

Tefal®

הוראות הפעלה לסיר אידוי דגם VC140165



Fry delight

ניופאן

שמות גדולים. אחריות גדולה.

לקוחות נכבדים

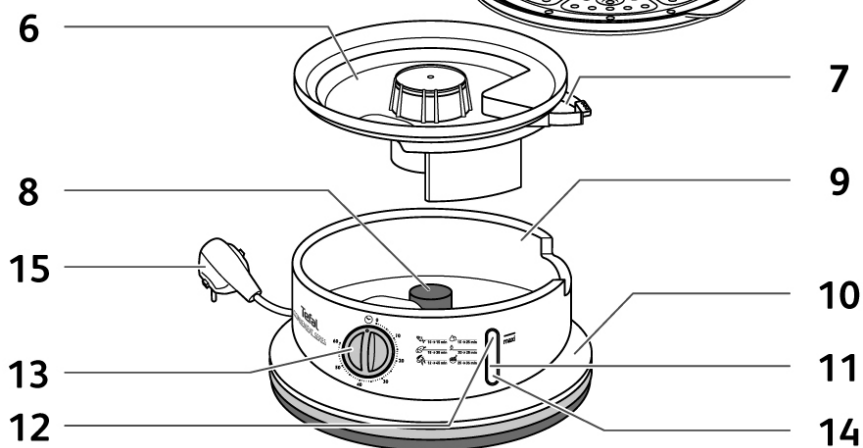
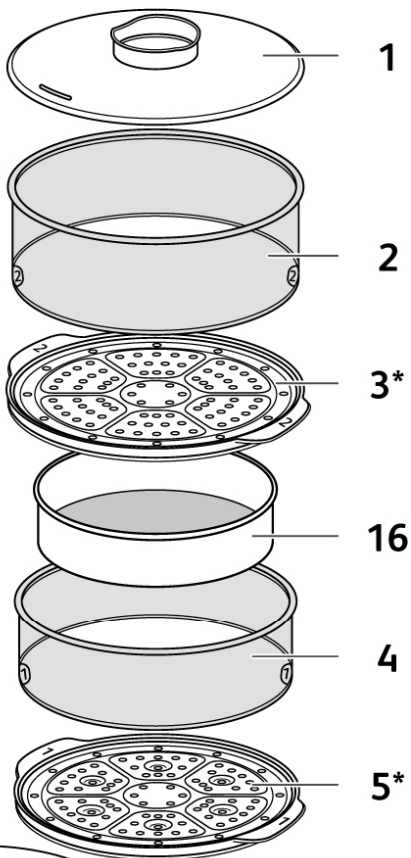
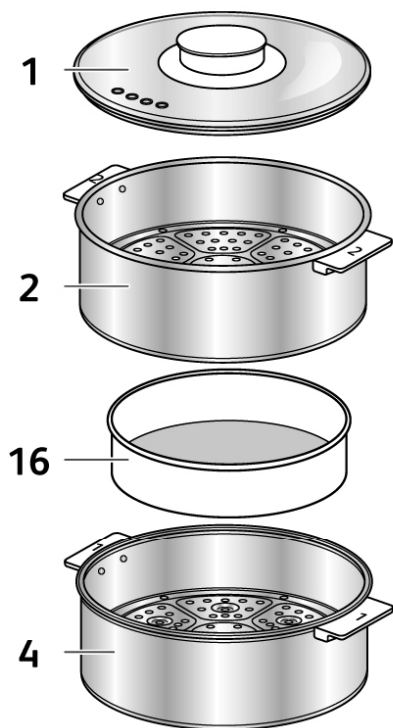
חברת ניופאן בע"מ מודה לכם על שרכשתם מוצר איכותי ומשוכלל זה. אנא קראו בעיון רב את הוראות ההפעלה שבחוברת זו על מנת שתוכלו להפיק את מרב התועלת תוך הקפדה על הוראות הבטיחות. במידה ותתקלו בבעיות בהפעלה, או שתתגלה תקלה, אנא פנו למעבדת השרות הקרובה על פי הפירוט המופיע בתעודת האחריות.

