

De Dietrich

OBJETS DE VALEUR DEPUIS 1684



הוראות הפעלה והתקנה

לתנור פירוליטי מובנה

DOP7785



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/ איכות הסביבה
9	3/ תיאור התנור
9	תיאור התנור
10	הבקרים והצג
11	אביזרים
12	מסילות ההחלקה
13	הגדרות ראשוניות – שימוש בתנור בפעם הראשונה
14	4/ בישול
14	מצבי הבישול
14	מצב «המומחה»
15	○ פעולות הבישול
17	○ בישול מיידי
18	○ פעולת הייבוש
19	○ מועדפים
19	מצב «מתכונים»
21	מצב «השף»
24	מצב «טמפרטורה נמוכה»
26	מצב «מאפים»
27	5/ הגדרות
27	○ שעון
27	○ שפה
27	○ צליל
27	○ מצב הדגמה
27	○ ניהול התאורה
28	נעילת הבקרים
28	6/ טיימר תזכורת
29	7/ ניקוי וטיפול
29	ניקוי המשטחים החיצוניים
29	הסרת מסילות המדפים
29	הסרת והחלפת דלת התנור
29	ניקוי עצמי פירוליטי
32	החלפת נורת התאורה
33	8/ פתרון בעיות
34	9/ 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.

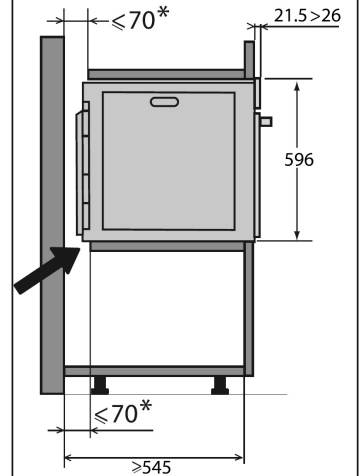
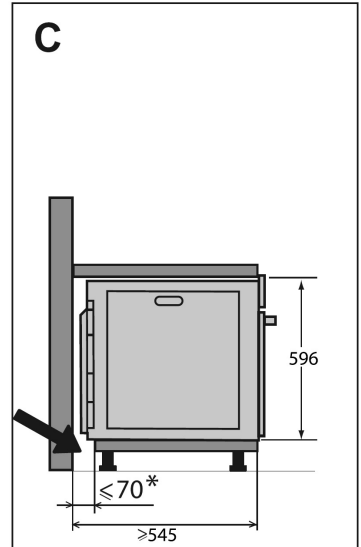
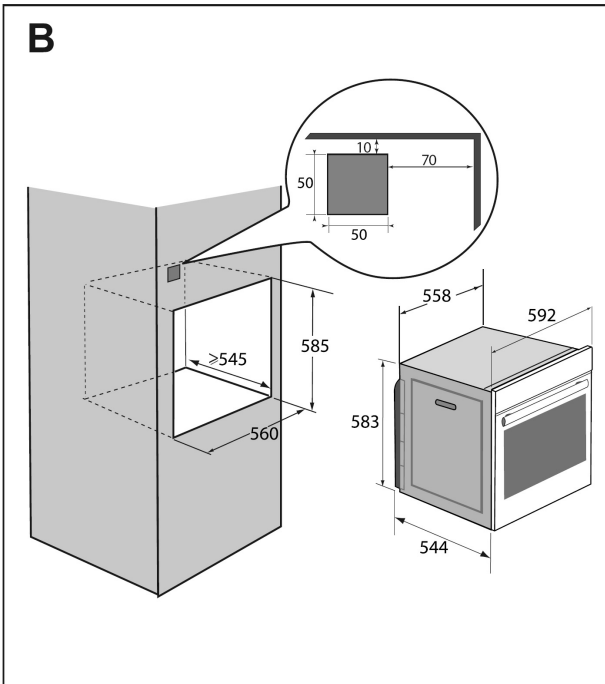
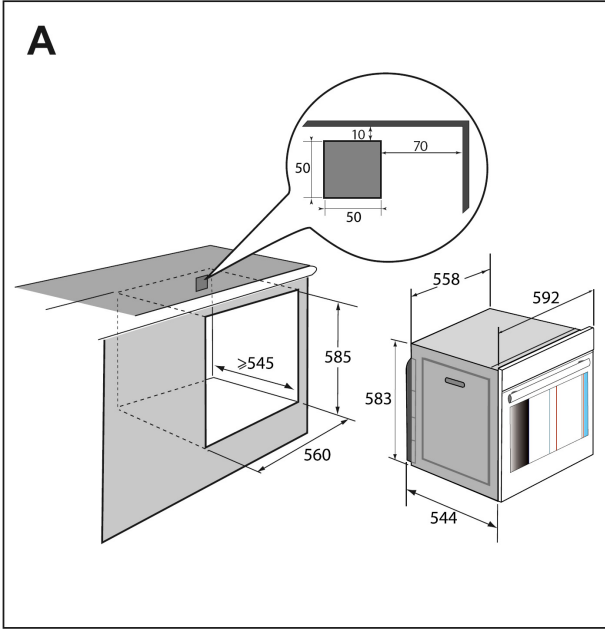
– לפני ניקוי פירוליטי של התנור,

