



קופר יבוא 1992 בע"מ <sup>בס"ד</sup>

# הוראות הפעלה לתנור אידוי

## Kuppersbusch

### EDG 6260

**Kupper**



**Küppersbusch**

**משוקי**

רח' המלאכה 4 אזור התעשייה החדש ראש העין 48091 טל. 03-9381695 פקס. 03-9381696  
4 HAMELACHA ST. NEW INDUSTRIAL AREA ROSH-HAAYIN CODE 48091, TEL. 03-9381695, FAX. 03-9381696

## הוראות בטיחות

### ניקיון:

\* המכשיר יישאר חם למשך זמן אחרי שנכבה, ויתקרר לאט לאט לטמפרטורת החדר. אנא תנו מספיק זמן לתנור להתקרר לפני, לדוגמה, שתנקו אותו.

\* אל תשתמשו במנקים מחוספסים וגסים או במגרדים חדים ומתכתיים כדי לנקות את זכוכית דלת התנור כיוון שהם יכולים לשרוט את המשטח, מה שעלול לגרום לשבר בזכוכית.

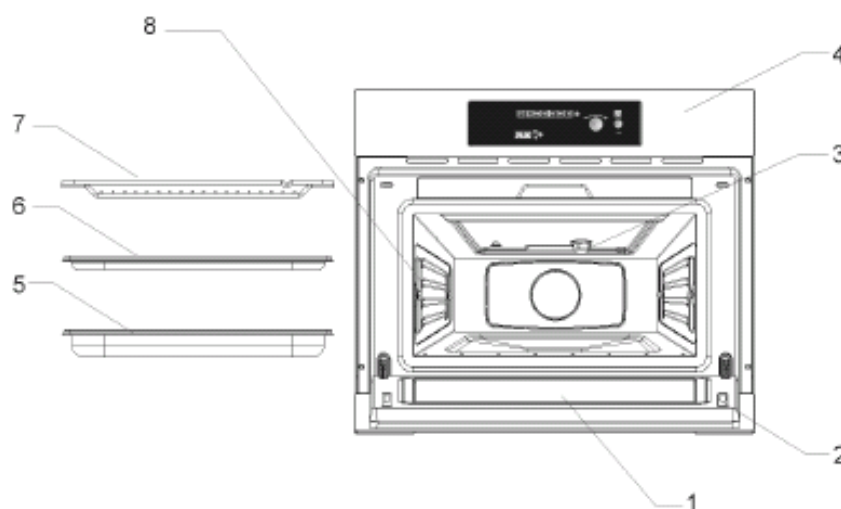
\* משטחי המגע בדלת (חזית מרחב הבישול ופנים הדלת) מוכרח להישמר נקי מאוד במגמה להבטיח שהתנור יפעל כראוי.

\* אנא עקבו אחר ההוראות בנוגע לניקיון בסעיף "ניקיון ותחזוקת התנור".

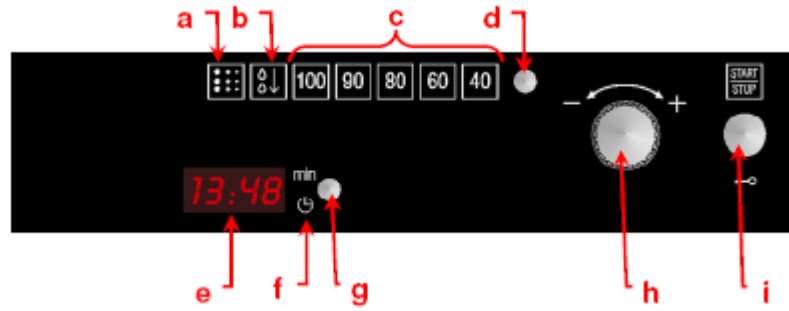
### תיקונים:

- **אט חוט פתיף הזינה נילוק, כדי להימנע מסכנה, החלפתו תיעשה אך ורק ע"י טכנאי מוסמק מטעם היבואן.**
- תיקון ותחזוקה יש לבצע אך ורק בתחנת שרות מוסמכת של היבואן.

## תיאור המכשיר



- |                        |                      |
|------------------------|----------------------|
| 1. - זכוכית חלון הדלת. | 5. - מגש אפייה מחורר |
| 2. - תפסני בטיחות      | 6. - מגש אפייה       |
| 3. - נורה              | 7. - רשת             |
| 4. - לוח בקרה          | 8. - מסילות לתבניות  |



- f. נורות כיוון זמן/ משך זמן
- g. כפתורי בחירת זמן/ משך זמן
- h. כפתור מסתובב ( להוספה והפחתה ).
- i. כפתור להפעלה/עצירה/בטיחות-נעילה

- a. נורת ביקורת להסרת אבנית
- b. נורת למילוי מים מחדש
- c. נורות הפעלה
- d. כפתור לבחירת פעולות
- e. צג שעון/ משך זמן

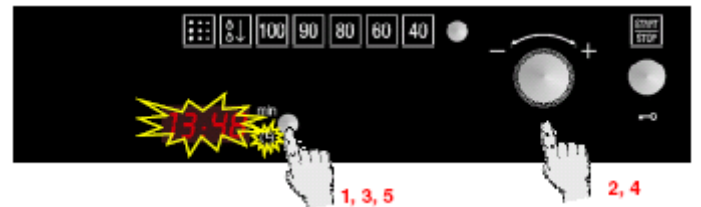
## הכוונות בסיסיות

### הכוונות בסיסיות:

לאחר שתנור האדים שלכם מחובר לראשונה לחשמל או לאחר קצר, צג השעון יהבהב כדי לסמן שהזמן שמוצג אינו מדויק. התנור לא יפעל עד שהשעון יכוון ופרמטר קשיות המים לא יכוון גם כן. כדי לכוון את השעון ואת פרמטר קשיות המים, פעלו כמוסבר בפרקים הבאים.

### כיוון השעון:

כדי לכוון את השעון, פעלו לפי ההוראות הבאות:



1. לחצו על כפתור **כיוון שעון**. מספרי השעה יחלו להבהב ( ניתן לשנות כיוון תמיד - לא בהכרח רק אם התנור מחובר לראשונה לחשמל או לאחר קצר חשמלי).
2. סובבו את הכפתור המסתובב כדי לכוון את השעה המדויקת.
3. לחצו שוב על כפתור **כיוון שעון** כדי לכוון את הדקות. מספר הדקות יתחילו להבהב.
4. סובבו את הכפתור המסתובב כדי לכוון את הדקות במדויק.
5. כדי לסיים, לחצו על כפתור **כיוון השעון** שוב.

### העלמת / או הצגת השעון:

אם צג השעון מפריע לכם, אתם יכולים להעלימו באמצעות לחיצה על כפתור **כיוון שעון** למשך שלוש שניות. הנקודתיים שמפרידות את השעות והדקות יהבהבו אבל שאר צג השעון ייעלם. אם תרצו לראות את צג השעון שוב, לחצו על כפתור **כיוון השעון** שוב למשך שלוש שניות.

