 מ"מ\* (איור C).

אם החלק האחורי של יחידת הריהוט סגור, הכינו פתח בגודל של 50X 50 מ"מ כדי להעביר דרכו את כבל החשמל.

התקינו את התנור בתוך יחידת ריהוט. כדי לעשות זאת, הסירו את פקקי הגומי וקדחו חור בקוטר 2 מ"מ בדופן הריהוט כדי למנוע מהעץ להתבקע. חברו את התנור עם שני הברגים שיוברגו תוך החורים המיועדים לכך בדפנות הצד. החזירו את פקקי הגומי.

## המלצה

**להבטחת התקנה נאותה, אל תתלבטו והיעזרו בבעל מקצוע מיומן.**

## חיבורי החשמל

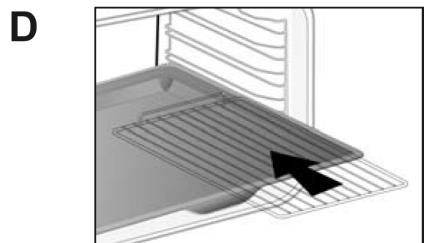
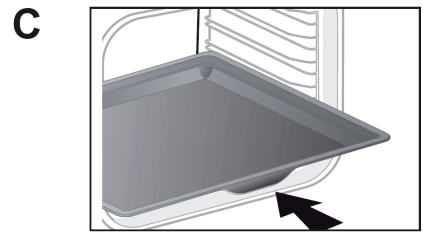
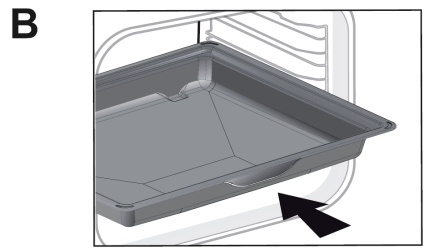
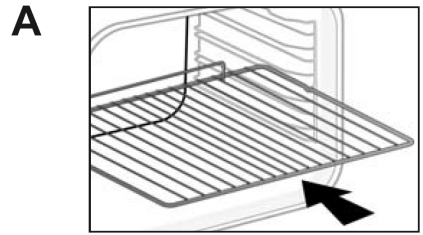
עליכם להקפיד על עמידה בכל תקני הבטיחות בעת ההתקנה.

עליכם לבצע את חיבורי החשמל לפני התקנת התנור בארון המטבח.

וודאו כי:

- מתח ההפעלה של התנור הנקוב בתווית הנתונים תואם למתח רשת החשמל בארץ: 230V~50Hz.

- מוליכי החשמל המזינים את שקע החשמל לתנור במצב טוב ובקטרים הנכונים.





## 2 • אביזרים

### אביזרים (בהתאם לדגם התנור)

- מדף רשת בטיחותי למניעת התהפכות (איור A)  
מדף הרשת מיועד לנשיאת קערות ותבניות המכילות מזון לבישול או טיגון. תוכלו להשתמש בו כרשת לצלייה (מזון המיועד לצלייה יונח עליו ישירות). מקמו את המעצור למניעת התהפכות כלפי החלק האחורי של התנור.

**תבנית רב-תכליתית, מגש לאיסוף טפטופים 45 מ"מ (איור B)**  
כאשר הן מוכנסות למפלס הגובה שמתחת למדף הרשת, הן קולטות נוזלים ושומנים הנוטפים בעת הצלייה, וניתן למלא עד חצי מנפחם במים כדי להשתמש בהם כסיר בישול כפול.

- תבנית אפייה 20 מ"מ (איור C)  
הכניסו את התבנית לתוך מסילות הצד עם הידית לכיוון דלת התנור. התבנית אידיאלית לאפיית עוגיות, עוגיות חמאה פריכות ועוגות כוס. משטח ההטיה מקל עליכם להניח את הבצק על התבנית. תוכלו גם להכניסה לתוך מסילות הצד מתחת לגריל כדי לקלוט מיצים ושומנים הנוטפים מהצלייה.

- מדף «ניחוח» לגריל (איור D)  
מדף «ניחוח» לגריל חצוי זה מיועד לשימוש בנפרד, אולם רק כאשר תניחו אותו באחת התבניות או במגש לאיסוף הטפטופים כאשר הידית למניעת התהפכות מופנית לכיוון גב התנור. באמצעות שימוש בגריל אחד בלבד, תוכלו בקלות להרטיב את המזון שלכם עם מיצי הבישול הנאספים בתבנית.

## 3 • איכות הסביבה

### שמירה על איכות הסביבה

- חומרי האריזה של התנור ניתנים למחזור. עזרו לשמור על איכות הסביבה בכך שתשליכו אותם במרכזי איסוף מתאימים בהתאם לתקנות הרשות המקומית או המשרד להגנת הסביבה.

- גם התנור עצמו, מכיל כמות גדולה של חומרים הניתנים למחזור, ולכן הוא מסומן בתווית זו כדי לציין שאין להשליכו יחד עם האשפה הביתית הרגילה. בדרך

