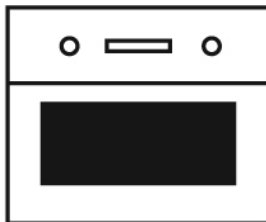


Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

הוראות שימוש, הפעלה והתקנה לתנור אפייה



B6350.0

CB6350.0

BP6350.0

לפני ההתקנה והתחלת השימוש קראו את חוברת ההוראות.
שמרו את החוברת במקום נגיש

Klinton international trade 2000 LTD

לזרוב 8 ראשון לציון , טלפון: 03-7212000 פקס : 03-7212022

לקוחות נכבדים

תודה על שרכשתם תנור אפייה משוכלל זה מתוצרת Küppersbusch. אננו בטוחים שהתנור העשוי מחומרים באיכות הגבוהה ביותר, יענה על כל דרישותיכם בצורה מירבית. המכשיר ידידותי ונוח לשימוש, אולם חשוב לקרוא את ההוראות המופיעות בחוברת זו על מנת להפיק את התוצאות הטובות ביותר.

**בברכה,
קלינטון סחר בע"מ**



לקוח/ה נכבד/ה.

הינך זכאי להחזיר מוצר ישן בעת קבלת או רכישת מוצר חדש. עמדות לאיסוף מוצרי חשמל ישנים ניתן למצוא ברשתות החשמל ובחנויות נבחרות. קונים חכם. ממחזרים ישן."

היבואן אינו אחראי לכל נזק לגוף ולרכוש שייגרם עקב התקנה לא נכונה ושימוש בלתי תקני במוצר זה. היבואן לא יישא באחריות לכל אי דיוקים בחוברת זו הנובעים משגיאות דפוס וכתוב. האיורים בחוברת משמשים לצורך המחשה בלבד. היצרן שומר לעצמו את הזכות להכניס שינויים ושיפורים במוצר בהתאם לצורך ולטובת המשתמש, מבלי לפגוע בתכונות הבטיחות ובביצועי המוצר.

תוכן העניינים

- 7..... 1. הסבר של הסמלים והחיוויים
- 8..... בדיקת תכולת האריזה
- 8..... 2. הוראות בטיחות ואזהרות
- 8..... 2.1 חיבור והפעלה
- 9..... 2.2 הפעלה ושימוש
- 9..... 2.3 התנור
- 10..... 2.4 אנשים
- 10..... 2.5 לפני השימוש הראשון
- 11..... 2.6 שמירת איכות הסביבה
- 11..... 2.7 נתונים חשמליים
- 11..... 2.8 ייעוד
- 12..... 3. ניקוי ותחזוקה
- 12..... 3.1 כל המשטחים
- 14..... 3.2 ניקוי דלת התנור
- 15..... 3.3 ניקוי עצמי פירוליטי של התנור (בהתאם לדגם)
- 16..... 4. לפני השימוש הראשון
- 16..... 4.1 הוראות חשובות
- 17..... 5. אביזרים
- 17..... 5.1 מדפים נשלפים עם תפס מתקפל
- 18..... 5.2 מדפים נשלפים עם תפס ישיר
- 18..... 5.3 ניקוי רכיבי התנור
- 19..... 6. פעולות טיפול
- 19..... 6.1 החלפת הנורה בתנור
- 19..... 6.2 פירוק דלת התנור
- 21..... 6.3 פירוק/ הרכבת הזכוכית הפנימית של הדלת
- 22..... 6.4 פירוק/ הרכבת המסילות
- 23..... 6.5 פירוק הדופן האחורית
- 24..... 7. תיאור התנור
- 25..... 7.1 פנל ההפעלה – לחצני חישה ותצוגות
- 26..... 8. כיוונים בסיסיים
- 26..... 8.1 כיוון השעון
- 27..... 9. טבלאות צלייה ואפייה
- 30..... 9.1 הנחיות כלליות לצלייה
- 32..... 9.2 הנחיות כלליות לגריל

33.....	9.3 המלצות לטמפ' הרגש
34.....	9.4 הנחיות כלליות לבישול בטמפ' נמוכה
35.....	10. פונקציות התנור
35.....	10.1 פונקציות בישול
36.....	10.2 פונקציות מיוחדות
38.....	11. הפעלת התנור
38.....	11.1 הפעלת התנור
38.....	11.2 כיבוי התנור
39.....	11.3 בחירת תכנית בישול
39.....	11.4 שינוי התכנית בזמן שהיא רצה
40.....	11.5 תוכנית אוטומטית
44.....	11.6 כיווני הזמן
50.....	11.7 פונקצית זיכרון (תלוי בדגם)
50.....	11.8 חימום מהיר (הופעל כברירת מחדל)
50.....	11.9 בקרת הורים (נעילת ילדים)
51.....	11.10 הפעלת מצב תצוגה
52.....	11.11 ביטול השינויים וחזרה לכיווני ברירת המחדל (המפעל)
53.....	12. כיוונים מיוחדים לדגם, כיוונים ופונקציות נוספות (בהתאם לדגם)
53.....	12.1 פונקציה פירוליטית
54.....	13. מה לעשות במקרה.....

זכויות יוצרים

המסמכים מוגנים בזכויות יוצרים. כל הזכויות הנובעות ובמיוחד אלה הנוגעות לתרגום או שעתוק, שימוש באיורים, שידור ברדיו, שעתוק פוטו אלקטרי או כל שיעתוק אחר ואחסון התכנים במערכת עיבוד נתונים נשמרות אפילו אם מדובר בשימוש חלקי.

Küppersbusch לא מתחייבת או אחראית באשר לתוכן הוראות ההפעלה האלה ומסרבת במפורש לשאת באחריות לכל טענה מרומזת לפגמים. בנוסף Küppersbusch שומרת על הזכות לעדכן חוברת זו ולבצע תיקונים בלי להודיע למשתמשים על השינויים.

תיקונים

התוכן, איורים ונתונים תואמים לתקן הטכני של התנור בשעה שהוראות ההפעלה מועברות לדפוס. אנו שומרים על הזכות לבצע תיקונים בהתאם לפיתוח העתידי.

שלמות

המסמך שלם אם כל הדפים שבידכם ממוספרים ברצף.

תוכנה

שימו לב שההוראות האלה מתייחסות למספר סדרות מוצרים. יתכן שיוסברו כאן פרטים שלא מתייחסים למוצר שרכשתם.

גישה להוראות אלה

הקפידו שהחוברת תהיה נגישה למשתמש בכל עת כדי להבטיח שימוש אמין. אחסנו את החוברת במקום נגיש בקלות בה תוכלו למצוא אותה העת הצורך.

המטרה של חוברת ההוראות הזו





כשאתם משתמשים במכשיר בפעם הראשונה החוברת תוביל אתכם שלב אחרי שלב בהסבר כל אחת מהפונקציות בבהירות, בצורה ברורה ומפורטת ובעיקר בהיגיון. הפרק "הוראות בטיחות ואזהרות" מעביר לכם מידע חיוני לבטיחותכם ובנוגע לשימוש, הטיפול והתחזוקה של המכשיר וכל רכיביו וכן מידע אתכם לגבי סכנות אפשריות.

הפרק "הוראות הפעלה" מסביר את המכשיר, אומר לכם למה הוא משמש, מה הוא יכול לבצע ואיך הוא פועל, מראה לכם איך להתקין אותו ומציג את מדריך התפריטים. הפרק "טיפול בבעיות" מיועד לבקרים של בעיה – אם יתרחשו. תמצאו שם מידע חיוני על בעיות ופתרון.



אחרי שהעברתם זמן מה בהכרת המכשיר תוכלו לבחור חלקים או סעיפים מסויימים במקרים בהם יש לכם ספקות. שמרו את החוברת במקום בטוח. העבירו את החוברת יחד עם התנור לבעלים החדשים לצורך המידע והבטיחות שלהם.

1. הסבר של הסמלים והחיוויים

התנור מיוצר בהתאם לטכנולוגיה המתקדמת ביותר. יחד עם זאת מכשירים יוצרים אפשרויות לסכנות אותן לא ניתן למנוע בצורה יעילה. כדי להבטיח בטיחות מספקת למשתמשים נרשמו הוראות בטיחות. הן מסומנות בצורות הבאות כך שיבלטו לעין. הבטיחות המספקת תובטח רק כשממלאים את ההוראות האלה. לתכנים האמורים משמעות שונות. בחוברת זו נעשה שימוש בסמלי האזהרה הבאים:

<p>סכנה הערה שמציינת סכנה ממשית שעלולה לגרום למוות או פציעה חמורה.</p>	
<p>אזהרה הערה שמציינת סכנה ממשית שעלולה לגרום למוות או פציעה חמורה.</p>	
<p>זהירות הערה שמציינת מצב מסוכן שעלול לגרום פציעה קלה או נזק לרכוש.</p>	
<p>הערה שמטרתה לסייע לכם להשתמש במכשיר.</p>	

סמלי הסכנה האלה משמשים בכמה מקומות:

<p>אזהרה ממגע בחשמל סכנת פציעה חמורה ליד הסימן הזה הותקנו רכיבים חשמליים. המכסים הנושאים סמל זה יוסרו רק ע"י חשמלאי מוסמך מתאים.</p>	
<p>הישמעו להוראות לטיפול ברכיבים ומכללים רגישים לחשמל סטטי (ESDS) רכיבים ומכללים רגישים לחשמל סטטי התקנו מאחורי המכסים הנושאים את הסמל הזה. אל תגעו בחיבורי התקע, תחשפו את הגידים או את פיני הרכיבים. רק אנשי צוות מוסמכים מודעים ל-ESDs מורשים לבצע טיפולים טכניים אלה.</p>	

משטחים לוחיים

הסמל הזה הוצמד למשטחים שמתחממים בזמן השימוש. קיימת סכנה לכוויות חמורות או מוות.



בדיקת תכולת האריזה

העבירו את התנור למקום מתאים והוציאו אותו מהאריזה. הרכבת התנור והתקנתו יבוצעו רק ע"י חשמלאי מוסמך מתאים. וודאו שהמשלוח הושלם כראוי.

- בדקו אם התנור ניזוק במשלוח.
- התקשרו למרכז השירות אם המשלוח לא שלם או אם גיליתם נזקים כתוצאה מהמשלוח.

זהירות

אל תשתמשו במכשיר פגום/תקול.



2. הוראות בטיחות ואזהרות

2.1 חיבור והפעלה

- רק תנורי KUPPERSBUSCH יוצרו ונבדקו לשימוש מתחת כיריים של KUPPERSBUSCH. מומלץ להשתמש בכיריים מתוצרתנו.
- כל טיפול או תיקון של המכשיר, כולל החלפת כבל הזינה יבוצעו רק בידי צוות השירות הטכני המוסמך שמשתמשים בחלפים מקוריים. תיקונים או טיפול בידי אחרים עלול לגרום נזק למכשיר או לפעולה לא תקינה שעלולה לפגוע בבטיחות שלכם.
- יש להקפיד על מילוי התקנות הסטטוטוריות ומפרט החיבורים שנקבעו ע"י חברת החשמל המקומית.
- יש לנתק את התנור מהחשמל כשמחברים, מתקנים או מחליפים את הנורה. נתקו את הנת"ך או נתקו את התקע מהשקע.
- ההתקנה תבוצע כך שתרחיק אתכם מכל מגע אפשרי.
- שינוי מקום התקנת התקע או החלפת כבל הזינה יבוצעו רק ע"י חשמלאי מוסמך מתאים.
- חשוב מאוד שמפרט החשמל (תדר ומתח) של התנור יתאמו לאספקת החשמל כדי למנוע נזק לתנור. השוו את הנתונים לפני החיבור. במקרה של ספק התיעצו עם חשמלאי מוסמך.
- מפצלים וכבל מאריך לא מספקים את הבטיחות הנדרשת (סכנת שריפה). אל תשתמשו בהם לחיבור התנור למערכת החשמל.

