

DAVO

סיר לחץ חשמלי

דגם: DAV 1900

הוראות הפעלה



נא לשמור לשימוש עתידי

OIG
BRANDS FOR LIFE

לקוחות יקרים

אנו מודים לכם על רכישת מוצר זה מבית DAVO. אנו ממליצים לכם לקרוא בעיון את הוראות ההפעלה שבחוברת זו כדי שתוכלו להפיק את מרב התועלת מהמכשיר. אנא הקפידו במיוחד לקרוא את הוראות הבטיחות לשמירת בטחונכם וכדי שתוכלו ליהנות מהמכשיר לאורך זמן. אנא שימרו על חוברת זו לשימוש עתידי.
לשרותכם

חברת או.אי.ג'. שיווק והפצה בע"מ הגנן 8 מרכז עינב, מודיעין
טלפון: 089327050, פקס: 089327049, מייל: info@oig.co.il
www.oig.co.il מידע שימושי נוסף תוכלו למצוא באתר החברה:

תוכן עניינים

23	אפשרויות נוספות.....	4	הוראות בטיחות.....
24	ניקוי ותחזוקה.....	8	יתרונות בטיחותיים.....
26	זמני אידיי מומלצים.....	7	לפני שימוש ראשון.....
27	טמפרטורות מומלצות.....	7	פינוי.....
28	טבלה מסכמת.....	8	חלקים.....
30	תקלות נפוצות.....	10	לוח בקרה.....
33	לפני פניה לשרות.....	12	תצוגה דיגיטלית.....
34	רשימת תחנות שרות.....	14	תכונות.....
35	תעודת אחריות.....	17	תפעול.....
		18	תוכניות.....

הוראות בטיחות

כללי

1. יש לקרוא את כל הוראות הבטיחות לפני הפעלת המכשיר ולשמור עליהן לשימוש עתידי.
2. היצרן ו/או היבואן לא יהיו אחראים לכל נזק שייגרם כתוצאה משימוש במכשיר שלא בהתאם להוראות.
3. המכשיר אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) מוגבלים גופנית או נפשית או חסרי ניסיון או ידע מתאים, אלא תחת פיקוח מתאים.
4. המכשיר מיועד לשימוש ביתי בלבד ויש להשגיח עליו היטב כאשר הוא מופעל בקרבת ילדים.
5. השתמשו במכשיר אך ורק למטרתו המקורית כמפורט בחוברת זו. אין לבצע בו התאמות לשימוש אחר.
6. אסור להפעיל את המכשיר אם נמצאה בו תקלה כלשהי (כולל צלילים או ריחות חריגים) או פגיעה פיזית (כולל חדירת נוזלים) בגוף המכשיר, בסיר הפנימי, בכבל או בתקע שלו. יש להביאו לתחנת שרות מוסמכת, לבדיקה, תיקון או התאמה.

חשמל

7. וודאו שמתח החשמל המגיע לשקע שבקיר הוא 230V 50Hz עם הארקה הגנה. השקע צריך לתמוך בהספק החשמל המקסימלי של מכשיר זה - 15 אמפר. מומלץ קו מתח נפרד מוגן על ידי מפסק הגנה. אם התקע אינו מתאים לשקע החשמל, יש לבצע את ההתאמות הנדרשות ע"י חשמלאי

הוראות בטיחות

- מוסמך. מומלץ שלא להשתמש במפצל חשמל ואם משתמשים בכבל מאריך יש לוודא שהוא תומך בהספק החשמל המקסימלי של מכשיר זה.
8. יש לאפשר גישה נוחה לחיבור וניתוק תקע הזינה (כבל החשמל) של המכשיר מרשת החשמל. אין לחבר או לנתק את המכשיר משקע חשמל בידיים רטובות או עם רגליים יחפות. הקפידו על ניתוקה במשיכת תקע החשמל עצמו ולא במשיכת הכבל. בהעדר גישה נוחה, חובה להשתמש בהתקן ניתוק (מפסק) ייעודי שיש להקפיד ולתחזק אותו במצב תפעולי מוכן לשימוש.
9. יש להתקין את פתיל הזינה (כבל החשמל) באופן שלא יהווה מכשול בדרך. אסור לכופף אותו בזווית חדה, או למתוח אותו! יש למקם אותו כך שלא ייחשף לטמפרטורה גבוהה מדי או לרטיבות.
10. זהירות! סכנת התחשמלות בעת מגע כבל או כל חלק חשמלי אחר במקור חום, במים או בנוזל אחר. אם המכשיר נפל לתוך מים או אם ניתזו עליו נוזלים, נתקו אותו מיידית משקע החשמל מבלי לגעת במים.
11. אם פתיל הזינה (כבל החשמל) ניזוק, יש להחליפו על ידי היצרן, סוכן השירות שלו או אדם מוסמך אחר, כדי למנוע סכנת שריפה או התחשמלות.
12. אין לטלטל את המכשיר ממקום למקום כאשר הוא מחובר לחשמל.
13. אין להשאיר את המכשיר ללא השגחה בזמן שהוא נמצא בשימוש. המכשיר אינו מיועד להיות מופעל באמצעות קוצב זמן ("טיימר") חיצוני או מערכת שליטה מרחוק נפרדת.
14. יש לנתק את המכשיר ממקור המתח לפני כל טיפול ניקוי ותחזוקה

הוראות בטיחות

תפעול

15. השתמשו במכשיר רק כאשר הוא עומד בצורה יציבה ובטוחה כך שלא יופל בטעות.
16. יש להזהר שלא להפעיל על המכשיר כוח לא סביר. אין לנסות לפתוח בכוח את המכסה!
17. אין להשתמש במכשיר במקום רטוב או חם מדי (בקרבת כיריים או תנור).
18. אין להשתמש במכשיר בקרבת חומרים דליקים, נפיצים או רעילים.
19. הקפידו להפעיל את המכשיר רק במקום מואר ומאוורר היטב. השאירו מרווח אוורור מכל צד שלו ולפחות מטר וחצי מתחת לתקרה כדי שלא תנזק מהאדים.
20. אין להפעיל לפני שוידאתם שכל החלקים מורכבים נכון במקומם - סכנת פציעה, שריפה או התחשמלות!
21. אין להשתמש באביזרים נלווים שלא הומלצו לשימוש ע"י היצרן - סכנת פציעה, שריפה או התחשמלות!
22. אין להניח מגבת או כל חפץ אחר על המכשיר או לעטוף אותו או חלקים ממנו ברדיד אלומיניום.
23. אין להניח את המכשיר על "פלטה חשמלית".
24. חלקים חמים! אין לגעת בהם בידיים חשופות - סכנת כווייה!
25. אין לחסום בצורה כלשהי את פתח פליטת הקיטור.
26. נקו את המכשיר לעיתים קרובות והקפידו במיוחד לבדוק שאין לכלוך המפריע לסגירה הרמטית.


