

# Sauter

הוראות הפעלה והתקנה  
לתנור גומחה פירוליטי

דגמים:

SFP3005, SFP3010



מבית  
אלקטרה 

## לקוחות יקרים !

אנו מודים לכם ושמחים שהצטרפתם למשפחת אלקטרה.

בתנורי הבישול היוקרתיים החדשים מתוצרת **Sauter** המיובאים ע"י חברת אלקטרה **מוצרי צריכה (1951) בע"מ** מיושמות הטכנולוגיות החדישות ביותר המעניקות ביצועי חימום ובישול מזון מעולים ומבטיחים בטיחות מושלמת ונוחות מרבית בשימוש.

בקווי העיצוב הנקיים ובאסטטיקה המודרנית שלו, תנור ה- **Sauter** החדש שלכם משתלב בצורה הרמונית במטבח שלכם וממזג בהצלחה קלות בשימוש עם ביצועי בישול מעולים.

**באלקטרה** רואים בנוחות שלכם אתגר עליון ושוקדים ללא הרף לשיפור השירות המוענק ללקוחות.

הוראות ההתקנה וההפעלה מאפשרות לכם שימוש נוח ויעיל במכשיר. נא קראו בעיון רב את ההוראות ואנו משוכנעים שתפיקו הנאה מושלמת מהתנור.

באיחולי הצלחה והנאה


**אלקטרה** 


אל תניחו סירים או כלי בישול על תחתית התנור ואל תצפו את החלל הפנימי של התנור ברדידי אלומיניום. היווצרות חימום יתר פוגע בתוצאות הבישול והצלייה, ועלול לפגוע ולגרום נזק בלתי הפיך לציפוי האמייל הפנימי.

הימנעו משימוש בתבניות מתכת בהירות ומבריקות. תבניות אלה מקרינות את החום שאינו חודר ביעילות לתוך המזון ולכן תוצאות ההשחמה עשויות להיות גרועות ולא אחידות, ובמרבית המקרים העוגות לא תאפינה בצורה אחידה.

4	1/ הוראות בטיחות
4	•הוראות בטיחות
5	•שמירה על איכות הסביבה
6	2/ התקנת התנור
6	•בחירת מקום הצבת התנור
6	•התקנה בגומחה
7	•חיבורי החשמל
8	•החלפת כבל החשמל של התנור
9	3/ תיאור התנור
9	•הכרת התנור
10	•אביזרים
11	•הכרת התכנת האלקטרוני
12	4/ השימוש בתנור
12	•כיצד לכוון את השעון
12	•כיצד לשנות את כיוון השעה
13	•בישול מידי
14	•תכנות תוכנית בישול
16	•שימוש בטיימר לתזכורת
16	•כיוון בהירות התצוגה
17	5/ מצבי הפעולה בתנור
19	6/ ניקוי ותחזוקה
19	•ניקוי המשטחים החיצוניים
19	•ניקוי הדלת
20	•ניקוי פירוליטי
23	7/ איתור תקלות
24	•החלפת נורת התאורה
	תחנות שרות ברחבי הארץ..... בגב החוברת

משמעות הסימנים המופיעים בחוברת:

אזהרה, סיכון בטיחותי 

מידע, המלצות, עצות 



## אזהרה

**שמרו את הוראות הפעלה והתקנה אלו בסמוך לתנור שלכם לכל צורך בשימוש עתידי. אם בעתיד תמכרו או תמסרו את התנור, צרפו חוברת זו לבעלים החדשים. למען בטיחותכם, אנו קראו בעיון את החוברת לפני ההתקנה והשימוש, ופעלו בהתאם לכל הנחיות הבטיחות בהתקנה ובשימוש.**

## • הוראות בטיחות

- תנור בישול ואפייה זה מיועד לשימוש ביתי בלבד ומיועד לבישול מצרכי מזון בלבד.
- בתנור זה אין רכיבים המכילים אסבסט.
- וודאו שילדים לא ישחקו עם המכשיר.
- כאשר תקבלו את המוצר, הסירו את האריזה, ובדקו אותו היטב. פנו לספק המכשיר במקרה ומתגלה נזק כלשהו במכשיר.
- המכשיר מיועד לשימוש ביתי רגיל. אל תשתמשו בו לצרכים מסחריים, תעשייתיים או לכל מטרה אחרת פרט לזו שהוא יועד לה.
- אל תנסו לטפל או לבצע שינוי כלשהו בנתוני המכשיר. פעולה כזאת עלולה להוות סכנה לבטיחותכם.
- הערה: חלקים נגישים עלולים להיות חמים מאד בעת השימוש. הרחיקו ילדים קטנים מהתנור כשהוא בשימוש.
- לעולם אל תרימו את התנור באמצעות אחיזה בידית הדלת.
- לפני השימוש בתנור בפעם הראשונה, חממו אותו כשהוא ריק למשך כ- 15 דקות וודאו שהחדר מאוורר היטב כדי לסלק ריחות ועשן העלולים להיווצר בחימום בפעם הראשונה. זאת תופעה טבעית.
- בעת השימוש התנור מתחמם מאד. כדי למנוע כוויית וצריבות, אל תגעו בגופי החימום שבתוך התנור.
- בעת הבישול וודאו שדלת התנור סגורה היטב כדי לאפשר אטימה נאותה של התנור.

- בעת הכנסת או הוצאת מזון מהתנור, הרחיקו את ידכם מגוף החימום העליון. השתמשו בכפפות מגן העמידות בחום.
- לאחר הבישול אל תגעו באביזרים (מדפים, שיפוד הצלייה וכו') בידיים חשופות.
- בעת ניקוי פירוליטי, המשטחים החיצוניים מתחממים יותר מאשר בעת שימוש רגיל בתנור. מומלץ להרחיק ילדים קטנים מהתנור.
- **בטרם תבצעו תהליך ניקוי פירוליטי בתנור, הוציאו את כל הסירים, האבזרים, תבניות, רשתות, מסילות שיפודים וכו', וסלקו מזון שגלש בתוך התנור.**
- בסיום פעולת הבישול, אל תרימו או תוציאו אביזרים מהתנור (מדפים, תבניות, שיפוד וכו') בידיים חשופות.
- **לעולם אל תניחו או תצפו את תחתית התנור ברדיד אלומיניום. הטמפרטורה הגבוהה עלולה לגרום נזק בלתי הפיך לאמייל ולארונות המטבח.**
- אל תניחו פריטים כבדים על דלת התנור, וודאו שילדים קטנים לא יטפסו או ישענו על עליה.
- נתקו את התנור מרשת החשמל לפני תחילת הפעולות לניקוי ותחזוקה.
- תנור זה אינו מיועד לשימוש על ידי בני אדם (כולל ילדים) תשושים פיזית או מנטאלית, או אנשים חסרי ידע ובטחון, אלא בפיקוח של אדם בוגר ואחראי לבטיחותם.
- שימוש בתנור לפרקי זמן ארוכים מחייב תוספת אוורור לחדר באמצעות פתיחת חלון או הגברת פעולת קולט האדים.
- בנוסף לאביזרים המסופקים עם התנור, השתמשו אך ורק כלי בישול העמידים בחום גבוהה (בהתאם להנחיות היצרנים).
- לאחר השימוש בתנור, וודאו שכל הבקרים במצב כבוי.
- אל תשתמשו בתנור כמזווה לאחסון פריטים כלשהם בסיום השימוש.