- וודאו שכבל חשמל של מכשירים מובנים או ניצבים בנפרד לא יבואו במגע עם התנור.

2.2 הפעלה ושימוש

- אל תאפשרו לילדים להתקרב לתנור כשהוא בשימוש כיון שהוא עלול להתלהט.
- יש לפקוח עין על הילדים כדי שלא ישחקו במכשיר.
- התנור לא מיועד לשימושם של אנשים (כולל ילדים) מוגבלים פיזית, חושים או מנטלית או החסרים ניסיון וידע, אלא אם הם נתונים לפיקוח וקבלו הדרכה באשר לשימוש הבטוח בתנור ע"י מי שאחראים לבטיחותם.
- מגע וחיבורים חשופים ושינוי המבנה החשמלי או המכני של התנור יעמידו אתכם בסכנה ועלולים לגרום לתקלות בתנור. אל תפתחו את מבנה התנור.
- יש לוודא ניתוק מלא של התנור מהחשמל בזמן ההתקנה והתחזוקה או בזמן ביצוע תיקונים, לדוגמה כשהנורה בתנור תקולה (עיינו בסעיף "טיפול בבעיות" כך תבטיחו את הניתוק המלא:
 - נתקו את הנת"ך או
 - הבריגו החוצה את הנת"ך החיבור החשמלי או
 - נתקו את התקע (אם ישנו) מהשקע.
- כשאתם מנתקים את התקע מהשקע אל תמשכו בכבל אלא אחזו בתקע.

2.3 התנור

- במקרה של פעולה לא תקינה נתקו את התנור מהחשמל.
- אם הזכוכית שבורה, סדוקה או מפצלת כבו מיד את התנור, נתקו אותו מהחשמל והתקשרו למרכז השירות או למשווק שלכם.
- אל תנסו לפתוח את מכסי התנור.
- תיקונים יבוצעו רק בידי טכנאי מוסמך.
- הפעילו את התנור רק כשהדלת סגורה.
- היצרן לא יהיה אחראי לכל שימוש בתנור למטרות שונות מהכנת מזון ביתי.
- השתמשו בתנור רק אחרי שהותקן במקומו במטבח.
- אל תאחסנו שמן, שומן או חומרים דליקים בתנור. זה עלול להוות סכנה במקרה שהתנור יופעל.
- אל תשענו או תשבו על דלת התנור הפתוחה. אתם עלולים לגרום לה נזק ולסכן אתכם.
- כדי לבשל מזון בתנור הכניסו את התבנית או המגש, שסופקו עם התנור, על המסילות בתא התנור. התבנית והמגש כוללים מנגנון שמאפשר להוציא אותם חלקית כדי להקל על הטיפול במזון.
- אל תציבו מכלים או מזון על הדופן התחתונה של התנור. השתמשו תמיד בתבנית או מגש.

- אל תשפכו מים על תחתית התנור כשהוא פועל. זה עלול לגרום נזק לציפוי האמייל.
- במהלך הבישול המעיטו ככל האפשר את פתיחת הדלת. כך תפחיתו את צריכת הזרם.
- בזמן ביצוע פעולות בתוך התנור הפועל השתמשו בכפפות מגן.
- כשמבשלים מזון עם תכולת נוזלים גבוהה יתכן שתיווצר התעבות על דלת התנור.
- כשהתנור פועל הוא מתלהט. כשהמבנה החיצוני מתחמם מאוורר הקירור יופעל כדי לצנן את המבנה. המאוורר ימשיך לפעול עד שהמבנה יתקרר, גם אחרי כיבוי התנור. הרעש שמשמיע המאוורר בזמן הפעולה הוא תופעה רגילה ולא מצייין תקלה.

2.4. אנשים

- התנור מתאים לשימושם של ילדים מגיל 8 שנים ומעלה או אנשים עם מוגבלות פיזית, חושית או מנטלית או אנשים החסרים את הנסיון / או הידע, בתנאי שהם נתונים לפיקוח והודרכו באשר לשימוש הבטוח במכשיר והבינו את הסכנות הכרוכות בכך. אין לאפשר לילדים לשחק בתנור. הניקוי וטיפול יבוצעו ע"י ילדים רק כשהם נתונים לפיקוח.
- המשטחים של אזורי החימום והבישול מתלהטים בזמן השימוש. הקפידו להרחיק את הילדים.

2.5. לפני השימוש הראשון

- הסירו את חומרי האריזה.
- וודאו שהתנור הותקן והוארק כראוי ע"י טכנאי מוסמך. היצרן לא יהיה אחראי לנזקים שנגרמו מהתקנה לא תקינה וחיבור לא תקין לחשמל. אין להפעיל את התנור עד השלמת ההתקנה בגומחה.
- תוכלו להשתמש בתנור רק לצורך אפייה וצלית מזון ביתי רגיל. אין להשתמש בו לצרכים מסחריים.
- אין לבצע שינויים בתנור.
- הבטיחות תובטח רק אם התנור מחובר למעגל חשמלי מוגן ע"י נתיך בהתאם לתקנים התקפים.
- אין לחבר את התנור לחשמל בעזרת כבל מאריך.
- אין להתקין את התנור מעל מדיח כלים או מייבש כביסה. האדים הנפלטים ממכשירים אלה עלולים לגרום נזק למערכות החשמל של התנור.
- כמו כן עיינו בהוראות הניקוי והטיפול לפני שאתם מתחילים להשתמש בתנור.



2.6. שמירת איכות הסביבה

- סלקו את חומרי האריזה והמכשיר המושמש.
- הסירו את חומרי האריזה והעבירו אותם למחזור ידידותי לסביבה.

2.7. נתונים חשמליים

התנור נבדק לתאימות לדרישות התקנים 66/2014 (תכנון אקולוגי) ו-65/2014 (דירוג אנרגטי) ובהתאם לתקנה EN60350-1. מדידות צריכת האנרגיה שבוצעו בתנאים אחרים עשויות להניב תוצאות שונות מאלה המצוינות על התנור שלכם. עיינו בחוברת למשתמש הנלוות לחוברת ההוראות כדי למצוא את נתוני הצריכה של התנור.

2.8. ייעוד

- התנור מיועד לשימוש ביתי ובסביבות מגורים דומות.
- התנור לא מתאים לשימוש מחוץ למבנה.
- התנור ישמש רק כמכשיר ביתי לצורך צלייה, אפייה, גריל, בישול, הפשרה, שימור וייבוש מזון. אין להשתמש בתנור לצרכים אחרים.
- התנור לא מיועד לשימושם של אנשים (כולל ילדים) מוגבלים פיזית, חושים או מנטלית או החסרים ניסיון וידע, אלא אם הם נתונים לפיקוח וקבלו הדרכה באשר לשימוש הבטוח בתנור ע"י מי שאחראים לבטיחותם. אנשים אלה יוכלו להפעיל את התנור ללא פיקוח רק אם הוסבר להם באופן כזה שהם יוכלו להפעיל אותו בצורה בטוחה. הם חייבים להבין ולהכיר את הסכנות האפשריות הכרוכות בשימוש בתנור.
- ניתן להשתמש בתנור רק אם הותקן בגומחה מתאימה. השתמשו בתנור רק כפי שמתואר בהוראות השימוש. כל שימוש אחר לא יחשב כמותר ועלול לגרום נזק חומרי ואפילו לפציעה. היצרן לא יהיה אחראי לכל נזק שנגרם משימוש לא מותר בתנור.
- התנור מיועד לשימוש בבתיים פרטיים בלבד. אין להשתמש בו למטרות מסחריות
- התנור לא מתאים לחימום החדר.
- התאורה בתנור הותקנה רק לצורך הארת תא התנור. היא לא אמורה לשמש להארת החדר.
- אין להשען או לטפס על דלת התנור.

יש להשתמש בתנור רק למטרות להן נועד.



3. ניקוי ותחזוקה

קראו בתשומת לב את הפרק הזה לפני שאתם מתחילים להשתמש במכשיר. ניקוי ראוי וטיפול קבוע במכשיר ישאירו את המכשיר נאה ונקי לאורך שנים. הטיפים הבאים יעזרו לכם לנקות ולטפל במשטחים השונים של התנור בעדינות וביסודיות.

3.1. כל המשטחים

סכנת חיים

אל תשתמשו בקיטור / או לחץ מים לניקוי התנור! התנור עלול להינזק ולגרום למצבים מסוכנים ולמוות.



סכנת כוויות

לפני התחלת הניקוי אפשרו לתנור להתקרר עד שתוכלו לגעת בו עם היד.



- נקו את התנור אחרי כל שימוש. כתמים או מזון מבושל שלא סולקו עלולים להישרף בזמן השימוש הבא. לרוב, יהיה קשה מאוד להסיר סוג זהה של כתמים או לכלוך בלי להשאיר סימן.
- לניקוי התנור כשהוא לא מלוכלך במיוחד השתמשו במטלית לחה, מברשת רכה או ספוג רך ותמיסה דלילה של דטרגנט במים חמים. שטפו במים קרים כך שלא יישאר זכר לדטרגנט שעלול לגרום לדהיה של המשטחים או כתמים. יבשו מיד בעזרת מטלית יבשה. להלן יובאו כמה הוראות לסילוק כתמים קשים יותר להסרה, בהתאם לסוג המשטח והגופים. **VSR 0-FIX-C** הוא חומר מעולה לניקוי זכוכית קרמית, אמייל והמשטחים הפנימיים של התנור. ניתן לרכוש את אבקת הניקוי משירות הלקוחות של **Küppersbusch**.
- ניתן להסיר את המסילות לצורך הניקוי. התקינו אותן חזרה כראוי ואל תפעילו את התנור כשהמסילות לא מותקנות.
- נקו את הדפנות החיצוניות של התנור והרכיבים שלו במי סבון פושרים או עם דטרגנט עדין. נקו את משטחי הנירוסטה והמשטחים המעוטרים רק בעזרת ספוג או מטלית שאינה שורטת.

אין לנקות עם.



- חומרי ניקוי חריפים או מבוססי מלבינים שמכילים חמצן, כלורין או חומרים קאוסטיים אחרים.
- חומרי ניקוי שורטים כגון צמר פלדה, צמר פלדה טבול בסבון, מברשות קשות, ספוגי מתכת או פלסטיק או כל חומר ניקוי דומה אחר.

3.1.1 הסרת שאריות יבשות

שכבות של שאריות יש להשרות כדי לרכך אותן מראש. הדרך הטובה לעשות את זה, השתמשו במטלית בד רטובה. אחר כך יהיה קל יותר לנקות. לאורך זמן, סוגי מזון מסוימים כגון עגבניות, חומץ ומנות מבושלות במלח עלולים לגרום לשינוי הצבע של האמייל. זו תופעה רגילה ולא משפיעה על פעולת התנור. אל תנסו להסיר את הכתמים האלה בשיטות קשוחות כמו אלה שהוזכרו קודם כיון שזה עלול לגרום נזק למשטחים.

שימוש במגרדת ניקוי

זהירות! סכנת פציעה



הלהב של מגרדת הניקוי חד מאוד!
הקפידו להחזיק את המגרדת במצב שטוח צמוד למשטח ודחפו מכם והלאה.

אל תגרדו עם פינות הלהב. השתמשו במגרדת בזהירות כדי לא לפגוע באטמים.

3.1.2 הצעות לשימוש בתרסיסי ניקוי לתנורים

יש לפעול תמיד בהתאם להוראות היצרן.

זהירות!



אל תרססו לתוך פתח המאוורר בגב התנור. הדבר עלול לגרום נזק ל-okotherm@ הקטליטי.

התרסיסים עלולים לגרום נזק למשטחי אלומיניום, משטחים מעוטרים ומשטחי פלסטיק.

מומלץ לא להשתמש כלל בתרסיסים כדי להגן על איכות הסביבה. אם אתם בכל זאת רוצים להשתמש בתרסיסים רססו רק בתוך התא ועל תבניות האפייה המצופות אמייל.

