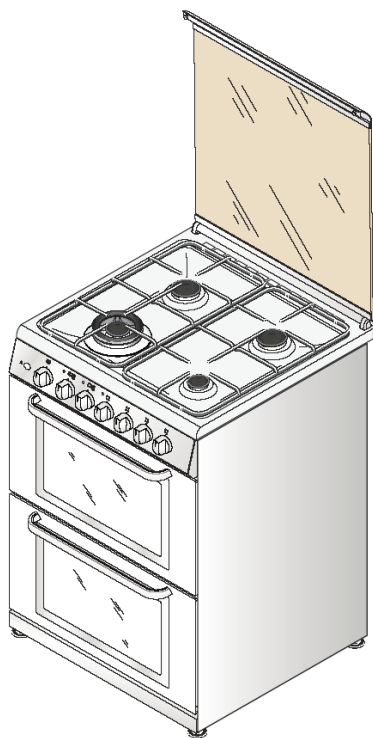


Sauter

הוראות הפעלה לתנור
עומד משולב עם 2 תאים

TSD 680 X / W / B



יבוא ושימור
אמקטרה 

לקוחות יקרים,

אנו מודים לכם ושמחים שהצטרפתם למשפחת **אלקטרה**.

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

Sauter בקווי העיצוב הנקיים ובאסטטיקה המודרנית שלהם, התנור החדש 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 בתנור. נא קראו בעיון רב את ההוראות ואנו משוכנעים שתפיקו הנאה מושלמת מהתנור.

באיחולי הצלחה והנאה

אלקטרה 

ההרכבה, ההתקנה, ההפעלה הראשונית ותיקון הכיריים של התנור ייעשו על ידי מתקין גז מוסמך מטעם משרד התשתיות הלאומיות בלבד.

תנור זה תוכנן ויוצר בהתאם לתקני הבטיחות האירופאים הבאים:
EN30-1-1, EN30-2-1 ו-EN437 והעדכונים שלהם (ציוד לגז)
EN60335-1, EN60335-2-6 והעדכונים המתאימים (בטיחות מוצרי חשמל ביתיים)

תנור זה עומד בדרישות התקנות האירופאיות הבאים:
=> דרישות הבטיחות למתח נמוך 2006/95/EC (BT)
=> דרישות הבטיחות לתאימות אלקטרומגנטית 2004/108/EC
=> דרישות הבטיחות לגז 2009/14/EC

דרישות הבטיחות של הדיריקטיבה האירופאית 89/109/EC המתייחסות לחומרים ואביזרים של התנור הבאים במגע עם מצרכי מזון.

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 לביתכם. - אנו מודים לכם על עזרתכם בהגנה על הסביבה.

תוכן העניינים

4	הוראות בטיחות
6	תיאור התנור
8	הנחיות למשתמש
9	הדלקת המבערים
10	השימוש בתא התנור העליון
10	השימוש בתא התנור התחתון
11	עצות לבישול ואפייה
12	טבלת בישול/אפייה
13	ניקוי ותחזוקה
15	איתור תקלות
16	הנחיות למתקין
19	נתונים טכניים
בגב החוברת	תחנות שרות ברחבי הארץ

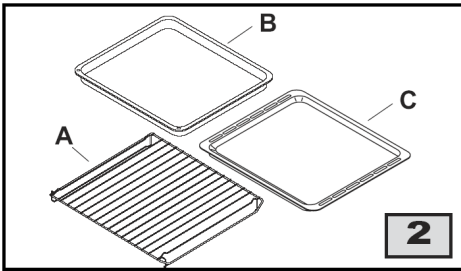
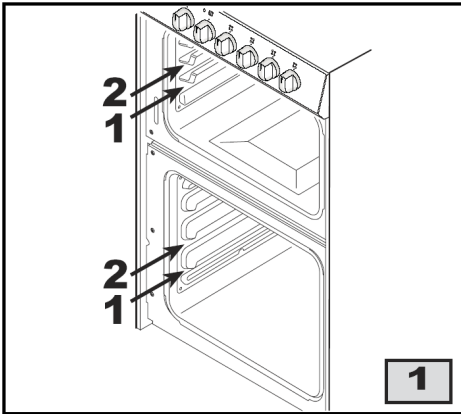
- המוארק בהארקה תקנית. היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לנזק כלשהו שייגרם כתוצאה מחיבור התנור לקו שאינו מוארק בהארקה תקנית. במקרה של ספק, התייעצו עם חשמלאי מוסמך.
- הערה: מומלץ לחבר את התנור לקו חשמל המוגן במפסק זרם דלף נגד התחשמלות (מפסק פחת) בזרם דלף של 30mA.
- לפני חיבור התנור לרשת החשמל, וודאו שמתח ההפעלה הנקוב בתווית הנתונים המודבקת לתנור, תואם למתח רשת החשמל בארץ: 230V~50Hz.
- להלן מספר כללי בטיחות שיש לשמור עליהם בעת השימוש בתנור:**
- => אין לגעת במכשיר חשמלי בידיים רטובות. או כשהרגליים יחפות או רטובות.
 - => אין להשתמש בתנור ברגליים יחפות.
 - => אל תמשכו את כבל החשמל כדי לנתק את התנור מרשת החשמל. אחזו בתקע כדי להוציאו משקע החשמל בקיר.
 - => אל תחשפו את התנור לגשם, רטיבות קרינה ישירה של השמש וכו'.
 - => תנור משולב זה אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) עם מוגבלויות גופניות, תחושתיות או נפשיות, או חסרי ניסיון וידע המונע מהם להשתמש בתנור בבטיחות מלאה ללא השגחה או פיקוח.
 - => השגיחו על ילדים וודאו שהם לא משחקים בתנור או בכיריים.
 - לפני השימוש הראשוני בתנור עליכם לוודא שתאי האפייה ריקים והדלתות סגורות. חממו את התנור בדרגת החום הגבוהה ביותר במשך כשעתיים. פעולה זאת תגרום לשריפת שאריות חומרי הסיכה שנועדו להגן על חלקי התנור בעת המשלוח ולסילוק ריחות לוואי אופייניים בעת השימוש הראשוני. הקפידו שהמתבח יהיה מאורר היטב בעת ההפעלה הראשונית ואל תחששו מהיווצרות עשן קל בתהליך זה.

