



הוראות הפעלה

לתנור מיקרוגל

Model:

MMT 70160

מכשיר זה אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) עם יכולות פיזיות, חושיות או שכליות מופחתות, או עם העדר ניסיון וידע. אלא אם הם תחת פיקוח או שקיבלו הנחיות לשימוש במכשיר על ידי האדם האחראי לבטיחותם.
ילדים צריכים להיות תחת השגחה, כדי להבטיח, שהם לא משחקים עם המכשיר

קופר יבוא 1992 בע"מ

המלאכה 4 פארק אפק אזור התעשייה החדש ראש העין 48091 **טלפון: 03-9381695 פקס. 03-9381696**
4 Hamelacha St. New Industrial Area Rosh-Haayin, code 48091 **Tel. 03-9381695 Fax. 03-9381696**

תוכן העניינים

| | |
|----------------------------------|----|
| מידע בטיחותי | 3 |
| שימוש מיועד | 3 |
| אזהרה | 3 |
| גורמי נזק | 6 |
| <hr/> | |
| התקנה | 7 |
| לוח בקרה | 9 |
| לפני השימוש בתנור | 10 |
| מצבי פעולות החימום | 11 |
| השימוש בתנור שלכם | 12 |
| הגדרת שעת סיום הבישול | 13 |
| ביצוע שינויים במהלך הבישול | 13 |
| טיימר תזכורת | 13 |
| שילוב של מיקרוגל ומיקרוגל | 14 |
| <hr/> | |
| מתכונים אוטומטיים | 15 |
| אביזרים | 16 |
| שימוש יעיל באנרגיה | 19 |
| איכות הסביבה | 19 |
| בריאות | 20 |
| תחזוקת התנור | 20 |
| דלת התנור | 23 |
| איתור תקלות | 24 |
| עצות והמלצות | 26 |
| <hr/> | |
| בדיקת מזון בהתאם לתקן EN 60350-1 | 28 |
| מפרט טכני | 28 |

מידע בטיחותי

שימוש מיועד

תודה שקניתם תנור משולב מיקרוגל מובנה של Irishmans. לפני הוצאתו מהאריזה, אנא קראו בקפידה הוראות אלו. רק כך תוכלו להפעיל את התנור בצורה בטוחה ונכונה. אנו ממליצים בחום לשמור את הוראות ההפעלה ואת הוראות ההתקנה לכל צורך בשימוש עתידי או אם אתם מעבירים את התנור לבעלים הבאים. התנור מיועד להתקנה במטבח בלבד. הקפידו לפעול בהתאם להוראות ההתקנה המיוחדות.

לאחר הסרת חומרי האריזה בדקו את התנור וודאו שלא נראה בו נזק כלשהו. אל תחבר את התנור אם הוא נפגע בהובלה. רק טכנאי מורשה ומיומן רשאי לחבר מכשירי חשמל ללא תקעים. נזק שנגרם מחיבור שגוי אינו מכוסה במסגרת האחריות למוצר. השתמשו בתנור זה בתוך הבית בלבד. יש להשתמש בתנור להכנת מזון ושתייה בלבד. יש לפקח על התנור במהלך ההפעלה.

תנור זה יכול להיות בשימוש בני אדם (כולל ילדים) עם יכולות גופניות, תחושתיות או נפשיות מופחתות או חסרי ניסיון וידע, רק במידה והם מפוקחים על ידי אדם מבוגר האחראי לביטחונם והודרכו כיצד להשתמש בתנור בבטחה, והבינו את כל הסכנות הכרוכות בתפעול התנור.

אל תאפשרו לילדים לשחק בתנור, עליו או בסביבתו. אין לאפשר לילדים לנקות את התנור או לבצע בו פעולות תחזוקה כלליות אלא אם הם מעל גיל 8 והם נמצאים תחת פיקוח מבוגר.

הרחיקו ילדים מתחת לגיל 8 למרחק בטוח מהתנור ומכבל החשמל. החליקו תמיד את האביזרים בצורה נכונה לתוך החלל הפנימי של התנור.

אמצעי זהירות למניעת חשיפה חריגה לאנרגיית גלי מיקרו

(א) אל תנסו להפעיל תנור זה עם דלת פתוחה מכיוון שהדבר עלול לגרום לחשיפה מזיקה לאנרגיית גלי מיקרו. אין לשבור או לטפל בנועלי הבטיחות.

(ב) אל תניחו חפץ כלשהו בין משטחי חזית התנור לדלת ואל תאפשרו ללכלוך להצטבר על משטחי האיטום.

(ג) אזהרה: אם הדלת או אטמי הדלת פגומים, אסור להפעיל את התנור עד שיתוקן על ידי טכנאי מורשה ומיומן.

אזהרה

סכנת התחשמלות!

1. תיקונים שגויים מסוכנים. פעולות תיקון ותחזוק של התנור יבוצעו בידי טכנאי מורשה ומיומן בלבד. אם המכשיר ניזוק או לא פועל כשורה, נתקו אותו מרשת החשמל באמצעות הוצאת תקע החשמל מהשקע בקיר או הורדת הנת"ך בלוח החשמל הדירתי, ופנו למוקד השרות (עיינו בכריכה האחורית של החוברת).

2. הבידוד בכבלי חשמל של מכשירים חשמליים עלול להימס בעת מגע בחלקים חמים של התנור. לעולם אל תאפשרו לכבלים של מכשירי חשמל לבוא במגע עם חלקים חמים של התנור.
3. אין להשתמש במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או באדים, העלולים לגרום לסכנת התחשמלות.
4. תנור פגום עלול לגרום להתחשמלות. לעולם אל תפעילו תנור פגום. נתקו את התנור מרשת החשמל ופנו למוקד השרות (עיינו בכריכה האחורית של החוברת).

סכנת כוויית!

1. התנור מתחמם מאוד. לעולם אל תיגעו במשטחים הפנימיים של התנור או בגופי החימום בידיים חשופות.
2. אפשרו תמיד לתנור להתקרר.
3. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהתנור.
4. אביזרים וכלי בישול מתחממים מאוד. השתמשו תמיד בכפפות מבודדות לתנור כדי להוציאו אביזרים או כלי בישול מחלל התנור.
5. אדי אלכוהול עלולים להתלקח בתא הבישול החם. לעולם אל תכינו מזון המכיל כמויות גדולות של נוזלים עם תכולת אלכוהול גבוהה. השתמשו רק בכמויות קטנות של נוזלים עם תכולת אלכוהול גבוהה. פתחו את דלת התנור בזהירות.
6. בעת חימום מזון בכלי פלסטיק או נייר, פקחו ברצף על התנור כדי למנוע אפשרות להתלקחות אש.
7. למניעת סכנת כוויית, יש לבחוש או לערבב את התכולה בבקבוקי ההאכלה וצנצנות מזון לתינוקות, ולבדוק את טמפרטורת המזון לפני הגשתו לתינוק.

סכנת צריבה!

1. החלקים הנגישים מתחממים בעת הפעולה. לעולם אל תיגעו בחלקים החמים. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהתנור.
2. כאשר אתם פותחים את דלת התנור, אדים חמים עלולים לפרוץ החוצה. בהתאם לטמפרטורה שלהם, ייתכן ולא תוכלו להבחין באדי הקיטור. בעת פתיחת הדלת, אל תעמדו קרוב מדי לתנור. פתחו בזהירות את דלת התנור. הרחיקו ילדים מהתנור.
3. מים בתוך החלל החם עשויים ליצור אדים חמים. לעולם אל תשפכו מים לחלל החם של התנור.

סכנת פציעה!

1. זכוכית דלת שרוטה עלולה להיסדק. אל תשתמשו במגרדת זכוכית, עזרי ניקוי חדים, תכשירי קרצוף או בחומרי ניקוי שוחקים.
2. הצירים בדלת התנור נעים בעת פתיחה וסגירה של הדלת, ואצבעות ידיכם עלולות להילכד. הרחיקו את הידיים מהצירים.

סכנת שריפה!

1. פריטים דליקים המאוחסנים בחלל התנור עלולים להתלקח. לעולם אל תאחסנו פריטים דליקים בחלל התנור. לעולם אל תפתחו את דלת התנור אם נוצר עשן בתוך התנור. כבו את התנור ונתקו אותו מרשת החשמל.
2. משב רוח נוצר עם פתיחת דלת התנור. נייר עמיד לשומנים עלול לבוא במגע עם גוף החימום ולהתלקח. אל תניחו נייר עמיד לשומנים על אביזרים במהלך החימום המוקדם. הכניסו תמיד את הנייר העמיד לתוך הכלי או תבנית האפייה כך שלא יבלוט. כסו רק את המשטח הנדרש עם הנייר העמיד לשומנים. אל תאפשרו לנייר העמיד לשומנים לבלוט מעל האביזרים.

סכנה מחשיפה לשדה מגנטי!