## כיוון קשיות המים:

למכשיר נורת ביקורת שנדלקת אוטומטית כאשר צריך להסיר אבנית. המערכת יכולה להיות יעילה מאוד לבית עם מים רכים ביותר (גם דרך שימוש במרכז מים) ולבית עם מים קשים ביותר, באמצעות שינוי כיווני המשתמש לטווח רלוונטי של קשיות מים (ראה טבלה).

*מישראל המים קשים ולכן אם לא ידועה לכם רמת קשיות המים במקום מלכריכת כצוי לכוון את קשיות המים לדרישה 3 (מים קשים).*

Water hardness				Display
Ca + Mg (ppm)	English deg. [°eH]	French deg. [°dF]	German deg. [°dH]	
0 to 150	0 to 11	0 to 15	0 to 8	1
151 to 350	12 to 25	16 to 35	9 to 20	2
501 to 500	26 to 35	36 to 50	21 to 28	3

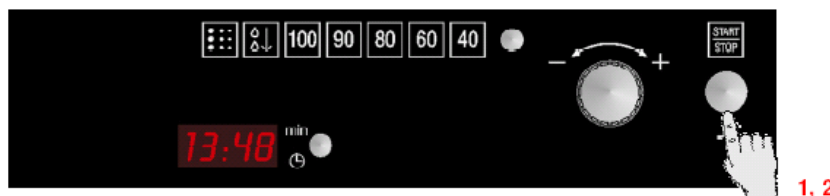
מים רכים  
מים בינוניים  
מים קשים

כדי לכוון את פרמטר קשיות המים, פעלו כמסובר :

1. לחצו על כפתור **הפעל/עצור** ועל כפתור **בחירת פעולה** בו זמנית (d+i). מספר הקשיות יחל להבהב על הצג (ניתן לשנות כיוון תמיד - לא בהכרח רק אם התנור מחובר לראשונה לחשמל או לאחר קצר חשמלי).
2. סובבו את הכפתור המסתובב כדי לכוון את פרמטר קשיות המים המתאים, בהתאם לטבלה למעלה.
3. לחצו על כפתור **שעון** כדי להכניס לזיכרון את הפרמטר. הצג יציג את השעון.

## נעילת בטיחות

פעולות התנור יכולות להיחסם (לדוגמה, כדי למנוע מילדים להפעיל את התנור).

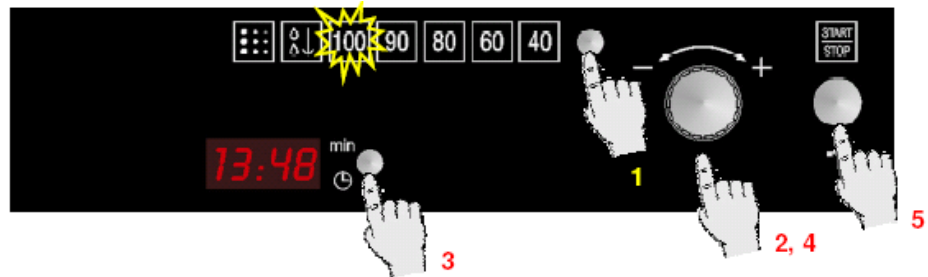


1. כדי לחסום, לחצו על כפתור **הפעל/עצור** למשך 3 שניות. אתם תשמעו סימן קולי **והצג** יראה את המילה "SAFE". התנור חסום במצב זה ולא יכול להיות בשימוש.
  2. כדי לשחרר את התנור מהחסימה, לחצו על כפתור **הפעל/עצור** שוב למשך 3 שניות. תשמעו סימן קולי **והצג** יראה את השעון שוב.
- השעון יכול להיראות ע"י לחיצה קצרה על כפתור **הפעלה/עצירה**.

## פעולות בסיסיות:

### פעולת אידוי 100 מעלות צלסיוס:

השתמשו בפעולה זו כדי לבשל סוגים שונים של ירקות, אורז, דגים ובשר. זה גם מתאים להוצאת מיץ מגרגרים, ולהפשרה, בישול וריענון מזון מבושל בו-זמנית.



1. לחצו על כפתור **בחירת הפעולה**. אחת ממורות הפעולה יהבהבו.

2. סובבו את **ידית הסיבוב** לכל כיוון שהוא עד שנורת הפעולה "100" תהבהב."

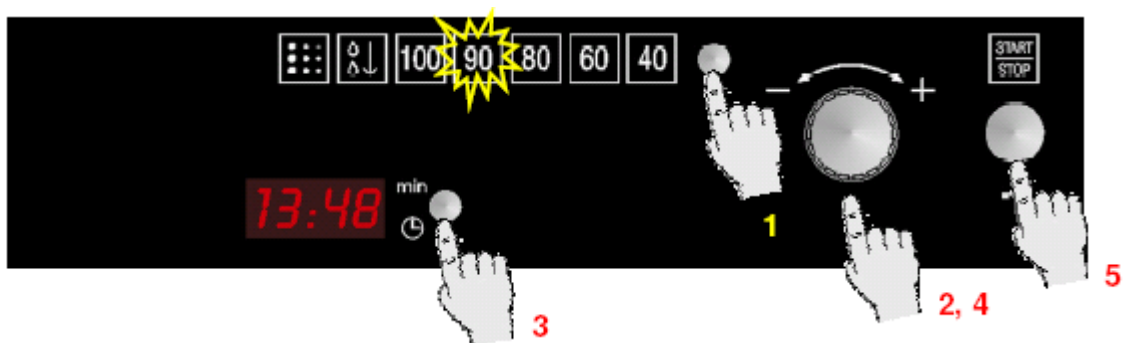
3. לחצו על כפתור **בחירת משך הזמן** כדי לשנות את זמן הביצוע. הצג המתאים יחל להבהב. הכיוון הזה בגדר אפשרות. אנא דלגו לנקודה 5 אם אינכם רוצים לכוון את משך זמן הפעולה.

4. בחרו את זמן הפעולה שאתם רוצים באמצעות לחיצה על **הכפתור המסתובב** לכל כיוון שהוא (לדוגמה, למשך 10 דקות).

5. לחצו על כפתור **הפעל**. התנור יחל לפעול.

### פעולת אידוי 90 מעלות צלסיוס:

השתמשו בפעולה זו כדי לבשל דגים, קינוחים מעודנים, פירות סטריליים ולריענון מזון מבושל.



1. לחצו על כפתור **בחירת הפעולה**. אחת ממורות הפעולה יהבהבו.

2. סובבו את **ידית הסיבוב** לכל כיוון שהוא עד שנורת הפעולה "90" תהבהב."