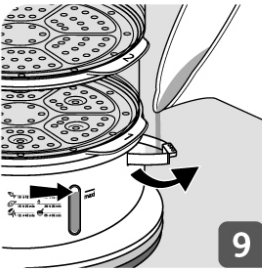
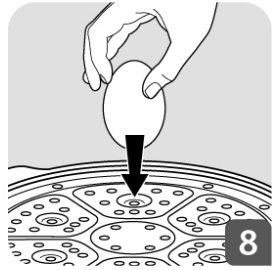
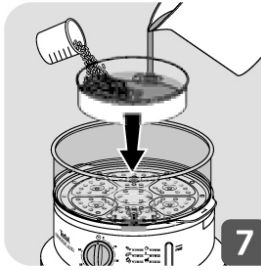
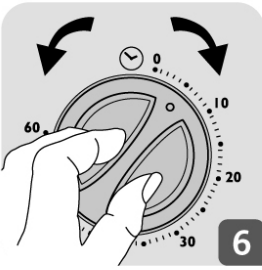
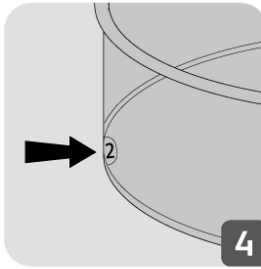
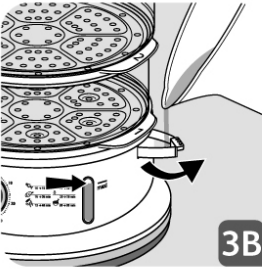
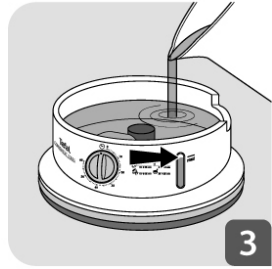
היבואן אינו אחראי לכל נזק לגוף ולרכוש שייגרם עקב התקנה לא נכונה ושימוש בלתי תקני במוצר. היבואן לא יישא באחריות לכל אי דיוקים בחוברת זו הנובעים משגיאות דפוס וכתוב. האיורים בחוברת משמשים לצורך המחשה בלבד. היצרן שומר לעצמו את הזכות להכניס שינויים ושיפורים במוצר בהתאם לצורך ולטובת המשתמש, מבלי לפגוע בתכונות הבטיחות ובביצועי המוצר.

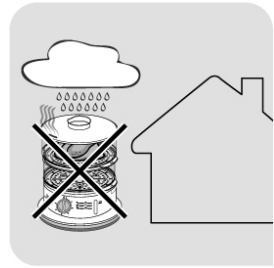
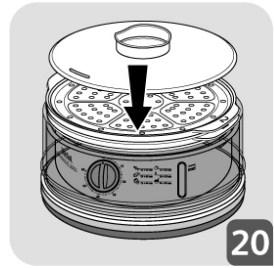
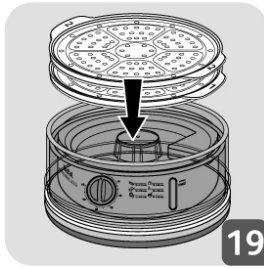
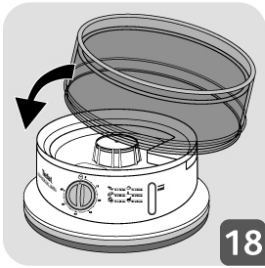
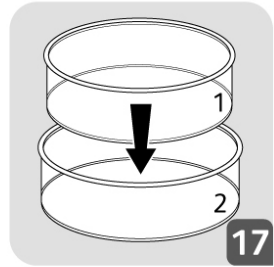
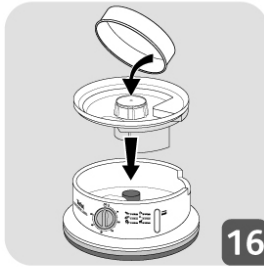
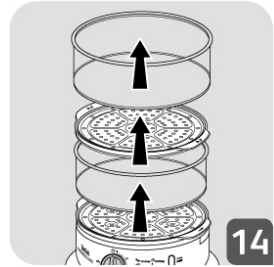
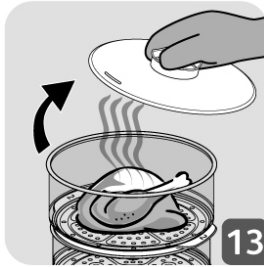
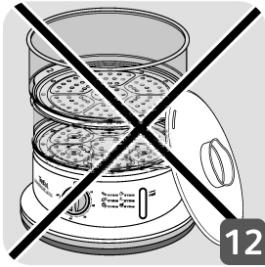
אם פתיל הזינה ניזוק, כדי להימנע מסכנה, החלפתו תיעשה ע"י היצרן, סוכן השירות שלו או ע"י אדם מוסמך אחר.