- אל תשתמשו במכשיר ניקוי בקיטור כדי לנקות את התנור (אדי הקיטור עלולים לחדור למערכת החשמל ולסכן אתכם).
- לבטיחותכם, התנור מצויד במערכת **ניתוק אוטומטית**. אם בטעות תשכחו לכבות את התנור, לאחר כ- 10 שעות פעולה, פעולת הכיבוי האוטומטית AS תיכנס לפעולה ותפסיק את פעולת התנור. AS או Auto Stop יופיעו בצג במקום תצוגת השעה ותשמע סדרת צלילי "ביפ".

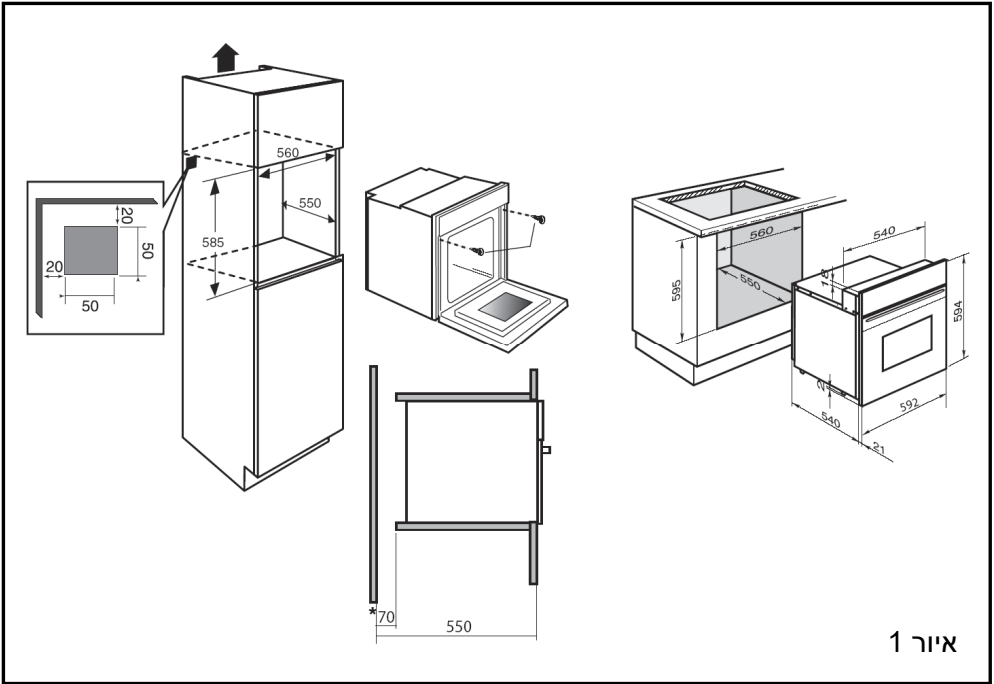
## • שמירה על איכות הסביבה

- חומרי האריזה של התנור ניתנים למחזור. עזרו לשמור על איכות הסביבה בכך שתשליכו אותם במרכזי איסוף מתאימים בהתאם לתקנות הרשות המקומית או המשרד לשמירה על איכות הסביבה.
- גם התנור עצמו, מכיל כמות גדולה של חומרים הניתנים למחזור, ולכן הוא מסומן בתווית זו כדי לציין שאין להשליכו יחד עם האשפה הביתית הרגילה. בדרך זו, התנור יוכל להיות ממוחזר בתנאים הטובים ביותר, בהתאם לתקן האירופי להשלכת ציוד חשמלי ואלקטרוני 2002/96/EC הנוגע. וודאו ברשות המקומית היכן נקודת האיסוף הקרובה לבייתכם.
- אנו מודים לכם על עזרתכם בהגנה על הסביבה.



## אזהרה

- פעולות ההתקנה חייבות להיות מבוצעות על מתקין מיומן ומורשה בלבד.**
- תנור זה עומד בדרישות תקני הבטיחות הישראליים והאירופאים הבאים:**
- **תקן הבטיחות למתח נמוך של הדירקטיבה האירופאית 2006/95/CEE לקבלת אישור תאימות CE.**
- **תקן הבטיחות למניעת קרינה אלקטרומגנטית של הדרקטיבה האירופאית 89/336/CEE שעודכן על ידי 93/68/CEE לקבלת אישור תאימות CE.**
- **תקנת הבטיחות CE של הדירקטיבה האירופאית 1935/2004 המתייחסת לחומרים ואביזרים הבאים במגע עם מצרכי מזון.**



איור 1

## ● בחירת מקום הצבת התנור ● התקנה בגומחה

לביצוע:

- (1) הסירו את כיסויי הברגים כדי לאפשר גישה לחורי הקיבוע.
  - (2) קדחו חור בקוטר  $\varnothing 30$  מ"מ בדופן הארון כדי למנוע היווצרות סדקים בעץ.
  - (3) הכניסו את הברגים וחזקו את התנור לארון.
  - (4) החזירו את כיסויי הברגים (מיועדים) לשיכוך חבטת הסגירה של דלת התנור.
- (\* אם בגב הגומחה קיים חתך, וודאו שהוא קטן מ-70 מ"מ.

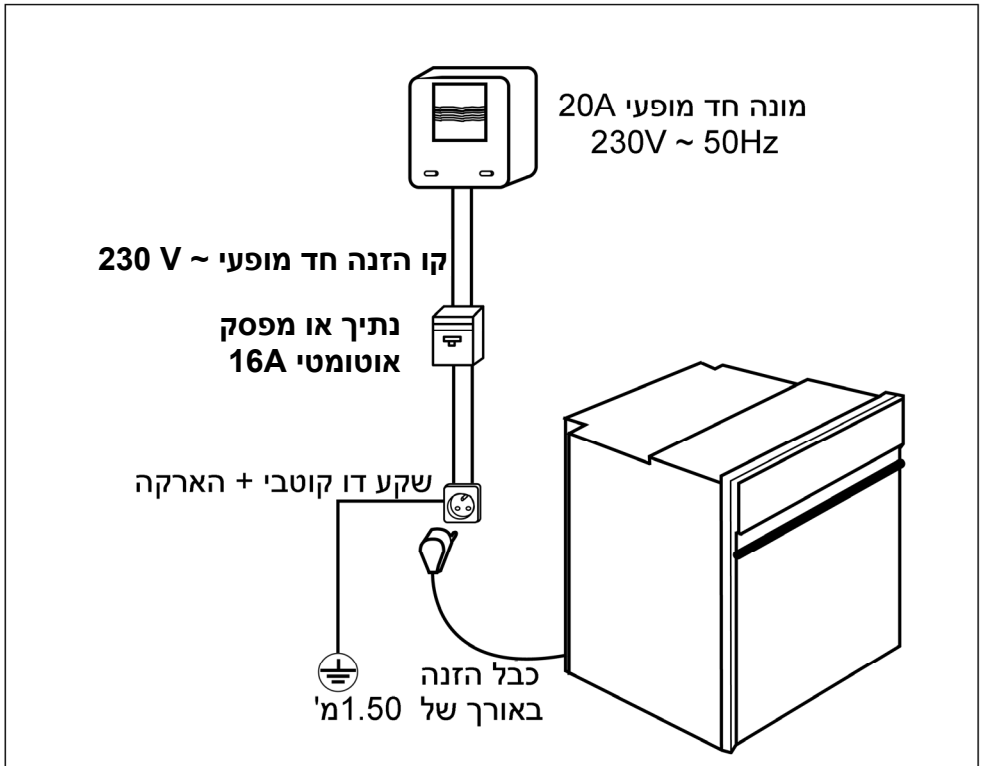
### המלצה



להבטחת התקנה נאותה, היעזרו


בבעל מקצוע מיומן.