גימורים מצופים כרום

חזית הדלת והידית עם ציפוי כרום, גימור שחור

- משקעי אבנית, שומן ועמילן יש להסיר מיידית, כדי למנוע היווצרות כתמים.
- דגמים אלה רגישים ביותר לשריטות ותרסיסי ניקוי עלולים לגרום נזק. אל תשתמשו במגרדת, כריות לניקוי סירים או ספוג קשה.

השתמשו במטלית או ספוג רך ושטפו רק במים חמים עם מעט דטרגנט.



נירוסטה

חזית הדלת ופנל הפעלה עשויים מנירוסטה

השתמשו במטלית או ספוג רך ושטפו רק במים חמים עם מעט דטרגנט.



זהירות!

פלדת נירוסטה נשרטת בקלות! אל תשתמשו במגרדת!
משקעי אבנית, שומן ועמילן יש להסיר מיידית, כדי למנוע היווצרות
כתמים.



מומלץ לנקות את משטחי הנירוסטה בעזרת חומר ניקוי לפלדת נירוסטה
רגיל אחת לשבוע. כך תצרו שכבת מגן שימנע את דהית הפלדה.



אמייל

פנים התנור, החזית, משטחי אפייה

תוכלו להשתמש בספוג פלסטיק עם שכבה לניקוי סירים. שימו לב שחלק מהספוגים
האלה מכילים גם גרגרים שעלולים לגרום שריטות. מומלץ לנסות את גמורים הספוג
בנקודה נסתרת.

להסרת כתמים עקשניים ביותר מומלץ להשתמש במגרדת. לניקוי יסודי
מומלץ להשתמש ב-VSR 0-FIX-C. ניתן גם להשתמש בתרסיס ניקוי.



3.2 ניקוי דלת התנור

(*לא מתאים לתנורים עם פונקציית מיקרוגל)

אל תשתמשו בכריות מתכת, מברשות פלדה, חול ניקוי או
חומרים קשים לניקוי דלת התנור, כיון שהם עלולים לשרוט
את הזכוכית או לגרום לשבירתה. נקו את החלק החיצוני של
הדלת וכל הרכיבים שלה במי סבון פושרים או דטרגנט עדין.
משטחים עמידים לקורוזיה מחייבים טיפול זהיר. השתמשו
רק בספוג או מטלית שלא יגרמו שריטות.



3.2.1 זכוכית הדלת

החלק הפנימי של הדלת – זכוכית מצופה

זהירות!

במידת האפשר אל תשתמשו בתרסיס לניקוי תנורים כיון ששימוש קבוע
עלול להזיק לציפוי של הזכוכית.



להסרת כתמים עקשניים ביותר מומלץ להשתמש במגרדת. לניקוי יסודי
מומלץ להשתמש ב-VSR 0-FIX-C. ניתן גם להשתמש בתרסיס ניקוי.



הסירו את שאריות הלכלוך מהאטם.

חזית הדלת, פנל הפעלה

השתמשו במטלית או ספוג רך ושטפו רק במים חמים עם מעט דטרגנט לניקוי חזית הדלת. ניתן גם להשתמש בחומר לניקוי זכוכית.



3.2.2 אטם הדלת

נקו בקביעות את האטם כדי לסלק את כל שאריות המזון או השומן. כך תמנעו נזק או שבר באטם במהלך הבישולים הבאים. מומלץ לנקות את האטם בלי להסיר אותו.

3.3 ניקוי עצמי פירוליטי של התנור (בהתאם לדגם)

הפונקציה כוללת תהליך ניקוי פירוליטי שמשמש בטמפרטורה גבוהה בתא התנור כדי להפעיל תהליך חמצון ופחמון על כתמי השומן.

בסיום תכנית הניקוי הפירוליטי כל שעליכם לעשות זה לסלק את האפר, שנוצר במהלך התהליך, בעזרת מטלית לחה. מקומות קשים לגישה בתוך התא ינוקו בעזרת ספוג ניקוי לא שורט כדי לא לגרום נזק לציפוי האמייל. לתנור 3 תוכניות פירוליטיות שפועלות משך 60, 90 ו-120 דקות בהתאמה. בחרו את משך התוכנית בהתאם לרמת הלכלוך בתא. ככל שהתנור מלוכלך יותר כך תארך התוכנית. אין צורך להפעיל את התוכנית הפירוליטית אחרי כל שימוש בתנור לצורך אפייה או צלייה. אנו ממליצים להפעיל ניקוי פירוליטי אחרי כל 4-5 שימושים בתנור לצורך אפייה או צלייה, בהתאם לרמת הלכלוך בתא. במהלך הניקוי הפירוליטי התאורה בתנור תישאר כבוייה.





חשוב מאוד!



הוציאו את כל הרכיבים והצלחות מהתנור, כולל המסילות של התבניות והמגשים או המדפים הנשלפים לפני הפעלת הניקוי העצמי הפירוליטי.

נקו את כל שאריות המזון והלכלוך כיון שהם עלולים להדלק ולגרום לסכנה מיותר בזמן הפעלת הניקוי העצמי.

4. לפני השימוש הראשון

- יתכן שתמצאו שאריות שומן או חומרים אחרים בתנור, כתוצאה מתהליך ההרכבה. בצעו את השלבים הבאים כדי לסלק אותם:
 - הסירו את כל חומרי האריזה כולל ציפוי המגן הפלסטי שאולי נעשה בו שימוש.
 - חברו את התנור כדי להפעיל אותו בפונקציות  /  או  /  ב-
200°C למשך שעה.
 - אפשרו לתנור להתקרר ופתחו את הדלת. כך תאווירו את התנור ולא יישארו בו ריחות.
 - נקו את התנור וכל הרכיבים שלו אחרי שהתנור התקרר.
- בהפעלה הראשונה יתכן שיפלטו עשן וריחות ולכן וודאו שהמטבח יהיה מאוורר כראוי.

4.1. הוראות חשובות

- אל תכסו את תחתית התנור בנייר אלומיניום כיון שהוא עלול לפגוע בתוצאות הבישול ולגרום נזק לציפוי האמייל בתנור ולגומחה בריהוט המטבח שלכם. אל תשפכו מים על תחתית התנור כשהוא בשימוש, זה עלול לגרום נזק לאמייל.
- כשמבשלים מזון עם תכולת נוזלים גבוהה יתכן שתיווצר התעבות על דלת התנור.
- כשסוגרים את הדלת במהלך הבישול ניתן לשמוע את האוויר נדחס בתנור. זו תופעה רגילה שנובעת מדחיסת האוויר ע"י הדלת בזמן סגירתה, כדי להבטיח סגירה אטומה לגמרי של התא.
- אל תניחו כלים או מזון על תחתית התנור. הקפידו להשתמש תמיד תבנית או מגש שסופקו עם התנור.
- להכנת יוגורט הציבו את הצנצנות על תחתית התנור.
- לבישול כל מזון אחר הכניסו את התבנית או המגש למסילות בתנור.

בין שתי מסילות של תומכי הצד או על כל מסילה טלסקופית, אם התנור כולל אותן.



- נתקו את הנתיך
- למגש ולחלק מהתבניות יש חריצי אבטחה כדי למנוע את הסרתם בטעות. הכניסו את החריצים בכיוון גב התנור, כשהם מופנים מטה.



- המשטח של המגש עליו יונח הכלי חייב להיות נמוך ממשילות הצד. כך תמנעו החלקה מקרית של המכל.



- לתבניות יש לשונית בחזית כדי לאפשר את הוצאתם. הכניסו את התבנית כשהלשונית מופנית לעבר פתח התנור.

5. אביזרים

בחלק מהתנורים הותקנה ערכת מדפים נשלפים.

חשוב!

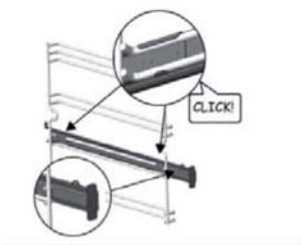
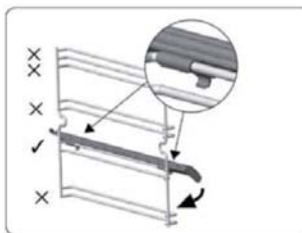
יש להתקין את המדף הנשלף בגובה 2 כשסופרים מלמטה.



להרכבת המדף הנשלף על התומכים המצופים כרום בצעו את הפעולות הבאות:

5.1 מדפים נשלפים עם תפס מתקפל

- הסירו את ציפוי המגן.
- חברו את התפסים הגדולים על המסילה העליונה ומשכו את הזרוע עד שהווים על התפסים הקטנים יצמדו למסילה התחתונה.



- כשהמדף הנשלף יתחבר כראוי תשמעו נקישה.
- הלשונית לאחיזה במגש/ תמיכה חייב להישאר בחלק הקדמי של התנור.

5.2 מדפים נשלפים עם תפס ישיר

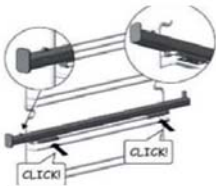
חשוב!



כל מדף נשלף בודד יותקן בגבהים 1, 2, 3 ו-5, כשסופרים מלמטה. המדפים הנשלפים הכפולים יותקנו בגובה 1, 2 ו-3 כשסופרים מלמטה. בתנורי 45 ס"מ המדף הנשלף יותקן בגובה 1.



- חברו את התפס על המסילה העליונה בגובה הרצוי.



- כשהמדף הנשלף יתחבר כראוי תשמעו נקישה.
- הלשונית לאחיזה במגש/ תמיכה חייב להישאר בחלק הקדמי של התנור.

זהירות!



לפני התחלת ההתקנה נתקו את התנור מהחשמל.

5.3 ניקוי רכיבי התנור

נקו את הדפנות החיצוניות של התנור והרכיבים במי סבון חמים או בעזרת דטרגנט עדין. נקו את משטחי הנירוסטה והמשטחים המעוטרים רק בעזרת ספוג או מטלית שאינה שורטת.

זהירות!



אין להכניס את המדפים הנשלפים למדיח הכלים. המדיח יסיר את הגריז שמאפר את החלקת המסילות הנשלפות והמסילות יתקעו ויהפכו ללא שימושיות.

6. פעולות טיפול

6.1. החלפת הנורה בתנור

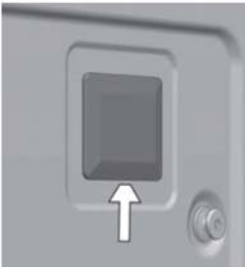
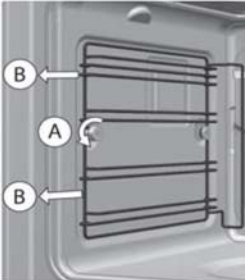
חשוב!

לפני החלפת הנורה וודאו שהתנור נותק מהחשמל. הנורה החליפית חייבת לעמוד בחום של עד 300°C . ניתן להזמין אותה ממרכז השירות ללקוחות.

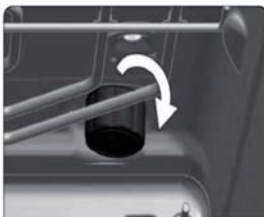


6.1.1 החלפת הנורה בצד

- הסירו את המסילות המצופות כרום ו/ או המדפים הנשלפים ע"י שחרור אום הבורג A.



- השתמשו בכלי מתאים כדי לשחרר את כיסוי הנורה.
 - החליפו את הנורה.
 - החזירו את הכיסוי הנורה למקומו והקיפידו להרכיב אותו כראוי.
- הנורה החליפית חייבת לעמוד בחום של עד 300°C . ניתן להזמין אותה ממרכז השירות ללקוחות.



