

קופר יבוא בע"מ

בס"ד



**Küppersbusch**

קופרבוש - גרמניה

**הוראות הפעלה לתנור גומחא**

EEB 6600.5

EEB 6500.5



smatic

Küppersbusch

משוקי

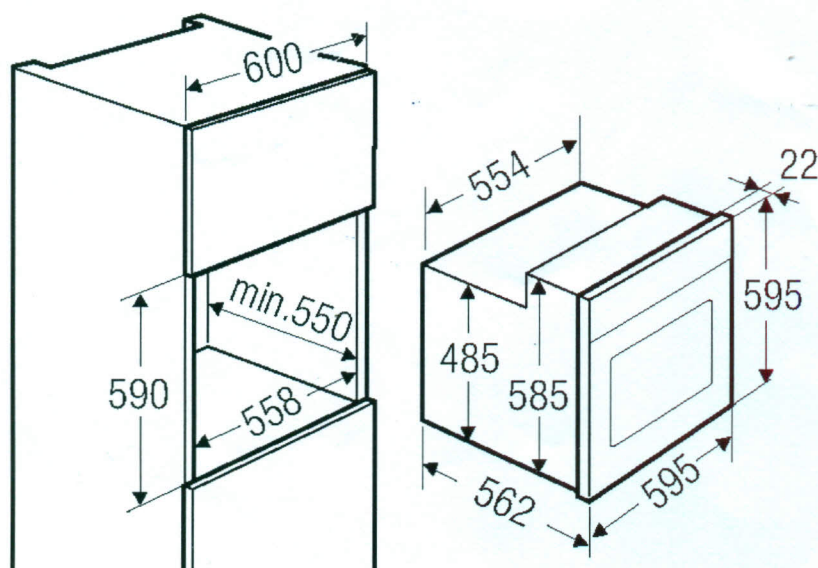
קופר יבוא בע"מ



רוח' המלאכה 8 אזור התעשייה החדש ראש העין 48091 טל. 03-9381695 , פקס. 03-9381696

כתובתנו באינטרנט: <http://www.kupper.co.il>

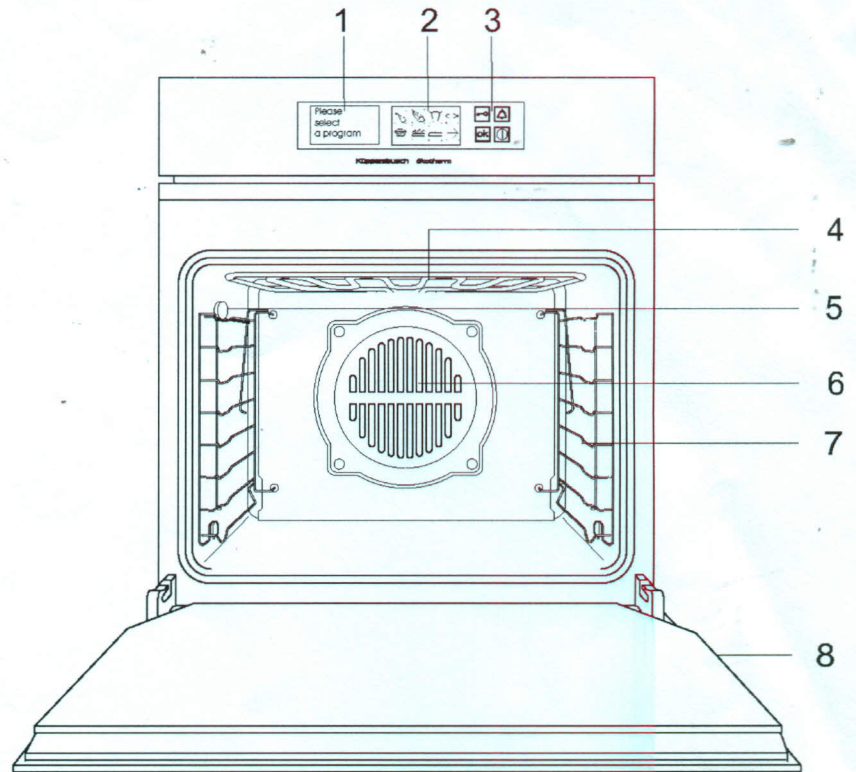
## מידות והתקנה ל EEB 6600.5



- א. מידות כמתואר בשרטוט במילימטרים.
- ב. יש לקדוח בארון מתחת לתנור בפיזור כ- 8 חורים בקוטר של 25-30 מ"מ.
- ג. יש לוודא שהתנור ישר לאפיה אחידה.
- ד. התנור יחוזק לארון ב-4 ברגים בפינות מסגרת, הדלת.

