

gorenje

תנור בנוי

הוראות שימוש, התקנה וחיבור

דגם

BO637ORAB

אלקטרוֹדן סחר בע"מ
מקבוצת ח.י.
התע"ש 14 כפר סבא
טל': *6683



אנו מודים לכם על האמון שלכם
אלקטרוֹדן סחר בע"מ מודה לכם על
שרכשתם תנור בישול מובנה מתוצרת
חברת Gorenje.

מדריך הפעלה מפורט זה מסופק כדי
שהשימוש במוצר זה יהיה קל יותר.
ההוראות אמורות לאפשר לכם ללמוד את
המכשיר החדש שלכם מהר ככל שניתן.

ודאו שהמכשיר שקיבלתם לא ניזוק. אם
אתם מגלים נזק שנגרם בעת ההובלה,
אנא צרו קשר עם המוכר שממנו רכשתם
את המכשיר, או המחסן האזורי שממנו
הוא סופק. ניתן למצוא את מספר הטלפון
בחשבונית המכירה או בתעודת המשלוח.
הוראות להתקנה וחיבור מסופקות על דף
נפרד.

הוראות לשימוש זמינות גם באתר
האינטרנט שלנו:

www.hye.co.il/Service&Support

או באתרי היצרן:


<http://www.gorenje.com>


<http://www.gorenjeplus.com>

במידה שתיתקלו בבעיות בהפעלה או
שתתגלה תקלה במכשיר, אנא פנו
למעבדת השירות הקרובה על פי הפירוט
הנמצא בכריכה האחורית של החוברת.

בברכה,

אלקטרוֹדן סחר בע"מ

מידע חשוב 

עצה, הערה 

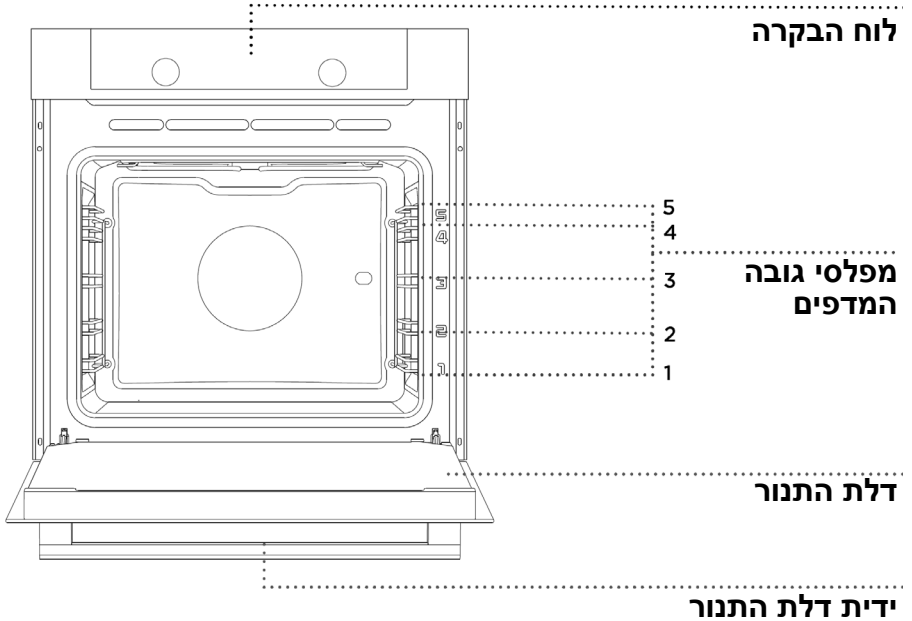
תוכן העניינים

4	התנור החשמלי
7	נתונים טכניים
8	לוח הבקרה
10	הוראות בטיחות חשובות
11	לפני חיבור התנור
12	לפני השימוש בתנור בפעם הראשונה
13	שלבי תהליך הבישול (1-6)
13	שלב 1: הפעלה והגדרות
14	שלב 2: בחירת שיטת הבישול
15	שלב 3: בחירת ההגדרות
19	שלב 4: בחירת הגדרות נוספות
21	שלב 5: התחלת תהליך הבישול
21	שלב 6: סיום הבישול וכיבוי התנור
22	תיאור מצבי הפעולה (מצבי הבישול) וטבלאות הבישול
38	תחזוקה וניקוי
39	ניקוי רגיל של התנור
40	שימוש בפעולת הניקוי הלח Aqua Clean כדי לנקות את התנור
41	הסרה וניקוי של מובילי המסילות
42	ניקוי תקרת החלל הפנימי של התנור
43	הסרה והרכבת דלת התנור
45	הסרה והרכבת לוח הזכוכית של דלת התנור
46	החלפת נורת התאורה
47	טבלת איתור תקלות
48	סילוק
49	בדיקות תקינה
	תחנות שרות ברחבי הארץ בכריכה האחורית של החוברת

התנור החשמלי

(תיאור של התנור והציוד - בהתאם לדגם)

האיור מתאר את אחד מדגמי התנורים המובנים. היות וחוברת הוראות זו נערכה לדגמי מכשירים שונים, ייתכן ויופיעו בחוברת תיאורים לגבי פעולות מסוימות או ציוד שלא כלולים בתנור שלכם.



מסילות מדפים

מסילות המדפים מאפשרים לכם להכין מזון בארבע מפלסי גובה שונים (שימו לב כי מפלסי הגובה/ מסילות המדפים נספרים מלמטה למעלה).
מפלסי הגובה 4 ו- 5 מיועדים לגריל.

מסילות טלסקופיות נשלפות

ניתן להתקין מסילות טלסקופיות נשלפות במפלסי הגובה השני, השלישי והרביעי. המסילות ניתנות לשליפה חלקית או מלאה.

מפסק דלת התנור

המפסק מבטל את פעולת החימום והמאוורר כאשר דלת התנור נפתחת בעת תהליך הבישול. כאשר הדלת נסגרת, המפסק מפעיל חזרה את פעולת החימום.

מאוורר קירור

התנור מצויד במאוורר קירור שמקרר את המעטפת ואת לוח הבקרה של התנור.

פעולה מתמשכת של מאוורר קירור

לאחר כיבוי התנור, מאוורר הקירור ממשיך לפעול לזמן קצר על מנת לספק קירור נוסף לתנור (הפעולה המתמשכת של מאוורר הקירור תלויה בטמפרטורה שבמרכז התנור).


ציוד ואביזרי התנור

צלחת האפייה מזכוכית מיועדת לבישול עם כל מערכות התנור. היא יכולה גם לשמש כמגש הגשה.

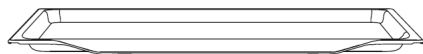


מדף הרשת מיועד לצלייה או לתמיכה לסיר, מגש אפייה או תבנית אפייה עם המזון המבושל.

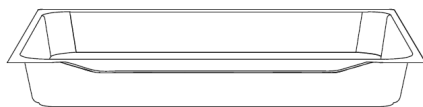



 במדף הרשת קיים תפס בטיחות. לכן, יש להרים מעט את חזית מדף הרשת בעת הוצאתו מהתנור.

תבנית האפייה השטוחה מיועדת לאפיית דברי מאפה ועוגות.

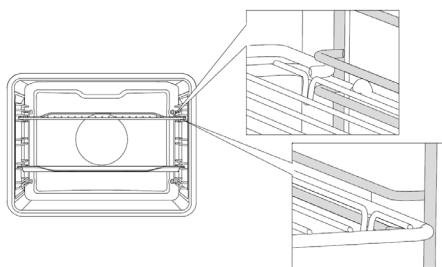


מגש האפייה העמוק מיועד לצליית בשר ואפיית בצק לח. הוא יכול גם לשמש כמגש איסוף הטפטופים.

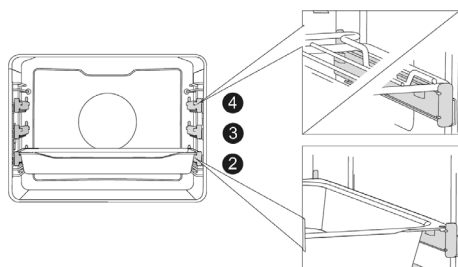



 בעת הבישול, לעולם אל תמקמו את מגש האפייה העמוק במפלס הגובה הראשון. מאידך, תוכלו לצלות מזון או להשתמש בשיפוד הצלייה רק עם המגש העמוק לאיסוף טפטופים.

את מדף הרשת או המגש יש להכניס תמיד לתוך החרוץ שבין שני פרופילי המסילה.



במסילות טלסקופיות נשלפות, תחילה עליכם למשוך את המסילה ולהניח עליה את מדף הרשת או את תבנית הבישול. לאחר מכן, דחפו את המסילות עד הסוף פנימה.



 סגרו את דלת התנור לאחר שהמסילות הטלסקופיות הוכנסו עד הסוף לתוך התנור.

התנור וחלק מהחלקים הנגישים נוטים להתחמם בעת הבישול. השתמשו בכפפות מבודדות לתנור.