- השרטוט דלעיל מציין את המידות המתאימות להתקנת התנור בגומחה. תוכלו להתקין את התנור מתחת למשטח עבודה או בתוך ארון הבנוי מיחידות אנכיות (גומחה פתוחה\* או סגורה) שמידותיו לקיבוע מותאמות (עיינו בתרשים דלעיל).
- התנור מצטיין במחזור אויר מיטבי המאפשר להשיג תוצאות בישול, אפייה וניקוי מעולות אותם תוכלו להשיג אם תקפידו על ביצוע הפעולות הבאות:
- כווננו את התנור למרכז הארון כך שיישמר מרווח של לפחות 5 מ"מ מהארון השכן.
- הארון שבו יותקן התנור חייב להיות מחומר עמיד בחום (או להיות מצופה בחומר כזה).
- להגברת היציבות, חזקו את התנור לארון עם 2 ברגים שיוברגו תוך החורים המיועדים לכך בדפנות הצד (עיינו באיור 1).



של 1.5 מ"ר (1 פאזה + 1 אפס + ארקה) לשקע תקני המוזן במתח חד-פאזי, או באמצעות חיבור קבוע המצויד במפסק רב-קוטבי עם מרווח פתיחת מגעים של לפחות 3 מ"מ.

## **⚠ אזהרה**

- חברו את מוליך ההארקה (ירוק-צהוב) להדק ההארקה  בתנור.
- אם התנור מחובר לרשת החשמל באמצעות תקע, וודאו לאחר ההתקנה שהתקע יהיה נגיש.
- שקע החשמל המזין את התנור חייב להיות מוגן בנתיך של 16A אמפר.
- אם מתגלה פגם בכבל החשמל, נתקו את התנור מרשת החשמל ופנו לתחנת השרות הקרובה למקום מגורכם.

## • חיבורי החשמל

- עליכם להקפיד על עמידה בכל תקני הבטיחות בעת ההתקנה. בעת ההתקנה ובעת פעולות ניקוי ותחזוקה, התנור חייב להיות מנותק מרשת החשמל.
- עליכם לבצע את חיבורי החשמל לפני התקנת התנור בארון המטבח.
- וודאו כי:
  - מתח ההפעלה של התנור הנקוב בתוויית הנתונים תואם למתח רשת החשמל בארץ: 230V~50Hz.
  - מוליכי החשמל המזינים את שקע החשמל לתנור במצב טוב ובקטרים הנכונים.
  - חברו את התנור באמצעות כבל הזנה (תקני) עם שלושה מוליכים בשטח חתך

### אזהרה

כל חיבורי החשמל ופעולות האחזקה המופיעים בפרק זה חייבים להיות מבוצעים ע"י חשמלאי מורשה או טכנאי שהוסמך על ידי שרות אלקטרה.

היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לנזקי גוף או רכוש שיגרמו עקב ביצוע חיבורים שגויים או כתוצאה מחיבור התנור להארקה לא תקינה.

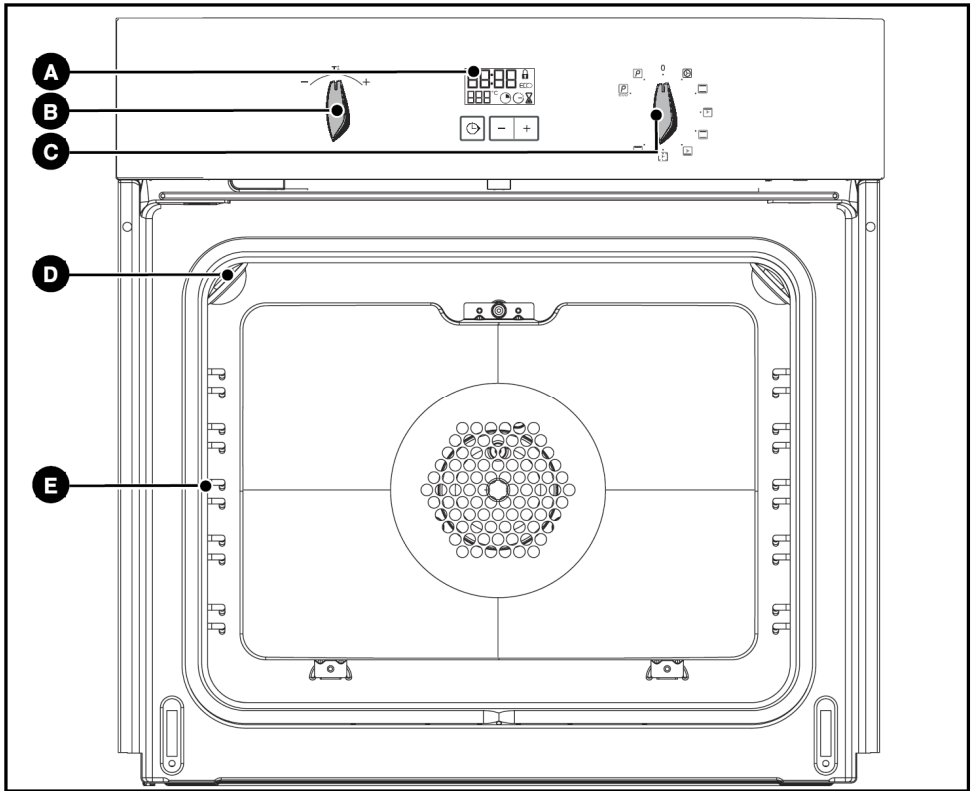
אם מתגלית תקלה כלשהי או פעולה לא תקינה, נתקו את התנור מרשת החשמל, או נתקו את הזינה לתנור, ופנו לתחנת השרות הקרובה למקום מגוריכם (עיינו ברשימה שבגב החוברת).

### • החלפת כבל החשמל של התנור

במידה ומתגלה נזק כלשהו בכבל החשמל, נתקו את התנור מרשת החשמל ופנו לתחנת השרות הקרובה למקום מגוריכם (עיינו ברשימה שבגב החוברת). רק טכנאי מורשה ומיומן רשאי להחליף את כבל החשמל בחדש.



• הכרת התנור



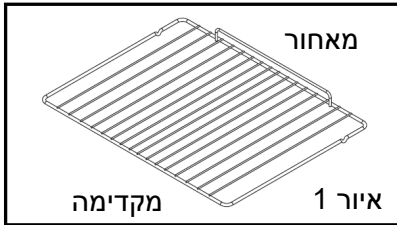
- A** תכנת אלקטרוני
- B** בורר טמפרטורה
- C** בורר פעולות
- D** נורת תאורה
- E** סימון גובה המסילות

**המלצה**



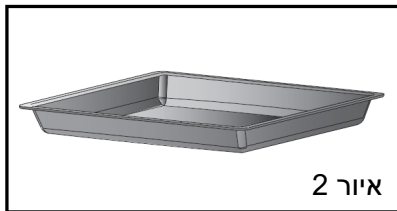
הוראות שימוש והתקנה אלו מיועדים למספר דגמים. ייתכן ותגלו שינויים קלים שבין התיאורים והאיורים שבחוברת זו, לבין המכשיר שברשותכם.

