



הוראות התקנה, שימוש ותחזוקה
לתנור בישול ואפייה
עם ניקוי פירוליטי
דגם: BQ1Q4T090

יבוא ושיווק: סמ-ליין בע"מ, רח' גרניט 12, ק. אריה פתח תקווה.
שרות לקוחות ומוקד-מרכזי: *5000000
www.miniline.com/samsung



5..... הוראות בטיחות

5..... הוראות בטיחות בחשמל

6..... הוראות בטיחות בזמן הפעלת התנור

7..... **התקנת התנור**

7..... הוראות בטיחות למתקין

7..... התקנה בגומחה נמוכה

8..... חיבור כבל החשמל לתנור

9..... התקנה בגומחה גבוהה

10..... **חלקים ופונקציות**

10..... התנור

11..... לוח ההפעלה

11..... פונקציות מיוחדות

12..... אביזרים נוספים

14..... שימוש באביזרים

14..... מיקום המחיצה

14..... מיקום רשת הגריל

14..... מיקום תבנית האפיה או התבנית העמוקה

14..... כיבוי אוטומטי כאמצעי בטיחות

14..... מאורר קירור

15..... **לפני השימוש הראשון**

15..... כיוון השעון

16..... ניקוי התנור בפעם הראשונה

16..... **שימוש בתנור**

16..... הפעלת פונקציית המחיצה

18..... הפעלת חלק עליון

18..... הפעלת חלק תחתון

19..... שני החלקים מופעלים בו זמנית

20..... כל התנור

21..... כיוון הטמפרטורה במצב כל התנור, החלק העליון ו/או החלק התחתון

21..... שני החלקים

22..... כיבוי התנור

22..... סיום הבישול

23..... מצב חלוקה ל-2 תאים

24..... משך הבישול

25..... מצב חלוקה ל-2 תאים

25..... הפעלה מושהית

27..... כיוון הטיימר

27..... הפעלת/כיבוי התאורה הפנימית

28..... פונקציית אבטחה (ילדים)

28	כיבוי הביפר
29	מצבי ההפעלה (פונקציות)
30	הפעלת התנור
36	כלים מתאימים
37	תכניות בישול אוטומטיות
40	ניקוי ותחזוקה
40	תכנית ניקוי עצמי (פירוליזה)
41	ניקוי בקיטור
42	אחרי הפסקת פעולת הניקוי בקיטור
43	ייבוש מהיר
43	החלק החיצוני
43	תנור עם חזית מנירוסטה
43	תנור עם חזית אלומיניום
43	פנים התנור
43	אביזרים
44	הסרת הדלת
45	החזרת הדלת למקומה
45	ניקוי זכוכית הדלת
46	פירוק הדלת
47	הרכבת הדלת
48	החלפת הנורה
48	החלפת הנורה האחורית וניקוי מכסה הזכוכית
49	אחריות ושירות
49	שאלות ותשובות נפוצות, איתור ותיקון תקלות
50	קודי תקלה ובטיחות

היבואן אינו אחראי לכל נזק לגוף ולרכוש שייגרם עקב התקנה לא נכונה ושימוש בלתי תקני במוצר.

היבואן לא ישא באחריות לכל אי דיוקים בחוברת זו הנובעים משגיאות דפוס וכתוב. האיורים בחוברת משמשים לצורך המחשה והנחיה בלבד.

היצרן שומר לעצמו את הזכות להכניס שינויים ושיפורים במוצר ללא הודעה מראש מבלי לפגוע בתכונות, בבטיחות ובביצועי המוצר.

לקוחות יקרים!

תודה על שרכשתם את התנור המעולה הזה ממשפחת **SAMSUNG**.
אנו בטוחים שהתנור יוצר באיכות המתקדמת ביותר ומחומרים באיכות הגבוהה ביותר, יענה באופן מרבי על דרישותיכם.
התנור פשוט וקל להפעלה, אולם חשוב לקרוא את ההוראות המופיעות בחוברת זו על מנת להפיק את התוצאות הטובות ביותר.
במידה ותיתקלו בבעיות בהפעלה, או שתתגלה תקלה בתנור, אנא פנו למעבדת השירות הקרובה על-פי הפירוט המופיע בגב החוברת.

בברכה,
סמ-ליין בע"מ

הסמלים הבאים יופיעו בחוברת כדי לציין הערות והוראות חשובות:



זהירות



אזהרה או



הערה



חשוב

הוראות בטיחות

התקנת התנור תבוצע רק בידי טכנאי/חשמלאי מוסמך. המתקין יהיה אחראי לחיבור המכשיר למערכת החשמל תוך הקפדה על הוראות הבטיחות הנהוגות.

הוראות בטיחות בחשמל

- אם התנור ניזוק תוך כדי העברתו אל תתקינו אותו ואל תחברו אותו לרשת החשמל.
- חיבור התנור לרשת החשמל יבוצע רק בידי חשמלאי מוסמך.
- במקרה של תקלה או נזק במכשיר אל תנסו להפעיל אותו.
- תיקונים יבוצעו רק בידי טכנאי מוסמך. תיקון שלא בוצע כראוי עלול לגרום לכם נזק. אם התנור מצריך תיקון פנו לשירות של הספק/יבואן.
- אם כבל החשמל ניזוק יש להחליפו בכבל מתאים או מכלול מתאים שנמצאים רק ברשותו של הספק/יבואן.
- הקפידו שכבל החשמל והגידים לא יגעו בגוף התנור.
- חברו את התנור לרשת החשמל דרך מפסק מתאים או ישירות לנתיך בלוח החשמל. אין לחבר את התנור לשקע אליו מחוברים מכשירים אחרים.
- תזיית המפרט מותקנת בצד ימין של הדלת.
- בזמן הניקוי או התיקון הקפידו לנתק את התנור מהחשמל.
- היזהרו כשאתם מחברים מכשירים חשמליים לשקע בקרבת התנור.

אזהרה:

הקפידו לנתק את התנור מהחשמל לפני החלפת הנורה, כדי למנוע סכנת התחשמלות. בזמן הפעלת התנור המשטחים הפנימיים מתלהטים.

הוראות בטיחות בזמן הפעלת התנור

- התנור מיועד לשימוש ביתי בלבד.
- בזמן הפעלת התנור המשטחים הפנימיים מתלהטים עד כדי גרימת כוויות. אל תגעו בגופי החימום או במשטחים הפנימיים בזמן פעולת התנור. המתינו עד להתקררות התנור.
- אין לאחסן בתנור חומרים דליקים.
- המשטחים החיצוניים של התנור מתחממים כאשר הוא מופעל בחום גבוה משך זמן ארוך.
- בזמן הבישול, היזהרו כשאתם פותחים את הדלת כיוון שאדים לוהטים עלולים להיפלט מהתנור.
- כשמבשלים מאכלים הכוללים אלכוהול, אדי האלכוהול עלולים להידלק אם הם יבואו במגע עם גופי החימום.
- אין לנקות את התנור במים בלחץ גבוה או בעזרת מזנק קיטור.
- הקפידו להרחיק ילדים מקרבת התנור בזמן שהוא פועל.
- מזון קפוא, כגון פיצה מוכנה יש לבשל על הרשת. שימוש בתבנית עלול לגרום לעיוות התבנית עקב הפרשי הטמפרטורה הניכרים.
- אל תתוודעו מים על המשטחים כשהם חמים. הדבר עלול לגרום נזק לציפוי האמייל.
- הקפידו לסגור את הדלת בזמן הבישול.
- היזהרו כשאתם פותחים את דלת התנור לפני תום הבישול. אדי המים והמים בתחתית התנור לוהטים.
- אין לצפות את תחתית התנור בנייר כסף ואין להציב תבניות או קופסאות על התחתית.
- נייר הכסף יחסום את התפשטות החום, דבר שעלול לגרום נזק למשטחי האמייל והבישול לא יהיה מושלם.
- מיצי פירות עלולים להשאיר כתמים שלא ניתנים להסרה. בזמן הכנת עוגת פירות מומלץ להשתמש בתבנית העמוקה.
- אל תניחו תבניות וסירים על הדלת הפתוחה.
- התנור לא מיועד לשימושם של ילדים ללא השגחה מתאימה.
- הקפידו להשגיח על הילדים כשהם משתמשים בתנור.

השלכה

השלכת חומרי האריזה

- כל חומרי האריזה עשויים מחומרים המתאימים למחזור.
- השליכו את כל חומרי האריזה בהתאם להוראות השמירה על איכות הסביבה הנהוגות.

השלכת התנור הישן

- לפני סילוק התנור הקפידו להפוך אותו לבלתי ניתן להפעלה כך שלא יהווה סכנה. לצורך כך נתקו את כבל החשמל מהתנור. להגנה על איכות הסביבה הקפידו לסלק את התנור בהתאם להוראות השלכת מכשירי חשמל ישנים הנהוגות ברשות המקומית.
- אין להשליך את התנור הישן לפח האשפה.
 - הקפידו להשליך את התנור ביום איסוף האשפה כך שלא יהווה מטרד ציבורי.

חשוב

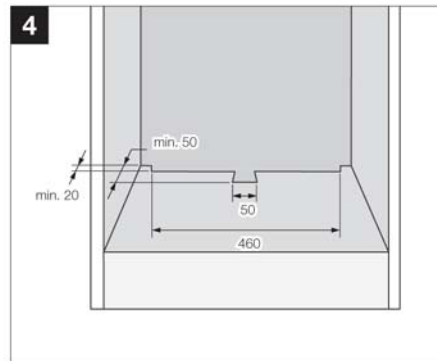
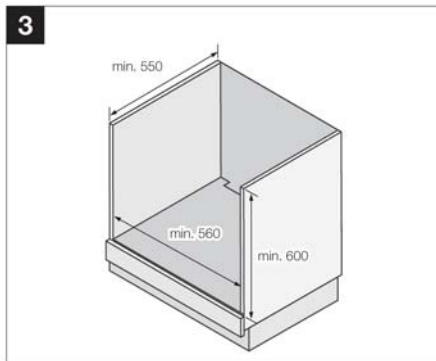
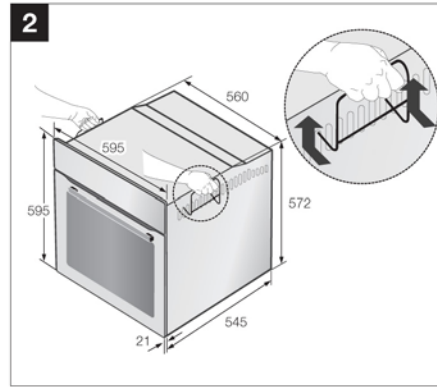
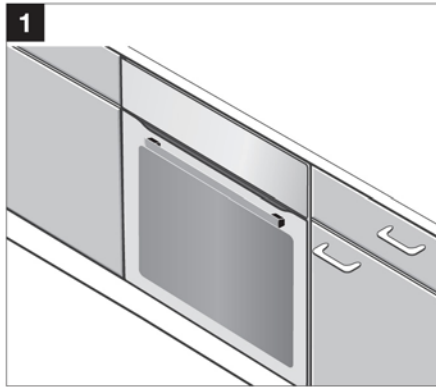
- התקנת התנור תבוצע רק בידי טכנאי/חשמלאי מוסמך.
- הקפידו שהתנור יותקן בהתאם להוראות היצרן.
- אחרי ההתקנה הקפידו להסיר את ציפוי המגן מהדלת.
- הקפידו לסלק את כל הסרטים הדביקים מפנים התנור לפני השימוש הראשון.

הוראות בטיחות למתקין

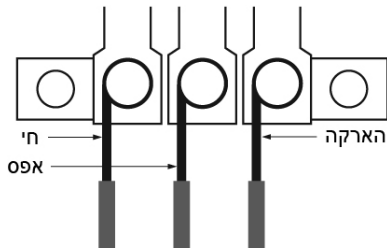
- הקפידו להתקין את התנור כך שלא ייוצר מגע עם הגידים החשופים של כבל החשמל.
- הגומחה בה יותקן התנור חייבת להתאים לדרישות התקן DIN 68930.

התקנה בגומחה נמוכה

- הקפידו על מרווח המינימום הרשום.
- חזקו את התנור למקומו בעזרת ברגים שיוברגו בשני צידי התנור.



