

8 פתרון תקלות

התייעץ עם סוכן השירות המורשה או עם טכנאי בעל רישיון או עם המשווק שבו רכשת את המוצר אם אינך יכול לתקן את התקלה למרות שיישמת את ההוראות בסעיף זה. לעולם אל תנסה לתקן מוצר פגום בעצמך.

תנור פולט אדים כשהוא בשימוש

- זה נורמלי שיוצאים אדים במהלך הפעולה. <<< זו לא תקלה.

טיפות מים מתרחשות במהלך הבישול.

- האדים המתעוררים במהלך הבישול עלולים להתעבות וליצור טיפות מים כאשר הוא פוגע במשטחים קרים של המוצר. <<< זו לא תקלה.

המוצר פולט רעש מוגז בזמן חילום וקירור

- כאשר חלקי המתכת מחוממים, הם עלולים להתרחב ולגרור רעש. <<< זו לא תקלה.

המוצר אינו פועל.

- הנתוך החשמלי פגום או נתק. <<< בדוק נתיכים בתיבת הנתיכים. במידת הצורך, החלף או אפס אותם.
- המוצר אינו מחובר לשקע (המארק). <<< בדוק את חיבור התקע.
- כפתורים/כפתורים/מקשים בלוח הבקרה אינם פועלים. <<< אם המוצר שלך מצויד בפונקציית נעילת מקשים, ייתכן שהנעילת מקשים מופעלת. אנא השבת אותו.

אור התנור לא עובד.

- מנורת התנור פגומה. <<< החלף את מנורת התנור.
- ניתוק החשמל. <<< בדקו אם יש חשמל. בדוק את הנתיכים בתיבת הנתיכים. במידת הצורך, החלף או אפס את הנתיכים.

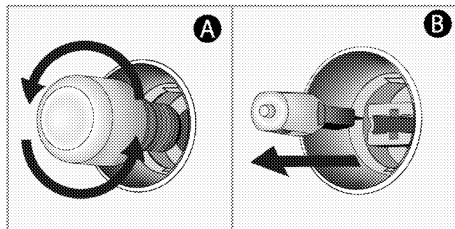
תנור לא מתחמם.

- ייתכן שלא מוגדר לפונקציית בישול ו/או טמפרטורה מסוימת. <<< הגדר את התנור לפונקציית בישול ו/או טמפרטורה מסוימת.
- בדגמים המצוידים בטיימר, הטיימר אינו מותאם. <<< התאם את השעה.
- ניתוק החשמל. <<< בדקו אם יש חשמל. בדוק את הנתיכים בתיבת הנתיכים. במידת הצורך, החלף או אפס את הנתיכים.

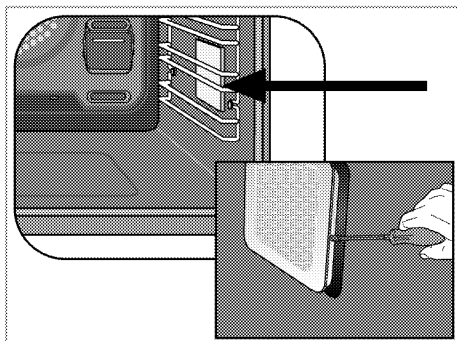
(בדגמים עם שיימר) תנוגת השעון מהבהבת או שסמל השעון דולק.

- התרחשה הפסקת חשמל קודמת. <<< כוונן את הזמן / מתג המוצר והפעל אותו שוב.

(B) משכו אותה החוצה כפי שמוצג באיור
והחליפו אותה בחדשה.



5. החזירו את כיסוי הזכוכית ומדפי המתכת.



3. הרימו את כיסוי ההגנה מהזכוכית בעזרת מברג.
4. אם מנורת התנור היא מסוג (A) המוצגת באיור
שלמטה, סובבו את הנורה כפי שמוצג באיור
והחליפו אותה בנורה חדשה. אם המנורה מסוג

בטמפרטורות מעל 300 מעלות צלזיוס. ניתן להשיג מנורות תנור אצל סוכני שירות מורשים או טכנאי בעל רישיון.

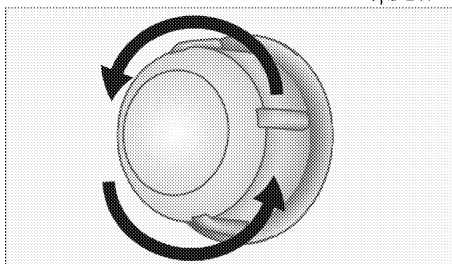
מיקום מנורת התנור עשוי להיות שונה מהמוצג באיור.

המנורה המשמשת במוצר זה אינה מתאימה לשימוש לתאורת הבית. מטרת מנורה זו היא לעזור למשתמשים לראות את המזון.

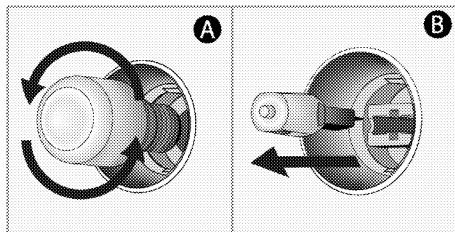
המנורות בהן משתמשים במוצר זה חייבות לעמוד בתנאים פיזיים קיצוניים כמו טמפרטורות שמעל 50°C

אם בתנור יש מנורה עגולה,

1. נתקו את התנור מהחשמל.
2. הסירו את כיסוי הזכוכית על ידי סיבוב נגד כיוון השעון.



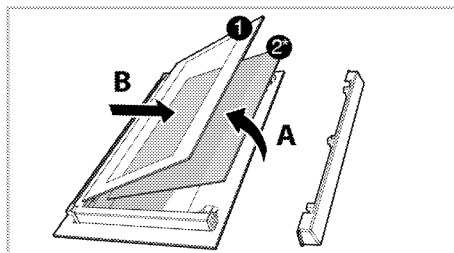
3. אם מנורת התנור היא מסוג (A) המוצגת באיור שלמטה, סובבו את הנורה כפי שמוצג באיור והחליפו אותה בנורה חדשה. אם המנורה מסוג (B), משכו אותה החוצה כפי שמוצג באיור והחליפו אותה בחדשה.



4. החזירו את כיסוי הזכוכית.

אם בתנור יש מנורה מרובעת,

1. נתקו את התנור מהחשמל.
2. הסירו את מדפי המתכת בהתאם לתיאור.



1 פנל זכוכית פנימי ביותר

2* פנל זכוכית פנימי) ייתכן שלא יהיה קיים במוצר שברשותך.)

4. אם למוצר שלך יש זכוכית פנימית (2), חזור על אותו תהליך כדי לנתק אותה (2).

5. השלב הראשון של קיבוץ הדלת מחדש הוא

הרכבה מחדש של הזכוכית הפנימית (2). הנח את הקצה המשופע של הזכוכית כדי לפגוש את הקצה המשופע של חריץ הפלסטיק. (אם למוצר שלך יש זכוכית פנימית). יש לחבר את הזכוכית הפנימית (2) לחריץ הפלסטיק הקרוב לזכוכית הפנימית ביותר (1).

6. בזמן הרכבת הזכוכית הפנימית ביותר (1), שימו

לב למקם את הצד המודפס של הזכוכית על הזכוכית הפנימית. זה חיוני למקם את הפינות התחתונות של הזכוכית הפנימית ביותר (1) כדי לפגוש את חריצי הפלסטיק התחתונים.

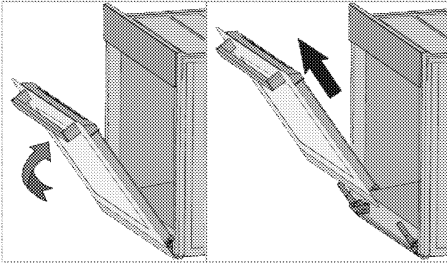
7. דחפו את רכיב הפלסטיק לכיוון המסגרת עד

שנשמע צליל "קליק". **"ניקוי מנורת התנור** במקרה שדלת הזכוכית של מנורת התנור באזור הבישול מתלכלכת; נקו באמצעות סבון כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג וייבשו עם מטלית יבשה. במקרה של תקלה במנורת התנור, ניתן להחליפה בהתאם להוראות הבאות.

החלפת מנורת התנור

⚠ אזהרות כלליות

- למניעת סכנת התחשמלות, נתק את מחבר החשמל והמתינו עד שהתנור יתקרר לפני החלפת מנורת התנור. משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!
- תנור זה משתמשים במנורת ליבון בהספק של פחות מ 40- וואט, בגובה של פחות מ 60- מ"מ, בקוטר של פחות מ 30- מ"מ או במנורת הלוגן עם שקע מסוג G9, הספק של פחות מ- 160 וואט. המנורות מתאימות להפעלה



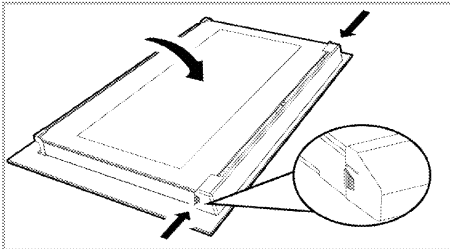
4. משכו את הדלת כלפי מעלה לשחרור מהתפס הימני והשמאלי להסרה.

i לחיבור הדלת מחדש, השתמשו בתהליך ההסרה מהסוף להתחלה. בזמן התקנת הדלת, הקפידו לסגור את התפסים שבציר הדלת.

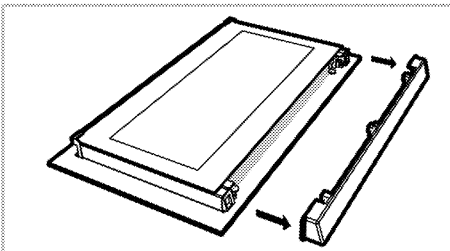
i לחיבור הדלת מחדש, השתמשו בתהליך ההסרה מהסוף להתחלה. בזמן התקנת הדלת, הקפידו לסגור את התפסים שבציר הדלת.

הסרת הזכוכית הפנימית של דלת התנור

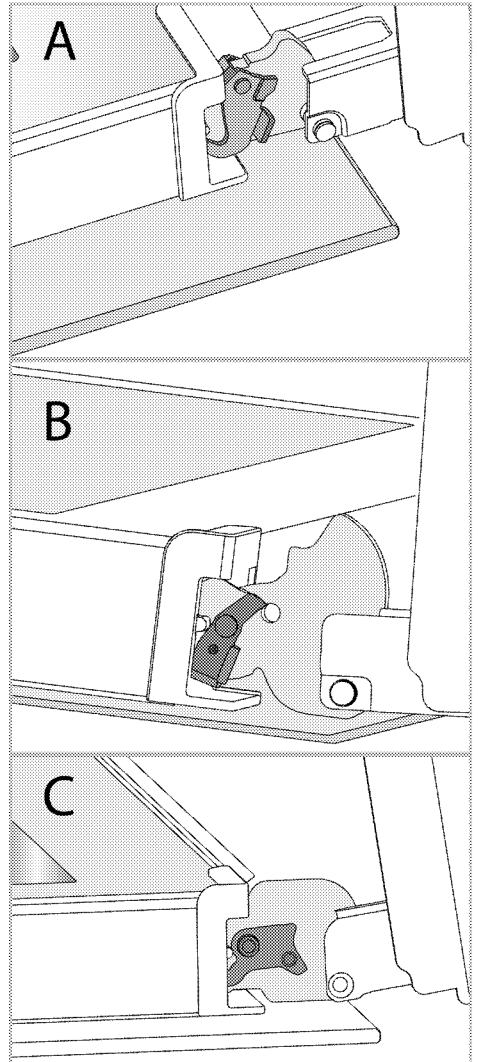
ניתן להסיר את הזכוכית הפנימית של דלת הכניסה של המוצר לניקוי.
1. פתח את דלת התנור.



2. משוך את רכיב הפלסטיק, המחובר בחלק העליון של דלת הכניסה, לעבר עצמך על ידי לחיצה בו זמנית על נקודות הלחץ משני צידי הרכיב והסר אותו.



3. כפי שמוצג באיור, הרם בעדינות את הזכוכית הפנימית ביותר (1) לכיוון 'A' ולאחר מכן, הסר אותה על ידי משיכה לכיוון 'B'.



נעילת וו - מצב פתוח

3. העבירו את הדלת למצב של פתיחה חלקית.

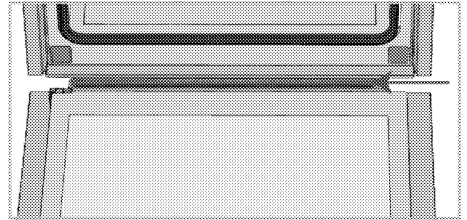
3. הגדר את התנור למצב "Bottom heating" והפעל בטמפרטורה של 100 מעלות צלזיוס למשך 20 דקות.

פתחו את דלת התנור ונגבו את המשטחים הפנימיים של התנור במטלית או ספוג לח.

פתחו מיד את דלת התנור ונגבו את המשטחים הפנימיים של התנור במטלית או ספוג לח. בזמן פתיחת הדלת ייפלטו אדים. האדים יכולים לגרום לכוויה. היזהרו בזמן פתיחת דלת התנור. לניקוי לכלוך עיקש, השתמשו במים חמים ונוזל הדחה, מטלית או ספוג רכים ונגבו במטלית יבשה.

i במצב ניקוי קיטור קל, מים שנמצאים בבריקה בבסיס התנור לריכוך שאריות / לכלוך שנוצרו קלות בתוך חלל התנור יתאדו ויתעבו בחלל התנור ובכוס הפנימית של דלת התנור, ולכן מים עשויים לטפטף כשדלת התנור נפתחת. נגב את העיבוי ברגע שדלת התנור נפתחת.

משתנה בהתאם לדגם המוצר. ייתכן שלא יהיה זמין במוצר שברשותך. לאחר ההתעבות בתנור, ייתכן שיהיו מים או לחות בלאחר השימוש יש לנקות את תעלת הבריקה בעזרת מטלית לחה ואז לייבש אותה.



ניקוי דלת התנור

i אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים קשים, מגרדי מתכת, צמר פלדה או חומרי הלבנה לניקוי דלת התנור והזכוכית.

ניתן להסיר את דלת התנור והזכוכיות של הדלת לצורך ניקוי. בסרת הדלתות והזכוכיות מוסברת בסעיפים "הסרת דלת התנור" ו"הסרת הזכוכיות הפנימיות של הדלת". לאחר הסרת הזכוכיות הפנימיות של הדלת, נקו אותן עם סבון כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג יבשו אותם עם מטלית יבשה. למניעת הצטברות אבנית על זכוכית התנור, נגבו את הכוס עם חומץ ושטפו.

הסרת דלת התנור

1. פתחו את דלת התנור.

2. פתחו את התפסים שבצד שמאל וימין של ציר

הדלת על ידי לחיצה כלפי מטה כמוצג באיור.

