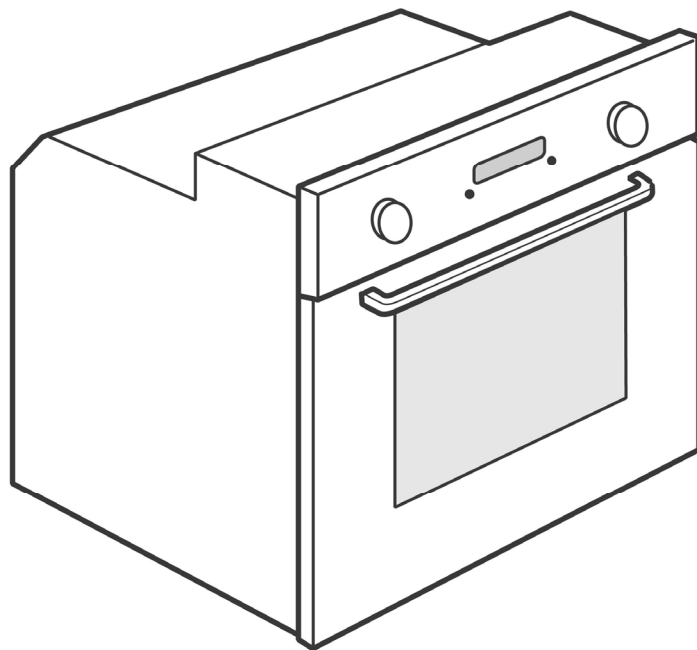





הוראות הפעלה לתנור מובנה

AKZM 654



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, התחושיות 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 לפרטי 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 המודבקת 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.

התכנת האלקטרוני אינו פועל:

- אם מופיע בצג קוד תקלה עם אות לאחר חיווי התקלה "F", נתקו את התנור מרשת החשמל ופנו למוקד שרות אלקטרה. מסרו למוקדן(ית) את קוד התקלה המופיע בצג.

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 הקטליטיות 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.

⚠ אזהרה:

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

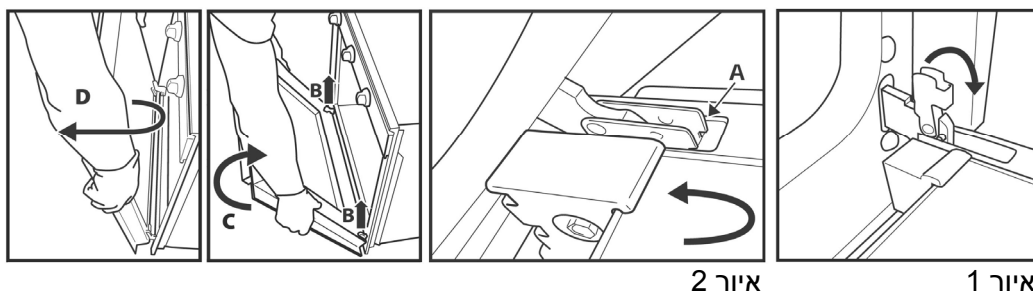
הסרת הדלת:

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.

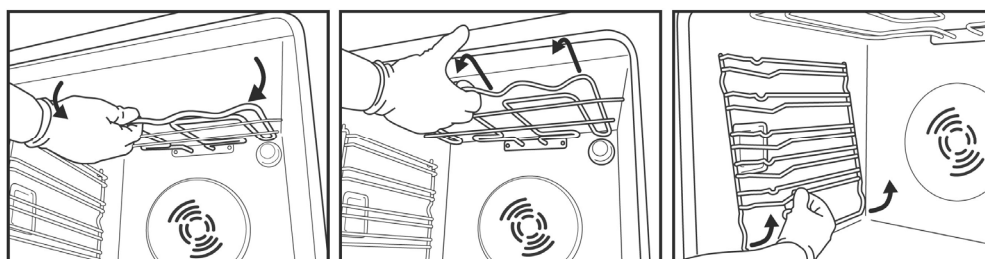


איור 2

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

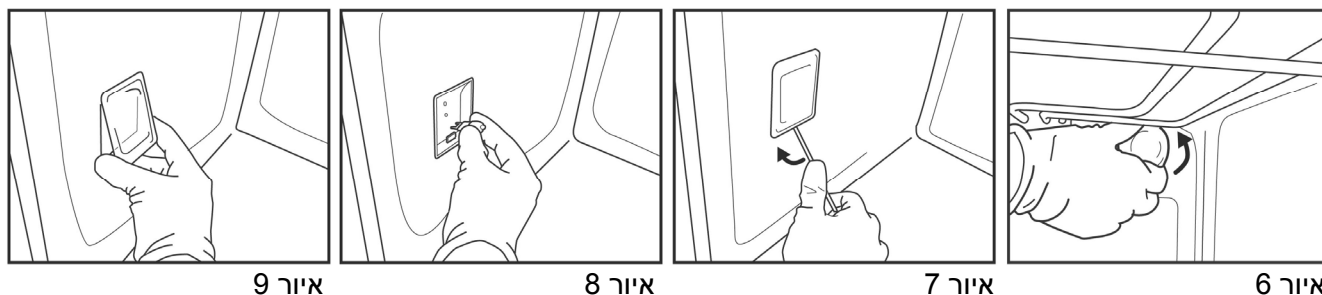
החלפת נורת התאורה

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.
3. חברו את התנור חזרה לרשת החשמל.

