



OV-A-215

מדריך הוראות הפעלה לתנור מובנה



תוכן עניינים

מידע חשוב על בטיחות	2
התקנה	4
לפני הפעלת התנור המובנה	6
התנור המובנה החדש שלכם	8
הוראות לתוכניות ופונקציות	13
תפריט מצב עבודה	14
לפני השימוש הראשון בתנור המובנה	19
אופן ההפעלה של התנור המובנה	20
איתור תקלות ופתרון בעיות	21
טיפים לאפייה וגריל (וצלייה)	22
תחזוקה וניקוי	24
הערה סביבתית	26
מנות בדיקה	27

מידע בטיחותי חשוב

מדריך הוראות שימוש זה מכיל מידע חשוב, כולל נקודות בטיחות והתקנה, אשר יאפשרו לכם להפיק את המרב מן התנור המובנה שלכם. אנא שמרו אותו במקום בטוח, כך שיהיה זמין לעיון בעתיד עבורכם או עבור כל אדם שאינו מכיר את אופן הפעלת התנור המובנה.

אזהרה:

- התנור המובנה וחלקיו הנגישים מתחממים בזמן השימוש. יש להיזהר שלא לגעת ברכיבים המחממים.
- יש להרחיק ילדים שגילם מתחת ל-8 שנים, אלא אם הם נמצאים תחת השגחה רציפה.
- תנור זה מיועד לשימוש על ידי ילדים מגיל 8 ומעלה, וכן על ידי אנשים בעלי יכולות גופניות, תחושתיות או שכליות מוגבלות, או על ידי אנשים חסרי ניסיון וידע, ובלבד שקיבלו הדרכה או פיקוח לגבי השימוש בתנור המובנה באופן בטוח, והם מבינים את הסכנות הכרוכות בכך. ילדים אינם רשאים לשחק בתנור המובנה. ניקוי ותחזוקה אינם מותרים לילדים ללא השגחה.
- אין להשתמש במכשיר ניקוי בקיטור.
- חלקים נגישים עלולים להתחמם במהלך השימוש. יש להרחיק ילדים קטנים בזמן פעולת התנור.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים או במגרדים מתכתיים לניקוי זכוכית דלת התנור, מאחר שהם עלולים לשרוט את פני השטח ולגרום לשבירת הזכוכית.
- אין להשתמש במוצרים שוחקים לניקוי זכוכית דלת התנור כדי למנוע שריטות. אחרת, עלול להתרחש נזק חמור לתנור המובנה.
- אין להתקין את התנור המובנה מאחורי דלת דקורטיבית, כדי למנוע התחממות יתר.
- אין לפרוק את האוויר לתוך ארובה המשמשת לפליטת עשן ממכשירים הפועלים בגז או בדלק אחר.

הפעלה:



אזהרה! סכנת אש!

- אין לאפשר למגבות, ניירות או בדים לבוא במגע עם חלקים מחוממים של התנור.
- אין לאחסן או להשתמש בכימיקלים קורוזיביים, אדים, חומרים דליקים או מוצרים שאינם מזון בתוך התנור או בסביבתו. התנור המובנה תוכנן במיוחד לחימום או לבישול מזון בלבד. שימוש בכימיקלים קורוזיביים בעת חימום או ניקוי יגרום נזק לתנור ועלול לגרום לפציעה.
- אם המזון שבתוך התנור מתלקח - אין לפתוח את הדלת! יש לכבות את התנור ולנתקו ממקור החשמל.
- יש לנקוט זהירות בעת פתיחת הדלת. עמדו בצד ופתחו את הדלת באיטיות ובזהירות, כדי לאפשר לאוויר חם ו/או לאדים לצאת. הרחיקו את פניכם מהפתח ודאגו שלא יהיו ילדים או חיות מחמד בקרבת התנור. לאחר שחרור האוויר החם ו/או האדים, תוכלו להמשיך בבישול. שמרו את הדלת סגורה כל הזמן, אלא אם פתיחתה נחוצה לצורכי בישול או ניקוי.
- יש להשתמש אך ורק בכלי בישול המתאימים לשימוש בתנור מובנה.



אזהרה!

סכנת התפוצצות!

- אין לחמם נוזלים או מזונות אחרים בתוך מיכלים סגורים, מאחר שהם עלולים להתפוצץ.
- אם מבחינים בעשן - יש לכבות את התנור המובנה ולהשאיר את הדלת סגורה כדי לחנוק את הלהבות.

- אין לאפשר לאביזרים או לכבלים חשמליים לבוא במגע עם חלקים חמים של התנור המובנה.



אזהרה!

משטחים חמים! סכנת כווייה!

- בזמן השימוש, התנור המובנה מתחמם. יש להיזהר שלא לגעת ברכיבים המחממים שבתוך חלל התנור.
- אזהרה! חלקים נגישים עלולים להתחמם בזמן השימוש. יש להרחיק ילדים קטנים מהתנור בעת פעולתו.
- אין להזיז רשתות או תבניות כשהן חמות. יש להמתין עד שיתקררו.

הנחיות בטיחות



חשוב מאוד!

- יש לנתק תמיד את אספקת החשמל הראשית בזמן התקנה או תחזוקה.

מידע כללי

- תנור מובנה זה מיועד לשימוש ביתי בלבד, וניתן להתקינו בתוך ארון מטבח או יחידת בילד-אין סטנדרטית.
- משטחי התנור יתחממו בזמן השימוש וישמרו על חום גם לאחר סיום הפעולה.
- כל נזק שייגרם עקב אי-עמידה בדרישות טמפרטורה של התנור בזמן ההתקנה, או עקב מרחק קטן מדי בין הריהוט לבין התנור, יהיה באחריות הבעלים.
- תנור מובנה זה אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) בעלי יכולות גופניות, תחושתיות או שכליות מוגבלות, או על ידי אנשים חסרי ניסיון וידע, אלא אם קיבלו פיקוח והדרכה על ידי אדם האחראי על בטיחותם.

התקנה

- יש להתקין את התנור בהתאם להוראות ההתקנה ויש לוודא שכל המידות המצוינות נשמרות במדויק.

- כל עבודת התקנה חייבת להתבצע על ידי אדם מיומן או חשמלאי מוסמך.

ילדים

- יש להשליך את חומרי האריזה בזהירות. חומרי אריזה עלולים להיות מסוכנים לילדים.
- יש להרחיק ילדים מהתנור, ולוודא שהם נמצאים תחת השגחה כדי שלא ישחקו בו. מגע של ילדים בתנור עלול להיות מסוכן.

בטיחות כללית

- אין להניח חפצים כבדים על דלת התנור או להישען עליה כאשר היא פתוחה, משום שעלול להיגרם נזק לצירי הדלת.
- אין להשאיר שמן חם או שומן בתבניות ללא השגחה, מאחר שזו סכנת אש.
- אין להניח סירים או תבניות אפייה ישירות על תחתית חלל התנור. גם אם יריעת אלומיניום מונחת מתחתיהן.
- אין לאפשר לכבל החשמל או לתקע לבוא במגע עם חלקי החימום של התנור המובנה.
- אין להתקין את התנור בסמוך לוויילונות או לריפודים רכים.
- אין לנסות להרים או להזיז את התנור באמצעות הדלת או הידית שלו, שכן פעולה זו עלולה לגרום נזק לתנור או לפציעה בעת ההרמה.

בטיחות חשמלית

- אם כבל החשמל פגום, יש להחליפו על ידי היצרן, נציג שירות מוסמך או אדם בעל הכשרה דומה, כדי למנוע סכנה.
- יש למקם את התנור באופן שהגישה לשקע החשמל תהיה זמינה בכל עת.
- לפני חיבור התנור למקור החשמל, יש לוודא כי מתח וקיבולת אספקת החשמל תואמים לפרטים המצוינים על לוחית הזהוי של התנור.
- אין להשתמש בתנור פגום! יש לנתקו ממקור החשמל ולפנות לספק במקרה של נזק.

הדבר עלול לגרום לשברים חדים ומסוכנים.

חיבור חשמלי



סכנת התחשמלות!

- כל התקנה חשמלית חייבת להתבצע על ידי בעל מקצוע מוסמך.
- כל רכיבי ההתקנה חייבים להיות מותקנים על ידי אדם מיומן בהתאם לתקנות המקומיות. במקרה של ספק - יש להתייעץ עם חשמלאי מוסמך.
- חשוב! יש לנתק את אספקת החשמל הראשית בזמן התקנה או תחזוקה. מומלץ לשלוף את הפיז או לכבות את המפסק בלוח החשמל בזמן ביצוע העבודה.
- מוצר זה חייב להיות מוארק - אם אין חיבור הארקה זמין, יש לפנות לחשמלאי.
- יש לשלב אמצעי ניתוק במערכת החיווט הקבועה בהתאם לתקנות החיווט. לשם כך, יש להתקין יחידת חיבור מאובטחת עם מפסק (Switched Fused Connection Unit).
- הערה: יחידת החיבור המאובטחת חייבת לכלול מרווח מגע של לפחות 3 מ"מ בכל הקטבים.
- יש לחבר את מוליכי הזרם החיובי, הניטרלי וההארקה לנקודות החיבור של יחידת החיבור המאובטחת, ולוודא שהחיבורים מהודקים היטב.
- יש לוודא כי שקע החיבור נגיש גם כאשר התנור המובנה מותקן בתוך המעטפת שלו, כדי לאפשר ניתוק מהחשמל במקרה הצורך.

ניקוי

- יש לנתק תמיד את אספקת החשמל לפני ניקוי התנור המובנה. אם יחידת החיבור החשמלי קשה לגישה, יש לנתק את החשמל באמצעות המפסק הראשי בלוח החשמל.

- סכנת התחשמלות! אין לנסות לתקן את התנור בעצמכם. במקרה של תקלה, יש להזמין טכנאי מוסמך בלבד.
- כדי למנוע פגיעה בכבל, אין ללחוץ עליו, לכופף אותו או לגרור אותו על קצוות חדים. יש להרחיקו ממשטחים חמים ומלהבות פתוחות.
- יש לסדר את הכבל כך שלא ניתן יהיה להיתקל בו או למשוך אותו בטעות.
- אין לפתוח את מארז התנור בשום מקרה, ואין להכניס חפצים זרים פנימה.
- אין להשתמש באביזרים שלא הומלצו על ידי היצרן, מאחר שהם עלולים לסכן את המשתמש או לגרום נזק לתנור. יש להשתמש רק בחלקים ואביזרים מקוריים.
- יש להרחיק את התנור מכל משטח חם או להבה פתוחה. יש להפעילו תמיד על משטח יציב, ישר, נקי ויבש. יש להגן עליו מפני חום, אבק, שמש ישירה, לחות, טפטוף או התזה של מים.
- אין להניח חפצים עם להבה גלויה (כגון נרות) על גבי התנור או לידו.
- **אזהרה:** יש לוודא שהתנור מנותק מהחשמל לפני החלפת הנורה, כדי למנוע התחשמלות.
- מערכת החיווט הקבועה של התנור חייבת לכלול מתקן ניתוק כולל לכל הקטבים.



בטיחות כללית:

- שימו לב: זכוכית התנור עדינה מאוד. יש לחבוש כפפות בעת הטיפול בה.
- למען בטיחותכם, התנור עשוי מזכוכית מחוסמת, שהיא חזקה במיוחד אך שומרת על "זיכרון" של חבטות.
- לכן, יש לטפל בתנור בזהירות מרבית כדי למנוע חבטות או עיוותים, במיוחד בעת ההתקנה.
- יש להימנע מהתקנת התנור באזור שבו הוא עלול להיות חשוף לחבטות.
- אין לאפשר לילדים לשחק בתנור.
- אין להדביק מדבקות או סרטים דביקים על משטח הזכוכית - במקרה של שבר,

בשאריות שנשפכו במהלך הבישול.
התזות אלו עלולות להיגרם מבישול
בטמפרטורה גבוהה מדי או משימוש בכלי
בישול קטנים מדי.