5 חיבור כבל החשמל לתנור (כבל H05 RR-F או H05VV-F) באורך של לפחות 1.5 מ' וקוטר גידים של 1.5-2.5 מ"מ)




חיבור כבל החשמל לתנור

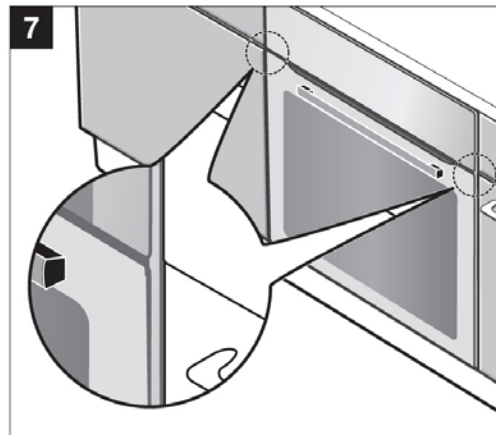
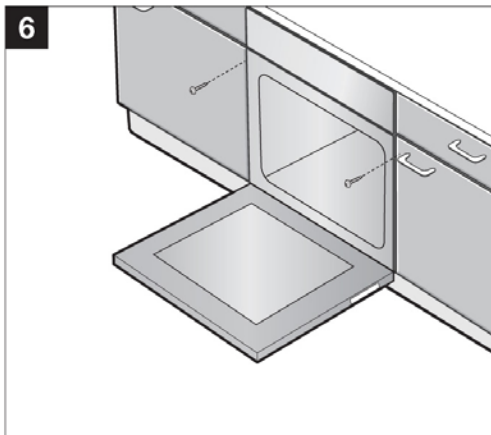
הקפידו לבצע את החיבור לחשמל ע"פ התוויות הצמודה לגב התנור. החיבור יבוצע רק בידי חשמלאי מוסמך כדי להבטיח חיבור תיקני ובטוח, בהתאם להוראות החיבור. אם התנור לא מחובר לשקע חשמלי, הקפידו להתקין מפסק דו קוטבי (עם רווח ניתוק של 3 מ"מ) בין התנור לרשת החשמל. התקינו את המפסק בקרבת התנור.



- מיד אחרי החיבור, כל רכיבי האלקטרוניקה בתנור מופעלים ולכן לא ניתן להפעילו מיידית. כבל החשמל (H05 RR-F או H05VV-F), באורך של לפחות 1.5 מ' וקוטר גידים של 1.5-2.5 מ"מ) חייב להיות באורך מספיק כדי לחברו לנקודת החיבור כשהתנור מונח על הרצפה.
- פתחו את תחתית גב התנור (עם מברג שטוח) ושחררו לגמרי את ברגי החיבור ואת ברגי מהדק הכבל לפני התאמת הגידים למקומם.

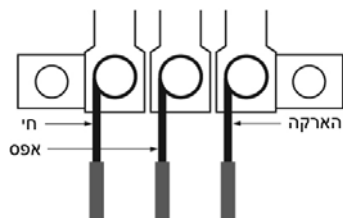
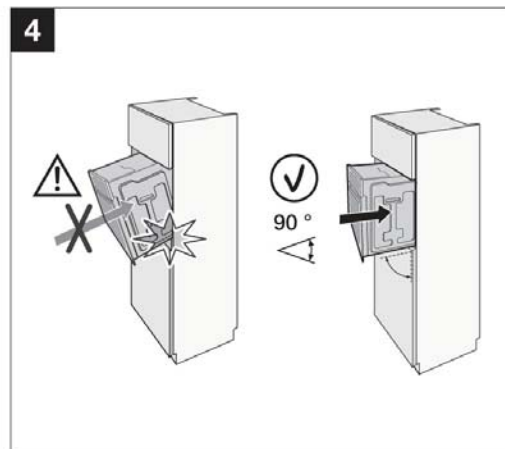
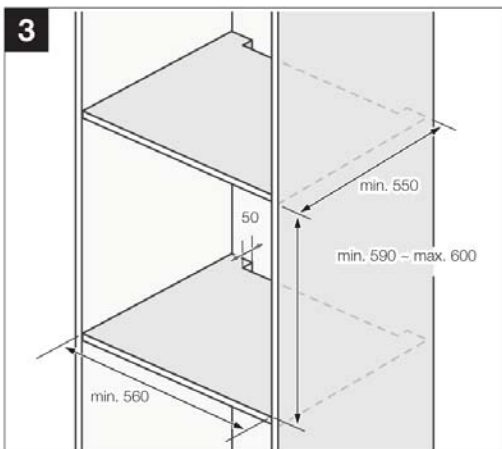
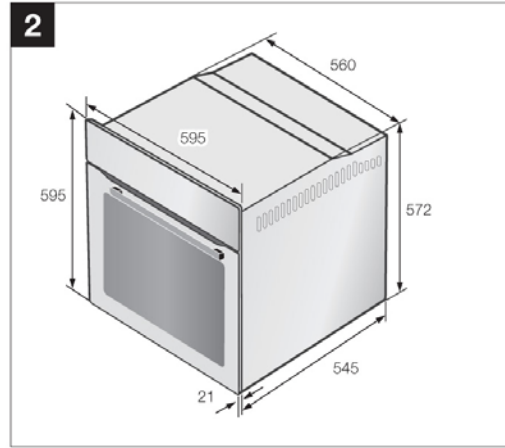
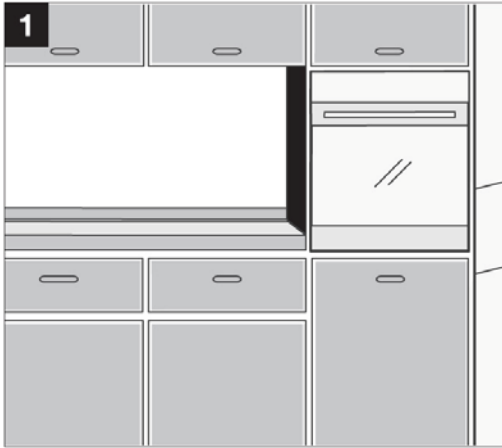


הקפידו לחבר את גיד ההארקה לבורג המסומן ב-. אם התנור מחובר לחשמל בעזרת תקע, הקפידו שהשקע יהיה במקום נגיש גם אחרי התקנת התנור במקומו. לא נישא בכל אחריות לנזק הנובע מחיבור חשמלי שאינו כולל הארקה תקינה.

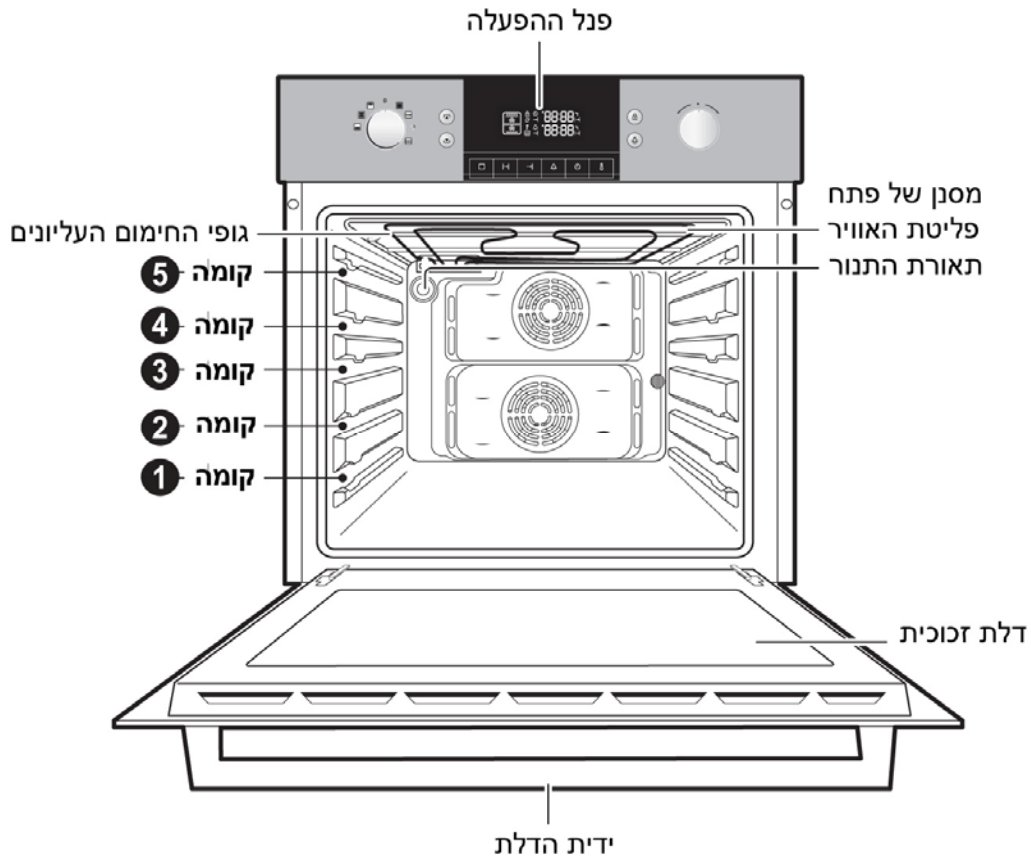


התקנה בגומחה גבוהה

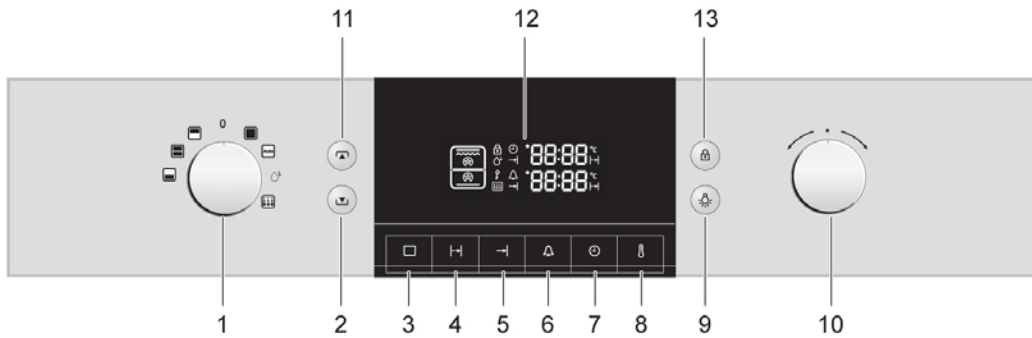
- הקפידו על מרווחי המינימום.
- השחילו את התנור לגומחה בזווית המתאימה.



- 5** חיבור כבל החשמל לתנור (כבל H05VV-F או H05 RR-F), באורך של לפחות 1.5 מ' וקוטר גידים של 1.5-2.5 מ"מ.



- המסילות ממוספרות מהתחתית כלפי מעלה.
- מסילות 4 ו-5 משמשות בעיקר לגריל.
- עיינו בהמלצות הבישול בחוברת זו כדי לקבוע את המסילה המתאימה לצרכי הבישול שלכם.



- | | |
|------------------------|------------------------------|
| 1. בורר התוכניות | 8. בורר טמפרטורה |
| 2. לחצן בחירת תא תחתון | 9. לחצן התאורה הפנימית |
| 3. לחצן פונקציה | 10. חוגת (בורר) Time/Temp |
| 4. לחצן זמן הבישול | 11. לחצן בחירת תא עליון |
| 5. לחצן שעת גמר הבישול | 12. חלון תצוגה דיגיטלית (צג) |
| 6. לחצן זמזם | 13. לחצן נעילה |
| 7. לחצן השעון | |



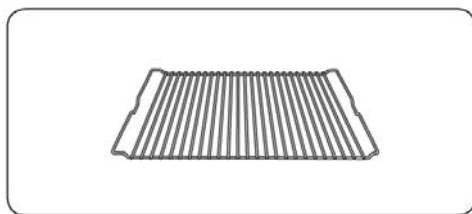
- חוגת (בורר) התכניות ובורר מצבי התנור וחוגת (בורר) Time/Temp הם לחיצים. פשוט לחצו כדי לטובב אותם.

פונקציות מיוחדות

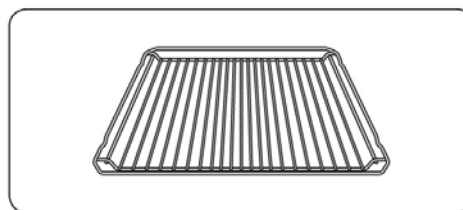
התנור מגיע עם הפונקציות הבאות:

- **מצבי חלוקה:** כשמכניסים את המחיצה לתא התנור, מתאפשר בישול בשני חלקי התנור בנפרד ובכך קטנה צריכת החשמל וגדלה היכולת לנצל את התנור בצורה היעילה ביותר.
- **ניקוי בקיטור:** פונקציה הניקוי העצמי של התנור משתמשת באדים על מנת להמיס את השומנים והלכלוך כדי לשמור על נקיון התנור.

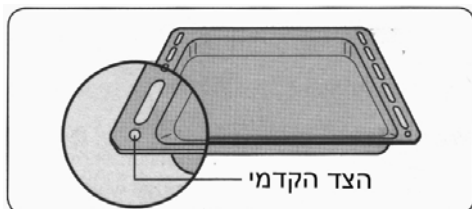
אביזרים נוספים
האביזרים הבאים מגיעים באריזה.



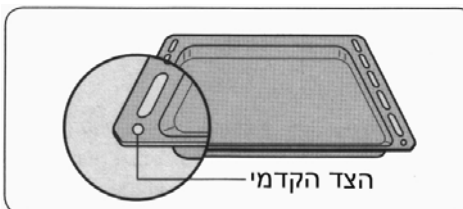
2. רשת צלייה – לצלייה (אופציה)



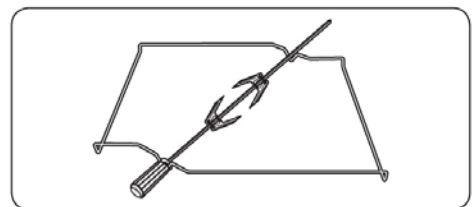
1. רשת גריל – לצלחות, תבניות עוגה, צליה וגריל



4. תבנית עמוקה – לצלייה או איסוף הנוזלים או השומנים.