החלפת נורת התאורה בדופן התנור (אם קיימת):

1. נתקו את התנור מרשת החשמל.
2. הסירו את תופסני הצד של הגריל, אם קיימים (איור 3).
3. השתמשו במברג כדי לשחרר את כיסוי נורת התאורה (איור 7).
4. החליפו את נורת התאורה בנורה זהה (עיינו בנתוני הנורה המפורטים להלן) (איור 8).
5. הרכיבו חזרה את כיסוי התאורה ולחצו עליו עד שהוא יינעל למקומו בנקישה (איור 9).
6. התקינו חזרה את תופסני הגריל.
7. חברו את התנור חזרה לרשת החשמל.



איור 9

איור 8

איור 7

איור 6

הערות:

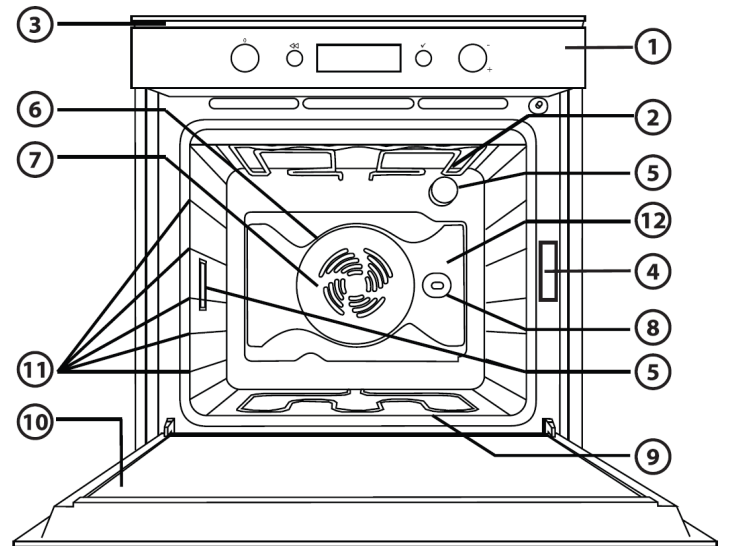
- בהתאם לדגם התנור שברשותכם, השתמשו רק בנורת תאורה למתח רשת של 230V בהספק של 25-40W, תבריג E14 העמידה בטמפרטורה של 300°C או בנורת הלוגן למתח רשת של 230V בהספק של 25-40W, עם מחבר מסוג G9 העמידה בטמפרטורה של 300°C.

חשוב:

- אם קיימת נורת הלוגן בתנור שברשותכם, אל תגעו בנורה בידיים חשופות. טביעות האצבע עלולות לגרום נזק בלתי הפיך לנורה.
- אל תשתמשו בתנור מבלי שכיסוי נורת התאורה מותקן היטב למקומו.

השימוש בתנור

למידע לגבי חיבורי החשמל, עיינו בפרק 'התקנה'

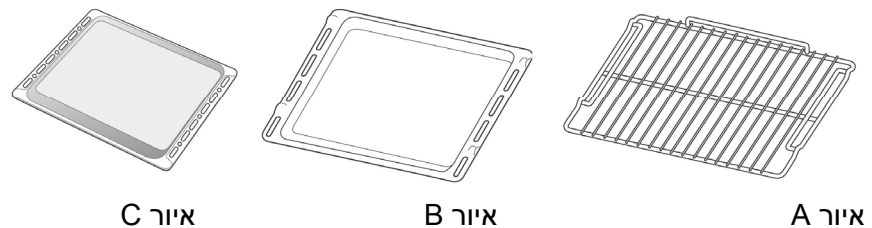


1. לוח הבקרה
2. גוף חימום עליון/גריל
3. מאוורר לקירור (אינו נראה)
4. תווית נתונים (אל תסירו אותה)
5. תאורה פנימית
6. גוף חימום עגול (אינו נראה)
7. מאוורר
8. שיפוד מסתובב (אם קיים)
9. גוף חימום תחתון (מוסתר)
10. דלת התנור
11. מפלסי גובה המדפים (מספור מפלסי הגובה מוטבע בחזית החלל הפנימי של התנור)
12. קיר אחורי

הערות:

- בעת הבישול, מאוורר הקירור מופעל לסירוגין כדי להקטין את צריכת האנרגיה.
- בסיום פעולת הבישול, ולאחר שהתנור כבה, מאוורר הקירור עשוי להמשיך ולפעול זמן מה, כדי לקרר את מערכת הבקרה של התנור.
- אם דלת התנור נפתחת בעת פעולת הבישול, גופי החימום כבים.

האביזרים המסופקים (בדגמי תנורים מסוימים)



איור C

איור B

איור A

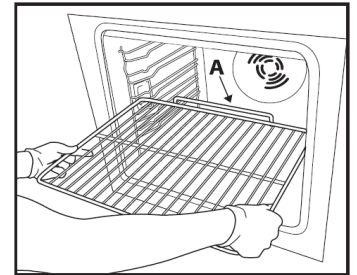
- A. מדף רשת:** ניתן להשתמש במדף הרשת כדי לצלות מזון באמצעות הגריל או כדי לתמוך בסירים, בתבניות לעוגות או כלי בישול אחרים העמידים בחום.
- B. מדף לקליטת טפטופים:** המיועד להצבה מתחת למדף הרשת כדי לקלוט נוזלים ושומנים המטפטפים ממזון המונח על מדף הרשת, או ניתן להשתמש בה כמגש לבישול בשר, דגים, ירקות פוקצ'ה וכו'.
- C. מגש אפייה:** המיועד לאפיית לחם ומוצרי מאפה כמו גם לצליית בשר, דגים, דגים עטופים בנייר כסף וכו'.