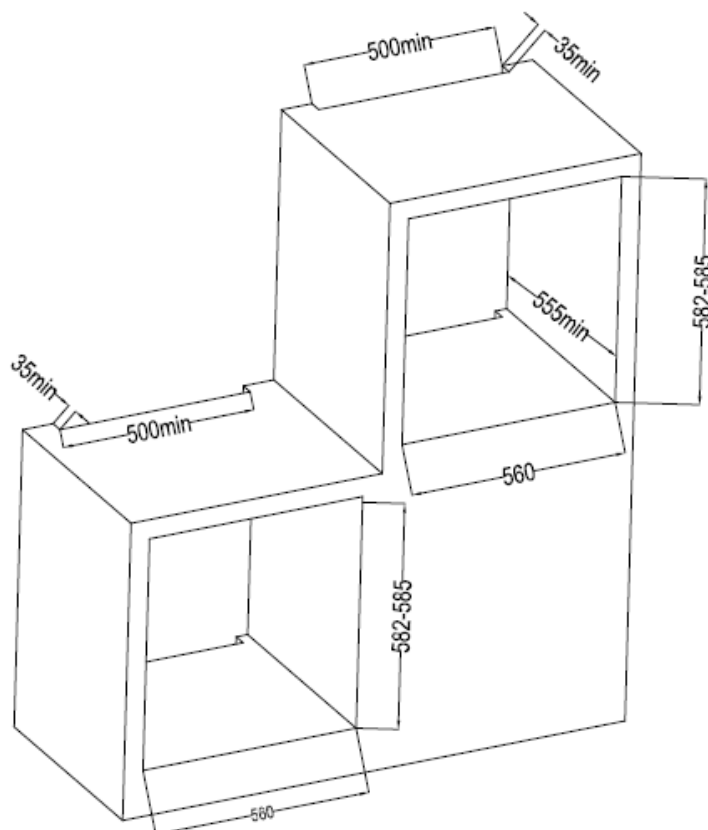
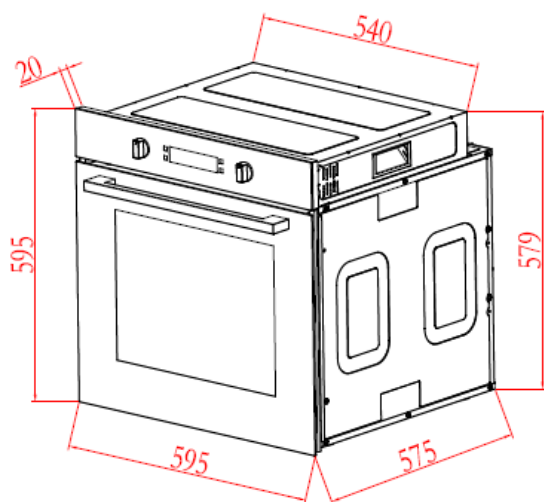
יש לבחור טמפרטורת בישול ופונקציה
מתאימות לסוג המזון, ולהקפיד להשתמש
בכלי בגודל מתאים. במידת הצורך, יש
להשתמש במגש טפטוף כדי למנוע
הצטברות של לכלוך.

- יש לנקות את התנור היטב לפני השימוש הראשון. מומלץ לבצע ניקוי שוטף ולהסיר שאריות מזון.
- אין לנקות את התנור באמצעות מכשיר ניקוי בקיטור.
- יש לנקות את חלל התנור במים חמימים עם סבון בלבד, תוך שימוש בספוג או במטלית רכה. אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים.
- כתמים שעלולים להופיע בתחתית התנור מקורם בדרך כלל בהתזות מזון או

התקנה

לפני ההתקנה

- חובה להתקין את התנור המובנה בתוך ארון המטבח. יש לשמור על מרחק בטיחות בין התנור לבין קירות המטבח. לפרטים מדויקים, יש לעיין באיור שלהלן (הערכים ניתנים במילימטרים).
- משתחים, למינציה סינתטית וחומרים דביקים שבהם נעשה שימוש חייבים להיות עמידים בחום של לפחות 100°C , וחזיתות הארונות הסמוכים חייבות להיות עמידות לחום של עד 70°C .
- ארונות המטבח חייבים להיות מאוזנים ומקובעים היטב. יש להשאיר רווח של 5 מ"מ בין התנור לבין חזיתות הארונות שמסביבו.
- אם יש מגירה מתחת לתנור, יש להתקין מדף מפריד בין התנור לבין המגירה.



התקנה וחיבור

▲ נזק לחומר!

- אין להשתמש בדלת או בידית לצורך הרמה או הזזה של התנור המובנה.
- בעת ההתקנה, יש לחבר את התנור המובנה בהתאם לכל התקנות המקומיות הקשורות לגז ו/או לחשמל.
- יש לשאת את התנור על ידי שני אנשים לפחות.
- יש להשתמש בחריצים או בידיות המתכת המצויים בצידי התנור לצורך הרמה והזזה בטוחה.



חיבור לרשת החשמל

התנור המובנה חייב להיות מוארק!

- חברתנו אינה נושאת באחריות לכל נזק שייגרם עקב שימוש בתנור ללא שקע עם הארקה. קיים סיכון להתחשמלות, קצר חשמלי או שריפה במקרה של התקנה לא מקצועית! ניתן לחבר את התנור למתח החשמל אך ורק על ידי איש מקצוע מוסמך, והאחריות על המוצר תקפה רק לאחר התקנה נכונה.
- סכנת התחשמלות, קצר או שריפה עקב נזק לכבל החשמל! אין ללחוץ, לכופף או לצבוט את כבל החשמל, ואין לאפשר לו לבוא במגע עם חלקים חמים של התנור. אם כבל החשמל ניזוק, עליו להיות מוחלף על ידי חשמלאי מוסמך בלבד.
- אספקת החשמל חייבת להיות תואמת לנתונים המצוינים על גבי לוחית הזיהוי של התנור, וכבל החשמל חייב להתאים למפרט הצריכה החשמלית של התנור.

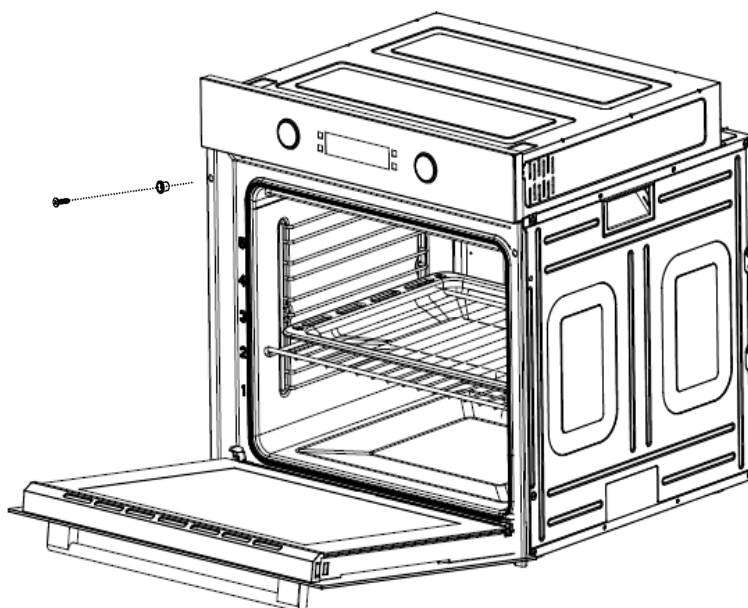


סכנת התחשמלות!

לפני ביצוע כל עבודה בחיבורי החשמל, יש לנתק את התנור ממקור החשמל הראשי.

התקנה

1. החזיקו את התנור המובנה והחליקו אותו אל תוך פתח ההתקנה בארון. יישרו את התנור וקבעו את מיקומו.
2. אבטחו את התנור באמצעות שני ברגים ושני דיסקים בהתאם לאיור המצורף.



בדיקה סופית

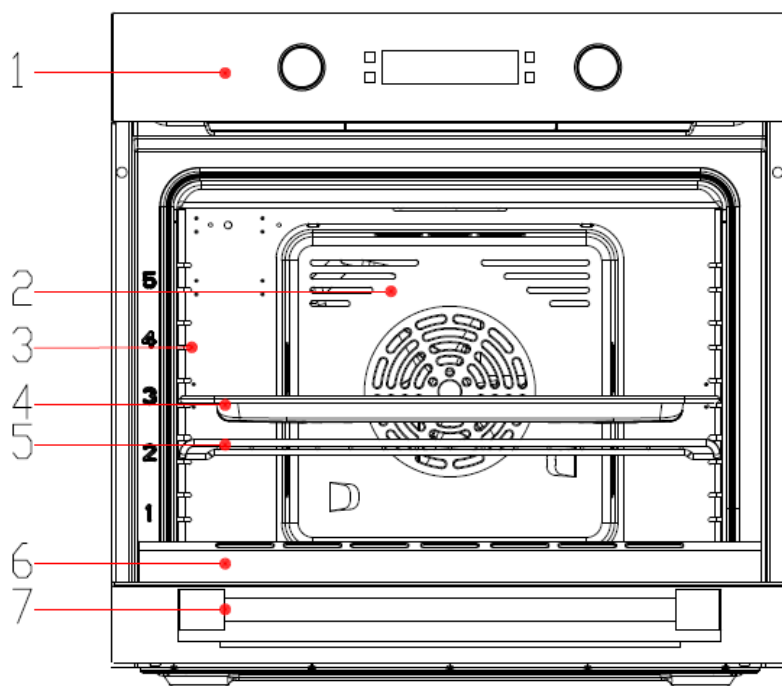
1. חברו את התנור לרשת החשמל והפעילו את המפסק הראשי.
2. בדקו את פעולת התנור וודאו כי כל הפונקציות פועלות כראוי.

לפני הפעלת התנור המובנה

- לאחר ביצוע פעולה פשוטה זו, התנור מוכן לשימוש לצורכי בישול.
- תנור זה מיועד לשימוש ביתי בלבד.
- יש להשתמש בתנור אך ורק לבישול מזון.
- לפני תחילת הבישול, ודאו שכל האביזרים שאינם דרושים הוסרו מחלל התנור.
- יש לחמם מראש את התנור לטמפרטורת הבישול הרצויה לפני השימוש.
- יש למקם את מגשי הבישול במרכז התנור, ולהשאיר מרווח ביניהם כאשר משתמשים ביותר ממגש אחד, כדי לאפשר זרימת אוויר תקינה.
- אין להניח תבניות אפייה על תחתית התנור ואין לצפות את תחתית התנור ביריעת אלומיניום - פעולה זו תגרום להצטברות חום. זמני הבישול והצלייה לא יתאימו, וציפוי האמייל עלול להיפגע.
- יש להשתדל לא לפתוח את דלת התנור לעיתים תכופות בזמן הבישול (נורת התאורה הפנימית מאירה במהלך פעולת התנור).
- יש להיזהר בעת פתיחת הדלת כדי להימנע ממגע עם חלקים חמים או מאדים חמים.