סוג הצייר (A), (B), (C), משתנה בהתאם לדגם

המוצר. האיורים שלהלן מראים כיצד לפתוח את כל

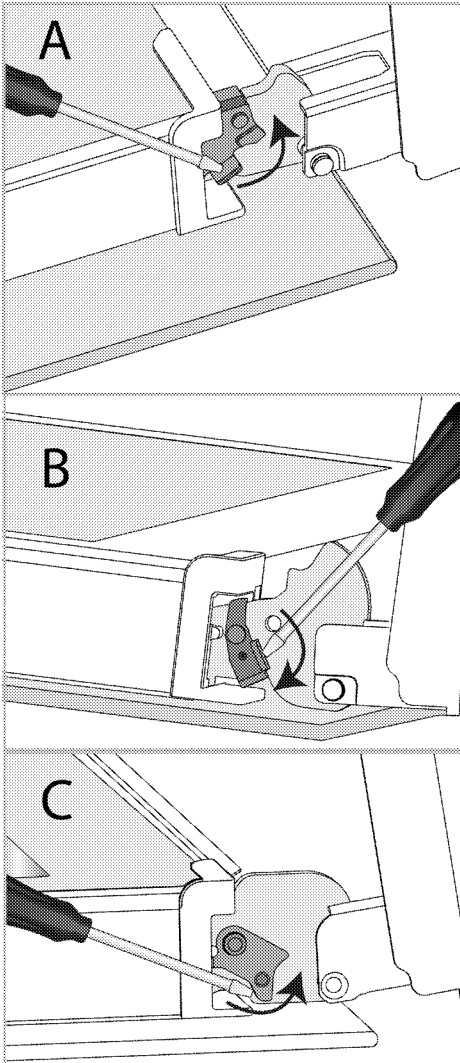
סוגי הציירים.

צייר מסוג (A) זמין בסוגי דלת רגילים.

צייר מסוג (B) זמין בסוגי דלת סגורים רכים.

צייר מסוג (C) זמין בסוגי דלתות פתיחה / סגירה

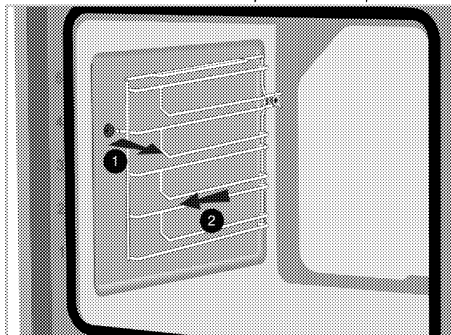
רכות.



אם התנור שלכם הוא מדגם עם מדפי מתכת, הסירו את מדפי המתכת לפני ניקוי הדפנות הצדדיות. לאחר מכן בצעו את שלבי הניקוי המתוארים בסעיף" מידע על ניקוי כללי "בהתאם לסוג הדפנות הצדדיות בתנור שלכם.

להסרת מדפי המתכת הצדדיים:

1. הסירו את החלק הקדמי של מדף המתכת באמצעות משיכה של הדופן הצדדית בכיוון הנגדי.
2. משכו קדימה את מדף המתכת להסרתו.



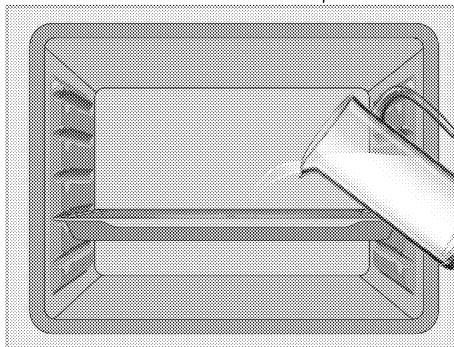
3. לחיבור הדלת מהדש, השתמשו בתהליך ההסרה מהסוף להתחלה.

ניקוי אדים קל

משתנה בהתאם לדגם המוצר. ייתכן שלא יהיה זמין במוצר שברשותך.

אפשרות זו מבטיחה ניקוי קל מכיוון שהלכלוך (לאחר המתנה לא ארוכה מדי (מתרכז עם האדים הנוצרים בתוך התנור והטיפות שנוצרות מהעיבוי זולגות על המשטחים הפנימיים של התנור.

1. הסירו את כל האביזרים מתוך התנור.
2. מוזגים 500 מ"ל מים לתבנית התנור ומניחים את התבנית במדף השני של התנור.



חומר הסרת אבנית המסחרי, או עם חומר המסיר אבנית כגון חומץ או מיץ לימון.

- אם המשטח מלוכלך מאוד, יש למרוח את חומר הניקוי על הכתם בעזרת ספוג ולהמתין זמן ממושך עד שיפעל כראוי. לאחר מכן נקו את משטח הזכוכית עם מטלית לכה.
- ההיית צבע וכתמים על משטחי הזכוכית הם תופעה רגילה ואינם פגם.

חלקי פלסטיק ומשטחים צבועים

- נקו את חלקי הפלסטיק והמשטחים הצבועים עם סבון כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג ויבשו אותם עם מטלית יבשה.
- אין להשתמש בכלי גרוד קשים ומנקים שוחקים. אלה עלולים לפגום במשטחים.
- וודאו שהמחברים של רכיבי המכשיר אינם נשאררים רטובים ועם חומר ניקוי. אחרת, עלולה להיגרם קורוזיה במחברים.

ניקוי האביזרים

אלא אם כן צוין אחרת במדריך למשתמש, אין לשטוף את אביזרי המוצר במדיח הכלים.

ניקוי לוח הבקרה

- בזמן ניקוי לוח עם כפתורים, נגבו את הלוח והכפתורים עם מטלית רכה ולחה ונגבו במטלית יבשה. אין להסיר את הכפתורים והאטמים שמתחתם לניקוי לוח הבקרה. הכפתורים ולוח הבקרה עלולי להינזק.
- בעת ניקוי לוחות inox עם כפתורים, אל תשתמשו בחומרי ניקוי סביב הכפתורים.
- המחוננים שסביב הכפתורים עלולים להימחק.
- לניקוי לוח מגע, נגבו את הלוח עם מטלית רכה ולחה ונגבו במטלית יבשה. אם במכשיר שלכם קיימת אפשרות נעילת מקשים, הגדירו את נעילת המקשים לפני ניקוי לוח הבקרה. אחרת, עלולה להתרחש פעולה שגויה במקשים.

ניקוי החלק הפנימי של התנור (אזור הבישול)

בצעו את שלבי הניקוי המתוארים בסעיף" מידע על ניקוי כללי "בהתאם לסוגי המשטח בתנור שלכם.

ניקוי הדפנות הצדדיות של התנור

הדפנות הצדדיות באזור הבישול יכולות להיות מצופות באמייל או בדפנות קטליטיות. הציפית תלוי דגם. אם ישנו ציפוי קטליטי, עיינו בסעיף" דפנות קטליטיות."

מידע ניקוי כללי

⚠ אזהרות כלליות

- המתינו עד שהתנור יתקרר לפני תחילת הניקוי.
- משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!
- אין ליישם חומרי ניקוי על משטחים חמים.
- פעולה זו עלולה לגרום לכתמים.
- יש לנקות את המכשיר ביסודיות ולייבשו לאחר כל פעולה. כך ניתן יהיה לנקות את שאריות המזון ושאריות אלה לא יישרפו במהלך שימוש נוסף במכשיר. ובכך אורך חיי התנור יוארכו ויפחתו התקלות.
- אין להשתמש בתכשירים לניקוי באדים.
- חלק מהתכשירים או חומרי הניקוי עשויים לפגום בפני השטח. אל תשתמשו בחומרי ניקוי שוחקים, אבקות ניקוי, קרמי ניקוי, מסיר אבנית או חפצים חדים במהלך הניקוי.
- אין צורך בחומר ניקוי מיוחד לניקוי לאחר כל שימוש. נקו את המכשיר בעזרת סבון כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג וייבשו עם מטלית מיקרופיבר יבשה.
- הקפידו לנגב לחלוטין את כל הנוזלים שנותרו לאחר הניקוי ונקו מיד כל מזון שנותר במהלך הבישול.
- אל תשטפו שום רכיב במכשיר שלך במדיה כלים.

משטחי INOX ונירוסטה

- אין להשתמש בחומרי ניקוי המכילים חומצה או כלור לניקוי משטחים וידיות מנירוסטה או INOX.
- משטחי INOX ונירוסטה עשויים לשנות את הצבע במשך הזמן. זוהי תופעה נורמלית. יש לנקות עם חומר ניקוי המתאים למשטחי נירוסטה או INOX לאחר כל פעולה.
- נקו בעזרת מטלית רכה וחומר ניקוי נוזלי (שאינו שורא) (המתאים למשטחי INOX, ודאגו לנגב בכיוון אחד).
- הסירו כתמי אבנית, שמן, עמילן, חלב והלבון ממשטחי ה- INOX -נירוסטה ומשטחי זכוכית מייד. כתמים עשויים להחליד בפרקי זמן ארוכים.

משטחים מצופי אמאייל

- נקו את משטחי האמאייל עם סבון כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג וייבשו אותם עם מטלית יבשה.
- אם למכשיר יש אפשרות של ניקוי אדים קל, תוכלו לבצע ניקוי אדים קל להסרת לכלוך לא קבוע. עיינו בסעיף "ניקוי אדים קל")
- לכתמים עקשניים, השתמשו בחומר ניקוי התנור והגריל המומלץ באתר יצרן התנור שלכם, כמו כן ניתן להשתמש בספוג ניקוי שאינו שורט. אין להשתמש במנקה תנור חיצוני.
- אזור הבישול של התנור חייב להתקרר לצורך ניקוי. ניקוי על משטחים חמים ייצור גם סכנת אש וגם נזק למשטח אמאייל.

משטחים קטליטיים

- הדפנות הצדדיות באזור הבישול יכולות להיות מצופות באמאייל או בדפנות קטליטיות. הציפוי תלוי דגם.
- לדפנות הקטליטיות יש משטח בהיר מט ונקבובי. אין לנקות את הדפנות הקטליטיות של התנור.
- משטחים קטליטיים סופגים שמן הודות למבנה הנקבובי שלהם ומתחילים להבריק כאשר המשטח רווי בשמן, במקרה זה מומלץ להחליף את החלקים.

משטחי זכוכית

- בעת ניקוי משטחי זכוכית, אין להשתמש במגרדי מתכת קשים ובחומרי ניקוי שוחקים. הם עלולים לפגוע במשטח הזכוכית.
- נקו את המכשיר בעזרת סבון כלים, מים חמים ומטלית רכה המיוחדים לניקוי זכוכית וייבשו עם מטלית מיקרופיבר יבשה.
- אם נותר חומר ניקוי שנותר לאחר הניקוי, נגבו אותו במים קרים וייבשו עם מטלית מיקרופיבר נקיה ויבשה. שאריות חומרי ניקוי עלולות לפגוע במשטח הזכוכית בפעם הבאה.
- בשום פנים ואופן אסור לנקות את שאריות שהתייבשו על משטח הזכוכית בעזרת סכינים משוננות, צמר פלדה או כלי גירוד דומים.
- ניתן להסיר את כתמי האבנית) כתמים צהובים) שהצטברו על גבי משטח הזכוכית באמצעות

הצעות לכישול עם שני מגשים

מזון	אביזר לשימוש	פונקציית עבודה	מיקום המדף	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	זמן בישול (דקות) (משוער)
עוגיית המאה פריכה) עוגיה מתוקה)	2 – מגש סטנדרטי* 4 – מגש מאפה*	חימום מאורר	2 – 4	140	15 ... 25
עוגות קטנות	2 – מגש סטנדרטי* 4 – מגש מאפה*	חימום מאורר	2 – 4	150	25 ... 35

מומלץ לבצע קדם חימום לכל סוגי המזון.

*ייתכן שהאביזרים הללו לא נכללים במוצר שברשותך.

**האביזרים הללו אינם נכללים במוצר שברשותך. אלה הם אביזרים שניתן לרכוש בהנויות.

גריל

מזון	אביזר לשימוש	מיקום המדף	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	זמן בישול (דקות) (משוער)
צנים	גריל תיל	4	250	1 ... 3
כדורי בשר) בקר 12 - חלקים	גריל תיל	4	250	20 ... 30

הפוך את המזון לאחר שחלף 1/2 מזמן ההכנה בגריל הכולל.

מומלץ לבצע קדם חימום של המזון המוכן בגריל למשך 5 דקות.

טבלת הכנה בגריל

מזון	אביזר לשימוש	מיקום המדף	טמפרטורות במעלות צלזיוס)	זמן בישול (דקות) (משוער)
דגים	גריל תיל	4 - 5	250	20 ... 25
עוף) בהתיכות)	גריל תיל	4 - 5	250	25 ... 35
כדורי בשר) בקר 12 - (חלקים	גריל תיל	4	250	20 ... 30
נתח כבש	גריל תיל	4 - 5	250	20 ... 25
סטייק) - פרוס)	גריל תיל	4 - 5	250	25 ... 30
נתח עגל	גריל תיל	4 - 5	250	25 ... 30
ירקות מוקרמים	גריל תיל	4 - 5	220	20 ... 30
צנים	גריל תיל	4	250	1 ... 3

מומלץ לבצע קדם חימום של המזון המוכן בגריל למשך 5 דקות.
הפוך את חתיכות המזון לאחר שחלף 1/2 מזמן ההכנה בגריל הכולל.

בדוק מזונות

• המזונות בטבלת בישול זו מוכנים לפי תקן EN 60350-1 כדי להקל על בדיקת המוצר עבור מכוני בקרה.

טבלת בישול למזון בדיקה

הצעות לבישול עם תבנית אחת

מזון	אביזר לשימוש	פונקציית פעולה	מיקום המדף	טמפרטורות במעלות צלזיוס)	זמן בישול (דקות) (משוער)
עוגיית המאה פריכה) עוגיה מתוקה)	מגש סטנדרטי*	חימום עליון ותחתון	3	140	20 ... 30
עוגות קטנות	מגש סטנדרטי*	חימום עליון ותחתון	3	160	25 ... 35
טורט	מגש סטנדרטי*	חימום מאורר	3	150	25 ... 35
פאי תפוחים	מגש סטנדרטי*	חימום עליון ותחתון	2	150	30 ... 40
	מגש סטנדרטי*	חימום מאורר	2	150	35 ... 45
פאי תפוחים	מגש סטנדרטי*	חימום עליון ותחתון	2	180	50 ... 65
	מגש סטנדרטי*	חימום מאורר	3	170	50 ... 65

מומלץ לבצע קדם חימום לכל סוגי המזון.

* ייתכן שהאביזרים הללו לא נכללים במוצר שברשותך.

** האביזרים הללו אינם נכללים במוצר שברשותך. אלה הם אביזרים שניתן לרכוש בחנויות.

מזון	אביזר לשימוש	סוגקציית מעוררה	מיקום המדף	ממטרורות (במגלות צלויים) (דקות) (משוער)	זמן בישול
רגל טלה - 1.5) 2.0"ג)	מגש סטנדרטי*	חימום תחתון/עליון בעזרת מאורר	3	170	85 ... 110
תרנגולת צלוייה (1.8-2)ק"ג)	גריל תיל * הכנס תבנית מגש למדף התחתון	חימום תחתון/עליון בעזרת מאורר	2	15דקות 250/max, מכנ190	60 ... 80
	גריל תיל * הכנס תבנית מגש למדף התחתון	"3D" function	2	15דקות 250/max, מכנ190	60 ... 80
תרנגול הודו (5.5)ק"ג)	מגש סטנדרטי*	חימום תחתון/עליון בעזרת מאורר	1	25דקות 250/max, מכנ180 ... 190	150 ... 210
	מגש סטנדרטי*	"3D" function	1	25דקות 250/max, מכנ180 ... 190	150 ... 210
דגים	גריל תיל * הכנס תבנית מגש למדף התחתון	חימום תחתון/עליון בעזרת מאורר	3	200	20 ... 30
	גריל תיל * הכנס תבנית מגש למדף התחתון	"3D" function	3	200	20 ... 30

מומלץ לבצע קדם חימום לכל סוגי המזון.

*ייתכן שהאביזרים הללו לא נכללים במוצר שברשותך.