אביזרים שאינם מסופקים

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

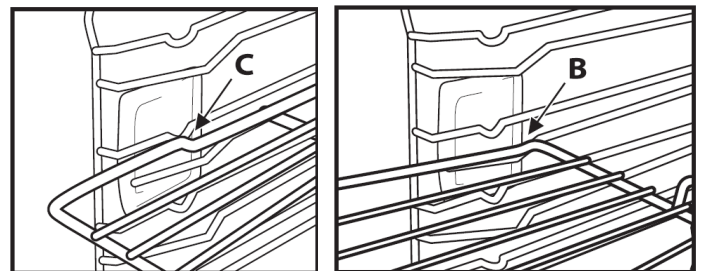
הכנסת מדפי הרשת ושאר האביזרים לתוך התנור

מדף הרשת ושאר האביזרים מצוידים עם מנגנון נעילה המונע הוצאתם בשגגה.



איור 1

1. הכניסו אופקית את מדף הרשת כאשר האזור המורם "A" מופנה כלפי מעלה (איור 1).
2. הטו את מדף הרשת כאשר הוא מגיע למצב הנעילה "B" (איור 2).



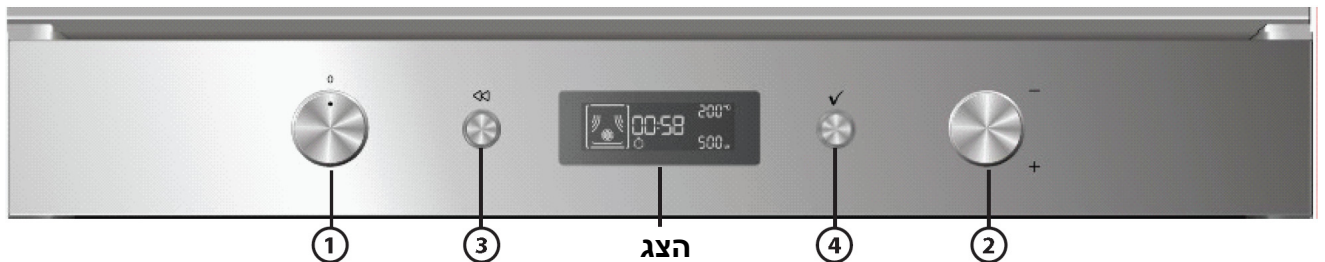
איור 3

איור 2

3. העבירו את המדף מעבר למגרעת הנעילה "C" (איור 3).
 4. להסרת המדף, פעלו בסדר פעולות הפוך.
- שאר האביזרים כמו למשל, מגש איסוף הטפטופים, מוכנסים בדרך זהה. הבליטה במשטח השטוח מאפשרת לאביזרים להינעל במקומם.

תיאור לוח הבקרה

תכנת אלקטרוני



1. **כפתור בורר מצבי הפעולה:** מיועד להפעלת/כיבוי התנור ובחירת מצב פעולת הבישול.
2. **כפתור הכיוונים:** מיועד לבחירת התפריט וכיוון הערכים המוגדרים מראש.
- הערה: שני הכפתורים שקועים וניתנים לשליפה. לחצו על מרכז הכפתורים והם יקפצו החוצה.
3. לחצן (⏪): מיועד לחזרה למסך הקודם.
4. לחצן (✓): מיועד לבחירה ואישור הגדרות.

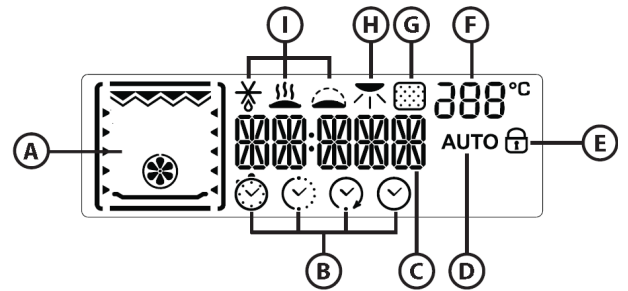
רשימת מצבי הפעולה

סובבו את כפתור "בורר מצבי הפעולה" למצב הפעולה הרצוי והתנור יתחיל לפעול: בצג תופיע הפעולה או תפריט המשנה המקושר לפעולה.

תפריטי המשנה זמינים וניתנים לבחירה באמצעות סיבוב הכפתור למצבי הפעולות; גריל, פעולות מיוחדות, לחם/פיצה.

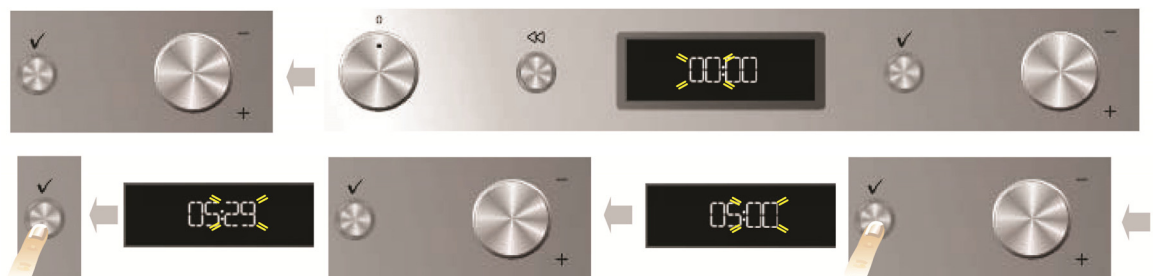
הערה: מידע נוסף לגבי רשימת הפעולות ותיאורם, תוכלו למצוא בעמוד 13.

