



הוראות הפעלה לתנור מובנה

AKP 137



שירות ואחריות
אמקטרה 




אנו מודים לכם שרכשתם את תנור הבישול המובנה החדש מתוצרת **Whirlpool**.
בתנורי הבישול המובנים היוקרתיים החדשים המיובאים ע"י חברת אלקטרה מוצרי צריכה (1951) בע"מ, מיושמות הטכנולוגיות החדישות ביותר המעניקות ביצועי בישול, אפיה, חימום וגריל להנאתכם המרבית מתנור הבישול המובנה.

באלקטרה רואים בנוחות שלכם אתגר עליון ושוקדים ללא הרף לשיפור השירות המוענק ללקוחות.
הוראות הפעלה והשימוש מאפשרות לכם שימוש נוח ויעיל בתנור המובנה. אנא קראו בעיון רב את ההוראות ואנו משוכנעים שתופק הנאה מושלמת מהתנור.

באיחולי הצלחה והנאה

אלקטרה מוצרי צריכה (1951) בע"מ.

בטיחותכם ובטיחות הסובבים אתכם היא מעל הכול

חברת הוראות הפעלה והתקנה זו והמכשיר עצמו, מספקים אזהרות בטיחות חשובות, אותן יש לקרוא ולבחון בכל עת. זהו סימן בטיחות המיועד להתריע בפני המשתמשים על חשיפה לסכנות לעצמם ולאחרים. כל התרעות הבטיחות שלהלן מלוות בסימן בטיחות זה: 

מתריע על מצב סכנה, שאם אינו נמנע, יגרם לפגיעה חמורה.

אזהרה: 

מתריע על מצב סכנה, שאם אינו נמנע, עלול לגרום לפגיעה חמורה.

זהירות: 

- כל התרעות הבטיחות מביאות פרטים ייחודיים עליהם מצביעה האזהרה/התרעת הזהירות האפשרית, ומנחות כיצד להפחית את החשיפה לסכנת פגיעה, נזק והתחשמלות הנגרמים משימוש בלתי הולם בתנור. אנא קראו בעיון את הנחיות הבטיחות הבאות:
- יש לנתק את התנור מרשת החשמל לפני ביצוע עבודות ההתקנה כלשהן.
- ההתקנה והתחזוקה תבוצע על ידי טכנאי מורשה ומיומן, בהתאם להוראות היצרן ותקני הבטיחות הרלוונטיים. אין לתקן או להחליף חלק כלשהו של המוצר אלא אם נכתב במפורש בהוראות הפעלה והתקנה זו.
- יש לחבר את התנור לקו חשמל המוארק בהארקה תקינה.
- להגברת בטיחותכם, מומלץ לחבר את התנור לקו חשמל המוגן במסר זרם דלף נגד התחשמלות (ממסר פחת) בזרם דלף של 30mA.
- כבל החשמל חייב להיות מספיק ארוך כדי לאפשר לאחר ההתקנה, לחבר את התנור לשקע החשמל המזין אותו.
- אם כבל החשמל מחובר ישירות לרשת החשמל, יש לוודא קיום מפסק ניתוק רב קוטבי עם מרווחי ניתוק בין המגעים של 3 מ"מ לפחות.
- לאחר ההתקנה, יש לוודא שתקע החשמל או מפסק הניתוק של התנור יהיו נגישים בכל עת כדי לאפשר ניתוק מהיר וקל של התנור מרשת החשמל.
- אין לחבר את התנור לרשת החשמל באמצעות כבל מאריך או שקע מפצל המיועד למכשירי חשמל נוספים.
- אל תמשכו את כבל החשמל כדי לנתק את התנור מרשת החשמל.
- לאחר ההתקנה וודאו שרכיבים חשמליים לא יהיו נגישים למשתמש.
- אין לגעת בתנור בידיים רטובות ואין להפעילו יחפים.
- תנור זה מיועד לשימוש ביתי בלבד, לצורך בישול מוצרי מזון. כל שימוש אחר בתנור אסור (למשל, חימום אחר). היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לנזק כלשהו שייגרם כתוצאה משימוש בתנור זה שלא בהתאם לייעוד שלו ולהנחיות שבחוברת זו.
- תנור זה אינו מיועד לשימוש על אנשים (כולל ילדים) עם ירידה ביכולות הגופניות, התחשיות או הנפשיות, או חסרי ניסיון וידע המונע מהם להשתמש במכשירים בבטיחות ללא השגחה או הנחיה של אדם בוגר האחראי לבטיחותם.
- חלקים נגישים של התנור עשויים להתחמם מאד בעת השימוש. יש להרחיק ילדים קטנים מהתנור ולפקח עליהם, כדי להבטיח שהם לא יגעו או ישחקו בתנור.
- במהלך ואחרי השימוש בתנור, אין לגעת בגופי החימום או במשטחים הפנימיים של התנור - סכנת כוויות. אל תאפשרו לפריטי לבוש או חומרים דליקים אחרים לבוא במגע עם משטחי התנור החמים, עד שהם יתקררו במידה מספקת.
- בסיום הבישול, נקטו בכל אמצעי הזהירות בעת פתיחת דלת התנור, ואפשרו לאוויר החם או האדים להשתחרר בהדרגה לפני שתיגשו לתנור. כאשר דלת התנור סגורה, אוויר חם משחרר מהפתחים שמעל ללוח הבקרה. אין לחסום את פתחי האוורור.
- השתמשו בכפפות מגן מבודדות לחום כדי להוציא סירים ואביזרים מתוך התנור. היזהרו לא לגעת בגופי חימום.
- אל תניחו חומרים דליקים בתוך או בקרבת התנור: אש עלולה לפרוץ אם התנור יופעל בשוגג.
- אין לחמם או לבשל בתוך התנור צנצנות או כלים אטומים. הלחץ המצטבר בתוך הכלים עלול לגרום להתפוצצות ולגרום נזק לתנור.
- אין להשתמש בכלים העשויים מחומרים סינתטיים.
- שמן ושומנים המתחממים יתר על המידה מתלקחים בקלות. אל תעזבו את התנור ללא השגחה בעת בישול מאכלים עתירי שומנים.
- אין להשאיר את התנור ללא השגחה במהלך ייבוש מזון.
- אם אתם משתמשים במשקאות אלכוהוליים לבישול המזון (למשל, רום, קוניאק, יין וכו'), עליכם לזכור כי אלכוהול מתאדה בטמפרטורות גבוהות. כתוצאה מכך, קיים סיכון כי אדי אלכוהול הבאים במגע עם גוף החימום החשמלי עלולים להתלקח ולגרום לפריצת אש.
- פעולות טיפול ותחזוקה של המשתמש: אין לתקן או להחליף חלקים בתנור, אלא אם הומלץ על כך במפורש בחוברת זו. כל פעולות תחזוקה אחרות חייבות להתבצע על ידי טכנאי מורשה ומיומן.