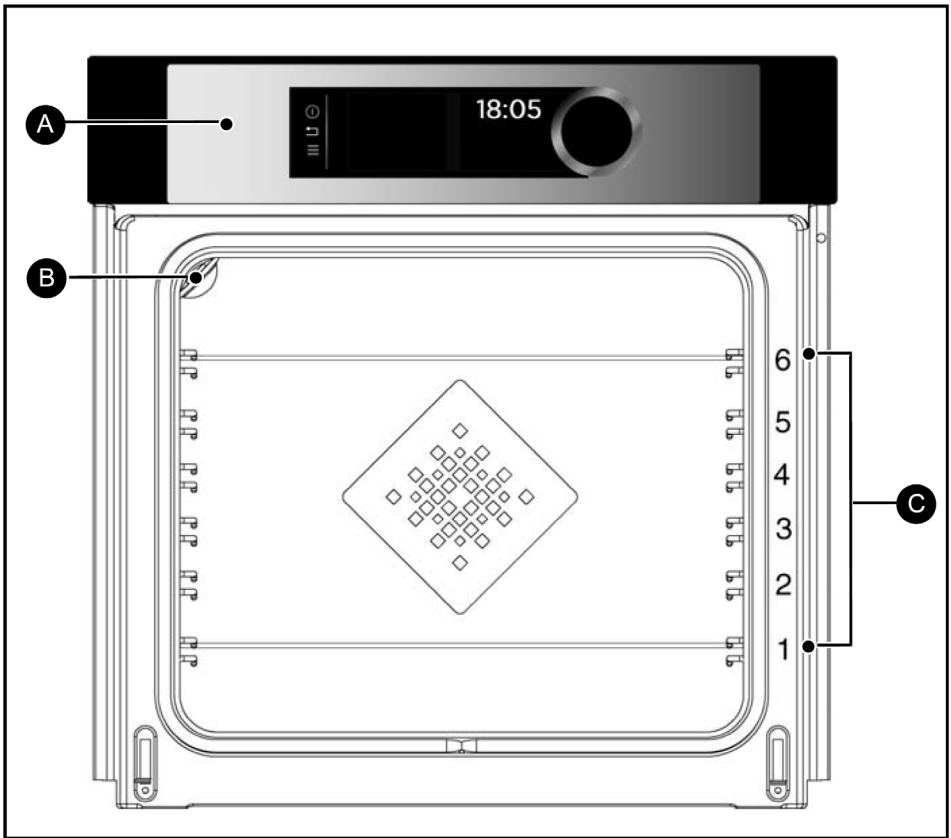


זו, התנור יוכל להיות ממוחזר בתנאים הטובים ביותר, בהתאם לתקנה האירופית המתייחסת להשלכת ציוד חשמלי ואלקטרוני 2002/96/EC.

וודאו ברשות המקומית היכן נקודת האיסוף הקרובה לבייתכם. אנו מודים לכם על עזרתכם בהגנה על הסביבה.

## 4 • תיאור התנור

### תיאור התנור

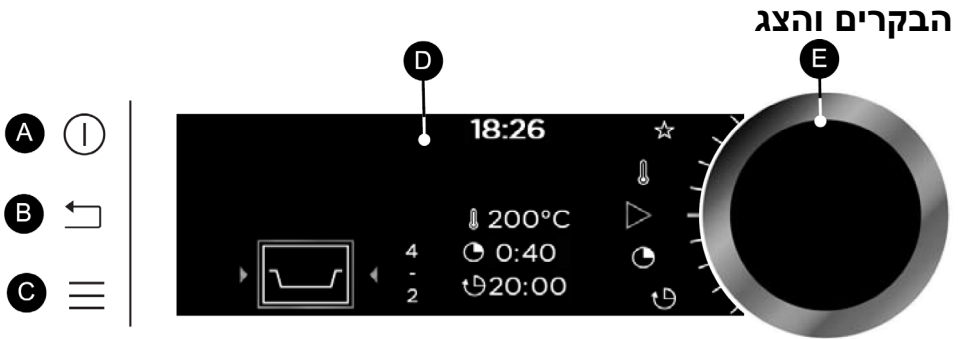


לוח הבקרה **A**

נורת תאור **B**

מסילות תומכי המדפים **C**

## 4 • תיאור התנור



- A** בקר מגע לכיבוי התנור  
(לחיצה ממושכת)
- B** בקר מגע לחזרה לרמה הקודמת  
(פעיל בחיפוש תכנות, לא בבישול)
- C** בקר מגע לגישה לתפריט  
(בישול, הגדרות, טיימר תזכורת)
- D** צג מידע
- E** כפתור בקרה סיבובי עם לחצן מרכזי  
(לא ניתן להסרה):
- בחירת תוכניות, הגדלה או הקטנת ערכים באמצעות סיבוב.
  - אישור פעולה באמצעות לחיצה על מרכז הכפתור.

### סימני חיווי

זמן סיום בישול  
(פעולת השהיית התחלה)

תוכניות בישול שמורות

חיווי נעילת מקשים

התחלת תוכנית בישול

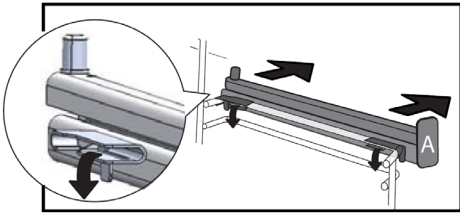
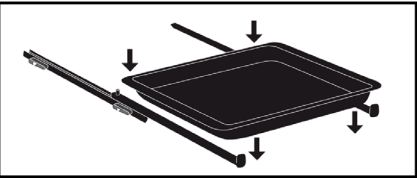
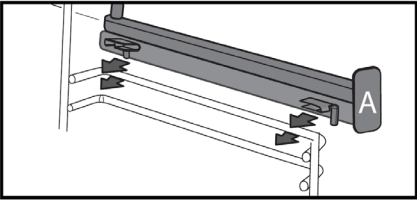
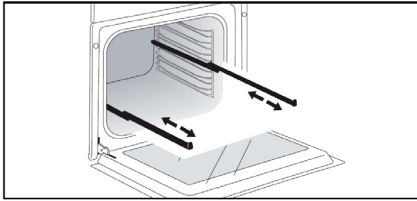
עצירת תוכנית בישול

טמפרטורה

זמן בישול

מפלט גובה מומלץ למדף שעליו מונח כלי הבישול





### מערכת מסילות החלקה לנגישות

מערכת מסילות ההחלקה החדשה מסייעת לכם באופן מעשי לטפל במזון שבמגשים בצורה קלה יותר וללא מאמץ. את המגשים תוכלו להוציא ביציבות מלאה עד הסוף החוצה, כדי לאפשר גישה מלאה ובטוחה למזון ללא כל חשש מחשיפה לסכנת כוויות. המשמעות לכך היא שתוכלו להוציא את המזון מהתנור ביתר קלות.

