

# *Sauter*

הוראות הפעלה והתקנה  
לתנור בישול ואפייה משולב

דגמים: XXL6000

XXL7000

XXL9000

שירות ואגריות

אמקטרה 

## לקוחות יקרים,

אנו מודים לכם ושמחים שהצטרפתם למשפחת אלקטרה.

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

בקווי העיצוב הנקיים ובאסטטיקה המודרנית שלהם, התנור החדש *Sauter* משתלב בצורה הרמונית במטבח שלכם וממזג בהצלחה קלות בשימוש עם ביצועי בישול מעולים.

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

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

באיחולי הצלחה והנאה



## תוכן העניינים

3	.....	אזהרות כלליות
5	.....	חלקי התנור
6	.....	השימוש בתנור המשולב
6	.....	כיריים
7	.....	תנור לבישול ואפייה
9	.....	תכניות בישול ווטיימר תזכורת
13	.....	המלצות לבישול
14	.....	ניקוי
15	.....	תחזוקה
17	.....	הוראות התקנה
17	.....	הובלת התנור
17	.....	אזור מקום הצבת התנור
19	.....	חיבורים
20	.....	במקרה של תקלה
21	.....	סילוק חומרי האריזה והמוצר הישן
21	.....	מפרט טכני
21	.....	הספק גופי החימום
22	.....	טבלת בישול
23	.....	טבלת צלייה

## אזהרות כלליות

תנור משולב זה מתוכנן ומיועד לשימוש ביתי בלבד. כל שימוש אחר, כמו למשל, חימום חדר, נחשב לקוי, ולפיכך מסוכן ביותר.

תנור משולב זה יכול להיות מופעל על ידי ילדים מעל גיל 8 שנים ועל ידי אנשים הלוקים בנכות גופנית, תחושתית או נפשית או חסרי ניסיון וידע, רק במידה והם מפוקחים על ידי אדם מבוגר האחראי לביטחונם, הודרכו כיצד להשתמש בתנור בבטחה, והבינו את כל הסכנות הכרוכות בתפעול התנור. מנעו מילדים לשחק עם התנור המשולב.

אל תאפשרו לילדים לנקות את התנור המשולב או לבצע בו תחזוקה כללית, אלא אם הם נמצאים תחת פיקוח.

סגרו את ברז הזנת הגז, נתקו את התנור המשולב מרשת החשמל ואל תנסו לתקן אותו בכוחות עצמכם במקרה שהמכשיר פגום ו/או אינו פועל כראוי. צרו קשר עם מוקד שירות אלקטרה וציינו את פרטי המכשיר והתקלה.

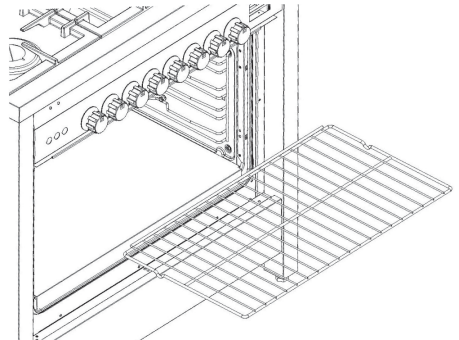
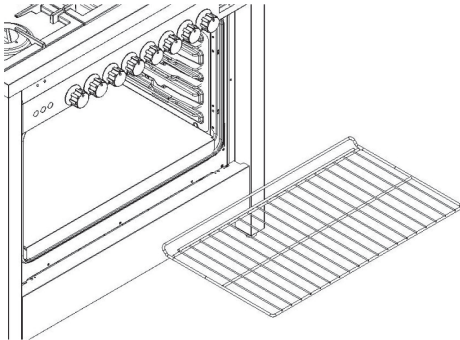
אזהרה - תנור משולב זה וחלקיו הנגישים מתחממים בעת השימוש. יש להקפיד ולהימנע ממגע בגופי החימום.

ילדים מתחת לגיל 8 יש להרחיק מהתנור אלא אם הם נמצאים בפיקוח קבוע.

היצרן ו/או היבואן לא יהיו אחראים לנזק כלשהו הנגרם מאי ציות למידע המסופק בחוברת זו.

היצרן שומר לעצמו את הזכות לשנות את מפרטי המוצר תוך שמירה על בטיחותו ושמיותו.

זהירות! יש לחבר כראוי את ההתקן למניעת התהפכות כדי למנוע את הטית מדפי התנור.



**ההרכבה, ההתקנה, ההפעלה הראשונית ותיקון הכיריים של התנור ייעשו על ידי מתקין גז מוסמך מטעם משרד האנרגיה והמים בלבד.**

## זהירות

 חלקים מסוימים בתנור מוגנים בסרט הדבקה מיוחד. הסירו אותו לפני הפעלת התנור והשתמשו בתמיסת מים פושרים וסבון להסרת שאריות הדבק.

 מניעת תאונות ביתיות

אל תשאירו את המכשיר פועל ללא השגחה בעת בישול עם שומנים או שמן, למניעת פריצת אש.


אל תשאירו חפצים בקרבת משטחי הבישול.

לעולם אל תנסו לכבות להבה/אש במים; כבו את המכשיר וחנקו את הלהבה במכסה או בשמיכת אש.

 מנעו מסירים מבלוט מקצוות הכיריים בעת השימוש. מומלץ להשתמש בסירים עם בסיס שטוח.

 התנור המשולב מתחמם מאד במהלך השימוש. הרחיקו ילדים מהתנור. היזהרו שלא לגעת בגופי החימום שבתוך תא התנור.

 החלקים הנגישים עשויים להתחמם מאד במהלך השימוש בגריל. לפיכך, הרחיקו ילדים מהתנור.

 אל תשתמשו במכשירי ניקוי בקיטור לניקוי המכשיר. האדים עלולים לחדור לרכיבי החשמל, ולגרום לקצרים במעגלים החשמליים. אל תשתמשו בתכשירי ניקוי המכילים כלור, אמוניה או חומר מלבין על חלקים העשויים הנירוסטה או משטחי מתכת מצופים (באמצעות ציפוי באלקטרוליזה, בניקל או בכרום).

 על כל פעולות ההתקנה, הכיוון והתיקון להתבצע ע"י טכנאים מוסמכים בלבד. יש להתקין את המכשיר בהתאם לתקנות המקומיות שבתוקף.

 נתקו את התנור מרשת החשמל והניחו לו להתקרר לחלוטין לפני ביצוע פעולת תיקון כלשהו.

התקינו את המתקן למניעת התהפכות, כמתואר בסעיף ההתקנה שבעמוד 17, כדי למנוע את התהפכות התנור.

 בדגמי תנורים משולבים המצוידים במכסה לכיריים:

הקפידו להרים את מכסה הזכוכית של הכיריים, לפני הצתת המבערים, במהלך השימוש ובשלב ההתקררות לאחר בסיום הבישול, למניעת התנפצות הזכוכית.

 הסירו נוזלים שגלשו על המכסה לפני פתיחתו. הניחו למשטח הכיריים להתקרר לפני סגירת המכסה.