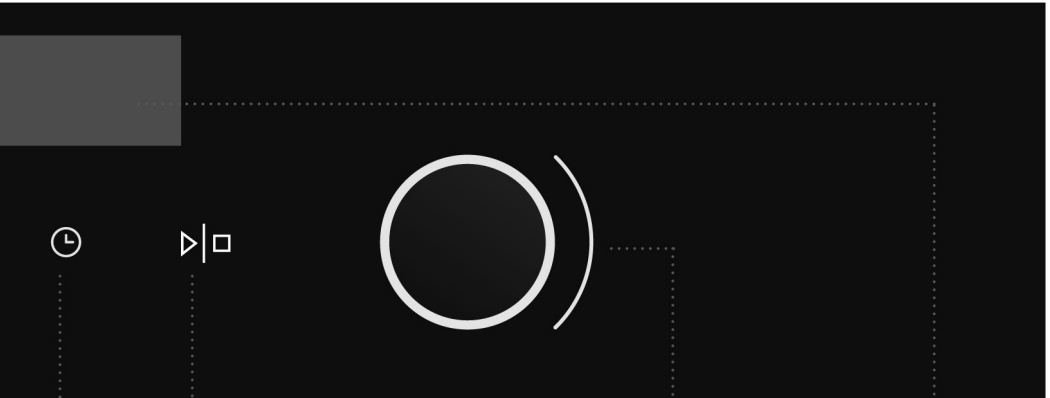
נתונים טכניים

(בהתאם לדגם)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{n_{max}}$: 3.5 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

לוחית הנתונים המציינת את המידע
הבסיסי לגבי המכשיר, ממוקמת בקצה
התנור והיא נראית לעין כאשר דלת
התנור נפתחת.

לוח הבקרה



5 מקש טיימר
אלקטרוני

זמן הבישול
סיום הבישול
תזכורת
שעון

6 מקש התחלה/
עצירה

השתמשו במקש
להתחלה או
עצירת תוכנית.

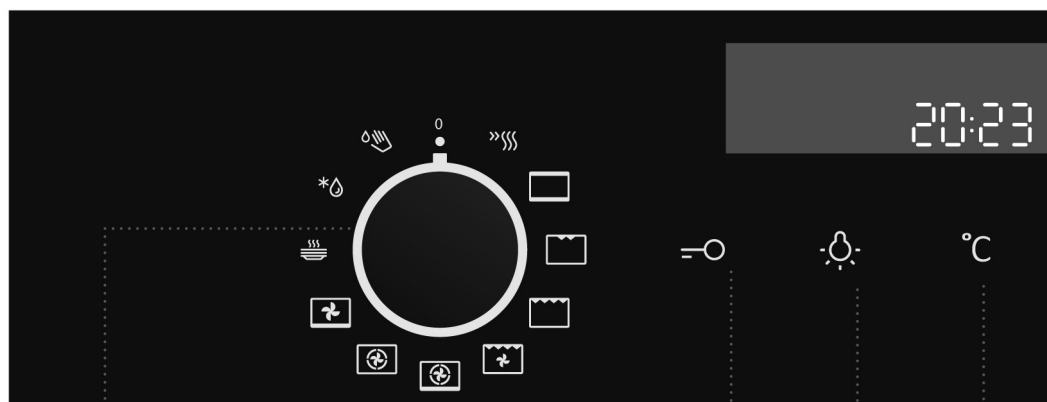
7 כפתור כיוונים
(+/-)

השתמשו במקש
זה כדי להגדיר
זמן וטמפרטורה.

8 תצוגת מידע
לבישול ושעון

הערה:

המקשים יגיבו טוב יותר אם תגעו בהם עם שטח גדול יותר של האצבע שלכם. בכל פעם שתלחצו על מקש, יישמע צליל קולי קצר.



1 כפתור בורר מצבי בישול

2 מקש נעילת בטיחות ילדים

3 מקש הפעלה/ כיבוי התאורה

4 מקש טמפרטורה

הערה:

סמלי מצבי הבישול מוטבעים על כפתור בורר מצבי הבישול או על הפנל הקדמי (בהתאם לדגם התנור).



הוראות בטיחות חשובות

קראו בקפידה את חוברת הוראות ההפעלה ושמרו אותה לכל צורך בשימוש עתידי.

תנור זה יכול להיות מופעל על ידי ילדים מגיל 8 ועל ידי אנשים עם מוגבלויות גופניות, תחושתיות או נפשיות, או חסרי ניסיון וידע אלא אם הם משתמשים בתנור בצורה בטוחה תחת פיקוח של אדם בוגר, והם מבינים את הסכנות הכרוכות בשימוש במכשיר. אל תאפשרו לילדים לשחק בתנור. אל תאפשרו לילדים לנקות או לבצע תחזוקת המשתמש ללא השגחה.

אזהרה: חלקים נגישים של התנור עשויים להתחמם מאד בעת השימוש. נקטו בכל אמצעי הזהירות כדי למנוע מגע בגופי החימום. ילדים מתחת לגיל 8 יש להרחיק מהתנור אלא אם הם נמצאים בהשגחה רציפה.

התנור מתחמם מאד בעת השימוש. נקטו בכל אמצעי הזהירות כדי למנוע מגע בגופי החימום.

אזהרה: חלקים נגישים של התנור מתחממים מאד במהלך השימוש בתנור. הרחיקו ילדים קטנים מהתנור והשגיחו עליהם כדי לוודא שהם לא משחקים בתנור.

השתמשו אך ורק בחיישן הטמפרטורה המומלץ לשימוש בתנור זה.

אזהרה: כדי למנוע סכנת התחשמלות, וודאו שהתנור מנותק מרשת החשמל לפני החלפת נורת התאורה.

אל תשתמשו בתכשירי ניקוי שוחקים או במגרדות מתכת חדות כדי לנקות את התנור. הם עלולים לגרום נזק לגימור או לציפוי המגן של האמייל. נזקים כאלה עלולים לגרום לניפוץ הזכוכית.

אל תשתמשו במכשירי ניקוי בקיטור או בלחץ גבוה כדי לנקות את התנור. מכשירים אלו עלולים לגרום להתחשמלות.

המכשיר אינו מיועד להיות מבוקר באמצעות טיימרים חיצוניים או מערכות בקרה מרחוק מיוחדות.

אל תצפו את קירות התנור ברדיד אלומיניום ואל תניחו מגשי אפייה או כלי בישול אחרים על תחתית התנור. רדיד אלומיניום ימנע את זרימת האוויר בתנור, יעכב את תהליך הבישול, ויגרום נזק בלתי הפיך לציפוי האמייל.

דלת תנור מתחממת מאוד בעת השימוש. זכוכית דלת שלישית מותקנת להגנה נוספת, הורדת הטמפרטורה של המשטחים החיצוניים (רק בדגמים מסוימים).

צירי דלת התנור עלולים להינזק תחת עומס חריג. אל תניחו סירים כבדים על דלת התנור הפתוחה ואל תישענו על דלת תנור פתוחה בעת ניקוי החלל הפנימי של התנור. לעולם אל תעמדו על דלת התנור הפתוחה ואל תאפשרו לילדים לשבת עליה.

ודאו שפתחי האוורור לא מכוסים או חסומים בכל צורה שהיא.

התנור מיועד לשימוש ביתי בלבד, ואין להשתמש בו לכל מטרה אחרת, כגון חימום החדר, ייבוש חיות מחמד או בעלי חיים אחרים, נייר, אריגים, עשבי תיבול וכו', מכיוון שהדבר עלול לגרום לפגיעה גופנית או לסכנת שריפה.

אם כבלי החשמל של מכשירים אחרים הממוקמים ליד התנור זה נתפסו בדלת התנור, הם עלולים להינזק, וכתוצאה מכך לגרום לקצר. לכן, שמרו כבלי חשמל של מכשירים אחרים במרחק בטוח מהתנור.

אם כבל החשמל ניזוק, למניעת סיכונים, החלפתו תבוצע על ידי טכנאי שירות מורשה ומיומן מטעם ח.י. שרות ולוגיסטיקה (עיינו ברשימה שבכריכה האחורית של החוברת).

לפני חיבור התנור:

קראו בקפידה את הוראות הפעלה לפני חיבור התנור. היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לפעולה לא תקינה ותקלות שייגרמו כתוצאה מהפעלה שגויה של התנור.



לפני השימוש בתנור בפעם הראשונה

עם קבלת התנור, הוציאו את כל החלקים, כולל כל חיזוקי ההובלה מתוך התנור. נקו את כל האביזרים והכלים בתמיסת מים חמים ונוזל כלים רגיל. אל תשתמשו בתכשירי ניקוי שוחקים.

בעת חימום התנור בפעם הראשונה, תחושו בריח האופייני למכשיר חדש. אזוררו את החדר ביסודיות במהלך השימוש הראשון בתנור.

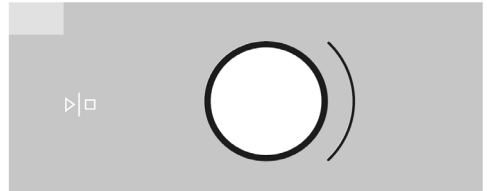
שלבי תהליך הבישול (1-6)

שלב 1: הפעלה והגדרות

לאחר חיבור התנור לרשת החשמל או לאחר הפסקת חשמל ממושכת, 12:00 יהבהב בתצוגה.

כיוון השעון

1 סובבו את כפתור הכיוונים (+/-) והגדירו תחילה את הדקות; לאחר מכן, החץ יעבור לשעות. לאחר 3 שניות, ההגדרות נשמרות.




המשך סיבוב הכפתור ימינה או שמאלה יאיץ את שינוי ההגדרות.

2 אשרו את ההגדרה בלחיצה על מקש התחלה/עצירה. אם לא תלחצו על מקש כלשהו בתוך 3 שניות, ההגדרות יאוחסנו באופן אוטומטי.


התנור יפעל גם אם השעון אינו מוגדר. עם זאת, פעולות הטיימר לא תהיינה זמינות במקרה זה (עיינו ב פרק "הגדרת פעולות הטיימר"). אחרי מספר דקות של חוסר פעילות, התנור יעבור למצב המתנה.

