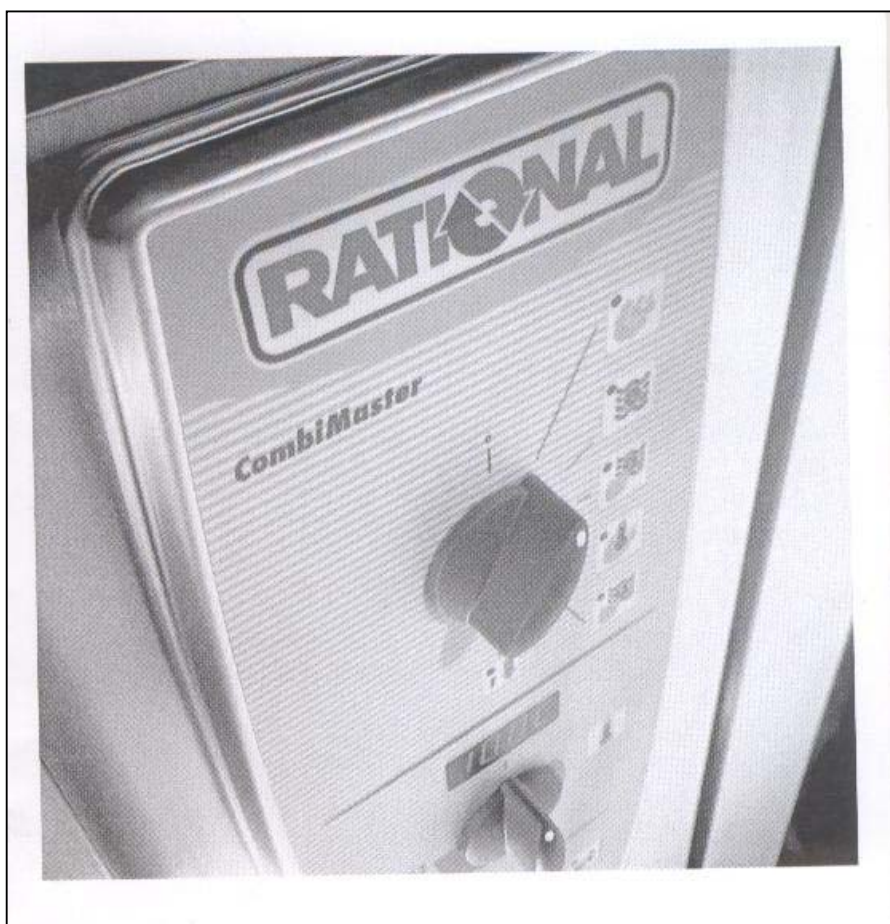


14/10/07

הוראות הפעלה לתנור

CombiMaster

דגמי CM



הנחיות בטיחות !

- * התקנה, תיקונים וטיפול במכשיר זה אך ורק ע"י טכנאי מוסמך ע"י יבואן המכשיר.
- * אין לאחסן חומרים דליקים בקרבת המכשיר.
- * במקרה של תקלה נתק המכשיר מהזנת החשמל ופנה למחלקת השרות של היבואן.
- * קרא בעיון חוברת זו לפני שימוש במכשיר.
- * תנור זה מיועד אך ורק לבישול מזון כל שימוש אחר אסור.
- * לנקיון וטיפול במכשיר השתמש אך ורק בדטרגנטים המתאימים למכשיר.
- * הפעלת המכשיר אך ורק ע"י מי שהודרך ובקיא באופן פעולת התנור.
- * כאשר המכשיר פועל משטחים חיצוניים מתחממים.
- * הרחק מהתנור כל מכשיר הפולט חום או כל מקור חום אחר.
- * בהכנסת מגשים עם נוזל קיימת סכנת התזה של נוזל חם.
- * **זהירות** - בפתיחת הדלת בזמן פעולה נפלטים אדים חמים.
- * כאשר תנור פועל תבניות ורשתות חמים מאד - סכנת כוויה.
- * וודא שעגלת התבניות והמסלולים מקובעים למקומם.
- * בסיום פעולה פתח הדלת בזהירות והמתן לשיחרור האדים והחום מתא הבישול.
- * בתנורים עם עגלת תבניות נשלפת וודא סגירת בריח התבניות בעגלה לפני הזזתה.
- * **זהירות** בשימוש בדוקרן הבשר - חם מאד.
- * הקפד למקם דוקרן הבשר במקומו כאשר לא בשימוש למניעת נזק לדוקרן.