## • אביזרים (בהתאם לדגמי התנורים השונים)



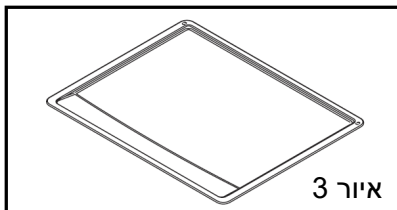
### • מדף רשת למניעת התהפכות (איור 1)

מדף הרשת מיועד לנשיאת קערות ותבניות המכילות מזון לבישול או טיגון. תוכלו להשתמש בו לצלייה (מזון המיועד לצלייה יונח ישירות עליו).



### • תבנית רב-שימושית (איור 2)

ניתן להשתמש בתבנית משופעת זו לאפיית עוגות. ניתן לאפות בה דברי מאפה כמו למשל, פחזניות, מרינג, עוגות ספלונים, וכו'. כשהיא מוכנסת למסילות מתחת למדף הרשת היא קולטת את הנוזלים והשומנים הנודפים מהמזון בעת הצלייה. ניתן למלא אותה מים עד חצי מהנפח שלה בעת בישול עם סיר כפול. הימנעו מלהניח ישירות בתבנית זו מזון או בשר המיועד לצלייה בקערה זו כדי למנוע התזה של הנוזלים והשומנים על הדפנות הפנימיות בתנור.



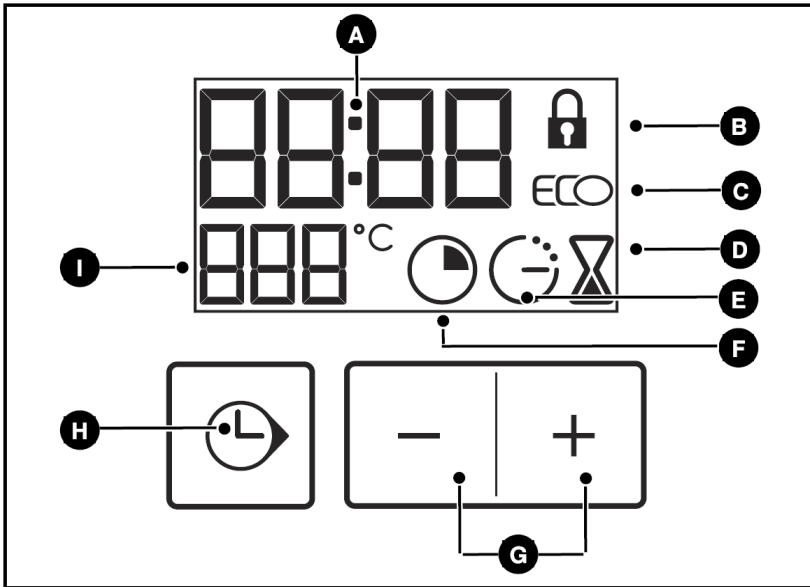
### • תבנית לאפייה (איור 3)

תבנית עם שוליים משופעות המיועדת לאפיית עוגות כגון עוגות-קצפת, פחזניות מקצפות, תופינים, רפרפות וכו'.

## המלצה

הניחו לכלים המצופים באמייל למניעת הידבקות להתקרר לפני שתנקו אותם דינית בתמיסת מים פושרים ונוזל לשטיפת כלים. אל תשמשו בכריות קרצוף העלולות לשרוט את משטי האמייל. אל תשתמשו בסכין או במכשיר לחיתוך פיצה כדי לחתוך מוצרי מזון על משטחי האמייל. השתמשו בכלי פלסטיק או סיליקון בלבד.

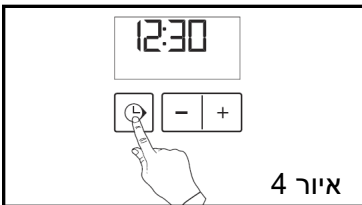
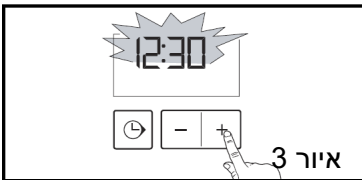
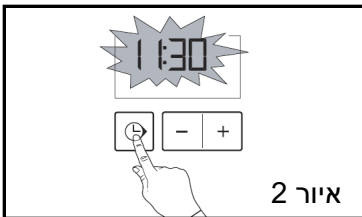
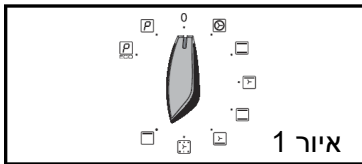
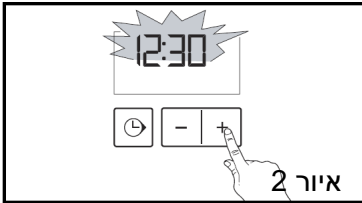
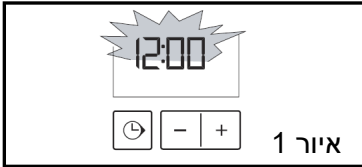
• הכרת התכנת האלקטרוני



- |                                  |                                     |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| <b>A</b> תצוגת שעות זמני בישול   | <b>F</b> חייווי זמן הבישול          |
| <b>B</b> חייווי נעילת הדלת       | <b>G</b> מקשי בקרה לכיווני זמנים    |
| <b>C</b> חייווי בישול חסכוני ECO | <b>H</b> בקר בורר (זמן בישול ושעון) |
| <b>D</b> חייווי טיימר            | <b>I</b> תצוגת טמפרטורה דיגיטאלית   |
| <b>E</b> חייווי סיום זמן הבישול  |                                     |

**לתשומת לבכם** 

לחסכון באנרגיה, הצג כבה זמן מה לאחר סיום הבישול, ובעת שהתנור במצב המתנה. הצג יואר מחדש בלחיצה על בקר מגע כלשהו.



## • כיצד לכוון את השעה

- לאחר חיבור התנור לחשמל  
12:00 יתבהב בצג (איור 1)

כוונו את השעה בלחיצה על המקשים + או -  
(לחיצה ממושכת תגביר את המהירות) (איור 2).

לדוגמא: שעה 12:30

לחצו על בקר המגע "⌚" לאישור.  
התצוגה תפסיק להבהב.

## • כיצד לשנות את כיוון השעה

- לכיוון השעון

בורר מצבי הפעולה חייב להיות במצב 0 (איור 1)

לחצו לחיצה ממושכת על בקר המגע "⌚" עד  
שהתצוגה תהבהב (איור 2). יישמע צליל "ביפ" כדי לציין  
שניתן כעת לבצע את כיוון השעה.

כוונו את השעה בלחיצה על המקשים + או -  
(איור 3).

לחצו על בקר המגע "⌚" לאישור (איור 4).

## אזהרה

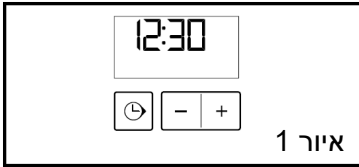


אם לא תאשרו את הכיוון בלחיצה על מקש המגע "⌚", הכיוונים יקבעו בזיכרון

באופן אוטומטי כעבור מספר שניות.

