



## OV-A-280

### מדריך הוראות הפעלה לתנור מובנה



## תוכן עניינים

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| מידע בטיחות חשוב .....         | 3  |
| התקנה .....                    | 6  |
| לפני הפעלת התנור המובנה .....  | 7  |
| התנור המובנה החדש שלכם .....   | 8  |
| לפני השימוש הראשון בתנור ..... | 11 |
| אופן ההפעלה של התנור .....     | 12 |
| איתור תקלות ופתרון בעיות ..... | 12 |
| טיפים לאפייה וצלייה .....      | 14 |
| תחזוקה וניקוי .....            | 15 |
| הערה סביבתית .....             | 19 |
| מנות בדיקה .....               | 19 |

## מידע בטיחות 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 המוחממים.
- 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 כוויה!

- בזמן השימוש, התנור המובנה מתחמם. יש להיזהר שלא לגעת ברכיבים המוחממים 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

זו עלולה לגרום נזק לתנור או לפגיעה 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 הזיהוי של התנור.
- אין להשתמש בתנור פגום! יש לנתקו ממקור החשמל ולפנות לספק במקרה של נזק.
- 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.

- 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

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.
- 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 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.

### 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, הדבר עלול לגרום לשברים חדים ומסוכנים.

### חיבור חשמלי

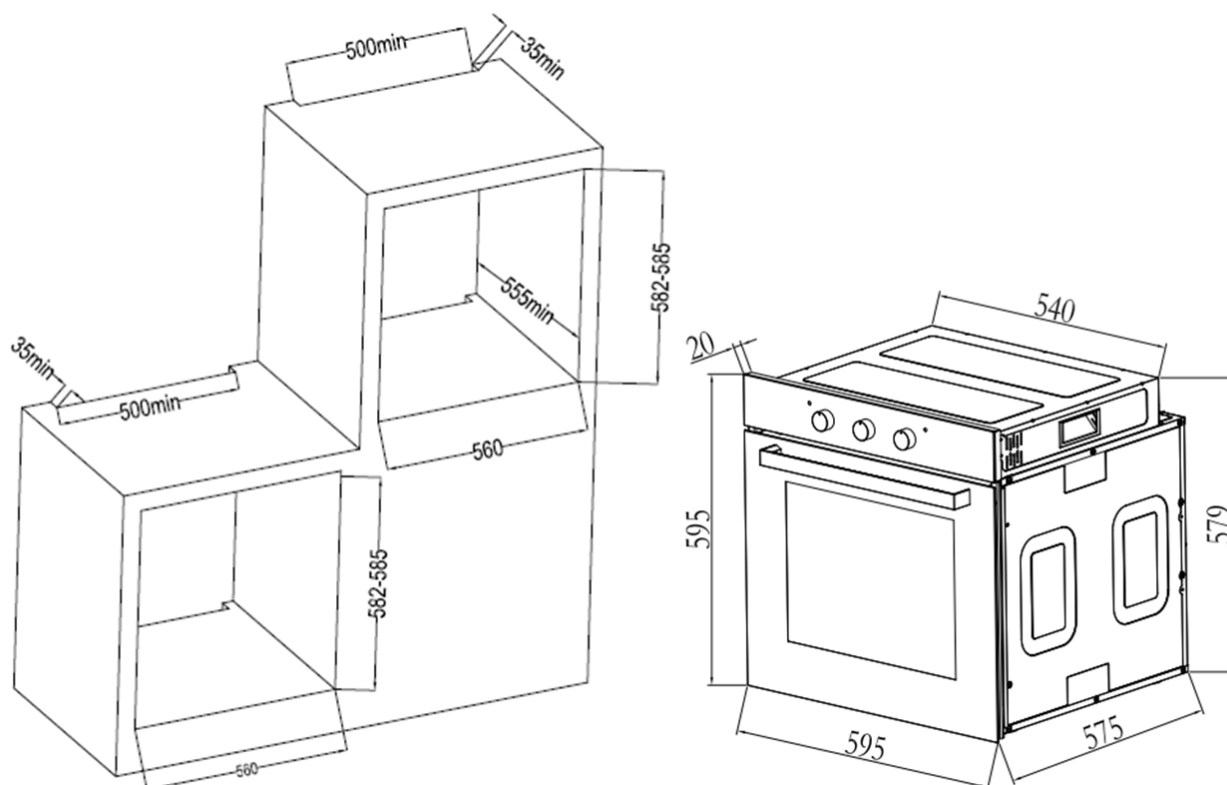
#### סכנת התחשמלות!

- 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 הפיזז 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

## 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).
- משטחים, למינציה סינתטית וחומרים דביקים שבהם נעשה שימוש חייבים להיות עמידים בחום של לפחות  $100^{\circ}\text{C}$ , וחזיתות הארונות הסמוכים חייבות להיות עמידות לחום של עד  $70^{\circ}\text{C}$ .
  - 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.