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 • 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



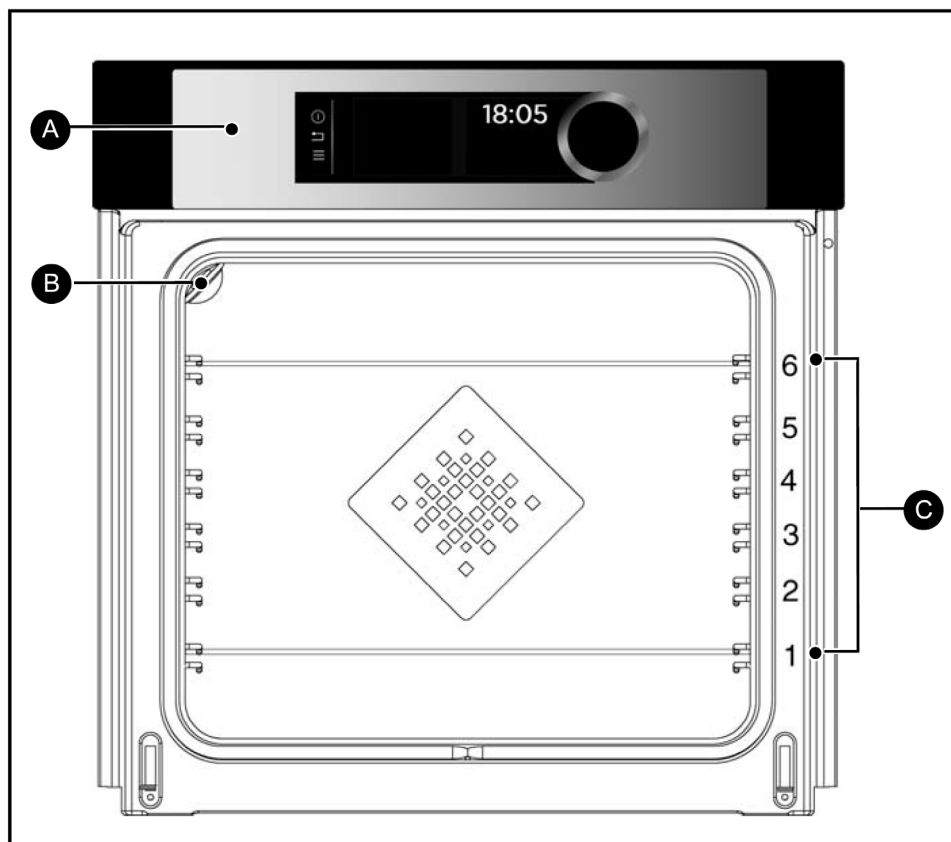
זו, התנור יוכל להיות ממוחזר בתנאים הטובים ביותר, בהתאם לתקנה האירופית המתייחסת להשלכת ציוד חשמלי ואלקטרוני 2002/96/EC.

בררו ברשות המקומית היכן נקודת האיסוף הקרובה לביתכם. אנו מודים לכם על עזרתכם בהגנה על הסביבה.



3 • תיאור התנור

תיאור התנור



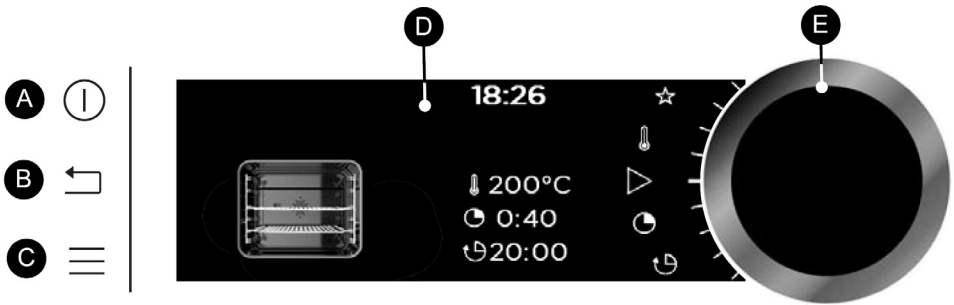
לוח הבקרה **A**

נורת תאור **B**

מסילות תומכי המדפים (6 מפלסי גובה) **C**

3 • תיאור התנור

הבקרים והצג



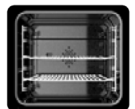
- D** צג מידע
- E** כפתור בקרה סיבובי עם לחצן מרכזי
(לא ניתן להסרה):
- בחירת תוכניות, הגדלה או הקטנת ערכים באמצעות סיבוב.
- אישור פעולה באמצעות לחיצה על מרכז הכפתור.