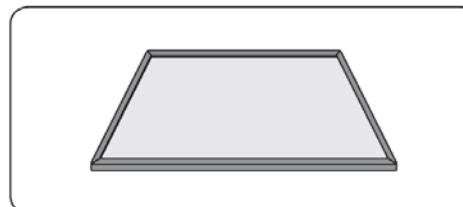


3. מגש אפיה לאפיית עוגות וביסקויטים



שיפוד לגריל (אופציה)

כולל שיפוד, 2 "מזלגות" ידית שניתנת להסרה ועריסה. ניתן להשתמש בו רק במצב תנור אחד בקומה 3 מלמטה. הניחו את השיפוד בעריסה עם הקצה החד לאחור ודחפו בעדינות קדימה עד שהחוד של השיפוד ייכנס למנוע המסתובב בדופן האחורית של התנור. יש להסיר את הידית בזמן החימום. יש להניח תבנית בקומה 1 כדי לאסוף את הנוזלים הניגרים מהבשר.



5. מחיצה – לחלוקת התנור לשני חלקים. הכניסו את המחיצה במסילה 3. הכניסו אותה עד הסוף כדי להפעיל את מתג החלוקה.

שיפודים לשישליק (אופציה)

אופן השימוש:

- הניחו תבנית עמוקה (בלי חצובה) בקומה 1 על מנת לאסוף את הנוזלים והשומן או ישירות על רצפת התנור (אם נתח הבשר גדול מדי).
- הכניסו מזלג אחד לתוך השיפוד. הכניסו את נתח הבשר לתוך השיפוד כך שייתפס במזלג הפנימי.
- ניתן להניח תפו"א וירקות מבושלים בשולים של התבנית העמוקה כדי לצלות אותם במקביל.
- הניחו את העריסה במדף האמצעי בצורת "V" קדימה.
- על מנת להכניס את השיפוד, ניתן להבריג את הידית לקצה הכהה.
- הניחו את השיפוד בעריסה עם הקצה החד לאחור ודחפו בעדינות קדימה עד שהחוד של השיפוד ייכנס למנוע המסתובב בדופן האחורית של התנור. החלק הכהה של השיפוד חייב לשבת על ה-"V" (לשיפוד יש 2 בליטות/ידיות שצריכות להיות קרוב לדלת התנור על מנת למנוע ממנו לזוז קדימה וליפול). הבליטות יכולות לשמש גם כגריפ של הידית.
- לפני הבישול יש לשחרר את הידית. בסיום הבישול יש להבריג את הידית חזרה על מנת להסיר את השיפוד מהעריסה.

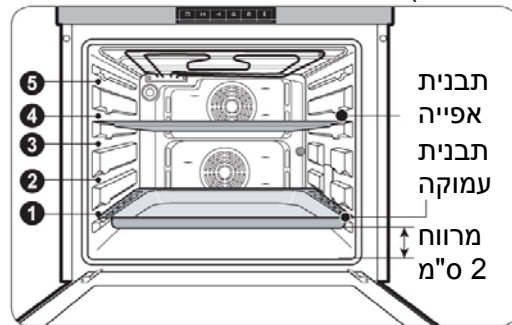


זהירות

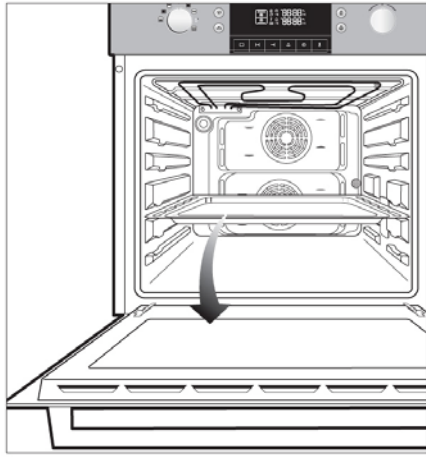
יש להוציא מהתנור את כל האביזרים והחלקים המיותרים לפני ביצוע תכנית "ניקוי עצמי" (פירוליזה).

הקפידו להכניס את מגש האפייה, התבנית העמוקה ורשת הגריל למסילה כראוי. בעת הוצאת המזון המבושל היזהרו ממגע בכלי הבישול הלוהטים.

דוגמה: בקומה 1 – תבנית עמוקה
בקומה 4 - מגש אפייה



- כאשר משתמשים בתבנית העמוקה או במגש האפייה לצורך איסוף הנוזלים, הקפידו להכניס את התבנית למסילה כראוי. מגע בין התבניות לתחתית התנור עלול להזיק לציפוי האמייל. התבניות המוכנסות לקומה 1 חייבות להיות בגובה של לפחות 2 ס"מ מעל לתחתית התנור.



שימוש באביזרים
מחיצה, רשת הגריל, מגש האפיה והתבנית העמוקה.

מיקום המחיצה
הכניסו את המחיצה למסילה 3 בתנור.

מיקום רשת הגריל
הכניסו את הרשת בכל מסילה מתאימה.

מיקום תבנית האפיה או התבנית העמוקה
הכניסו את תבנית האפיה ו/או התבנית העמוקה בכל מסילה מתאימה.



זהירות

כדי להשתמש בחלק התחתון, העליון או בשני חלקי התנור המחולק, יש להכניס את המחיצה.

כיבוי אוטומטי כאמצעי בטיחות

- אם לא נקבע זמן סיום הבישול, התנור יכבה אוטומטית כרשום מטה.

זמני כיבוי אוטומטי לפי טמפרטורת הבישול:

פחות מ-105°C	16 שעות
105-240°C	8 שעות
240-300°C	4 שעות

- המערכת החשמלית של התנור כוללת מנגנון כיבוי תרמי. אם התנור מתחמם בצורה חריגה המנגנון ינתק את התנור מהחשמל לפרק זמן קצוב.

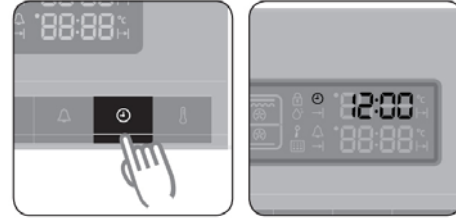
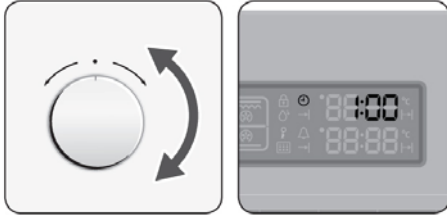
מאורר קירור

- בזמן הבישול המאורר יפלוט חלק מהחום דרך חזית התנור.
- המאורר ימשיך לפעול גם אחרי כיבוי התנור בתום הבישול. הוא יפסיק לפעול כשהטמפרטורה בתנור תרד מתחת ל-60°C או אחרי 22 דקות.

לפני השימוש הראשון

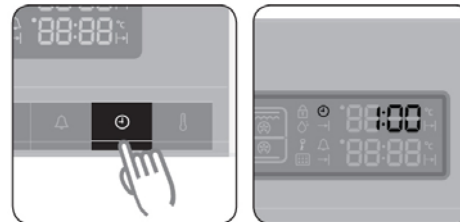
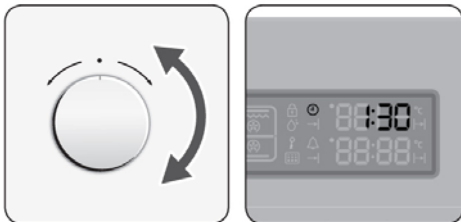
כיוון השעון

אין אפשרות להפעיל את התנור עד אחרי כיוון השעון. החיוויים ⌚ ו-12:00 יהבהבו בצג אחרי חיבור התנור לחשמל בפעם הראשונה.



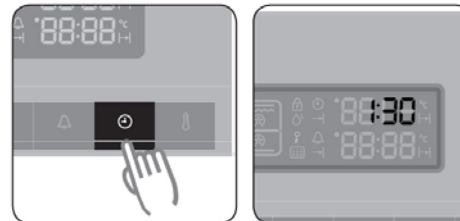
2. סובבו את בורר Time/Temp כדי לכוון את השעה והתאריך. לדוגמא: כדי לכוון לשעה 1:30, המתינו כ-10 שניות. ההבהוב ייפסק והצג יראה את השעה.

1. לחצו על לחצן השעון. החיוויים ⌚ ו-12: יהבהבו.



4. סובבו את בורר Time/Temp כדי לכוון את הדקות ⌚ יהבהב.

3. לחצו על לחצן Clock. ⌚ ו-00 יהבהבו.



5. לחצו על לחצן Clock כדי להשלים את הכיוון או המתינו כ-10 שניות. ייעלם וספרות הדקות "30" יפסיקו להבהב. בצג תוצג השעה. כעת ניתן להפעיל את התנור.

ניקוי התנור בפעם הראשונה

לפני השימוש הראשון הקפידו לנקות את התנור ביסודיות.

- אל תשתמשו בחומרי ניקוי תוקפניים. חומרים אלה עלולים לגרום נזק למשטחי התנור. השתמשו בחומרי ניקוי מסחריים המתאימים לתנורים עם ציפוי אמיל.

ניקוי התנור

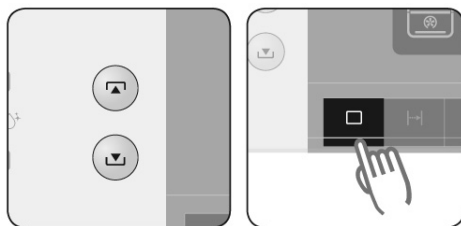
1. פתחו את הדלת, תאורת הפנים תידלק.
2. נקו את כל התבניות, האביזרים וסולמות הצד במים חמים או בנוזל ניקוי מתאים ונגבו היטב במטלית רכה.
3. שטפו את פנים התנור באותו אופן.
4. נגבו את חזית התנור במטלית לכה.

וודאו שהשעון מכוון כראוי. הוציאו את כל האביזרים והפעילו את התנור בחום של 240°C במשך שעה. התנור יפלוט ריחות לא נעימים. זו אינה תקלה, אולם מומלץ לוודא שהמטבח מאוורר כראוי משך כל זמן פעולת התנור.

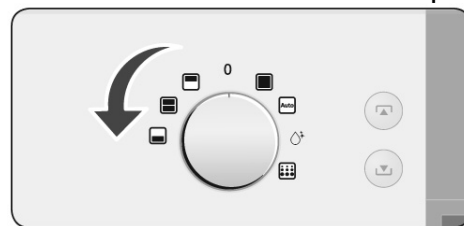
שימוש בתנור

הפעלת פונקצית המחיצה

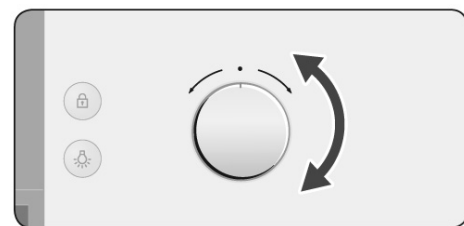
כדי להשתמש בפונקציה זו הכניסו את המחיצה במסילה השלישית כשבורר החלוקה במצב OFF. כדי להשתמש בכל התנור הוציאו את המחיצה כשבורר החלוקה במצב OFF. לפרטים עיינו בטבלה שלהלן.



2. בחרו את התא הרצוי ולאחר מכן לחצו על לחצן פונקציה.



1. סובבו את בורר התכניות למצב הרצוי.

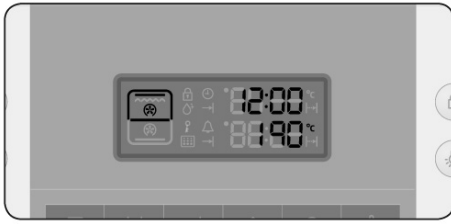


3. סובבו את בורר Time/Temp כדי לבחור את הפונקציה הרצויה. אם עברו 3 שניות בלי שתבצעו כיוון נוסף, התנור יעבור אוטומטית למצב הפעולה הנבחר.

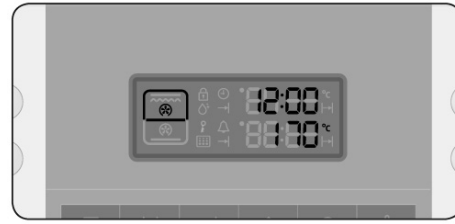
מצב מופעל	סימון	פעולת התנור	הכנסת מחיצה	הוראות הפעלה
כבוי	OFF			
חלק עליון		1. מניפה	כן	מצב זה חוסך אנרגיה וזמן כשמבשלים מנות קטנות.
		2. גוף חימום עליון+מניפה		
		3. גריל גדול		
שני החלקים		שני החלקים מופעלים	כן	תוכלו לבשל שתי מנות בחום שונה ומשך בישול שונה בזמנית.
חלק תחתון		1. מניפה	כן	מצב זה חוסך אנרגיה וזמן כשמבשלים מנות קטנות.
		2. גוף חימום תחתון+מניפה		
כל התנור		1. מניפה	לא	
		2. גוף חימום עליון+מניפה		
		3. בישול רגיל		
		4. גריל גדול		
		5. גריל קטן		
		6. גוף חימום תחתון+מאוורר		
מצב בישול אוטומטי			לא	
מצב ניקוי בקיטור			לא	
מצב ניקוי עצמי		1. P1	לא	
		2. P2		
		3. P3		

הפעלת חלק עליון

רק גוף החימום העליון מופעל. הקפידו להכניס את המחיצה



גוף חימום עליון+מאוורר



מאוורר



גריל גדול

הפעלת חלק תחתון

רק גוף החימום התחתון מופעל. הקפידו להכניס את המחיצה.