- * השתמש בפונקציה של צינן תא הבישול בסוף העבודה - למניעת כוויות.
- * זהירות כאשר התנור פועל במצב של "צינן תא" מפוח האיורור פועל כאשר הדלת פתוחה.
- * אין לקרר את תא הבישול באמצעות מים קרים.
- * זהירות בשימוש במתז הידני - עלול להיות חם.
- * מתז היד הוא קפיצי - חוזר למקומו לבד.

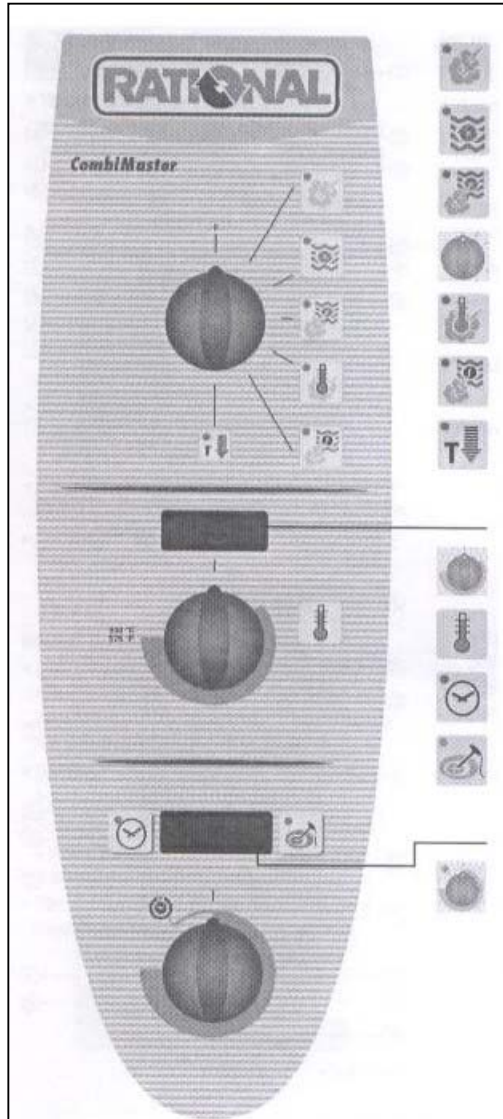
הסרת אבנית :

- חובה לבצע את תהליך הסרת האבנית כמתואר בהמשך.
- * שים לב ! בתהליך הסרת האבנית נעשה שימוש בחומרים כימיכליים.
- השתמש בכפפות גומי ובאביזרי הגנה נדרשים כגון משקפי מגן.
- * שרות תיקונים למכשיר אך ורק ע"י טכנאי מוסמך מטעם היבואן הבקיא באופן פעולתו.
- * לפני ביצוע כל פעולת תחזוקה / נקייון נתק המכשיר מהזנת חשמל באמצעות המפסק הראשי.

נקיון יומי :

- * חובה לנקות את התנור כל יום לשם שמירה על תא הבישול, האטמים, בטיחות המזון.
הוראות לניקוי התנור ראה בפרק "נקיון התנור".
- * לנקיון התנור השתמש אך ורק בדטרגנטים המתאימים לנקיון התנור
אין להשתמש בחומרים קורוזיוניים.
- * שימוש בחומרים קורוזיוניים או חומצות יגרום נזק לתא הבישול.
- * אין להשתמש בצמר פלדה או סקוצ' אלא רק במטלית בד.
- * חובה להשתמש אך ורק בדטרגנטים מתאימים לתנורים מסוג זה ומאושרים ע"י יצרן התנור.
- * מלא אחר הוראות יצרן הדטרגנטים המופיעים על גבי מיכל הדטרגנט.
- * הקפד לנקות את אטם דלת התנור באופן יומי עם מטלית לשמירה על גמישותו ואורך חייו.
- * הצטברות שומנים ושאריות מזון בתא הבישול עלול לגרום להתלקחות.

פנל הפעלת התנור :



- _____ חימום באדים 100 מעלות
- _____ חימום יבש 30-300 מעלות
- _____ חימום משולב 30-300 מעלות
- _____ כפתור בחירת מצבים
- _____ לחות יחסית 30-99 מעלות
- _____ שחזור מזון 30-300 מעלות
- _____ צינון תא עם דלת פתוחה
- _____ תצוגת טמפרטורת תא
- _____ כיוון טמפרטורת תא
- _____ תצוגת מצב חימום
- _____ כפתור כיוון זמן
- _____ לחצן הפעלת דוקרן טמפרטורה
- _____ תצוגת זמן / טמפרטורה לדוקרן
- _____ כפתור כיוון זמן / טמפרטורה דוקרן

מצבי הבישול השונים :

חימום באדים 100 מעלות :



מחולל קיטור בעוצמה גבוהה מייצר קיטור טרי ללא לחץ לתוך תא התנור.
קיטור זה מסוחרר בתא הבישול ע"י מפוח האירור הפנימי.
מערכת הבקרה מוסתת את כמות הקיטור בהתאם לנדרש ובהתאמה לכמות המזון המבושל.
במצב בישול זה טמפרטורת הבישול היא 100 מעלות קבוע.

