BRIMAG
שירות

**שרות**

כל התערבות שהיא במוצר שרכשתם, חייבת להיות מבוצעת ע"י טכנאי שהוסמך על ידי BRIMAG שירות.

על-מנת לאפשר לנו לתת לכם את השרות האיכותי והמהיר ביותר, בעת שתתקשרו תתבקשו לציין את מס' הלקוח שלכם ופרטי המוצר שברשותכם (סוג ודגם). פרטים אלו, מופיעים בתעודת האחריות ועל התווית בגב או בחזית המוצר.

**לתשומת ליבכם**

חברתנו אחראית לפעולתו התקינה של המוצר בתנאי עבודה ואחזקה נכונים.
אין החברה אחראית לכל נזק או קלקול אשר ייגרם למוצר כתוצאה מתקלות והפרעות חיצוניות, או כתוצאה משימוש הנוגד את הוראות הפעלה אלו.
מחלקת השרות של חברת BRIMAG שירות, תשמח לעמוד לשירותכם בבדיקה, הדרכה, ייעוץ ושרות בכל עת, בין הימים **א' – ה'** בין השעות **08:00** עד **19:00** ובימי שישי וערבי חג, בין השעות **08:00** עד **12:00**.

**ליצירת קשר עם כל מעבדות השרות, נא חייגו:**

*8404

Email: main@brimag-service.co.il

| | | | |
|---|---|---|---|
| מרכז | "ברימאג שירות" | הבנאי 12, א.ת חולון | פקס: 03-5586196 |
| צפון | "ברימאג שירות" | ההסתדרות 88, חיפה | פקס: 04-8424411 |
| דרום | "ברימאג שירות" | הנגרים 5, ב"ש | פקס: 08-6232838 |
| ירושלים | "ברימאג שירות" | כנפי נשרים 24, ירושלים | פקס: 02-6527468 |
| אילת | "ברימאג שירות" | הבנאי 3, א.ת אילת | פקס: 03-5586196 |

לשירותכם BRIMAG שירות בכל עת!

# 7 איתור תקלות

**התנור פולט אדים כשהוא נמצא בשימוש.**

- פליטת אדים במהלך ההפעלה היא תופעה רגילה <<< *.אין זו תקלה.*

**המוצר פולט רעש מתכתי במהלך החימום והקירור.**

- כאשר החלקים המתכתיים מתחממים ,הם עשויים להתרחב ולגרום לרעש <<< *.אין זו תקלה.*

**המוצר אינו פועל.**

- הנתיך החשמל פגום או אם יש בו תקלה <<< *.בדוק את הנתיכים בתיבת הנתיכים .החלף אותם או אפס אותם , לפי הצורך.*
- תקע המוצר לא הוכנס לשקע) המוארק <<< *.(בדוק את חיבור התקע.*

**נורת התנור אינה פועלת .**

- נורת התנור פגומה <<< *.החלף את נורת התנור.*
- אין אספקת חשמל <<< *.בדוק אם קיימת אספקת חשמל .בדוק את הנתיכים בתיבת הנתיכים .החלף אותם או אפס אותם ,לפי הצורך.*

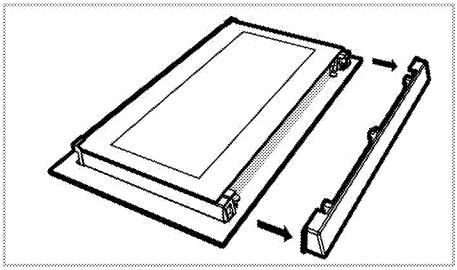
**התנור אינו חם .**

- הפונקציה ו/או הטמפרטורה אינן מוגדרות - <<< *.הגדר את הפונקציה ואת הטמפרטורה בעזרת כפתור/מקש הפונקציות ו/או הטמפרטורות.*
- בדגמים בעלי קוצב זמן ,קוצב הזמן אינו מכוונן <<< *.כוונן את הזמן.*
  )במוצרים בעלי תנור מיגרוגל ,קוצב הזמן שולט רק בתנור המיקרוגל.(
- אין אספקת חשמל <<< *.בדוק אם קיימת אספקת חשמל .בדוק את הנתיכים בתיבת הנתיכים .החלף אותם או אפס אותם ,לפי הצורך.*

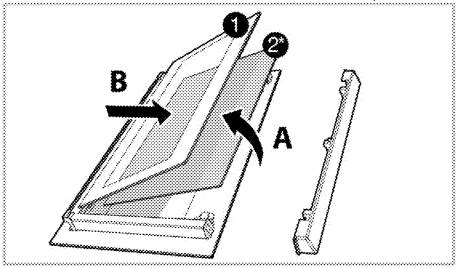
**)בדגמים הכוללים קוצב זמן (תצוגת השעון מהבהבת או שסמל השעון דולק.**

- אירועה הפסקת חשמל קודמת <<< <<< *.כוונן את קוצב הזמן של המוצר והפעל אותו שוב.*

היוועץ בנציג שירות מורשה או במפיץ שאצלו רכשת את המוצר ,אם אינך יכול לפתור את הבעיה ,על אף שפעלת בהתאם להוראות שבפרק זה .אל תנסה לתקן מוצר פגום בעצמך.



3. כפי שמודגם באיור ,הרם מעט את לוח הזכוכית הפנימי ביותר (1) בכיוון **A** ומשוך אותו החוצה בכיוון.**B**




1 לוח הזכוכית הפנימי ביותר

*2 לוח הזכוכית הפנימי) שהיא לא תימצא במוצר שלך(.

4. אם המוצר כולל לוח זכוכית פנימי ;חזור על אותה פעולה כדי להסיר את לוח הזכוכית הפנימי.(2)
5. השלב הראשון בהרכבת הדלת הוא התקנה מחדש של לוח הזכוכית הפנימי .(2) הנח את הפינה המלוכסנת של לוח הזכוכית באופן שהוא יישען על הפינה המלוכסנת של חריץ הפלסטיק) .אם המוצר כולל לוח זכוכית פנימי .(את לוח הזכוכית הפנימי (2) יש להתקין לחריץ הפלסטיק הקרוב ללוח הזכוכית הפנימי ביותר.(1)
6. בעת התקנת לוח הזכוכית הפנימי ביותר ,(1) ודא שהצד המודפס של הלוח פונה כלפי לוח הזכוכית הפנימי .חשוב להכניס את הפינה התחתונה של לוח הזכוכית הפנימי אל חריץ הפלסטיק התחתי.
7. דחף את החלק הפלסטי כלפי המסגרת עד שתשמע נקישה.

## החלפת נורת התנור

סכנה:
לפני החלפת נורת התנור ,ודא שהמכשיר מנותק מהחשמל ושהספיק להתקרר ,כדי למנוע סכנת התחשמלות.
משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!

נורת התנור היא נורת חשמל מיוחדת שיכולה לעמוד בפני חום המגיע ל .300 °C-לפרטים ,ראה *מפרטים טכניים ,עמוד* 9 .את נורות התנור ניתן לרכוש מנציגי שירות מורשים.

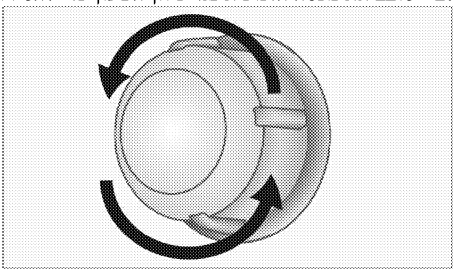
ייתכן שמיקום הנורה יהיה שונה מזה המופיע באיור.

הנורה המשמשת למכשיר זה אינה מתאימה לתאורה של חדרי הבית .המטרה שלשמה נועדה הנורה היא לעזור למשתמש לראות מצרכי מזון .

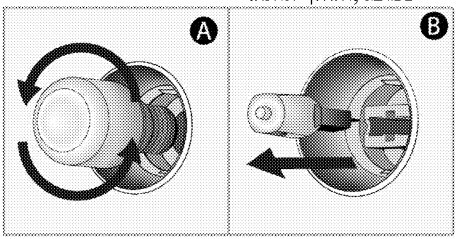
הנורות המשמשות במכשיר זה חייבות לעמוד בתנאים פיזיים קיצוניים כמו רעידות וטמפרטורות גבוהות מ.50°C-

**אם בתנור מותקנת נורה עגולה:**

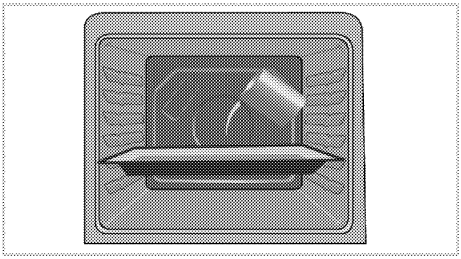
1. נתק את המוצר מהחשמל.
2. סובב את מכסה הזכוכית נגד כיוון השעון כדי להסירו.



3. אם נורת התנור היא מסוג (A) כפי שמוצג באיור שלהלן ,הסר אותה על ידי סיבובה כפי שמוצג והחלף אותה .אם היא מסוג ,(B) משוך והסר אותה כפי שמוצג ,והחלף אותה.




4. הרכב את מכסה הזכוכית.



3. הגדר את התנור למצב ניקוי קיטור קל ולהפעיל ב 100מעלות צלזיוס במשך 25 דקות.
4. פתח את הדלת ונגב את המשטחים הפנימיים של התנור בספוגית לחה או במטלית לחה.
5. השתמש במים חמים עם נוזל שטיפה ,מטלית רכה או ספוג כדי לנקות את הלכלוך העיקש ונגב אותו במטלית יבשה.

במהלך מצב ניקוי קל בקיטור ,המים הנמצאים במגש במטרה לרכך מעט את השאריות/לכלוך שהתהוו בתוך חלל התנור יתאדו ויתעבו בחלל התנור ובזכוכית הפנימית של דלת התנור ,ולכן מים עלולים לטפטף בעת פתיחת דלת התנור .נגב את אדי המים שהתעבו מיד עם פתיחת דלת התנור.

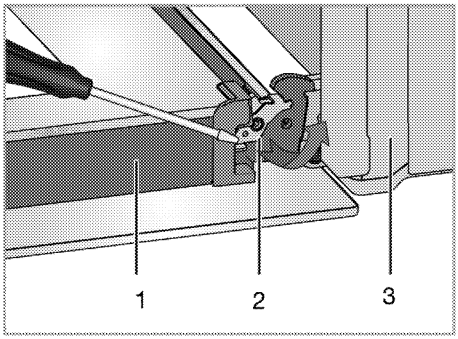
**ניקוי דלת התנור**

לניקוי דלת התנור ,השתמש במים חמים עם נוזל שטיפה , מטלית רכה או ספוג כדי לנקות את המוצר ונגב אותו במטלית יבשה.