תיאור הצג



- A. תצוגת גוף החימום המופעל במצבי פעולות הבישול השונים
- B. סימן חיווי ניהול הזמן: טיימר תזכורת, זמן הבישול, זמן סיום הבישול והשעון
- C. תצוגת מידע לגבי הפעולות שנבחרו
- D. חיווי בחירת פעולת לחם/פיצה
- E. חיווי דלת נעולה בעת מחזור ניקוי אוטומטי (אינו זמין בדגם זה)
- F. הטמפרטורה הפנימית בתוך התנור
- G. סימן חיווי פעולת ניקוי פירוליטי (אינו זמין בדגם זה)
- H. סימן חיווי פעולת השחמה
- I. פעולות נוספות: הפשרה, שמירת חום, התפחה

אתחול התנור - הגדרת השעון



לאחר חיבור התנור לרשת החשמל, יש לכוון את השעון. שתי ספרות תצוגת השעות תהבהבנה.

1. סובבו את כפתור הכיוונים וכוונו את תצוגת השעה הנוכחית.
 2. לחצו על לחצן לאישור; שתי ספרות תצוגת הדקות תהבהבנה בצג.
 3. סובבו את כפתור הכיוונים וכוונו את תצוגת הדקות בשעה הנוכחית.
 4. לחצו על לחצן לאישור.
- לשינוי השעה, כמו למשל, לאחר הפסקת חשמל, עיינו בפרק "הגדרות".

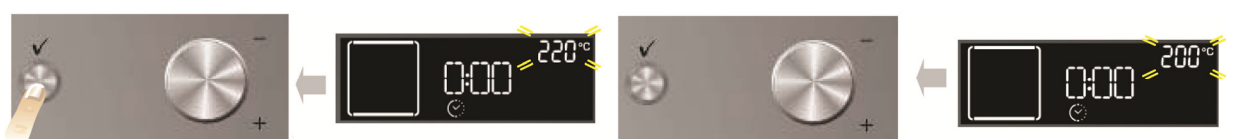
בחירת פעולת הבישול



1. סובבו את כפתור "בורר מצבי הפעולה" למצב הפעולה הרצוי: פעולת הבישול תופיע בצג.
2. אם הערכים המופיעים בצג הם הערכים הרצויים, לחצו על לחצן . לשינוי הערכים, פעלו כמפורט להלן.

הגדרת הטמפרטורה/הספק הגריל

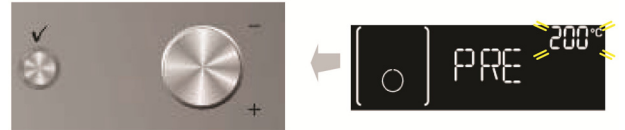
לשינוי הטמפרטורה והספק הגריל, פעלו כדלקמן:



1. סובבו את כפתור הכיוונים לתצוגת הערך הרצוי.
 2. לחצו על לחצן .
- התנור יאשר אוטומטית את הבחירה בתוך 10 שניות.

השימוש בתנור

חימום מוקדם מהיר



1. סובבו את כפתור "בורר מצבי הפעולה" למצב כדי לבחור את פעולת החימום המהיר.
2. לחצו על לחצן לאישור: ההגדרות תופענה בצג.
3. אם הטמפרטורה המוצעת היא הרצויה, לחצו על לחצן לאישור. לשינוי ערכי הטמפרטורה שבצג, פעלו כמתואר בסעיף הקודם. ההודעה קדם PRE תופיע בצג. בעת שמושגת הטמפרטורה הרצויה, הערך המתאים (למשל, 200°C) יופיע בצג ויישמע צליל אקוסטי. בסיום החימום המוקדם התנור יבחר אוטומטית במצב חימום רגיל . מרגע זה תוכלו להכניס את המזון לתוך התנור.
4. אם תרצו, תוכלו להגדיר מצב פעולת בישול שונה באמצעות סיבוב כפתור "בורר מצבי הפעולה" ובחירת פעולת הבישול הרצויה.

הגדרת זמן הבישול

תוכלו להשתמש בפעולה זו כדי להגדיר את זמן הבישול הרצוי, מ- 1 דקה ועד הזמן המרבי המותר במצב הפעולה שבחרתם, שלאחריה התנור ייכבה אוטומטית.



1. לאחר אישור טמפרטורת הבישול, חיווי יבהב.
2. סובבו את כפתור הכיוונים לבחירת זמן הבישול הרצוי.
3. לאישור זמן הבישול שהוגדר, לחצו על לחצן . התנור יאשר אוטומטית את הבחירה בתוך 10 שניות.

הגדרת זמן סיום הבישול / השהיית התחלת הבישול

חשוב: השהיית התחלת הבישול אינה זמינה במצבי הפעולה הבאים בלבד: חימום מוקדם מהיר, לחם/פיצה. הערה: באמצעות הגדרת פעולה זו, הטמפרטורה שנבחרה מושגת בהדרגה, כך שזמני הבישול עשויים להיות מעט ארוכים יותר מזמני הבישול המופיעים בטבלת הבישול.