התנור המובנה החדש שלכם

A. סקירת התנור



1. לוח בקרה
2. מנוע מאוורר (מאחורי לוח הפלדה)
3. מדף צדדי
4. תבנית
5. רשת מתכת
6. דלת
7. ידית

B. מפרט טכני

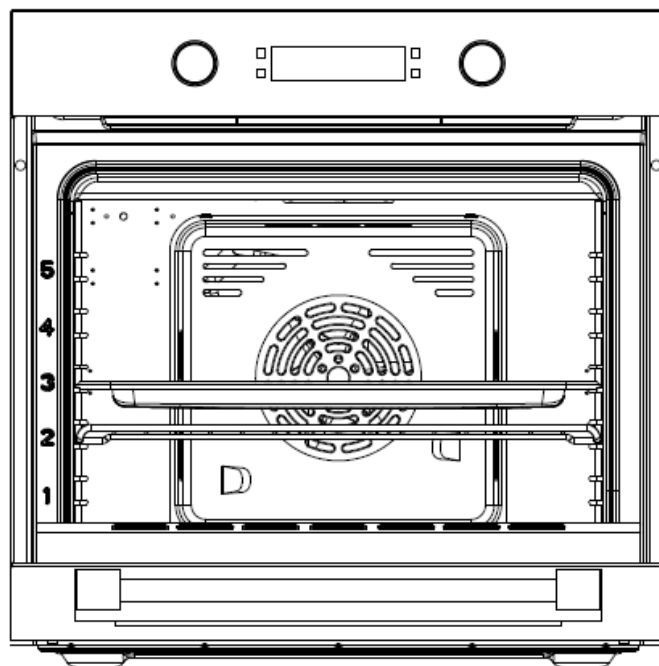
מתח / תדר	220~240 וולט / 50 הרץ
הספק כולל	3250 וואט
סוג/חתך כבל	H05VV-F 1.5*3 מ"מ ²
אורך כבל	1.2 מטר
מידות חיצוניות (גובה / רוחב / עומק)	575 / 595 / 595 מ"מ
מידות התקנה (גובה / רוחב / עומק)	600 / 600 / מינימום 575 מ"מ
תא ראשי	תנור רב-תכליתי
דרגת יעילות אנרגטית	A
נורת תנור	25 וואט / 300°C
הספק גוף גריל	2800 וואט
צריכת חשמל במצב המתנה	לא רלוונטי
צריכת חשמל במצב כבוי	0.5 וואט
משך הזמן עד שהמוצר עובר אוטומטית למצב המתנה	לא רלוונטי
משך הזמן עד שהמוצר נכבה אוטומטית	20 דקות

C. האביזרים שלכם

- האביזרים המסופקים עם התנור המובנה שלכם מתאימים להכנת מגוון רחב של מנות. יש להקפיד תמיד להכניס את האביזרים לחלל הבישול בכיוון הנכון.
- בנוסף, קיימים אביזרים אופציונליים שניתן לרכוש, שיכולים לשפר את איכות המנות האהובות עליכם או להפוך את העבודה עם התנור לנוחה יותר.

הכנסת אביזרים

ניתן להכניס את האביזרים לחלל הבישול ב- 5 מפלסים שונים. יש להחדיר את האביזרים עד הסוף, כך שלא יגעו בלוח הדלת.

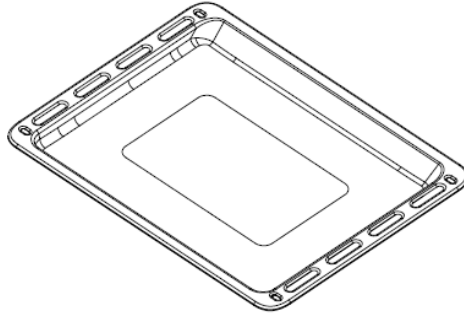


ניתן לשלוף את האביזרים בערך עד מחצית הדרך, עד לנקודת הנעילה, דבר המאפשר הוצאה נוחה ובטוחה של התבניות והמגשים.

הערה: האביזרים עלולים להתעוות כאשר הם מתחממים. לאחר שיתקררו, הם חוזרים לצורתם המקורית. תופעה זו אינה משפיעה על פעולתם התקינה.

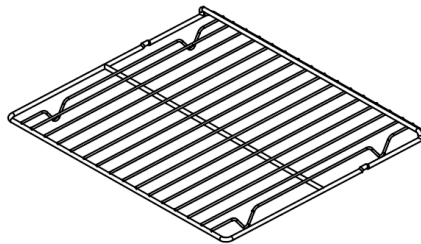
תבנית תנור

מיועדת לעוגות לחות, מאפים, מנות קפואות ונתחי בשר גדולים. ניתן להשתמש בה גם כדי לאסוף שומנים נוזלים בעת שימוש בגריל ישירות על רשת המתכת.



רשת מתכת

משמשת לצלייה ולהנחת מזון לאפייה, לצלייה או לבישול בתבניות ובכלי חרס, בגובה הרשת הרצוי.



מדף צדדי

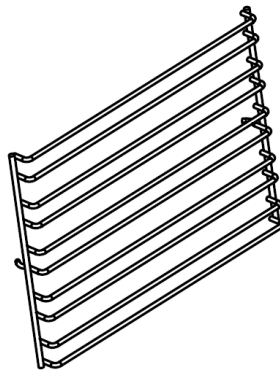
הסימונים ①②③④⑤ מייצגים חמישה גובהי מיקום שונים לבחירתכם. במדף צדדי נשלף ניתן לכוון ארבעה גבהים שונים לאפייה.

המדף משמש להנחת רשתות ותבניות, כאשר הן מקובעות לדפנות חלל התנור.

בעת בישול של מנות גדולות, ניתן להסיר את המדף הצדדי ולהניח את רשת המתכת על רצפת התנור, תוך שימוש בפונקציות:

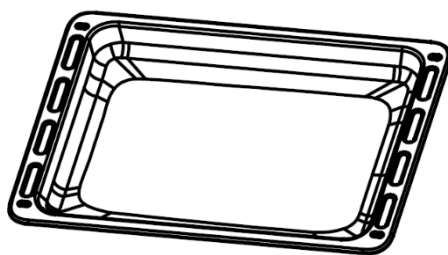
גריל, גריל מלא, גריל מלא עם מאוורר.

הערה: כאשר מניחים כלי בישול ישירות על רצפת התנור, אין להשתמש בפונקציות הכוללות גוף חימום תחתון, כדי למנוע הצטברות חום באזור זה. (רלוונטי לדגמים מסוימים בלבד).



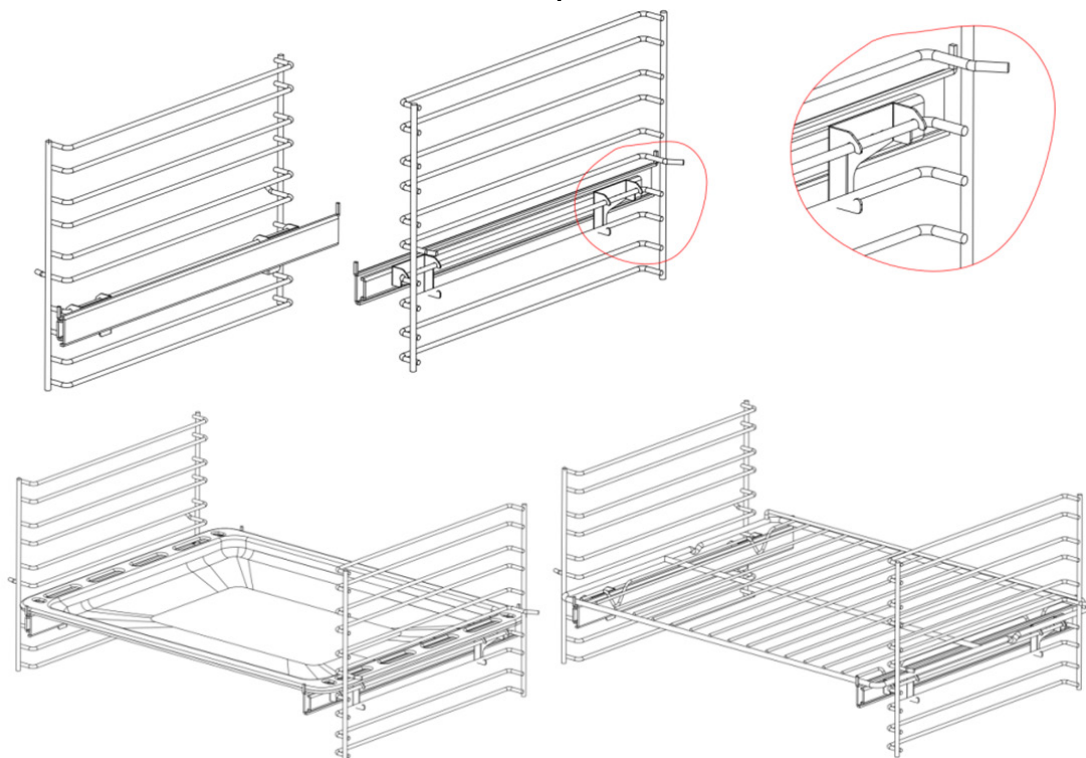
תבנית עמוקה לאיסוף נוזלים

מיועדת להכנת מאפים, לצלייה של נתחי בשר גדולים, מנות עסיסיות, וכן לאיסוף שומן בזמן צלייה.



מסילות הובלה / מסילות טלסקופיות

בדרך כלל מותקנות במפלס השני או הרביעי של המדף הצדדי, והן מיועדות לתמוך בתבנית התנור או ברשת המתכת, כך שניתן להכניס ולהוציא אותן בצורה חלקה ונוחה. מערכת זו מאפשרת גישה נוחה ובטוחה בעת הנחת מזון או הוצאתו מהתנור.



D. לוח בקרה

להלן תיאור כללי של לוח הבקרה. ייתכנו הבדלים קלים בין דגמים שונים של התנור המובנה.

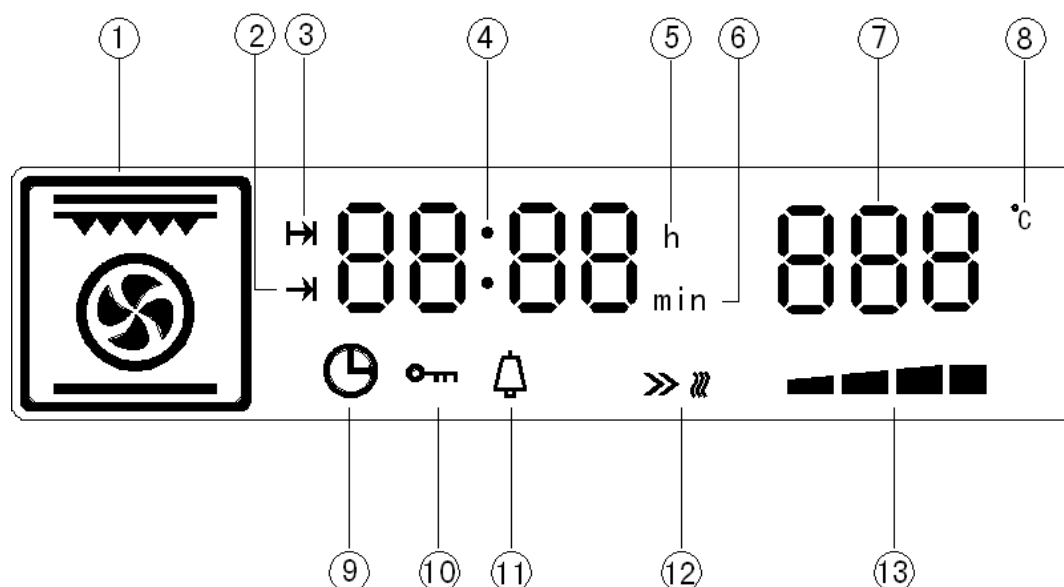
1.3.1 הסבר על סמלי הכפתורים



איור 1: תרשים הכפתורים

KB2	KB1	K4	K3	K2	K1
פלוס / מינוס (טמפרטורה / זמן)	פלוס / מינוס (בחירת פונקציית בישול)	השהייה / ביטול	הפעלה	שעון / תכנות התחלה עתידי	תזכורת / מעבר בין מדדים (טמפרטורה / זמן)