**האביזרים הללו אינם נכללים במוצר שברשותך. אלה הם אביזרים שניתן לרכוש בחנויות.

גריל

נקודות המפתח של הגריל

- הכינו מאכלים בעובי ומשקל דומים ככל האפשר לגריל.
- הניחו את הנתחים לצלייה על גריל התיל או מגש גריל תיל על ידי פיזורם מבלי להרוג ממדי המחמם.
- בהתאם לעובי הנתחים לצלייה, זמני הבישול המפורטים בטבלה עשויים להשתנות.
- החלק את גריל התיל או את מגש גריל התיל לרמה הרצויה בתנור. אם אתה מבשל על הגריל, החלק את מגש התנור אל המדף התחתון כדי לאסוף את השמנים. מגש התנור שאתה הולך להחליק צריך להיות בגודל שיכסה את כל שטח הגריל. ייתכן שמגש זה אינו כלול במוצר. הכניסו מעט מים לתוך מגש התנור לניקוי קל.

בשר אדום, דגים ועופות ישחים במהירות בגריל, מחזיקים קרום יפה ולא יתייבשו. בשרי פילה, שיפוד בשרים, נקניקיות וכן ירקות עסיסיים (עגבניות, בצל וכו') מתאימים במיוחד לצלייה.

אזהרות כלליות

- מזון שאינו מתאים לצלייה טומן בחובו סכנת שריפה. גריל רק אוכל שמתאים לאש כבדה בגריל. כמו כן, אל תניח את האוכל רחוק מדי בחלק האחורי של הגריל. זהו האזור החם ביותר ומאכלים שומניים עלולים להתלקח.
- **סגור את דלת התנור במהלך הצלייה. לעולם אל תצלי עם דלת התנור פתוחה. משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!**

הצעות לבישול עם שני מגשים

מזון	אביזור לשימוש	פונקציית פעולה	מיקום המדף	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	זמן בישול (דקות) (משוער)
עוגות קטנות	– 2 מגש סטנדרטי* – 4 מגש מאפה*	חימום מאורר	2 – 4	150	25 ... 35
עוגיות	– 2 מגש סטנדרטי* – 4 מגש מאפה*	חימום מאורר	2 – 4	170	25 ... 35
מאפה בצק	– 1 מגש סטנדרטי* – 4 מגש מאפה*	חימום מאורר	1 – 4	180	40 ... 50
מאפה עמוק	– 2 מגש סטנדרטי* – 4 מגש מאפה*	חימום מאורר	2 – 4	180	20 ... 30

מומלץ לבצע קדם חימום לכל סוגי המזון.

*ייתכן שהאביזרים הללו לא נכללים במוצר שברשותך.

**האביזרים הללו אינם נכללים במוצר שברשותך. אלה הם אביזרים שניתן לרכוש בחנויות.

טבלת בישול עבור חימום מאורר אקו - פונקציית פעולה

- אין לשנות את הטמפרטורה לאחר התחלת הבישול ב-חימום מאורר אקו - פונקציית פעולה.
- אין לפתוח את הדלת במהלך בישול ב-חימום מאורר אקו - פונקציית פעולה. אם הדלת לא נפתחה, הטמפרטורה הפנימית תהיה אופטימלית לחיסכון בצריכת אנרגיה, וייתכן שהיא תהיה שונה מהטמפרטורה המוצגת.
- אין להמם מראש במצב חימום מאורר אקו.

הצעות לבישול עם תבנית אחת

מזון	אביזור לשימוש	מיקום המדף	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	זמן בישול (דקות) (משוער)
עוגות קטנות	מגש סטנדרטי*	3	160	25 ... 35
עוגיות	מגש סטנדרטי*	3	180	25 ... 35
מאפה בצק	מגש סטנדרטי*	3	200	45 ... 55
מאפה עמוק	מגש סטנדרטי*	3	200	35 ... 45

*ייתכן שהאביזרים הללו לא נכללים במוצר שברשותך.

בשר, דגים ועופות

נקודות המפתח בצלייה

- תיבולו במיץ לימון ופלפל לפני בישול כל העוף, ההודו ונתחי בשר גדולים יגביר את ביצועי הבישול.
- זה לוקח 15 עד 30 דקות יותר לבשל בשר עצמות מאשר פילה בצלייה.
- יש לחשב כ-4 עד 5 דקות בישול לסנטימטר מעובי הבשר.
- לאחר סיום זמן הבישול משאירים את הבשר בתנור כ-10 דקות. מיץ הבשר מתפור טוב יותר לבשר המטוגן ואינו יוצא בעת חיתוך הבשר.
- יש להניח דגים על מדף ברמה בינונית או נמוכה בצלחת עמידה בחום.
- מבשלים את המאכלים המומלצים בשולחן הבישול בעזרת תבנית אחת.

טבלת בישול לבשר, דגים ועוף

מזון	אביזור לשימוש	פונקציית פעולה	מיקום המדף	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	זמן בישול (דקות) (משוער)
סטייק / שלם / צלוי 1 ק"ג)	מגש סטנדרטי*	חימום תחתון/עליון בעזרת מאורר	3	15 דקות 250/max, לאחר מכך 180 ... 190	60 ... 80

טיפים לבישול מאפים

שתשתמשו למאפה לא תהיה גדולה מדי בתחתית המאפה. להשחמה אחידה, נסו לפזר את הרוטב באופן שווה בין דפי הבצק למאפה. אופים את המאפה במיקום ובטמפרטורה המתאימים לשולחן הבישול. אם התחתית עדיין לא מספיק שחומה, הניחו אותה על מדף תחתון לבישול הבא.

- אם המאפה יבש מדי, הגבירו את הטמפרטורה ב-10 מעלות צלזיוס וקצרו את זמן הבישול. מרטיבים את דפי הבצק ברוטב המורכב מתערובת חלב, שמן, ביצה ויוגורט.
- אם המאפה מתבשל לאט, יש לוודא שעובי המאפה שהכנתם לא יעלה על המגש.
- אם המאפה שחום על פני השטח אך התחתית לא מבושלת, יש לוודא שכמות הרוטב

טבלת בישול למאפים ומזון בתנור

הצעות לבישול עם תבנית אחת

מזון	אביזר לשימוש	פונקציית פעולה	מיקום המדף	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	זמן בישול (דקות) (משוער)
עוגות בתבנית מגש	מגש סטנדרטי*	חימום עליון ותחתון	3	180	40 ... 30
עוגות בתבנית	תבנית עוגה על גריל תיל**	חימום מאוורר	2	180	40 ... 30
עוגות קטנות	מגש סטנדרטי*	חימום עליון ותחתון	3	160	35 ... 25
	מגש סטנדרטי*	חימום מאוורר	3	150	35 ... 25
טורט	תבנית עגולה לעוגה, קוטר 26 ס"מ עם תופסן על גריל תיל**	חימום עליון ותחתון	2	150	40 ... 30
	תבנית עגולה לעוגה, קוטר 26 ס"מ עם תופסן על גריל תיל**	חימום מאוורר	2	150	45 ... 35
עוגיות	מגש מאפה*	חימום עליון ותחתון	3	170	35 ... 25
	מגש מאפה*	חימום מאוורר	3	170	30 ... 20
מאפה בצק	מגש סטנדרטי*	חימום התחתון/עליון בעזרת מאוורר	2	180	45 ... 35
מאפה עמוק	מגש סטנדרטי*	חימום עליון ותחתון	2	200	30 ... 20
	מגש סטנדרטי*	חימום מאוורר	3	180	30 ... 20
	מגש סטנדרטי*	חימום עליון ותחתון	3	200	40 ... 30
לחם שלם	מגש סטנדרטי*	חימום מאוורר	3	200	40 ... 30
לזניה	תבנית מרובעת ממתכת / זכוכית על גריל תיל**	חימום עליון ותחתון	2 או 3	200	40 ... 30
	תבנית מתכת שחורה עגולה, קוטר 20 ס"מ על גריל תיל**	חימום עליון ותחתון	2	180	65 ... 50
פאי תפוחים	תבנית מתכת שחורה עגולה, קוטר 20 ס"מ על גריל תיל**	חימום מאוורר	3	170	65 ... 50
	מגש סטנדרטי*	חימום עליון ותחתון	3	280	9 ... 5
פיצה	מגש סטנדרטי*	פונקציית פיצה	2	280	10 ... 5

מומלץ לבצע קדם חימום לכל סוגי המזון.

*ייתכן שהאביזרים הללו לא נכללים במוצר שברשותך.

**האביזרים הללו אינם נכללים במוצר שברשותך. אלה הם אביזרים שניתן לרכוש בהנניית.

סעיף זה מתאר טיפים על הכנה ובישול של האוכל שלך.

בנוסף, ניתן למצוא גם חלק מהמזונות שנבדקו כיצורים ואת ההגדרות המתאימות ביותר למזונות אלו. כמו כן, מצוינות הגדרות ואבזורים מתאימות לתנור עבור מזונות אלה.

אזהרות כלליות לגבי בישול בתנור

- בעת פתיחת דלת התנור במהלך הבישול או לאחריו, עלולים להופיע אדים בוערים. האדים עלולים לשרוף את היד, הפנים ו/או העיניים.
- בעת פתיחת דלת התנור, התרחק.
- אדים עזים הנוצרים במהלך הבישול עלולים ליצור טיפות מים מעובות בחלק הפנימי והחיצוני של התנור ובחלקים העליונים של הרהיטים עקב הפרש הטמפרטורות. זהו אירוע נורמלי ופיזי.
- ערכי טמפרטורת הבישול והזמן הניתנים עבור מזונות עשויים להשתנות בהתאם למתכון ולכמות. מסיבה זו, ערכים אלה ניתנים כטווחים.
- הסר תמיד אבזורים שאינם בשימוש מהתנור לפני תחילת הבישול. אבזורים שיישארם בתנור עשויים למנוע את בישול האוכל שלך בערכים הנכונים.
- למאכלים שתבשלו לפי המתכון שלכם, תוכלו להתייחס למאכלים דומים המופיעים בטבלאות הבישול.
- שימוש באבזורים המסופקים מבטיח שתקבל את ביצועי הבישול הטובים ביותר. שים לב תמיד לאזהרות ולמידע שסופק על ידי היצרן עבור כלי הבישול החיצוניים שבהם תשתמש.
- גזרו את הנייר חסין השומן שתשתמשו בבישול שלכם בגדלים מתאימים לכלי שתבשלו. ניירות חסיני שומן שעולים על גדותיהם מהמיכל עלולים ליצור סכנת כוויות ולהשפיע על איכות הבישול שלכם. השתמש בנייר חסין שומן שבו תשתמש בטווח הטמפרטורות שצוין.
- לביצועי בישול טובים, הנה את האוכל שלך על המדף הנכון המומלץ. אין לשנות את מיקום המדף במהלך הבישול.

מאפים ואוכל לתנור

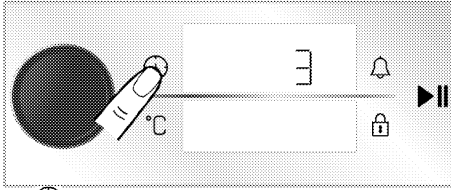
מידע כללי

- אנו ממליצים להשתמש באבזורים של המוצר לביצועי בישול טובים. אם אתם מתכוונים להשתמש בכלי בישול חיצוני, העדיפו כלים כהים, לא נדבקים ועמידים בחום.
- אם מומלץ חימום מוקדם בטבלת הבישול, הקפידו להכניס את האוכל לתנור לאחר החימום.
- אם אתם מתכוון לבשל באמצעות כלי בישול על גריל התיל, הנה אותם באמצע הגריל, לא ליד הקיר האחורי.
- כל החומרים המשמשים להכנת מאפה צריכים להיות טריים ובטמפרטורת החדר.
- מצב הבישול של המוצרים עשוי להשתנות בהתאם לכמות המזון ולגודל כלי הבישול.
- תבניות מתכת, קרמיקה וזכוכית מאריכות את זמן הבישול והמשטח התחתון של מוצרי מאפה אינו משחים באופן שווה. אם אתם משתמש בנייר בישול במהלך הבישול, ניתן להבחין בהשחמה קטנה על פני השטח התחתון של המזון. במקרה זה, יתכן שתצטרך להאריך את זמן הבישול שלך בכ 10- דקות.
- הערכים המפורטים בטבלאות הבישול נקבעים כתוצאה מהבדיקות שביצעו במעבדות שלנו. הערכים המתאימים לך עשויים להיות שונים מהערכים הללו.
- הניחו את האוכל שלכם על המדף המתאים המומלץ בטבלת הבישול. עיין במדף התחתון של התנור כמדף 1.

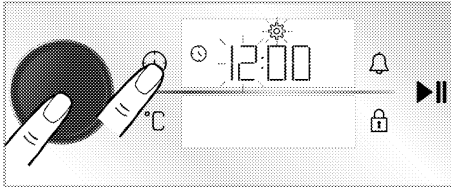
טיפים לאפיית עוגות

- אם העוגה יבשה מדי, מעלים את הטמפרטורה ב-10 מעלות צלזיוס ומקצרים את זמן האפייה.
- אם העוגה לחה, השתמשו בכמות קטנה של נוזל או הפחיתו את הטמפרטורה ב-10 מעלות צלזיוס.
- אם החלק העליון של העוגה שרוף, מניחים על המדף התחתון, מנמיכים את הטמפרטורה ומאריכים את זמן האפייה.
- אם הוא מבושל היטב מבפנים אך מבוהץ דביק, השתמשו בכמות קטנה יותר של נוזלים, הפחיתו את הטמפרטורה והאריכו את זמן הבישול.

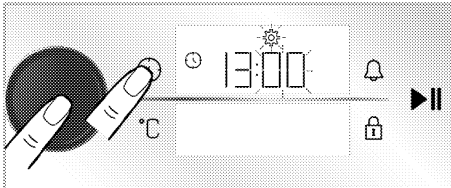
«הספירה לאחור של 1-2-3 מוצגת. כאשר הספירה לאחור מסתיימת, תפריט ההגדרות מופעל.



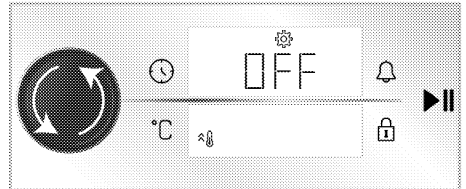
2. לחץ על כפתור בקרת התנור או גע במקש פעם אחת כדי להפעיל את שדה השעה. «שדה השעה וסמל מהבהבים בתצוגת השעה/שעון.



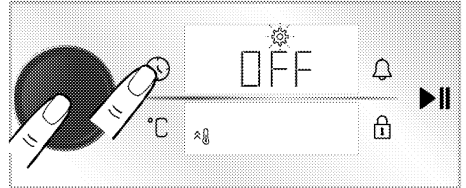
3. הגדר את השעה על ידי סיבוב כפתור בקרת התנור ימינה/שמאלה ולחץ על כפתור בקרת התנור או גע במקש פעם אחת כדי להפעיל את שדה הדקות. «שדה הדקה וסמל מהבהבים בתצוגת השעה/שעון.



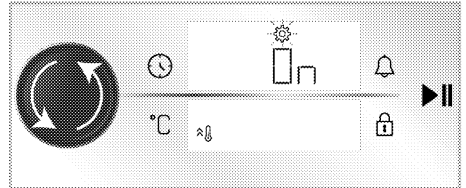
4. הגדר את הדקה על ידי סיבוב כפתור הבקרה של התנור ימינה/שמאלה. אשר את הגדרת הזמן על ידי לחיצה על כפתור השליטה בתנור או נגיעה במקש . «השעה ביום מוגדרת וסמל ה -מופיע בתצוגת השעה/שעון דולק תמיד.



3. הפעל את הגדרת החימום המהיר (בוסטר) על ידי נגיעה במקש או לחיצה על כפתור השליטה בתנור. «סמל ה -מתחיל להבהב בתצוגת השעה/שעון.