הוראות בטיחות

- 27. אין לטבול את המכשיר במים.
- 28. יש לבדוק תקופתית את התעלות בווסת הלחץ, המאפשרות הוצאת אדים, שהן אינן סתומות.
- 29. אין לפתוח את המכל עד להורדה מספקת של לחץ.

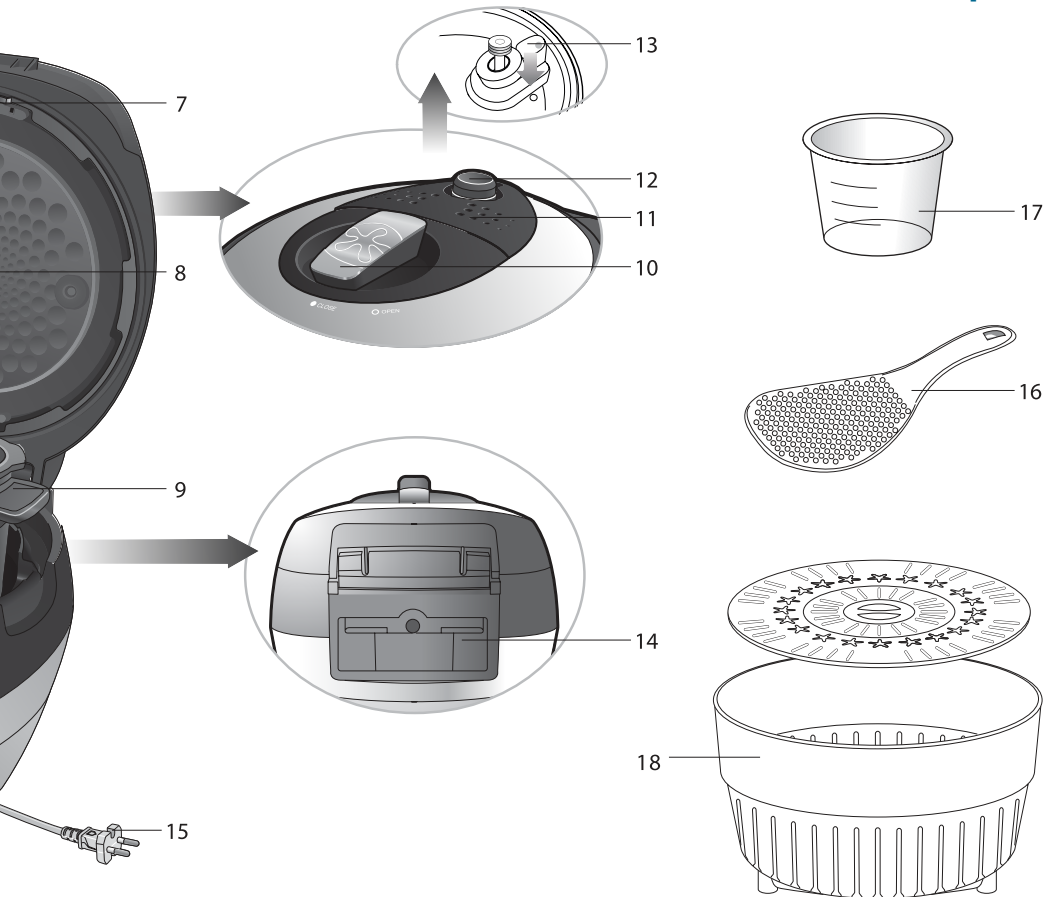
לפני שימוש ראשון

- הסירו את כל חומרי האריזה והרחיקו אותם מילדים קטנים - סכנת חנק!
- שמרו את כל התוויות ומדבקות האזהרה. הקפידו לשמור את תעוד המספר הסידורי שהעדרו עלול לפגוע בתוקף האחריות!
- נקו את כל החלקים הפנימיים כמפורט בהוראות הניקוי.
- בדקו שאין כל פגם במוצר ובחלקיו.
- בעת השימוש הראשון עלול להיות מעט ריח לא מזיק שנעלם לאחר זמן קצר.

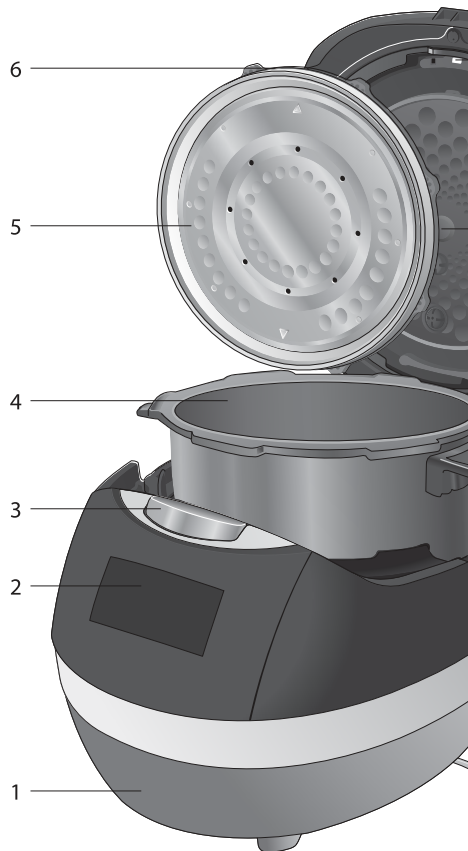
פינוי

מכשיר זה בנוי מחומרים הניתנים לשימוש חוזר. הסימן  המוטבע על המוצר או על המסמכים הנלווים מציינ, בהתאם לתקנות האיחוד האירופי EC/2002/96 לסילוק ופינוי ציוד חשמלי ואלקטרוני משומש (WEEE), שאין להתייחס למוצר כאל אשפה ביתית רגילה, אלא יש לפנותו למרכז איסוף המתאים למחזור ציוד חשמלי ואלקטרוני. למידע נוסף, התקשרו לרשות המקומית במקום מגוריכם או למשרד להגנת הסביבה. לפני השלכת המכשיר, חתכו את כבל החשמל כך שלא ניתן יהיה לחבר אותו לרשת החשמל.