1.3.2 אזור התצוגה



איור 2: סמלי מסך התצוגה

הנחיות לגבי סמלי מסך התצוגה

פונקציה	סמל	פונקציה	סמל
יחידת מידה לטמפרטורה - מעלות צלזיוס (°C)	8	מציין את גופי החימום הפעילים במהלך הפעולה	1
סמל השעה במערכת	9	סמל הגדרת זמן עבודה	2
פונקציית נעילת בטיחות - מופיעה במהלך פעולה; מלבד לחיצה ממושכת של 3 שניות על כפתור ההפעלה/השהיה לשם ביטול הנעילה, כל הכפתורים האחרים יהיו מושבתיים	10	פונקציית תזמון - קביעת זמן סיום הבישול או הצלייה	3
מציג את השעון	11	מציג ערך זמן, כולל שעות, דקות ושניות (סמל "°")	4
סמל הפעלת פונקציית התנור	12	סמל שעות	5
שורת אינדיקציה דינמית של מצב עבודה (תפריט פעיל)	13	סמל דקות	6
		מציג את ערך הטמפרטורה	7

1.3.3 הסבר על סמלי פונקציות

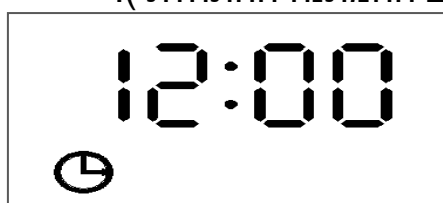
פונקציה	סמל	פונקציה	סמל
גוף חימום עליון פנימי		גוף חימום עליון חיצוני	
גוף חימום תחתון		מאוורר חימום (הפשרה)	
		גוף חימום אחורי	

הוראות תוכנית ופונקציות

1. הפעלה

כאשר מחברים את התנור המובנה למקור החשמל, כל נורות החיווי בלוח התצוגה יאירו למשך שנייה אחת, ולאחר מכן תופיע הודעה המורה למשתמש להגדיר את השעון. ברירת המחדל לתצוגה היא 12:00, כאשר הספרות "12" של השעות מהבהבות - בשלב זה ניתן להזין את השעה (ראו הוראות הגדרת השעון להלן).

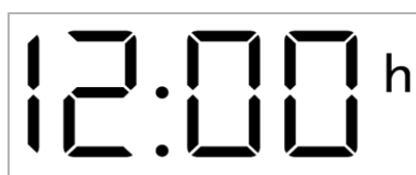
- לאחר 10 שניות ללא פעולה, התנור יעבור אוטומטית להגדרת דקות.
- אם במשך 10 שניות נוספות לא מתבצעת פעולה בעת הגדרת הדקות - התנור יעבור אוטומטית למצב המתנה (Standby).
- כאשר התנור במצב המתנה, אם אין פעולה במשך 3 דקות, התנור ייכבה אוטומטית, ומסך התצוגה יכבה לחלוטין.
- כאשר התנור כבוי, ניתן לעבור למצב המתנה באמצעות כפתור הפעלה או כפתור הפונקציה KB1. במצב זה יוצגו שעון המערכת האמיתי וסמל השעון על המסך. (ראו באיור 3 את מראה מסך מצב ההמתנה ההתחלתי).



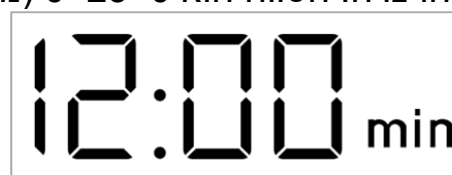
איור 3: מצב המתנה התחלתי

2. הגדרת השעה

במצב המתנה, יש לגעת בכפתור "⌚" פעם אחת כדי להיכנס למצב הגדרת השעון. בשלב זה ערך השעה מהבהב בקצב של פעם בשנייה, ועל ידי סיבוב מתג התכנות KB2 ניתן להגדיר את השעה הרצויה. הטווח הוא 0~23 (מחזורי).



איור 4: תצוגת הגדרת שעה

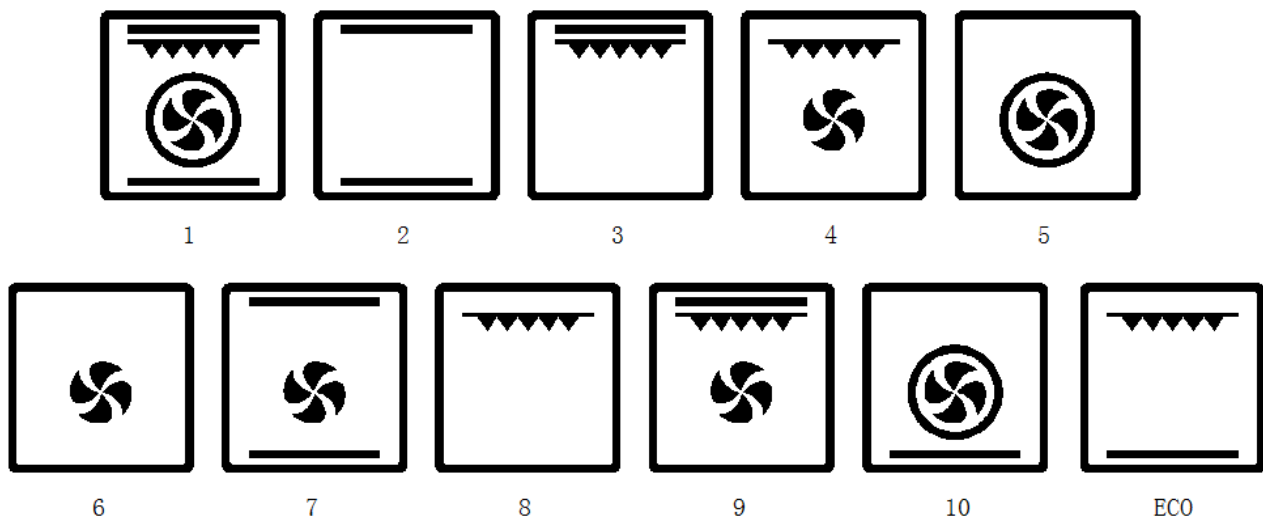


איור 5: תצוגת הגדרת דקות

- לאחר קביעת השעה, יש לגעת שוב בכפתור "⌚" כדי לעבור להגדרת הדקות. ערך הדקות יתחיל להבהב, ויש להשתמש שוב במתג KB2 כדי להגדיר את הדקות הרצויות (0~59~0 מחזורי).
- לאחר סיום ההגדרה, יש לגעת שוב בכפתור "⌚" כדי לאשר. ההגדרה תישמר, והסמל "⌚" של השניות יבהב פעם בשנייה.
- בעת הגדרת השעה יופיע סמל "h", ובעת הגדרת הדקות יופיע סמל "min". לאחר האישור - שני הסמלים נעלמים. אם לא מאשרים את ההגדרה בתוך 10 שניות, המערכת תשלים את ההגדרה אוטומטית ותחזור למצב המתנה. אם השעון לא הוגדר בתוך 20 שניות מרגע ההפעלה, המערכת תשמור את ברירת המחדל 12:00 ותעבור למצב המתנה. אם התנור מנותק מהחשמל, יהיה צורך להגדיר מחדש את השעון עם הפעלתו מחדש.
- הערה: במצב המתנה יוצג רק שעון המערכת על המסך.

3. בחירת פונקציה

במצב המתנה (Standby) ניתן לעבור בין הפונקציות השונות על ידי סיבוב מתג התכנות KB1 לפי הסדר המוצג באיור שלהלן (הבחירה אינה מחזורית - התנור המובנה יזכור את הפונקציה שבה השתמשו לאחרונה).

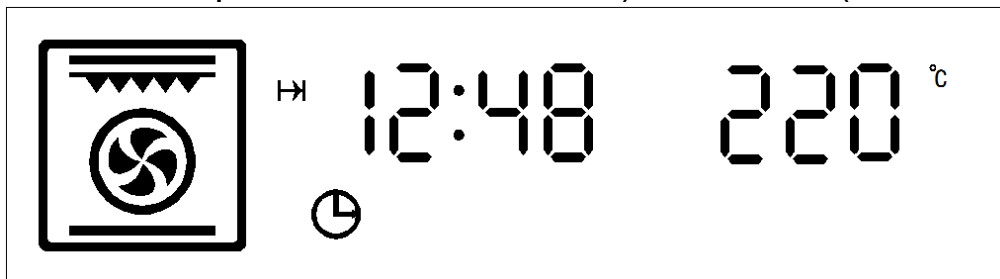


איור 6: מצבי פונקציה של התנור

- בעת בחירת פונקציה, תצוגת השעון מציגה את זמן ברירת המחדל של אותה פונקציה (במצב Eco תוצג המילה "Eco"). תצוגת הטמפרטורה מציגה את טמפרטורת ברירת המחדל של אותה פונקציה.
- בבחירה ראשונה של פונקציה שבה ניתן לשנות טמפרטורה, ערך הטמפרטורה ברירת המחדל וסמל הטמפרטורה "°C" יתבהבו. אם מדובר בפונקציה שבה הטמפרטורה אינה ניתנת לשינוי, ערך השעון וזמן העבודה יסומנו בהבהוב יחד עם סמל הזמן "→".
- בעת בחירת פונקציה, ניתן לעבור להגדרת טמפרטורה או זמן עבודה על ידי נגיעה בכפתור "A".
- אם מגדירים טמפרטורה, ערך הטמפרטורה והסמל "°C" יתבהבו.
- אם מגדירים זמן עבודה, ערך הזמן וסמל הזמן "→" יתבהבו.
- ניתן לשנות את ערך הטמפרטורה או הזמן באמצעות סיבוב מתג התכנות KB2. כאשר משנים את זמן העבודה בעזרת מתג זה: אם הזמן הוא עד 60 דקות, יוצג סמל "min". אם הזמן הוא מעל 60 דקות, יוצג סמל "h".
- אם לא נקבעו טמפרטורה או זמן עבודה, או אם לא נוגעים בכפתור "▶" במשך 10 שניות לאחר סיום ההגדרה - המערכת תחזור אוטומטית למצב המתנה.
- טבלת ברירות המחדל של זמני הבישול, טמפרטורות וטווחי ההגדרה האפשריים מופיעה בהמשך המדריך.
- הערות:
 1. טווח הגדרת הזמן לפונקציית גריל הוא בין 0 דקות ל- 10 שעות.
 2. כאשר זמן הצלייה מוגדר כ- 0 דקות, ואם נוגעים בכפתור "▶" (התחלה), התנור לא יפעל והמערכת תחזור אוטומטית למצב המתנה.
 3. כאשר זמן הצלייה מוגדר על 0 דקות, ואם בשלב זה מנסים להפעיל את פונקציית ההזמנה (תזמון מראש) - לאחר קביעת זמן ההזמנה ולחיצה על הכפתור "→", התנור לא יבצע את ההזמנה, והמערכת תחזור אוטומטית למצב המתנה (Standby).

