

הוראות הפעלה

תנור בישול משולב אדים ומיקרוגל


Combi-Steam MSLQ

DIGITAL KITCHEN

— The Art of Excellence —

לקוחות נכבדים,

אנו מודים לכם ושמחים שהצטרפתם למשפחת **המטבח הדיגיטלי**.

בתנורי הבישול המשולבים באדים ומיקרוגל החדשים והיוקרתיים מתוצרת  המיובאים על-ידי חברת **המטבח הדיגיטלי**, מיושמות הטכנולוגיות החדשות ביותר. טכנולוגיות אלו מאפשרות ביצועים מעולים, בטיחות מושלמת ונוחות מרבית בשימוש.

חברת **המטבח הדיגיטלי**, רואה בנוחות שלכם אתגר עליון ושוקדת ללא הרף לשמירה על רמת איכות גבוהה ביותר.

נא קראו את ההוראות בעיון רב טרם הפעלת התנור ואנו משוכנעים כי תפיקו הנאה מושלמת וכי תהיו שבעי רצון מביצועיו ואמינותו.

חוברת זו, מספקת מידע מדויק באשר להפעלת התנור.

באיחולי הנאה והצלחה
המטבח הדיגיטלי

DIGITALKITCHEN
The Art of Excellence

אנו מודים לכם על החלטתכם לרכוש את אחד ממוצרנו. המוצר שלכם מיוצר בהתאם לסטנדרטים הגבוהים ביותר של קלות בשימוש. אף על פי כן, אנא הקציבו מזמנכם וקראו חוברת הפעלה זו כדי להכיר מקרוב את תכונות המכשיר וכדי להשיג את מיטב הביצועים מהמכשיר החדש שלכם.

אנא עקבו אחר הוראות הבטיחות.

שינויים

המלל, השרטוטים והנתונים תואמים לתקנים הטכניים של המוצר בעת שחוברת זו הודפסה. אנו שומרים לעצמנו את הזכות לבצע שינויים טכניים כדי להמשיך בפיתוח ושיפור המוצר.

תוקף

מספר הדגם תואם לשלשת הספרות הראשונות של לוחית הזיהוי. הוראות הפעלה אלו מתאימות לדגמי:

גודל המערכת	מספר דגם	סוג
60-600	23015	CSTMSLQZ60
60-600	23015	CSTMSLQZ60c

ייתכנו שינויים במספר הדגם המוזכר.

תוכן העניינים

9	1 הוראות בטיחות
9.....	1.1 הסימונים שבשימוש
9.....	1.2 הוראות בטיחות כלליות
10.....	1.3 אמצעי בטיחות מיוחדים לתנור
11.....	1.4 הוראות שימוש
16	2 סילוק
17	3 השימוש בתנור בפעם הראשונה
18	4 תיאור התנור
18.....	4.1 מבנה
19.....	4.2 רכיבי ההפעלה והתצוגה
20.....	4.3 תא הבישול
21.....	4.4 אביזרים
24.....	4.5 מחמם הצלחות
25	5 מצבי פעולה
25.....	5.1 מבט למצבי הפעולה
25.....	5.2 אידי
25.....	5.3 חימום עליון ותחתון
26.....	5.4 אוויר חם
26.....	5.5 אוויר חם + אידי
27.....	5.6 מטח אדים PowerSteam
27.....	5.7 חימום מחדש מוגבר PowerRegeneration
28.....	5.8 גלי מיקרו
28.....	5.9 חימום מחדש
29.....	5.10 פיצה פלוס
29.....	5.11 גריל
30.....	5.12 גריל עם הולכת חום מאולצת
30.....	5.13 חימום לח עליון/תחתון
31.....	5.14 אוויר חם לח
31.....	5.15 חימום תחתון
32.....	5.16 חימום מהיר
32.....	5.17 מצב משולב Combi / הפסק פלוס PowePlus

34	6 השימוש בתנור
35.....	6.1 מילוי מיכל המים
35.....	6.2 בחירה והפעלת מצב פעולה
36.....	6.3 בדיקה ושינוי הגדרות
36.....	6.4 הגדרת זמן הפעולה
37.....	6.5 הגדרת השהית התחלה / זמן הסיום
38.....	6.6 חיישן טמפרטורת המזון
39.....	6.7 ביטול / סיום מצב הפעולה לפני הזמן
39.....	6.8 שינוי מצב הפעולה
40.....	6.9 טיימר
41.....	6.10 סיום הפעולה
42.....	6.11 כיבוי התנור
43.....	6.12 הורקת מיכל המים
44	7 גלי מיקרו
44.....	7.1 הערות לגבי שימוש
45.....	7.2 עצות לשימוש במצב גלי מיקרו
45.....	7.3 עצות לשימוש
46	8 מדריך גורמה GourmetGuide
46.....	8.1 ספר מתכונים
48.....	8.2 המתכונים שלי
52.....	8.3 שקית וואקום Vacuisine
54.....	8.4 אפייה אוטומטית BackOmatic
56.....	8.5 אפייה מקצועית
57.....	8.6 צלייה רכה
61.....	8.7 חימום מחדש אוטומטי RegenerateOmatic
62.....	8.8 הפשרה
63.....	8.9 בריאות
64.....	8.10 היגיינה
64.....	8.11 שמירת חום
65	9 בישול קל EasyCook
65.....	9.1 סקירת קבוצות המזון
66.....	9.2 בחירת מוצרי מזון והתחלה
67	10 מועדפים
67.....	10.1 יצירת מועדפים
67.....	10.2 בחירה והתחלת מועדפים
67.....	10.3 שינוי מועדפים
67.....	10.4 מחיקת מועדפים

68	11 עצות ואלתורים
68.....	11.1 תוצאות בישול לא משביעות רצון
69.....	11.2 עצות כלליות
69.....	11.3 חסכון באנרגיה
70	12 הגדרות המשתמש
70.....	12.1 סקירת הגדרות המשתמש
70.....	12.2 כיוון הגדרות המשתמש
71.....	12.3 שפה
71.....	12.4 תצוגה
71.....	12.5 תאריך
71.....	12.6 שעות
72.....	12.7 הודעות
72.....	12.8 הסרת אבנית מהתנור
72.....	12.9 קשיות המים
73.....	12.10 עוצמת הצליל קולי
73.....	12.11 פעולות סיוע
74.....	12.12 יחידות טמפרטורה
74.....	12.13 נעילת בטיחות ילדים
74.....	12.14 תצוגת מידע לגבי התנור
75.....	12.15 מצב הדגמה
75.....	12.16 בדיקת החיבורים
75.....	12.17 חזרה להגדרות ברירת המחדל
76	13 ניקוי ותחזוקה
76.....	13.1 ניקוי המשטחים החיצוניים
76.....	13.2 ניקוי תא הבישול
77.....	13.3 ניקוי דלת התנור
77.....	13.4 ניקוי אטם הדלת
77.....	13.5 החלפת אטם דלת התנור
78.....	13.6 החלפת נורת תאורה מהלוגן
78.....	13.7 ניקוי האביזרים ומסילות המדפים
79.....	13.8 הסרת אבנית
82	14 איתור תקלות
82.....	14.1 מה לעשות אם.....
87.....	14.2 לאחר הפסקת חשמל
89	15 אביזרים וחלפים
89.....	15.1 אביזרים.....
90.....	15.2 חלקי חילוף מיוחדים
90.....	15.3 חלפים

91	16 נתונים טכניים
91.....	16.1 הערות לגבי מכוני בדיקה
91.....	16.2 מדידת הטמפרטורה
92.....	16.3 נתונים טכניים של התנור
93.....	16.4 מצב המתנה אוטומטי לחיסכון באנרגיה
93.....	16.5 הפניה לרישיון הקוד הפתוח «Open Source»
94	17 שירות תיקונים
95	מדריך להפעלה מהירה
בכריכה האחורית	שרות לאחר המכירה

1 הוראות בטיחות

1.1 הסימנים שבשימוש

סימן המיועד לאזהרות בטיחות חשובות. פעולה הנוגדת את אזהרות הבטיחות עשויה לגרום נזק למכשיר או לריהוט!



מידע ואזהרות שיש לשים לב אליהם.



מידע לגבי השלכה.



מידע לגבי הוראות ההפעלה.



- ▶ מסמן הנחיות לביצוע שלב אחר שלב.
- מתאר כיצד המכשיר מגיב לשלב שבוצע.
- מסמן רשימה.

1.2 הוראות בטיחות כלליות



• אנא קראו את הוראות ההפעלה לפני השימוש בתנור זה בפעם הראשונה!



- תנור זה יכול להיות בשימוש ילדים מעל גיל 8 ואנשים עם יכולות פיסיות, תחושתיות או נפשיות מופחתות, או חסרי ניסיון וידע, אם הם נמצאים תחת פיקוח או קיבלו הנחיות בנוגע לשימוש בטוח במכשיר, ואם הם מבינים את הסכנות הכרוכות בהפעלתו. וודאו שילדים לא ישחקו עם התנור. ניקוי ותחזוקת המשתמש לא יבוצעו על ידי ילדים ללא פיקוח.

- אם התנור אינו מצויד בכבל חשמל ותקע או אמצעי אחר לניתוק מרשת החשמל עם מרווח פתיחה בכל אחד הקטבים המותאם לתנאים של מתחי יתר בבידוד מלא מסוג III, יש לחברו לרשת החשמל באמצעות התקן ניתוק קבוע בהתאם לתקנות החשמל.
- אם מתגלה נזק בכבל החשמל של תנור זה, נתקו את התנור מרשת החשמל, ופנו למוקד שרות של "ברימאג" (עיינו ברשימה שבגב החוברת). כדי למנוע חשיפה לסיכונים, רק טכנאי מורשה ומיומן רשאי להחליף את כבל החשמל.

1.3 אמצעי בטיחות מיוחדים לתנור



- קראו את הוראות ההפעלה בקפידה לפני השימוש ושמרו אותם לכל צורך בשימוש עתידי!
- אזהרה: התנור והחלקים הנגישים מתחממים מאד בעת השימוש. היזהרו שלא לגעת בגופי החימום. ילדים מתחת לגיל 8 יש להרחיק מהתנור אלא אם הם נמצאים בפיקוח קבוע.
- אזהרה: חלקים נגישים מתחממים מאד בעת השימוש. הרחיקו ילדים קטנים מהתנור.
- תנור זה מיועד לשימוש ביתי ובאתרים דומים כגון: מטבחי צוות בחנויות, משרדים ומוסדות עסקיים אחרים; אתרים חקלאיים; על ידי אורחים בבתי מלון, מוטלים ואתרי לינה אחרים; בחדרי לינה וארוחת בוקר.
- מגירת חימום ותכולתה מתחממים מאד.
- אל תשתמשו בתכשירי ניקוי חריפים, שוחקים או במגרדות מתכת חדות כדי לנקות את זכוכית דלת התנור, מכיוון שהם עלולים לשרוט את משטח הזכוכית ולגרום לה נזק בלתי הפיך.
- השתמשו אך ורק בחיישן המזון המומלץ לשימוש בתנור זה.

- לעולם אל תנקו תנור זה במכשיר ניקוי באדים או קיטור.
- אזהרה: לפני החלפת נורת התאורה, וודאו שהתנור כבוי ומנותק מרשת החשמל כדי למנוע סכנת התחשמלות.
- כדי למנוע התחממות יתר, אין להתקין את התנור מאחורי דלת דקורטיבית.
- תנור זה אינו מיועד לשימוש בכלי רכב או בספינות או כלי טיס או בחדרים שבהם קיימים תנאים מיוחדים, כמו למשל, אווירה קורוזיבית או נפיצה (אבק, אדים או גז) או עיבוי לחות.
- למידע לגבי שימוש נכון בחלקים הנשלפים, עיינו בפרק «אביזרים».
- אזהרה: בשל הטמפרטורות הגבוהות הנוצרות בעת הפעולה, ילדים יכולים להשתמש במצב ההפעלה המשולב שבתנור אך ורק תחת השגחת מבוגר.
- אזהרה: במקרה והדלת התנור או אטם התנור פגומים, אין להשתמש בתנור עד שייבדק ויתוקן על ידי טכנאי מורשה ומיומן.
- אזהרה: פעולת תיקון הכוללת הסרת הכיסוי המקנה הגנה מפני חשיפה לאנרגיית גלי מיקרו, מסוכנת למי שאינו מורשה ומיומן לבצע פעולות שירות או תיקון בתנור מיקרוגל.
- אזהרה: לעולם אל תחממו מזון או נוזלים במיכלים סגורים כמו פחיות או בקבוקים העלולים להתפוצץ כתוצאה מלחץ יתר.
- השתמשו רק בכלים המתאימים לשימוש בתנורי מיקרוגל.
- אם אתם מזהים עשן, כבו את התנור או הוציאו את תקע החשמל מהשקע בקיר, ושמרו את דלת התנור סגורה כדי לחנוק את הלהבות.
- יש לבחוש או לנער את תכולת בקבוקי הזנה לתינוקות וצנצנות מזון לתינוקות ולבדוק את הטמפרטורה לפני הצריכה, כדי למנוע כוויות וצריבות.

- תנור המיקרוגל מיועד לחימום מזון ומשקאות. ייבוש של מזון או ביגוד וחימום של רפידות חימום, נעלי בית, ספוגים, מטליות לחות או חפצים דומים עשוי לגרום לסכנת פציעה, או התלקחות אש.
- חימום משקאות בגלי מיקרו עלול לגרום להרתחה מאוחרת (הרתחה מוגברת). לכן, יש לנקוט בכל אמצעי הזהירות בעת הטיפול בכלי הבישול.
- ביצים בקליפה או ביצים קשות שלמות אין לחמם בתנורי מיקרוגל, מכיוון שהן עלולות להתפוצץ גם אחרי שהסתיים החימום בגלי מיקרו.
- שמרו את התנור ואת אטמי הדלת נקיים. הסירו לכולך בהקדם האפשרי. אחרת, תנור המיקרוגל או אטם הדלת עלולים להינזק, להשפיע לרעה על אורך חיי התנור, וכתוצאה מכך לחשוף אתכם לסיכונים. למידע נוסף לגבי ניקוי אטמי הדלת, מרחב הבישול והחלקים הסמוכים, עיינו בסעיף «טיפול ותחזוקה».

1.4 הוראות שימוש

לפני השימוש בפעם הראשונה

- התקנת וחיבור המכשיר לרשת החשמל חייבת להיות מבוצעת בהתאם להוראות ההתקנה הנפרדות. העבודות הנדרשות חייבות להיות מבוצעות על ידי מתקין מוסמך על ידי היצרן ונציגו בארץ.

שימוש נכון

- תנור זה מיועד לשימוש ביתי להכנת מזון בלבד. באף מקרה אין לבצע בו בישול באמצעות להבה גלויה (פ'למבה) או שימוש בכמות שומנים גדולה. היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לנזקים שייגרמו כתוצאה משימוש הנוגד את הוראות ההפעלה.
- לעולם אל תשתמשו בתנור כדי לייבש חיות, מוצרי טקסטיל או נייר!
- אין להשתמש במכשיר זה לחימום או ייבוש לחות בחדר.

- את התנור יש להתקין ולהפעיל בחדר בו טמפרטורת הסביבה היא בין 5°C ל- 35°C . אם מתפתחת קרה, שאריות מים הנשארים במשאבה עלולים לקפוא ולגרום לה נזק.
- תיקונים כלשהם, שינויים או ביצוע אלתורים במוצר, במיוחד ברכיבים חשמליים כלשהם, יבוצעו אך ורק על ידי היצרן, היבואן או נותן השרות המוסמך שלהם ועל ידי טכנאי מיומן ומורשה. תיקונים המבוצעים על ידי מי שלא הוסמך לכך, עלול לגרום נזק למוצר או לריהוט המטבח שבו הוא מותקן כמו גם עלול להשפיע על פעולתו התקינה של המוצר. במקרה של תקלה או פעולה לא תקינה של המוצר, אנא פעלו בהתאם להנחיות שבפרק: 'איתור תקלות'. במידת הצורך אנא פנו לשרות התיקונים (עיינו ברשימה שבגב החוברת).
- השתמשו בחלפים ואביזרים מקוריים בלבד.
- שמרו על הוראות הפעלה אלו לעיון והתייחסות עתידית.
- מכשיר זה מותאם לתקנים ולטכנולוגיות המוכרות ולתקנות הבטיחות הרלוונטיות. שימוש נכון במוצר ימנע חשיפה לנזקי גוף ורכוש. לכן, אנא פעלו בהתאם לכל הוראות הבטיחות המופיעות בחוברת זו.

הערות לשימוש

- השתמשו במנגנון הנעילה לילדים.
- אם נראה נזק כלשהו בתנור, אל תשתמשו בו והתקשרו לתחנת השרות הקרובה למקום מגוריכם.
- אם התנור אינו פועל כראוי, נתקו אותו מיד מרשת החשמל.
- לפני סגירת דלת התנור וודאו שגופים זרים או חיות מחמד לא נמצאים בתוך תא הבישול.
- אין לאחסן בתא הבישול או במגירת חימום חפצים כלשהם העלולים להתלקח או להמס במקרה והתנור יופעל בטעות. אל תאחסנו בתנור חומרים הרגישים לחום או חומרים דליקים כמו למשל, תכשירי ניקוי, תרסיסי ניקוי לתנורים, וכו'.
- בתנור המצויד בגריל, הקפידו לשמור את דלת התנור סגורה בעת השימוש בגריל. החום עלול לגרום נזק לרכיבי הבקרה והתצוגה או לריהוט המטבח שמסביב לתנור.
- אל תפעילו את תנור המיקרוגל לפני שתכניסו לתוכו את המזון.
- הסירו חומרי אריזה כלשהם העשויים מפלסטיק או נייר שאינם עמידים בגלי מיקרו מהמזון לפני בישול או הפשרה. סכנת הידלקות!
- אל תשאירו את המכשיר ללא השגחה בעת חימום או בישול מזון בכלים העשויים מפלסטיק, נייר או חומרים דליקים אחרים. סכנת הידלקות!
- פתחו תמיד מיכלי מזון אטומים לפני הכנסתם לתא הבישול. סכנת התפוצצות כתוצאה מלחץ יתר

זהירות: סכנת כוויות!

- התנור מתחמם מאד בעת השימוש. גם דלת התנור עשויה להתחמם מאד.
- אדים ו/או אוויר חם עשויים לפרוץ מתא הבישול בעת שדלת התנור פתוחה.
- התנור נשאר חם זמן מסוים לאחר שהוא כבה, והוא מתקרר באיטיות לטמפרטורת החדר. אפשרו לתנור להתקרר היטב לפני שתתחילו למשל, לנקות אותו.
- חימום יתר של שמן ושומנים עלול לגרום להתלקחות אש. חימום שמן לצריבת בשר בתא הבישול מסוכן ואין לבצע אותו. לעולם אל תנסו לכבות שמן או שומן בוער במים. סכנת התפוצצות! חנקו את הלהבות במגבת לחה והקפידו שכל הדלתות והחלונות יישארו סגורות.
- אל תשפכו ספירט או אלכוהול (למשל, ברנדי, וויסקי, וכו') מעל מזון חם – סכנת התפוצצות!
- אל תשאירו את התנור ללא השגחה בעת יבוש עשבי מאכל, לחם, פטריות וכו'. מוצרי מזון המתייבשים יתר על המידה עלולים להתלקח.
- במקרה ואתם מבחינים בעשן הפורץ מהתנור כתוצאה מהתלקחות אש, שמרו את דלת התנור סגורה. כבו את התנור או נתקו אותו מרשת החשמל באמצעות ניתוק קו החשמל המזין את התנור בלוח החשמל הביתי.
- האביזרים בתא הבישול מתחממים מאד. השתמשו בכפפות מגן מבודדות לחום או במגבות עבות כדי להוציא אביזרים אלו מתוך התנור החם.
- אל תחממו משקאות אלכוהוליים!
- בעת חימום נוזלים, הכניסו כפית לתוך כלי הקיבול כדי למנוע הרתחה מאוחרת. בעת הרתחה מאוחרת, מושגת נקודת הרתיחה ללא היווצרות בועות רתיחה. חסימה כלשהי, אפילו חלקית, עלולה לגרום לנוזל החם לפרוץ מתוך הכלי הפתוח. אל תשתמשו בכלי קיבול עם צוואר דק.
- אל תחממו משקאות אלכוהוליים!
- בעת חימום נוזלים, הכניסו כפית לתוך כלי הקיבול כדי למנוע הרתחה מאוחרת. בעת הרתחה מאוחרת, מושגת נקודת הרתיחה ללא היווצרות בועות רתיחה. חסימה כלשהי, אפילו חלקית, עלולה לגרום לנוזל החם לפרוץ מתוך הכלי הפתוח. אל תשתמשו בכלי קיבול עם צוואר דק.