אל תשתמשו בתכשירי ניקוי חריפים או במגרדות מתכת חדות לניקוי זכוכית  
דלת התנור כדי למנוע היווצרות שריטות וניפוץ הזכוכית.



לפני השימוש בתנור בפעם הראשונה:

וודאו שהתנור ריק והדלת שלו סגורה. חממו את התנור בטמפרטורה המרבית במשך כשעה. תהליך זה יאפשר לציפוי המגן בחלל הפנימי של התנור להישרף כליל, ולהפיג את הריחות הנלווים. הבטיחו אוורור נאות במטבח בעת ביצוע תהליך זה, ואל תיבהלו ממעט עשן הנוצר בתהליך זה.



התנור המשולב אינו מיועד להפעלה באמצעות טיימר חיצוני או מערכת שלט רחוק נפרדת.

מכשיר זה תואם לתקני הבטיחות של האיחוד האירופי הבאים:

- 2006/95/EC (מתח נמוך)
- 2004/108/EC (קרינה אלקטרומגנטית)
- 2009/142 (גז)
- 2002/40/EC (צריכת חשמל של תנורי בישול ואפייה חשמליים)
- 2002/96/EC (פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני)
- 1935/2004/EC (בטיחות במגע עם מזון)

## חלקי התנור

חוברת זו מכילה מידע על אודות מספר דגנים, בהינתן המגוון הרחב של המוצרים המשווקים, ולכן אפשרי הדבר שלא כל המידע הכלול כאן מתייחס למוצר שלכם או לאביזריו. מוקד השירות שלנו נמצא לשירותכם למענה על כל שאלה. התנור כולל את החלקים העיקריים הבאים:

- **כיריים:** חלק שטוח עליון הכולל תושבות לסירים ומחבתות ומבערי גז בהתאם לרוחב ודגם התנור.
- **לוח הפעלה:** הרכיב הכולל את כפתורי ההפעלה.
- **דלת התנור**

## זיהוי הסימנים המובעים על לוח הבקרה

משמעות	סמל
מאפייני תנור חשמלי רב-תכליתי	
תרמוסטט התנור	
מבער גריל	
לחצן תאורת התנור	
לחצן הצתה	
שתי נוריות חיווי אלה מציינות שהתנור פועל ו/או שהוא מתחמם	

משמעות	סמל
מבער שמאלי קדמי	
מבער שמאלי אחורי	
מבער מרכזי	
מבער ימני קדמי	
מבער ימני אחורי	
מבער אזור שמאלי	
תרמוסטט התנור (בורר טמפרטורה)	
קוצב זמן/ מונה דקות	

## השימוש בתנור המשולב

### כיריים

בדגמי תנורים המצוידים בכיריים עם מכסה זכוכית כדי למנוע את התנפצות הזכוכית, הקפידו להרים את מכסה הזכוכית של הכיריים, לפני הצתת המבערים, במהלך השימוש ובשלב ההתקררות לאחר סיום הבישול, 

### הצתת מבער גז

קרו בו למבער גפרור דולק (או מצית), לחצו וסובבו את כפתור הבקרה המתאים נגד כיוון הלהבה הגבוהה ביותר המסומנת בסימן MAX \* . ניתן להצית את המבער באמצעות לחיצה על לחצן ההצתה \* או על כפתור הבקרה עצמו (בהתאם לדגם). המשיכו ללחוץ על כפתור הבקרה כ- 10 שניות נוספות לאחר הצתת המבער, הרפו מהלחיצה ווסתו את עוצמת הלהבה בין עוצמת הלהבה הגבוהה ביותר והנמוכה ביותר, ולעולם לא בין עוצמת הלהבה הגבוהה ביותר למצב כבוי (0), כדי למנוע כיבוי פתאומי של הלהבה.

המבער עלול להיכבות בעת שאתם מרפים את הלחיצה מכפתור הבקרה; הסיבה לכך היא חיישן טמפרטורה (טרמוקפל) לניתוק אספקת הגז במקרה שהלהבה כבית, שאינו מספיק חם. המתינו דקה לפני הצתה חוזרת של המבער, אם הוא אינו ניצת בתוך 15 שניות.

נא בדקו בקביעות שהלהבה אינה כבית כתוצאה מגלישת נוזלים מהסירים במהלך הבישול (חיישן הטמפרטורה עשוי מנחושת וממוקם בצמוד למבער).



### מניעת תאונות ביתיות

למניעת התלקחות אש, אל תשאירו את המכשיר פועל ללא השגחה בעת בישול עם שמן או שומנים.

אל תשאירו חפצים בקרבת משטחי הבישול.

### עצות שימושיות לשימוש בכיריים

מומלץ להשתמש בסירים מכוסים עם תחתיות שטוחות ובגדלים מתאימים למבערים, כדי לאפשר שימוש מיטבי במבערים תוך חיסכון בצריכת הגז. הטבלה שלהלן מספקת מידע לגבי קוטרי הסירים לכל סוג מבער, מהקטן ביותר לגדול ביותר.

קוטר הסיר (ס"מ)	סוג (קוטר המבער בס"מ)
10-14 Ø	מבער קטן (A) 5 Ø
16-20 Ø	מבער בינוני (S) 7.5 Ø
20-24 Ø	מבער גדול (R) 10 Ø
24-28 Ø	מבער תלת טבעתי (TC) 13 Ø
עד 4x35	מבער אובלי (FB) 6x23.5 Ø

### תנור לבישול ואפייה

#### הפעלת התנור בפעם הראשונה


לפני השימוש בתנור בפעם הראשונה: וודאו שהתנור ריק והדלת שלו סגורה. חממו את התנור בטמפרטורה המרבית במשך כשעה. תהליך זה יאפשר לציפוי המגן בחלל הפנימי של התנור להישרף כליל, ולהפיג את הריחות הנלווים. הבטיחו אוורור נאות במטבח בעת ביצוע תהליך זה, ואל תיבהלו ממעט עשן הנוצר בתהליך זה.

אל תניחו סירים או כלי בישול על קרקעית 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 שאינן חודר ביעילות לתוך המזון ולכן ההשחמה תהיה גרועה ובלתי אחידה, ובמרבית המקרים העוגות לא תאפינה בצורה אחידה.

## תנור רב-תכליתי


תנורים רב-תכליתיים מבוקרים באמצעות כפתור בורר מצבי הבישול ותרמוסטט המאפשר לכם לקבוע את הטמפרטורה הרצויה. מצבי הבישול הזמינים משתנים בהתאם לדגמי התנורים השונים (עיינו בטבלת סימני הבישול כדי לזהות את הסימן ואת השימוש המיועד).

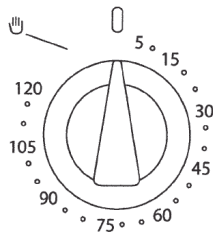
בחרו את מצב הבישול והטמפרטורה הרצויה. עליכם להשתמש בגריל עם דלת תנור סגורה. בדגמים מסוימים לא ניתן לבחור בטמפרטורות גבוהות מ-200°C. ודאו תמיד שקוצב הזמן (בדגמים המצוידים בתכנת: ידני, אנלוגי או אלקטרוני) נמצא במצב "ידני"  כדי לאפשר גישה ישירה למצבי הבישול.