6.1.2 החלפת הנורה בתקרה

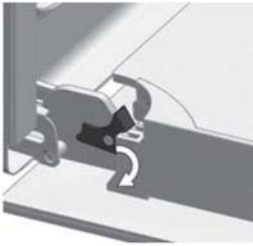
- שחררו בהברגה את מכסה תפס הנורה.
- החליפו את הנוטרה והחזירו את המכסה למקומו.

6.1.3 החלפת נורת הלב

התקשרו למרכז השירות.

6.2 פירוק דלת התנור

(לא ישים בתנורים עם פונקציית מיקרו גל)
כדי להקל על הניקוי ניתן לפרק את הדלת מהתנור. לצורך כך פעלו ע"פ ההוראות המתאימות לדלת בתנור שלכם.



6.2.1 דלת עם ציר בגוף פירווק הדלת

- פתחו את הדלת עד הסוף.
- חסמו את הצירים ע"י סיבוב התפסים.
- סובבו את הצירים הנעולים לעברכם.

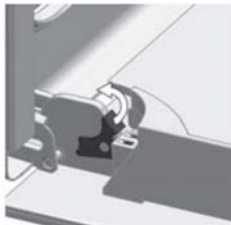


- סגרו את הדלת לכיוון המצב הנעול.
- אחזו בדלת בשני הצדדים.



הרכבת הדלת

- אחזו את הדלת בשני הצדדים בחלק התחתון שלה, החדירו את הצירים לחריצים שלהם והורידו את הדלת למצב הפתוח.
- פתחו את הדלת עד הסוף.
- סובבו את התפסים חזרה למקומם המקורי.



זהירות!

וודאו שהדלת הורכבה כראוי אחרת היא לא תיסגר כראוי.



אם קשה לסובב את התפסים השתמשו בכלי שטוח כדי לסובב אותם.



6.2.2 דלת עם צירים על הדלת פירווק הדלת

- פתחו את הדלת עד הסוף.
- חסמו את הצירים ע"י סיבוב התפסים.
- סובבו את הצירים הנעולים לעברכם.





- סגרו את הדלת לכיוון המצב הנעול.
- אחזו בדלת בשני הצדדים והרימו אותה עד שתתנתק מהתנור.

- להרכבת הדלת בצעו את הפעולות בסדר ההפוך



הרכבת הדלת

- אחזו את הדלת בשני הצדדים בחלק התחתון שלה, החדירו את הציירים לחריצים שלהם והורידו את הדלת למצב הפתוח.
- פתחו את הדלת עד הסוף.
- סובבו את התפסים חזרה למקומם המקורי.

אם קשה לסובב את התפסים השתמשו בכלי שטוח כדי לסובב אותם.



זהירות!

וודאו שהדלת הורכבה כראוי אחרת היא לא תסגר כראוי.



6.3 פירוק/ הרכבת הזכוכית הפנימית של הדלת

בהתאם לדגם התנור יתכן שבדלת יהיו 2, 3 או 4 שכבות זכוכית פעלו בהתאם לדגם התנור שלכם.

הרכבה

בהתאם לדגם יתכן שבתנור שלכם מותקנת דלת סגורה לגמרי מנירוסטה. במקרה זה לא תוכלו לפרק את זכוכיות הדלת.

שימו לב!

אם אתם מפרקים את הזכוכיות כשהדלת מחוברת לתנור עשו זאת רק כשהציירים נעולים כי אחרת הדלת עלולה להנעל והזכוכיות המשוחררות עלולות להשבר.



כדי למנוע את זה פרקו את הדלת מהתנור בהתאם להוראות בפרק הקודם.





- לחצו על הלחצנים בצידי הדלת בחלק העליון שלה בעזרת האצבעות.

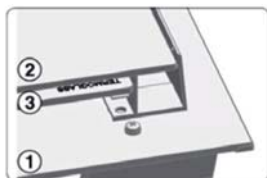


- תוך כדי לחיצה על הלחצנים משכו את אטם הפלסטיק בחלק העליון של הדלת.
- הוציאו את הזכוכיות ממסגרת הדלת נקו אותם בעזרת חומר לניקוי זכוכית או מי סבון ומטלית רכה.

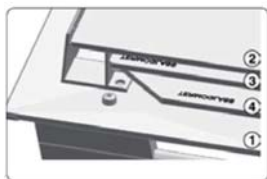
שימו לב!



שימו לב לסדר ולמיקום של הזכוכיות כשאתם מוציאים אותן כיון שצריך להרכיב אותן באותו סדר ומיקום אחרי שסיימתם את הניקוי.



- אחרי השלמת הניקוי הכניסו את הזכוכית 3 למקומה כך שהסימון **TERMOGLASS** יראה כפי שנראה באיור.



- בתנורים פירוליטיים הסימון **TERMOGLASS** על הזכוכיות 3 ו-4 חייב להראות לעין.
- החזירו את הזכוכית 2 למקומה כשהיא מופנית לצד הפנימי של הדלת.
- הרכיבו את האטם במקומו בדלת כשאתם מוודים שהלחצנים נעולים בחורים שלהם.

שימו לב!



אל תפעילו את התנור אם אחת הזכוכיות לא מותקנת במקומה.

6.4. פירוק/ הרכבת המסילות

במסילות הצד יש 12 מיקומים. המיקומים נספרים מתחתית התנור, מ-1 עד 12. מיקום 1 הוא המיקום הנמוך ביותר בתנור.

פירוק

- פתחו את דלת התנור עד הסוף.
- הוציאו את כל האביזרים מהתנור.



- שחררו לגמרי את אום הבורג A ומשכו את התומך B החוצה.
- הוציאו את כל המסילות מהתנור.



- להרכבה החדירו את המגרעת האחורית מתחת לאום ההידוק האחורי.
- התאימו את אום ההידוק הקדמי C למגרעת הקדמית.
- הדקו את התומכים למקומם ע"י הידוק האום D וסובבו עד שהתומכים במקומם המדויק E.

6.5. פירוק הדופן האחורית



תחילה פרקו את התומכים והמסילות בהתאם להוראות בסעיף הקודם.



- שחררו את 4 הברגים התחתונים A ואחר כך את הבורג העליון B.
- להרכבה פעלו בסדר פעולות הפוך.

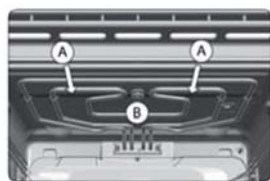
שימו לב!

מטעמי בטיחות אל תפעילו את התנור ללא הדופן האחורית.



תנורים עם גריל מתקפל

כדי לנקות את הדופן העליונה בתא:

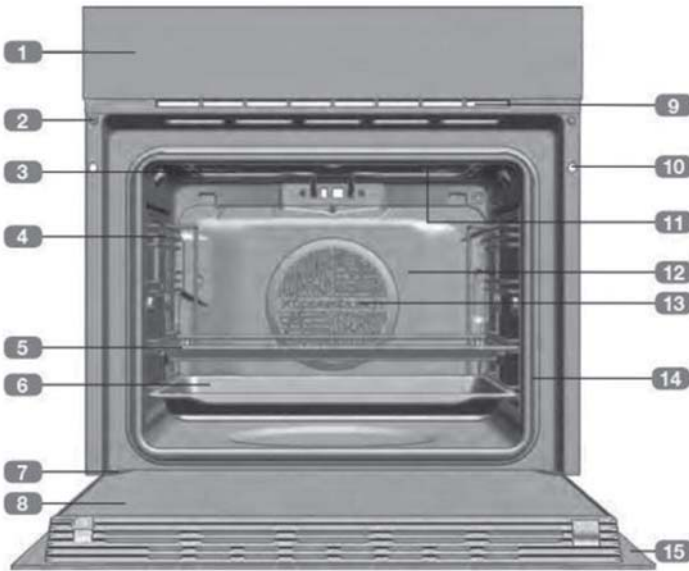


- הוציאו את כל האביזרים מהתנור.
- המתינו עד שהתנור יתקרר.
- דחפו את קצה גוף הגריל A בשתי הידיים לכיוון גב התנור. כדי לשחרר אותו מאום ההידוק העליון.



- הנמיכו את גוף החימום כדי לאפשר את ניקוי הדופן העליונה.
- אחר כך החזירו את גוף החימום למקומו בסדר פעולות הפוך.

7. תיאור התנור



1. פנל הפעלה
2. מנעל הדלת (רק בדגמים פירוליטיים)
3. גוף חימום גריל
4. מסילות המיקום גריל
5. גריל
6. מגש אפייה
7. ציר
8. זכוכית פנימית
9. יציאת אוויר צינור
10. נק' עיגון בהתקנה
11. תאורה
12. דופן אחורית
13. מאורר אוויר חם
14. אטם התנור
15. דלת התנור

אביזרים תקינים
רשת מתכת
תבנית אפייה מצופה
אמייל
תבנית טפטוף אמייל

חלקים אופציונליים
אבן לפיצה (מק"ט 145)
רשת לתנור (מק"ט 124)
תבנית אפייה (מק"ט 541)
תבנית פח לעוגה (מק"ט 543)

7.1 פנל ההפעלה – לחצני חישה ותצוגות

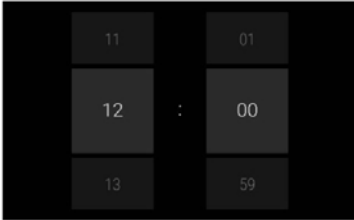


- | | | | |
|---|---|---|--|
| 1. כיוון השעון/ טיימר מאפשר גישה לתפריט כיוון השעון |  | 1. ON/ OFF החיישן משמש להפעלה וכיבוי התנור |  |
| 2. תאורה מאפשר להפעיל ולכבות את התאורה הפנימית |  | 2. תוכניות אוטומטיות מאפשר לבחור בין התוכניות האוטומטיות |  |
| 3. חזרה מאפשר לחזור לשלב הקודם. |  | 3. חיישן זיכרון חישן זה מאפשר לכם לחזור לתכנית השמורה. |  |
| 4. OK לבחירה/ אישור מאפשר לאשר את הבחירה או להפעיל את התהליך |  | 3. בישול באדים חישן זה מאפשר לכם לבחור בתכניות בישול עם אדים. |  |
| 5. מתג בקרה שמאלי לבחירת פונקציות אן תכניות |  | 3. מיקרו גל* מאפשר הפעלה של פונקציות המיקרוגל או להפעיל פונקצית מיקרו גל כתוספת |  |
| 6. מתג בקרה ימני לבחירת כיוונים |  | 3. תכנית ניקוי פירוליטי* מאפשר את התכנית הפירוליטית הרצויה |  |

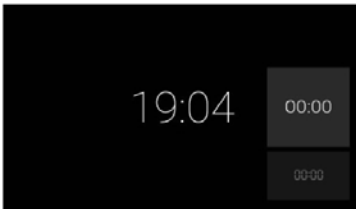
8. כיוונים בסיסיים

8.1 כיוון השעון

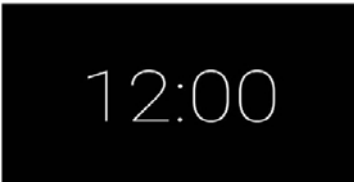
יש לכוון את השעון לפני התחלת השימוש אחרי כל ניתוק מהחשמל. במקרה של ניתוק החשמל החיווי <12:00> יבהב בתצוגה. כשמפעילים את התנור החיווי 12:00 יבהב בתצוגה.



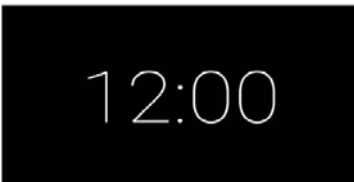
- סובבו את מתג הבקרה השמאלי כדי לבחור את השעה
- סובבו את מתג הבקרה הימני כדי לבחור את הדקות.



- לאישור לחצו על . עתה יש לבחור את פורמט התצוגה של השעה. השתמשו במתג הבקרה הימני כדי לבחור בין פורמט התצוגה (סטנדרטית או רטרו) של השעה. לאישור, לחצו על .