- 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, ניקוי)

סימני חיווי

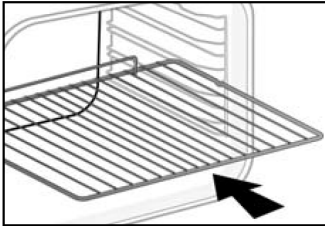
- | | | | |
|--|---|--|----|
| תוכניות בישול שמורות | ☆ | התחלת תוכנית בישול | ▶ |
| חיווי נעילת מקשים | 🔒 | עצירת תוכנית בישול | ◻ |
| חיווי דלת נעולה בעת פעולת הניקוי הפירוליטי | 🔑 | טמפרטורה | 🌡️ |
| | | זמן בישול | 🕒 |
| | | זמן סיום בישול
(פעולת השהיית התחלה) | 🕒 |

מפסל גובה מומלץ למדף שעליו מונח כלי הבישול

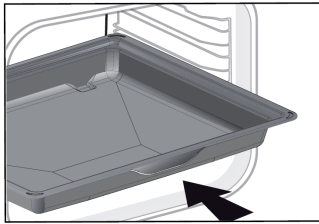


3 • תיאור התנור

אביזרים (בהתאם לדגם התנור)

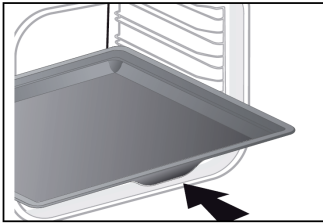


- מדף רשת בטיחותי למניעת התהפכות
מדף הרשת מיועד לנשיאת קערות ותבניות
המכילות מזון לבישול או טיגון.
תוכלו להשתמש בו כרשת לצלייה (מזון
המיועד לצלייה יונח עליו ישירות).
מקמו את המעצור למניעת התהפכות כלפי
החלק האחורי של התנור.



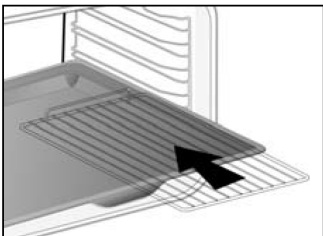
תבנית רב-תכליתית, מגש לאיסוף טפטופים 45 מ"מ

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

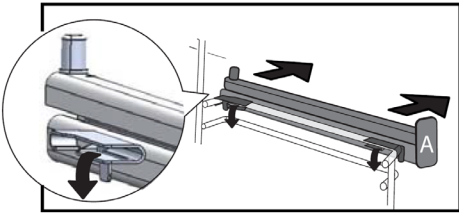
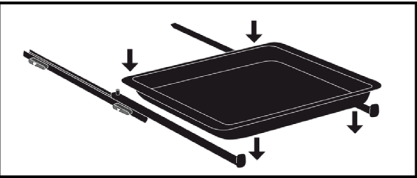
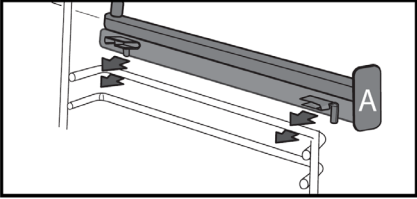
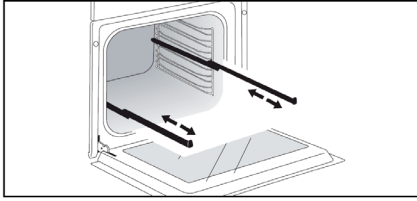
הכניסו את התבנית לתוך מסילות הצד עם
הידית לכיוון דלת התנור. התבנית אידיאלית
לאפיית עוגיות, עוגיות חמאה פריכות ועוגות
קוס. משטח ההטיה מקל עליכם להניח את
הבצק על התבנית. תוכלו גם להכניסו לתוך
מסילות הצד מתחת לגריל כדי לקלוט מיצים
ושומנים הנוטפים מהצלייה.



- 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.



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.



עצה האביזרים עלולים להתעוות כתוצאה מהחום, שלא ישפיע על תפקודם. הם יחזרו לצורה המקורית שלהם לאחר שיתקררו.

הגדרות ראשוניות - שימוש בתנור בפעם הראשונה

- התחלה - תפריט כללי

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

תוכלו לגשת למצב הבישול הראשון: מצב מומחה Expert.

סובב 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.

- 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 יִהְיֶה 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.

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".

- 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) 


מועדפים (מאפשר שמירת 3 תוכניות בישול) 


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. 