### טיימר מכני לבישול (בדגמים מסוימים בלבד)

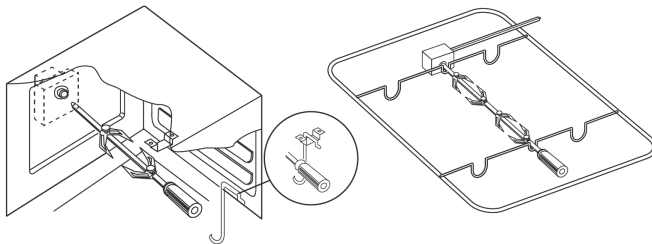
סובבו תחילה את בורר מצבי הבישול לפעולת הבישול הנדרשת ואת התרמוסטט לטמפרטורת הבישול הרצויה.


לאחר מכן, להגדרת זמן סיום הבישול, סובבו את כפתור הטיימר עד הסוף בכיוון השעון ולאחר מכן החזירו אותו חזרה לזמן סיום הבישול הרצוי. צליל "ביפ" יישמע בסיום הזמן שבחרתם, והתנור ייכבה באופן אוטומטי.

להגדרת תחילת בישול ידני בלבד, סובבו את כפתור הטיימר שמאלה עד לסימן .



### שיפוד מסתובב (בדגמים מסוימים בלבד)



ניתן להפעיל את השיפוד המסתובב ידנית או אוטומטית באמצעות בחירת סימן השיפוד . הניחו את המזון על השיפוד כך שהוא יתמך באמצעות שני המזלגות; אזנו את המשקל במרכז למניעת עומס יתר על מנוע השיפוד במהלך הפעולה.



## תאורה

ניתן להפעיל ולכבות את התאורה באמצעות לחיצה על הלחצן המתאים, או באמצעות סיבוב כפתור בורר מצבי הפעולה לסימן ☼.

## מאוורר צינור אופקי

הצינור האופקי מאפשר להוריד את טמפרטורות משטחי התנור הודות לסחרור האוויר המאולץ בין דלת התנור, לוח הבקרה ותא התנור מתחת לכיריים. מאוורר הצינור האופקי, הממוקם בין הכיריים ותקרת תא התנור, מופעל אוטומטית מספר דקות לאחר הפעלת התנור וממשיך לפעול גם זמן מה לאחר כיבוי התנור, עד שמבנה התנור מתקרר.

## חימום מוקדם PRH (בדגמים מסוימים)

פעולה זו מחממת במהירות את התנור ומאפשרת לכם להגיע לטמפרטורה האידיאלית לתחילת הבישול. סובבו את כפתור בורר מצבי הפעולה לפעולת החימום המקדים (PRH), כדי להפעיל את החימום המוקדם (בדגמים ללא קוצב זמן/תכנת דיגיטלי וקוצב זמן בישול מכני); שתי נוריות החיווי (PRH ו-°C) מוארות וכבות בסיום מחזור החימום המוקדם. לאחר מכן תוכלו להניח את פריט המזון בתוך התנור ולבחור את מצב הבישול הרצוי.

## תא תחתון (מתחת לדלת התנור)

דגמים מסוימים מצוידים בתא תחתון בו ניתן לאחסן את אביזרי המתכת של התנור כשהם אינם בשימוש.  
אל תניחו בתא זה חומרים דליקים כגון נייר, מטליות וכד'.

## תכניות בישול וטיימרים

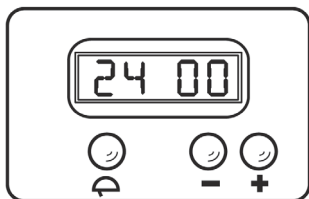
### טיימר תזכורת

טיימר התזכורת מופעל באמצעות סיבוב כפתור הבורר בכיוון השעון עד העצירה, על מנת לדרוך את המנגנון, ולאחר מכן סיבוב נגד כיוון השעון עד זמן התזכורת הרצוי. הזמן מצוין בדקות וצלצול פעמון נשמע בסיום זמן התזכורת שנקבע.

### טיימר מכני לקביעת זמן הבישול (בדגמים מסוימים בלבד)

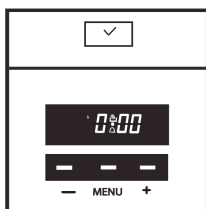
טיימר מכני זה, פועל גם כמפסק לכיבוי אוטומטי של התנור, בנוסף לצלצול הפעמון הנשמע בסיום הזמן המוגדר. הוא שונה מהטיימר המסורתי משום שהאום הטבעתי (דסקית) מסביב לכפתור, כולל גם סימן של יד, בנוסף לסימני הדקות. סובבו את כפתור הבקרה עד לעצירה, על מנת לדרוך את המנגנון, ולאחר מכן סובבו אותו נגד כיוון השעון כדי לכוון את הזמן הרצוי. סובבו את כפתור הבקרה לסימן היד, כדי להפעיל את התנור במצב ידני מבלי לקבוע זמן בישול.

## קוצב זמן דיגיטלי עם 3 לחצני בקרה (בדגמים מסומים בלבד)



- **כיוון השעון:** לחצו על לחצן הפעלת/כיבוי הטיימר (סימן הפעמון) ומיד לאחר מכן לחצו על הלחצנים + או -. תצוגת השעון מופיעה אוטומטית בצג כ- 10 שניות לאחר כיוון השעון.
- **השימוש בטיימר:** לחצו על לחצן + או - עד שזמן הבישול הרצוי יופיע בצג (99-1 דקות). בצג תופיע ספירה לאחור של הזמן שנקבע. בסיום הזמן המוגדר, יישמע צליל "ביפ". לכיבוי צליל ה- "ביפ", לחצו על לחצן הפעלת/כיבוי קוצב הטיימר (סימן הפעמון).
- **שינוי עוצמת צליל הטיימר:** כווננו את הטיימר לדקה אחת, ועם הישמע צליל ה- "ביפ", לחצו על לחצן - כדי להחליש את עוצמת הצליל.

