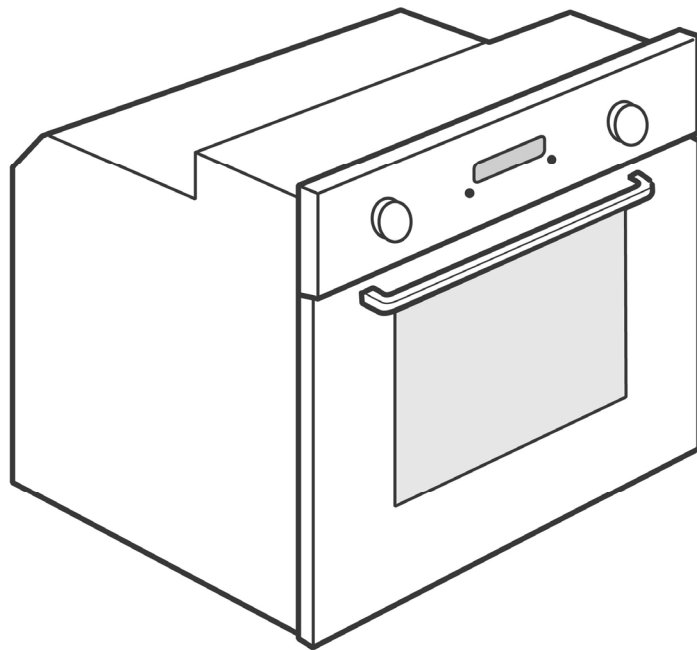





הוראות הפעלה לתנור מובנה

AKZM 655



## בטיחותכם ובטיחות הסובבים אתכם היא מעל הכול

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

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

**אזהרה:** 

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

**זהירות:** 

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

## השלכת מכשירי חשמל ביתיים

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

**שמרו על החוברת לכל צורך בעיון עתידי.**

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

## ההכנות להתקנה בתוך יחידת המטבח

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

## חיבורי החשמל

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

## המלצות כלליות

### לפני השימוש

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

### במהלך השימוש


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

## שמירה על איכות הסביבה

### סילוק חומרי האריזה

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

### השלכת מכשירי חשמלי ואלקטרוניקה ישנים

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

### חסכון באנרגיה

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

## הצהרת תאימות CE

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

## מדריך לפתרון בעיות

### התנור אינו פועל:

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

### התכנת האלקטרוני אינו פועל:

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

## שירות לאחר המכירה

### לפני קריאה לשירות לאחר המכירה:

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

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

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

SERVICE 0000 000 00000



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

## ניקוי

### ⚠ אזהרה:

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

### המשטחים החיצוניים של התנור

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

### המשטחים הפנימיים של התנור

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

### אביזרים:

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

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

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

## ⚠ אזהרה:

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

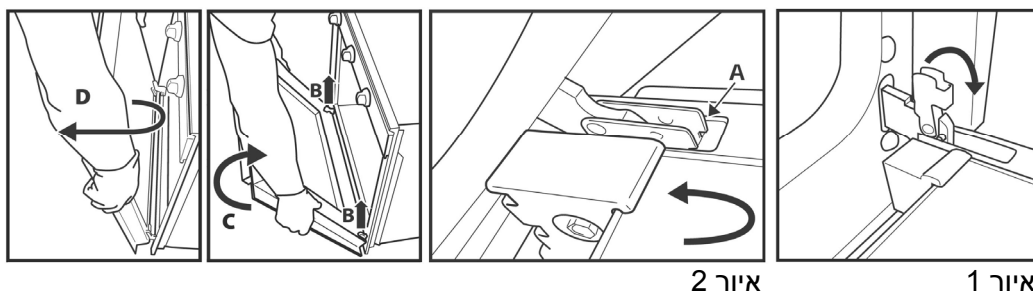
## הסרת הדלת:

### להסרת הדלת:

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

### להרכבת הדלת חזרה:

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

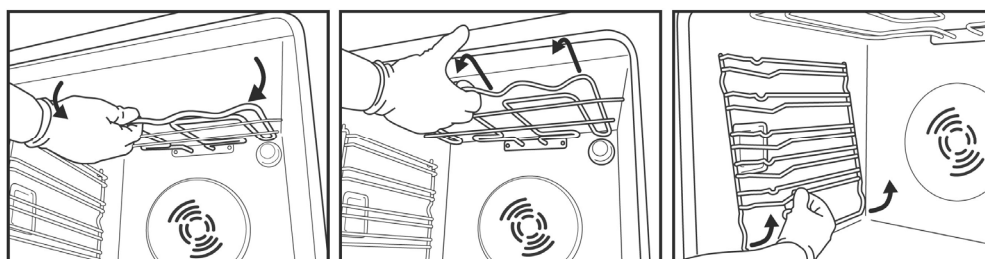


איור 2

איור 1

## הנמכת גוף החימום (בדגמים מסוימים בלבד)

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



איור 5

איור 4

איור 3

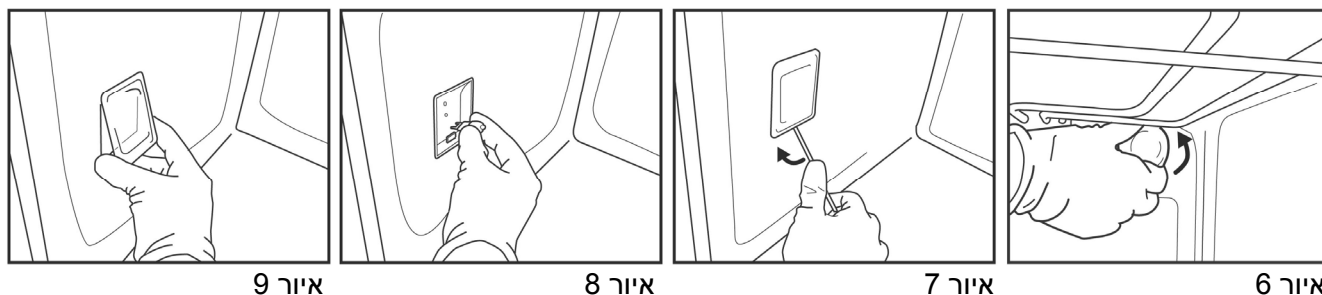
## החלפת נורת התאורה

### החלפת נורת התאורה האחורית (אם קיימת):

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

### החלפת נורת התאורה בדופן התנור (אם קיימת):

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



איור 9

איור 8

איור 7

איור 6

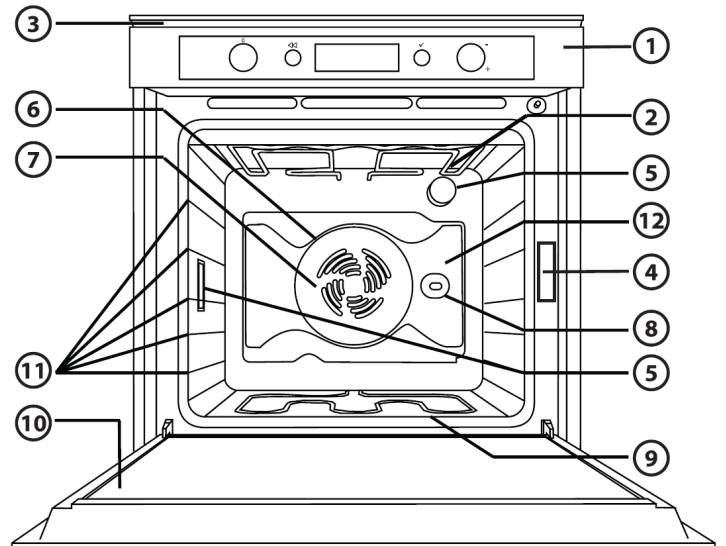
### הערות:

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

### חשוב:

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

## למידע לגבי חיבורי החשמל, עיינו בפרק 'התקנה'

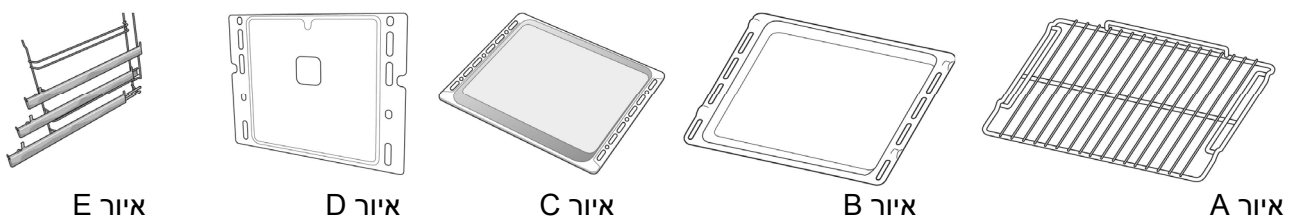


1. לוח הבקרה
2. גוף חימום עליון/גריל
3. מאורר לקירור (אינו נראה)
4. תווית נתונים (אל תסירו אותה)
5. תאורה פנימית
6. גוף חימום עגול (אינו נראה)
7. מאורר
8. שיפוד מסתובב (אם קיים)
9. גוף חימום תחתון (מוסתר)
10. דלת התנור
11. מפלסי גובה המדפים (מספור מפלסי הגובה מוטבע בחזית החלל הפנימי של התנור)
12. קיר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

### הערות:

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

## האביזרים המסופקים (בדגמי תנורים מסוימים)



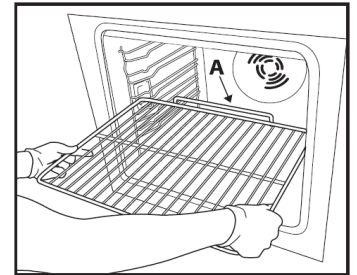
- A. מדף רשת:** ניתן להשתמש במדף הרשת כדי לצלות מזון באמצעות הגריל או כדי לתמוך בסירים, בתבניות לעוגות או כלי בישול אחרים העמידים בחום.
- B. מדף לקליטת טפטופים:** המיועד להצבה מתחת למדף הרשת כדי לקלוט נוזלים ושומנים המטפטפים ממזון המונח על מדף הרשת, או ניתן להשתמש בה כמגש לבישול בשר, דגים, ירקות פוקצ'ה וכו'.
- C. מגש אפייה:** המיועד לאפיית לחם ומוצרי מאפה כמו גם לצליית בשר, דגים, דגים עטופים בנייר כסף וכו'.
- D. לוחות קטליטיים:** לניקוי קל יותר ויסודי של דפנות החלל הפנימי של התנור.
- E. מסילות החלקה:** להכנסה והוצאה קלה יותר של האביזרים.

## אביזרים שאינם מסופקים

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

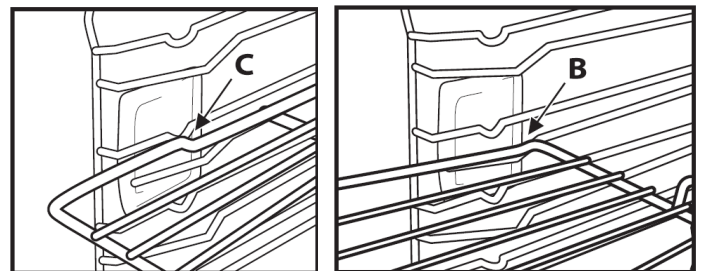
## הכנסת מדפי הרשת ושאר האביזרים לתוך התנור

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



איור 1

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



איור 3

איור 2

3. העבירו את המדף מעבר למגרעת הנעילה "C" (איור 3).
4. להסרת המדף, פעלו בסדר פעולות הפוך.

שאר האביזרים כמו למשל, מגש איסוף הטפטופים, מוכנסים בדרך זהה. הבליטה במשטח השטוח מאפשרת לאביזרים להינעל במקומם.

## תיאור לוח הבקרה

### תכנת אלקטרוני



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

## רשימת מצבי הפעולה

סובבו את כפתור "בורר מצבי הפעולה" למצב הפעולה הרצוי והתנור יתחיל לפעול: בצג תופיע הפעולה או תפריט המשנה המקושר לפעולה. תפריטי המשנה זמינים וניתנים לבחירה באמצעות סיבוב הכפתור למצבי הפעולות; גריל GRILL, פעולות מיוחדות SPECIAL, הגדרות SETTINGS, מתכונים RECIPES, וקיצורי דרך SHORTCUTS.