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 השף "CHEF" עבור מתכון המנוהל באופן אוטומטי על ידי התנור. בחרו את המתכון שברצונכם לבשל מרשימת המתכונים הנפוצים ביותר. 

בחרו במצב טמפרטורה נמוכה "LOW TEMPERATURE" עבור מתכון המנוהל לחלוטין על ידי התנור באמצעות תוכנית אלקטרונית מסוימת (בישול איטי). 

בחרו במצב מאפים "PASTRY" כדי ליצור מעדנים קולינריים צרפתיים ייחודיים מושלמים עם סיוע של התנור. 

4 • 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.



4 • בישול

מזב	טמפרטורה מומלצת מקס. - מינ.	שימוש
גריל מתכוונן 	4 1 - 4	מומלץ לצלייה בגריל של נתחי בשר, נקניקיות, קליית לחם וכו'. בישול מתבצע באמצעות וף החימום העליון. הגריל מכסה את כל שטח המדף.
שמירת חום 	60°C 35°C - 100°C	מומלץ להתפחת בצק ללחם, עוגיות, עוגיות שמרים וכו', מבלי לחרוג מטמפרטורה של 40°C (משטח חימום, הפשרה).
הפשרה 	35°C 30°C - 50°C	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).
לחם 	205°C 35°C - 220°C	מזב 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.
ייבוש 	80°C 35°C - 80°C	רצף מיוחד לייבוש מוצרי מזון מסוימים כגון פירות, ירקות, זרעים, שורשים, צמחים מתובלים ועשבי תיבול. עיינו בטבלת הייבוש שבהמשך החוברת.
שבת 	90°C	רצף מיוחד: התנור פועל ללא הפסקה במשך 25 או 75 שעות בטמפרטורה של 90°C בלבד.

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

בישול מיידי (מצב מומחה)




תתחיל ספירה לאחור של זמן הבישול
מיד לאחר השגת טמפרטורת הבישול.

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


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

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

שינוי הטמפרטורה

בהתאם לסוג הבישול שבחרתם, התנור ימליץ
על טמפרטורת הבישול האידיאלית.
תוכלו לשנות אותה כמפורט להלן:
- בחרו את סמל הטמפרטורה  ואשרו.
- סובבו את כפתור הבקרה כדי לשנות את
הטמפרטורה, ולאחר מכן, אשרו את בחירתכם.

זמן בישול

תוכלו להזין את זמן הבישול של המתכון שלכם
באמצעות בחירת סמל זמן הבישול  ואישורו.
הזינו את זמן הבישול באמצעות סיבוב כפתור
הבקרה, ולאחר מכן, אשרו.

בתנור שלכם קיימת תכונת סיוע חכמה
"SMART ASSIST" אשר, בעת תכנות זמן
בישול, יציע זמן בישול הניתן לשנוי בהתאם
למצב הבישול הנבחר.

השהיית התחלת תוכנית בישול
כאשר אתם מגדירים את זמן הבישול, זמן
הבישול מותאם באופן אוטומטי.
באפשרותכם לשנות את זמן סיום הבישול
אם ברצונכם להשהות את התחלת
תוכנית הבישול.



בחרו את סמל זמן סיום הבישול
ואשרו.

לאחר שתגדירו את זמן סיום הבישול,
אשרו.

הערה: ניתן להתחיל בבישול מבלי לבחור
את זמן הבישול או את זמן סיום הבישול.
במקרה זה, כאשר אתם מרגישים שהמזון
שלכם התבשל היטב, הפסיקו את פעולת
הבישול (עיינו בסעיף «הפסקת תהליך
בישול»).

הפסקת תהליך בישול

להפסקת תוכנית בישול, לחצו על כפתור
הבקרה.

בצג תופיע ההודעה:

האם תרצו להפסיק את תהליך הבישול?
«Do you want to stop the cooking
in progress?»

אשרו באמצעות בחירת אני מסכים
«I agree», ולאחר מכן, אשרו, או בחרו
באני מסרב «I refuse» כדי להמשיך את
פעולת הבישול.

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 לבישול בהתאם לסוג המזון שברצונכם להכין.

בישול מיידי

- בחרו 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, למשל «דגים», ולאחר מכן, אשרו.

- בחרו את המאכל המסוים שברצונכם להכין, כמו למשל «פורל», ואשרו.

הזינו את המשקל (או הגודל) של המזון המסוים.

- לאחר מכן, התנור יציע את המשקל. הזינו את המשקל ואשרו; התנור יחשב באופן אוטומטי את תהליך הבישול, ויצג את זמן הבישול ואת מפלס גובה המדף. - הניחו את המזון בתנור ואשרו.

לבישול 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.