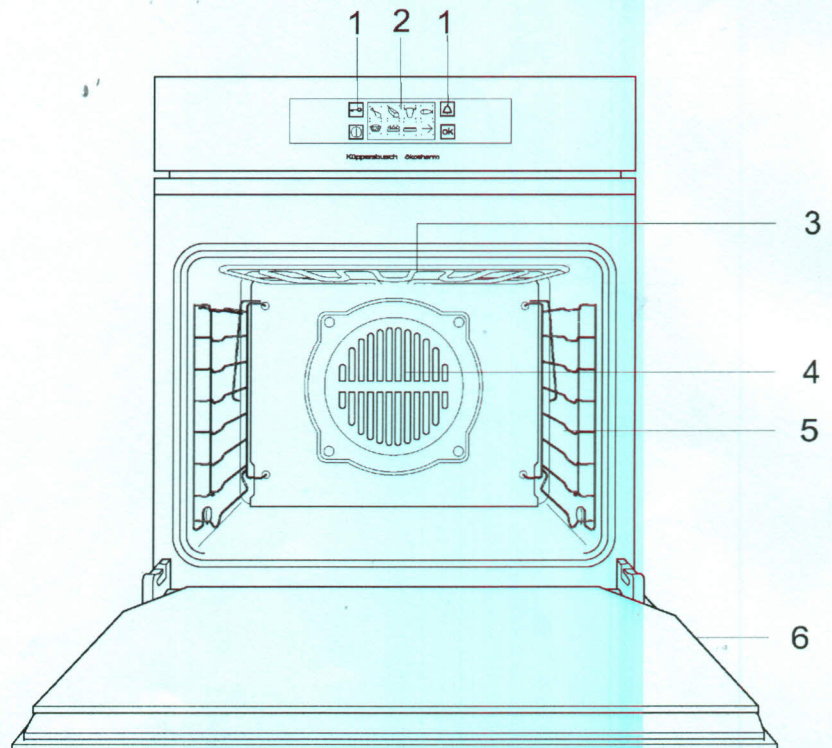
## תאור כללי דגם EEB 6600.5

1. תצוגת תפריט ההדרכה.
2. תצוגה עם לחצני מגע להפעלה.
3. כפתורי הפעלה ראשיים.
4. גוף חימום עליון + גריל (יורד למטה).
5. שקע כניסה לטרמומטר.
6. טורבו.
7. מסילות לתבניות.
8. דלת התנור.



## תאור כללי דגם EEB 6500.5

1. כפתורי מגע ראשיים.
2. תצוגה עם לחצני מגע להפעלה.
3. גוף חימום עליון + גריל (יורד למטה).
4. טורבו.
5. מסילות לתבניות.
6. דלת התנור.





## הוראות בטיחות

- \* יש לבצע חיבור לחשמל רק על ידי חשמלאי מוסמך, תוך הקפדה על כללי זהירות מתאימים.
- \* שקע התנור חייב להיות מחובר לארקה לפי הכללים של חברת החשמל.
- \* תנור קופרבוש נבנה תוך הקפדה על דרישות הבטיחות.
- \* טפול בתקלות התנור יבוצע רק ע"י טכנאי מורשה של חברת "קופר יבוא בע"מ".
- \* לפני כל טיפול בתנור יש לנתקו מהחשמל.
- \* שטח פני התנור מתחמם בזמן האפיה, יש להרחיק ילדים מהתנור.
- \* אל תחמם ארוחה בכלי סגור (סיר לחץ).
- \* אל תחמם חימום יתר נוזלים המכילים אלכוהול מחשש להתלקחות.
- \* אזהרה! בפתיחת דלת התנור הזהר לבל יתפסו אצבעותיך בצידי הדלת.
- \* יש להרחיק כבלים של מכשירים חשמליים מהתנור.
- \* אין לאחסן כל דבר היכול לגרום נזק במידה והתנור יופעל שלא במתכוון.
- \* יש להתנהג במשנה זהירות כאשר מטפלים בתנור חם.
- \* אין לרפד את התנור בנייר אלומיניום ואין להניח נייר אלומיניום בתחתית התא, נזק עלול להגרם לציפוי האמאיל.
- \* שימוש בגריל עם דלת תנור סגורה.
- \* כתמי פירות הנוטפים מעוגה עלולים לגרום לכתמים קשים לניקוי.
- \* אין להשתמש בתנור לחימום הבית.
- \* חימום יתר של שומנים יכול להציתם, לכן בהכנת ארוחות עתירות שומן השאר את התנור תחת השגחה.
- \* אין להשתמש בכבל מאריך, יש לחבר את תקע התנור ישירות לשקע שבקיר בכל מקרה יש להזמין חשמלאי מוסמך על מנת להסדיר חיבור מתאים ובטוח.
- \* יש לפעיל את התנור אך ורק לפי הוראות השימוש.
- \* לפני ניקוי התנור חייבים לנתקו מזרם החשמל ע"י הוצאת התקע מהשקע ולהקפיד שהידיים יהיו יבשות וכן שהרצפה עליה עומדים תהיה יבשה (לא יחפים).
- \* הרחיקו את הילדים מהתנור בעת פעולתו.

### אזהרה!!!

- \* אין להניח נייר אלומיניום או תבנית אלומיניום בתחתית תא האפיה על האמאיל.
- \* אין להניח סיר ישירות על האמאיל בתחתית תא האפיה.
- \* מצב זה יכול להחזיר את החום לתחתית התנור ולגרום נזק לארון.
- \* כמו כן יכול להווצר נזק לאמאיל בתחתית תא האפיה.
- \* יש להמנע משימוש בתבניות מבריקות (נירוסטה ואלומיניום) החזרת החום על ידי התבנית עלולה לפגוע בתהליך הבישול והאפיה.
- \* הרחיקו את הילדים מהתנור בעת פעולתו.