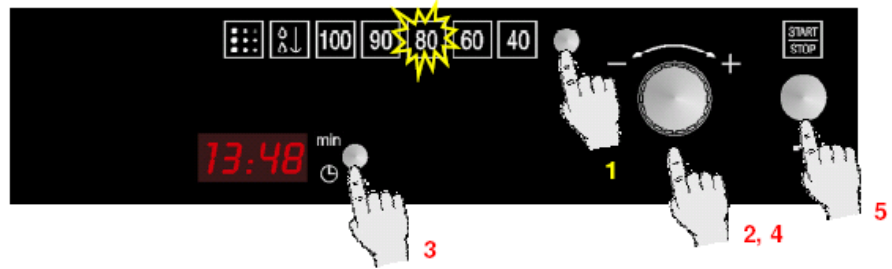
3. לחצו על כפתור **בחירת משך הזמן** כדי לשנות את זמן הביצוע. הצג המתאים יחל להבהב. הכיוון הזה בגדר אפשרות. אנא דלגו לנקודה 5 אם אינכם רוצים לכוון את משך זמן הפעולה.

4. בחרו את זמן הפעולה שאתם רוצים באמצעות לחיצה על **הכפתור המסתובב** לכל כיוון שהוא (לדוגמה, למשך 10 דקות).

5. לחצו על כפתור **הפעל**. התנור יחל לפעול.

## פעולת אידוי 80 מעלות צלסיוס:

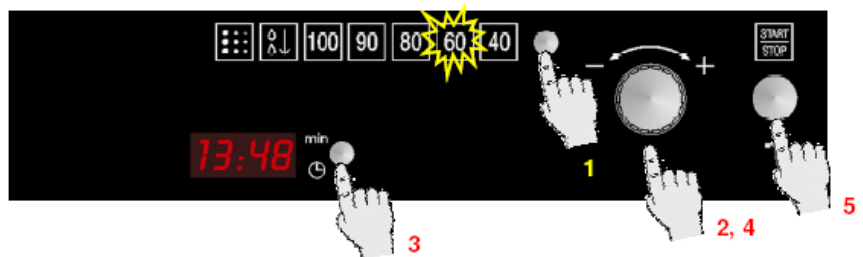
השתמשו בפעולה זו כדי לבשל במים חמים ( לשלוק ), ולבשל דגים ובשר .



1. לחצו על כפתור **בחירת הפעולה**. אחת ממנורות הפעולה יהבהבו.
2. סובבו את הכפתור **המסתובב** לכל כיוון שהוא עד שנורת הפעולה "80" תהבהב.
3. לחצו על כפתור **בחירת משך הזמן** כדי לשנות את זמן הביצוע. הצג המתאים יחל להבהב. הכיוון הזה בגדר אפשרות. אנא דלגו לנקודה 5 אם אינכם רוצים לכוון את משך זמן הפעולה.
4. בחרו את זמן הפעולה שאתם רוצים באמצעות הכפתור המסתובב - לכל כיוון שהוא (לדוגמה, למשך 10 דקות).
5. לחצו על כפתור **הפעל**. התנור יחל לפעול.

## פעולת אידוי 60 מעלות צלסיוס:

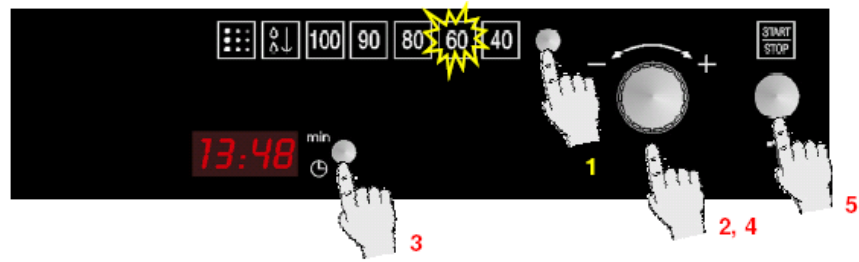
השתמשו בפעולה זו כדי לבשל ולהפשיר בחום נמוך.



1. לחצו על כפתור **בחירת הפעולה**. אחת ממנורות הפעולה יהבהבו.
2. סובבו את הכפתור **המסתובב** לכל כיוון שהוא עד שנורת הפעולה "60" תהבהב.
3. לחצו על כפתור **בחירת משך הזמן** כדי לשנות את זמן הביצוע. הצג המתאים יחל להבהב. הכיוון הזה בגדר אפשרות. אנא דלגו לנקודה 5 אם אינכם רוצים לכוון את משך זמן הפעולה.
4. בחרו את זמן הפעולה שאתם רוצים באמצעות הכפתור המסתובב - לכל כיוון שהוא (לדוגמה, למשך 10 דקות).
5. לחצו על כפתור **הפעל**. התנור יחל לפעול.

## פעולת אידוי 40 מעלות צלסיוס:

השתמשו בפעולה זו כדי להכין יוגורט ולהפשיר מאכלים עדינים.



1. לחצו על כפתור **בחירת הפעולה**. אחת ממנורות הפעולה יתבהבו.
2. סובבו את הכפתור **המסתובב** - לכל כיוון שהוא עד שנורת הפעולה "40" תהבהב.
3. לחצו על כפתור **בחירת משך הזמן** כדי לשנות את זמן הביצוע. הצג המתאים יחל להבהב. הכיוון הזה בגדר אפשרות. אנא דלגו לנקודה 5 אם אינכם רוצים לכוון את משך זמן הפעולה.
4. בחרו את זמן הפעולה שאתם רוצים באמצעות הכפתור המסתובב - לכל כיוון שהוא (לדוגמה, למשך 10 דקות).
5. לחצו על כפתור **הפעל**. התנור יחל לפעול.

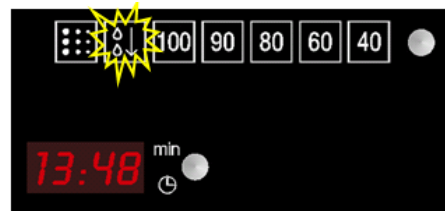
## מילוי מים:

### מילוי מיכל המים:

כל הפעולות דורשות שמיל המים יהיה מלא. מלאו את מיכל המים עד הסימן "MAX" במי שתייה קרים ונקיים (ליטר אחד בערך) והכניסו אותו לפתח המתאים. אם הצג מראה "rES", זה אומר שמיל המים לא הוכנס כפי שצריך.

### מילוי המים מחדש:

תכולת מיכל המים מספיקה לזמן בישול של 50-60 דקות. אם בכל אופן מיכל המים צריך להתמלא מחדש, נורת מילוי המים תידלק.



במקרה זה של מילוי מוך כדי בישול - מלאו את מיכל המים רק עד מקסימום של **חצי ליטר** כדי להבטיח שהמים לא יגלשו כאשר הם נשאבים חזרה למיכל המים. **סכנת שאיבה**.

## ריקון מיכל המים:

כאשר המכשיר מכובה, המים הנותרים נשאבים לתוך מיכל המים. כאשר המים נשאבים הצג מראה "PUMP". ההודעה נשארת עד שהטמפרטורה של המים מגיעה ל-75 מעלות צלסיוס לפני שהם יכולים להישאב חזרה למיכל המים.