זהירות: סכנת פציעה!

- בעת ניקוי התנור היזהרו לא להכניס את אצבעות כף ידכם לצירי הדלת כדי למנוע מהן להיפצע בעת הזזת דלת התנור. השגיחו היטב על ילדים המסתובבים בקרבת התנור.
- השאירו את הדלת פתוחה אך ורק כשהיא במצב המנוחה המיוחד. דלת תנור פתוחה מהווה סכנה למעידה או פציעה! אל תשבו או תשענו על דלת התנור ואל תשתמשו בה כמשטח אחסון.

- לכיריים: מגן כיסוי לכיריים המיועד להגן על ילדים קטנים, ניתן לרכוש באולמות התצוגה של המטבח הדיגיטאלי או באמצעות מוקד השרות של "ברימאג" (עיינו ברשימה שבגב החוברת).

זהירות: סכנת חיים!

- סכנת חנק! הרחיקו חומרי אריזה כמו למשל, חלקי פלסטיק ויריעות פוליסטירן, מהישג ידם של ילדים. חומרי אריזה מסוכנים לילדים.

כיצד למנוע נזק לתנור

- סגרו את דלת התנור בזהירות.
- בתנורים עם גוף תחתון גלוי: אל תניחו חפצים כלשהם ישירות על גוף החימום התחתון.
- אל תניחו או תצפו תחתית תא בישול ללא גוף חימום תחתון גלוי, בכיסויי מגן כלשהם או ברדיד אלומיניום העלולים לגרום נזק בלתי הפיך לציפוי המבריק של תחתית התנור.
- אין להשתמש או להכניס לתוך התנור כלים העלולים להחליד.
- שימוש בסכינים או בגלגלי חיתוך חדים בתבניות האפייה המקוריות עלולים לגרום נזק בלתי הפיך למשטחי התבניות.
- למניעת היווצרות חלודה, אפשרו לתא הבישול להתייבש היטב לאחר השימוש באמצעות השארת דלת התנור מעט פתוחה במצב המנוחה המיוחד.
- בעת ניקוי התנור וודאו שמים לא יחדרו לתוך המערכות הפנימיות של התנור. השתמשו במטלית מעט לחה. על תרססו מים לתוך התנור או על המשטחים החיצוניים, מים החודרים לתוך המערכות הפנימיות של התנור עלולים לגרום נזק בלתי הפיך.
- אין לבצע שינוי כלשהו במבנה תנור המיקרוגל. אל תנסו להפעיל כוח או להפריע לדלת התנור או למנגנוני הבקרה או הבטיחות. נורת התאורה תוחלף על ידי טכנאי שרות מיומן ומורשה בלבד.
- נקטו בכל אמצעי הזהירות ואל תגרמו נזק לדלת, למסגרת הדלת ולצירי הדלת.
- וודאו שחפץ כלשהו לא יילכד בין דלת התנור והמסגרת.
- אל תפעילו את גלי המיקרו עד שתכניסו מזון לתוך התנור.

2 סילוק

חומרי האריזה

- כל חומרי האריזה (קרטונים, יריעות פלסטיק (PE) ופוליסטרין (EPS) מוקצף מסומנים בהתאם, ויש לסלקם לנקודת איסוף לחומרי אריזה המיועדים למחזור בהתאם לחוקי העזר של הרשות המקומית במקום מגוריכם או לתקנות המשרד להגנת הסביבה. בכך תוכלו לסייע בשמירה על איכות הסביבה.


ניתוק מרשת החשמל

- נתקו את המכשיר הישן מרשת החשמל. ניתוק מכשיר המחובר ישירות לרשת החשמל חייב להיות מבוצע על ידי חשמלאי מוסמך.

בטיחות

- גרמו נזק למכשיר הישן כך שלא ניתן יהיה להפעילו בטעות במיוחד על ידי ילדים המשחקים בו.
- וודאו שהמכשיר הישן מנותק מרשת החשמל. חתכו את תקע החשמל, ואת כבל החשמל קרוב ככל שניתן ממקום חיבורו למכשיר.
- הסירו או הוציאו מכלל פעולה את הנועל בדלת התנור.

סילוק מכשיר ישן

- אין להשליך את המכשיר הישן ביחד עם האשפה הרגילה. אם המכשיר הישן מסולק כראוי, ניתן להשתמש בחומרים וברכיבים שממנו הוא בנוי ולמחזרם.
- הסימן  המופיע על התנור מציין שמכשיר חשמלי זה אין לסלק יחד עם אשפה ביתית רגילה.
- את המכשיר יש לפנות לנקודת איסוף למכשירי חשמל ואלקטרוניקה בהתאם לתקנות המשרד להגנת הסביבה.
- למידע נוסף לגבי מיקום נקודת האיסוף למוצרי חשמל ישנים, אנא פנו לרשות המקומית במקום מגוריכם, ו/או למשרד להגנת הסביבה.

3 השימוש בתנור בפעם הראשונה

- לפני השימוש בתנור המותקן בפעם הראשונה, עליכם לבצע את הפעולות הבאות:
- ◀ הוציאו את כל חומרי האריזה וההובלה כמו גם יריעות מגן כחולות כלשהן מתא הבישול.
 - ◀ נקו את החלל הפנימי ואת האביזרים של התנור.
 - ◀ לחצו על לחצן ההפעלה.
 - התנור יופעל.

גרסה *1

*בהתאם לגרסת התוכנה

- נדרשות מגוון הגדרות להפעלה, כמו שפה, זמן ויחידת טמפרטורה, המופיעות האחת אחר האחרת בצג.
- ◀ בצעו את ההגדרות ואשרו.
 - ◀ מלאו את מיכל המים עם מי שתייה טריים וקרים, והחליקו אותו למקומו בתא מיכל המים.
- עליכם להגדיר את השפה ואת הזמן כדי שניתן להפעיל את התנור.




גרסה *2

*בהתאם לגרסת התוכנה

- ◀ כוונו את השעון (עיינו בעמוד 71).
- ◀ במידת הצורך, התאימו את הגדרות המשתמש לדרגת קשיות המים (עיינו בעמוד 72).
- ◀ מלאו את מיכל המים עם מי שתייה טריים וקרים, והחליקו אותו למקומו בתא מיכל המים.

השלמת הגדרות האתחול

- ◀ חממו את תא הבישול הריק (ללא מדפי רשת, מגשים, תבניות וכו') באמצעות שימוש במצב פעולה  בטמפרטורה של 180°C במשך כ-30 דקות.

אתם עשויים להבחין בעשן וריחות לא נעימים היוצאים מהתנור לכן, מומלץ לאוורר היטב את החדר בעת חימום התנור בפעם הראשונה.

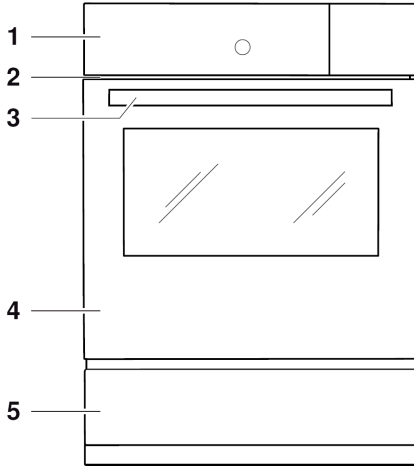


כל הטמפרטורות בהוראות הפעלה אלה הן במעלות צלזיוס. עיינו בהמרות המתאימות דרך הגדרות המשתמש «מעלות פרנהייט» (עיינו בעמוד 74).



4 תיאור התנור

4.1 מבנה



1 רכיבי ההפעלה והתצוגה

2 פתחי אוורור

3 ידית הדלת

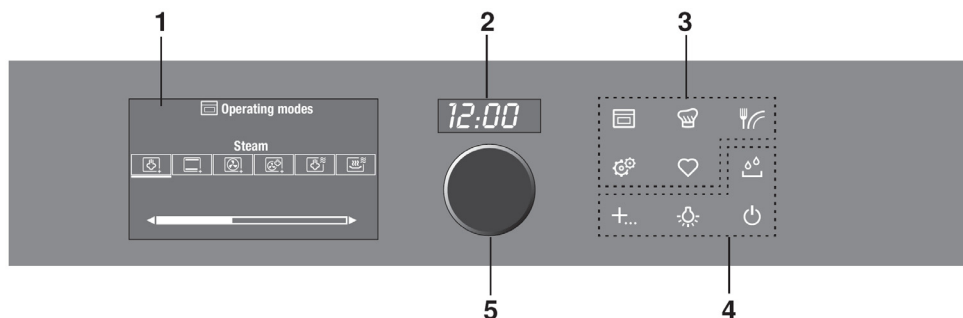
4 דלת התנור

5

מגירת חימום*

* בדגמים מסוימים בלבד

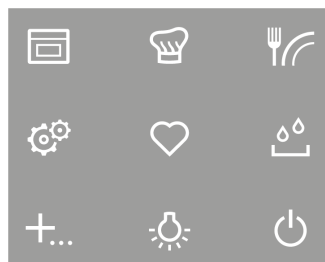
4.2 רכיבי ההפעלה והתצוגה



- | | |
|------------------------------------|---|
| 4 מקשי פעולה | 1 צג |
| 5 כפתור כוונן / הפעלת התנור | 2 צג דיגיטאלי (זמן בישול/טיימר/שעון) |
| | 3 מקשי התפריט |

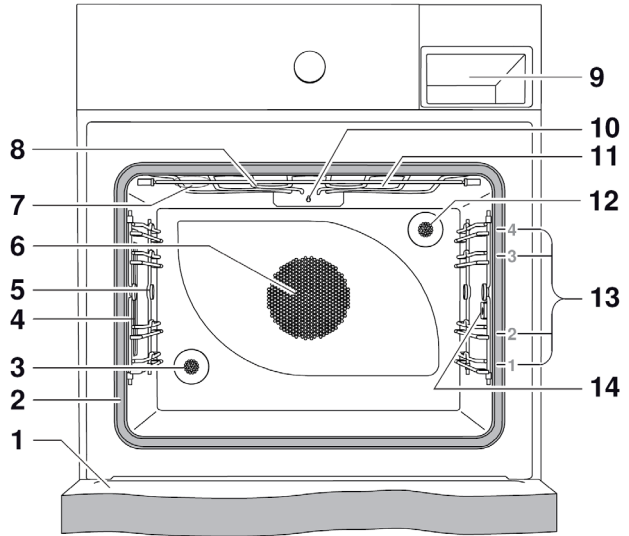
סקירת מקשי המגע

- מצבי פעולה 
- מדריך גורמה 
- בישול קל 
- הגדרות המשתמש 
- מועדפים 
- מיכל המים 
- פעולות נוספות 
- תאורת תא הבישול 
- כיבוי 



4.3 תא הבישול

שימוש בכיסויי מגן או רדיד אלומיניום עלול לגרום נזק לתנור.
אל תניחו כיסויי מגן או רדיד אלומיניום בתא הבישול של התנור.



- | | |
|------------------------|------------------------------|
| 8 גוף חימום עליון/גריל | 1 דלת התנור |
| 9 תא מיכל המים | 2 אטם הדלת |
| 10 חיישן הטמפרטורה | 3 חיישן אקלים |
| 11 כניסת גלי מיקרו | 4 תאורת החלל הפנימי של התנור |
| 12 כניסת אדים | 5 אום משוננת |
| 13 מפלסי גובה המדפים | 6 מפוח לאוויר חם |
| 14 שקע לחיישן המזון | 7 מאוורר חלל הבישול |

גוף החימום התחתון ממוקם מתחת לתחתית תא הבישול.



4.4 אביזרים





טיפול שגוי עלול לגרום נזק!
אל תשתמשו בסכינים או בגלגלי חיתוך על האביזרים.



אל תשתמשו באביזרים מתכתיים ולא בתבניות אפייה או מגשים מפלדת אל-חלד בעת בישול בגלי מיקרו או במצבי פעולה משולבים.





מגש אפייה מאמייל כפול

- מגש אפייה לפלאן, לחם, ביסקוויטים, וכו'.
- לשימוש ביחד עם מדף הרשת כמגש לאיסוף טפטופים.
- אם המגש לא מכוסה לחלוטין על ידי המאפה, המגש עשוי להתעוות מעט במהלך האפייה. זאת תופעה טבעית. לאחר שהמגש יתקרר, הוא יחזור לצורתו המקורית.
- מגש האפייה אינו מתאים לשימוש במצבי הפעולה  ,  ,  ו- .



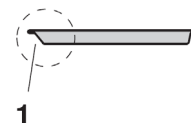
◀ השתמשו במקומו במגש האפייה מפלדת אל-חלד.

- אינו מיועד לשימוש במצבי הפעולה  ו-  אם הטמפרטורה המוגדרת היא מתחת ל- 150°C . לאחר שימוש ממושך, חזות המשטח עלולה להשתנות, אך לא תשפיע על תפקודו.

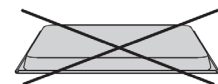
אל תשתמשו במגש אפייה בעת בישול בגלי מיקרו או במצבי פעולה משולבים.







◀ וודאו שהצד «המשופע» 1 של מגש האפייה מופנה לצד האחורי של תא הבישול.

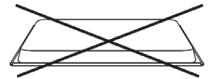


◀ השתמשו במגש האפייה בדרך הרגילה - לא כשהוא הפוך.



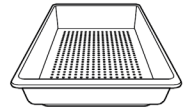
מגש מפלדת אל-חלד



- לשימוש יחד עם מדף הרשת ומגש הבישול המחוור כמגש לאיסוף טפטופים.
- תבנית אפייה לחטיפי אפריטיף ולחם.
- אם המגש לא מכוסה לחלוטין על ידי המאפה, הוא עשוי להתעוות מעט במהלך האפייה. זאת תופעה טבעית. לאחר שהמגש יתקרר, היא יחזור לצורתו המקורית.
- המגש פחות מתאים במצבי הפעולה  ו-  אם הטמפרטורה המוגדרת היא מתחת ל- 150°C .
- אינו מתאים לשימוש במצבי הפעולה  ו- . השתמשו במגש האפייה בדרך הרגילה - לא כשהוא הפוך.



מגש בישול מחוור מפלסטיק

- מתאים במיוחד לשימוש בגלי מיקרו ובישול משולב.
 - לבישול ירקות טריים או קפואים, בשר ודגים.
 - לבישול ירקות טריים או קפואים, בשר ודגים.
 - למיצוי מיצים מענבים, פירות וכו'.
- ◀ אל תשתמשו בכלי מתכת (סכינים, מצקות, וכו') להכנה או הגשה. מתכת תשאיר סימנים בעת השימוש במגש.



- אינו מיועד לשימוש במצבי הפעולה  ו- . ביישומי מדריך הגורמה GourmetGuide עם גריל או כאשר הטמפרטורה המוגדרת היא מעל ל- 150°C . יש לשמור על מרווח של 5 ס"מ לפחות בין מגש הבישול, הרצפה והתקרה של חלל הבישול.

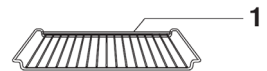


מדף רשת

השימוש באביזרים שגויים עלולים לגרום נזק לתנור!



- מיועד לשאת צלי ותבניות אפיה.
 - תוכלו להניח עליו צלי בשר, פיצה קפואה וכו'.
- ◀ וודאו שפס התומך 1 מופנה לכיוון החלק האחורי של תא התנור. הוא מאפשר להוציא את המזון בבטיחות מתוך תא התנור.



- ניתן להשתמש בו כמדף לקירור מזון.



כלי מזכוכית קשיחה

קירור מהיר מדי של כלי הזכוכית עלול לגרום לסדים או שברים.



אפשרו לכלי הזכוכית חם להתקרר באיטיות – אל תניחו אותו על משטח קר או תקררו אותו עם מים.

- מיועד במיוחד לשימוש בגלי מיקרו ובמצבי פעולה משולבים.
- להעמדה עליו של תבניות אפייה, צנצנות להכנת שימורים, וכו'.
- להעמדה עליו של מגש בישול מחורר.
- השתמשו בו בעת צלייה או יחד עם מגש בישול מחורר כמו מגש לאיסוף טפטופים.



חיישן טמפרטורת המזון

- חיישן המזון מיועד למדידת טמפרטורת ליבת המזון



לטמפרטורת המזון המומלצות, עיינו בספרי המתכונים.



חיישן המזון אינו מתאים לטמפרטורות שמעל ל- 230°C . וודאו קיום מרחק של 5 ס"מ לפחות בין חיישן טמפרטורת המזון ותקרת חלל הבישול.




אביזרים מיוחדים

אביזרים שאינם כלולים או מסופקים עם התנור יש להניח אך ורק על גבי מדף הרשת.



◀ אביזרים נוספים ומיוחדים תוכלו להשיג בנקודות המכירה של המטבח הדיגיטאלי באמצעות מוקד שרות "ברימאג" (עיינו בכריכה האחורית של החוברת).

4.5 מחמם הצלחות

- ◀ אם התנור כבוי, לחצו תחילה על כפתור הכיוונים.
 - ◀ הכניסו את מדף הרשת למפלס גובה 1 והניחו עלי את משטח החימום.
 - ◀ לחצו על מקש המגע +... .
 - ◀ לחצו על מקש המגע ≡ .
 - ◀ בחרו את הזמן הנדרש.
- בחרו זמן פעולה של לפחות 1 שעה. 
- ◀ במידת הצורך, הגדירו את שעת הסיום.
 - ◀ הפעילו את מחמם הצלחות «Plate warmer» באמצעות בחירת ▶ .
- ברגע שהזמן המוגדר הסתיים - מחמם הצלחות כבה באופן אוטומטי.

5 מצבי פעולה

5.1 מבט למצבי הפעולה

אל תשתמשו באביזרים מתכתיים ולא בתבניות אפייה או מגשים מפלדת אל-חלד בעת בישול בגלי מיקרו או במצבי פעולה משולבים.

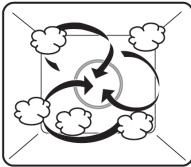


כל מצבי הפעולה מתוארים להלן.

עקבו אחר העצות שבפרק «עצות ואלתורים» (עיינו בעמוד 68) ו- «בישול קל».



5.2 אידי



30-100°C

100°C

4 ל- 1

תחום טמפרטורה

ערך מומלץ

מפלס גובה



החלל הפנימי של התנור מחומם בזמנית באמצעות אדים ואוויר חם. המזון מחומם או מבושל באדים.

שימושים

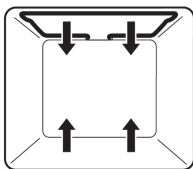
- בישול ירקות, אורז, מוצרי דגנים, קטניות ומוצרי מזון המכילים ביצים
- בשר ציד, עופות ודגים
- סחיטת מיץ מפירות ופירות יער
- הכנת יוגורט
- שימור מזון

ניתן לבשל מזון במספר מפלסי גובה בזמנית.

הניחו את מגש הבישול מפלדת אל-חלד מתחת למגש הבישול המחורר.



5.3 חימום עליון/תחתון



30-280°C

200°C

2 (או 1)

תחום טמפרטורה

ערך מומלץ

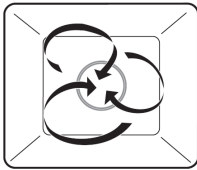
מפלס גובה



תא הבישול מחומם בזמנית באמצעות גוף חימום העליון והתחתון.

שימושים

- מצב פעולה קלאסי לבישול ואפייה במפלס גובה אחד
 - לעוגות, ביסקוויטים, לחם וצלייה
- להשגת פריכות, השתמשו במגש אמייל כהה או מגש שחור או תבנית שחורה.

**5.4 אוויר חם**

30-230°C

180°C

2 או 1 + 3



תחום טמפרטורה


ערך מומלץ

מפלס גובה

גוף חימום מאחורי הקיר האחורי בתא הבישול מחמם את האוויר המוכנס לתא הבישול וכתוצאה מכך החום מופץ בצורה אחידה.

שימושים

- מתאים במיוחד לאפיית עוגיות מלוחות וביסקוויטים במספר מפלסי גובה בזמנית
- עוגות, לחם וצלייה

בחרו בטמפרטורה נמוכה יותר (מונמכת ב- 20°C לערך) מאשר הטמפרטורה המוגדרת למצב  מכיוון שהפצת החום יעילה יותר.