דגם נירוסטה


דגם פלסטיק







הוראות בטיחות

- **זהירות:** הוראות הבטיחות הן חלק בלתי נפרד מהמכשיר. קראו את ההוראות בתשומת לב לפני התחלת השימוש. שמרו את החוברת מקום נגיש לשימוש בעתיד.
- **עיינו בהוראות הבאות והקפידו למלא אחריהן.**
- המכשיר מתאים לשימושם של ילדים מגיל 8 ומעלה אם הם נתונים לפיקוח או הודרכו בכל האמור בשימוש במכשיר בצורה בטוחה והם מבינים את הסיכונים הכרוכים בכך. הניקוי והטיפול לא יבוצעו בידי ילדים מתחת לגיל 8 שנים. הרחיקו את המכשיר ואת כבל הזינה שלו מהישג ידם של ילדים קטנים.
- המכשיר מתאים לשימושם של אנשים מוגבלים פיזית, חושית או מנטלית או החסרים את הנסיון והידע אם הם נתונים לפיקוח או הודרכו בכל האמור בשימוש במכשיר בצורה בטוחה והם מבינים את הסיכונים הכרוכים בכך.
- אל תאפשרו לילדים לשחק במכשיר.
- המכשיר לא מתאים לשימושם של אנשים כולל ילדים) מוגבלים פיזית, חושית או מנטלית או החסרים את הנסיון והידע אם הם נתונים לפיקוח או הודרכו בכל האמור בשימוש במכשיר ממי שאחראים לבטיחותם.
- פקחו עין על הילדים כדי למנוע מהם את המשחק במכשיר.
- המכשיר מיועד לשימוש ביתי בלבד, הוא לא מתאים לשימוש במקומות הבאים והאחריות לא תחול עליהם:
 - מטבחי עובדים בחנויות, משרדים ומקומות עבודה דומים,
 - בתי חווה,
 - ע"י לקוחות במלונות מלוניות ומקומות אירוח דומים,
 - במקומות אירוח עם ארוחת בוקר.
- אם כבל הזינה ניזוק יש להחליפו. ההחלפה תבוצע ע"י היצרן, מרכז השירות מטעמו או טכנאי מוסמך מתאים.
- אין להשרות את המכשיר במים או כל נוזל אחר.
- השתמשו במטלית לחה או ספוג טבול במעט נוזל כלים כדי לנקות את הרכיבים והחלקים שבאים במגע עם המזון. שטפו בעזרת מטלית לחה או ספוג. נגבו את הרכיבים והחלקים הבאים במגע עם המזון.
- אם הסימון  מופיע על המכשיר הוא מציינ: "זהירות: המשטחים עלולים להתלהט".
- זהירות: המשטחים וגופי החימום עשויים להיות חמים זמן מה אחרי השימוש.
- זהירות: שימוש לא נכון במכשיר עלול לגרום לפציעות.
- הקפידו לנתק את המכשיר מהחשמל:
 - מיד עם תום השימוש,
 - לפני העברתו למקום אחר,
 - לפני הניקוי והטיפול.
- מגע במשטחים החמים, האדים או המזון המבושל עלול לגרום כוויות.