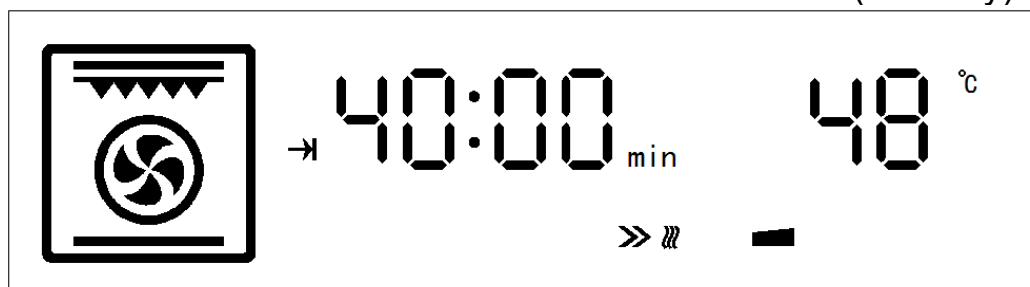
4. פונקציית הזמנה מראש

- לאחר שקובעים את זמן הבישול והטמפרטורה, ולפני שנוגעים בכפתור "▶" להפעלה, יש לגעת בכפתור "▶" כדי להיכנס למצב הגדרת זמן סיום הבישול. זמן הסיום המוגדר כברירת מחדל הוא: שעת המערכת הנוכחית + זמן הבישול שנקבע. סמל זמן הסיום "⌚" יבהב (פעם בשנייה), ובאותו זמן ערך השעה במיקום השעון יתחיל להבהב. ניתן לשוב את מתג התכנות KB2 כדי להגדיר את שעת הסיום הרצויה.
- לאחר הגדרת השעה, יש לגעת שוב בכפתור "⌚" כדי לעבור להגדרת הדקות. כעת ערך הדקות יבהב, וניתן להגדיר את הדקות באמצעות סיבוב המתג KB2.
- ניתן לעבור לסירוגין בין הגדרת שעות להגדרת דקות באמצעות לחיצות חוזרות על כפתור "⌚".
- לאחר שסיימתם להגדיר את זמן סיום הבישול (שעה ודקה), יש לגעת בכפתור "▶" כדי להתחיל. המערכת תחשב אוטומטית את זמן תחילת הפעולה לפי הנוסחה: זמן תחילת הצלייה = זמן סיום הבישול - זמן הצלייה שנקבע.
- במצב הזמנה מראש, התנור מציג את שעון המערכת, וכל הפלטים החשמליים (גופי חימום, מאורר וכו') אינם פעילים. (ראו באיור 7 את מראה המסך במצב הזמנה מראש.)



איור 7: תצוגת מצב הזמנה מראש

- במצב זה יוצגו הסמלים הבאים: סמל "⌚" של הזמנה מראש. סמל "⌚" של שעון. במיקום השעון תוצג שעת המערכת. תפריט הבישול שנבחר יוצג על המסך. תצוגת הטמפרטורה תציג את הטמפרטורה שנקבעה או את ערך ברירת המחדל.
- לדוגמה: לאחר הגדרת רמת הפונקציה, זמן הצלייה והטמפרטורה, אם אינכם משתמשים בפונקציית ההזמנה מראש, ניתן פשוט לגעת בכפתור "▶" להפעלת פונקציית הגריל. (ראו באיור 8 את מראה המסך בזמן הפעלה.)
- אם במשך יותר מ-10 שניות לא מאשרים את ההגדרה, התנור יעבור אוטומטית למצב המתנה (Standby).



איור 8: תצוגת מצב גריל פעיל

- בזמן שהתנור עובד: סמל "⌚" של זמן עבודה יוצג. מיקום השעון יציג את הזמן שנותר עד לסיום הבישול (ספירה לאחור). תפריט הבישול שנבחר יוצג על המסך. תצוגת הטמפרטורה תציג את הטמפרטורה הנוכחית של התנור.

תצוגת הטמפרטורה הפנימית (חלל התנור) מוצגת, סמל הפעלת התנור "»" יופיע, וכן תוצג שורת מצב דינמי "■" המציינת את מצב העבודה.

- בעת מעבר בין הגדרת זמן הצלייה או טמפרטורה, המסך מציג את הסמלים המתאימים בהבהוב (פעם בשנייה), וההבהוב נפסק לאחר האישור וההפעלה. מרגע ההפעלה, הספירה לאחר של זמן העבודה מתחילה (ביחידות של שניות).
- במהלך הפעולה, נגיעה בכפתור "II" תפסיק את פעולת התנור. אם טמפרטורת חלל התנור גבוהה מ- 100°C , כל הרכיבים הפעילים (למעט הנורה ומאוורר הקירור) יפסיקו לפעול. לחיצה חוזרת על "II" תבטל את ההגדרה הנוכחית, והתנור יחזור למצב המתנה (Standby).
- כאשר טמפרטורת החלל מתקרבת לטמפרטורה שנקבעה, ישמע צלצול התראה למשך 2 שניות. אם ספירת הזמן מגיעה ל-0, התנור יפסיק לפעול (מאוורר הקירור ימשיך לפעול), והמערכת תחזור אוטומטית למצב המתנה. בשלב זה, הזמזם יפעל למשך 5 דקות, ומאוורר הקירור יכבה רק כאשר טמפרטורת החלל תרד מתחת ל- 100°C .
- טווח תצוגת הטמפרטורה: לא מתחת ל- 30°C ; אם הטמפרטורה נמוכה יותר מזה, תופיע ההודעה "Lo $^{\circ}\text{C}$ ".

5. פונקציית בירור

- (1) במצב גריל פעיל, נגיעה אחת בכפתור "□" מאפשרת לבדוק את שעת המערכת. תצוגת השעון תראה את השעה הנוכחית, וסמל השניות יבהב. נגיעה חוזרת בכפתור "□" או המתנה של 10 שניות תחזיר את המסך לתצוגת זמן הגריל.
- (2) לאחר קביעת זמן התזכורת, בזמן הזמנה מראש או פעולת גריל, נגיעה בכפתור "□" מאפשרת לבדוק את הזמן הנותר עד לצלצול התזכורת. נגיעה חוזרת בכפתור "□" או המתנה של 10 שניות תחזיר את המסך למצבו הקודם. ניתן לבדוק את זמן התזכורת הנותר ואף להגדיר מחדש את זמן ההתראה במצב המתנה. כאשר נותרת פחות מדקה אחת, התצוגה מראה 0:00.
- (3) במצב הזמנה מראש, נגיעה ראשונה בכפתור "□" תציג את שעת תחילת הצלייה. תצוגת השעון תראה את זמן תחילת הגריל, והערכים יחד עם הסמל "→" יבהבו. נגיעה חוזרת בכפתור "□" או המתנה של 10 שניות תחזיר את המסך לתצוגת זמן המערכת.

6. פונקציית התראה

- במצב המתנה (Standby), נגיעה בכפתור "□" תכניס את המערכת למצב הגדרת התראה. בשלב זה ערך השעות מהבהב, ערך הדקות מאיר קבוע, וסמל השעון "□" מאיר.
- (1) סובבו את מתג התכנות KB2 כדי להגדיר את השעה (טווח: 0-23).
 - (2) נגיעה נוספת בכפתור "□" תעביר להגדרת הדקות; ערך הדקות יבהב, ערך השעה יישאר קבוע.
 - (3) סובבו את KB2 כדי להגדיר את הדקות (טווח: 0-59).
 - (4) לאחר קביעת זמן ההתראה, לחצו על "▶" לאישור. סמל השניות "□" יתחיל להבהב, סמל ההתראה "⏰" יישאר מואר, והמערכת תתחיל בספירה לאחור לפי שניות. כאשר הספירה מגיעה ל-00:00, הזמזם יישמע למשך דקה אחת (פעם בשנייה), והסמל "⏰" ימשיך להבהב עד שילחץ כל מקש להפסקת ההבהוב.
- (1) במהלך ההגדרה, סמל השניות "□" והסמל "⏰" יישארו מוארים.
 - (2) במהלך ההגדרה, לחיצה על "II" תבטל את הגדרת זמן התזכורת הנוכחית ותחזיר את המערכת למצב המתנה.
 - (3) אם פונקציית ההתראה הופעלה, סמל השעון "⏰" יוצג באופן קבוע בזמן שהתפריט פעיל, וניתן יהיה לבדוק את זמן התזכורת שנקבע בכל עת.

7. פונקציית נעילת בטיחות

- נעילה: לחצו והחזיקו את הכפתורים "▶" וגם "□" בו־זמנית למשך 3 שניות, בין אם התנור במצב המתנה ובין אם הוא פעיל. הזמזם ישמיע צפצוף אחד, דבר המציין שהתנור נכנס למצב נעילת בטיחות. סמל הנעילה יישאר מואר באופן קבוע.
- שחרור נעילה: לחצו והחזיקו שוב את "▶" וגם "□" בו־זמנית למשך 3 שניות. הזמזם ישמיע צפצוף אחד נוסף, והתנור ישתחרר מהנעילה.

הערות:

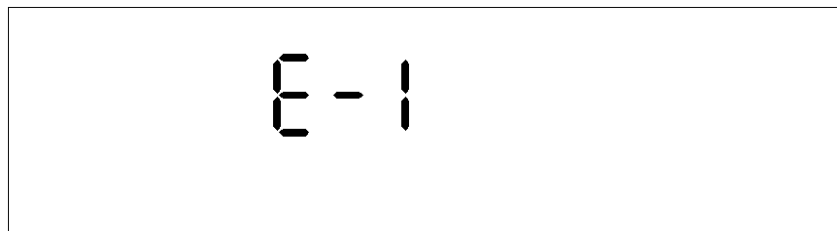
- 1) במצב נעילת בטיחות, תצוגת המסך נראית רגילה, אך כל הכפתורים והחוגות לא פעילים, למעט לחיצה על כפתורי השחרור.
- 2) אם התנור פועל במצב נעילה, יש לשחרר את הנעילה לפני שניתן להפסיק את פעולתו.

8. פונקציית הפעלה / השהיה / ביטול

1. לאחר קביעת פונקציית הצלייה, נגיעה בכפתור "▶" תתחיל את פעולת התנור. אם התנור במצב השהיה, נגיעה שוב בלחצן "▶" תחדש את הפעולה.
2. במהלך תהליך הצלייה בתנור, לחצו לחיצה קצרה על המקש "□" פעם אחת כדי להשהות את הבישול. ניתן לכוון את תצוגת הזמן המהבהבת על ידי סיבוב KB2 כדי להגדיר את זמן העבודה. עבור הגדרות טמפרטורה מתכווננות, לחצו על המקש "▲" ברגע זה - ניתן לאחר מכן לכוון את תצוגת הטמפרטורה המהבהבת על ידי סיבוב KB2 כדי להגדיר את טמפרטורת הפעולה של התנור. סמל סטטוס התנור "→" יבהב, וסמל הפונקציה יישאר דולק באופן קבוע. לאחר השלמת ההתאמות, לחצו לחיצה קצרה על המקש "▶" כדי להתחיל את הפעולה. אם לא נלחץ על המקש "▶", אלא נלחץ שוב על המקש "□", תהליך הבישול הנוכחי יבוטל.
3. בעת הגדרת שעת מערכת, לחיצה על "□" תצא ממצב ההגדרה ותחזיר את התנור למצב המתנה.
4. לאחר קביעת פונקציה, זמן עבודה וטמפרטורה, לחיצה על "□" תבטל את ההגדרה הנוכחית ותעביר את התנור למצב המתנה.
5. לאחר הגדרת פונקציית הזמנה מראש, או בזמן שהפונקציה פעילה, ניתן ללחוץ על "□" כדי לצאת ישירות למצב המתנה (Standby).

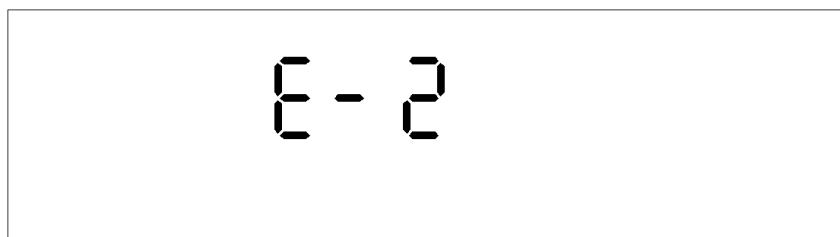
9. פונקציית הגנה

- א. אם חיישן הטמפרטורה מקוצר או מנותק, תוצג על המסך השגיאה "E-1", והזמזם ישמיע 10 צפצופים רצופים (פעם בשנייה). (ראו איור 9 - תצוגת שגיאת חיישן). בעת הופעת שגיאה זו, ניתן ללחוץ על הכפתור "□" כדי להחזיר את התנור למצב המתנה (Standby).