## לפני שימוש ראשון ניקוי ראשוני

הרחק את האריזה, נקה את תא האפיה, התבניות, המסילות עם מטלית לחה ומעט חומר ניקוי.

סגור את דלת התנור, כוון את כפתור בורר מצבי הפעולה לחום עליון ותחתון. ואת כפתור הטמפרטורה ל- 200 מעלות. השאר את התנור פועל במשך 60 דקות ללא מזון. אזורר היטב את המטבח.

## הממיר הקטליטי okotherm כל הדגמים

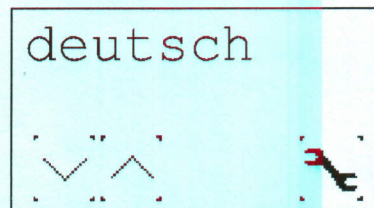
הממיר הקטליטי okotherm ממוקם סביב הטורבו והוא נכנס לפעולה באופן אוטומטי רק עם הפעלת מצב האפיה טורבו או צליה אינטנסיבית. מומלץ להשתמש במצבים אלה במידת האפשר כדי להנות מיתרונותיו. הממיר הקטליטי שומר שהתנור לא יתכלך מחלקיקי השומן המשתחררים מהמזון החם. אולם אינו יכול לנקות גלישה של מזון. גלישה של מזון יש לנקות ידנית.

## שימו לב:

כאשר התבשיל מכיל אלכוהול שימוש במצב טורבו עלול לשחרר ריח חמוץ למטבח. לכן רצוי כאשר המזון מכיל אלכוהול להשתמש במצב אחר. (חום עליון ותחתון או אחר כלשהו).

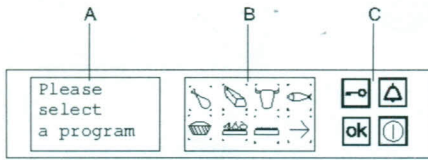
## בחירת שפה:

ברירת המחדל של המכשיר היא גרמנית. כדי להחליף את שפת הצג לאנגלית או שפה אחרת יש לפעול כלהלן:  
כאשר מחברים את המכשיר למקור מתח יופיע בצג "גרמנית" וחצים, בעזרת חיצים אלו ניתן לדפדף ולבחור את השפה הרצויה.  
כאשר מוצאים את השפה הרצויה יש לאשר עם **o.k**

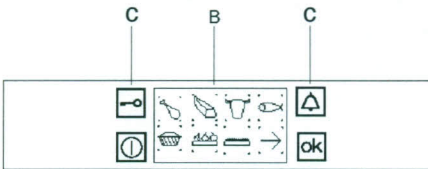


# פנל ההפעלה

- A - צג עם טקסט בשפה שנבחרה - לעזרה בהפעלת התנור (ב- 6600.5 בלבד).
- B - צג מגע לבחירת תוכנית.
- C - כפתורי הפעלה עיקריים.



פנל ההפעלה 6600.5



פנל ההפעלה 6500.5

כפתורי ההפעלה העיקריים הינם:

- הפעלה וכיבוי של נעילה דיגיטלית כהגנה מפני ילדים.
- לאישור הפעולה הנבחרת.
- סנסור הפעלה/כיבוי ראשי.
- שעון תזכורת.

## תפריט ראשי

לחצו על כפתור הפעלה/כיבוי ראשי. בצג המגע יופיע התפריט הראשי. במידה ולא תבחרו תוכנית כלשהי התנור יכבה לאחר 10 שניות.



- תוכניות בישול
- תוכניות אפיה
- פונקציות נוספות לתיכנות
- כיוון השעון - זמן נוכחי ותאריך

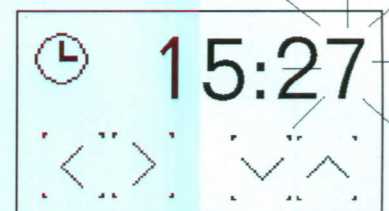
## כיוון השעון

השעון חייב להיות מכוון לפני שמתחילים להשתמש בתנור. לחצו על כפתור הפעלה/כיבוי ראשי. לחצו על סנסור השעון בצג המגע.

כיוון השעון: ו , ואשרו .


כיוון התאריך: ו , ואשרו .

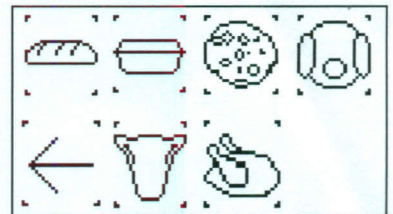
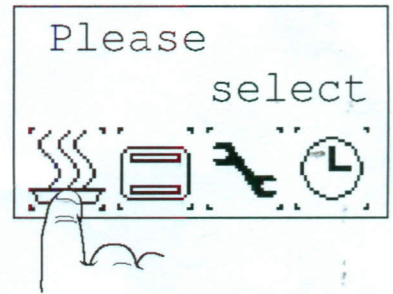
לאחר מכן כווננו את התאריך ואשרו עם (רק ב 6600.5) התפריט הראשי יופיע שוב בצג המגע.



# תוכנית בישול

ניתן לבחור מתוך 13 תוכניות בישול מתוכנתות.