האופה



בצק עלים
בצק פריך
בצק חמץ
בריוש
לחם
בגטים

דברי מאפה



פאי פירות
פירורים
בצק רבוך
עוגת ספוג
עוגת כוס
קרם קרמל
עוגת שוקולד
לחם קצר/עוגיות*
עוגה
עוגת יוגורט
מקצפת
קוגלהוף

* 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*
שוק הודו
הודו
אווז

הקצב



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

מכין הדגים



סלמון
פורל
תבשיל דגים
באס

המסעדן



לזניה
פיצה
טארט גבינה
קיש
פשטידת בשר
|סופלה

הירקן



תפוחי אדמה מוקרמים
עגבניות ממולאות
מוסקה
ירקות מוקרמים
תפוחי אדמה אפויים



מצב «השף»

⚠️ חשוב: אל תפתחו את הדלת בשלב זה, או תפריעו להקלטת נתונים, כדי שפעולת הבישול לא תתבטל.

איסוף המידע מוצג באמצעות אנימציה גרפית. ♦♦♦♦♦

2 - שלב הבישול השני: התנור מכוון את הזמן הנדרש והאנימציה תיעלם.

זמן הבישול הנותר מצוין תוך התחשבות בזמן הבישול מהשלב הראשון.


כעת תוכלו לפתוח את הדלת, כדי לטפוח על הצלי או להפוך את הבשר שלכם.

- כשזמן הבישול מסתיים, התנור יכבה והצג יציין לכם כי התבשיל מוכן.

השהיית התחלת הבישול

תוכלו ניתן לשנות את זמן סיום הבישול לפני הכנסת התבשיל לתוך התנור במפלט הגובה המומלץ.

כדי לתכנת השהיית התחלה,

- בחרו את סמל זמן סיום הבישול , שנו את זמן סיום הבישול ואשרו.

מצב זה מפשט לחלוטין עבורכם את הבישול מכיוון שהתנור מחשב באופן אוטומטי את כל הפרמטרים לפעולת הבישול (טמפרטורה, זמן בישול, מצב הבישול) בהתבסס על התבשיל שנבחר והודות לחיישנים האלקטרוניים הנמצאים בתנור, אשר מודדים בקביעות את רמת הלחות ואת הטמפרטורה.

⚠️ אין צורך בחימום מוקדם בעת שימוש במצב «השף». את הבישול יש להתחיל בתנור קר.

בישול מיידית

- בתפריט כללי, סובבו את כפתור הבקרה ובחרו במצב בישול «השף», ואשרו את בחירתכם.

התנור יציע מבחר של תבשילים (עיינו ברשימה שלהלן).

- בחרו את התבשיל שלכם ואשרו.

- אשרו בלחיצה נוספת על כפתור הבקרה כדי להתחיל את פעולת הבישול.

⚠️ זהירות:

מצב בישול זה מתבצע בשני שלבים:

1 - שלב איסוף המידע הראשון שבו מתחיל התנור להתחמם וקובע את זמן הבישול האידיאלי. שלב זה נמשך בין 5 ל- 40 דקות בהתאם למתכון.

כבש (2 מצבי בישול):
במשקל שבין 1 ל- 2.5 ק"ג



• כבש נא



• כבש עשוי היטב

בחרו שוק עגולה ושמןמנה ועדיף לא ארוכה ורזה.

עטפו את הבשר ברדיד אלומיניום ואפשרו לו לשכב זמן מה לאחר הבישול. הניחו את הצלי על מכלול מדף הרשת + מגש איסוף הטפטופים.

עוף



תרגולות במשקל של 1 עד 1.7 ק"ג
ברוז, עוף גיניאה

בישול בכלי: בחרו כלי חרס כדי למנוע התזה. נקבו את העור של העוף כדי למנוע התזה.

דג



דג שלם (דניס, זאב הים, פורל, מקרל)
צלי דג

השתמשו בפעולה זו רק לבישול דג שלם עם עשבי תיבול ויין לבן.

רשימת התבשילים



פיצה



פיצה מוכנה קנויה - פסטה טרייה
בצק פיצה מוכן לשימוש
בצק פיצה ביתי
פיצה קפואה

הניחו אותה על מדף הרשת מתחת לגוף חימום להשגת קרום פריך (ניתן להניח גליון נייר אפייה בין מדף הרשת והפיצה כדי להגן על התנור מהגבינה הנוטפת). להשגת קרום רך, הניחו את הפיצה על מגש האפייה.

צלי בקר (3 מצבי בישול):



• צלי בקר, נא



• צלי בקר, עשוי בינוני



• צלי בקר, עשוי היטב

הסירו כמה שיותר שומן: הגורם לעשן. בסיום הבישול, השאירו את הבשר במשך 7 עד 10 דקות כשהוא עטוף ברדיד אלומיניום, לפני שתפרסו אותו. הניחו את הצלי על מכלול מדף הרשת + מגש איסוף הטפטופים.