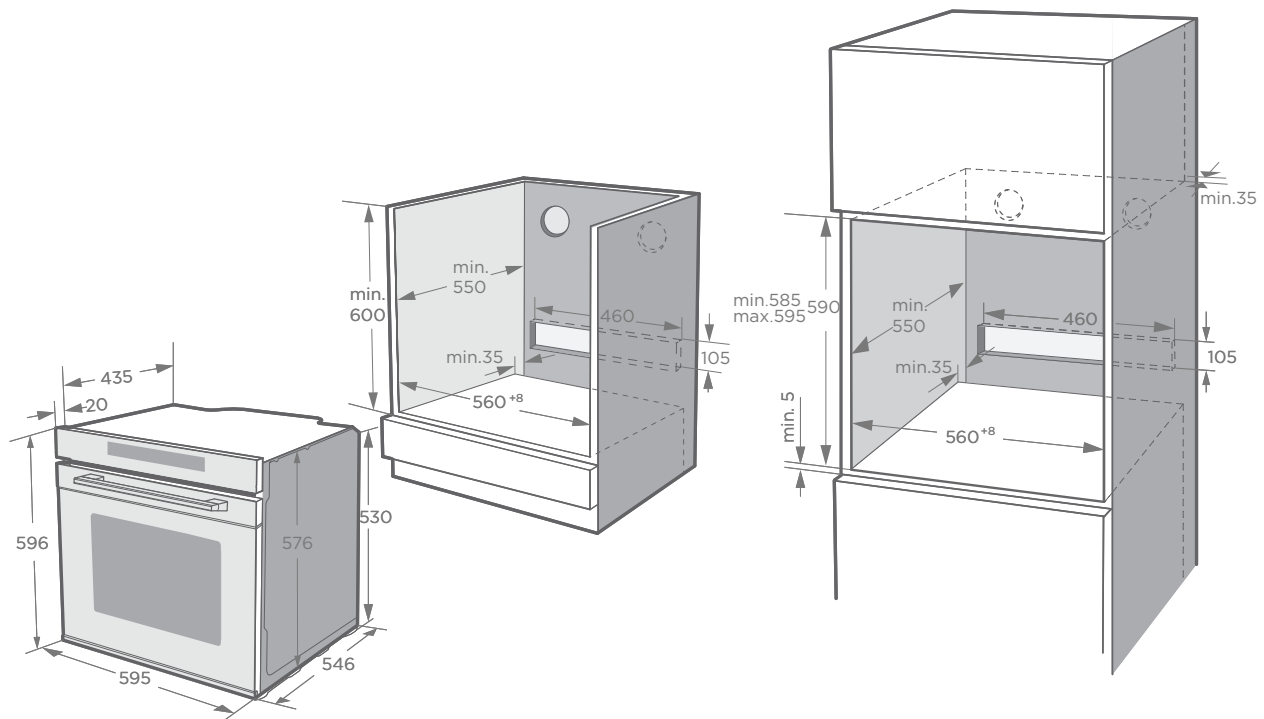
בלוח הבקרה או בגופי הבקרה נעשה שימוש במגנטים קבועים, והם עשויים להשפיע על שתלים אלקטרוניים, כמו למשל, קוצבי לב או משאבות אינסולין. אנשים הנושאים שתלים אלקטרוניים חייבים להתרחק למרחק של 10 ס"מ לפחות מלוח הבקרה.

שימוש זהיר בתנור המיקרוגל

1. קראו ופעלו בהתאם לסעיף: "אמצעי זהירות למניעת חשיפה אפשרית לאנרגיית גלי-מיקרו חריגה".
2. אזהרה: חשיפה לסיכונים אם אדם שאינו מורשה מבצע פעולות שירות או תיקון הכוללות הסרת כיסוי המיועד להעניק הגנה מפני חשיפה לאנרגיית גלי-מיקרו.
3. השתמשו רק בכלים המתאימים לשימוש בתנורי מיקרוגל.
4. חימום משקאות במיקרוגל יכול לגרום לרתיחה מאוחרת ומתפרצת. ולכן, יש לנקוט בכל אמצעי הזהירות בעת הטיפול בכלי הבישול.
5. אין לחמם ביצים בקליפתן וביצים קשות שלמות בתנורי מיקרוגל מכיוון שהן עלולות להתפוצץ, גם לאחר שפעולת החימום בגלי-מיקרו הסתיימה.
6. עם תנור המיקרוגל מותרן בתוך יחידת ריהוט סגורה, יש להפעיל את תנור המיקרוגל רק כאשר הדלת הדקורטיבית פתוחה.
7. תנור המיקרוגל מיועד לחימום מזון ומשקאות. ייבוש מזון או ביגוד וחימום רפידות חימום, נעלי בית, ספוגים, מטליות לחות וכו', עלול להוביל לסכנת פציעה, הצתה או התלקחות אש.
8. אין להשתמש בכלי בישול מתכתיים בעת בישול מזון ומשקאות בגלי-מיקרו.
9. אזהרה: כאשר התנור מופעל במצב משולב, ילדים יכולים להשתמש בתנור רק תחת השגחת מבוגר בגלל הטמפרטורות הגבוהות הנוצרות.

גורמי נזק

1. אביזרים, רדיד אלומיניום, נייר עמיד לשומנים או תבנית על רצפת החלל: לעולם אל תניחו אביזרים על רצפת החלל הפנימי של התנור. אין לכסות את רצפת התנור ברדיד אלומיניום או נייר עמיד. אל תניחו כלי בישול על רצפת החלל הפנימי אם מוגדרת טמפרטורה שמעל ל- 50°C . הצטברות חום עלולה לגרום נזק לציפוי האמייל.
2. רדיד אלומיניום: אסור שרדיד אלומיניום בחלל התנור יבוא במגע עם זכוכית הדלת. זה עלול לגרום לשינוי גוון קבוע של זכוכית הדלת.
3. תבניות סיליקון: אל תשתמשו בתבניות סיליקון כלשהן, או מחצלות כלשהן, כיסויים או אביזרים המכילים סיליקון. חיישן התנור עלול להינזק.
4. מים בתא בישול חם: אל תשפכו מים לחלל התנור כשהוא חם. שינוי הטמפרטורה עלולים לגרום נזק לציפוי האמייל.
5. לחות בחלל: לאורך זמן, לחות בחלל התנור עלולה לגרום להיווצרות קורוזיה. הניחו לתנור להתייבש לאחר השימוש. אין לשמור מזון לח בחלל הסגור לפרקי זמן ממושכים. אל תאחסנו מזון בתוך התנור.
6. קירור עם דלת תנור פתוחה: לאחר בישול בטמפרטורות גבוהות, אפשרו לתנור להתקרר רק עם דלת סגורה. וודאו שדבר לא נלכד בדלת התנור. גם אם נותר רק חריץ פתוח, חזית הריהוט הסמוכה עלולה להיפגע לאורך הזמן. אפשרו לתנור להתייבש עם דלת פתוחה רק אם נוצרה לחות רבה בעת פעולת התנור.
7. מיץ פירות: בעת אפיית עוגות פירות עסיסיות במיוחד, אל תמלאו את מגש האפייה יתר על המידה. מיץ פירות הגולש ממגש האפייה ישאיר כתמים שלא ניתנים להסרה. אם ניתן, השתמשו בתבנית האוניברסלית העמוקה יותר.
8. אטם דלת התנור מלוכלך מאוד: אם אטם דלת התנור מלוכלך מאוד, דלת התנור לא תיסגר כראוי בעת פעולת התנור. לוחות החזית של יחידות המטבח בקרבת התנור עלולות להינזק. הקפידו על ניקיון אטם דלת התנור.
9. שימוש בדלת התנור כמשטח לאחסון או הנחת חפצים: אל תעמדו או תניחו חפץ כלשהו על דלת התנור הפתוחה. אל תניחו כלי בישול או אביזרים על דלת התנור.
10. הכנסת אביזרים: בהתאם לדגם התנור, אביזרים עלולים לגרד את לוח הדלת בעת סגירת דלת התנור. דחפו תמיד את האביזרים ככל שניתן פנימה.
11. העברת התנור: אין לאחוז או לשאת את התנור בידיה הדלת. ידיה הדלת אינה יכולה לשאת את משקלו של התנור והיא עלולה להישבר.
12. אם אתם משתמשים בחום השיורי של התנור החם כדי לשמור על חום המזון, עלולה להיווצר לחות גבוהה והתעבות תוך החלל הפנימי של התנור ולגרום לנזקי קורוזיה בתנור האיכותי שלכם, וכמו כן, לפגוע במטבח שלכם. מנעו היווצרות עיבוי כתוצאה פתיחת הדלת או שימוש במצב "הפשרה".
13. הפעלת תנור המיקרוגל ללא מזון: הפעלת התנור ללא מזון בתא הבישול עלולה לגרום לעומס יתר. לעולם את תפעילו את התנור, אלא אם קיים מזון בתא הבישול.

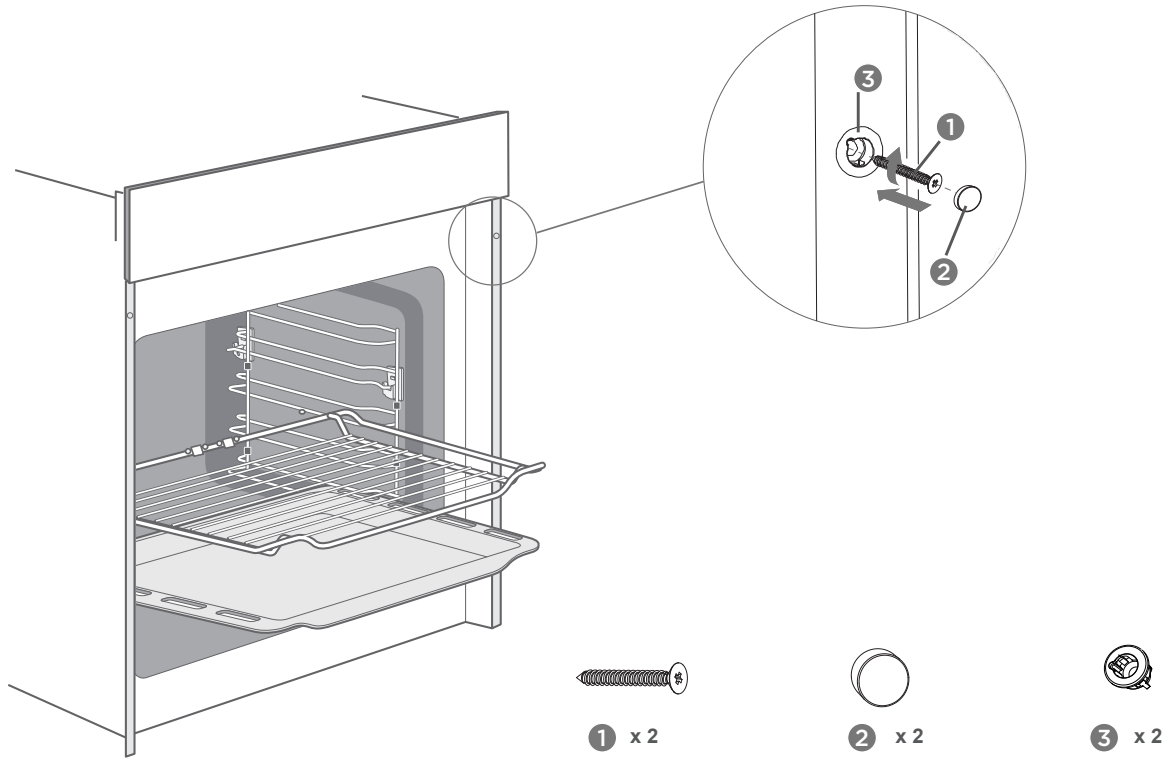


להפעלה בטוחה תנור זה, ודאו כי הוא הותקן בצורה מקצועית בכפוף להוראות ההתקנה. היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לנזקים הנגרמים בגלל התקנה שגויה שלא בהתאם להוראות ההפעלה.