- A. חיווי הפעולה המודגשת
- B. את הפעולה המודגשת תוכלו לבחור באמצעות לחיצה על לחצן
- C. תיאור הפעולה המודגשת
- D. שאר הפעולות הזמינות הניתנות לבחירה.



## תיאור הפעולות



כדי לנוע בין האזורים השונים, סובבו את כפתור הכיוונים: החץ ינוע לערכים המתכוננים המתוארים לעיל. לחצו על לחצן  כדי לבחור את הערך, וסובבו את כפתור הכיוונים כדי לשנות אותו. אשרו בלחיצה על לחצן .

## השימוש בתנור בפעם הראשונה - הגדרת השפה וכיוון השעון

כדי לאפשר שימוש נכון בתנור, לאחר הפעלת התנור בפעם הראשונה, עליכם לבחור את השפה הרצויה ולכוון את השעון.

1. סובבו את כפתור הכיוונים למצב כלשהו: הצג תופיע רשימת 3 השפות הראשונות הזמינות.
2. סובבו את כפתור הכיוונים כדי לעבור ברשימה.
3. כאשר מודגשת השפה הרצויה, לחצו על לחצן  כדי לבחור בה. לאחר בחירת השפה, 12:00 יהבהב בצג.
4. סובבו את כפתור הכיוונים וכוונו את השעה.
5. לחצו על לחצן  לאישור.

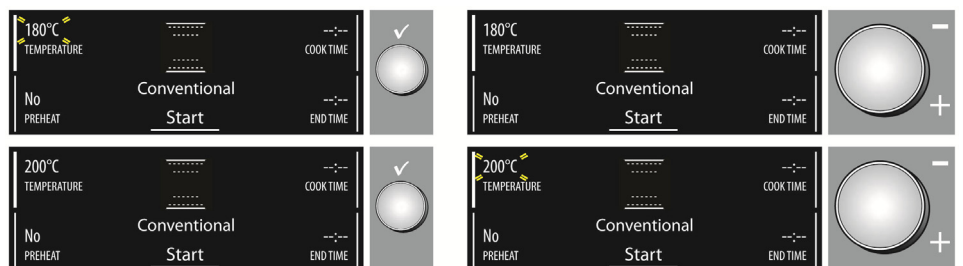
## בחירת פעולות הבישול



1. אם התנור כבוי, סובבו את כפתור "בורר מצבי הפעולה" ובצג יופיעו מצבי פעולות הבישול או תפריטי המשנה המשייכים. **הערה: לרשימה ותיאור הפעולות, עיינו בטבלאות שבעמודים 13 ו-14.**
2. בתוך תפריטי המשנה, סובבו את כפתור הכיוונים כדי לבחור את הפעולה הרצויה שתודגש בלבן במרכז הצג. לחצו על לחצן  לאישור הבחירה.
3. הגדרות הבישול מופיעות בצג. עם ערכי ברירת המחדל המוגדרים מראש הם הערכים הרצויים, סובבו את כפתור הכיוונים כדי למקם את החץ להתחלה "Start" ולאחר מכן לחצו על לחצן ; בכל מקרה אחר, פעלו כמפורט לעיל כדי לשנות אותם.

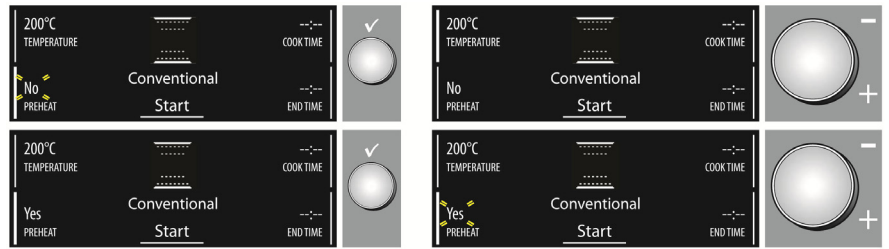
## הגדרת הטמפרטורה/הספק הגריל

לשינוי הטמפרטורה והספק הגריל, פעלו כדלקמן:



1. כדי לשנות את הגדרות הטמפרטורה והספק הגריל, פעלו כדלקמן: בדקו שהחץ ממוקם ליד ערך הטמפרטורה (אזור 3); לחצו על לחצן  כדי לבחור את הערך שיש לשנות; ערכי הטמפרטורה יהבהבו.
2. סובבו את כפתור הכיוונים, הגדירו את הערך הרצוי ולחצו על לחצן  לאישור.
3. סובבו את כפתור הכיוונים כדי למקם את החץ להתחלה "Start" ולאחר מכן לחצו על לחצן .
4. הצג יציין את מפלס הגובה שיש למקם בו את המזון. פעלו לפי ההנחיות ולחצו על לחצן  כדי להתחיל את פעולת הבישול. הטמפרטורה המוגדרת ניתנת אף היא לשינוי בעת הבישול. לשינוי הטמפרטורה, פעלו באותה הדרך.
5. בסיום הבישול, הודעת סיום הבישול תופיע בצג. בנקודה זו תוכלו לכבות את התנור באמצעות סיבוב כפתור "בורר מצבי הפעולה" ל-"0", או תוכלו להאריך את הבישול באמצעות סיבוב כפתור הכיוונים בכיוון השעון. בעת הכיבוי, יופיע בצג פס חיווי ההתקררות המחווה את הטמפרטורה שבחלל הפנימי של התנור.

## חימום מוקדם של התנור



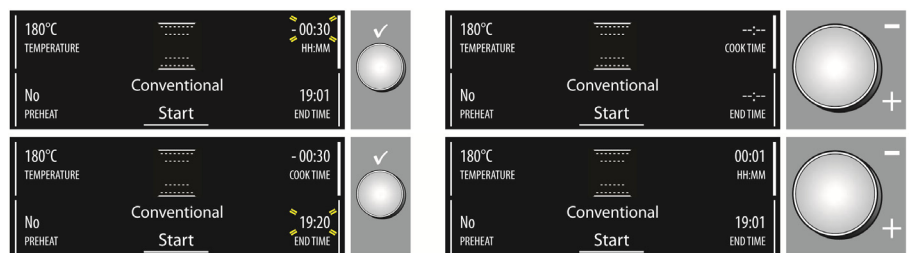
- אם תרצו לבצע חימום מוקדם של התנור לפני הכנסת המזון לתוכו, שנו את הגדרות ברירת המחדל כדלקמן:
1. סובבו את כפתור הכיוונים ומקמו את החץ לפעולת חימום מוקדם "preheating".
  2. לחצו על לחצן  לבחירת ההגדרה: לא "No" יבהב בצג.
  3. שנו את ההגדרה באמצעות סיבוב כפתור הכיוונים: כן "Yes" יופיע בצג.
  4. לאישור בחירתכם, לחצו על לחצן .