**5.5 אוויר חם + אידוי**

30-230°C

180°C

2 או 1 + 3



תחום טמפרטורה

ערך מומלץ

מפלס גובה

גוף החימום מאחורי הקיר האחורי של חלל הבישול מחמם את החלל הפנימי של התנור, ומתפזר בצורה אחידה. עם תוספת האדים, העברת האנרגיה למזון מבוצעת ביעילות רבה יותר מאשר במצב אוויר חם, דבר שמאיץ את תהליך הבישול.

אדים מעל 100°C אינם נראים.

שימושים

- פחזניות, דברי מאפה משמרים, לחם, לחם קלוע
- מאכלים אפויים ומוקרמים
- בשר
- מוצרי נוחות וקפואים

מתאים במיוחד לבישול מוצרי מזון דלי שומן כמו למשל צ'יפסים אפויים וגלילי אביב (ספרינג רולס), עם מעט שומן.



את אספקת הקיטור ניתן לכבות ולהפעיל שוב בעת פעולה.

◀ התחילו מצב ההפעלה.

◀ כדי לכבות את אספקת הקיטור, בחרו בכיבוי הקיטור «Switch steaming off» בהגדרות מצב הפעולה.

- חיווי ייכבה.

◀ כדי להפעיל שוב את אספקת הקיטור, בחרו בהפעלת הקיטור «Switch steaming on».

- חיווי יואר.

5.6 מטח אדים PowerSteam



מפלס 2

זמן הבישול מצטמצם ככל שהמזון מבושל בגלי מיקרו וכמו כן מאודה.

שימושים

- ירקות מבושלים, אורז, גריסים וקטניות

עיינו בזמני הבישול המומלצים בבישול הקל «EasyCook».



5.7 חימום מחדש מוגבר PowerRegeneraion



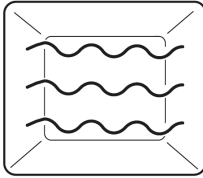
רמה 2

חימום עם קיטור ואוויר חם מבשל את המזון בעדינות מבלי לייבש אותו. הספק גלי המיקרו הנוסף, מקצר אוטומטית את זמן החימום מחדש.

שימושים

- חימום מחדש תבשילין מראש ומזונות נוחים

5.8 גלי מיקרו



בשלים מ- 50-700 W
2 / 500W דקות
2



תחום הספק
ערך מומלץ
מפלט גובה

המזון והנוזלים מתחממים באמצעות שימוש בגלי מיקרו.

שימושים

- בישול מוקדם של מזון
- ארוחות מוכנות קפואות
- נוזלים

הכנת ביצים:

◀ שברו את הביצים וטרפו אותם לפני הבישול.

◀ ביצים מטוגנות: דקרו את החלמון לפני הבישול.

הפכו או בחשו את המזון, במידת הצורך, במחצית זמן הבישול.



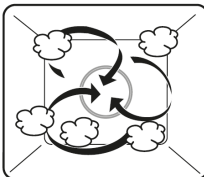
השתמשו במזלג ודקרו את העור או את הקליפות של מוצרי מזון כמו תפוחי אדמה, עגבניות, נקניקיות, וכו'.

אחרת, האדים הנוצרים בעת החימום לא יוכלו להשתחרר, ועלולים לגרום למזון להתפוצץ.

מידע נוסף לגבי גלי המיקרו תוכלו למצוא בסעיף «גלי מיקרו» בעמוד 44.



5.9 חימום מחדש



80-200°C
120°C
2 או 3 + 1



תחום טמפרטורה
ערך מומלץ
מפלט גובה

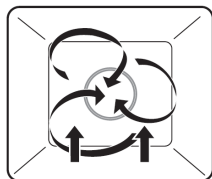
החלל הפנימי של התנור מחומם בו זמנית באמצעות אדים ואוויר חם. המזון מחומם בעדינות ואינו מאבד לחות.

שימושים

- חימום מחדש של מזון מבושל ומוצרי נוחות
- ניתן לחמם מזון במספר מפלסי גובה בו זמנית.



5.10 פיצה פלוס



30-230°C

200°C

2 (או 1)

תחום טמפרטורה

ערך מומלץ

מפלס גובה

תא הבישול מחומם באמצעות אוויר חם וגוף חימום תחתון. בסיס המזון נאפה בצורה אינטנסיבית.

שימושים

• פיצה

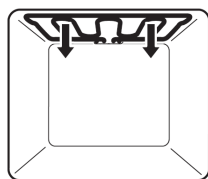
• פלאן ופשטידות

להשגת פריכות, השתמשו במגש אמייל כהה או מגש שחור או תבנית ללא

נייר אפייה.



5.11 גריל



4 רמות

3 רמה

3 או 4

תחום טמפרטורה

ערך מומלץ

מפלס גובה

תא התנור מחומם באמצעות גוף חימום הגריל.

שימוש

- לגריל של מזון שטוח, כמו למשל, סטייקים, צלעות, חלקי עוף, דגים ונקניקיות
- הקרמה
- הכנת טוסטים

◀ הניחו את המזון ישירות על מדף הרשת.

◀ צפו את תבנית האפייה המקורית ברדיד אלומיניום והניחו אותה מתחת

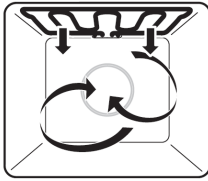
למדף הרשת.

להשגת תוצאות מיטביות, חממו מראש את תא הבישול במשך כ- 3 דקות

לפני הכנסת המזון.



5.12 גריל עם הולכת חום מאולצת



30-250°C

תחום טמפרטורה

200°C

ערך מומלץ

2 או 3

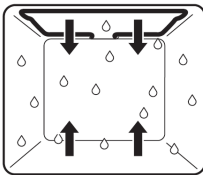
מפלס גובה

תא הבישול מחומם באמצעות גוף חימום הגריל. מאוורר האוויר החם מפזר את האוויר בצורה אחידה בתא הבישול.

שימושים

- מתאים במיוחד לתרנגולת שלמה
- גריל של נתחי מזון גדולים ומגושמים
- ◀ הניחו את המזון המיועד לצלייה בכלי מפורצלן או זכוכית המונח ישירות על מדף הרשת.
- ◀ צפו את תבנית האפייה המקורית ברדיד אלומיניום והניחו אותה מתחת למדף הרשת.

5.13 חימום לח עליון/תחתון



30-250°C

תחום טמפרטורה

200°C

ערך מומלץ

2 (או 1)

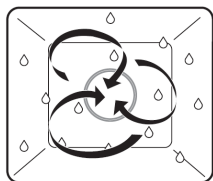
מפלס גובה

תא הבישול מחומם באמצעות גוף החימום התחתון. המזון שומר על הלחות שלו. מרבית האדים הנוצרים נשמרים במרחב הבישול.

שימושים

- לחם, דברי מאפה משמרים, צלייה והקרמה במפלס גובה אחד
- בישול בטמפרטורה נמוכה

5.14 אוויר חם לח



30-230°C

תחום טמפרטורה

180°C

ערך מומלץ


2 או 1 + 3

מפלס גובה

גוף החימום מאחורי הקיר האחורי של תא הבישול מחמם את האוויר הנכנס לתא הבישול, ומתפזר בצורה אחידה. מרבית האדים הנוצרים נשמרים בתא הבישול. המזון שומר על הלחות שלו.

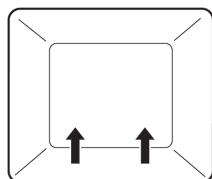
שימושים

- דברי מאפה משמרים ולחם במספר מפלסי גובה בו זמנית
- למאפים מבצק שמרים ולחם על שני מפלסי גובה בו זמנית
- מתכונים אפויים ומוקרמים

בחרו בטמפרטורה נמוכה יותר (מונמכת ב- 20°C לערך) מאשר הטמפרטורה המוגדרת למצב  מכיוון שהפצת החום יעילה יותר.



5.15 חימום תחתון



6 רמות

תחום טמפרטורה

3 רמה

ערך מומלץ

2 (או 1)

מפלס גובה

תא הבישול מחומם באמצעות גוף החימום התחתון.


שימושים

- אפיית בסיס לפלאן
- שימור מזון

להשגת פריכות, השתמשו במגש אמייל כהה או מגש שחור או תבנית שחורה.



5.16 חימום מהיר


לחימום המהיר , תא הבישול מתחמם עם אוויר חם וחימום תחתון, המקצר את זמן החימום המוקדם. בחימום המהיר ניתן להשתמש במצבי הפעולה

הבאים:  ו- .

◀ בחרו את מצב הפעולה ואת טמפרטורת תא הבישול.

◀ להתחלת מצב הפעולה, בחרו ב- .

◀ בחרו ב- «Switch fast heating on»  בהגדרות מצב הפעולה.

- הסימן ✓ יואר מתחת ל- .

כאשר מושגת הטמפרטורה המוגדרת בתא הבישול,

- נשמע צליל קולי.

5.17 מצב משולב Combi / הספק פלוס PowerPlus

בעת הפעולה, בדוק מעת לעת את המזון כדי לוודא שהוא לא יישרף.

במידת הצורך, כבו את המצב המשולב.



הודות למצב ההספק פלוס PowerPlus, ניתן להפחית את זמני הבישול כמו בכל מצבי הפעולה המשלבים גל ימיקרו. לכל דרגת הפסק פלוס PowerPlus מוקצית כמות אנרגיה המועברת למזון במשך זמן מוגדר. זמן הפעולה אינו חשוב: כל האנרגיה השירית מתפוגגת כאשר היא תלויה בזמן הבישול. את ההספק פלוס PowerPlus ניתן להפעיל לפני תחילת מצב פעולה או בעת פעולתו.

◀ בחרו ב- \approx^+ בהגדרות מצב הפעולה הנוכחי.

◀ הגדירו את דרגת הפסק פלוס PowerPlus הרצויה, ואשרו.

בעת שימוש בחיישן מזון, התנור כבה כשמושגת טמפרטורת המזון המוגדרת. כשהאוכל



סיום מצב הספק פלוס בעת הפעולה PowerPlus

אם הספק פלוס PowerPlus מסתיים בעת הפעולה, תוכלו לאחר מכן לבחור דרגת PowerPlus חדשה.

שינוי מצב הספק פלוס PowerPlus בעת הפעולה

- ◀ בחרו ב- \approx^+ בהגדרות מצב הפעולה הנוכחי.
- ◀ הגדירו דרגת הספק פלוס X PowerPlus ואשרו.
- דרגת הפסק פלוס PowerPlus הנוכחית מסתיימת.
- הגדרות מצב הפעולה יופיעו בצג.
- ◀ בחר שוב ב- \approx^+ .
- ◀ בחר דרגת הספק פלוס PowerPlus חדשה ואשרו.

סקירת דרגות הספק פלוס PowerPlus

שימושים	הספק	עוצמה
אפיית עוגות, בשר בציר/צלי	100-200 W	עדינה
בישול מזון עם מילוי או עם תוספת של ציפוי/נוזלים	300-400 W	ממותנת
בישול מוקרמים/מנות אפויות עם תוספת רבה של ציפוי/נוזלים	500 W	מוגברת
בישול מוקרמים/מנות אפויות עם תוספת רבה של ציפוי/נוזלים	600 W	מוגברת ביותר

שימושים	הספק	זמן בישול
אפיית עוגות מהירות, בישול מוצרי מזון עדינים או מוצרי מזון עם תכולת מים נמוכה	עד 10 דקות	קצר
בישול מוקרמים / מאכלים אפויים	10-20 דקות	בינוני
אפיית עוגות, בשר בציר/צלי	יותר מ- 20 דקות	ארוך

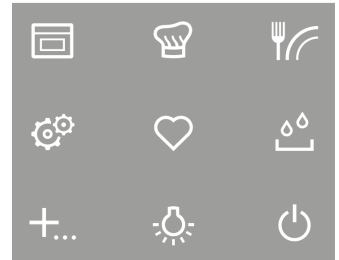
6 השימוש בתנור

התפריטים הראשיים השונים והפעולות נבחרים באמצעות מגע על מקש המגע המתאים. מקש המגע והפעולות שנבחרו מוארים בלבן; פעולות אחרות הניתנות לבחירה מוארות בכתום.

הגדרות ופעולות שלא ניתן לבחור או לשנות מופיעות בתפריטים השונים בצבע אפור.

התנור מציע את מקשי המגע עם התפריטים הראשיים והפעולות הבאים:

- מצבי פעולה 
- מדריך גורמה 
- בישול קל 
- הגדרות המשתמש 
- מועדפים 
- מיכל המים 
- פעולות נוספות 
- תאורת תא הבישול 
- כיבוי 



פעולות כפתור הכיוון

- לחיצה • הפעלת התנור
- בחירה/פתיחת תפריט משנה, הגדרות וכו' •
- אישור/סגירת הודעה •
- הפעלה/ביטול הגדרת משתמש •
- ניווט בתוך תפריט משנה • סיבוב
- שינוי/הגדרת ערך או הגדרת משתמש •

התנור שלכם מצויד בצג עם מקשי מגע. תוכלו גם לבחור תפריטי משנה, לאשר הודעות להפעיל/לבטל את הגדרות המשתמש באמצעות מגע על האזור הרלונטי בצג.



6.1 מילוי מיכל המים

אל תשמשו במים ללא מינרלים (מסוננים) או מים מזוקקים.



◀ אם התנור כבוי, לחצו תחילה על כפתור הכוונון.

◀ לחצו על לחצן H_0 .

- מיכל המים ייפלט החוצה.

◀ הסירו את מיכל המים ומלאו אותו.

מלאו את המיכל במי שתייה טריים וקרים וסגרו את המכסה.

◀ החליקו את המיכל חזרה למקומו בתא מיכל המים.


מילוי מחדש של מיכל המים

תכולת מיכל המים מספיקה בפעולה רגילה למחזור בישול שלם. מאידך, במידה ויש צורך למלא את מיכל המים בעת השימוש:

◀ מלאו את מיכל המים בכמות שלא תעלה על 0.5 ליטר כדי להבטיח שהמים לא יגלשו כאשר הם נשאבים חזרה.

6.2 בחירה והפעלת מצב פעולה

◀ אם התנור כבוי, לחצו תחילה על כפתור הכוונון.

◀ אם בתנור קיים תפריט אחר פתוח, לחצו על מקש המגע  - מבחר מצבי הפעלה יופיע בצג.

◀ בחרו את מצב ההפעלה.

- הגדרות מצב ההפעלה יופיעו בצג; הערך המומלץ יופיע מעל הטמפרטורה.

◀ הגדירו את ערכי זמן הבישול, שעת הסיום, רמת טמפרטורה ו/או טמפרטורת היעד הרצויים, ואשרו.

לחצו ולכו

לאחר שבצעתם את כל ההגדרות הנחוצות למצב ההפעלה, יופיע פס בצג ובו ספירה לאחור של 20 שניות. אם לא הגדרתם הגדרות נוספות בפרק זמן זה, הפעולה תתחיל באופן אוטומטי. אם שיניתם הגדרה, לחצו והתחילו מחדש.

תוכלו להתאים את זמן לחץ ולך או לבטלו לחלוטין בהגדרות המשתמש (עיינו בעמוד 59).



◀ כדי להתחיל פעולה באופן מיידי, כלומר ללא לחצו ולכו, בחרו ב- ▶.

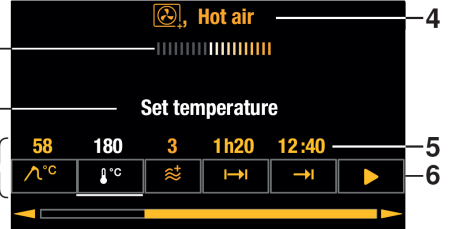
- אם הוא מוגדר, הזמן שנותר יופיע בצג ובתצוגה הדיגיטלית.

לאחר שהתחיל מצב הפעולה שנבחר, לא ניתן לשנותו.



תיאור הצג

- 1 הגדרות מצב הפעולה
- 2 מיקום נוכחי של כפתור הכוונון / הגדרה שנבחרה
- 3 לחץ ולך
- 4 מצב פעולה עם הסמל
- 5 ערך מוגדר / ערכים מומלצים
- 6 סימני חייווי להגדרות



6.3 בדיקה ושינוי ההגדרות

- ◀ בחרו את סימן החיווי להגדרה הרצויה.
 - ◀ כדי לשנות את הערך, סובבו את כפתור הכוונון ימינה או שמאלה..
 - ◀ לחצו על כפתור הכוונון כדי לאשר את ההגדרה.
 - הגדרות מצב הפעולה יופיעו בצג.
 - את הערך שהשתנה ניתן לראות מעל סימן החיווי המתאים.
- את זמן הסיום ניתן לשנות רק במהלך 60 שניות הפעולה הראשונות.



6.4 הגדרת זמן הפעולה

- מצב הפעולה שנבחר מסתיים באופן אוטומטי כאשר זמן הפעולה המוגדר הסתיים.
- ◀ בחרו את מצב הפעולה הרצויה.
- ◀ בחרו ב-|→| בהגדרות מצב הפעולה.
- ◀ הגדירו את זמן הפעולה הרצוי - עד מקס. 9 שעות ו-59 דקות - ואשרו.
- זמן הפעולה מוצג בהגדרות מצב הפעולה, כמו גם שעת הסיום המחושבת על בסיס ערך זה.
- סיום הפעולה / זמן סיום הפעולה (עיינו בעמוד 42)

6.5 הגדרת השהיית התחלה / זמן הסיום

השהיית התחלה מופעלת כאשר מוגדר זמן הפעולה וגם זמן הסיום למצב הפעולה שנבחר.

המכשיר מופעל אוטומטית, וכבה בזמנים המוגדרים.

אם אתם משתמשים בחיישן המזון, תצטרכו להעריך ולהגדיר את זמן הבישול. אם אתם משתמשים בחיישן מזון, עליכם להגדיר את זמן הבישול המשוער. מידע לגבי זמן הבישול, תוכלו למצוא בבישול הקל «EasyCook». התנור יתחיל לפעול בסיום זמן ההשהיה, ויכבה שוב כאשר מושגת טמפרטורת היעד שנקבעה. בהתאם לזמן הפעולה המשוער, זה יכול להתרחש מוקדם או מאוחר יותר מזמן הסיום שהוגדר.

מזון שעלול להתקלקל אין לשמור לא מקורר.



לפני הגדרת השהיית התחלה

◀ הכניסו את המזון לחלל הבישול.

◀ בחרו את מצב הפעולה הרצוי.

◀ הגדירו את הטמפרטורה.

◀ הגדירו את זמן הפעולה.


הגדרת השהיית התחלה

◀ בחרו ב- → בהגדרות מצב הפעולה.

- זמן הסיום הנוכחי מחושב באמצעות זמן הפעולה המוצג.

◀ הגדירו את זמן הסיום הרצוי ואשרו.

- הזמן שנותר עד תחילת הפעולה יופיע בצג.

- לאחר 3 דקות, הצג כבה ומקש המגע  יואר בלבן. תוכלו לזמן את התצוגה שוב בכל עת באמצעות לחיצה על כפתור הכוונן.

- התנור נשאר כבוי עד 3 דקות לפני שהפעולה מתחילה לפעול באופן אוטומטי.

◀ בדיקה ושינוי ההגדרות (עיינו בעמוד 36)

לדוגמא

◀ בחרו את מצב הפעולה  ו- 180°C.

◀ בשעה 8:00, הגדירו זמן פעולה של 1 שעה ו- 15 דקות.

◀ הגדירו את שעת הסיום ל- 11:30.

- המכשיר יתחיל לפעול אוטומטית בשעה 10:15 וייכבה שוב בשעה 11:30.

6.6 חיישן טמפרטורת המזון

השתמשו אך ורק בחיישן טמפרטורת המזון המסופק עם התנור. אל תשטפו את חיישן טמפרטורת המזון במדיח כלים. שמרו על ניקיון החיישן.



חיישן המזון מיועד למדידת הטמפרטורה בתוך המזון (המכונה חיישן טמפרטורת המזון). ברגע שהמזון מגיע לטמפרטורת היעד (טמפרטורת חיישן המזון שיש להגיע אליה בסיום תהליך הבישול), הפעולה נפסקת באופן אוטומטי. אפשר גם למדוד את טמפרטורת חיישן המזון ללא הפסקת הפעולה.

חיישן המזון חייב להיות מוכנס ככל שניתן לתוך מרכז הבשר כדי לקבל קריאה נכונה של טמפרטורת חיישן המזון.



טמפרטורת היעד המיטבית תלויה בנתח הבשר ומידת העשייה שלו. עיינו במידע על טמפרטורות היעד ב- «בישול הקל».

