



תנור בישול משולב באדים Combair-Steam S



הוראות הפעלה

לקוחות נכבדים,

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



בתנורי הבישול באדים החדשים והיוקרתיים מתוצרת המיובאים על-ידי חברת **המטבח הדיגיטלי**, מיושמות הטכנולוגיות החדישות 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
55-600 / 55-762	62A	CSS
60-600 / 60-762	63A	CSS60

ייתכנו שינויים במספר הדגם המוזכר.

תוכן העניינים

8	הוראות בטיחות
8	1.1 הסימנים שבשימוש
9	1.2 הוראות בטיחות חשובות
10	1.3 אמצעי בטיחות מיוחדים לתנור
12	1.4 הוראות שימוש
15	2 סילוק
16	3 תיאור התנור
16	3.1 מבנה
17	3.2 רכיבי ההפעלה והתצוגה
19	3.3 תא הבישול
20	3.4 אביזרים
23	4 הפעלת התנור
23	4.1 השימוש בפעם הראשונה
25	4.2 מילוי מיכל המים
26	4.3 בחירת מצב פעולה
26	4.4 בחירת הטמפרטורה בתא הבישול
27	4.5 בדיקה ושינוי הטמפרטורה בתא הבישול
27	4.6 שינוי מצב פעולה
28	4.7 כיבוי התנור
29	4.8 הורקת מיכל המים
30	5 הגדרות המשתמש
32	5.1 נעילת ילדים
32	5.2 תצוגת השעון
33	5.3 צליל קולי
33	5.4 תאורה
34	5.5 קשיות המים
34	5.6 יחידות טמפרטורה
35	5.7 מחזור תצוגת השעון
35	5.8 סנכרון לרשת החשמל
35	5.9 חזרה להגדרות ברירת המחדל

36	6 פעולות מתוזמנות
36.....	6.1 הגדרות וכיוון השעון
37.....	6.2 טיימר תזכורת
38.....	6.3 זמן פעולה
40.....	6.4 השהיית התחלת הבישול
43	7 מצבי פעולה
43.....	7.1 בישול באדים
44.....	7.2 חימום עליון/תחתון
44.....	7.3 אוויר חם
45.....	7.4 אוויר חם לח
46.....	7.5 אוויר חם + אדים
47.....	7.6 חימום מחדש
47.....	7.7 אפייה מקצועית
48.....	7.8 פיצה פלוס
48.....	7.9 גריל
49.....	7.10 חימום מהיר
50	8 חיישן המזון
51.....	8.1 טמפרטורת חיישן המזון
53	9 צלייה רכה
56	10 עצות ואלתורים
56.....	10.1 בישול באדים
56.....	10.2 אוויר חם
57.....	10.3 אפייה מקצועית
57.....	10.4 אוויר חם + אדים
58.....	10.5 אוויר חם
58.....	10.6 עוגות
59.....	10.7 השחמה לא אחידה
59.....	10.8 חסכון באנרגיה
60	11 אפשרויות נוספות
60.....	11.1 מגירת חימום

61	12 ניקוי ותחזוקה
61.....	12.1 ניקוי המשטחים החיצוניים
61.....	12.2 ניקוי אטם התנור
61.....	12.3 החלפת אטם הדלת
62.....	12.4 ניקוי דלת התנור
63.....	12.5 ניקוי האביזרים ומכלול מסילות המדפים
64.....	12.6 ניקוי תא הבישול
64.....	12.7 החלפת נורת התאורה
65	13 הסרת אבנית
69	14 איתור תקלות
69.....	14.1 מה לעשות אם.....
75.....	14.2 לאחר הפסקת חשמל
76	15 אביזרים וחלפים
78	16 נתונים טכניים
79	17 שירות תיקונים
80	מדריך להפעלה מהירה

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 אינו מיועד לשימוש על ידי בני אדם (כולל ילדים) עם מוגבלויות גופניות, נפשיות או תחושתיות, או ללא ניסיון וידע, אלא אם הם נמצאים בהשגחה ופיקוח של אדם בוגר ואחראי או הם הודרכו כיצד להשתמש כראוי בתנור על ידי אדם האחראי לבטיחותם.
- יש לפקח על ילדים כדי לוודא שהם לא ישחקו עם התנור.
- אם מתגלה נזק בכבל החשמל של תנור זה, נתקו את התנור מרשת החשמל, ופנו למוקד שרות 'ישפאר' (עיינו ברשימה שבגב החוברת). כדי למנוע חשיפה לסכנות, רק טכנאי מורשה ומיומן רשאי להחליף את כבל החשמל.

1.3 אמצעי בטיחות מיוחדים לתנור



- 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.
- תנור זה ניתן לשימוש על ידי ילדים מעל גיל 8 ועל ידי אנשים הלוקים בנכות פיסית, תחושתית או נפשית ו/או חסרי ניסיון וידע, רק במידה והם נמצאים בפיקוח או תודרכו על ידי אדם מבוגר האחראי לביטחונם, והם הבינו את כל הסכנות הכרוכות בתפעול התנור. השגחו שילדים לא ישחקו עם התנור.
- אל תאפשרו לילדים לשחק עם התנור. פעולות ניקוי או תחזוקה של המשתמש לא יבוצעו על ידי ילדים ללא פיקוח של מבוגר.
- אזהרה: חלקים נגישים מתחממים מאד בעת השימוש. הרחיקו ילדים קטנים מהתנור.
- אל תשתמשו בתכשירי ניקוי חריפים, שוחקים או במגרדות מתכת חדות כדי לנקות את זכוכית דלת התנור, מכיוון שהם עלולים לשרוט משטח הזכוכית ולגרום לה נזק בלתי הפיך.

- מגירת חימום ותכולתה מתחממים מאד.
- בתנורים עם ניקוי עצמי פירוליטי, יש להסיר שאריות לכלוך חריגות, ולהוציא את כל האביזרים מתוך תא התנור, לפני הפעלת התוכנית לניקוי עצמי פירוליטי.
- השתמשו אך ורק בחיישן המזון המומלץ לשימוש בתנור זה.
- באף מקרה אין לנקות תנור זה במכשיר ניקוי באדים או קיטור.
- אזהרה: לפני החלפת נורת התאורה, כבו את התנור ונתקו אותו מרשת החשמל, כדי למנוע סכנת התחשמלות.
- אזהרה: מסוכן להשאיר את התנור ללא השגחה בעת בישול עם שמן או שומנים העלולים להתלקח בקלות. לעולם אל תנסו לכבות אש במים. במקרה של התלקחות אש, כבו את התנור ובזהירות חנקו את הלהבות באמצעות מכסה, מגבת, שמיכה וכיוצ"ב.
- אזהרה: לעולם אל תאחסנו חפצים בתוך התנור. סכנת אש!

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 . במקרה של קרה, קיימת סכנה ששאריות המים במשאבה עלולות לקפוא ולגרום נזק למערכת המים. במקרה כזה, פנו לתחנת השרות המוסמכת הקרובה למקום מגוריכם.
- תיקון כלשהו, שינוי או ביצוע אלתור במוצר, במיוחד ברכיב חשמלי כלשהו, חייב להיות מבוצע 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 נזק כלשהו מתגלה במכשיר, 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 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.

זהירות: סכנת כוויית!

- התנור מתחמם מאד בעת השימוש. גם דלת התנור עשויה להתחמם מאד.
- אדים 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 ייבוש 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.

זהירות: סכנת פציעה!

- בעת ניקוי התנור היזהרו לא להכניס את אצבעות כף ידכם לצירי הדלת העלולות 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.
- כדי להגן על ילדים קטנים, ניתן לרכוש באולמות התצוגה של המטבח הדיגיטאלי או בתחנות השרות של 'דיגיטל שרות' ברחבי הארץ, מגן כיסוי לכיריים.

זהירות: סכנת חיים!

- חומרי האריזה (כמו למשל, חלקי פלסטיק יריעות פוליסטירן) עלולים להוות סכנה לילדים. סכנת היחנקות! הרחיקו את חומרי האריזה מהישג ידם של ילדים.

כיצד למנוע נזק לתנור

- סגרו את דלת התנור בזהירות.
- אל תניחו חפצים או כלים על גוף החימום התחתון.
- אל תניחו או תצפו תחתית תא בישול ללא גוף חימום תחתון גלוי, בכיסוי מגן כלשהם או ברדיד אלומיניום העלול 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 תרסו מים לתוך התנור או על המשטחים החיצוניים, מים החודרים לתוך המערכות הפנימיות של התנור עלולים לגרום נזק בלתי הפיך!
- אל תשאירו משטחי חימום מופעלים בדרגת הספק גבוהה לכל פרק זמן שהוא מבלי שמונח עליו כלי בישול. נזק עלול להיגרם למשטחי החימום.

2 סילוק

חומרי האריזה

- כל חומרי האריזה (קרטונים, יריעות פלסטיק (PE) ופוליטירן (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

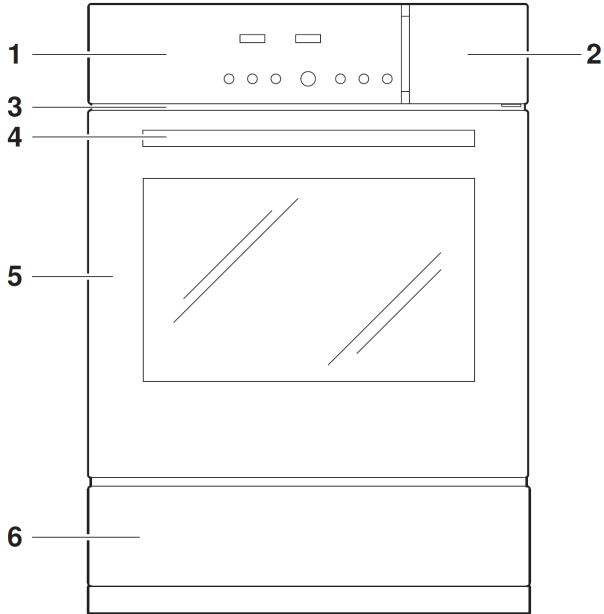
- גרמו נזק למכשיר הישן כך שלא ניתן יהיה להפעילו בטעות במיוחד על ידי ילדים המשחקים בו.
- וודאו שהמכשיר הישן מנותק מרשת החשמל. חתכו את תקע החשמל, ואת כבל החשמל קרוב ככל שניתן ממקום חיבורו למכשיר.