עוגה

עוגות ביתיות: עוגה (פיקנטית, מתוקה), עוגת חמאה חבילת תבילת מוכן לערבוב.

עוגות שנאפו בתבנית עוגה, עגולות, מרובעות המונחות תמיד על מדף הרשת. ניתן להניח 2 תבניות עוגה אחת ליד השנייה.

עוגיות קטנות

עוגות אישיות קטנות: עוגיות, קרואסונים, לחמניות, לחם פירות בתבנית, קרוק-מסייה.

הניחו את העוגות האישיות קטנות על מגש אפייה, והניחו את המגש על מדף הרשת. **זהירות:** בצק עלים יש לבשל במצב עוגה "CAKE" כדי להשיג תוצאות אפייה מיטביות.

סופלה

השתמשו בתבנית גבוהה עם שוליים ישרים בקוטר של 21 ס"מ. מרחו חמאה על התבנית ואל תגעו עם הידיים על המשטחים הפנימיים של התבנית, אחרת הסופלה לא יעלה.

רשימת התבשילים

ירקות ממולאים

עגבניות ממולאות, פלפלים ממולאים לזניה (טרי או קפוא) פאי הרועים, ממרח ברנדד (ממרח תפוחי אדמה ושום עם שמן זית, חלב ושמנת)

התאימו כראוי את כמות המילוי של התבשיל המיועד לבישול, כדי למנוע גלישת נוזלים ומיצים.

טארט פיקנטי

פשטידות טריות
פשטידות קפואות

השתמשו בתבנית אלומיניום עם ציפוי למניעת הידבקות: הקרום יהיה פריך בתחתית. הסירו את המגש מהפשטידות הקפואות לפני הנחתם על מדף הרשת.

טארט מתוק


טארטים טריים
טארטים קפואים

השתמשו בתבנית אלומיניום עם ציפוי למניעת הידבקות: הקרום יהיה פריך בתחתית.

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

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.

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

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')



יוגורט (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.

מצב «מאפים»



רשימת התבשילים



מקרונים – עוגיות שקדים



קנלים – עוגיות מחורצות



פונדן שוקולד



טארט טאטין



עוגה בסקית



עוגת מדליין



קינוח קלאפוטיס



רום באבא



גאלט דה רויס – עוגת המלך



קויין אמן – עוגת חמאה מאזור בריטני



פאר ברטון – עוגיות שזיפים מיובשים



מקצפת – מרינג



פיננסיאר – מאפס עוגיות שקדים



קרם ברולה



מצב בישול זה בוחר עבורכם את נתוני הבישול המתאימים ביותר בהתאם למאפה שבחרתם.

בישול מייד

- בתפריט כללי, סובבו את כפתור הבקרה כדי לבחור במצב בישול «מאפים», ואשרו את בחירתכם.

- בחרו את התבשיל שלכם, כמו לדוגמה, «טארט טטין», ואשרו.

הזינו את גודל המזון המסוים.

- בחרו את הגודל המתאים ואשרו; התנור יציג את זמן הבישול.

למאפים מסוימים נדרש חימום מראש לפני הכנסת התבשיל לתנור.

המסך יזכיר לכם לא להכניס את התבשיל עד שהתנור יגיע לטמפרטורה שלו.

ישמע צליל "ביפ" כדי להודיעכם ששלב ההתחממות הושלם; מנקודה זו תתחיל הספירה לאחור של זמן האפייה.

הכניסו את התבשיל לתוך התנור במפלס הגובה המומלץ בצג.

- בסיום זמן הבישול, התנור ישמיע צליל "ביפ" וייכבה; לאחר מכן, תופיע בצג הודעה שהתבשיל שבחרתם מוכן.

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 ואשרו.


5. 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.

6. 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.

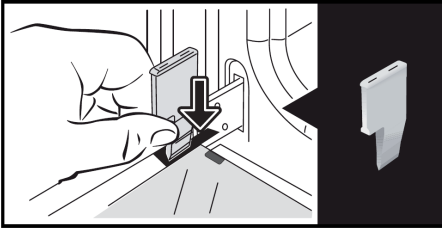
00:00 יופיע בצג.

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.

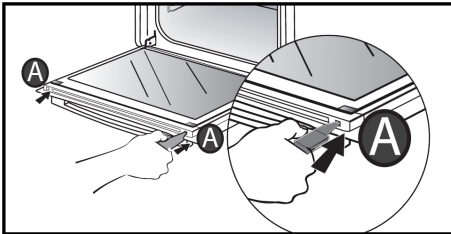
7. ניקוי וטיפול

הסרת והרכבת דלת התנור

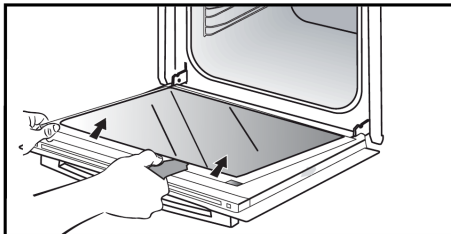
פתחו את הדלת במלואה ועצרו אותה בעזרת אחד מיתדות הפלסטיק המסופקות בתוך שקית האביזרים של התנור.