איור 9: תצוגת התראה על תקלה בחיישן

ב. מלבד פונקציית ההפשרה ופונקציית ECO, כאשר אחת מהפונקציות האחרות של התנור פועלת במשך 5 דקות, והטמפרטורה נותרת מתחת ל- 35°C , המשמעות היא כי גוף החימום פגום. במקרה זה, תוצג על המסך השגיאה "E-2", והזמזם ישמיע 10 צפצופים רצופים (פעם בשנייה). (ראו איור 10 - תצוגת שגיאת גוף חימום). ניתן לחזור למצב המתנה (Standby) על ידי נגיעה בכפתור "□".



איור 10: תצוגת התראה על תקלה בגוף החימום

10. הוראות נוספות

1. צלילי מקשים
- 1.1. צליל לחיצה על כפתור - נשמע בכל נגיעה במקש.
- 1.2. צלילי אזעקה: מופיעים כאשר גוף חימום פגום או כאשר מתגלה תקלה בחיישן.
- 1.3. צלילי התראה: מושמעים כאשר הטמפרטורה מגיעה לערך שנקבע, בעת סיום ספירת הזמן, ספירת זמן ההתראה הגיעה לאפס.

תפריט מצבי עבודה

לתנור מובנה זה יש 11 פונקציות גריל לבחירה.

סמל	תיאור פונקציה	טווח טמפרטורה (°C)	טמפרטורת ברירת מחדל (°C)	זמן ברירת מחדל
	1. תאורה פנימית, מאוורר קירור ומאוורר סירקולציה פועלים ברציפות. 2. גוף החימום העליון (פנימי וחיצוני), גוף החימום האחורי והגוף התחתון פועלים במחזוריות לשמירה על טמפרטורה בטווח של 15°C .	50-250	220	00:00
	1. תאורת תנור ומאוורר קירור פועלים ברציפות (בגרסה עם שיפוד, גם מנוע הסיבוב פעיל). 2. גוף החימום העליון החיצוני והגוף התחתון פועלים בו-זמנית. 3. כאשר הטמפרטורה מגיעה לערך שנקבע, שני גופי החימום פועלים לסירוגין לשמירה על $\pm 15^{\circ}\text{C}$. 4. בגרסאות עם גריל - מופיע סמל גריל על המסך.	50-250	150	00:00
	1. תאורת תנור ומאוורר קירור פועלים ברציפות (בגרסאות עם גריל גם מנוע השיפוד פועל). 2. גוף החימום העליון (הטבעת הפנימית והחיצונית) פועל בו-זמנית. 3. כאשר הטמפרטורה מגיעה לערך שנקבע, גופי החימום הפנימי והחיצוני העליונים פועלים לסירוגין לשמירה על טווח טמפרטורה של $\pm 15^{\circ}\text{C}$. 4. בגרסאות עם גריל מוצג סמל גריל על המסך.	50-250	150	00:00
	1. תאורת תנור ומאוורר קירור פועלים ברציפות; מאוורר הסירקולציה פועל ברציפות. 2. גוף החימום העליון הפנימי פועל להשגת הטמפרטורה שנקבעה. 3. טמפרטורת חלל התנור נשמרת בתחום של $\pm 15^{\circ}\text{C}$.	50-250	160	00:00

00:00	200	50-250	1. תאורת תנור, מאוורר קירור ומאוורר סירקולציה פועלים ברציפות. 2. גוף החימום האחורי פועל עד להשגת הטמפרטורה שנקבעה. 3. טמפרטורת חלל התנור נשמרת בתחום של $\pm 15^{\circ}\text{C}$.	
00:00	50	לא ניתן לשינוי	1. תאורת תנור פועלת ברציפות, מאוורר סירקולציה פועל.	
00:00	150	50-250	1. תאורת תנור, מאוורר סירקולציה ומאוורר קירור פועלים ברציפות. 2. גוף החימום העליון החיצוני והגוף התחתון פועלים עד להשגת הטמפרטורה שנקבעה. 3. לאחר מכן הם פועלים לסירוגין לשמירה על טמפרטורה בתחום של $\pm 15^{\circ}\text{C}$.	
00:00	140	50-250	1. תאורת תנור, מאוורר קירור, ובגרסאות עם גריל גם מנוע השיפוד פועלים ברציפות. 2. גוף החימום העליון הפנימי פועל עד להשגת הטמפרטורה שנקבעה, והטמפרטורה נשמרת בתחום של $\pm 15^{\circ}\text{C}$. 3. בגרסאות עם גריל מוצג סמל גריל על המסך.	
00:00	170	50-250	1. תאורת התנור, מאוורר הקירור ומאוורר הסירקולציה פועלים ברציפות. 2. גוף החימום העליון (הכולל טבעת פנימית וחיצונית) פועל עד להשגת הטמפרטורה שנקבעה. 3. לאחר מכן, שני גופי החימום העליונים (הפנימי והחיצוני) פועלים לסירוגין לשמירה על טמפרטורה בתחום של $\pm 15^{\circ}\text{C}$.	
00:00	200	50-250	1. תאורת התנור, מאוורר הקירור ומאוורר הסירקולציה פועלים ברציפות. 2. גוף החימום האחורי והגוף התחתון פועלים עד להשגת הטמפרטורה שנקבעה. 3. לאחר מכן, שני הגופים פועלים לסירוגין לשמירה על טמפרטורה בתחום של $\pm 15^{\circ}\text{C}$.	
00:00	200	50-250	1. תאורת התנור פועלת ברציפות; אם התנור מופעל כשהטמפרטורה נמוכה מ- 100°C , מאוורר הקירור מתחיל לפעול ברציפות לאחר 10 דקות. 2. גוף החימום העליון הפנימי והגוף התחתון פועלים בו-זמנית עד להשגת הטמפרטורה שנקבעה. 3. לאחר מכן, שני הגופים פועלים לסירוגין לשמירה על טמפרטורה בתחום של 15°C .	 מצב ECO
הערה: מאוורר הקירור יכבה רק לאחר כיבוי התנור, ורק כאשר טמפרטורת החלל תרד מתחת ל- 100°C .				

לפני השימוש הראשון בתנור המובנה

חימום ראשוני של התנור

כדי להסיר את ריח הייצור החדש של התנור, יש לחמם את התנור כשהוא ריק וסגור. מומלץ להפעיל את התנור למשך שעה אחת בטמפרטורה של 250°C בשיטת חימום עליון / תחתון.

יש לוודא שלא נותרו שאריות אריזה או חומרים זרים בחלל הבישול.

1. השתמשו בבורר הפונקציות כדי לבחור את מצב החימום העליון/התחתון.

2. כווננו את בורר הטמפרטורה ל-240°C. לאחר כשעה, כבו את התנור על ידי סיבוב בורר הפונקציות למצב כבוי.

ניקוי האביזרים

לפני השימוש הראשון באביזרי התנור, יש לנקותם היטב במים חמים עם סבון ובמטלית רכה.

טיפים לחיסכון באנרגיה

1. ההנחיות הבאות יסייעו לכם להשתמש בתנור המובנה באופן חסכוני וידידותי לסביבה: השתמשו בכלי בישול כהים או בציפוי אמייל, מאחר שהם מעבירים חום בצורה טובה יותר.
2. בצעו חימום מוקדם של התנור רק אם הדבר מצוין במדריך למשתמש או בהוראות הבישול.
3. אל תפתחו את דלת התנור לעיתים קרובות בזמן הבישול.
4. השתדלו לבשל כמה מנות בו-זמנית כאשר ניתן - ניתן להניח שתי תבניות על גבי רשת אחת.
5. כאשר מבשלים מנות נוספות ברצף, נצלו את החום שנותר בתנור מהמנה הקודמת.
6. ניתן לחסוך באנרגיה על ידי כיבוי התנור מספר דקות לפני תום זמן הבישול, תוך שמירת הדלת סגורה.
7. הפשירו מנות קפואות לפני הבישול - כך יתקצר משמעותית משך זמן ההפעלה.

אופן ההפעלה של התנור המובנה

מידע כללי על אפייה, צלייה וגריל

סכנת כווייה מאדים חמים!

יש לנקוט זהירות בעת פתיחת דלת התנור, מאחר שעלול להשתחרר קיטור חם.

טיפים לאפייה

1. השתמשו בתבניות מתכת מתאימות עם ציפוי נון-סטיק, בתבניות אלומיניום, או בתבניות סיליקון עמידות לחום.
2. נצלו בצורה מיטבית את שטח המדף והרשת לאפייה אחידה.
3. מומלץ למקם את תבנית האפייה במרכז הרשת.
4. השאירו את דלת התנור סגורה במהלך האפייה.

טיפים לצלייה

1. תיבול במיץ לימון ופלפל שחור ישפר את תוצאות הצלייה של עוף שלם, הודו או נתח בשר גדול.
2. בשר עם עצמות דורש תוספת זמן של 15-30 דקות לעומת נתח באותו גודל ללא עצמות.
3. תחשבו 4-5 דקות בישול לכל סנטימטר גובה של הנתח.
4. בתום הצלייה, השאירו את הבשר לנוח בתנור כ-10 דקות - כך המיצים יתפזרו באופן שווה והבשר יישאר עסיסי בעת הפריסה.
5. דגים יש לאפות בכלי חסין אש, על הרשת במפלס האמצעי או התחתון.

טיפים לגריל

הגריל אידיאלי לצליית בשר, דגים ועוף, ומעניק למזון צבע חום זהוב וטעם עשיר מבלי לייבש אותו יתר על המידה. מנות שטוחות, שיפודי בשר ונקניקיות מתאימים במיוחד לשימוש בגריל, וכן ירקות עשירים במים כגון עגבניות ובצלים.

איתור תקלות ופתרון בעיות

ייתכן שתתרחש תקלה במהלך פעולת התנור. לפני שמזמינים שירות תיקונים, מומלץ לעיין ברשימת התקלות - ייתכן שחלק מהן ניתן לפתור בעצמכם.

תפעול תקין (התנהגות רגילה):

בעת השימוש הראשון בתנור, ייתכן שיופיע ריח חריג או עשן קל למשך מספר שעות. יש להפעיל את מצב החימום ללא מזון למשך שעה אחת, לאחר מכן יש לכבות את התנור, להמתין שיתקרר, לפתוח את הדלת ולנקות את פנים התנור.

במהלך פעולת התנור ייתכנו קולות קליקים קצרים, הנובעים מהתפשטות והתכווצות מתכת - תופעה תקינה. כאשר המזון מכיל לחות, ייתכן שיופיעו אדים היוצאים מפתחי הפליטה - תופעה רגילה ותקינה.

מאוורר הקירור יתחיל לפעול כ- 15 דקות לאחר תחילת הפעולה, וגם לאחר כיבוי התנור ימשיך לפעול עוד כ- 35 דקות לצורך קירור הדרגתי. באפייה, יש לחמם מראש את התנור לפני הכנסת המזון.

בבישול ממושך, ניתן לכבות את התנור מספר דקות לפני סיום ולהיעזר בחום השירור להשלמת ההכנה.