ניתן להגדיר את זמן סיום הבישול, באמצעות השהיית התחלת הבישול עד פרק זמן של 23 שעות ו- 59 דקות. פעולה זו ניתנת לביצוע אך ורק לאחר הגדרת זמן הבישול.

לאחר הגדרת זמן הבישול, זמן סיום הבישול יופיע בצג (לדוגמא, 15:45) וחיווי יבהב בצג.



להשהיית זמן סיום הבישול, ובשל כך גם את זמן התחלת הבישול, בצעו את הפעולות הבאות:

1. סובבו את כפתור הכיוונים והגדירו את זמן סיום הבישול הרצוי (לדוגמא, 16:00).
2. לאישור זמן סיום הבישול שהוגדר, לחצו על לחצן . הנקודתיים של זמן סיום הבישול תהבהבנה כדי לציין שההגדרה בוצעה כהלכה.
3. התנור ישהה אוטומטית את התחלת הבישול כדי לסיימו בשעה המוגדרת. מאידך, בכל עת תוכלו לשנות את הערכים המוגדרים (טמפרטורה, דרגת הספק הגריל, זמן הבישול) באמצעות לחיצה על לחצן כדי לחזור אחורה, סיבוב כפתור הכיוונים להגדרת הערכים החדשים ולחיצה על לחצן לאישור.

תצוגת החום השיורי בתוך התנור



בסיום פעולת הבישול, או בעת כיבוי התנור, אם הטמפרטורה בחלל הפנימי של התנור גבוהה מ- 50°C, תופיע בצג המילה חם HOT והטמפרטורה הנוכחית תופיע בצג. כשהטמפרטורה בחלל הפנימי של התנור יורדת מתחת ל- 50°C, תחזור להופיע בצג תצוגת השעון.

טיימר תזכורת



פעולה זו זמינה רק בעת שהתנור כבוי והיא מיועדת לשימוש כטיימר תזכורת לפעולות המטבח כמו למשל, בישול פסטה או ביצים קשות. זמן התזכורת המרבי הניתן להגדרה הוא 23 שעות ו-59 דקות.

1. סובבו את כפתור "בורר מצבי הפעולה" למצב כבוי "0", וסובבו את כפתור הכיוונים לתצוגת זמן התזכורת הרצוי.
2. לחצו על לחצן לאישור, ובצג תתחיל ספירה לאחור של זמן התזכורת. בעת סיום זמן התזכורת, "00:00:00" יופיע בצג ויישמע צליל תזכורת אקוסטי. להשתקת הצליל האקוסטי, לחצו על לחצן ותצוגת השעון תחזור להופיע בצג.

נעילת הבקרים

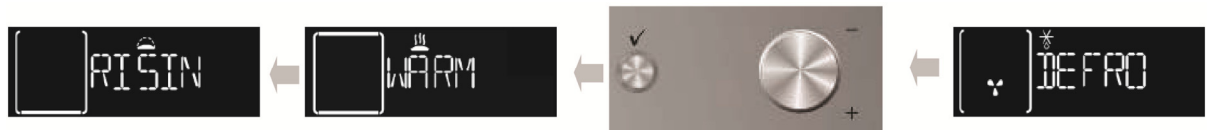


פעולה זו מיועדת לנעילת הלחצנים והכפתורים בלוח הבקרה.

להפעלת הנעילה, לחצו בו זמנית במשך כ-3 שניות על הלחצנים ו-. בעת שמופעלת נעילת הבקרים, חיווי הנעילה יופיע בצג. ניתן להפעיל את נעילת הבקרים גם בעת פעולת הבישול. לביטול הנעילה, חזרו על הפעולות המפורטות לעיל. בעת שמופעלת נעילת הבקרים, ניתן לכבות את התנור בסיבוב כפתור בורר מצבי הפעולה למצב "0". במקרה זה, עליכם להגדיר מחדש את מצב הפעולה הקודם.

בחירת פעולות מיוחדות

סובבו את כפתור בורר מצבי הפעולה למצב כדי לגשת לתפריט משנה הכולל פעולות מיוחדות. לדפדוף, סובבו את כפתור הכיוונים, בחרו והתחילו את הפעולות כמפורט להלן:



1. סובבו את כפתור בורר מצבי הפעולה למצב . הפשרה "DEFROST" יופיע לאורך הצג עם סימן החיווי המתאים.
2. סובבו את כפתור הכיוונים כדי לעבור ברשימת הפעולות המיוחדות המופיעות בשפה האנגלית: הפשרה DEFROST, שמירת חום KEEP WARM, התפחה RISING.
3. לאישור, לחצו על לחצן .

השחמה

בסיום פעולת הבישול, במצבי פעולה מסוימים, הצג מציין שניתן לבחור בפעולת ההשחמה. ניתן להשתמש בפעולה זו רק בעת שמוגדר זמן הבישול.

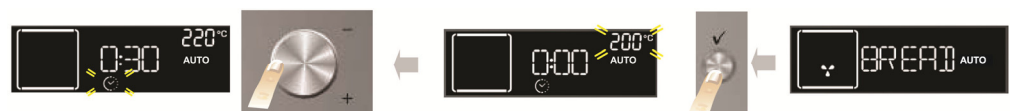


בסיום זמן הבישול, הודעת לחצו על אישור להשחמה "PRESS ✓ TO BROWN" תופיע בצג. לחצו על לחצן והתנור יתחיל לבצע תהליך השחמה במשך כ-5 דקות. פעולה זו ניתנת לבחירה עד פעמיים בעקביות.