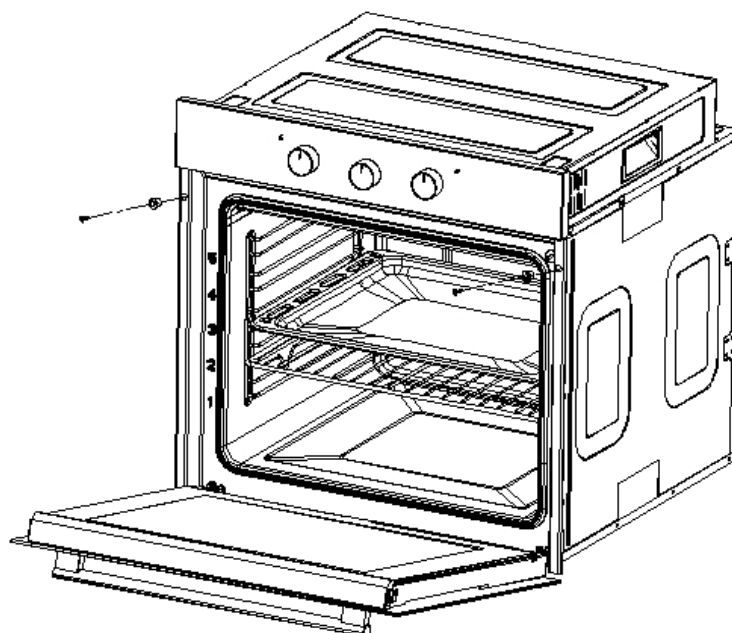
- סכנת התחשמלות, קצר או שריפה עקב נזק לכבל החשמל! אין ללחוץ, לכופף או לצבוט את כבל החשמל, ואין לאפשר לו לבוא במגע עם חלקים חמים של התנור. אם כבל החשמל ניזוק, עליו להיות מוחלף על ידי חשמלאי מוסמך בלבד.
- אספקת החשמל חייבת להיות תואמת לנתונים המצוינים על גבי לוחית הזהוי של התנור, וכבל החשמל חייב להתאים 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

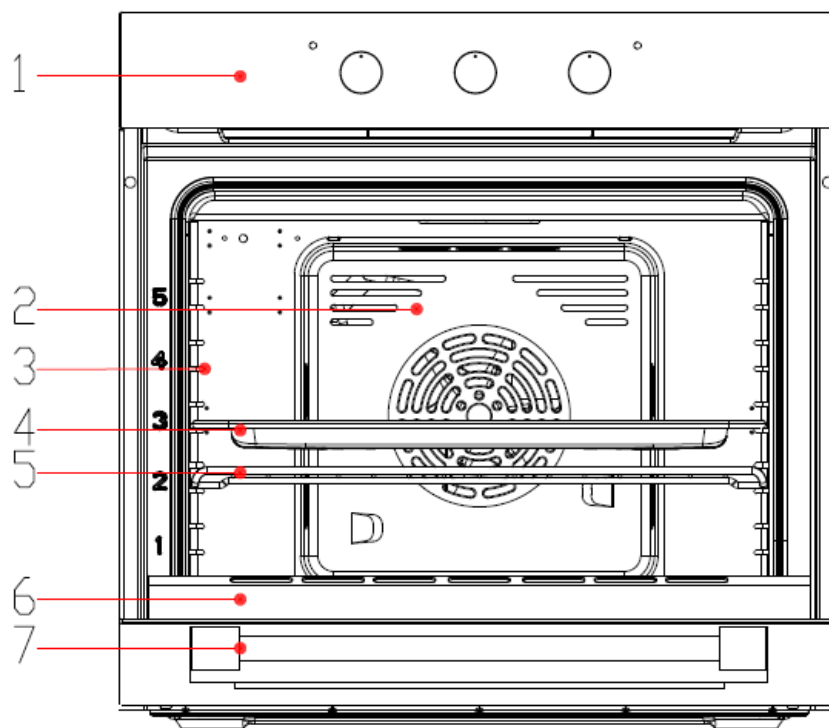
1. חברו את התנור לרשת החשמל והפעילו את המפסק הראשי.
2. בדקו את פעולת התנור וודאו כי כל הפונקציות פועלות כראוי.

### 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 החדש שלכם

### A. סקירת התנור



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

### B. מפרט טכני

240~220 וולט AC / 50/60 הרץ

2800 וואט

H05VV-F 1.5\*3 מ"מ<sup>2</sup>

1.2 מטר

595 / 595 / 575 מ"מ

600 / 600 / מינימום 575 מ"מ

תנור רב-תכליתי

A

25 וואט / 300°C

2800 וואט

לא רלוונטי

0 וואט

לא רלוונטי

לא רלוונטי

תכנון מכשיר זה מבוסס על עקרון הבקרה המכנית ואין לו פונקציית ניהול צריכת חשמל.

מתח / תדר

הספק צריכה כולל

סוג / חתך כבל

אורך כבל

מידות חיצוניות (גובה / רוחב / עומק)

מידות התקנה (גובה / רוחב / עומק)

תנור ראשי

דרגת יעילות אנרגטית

נורת תנור

צריכת הספק גריל

צריכת הספק במצב המתנה

צריכת הספק במצב כבוי

משך הזמן עד שהמוצר עובר אוטומטית למצב המתנה

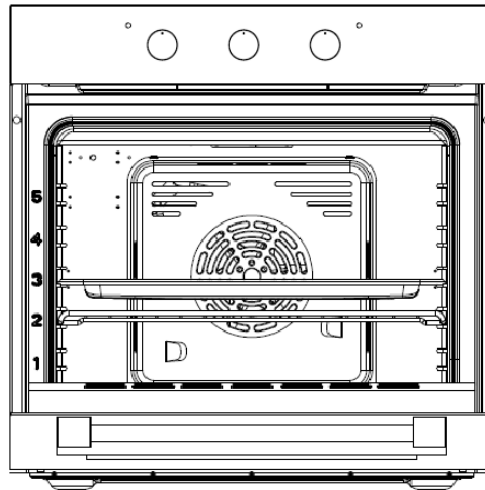
משך הזמן עד שהמוצר נכבה אוטומטית

## 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.

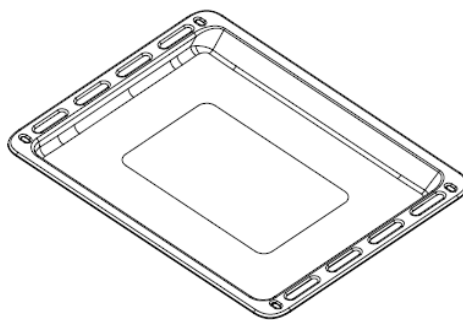


ניתן לשלוף את האביזרים בערך עד מחצית הדרך, עד לנקודת הנעילה, דבר המאפשר הוצאה נוחה ובטוחה של התבניות והמגשים.