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 תיאור התנור

3.1 מבנה



1 רכיבי ההפעלה והתצוגה

2 דלת כיסוי מיכל המים (כולל הנחיות)

3 פתח אוורור

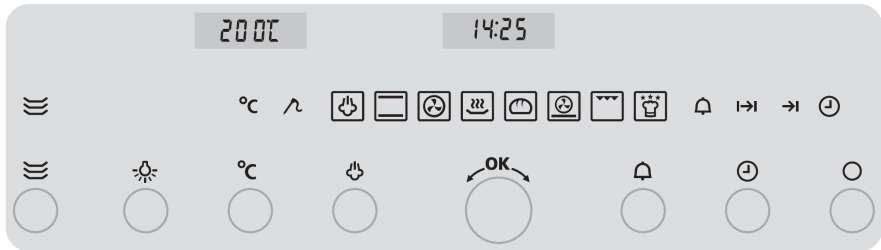
4 ידית הדלת

5 דלת התנור

6 תנור/מגירת חימום*

*בהתאם לדגם

3.2 רכיבי ההפעלה והתצוגה











תצוגה דיגיטאלית

שעון **14:25**
 זמן מחזור
 זמן כיבוי
 טיימר

צג טמפרטורה **200C**

חיווי מצבי הפעולה

אפייה מקצועית 
 פיצה פלוס 
 גריל 
 צלייה רכה 

בישול באדים 
 חימום עליון/תחתון 
 אוויר חם 
 חימום מחדש 

חיוויים

→| זמן פעולה
 →| זמן כיבוי
 ⌚ שעות

☰ מגירת חימום*
 °C טמפרטורת תא הבישול
 ⤴ חיישן טמפרטורת המזון
 🔔 טיימר

*בהתאם לדגם

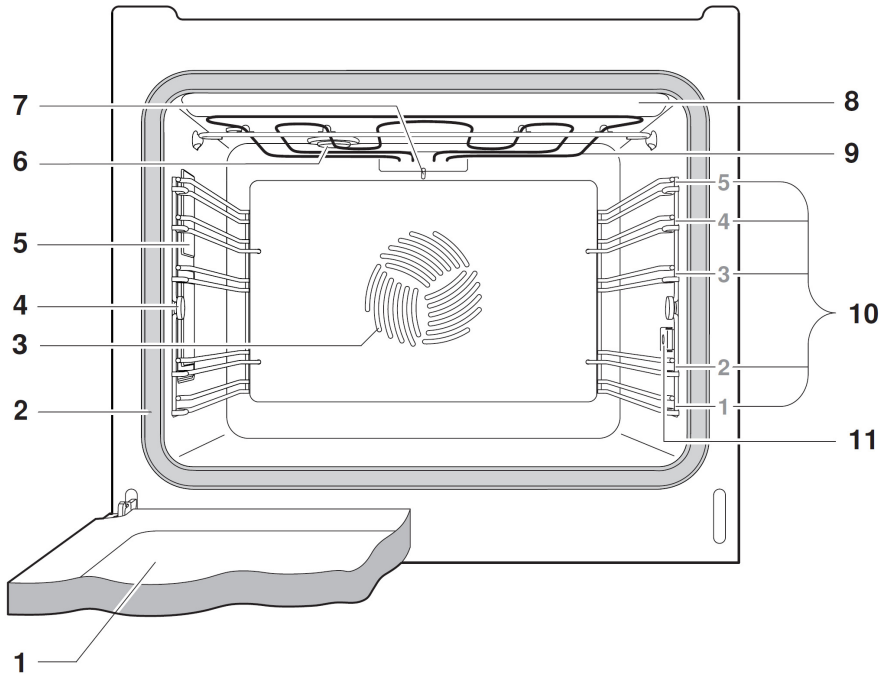
לחצנים

↩OK↪ כפתור כיוון
 🔔 טיימר
 ⌚ שעות
 זמן פעולה
 זמן כיבוי
 ○ כבוי

☰ מגירת חימום /
 מחמם צלחות*
 ☀ תאורה
 °C טמפרטורת תא הבישול
 🔔 מצב פעולה

3.3 תא הבישול

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



- | | | | |
|----|-----------------------------|---|------------------|
| 7 | חיישן טמפרטורת תא הבישול | 1 | דלת התנור |
| 8 | מגן גריל / חימום עליון | 2 | אטם הדלת |
| 9 | גריל / חימום עליון | 3 | מאוורר חימום |
| 10 | מפלסי גובה המדפים (מסומנים) | 4 | אום משוננת |
| 11 | שקע לחיישן טמפרטורת המזון | 5 | תאורה פנימית |
| | | 6 | מאוורר תא הבישול |

גוף החימום התחתון ממוקם מתחת לרצפת תא הבישול.





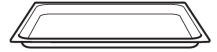
3.4 אביזרים

טיפול שגוי עלול לגרום נזק!
אל תשתמשו בסכינים או בגלגלי חיתוך כדי לחתוך מזון באביזרים.

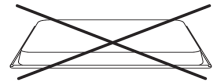


מגש מפלדת אל-חלד



- תבנית אפייה לחטיפי אירוח.
- מיועדת לשימוש עם מדף הרשת ומגש הבישול המחורר כמגש לאיסוף טפטופים.
- אם התבנית לא מכוסה לחלוטין על ידי המאפה, התבנית עשויה להתעוות מעט במהלך האפייה. זאת תופעה טבעית. לאחר שהתבנית תתקרר, היא תחזור לצורתה המקורית.
- תבנית האפייה אינה מתאימה לשימוש במצבי הפעולה  ו- .



יש להשתמש במגש מפלדת אל-חלד רק בדרך הרגילה, ואין להשתמש בו כשהוא הפוך.

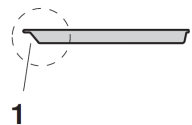


מגש אפייה מקורי

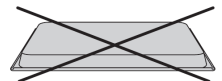
- תבנית אפייה לפלאן וביסקוויטים.
- ניתן להניח אותו מתחת למדף רשת כמגש לאיסוף טפטופים.
- אם המגש לא מכוסה לחלוטין על ידי המאפה, הוא עשוי להתעוות מעט במהלך האפייה. זאת תופעה טבעית. לאחר שהמגש יתקרר, הוא יחזור לצורתו המקורית.
- מגש האפייה אינה מתאים לשימוש במצבי הפעולה  ו- .



דחפו את מגש האפייה המקורי לתוך תא התנור כאשר הצד «המשופע» 1 מופנה לאחור.

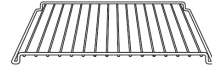
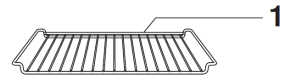


השתמשו במגש האפייה בדרך הרגילה - לא כשהוא הפוך.





מדף רשת

- מיועד לשאת צלי ותבניות אפיה.
- תוכלו להניח עליו צלי בשר, פיצה קפואה וכו'.
- דחפו את הפס 1 לכיוון החלק האחורי של תא התנור. הוא מאפשר להוציא את המזון בבטיחות מתוך תא התנור.
- ניתן להשתמש בו כמדף לקירור מזון.



מגש בישול מחורר

- לבישול ירקות טריים או קפואים, בשר ודגים.
- לחימום מנות אישיות, צנצנות שימור וכו'.
- למיצוי מיצים מענבים, פירות וכו'.
- שימוש בסכינים או בגלגלי חיתוך חדים בתבנית האפייה המקורית עלולים לגרום נזק בלתי הפיך למשטחי התבנית.
- מגש הבישול המחורר אינו מתאים לשימוש במצבי הפעולה  ו- .



חיישן מזון

- חיישן המזון מיועד למדידת טמפרטורת ליבת המזון בתחום שבין 30°C ל- 99°C .



לטמפרטורות המזון המומלצות, עיינו בספרי המתכונים.

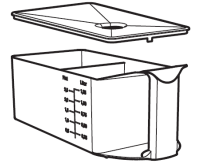


מיכל מים עם מכסה

אל תשתמשו במים שעברו תהליך ריכוך (סינון) או מים מזוקקים.



◀ מלאו את המיכל במי שתייה טריים וקרים בלבד.

**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 ובאמצעות מוקד שרות 'ישפאר'.

4 הפעלת התנור

תוכלו לבחור את מצב הפעולה, הטמפרטורה בתא הבישול, את טמפרטורת חיישן המזון, את זמן הבישול ושאר מגוון האפשרויות האחרות באמצעות לחיצה אחת או יותר על הלחצן המתאים.




- חיווי הפעולה שנבחרה יידלק או יהבהב.
- ההמלצות תהבהבנה בצג המתאים.
- סובבו את כפתור הכיוון  כדי לשנות את ההגדרה.
- לחצו על כפתור הכיוון  כדי לאשר את ההגדרה. או המתינו 10 שניות לאישור אוטומטי של ההגדרה.
- כיוונים נוספים או שינויים ניתן לבצע בכל עת.
- לחצו על לחצן  כדי לכבות את התנור.

4.1 השימוש בפעם הראשונה

לאחר סיום הפעולות להתקנת התנור החדש ולפני השימוש בפעם הראשונה, בצעו את הפעולות הבאות:

◀ הוציאו את כל חומרי האריזה וההובלה מתוך תא הבישול.

◀ כאשר **12:00** מהבהב בצג, סובבו את כפתור הכיוון  כדי לכוון את השעון לשעה הנוכחית.


לחצו על כפתור הכיוון  כדי לעבור בין השעות לדקות. סובבו את כפתור הכיוון  וכוונו את השעות או הדקות. לחצו על כפתור הכיוון  כדי לאשר את ההגדרות.



◀ נקו את תא הבישול ואת האביזרים.

◀ במידת הצורך, כוונו את דרגת קשיות המים בתפריט הגדרות המשתמש.

◀ מלאו את מיכל המים במי שתייה קרים טריים, והחליקו אותו לתוך תא מיכל המים.

◀ חממו את תא הבישול הריק (ללא מדפי רשת, מגשים, תבניות וכו') באמצעות שימוש במצב פעולה  במשך כ- 30 דקות בטמפרטורה של 210°C .

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










4.2 מילוי מיכל המים

אל תשמשו במים מרוככים (מסוננים) או מים מזוקקים וכו'.



◀ מלאו את מיכל המים עד סימן מפלס הגובה המרבי «Litre» «1.25» במי שתייה קרים, והחליקו אותו למקומו בתא מיכל המים.

• במצבי הפעולה , , , ,  +  - או  מיכל המים המלא חייב להיות מוצב היטב במקומו.