4. סובב את כפתור בקרת התנור ימינה/שמאלה כדי לשנות את הגדרת "OFF" המוצגת בתצוגת השעה/שעון להגדרה "ON".



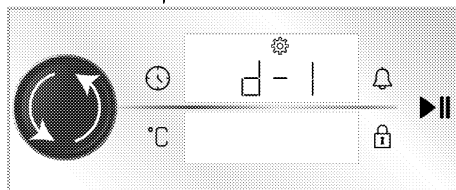
5. אשר את הגדרת החימום המהיר (בוסטר) על ידי נגיעה במקש או לחיצה על כפתור השליטה בתנור.

i אתה יכול לכבות את הגדרת החימום המקדים המהיר באותו הליך. על ידי הבאתו להגדרה "OFF" תוכל לבטל את הגדרת החימום המהיר.

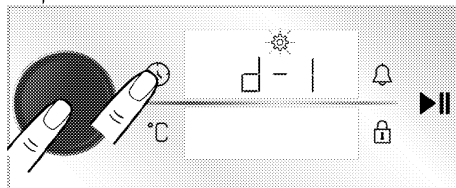
שינוי השעה ביום

כדי לשנות את השעה ביום שהגדרת בעבר, 1. כאשר התנור במצב המתנה (כאשר השעה ביום מוצגת בתצוגה), הפעל את תפריט ההגדרות על ידי נגיעה במקש למשך כ-3 שניות.

2. סובב את כפתור בקרת התנור
 ימינה/שמאלה עד שיופיעו "d-2", "d-1" או
 "d-3" בתצוגת השעה/שעון.



3. הפעל את הגדרת הבהירות על ידי נגיעה במקש
 ⌚ או לחיצה על כפתור השליטה בתנור.
 «סמל ה-☀ מתחיל להבהב בתצוגת השעה/שעון.

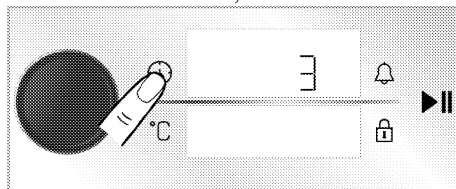


4. הגדר את רמת הבהירות הרצויה על ידי סיבוב
 כפתור השליטה בתנור ימינה/שמאלה.

5. אשר את רמת הבהירות שנבחרה על ידי נגיעה
 במקש ⌚ או לחיצה על כפתור השליטה בתנור.

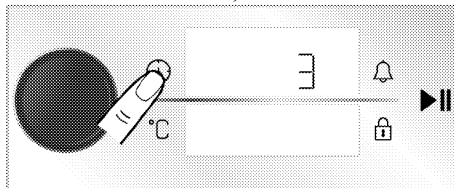
הגדרת פונקציית חימום מקדים מהיר (בוסטר).
 אתה יכול להפעיל את הבישול באופן אוטומטי עם
 פונקציית החימום המהיר של המוצר שלך. לשם כך,
 עליך להפעיל את הגדרת החימום המהיר המהיר.
 התנור שלך יהיה כבוי כדי לבצע פעולה זו.
 1. בזמן שהתנור שלך כבוי (כאשר השעה ביום
 מוצגת בתצוגה), הפעל את תפריט ההגדרות על
 ידי נגיעה במקש ⌚ למשך כ-3 שניות.

«הספירה לאחור של 3-2-1 מוצגת. כאשר
 הספירה לאחור מסתיימת, תפריט ההגדרות מופעל.

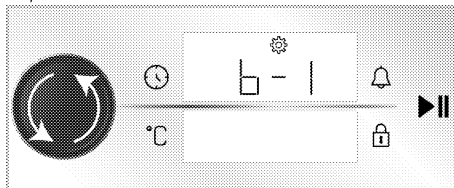


2. סובב את כפתור בקרת התנור ימינה/שמאלה עד
 שסמל ה-⌚ יופיעו בתצוגת
 השעה/שעון.

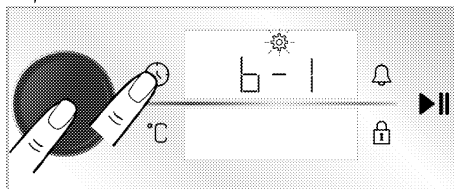
«הספירה לאחור של 3-2-1 מוצגת. כאשר
 הספירה לאחור מסתיימת, תפריט ההגדרות מופעל.



2. סובב את כפתור בקרת התנור ימינה/שמאלה עד
 להופעת "b-1" או "b-2" בתצוגת השעה/שעון.



3. הפעל את הגדרת עוצמת הקול על ידי נגיעה במקש
 ⌚ או לחיצה על כפתור השליטה בתנור.
 «סמל ה-☀ מתחיל להבהב בתצוגת השעה/שעון.

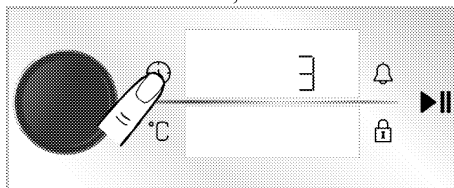


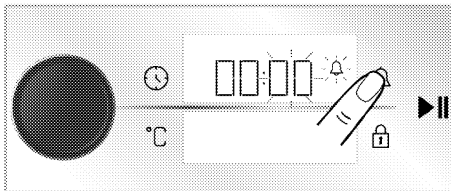
4. הגדר את עוצמת הקול הרצויה על ידי סיבוב
 כפתור השליטה בתנור ימינה/שמאלה.
 5. אשר את עוצמת הקול שנבחרה על ידי נגיעה
 במקש ⌚ או לחיצה על כפתור השליטה בתנור.

הגדרת בהירות המסך

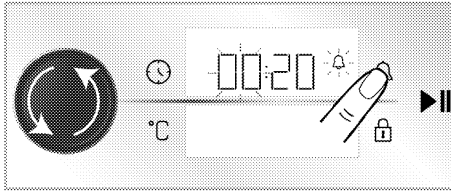
אתה יכול להגדיר את הבהירות של תצוגת יחידת
 הבקרה. התנור שלך יהיה כבוי כדי לבצע פעולה זו.
 1. בזמן שהתנור שלך כבוי (כאשר השעה ביום
 מוצגת בתצוגה), הפעל את תפריט ההגדרות על
 ידי נגיעה במקש ⌚ למשך כ-3 שניות.

«הספירה לאחור של 3-2-1 מוצגת. כאשר
 הספירה לאחור מסתיימת, תפריט ההגדרות מופעל.





2. הגדר את הדקה על ידי סיבוב כפתור בקרת התנור ימינה/שמאלה וגע במקש פעם אחת כדי להפעיל את שדה השעה.



3. הגדר את השעה על ידי סיבוב כפתור בקרת התנור ימינה/שמאלה. אשר את הגדרת הזמן על ידי לחיצה על כפתור השליטה בתנור או נגיעה במקש .

«סמל מופיע ברציפות וזמן האזעקה מתחיל לספור לאחור בתצוגת השעה/שעון.

4. לאחר תום זמן האזעקה, סמל מתחיל להבהב ונותן לך אזהרה קולית.

אם זמן ההתראה וזמן הבישול מוגדרים בו-זמנית, הזמן הקצר יותר יוצג בתצוגת השעה/שעון.

כיבוי האזעקה

1. בתום תקופת האזעקה, האזהרה נשמעת למשך דקה אחת. גע במקש כלשהו כדי לעצור את האזהרה הקולית.

«האזהרה הקולית נעצרת.»

אם אתה רוצה לבטל את האזעקה;

1. גע במקש פעם אחת כדי לבטל את זמן ההתראה.

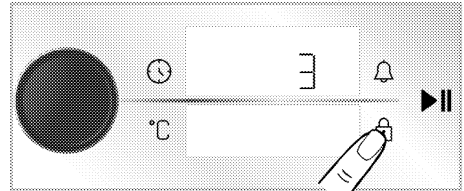
«סמל מתחיל להבהב בתצוגת השעה/שעון.

2. הגדר את זמן ההתראה ל-"00:00" על ידי סיבוב כפתור השליטה בתנור ימינה/שמאלה.

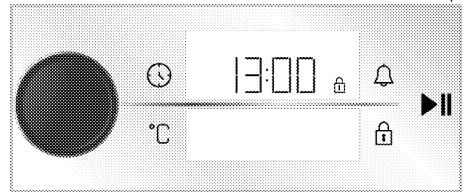
הגדרת עוצמת הקול

אתה יכול להגדיר את עוצמת הקול של יחידת הבקרה. התנור שלך יהיה כבוי כדי לבצע פעולה זו. 1. בזמן שהתנור שלך כבוי (כאשר השעה ביום מוצגת בתצוגה), הפעל את תפריט ההגדרות על ידי נגיעה במקש למשך כ-3 שניות.

1. גע במקש עד שיופיע סמל ה- בתצוגת השעה/שעון.



«הספירה לאחור של 1-2-3 מוצגת. כאשר הספירה לאחור מסתיימת, סמל ה- מופיע בתצוגת השעה/שעון ונעילת המקשים מופעלת. כאשר נוגעים במקש כלשהו או לוחצים על כפתור בקרת התנור כאשר נעילת המקשים מוגדרת, הטיימר ישמיע אות קולי וסמל ה- מהבהב.»



נעילת המקשים לא תבוטל במקרה של הפסקת חשמל.

ביטול נעילת המקשים

1. גע במקש עד שיופיע סמל ה- בתצוגת השעה/שעון.

«הספירה לאחור של 1-2-3 מוצגת. כאשר הספירה לאחור מסתיימת, סמל ה- נעלם ונעילת המקשים מושבת בתצוגת השעה/שעון.»

הגדרת האזעקה

ניתן גם להשתמש ביחידת הבקרה של המוצר לכל אזהרה או תזכורת מלבד בישול.

לאזעקה אין השפעה על פונקציות תפעול התנור.

משמש למטרות אזהרה. לדוגמה, אתה יכול להשתמש באזעקה כאשר אתה רוצה להפוך את האוכל בתנור בשעה מסוימת. ברגע שפג הזמן שהגדרתם, יחידת הבקרה נותנת לך אזהרה קולית.

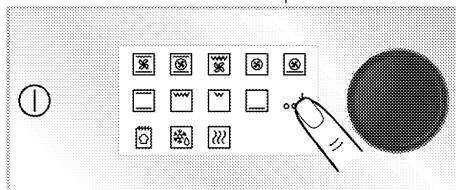
זמן ההתראה המרבי יכול להיות 23 שעות ו-59 שניות.

1. גע במקש פעם אחת כדי להגדיר את זמן ההתראה.

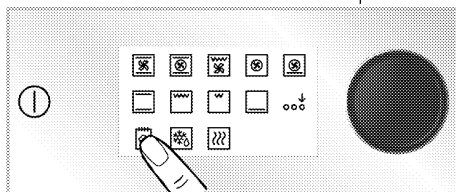
«סמל ה- ו-ושדה הדקות מתחילים להבהב בתצוגת השעה/שעון.»

הבצק בטמפרטורת החדר למשך 30 דקות נוספות.

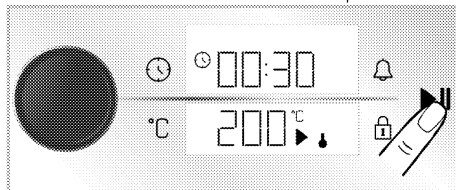
7. כשהבצק סיים לתסוס, מעצבים את הבצק לסלמון ומניחים על תבנית אפיה. יוצרים 3-4 שריטות על הבצק בעזרת סכין.
8. הנח את המגש על מדף 3 של התנור שלך.
9. הפעל את התנור על ידי נגיעה במקש.
10. הפעל את השורה התחתונה של פונקציות ההפעלה על ידי נגיעה ב"הפעלת תכנית נוספת" בתצוגת הפונקציות.



11. גע ב"תכנית לחם" בשורה התחתונה של תצוגת הפונקציות.



12. גע במקש **||** כדי להתחיל בבישול.



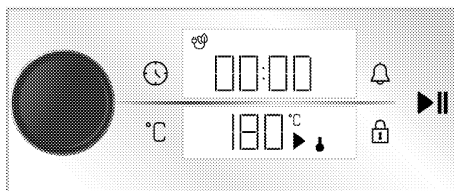
13. בתום זמן הבישול, האזהרה הנשמעת נשמעת למשך דקה אחת. אם נוגעים במקש, התנור נכבה. אם תגיע במקש כלשהו מלבד המקשים הללו, האזהרה הקולית תיפסק.

הגדרות

1. הספירה לאחור של 1-2-3 מוצגת בתפריטים או בהגדרות שיופעלו על ידי נגיעה למשך תקופה ארוכה. כאשר הספירה לאחור מסתיימת, התפריט או ההגדרה הרלוונטיים מופעלים.

הפעלת נעילת מקשים

באמצעות תכונת נעילת המקשים, תוכל להגן על יחידת הבקרה מפני הפרעות.



3. ניתן לשנות את הטמפרטורה שנקבעה ואת זמן הבישול כפי שתואר בסעיפים הקודמים. ואז אתה מתחיל את הבישול.
- «ב"בישול עם מאורר אקולוגי», המנורה נדלקת קצרה יותר מפונקציית הבישול האחרת במהלך הבישול עקב חיסכון באנרגיה.

תכנית לחם

לתנור שלך יש "תכנית לחם" שהוגדרה במיוחד להכנת לחם. הגדרות הטמפרטורה והזמן של הפונקציה קבועות.

רכיבים

- 500 גרם קמח
- 15 גרם סוכר
- 10 גרם שמרים אינסטנט
- 10 גרם שמן חמניות
- 8 גרם מלח
- 300 מ"ל מים (35 מעלות צלזיוס)

חלק העליון של הבצק

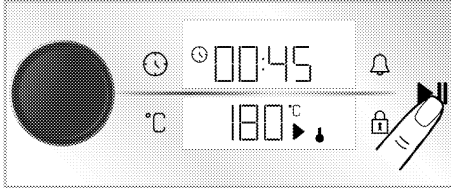
- 2 כפיות שמן חמניות

הכנה

1. מנפים קמח לקערה עמוקה. מוסיפים סוכר על הקמח ומערבבים אותו בצורה הומוגנית.
2. פותחים את אמצע הקמח ומוסיפים את השמרים, המלח ושמן החמניות. החל מהדפנות של הקערה, יוצקים את המים החמים בהדרגה.
3. ללוש את הבצק ביד או במיקסר בצק כ-10-15 דקות.
4. הופכים את הבצק הלוש ביד כמה פעמים ומכניסים לקערה. מרחו 1 כפית שמן חמניות על הבצק וכסו אותו בניילון מתיחה כך שייגע בבצק.
5. מכסים את הבצק בניילון מתיחה, מכסים אותו בכד עבה ומשאירים אותו לתפיחה בטמפרטורת החדר.
6. קחו את הבצק שתסס 60 דקות על השיש וקפלו אותו 4-5 פעמים והוציאו את האוויר פנימה. מרחו 1 כפית שמן חמניות על הבצק וכסו אותו בניילון מתיחה כך שייגע בבצק. מתסיסים את

i זמן הבישול גדל בדקה אחת ב-15 הדקות הראשונות, לאחר 15 דקות הוא גדל ב-5 דקות.

8. לאחר הגדרת פונקציית הפעולה, הטמפרטורה וזמן הבישול, גע במקש **||** כדי להתחיל בבישול.



