

# הוראות הפעלה לתנור

**אלברטו**

**אטלס**

**מרסלו – דו תאי**

**אלונסו – דלת צד**

**Bellini**<sup>®</sup>

**לקוח יקר**

אנו מברכים אותך על בחירתך לרכוש את מוצר זה.  
המוצר שברשותך תוכנן בקפידה תוך שימוש בחומרים האיכותיים ביותר.  
מוצר זה נבחן בקפידה על-מנת לענות לכל דרישות הבישול שלך.  
אנא קרא הוראות הפעלה בכדי שתוכל להשיג תוצאות בישול הטובות ביותר כבר מההתחלה.

מדריך זה נכתב בלשון זכר מטעמי נוחות בלבד, אך מיועד לנשים וגברים כאחד.

מוצר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד.

היצרן/היבואן לא יישאו באחריות לכל פגיעה שנגרמה עקב התקנה או שימוש לא נכונים.  
מוצר זה אינו מיועד לשימוש ע"י ילדים, אנשים עם מוגבלויות פיזיות או נפשיות, אנשים שלא עברו הכשרה או חסרי ידע בתפעול המכשיר, אלה אם הם תחת השגחה של אדם מבוגר שעבר הכשרה אשר יהיה אחראי לביטחונם.  
יש להשגיח על ילדים שלא ישחקו עם המכשיר.  
אין להניח סירים/מחבתות, מוצרי אלומיניום או מתכת שונים על תחתית תא הבישול. שימוש שכזה יגרום למנגנון החימום התחתון להיפגע ויגרם נזק חמור למבנה התנור שיכול לגרום לשריפה.



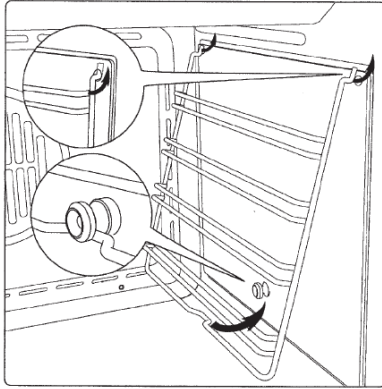
**ההתקנה תבצע ע"י טכנאי מוסמך ובהתאם לחוקים והתקנות הרשומים בחוק.**

**תוכן העניינים**

<b>עמוד</b>	<b>תיאור</b>
4	הפעלה ראשונית
4	מנגנון ניקוי עצמי
5	לוח הבקרה
6	בישול מסורתי
6	בישול עם מאורר
6	הפשרה
6	בישול גריל
7	מאורר קירור מעטפת חיצונית
7-8	טיימר
9	החלפת נורה
9	פירוק דלת התנור
10	התקנת התנור
11	חיבורי חשמל

## הפעלה ראשונית

נקה ביסודיות את התנור בעזרת מטלית עם מים וסבון ולאחר מכן יבש היטב. להסרת מסגרות המתכת הצדדיות פעל כפי המתואר באיור מטה. הפעל את התנור ל 30 דקות בטמפרטורה הגבוהה ביותר על מנת לשרוף שאריות שמן מתהליך היצור. אסור לנקות את חלקי הזכוכית בתנור בעזרת חומרי ניקוי אגרסיביים או סקוטש ברזלית, חומרים אלו יכולים לשרוט את הזכוכית ולגרום נזק.



**חשוב!**  
 כאמצעי בטיחות, נתק תמיד את התנור ממקור החשמל כשברצונך לנקות אותו. אין להשתמש בחומרי ניקוי אגרסיביים, חומצות (לימון, חומץ, מלח וכד') ו חומרי ניקוי אלקאליים. אין להשתמש בחומרי ניקוי מבוססי כלור. אין לנקות התנור בעזרת מכשירי קיטור.

