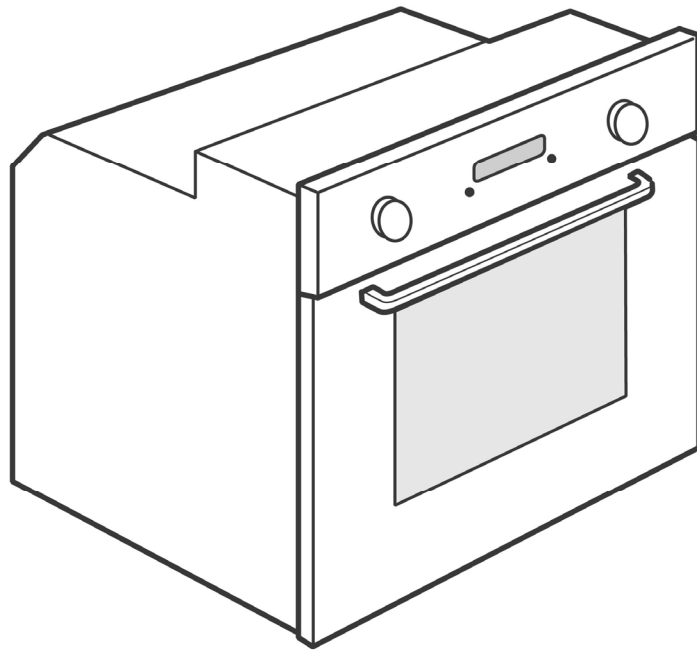




SENSING THE DIFFERENCE

הוראות הפעלה והתקנה לתנור מובנה

AKZM 6550



יבוא ושיווק
אמקודה 



אנו מודים לכם שרכשתם את התנור החדש מתוצרת

בתנורי הבישול והאפייה היוקרתיים החדשים המיובאים ע"י חברת אלקטרה מוצרי צריכה (1951) בע"מ, מיושמות הטכנולוגיות החדישות ביותר המעניקות ביצועי חימום, צלייה, בישול ואפיה להנאתכם המרבית מהתנור.

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

הוראות הפעלה והשימוש מאפשרות לכם שימוש נוח ויעיל בתנור. אנא קראו בעיון רב את ההוראות ואנו משוכנעים שתופק הנאה מושלמת מהתנור.

באיחולי הצלחה והנאה

אלקטרה מוצרי צריכה (1951) בע"מ.

תוכן העניינים

3	הוראות בטיחות חשובות
5	הכנות
6	שמירה על איכות הסביבה
6	הצגת תאימות
6	מדריך לפתרון בעיות
7	שירות לאחר המכירה
7	ניקוי
8	תחזוקה
10	השימוש בתנור
17	טבלת תיאור מצבי הפעולה
19	טבלת בישול
23	מתכונים בדיקת התאמה לתקן
24	שימוש מומלץ ועצות
25	הוראות התקנה
	תחנות שרות ברחבי הארץ
	בכריכה האחורית

בטיחותכם ובטיחות הסובבים אתכם היא מעל הכול

חברת הוראות הפעלה והתקנה זו והתנור עצמו, מספקים אזהרות בטיחות חשובות, אותן יש לקרוא ולבחון בכל עת.

זהו סימן בטיחות המיועד להתריע בפני המשתמשים על חשיפה לסכנות לעצמם ולאחרים. כל התרעות הבטיחות שלהלן מלוות בסימן בטיחות זה:



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

אזהרה: ⚠

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

זהירות: ⚠

כל התרעות הבטיחות מביאות פרטים ייחודיים עליהם מצביעה האזהרה/התרעת הזהירות האפשרית, ומנחות כיצד להפחית את החשיפה לסכנת פגיעה, נזק והתחשמלות הנגרמים משימוש בלתי הולם בתנור. אנא קראו בעיון את הנחיות הבטיחות הבאות:

- השתמשו בכפפות מגן בעת ביצוע הפעולות להסרת חומרי האריזה וההתקנה של התנור.
- נתקו את התנור מרשת החשמל לפני ביצוע פעולות התקנה כלשהן.
- ההתקנה והתחזוקה תבוצע על ידי טכנאי מורשה ומיומן, בהתאם להוראות היצרן ותקני הבטיחות הרלוונטיים. אל תתקנו או תחליפו חלק כלשהו של המוצר אלא אם הומלץ על כך במפורש בחוברת זו.
- אם כבל החשמל ניזוק, למניעת סיכונים, החלפתו תבוצע על ידי טכנאי מורשה ומיומן מהשרות המורשה של אלקטרה (עיינו בכריכה האחורית של החוברת).
- חברו את התנור לקו חשמל המוארק בהארקה תקנית.
- להגברת בטיחותכם, מומלץ לחבר את התנור לקו חשמל המוגן בממסר זרם דלף נגד התחשמלות (ממסר פחת) בזרם דלף של 30mA.
- כבל החשמל חייב להיות מספיק ארוך כדי שלאחר ההתקנה, ניתן לחבר בקלות את התנור לשקע החשמל המזין אותו.
- אם כבל החשמל מחובר ישירות לרשת החשמל, יש לוודא קיום מפסק ניתוק רב קוטבי עם מרווחי ניתוק בין המגעים של 3 מ"מ לפחות.
- לאחר ההתקנה, וודאו שתקע החשמל או מפסק הניתוק של התנור יהיו נגישים בכל עת כדי לאפשר ניתוק מהיר וקל של התנור מרשת החשמל.
- אל תחברו את התנור לרשת החשמל באמצעות כבל מאריך או שקע מפצל המיועד למכשירי חשמל נוספים.
- אל תמשכו את כבל החשמל כדי לנתק את התנור מרשת החשמל.
- לאחר ההתקנה וודאו שרכיבים חשמליים לא יהיו נגישים למשתמש.
- אין לגעת בתנור בידיים רטובות ואין להפעילו יחפים.
- תנור זה מיועד לשימוש ביתי בלבד, לבישול מוצרי מזון. כל שימוש אחר בתנור אסור (למשל, חימום חדרים). היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לנזק כלשהו

שייגרם כתוצאה משימוש בתנור זה שלא בהתאם לליעוד שלו ולהנחיות שבחוברת זו.

- התנור והחלקים הנגישים שלו מתחממים מאד בעת השימוש. נקטו בכל אמצעי הזהירות כדי למנוע מגע בגופי החימום. ילדים מתחת לגיל 8 יש להרחיק מהתנור אלא אם הם נמצאים בהשגחה רציפה.
- תנור זה יכול להיות מופעל על ידי ילדים מגיל 8 ועל ידי אנשים עם מוגבלויות גופניות, תחושתיות או נפשיות, או חסרי ניסיון וידע אלא אם הם משתמשים בתנור בצורה בטוחה תחת פיקוח של אדם בוגר, והם מבינים את הסכנות הכרוכות בשימוש במכשיר. אל תאפשרו לילדים לשחק בתנור. אל תאפשרו לילדים לנקות או לבצע תחזוקת המשתמש ללא השגחה.
- בעת ולאחר השימוש, אל תגעו בגופי החימום או במשטחים הפנימיים של התנור - סכנת כוויות. אל תאפשרו לפריטי לבוש או חומרים דליקים אחרים לבוא במגע עם משטחי התנור החמים, עד שהם יתקררו במידה מספקת.
- בסיום הבישול, נקטו בכל אמצעי הזהירות בעת פתיחת דלת התנור, ואפשרו לאוויר החם או האדים להשתחרר בהדרגה לפני שתיגשו לתנור. כאשר דלת התנור סגורה, אוויר חם משחרר מהפתחים שמעל ללוח הבקרה. אל תחסמו את פתחי האוורור.
- השתמשו בכפפות מגן מבודדות לחום כדי להוציא סירים ואביזרים מתוך התנור. היזהרו לא לגעת בגופי חימום.
- אל תניחו חומרים דליקים בתוך או בקרבת התנור; אש עלולה לפרוץ אם התנור יופעל בשוגג.
- אל תחממו או תבשלו צנצנות או כלים אטומים בתוך התנור. הלחץ המצטבר בתוך הכלים עלול לגרום להתפוצצות ולגרום נזק לתנור.
- אל תשתמשו בכלים העשויים מחומרים סינתטיים.
- שמן ושומנים המתחממים יתר על המידה מתלקחים בקלות. אל תעזבו את התנור ללא השגחה בעת בישול מאכלים עתירי שומנים.
- לעולם אל תשאירו את התנור ללא השגחה במהלך ייבוש מזון.
- אם אתם משתמשים במשקאות אלכוהוליים לבישול המזון (למשל, רום, קוניאק, יין וכו'), עליכם לזכור כי אלכוהול מתאדה בטמפרטורות גבוהות. כתוצאה מכך, קיים סיכון כי אדי אלכוהול הבאים במגע עם גוף החימום החשמלי עלולים להתלקח ולגרום לפריצת אש.
- לעולם אל תשתמשו במכשירי ניקוי באדים או קיטור כדי לנקות את התנור.
- אל תיגעו בתנור במהלך מחזור ניקוי פירוליטי. הרחיקו ילדים מהתנור במהלך מחזור ניקוי פירוליטי (רק בתנורים עם ניקוי פירוליטי).
- השתמשו אך ורק בחיישן טמפרטורת הבשר המומלץ לתנור זה.

- אל תשתמשו בתכשירי ניקוי חריפים או במגרדות מתכת חדות לניקוי זכוכית דלת התנור שכן הם עלולים לשרוט את פני השטח ולגרום לניפוץ הזכוכית.
- למניעת התחשמלות, ודאו שהתנור מנותק מרשת החשמל לפני החלפת נורת התאורה.
- אל תשתמשו ברדיד אלומיניום כדי לכסות מזון שבכלי בישול (רק בתנורים עם כלי בישול מסופקים).
- אל תכסו את החלל הפנימי או את תחתית התנור ברדיד אלומיניום, ואל תניחו על תחתית התנור סירים או כלי בישול.

השלכת מכשירי חשמל ביתיים

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

הכנות

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

נא עיינו בהוראות ההתקנה שבעמודים 23-25.