בחירת פעולת לחם / פיצה

סובבו את כפתור בורר מצבי הפעולה למצב כדי לגשת לתפריט משנה הכולל פעולות אפייה אוטומטיות לאפיית לחם או פיצה.

לחם



1. סובבו את כפתור בורר מצבי הפעולה למצב : לחם "BREAD" ו-"AUTO" יופיעו לרוחב המסך.
2. לחצו על לחצן לבחירת הפעולה.
3. סובבו את כפתור הכיוונים כדי להגדיר את הטמפרטורה הרצויה (בין 180°C ו-220°C) ואשרו בלחיצה על לחצן .
4. סובבו את כפתור הכיוונים והגדירו את זמן הבישול הרצוי. לחצו על לחצן לאישור והתחלת פעולת הבישול.

פיצה



1. סובבו את כפתור בורר מצבי הפעולה למצב : לחם "BREAD" יופיע בצג. לבחירת מצב פיצה "PIZZA" בצעו את הפעולות הבאות:
2. סובבו את כפתור הכיוונים ובחרו במצב פיצה "PIZZA".
3. לחצו על לחצן לבחירת הפעולה.
4. סובבו את כפתור הכיוונים כדי להגדיר את הטמפרטורה הרצויה (בין 220°C ו-250°C) ואשרו בלחיצה על לחצן .
5. סובבו את כפתור הכיוונים והגדירו את זמן הבישול הרצוי. לחצו על לחצן לאישור והתחלת פעולת הבישול.

הגדרות

סובבו את כפתור מצבי הפעולה עד שחיווי יופיע בצג כדי לגשת לתפריט משנה הכולל 4 הגדרות תצוגה הניתנות לשינוי.

שעון

סובבו את כפתור מצבי הפעולה עד שחיווי יופיע בצג. המילה שעון "CLOCK" יופיע בצג. לשינוי השעה, עיינו בסעיף "אתחול - הגדרת השעון".

חסכון

כאשר תבחרו במצב חסכון מופעל (ON), התצוגה כבית והתנור עובר למצב המתנה כ-5 דקות לאחר סיום פעולת הבישול. לתצוגת המידע על גבי המסך, פשוט לחצו על לחצן או סובבו כפתור כלשהו.

1. סובבו את כפתור הכיוונים ובחרו בחסכון "ECO".
2. לחצו על לחצן לגישה להגדרת מופעל/כבוי (ON/OFF).
3. סובבו את כפתור הכיוונים, בחרו את ההגדרה הרצויה, ולחצו על לחצן .

צליל אקוסטי

להפעלה או ביטול של הצליל האקוסטי, פעלו כדלקמן:












1. סובבו את כפתור הכיוונים ובחרו בשמע "SOUND".
2. לחצו על לחצן לגישה להגדרת מופעל/כבוי (ON/OFF).
3. סובבו את כפתור הכיוונים, בחרו את ההגדרה הרצויה, ולחצו על לחצן .

בהירות

לשינוי בהירות התצוגה, פעלו כדלקמן:

1. סובבו את כפתור הכיוונים ובחרו בבהירות "BRIGHNESS".
2. לחצו על לחצן : מספר 1 יופיע בצג.
3. סובבו את כפתור הכיוונים כדי להגדיל או להקטין את בהירות התצוגה ואשרו בלחיצה על לחצן .