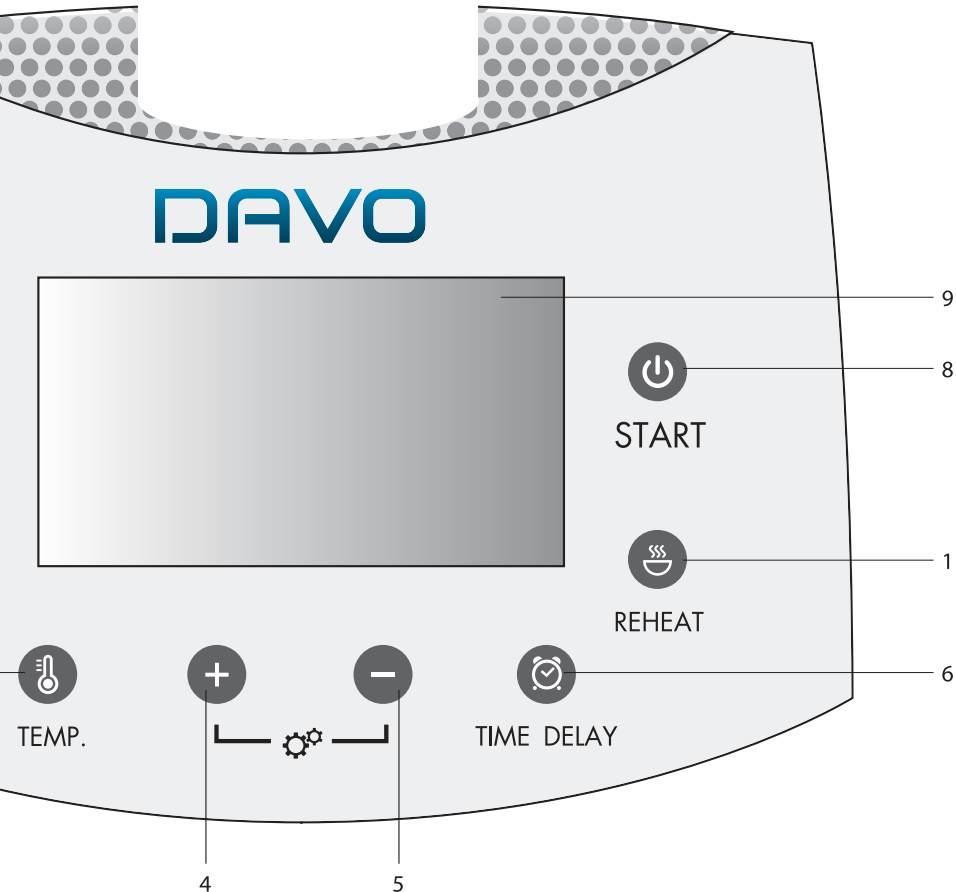
חלקים



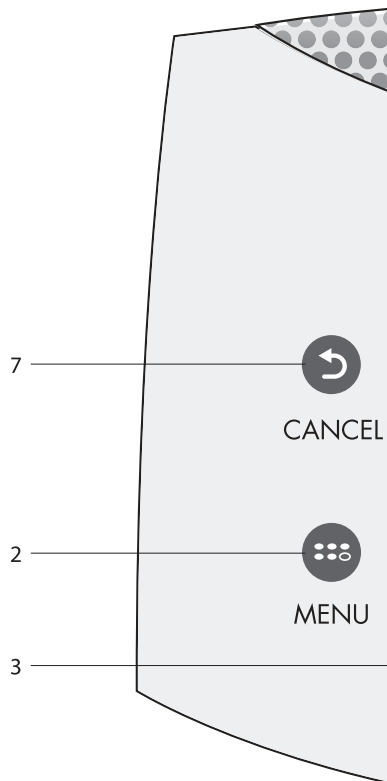
- .1 גוף המכשיר
- .2 לוח בקרה עם תצוגה דיגיטלית
- .3 כפתור שחרור נעילת המכסה
- .4 קערה
- .5 מכסה פנימי נשלף
- .6 טבעת איטום מסיליקון
- .7 כפתור ניתוק מכסה פנימי
- .8 מכסה ראשי
- .9 ידיות הקערה
- .10 ידית נעילת מכסה
- .11 ברז קיטור נשלף
- .12 מכסה ברז קיטור
- .13 פיית שסתום בטיחות
- .14 קליטת נגר מים שהתעבו
- .15 כבל חשמל
- .16 מוט ערבוב
- .17 כוס מדידה
- .18 מכל אידוי