השלכת מכשירי חשמל ביתיים

- מכשיר זה מיוצר מחומרים המיועדים למחזור או לשימוש חוזר. בבוא היום השליכו אותו בהתאם לתקנות הרשות המקומית או המשרד להגנת הסביבה. לפני השלכת המכשיר הישן, חיתכו את כבל החשמל.
- למידע נוסף על טיפול, תיקון מיחזור מכשירי חשמל ביתיים, פנו למוקד שרות אלקטרה, שירות איסוף מכשירי חשמל ביתיים ישנים או לחנות שבה רכשתם את המכשיר.

שמרו על החוברת לכל צורך בעיון עתידי.

לאחר הוצאת התנור מהאריזה, בדקו וודאו שלא נגרם נזק בעת ההובלה. במקרה של נזק, צרו קשר עם מוקד שרות אלקטרה. למניעת נזק, הוציאו את התנור מאריזת הקלקר רק לפני ההתקנה.

ההכנות להתקנה בתוך יחידת המטבח

- יחידות המטבח הבאות במגע עם התנור חייבות להיות עמידות לחום (טמפרטורה מינימאלית של 90°C).
- בצעו את כל עבודות ההכנה וחיתוך פתחי האווור הנדרשים לפני הצבת התנור. נקו היטב את יחידת המטבח וסלקו ממנה שאריות לכלוך ושבבים.
- לאחר ההתקנה, וודאו שתחתית התנור אינה נגישה.
- כדי להבטיח פעולה תקינה של התנור, לאחר ההתקנה וודאו שמרווח האווור המינימאלי בין משטח העבודה לבין החלק העליון של התנור אינו חסום.

חיבורי החשמל

לפני חיבור התנור לרשת החשמל וודאו כי מתח החשמל המצוין על תווית הנתונים המודבקות לתנור, תואם למתח רשת החשמל בארץ: $230\text{V}\sim 50\text{Hz}$. (תווית הנתונים נראית בעת פתיחת הדלת). במקרה ומתגלה נזק בכבל החשמל, נתקו את התנור מרשת החשמל ופנו למוקד שרות אלקטרה. החלפת כבל החשמל המיוחד (מסוג $\text{H05 RR-F } 3 \times 1.5 \text{ mm}^2$ מ"מ) חייבת להתבצע על ידי טכנאי מורשה ומיומן בלבד. אם התנור מחובר לרשת החשמל באמצעות תקע המוכנס לשקע חשמל בקיר, וודאו שקו החשמל מוגן בהארקה תקינה, ושהתקע נגיש בכל עת לאחר ההתקנה. במקרה של חיבור ישיר לרשת החשמל, או אם שקע החשמל אינו ממוקם במקום נגיש, יש להתקין מפסק ניתוק דו קוטבי שיאפשר ניתוק מושלם מרשת החשמל בהתאם לתקני הבטיחות הרלוונטיים וחוק החשמל. להגברת בטיחותכם, מומלץ לחבר את התנור לקו חשמל המוגן בממסר זרם דלף (ממסר פחת), בזרם דלף של 30mA .

המלצות כלליות

לפני השימוש

- הסירו את כל חומרי האריזה העשויים מקרטון, יריעת מגן ומדבקות מהאביזרים.
- הוציאו את כל האביזרים מתוך התנור וחממו אותו במשך כשעה בטמפרטורה של 200°C כדי למנוע מעשן וריחות הנוצרים בעת ההפעלה הראשונה לחדור למזון.

במהלך השימוש


- כדי למנוע נזק, אל תניחו חפצים כבדים על התנור.
- אל תשענו על הדלת או תתלו חפצים על הידית.
- אין לכסות את החלל הפנימי או את תחתית התנור ברדיד אלומיניום, ואין להניח על תחתית התנור סירים או כלי בישול.
- הימנעו משימוש בתבניות מתכת בהירות ומבריקות. תבניות אלה מקרינות את החום שאינו חוזר ביעילות לתוך המזון ולכן תוצאות ההשחמה עשויות להיות גרועות ולא אחידות, ובמרבית המקרים העוגות לא תאפינה בצורה אחידה.
- כדי למנוע נזק בלתי הפיך לציפוי האמייל, לעולם אין לשפוך מים לתוך החלל הפנימי של התנור בעודו חם.
- כדי לא לפגוע בציפוי האמייל, לעולם אל תגררו סירים או מחבתות לרוחב תחתית התנור.
- וודאו כי כבלי החשמל של מכשירים אחרים אינם באים במגע עם המשטחים החמים של התנור ולא נלכדו בדלת התנור.
- אין לחשוף את התנור לפגעי מזג האוויר.

שמירה על איכות הסביבה

סילוק חומרי האריזה

100% מחומרי האריזה ניתנים למחזור ומסומנים בסמל המיחזור (♻️). לפיכך יש לסלק את חלקי האריזה השונים בהתאם לתקנות המשרד להגנת הסביבה.

השלכת מכשירי חשמלי ואלקטרוניקה ישנים

- מכשיר זה מסומן בהתאם לדירקטיבה האירופאית 2002/96/EC לסילוק ציוד חשמלי ואלקטרוני (WEEE).
- הקפדה על סילוק מכשיר זה בדרך הנכונה, תסייע למנוע תוצאות שליליות אפשריות על הסביבה ועל בריאות האדם, העלולות להיגרם על ידי טיפול בלתי הולם בסילוק מוצר זה.
- הסימן  שעל גבי המוצר או על התייעוד הנלווה מצוין כי אין להתייחס אליו כאל פסולת ביתית רגילה, ויש לפנותו למרכז איסוף מתאים למיחזור של ציוד חשמלי ואלקטרוני.

חסכון באנרגיה

- בצעו חימום מוקדם של התנור רק אם מצוין במפורש בטבלת הבישול או במתכון.
- השתמשו בתבניות ובמגשי בישול ואפייה כהים מאמייל הסופגים טוב יותר את החום.
- כבו את התנור כ- 10/15 דקות לפני זמן הבישול המוגדר. תבשילים המתבשלים זמן ממושך ימשיכו להתבשל גם לאחר שהתנור כבה.