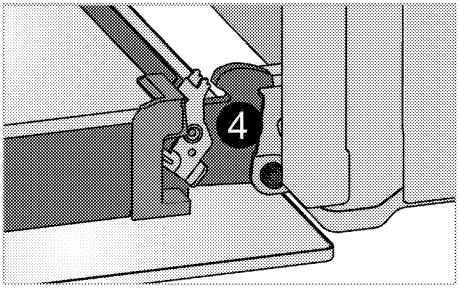
אין להשתמש בכלי ניקוי גסים הגורמים לשריטות לצורך ניקוי דלת התנור .אלה עלולים לשרוט את המשטח ולגרום נזק לזכוכית.

## הסרת דלת התנור

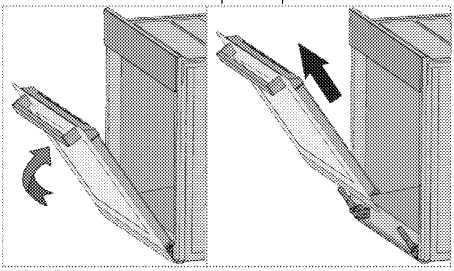
1. פתח את הדלת הקדמית .(1)
2. פתח את המהדקים בתושבת הציר (2) מצד ימין ומצד שמאל של הדלת הקדמית בלחיצה עליהם כלפי מטה כפי שמתואר באיור.




1 דלת
2 מנעול צירים)מיקום סגור(
3 תנור
4 מנעול צירים)מיקום פתוח(




3. הזז את הדלת הקדמית כך שתהיה פתוחה למחצה.



4. הסר את הדלת הקדמית על ידי משיכתה כלפי מעלה כדי לשחרר אותה מהציר הימני ומהציר השמאלי.

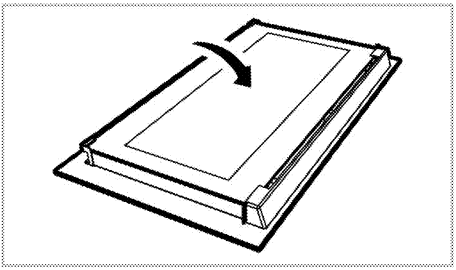
להתקנת הדלת ,יש לחזור על השלבים שבוצעו בתהליך ההסרה ,אך בסדר הפוך .יש לזכור לסגור את המהדקים בתושבת הציר בזמן הרכבת הדלת חזרה למקומה.

## הסרת זכוכית הדלת הפנימית

**תכונה זו היא אופציונאלית .ייתכן שהיא לא תימצא במוצר שלך.**

ניתן להסיר את לוח הזכוכית הפנימית של דלת התנור לצורך ניקוי.

1. פתח את דלת התנור.



2. משוך כלפיך את החלק הפלסטי המותקן על חלקה העליון של הדלת הקדמית והסר אותו.

## מידע כללי

חיי השירות של המוצר מתארכים ובעיות נפוצות מתמעטות אם מנקים את המוצר במרווחי זמן קבועים.

סכנה:
נתק את המוצר מהחשמל לפני שתתחיל בעבודות התחזוקה והניקיון.
קיימת סכנת התחשמלות!

סכנה:
לפני הניקוי המתן להתקררות המוצר.
משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!

- נקה את המוצר ביסודיות לאחר כל שימוש .באופן זה אפשר יהיה להסיר שאריות בישול בקלות רבה יותר , ובכך למנוע משאריות אלה להישרף בפעם הבאה שתשתמש במכשיר.
- אין צורך בחומרי ניקוי מיוחדים לניקוי המוצר . השתמש במים חמים עם נוזל שטיפה ,מטלית רכה או ספוג כדי לנקות את המוצר ונגב אותו במטלית יבשה.
- הקפד תמיד לנגב ביסודיות נוזל שטיפה עודף לאחר הניקוי ולייבש מייד כל חומר שנשפך.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי המכילים חומצה או כלוריד לניקוי משטחי אל-חלד או פלדת אל-חלד ולניקוי הידית .השתמש במטלית רכה עם נוזל ניקוי )לא שורט (כדי לנקות את אותם חלקים ,תוך הקפדה על ניגוב בכיוון אחד.

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.

אין להשתמש בקיטור לניקוי המכשיר ,מכיוון שהוא עלול לגרום להתחשמלות.

## ניקוי לוח הבקרה

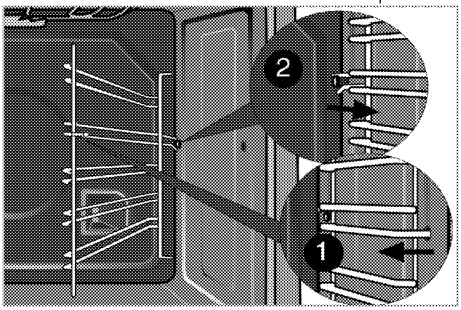
נקה את לוח הבקרה ואת הכפתורים במטלית רטובה ונגב אותם עד שיתייבשו.

אין להסיר את לחצני/כפתורי הבקרה לצורך ניקוי לוח הבקרה.
אם מותקנים במוצר לחצנים/כפתורים ,אין להסיר את כפתורי הבקרה לצורך ניקוי לוח הבקרה.

## ניקוי התנור

**לניקוי הדופן הצדית)משתנה בהתאם לדגם המוצר(.**
**תכונה זו היא אופציונאלית .ייתכן שהיא לא תימצא במוצר שלך.**

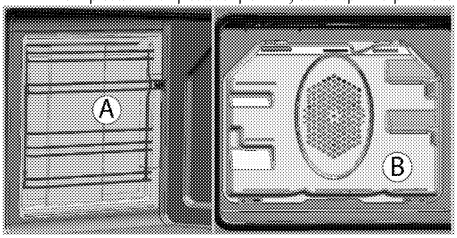
1. הסר את החלק הקדמי של הרשת הצדית על ידי משיכתו לכיוון הנגדי לדופן הצדית.
2. הסר לחלוטין אתה רשת הצדית על ידי משיכתה אליך.




**דפנות קטליטיות**

**תכונה זו היא אופציונאלית .ייתכן שהיא לא תימצא במוצר שלך.**

ייתכן שהדפנות הפנימיות הצדיות) א (ו/או הדופן האחורית )ב (של המוצר שלך יהיו מצופות באמייל קטליטי .דפנות קטליטיות הן בעלות צבע בהיר מאט ,ופני השטח שלהן נקבוביים .אין לנקות את הדפנות הקטליטיות של התנור . בזכות המבנה המחורר שלהם ,המשטחים הקטליטיים סופגים שמן ,ולאחר שהמשטח מתמלא בשמן ,הם מתחילים להבריק .במקרה זה ,מומלץ להחליף את החלקים.




**ניקוי קל בקיטור**

מבטיח ניקוי קל מכיוון שהלכלוך) שלא נשאר לזמן ממושך (מתרכך באמצעות הקיטור שנוצר בתוך התנור וטיפות המים המתעבות במשטחים הפנימיים של התנור.

1. הסר את כל האבזרים מתוך התנור.
2. צוק לתבנית תנור 500 מ"ל מים והנח את התבנית במדף השני של התנור.

## כיצד להפעיל את הגריל

אזהרה
סגור את דלת התנור במהלך הבישול בגריל.
משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!

### הפעלת הגריל

1. סובב את כפתור הפונקציות אל סמל הגריל הרצוי.
2. לאחר מכן בחר את טמפרטורת הגריל הרצויה.
3. אם יש צורך, חמם את התנור מראש למשך כ 5-דקות.

«נורת הטמפרטורות נדלקת.

### כיבוי הגריל

1. סובב את כפתור הפונקציות למצב כיבוי) הכפתור פונה כלפי מעלה.(

מזון שאינו מתאים לבישול בגריל מהווה סכנת שריפה .בשל בגריל אך ורק מזון המתאים לחום האינטנסיבי של הגריל. אין להניח את המזון רחוק מדי בחלקו האחורי של הגריל .זהו האזור החם ביותר ומזון שומני עלול להתלקח.

### טבלת זמני בישול בגריל

**בישול בגריל בעזרת גריל חשמלי**

| מזון | אביזר לשימוש | מפלס גובה | טמפרטורה מומלצת**(°C) | בגריל בישול זמן (בקירוב) |
|---|---|---|---|---|
| דגים | רשת גריל | 4...5 | 250 | 20...25דקות# |
| פרוסות עוף | רשת גריל | 4...5 | 250 | 25...35דקות |
| צלעות כבש | רשת גריל | 4...5 | 250 | 20...25דקות |
| בקר צלוי | רשת גריל | 4...5 | 250 | 25...30דקות# |
| צלעות עגל | רשת גריל | 4...5 | 250 | 25...30דקות# |
| קליית לחם* | רשת גריל | 4 | 250 | 1...3דקות. |

**#תלוי בעובי**
***חמם מראש במשך 5 דקות**
****אם לא ניתן לכוונן את טמפרטורת הגריל של המוצר שלך ,הגריל יעבוד בטמפרטורה המומלצת.**

את המנות בטבלת בישול זו מכינים על פי תקן EN 60350-1, כדי לאפשר למכוני בקרה לבדוק את המוצר בקלות

| מזון | אביזר לשימוש | מפלס גובה | טמפרטורה(°C) | בקירוב) בישול זמן (בדקות |
|---|---|---|---|---|
| קליית לחם | רשת גריל | 4 | 250 | 1...3דקות |
| - (בקר) בשר קציצות חתיכות 12 | רשת גריל | 4 | 250 | 25...35דקות |
| **הסוך את המזון כעבור 2/3 מזמן הבישול הכולל בגריל. מומלץ לבצע חימום של חמש דקות לפני כל המזון הנריקן.** | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | רשת גריל ** | | | | |
| | 2מגשים | 1-סיר בישול עגול בקוטר 26 ס"מ על רשת גריל** 4-סיר בישול עגול בקוטר 26 ס"מ על תבנית לתבשילי בצק** | | 1 - 4 | 150 | 35 ... 45 |
| פאי תפוחים | מגש אחד | כלי מתכתי שחור עגול בקוטר 20 ס"מ על רשת גריל** | | 2 | 180 | 50 ... 60 |
| | מגש אחד | כלי מתכתי שחור עגול בקוטר 20 ס"מ על רשת גריל** | | 2 | 170 | 50 ... 60 |
| | 2מגשים | 1-כלי מתכתי שחור עגול בקוטר 20 ס"מ על רשת גריל** 4-כלי מתכתי שחור עגול בקוטר 20 ס"מ על תבנית לתבשילי בצק** | | 1 - 4 | 170 | 50 ... 60 |

מומלץ לחמם את התנור מראש לפני הבישול של כל סוגי המזון.
*ייתכן שאביזרים אלה לא יגיעו יחד עם המוצר.
**אביזרים אלה אינם מגיעים יחד עם המוצר .ניתן לרכוש אביזרים אלה בחנויות.

**עצות לאפיית עוגה**

- אם העוגה יבשה מדי ,העלה את הטמפרטורה בכ- 10°Cוקצר את זמן האפייה.
- אם העוגה רטובה ,השתמש בפחות נוזלים או הורד את הטמפרטורה ב.10°C-
- אם העוגה כהה מדי מלמעלה ,הנח אותה על רשת נמוכה יותר ,הורד טמפרטורה והארך את זמן הבישול.
- אם העוגה אפויה היטב מבפנים ,אך דביקה מבחוץ , השתמש בפחות נוזלים ,הורד את הטמפרטורה והארך את זמן הבישול.