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

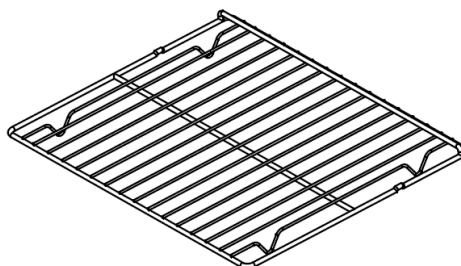
### תבנית תנור

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



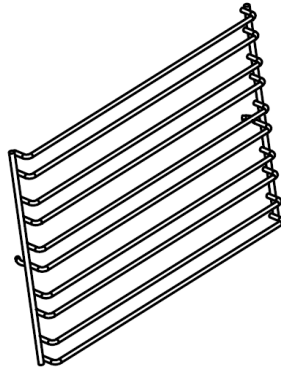
### רשת מתכת

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



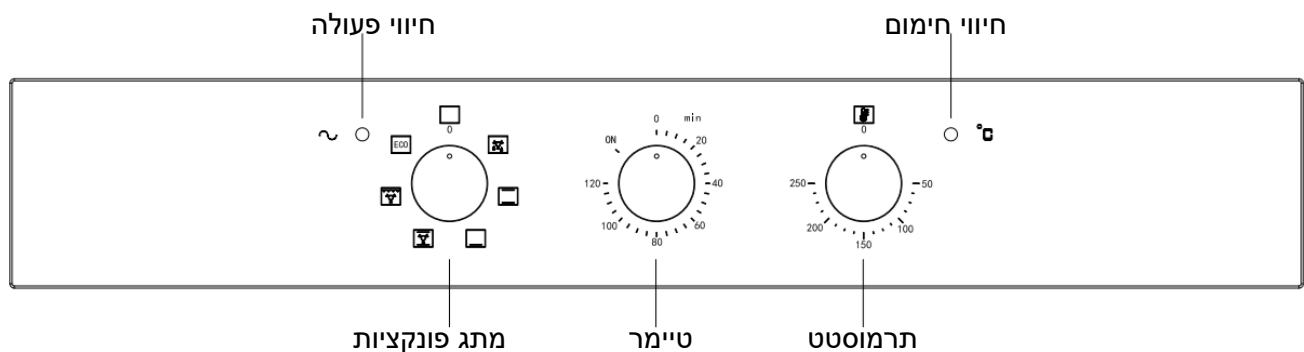
## מדף צדדי

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).



## D. לוח בקרה

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



## בורר פונקציות

**השתמשו בבורר הפונקציות כדי להגדיר את סוג החימום.**  
למכשיר יש 6 פונקציות זמינות.

**הפשרה:** המאוורר פועל ללא חימום כדי להפחית את זמן ההפשרה של מזון קפוא. הזמן הנדרש להפשרת המזון תלוי בטמפרטורת החדר, בכמות ובסוג המזון.



**תנור קונבנציונלי (גוף חימום עליון ותחתון):** שיטת בישול זו מספקת בישול מסורתי, עם חום המגיע מגופי החימום העליון והתחתון. פונקציה זו מתאימה לצלייה ולאפייה על מדף אחד בלבד.



**גוף חימום תחתון:** שיטת בישול זו משתמשת בגוף החימום התחתון בשילוב. פונקציה זו מתאימה לעיקור ולשימור צנצנות.



**אפייה אינטנסיבית:** שיטת בישול זו היא שיטת בישול קונבנציונלית, התנור מחמם מגוף החימום העליון אל גוף החימום התחתון, והמאוורר מסייע בסחרור (בפיזור) החום כדי להשיג תוצאת אפייה אחידה.



**מאוורר וגריל:** שיטת בישול זו משתמשת בגוף החימום העליון בשילוב עם המאוורר, המסייע לספק סחרור (פיזור) חום מהיר. פונקציה זו מתאימה כאשר נדרשת השחמה מהירה ו"אטימת" הנוזלים בתוך המזון, כגון סטייקים, המבורגרים, ירקות מסוימים וכו'.



**מצב גריל חסכוני באנרגיה:** שיטת בישול זו משתמשת בטבעת החיצונית העליונה ובגוף החימום התחתון כדי לשלוט בטמפרטורה, ובכך להפוך את פעולת הגריל לחסכונית יותר באנרגיה, מתאימה בעיקר למזון גדול, טמפרטורת התנור עולה באיטיות, החום חודר באופן מלא וצריכת החום העודפת מופחתת.