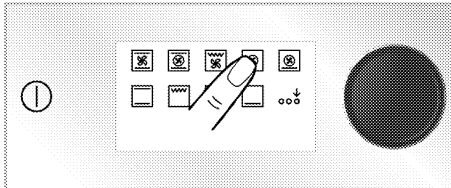
«התנור שלך יתחיל לפעול מיד בתפקוד ובטמפרטורה שנבחרו. זמן הבישול שנקבע מתחיל לספור לאחור. הסמלים **!** ו **▶**-יופיעו בתצוגת הטמפרטורה. כל שלב בסמל **!** נדלק כאשר טמפרטורת פנים התנור מגיעה לטמפרטורה שנקבעה. לאחר השלמת זמן הבישול המוגדר, "End" מופיע בתצוגת הטמפרטורה, הטיימר נותן אזהרת שמע והבישול מפסיק.

9. אזהרת השמע נשמעת למשך דקה אחת. אם נוגעים במקש **▶** בזמן שנשמעת אזהרת השמע ויופיע "End" בתצוגת הטמפרטורה, התנור ממשיך לפעול ללא הגבלת זמן. אם נוגעים במקש **!**, התנור נכבה. אם תיגע במקש כלשהו מלבד המקשים הללו, האזהרה הקולית תופסק.

בישול אקו מאורר

על מנת לחסוך באנרגיה, ניתן להשתמש בפונקציה זו במקום להשתמש ב"חימום מאורר" בטווח של 160-220 מעלות צלזיוס. אבל; זמן הבישול יהיה מעט ארוך יותר.

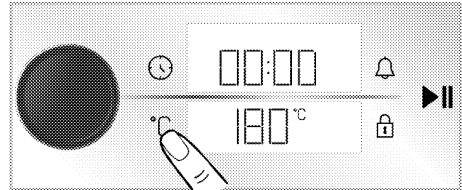
1. הפעל את התנור על ידי נגיעה במקש **!**.
2. גע ושומר על "חימום מאורר" בתצוגת הפונקציה.



«הספירה לאחור של 3-2-1 מוצגת. כאשר הספירה לאחור מסתיימת, מופיע סמל **!** ו"בישול מאורר אקולוגי" מופעל.

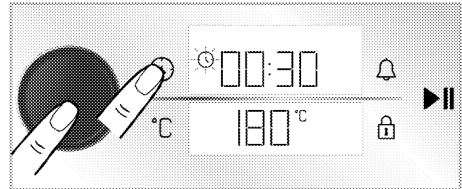
i אם תשנה את פונקציית ההפעלה לאחר שינוי הטמפרטורה המוגדרת מראש עבור פונקציית ההפעלה, הטמפרטורה שהגדרת לאחונה תופיע בתצוגה. עם זאת, אם הטמפרטורה שנקבעה אינה בטווח הטמפרטורה של פונקציית ההפעלה שנבחרה, תופיע הטמפרטורה הניתנת להתאמה הגבוהה ביותר של פונקציית הפעלה זו.

5. אשר את הטמפרטורה שנקבעה על ידי נגיעה במקש. **°C**.
«סמל ה **°C**-מופיע בתצוגת הטמפרטורה.



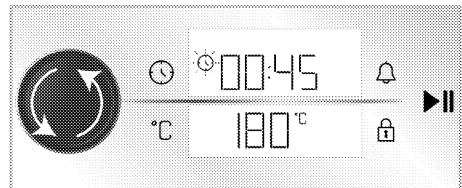
6. לחץ על כפתור השליטה בתנור או גע במקש **!** פעם אחת להגדרת זמן הבישול.

«סמל ה **!**-מהבהב בתצוגה וזמן הבישול שהוגדר 30 דקות מופיע בצג השעון/זמן.



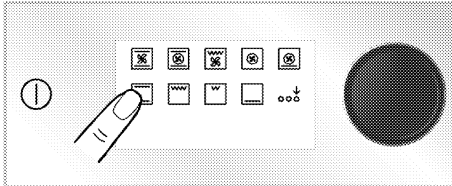
i לאחר הגדרת פונקציית הפעולה והטמפרטורה, זמן הבישול יוגדר ל-30 דקות על ידי נגיעה במקש **!** או על ידי לחיצה ישירה על כפתור השליטה בתנור להגדרה מהירה של זמן הבישול ושינוי הזמן על ידי סיבוב כפתור השליטה בתנור ימינה/שמאלה.

7. הגדר את זמן הבישול על ידי סיבוב כפתור בקרת התנור. אשר את זמן הבישול על ידי נגיעה במקש **!**.

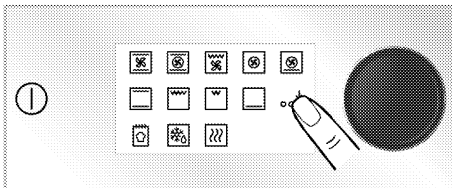


הספציפית למזון שלך והגדרת זמן הבישול ביחידת הבקרה. הפונקציה "חימום עליון ותחתון", הגדרות של 180 מעלות צלזיוס ו-45 דקות מוצגות כדוגמה בתמונות.

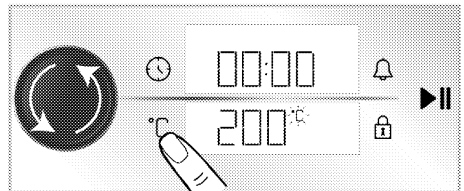
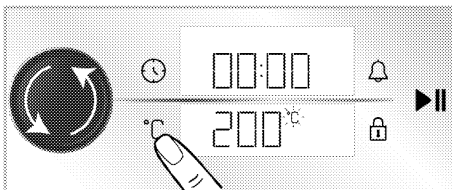
1. הפעל את התנור על ידי נגיעה במקש ①.
2. גע בפונקציית ההפעלה שברצונך לבשל בתצוגת הפונקציית.



3. גע בפונקציית ההפעלה שברצונך לבשל בתצוגת הפונקציות. אם הפונקציה שברצונך לבחור אינה בין פונקציות ההפעלה הראשונות המופיעות בתצוגת הפונקציות, תוכל להפעיל את השורה התחתונה של פונקציות ההפעלה על ידי נגיעה ב"הפעלת תכנית נוספת."

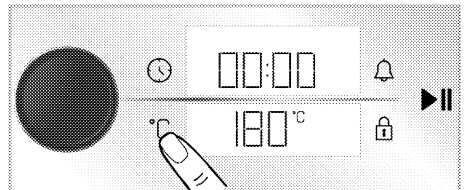


4. הטמפרטורה המוגדרת מראש עבור פונקציית ההפעלה שבחרת מופיעה בתצוגת הטמפרטורה. כדי לשנות טמפרטורה זו, לחץ על כפתור בקרת התנור או גע במקש °C וסובב את כפתור בקרת התנור ימינה/שמאלה. «סמל °C מבהב בתצוגת הטמפרטורה.

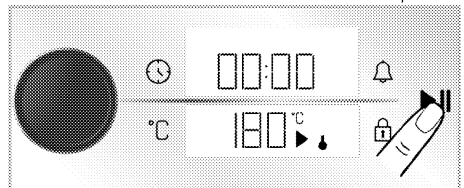


אם תשנה את פונקציית ההפעלה לאחר שינוי הטמפרטורה המוגדרת מראש עבור פונקציות ההפעלה, הטמפרטורה שהגדרת לאחריה תופיע בתצוגה. עם זאת, אם הטמפרטורה שנקבעה אינה בטווח הטמפרטורה של פונקציית ההפעלה שנבחרה, תופיע הטמפרטורה הניתנת להתאמה הגבוהה ביותר של פונקציית הפעלה זו.

5. אשר את הטמפרטורה שנקבעה על ידי נגיעה במקש °C. «סמל ה °C מופיע בתצוגת הטמפרטורה.



6. לאחר הגדרת תפקוד ההפעלה והטמפרטורה, גע במקש ② כדי להתחיל בבישול.



«התנור שלך יתחיל לפעול בפונקציית הפעולה ובטמפרטורה שנבחרו באופן מיידי. הסמלים ! ו- יופיעו בתצוגת הטמפרטורה. זמן הבישול מתחיל להיחשב בתצוגה. כל שלב בסמל ! נדלק כאשר טמפרטורת פנים התנור מגיעה לטמפרטורה שנקבעה. התנור אינו נכבה אוטומטית מכיוון שהבישול הידני מתבצע ללא הגדרת זמן הבישול. אתה צריך לשלוט בבישול ולכבות אותו. בסיום הבישול, גע במקש ③ כדי לסיים את הבישול או גע במקש ① כדי לכבות לחלוטין את התנור.

בישול על ידי הגדרת זמן הבישול;

אתה יכול לכבות את התנור באופן אוטומטי בתום הזמן על ידי בחירת הטמפרטורה ופונקציית הפעולה

i אם לא בוצעו הגדרות בתצוגה זו, התנור יכבה תוך כ-5 דקות והשעה ביום תופיע בתצוגה.

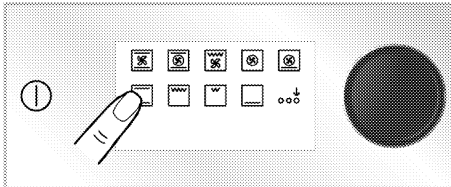
כיבוי התנור

כבה את התנור על ידי נגיעה במקש ①. השעה ביום מופיעה בתצוגה.

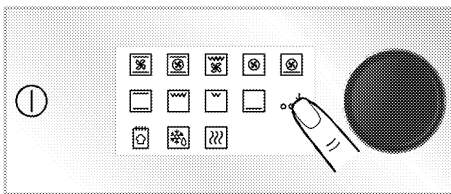
בישול ידני לבחירת טמפרטורה ותפקוד תנור

אתה יכול לבשל על ידי ביצוע שליטה ידנית (בשליטה שלך) מבלי להגדיר את זמן הבישול על ידי בחירת הטמפרטורה ופונקציית הפעולה הספציפית למזון שלך. הפונקציה "חימום עליון ותחתון" והגדרות 180 מעלות צלזיוס מוצגות כדוגמה בתמונות.

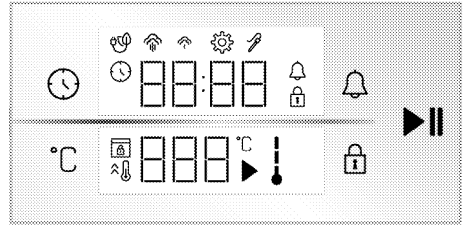
1. הפעל את התנור על ידי נגיעה במקש. ①
2. גע בפונקציית ההפעלה שברצונך לבשל בתצוגת הפונקציות.



3. גע בפונקציית ההפעלה שברצונך לבשל בתצוגת הפונקציות. אם הפונקציה שברצונך לבחור אינה בין פונקציות ההפעלה הראשונות המופיעות בתצוגת הפונקציות, תוכל להפעיל את השורה התחתונה של פונקציות ההפעלה על ידי נגיעה ב"הפעלת תכנית נוספת".



4. הטמפרטורה המוגדרת מראש עבור פונקציית ההפעלה שבחרת מופיעה בתצוגת הטמפרטורה. כדי לשנות טמפרטורה זו, לחץ על כפתור בקרת התנור או גע במקש °C וסובב את כפתור בקרת התנור ימינה/שמאלה. «סמל °C מהבהב בתצוגת הטמפרטורה.



תצוגות מקשים:

- מקש זמן והגדרות:
- מקש הגדרת טמפרטורה:
- מקש נעילת מקשים:
- סמל התראה:
- מקש התחלת/הפסקת בישול:

תצוגת שעות/זמן:

- סמל זמן הבישול/שעה:
 - סמל התראה:
 - סמל הגדרות:
 - סמל נעילת המקשים:
 - סמל בישול מאוורר אקו:
 - סמל אידוי רמה נמוכה*:
 - סמל אידוי רמה גבוהה*:
 - סמל בחון בשר*:
- *משתנה בהתאם לדגם המוצר. ייתכן שלא יהיה זמין במוצר שברשותך.

תצוגת הטמפרטורה:

- סמל בישול:
 - סמל טמפרטורה:
 - סמל טמפרטורה פנימית של התנור:
 - סמל חימום מהיר (בוסטר):
 - סמל נעילת דלת*:
- *משתנה בהתאם לדגם המוצר. ייתכן שלא יהיה זמין במוצר שברשותך.

הפעלת התנור

1. הפעל את התנור על ידי נגיעה במקש. ①
«לאחר הפעלת התנור, פונקציית ההפעלה הראשונה מוצגת בתצוגה. בתצוגה זו ניתן להגדיר את פונקציית ההפעלה, הטמפרטורה, זמן הבישול, האזעקה.

מידע כללי על השימוש בתנור

מאוורר קירור (ייתכן שלא יהיה קיים במוצר שברשותך).

למוצר שלך יש מאוורר קירור. מאוורר הקירור מופעל אוטומטית בעת הצורך ומקרר הן את חזית המוצר והן את הרהיטים. הוא מושבת אוטומטית עם סיום תהליך הקירור. אוויר חם יוצא מעל דלת התנור. אל תכסה את פתחי האוורור הללו בכלום. אחרת, התנור עלול להתחמם יתר על המידה. מאוורר הקירור ממשיך לפעול במהלך פעולת התנור או לאחר כיבוי התנור (בערך 20-30 דקות). אם אתה מבשל על ידי תכנות טיימר התנור, בתום זמן הבישול, מאוורר הקירור נכבה עם כל הפונקציות. לא ניתן לקבוע את זמן פעולת מאוורר הקירור על ידי המשתמש. זה נדלק ונכבה אוטומטית. זו לא שגיאה.

תאורת תנור

מנורת התנור נדלקת כאשר התנור מתחיל להתבשל. בחלק מהדגמים המנורה דולקת במהלך הבישול, בעוד שבדגמים מסוימים היא נכבית לאחר זמן מסוים.

אם ברצונך שמנורת התנור תדלק בריציפות, בחר את פונקציית ההפעלה "מנורת התנור" באמצעות כפתור בחירת התפקוד.

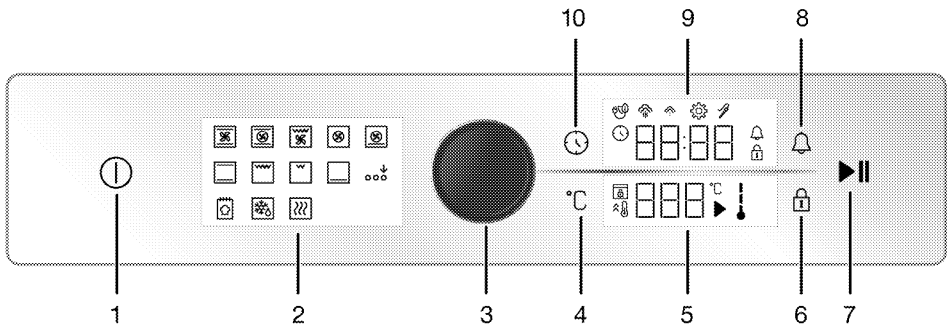
תפעול יחידת בקרת התנור אזהרות כלליות ליחידת בקרת התנור

i הזמן המקסימלי שניתן להגדיר לסיום הזמן הוא 5:59 שעות. בתפקוד שמירת אזהרה, השעה הזו היא 23:59 שעות. במקרה של הפסקת חשמל, זמן הבישול והבישול שנקבעו יבוטלו.

i בזמן ביצוע התאמות, הסמלים הרלוונטיים מהבהבים בתצוגה. יש להמתין זמן קצר לשמירת ההגדרות.


i אם זמן הבישול מוגדר עם תחילת הבישול, הזמן שנותר יוצג בתצוגה.


i אם הגדרת החימום המהיר (בוסטר) מופעלת ביחידת הבקרה שלך, סמל ה⁺ מופיע בתצוגה כאשר אתה מתחיל לבישול והתנור מגיע לטמפרטורה שהגדרת לבישול במהירות. להגדרת החימום המהיר (בוסטר), אנא עיין בסעיף "הגדרות".