שינוי הגדרת השעון

הגדרות השעון עשויות להשתנות כאשר לא מופעלת פעולת טיימר כלשהי. לחצו על מקש  כדי לכוון את השעה הנוכחית. אשרו בלחיצה על מקש התחלה/עצירה.

שלב 2: בחירת שיטת הבישול

סובבו את כפתור בורר מצבי הבישול (ימינה או שמאלה) מ-0 כדי לבחור מצב בישול (עיינו בטבלת מצבי הבישול).
 חיווי מצב הבישול שנבחר יואר בצג.

את ההגדרות ניתן גם לשנות בעת הפעולה. 



מצב	תיאור	טמפרטורה מוגדרת (מראש °C)
	מצבי בישול	
»»»»	חימום מוקדם מהיר השתמשו בפעולה זו כשתרצו לחמם את התנור לטמפרטורה הרצויה מהר ככל שניתן. פעולה זו אינה מתאימה לבישול מזון. כשהתנור מגיע לטמפרטורה הרצויה, מסתיים תהליך החימום.	160
	חימום עליון ותחתון גופי החימום בתחתית ובתקרת חלל התנור יקרנו חום באופן אחיד לתוך החלל הפנימי של התנור. ניתן לאפות/לצלול דברי מאפה או בשר רק במפלט גובה בודד.	200
	גריל יפעל רק גוף חימום הגריל שהוא חלק מהגריל הגדול. השתמש במצב פעולה זה לצליית כריכים פתוחים או מספר נקניקיות בירה, ולקליית לחם.	240
	הגריל הגדול יפעלו גוף החימום העליון וגוף חימום הגריל. החום מוקרן ישירות על ידי גוף חימום הגריל המותקן בתקרת התנור. כדי להגביר את השפעת החימום, גם גוף החימום העליון מופעל. מצב פעולה משולב זה מיועד לצליית כמות קטנה יותר של כריכים פתוחים או נקניקיות בירה, ולקליית לחם.	240
	גריל עם מאוורר יפעלו גוף חימום הגריל והמאוורר. שילוב זה מיועד לגריל בשר וצליית נתחי בשר גדולים או עוף במפלט גובה בודד. כמו כן, הוא מתאים למנות מוקרמות ולהשחמה פריכה.	170
	אווריר חם וחימום תחתון יפעלו גופי החימום התחתון והעגול, והמאוורר. מצב פעולה זה מיועד לאפיית פיצה, בצק לח, עוגות פרי, בצק שמרים ולחמניות במספר מפלסי גובה בזמנית.	200

טמפרטורה מוגדרת מראש (°C)	תיאור	מצב
180	<p>אוויר חם</p> <p>יפעלו גוף החימום העגול והמאוורר. המאוורר המותקן בקיר האחורי של חלל התנור מבטיח שהאוויר החם מוזרם בקביעות מסביב לצלי או המאפה. מצב פעולה זה מיועד לצליית בשר ואפיית דברי מאפה במספר מפלסי גובה בו זמנית.</p>	
180	<p>אוויר חם וחימום תחתון</p> <p>יפעלו גופי החימום התחתון והעגול, והמאוורר. מצב פעולה זה מיועד לאפיית פיצה, בצק לח, עוגות פרי, בצק שמרים ולחמניות במספר מפלסי גובה בו זמנית.</p>	
60	<p>חימום צלחות</p> <p>השתמשו בפעולה זו כדי לחמם את כלי האוכל שלכם (צלחות, כוסות) לפני הגשת המזון כדי שהמזון יישמר חם יותר.</p>	
-	<p>ניקוי רטוב</p> <p>רק גוף החימום התחתון מקרין חום. השתמשו בפעולה זו כדי להסיר כתמים ושאריות מזון מהתנור. התוכנית נמשכת 30 דקות.</p>	
-	<p>הפשרה</p> <p>האוויר מוזרם ללא גוף חימום מופעל. רק המאוורר מופעל. מצב פעולה זה מיועד להפשרה איטית של מזון קפוא.</p>	

שלב 3: בחירת ההגדרות

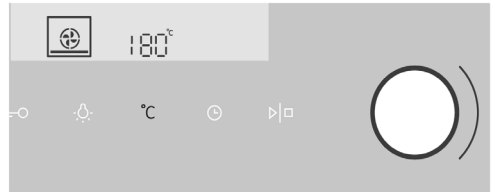
כל מצב בישול כולל הגדרות בסיסיות או הגדרות ברירת מחדל אשר ניתנות לשינוי. כווננו את ההגדרות באמצעות לחיצה על המקש הרלוונטי (לפני הלחיצה על מקש ההתחלה/עצירה). הגדרות מסוימות אינן זמינות בחלק מהתוכניות; צליל יזכיר לכם מקרים כאלה.

שינוי טמפרטורת הבישול

1 בחרו את מצב הבישול הרצוי. חיווי מצב הבישול שנבחר יופיע בצג, והטמפרטורה המוגדרת מראש תהבהב בצג.



2 בחרו את מצב הבישול הרצוי. חיווי מצב הבישול שנבחר יופיע בצג, והטמפרטורה המוגדרת מראש תהבהב בצג.



הטמפרטורה המרבית מוגבלת במצבי בישול מסוימים. 

בעת הפעלת מצב הבישול באמצעות לחיצה על מקש ההתחלה/עצירה, חיווי $^{\circ}\text{C}$ יהבהב בצג עד שתושג הטמפרטורה הרצויה.

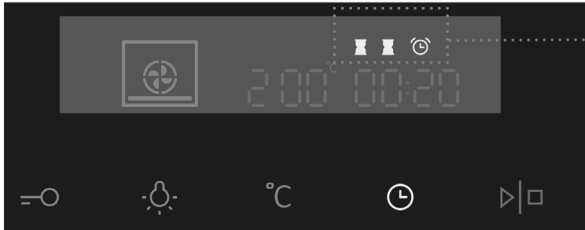
פעולת הטיימר

סובבו תחילה את כפתור ברור מצבי הבישול; לאחר מכן, הגדירו את הטמפרטורה.

געו לסירוגין על מקש הטיימר כדי לבחור את סימן החיווי.

סימן החיווי לפעולת הטיימר שנבחרה יואר ושעת התחלת / סיום הבישול המכוונת תהבהב בצג. סימני חיווי אחרים יעומעמו.

לחצו על לחצן ההתחלה/עצירה כדי להתחיל את תהליך הבישול. זמן הבישול שחלף יופיע בצג.



תצוגת פעולת הטיימר

הגדרת זמן הבישול



במצב זה, תוכלו להגדיר את זמן פעולת התנור (זמן בישול). הגדירו את זמן הבישול הרצוי. תחילה הגדירו את הדקות, ולאחר מכן את השעות. סימן החיווי וזמן הבישול יופיעו בצג.

הגדרת השעיית התחלה



במצב זה, תוכלו להגדיר את משך זמן תהליך הבישול (זמן בישול) וזמן סיום הבישול הרצוי (זמן סיום). ודאו שהשעון מוגדר במדויק לשעה הנוכחית. לדוגמא:

השעה הנוכחית: 12:00

זמן הבישול: 2 שעות

סיום הבישול: 6:00 בערב

תחילה, הגדירו את זמן הבישול (זמן הבישול), כלומר שעתיים. הסכום של השעה הנוכחית וזמן הבישול יופיע בצג באופן אוטומטי (2 בצהריים). געו פעם נוספת על מקש הטיימר כדי לבחור את חיווי זמן הבישול והגדירו את שעת סיום הבישול (6 בערב).

לחצו על לחצן ההתחלה/עצירה כדי להתחיל את תהליך הבישול. הטיימר ימתין לתחילת תהליך הבישול, והחיווי יואר בצג. התנור יופעל אוטומטית (בשעה 4 אחה"צ) וייכבה בשעת הסיום שהוגדרה (6 בערב).



הגדרת טיימר התזכורת

תוכלו להשתמש בטיימר התזכורת באופן עצמאי הנפרד מפעולות התנור. זמן התזכורת המרבי הניתן להגדרה הוא 24 שעות. במהלך דקות האחרונות, זמן התזכורת מוצג בשניות.

לאחר שהזמן המוגדר יסתיים, התנור יפסיק לפעול באופן אוטומטי (סיום הבישול).

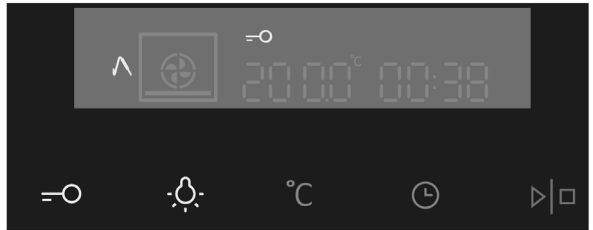
ישמע צליל קולי שאותו תוכלו לכבות בלחיצה על מקש כל שהוא. לאחר דקה, הצליל הקולי ייכבה באופן אוטומטי.

כל פעולות הטיימר ניתנות לביטול באמצעות הגדרת הזמן ל- "0".

לאחר מספר דקות של חוסר פעילות, התנור יעבור למצב המתנה.

שלב 4: בחירת הגדרות נוספות

הפעילו / בטלו את הפעולות על בלחיצה על המקש הרצוי או בשילוב מקשים.



פעולות מסוימות אינן זמינות במצבי בישול מסוימים; צליל קולי יחווה מקרים כאלו.

נעילת בטיחות ילדים

הפעילו אותה בלחיצה על מקש נעילת בטיחות הילדים. חיווי "המפתח" יואר בצג. לחצו שוב על המקש כדי לבטל את נעילת בטיחות הילדים.