- היצרן שומר לעצמו את הזכות לבצע שינויים במוצר הנחוצים כדי לשמור על האינטרסים שלך, ללא פגיעה במאפיינים המהותיים ובבטיחות. היצרן לא יהיה אחראי לאי דיוקין בהדפסה או שגיאות שיתגלו במדריך זה.
- נ.ב.: מראה התנור והבקרים באיורים שבמדריך עשוי להיות שונה ממראה התנור שברשותכם.
- ההתקנה, ההתאמות, ההסבות ופעולות התחזוקה המפורטות בפרק «הנחיות למתקין» חייבות להתבצע על ידי טכנאי מורשה ומיומן בלבד.
- חיבור הכיריים למערכת אספקת הגז תבוצע על ידי טכנאי מורשה על ידי משרד התשתיות הלאומיות לטיפול ושירות במכשירי גז.
- תנור משולב זה מיועד לחימום ובישול מזון לשימוש ביתי בלבד. כל שימוש אחר עשוי להיות מסוכן. כמו לדוגמה, אין להתקין את התנור על כלי שיט או בקרוואן ואין להשתמש בו כתנור לחימום החדר.
- היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לנזקי גוף ורכוש שייגרמו כתוצאה מהתקנה, תחזוקה או שימוש שלא לפי הוראות התקנה ושימוש אלו.
- לאחר הסרת חומרי האריזה מהמשטחים החיצוניים ומהחלקים הפנימיים, בדקו היטב את התנור וודאו שלא נגרמו נזקים כלשהם בעת ההובלה. במקרה של ספק, אל תחברו את התנור לרשת החשמל או לאספקת הגז, ופנו לתחנת השרות הקרובה למקום מגוריכם.
- הרחיקו את חומרי האריזה של התנור (קרטון, שקיות פלסטיק, פוליסטיירן מוקפץ, רצועות וכו') מהישג יד של ילדים קטנים כדי שהם לא יחשפו לסכנות. כל חומרי האריזה של התנור ידידותיים לסביבה וניתנים למחזור.
- הבטיחות החשמל של תנור זה מובטחת רק אם הוא מחובר כראוי לקו חשמל

- במהלך הבישול והאפייה וכן זמן מסוים לאחר מכן, הזכוכיות של דלתות תאי האפייה וכן חלקים מסוימים אחרים עשויים להיות חמים מאוד. הקפידו להרחיק מהתנור ומסביבתו ילדים כדי למנוע מהם כוויות.
 - הקפידו לשמור על ניקיון התנור. חלקי מזון שגלשו, עלולים להתלקח ולגרום לפריצת אש.
 - כשהתנור אינו בפעולה, אל תשתמשו בו כמזווה לאחסון, כי התנור עשוי להיות מופעל בטעות והחפצים המאוחסנים בו עלולים להתלקח.
 - אם קיים שקע חשמל בקרבת התנור, וודאו שכבל חשמל לא יבוא במגע עם חלקי התנור החמים ולא יימצא בקרבת להבה גלויה של הכיריים.
 - בסיום פעולת הבישול או האפייה, וודאו שכל הבקרים והכפתורים בלוח הבקרה יהיו במצב כבוי ("0"), וכפתורי בקרת הגז יהיו במצב סגור "•".
- נתקו את התנור מרשת החשמל לפני תחילת פעולות ניקוי תחזוקה כלשהן.
 - במקרה של תקלה או פעולה לא תקינה של התנור, נתקו אותו מרשת החשמל, סגרו את ברז אספקת הגז הביתית, ופנו לתחנת השרות הקרובה למקום מגוריכם. אל תנסו לתקן את התנור בכוחות עצמכם.
 - כל התיקונים והכיוונים הנדרשים יבוצעו בזהירות ובתשומת לב מרבית על-ידי טכנאי מורשה ומיומן בלבד. אנו ממליצים לפנות תמיד למוקד השירות (נא עיינו ברשימה שבגב החוברת) לצורך התייעצות וקבלת פתרונות לבעיות.

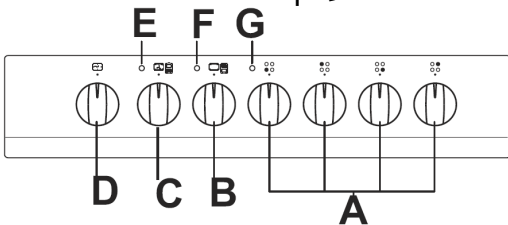
הכרת התנור

תנור חשמלי זה משולב עם כיריים גז המאפשרות נוחיות ורבגוניות בפעולות הבישול. המבערים החדשניים של הכיריים מאפשרים בישול מגוון ורב היקף מזה שהיה עד כה. המבערים העגולים שונים בגודלם ותפוקתם ומאפשרים מבחר צורות בישול בדרגות חום שונות כדי לענות לכל הצרכים והדרישות. לדוגמא: המבער הגדול או מבער ה"ווק" מפיק חום בעוצמה גדולה מאוד, המתאימה לבישול ב"ווק"; כאשר המבער הקטן ביותר מיועד לשימוש בטוח בכלי-בישול בקוטר קטן. דרגות החום הנמוכות, האפשריות בכל המבערים, מאפשרות חימום ובישול איטי, לבישולים עדינים במיוחד. השילוב של המבערים החדשים והיעילים מאפשר בישול בו-זמני של ארוחה מלאה על הכיריים תוך כדי אירוח. בכל כפתור בלוח הבקרה מודפס מראה מקום של המבער המשויך.



לוח הבקרה

- A. כפתורי בקרת מבערי הגז
- B. תרמוסטט תא התנור העליון / כפתור בקרת הגריל
- C. כפתור התרמוסטט בתא התנור התחתון
- D. כפתור הטיימר
- E. נורית חיווי צהובה לחיווי התחממות תא התנור התחתון
- F. נורית חיווי צהובה לחיווי התחממות תא התנור העליון
- G. נורית חיווי אדומה לחיווי פעולת רכיבי תא התנור העליון.



תאי התנור מופעלים באמצעות אנרגיה חשמלית בלבד. תא התנור העליון מיועד לחימום רגיל ולגריל. התא התחתון מיועד לחימום רגיל ולחימום באמצעות מאוורר (טורבו).

לאבטחת שימוש נכון ובטוח, כל תא אפייה מצויד בהתקן בטיחות המנתק את התנור מרשת החשמל במקרה של תקלה בתרמוסטט הראשי. אל תנסו לתקן תקלה זאת בכוחות עצמכם ופנו ישירות למוקד השירות (עיינו ברשימה שבגב החוברת).

בדפנות תאי התנור קיימות מסילות (איור 1) המיועדות לאביזרים המתוארים להלן (איור 2).