• במצבי הפעולה , , , ,  + ,  - או  מיכל המים יכול להישאר בתנור ואין הוא משפיע על תוצאות הבישול.


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.

4.3 בחירת מצב פעולה

- ◀ לחצו לסירוגין על לחצן  עד שהפעולה הרצויה תופיע בצג.
 - הטמפרטורה המומלצת תהבהב בצג.
 - חיווי מצב הפעולה ו-°C יהבהבו.

מצב פעולה		לחצו על לחצן 
בישול באדים		1 x
חימום עליון/תחתון		2 x
אוויר חם		3 x
חימום מחדש		4 x
אפייה מקצועית		5 x
פיצה פלוס		6 x
גריל		7 x
צלייה עדינה		8 x
אוויר חם לח		9 x
אוויר חם + בישול באדים		10 x

4.4 בחירת הטמפרטורה בתא הבישול

- ◀ סובבו את כפתור הכיוון  כדי להגדיר את הטמפרטורה הרצויה.
 ◀ לחצו על כפתור הכיוון  לאישור.

במצבי הפעולה , , , ,  +  -  +  יישמע צליל אקוסטי בודד כאשר תושג הטמפרטורה המוגדרת בתא הבישול.



4.5 בדיקה ושינוי הטמפרטורה בתא הבישול

- ◀ לחצו על לחצן °C.
- הטמפרטורה המוגדרת תהבהב בצג.
- חיווי °C יהבהב.
- ◀ סובבו את כפתור הכיוון ↻ כדי לשנות את טמפרטורת תא הבישול.

4.6 שינוי מצב פעולה

- את מצב הפעולה לא ניתן לשנות בעת פעולת התנור.
- ◀ לחצו על לחצן ○.
- מצב הפעולה שנבחר יסתיים.
- ◀ לחצו לסירוגין על לחצן ⏸ כדי לבחור מצב פעולה חדש.

4.7 כיבוי התנור

◀ לחצו על לחצן ○.

- יישמע צליל קולי.

- חייווי מצב הפעולה וחייווי °C ייכבו.

- בכל מצבי הפעולה עם אדים, כמות מסוימת של אדים משתחררת בסיום התהליך. - האדים משתחררים בהדרגה מתא הבישול - תהליך זה נמשך כדקה - כך שלא נשמע יותר רחש פתאומי של אדים בעת שדלת התנור נפתחת.

כאשר כל החיוויים אינם דולקים יותר, התנור כבה.
מאוורר הקירור עשוי להמשיך להסתובב זמן מה לאחר שהתנור כבה.



הוצאת המזון מתוך התנור

סכנת כוויות!



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

◀ הוציאו את המזון מהתנור לאחר סיום הבישול.

◀ הניחו את המאפה על מדף רשת ואפשרו לו להתקרר.

◀ לאחר כל מחזור בישול עליכם לנגב שאריות מזון או טיפות מים שהתעבו בתא הבישול.

◀ למניעת חלודה, השאירו את דלת התנור פתוחה במצב מנוחה עד שתא הבישול יתקרר.

4.8 הורקת מיכל המים

סכנת כוויות!
המים במיכל עשויים להיות חמים מאד.



כאשר התנור כבוי, שאריות המים נשאבים חזרה למיכל המים.


◀ לאחר שכל המים נשאבו חזרה, הוציאו את מיכל המים, רוקנו את שאריות המים ויבשו את מיכל המים.

אם **H I** מהבהב בצג, טמפרטורת המים שנותרו חמה מדי. מטעמי בטיחות המים שנשארו אינם נשאבים עד שהטמפרטורה שלהם תרד מתחת לטמפרטורה מסוימת. תוכלו להפעיל את התנור חזרה בכל עת, ובכל מצב פעולה.




5 הגדרות המשתמש

תוכלו לשנות את הגדרות התנור.

◀ בעת שהתנור כבוי, לחצו והחזיקו לחוץ את כפתור הכיוון  עד ש:

-  יופיע בצג.

◀ לחצו על כפתור הכיוון  לאישור.

-  יופיע בצג כאשר «נעילת בטיחות ילדים במצב כבוי».

◀ סובבו את כפתור הכיוון  כדי לבחור הגדרה.

- לדוגמא:  יופיע בצג כאשר מוגדרת «תצוגת השעון נראית».

◀ סובבו כפתור הכיוון  כדי לשנות את הצג למצב  «תצוגת השעון אינה נראית».

◀ לחצו על כפתור הכיוון  לאישור ההגדרה.

◀ לחצו על לחצן  כדי לכבות את התנור.

ההגדרות נשמרות לאחר הפסקת חשמל.



הגדרות אפשריות

נעילת ילדים	Childproof lock	0 - E	כבוי*
		1 - E	מופעל
תצוגת השעון	Time display	1 h:E	נראית*
		0 h:E	אינה נראית
צליל אקוסטי	Acoustic signal	2 S:E	גבוה*
		1 S:E	נמוך
		0 S:E	כבוי
התאורה	Illumination	0 L:E	אוט' בפתירת הדלת*
		1 L:E	במפסק בלבד
קשיות המים	Water hardness	50 °C:E	קשים*
		35 °C:E	בינוניים
		15 °C:E	רכים
יח' טמפרטורה	Temperature unit	°C: E	*°C
		°F: E	°F
מחזור תצוגת השעה	Time format	24 h:E	24 שעות*
		12 h:E	12 שעות
סנכרון לרשת החשמל	Mains synchronisation	0 h:E	כבוי
		1 h:E	מופעל*
הגדרות ברירת המחדל	Factory settings	0 r:E	ללא שינוי
		1 r:E	שיחזור

*הגדרות ברירת המחדל

5.1 נעילת ילדים

נעילת הילדים מונעת הפעלה מקרית של התנור.

אם תנסו לבחור במצב פעולה כלשהו בעת שנעילת הילדים מופעלת:

- יישמע צליל אקוסטי כפול.

- מאומה לא יקרה בעת לחיצה על הלחצנים.

- יופיע בצג הדיגיטאלי.

ביצוע פעולה כאשר מופעלת נעילת הילדים

◀ לחצו בו זמנית על לחצן ○ ובחרו מצב פעולה.


- נעילת הילדים מתבטלת וניתן להשתמש כרגיל בתנור.

- נעילת הילדים מופעלת חזרה אוטומטית 10 דקות לאחר כבוי התנור.

ניתן להשתמש בלחצנים ☀️, 🔔, ו- ⌚ מבלי להתחשב האם נעילת הילדים מופעלת או מבוטלת. 

5.2 תצוגת השעון

אם בחרתם במצב «אינו נראה», צג התנור אינו מואר בעת שהתנור כבוי כדי לחסוך בצריכת אנרגיה. בעת שהתנור מופעל, השעון מופיע בצג.

להפחתת צריכת האנרגיה לצריכה מזערית, בהגדרות המשתמש, בחרו ב- **Eh: 0** «תצוגת שעון אינה נראית». למרות שמופעל מצב ההמתנה האוטומטי לחיסכון באנרגיה, כל תכונות הבטיחות מופעלות. 

5.3 צליל קולי

את עוצמת הצליל הקולי ניתן להגדיר לשתי דרגות עוצמה או למצב כבוי:

• גבוה	עוצמה מרבית
• נמוך	עוצמה מופחתת
• כבוי	הצליל הקולי כבוי

אפילו כאשר הצליל הקולי מוגדר כ- «כבוי», נשמע צליל התרעה במקרה של פעולה לא תקינה. אפילו כאשר הצליל הקולי מוגדר כ- «כבוי», נשמע צליל התרעה בעת כיבוי התנור (פעולת בטיחות).



5.4 תאורה

באמצעות ההגדרה «אוטומטי בפתיחת הדלת», התאורה בחלל הפנימי של הדלת נדלקת בעת פתיחת דלת התנור וכבית חזרה בעת סגירת הדלת.

לחצו על לחצן ☀ כדי להפעיל או לכבות את התאורה הפנימית בכל עת. אם התאורה בתא הבישול אינה כבית בלחיצה על לחצן ☀, היא תיכבה אוטומטית לאחר כ- 30 דקות.



5.5 קשיות המים

בתנור זה קיימת מערכת המתריעה אוטומטית כאשר הגיע הזמן להסיר את האבנית. את המערכת ניתן להגדיר כך שתותאם לדרגת קשיות המים בביתכם (גם כשאספקת המים נעשית ישירות דרך מערכת לריכוך מים ביתית): קשה מאד, בינונית או מים רכים.

בתנור קיימות 3 אפשרויות להגדרת קשיות המים:

דרגת הקשיות [°eH]	דרגת הקשיות [°dH]	דרגת הקשיות [°fH]	צג	סוג
26 עד 35	21 עד 28	36 עד 50	E°:50	• קשים
12 עד 25	9 עד 20	16 עד 35	E°:35	• בינוניים
1 עד 10	1 עד 8	1 עד 15	E°:15	• רכים

5.6 יחידות טמפרטורה

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

מעלות צלסיוס	• °C
מעלות פרנהייט	• °F

5.7 מחזור תצוגת השעון

בחרו ב- «24 h» להגדרת פורמט תצוגת שעון אירופאית במחזור של 24 שעות או ב- «12 h», למחזור תצוגת שעון אמריקאית של 12 שעות (PM / AM).

5.8 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.

5.9 חזרה להגדרות ברירת המחדל

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

6 פעולות מתוזמנות

הפעולות המתוזמנות הזמינות הן:

- שעון
- טיימר תזכורת
- זמן פעולה - כיבוי מתוזמן של התנור
- השהיית התחלה - זמן התחלה וסיום של תוכנית בישול המבוקרת על ידי התנור









כאשר התנור כבוי, הצג מעומעם בין השעות 24:00 ו- 6:00. אם בחרתם במחזור תצוגת שעון של 12 שעות **EH: 12**, הצג אינו מתעמעם.



6.1 הגדרות וכיוון השעון

לא ניתן לכוון את השעון כאשר התנור בפעולה או אם הוגדרה השהיית התחלת תוכנית בישול.





- ◀ לחצו על לחצן .
- תצוגת השעה תהבהב בצג.
- חיווי  יהבהב.
- ◀ סובבו כפתור הכיוון  כדי לכוון את השעה.
- ◀ לחצו על לחצן  או על כפתור הכיוון .
- תצוגת הדקות תהבהב בצג.
- חיווי  יהבהב.
- ◀ סובבו את כפתור הכיוון  כדי לכוון את הדקות.
- ◀ לחצו על כפתור הכיוון  כדי לאשר את ההגדרה.