**עצות לאפיית בצק**

- אם הבצק יבשה מדי ,העלה את הטמפרטורה בכ- 10°Cוקצר את זמן האפייה .לחלח את שכבות הבצק ברוטב המכיל חלב ,זמן ,ביצים ויוגורט.
- אם נדרש זמן רב מדי לאפיית הבצק ,שים לב שעובי הבצק שאתה מכין אינו עובר את עומק תבנית האפייה.
- אם החלק העליון של הבצק משחים ,אך החלק התחתון אינו אפוי ,ודא שכמות הרוטב שבה השתמשת לבצק אינה רבה מדי בתחתית הבצק .נסה לפזר את הרוטב במידה שווה בין שכבות הבצק ועל גבי הבצק ,כדי להביא להשחמה מאוזנת.

אפה את הבצק בהתאם למצב ולטמפרטורה המופיעים בטבלת הבישול .אם החלק התחתון אינו מושחם במידה מספקת ,הנח אותו בפעם הבאה על מדף נמוך יותר בדרגה אחת.

**עצות לבישול ירקות**

- אם אזלו הנוזלים מתבשיל הירקות והוא התייבש יתר על המידה ,בשל אותו במחבת עם מכסה ולא בתבנית .כלים סגורים ישמרו על נוזלי התבשיל.
- אם תבשיל הירקות אינו מתבשל ,הרתח את הירקות לפני כן או הכן אותם כמו מזון משומר בקופסאות שימורים והכנס אותם לתנור.

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | לאחר מכן 190 ... 180 | |
| ירך טלה (קדירה) | מגש אחד | תבנית רגילה* | | 3 | 25דקות 250/max, לאחר מכן190 | 90 ... 70 |
| | מגש אחד | תבנית רגילה* | | 3 | 25דקות 250/max, לאחר מכן190 | 80 ... 60 |
| עוף צלוי-(1,8 ק"ג) | מגש אחד | תבנית רגילה* | | 2 | 15דקות 250/max, לאחר מכן 190 ... 180 | 80 ... 60 |
| | מגש אחד | תבנית רגילה* | | 2 | 15דקות 250/max, לאחר מכן 190 ... 180 | 80 ... 60 |
| תרנגול הודו (5.5 ק"ג) | מגש אחד | תבנית רגילה* | | 1 | 25דקות 250/max, לאחר מכן 190 ... 180 | 210 ... 150 |
| | מגש אחד | תבנית רגילה* | | 1 | 25דקות 250/max, לאחר מכן 190 ... 180 | 210 ... 150 |
| דגים | מגש אחד | תבנית רגילה* | | 3 | 200 | 30 ... 20 |
| | מגש אחד | תבנית רגילה* | | 3 | 200 | 30 ... 20 |
| מומלץ לחמם את התנור מראש לפני הבישול של כל סוגי המזון.<br>*ייתכן שאביזרים אלה לא יגיעו יחד עם המוצר.<br>**אביזרים אלה אינם מגיעים יחד עם המוצר .ניתן לרכוש אביזרים אלה בחנויות. | | | | | | |

## טבלת בישול עבור מנות לבדיקה

את המנות בטבלת בישול זו מכינים על פי תקן EN 60350-1, כדי לאפשר למכוני בקרה לבדוק את המוצר בקלות

| תבשיל | מספר מגש | אביזר לשימוש | מצב הפעלה | מפלס גובה | טמפרטורה(°C) | בישול זמן (בדקות בקירוב) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| לחם קצר | מגש אחד | תבנית רגילה* | | 3 | 140 | 30 ... 20 |
| | מגש אחד | תבנית רגילה* | | 3 | 140 | 30 ... 20 |
| | 2מגשים | 1-תבנית רגילה*<br>3-תבנית לתבשילי בצק* | | 1 - 3 | 140 | 30 ... 20 |
| | 3מגשים | 1-תבנית רגילה*<br>3-תבנית לתבשילי בצק*<br>5-תבנית עמוקה* | | 1 - 3 - 5 | 140 | 35 ... 25 |
| עוגות קטנות | מגש אחד | תבנית רגילה* | | 3 | 160 | 35 ... 25 |
| | מגש אחד | תבנית רגילה* | | 3 | 150 | 40 ... 30 |
| | 2מגשים | 1-תבנית לתבשילי בצק*<br>3-תבנית רגילה* | | 1 - 3 | 150 | 50 ... 35 |
| | 3מגשים | 1-תבנית רגילה*<br>3-תבנית לתבשילי בצק*<br>5-תבנית עמוקה* | | 1 - 3 - 5 | 150 | 50 ... 35 |
| עוגת ספוג | מגש אחד | סיר בישול עגול בקוטר 26 ס"מ על רשת גריל ** | | 3 | 160 | 35 ... 25 |
| | מגש אחד | סיר בישול עגול בקוטר 26 ס"מ על | | 2 | 150 | 40 ... 30 |

| תבשיל | מספר מגש | אביזר לשימוש | מצב הפעלה | מפלס גובה | טמפרטורה(°C) | בישול זמן (בדקות בקירוב) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| עוגות בתבנית אפיה | מגש אחד | תבנית רגילה* | | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| עוגות בתבנית מעוצבת | מגש אחד | תבנית עוגה על רשת גריל** | | 2 | 180 | 40 ... 50 |
| עוגות קטנות | מגש אחד | תבנית רגילה* | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | מגש אחד | תבנית רגילה* | | 3 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2מגשים | 1-תבנית לתבשילי בצק*<br>3-תבנית רגילה* | | 1 - 3 | 150 | 35 ... 50 |
| | 3מגשים | 1-תבנית רגילה*<br>3-תבנית לתבשילי בצק*<br>5-תבנית עמוקה* | | 1 - 3 - 5 | 150 | 35 ... 50 |
| עוגת ספוג | מגש אחד | סיר בישול עגול בקוטר 26ס"מ על רשת גריל ** | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | מגש אחד | סיר בישול עגול בקוטר 26ס"מ על רשת גריל ** | | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2מגשים | 1-סיר בישול עגול בקוטר 26 ס"מ על רשת גריל**<br>4-סיר בישול עגול בקוטר 26 ס"מ על תבנית לתבשילי בצק** | | 1 - 4 | 150 | 35 ... 45 |
| עוגיות | מגש אחד | תבנית לתבשילי בצק* | | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| | 2מגשים | 1-תבנית לתבשילי בצק*<br>3-תבנית רגילה* | | 1 - 3 | 180 | 30 ... 40 |
| | 3מגשים | 1-תבנית לתבשילי בצק*<br>3-תבנית רגילה*<br>5-תבנית עמוקה* | | 1 - 3 - 5 | 180 | 35 ... 45 |
| בצק | מגש אחד | תבנית רגילה* | | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| | 2מגשים | 1-תבנית לתבשילי בצק*<br>5-תבנית רגילה* | | 1 - 5 | 200 | 45 ... 55 |
| | 3מגשים | 1-תבנית לתבשילי בצק*<br>3-תבנית רגילה*<br>5-תבנית עמוקה* | | 1 - 3 - 5 | 200 | 55 ... 65 |
| תבשיל בצק עשיר | מגש אחד | תבנית רגילה* | | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| | 2מגשים | 1-תבנית לתבשילי בצק*<br>3-תבנית רגילה* | | 1 - 3 | 200 | 35 ... 45 |
| | 3מגשים | 1-תבנית לתבשילי בצק*<br>3-תבנית רגילה*<br>5-תבנית עמוקה* | | 1 - 3 - 5 | 190 | 45 ... 55 |
| שאור | מגש אחד | תבנית רגילה* | | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| לזניה | מגש אחד | סיר מלבני מזכוכית/מתכת על רשת גריל** | | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |
| פיצה | מגש אחד | תבנית רגילה* | | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| אומצת בקר (שלמה / צלי) | מגש אחד | תבנית רגילה* | | 3 | 250/max, | 100 ... 120 דקות |

**הפעלת נעילת המקשים**

תוכל למנוע את השימוש בשוגג בתנור על ידי הפעלת פונקציית נעילת המקשים.

1. גע ב ☰-עד שהסמל 🔒 יופיע בתצוגה.

«ההודעה **"OFF"** תופיע בתצוגה.

2. גע במקש ✚ כדי להפעיל את נעילת המקשים.

«לאחר הפעלת פונקציית נעילת המקשים ,תופיע בתצוגה ההודעה **"On"** וסמל 🔒 נעילת המקשים יישאר דולק.

מקשי התנור לא יהיו פעילים כאשר נעילת המקשים מופעלת .נעילת המקשים לא תבוטל בזמן הפסקת חשמל.

**לביטול הפעלת נעילת המקשים**

1. גע ב ☰-עד שהסמל 🔒 יופיע בתצוגה.

«ההודעה **"On"** תופיע בתצוגה.

2. הפעל את נעילת המקשים בלחיצה על מקש.▬

«ההודעה **"OFF"** תוצג לאחר ביטול הפעלת נעילת המקשים.

**הגדרת השעון המעורר**

תוכל להשתמש בקוצב הזמן של המוצר לכל אזהרה או תזכורת למעט תוכנית הבישול.

לשעון המעורר אין כל השפעה על הפונקציות של התנור . הוא משמש רק לאזהרה .לדוגמה ,הוא שימושי אם ברצונך להפוך את המזון בתנור בנקודת זמן מסוימת .קוצב הזמן ישמיע התראת שמע עם סיום הזמן שהוגדר.

1. גע ב 🕒-עד שהסמל 🔔 יופיע בתצוגה.

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

2. הגדר את משך ההתראה באמצעות המקשים.▬ / ✚

«סמל 🔔 יישאר דולק וזמן ההתראה יופיע בתצוגה לאחר הגדרת זמן ההתראה.

3. עם סיום זמן ההתראה ,יתחיל הסמל 🔔 להבהב ואות ההתראה יישמע.

**כיבוי ההתראה**

1. התראת השמע תישמע למשך 2 דקות .כדי לעצור את התראת השמע ,לחץ על מקש כלשהו .

«צלצול התראת השמע יושתק ותוצג השעה הנוכחית.

**ביטול ההתראה;**

1. גע ב 🕒-עד שהסמל 🔔 יופיע בתצוגה ,כדי לבטל את ההתראה .
2. לחץ על מקש ▬ והחזק אותו לחוץ עד שיופיע בתצוגה הכיתוב.**"00:00"**

זמן ההתראה יוצג .אם זמן ההתראה וזמן הבישול מוגדרים בו זמנית ,יוצג הזמן הקצר ביותר.

**שינוי צלצול ההתראה**

1. גע ב ☰-עד שהסמל 🔊 יופיע בתצוגה.
2. כוונן את צליל ההתראה הרצוי בעזרת המקשים / ✚ ▬.
3. הצליל שהגדרת יופעל תוך זמן קצר.