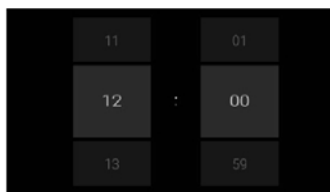


- ישמע אות קולי והתנור יעבור למצב המתנה. כיוון השעה שקבעתם תוצג.



לשינוי השעה:

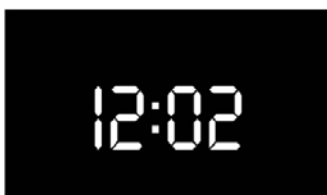
- כשהתנור כבוי לחצו על החיישן במשך 3 שניות והמתינו עד שתפריט כיוון השעון יוצג.



- סובבו את מתג הבקרה השמאלי כדי לבחור את השעה
- סובבו את מתג הבקרה הימני כדי לבחור את הדקות
- לאישור לחצו על .



- עתה יש לבחור את פורמט התצוגה של השעה. השתמשו במתג הבקרה הימני כדי לבחור בין פורמט התצוגה (סטנדרטית או רטרו) של השעה. לאישור, לחצו על .



- ישמע אות קולי והתנור יעבור למצב המתנה. כיוון השעה שקבעתם תוצג.

9. טבלאות צלייה ואפייה

- החומר ממנו עשויות תבניות האפייה משנה את תוצאות האפייה. מומלץ להשתמש בתבניות כהות שמעבירות את החום למזון.
- משך האפייה עשוי להשתנות בהתאם לסוגי המרכיבים בהם אתם משתמשים. רצוי לבצע את בדיקת העוגה לקראת סיום האפייה בעזרת קיסם מעץ. אם לא נדבק בצק לקיסם, העוגה מוכנה.
- כשאופים עוגה עם כיסוי פירות לחים מתפתחת לחות גבוהה יותר. אל תאפו יותר משתי עוגות כאלה בו זמנית.
- כשאופים בו זמנית מספר עוגות בתבניות אפייה יש להוסיף 5-10 דקות עבור כל תבנית נוספת.

הנחיות לאפייה							
משך הבישול בדקות	מצב פיצה קונוקצית אוויר חם חימום תחתון		חימום עליון/ תחתון		אוויר חם		מצב הפעלה
	טמפ °C	מסילה מס'	טמפ °C	מסילה מס'	טמפ °C	מסילה מס'	כיוונים מועדפים מסומנים באפור
עוגות							
תערובת לעוגה							
60-70			170-190	2	170	2	גוגלהוף
50-70			170-190	2	170	2	עוגה בתבנית
60-70			160-180	2	160	2	עוגת מירנדה
20-30			170-190	2	170	2	בסיס לפלאן
20-25			170-180	2	160-170	2	מאפינז
							עוגות שטוחות
20-35			180-200	2	160-170	2	עם שכבה עליונה יבשה
35-50	160-170	3	170-180	2	160-170	1-2	עם שכבה עליונה לחה
בצק לישה							
25-35			180-200	2	170-180	2	בסיס לפלאן
70-80			160-170	1-2	150-160	2	עוגת גבינה
15-30			180-200	2	170	2	בסקוויט קטן
							עוגות שטוחות
25-35			180-190	2	160-170	2	עם שכבה עליונה יבשה

35-50	160-170	2	170-180	2	160-170	1-2	עם שכבה עליונה לחה
בצק שמרים							
40-65			175-180	2	150-160	2	גוגלהופף
40-50			175-180	2	150-160	2	עוגת שמרים
50-70			175-180	2	150-160	2	לחם מתוק עשיר (חימום מקדים)
15-30			180-200	2	140-150	2	בסקוויט קטן
עוגות שטוחות							
30-40			180-190	2	150-160	2	עם שכבה עליונה יבשה
30-50	160-170	3	170-180	2	160-170	1-2	עם שכבה עליונה לחה
בצק ספוג							
30-40			175-180	2	150-160	2	גאטו ופלאן (חימום מקדים)
15-25			180-200	2	170-180	2	לחמניות (חימום מקדים)
אפית חלבון ביצים							
80-120			100-120	2	80-90	2	מרנג
20-40			120-140	2	100-120	2	כוכבי קינמון
20-50			120-140	2	100-120	2	מקרונים
בצקים אחרים							
15-30			190-210	2	170-180	2	בצק פאף
30-40			190-200	2	170-180	2	מאפה פאף עשויות מבצק מחמצת
30-40			180-200	2	160-180	2	מאפה פאף עם גבינת קוטג'
30-40			190-210	2	170-180	2	מאפה צ'וקס

30-40			170-180	2	150-160	2	בצק שהוכן עם קוטג' ושמן
20-35			170-180	2	140-150	2	עוגת דבש
לחם ופיצה							
50-70			180	2	180	2	בצק חמוץ (חימום מקדים) 230°C , אפייה מקדימה 10 דק' (230°C)
30-60			200	1 או 2	180	2	לחם שמרים/ לחם לבן (חימום מקדים)
15-20			220	2	200	2	בייגלה חימום מקדים (230°C)
8-12	220	1					פיצה (חימום מקדים) (250°C)

9.1 הנחיות כלליות לצלייה

- בצעו חיתוכי אורך ורוחב בשכבות החיצוניות של הבשר (לדוגמה מפרקים)
- ניתן לצלות את כל המנות עם או בלי שומן.
- צלו את הבשר על מגש גריל והציבו תבנית טפטוף מתחת.
- מרחו על העוף כגון תרנגולת, אווז או הודו מרינדה של שמן, מלח ופפריקה. כך תחסכו את הצורך בטיבול במהלך הצלייה.

להשגת תוצאות מדוייקות יותר

במהלך הבישול ובמיוחד של מנות גדולות לא תמיד קל לקבוע ע"פ המראה החיצוני. שפים וטבחים חובבים משתמשים במדחום לצלייה. המכשיר יספק לכם נתונים אמינים אודות טמ'פ' הליבה ומכאן עד כמה המנה מוכנה.

הנחיות לצלייה								
זמן תדירות	ז"ג רחבה לזמן	מצב פיצה קונוקצית אוויר חם חימום תחתון		חימום עליון/ תחתון		אוויר חם		מצב הפעלה
		טמפ °C	מסיל ה מס'	טמפ °C	מסיל ה מס'	טמפ °C	מסיל ה מס'	כיוונים מועדפים מסומנים באפור
בשר								
בקר								
60-70	2.0			170-190	2	170	2	צלעות בקר
30	1.5			160/*100	2	160/*90	2	רוסטביף
30	1.2			160/*100	2	160/*90	2	פילה בקר
עגל/ טלה								
140	1.0			170-180	2	160	2	צלי טלה
90	1.0			170-180	2	160	2	צלי עגל
סטייק								
10	0.3			**120	2	**120	2	סטייק אחוריים (השחמה מקדימה)
6	1.0			180-200**	2	180**	2	סטייק T (השחמה מקדימה)
עוף								
60	1.0	180-200	2	180-200	2	180	2	תרנגולת
75	1.5	170-190	2	170-190	2	170	2	ברווז
120	3.0	170-190	1 או 2	170-190	1 או 2	160	1 או 2	אווז
180	5.0	170-190	1 או 2	170-190	1 או 2	160	1 או 2	הודו

דגים								
35	1.0			200-220	2	200	2	דג שלם

9.2. הנחיות כלליות לגריל

- יש לחמם את הגריל חימום מקדים משך כ-5 דקות
- הניחו את הבשר המוכן על הרשת כך שהחום מגוף הגריל ישפיע ישירות על הבשר. יש לשמור על מרווח של 3 ס"מ.
- הקפידו להציב תבנית טפטוף מתחת למזון כדי לאגור את מיצי המזון המטפטפים.
- יש להפוך את המזון הנצלה על הרשת.
- היות ולרוב המזון שונה בצורתו, בעובי ובצפיפות יהיה עליכם לבדוק אם הבשר בושל כראוי או לא. מסיבה זו זמני הצלייה יכולים להיות רק קו מנחה.

טיפים לתוצאות מעולות

השתמשו במדחום לצלייה לבישול בחום נמוך. המדחום יספק לכם את המידע אודות טמ'פ' הליבה בתוך הבשר ומכאן גם כמה הבשר כבר מוכן.

גריל שטח גדול		גריל			מצב הפעלה
צד 2	צד 1	צד 2	צד 1	מסילה	
סוג הבשר					
בקר					
6-7	8-10	5-6	6-7	4	פילה בקר, נא
6-9	9-11	6-7	7-9	4	פילה בקר, בינוני
עגל/ טלה					
6-7	9-11	6-7	7-8	4	צלעות טלה
8-9	10-12	7-8	8-10	4	סטייק עגל
עוף					
11-14	17-20	10-12	15-18	3	כרעיים עוף
12-15	22-24	10-12	18-20	3	חצאי עוף
דגים					
7-8	10-12	4-5	6-7	4	פילה דג
7-10	8-11	4-6	5-7	3	דג שלם
טוסט					
3-4	4-6	2-3	2-3	3	טוסט
	10-12		6-8	3	טוסט עם תוספות

9.3 המלצות לטמפ' הרגש

טמפ' רגש המזון המומלצות			
טמפ' הליבה ב-°C			
עשוי	בינוני	נא	סוג הבשר
בקר			
מעל 65	58-65	38-55	פילה בקר
מעל 65	55-60	38-55	רוסטביף
70			רולדה
85-90			צלעות בקר
90			בשר מבושל
	55-58		אנטרקוט
עגל			
80-85			פרקים
64-74			צלי
75-78			חזה
	65-70		אוכף
75-80			כתף
	60		סירליון
טלה			
79-85			טלה
70-72	60		טלף טלה
	55		צלע טלה
68	60-62		אוכף טלה
	55		שוק טלה
עוף			
80-90			תרנגולת
80-90			ברוז
	62-65		חזה ברווז
90-92	75-80		אווז
80-90			הודו
דגים			
60	57		סלמון
58	55		טונה
60	54		פורל
60	54		מקרל

9.4 הנחיות כלליות לבישול בטמפ' נמוכה

קווים מנחים לבישול בטמפ' נמוכה				
טמפ' בישול °C (כיוון התנור)	משך בישול דקות (טמפ' ליבה כתחליף)	משך השחמה בדקות	משקל בגרם	סוג הבשר
בקר				
80	100-140	5-9	700-1200	פילה בקר
70	120-180	10-12	700-1800	רוסטביף
80	150-200	10-15	1500-1800	סטייק עין
80	150-180	10-12	1500-1800	אנטרקוט
עגל				
85	90-110	5-6	500-800	סטייק פילה
85	110-120	8-10	1000-1500	אוכף
טלה				
80	200-250	10-12	2000-2500	ירך טלה
80	60-80	3-5	400-600	פילה אוכף
עוף				
85	70-80	4-5	400-600	חזה ברווז
85	50-60	3-4	400-600	חזה הודו

10. פונקציות התנור

מגוון הפונקציות משתנה בהתאם לדגם התנור שלכם.

10.1

פונקציות בישול

חימום עליון/ תחתון

החום מלמעלה ולמטה מבטיח תוצאות אפייה אחידה של המזון שהוצב ברמה אחת. מתאים לאפית עוגות ועוגות כגון בצק שמרים, עוגת גבינה וכד'

אוויר חם okotherm

המאוורר מפזר את החום שנוצר ע"י גוף הטבעת בחלק האחורי של התנור. החום מתפזר בצורה אחידה בכל התנור ומאפשר בישול אחיד בכמה רמות בלי שהריחות והטעמים יעברו בין המנות.

חימום עליון/ תחתון עם אוויר חם

המאוורר מפזר את החום שנוצר ע"י גופי החימום העליון והתחתון בצורה אחידה בכל התנור. מתאים לביסקוויט וטוסטים.