**אזהרה: המים במיכל עלולים להיות חמים. סכנת כוויה!**

אחרי שהמים נשאבים חזרה לתוך המיכל, הצג יראה את ההודעה "DEP" שדורשת את הפעולות הבאות:

1. הסירו ורוקן את מיכל המים.
2. יבשו את מיכל המים והכניסו אותו חזרה לתוך הפתח המיועד לו. נקו ויבשו את שטח הבישול.
3. השאירו פתוח את דלת המכשיר כך ששטח הבישול יוכל להתקרר ולהתייבש לחלוטין.

**הערה חשובה: מומלץ להסיר את מיכל המים ולרוקן אותו אחרי מחזור בישול. זה מונע חיידקים ואבנית בתוך המכשיר.**

אם מיכל המים לא הוסר מהתנור ומחזור בישול החל, התנור מציג את האזהרה "DEP". האזהרה יכולה להימחק באמצעות לחיצה על כפתור **עצור** ולהמשיך עם בישול חדש ללא הסרה וריקון מיכל המים.

## כאשר התנור עובד...

### הפרעה למהלך הבישול:

ביכולתכם לעצור את תהליך הבישול בכל זמן באמצעות לחיצה על כפתור **הפעל/עצור** פעם אחת. התנור ממזג את פעולת הפחתת אדים שמופעלת כאשר כפתור **הפעל/עצור** נלחץ, כדי לשחרר בהדרגתיות את האדים מהתא, כך שלא ייווצר עומס אדים כאשר דלת התנור נפתחת. הפעולה נמשכת כ-3 דקות ובאותו זמן הצג מראה את המילה "VAP".

\* יצירת האדים נפסקת.

\* הדפנות ומיכל המים עדיין חמים מאוד. **סכנת כוויה!**

\* הטיימר עוצר והצג מראה את זמן הפעולה שנותר (אם הוא כוון).

אם תרצו, בנקודה זו ביכולתכם:

1. סובבו או ערבבו את האוכל כדי להבטיח שיתחמם באופן שווה.
2. שנו את פרמטרי הבישול.

כדי להתחיל מחדש את התהליך, סגרו את הדלת ולחצו על כפתור **הפעל/עצור**.

### פרמטרים שונים:

זמן הבישול ניתן לשינוי כאשר התנור פועל או כאשר תהליך הבישול נפסק, זאת ע"י הכפתור המסתובב. משך הזמן החדש שהוגדר תקף כאשר הצג מפסיק להבהב.

הטמפרטורה יכולה להשתנות רק כאשר התנור נעצר. שנו את הטמפרטורה באמצעות לחיצה על כפתור **בחירת הפעולה** וסיבוב הכפתור **המסתובב** עד אשר הטמפרטורה מהבהבת. הכניסו את בחירתכם לתוקף ע"י לחיצה נוספת על כפתור **בחירת הפעולה**.



## ביטול הבישול:

אם ברצונכם לבטל את הבישול, לחצו על כפתור **הפעל/עצור** למשך 3 שניות. לאחר מכן תשמעו צפצוף והשעון יופיע על הצג.

## סיום הבישול:

בסוף כיוון זמן הבישול או כאשר לחצתם על כפתור **הפעל/עצור** כדי לסיים את הבישול, אתם תשמעו שלושה צפצופים והצג יראה את המילה "End" והתנור מתחיל פעולת הפחתת אדים.

הפעולה משחררת בהדרגתיות את האדים מהתא, כך שלא ייווצר עומס אדים כאשר דלת התנור נפתחת. הפעולה נמשכת דקה אחת ותוך כדי ביצוע הפעולה, הצג מראה את המילה "VAP".

**אזהרה! כאשר פותחים את הדלת במהלך או בסיום הבישול, היזהרו מאוויר חם ו/או מאדים שיוצאים מתא הבישול. זוזו לאחור או הצידה כדי להימנע מכוויות.**

מאוורר הקירור יכול להמשיך לפעול למשך זמן מסוים אחרי שהמכשיר נכבה. זוהי פעולה נורמאלית שמשמעותה להפחית את הטמפרטורה שבתוך התנור. כאשר הצג מראה את המילה "DEP", זה מראה שהמים נשאבו, ומיכל המים יכול להיות מוסר.

הסירו את מיכל המים ויבשו אותו לגמרי. הניחו לשטח הבישול להתקרר לזמן מה ואחר כך נקו ויבשו אותו עם מטלית יבשה. הדלת אמורה להישאר פתוחה למשך זמן מה כך שהתנור יוכל להתייבש לחלוטין.

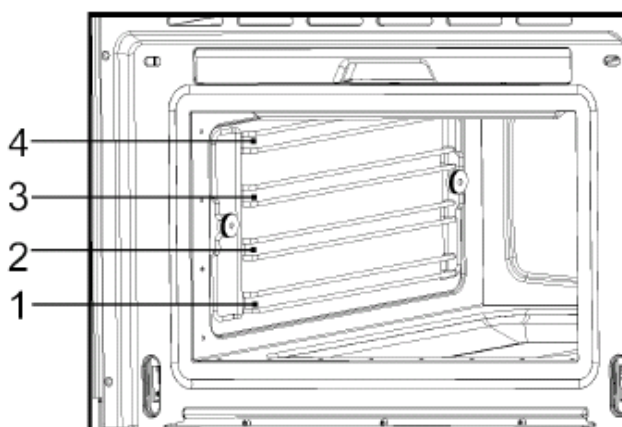
## שימוש באביזרים:

התבנית המנוקבת מותאמת לבישול ירקות טריים או קפואים, בשר או עופות. במקרה כזה חשוב שהתבנית הלא מנוקבת תוכנס לשלב הראשון הנמוך בתנור. בדרך זו טיפות המים מתנקזות לתבנית והתנור לא מתלכלך.

התבנית המנוקבת עם האוכל צריכה להיכנס לשלב השני בתנור, מעל לתבנית הסגורה. התבנית הלא מנוקבת מתאימה לאידוי מזון עדין, כגון ליפתנים. ברשת משתמשים כאשר רוצים לבשל עם מיכלים קטנים, לדוגמה קינוחים בקעריות. או כאשר רוצים להכניס מזון מבושל כדי לרענן אותו.

לעוד מידע מדויק עיין בטבלאות.

הזמנים והטמפרטורות המוצעות הם קווים מנחים בעלי חשיבות, אולם בגדר המלצה. הזמן הממשי של הבישול יכול להשתנות ביחס לסוג ולטיב האוכל, ולהעדפות אישיות של המשתמש.