בעת ביצוע ההתקנה, אנא חבשו כפפות מגן כדי למנוע פציעה מקצוות חדים. בדקו את התנור. אם נראה נזק כלשהו לפני ההתקנה, אל תחברו את התנור. לפני הפעלת התנור, הסירו את כל חומרי האריזה והמדבקות מהתנור ומהאביזרים. המידות בתרשים ניתנות במ"מ

תקע החשמל של התנור חייב להיות נגיש בקלות לאחר ההתקנה. אם תקע החשמל אינו נגיש, חברו את התנור לרשת החשמל באמצעות מפסק ניתור רב-קוטבי עם הרווח ניתוק של 3 מ"מ לפחות בין המגעים.

אזהרה: למניעת התחממות יתר, אין להתקין את התנור מאחורי דלת דקורטיבית.

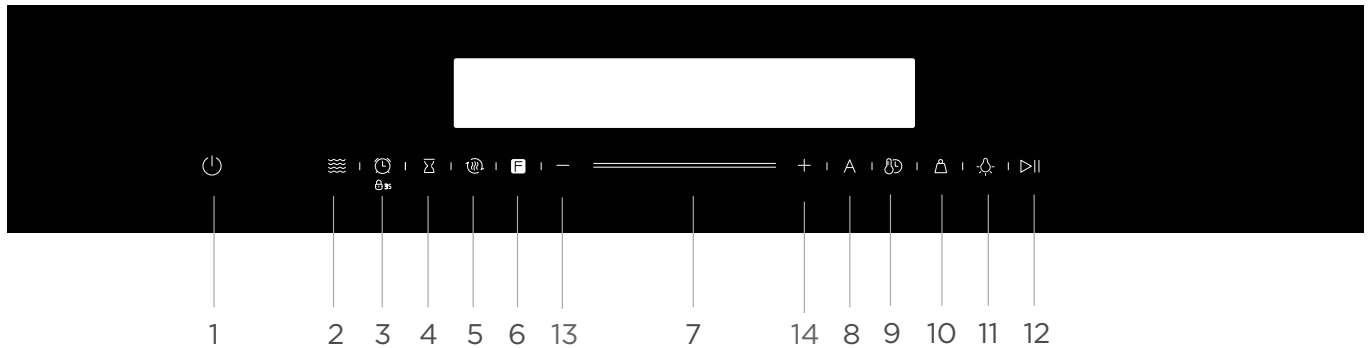


לאחר הרמת התנור והכנסתו למקומו בתוך יחידת הריהוט, מקמו את שני החורים במעטפת התנור ליחידת הריהוט וקבעו את התנור למקומו באמצעות החלקים המצורפים 1, 2 ו- 3.

זהירות

אל תהדקו יתר על המידה את הברגים 1 כדי למנוע נזק לתנור או למעטפת שלו - השתמשו במברג בלבד!

לוח בקרה



| | |
|-------------------------------|---|
| 1. לחצן הפעלה / כיבוי | להפעלת או כיבוי התנור. |
| 2. חיווי המיקרוגל | לבישול בגלי-מיקרו או בפעולות חימום בשילוב גלי-מיקרו. |
| 3. טיימר / נעילת בטיחות ילדים | לשימוש בפעולת הטיימר / הפעלת נעילת בטיחות לילדים באמצעות לחיצה במשך כ- 3 שניות. |
| 4. זמן סיום | להגדרת זמן סיום הבישול. |
| 5. חימום מוקדם מהיר | לבחירת פעולת החימום המוקדם. |
| 6. חיווי פעולה F | געו בחיווי F לבחירת פעולות. תוכלו לבצע מיתוג מהיר באמצעות לחיצה ממושכת. |
| 7. בקר הזזה | תוכלו להשתמש בבקר ההזזה או במקשים "+/-" שבסמוך כדי לשנות את ערכי הכוונן בצג. |
| 8. תפריטים אוטומטיים | לחצו לסירוגין כדי לבחור את המתכונים האוטומטיים. |
| 9. שעון/זמן/טמפרטורה | להגדרת השעון במצב המתנה/מעבר בין הגדרת זמן וטמפרטורה. |
| 10. משקל | לחצו עליו כדי להגדיר את המשקל בעת שימוש במתכונים אוטומטיים. |
| 11. תאורה | הפעלת/כיבוי התאורה. |
| 12. התחלה | התחלה ועצירת תהליך הבישול. |
| 13. סימן מינוס | באפשרותכם להשתמש במקש "-" הסמוך כדי לשנות את ערכי סימן פלוס הנראים בצג. |
| 14. סימן פלוס | באפשרותכם להשתמש במקש "+" הסמוך כדי לשנות את ערכי סימן פלוס הנראים בצג. |

לפני השימוש בתנור

לפני השימוש בפעם הראשונה

לפני שתשתמשו בתנור להכנת מזון בפעם הראשונה, עליכם לנקות את החלל הפנימי והאביזרים.

1. הסירו את כל המדבקות, יריעות מגן ממשטחי התנור ואת חיזוקי ההובלה.
 2. הסירו את כל האביזרים ואת מסילות הצד מהחלל הפנימי של התנור
 3. נקו היטב את האביזרים ואת מסילות הצד באמצעות תמיסת מים חמים ונוזל ניקוי ומטלית לכלים או מברשת רכה.
 4. וודאו כי בחלל הפנימי של התנור לא נותרו שאריות מחומרי האריזה, כמו למשל כדורי פוליסטירן או חתיכות עץ העלולים לגרום לסכנת שריפה.
 5. נגבו את המשטחים החלקים בחלל ואת הדלת במטלית רכה ולחה
 6. כדי להסיר את הריח הנוצר בעת ההפעלה הראשונה של התנור, סגרו את דלת התנור וחממו את התנור כשהוא ריק.
 7. הקפידו על אוורור כהלכה של המטבח בזמן שהתנור מתחמם בפעם הראשונה. הרחיקו ילדים וחיות מחמד מחוץ למטבח במהלך פעולה זו. סגרו דלתות לחדרים סמוכים.
 8. הגדירו את ההגדרות הנדרשות. למידע נוסף לגבי הגדרת סוג החימום והטמפרטורה בסעיף הבא.
- ← "השימוש בתנור שלכם" בעמוד 12.

| הגדרה | |
|---|------------|
|  | מצב החימום |
| 250°C | טמפרטורה |
| 1 שעה | זמן |

לאחר שהתנור התקרר:

1. נקו את המשטחים החלקים ואת הדלת במטלית הטבולה בתמיסת מים חמים ונוזל כלים.
2. יבשו את כל המשטחים.
3. התקינו את מסילות הצד.

כיוון השעון

- עליכם לכוון את השעון כדי שניתן יהיה להשתמש בתנור.
1. לאחר חיבור התנור לרשת החשמל, געו בחיווי השעון, ולאחר מכן, תוכלו לכוון את תצוגת השעות של השעון באמצעות בקר ההזזה או במקש "+/-".
 2. גע שוב בחיווי השעון ולאחר מכן, תוכלו לכוון את תצוגת הדקות של השעון באמצעות בקר ההזזה או במקש "+/-".
 3. געו בחיווי השעון כדי לסיים את ההגדרה.
- הערה: תצוגת השעון היא במחזור של 24 שעות.

מצבי פעולות החימום

בתנור שלכם קיימים מצבי פעולה שונים המיועד להקל על השימוש בתנור שלכם. כדי לאפשר לכם למצוא את סוג החימום הנכון למתכון שלכם, להלן תיאור מצבי הפעולה השונים.

| היעוד | הטמפרטורה | סוג החימום | |
|--|-------------|-------------------------|--|
| לאפייה וצלייה מסורתיים במפלס גובה אחד. מתאים במיוחד לעוגות עם תוספות לחות. | 30 ~ 250°C | חימום מסורתי בהולכת חום | |
| לאפייה וצלייה במפלס גובה אחד או יותר. החום מגיע באופן אחיד מגוף החימום הטבעתי שמקיף את המאוורר. | 50 ~ 250°C | טורבו | |
| לאפייה וצלייה במפלס גובה אחד או יותר. המאוורר מפיץ את החום מגופי החימום באופן אחיד סביב החלל הפנימי של התנור. | 50 ~ 250°C | הולכת חום + מאוורר | |
| לצלייה והשחמת כמויות קטנות של מזון. הניחו את המזון במרכז התנור מתחת לגוף חימום הגריל. | 150 ~ 250°C | הקרנת חום | |
| לצליית פריטים שטוחים ולהשחמת מזון. המאוורר מפיץ את החום באופן אחיד סביב החלל הפנימי של התנור. | 50 ~ 250°C | גריל כפול + מאוורר | |
| לצליית פריטים שטוחים ולהשחמת מזון. | 150 ~ 250°C | גריל כפול | |
| להכנת פיצה ומתכונים שנדרש להם חום רב מהתחתית. במצב פעולה זה מופעלים המאוורר, גוף החימום הטבעתי וגוף החימום התחתון. | 50 ~ 250°C | פיצה | |
| להוספת השחמה נוספת לבסיסי הפיצות, הפשטידות והמאפים. החימום מגיע מגוף בחימום התחתון. | 30 ~ 220°C | חימום תחתון | |
| להפשרה עדינה של מזון קפוא. | — | הפשרה | |
| להכנת בצק שמרים ומחמצת ולהתפחת תרבויות להכנת יוגורט. | 30 ~ 45°C | התפחת בצק | |

זהירות!

אם אתם פותחים את דלת התנור במהלך הבישול, הפעולה לא תפסיק. נקטו בכל אמצעי הזהירות בעת פתיחת הדלת. סכנת כוויות!

הערות

1. להפשרת מנות מזון גדולות, תוכלו להסיר את מסילות הצד ולהניח את הכלי על רצפת החלל הפנימי של התנור.
2. לחימום כלי אוכל, כדאי להסיר את מסילות הצד ולהשתמש במצבי החימום "צלייה באוויר חם" ו-"מאוורר חימום" בטמפרטורה מוגדרת של 50°C . השתמשו ב-"צלייה באוויר חם" אם יותר ממחצית שטח רצפת החלל הפנימי מכוסה בכלי אוכל.
3. בגלל חלוקת החום האחידה בתוך החלל הפנימי של התנור בעת השימוש ב-"מאוורר חימום", המאוורר יפעל לסירוגין בעת תהליך החימום, כדי להבטיח את הביצועים הטובים ביותר האפשריים.