## מנגנון ניקוי עצמי (בהתאם לדגם)













ניתן להתקין על דפנות תא הבישול דפנות עם יכולת ניקוי עצמי. דפנות מיוחדות אלו מצופות בחומר מיוחד אשר מחמצן ומאדה את שאריות השומן בבישול מעל 200° C אם דפנות התנור אינן נקיות לאחר בישול מזון שומני, הפעל את התנור כאשר תא הבישול ריק למשך 60 דקות בטמפרטורה מקסימאלית. לעולם אין לנקות את דפנות אלו עם חומרי ניקוי אגרסיביים, חומצות או חומרים אלקאליים כל לוחות הניקוי העצמי יפעלו בעילות 30 פעם. לאחר מכן חובה להחליפם















## לוח הבקרה

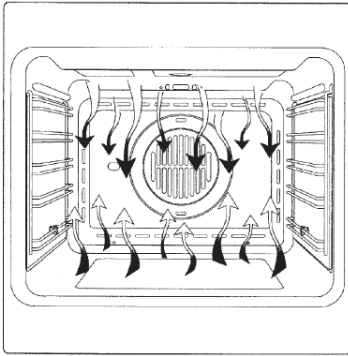
תאורה – דולקת בזמן פעולת התנור.	
גוף חימום תחתון (MAX – 50°C).	
גופי חימום תחתון ועליון - (MAX – 50°C).	
גופי חימום תחתון ועליון בשילוב מאוורר - (MAX – 50°C).	
מאוורר עם גוף חימום אחורי (טורבו אקטיבי) - (MAX – 50°C).	
אוורור – תוכנית הפשרה - (0°C).	
גוף חימום תחתון בשילוב מאוורר - (MAX – 50°C)	
גריל כפול בשילוב מאוורר – (200°C – 50°C).	
גריל כפול - (200°C – 50°C).	
גריל בודד בשילוב מאוורר - (200°C – 50°C).	
גריל בודד - (200°C – 50°C).	
גוף חימום תחתון בשילוב טורבו אקטיבי - (MAX – 50°C). (אזהרה: חלקי התנור עלולים להתחמם מאוד יש להרחיק ילדים).	

בטבלה מוצגים נתוני בישול מומלצים שנערכו במעבדתנו ע"י שף מקצועי ומהווים קווים מנחים הבאים לעזור לך לקבלת התוצאות הטובות ביותר.

								
								
°C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'

									
									
°C	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	3
	120'- 150'	120'- 160'	90'- 120'	90'- 120'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

## בישול מסורתי



בישול מסורתי משתמש בגופי החימום העליון והתחתון לבישול מגש בודד. יש לחמם מראש את תא התנור לטמפרטורה הרצויה לפני הכנסת המזון.

## בישול עם מאוורר

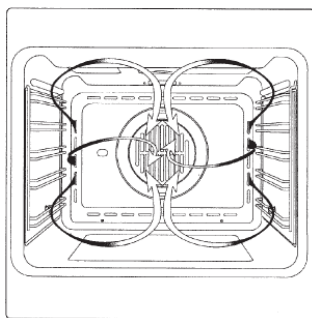


לסוג בישול זה, מאוורר המורכב בצידו האחורי של התנור מאפשר סחרור אוויר חם בתוך תא התנור, מה שיוצר חום אחיד. בדרך זו הבישול מהיר יותר מאשר בבישול הרגיל (מסורתי).  
 דרך בישול זו מתאימה למאכלים על יותר ממגש אחד בעיקר כאשר המאכלים הם מסוגים שונים (דגים, בשר וכד'...).

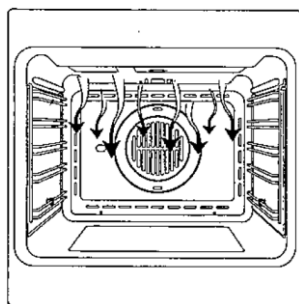
## הפשרה



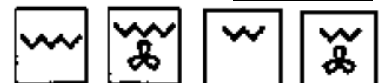
ע"י בחירת אחת מפונקציות הבישול עם מאוורר וכיוון התרמוסטט לאפס, מאוורר מסחרר אוויר קר בתוך התנור. בדרך זו מזון קפוא מופשר במהירות.