לחצו על כפתור הפעלה/כיבוי ראשי  לחצו על סנסור תוכנית הבישול בצג המגע.




בצג הראשון יופיעו שבע תוכניות בישול וחץ.

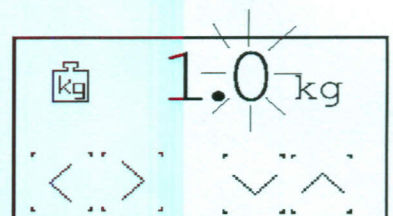
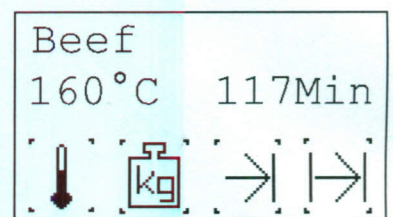
השתמשו בחץ על מנת לראות את הצג השני עם ששת התוכניות הנוספות.

## שימו לב !

כאשר בוחרים תוכנית בישול ומופיעים בצג ימין למטה חצים V A יש אפשרות לחפש תפריט משנה

## שינוי המשקל

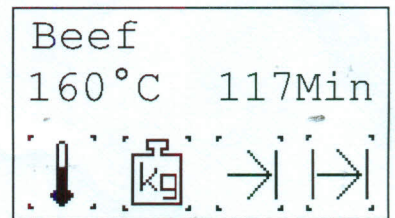
מיד לאחר בחירת תוכנית הבישול יש לבחור משקל. משך זמן הבישול והטמפרטורה הינם נגזרת של משקל המזון (לא כולל עוגות, אפיה ופיצה) לחצו על סימן המשקל בצג המגע. ברירת המחדל הינה 1 ק"ג, שנו את המשקל בעזרת V A , על מנת לעבור מק"ג לגרם השתמשו בחיצים < > . הצג ישוב להראות את תוכנית הבישול בדרך כלל אין צורך אחרי קביעת המשקל לשנות את הטמפרטורה ומשך הבישול. אלא אם ברצונך בכך. לחצו על  להתחלת הפעולה.



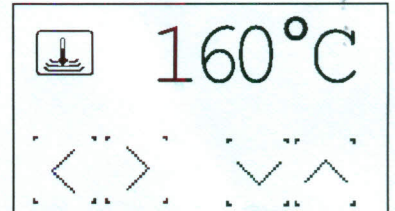
## שינוי טמפרטורות הבישול

טמפרטורות הבישול מתוכנתת, עם בחירת תוכניות הבישול תופיע בצג הטמפרטורה המומלצת. על מנת לשנות את הטמפרטורה:

יש ללחוץ על סנסור הטמפרטורה בצג המגע.



ולשנות את הטמפרטורה בעזרת החצים V Λ לאחר מכן לאשר בלחיצה על **o.k**

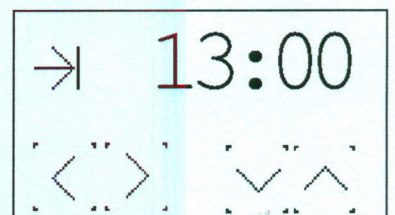
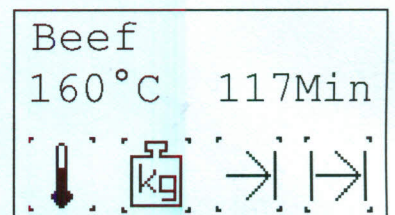


## הפעלה וכיבוי אוטומטי

ניתן לכוון את התנור לכיבוי אוטומטי בלבד. או גם להפעלה עתידית וכיבוי אוטומטי. במידה ומכוונים להפעלה עתידית וכיבוי אוטומטי, יש להזין לשעון את משך הבישול וזמן הכיבוי המבוקש. התנור יחשב את זמן ההתחלה בעצמו. לדוגמא: מכוונים זמן כיבוי לשעה 14:00 ואת משך זמן הבישול ל- 1 שעה. התנור יתחיל לפעול בשעה 13:00 ויסיים בשעה 14:00.

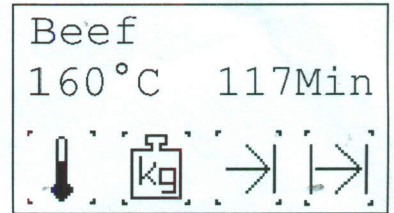
## כיוון זמן סיום (כיבוי אוטומטי)

על מנת לקבוע זמן סיום אוטומטי יש ללחוץ בצג המגע על **→** ולכוון את הזמן בעזרת החצים V Λ. לסיים ללחוץ על **o.k** להפעלה מיידיית ללחוץ שוב **o.k**

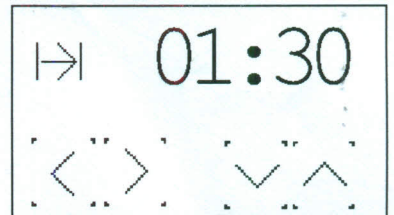


## כיוון משך זמן הבישול

על מנת לכוון את משך זמן הבישול כדי שהתנור יפתח ויכבה אוטומטית יש ללחוץ על  בצג המגע.