חימום יבש 30-300 מעלות :



גופי חימום בעוצמה גבוהה מחממים את האויר היבש המסוחרר בתא הבישול באמצעות
מפוח פנימי באופן אחיד בכל התא.
במצב בישול זה ניתן לכוון את טמפרטורת התא ל- 30-300 מעלות.

חימום משולב 30-300 מעלות :



מערכת הבקרה בתנור משלבת חימום יבש עם חימום בקיטור.
במצב זה מתקבל חימום בעוצמה גבוהה משולב בלחות למנוע התיבשות המזון
המבושל במצב זה ניתן לכוון את טמפרטורת התא ל- 30-300 מעלות.

לחות יחסית 30-99 מעלות :



מערכת בקרה מאד מדוייקת שומרת על חימום בלחות יחסית ברמת דיוק של עד +/- 1 מעלה.
מיועד לבישולים של מוצרים רגישים ועדינים, במצב זה ניתן לכוון את טמפרטורת התא
ל- 30-300 מעלות.

שיחזור מזון 30-300 מעלות :



חימום משולב המיועד לסיום ושיחזור מזון לפני הגשתו שומר שהמזון לא יתייבש ומשחזר את המבנה והטעם במזון.

במצב זה ניתן לכוון את טמפרטורת התא ל - 30-300 מעלות.

צינון תא הבישול עם דלת פתוחה :



אם ברצונך לאחר בישול בטמפרטורה גבוהה לצנן את תא הבישול להמשך עבודה

בטמפרטורה נמוכה - פעל כדלהלן :

א. סגור את דלת התנור.

ב. לחץ על לחצן צינון תא.

ג. פתח את דלת התנור.

שים לב !

* במצב זה מפוח התנור פועל כאשר הדלת פתוחה - אל תכניס ידיים לתנור.

* אין להשתמש במים לצינון התא.

נקיון התנור :

בכדי לשמור על היגיינת התנור והמזון ולמנוע תקלות בפעולת התנור חובה לנקות התנור בסוף כל יום עבודה.

* השתמש באביזרי המגן הדרושים כגון : כפפות גומי ומשקפי מגן.

* השתמש אך ורק בדטרגנטים המיועדים לשימוש במטבח מוסדי ומתאימים לפלדת אל-חלד.

* אין לשטוף במים זורמים אל חלקו החיצוני של התנור במיוחד באזור מערכת החשמל.

* יש לצנן את תא הבישול ל - 50 מעלות לפני תחילת תהליך הנקיון.

* ריסוס מסיר שומנים או כל דטרגנט אחר כאשר התא חם יגרום נזק וכתמים על גבי דפנות התא.

* בסיום תהליך הנקיון יבש היטב את תא הבישול.

הסרת אבנית ממחולל קיטור

תנור קומביסטימר דגמי comi master מצוידים במערכת פירוק אבנית אוטומטית ממחולל הקיטור. מערכת זו מגדילה באופן משמעותי את פרקי הזמן בין הטיפולים במחולל הקיטור.

ביצוע פירוק אבנית במחולל הקיטור



1 סובב הבורר הראשי למצב של צינון תא עם דלת פתוחה

2 סגור את דלת התנור.



3 לחץ על לחצן הפעלת דוקרן הטמפרטורה למשך 10 שניות עד שבתצוגת הטמפרטורה

יופיע **CLEN**.

4 סובב את כפתור כיוון הטמפרטורה ימינה עד להופעת המילה **CALC** בתצוגת הטמפרטורה.

5 תהליך פירוק האבנית התחיל.

הערה:

באם טמפרטורת תא האפייה הינה מעל 40 מעלות בתחילת התהליך התנור מבצע באופן אוטומטי צינון לפני תחילת התהליך.

לא יתבצע תהליך של הסרת אבנית לפני צינון תא האפייה לטמפרטורה של מתחת ל-40 מעלות.

לתמיכה ושרות : **חברת קירוסקאי** - משה שרת 47 אזור טל - 03-6533344