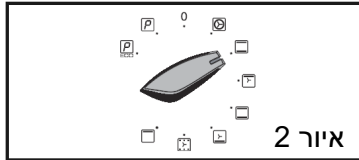
## • בישול מייד

לפני התכנות וודאו שבצג מוצגת השעה בלבד, ושאינן היא מהבהבת (איור 1).



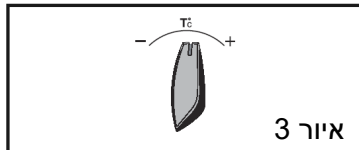
סובבו את בורר מצבי הבישול למצב הרצוי.

לדוגמא : מצב "□" (איור 2).

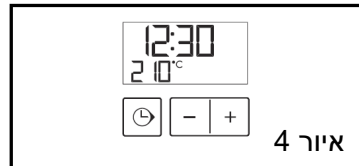


התנור ימליץ על טמפרטורת הבישול המיטבית למצב בישול זה.

בכל אופן תוכלו לכוון את טמפרטורת הבישול בסיבוב כפתור בורר הטמפרטורות "T°C" בכיוון + או - (איור 3).



לדוגמא : בישול בטמפרטורה של 210<sup>0</sup> צלסיוס (איור 4).



**מקמו את התבשילים בתוך התנור** בהתאם להמלצות המופיעות בספרי המתכונים.

לאחר שביצעתם את הפעולות הנ"ל התנור יתחיל לחמם ותצוגת הטמפרטורה (210<sup>0</sup>C) תהבהב.

סדרה של צלילי "ביפ" תשמע כשהתנור יגיע לטמפרטורה שנבחרה. תצוגת הטמפרטורה תפסיק להבהב.

## ⚠ אזהרה

לאחר סיום תוכנית הבישול, המאוורר ממשיך לפעול זמן מסוים כדי לקרר את התנור ואת מערכת הבקרה.

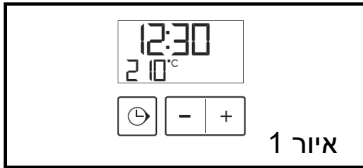
## ⚠ אזהרה

את כל פעולות הבישול בצעו עם דלת סגורה.

## • תכנות תוכנית בישול

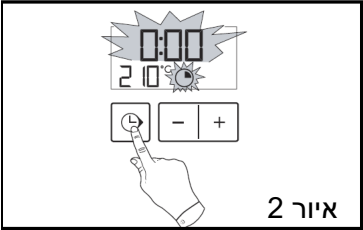
### - התחלה מיידית של הבישול ותכנות זמן הבישול

- בחרו את מצב הבישול הרצוי ואת הטמפרטורה הנדרשת (איור 1).



איור 1

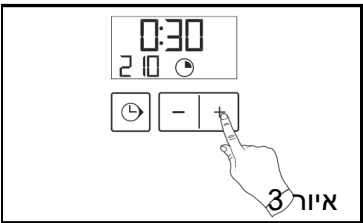
- לחצו על בקר המגע "⌚" עד שחיווי זמן הבישול יתחיל להבהב.



איור 2

0:00 יהבהב בצג כדי לחוות שתוכלו כעת לבצע את כיוון זמן הבישול (איור 2).

- לחצו על בקר המגע + או - וכוונו את זמן הבישול הרצוי.



איור 3

לדוגמא : בישול במשך 30 דקות.

הזמן ייקבע באופן אוטומטי בזיכרון לאחר מספר שניות התצוגה תפסיק להבהב.

הספירה לאחור של זמן הבישול תתחיל מיד לאחר סיום הכיוון.

### בסיום שלשת הפעולות הנ"ל, התנור יתחיל להתחמם:

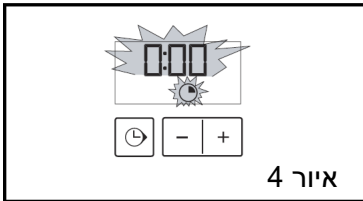
סדרה של צלילי "ביפ" יישמעו כאשר התנור יגיע לטמפרטורה הנבחרת.

בסיום זמן הבישול (סיום הזמן המתוכנת),

- התנור ייעצר,

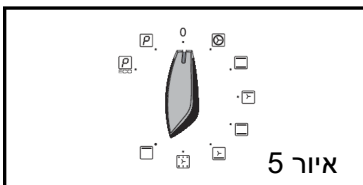
- חיווי זמן הבישול ו- 0:00 יהבהבו בצג (איור 4).

- סדרה של צלילי "ביפ" תישמע במשך מספר דקות. תוכלו להפסיק את צלילי ה- "ביפ" בלחיצה על אחד ממגעי הבקרה.



איור 4

תצוגת השעה תחזור להופיע בצג כאשר תסובבו ותחזירו את בורר מצבי הפעולה למצב 0 (איור 5)



איור 5

## • תכנות תוכנית בישול

### - השהיית תחילת הבישול וקביעת שעת סיום תוכנית הבישול

המשיכו בדומה לתכנות תוכנית בישול רגילה.

- לאחר שכוונתם את זמן הבישול, לחצו על בקר המגע "⌚" עד שחיווי זמן הבישול עד שחיווי סיום הבישול "⌚" יתחיל להבהב בצג.

0:00 יבהב בצג כדי לחוות שתוכלו כעת לבצע את הכיוונים (איור 1).

- לחצו על מקש בקר המגע + או - וכוונו את זמן סיום הבישול הרצוי.  
לדוגמא : סיום הבישול בשעה 13:00 (איור 2).

זמן סיום הבישול יוכנס באופן אוטומטי לאחר מספר שניות או לאחר שתלחצו על מקש המגע "⌚".  
זמן סיום הבישול יפסיק להבהב בצג.

### לאחר סיום הפעולות הנ"ל, התנור ישהה את תחילת הבישול כך שהבישול יסתיים בשעה 13:00.

כאשר תוכנית הבישול מסתיימת (סיום הזמן המתוכננת),

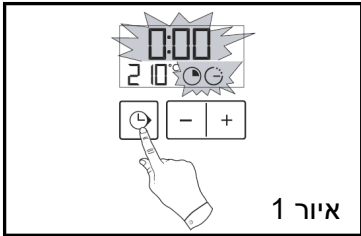
- פעולת התנור נפסקת,

- חיווי זמן הבישול ו- 0:00 יבהבו בצג (איור 3).

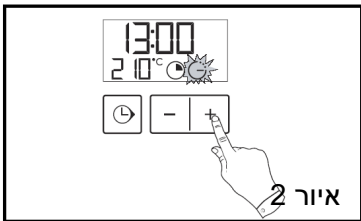
- סדרת צלילי "ביפ" תישמע במשך מספר דקות.

תוכלו להפסיק את צלילי ה- "ביפ" בלחיצה על בקר מגע כלשהו.

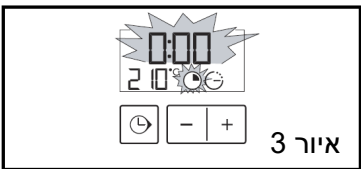
תצוגת השעון תחזור להופיע בצג לאחר שתחזירו את בורר מצבי הבישול למצב "0" (איור 4).