מאוורר



מאוורר הקירור מופעל וכבה כנדרש. האוויר החם נפלט מעל הדלת.

זהירות!


אל תכסו את חריצי האוורור. אחרת, המכשיר עלול להתחמם יתר על המידה. כדי לאפשר לתנור להתקרר מהר יותר לאחר פעולת הבישול, מאוורר הקירור עשוי להמשיך לפעול זמן מה לאחר מכן.

השימוש בתנור שלכם

הבישול בתנור




1. לאחר חיבור התנור לרשת החשמל, געו במקש מצבי הפעולה לבירת פעולת הבישול הרצויה, והשתמשו בבקר ההזזה או געו במקשי "+/-" כדי להגדיר את טמפרטורת הבישול.
 2. געו בחיווי התחל/עצירה כדי להתחיל את פעולת החימום. אם לא תבצעו פעולה כלשהי, לאחר כ-5 דקות, התנור יעבור למצב המתנה ותצוגת השעון תחזור להופיע בצג.
 3. בתהליך הבישול תוכלו לגעת במקש ההפעלה/כיבוי  כדי לבטל את פעולת הבישול.
- הערה:** לאחר הגדרת הטמפרטורה, תוכלו להגדיר את זמן הבישול במגע על מקש , ולאחר מכן, באמצעות בקר ההזזה או מקשי "+/-".

חימום מוקדם מהיר

באפשרותכם להשתמש בחימום המוקדם המהיר כדי לקצר את זמן החימום המקדים. לאחר מכן, בחרו את פעולת הבישול, געו במקש החימום המהיר  חיווי החימום המהיר במסך יואר. אם פעולת החימום המוקדם המהיר אינה זמינה, יישמע צליל "ביפ". פעולה זאת אינה זמינה במתכונים אוטומטיים, הפשרה והתפחת בצק.

הגדרת שעת סיום הבישול



לאחר שסיימתם את הגדרת זמן הבישול, תוכלו להגדיר את זמן סיום הבישול הרצוי.

1. געו במקש , ולאחר מכן, השתמשו בבקרה ההזזה או במקשי "+/-" כדי לקבוע את תצוגת שעת הסיום בשעות. געו שוב במקש  ולאחר מכן, כווננו את תצוגת הדקות בשעת סיום הבישול. כשסיימתם את הגדרת שעת הסיום, געו במקש  לאישור.
2. כאשר אתם מגדירים את שעת הסיום, עליכם להגדיר את משך זמן הבישול.
3. לדוגמא, כאשר אתם מגדירים את שעת הסיום לשעה 10:00, וזמן הבישול הוא שעה אחת, התנור יתחיל להתחמם בשעה 9:00, ויסיים בשעה 10:00.

הערות

לא ניתן להגדיר את טיימר שעת סיום הבישול במצבי הפשרה, תפריט אוטומטי, בישול בגלי-מיקרו, בישול משולב בגלי-מיקרו והכנת יוגורט.

ביצוע שינויים במהלך הבישול

תוך כדי פעולת התנור, באפשרותכם לשנות את סוג פעולת החימום המוגדרת ואת הגדרת הטמפרטורה באמצעות שינוי מצב פעולת החימום או באמצעות סיבוב כפתור הכוונון. לאחר השינוי, אם לא תבצעו פעולה אחרת בתוך 6 שניות, התנור יתחמם בהתאם לשינויים שבצעתם. אם ברצונכם לשנות את משך זמן הבישול תוך כדי הבישול, געו במקש  ושנו את הזמן באמצעות בקר ההזזה או מקשי "+/-". לאחר השינוי, אם לא תבצעו פעולה אחרת בתוך 6 שניות, התנור יתחמם בהתאם לשינויים שבצעתם. במהלך בישול עם הגדרת זמן סיום, או במתכונים האוטומטיים, אינכם יכולים לעשות שינוי כלשהו. כשתרצו לבטל את תהליך הבישול, געו במקש .





הערות

1. לשינוי מצבי הבישול/טמפרטורה/זמן מנוחה, עשויות להיות השפעות שליליות על תוצאת הבישול. אנו ממליצים לא לבצע שינויים אלא אם אתם בשלבים מנוסים.

זהירות!

לאחר כיבוי התנור, החלל הפנימי של התנור עדיין נותר חם מאוד. לעולם אל תיגעו במשטחים הפנימיים של התנור או בגופי החימום. השתמשו בכפפות מבודדות לתנור כדי להוציא אביזרים או כלים מהתנור, ואפשר לתנור להתקרר. בו זמנית, הרחיקו ילדים למרחק בטוח מהתנור כדי למנוע פגיעה גופנית וכוויות.

טיימר תזכורת

תוכלו להשתמש בפעולת טיימר התזכורת במגע על מקש . כשהזמן המוגדר מסתיים, התנור ישמיע צליל "ביפ" לתזכורת. געו תחילה במקש  להגדרת השעות בזמן התזכורת והגדירו את הערך באמצעות בקר ההזזה או מקשי "+/-". לאחר מכן, געו שוב במקש  להגדרת הדקות והגדירו את הערך באמצעות בקר ההזזה או מקשי "+/-". געו שוב במקש  לאישור. תוכלו להגדיר את הטיימר לפני ובמהלך תהליך הבישול, אך כאשר אתם בוחרים פעולת בישול וטמפרטורה, הוא לא יהיה זמין.

שילוב של מיקרוגל ומיקרוגל

1. בתנור שלכם קיימים 4 סוגי פעולות בגלי-מיקרו, כולל בישול בגלי-מיקרו בלבד ופעולות משולבות בגלי-מיקרו.

| זמן הבישול | טווח טמפרטורות | טמפרטורת ברירת המחדל | הספק ברירת המחדל | סוג החימום | |
|------------------|----------------|----------------------|------------------|--------------------------------|-------------------|
| | | | | גלי-מיקרו | סוגי חימום נוספים |
| 00:10-30:00 דקות | / | / | 800W | גלי-מיקרו | |
| 00:01-01:30 שעות | 50 ~ 250°C | 160°C | 320W | גלי-מיקרו + הולכת חום | |
| 00:01-01:30 שעות | 50 ~ 250°C | 180°C | 320W | גלי-מיקרו + גריל כפול + מאוורר | |
| 00:01-01:30 שעות | 50 ~ 250°C | 180°C | 320W | גלי-מיקרו + מצב פיצה | |


| 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | |
|------|-----------|-----------|-----------|----------|----------------------|
| 100% | 70% (560) | 50% (400) | 30% (240) | 10% (80) | הספק גלי-מיקרו |
| | 40% (320) | 30% (240) | 20% (160) | 10% (80) | הספק שילוב גלי-מיקרו |

- בלחיצה על מקש גלי-מיקרו במצב המתנה, תוכלו לבחור בפעולת הבישול בגלי מיקרו. חייווי גלי-המיקרו יואר בצג, זמן ברירת המחדל הוא 1 דקה והספק ברירת המחדל של גלי-המיקרו הוא 800W. לאחר מכן, תוכלו לשנות את ההספק בלחיצה נוספת על מקש גלי-המיקרו. הספק גלי-המיקרו יבהב בצג, ותוכלו לשנות אותו באמצעות בקר ההזזה. טווח רמות ההספק הניתנות לבחירה הוא 80W-800W, סה"כ 5 רמות הספק כמפורט בטבלה דלעיל.
- לחצו על מקש הזמן וזמן הבישול בגלי-המיקרו יבהב בצג. באמצעות בקר ההזזה שנו את זמן הבישול בגלי-מיקרו בטווח שהין 10 שניות ל-30 דקות, במרווחים של 10 שניות בעד 15 דקות, ובמרווחים של 30 שניות לזמני בישול שמעל ל-15 דקות.
- כללי. ניתן לשלב בישול באוויר חם, חימום עליון + הקרנת חום + מאוורר חימום, ושלושה תפריטי פיצה עם פעולת גלי-מיקרו. צליל "ביפ" המציין פעולה לא ניתנת לבחירה יישמע בעת נסיון לשלב גלי-מיקרו במצבי בישול או תפריטים אחרים.
- לחצו תמיד במשך 3 שניות על מקש גלי-המיקרו כדי לבטל את פעולת גלי המיקרו.
- במצב המתנה, הבקרה זוכרת את רמת הפסק הבישול בגלי-מיקרו או בפעולה משולבת בגלי-מיקרו. הבקרה חוזרת לערך ערך ברירת המחדל לאחר לחיצה על מקש הביטול או לאחר סיום הבישול.

הערה

- בעת השהיית הבישול בגלי-מיקרו, ערכי הזמן ורמת ההספק יבהבו בצג.
- במצב השהיה, כדי לשנות את רמת הפסק גלי-המיקרו, לחצו תחילה על מקש גלי-המיקרו, ולאחר מכן, השתמשו בבקר ההזזה או במקשי "+/-" כדי לבצע את השינוי.

נעילת בטיחות ילדים

במצב המתנה, תזכורת, תפריט, ובעת עצירה רגעית של הבישול, לחיצה ממושכת על מקש טיימר התזכורת  במשך 3 שניות תפעיל את נעילת בטיחות הילדים. יישמע צליל "ביפ" וחיווי הנעילה יואר. לחיצה נוספת במשך 3 שניות על המקש תבטל את מצב הנעילה. יישמע צליל "ביפ" וחיווי הנעילה ייכבה. במצב נעילת ילדים, לא ניתן לבטל את פעולת גלי-המקרו.