## תכנת אלקטרוני עם חיישני מגע (בדגמים מסומים בלבד)



- התכנת עם חיישני המגע מיועד לפעולה ב- 3 מצבים:
- **טיימר תזכורת:** לאחר הגדרת זמן התזכורת הרצוי, הטיימר מתחיל בספירה לאחור של הזמן המוגדר. צליל "ביפ" נשמע בסיום הזמן המוגדר.
  - **הגדרת זמן הבישול:** התנור כבה אוטומטית ומשמיע צליל "ביפ" בסיום הזמן המוגדר.
  - **השהיית התחלה הבישול:** התנור מופעל וכבה אוטומטית לאחר הגדרת זמן הבישול וזמן סיום הבישול.
  - **נעילת חיישני מגע:** התכנת מצויד בפעולת נעילת חיישני המגע לאחר כ- 7 שניות ללא ביצוע פעולה כלשהי. לחידוש פעולת החיישנים, לחצו על חיישן מגע כלשהו במשך כ- 2 שניות.
  - **כיוון השעון:** געו בו זמנית על החיישנים + ו- עד שהסמן בין ספרות השעות והדקות יבהב. לאחר מכן געו בחיישן המגע + או - וכווננו את השעון. אל תגעו בחיישן מגע כלשהו לאחר כיוון השעון. לאחר מספר שניות יישמע צליל "ביפ" לאישור כיוון השעון.
  - **הגדרת טיימר התזכורת:** טיימר התזכורת פועל באופן עצמאי שאינו קשור לפעול התנור, וניתן להשתמש בו כטיימר תזכורת לפעולות המטבח. לחצו לחיצה ממושכת על חיישן התפריט ("Menu") עד שהתצוגה תתחלף. שחררו את הלחיצה וכווננו את הזמן (בדקות) בלחיצה על + ו- . שחררו את הלחיצה מהחיישן כשזמן התזכורת הרצוי

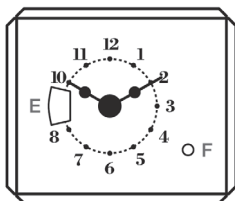
מופיע בצג, והמתינו לצליל האישור. חיווי הפעמון יופיע בצג. בסיום הזמן המוגדר, התנור יישמע צליל "ביפ". געו בחיישן כלשהו, כדי לכבות אותו. געו בחיישן התפריט ("Menu") לציבוי חיווי הפעמון בצג. לחצו לחיצה ממושכת על חיישן התפריט ("Menu") לבדיקת הזמן הנותר. לחצו לחיצה ממושכת על חיישן התפריט ("Menu") עד שהתצוגה תתחלף ולאחר מכן געו בו זמנית בחיישני המגע + ו- , לביטול פעולת טיימר התזכורת.

- הגדרת זמן הבישול:** הפעילו את התנור באמצעות סיבוב כפתורי בורר מצבי הבישול והטמפרטורה. לחצו לחיצה ממושכת על חיישן התפריט ("Menu") עד שהתצוגה תתחלף, שחררו את הלחיצה וגעו בו שנית. חיווי זמן הבישול "DUR" יופיע בצג. געו בחיישן + או - וכווננו את זמן הבישול. על תגעו בחיישן מגע כלשהו עד שיישמע צליל אישור. בסיום זמן הבישול המוגדר, התנור יכבה ויישמע צליל "ביפ". געו בחיישן מגע כלשהו כדי לכבות את צליל ה- "ביפ".

לבדיקת פרק הזמן הנותר (לפני שהסתיים) געו בחיישן התפריט ("Menu"). לביטול זמן הבישול המוגדר, לחצו לחיצה ממושכת על חיישן התפריט ("Menu") עד שהתצוגה תתחלף, ולאחר מכן געו בו זמנית על החיישנים + ו- . זכרו לסובב חזרה את כפתור בורר מצבי הפעולה למצב כבוי "0".
- השהיית התחלת תוכנית בישול:** לחצו לחיצה ממושכת על חיישן התפריט ("Menu") עד שהתצוגה תתחלף, שחררו את הלחיצה, וגעו בו שנית. חיווי זמן הבישול "DUR" יופיע בצג. געו פעם אחת בחיישן התפריט ("Menu"). חיווי הסיום "END" יופיע בצג כדי לקבוע את מועד סיום הבישול. געו בחיישנים + ו- - לקביעת זמן סיום הבישול. בחרו בתכנית הבישול ובטמפרטורת הבישול הרצויה. בקרת התנור מחשבת את זמן תחילת הבישול כך שפעולת הבישול תסתיים בזמן הרצוי. בסיום פעולת הבישול, יישמע צליל "ביפ". געו בחיישן מגע כלשהו, כדי לכבות את צליל ה- "ביפ". געו בחיישן התפריט ("Menu") להסרת חיווי הפעמון מהצג.
- שינוי עוצמת הצליל הקולי:** געו בו זמנית בחיישנים + ו- - ולאחר מכן געו בחיישן התפריט ("Menu") לכניסה לתפריט שינוי עוצמת הצליל הקולי. געו לסירוגין בחיישן - לשינוי עוצמת הצליל הקולי. העוצמה שבחרתם נשמרת בזיכרון עד לפעם הבאה שתשנו אותה.

**עצות שימושיות בעת שימוש בתכנת:** בעת קביעת זמן הבישול בתכנת, עליכם להתחשב גם בזמן הנדרש לתנור להתחמם. כבו את התנור בסיום הבישול.

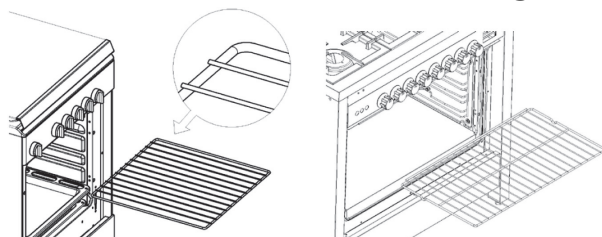
## שעון אנלוגי ידני



- כיוון השעון:** משכו את מוט הכיוון (F) וסובבו אותו בכיוון השעון עד לשעה הרצויה. בסיום, דחפו את המוט פנימה למקומו.

- **קביעת זמן הבישול:** סובבו את מוט הכיוון (F) בכיוון השעון (מבלי למשוך אותו) וקבעו את הזמן הרצוי המופיע על גבי דסקית השעון (E) הפנימית הממוקמת בשעה "9" בשעון. זמן הבישול המרבי הוא 3 שעות. בסיום הזמן המוגדר, יישמע צלצול פעמון הכבה אוטומטית לאחר שלוש דקות. לכיבוי ידני של הפעמון, סובבו את המוט בכיוון השעון עד שהחיוויים E, 0 או פעמון מוצלב יופיעו בחלונית דסקית הזמן.
- **קביעת מצב פעולה ידני:** סובבו את המוט בכיוון השעון למצב I או II לביטול פעולת הטיימר.

## מפלסי גובה המדפים



התנור מצויד ב- 4 מפלסי גובה פנימיים של המדפים (מדף אפיה מלבני שחור או מדף מצופה כרום), בהן אתם יכולים להניח את המזון המיועד לבישול. מומלץ לעיין בטבלאות הבישול והצלייה בהמשך החוברת למיקום מיטבי של מפלסי גובה המדפים להשגת תוצאות הבישול המיטביות.