אם נעילת בטיחות ילדים מופעלת מבלי שמופעלת פעולת טיימר (רק השעון מופיע בצג), התנור לא יפעל. אם נעילת בטיחות ילדים מופעלת לאחר שהוגדרה פעולת טיימר, התנור יפעל כרגיל; עם זאת, לא יהיה ניתן לשנות את ההגדרות. כאשר מופעלת נעילת בטיחות ילדים, לא ניתן לשנות מצבי בישול או פעולות נוספות. תוכלו רק לסיים את תהליך הבישול באמצעות סיבוב כפתור בורר מצבי הפעולה למצב "0". נעילת בטיחות ילדים תישאר פעילה לאחר כיבוי התנור. כדי לבחור מצב בישול חדש, עליכם תחילה לבטל את נעילת בטיחות הילדים.

תאורת התנור

תאורת תנור מופעלת באופן אוטומטי כאשר הדלת נפתחת או כאשר התנור מופעל. לאחר סיום תהליך הבישול, התאורה תמשיך להאיר במשך דקה נוספת. תוכלו להפעיל או לכבות את התאורה בתוך התנור באמצעות לחיצה על מקש התאורה.

5 שניות °C עוצמת הצליל הקולי

את עוצמת הצליל הקולי תוכלו להגדיר כאשר לא מופעלת פעולת טיימר (רק תצוגת השעון פעילה).

לחצו על מקש הטמפרטורה במשך 5 שניות. שני פסים מוארים באופן מלא יופיעו בצג. סובבו את כפתור הכיוונים (+/-) ובחרו באחת משלוש רמות עוצמה (אחד, שתיים, או שלושה פסים). לאחר שלוש שניות, ההגדרה תישמר באופן אוטומטי והשעה הנוכחית תופיע בצג.

הפחתת ניגודיות התצוגה



כפתור בורר מצבי הבישול חייב להיות במצב "0".

לחצו על מקש התאורה במשך 5 שניות. שני פסים מוארים באופן מלא יופיעו בצג. סובבו את כפתור הכיוונים (+/-) כדי להתאים את עמעום התצוגה (אחד, שתיים, או שלושה פסים). לאחר שלוש שניות, ההגדרה תישמר באופן אוטומטי.

מצב המתנה



את תאורת הצג ניתן לכבות באופן אוטומטי לאחר 10 דקות של חוסר שימוש.

לחצו בו זמנית על מקש הטיימר + מקש הנעילה כדי לכבות את הצג. אם הופעלה פעולת טיימר, "OFF" וחיווי הטיימר יופיעו בצג כדי לחוות שמופעל מצב המתנה.

לאחר הפסקת חשמל או לאחר כיבוי התנור, הגדרות הפעולות הנוספות תישארנה מאוחסנות במשך מספר דקות בלבד. לאחר מכן, כל ההגדרות, למעט נעילת הצליל הקולי ונעילת בטיחות ילדים יתאפסו להגדרות ברירת המחדל של היצרן.



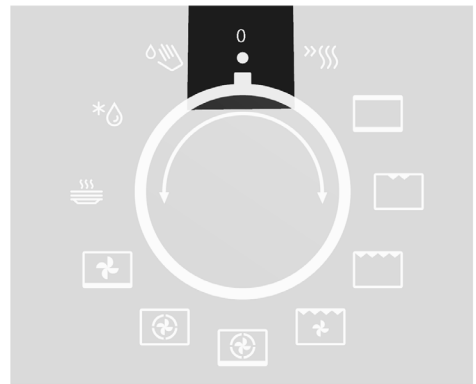
שלב 5: התחלת תהליך הבישול

התחילו את תהליך הבישול בלחיצה ממושכת על מקש ההתחלה/עצירה.



שלב 6: סיום הבישול וכיבוי התנור

סובבו את כפתור בורר מצבי הבישול ל- "0".



לאחר סיום תהליך הבישול ולאחר כיבוי התנור, הטמפרטורה בצג יורדת ל- 50°C .
כל הגדרות הטיימר ייעצרו ויתבטלו, ותצוגת השעון תופיע בצג.
אם תוך דקה לא תבצעו פעולה כלשהי, המכשיר יעבור למצב המתנה.

תיאור מצבי הפעולה (מצבי בישול) וטבלאות הבישול

אם לא ניתן למצוא את המזון הרצוי בטבלת הבישול, חפשו מידע על מוצר מזון דומה. המידע המוצג מתייחס לבישול במפלט גובה בודד.

בטבלאות מצוינים טווחי טמפרטורות מומלצים. התחילו עם הגדרת טמפרטורה נמוכה יותר והעלו אותה אם אתם מבחינים שהמזון לא מספיק השחים.

זמני הבישול הם זמנים מוערכים העשויים להשתנות בכפוף לתנאים מסוימים.

סימן * מציין שיש לחמם מראש את התנור באמצעות מצב הבישול שנבחר.

חממו מראש את התנור רק אם המתכון שבטבלאות הבישול בחוברת זו דורש זאת. חימום תנור ריק צורך כמות גדולה של אנרגיה. לפיכך, אפיית מספר סוגים של דברי מאפה או מספר פיצות ברצף תחסוך הרבה אנרגיה מכיוון שהתנור כבר חומם מראש.

השתמש במגשי אפייה ובתבניות במצופים בציפוי סילקוני שחור או באמייל, מכיוון שהם סופגים היטב את החום היטב.

בעת שימוש בנייר אפייה, וודאו שהיא עמידה בטמפרטורה גבוהה.

בעת בישול נתחי בשר גדולים או כמות גדולה של דברי מאפה, תיווצר כמות גדולה של אדים בתוך התנור, אשר עשויים להתעבות על דלת התנור. זוהי תופעה טבעית שלא תשפיע על פעולת התנור. לאחר סיום תהליך הבישול, נגבו את הדלת ויבשו את זכוכית הדלת.

כבו את התנור כ- 10 דקות לפני סיום תהליך הבישול כדי לחסוך באנרגיה באמצעות שימוש בחום שנאגר.

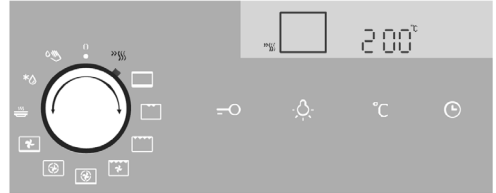
אל תקררו את המזון בתנור הסגור כדי למנוע התעבות (רסיסי טל).

מצבי בישול

חימום מוקדם מהיר

השתמשו בפעולה זו כשתרצו לחמם את התנור לטמפרטורה הרצויה מהר ככל שניתן. פעולה זו אינה מתאימה לבישול מזון.

סובבו את כפתור בורר מצבי הפעולה למצב חימום מוקדם מהיר. הטמפרטורה המוגדרת מראש תופיע בצג. בטמפרטורה זו תוכלו לכוון.

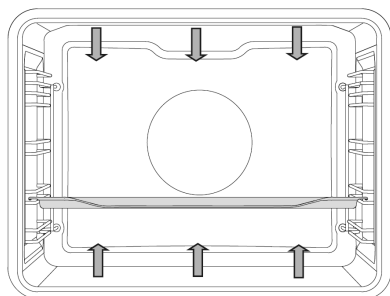


כאשר מופעל החימום המוקדם, התנור יתחיל להתחמם. חיווי $^{\circ}\text{C}$ יהבהב בצג. כאשר מושגת הטמפרטורה הרצויה, החימום מוקדם הושלם וישמע צליל קולי. את הצליל הקולי תוכלו להפסיק בלחיצה על מקש כלשהו; אחרי דקה אחת, הוא יפסיק באופן אוטומטי.



חימום עליון ותחתון

גופי החימום בתחתית ובתקרת חלל התנור מקרינים חום באופן אחיד לתוך החלל הפנימי של התנור.



צליית בשר:

השתמשו בכלים מצופים באמייל, בכלים מזכוכית מחוסמת, חרס, או בסירים או מגשים מברזל יצוק. מגשי נירוסטה אינם מתאימים מכיוון שהם מחזירים בצורה משמעותית את החום.

השתמש בכלים מצופים באמייל, זכוכית מחוסמת, חרס, סירים מברזל יצוק או מגשים. מגשים מפלדת אל-חלד אינם מתאימים מכיוון שהם מחזירים בצורה משמעותית את החום.

זמן בישול (דקות)	טמפרטורה (°C)	מפלס גובה (מהתחתית)	משקל (גר')	סוג המזון
בשר				
60-70	200-210	2	1500	קציץ בשר
120-140	190-210	2	1500	צלי בקר
40-60	200-210	2	1000	רוסטביף, עשוי היטב
90-120	180-200	2	1500	רולדה עגל
100-120	190-200	2	1500	סינטה טלה
100-120	190-200	2	1500	שוק צבי
דגים				
50-60	210	2	1000	ציר דגים

אפיית דברי מאפה

השתמשו בתבניות אפייה כהות או במגשים הממוקמים במפלט גובה בודד. שימוש בתבניות אפייה או מגשים בהירים יגרום לכך שההשחמה של דברי המאפה תהיה בהירה יותר ולא אחידה מכיוון שכלים אלו מחזירים את החום. מקמו תמיד את תבניות האפייה על מדף הרשת. אם אתם משתמשים בתבנית האפייה המסופקת, הוציאו את מדף הרשת. זמן הבישול יהיה קצר יותר אם התנור מחומם מראש.