## חימום מוקדם מהיר



- אם תרצו לבצע חימום מוקדם מהיר של התנור לפני הכנסת המזון לתוכו, שנו את הגדרות ברירת המחדל כדלקמן:
1. סובבו את כפתור הכיוונים ומקמו את החץ לפעולת חימום מוקדם מהיר "fast preheating".
  2. לחצו על לחצן  לאישור: ההגדרות יופיעו בצג.
  3. שנו את ההגדרה באמצעות סיבוב כפתור הכיוונים: כן "Yes" יופיע בצג.
  4. אם הטמפרטורה המוצעת היא הרצויה, סובבו את כפתור הכיוונים ומקמו את החץ להתחלה "Start" ולאחר מכן לחצן לחצו על לחצן . לשינוי ערכי הטמפרטורה, פעלו כמתואר בסעיף הקודם. צליל אקוסטי יישמע בעת שמושגת הטמפרטורה הרצויה. בסיום החימום המוקדם התנור יבחר אוטומטית במצב חימום רגיל בהולכת חום . מרגע זה תוכלו להכניס את המזון לתוך התנור.
  5. אם תרצו, תוכלו להגדיר מצב פעולת בישול שונה באמצעות סיבוב כפתור "בורר מצבי הפעולה" ובחירת פעולת הבישול הרצויה.

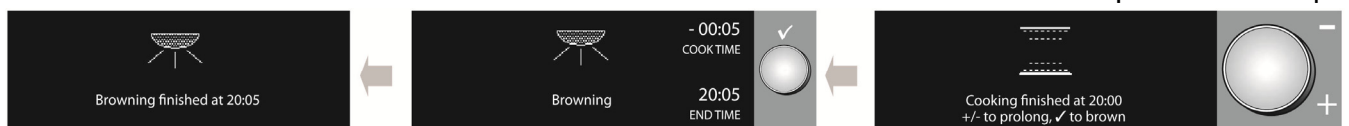
## הגדרת זמן הבישול



- תוכלו להשתמש בפעולה זו כדי להגדיר את זמן הבישול הרצוי, מ-1 דקה ועד הזמן המרבי המותר במצב הפעולה שבחרתם, שלאחריה התנור ייכבה אוטומטית.
1. סובבו את כפתור הכיוונים ומקמו את החץ בזמן הבישול "COOK TIME".
  2. לחצו על לחצן  לאישור הבחירה; "00:00" יבהב בצג.
  3. סובבו את כפתור הכיוונים כדי להגדיר את זמן הבישול הרצוי.
  4. אשרו את הערך המוגדר בלחיצה על לחצן .

## השחמה

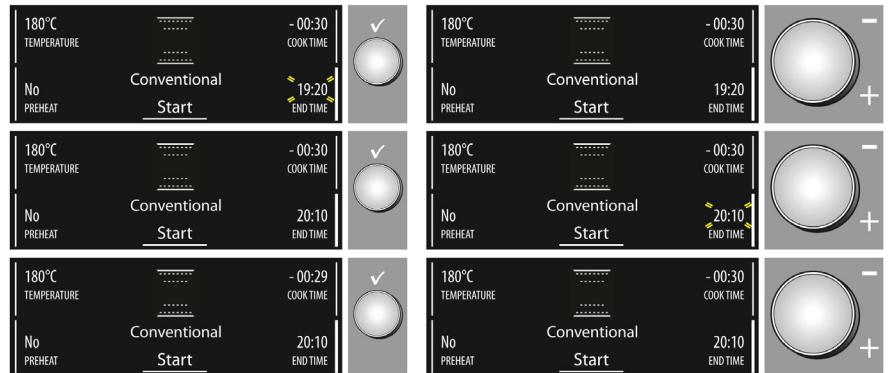
בסיום פעולת הבישול, במצבי פעולה מסוימים, הצג מציין שניתן לבחור בפעולת השחמת מעטפת המזון. ניתן להשתמש בפעולה זו רק בעת שמוגדר זמן הבישול.



בסיום זמן הבישול, הודעת +/- להארכה, ✓ להשחמה "+/- to prolong, ✓ to brown" תופיע בצג. לחצו על לחצן  והתנור יתחיל לבצע תהליך השחמה במשך כ-5 דקות. פעולה זו ניתנת לבחירה רק פעם אחת מיד לאחר סיום הבישול.

## הגדרת זמן סיום הבישול / השהיית התחלת הבישול

ניתן להגדיר את זמן סיום הבישול, באמצעות השהיית התחלת הבישול עד פרק זמן של 23 שעות ו-59 דקות. פעולה זו ניתנת לביצוע אך ורק לאחר הגדרת זמן הבישול. הגדרה זו ניתנת לבחירה רק כשלא נדרש חימום מוקדם של פעולת הבישול שבחרתם.