- | | | | |
|----|-----------------|---|-----------------------|
| 8 | סמל התראה | 1 | מקש הפעלה/כיבוי |
| 9 | תצוגת שעות/זמן | 2 | תצוגת פונקציה |
| 10 | מקש זמן והגדרות | 3 | בורר הבקרה של התנור |
| | | 4 | מקש הגדרת טמפרטורה |
| | | 5 | תצוגת הטמפרטורה |
| | | 6 | מקש נעילת מקשים |
| | | 7 | מקש התחלת/הפסקת בישול |

עשן וריחות עלולים להיפלט במשך שנים רבות במהלך ההפעלה הראשונה. זוהי תופעה רגילה, ודא שהחדר מאוורר היטב כדי להיפטר מהעשן והריחות. יש להימנע משאיפה ישירה של העשן והריחות הנפלטים.

ידי לחיצה על כפתור השליטה בתנור או נגיעה במקש .

«השעה ביום מוגדרת וסמל ה- מופיע בתצוגת השעה/שעון דולק תמיד.

i אם השעה הראשונית לא מוגדרת, השעון יפעל החל מהזמן שנקבע בייצור. תוכל לשנות את הגדרת השעה ביום מאוחר יותר, כמתואר בסעיף "הגדרות".

i הגדרות השעה ביום מבוטלות במקרה של הפסקת חשמל ארוכת טווח. צריך להתאים אותו מחדש.

ניקוי ראשון

1. הסר את כל חומרי האריזה.

2. הסר את כל האביזרים מהתנור המסופק בתוך המוצר.

3. הפעל את המוצר למשך 30 דקות ולאחר מכן, כבה אותו. כך שורפים ומנקים שאריות ושכבות שאולי נשארו בתנור במהלך הייצור.

4. בעת הפעלת המוצר, בחר את הטמפרטורה

הגבוהה ביותר ואת פונקציית ההפעלה שכל גופי החימום במוצר שלך מפעילים. ראה "פונקציות תפעול התנור". תוכל ללמוד כיצד להפעיל את התנור בסעיף הבא.

5. מחכים שהתנור יתקרר.

6. נגב את משטחי המוצר במטלית רטובה או ספוג ויבש עם מטלית.

לפני השימוש באביזרים;


נקו את האביזרים שאתם מוציאים מהתנור עם מי חומר ניקוי וספוג ניקוי רך.

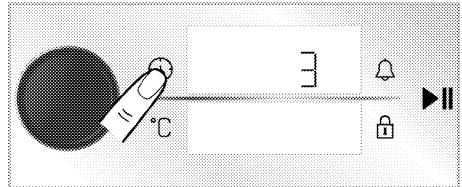
עלול להיגרם נזק לפני השטח של התנור עקב שימוש בתכשירי ניקוי או בחומרי ניקוי. אין להשתמש במהלך הניקוי בתכשירי ניקוי חזקים, אבקות/משחות ניקוי חזקות או בעצמים חדים.

לפני שתתחיל להשתמש במוצר שלך, מומלץ לבצע את הפעולות הבאות בסעיפים הבאים.

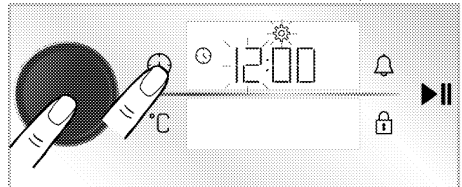
הגדרת פעם ראשונה



i קבע תמיד את השעה ביום לפני השימוש בתנור שלך. אם אינך מגדיר אותו, אינך יכול לבשל בכמה דגמי תנור.

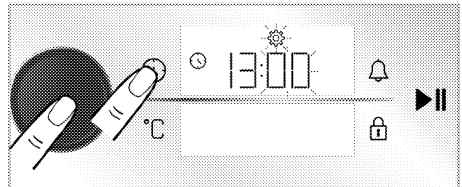
1. כאשר התנור במצב המתנה (כאשר השעה ביום מוצגת בתצוגה), הפעל את תפריט ההגדרות על ידי נגיעה במקש  למשך 3-3 שניות. « הספירה לאחור של 1-2-3 מוצגת. כאשר הספירה לאחור מסתיימת, תפריט ההגדרות מופעל.



2. לחץ על כפתור בקרת התנור או גע במקש  פעם אחת כדי להפעיל את שדה השעה. «שדה השעה וסמל ה- מהבהבים בתצוגת השעה/שעון.



3. הגדר את השעה על ידי סיבוב כפתור בקרת התנור ימינה/שמאלה ולחץ על כפתור בקרת התנור או גע במקש  פעם אחת כדי להפעיל את שדה הדקות. «שדה הדקה וסמל ה- מהבהבים בתצוגת השעה/שעון.





4. הגדר את הדקה על ידי סיבוב כפתור הבקרה של התנור ימינה/שמאלה. אשר את הגדרת הזמן על


מידות היצוניות של המוצר (גובה/רוחב/עומק)	595 מ"מ x 594 מ"מ x 567 מ"מ
מידות התקנת תנור (גובה/רוחב/עומק)	590 מ"מ x 600 מ"מ x 560 מ"מ / דקות 550 מ"מ
מתח / תדר	220-240 וולט ~ 50 הרץ
סוג כבל וחתך בשימוש / מתאים לשימוש במוצר	דקות 3 x 1,5 H05VV-FG 3 מ"מ ²
צריכת חשמל כוללת	3,3 קילו-ואט
סוג תנור	תנור רב תכליתי

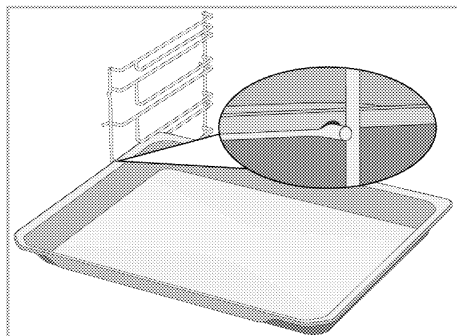
יסודות: מידע על תווית האנרגיה של תנורים חשמליים ניתן בהתאם לתקן EN 60350-1 / IEC 60350-1 ערכים אלה נקבעים תחת עומס סטנדרטי עם פונקציות מחמם עליון תחתון או חימום בעזרת מאוורר (אם יש).

דרגת יעילות אנרגטית נקבעת בהתאם לסדר העדיפויות הבא בהתאם לאפשרויות הרלוונטיות במוצר או לא: חימום מאוורר 1 אקולוגי, חימום 2 מאוורר 3- גריל נמוך בעזרת מאוורר, 4 חימום עליון ותחתון.

מפרט טכני עשוי להשתנות ללא הודעה מוקדמת כדי לשפר את איכות המוצר. 

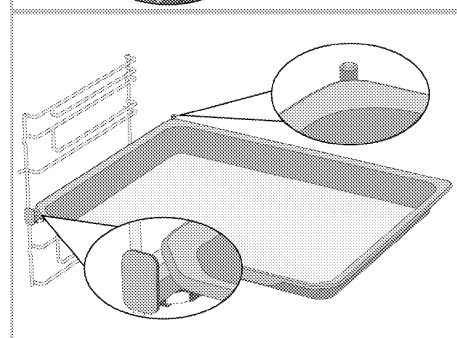
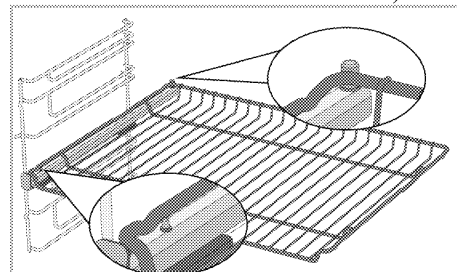
האירורים במדריך זה הם סכמטיים ועשויים שלא להתאים בדיוק למוצר שלך. 

הערכים המצוינים על גבי תוויות המוצר או בתיעוד הנלווה אליו מתקבלים בתנאי מעבדה בהתאם לתקנים הרלוונטיים. בהתאם לתנאי התפעול והסביבה של המוצר, ערכים אלה עשויים להשתנות. 



**מיקום נכון של גריל התיל והמגש על המסילות
הטלסקופיות-דגמים עם מדפי תיל ומסילות
טלסקופיות**

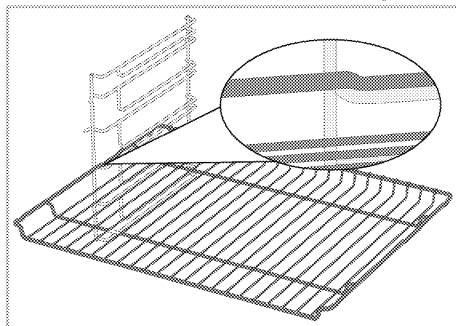
הודות למסילות טלסקופיות, ניתן להתקין ולהסיר בקלות מגשים או גריל תיל. בעת שימוש במגשים ובגרילי תיל עם המסילה הטלסקופית, יש להקפיד שהפינים, בחלק הקדמי והאחורי של המסילות הטלסקופיות, יעמדו על קצוות הגריל והמגש (מופיע באיור).



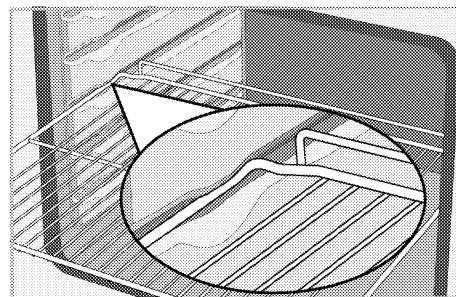
פעולת מעצור של גריל התיל

ישנה פונקציית מעצור כדי למנוע מהגריל להתהפך מהמדף. עם פונקציה זו, אתה יכול בקלות ובבטחה להוציא את האוכל שלך. בזמן הסרת גריל התיל, אתה יכול למשוך אותו קדימה עד שהוא מגיע לפקק. עליך לעבור על הפקק כדי להסיר אותו לחלוטין.

דגמים עם מדפי תיל



דגמים ללא מדפי תיל



**פעולת מעצור של מגש גריל תיל - דגמים עם
מדפי תיל**

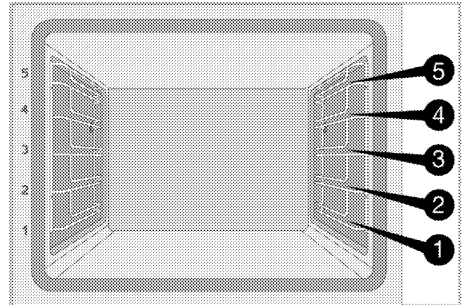
יש גם פונקציית מעצור כדי למנוע מהמגש להתהפך מהמדף. תוך כדי הסרת המגש, שחרר אותו מהמנעול האחורי ומשוך אותו לכיוון עצמך עד שהוא מגיע לעצור. עליך לעבור על הפקק כדי להסיר אותו לחלוטין.

שימוש באביזרים למוצר

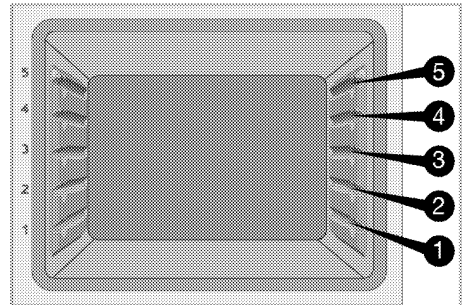
מדפי בישול

ישנן 5 רמות של מיקום מדף באזור הבישול. ניתן לראות גם את סדר המדפים במספרים על המסגרת הקדמית של התנור.

דגמים עם מדפי תיל



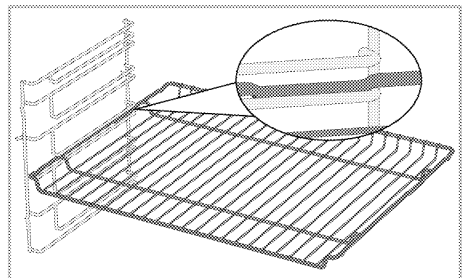
דגמים ללא מדפי תיל



הנחת הגריל על מדפי הבישול

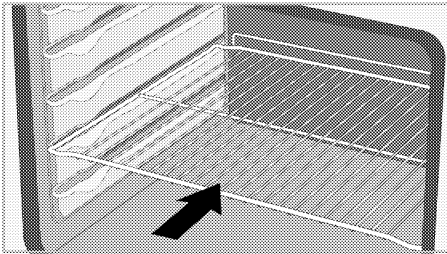
דגמים עם מדפי תיל:

חיוני להציב את גריל התיל על המדפים בצד התיל כראוי. בזמן הנחת הגריל על המדף הרצוי, החלק הפתוח חייב להיות בחזית. לבישול טוב יותר, יש לאבטח את גריל התיל עם הפקק על מדף. אסור שהוא יעבור מעל הפקק כדי שיגע בדופן האחורית של התנור.



דגמים ללא מדפי תיל:

חשוב למקם את גריל התיל על המדפים הצדדיים כראוי. לגריל התיל יש כיוון אחד בעת הנחתו על המדף. בזמן הנחת הגריל על המדף הרצוי, החלק הפתוח חייב להיות בחזית.



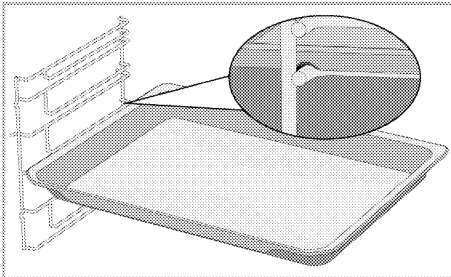
הנחת המגש על מדפי הבישול

דגמים עם מדפי תיל:

זה גם חיוני למקם את המגשים על המדפים בצד התיל כראוי.

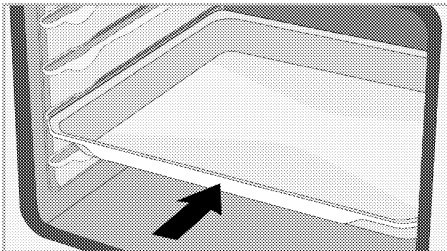
בזמן הנחת המגש על המדף הרצוי, הצד המיועד לאחיזה חייב להיות בחזית.

לבישול טוב יותר, יש לאבטח את המגש עם הפקק על מדף. אסור שהוא יעבור מעל הפקק כדי שיגע בדופן האחורית של התנור.



דגמים ללא מדפי תיל:

כמו כן, חשוב להניח את המגשים על המדפים הצדדיים כראוי. למגש יש כיוון אחד בעת הנחתו על המדף. בזמן הנחת המגש על המדף הרצוי, הצד המיועד לאחיזה חייב להיות בחזית.



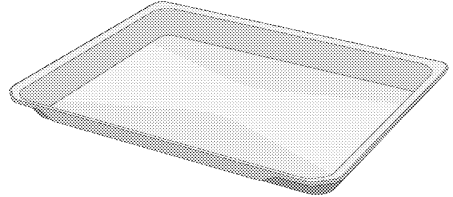
אביזרים למוצר

ישנם אביזרים שונים במוצר שלך. בחלק זה, תיאור האביזרים ותיאורי השימוש הנכון זמינים. בהתאם לדגם המוצר, האביזר המסופק משתנה. ייתכן שכל האביזרים המתוארים במדריך למשתמש לא יהיו זמינים במוצר שלך.

שים לב : המגשים במוצר שלך עלולים להיות מעוותים על ידי השפעת הטמפרטורה. אין לזה השפעה על הפונקציה. העוות נעלם כאשר המגש מתקרר.