6.2 טיימר תזכורת


טיימר התזכורת פועל באופן עצמאי משאר הפעולות והוא מיועד לקציבת זמן תזכורת לפעולות המטבח השונות כמו למשל, בישול ביצים קשות.

הגדרה


◀ לחצו על לחצן .


-  0'00 יהבהב בצג.

- חיווי  יהבהב.

◀ סובבו כפתור הכיוון  כדי לכוון את זמן טיימר התזכורת.

הטיימר ניתן להגדרה ל:

• עד 10 דקות בפסיעות של 10 שניות כמו למשל,  9'50 = 9 דקות ו- 50 שניות.

• מעל 10 דקות בפסיעות של 1 דקה כמו למשל,  12'12 = 1 שעה ו- 12 דקות. הזמן המרבי הניתן להגדרה הוא 9 שעות ו- 59 דקות.

לחצו לחיצה אחת על לחצן  כדי לאפס את הטיימר ל-  0'00. 

התחלה

◀ לחצו על כפתור הכיוון  כדי להתחיל את הספירה לאחור של הטיימר.

- הספירה לאחור של זמן התזכורת תיראה בצג.


- חיווי  יואר.

בסיום זמן המוגדר




כשזמן התזכורת מסתיים:

- תישמע סדרה של 5 צלילים קוליים קצרים החוזרים מדי דקה.





- חיווי  יהבהב.

◀ לחצו על לחצן  כדי להפסיק את הצליל הקולי.

בדיקה ושינוי

- ◀ לחצו על לחצן .
- הספירה לאחור של הזמן הנותר תהבהב בצג.
- חיווי  יהבהב.
- ◀ סובבו כפתור הכיוון  כדי לשנות את זמן טיימר התזכורת.







כיבוי טיימר התזכורת לפני הזמן

- ◀ לחצו פעמיים על לחצן .
-  יהבהב בצג.
- חיווי  יהבהב.
- ◀ לחצו על כפתור הכיוון  לאישור.


6.3 זמן פעולה

מצב הפעולה שנבחר כבה אוטומטית כשמסתיים זמן הפעולה שהוגדר.

הגדרות


- ◀ בחרו את מצב הפעולה הרצוי ואת הטמפרטורה בתא הבישול.
- ◀ במידת הצורך בצעו חימום מוקדם של תא הבישול.
- ◀ הכניסו את המזון לתוך התנור.
- ◀ לחצו על לחצן .
-  יהבהב בצג.
- חיווי  יהבהב.
- ◀ סובבו כפתור הכיוון  כדי לכוון את זמן הפעולה (הזמן המרבי 3 שעות ו-59 דקות).
- ◀ לחצו על כפתור הכיוון  לאישור.
- בצג תופיע הספירה לאחור של הזמן הנותר.
- חיווי  יהי יואר.

בדיקה / שינוי


◀ לחצו על לחצן .

- תצוגת הזמן הנותר תהבהב בצג.

- חיווי |→| יהבהב.

◀ סובבו כפתור הכיוון  כדי לשנות את זמן הפעולה.

כיבוי לפני הזמן שהוגדר

◀ לחצו על לחצן .


בסיום זמן הפעולה

כאשר מסתיים זמן הפעולה שהוגדר:

- מצב הפעולה הנבחר ייכבה אוטומטית

- צליל קולי ארוך קטוע יישמע במשך כדקה אחת


- הטמפרטורה בתא הבישול תופיע באחד מהצגים

- יהבהב בצג האחר 


- חיווי |→| יהבהב.

- ההגדרות נשמרות כ- 3 דקות.

הארכת זמן הפעולה

◀ סובבו כפתור הכיוון  בתוך 3 דקות כדי לבחור זמן פעולה חדש.

כיבוי

◀ לחצו על לחצן .

- ההגדרות מתאפסות.

- החום השירי יופיע בצג.

6.4 השהיית התחלת הבישול

השהיית התחלת הבישול מופעלת כאשר עם מצב הפעולה נבחר זמן פעולה וזמן סיום הבישול הרצוי.

התנור מופעל וכבה אוטומטית בזמנים המוגדרים.

אם אתם משתמשים בחיישן המזון, עליכם להגדיר את זמן הבישול הממוצע.

תוכלו להיעזר בזמני הבישול בספר המתכונים. התנור יופעל אוטומטית חזרה

כשיסתיים זמן ההשהיה וייכבה כאשר חיישן המזון מגיע לטמפרטורה המוגדרת.

קחו לתשומת לבכם שבהתאם לזמן הבישול המוערך, הפסקת הפעולה עשויה

להתרחש מוקדם או מאוחר יותר מהזמן המוגדר.

אין להכניס לתנור מוצרי מזון הנוטים להתקלקל כשהם לא מקוררים.



◀ הכניסו את המזון לתוך התנור.

◀ בחרו את מצב הפעולה ואת הטמפרטורה בתא הבישול.

◀ אל תלחצו על כפתור הכיוון לאישור.

הגדרת זמן הפעולה

◀ לחצו על לחצן .

- 15:00 יהבהב בצג.

- חיווי יהבהב.

◀ סובבו כפתור הכיוון כדי לכוון את זמן הפעולה (הזמן המרבי 9 שעות ו-59 דקות).

◀ אל תלחצו על כפתור הכיוון לאישור.

הגדרת זמן הכיבוי

◀ לחצו על לחצן .

- זמן הכיבוי - ללא השהיית התחלה - למשל, 8:15 יהבהב בצג.

- חיווי יהבהב.

◀ סובבו כפתור הכיוון כדי לכוון את זמן הכיבוי.



ניתן להשהות את זמן הכיבוי עד 23 שעות ו- 59 דקות.
 אם בחרתם בתצוגת שעות במחזוריות של 12 שעות **EH:12**, זמן השהיית
 הכיבוי המרבי הניתן לבחירה הוא 11 שעות ו- 59 דקות.

◀ לחצו על כפתור הכיוון לאישור.

- הזמן יופיע בצג.

- חיווי | → יואר.

- מצב הפעולה שנבחר יישאר כבוי עד התחלה האוטומטית של פעולת הבישול.

דוגמא

◀ בחרו במצב פעולה ובטמפרטורה של 180°C .

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

◀ הגדירו זמן כיבוי ב: 11:30.

- התנור יופעל אוטומטית בשעה 10:15 וייכבה בשעה 11:30.

בדיקה ושינוי

◀ לחצו לחיצה אחת על לחצן .

- זמן הפעולה ייראה בצג במשך 3 שניות. חיווי | → יבהב.

◀ לחצו פעמיים על לחצן .

- זמן הכיבוי יבהב בצג. בשלב זה תוכלו לשנותו.

לא ניתן לשנות את זמן הפעולה, את מצב הפעולה ואת הטמפרטורה בתא
 התנור.




כיבוי לפני הזמן שהוגדר


◀ לחצו על לחצן .

בסיום זמן הפעולה


כאשר הסתיים זמן הפעולה שהוגדר:

- מצב הפעולה שנבחר כבה אוטומטית
- צליל קולי ארוך קטוע יישמע במשך כדקה אחת
- טמפרטורת תא הבישול תופיע באחד מהצגים
-  יבהב בצג האחר
- חיווי |→| יבהב.
- ההגדרות נשמרות במשך כ- 3 דקות.


הארכת זמן הפעולה

◀ סובבו כפתור הכיוון  בתוך 3 דקות כדי לבחור זמן פעולה חדש.


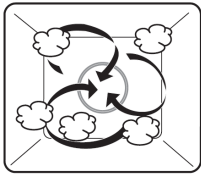
כיבוי

- ◀ לחצו על לחצן .
- ההגדרות מתאפסות.
- החום השירי יופיע בצג.

7 מצבי פעולה

- כל מצבי הפעולה מתוארים כולל חימום מהיר מתוארים להלן.
- ◀ הניחו תבניות, כלים וכו' על מדף הרשת.
- ◀ דחפו את מגש האפייה המקורי לתוך תא הבישול כשהצד «המשופע» מכוון לקיר האחורי של התנור.
- ◀ לחצו פעם אחת או יותר על לחצן  כדי לבחור את מצב הפעולה הרצוי.
- ◀ למידע נוסף עיינו בעצות שבפרק 'הגדרות מומלצות'.


7.1 בישול באדים

		
30-100°C	תחום טמפרטורה	
100°C	ערך מומלץ	
1 ל- 5	מפלס גובה	


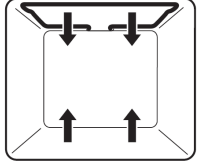
תא הבישול מחומם בו זמנית באמצעות אדים ואוויר חם. המזון מתחמם או מבושל באדים.

שימוש

- בישול ירקות, אורז, מוצרי דגנים, קטניות ותבשילים המכילים ביצים
- בשר ציד, עופות ודגים
- מיצוי פירות ופירות יער
- הכנת יוגורט
- שימור מזון


תוכלו לבשל במספר מפלסי גובה בו זמנית. ◀ הניחו את מגש הנירוסטה מתחת למגש בישול מחורר. 

7.2 חימום עליון/תחתון



30-230°C		תחום טמפרטורה	
200°C		ערך מומלץ	
2		מפלס גובה	

תא הבישול מחומם בו זמנית באמצעות גוף חימום העליון והתחתון.

שימוש



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

7.3 אוויר חם



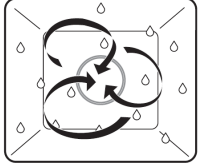
30-230°C		תחום טמפרטורה	
180°C		ערך מומלץ	
2 או 4 + 2		מפלס גובה	

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

שימוש

- מתאים במיוחד לאפיית עוגיות מלוחות וביסקוויטים במספר מפלסי גובה בו זמנית
- עוגות, לחם וצלייה
- בחרו בטמפרטורה נמוכה יותר (מונמכת בכ- 20°C) ממצב  , מכיוון שהפצת החום יעילה יותר. 



7.4 אוויר חם לח

	 + 	
30-230°C	תחום טמפרטורה	
180°C	ערך מומלץ	
2 או 4 + 2	מפלס גובה	
(או 3 + 2 + 1)		

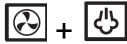

גוף החימום מאחורי הקיר האחורי של תא הבישול מחמם את האוויר הנכנס לתא הבישול, ומתפזר בצורה אחידה. מרבית האדים הנוצרים נשמרים בתא הבישול. המזון שומר על הלחות שלו.