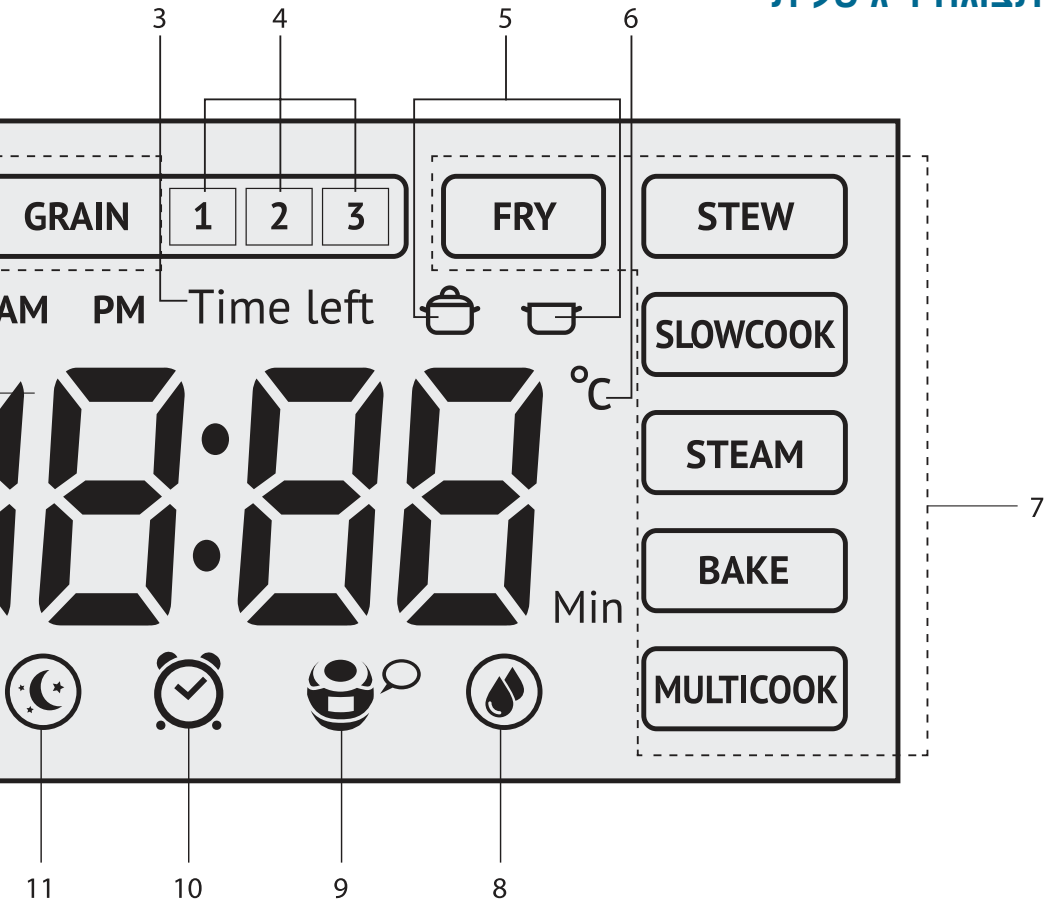
לוח בקרה



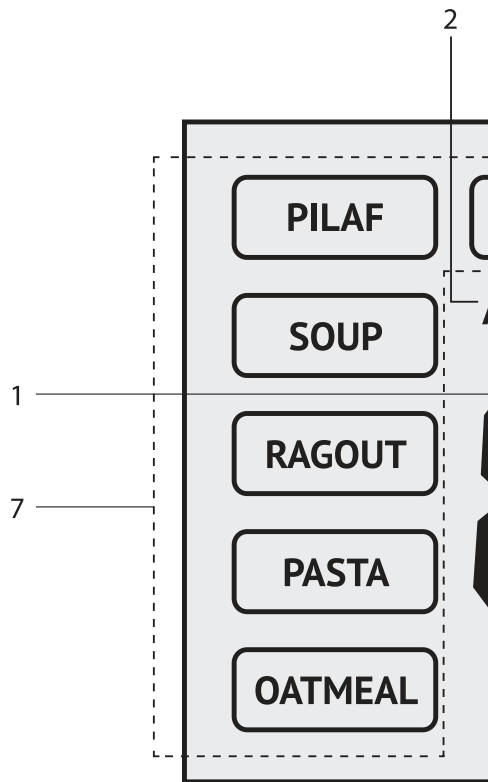
1. חימום מחדש של מזון מוכן
2. בחירת תוכנית פעולה
3. כיוון טמפרטורת הפעולה
4. העלאת ערך של טמפרטורה, זמן, עוצמת קול וכו'
5. הורדת ערך של טמפרטורה, זמן, עוצמת קול וכו'
6. דחיית הפעלה למועד רצוי
7. ביטול פעולה או מחיקת ערך
8. התחלת תוכנית הפעולה
9. צג דיגיטלי



תצוגה דיגיטלית



- .1 חיווי זמן
- .2 חיווי זמן נוכחי ("שעון")
- .3 חיווי משך זמן שנותר עד לסיום
- .4 דרגת "מוכנות" בתוכנית: GRAIN
1 - רך, 2 - רגיל, 3 - קשה.
- .5 חיווי נעילת המכסה הראשי
- .6 חיווי טמפרטורת הפעולה
- .7 חיווי תוכנית הפעולה
- .8 חיווי מצב ניקוי עצמי
- .9 חיווי מצב הדרכה קולית
- .10 חיווי דחיית מועד הפעלה
- .11 חיווי מצב חיסכון בחשמל



תכונות

זיכרון שאינו נמחק

הזיכרון של מכשיר זה, המאחסן את ההגדרות הנוכחיות, אינו נמחק בהפסקת חשמל.

מדריך קולי

המדריך הקולי מקל על הפעלת המכשיר בליווי קולי לאורך כל התהליך תוך מתן עצות שימושיות. ניתן לכוון את עוצמת הקול או להפסיקו.

במצב המתנה, כווננו את עוצמת הקול באמצעות כפתורי פלוס או מינוס תוך כדי לחיצה על כפתור CANCEL. כיוון עוצמת הקול לערך "0" משביתה את המדריך הקולי.

כיוון שעון

חברו את המכשיר לחשמל. לחצו והשאירו לחוץ את כפתור פלוס או מינוס עד שחיווי השעון על הצג מהבהב. לחצו על כפתור פלוס להריץ את השעות ועל כפתור מינוס להריץ את הדקות עד לכיוון השעון. שימו לב לחיווי AM/PM. ליציאה תוך שמירת ההגדרה החדשה, לחצו על כפתור START. ליציאה ללא שמירה, לחצו על כפתור CANCEL.

תכונות

כיוון זמן בישול

מכשיר זה מאפשר להגדיר מחדש את משך זמן ברירת המחדל של כל אחת מתוכניות הפעולה למעט התוכניות: PILAF , OATMEAL -I GRAIN.