- אל תגעו במכשיר בזמן שהוא יוצר אדים והשתמשו בכפפות כדי להסיר את המכסה ואת קערות האידיוי.
- התקשרו למרכז השירות בכל מקרה של בעיה או שאלה או עיינו באתר החברה.
- לבטיחותכם, המכשיר תום לתקנות ותקני הבטיחות הישימים בזמן הייצור (תקן מתח נמוך, תאימות אלקטרומגנטית, תאימות חומרים הבאים במגע עם מזון, תקנות חומרים הבאים במגע עם מזון, איכות הסביבה...).
- וודאו שהמתח במערכת החשמל הביתית תואם לרשום בתווית המפרט (זרם חילופין).
- היות וקיימים תקנים שונים, אם המכשיר יהיה בשימוש במדינה אחרת מזו בה נקנה, העבירו אותו למרכז השירות כדי שייבדק ויאושר לשימוש.
- אל תציבו את המכשיר בקרבת מקורות חום או תנור חם כיון שאלה עלולים לגרום נזק.
- אין לחבר את המכשיר לכבל מאריך. אם אתם מוכנים לשאת באחריות לחיבור כזה השתמשו רק בכבל מאריך תקין הכולל פין הארקה ומתאים לצריכת הזרם של המכשיר.
- אל תציבו את המכשיר קרוב לקיר או ארון. האדים הנפלטים עלולים לגרום נזק.
- זמני הבישול הם המלצות בלבד.
- אל תאפשרו לכבל הזינה להשתלשל.
- חברו את המכשיר רק לשקע עם הארקה תקינה.
- הציבו את המכשיר רק על משטח שטוח, יציב, עמיד בחום הרחק מנתזי מים.
- אל תמשכו בכבל כדי לנתק את המכשיר מהחשמל.
- אל תזיזו את המכשיר כשהוא מלא במזון או נוזלים חמים.
- אל תשתמשו במכשיר במקרים הבאים:
- המכשיר או כבל הזינה תקולים,
- המכשיר נפל, נראים סימני נזק או שאינו פועל כראוי.
- במקרים הנ"ל יש להעביר את המכשיר למרכז שירות. אל תפרקו את המכשיר בעצמכם.
- אל תנסו לתקן את המכשיר לבד.
- המכשיר מיועד לשימוש ביתי בלבד. במקרה של שימוש מקצועי, שימוש לא נכון או שלא מילאתם אחר ההוראות, היצרן לא יישא באחריות והאחריות לא תחול.

הגנו על הסביבה

- סיר האידיוי תוכנן לפעול משך שנים רבות. בסיום חיי השרות שלו זכרו להשליכו בדרך שבה תוכלו לתרום להגנה על איכות הסביבה.
- לפני הסילוק יש להוציא את הסוללות מהטיימר ולהעביר את המכשיר למרכז איסוף מתאים (בהתאם לדגם).
- מרכז השירות המוסמך יקבל כל מכשיר משומש שיש לכם כך שהם יוכלו להעביר אותו למרכז מחזור בהתאם לתקנות שמירת איכות הסביבה.

עדיפות להגנה על הסביבה!

המכשיר שלכם כולל חומרים בעלי ערך שניתן למחזר.
העבירו את המכשיר למרכז איסוף מתאים.