ההכנות להתקנה בתוך יחידת המטבח

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

חיבורי החשמל

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

המלצות כלליות

לפני השימוש

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

במהלך השימוש

- כדי למנוע נזק, אל תניחו חפצים כבדים על דלת התנור העלולה להינזק.
- אל תשענו על הדלת או תתלו חפצים כלשהם על הידית.
- אל תכסו את החלל הפנימי או את תחתית התנור ברדיד אלומיניום, ואל תניחו על תחתית התנור סירים או כלי בישול.


- 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.
- כדי למנוע נזק בלתי הפיך לציפוי האמייל, לעולם אל תשפכו מים לתוך החלל הפנימי של התנור בעודו חם.
- כדי לא לפגוע בציפוי האמייל, לעולם אל תגררו סירים או מחבתות לרוחב תחתית התנור.
- וודאו כי כבלי החשמל של מכשירים אחרים אינם באים במגע עם המשטחים החמים של התנור ולא נלכדו בדלת התנור.
- אל תחשפו את התנור לפגעי מזג האוויר.

שמירה על איכות הסביבה

סילוק חומרי האריזה

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

השלכת מכשירי חשמלי ואלקטרוניקה ישנים

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

חסכון באנרגיה

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

הצהרת תאימות CE

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

מדריך לפתרון בעיות

התנור אינו פועל:

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

דלת התנור אינה נפתחת:

- כבו את התנור והפעילו אותו מחדש כדי לבדוק האם התקלה נמשכת.
- חשוב: במהלך ניקוי עצמי של התנור (בדגמים עם ניקוי עצמי) דלת התנור אינה נפתחת. המתינו עד שהנעילה תשתחרר באופן אוטומטי (עיינו בפרק "ניקוי").

התכנת האלקטרוני אינו פועל:

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

שירות לאחר המכירה

לפני קריאה לשירות לאחר המכירה:

1. בדקו האם אתם יכולים לפתור את הבעיה בעצמכם בעזרת ה- "מדריך לפתרון בעיות" דלעיל.
 2. כבו והפעילו לסירוגין את התנור, כדי לבדוק האם התקלה נמשכת.
- אם לאחר הבדיקות הנ"ל התקלה עדיין נמשכת, התקשרו למוקד שרות אלקטרה.**

מסרו תמיד:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

ניקוי

⚠ אזהרה:

- לעולם אל תשתמשו בציוד ניקוי בקיטור או אדים.
- נקו את התנור רק לאחר שהתקרר למגע בטוח.
- נתקו את התנור מרשת החשמל לפני תחילת פעולות הניקוי.

המשטחים החיצוניים של התנור

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

המשטחים הפנימיים של התנור

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

אביזרים:

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

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

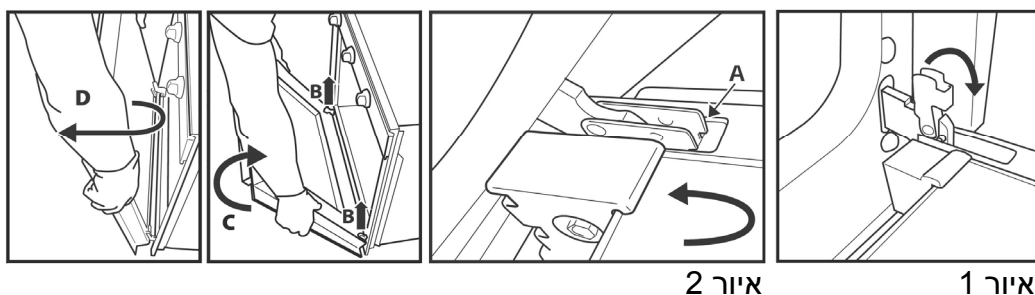
הסרת הדלת:

להסרת הדלת:

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

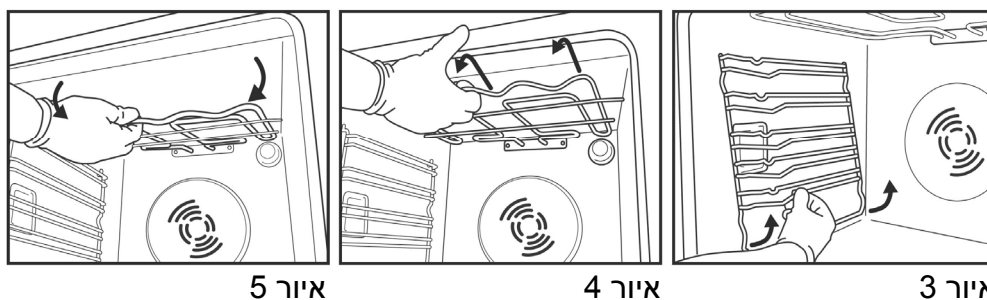
להרכבת הדלת חזרה:

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



הנמכת גוף החימום (בדגמים מסוימים בלבד)

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



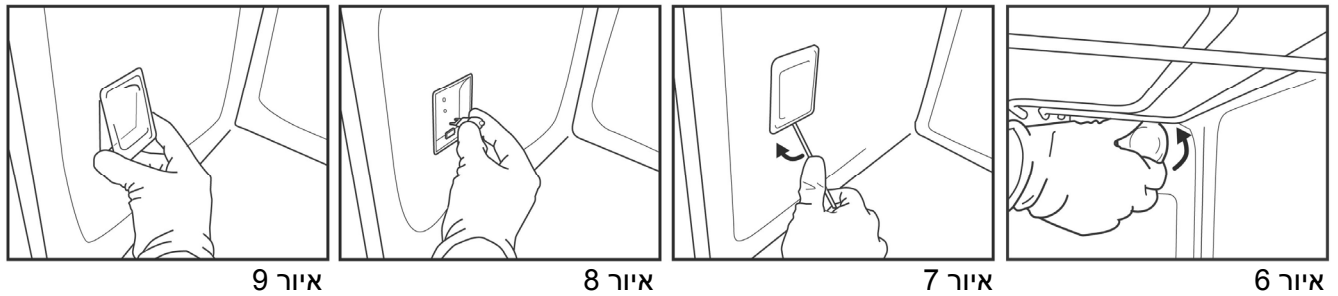
החלפת נורת התאורה

החלפת נורת התאורה האחורית (אם קיימת):

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

החלפת נורת התאורה בדופן התנור (אם קיימת):

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



איור 9

איור 8

איור 7

איור 6

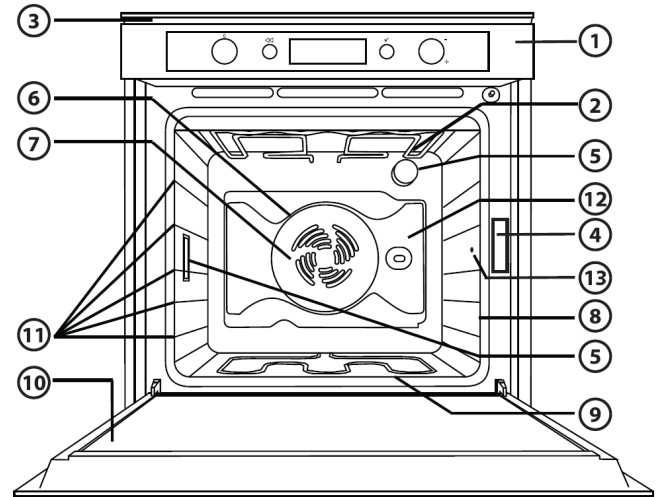
הערות:

- בהתאם לדגם התנור שברשותכם, השתמשו רק בנורת תאורה למתח רשת של 230V בהספק של 25-40W, תבריג E14 העמידה בטמפרטורה של 300°C או בנורת הלוגן למתח רשת של 230V בהספק של 25-40W, עם מחבר מסוג G9 העמידה בטמפרטורה של 300°C.
- הנורה שבשימוש בתנור זה שתוכננה במיוחד עבור תנורי בישול ואינה מתאימה לתאורה ביתית להארת חדרים (תקנת השוק האירופאי (EC) No 244/2009C).
- נורות תאורה לתנור תוכלו לרכוש באמצעות מוקד השרות (עיינו ברשימה שבכריכה האחורית של החוברת).

חשוב:

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

למידע לגבי חיבורי החשמל, עיינו בפרק 'התקנה'

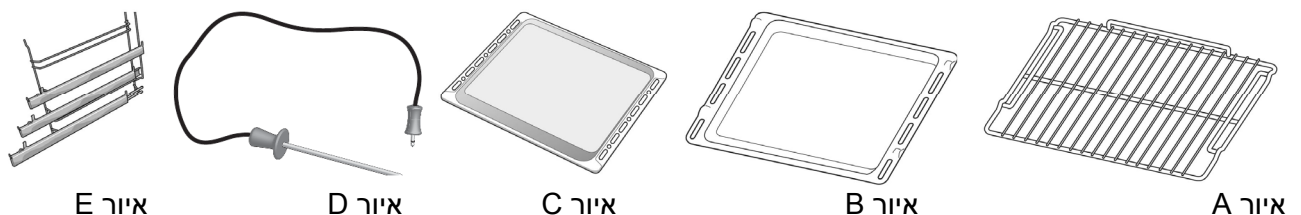


- ① לוח הבקרה
- ② גוף חימום עליון/גריל
- ③ מאוורר לקירור (אינו נראה)
- ④ תווית נתונים (אל תסירו אותה)
- ⑤ תאורה פנימית
- ⑥ גוף חימום עגול (אינו נראה)
- ⑦ מאוורר
- ⑧ שיפוד מסתובב (אם קיים)
- ⑨ גוף חימום תחתון (מוסתר)
- ⑩ דלת התנור
- ⑪ מפלסי גובה המדפים (מספור מפלסי הגובה מוטבע בחזית החלל הפנימי של התנור)
- ⑫ קיר אחורי
- ⑬ מחבר חיישן הבשר

הערות:

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

האביזרים המסופקים (בהתאם לדגם)



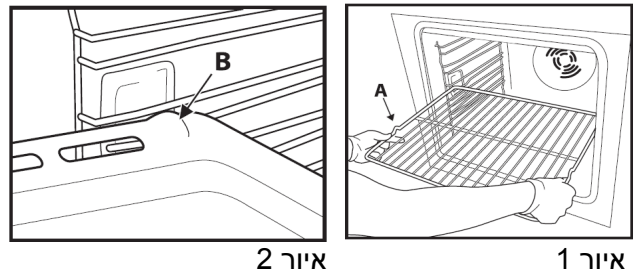
- A. מדף רשת:** ניתן להשתמש במדף הרשת כדי לצלות מזון באמצעות הגריל או כדי לתמוך בסירים, בתבניות לעוגות או כלי בישול אחרים העמידים בחום.
 - B. מגש לקליטת טפטופים:** המיועד להצבה מתחת למדף הרשת כדי לקלוט נוזלים ושומנים המטפטפים ממזון המונח על מדף הרשת, או ניתן להשתמש בה כמגש לבישול בשר, דגים, ירקות פוקצ'ה וכו'.
 - C. מגש אפייה:** המיועד לאפיית לחם ומוצרי מאפה כמו גם לצליית בשר, דגים, עטופים בנייר כסף וכו'.
 - D. חיישן בשר:** למדידת טמפרטורת הליבה של המזון בעת הבישול.
 - E. מסילות החלקה:** להכנסה והוצאה קלה יותר של האביזרים.
- המספר וסוג האביזרים המסופקים משתנים בהתאם לדגמי התנורים השונים.