זמן בישול (דקות)	טמפרטורה (°C)	מפלט גובה (מהתחתית)	סוג המזון
			דברי מאפה
30-35	190-200	2	סופלה ירקות
30-35	190-200	2	סופלה מתוק
30-40	200-220	2	לחמניות*
50-60	180-190	2	לחם*
45-55	180-190	3	לחם לבן*
45-55	180-190	3	לחם כוסמת*
45-55	180-190	3	לחם מחיטה מלאה*
45-55	180-190	3	לחם שיפון*
45-55	180-190	3	לחם כוסמין*
55-60	180	2	עוגת אגוזי מלך
25-30	160-170	2	עוגת ספוג*
65-75	170-180	3	עוגת גבינה
25-30	170-180	3	עוגיות כוס
25-30	200-210	3	מאפים קטנים מבצק שמרים
25-30	200-210	3	פירושקי כרוב*
90	140-190	3	עוגת פירות
90	120	3	עוגיות מרנג

שימוש	עצות
<ul style="list-style-type: none"> • נקבו את החלק העליון של העוגה עם קיסם או שיפוד עץ. אם אין עקבות על הקיסם או השיפוד לאחר שנשלף, העוגה מוכנה. 	<p>האם העוגה עשויה?</p>
<ul style="list-style-type: none"> • בדקו את המתכון. • בפעם הבאה, השתמשו בפחות נוזלים. • שים לב לזמן הערבול בעת שימוש במיקסרים קטנים, בלנדרים וכו'. 	<p>האם העוגה צנחה?</p>
<ul style="list-style-type: none"> • השתמשו בתבנית אפייה או מגש בצבע כהה. • הניחו את תבנית האפייה במפלס גובה אחד נמוך יותר והפעילו את החימום התחתון לקראת סיום של האפייה. 	<p>העוגה בהירה מדי בתחתית?</p>
<ul style="list-style-type: none"> • העלו את הטמפרטורה והאריכו את זמן האפייה. 	<p>עוגה עם מילוי רטוב לחה לא מספיק אפוייה?</p>

אל תכניסו מגש אפייה עמוק למפלס הגובה הראשון.

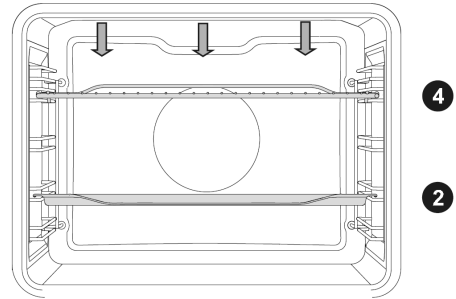




גריל גדול, גריל

בעת צליית מזון עם הגריל הגדול, יפעלו גוף החימום העליון וגוף חימום הגריל המותקנים בתקרת חלל התנור.

בעת צליית מזון, יפעלו גוף החימום העליון וגוף חימום הגריל המותקנים בתקרת חלל התנור.



חממו את גוף חימום האינפרא אדום (גריל) למשך חמש דקות. פקחו על תהליך הבישול בקביעות. הבשר עלול להישרף במהירות בשל הטמפרטורה הגבוהה. צלייה עם גוף חימום הגריל מתאים לבישול פריך ודל שומן של נקניקיות, נתחי בשר ודגים (סטייקים, שניצל, סטייק סלמון או פילה וכו') או לחם קלוי.

בעת צלייה ישירה על מדף הרשת, מרחו אותו בשמן כדי למנוע מהבשר להידבק עליו והכניסו אותו למפלס גובה 4. הכניסו את מגש איסוף הטפטופים למפלס גובה 1 או 2. בעת הצלייה במגש אפייה, וודאו שקיימים מספיק נוזלים במגש כדי למנוע התלקחות אש. הפכו את הבשר במהלך הבישול.

לאחר הצלייה, נקו את התנור, האבזרים, והכלים.

טבלת צלייה - גריל קטן

זמן בישול (דקות)	טמפרטורה (°C)	מפלס גובה (מהתחתית)	משקל (גר')	סוג המזון
בשר				
18-21	240	3	180 גר'/יח'	סטייק בקר, נא
20-22	240	3	180 גר'/יח'	קציצות / צלעות
11-14	240	3	100 גר'/יח'	גריל נקניקיות
דברי מאפה				
3-4	240	4	/	טוסט
5-7	240	4	/	כריך פתוח

טבלת צלייה - גריל גדול

זמן בישול (דקות)	טמפרטורה (°C)	מפלס גובה (מהתחתית)	משקל (גר')	סוג המזון
בשר				
14-16	240	4	180 גר'/יח'	סטייק, נא
18-21	240	4	180 גר'/יח'	סטייק, עשוי היטב
20-24	240	4	100 גר'/יח'	קציצות / צלעות
19-22	240	4	180 גר'/יח'	שניצל עגל
11-14	240	4	100 גר'/יח'	נקניקיות גריל
9-15	240	4	200 גר'/יח'	ירך כבש
דגים				
19-22	220-240	3	600	סטייק סלמון / פילה
דברי מאפה				
1,5-3	240	4	/	6 פרוסות לחם לבן*
2-3	240	4	/	4 פרוסות לחם דגנים מעורבים*
3,5-7	240	4	/	כריכים פתוחים*

שמרו תמיד את דלת התנור סגורה בעת השימוש בגוף חימום הגריל (אינפרא אדום).
גוף חימום הגריל, מדף הרשת, ואביזרי התנור האחרים מתחממים מאוד במהלך הצלייה בגריל. לכן, השתמשו בכפפות מבודדות לתנור ובמלקחי בשר.

שמרו תמיד את דלת התנור סגורה בעת השימוש בגוף חימום הגריל (אינפרא אדום).

גוף חימום הגריל, מדף הרשת, ואביזרי התנור האחרים מתחממים מאוד במהלך הצלייה בגריל. לכן, השתמשו בכפפות מבודדות לתנור ובמלקחי בשר.

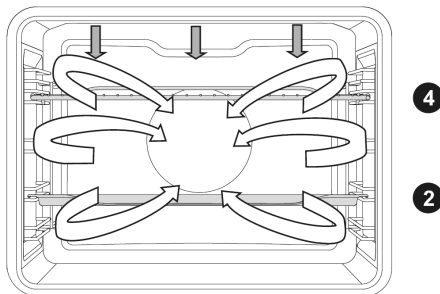




גריל עם מאוורר

במצב פעולה זה, גוף חימום הגריל והמאוורר פועלים בו-זמנית. מתאים לצליית בשר, דגים, וירקות.

(עיינו בתיאורים ועצות לצלייה בגריל).



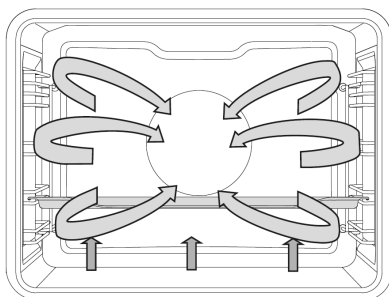
זמן בישול (דקות)	טמפרטורה (°C)	מפלס גובה (מהתחתית)	משקל (גר')	סוג המזון
בשר				
80-100	150-170	2	2000	ברווז*
60-85	160-170	2	1500	צלי טלה
120-160	150-160	2	1500	כתף טלה
120-140	150-160	2	1000	שוק טלה
25 (צד אחד) 20 (הצד האחר)	180-190	2	600	חצי עוף
60-65	210	2	1500	עוף
דגים				
45-50	170-180	2	200 גר'/יח'	פורל*



אווריר חם עם חימום תחתון

במצב פעולה זה, גוף החימום העגול, גוף החימום העגול, גוף החימום העגול ווהמאוורר פועלים בו-זמנית. מתאים לאפיית פיצה, פאי תפוחים ועוגות פירות.

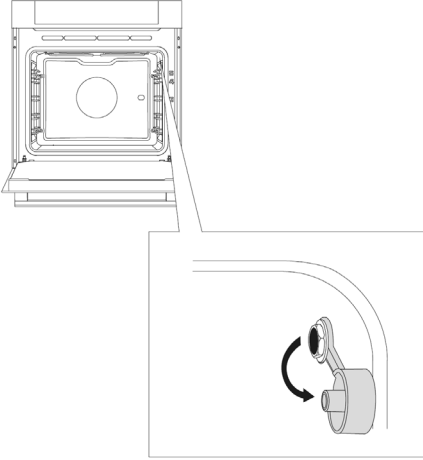
(עינו בתיאורים ועצות לחימום עליון ותחתון).



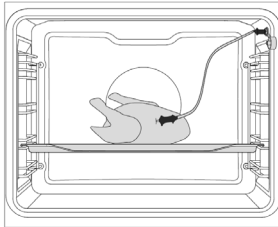
זמן בישול (דקות)	טמפרטורה (°C)	מפלס גובה (מהתחתית)	סוג המזון
			דברי מאפה
65-80	150-160	2	עוגת גבינה, בצק פריך
15-20	200-210	2	פיצה*
35-40	180-200	2	קיש לוריין, בצק פריך
35-40	150-160	2	פאי תפוחי עץ, בצק חמץ
45-65	170-180	2	שטרודל תפוחים, בצק פילו

צלייה עם חיישן בשר (בהתאם לדגם)

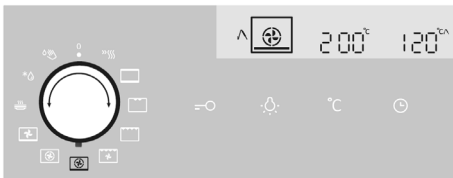
במצב פעולה זה, קבעו את הטמפרטורה הרצויה של ליבת המזון. התנור יפעל עד שליבת המזון תגיע לטמפרטורה שנקבעה. טמפרטורת הליבה נמדדת באמצעות חיישן הטמפרטורה.



