

UNIVERSE

נס. 1 באיכות ובביצועים

סיר גריל מולטי
דגם NRI-5530
הוראות הפעלה, שימוש ותחזוקה



עיינו בחוברת זו לפני השימוש בפעם הראשונה.

נורלייט (1992) בע"מ – יבוא ושיווק מוצרי חשמל ואלקטרוניקה
רח' העמל 64 קרית אריה, פתח תקווה טל : 03-9221474, פקס : 03-9221485

אנו מודים לך שרכשת מוצר איכותי זה מבית יוניברס . אנו תקווה שתעשה בו שימוש נכון ושתהנה ממנו לאורך ימים. המוצרים שלנו מיוצרים מחומרים ואביזרים מעולים שנועדו לעמוד בסטנדרטים גבוהים על פי תקנים אירופאים והם מאושרים ע"י מכון התקנים הישראלי והאירופי.

יש לקרוא את הוראות הבטיחות בקפידה לפני הפעלת המכשיר

- יש לשמור על אמצעי זהירות בעת הפעלת המכשיר במיוחד ליד ילדים.
- ודאו שמתח החשמל הוא : AC 230 V/ 50Hz.
- חובה להשתמש בשקע חשמלי המחובר להרקה.
- מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד ולא לשימושים מסחריים. היצרן והיבואן מסירים כל אחריות לנזק שיגרם כתוצאה משימוש בלתי הולם או אי מילוי אחר הוראות ההפעלה.
- אל תניחו אף-פעם מכשיר חשמלי מתחת לברז מים זורמים ואל תנקו את חלקו במדיח-כלים.
- אין להפעיל את המכשיר אם על כבל החשמל נראים סימני נזק .
- יש לנתק את המכשיר מהחשמל לאחר השימוש או במקרה של תפקוד לקוי.
- אין למשוך את הכבל החשמל לצורך הוצאת התקע מהחשמל.
- יש להרחיק את המכשיר מהישג ידם של ילדים.
- אין לגעת במכשיר בזמן פעולתו כדי להימנע מכוויה.
- אין להפעיל את המכשיר מחוץ לבית או בידיים רטובות.
- מטעמי בטיחות ולשמירת תקינות המכשיר, אל תנסו לתקן אותו לבד.. מסרו אותו תמיד למחלקת השירות לבדיקות ותיקונים לפי הצורך.
- יש להניח את המכשיר על משטח ישר ויציב.
- אם כבל החשמל (פתיל הזינה) ניזוק יש להחליפו מיד ע"י מחלקת השירות או ע"י חשמלאי מוסמך.
- יש לשמור על מרחק של 10 סנטימטר לפחות בין המכשיר לקיר בזמן השימוש.
- בגמר השימוש יש לנתק את המכשיר מן החשמל וזאת על ידי הוצאת תקע החשמל מן השקע .
- אין להשתמש במכשיר בחדר אמבטיה או במקומות בעלי לחות גבוהה.
- מכשיר זה אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) עם יכולות פיזיות, חושיות או שכליות מופחתות, או עם העדר ניסיון וידע. אלא אם הם תחת פיקוח או שקיבלו הנחיות לשימוש במכשיר על ידי האדם האחראי לבטיחותם.
- ילדים צריכים להיות תחת השגחה, כדי להבטיח, שהם לא משחקים עם המכשיר

חלקי הסיר

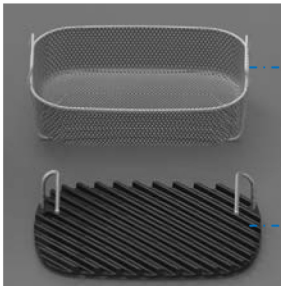


ידית

מכסה

ידית

פנל הפעלה



תבנית צליה

רשת גריל

מפרט טכני

מתח רשת: 220-240V, 50/60HZ, 1600W



1. לחצן הגברה: להגברת החום לחצו על הלחצן.
2. לחצן הנמכה: להנמכת החום לחצו על הלחצן.
3. תצוגת הטמפ'
4. תצוגת זמן
5. לחצן הארכה: להארכת משך הבישול לחצו על הלחצן.
6. לחצן קיצור: לקיצור משך הבישול לחצו על הלחצן.
7. לחצן התחל: להתחלת הבישול לחצו על הלחצן, להפסקת הבישול תוך כדי הפעולה לחצו שוב על הלחצן.
8. לחצן ביטול: לביטול תוכנית הבישול הנוכחית ומעבר למצב המתנה.
9. לחצן גריל אוויר: להפעלה ובחירת עוצמת הפונקציה (נמוך, בינוני, גבוה, מקס').