## המלצות לבישול

מצבי הפעולה בתנור (זמנים בהתאם לדגמי התנורים השונים)

<p><b>גריל + מאורר</b> הגריל בשילוב המאורר מפזרים באחידות את החום. אידיאלי לבישול בשר בינוני/עבה, והופך אותו לפריך מבחוץ ולרך מבפנים.</p>		<p><b>גוף חימום עגול + מאורר</b> המאורר מסחרר את האוויר החם בתוך התא ומאפשר בישול אחיד בשלושה מפלסי גובה ללא מעבר ריח.</p>		<p><b>תאורת התנור</b> מאירה את תא התנור. שימושית לבדיקת מצב המזון המבושל.</p>	
<p><b>גריל מוגבר + מאורר</b> אידיאלי לצליית בשר או דגים.</p>		<p><b>חימום מוקדם</b> תכנית זו מקצרת את זמן החימום של התנור ומביאה אותו לטמפ' של 200°C בתוך מספר דקות בלבד.</p>		<p><b>פיצה</b> מאפשרת לכם לאפות פיצה כמו בתנור גחלים.</p>	
<p><b>שיפוד מסתובב</b> אידיאלי לבישול בשר וצלי על שיפוד. ניתן להשתמש בו בשילוב גריל או גריל עם מאורר.</p>		<p><b>הפשרה</b> המאורר פועל ללא גופי החימום כדי להבטיח הפשרה מיטבית מהירה בתוך מספר דקות בלבד.</p>		<p><b>בישול מסורתי</b> החום מוקרן מגופי החימום בתקרה וברצפת תא הבישול. מיועד לאפייה ובישול מתכונים מסורתיים.</p>	
<p><b>גוף חימום תחתון + מאורר</b> החום מגוף החימום התחתון מסוחרר בחלל התנור (מומלץ לסיום פריך של בסיס המתכון ולעיקור).</p>		<p><b>גריל</b> מיועד להשחמת חלקו העליון של המזון. אידיאלי לבישול בשר המסודר בשכבות דקות.</p>		<p><b>גוף חימום עליון</b> מצב זה מיועד לבישול ולהשחמה קלה.</p>	
		<p><b>גריל מוגבר</b> הגריל בשילוב גוף החימום העליון מאפשר גריל במרחב צלייה גדול יותר.</p>		<p><b>גוף חימום תחתון</b> מופעל גוף החימום התחתון. אידיאלי לבישול איטי, הכנת שימורים ושמירה על חום המזון.</p>	
				<p><b>סיוע מאורר</b> החום מוקרן מגופי החימום העליון והתחתון, בשילוב מאורר, המאפשר פיזור אחיד של החום ובישול מספר מנות במקביל.</p>	

## ניקוי

נקו בקביעות את התנור ביסודיות למניעת הצטברות שומן, העלול עם הזמן להעלות עשן, להפיץ ריחות לא נעימים ולגרום תקלות. להלן המלצות לניקוי חלקי התנור השונים.



**אל תשתמשו במכשירי ניקוי בקיטור לניקוי המכשיר. האדים עלולים לחדור לרכיבי החשמל, ולגרום לקצרים במעגלים החשמליים. אל תשתמשו בתכשירי ניקוי המכילים כלור, אמוניה או חומר מלבין על חלקים העשויים הנירוסטה או משטחי מתכת מצופים (באמצעות ציפוי באלקטרוליזה, בניקל או בכרום).**

### ניקוי הכיריים

מומלץ לנקות את הכיריים מדי יום, לאחר השימוש ולאחר שהתקררו, באמצעות תכשירי ניקוי ייעודיים לנירוסטה, או במסיר שומנים רגיל לניקוי תנורים מצופים אמיל. הקפידו להסיר את כל שאריות המזון. מומלץ מאוד שלא להשתמש בתכשירי ניקוי חריפים או תכשירי ניקוי המכילים כלור.

### ניקוי תושבות הסירים

נקו בקביעות את תושבות הסירים במים חמים ובסבון עדין לניקוי כלים, תוך הקפדה על הסרת כל שאריות המזון השרופות.

### ניקוי כיסויי המבערים השחורים ומפצלי הלהבה

ניתן להסיר את כיסויי המבערים ומפצלי הלהבה לניקוי קל יותר של הכיריים. שטפו אותם במים חמים ובסבון עדין לניקוי כלים. הניחו להם להתייבש לחלוטין לפני שתתקינו אותם.

### ניקוי המצתים וחיישני התקני הבטיחות (טרמוקפלים)

בדקו את המצתים ואת חיישני התקני הבטיחות (לניתוק אספקת הגז במקרה שהלהבה כבית) ושמרו על ניקיונם, למניעת תקלות. הסירו שאריות מזון באמצעות הסרתם בעדינות בעזרת מטלית לחה.

### ניקוי התנור

- נקו בקביעות את התנור לאחר שהתקרר, כדי לשמור על תקינותו ומראהו החזותי.
- הסירו את כל החלקים הנשלפים.
  - נקו את מדפי הרשת במים חמים ובסבון עדין לניקוי עדין. שטפו את שאריות המים והסבון וייבשו.
  - תוכלו להסיר את הדלת ו/או לוח הזכוכית, לניקוי קל יותר (עיינו בפרק "תחזוקה").
  - לאחר סיום פעולות הניקוי המתוארות לעיל, מומלץ להפעיל את התנור למשך 15-20 על מנת לאדות שאריות נזזלים מתא התנור.
  - אל תשתמשו בתכשירי ניקוי חריפים או במגרדות מתכת חדות לניקוי זכוכית דלת התנור כדי למנוע היווצרות שריטות וסכנת התנפצות של זכוכית דלת התנור.

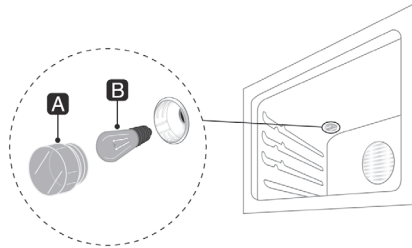
## תחזוקה



אזהרה

נתקו את התנור מרשת החשמל ואפשרו לו להתקרר לחלוטין לפני ביצוע פעולת תחזוקה כלשהי.

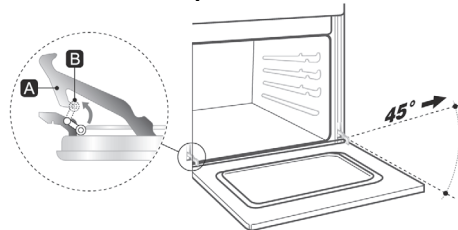
### החלפת נורת התאורה בתא התנור



שחררו את כיסוי התאורה בתוך תא התנור (A), הסירו והחליפו את הנורה (B) בנורה חדשה זהה ועמידה בטמפרטורה גבוהה ( $300^{\circ}\text{C}$ ). החזירו את הכיסוי למקומו והדקו אותו באמצעות סיבובו בכיוון השעון.

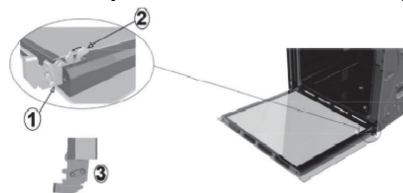
### הסרת דלת התנור

דלת עם ציר רגיל (בדגמים מסוימים בלבד)



- הרימו את המנופים B, ואחזו בשני ידיכם את צידי הדלת, בסמוך לצירים A.
- הרימו את הדלת בזווית של כ- $45^{\circ}$  ושלפו אותה בעדינות החוצה.
- להרכבת הדלת חזרה: הניחו את הצירים בתוך המסילות, הניחו לדלת להחליק מטה ושחררו את המנופים B.