סוג וכמות האביזרים משתנה בהתאם לדגמי התנורים השונים.

תיאור הבקרים

בקרי מבערי הגז (איור A)

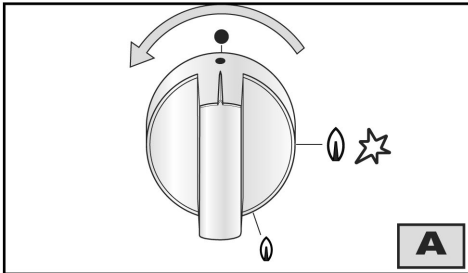
בסיבוב הכפתור נגד כיוון השעון, יופיעו

הסימנים הבאים:

0 = מצב כבוי.

☆ = מצב להבה מלאה

☉ = מצב להבה נמוכה.



כפתור תרמוסטט של תא התנור העליון

/ בקרת גריל (איור B)

בסיבוב הכפתור בכיוון השעון, יופיעו

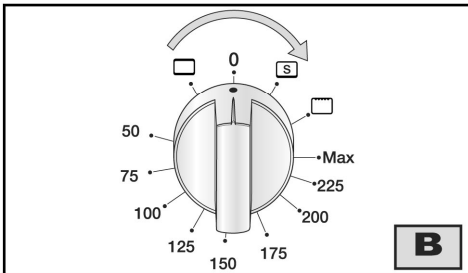
הסימנים הבאים:

0 = התנור כבוי.

50 עד Max = ערכי טמפרטורה שונים.

= גוף חימום הגריל מופעל

= מופעל מצב שבת



כפתור התרמוסטט של תא התנור

התחתון (איור C)

בסיבוב הכפתור בכיוון השעון, יופיעו

הסימנים הבאים:

0 = התנור כבוי.

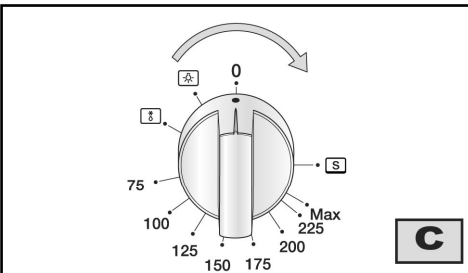
= תאורת התנור נדלקת ונשארת

דלוקה בכל מצבי הפעולה.

= הפשרה

50 עד Max = ערכי טמפרטורה שונים.

= מופעל מצב שבת



הערה: תאורת התנור נשארת דולקת בעת

פעולת תאי התנור.

כפתור הטיימר (איור D)

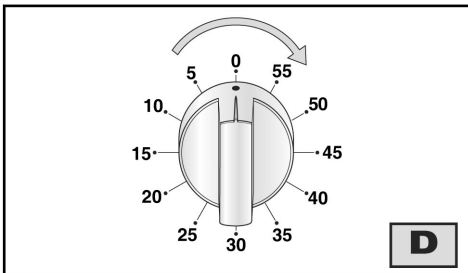
לקביעת זמן הבישול, סובבו תחילה את

כפתור הטיימר משמאל לימין עד הסוף

ולאחר מכך החזירו אותו עד לזמן הבישול

הרצוי. כשיחלוף זמן הבישול, הטיימר ישמיע

צליל תזכורת.



או הגריל בתא התנור העליון. נורית החיווי כבית כשהטמפרטורה בחלל תא התנור הגיעה לדרגת החום שהוגדרה באמצעות התרמוסטט. במהלך הבישול, נורית חיווי זו נדלקת ונכבית לסירוגין בהתאם לטמפרטורה בתא התנור העליון.

נורית חיווי אדומה לחיווי פעולת רכיבי תא התנור העליון (G)
נורית חיווי זו דולקת כשאחד מגופי החימום של תא התנור העליון מופעל.

נורית חיווי צהובה לחיווי התחממות תא התנור התחתון (E)

נורית חיווי זו מיועדת לחיווי פעולת תא התנור התחתון. נורית החיווי כבית כשהטמפרטורה בחלל תא התנור הגיעה לדרגת החום שהוגדרה באמצעות התרמוסטט. במהלך הבישול, נורית חיווי זו נדלקת ונכבית לסירוגין בהתאם לטמפרטורה בתא התנור התחתון.

נורית חיווי צהובה לחיווי התחממות תא התנור העליון (F)
נורית חיווי זו מיועדת לחיווי פעולת החימום

הנחיות למשתמש



שימוש בכיריים המופעלים בגז יוצר חום רב ולחות בחדר בו הם מוצבים. מסיבה זו החדר חייב להיות מאוורר היטב, ויש לוודא קיום פתחי אוורור חופשיים שיאפשרו זרימת אוויר טבעית (איור 9 בהמשך החוברת) במידת הצורך הפעילו מתקני אוורור וניקת עשן נוספים (איורים 10 ו- 11 בהמשך החוברת).
בעת שימוש ממושך בכיריים או בתנור, יש צורך לפתוח חלונות או להפעיל את מתקני האוורור המכאניים (ונטה, קולט אדים וכוי) במידה והם קיימים.

כיריים - הערות בטיחות כלליות

- אל תשאירו את מבערי הכיריים ללא השגחה. וודאו שילדים קטנים לא ישחקו ליד התנור והכיריים. הקפידו במיוחד שידיעות כלי הבישול לא ייחשפו ללהבה.
- נקטו בכל אמצעי הזהירות בעת בישול שמן ושומנים (טיגון וכדו'). התזת שמן או רסיסי שומנים עלולה לגרום להתלקחות אש.
- אל תשתמשו במרססים או בתרסיסים בסמוך לכיריים בזמן הבישול.
- אם הכיריים מצוידים בכיסוי, הסירו ממנו שאריות מזון לפני פתיחתו או סגירתו.
- אם בכיריים קיים מכסה זכוכית קריסטלית שעלולה להתנפץ מהחום, עליכם להמתין עד שהכיריים יתקררו לפני שתסגרו את הכיסוי (איור 3).
- גם לאחר סיום הבישול, מבערי הכיריים נותרים חמים. היזהרו שלא לגעת בהם בידיים חשופות.
- בסיום הבישול או האפייה, וודאו כל הכפתורים והבקרים יימצאו במצב כבוי או גור.