אין צורך לחמם מראש את התנור אבל מוצע לעשות זאת אם מבשלים דברי מאפה



## בישול גריל



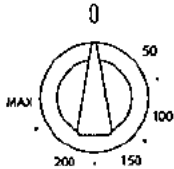
השתמשו בגריל לבישול גריל או להשחמה של תבשילים. בדגמי תנורים מסוימים מותקן מנוע חשמלי עם ציר ושיפודים המסתובבים סביבו. הניחו את המגש עם המזון לבישול מסילה הראשונה או השניה מלמעלה. חממו מראש את התנור במשך 5 דקות, כווננו את חום התנור לטמפרטורה בין 200°C – 50°C.

## מאוורר קירור מעטפת החיצונית של התנור (בדגמים מסויימים).

המאוורר ממקום בחלקו העליון של התנור ויוצר סחרור אוויר בתא הארון בו מותקן התנור שיוצא דרך הפתחים בדלת התנור.

מאוורר זה יפעל כאשר טמפרטורת המעטפת ההיקפית של התנור תגיע ל  $60^{\circ}\text{C}$ , בד"כ מאוורר זה יפעל לאחר 10 דקות מהפעלת התנור בטמפרטורה של  $200^{\circ}\text{C}$  מעלות. המאוורר יפסיק לעבוד כאשר הטמפרטורה ההיקפית של התנור תרד מתחת ל  $60^{\circ}\text{C}$ , אם הופסקה פעולת התנור באמצע הבישול המאוורר ימשיך לעבוד כ 30 דקות נוספות.

## תרמוסטט





השתמש בכפתור בורר הטמפרטורה על מנת לכוון את טמפרטורת הדרושה. ניתן לכוון את הטמפרטורה מ  $50^{\circ}\text{C}$  עד  $250^{\circ}\text{C}$ .

## מנגנון טיימר דיגיטלי – (תלוי בדגם)

### כיוון השעה



בהפעלה ראשונית של התנור יהבהבו במסך הסימנים "0:00" ו "Auto".

על מנת לכוון את השעה לחץ על הכפתור  במשך 3 שניות עד להופעת הסימן  במסך התצוגה, כוון בעזרת כפתורי +/- את השעה.

המתן עד להישמע צפצוף לאישור קבלת כיוון השעה. בכדי לכוון את השעון פעם נוספת לחץ על כפתורי "+" ו "-" ביחד למשך 3 שניות ופעל לפי ההוראות הנ"ל.


### מונה דקות



מונה דקות זה אינו שולט במנגנון הבישול של התנור.

כאשר מונה זה מסיים את פעולתו הוא ישמיע צפצוף אך התנור ימשיך בפעולת הבישול.

על מנת לכוון את מונה הדקות יש ללחוץ על הכפתור  למשך 3 שניות עד הופעת הסימן  במסך התצוגה. כוון בעזרת כפתורי +/- את הזמן הרצוי.


על מנת לכוון את מונה הדקות שוב לחץ על הכפתור  למשך 3 שניות ופעל לפי ההוראות הנ"ל. מונה הדקות יצפצף בסיום פעולתו.

לחץ על כפתור כלשהו על מנת להפסיק את הצפצוף.

### זמן בישול



זהו מנגנון חצי אוטומטי המיועד להגדרת זמן בישול.



לחץ על הכפתור  למשך 3 שניות ולאחר מכן לחץ על הכפתור שוב עד להופעת המילה "dur" במסך התצוגה.

כוון בעזרת כפתורי +/- את זמן הבישול הרצוי.

**שעת סיום הבישול**




ניתן לכוון גם את שעת סיום הבישול.