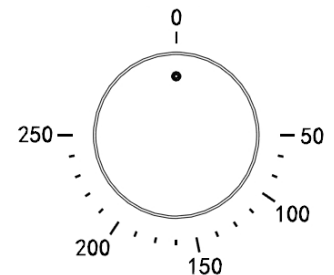
1. אם אין צורך להשתמש במתכנת התנור, הגדירו את הטיימר למצב "ON" וחברו לאספקת החשמל, ראו את התמונה.
2. אם יש צורך בתזמון, תוכלו לסובב את כפתור הטיימר כרצונכם, זמן הבחירה הוא 0~120 דקות, אספקת החשמל לתנור תנותק כאשר התזמון יסתיים.



כפתור בקרת התרמוסטט של התנור מגדיר את הטמפרטורה הנדרשת של התנור. ניתן לווסת את הטמפרטורה בטווח של  $50 - 250^{\circ}\text{C}$ .

סובבו את כפתור הבקרה בכיוון השעון.

**כפתור בקרת התרמוסטט**



### לפני השימוש בתנור בפעם הראשונה

#### **חימום התנור**

כדי להסיר את ריח התנור החדש, חממו את תנור הבישול כאשר הוא ריק וסגור. שעה אחת של חימום עליון / תחתון ב-  $250^{\circ}\text{C}$  אידיאלית למטרה זו. ודאו שלא נותרו שאריות אריזה בתא הבישול.

1. השתמשו בבורר הפונקציות כדי להגדיר חימום עליון/תחתון.
2. הגדירו את בורר הטמפרטורה ל-  $240^{\circ}\text{C}$ . לאחר שעה, כבו את התנור. לשם כך, סובבו את בורר הפונקציות למצב כבוי.

#### **ניקוי האביזרים**

לפני השימוש הראשון באביזרים, נקו אותם היטב במים חמים עם סבון ובמטלית רכה. לשיטפת כלים.

#### **טיפים לחיסכון באנרגיה**

המידע הבא יסייע לכם להשתמש במכשיר שלכם באופן אקולוגי ולחסוך באנרגיה:

1. השתמשו בכלי בישול בצבע כהה או עם ציפוי אמיל בתנור, מכיוון שכך העברת החום תהיה טובה יותר.
2. בעת בישול המנות שלכם, בצעו פעולת חימום מוקדם אם הדבר מומלץ במדריך למשתמש או בהוראות הבישול.
3. אל תפתחו את דלת התנור לעיתים קרובות במהלך הבישול.
4. נסו לבשל יותר ממנה אחת בתנור בו-זמנית, כאשר הדבר אפשרי. תוכלו לבשל באמצעות הנחת שני כלי בישול על רשת הגריל.

5. בשלו יותר ממנה אחת בזו אחר זו. התנור כבר יהיה חם.
6. תוכלו לחסוך באנרגיה באמצעות כיבוי המכשיר מספר דקות לפני סיום זמן הבישול. אל תפתחו את דלת התנור.
7. הפשירו מנות קפואות לפני בישולן.

## **כיצד להפעיל את התנור**

### **מידע כללי על אפייה, צלייה וגריל**

סכנת כוויה מאדים חמים! היזהרו בעת פתיחת דלת התנור מכיוון שאדים עלולים להשתחרר.

### **טיפים לאפייה**

1. השתמשו בתבניות מתכת מתאימות עם ציפוי מונע הידבקות או במכלי אלומיניום או בתבניות סיליקון עמידות לחום.
2. נצלו בצורה מיטבית את המקום על הרשת.
3. מומלץ למקם את תבנית האפייה במרכז הרשת.
4. השאירו את דלת התנור סגורה.

### **טיפים לצלייה**

1. תיבול במיץ לימון ובפלפל שחור ישפר את ביצועי הבישול בעת בישול עוף שלם, הודו או נתח בשר גדול.
2. בשר עם עצמות דורש בערך 15 עד 30 דקות נוספות לבישול בהשוואה לבשר צלי באותו גודל ללא עצמות.
3. יש לחשב בערך 4 עד 5 דקות זמן בישול לכל סנטימטר גובה של הבשר.
4. תנו לבשר לנוח בתנור במשך כ- 10 דקות לאחר זמן הבישול. הנוזלים מתפזרים טוב יותר בכל חלקי הצלי ואינם נוזלים החוצה כאשר הבשר נחתך.
5. דגים בכלי עמיד לאש יש להניח על הרשת במפלס האמצעי או התחתון.

### **טיפים לגריל**

גריל אידיאלי לבישול בשר, דגים ועוף ושיג משטח חום יפה מבלי לייבש אותם יתר על המידה. חתיכות שטוחות, שיפודי בשר ונקניקיות מתאימים במיוחד לגריל, כמו גם ירקות בעלי תכולת מים גבוהה כגון עגבניות ובצל.

## **איתור תקלות ופתרון בעיות**

ייתכן שלתנור יהיו תקלות חריגות מסוימות במהלך הפעולה, תוכלו לבדוק את רשימת התקלות לפני פנייה לשירות לאחר המכירה, ייתכן שחלק מהתקלות תוכלו לתקן בעצמכם. פעולה רגילה:

בעת השימוש הראשון בתנור, ייתכן שיפיעו ריח חריג ועשן למשך מספר שעות; פתחו את מצב החימום כדי לאפשר לתנור לפעול ללא דבר בתוכו במשך שעה אחת בעת השימוש הראשון בתנור, לאחר מכן סגרו את פונקציית החימום, המתינו זמן מה עד שהתנור יתקרר, פתחו את הדלת ונקו את התנור.

כאשר התנור פועל, ייתכן שיפיעו קולות פצפוף עקב התפשטות המתכת.

אם המזון המחומם מכיל לחות מסוימת, פתח פליטת החום עלול לפלוט אדים במהלך הפעולה.