מתכונים אוטומטיים

בתנור שלכם קיים מגוון רחב של תוכניות אוטומטיות המאפשרות לכם להשיג תוצאות מעולות בקלות. כל שעליכם לעשות הוא לבחור את התוכנית המתאימה לסוג המזון שאתם מבשלים ולפעול לפי ההנחיות שבתצוגה.

| מס' | מתכונים | גלי-מיקרו | חימום מוקדם | זמן ברירת מחדל (דקות) | משקל ברירת מחדל | טווח |
|-----|----------------------------|-----------|-------------|------------------------------------|-----------------|-------------|
| d01 | הפשרה (בשר) | כן | לא | 08:00 דקות | 0.2 ק"ג | 1.5~0.1 ק"ג |
| d02 | הפשרה (עוף) | כן | לא | 04:48 דקות | 0.2 ק"ג | 1.5~0.1 ק"ג |
| d03 | הפשרה (דגים) | כן | לא | 04:00 דקות | 0.2 ק"ג | 1.0~0.1 ק"ג |
| A01 | פופקורן | כן | לא | 03:05 דקות | 0.1 ק"ג | |
| A02 | תפוחי אדמה עם גבינה מוקרמת | כן | לא | 00:35 שעות | 0.5 ק"ג | |
| A03 | עוגת גבינה | לא | לא | 01:16 שעות | / | |
| A04 | קיש לורין | לא | 10 | 10:00 דקות חימום מוקדם 00:40 שעות | / | |
| A05 | קציץ בשר | לא | לא | 01:15 שעות (ברירת מחדל) 00:30 שעות | 1 ק"ג | 1.0/0.5 ק"ג |
| A06 | עוגת שיש | לא | לא | 01:20 שעות | / | |
| A07 | לחם שטוח | לא | 8 | 8 דקות חימום מוקדם 00:35 שעות | / | |
| A08 | פאי תפוחים | לא | 7 | 7 דקות חימום מוקדם 01:00 שעות | / | |
| A09 | פיצה טרייה על מגש | לא | 8 | 8 דקות חימום מוקדם 00:35 שעות | / | |
| A10 | עוגת תפוחים עם פירורים | לא | לא | 01:00 שעות | / | |

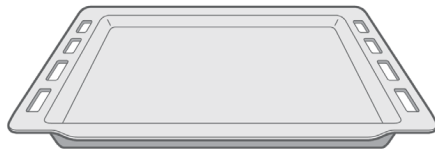
הערה: בעת שימוש במתכונים d01, d02, d03, A01, A02, לא ניתן להשתמש במגש.

אביזרים

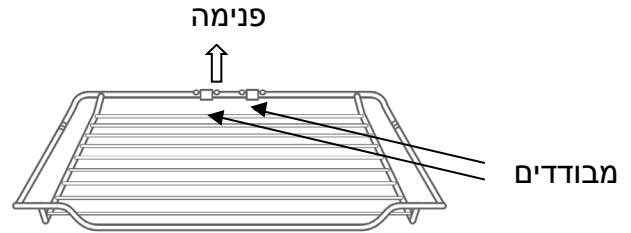
התנור שלכם מסופק עם מגוון אביזרים. כאן תוכל למצוא סקירה של האביזרים הכלולים ומידע כיצד להשתמש בהם נכון.

אביזרים כלולים

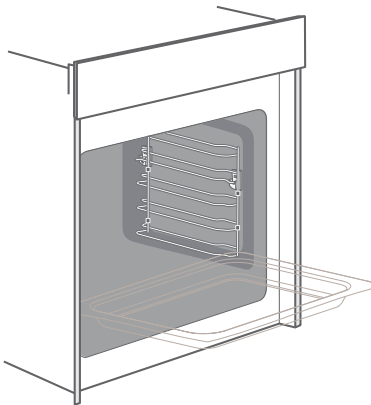
התנור שלכם מצויד באביזרים הבאים:



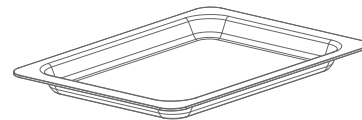
מגש אפייה
מגש לאפייה ולדברי מאפה קטנים
אין להשתמש במצבי מיקרוגל!



מדף רשת
מעמד לכלי בישול, תבניות עוגה
וכלים עמידים לתנור. לצלייה ולגריל
של מוצרי מזון
אין להשתמש במצבי מיקרוגל!



מגש אפייה מזכוכית המותקן בדרך זהה למגש
אפייה ממתכת (אביזר אופציונלי)



מגש אפייה מזכוכית
לשימוש במצבי מיקרוגל

תוכלו להשתמש במגש כדי להניח בתוכו נוזלים או לבשל מזון בנוזלים. השתמש רק באביזרים מקוריים. הם מותאמים במיוחד לתנור שלכם. תוכלו לרכוש אביזרים באמצעות מוקד השרות (עיינו בכריכה האחורית של החוברת).

הערות:

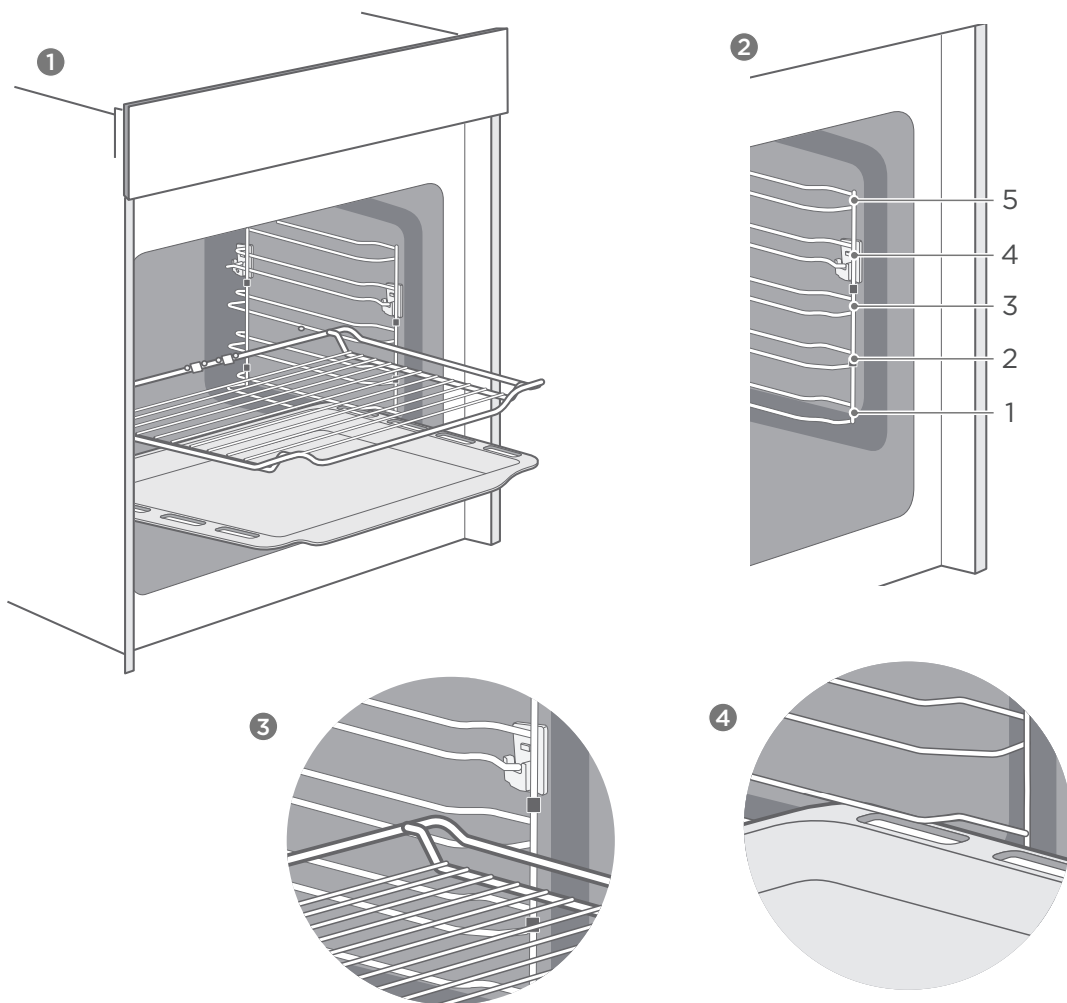
1. האביזרים עשויים להתעוות כשהם מתחממים. תופעה זאת לא משפיעה על תפקודם. לאחר שהתקררו שוב, הם חוזרים לצורתם המקורית.
2. מדף הרשת יכולה לשמש לא רק לבישול בגריל, אלא גם לבישול בגלי-מיקרו. מאידך, קחו לתשומת לבכם שלא ניתן להשתמש במגש האפייה המתכתי לבישול בגלי-מיקרו.
3. השכבה השנייה של התנור מומלצת לפעולות בישול בגלי-מיקרו אשר מתבשלים בצורה הטובה ביותר.
4. אל תשתמשו בפעולת גלי-מיקרו ללא מזון.
5. כאשר אתם מבשלים בפעולת גלי-מיקרו בלבד, השתמשו רק במגש הזכוכית*. להשגת תוצאות בישול מיטביות, הניחו את מגש הזכוכית במפלס גובה המדפים הנמוך ביותר. (אביזר אופציונלי)*

הכנסת האביזרים

בחלל הפנימי של התנור קיימים 5 מפלסי גובה מדף. מפלסי הגובה נספרים מלמטה למעלה. ניתן לשלוף את האביזרים עד למחצית הדרך מבלי שהם יטו כלפי מטה.

הערות:

1. הקפידו תמיד להכניס את האביזרים לחלל התנור בצורה הנכונה.
2. הכניסו תמיד את האביזרים ככל שניתן פנימה כדי שלא יגעו בדלת התנור.