## דגים

דגים	משקל	טמפרטורה	זמן בדקות	להשתמש בתבניות מחוררות	שלב
Fish	Quantity	Temperature °C	Time min.	Container	Level
טרטה	800-1200 g	80	30-40	Perforated	2
טרטה	4 x 250 g	80	20-25	Perforated	2
פילה סלמון	500-1000 g	80	15-25	Perforated	2
טרטה סלמון	1000-1200 g	80	25-35	Perforated	1/2
סרטן	500-1000 g	80	15-20	Perforated	2
צדפה ירוקה שחורה	1000-1500 g	100	25-35	Perforated	2
פילה פוטית	500-1000 g	80	20-25	Perforated	2
סרטן - לובסטר	500-1000 g	100	10-20	Perforated	2
פילה בקלה	800-1200 g	100	25-30	Perforated	1/2
צדפה כחולה שחורה	1000-1200 g	80	20-25	Perforated	2
דג אגמים	1000-1200 g	100	15-25	Perforated	2
חמור הים (דג)	4 x 250 g	80	25-30	Perforated	2
פילה טונה	1000-1200 g	80	20-25	Perforated	2
	500-1000 g	80	15-20	Perforated	2
	4 x 250 g	80	25-30	Perforated	2

## בשר

בשר	כמות ומשקל	טמפרטורה	זמן בדקות	להשתמש בתבניות מחוררות	שלב
Meat	Quantity	Temperature °C	Time min.	Container	Level
שוק של עוף	4-10	100	40-45	Perforated	2
חזה עוף	4-6	100	25-35	Perforated	2
מותניי בשר מעושן	500g – 1000 g	100	40-50	Perforated	2
פרוסת בשר של הודו	4-8	100	20-25	Perforated	2
פילה בשר שלם	4-8	100	20-30	Perforated	2
נקניקיות		80-100	10-15	Perforated	2

## ביצים

ביצים	טמפרטורה	זמן בדקות	להשתמש ברשת	שלב
Eggs	Temperature °C	Time min.	Container	Level
ביצים בזכוכית	100	10-15	Rack	2
ביצים קשות	100	15	Rack	2
ביצים רכות	100	10-12	Rack	2

שלב השתמש בתבנית זמן בדיקות טמפרטורה ירקות מחוררת

	Vegetables	Temperature °C	Time min.	Container	Level	
1	Eggplant/Aubergine	in slices	100	15-20	Perforated	2
2	Beans		100	35-45	Perforated	2
3	Broccoli	florets with stalk	100	25-30	Perforated	2
4	Broccoli	florets without stalk	100	15-20	Perforated	2
5	Cauliflower	florets	100	25-30	Perforated	2
6	Cauliflower	whole head	100	40-45	Perforated	1
7	Peas		100	30-35	Perforated	2
8	Fennel	in stripes	100	15-20	Perforated	2
9	Fennel	cut in half	100	20-30	Perforated	2
10	Potatoes with skin	whole, very small	100	20-25	Perforated	2
11	Potatoes with skin	whole, very big	100	45-50	Perforated	2
12	Potatoes without skin	in pieces	100	20-25	Perforated	2
13	Turnip	in sticks	100	20-25	Perforated	2
14	Snow peas		100	15-20	Perforated	2
15	Carrots	in slices	100	25-30	Perforated	2
16	Corn cobs		100	50-60	Perforated	2
17	Bell peppers	in stripes	100	12-15	Perforated	2
18	Hot pepper		100	12-15	Perforated	2
19	Mushrooms	in quarters	100	12-15	Perforated	2
20	Leeks	in slices	100	10-12	Perforated	2
21	Brussels sprouts		100	25-35	Perforated	2
22	Celery	in stripes	100	15-20	Perforated	2
23	Asparagus		100	20-35	Perforated	2
24	Spinach		100	12-15	Perforated	2
25	Celery stalks		100	25-30	Perforated	2
26	Courgette	in slices	100	12-18	Perforated	2

\* פירוט סעיף הירקות בטבלה

- |                                   |                                     |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| 14. אפונים קפואים                 | 1. חציל/חציל סגול כהה – בחתיכות     |
| 15. גזר – בחתיכות                 | 2. שעועית                           |
| 16. קלח תירס                      | 3. ברוקולי – ירק עם גבעול           |
| 17. .... - .....                  | 4. ברוקולי – ירק בלי גבעול          |
| 18. פלפל חריף                     | 5. כרובית – חלק של הפרח             |
| 19. פטריות – חתוכות לרבעים        | 6. כרובית – כל הראש                 |
| 20. כרישה(ירק דמוי בצל) – בחתיכות | 7. אפונים                           |
| 21. כרוב הניצינים                 | 8. שומר – חתוך לרצועות              |
| 22. סלרי – חתוך לרצועות           | 9. שומר – חתוך לחצאים               |
| 23. אספרגוס                       | 10. תפו"א עם קליפה – שלם, קטן מאוד  |
| 24. תרד                           | 11. תפו"א עם קליפה – שלם, גדול מאוד |
| 25. גבעולי סלרי                   | 12. תפו"א בלי קליפה – בחתיכות       |
| 26. קישוא – בחתיכות               | 13. לפת – נעוץ במקלות               |

## קינוחים שלב

קינוחים	משקל	טמפרטורה	זמן בדקות	תבניות	שלב
Desserts	Quantity	Temperature °C	Time min.	Container	Level
תבשיל תפוחים	500-1500 g	100	15-25	לא מחוררת	2
תבשיל אגסים	500-1500 g	100	25-30	לא מחוררת	2
קרום בורלה		80	20-25	קעורה	2
קרום קרמל		80	25-30	קעורה	2
יוגורט		40	4-6 hrs.	קעורה	2
תבשיל אפרסקים	500-1500 g	100	15-20	לא מחוררת	2

## ריענון מזון מבושל

שלב	להשתמש ברשת	זמן בדקות	טמפרטורה	כמות	חימום
Level	Container	Time min.	Temperature °C	Quantity	Warming-up
2	Rack	12-15	100	1-2	צלחת
2	Rack	15-20	100	3-4	צלחת
2	Rack	15-20	100		ארוחות מוכנות

## בישול של שני סוגי מזון

בבישול של שני סוגי מזון, יש להכניס את הרשת למסילה השניה או השלישית מלמטה. יש להכניס את התבנית המחוררת למסילה הראשונה מלמטה. בתחתית התנור יש להכניס את התבנית הלא מחוררת לתחתית התנור על מנת שעודף הנוזלים יקווה בתבנית.

סוגי מזון שונים מצריכים זמני בישול אחרים ומפוקחים בדרך זו: מזון שצריך זמן בישול ארוך יותר יוכנס לאזור הגבוה ביותר בתנור. מזון שצריך זמן בישול קצר יותר יוכנס לשלב הראשון.

### דוגמא אחת:

בישול של ירקות, תפוחי אדמה ודגים

שימו את הירקות ותפוחי האדמה בכל כלי מתאים על הרשת שמוכנסת לשלב השני או השלישי בתנור.

שימו את הדגים בתבנית המחוררת הנמצאת בשלב הראשון בתנור.

כאשר אתם משתמשים במגש מחורר לבשל דגים, מגש לא מחורר חייב להיות בתחתית התנור כדי לאגור את הנוזלים שיוצאים מהדג, וכך התנור נשאר יבש ונקי.

זמן בישול: ירקות ותפוחי אדמה – 25-35 דקות.

זמן בישול: דגים – (תלוי בסוג), 15-25 דקות.