תיאור

- | | |
|-----------------------------------|------------------------|
| 1. מכסה | 8. גוף החימום |
| 2. סלסילת אידוי 2 | 9. מכל מים |
| 3. רשת ניתנת להסרה 2 (בהתאם לדגם) | 10. בסיס |
| 4. סלסילת אידוי 1 | 11. חלונית רמת המים |
| 5. רשת ניתנת להסרה 1 עם תבנית | 12. סימון רמת מים מקס' |
| ביצים מובנת (בהתאם לדגם) | 13. טיימר |
| 6. מכל איסוף מיצים | 14. חיווי הפעלה (כתום) |
| 7. מגירת מילוי מים. | 15. תקע |
| | 16. קערה לאורז |

הוראות שימוש

לפני השימוש

- נקו את מכל המים בעזרת ספוג רך.
- הדיחו את הרכיבים במים חמים ונוזל כלים, שטפו וייבשו.
- אל תשרו את הבסיס החשמלי במים או כל נוזל אחר (איור 2).

הכנת הסיר לאידוי

הציבו את המכשיר על משטח שטוח, יציב ועמיד בחום, הרחק מנתזי מים.

מילוי מכל המים

יש שתי דכים למלא את המכל:

- A. מזגו את המים ישירות למכל עד לקו המקס' (איור 3A).
- B. פתחו את מגרת הוספת המים ומלאו אותה עד לקו המקס' (איור 3B).
- חברו את מכל איסוף המיצים למכל המים וודאו שהוא מחובר כראוי.
- השתמשו במים טריים בכל שימוש והקפידו למלא את המכל עד לקו המקס'.
- הרחיקו כל חפץ שעלול להנזק מהאדים.
- אל תכניסו בתבלינים או כל נוזל למעט מים למכל.
- לפני הפעלת המכשיר וודאו שיש מים במכל.

הרכבת הרכיבים הניתנים להסרה

(בהתאם לדגם)

לסלסילות יש רשתות שניתן להסיר כדי להשיג נפח בישול גדול יותר.

בישול עם שתי סלסילות

- חברו את הרשת 1 אל מכל איסוף המיצים (בהתאם לדגם).
- חברו את סלסילה 1 למקומה.
- חברו את רשת 2.
- חברו את סלסילה 2.
- הרכיבו את המכסה במקומו (המכסה מתאים לכל הסלסילות).

בישול כמות מזון גדולה

- הסירו את רשת 2.
- הרכיבו את סלסילה 2 ישירות על סלסילה 1.
- הכניסו את המזון לסלסילות (איור 5).
- הרכיבו את המכסה.
- ניתן להשתמש בסלסילה אחת או בשתיהן, בהתאם לצורך.
- הרכיבו את הסלסילות בסדר הנכון.
- לקבלת תוצאות טובות אל תכניסו יותר מדי מזון לסלסילות.

בישול באידוי

כיוון משך הבישול

- חברו את המכשיר לחשמל.
- כווננו את הטיימר למשך הבישול המומלץ (איור 6) (לפרטים עיינו בטבלת זמני הבישול).
- נורית החיווי הכתומה תדלק.
- הבישול באידוי יופעל.
- למשכי בישול קצרים מ-15 דקות סובבו את הטיימר למצב 30 דק' ואחר כך סובבו אותו חזרה למשך הזמן הנדרש.
- כדי לכוון את הטיימר יש לחבר את המכשיר לחשמל תחילה.

בישול אורז

- הכניסו את האורז והמים לקערת האורז.
- הכניסו את הקערה לסלסילה (איור 7).
- כווננו את הטיימר בהתאם להמלצות (לפרטים עיינו בטבלת זמני הבישול).

בישול ביצים

- הניחו את הביצים בתבנית המובנת (איור 8).
- כווננו את הטיימר בהתאם להמלצות (לפרטים עיינו בטבלת זמני הבישול).

בזמן הבישול

- הציצו בחלופית כדי לבדוק את גובה המים.
- במידת הצורך הוסיפו מים במגירת מילוי המים (איור 9).
- בזמן הבישול הקפידו לא לפתוח את המכסה (איור 10). כמו כן הימנעו מחסימת פתח פליטת האדים (איור 11).
- אל תציבו את המכסה במצב מאונך. הוא עלול להנזק.
- אם מכל המים ריק, האדים יפסיקו לחמם. אל תגעו במשטחים החמים בזמן הבישול. השתמשו בכפפות מגן.