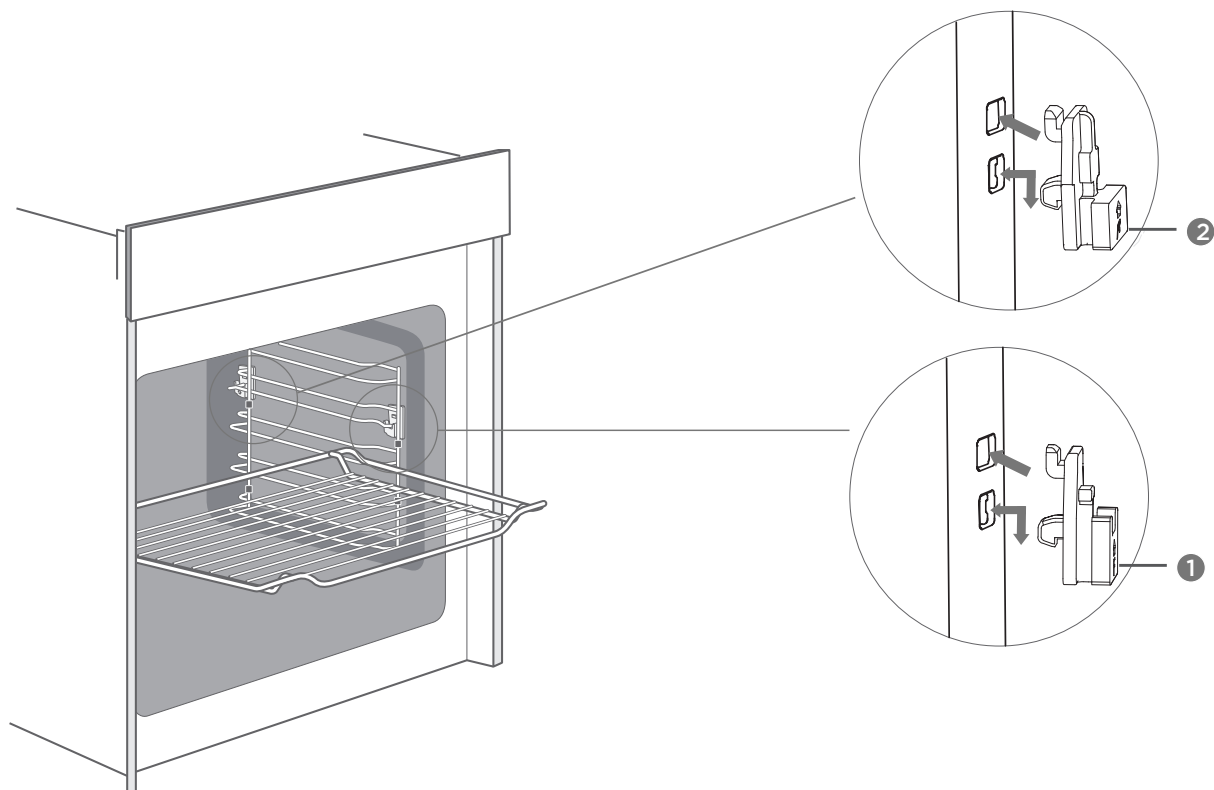
מנגנון הנעילה

תוכלו לשלוף את האביזרים עד מחצית הדרך לערך ועד שהם ינעלו למקומם. פעולת הנעילה מונעת את נטיית האביזרים כאשר הם נשלפים החוצה. הכניסו את האביזרים לחלל התנור בצורה נכונה כדי שהגנת ההטיה תפעל כראוי. כשאתם מכניסים את מדף הרשת, ודאו שהחלק המוגבה של המדף מופנה כלפי מעלה כמתואר באיורים 1 ו-3.

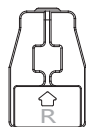
בעת הכנסת מגש האפייה, וודא כי המגש ממוקם בכיוון הנכון כמתואר באיורים 1 ו-4.

הכנסת האביזרים

התפסים הקרמיים



1 x 2



2 x 2

שימוש יעיל באנרגיה

1. הוציאו את כל האביזרים שאינם נחוצים במהלך תהליך הבישול והאפייה.
2. אל תפתחו את הדלת במהלך תהליך הבישול והאפייה.
3. אם אתם פותחים את דלת התנור במהלך בישול ואפייה, העבירו את הבורר למצב "תאורה" (מבלי לשנות את הגדרת הטמפרטורה).
4. הפחיתו את הטמפרטורה המוגדרת במצבי פעולה שאינם נעזרים במאוורר בכ- 50°C עד 10 דקות לפני סיום זמן הבישול והאפייה כדי שתוכלו להשתמש בחום השירי להשלמת תהליך הבישול.
5. במידת האפשר, השתמשו ב- "מאוורר חימום". במצב זה ניתן להפחית את הטמפרטורה ב- 20°C - 30°C .
6. ניתן לבשל ולאפות באמצעות "מאוורר חימום" ביותר ממפלס גובה אחד בו זמנית.
7. אם לא ניתן לבשל ולאפות בו זמנית בכלים שונים, רצוי להמשיך ולהשתמש בחום השירי שבתנור למחזורי בישול ואפייה נוספים..
8. אם לא נדרש, אל תחממו מראש את התנור. במידת הצורך, הכניסו את המזון לתנור מיד לאחר שמושגת הטמפרטורה המוגדרת ונורית חיווי ההתחממות כבית בפעם הראשונה.
9. אין להשתמש ברדיד אלומיניום מבריק ואל תשתמשו בו לכיסוי רצפת החלל הפנימי של התנור
10. ככל שניתן, השתמשו בטיימר או בחיישן טמפרטורה.
11. השתמשו בתבניות ומיכלי אפייה קלים בגימור מאט כהה. השתדלו לא להשתמש באביזרים כבדים עם משטחים מבריקים, כמו נירוסטה או אלומיניום.
12. אל תשתמשו בפעולת בישול בגלי-מיקרו ללא מזון.

איכות הסביבה

האריזה מיועדת להגנה על התנור החדש שלכם מפני נזקים במהלך ההובלה. החומרים שנעשה בהם שימוש נבחרו בקפידה ויש למחזר אותם. מחזור מפחית את השימוש בחומרי גלם ובפסולת. מכשירים חשמליים ואלקטרוניים מכילים לרוב חומרי גלם יקרי ערך. אל תשליכו אותם עם האשפה הביתית הרגילה, אלא פנו אותם לנקודות איסוף למחזור בהתאם לתקנות המשרד להגנת הסביבה.



בריאות

אקרילאמיד מופיע בעיקר כתוצאה מחימום מזון עמילני (כמו למשל, תפוח אדמה, צ'יפס, לחם וכו') לטמפרטורות גבוהות מאוד לאורך זמן.

עצות

1. השתמש בזמני בישול קצרים.
2. בשלו מזון עד להשגת גוון צהוב זהוב, אין לחרוך אותו לגוון חום כהה.
3. בנתכים גדולים יותר יש פחות אקרילאמיד.
4. במידת האפשר, השתמשו במצב "מאוורר חימום".
5. צ'יפס: השתמשו ביותר מ- 450 ג' תפוחי אדמה למגש, פזרו אותם בצורה אחידה והפכו אותם פעם אחר פעם. להשגת תוצאת הבישול המיטביות, השתמשו במידע על גבי האריזה (אם הוא זמין).

תחזוקת התנור

תכשירי ניקוי

עם טיפול וניקוי טוב, התנור שלכם ישמור על מראהו ויתפקד כהלכה לאורך זמן רב. להלן הסברים כיצד עליכם לטפל ולנקות את התנור בצורה נכונה. כדי לוודא שהמשטחים השונים לא ינזקו באמצעות שימוש בחומר ניקוי שגוי, עיינו בקפידה במידע המופיע בטבלה. בהתאם לדגם התנור, לא כל החלקים המפורטים יימצאו בתנור שלכם.

זהירות!

סכנת פגיעה ונזק למשטחים

אל תשתמשו ב:

1. חומרי ניקוי קשים או שוחקים.
2. חומרי ניקוי עם תכולת אלכוהול גבוהה.
3. רפידות או ספוגי קרצוף קשים.
4. מכשירי ניקוי בלחץ גבוה או באדים.
5. תרסיסי ניקוי מיוחדים לתנור בזמן שהוא חם.

שטפו מטליות ספוג חדשות ביסודיות לפני השימוש בהן.

עצה

ניתן לרכוש מוצרי ניקוי וטיפוח מומלצים באמצעות מוקד השרות. הקפידו לשמור על הוראות היצרן.

| הנחיות לניקוי | המשטחים החיצוניים |
|--|--|
| <p>תמיסת מים חמים ונוזל ניקוי: נקו בעזרת מטלית לכלים, ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. הסר מיד כתמי אבנית, שומן, עמילן ואלבומין (למשל, חלבון ביצה). כתמים אלו עלולים לגרום להיווצרות קורוזיה. תכשירי ניקוי מיוחדים לפלדת אל-חלד המתאימים למשטחים חמים זמינים לרכישה בחנויות מובחרות. מרחו שכבה דקה מאוד של תכשיר הניקוי בעזרת מטלית רכה.</p> | <p>משטחים חיצוניים של התנור חזית מפלדת א-חלד</p> |
| <p>תמיסת מים חמים ונוזל ניקוי: נקו בעזרת מטלית לכלים, ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. אין להשתמש בתכשירי ניקוי לזכוכית או במגרדת לזכוכית.</p> | <p>פלסטיק</p> |
| <p>תמיסת מים חמים ונוזל ניקוי: נקו בעזרת מטלית לכלים, ולאחר מכן יבשו במטלית רכה.</p> | <p>משטחים צבועים</p> |
| <p>תמיסת מים חמים ונוזל ניקוי: נקו בעזרת מטלית לכלים, ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. אין להשתמש בתכשירי ניקוי לזכוכית או במגרדת לזכוכית.</p> | <p>לוח הבקרה</p> |
| <p>תמיסת מים חמים ונוזל ניקוי: נקו בעזרת מטלית לכלים, ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. אל תשתמש במגרדת לזכוכית או בכרית ניקוי מנירוסטה.</p> | <p>משטחי הדלת</p> |
| <p>תמיסת מים חמים ונוזל ניקוי: נקו בעזרת מטלית לכלים, ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. אם תכשיר להסרת אבנית בא במגע עם ידית הדלת, נגבו אותו מיד. אחרת, לא ניתן יהיה להסיר את הכתמים.</p> | <p>ידית הדלת</p> |
| <p>תמיסת מים חמים ונוזל ניקוי: פעלו בהתאם להנחיות ניקוי המשטחים של תא הבישול שבעמודים הבאים.</p> | <p>משטחי אמייל ומשטחים לניקוי עצמי</p> |
| <p>תמיסת מים חמים ונוזל ניקוי: נקו בעזרת מטלית לכלים, ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. אם תא הבישול מלוכלך ביותר, השתמשו בתכשיר ניקוי לתנורים.</p> | <p>כיסוי הזכוכית לתאורה הפנימית</p> |
| <p>תמיסת מים חמים ונוזל ניקוי: נקו בעזרת מטלית כלים. אל תשפשפו.</p> | <p>אטם הדלת אל תסירו אותו</p> |
| <p>תכשיר ניקוי לפלדת אל-חלד הקפידו על הוראות היצרן. אל תשתמשו במוצרי טיפוח פלדת אל-חלד. הסירו את כיסוי הדלת לניקוי.</p> | <p>כיסוי הדלת מפלדת אל-חלד</p> |

| המשטחים החיצוניים | הנחיות לניקוי |
|---------------------------------|--|
| אביזרים | תמיסת מים חמים ונוזל ניקוי: השרו ונקו בעזרת מטלית או מברשת. אם קיים לכלוך עיקש, השתמשו בכרית קרצוף מנירוסטה. |
| מסילות צד | תמיסת מים חמים ונוזל ניקוי: השרו ונקו בעזרת מטלית או מברשת. |
| מערכת נשלפת של מסילות טלסקופיות | תמיסת מים חמים ונוזל ניקוי: נקו בעזרת מטלית כלים או מברשת. אל תסירו את חומר הסיכה בזמן שהמסילות הנשלפות נשלפות החוצה. עדיף לנקות אותם כשהן מוכנסות פנימה. אין לשטוף במדיח הכלים. |
| חיישן טמפרטורת הבשר | תמיסת מים חמים ונוזל ניקוי: נקו בעזרת מטלית כלים או מברשת. אין לשטוף במדיח הכלים. |