דחיית הפעלת תוכנית

דחיית הפעלה מאפשרת לכוון את הזמן שבו המכשיר יסיים את תוכנית הפעולה (כולל זמן התכנית). ניתן לדחות את הפעלת התכנית בין 1 דקה ועד 13 שעות בקפיצות של דקה. יש לשים לב שמשך דחיית התוכנית לא יקטן ממשך הזמן הדרוש לפעולתה, אחרת לא תהיה כל דחיה והתכנית שנבחרה תתחיל לפעול מיד לאחר הלחיצה על לאחר שתלחץ על כפתור START.

פתחו (וסגרו) את מצב תכנות משך דחיית הפעלת התוכנית בלחיצה על כפתור TIME DELAY. השתמשו בכפתור הפלוס והמינוס כדי לכוון את המועד הרצוי לסיום פעולת התוכנית.

תכונה זו אינה ישימה עבור התוכניות: PILAF , PASTA , -I FRY. כמו כן אינה מומלצת לשימוש עם מרכיבי מזון כמו חלב וביצים העלולים להתקרר כשאינם בקרוז.

תכונות

שמירת חום

תכונה זו מופעלת אוטומטית עם סיום תוכנית הפעולה לשמירת המזון בטמפרטורה בת $69-77^{\circ}\text{C}$ למשך זמן בלתי מוגבל. בשעה הראשונה תופיע בתצוגה ההודעה "OH" ובשעה שלאחר מכן ההודעה תתחלף ל- "1H" וכך הלאה. ניתן להפעיל שמירת חום גם ממצב המתנה בלחיצה על כפתור REHEAT.

כדי לכוון את טמפרטורת שמירת החום, לחצו במשך 5 שניות על כפתור REHEAT ואחר כך על כפתור פלוס או מינוס. ליציאה תוך שמירת ההגדרה החדשה, לחצו על כפתור REHEAT. ליציאה ללא שמירה, לחצו על כפתור CANCEL.

ניתן להגביל את משך זמן שמירת החום. לחצו על כפתור REHEAT בתחילת תוכנית הפעולה ואחר כך לחצו ארוכות (עד להשמעת צליל אישור) על כפתור TIME DELAY. כווננו את מועד הסיום באמצעות כפתור פלוס וכפתור מינוס ואשרו בלחיצה על כפתור REHEAT או TIME DELAY.

חימום מחדש

הכניסו את הכלי עם המזון למכשיר, כמפורט בסעיף: "תפעול", ולחצו פעמיים על כפתור REHEAT. משך זמן החימום מחדש מוגבל ל- 15 דקות. בכל מקרה, לא מומלץ לשמור על מזון בחימום יותר משעתיים-שלוש כדי שלא לפגוע בטעמו.

1. הכינו את מרכיבי המזון על פי המתכון.
2. הכניסו את מרכיבי המזון לקערת המכשיר. ודאו מילוי אחיד שלא יחרוג מסימון המכסימום בתוך הקערה. הכניסו את הקערה למכשיר תוך שאתם מוודאים מגע מלא שלה עם גוף החימום.
3. סגרו את המכסה הראשי עד שתשמע הנקישה של נעילה במקום. העבירו את ידית נעילת המכסה למצב: CLOSE וחברו את המכשיר לחשמל.
אם המתכון דורש שהמכסה יישאר פתוח, אל תסגרו אותו, אבל עדיין העבירו את ידית נעילת המכסה למצב: CLOSE.
4. לחצו על כפתור MENU לבחירת תכנית הפעולה.
5. שנו על פי הצורך את משך זמן התוכנית בעזרת כפתורי הפלוס והמינוס.
תוכנית MULTICOOK מאפשרת לכוון מחדש גם את משך הזמן וגם את הטמפרטורה. כוונו תחילה את משך הזמן ואחר כך לחצו על כפתור TEMPERATURE כדי לכוון בצורה דומה גם את הטמפרטורה.
6. דחו על פי הצורך את מועד סיום התוכנית בתוכניות המתאימות לכך.
7. לחצו על כפתור START כדי להתחיל את התוכנית. מרגע זה תוצג ספירה לאחור (למעט בתוכנית: PASTA בה הספירה מתחילה רק רתיחת המים ולחיצה נוספת על כפתור START).
כוונו על פי הצורך את מועד סיום שמירת החום.
8. עם סיום התוכנית, ישמע צליל סיום.
זהירות! לקראת סיום התוכנית, המכשיר יתחיל לשחרר קיטור כדי להקטין את הלחץ. שמרו מרחק כדי שלא להפגע מהקיטור.
9. כדי להפסיק את התכנית לפני מועד הסיום, או כדי להפסיק את מצב שמירת החום, לחצו על כפתור CANCEL.

תוכניות

MULTICOOK - רב תכליתי

תוכנית זו מאפשרת לכוון הן את משך הזמן והן את הטמפרטורה בצורה חופשית שתתאים להכנת כל מתכון רצוי.

משך זמן ברירת המחדל (הגדרת היצרן) של התוכנית הוא 50 דקות וטמפרטורת ברירת המחדל היא 100°C . משך הזמן ניתן לשינוי בטווח שבין עשר דקות לשעתיים ועשרים דקות בקפיצות של דקה אחת. הטמפרטורה נתנת לשינוי בטווח שבין 50°C ל- 140°C בקפיצות של מעלה אחת.

OATMEAL - דייסה

התכנית מומלצת לבישול דייסות קוואקר (שיבולת שועל) וכו' בחלב. משך זמן ברירת המחדל (הגדרת היצרן) של התוכנית הוא 25 דקות ולא ניתן לשנותו. לקבלת התוצאות הטובות ביותר ולמניעת גלישת חלב רותח, מומלץ לבצע את הפעולות הבאות:

- שטפו את הדגנים (אורז, דוחן, וכו') בצורה יסודית עד שהמים יוצאים נקיים.
- שמנו את הקערה בחמאה.
- הקפידו על יחסי הכמות במתכון שלכם.
- דללו חלב מלא בכמות מים שווה.

התוצאות עשויות להשתנות בהתאם ליצרן המרכיבים. אם לא הושגה התוצאה הרצויה, עיברו לתוכנית MULTICOOK בטמפרטורה בת 95°C .