הגדרה

- ◀ בחרו את מצב הפעולה הרצוי והגדירו את הטמפרטורה.
- ◀ בחרו ב- $\Lambda^{\circ}\text{C}$ בהגדרות מצב הפעולה.
- ◀ הגדירו את טמפרטורת היעד הרצויה ואשרו.
- ◀ כדי להתחיל את הפעולה, בחרו ב- ▶.

את הפעולה ניתן להתחיל רק כאשר חיישן המזון מחובר.



◀ בדיקה ושינוי ההגדרות (עיינו בעמוד 36)

- טמפרטורת חיישן המזון הנוכחית מוצגת בחלק העליון של הצג בעת הבישול.
- טמפרטורת היעד המוגדרת מוצגת מעל $\Lambda^{\circ}\text{C}$.
- הפעולה מסתיימת באופן אוטומטי ברגע שמושגת טמפרטורת היעד - עיינו גם בסיום הפעולה (בעמוד 41).

אם הבשר נשאר בתא הבישול לאחר שהתנור כבה, טמפרטורת חיישן המזון תמשיך לעלות בגלל החום שיורי.



מדידת טמפרטורת חיישן המזון

אם תרצו רק למדוד את טמפרטורת חיישן המזון ללא פעולת עצירה אוטומטית כאשר מושגת טמפרטורת היעד, המשיכו כמפורט להלן:

◀ בחרו את מצב הפעולה הרצוי והגדירו את הטמפרטורה ואם תרצו, את זמן הפעולה.

◀ חברו את חיישן המזון.

◀ התחילו את מצב הפעולה.


- טמפרטורת חיישן המזון הנוכחית מוצגת בחלק העליון של הצג בעת הבישול.

6.7 ביטול / סיום מצב הפעולה לפני הזמן


◀ בהגדרות מצב ההפעלה, בחרו ב- ■ או לחצו על מקש המגע . - יישמע צליל קולי.

- מצב הפעולה שנבחר יתבטל.

- בצג יופיעו חיווי החום השיורי  ו, למשל: הודעת אוויר חם בוטל

◀ «Hot air cancelled» .

- אם מחובר חיישן המזון, טמפרטורת חיישן המזון תופיע בצג.*
*בהתאם לגרסת התוכנה

◀ אם תרצו להתחיל במצב פעולה חדש, געו במקש המגע .

◀ אם תרצו לכבות את התנור, געו במקש המגע .


6.8 שינוי מצב הפעולה

אם לא פועל מצב פעולה:

◀ בחרו ב- ⏪ בהגדרות של מצב הפעולה הנוכחי.

- מצבי הפעולה בתפריט יופיעו בצג.

אם מופעל מצב פעולה:

◀ בחרו ב- ■ או לחצו על מקש המגע .

- מצב הפעולה שנבחר יבוטל.

◀ לחצו על מקש המגע  ובחרו מצב פעולה חדש.

6.9 טיימר

פעולות הטיימר פועלת כמו טיימר תזכורת. ניתן להשתמש בה בכל עת באופן עצמאי ללא קשר לפעולות אחרות.

הגדרה והתחלת הטיימר

- ◀ געו במקש המגע +...
- ◀ בחרו ב- ⏱.
- ערך מוצע של 10 דקות «10mins» יופיע בצג.
- ◀ סובבו את כפתור הכוונון והגדירו את הזמן הרצוי.
- זמן הבישול זמן סיום הטיימר יופיעו בתצוגה.
- את הטיימר ניתן להגדיר עבור:
 - עד 10 דקות במרווחים של 10 שניות, כמו למשל, 9 דקות ו- 50 שניות.
 - מעל 10 דקות במרווחים של דקה אחת, כמו למשל, 1 שעה ו- 12 דקות.
 - מעל 10 שעות במרווחים של שעה אחת, כמו למשל, 18 שעות.
- זמן הטיימר המרבי הוא 99 שעות.
- ◀ לחצו על כפתור הכוונון לאישור.
- הטיימר יתחיל לפעול.
- אם לא מופעל מצב פעולה עם זמן פעולה מוגדר, הזמן שנותר בטיימר יופיע בצג הדיגיטלי.
- מקש המגע +... מואר בלבן.
- אם התנור היה בתפריט אחר לפני הגדרת הטיימר, כמו למשל, מצבי פעולה, תפריט או תפריט משנה שנבחר בתוכו, כמו למשל, מצב פעולה מופעל, יופיע בצג.
- אם התנור לא היה בתפריט אחר, הצג יחשיך.

בדיקה ושינוי

- ◀ לחצו על מקש המגע +...
- הספירה לאחור לזמן שנותר תופיע בצג.
- ◀ קצרו או האריכו את הזמן באמצעות סיבוב כפתור הכוונון.
- ◀ אשרו את קיצור או הארכת הזמן.

כאשר זמן הטיימר הסתיים

- כאשר הזמן המוגדר הסתיים:
- יישמע צליל קולי.
- הודעת הטיימר הסתיים «Timer finished» תופיע בצג.
- ◀ לסגירת ההודעה, בחרו ב- ✓.

כיבוי הטיימר לפני הזמן

- ◀ לחצו על מקש המגע +...
- ◀ בחרו ב- ⏻.

- הספירה לאחור של הזמן שנותר תופיע בצג.

- ◀ כווננו את הטיימר ל- 0 באמצעות סיבוב כפתור הכוונון, ואשרו.

או, אם הטיימר הוא הפעולה הפעילה היחידה:

- ◀ לחצו על מקש המגע ⏻.

או, אם ברצונכם לכבות את התנור:

- ◀ לחצו פעמיים על מקש המגע ⏻.




6.10 סיום הפעולה

כאשר מסתיים זמן הפעולה שהוגדר או הושגה טמפרטורת היעד המוגדרת:

- מצב הפעולה שנבחר יסתיים באופן אוטומטי.

- ישמע צליל קולי.


- שלוש אפשרויות תופענה בצג:

- בחרו ב-  כדי לבחור מצב פעולה חדש
- בחרו ב-  כדי להאריך את זמן הפעולה
- בחרו ב-  כדי לכבות את התנור.

- אם לא מבוצעת פעולת הגדרה כלשהי, התנור יכבה אוטומטית לאחר 3 דקות.

תוכלו לכוון בנפרד זמן כיבוי של התנור (עיינו בעמוד 71).



- כל עוד הטמפרטורה היא מעל 80°C , חיווי החום השירי  יופיע בצג. אם מחובר חיישן המזון, טמפרטורת חיישן המזון תופיע בצג.*

תוכלו לשמור את חום המזון באמצעות החום השירי. ברגע שהטמפרטורה יורדת מתחת ל- 80°C , כל תצוגות בצג ייכבו. אם בנקודה זאת חיישן המזון עדיין מחובר, הצג ייכבה רק לאחר שחיישן המזון מנותק.*



מאוורר הקירור עשוי להמשיך ולפעול.

*בהתאם לגרסת התוכנה

בכל מצבי הפעולה עם אדים, תהליך הפחתת אדים עשוי להתבצע בסיום תהליך הבישול. האדים משתחררים בהדרגה מהחלל הפנימי של התנור לתוך חלל החדר - תהליך זה נמשך כדקה. בעקבות זאת, לא נשמע יותר רחש פתאומי של אדים בעת שדלת התנור נפתחת; לכן, ניתן לפתוח את הדלת בכל עת.

הוצאת המזון מתוך התנור



סכנת כוויות!




אוויר חם עשוי לפרוץ מתוך התנור בעת פתיחת הדלת. האביזרים חמים מאד. השתמשו בכפפות מבודדות לחום או במגבות עבות.

- ◀ לאחר סיום הבישול, הוציאו את המזון מתוך תא הבישול.
- ◀ עיבוי כלשהו או חלקיקי מזון בחלל תא הבישול יש להסיר לחלוטין לאחר כל מחזור בישול באדים.
- ◀ למניעת היווצרות חלודה וריחות לא נעימים, נגבו סימני מים ולכלוך עם מטלית רכה.
- ◀ השאירו את דלת התנור פתוחה במצב המנוחה עד שתא הבישול יתקרר ויטייבש.

6.11 כיבוי התנור

- ◀ לחצו על מקש המגע .
- יישמע צליל קולי.
- מצבי פעולה כלשהם או יישומים יסתיימו; אם מופעלים, הטיימר, תאורת תא הבישול או מחמם הצלחות, הם יישארו פעילים.
- חיווי החום השיורי  יופיע בצג.
- אם מחובר חיישן מזון, טמפרטורת חיישן המזון תמשיך להופיע בצג.*
- * בהתאם לגרסת התוכנה
- ההודעות הבאות תופענה בצג בסיום כל מצבי הפעולה עם אדים:

נקזו את התנור. אנא אל תוציאו את מיכל המים «Draining appliance. Please do not remove the water tank.»

- ◀ לחצו שוב על מקש המגע .
- כל מקשי המגע ייכבו.
- כל הפעולות יסתיימו וייכבו.

או, בסיום הפעולה:

◀ בחרו את האפשרות  שבצג.

- יישמע צליל קולי.

- אם מופעלים, הטיימר, תאורת תא הבישול או מחמם הצלחות, הם יישארו פעילים.

- חייווי החום השירי  יופיע בצג.

- אם מחובר חיישן מזון, טמפרטורת חיישן המזון תמשיך להופיע בצג.*

* בהתאם לגרסת התוכנה

◀ לחצו על מקש המגע .

- כל מקשי המגע ייכבו.

- כל הפעולות יסתיימו וייכבו.

התנור ייכבה אם אף אחד ממקשי המגע לא מואר, והצג מוחשך. ייתכן ומאוורר הקירור ימשיך לפעול.



6.12 הורקת מיכל המים


סכנת כוויות!

המים במיכל עשויים להיות חמים מאד. עם בצג מופיע הודעת אל תסירו את מיכל המים «Please do not remove the water tank», טמפרטורת המים שנותרו חמה מדי. אל תסירו את המיכל! מטעמי בטיחות, המים הנותרים אינם נשאבים החוצה עד שהטמפרטורה יורדת לרמה בטוחה.



בעת כיבוי התנור, שאריות המים נשאבות חזרה למיכל המים.

הודעת המים נשאבים חזרה «Water is being pumped off» תופיע בצג. כאשר המים נשאבו חזרה:

◀ לחצו על מקש המגע .

- מיכל המים ייפלט החוצה.

◀ הסירו, רוקנו ויבשו את מיכל המים.

◀ החזירו את מיכל המים למקומו.

תוכלו להפעיל שוב את התנור בכל מצב פעולה.



7 גלי מיקרו

7.1 הערות לגבי השימוש

עיינו בסעיף «הוראות בטיחות».

בפורצלן, קרמיקה וכלי בישול מחרס קיימים חללים העלולים להתמלא במים. סכנת התנפצות! פעלו על פי הוראות היצרן.



מתאים לשימוש בגלי מיקרו ובמצב משולב

לא מתאים לשימוש בגלי מיקרו ובמצב משולב

מתאימים במיוחד לשימוש במצב גלי מיקרו

- למשל, זכוכית, כלים מזכוכית קשיחה
- פורצלן
- פלסטיק לתנור מיקרוגל, למשל, מגש בישול מחורר מפלסטיק
- תבניות אפייה מסיליקון

מותרים לשימוש במצב גלי מיקרו

- חיישן מזון עם קשרים
- אריזות אלומיניום למזון מוכן
- מדף רשת

אסורים לשימוש במצב גלי מיקרו

- סירים מברזל יצוק
- כלי בישול מתכתיים
- רדיד אלומיניום
- מגשי אפייה
- מגשים מפלדת אל-חלד
- מגש בישול מחורר מפלדת אל-חלד
- כלי בישול עם שוליים מוזהבים או עיטורים מתכתיים
- מדחום לבשר

7.2 עצות לשימוש במצב גלי מיקרו

אל תפעילו את מצב גלי המיקרו עש שתכניסו את המזון לחלל הבישול.



- ◀ כסו את המזון כאשר אתם משתמשים רק במצב גלי מיקרו כדי למנוע ממנו להתייבש. מכסה מתאים כולל מכסה למזון המיועד לשימוש בגלי מיקרו, מכסה זכוכית או פורצלן ויריעות ניילון למיקרוגל.
- חלל הבישול עלול להיות לח בעת השימוש במצב גלי מיקרו. כדי למנוע ריחות לא נעימים וקורוזיה בחלל הבישול, אנא פעלו כדלקמן:
- ◀ כסו נוזלים או מזון מהביל - אלא אם הוא חייב להישאר פריך.
- ◀ נגבו והסירו עקבות של מים ולכלוך בעזרת מטלית רכה כדי למנוע היווצרות קורוזיה וריחות לא נעימים.
- ◀ כדי למנוע נזק לתנור, בסיום הבישול, השאירו את הדלת פתוחה במצב מנוחה עד שחלל הבישול יתקרר.

7.3 עצות לשימוש

- ◀ בחרו והתחילו מצב ההפעלה (עיינו בעמוד 35).
- כאשר דלת התנור נפתחת, מצב בישול בגלי מיקרו נפסק מיד. אחרי שדלת התנור נסגרת, ממשיכה פעולת הבישול.
- את זמן הבישול ואת הספק גלי המיקרו ניתן לבדוק ולשנות בעת הפעולה (עיינו בעמוד 36). כדי לשנות את ההספק פלוס PowerPlus, ראה בסעיף מצב משולב / הספק משולב PowerPlus (עיינו בעמוד 39).
- לכיבוי מצב גלי מיקרו, עיינו בסעיף ביטול / סיום מצב הפעולה לפני הזמן (עיינו בעמוד 40).

- סיום הפעולה (עיינו בעמוד 41).

בעת שימוש בחיישן מזון, מצב גלי המיקרו מפסיק לפעול כאשר מושגת טמפרטורת היעד המוגדרת.



הגדלת זמן הפעולה

◀ בחרו באפשרות: → שבצג בתוך 3 דקות.

8 מדריך גורמה GourmetGuide

מדריך הגורמה GourmetGuide כולל מספר תוכניות אשר עושות את הכנת הארוחות לקלות ככל שניתן עבורכם. ניתן לזמן ולהפעיל את התוכניות הבאות:

👩‍🍳 שקיות וואקום*

♾️ הפשרה**

🌿 בריאות*

👩‍🍳 היגינה*

👩‍🍳 שמירת חום*

📖 מתכונים

👩‍🍳 אפייה אוטומטית

👩‍🍳 אפייה מקצועית

👩‍🍳 צלייה רכה

👩‍🍳 חימום מחדש אוטומטי

8.1 ספר מתכונים

ספר המתכונים מכיל מתכונים המותאמים ליישומים מסוימים. אלה כבר תוכנתו בתנור והם יתחילו לפעול באופן אוטומטי ברגע שיופעלו.

ספר מתכונים כלול באריזת בתנור והוא אינו נעול בבקרת התנור. בתנאי שהתנור שלכם כולל את מצבי הפעולה הנדרשים, ניתן להזמין ספרי מתכונים נוספים (בכפוף לתשלום), ולאחר מכן, להפעיל אותם בתנור. ספרי המתכונים הבאים זמינים עבור התנור שלכם:

• 📖 בי פינוקים אפויים

• 📖 סי אידיו מוקסם Magical steaming

• 📖 מ אידיו מהיר

• 📖 ק מתכוני אידיו QueenSteam* (זמין ב- www.vzug.com/queensteam)

* בהתאם לגרסת התוכנה

ביטול נעילת ספר מתכונים

כאשר אתם קונים ספר מתכונים, אתם מקבלים סימא המיועדת לפתוח את ספר המתכונים בתנור. אחרי שבוטלה הנעילה, המתכונים מוצגים בתנור.

◀ אם התנור כבוי, לחצו תחילה על כפתור הכוונון.

◀ לחצו על מקש המגע 🍳.

◀ בחרו ב- 📖.

◀ בחרו את ספר המתכון שברצונכם לפתוח.
- השאלה האם תרצו לפתוח את ספר המתכונים? «Do you want to unlock the recipe book?»

בחרו בכן «Yes».

◀ באמצעות לוח המקשים שעל הצג הזינו את הסיסמא ואשרו עם ✓.
- נעילת ספר המתכונים כעת מבוטלת.

התחלת מתכון


◀ למתכונים שלא נדרש להם חימום מוקדם, הניחו את המזון בתא הבישול הקר. 

◀ אם התנור כבוי, לחצו תחילה על כפתור הכוונן.

◀ מלאו את מיכל המים במי שתייה טריים וקרים והחליקו אותו חזרה למקומו בתא מיכל המים.

◀ לחצו על מקש המגע .

◀ בחרו ב- .


◀ בחרו את המתכון הרצוי או בחרו במתכונים שלי «Own recipes» .

◀ כדי לזמן את בחירת המתכונים, בחרו ב- .

◀ בחרו מתכון.

- הגדרות המתכון יופיעו בצג.

◀ אם תרצו, הגדירו את שעת הסיום או בחרו בהשעיית התחלה.

◀ בעת בישול מתכונים מספרי המתכונים, השעיית התחלה אפשרית רק אם לדוגמא, אין צורך לחמם מראש את תא הבישול, ואין צורך לבחוש או להפוך את המזון. 

◀ להתחלת המתכון, בחרו ב- ▶.

- המתכון יתחיל להתבשל.

- שלב המתכון הנוכחי, הזמן שנותר לשלב הבישול הנוכחי זמן הבישול הכולל של המתכון יופיעו בצג.

- הצד הדיגיטלי יציג את הזמן שנותר לשלב המתכון הנוכחי.

במהלך המתכון

במהלך המתכון, ייתכן שיהיה צורך לפתוח את דלת התנור, כמו למשל, להפוך את המזון או לפזר מעליו ציפוי כלשהו. במקרה כזה, הפעולה נעצרת, ובצג מופיעות הנחיות לגבי המשך הפעולות שיש לבצע. כדי להמשיך את המתכון, בצעו את הפעולות הבאות:

- ◀ פתחו את דלת התנור.
- ◀ בצעו את הפעולה, לדוגמה, הפכו את המזון.
- ◀ סגרו את דלת התנור ובחר את הסימן ✓ שבצג.
- המתכון ימשיך לפעול.




ביטול המתכון

- ◀ בהגדרות המתכון בחרו ב- ■.
- המידע הבא יופיע בצג: האם המתכון הנוכחי יבוטל?
«Should the current recipe be cancelled?»
- ◀ כדי לבטל את המתכון, בחרו בכן «Yes».
- המתכון יבוטל.

8.2 המתכונים שלי



תוכלו ליצור ולאחסן את 24 המתכונים האישיים שלכם. מתכון יכול להכיל מספר שלבים עם מצבי פעולה כלשהם, זמני השתייה ועצירה, שלאחר שהחלו הם מופעלים אוטומטית. תוכלו גם לשנות ולשמור את המתכונים הקיימים.

יצירת המתכונים שלכם

- ◀ אם התנור כבוי, לחצו תחילה על כפתור הכוונן.
- ◀ לחצו על מקש המגע .
- ◀ בחרו ב- .
- ◀ בחרו ב- .
- ◀ כדי ליצור מתכון חדש, בחר ב- +.
- מבחר של מצבי פעולה כולל אפיייה מקצועית יופיעו בצג.
- ◀ בחרו את מצב הפעולה הרצוי.
- ◀ הגדירו את טמפרטורת היעד, זמן הבישול, הטמפרטורה או רמת הטמפרטורה לשלב 1.

אם אתם מגדירים טמפרטורה בלבד, שלב זה יתבצע כל עוד תא הבישול חייב להתחמם לטמפרטורה הנדרשת. שלב זה מייצג את תהליך החימום מוקדם.



- ◀ כדי לאשר את ההגדרות, בחר ב- ✓.
- ◀ כדי להוסיף שלב חדש, בחרו ב- +.
- ◀ הגדירו מצב פעולה, זמן השהייה או עצירה לשלב 2.
- לשלב ביניים עצירה «Hold» → ⏸, החימום ימשיך לפעול וטמפרטורת תא הבישול תישאר קבועה. לשלב ביניים השהייה «Pause» ||, תא הבישול אינו מתחמם יותר והטמפרטורה יורדת. 
- ◀ לשמירת ההגדרות, בחרו ב- ✓.
- סקירת השלבים תופיע בצג.
- ◀ הגדירו שלבים נוספים באותו אופן. מתכון יכול להיות מורכב מעד 9 שלבים.
- ◀ כדי לשמור את המתכון, בחרו ב- .
- סקירת מקומות האחסון הזמינים תופיע בצג.
- ◀ בחרו את תא האחסון הרצוי (הריק) ואשרו.
- ◀ הקלידו את שם המתכון באמצעות לוח המקשים שעל המסך ואשרו בלחיצה על ✓.
- המתכון כעת ישמר.
- השאלה הבאה תופיע בצג: האם אתם רוצים להפעיל את המתכון? «Do you want to run the recipe?». אם לא תרצו להפעיל את המתכון, תוכל לחזור לתפריט המתכונים הראשי.