לאחר הגדרת זמן הבישול, זמן סיום הבישול יופיע בצג (לדוגמא, 19:20). להשהיית זמן סיום הבישול, ובשל כך גם את זמן התחלת הבישול, בצעו את הפעולות הבאות:

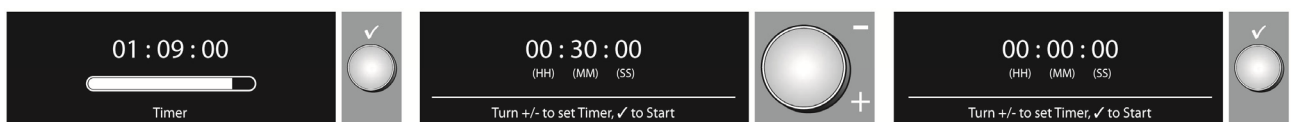
1. סובבו את כפתור הכיוונים והגדירו את זמן סיום הבישול הרצוי.
  2. לחצו על לחצן  כדי לבחור את ההגדרה; זמן סיום הבישול יבהב בצג.
  3. סובבו את כפתור הכיוונים והגדירו את זמן סיום הבישול הרצוי.
  4. אשרו את הערך המוגדר בלחיצה על לחצן .
  5. סובבו את כפתור הכיוונים ומקמו את החץ ליד התחלה "Start". לאחר מכן לחצו על לחצן .
  6. הצג יציין לכם את מפלס הגובה בו יש למקם את המזון. פעלו בהתאם להנחיות ולחצו על לחצן  להתחלת תוכנית הבישול. התנור ישהה אוטומטית את התחלת הבישול כדי לסיימו בשעה המוגדרת (לדוגמא, במקרה של מזון שנדרשות לו 20 דקות בישול, וזמן סיום הבישול המוגדר הוא 20:10, התנור יתחיל לבשל אותו בשעה 19:50).
- הערה:** בפרק הזמן שלפני התחלת הבישול, תוכלו להפעיל את התנור לפני סיום זמן ההשהיה באמצעות סיבוב כפתור הכיוונים ומיקום החץ ליד התחלה "Start". לאחר מכן לחצו על לחצן .
- בכל עת תוכלו לשנות את הערכים המוגדרים (טמפרטורה, דרגת הספק הגריל, זמן הבישול) כמפורט בסעיפים הקודמים.

## תצוגת החום השיורי בתוך התנור



בסיום פעולת הבישול, או בעת כיבוי התנור, אם הטמפרטורה בחלל הפנימי של התנור גבוהה מ-50°C, הטמפרטורה הנוכחית תופיע בצג, ופס חיווי יחווה את התקדמות ההתקררות התנור. כשהטמפרטורה בחלל הפנימי של התנור יורדת מתחת ל-50°C, תחזור להופיע בצג תצוגת השעון.

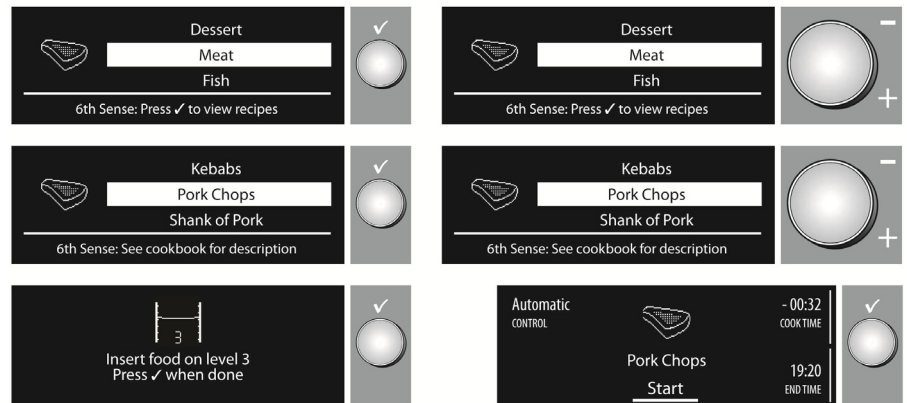
## טיימר תזכורת



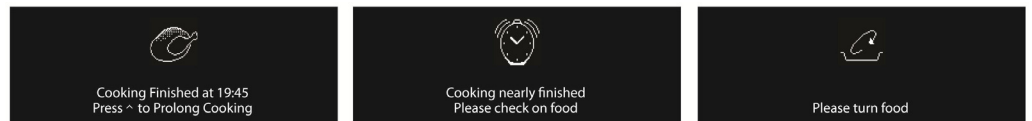
- פעולה זו זמינה רק בעת שהתנור כבוי והיא מיועדת לשימוש כטיימר תזכורת לפעולות המטבח כמו למשל, בישול פסטה או ביצים קשות. זמן התזכורת המרבי הניתן להגדרה הוא 1 שעה ו-30 דקות.
1. כשהתנור כבוי, לחצו על לחצן ; "00:00:00" יופיע בצג.
  2. סובבו את כפתור הכיוונים ובחרו את זמן התזכורת הרצוי.
  3. לחצו על לחצן  כדי להתחיל את הספירה לאחור של זמן התזכורת. בסיום זמן התזכורת המוגדר, "00:00:00" יופיע בצג ויישמע צליל תזכורת אקוסטי. בנקודה זו תוכלו להאריך את זמן התזכורת כמתואר לעיל, או תוכלו להפסק את טיימר התזכורת בלחיצה על לחצן  (תצוגת השעון תחזור להופיע בצג).

## מתכונים

הודות לטכנולוגיית החוש ה-6 "Sixth sense", התנור מציע 30 מתכונים מוגדרים מראש עם טמפרטורת הבישול האידיאלית. פשוט הכינו את מרכיבי המתכונים, עיינו בשיטת ההכנה, ולאחר מכן המשיכו כמפורט להלן:



1. סובבו את כפתור בורר מצבי הפעולה ובחרו במצב מתכונים "RECIPES".
2. בחרו את סוג המזון מתוך הרשימה בצג.
3. אשרו את הבחירה בלחיצה על לחצן ✓.
4. בחרו את המתכון הרצוי בסיבוב כפתור הכיוונים.
5. אשרו את הבחירה בלחיצה על לחצן ✓; בצג יופיע זמן הבישול המשוער.
6. הכניסו את המתכון לתוך התנור, סובבו את כפתור הכיוונים כדי למקם את החץ להתחלה "Start", ולחצו על לחצן ✓.
7. הצג יציין את מפלס הגובה שבו יש למקם את המזון. פעלו בהתאם להנחיות ולחצו על לחצן ✓ כדי להתחיל את הבישול. להשהיית התחלת הבישול, עיינו בסעיף הרלוונטי.



**הערה:** במתכונים מסוימים יש להפוך או לבחוש את המזון במחצית זמן הבישול. התנור ישמיע צליל תזכורת אקוסטי ובצג תופיע הודעה המציינת את הפעולה הנדרשת. זמן הבישול ההתחלתי מיועד למידע בלבד והוא עשוי להתארך אוטומטית תוך כדי הבישול. זמן קצר לפני סיום הבישול, התנור יציע לכם לבדוק האם המזון התבשל לשביעות רצונכם המלאה. במידה ולא, תוכלו להאריך ידנית את זמן הבישול באמצעות סיבוב כפתור הכיוונים.