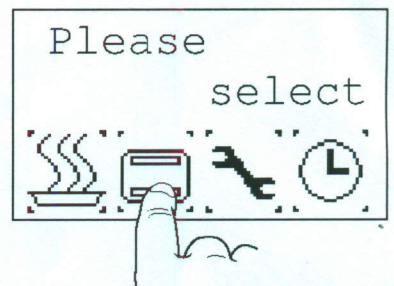


לאחר מכן יש לכוון את משך הזמן בעזרת V A ולסיום לאשר עם .

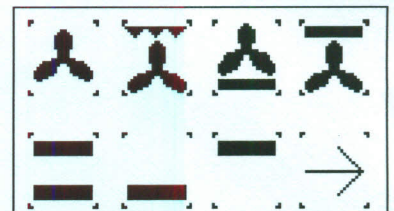


## בחירת תוכנית חימום

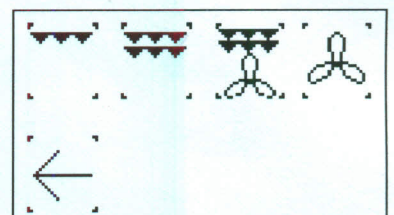
לחצו על סנסור תוכנית החימום בצג המגע.



יופיעו שבע תוכניות חימום וחץ. על מנת להמשיך לתוכניות נוספות יש ללחוץ על החץ.

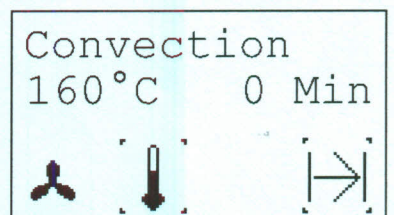


לאחר הלחיצה על החץ יופיעו עוד ארבע תוכניות וחץ המאפשר לחזור לשבעת התוכניות הקודמות.



על מנת לבחור תוכנית חימום יש ללחוץ על התוכנית בצג.

לאחר בחירת התוכנית יופיע בצג שם התוכנית וסימנה, הטמפרטורה המוצעת. משך זמן הפעולה מתוכנת ל "0" על מנת לקבוע את משך זמן הפעולה יש ללחוץ על  בצג המגע ולקבוע את הזמן בעזרת V A. במידה ולא קובעים משך זמן חימום התנור יפעל עד הזמן המקסימלי המתוכנת.





## התחלת התוכנית

לאחר בחירת התוכנית, קביעת הזמן, והטמפרטורה, לחצו על **o.k** התנור ישמיע צליל ויתחיל לפעול.

## הפסקת תוכנית וכיבוי התנור

לכיבוי התנור, במהלך תוכנית או בסופה לחצו על הפעלה/כיבוי ראשי.

## המשכיות של תוכנית שהופרעה

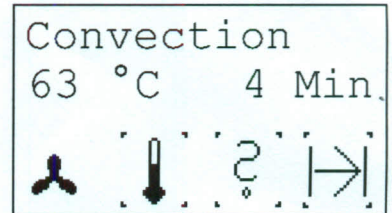
על מנת להמשיך תוכנית לאחר שהתנור כובה תוך כדי פעולה יש ללחוץ שוב על הפעלה/כיבוי. הטקסט בצג יכתוב prog. interrupted continue (התוכנית הופרעה להמשיך). בלחיצה על **o.k** התוכנית תמשיך מאותה נקודה בה הופסקה. במידה ורוצים תוכנית חדשה יש לכבות ולהפעיל את התנור מחדש.

## שינוי תוך כדי פעולה

תוך כדי פעולת התנור ניתן לשנות את משקל המזון, טמפרטורה, זמן סיום ומשך זמן פעולה. יש ללחוץ על הסימן הרצוי בצג המגע לשנות את הנתונים ולאשר עם **o.k**

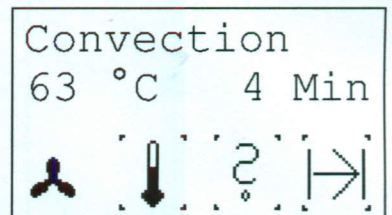
## בדיקת טמפרטורה עכשווית

על מנת לבדוק טמפרטורה עכשווית בתנור יש ללחוץ בצג המגע על סימן  הטמפרטורה העכשווית תופיע למספר שניות ותעלם.



## תצוגת זמן פעולה שנותר

בצג מופיע זמן הפעולה הנותר לסיים. זמן זה סופר לאחור עד "0" סיום.



## סיום זמן הבישול / חימום

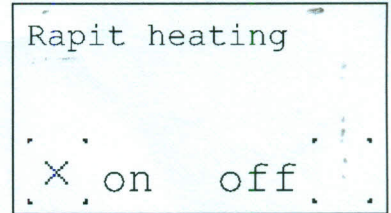
בסיום זמן הבישול/חימום הצג יראה: מוכן! תיהנו מהארוחה Ready! have a good meal ישמע צליל קולי. על מנת לכבות את הצליל יש לפתוח את דלת התנור או ללחוץ על כפתור ראשי כלשהו.

# פונקציות נוספות לתיכנות

## חימום מהיר

בחלק מהתוכניות התנור משתמש במירב כח החימום שלו על מנת להגיע במהירות לחום המבוקש. ניתן לבחור שהתנור יגיע בכל התוכניות במהירות לחום המבוקש.