המאוורר יתחיל לפעול לאחר 15 דקות מתחילת פעולת התנור. גם אם התנור כבוי, המאוורר ימשיך לפעול במשך 35 דקות.

אנא חממו מראש לפני הכנסת המזון לתנור בעת אפייה.

לבישול ממושך, תוכלו לכבות את התנור לפני סיום פעולת התנור ולהשתמש בחום השיורי כדי להשלים את הבישול.

## טבלת תקלות

| הצעה                                                                         | סיבה                                                   | בעיה                                        |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| בדקו אם תאורת המטבח או מכשיר אחר פועלים                                      | הפסקת זרם חשמלי                                        | התנור אינו פועל                             |
| בדקו אם המפסק שלכם פועל                                                      | תקלה במפסק                                             |                                             |
| אפסו את פונקציית הטיימר                                                      | שכחתם ללחוץ על פונקציית הטיימר                         |                                             |
| החליפו למנורה חדשה                                                           | המנורה פגומה                                           | המנורה אינה פועלת                           |
| בדקו אם יש זרם חשמלי לתנור                                                   | אין זרם חשמלי                                          |                                             |
| בדקו אם תאורת המטבח או מכשיר אחר עדיין פועלים                                | הפסקת חשמל                                             | התנור מפסיק לפעול באופן פתאומי במהלך העבודה |
| בדקו אם מאוורר הקירור פועל, אם כן, יש להחליף לתרמוסטט סגור רגיל חדש          | הגנת תרמוסטט סגור רגיל                                 |                                             |
| הגדירו את הטמפרטורה                                                          | בקר הטמפרטורה לא הוגדר                                 | התנור אינו מחמם                             |
| הגדירו את הטיימר                                                             | אם לדגם זה יש טיימר, ייתכן שלא הגדרתם את הזמן          |                                             |
| בדקו את קופסת (ארון) החשמל                                                   | אין אספקת חשמל                                         |                                             |
| החליפו לגוף חימום חדש                                                        | גוף החימום ניזוק                                       |                                             |
| החליפו לאטם דלת חדש                                                          | אטם הדלת דולף                                          | מים יוצאים מדלת הזכוכית במהלך הפעולה        |
| החליפו לציר חדש                                                              | הציר אינו חזק מספיק                                    |                                             |
| הניחו את ידכם ליד פתח היציאה ובדקו אם יוצא אוויר חם, אם כן, זה תקין          | התנור פעל במשך זמן רב, לכן קירור התנור נדרש לזמן ממושך | התנור הפסיק לפעול אך מנוע הקירור עדיין פועל |
| אם טמפרטורת האוויר מהפתח היא טמפרטורת החדר, יש להחליף לתרמוסטט פתוח רגיל חדש | יש בעיה בתרמוסטט פתוח רגיל                             |                                             |

אם הבעיה לא נפתרה:

1. נתקו את היחידה מאספקת החשמל (נטרלו או הבריגו החוצה את הנתיך).
2. פנו לשירות לאחר המכירה של המשווק בחנות שלכם; אל תנסו לתקן את תנור הבישול בעצמכם. אין פריטי שירות ללקוח בתוך תנור הבישול.

## **טיפים לאפייה ולגריל**

### **טיפים לאפייה**

1. כיצד לקבוע אם עוגת ספוג נאפתה לחלוטין. בערך 10 דקות לפני סוף זמן האפייה המצוין במתכון, הכניסו קיסם לעוגה בנקודה הגבוהה ביותר. אם הקיסם יוצא נקי, העוגה מוכנה.
2. העוגה קורסת. השתמשו בפחות נוזלים בפעם הבאה או הגדירו את טמפרטורת התנור נמוכה ב- 10 מעלות. הקפידו על זמני הערבוב המצוינים במתכון.
3. העוגה תפחה במרכז אך נמוכה יותר סביב הקצה. אל תשמנו את דפנות תבנית הקפיץ לעוגה. לאחר האפייה, שחררו בזירות את העוגה באמצעות סכין.
4. העוגה משחימה יותר מדי בחלק העליון. מקמו אותה נמוך יותר בתנור, בחרו טמפרטורה נמוכה יותר ואפו את העוגה למשך זמן מעט ארוך יותר.
5. העוגה יבשה מדי. כאשר היא מוכנה, צרו חורים קטנים בעוגה באמצעות קיסם. לאחר מכן הזליפו עליה מיץ פירות או משקה אלכוהולי. בפעם הבאה, בחרו טמפרטורה גבוהה יותר ב- 10 מעלות והפחיתו את זמן האפייה.
6. הלחם או העוגה (לדוגמה עוגת גבינה) נראים טוב, אך רטובים מבפנים (דביקים, עם סימני מים). השתמשו במעט פחות נוזלים בפעם הבאה ואפו למשך זמן מעט ארוך יותר בטמפרטורה נמוכה יותר. עבור עוגות עם ציפוי לח, אפו קודם את הבסיס. פזרו עליו שקדים או פירורי לחם ולאחר מכן הניחו את הציפוי מעל. אנא פעלו לפי המתכון וזמני האפייה.
7. העוגה משחימה באופן לא אחיד. בחרו טמפרטורה מעט נמוכה יותר כדי להבטיח שהעוגה תיאפה בצורה אחידה יותר. אפו מאפים עדינים במפלס אחד באמצעות חימום עליון / תחתון. נייר אפייה בולט עלול להשפיע על סחרור (פיזור) האוויר. מסיבה זו, חתכו תמיד את נייר האפייה כך שיתאים לתבנית האפייה.
8. החלק התחתון של עוגת הפירות בהיר מדי. מקמו את העוגה במפלס נמוך יותר בפעם הבאה.
9. מיץ הפירות גולש החוצה. בפעם הבאה, השתמשו בתבנית אוניברסלית עמוקה יותר, אם יש לכם כזו.
10. פריטי מאפה קטנים מבצק שמרים נדבקים זה לזה במהלך האפייה. צריך להיות רווח של כ- 2 ס"מ סביב כל פריט. הדבר מספק מספיק מקום לפריטי המאפה לתפוח היטב ולהשחים מכל הצדדים.
11. אפיתם במספר מפלסים. הפריטים בתבנית האפייה העליונה כהים יותר מאשר בתבנית האפייה התחתונה. השתמשו תמיד באוויר חם 3D לאפייה ביותר ממפלס אחד. תבניות אפייה שמונחות בתנור באותו זמן לא בהכרח יהיו מוכנות באותו זמן.
12. נוצר עיבוי בעת אפיית עוגות לחות. אפייה עלולה לגרום להיווצרות אדי מים, המשתחררים מעל הדלת. האדים עשויים לשקוע וליצור טיפות מים על לוח הבקרה או על חזיתות היחידות הסמוכות. זהו תהליך טבעי.