### התקנה והסרה של מסילות החלקה

לאחר הסרת 2 מסילות המדפים, בחרו את הגובה (2 עד 5) שבו תרצו להתקין את המסילות שלכם. הצמידו את המסילה השמאלית כנגד מבילת המדף השמאלי על ידי הפעלת לחץ מספיק על החלק הקדמי והאחורי של המסילה, כך ששתי הלשוניות בצדי המסילה ייכנסו לחריץ במסילת ההחלקה. פעלו באותה הדרך כדי להרכיב את המסילה הימנית.

הערה: מנגנון ההחלקה הטלסקופי של המסילה חייב להיות פתוח לכיוון החלק הקדמי של התנור, כאשר האוגר A נמצא מולכם.

הכניסו את 2 מסילות המדף, ולאחר מכן, הניחו את המגש על 2 המסילות. המערכת מוכנה כעת לשימוש.

כדי להסיר את המסילות, הסירו שוב את מסילות המדף.

פתחו מעט בכוח את החלק התחתון של הלשוניות המקובעות בכל אחת מהמסילות כדי לשחרר את מסילת המדף. משכו את המדף לכיוונכם.



**עצה** כדי למנוע היווצרות אדים בעת

בישול בשר שומני, אנו ממליצים להוסיף כמות קטנה של מים או שמן לתחתית המגש לאיסוף טפטופים.



**תפוקדם** האביזרים עלולים להתעוות כתוצאה מהחום, שלא ישפיע על

הם יחזרו לצורה המקורית שלהם לאחר שיתקררו.

### הגדרות ראשוניות - שימוש בתנור בפעם הראשונה

#### - בחירת השפה


בפעם הראשונה שתשתמשו בתנור או לאחר הפסקת חשמל, סובבו את הכפתור כדי לבחור את השפה הרצויה ולחצו על הכפתור כדי לאשר את בחירתכם.

#### - כיוון השעה

12:00 יתבהב בצג.

כווננו את השעות והדקות על ידי סיבוב הכפתור, ולאחר מכן, לחצו עליו לאישור. התנור יציג את השעה.

הערה: כדי לשנות שוב את השעה, עיינו בפרק «הגדרות».

 לפני השימוש בתנור בפעם הראשונה, חממו אותו בטמפרטורה המרבית כשהוא ריק במשך כ- 30 דקות. ודאו כי החדר מאוורר כהלכה.

#### - התחלה - תפריט כללי


לחצו על מקש התפריט MENU כדי לגשת לתפריט הכללי כאשר התנור מציג את השעה בלבד.

תוכלו לגשת למצב הבישול הראשון: מצב מומחה Expert.

סובבו את הכפתור כדי לגלול בין התוכניות השונות:



לחצו על הכפתור כדי להיכנס למצב שנבחר.

כדי לחזור למצב הקודם (למעט, במהלך הבישול), לחצו על מקש החזרה , וכדי לעצור את התנור, לחצו על מקש ההפעלה/כיבוי ① במשך מספר שניות.

## מצב המומחה «EXPERT»



מצב זה מאפשר לכם להגדיר את הפרמטרים של הבישול בעצמכם: טמפרטורה, סוג בישול, זמן בישול.

כאשר התנור מציג רק את השעה, לחצו על מקש התפריט ≡ כדי לגשת לתפריט הכללי, ולאחר מכן, את מצב ה- "מומחה".

## מצבי הבישול

בחרו אחד מהמצבים הבאים בהתאם לניסיונכם בבישול המתכון שלך:

בחרו במצב המומחה "EXPERT" למתכון שעבורו תבחרו בעצמכם את סוג הבישול, את הטמפרטורה ואת זמן הבישול.



- סובבו את כפתור הבקרה עד שתגיעו לפעולת הבישול הרצויה, ולאחר מכן, אשרו:

מאוורר בישול

חימום משולב

בישול מסורתי

בישול חסכוני

גריל מאוורר

חימום תחתון ומאוורר

גריל מתכוונן

שמירת חום

הפשרה

לחם

ייבוש

שבת (פעולה מיוחדת)

בחרו במצב מתכונים «RECIPES» עבור מתכון שעבורו אתם זקוקים לסייע מהתנור.



כל שעליכם לעשות הוא לבחור את סוג המזון המוצע ואת המשקל שלו, והתנור יבחר את הפרמטרים המתאימים ביותר.

בחרו במצב טמפרטורה נמוכה "LOW TEMPERATURE" עבור מתכון המנוהל לחלוטין על ידי



התנור באמצעות תוכנית אלקטרונית מסוימת (בישול איטי).

\*\*\*\*\*

מועדפים (מאפשר שמירת 3 תוכניות בישול)

## 5 • בישול

פעולות הבישול (בהתאם לדגם)

לפני הבישול, חממו מראש את התנור כשהוא ריק.