לחצו על סימן פונקציות נוספות לתיכנות בעזרת החיצים בחרו ב-"rapid heating" ואשרו את הבחירה עם  o.k להפעלה לחצו על **on** או לכיבוי הפונקציה על **off** ואשרו עם  o.k



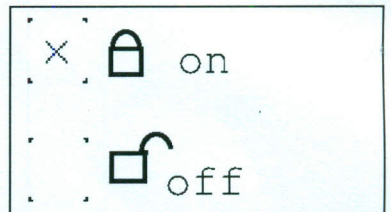
## זמן תאורה

תאורת התנור נדלקת עם בחירת תוכנית בישול/חימום. יש באפשרותכם לקבוע את משך הזמן שהתאורה תפעל לאחר אישור התוכנית. לחצו על סימן פונקציות נוספות לתיכנות. בחרו "lighting time" (זמן תאורה). כווננו את הזמן הרצוי ואשרו עם  o.k. לאחר הזמן המבוקש התאורה תכבה והתנור ימשיך לפעול. כדי להדליק שוב את התאורה לזמן הרצוי במהלך הבישול ניתן ללחוץ על  o.k.

## נעילת הגנה מפני ילדים

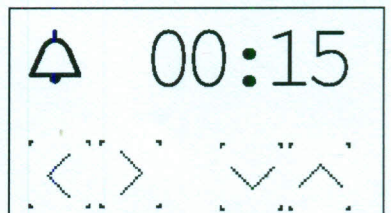
ניתן לנעול את התנור דיגיטלית על מנת שלא יפעל שלא במתכוון ע"י ילדים. לחצו על כפתור ראשי  (ציור מפתח).

הצג יראה מנעול סגור **on** (הפעלה). או מנעול פתוח **off** (ביטול). בחרו את המצב הרצוי ואשרו עם  o.k לביטול הנעילה לחצו משך מספר שניות על כפתור ראשי ואח"כ על **off** (ביטול) ואשרו עם  o.k



## טיימר תזכורת

טיימר התזכורת אינו משמש לכיבוי התנור רק לתזכורת. לחצו על כפתור ראשי  טיימר בחרו את משך הזמן עד התזכורת בעזרת  $V \wedge$  ואשרו עם  o.k הזמן יתחיל לספור אחורה ל-"0". בסיום הזמן ישמע צליל קולי. לביטול הצליל לחצו על לחצן ראשי כלשהו.




## טמפרטורה סטנדרטית לטרמומטר

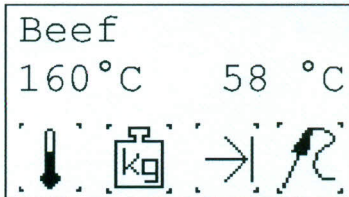
מזון		טמפרטורה לטרמומטר לכל סוגי התוכניות ידניות ואוטומטיות
<b>בקר</b>		
Beef		
English roast beef/ fillet of beef	צלי בקר אנגלי - פילה בקר	
40-45	rare	נא
50-55	medium	מדיום
60-65	well done	עשוי היטב
80-85	joint of beef	גוש בשר
	meat	בשר
65-70	loin of meat	ירך
80-85	roast meat/ham	צלי
80-85	neck, knuckle of meat	צוואר
75-80	chop, saddie	צלעות
70	chop without the bone	צלעות ללא עצמות
65-70	Kasseler (smoked loin of meat)	בשר מותן
70-75	meat loaf	רולדה
<b>עגל</b>		
	veal	
70-75	roast veal	צלי
75-80	roast veal stuffed with kidneys	עגל ממולא בכליות
80-85	knuckle of veal	עצמות עגל
	game	<b>בשר צייד</b>
75-80	meat	בשר
60-70	saddle	גב
80-85	lamp	טלה
70-75	stuffed joint	גוש בשר ממולא
85-90	poultry	עופות
70-80	fish	דגים

## טרמומטר

השימוש בטרמומטר מאפשר לקבל את הבשר בדיוק בעסיסיות הרצויה. לא יבש מדי ולא דמי מדי. זמן הבישול תלוי בסוג המזון (שומן וכו') משקלו והתוכנית שנבחרה. כאשר מחברים את הטרמומטר למקומו בתנור ואח"כ מפעילים את התנור, יוארו רק התוכניות שניתן להשתמש בהם בטרמומטר.

## שימוש בטרמומטר

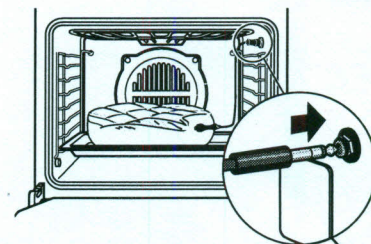
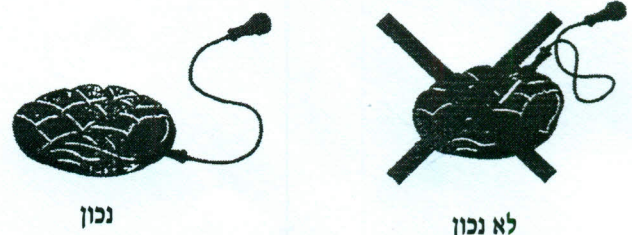
-חברו את הטרמומטר לדופן התנור.  
-הפעילו את התנור עם  עם **select programme ok**  
-בחרו אחת מהתוכניות המוארות ע"י נגיעה. בתוכניות צליה בלבד. קבעו את המשקל בעזרת הכפתור.