«צליל ההתראה שנבחר יוצג בתצוגה כ **b-01**, **b-02** או-**b-03**.

**שינוי השעה ביום**

כדי לשנות את השעה ביום שהגדרת בעבר:

1. גע ב ☰-עד שהסמל 🕒 יופיע בתצוגה.
2. הגדר את השעה ביום בעזרת המקשים.▬ / ✚
3. השעה שהגדרת תופעל תוך זמן קצר.

**מצב חיסכון**

תוכל לחסוך באנרגיה במצב חיסכון בעת הבישול על ידי הגדרת זמן הבישול בתנור .

במצב זה יסתיים הבישול בטמפרטורה הפנימית של התנור על ידי כיבוי המבערים לפני סיום זמן הבישול .

**הגדרת מצב חיסכון**

1. גע בסמל ☰ עד שהסמל) **eco חיסכון** (יופיע בתצוגה.

«ההודע**"Off"**וי "תופיע בתצוגה.

2. הפעל את מצב חיסכון בנגיעה במקש.✚

«לאחר הפעלת פונקציית נעילת המקשים ,תופיע בתצוגה ההודעה **"On"** וסמל החיסכון יישאר דולק.

**השבתת מצב חיסכון**

1. גע בסמל ☰ עד שהסמל) **eco חיסכון** (יופיע בתצוגה.

«ההודעה **"On"** תופיע בתצוגה.

2. השבת את מצב חיסכון בנגיעה במקש.▬

«ההודעה **"Off"** תוצג לאחר ביטול הפעלת נעילת המקשים.

**הגדרת בהירות המסך**

**תכונה זו היא אופציונאלית .ייתכן שהיא לא תימצא במוצר שלך.**

1. גע ב ☰עד ש **d-01**או **d-02** או **d-03** יופיע בתצוגה להצגת הבהירות.
2. הגדר את הבהירות הרצויה בעזרת המקשים.▬ / ✚

«השעה שהגדרת תופעל תוך זמן קצר.

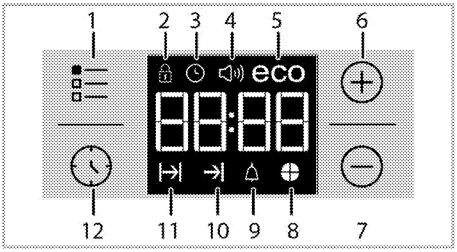
**טבלת זמני בישול**

לוחות הזמנים בטבלה זו הם בגדר קו מנחה .לוחות הזמנים עשויים להשתנות בהתאם לטמפרטורת המזון ,עוביו ,סוגו והעדפות הבישול שלך .

**אפייה וצלייה**

המדף הראשון של התנור הוא המדף **התחתון**.

## שימוש בשעון התנור




1 מקש כוונון
2 סמל נעילת מקשים
3 סמל השעון
4 סמל עוצמת ההתראה) שהיא לא תימצא במוצר שלך(.
5 סמל מצב חיסכון
6 מקש פלוס
7 מקש מינוס
8 סמל עוגת הזמן
9 סמל התראה
10 סמל זמן סיום הבישול
11 סמל זמן בישול
12 מקש תוכניות

הזמן המרבי שאפשר להגדיר לסיום תהליך הבישול הוא 5 שעות ו 59-שניות.
התוכנית תבוטל כשיש תקלה בחשמל .עליך לתכנת מחדש את התנור.

בזמן ביצוע הגדרה כלשהי ,יהבהבו הסמלים הרלוונטיים בתצוגה .יש להמתין מעט עד שההגדרות ייכנסו לתוקף.

אם לא בוצעה הגדרת בישול ,לא ניתן להגדיר את השעה ביום.

הזמן הנותר יוצג אם זמן הבישול מוגדר בעת התחלת הבישול.

**בישול על ידי הגדרת זמן הבישול:**
ניתן להגדיר את התנור כך שיעצור עם סיום הזמן שצוין , על ידי הגדרת זמן הבישול בקוצב הזמן.

1. בחר את פונקציית הבישול.
2. גע במקש ⏲ עד שהסמל |→ יופיע בתצוגה כדי לציין את זמן הבישול .
3. הגדר את זמן הבישול בעזרת המקשים.− / +

« «לאחר הגדרת זמן הבישול ,הסמל |→ ופרוסת הזמן יופיעו בתצוגה ברציפות.

4. הכנס את התבשיל לתנור והגדר את הטמפרטורה בעזרת כפתור הטמפרטורות .הבישול יתחיל.

«הספירה לאחור של זמן הבישול תתחיל להיות מוצגת עם התחלת הבישול וכשכל חלקי הסמל של פרוסת הזמן מאירים .זמן הבישול שהוגדר מחולק ל 4-חלקים שווים , וכאשר הזמן של כל חלק מסתיים ,הסמל של חלק זה כבה . באופן זה תוכל להבין בקלות את היחס שבין זמן הבישול הנותר לבין זמן הבישול הכולל .

**הגדרת זמן סיום הבישול לשעה מאוחרת יותר:**
לאחר הגדרת זמן הבישול בקוצב הזמן ,ניתן להגדיר את זמן סיום הבישול לשעה מאוחרת יותר.

1. בחר את פונקציית הבישול.
2. גע במקש ⏲ עד שהסמל |→ יופיע בתצוגה כדי לציין את זמן הבישול .
3. הגדר את זמן הבישול בעזרת המקשים.− / +

« «לאחר הגדרת זמן הבישול ,הסמל |→ יופיע בתצוגה ברציפות.

4. גע במקש ⏲ עד שהסמל → יופיע בתצוגה כדי לציין את זמן סיום הבישול .
5. לחץ על המקשים− / + כדי להגדיר את זמן סיום הבישול.

« «לאחר הגדרת זמן הבישול ,הסמל |→, הסמל → ופרוסת הזמן יופיעו בתצוגה ברציפות .לאחר שהחל הבישול ,הסמל → נעלם.

6. הכנס את התבשיל לתנור והגדר את הטמפרטורה בעזרת כפתור הטמפרטורות .הבישול יתחיל.

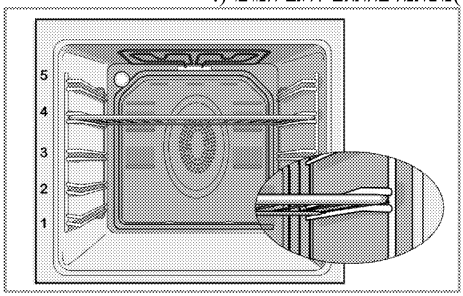
«**קוצב הזמן של התנור יחשב את זמן התחלת הבישול על ידי חיסור זמן הבישול מזמן סיום הבישול שהגדרת .**
מצב הפעלה נבחר מחושב כאשר הגיע זמן התחלת הבישול והתנור מחומם לטמפרטורה שהוגדרה .טמפרטורה זו נשמרת עד לזמן סיום הבישול.

«הספירה לאחור של זמן הבישול תתחיל להיות מוצגת עם התחלת הבישול וכשכל חלקי הסמל של פרוסת הזמן מאירים .זמן הבישול שהוגדר מחולק ל 4-חלקים שווים , וכאשר הזמן של כל חלק מסתיים ,הסמל של חלק זה כבה . באופן זה תוכל להבין בקלות את היחס שבין זמן הבישול הנותר לבין זמן הבישול הכולל .

7. עם סיום תהליך הבישול ,תופיע בתצוגה ההודעה **"End"סיום (**וקוצב הזמן ישמיע צליל התראה.
8. התראת השמע תישמע למשך 2 דקות .כדי לעצור את התראת השמע ,לחץ על מקש כלשהו .צלצול התראת השמע יושתק ותוצג השעה הנוכחית.

אם תלחץ על מקש כלשהו עם סיום התראת השמע ,התנור יתחיל לפעול מחדש .סובב את כפתור הטמפרטורות וכפתור הפונקציות למצב) **"0"** כיבוי (לכיבוי התנור ,כדי למנוע הפעלה מחדש של התנור עם סיום ההתראה .

חשוב להציב את רשת הגריל על רשת המתכת בצורה נכונה .יש להכניס את רשת הגריל בין רשתות המתכת כפי שמודגם באיור.
אין לאפשר לרשת הגריל להישען על הדופן האחורית של התנור .החלק את רשת הגריל לחלק הקדמי של רשת המתכת וקבע אותה בעזרת הדלת לקבלת ביצועי גריל טובים.
)משתנה בהתאם לדגם המוצר(.




**צבי הפעלה**

סדר מצבי ההפעלה המוצג כאן עשוי להיות שונה מהסדר הקיים במוצר שלך .

**חימום עלי ותחתי**

החימום העלי והתחתי בפעולה .המזון מתחמם בו-זמנית מלמעלה ומלמטה . לדוגמה ,מתאים לעוגות ,לתבשילי בצק או לעוגות ותבשילי קדרה בתבניות אפייה .בישול במגש אחד בלבד.

**חימום תחתי**

רק החימום התחתי פועל .מתאים לפיצה ולאחר מכן להשחמת מזון מלמטה.
יש להשתמש בפונקציה זו גם לביצוע ניקוי קל בקיטור.

**חימום תחתי/עלי עם מאוורר**

פועלים חימום עלי ,חימום תחתי עם מאוורר) בדופן האחורית .(אוויר חם מתפזר במהירות בצורה שווה בכל התנור בעזרת המאוורר .בישול במגש אחד בלבד.

**הפעלה עם מאוורר**

התנור אינו מחומם .רק המאוורר) בדופן האחורית (מופעל .מתאים להפשרה אטית של מזון גרעיני קפוא בטמפרטורת החדר ולקירור מזון מבושל.

**חימום+מאוורר**

אוויר חמים שחומם על ידי גוף החימום האחורי יתפזר בצורה שווה בכל התנור במהירות רבה בעזרת מאוורר.
ניתן לבשל ארוחות ברשתות מתכת בגבהים שונים וברוב המקרים אין צורך בחימום מראש .מתאים לבישול במספר מגשים.
יש להשתמש בפונקציה זו גם לביצוע ניקוי קל בקיטור.

**פונקציית תלת ממד**

פועלים חימום עלי ,חימום תחתון וחימום בעזרת מאוורר) בדופן האחורית .(המזון מבושל בצורה שווה ובמהירות מכל הצדדים .בישול במגש אחד בלבד.

**גריל כפול**

הגריל הגדול בתקרת התנור פועל .ניתן לבשל בגריל כמות בשר גדולה.

- הנח מנות גדולות או בינוניות במיקום הנכון של רשת המתכת מתחת לגוף החימום של הגריל , לצורך בישול בגריל.
- הפוך את המזון כעבור חצי שעה של בישול בגריל.

**גריל+מאוורר**

השפעת הגריל אינה חזקה כמו בבישול בגריל כפול.

- הנח מנות קטנות או בינוניות במיקום המדף הנכון מתחת לגוף החימום של הגריל ,לצורך בישול בגריל.
- הפוך את המזון כעבור חצי שעה של בישול בגריל.