גוף חימום תחתון+ מאוורר



מאוורר

שני החלקים מופעלים בו זמנית

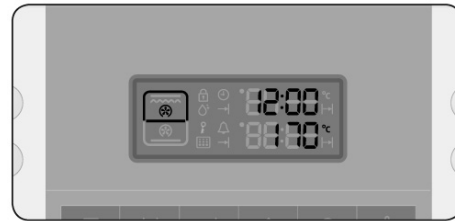
שני החלקים פועלים בו זמנית. ניתן לכוון כל אחד לחוד לטמפרטורה ולמשך בישול שונה ולקבוע איזה מהם יתחיל לפעול ראשון. אם אחרי השלמת הבישול של אחת המנות ותרצו לשנות את הטמפ' או משך הבישול של החלק השני, סובבו את הבורר לחלק שבו אתם רוצים לערוך את השינויים. הקפידו שהמחיצה תוכנס למסילה 3.

שני החלקים מצב 1:

החלק העליון מתחיל לפעול ראשון. אם לחצתם על לחצן התנור התנור ועברו 15 שניות אחרי כיוון פעולת החלק העליון בלי שבצעתם כיוון נוסף, התנור יפעיל גם את החלק התחתון.



גוף חימום עליון+ מאורר



מאורר



גריל גדול

שני החלקים מצב 2:

אחרי הפעלת החלק העליון, אם לחצתם על בורר התנור ועברו 15 שניות בלי שבצעתם כיוון נוסף, התנור יעבור למצב חלק תחתון. שני החלקים יופעלו בו זמנית.

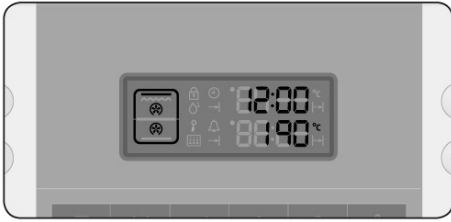


גוף חימום תחתון+ מאורר

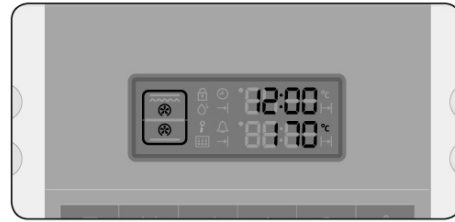


מאורר

כל התנור



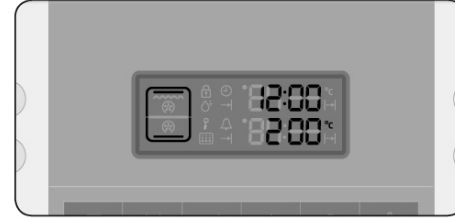
גוף חימום עליון+ מאוורר



מאוורר



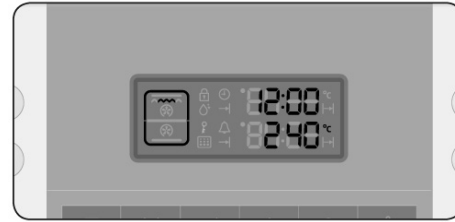
גריל גדול



בישול רגיל

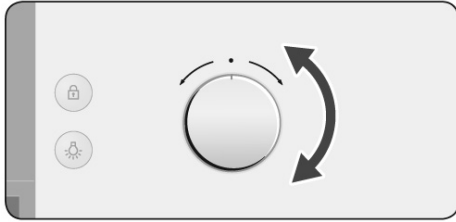


גוף חימום תחתון+ מאוורר



גריל קטן

כיוון הטמפרטורה במצב כל התנור, החלק העליון ו/או החלק התחתון



1. לחצו על בורר הטמפרטורה.

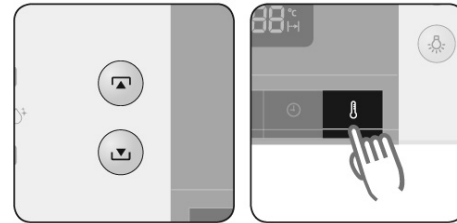
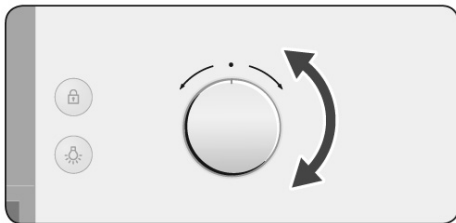
2. סובבו את בורר הטמפרטורה/זמן כדי לכוון את הטמפרטורה, בהפרשים של 5°C .

40-250°C	מצב יחיד
40-300°C	(גריל גדול וקטן)
40-250°C	חלק עליון
40-250°C	חלק תחתון



ניתן לשנות את הטמפרטורה גם תוך כדי הבישול. במצב זה גופי החימום העליון והתחתון מופעלים ומכובים לפרקים משך כל תהליך הבישול כדי לשמור על החום הרצוי.

שני החלקים



1. לחצו על בורר הטמפרטורה (חלק עליון) לחצו פעמיים על בורר הטמפרטורה (חלק תחתון).

2. סובבו את בורר טמפ/זמן [Time/Temp] כדי לכוון את הטמפרטורה, בהפרשים של 5°C .

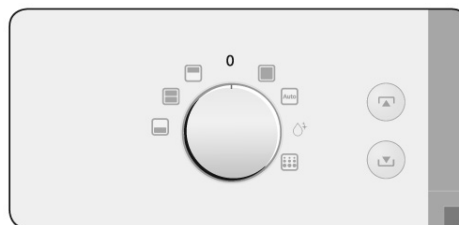
40-250°C	חלק עליון
(200-250°C)	
170-250°C	חלק תחתון



ניתן לשנות את הטמפרטורה גם בזמן הבישול.

כיבוי התנור

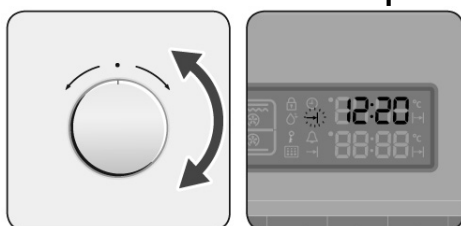
לכיבוי התנור סובבו את בורר התכניות ל-Off.



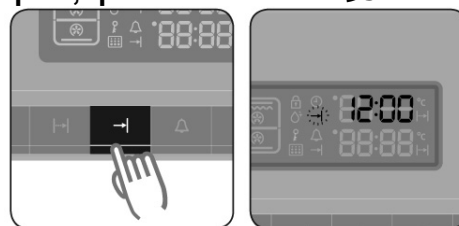
סיום הבישול

ניתן לכוון את זמן סיום הבישול גם בזמן הבישול.

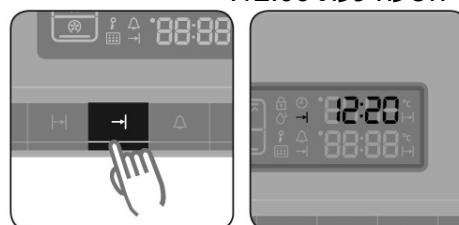
במצבי ההפעלה הבאים: ללא חלוקה, חלק עליון או תחתון



2. סובבו את בורר Time/Temp כדי לכוון את מועד הסיום הרצוי.



1. לחצו על לחצן סיום התכנית. לדוגמה השעה כעת 12:00.



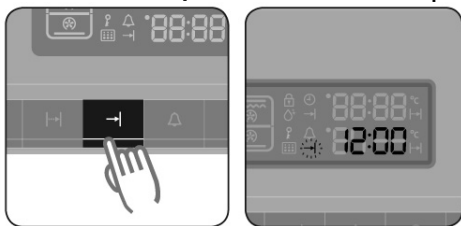
3. לחצו על לחצן "סיום התכנית". התנור יפעל עד השעה שנבחרה, אלא אם לחצתם על לחצן "סיום התכנית" תוך 5 שניות.



בזמן הבישול ניתן לשנות את שעת סיום התכנית עם בורר Time/Temp.

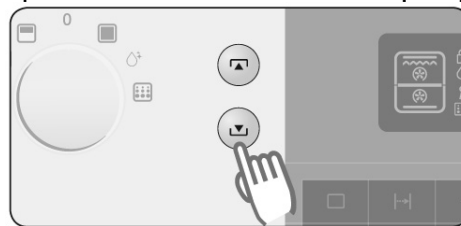
מצב חלוקה ל-2 תאים

ניתן לכוון זמני סיום שונים לכל אחד מהחלקים. עם לחצן End Time ועם בורר Time/Temp.

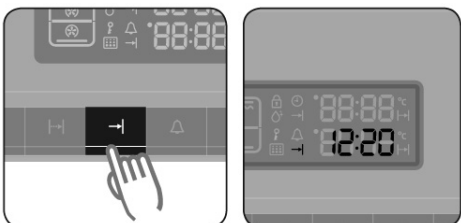


2. לחצו פעמיים על לחצן "סיום התכנית" (מצב תחתון).

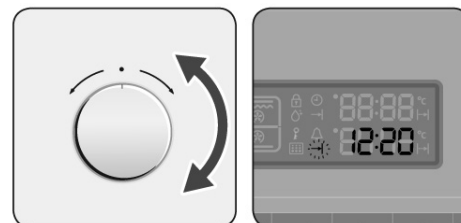
לדוגמה השעה כעת 12:00.



1. בחרו את התא הרצוי.



4. לחצו על לחצן "סיום התכנית". התנור יפעל עד השעה שנבחרה, אלא אם לחצתם על לחצן "סיום התכנית" תוך 5 שניות.



3. סובבו את בורר Time/Temp כדי לכוון את שעת הסיום הרצויה.

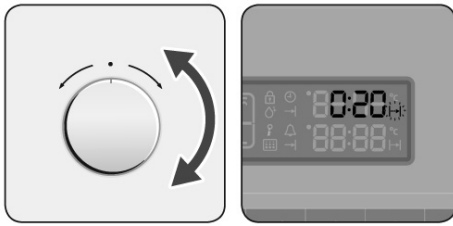


בזמן הבישול ניתן לשנות את משך התכנית עם בורר Time/Temp.

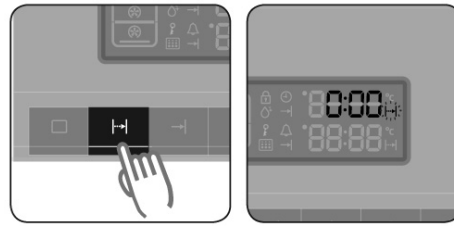
משך הבישול

ניתן לכוון את משך הבישול.

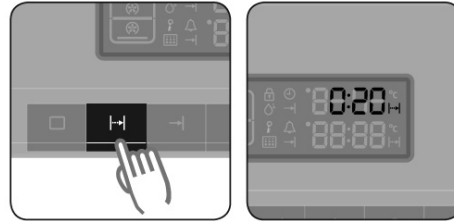
במצב נפרד, חלק עליון או תחתון



2. סובבו את בורר Time/Temp כדי לכוון את משך הבישול הרצוי.



1. לחצו על לחצן "משך התכנית".



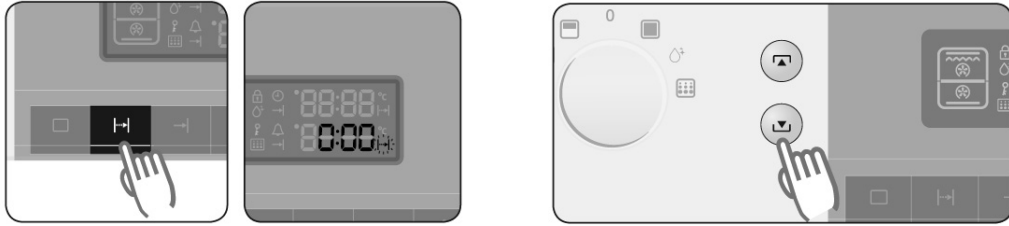
3. לחצו על לחצן "משך התכנית". התנור יפעל עד השעה שנבחרה, אלא אם לחצתם על לחצן "משך התכנית" תוך 5 שניות.



בזמן הבישול ניתן לשנות את משך התכנית עם בורר Time/Temp.

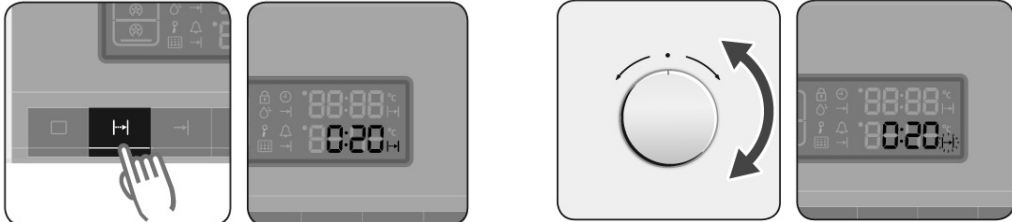
מצב חלוקה ל-2 תאים

ניתן לכוון זמני סיום שונים לכל אחד מהחלקים עם לחצן Cook Time ועם בורר Time/Temp.



1. בחרו את התא הרצוי.