אביזרים שאינם מסופקים

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

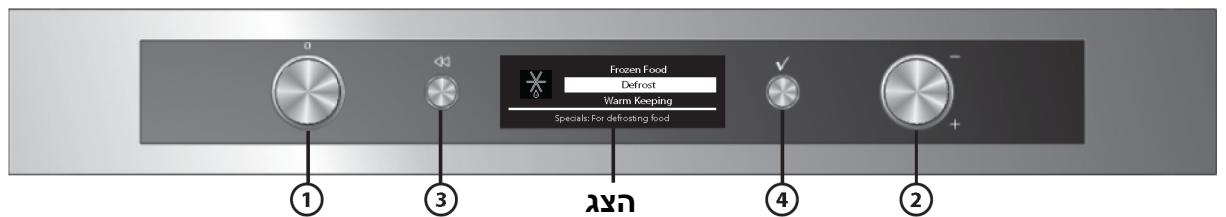
הכנסת מדפי הרשת ושאר האביזרים לתוך התנור

1. הכניסו אופקית את מדף הרשת כאשר האזור המורם "A" מופנה כלפי מעלה (איור 1).
2. האבזרים האחרים, כמו למשל, מגש איסוף הטפטופים ומגש אפייה, מוכנסים כשהבליטה באזור השטוח "B" מופנית כלפי מעלה (איור 2).



תיאור לוח הבקרה

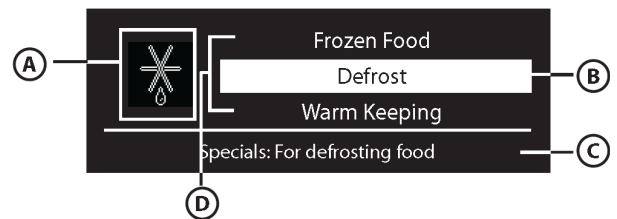
תכנת אלקטרוני



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

רשימת מצבי הפעולה

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



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

תיאור הפעולות



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

השימוש בתנור בפעם הראשונה - הגדרת השפה וכיוון השעון

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

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

בחירת פעולות הבישול



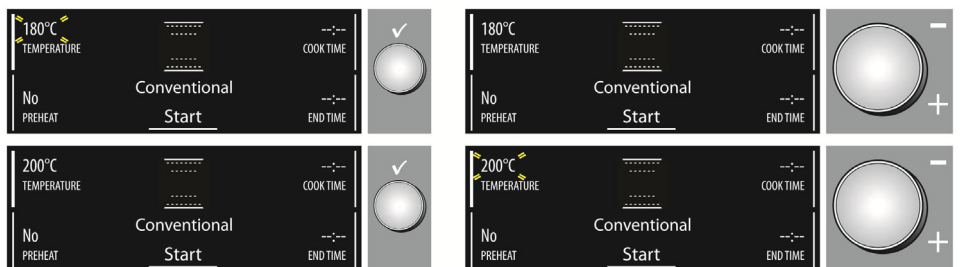
- 1 אם התנור כבוי, סובבו את כפתור "בורר מצבי הפעולה" ובצג יופיעו מצבי פעולות הבישול או תפריטי המשנה.

הערה: לרשימה ותיאור הפעולות, עיינו בטבלאות שבעמודים 13 ו- 14.

- 2 בתוך תפריטי המשנה, סובבו את כפתור הכיוונים כדי לבחור את הפעולה הרצויה שתודגש בלבן במרכז הצג. לחצו על לחצן לאישור הבחירה.
- 3 הגדרות הבישול מופיעות בצג. עם ערכי ברירת המחדל המוגדרים מראש הם הערכים הרצויים, סובבו את כפתור הכיוונים כדי למקם את החץ להתחלה "Start" ולאחר מכן לחצו על לחצן ; בכל מקרה אחר, פעלו כמפורט לעיל כדי לשנות אותם.

הגדרת הטמפרטורה/הספק הגריל

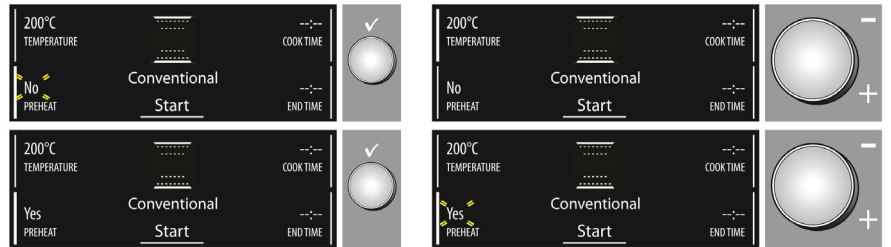
לשינוי הטמפרטורה והספק הגריל, פעלו כדלקמן:



כדי לשנות את הגדרות הטמפרטורה והספק הגריל, פעלו כדלקמן:

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

חימום מוקדם של התנור



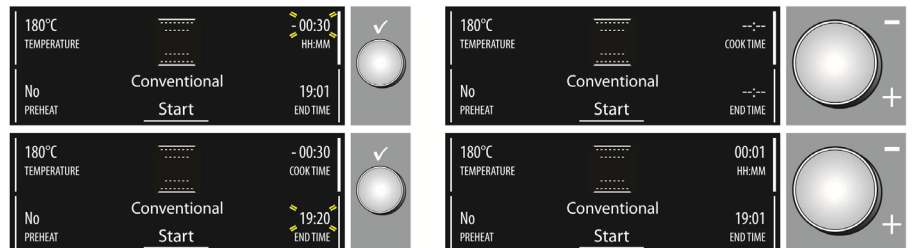
- אם תרצו לבצע חימום מוקדם של התנור לפני הכנסת המזון לתוכו, שנו את הגדרות ברירת המחדל כדלקמן:
- 1 סובבו את כפתור הכיוונים ומקמו את החץ לפעולת חימום מוקדם "preheating".
 - 2 לחצו על לחצן לבחירת ההגדרה: לא "No" יהבהב בצג.
 - 3 שנו את ההגדרה באמצעות סיבוב כפתור הכיוונים: כן "Yes" יופיע בצג.
 - 4 לאישור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

חימום מוקדם מהיר



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

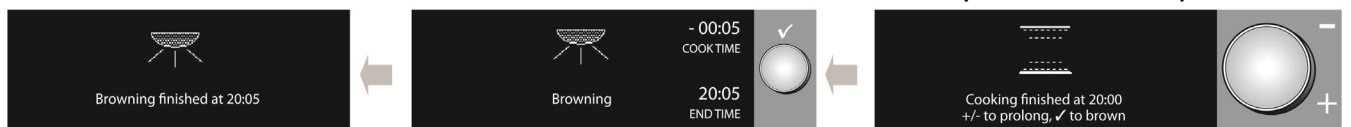
הגדרת זמן הבישול



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

השחמה

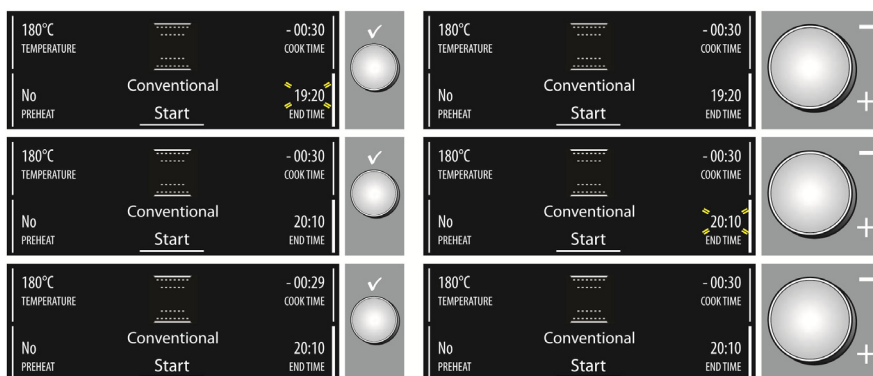
בסיום פעולת הבישול, במצבי פעולה מסוימים, הצג מציין שניתן לבחור בפעולת השחמת מעטפת המזון. ניתן להשתמש בפעולה זו רק בעת שמוגדר זמן הבישול.



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

הגדרת זמן סיום הבישול / השהיית התחלת הבישול

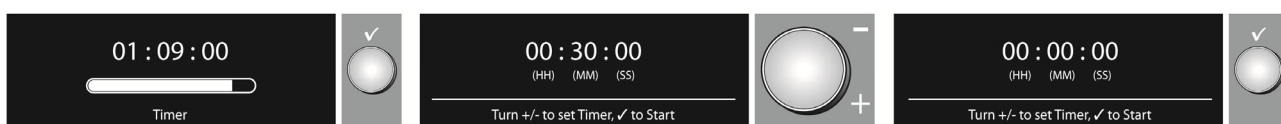
תוכלו להגדיר את זמן סיום הבישול, באמצעות השהיית התחלת הבישול עד פרק זמן של 23 שעות ו-59 דקות. פעולה זו ניתנת לביצוע אך ורק לאחר הגדרת זמן הבישול. הגדרה זו ניתנת לבחירה רק כשלא נדרש חימום מוקדם של פעולת הבישול שבחרתם.