מבערים	קוטר הסיר (בס"מ)
גדול	22-24
בינוני	16-18
קטן	12-14

התנור - הערות בטיחות כלליות

- אל תשאירו את תנור מופעל ללא השגחה. וודאו שילדים לא ישחקו בו.
- בעת הבישול בתנור, השאירו את כיסוי הכיריים פתוח גם אם אתם לא משתמשים בהם כדי למנוע התחממות יתר.
- בעת פתיחת דלת התנור אחזו במרכז הדלת. אל תניחו על דלת התנור הפתוחה כלים כבדים ואל תפעילו עליה לחץ.
- אל תדאגו טיפות מים המתעבים על דלת התנור או הדפנות. זאת תופעה רגילה שאינה משפיעה על פעולת התנור.
- בעת פתיחת דלת התנור היזהרו מאדים חמים העשויים לפרוץ מתוך התנור.
- בעת פעולת התנור נוצר חום גבוה ביותר. אל תגעו בגופי החימום שבתנור. השתמשו בכפפות מבודדות להכנסה והוצאה של כלי בישול.
- בעת הכנסה או הוצאת מזון, היזהרו שלא יגלשו נוזלים על תחתית התנור (כשהתנור חם מאד, שמן ושומנים עלולים להתלקח).
- השתמשו אך ורק בכלי בישול העמידים בטמפרטורות גבוהות.
- 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 שאינו חודר ביעילות לתוך המזון ולכן ההשחמה תהיה גרועה ובלתי אחידה, ובמרבית המקרים העוגות לא תאפינה בצורה אחידה.

הדלקת המבערים

מבערים המצוידים בחיישני בטיחות (FFD)

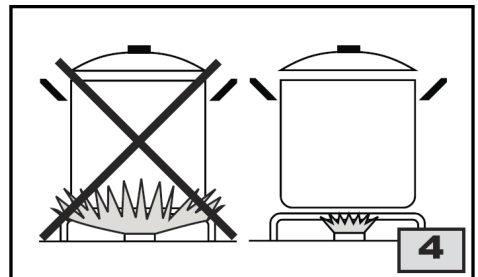
סובבו את כפתור בקרת הגז (A) של המבער הרצוי נגד כיוון השעון למצב להבה מלאה . לחצו על הכפתור והמשיכו ללחוץ עליו כ- 10 שניות לאחר שהלהבה הוצתה.

הצתה ידנית של מבערי הכיריים

הצתה ידנית נדרשת במקרים של הפסקת חשמל או תקלה במערכת ההצתה. הדליקו גפרור או מצת מתאים וקרבו אותו אל המבער הרצוי. סובבו את כפתור המבער הרצוי נגד השעון למצב של להבה מלאה והמשיכו ללחוץ עליו כ- 10 שניות לאחר שהלהבה הוצתה.

שימוש מיטבי במבערים

- להשגת תוצאות בישול מיטביות באמצעות המבערים תוך ניצול מרבי של אנרגיית הגז, הקפידו על ביצוע הפעולות הבאות:
- לאחר שהלהבה הוצתה והתייצבה, סובבו את כפתור המבער בכיוון השעון עד להשגת גובה הלהבה הרצוי.
- השתמשו בסיר שקוטר הבסיס שלו מתאים לקוטר המבער (כמתואר בטבלה ובאיור 4).
- כשתכולת הסיר מתחילה לרתוח, הנמיכו את הלהבה בסיבוב הכפתור בכיוון השעון.
- הקפידו תמיד לכסות את הסירים במכסים תואמים.



לתא התנור. 2 גופי החימום של התא (העליון והתחתון) יופעלו ויפיצו את החום מעל ומתחת למזון. שיטת בישול זו מומלצת לכל סוגי המזון (בשר, דגים, לחם, פיצה, עוגות וכו').

בישול בגריל

סובבו את כפתור התרמוסטט של תא התנור העליון (B) למצב [S]. גוף החימום העליון של תא האפייה יופעל ויפיץ חום מהתקרה ישירות למזון הנצלה. בנוסף לפעולת גריל, צורת בישול זו מתאימה להשחמת מזון בשלב הבישול האחרון, או לקליית פרוסות לחם. לפני הפעלת הגריל, הניחו את מגש איסוף הטפטוף כמפורט בפרק "עצות לבישול".

מצב שבת

סובבו את כפתור התרמוסטט של תא התנור העליון (B) למצב [S]. במצב זה פועל החלק המרכזי של גוף החימום התחתון והוא אידיאלי להפשרת מזון קפוא, לשמירה על טמפרטורה קבועה של מזון (בשבתות וחגים) ולחימום ארוחות מוכנות מראש.

השימוש בתא התנור התחתון

בישול באמצעות מאורר חימום

סובבו את כפתור תרמוסטט של תא האפייה התחתון (C) לטמפרטורה הרצויה. אם נדרש חימום מוקדם, המתינו עד שנורית החיווי הצהובה (E) תכבה לפני שתכניסו את המזון לתא התנור. 2 גופי החימום של התא (העליון והתחתון) ומאורר יופעלו ויפיצו את החום במהירות ובאחידות בכל חלל התנור. שיטת בישול זו מאפשרת לבשל בו-זמנית סוגי מזון שונים במפלסי גובה שונים כדי לחסוך זמן ואנרגיה.

מצב שבת

סובבו את כפתור התרמוסטט של תא התנור התחתון (C) למצב [S]. במצב זה פועל החלק המרכזי של גוף החימום התחתון והוא אידיאלי לשמירה על טמפרטורה קבועה של מזון ולחימום ארוחות מוכנות מראש.

- בעת הצלייה בגריל, רצוי להניח בתחתית התנור את מגש איסוף הטפטופים ובו כמות קטנה של מים כדי למנוע הידבקות של נטי שומן על תחתית התנור. הוסיפו מים מדי פעם במקום המים המתנדפים, מהחום הרב.
- בסיום השימוש בתנור, הקפידו להחזיר את בקרי התנור למצב כבוי.
- **אזהרה: במהלך הבישול ולאחר סיומו, דלת התנור עשויה להיות חמה מאוד. הרחיקו ילדים מקרבת התנור.**

חשוב מאוד!!! הקפידו שדלת תא התנור תהיה תמיד סגורה במהלך בישול, אפייה או גריל.

לפני השימוש הראשוני בתנור

לפני השימוש הראשוני בתנור עליכם לוודא שתאי האפייה ריקים והדלתות סגורות. חממו את התנור בדרגת החום הגבוהה ביותר במשך כשעתיים. פעולה זאת תגרום לשריפת שאריות חומרי הסיכה שנועדו להגן על חלקי התנור בעת המשלוח ולסילוק ריחות לוואי אופייניים בעת השימוש הראשוני. הקפידו שהמטבח יהיה מאוורר היטב בעת ההפעלה הראשונית ואל תחששו מהיווצרות עשן קל בתהליך זה. המתינו עד שהתנור יתקרר, ושטפו את החלל הפנימי ואת האביזרים הפנימיים (מדפים, מגשים, מגש איסוף הטפטופים, שיפוד וכו') של התנור בתמיסת מים חמים ונוזל ניקוי עדין.