תוכניות

PASTA - פסטה

התכנית מומלצת לבישול סוגים שונים של פסטה. יש להשאיר את מכסה המכשיר פתוח. לאחר שהמים מגיעים לרתיחה, יש להוסיף לתוכם את המרכיבים היבשים וללחוץ על כפתור START, רק אז מתחילה הספירה לאחור.

משך זמן ברירת המחדל (הגדרת היצרן) של התוכנית הוא 10 דקות והוא ניתן לשינוי בטווח שבין 5 ל-30 דקות בקפיצות של דקה אחת. לא ניתן לדחות את מועד הפעלת תוכנית זו.

RAGOUT - "ראגו"

התכנית מומלצת להכנת נייד מבשר, דגים, עופות, ירקות, ודגנים. זמן בישול ברירת מחדל של התוכנה הוא 40 דקות.

משך זמן ברירת המחדל (הגדרת היצרן) של התוכנית הוא שעה אחת והוא ניתן לשינוי בטווח שבין 10 דקות לשעה וחצי בקפיצות של דקה אחת.

SOUP - מרק

התכנית מומלצת לבישול סוגים שונים של מרקים.

משך זמן ברירת המחדל (הגדרת היצרן) של התוכנית הוא שעה אחת והוא ניתן לשינוי בטווח שבין 10 דקות לשעה וחצי בקפיצות של דקה אחת.

תוכניות

PILAF - "פילאף"

התכנית מומלצת לבישול סוגים שונים של אורז פילאף.

משך זמן ברירת המחדל (הגדרת היצרן) של התוכנית הוא שעה ועשרים דקות והוא לא ניתן לשינוי. כמו כן לא ניתן לדחות את מועד הפעלת תוכנית זו.

התכנית מורכבת משלושה שלבי בישול: השחמת הבשר (במכסה פתוח), בישול איטי של הירקות, ובישול האורז. פעלו בהתאם לעצות המדריך הקולי והמתכון.

שימו לב שזמן הפעולה המרבי של המכשיר כאשר ידית נעילת המכסה במצב פתוח, היא רק 10 שניות.



GRAIN - דגנים

התכנית מומלצת לבישול אורז וסוגי דגנים.

התכנית מציעה שלוש רמות הכנה: 30 דקות לאורז קשה, 35 דקות לאורז רגיל, ו- 50 דקות לאורז רך. לא ניתן לשנות את משך זמן ברירת המחדל (הגדרת היצרן) של התוכנית.

תוכניות

FRY - טיגון

התכנית מומלצת לטיגון ירקות, בשר, דגים, ועוף. מומלץ להפעילה במכסה פתוח כדי ליצור קרום פריך.

משך זמן ברירת המחדל (הגדרת היצרן) של התוכנית הוא 20 דקות והוא ניתן לשינוי בטווח שבין 10 דקות לשעה וחצי בקפיצות של דקה אחת. לא ניתן לדחות את מועד הפעלת תוכנית זו.

עקבו אחר הוראות המתכון וערבבו מדי פעם למניעת חריכה או הדבקות. הניחו למכשיר להתקרר לפני הפעלה מחדש.



STEW - תבשיל

התכנית מומלצת להכנת תבשילי ירקות, בשר, דגים ועופות.

משך זמן ברירת המחדל (הגדרת היצרן) של התוכנית הוא 40 דקות והוא ניתן לשינוי בטווח שבין 10 דקות לשעה וחצי בקפיצות של דקה אחת.

SLOW COOK - בישול איטי

התכנית מומלצת לבישול מאכלים הדורשים זמני בישול ארוכים כגון חמין.

משך זמן ברירת המחדל (הגדרת היצרן) של התוכנית הוא 6 שעות והוא ניתן לשינוי בטווח שבין שעה ל-12 שעות ו-50 דקות בקפיצות של דקה אחת.

תוכניות

אידוי - STEAM

התכנית מומלצת לאידוי בשר, דגים, עוף, וירקות.

משך זמן ברירת המחדל (הגדרת היצרן) של התוכנית הוא 25 דקות והוא ניתן לשינוי בטווח שבין 10 דקות לשעה וחצי בקפיצות של דקה אחת.

השתמשו במכל האידוי, המסופק עם המכשיר:

1. מלאו את הקערה ב- 600-1000 מיליליטר מים. והניחו את מכל האידוי בתוך המכשיר.
 2. הכינו את המרכיבים על פי הוראות המתכון ופזרו אותם באחידות בתוך המכל. הניחו את הקערה בתוך המכשיר באופן המבטיח מגע מלא עם גוף החימום.
 3. עקבו אחר ההוראות בסעיף: "תפעול".
- שימו לב שהספירה לאחור של משך זמן התכנית מתחילה רק לאחר שהמים רתחו ונוצר כמות מספיק קיטור.
- שימו לב לטבלת "זמני אידוי מומלצים לפי סוגי מזון".



תוכניות

BAKE - אפיה

התכנית מומלצת לאפיית עוגות, פשטידות ומאפים מבצק שמרים. משך זמן ברירת המחדל (הגדרת היצרן) של התוכנית הוא 50 דקות והוא ניתן לשינוי בטווח שבין 10 דקות לשעה וחצי בקפיצות של דקה אחת. מוכנות של עוגה ניתן לבדוק עם קיסם. כאשר הקיסם יוצא יבש, העוגה מוכנה. מומלץ להשבית שמירת חום אוטומטית לאחר האפייה. הוציאו את המאפה מיד לאחר סיום התוכנית כדי למנוע ספיגת לחות ו"ספוגיות".




אפשרויות נוספות

- הכנת פונדו
- הכנת גבינת קוטג'
- פיסטור מזון נוזלי
- עיקור כלים


ניקוי ותחזוקה

כללי

- לפני שימוש ראשון, הסירו ריח באמצעות הפעלת תכנית STEAM עם חצי לימון למשך 15 דקות.
 - אין להשאיר את קערת הבישול עם מזון מוכן בתור סיר לחץ סגור מעל 24 שעות. אכסנו מזון מבושל במקרר וחממו מחדש בעת הצורך.
 - אם המכשיר אינו בשימוש במשך תקופה ארוכה, נתקו אותו מהחשמל. נקו את כל חלקיו וייבשו אותם היטב.
 - לפני כל פעולת ניקוי ותחזוקה, נתקו את המכשיר מהחשמל והניחו לו להתקרר לגמרה.
 - נקו באמצעות מטלית רכה עם סבון כלים עדין.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי (כמו "סקוץ", "צמר פלדה" או אבקות משפשפות) העלולים לשרוט את המכשיר. 