הפעלה

1. חברו את המכשיר לחשמל. ישמע צפצוף. כל החיוויים ידלקו ויכבו.
2. בחרו את הפונקציה הרצויה, כווננו את משך הבישול והטמפ' ואחר כך לחצו על לחצן "התחל" כדי לעבור לחימום המקדים.
3. בשלב החימום המקדים יוצג החיווי Pre.
4. אחרי השלמת החימום המקשים פתחו את המכסה והכניסו את המזון ובסיום סגרו את המכסה. המכשיר יתחיל אוטומטית את הספירה לאחור ואת הבישול. בסיום הספירה לאחור יוצג החיווי DonE והסיר יפסיק לפעול (המנוע יפעל ויקרר את הסיר במשך 2 דקות נוספות)
5. במהלך החימום המקדים או הבישול, ניתן לעצור את הבישול ע"י לחיצה על לחצן "התחל".
6. אם פותחים את המכסה במהלך החימום המקדים, החיווי OPEn יוצג והמכשיר יפסיק את פעולתו. הבישול ימשיך מיד עם סגירת המכסה.
7. אם משתמשים ברשת הגריל, הכניסו אותו לסיר לפני תחילת החמים המקדים.

פונקצית צלייה

פונקציה	ברירת מחדל	טווח טמפ'	טווח זמן
צלייה	200°C 00:30	150-260°C של 10°C במרווחים	1 דקה – 1 שעה ≥30 דק' במרווח 1 דקה <30 דק' במרווח של 5 דק'

1. לחצו על לחצן "צלייה". כיווני ברירת המחדל של הזמן והטמפ' יוצגו.
2. כווננו את הטמפ' והזמן בעזרת החצים.
3. להפעלת החימום המקדים לחצו על לחצן "התחל". החיווי PrE יוצג התצוגה.
4. אחרי השלמת החימום המקדים יוצג החיווי Add. אחרי פתיחת המכסה יוצג החיווי OPEn.
5. הכניסו את תבנית הצליה והמזון, סגרו את המכסה והמכשיר יתחיל את פעולת הבישול.
6. בסיום הספירה לאחור יוצג החיווי DonE.
7. למעבר למצב המתנה לחצו על לחצן "ביטול". המילה OFF תוצג.

פונקצית אפייה

פונקציה	ברירת מחדל	טווח טמפ'	טווח זמן
אפייה	175°C 00:30	120-200°C של 10°C במרווחים	10 דקות – 2 ש' ≥30 דק' במרווח 1 דקה <30 דק' במרווח של 5 דק'

1. לחצו על לחצן "אפייה". כיווני ברירת המחדל של הזמן והטמפ' יוצגו.
2. כווננו את הטמפ' והזמן בעזרת החצים.
3. להפעלת החימום המקדים לחצו על לחצן "התחל". החיווי PrE יוצג התצוגה.
4. אחרי השלמת החימום המקדים יוצג החיווי Add. אחרי פתיחת המכסה יוצג החיווי OPEn.
5. הכניסו את תבנית הצליה והמזון, סגרו את המכסה והמכשיר יתחיל את פעולת הבישול.
6. בסיום הספירה לאחור יוצג החיווי DonE.
7. למעבר למצב המתנה לחצו על לחצן "ביטול". המילה OFF תוצג.

פונקצית טיגון אוויר

פונקציה	ברירת מחדל	טווח טמפ'	טווח זמן
טיגון אוויר	00:30 200°C	150-230°C במרווחים של 10°C	1-30 דק' במרווח 1 דקה

1. לחצו על לחצן "טיגון אוויר". כיווני ברירת המחדל של הזמן והטמפ' יוצגו.
2. כווננו את הטמפ' והזמן בעזרת החצים.
3. להפעלת החימום המקדים לחצו על לחצן "התחל". החיווי PrE יוצג התצוגה.
4. אחרי השלמת החימום המקדים יוצג החיווי Add. אחרי פתיחת המכסה יוצג החיווי OPEn.
5. הכניסו את תבנית הצלייה והמזון, סגרו את המכסה והמכשיר יתחיל את פעולת הבישול.
6. בסיום הספירה לאחור, החיווי DonE יוצג.
7. למעבר למצב המתנה לחצו על לחצן "ביטול". המילה OFF תוצג.