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

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

טיימר תזכורת



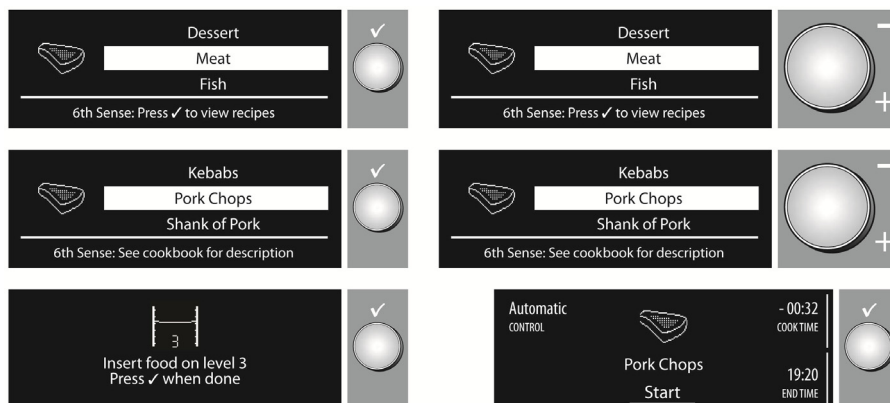
פעולה זו זמינה רק בעת שהתנור כבוי והיא מיועדת לשימוש כטיימר תזכורת לפעולות המטבח כמו למשל, בישול פסטה או ביצים קשות. זמן התזכורת המרבי הניתן להגדרה הוא 1 שעה ו-30 דקות.

- 1 כשהתנור כבוי, לחצו על לחצן ; "00:00:00" יופיע בצג.
- 2 סובבו את כפתור הכיוונים ובחרו את זמן התזכורת הרצוי.
- 3 לחצו על לחצן כדי להתחיל את הספירה לאחור של זמן התזכורת. בסיום זמן התזכורת המוגדר, "00:00:00" יופיע בצג ויישמע צליל תזכורת אקוסטי. בנקודה זו תוכלו להאריך את זמן התזכורת כמתואר לעיל, או תוכלו להפסק את טיימר התזכורת בלחיצה על לחצן (תצוגת השעון תחזור להופיע בצג).

מתכונים

הודות לטכנולוגיית החוש ה-6 "Sixth sense", התנור מציע 30 מתכונים מוגדרים מראש עם טמפרטורת הבישול האידיאלית.

פשוט הכינו את מרכיבי המתכונים, עיינו בשיטת ההכנה, ולאחר מכן המשיכו כמפורט להלן:



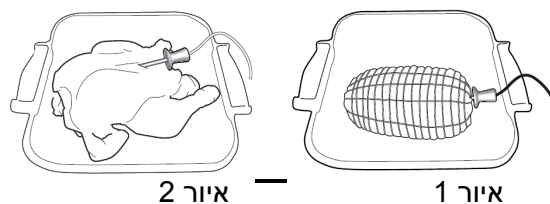
- 1 סובבו את כפתור בורר מצבי הפעולה ובחרו במצב מתכונים "RECIPES".
- 2 בחרו את סוג המזון מתוך הרשימה בצג.
- 3 אשרו את הבחירה בלחיצה על לחצן .
- 4 בחרו את המתכון הרצוי בסיבוב כפתור הכיוונים.
- 5 אשרו את הבחירה בלחיצה על לחצן ; בצג יופיע זמן הבישול המשוער.
- 6 הכניסו את המתכון לתוך התנור, סובבו את כפתור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



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

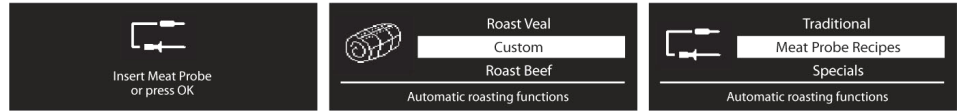
חיישן בשר

חיישן הבשר המסופק עם התנור מאפשר לכם למדוד את טמפרטורת הליבה המדויקת (עד 100°C) של המזון במהלך הבישול, כדי להבטיח שהמזון התבשל כראוי. בהתבסס על מידת הבישול של המזון, יש להגדיר את טמפרטורת הליבה של החיישן. להשגת תוצאות בישול מושלמת, חשוב מאוד למקם את החיישן בצורה מדויקת. החדירו את כל החיישן לחלק הבשרני של הבשר והימנעו להכניסו לאזורים המכילים עצמות ושומן (איור 1). בעת בישול עוף, יש להחדיר את החיישן מהצד למרכז חזה העוף, ולוודא שקצה החיישן אינו ממוקם באזור חלול של העוף (איור 2). במקרה של נתח בשר בעובי חריג מאוד, בדקו שהבשר התבשל כראוי לפני שתוציאו אותו מהתנור. חברו את תקע החיבור של החיישן לשקע הממוקם בדופן הימנית של תא התנור.



מתכונים לחיישן בשר

- 1 סובבו את כפתור הכיוונים למצב מתכונים לחיישן בשר "Meat probe recipes".
- 2 בחרו את התבשיל שברצונכם לבשל מתוך הרשימה המוצעת ואשרו לחיצה על לחצן האישור . **הערה:** אם תבחרו באפשרות מותאם אישית "custom", הפעולה תאפשר לכם לבחור ולהגדיר את כל הפרמטרים הרצויים. מתכונים אחרים מאפשרים לכם להגדיר רק חלק מהפרמטרים.
- 3 חברו את החיישן, הכניסו את המזון לתוך התנור, סובבו את כפתור הכיוונים כדי למקם החץ על התחלה "Start", ולחצו על לחצן . **הערה:** אם החיישן לא מחובר, בצג תופיע הודעה שתבקש מכם להכניס אותו. אם לא תכניסו את החיישן, כאשר תלחצו על לחצן התנור יתחיל מחזור בישול בהולכת חום רגילה ללא זמן מוגדר.



אם החיישן מחובר כראוי, תופיע בצג הודעת אישור למשך שלוש שניות ולאחר מכן יופיע מסך ובו פירוט של כל נתוני הבישול כולל טמפרטורת הליבה של הבשר, כפי שהיא נמדדת באמצעות חיישן הבשר. כאשר מושגת טמפרטורת הליבה הנדרשת לסוג המזון המסוים, יופיעו הבזקים על המסך במשך 3 שניות. בסיום זמן הבישול, התנור יציע לכם את האפשרות להאריך את זמן הבישול באמצעות סיבוב כפתור הכיוונים לכיוון "+". תוספת זמן בישול זו מתבצעת באמצעות מצב בישול מסורתי ללא הגדרת זמן. אם לא תבחרו באפשרות זו, התנור ימתין כ-10 דקות לפני שייכבה, ולאחר מכן כבר לא ניתן יהיה להאריך את זמן הבישול.



ניתן גם להשתמש בחיישן במצבי הפעולה הולכת חום רגילה "CONVENTIONAL", הולכת חום עם מאוורר "CONVECTION BAKE", אוויר מאולץ "FORCED AIR", גריל טורבו "TURBOGRILL" ופעולת בישול נתחיל גדולים "MAXI COOKING". אם חיישן הבשר אינו מוכנס, פעולת הבישול תתבצע באמצעות הולכת חום רגילה. הודעת החיישן לא מחובר תופיע בצג במשך 3 שניות, ולאחר מכן התנור ימשיך לפעול כאילו נבחר מצב מותאם אישית "custom", כמתואר בסעיף 2 דלעיל.














הגדרות








- 1 כדי לשנות מספר הגדרות תצוגה, סובבו את כפתור הכיוונים ובחרו בהגדרות "SETTINGS" מתוך התפריט הראשי.
 - 2 אשרו בלחיצה על לחצן , הצג יציין את ההגדרות שניתן לשנות (שפה, עוצמת הצליל האקוסטי, בהירות התצוגה, השעון, פעולת החיסכון באנרגיה).
 - 3 בחרו את ההגדרה המיועדת לשינוי באמצעות סיבוב כפתור הכיוונים.
 - 4 אשרו בלחיצה על לחצן .
 - 5 פעלו בהתאם להנחיות שעל גבי המסך כדי לשנות את ההגדרות.
 - 6 לחצו על לחצן ; בצג תופיע הודעה המאשרת את בחירתכם.
- הערה:** בעת כיבוי התנור, אם בחרתם במצב ECOMODE (חסכון באנרגיה) מופעל (ON), הצג ייכבה לאחר מספר שניות, ותצוגת השעון תופיע בצג. להצגת מידע בצג ולהאיר אותו שוב, רק לחצו על אחד מהלחצנים או סובבו את אחד הכפתורים. במהלך פעולת בישול אם מצב חיסכון ECOMODE מופעל, התאורה הפנימית בתנור תיכבה דקה אחת לאחר תחילת פעולת הבישול והיא תואר מחדש לאחר כל פעולת בקרה שתבוצע על ידי המשתמש. אם מצד שני, לא תבחרו במצב חסכון באנרגיה (מצב כבוי OFF), הצג יתעמם מעט.