1 הסירו את מכסה המתכת (השקע בפינה הקדמית העליונה בדופן הימנית של התנור).



2 הכניסו את תקע חיישן הבשר לשקע ואת מוט הבדיקה למזון (אם הוגדרו פעולות טיימר כלשהן, הן תתבטלנה).



3 סובבו את כפתור בורר מצבי הבישול למצב אוויר חם עם חימום תחתון. סימן החיווי של מצב הבישול, הטמפרטורה המוגדרת מראש, וטמפרטורת חיישן הבשר יופיעו בצג. לחצו על מקש התחלה/עצירה.

☀- במהלך הבישול, עליית טמפרטורת הליבה תופיע בצג (ייתכן וטמפרטורת הליבה הרצויה תותאם בעת הבישול).
כשמושגת טמפרטורת הליבה המוגדרת, תהליך הבישול ייעצר.
ישמע צליל קולי שתוכלו להפסיקו בלחיצה על מקש כלשהו. הצליל הקולי יפסק באופן אוטומטי לאחר כדקה. תצוגת השעון תופיע בצג.

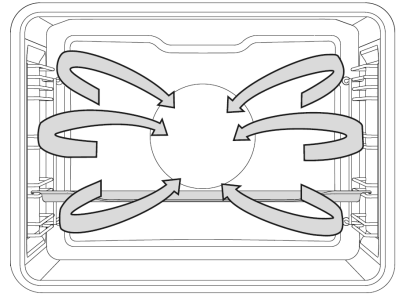
לאחר סיום תהליך הבישול, הרכיבו חזרה את מכסה המתכת של שקע חיישן הבשר.

השתמשו אך רק בחיישן הבשר המיועד לשימוש בתנור שלכם.
בעת הבישול, ודאו שחיישן הבשר לא נוגע בגוף חימום כלשהו.
לאחר סיום תהליך הבישול, חיישן הבשר יהיה חם מאוד. נקטו בכל אמצעי הזהירות כדי למנוע כוויות.





במצב פעולה זה, פועלים גוף החימום העגול והמאוורר. מאוורר המותקן בקיר האחורי של חלל התנור מבטיח זרימת אוויר קבועה מסביב לצלי או המאפה.



2

צליית בשר:

השתמשו בכלים מצופים באמייל, בכלים מזכוכית מחוסמת, חרס, או בסירים או מגשים מברזל יצוק. מגשי נירוסטה אינם מתאימים מכיוון שהם מחזירים בצורה משמעותית את החום.

הוסיפו מספיק נוזלים במהלך תהליך הבישול כדי למנוע מהבשר להיכרך. הפכו את הבשר בעת הצלייה. הצלי יישאר עסיסי אם תכסו אותו.

זמן בישול (דקות)	טמפרטורה (°C)	מפלס גובה (מהתחתית)	משקל (גר')	סוג המזון
בשר				
140-160	170-180	2	1500	צלי טלה, כולל עור
60-80	180-190	2	1200	עוף, שלם
120-150	160-170	2	1700	ברווז
180-200	150-160	2	4000	אווז
180-220	150-170	2	5000	הודו
70-85	180-190	2	1000	חזה עוף
100-120	170-180	2	1500	עוף ממולא

אפיית דברי מאפה

מומלץ חימום מוקדם.

ביסקוויטים ועוגיות ניתן לאפות בתבנית אפייה שטוחה במספר מפלסי גובה בו זמנית (2 ו-3).

שימו לב שזמן האפייה יכול להשתנות בעת אפייה במספר מפלסי גובה בו זמנית. העוגיות בתבנית האפייה העליונה עשויות להיות מוכנות מוקדם יותר מאלו שבתבניות התחתונות. מקמו תמיד את תבניות האפייה על מדף רשת. אם אתם משתמשים בתבנית אפייה המסופקת עם התנור, הוציאו את מדף הרשת. להשחמה אחידה, וודאו שהביסקוויטים באותו העובי.

סוג המזון	מפלס גובה (מהתחתית)	טמפרטורה (°C)	זמן בישול (דקות)
דברי מאפה			
עוגה	2	150-160	45-60
עוגת ספוג	2	150-160	25-35
עוגת פירורים	2	160-170	25-35
עוגת פירות, בצק ספוגי	2	150-160	45-65
עוגת שזיפים	2	150-160	35-60
גלילי בצק ספוגי*	2	160-170	15-25
עוגת פירות, בצק פריך	2	160-170	50-70
חלה (בצק שמרים קלוע)	2	160-170	35-50
שטרודל תפוחים	2	170-180	40-60
לחמניות עם ריבה	2	170-180	30-35
פיצה*	2	190-210	25-45
ביסקוויטים, בצק פריך	2	150-160	15-25
ביסקוויטים, בצק דחוס	2	150-160	15-28
עוגיות, מחמץ	2	170-180	20-35
עוגיות, בצק פילו	2	170-180	20-30
עוגיות, מילוי קרם	2	180-190	25-45
דברי מאפה - קפואים			
שטרודל תפוחים וגבינת קוטג'	2	170-180	50-70
עוגת גבינה	2	160-170	65-85
פיצה	2	170-180	20-30
תפ"א מטוגנים, מוכנים לתנור	2	170-180	20-35
קציצות, אפיות בתנור	2	170-180	20-35
יגורט	2	40	240

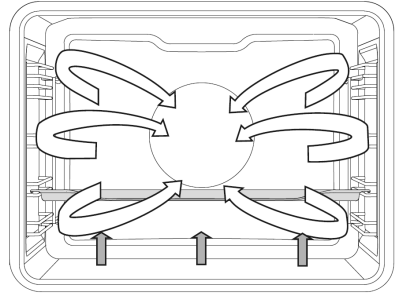
אל תכניסו מגש אפייה עמוק למפלס הגובה הראשון.





חימום תחתון עם מאוורר

מצב פעולה זה מיועד לאפיית חמץ עם תפיחה מועטת ושימור פירות וירקות. השתמשו במפלס הגובה השני מלמטה ובמגש אפייה שטוח על מנת לאפשר לאוויר החם לזרום על פני הצד העליון של המזון.



זמן בישול (דקות)	טמפרטורה (°C)	מפלס גובה (מהתחתית)	סוג המזון
פירות:			
20-30	180	2	תותים
25-40	180	2	פירות מגולענים
25-40	180	2	מחית פירות
ירקות:			
25-40	180	2	מלפפונים חמוצים
25-40	180	2	שעועית / גזר

שימור מזון

הכינו את המזון המיועד לשימור ואת הצנצנות. השתמשו בצנצנות עם טבעת אטימה מגומי וכיסוי זכוכית. אין להשתמש בצנצנות עם מכסים מוברגים או מתכתיים, או בקופסאות שימורים מתכתיים. ודאו שהצנצנות בגודל אחיד, תכולתן זהה, והן אטומות כראוי.

מזגו 1 ליטר מים חמים (בטמפרטורה של כ-70°C) למגש העמוק והניחו במגש 6 צנצנות בנפח של 1 ליטר. הכניסו את המגש למפלס הגובה ה-2 בתנור.

במהלך השימור, פקחו על התקדמות תהליך שימור המזון, ובשלו אותו עד שהנוזל בצנצנות יתחיל לתסוס - כאשר בועות מופיעות בצנצנת הראשונה.

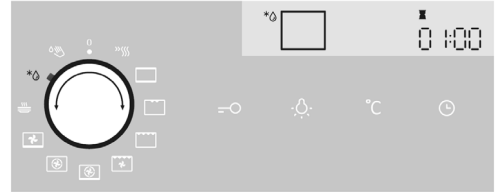
זמן מנוחה בתנור (דקות)	טמפרטורה בהתחלת התסיסה - בעת הופעת בועות	זמן = 170-180°C עד שבועות מופיעות בצננת / עד שהנוזל בצננת מתחיל לתסוס	כמות (ליטר)	סוג המזון
פירות				
25	כבו	40-55	1x6 ל'	תותים
30	כבו	40-55	1x6 ל'	פירות מגולענים
35	כבו	40-55	1x6 ל'	מחית פירות
ירקות				
30	כבו	40-55	1x6 ל'	מלפפונים חמוצים
30	120°C, 60 דקות	40-55	1x6 ל'	שעועית / גזר



הפשרה

במצב זה, האוויר מוזרם מבלי שמופעלים גופי חימום כלשהם. מזון המתאים להפשרה כולל עוגות עם קרם סמיך או קרם על בסיס חמאה, עוגות ומאפים, לחם ולחמניות, ופירות מהקפאה עמוקה.

סובבו את כפתור ברור מצבי הפעולה למצב הפשרה. זמן ההפשרה יופיע בצג. זמן זה ניתן לכוון. לחצו על לחצן ההתחלה/עצירה.



ברוב המקרים, מומלץ להוציא את המזון מהאריזה (אל תשכחו להסיר תפסי מתכת או מהדקים).
במחצית זמן ההפשרה, עליכם להפוך את פריטי המזון, לבחוש או להפריד אם הם קפאו יחד.

נתקו את התנור מרשת החשמל והמתינו עד שהתנור יתקרר.
אל תאפשרו לילדים לנקות את התנור או לבצע פעולות תחזוקה
ללא השגחה ראויה.



גימור אלומיניום

נקו את גימור האלומיניום עם תכשירי ניקוי נוזליים שאינם שוחקים ומיועדים
למשטחים כאלה. טפטפו תכשיר ניקוי על מטלית לחה ונקו את המשטח. לאחר מכן,
שטפו את המשטח במים. אל תמרחו את תכשיר הניקוי ישירות על גימור
האלומיניום.