הסירו את לוח הזכוכית המוצמד: השתמשו ביתד הפלסטיק השנייה (או מברג) ולחצו על המסילות A כדי לשחרר את הזכוכית.



הסירו את לוח הזכוכית.



הדלת מכילה שתי לוחות זכוכית נוספות עם מרווחי גומי שחורים בכל פינה.

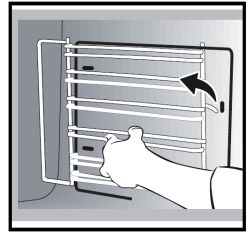
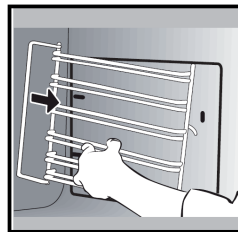
ניקוי המשטחים החיצוניים

לניקוי חלון הבקרה האלקטרונית ודלת התנור, יש להשתמש בתכשיר ניקוי לשיטפת 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 ושחררו את 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.



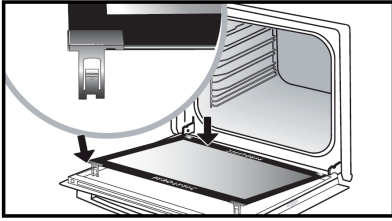
ניקוי הזכוכית הפנימית

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

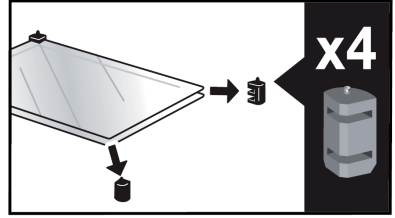
אזהרה

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.

7 • ניקוי וטיפול

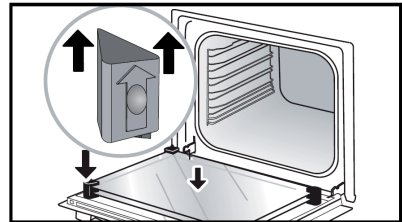


הסירו את יתד הפלסטיק.
התנור שלכם מוכן שוב לשימוש.

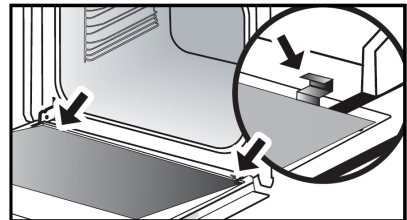


במידת הצורך, הסירו אותם לניקוי.
אין לטבול את לוחות הזכוכית במים.
שטפו אותם עם מים נקיים ויבשו עם מטלית
נטולת מוך.

לאחר הניקוי, הניחו את ארבעת מעצורי הגומי
כשהחץ מופנה כלפי מעלה, והכניסו חזרה את
כל לוחות הזכוכית.



הכנס את לוח הזכוכית האחרון למעצורי
המתכת, ולאחר מכן, הצמידו אותו כך שהצד
עם הכתובת «PYROLYTIC» מופנה
כלפיכם והוא קריא.



בקרת הטמפרטורה האלקטרונית של התנור קובעת האם החום השירי שנתר בתוך התנור מספיק להשגת תוצאות ניקיון טובות. אם זה לא המקרה, מחזור ניקוי פירוליטי הנמשך 90 דקות יתחיל באופן אוטומטי.


ניקוי פירוליטי אוטומטי: הנמשך בין 1:30 ל- 2:15 ש' כדי לחסוך באנרגיה.




ניקוי פירוליטי טורבו: נמשך כ- 2:00 ש' לניקוי יסודי יותר של החלל הפנימי בתנור.




ניקוי עצמי מידי

- בתפריט הכללי בחרו בפעולת ה- «ניקוי», ולאחר מכן, אשרו.
- בחרו את מחזור הניקוי העצמי המתאים ביותר, כמו למשל, ניקוי פירוליטי טורבו, ואשרו.
- יתחיל מחזור הניקוי הפירוליטי. מיד לאחר ההגדרה, תתחיל הספירה לאחור של זמן הניקוי.
- במהלך הניקוי פירוליטי, הסמל  יופיע בצג כדי לחוות שהדלת נעולה.
- בסיום מחזור הניקוי הפירוליטי, 0:00 יהבהב בצג.
- לאחר סיום הניקוי הפירוליטי התנור יבצע שלב קירור של 30 דקות. התנור שלכם לא יהיה זמין לשימוש בפרק זמן זה.