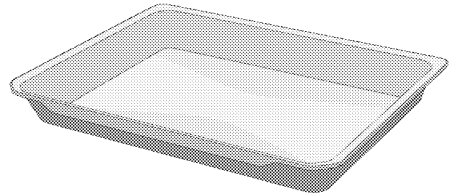
מגש סטנדרטי

הוא משמש למאפים, מזון קפוא ולטיגון חתיכות גדולות.



מגש עמוק

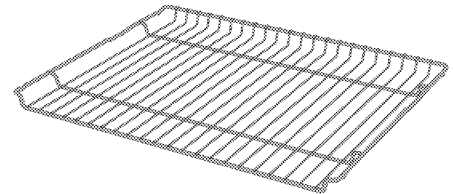
הוא משמש למאפים, לטיגון חתיכות גדולות, אוכל עסיסי או לאיסוף שמנים זורמים בעת הצלייה.



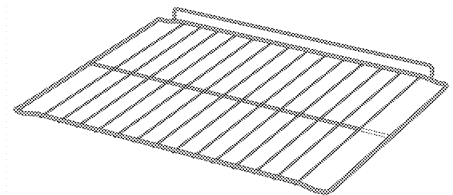
דגמים עם מדפי תיל:








גריל תיל

הוא משמש לטיגון או הנחת המזון המיועד לאפייה, טיגון ותבשיל על המדף הרצוי.



דגמים ללא מדפי תיל:



תיאור ושימוש	טווח טמפרטורה (°C)	תיאור פונקציה	סמל פונקציה
עבודת חימום עליון, חימום תחתון וחימום מאוורר. כל חלקי המוצר מבושלים בצורה שווה ומהירה. הבישול נעשה עם מגש בודד.	40 - 280	"3D" פונקציה	
הגריל הקטן בתקרת התנור עובד. הוא מתאים לצלייה בכמויות קטנות יותר.	40 - 280	גריל נמוך	
הגריל הגדול בתקרת התנור עובד. הוא מתאים לצלייה בכמויות גדולות.	40 - 280	גריל מלא	
האווריר החם המחומם על ידי הגריל הגדול מופץ במהירות לתוך התנור באמצעות המאוורר. הוא מתאים לצלייה בכמויות גדולות.	40 - 280	גריל מלא בעזרת מאוורר	
הוא משמש לשמירה על המזון בטמפרטורה מוכנה לשירות לאורך זמן.	40 - 100	שמירה על חום	
הוא משמש לאפיית לחם. לא ניתן לשנות את הטמפרטורה והזמן הנכנסים שנקבעו.	-	תכנית לחם	
הוא משמש להפעלת פונקציות הפעלה שאינן מופיעות בתצוגת הפונקציות בהפעלה הראשונה.	-	הפעלת תכנית נוספת	

תצוגת הטמפרטורה:



סמל הגדרות

סמל נעילת המקשים



סמל בישול מאוורר אקו



סמל אידוי רמה נמוכה*



סמל אידוי רמה גבוהה*



סמל בחון בשר*



*משתנה בהתאם לדגם המוצר. ייתכן שלא יהיה זמין במוצר שברשותך.

סמל בישול



סמל טמפרטורה



סמל טמפרטורה פנימית של התנור



סמל חימום (מהיר) בוסטר)



סמל נעילת דלת*



*משתנה בהתאם לדגם המוצר. ייתכן שלא יהיה זמין במוצר שברשותך.

פונקציות תפעול התנור

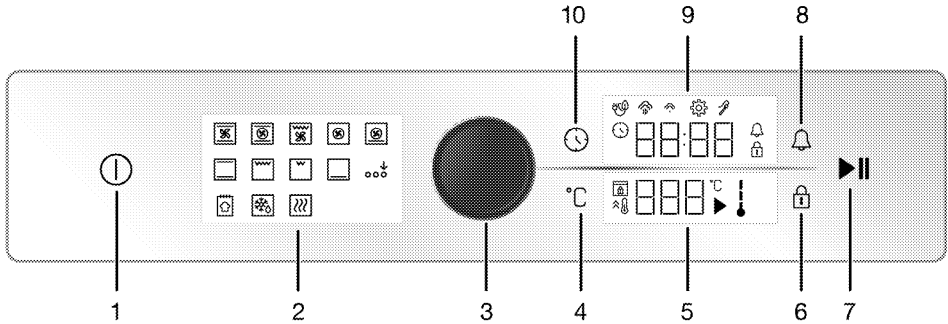
על טבלת הפונקציות; מוצגות פונקציות ההפעלה בהן תוכל להשתמש בתנור שלך והטמפרטורות הגבוהות והנמוכות ביותר שניתן להגדיר עבור פונקציות אלו. הסדר של מצבי הפעלה המוצגים כאן עשוי להיות שונה מהסידור במוצר שלך.

סמל פונקציה	תיאור פונקציה	טווח טמפרטורה (°C)	תיאור ושימוש
	פועל עם מאוורר	-	התנור אינו מחומם. רק המאוורר (בקר האחורי) פועל. מזון קפוא עם גרגירים מופשר באיטיות בטמפרטורת החדר, מזון מבושל מתקרר. הזמן הנדרש להפשרת נתח בשר שלם ארוך יותר מהמזון עם דגנים.
	חימום עליון ותחתון	40 - 280	מזון מחומם מלמעלה ומלמטה בו זמנית. מתאים לעוגות ותבשילים בתבניות אפייה או עוגות ומאפים. הבישול נעשה עם מגש בודד.
	חימום תחתון	40 - 220	רק חימום נמוך יותר מופעל. הוא מתאים למאכלים הזקוקים להשחמה בתחתית. יש להשתמש בפונקציה זו גם לניקוי קל בקיטור.
	חימום תחתון/עליון בעזרת מאוורר	40 - 280	האווריר החם המחומם על ידי המחממים העליונים והתחתונים מופץ באופן שווה ומהיר בכל התנור באמצעות המאוורר. הבישול נעשה עם מגש בודד.
	חימום מאוורר	40 - 280	האווריר החם המחומם על ידי מחמם המאוורר מופץ באופן שווה ומהיר בכל התנור עם המאוורר. זה מתאים לבישול מרובה מגשים של האוכל שלך ברמות מדף שונות.
	חימום מאוורר אקו	160 - 220	על מנת לחסוך באנרגיה, אתה יכול להשתמש בפונקציה זו במקום להשתמש ב"חימום מאוורר" בטווח של 160-220 מעלות צלזיוס. אבל; זמן הבישול יהיה מעט ארוך יותר. השימוש בפונקציה זו מתואר בפרק "הפעלת יהידת בקרת התנור".
	פונקציית פיצה	40 - 280	המחמם התחתון וחימום המאוורר עובדים. זה מתאים לבישול פיצה.

מבוא ושימוש בלוח הבקרה של המוצר

בחלק זה תוכלו למצוא את הסקירה הכללית והשימושים הבסיסיים של לוח הבקרה של המוצר. ייתכנו הבדלים בתמונות ובתכונות מסוימות בהתאם לסוג המוצר.

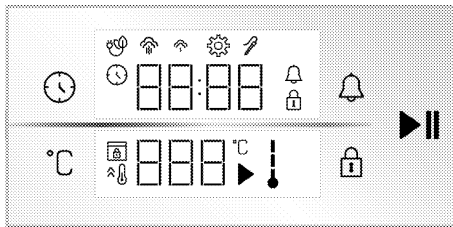
שליטה בתנור



1 הטמפרטורה הפנימית ידלק כאשר הטמפרטורה הפנימית תגיע לטמפרטורה שנקבעה.

תצוגת פונקציה

2 תצוגת הפונקציות מכילה את פונקציות ההפעלה של התנור שלך. כל פונקציה מופעלת על ידי נגיעה בה. כל הפונקציות על המסך הן סכמטיות; ייתכן שהם לא יהיו זמינים במוצר שלך. פונקציות ההפעלה הזמינות במוצר שלך מוסברות בסעיף "פונקציות הפעלת התנור".



תצוגת מקשים:

- מקש זמן והגדרות:
- מקש הגדרת טמפרטורה:
- מקש נעילת מקשים:
- סמל התראה:
- מקש התחלת/הפסקת בישול:
- תצוגת שעון/זמן:
- סמל זמן הבישול/שעה:
- סמל התראה:

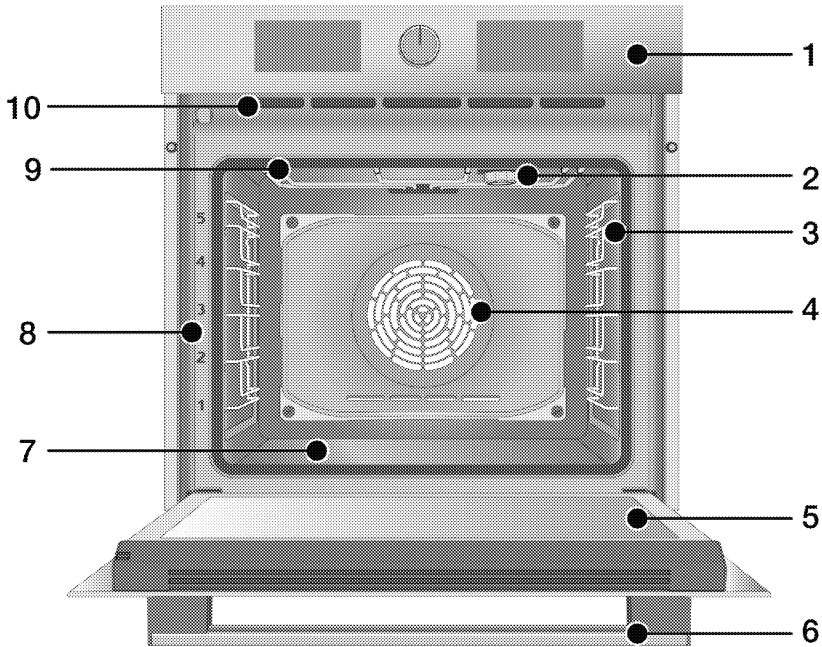
- 1 מקש הפעלה/כיבוי
- 2 תצוגת פונקציה
- 3 בורר הבקרה של התנור
- 4 מקש הגדרת טמפרטורה
- 5 תצוגת הטמפרטורה
- 6 מקש נעילת מקשים
- 7 מקש התחלת/הפסקת בישול
- 8 סמל התראה
- 9 תצוגת שעון/זמן
- 10 מקש זמן והגדרות

אם יש כפתורים השולטים במוצר שלך, יתכן שהכפתורים האלה יהיו שקועים בפנל שיוצאים בלחיצה פנימה בדגמים מסוימים. כדי לבצע הגדרות עם הכפתורים הללו, תחילה דחוף את הכפתור הרלוונטי פנימה ומשוך את הכפתור החוצה. לאחר ביצוע ההתאמה, לחץ עליו שוב והחזיר את הכפתור למקומו.

בורר הבקרה של התנור

בעזרת כפתור השליטה בתנור, ניתן לשלוט בהגדרות בתצוגת השעון/זמן ובתצוגת הטמפרטורה. ניתן לנווט בין הגדרות אלו על ידי סיבוב כפתור השליטה בתנור ימינה/שמאלה, ניתן להפעיל ולאשר את ההגדרות על ידי לחיצה. מחוץ טמפרטורה

אתה יכול להבין את הטמפרטורה הפנימית של התנור מסמל הטמפרטורה הפנימית בתצוגה. הסמל מופיע בתצוגה עם תחילת הבישול וכל דרג של סמל



- | | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------------------------------|
| 9 | גוף חימום עליון | 1 | לוח הבקרה |
| 10 | פתחי אוורור | 2 | מנורה* |
| * | כתלות בדגם. ייתכן שבמוצר שברשותך לא תהיה נורה, או שסוג ומיקום הנורה יהיו שונים מאלה שבתרשים. | 3 | מדפי תיל** |
| | | 4 | מנוע המאוורר |
| | | 5 | דלת |
| ** | כתלות בדגם. ייתכן שהמוצר שברשותך אינו כולל מדפי תיל. בתרשים, מדפי התיל מוצגים כדוגמה. | 6 | ידית |
| | | 7 | גוף חימום תחתון) לוחית פלדה תחתונה(|
| | | 8 | מיקומי המדף |

תקנת פסולת

תאימות להנחיית WEEE על פסולת של מכשירים חשמליים ואלקטרוניים (וסילוק פסולת המוצר



מוצר זה מציינת להנחיה WEEE של האיחוד האירופי (2012/19/EU) מכשיר זה נושא סמל מיון לפסולת של מכשירים חשמליים ואלקטרוניים (WEEE).

מוצר זה יוצר עם חלקים וחומרים באיכות גבוהה, אשר ניתן לעשות בהם שימוש חוזר והם מתאימים למיחזור. אין לסלק את פסולת המוצר ביחד עם הפסולת הביתית ופסולת מסוגים אחרים בסוף חיי השירות שלו. כך את המוצר אל מרכז האיסוף למיחזור ציוד חשמלי ואלקטרוני. היוועץ ברשויות המקומיות כדי ללמוד אודות מרכזי איסוף אלה. סילוק מתאים של המכשיר המשמש מסייע במניעת השלכות שליליות אפשריות על הסביבה ובריאות האדם.

תאימות להנחיית RoHS ההנחיה להגבלת חומרים מסוכנים)

המוצר שרכשת תואם את הנחיית RoHS של האיחוד האירופי (2011/65/EU) הוא אינו מכיל חומרים מזיקים או אסורים המצוינים בהנחיה.

סילוק חומרי האריזה

חומרי האריזה מסוכנים לילדים. שמור את חומרי האריזה במקום בטוח מחוץ להישג ידם של ילדים. חומרי האריזה של המוצר מיוצרים

מחומרים שניתן למחזר. סלק אותם בצורה נכונה ומיין אותם בהתאם להוראות לגבי פסולת ממוחזרת. אין לסלק אותם ביחד עם הפסולת הביתית הרגילה.

המלצות לחיסכון באנרגיה

מידע על אפשרות אחרת אנרגטית לפי איחוד אירופי 66/2014 למצוא בתיאור המוצר המצורף למוצר. ההצעות הבאות יעזרו לך להשתמש במוצר שלך בצורה אקולוגית והסכונית באנרגיה:

- להפשיר מזון קפוא לפני הבישול.
- בתנור השתמשו בכלים כהים או מצופים אמייל המעבירים חום טוב יותר.
- כבה את המוצר 5 עד 10 דקות לפני סיום זמן הבישול לבישול ממושך. עכשיו אתה יכול לחסוך עד 20% בחשמל על ידי שימוש בחום. אם צוין במתכון או במדריך למשתמש, תמיד לחמם מראש. אל תפתח את דלת התנור לעתים קרובות במהלך הבישול.
- אל תפתח את דלת התנור בעת בישול בפונקציית ההפעלה "Eco" מאוורר חימום". אם הדלת לא נפתחה, הטמפרטורה הפנימית עוברת אופטימיזציה לחיסכון באנרגיה בפונקציית ההפעלה "Eco" מאוורר חימום", וטמפרטורה זו עשויה להיות שונה ממה שמוצג על המסך. השתדלו לבשל יותר מתבשיל אחד בכל פעם בתנור. ניתן לבשל בו זמנית על ידי הנחת שני מכלי בישול על המדף. בנוסף, אם תבשלו את הארוחות שלכם בזו אחר זו, זה יחסוך באנרגיה כי התנור לא יאבד את החום שלו.

אתה משתמש. לעולם אל תניח נייר חסין שומן על בסיס התנור. אין להניח מגשי אפייה, צלחות או נייר אלומיניום ישירות בתחתית התנור. החום המצטבר עלול לפגוע בבסיס התנור.