-אשרו עם לחצן **o.k.**  
-ניתן לשנות את טמפרטורת הטרמומטר ע"י נגיעה בסימן הטרמומטר, שינוי הטמפרטורה עם **V A** ואישור **o.k.**

-אחרי כ 70% מהזמן ישמע צליל קולי המזכיר להפוך את התבשיל. וההודעה **<please turn roast displays>** (הפכו את התבשיל בבקשה).  
-התוכנית תמשיך לפעול לאחר שהדלת תסגר.  
-כאשר הטמפרטורה בטרמומטר תגיע לטמפרטורה המבוקשת התנור יכבה וישמיע צליל קול.

עצה לשימוש בטרמומטר: הכנס את כל הטרמומטר לתוך הבשר, עד הידית. הכנס אותו למרכז הבשר, ולא ליד שומן או עצמות.



השקע של הטרמומטר נמצא בדופן הימני למעלה, בתוך תא האפיה. יש לשמור את הטרמומטר מחוץ לתנור כאשר לא משתמשים בו. כאשר משתמשים בו יש להרחיק אותו מגוף החימום העליון

## תוכניות צליה אוטומטיות

מספר מסילה	טרמומטר	אפשרות משקל אוטומטי	טמפרטורה/ זמן בישול	שם	סמל
1	מומלץ	0.5 - 10 kg	תלוי במשקל	בשר	
1	מומלץ	0.5 - 6 kg	תלוי במשקל	עגל	
1	מומלץ	0.5 - 10 kg	תלוי במשקל	עוף	
2 או 3	אין אפשרות	0.5 - 2 kg	תלוי במשקל	חלקי עוף	
3	מומלץ	0.5 - 4 kg	תלוי במשקל	פילה	
1	מומלץ	0.5 - 5 kg	תלוי במשקל	בקר	
1	מומלץ	0.5 - 5 kg	תלוי במשקל	דגים	

## תוכניות אפיה (אוטומטית)

### בחירת תוכנית אפיה

1. בחרו תוכנית אפיה – טמפרטורה ומשך זמן האפיה מתוכנתים בתנור, אך ניתן לשנותם. או
2. בחרו תוכנית חימום – בכל תוכנית חימום יש טמפרטורה מתוכנתת. ניתן לשנות זאת. משך זמן האפיה ומועד סיום האפיה ניתנים לתיכנות.

כל תוכניות האפיה מיועדות לתבנית אחת. כדי לאפות בכמה תבניות ביחד,

יש להשתמש בתוכנית טורבו 

סוגים	חימום מוקדם	מספר מסילה	משקל אוטומטי	זמן אפיה מתוכנת	טמפרטורה מתוכנתת בסוגרים תחום הטמפ' האפשרית	שם	סמל
עוגות בתבניות, עוגות קלילות-ספוג, עוגות גבינה	אין	2	אין	70 דקות	160°C (140-170°C)	עוגת ספוג/גבינה	
עם ציפוי פירות רטובות מאוד	אין	2	אין	50 דקות	170°C (150-180°C)	עוגת פירות*	
עם ציפוי פירות רגיל	אין	2	אין	35 דקות	170°C (150-180°C)	תוכנית 1 תוכנית 2	
עוגות שטוחות ללא ציפוי פירות	אין	2	אין		170°C (150-180°C)	עוגות שטוחות עם עליון יבש	
	יש	2	תלוי במשקל 0.5-2 ק"ג	תלוי במשקל	180°C (160-190°C)	לחם * לחם לבן	
	יש	1	תלוי במשקל 1-4 ק"ג	תלוי במשקל	180°C (160-190°C)	לחם שיפון+חיטה	
	אין	1	תלוי במשקל 1-3 ק"ג	תלוי במשקל	180°C (160-190°C)	לחם חיטה מלאה	
	אין	2	אין	60 דקות	180°C (160-190°C)	סופל'ה	
	אין	0	אין	35 דקות	250°C (190-260°C)	פיצה	

\* לתוכניות אלו יש תוכניות משנה, לאחר בחירת התוכנית הראשית, יש לבחור בעזרת הבורר את תוכנית המשנה.

- התיכנות מראש מבוסס על 500 גרם מאפה/בצק או 1 ק"ג תפוחי אדמה או ירקות חיים.
- אם מכניסים כמות גדולה של מזון יש להנמיך את הטמפרטורה במעט ולהאריך את משך האפיה בערך ב- 10 דקות לק"ג.
- לכמות קטנה של מזון השתמשו בטמפרטורה גבוהה וזמן אפיה קצר.