הערות

1. הבדלים קלים בצבע החזית של התנור נגרמים כתוצאה משימוש בחומרים שונים, כגון תכשירי ניקוי לזכוכית, פלסטיק ומתכת.
2. צלליות על לוח הדלת, שנראות כמו פסים, נגרמות מהשתקפויות הנגרמות מתאורת החלל הפנימי של התנור.
3. בטמפרטורות גבוהות מאוד עשויים להיווצר שינויים קלים בגוון האמייל. זאת תופעה רגילה שאינה משפיעה על תכונותיו. קצוות המגשים הדקים לעתים אינם מצופים באמייל. כתוצאה מכך, קצוות אלה עלולים להיות מחוספסים. אל דאגה, לא נגרמת פגיעה בהגנה מפני קורוזיה.
4. הקפידו תמיד על נקיון התנור והסירו מיד לכלוך כדי שלא יאפה ויהפוך לכלוך עיקש שתתקשו להסירו.

עצות

1. נקו את תא הבישול לאחר כל שימוש. בכך תוכלו להבטיח שהלכלוך לא יאפה.
2. הסירו מיד כתמי אבנית, שומן, עמילן ואלבומין (למשל חלבון ביצה).
3. הסירו מיד כתמי מזון עם תכולת סוכר, אם ניתן, כאשר הכתמים עדיין חמים.
4. השתמשו בכלים עמידים לתנור המתאימים לצלייה, כמו למשל, צלחת להשחמה.

דלת התנור

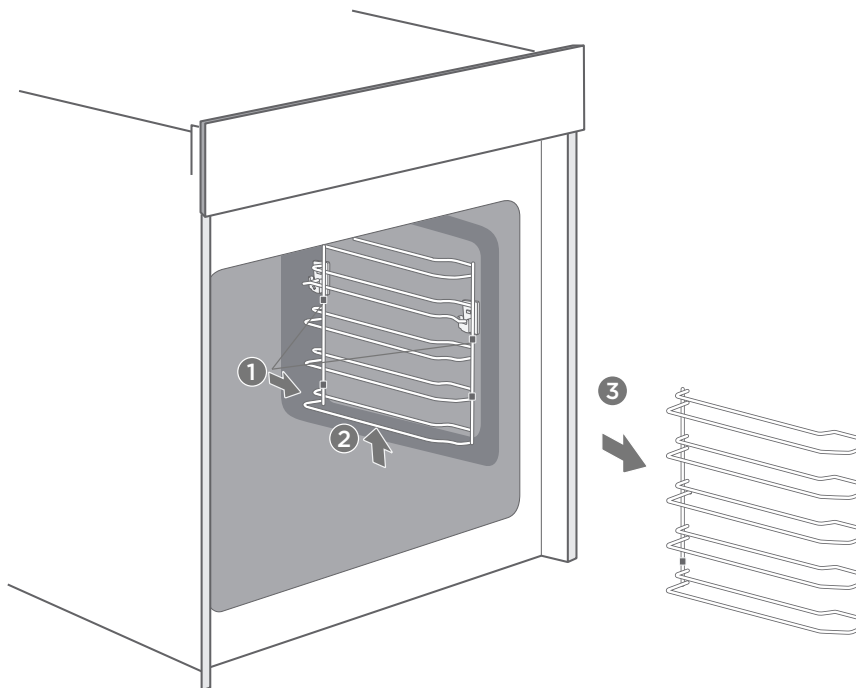
מסילות

כאשר תרצו לנקות היטב את המסילות ואת החלל הפנימי, תוכלו להסיר את מסילות המדפים ולנקות אותם. בכך, התנור שלכם ישמור על מראהו ויתפקד באופן מלא לאורך זמן רב.

1. הוציאו את האבזרים המצופים בטפולון לבן.

2. הרימו את מסילות הצד.

3. הוציאו את מסילות הצד.



איתור תקלות

אם מתרחשת תקלה, לפני שתתקשרו למוקד השרות, אנא ודאו כי התקלה לא קרתה בגלל פעולות שגויות. עיינו בטבלת איתור התקלות ונסו לתקן את התקלה בעצמכם. לעתים קרובות תוכלו לפתור אותה בעצמכם בקלות. אם תוצאות הבישול או האפייה לא יצאו בדיוק כמו שרציתם, תוכלו למצוא עצות והמלצות רבות בהמשך חוברת זאת.

| תקלה | הגורם האפשרי | הערות/פתרון |
|---|--------------------------|---|
| התנור אינו פועל. | הנתיך ירד. | בדקו את הנתיך בלוח החשמל הדירתי. |
| | הפסקת חשמל | בדקו האם תאורת המטבח או מכשירי מטבח אחרים פועלים. |
| כפתורים נפלו מהתומך בלוח הבקרה. | הכפתורים התנתקו בטעות. | הכפתורים ניתנים להסרה. כל שעליכם לעשות הוא להחזיר את הכפתורים לתומך בלוח הבקרה ולדחוף אותם פנימה כך שהם יתחברו כהלכה ותוכלו לסובב אותם כרגיל. |
| הכפתורים לא מסתובבים בקלות. | קיים לכלוך מתחת לכפתורים | הכפתורים ניתנים להסרה. כדי לנתק את הכפתורים, פשוט הסר אותם מהתומך. לחלופין, לחצו על השוליים החיצוניים של הכפתורים כך שהם יטו וניתן יהיה להרים אותם בקלות. נקו את הכפתורים בזירות בעזרת מטלית ותמיסת מים חמים ונוזל ניקוי עדין. יבשו עם מטלית רכה. אין להשתמש בכלים חדים או שוחקים. אין להשרות או לשטוף במדיח הכלים. אל תסירו את הכפתורים לעתים קרובות מדי כדי שהתומך ישאר יציב. |
| המאוורר לא פועל ברציפות במצב: "מאוורר חימום". | | זוהי פעולה רגילה כדי לאפשר את פיזור החום הטוב ביותר האפשרי וביצועי החימום הטובים ביותר האפשריים של התנור. |
| לאחר שתהליך הבישול הסתיים ניתן לשמוע רחשי פעולה ולהבחין בזרימת אוויר בקרבת לוח הבקרה. | | לאחר סיום פעולת הבישול, מאוורר הקירור עדיין ממשיך זמן מה לפעול כדי למנוע היווצרות לחות גבוהה בחלל הפנימי של התנור ולקרר אותו לנוחיותכם. מאוורר הקירור יפסיק לפעול באופן אוטומטי. |
| המזון לא מבושל מספיק בהתאם לזמן המצוין במתכון. | | השתמשם בטמפרטורה שונה מהמתכון. בדקו פעם נוספת את הטמפרטורה שהגדרתם. כמויות מרכיבי המזון שונות מהמתכון. בדקו פעם נוספת את המתכון. |

| הערות/פתרון | תקלה |
|---|---------------------------|
| <p>הטמפרטורה המוגדרת גבוהה מדי, או שמפלט גובה המדף אינו מתאים ויש לשנות את מיקומו. בדקו פעם נוספת את המתכון וההגדרות. ייתכן גימור המשטחים ו/או הגוון ו/או החומר ממנו עשויים מגשי האפייה אינם המתאימים ביותר למצב פעולת החימום שנבחרה. כשאתם משתמשים בהקרנת חום, כמו למשל מצב "חימום עליון ותחתון", השתמשו בכלי בישול בגימור מאט, בצבע כהה וקל משקל.</p> | <p>השחמה לא אחידה.</p> |
| <p>יש להחליף את מנורת התאורה.</p> | <p>התאורה אינה מאירה.</p> |

אזהרה - סכנת התחשמלות!

תיקונים שגויים מסוכנים. אם כבל החשמל ניזוק, למניעת סיכונים, החלפתו תבוצע בידי טכנאי מורשה ומיומן מטעם נותן השרות לאלקטרה. במקרה של תקלה או נזק בתנור, נתקו אותו מרשת החשמל באמצעות הוצאת תקע החשמל מהשקע בקיר או הורידו את הנתיך בלוח החשמל הדירתי, ופנו למוקד השרות (עיינו בכריכה האחורית של החוברת).

זמן הפעולה המרבי

זמן הפעולה המרבי של תנור זה הוא 9 שעות, כדי למנוע מכם לשכוח לכבות את התנור.

החלפת המנורה בפינת החלל

אם נורת התאורה הפנימית, אנא פנו למוקד השרות (עיינו בכריכה האחורית של החוברת).