שימוש

- דברי מאפה משמרים ולחם במספר מפלסי גובה בו זמנית
- מתכונים אפויים ומוקרמים

בחרו בטמפרטורה נמוכה יותר (מונמכת בכ- 20°C) ממצב  , מכיוון שהפצת החום יעילה יותר. 

7.5 אוויר חם + אדים


		
30-230°C	תחום טמפרטורה	
180°C	ערך מומלץ	
4 או 2 + 2	מפלס גובה	

גוף החימום מאחורי הקיר האחורי של תא הבישול מחמם את האוויר הנכנס לתא הבישול, ומתפזר בצורה אחידה. הוספת אדים משפרת את האנרגיה המועברת למזון. אדים מעל 100°C אינם נראים.

שימוש

- פחזניות, דברי מאפה משמרים, לחם
- מתכונים אפויים
- בשר
- מוצרי מזון קפואים וארוחות מוכנות

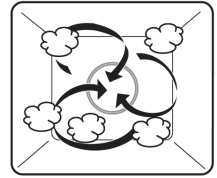
מתאים במיוחד לבישול דל שומן של מוצרים קפואים כמו צ'יפס אפוי ואגרול.

לחצו על לחצן  כדי להפעיל / לבטל את האדים.

- חיווי  יואר בעת שמופעלת פעולת האדים.



7.6 חימום מחדש



100-150°C

120°C

1 ל- 5

תחום טמפרטורה

ערך מומלץ

מפלס גובה

תא הבישול מחומם באמצעות אדים ואוויר חם. המזון מחומם בעדינות ולא מאבד את הלחות שלו.

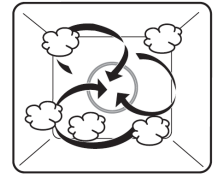
שימוש

- חימום מזון מבושל מראש וארוחות מוכנות

תוכלו לחמם מחדש מזון, במספר מפלסי גובה בו זמנית..



7.7 אפייה מקצועית



100-230°C

210°C

2 או 2 + 4

תחום טמפרטורה

ערך מומלץ

מפלס גובה

תחילה, מתבצע מחזור אידוי (אטימה, לחלוח המעטפת של דברי המאפה) לאחר מכן מתבצע אוטומטית מחזור בישול באוויר חם.

שימוש


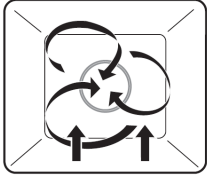
- לחם, דברי מאפה משמרים, פחזניות (טריות או קפואות) ב- 1 או 2 מפלסי גובה

אין צורך להבריש דברי מאפה משמרים ופחזניות עם חלמון ביצה. באפייה המקצועית נוצר מראה יפה עם מעטפת קליפה מבריקה.

◀ הכניסו את המזון המיועד לבישול לתוך תא הבישול הקר.



7.8 פיצה פלוס

		
30-230°C	תחום טמפרטורה	
200°C	ערך מומלץ	
2	מפלט גובה	

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

שימוש

- פיצה


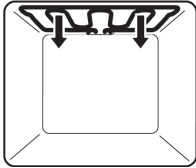
- פלאן ופשטידות

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

נייר אפייה.



7.9 גריל

		
30-230°C	תחום טמפרטורה	
230°C	ערך מומלץ	
4 או 5	מפלט 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.




7.10 חימום מהיר

תוכלו להשתמש בחימום המהיר כדי לקצר את זמן ההתחממות. לחימום מהיר ניתן להשתמש רק במצבי הפעולה: , ,  ו-  + .

◀ בחרו את מצב הפעולה ואת טמפרטורת תא הבישול.

◀ לחצו על כפתור הכיוון  עד

- שיישמע צליל קולי בודד

-  יהבהב בצג.

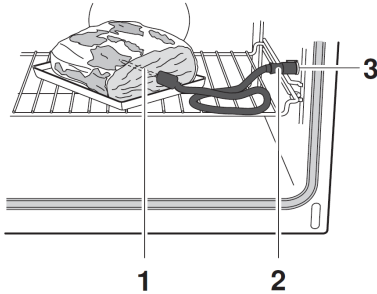
צליל קולי נשמע כאשר מושגת הטמפרטורה המוגדרת בתא הבישול.

8 חיישן המזון

השתמשו אך ורק בחיישן טמפרטורת המזון המסופק עם התנור. אל תשטפו את חיישן טמפרטורת המזון במדיח כלים. הקפידו שהחיישן יישמר תמיד במצב נקי.



מיקום חיישן המזון



◀ הכניסו אופקית את חיישן טמפרטורת המזון **1** לתוך המזון. חוד החיישן חייב להיות מוחדר למרכז המזון. חיישן טמפרטורת המזון **1** חייב להיות מכוסה כולו כדי שיוכל להעביר את טמפרטורת המזון הנכונה.

קריאה אמינה ניתן לקבל רק בנתחים עבים ודחוסים של בשר. במידת הצורך קשרו את נתחי הבשר. יש להכניס את חיישן המזון לתוך החלקים הבשרניים.



אל תחדירו את חיישן המזון בסמוך לעצמות הבשר או לתוך שומן. בעופות, חיישן טמפרטורת המזון חייב להיות מוחדר לתוך השוק.

השקע **3** לחיישן טמפרטורת המזון ממוקם בדופן הימנית של החלל תא הבישול. אין העברת זרם בשקע ובחיישן ולכן אין הם מסוכנים למגע.

◀ קפלו אחורה את הכיסוי והכניסו את התקע **2** לתוך שקע החיישן **3**.

8.1 טמפרטורת חיישן המזון



עליכם להכניס את תקע חיישן טמפרטורת המזון לתוך השקע שבדופן הימנית של תא הבישול.
טמפרטורת חיישן המזון תלויה בנתח הבשר ובמידת העשייה הרצויה.
למידע נוסף לגבי חיישן טמפרטורת המזון, עיינו בספר המתכונים.

כיוון טמפרטורת חיישן המזון



- ◀ בחרו את מצב הפעולה הרצוי ואת הטמפרטורה בתא הבישול.
- ◀ לחצו לחיצה אחת על לחצן הטמפרטורה °C.
- [] - יהבהב בצג.
- חיווי \curvearrowright יהבהב.
- ◀ סובבו את כפתור הכיוון \curvearrowright כדי להגדיר את טמפרטורת חיישן המזון הרצויה.
- ◀ לחצו על כפתור הכיוון \curvearrowright לאישור.
- טמפרטורת חיישן המזון הנוכחית, מופיע בצג בעת תהליך הבישול.
- כל עוד טמפרטורת חיישן המזון מתחת ל- 30°C,
- [] - יופיע בצג.

בדיקה / שינוי טמפרטורת חיישן המזון

- ◀ לחצו פעמיים על לחצן הטמפרטורה °C.
- טמפרטורת חיישן המזון המוגדרת תהבהב בצג.
- חיווי \curvearrowright יהבהב.
- ◀ סובבו את כפתור הכיוון \curvearrowright כדי לשנות את טמפרטורת חיישן המזון.

בסיום הבישול






כאשר מושגת טמפרטורת חיישן המזון המוגדרת:

- התנור כבה אוטומטית
- נשמע צליל קולי במשך כדקה אחת.
- טמפרטורת חיישן המזון הנוכחית כמו למשל, 70°C תופיע בצג.
- חיווי  יהבהב.
- ◀ לחצו על לחצן  כדי לכבות את התנור.

אם תשאירו את הבשר בתוך התנור לאחר הכיבוי, טמפרטורת חיישן המזון תמשיך לעלות מהחום השיורי שבחלל הפנימי של התנור.



מדידת טמפרטורת חיישן המזון

- ◀ בחרו את מצב הפעולה הרצוי ואת הטמפרטורה בתא הבישול.
- ◀ לחצו לחיצה אחת על לחצן הטמפרטורה $^{\circ}\text{C}$.
-  יופיע בצג.
- חיווי  יהבהב.
- ◀ לחצו על כפתור הכיוון  לאישור.
- בעת פעולת הבישול, טמפרטורת חיישן הטמפרטורה הנוכחית מופיעה בצג.
- כל עוד טמפרטורת חיישן המזון מתחת ל- 30°C ,
-  יופיע בצג.
- את מצב הפעולה יש לכבות ידנית.
- ◀ לחצו על לחצן  או הגדירו את זמן הפעולה.



9 צלייה רכה

הגדרת «הצלייה הרכה» מאפשרת לכם צלייה זהירה של נתחי בשר איכותיים. את סיום הבישול ניתן להגדיר במדויק, בהתאם למשקל ולעובי הבשר. תוכלו להגדיר את זמן הבישול בין $2\frac{1}{2}$ ל- $4\frac{1}{2}$ שעות. טמפרטורת תא הבישול מווסתת באופן אוטומטי.

עצות להשגת תוצאות מיטביות

- משקל הבשר: בין 500 ל- 2000 גר'.
• עובי הבשר: לפחות 4 ס"מ.
• איכות: בשר איכותי רזה, עם מעט גידים

הכנת הבשר

◀ תבלו או השרו את הבשר בתחמיץ.

הסירו תחמיץ כלשהו העשוי מעשבי תיבול, חרדל וכו' מהבשר לפני הצריבה או הצלייה הרכה עם הגריל, מכיוון שהם עלולים להתלקח והבשר יקבל טעם מריר.



◀ המליחו את הבשר מיד לפני הצריבה.

◀ צרבו את הבשר מכל הצדדים. אל תצרבו מעבר ל- 5 דקות.

◀ לאחר מכן הניחו את הבשר בכלי מזכוכית או פורצלן.

מיקום חיישן המזון

◀ הכניסו את חיישן טמפרטורת הבישול לחלק העבה ביותר בבשר וודאו שכל קצה החיישן נעוץ במרכז החלק העבה בנתח הבשר.

חיישן המזון חייב להיות מכוסה ככל שניתן כדי לקבל קריאה נכונה של טמפרטורת הבשר.



טמפרטורת הבשר הנמדדת על ידי החיישן חשובה מאד כדי להבטיח שהבשר יהיה מבושל בצורה מיטבית.


◀ הכניסו את מדף הרשת למפלס גובה 2 והניחו עליו את כלי הבישול.

◀ הכניסו את תקע חיישן הבישול לשקע שבדופן הימנית.