נעילת הבקרים

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

טבלת תיאור פעולות התנור

כפתור בורר מצבי הפעולה		
לעצירת הבישול וכיבוי התנור.	כבוי	0
להפעלת/כיבוי התאורה הפנימית של התנור.	תאורה	
לביצוע חימום מוקדם ומהיר של התנור	קדם חימום מהיר	
לבישול כל סוגי המזון על מדף אחד בלבד. השתמשו במדף המונח במפלס הגובה ה- 3. לבישול פיצות, פשטידות מלוחות וקינוחים עם מילוי נוזלי, השתמשו במדף הממוקם במפלס הגובה ה- 1 או ה- 2. אין צורך לבצע חימום מוקדם של התנור.	חימום רגיל בהולכת חום	
לצליית סטייקים קבב ונקניקיות, לבישול ירקות מוקרמים ולחם קלוי. מקמו את המזון על מדף בממוקם במפלס הגובה ה- 4 או ה- 5. בעת צליית בשר, השתמשו במגש איסוף הטפטופים כדי לאסוף את מיצי הבישול הנוטפים מהבשר. מקמו את המגש במפלס הגובה ה- 3/4, והוסיפו לתוכו כחצי ליטר מים. אין צורך לחמם מראש את התנור. במהלך הבישול דלת התנור חייבת להישאר סגורה.	גריל	
לצליית נתחי בשר גדולים (שוקיים, צלי בקר, עופות). מקמו את המזון על מדף הממוקם במרכז התנור. השתמשו במגש איסוף הטפטופים כדי לאסוף את מיצי הבישול הנוטפים מהבשר. מקמו את המגש במפלס הגובה ה- 1/2, והוסיפו לתוכו כחצי ליטר מים. אין צורך לחמם מראש את התנור. במהלך הבישול דלת התנור חייבת להישאר סגורה. במצב פעולה זה תוכלו גם להשתמש בשיפוד המסתובב - אם קיים.	גריל טורבו	
לבישול מגוון מוצרי מזון שטמפרטורת הבישול שלהם זהה הממוקמים במספר מפלסי גובה שונים (מקסימום 3) בו זמנית (למשל: דגים, ירקות, עוגות). במצב פעולה זה ניתן לבשל סוגי מזון שונים מבלי שריחות או טעמים יעברו מסוג מזון אחד למשנהו. בעת הבישול על מדף בודד, מקמו אותו במפלס הגובה ה- 3. השתמשו במפלסי הגובה ה- 1 ה- 3 וה- 5 כדי לבשל מוצרי מזון בשלשה מפלסי גובה. אין צורך לבצע חימום מוקדם של התנור.	אוויר מאולץ	
לבישול בשר, פשטידות עם מילוי נוזלי (מלוחים או מתוקים) על מדף בודד הממוקם במפלס הגובה ה- 3. חממו את התנור לפני הכנסת המזון לתוכו.	הולכת חום עם מאוורר	
עיינו בפעולות המיוחדות (בעמוד הבא).	מיוחדות	
מיועד לתצוגת הגדרות התצוגה (זמן, בהירות, עוצמת הצליל האקוסטי, ופעולת החיסכון באנרגיה).	הגדרות	
בחירת 30 מתכונים שונים המוגדרים מראש. התנור מגדיר אוטומטית את טמפרטורת הבישול האופטימלית, את מצב הפעולה ואת זמן הבישול. חשוב מאד לפעול על פי ההנחיות הניתנות בספר המתכונים ושמתייחסות להכנה, לכלים ולמפלס הגובה בתנור שבו יש להניח את המזון.	מתכונים	6 th
לבחירת 7 מצבי בישול מיטביים לסוגי בשר שונים. התנור מגדיר באופן אוטומטי את טמפרטורת הליבה הסופי של סוג הבשר שנבחר, ואת טמפרטורת התנור האידיאלית לבישול. ערכים אלה ניתנים בטבלת הבישול המסוימת אולם ניתן לשנותם באופן ידני בתוך התחום שנקבע מראש. להחדרה ושימוש נכון בחיישן, בצעו את ההנחיות הניתנות בפסקה הרלוונטית. הניחו את הבשר על מגש התנור המונח על מדף הרשת הממוקם במפלס הגובה ה- 3, או הניחו אותו על מגש איסוף הטפטופים ללא מדף הרשת. אין צורך לחמם מראש את התנור. במהלך בישול, תוכלו לפתוח את דלת התנור כדי לבדוק את הבשר או כדי להוסיף ציר בשר או רוטב, אך היזהרו שלא להזיז את החיישן.	מתכוני חיישן הבשר	
לגישה מהירה ל- 10 הפעולות שאתם נוהגים להשתמש בהן לעתים קרובות. לשינוי ההגדרות של הפעולות הרצויות, עיינו בסעיף "בחירת פעולות הבישול".	קיצורי דרך	

פעולות מיוחדות		
להגברת מהירות הפשרת המזון. הניחו את המזון על מדף הממוקם במרכז התנור. השאירו את המזון בתוך האריזות כדי למנוע ממנו להתייבש.	הפשרה	
לשמירת חום ופריכות מזון שזה עתה התבשל (למשל, בשר, טוגנים וקינוחים). הניחו את המזון על מדף הממוקם במרכז התנור. מצב פעולה זה לא יפעל אם הטמפרטורה בתנור גבוהה מ-65°C.	שמירת חום	
להתפחה מיטבית של בצק מתוק או מלוח בלבד. כדי לשמר את איכות ההתפחה, מצב פעולה זה לא יופעל אם הטמפרטורה בחלל הפנימי של התנור גבוהה מ-40°C. הניחו את הבצק על מדף במפלס הגובה השני. אין לבצע חימום מוקדם של התנור.	התפחה	
חימום ארוחות מוכנות שנשמרו בטמפרטורת החדר או הוצאו מתא המזון במקרר (ביסקוויטים, תערובות של עוגות רטובות, לחמניות מתוקות (מאפינס), מנות ראשונות ודברי מאפה). פעולה זו מבשלת בעדינות ובמהירות את כל סוגי המזון; תוכלו גם להשתמש במצב פעולה זה כדי לחמם מזון מבושל מוכן. פעלו בהתאם להנחיות היצרן שעל גבי אריזת המזון. אין צורך לבצע חימום מוקדם של התנור.	נוחיות	
כדי לבשל נתחי בשר גדולים (מעל 2.5 ק"ג). השתמשו במפלס הגובה ה-1 או ה-2, בהתאם לגודל נתח הבשר. אין צורך לבצע חימום מוקדם של התנור. מומלץ להפוך את הבשר במהלך הבישול, כדי להשיג השחמה אחידה משני הצדדים. עדיף להרטיב את הבשר מדי פעם, כדי שהוא לא יתייבש מדי.	בישול נתחים גדולים	
פעולה זו בוחרת אוטומטית את טמפרטורת הבישול האידיאלית ואת מצב הבישול ל-5 סוגים שונים של מוצרי מזון מוכנים קפואים. השתמשו במפלסי הגובה ה-2 או ה-3. אין צורך לבצע חימום מוקדם של התנור.	לזניה	
	פיצה	
	שטרודל	
	צ'יפס	
	לחם	
תוכלו להגדיר את טמפרטורת הבישול מ-50°C ועד 250°C כדי לבשל מוצרי מזון אחרים.	אישי	
לבישול ממולאים ונתחי צלי בשר על מדף אחד. פעולה זו משתמשת בסיוע לא רציף ועדין של המאוורר, המונע ייבוש יתר של המזון. במצב בפעולה חסכוני זה, התאורה בחלל הפנימי של התנור נשארת כבויה במהלך הבישול ותוכלו באופן זמני להפעילה שוב באמצעות לחיצה על לחצן האישור. על מנת למקסם את היעילות האנרגטית, רצוי לא לפתוח את הדלת בזמן הבישול. מומלץ להשתמש במפלס גובה 3. אין צורך לבצע חימום מוקדם של התנור.	אוויר מאולץ חסכוני	











טבלת בישול

מתכון	מצב פעולה	חימום מוקדם	מפלס גובה (מהתחתית)	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	אביזרים
עוגות מבצק שמרים		-	2/3	160-180	30-90	תבנית לעוגה על מדף הרשת
		-	1-4	160-180	30-90	מפלס 4: תבנית לעוגה על מדף מפלס 1: תבנית לעוגה על מדף
פאי ממולא (עוגות גבינה, שטרודל, פאי תפוחים)		-	3	160-200	35-90	מגש הטפטופים/מגש אפייה או תבנית לעוגה על מדף הרשת
		-	1-4	160-200	40-90	מפלס 4: תבנית לעוגה על מדף מפלס 1: תבנית לעוגה על מדף
ביסקוויטים/טורטים		-	3	170-180	20-45	מגש הטפטופים או מגש אפייה
		-	1-4	160-170	20-45	מפלס 4: מדף רשת מפלס 1: מגש הטפטופים או מגש אפייה
		-	1-3-5	160-170	*20-45	מפלס 5: מגש לתנור על מדף הרשת מפלס 3: מגש לתנור על מדף הרשת מפלס 1: מגש הטפטופים או מגש אפייה
		-	3	180-200	30-40	מגש הטפטופים או מגש אפייה
		-	1-4	180-190	35-45	מפלס 4: מגש לתנור על מדף הרשת מפלס 1: מגש הטפטופים או מגש אפייה
בצק עלים		-	1-3-5	180-190	*35-45	מפלס 5: מגש לתנור על מדף מפלס 3: מגש לתנור על מדף מפלס 1: מגש הטפטופים או מגש אפייה
		-	3	90	110-150	מגש הטפטופים או מגש אפייה
		-	1-4	90	140-160	מפלס 4: מגש לתנור על מדף מפלס 1: מגש הטפטופים או מגש אפייה
מקצפות (מרינג)		-	1-3-5	90	140-160*	מפלס 5: מגש לתנור על מדף הרשת מפלס 3: מגש לתנור על מדף הרשת מפלס 1: מגש הטפטופים או מגש אפייה
		-	1/2	190-250	15-50	מגש הטפטופים או מגש אפייה
לחם / פיצה / פוקצ'ה		-	1-4	190-250	20-50	מפלס 4: מגש לתנור על מדף מפלס 1: מגש הטפטופים או מגש אפייה
		-	1-3-5	190-250	*25-50	מפלס 5: מגש לתנור על מדף הרשת מפלס 3: מגש לתנור על מדף הרשת מפלס 1: מגש הטפטופים או מגש אפייה
		-	1/2	190-250	15-50	מגש הטפטופים או מגש אפייה

*זמן הבישול משוער. תוכלו להוציא את המזון מהתנור בזמנים שונים בהתאם להעדפותיכם האישיות.