2. לחצו פעמיים על לחצן "משך התכנית" (מצב תחתון)



3. סובבו את בורר Time/Temp כדי לכוון את משך הבישול.

4. לחצו על לחצן "משך התכנית". התנור יפעל עד השעה שנבחרה, אלא אם לחצתם על לחצן "משך התכנית" תוך 5 שניות.

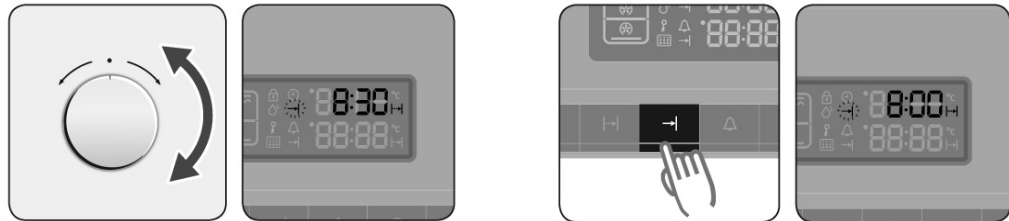


תוך כדי הבישול ניתן לשנות את משכי הבישול בלחיצה על לחצן Time/Temp.

הפעלה מושהית

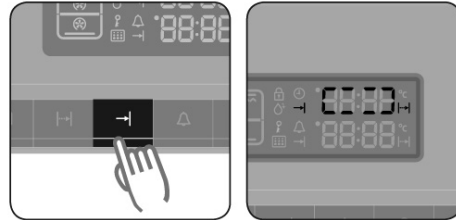
אפשרות 1 – קביעת משך הבישול תחילה

אם זמן סיום הבישול נקבע אחרי סיום כיוון משך הבישול, משך התכנית זמן הסיום יחושבו ואורך ההשהיה יקבע ע"פ הצורך.



1. לחצו על לחצן "סיום התכנית". לדוגמה השעה כעת היא 03:00 ומשך הבישול הוא 5 שעות.

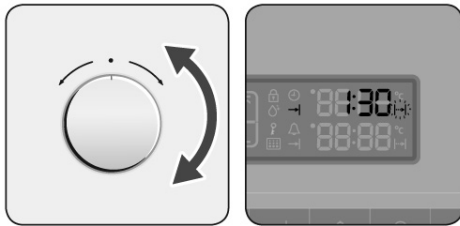
2. סובבו את בורר Time/Temp כדי לכוון את שעת הסיום. לדוגמה משך הבישול הוא 5 שעות ושעת הסיום נקבעה ל-08:30.



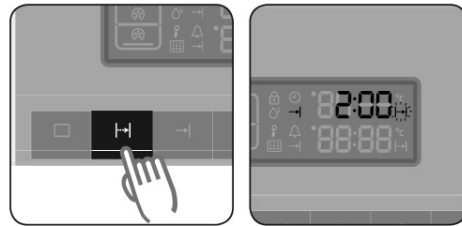
3. לחצו על לחצן "סיום התכנית". החיווי יהבהב בצג עד שעת התחלת הבישול.

אפשרות 2 – שעת הסיום תוכנתה תחילה

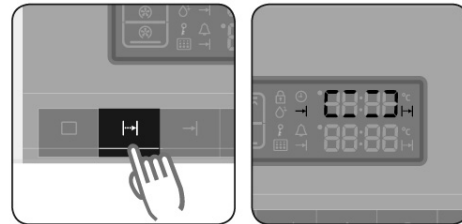
אם משך הבישול נקבע אחרי קביעת סיום התכנית, משך הבישול וזמן הסיום יחושבו ומשך ההשהיה יקבע אוטומטית במידת הצורך.



2. סובבו את בורר Time/Temp כדי לכוון את משך התכנית. לדוגמה משך הבישול הוא שעה ו-30 דקות ושעת הסיום נקבעה ל-5:00.

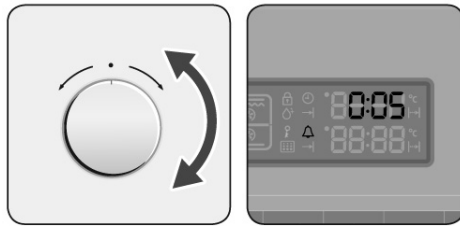


1. לחצו על לחצן "משך התכנית". לדוגמה השעה כעת היא 3:00 ושעת סיום התכנית הרצויה היא 5:00.

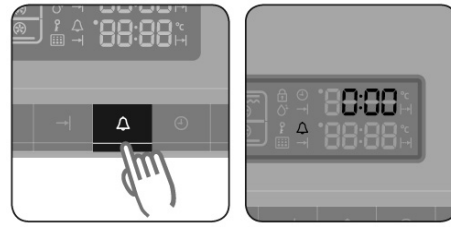


3. לחצו על לחצן "משך התכנית". החיווי יהבהב בצג עד שעת התחלת הבישול.

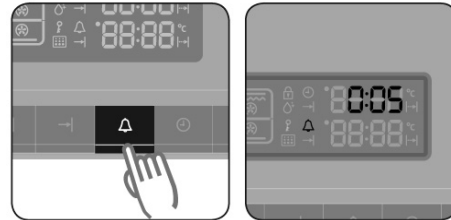
כיוון הטיימר



2. סובבו את בורר Time/Temp כדי לכונן את משך הזמן הרצוי. לדוגמה 5 דקות.



1. לחצו פעם אחת על לחצן הטיימר. החיווי יהבהב 🔔

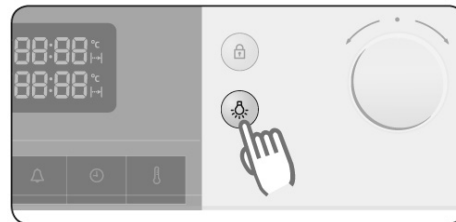


3. לחצו על לחצן הטיימר כדי להפעיל את הטיימר. בסיום הזמן שנקבע ישמע צלצול.



לביטול הטיימר לחצו לחיצה ממושכת (2 שניות) על לחצן הטיימר.

הפעלת/כיבוי התאורה הפנימית



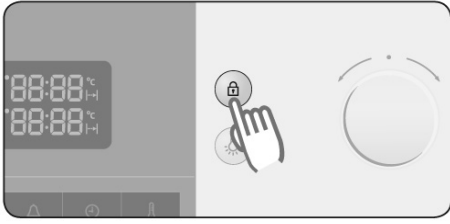
1. לחצו לחיצות חוזרות על לחצן התאורה

1. תאורה עליונה ותחתונה
2. תאורה עליונה
3. תאורה תחתונה
4. כיבוי

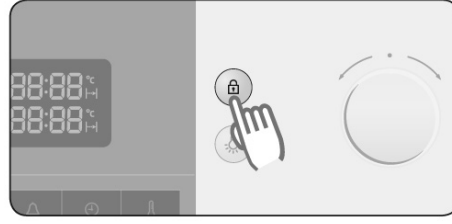



התאורה מופעלת בסדר זה בלי קשר למצבי התנור. התאורה כובה אוטומטית לאחר 2 דקות.

פונקצית אבטחה (ילדים)



2. לשחרור הנעילה לחצו שוב על לחצן פונקצית האבטחה במשך 3 שניות.

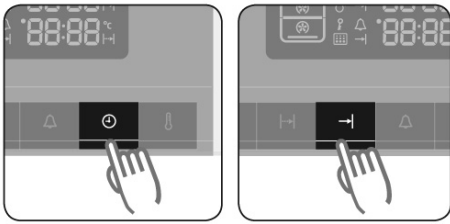


1. לחצו לחיצה בת 3 שניות בו זמנית על לחצני פונקצית האבטחה יוצג בצג. 

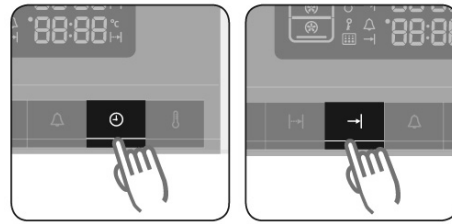


- כשהתנור נעול, כל הלחצנים והבוררים, למעט בורר החלוקה ולחצני השחרור לא מתפקדים. ניתן לנעול את התנור בכל מצב.

כיבוי הביפר








2. להפעלת הביפר, לחצו לחיצה ארוכה בו זמנית על לחצן השעון ועל "סיום התכנית".



1. לכיבוי הביפר, לחצו לחיצה ארוכה בו זמנית על לחצן השעון ועל "סיום התכנית".

מצבי הפעלה (פונקציות)

לתנור יש 6 מצבי הפעלה. ניתן לבחור את מצב ההפעלה הרצוי במצב תנור יחיד או כפול.

<p>גוף חימום עליון + תחתון החום נוצר מגוף החימום העליון והתחתון. מתאים לאפייה ולצלייה של כל סוגי התבשילים. טמפרטורה מומלצת 200°C</p>	
<p>גוף חימום עליון וטורבו החום נוצר מגוף החימום העליון ומהטורבו. הוא מפוזר בצורה אחידה בחלל התנור על ידי המאווררים. מתאים לצלייה של תבשילי בשר. טמפרטורה מומלצת 190°C</p>	
<p>מפזר חום (טורבו) החום נוצר על ידי טורבו ומתפזר באופן אחיד על ידי המאוורר. מתאים לחימום מזון מבושל קפוא שהוצא מהמקפיא ולאפייה. טמפרטורה מומלצת 170°C</p>	
<p>גריל מלא החום נוצר בגוף הגריל המלא. מתאים לצליית סטייקים, נקניקיות כמו גם טוסט גבינה. טמפרטורה מומלצת 240°C</p>	
<p>גריל קטן החום נוצר בגוף הגריל הקטן. מתאים למנות קטנות הדורשות חום פחות גבוה כגון בגטים, גבינות ודגים. יש להניח את המזון במרכז רשת הגריל מכיוון שרק גוף הגריל הקטן הממוקם במרכז התקרה פועל. טמפרטורה מומלצת 240°C</p>	
<p>גוף חימום תחתון וטורבו החום נוצר מגוף החימום התחתון ומהטורבו. הוא מפוזר בצורה אחידה בחלל התנור על ידי המאווררים. מתאים לחימום פיצה, לחמים ועוגות. טמפרטורה מומלצת 190°C</p>	

הפעלת התנור

התנור כולל את הפונקציות הבאות

1. בישול רגיל

טמפרטורה מומלצת 200°C.

פונקציה זו מתאימה לאפייה וצלייה של מנות המסודרות במסילה אחת. שני גופי החימום פועלים ושומרים על חום אחיד.

שימוש מומלץ בפונקציה זו למנות הבאות:

זמן (דקות)	טמפרטורה (C°)	אביזר	מסילה	המנה
40-50	180-200	רשת גריל	3	לזניה קפואה (500-1000 גרם)
15-20	240	רשת גריל + תבנית עמוקה	3	דג שלם (300-1000 גרם) 3-4 חתכים בכל צד, קצת שמן
13-20	200	תבנית אפיה	3	נתחי בשר קפואים (350-1000 גרם) בשר טחון עם תוספת שמן
25-35	200	תבנית אפיה	3	ירק קפוא (350-1000 גרם)
40-50	200	רשת גריל + תבנית עמוקה	3/2	צלעות בשר רך (500-1000 גרם) שמן, מלח ופלפל
30-45	180-200	תבנית אפיה	3	תפוחי אדמה אפויים (חתוכים לחצאים) (500-1000 גרם)
40-50	180-200	תבנית אפיה	3	רולדת בשר קפוא עם תוספות (500-1000 גרם)
20-30	160-180	רשת גריל	2	עוגת ספוג (250-500 גרם)
40-50	170-190	תבנית אפיה	2	עוגת שיש (500-1000 גרם)
25-35	160-180	תבנית אפיה	2	עוגת שמרים, פירות וכיסוי פרורים (1000-1500 גרם)
25-30	190-200	רשת גריל	2	מאפין (500-800 גרם)

2. חימום עליון + מאורר

טמפרטורה מומלצת 190°C.

פונקציה זו מתאימה לאפיית עוגה במסילה אחת וביסקויטים, שאמורים להיות מושחמים ופריכים, בתחתית. מומלץ גם להכנת פיצות, קישים ועוגות גבינה. גוף החימום העליון מופעל יחד עם המניפה כדי להניע את האויר החם בכל נפח התנור.

זמן (דקות)	טמפרטורה (C°)	אביזר	מסילה	המנה
50-65	180-200	רשת צלייה ותבנית עמוקה	3	בשר רך עם עצם (1000 גרם) מרחו שמן ותבלו
80-120	180-230	תבנית אפיה	2	כתף רכה בעטיפה (1000-1500 גרם) אחרי השריה במרינדה
45-65	190-200	רשת צלייה ותבנית עמוקה	2	עוף שלם (800-1300 גרם) מרחו שמן ותבלו
15-35	180-200	רשת צלייה ותבנית עמוקה	3	סטיק בשר או דג (400-800 גרם) שמן + מלח ופלפל
25-35	200-220	רשת צלייה ותבנית עמוקה	4	נתחי עוף (500-1000 גרם) מרחו שמן ותבלינים
30-40	180-200	רשת גריל	2	דגים צלויים (500-1000 גרם) בצלחת עמידה בחום, שימון
45-60	200-220	רשת צלייה ותבנית עמוקה. הוסיפו כוס מים	2	צלי בשר (800-1200 גרם) מרחו שמן ותבלינים
25-35	180-200	רשת צלייה ותבנית עמוקה. הוסיפו כוס מים	4	חזה עוף (300-500 גרם)

3. טורבו

טמפרטורה מומלצת 170°C.