בחירת הצלייה הרכה



ככל שזמן הצלייה יהיה ארוך יותר הבשר הופך להיות רך ועסיסי יותר, במיוחד בעת צליית נתחי בשר עבים.
למידע נוסף לגבי טמפרטורות חיישן המזון, עיינו בספר המתכונים.
לאחר שהחלה תוכנית הבישול, לא ניתן יותר לשנות ערכים אלו.

◀ לחצו 8 פעמים על לחצן .

- החיוויים  /  -> | יארו.


- הטמפרטורה המוגדרת מראש תופיע באחד הצגים.

- זמן הפעולה המומלץ יופיע בצג האחר.


שינוי טמפרטורת חיישן המזון


◀ סובבו את כפתור הכיוון  וכוונו את טמפרטורת חיישן המזון.

שינוי זמן הפעולה


◀ לחצו על לחצן .

- זמן הפעולה המוגדר מראש יהבהב בצג.

- חיווי  | יהבהב.

◀ סובבו את כפתור הכיוון  וכוונו את זמן הפעולה הרצוי.

התחלת הצלייה הרכה

◀ לחצו על כפתור הכיוון  לאישור.


- תתחיל הצלייה הרכה.

- הטמפרטורה הנוכחית של חיישן הבישול תופיע באחד הצגים.

- הספירה לאחור של זמן הפעולה תופיע בצג האחר.

- החיוויים  /  -> | יארו.

הפסקת התוכנית בשגגה

- ◀ אם תלחצו על לחצן תוכנית הצלייה תיפסק.
- H E תהבהב בצג.
- ◀ לחצו על כפתור הכיוון  להמשך פעולת הצלייה.

כיבוי לפני הזמן

- ◀ לחצו פעמיים על לחצן .

10 עצות ואלתורים


10.1 בישול באדים

- ◀ בעת הבישול באדים, הניחו את מגש מפלדת אל חלד מתחת למגש הבישול המחורר או מתחת למדף הרשת כדי לקלוט את הנוזלים הנוטפים ואת המים המתעבים.
- ◀ כדי לחסוך באנרגיה, תוכלו לבשל סוגים שונים של מזון בו זמנית. לדוגמא, אורז או קטניות ניתן להכין באותה העת עם ירקות למרות שנדרשים זמני בישול שונים.
- ◀ דגנים (למשל, אורז ודוחן) וקטניות (עדשים ושעועית) שמוסיפים להם כמות מתאימה של נוזלים, ניתן לבשל ישירות בכלי האוכל.
- ◀ הניחו את כלי הבישול בתוך מגש מפלדת אל-חלד או הניחו אותו על מדף הרשת.

10.2 חימום מחדש





תוצאות	פתרון
• המזון המחומם מתייבש	◀ בפעם הבאה, הורידו מעט את הטמפרטורה בתנור וקצרו את זמן הפעולה.
• כמות רבה מדי של עיבוי מסביב למזון המחומם.	◀ בפעם הבאה, השתמשו בטמפרטורה גבוהה יותר והאריכו את זמן הפעולה.

10.3 אפייה מקצועית

- ◀ אפשרו ללחם, חלות ולשאר דברי מאפה משמרים להיאטם במשך כ- 10 דקות.
- ◀ הניחו את הבצק במגש מפלדת אל-חלד המכוסה בנייר אפייה, הכניסו אותו לתא הבישול קר, ואפו אותו במצב פעולה .
- בעת האפייה המקצועית דברי המאפה מקבלים קליפה מבריקה. דברי מאפה משמרים ופחזניות הנאפים במצב אפייה מקצועית אין צורך להבריש ולזגג עם חלמון ביצה או קצפת.
- להשגת קליפה יפה ופריכה, בצעו את הכללים הבסיסיים: ככל שהפריט הנאפה קטן יותר, כך יש להעלות את הטמפרטורה בעת שלב האוויר החם. הטמפרטורה האופטימאלית ללחמניות מתוקות היא בדרך כלל גבוהה יותר מאשר ככר לחם אחד.
- הטמפרטורה המומלצת מותאמת לטמפרטורה בשלב מחזור האוויר החם. הטמפרטורה בשלב האדים מוגדרת מראש.
- אין לפתוח את דלת התנור בעת מחזור הבישול באדים. זרימת אוויר קר עשויה להאריך את מחזור הבישול באדים והלחם עשוי לקבל עודף אדים ובשל כך בסיום האפייה הלחם יהיה שטוח מדי.

10.4 אוויר חם + אדים

באמצעות עיבוי של אדים, העברת האנרגיה למזון יעילה יותר באפייה עם אוויר חם. פעולה זו מאיצה את תהליך הבישול. המזון שומר על הלחות שלו והחלקים העדינים לא נשרפים מהר מדי. מצב פעולה זה מתאים במיוחד למוצרי מזון עם ציפוי פריך כמו למשל מוצרי מזון מוקרמים, מטוגנים, בשר, מוצרים קפואים מוכנים, ומוצרים העשויים מתפוחי אדמה, וכו'.

- ◀ לחצו על לחצן  כדי לבטל את פעולת האדים.
- חיווי  ייכבה.
- ◀ לחצו על לחצן  כדי להפעיל את פעולת האדים.
- חיווי  יואר.

10.5 אוויר חם










מאפה או צלי

תוצאות	פתרון
<ul style="list-style-type: none"> המאפה או הצלי נראים טוב מבחוץ, אולם החלק הפנימי עדיין בצקתי או נא. 	<p>◀ בפעם הבאה, הורידו מעט את הטמפרטורה בתנור והאריכו את זמן הבישול בהתאם.</p>

10.6 עוגות

תוצאות	פתרון
<ul style="list-style-type: none"> העוגה "צונחת" 	<p>◀ בדקו האם ההגדרות שלכם תואמות את ההגדרות הניתנות בספר המתכונים.</p> <p>◀ בפעם הבאה, הנמיכו את הטמפרטורה בתא הבישול 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>




10.7 השחמה לא אחידה

תוצאות	פתרון
<ul style="list-style-type: none"> השחמה לא אחידה של העוגה 	<p>◀ בפעם הבאה, הנמיכו את הטמפרטורה בתא הבישול ובמידת האפשר האריכו מעט את זמן האפייה.</p> <p>◀ אם אתם משתמשים במצבי פעולה , , , , ,  +  או  + , בדקו האם מפלס הגובה שאתם משתמשים בו הוא זה המומלץ בספר המתכונים.</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 בפרק 'הגדרות מומלצות'.</p> <p>◀ המשיכו לאפות זמן מה את המאפה שטרם השחים כראוי.</p>

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



10.8 חסכון באנרגיה

מצבי הפעולה  +  צורכים פחות אנרגיה ממצב הפעולה .

◀ הימנעו מפתיחת הדלת לעתים קרובות.

◀ רק במקרה הצורך, הפעילו את התאורה.

◀ השתמשו בחום השירי שבתוך התנור: לזמני בישול ארוכים יותר כמו למשל,

30 דקות כבו את התנור 5 או 10 דקות לפני סיום זמן הבישול.

חריגים: 'סופלה', עוגות ספוג, בצק קדירה ופחזניות.

◀ קצרו ככל שניתן את החימום המוקדם.

◀ בצעו חימום מוקדם אך ורק כשתוצאות האפייה תלויות בו.

להפחתת צריכת האנרגיה למינימום האפשרי, בחרו בהגדרות המשתמש

במצב «תצוגת השעון אינה נראית» . למרות פעולת מצב

ההמתנה האוטומטי לחיסכון באנרגיה, כל פעולות הבטיחות פעילות.

כל התצוגות כבות לאחר השלמת תהליך הבישול.



11 אפשרויות נוספות

11.1 מגירת חימום

אחסון חומרים לא מורשים יוצרת סכנת שריפה! על תאחסנו מזון, דלקים או חומרים דליקים במגירת החימום! 

תוכלו להשתמש במגירת החימום כדי לחמם כלי הגשה או לשמר את חום המזון לפני הגשתו.

- ◀ לחצו על לחצן ☰ כדי להפעיל או לכבות את מגירת החימום.
- ◀ לפני ההגשה, חממו מראש את כלי הבישול במשך כשעה אחת.

מגירת החימום כבית אוטומטית לאחר כ- 12 שעות.



12 ניקוי ותחזוקה

סכנת כוויות ממשטחים חמים!
אפשרו לתנור ולאביזרים להתקרר לפני תחילת הניקוי. אל תכניסו את ידכם לתוך מיכל המים אם **H** **I** מהבהב 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 שרוטים עלולים להתנפץ.
בשום פנים ואופן אין להשתמש במכשיר ניקוי בקיטור כדי לנקות את התנור.



12.1 ניקוי המשטחים החיצוניים

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

תנור/מגירת החימום

- לניקוי קל, תוכלו להוציא את מגירת החימום.
- ◀ משכו החוצה ככל שניתן את מגירת החימום עד המעצור. הרימו מעט את המגירה והוציאו אותה מהחזית.

12.2 ניקוי אטם הדלת

- ◀ נקו את אטם הדלת במטלית רכה לחה במים. אל תשתמשו בתכשירי ניקוי כלשהם. יבשו במטלית רכה.

12.3 החלפת אטם הדלת

מטעמי בטיחות, החלפת אטם הדלת חייבת להיות מבוצעת על ידי טכנאי מורשה ומיומן. אנא התקשרו למוקד שרות 'ישפאר' (עיינו ברשימה שבגב החוברת).

12.4 ניקוי דלת התנור

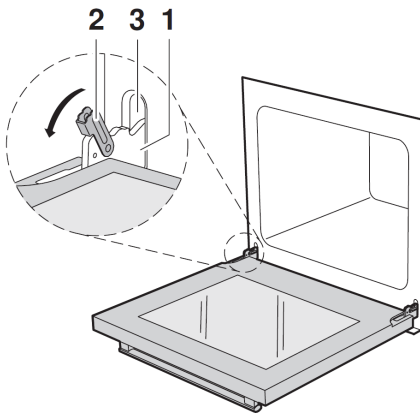
◀ נקו את דלת התנור במטלית רכה ולחה בתמיסת מים חמים ומעט נוזל כלים עדין. יבשו במטלית רכה.

הסרת דלת התנור

סכנת פציעה מחלקים נעים!

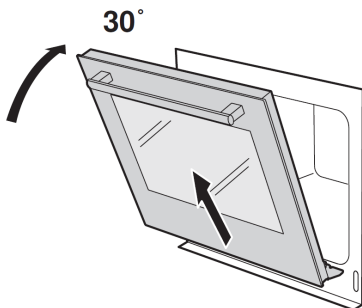


היזהרו לא להכניס את אצבעות ידיכם לצירי הדלת. בעת הסרת הדלת והרכבתה חזרה, אחזו היטב בשתי ידיכם את צדי הדלת. דלת התנור כבדה מאד.