אל תשתמשו בתכשירי ניקוי שוחקים או בספוגים.
הערה: מנעו מגע של המשטחים עם תרסיסי ניקוי לתנורים העלולים לגרום נזק
בלתי הפיך לגימור ולמראה המשטחים.

חזית תנור מנירוסטה

(בהתאם לדגם)

נקו משטח זה אך ורק באמצעות תכשיר ניקוי עדין (מי סבון) וספוג רך שלא ישרטו
את הגימור. אל תשתמשו בתכשירי ניקוי שוחקים או בתכשירים המכילים ממסים
העלולים לגרום נזק בלתי הפיך לגימור חזית התנור.

משטחים מצופים לכה וחלקי פלסטיק

(בהתאם לדגם)

אל תנקו את הכפתורים והלחצנים, ידית הדלת, מדבקות, ולוחית הנתונים עם
חומרי ניקוי חריפים או בתכשירי ניקוי שוחקים, חומרי ניקוי על בסיס אלכוהול, או
אלכוהול. הסירו מייד כתמים כלשהם בעזרת מטלית שאינה שוחקת רכה ומעט מים,
כדי למנוע נזק למשטחים.
תוכלו גם להשתמש בתכשירים וחומרי ניקוי ייעודיים המיועדים למשטחים אלו. פעלו
בהתאם להנחיות היצרנים שעל גבי האריזות.

☀️ מנעו מגע של משטחים המצופים באלומיניום עם תרסיסי ניקוי לתנורים
העלולים לגרום נזק בלתי הפיך לגימור ולמראה המשטחים.

ניקוי רגיל של התנור

תוכלו להשתמש בתהליך הניקוי הרגיל כדי לנקות לכלוך עיקש בתנור (באמצעות תכשירי ניקוי או תרסיס לניקוי תנורים). לאחר תהליך ניקוי כזה, עליכם לשטוף ביסודיות את שאריות תכשירי הניקוי.

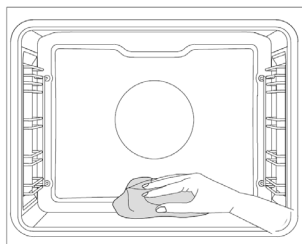
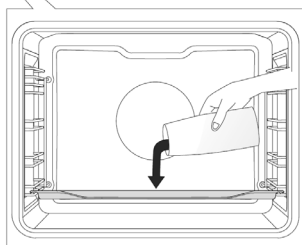
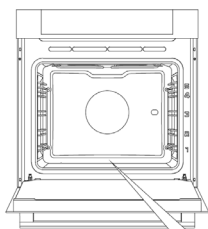
נקו את התנור ואת האביזרים לאחר כל שימוש כדי למנוע מהלכלוך להישרף לתוך פני השטח. הדרך הקלה ביותר להסרת שומן היא באמצעות תמיסת מים חמים ונוזל ניקוי מתאים, כאשר התנור עדיין חם.

לניקוי לכלוך עיקש וזיהומים, השתמשו בתכשירי ניקוי רגילים לתנורים. שטפו את התנור ביסודיות עם מים נקיים כדי להסיר את כל שאריות תכשירי הניקוי. לעולם אל תשתמשו בתכשירי ניקוי שוחקים, חומרי ניקוי חריפים, ספוגי קרצוף מחוספסים, מסירי כתמים וחלודה וכו'.

נקו את האביזרים (תבניות אפייה ומגשים, מדפי רשת וכו') עם תמיסת מים חמים ונוזל ניקוי מתאים.

התנור, החלל הפנימי של התנור ומגשי האפייה מצופים בציפויי אמייל מיוחד לפני שטח חלקים ועמידים. ציפוי מיוחד זה הופך את פעולות הניקוי בטמפרטורת החדר לקלות יותר.

שימוש בפעולת הניקוי הלח Aqua Clean כדי לנקות את התנור



1 סובבו את כפתור בורר מצבי הבישול למצב ניקוי לח Aqua Clean. סימן חיווי יופיע בצג יחד עם הטמפרטורה המוגדרת מראש וזמן פעולה של 30 דקות.

2 מזגו 0.6 ל" מים לתוך מגש זכוכית והניחו אותו במפלס הגובה התחתון.

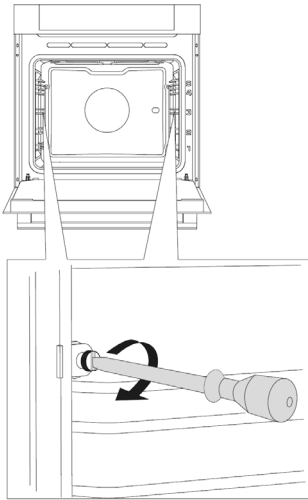
3 לאחר 30 דקות, שאריות מזון שעל קירות האמייל של התנור יתרככו, ותוכלו להסירן בקלות עם מטלית לחה.

השתמשו בפעולת הניקוי הלח Aqua Clean כאשר התנור התקרר לחלוטין.

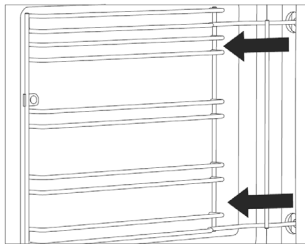


הסרה וניקוי של מובילי המסילות

השתמשו אך ורק בתכשירי ניקוי רגילים כדי לנקות את מובילי המסילות.



1 שחררו את הברגים.



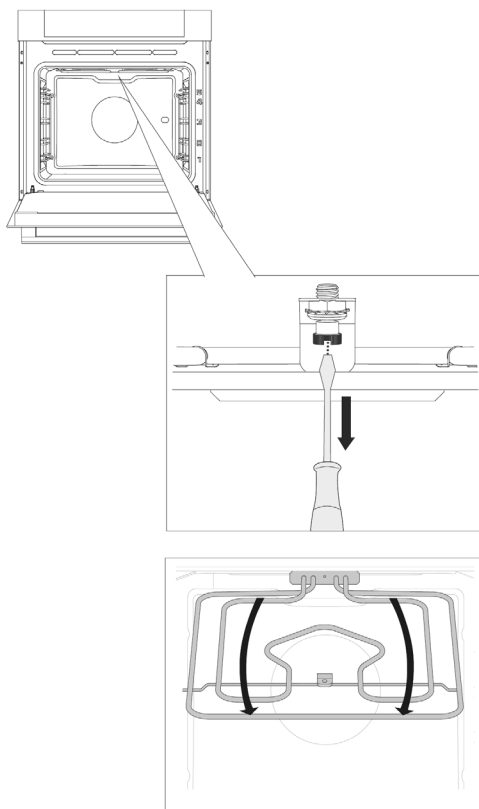
.....
2 הוציאו את המובילים מתוך החורים בקיר האחורי.

לאחר הניקוי, החזירו את המסילות למקומן והשתמשו במברג כדי להדק את הברגים.



ניקוי תקרת החלל הפנימי של התנור

גוף חימום הגריל העליון מתקפל כדי לאפשר ניקוי קל יותר של תקרת חלל התנור. לפני ניקוי התנור, הסירו את המגשים, מדפי הרשת, ומובילי המסילות.



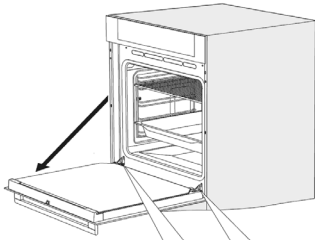
1 להסרת גוף החימום, שחררו את הברגים הממוקמים בחזית תקרת החלל הפנימי של התנור.

☀️- לעולם אל תפעילו את התנור כשגוף החימום מקופל/מונמך.

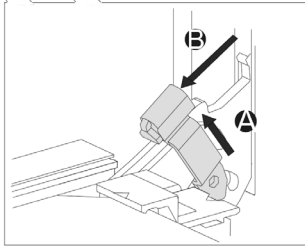
נתקו את התנור מרשת החשמל.
עליכם לאפשר לגוף החימום להתקרר; אחרת, קיימת סכנת כוויות.



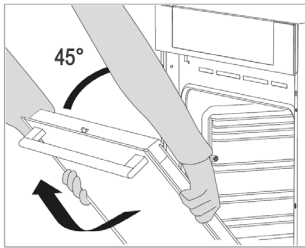
הסרה והרכבת דלת התנור



1 פתחו את הדלת במלואה (ככל שניתן).



2 הרימו מעט את מחזיקי הצירים ומשכו את הדלת כלפיכם.



3 סגרו את הדלת באיטיות לזווית של 45° (ביחס למצב דלת סגורה לחלוטין), הרימו אותה מעט, ומשכו אותה החוצה.

💡 להרכבת הדלת, פעלו בסדר פעולות הפוך. אם הדלת לא נפתחת או נסגרת כראוי, וודאו שהחריצים בצירים מיושרים למשענות הצירים.

בעת הרכבת הדלת, וודאו תמיד שסוגרי הצירים ממוקמים כראוי במשענות הצירים כדי למנוע סגירה פתאומית של הציר הראשי המחובר לקפיץ הראשי החזק. אם הקפיץ המרכזי מתחבר, קיימת סכנת פציעה.



סגירת דלת רכה (בדגמים מסוימים בלבד).

דלת התנור מצוידת במערכת הבולמת סגירה חזקה של הדלת, והיא מתחילה בזווית של 75° .

סגירת דלת רכה (בדגמים מסוימים בלבד).

דלת התנור מצוידת במערכת הבולמת סגירה חזקה של הדלת, והיא מתחילה בזווית של 75° . המערכת מאפשרת סגירה פשוטה, שקטה, וחלקה של הדלת. דחיפה עדינה (לזווית של 15° מעלות ביחס למיקום הדלת הסגורה) מספיקה לדלת להיסגר באופן אוטומטי, וברכות.