מתכון	מצב פעולה	חימום מוקדם	מפלס גובה (מהתחתית)	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	אביזרים
פאי פיקנטי (פאי ירקות, קיש לוריין)		-	3	180-190	40-55	תבנית לעוגה על מדף הרשת
		-	1-4	180-190	45-70	מפלס 4: תבנית לעוגה על מדף מפלס 1: תבנית לעוגה על מדף
		-	1-3-5	180-190	*45-70	מפלס 5: תבנית לעוגה על מדף הרשת מפלס 3: תבנית לעוגה על מדף הרשת מפלס 1: מגש הטפטופים או מגש אפייה + תבנית לעוגה
		-	3	190-200	20-30	מגש הטפטופים או מגש אפייה
		-	1-4	180-190	20-40	מפלס 4: מגש לתנור על מדף מפלס 1: מגש הטפטופים או מגש
פחזניות / קרייקרים מבצק		-	1-3-5	180-190	*20-40	מפלס 5: מגש לתנור על מדף הרשת מפלס 3: מגש לתנור על מדף הרשת מפלס 1: מגש הטפטופים או מגש אפייה
		-	3	190-200	45-55	מגש לתנור על מדף הרשת
		-	3	190-200	80-110	מגש הטפטופים או מגש לתנור על מדף הרשת
		-	3	200-230	50-100	מגש הטפטופים או מגש לתנור על מדף הרשת
		-	2	190-200	80-130	מגש הטפטופים או מגש אפייה על מדף הרשת
לזנייה / פסטה אפויה / קנלוני / קינוחים		-	3	180-200	40-60	מגש הטפטופים או מגש אפייה על מדף הרשת
כבש / עגל / בקר - 1 ק"ג		-	3	180-200	40-60	מגש הטפטופים או מגש אפייה על מדף הרשת
עוף / ברווז - 1 ק"ג		-	3	200-230	50-100	מגש הטפטופים או מגש לתנור על מדף הרשת
הודו / אווז - 3 ק"ג		-	2	190-200	80-130	מגש הטפטופים או מגש אפייה על מדף הרשת
דג אפוי / דג בנייר כסף (פילה, שלם)		-	3	180-200	40-60	מגש הטפטופים או מגש אפייה על מדף הרשת
ירקות ממולאים (עגבניות, קישואים, חציל)		-	2	180-200	50-60	סיר על מדף הרשת
טוסט		-	5	גבוהה	3-6	מדף רשת
פילה דג / סטייק		-	3-4	בינונית	20-30	מפלס 4: מדף רשת (הפכו את המזון במחצית זמן הבישול) מפלס 3: מגש טפטופים עם מים
		-	4-5	בינונית-גבוהה	15-30	מפלס 5: מדף רשת (הפכו את המזון במחצית זמן הבישול) מפלס 4: מגש טפטופים עם מים
עוף צלוי - 1.3-1 ק"ג		-	2	בינונית	55-70	מפלס 2: מדף רשת (הפכו את המזון במחצית זמן הבישול) מפלס 1: מגש טפטופים עם מים
		-	2	גבוהה	60-80	מפלס 2: שיפוד מפלס 1: מגש טפטופים עם מים
		-	3	בינונית	35-50	מגש לתנור על מדף הרשת (במידת הצורך הפכו את המזון ב- 2/3 זמן הבישול)

*זמן הבישול משוער. תוכלו להוציא את המזון מהתנור בזמנים שונים בהתאם להעדפותיכם האישיות.

מתכון	מצב פעולה	חימום מוקדם	מפלס גובה (מהתחתית)	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	אביזרים					
רגל / שוק כבש		-	3	בינונית	60-90	מגש טפטופים או מגש לתנור על מדף הרשת (במידת הצורך הפכו את המזון ב- 2/3 זמן הבישול)					
תפוחי אדמה צלויים		-	3	בינונית	45-55	מגש טפטופים או מגש אפייה על מדף הרשת (במידת הצורך הפכו את המזון ב- 2/3 זמן הבישול)					
ירקות מוקרמים		-	3	גבוהה	10-15	מגש לתנור על מדף הרשת					
לזניה ובשר		-	1-4	200	*50-100	מפלס 4: סיר על מדף הרשת					
						מפלס 1: מגש הטפטופים או סיר על מדף הרשת					
בשר ותפוחי אדמה		כן	1-4	200	*45-100	מפלס 4: סיר על מדף הרשת					
						מפלס 1: מגש הטפטופים או סיר על מדף הרשת					
דגים ותפוחי אדמה		-	1-4	180	*30-50	מפלס 4: מגש לתנור על מדף הרשת					
						מפלס 1: מגש הטפטופים או מגש לתנור על מדף הרשת					
ארוחה מלאה: טורט (מפלס 5) / לזניה (מפלס 3) / בשר (מפלס 1)		-	1-3-5	190	*40-120	מפלס 5: סיר על מדף הרשת					
						מפלס 3: סיר על מדף הרשת					
						מפלס 1: מגש הטפטופים או סיר על מדף הרשת					
פיצה קפואה		-	3	אוטומטית	10-15	מגש טפטופים/ מגש אפייה או מדף רשת					
						15-20	אוטומטית	1-4	-	מפלס 4: מגש לתנור על מדף הרשת	
										מפלס 1: מגש הטפטופים או מגש אפייה	
						20-30	אוטומטית	1-3-5	-	-	מפלס 5: מגש לתנור על מדף הרשת
											מפלס 3: מגש טפטופים או מגש אפייה
											מפלס 1: מגש לתנור על מדף הרשת
						20-30	אוטומטית	1-3-4-5	-	-	מפלס 5: מגש לתנור על מדף הרשת
											מפלס 4: מגש טפטופים או מגש
מפלס 3: מגש טפטופים או מגש מפלס 1: סיר על מדף הרשת											
צלי בשר ממולא		-	3	200	*80-120	מגש טפטופים או סיר על מדף רשת					
נתחי בשר (עוף, כבש)		-	3	200	*50-100	מגש טפטופים או סיר על מדף רשת					















*זמן הבישול משוער. תוכלו להוציא את המזון מהתנור בזמנים שונים בהתאם להעדפותיכם האישיות.


מתכוני חיישן בשר

מתכון	מצב פעולה	חימום מוקדם	מפלט גובה (מהתחתית)	טמפרטורה (°C)	זמן בישול (דקות)	טמפרטורת חיישן הבשר המומלצת (°C)
צלי בקר נא	אוטומטי	-	3	215	40-60	48
צלי בקר בינוני	אוטומטי	-	3	180	50-70	60
צלי בקר עשוי היטב	אוטומטי	-	3	180	60-80	68
צלי הודו	אוטומטי	-	1 / 2	160	90-180	75
צלי עוף	אוטומטי	-	3	205	50-70	83
צלי עגל	אוטומטי	-	3	170	60-90	68
בשר מותאם אישית	אוטומטי	-	3	200	-	45-90

מתכוני בדיקת התאמה לתקן

מתכוני בדיקה בהתאם לתקנים IEC50304 / 60350:2009-03 / DIN 3360-12:07:07

מתכון	מצב פעולה	חימום מוקדם	מפלס גובה (מהתחתית)	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	אביזרים
IEC60350-1:2011-12 § 7.5.2						
עוגיות חמאה		-	3	170	15-30	מגש טפטופים / מגש אפייה
		-	1-4	160	20-40	מפלס 4: מגש אפייה
		-				
IEC60350-1:2011-12 § 7.5.3						
עוגות קטנות		-	3	170	25-35	מגש טפטופים / מגש אפייה
		-	1-4	160	30-40	מפלס 4: מגש אפייה
		-				
IEC60350-1:2011-12 § 7.6.1						
עוגת ספוג נטולת שומן		-	2	170	30-40	תבנית לעוגה על מדף הרשת
		-	1-4	160	35-45	מפלס 4: תבנית לעוגה על מדף רשת
		-				
IEC60350-1:2011-12 § 7.6.2						
2 פאי תפוחים		-	2/3	185	70-90	תבנית לעוגה על מדף הרשת
		-	1-4	175	75-95	מפלס 4: תבנית לעוגה על מדף
		-				
IEC60350-1:2011-12 § 9.2						
טוסט		-	5	גבוהה	3-6	מדף רשת
IEC60350-1:2011-12 § 9.3						
המבורגר**		-	5	גבוהה	18-30	מפלס 5: מדף רשת (הפכו את המזון במחצית זמן הבישול) מפלס 4: מגש הטפטופים עם מים
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
עוגת תפוחים/מגש עוגת שמרים		-	3	180	35-45	מגש הטפטופים/מגש אפייה
		-	1-4	160	55-65	מפלס 4: מגש אפייה
		-				
DIN 3360-12:07 annex C						
עוגה שטוחה		-	3	170	40-50	מגש הטפטופים/מגש אפייה
		-	1-4	170	45-55	מפלס 4: מגש אפייה
		-				

טבלת הבישול מסייעת לבחירת מצב הפעולה האידיאלי וטמפרטורת הבישול, כדי להבטיח את התוצאות הטובות ביותר לכל המתכונים. אם תרצו לבשל על מדף אחד בלבד באמצעות פעולת בישול עם מאוורר, הניחו את המזון על מפלס הגובה ה-3 ובחרו את הטמפרטורה המומלצת לפעולת "אווריר מאולץ"  בעת בישול על יותר ממפלס גובה אחד. הנתונים בטבלה נמדדו ללא המסילות. אל תבצעו את הבדיקות עם המסילות.

**בעת צליית מזון בגריל, השאירו מרווח של 3-4 ס"מ מהחלק הקדמי כדי להקל על הוצאתו מהתנור.

סיווג היעילות האנרגטית (לפי EN 60350-1:2013-07)

לביצוע הבדיקה, השתמשו בטבלה הייעודית.

צריכת אנרגיה וזמן חימום מוקדם

בחרו את מצב הפעולה ובצעו את הבדיקה רק כאשר האפשרות "חימום מוקדם" מופעלת ("Preheating yes").


בדיקת דיוק הבקרה

בחרו את הפעולה ובצעו את הבדיקה רק כאשר האפשרות "חימום מוקדם" מבוטלת (כאשר מופעל החימום המוקדם, בקרת התנור יוצרת תנודות של פרופיל הטמפרטורה).