לחץ על הכפתור  למשך 3 שניות ולאחר מכן לחץ על הכפתור  פעמיים ברציפות והמתן להופעת המילה "End" במסך התצוגה. כוון בעזרת כפתורי +/- את שעת סיום הבישול. התנור יבצע את התוכנית הבישול שנקבעה עד להגעת שעת סיום הבישול.

**הגדרת זמן בישול אוטומטית**



ניתן לכוון את שעת ההתחלה וסיום הבישול באופן אוטומטי.

לחץ על הכפתור  למשך 3 שניות ולאחר מכן לחץ על הכפתור שוב עד להופעת המילה "dur" במסך התצוגה, כוון בעזרת כפתורי +/- את זמן הבישול הרצוי. המתן מספר שניות בכדי שהתכנות ישמר בזיכרון.

לחץ על הכפתור  למשך 3 שניות ולאחר מכן לחץ על הכפתור  פעמיים ברציפות והמתן להופעת המילה "End" במסך התצוגה. כוון בעזרת כפתורי +/- את שעת סיום הבישול.

**לדוגמא -**

שעה נוכחית : 12:30.

זמן בישול : 10 דקות.


שעת סיום הבישול: 14:00.

לפי תכנות זה התנור יבצע חישוב והוא יתחיל בעבודת הבישול בשעה 13:50 למשך 10 דקות ויסיים את תוכנית הבישול בשעה 14:00.

התנור יצפץ בסיום תוכנית הבישול לחץ על כפתור כלשהוא כדי להפסיק את הצפצוף.

**כיוון עוצמת הצפצוף**



על מנת לכוון את עוצמת הצפצוף לחץ על הכפתורים "+" ו "-" ביחד ולאחר מכן לחץ על הכפתור  והמתן להבהוב המילה "ton1" במסך התצוגה. בעזרת כפתור "-" בחר בעוצמת הווליום הרצויה.

"Ton1" - צליל גבוהה.

"Ton2" - צליל בינוני.

"Ton3" - צליל נמוך.

לחץ על הכפתור  לאישור הבחירה.

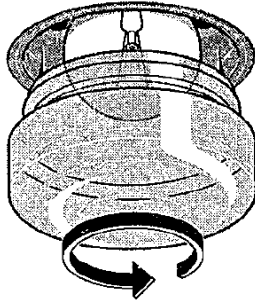


**החלפת הנורה בתנור.**

**חשוב !!!**

על הנורה להיות בעלת התכונות הבאות:

- עמידה לטמפרטורה גבוהה – עד 300 מעלות צלזיוס.
- מתח ראה נתונים על לוחית זיהוי התנור הממוקמת בחזית התנור מאחורי הדלת למטה.
- הספק 25 וואט.
- חיבור מסוג E14.



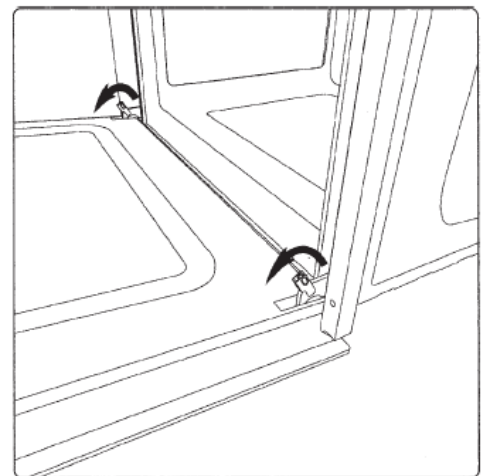
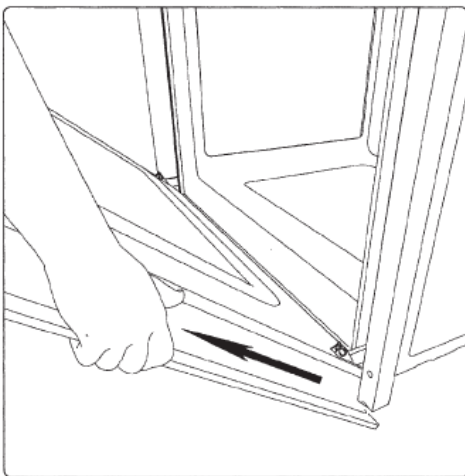
לפני שאתם ממשיכים, נתקו את התנור מהחשמל.