מצב	טמפרטורה מומלצת מקס. - מיני.	שימוש
מאוורר בישול*	180°C 35°C - 250°C	מומלץ לשמירת הלחות של בשר לבן, דגים וירקות. לבישול תבשילים שונים בעד שלשה מפלסי גובה בו זמנית.
חימום משולב	205°C 35°C - 230°C	מומלץ לבישול בשר, דגים, ירקות, רצוי בכלי חרס.
בישול מסורתי	200°C 35°C - 275°C	מומלץ לבישול בשר, דגים, ירקות, רצוי בכלי חרס.
בישול חסכוני*	200°C 35°C - 275°C	הגדרה זו חוסכת אנרגיה תוך שמירה על איכות הבישול. בהגדרה זו, אין צורך בחימום מראש.
גריל מאוורר	200°C 100°C - 250°C	צלי ועוף נשארים עסיסיים ופריכים מכל הצדדים. החליקו את מגש איסוף הטפטופים למפלס הגובה התחתון. מומלץ לצליית בשר או עופות, לצריבה ובישול שוקיים עגל או צלעות בקר עשויים היטב, ושמירת מרקם עסיסי של סטייק דג.
חימום תחתון ומאוורר	180°C 75°C - 250°C	מומלץ לבישול בשר, דגים, ירקות, רצוי בכלי חרס.

\*מצב בישול לפי תקן EN 60350-1: 2016 כדי להדגים עמידה בדרישות סימון היעילות האנרגטית של התקנה האירופית UE/65/2014.

לעולם אל תניחו כלי בישול או רדיד אלומיניום ישירות על רצפת התנור. הצטברות החום עלולה לגרום נזק בלתי הפיך לאמייל שאינו כלול במסגרת האחריות.



## 5. בישול

שימוש	טמפרטורה מומלצת מקס. - מינ.	מצב
מומלץ לצלייה בגריל של נתחי בשר, נקניקיות, קליית לחם וכו'. בישול מתבצע באמצעות וף החימום העליון. הגריל מכסה את כל שטח המדף.	4 1 - 4	גריל מתכווץ 
מומלץ להתפחת בצק ללחם, עוגיות, עוגיות שמרים וכו', מבלי לחרוג מטמפרטורה של 40°C (משטח חימום, הפשרה).	60°C 35°C - 100°C	שמירת חום 
אידיאלי לתבשילים עדינים (טורט פירות, פשטידות פריכות, וכו'). - בשר, רולדות, וכו', מופשרים בטמפרטורה של 50°C (בשר ניתן להניח מתחת לגוף חימום הגריל ומתחתיו כלי לאיסוף הנוזלים הנוטפים מהבשר).	35°C 30°C - 50°C	הפשרה 
מצב בישול המומלץ לאפיית לחם. לאחר החימום המוקדם, הניחו את הבצק בתבנית אפייה במפלס הגובה ה-2. אל תשכחו להניח קערת מים בתחתית התנור להשגת פריכות ומעטפת זהובה.	205°C 35°C - 220°C	לחם 
רצף מיוחד לייבוש מוצרי מזון מסוימים כגון פירות, ירקות, זרעים, שורשים, צמחים מתובלים ועשבי תיבול. עיינו בטבלת הייבוש שבהמשך החוברת.	80°C 35°C - 80°C	ייבוש 
רצף מיוחד: התנור פועל ללא הפסקה במשך 25 או 75 שעות בטמפרטורה של 90°C בלבד.	90°C	שבת 

עצות כיצד לחסוך באנרגיה  הימנעו מפתיחת הדלת במהלך הבישול, כדי למנוע מהחום לפרוץ מהתנור.



## בישול מיידִי (מצב מומחה)



לתנור שלך יש את "SMART ASSIST" אשר, בעת תכנות זמן בישול, יציע זמן בישול אשר ניתן לשנות בהתאם למצב הבישול הנבחר. הזמן מתחיל לספור מיד עם טמפרטורת הבישול הוא הגיע.

כאשר בחרתם ואישרתם את פעולת הבישול הרצויה, לדוגמה: חימום תחתון ומאוורר, התנור ממליץ על מפלס גובה מדף אחד או שניים.

## השהיית התחלת תוכנית בישול

כאשר אתם מגדירים את זמן הבישול, זמן הבישול מתאים באופן אוטומטי. באפשרותך לשנות את קץ זמן הבישול אם ברצונך לעכב את הפעלת התוכנית.

- הכניסו את המזון לתוך התנור במפלס הגובה המומלץ.  
- לחץ שוב על כפתור הבקרה כדי להתחיל בבישול. הטמפרטורה מתחילה לעלות בבת אחת.

הערה: ניתן לשנות פרמטרים מסוימים לפני תחילת הבישול (טמפרטורה, זמן בישול והשהיה מושהית); ראה את הפרקים הבאים.

בחר את סוף סמל הבישול ואשר. לאחר שתגדיר את שעת סיום הבישול, אשר הערה: ניתן להתחיל בבישול מבלי לבחור משך זמן או זמן סיום. במקרה זה, כאשר אתה מרגיש שיש לך מבושל את המנה שלך מספיק זמן, להפסיק בישול (לראות את "הפסקת בישול בתהליך" פרק).

## שינוי הטמפרטורה

בהתאם לסוג הבישול שבחרתם, התנור ימליץ על טמפרטורת הבישול האידיאלית. זה יכול להיות מותאם כך:  
- בחר את סמל הטמפרטורה ואז אשר.  
- סובב את כפתור הבקרה כדי לשנות את הטמפרטורה ולאחר מכן לאשר את בחירתך.

## הפסקת בישול בתהליך

כדי להפסיק תוכנית בישול, לחץ על כפתור הבקרה.  
התנור מציג הודעה:  
"האם אתה רוצה להפסיק את הבישול בתהליך?"  
אישור על ידי בחירת "אני מסכים" ולאחר מכן לאמת או לבחור "אני מסרב" ולאמת כדי להמשיך בבישול.