טבלת תיאור פעולות התנור

כפתור ברור מצבי הפעולה			
לעצירת הבישול וכיבוי התנור.	כבוי	0	
להפעלת/כיבוי התאורה הפנימית של התנור.	תאורה		
להגברת מהירות הפשרת המזון. הניחו את המזון על מדף הממוקם במרכז התנור. השאירו את המזון בתוך האריזות כדי למנוע ממנו להתייבש.	מיוחדות		
			הפשרה
			שמירת חום
לשמירת חום ופריכות מזון שזה עתה התבשל (למשל, בשר, טוגנים וקינוחים). הניחו את המזון על מדף הממוקם במרכז התנור. מצב פעולה זה לא יפעל אם הטמפרטורה בתנור גבוהה מ-65°C.	שמירת חום		
להתפחה מיטבית של בצק מתוק או מלוח בלבד. כדי לשמר את איכות ההתפחה, מצב פעולה זה לא יופעל אם הטמפרטורה בחלל הפנימי של התנור גבוהה מ-40°C. הניחו את הבצק על מדף במפלס גובה השני או השלישי. אין לבצע חימום מוקדם של התנור.	התפחה		
לבישול כל סוגי המזון על מדף אחד בלבד. השתמשו במדף המונח במפלס הגובה ה-3. לבישול פיצות, פשטידות מלוחות וקינוחים עם מילוי נוזלי, השתמשו במדף הממוקם במפלס הגובה ה-1 או ה-2. חממו את התנור לפני הכנסת המזון לתוכו.	חימום רגיל בהולכת חום		
לבישול בשר, פשטידות עם מילוי נוזלי (מלוחים או מתוקים) על מדף בודד הממוקם במפלס הגובה ה-3. חממו את התנור לפני הכנסת המזון לתוכו.	הולכת חום עם מאוורר		
לבישול מגוון מוצרי מזון שטמפרטורת הבישול שלהם זהה הממוקמים בשני 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-3. השתמשו במפלסי הגובה ה-1 וה-4 כדי לבשל מוצרי מזון בשני מפלסי גובה, לאחר חימום מוקדם של התנור.	אוויר מאולץ		
כדי לבשל נתחי בשר גדולים (מעל 2.5 ק"ג). השתמשו במפלס הגובה ה-1 או ה-3, בהתאם לגודל נתח הבשר. אין צורך לבצע חימום מוקדם של התנור. להשגת תוצאות השחמה אחידות יותר, מומלץ להפוך את הבשר במהלך הבישול. בעת הבישול מומלץ מדי פעם לטפוח על הבשר כדי למנוע ממנו להתייבש.	בישול נתחים גדולים		
לצליית סטייקים קבאב ונקניקיות, לבישול ירקות מוקרמים ולחם קלוי. מקמו את המזון על מדף בממוקם במפלס הגובה ה-4 או ה-5. בעת צליית בשר, השתמשו במגש איסוף הטפטופים כדי לאסוף את מיצי הבישול הנוטפים מהבשר. מקמו את המגש במפלס הגובה ה-3/4, והוסיפו לתוכו כחצי ליטר מים. אין צורך לחמם מראש את התנור. 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 ה-1/2, והוסיפו לתוכו כחצי ליטר מים. אין צורך לחמם מראש את התנור. במהלך הבישול דלת התנור חייבת להישאר סגורה. במצב פעולה זה תוכלו גם להשתמש בשיפוד המסתובב - אם קיים.	גריל טורבו		
מיועד לתצוגת הגדרות התצוגה (זמן, בהירות, עוצמת הצליל האקוסטי, ופעולת החיסכון באנרגיה).	הגדרות		
לאפיית סוגים שונים וגדלים שונים של פיצה ולחם. פעולה זו מכילה שתי תוכניות עם הגדרות מוגדרות מראש. כל שעליכם לעשות הוא לציין את הערכים הנדרשים (טמפרטורה וזמן) והתנור יבצע מחזור בישול אוטומטי. הניחו את הבצק על מדף הממוקם במפלס הגובה ה-2 לאחר חימום מוקדם של התנור.	לחם/פיצה		
לביצוע חימום מוקדם ומהיר של התנור	קדם חימום מהיר		

טבלת בישול














מתכון	מצב פעולה	חימום מוקדם	מפלס גובה (מהתחתית)	טמפרטורה (°C)	זמן בישול (דקות)	אביזרים
עוגות מבצק שמרים		כן	2/3	160-180	30-90	תבנית אפייה על מדף הרשת
		כן	1-4	160-180	30-90	מפלס 4: תבנית אפייה על מדף הרשת מפלס 1: תבנית אפייה על מדף הרשת
פאי ממולא (עוגות גבינה, שטרודל, פאי תפוחים)		-	3	160-200	30-85	מגש הטפטופים/תבנית אפייה על מדף הרשת
		כן	1-4	160-200	35-90	מפלס 4: תבנית אפייה על מדף הרשת מפלס 1: תבנית אפייה על מדף הרשת
ביסקוויטים/טורטים		כן	3	170-180	15-45	מגש הטפטופים/תבנית אפייה
		כן	1-4	160-170	20-45	מפלס 4: מדף רשת מפלס 1: מגש הטפטופים/תבנית אפייה
בצק עלים		כן	3	180-200	30-40	מגש הטפטופים/תבנית אפייה
		כן	1-4	180-190	35-45	מפלס 4: תבנית אפייה על מדף הרשת מפלס 1: מגש הטפטופים/תבנית אפייה
מקצפות (מרינג)		כן	3	90	110-150	מגש הטפטופים/תבנית אפייה
		כן	1-4	90	130-150	מפלס 4: תבנית אפייה על מדף הרשת מפלס 1: מגש הטפטופים/תבנית אפייה
לחם / פיצה / פוקצ'ה		כן	1/2	190-250	15-50	מגש הטפטופים/תבנית אפייה
		כן	1-4	190-250	30-50	מפלס 4: תבנית אפייה על מדף הרשת מפלס 1: מגש הטפטופים/תבנית אפייה
פיצה קפואה		כן	3	250	10-15	מפלס 3: מגש הטפטופים/תבנית אפייה או מדף הרשת
		כן	1-4	250	10-20	מפלס 4: תבנית אפייה על מדף הרשת מפלס 1: מגש הטפטופים/תבנית אפייה
פאי פיקנטי (פאי ירקות, קיש לוריין)		כן	3	180-190	40-55	תבנית אפייה על מדף הרשת
		כן	1-4	180-190	45-60	מפלס 4: תבנית אפייה על מדף הרשת מפלס 1: מגש הטפטופים/תבנית אפייה
פחזניות / קרייקרים מבצק		כן	3	190-200	20-30	מגש הטפטופים/תבנית אפייה
		כן	1-4	180-190	20-40	מפלס 4: תבנית אפייה על מדף הרשת מפלס 1: מגש הטפטופים/תבנית אפייה
לזנייה / פסטה אפויה / קנלוני / קינוחים		כן	3	190-200	45-55	תבנית אפייה על מדף הרשת
כבש / עגל / בקר - 1 ק"ג		כן	3	190-200	80-110	מגש הטפטופים או מגש אפייה על מדף הרשת
עוף / ברווז - 1 ק"ג		כן	3	200-230	50-100	מגש הטפטופים או מגש אפייה על מדף הרשת
הודו / אווז - 3 ק"ג		כן	2	190-200	80-130	מגש הטפטופים או מגש אפייה על מדף הרשת