# 5 כיצד להפעיל את התנור

## מידע כללי על אפייה ,צלייה ובישול בגריל

אזהרה
משטחים חמים גורמים לכוויות!
המכשיר עלול להיות חם כשהוא נמצא בשימוש .
אין לגעת במבערים החמים ,בחלקים הפנימיים של התנור ,בגופי החימום וכו .'הרחק ילדים ממשטחים אלה.
השתמש תמיד בכפפות עמידות לחום בעת הכנסת כלים לתנור החם או הוצאתם ממנו .

סכנה:
פתח את דלת התנור בזהירות ,מאחר שעלולים להיפלט ממנו אדים.
האדים הנפלטים עלולים לצרוב את ידיך ,פניך ו/או את עיניך.

**עצות לאפייה**

- השתמש בצלחות מתכת מתאימות בעלות ציפוי שלא נדבק או במכלי אלומיניום או בתבניות סיליקון עמידות לחום.
- נצל את כל המקום שעל הרשת.
- הנח את תבנית האפייה באמצע הרשת.
- בחר את מיקום הרשת הנכון לפני הפעלת התנור או הגריל .אין לשנות את מצב הרשת כשהתנור חם.
- שמור שדלת התנור תישאר סגורה.

**עצות לצלייה**

- תיבול עוף שלם ,בשר הודו או התיכות בשר גדולות במיץ לימון ופלפל שחור לפני הבישול ישפרו את ביצועי הבישול.
- לצליית בשר עם עצמות נדרשות 15 עד 30 דקות נוספות לעומת צליית בשר ללא עצמות באותו גודל.
- כל סנטימטר בעובי הבשר מצריך כ 4-עד 5 דקות בישול.
- השאר את הבשר בתנור למשך כ 10-דקות עם סיום זמן הבישול .הרוטב שנוצר מתפשט בצורה טובה יותר בכל הצלי ואינו נוזל החוצה כשחותכים את הבשר.
- יש להניח דג על כלי חסין אש על הרשת בגובה אמצעי או נמוך יותר.

**עצות לבישול בגריל**

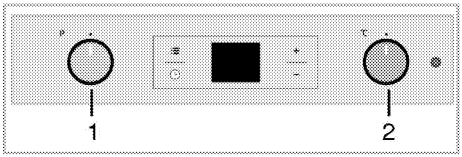
כאשר מבשלים בגריל בשר ,דגים ועוף ,הם מקבלים במהרה גוון חום ,יש להם קרום טעים ואינם מתייבשים . התיכות שטוחות ,שיפודי בשר ונקניקיות מתאימים במיוחד לבישול בגריל ,כמו גם ירקות עתירי מים ,כמו עגבניות ובצל.

- הנח את החתיכות שיש לבשל בגריל בתפזורת על רשת הגריל או על תבנית האפייה עם רשת הגריל , כך שלא יהיו גדולים מממדי המבער.
- החלק את רשת הגריל או את תבנית האפייה עם רשת הגריל אל הגובה הרצוי בתנור .אם אתה מבשל בגריל על רשת הגריל ,החלק את תבנית האפייה אל הרשת התחתונה כדי לאגור את השומן הוסף מים לתבנית האפייה כדי להקל את תהליך הניקוי.

מזון שאינו מתאים לבישול בגריל מהווה סכנת שריפה .בשל בגריל אך ורק מזון המתאים לחום האינטנסיבי של הגריל.
אין להניח את המזון רחוק מדי בחלקו האחורי של הגריל .זהו האזור החם ביותר ומזון שומני עלול להתלקח.

## כיצד להפעיל את התנור החשמלי

**בחירת טמפרטורה ומצב הפעלה**

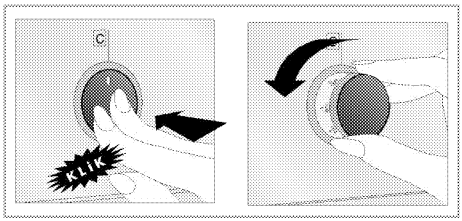



1 כפתור הפונקציות

2 כפתור התרמוסטט

התנור מצויד בכפתורים" קופצים ;"הם בולטים החוצה כשלוחצים עליהם.

1. לחץ פנימה כדי שהכפתור יבלוט ולאחר מכן סובב אותו כדי לבצע את ההגדרה הרצויה.




2. עם סיום תהליך הבישול ,לחץ פנימה על הכפתור .
1. כוון את כפתור הפונקציות למצב ההפעלה הרצוי.
2. כוון את כפתור הטמפרטורות לטמפרטורה הרצויה.

«התנור מתחמם לטמפרטורה שכוונה והוא שומר עליה . במהלך החימום ,נורת הטמפרטורה נשארת דלוקה.

**כיבוי התנור החשמלי**

סובב את כפתור הפונקציות ואת כפתור הטמפרטורות למצב כיבוי) הכפתור פונה כלפי מעלה.(

4. בחר בעוצמת הגריל הגבוהה ביותר ,ראה כיצד *להפעיל את התנור החשמלי ,עמוד* 17.
5. הפעל את התנור למשך כ 30-דקות.
6. כבה את התנור ;ראה*כיצד להפעיל את התנור החשמלי ,* *עמוד* 17

**תנור גריל**

1. הוצא מהתנור את כל תבניות האפייה ואת רשת הגריל.
2. סגור את דלת התנור.
3. בחר בעוצמת הגריל הגבוהה ביותר ,ראה*כיצד להפעיל את הגריל ,עמוד* 23.
4. הפעל את התנור למשך כ 15-דקות.
5. כבה את הגריל ;ראה *כיצד להפעיל את הגריל ,* *עמוד* 23

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

## עצות לחיסכון באנרגיה

הנתונים הבאים יעזרו לך להשתמש במכשיר בצורה אקולוגית ולחסוך באנרגיה.

- השתמש לתנור בכלי בישול כהים או מצופים באמאיל ,מאחר שהעברת החום בהם יעילה יותר.
- לפני בישול התבשילים ,חמם מראש את התנור ,אם כך מומלץ על ידי במדריך למשתמש או בהוראות הבישול .
- במהלך הבישול ,אין לפתוח לעתים תכופות את דלת התנור.
- נסה ככל שניתן לבשל יותר מתבשיל אחד בתנור בו זמנית .תוכל לבשל על ידי הנחת שני כלי בישול על רשת הגריל.
- בשל יותר מתבשיל אחד זה אחר זה .התנור כבר חם.
- ניתן לחסוך אנרגיה על ידי כיבוי התנור החשמלי כמה דקות לפני סיום זמן הבישול שנקבע .אין לפתוח את דלת התנור.
- יש להפשיר תבשילים קפואים לפני הבישול.

## שימוש ראשון

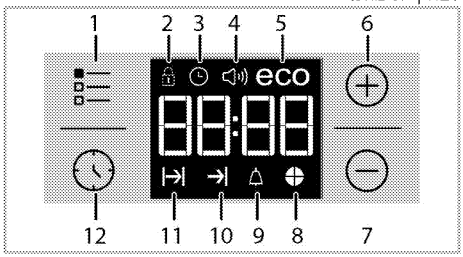
### הגדרת זמן

בזמן ביצוע הכוונונים ,יהבהבו הסמלים הרלוונטיים בתצוגה.

לחץ על המקשים −/+ כדי להגדיר את השעה ביום לאחר

מדגמים בעלי לחצי מגע ,גע תחילה ב ☰ ולאחר מכן השתמש ב − / + כדי להגדיר את השעה ביום.

שהתנור מופעל בפעם הראשונה .אמת את ההגדרה בנגיעה בסמל ⏲ והמתן 4 שניות מבלי לגעת במקשים כלשהם , לצורך אימות.




1 מקש כוונון
2 סמל נעילת מקשים
3 סמל השעון
4 סמל עוצמת ההתראה) שהיא לא תימצא במוצר שלך(.
5 סמל מצב חיסכון
6 מקש פלוס
7 מקש מינוס
8 סמל עוגת הזמן
9 סמל התראה
10 סמל זמן סיום הבישול
11 סמל זמן בישול
12 מקש תוכניות

אם השעה ההתחלתית אינה מוגדרת ,השעון יפעל החל משעה **12:00** והסמל ⏲ יוצג .הסמל ייעלם לאחר שהשעה הוגדרה.

הגדרות השעה הנוכחית יבטולו במקרה של תקלה בחשמל .יהיה צורך לכוונן אותן מחדש.

### ניקוי המכשיר בפעם הראשונה

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.

1. הסר את כל חומרי האריזה.
2. נגב את משטחי המכשיר במטלית לחה או בספוגית ויבש אותם במטלית.

### חימום ראשון

חמם את המוצר למשך כ 30-דקות וכבה אותו .באופן זה , יישרפו ויוסרו כל שאריות חומרי הייצור או שכבות הייצור.

אזהרה
משטחים חמים גורמים לכוויות!
המכשיר עלול להיות חם כשהוא נמצא בשימוש .
אין לגעת במבערים החמים ,בחלקים הפנימיים של התנור ,בגופי החימום וכו .'הרחק ילדים ממשטחים אלה.
השתמש תמיד בכפפות עמידות לחום בעת הכנסת כלים לתנור החם או הוצאתם ממנו .

### תנור חשמלי

1. הוצא מהתנור את כל תבניות האפייה ואת רשת הגריל.
2. סגור את דלת התנור.
3. בחר מצב סטטי.

סכנה:
אסור שכבל החשמל יהיה מהודק ,מעוקם או לכוד וכן אסור שהוא יבוא במגע עם חלקים חמים במוצר.
כבל חשמל שניזוק יוחלף על ידי חשמלאי מוסמך . וזאת כדי למנוע סכנת התחשמלות ,קצר או שריפה!

- על החיבור להתבצע בהתאם לתקנות הארציות.
- חייבת להיות התאמה בין נתוני אספקת החשמל לבין הנתונים המצוינים בלוחית הנתונים של המוצר .פתח את הדלת הקדמית כדי לראות את לוחית הנתונים.
- על כבל החשמל של המוצר להתאים לערכים המצוינים בטבלה" מפרטים טכניים."

סכנה:
לפני שמתחילים בעבודה כלשהי בהתקנת החשמל , יש לנתק את המוצר ממערכת החשמל.
קיימת סכנת התחשמלות!

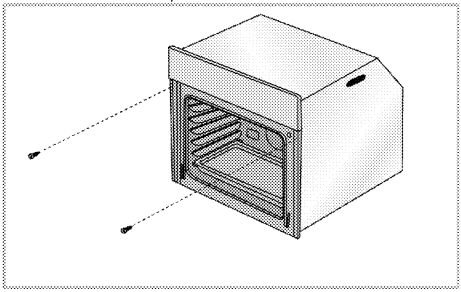
לאחר ההתקנה ,על תקע כבל החשמל להיות נגיש )אין למתוח אותו מעל הכיריים.(

בעת סידור החוטים ,עליך לציית לתקנות החשמל הארציות/מקומיות ולהשתמש בשקע החשמל/קו והתקע המתאימים לתנור .אם דרישות הכוח של המוצר חורגות מקיבולת המתח של תקע ושקע/קו רגילים ,יש לחבר את המוצר ישירות דרך מתקן חשמלי מקובע בלי להשתמש בתקע ובשקע/קו .