הצהרת תאימות CE

תנור זה המתוכנן למגע עם מוצרי מזון, עומד בדרישות תקני הבטיחות של האיחוד האירופאי (CE) EEC (CE) 1935/2004. המכשיר תוכנן, יוצר ושווק בהתאמה לתקני הבטיחות הבאים: תקני בטיחות 'למתח נמוך' 2006/95/CE (המחליפות את 73/23/CEE) והעדכונים הנוספים) ודרישות תקני הבטיחות לקרינה אלקטרומגנטית 'EMC' 2004/108/CE;

מדריך לפתרון בעיות

התנור אינו פועל:

- בדקו וודאו שקו החשמל תקין והתנור מחובר לרשת החשמל.
- כבו את התנור והפעילו אותו מחדש כדי לבדוק האם התקלה נמשכת.

שירות לאחר המכירה

לפני קריאה לשירות לאחר המכירה:

1. בדקו האם אתם יכולים לפתור את הבעיה בעצמכם בעזרת ה- "מדריך לפתרון בעיות" דלעיל.
2. כבו והפעילו לסירוגין את התנור, כדי לבדוק האם התקלה נמשכת.

אם לאחר הבדיקות הנ"ל התקלה עדיין נמשכת, התקשרו למוקד שרות אלקטרה. מסרו תמיד:

- תיאור קצר של התקלה;
- הסוג המדויק והדגם של התנור;
- מספר השירות (המספר לאחר המילה Service שעל תווית הנתונים), הנראית בעת פתיחת דלת התנור. מספר השירות מצויין גם על תעודת האחריות;
- כתובתכם המלאה;
- מספר הטלפון שלכם.

SERVICE 0000 000 00000



אם נדרשת פעולת תיקון כלשהי, פנו למוקד שרות אלקטרה (כדי להבטיח שימוש בחלקי חילוף מקוריים ותיקונים המבוצעים באמצעות טכנאים מורשים ומיומנים).

ניקוי

⚠ אזהרה:

- אין להשתמש בציוד ניקוי בקיטור או אדים.
- נתקו את התנור מרשת החשמל לפני תחילת פעולת הניקוי.

המשטחים החיצוניים של התנור

- חשוב:** אין להשתמש בתכשירי ניקוי שוחקים או מאכלים. אם תכשירים אלו באים במגע עם התנור, נקו אותם מיד במטלית לחה.
- נקו את משטחי התנור במטלית לחה. אם הם מאד מלוכלכים, הוסיפו מספר טיפות של תכשיר ניקוי עדין למים. לאחר מכן יבשו במטלית רכה.

המשטחים הפנימיים של התנור

- חשוב:** אין להשתמש בתכשירי ניקוי שוחקים או מאכלים. בחלוף הזמן תכשירים אלו עשויים לפגוע בציפוי האמייל ובזכוכית דלת התנור.
- לאחר כל שימוש, אפשרו לתנור להתקרר ולאחר מכן נקו אותו בזמן שהוא עדיין מעט חם כדי להסיר שאריות לכלוך וכתמים כתוצאה מנתזי מזון (למשל, מזון בעל תכולת סוכר גבוהה).
 - השתמשו בתכשירי ניקוי המיועדים לתנורי בישול ואפייה ופעלו בהתאם להוראות היצרנים שעל גבי אריזות התכשירים.
 - נקו את זכוכית דלת התנור בתכשיר ניקוי נוזלי מתאים. ניתן להסיר בקלות את דלת התנור לצורכי ניקוי (עיינו בסעיף 'תחזוקה').
 - ניתן להוריד את גוף החימום העליון (בדגמים מסוימים בלבד) של הגריל (עיינו בסעיף 'תחזוקה') כדי לנקות את תקרת התנור.
- הערה:** במהלך בישול ממושך של מוצרי מזון עם תכולת מים גבוהה (למשל, פיצה, ירקות וכו'), עלולה להיווצר התעבות על החלק הפנימי של הדלת וסביב אטם הדלת. כאשר התנור התקרר, יבשו את החלק הפנימי של הדלת בעזרת מטלית או ספוג.

אביזרים:

- השרו את האביזרים בתמיסת מים חמים ואבקת כביסה מיד לאחר השימוש. אם הם עדיים חמים, השתמשו בכפפות מבודדות לחום.
- שאריות מזון ניתן להסיר בקלות בעזרת מברשת או ספוג.

ניקוי הקיר האחורי ולוחות הצד הקטליטיים של התנור (אם קיימים):

- חשוב:** אין להשתמש בתכשירי ניקוי שוחקים או מאכלים, מברשות גסות, תרסיסים לניקוי תנורים או סירים העלולים להזיק למשטחים הקטליטיים ולהרוס את תכונות הניקוי העצמי שלהם.
- הפעילו במשך כשעה את התנור הריק במצב מאורר חימום בטמפרטורה של 200°C.
 - לאחר מכן, אפשרו לתנור להתקרר לפני שתסירו את שאריות המזון בעזרת ספוג.

- השתמשו בכפפות מגן בטיחותיות.
- וודאו שהתנור התקרר לפני תחילת פעולות התחזוקה
- לפני תחילת פעולות התחזוקה, נתקו את התנור מרשת החשמל.

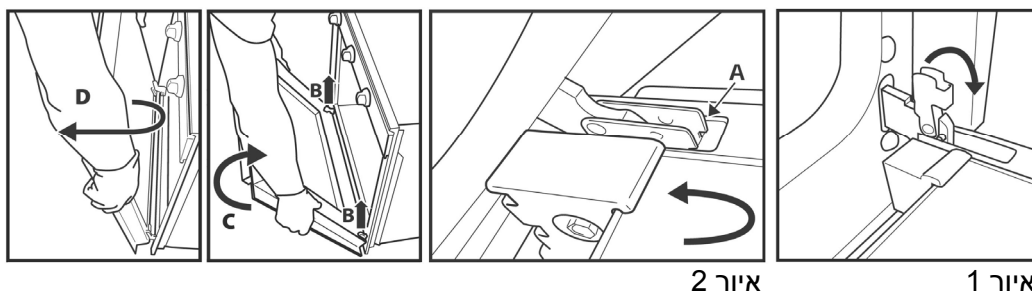
הסרת הדלת:

להסרת הדלת:

1. פתחו את הדלת עד הסוף.
2. הרימו את הסוגרים ומשכו אותם ככל שניתן קדימה (איור 1).
3. סגרו את הדלת ככל שניתן (A), הרימו אותה (B) וסובבו אותה (C) עד שהיא תשחרר (D) (איור 2).

להרכבת הדלת חזרה:

1. הכניסו את הצירים למקומם.
2. פתחו את הדלת עד הסוף.
3. הנמיכו את שני הסוגרים.
4. סגרו את הדלת.