פונקציה זו מתאימה לבישול ב-3 מסילות במקביל וכן לצלייה. הבישול מבוצע ע"י הפעלת גוף החימום בגב התנור כשהמאוורר מפזר את החום בכל התנור. מומלץ לחמם את התנור לפני הכנסת המנות.

זמן (דקות)	טמפרטורה (C°)	אביזר	מסילה	המנה
40-50	190-200	רשת צליה ותבנית עמוקה	3	נתחי טלה (350-700 גרם) מרחו שמן ותבלו
15-25	220-240	רשת גריל	3	בננות אפיויות (3-5 יחידות) חתכו בחלק העליון, הכניסו לחתכים 10-15 גרם שוקולד, 10-15 גרם אגוזים, מי סוכר ועטפו בנייר כסף
15-25	200-220	רשת גריל	3	תפוחים אפויים 5-8 במשקל של 150-200 גרי ליחידה, הוציאו את הליבה והוסיפו צימוקים וריבה. השתמשו בצלחת עמידה בחום
18-25	190-200	תבנית אפיה	3	קוטלט בשר טחון (300-600 גרם). יש לשמן
50-65	180-200	תבנית אפיה	3	גליל בשר טחון עם מילוי (500-1000 גרם) יש לשמן
25-35	180-200	תבנית אפיה	2	קציצות קפואות (500-1000 גרם)
20-30	180-200	תבנית אפיה	2	ציפס קפוא (לתנור) (300-700 גרם)
15-25	200-220	רשת גריל	2	פיצה קפואה (300-1000 גרם)
35-45	170-190	רשת גריל	2	עוגת תפוחים ושקדים (500-1000 גרם)
15-25	180-200	תבנית אפיה	3	לחמניות שמרים טריות (200-400 גרם) בצק מוכן

* המספר המופיע בעמודת המסילה מתייחס למיקום המומלץ של המגש בצלייה.

4. גריל גדול

טמפרטורה מומלצת 240°C.

פונקציה זו מתאימה לצלית כמויות גדולות של מנות שטוחות כגון סטייקים, שניצלים או דגים. מתאימה גם לטוסטים. גוף החימום והגריל מופעלים. מומלץ לחמם את התנור לפני הבישול.

זמן (דקות)	טמפרטורה (C°)	אביזר	מסילה	המנה
5-8, הפכו, 5-8	220	רשת צלייה ותבנית עמוקה	4	נקניקיות (דקות) 5-10 יחידות
4-6, הפכו, 4-6	220	רשת צלייה ותבנית עמוקה	4	נקניקות (דקות) 8-12
1-2, הפכו, 1-2	240	רשת גריל	5	טוסטים 5-10 יחידות
4-8	200	רשת צלייה ותבנית עמוקה	4	טוסט גבינה 4-6 יחידות
20-30	200	תבנית אפייה	3	פנקייק קפוא עם מילוי (200-500 גרם)
8-10, הפכו 5-7	240	רשת צלייה ותבנית עמוקה	4	סטייק בקר (400-800 גרם)

5. גריל קטן

טמפרטורה מומלצת 240°C.

פונקציה זו מתאימה לצלית מנות קטנות של סטייקים, שניצלים או דגים וכן להכנת טוסטים כשהם מונחים באמצע התבנית. רק גוף החימום העליון מופעל. מומלץ לחמם את התנור לפני הבישול. הניחו את המנות באמצע התבנית.

זמן (דקות)	טמפרטורה (C°)	אביזר	מסילה	המנה
10-12	200	רשת גריל	3	קממבר קפוא (2-4, 75 גרם ליחידה) הכניסו לתנור קר
15-20	200	רשת צלייה ותבנית עמוקה	3	בגט קפוא עם תוספות (עגבניה, גבינה וכו')
15-20	200	רשת צלייה ותבנית עמוקה	3	אצבעות דגים קפואות (300-700 גרם) הכניסו לתנור קר, שמנו
20-35	180-200	תבנית אפייה	3	קציצות דגים קפואות (300-600) הכניסו לתנור קר, שמנו
23-30	180-200	רשת צלייה ותבנית עמוקה	3	פיצה קפואה (300-500 גרם) הכניסו לתנור קר



6. גוף חימום תחתון + טורבו

טמפרטורה מומלצת 190°C.

פונקציה זו מתאימה למנות שהתחתית אמורה להיות פריכה והחלק העליון אמור להישאר לח כגון פיצות, קישים, עוגות, תפוחים ועוגות גבינה. מומלץ לחמם את התנור לפני הכנסת המנה.

המנה	מסילה	אביזר	טמפרטורה (C°)	זמן (דקות)
עוגת שמרים עם תפוחים קפואה (300-700 גרם)	3	רשת גריל	180-200	15-20
עוגיות אווריריות (300-600 גרם) מרחו חלמון ביצה הכניסו לתנור קר	3	תבנית אפיה	180-200	20-25
כדורי בשר ברוטב (250-500 גרם) כלי חסין חום	3	רשת גריל	180-200	25-35
עוגיות אווריריות (500-1000 גרם) מרחו חלמון ביצה	3	תבנית אפיה	180	15-23
קנלוני ברוטב (250-500 גרם) כלי חסין חום	3	תבנית אפיה	180	22-30
עוגות שמרים עם מילוי (600-1000 גרם) מרחו חלמון ביצה	3	תבנית אפיה	180-200	20-30
פיצה ביתית (500-1000 גרם)	2	תבנית אפיה	200-220	15-25
לחם בייתי (700-900 גרם)	2	רשת גריל	170-180	45-55

7. מצב מפוצל

במצב זה תוכלו לבשל שני סוגי מזון בו זמנית. כשמבשלים בחלק העליון והתחתון אתם יכולים להפעיל טמפרטורה שונה, פונקצית בישול אחרת וזמני בישול שונים בכל חלק. לדוגמה ניתן לצלות סטייקים ולאפות בצק בו זמנית. השימוש במחיצה יאפשר לכם להכין את הבצק בחלק התחתון ואת הסטייקים בחלק העליון של התנור. הקפידו להכניס את המחיצה עד הסוף כדי להפעיל את מתג החלוקה.

הצעה 1: בישול בטמפרטורה שונה

חלק	מזון	מסילה	פונקצית בישול	טמפרטורה C°	אביזר	זמן דק'
עליון	פיצה קפואה (300-400 גרם)	4	מאוורר	200-220	רשת גריל	15-25
תחתון	עוגת שיש (500-700 גרם)	1	מאוורר	160-180	תבנית אפיה	50-60



הכניסו את המזון לתנור הקר.

הצעה 2: בישול תוך שימוש בפונקציות שונות

חלק	מזון	מסילה	פונקצית בישול	טמפרטורה C°	אביזר	זמן דק'
עליון	נתחי עוף (400-600 גרם)	4	גוף עליון ומאוורר	200-220	רשת צליה ותבנית עמוקה	25-35
תחתון	קציצות תפוחי אדמה (500-1000 גרם)	1	מאוורר	160-180	רשת גריל	30-40



הכניסו את המזון לתנור הקר.

כלים מתאימים

תואמים לתקן EN 60350.

1. אפיה

ההמלצות מבוססות על אפיה בתנור שחומם לפני הכנסת המאפה.

סוג המזון	כלי והערות	מסילה	פונקציה	טמפרטורה C°	משך הבישול דקות
עוגות קטנות	תבנית אפיה	3	גוף עליון + תחתון	160-180	15-25
	תבנית עמוקה ותבנית אפיה	1+4	מאוורר	150-170	20-30
עוגות ספוג ללא שומן	תבנית אפיה על רשת גריל (כהה קוטר 26 ס"מ)	2	גוף עליון + תחתון	160-180	20-30
עוגות תפוחים	רשת גריל+תבנית אפיה+2 תבניות עוגה קפיציות (כהות קוטר 20 ס"מ)	1+3	מאוורר	170-190	80-100
	רשת גריל+2 תבניות עוגה קפיציות (כהות קוטר 20 ס"מ)	1 מונחות באלכסון	גוף עליון + תחתון	170-190	70-80

2. גריל

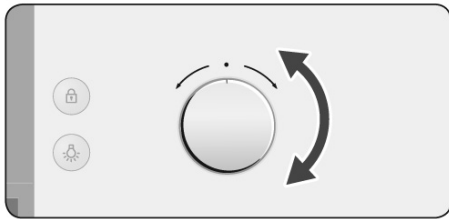
חממו את התנור לפני הכנסת המזון במשך 5 דקות תוך שימוש בפונקצית גריל גדול. הפעילו את הפונקציה תוך הפעלת החום המרבי של 300°C.

סוג המזון	כלי והערות	מסילה	פונקציה	טמפרטורה C°	משך הבישול דקות
טוסט לחם לבן	רשת גריל	5	גריל גדול	300	1-2 א 1-1.5 ב
קציצות בשר	רשת גריל+תבנית עמוקה (לאיסוף הנוזלים)	4	גריל גדול	300	7-10 א 6-9 ב

תכניות בישול אוטומטיות

מצב בישול אוטומטי (AUTO COOK) מאפשר לכם לבחור 25 תכניות אוטומטיות של בישול, צלייה ואפייה.

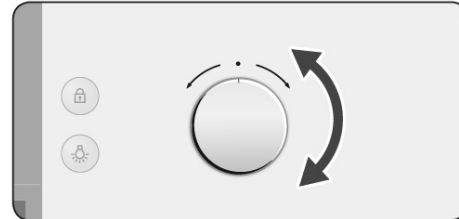
במצב תנור עליון, תחתון או 2 תאים, יש להכניס את המחיצה.



2. בחרו את המתכון הרצוי עם בורר Time/Temp.



1. סובבו את בורר התכניות למצב Auto Cook.



3. בחרו את המשקל של המנה עם בורר Time/Temp.

תכניות בישול אוטומטיות במצב <תא אפייה שלם>

בטבלה הבאה יש 25 תכניות אוטומטיות לבישול, צלייה ואפייה. ניתן להפעיל אותן במצב <תא אפייה שלם>. לשם כך חובה להוציא את המחיצה. הטבלה כוללת את המשקלים, הכמויות וכן המלצות מתאימות לכל התכניות האוטומטיות.

בכל התכניות הללו, מצבי הבישול והזמנים מתוכנתים מראש. ועל אף האמור לעיל, ניתן לשנות את התכניות ולהתאים אותן לטעמכם ולהעדפותיכם.

מס'ד	הפריט	משקל/ק"ג	כלים	קומה	הערות
1	פיצה קפואה	0.3-0.6 0.7-1.0	רשת גדולה	2	הניחו את הפיצה במרכז הרשת
2	צ'יפס קפוא	0.3-0.5 (דק) 0.6-0.8 (עבה)	תבנית אפייה	2	פזרו את הצ'יפס בצורה אחידה בתבנית האפייה.
3	קציצות קפואות	0.3-0.5 0.6-0.8	תבנית אפיה	2	הניחו את הקציצות בתבנית.
4	לזניה עשויה בבית	0.3-0.5 0.8-1.0	רשת גדולה	3	הכינו לזניה טרייה או מוכנה והכניסו לכלי בגודל מתאים שמתאים לתנור
5	סטייק בקר	0.3-0.6 (דקים) 0.6-0.8 (עבים)	רשת קטנה ומגש איסוף נוזלים	4	שימו את הסטייקים עם המרינדה זה ליד זה על הרשת הקטנה הפכו כשיש צלצול.
6	צלי בקר	0.6-0.8 0.9-1.1	רשת קטנה ומגש איסוף נוזלים	2	הניחו את הצלי עם המרינדה על הרשת הקטנה. סובבו כשישמע צלצול.