## הגדרות

1. כדי לשנות מספר הגדרות תצוגה, סובבו את כפתור הכיוונים ובחרו בהגדרות "SETTINGS" מתוך התפריט הראשי.
  2. אשרו בלחיצה על לחצן ✓, הצג יציין את ההגדרות שניתן לשנות (שפה, עוצמת הצליל האקוסטי, בהירות התצוגה, השעון, פעולת החיסכון באנרגיה).
  3. בחרו את ההגדרה המיועדת לשינוי באמצעות סיבוב כפתור הכיוונים.
  4. אשרו בלחיצה על לחצן ✓.
  5. פעלו בהתאם להנחיות שעל גבי המסך כדי לשנות את ההגדרות.
  6. לחצו על לחצן ✓; בצג תופיע הודעה המאשרת את בחירתכם.
- הערה:** בעת כיבוי התנור, אם בחרתם במצב ECOMODE (חסכון באנרגיה) מופעל (ON), הצג ייכבה לאחר מספר שניות. אם מצד שני, לא תבחרו במצב חסכון באנרגיה (מצב כבוי OFF), הצג יתעמם מעט.






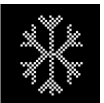
## נעילת הבקרים

פעולה זו מיועדת לנעילת הלחצנים והכפתורים בלוח הבקרה. להפעלת הנעילה, לחצו בו זמנית במשך כ-3 שניות על הלחצנים ⓧ ו- ✓. בעת שמופעלת נעילת הבקרים, תופיע בצג הודעת נעילה וחיווי הנעילה ⓧ יואר. ניתן להפעיל את נעילת הבקרים גם בעת פעולת הבישול. לביטול הנעילה, חזרו על הפעולות המפורטות לעיל. בעת שמופעלת נעילת הבקרים, ניתן לכבות את התנור בסיבוב כפתור בורר מצבי הפעולה למצב "0". במקרה זה, עליכם להגדיר מחדש את מצב הפעולה הקודם.

# טבלת תיאור פעולות התנור

כפתור בורר מצבי הפעולה		
לעצירת הבישול וכיבוי התנור.	כבוי	0
להפעלת/כיבוי התאורה הפנימית של התנור.	תאורה	
לביצוע חימום מוקדם ומהיר של התנור	קדם חימום מהיר	
לבישול כל סוגי המזון על מדף אחד בלבד. השתמשו במדף המונח במפלס הגובה ה-3. לבישול פיצות, פשטידות מלוחות וקינוחים עם מילוי נוזלי, השתמשו במדף הממוקם במפלס הגובה ה-1 או ה-2. אין צורך לבצע חימום מוקדם של התנור.	חימום רגיל בהולכת חום	
לצליית סטייקים קבב ונקניקיות, לבישול ירקות מוקרמים ולחם קלוי. מקמו את המזון על מדף בממוקם במפלס הגובה ה-4 או ה-5. בעת צליית בשר, השתמשו במגש איסוף הטפטופים כדי לאסוף את מיצי הבישול הנוטפים מהבשר. מקמו את המגש במפלס הגובה ה-3/4, והוסיפו לתוכו כחצי ליטר מים. אין צורך לחמם מראש את התנור. במהלך הבישול דלת התנור חייבת להישאר סגורה.	גריל	
לצליית נתחי בשר גדולים (שוקיים, צלי בקר, עופות). מקמו את המזון על מדף הממוקם במרכז התנור. השתמשו במגש איסוף הטפטופים כדי לאסוף את מיצי הבישול הנוטפים מהבשר. מקמו את המגש במפלס הגובה ה-1/2, והוסיפו לתוכו כחצי ליטר מים. אין צורך לחמם מראש את התנור. במהלך הבישול דלת התנור חייבת להישאר סגורה. במצב פעולה זה תוכלו גם להשתמש בשיפוד המסתובב - אם קיים.	גריל טורבו	
לבישול מגוון מוצרי מזון שטמפרטורת הבישול שלהם זהה הממוקמים במספר מפלסי גובה שונים (מקסימום 3) בו זמנית (למשל: דגים, ירקות, עוגות). במצב פעולה זה ניתן לבשל סוגי מזון שונים מבלי שריחות או טעמים יעברו מסוג מזון אחד למשנהו. בעת הבישול על מדף בודד, מקמו אותו במפלס הגובה ה-3. השתמשו במפלסי הגובה ה-1 ה-3 וה-5 כדי לבשל מוצרי מזון בשלשה מפלסי גובה. אין צורך לבצע חימום מוקדם של התנור.	אוויר מאולץ	
לבישול בשר, פשטידות עם מילוי נוזלי (מלוחים או מתוקים) על מדף בודד הממוקם במפלס הגובה ה-3. חממו את התנור לפני הכנסת המזון לתוכו.	הולכת חום עם מאורר	
עיינו בפעולות המיוחדות (בעמוד הבא).	מיוחדות	
מיועד לתצוגת הגדרות התצוגה (זמן, בהירות, עוצמת הצליל האקוסטי, ופעולת החיסכון באנרגיה).	הגדרות	
בחירת 30 מתכונים שונים המוגדרים מראש. התנור מגדיר אוטומטית את טמפרטורת הבישול האופטימאלית, את מצב הפעולה ואת זמן הבישול. חשוב מאד לפעול על פי ההנחיות הניתנות בספר המתכונים ושמתייחסות להכנה, לכלים ולמפלס הגובה בתנור שבו יש להניח את המזון.	מתכונים	6 <sup>th</sup>
לגישה מהירה ל-10 הפעולות שאתם נוהגים להשתמש בהן לעתים קרובות. לשינוי ההגדרות של הפעולות הרצויות, עיינו בסעיף "בחירת פעולות הבישול".	קיצורי דרך	