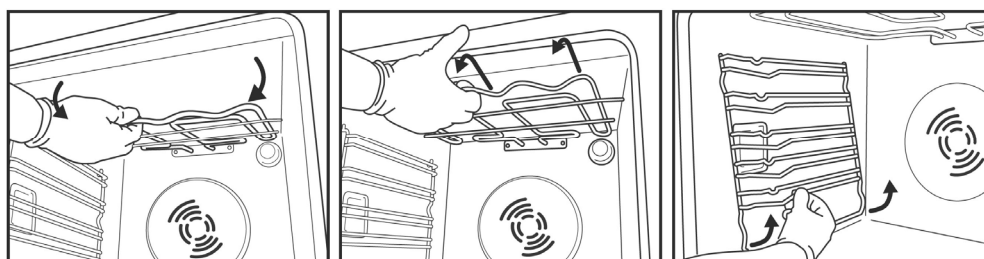


איור 2

איור 1

הנמכת גוף החימום (בדגמים מסוימים בלבד)

1. הסירו את תופסני הצד של גוף חימום הגריל (איור 3).
2. משכו מעט החוצה את גוף החימום של הגריל (איור 4) והנמיכו אותו (איור 5).
3. להחזרת גוף החימום חזרה למקומו, הרימו אותו ומשכו אותו מעט כלפיכם וודאו שהוא נכנס ונתמך בתוך תופסני הצד.



איור 5

איור 4

איור 3

החלפת נורת התאורה

החלפת נורת התאורה האחורית (אם קיימת):

1. נתקו את התנור מרשת החשמל.
2. הבריגו החוצה את כיסוי נורת התאורה (איור 6), החליפו את נורת התאורה בנורה זהה (עיינו בנתוני הנורה המפורטים להלן) והבריגו חזרה את כיסוי התאורה (איור 7).
3. חברו את התנור חזרה לרשת החשמל.



איור 7

איור 6

הערות:

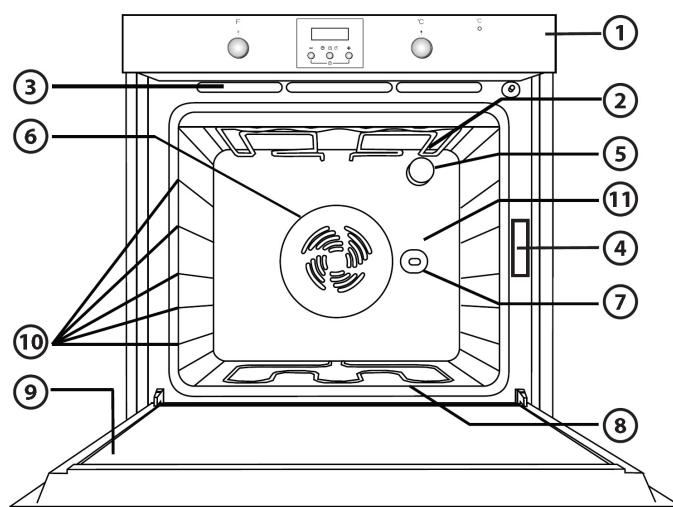
- בהתאם לדגם התנור שברשותכם, השתמשו רק בנורת תאורה למתח רשת של 230V בהספק של 25-40W, תבריג E14 העמידה בטמפרטורה של 300°C.
- נורת תאורה ניתן לרכוש באמצעות פנייה למוקד שרות אלקטרה.

חשוב:

- אל תשתמשו בתנור מבלי שכיסוי נורת התאורה מותקן היטב למקומו.

השימוש בתנור

למידע לגבי חיבורי החשמל, עיינו בפרק 'התקנה'

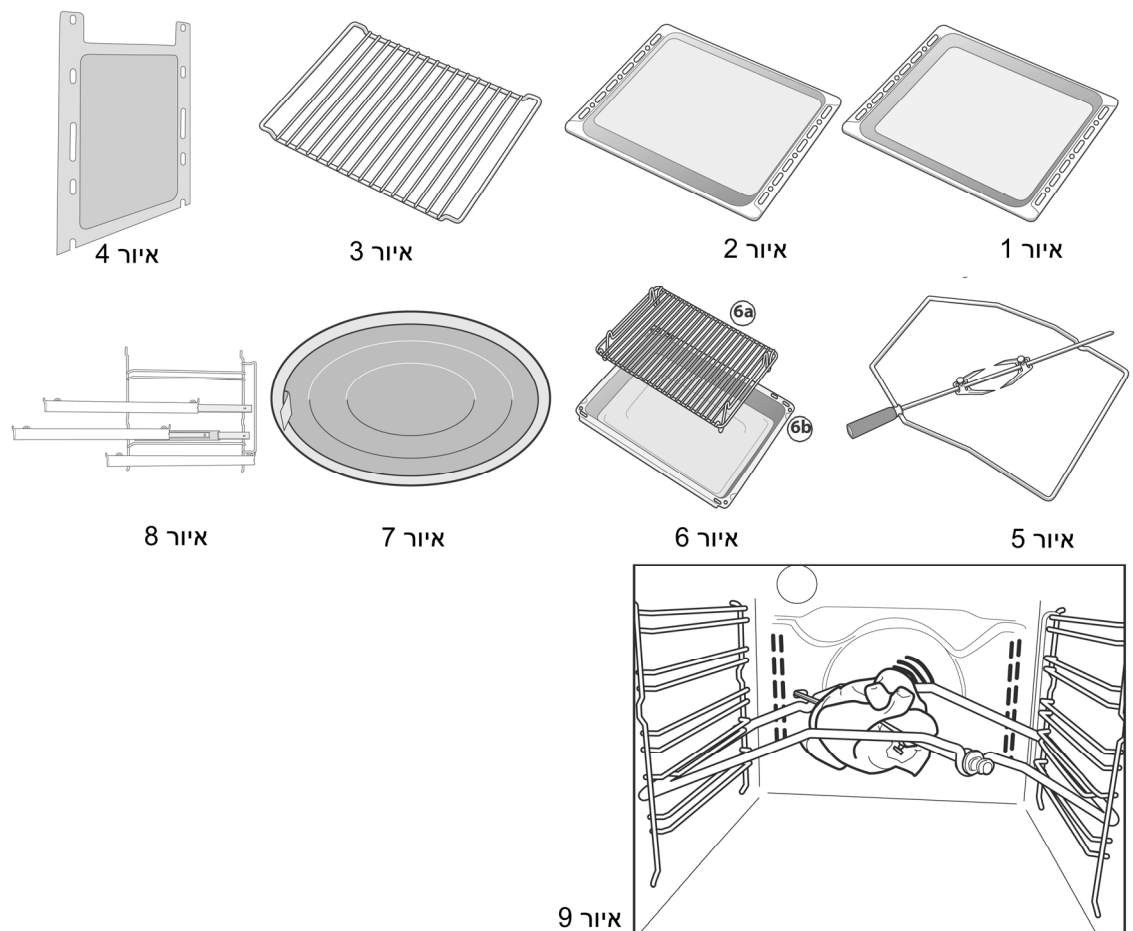


1. לוח הבקרה
2. גוף חימום עליון/גרייל
3. מאוורר לקירור (אינו נראה)
4. תווית נתונים (אל תסירו אותה)
5. תאורה פנימית
6. מערכת מאוורר חימום (איים קיים)
7. שיפוד מסתובב (אם קיים)
8. גוף חימום תחתון (מוסתר)
9. דלת התנור
10. מפלסי גובה המדפים
11. קיר אחורי