פונקצית ייבוש

פונקציה	ברירת מחדל	טווח טמפ'	טווח זמן
ייבוש	02:00 40°C		15 דק'-24 ש' (לחיצה קצרה מרווח 5 דק', לחיצה ארוכה מרווח 30 דק')

1. הכניסו את תבנית הצלייה והמזון וסגרו את המכסה.
2. לחצו על לחצן "ייבוש". כיווני ברירת המחדל של הזמן והטמפ' יוצגו.
3. כווננו את משך הפעולה ולחצו על לחצן "התחל". הייבוש יופעל והספירה לאחור תתחיל.
4. בסיום הספירה לאחור המילה OFF תוצג (בפונקצית הייבוש אין חימום מקדים).

פונקצית טיגון

פונקציה	ברירת מחדל	טווח טמפ'	טווח זמן
צלילה	00:18 200°C	/	1-30 דק' במרווח 1 דקה

1. לחצו על לחצן "טיגון". כיווני ברירת המחדל של הזמן והטמפ' יוצגו.
2. כווננו את הטמפ' והזמן בעזרת החצים.
3. להפעלת החימום המקדים לחצו על לחצן "התחל". החיווי PrE יוצג התצוגה.
4. אחרי השלמת החימום המקדים יוצג החיווי Add. אחרי פתיחת המכסה יוצג החיווי OPEn.
5. הכניסו את תבנית הצליה והמזון, סגרו את המכסה והמכשיר יתחיל את פעולת הבישול.
6. בסיום הספירה לאחור יוצג החיווי DonE.
7. למעבר למצב המתנה לחצו על לחצן "ביטול". בתצוגה יוצג החיווי OFF.

הערה:

כדי להשיג את התוצאה הטובה ביותר מומלץ לנער את המרכיבים במהלך הטיגון. כשפותחים את המכסה הטיגון יעצר אוטומטית ובתצוגה יראה החיווי OPEn. השתמשו בכפפות כשאתם מנערים את התבנית. החזירו את התבנית למכשיר וסגרו את המכסה. המכשיר ימשיך לפעול.

פונקצית בשר

פונקציה	ברירת מחדל	טווח טמפ'	טווח זמן
בשר	00:12 230°C	/	1-30 דק' במרווח 1 דקה

1. לחצו על לחצן "בשר". כיווני ברירת המחדל של הזמן והטמפ' יוצגו.
2. הכניסו את רשת הגריל.
3. כווננו את הטמפ' והזמן בעזרת החצים.
4. להפעלת החימום המקדים לחצו על לחצן "התחל". החיווי PrE יוצג התצוגה.
5. בסיום החימום המקדים המילה Add תוצג. אחרי פתיחת המכסה החיווי OPEn יוצג.
6. הכניסו את המזון, סגרו את המכסה והמכשיר יתחיל את פעולת הבישול.
7. בסיום הספירה לאחור יוצג החיווי DonE.
8. למעבר למצב המתנה לחצו על לחצן "ביטול". המילה OFF תוצג.

פונקצית גריל אוויר

פונקציה	ברירת מחדל	טווח טמפ'	טווח זמן
גריל אוויר (נמוך)	00:15 200°C	/	1-30 דק' במרווח 1 דקה
גריל אוויר (בינוני נמוך)	00:15 230°C	/	
גריל אוויר (בינוני)	00:15 260°C	/	
גריל אוויר (גבוה)	00:10 265°C	/	

1. לחצו על לחצן "גריל אוויר". כיווני ברירת המחדל של הזמן והטמפ' יוצגו.
2. הכניסו את רשת הגריל לסיר.
3. כווננו את הטמפ' והזמן בעזרת החצים. להפעלת החימום המקדים לחצו על לחצן "התחל". החיווי Pre יוצג התצוגה.
4. אחרי השלמת החימום המקדים המילה Add תוצג. אחרי פתיחת המכסה החיווי OPEn יוצג.
5. הניחו את המזון על רשת הגריל, סגרו את המכסה והמכשיר יתחיל את פעולת הבישול.
6. בסיום הספירה לאחור החיווי DonE יוצג.
7. למעבר למצב המתנה לחצו על לחצן "ביטול". המילה OFF תוצג.

הערה:

ניתן לפתוח את המכסה כדי להפוך את המזון או לבדוק את מצבו. המכשיר יעצר אוטומטית בזמן פתיחת המכסה וימשיך בבישול מיד אחרי סגירתו.

7 תוכניות ברירת המחדל בגריל אוויר, צלייה, אפייה, טיגון אוויר, ייבוש, טיגון ובשר

גריל אוויר

תוצאות מעולות בגריל אוויר עם בקרת עוצמה: נמוך, בינוני, גבוה ומקס'.