זמן שלב הבישול

זמן שלב הבישול תלוי בערכים שנקבעו לטמפרטורת היעד, זמן הבישול, טמפרטורה או רמת הטמפרטורה. אם נקבעו ערכים מרובים, כמו למשל, זמן בישול וטמפרטורה, השתמשו רק באחד מהם כמועדף לזמן שלב הבישול. הטבלה שלהלן מציגה את סדרי העדיפויות בסדר יורד:

הגדרה	
טמפרטורת יעד	1
זמן הבישול	2
טמפרטורה / רמת הטמפרטורה	3

ביטול מתכון שהוכנס / שינוי

◀ בחר ב- ⏪ בסקירת השלבים שהוגדרו.

- ההודעה הבאה תופיע בצג: האם אתם באמת רוצים לבטל את המתכון שהוכנס? «Do you really want to cancel recipe entry?» .

◀ כדי לבטל את המתכון שהוכנס, בחרו בכן «Yes».

- התפריט למתכונים שלכם או, אם מתכון מספר המתכונים שונה, התפריט לספר המתכונים יופיע בצג.

סיום שלב לפני הזמן

אפשרי רק למתכונים שלי «Own recipes» ☆. אם במהלך בישול המתכון, אתם מבינים שהמזון שלכם או תא הבישול מוכנים לשלב הבא במתכון למרות שהשלב הנוכחי עדיין מתקדם, תוכלו לסיים את השלב לפני הזמן.

◀ בחרו את סימן החיווי לטמפרטורת היעד, זמן הבישול, הטמפרטורה או רמת הטמפרטורה בהגדרות מצב הפעולה. שימו לב לסדרי העדיפויות לזמן שלב הבישול «Step duration».

◀ כווננו את הערך המופיע בצג ל- 0, או הפחיתו אותו מתחת לערך שנמדד ברגע זה. לחצו על כפתור הכוונון לאישור.

- השלב הסתיים.

- אם זה היה השלב האחרון, גם המתכון יסתיים.

- אם זה לא היה השלב האחרון, יתחיל השלב הבא.

שינוי מתכונים

כל מתכון - מספר המתכונים כמו גם המתכונים שלכם - ניתן להעתיק ולשנות.

◀ בחרו את את ספר המתכון הרצוי או ☆.

◀ בחרו ב- ✎.

◀ בחרו מתכון.

- סקירת השלבים במתכון יופיעו בצג.

שינוי שלב

◀ בחרו את השלב שברצונכם לשנות.

◀ בצעו את ההגדרות ואשרו עם ✓.

הוספת שלב

◀ בחרו ב- +.

◀ בצעו את ההגדרות ואשרו עם ✓.

מחיקת שלב

◀ בחרו ב- .

- סקירת השלבים במתכון תופיע בצג.


◀ בחרו את השלב.

- ההודעה הבאה תופיע בצג: האם תרצו למחוק את השלב הזה?
«Do you want to delete this step?»

◀ לביטול השלב, בחרו בכן «yes».



- השלב ימחק.

שמירת מתכון מתוקן

◀ בחרו ב- .


◀ בחרו את שטח האחסון, הכניסו את שם המתכון ואשרו בלחיצה על .

- המתכון המתוקן כעת נשמר.

שטח האחסון שכבר נמצא בשימוש יכול להיות מוחלף. מתכונים שתוקנו מספרי המתכונים אינם נשמרים בספר המתכונים, אלא תחת המתכונים שלי  «Own recipes» . המתכון המקורי נשאר בספר המתכון המתאים.

מחיקת מתכון שלכם

כל מתכון שלי «Own recipes»  ניתן למחיקה.

◀ בחרו את המתכון שלי «Own recipes» .

◀ בחרו ב- .

◀ בחרו את המתכון למחיקה.

- ההודעה הבאה מופיעה בצג: האם תרצו למחוק מתכון זה?
«Do you want to delete this recipe?»

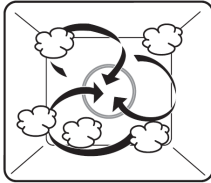
◀ להסרת המתכון, בחרו בכן «Yes».

- המתכון נמחק.

8.3 שקית וואקום Vacuisine

בהתאם לגרסת התוכנה

עם שקית הוואקום Vacuisine, בשר, דגים, ירקות ופירות ניתן להכין ללא מגע יד אדם. המזון בשקית הוואקום מאודה בעדינות. את טמפרטורת חיישן המזון ניתן לנטר עם חיישן המזון. טמפרטורת חיישן המזון היא הטמפרטורה המוגדרת בחלל בישול. הדבר מבטיח כי יבושל באותה מידת עשייה לאורך כל התהליך.



30-95°C

תחום טמפרטורה

600°C

ערך מומלץ

1 עד 4

מפלס גובה

48 שעות

זמן בישול מרבי

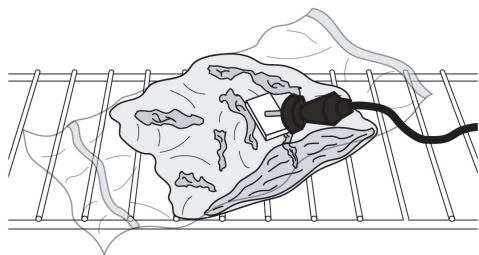
תא הבישול מחומם בו זמנית באמצעות אדים ואוויר חם. המזון מחומם או מבושל באדים.

עצות להשגת תוצאות מיטביות

- השתמשו אך ורק במוצרים טריים. הנחיה זאת חלה במיוחד על בשר ודגים. מוצרים שכבר זמן מה אוחסנו, מכילים כמות גדולה של חיידקים ולכן אינם מתאימים לאחסון בשקיות וואקום Vacuisine.
- איכות הבשר: נתחי בשר רזים (למשל, פילה) ותבשילי קדירה ניתן להכין בצורה מיטבית באמצעות שקיות הוואקום Vacuisine.

הכנת המזון

- צרו וואקום ואטמו את המזון. לשם כך, עיינו בעצות שבהוראות ההפעלה למגירת הוואקום, בדף הבית, או בחוברת המתכונים.
- כדי לבקר את טמפרטורת חיישן המזון של הבשר, הנקודה שבה חיישן המזון מחורר את השקית חייבת להיות אטומה עם רפידת איטום (עיינו בעמוד 90). בכך תוכלו להבטיח כי נשמר הוואקום בשקית.



- ◀ חברו רפידת איטום לשקית הוואקום הכוללת את המזון. וודאו תחילה, שהשקית נקייה ויבשה.
- ◀ הכניסו את חיישן המזון דרך רפידת האיטום והשקית לתוך הבשר.
- ◀ הקצה המחודד של חיישן המזון חייב להיות מוחדר לחלק העבה ביותר של הבשר.

בחירת שקית הוואקום Vacuisine.

- ◀ הכניסו את מגש הבישול המחורר למפלס גובה 2 והניחו עליו את שקיית הוואקום האטומה עם המזון בתוכה.

ודאו כי השקיות מופרדות ואינן חופפות כדי שהאדים יוכלו לנוע בחופשיות ולבשל את המזון באופן אחיד.



מיכל המים המלא חייב להיות ממוקם בתא מיכל המים.





אם זמן הבישול הרצוי הוא יותר מ-10 שעות, הניחו את המגש מפלדת אל-חלד מתחת למגש הבישול המחורר.



◀ במידת הצורך, חברו את חיישן המזון בתוך התנור.


◀ אם המכשיר כבוי: לחצו תחילה על כפתור הכוונן.

◀ לחצו על מקש המגע .

◀ בחר ב- .

◀ הגדירו את ההגדרות הרצויות.

◀ אם נדרש זמן בישול שבין 10 ל-48 שעות, השתמשו בטיימר (עיינו בעמוד 40) רק כדי לבדוק את זמן הבישול. פעולת שקית הוואקום Vacuisine תפעל עד שתפסיקו אותה ידנית. את זמן הבישול ניתן לבקר באמצעות הטיימר.

◀ כדי להתחיל את פעולת שקית הוואקום Vacuisine, בחרו ב- .

בפעולת שקית הוואקום Vacuisine, חיישן המזון משמש אך ורק לניטור טמפרטורת החיישן. לא ניתן להגדיר את טמפרטורת חיישן המזון. אם, אתם משתמשים בחיישן המזון כדי לנטר את פעולת הבישול, ישמע צליל קולי כאשר טמפרטורת הליבה של הבשר תהיה זהה לטמפרטורת חלל הבישול.



בקרת טמפרטורת חיישן המזון

- ◀ כאשר טמפרטורת הליבה של הבשר תהיה זהה לטמפרטורת חלל הבישול:
- יישמע צליל קולי.
 - הודעת: הושגה טמפרטורת חיישן המזון «Food has reached food probe temperature» תופיע בצג.
 - הבשר מבושל כעת. הפעולה לא תתבטל.
 - את הבשר ניתן להשאיר בתנור לפרק זמן של עד שעה אחת.
- ◀ אם הוגדר זמן בישול (לא טיימר!) שהוגדר בטעות כקצר מדי, והספירה לאחור הסתיימה לפני שהושגה טמפרטורת חישן המזון:
- מצב הפעולה לא יתבטל.
 - יישמע צליל קולי.
 - הודעת המזון טרם הגיע לטמפרטורת חיישן המזון. הפעולה תמשיך.
 - «Food has not yet reached food probe temperature. Operation will continue» תופיע בצג.

8.4 אפייה אוטומטית BakeOmatic

האפייה האוטומטית BackOmatic[™] משווה יישומים לקבוצות מזון שונות. היא מזהה את הגודל והצורה של המזון וזמן הבישול ותנאי האקלים בתא הבישול מותאמים אוטומטית למזון. האפייה האוטומטית BakeOmatic[™] מותאמת למתכונים הבאים:

פיצה קפואה (F)*		נגסי אפריטיף טריים	
פלאן		נגסי אפריטיף קפואים (F)*	
לחם		הקרמה	
לחם קלוע		סופלה	
מאפה שמרים עם מילוי		תפוחי אדמה אפויים	
ככר עוגה		מוצרים קפואים מטוגנים	
מאפינס / עוגות אפיות במגש		מראש (F)*	
		בשר בציר	
		פיצה טרייה (F)*	

מידת ההשחמה

לקטגוריות מזון מסוימות, ניתן להתאים את רמת ההשחמה באמצעות בחירת השחמה קלה «lightly browned» ::::, השחמה בינונית «medium browned»

או השחמה מושלמת «well browned» ■■■■

בעת שימוש במוצרים קפואים, יש לבחור את זמן הבישול המשוער המצוין על גבי האריזה במקום מידת ההשחמה. מוצרי מזון קפואים מוכנים בדרכים שונות.



זמן האפייה


כאשר מתחילה האפייה האוטומטית BakeOmatic, חיישנים קובעים את זמן האפייה המיטבי. זמן האפייה האפקטיבי מופיע בצג לאחר כ- 10-15 דקות.

לפני שמתחילה האפייה, תא הבישול חייב להתקרר ולהתייבש על מנת לקבוע את זמן האפייה המיטבי.



אין לפתוח את דלת התנור בעת קביעת זמן האפייה.

חימום מוקדם

במקרה של קטגוריית מזון פלאן «Flan» , לאחר שהחל, מתבצע תחילה חימום מוקדם נפרד. אין להכניס את המזון לפני שהסתיים החימום המוקדם.

בחירה והתחלת האפייה האוטומטית BakeOmatic

מיכל המים המלא חייב להיות ממוקם בתוך תא מיכל המים.



השהיה אפשרית רק כשלא נדרש חימום מוקדם והוא מתאים רק למזון שאין צורך לקררו או לאפשר לו לתפוח.



◀ אם המכשיר כבוי, לחצו תחילה על כפתור הכוונון.

◀ לחצו על מקש המגע .

◀ בחרו ב- .

◀ בחרו את היישום הרצוי.



◀ בחרו את מידת ההשחמה.

- הגדרות מצב הפעולה יופיעו בצג.

◀ במידת הצורך, הגדירו את שעת הסיום או השהיית התחלה.

◀ כדי להתחיל את האפייה האוטומטית BakeOmatic, בחרו ב- .

- בהתאם ליישום, ייתכן ויש צורך לחמם תחילה מראש את תא הבישול; כאשר מושגת הטמפרטורה, יישמע צליל קולי.

- ההודעה הבאה תופיע בצג: הכניסו את המזון. בחרו ב-  להמשך «Introduce food. Select  to continue.»

◀ הכניסו את המזון לתא הבישול במפלס הגובה המצוין במתכון.

◀ כדי לאשר את ההודעה, בחרו ב- ✓.


- בצג תופיע הודעת: → נקבע. אל תפתחו את דלת התנור
«→ is being determined. Do not open the appliance door»


- הזמן שנותר מופיע בצג ובצג הדיגיטלי.


אין לפתוח את דלת התנור בעת שנקבע זמן האפייה. אחרת, זמן האפייה והטמפרטורה המיטביים לא יחושבו בצורה נכונה.




8.5 אפייה מקצועית

עם האפייה המקצועית , חלל הבישול הקר מחומם באמצעות שלב אדים (כ-10 דקות) ושלב אוויר חם המתחיל לאחר מכן באופן אוטומטי. פעולה זאת הופכת דברי מאפה משמרים ובצק עלים לבהירים ואווריריים יותר עם קרום מבריק ונאה. האטימה «Proofing» מאפשרת לכם לאטום מערום גדול של בצק או מנות מוכנות האפיות מראש בטמפרטורות ורמות לחות מיטביות.

לאפייה המקצועית  קיים מגוון רחב של שימושים לאפיית:

לחם 

לחם קלוע 


בצע עלים 

אטימה 





אין לפתוח את דלת התנור בשלב האדים, מכיוון שזה יאפשר לאוויר קר לזרום פנימה, להאריך את שלב האידיוי ולגרום לאידיוי יתר של הלחם. כתוצאה מכך, הלחם ייאפה שטוח מדי.



עצות

- אפשרו ללחם, לחמניות לחם ומאפי שמרים אחרים להיאטם כ- 15 דקות לאחר לישתם לצורה שלהם. הניחו אותם על מגש מפלדת אל-חלד המכוסה בנייר אפייה, הכניסו אותו לתוך חלל הבישול הקר ואפו.
- הטמפרטורה מתכווננת בהתאם לשלב האוויר החם. הטמפרטורה לשלב האדים הוגדרה מראש.
- להקרמה נאה ופריכה, ככל שדברי המאפה קטנים יותר, כך הטמפרטורה תהיה גבוהה יותר. הטמפרטורה המיטבית ללחמניות היא בדרך כלל גבוהה יותר מאשר לכיכר אחת של לחם.
- בעת שימוש בלחם הקלוע «Plaited bread» , אנו ממליצים קודם לכן להבריש את דברי המאפה עם ביצים.




בחירה והתחלת האפייה המקצועית Professional baking

- ◀ הכניסו את המאפים לתנור.
 - ◀ אם המכשיר כבוי, לחצו תחילה על כפתור הכוונן.
 - ◀ לחצו על מקש המגע .
 - ◀ בחרו ב- .
 - ◀ בחרו את היישום הרצוי.
 - ◀ בחרו את מידת ההשחמה.
 - הגדרות מצב הפעולה יופיעו בצג.
 - ◀ הגדירו את הטמפרטורה, זמן האפייה, ובמידת הצורך, את שעת הסיום או השהיית התחלה, ואשרו.
 - ◀ כדי להתחיל את האפייה המקצועית , בחרו ב- .
- מיכל המים המלא חייב להיות ממוקם בתוך תא מיכל המים.



8.6 צלייה רכה

כיצד היא פועלת

הצלייה הרכה  מאפשרת לכם צלייה זהירה של נתחי בשר איכותיים. את סיום הבישול ניתן להגדיר במדויק, בהתאם למשקל ולעובי הבשר. טמפרטורת תא הבישול מווסתת באופן אוטומטי. תוכלו להגדיר את זמן הבישול בין $2\frac{1}{2}$ ל- $4\frac{1}{2}$ שעות למצב לצלייה רכה צרובה «Soft roasting seared»  או בין $1\frac{1}{2}$ ל- $2\frac{1}{2}$ שעות למצב צלייה רכה עם אדים «Soft roasting with steam» .

עצות להשגת תוצאות מיטביות

- לצלייה רכה, הוציאו את הבשר מהמקרר כ- $1\frac{1}{2}$ עד 1 שעה לפני הבישול.
- משקל הבשר:
- לצלייה רכה צרובה בין 500 ל- 2000 גר'
- לצלייה רכה עם אדים "500-1500 גר'
- חיישן טמפרטורת המזון: 90°C
- עובי הבשר: לפחות 4 ס"מ
- איכות: בשר איכותי רזה, עם מעט גידים

טבלת צלייה רכה לצלייה רכה צרובה «Soft roasting seared» ולצלייה רכה עם אדים «Soft roasting with steam»

טמפרטורת יעד מומלצת °C		מידת העשייה	נתח הבשר
עם אדים	צורב		
54	58	נא	פילה עגל
58	62	בינוני	
59	63	בינוני	עכוז או ירך של עגל
49	53	נא	פילה בקר
53	57	בינוני	
49	53	נא	סטיק עין או סינטה
53	57	בינוני	
59	63	בינוני	עכוז בקר
59	63	נא	שוק טלה
63	67	בינוני	
60	70	-	סוג בשר הנבחר באופן חופשי

צלייה רכה צרובה «Soft roasting seared»

◀ תבלו או השרו בתחמיץ (מרינדה) את הבשר.

הסירו את כל שאריות התחמיץ העשוי מעשבי תיבול, חרדל, וכו' מהבשר לפני הצריבה. מרכיבים אלה נשרפים בקלות.



◀ המליחו את הבשר רק לפני הצריבה.

◀ צרבו בקצרה את הבשר מכל הצדדים במשך כ- 5 דקות לכל היותר.

◀ לאחר מכן, הניחו את הבשר בצלחת צלייה מזכוכית או חרסינה.

אם אין בכוונתכם לצרוב את הבשר עד לאחר הצלייה הרכה, הורידו את טמפרטורת היעד המומלצת בכ- 3-4°C.



◀ הכניסו את חיישן המזון לתוך הבשר כך שהקצה ימוקם במרכז החלק העבה.

חיישן המזון חייב להיות מוכנס ככל שניתן לתוך מרכז הבשר כדי לאפשר לקבל קריאה נכונה של טמפרטורת חיישן המזון. הטמפרטורה בתוך הבשר חיונית להשגת תוצאות מיטביות בסיום הבישול.



◀ הכניסו מדף רשת במפלס גובה 2 והניחו עליו את הצלחת.

◀ הכניסו את תקע חיישן המזון לתוך השקע.

◀ התחילו צלייה רכה צרובה «Soft roasting seared» (עיינו בעמוד 59).

צלייה רכה עם אדים «Soft roasting with steam»

בצלייה הרכה עם אדים «Soft roasting with steam»[Ⓢ], הבשר מבושל בעדינות עם אדים. היות והאדים מעבירים אנרגיה טוב יותר, ניתן לקצר את זמני הבישול ובכך לחסוך באנרגיה. מכיוון שהאדים יוצרי עיבוי, בסיום תהליך הבישול, נותרים יותר מים בחלל הבישול מאשר במצב צלייה רכה צרובה עם «Soft roasting seared».

◀ הכניסו את חיישן המזון לתוך הבשר כך שהקצה שלו יוחדר למרכז החלק העבה.

חיישן המזון חייב להיות מוכנס ככל שניתן לתוך מרכז הבשר כדי לקבל קריאה נכונה של טמפרטורת חיישן המזון. הטמפרטורה בתוך הבשר חיונית להשגת תוצאות מיטביות בסיום הבישול.



◀ דחפו את המגש מפלדת אל-חלד למפלט גובה 2 ואת הבשר במגש הבישול המחורר מפלסטיק הניחו מעליו.

עצה: אם ברצונכם להוסיף טעם נוסף לבשר, הניחו אותו על מצע של עשבי תיבול או חציר טריים.



◀ הכניסו את תקע חיישן המזון לתוך השקע בחלל הבישול.

◀ התחילו את הצלייה הרכה עם אדים «Soft roasting with steam»[Ⓢ].

◀ לאחר הצלייה הרכה, צרבו בעדינות את הבשר מכל צדדיו במשך כ- 4-6 דקות.

◀ לאחר הצריבה, עטפו את כל נתח הבשר ברדיד אלומיניום והשאירו אותו מכוסה במשך כ- 5 דקות.