ניקוי ותחזוקה

ניקוי עצמי

1. מלאו שליש קערה מים והכניסו למכשיר באופן המבטיח מגע מלא עם גוף החימום.
 2. סגרו את המכסה הראשי עד שתשמע הנקישה של נעילה במקום. העבירו את ידית נעילת המכסה למצב: CLOSE וחברו את המכשיר לחשמל.
 3. לחצו על כפתור MENU לבחירת תכנית ניקוי עצמי - .
 4. לחצו על כפתור START כדי להתחיל את התוכנית. מרגע זה תוצג ספירה לאחור
- זהירות! בתוכנית ניקוי עצמי נקייה שסתום שחרור האדים מוציא קיטור ומים. יש לשמור מרחק בטחון ממנו! אין לפתוח את המכסה מייד לאחר סיום התוכנית כדי להמנע מכוויות.



זמני אידוי מומלצים לפי סוגי מזון (הערכה)

משך זמן בדקות	כמות מים במ"ל	גרם/ חתיכות-	מזון	
30/40	800	500	פילה בקר (חתוך לקוביות בגודל עד 2 סנטימטר)	1
40	800	500	פילה כבש (חתוך לקוביות בגודל עד 2 סנטימטר)	2
20	800	500	פילה עוף (חתוך לקוביות בגודל עד 2 סנטימטר)	3
25/40	800	5/10	קציצות	4
15	800	300	פילה דג	5
5	800	300	פירות ים קפואים	6
20	800	500	תפוחי אדמה (חתוכים ל-4 פלחים)	7
35	800	500	גזר (חתוך לקוביות בגודל עד 2 סנטימטר)	8
90	1500	500	סלק (חתוך ל-4 פלחים)	9
5	800	500	ירקות קפואים	10
10	800	5	ביצים	11

טמפרטורות מומלצות בתוכנית MULTICOOK

עבור	טמפי' ב-°C
ריבה ומרנג	100
"רגל קרושה"	105
עיקור כלים	110
סירופ סוכר	115
נתח בשר חזה	120
נזיד בשר	125
פודינג	130
בישול עם השחמה	135
בשר, עוף או דג מטוגן	140

עבור	טמפי' ב-°C
תסיסה	50
סוכר מבושל	55
תה ירוק ומזון תינוקות	60
בשר מבושל באריזת ואקום	65
פונץ	70
תה לבן ופסטור נוזלים	75
יין מתובל	80
גבינת קוטג'	85
תה אדום	90
דיסה על בסיס חלב	95

טבלה מסכמת של התוכניות

שמירת חום	דחיית מועד הפעלה	טווח שינוי אפשרי	הגדרת זמן של היצרן	עבור	תוכנית
+	+	-	00:25	דייסה על בסיס חלב	OATMEAL
+	-	5-30	00:10	פסטה	PASTA
+	+	10-90	00:40	נזיד בשר וירקות	RAGOUT
+	+	10-90	1:00	מרק	SOUP
+	-	-	1:20	אורז פילאף	PILAF
+	+	-	00:30	אורז קשה	GRAIN
			00:35	אורז רגיל	
			00:50	אורז רך	
+	-	10-90	00:20	טיגון	FRY
+	+	10-90	00:40	תבשיל	STEW

+	+	60-770	6:00	בישול איטי - חמין	SLOW COOK
+	+	10-90	00:25	אידוי	STEAM
+	+	10-90	00:50	אפיה	BAKE
+	+	10-140	00:50	רב תכליתי	MULTI COOK

תקלות נפוצות

פתרון	סיבה אפשרית	
המנעו מפתיחת המכסה בזמן הבישול. סגרו את המכסה עד שינעל במקומו. ודאו שטבעת האיטום מגומי של המיכסה לא התעקמה או ניזוקה בדרך כלשהי.	המכסה של המכשיר פתוח או לא סגור כראוי.	המזון לא מוכן
וודאו שאין לכלוך בין המכסה לגוף המכשיר ושגוף החימום נקי ובמגע מלא עם הקערה.	הטמפרטורה לא מתאימה או שהקערה לא "יושבת" טוב במקומה.	
השתמשו במתכון שנוסה והותאם למכשיר זה.	בעיה במתכון מבחינת כמויות או משך זמן בישול.	
הקפידו על כמות המים המומלצת.	בתוכנית אידי כמות המים אינה מספיקה.	
הקפידו על כמות השמן המומלצת ועל פתיחת המכסה כמומלץ. הפשירו קודם.	בתוכנית טיגון יותר מדי שמן או לחות במזון.	
הקפידו על הכנה מוקדמת ושטיפה לפי ההוראות.	בתוכנית בישול המרכיבים בעלי חומציות גבוהה.	
הקטינו את כמות המרכיבים של הבצק.	בתוכנית אפיה הבצק תפח מדי.	

<p>הצמדו למתכון שנוסה והותאם למכשיר זה.</p>	<p>מרכיבים לא מתאימים, כמויות לא נכונות או שהוגדר משך זמן לא נכון.</p>	<p>בישול יתר</p>
<p>המנעו להשאיר את המזון במכשיר זמן רב מדי לאחר גמר הכנתו.</p>	<p>המזון המוכן הושאר במצב חימום זמן רב מדי.</p>	
<p>מומלץ להשתמש בחלב דל שומן 2.5% או פחות. במידת הצורך דללו את החלב במים.</p>	<p>חלב התאדה.</p>	<p>נוזלים התאדו</p>
<p>הצמדו למתכון שנוסה והותאם למכשיר זה.</p>	<p>הכנה לא נכונה (שטיפה לא מספקת או כמויות לא מתאימות).</p>	
<p>הקפידו להשתמש בקערה נקיה וותקינה.</p>	<p>הקערה לא נקיה או שהציפוי שלה נפגם.</p>	<p>המזון "שרוף"</p>
<p>הצמדו למתכון שנוסה והותאם למכשיר זה.</p>	<p>המרכיבים בכמויות קטנות מדי.</p>	
	<p>משך זמן ארוך מדי. חסר שמן או נוזלים או שהבחישה במהלך טיגון, בלתי מספקת.</p>	