הערות:

- בסיום פעולת הבישול, ולאחר שהתנור כבה, מאוורר הקירור עשוי להמשיך ולפעול זמן מה.
- ייתכן ומראה התנור שברשותכם יהיה מעט שונה ממראה התנור שבאיור דלעיל.

אביזרים המתאימים לשימוש בתנור (אביזרים מסוימים בלבד מסופקים עם כל אחד מדגמי התנורים השונים)



מגש לקליטת טפטופים (איור 1)

המיועד להצבה מתחת למדף הרשת כדי לקלוט נוזלים ושומנים המטפטפים ממזון המונח על מדף הרשת, או ניתן להשתמש בה כמגש לבישול בשר, דגים, ירקות פוקצ'ה וכו'.

מגש לאפייה (איור 2)

לאפיית בייסקוויטים, עוגות ופיצות.

מדף רשת (איור 3)

לצלוחות מזון באמצעות הגריל או כדי לתמוך בסירים, בתבניות לעוגות או כלי בישול אחרים העמידים בחום. ניתן למקם את מדף הרשת בכל מפלס גובה זמין. את מדף הרשת ניתן להציב כשהקממומיות שלו מופנית כלפי מעלה או מטה.

לוחות קטליטיים (איור 4)

בלוחות אלו קיים ציפוי אמייל עם נקבוביות מקרוניות הסופגות שומנים. מומלץ להפעיל תהליך ניקוי אוטומטי לאחר מחזור בישול עם מזון שומני.

שיפוד מסתובב (איור 5)

השתמשו בשיפוד המסתובב כמתואר באיור 9. עיינו גם בפרק "המלצות ועצות".

ערכת מחבט צלייה (איור 6)

הערכה מורכבת ממדף רשת (6a) וממגש אמייל (6b). ערכה זו יש להניח על מדף הרשת (איור 3) ולהשתמש בה בה בעת צלייה במצב גריל.

מסנן שומנים (איור 7)

השתמשו בו אך ורק בעת בישול מזון מאד שמנוני, במצב חימום עם מאוורר. תלו אותו על הקיר האחורי של תא התנור, מול המאוורר. המסנן עמיד לשטיפה במדיח כלים.

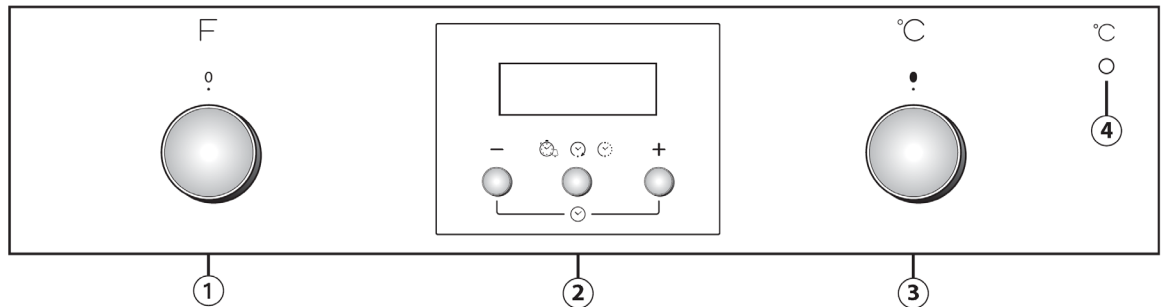
מסילות החלקה (איור 8)

להכנסה והוצאה קלה יותר של האביזרים.

אביזרים שאינם מסופקים

אביזרים שאינם מסופקים ואביזרים נוספים תוכלו לרכוש באמצעות מוקד שרות אלקטרה או הסוחרים המורשים ברחבי הארץ.

תיאור לוח הבקרה



הכפתורים שקועים וניתנים לשליפה. לחצו על מרכז הכפתורים והם יקפצו החוצה. מראה לוח הבקרה בתנור שלכם עשוי להיות מעט שונה מלוח הבקרה דלעיל.

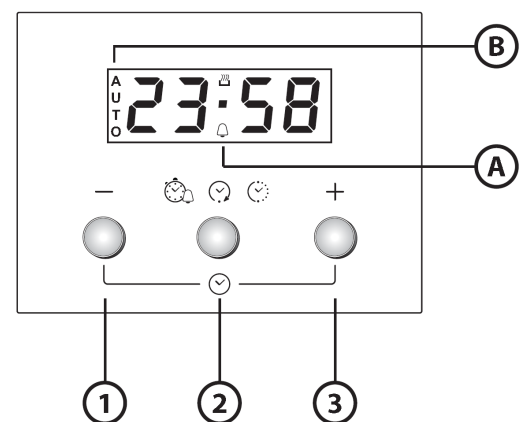
1. כפתור ברור מצבי הפעולה
2. תכנת אלקטרוני
3. כפתור כיוון הטמפרטורה (תרמוסטט)
4. נורית לד אדומה °C לחיווי פעולת התרמוסטט

כיצד להפעיל את התנור

- סובבו את כפתור "בורר מצבי הפעולה" למצב הפעולה הרצוי.
- התאורה הפנימית בתנור תואר.
- סובבו את כפתור כיוון הטמפרטורה בכיוון השעון לטמפרטורה הרצויה.
- נורית הלב האדומה לחיווי פעולת התרמוסטט תואר, והיא תיכבה כשתושג הטמפרטורה המוגדרת.
- בסיום פעולת הבישול, סובבו את הכפתורים למצב "0".