## זמן בישול

אתה יכול להזין את זמן הבישול של המנה שלך על ידי בחירת סמל זמן בישול ומאשר. הזן את זמן הבישול על ידי סיבוב כפתור הבקרה ולאחר מכן אישור.

## פעולת הייבוש



השתמש במפלס 1 (אם אתם משתמשים במספר מדפי רשת, הניחו אותם במפלסי גובה 1 ו-3).

הפכו את המזון מספר פעמים במהלך הייבוש. הערכים המופיעים בטבלה עשויים להשתנות בהתאם לסוג המזון המיועד לייבוש, גילו, עוביו ושיעור הלחות שלו.

ייבוש היא אחת השיטות העתיקות ביותר לשימור מזון. המטרה היא להסיר את כל או חלק מתכות המים במזון כדי לשמר מזון ולמנוע התפתחות של חיידקים. הייבוש משמר את התכונות התזונתיות של המזון (מינרלים, חלבונים וויטמינים אחרים). הייבוש מאפשר לאחסן מזון בתנאים אופטימליים הודות לגודל המכווץ של המזון, והופך את הטיפול במזון לאחר השבת הנוזלים.

השתמשו רק במזון טרי. שטפו היטב את המזון, נקזו את המים ונגבו. כסו את מדף הרשת בנייר אפייה ופזרו את המזון החתוך באופן שווה מעל.

### טבלת הדרכה לייבוש המזון שלכם

פירות, ירקות ועשבי תיבול	טמפרטורה	זמן בשעות	אביזרים
פירות עם גרעינים (פרוסות בעובי 3 מ"מ, 200 גרם לכל סיר גריל)	80°C	5-9	1 או 2 מדפי רשת
פירות עם חרצנים (שזיפים)	80°C	8-10	1 או 2 מדפי רשת
שורשים אכילים (גזר, לפת), מגורדים וחלוטים	80°C	5-8	1 או 2 מדפי רשת
פטריות פרוסות	60°C	8	1 או 2 מדפי רשת
עגבניות, מנגו, תפוזים, בננה	60°C	8	1 או 2 מדפי רשת
סלק אדום פרוס	60°C	6	1 או 2 מדפי רשת
עשבי תיבול	60°C	6	1 או 2 מדפי רשת

## מצב «מתכונים»



מצב זה בוחר לכם את הפרמטרים המתאימים של הבישול לסוג המזון שברצונכם להכין.

## בישול מיידי

- בחרן במצב "מתכונים" כאשר אתם נמצאים בתפריט הכללי, ולאחר מכן, אשרו.

התנור יציע מספר קטגוריות המכילות מגוון של תבשילים (עיינו ברשימה המפורטת שבהמשך):

- בחרו את הקטגוריה, לדוגמה דגים «דגים», ולאחר מכן, אשרו.

- בחר את המאכל המסוים שברצונכם להכין, כמו למשל «פורל», ולאשר.

יש להכניס את המשקל (או הגודל) של המזון מסוים.

- לאחר מכן, התנור מציע את המשקל. הכניסו את המשקל ואשרו; התנור יחשב אוטומטית ויצג את זמן הבישול ואת מפלס גובה המדף.

- הניחו את המזון בתנור ואשרו.

**עבור מתכונים מסוימים יש לחמם את התנור לפני הכנסת המזון לתוכו.**

תוכלו לפתוח את התנור כדי לבדוק את התבשיל בכל עת במהלך הבישול.  
- התנור ישמיע צליל "ביפ" ויכבה עם סיום זמן הבישול; הצג יחווה שהתבשיל מוכן.

## מועדפים (במצב מומחה)



### - שמירת תוכנית בישול

פעולת ה- «מועדפים» מאפשרת לכם לשמור 3 מתכונים במצב ה- «מומחה» מצב שאתם משתמשים בו לעתים קרובות.

במצב המומחה, קודם כל בחרו את מצב הבישול, את הטמפרטורה את הזמן שלו. לאחר מכן, בחרו את הסמל באמצעות סיבוב כפתור הבקרה כדי לשמור את תוכנית הבישול, ולאחר מכן לאשר אותה.

הצג יציע לשמור את הפרמטרים האלה בתא זיכרון 1, 2 או 3. בחר באחד מתאי הזיכרון, ולאחר מכן, אשרו. תוכנית הבישול שלכם תישמר בתא הזיכרון. אשרו שוב כדי להתחיל את הבישול.

**הערה: אם 3 תאי הזיכרון תפוסים, כל זיכרון חדש יחליף את הקודם. השהיית תוכנית בישול לא ניתן לשמור בזיכרון.**

### - השתמשו בתא הזיכרון שכבר נשמר בפעולת ה- «מועדפים»

גשו לתפריט ה- «מומחה» ואשרו. גוללו דרך הפעולות ל- «מועדפים» באמצעות סיבוב כפתור הבקרה.  
- בחרו באחד מתאי הזיכרון השמורים 1, 2 או 3, ולחצו לאישור. התנור יתחיל לפעול.

## דברי מאפה



פאי פירות  
פירורים  
עוגת ספוג  
עוגת כוס  
קדם קרמל  
עוגת שוקולד  
לחם קצר/עוגיות\*  
עוגה  
עוגת יוגורט

\* עבור התבשילים הללו, יש לחמם את התנור לפני הכנסת המזון לתוכו.

התנור יציין שלא להכניס את התבשיל עד שמושגת הטמפרטורה הרצויה.