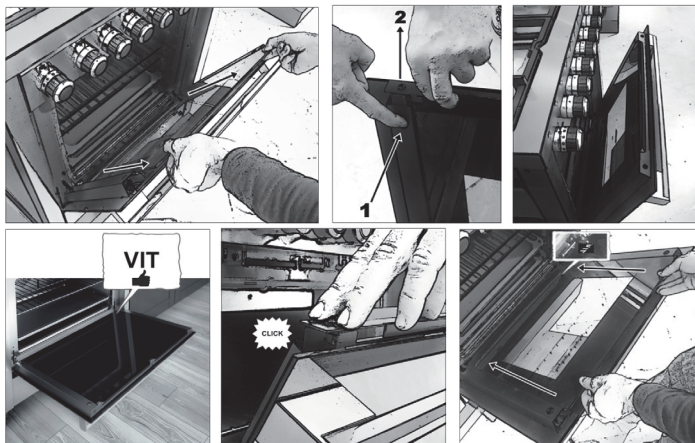
דלת עם ציר קומפקטי (בדגמים מסוימים בלבד)



- הרימו את המנופים "2" עד לזיזי הצירים "1", ואחזו בשני ידיכם את צידי הדלת בסמוך לצירים.

- הרימו את הדלת בזווית של כ-45° ושלפו אותה בעדינות החוצה.
- להרכבת הדלת חזרה: הניחו את הצירים בתוך המסילות, הניחו לדלת להחליק מטה וודאו שהיא נעצרת בחריצים "3", ושחררו את המנופים "1".

### הסרת לוח הזכוכית מהדלת (בדגמים מסוימים בלבד)



- ניתן לבצע פעולה זו רק כשהתנור קר.
- בצעו את הפעולות הבאות להסרת לוח הזכוכית מהדלת:
- פתחו מעט את הדלת.
  - לחצו במקביל על הלחצנים השחורים הממוקמים על גבי תושבות הדלת הצדדיות והחליקו אותם מעלה.
  - הסירו את פס הדלת העליון של הדלת.
  - הוציאו את לוח הזכוכית באמצעות משיכתה לכיוונכם.
- להרכב חזרה של לוח הזכוכית, פעלו בסדר פעולות הפוך. הקפידו ליישר את הזכוכית לתושבות הצד וודאו שהאותיות VIT ממוקמות בפינה הימנית התחתונה המסומנת בחץ. לסיים, החזירו את פס הדלת העליון למקומו.



# הוראות התקנה

## הובלת התנור

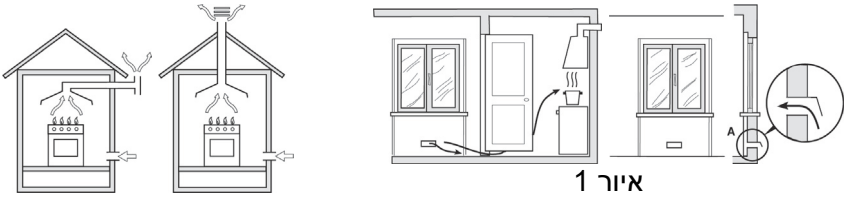
הובלת התנור מחייבת שני אנשים.

אל תרימו את התנור באמצעות אחיזה בידית הדלת. פתחו את הדלת ואחזו בתקרת תא התנור.

אל תגררו את התנור ואל תטו אותו על צדו.



## אווור מקום הצבת התנור



איור 2

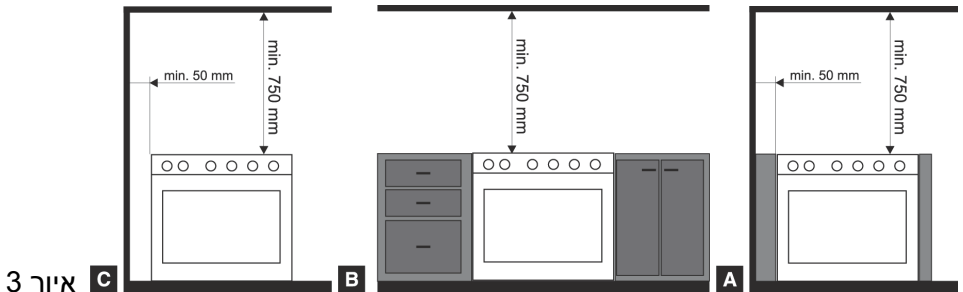
איור 1

פתח לפינוי אוויר החוצה עבור התנור בלבד

חיבור ישיר לארובה הביתית

הגדילו את שטח הפתח כדי לאפשר זרימת אוויר מספיקה מהחדר הסמוך

יש צורך בפתחי אוורור כדי לאפשר זרימת אוויר שתבטיח בעירה נאותה.



איור 3

התקנה בגומחה (קבוצה 2 תת-קבוצה 1) **A**

התקנה בגומחה (קבוצה 2 תת-קבוצה 1) **B**

הצבה חופשית (קבוצה 1) **C**

## התקן להבטחת יציבות התנור

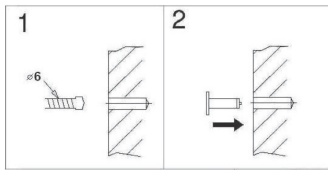


אזהרה

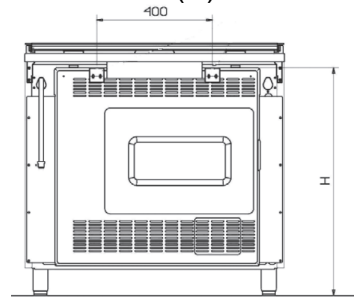
למניעת התהפכות התנור, עליכם להתקין התקן למניעת הטיה, כמתואר באיורים שלהלן.

בדגמי תנורים ברובם 50, 60, 70 ו-80 ס"מ יש צורך בהתקנת התקני ייצוב אחוריים, למניעת הטיית התנור קדימה והתהפכותו, בעת העמסת פריטים כבדים על דלת התנור הפתוחה.

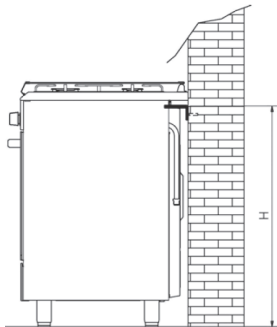
- בגב התנור קיים לוח כיסוי אחורי. מדדו את המרחק **H** מהנקודה הגבוהה ביותר של הלוח לרצפה (**A**).
- שרטטו על הקיר פס ייחוס בגובה **H** שמדדתם, וסמנו את מקום התקנת התנור (**B**).
- סמנו גם על הקיר את נקודת מרכז התנור (**C**) על פס הייחוס **H** שסמנתם.
- כעת תוכלו לסמן ולקדוח את שני חורי התושבות (עבור הדיבלים) במרחק של 400 מ"מ זו מזו (200 מ"מ מנקודת האמצע) ולהניח את התנור כנגד הקיר מתחת לשתי התושבות (**D**).