השימוש בתכנת האלקטרוני

1. לחצן -: להקטנת הערך המופיע בצג
 2. לחצן : לבחירת מגוון ההגדרות השונות:
 - א. טיימר
 - ב. זמן הבישול
 - ג. הגדרת זמן סיום הבישול
 3. לחצן +: להגדלת הערך המופיע בצג
- Ⓐ חיווי מצוין שפעולת הטיימר בפעולה
 Ⓑ חיווי AUTO מאשר שבוצעה הגדרה



שימוש בתנור בפעם הראשונה


הגדרת השעון והצליל הקולי.
 לאחר חיבור התנור לרשת החשמל, חיווי AUTO ו-0.00 יבהבו בצג. לכיוון השעון, לחצו בו זמנית על הלחצנים - ו-+: המרכזי הנקודתיים במרכז תהבהבנה. הגדר את השעה באמצעות הלחצנים + ו- . לאחר שבחרם את הערך הרצוי, לחצו על הלחצן האמצעי. הודעת צליל 1 "1 ton" תופיע בצג. לבחירת הצליל הרצוי, לחצו על לחצן -. לאחר שתבחרו את גוון הצליל המועדף, לחצו על הכפתור האמצעי. לשינוי השעה, פעלו כמתואר לעיל.

הגדרת הטיימר



להגדרת הטיימר, לחצו לחיצה ממושכת על הלחצן האמצעי: 0.00 יופיע בצג וחיווי הפעמון יבהב. הגדירו את זמן פעולת הטיימר בלחיצה על לחצן + (הזמן המרבי הניתן לתכנות הוא 23 שעות ו-59 דקות). לאחר מספר שניות תתחיל ספירה לאחור של הזמן שהוגדר. תחזור להופיע בצג תצוגת השעון וחיווי הפעמון ימשיך להיות מואר בצג, כדי לאשר שהטיימר הוגדר. לתצוגת הזמן שנותר או במידת הצורך שינוי שלו, לחצו שוב על הלחצן האמצעי.

הגדרת זמן בישול










לאחר בחירת מצב הבישול והטמפרטורה באמצעות כפתורי הבקרה, לחצו על הלחצן האמצעי: 0.00 יופיע בצג וחיווי הפעמון יבהב. לחצו שוב על הלחצן האמצעי: dur ו-0.00 יופיעו בצג במחזוריות בצג, וחיווי AUTO יבהב. הגדירו את זמן הבישול בלחיצה על הלחצנים + ו- (הערך המרבי הניתן לתכנות הוא 10 שעות). לאחר מספר שניות, תופיע בצג תצוגת השעה, וחיווי

הפעמון ימשיך להיות מואר בצג, כדי לאשר שהטיימר הוגדר. כדי להציג את זמן הבישול שנותר ובמידת הצורך לשנות אותו, לחצו על הלחצן האמצעי במשך כ- 2 שניות ולאחר מכן לחצו עליו שוב בפעם שנייה. בסיום הזמן שהוגדר, חיווי  כבה, נשמע צליל התרעה וחיווי **AUTO** יבהב. לחצו על מקש כלשהו כדי לבטל את צליל ההתרעה. כדי להחזיר את כפתור בורר מצבי הפעולה ואת כפתור כיוון הטמפרטורה ל- "0", ולחצו על הלחצן האמצעי במשך כ- שתי שניות כדי לסיים את הבישול.

השהיית זמן סיום הבישול

לאחר בחירת זמן הבישול, לחצו על הלחצן האמצעי: סיום **End**, זמן הסיום ו- **AUTO** יבהבו ברצף. לחצו על הלחצן + כדי להציג את זמן סיום הבישול הרצוי (זמן הבישול המרבי הניתן להשהיה הוא 23 שעות ו- 59 דקות). לאחר מספר שניות, תופיע בצע תצוגת השעון, חיווי  יכבה, וחיווי **AUTO** ישאר מואר, כדי לאשר את ההגדרה. כדי להציג את שעת סיום הבישול ובמידת הצורך לשנות אותו, לחצו על הלחצן האמצעי, ולאחר מכן לחצו עליו שוב פעמיים. בסיום הספירה לאחור של זמן ההשהיה, חיווי  יאר, והתנור יתחיל לחמם במצב הבישול שנבחר.

טבלת תיאור פעולות התנור

כפתור בורר מצבי הפעולה		
לעצירת הבישול וכיבוי התנור.	כבוי	0
להפעלת/כיבוי התאורה הפנימית של התנור.	תאורה	
לבישול כל סוגי המזון על מדף אחד בלבד. השתמשו במדף המונח במפלס הגובה ה- 2. חממו את התנור לפני הכנסת המזון לתוכו. נורית חיווי פעולת התרמוסטט כבית כאשר התנור מוכן וניתן להכניס לתוכו את המזון.	חימום רגיל בהולכת חום	
לאפיית עוגות עם מילוי נוזלי (מלוחים או מתוקים) על מדף בודד. כמו כן ניתן להשתמש במצב פעולה זה לבישול בשני מפלסי גובה בו זמנית. לבישול על מדף בודד השתמשו במפלס הגובה ה- 2, ולבישול בשני מדפים בו זמנית, השתמשו במפלסי הגובה 2 ו- 4. חממו את התנור לפני הכנסת המזון לתוכו.	אפייה בהולכת חום עם מאוורר	
לצליית סטייקים קבאב ונקניקיות, לבישול ירקות מוקרמים ולחם קלוי. מקמו את המזון על מדף בממוקם במפלס הגובה ה- 4. בעת צליית בשר, השתמשו במגש איסוף הטפטופים כדי לאסוף את מיצי הבישול הנוטפים מהבשר. מקמו את המגש במפלס הגובה ה- 3, והוסיפו לתוכו כחצי ליטר מים. חממו מראש את התנור במשך כ- 3-5 דקות. במהלך הבישול דלת התנור חייבת להישאר סגורה.	גריל	
לצליית נתחי בשר גדולים (שוקיים, צלי בקר, עופות). מקמו את המזון על מדף הממוקם במרכז התנור. השתמשו במגש איסוף הטפטופים כדי לאסוף את מיצי הבישול הנוטפים מהבשר. מקמו את המגש במפלס הגובה 1/2, והוסיפו לתוכו כחצי ליטר מים. אין צורך לחמם מראש את התנור. במהלך הבישול דלת התנור חייבת להישאר סגורה.	גריל טורבו	
להגברת מהירות הפשרת המזון. הניחו את המזון על מדף הממוקם במרכז התנור. השאירו את המזון בתוך האריזות כדי למנוע ממנו להתייבש.	הפשרה	
לבישול, פירות, עוגות, ירקות, פיצה, עופות, וכו', במפלס גובה בודד.	חימום תחתון + אפייה בהולכת חום עם מאוורר	
לבישול בו זמנית של מגוון מוצרי מזון שטמפרטורת הבישול שלהם זהה הממוקמים על עד שני מפלסי גובה שונים (למשל: דגים, ירקות, עוגות). במצב פעולה זה ניתן לבשל סוגי מזון שונים מבלי שריחות או טעמים יעברו מסוג מזון אחד למשנהו. בעת הבישול על מדף בודד, מקמו אותו במפלס הגובה ה- 2. השתמשו במפלסי הגובה 1 ו- 3 כדי לבשל מוצרי מזון בשני מפלסי גובה, לאחר חימום מוקדם של התנור.	אוויר מאולץ	
השתמשו במצב פעולה זה להשחמת תחתית התבשיל. מומלץ להניח את המזון במפלס גובה 1/2. מצב פעולה זה מומלץ גם לבישול איטי של מתכונים כמו למשל, תבשילי קדירה של ירקות ובשר. במקרה זה השתמשו במפלס הגובה 2. אין צורך לבצע חימום מוקדם של התנור.	חימום תחתון	