מס'ד	הפריט	משקל/ק"ג	כלים	קומה	הערות
7	צלי כבש	0.6-0.8 0.9-1.1	רשת קטנה ומגש איסוף נוזלים	2	הניחו את הצלי עם המרינדה על הרשת הקטנה. סובבו כשיישמע צלצול.
8	צלעות כבש	0.3-0.4 (דק) 0.5-0.6 (עבה)	רשת קטנה ומגש איסוף נוזלים	4	הניחו את הצלעות על הרשת הקטנה. סובבו כשיישמע צלצול.
9	נתחי עוף	0.5-0.7 (דק) 1.0-1.2 (עבה)	רשת קטנה ומגש איסוף נוזלים	4	מרחו את הנתחים בשמן ותבלינים. הניחו אותם זה ליד זה על הרשת הקטנה.
10	עוף שלם	1.0-1.1 (דק) 1.2-1.3 (עבה)	רשת קטנה ומגש איסוף נוזלים	2	מרחו את הנתחים בשמן ותבלינים. הניחו אותם זה ליד זה על הרשת הקטנה. הפכו כשהיה צלצול.
11	חזה אווז	0.3-0.5 0.6-0.8	תבנית עמוקה ורשת קטנה	4	הכינו את המנה, הניחו על הרשת כשהצד השומני מעלה. הכיוון הראשון מתאים לנתח יחיד, השני לשתי יחידות.
12	רולדת הודו	0.6-0.8 0.9-1.1	תבנית עמוקה ורשת קטנה	4	הניחו את הרולדה על הרשת. הפכו את הרולדה עם השמע ההתראה.
13	דג מאודה	0.5-0.7 0.8-1.1	רשת גדולה	2	נקו את הדגים, הניחו ראש אל זנב בכלי זכוכית עמיד בחום. הוסיפו 2-3 כפות מיץ לימון כסו את הכלי.
14	דג בגריל	0.5-0.7 0.8-1.0	רשת קטנה ומגש איסוף נוזלים	4	הניחו את הדגים ראש לזנה על הרשת הקטנה.
15	סטייק סלמון	0.3-0.4 0.7-0.8	תבנית עמוקה ורשת קטנה	4	הניחו את הסטייקים על הרשת. הפכו את המנה עם השמע ההתראה.
16	תפוז"א בגריל	0.4-0.5 0.8-1.0	תבנית אפיה	2	שטפו את תפוז"א, חתכו אותם לחצאים, מרחו אותם בשמן והוסיפו תבלינים. פזרו באופן אחיד בתבנית. הכיוון הראשון מותאם לתפוז"א קטנים, השני לגדולים.
17	ירקות בגריל	0.4-0.5 0.8-1.0	מגש איסוף נוזלים	4	שימו את הירקות (קישואים, רצועות פלפל, פרוסות חצילים, פטריות, גגבניות שרי) בכלי עמוק. מרחו תערובת של שמן זית, תבלינים ועשבי תיבול.

מס'ד	הפריט	משקל/ק"ג	כלים	קומה	הערות
18	מקלוני ירקות	0.4-0.6 0.8-1.0	רשת גדולה	2	הכניסו את הירקות החתוכים לכלי מתאים לשימוש בתנור והכניסו למרכז התנור.
19	עוגת שיש	0.5-0.6 0.7-0.8 0.9-1.0	רשת גדולה	2	שימו את העיסה בתבנית אפייה משומנת לעוגה
20	בסיס לפלאן פירות	0.3-0.4 (גדולה) 0.2-0.3 (6 קטנות)	רשת גדולה	2	שימו את העיסה בתבנית אפייה משומנת לבסיס של העוגה.
21	עוגת ספוג	0.4-0.5 (בינונית) 0.2-0.3 (קטנה)	רשת גדולה	2	הכניסו הבצק לתבנית אפיה עגולה. כיוון ראשון מתאים לתבנית בקוטר 26 ס"מ, השני לתבנית 18 ס"מ.
22	מאפינס	0.5-0.6 (קטנים) 0.7-0.8 (גדולים)	רשת גדולה	2	שימו את העיסה בתבנית שחורה לאפייה.
23	לחם	0.7-0.8 (לבן) 0.8-0.9 (קמח מלא)	רשת גדולה	2	הכינו את הבצק בהתאם למתכון והכניסו לתבנית אפיה מרובעת (אורך 25 ס"מ). הכיוון הראשון מותאם לקמח לבן, השני לקמח מלא.
24	פיצה ביתית	1.0-1.2 1.3-1.5	תבנית אפיה	2	הניחו את הפיצה על מגש. טווח המשקלים כולל תוספות כגון רוטב, ירקות, גבינה ועוד. כיוון 1 מותאם לפיצה דקה, כיוון 2 לפיצה עם תוספות רבות.
25	התפחת בצק שמרים	0.3-0.5 0.6-0.8	רשת גדולה	2	הכיוון הראשון מומלץ להתפחת בצק פיצה, השני מתאים לבצק שמרים לעוגות או לחם. הכניסו את הבצק לקערה גדולה עמידה בחום וכסו בניילון נצמד.

ניקוי ותחזוקה

תכנית ניקוי עצמי (פירוליזה)

תכנית ניקוי אוטומטית של התנור. במצב זה, השאריות והשומן בתנור נשרפים בטמפ' גבוהה מאוד והופכים לאפר שניתן לנגב לאחר שהתנור התקרר לגמרי. בזמן תכנית הניקוי העצמי (הפירוליזה) דלת התנור ננעלת בצורה אוטומטית.

נעילת הדלת (P)	כשהטמפרטורה מגיעה ל- 300°C , הדלת ננעלת אוטומטית מסיבות בטיחות.
שחרור	כשהטמפרטורה יורדת מתחת ל- 250°C , הדלת משתחררת אוטומטית.



אזהרה

- במהלך הניקוי העצמי התנור חם מאוד.
- בזמן הפירוליזה יש

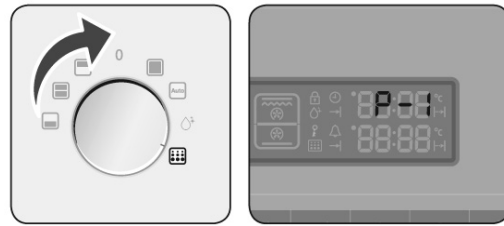


- לפני תחילת תכנית הפירוליזה יש להוציא מחלל התנור את כל האביזרים, התבניות, הרשתות וכד' על מנת שלא יינזקו מהחום.

לפני התכנית, יש לסלק את כל הלכלוך הגס ביד מכיוון ששאריות גדולות, שומן ונתחי בשר עבים יכולים להתלקח בזמן הניקוי העצמי.



2. סובבו את בורר TIME/TEMP לדרגה 1, 2 או 3 בהתאם לכמות הלכלוך של חלל התנור. לאחר 15 שניות מסיום הכיוונים תכנית הניקוי העצמי תתחיל אוטומטית בדרגה שנקבעה.



1. סובבו את בורר התכניות לתכנית ניקוי עצמי.

דרגת לכלוך	משך התכנית
P1 נמוכה	120 דקות
P2 בינונית	150 דקות
P3 גבוהה	180 דקות

3. לאחר שהתנור התקרר, נגבו את דלת התנור ואת חלל התנור כולו עם מטלית לחה.

ניקוי בקיטור

1. הוציאו את כל החלקים והאביזרים מהתנור.
2. שפכו בערך 400 מ"ל מים על תחתית התנור הריק. השתמשו רק במים רגילים ולא במים מזוקקים.
3. סגרו את דלת התנור.

זהירות:

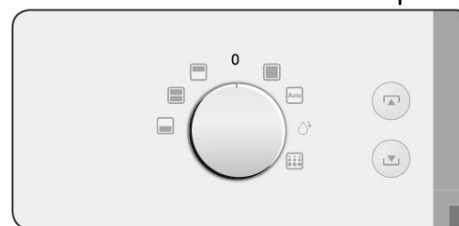
ניתן להפעיל את מערכת הניקוי בקיטור רק אחרי שהתנור התקרר לטמפרטורת החדר. הניחו לתנור להתקרר לפני הניקוי.



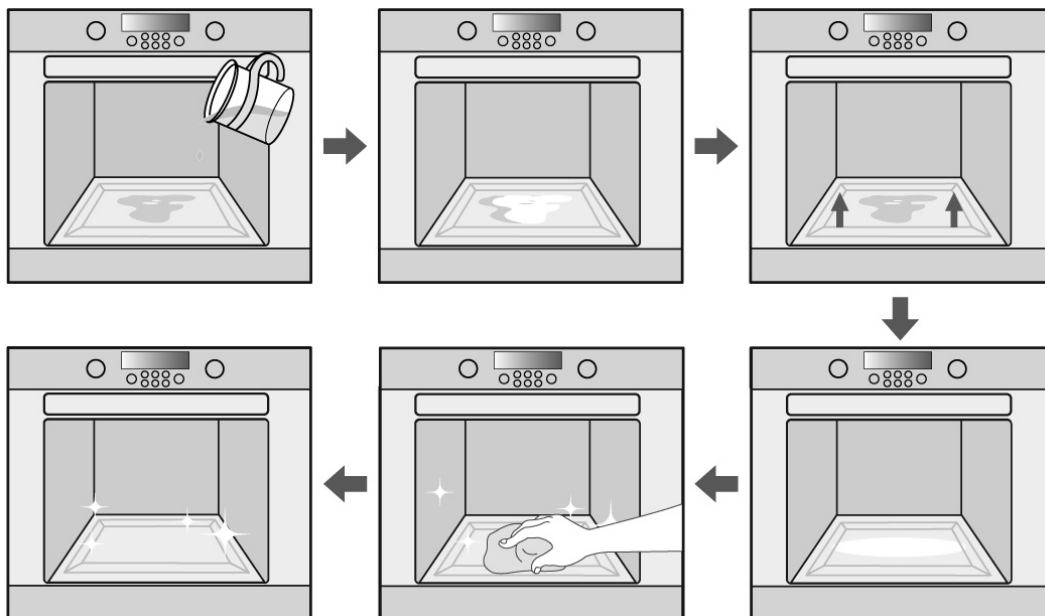
4. סובבו את בורר החלוקה למצב ניקוי בקיטור.



5. אחרי פרק זמן מסוים גוף החימום יפסיק לפעול אבל נורית החיווי שלו תשאר דלוקה.



6. אחרי השלמת הפעולה הצג יהבהב ויישמע צפצוף כדי לסמן את השלמת הפעולה.
7. סובבו את בורר התכניות למצב "Off" כדי לסיים את פעולת הניקוי. נגבו את החלל הפנימי של התנור.



אחרי הפסקת פעולת הניקוי בקיטור

טיפים:

- היזהרו בשעת פתיחת התנור לפני סיום פעולת הניקוי בקיטור, כיון שהמים בתנור לוחטים.
- אל תשאירו את המים שנותרו בתנור.
- פתחו את הדלת התנור ונגבו את שאריות המים בעזרת ספוג או מטלית.
- השתמשו בספוג עם דטרגנט, מברשת רכה או מברשת ניילון כדי לנקות את פנים התנור. ניתן לסלק את כל הכתמים העקשנים עם מברשת ניילון.
- ניתן להסיר את כתמי האבנית בעזרת מטלית ספוגה בחומץ.
- נגבו את התנור כולו במטלית טבולה במים נקיים (אל תשכחו לנגב גם מתחת לאטם הדלת).
- אם התנור מלוכלך מאוד תוכלו להפעיל שוב את פעולת הניקוי בקיטור אחרי שהתנור התקרר.
- אם התנור מלוכלך מכתמי שומן, במיוחד אחרי צלייה, מומלץ לשפשף את הכתמים בדטרגנט לפני הפעלת הניקוי בקיטור.
- אחרי השלמת הניקוי, השאירו את הדלת פתוחה בזווית של 15° כדי לאפשר למשטחים הפנימיים להתייבש.

ייבוש מהיר

1. השאירו את דלת התנור פתוחה בזווית של 30° .
2. סובבו את בורר החלוקה למצב כל התנור.
3. לחצו על לחצן התנור.
4. סובבו את בורר Time/Temp למצב מניפה.
5. כווננו את טיימר הבישול ל-5 דקות ואת החום ל- 50°C .
6. בתום הזמן כבו את התנור.

החלק החיצוני

- לניקוי הפנים והחוץ, השתמשו במטלית ודטרגנט או במי סבון חמים.
- נגבו את התנור במגבת מטבח.
- אל תשתמשו בברזל כלים, סודה לשתייה או חומרים דומים.

תנור עם חזית מנירוסטה

- אל תשתמשו בברזלית או מטליות מתכת. הם עלולים לפגוע בגימור.

תנור עם חזית אלומיניום

- נגבו את החזית בעדינות בעזרת מטלית רכה או מטלית מסיבי מיקרו ודטרגנט ניקוי חלונות מדולל.



אזהרה

- וודאו שהתנור התקרר דיו לפני התחלת הניקוי.

פנים התנור

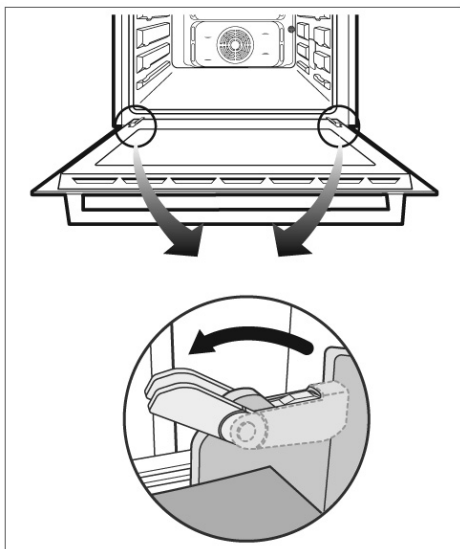
- אל תשפשפו את אטם הדלת ביד.
- אל תשתמשו במטליות גסות או מטליות ניקוי ממתכת.
- כדי למנוע נזקים לציפוי האמייל השתמשו בחומרי ניקוי מסחריים המיועדים לתנורים.
- לסילוק כתמים קשים השתמשו בחומרי ניקוי מיוחדים לניקוי תנורים.