כיצד לקרוא את טבלת הבישול

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

בישול בו זמנית של סוגי מזון שונים

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

קינוחים

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

בשר

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

שיפוד מסתובב (בדגמים מסוימים בלבד)

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

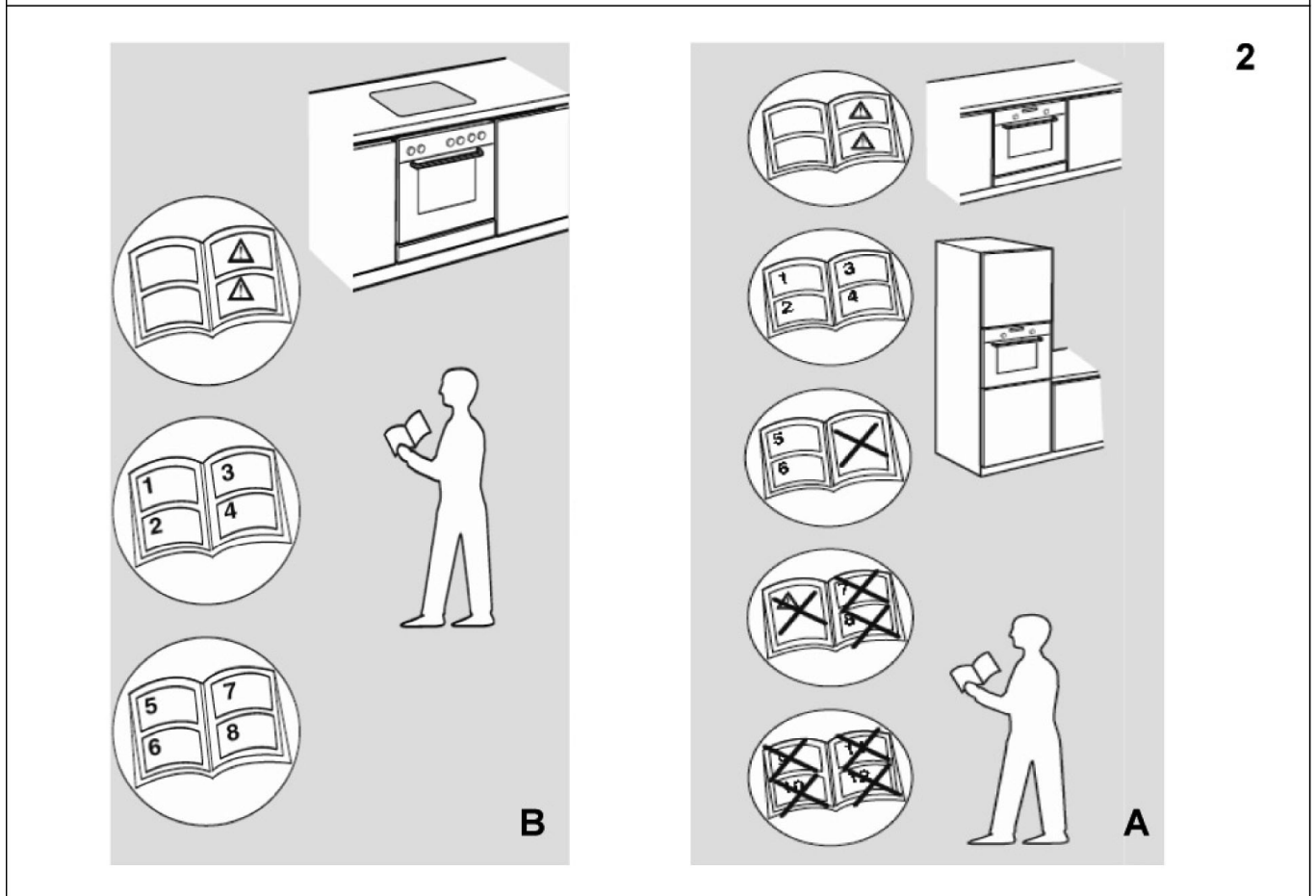
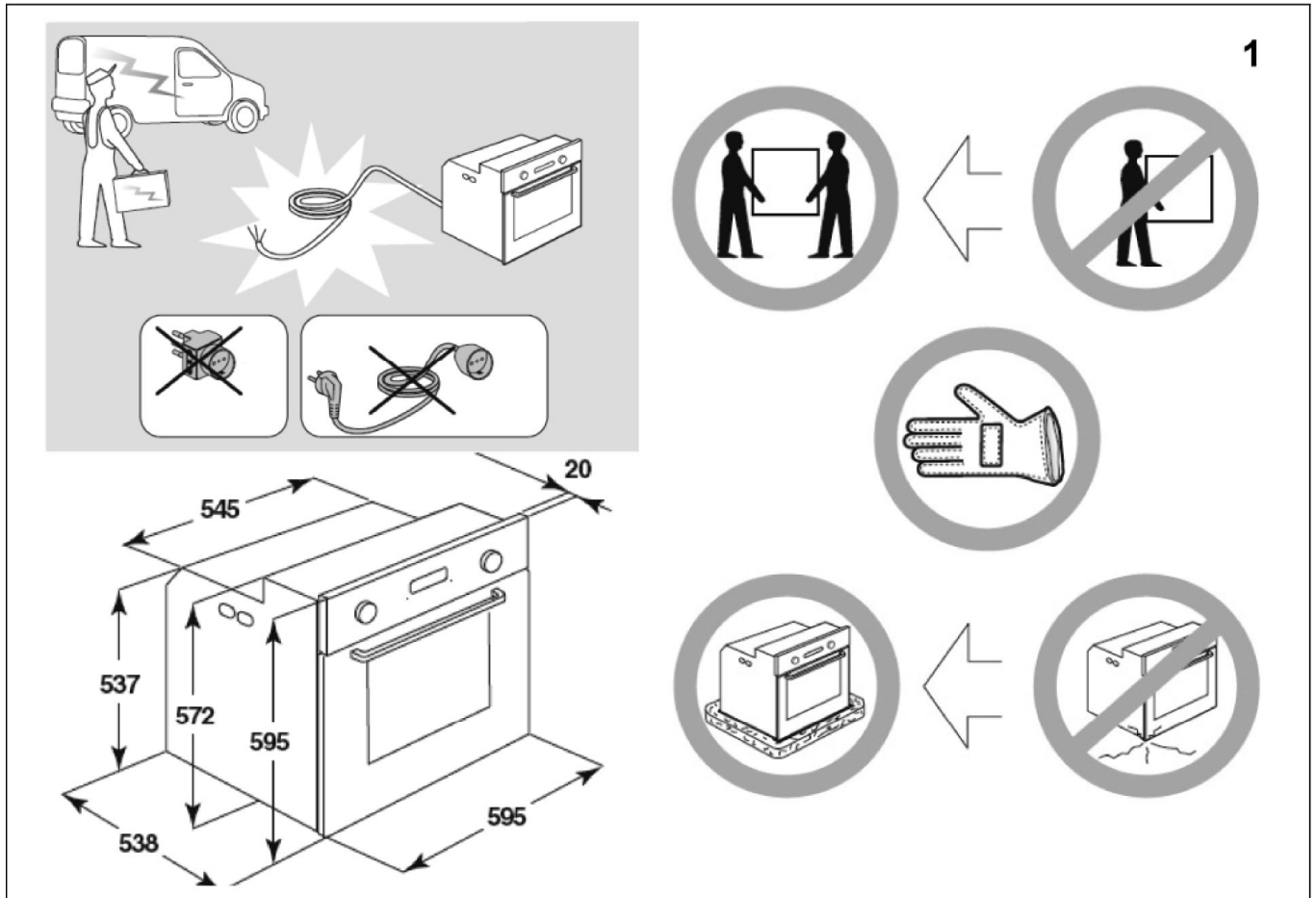
פיצה