לפני תחילת פעולות הניקוי, נתקו את התנור מרשת החשמל.

השימוש בתא התנור העליון

בישול מסורת

סובבו את כפתור התרמוסטט של תא התנור העליון (B) לטמפרטורה הרצויה. אם נדרש חימום מוקדם, המתינו עד שנורית החיווי הצהובה (E) תכבה לפני שתכניסו את המזון

עצות לבישול ואפייה

עוגות ולחם

- חממו את התנור במשך 15 דקות לפחות לפני שתתחילו באפיית עוגות או לחם.
- אל תפתחו את דלת התנור במהלך האפייה. האוויר הקר החודר מבחוץ יפסיק את תפיחת השמרים.
- בסיום האפייה, כבו את התנור והשאירו את המאפה בתנור 10 דקות נוספות.
- אל תשתמשו במגש-אפייה מאמייל או במגש איסוף הטפטופים (המסופק) לאפיית עוגות.
- כיצד תדעו שהמאפה אפוי? כ- 5 דקות לפני סיום זמן האפייה המוגדר, נעצו גפרור או שיפוד קטן בשכבת המאפה העליונה. אם הוא יוצא נקי, המאפה מוכן.
- אם המאפה "צונח", בפעם הבאה עליכם להפחית את כמות הנוזלים ו/או להנמיך את טמפרטורת האפייה ב- 10°C .
- אם המאפה יבש מדי, השתמשו בקיסם לשיניים ונקבו נקבים במשטח העליון של המאפה. טפטפו לתוכם טיפות מיץ פירות או אלוכהול. בפעם הבאה, הגדילו את טמפרטורת האפייה ב- 10°C וקצרו את זמן האפייה.
- אם החלק העליון של המאפה כהה מידי, הניחו את מגש האפייה במפלס גובה נמוך יותר, הגדירו טמפרטורה נמוכה יותר ב- 10°C וזמן אפייה ארוך יותר.
- אם חלקו העליון של המאפה שרוף, הסירו את החלק השרוף וצפו אותו בתמיסת סוכר, קצפת או קציפת פירות.
- אם המאפה כהה מדי בחלקו התחתון, בפעם הבאה הניחו את המאפה במפלס גובה נמוך יותר, ואפו אותו בטמפרטורה נמוכה יותר.
- אם העוגה או הלחם אפויים היטב מבחוץ, אך אינם אפויים בחלק הפנימי, השתמשו בפחות נוזלים ואפו בטמפרטורה נמוכה יותר ובזמן אפייה ארוך יותר.
- אם העוגה אינה "נשלפת" מתוך מגש האפייה, בעזרת סכין הפרידו את מעטפת העוגה מהמגש, פרשו עליה בד (מפית, מגבת וכו') והפכו את המגש. בפעם הבאה, שמנו היטב את מגש האפייה ופזרו עליו קמח או פירורי לחם.

- אם בייסקוויטים אינם נפרדים מהמגש, הכניסו חזרה למספר דקות את המגש לתנור החם, והוציאו את הביסקוויטים בעודם חמים. בפעם הבאה, פרשו בתחתית המגש נייר פרגמנט או נייר-אפייה מסוג אחר.

בשר

- בבישול בשר הנמשך יותר מ- 40 דקות, כבו את התנור 10 דקות לפני סיום הבישול ונצלו חום התנור לסיום הבישול ולחיסכון באנגריה.
- הצלי יהיה עסיסי יותר אם יבושל בכלי עם מכסה ופריך יותר אם יבושל בכלי ללא מכסה.
- לבישול עופות ודגים נדרשת טמפרטורה בינונית (פחות מ- 200°C).
- להשגת צלי טעים יותר, הוסיפו מעט שומן ותבלו את הבשר.
- אם הצלי קשה מדי, בפעם הבאה הגדירו זמן בישול ארוך יותר.
- אם הצלי כהה מידי בחלקו העליון או התחתון, בפעם הבאה הניחו במפלס גבוה או נמוך יותר, בשלו בטמפרטורה נמוכה יותר והגדירו זמן בישול ארוך יותר.
- אם הצלי לא מבושל דיו (נא), פרסו אותו, הכניסו אותו לרוטב, והשלימו את הבישול.

צלייה בגריל

- פזרו שומן ותבלינים על המזון לפני התחלת צלייתו בגריל.
- הקפידו תמיד להניח מתחל למדף הגריל את מגש איסוף הטפטופים.
- צקו תמיד מים למגש איסוף הטפטופים. המים ימנעו מהשומנים להידבק למגש, להישרף ולהפיץ ריחות ועשן. הוסיפו מדי פעם מים המתאדים מחום הגריל.
- סובבו והפכו את המזון במהלך הצלייה.
- במהלך צליית עוף שמן (כמו אווז), חתכו את העור שמתחת לכנפיים כחצי שעה או שעה לאחר תחילת הצלייה.

אלומיניום נוטה להתחמצן בבואו במגע עם חומצות טבעיות המוספות למזון במהלך האפייה (חומץ, מיץ לימון וכו'). לכן וודאו שהמזון לא יבוא במגע ישיר עם אלומיניום ולא בכלי העשוי מאמייל. השתמשו תמיד בנייר אפייה.

טבלת בישול/אפייה

בישול בהולכת חום עם מאורר (תא תחתון)		בישול מסורתי בהולכת חום (תא עליון או תחתון)		מיקום המדף מלמטה	משקל בק"ג	המזון
זמן בדיקות	טמפרטורה ב-°C	זמן בדיקות	טמפרטורה ב-°C			
100-120	190	100-120	200-225	2	1	בשר צלי עגל
40-50	190	40-50	200-225	1	1	צלי בקר
100-120	190	100-120	200-225	1	1	צלי כבש
100-200	190	100-120	200-225	2	1	צלי אחר
70-80	190	80-90	200-225	2	1	עופות צלי עוף
90-110	190	100-120	200-225	2	1	צלי הודו
80-100	190	90-110	200-225	2	1	צלי ברווז
25-30	170-190	30-35	200	2	1	דגים צלי דג
15-20	160-170	20-25	175	2	1	קדירה
30-40	עד 225	60-75	210-225	1	2.5	פסטה לזניה
30-40	עד 225	60-75	210-225	1	2.5	קנלוני
20-25	עד 225	25-30	עד 225	2	1	פיצה
20	220	20-25	עד 225	2	1	לחם
15	170-190	15	190	2		מאפים ביסקוויט
20	190-200	20	200	2		מוקרמים
40-45	190-200	40-45	200	2	0.8	סופגניות
45	170-190	52	190	2	0.8	עוגות רגילות
65	190-200	65	200	2	0.8	פירות
45	190-200	45	200	2	0.8	שוקולד