אביזרים

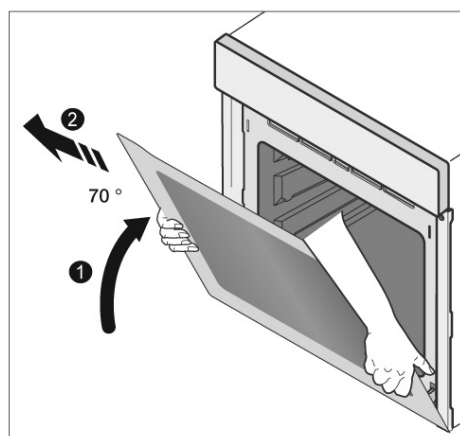
- הדיחו את כל התבניות, הרשתות והאביזרים אחרי כל שימוש ויבשו אותם בעזרת מגבת מטבח. כדי להקל על הניקוי השרו את האביזרים במי סבון חמים למשך כ-30 דקות.

ניקוי הדלת הסרת הדלת

1. שחררו את התפסים של שני הצירים.



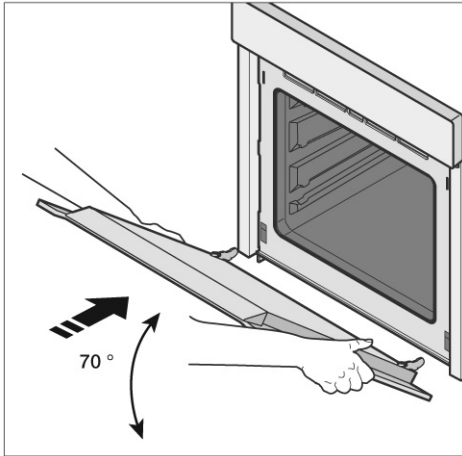
2. אחזו את הדלת משני צדדיה במרכז הגובה.



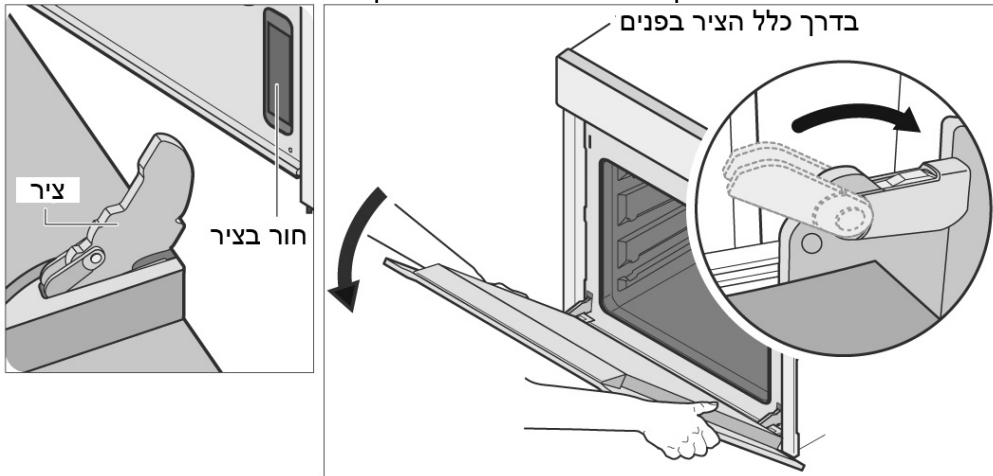
3. סגרו את הדלת לזווית של בערך 70° עד שתוכלו להוציא אותה מקדחי הצירים.

החזרת הדלת למקומה

1. הכניסו את הציירים לחורי הציירים כשהתפסים במצב פתוח.



2. סובבו את הדלת למצב אופקי והחזירו את התפסים למקומם.



ניקוי זכוכית הדלת

חלון הדלת מורכב משלוש שכבות של זכוכית הצמודות זו לזו. את השכבות הפנימית והאמצעית ניתן להוציא כדי לנקות אותן.

אזהרות:

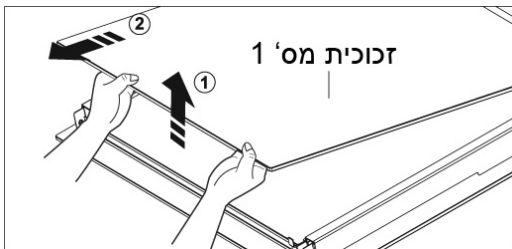
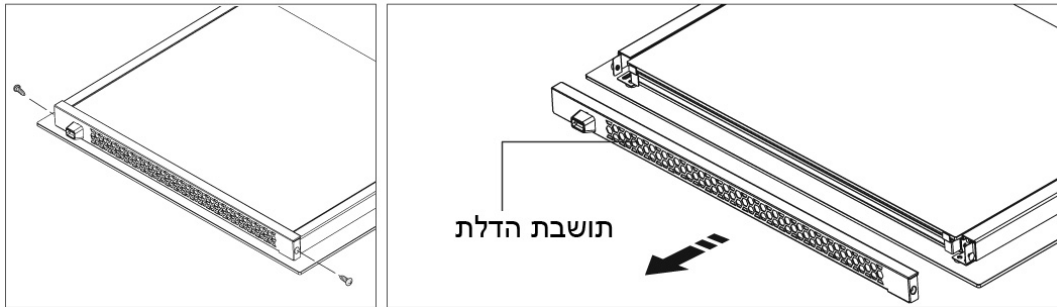
- בכל פעם שאתם מפרידים את הדלת מהתנור, הקפידו להחזיר את התפסים למקומם.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי חזקים או כלי מתכת חדים כדי לנקות את דלת התנור. הם עלולים לשרוט את הציפוי, דבר שעלול לגרום לסדקים בזכוכית.
- הסרת חלקים מהדלת בזמן שהיא מחוברת לתנור עלולה לגרום לפציעה.

שימו לב:

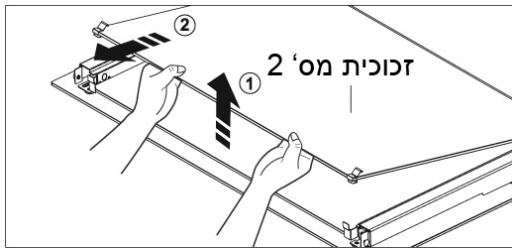
שימוש בכח מופרז עלול לגרום לשבירת הזכוכית.

פירוק הדלת

1. הסירו את שני הברגים בצידי הדלת.
2. הסירו את שני התמכים ואת החלק העליון של המסגרת. אחר כך הסירו את שני הברגים של הידית.

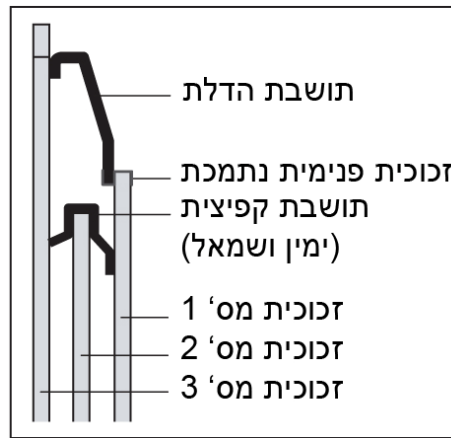
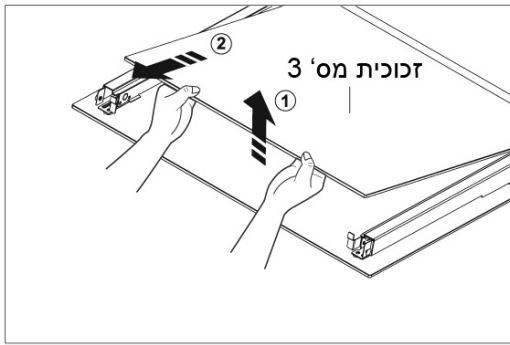


3. הוציאו את הזכוכית הפנימית, מס' 1 מתוך המסגרת.



4. הרימו את הזכוכית האמצעית, מס' 2 ואת התושבות הקפיציות מעל הזכוכית החיצונית, מס' 3.

5. הסירו את זכוכית מס' 3 מהדלת.



נקו את הזכוכיות במים חמים ונוזל ניקוי והבריכו אותם בעזרת מטלית רכה יבשה.

הרכבת הדלת

1. נקו את הזכוכיות ואת החלקים הפנימיים של הדלת במי סבון חמים.

אין לנקות את חלקי הדלת בחומרי ניקוי חריפים או עם כריות ניקוי ממתכת. השתמשו בספוג טבול בנוזל ניקוי או במי סבון חמים.

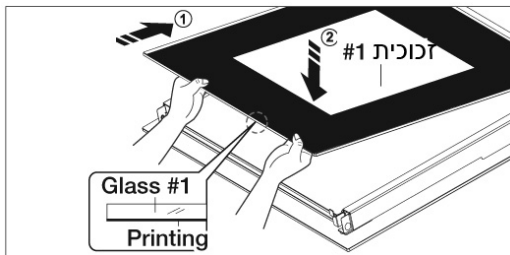
2. בחזירו את זכוכית מס' 3 למקומה.

3. החזירו את התושבות הקפיציות למקום בחלק העליון של זכוכית מס' 2 והחזירו את הזכוכית למקומה בדלת.

4. החזירו את זכוכית מס' 1, את תושבת הדלת ואת התושבות של הדלת.

בזמן ההרכבה של זכוכית מס' 1, הביאו את ההטבעה פנימית (בכיוון החץ).

5. הדקו את שני הברגים למקומם בצדדי הדלת.



החלפת הנורה

היזהרו מהתחשמלות.

לפני החלפת הנורה בצעו את הפעולות הבאות:

- כבו את התנור.
- נתקו את התנור מהחשמל.
- הניחו מטלית בד על תחתית התנור כדי להגן על הנורה והמכסה שלה.



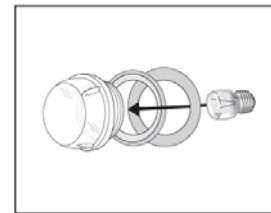
- ניתן לרכוש נורה חליפית בסוכנויות **SAMSUNG**.

החלפת הנורה האחורית וניקוי מכסה הזכוכית.

1. הסירו את מכסה הזכוכית של הנורה ע"י סיבובו נגד כיוון השעון.
2. הסירו את טבעת המתכת ואת הכיסוי ונגבו את מכסה הזכוכית.
3. במידת הצורך החליפו את הנורה הישנה בחדשה תואמת, **25W**, **230V**, חסינת חום **300°C**.



4. החזירו את הכיסוי וטבעת המתכת למקומם במכסה.
5. הבריגו את המכסה למקומו.



שאלות ותשובות נפוצות, איתור ותיקון תקלות

מה לעשות אם התנור לא מתחמם?

בדקו את הפרטים הבאים:

- וודאו שהתנור מופעל.
- וודאו שהשעון מכוון כראוי.
- וודאו שהכיוונים הנחוצים לבישול בוצעו כראוי.
- וודאו שהנתיך אליו מחובר התנור תקין. אם הנתיך "קפץ" החזירו אותו למצב תקין. אם התקלה מתרחשת שוב קרוא לחשמלאי.

מה לעשות אם התנור לא מתחמם למרות שהכיוונים בוצעו כראוי?

- תתכן תקלה במערכות הפנימיות של התנור. התקשרו לשירות.

מה לעשות במקרה שבצג מוצג קוד תקלה והתנור לא מתחמם?

- תתכן תקלה במערכות הפנימיות של התנור. התקשרו לשירות.

מה לעשות עם תצוגת השעון מהבהבת?

- היתה הפסקת חשמל. כוונו את השעון.

מה לעשות אם נורת התנור לא נדלקת?

- הנורה "נשרפה". החליפו אותה בחדשה ע"פ ההוראות בחוברת זו.

מה לעשות אם המאוורר פועל למרות שלא כווננו אותו לפעולה?

- אחרי השימוש המניפה מופעלת כדי לקרר את התנור. אם המניפה ממשיכה לפעול אחרי התקררות התנור פנו לשירות.

קודי תקלה ובטיחות

פתרון	פונקציה כללית	הקוד
התקשרו לשירות של SAMSUNG.	תקלה בחיישן הטמפרטורה	E-2*1
כבו את התנור והוציאו את המזון. הניחו לתנור להתקרר לפני השימוש הבא.	ניתוק בטיחות התנור פעל בטמפרטורה קבועה עד גבול הזמן הקצוב.	S-01
התקשרו לשירות של SAMSUNG.	תקלה בתנור עלולה לגרום לביצועים נחותים או לבעיות בטיחות. הפסיקו מיד את השימוש בתנור.	-SE- E-0*1
לשימוש בחלק העליון, שני החלקים או החלק התחתון וודאו שהמחיצה הוכנסה למסילה 3 וחיווי החלוקה מוצג בצג.	המחיצה חסרה. השימוש בשני חלקי התנור לא נכון. עיינו בהוראות ההפעלה בחוברת זו	-dE-

טבלת נתונים טכניים

מקור מתח: 230V~50Hz
 נפח: 65 ליטר
 הספק מרבי משקל: 3650W

נטו: 48 ק"ג
 טרה: 53 ק"ג
 מידות בס"מ

חיצונית: 595 (רוחב) x 595 (גובה) x 566 (עומק)
 פנימיות: 440 (רוחב) x 365 (גובה) x 405 (עומק)



**הוראות התקנה, שימוש ותחזוקה
לתנור בישול באידוי
דגם: BQ1Q4T090**

**יבוא ושיווק: סמ-ליין בע"מ, רח' גרניט 12, ק. אריה פתח תקווה.
שרות לקוחות: 03-9254812, מוקד מרכזי: 1-800-26-11-26
www.miniline.com/samsung**

SAMSUNG