◀ פתחו את דלת התנור ככל שניתן.

◀ קפלו קדימה את התפסים 2 שבצירי הדלת 1.



◀ סגרו את דלת התנור ככל שניתן למצב מנוחה (בזווית של כ-30°).

◀ הרימו את דלת התנור בהטיה, והוציאו אותה.

הרכבה חזרה של דלת התנור

◀ דחפו את 2 צירי הדלת 1 לתוך הפתחים בחזית 3.

◀ פתחו את דלת התנור ככל שניתן, וקפלו אחורה את התפסים 2 שבצירי הדלת.

12.5 ניקוי האביזרים ומכלול מסילות המדפים

טיפול שגוי עלול לגרום נזק!

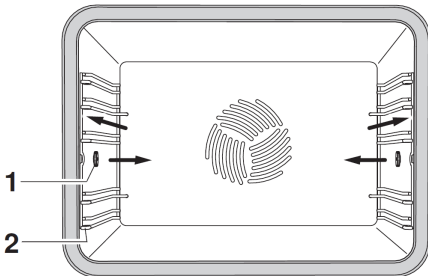


אל תשטפו את חיישן המזון או את מיכל המים במדיח כלים.

- את מגש הבישול מפלדת אל-חלד, את מגש הבישול המחורר, את מדף הרשת ואת מכלול מסילות המדפים ניתן לשטוף במדיח כלים.
 - את תבנית האפייה המקורית ניתן לשטוף במדיח כלים. אולם, תכונת מניעת ההידבקות עשויה להישחק במשך הזמן.
 - סימני המים במיכל המים עשויים להימחק בשימוש במסירי אבנית רגילים.
- ◀ נקו את חיישן המזון במטלית לחה עם מים ומעט נוזל ניקוי עדין.
- ◀ 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 שבתא הבישול ומקמו אותם על הברגים. הניחו את האומים המשוננים על הברגים סובבו והדקו אותם בכיוון השעון.

12.6 ניקוי תא הבישול

טיפול שגוי עלול לגרום נזק!  אל תכופפו את חיישן הטמפרטורה בעת הניקוי.

- ◀ לחות או שאריות מזון שהצטברו בתא הבישול יש להסיר לחלוטין בסיום כל תוכנית בישול עם אדים.
- ◀ הסירו לכלוך מתא הבישול כשהוא עדיין חם באמצעות מטלית לחה במים ומעט נוזל ניקוי. נגבו ויבשו במטלית רכה.
- ◀ לניקוי לכלוך שהתייבש, הפעילו את התנור במשך כ- 30 דקות במצב פעולה  בטמפרטורה של 80°C. פעולה זו תרכך את הלכלוך.

במשך הזמן תא הבישול עשוי לקבל קשת גוונים או משטחים מעט עמומים. שינוי הגוון היא תופעה רגילה באביזרים מפלדת אל חלד ואינו משפיע על פעולת הבישול או האפייה ולא על פעולת התנור. כתמים אלו תוכלו להסיר באמצעות תכשיר ניקוי מתאים.



12.7 החלפת נורת תאורה

מטעמי בטיחות, החלפת נורת תאורה חייבת להתבצע על ידי טכנאי מורשה ומיומן של שרות 'ישפאר' (עיינו ברשימה שבגב החוברת).

13 הסרת אבנית

כאשר נוצרים אדים, בהתאם לדרגת קשיות המים המסופקים (כמות האבנית שבתוך המים), מצטרת אבנית בתוך דוד בחימום. התנור מזהה אוטומטית כאשר יש צורך לבצע הסרת אבנית. - **H 10** יהבהב בצג.

אנו ממליצים להסיר את האבנית כאשר ההתרעה מופיעה בצג. אי הסרת האבנית מהתנור עשוי לגרום נזק לתנור או לפעולת ייצור האדים. תהליך הסרת האבנית נמשך כ- 45 דקות.



מרווחי זמן להסרת 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:

קשיות המים	הסירו אבנית כל
קשים	8 חודשים
בינוניים	9 חודשים
רכים	6 חודשים

תכשיר להסרת האבנית מתוצרת Durgol swiss

שימוש במסיר אבנית לא מתאים עלול לגרום נזק לתנור!
 השתמשו רק במסיר אבנית מתוצרת «Durgol swiss steamer»
 כדי להסיר אבנית מהתנור. מסיר האבנית מכיל חומצה פעילה בריכוז
 גבוהה. שטפו מיד במים נתזים מהתכשיר.



מסיר האבנית «Durgol swiss steamer» תוכנן במיוחד לסוג זה של תנורים.

את מסיר האבנית ניתן לרכשו בתחנות השרות המוסמכות (עיינו ברשימה שבגב החוברת).



התכשירים הרגילים להסרת אבנית אינם מתאימים מכיוון שייתכן
 והם מכילים תוספים מקציפים או שהם לא מספיק יעילים.
 שימוש בתכשירים אחרים להסרת אבנית עשויים לגרום ל:

- הקצפת יתר בתא הבישול.
- הסרת אבנית לא מספקת מדוד המים.
- במקרה הגרוע, נזק בלתי הפיך לתנור.





הכנות להסרת האבנית

התנור חייב להיות כבוי ולהתקרר לפני תחילת הסרת האבנית. הוציאו את כל האביזרים, כלי בישול וחפצים אחרים מתוך תא הבישול. דלת התנור חייבת להיות סגורה בעת שמתבצע תהליך הסרת האבנית.



◀ כבו את התנור.

◀ לחצו בו זמנית על לחצן  ועל לחצן .

- [APr] יהבהב בצג.

- לאחר מכן H 5 יהבהב בצג.

אם נשמע צליל קולי והודעות הנ"ל לא מופיעות בצג, התנור לא התקרר מספיק. לא יתחיל תהליך הסרת האבנית.




◀ הוציאו ורוקנו את מיכל המים. שפכו את כל תכולת בקבוק מסיר האבנית לתוך מיכל המים.

◀ החליקו את מיכל המים למקומו בתוך תא מיכל המים.

שלב הסרת האבנית

מטעמי בטיחות, לאחר שהחל תהליך הסרת האבנית, לא ניתן להפסיקו.



◀ לחצו על כפתור הכיוון  לאישור ההגדרות.

- [A 1] יישאר בצג במשך כ- 30 דקות.

שלב השטיפות

כאשר **H 2** מהבהב בצג,

◀ הוציאו את מיכל המים, שפכו את מסיר האבנית ומלאו את המיכל ב- 1.2 ליטר מים חמים.

◀ החזירו את מיכל המים לתנור.

- **CA 2** יופיע בצג.

- התנור יבצע מחזור שטיפה.

- לאחר מכן **H 2** יבהבה בצג.

◀ הוציאו את מיכל המים, שפכו את המים.

בהתאם לדרגת לכלוך של המים שנשאבו החוצה, התנור יבצע מספר מחזורי שטיפות.

כשהמים מתחממים בעת מחזור השטיפה האחרון, ייתכן ואדים יצטברו על דלת התנור.



סיום הסרת האבנית




◀ כאשר סיום **End** יופיע בצג,

◀ הוציאו, ורוקנו את מיכל המים.

- **End** ייעלם, ותצוגת השעון תחזור להופיע בצג.

◀ נגבו במטלית רכה נוזלים כלשהם שהצטברו ברצפת תא הבישול.

אם לאחר הסרת האבנית, אתם משתמשים במצבי הפעולה  /  /  / 

או  -  + , ייתכן והמים הנשאבים חזרה לא יהיו צלולים. תופעה זו אינה משפיעה על איכות המזון המבושל.



14 איתור תקלות

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 שרות 'ישפאר' (עיינו ברשימה שבגב החוברת). לפני שתפנו למוקד השרות,

אנא רשמו את המספר הסידורי (FN) המופיע על תווית הנתונים המודבקות בתנור, ואת קוד התקלה המופיע בצג הודעות הטקסט כמו לדוגמא: **F xx** או **E xx**.



14.1 מה לעשות אם...

... התנור אינו פועל והצג אינו מואר

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 עדיין יורד ומנתק את הזינה לאחר הפעלת התנור. 	<ul style="list-style-type: none"> פנו לתחנת השרות הקרובה למקום מגוריכם (עיינו ברשימה שבגב החוברת).
<ul style="list-style-type: none"> הפסקת חשמל. 	<ul style="list-style-type: none"> בררו את הסיבה להפסקת החשמל.

... התאורה אינה פועלת

סיבה אפשרית	פתרון
<ul style="list-style-type: none"> נורת התאורה פגומה. 	<ul style="list-style-type: none"> לבטיחותכם, פנו למוקד שרות 'ישפאר' (עיינו ברשימה שבגב החוברת) מכיוון שנדרשת מיומנות מיוחדת להחלפת נורת התאורה.

... בעת הצלייה בגריל, עשן סמיך פורץ מהתנור

סיבה אפשרית	פתרון
<ul style="list-style-type: none"> המזון קרוב מדי לגופי החימום. 	<ul style="list-style-type: none"> וודאו שמפלס הגובה בו אתם משתמשים תואם לגובה המומלץ בספר המתכונים.
<ul style="list-style-type: none"> טמפרטורת תא הבישול גבוהה 	<ul style="list-style-type: none"> הנמיכו את הטמפרטורה.

... נשמעים רעשים בעת תחילת פעולת התנור

סיבה אפשרית	פתרון
<ul style="list-style-type: none"> התנור עשוי להשמיע רעשי פעולה (למשל, רעשי מיתוג ורעשי פעולה של המשאבה). 	אלו רעשי פעולה רגילים. לא נדרשת פעולה כלשהי.

... מהבהב בצג

סיבה אפשרית	פתרון
<ul style="list-style-type: none"> מופעלת נעילת בטיחות ילדים. 	<ul style="list-style-type: none"> להפעלת התנור בעת שמופעלת נעילת בטיחות הילדים, עיינו בפרק "הגדרות המשתמש". בטלו את פעולת נעילת בטיחות ילדים.

... לא נוצרים אדים במצבי הבישול באדים

סיבה אפשרית	פתרון
<ul style="list-style-type: none"> הטמפרטורה בתא התנור גבוהה מ-100°C. 	<ul style="list-style-type: none"> אפשרו לתנור להתקרר לפני השימוש באדים. אספקת האדים לא תתחיל עד שהטמפרטורה בתא הבישול תרד מתחת ל-100°C.