הערה:

הערכים בטבלה (המתייחסים לטמפרטורות וזמני) משוערים ועשויים להשתנות בהתאם לטעם וההרגלים האישיים. טבלה זאת מתייחסת לבישול / אפייה במפלט גובה אחד בלבד. בעת הבישול עם מאורר חימום תוכלו לבשל בו זמנית מאכלים שונים במפלטי גובה שונים (הכניסו את המגשים למפלטי גובה 1 ו-3), אולם זמן הבישול יתארך ב- 5 עד 10 דקות.

טבלת צלייה בגריל - בתא העליון

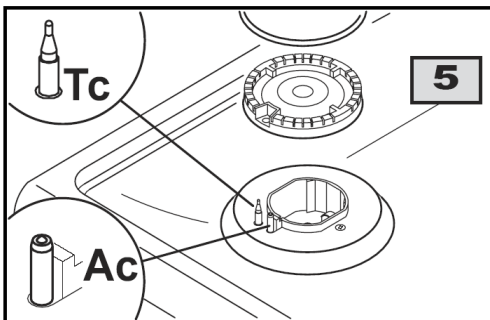
זמן צלייה בדקות		מפלס גובה מהתחתית	משקל בק"ג	המזון
צד ראשון	צד שני			
בשר				
15	15	2	0.50	נתח בשר
5	5	2	0.15	סטייק בקר
25	25	2	1	חצי עוף (0.5~ ק"ג)
דגים				
18	18	2	0.42	פורל
10	10	2	0.20	סול
לחם				
2-3	2-3	2		טוסט

ניקוי ותחזוקה

אזהרות:

- בדקו וודאו שראשי ומכסי המבערים מורכבים כראוי במקומם (איור 5).
- בעת הניקוי הפירוק וההרכבה, הקפידו לא לפגוע במצתים או בחיישני הבטיחות.
- אל תנסו לפרק ולנקות את ברזי הגז בכוחות עצמכם. במקרה של קושי בסיבוב ברזי בקרת הגז, פנו לתחנת השרות הקרובה למקום מגוריכם (עיינו ברשימה שבגב החוברת).

- לפני כל ניקוי או פעולת תחזוקה, נתקו את התנור מרשת החשמל.
- אל תשתמשו במכשיר ניקוי באדים.
- ניקוי קיטור או בסודה קאוסטית לא בחלל הפנימי של התנור ולא במשטחים החיצוניים. אי-הקפדה על הוראות אלה תגרום להסרת האחריות לתנור.
- אל תשתמשו בתכשירי ניקוי חריפים או שוחקים לניקוי זכוכית הדלתות. שימוש בתכשירים אלו עשוי לשרוט את הזכוכית ולגרום לשבירתה.



ניקוי הכיריים

שטפו את תומכי הסירים, הכיפות וראשי המבערים בתמיסת מים חמים ונוזל ניקוי עדין. כתמים קשים תוכלו להסיר במשחת ניקוי או באמצעות שפשוף עדין (כדי לא לפגוע בציפוי) בעזרת צמר פלדה הטבול בתמיסת מי סבון. לאחר הניקוי, ייבשו היטב את החלקים והחזירו אותם כראוי למקומם.

מבנה התנור

נקו את כל חלקי התנור המצופים אמייל, משטחי פלדה צבועים או זכוכית בתמיסת מים חמים ונוזל ניקוי עדין, שטפו ונגבו היטב. אל תנקו חלקים כשהם עדיין חמים. לעולם אל תשתמשו בתכשירי ניקוי המכילים חומרי הלבנה הפוגעים בברק של גימור התנור ובתכשירי קרצוף שעלולים לשרוט את משטחי התנור. אל תשאירו חומץ, קפה, חלב, מי מלח או מיץ לימון ורסק עגבניות, זמן רב על משטחי התנור.

תאי התנור

אל תשטפו ואל תתיזו על חיישני התרמוסטטים חומרים חומציים (בדקו את תכולת תכשיר הניקוי המופיעה בתווית שעל גבי אריזה תכשיר הניקוי). היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לנזקים שייגרמו כתוצאה מפעולות ניקוי שלא בהתאם להנחיות אלו.

נקו את תאי התנור לאחר כל שימוש, וסלקו שאריות מזון, שומן וסוכר. שאריות אלו עלולות להישרף בשימוש הבא בתנור, ולגרום להיווצרות כתמים שלא ניתנים להסרה, ולהפצת ריחות לא נעימים. נקו את התנור בעודו מעט חם בתמיסת מים חמים ונוזל ניקוי עדין. לשמירה על הברק הטבעי של ציפוי האמייל, נקו את התנור בתמיסת מים חמים ונוזל ניקוי עדין, נגבו וייבשו היטב. לעולם אל תשתמשו בתכשירי ניקוי המכילים חומרי הלבנה העשויים לפגוע בברק של גימור התנור, ואל תשתמשו בתכשירי קרצוף העלולים לשרוט את משטחי התנור. אל תשאירו חומץ, קפה, חלב, מי מלח או מיץ לימון ורסק עגבניות זמן רב על משטחי התנור. נקו תמיד את האביזרים שהשתמשתם בהם בעת הבישול.

אטמי דלת התנור

אטמי הדלת מבטיחים פעולה תקינה של התנור.

אנו ממליצים:

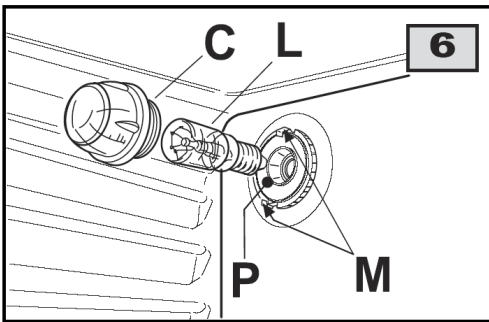
- להימנע מלנקות אותם בכלים או בתכשירי קרצוף.
- לבדוק את תקינותם בקביעות.