בסיום הבישול

- המכשיר כובה אוטומטית.
- הטיימר יצלצל ונורית החיווי תכבה.
- להפסקת הבישול לפני תום הזמן שכיוונתם, סובבו את הטיימר למצב Off.

הוצאת המזון מסלסילות האידוי

- הרימו את המכסה תוך אחיזה בידית (איור 13).
- הורידו את סלסילת האידוי מס' 2, את רשת מס' 2 ואחר כך את סלסילת האידוי 1 (איור 14).
- הוציאו את המזון תוך שימוש בכפפות (איור 15).
- כשאתם מטפלים בסלסילות ברשתות ובמכסה השתמשו בכפפות (איור 15).
- מומלץ לא להשתמש בכלי מתכת כדי להוציא את המזון.

אחרי השימוש

- וודאו שמכל איסוף המיצים התקרר לפני שאתם מסירים אותו.
- נתקו את המכשיר מהחשמל.
- אפשרו לכל הרכיבים להתקרר לפני הניקוי.

טבלת זמני בישול

זמני הבישול בטבלה הם המלצה כשאתם משתמשים בסלסילה התחתונה. הזמנים עשויים להשתנות בהתאם לגודל החתיכות, המרווחים בין חלקי המזון והכמות של מזון שהכנסתם, שימוש בסלסילה שונה וההעדפות האישיות שלכם. התאימו את זמני הבישול בהתאם לכמויות המזון בסיר. משך הבישול מתארך כשמשתמשים ביותר מסלסילה אחת כדי לאדות את המזון.

לבישול תבשילים עם משכי בישול שונים: הכניסו את המזון שמצריך את הבישול הארוך יותר לסלסילה התחתונה. בזמן הבישול, הוסיפו את הסלסילה השנייה עם המזון שמצריך בישול קצר יותר. כשאתם מטפלים בסיר בזמן הבישול השתמשו בכפפות.

זמני בישול כשמתמשים בסלסילה 1 ירקות

מזון	סוג	כמות	משך הבישול (דקות)
ארטישוק	טרי	1	45-55
אספרגוס	טרי	550 גרם	30-35
ברוקולי (פרחים קטנים)	טרי	500 גרם	30-35
	קפוא	400 גרם	25-31
גזר (פרוסות 3 מ"מ)	טרי	300 גרם	20-25
פטיות	טרי	500 גרם	20-25
כרוב (חתיכות 80 גרם)	טרי	600 גרם	25-30
כרובית (פרחים קטנים)	טרי	אחת ממוצעת	30-35
תרד (נערו באמצע הבישול)	טרי	300 גרם	15-20
	קפוא	300 גרם	15-20
שעועית גדולה (קלופה)	טרי	400 גרם	15-21
פול (פרוס)	טרי	450 גרם	35-40
	קפוא	400 גרם	30-35
כרישה (פרוסות 2 ס"מ)	טרי	500 גרם	35-40
פלפלים	טרי	250 גרם	20-25
אפונה (בקערת האורז)	טרי	300 גרם	50-55
	קפוא	300 גרם	50-55
בצל לבן קטן	טרי	250 גרם	15-20
ת"א (פרוסות או קוביות, ת"א טריים קטנים שלמים)	טרי	600 גרם	40-45
קישואים (פרוסות 2 ס"מ)	טרי	600 גרם	30-35
תירס	טרי שלם	500 גרם	35-40
חציל (חתיכות)	טרי	600 גרם	20-25

פירות

מזון	סוג	כמות	משך הבישול (דקות)
אגסים (שלמים או חצאים)	טרי	4	30-35
בננה (שלמות)	טרי	4	15-20
אפרסקים	טרי	4	15-20
תפוחים (רבעים)	טרי	4	15-20

דגים

מזון	סוג	כמות	משך הבישול (דקות)
פילה דג קד (סלמון, בקלה וכד')	טרי	350 גרם	10-15
	קפוא	400 גרם	15-20
דג שלם (סלמון, טרוטה וכד')	טרי	600 גרם	30-35
סטייק דג ים	טרי	300 גרם	15-20
פילה סלמון	טרי	550 גרם	15-20