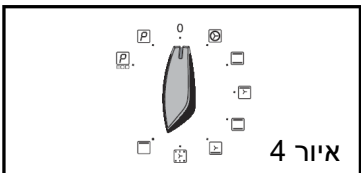
איור 1



איור 2



איור 3



איור 4

## • שימוש בטיימר לתזכורת

- התנור שלכם מצויד בטיימר לתזכורת אלקטרוני שלא תלוי בפעילות התנור ומאפשר ספירה לאחור של זמן לתזכורת מבלי צורך להפעיל את התנור. למצב פעולה זה יש עדיפות, וכשהוא מופעל תצוגת השעה הנוכחית נעלמת.

- לחצו לסירוגין על בקר המגע "⌚" (איור 1) עד שחיווי הטיימר יבהבה בצג.

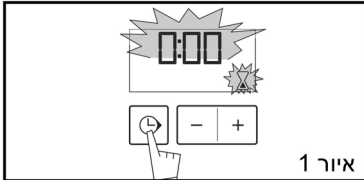
⏏ -> 0:00 וחיווי שעון חול יתחילו להבהב בצג.

- כווננו את הזמן הרצוי בלחיצה על בקר המגע + או - (איור 2).

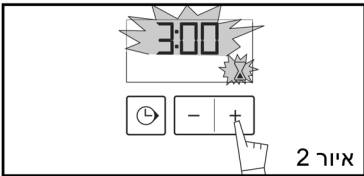
- לחצו על בקר המגע "⌚" לאישור, או המתינו מספר שניות.

התצוגה תפסיק להבהב לאחר מספר שניות וטיימר התזכורת יתחיל לפעול, ובצג תופיע ספירה לאחור של הזמן בשניות.

כשזמן שנקצב יסתיים, הטיימר ישמיע סידרת צלילי "ביפ" כדי להודיעכם שהזמן שהגדרתם הסתיים.



איור 1



איור 2

## אזהרה



תוכלו בכל עת לשנות את הזמן שנקצב או לבטל אותו.

## • כיוון בהירות התצוגה

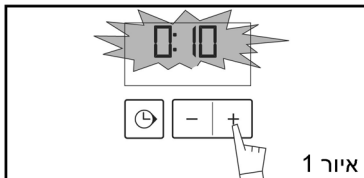
תוכלו לשנות את בהירות הצג בתנור. לביצוע פעולת הכיוון:

- כווננו את השעון לשעה 00:10, ואשרו (איור 1).

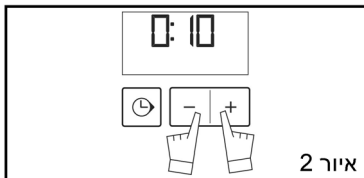
- לחצו בו זמנית על מגעי הבקרה + ו- במשך כ- 10 שניות עד ש-"CO" יופיע בצג (איור 2).

- לחצו על מגעי הבקרה + ו- כדי לכוון את בהירות התצוגה הרצויה.

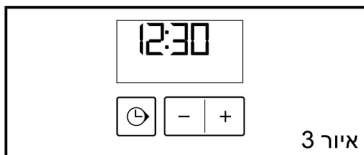
לאחר שכיוונתם את הבהירות הרצויה לכם, כווננו מחדש את השעה הנכונה בתצוגת השעון בצג.



איור 1



איור 2



איור 3



## מאוורר חימום



- (טמפרטורה מומלצת  $180^{\circ}\text{C}$  - מיני.  $35^{\circ}\text{C}$  - מקס.  $235^{\circ}\text{C}$ )
- החימום מתבצע ע"י גוף חימום הממוקם בגב התנור ומאוורר המערבל ודוחף את האוויר לתנור.
- לא נדרש חימום מוקדם פרט לתבשילים שלהם נדרשים זמני בישול קצרים מאד (עוגיות, ביסקוויטים וכו').
- מומלץ לשמירת רכות הבשרים, לירקות, דגים ובישול בעד 3 מפלסי גובה בזמנית.

## חימום מסורתי



- (טמפרטורה מומלצת  $240^{\circ}\text{C}$  - מיני.  $35^{\circ}\text{C}$  - מקס.  $275^{\circ}\text{C}$ )
- החימום מתבצע ע"י גופי חימום עליון ותחתון ללא מאוורר.
- נדרש חימום מוקדם לפני הכנסת המזון לתנור.
- מומלץ לבישול איטי ועדין: בשר ציד רך, וכו'. לאטימת צלי מבשר אדום. בישול איטי בקדרה סגורה של תבשילים מוכנים מראש להגשה (תבשילי קדרה ביין וכו').

## גריל פעימות



- (טמפרטורה מומלצת  $200^{\circ}\text{C}$  - מיני.  $180^{\circ}\text{C}$  - מקס.  $230^{\circ}\text{C}$ )
- החימום מתבצע לסירוגין באמצעות הגריל ומאוורר המערבל את האוויר.
- לא נדרש חימום מוקדם. העוף והצלי עסיים ופריכים מכל הצדדים. הניחו את תבנית לקליטת הנוזלים במסילה התחתונה.
- מומלץ לכל סוגי העופות או צלי בקר, לאטימה ובישול מושלם של צלי שוק, צלעות בקר ושמירת העסיסיות של פילה דג.

## חימום מסורתי חסכוני



- (טמפרטורה מומלצת  $200^{\circ}\text{C}$  - מיני.  $35^{\circ}\text{C}$  - מקס.  $275^{\circ}\text{C}$ )
- החימום מתבצע ע"י גופי חימום עליון ותחתון ללא מאוורר.
- מצב פעולה זה מאפשר לחסוך כ- 25% מצריכת האנרגיה תוך שמירת תכונות הבישול. תוכנית זו מיועדת לבדיקת סיווג היעילות האנרגטית.
- תוכלו לחסוך בצריכת האנרגיה של תוכנית הבישול, אולם זמן הבישול יתארך.

## חימום תחתון בפעימות



- (טמפרטורה מומלצת  $205^{\circ}\text{C}$  - מיני.  $35^{\circ}\text{C}$  - מקס.  $275^{\circ}\text{C}$ )
- החימום מבוצע ע"י גוף חימום הממוקם בתחתית התנור עם מינון קל של גוף החימום של הגריל והמאוורר.
- החום לבישול מתקבל מגוף החימום התחתון ומעט חימום מלמעלה. מקמו את המדף במסילה התחתונה.
- מומלץ לתבשילים רטובים (פשטידות, עוגות פירות עסיים וכו'). הבצק יהיה פריך היטב מלמטה. מומלץ למאכלים טופחים (עוגות, עוגיות, "קוגלופ" וכו') ומניעת היווצרות קרום מעל תפיחות ("סופלה"). ניתן לבשל בעד 3 מפלסי גובה.

**שמירת יציבות טמפרטורה נמוכה / התפחת בצק**

(טמפרטורה מומלצת  $80^{\circ}\text{C}$  - מינ.  $35^{\circ}\text{C}$  - מקס.  $100^{\circ}\text{C}$ )

• שמירת יציבות הטמפרטורה מתבצעת ע"י גופי חימום עליון ותחתון עם המאוורר.

• מומלץ להתפחת שמרים ללחם, לחמניות מתוקות, עוגות וכו' כשהטמפרטורה אינה עולה על  $40^{\circ}$  צלזיוס (חימום צלחות, הפשרה).