בחרו את זמן הבישול הארוך ביותר, בזכות השלבים השונים שבהם שוהים סוגי המזון השונים

האוכל יהיה מוכן באותו הזמן ללא בישול עודף.

## ניקוי חלל הבישול

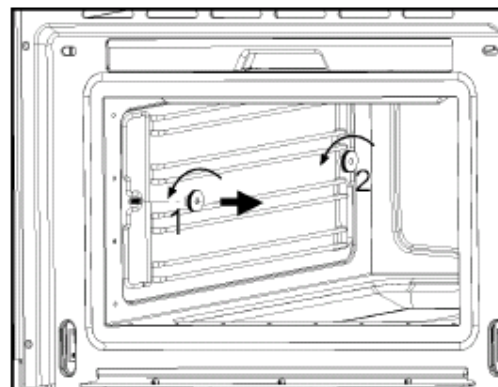
הימנעו מלהשתמש מאמצעי ניקוי שורטים כגון סקוץ', צמר פלדה וכו', מכיוון שהם גורמים נזק לשטח הפנים של התנור.

לניגוב חלל הבישול השתמשו במטלית לח כל עוד התנור חם, וסיימו עם יבוש חלל התנור עם מטלית יבשה.

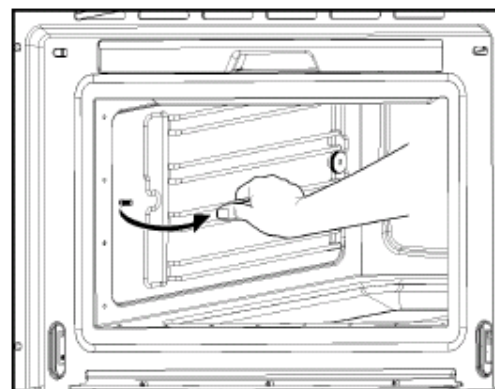
להקלה בניקוי, המסילות יכולות לצאת ממקומן – ראו תרשימים בהמשך.

## הסרת המסילות

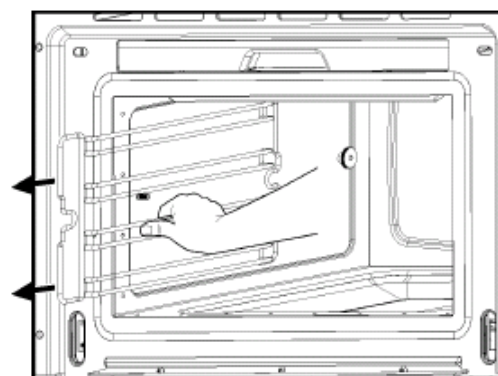
הוציאו את הברגים והסירו את האום המשונן (1) בקדמת המסילה, סובבו בניגוד לכיוון השעון.



הוציאו את הברגים והתירו את האום המשונן (2) בחלק האחורי של המסילה בניגוד לכיוון השעון. אל תסירו לגמרי את האומים האלו.



דחפו את המסילה כלפי פנים והסירו אותה מלפנים.



בכדי להחזיר את המסילות חזרה, החזירו את המסילות לתוך האום המשונן האחורי (2), ומקמו את הברגים מקדימה. סובבו את האומים המשוננים עם כיוון השעון עד שהם צמודים כפי שהיו.

## הסרת אבנית - חובה לצד ניקוי אבנית אחת התנור יפסיק לפעול

בכל פעם שמפעילים את התנור ונוצרים אדים, בלי להתחשב ברמת קשיות המים המסופקת, נוצרת אבנית בתוך הגנרטור המייצר את האדים.

חובה לנקות את האבנית אחת לתקופה אחרת התנור יפסיק לפעול. התדירות בין ניקוי לניקוי תלויה ברמת קשיות המים ובתדירות השימוש. אם מפעילים את התנור 4 פעמים למשך 30 דקות לשבוע, התנור חייב להתנקות מאבנית (תלוי ברמת קשיות המים) בערך על פי הטבלה הבאה:

	רמת קושי המים	ניקוי אבנית אחרי בערך .... חודשים
	Water hardness	Descal after about
רכים	Very soft	18 months
בינוני	Medium	9 months
קשים	Very hard	6 months

התנור יאיר באופן אוטומטי את נורת האזהרה כאשר הוא יצטרך ניקוי אבנית, וכאשר זה יקרה הנורה של ניקוי האבנית תישאר מוארת. אם תהליך ניקוי האבנית אינו מבוצע לאחר שהנורת תואר מספר נורות ליד אורות ניקוי האבנית יתחילו להבהב. אם עדיין תהליך ניקוי האבנית אינו מבוצע מספר פונקציות ינעלו והתצוגה תראה "CAL" מהבהב.

**דבר חשוב:**  
אי ביצוע של ניקוי האבנית יגרום לנזק לתנור.

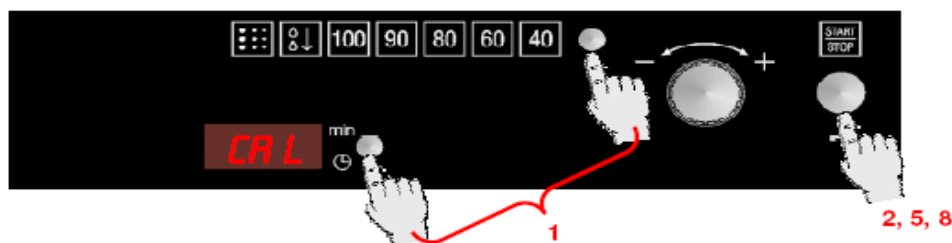
### תמיסה מקצועית לניקוי אבנית

לניקוי אבנית השתמשו בתמיסת ניקוי האבנית "דורגול" "durgol" המתאים לתנורי אידוי בלבד. תמיסה זו מאפשרת ניקוי מקצועי וזהיר לתנור שלכם. תמיסה זו זמינה להזמנה אצל היבואן קופר יבוא בע"מ טלפון 9381695 – 03 שלוחה 2.

**אזהרה!!:** אל תשתמשו בחומץ או במוצרים על בסיס חומץ מכיוון שהם יכולים לגרום לנזק למעגל החשמלי הפנימי של התנור.

תמיסות ניקוי מסורתיות להסרת אבנית לא מתאימות בגלל שהן מכילות חומרים נלווים אשר יכולים לגרום נזק לגנרטור.

### תהליך ניקוי האבנית - חובה לצד



**אזהרה:** בגלל סיבות בטיחותיות, תהליך ניקוי האבנית לא יכול להיות מופרע באמצע והוא לוקח כ-45 דקות.

התנור יכול להתנקות מאבנית כשהדלת פתוחה או סגורה. התנור חייב להיות במצב לא פעיל לפני תחילת תהליך ניקוי האבנית. כדי להריץ מחזור של ניקוי אבנית עשו את הדברים הבאים:  
1. לחצו על לחצני בחירת פעולות ועל בחירת משך זמן בו זמנית. התצוגה תראה "CAL" וישמע צליל לא רצוף.