ישמע צליל "ביפ" כדי להודיע לכם כי שלב התחממות הושלם; מנקודה זו תתחיל ספירה לאחור של הזמן. הניחו את התבשיל במפלס הגובה המצוין.

## השהיית התחלת הבישול

אם תרצו, תוכלו לשנות את זמן סיום הבישול באמצעות בחירת סמל זמן סיום הבישול, ואישורו. לאחר שתגדירו את שעת סיום הבישול, אשרו.

עבור מתכונים שנדרש להם חימום מראש, לא ניתן להשתמש בפעולת השהיית התחלה.

## רשימת התבשילים



### מכין העופות



עוף  
ברווז  
חזה ברווז\*  
הודו

### הקצב



כתף כבש, נא  
בשר, נא  
בשר בקר, עשוי בינוני  
בקר, עשוי היטב  
צלי עגל  
צלע עגל\*

### מכין הדגים



סלמון  
פורל  
תבשיל דגים

### המסעדן



לזניה  
פיצה  
קיש

### הירקן



תפוחי אדמה מוקרמים  
עגבניות ממולאות  
תפוחי אדמה אפויים

### האופה



בצק עלים  
בצק פריך  
בצק חמץ  
בריוש  
לחם  
בגטים

כאשר הבישול הושלם, התנור ייכבה באופן אוטומטי ויישמע צליל "ביפ". לחצו על לחצן ההפעלה/כיבוי ①.

### מצב «טמפרטורה נמוכה»



מצב בישול זה הופך את סיבי הבשר לרכים הודות לבישול האיטי בטמפרטורה נמוכה. איכות הבישול תהיה המיטבית.

**אין צורך בחימום מוקדם בעת שימוש במצב טמפרטורה נמוכה. את הבישול יש להתחיל בתנור קר.**

**בישול בטמפרטורה נמוכה דורש שהמזון יהיה טרי מאוד. לגבי עוף, חשוב מאד לשטוף אותו מבפנים ומבחוץ עם מים קרים, ויבשו עם נייר סופג לפני הבישול.**


### בישול מייד

- בתפריט כללי, סובבו את כפתור הבקרה ובחרו במצב בישול ב- «טמפרטורה נמוכה», ואשרו את בחירתכם. התנור יציע מבחר של תבשילים (עיינו ברשימה שלהלן).

- בחר את התבשיל שלכם.  
- לאחר שבחרת את התבשיל, למשל: עגל צלוי, הניחו את הבשר על מדף הרשת לגריל במפלס הגובה העליון (מס' 2) והחליקו את המחבת לאיסוף הטפטופים על המדף שמתחתו (מס' 1).  
- אשר את הבחירה בלחיצה על כפתור הבקרה. תתחיל פעולת הבישול.


### השהיית התחלת הבישול


תוכלו לבחור בהשהיית הבישול במצב «טמפרטורה נמוכה».


לאחר בחירת התוכנית, בחרו את סמל  זמן סיום הבישול. התצוגה תהבהב; הגדירו את שעת סיום הבישול באמצעות סיבוב הכפתור, ולאחר מכן, אשרו אותו. תצוגת זמן סיום הבישול תפסיק להבהב.

### רשימת התבשילים


צלי עגל (4 ש' 00 ד')


צלי בקר: 


נא (3 ש' 00 ד') 

עשוי היטב (4 ש' 00 ד') 


טלה: 


נא (3 ש' 00 ד') 

עשוי היטב (4 ש' 00 ד') 

עוף (6 ש' 00 ד') 

דגים קטנים (1 ש' 20 ד') 

דגים גדולים (2 ש' 10 ד') 

יוגורטים (3 ש' 00 ד') 

הערה: אין להשתמש בגריל עבור  
התוכניות הבאות: דג קטן 

- דגים גדולים ויוגורטים.

הניחו אותם ישירות על מגש איסוף הטפטופים  
במפלס גובה המדף המופיע בצג.

### ניהול תאורה



מוצעות שתי אפשרויות הגדרה: מופעל ON, התאורה מוארת לאורך כל הבישול (למעט במצב חיסכון ECO). במצב אוטומטי AUTO, בעת הבישול, תאורת התנור כבית לאחר 90 שניות. בחרו את המצב הרצוי, ואשרו.

לאחר 90 שניות ללא פעולה



כלשהי של המשתמש, בהירות

התצוגה תתעמעם כדי לחסוך בצריכת האנרגיה, ותאורת התנור תיכבה (כאשר היא במצב «אוטומטי»).

לחצו פעם אחת על מקש החזרה ← או על מקש התפריט ≡ כדי להחזיר את בהירות הצג ולהפעיל את התאורה במהלך הבישול, אם יש צורך בכך.

### פעולת הגדרות



בתפריט הכללי, בחרו את «הגדרות» באמצעות סיבוב כפתור הבקרה, ואישור.

מוצעות הגדרות שונות ת:

**- הזמן, השפה, הצליל, מצב הדגמה, ניהול תאורה**

בחרו את פעולת הרצויה באמצעות סיבוב כפתור הבקרה, ולאחר מכן, אשרו. לאחר מכן, הגדירו את הפרמטרים שלכם ואשר אותם.

### שעון



שנו את השעה; אשרו, ולאחר מכן, שנו את הדקות ואשרו שוב.

### שפה



בחרו את השפה הרצויה ואשרו.

### צליל



התנור משמיע צליל בעת שימוש במקשים. כדי לשמור על צליל זה, בחרו במופעל ON, אחרת, בחרו בכבוי OFF כדי להשבית אותו, ואשרו.




### מצב הדגמה



כברירת מחדל, התנור מוגדר לפעולת חימום רגילה.