טבלת תקלות

הצעה לפתרון	סיבה אפשרית	בעיה
בדקו אם התאורה או מכשירים אחרים בבית פועלים.	הפסקת זרם חשמל	התנור אינו פועל
ודאו שהמפסק בלוח החשמל פועל כראוי.	תקלה במפסק החשמל	
הפעילו מחדש את פונקציית הטיימר.	שכחתם להפעיל את פונקציית הטיימר	
החליפו לנורה חדשה.	הנורה פגומה	הנורה אינה מאירה
בדקו אם התנור מחובר לחשמל.	אין זרם חשמל בתנור	
בדקו אם מכשירים אחרים פועלים בבית.	הפסקת חשמל זמנית	התנור הפסיק לפעול לפתע במהלך העבודה
בדקו אם מאוורר הקירור פועל - אם כן, ייתכן שיש צורך להחליף תרמוסטט הגנה תקול.	תרמוסטט הגנה נסגר באופן תקין	
כוונו את בקר הטמפרטורה לערך הרצוי.	בקר הטמפרטורה לא מכוון	התנור אינו מחמם
הגדירו את זמן הפעולה בטיימר.	בטיימר (אם קיים) לא נקבע זמן	
בדקו את לוח החשמל או את השקע.	אין אספקת חשמל	
החליפו לגוף חימום חדש.	גוף החימום ניזוק	
החליפו את אטם הדלת בחדש.	אטם הדלת פגום או שחוק	מים יוצאים מדלת הזכוכית בזמן פעולה.
החליפו בצירים חדשים.	הצירים אינם חזקים מספיק	
הניחו יד ליד פתח היציאה ובדקו אם יוצא אוויר חם - אם כן, זהו מצב תקין.	התנור פעל במשך זמן ממושך, ולכן נדרש זמן קירור ארוך.	התנור הפסיק לפעול אך מאוורר הקירור ממשיך לפעול

אם האוויר היוצא מהפתח הוא בטמפרטורת חדר, יש להחליף לתרמוסטט פתוח חדש.	תקלה בתרמוסטט הפתוח הרגיל.	
---	-------------------------------	--

אם הבעיה לא נפתרה:

1. נתקו את התנור מרשת החשמל (כיבוי ממפסק או פירוק נתיך).
2. פנו לשירות הלקוחות של החנות ממנה נרכש התנור. אין לנסות לתקן את התנור בעצמכם! אין חלקים נגישים לשירות עצמי בתוך התנור המובנה.

טיפים לאפייה וגריל

טיפים לאפייה

1. כדי לבדוק אם עוגת ספוג נאפתה במלואה - כ- 10 דקות לפני סיום זמן האפייה לפי המתכון, הכניסו קיסם לעוגה במקום הגבוה ביותר. אם הקיסם יוצא יבש - העוגה מוכנה.
2. אם העוגה שוקעת במרכז - השתמשו בפחות נוזלים באפייה הבאה או הורידו את טמפרטורת התנור ב-10 מעלות. הקפידו על זמני הערבוב שבמתכון.
3. אם העוגה תפחה במרכז אך נמוכה בשוליים - אל תשמנו את דפנות התבנית. לאחר האפייה, עברו בעדינות עם סכין כדי לשחרר את העוגה.
4. אם החלק העליון של העוגה משחים מדי - הניחו את התבנית במדף נמוך יותר, הורידו מעט את הטמפרטורה ואפו למשך פרק זמן ארוך יותר.
5. אם העוגה יבשה מדי - לאחר האפייה, נקבו את פני השטח בעזרת קיסם וזלפו מיץ פירות או משקה אלכוהולי. באפייה הבאה, בחרו טמפרטורה גבוהה יותר ב- 10 מעלות אך קצרו את זמן האפייה.
6. אם הלחם או העוגה (כמו עוגת גבינה) נראים מוכנים מבחוץ אך דביקים מבפנים - השתמשו בפחות נוזלים ואפו מעט יותר זמן בטמפרטורה נמוכה יותר. בעוגות עם ציפוי לח - אפו תחילה את הבסיס, פזרו עליו שקדים טחונים או פירורי לחם ורק אז הניחו את הציפוי. הקפידו על זמני האפייה לפי המתכון.
7. אם פני העוגה אינם זהים בגוון - השתמשו בטמפרטורה מעט נמוכה יותר לקבלת השחמה אחידה. לאפייה עדינה, השתמשו בחימום עליון/תחתון ובמדף יחיד בלבד. דאגו שדפי האפייה לא יבלטו מעבר לתבנית, כדי לא לחסום את זרימת האוויר.
8. אם תחתית עוגת הפירות בהירה מדי - הניחו את התבנית במדף נמוך יותר באפייה הבאה.
9. אם מיץ הפירות גולש מהתבנית - השתמשו בתבנית עמוקה יותר (כגון תבנית אוניברסלית).
10. מאפים קטנים מבצק שמרים נצמדים זה לזה - יש להשאיר מרווח של כ- 2 ס"מ בין כל פריט כדי לאפשר תפיחה והשחמה אחידה.
11. אם אפיתם בכמה מפלסים - ייתכן שהמאפים במדף העליון ישחימו יותר מהתחתונים. לשימוש במספר מפלסים בו־זמנית יש לבחור בפונקציית אוורור חם תלת ממדי (D 3 Hot Air). תבניות שמונחות יחד לא בהכרח יגיעו לאותה רמת אפייה באותו הזמן.
12. בעת אפיית עוגות לחות, ייתכן שיווצרו אדים המתעבים לטיפות מים היוצאות מעל הדלת - זהו מצב תקין לחלוטין.

האדים העולים מהצלייה עלולים להתעבות על לוח הבקרה או על חזיתות הארונות הסמוכים - זהו תהליך טבעי לחלוטין.

טיפים לשימוש בגריל

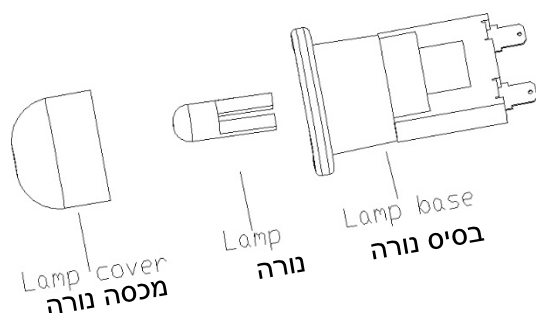
- לפני השימוש בגריל, חממו את התנור מראש למשך כ- 4 דקות, ורק אז הכניסו את המזון לחלל הבישול. יש להפעיל את הגריל כשהדלת סגורה תמיד.
- מומלץ שהנתחים שתצלו יהיו בעובי אחיד ככל האפשר, כך שישחימו באופן שווה וישמרו על עסיסיותם.
- הפכו את המזון לצדו השני לאחר 2/3 מזמן הצלייה.
- אין להוסיף מלח לסטייקים לפני הצלייה - יש לעשות זאת רק לאחר סיום הצלייה.
- אם הבשר רזה, הוסיפו מעט נוזלים - יש לכסות את תחתית כלי הצלייה בשכבה של כ- 0.5 ס"מ נוזל.
- להכנת צלי סיר (Pot Roast), הוסיפו נוזלים בנדיבות - כ- 1-2 ס"מ גובה נוזל בתחתית הכלי.
- יש להניח את המזון לצלייה ישירות על רשת המתכת. אם מדובר בנתח יחיד, מומלץ להניחו במרכז הרשת. מתחתיו, במפלס 1, יש להכניס את התבנית האוניברסלית לאיסוף נוזלי הצלייה, לשמירה על ניקיון התנור.
- אין להכניס תבנית אפייה או תבנית אוניברסלית למפלס 4 או 5 בזמן גריל, מאחר שהחום הגבוה עלול לעוות את התבנית ולפגוע בחלל התנור.
- גוף החימום של הגריל מופעל ונכבה לסירוגין - זהו תהליך תקין, ותדירות המחזור נקבעת לפי עוצמת ההגדרה שנבחרה.
- בתום הצלייה, כבו את התנור והשאירו את הצלי לנוח כ- 10 דקות - כך המיצים יתפזרו בצורה אחידה יותר והבשר יהיה רך ועסיסי.
- לצליית בשר כבש עם העור (rind) - חרצו את העור בצורת שתי וערב והניחו את הבשר בתבנית כשהעור כלפי מטה.
- בעוף שלם - הניחו את העוף על הרשת התחתונה כשהחזה כלפי מטה, והפכו אותו לאחר 2/3 מזמן הצלייה.
- בברווז או באווז - מומלץ לנקב את העור בצד הפנימי של הכנפיים כדי לאפשר לשומן לנזול החוצה.
- בחתיכות דג - הפכו אותן לאחר 2/3 מזמן הצלייה. דגים שלמים אין צורך להפוך. הניחו את הדג בשלמותו בתנור במנח "שחייה" עם הסנפיר העליון כלפי מעלה. ניתן להכניס חצי תפוח אדמה או כלי חסין אש קטן לבטן הדג כדי לייצב אותו.
- כדי לבדוק אם הצלי מוכן - השתמשו במדחום לבשר או בצעו את "מבחן הכף": לחצו בעדינות על הבשר בעזרת כף. אם הוא מרגיש קשה - הוא מוכן. אם ניתן ללחוץ פנימה - יש להמשיך בצלייה עוד פרק זמן קצר.
- אם הצלי כהה מדי או שהעור נשרף חלקית - בדקו את גובה המדף והטמפרטורה.
- אם הצלי נראה טוב אך הנוזלים נשרפו - השתמשו בתבנית קטנה יותר או הוסיפו יותר נוזלים בפעם הבאה.
- אם הצלי נראה טוב אך הנוזלים דלים ובהירים מדי - השתמשו בתבנית גדולה יותר והפחיתו את כמות הנוזלים.
- פליטת אדים בזמן הזלפת נוזלים על הצלי היא תופעה טבעית. רוב האדים יוצאים דרך פתח האדים וייתכן שיתעבו על לוח הבקרה או הארונות הסמוכים - הדבר אינו מעיד על תקלה.

תחזוקה וניקוי

- יש לנקות את התנור לאחר כל שימוש. בעת הניקוי מומלץ להפעיל את התאורה הפנימית, כדי להאיר היטב את פני השטח.
- את חלל התנור יש לנקות במים חמימים עם מעט נזל ניקוי עדין.
- לאחר הניקוי, יש לנגב היטב לייבוש מלא.
- אין להשתמש במכשיר ניקוי בקיטור.
- את חלל התנור יש לנקות אך ורק במים חמימים עם סבון, בעזרת ספוג או מטלית רכה.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים.
- כתמים בתחתית התנור נגרמים לרוב מהתזות מזון או שאריות שנשפכו במהלך הבישול - לעיתים בשל טמפרטורה גבוהה מדי או שימוש בכלי קטן מדי.
- יש לבחור טמפרטורת בישול ופונקציה מתאימות לסוג המזון, לוודא שהמזון נמצא בכלי בגודל מתאים, ולהשתמש במגש טפטוף לפי הצורך.
- את החלקים החיצוניים של התנור יש לנקות במים חמימים עם סבון ובמטלית רכה בלבד - אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים.
- אם נעשה שימוש בחומר ניקוי ייעודי לתנור, יש לוודא מול יצרן החומר שהוא מתאים לשימוש בתנור מובנה זה.
- נזק שייגרם לתנור כתוצאה משימוש בחומר ניקוי לא מתאים לא יכוסה באחריות, גם אם היא עדיין בתוקף.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים לניקוי ותחזוקה של חזית הזכוכית של התנור.

החלפת נורת התנור

- כדי למנוע סכנת התחשמלות, יש לוודא שהתנור מנותק מהחשמל לפני החלפת הנורה.
- סובבו את כל כפתורי הבקרה למצב "0" ונתקו את כבל החשמל משקע החשמל בקיר. הבריגו והסירו את מכסה הנורה, שטפו אותו ונגבו היטב לייבוש.
- הבריגו החוצה את הנורה הישנה והחליפו אותה בנורה חדשה עמידה בחום (300°C) הכוללת את המפרט הבא:



- מתח: 230 וולט
- הספק: 25 וואט
- הברגה: G9
- אין להשתמש בסוג אחר של נורה.
- הבריגו את הנורה החדשה בזהירות, וודאו שהיא מחוברת היטב לשקע הקרמי.
- הבריגו בחזרה את מכסה הנורה.