נמוך
מתאים ביותר להכנת נקניקים ונקניקיות.



בינוני
מתאים ביותר להכנת חזה וכנפיים עוף קפוא וטרי.



גבוה
מתאים ביותר להכנת פיצה, דגים והמבורגר.



מקס'
מתאים ביותר להכנת בשר, סטייקים או בשר כבש.



1. חזה עוף עסיסי

מצרכים:
3 יח' חזה עוף (100 גרם כל אחת)
6 כפיות דבש

6 כפיות רוטב סויה
3 כפיות יין אורז
1 כפית מים

הכנה

1. ערבבו את כל המרכיבים והשרו את חזה העוף משך 30 דקות.
2. הכניסו את הגריל למכשיר וכוונו את הגריל ל-"בינוני".
3. כווונו ל-15 דק' והפעילו את החימום המקדים.
4. צלו את העוף בגריל אוויר משך 10 דק', הפכו אותם והמשיכו את הבישול משך עוד 5 דקות. הגישו חם.

2. כנפי עוף באפילו

מצרכים:
500 גרם כנפי עוף עם עור
3 כוסות רוטב שעועית
1/2 כוס רוטב חריף לפי טעמכם
1/2 כף חמאה
1/2 כפית מלח

הכנה

1. ערבבו את מרכיבי הרוטב בקערה בינונית.
2. הכניסו את רשת הגריל למכשיר וכוונו את גריל האוויר למצב "בינוני".
3. כווונו ל-12 דק' והפעילו את החימום המקדים.
4. אם הכנפיים לא פריכות מספיק לטעמכם המשיכו את הבישול משך עוד 3 דק' ובדקו את הכנפיים עד שיגיעו לפריכות הרצויה.
5. הגישו עם המטבל המועדף עליכם.

3. צ'יפס בונה

מרכיבים:

- 1 בונה
 - 1 כפית שמן קוקוס
 - 1/4 כפית אבקת כורכום
 - 1/2 כפית מלח
-

הכנה

1. קלפו את הבננה וחתכו לפרוסות בעובי של 1/10.
2. ערבבו את שמן הקוקוס, הכורכום והמלח בקערה וצפו ברוטב את הפרוסות.
3. הכניסו את הפרוסות לתבנית הצלייה וצלו בגריל אוויר משך 15 דקות.
4. הוציאו את התבנית כל 5 דקות, נערו היטב והמשיכו בצליה.
5. כשהפרוסות הופכות לזהובות ופריכות המנה מוכנה.

4. סטייק ותפוז"א צלויים

מרכיבים

- 4 תפוז"א קטנים
 - 1 כפית שמן זית
 - 1 כפית פלפל אדום
 - 1 כפית תבלינים איטלקיים
 - 1 כפית מלח
 - 500 גרם סטייק
 - מלח ופלפל לפי הטעם
-

הכנה

1. בקערה ערבבו את התפוז"א, השמן, הפלפל האדום התבלינים והמלח.
2. העבירו את תפוז"א לתבנית.
3. בשלו את תפוז"א בחום של 200°C משך 15 דק', צלו משך חצי הזמן.
4. אחרי הצליה החלקית הניכו את התבנית בצד.
5. מרחו שמן, מלח ופלפל על שני צידי הסטייק.
6. הכניסו את הסטייק לתבנית והפעילו את גריל האוויר.
7. צלו את הסטייק עד 15 דק' בהתאם להעדפה שלכם.
8. הכניסו שוב את תפוז"א לתבנית וצלו עדו שתי דקות כדי להשלים את הצליה.

5. אספרגוס צלוי

מרכיבים

1/2 חבילת אספרגוס כשהתחתית של הגבעולים מקוצצת
שמן זית

הכנה:

1. הניחו את גבעולי האספרגוס התבנית.
2. טפטפו את השמן ופזרו מלח ומעט פלפל שחור.
3. בחרו בפונקצית הצלייה וכוונו ל-10 דקות.
4. הגישו חם.

6. תירס צלוי

מרכיבים

4 קלחי תירס טריים.
2-3 כפיות שמן ירקות.
מלח ופלפל לפי הטעם.

הכנה

1. קלפו את הקלחים, שטפו וייבשו.
2. טפטפו את השמן על הקלחים.
3. בחרו בפונקצית הצלייה וכוונו ל-10 דק' ולחום של 200°C.
4. הוסיפו את המלח והפלפל לפי הטעם.