### **טיפים לגריל**

- בעת צלייה בגריל, חממו מראש את התנור במשך כ- 4 דקות לפני הכנסת המזון לתא הבישול. בצעו תמיד צלייה כאשר דלת התנור סגורה.
- ככל האפשר, חתיכות המזון שאתם צולים צריכות להיות בעובי אחיד. הדבר יאפשר להן להשחים באופן אחיד ולהישאר עסיסיות ורכות.
- הפכו את המזון שאתם צולים לאחר 2/3 מהזמן.
- אל תוסיפו מלח לסטייקים עד לאחר הצלייה.
- הוסיפו מעט נוזל אם הבשר רזה. כסו את בסיס כלי הבישול בכ- 1/2 ס"מ נוזל.
- הוסיפו נוזל בכמות נדיבה לצלי סיר. כסו את בסיס כלי הבישול בכ- 1-2 ס"מ נוזל.

- הניחו את המזון לצלייה ישירות על רשת החוטים. אם אתם צולים חתיכה אחת, התוצאות הטובות ביותר מתקבלות כאשר מניחים אותה במרכז רשת החוטים. יש להכניס גם את התבנית האוניברסלית למפלס 1. נוזלי הבשר נאספים בתבנית והתנור נשאר נקי יותר.
- בעת צלייה בגריל, אל תכניסו את תבנית האפייה או את התבנית האוניברסלית למפלס 4 או 5. החום הגבוה מעוות אותן ותא הבישול עלול להינזק בעת ההוצאה.
- גוף הגריל פועל ונכבה באופן רציף. זה תקין. הגדרת הגריל קובעת באיזו תדירות הדבר יקרה.
- כאשר הצלי מוכן, כבו את התנור ואפשרו לו לנוח למשך 10 דקות נוספות. הדבר מאפשר פיזור טוב יותר של נוזלי הבשר.
- עבור צלי עגל עם עור, חרצו את העור בתבנית שתי וערב, לאחר מכן הניחו את הצלי בכלי כאשר העור פונה כלפי מטה.
- הניחו עוף שלם על רשת החוטים התחתונה כאשר צד החזה פונה כלפי מטה. הפכו לאחר 2/3 מהזמן המצוין.
- עבור ברווז או אווז, נקבו את העור בחלק התחתון של הכנפיים. הדבר מאפשר לשומן לצאת.
- הפכו את חתיכות הדג לאחר 2/3 מהזמן, אין צורך להפוך דג שלם. הניחו את הדג השלם בתנור בתנוחת השחייה שלו כאשר סנפיר הגב פונה כלפי מעלה. הנחת חצי תפוח אדמה או כלי קטן עמיד לתנור בחלל הבטן של הדג תהפוך אותו ליציב יותר.
- כיצד לדעת מתי הצלי מוכן. השתמשו במדחום לבשר (זמין בחנויות מתמחות) או בצעו "בדיקת כף". לחצו על הצלי באמצעות כף. אם הוא מרגיש מוצק, הוא מוכן. אם ניתן ללחוץ את הכף פנימה, יש לבשל אותו מעט יותר זמן.
- הצלי כהה מדי והקרום שרוף בחלקו. בדקו את גובה המדף והטמפרטורה.
- הצלי נראה טוב אך הנוזלים שרופים. בפעם הבאה, השתמשו בכלי צלייה קטן יותר או הוסיפו יותר נוזל.
- הצלי נראה טוב אך הנוזלים בהירים ומימיים מדי. בפעם הבאה, השתמשו בכלי צלייה גדול יותר והשתמשו בפחות נוזל.
- אדים עולים מהצלי בעת יציקת נוזלים עליו. זה תקין ונובע מחוקי הפיזיקה. רוב האדים משתחררים דרך פתח יציאת האדים. הם עשויים לשקוע וליצור עיבוי על לוח המתגים הקר יותר או על חזיתות היחידות הסמוכות.