אם הוא מופעל במצב הדגמה (מצב ON) בחנויות, התנור לא יתחמם. להחזרתו למצב פעולה רגיל, הגדירו מצב הדגמה כבוי OFF.

## 6 • הגדרות


לביטול נעילת לוח המקשים, לחצו בו זמנית על מקש החזרה  ועל מקש התפריט  עד שסמל המנעול  ייעלם מהגג.

### נעילת הבקרים נעילת בטיחות ילדים



לחצו בו זמנית על מקש החזרה  ועל מקש התפריט , עד שסמל המנעול יופיע בצג.

נעילת הבקרים נגישה במהלך הבישול או כשהתנור במצב עצירה.

**הערה:** רק מפסק ההפעלה/כיבוי  נשאר פעיל.

## 7 • טיימר תזכורת

**הערה:** תוכלו לשנות או לבטל את טיימר התזכורת בכל עת. לביטול, חזרו לתפריט טיימר התזכורת והגדירו זמן של 00:00. אם תלחצו על כפתור הבקרה במהלך הספירה לאחור, פעולת טיימר התזכורת תיפסק.

### פעולת טיימר התזכורת



ניתן להשתמש בתכונה זו רק כאשר התנור כבוי.

בתפריט הכללי, בחרו בפעולת «טיימר התזכורת» באמצעות סיבוב כפתור הבקרה, ואישור.

00:00 יופיע בצג.

הגדירו את הדקות באמצעות סיבוב כפתור הבקרה, ולאחר מכן, לחץ עליו לאישור. הטיימר יתחיל בספירה לאחור של זמן התזכורת. כשמסתיים זמן התזכורת שהוגדר, ישמע צליל קולי. כדי להפסיק את צליל התזכורת, לחצו על מקש כלשהו.



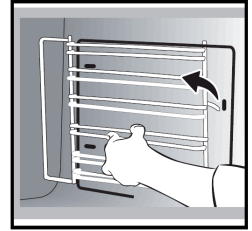
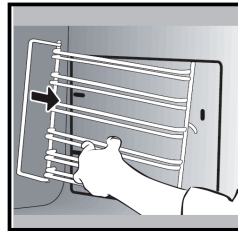
### ניקוי המשטחים החיצוניים

לניקוי חלון הבקרה האלקטרונית ודלת התנור, יש להשתמש בתכשיר ניקוי לשטיפת חלונות עם מטלית רכה. אין להשתמש במשחות שוחקות או בספוגית קרצוף.

### הסרת מסילות המדפים

#### דפנות צד עם מסילות מדפים:

הרימו את החלק הקדמי של מסילות המדפים כלפי מעלה. לחצו על מסילות המדפים ושחרר ואת הוו הקדמית מגוף התנור. לאחר מכן, משכו בעדינות כלפיכם את כל מכלול מסילות המדפים כדי לשחרר את הווים האחוריים שלהם. משכו החוצה את שני תומכי המסילות.



### החלפת הדפנות הקטליטיות בתנור (בהתאם לדגם)

החלל הפנימי של התנור מצויד בדפנות נשלפות המוכנסות לתוך חריצים בתומכי המדפים. דפנות אלה מצופות באמייל מיוחד נקבובי (אמייל קטליטי) עם תכונות ניקוי עצמי. האפר נושר החוצה והוא מתפזר לתוך מיקרו חורים נקבוביים. הוא מתחמצן משני הצדדים ונעלם בהדרגה.

אנו ממליצים בחום:

- כי לא תשפשפו את הדפנות הקטליטיות עם מברשות מתכת, מכשירים מחודדים או חדים.
- כי לא תנסו לנקות אותם עם תכשירי ניקוי מסחריים לניקוי תנורים.

החליפו את הלוחות הקטליטיות כאשר הן מתלכלכות ומאבדות את יכולת הניקוי העצמי

שלהן.

תוכלו לרכוש דפנות קטליטיות חדשות באמצעות מוקד השרות (עיינו בכריכה האחורית של החוברת), ולחבר אותן למסילות המדפים לפני שאתם מתקינים חזרה את מסילות המדפים בתוך התנור.

### ניקוי הזכוכית הפנימית

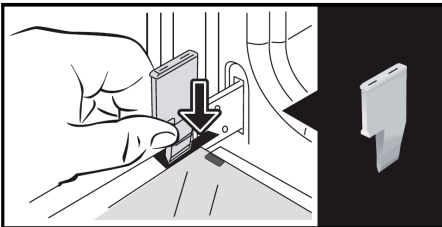
לניקוי הזכוכית הפנימית, הסירו את הדלת. לפני ביצוע פעולה זו, הסירו שאריות שומנים כלשהם בעזרת מטלית רכה הטבולה בנוזל ניקוי.

### ⚠ אזהרה

אל תשתמשו בתכשירי קרצוף, במכשירים חדים או בכריות מתכת כדי לנקות את זכוכית דלת התנור. תכשירים אלו עלולים לשרוט את משטחי הזכוכית ולגרום לזכוכית להתנפץ.

### הסרת והרכבת דלת התנור

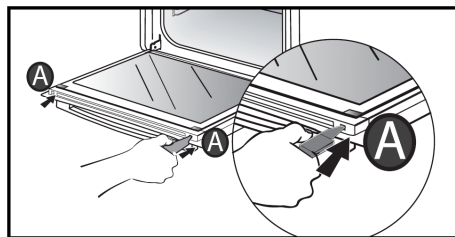
פתחו את הדלת במלואה ועצרו אותה בעזרת אחד מיתדות הפלסטיק המסופקות בתוך שקית האביזרים של התנור.