2. לחצו על לחצן ההתחלה/עצירה.
3. כאשר התצוגה מראה "0.5L", הסירו את מיכל המים.
4. שפכו חצי ליטר של תמיסת ניקוי אבנית "durgol" לתוך מיכל המים ושימו בחזרה את מיכל המים במקומו.
5. לחצו על לחצן התחלה/הפסקה. תהליך ניקוי האבנית מתחיל וייקח כ- 30 דקות.
6. כאשר התצוגה תהבהב "1.0L" מהבהב והתנור פולט צליל, הסירו ורוקנו את מיכל המים.
7. שימו מים קרים בכמות של ליטר במיכל המים והחזירו אותו למקומו.
8. לחצו על לחצן ההפעלה/הפסקה. השטיפה הראשונה בתהליך מתחילה.
9. כאשר התצוגה שוב מראה "1.0L" מהבהב והתנור פולט צליל חדש, הסירו את מיכל המים ורוקנו אותו.
10. שימו שוב ליטר מים במיכל והחזירו אותו למקומו.
11. לחצו על לחצן ההתחלה/הפסקה. השטיפה השנייה בתהליך מתחילה.
12. כאשר השטיפה מסתיימת התצוגה תראה "END".
13. הסירו, ורוקנו ויבשו את מיכל המים.

**אזהרה!! : ניקוי ויבוש התנור צריך להיעשות כאשר התנור מכובה. נתקו את התקע מהשקע או כבו את המעגל החשמלי של התנור.**

**אל תשתמשו במוצרי ניקוי אגרסיביים או שורטים, מוצרים שמשפשפים את שטח הפנים או חפצים חדים מאחר ולאחר מכן עשויים להופיע כתמים.**

**אל תשתמשו בניקוי בלחץ גבוה בניקוי התנור.**

### **שטח פנים קדמי**

בדרך כלל תצטרכו לנקות את התנור במטלית לחה. אם התנור מאוד מלוכלך הוסיפו כמה טיפות של נוזל לניקוי כלים למים ואחר כך נגבו את התנור במטלית יבש.

**בתנור עם חזית מאלומיניום**, השתמשו במוצר עדין לניקוי זכוכית ובבד עדין שלא משאיר סיבים או חוטים. נקו מצד לצד ללא הפעלת מאמץ על שטח הפנים.

באופן מיידי הסירו אבנית, שומנים, עמילן או כתמי ביצים לבנות. קורוזיה עלולה להופיע מתחת לכתמים אלו. אל תתנו למים לחדור לתנור.

לשמירה על יופיה של הנירוסטה – השתמשו בנירוסטון (ראו בסוף חוברת זו)

### **פנים התנור**

אחרי השימוש הסירו כל טיפת מים מהתחתית של שטח הבישול עם מטלית עדינה. השאירו את דלת התנור פתוחה כדי שהתנור יוכל להתקרר.

כדי להסיר לכלוך שקשה להסרה השתמשו במוצר ניקוי לא אגרסיבי (מים עם נוזל לניקוי כלים).

**אל תשתמשו בספריי לתנור או במוצרים אגרסיביים ושורטים אחרים. תמיד הקפידו להשאיר את הדלת ואת חזית התנור נקיים כדי להבטיח את פתיחת וסגירת הדלת באופן ראוי.**

וודאו שמים לא נכנסים לפתחי האוורור. מנורת הזכוכית המכוסה ממוקמת בתקרת התנור ויכולה לצאת ממקומה בקלות לצורך ניקוי. אתם צריכים רק להוציא את הברגים שלה ולנקות אותה עם מים ונוזל לניקוי כלים.

### **אביזרים**

נקו את האביזרים אחרי כל שימוש. אם הם מלוכלכים מאוד השרו אותם קודם ואחר כך נקו אותם עם מברשת וספוג. האביזרים יכולים להישטף במדיח כלים.

**אזהרה!! : כל סוג שהוא של תיקון חייב להיעשות על ידי טכנאי בוסמך ע"י היבואן. כל תיקון שנעשה על ידי אדם שלא בוסמך על ידי היבואן הוא סיכון ומבטל את האחריות למוצר.**

במקרה של תקלה, בדקו קודם כל:

**\*התצוגה אינה מופיעה! – בדקו אם:**

- סימן הזמן כובה –השעון מכונן (ראו את החלק על הכוונות בסיסיות).

**\*דבר אינו קורה כאשר אתם לוחצים על הלחצנים! – בדקו אם:**

- החסימה הבטיחותית פועלת (ראו חלק על הכוונות בסיסיות).

**\*התנור אינו עובד! בדקו אם:**

- התקע מתאים ומחובר לשקע.

- החשמל של התנור מופעל.

**\*כאשר התנור פועל אתם שומעים רעשים מוזרים! זו לא בעיה.**

- זה יכול לנבוע מרעשים שמופיעים במשך תהליך הבישול, לדוגמא משאבות המים באדי הגנרטור.

- האדים בתוך החלל מפיקים לחץ גובר ולפעמים קירות החלל עלולים להפיק קולות כאשר הם מגיבים ללחץ.

- הקולות האלו רגילים, אין שום בעיה בקולות האלו.

**\*המזון אינו התחמם או מתחמם מאוד לאט! בדקו אם:**

- בחרתם את זמן ההפעלה הנכון ואת הטמפרטורה המתאימה.

- המזון שהכנסתם פנימה גדול מבחינת הכמות או קר יותר מבדרך כלל.

**\*אם ההודעה "Err\_" מופיעה על התצוגה בבקשה פנו לשירות הלקוחות.**

**\*התנור עדיין משמיע קולות למרות שתהליך הבישול נגמר! זו אינה בעיה.**

- המאוורר המקרר ימשיך לעבוד לזמן מה, כאשר הטמפרטורה תרד משמעותית המאוורר ייכבה באופן אוטומטי.

**\*התנור מופעל אבל האורות הפנימיים לא עובדים!**

- אם כל הפונקציות האחרות פועלות כשורה חוץ מהמנורה, אז היא כנראה שרופה. אתם יכולים להשתמש בתנור.

## החלפת נורת חשמל

כדי להחליף את נורת החשמל בצעו את הפעולות הבאות:

- נתק את התנור מאספקת החשמל. הוצא את התקע מהשקע או כבה את המעגל החשמלי של התנור.

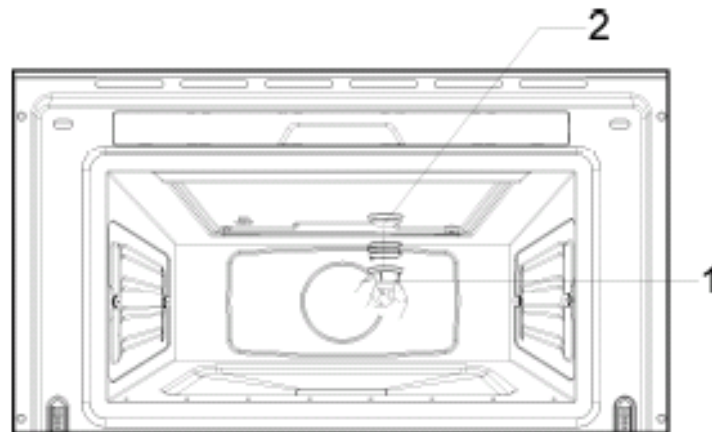
- הוצא את הברגים והסר את כיסוי הזכוכית(1).