תקלות נפוצות

בחישה מוגזמת.	במהלך טיגון אין לבחוש יותר מפעם ב-5 דקות.	אבדו צורה מרכיבים
בישול במשך זמן ארוך מדי.	הפחיתו את זמן הבישול.	
מרכיבים לא תקינים, כמו פירות בשלים מדי, גורמים לעודף לחות.	הפחיתו כמות של מרכיבים "רטובים".	מאפים לחים
המזון המוכן הושאר במצב חימום זמן רב מדי.	המנעו להשאיר את המזון במכשיר זמן רב מדי לאחר גמר הכנתו.	
הקצפה לא מספקת של ביצים וסוכר.	הקפידו להצמד למתכון שנוסה והותאם למכשיר זה.	מאפים לא תפחו
הבצק הוכן מוקדם או מאוחר מדי.		
הקמח לא נופה או שהלישה לא הייתה יסודית מספיק.		
מרכיבים לא נכונים או מתכון שגוי.		

לפני פניה לשרות

סיבה ופתרון	התקלה
<ul style="list-style-type: none"> • תקלת מערכת - נתקו מהחשמל וחברו מחדש 	<p>תצוגת שגיאה E1-E4.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • הכבל לא מחובר. • השקע לא תקין או שיש הפסקת חשמל. 	<p>המכשיר לא פועל.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • אספקת החשמל לא תקינה. • גוף החימום מלוכלך או שנכנס עצם זר לרווח שבין גוף החימום לקערה. • הקערה אינה "יושבת" טוב במקומה. 	<p>משך זמן הבישול מתארך מדי.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • הקערה אינה "יושבת" טוב במקומה. • נכנס לכלוך או עצם זר בין המכסה לבין גוף המכשיר. • המכסה או האיטום שלו ניזוקו. 	<p>דליפת קיטור מתחת למכסה.</p>

רשימת תחנות שרות

טלפון	כתובת	שם החנות	עיר
08-9327050	הגן 8 מרכז עינב	מעבדה ראשית	מודיעין
08-8525104	מרכז מסחרי ב' חנות 24	חשמל קמי	אשדוד
02-5808282	רובין 21, רמות ד'	יריד בית"ר	ירושלים
02-6231891	הגידם 1 כיכר מנורה	שירות כל	ירושלים
02-5807870	אלעזר המודעי 7	יריד בית"ר	ביתר עילית
09-8336145	ויצמן 7	כל אלקטריק	נתניה
03-9225123	פרנקפורט 2	חשמל המאיר	פתח תקווה
03-5477745	אושיסקין 31	מעבדת השרון	רמת השרון
03-6872161	יהודה לייב פינסקר 4	אלקטרו בוגדרי	ראשון לציון
053-2212768	סחרוב 19	א.ב. אביזרים	ראשון לציון
03-6878203	לה גרדיה 22	אלקטרו מור	תל אביב
04-6790469	יוחנן בן זכאי 18	תיקון כל טיבי	טבריה
04-8620162	ביאליק 8	שירות רם	חיפה
08-6332080	החרש 9	שמי-אל אלקטריק	אילת

תעודת אחריות לסיר לחץ חשמלי

תעודה זו ניתנת כבטחון לאחריות טכנית מלאה לפעולתו התקינה של המוצר שפרטיו צוינו בגוף תעודה זו.

1. אחריותנו לפי תעודה זו, היא לתקן או להחליף ללא תשלום כל חלק או חלקים ממנגנון הפעולה של המוצר, אשר יראה לנו כפגום ואשר לפי שיקול דעתנו נגרם על אף שימוש מפעולה רגילים ונכונים ובאספקת חשמל סדירה.
2. האחריות אינה כוללת חלקי פלסטיק, אביזרים וכלי עזר, או סוללות.
3. אחריותנו לפי תעודה זו הינה למשך שנה אחת מיום המכירה כלפי הקונה הישיר בלבד, ששמו וכתובתו צוינו בתעודה זו. אין תעודה זו ניתנת להעברה ללא הסכמתנו תחילה.
4. מבלי למעט בכל האמור לעיל, כוחה של אחריות זו אינו יפה לגבי כל מוצר אשר לפי שיקול דעתנו:
א. היה נתון לטיפול או לשימוש בלתי נכונים שלא בהתאם להוראות השימוש, או
ב. נעשה בו שינוי כלשהוא או טופל שלא על ידי נציג מוסמך שלנו, או
ג. הוזנח או נפגע בתאונה, או
ד. לא טופל כאמור בהוראות הטיפול והאחזקה השוטפות, בתדירות האמורה בהם.
5. אין תוקף לתעודה זו ללא חותמת המוכר וחתימתו או אם לא מולאו בה כל הפרטים וצורפה חשבונית הרכישה.
6. יש לצרף את תעודת האחריות למכשיר המובא לתיקון.
7. נא לשלוח את הספח המצ"ב אל היבואן תוך 14 יום מיום הקניה.

פרטי רישום אחריות

לקוחות יקרים

כדי לאפשר לנו לתת לכם את השרות הטוב ביותר, אנא מלאו את פרטיכם ופרטי המוצר ושלחו אלינו בדואר תוך שבועיים מיום הקנייה בצרוף העתק החשבונית.

חברת או.אי.ג'. שיווק והפצה בע"מ הגנן 8, מרכז עינב מודיעין

טלפון: 089327050, פקס: 089327049, מייל: info@oig.co.il

מידע שימושי נוסף תוכלו למצוא באתר החברה: www.oig.co.il



שם משפחה		שם פרטי	מס' טלפון
עיר	מיקוד	שכונה	רחוב
בית	כניסה	קומה	דירה
מכשיר	דגם	צבע	מס' סידורי
מקום הרכישה	תאריך רכישה	דואר אלקטרוני	