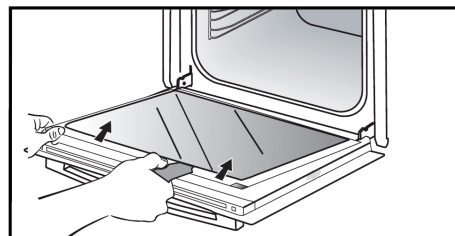
הסירו את לוח הזכוכית המוצמד: השתמשו ביתד הפלסטיק השנייה (או מברג).

## 8 • ניקוי וטיפול

הסר את יתד הפלסטיק.  
התנור שלכם מוכן שוב לשימוש.

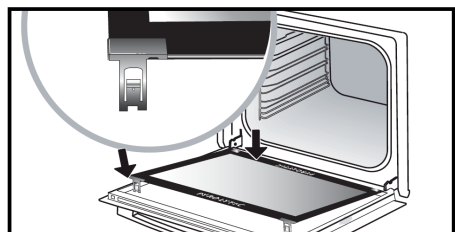
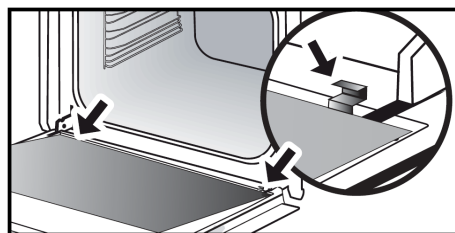


הסירו את לוח הזכוכית.



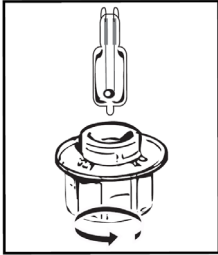
אין לטבול את לוח הזכוכית במים.  
שטפו אותה במים נקיים ויבשו בעזרת מטלית  
נטולת מוך.

לאחר הניקוי, הניחו חזרה את לוח הזכוכית  
וקבעו אותה בתוך המעצורים המתכתיים.  
לאחר מכן, הצמידו אותה לדלת כשהצד  
המבריק מופנה כלפי חוץ.



## 8 • ניקוי וטיפול

תוכלו להחליף את הנורה בעצמכם. סובבו והסירו את כיסוי נורת התאורה והסירו את הנורה (השתמשו בכפפות גומי, שיקלו עליכם להסיר את הנורה). הכניסו את הנורה החדשה והרכיבו חזרה את כיסוי התאורה.



### החלפת נורת התאורה

**אזהרה:**

כדי למנוע סכנת התחשמלות, כבו את התנור ונתקו אותו מרשת החשמל, לפני תחילת הפעולות להחלפת נורת התאורה. החליפו את נורת התאורה רק לאחר שהתנור התקרר.

מאפייני הנורה:

- הספק: 25W
- מתח רשת: ~220-240 V
- עמידות בטמפרטורה: 300°C
- מחבר תחיבה G9

## 9 • פתרון בעיות

- התאורה הפנימית בתנור אינה פועלת. החליפו את הנורה. ודאו שהתנור מחובר כהלכה לרשת החשמל.

- מאורר הקירור ממשיך לפעול לאחר סיום פעולת התנור.

זאת פעולה רגילה של התנור. המאורר הפנימי עשוי להמשיך ולפעול עד שעה אחת לאחר סיום הבישול כדי לקרר את התנור. אם פעולת המאורר נמשכת מעבר לשעה, פנו למוקד השרות (עיינו בכריכה האחורית של החוברת).

- «AS» מופיע בצג (מערכת כיבוי אוטומטית). מערכת הכיבוי האוטומטית מפסיקה את פעולת התנור לאחר מספר שעות אם שכחתם לכבות אותו. כבו את התנור בלחיצה על לחצן ההפעלה/כיבוי ①.

- קוד תקלה המתחיל עם «F».

התנור שלכם זיהה בעיה. עצרו את פעולת התנור למשך 30 דקות. אם קוד התקלה לא נעלם, נתקו את התנור מרשת החשמל למשך דקה לפחות. אם הבעיה נמשכת, פנו למוקד השרות (עיינו בכריכה האחורית של החוברת).

- התנור אינו מתחמם.

ודאו שהתנור מחובר כראוי לרשת החשמל, והנתיך של קו החשמל המזין את התנור בלוח החשמל הדיירתי לא "ירד". ודאו שהתנור אינו מוגדר למצב הדגמה "DEMO" (עיינו בתפריט הגדרות).

## 10. שרות לאחר המכירה

### • שרות התיקונים

כל פעולות השרות והתחזוקה של התנור חייבות להתבצע על ידי טכנאי מורשה ומיומן. בעת תקלה או פעולה לא תקינה של התנור אנא פנו למוקד השרות (עיינו בכריכה האחורית).

כאשר אתם מתקשרים לתחנת השרות, אנא מסרו את פרטי התנור המלאים (מס' הדגם, סוג המכשיר והמספר הסידורי) המצוינים בתוויית הנתונים הנחשפת בעת פתיחת הדלת.



A	B
SERVICE : C	TYPE : D
E	F
Nr. H	

B: מספר הדגם  
C: סוג המכשיר  
H: מספר סידורי







# De Dietrich

OBJETS DE VALEUR DEPUIS 1684



## שירות מרום

---

טלפון: 074-722-1020  
פקס: 074-722-2501

## תחנות שירות

---

חיפה והצפון:  
ההסתדרות 88 חיפה  
ירושלים והאזור:  
פייר קינג 33 ירושלים  
באר שבע והדרום:  
הבורסקאי 1 באר שבע

## מוקד שירות, תמיכה ורכישת חלפים ארצי

---

חולון, רחוב הצורף 3