כיוון פיצה okotherm

שילוב של חימום תחתון ואוויר חם מתאים במיוחד לאפית בסיסים פריכים עם מילוי לח. מתאים להכנת פיצה טריה, ביסקוויט או עוגות פירות, עוגיות ופאי.

חימום תחתון

כשהחום מגיע רק מלמטה, המצב הזה מבטיח שהבסיסים יהיו פריכים במיוחד / או יושחמו טוב יותר בחלק התחתון. מתאים לעוגות פרי לחות במיוחד או לבסיסי עוגה אפייה עיוורת.

חימום עליון

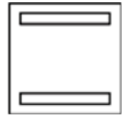
החום מהגוף העליון מתאים במיוחד להשחמת מנות.

ECO

מאפשר לבשל מנות תוך צריכה מופחתת בחשמל, יחסית למצבים אחרים. כדי לחסוך בחשמל התנור כובה אוטומטית כמה דקות לפני סיום הבישול ומשתמש בחום השארי בתנור כדי להשלים את הבישול.

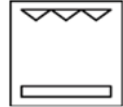
אוויר חם okotherm עדין

הגוף העליון מופעל בנוסף לאוויר החם כדי להבטיח קרום טעים והשחמה עדינה. מתאים לתפוז"א מבושלים בתנור, צלי ולהכנת מנות מעולות.



חימום גריל/ תחתון

חימום תחתון בשילוב עם הגריל מלמעלה. מצב זה מתאים לבישול בשר. מספק תוצאות פריכות



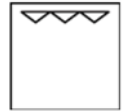
גריל שטח גדול

מתאים ביותר להכנת מנו גדולות בגריל, כגון דגים ובשר. מאפשר בישול של משטחים גדולים יותר מבגריל רגיל. העוצמה הגבוהה יותר כך שהמזון מושחם מהר יותר.



גריל

טעים ומושחם. הגריל הקטן חוסך בצריכת החשמל כשמכינים מנת קטנות יותר. מתאים למנות קטנות של דגים ובשר. מאפשר השחמה של השכבה החיצונית בלי להשפיע על פנים המנה המתבשלת.



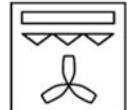
גריל בסיוע מאוורר

המאוורר מפזר את החום שיוצר הגריל בכל התנור וכך מתקבל מזון צלוי עם קרום ופנים עסיסי. מתאים לצלית תרנגולת, ברווז וצלי.



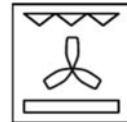
גריל מוגבר בסיוע מאוורר

השילוב של הגריל שטח גדול והמאוורר מבטיח שהמזון המתבשל יישאר עסיסי בפנים ויהיה שחום ופריך בחוץ. מתאים להכנת עופות גדולים.



גריל מוגבר בסיוע מאוורר וחימום תחתון

השילוב של הגריל שטח גדול, חימום תחתון והמאוורר מבטיח שהמנות הגדולות ישארו עסיסיות בפנים ויהיה שחום ופריך בחוץ. מתאים לצלי ממולא או עוף ממולא.



פונקציות מיוחדות

10.2

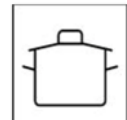
הפשרה

משמשת להפשרה עדינה של מזון קפוא.



בישול בטמפ' נמוכה

המזון מתבשל בעדינות בטמפ' נמוכה כך שישאר עסיסי. מתאים לבישול בשר בקר, טלה, עגל ועוף.



שמירת חום

המזון נשמר חם בטמפ' נמוכה, בלי להמשיך את הבישול. מתאים למנות שיוגשו מאוחר יותר.



מזון קפוא

הפיזור האופטימלי של החום, אחרי חימום מועט, הופך את התוכנית למתאימה ביותר להפשרת מזון קפוא.



חימום צלחות

המזון טעים יותר בטמפ' הנכונה. מצב זה מחמם את הצלחות בטמפ' נמוכה לפני שהמזון מוגש. כך מונעים את הקירור המהיר של המזון כשמניחים אותו על הצלחת לצורך ההגשה.



מנות גראטן

פונקציה יעודית להכנת מנות גראטן, מאפי תנור וסופלה.



שימור

מתאים ביותר לשימור מזון כגון ירקות ופירות



ייבוש

במצב הייבוש המזון מייבש כדי לשמור אותו לאורך זמן. מרבית הויטמינים ומינרלים נשמרים. הייבוש מתאים לייבוש פירות, בשר, מחית פירות ודגים.



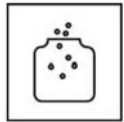
אפית לחם

התוכנית הזו מתאימה לקבלת מרקם פרורי וקרום מושחם בשלמות.



התפחה

פונקציה מעולה להתפחת הבצק, לדוגמה



מצב יוגורט

תרביות יוגורט יחושו מצויין במצב הזה והיוגורט שלכם יצא מעולה.



11. הפעלת התנור

המאוורר מופעל וכבה בחלק מהתוכניות אבל זה לא מציין תקלה.



11.1 הפעלת התנור

כדי שתוכלו להשתמש בתנור לבישול המזון לחצו על הלחצן . אם לא הפעלתם פונקציה או תוכנית אוטומטית כלשהי התנור יכבה כעבור כמה שניות ויציג את השעון או יעבור למצב המתנה אם המצב הידני הופעל (קראו את סעיף "מצב המתנה").

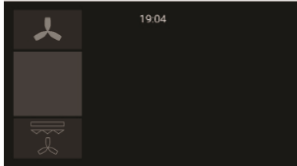
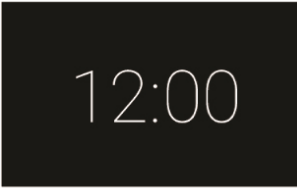
כבו את התנור בלחיצה על הלחצן .


11.2 כיבוי התנור

כבו את התנור בלחיצה על לחצן .


11.3 בחירת תכנית בישול

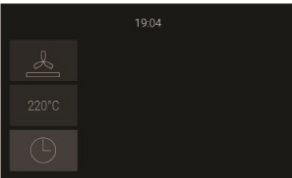
- הפעילו את התנור בלחיצה על .




- סובבו את מתג הבקרה השמאלי כדי לבחור תכנית בישול.
- לאישור, סובבו את מתג הבקרה הימני או לחצו על .





- סובבו את מתג הבקרה הימני כדי לבחור את הטמפרטורה ולאישור לחצו על .



- עתה, ניתן לכוון את משך התכנית או את זמן הסיום.
- לאישור הכיוונים לחצו על . התכנית תתחיל עתה.

11.4 שינוי התכנית בזמן שהיא רצה


אם ברצונכם לשנות את התכנית הנוכחית, סובבו את מתג הבקרה השמאלי. אם אתם רוצים לשנות את הטמפרטורה שלה, סובבו את מתג הבקרה הימני ובצעו את שינוי הרצוי. בזמן התכנית, לחצו על לחצן  כדי לשנות את משך התכנית או את מועד הסיום שלה.

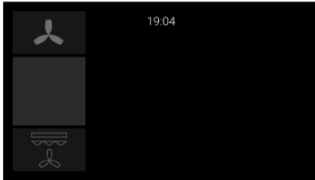
יש לאשר את השינויים בלחיצה על  אחרת הם לא יתבצעו תוך 8 שניות הם לא יישמרו.




11.5 תוכנית אוטומטית


11.5.1 בחירה בתוכנית אוטומטית

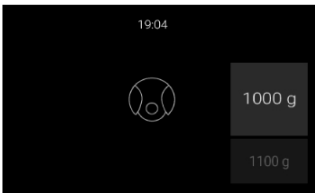
- הפעילו את התנור בלחיצה על החיישן .




- געו באייקון  כדי להציג את תפריט התכניות האוטומטיות.




- סובבו את מתג הבקרה השמאלי כדי לבחור את התכנית האוטומטית הרצויה. לאישור לחצו על  או סובבו את מתג הבקרה הימני.

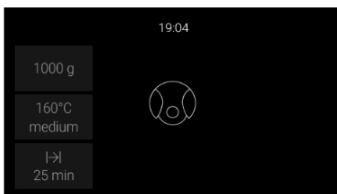


- סובבו שוב את מתג הבקרה הימני כדי לבחור את הטמפרטורה ולאישור לחצו על . (אפשרות זו תלויה בתכנית ואינה זמינה בחלק מהתכניות האוטומטיות).

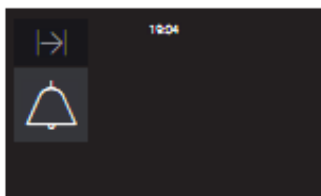


- סובבו שוב את מתג הבקרה הימני כדי לבחור את הפרמטרים של התכנית ולאישור לחצו על .






עתה כיווני התכנית יוצגו. זמן התכנית מחושב אוטומטית ניתן גם לקבוע את מועד סיום התכנית.



- לאישור הכיוונים לחצו על . התכנית תתחיל עתה.

10.5.2 מידע חיוני לבישול עם תוכנית אוטומטית


כשמופעלת תוכנית והמשקל נקבע התנור יחשב אוטומטית את הטמפ' ומשך הבישול הנדרשים לבישול המזון. ניתן להתאים את הטמפ' בעזרת כיווני המשקל. אם לא הוזן כל מידע אחר משך הבישול מתייחס לבישול ללא החימום המקדים. זו הסיבה לחשיבות בבחירת המשקל הנכון של המזון שיבושל כדי לאפשר בישול נאות. בתוכניות הצלייה, אחרי שעבר זמן מסויים בתצוגה תראו חיווי שצריך להפוך את המזון. לצורך כך התנור ישמיע התראה קולית משך זמן מה. החיווי  יוצג בתצוגה עד שתהפכו את המזון. אם לא תהפכו את הצלי התנור ימשיך, כעבור כמה דקות, לפעול אוטומטית בהתאם לתוכנית.



תכניות להכנת לחם לבן, לחם שחור, ובצק לפיצה דקה ועבה כוללים חימום מקדים של התנור כשהוא ריק. כשהוא מגיע לטמפ' הנבחרת מכניסים את המזון והוא מתבשל בצורה האופטימלית. להלן שלבי תהליך הבישול:

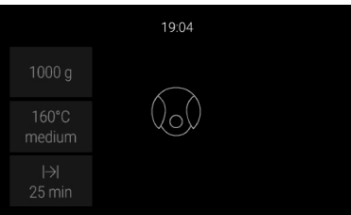
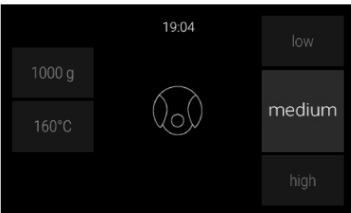
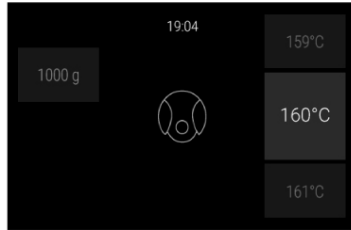
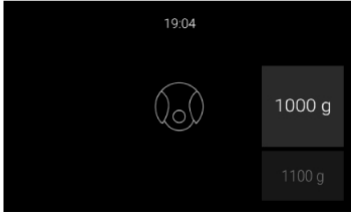





ניתן להכניס את הבצק לתנור רק כשסרגל ההתקדמות הירוק מוצג.


- בתכניות אוטומטיות שבהן יש צורך בשלב של חימום מקדים של התנור, סרגל
- כתום מוצג ומציג את הטמפ' הנוכחית. לאחר שהטמפ' מושגת, הסרגל נעלם.
- ברגע שהטמפ' מושגת, נשמע צלצול. עתה ניתן להכניס את הבצק לתנור.
- תכנית מתחילה כשפותחים את הדלת וסוגרים אותה, כשלוחצים על  או היא מתחילה אוטומטית לאחר מספר שניות.
- התכנית מתבצעת בהתאם לפרמטרים שכיוונתם (משך התכנית, הטמפ', מועד סיום התכנית וכד'). בסיום התכנית נשמע צלצול נוסף. לחצו על לחצן כלשהו כדי להפסיק את הצלצול ולכבות את התנור, אחרת הוא יכבה אוטומטית לאחר 7 דקות.