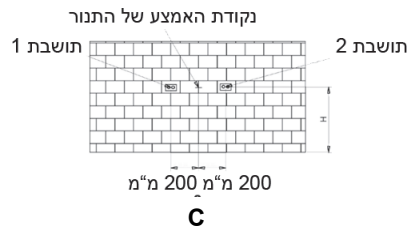
**B**



**A**



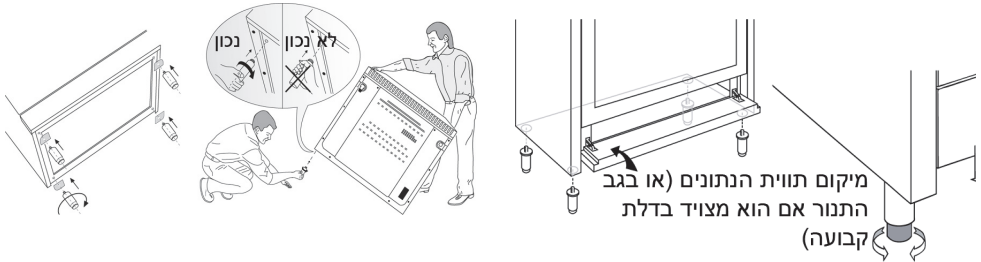
**D**



**C**

## איזון התנור

במידת הצורך אזנו את התנור באמצעות כוונון הרגליות. בכך תמנעו תזוזה ורעידות של התנור.

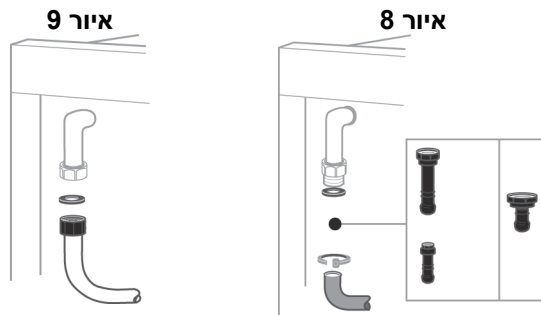


## חיבורים

**חיבורי הגז והטיפול בכיריים של התנור המשולב, יבוצעו על ידי טכנאי גז מוסמך המורשה על ידי המשרד לאנרגיה ומים לטפל במערכות גז!**

### חיבורי הגז

ניתן לחבר התנור לברז אספקת הגז או לגליל גז באמצעות מגוון צינורות (גומי גמיש או נחושת). את פעולות החיבור יש לבצע בהתאם לתקנים הרלוונטיים התקפים, ולאחר שוויידיאתם שהתנור מותאם כראוי לסוג הגז המסופק (בחלקו הפנימי התחתון של הדלת או בגב התנור).



### חיבור באמצעות צינור גומי גמיש (איור 8)

סוג חיבור זה אסור כשהתנור מותקן בגומחה (קבוצה 2 / 1) ולא ניתן לבדוק את הצינור לכל אורכו. חברו את הצינור לתבריג המחבר שבתנור (אל תשכחו להכניס את האטם). השתמשו בצינור בקוטר פנימי של 8 מ"מ (שגיאיה! מקור ההפניה לא נמצא). הדקו את שני קצוות הצינור באמצעות מהדקים תקינים. יש להחליף את הצינור לפני תום המועד המובע עליו ואין להשתמש בצינור שאורכו מעל 1.5 מ'. אל תאפשרו לצינור לבוא במגע עם פינות וחפצים חדים; אל תמתחו או תפתלו אותו; אל תאפשרו לצינור להגיע לטמפרטורה גבוהה מ-50°C.

## חיבור לגליל ("בלון") גז

גליל הגז חייב להיות מצויד בווסת לחץ תקני (28-30 mbar). את החיבור לגליל יש בהתאם לתקני ההתקנה התקפים. הצינור חייב להיות צינור תקני בקוטר פנימי של 8 מ"מ, ויש להחליפו לפני המועד המוטבע עליו. חברו את הצינור למחבר הצינור שבתנור ולווסת הלחץ באמצעות מהדקים הנדרשים בהתאם לתקני הבטיחות הרלוונטיים. פעלו בהתאם להנחיות שלהלן בעת חיבור התנור לגליל גז:

- אין להשתמש בצינור שאורכו מעל מטר אחד;
- על ווסת הלחץ להיות מופנה לכיוון דלת תא הגליל;
- אין לאפשר לצינור הגמיש לבוא במגע עם משטחים ויש להדקו לקיר באמצעות מהדקים המתאימים;
- התקינו את גליל הגז כך שלא יבוא במגע עם הקיר הסמוך לתנור. מומלץ לסגור את שסתום הגליל בסיום פעולת הבישול.

## חיבור באמצעות צינור נחושת קשיח (איור 9)

חברו את החלק הקשיח לתבריג המחבר הממוקם בגב התנור (אל תשכחו להכניס את האטם).

## בדיקת אטימה

בסיום פעולות ההתקנה, ודאו שהמחברים מחוברים היטב. לעולם אל תשתמשו בלהבה גלויה לבדיקת האטימות בצינור הגז. השתמשו תמיד בתמיסת מים וסבון.

## חיבור התנור לרשת החשמל



### התנור חייב להיות מוארק!

היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לנזקי גוף ורכוש שייגרמו כתוצאה מחיבור התנור לקו חשמל שאינו מוארק בהארקה תקינה.

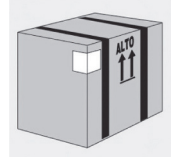
- לפני חיבור התנור לרשת החשמל, בדקו וודאו שמתח החשמל הנקוב בתווית הנתונים שבגב התנור תואם למתח רשת החשמל בארץ: 230V~50Hz.
- חברו את התנור לקו חשמל המוארק בהארקה תקינה והמוגן בנתיך של 16A לפחות. מומלץ לחבר את הכיריים לקו חשמל המוגן במפסק זרם דלף (מפסק פחת) נגד התחשמלות בזרם דלף של 30 mA.
- אין לחבר את התנור לרשת החשמל באמצעות כבל מאריך או שקע מפצל המיועד לחיבור מכשירי חשמל נוספים.
- וודאו לאחר ההתקנה, שכבל החשמל לא נמערך, התפתל, התקפל או נתפס בין התנור לקירות שמסביבו.
- אם מתגלה נזק כלשהו בכבל החשמל, נתקו את התנור מרשת החשמל ופנו למוקד השרות הקרוב למקום מגוריכם. רק טכנאי מורשה מיומן רשאי להחליף את כבל החשמל!.

## במקרה של תקלה

נא התקשרו למוקד שירות אלקטרה וציינו את פרטי התנור והתקלה.

## סילוק חומרי האריזה והמוצר הישן

חומרי האריזה מסוכנים לילדים. שמרו את חומרי האריזה במקום בטוח מחוץ להישג ידם של ילדים. חומרי האריזה של המוצר מיוצרים מחומרים שניתנים למחזור. סלקו אותם בצורה נכונה ומיינו אותם בהתאם להנחיות המחזור לפסולת ממוחזרת. אל תסלקו אותם ביחד עם הפסולת הביתית הרגילה.