ניקוי התנור

אין צורך להשתמש בחומרי ניקוי מיוחדים לניקוי התנור. מומלץ לנגב את התנור במטלית לחה בעודו פושר, מיד לאחר סיום השימוש.

לניקוי הדפנות ודלת התנור

1. הסירו את המדפים הצדדיים הימני והשמאלי: לחצו את חלקם התחתון כלפי פנים ומשכו הצידה בזמנית, הרימו את המדף כלפי מעלה לסיבוב עד למצב אופקי, ולאחר מכן שלפו החוצה את המתלה כולו.
2. לאחר ניקוי הדפנות הימנית והשמאלית, יש להרכיב אותן חזרה בסדר הפוך לסדר הפירוק.

פירוק והרכבה של דלת התנור

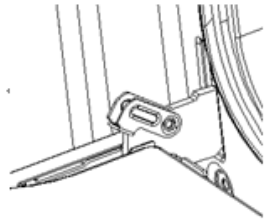
לצורכי ניקוי או לצורך הסרת לוחות הזכוכית, ניתן להסיר את דלת התנור. בכל אחד מצירי הדלת קיים מוט נעילה, אשר כאשר הוא סגור - הדלת מקובעת למקומה ואינה ניתנת לפירוק. כדי להסיר את הדלת, יש לפתוח את מוט הנעילה. במצב זה הציר ננעל ואינו נסגר באופן פתאומי.



כאשר הציר אינו נעול, קיימת מתיחות גבוהה מאוד והוא עלול להיסגר בפתאומיות. יש לוודא שמוט הנעילה סגור תמיד, ורק כאשר מפרקים את הדלת - יש לפתוח אותו בזהירות.

פירוק הדלת

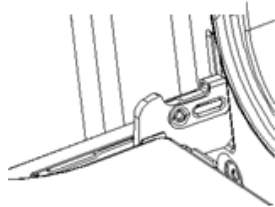
- פתחו את הדלת עד הסוף.
- קפלו כלפי מעלה את מוטות הנעילה הימני והשמאלי (ראו איור A).
- סגרו את הדלת בעדינות עד לשלב העצירה, החזיקו בשני צדי הדלת, הרימו מעט כלפי מעלה ולאחר מכן משכו כלפי חוץ כדי לשלוף את הדלת ממקומה.



A

הרכבת הדלת

- ההרכבה מתבצעת בסדר הפוך לשלבי הפירוק.
- ודאו ששני צירי הדלת נכנסים במדויק לתוך פתחי התושבות.
- שני חלקי הציר חייבים להשתלב זה בזה בצורה מלאה.
- לאחר הכנסת הדלת, פתחו את הדלת כלפי מטה וקפלו שוב את מוטות הנעילה כלפי מטה (ראו איור B).



B

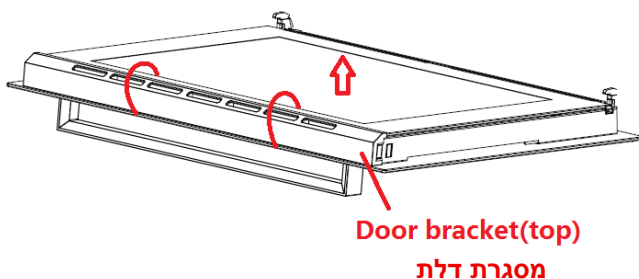


אם הדלת נשמטה בטעות או אם הצירים נסגרו פתאום, אין להכניס ידיים לצירי הדלת! יש לפנות לשירות הלקוחות.

פירוק והרכבת זכוכית הדלת

פירוק

- הסירו את דלת התנור והניחו אותה על משטח מרופד בבד רך.
- אחזו בשתי הידיים את מסגרת הדלת ומשכו אותה החוצה.
- שלפו בזהירות את זכוכית הפנים ואת הזכוכית האמצעית.



אזהרה - סכנה לשבר!

אם קיימות שריטות על הזכוכית, הן עלולות לגרום לסדק או לשבירה פתאומית. אין להשתמש במרית מתכת, בחומרי ניקוי חדים או בחומרים כימיים קורוזיביים לניקוי הזכוכית.

הרכבה

- מקמו בחזרה את זכוכית הפנים ולאחריה את הזכוכית האמצעית במקומן בתוך הדלת.

- הרכיבו את מסגרת הדלת ביד, תוך שימת לב לכך שעליה להצמיד ולתפוס את הזכוכית האמצעית במקומה.
- לאחר מכן, הרכיבו את דלת התנור בחזרה למקומה.

פירוק והרכבת מדפי הצד

כדי לנקות את דפנות התנור, יש להסיר תחילה את מדפי הצד:
 ביד אחת לחצו קלות על דופן חלל התנור. ביד השנייה אחזו בקדמת המדף ומשכו אותו החוצה.
 לאחר הניקוי, הרכיבו את המדפים בחזרה באותו כיוון.

החלפת נורת התנור

אם נורת התאורה הפנימית התקלקלה, יש להחליפה לנורה חדשה מאותו סוג.



סכנת התחשמלות!

- יש לכבות את מפסק החשמל בלוח הנתיכים לפני ביצוע ההחלפה.
- הניחו מגבת מטבח יבשה בתחתית התנור הקר כדי להגן על המשטח מפני נפילה או שבר.
 - הבריגו את מכסה הזכוכית של הנורה על ידי סיבוב נגד כיוון השעון.
 - החליפו את הנורה בחדשה מאותו סוג ומאותו הספק.
 - הבריגו בחזרה את מכסה הזכוכית.
 - הסירו את המגבת והפעילו מחדש את מפסק החשמל בלוח הראשי.

בדיקות תקופתיות

בנוסף לשמירה על ניקיון התנור, מומלץ:

1. לבצע בדיקות תקופתיות של רכיבי הבקרה ויחידות הבישול. לאחר תום תקופת האחריות, מומלץ לבצע בדיקה טכנית במרכז שירות מוסמך לפחות אחת לשנתיים.
2. לטפל בכל תקלה תפעולית בהקדם האפשרי, ולבצע תחזוקה תקופתית של רכיבי החימום והבקרה.



זהירות:

כל פעולות התיקון והכיווןן צריכות להתבצע אך ורק על ידי מרכז שירות מוסמך או טכנאי מורשה ומוסמך.

הערה סביבתית

שימו לב: לפני סילוק מכשיר ישן, יש: לכבותו, לנתקו ממקור החשמל, ולגזור את כבל החשמל מאחורי התנור כדי למנוע שימוש חוזר מסוכן. פעולה זו צריכה להתבצע על ידי אדם מוסמך בלבד.

מוצר זה סומן בהתאם להוראת האיחוד האירופי EC/2002/96 העוסקת בציוד חשמלי ואלקטרוני פסול (WEEE Directive). על ידי סילוק נכון של מוצר זה, תסייעו במניעת נזק סביבתי ובריאותי שעלול להיגרם כתוצאה מהשלכה לא נכונה של ציוד חשמלי.



הסמל  שעל גבי המוצר או המסמכים המצורפים אליו מציינ כי אין להשליך את המוצר כפסולת ביתית רגילה. יש להעבירו למרכז איסוף ייעודי למחזור ציוד חשמלי ואלקטרוני. פינוי התנור המובנה הישן יש לבצע בהתאם לתקנות הסביבתיות המקומיות בנושא סילוק פסולת.

למידע מפורט יותר על טיפול, מיחזור והשבת חומרים, ניתן לפנות למשרד העירייה המקומי או למוקד האחראי על ניהול פסולת באזורכם.

חומרי האריזה בהם נעשה שימוש הם ידידותיים לסביבה וניתנים למיחזור. יש להשליך את כל חומרי האריזה תוך התחשבות בסביבה ובהתאם להנחיות המקומיות.



מנות בדיקה (Test Dishes)

בחלק זה מובאות דוגמאות למתכונים ומדדים אידיאליים לאפייה וצלייה בתנור המובנה. הטבלה שלהלן מציגה את סוג החימום, הטמפרטורה המומלצת, המיקום המומלץ בתנור, סוג האביזרים הדרושים וטיפים חשובים לבישול מיטבי.

הנחיות כלליות:

- א. הערכים בטבלה מתייחסים להכנסת המזון לתנור קר וריק. יש לבצע חימום מוקדם רק אם הדבר מצוין במפורש בטבלה. אין להניח נייר אפייה על האביזרים לפני סיום החימום המוקדם.
- ב. ערכי הזמן והטמפרטורה בטבלאות הם ערכים משוערים בלבד, וניתן להתאימם על פי הניסיון האישי והעדפות הבישול שלכם.
- ג. השתמשו אך ורק באביזרים המקוריים שסופקו עם התנור. לפני הבישול, ודאו שכל האביזרים שאינם דרושים הוצאו מהתנור.
- ד. בעת הוצאת אביזרים או תבניות חמות, חובה להשתמש בכפפות עמידות חום.

טבלת אפייה וגריל (חלק מהפונקציות זמינות רק בדגמים מסוימים)

סוג מזון	אביזר מומלץ	פונקציית חימום	מיקום רשת	טמפרטורה (C°)	זמן חימום (דקות, לא כולל חימום מוקדם)
עוגות קטנות	תבנית אפייה		מדף שלישי	180-200	20-30
עוגת ספוג	תבנית עגולה		מדף שני	165-185	30-45
עוגת ספוג	תבנית עגולה		מדף שני	140-160	30-40
עוגת תפוחים	תבנית אפייה		מדף רביעי	170-190	45-55
	תבנית אפייה		מדף רביעי	155-175	50-60
פיצה	תבנית אפייה		מדף שלישי	190-210	10-20
	תבנית אפייה		מדף שלישי	190-210	10-20
עוגיות חמאה	תבנית אפייה		מדף שלישי	160-180	15-25
	תבנית אפייה		מדף שלישי	140-160	20-30
פרוסות לחם (12 יחידות)	רשת		מדף רביעי	240-250	2-6
	רשת		מדף רביעי	240-250	2-6

10-20	190-210	מדף שלישי		רשת	נקניקיות
30-40	190-210	מדף שלישי		רשת	צלעות כבש
20-30	190-210	מדף שלישי		רשת	
25-35	190-210	מדף שלישי		רשת	
20-30	190-210	מדף שלישי		רשת	
20-30	200-220	מדף שלישי		רשת	קציצות בקר
20-30	200-220	מדף רביעי		רשת	
20-30	190-210	מדף שני		רשת	סטייק בקר
60-70	180-200	מדף שני		רשת	עוף קטן שלם (1.2 ק"ג)
50-60	190-210	מדף שני		רשת	
35-45	180-200	מדף שני		רשת	
40-50	190-210	מדף שלישי		רשת	כנפי עוף צליות
25-35	180-200	מדף שלישי		רשת	
25-35	180-200	מדף שלישי		רשת	
20-30	210-230	מדף שני		רשת	דג שלם

⚠ אזהרה!!

מוצר זה אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) עם מוגבלויות פיזיות, חושיות, שכליות או חוסר ניסיון וידע, אלא אם יש השגחה או הדרכה מאדם האחראי על ביטחונם.

יש להשגיח על ילדים לבל ישחקו עם המוצר.

אין לאפשר לילדים לבצע פעולות ניקוי ותחזוקה ללא השגחה.

הרחיקו את חומרי האריזה מהישג ידם של ילדים - סכנת חנק.

יש להזין את המכשיר דרך התקן זרם שיורי (ממסר פחת-RCD) עם זרם הפעלה שיורי נקוב שלא עולה על 30 מילי-אמפר.