- כדי מנוע נזק הניחו בתנור מגבת מטבח.
- הסירו בהברגה את מכסה הזכוכית של הנורה.
- הסירו בהברגה את הנורה הישנה והחליפו בחדשה.
- החזירו מכסה הזכוכית והוציאו את המגבת מהתנור.
- חברו התנור בחזרה לחשמל.

**פירוק דלת התנור – אלברטו / אטלס / מרסלו**

אפשר להסיר את דלת התנור במהירות ובקלות. כדי לעשות זאת פעלו כדלקמן:

- פתחו את הדלת במלואה.
- הרימו את שני המנופים המוצגים האיור מטה.
- סגרו את הדלת עד לנקודת העצירה הראשונה(הנגרמת ע"י המנופים).
- הרימו את הדלת כלפי מעלה והחוצה כדי להוציאה ממקומה.

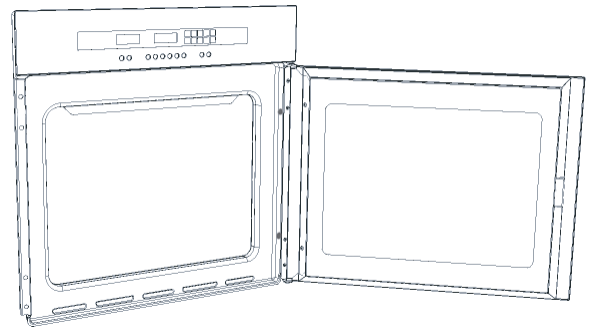


כדי להחזיר את הדלת למקומה התאימו את הצירים והורידו את שני המנופים

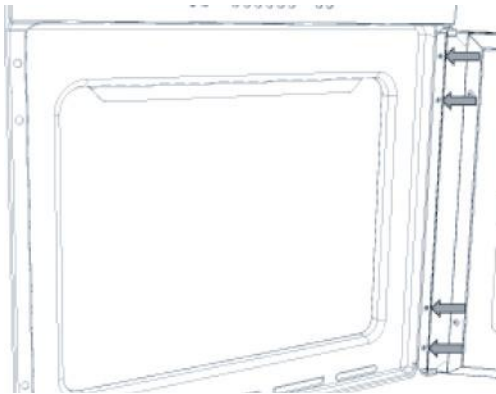
## שינוי כיוון דלת צד - תנור אלונסו

אפשר להסיר את דלת התנור במהירות ובקלות. כדי לעשות זאת פעלו כדלקמן:

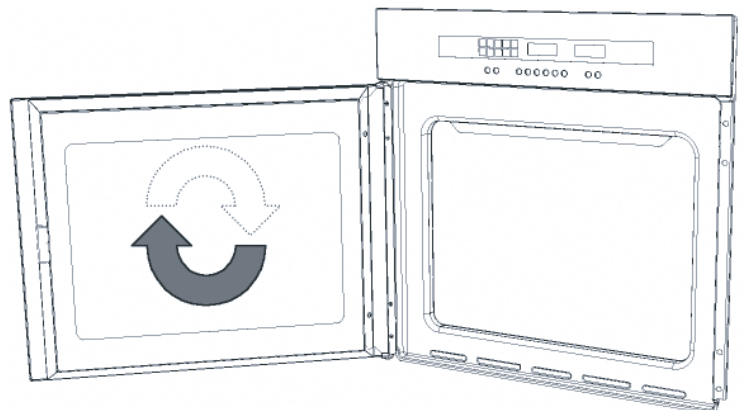
פתחו את הדלת במלואה



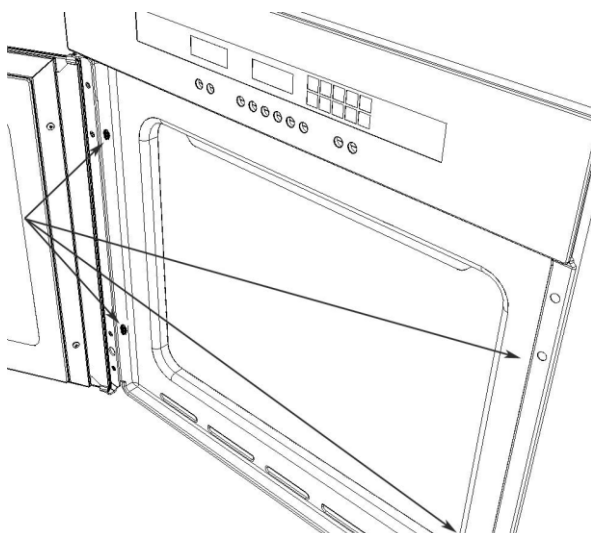
פתח את 4 ברגיי הביטחון מצירי הדלת. והסירו את מכסי הפלסטיק מהצד הנגדי.