 **לאחר שהתנור התקרר, השתמשו במטלית לחה כדי להסיר את האפר הלבן. מהדפנות הפנימיות של התנור. התנור שוב נקי ומוכן לפעולות בישול נוספות.**

פעולת "ניקוי" (של חלל התנור)



 **הסירו את האביזרים ואת תומכי המסילות מהחלל הפנימי של התנור לפני תחילת הניקוי הפירוליטי. לפני תחילת מחזור ניקוי פירוליטי, ודאו שכל האבזרים שאינם בטוחים לניקוי פירוליטי הוסרו מהתנור (מסילות החלקה, מגשי אפייה, מדפי רשת המצופים בכרום, וכו') וכמו כן, כלי בישול כלשהם.**

ניקוי עצמי פירוליטי


תנור זה מצויד בפעולת ניקוי עצמי פירוליטי: פונקציה:

ניקוי פירוליטי הוא תהליך שבמהלכו חלל התנור מחומם לטמפרטורה גבוהה מאוד כדי לאפשר לסלק מתוך התנור לכלוך שנגרם מנתזים או טפטופים. לפני תחילת הניקוי פירוליטי, הסירו את שאריות הלכלוך העיקריות. הסירו שאריות שומניות מהדלת באמצעות ספוג לח. כאמצעי בטיחות, הניקוי מתבצע רק לאחר שהדלת ננעלת באופן אוטומטי; במהלך פעולת הניקוי לא ניתן לפתוח את הדלת.

ביצוע מחזור ניקיון עצמי

התנור יציע שלושה מחזורי ניקוי פירוליטי. משך זמני הניקוי נקבעים מראש ולא ניתן לשנותם:

ניקוי פירוליטי מהיר: הנמשך 59 דקות

 פעולה מסוימת זו משתמשת בחום שנשאר ממחזור בישול קודם כדי לנקות את החלל הפנימי של התנור במהירות ובאופן אוטומטי: היא מנקה את החלל הפנימי של התנור המלוכלך קלות בתוך פחות משעה.

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.

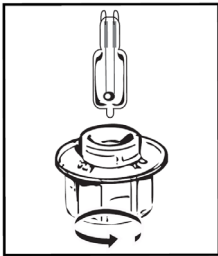
מאפייני הנורה:

- הספק: 25W

- מתח רשת: 220-240 V~

- עמידות בטמפרטורה: 300°C


- מחבר תחיבה G9




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.

ניקוי עצמי עם השהיית התחלה

פעלו בהתאם הנחיות המתוארות בסעיף הקודם.

- בחרו את סמל זמן הסיום  (השהיית התחלה) ואשרו.

- קבעו את זמן הסיום של הניקוי הפירוליטי הרצוי באמצעות סיבוב כפתור הבקרה ואשרו. לאחר ביצוע שלבים אלו, התנור יעבור למצב המתנה וישהה את התחלת הניקוי הפירוליטי, כך שפעולת הניקוי הפירוליטי תסתיים בזמן המתוכנן.

כאשר פעולת הפירוליטי שלכם הושלמה, כבו את התנור בלחיצה על מקש ההפעלה/כיבוי .

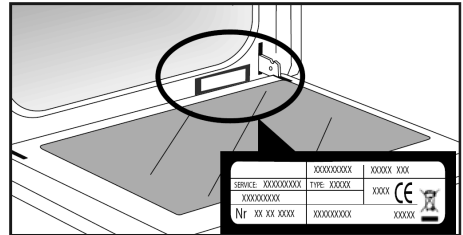
- **«AS» מופיע בצג (מערכת כיבוי אוטומטית).** מערכת הכיבוי האוטומטית מפסיקה את פעולת התנור לאחר מספר שעות אם שכחתם לכבות אותו. כבו את התנור בלחיצה על לחצן ההפעלה/כיבוי ①.
- **קוד תקלה המתחיל עם «F».** התנור שלכם זיהה בעיה. עצרו את פעולת התנור למשך 30 דקות. אם קוד התקלה לא נעלם, נתקו את התנור מרשת החשמל 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 הדירתי לא "ירד". ודאו שהתנור אינו מוגדר למצב הדגמה "DEMO" (עיינו בתפריט הגדרות).
- **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).
- **מחזור הניקוי הפירוליטי אינו מתחיל לפעול.** ודאו שהדלת נעולה. אם הבעיה נמשכת, פנו למוקד השירות (עיינו בכריכה האחורית של החוברת).
- **סמל «דלת נעולה» מהבהב בצג.** קיימת תקלה נבעילת הדלת. פנו למוקד השירות (עיינו בכריכה האחורית של החוברת).

9 • 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 למוקד השרות, אנא מסרו את פרטי התנור המלאים (מס' הדגם, סוג המכשיר והמספר הסידורי) המצוינים בתווית 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