## **תחזוקה וניקוי**

- יש לנקות את התנור לאחר כל שימוש. בעת ניקוי התנור יש להפעיל את התאורה כדי לאפשר לכם לראות טוב יותר את המשטחים.
- יש לשטוף את תא התנור רק במים חמים ובכמות קטנה של נוזל לניקוי כלים.
- לאחר ניקוי תא התנור נגבו אותו לייבוש.
- לעולם אל תנקו את משטחי התנור באמצעות ניקוי בקיטור.
- יש לנקות את חלל התנור רק במים חמים עם סבון, באמצעות ספוג או מטלית רכה. אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים.
- כל כתם שעלול להופיע בתחתית התנור מקורו בהתזות מזון או מזון שנשפך, התזות אלו מתרחשות במהלך תהליך הבישול. ייתכן שהן נגרמו כתוצאה מבישול המזון בטמפרטורה גבוהה מדי או מהנחתו בכלי בישול קטן מדי.
- עליכם לבחור טמפרטורת בישול ופונקציה המתאימות למזון שאתם מבשלים. עליכם גם לוודא שהמזון מונח בכלי בגודל מתאים ושאתם משתמשים במגש הטפטוף כאשר הדבר מתאים.

- יש לנקות את החלקים החיצוניים של התנור רק במים חמים עם סבון, באמצעות ספוג או מטלית רכה. אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים.
- אם אתם משתמשים בסוג כלשהו של חומר ניקוי לתנור על המכשיר שלכם, עליכם לבדוק מול יצרן חומר הניקוי שהוא מתאים לשימוש על המכשיר שלכם.
- כל נזק שייגרם למכשיר על ידי חומר ניקוי לא יתוקן ללא תשלום, גם אם המכשיר נמצא בתוך תקופת האחריות.
- אין להשתמש במוצרי ניקוי המכילים חומרים שוחקים לניקוי ותחזוקת לוח הזכוכית הקדמי.

## החלפת נורת התאורה של התנור

כדי למנוע אפשרות של התחשמלות ודאו כי המכשיר כבוי לפני החלפת הנורה.

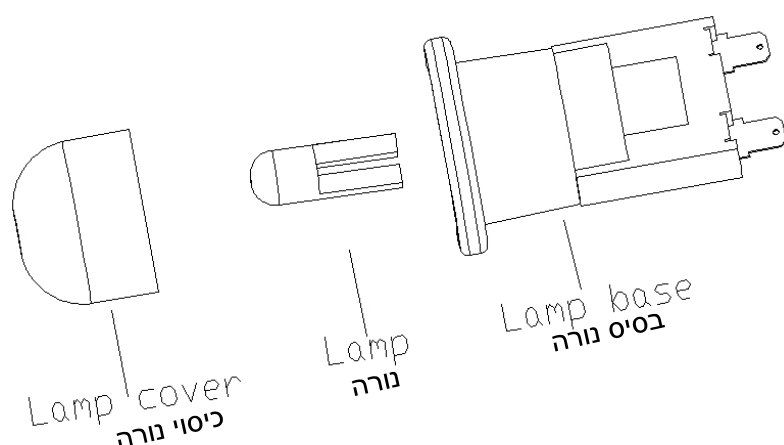
- הגדירו את כל כפתורי הבקרה למצב "0" ונתקו את תקע החשמל, הבריגו החוצה ושטפו את מכסה המנורה ולאחר מכן נגבו אותו לייבוש.
- הבריגו החוצה את נורת התאורה מהשקע, החליפו את הנורה בנורה חדשה - נורה עמידה לטמפרטורה גבוהה ( $300^{\circ}\text{C}$ ) עם המאפיינים הבאים:

- מתח 230 וולט

- הספק 25 וואט

- הברגה G9.

- אין להשתמש בכל סוג אחר של נורה.
- הבריגו את הנורה פנימה, וודאו שהיא מוכנסת כראוי לתוך שקע הקרמיקה.
- הבריגו פנימה את מכסה המנורה.



## ניקוי התנור

אין צורך בחומר ניקוי לתנור או בכל חומר ניקוי מיוחד אחר לניקוי התנור. מומלץ לנגב את התנור במטלית לחה בעודו עדיין חם.

## לניקוי הדפנות הצדדיות ודלת התנור

- כדי להסיר את המדפים הצדדיים השמאלי והימני, דחפו כנגד דופן חלל התנור ביד אחת תוך החזקת הקצה הקדמי של המדף ביד השנייה, לאחר מכן משכו את המדף ישר החוצה.
- לניקוי הצדדים השמאלי והימני, סדר ההתקנה הוא הפוך מסדר הפירוק.

## פירוק והתקנת דלת התנור

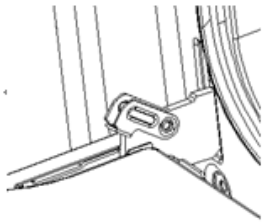
למטרות ניקוי ולהסרת לוחות הדלת, תוכלו לפרק את דלת התנור. לכל ציר דלת יש מוט נעילה, כאשר הוא סגור, הדלת מקובעת במקומה, ואז לא ניתן לפרק את הדלת. אם לצורך הסרת הדלת פותחים את מוט הנעילה, הציר ינעל ולא ייתפס.

כאשר הציר אינו נעול, יש לו כוח חזק להיסגר באופן פתאומי. ודאו שמוט הנעילה סגור כל הזמן, וודאו שהוא פתוח בעת הסרת הדלת.



## הסרת הדלת

- פתחו את הדלת לחלוטין.
- הרימו את הצד הימני והשמאלי של מוט הנעילה. (תמונה A)
- סגרו את הדלת עד להגעה לנקודת העצירה, אחזו בשני הצדדים השמאלי והימני של הדלת, לאחר מכן סגרו שוב את הדלת, כלפי מעלה ומטה ומשכו את הדלת החוצה.