◀ חתכו את הבשר והגישו מייד.

היות ומסיבות אופטיות הבשר נצרב רק לאחר הצלייה הרכה אופטיות, טמפרטורת היעד המומלצת נמוכה ב- 4°C מצלייה רכה צרובה «Soft roasting seared».



בחירה והתחלת הצלייה הרכה

ככל שהבשר מבושל, הוא הופך להיות רך יותר ועסיסי. זה קורה בעיקר בנתחי בשר עבים. את טמפרטורת היעד לא ניתן לשנות לאחר שהחלה הצלייה הרכה.



◀ אם המכשיר כבוי, לחצו תחילה על כפתור הכוונון.

◀ לחצו על מקש המגע .

◀ בחרו ב- .

◀ בחרו את שיטת הצלייה הרכה הרצויה.

◀ בחרו את סוג הבשר הרצוי.

◀ בחרו את הנתח הרצוי.

◀ אם הסוג הרצוי של בשר או נתח הבשר לא ניתן לבחירה, בחר באפשרות סוג הבשר הנבחר באופן חופשי «Freely select meat type» 🍖.



◀ בחרו את מידת העשייה (לא ניתן לבחירה בסוג הבשר הנבחר באופן חופשי «Freely select meat type» 🍖).

- הגדרות מצב הפעולה יופיעו בצג.

- ערך מומלץ מופיע מעל טמפרטורת היעד.

◀ במידת הצורך, התאימו את הערך המומלץ, ואם תרצו, הגדירו השהית התחלה.

◀ להתחלת הצלייה רכה, בחר ב- ▶.

יש לחבר את חיישן המזון לשקע בתא הבישול.



- תתחיל הצלייה הרכה.

- טמפרטורת יעד המוגדרת, טמפרטורת חיישן המזון הנוכחית וזמן שנותר יופיעו בצג.

- הזמן שנותר יופיע בצג הדיגיטלי.

דלת התנור חייבת להיות סגורה בעת הפעולה. אם דלת התנור נפתחת בעת פעולת הצלייה הרכה, הפעולה תיפסק, ולאחר זמן קצר, תתבטל.



הפסקה בשגגה של התוכנית

◀ אם לחצתם בטעות על מקש 🏠, תכנית הצלייה הרכה תיפסק.

- השאלה האם לבטל את את 🏠 «Should 🏠 be cancelled?» תופיע בצג.

◀ כדי להמשיך בצלייה הרכה, בחרו בלא «No».

- הפעולה תמשיך.

ביטול / סיום הצלייה הרכה לפני הזמן

◀ בחרו ב- ■ בהגדרות הצלייה הרכה או לחצו על מקש המגע 🏠.

- השאלה האם לבטל את את 🏠 «Should 🏠 be cancelled?» תופיע בצג.

◀ בחרו בכן «Yes».

- הפעולה תתבטל.

◀ כדי לכבות את התנור, לחצו על מקש המגע 🏠.

אם לחצתם בטעות על כן «Yes» או ברצונכם לסיים את בישול הבשר,

עליכם ללחוץ על מקש המגע 🏠 ולבחור מצב פעולה. צלייה רכה «Soft roasting» אינה מתאימה לבישול חלקי של הבשר.



8.7 חימום מחדש אוטומטי RegenerateOmatic

כיצד הוא פועל

באמצעות החימום מחדש האוטומטי «RegenerateOmatic», תוכלו לחמם ללא צורך להגדיר מצב בישול, טמפרטורה או זמן בישול. הכמות וצורת המזון מזוהה וזמן החימום מחדש והאקלים בתא הבישול מותאמים באופן פרטני ובאופן אוטומטי.

דרגת הלחות

עם החימום מחדש האוטומטי RegenerateOmatic תוכלו לבחור בין חימום מחדש לח «Regenerate moist» וחימום מחדש פריך «Regenerate crispy».

שימושים	דרגת הלחות
למזון שאסור שהמעטפת החיצונית שלו תתייבש כנו למשל, ירקות, בשר, פסטה, וכו'	Δ
למזון שחייב להישאר פריך לאחר החימום מחדש כמו למשל, פיצה, פלאן, חטיפים, וכו'.	☺

8 מדריך הגורמה GourmetGuide

זמן החימום מחדש האוטומטי

החיישנים מזהים כאשר המזון חם.

הזמן המשוער לשימושים הנפוצים ביותר הוא כדלקמן:

- חימום מחדש לח «Regenerate moist» Δ: 10-14 דקות
- חימום מחדש פריך «Regenerate crispy» ☺: 14-18 דקות

בחירה והתחלת החימום מחדש האוטומטי

לפני תחילת הבישול, החלל הפנימי של התנור חייב להתקרר כדי שהמערכת תוכל לקבוע את זמן המחזור המיטבי.



אין לפתוח את דלת התנור בעת הפעולה.

מיכל המים המלא חייב להיות מוכנס לתוך תא מיכל המים.



◀ שימו את המזון בכלי עמיד בחום, והכניסו אותו לתוך תא הבישול הרק.

◀ אם המכשיר כבוי, לחצו תחילה על כפתור הכוונן.

◀ לחצו על מקש המגע ☺.

◀ בחרו ב- Δ.

◀ בחרו את סוג החימום מחדש הלח «Moist» Δ או הפריך «Crispy» ☺.

◀ במידת הצורך, הגדירו זמן סיום או השהיית התחלה.

זמן החימום מחדש האוטומטי הממוצע מיועד לחישוב זמן ההשהיה. לכן, זמן החימום האוטומטי עשוי להסתיים מוקדם או מאוחר יותר.



◀ להתחלת החימום מחדש, בחר ב- ▶
- תתחיל הפעולה.

- ההודעה הבאה תופיע בצג: |→| הוגדר «is being determined» |→|.
את הפעולה לא ניתן להאריך לאחר סיום החימום מחדש האוטומטי.



8.8 הפשרה Defrosting


סוגי מזון שונים ניתן להפשיר באמצעות שימוש בהפשרה **₀₀ «Defrost». אחרי הזנת הכמות הרצויה, הזמן ותנאי האקלים בחלל הבישול יותאמו באופן אוטומטי.

בחירת התחלת ההפשרה

לא הניתן לבחור בהשהיית התחלה.



◀ אם המכשיר כבוי: לחצו תחילה על כפתור הכוונן.

◀ לחצו על מקש המגע .

◀ בחרו ב- **₀₀.

- בחירת מזונות מופיעה בתצוגה.

◀ בחרו את סוג המזון.


◀ קבע את משקל או הכמות הרצויה.

- הגדרות מצב הפעולה מופיעות בצג..

◀ להתחלה, בחרו ב- ▶

8.9 בריאות Wellness*

*בהתאם לגרסת התוכנה

עם בריאות  «Wellness», את הפריטים הבאים ניתן להכין לבריאותכם האישית:

- מגבות חמות
- עטיפות חמות
- אבני עיסוי חמים
- כריות זרעי דובדבנים או ענבים

זהירות מחום!

הרגישו ובדקו תחילה את הטמפרטורה של החפצים המחוממים עם היד לפני שתניחו אותם על חלקים אחרים של הגוף.

מגבות חמות

לפני תחילת היישום:

- ◀ הרטיבו וסחטו את המגבות.
- ◀ פתחו את המגבות והניחו אותן במגש הבישול המחורר או:
- ◀ גלגלו את המגבות לגודל ולמיקום הרצוי במגש הבישול המחורר.


עטיפות חמות

לפני תחילת היישום:

- ◀ הפרידו את המגבות המוכנות על פני מגש הבישול המחורר.

אבני עיסוי חמים

לפני תחילת היישום:

- ◀ הניחו את אבני העיסוי הנקיים והחלקים במיכל מתאים ומקמו אותו ישירות על רצפת חלל הבישול. 

כריות זרעי דובדבנים או ענבים

לפני תחילת היישום:

- ◀ הניחו את כריות זרעי הדובדבנים או הענבים במיכל מתאים ומקמו אותו ישירות על רצפת חלל הבישול.

8.10 היגיינה *Hygiene

* בהתאם לגרסת התוכנה

תוכלו להשתמש בהיגיינה «Hygiene» כדי לחטא מיכלי בישול. היישומים הבאים זמינים:

- עיקור בקבוקי תינוקות «Sterilize baby bottles» מחליף את הצורך להרתחת בקבוקי תינוקות במים חמים.
- הכנת צנצנות ריבה «Prepare jam jars» מחליף את הצורך להכין צנצנות ריבה ריקות באמצעות שטיפתם במים חמים.
- שימור ריבות «Preserve jam» מסייע לשמר את הריבות לפרק זמן ארוך יותר.

בקבוקי האכלה

לפני תחילת היישום:

◀ נקו את הבקבוקים.

◀ פתחו את בקבוקי ההאכלה והניחו את כל החלקים במגש הבישול המחורר.

לאחר שהיישום הסתיים:

◀ העמידו את הבקבוקים במהופך על מגבת מטבח נקייה והנחו להם להתייבש לחלוטין.

8.11 שמירת חום *Keep warm

* בהתאם לגרסת התוכנה

ניתן לשמור על חום מזון מבושל באמצעות הגדרת שמירת חום  «Keep warm».

אם חלל הבישול חם כבר, פתחו את דלת התנור ואפשרו לחלל הבישול להתקרר במשך 3 עד 4 דקות לפני התחלת פעולת שמירת החום. בכך תבטיחו כי המזון לא יתבשל יתר על המידה.



9 בישול קל EasyCook

בישול קל EasyCook מסייע לכם מזון כלשהו בפשטות ונוחיות. לאחר בחירת קבוצת המזון והמזון, התנור מציע מצבי פעולה מתאימים או יישומי מדריך הגורמה GourmetGuide, כולל הגדרות ואברזים.

החוברת באותה השם (בלועזית), שקיבלתם עם הוראות ההפעלה מכילה את אותו המידע לגבי הגדרות.



9.1 סקירת קבוצות המזון


מוצרי מזון מסווגים לקבוצות שונות; פריט מזון יכול להופיע בקבוצה יותר מפעם אחת.

ניתן לבחור את קבוצות המזון הבאות:

- פלן ופיצה 
- מוצרים אפויים 
- מנות אפויות ומוקרמות 
- תוספות 
- קינוחים 
- מוצרי חלב 
- ביצים 
- ערמונים 
- נוזלים ומזון נוזלי 
- ירקות 
- פירות 
- עשבי תיבול 
- פטריות 
- קטניות 
- דגנים 
- תפוחי אדמה 
- בשר 
- עופות 
- דגים ופירות ים 

9.2 בחירת מוצרי מזון והתחלה

◀ אם המכשיר כבוי, לחצו תחילה על כפתור הכוונון.

◀ לחצו על מקש המגע .

- סקירת קבוצות המזון תופיע בצג..

◀ בחרו את קבוצת המזון.

◀ בחרו את סוג המזון הרצוי.

◀ במידת הצורך, בחור את הצורה (שלם, בחתיכות, וכו') של המזון.

◀ במידת הצורך, בחרו את שיטת ההכנה (בישול, אפייה, וכו').

• התצוגה מכילה מידע על:

- טמפרטורה

- זמן הבישול

- נדרש חימום מוקדם / אין צורך

- אביזרים נדרשים

- מפלס גובה

- עצות אפשריות

◀ בחרו ב- ✓.

◀ תמצית מצב הפעולה יופיע בצג.

◀ להתחלת הפעולה, בחרו ב- ▶.


תוכלו לשנות את הערכים שנקבעו למסגרת ההארכה המוגבלת.




10 מועדפים

תוכלו לשמור עד 24 מצבי פעולה, מדריך גורמה GourmetGuide ויישומי בישול קל EasyCook יחד עם ההגדרות שנקבעו כמועדפים.


10.1 יצירת מועדפים

- ◀ בחרו מצב פעולה, מדריך בישול GourmetGuide או יישום EasyCook.
- ◀ הגדירו הגדרות.
- ◀ לחצו על מקש המגע .
- ייפתח תפריט המועדפים.
- ◀ בחרו תא אחסון ואשרו.
- ◀ הקלידו את השם האהוב באמצעות לוח המקשים שעל המסך ואשרו.
- המצב המועדף יישמר.



10.2 בחירה והתחלת מועדפים

- ◀ לחצו על מקש המגע .
- ◀ בחרו את המועדף הרצוי ובחרו בן «Yes».
- ◀ כדי להתחיל את המועדף הרצוי, בחרו ב- ▶.
- המועדף יתחיל.

10.3 שינוי מועדפים

- ◀ בחרו את המועדף הרצוי.
- ◀ כווננו את ההגדרות הרצויות.
- ◀ לחצו על מקש המגע .
- ◀ בחרו את תא האחסון הרצוי או המועדף שתרצו להחליפו.
- ◀ בחרו את תא האחסון או המועדף שתרצו להחליף.
- ◀ הקלידו את השם המועדף או החליפו את שם המועדף.
- המועדף ששונה ישמר.

10.4 מחיקת מועדפים





- ◀ אם תפריט אחר פתוח בתנור, לחצו על מקש המגע .
- ◀ בחרו ב- .
- ◀ בחרו את המועדף המיועד למחיקה.
- ההודעה הבאה תופיע בצג: האם תרצו למחוק מועדף זה?
«Do you want to delete this favourite?»
- ◀ לביטול המועדף, בחרו בן «Yes».
- המועדף יתבטל.

11 עצות ואלתורים

11.1 תוצאות בישול לא משיקות רצון...

...בעת אפייה וצלייה

תוצאות	פתרון
<ul style="list-style-type: none"> המאפה או הצלי נראים טוב מבחוץ, אולם החלק הפנימי עדין בצקתי או נא. 	<p>◀ בפעם הבאה, הורידו מעט את הטמפרטורה בתנור והאריכו את זמן הבישול בהתאם.</p>
<ul style="list-style-type: none"> העוגה "צונחת" 	<p>◀ בדקו שההגדרות שלכם תואמות את ההגדרות לאלו המומלצים בבישול הקל «EasyCook».</p> <p>◀ בפעם הבאה, הנמיכו את הטמפרטורה בחלל הפנימי של התנור ובמידת האפשר האריכו מעט את זמן האפייה.</p> <p>◀ בחשו היטב את תערובת הבצק. ולאחר מכן מיד אפו אותה.</p> <p>◀ להכנת עוגות ספוג מוקצפות, הקציפו את חלמוני הביצים / חלבוני הביצים ובחשו אותם בעדינות לתוך תערובת העוגה, ולאחר מכן אפו מיד את התערובת המוכנה.</p> <p>◀ עקבו אחר ההנחיות שבמתכונים הנוגעות לכמות אבקת האפייה שיש להוסיף.</p>

תוצאות	פתרון
<ul style="list-style-type: none"> השחמה לא אחידה של העוגה 	<p>◀ בפעם הבאה, הנמיכו את הטמפרטורה בחלל הפנימי של התנור ובמידת האפשר האריכו מעט את זמן האפייה.</p> <p>◀ אם אתם משתמשים במצבי פעולה , ,  ו-  בדקו האם מפלס הגובה שאתם משתמשים בו הוא המומלץ בבישול הקל «EasyCook».</p> <p>◀ אל תדחפו אחורה מדי את תבנית האפייה או מזון גדול ממדים.</p>
<ul style="list-style-type: none"> המאפה בתבנית מסוימת בהיר יותר מאשר בתבנית האחרת. 	<p>◀ בדקו האם ההגדרות שהשתמשתם בהן מתאימות להגדרות המומלצות בבישול הקל «EasyCook».</p>

השחמה לא אחידה במידה מסוימת היא טבעית. השחמה אחידה יותר בדרך כלל מושגת בטמפרטורה נמוכה יותר.



...לחימום מזון מחדש

תוצאות	פתרון
<ul style="list-style-type: none"> • המזון המחומם מתייבש. 	<ul style="list-style-type: none"> ◀ בפעם הבאה הורידו מעט את הטמפרטורה בתנור וקצרו את זמן הפעולה. ◀ השתמשו בחימום מחדש לח «RegeneratOmatic moist».
<ul style="list-style-type: none"> • כמות רבה מדי של עיבוי מסביב למזון המחומם. 	<ul style="list-style-type: none"> ◀ בפעם הבאה השתמשו בטמפרטורה גבוהה יותר והאריכו את זמן הפעולה. ◀ השתמשו בתוכנית חימום מחדש פריך «RegeneratOmatic crispy».

11.2 עצות כלליות

- ניתן לבשל מספר תבשילים בו זמנית כדי לחסוך באנרגיה, כמו למשל אורז או קטניות יחד עם ירקות עם זמני בישול דומים.
- עם הכמות המתאימה של נוזל, דגנים, כמו למשל, אורז או דוחן, וקטניות כמו למשל, עדשים, יש לבשל ישירות בכלי מתאים.
- הניחו את הכלי המתאים ישירות על מגש בישול מחורר או מדף רשת.

11.3 חסכון באנרגיה

- מצבי הפעולה ו- צורכים פחות אנרגיה ממצבי הפעולה ו- .
- ◀ הימנעו מפתיחת הדלת לעתים קרובות.
 - ◀ הפעילו את התאורה, רק במקרה הצורך.
 - ◀ למוצרי מזון מוקרמים, השתמשו בחום השיורי שבתוך התנור: לאחר זמני ארוכים ארוכים מ- 30 דקות, כבו את התנור 5 או 10 דקות לפני סיום האפייה.
 - ◀ המעיטו ככל שניתן בחימום המוקדם.
 - ◀ בצעו חימום מוקדם אך ורק כשתוצאות האפייה תלויות בו.

להפחתת צריכת האנרגיה למינימום האפשרי, בהגדרות המשתמש, בחרו במצב הסתרת השעון «Hide time». למרות פעולת מצב ההמתנה האוטומטי לחיסכון באנרגיה, כל פעולות הבטיחות פעילות.




12 הגדרות המשתמש

12.1 סקירת הגדרות המשתמש

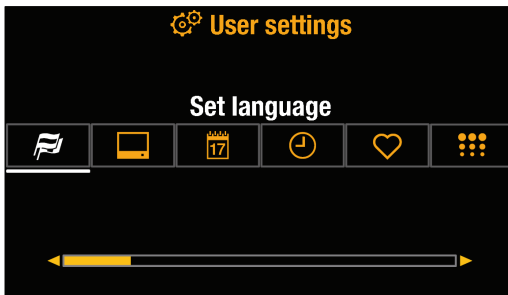
פעולות סיוע		שפה	
טמפרטורה		תצוגה	
נעילת בטיחות ילדים		תאריך	
מידע לגבי התנור		שעון	
מצב הדגמה		התרעות	
בדיקת החיבור		הסרת אבנית	
הגדרות ברירת המחדל		קשיות המים	
		עוצמת הצליל	

12.2 כיוון הגדרות המשתמש

◀ אם התנור כבוי, לחצו תחילה על כפתור הכוונון.

◀ לחצו על מקש המגע .

• התפריט הראשי של הגדרות המשתמש יופיע בצג:



◀ בחרו את הגדרת המשתמש הרצויה או תפריט משנה.

◀ כווננו את הגדרת המשתמש הרצויה ולחצו על כפתור הכוונון לאישור.

- תפריט הגדרות המשתמש הראשי או תפריט המשנה הרלוונטי יופיעו בצג.

◀ ליציאה מתפריט משנה וחזרה לתפריט הגדרות המשתמש הראשי, בחרו ב- ⏪.

◀ ליציאה מהגדרות המשתמש, לחצו על מקש מגע שונה או על מקש המגע ⏻.

כל הגדרות המשתמש נשמרות במקרה של הפסקת חשמל.



12.3 שפה

תוכלו לשנות את השפה שבצג. שפות שונות זמינות לבחירה

12.4 תצוגה

בהירות

בהירות התצוגה ניתנת לשינוי.

תמונות רקע

באפשרותכם להפעיל ולכבות את תצוגת תמונת הרקע. אם תמונות רקע מופעלות, מוצגות תמונות שונות בהתאם לתפריט.

מסך התחלה*

*בהתאם לגרסת התוכנה

עם הגדרת משתמש זאת, תוכלו לבחור את התפריט שיוצג בעת הפעלת התנור. ניתן לבחור את התפריטים הבאים:

- מצבי הפעולה (הגדרת היצרן)
- מדריך גורמה GourmetGuide
- בישול קל EasyCook
- מועדפים Favourites

זמן כיבוי התנור





אם לא מופעל מצב פעולה אך התנור מופעל, הוא כבה אוטומטית לאחר פרק זמן מסוים ללא התערבות המשתמש. לדוגמא: לאחר סיום מצב פעולה. את זמן כיבוי התנור ניתן להגדיר בין 3 ל- 30 דקות; הגדרת ברירת המחדל היא 15 דקות.