טבלת בישול

מתכון	מצב פעולה	חימום מוקדם	מפלס גובה (מהתחתית)	טמפרטורה (°C)	זמן בישול (דקות)	אביזרים
עוגות מבצק שמרים		כן	2	150-175	35-90	תבנית אפייה על מדף הרשת
		כן	1-3	150-170	30-90	מפלס 3: תבנית אפייה על מדף הרשת מפלס 1: תבנית אפייה על מדף הרשת
פאי ממולא (עוגות גבינה, שטרודל, פאי תפוחים)		כן	2	150-190	30-85	מגש הטפטופים/תבנית אפייה על מדף הרשת
		כן	1-3	150-190	35-90	מפלס 3: תבנית אפייה על מדף הרשת מפלס 1: תבנית אפייה על מדף הרשת
ביסקוויטים/טורטים		כן	2	160-175	20-45	מגש הטפטופים/מגש אפייה
		כן	1-3	150-175	20-45	מפלס 3: מדף רשת מפלס 1: מגש הטפטופים/מגש אפייה
בצק עלים		כן	2	175-200	30-40	מגש הטפטופים/מגש אפייה
		כן	1-3	170-190	35-45	מפלס 3: מגש אפייה על מדף הרשת מפלס 1: מגש הטפטופים/מגש אפייה
מקצפות (מרינג)		כן	2	100	110-150	מגש הטפטופים/מגש אפייה
		כן	1-3	100	130-150	מפלס 3: מגש אפייה על מדף הרשת מפלס 1: מגש אפייה/תבנית אפייה
לחם / פיצה / פוקצ'ה		כן	2	225-250	12-50	מגש הטפטופים/מגש אפייה
		כן	1-3	225-250	25-50	מפלס 3: מגש אפייה על מדף הרשת מפלס 1: מגש הטפטופים/מגש אפייה
פיצה קפואה		כן	2	250	10-15	מפלס 1: מגש הטפטופים/מגש אפייה או מדף הרשת
		כן	1-3	250	10-20	מפלס 3: מגש תנור על מדף הרשת מפלס 1: מגש הטפטופים/מגש אפייה
פאי בשר ותפוחי אדמה (פאי ירקות, קיש לוריין)		כן	2	175-200	40-50	תבנית אפייה על מדף הרשת
		כן	1-3	175-190	55-65	מפלס 3: תבנית לעוגה על מדף הרשת מפלס 1: תבנית לעוגה על מדף הרשת
פחזניות / קרייקרים מבצק		כן	2	175-200	20-30	מגש הטפטופים/מגש אפייה
		כן	1-3	175-200	25-45	מפלס 3: מגש לתנור על מדף הרשת מפלס 1: מגש הטפטופים/מגש אפייה
לזנייה / פסטה אפויה / קנלוני / קינוחים		כן	2	200	45-55	מגש לתנור על מדף הרשת
כבש / עגל / בקר - 1 ק"ג		כן	2	200	80-110	מגש לתנור על מדף הרשת


מתכון	מצב פעולה	חימום מוקדם	מפלט גובה (מהתחתית)	טמפרטורה (°C)	זמן בישול (דקות)	אביזרים
עוף / ברווז - 1 ק"ג		כן	2	200	50-100	מגש הטפטופים או מגש לתנור על מדף הרשת
הודו / אווז - 3 ק"ג		כן	1/2	200	80-130	מגש הטפטופים או מגש לתנור על מדף הרשת
דג אפוי / דג בנייר כסף (פילה, שלם)		כן	2	175-200	40-60	מגש הטפטופים או מגש לתנור על מדף הרשת
ירקות ממולאים (עגבניות, קישואים, חציל)		כן	2	175-200	50-60	מגש לתנור על מדף הרשת
טוסט		כן	4	200	2-5	מדף רשת
פילה דג / סטייק		כן	4	200	20-30	מפלט 4: מדף רשת (הפכו את המזון במחצית זמן הבישול)
						מפלט 3: מגש טפטופים עם מים
נקניקיות / קבב /צלעות / המבורגר		כן	4	200	30-40	מפלט 4: מדף רשת (הפכו את המזון במחצית זמן הבישול)
						מפלט 3: מגש טפטופים עם מים
עוף צלוי - 1-1.3 ק"ג		-	2	200	55-70	מפלט 2: מדף רשת (הפכו את המזון במחצית זמן הבישול)
						מפלט 1: מגש טפטופים עם מים
עוף צלוי - 1-1.3 ק"ג		-	2	200	60-80	מפלט 2: שיפוד מסתובב
						מפלט 1: מגש טפטופים עם מים
צלי בקר נא - 1 ק"ג		-	2	200	35-45	מגש לתנור על מדף הרשת (במידת הצורך הפכו את המזון ב- 2/3 זמן הבישול)
רגל / שוק כבש		-	2	200	60-90	מגש טפטופים על מדף הרשת (במידת הצורך הפכו את המזון ב- 2/3 זמן הבישול)
תפוחי אדמה צלויים		-	2	200	45-55	מגש טפטופים/מגש אפיה על מדף הרשת (במידת הצורך הפכו את המזון ב- 2/3 זמן הבישול)
ירקות מוקרמים		-	2	200	20-30	מגש לתנור על מדף הרשת
לזניה ובשר		כן	1-3	200	50-100	מפלט 3: מגש לתנור על מדף הרשת
						מפלט 1: מגש הטפטופים או מגש לתנור על מדף הרשת
בשר ותפוחי אדמה		כן	1-3	200	45-100	מפלט 3: מגש לתנור על מדף הרשת
						מפלט 1: מגש הטפטופים או מגש לתנור על מדף הרשת
דגים וירקות		כן	1-3	180	30-50	מפלט 3: מגש לתנור על מדף הרשת
						מפלט 1: מגש הטפטופים או מגש לתנור על מדף הרשת

הזמנים שניתנו בטבלה מיועדים לבישול עם שהיית התחלת הבישול (אם קיימת). זמני בישול עשויים להתארך, בהתאם לתבשיל.
נ.ב.: סימני מצבי הבישול בתנור שברשותכם עשויים להיות מעט שונים מהסימנים שבטבלה.
נ.ב.: זמני הבישול והטמפרטורות מיועדים לכ- 4 מנות.