סגור את דלת התנור במהלך הצלייה. משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות! מזון שאינו מתאים לצלייה טומן בחובו סכנת שריפה. גריל רק אוכל שמתאים לאש כבדה בגריל. כמו כן, אל תניח את האוכל רחוק מדי בחלק האחורי של הגריל. זהו האזור החם ביותר ומאכלים שומניים עלולים להתלקח.

! בטיחות ניקיון ותחזוקה

- המתינו עד שהתנור יתקרר לפני תחילת הניקוי. משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!
- אין לשטוף את המכשיר על ידי התזה או שפיכה של מים! קיימת סכנת התחשמלות!
- אין לנקות את התנור עם מנקה קיטור היכול לגרום להתחשמלות.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים קשים, מגרדי מתכת, צמר פלדה או חומרי הלבנה לניקוי דלת התנור וחלון הזכוכית העליון) אם קיים. (חומרים אלו יכולים לגרום לשריפת הזכוכית ולשבור אותה.
- שמור תמיד על לוח הבקרה נקי ויבש. אם המשטח לח או מלוכלך, הוא עלול לגרום לבעיות בהפעלת הפונקציות.

שימוש באביזרים

- חשוב שהגריל והמגש ממוקמים כראוי על מדפי התיל. למידע מפורט, עיין בסעיף "שימוש באביזרים".
- אביזרים עלולים לגרום נזק לזכוכית הדלת בעת סגירת דלת המוצר. דחוף תמיד את האביזרים לקצה אזור הבישול.

בטיחות בבישול

- היזהר בעת שימוש באלכוהול במזון שלך. אלכוהול מתאדה בטמפרטורות גבוהות ועלול להתלקח בחשיפה למשטחים חמים ולגרום לשריפה.
- פסולת מזון, שמן וכו' באזור הבישול עלולים להתלקח. לפני הבישול, הסר כלוך גס כזה.
- סכנת הרעלת מזון: אין לשמור מזון בתנור יותר משעה לפני ואחרי הבישול. אחרת זה עלול לגרום להרעלת מזון או למחלות.
- אין לחמם קופסאות פח סגורות וצנצנות זכוכית. לחץ מצטבר עלול לגרום לצנצנת להתפוצץ.
- הניחו את הנייר חסין השומן בכלי בישול או על אביזר התנור (מגש, גריל וכו') עם האוכל והכניסו אותו לתנור שחומם מראש. הסר כל חתיכות מוגזמות של נייר חסין שומן התלויות על האביזר או המיכל כדי למנוע את הסיכון של מגע בגופי החימום של התנור. לעולם אל תשתמש בנייר חסין שומן בטמפרטורת התנור הגבוהה מטמפרטורת השימוש המקסימלית המצוינת על הנייר העמיד לשומן שבו

- אין להשתמש בדלת ו/או בידית לשינוע או להזיז את המוצר.
 - אל תניח פריטים אחרים על המוצר ותשא את המוצר זקוף.
 - כשצריך להעביר את המוצר, עטפו אותו בחומר אריזה בניילון בועות או בקרטון עבה והדביקו אותו היטב.
 - אבטח את המוצר בחוזקה עם סרט כדי למנוע נזק מהחלקים הנשלפים או הנעים של המוצר ושל המוצר.
 - בדקו את המראה הכללי של המוצר על כל נזק שעלול להתרחש במהלך ההובלה.
- אל תשתמש במוצר במצבים שעלולים להשפיע על כושר השיפוט שלך, כגון צריכת סמים ו/או שימוש באלכוהול. חפצים דליקים המוחזקים באזור הבישול עלולים להתלקח. לעולם אין לאחסן חפצים דליקים באזור הבישול. ידית התנור אינה מייבש מגבות. בעת השימוש במוצר, אין לתלות מגבות, כפפות או אריגים דומים. הצירים של דלת המוצר נעים ומתהדקים בעת פתיחה וסגירה של הדלת. בעת פתיחה / סגירה של הדלת, אל תחזיק את החלק עם הצירים.

אזהרות טמפרטורה

- אזהרה: בזמן שהמוצר פועל, חלקים חשופים יהיו חמים. אל תיגע במוצר ובגופי החימום. אין לקרב ילדים מתחת לגיל 8 למוצר ללא מבוגר.
- אל תניח חומרים דליקים/נפוצים ליד המוצר, שכן הקצוות יהיו חמים בזמן הפעלתו.
- מכיוון שעלול לנשוף אדים, יש להתרחק בזמן פתיחת דלת התנור. האדים עלולים לשרוף את היד, הפנים ו/או העיניים.

המוצר עשוי להיות חם במהלך השימוש. אין לגעת בתאים החמים, בחלקים הפנימיים של התנור, בגופי החימום וכו'.

בעת הכנסת מזון לתנור החם, הוצאת המזון וכדומה השתמש תמיד בכפפות תנור עמידות בחום.

בטיחות בהתקנה

- לפני התקנת המוצר, בדוק את המוצר עבור כל נזק. אם המוצר פגום, אל תתקין אותו.
- אין להתקין את המוצר ליד מקורות חום (רדיאטורים, תנורים וכו').
- שמור את כל תעלות האוורור פתוחות מסביב למוצר.
- כדי למנוע התחממות יתר, אין להתקין את המוצר מאחורי דלתות דקורטיביות.

בטיחות השימוש

- ודא שהמוצר כבוי לאחר כל שימוש.
- אם אינך משתמש במוצר במשך זמן רב, נתק אותו או כבה את הנתיק מתיבת הנתיכים.
- אל תפעיל מוצר פגום או פגום. אם יש, נתק את חיבורי החשמל/גז של המוצר והתקשר לשירות המורשה.
- אל תשתמש במוצר כשזכוכית הדלת הקדמית מוסרת או שבורה.
- אין לטפס על המוצר כדי להגיע לכלום או מכל סיבה אחרת.

בזמן שהתנור פועל, גם המשטח האחורי שלו מתחמם. אסור לכבלי חשמל לגעת במשטח האחורי, החיבורים עלולים להינזק. אין להכניס את כבלי החשמל לדלת התנור ולהעביר אותם על משטחים חמים. אתה עלול לגרום לתנור לקצר ולהתלקח כתוצאה מהמסת הכבל. השתמש בכבל מקורי בלבד. אל תשתמש בכבלים חתוכים או פגומים או בכבלי מאריכים.

אם כבל החשמל פגום, יש להחליפו על ידי יצרן, שירות מורשה או אדם שיצוין על ידי חברת היבואן על מנת למנוע סכנות אפשריות. אזהרה: לפני החלפת מנורת התנור, הקפד לנתק את המוצר מהחשמל כדי למנוע את הסיכון להתחשמלות. כבה את המוצר או כבה את הנתוך מתיבת הנתיכים.

(אם למוצר שלך יש תקע)

אין לחבר את המוצר לשקע רופף, שיצא מהשקע שלו, שבור, מלוכלך, שמנוני, עם סיכון למגע עם מים (לדוגמה, מים שעלולים לדלוף מהדלפק). לעולם אל תיגע בתקע בידיים רטובות! כדי לנתק, אל תחזיק את הכבל, החזיק תמיד את התקע. ודא שתקע המוצר מחובר היטב לשקע כדי למנוע קשתות.

בטיחות תחבורה

נתק את המוצר מהחשמל לפני הובלת המוצר. המוצר כבד, יש לשאת את המוצר עם שני אנשים לפחות.

- הרחק את חומרי האריזה מהישג ידם של ילדים. קיימת סכנת פציעה וחנק.
- כאשר הדלת פתוחה, אל תניח עליה חפצים כבדים ואל תאפשר לילדים לשבת עליה. אתה עלול לגרום לתנור להתהפך או לגרום נזק לצירי הדלת.
- (אם למוצר שלך יש תקע) למען בטיחות הילדים, נתק את תקע החשמל והפוך את המוצר לבלתי פעיל לפני השלכת המוצר.

בטיחות בחשמל

- חבר את המוצר לשקע מוארק המוגן בנתוך התואם לדירוג הנוכחי המצוין בתווית הסוג. בצע את התקנת ההארקה על ידי חשמלאי מוסמך. אין להשתמש במוצר ללא הארקה בהתאם לתקנות מקומיות/ארציות.
- התקע או החיבור החשמלי של המוצר צריכים להיות במקום נגיש בקלות (שם הוא לא יושפע מלהבת הכיריים). אם זה לא אפשרי, צריך להיות מנגנון (נתוך, מתג, מתג וכו') במתקן החשמלי אליו מחובר המוצר, בהתאם לתקנות החשמל ומפריד בין כל הקטבים לרשת. אסור לחבר את המוצר לשקע במהלך ההתקנה, התיקון וההובלה.
- חבר את המוצר לשקע התואם את ערכי המתח והתדר המצויינים בתווית הסוג.
- (אם למוצר שלך אין כבל אספקה) השתמש רק בכבל החיבור המצוין בסעיף "מפרט טכני".
- אל תחסום את כבל החשמל מתחת ומאחורי המוצר. אל תניח חפץ כבד על כבל החשמל. אין לכופף את כבל החשמל, למעוך אותו ולבוא במגע עם מקור חום כלשהו.

ניתן להשתמש בתנור להפשרה, אפייה, טיגון וגריל מזון.
 המוצר הזה; אין להשתמש לחימום, חימום צלחות, תליית מגבות או בגדים על הידית לייבוש.



בטיחות ילדים, אדם פגיע וחיות

מחמד

- מוצר זה יכול לשמש ילדים מגיל 8 ומעלה, ואנשים שאינם מפותחים במיומנויות פיזיות, חושיות או נפשיות, או חוסר ניסיון וידע, כל עוד הם מפוקחים או מאומנים לגבי השימוש הבטוח והסכנות של המוצר.
- אסור לילדים לשחק עם המוצר. ניקוי ותחזוקת המשתמש לא אמורים להתבצע על ידי ילדים אלא אם יש מישהו שמפקח עליהם.
- אין להשתמש במוצר זה על ידי אנשים בעלי יכולת פיזית, חושית או נפשית מוגבלת (כולל ילדים), אלא אם כן הם נשמרים תחת השגחה או מקבלים את ההנחיות הנדרשות.
- יש לפקח על ילדים כדי להבטיח שהם לא ישחקו עם המוצר.
- מוצרי חשמל מסוכנים לילדים וחיות מחמד. אסור לילדים וחיות מחמד לשחק עם המוצר, לטפס עליו או להיכנס אליו.
- אל תניח חפצים שילדים עלולים להגיע אליהם על המוצר.
- אזהרה: במהלך השימוש, המשטחים הנגישים של המוצר חמים. הרחק ילדים מהמוצר.

- סעיף זה מכיל הוראות בטיחות שיסייעו במניעת כל סיכונים של פציעות אישיות או נזק חומרי.
- אם המוצר מועבר לאדם אחר או נעשה בו שימוש ביד שנייה, יש למסור את מדריך ההפעלה, תוויות המוצר, מסמכים ואביזרים רלוונטיים אחרים עם המוצר.
- חברתנו לא תישא באחריות לכל נזק שעלול להתרחש כתוצאה מאי עמידה בהוראות אלו.
- אי ציות להוראות אלה יביא לביטול כל אחריות.
- ⚠ בצע תמיד את עבודות ההתקנה והתיקון על ידי היצרן, השירות המורשה או אדם שצוין על ידי היבואן.
- ⚠ השתמש רק בחלקי חילוף ואביזרים מקוריים.
- ⚠ אל תנסה לתקן או להחליף חלק כלשהו במוצר אלא אם כן צוין בבירור במדריך ההפעלה.
- ⚠ אין לבצע שינויים טכניים במוצר.



מטרת השימוש

- מוצר זה מיועד לשימוש ביתי. זה לא מתאים לשימוש מסחרי.
- אין להשתמש במוצר בגינות, מרפסות או סביבות חיצוניות אחרות. המכשיר מיועד לשמש באזורי מטבח ביתי וצוות בחנויות, משרדים וסביבות עבודה אחרות.
- אזהרה: יש להשתמש במוצר זה למטרות בישול בלבד. אין להשתמש בו למטרות שונות, כגון חימום החזר.

17	4 שימוש ראשון	4	1 הוראות בטיחות
17	הגדרת פעם ראשונה	4	מטרת השימוש
17	ניקוי ראשון	4	בטיחות ילדים, אדם פגיע וחיות מחמד
19	5 כיצד להפעיל את התנור	5	בטיחות בחשמל
19	מידע כללי על השימוש בתנור	5	בטיחות תחבורה
19	תפעול יחידת בקרת התנור	6	בטיחות בהתקנה
23	הגדרה	6	בטיחות השימוש
27	6 מידע כללי על בישול	6	אזהרות טמפרטורה
27	אזהרות כלליות לגבי בישול בתנור	7	שימוש באביזרים
27	מאפים ואוכל לתנור	7	בטיחות בבישול
29	בשר, דגים ועופות	7	בטיחות ניקיון ותחזוקה
30	ג'ריל	8	2 הוראות איכות הסביבה
31	בדוק מזונות	8	תקנת פסולת
33	7 תחזוקה וטיפול	8	תאימות להנחיית WEEE על פסולת של
33	מידע ניקוי כללי	8	מכשירים חשמליים ואלקטרוניים (וסילוק
34	ניקוי האביזרים	8	פסולת המוצר
34	ניקוי לוח הבקרה	8	סילוק חומרי האריזה
	ניקוי החלק הפנימי של התנור) אזור	8	המלצות לחיסכון באנרגיה
34	הבישול)	9	3 המוצר שלך
35	ניקוי אדים קל	9	הצגת המוצר
35	ניקוי דלת התנור	9	מבוא ושימוש בלוח הבקרה של המוצר
36	הסרת הזכוכית הפנימית של דלת התנור	10	שליטה בתנור
36	ניקוי מנורת התנור	11	פונקציות תפעול התנור
39	8 פתרון תקלות	12	אביזרים למוצר
		13	שימוש באביזרים למוצר
		15	מפרט טכני

לקוח יקר ,

אנא קרא מדריך זה לפני השימוש במוצר.

Beko תודה שבחרת במוצר. אנו רוצים שהמוצר שלך, המיוצר באיכות ובטכנולוגיה גבוהה, יציע לך את היעילות הטובה ביותר. לשם כך, קרא בעיון את המדריך הזה וכל תיעוד אחר שסופק לפני השימוש במוצר ושמור אותו כעזר. אם אתה נותן את המוצר למישהו אחר, תן את המדריך איתו. בצע את ההוראות תוך התחשבות בכל המידע והאזהרות המופיעים במדריך למשתמש.

שימו לב לכל המידע והאזהרות במדריך למשתמש. כך תגנו על עצמכם ועל המוצר שלכם מפני הסכנות שעלולות להתרחש.

שמור את המדריך למשתמש. אם אתה נותן את המוצר למישהו אחר, תן את המדריך איתו. המדריך למשתמש מכיל את הסמלים הבאים:



סכנה שעלולה לגרום למוות או לפציעה.

שים לב סכנה שעלולה לגרום לנזק מהותי למוצר או לסביבתו.



סכנה שעלולה לגרום לכוויות עקב מגע עם משטחים חמים.



מידע חשוב או עצות שימושיות לשימוש.



קרא את המדריך למשתמש.

Arçelik A.Ş.

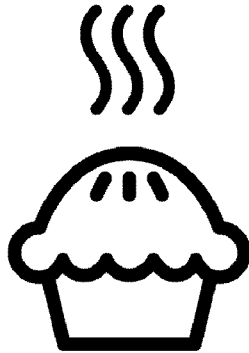
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY



beko

תנור מובנה
מדריך למשתמש



BBIM13400XCS

HE

385.4416.04/R.AA/15.02.2022/2-2

7757787670