- הסר את נורת החשמל (2). אזהרה! – הנורה עלולה להיות חמה מאוד!

- נורה אפשר לרכוש אצל היבואן או תחנות השירות.

- הברג חזרה את כיסוי הזכוכית למקום (1).

- חבר שוב את התנור לחשמל.





**תיאור של הפונקציות**

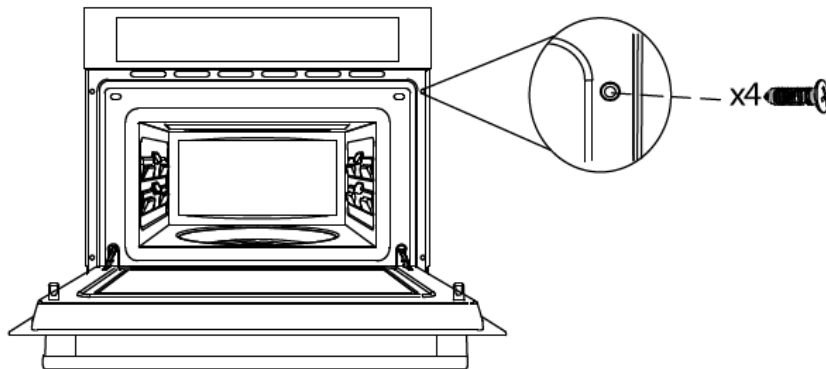
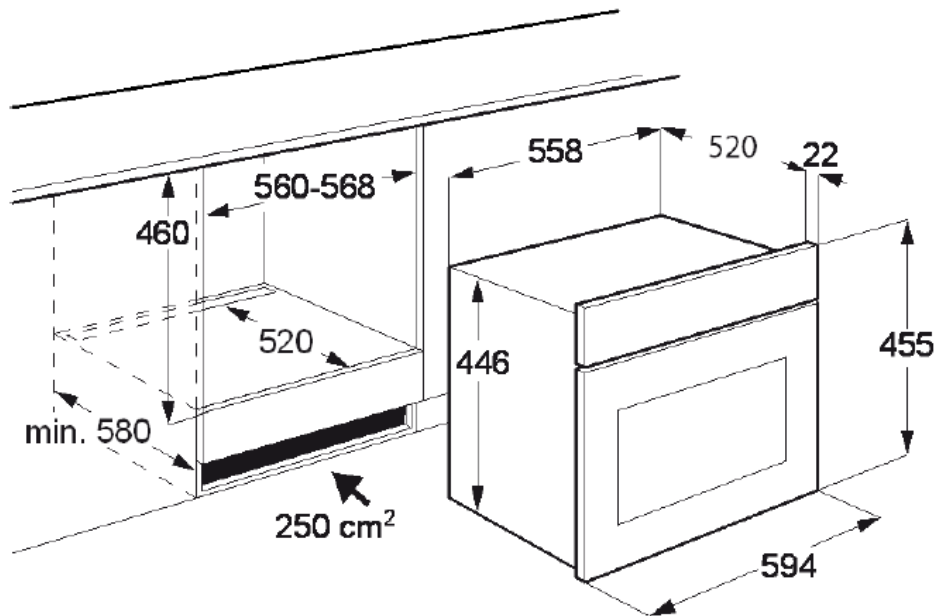
<u>סוגי מזון</u>	<u>פונקציה</u>	<u>טמפרטורה</u>
בישול כל סוגי הירקות, אורז, תבואה ובשר. סחיטת מיץ מגרגרים	אידיוי ב- 100 מעלות	100
בישול דגים, קינוחים עדינים, עיקור פירות וחיידוש	אידיוי ב- 90 מעלות	90
שליקה ובישול דגים ובשר	אידיוי ב- 80 מעלות	80
הפשרה ובישול ירקות	אידיוי ב- 60 מעלות	60
הפשרת מזון עדין. הכנת יוגורט.	אידיוי ב- 40 מעלות	40
	<u>תיאור</u>	<u>תצוגות תצוגה</u>
<b>ניקוי אבנית</b>		
	מים רכים	1
	מים בינוניים	2
	מים קשים	3
	התנור חייב להתנקות מאבנית הבהוב – הניקוי מאבנית החל	CAL
	הזינו חצי ליטר תמיסת ניקוי " durgol " אבנית בתוך מיכל המים	0.5L
	הזינו ליטר מים לתוך מיכל המים בשביל שטיפה מחומר הניקוי	1.0L
<b>מיכל מים</b>		
	מראה שמיכל המים אינו במקומו	RES
	מיכל המים חייב להיות מוסר, רוקן והכנס שוב	REP
<b>צמצום אדים</b>		
	מראה שתהליך צמצום האדים מתקדם	VAP
	מראה שמים קרים נכנסים לדוד חימום ומים חמים נשאבים למיכל המים	PUMP
	מיכל המים חייב להיות מוסר, רוקן והכנס שוב.	FULL
<b>מערכת אזהרה</b>		
	הטמפרטורה בכרטיס האלקטרוני גבוהה מדי	HOT

## פירוט

- כוח אלקטרו מניע.....(ראה לוחית מאפיינים)
- חשמל נצרך.....3400 וולט
- ממד חיצוני.....472 X 455 X 595 מ"מ
- ממד פנימי.....390X 210X 420 מ"מ
- תכולת התנור.....35
- משקל.....32 ק"ג

## התקנה

1. הכנס את התנור לחלוטין לתוך הארון ומרכז אותו.
2. פתח את הדלת והדק את המכשיר תוך שימוש בארבעת הברגים. הכנס את הברגים לתוך החורים הקדמיים.



# NIROSTON נירוסטון

לקולטי אדים, לתנורים, מקררים, לכריים, לדלתות הרמה  
for STAINLESS STEEL

## ספריי מבריק ומגן על נירוסטה

מכיל חומרי הגנה מפני קורוזיה  
משאיר שכבת מגן על הנירוסטה



ניאן אהשי במנויו  
המשוקק לוצרי

**Küppersbusch**

קופרבוש

**smatic**

**FABER**

א במנו השיו

ניתן לחזמין טלפונית אצל חיבואן, המשלוח חינם.

03-9381695

ליוצא-

✓ קולטי אדים

✓ חיפויי קיר

✓ תנורים

✓ כריים

✓ דלתות הרמה למיקרו גל

✓ מקררים

✓ מדיחי כלים אינטגרליים (פנל נירוסטה)

✓ משטחי עבודה מנירוסטה

✓ מיקרוגל עם חזית נירוסטה

קופר יבוא בע"מ

**FABER**

**smatic**

**Küppersbusch**

משווקי