טבלת בישול

מתכון	מצב פעולה	חימום מוקדם	מפליס גובה (מהתחתית)	טמפרטורה (°C)	זמן בישול (דקות)	אביזרים
דג אפוי / דג בנייר כסף (פילה, שלם)		כן	3	180-200	40-60	מגש הטפטופים/מגש אפייה על מדף הרשת
ירקות ממולאים (עגבניות, קישואים, חציל)		כן	2	180-200	50-60	מגש אפייה על מדף הרשת
טוסט		-	5	גבוהה	3-5	גריל
פילה דג / סטייק		-	4	בינונית	20-30	מפליס 4: מדף רשת (הפכו את המזון במחצית זמן הבישול)
						מפליס 3: מגש טפטופים עם מים
נקניקיות / קבב / צלעות / המבורגר		-	5	בינונית-גבוהה	15-30	מפליס 5: מדף רשת (הפכו את המזון במחצית זמן הבישול)
						מפליס 4: מגש טפטופים עם מים
עוף צלוי - 1-1.3 ק"ג		-	2	בינונית	55-70	מפליס 2: מדף רשת (הפכו את המזון במחצית זמן הבישול)
					60-80	מפליס 1: מגש טפטופים עם מים
						מפליס 2: שיפוד
צלי בקר נא - 1 ק"ג		-	3	בינונית	35-45	מגש אפייה על מדף הרשת (במידת הצורך הפכו את המזון ב- 2/3 זמן הבישול)
רגל / שוק כבש		-	3	בינונית	60-90	מגש טפטופים על מדף הרשת (במידת הצורך הפכו את המזון ב- 2/3 זמן הבישול)
תפוחי אדמה צלויים		-	3	בינונית	45-55	מגש אפייה/מגש טפטופים על מדף הרשת (במידת הצורך הפכו את המזון ב- 2/3 זמן הבישול)
ירקות מוקרמים		-	3	גבוהה	10-15	מגש אפייה על מדף הרשת
לזניה ובשר		כן	1-4	200	50-100	מפליס 4: מגש אפייה על מדף הרשת
						מפליס 1: מגש הטפטופים או מגש אפייה על מדף הרשת
בשר ותפוחי אדמה		כן	1-4	200	45-100	מפליס 4: מגש אפייה על מדף הרשת
						מפליס 1: מגש הטפטופים או מגש אפייה על מדף הרשת
דגים ותפוחי אדמה		כן	1-4	180	30-50	מפליס 4: מגש אפייה על מדף הרשת
						מפליס 1: מגש הטפטופים או מגש אפייה על מדף הרשת

מתכוני בדיקת התאמה לתקן

מתכוני בדיקה (בהתאם לתקן IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 ותקן DIN 3360-12:07:07)


מתכון	מצב פעולה	חימום מוקדם	מפלט גובה (מהתחתית)	טמפרטורה (°C)	זמן בישול (דקות)	אביזרים
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
עוגיות חמאה		כן	3	170	15-25	מגש טפטופים / מגש אפייה
		כן	1-4	160	20-30	מפלט 4: מגש אפייה
						מפלט 1: מגש טפטופים
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
עוגות קטנות		כן	3	170	20-30	מגש טפטופים / מגש אפייה
		כן	1-4	160	30-40	מפלט 4: מגש אפייה
						מפלט 1: מגש טפטופים
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
עוגת ספוג דקה		כן	2	170	25-35	תבנית אפייה על מדף הרשת
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
2 פאי תפוחים		כן	2/3	185	55-75	תבנית אפייה על מדף הרשת
		כן	1-4	175	75-95	מפלט 4: תבנית אפייה על מדף רשת
						מפלט 1: תבנית אפייה על מדף רשת
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
טוסט		-	-	גבוהה	3-5	גריל
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
המבורגר		-	5	גבוהה	20-30	מפלט 5: מדף רשת (הפכו את המזון במחצית זמן הבישול)
						מפלט 4: מגש הטפטופים עם מים
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
עוגת תפוחים/מגש עוגת שמרים		כן	3	180	30-40	מגש הטפטופים/מגש אפייה
		כן	1-4	160	55-65	מפלט 4: מגש אפייה
						מפלט 1: מגש הטפטופים
DIN 3360-12:07 annex C						
עוגה שטוחה		כן	3	170	35-45	מגש הטפטופים/מגש אפייה
		כן	1-4	170	40-50	מפלט 4: מגש אפייה
						מפלט 1: מגש הטפטופים

טבלת הבישול מייצגת על מצב הפעולה האידיאלי ועל טמפרטורת הבישול כדי להבטיח את התוצאות הטובות ביותר לכל המתכונים. אם תרצו לבשל על מדף אחד בלבד באמצעות פעולת בישול אם מאוורר, הניחו את המזון על מפלט הגובה ה-3 ובחרו את הטמפרטורה המומלצת לפעולת "אווריר מאולץ"  בעת בישול על יותר ממפלט גובה אחד. בעת צליית מזון בגריל, השאירו מרווח של 3-4 ס"מ מהחלק הקדמי כדי להקל על הוצאתו מהתנור.

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