7. צ'יפס

מרכיבים

4 תפו"א בינוניים
מלח ופלפל לפי הטעם

הכנה:

1. קלפו את תפוה"א וחתכו לצ'יפס.
2. הכניסו את הצ'יפס לתבנית ובחרו בפונקצית הטיגון
3. כוונו ל-12-15 דקות, הפכו את הצ'יפס באמצע זמן הבישול והמשיכו את הבישול עד תום הזמן.
4. הגישו עם המטבל המועדף.

ניקוי ותחזוקה

יש לנקות את סיר המולטי בסיום השימוש. לפי כן יש להניח לו להתקרר לגמרי ולנתק אותו מהחשמל

1. נתקו את תקע כבל החשמל משקע החשמל.
2. הוציאו מהסיר את כל החלקים הניתנים לניקוי.
3. נקו אותו ביסודיות. אין לנקות אם החלקים עם תכשירי ניקוי חריפים או עם כריות ניקוי ממתכת העלולות לשרוט את שכבת הציפוי.
4. בסיום, נגבו וייבשו היטב את גוף הסיר.
5. נקו את החלקים הפנימיים במים חמים וסבון כלים עדין.

במקרה של בעיה או תקלה

המילה Add מוצגת בצג של לוח ההפעלה

שלב החימום המקדים הסתיים וניתן להכניס את המצרכים לסיר הבישול.

החיוויים E1, E2 או E3 מוצגים

הסיר לא פועל בתוצרה תקינה. יש להתקשר למח' השרות.

אין אפשר להפסיק זמנית את הבישול ולראות את מצב התקדמות הבישול?

כשפותחים את המכסה הסיר מפסיק לפעול עד לסגירת המכסה.

האם אפשר להניח את הסיר על השיש/דלפק בזמן שהוא פועל?

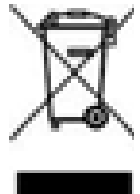
הסיר מתחמם בשלב הבישול. יש לשים אותו על משטח עמיד לחום.

המזון לא התבשל בזמן ההשחמה

על מנת לקבל השחמה אחידה יש לסדר את המצרכים בצורה אחידה על רשת הגריל

בלי שתהיה חפיפה שלהם זה על זה.

הסימול על המוצר או על האריזה (איור מימין) משמעו שהמוצר לא יטופל כאשפה ביתית רגילה. במקום זאת יש להעביר אותו לנקודת איסוף לצורך מחזור הרכיבים החשמליים והאלקטרוניים. הקפדה על הוראות המחזור תבטיח את שמירת איכות הסביבה. אי הקפדה על מילוי ההוראות תפגע באיכות הסביבה ובבריאות האנשים בסביבתכם. לפרטים נוספים בנושא המחזור התקשרו לרשויות המתאימות או לחנות בה רכשתם את המוצר



UNIVERSE

נורלייט (1992) בע"מ יבוא ושיווק מוצרי חשמל ואלקטרוניקה
עמל 64 ק. אריה פתח תקוה, טל: 03-9221475 פקס: 03-9221485

תעודת אחריות עבור סיר גריל מולטי NRI-5530

אנו מתחייבים להחליף כל חלק מקולקל במכשיר המסומן מטה, מסיבת תוצרת לקויה כשנה מיום אספקת המכשיר.

האחריות תינתן רק לאחר בדיקה ולפי שיקול דעת של טכנאי החברה או טכנאי תחנת השרות שהוסמכו ע"י היבואן.

האחריות אינה מכסה לגבי מכשיר אשר על פי שיקול דעתנו:

- א. היה נתון לטפול או לשימוש בלתי נכון.
- ב. נעשה בו שינוי או תיקון כלשהו שלא על ידי נציג מוסמך של חברתנו.
- ג. הוזנח או נפגע בתאונה.
- ד. נפגע עקב הפסקת חשמל בלתי סדירה.

כמו כן האחריות אינה כוללת:

פח, צבע, חלקי פלסטיק, גומי, זכוכית, כבל חשמלי ותקע.

בכל פניה ליבואן או לאחת מתחנות שרות על הקונה להביא את תעודת האחריות בצירוף חשבונית הקניה (אם המוצר נרכש במקום העבודה, על הקונה להביא אישור ועד העובדים).

במקרה של משלוח המכשיר למעבדת החברה ובחזרה, דמי המשלוח ישולמו ע"י הקונה.

סוג ודגם המכשיר: **סיר גריל מולטי NRI-5530**

תאריך הקניה -----

שם הקונה -----חותמת וחותימת המוכר -----

כתובת -----טלפון -----