סובבו הדלת 180 מעלות



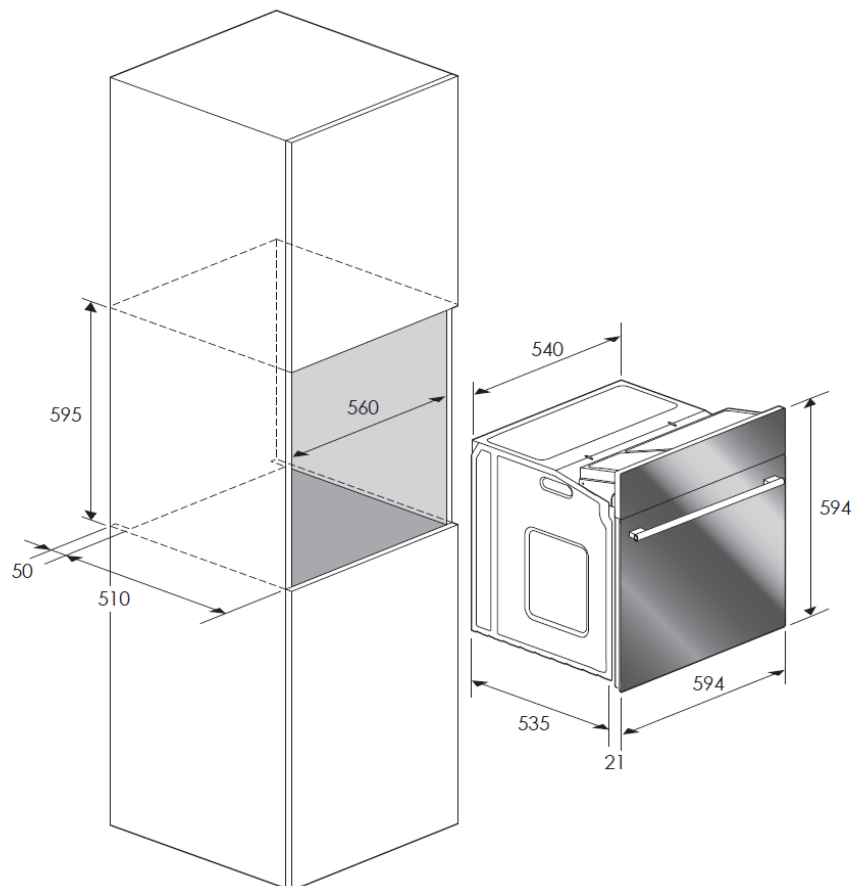
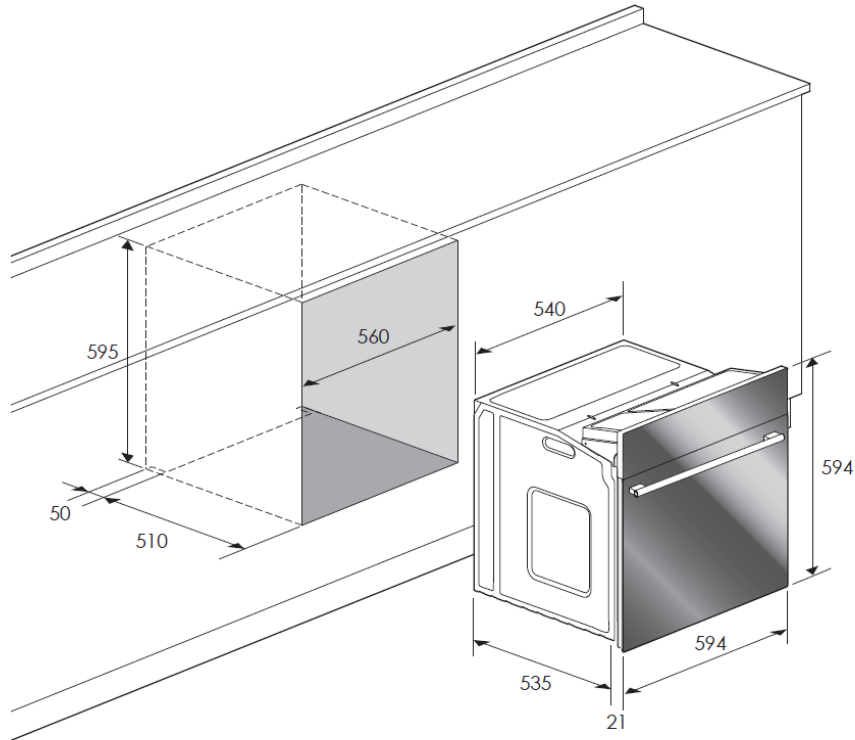
החזירו את ברגיי בטחון אל הצירים