11.5.3 שינוי משקל המזון

כשרוצים לשנות את משקל המנה המתבשלת תוכלו לשנות אוטומטית את משך הבישול והטמפ' בהתאם לתוכנית שנבחרה. לשינוי המשקל בצעו את הפעולות הבאות:



- געו בסמל .
- לחצו לחיצות חוזרות על הסמל  עד שתגיעו למשקל הנכון.
- שנו את המשקל עם מתג הבקרה הימני ולאישור לחצו על .

- בחרו את הטמפרטורה הרצויה עם מתג הבקרה הימני ולאישור לחצו על .

- בחרו את הנתונים של התכנית, עם מתג הבקרה הימני ולאישור לחצו על .

עתה תחזרו לצפות במסך כיווני התכנית. זמן התכנית מחושב אוטומטית ניתן גם לקבוע את מועד סיום התכנית.


אם התכנית כבר רצה, ניתן לשנות את הנתונים שלה רק ב-10 הדקות הראשונות.





11.5.4. שינוי הטמפרטורה של התכנית.


הטמפ' של כל התכניות נקבעה מראש במפעל. ניתן לשנות אותה בתחום שבין 300-30°C.


11.5.5. שלבי שינוי הטמפרטורה

- געו בסמל .

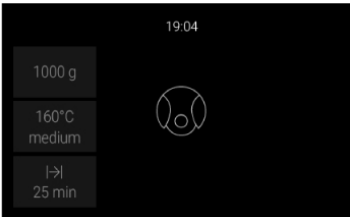
- לחצו לחיצות חוזרות על הסמל  עד שתגיעו לטמפרטורה הנכונה.

- שנו אותה עם מתג הבקרה הימני ולאישור לחצו על .

- בחרו את הטמפרטורה הרצויה עם מתג הבקרה הימני ולאישור לחצו על .

- בחרו את הנתונים של התכנית, עם מתג הבקרה הימני ולאישור לחצו על .

עתה תחזרו לצפות במסך כיווני התכנית. משך התכנית מחושב אוטומטית ניתן גם לקבוע את מועד סיום התכנית ואת משך התכנית.



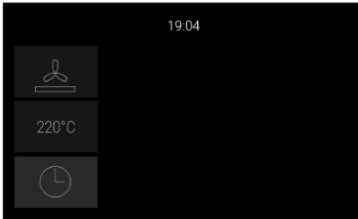
אם התכנית כבר רצה, ניתן לשנות את הנתונים שלה רק ב-10 הדקות הראשונות.




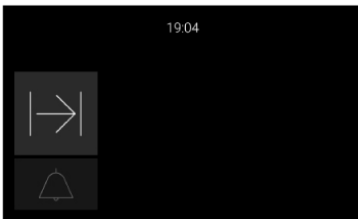
11.6 כיווני הזמן

11.6.1 כיוון משך הבישול

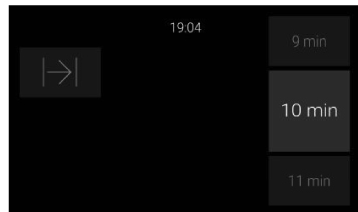
בתוכניות האוטומטיות משך הבישול כוון מראש כברירת מחדל אולם ניתן לשנות אותו. בפונקציות לא נקבע משך הבישול. ניתן, כאמור לשנות את משך התכנית לפני או בזמן התכנית.




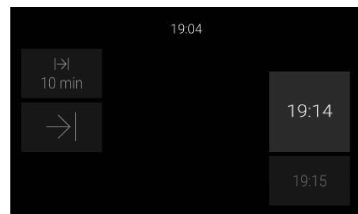
- געו בסמל 




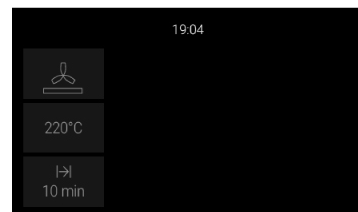
בחרו את משך התכנית  ולאישור לחצו על 



- כווננו את משך התכנית עם מתג הבקרה הימני ולאישור לחצו על 



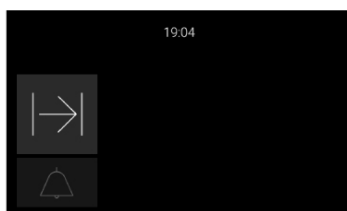
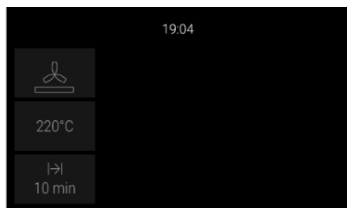
כווננו את מועד סיום התכנית עם מתג הבקרה הימני (כשמועד הסיום המוצע מאושר) התכנית תתחיל ברגע שתאשרו אותה בלחיצה על 



עתה כיווני התכנית יוצגו שוב והם נשמרים בזיכרון.



בסיום התכנית, התנור יכבה ונשמע צלצול. לחצו על כדי להפסיק את הצלצול. השעון יחזור להציג את השעה הנוכחית והתנור יכבה.



11.6.2 שינוי משך התכנית

לשינוי משך התכנית, בצעו את הפעולות הבאות:



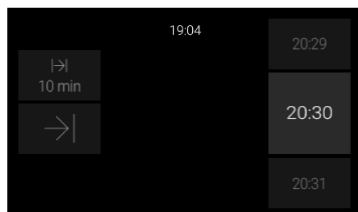
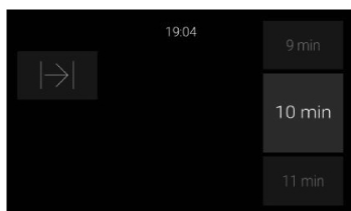
געו בסמל

בחרו את משך התכנית ולאישור לחצו על



הפעלת התנור

- שנו את משך התכנית עם מתג הבקרה הימני.
- סובבו את המתג חזרה ל-0 כדי לבטל את משך התכנית.
- לאישור לחצו על .



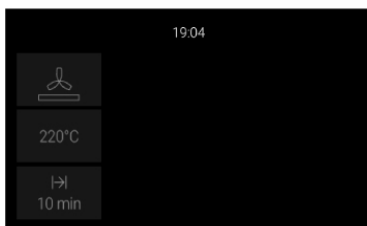
בשלב הבא יש לכוון את שעת סיום התכנית. יש לאשר את זמן הסיום המוצע על מנת להפעיל מיידית את התכנית. אם משנים את שעת סיום התכנית, יש לבחור גם את מועד תחילת התכנית. אין צורך לבצע את הפעולה הזו אם קבעתם את משך התכנית בזמן התכנית עצמה.



לאישור לחצו על



אם ביטלתם את התכנית בשלב הקודם, אין צורך לקבוע את משך התכנית.



- ענה תחזרו לצפות במסך כיווני התכנית.
- לאישור לחצו על . התכנית תתחיל מידית.



בסיום התכנית, התנור יכבה ויישמע צלצול. לחצו על כדי להפסיק את הצלצול.

השעה הנוכחית תוצג והתנור יכבה. ניתן לשנות את משך התכנית או את שעת הסיום שלה בלחיצה על במצב המתנה לפי השלבים שמתוארים לעיל.

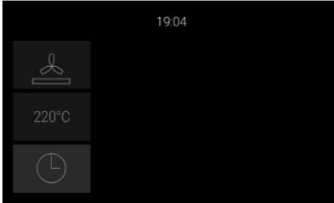
11.6.3. בחירת מועד סיום התכנית

(אפשרי רק לפני תחילת התכנית).

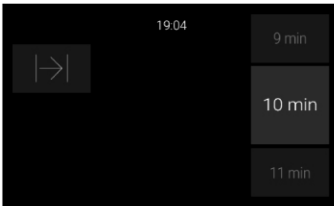
מועד סיום הבישול הוא הזמן בו התנור יכבה. ניתן לקבוע את משך התכנית ואת שעת הסיום. על בסיס הנתונים הללו התכנית תתחיל אוטומטי.

אחרי ביצוע הכיוונים והאישור בלחיצה על תוכלו לשנות את מועד סיום הבישול.

- געו בסמל .



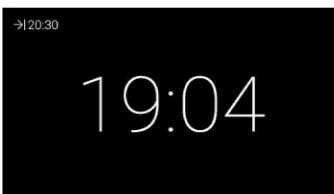
- בחרו את משך התכנית ולאישור לחצו על



- בחרו את משך התכנית עם מתג הבקרה הימני ולאישור לחצו על .




- עתה בחרו את מועד סיום התכנית עם מתג הבקרה הימני ולאישור לחצו על .



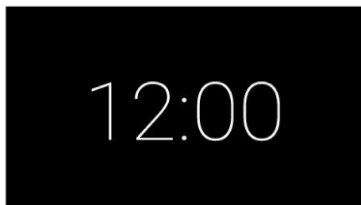
- המסך יציג עתה את כיווני התכנית. לאישור הנתונים, לחצו על הצג עובר למצב המתנה עם תחילת התכנית.




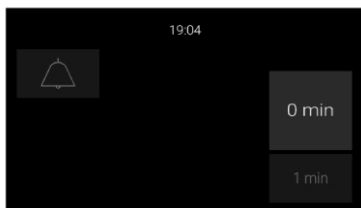
ניתן למחוק את זמן התכנית המוצע בלחיצה על . יישמע צלצול, ותצוגת סיום התכנית תיעלם.


11.6.4. צלצול תזכורת

- געו בסמל  במצב המתנה.



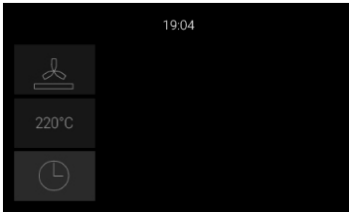
כיוונו את משך הזמן שיעבור עד להשמעת צלצול התזכורת עם מתג הבקרה הימני ולאישור לחצו על . הספירה לאחור תחל והתנור יחזור למצב המתנה.




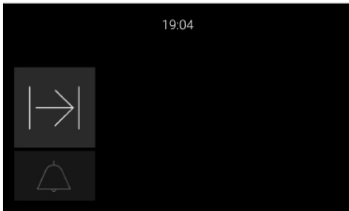
- בהגיע השעה, יישמע צלצול תזכורת. לחצו על  כדי להפסיק את הצלצול.



11.6.5. כיוון הטיימר כשעון תזכורת לתכנית הבישול

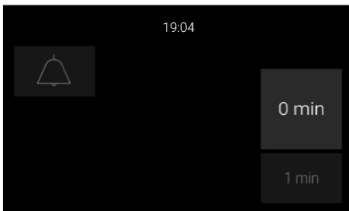
כיוון הטיימר בזמן התכנית משמשת כתזכורת להפוך את המזון בזמן רצוי בזמן התכנית.



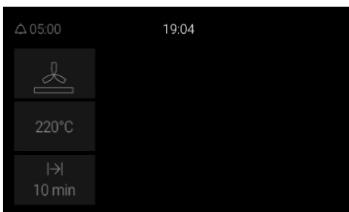
- געו בסמל  בזמן התכנית או במסך הכיוונים.



- בחרו בפונקצית הטיימר (סמל הפעמון)  עם מתג הבקרה השמאלי ולאישור לחצו על  או סובבו את מתג הבקרה הימני.




- כוונו את השעה עם מתג הבקרה הימני.  לאישור לחצו על .



תחזרו למסך הראשון. במקרה שלנו, זהו מסך הכיוונים. הזמן שנקבע לצלצול יוצג מעתה ואילך הצג.

כשהזמן יגיע, יישמע צלצול.

- להפסקת הצלצול, לחצו על .