חבר את כבל החשמל לשקע.

**התקנת המוצר**

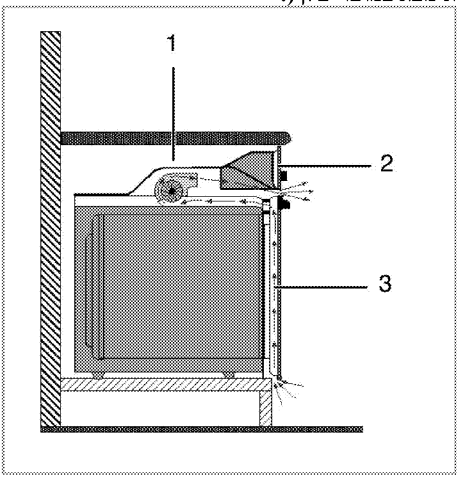
1. החלק את התנור אל הארון ,ישר אותו וקבע אותו ;בו זמנית ודא שכבל החשמל אינו קרוע ו/או לכוד.



קבע את התנור בעזרת 2 ברגים כפי שמודגם באיור.

לאחר ההתקנה ,ודא שהברגים מהודקים במידה מספקת ושהתנור אינו זז .התנור עלול להתהפך במהלך השימוש אם הוא אינו מותקן על פי ההוראות ואם הברגים אינם מהודקים במידה מספקת.

**למוצרים שמותקן בהם מאוורר קירור) שהיא לא תימצא במוצר שלך(.**



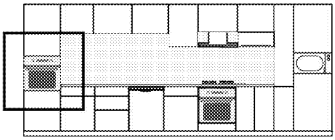

1 מאוורר קירור
2 לוח בקרה
3 דלת

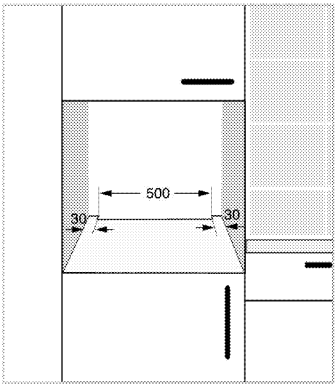
מאוורר הקירור המובנה מקרר הן את הארון המובנה ואת הן חזית המוצר.

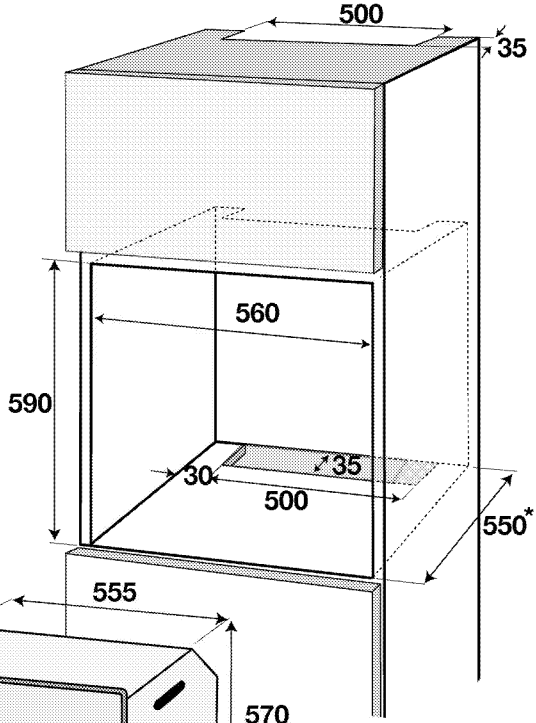
מאוורר הקירור ממשיך לפעול במשך כ 30-20- דקות לאחר כיבוי התנור.
אם בישלת על ידי תכנות קוצב הזמן של התנור , גם המאוורר יכבה עם סיום זמן הבישול ביחד עם כל הפונקציות

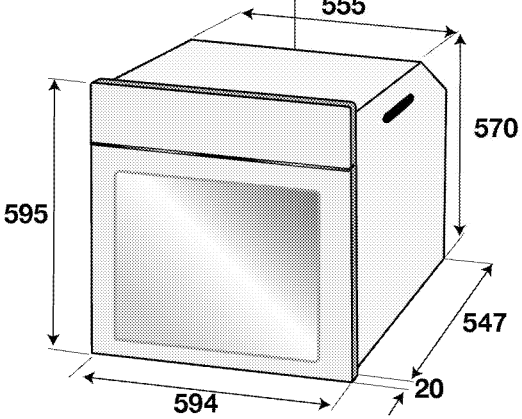
**בדיקה סופית**

1. הפעל את המוצר.
2. בדוק את הפונצקיות.






* דקות

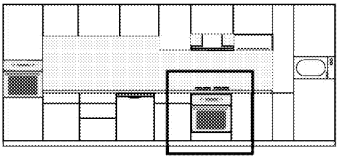
## התקנה וחיבור

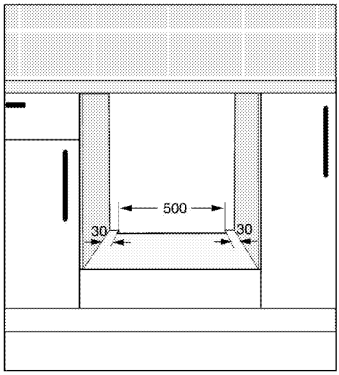
- יש להתקין את המוצר בהתאם לכל תקנות הגז והחשמל המקומיות.

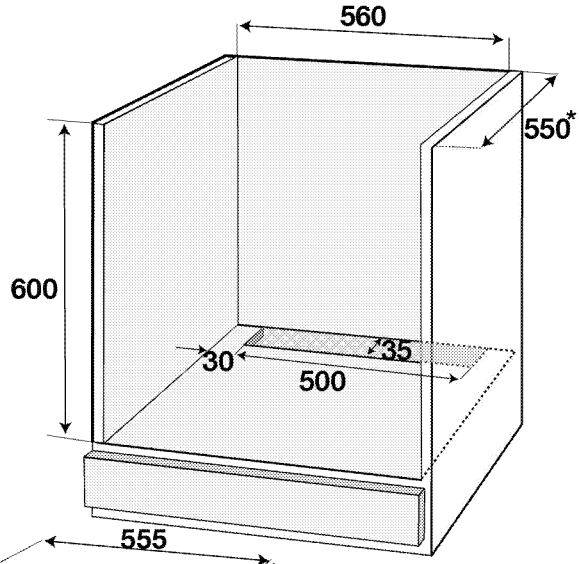
**חיבור לחשמל**

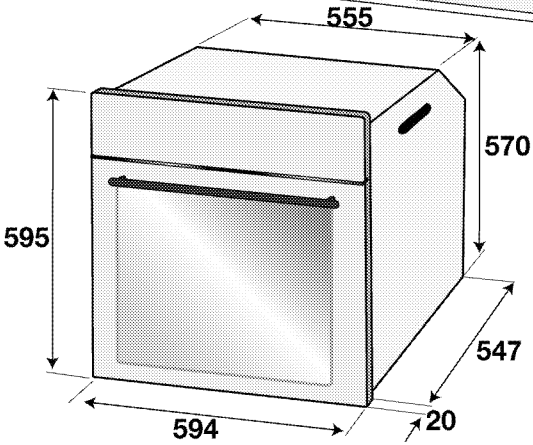
חבר את המוצר לשקע/קו מוארק המוגן על ידי מפסק זרם קטן בקיבולת מתאימה ,כפי שמצוין בטבלה" מפרטים טכניים ."בעת השימוש במוצר ,עם שנאי או בלעדיו ,יש להקפיד על התקנת כבל הארקה על ידי חשמלאי מוסמך . החברה שלנו לא תהיה אחראית לנזקים כלשהם שייגרמו כתוצאה משימוש במוצר ללא התקנת כבל הארקה בהתאם לתקנות המקומיות .

סכנה:
המוצר יחובר לחשמל רק על ידי איש מקצוע מורשה ומוסמך .תקופת האחריות של המוצר מתחיל לאחר שהותקן בצורה נכונה.
היצרן לא יהיה אחראי לנזקים שייגרמו על ידי פעולות שיבצעו אנשים בלתי מורשים.






* דקות

את המוצר יתקין אדם מוסמך בהתאם לתקנות התקפות .אם לא כן ,יבוטל תוקף האחריות .היצרן לא יהיה אחראי לנזקים שייגרמו על ידי פעולות שיבצעו אנשים בלתי מורשים ויהיה רשאי לבטל את האחריות.

הכנת המיקום והתקנת חיבורי החשמל למוצר הן באחריות הלקוח.

סכנה:
יש להתקין את המוצר בהתאם לכל תקנות הגז ו/או החשמל המקומיות.

סכנה:
לפני ההתקנה ,ערוך בדיקה חזותית וודא שאין פגמים במוצר .אם מצאת פגמים במוצר ,אל תיתן שיתקינו אותו.
מוצרים פגומים מהווים סכנה לבטיחותך.

## לפני ההתקנה

המכשיר נועד להתקנה בארונות מטבח שניתן לרכוש בחנויות .יש להשאיר מרחק בטיחותי בין המכשיר לבין קירות המטבח והרהיטים .ראה איור) ערכים במ"מ.(

- על משטחים ,שכבות סינתטיות ודבק שבהם משתמשים להיות עמידים לחום 100 °C) מינימום.(
- יש לקבוע את גובה ארונות המטבח ולקבע אותם.
- אם קיימת מגירה מתחת לתנור ,יש להתקין מדף בין התנור לבין המגירה.
- את המכשיר יישאו שני אנשים לפחות.
- אחוז את התנור מהחריצים כדי להחזיקו משני הצדדים לצורך העברתו.
- לפני התקנת המוצר ,הוצא מתוכו את כל החומרים והמסמכים.
- רהיטי המטבח חייבים להתאים לממדים המופיעים באיור שלהלן .בחלקם האחורי של רהיטי המטבח , יש ליצור פתח בממדים המופיעים באיור שלהלן כדי להבטיח אוורור מספיק.

אין להתקין את המוצר ליד מקררים או מקפיאים . החום הנפלט מהמוצר יגביר את צריכת האנרגיה של יחידות הקירור.

אין להשתמש בדלת ו/או בידית הדלת לנשיאת המוצר או להזזתו.