**יש לוודא שהדלת מאוזנת לחלוטין אחרת הדלת לא תיסגר.  
 ניתן לבצע כיוון לדלת ע"י ברגיי הביטחון של הצירים**

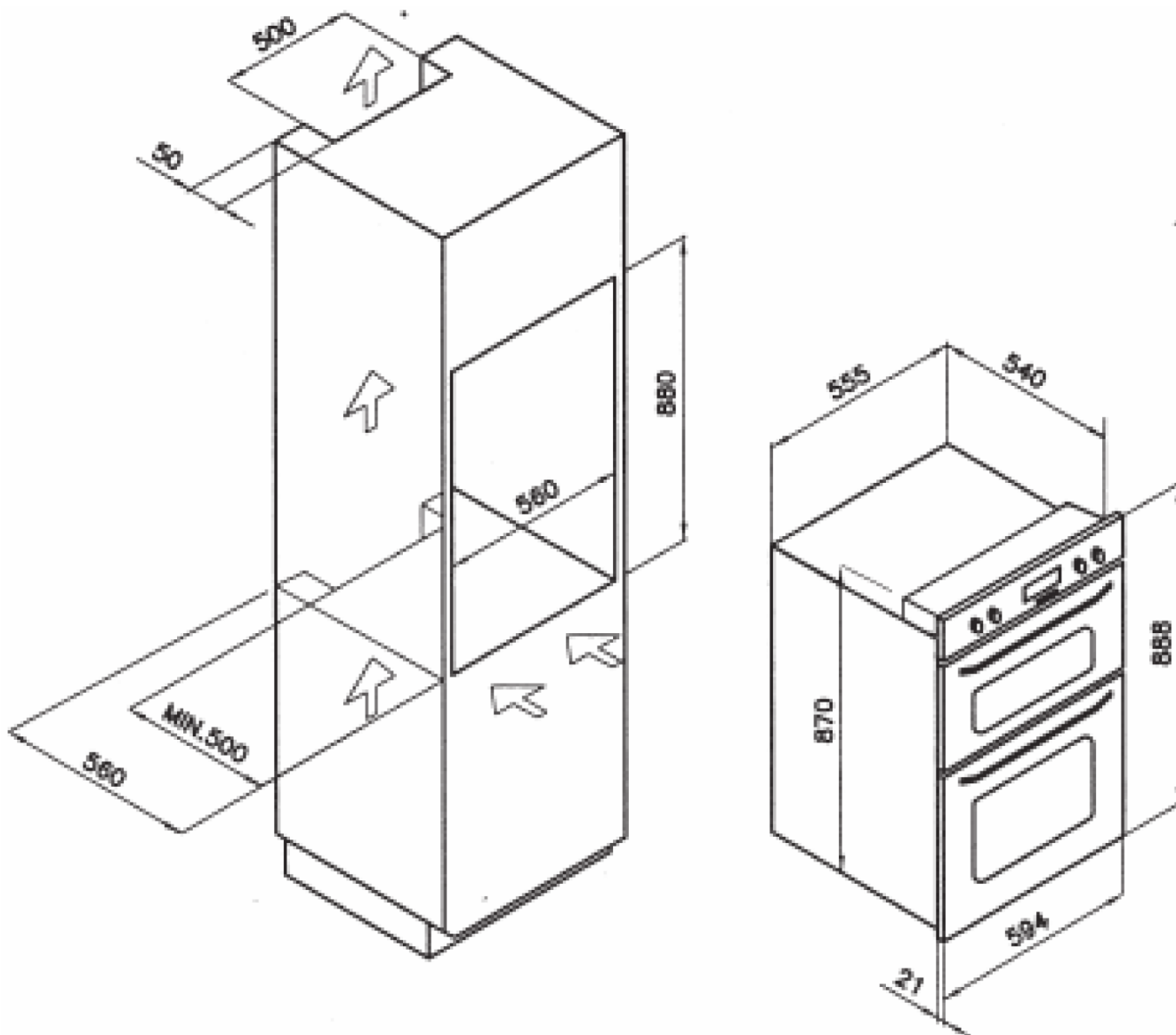
**התקנת התנור – אלברטו / אטלס / אלונסו**

לקוח יקר, התנור הזה הוא מכשיר חשמלי משוכלל. תנור זה חייב להיות מותקן על ידי טכנאי מוסמך שפועל בהתאם לסטנדרטים הגבוהים ביותר עבור החיבור לאספקת חשמל וההתקנה אל יחידת המטבח.



## מידות התקנה תנור מרסלו – דו תאי

שים לב – יש להשאיר בחלקו שהאחורי של הארון פתח בעומק 50X500 על מנת לאפשר איורור נאות.



## חיבורי חשמל

לפני ביצוע חיבורי חשמל וודא שמאפייני המערכת תואמים את הרשום על לוחית זיהוי המכשיר.  
 לשקע הרשת יש חיבור הארקה יעיל ובהתאם לחוקים והתקנות.  
 אסור טמפרטורת כבל החשמל תהיה 50°C מעל הטמפרטורה הסביבתית.  
 יש לחבר רק שקע חשמלי בעל תו תקן ושמתאים לשקע אליו הוא מיועד להתחבר.  
 על שקע המפסק להיות נגיש בקלות כאשר התנור מותקן במלואו.

היבואן אינו אחרי בשום צורה לפגיעה אשר תיגרם משימוש שאינו ראוי או התקנה שאינה בוצעה לפי החוקים והתקנות הרשומים בחוק.

CABLE TYPES AND MINIMAL DIAMETERS	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RR-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05VV-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05VV-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05RN-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05RN-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>
H05V2V2-F 3x1,5 mm <sup>2</sup>	H05V2V2-F 3x2,5 mm <sup>2</sup>