# טבלת תיאור פעולות התנור

פעולות מיוחדות		
להגברת מהירות הפשרת המזון. הניחו את המזון על מדף הממוקם במרכז התנור. השאירו את המזון בתוך האריזות כדי למנוע ממנו להתייבש.	הפשרה	
לשמירת חום ופריכות מזון שזה עתה התבשל (למשל, בשר, טוגנים וקינוחים). הניחו את המזון על מדף הממוקם במרכז התנור. מצב פעולה זה לא יפעל אם הטמפרטורה בתנור גבוהה מ-65°C.	שמירת חום	
להתפחה מיטבית של בצק מתוק או מלוח בלבד. כדי לשמר את איכות ההתפחה, מצב פעולה זה לא יופעל אם הטמפרטורה בחלל הפנימי של התנור גבוהה מ-50°C. הניחו את הבצק על מדף במפלס הגובה השני. אין לבצע חימום מוקדם של התנור.	התפחה	
חימום ארוחות מוכנות שנשמרו בטמפרטורת החדר או הוצאו מתא המזון במקרר (ביסקוויטים, תערובות של עוגות רטובות, לחמניות מתוקות (מאפינס), מנות ראשונות ודברי מאפה). פעולה זו מבשלת בעדינות ובמהירות את כל סוגי המזון; תוכלו גם להשתמש במצב פעולה זה כדי לחמם מזון מבושל מוכן. פעלו בהתאם להנחיות היצרן שעל גבי אריזת המזון. אין צורך לבצע חימום מוקדם של התנור.	נוחיות	
כדי לבשל נתחי בשר גדולים (מעל 2.5 ק"ג). השתמשו במפלס הגובה ה-1 או ה-2, בהתאם לגודל נתח הבשר. אין צורך לבצע חימום מוקדם של התנור.	בישול נתחים גדולים	
פעולה זו בוחרת אוטומטית את טמפרטורת הבישול האידיאלית ואת מצב הבישול ל-5 סוגים שונים של מוצרי מזון מוכנים קפואים. השתמשו במפלסי הגובה ה-2 או ה-3. אין צורך לבצע חימום מוקדם של התנור.	לזניה	מזון קפוא 
	פיצה	
	שטרודל	
	צ'יפס	
	לחם	
תוכלו להגדיר את טמפרטורת הבישול מ-50°C ועד 250°C כדי לבשל מוצרי מזון אחרים.	אישי	

# טבלת בישול

מתכון	מצב פעולה	חימום מוקדם	מפלס גובה (מהתחתית)	טמפרטורה (°C)	זמן בישול (דקות)	אביזרים
עוגות מבצק שמרים		-	2/3	160-180	30-90	תבנית לעוגה על מדף הרשת
		-	1-4	160-180	30-90	מפלס 4: תבנית לעוגה על מדף הרשת מפלס 1: תבנית לעוגה על מדף הרשת
פאי ממולא (עוגות גבינה, שטרודל, פאי תפוחים)		-	3	160-200	35-90	מגש הטפטופים/מגש אפייה או תבנית לעוגה על מדף הרשת
		-	1-4	160-200	40-90	מפלס 4: תבנית לעוגה על מדף הרשת מפלס 1: תבנית לעוגה על מדף הרשת
ביסקוויטים/טורטים		-	3	170-180	20-45	מגש הטפטופים או מגש אפייה
		-	1-4	160-170	20-45	מפלס 4: מדף רשת מפלס 1: מגש הטפטופים או מגש אפייה
		-	1-3-5	160-170	20-45	מפלס 5: מגש לתנור על מדף הרשת מפלס 3: מגש לתנור על מדף הרשת מפלס 1: מגש הטפטופים או מגש אפייה
		-	3	180-200	30-40	מגש הטפטופים או מגש אפייה
		-	1-4	180-190	35-45	מפלס 4: מגש לתנור על מדף הרשת מפלס 1: מגש הטפטופים או מגש אפייה
בצק עלים		-	1-3-5	180-190	35-45	מפלס 5: מגש לתנור על מדף הרשת מפלס 3: מגש לתנור על מדף הרשת מפלס 1: מגש הטפטופים או מגש אפייה
		-	3	90	110-150	מגש הטפטופים או מגש אפייה
		-	1-4	90	130-150	מפלס 4: מגש לתנור על מדף הרשת מפלס 1: מגש הטפטופים או מגש אפייה
		-	1-3-5	90	140-160	מפלס 5: מגש לתנור על מדף הרשת מפלס 3: מגש לתנור על מדף הרשת מפלס 1: מגש הטפטופים או מגש אפייה
		-	1/2	190-250	20-50	מגש הטפטופים או מגש אפייה
לחם / פיצה / פוקצ'ה		-	1-4	190-250	25-50	מפלס 4: מגש לתנור על מדף הרשת מפלס 1: מגש הטפטופים או מגש אפייה
		-	1-3-5	190-250	25-50	מפלס 5: מגש לתנור על מדף הרשת מפלס 3: מגש לתנור על מדף הרשת מפלס 1: מגש הטפטופים או מגש אפייה
		-	3	180-190	40-55	תבנית לעוגה על מדף הרשת
		-	1-4	180-190	45-60	מפלס 4: תבנית לעוגה על מדף הרשת מפלס 1: תבנית לעוגה על מדף הרשת
פאי פיקנטי (פאי ירקות, קיש לוריין)		-	1-3-5	180-190	45-60	מפלס 5: תבנית לעוגה על מדף הרשת מפלס 3: תבנית לעוגה על מדף הרשת מפלס 1: מגש הטפטופים או מגש אפייה +תבנית לעוגה