אם אטמי הדלתות התקשו או ניזוקו, הימנעו משימוש בתנור עד שהאטמים יוחלפו על ידי טכנאי שירות מורשה ומיומן.

החלפת נורת התאורה (איור 6)

לפני תחילת הפעולות להחלפת נורת התאורה, נתקו את התנור מרשת החשמל. סכנת התחשמלות.

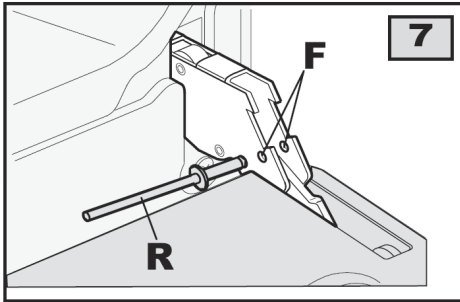
אם קיים צורך להחליף את נורת התאורה, הצטיידו בנורה חדשה בהספק של 15W ובתבריג E14 העמידה בטמפרטורה של 300°C. סובבו את כיסוי הנורה (C) נגד כיוון השעון והחליפו את הנורה. החזירו את כיסוי הנורה באמצעות סיבובו בכיוון השעון.



הסרת דלת תא התנור (איור 7)

תוכלו להקל על הפעולות לניקוי החלל הפנימי של תא התנור באמצעות הסרת הדלת כמפורט להלן:

- פתחו את הדלת והכניסו מסמרה או מחט סריגה (R) לחור (F) שבציר הדלת.
- סגרו את הדלת באופן חלקי ולחצו אותה בכוח כלפי מעלה כדי לשחרר את שן-העצירה ממפרק הציר.



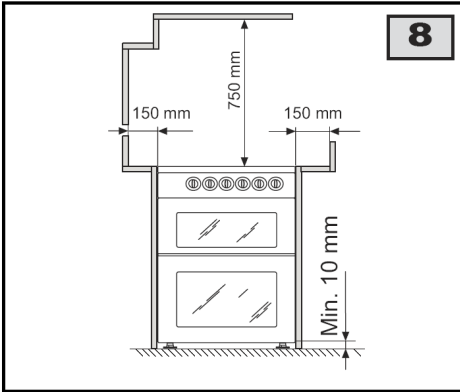
- לאחר שהציר משתחרר, משכו את הדלת קדימה תוך טלטול קל כלפי מעלה כדי להוציאה ממקומה.
- החזרת הדלת למקומה נעשית בסדר פעולות הפוך להסרה. הקפידו על החזרה מדויקת של חלקי הדלת.

איתור תקלות

במקרה ואתם נתקלים בבעיה או קושי בהפעלת התנור, הסיבות לכך עשויות להיות פשוטות ותוכלו לפתור אותן בקלות. לפני הפנייה לשרות התיקונים, עיינו בטבלה שלהלן. במקרה של תקלות רציניות, אל תנסו לתקן בכוחות עצמכם ופנו למוקד השרות שבקרבת מקום מגורים (עיינו ברשימה שבגב החוברת).

הבעיה:	הפתרון:
התנור אינו פועל	<ul style="list-style-type: none"> • וודאו שברז הגז פתוח. • וודאו שהתנור מחובר לרשת החשמל. • וודאו שכפתור הבקרה מוגדר כראוי. • וודאו שלא נוצרה תקלה במערכת אספקת החשמל הכללית ובמידת הצורך הזמינו חשמלאי מוסמך.
התנור אינו פועל	<ul style="list-style-type: none"> • חזרו על הוראות ההפעלה שבחוברת.
התרמוסטט לא פועל	<ul style="list-style-type: none"> • פנו למוקד השרות שבקרבת מקום מגורים (עיינו ברשימה שבגב החוברת).
נורית חיווי ההתחממות (הצהובה) אינה נדלקת בעת הבישול	<ul style="list-style-type: none"> • סובבו את כפתור התרמוסטט לטמפרטורה גבוהה יותר. • סובבו את בורר מצבי הפעולות לפעולת בישול אחרת.
תאורת תא האפייה לא נדלקת	<ul style="list-style-type: none"> • וודאו שהנורה מוברגת היטב למקומה. • רכשו נורה חדשה שעמידה בטמפרטורה גבוהה, רצוי במחלקת השירות, והחליפו את הנורה הקיימת לפי ההנחיות שבעמוד הקודם.

הרחיקו את חומרי האריזה של התנור (קרטון, שקיות פלסטיק, פוליסטירן מוקצף, רצועות וכו') מהישג יד של ילדים קטנים כדי שהם לא יחשפו לסכנות.



מידע טכני

- ההתקנה, הכיוונים, ההתאמות ופעולות התחזוקה המופיעים בפרק זה, חייבים להתבצע על ידי טכנאי מורשה ומימן. היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לנזקי גוף או רכוש כתוצאה מהתקנה לא נכונה.
- לכל אורך חיי התנור, הטיפול בהתקני הבטיחות והכיוונים יבוצעו על ידי טכנאי שרות מורשה ומיומן בלבד.
- מוצר זה מסווג כ: CLASS 1 או CLASS 2 וחלות עליו הנחיות הבטיחות המפורטות בפרק: "הוראות בטיחות".
- פריטי הריהוט הסמוכים למקום הצבת התנור חייבים להיות חסינים או מוגנים בטמפרטורה של 100°C לפחות.
- עליכם להקפיד על קיום מרווחי בטיחות מקירות וריהוט כמפורט באיור 8.
- החיבור לאספקת הגז חייב להתבצע בהתאם לתקנות ותקני הבטיחות.
- תנור זה פולט חום ואדים ולא קיימים בו התקני פליטה עצמאיים. לכן יש להקפיד על התקנה נכונה ועל קיום אמצעי אוורור נאותים.

התקנה

הסרת חומרי האריזה

- לאחר הוצאת התנור מהאריזה, בדקו וודאו שמצאתם את כל האביזרים הנלווים ושהתנור וחלקיו השונים במצב שלם ותקין. במקרה של ספק כלשהו, התקשרו מיד למוקד השירות. אל תתקינו ואל תשתמשו בתנור עד סיום הברירה.
- חלקים ואביזרים שונים עשויים להיות עטופים בריעת מגן מפלסטיק שעליכם להסירה לפני החיבור והשימוש בתנור. מומלץ לנקב ולחתוך את קצות העטיפות. על תזיזו את התנור באמצעות משיכת ידיעות הדלת.