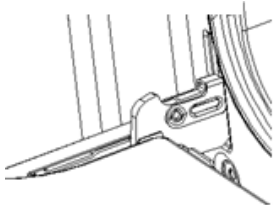


A

## התקנת דלת התנור

בהתאם לסדר ההפוך של פירוק הדלת

- בעת התקנת דלת התנור, ודאו ששני הצירים נכנסים ישירות לפתח.
- שני הצדדים של חריץ הציר חייבים להיתפס זה בזה.
- בעת פתיחת הדלת, הורידו את מוט הנעילה (תמונה B)



B

אם הדלת נופלת בטעות או שהצירים נסגרים באופן פתאומי, אל תכניסו את ידכם לצירים. אנא פנו למחלקת השירות לאחר

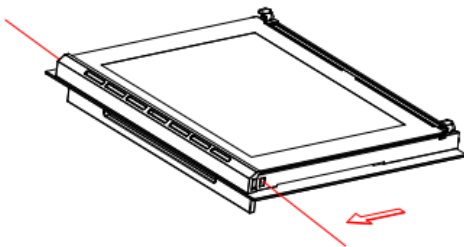


המכירה.

## הסרה והתקנה של זכוכית הדלת

הסרה

- הסירו את דלת התנור, הניחו אותה על פיסת בד.
- השתמשו בשתי ידיים כדי ללחוץ על הכפתור של תושבת הזכוכית הפנימית של הדלת, התושבת תקפוצ' החוצה באופן אוטומטי.
- הוציאו את הזכוכית הפנימית ואת הזכוכית האמצעית.



## שימו לב! סכנה!

אם לזכוכית יש שריטות מסוימות, הדבר עלול לגרום לסדק. אל תשתמשו במרית זכוכית, חומר ניקוי חריף או קורוזיבי או חומרי ניקוי לניקוי הזכוכית.

## התקנה

- הכניסו את הזכוכית הפנימית / הזכוכית האמצעית לתוך הדלת.
- התקינו את תושבת הדלת ביד, שימו לב שתושבת הדלת צריכה לאחוז בזכוכית האמצעית.
- החזירו את דלת התנור.

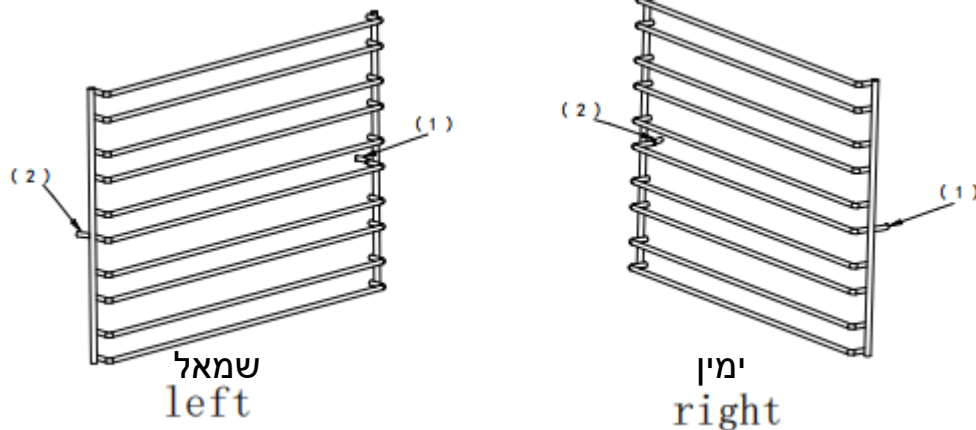
## הסרה והתקנה של מדפים צדדיים

כדי לנקות את צידי התנור, עליכם להסיר את המדפים הצדדיים לצורך ניקוי התנור.

## התקנה והסרה של המדפים הצדדיים השמאלי והימני

- עבור המדף השמאלי: להתקנה, הכניסו תחילה את (1), לאחר מכן דחפו את (2) למקומו. להסרה, בצעו את הסדר ההפוך: תחילה משכו החוצה את (2), לאחר מכן הסירו את (1).
- עבור המדף הימני: התהליך הפוך. להתקנה, הכניסו תחילה את (2), לאחר מכן דחפו את (1) למקומו. להסרה, תחילה משכו החוצה את (1), לאחר מכן הסירו את (2).

עיינו בתרשים שלהלן.



### החלפת מנורת התנור

אם הנורה בתאורת התנור מתקלקלת, יש להחליפה. סכנת התחשמלות! כבו את מפסק המעגל בתיבת הנתיכים.



- הניחו מגבת מטבח בתוך התנור כאשר הוא קר כדי למנוע נזק.
- הבריגו החוצה את מכסה הזכוכית באמצעות סיבוב נגד כיוון השעון.
- החליפו את הנורה בנורה מאותו סוג.
- הבריגו חזרה את מכסה הזכוכית.
- הסירו את מגבת המטבח והפעילו את מפסק המעגל.

### בדיקות תקופתיות

מלבד שמירה על ניקיון הכיריים, עליכם:

1. לבצע בדיקות תקופתיות של רכיבי הבקרה ויחידות הבישול של הכיריים. לאחר פקיעת האחריות עליכם לבצע בדיקה טכנית של הכיריים במרכז שירות לפחות פעם אחת בכל שנתיים.
  2. לתקן כל תקלה תפעולית.
- לבצע תחזוקה תקופתית של יחידות הבישול של הכיריים.

### זהירות!

כל התיקונים ופעילויות התחזוקה צריכים להתבצע על ידי מרכז השירות המתאים או על ידי מתקין מורשה מתאים.



## 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 בצידוד 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 מציין 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)

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