אם מופעל כוח חזק מדי כדי לסגור את הדלת, השפעת המערכת תפחת, או מטעמי בטיחות היא תיעקף.



נועל דלת (בדגמים מסוימים בלבד).

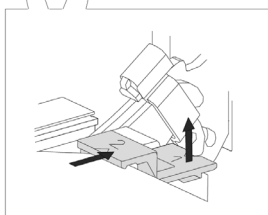
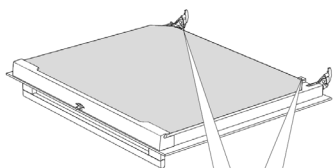
פתחו את נועל הדלת בדחיפה קלה ימינה עם הבוהן, ובזמן שמשכו את הדלת כלפי חוץ.

כשדלת התנור סגורה, נועל הדלת חוזר באופן אוטומטי למצב ההתחלתי.

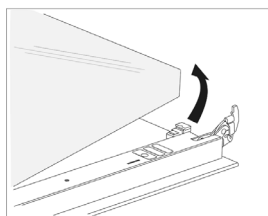


הסרה והרכבת לוח הזכוכית של דלת התנור

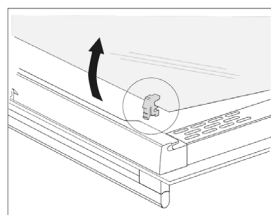
תוכלו לנקות את החלק הפנימי של שמש הזכוכית בדלת התנור. אולם, עליכם תחילה להסירה. הסירו את דלת התנור (עיינו בפרק "הסרה והרכבת דלת התנור").



1 הרימו מעט את התומכים בצד השמאלי והימני של הדלת (סימון 1 על התומכים) ומשכו אותם משמש הזכוכית (סימון 2 על התומכים).



2 אחזו בקצה התחתון של שמש הזכוכית של הדלת; הרימו אותה באיטיות עד שהיא תשתחרר מהתומכים, והסירו אותה.



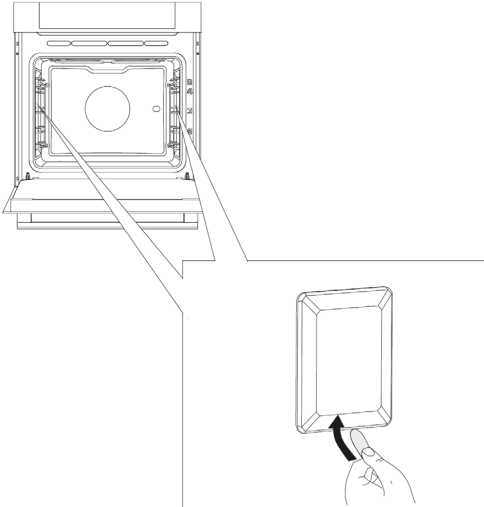
3 להסרת שמש הזכוכית השלישית (בדגמים מסוימים בלבד), הרימו והוציאו אותה. הסירו גם את אטם הגומי שעל שמש הזכוכית.

להרכבת שמש הזכוכית, פעלו בסדר פעולות הפוך. הסימונים (חצי מעגל) על הדלת ושמש הזכוכית חייבים להיות חופפים.

החלפת נורת התאורה

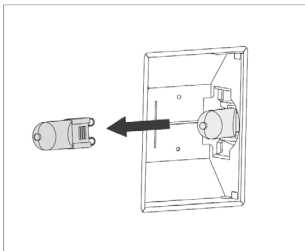
הנורה מתכלה ולכן אינה מכוסה במסגרת האחוריות. לפני החלפת הנורה, הוציאו את המגשים, מדפי הרשת, ומובילי המסילות.

(נורת הלוגן: G9, 230 V, 25 W)




1 השתמשו במברג שטוח כדי לשחרר את כיסוי התאורה והסירו אותו.

הערה: היזהרו לא לגרום נזק לציפוי האמייל.



2 הסירו את הנורה והחליפו אותה בנורה זהה.

השתמשו בכפפות מגן או במטלית כדי למנוע כוויות. 

טבלת איתור תקלות

הגורם	תקלה/בעיה
נתקו התנור מרשת החשמל למשך מספר דקות (הורידו את הנתיך שבלוח החשמל הדירתי); לאחר מכן, חבר מחדש את התנור והפעילו אותו.	המקשים לא מגיבים; התצוגה קפואה.
פנו למוקד השרות (עיינו ברשימה שבסוף החוברת).	הנתיך הראשי בלוח החשמל הדירתי יורד לעתים קרובות.
תהליך החלפת נורת התאורה מתואר בפרק "ניקוי ותחזוקה".	תאורת התנור לא עובדת.
האם בחרתם את מצב הפעולה ואת הטמפרטורה הנכונים? האם דלת התנור סגורה?	המאפה לא אפוי כראוי.
קיימת תקלה בפעולת הבקרה האלקטרונית. נתקו את התנור מרשת החשמל למשך מספר דקות. לאחר מכן, חברו אותו שוב לרשת החשמל וכוונו את השעון. אם קוד השגיאה עדיין מופיע, פנו למוקד השרות (עיינו ברשימה שבכריכה האחורית של החוברת).	קוד שגיאה מופיע בצג (E3, E2, E1 וכו').

אם הבעיות נמשכות למרות ביצוע הבדיקות המתוארות לעיל, פנו למוקד השרות (עיינו ברשימה שבכריכה האחורית של החוברת). היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לבעיות או תקלות הנגרמות כתוצאה מהתקנה שגויה או טיפול שנעשה על יד אדם לא מורשה.

לפני התיקון, נתקו את התנור מרשת החשמל (באמצעות הורדת הנתיך בלוח החשמל הדירתי או הוצאת תקע חשמל מהשקע בקיר).



חומרי האריזה עשויים מחומרים ידידותיים לסביבה שניתן למחזר. לכן, סלקו אותם לנקודת הפינוי בהתאם לתקנות המשרד להגנת הסביבה. לשם כך, חומרי האריזה מסומנים בהתאם.



הסימן שעל המוצר או על אריזתו, מציין כי אין להתייחס להם כפסולת ביתית רגילה. את המוצר הישן יש לפנות למרכז איסוף מורשה למכשירי חשמל ואלקטרוניקה ישנים.

השלכה נכונה של המוצר תסייע למנוע השפעות שליליות על הסביבה ועל בריאותם של אנשים העלולות להתרחש במקרה של סילוק שגוי של המוצר. לקבלת מידע מפורט לגבי הפירוק והעיבוד של המוצר, אנא צרו קשר עם הרשות המקומית במקום מגוריכם או הגורם הרלוונטי האחראי על ניהול פסולת, שירות לפינוי מוצרי חשמל ואלקטרוניקה, או החנות שבה רכשתם את המוצר.

אנו שומרים לעצמנו את הזכות לביצוע שינויים ותיקון שגיאות בהוראות השימוש.

בדיקות תקינה

בדיקות התאמה לתקינה נבדקות בהתאם לתקן האירופאי EN 60350-1.

בישול רגיל

מנה	ציוד	מפלס גובה מהתחתית	מצב בישול	טמפרטורה (°C)	זמן בישול (דקות)
ביסקוויטים - מפלס בודד*	תבנית שטוחה מצופה באמייל	3		140-150	25-30
עוגיות - שני מפלסים*	תבנית שטוחה מצופה באמייל	3 ו- 2		140-150	25-30
עוגיות - שלושה מפלסים*	תבנית שטוחה מצופה באמייל	4, 3, 2		140-150	25-30
קאפקייקס - מפלס בודד*	תבנית שטוחה מצופה באמייל	3		140-150	30-40
קאפקייקס - שני מפלסים*	תבנית שטוחה מצופה באמייל	3 ו- 2		140-150	30-40
קאפקייקס - שלושה מפלסים*	תבנית שטוחה מצופה באמייל	4, 3, 2		140-150	30-40
עוגות	תבנית מתכת עגולה/מדף רשת (רשת תמיכה)	2		160-170	20-25
פאי תפוחים	תבנית מתכת עגולה/מדף רשת (רשת תמיכה)	2		180	45

*חימום מוקדם במשך כ- 10 דקות.

גריל

זמן בישול (דקות)	טמפרטורה (°C)	מצב בישול	מפלס גובה מהתחתית	ציוד	מנה
1:10-1:20	240		4	מדף רשת/רשת	טוסט*
20-25	240		4	מדף רשת/רשת + מגש אפייה לאיסוף טפטופים	בשר טחון *שמן

*חימום מוקדם במשך כ- 10 דקות.

לקוח נכבד!

תודה שרכשת אחד ממגוון מוצרי גורנייה, אנו בטוחים כי תהנה מאיכות המוצר והשימוש בו.

נשמח לסייע בכל עצה ומידע במסגרת שעות פעילות שירות הלקוחות והמעבדה. לביורור כתובות ושעות פעילות של מעבדות שירות ניתן לפנות בטלפון: *6683

תחנות השירות:

מרכז – ח.י. שירות ולוגיסטיקה, רחוב הפרדס 1, בית גמליאל - *6683

חיפה והצפון – שירות מזור, רח' המסור 35, טבריה

ירושלים – שירות אלרם, רח' הסדנא 7, תלפיות

באר שבע – ח.י. שירות ולוגיסטיקה, *6683

אילת – שירות אקספרס, א. התעשייה החדש

אלקטרוידן סחר בע"מ מקבוצת ח.י.
התע"ש 14 כפר סבא
טל': *6683