# טבלת בישול















מתכון	מצב פעולה	חימום מוקדם	מפלס גובה (מהתחתית)	טמפרטורה (°C)	זמן בישול (דקות)	אביזרים
פחזניות / קרייקרים מבצק		-	3	190-200	20-30	מגש הטפטופים או מגש אפייה
		-	1-4	180-190	20-40	מפלס 4: מגש לתנור על מדף הרשת מפלס 1: מגש הטפטופים או מגש אפייה
		-	1-3-5	180-190	20-40	מפלס 5: מגש לתנור על מדף הרשת מפלס 3: מגש לתנור על מדף הרשת מפלס 1: מגש הטפטופים או מגש אפייה
		-	3	190-200	45-55	מגש לתנור על מדף הרשת
		-	3	190-200	80-110	מגש הטפטופים או מגש לתנור על מדף הרשת
עוף / ברווז - 1 ק"ג		-	3	200-230	50-100	מגש הטפטופים או מגש לתנור על מדף הרשת
הודו / אווז - 3 ק"ג		-	2	190-200	80-130	מגש הטפטופים או מגש אפייה על מדף הרשת
דג אפוי / דג בנייר כסף (פילה, שלם)		-	3	180-200	40-60	מגש הטפטופים או מגש אפייה על מדף הרשת
ירקות ממולאים (עגבניות, קישואים, חציל)		-	2	180-200	50-60	מגש לתנור על מדף הרשת
טוסט		-	5	גבוהה	3-5	גריל
פילה דג / סטייק		-	3-4	בינונית	20-30	מפלס 4: מדף רשת (הפכו את המזון במחצית זמן הבישול) מפלס 3: מגש טפטופים עם מים
					15-30	מפלס 5: מדף רשת (הפכו את המזון במחצית זמן הבישול) מפלס 4: מגש טפטופים עם מים
עוף צלוי - 1-1.3 ק"ג		-	2	בינונית	55-70	מפלס 2: מדף רשת (הפכו את המזון במחצית זמן הבישול) מפלס 1: מגש טפטופים עם מים
					60-80	מפלס 2: שיפוד מפלס 1: מגש טפטופים עם מים
צלי בקר נא - 1 ק"ג		-	3	בינונית	35-45	מגש לתנור על מדף הרשת (במידת הצורך הפכו את המזון ב- 2/3 זמן הבישול)
רגל / שוק כבש		-	3	בינונית	60-90	מגש טפטופים או מגש לתנור על מדף הרשת (במידת הצורך הפכו את המזון ב- 2/3 זמן הבישול)
תפוחי אדמה צלויים		-	3	בינונית	45-55	מגש טפטופים או מגש אפייה על מדף הרשת (במידת הצורך הפכו את המזון ב- 2/3 זמן הבישול)
ירקות מוקרמים		-	3	גבוהה	10-15	מגש לתנור על מדף הרשת
לזניה ובשר		-	1-4	200	50-100	מפלס 4: מגש לתנור על מדף הרשת מפלס 1: מגש הטפטופים או מגש לתנור על מדף הרשת
					45-100	מפלס 4: מגש לתנור על מדף הרשת מפלס 1: מגש הטפטופים או מגש לתנור על מדף הרשת
בשר ותפוחי אדמה		כן	1-4	200	45-100	מפלס 4: מגש לתנור על מדף הרשת מפלס 1: מגש הטפטופים או מגש לתנור על מדף הרשת



מתכון	מצב פעולה	חימום מוקדם	מפליס גובה (מהתחתית)	טמפרטורה (°C)	זמן בישול (דקות)	אביזרים
דגים ותפוחי אדמה		-	1-4	180	30-50	מפליס 4: מגש לתנור על מדף הרשת
						מפליס 1: מגש הטפטופים או מגש לתנור על מדף הרשת
פיצה קפואה		-	3	אוטומטית	10-15	מגש טפטופים/ מגש אפייה או מדף רשת
						מפליס 4: מגש לתנור על מדף הרשת
						מפליס 1: מגש הטפטופים או מגש אפייה
						מפליס 5: מגש לתנור על מדף הרשת
						מפליס 3: מגש טפטופים או מגש אפייה
						מפליס 1: מגש לתנור על מדף הרשת
						מפליס 5: מגש לתנור על מדף הרשת
						מפליס 4: מגש טפטופים או מגש אפייה
20-30	אוטומטית	1-3-5	אוטומטית	20-30	מפליס 3: מגש טפטופים או מגש אפייה	
					מפליס 1: מגש לתנור על מדף הרשת	
20-30	אוטומטית	1-3-4-5	אוטומטית	20-30	מפליס 5: מגש לתנור על מדף הרשת	
					מפליס 3: מגש טפטופים או מגש אפייה	
מפליס 1: מגש לתנור על מדף הרשת						

# מתכוני בדיקת התאמה לתקן

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


מתכון	מצב פעולה	חימום מוקדם	מפלס גובה (מהתחתית)	טמפרטורה (°C)	זמן בישול (דקות)	אביזרים
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1</b>						
עוגיות חמאה		-	3	170	20-30	מגש טפטופים / מגש אפייה
		-	1-4	160	20-30	מפלס 4: מגש אפייה מפלס 1: מגש טפטופים
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2</b>						
עוגות קטנות		-	3	170	20-30	מגש טפטופים / מגש אפייה
		-	1-4	160	30-40	מפלס 4: מגש אפייה מפלס 1: מגש טפטופים
			-	1-3-5	160	35-45
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1</b>						
עוגת ספוג דקה		-	2	170	30-40	תבנית לעוגה על מדף הרשת
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2</b>						
2 פאי תפוחים		-	2/3	185	70-90	תבנית לעוגה על מדף הרשת
		-	1-4	175	75-95	מפלס 4: תבנית לעוגה על מדף רשת מפלס 1: תבנית לעוגה על מדף רשת
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1</b>						
טוסט		-	5	גבוהה	3-5	גריל
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1</b>						
המבורגר		-	5	גבוהה	20-30	מפלס 5: מדף רשת (הפכו את המזון במחצית זמן הבישול) מפלס 4: מגש הטפטופים עם מים
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
עוגת תפוחים/מגש עוגת שמרים		-	3	180	35-45	מגש הטפטופים/מגש אפייה
		-	1-4	160	55-65	מפלס 4: מגש אפייה מפלס 1: מגש הטפטופים
<b>DIN 3360-12:07 annex C</b>						
עוגה שטוחה		-	3	170	40-50	מגש הטפטופים/מגש אפייה
		-	1-4	170	45-55	מפלס 4: מגש אפייה מפלס 1: מגש הטפטופים

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

## כיצד לקרוא את טבלת הבישול

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

## בישול בו זמנית של סוגי מזון שונים

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

## קינוחים

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

## בשר

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

## שיפוד מסתובב (בדגמים מסוימים בלבד)

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

## פיצה

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

## פעולת התפחת בצק

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



## תחנות שרות לשירותכם

מוקד שרות ארצי טל' 1-700-504000

אילת טל' 08-6346222

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

לקוחות נכבדים,

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



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