**גריל גבוה**

(טמפרטורה מומלצת  $275^{\circ}\text{C}$  - מינ.  $180^{\circ}\text{C}$  - מקס.  $275^{\circ}\text{C}$ )

• החימום מתבצע ע"י גוף החימום העליון ללא המאוורר.

• בצעו חימום מוקדם של 5 דקות. הניחו את תבנית קליטת הנוזלים על המסילה התחתונה.

• מומלץ לצליית קציצות, נקניקיות, פרוסות לחם, פירות-ים עם רכיכה המונחים על מדף הרשת.



\* תוכנית(ות) המבוצעת (ות) לסיווג אנרגטי בהתאם לתקן האירופאי EN 50304 והדרקטיבה האירופאית 2002/40/CE.

## • ניקוי המשטחים החיצוניים

לניקוי חלון התצוגה של הטיימר האלקטרוני, כמו גם דלת התנור, השתמשו במטלית רכה ונוזל לניקוי זכוכית.

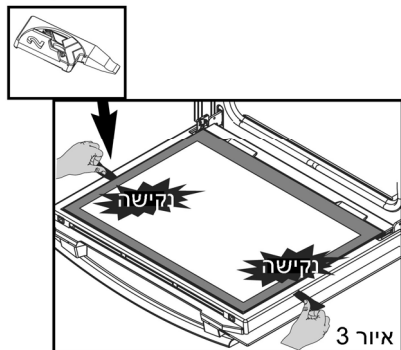
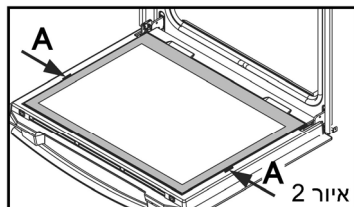
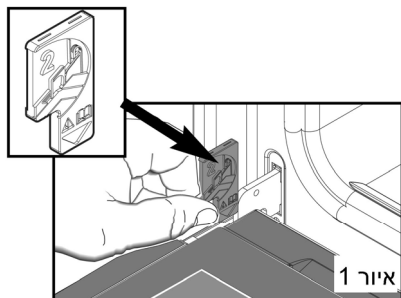
אל תשתמשו בתכשירי קרצוף, במכשירים חדים או בכריות מתכת כדי לנקות את זכוכית דלת התנור. תכשירים אלו עלולים לשרוט את משטחי הזכוכית ולגרום לנזק בלתי הפיך.

## • ניקוי הדלת

(בהתאם לדגמים השונים)

### אזהרה

- לפני פירוק הזכוכית, אפשרו לתנור להתקרר.

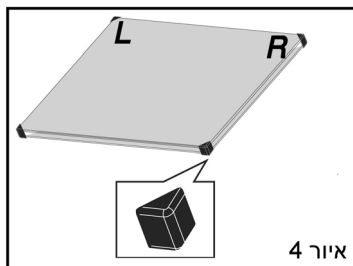


- פתחו עד בסוף את הדלת וייצבו אותה במקומה באמצעות שני המעצורים האדומים (איור 1). מעצורים אלו מסופקים עם התנור בתוך שקית האביזרים.

- הסירו את התפס הראשון בזכוכית כמפורט להלן:

הכניסו במיקום **A** את שני "מסירי הזכוכית" המתכתיים המיועדים לכך (איור 2). השתמשו בהם כמנוף כדי לשחרר את זכוכית הדלת (איור 3).

- נקו את הזכוכית בספוגית רכה ונוזל כלים עדין. אל תטבלו את הזכוכית במים. אל תשתמשו בחומרי קרצוף או הברקה, ו/או בכריות ותכשירי קרצוף. לאחר הניקוי שטפו במים נקיים ויבשו היטב במטלית שלא מסירה מוך.



- במידת הצורך, הסירו את מכלול זכוכית הדלת הפנימית. מכלול זה מורכב מלוח זכוכית אחד או שניים (בהתאם לדגם), ובכל אחד מהם מודבקת רפידת פינה מגומי בצבע שחור (איור 4).  
 - לאחר הניקוי, הרכיבו חזרה את ארבעת רפידות הגומי תוך הקפדה על המיקום לפי הסימונים שעל גבי הזכוכית כדלקמן:

\*פינה עליונה שמאלית: L

\*פינה עליונה שמאלית: R

הניחו את מכלול הזכוכית הפנימית בדלת כך ש-L ו-R ימוקמו בצד הציר.

- אם התנור מסופק עם לוח זכוכית פנימי בודד, עליכם למקמו קרוב ככל שניתן לתפס הזכוכית.

- תפסו את לוח זכוכית הדלת האחרון כך שהסימון "PYROLYSIS" יופנה כלפיכם (איור 5).

- הסירו את מעצורי הפלסטיק האדומים.

**התנור שלכם מוכן חזרה לפעולה.**

## • ניקוי פירוליטי

- הניקוי הפירוליטי נעשה על ידי חימום התנור לטמפרטורה גבוהה, המאפשרת להסיר את הלכלוך מתוך התנור, אשר נגרם על ידי התזה או טפטוף בעת הבישול.
- העשן והריח הנוצרים תוך כדי תהליך זה, עוברים ומנוטרלים דרך ציפוי קטליטי. אל תמתינו עד שדפנות התנור מתכסים בשכבת שומנים כדי להתחיל בתהליך הניקוי הפירוליטי.

### מתי יש לבצע ניקוי פירוליטי?

- כשהתנור מעלה עשן כאשר מחממים אותו בחימום מוקדם או פולט עשן רב בעת הבישול.
- כאשר עדיין קיים ריח בתוך התנור אחרי שהתקרר, לאחר בישול סוגי מזון מסוימים (כבש, דגים, גריל וכו').
- אין צורך להשתמש בתוכנית ניקוי פירוליטי לאחר כל בישול; השימוש בתוכנית זו תלוי בכמות הלכלוך בתנור.

בישול ללא התזה: אין צורך בניקוי עצמי.	עוגות ספוגיות, ירקות, בצקים, קיש, תפיחה (סופלה) וכו'.	<b>תבשילים הגורמים ללכלוך קל</b>
יתכן ויהיה צורך בניקוי עצמי מדי 3 מחזורי שימוש בתנור.	בשר, דגים (בכלי), ירקות ממולאים	<b>תבשילים היוצרים לכלוך</b>
יתכן ויהיה צורך לערוך ניקוי לאחר כל בישול מסוג זה, אם נוצרו נתזים.	נתחי בשר גדולים: צלייה על שפוד; ברווז, תרנגול הודו, רגל של כבש וכו'.	<b>תבשילים הגורמים ללכלוך רב</b>

### • המלצות בטיחותיות

#### אזהרות

- לפני תחילת הניקוי הפירוליטי, הוציאו את כל האביזרים מתוך החלל הפנימי של התנור כולל כל כלי הבישול.

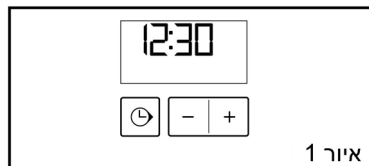
- לפני תחילת תוכנית הניקוי הפירוליטי, הסירו את הלכלוך העיקרי הנגרם בדרך כלל מנתזים, כדי למנוע ממנו להתלקח או לגרום להיווצרות עשן כבד.