## מפרטים טכניים

| | |
|---|---|
| מתח/תדר | (הרץ) 50 Hz ~ (וולט) 220-240 V |
| סה"כ צריכת חשמל | (קילוואט) 2.5 kW |
| סוג כבל / חתך | דקותH05VV-FG<br>3 x 1,5 מ"מ$^2$ |
| 595מ"מ 594/מ"מ 567/מ"מ | (עומק/רוחב/גובה) חיצוניים ממדים |
| 590**או 600 מ"מ 560/מ"מ/דקות 550 מ"מ | (עומק/רוחב/גובה) להתקנה ממדים |
| **תנור רב-תכליתי** | תנור ראשי |
| 15/25וואט | נורה פנימית |
| (קילוואט) 2.2 kW | צריכת חשמל של הגריל |

# נתונים בסיסיים :הנתונים המופיעים על תווית האנרגיה של תנורי החשמל תואמים לתקן EN 60350-1 / IEC 60350-1.ערכים אלה נקבעו בעומס רגיל עם פונקציות חימום תחתון-עליון או חימום בעזרת מאוורר) אם קיימות.( סיווג יעילות אנרגיה נקבע בהתאם לסדר העדיפות הבא ,בהתאם להימצאותן של הפונקציות הרלוונטיות במוצר -1 . בישול עם מאוורר חסכוני -2 ,בישול אטי טורבו -3 ,בישול טורבו -4 ,חימום תחתון/עליון בעזרת מאוורר -5 , חימום עליון ותחתון.

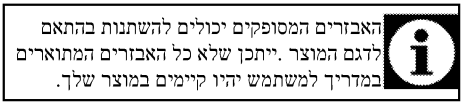
** ראה .*התקנה ,עמוד* 11.

המפרטים הטכניים עשויים להשתנות ללא הודעה מוקדמת כדי לשפר את איכות המוצר.

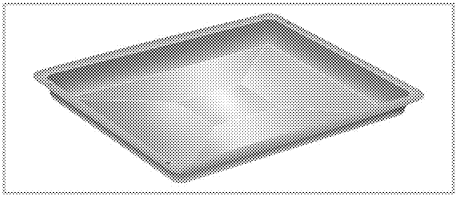
הנתונים המספריים המופיעים במדריך זה נועדו להמחשה וייתכן שלא יתאימו בדיוק למוצר ברשותך.

הערכים המצוינים בתוויות המוצר או במסמכים המצורפים אליו התקבלו בתנאי מעבדה לפי התקנים הרלוונטיים .ערכים אלה עשויים להשתנות בהתאם לתנאים התפעוליים והסביבתיים של המוצר.

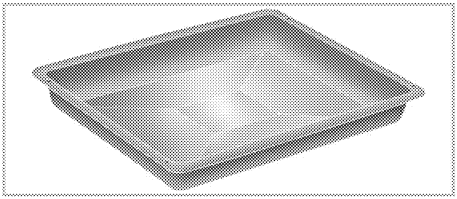
## תכולת האריזה



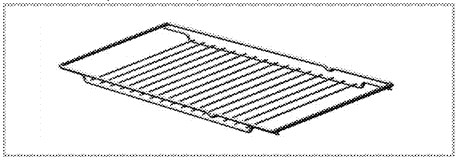

1. **מדריך למשתמש**
2. **תבנית רגילה**
משמשת לתבשילי בצק ,מזון קפוא וכמויות גדולות של צלי.

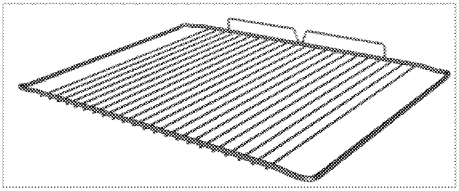


3. **תבנית עמוקה**
משמשת לתבשילי בצק ,מנות צלי גדולות , תבשילים עסיסיים ולאגירת השומן בעת השימוש בגריל.

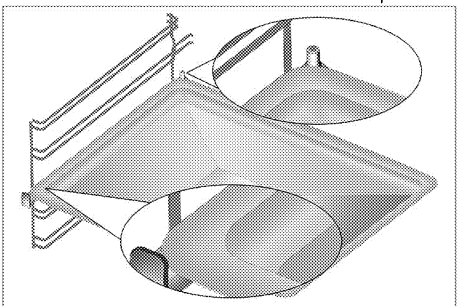


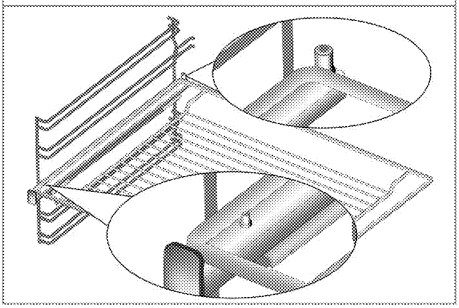
4. **רשת גריל**
משמשת לצלייה וכמצע לאפייה ,צלייה או בישול ולהנחת תבשיל קדירה במדף הרצוי.



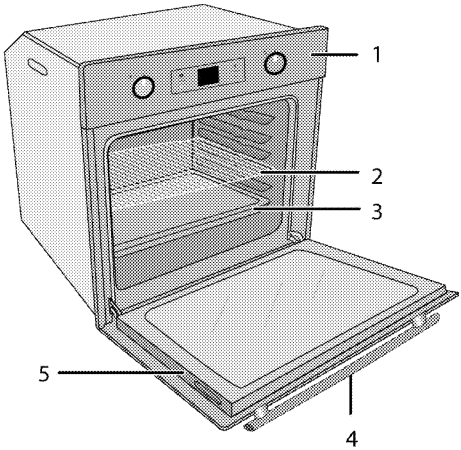


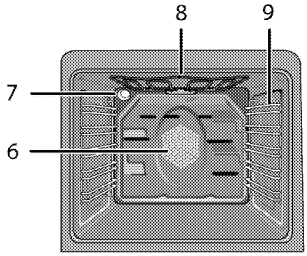
5. **הנחה נכונה של מדף הרשת והתבנית על המדפים הטלסקופיים**
**תכונה זו היא אופציונאלית .ייתכן שהיא לא תימצא במוצר שלך.**
המדפים הטלסקופיים מאפשרים לך להציב ולהסיר בקלות את התבניות ואת מדף רשת.
בעת השימוש בתבנית ובמדף הרשת עם המדפים הטלסקופיים ,ודא שהפינים בחלק האחורי של המדף הטלסקופי ניצבים מול קצות מדף הרשת והתבנית.



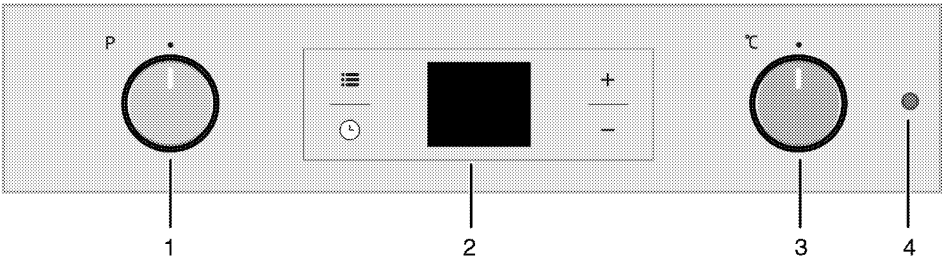


## סקירה כללית




| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | לוח בקרה | 6 | מנוע המאוורר) מאחורי מבער הפלדה( |
| 2 | מדף רשת מתכת | 7 | נורה |
| 3 | מגש | 8 | גוף חימום עלי |
| 4 | ידית | 9 | מיקומי המדפים |
| 5 | דלת | | |




1 כפתור הפונקציות
2 קוצב זמן דיגיטלי
3 כפתור התרמוסטט
4 נורת התרמוסטט

- זהירות":זהירות :מכשיר זה נועד לבישול בלבד .אין להשתמש בו למטרות אחרות ,כמו חימום החדר , למשל ."
- אין להשתמש במוצר זה לחימום צלחות מתחת לגריל ,לייבוש מגבות ומטליות כלים וכו 'על-ידי תלייתן על הידיות ולחימום.
- היצרן לא יהיה אחראי לנזק כלשהו שייגרם כתוצאה משימוש או מטיפול שגויים.
- ניתן להשתמש בתנור להפשרת מזון , אפייתו ,צלייתו ובישולו בגריל .

בטיחות לילדים

- אזהרה :חלקים נגישים עלולים להתחמם במהלך השימוש .יש להרחיק ילדים קטנים מהתנור .
- חומרי האריזה מסוכנים לילדים .יש להרחיק את חומרי האריזה מילדים . יש לסלק את כל חלקי האריזה בהתאם לתקני איכות הסביבה.
- מוצרי חשמל מסוכנים לילדים . הרחק ילדים מהמוצר כשהוא פועל ואל תרשה להם לשחק במוצר.
- אין להניח מעל המכשיר פריטים שילדים יכולים להגיע אליהם.
- כאשר הדלת פתוחה ,אין להניח עליה עצם כבד ואין לאפשר לילדים לשבת עליה .התנור עלול להתהפך עליהם או שעלול להיגרם נזק לצירי הדלת.

## סילוק המוצר הישן

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

מוצר זה מציית 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.

**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.

## סילוק המוצר הישן

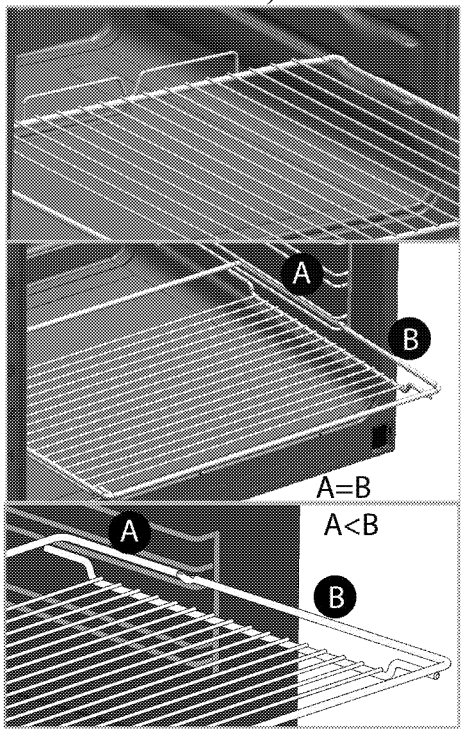
- שמור את הקופסה המקורית של המוצר כדי להוביל את המוצר בתוכה .ציית להוראות שעל קופסת הקרטון .אם קופסת הקרטון המקורית אינה ברשותך , ארוז את המוצר בחומר אריזה המכיל בועות או בקרטון עבה והדבק אותו היטב בסרט הדבקה.
- כדי שרשת הגריל והתבנית שבתוך התנור לא יגרמו נזק לדלת התנור ,הנח פיסת קרטון על דלת התנור מבפנים ממול למיקום התבניות .הדבק בסרט הדבקה את דלת התנור לקירותיו הצדיים.
- אין להשתמש בדלת או בידית הדלת להרמת המוצר או להזזתו.

אין להניח חפצים כלשהם על המוצר ויש להזיזו במצב אנכי.

בדוק את המראה הכללי של המוצר וודא שאין בו נזקים אפשריים שיכלו להיגרם במהלך ההובלה.

עלולים לשרוט את המשטח ולגרום להתנפצות הזכוכית.