בשר ועוף

מזון	סוג	כמות	משך הבישול (דקות)
כרעיים עוף	טרי שלם	4	35-40
פילה חזה עוף (ללא עצמות)	טרי שלם	450 גרם	20-25
אסקלופ הודו		400 גרם	20-25
נקניקיות		6	20-25

ביצים

מזון	סוג	כמות	משך הבישול (דקות)
ביצים קשות		6	20-25

אורז, פסטה, דגנים

מזון	סוג	כמות	משך הבישול (דקות)
אורז לבן ארוך	125 גרם	200 מ"ל	30-35
בורגול	125 גרם	200 מ"ל	15-20
דגן (קוסקוס)	125 גרם	300 מ"ל	40-45

טיפים ושיטות אידי

- אל תדחسو את המזון בסלסילות. השאירו מרווחים כדי לאפשר זרימת אדים ככל האפשר.
- להשגת התוצאות הטובות ביותר השתמשו בחתיכות מזון בגודל אחיד ככל האפשר (לדוגמה ת"א, ירקות וחזה עוף) כך שיבושלו באותו משך זמן. הגודל והעובי של המזון ישפיע על משך הבישול.
- המנעו מפתיחת המכסה ככל האפשר כיון שהפתיחה משחררת את האדים ועלולה להאריך את הבישול.
- אם במתכון נדרש שימוש בנילון נצמד השתמשו בסוג המתאים לשימוש במקרו גל. הניילון הנצמד משמש לרוב כדי למנוע התעבות ופגיעה באיכות המזון העדין כגון קינוח על בסיס ביצים.
- כשבחרים מזון לאידי בחרו במזון בגודל מתאים להכנסה לסלסילה, במיוחד כשמבשלים אותו שלם, כגון דגים.
- ניתן להעניק טעמים עדינים למזון מאודה כשמוסיפים תבלינים טריים, פרוסות לימון או תפוז, שום או בצל. ניתן להניח אותם ממש מתחת או על המזון בתוך הסלסילה.
- כדי להעניק לבשר, עוף או דגים טעם מיוחד ולקבל אותם רכים ולחים, השרו אותם במרינדה כמה שעות לפני האידי. המרינדה יכולה להיות פשוט תערובת יין ותבלינים טריים או תערובת לברביקיו או טנדורי.
- ירקות קפואים ניתן לאדות בלי הפשרה. את הבשר העוף או הדגים יש להפשיר לגמרי לפני האידי.
- במתכונים עם משך בישול ארוך כגון פודינג ספוג מאודה, יהיה צורך להוסיף מים קרים בזמן האידי.
- הקפידו להשתמש בכפפות כשאתם מטפלים בסלסילות או כוסות האידי אחרי הבישול.

ניקוי וטיפול

ניקוי

- נתקו את המכשיר מהחשמל אחרי השימוש.
- אפשרו למכשיר להתקרר לגמרי לפני הניקוי.
- וודאו שהמכשיר התקרר דיו לפני שאתם מרוקנים את מכל איסוף המיצים. ומכל המים.
- הדיחו את כל הרכיבים שניתן להסיר במים חמים ונוזל כלים, שטפו ויבשו היטב.
- ניתן להכניס את כל הרכיבים למעט הבסיס החשמלי למדיח הכלים. כדי למנוע הופעת כתמים נקו את הרכיבים האלה לעיתים קרובות ומיד אחרי השימוש.
- אין להשרות את הבסיס החשמלי במים או כל נוזל אחר.
- אל תשתמשו בחומרי ניקוי קשים.

הסרת אבנית

כדי להשיג את התוצאות הטובות ביותר הסירו את האבנית המצטברת אחת לכל 8 שימושים.