עצות והמלצות

| | |
|---|---|
| אתם מעוניינים לבשל מתכון משלכם | נסו להשתמש בהגדרות של מתכונים דומים ולייעל את תהליך הבישול בהתאם לתוצאה שהושגה. |
| האם העוגה הנאפית מוכנה | החדירו קיסם מעץ לתוך העוגה כ- 10 דקות לפני זמן סיום האפייה שמצוין במתכון. אם הקיסם נשלף החוצה ללא בצק גולמי, העוגה מוכנה. |
| העוגה מאבדת נפח מסיבי במהלך התקררות לאחר האפייה | נסו להוריד את הטמפרטורה ב- 10°C ובדקו פעם נוספת את הוראות ההכנה והערבול של הבצק. |
| העוגה תפחה הרבה יותר במרכז אך נשארה נמוכה יותר בשוליים | אל תשמנו את דפנות התבנית הקפיצית. מיד לאחר שהעוגה מוכנה, שחררו בזהירות את שוליה מדפנות התבנית באמצעות סכין. |
| העוגה השחימה מדי בחלקה העליון | הכניסו את העוגה למפלט נמוך יותר בתנור, בחרו בטמפרטורה נמוכה יותר ואפו את העוגה זמן מעט ממושך יותר. |
| העוגה יבשה מדי | השתמשו בטמפרטורה מוגדרת גבוהה יותר ב- 10°C וקצרו את זמן האפייה. |
| האוכל נראה טוב אבל הלחות בפנים גבוהה מדי | הורידו את הטמפרטורה ב- 10°C לערך, והאריכו את זמן האפייה. בדקו שוב את המתכון. |
| השחמה לא אחידה | הורידו את הטמפרטורה ב- 10°C לערך, והאריכו את זמן השתמש במצב "חימום עליון ותחתון" במפלט גובה בודד. |
| העוגה פחות מושחמת בתחתית | בחרו במפלט גובה נמוך יותר. |
| באפייה על יותר ממפלט גובה אחד בו זמנית: מדף אחד כהה יותר מהשני. | השתמשו במצב "מאוורר חימום" לאפייה ביותר ממפלט גובה אחד, והוציאו את התבניות בנפרד כשהן מוכנות. הנחת מספר תבניות בו-זמנית בתנור אינה מבטיחה בהכרח כי המאפה יהיה מוכן בו זמנית. |
| נוצר עיבוי במהלך האפייה | האפייה עשויה לגרום להיווצרותם של אדי מים, שנפלטים מפתחי האוורור הממוקמים מעל ידית דלת התנור. האדים עלולים להתעבות וליצור טיפות מים על גבי לוח הבקרה או על לוחות החזית של יחידות המטבח שבקרבת התנור. זוהי תופעה רגילה. |

| | |
|--|---|
| <p>ניתן להשתמש בכל כלי אפייה עמיד בחום. מומלץ לא להשתמש באלומיניום הבא במגע ישיר עם המזון, במיוחד כשהוא חמוץ. אנא הקפידו על התאמה טובה בין המיכל למכסה.</p> | <p>באיזה סוג כלי אפייה ניתן להשתמש?</p> |
| <p>חממו את התנור מראש במשך 5 דקות והניחו את המזון במפלס הגובה המצוין במתכון. סגרו את דלת התנור כאשר אתם משתמש בכל אחד ממצבי הצלייה. אל תשתמשו בתנור עם דלת פתוחה, למעט הכנסה/הסרה/בדיקת המזון.</p> | <p>כיצד להשתמש בפעולת הגריל?</p> |
| <p>השתמשו במגש המלא ב- 2 ל"מים והניחו אותו במפלס גובה 1. כמעט כל הנוזלים המטפטפים מהמזון המונח על המדף יטפטפו לתוך המגש.</p> | <p>איך לשמור על ניקיון התנור בזמן הצלייה?</p> |
| <p>זו פעולה רגילה ותלויה בהגדרת הטמפרטורה.</p> | <p>גוף החימום בכל אחד ממצבי הצלייה מופעל וכבה לסירוגין.</p> |
| <p>בחרו את ההגדרות בהתאם למשקל הצלי ושנו מעט את הזמן המוגדר. במידת הצורך, השתמשו בחיישן טמפרטורה לבשר אם כדי למדוד את הטמפרטורה שבתוך הבשר. החדירו בזהירות את חיישן הטמפרטורה לתוך הבשר, בהתאם להוראות היצרן. וודא כי ראש חיישן טמפרטורת הבשר ממוקם במרכז החלק העבה ביותר של הבשר, אך לא בסמוך לעצם או חור.</p> | <p>כיצד לחשב את הגדרות התנור, כאשר משקל הצלייה אינו מצוין במתכון?</p> |
| <p>הנוזל ירתח וייוצרו אדים בשל תופעות פיזיקאליות טבעיות. היזהרו מהאדים החמים. למידע נוסף, עיינו גם בסעיף "עיבוי במהלך האפייה". אם הנוזל מכיל אלכוהול, תהליך ההרתחה יהיה מהיר יותר ויכול לגרום להתלקחות להבה בחלל הפנימי של התנור. וודא שדלת התנור סגורה במהלך תהליכים מסוג זה. נקטו בכל אמצעי הזהירות בתהליך האפייה או הבישול. פתחו את הדלת בעדינות רבה ורק במידת הצורך.</p> | <p>מה קורה אם נוזל מוסף למזון שבתנור במהלך האפייה או הבישול?</p> |

בדיקות מזון בהתאם לתקן EN 60350-1

| מתכון | אביזרים | מצב פעולה | °C | מפלס גובה | זמן (דקות) | חימום מראש |
|------------|--------------------------|-----------|-----|------------------|------------|-----------------|
| עוגת ספוג | תבנית קפיצית 26 Ø ס"מ | | 170 | 1 | 30-35 | כן |
| עוגה קטנה | 1 מגש | | 150 | 2 | 30-40 | כן |
| פאי תפוחים | תבנית קפיצית 20 Ø ס"מ | | 160 | 1 | 70-80 | לא |
| לחם | 1 מגש | | 210 | 2 | 30-35 | כן |
| טוסט | מדף רשת | | Max | 5 | 6-8 | כן, במשך 5 דקות |
| עוף | מדף רשת ומגש | | 180 | 2 מדפים 1 מגש | 75-80 | כן |

1. במתכון לעוף, התחילו עם החלק האחורי כלפי מעלה והפכו את העוף אחרי 30 דקות כך שהצד העליון יופנה כלפי מעלה.
2. השתמש בתבנית כהה מזוגגת והניחו אותה על מדף.
3. הוציאו את המגשים ברגע שהמזון מוכן, גם כשהוא לא בסוף זמן האפייה הנתון.
4. בחרו את הטמפרטורה הנמוכה יותר ובדקו לאחר הזמן הקצר ביותר, המופיע בטבלה.
5. אם משתמשים במגש לאיסוף נוזלים המטפטפים מהמזון המונח על המדף בכל מצב צלייה, יש להכניס את המגש במפלס גובה 1 ולמלא מעט מים.
6. קציצות המבורגר יש להפוך אחרי 2/3 מהזמן.

מפרט טכני (EU 65/2014 & EU 66/2014)

| | |
|----------------|-------|
| מספר תאי בישול | 1 |
| מקור החימום | חשמלי |
| נפח שימושי | 72 ל" |

הערה
כל מצבי הפעולה מתוארים בעמודים 11.

תעודת אחריות

1. תעודת אחריות זו תקפה למשך שנה אחת ממועד רכישת המוצר. התחייבות "קופר יבוא 1992 בע"מ לפי תעודה זו הינה אך ורק כלפי רוכש המוצר המקורי ששמו מופיע בחשבונית הקניה. האחריות היא לפעולתו התקינה של המוצר בתקופת האחריות כמפורט להלן:
2. אחריותנו היא לתקן או להחליף לפי החלטתנו ללא תשלום כל חלק במכשיר אשר יראה לנו פגום ואשר לפי שקול דעתנו נגרם על אף שימוש ופעולה רגילים ונכונים.
3. השרות יינתן במקום הימצאו של המוצר או בתחנת השרות הקרובה.
4. האחריות מוגבלת למוצר בלבד ולא כוללת אחריות למתקני אינסטלציה של חשמל או גז וכן נזק העלול להיגרם למשתמש במכשיר ו/או לרכושו.
5. האחריות לפי תעודה זו לא תחול במקרים הבאים:
 - א. הקלקול נגרם ע"י שימוש הנוגד את הוראות השימוש שנמסרו בכתב לבעל התעודה. או ע"י כח עליון.
 - ב. הקלקול נובע מתקלות או הפרעות ברשת החשמל, אי תקינות שקע, מוליכים נתיך והארקה, שאינם אביזרי המוצר.
 - ג. המוצר תוקן או הוכנסו בו שינויים על ידי אדם שלא הוסמך לכך על ידינו.
 - ד. הקלקול נגרם בזדון או ברשלנות שלא על ידי נותן תעודת אחריות זו.
 - ה. במוצר נעשה שימוש למטרות מסחריות, או שריפה בתוך המיקרוגל כתוצאה מבישול יתר.
 - ו. הקלקול נגרם עקב טלטול המוצר ממקום מגורים של בעל התעודה למקום אחר.
 - ז. פגם חיצוני או שבר שנגרם לאחר קבלת המוצר.
 - ח. שימוש בכלי מתכת או נייר כסף, שפיכת מים למקום אסור במיוחד בפנל ההפעלה.
6. האחריות לפי תעודה זו כוללת את כל חלקי החילוף השייכים למנגנון ההפעלה של המוצר שיהיה צורך לתקנם או להחליפם במשך תקופת האחריות, למעט החלקים המפורטים בהמשך. האחריות לפי תעודה זו אינה כוללת תיקון או החלפת החלקים הבאים: תיקוני פח, צבע, חלקי זכוכית, כפתורים וחלקי בקליט, כבל חשמלי ותקע.
7. האחריות לפי תעודה זו אינה כוללת הובלת המוצר לתחנת השירות לצרכי תיקון והובלתו לבית הלקוח.
8. תעודת אחריות זו בתוקף אך ורק אם מצורפת אליה חשבונית קניה מקורית מסוחר מכירה מוסמך ע"י החברה. תוקף האחריות מתאריך חשבונית הקניה.
9. התקנת המכשירים בארונות המטבח ובשיש, הינה באחריות הלקוח בלבד. נזק שיגרם כתוצאה מהתקנה לא נכונה ואי הכנת ארובת אוורור הגב הארון תהיה באחריות הלקוח.

רשימת תחנות השרות במקרה של תקלה:

- שרות מוטי אזור שרות טבריה, הגליל והגולן**
יהודה הלוי טבריה ת.ד. 30 מספר טלפון למוקד השרות 04-6060214
שרות טכנוקור אזור חדרה והצפון
החיטה 5 חיפה. מספר טלפון למוקד השרות 04-8415716
שרות אי די אס נתניה, אזור המרכז, אשקלון, ק.גת.
הבנאי 19 חולון. מספר טלפון למוקד השרות 03-5417008
שרות אלרם ירושלים והסביבה, בית שמש.
דנדא 7 תלפיות ירושלים. מספר טלפון למוקד השרות 02-6403000
שרות הדרום, מצומת כנות דרומה, אשקלון, קריית מלאכי, קריית גת, ב"ש דימונה.
היצירה 4 קריית מלאכי. מספר טלפון למוקד השרות 08-6272461
שרות ששון אילת והסביבה.
הבנאי 3 אילת. מספר טלפון למוקד השרות 08-6335311