12.5 תאריך

תוכלו לזמן את התאריך ולשנות אותו

12.6 שעות

זמינות פעולות השעות הבאות:

-  שעות
-  12/24 פורמט השעות
-  תצוגת השעות
-  סנכרון לרשת החשמל

פורמט תצוגת השעון

השעון יכול להיות מוצג בפורמט האירופי של 24 שעות ביממה או לפי הפורמט של 12 שעות הנהוג בארה"ב (a.m./בוקר ו/או p.m. אחה"צ).

תצוגת השעון

עם הגדרת זמן התצוגה «Show time» (הגדרת ברירת המחדל), תצוגת השעון מעומעמת בין 00:00 ו-06:00 (תבנית של 24 שעות) או 12:00 a.m., ו-6:00 a.m. (פורמט של 12 שעות).

אם נבחרה הסתרת השעון «Hide time», התצוגה אינה מוארת כאשר התנור כבוי.

כדי להפחית את צריכת החשמל למינימום, בהגדרות המשתמש, בחרו בהסתרת השעון «Hide time». למרות מצב ההמתנה האוטומטי לחיסכון באנרגיה, כל פעולות הבטיחות נשארות פעילות.



סנכרון לרשת החשמל

סנכרון לרשת החשמל מסנכרן את השעון בתנור לתדר רשת החשמל. תדר רשת חשמל לא יציב יכול לגרום לפעולה לא מדויקת של השעון. מחולל דפקים (פולסים) שבתוך התנור מיועד לשימוש בעת שהסנכרון לרשת החשמל כבוי.

12.7 הודעות

ניתן לכבות או להפעיל צליל קולי והודעות מנחות. צלילים קוליים חיוניים (כגון טיימר, סיום פעולה וכיבוי התנור) לא ניתן לכבות או לבטל.

12.8 הסרת אבנית מהתנור

פעולה זו מיועדת להסרת אבנית מהתנור או קריאת הזמן שנותר עד תהליך הסרת האבנית הבא.

עיינו בפרק הסרת אבנית (עיינו בעמוד 79).

12.9 קשיות המים

בתנור זה קיימת מערכת המתריעה אוטומטית כאשר הגיע הזמן להסיר את האבנית. ניתן להגדיר את המערכת כך שתותאם לדרגת קשיות המים בביתכם עם מים רכים (גם באמצעות שימוש במערכת לריכוך מים ביתית) ועם קשיות מים בינונית באמצעות שינוי הגדרות המשתמש לקשיות המים הרלוונטית.

בתנור קיימות 3 אפשרויות להגדרת קשיות המים:

דרגת הקשיות [^o eH]	דרגת הקשיות [^o dH]	דרגת הקשיות [^o fH]	סוג
26 עד 35	21 עד 28	36 עד 50	• מים מאד קשים
12 עד 25	9 עד 20	16 עד 35	• קשיות בינונית
1 עד 10	1 עד 8	1 עד 15	• מים מאד רכים

12.10 עוצמת הצליל הקולי

את עוצמת הצליל הקולי ניתן להגדיר לאחת מתוך שתי דרגות עוצמה או למצב כבוי.

נשמע צליל קולי במקרה של פעולה לא תקינה אפילו כאשר הצליל הקולי מוגדר ככבוי «off».

נשמע צליל קולי קצר בעת כיבוי התנור (פעולת בטיחות) אפילו כאשר הצליל הקולי מוגדר ככבוי «off».



12.11 פעולות סיוע

תאורה

הגדרת אוטומטי «Automatic» מפעילה את תאורת תא הבישול:

- 3 דקות לפני סיום תהליך הבישול; כמו למשל, במקרה של תכנית אוטומטית או מצב הפעלה עם זמן פעולה מוגדר.
- אם הפעולה הסתיימה לפני הזמן, כמו למשל, התבטלה (באמצעות שימוש במקשי המגע ■ או ⏻).
- כאשר דלת התנור נפתחת.

לחצו על מקש המגע: ☀ כדי להפעיל את התאורה או לכבות אותה בכל עת.

אם התאורה לא כבית, היא תיכבה לאחר 5 דקות לכל היותר כדי לחסוך באנרגיה.



חימום מהיר

עם הגדרת אוטומטי «Automatic», החימום המהיר מופעל באופן אוטומטי מתי שניתן.

מיכל המים

עם הגדרת אוטומטי «Automatic», מיכל המים נפלט באופן אוטומטי כאשר הוא ריק.

לחצו ולכו

תכונת לחצו ולכו «Press and go» מתייחסת לפרק הזמן שלאחריו מצב הפעלה / התחלת תכנית בישול, מתחילים באופן אוטומטי, כל עוד כל ההגדרות הנחוצות זמינות או הוגדרו. כיוון הגדרות מפעילה מחדש את הספירה לאחור. ניתן להפעיל או לכבות את תכונת לחצו ולכו «Press and go».

כאשר תכונת לחצו ולכו «Press and go» מופעלת, אפשריים ערכים בין 10 שניות ו- 1 דקה; הגדרת ברירת המחדל של היצרן היא 20 שניות.

12.12 יחידות טמפרטורה

תוכלו לבחור בין תצוגת טמפרטורה במעלות צלסיוס «°C» או פרנהייט «°F».

• °C מעלות צלסיוס

• °F מעלות פרנהייט

ערכי ברירת מחדל לצלייה רכה

ערך ברירת המחדל הוא טמפרטורת היעד שנקבעה באופן אוטומטי בעת הצלייה הרכה. עם הגדרת משתמש זה, ניתן להגדיל או להקטין ערך זה בעד 4°C ; לאחר מכן, ההגדרה ישימה לכל נתחי הבשר.

לדוגמא: כאשר אתם משתמשים בצלייה רכה צרובה «Soft roasting seared» עם עלייה ב- 2°C בערך ברירת המחדל, פילה בקר עשוי בינוני «medium» מבושל לטמפרטורת יעד של 59°C , במקום 57°C .

12.13 נעילת בטיחות ילדים

נעילת בטיחות הילדים מונעת הפעלה מקרית של התנור. בעת שנעילת הילדים מופעלת, ניתן להפעיל את התנור רק לאחר הכנסת קוד גישה. הקוד מוצג בסדר הפוך, בעת ביטול הנעילה.

נעילת הבטיחות לילדים מופעלת 3 דקות לאחר כיבוי התנור.



12.4 תצוגת מידע לגבי התנור

תחת מידע לגבי התנור «Appliance information» , תוכלו למצוא:

- מספר הדגם והמספר הסידורי (FN) של התנור שלכם
- גרסאות התוכנה של התנור שלכם, כמו גם את הצלילים הקוליים ותמונות הרקע שנמצאים בשימוש (תלוי בדגם).

• מידע לגבי פעולה:

- מספר תהליכי הסרת האבנית שכבר בוצעו
- מידע וזמן מתהליך הסרת האבנית האחרונה
- זמן פעולת האדים הנוכחית

12.15 מצב הדגמה

במצב הדגמה, כמעט כל פעולות התנור זמינות אולם לא ניתן לבשל עם התנור. זה מבטיח בטיחות הפעלה במהלך הדגמת המוצר והתייעצויות. ניתן להפעיל ולכבות את מצב ההדגמה רק באמצעות קוד בטיחות.

12.16 בדיקת החיבורים*

*בהתאם לגרסת התוכנה

פעולה זאת מיועדת לשימוש מעבדות תקינה כדי לבדוק מתי נדרש לחבר את התנור לעומס.

12.17 חזרה להגדרות ברירת המחדל

אם שיניתם אחת או יותר מהגדרות המשתמש, תוכלו לאפס את השינויים שבצעתם ולחזור להגדרות ברירת המחדל שהוגדרו בעת הייצור.

13 ניקוי ותחזוקה

סכנת כוויות ממשטחים חמים!

אפשרו לתנור ולאביזרים להתקרר לפני תחילת הניקוי.

אל תיגשו לתוך תא מיכל המים אם הודעת אל תסירו את מיכל המים «Please do not remove the water tank» מופיעה בצג.



טיפול לא נכון עלול לגרום נזק לתנור!

אל תשתמשו בתכשירי ניקוי שוחקים או מאכלים, מגרדות מתכת חדות או שורטות, צמר פלדה, כריות קרצוף שוחקות, וכו'. תכשירים אלה יגרמו נזק למשטחי התנור. משטחי זכוכית נשרטים, עלולים להתנפץ.

לעולם את תשתמשו במכשיר ניקוי בקיטור כדי לנקות את התנור.

סכנת זליגת גלי מיקרו!

בדקו בקביעות את דלת ההתנור, את אטם הדלת ואת מנעול הדלת. אם חלקים אלה פגומים, אל תשתמשו יותר במצב גלי מיקרו.



13.1 ניקוי המשטחים החיצוניים

- ◀ הסירו מיד שאריות מזון שגלש או חומרי ניקוי מהר ככל שניתן.
- ◀ נקו את משטחי התנור החיצוניים במטלית לחה ולאחר מכן הבריקו אותם במטלית רכה. לניקוי משטחים מתכתיים, נקו את המשטחים בכיוון קווי הליטוש המקוריים.
- ◀ נגבו במטלית רכה יבשה.

13.2 ניקוי תא הבישול


טיפול שגוי עלול לגרום נזק לתנור!

אל תכופפו את חיישן הטמפרטורה.


אל תנקו את פתח כניסת גלי המיקרו באמצעות חפץ חד או מחודד מכיוון שהוא רגיש למכות.




- ◀ נקו בקביעות את החלל הפנימי במיוחד כשניתז מזון. השגיחו שנתזים שומניים או שאריות מזון לא נקרשו והתקשו.
- ◀ עיבוי כלשהו ושאריות לכלוך יש להסיר לחלוטין לאחר כל מחזור בישול באדים.

- ◀ בעת הבישול, הניחו כלי מזכוכית קשיחה או מגש מפלדת אל-חלד מתחת למגש מחורר או מדף רשת כדי לקלוט חלקיקי מזון וטיפות עיבוי.
- ◀ הסירו שאריות לכלוך מתא הבישול בעודו חם באמצעות מטלית לחה הטבולה בתמיסת מים חמים ומעט נוזל ניקוי. נגבו ויבשו במטלית רכה.
- ◀ הסירו שאריות לכלוך מתא הבישול בעודו חם באמצעות מטלית לחה הטבולה בתמיסת מים חמים ומעט נוזל ניקוי. נגבו ויבשו במטלית רכה.
- ◀ לניקוי שאריות לכלוך שהתייבשו, הפעילו את התנור לפרק זמן קצר (כ- 30 דקות) במצב פעולה  בטמפרטורה של 80°C. פעולה זו תרכך את הלכלוך.
- ◀ להסרת שאריות לכלוך עיקשות, נקו את חלל תא הבישול הקר עם תרסיס המסת שומן או משחת ניקוי בהתאם להוראות היצרנים.

13.3 ניקוי דלת התנור

- באף מקרה, אין להסיר את דלת התנור. אחרת, לא מובטחת יותר ההגנה מפני זליגת גלי מיקרו.** 
- אל תשתמשו בחומרי ניקוי שוחקים או תכשירי ניקוי כמו למשל, צמר פלדה, סכינים, מגרדות זכוכית, סכיני גילוח, וכו'. שריטות על זכוכית הדלת עלולות לגרום לשבר.**
- ◀ נקו את דלת התנור במטלית לחה הטבולה בתמיסת מים חמים ונוזל ניקוי עדין.
 - ◀ נגבו ויבשו במטלית רכה.

- הסירו מיד את חומרי הניקוי מאטם הדלת ומהמסגרת.** 
- סכנת נזק לחלקי הפלסטיק. אם האטם ניזוק, לא מובטחת ההגנה מפני זליגת גלי מיקרו.**

13.4 ניקוי אטם הדלת

- ◀ נקו את אטם הדלת במטלית רכה ולחה, אך אל תשתמשו בתכשיר ניקוי.
- ◀ נגבו ויבשו במטלית רכה ויבשה.

13.5 החלפת אטם הדלת

מטעמי בטיחות, החלף אטם הדלת חייבת להתבצע באמצעות טכנאי מורשה ומיומן משרות "ברימאג" (עיינו בכריכה האחורית של החוברת).

13.6 החלפת נורת תאורה מהלוגן

◀ מטעמי בטיחות, החלפת נורת התאורה מהלוגן חייבת להיות מבוצעת על ידי טכנאי מורשה ומיומן משרות "ברימאג" (עיינו בכריכה האחורית של החוברת).

13.7 ניקוי האביזרים ומסילות המדפים

טיפול שגוי עלול לגרום נזק!

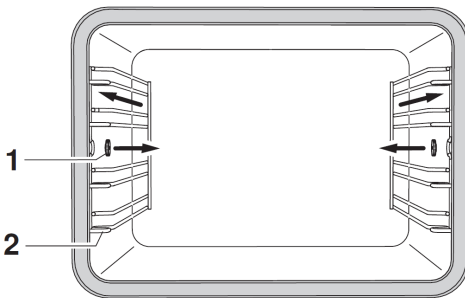


אל תשטפו את חיישן טמפרטורת המזון או את מיכל המים במדיח כלים.

- את כלי הזכוכית, את מגש הבישול מפלדת אל-חלד, את מגש הבישול המחורר, את מדף הרשת ואת מסילות המדפים ניתן לשטוף במדיח כלים.
 - את מגש האפייה ניתן לשטוף במדיח כלים. אולם, תכונת מניעת ההידבקות עשויה להישחק במשך הזמן.
 - סימני המים במיכל המים עשויים להיעלם לאחר שימוש במסירי אבנית רגילים (לא תכשירי ניקוי).
- ◀ נקו את חיישן טמפרטורת המזון במטלית רכה הטבולה בתמיסת מים פושרים ומעט נוזל ניקוי.
- ◀ אם שסתום מיכל המים נוזל, הסירו ממנו את האבנית.

הסרת מסילות המדפים

- ◀ שחררו את האומים המשוננים 1 בחזית מסילות המדפים בסיבוב נגד כיוון השעון.
- ◀ משכו את מסילות המדפים 2 לצד הברגים והסירו אותם מהחזית.





הרכבה חזרה של מסילות המדפים

◀ הכניסו את מסילות המדפים לתוך הפתחים בקיר האחורי שבחלל הפנימי של התנור ומקמו אותם בברגים. הניחו את האומים המשוננים על הברגים, סובבו והדקו אותם בכיוון השעון.

13.8 הסרת אבנית

כאשר נוצרים האדים, מצטברת אבנית בתוך דוד המים. כמות האבנית המצטברת תלויה בדרגת קשיות המים בביתכם (כמות האבנית שבתוך המים). התנור מזהה אוטומטית כאשר יש צורך לבצע הסרת אבנית.

- לאחר לחיצה על מקש המגע  ובסיום כל תהליך בישול, תופיע בצג השאלה: האם תרצו להסיר אבנית כעת מהתנור? עליכם לשלב את התהליך
Would you like to descale the appliance now?
You must accompany the process.

אנו ממליצים להסיר את האבנית כאשר ההתרעה מופיעה בצג הודעות המלל. 
אי הסרת האבנית מהתנור עשויה להחליש את יעילות ייצור האדים ולגרום נזק לתנור. תהליך הסרת האבנית נמשך כ- 45 דקות.

מרווח הזמן בין מחזורי הסרת האבנית

מרווח הזמן בין מחזורי ניקוי האבנית תלוי בדרגת קשיות המים ותדירות השימוש בתנור. אם אתם משתמשים בתנור 4 x 30 דקות בשבוע, יש להסיר אבנית - בהתאם לקשיות המים – כדלקמן:

יש לבצע הסרת אבנית לאחר	קשיות המים
5 חודשים	קשים
8 חודשים	בינוניים
12 חודשים	רכים

בדיקת זמן פעולה נותר עד הסרת האבנית

זמן הפעולה הנותר עד לתהליך הסרת האבנית הבא ניתן לקריאה בהגדרות המשתמש תחת הסרת אבנית «Descaling».

תכשיר להסרת האבנית מתוצרת Durgol swiss

שימוש בתכשיר להסרת אבנית לא מתאים עלול לגרום נזק לתנור!
השתמשו אך ורק במסיר אבנית «durgol swiss steamer» כדי להסיר אבנית מהתנור שלכם. מסיר האבנית מכיל חומצה פעילה בריכוז גבוהה. שטפו מיד במים נתזים מהתכשיר. פעלו בהתאם להוראות היצרן.
למידע נוסף לגבי רכישת תכשיר מיוחד זה, עיינו בפרק "אביזרים וחלפים" (בעמוד 89).



מסיר האבנית «durgol swiss steamer» פותח במיוחד לתנור זה.

תכשירים רגילים להסרת אבנית אינם מתאימים מכיוון שייתכן והם מכילים תוספים מקציפים או הם לא יעילים מספיק.
שימוש בתכשירים אחרים להסרת אבנית עשויים לגרום ל:

- הקצפת יתר בחלל הפנימי של התנור.
- הסרת אבנית לא מספקת מדוד המים.
- במקרה הגרוע, נזק בלתי הפיך לתנור.



התחלת תהליך הסרת האבנית

התנור חייב להיות להתקרר לפני תחילת הפעולות להסרת האבנית.
הסירו את האביזרים, כלי בישול וחפצים אחרים מהחלל הפנימי של התנור. אל תשאירו את התנור ללא השגחה: בעת תהליך הסרת האבנית, יש למלא את התכשיר להסרת אבנית ויש לרוקן את מיכל המים. דלת התנור חייבת להיות סגורה בעת שמתבצע תהליך הסרת האבנית.



כאשר הודעת האם תרצו להסיר אבנית כעת מהתנור? עליכם לשלב את התהליך «Would you like to descale the appliance now? You must accompany the process.» תופיע בצג:

◀ בחרו בכן «Yes».

◀ בצג תופיע הודעת התנור מוכן להסרת אבנית «The appliance is being prepared for descaling».

אם נשמע צליל קולי והודעת חום שיורי גבוה מדי «Residual heat too high» תופיע בצג, התנור לא התקרר מספיק ולא ניתן להתחיל את תהליך הסרת האבנית. אפשרו לתנור להתקרר.



- ◀ ברגע שההודעה המתאימה תופיע בצג, מלאו את מיכל המים עם 0.5 ליטר של תכשיר להסרת אבנית לא מדולל, הכניסו את המיכל, ובחרו ב- ▶.
- יתחיל תהליך הסרת האבנית.
- הודעת האבנית מוסרת מהתנור «Descaling appliance» תופיע בצג.
- מטעמי בטיחות, לא ניתן לבטל את תהליך הסרת האבנית לאחר שהחל.






החלפת תכשיר השטיפה

- ◀ כאשר ההודעה המתאימה מופיעה בצג, הסירו את מיכל המים, שפכו את תכשיר השטיפה ומלאו את המיכל ב- 1 ליטר של מים חמים.
- ◀ החזירו את מיכל המים למקומו.
- שלב השטיפה יתחיל באופן אוטומטי.
- בצג תופיע הודעת: התנור נשטף: «Rinsing appliance».
- ◀ חזרו על התהליך ככל שנדרש.
- היות והמים מתחממים במהלך השטיפה הסופית, אדים עלולים להתעבות על דלת התנור.



סיום תהליך הסרת האבנית

- ◀ כאשר ההודעה המתאימה מופיעה בצג, הסירו, רוקנו ויבשו את מיכל המים.
- ◀ נגבו שאריות מים כלשהן מתחתית תא הבישול עם מטלית רכה.
- ◀ כדי לאשר את ההודעה, בחרו ב- ✓.
- הודעת: אבנית הוסרה בהצלחה מהתנור «Appliance has been successfully descaled» תופיע בצג.
- ◀ כדי לאשר את ההודעה, בחר ב- ✓.
- התנור מוכן שוב לפעולה.
- במצבי הפעולה , , או , לאחר הסרת האבנית, ייתכן והמים שנשאבים בחזרה למיכל המים יהיו עכורים. זה לא ישפיע על מאפייני הבישול או האפייה ולא על איכות המזון שבושל או נאפה.



14 איתור תקלות

14.1 מה לעשות אם...

פרק זה מפרט תקלות שכיחות ופשוטות שתוכלו לאתר ולפתור בכוחות עצמכם ללא צורך בפנייה לשרות התיקונים. אם לא תצליחו לאתר את התקלה או מופיעה תקלה אחרת, אנא פנו למוקד השרות של "ברימאג" (עיינו ברשימה שבגב החוברת). לפני שתפנו למוקד השרות, אנא רשמו את קוד התקלה המלא המופיע בצג.