מידע



כיווני הטיימר לא תלויים במשך הבישול ולא משפיעים על התכנית.







11.7. פונקציות זיכרון (תלוי בדגם)

התנור כולל פונקציות שמירה המאפשרות שמירת תכנית בישול ותכניות אוטומטיות.

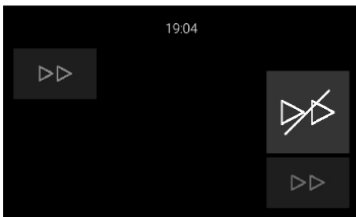
11.7.1. שמירת נתוני תכנית נוספת




- בחרו את התכנית או תכנית אוטומטית.
- בצעו את כל הכיוונים הנדרשים.
- לחצו לחיצה ארוכה על הסמל  כדי שתצוגת הזיכרון תוצג.
- ניתן לשמור את נתוני התכנית עם סמל  וניתן להשתמש בה כמו בכל תכנית אפיינה, צלייה או חימום אחרת.

11.7.2. פתיחת תכנית נוספת.

- לחצו על סמל  במסך הראשוני כדי לפתוח תכנית בישול השמורה בזיכרון.
- געו בסמל  ומיד לאחר מכן ב- על מנת לזמן תכנית אוטומטית.
- להפעלת התכנית לחצו על . התכנית תיפתח וניתן יהיה לשנות את הערכים שלה.

11.8. חימום מהיר (הופעל כברירת מחדל)






- לחצו בו זמנית על לחצנים  ו- במשך 3 שניות עד שהמסך שמשמאל יוצג.
- הפעיל/בטלו את פונקציית החימום המהיר הקיימות בפונקציות הקיימות בתנור עם מתג בקרה ימני.
- אשרו בלחיצה על . הכיוון יישמר עד שתבצעו שינוי נוסף.




11.9. בקרת הורים (נעילת ילדים)

נעילת הבטיחות מגנה על התנור מפני שינויים לא רצויים ומציעה תוספת הגנה על הילדים. כשנעילת הבטיחות מופעלת ניתן רק לכבות את התנור. לא ניתן יהיה לשנות את הכיוונים שבוצעו לפני הנעילה ולא תהיה אפשרות להפעיל את התנור.

11.9.1. הפעלת הנעילה

- ניתן להפעיל את מצב הנעילה כשהתנור פועל (תכנית בישול רצה) או כבוי.
- לחצו בו זמנית על  ועל  במשך 3 שניות לפחות עד שתשמעו התראה קולית והאייקון  יוצג. כל החיישנים והמתגים לא יפעלו.





11.9.2. ביטול הנעילה

- לחצו בו זמנית על  ועל  במשך 4 שניות לפחות עד שהמסך שמשמאל יוצג.
- שתשמעו התראה קולית והאייקון  ייעלם.
- כל החיישנים והמתגים יפעלו.

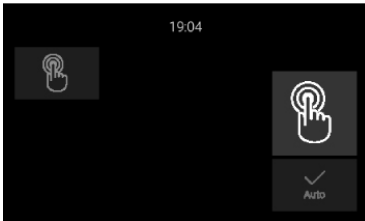
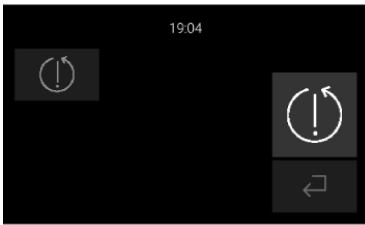
לתנורים הפירוליטיים יש מערכת הגנה כפולה: כשמפעילים את נעילת הבטיחות אי אפשר לפתוח את הדלת.









11.10. הפעלת מצב תצוגה

- לחצו בו זמנית במשך 3 שניות על החיישנים  ו- עד שתשמעו התראה קולית והאייקון  יוצג במסך המצב.
- לביטול מצב התצוגה לחצו על אותם חיישנים במשך 4 שניות עד שתשמעו התראה קולית והאייקון  יעלם ממסך המצב.

11.11. ביטול השינויים וחזרה לכיווני ברירת המחדל (המפעל)



- לחצו בו זמנית במשך 3 שניות על  ו-  עד שהמסך שמשמאל יוצג.
- בחרו  עם מתג בקרה ימני. אשרו בלחיצה על . התנור יופעל וכל הכיוונים והשינויים יחזרו למצב הראשוני (ברירת המחדל).
- עתה, לחצו בו זמנית על  ועל  עד שהמסך שמשמאל יוצג.
- בחרו באישור אוטומטי  או באישור ידני  עם מתג בקרה ימני.
- לאישור לחצו על . עתה. התנור חוזר לתצוגת מצב המתנה.

באישור ידני יש לאשר כל שלב בנפרד. במקרה של אישור אוטומטי, השינויים נשמרים בזיכרון לאחר 8 שניות. מסיבות בטיחות, כל התהליכים שכוללים חימום התנור מחייבים אישור בלחיצה על .


12. כיוונים מיוחדים לדגם, כיוונים ופונקציות נוספות (בהתאם לדגם)

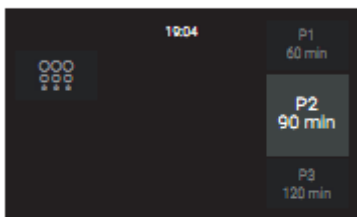
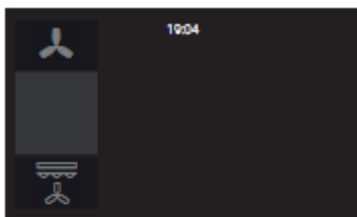
12.1 פונקציה פירוליטית


שימו לב

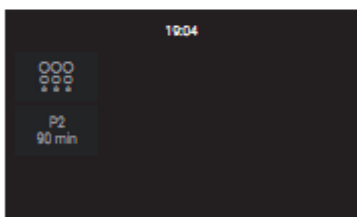
הקפידו לסלק את כל פריטים שאינם שייכים לתוך התנור לפני שאתם מפעילים את התהליך הפירוליטי.




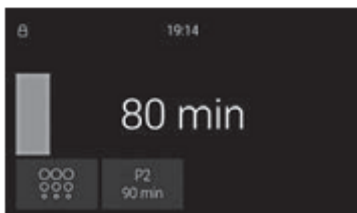
- במסך הבית בחרו באייקון .




- סובבו את מתג הבקרה הימני כדי לבחור את התוכנית הפירוליטית.
- אשרו בלחיצה על  בתצוגה תוכלו לראות את הכיוונים.



- אשרו בלחיצה על .



- התנור יפעיל את תהליך הניקוי. מטעמי בטיחות דלת התנור תשאר נעולה אוטומטית משך כל התהליך. בסיום תהליך הניקוי תשמע התראה קולית. להשתקת ההתראה לחצו על חיישן .
- התצוגה תחזור למצב המתנה. החיווי LOCK בסרגל המצב יישאר נראה עד שתוכלו לפתוח את דלת התנור.

13. מה לעשות במקרה...

תיקונים יבוצעו רק בידי איש צוות מוסמך.



אם המכשיר תקול בדקו אם אתם יכולים לטפל בבעיה בעצמכם תוך עיון בהוראות ההפעלה. חלק מהבעיות תוכלו לפתור בעצמכם. הן מתוארות בהמשך.

מה לעשות	אם...
הפעילו את התנור. כוונו את הזמן כראוי. וודאו שכל הכיוונים תקינים. תמצאו עוד מידע רלוונטי בסעיף "כיבוי אוטומטי".	התנור לא מתחמם
עיינו בסעיף "שימוש בנעילת הבטיחות" סגרו את הדלת בזהירות.	
בדקו אם נתיך הבטיחות גורם לבעיה. אם הבעיה חוזרת התקשרו לחשמלאי מוסמך	
החליפו את הנורה.	התאורה לא פועלת
בדקו: האם התקע מחובר לשקע? האם הנתיך תקין? הפסקת חשמל? נעילת הבטיחות הופעלה?	חיישני הפונקציות לא דולקים
המתינו כ-15 שני' או הקפיצו ותקנו את הנתיך. יתכן שתצטרכו לחזור על הפעולות. החיישנים מעדכנים את עצמם כך שיחזרו להגיב למגע.	כשאחד החיישנים לא מגיב למגע אבל אפשר להפעיל ולכבות את התאורות
נסו שוב את הפעולה מעלה. אם לא עוזר התקשרו למרכז השירות.	כשאחד החיישנים לא מגיב למגע גם אחרי הקפצת הנתיך והחזרתו לתקינות.
כבו את התנור והתקשרו למרכז השירות.	זכוכית הדלת סדוקה
החליפו את האטם. עיינו בסעיף "החלפת אטם הדלת".	אטם הדלת נזוק
אל תפעילו את התנור אם אטם הדלת ניזוק.	

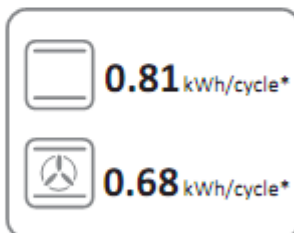


מה לעשות	אם...
ניתן להמשיך את השימוש בתנור. החליפו את הנורה מהר ככל האפשר אחרי שהתנור התקרר. עיינו בסעיף "החלפת הנורה בתנור".	התאורה בתנור לא פועלת
מחזרו את ה- okotherm ® הקטליטי. עיינו בסעיף "מחזור ה- okotherm ® הקטליטי".	נוצר ריח חזק
חברו את המחבר של חיישן TK מעוק ככל האפשר לשקע.	בתצוגה נראה החיווי F111
כבו את התנור והפעילו אותו שוב תוך שימוש בנתיך או במתג הבטיחות.	בתצוגה מופיע קוד תקלה שאינו כלול בטבלה
אם הקוד מופיע שוב בתצוגה התקשרו למרכז השירות.	
אל תאפשרו למזון להשאר בתנור יותר מ-15-20 דקות אחרי השלמת הבישול או האפייה.	קיטור והתעבות מצטברים על המזון ובתוך התא



ENERG Y UA
енергия · ενεργεια IE IA

Küppersbusch **B6350.0**



* цена за цикл · cyclis · portion · zklus · πρόγραμμα · ciclo · tsäkkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

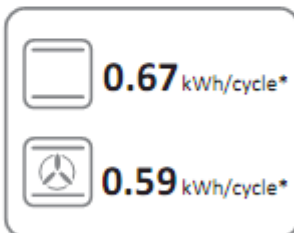
EEl _{cav} *	81
N° cav*	1
M	32 kg

* запар.орден · ovnrnum · θαλάμου · prostor za pečenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet



ENERG Y UA
 енергия · ενέργεια IE IA

Küppersbusch **CB6350.0**



* μπειρα · cyclus · portion · zyklos · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklus · cikls · cikla · cyclus · cykl · ciclo · program · cywał

65/2014

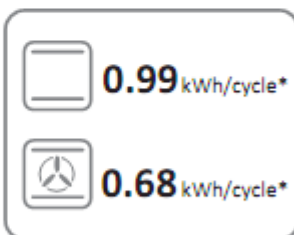
EEI _{cav} *	81
N° cav *	1
M	26 kg

* ααα.σθελ. · ovnrnm · θαλάμου · prostor za pečenje · kavitā · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet



ENERG Y UA
енергия · ενεργεια IE IA

Küppersbusch **BP6350.0**



* ισημερ - cyclus - portion - zylklus - προόγραμμα - ciclo - tsäkkel - ohjelma - siklus - cikls - ciklu - cyclus - cykl - ciclu - program - cykal

65/2014

EEl _{cav} *	81
N ^o cav*	1
M	35 kg

* zats.ordel. · ovnrum · θαλάμου · prostor za pečenje · kavità · ovenruimte
· incintă · prostor za peko · kavitet

רשימות אישיות

Klinton international trade 2000 LTD

לזרוב 8 ראשון לציון , טלפון: 03-7212000 פקס : 03-7212022