- בעת תהליך הניקוי הפירוליטי, משטחי התנור מתחממים יותר מאשר בעת תהליך בישול רגיל. הרחיקו ילדים מסביבת התנור.

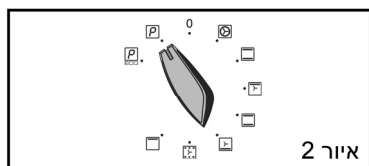
- אל תכסו את החלל הפנימי של התנור ברדיד אלומיניום כדי למנוע את הצורך בניקוי. רדיד האלומיניום עלול לגרום לעליית הטמפרטורה ובכך לגרום לנזק בלתי הפיך לציפוי האמייל במשטחי התנור הפנימיים.

## • התחלת תהליך הניקוי

כדי להשתמש ביתרון שהחלל הפנימי של התנור עדיין חם ובכך לחסוך באנרגיה: התחילו את מחזור הניקוי הפירוליטי מיד לאחר סיום תוכנית בישול. הוציאו את כל האביזרים מתוך התנור ונקו את הלכלוך העיקרי שנגרם כתוצאה מנתזים. וודאו שבצג מופיעה תצוגת השעה והיא לא מהבהבת. (איור 1).



איור 1



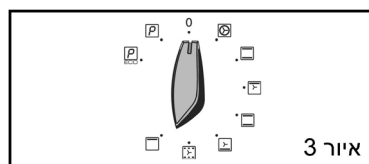
איור 2

סובבו את בורר מצבי הפעולה למצב ניקוי פירוליטי "Pyrolysis" או למצב ניקוי פירוליטי חסכוני "ECO Pyrolysis" (איור 1).

לא תוכלו להשתמש בתנור במשך שעתיים וחצי (שעתיים לניקוי הפירוליטי וחצי שעה להתקררות) במצב ניקוי פירוליטי "Pyrolysis" או שעתיים במצב פירוליטי חסכוני "ECO Pyrolysis" (כשעה וחצי לניקוי הפירוליטי וחצי שעה להתקררות). זמני מחזור אלו לא ניתנים לשינוי. פרקי זמן אלו לוקחים בחשבון את זמן ההתקררות עד לשחרור נעילת הדלת.

## • סיום תהליך הניקוי

תהליך הניקוי הפירוליטי מסתיים באופן אוטומטי, ולאחר מכן תוכלו לפתוח את הדלת. בסיום מחזור הניקוי הפירוליטי, 0:00 יופיע בצג. החזירו את בורר מצבי הפעולה למצב "0" (איור 3).



איור 3

כאשר התנור התקרר, השתמשו במטלית לחה כדי להסיר את האפר הלבן. התנור נקי ומוכן חזרה לביצוע תוכנית הבישול הבאה לפי בחירתכם.

## אזהרה

**דלת התנור ננעלת מספר דקות לאחר תחילת מחזור הניקוי.**  
**תהליך הניקוי מסתיים באופן אוטומטי, ולאחר שהטמפרטורה בחלל הפנימי של התנור יורדת מתחת ל- 275°C נעילת הדלת משתחרר ותוכלו לפתוח את הדלת.**

אם אינכם בטוחים שהתנור פועל כהלכה, אין פירושו שקיימת תקלה. כאשר מופיעה בעיה כלשהי, נסו לפתור אותה בעזרת הטבלה שלהלן:

מה עליכם לעשות?	סיבות אפשריות	אם אתם נוכחים ש...
<ul style="list-style-type: none"> <li>☛ חברו את התנור לחשמל.</li> <li>☛ החליפו נתיך, 16 A.</li> <li>☛ הגדילו את הטמפרטורה שבחרתם.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- התנור לא מחובר לחשמל.</li> <li>- הנתיך נשרף.</li> <li>- הטמפרטורה שנבחרה נמוכה מדי.</li> </ul>	התנור אינו מחמם.
<ul style="list-style-type: none"> <li>☛ פנו לתחנת השרות הקרובה למקום מגוריכם.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- קיימת תקלה במנגנון המכאני של נעילת הדלת.</li> </ul>	חיווי המנעול מהבהב בצג
<ul style="list-style-type: none"> <li>☛ החליפו נורה.</li> <li>☛ חברו לחשמל או החליפו נתיך.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- הנורה שרופה.</li> <li>- התנור אינו מחובר לרשת החשמל או הנתיך נשרף.</li> </ul>	התאורה בתנור אינה פועלת.
<ul style="list-style-type: none"> <li>☛ וודאו שהדלת סגורה היטב.</li> <li>☛ פנו לתחנת השרות הקרוב למקום מגוריכם.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- הדלת לא סגורה היטב.</li> <li>- תקלה במערכת הנעילה של הדלת.</li> </ul>	לא מתחיל תהליך הניקוי הפירוליטי.
<ul style="list-style-type: none"> <li>☛ הושגה הטמפרטורה המומלצת שנבחרה על ידכם.</li> <li>☛ הסתיימה תוכנית הבישול המתוכננת.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- בעת הבישול.</li> <li>- בסיום הבישול.</li> </ul>	נשמעים צלילי "ביפ" מהתנור.

## אזהרה



- תיקון התנור יבוצע על ידי טכנאי מורשה ומיומן בלבד. תיקון וטיפול בתנור על ידי מי שלא מורשה לכך, עלול לחשוף אתכם לסיכונים מיותרים.

## המלצה



במקרה ולא תוכלו תצליחו לאתר את הבעיה בכוחות עצמכם, פנו לתחנת השרות הקרובה למקום מגוריכם (עיינו ברשימה שבגב החוברת).

## אזהרה

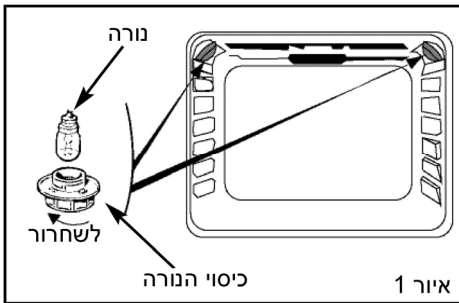
- כדי למנוע סכנת התחשמלות, כבו את התנור ונתקו אותו מרשת החשמל, לפני תחילת הפעולות להחלפת נורת התאורה, ובמידת הצורך אפשרו לתנור להתקרר.

## המלצה

להקלת הפעולות להסרת כיסוי התאורה והנורה, השתמשו בכפפות מגומי.

### • החלפת נורת התאורה

נורת התאורה ממוקמת בתקרת החלל הפנימי בתנור.



- (א) נתקו את התנור מרשת החשמל.
- (ב) שחררו את כיסוי הנורה (איור 1).
- (ב) שחררו את הנורה, בסיבוב שמאלה.

מאפייני הנורה:

- הספק : 15W
- מתח רשת: 220-240 V~
- עמידות בטמפרטורה: 300°C
- תבריג E 14

(ג) החליפו את הנורה בחדשה, החזירו את המכסה למקומו, וחברו מחדש את התנור לרשת החשמל.









# *Sauter*

## שרות לאחר המכירה

מוקד שרות ראשי טל' 073-2625600

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

## לקוחות נכבדים,

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

מבית  
אלקטרה 

רח' יוסף ספיר 1, א.ת. חדש, ראשון לציון, מיקוד 75143 טל' 03-9633030