מוצר זה מיוצר מחלקים וחומרים באיכות גבוהה, אשר ניתן לעשות בהם שימוש חוזר והם מתאימים למחזור. בסוף חיי השירות שלו, אין לסלק את המוצר הישן ביחד עם הפסולת הביתית הרגילה, ויש לפנותו למרכז האיסוף למחזור ציוד חשמלי ואלקטרוני משומש. בררו ברשות המקומית במקום מגורכם או במשרד להגנת הסביבה היכן ממוקם מרכז איסוף זה.



## מפרט טכני

קוטר סיר מומלץ** ס"מ	הספק (קילוואט)		צריכת גז* גר/לשעה	קוטר הנחיר (דיזה) 1/100 מ"מ	סוג המבער (קוטר במ"מ)
	מינ'	מקס'			
12-14	300	1000	73	52	חיצוני 55Ø
16-20	440	1750	127	68	בינוני 75Ø
20-24	750	3000	218	88	גדול 100Ø
15-35	1500	2900	211	88	מבער אובלי 60x235
24-28	1500	3600	262	96	תלת טבעתי 130Ø

סוג הגז והלחץ: גפ"מ LPG לחץ 28-30 mbar  
 \* נמדדה בתנאי מעבדה, טמפרטורת גז 15°C, לחץ אטמוספרי 1013.25 מיליבר.  
 \*\* בהתאם למפרטי המבערים והסירים.

## הספק גופי החימום (בהתאם לדגם התנור)

מגירת חימום (ואט)	תנור					תא התנור (ליטר)
	גוף חימום מעגלי (ואט)	גריל כפול (ואט)	גוף חימום גריל (ואט)	גוף חימום עליון (ואט)	גוף חימום תחתון (ואט)	
/	/	2950	2000	950	1500	123
/	2400	2450	1500	950	1500	111
/	/	2950	2000	950	1500	105
/	2400	2450	1500	950	1500	95
/	/	2950	2000	950	1500	90
/	2400	2450	1500	950	1500	80
/	/	2250	1400	850	1400	67
/	2200	2250	1400	850	1400	61
500	2200	2100	1400	700	1100	61 כפול
/	/	2000	1350	650	1100	58
/	2200	2000	1350	650	1100	51
/	/	1950	1350	600	900	47
500	/	1700	1200	500	800	37 כפול

## טבלת בישול

זמן הבישול	תנור בסיעו מאוורר (בישול במספר מפלסי גובה)		תנור סטטי (ללא מאוורר)		מנה
	טמפרטורה °C	מפלס גובה המדף	טמפרטורה °C	מפלס גובה המדף	
					<b>קינוחים</b>
30-35	180-190	(1-3) 2	190-200	3	מאפה מצופה דק
30-35	190-200	(1-3) 2	200-210	2	עוגה בחושה
30-35	180-190	(1-3) 2	190-200	2	פאי
30-35	180-190	(1-3) 2	190-200	3	עוגת שזיפים
35-45	165-180	(1-3) 2	175-190	3	עוגת פירות
40-45	180-190	(1-3) 2	190-200	3	עוגת אגוזים
35-45	185-195	(1-3) 2	195-200	2	שטרודל
35-45	185	(1-3) 2	195-210	2	עוגת ספוג
30-35	130	(1-3) 2	130-150	3	קציפת קרמל
35-40	180	(1-3) 2	180-190	2	עוגת שוקולד
25-30	180-190	(1-3) 2	190-200	2	קרואסון
20	165	(1-3) 2	180	2	עוגיות
10-15	200-230	(1-3) 2	230-250	3	מאפים
20	180-190	(1-2) 1	190-210	1	ביסקוויטים
25-35	185-200	(1-3) 2	205-220	3	מאפילס
					<b>לחם ופיצה</b>
20-30	195-210	(1-3) 2	215-30	2	פיצה
20-30	190-210	(1-3) 2	220	2	פוקאצ'ה
40-50	215-230	(2-3) 3	235-250	3	לחם
					<b>מנות עיקריות</b>
30-40	165-180	(2-4) 2	185-200	3	לזניה
35-45	180-190	(2-4) 2	190-200	3	פסטה אפויה
30-40	170-180	(1-3) 2	180-190	2	פלאן ירקות
					<b>בשר צלוי</b>
50-60	200-220	(1-3) 2	220-225	2	1 ק"ג בקר
50-60	180-200	(1-3) 2	190-220	2	1 ק"ג כבש
60-70	180-200	(1-3) 2	190-220	2	1 ק"ג עגל
40	195-210	(1-3) 2	205-215	2	עוף
120-180	195-210	(1-3) 2	210-220	2	ברווז
120	195-210	(1-3) 2	210-220	2	אווז
120	195-210	(1-3) 2	215-230	2	הודו
40-54	195-210	(1-3) 2	205-215	2	פסיון
					<b>דגים</b>
20-30	160-170	(1-3) 2	170-180	2	שטוחים או פרוסים
25-35	180-190	(1-3) 2	190-200	2	צלויים
25-35	190-200	(1-3) 2	200-210	2	אפויים ברדיד אלומיניום

## הערות

יש להתייחס לנתונים לעיל כקווים מנחים בלבד. לכן, עליכם לשנות אותם בהתאם לטעמכם ולהעדפותיכם. הזמן המצוין בטבלה אינו כולל את פעולת החימום המהיר, בה תמיד מומלץ להשתמש. הזמן והטמפרטורה המצוינים מתייחסים לכמות מזון ממוצעת: 1-1.5 ק"ג בשר, 500-800 גרם בצק מאפה/פיצה/לחם. בעת בישול במספר מפלסי גובה בו זמנית, יש להניח את התבניות במרכז כל אחד מהמדפים.

## טבלת צלייה

מנה	מפלט גובה המדף	טמפרטורה °C	זמן בישול בדקות
טוסט	3-4	200	3-4
המבורגר	3-4	200	5-7
שיפודי דגים	3-4	200	6-8
נקניקיות	3-4	200	7-10
צלעות	3-4	200	7-10
שיפודי בשר	3-4	200	8-10
סטייקים	3-4	200	8-12
עוף	3-4	200	30-35

### הערות:

- חימום מוקדם במשך כ- 5-10 דקות מספיק למתכונים שבהם נדרש חימום מוקדם.
- הזמן המצוין מתייחס לצד אחד של התבשיל בלבד, לכן יש להפוך אותה.
- הניחו תבנית אפיה ובה תכולת כוס מים (200 מ"ל) על המדף שמתחת למזון הנצלה, כדי לקלוט את טיפות השומן הנוטפות וכדי לצמצם היווצרות עשן במהלך הבישול.

# Sauter

## תחנות שירות לשירותכם

מוקד שרות ראשי טל' 1-700-50-4000

אילת טל' 08-6346222

כתובתנו באינטרנט: <http://www.electra-consumer.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.

שירות ואחריות  
**אלקטרה** 

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