... לאחר סיום הבישול, לוקח זמן עד שהמים נשאבים חזרה

סיבה אפשרית	פתרון
<ul style="list-style-type: none"> טמפרטורת המים בדוד החימום חמה מדי. מטעמי בטיחות, המים מדוד חימום המים לא ישאבו עד שהוא יתקרר מתחת לטמפרטורה מסוימת. ניתן ולהמשיך להשתמש בתנור ללא חשש. 	<ul style="list-style-type: none"> המתינו עד שהתנור יתקרר (עשוי להימשך עד 30 דקות).

... השעון אינו פועל כראוי

פתרון	סיבה אפשרית
◀ כבו את פעולת סנכרון מרשת החשמל.	• תדר רשת החשמל אינו יציב.
◀ התקשרו למוקד שרות 'ישפאר'.	כאשר הסנכרון מרשת החשמל כבוי: • מחולל הדפקים (פולסים) הפנימי אינו מדויק.

... H 1 מהבהב בצג

פתרון	סיבה אפשרית
◀ הכניסו את מיכל המים למקומו.	• מיכל המים אינו ממוקם בתא מיכל המים.

... H 2 מהבהב בצג

פתרון	סיבה אפשרית
◀ מלאו את מיכל המים ולאחר מכן החזירו אותו למקומו בתא מיכל המים.	• מיכל המים ריק.
◀ החליפו את המים.	• בעת תהליך הסרת האבנית.

... H 3 מהבהב בצג

פתרון	סיבה אפשרית
◀ סגרו את דלת התנור.	• דלת התנור פתוחה.

... 4 מהבהב בצג H

פתרון	סיבה אפשרית
<p>◀ הכניסו את תקע חיישן טמפרטורת המזון לשקע שבדופן תא הבישול.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • חיישן טמפרטורת המזון אינו מוכנס לשקע שבדופן הפנימית של התנור.

... 5 מהבהב בצג H

פתרון	סיבה אפשרית
<p>◀ שפכו את תכולת התכשיר להסרת אבנית המיוחד לתוך מיכל המים. הכניסו את מיכל המים חזרה לתוך התנור.</p> <p>◀ לחצו על כפתור הכיוון ^{OK} לאישור.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • תוכנית הסרת האבנית נבחרה אולם טרם התחילה.

... 6 מהבהב בצג H

פתרון	סיבה אפשרית
<p>◀ להמשך, לחצו על כפתור הכיוון ^{OK} לאישור.</p> <p>◀ לביטול, לחצו על לחצן O.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • תוכנית «צלייה רכה» נעצרה.

... 10 מהבהב בצג H

פתרון	סיבה אפשרית
<p>◀ התחילו את תהליך הסרת אבנית.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • דוד הרתחת המים התמלא באבנית.

... H 11 מהבהב בצג

פתרון	סיבה אפשרית
<p>◀ בצעו מחדש את תהליך הסרת האבנית עם התכשיר המומלץ.</p>	<p>• השתמשותם במסיר אבנית לא מתאים.</p>
<p>◀ אם קוד תקלה זה לא נעלם לאחר ביצוע תהליך הסרת אבנית מספר פעמים, התקשרו למוקד שרות 'ישפאר' ומסרו את פרטי הודעת התקלה.</p>	<p>• תהליך הסרת האבנית לא התבצע כראוי.</p>

... F xx - E xx מהבהבים לסירוגין בצג

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 שרות 'ישפאר' ומסרו את פרטי הודעת התקלה.</p>	<p>• מצבים מסוימים עשויים לגרום להופעת הודעת תקלה</p>


... U xx ו- E xx מהבהבים לסירוגין

סיבה אפשרית	פתרון
<ul style="list-style-type: none"> הפרעות באספת מתח החשמל. 	<ul style="list-style-type: none"> לחצו על לחצן ○ כדי לבטל את הודעת התקלה. נתקו את התנור מרשת החשמל למשך כ- 1 דקה. חברו חזרה את התנור לרשת החשמל. אם התקלה עדיין מופיעה, רשמו את נתוני הודעת התקלה ואת המספר הסידורי (FN) (מתוך תווית הנתונים) נתקו את התנור מרשת החשמל. התקשרו למוקד שרות 'ישפאר' ומסרו את פרטי הודעת התקלה.

... [A xx] מופיע בצג

סיבה אפשרית	פתרון
<ul style="list-style-type: none"> מצבים מסוימים עשויים לגרום להופעת הודעת «CA». הודעה המופיעה בעת הסרת האבנית. 	<ul style="list-style-type: none"> [A 1] מחווה שמתבצע תהליך הסרת אבנית בתנור. [A 2] או [A 3] מחווים שהתנור בשלבי השטיפות.

... - 28 מופיע בצג

פתרון	סיבה אפשרית
<p>- התנור יעבור בקרוב אוטומטית לשלבי השטיפות.</p> <p>◀ כאשר 2 H יופיע בצג, מלאו את מיכל המים במים טריים.</p> <p>- שלב השטיפות ימשיך אוטומטית.</p>	<p>• לחצתם על לחצן  בעת שמתבצעת הסרת האבנית.</p>


במקרה זה, הסרת האבנית לא התבצעה כראוי. יש לחזור על כל תהליך הסרת האבנית.



14.2 לאחר הפסקת חשמל

לאחר הפסקת חשמל

- 12:00 יבהב בצג

- חיווי  יבהב בצג

◀ סובבו את כפתור הכיוון  כדי לכוון את השעה בתצוגת השעון.

◀ לחצו על כפתור הכיוון  לאישור.

◀ סובבו את כפתור הכיוון  כדי לכוון את הדקות בתצוגת השעון.

◀ לחצו על כפתור הכיוון  לאישור כיוון השעון.

הגדרות המשתמש נשמרות אוטומטית.

אם הפסקת החשמל מתרחשת בעת פעולת «צלייה רכה», התוכנית תתבטל ולא תתחדש לאחר שאספקת החשמל חוזרת.



אם הפסקת החשמל מתרחשות בעת תהליך הסרת האבנית, התהליך ימשיך אוטומטית לאחר שאספקת החשמל חוזרת.

15 אביזרים וחלפים

בעת רכישת האביזרים והחלפים, מסרו את מספר הדגם שברשותכם.

אביזרים



מגש מפלדת אל-חלד



מגש בישול מפלדת אל חלד מחורר



מדף רשת



מגש אפייה מקורי



חיישן מזון
עם ידית ישרה



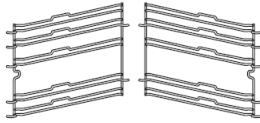
ספר מתכונים
(בלועזית)

אביזרים מיוחדים

www.vzug.com

למידע נוסף, כנסו לאתר:

חלפים



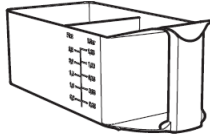
מובילי מסילות, ימין, שמאל



אום משוננת



מכסה מיכל המים



מיכל המים

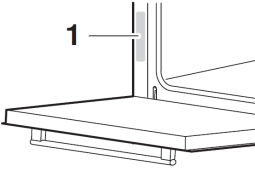


תכשיר להסרת אבנית
Durgol swiss steamer

16 נתונים טכניים

מידות חיצוניות




◀ עיינו בפרק "הוראות ההתקנה".



נתוני החיבור לרשת החשמל

◀ עיינו בתווית הנתונים 1 המודבקת לתנור.

הערות לגבי מכוני בדיקה

מידות היעילות האנרגטית של התנור בוצעו בהתאם לתקנים האירופאיים EN 60350 / EN 50304 ונמדדו במצבי פעולה  +  - . הנחת חישן 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.

הערה כללית


קיבולת מטען מרבית: 3 ק"ג

מדידת הטמפרטורה בתא הבישול

בהתאם לתקנים הבינלאומיים המוסכמים, הטמפרטורה בתא הבישול נמדדת כשהתנור ריק. מדידת הטמפרטורה במודד שלכם עשויה להיות לא מדויקת והיא לא מתאימה למדידת טמפרטורה בתנור.

מצב המתנה אוטומטי לחסכון באנרגיה

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

להפחתת צריכת האנרגיה למינימום האפשרי, בחרו בהגדרות המשתמש במצב  Eh: 0 «תצוגת השעון אינה נראית». למרות פעולת מצב ההמתנה האוטומטי לחיסכון באנרגיה, כל פעולות הבטיחות פעילות.

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.

בכל פנייה לשירות התיקונים או להזמנת אביזר כלשהו, אנא ציינו תמיד את המספר הסידורי (FN) ואת שם המוצר. אנא הכניסו את הפרטים המתאימים בתיבות שלהלן וגם במדבקות השרות המצורפות למוצר, והדביקו אותן בפנקס הכתובות שלכם.

שם המוצר

מספר סידורי





תוכלו גם למצוא את אותם הפרטים בתעודת האחריות, בחשבונית הקנייה או בתווית הזיהוי שעל גבי המוצר.

▶ פתחו את דלת התנור.
- תווית הזיהוי מודבקת בפס השמאלי.



מדריך להפעלה מהירה

קראו תחילה את הוראות ההפעלה שבחוברת הוראות הפעלה זו!


לכיוון השעה

- ◀ לחצו על לחצן .
- ◀ סובבו את כפתור הכיוון  כדי לכוון את השעה בתצוגת השעון.
- ◀ לחצו חזרה על לחצן .
- ◀ סובבו את כפתור הכיוון  כדי לכוון את הדקות בתצוגת השעון.

לבחירת מצב הפעולה

- ◀ לחצו לסירוגין על לחצן  עד שיופיע מצב הפעולה הרצוי.
- ◀ סובבו את כפתור הכיוון  כדי להגדיר את טמפרטורת תא הבישול הרצויה.

לכיבוי התנור

- ◀ לחצו על לחצן .

לכיוון טיימר התזכורת

- ◀ לחצו על לחצן .
- ◀ סובבו את כפתור הכיוון  כדי להגדיר את זמן הטיימר לתזכורת.



שרות

כל התערבות שהיא במוצר שרכשתם, חייבת להיות מבוצעת ע"י טכנאי שהוסמך על ידי חברת "ישפאר".
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 "ישפאר" תשמח לעמוד לשירותכם בבדיקה, הדרכה, יעוץ 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, נא חייגו:

1-800-308-090

Email: sherut@isfar.co.il

פקס: 09-9554776

לשירותכם בכל את!



J62A.353-0