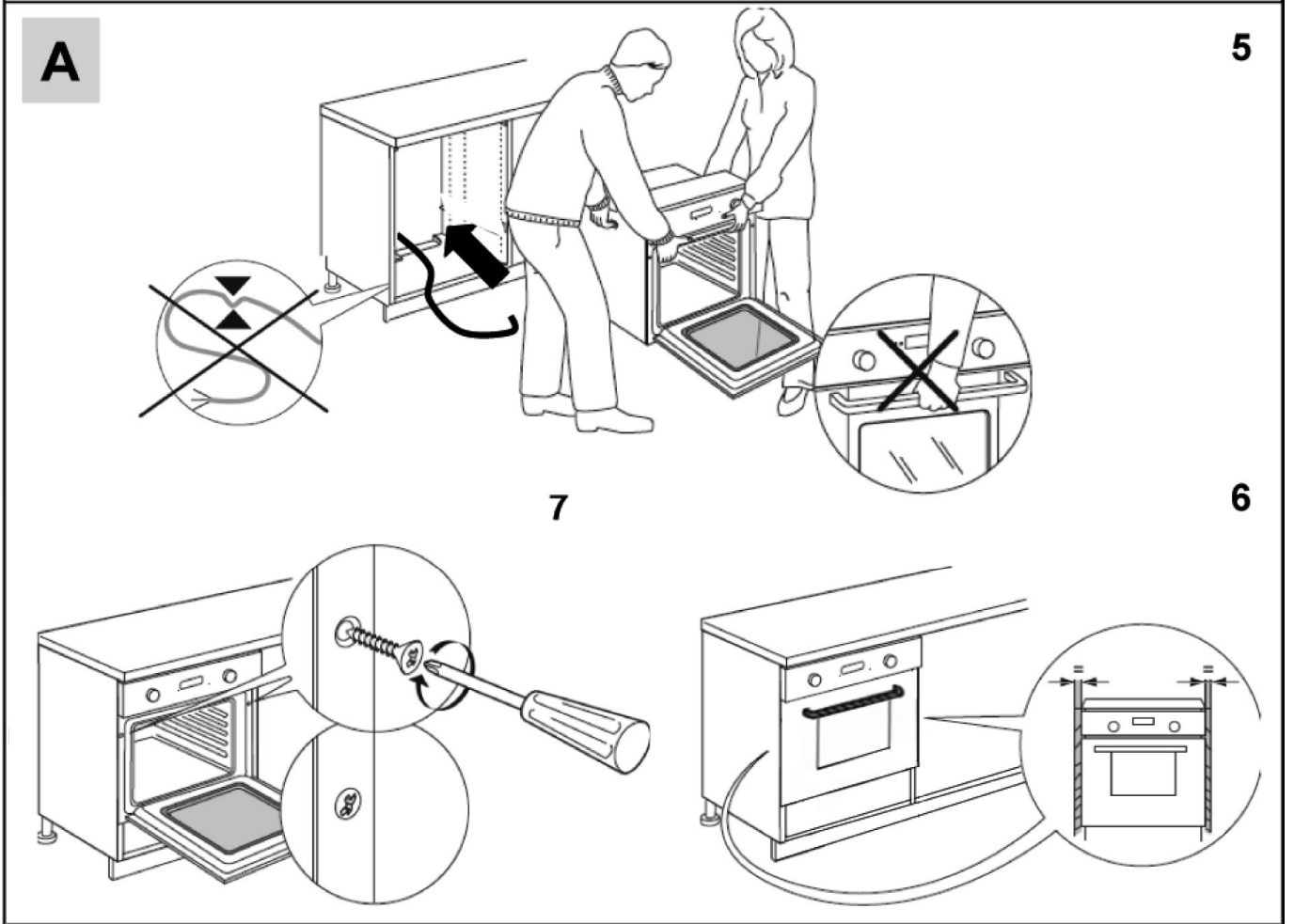
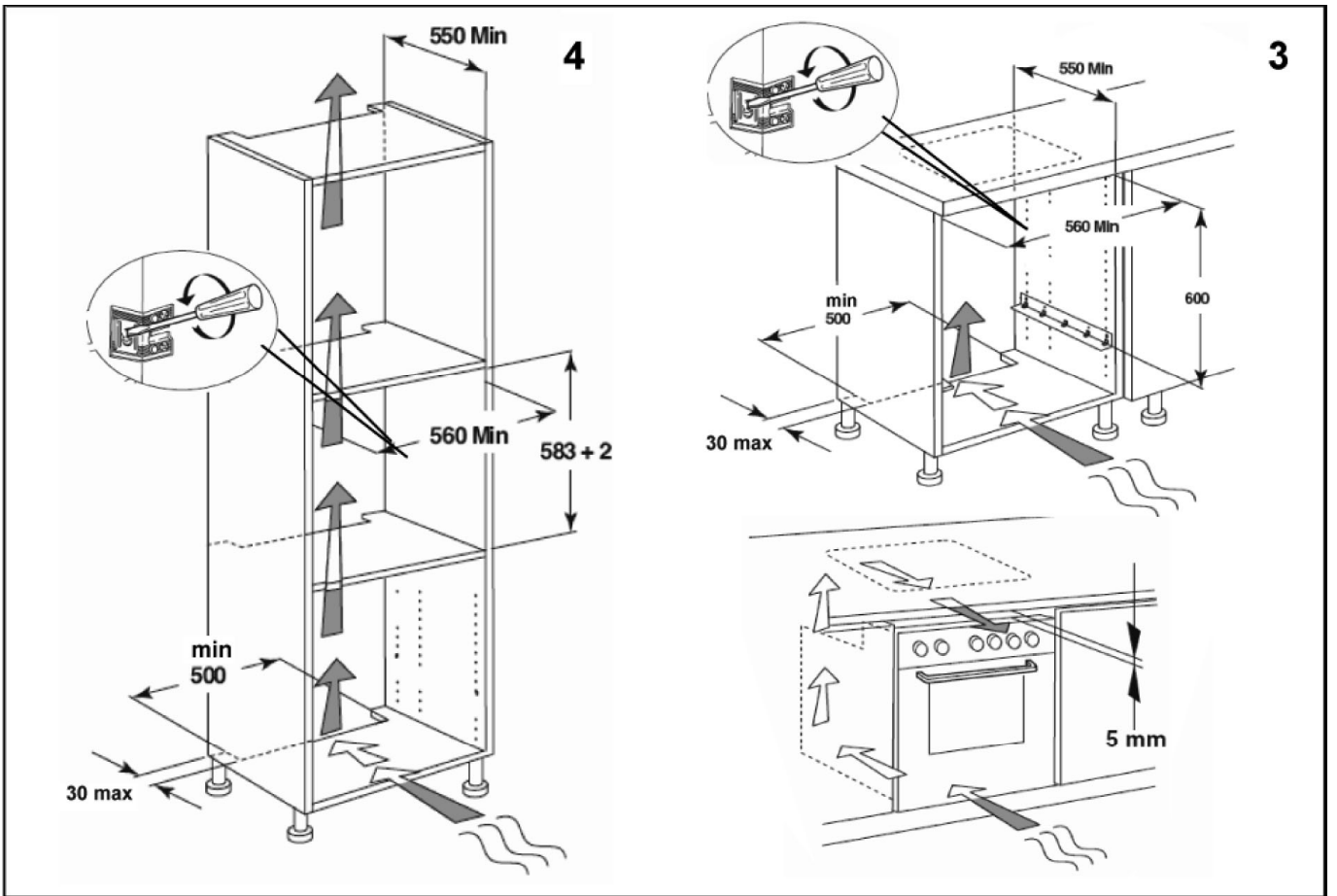
שמנו מעט את המגשים כדי להבטיח שבסיס הפיצה יישאר פריך. בחלוף שני שליש מזמן הבישול, פזרו מעל הפיצה גבינת מוצרלה.

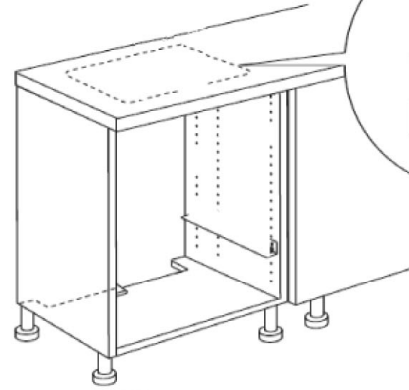
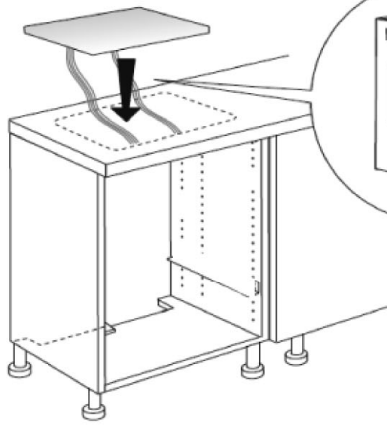
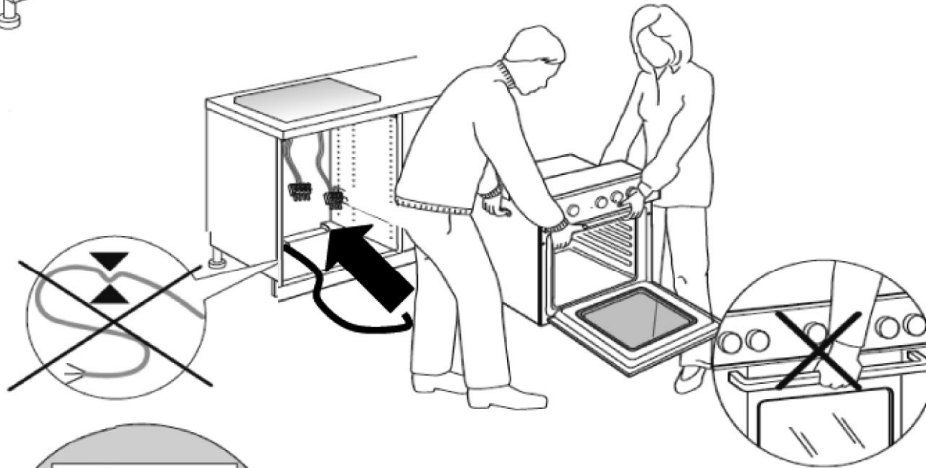
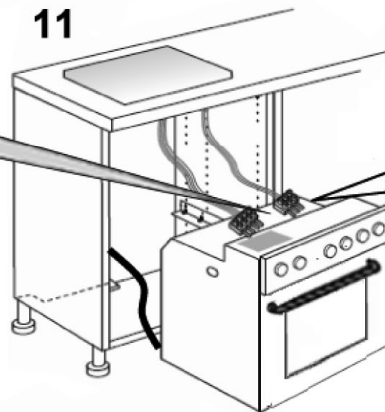
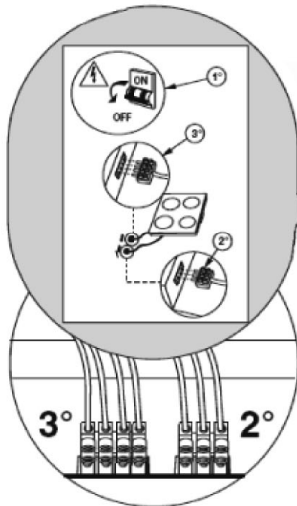
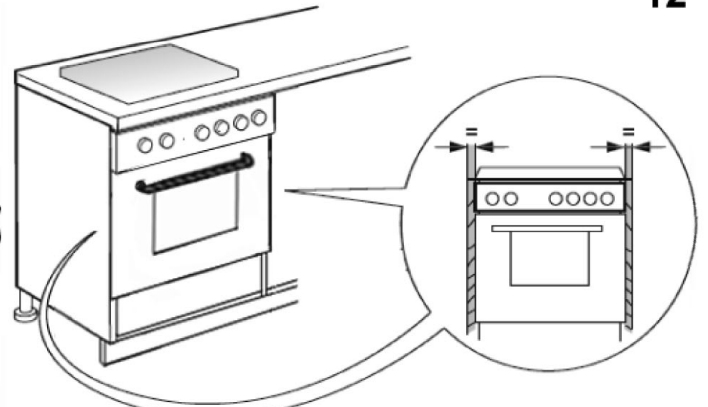
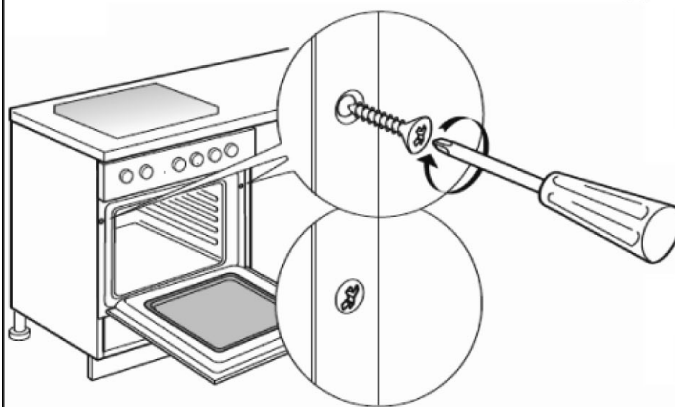
פעולת התפחת בצק

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

חשוב! לפני תחילת הפעולות להתקנת התנור, אנא קראו בקפידה את ההוראות הבטיחות שבתחילת החוברת. התקינו את התנור בהתאם לסדר הפעולות שבאיורים שלהלן:





B**9****8****10****11****13****12**



SENSING THE DIFFERENCE

שרות לאחר המכירה

מוקד שרות ארצי טל' 073-2625600

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

לקוחות נכבדים,

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



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