כיצד לקרוא את טבלת הבישול

הטבלה מציינת את מצב הפעולה הטוב ביותר לשימוש עבור סוג מזון נתון, המבושל בו זמנית על מפלס גובה אחד או יותר. זמני בישול המזון מתחילים מהרגע בו המזון מוכנס לתוך התנור, ללא חימום מראש (כאשר נדרש). הטמפרטורות וזמני הבישול מיועדים להדרכה בלבד והם תלויים בכמות המזון וסוג האביזר בו אתם משתמשים. מומלץ תחילה להשתמש בערכים הנמוכים, ואם המזון אינו מבושל מספיק, לעבור לערכים גבוהים יותר. השתמשו באביזרים המסופקים עם התנור, ורצוי להשתמש בתבניות אפייה בצבע כהה עוגה ובמגשי האפייה של התנור. תוכלו גם להשתמש במחבתות וכלים מפיירקס או חרס, אך זכרו כי זמני הבישול יהיה מעט ארוכים יותר. להשגת התוצאות המיטביות, הקפידו לפעול לפי העצות הניתנות בטבלת הבישול בעת בחירת האביזרים (המסופקים) והצבתם במפלסי הגובה המומלצים.

בישול בו זמנית של סוגי מזון שונים

באמצעות השימוש בפעולת "אוויר מאולץ"  תוכלו לבשל בו זמנית סוגי מזון שונים בטמפרטורת בישול זהה (כמו למשל, דגים וירקות) באמצעות הצבתם במפלסי גובה שונים. הוציאו את המזון הדורש זמן בישול קצר יותר והשאירו בתוך התנור את המזון הדורש זמן בישול ארוך יותר.

קינוחים

- בשלו קינוחים עדינים במצב הולכת חום רגילה על מדף אחד בלבד. השתמשו בתבנית אפייה ממתכת כהה והציבו אותה תמיד על מדף הרשת המסופק עם התנור. כדי לבשל על מדף אחד או יותר, בחרו במצב פעולה עם אוויר מאולץ ומקמו את תבניות האפייה כך שיתאפשר מחזור אופטימאלי של האוויר החם.
- כדי לבדוק אם העוגה הנאפית תפחה כראוי, דחפו קיסם מעץ למרכז העוגה. אם הקיסם יוצא נקי, העוגה מוכנה.
- אם אתם משתמשים בתבנית אפייה למניעת הידבקות, אל תמשחו את קצוות התבנית בחמאה מכיוון שהעוגה לא תתפח בצורה אחידה מסביב לקצוות התבנית.
- אם העוגה "צונחת" במהלך הבישול, בפעם הבאה הגדירו טמפרטורה נמוכה יותר, או הפחיתו את כמות הנוזל שבתערובת, וערבבו אותה בעדינות.
- לקינוחים מתוקים עם מילוי לח (פשטידות גבינה או פירות) השתמשו במצב פעולה של "הולכת חום עם מאורר". אם בסיס העוגה לח, הנמיכו את מפלס גובה המדף ופזרו פירורי לחם או פירורי בסקוויטים על תחתית העוגה לפני שתוסיפו את המילוי.

בשר

- השתמשו בכל סוג של מגש לתנור או כלי מפיירקס המתאימים לגודל נתח הבשר שיש לבשל. לנתחים צלויים, עדיף להוסיף קצת ציר בשר לתחתית הכלי ובמהלך הבישול צרבו את הבשר ואטמו אותו כדי לשפר את טעמו. כאשר הצלי מוכן, אפשרו לו לנוח בתנור כ-15-10 דקות נוספות, או עטפו אותו ברדיד אלומיניום.
- כאשר תרצו לבשל בשר בגריל, בחרו נתחים בעובי אחיד כדי להשיג תוצאות בישול אחידות. לנתחי בשר עבים מאוד נדרש זמן בישול ארוך יותר. כדי למנוע שריפת משטחי הבשר החיצוניים, הורידו את מפלס גובה מדף הרשת, כדי להרחיק את המזון מהגריל. הפכו את הבשר בשני שליש זמן הבישול.
- כדי לאסוף את מיצי הבישול רצוי למקם את מגש איסוף הטפטופים ובו ליטר וחצי של מים, ישירות מתחת למדף הרשת לגריל שעליו מונח הבשר.

שיפוד מסתובב (בדגמים מסוימים בלבד)

השתמשו באביזר זה לצלייה אחידה של נתחי בשר ועוף. תחבו נתחי בשר למוט השיפוד, וקשרו עוף למוט השיפוד עם חוט קשירה מתאים. וודאו שהבשר או העוף מאובטחים לפני הכנסת מוט השיפוד לתושבת הממוקמת בחזית התנור והנחתו על התומך המתאים. כדי למנוע היווצרות עשן וכדי לאסוף את מיצי הבישול, רצוי למקם את מגש איסוף הטפטופים ובו ליטר וחצי של מים במפלס הגובה הראשון. במוט השיפוד קיימת ידית מפלסטיק שיש להסירה לפני תחילת הבישול, ולהרכיבה חזרה לאחר סיום הבישול כדי למנוע כוויות בעת הוצאת המזון מהתנור.

פיצה

שמנו מעט את המגשים כדי להבטיח שבסיס הפיצה יישאר פריך. בחלוף שני שליש מזמן הבישול, פזרו מעל הפיצה גבינת מוצרלה.

פעולת התפחת בצק

עדיף תמיד לכסות את הבצק עם מטלית לחה לפני הכנסתו לתנור. זמן התפחת הבצק במצב פעולה זה מצטמצם בשליש לערך לעומת התפחת הבצק בטמפרטורת החדר (20-25°C). זמן ההתפחה המשווער לכמות של 1 ק"ג בצק פיצה, הוא בסביבות שעה אחת.



תחנות שרות לשירותכם

מוקד שרות ארצי טל' 1-700-504000

אילת טל' 08-6346222

כתובתנו באינטרנט: <http://www.electra-consumer.co.il>

לקוחות נכבדים,

החברה שומרת לעצמה זכות לשנות את המפרטים המצויים בהוראות ההפעלה ללא מתן הודעה מוקדמת, ומבלי שתחול עליה חבות כל שהיא עקב כך.



רח' שמעון ישראלי 3, א.ת. חדש, ראשון לציון, מיקוד 75143, טל' 03-9633030