אורור

נפח החדר בו מותקן התנור חייב להיות לפחות 20 מטרים מעוקבים כדי להבטיח כמות אוויר מספקת לפיזור גזי הבעירה. יש לוודא קיום פתחי אורור ישירים מחוץ לדירה בשטח חתך מינימאלי של 100 סמ"ר (איור 9). אין לחסום פתחים אלה. תוכלו להסתייע באורור המגיע למטבח דרך החדרים הסמוכים.



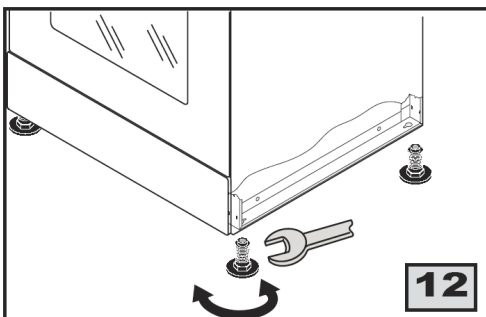
מיקום ואורור

רצוי שכיריים בגז הפולטים גזי שריפה ורטיבות ימוקמו מתחת לקולט אדים (איור 10). אם לא ניתן להתקין קולט אדים, השתמשו במאוורר שיותקן בחלון או בקיר סמוך (איור 11) בהתאם לתקני האורור הרלוונטיים.



איזון התנור

- חשוב מאוד שהתנור ימוקם על רצפה יציבה ומאוזנת. תנור לא מאוזן ישפיע על איכות הבישול והאפייה. תוכלו לאזן את התנור באמצעות סיבוב וכוונן רגליות התנור (איור 12). כיוון הרגליות מאפשר גם התאמת גובה התנור ביחס לריהוט.
 - יש להתקין את המרווחים בגב התנור כדי להבטיח קיום מרחק מינימאלי מגב התנור לקיר שמאחוריו.
- אין להסיר מרווחי בטיחות אלה.



חיבור למערכת אספקת הגז

לפני ההתקנה, וודאו שסוג הגז ולחצי העבודה המסופקים לדירתכם (גז גפ"מ LPG מסוג G30/31 בלחץ של 30 mbar) תואמים לרשום על גבי תווית הנתונים המודבקות בגב התנור. לאחר השלמת החיבורים, יש לוודא שלא קיימות דליפת גז באמצעות תמיסת סבון. אין לבצע בדיקת דליפות עם להבה גלויה.

⚠ סכנה

חל איסור להשתמש במצית או בגפרור בוער כדי לאתר דליפת גז!

חיבור התנור לרשת החשמל

⚠ סכנה

התנור חייבים להיות מוארק!

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

⚠ סכנה

סכנת התפוצצות!

לפני תחילת פעולת התקנה, תחזוקה וטיפול, נתקו את הכיריים מאספקת הגז.

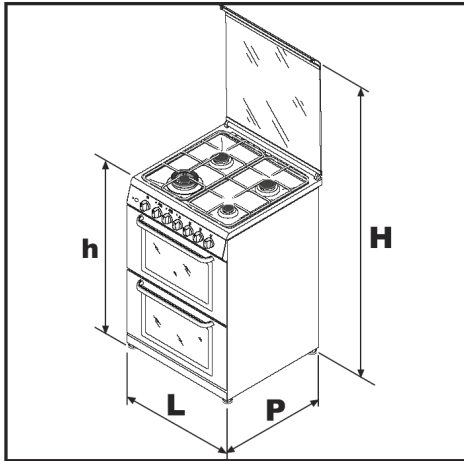
חיבור צינור הגז

- מקמו וחברו את הכיריים קרוב ככל שניתן לנקודת אספקת הגז וודאו שלא קיימת דליפת גז.
- את הכיריים יש לחבר בהתאם לדרישות התקנים הישראליים הרלוונטיים ובהתאם לתקנות המשרד לתשתיות לאומיות.
- את הכיריים יש לחבר לצידוד אספקת הגז בעזרת צינורות מנחושת או מפלדת אל-חלד המקובעים לקיר, ברז מרכזי וצינור גמיש מגומי באורך מרבי של 1.25 מ'. וודאו שצינור הגומי אינו בא במגע עם חלקים נעים ואינו מפותל או מעוך.
- טמפרטורת סביבה מעל 30°C תגרום לחימום יתר של צינור הגז. כדי להימנע מכך, הרחיקו מכשירי חימום מצנרת הגז.

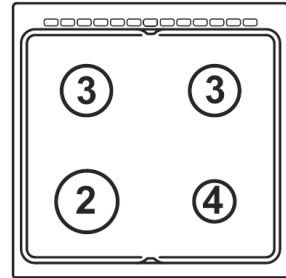
- לפני חיבור התנור לרשת החשמל, בדקו וודאו שמתח החשמל הנקוב בתווית הנתונים שבגב התנור תואם למתח רשת החשמל בארץ: 230V~50Hz.
- חברו את התנור לקו חשמל המוארק בהארקה תקינה והמוגן בנתיך של 16A לפחות. מומלץ לחבר את הכיריים לקו חשמל המוגן במפסק זרם דלף (מפסק פחת) נגד התחשמלות בזרם דלף של 30 mA.
- אין לחבר את 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 מגורכם. רק טכנאי מורשה מיומן רשאי להחליף את כבל החשמל!

מידות חיצוניות של התנור

נפח תא התנור (התחתון (ליטר)	נפח תא התנור העליון (ליטר)	עומק P במ"מ	רוחב L במ"מ	גובה h במ"מ	גובה H במ"מ
38	38	600	600	850	1442



מיקום המבערים בכיריים



טבלת נתונים טכניים של המבערים

מעקף	הספק חימום (בוואט)		קוטר הנחיר (דיזה) 1/100 מ"מ	צריכת גז גר'/שעה	המבערים	
	מקס.	מינ.			מס'	תיאור
44	3000	1350	88	218	2	גדול
34	1800	600	68	131	3	בינוני
28	1000	400	51	73	4	קטן

ערכים נקובים	תיאור
800 + 170W	גוף חימום תחתון - התא העליון
1800 + 700W	גוף חימום עליון - התא העליון
800 + 170W	גוף חימום תחתון - התא התחתון
700W	גוף חימום עליון - התא התחתון
25...29W	מנוע המאוורר - התא התחתון
15W – E14 – T300	נורת תאורה - התא התחתון

Sauter

תחנות שירות לשירותכם

מוקד שרות ראשי טל' 1-700-50-4000

אילת טל' 08-6346222

מודיעין והשומרון טל' 09-7411511

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

בואו ושירו
אלקטרה 

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