- שפכו 1 ליטר מים למכל המים.
- הוסיפו 2 כוסות (כ-300 מ"ל) חומץ לבן (ניתן לרכישה בחנויות).
- השאירו את התערובת במכל משך הלילה.
- שטפו את מכל המים כמה פעמים במים חמים.
- אל תשתמשו בחומרים אחרים להסרת האבנית.
- חשוב ביותר להסיר את האבנית בקביעות כדי שהמכשיר יפעל כראוי.

אחסון הסלסילות והרשתות הניתקות (בהתאם לדגם)

- אחרי הניקוי של כל הרכיבים אחסנו את המכשיר:
- הכניסו את מכל האיסוף למכל המים. ניתן להפוך את קערת האורז על מכל האיסוף (איור 16).
- הניחו את סלסילת האידיו 1 לתוך סלסילת האידיו 2 (איור 17) (בהתאם לדגם).
- הפכו את שתי הסלסילות על הבסיס (איור 18) (בהתאם לדגם).
- הניחו את הרשתות אחת על השניה והאחר כך הניחו אותן על הבסיס (איור 19) (בהתאם לדגם).
- הניחו את המכסה מעל (איור 20).

טיפול בבעיות

אל תנסו לפרק את המכשיר. אם המכשיר הפסיק לפעול העבירו אותו למרכז השירות לצורך תיקון.

פתרונות	הסיבות	הבעיה
חברו את המכשיר לחשמל וכוונו את הטיימר.	לא כיוונתם את הטיימר	נורית החיווי הכתומה לא נדלקת
בסיום הבישול הנורית כובה אוטומטית.	הבישול הסתיים.	
התקשרו למרכז השירות.	רכיבים ניזוקו.	
התקשרו למרכז השירות.	תקלה בגוף החימום	נורית החיווי הכתומה נדלקת אבל המכשיר לא מתחמם
אם משך הבישול קצר מ-15 דקות כוונו את הטיימר 30 דקות ואחר כך החזירו לכיוון משך הבישול הרצוי.	משך הבישול מכוון לזמן קצר.	הטיימר נתקע
התקשרו למרכז השירות	הנזילה נובעת מגוף החימום.	מים זולגים מהבסיס.

פתרונות	הסיבות	הבעיה
הסירו את האבנית מגוף החימום. לפרטים עיינו בסעיפי הניקוי והטיפול.	אבנית הצטברה על גוף החימום.	הבישול נמשך יותר מהרגיל
בדקו את הסלסילות/ רשתות וודאו שהורכבו כראוי ובסדר הנכון.	הסלסילות/ רשתות לא הורכבו כראוי.	אדים נפלטים מהצדדים של המכשיר.
בדקו את מצב המגירה.	מגירת מילוי המים המותקנת מתחת למכל האיסוף פתוחה.	


Tefal®

איכות הסביבה

מוצר זה בנוי מחומרים הניתנים לשימוש חוזר. בבוא היום כשתרצו להשליך אותו, העבירו אותו למרכז פינוי למכשירי חשמל ואלקטרוניקה משומשים בהתאם לתקנות המשרד להגנת הסביבה ובהתאם להנחיות הרשות המקומית במקום מגוריכם. לפני השלכת המכשיר, חתכו את כבל החשמל כך שלא ניתן יהיה לחבר אותו לרשת החשמל.

מכשיר זה מסומן בהתאם לתקנות האיחוד האירופי EC/2002/96 לסילוק ופינוי ציוד חשמלי ואלקטרוני משומש (WEEE) Waste Electrical and Electronic Equipment. על ידי הבטחת סילוק תקין של המוצר, תוכלו לסייע במניעת תוצאות שליליות אפשריות לסביבה ולבריאותם של בני האדם.



הסימן  המוטבע על המוצר או על המסמכים הנלווים מציין שאין להתייחס אל המוצר 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

משרדים ראשיים: רח' רוז'נסקי 14, א.ת. חדש, ראשון לציון

טל: 1-700-700-727

ניופאן

שמות גדולים. אחריות גדולה.