Fxx/Exxx see operating instructions
FNxxxxx xxxxxx.



... התנור אינו פועל

סיבה אפשרית	פתרון
<ul style="list-style-type: none">הנתיך האוטומטי של קו החשמל המזין את התנור בלוח החשמל הביתי "ירד".	<ul style="list-style-type: none">החליפו את הנתיך."הרימו" את מפסק הניתוק האוטומטי בלוח החשמל הביתי.
<ul style="list-style-type: none">הנתיך עדין מנתק את הזינה לאחר הפעלת התנור.	<ul style="list-style-type: none">פנו למוקד שרות "ברימאג".
<ul style="list-style-type: none">הפסקת חשמל.	<ul style="list-style-type: none">בררו את הסיבה להפסקת החשמל.
<ul style="list-style-type: none">מצב הדגמה מופעל.	<ul style="list-style-type: none">ניתן להפסיק את מצב ההדגמה באמצעות קוד בטיחות בלבד.פנו למוקד שרות "ברימאג".
<ul style="list-style-type: none">תקלה בתנור.	<ul style="list-style-type: none">פנו למוקד שרות "ברימאג".

... התאורה אינה פועלת

סיבה אפשרית	פתרון
<ul style="list-style-type: none">נורת ההלוגן פגומה.	<ul style="list-style-type: none">פנו למוקד שרות "ברימאג".

... עושה רושם שזמן הבישול ארוך מהרגיל

סיבה אפשרית	פתרון
<ul style="list-style-type: none">התנור מחובר רק באמצעות פאזה אחת..	<ul style="list-style-type: none">פנו למוקד שרות "ברימאג" כדי שטכנאי יבדוק את האפשרות לחבר את התנור לשתי פאזות.

... בעת הצלייה בגריל, עשן סמיך פורץ מהתנור

סיבה אפשרית	פתרון
• המזון קרוב מדי לגופי החימום.	◀ וודאו שמפלס הגובה בו אתם משתמשים תואם לגובה המומלץ בספר המתכונים «EasyCook».
• הגדרת הגריל גבוהה מדי.	◀ הנמיכו את טמפרטורת תא הבישול.


... לא נראים אדים הנוצרים בעת האידוי

סיבה אפשרית	פתרון
• הטמפרטורה בתא הבישול היא מעל ל- 100°C .	◀ לא נדרש פתרון כלשהו: אדים אינם נראים בטמפרטורה שמעל ל- 100°C .

... אוויר חם זורם מתוך התנור בעת פעולת גלי המיקרו

סיבה אפשרית	פתרון
זה מצב פעולה טבעי. החום נפלט מהמזון המחמם את האוויר בתוך התנור. האוויר החם מועבר החוצה באמצעות מערכת מחזור האוויר שבתנור. האוויר החם אינו מכיל גלי מיקרו ואינו מסוכן.	◀ לעולם אל תחסמו את פתחי האוורור של התנור.

... חיישן טמפרטורת המזון אינו מופיע בצג

סיבה אפשרית	פתרון
• חיישן המזון אינו מוכנס כראוי.	◀ בדקו האם חיישן המזון מוכנס כראוי לתוך השקע.
• חיישן המזון אינו מוכנס כראוי לתוך התנור: הקצה חייב להיות מוחדר למרכז האזור העבה של הבשר.	◀ בדקו האם חיישן המזון מוכנס כראוי לתוך התנור: הקצה חייב להיות מוחדר למרכז האזור העבה של הבשר.
• בתכנית האוטומטית שנבחרה, לא ניתן להשתמש בחיישן המזון; חיווי $^{\circ}\text{C}$ מואר באפור.	◀ אם למרות זאת תרצו להשתמש בחיישן המזון, שנו לתפריט מצבי הפעולה  והגדירו מצב פעולה מתאים.
• חיישן המזון או השקע פגומים.	◀ פנו למוקד שרות "ברימאג".

... לוח הבקרה מתכסה באדים

פתרון	סיבה אפשרית
<p>מעט אדים על לוח הבקרה היא תופעה רגילה.</p> <p>◀ בעת סגירת דלת התנור, וודאו שאטם הדלת מהודק מסביב לדלת.</p> <p>◀ במקרה וממשיכה הצטברות אדים גדולה על לוח הבקרה, פנו למוקד שרות 'ברימאג' (עיינו ברשימה שבגב החוברת).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • אדים פרצו החוצה בעת שימוש במצבי פעולה עם אדים.

... נשמע שינוי ברעש הנפלט מהמאוורר

פתרון	סיבה אפשרית
<p>אלו רעשי פעולה רגילים המותאמים בהתאם לצורך כדי לחסוך באנרגיה</p>	<ul style="list-style-type: none"> • אוורור חלל הבישול וקירור התנור המתבצע בהתאם לצורך.

... התנור משמיע רעשים בעת הפעולה


פתרון	סיבה אפשרית
<p>אלו רעשי פעולה רגילים.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • התנור עשוי לפלוט רעשים בעת הפעולה (למשל, רעשי מיתוג ושאיבה).

... השעון אינו פועל כראוי

פתרון	סיבה אפשרית
<p>◀ כבו את פעולת הסנכרון מרשת החשמל.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • תדר רשת החשמל אינו יציב.
<p>◀ פנו למוקד השרות של "ברימאג" (עיינו ברשימה שבגב החוברת).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • כאשר הסנכרון מרשת החשמל כבוי, מחולל הדפקים (פולסים) הפנימי אינו מדויק.


... ההודעה הבאה מופיעה בצג

FN/EXX see operating instructions
FN XXX XXXXXX

פתרון	סיבה אפשרית
<p>◀ לחצו על לחצן  כדי לבטל את הודעת התקלה.</p> <p>◀ נתקו את התנור מרשת החשמל למשך כ-1 דקה.</p> <p>◀ חברו חזרה את התנור לרשת החשמל.</p> <p>◀ אם התקלה עדיין מופיעה, רשמו את נתוני הודעת התקלה ואת המספר הסידורי (FN) (מתוך תווית הנתונים)</p> <p>◀ נתקו את התנור מרשת החשמל.</p> <p>◀ התקשרו למוקד השרות של "ברימאג" (עיינו ברשימה שבגב החוברת), ומסרו את פרטי הודעת התקלה.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • מצבים מסוימים עשויים לגרום להופעת הודעת תקלה.

... ההודעה הבאה מופיעה בצג

UX/EXX see operating instructions
FN XXX XXXXXX

פתרון	סיבה אפשרית
<p>◀ לחצו על לחצן  כדי לבטל את הודעת התקלה.</p> <p>◀ נתקו את התנור מרשת החשמל למשך כ-1 דקה.</p> <p>◀ חברו חזרה את התנור לרשת החשמל.</p> <p>◀ אם התקלה עדיין מופיעה, רשמו את נתוני הודעת התקלה ואת המספר הסידורי (FN) (מתוך תווית הנתונים)</p> <p>◀ נתקו את התנור מרשת החשמל.</p> <p>◀ התקשרו למוקד השרות של "ברימאג" (עיינו ברשימה שבגב החוברת), ומסרו את פרטי הודעת התקלה.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • הפרעות באספקת מתח החשמל.

**... מופיעה בצג הודעת אנא פתחו את דלת התנור ולאחר מכן סגרו אותה שוב!
נדרש אתחול המערכת.**

Please open the appliance door and then close again!
System initialization necessary.

סיבה אפשרית	פתרון
<ul style="list-style-type: none"> • דלת התנור נפתחה לפרק זמן ארוך מדי. • לאחר ניתוק התנור מרשת החשמל, נבחר מצב פעולה בגלי מיקרו מבלי שדלת התנור נפתחה. 	<p>◀ פתחו עד הסוף את הדלת. - נבדקת הפעולה הנכונה של נעילת הדלת.</p>

...הודעת חום שיורי אל תוצאו את מיכל המים מופיעה בצג



Residual heat

Do not remove the water tank.

סיבה אפשרית	פתרון
<ul style="list-style-type: none"> • טמפרטורת המים בדוד חמה מדי. 	<p>◀ המתינו עד להתקררות (עשוי להימשך עד 30 דקות). מטעמי בטיחות, המים אינם נשאבים החוצה עד שהטמפרטורה שלהם יורדת מתחת לרמה מסוימת. ניתן להמשיך להשתמש בתנור ללא חשש.</p>

... הודעת הסרת האבנית נכשלה. לא הוסרה אבנית מהתנור מופיעה בצג

Descaling failed.

Appliance has not been descaled.

סיבה אפשרית	פתרון
<ul style="list-style-type: none"> • השתמשותם בתכשיר הסרת אבנית לא מתאים. 	<p>◀ הסירו את האבנית פעם נוספת בתכשיר הסרת אבנית המומלץ.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • תהליך הסרת האבנית לא הצליח. 	<p>◀ אם ההודעה לא נעלמת לאחר ביצוע מספר תהליכי הסרת אבנית, אנא פנו למוקד שרות 'ברימאג' (עיינו ברשימה שבגב החוברת) ומסרו את הודעת התקלה המופיע בצג, את המספר הסידורי (FN) ואת קוד התקלה (E).</p>

14.2 לאחר הפסקת חשמל

הגדרות המשתמש אינן משתנות.



הפסקת חשמל קצרה בעת הפעולה

- מצב הפעולה הנוכחי מתבטל.
- בעת הפעלת התנור ההודעה הבאה תופיע בצג: הפסקת חשמל. הפעולה בוטלה «Power failure. Operation cancelled».
- ◀ לאישור ההודעה, בחרו ב- ✓.
- תפריט מצבי הפעולה יופיע בצג.

הפסקת חשמל קצרה בעת הסרת האבנית

- תהליך הסרת האבנית ייפסק.
- בעת הפעלת התנור ההודעה הבאה תופיע בצג: הפסקת חשמל. המשיכו בהסרת האבנית «Power failure. Continuing descaling».
- ◀ לאישור ההודעה, בחרו ב- ✓.
- ימשיך תהליך הסרת האבנית.

הפסקת חשמל ממושכת

גרסה *1

*בהתאם לגרסת התוכנה

- התהליך הזהה לשימוש בתנור בפעם הראשונה מתבצע לאחר הפסקת חשמל ממושכת. עם זאת, רק את השפה והשעון זמן יש לאפס כדי לאפשר להפעיל שוב את התנור. אין צורך לבצע הגדרה אחרת כלשהי.
- אם תהליך הסרת אבנית היה בפעולה, ימשיך תהליך הסרת האבנית.

גרסה *2

*בהתאם לגרסת התוכנה

התהליך הזה לשימוש בתנור בפעם הראשונה מתבצע לאחר הפסקת חשמל ממושכת. עם זאת, רק את השעון יש לאפס כדי לאפשר להפעיל שוב את התנור. אין צורך לבצע הגדרות אחרות כלשהן.

- בעת הפעלת התנור ההודעה הבאה תופיע בצג: הפסקת חשמל. כוונ את השעון «Power failure. Set time.».

◀ לאישור ההודעה, בחרו ב- ✓.

- תפריט השעון «Clock» בהגדרות המשתמש יופיע בצג.

◀ בחרו ב- ⌚, כוונ את השעון ואשרו.

- תפריט השעון «Clock» יופיע שוב בצג.

◀ בחרו ב- ↶.

- ההודעה הבאה תופיע בצג: האם תרצו להמשיך באתחול הראשוני?
«Do you want to continue with the initial start-up?»

◀ אם תרצו לבצע הגדרות משתמש נוספות, בחרו בכן «Yes».

- תפריט הגדרות המשתמש הרלוונטי יופיע בצג.

◀ אם לא תרצו לבצע הגדרות משתמש נוספות כלשהן, בחרו בלא «No».

- התנור מוכן שוב לפעולה.

- אם תהליך הסרת אבנית היה בפעולה, הוא ימשיך לאחר שאספקת החשמל חוזרת.

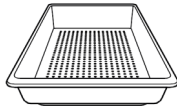
15 אביזרים וחלפים

בעת רכישת האביזרים והחלפים, מסרו את מספר הדגם שברשותכם.

15.1 אביזרים



מגש מפלדת אל-חלד



מגש בישול מחורר מפלסטיק



מדף רשת



מגש אפייה מאמייל כפול



כלי מזכוכית קשיחה



חיישן טמפרטורת המזון



עלון בישול קל EasyCook*



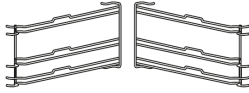
ספר מתכונים*

*בלועזית בלבד

15.2 חלקי חילוף מיוחדים

למידע נוסף כנסו לאתר: www.vzug.com

15.3 חלפים



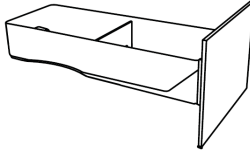
מסילות החלקה
שמאל/ימין



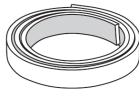
אום משוננת



מכסה למיכל המים



מיכל המים



רפידות אטימה לשקיות וואקום עם
חיישן מזון



תכשיר להסרת אבנית
Durgol swiss steamer

את התכשיר להסרת האבנית תוכלו לרכוש באמצעות מוקד שרות
"ברימאג" (עיינו בכריכה האחורית של החוברת).



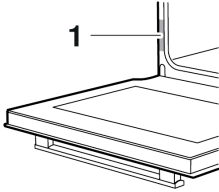
16 נתונים טכניים

מידות חיצוניות

◀ עיינו ב- "הוראות ההתקנה".

נתוני החיבור לרשת החשמל

◀ עיינו בתווית הנתונים 1 המודבקת לתנור.



16.1 הערות לגבי מכוני בדיקה

מדידות היעילות האנרגטית של התנור בוצעו בהתאם לתקנים האירופאיים

EN 60350 / EN 50304 ונמדדו במצבי הפעולה  ו- .

הנחת חיישן הצמד התרמי (תרמוקפל) בין דלת התנור והאטם עלולה לגרום לדליפה ולתוצאות קריאה שגויות.

מדידת הנפח הפנימי בהתאם לתקנים האירופאיים EN 60350 / EN 50304 בוצעה כשמסילות ההחלקה מפורקות.

הספק הנקוב נקבע בהתאם לדרישות בתקן הבינלאומי IEC 60335 באמצעות שימוש בפעולת «הגדרות המשתמש / בדיקת החיבור».

16.2 מדידת הטמפרטורה

בהתאם לתקנים הבינלאומיים המוסכמים, הטמפרטורה בחלל הפנימי של התנור נמדדת כשהתנור ריק. מדידת הטמפרטורה במודד שלכם עשויה להיות לא מדויקת והיא לא מתאימה למדידת טמפרטורה בתנור.

16.3 נתונים טכניים של התנור


בהתאם לתקנת האיחוד האירופאי EU/66/2014		
V-ZUG Ltd	-	שם המותג
תנור אדים	-	סוג התנור
CSTMSLQ	-	דגם
52	ק"ג	משקל התנור
1	-	מספר התאים
חשמלי	-	מקור החום של החלל הפנימי
55	לי	נפח החלל הפנימי
0.79	קווט"ש למחזור	צריכת הספק למצב הולכת חום ⁽¹⁾
0.67	קווט"ש למחזור	צריכת הספק למצב אוויר חם / הולכת חום מאולצת ⁽²⁾
85.9	-	מדד יעילות אנרגטית לתא התנור ⁽³⁾
IEC 60350		התקן המשמש לשיטות בדיקה ומדידות

⁽¹⁾ נדרש לחימום עומס תקני בחלל התנור

⁽²⁾ נדרש כדי לחמם עומס תקני בחלל התנור

⁽³⁾ שיטות מדידה: ראו תקנת האיחוד אירופי מס. 66/2014, נספח II, פרק 1

חיסכון באנרגיה בזמן הבישול

מצבי הפעולה  ו-  צורכים פחות אנרגיה מאשר מצבי הפעולה  ו- .

◀ הימנעו מפתחת דלת התנור בתדירות גבוהה.

◀ להקרמה, השתמשו בחום השירוי: לאחר זמן פעולה של 30 דקות, כבו את התנור כ- 5-10 דקות לפני סיום האפייה.

◀ המעיטו ככל שניתן בחימום מוקדם.

◀ חממו את תא הבישול אך ורק אם תוצאות האפייה תלויות בזה.

16.4 מצב המתנה אוטומטי לחיסכון באנרגיה

למניעת צריכת אנרגיה לא רצויה, התנור מצויד במצב המתנה אוטומטי לחיסכון באנרגיה.

להפחתת צריכת האנרגיה למינימום האפשרי, בהגדרות המשתמש בחרו במצב הסתרת השעון «Hide time». למרות פעולת מצב ההמתנה האוטומטי לחיסכון באנרגיה, כל תכונות הבטיחות נשארות פעילות.



16.5 הפניה לרישיון הקוד הפתוח «Open Source»

התנור שלכם מכיל תוכנת קוד פתוח Newlib. היא כפופה לתנאי הרישיון המפורטים בסעיף 4.1 (4.1.1-4.1.8; 4.1.9; 4.1.10; 4.1.14-4.1.16) של מסמך רישיון תוכנת קוד פתוח המצורף.

17 שירות תיקונים

הפרק 'איתור תקלות' יסייע לכם לאתר ולתקן בעיות ותקלות קלות בכוחות עצמכם, בכך תוכלו לחסוך בכסף וזמן ללא צורך לפנות לשירות התיקונים.



רשמו את המכשיר שלכם באופן מקוון באמצעות אתר האינטרנט שלנו בכתובת www.vzug.com ותיהנו מהתמיכה הטובה ביותר האפשרית במקרה של תקלה - כולל תקופת האחריות של היצרן למשך שנתיים. לשם כך תזדקקו למספר הסידורי (FN) ולכינוי המכשיר כדי לרשום את המכשיר שלכם. תוכלו למצוא אותם על תווית הזיהוי של התנור המודבקת בצד השמאלי של פתח הדלת. תוכלו להעתיק ולרשום את המספר הסידורי המכשיר ואת הכינוי שלו בשתי השורות שלהלן:

_____ :FN

_____ :כינוי המכשיר

פנייה לשירות התיקונים

בכריכה האחורית של החוברת תוכלו למצוא את מספר הטלפון של מוקד "ברימאג שירות" נותן השרות למוצרי V-ZUG בארץ.

שאלות כלליות, אביזרים והסכם שירות

המטבח הדיגיטאלי נציגי V-ZUG בארץ ישמחו לסייע לכם בכל שאלה כללית או טכנית, לקבל את ההזמנות שלכם לאביזרים וחלקי חילוף ולהעביר לכם מידע לגבי הסכמי השירות המתקדמים שלנו.



מדריך להפעלה מהירה

כאן תוכלו למצוא סקירה של המידע התפעולי.



מקשי תפריט ופעולה

מקשי התפריט מכילים מבחר של אפשרויות בחירה והגדרות משתמש הניתנות לבחירה בלחיצה על המקש הרלוונטי. התפריט הפעיל יופיע בצג. תוכלו להשתמש בכפתור הכוונון כדי לפעול ולנווט בתוך התפריט; ניתן גם לזמן תפריט משנה נוספים.

מקשי הפעולה מאפשרים לכם גישה ישירה לפעולות עצמאיות, כמו למשל, תאורה:  או כיבוי התנור: .

BRIMAG

שיחת

שרות

כל התערבות שהיא במוצר שרכשתם, חייבת להיות מבוצעת ע"י טכנאי שהוסמך על ידי **BRIMAG** שיחת

על-מנת לאפשר לנו לתת לכם את השרות האיכותי והמהיר ביותר, בעת שתתקשרו תתבקשו לציין את מס' הלקוח שלכם ופרטי המוצר שברשותכם (סוג ודגם). פרטים אלו, מופיעים בתעודת האחריות ועל התווית בגב או בחזית המוצר.

לתשומת ליבכם

חברתנו אחראית לפעולתו התקינה של המוצר בתנאי עבודה ואחזקה נכונים. אין החברה אחראית לכל נזק או קלקול אשר ייגרם למוצר כתוצאה מתקלות והפרעות חיצוניות, או כתוצאה משימוש הנוגד את הוראות הפעלה אלו. מחלקת השרות של חברת **BRIMAG** שיחת, תשמח לעמוד לשירותכם בבדיקה, הדרכה, ייעוץ ושרות בכל עת, בין הימים א' – ה' בין השעות 08:00 עד 17:00 ובימי שישי וערבי חג, בין השעות 08:00 עד 12:00.

ליצירת קשר עם מוקד השרות הארצי, נא חייגו:

1-800-30-80-90

Email: main@digital-service.co.il

מרכז שרות ארצי "ברימאג שרות" רח' הבנאי 12, א.ת חולון פקס: 03-5595414

שירותכם **BRIMAG** ככל את!
שיחת



1031703-R02