- אין להשתמש בקיטור לניקוי המכשיר ,מכיוון שהוא עלול לגרום להתחשמלות.
- )משתנה בהתאם לדגם המוצר(. הנחה נכונה של מדף הרשת והתבנית על רשת המתכת
חשוב להניח בצורה נכונה את מדף הרשת ו/או את התבנית על המדף . החלק את מדף הרשת או את התבנית בין 2 המסילות וודא שהן מאוזנות לפני שתניח עליהם מזון) ראה את האיור הבא.(




- אין להשתמש במוצר אם זכוכית הדלת הקדמית הוסרה או נסדקה.
- השתמש תמיד בכפפות עמידות לחום בעת הכנסת כלים לתנור החם או הוצאתם ממנו.
- הנח את נייר האפייה על סיר הבישול או על האביזר של התנור )מגש ,רשת גריל וכו ('יחד עם המזון ולאחר מכן הכנס את הכול לתנור שחומם מראש .הסר את החלקים המיותרים של נייר האפייה הבולטים מהאביזר או מהסיר כדי למנוע סכנה שהנייר ייגע בגופי החימום של התנור .בשום פנים ואופן אין להשתמש בנייר אפייה בטמפרטורת הפעלה הגבוהה מהערך המצוין עבור נייר האפייה .אין להניח את נייר האפייה ישירות על בסיס התנור.
- אזהרה :מחשש להתחשמלות ,ודא שכבל החשמל של המכשיר מנותק או שממסר הפחת כבוי לפני החלפת הנורה.
- אין להתקין את המכשיר מאחורי דלת מהודרת ,כדי שלא ייגרם לה נזק כתוצאה מהתחממות יתר.

לצורך שמירה על אמינות המוצר ומניעת שריפה:

- ודא שהתקע מתאים לשקע ואינו גורם לניצוץ.
- אין להשתמש בכבל פגום או חתוך או בכבל מאריך ,אלא רק בכבל המקורי.
- ודא שהשקע שאליו מחובר המכשיר אינו רטוב או לך.

שימוש מיועד

- מוצר זה נועד לשימוש ביתי .שימוש מסחרי אינו קביל.

- יש לנתק את המוצר מהחשמל במהלך פעולות התקנה ,תחזוקה , ניקוי ותיקון.
- אם כבל החשמל של המוצר ניזוק , הוא יוחלף על ידי היצרן ,סוכן השירות של היצרן או איש מקצוע מוסמך ,וזאת כדי למנוע סיכון אפשרי.
- יש להתקין את המכשיר באופן שניתן יהיה לנתקו לחלוטין מרשת החשמל .ההפרדה תסופק על ידי תקע ,או מתג המובנה להתקנה חשמלית מקובעת ,בהתאם לתקנות הבנייה.
- המשטח האחורי של התנור מתחמם כאשר הוא נמצא בשימוש .ודא שחיבורי חשמל אינם באים במגע עם המשטח האחורי ,שכן עלול להיגרם להם נזק.
- אין ללכוד את כבל החשמל בין דלת התנור לבין המסגרת של התנור ואין להעביר אותו על פני משטחי הבישול החמים .שכן ,חומר הבידוד של הכבל עלול להינתך ולגרום לשריפה עקב קצר.
- עבודה כלשהי בציוד חשמל ובמערכות גז תבוצע אך ורק על ידי אנשים מוסמכים ומורשים.
- במקרה של נזק כלשהו ,כבה את המוצר ונתק אותו מהחשמל .לשם כך ,נתק את הנתיך בבית.
- ודא שנתוני הנתיך תואמים למוצר.

בטיחות המוצר

- אזהרה :המכשיר והחלקים הנגישים שלו מתחממים במהלך השימוש .יש להימנע ממגע בגופי החימום .יש להרחיק מהמכשיר ילדים בני 8 ומטה ,אלא אם כן הם נמצאים בהשגחה מתמדת.
- אין להשתמש במוצר תחת השפעת אלכוהול או סמים ,כאשר כושר השיפוט והקואורדינציה שלך לקויים.
- היזהר כשאתה משתמש במשקאות חריפים בתבשילים שלך .האלכוהול מתנדף בטמפרטורות גבוהות ועלול לגרום לשריפה ,מאחר שהוא יכול להתלקח כשהוא בא במגע עם משטחים חמים.
- אין להציב חומרים דליקים קרוב למוצר ,מאחר שצדיו עשויים להתחמם במהלך השימוש.
- המכשיר מתחמם תוך כדי שימוש . יש להימנע ממגע בגופי החימום שבתוך התנור.
- יש להקפיד שלא לחסום את חריצי האוורור.
- אין לחמם בתנור קופסאות שימורים סגורות וצנצנות זכוכית סגורות . הלחץ המצטבר בפחית/צנצנת עלול לגרום להתנפצותה.
- אין להניח תבניות אפייה ,כלים או נייר אלומיניום ישירות על תחתית התנור .הצטברות החום עלולה לגרום נזק לתחתית התנור.
- אין להשתמש בכלי ניקוי גסים הגורמים לשריטות או בכלי גירוד חדים ממתכת לצורך ניקוי דלת הזכוכית של התנור ,מאחר שאלה

## 1 הוראות ואזהרות חשובות לשמירה על הבטיחות ועל איכות הסביבה

סעיף זה מכיל הוראות בטיחות שיעזרו לך להתגונן מפני סיכון לגרימת נזק גופני או נזק לרכוש .אי ציות להוראות אלה יגרור ביטול תוקף של כל סוגי האחריות .

בטיחות כללית

- מכשיר זה נועד לשימוש על ידי ילדים מגיל 8 ואילך וכן על ידי אנשים בעלי יכולת פיזית ירודה או בעלי לקויות חישתיות או שכליות או חסרי ניסיון או ידע הולמים ,אם הם משתמשים במכשיר בצורה בטוחה בהשגחתו ובהנחייתו של אדם מבוגר ומבינים את הסכנות הכרוכות בשימוש במכשיר.
אסור לילדים לשחק במכשיר .אסור לילדים לנקות או לבצע תחזוקת משתמש ללא השגחה.
- המכשיר לא נועד לשימוש על ידי אנשים או ילדים בעלי יכולת פיזית ירודה או בעלי לקויות חישתיות או שכליות או חסרי ניסיון או ידע הולמים ,אלא אם כן הם משתמשים במכשיר תחת השגחתו או לפי הוראתו של אדם האחראי לבטיחותם.
אין להרשות לילדים לשחק במכשיר.
- אם המוצר נמסר למישהו אחר לשימוש אישי או לשימוש כמוצר משומש ,יש למסור יחד אתו גם את המדריך למשתמש ,תוויות המוצר ומסמכים וחלקים רלוונטיים אחרים.
- את פעולות ההתקנה והתיקון יבצעו נציגי שירות מורשים .היצרן לא יישא באחריות לנזקים כתוצאה מפעולות שנעשו על ידי גורמים בלתי מוסמכים .פעולות אלה יגרמו לביטול האחריות .קרא בעיון את ההוראות לפני ההתקנה.
- אין להפעיל את המוצר אם הוא פגום או אם נגרם לו נזק בולט לעין.
- ודא שכפתורי הפונקציות של המוצר מכובים לאחר כל שימוש.

בטיחות בחשמל

- אם קיימת תקלה במוצר ,יש להפעילו אך ורק לאחר שתוקן על ידי נציג שירות מוסמך .קיימת סכנת התחשמלות!
- חבר את המוצר לשקע/קו מוארק כאשר המתח וההגנה הם על פי המצוין בטבלה" מפרטים טכניים ." בעת השימוש במוצר ,עם שנאי או בלעדיו ,יש להקפיד על התקנת כבל הארקה על ידי חשמלאי מוסמך .
החברה שלנו לא תהיה אחראית לבעיות שיתעוררו כתוצאה משימוש במוצר ללא התקנת כבל הארקה בהתאם לתקנות המקומיות.
- אין לשטוף את המוצר על ידי התזת מים מעליו או הרטבתו במים !קיימת סכנת התחשמלות!
- לעולם אין לגעת בתקע בידיים רטובות .אין להוציא את התקע מהשקע על ידי משיכת הכבל ,אלא תמיד על ידי משיכת התקע מהשקע.

1 הוראות ואזהרות חשובות לשמירה על הבטיחות ועל איכות הסביבה 4
**בטיחות כללית** 4
**בטיחות בחשמל** 4
**בטיחות המוצר** 5
**שימוש מיועד** 6
**בטיחות לילדים** 7
סילוק המוצר הישן 7
סילוק חומרי האריזה 7
סילוק המוצר הישן 7
2 מידע כללי 8
סקירה כללית 8
תכולת האריזה 8
מפרטים טכניים 9
3 התקנה 11
לפני ההתקנה 11
התקנה וחיבור 13
4 הכנה 15
עצות לחיסכון באנרגיה 15
שימוש ראשון 15
הגדרת זמן 15
ניקוי המכשיר בפעם הראשונה 15
חימום ראשון 15
5 כיצד להפעיל את התנור 17
מידע כללי על אפייה ,צלייה ובישול בגריל
כיצד להפעיל את התנור החשמלי 17
צבי הפעלה 18
שימוש בשעון התנור 19
טבלת זמני בישול 20
כיצד להפעיל את הגריל 23
טבלת זמני בישול בגריל 24
6 תחזוקה וטיפול 25
מידע כללי 25
ניקוי לוח הבקרה 25
ניקוי התנור 25
הסרת דלת התנור 26
הסרת זכוכית הדלת הפנימית 26
החלפת נורת התנור 27
7 איתור תקלות 28

**קרא תחילה מדריך למשתמש זה!**

לקוח יקר ,
תודה שהעדפת מוצר מתוצרת .Beko אנו מקווים שתפיק את התוצאות הטובות ביותר מהמוצר ,אשר יוצר באיכות גבוהה ובטכנולוגיה החדשנית ביותר .לכן ,קרא בעיון את כל המדריך למשתמש ,כולל כל המסמכים הנלווים אליו ,לפני שתשתמש במוצר ושמור אותו בהישג יד לעיון בעתיד .אם אתה מעביר את המוצר למישהו אחר ,מסור אותו יחד עם מדריך זה .פעל בהתאם לכל האזהרות והמידע המופיעים במדריך למשתמש .
זכור כי מדריך למשתמש זה מתאים גם למספר דגמים אחרים .ההבדלים בין הדגמים יזוהו במדריך .

**הסברים על הסמלים**

הסמלים הבאים משמשים לאורך המדריך למשתמש הזה:

מידע חשוב או עצות שימושיות לגבי השימוש.

אזהרה לגבי מצבים מסוכנים שעלולים לפגוע בחיי אדם וברכוש.

אזהרה מפני התחשמלות.

אזהרה מפני סכנת שריפה.

אזהרה מפני משטחים חמים.

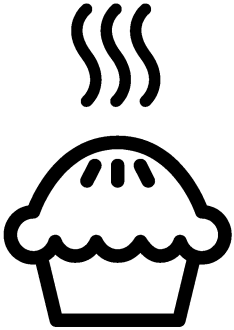
**Arçelik A.Ş.**
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

CE

# תנור מובנה

## מדריך למשתמש



BIM 25300 XS

**HE**

285.4477.22/R.AD/30.06.2020/2-2
7768286732