### אפיה עם תוכנית חימום (ידנית)

#### טורבו

בתוכנית זו אין צורך בחימום מוקדם. ניתן לאפות מספר תבניות יחדיו

#### הגובה במסילה בעת אפיית מס' תבניות

- |          |                                    |
|----------|------------------------------------|
| 1 תבנית  | במסילה השניה מלמטה                 |
| 2 תבניות | במסילה השניה והחמישית מלמטה        |
| 4 תבניות | במסילה ראשונה, שלישית ושישית מלמטה |
- או במסילת הבסיס ("0") ומסילה שניה, רביעית ושישית

- אם אופים מספר תבניות יחדיו יש להוסיף בין 5 ל- 10 דקות לכל תבנית נוספת.
- ניתן להוציא תבנית כלשהי מהתנור ולהשאיר את היתר להמשיך ולהאפות.
- אם אין טמפרטורה ידועה יש לאפות ב 160°C.
- חשוב ביותר! תבניות עוגה עם פירות למעלה אין לאפות יותר משני תבניות יחדיו.

## חום עליון/תחתון

- בתוכנית זו ניתן לאפות תבנית אחת בלבד.  
 - באם יש צורך (לפי המרשם) יש לחמם חימום מוקדם לטמפרטורה הנחוצה.  
 יש אפשרות להשתמש בחימום המהיר.  
 - יש להשתמש בתבניות מתכת שחורות.



## חום עליון+טורבו (חום אינטנסיבי)

אין צורך בחימום מוקדם. ניתן לאפות תבנית אחת בלבד.  
 מתאים לעוגה גדולה שטוחה שחלקה העליון יבש. (פרורים וכו')

## פיצה או

בחרו תוכנית פיצה או (לפחות 30 דקות)  
 יש לחמם חימום מוקדם את התנור,

## גריל

- דלת התנור צריכה להיות סגורה בעת השימוש בגריל.  
 לכמות קטנה של מזון השתמשו בתוכנית   
 לכמות גדולה של מזון השתמשו בתוכנית   
 - הטמפרטורה המתוכנתת מתאימה לנתחי בשר קטנים ובנוניים.

- בחרו תוכנית גריל  או   
 - חממו מראש את התנור למשך 5 דקות.  
 - הכניסו את המזון לתנור.

## תוכניות החימום

סמל	שם	טמפרטורה מתוכנתת	גובה הרשת במסילות	לכמות גדולה של מזון
	גריל בכמות גדולה	290°C	6	לכמות גדולה של מזון
	גריל	290°C	7	לכמות קטנה של מזון
	חום תחתון ועליון	175°C	2/3	צריך חימום מוקדם. עוגות, מאפה וכו'
	חום עליון	220°C	6	להשחמת החלק העליון של המאפה
	חום תחתון	180°C	1	לעוגות רטובות/לחות
	גריל+טורבו	160°C	3	לצלית בשר, דגים, עופות
	טורבו+חום תחתון (פיצה)	160°C	1/2	אפית פיצה, לחם וכו'
	חום עליון+טורבו (אינטנסיבי)	160°C	2/3	לצלית אינטנסיבית- עוף שלם וכו'
	טורבו	160°C	2/3	למספר תבניות וחדיו
	טורבו עם גריל	160°C	4/5	לצלית של חלקי בשר עבים דגים ועופות
	הפשרה שימור	0-35°C	2	

# פונקציות נוספות לתיכנות

כאשר לוחצים בתפריט הראשי על סימן פונקציות נוספות לתיכנות ניתן ל:

1. לשנות שפה.
2. לקבוע מצב הדגמה (התנור כאילו פועל אבל לא מחמם).
3. לקבוע תזכורת (שני מצבים) לבטחון.
4. תוכנית חיטון חשמל לשעון.
5. קביעת זמן בישול מקסימלי.
6. קביעת בהירות המסך.
7. קביעת ניגודיות המסך.

## חשוב

פונקציות אלו ניתנים לשינוי ולקביעה רק בדקות הראשונות של חיבור התנור לחשמל. או לאחר הפסקת חשמל, לפני שנוגעים בסנסור כלשהוא. על מנת להגיע לתפריטי המשנה הללו יש לנתק את התנור מהחשמל ולחבר שנית. מיד כאשר מופיע הצג בפעם הראשונה עם סימן יש ללחוץ עליו כדי להכנס לתפריטי התיכנות.

## בחירת שפה

ראו עמ' 4

## מצב הדגמה

בחרו פונקציות נוספות לתיכנות.

חפשו בתפריט בעזרת  $V \ \Lambda$  עד שתגיעו למצב הדגמה "Demo on/off" אשרו כם כפתור  o.k להפעלה: בחרו במצב on ואשרו עם  o.k במצב זה הצג בתנור יראה שהתנור פועל אולם הוא לא יחמם. לביטול מצב הדגמה: נתקו את התנור מהחשמל לאחר החיבור יש להגיע למצב הדגמה "Demo on/off" כפי שמוספר למעלה. בחרו במצב off ואשרו עם  o.k

## מצב תזכורת 1 או 2

בחרו פונקציות נוספות לתיכנות. מיד לאחר קביעת השפה. חפשו בתפריט בעזרת  $V \ \Lambda$  עד שתגיעו ל- "Reminder function 1" או 2 אשרו עם  o.k בטלו או הפעילו את המצב עם on או off ואשרו עם  o.k.

**תזכורת 1:** אחרי 20 דקות של פעולה ללא תיכנות של כיבוי אוטומטי ישמע צליל קולי כל 10 דקות. התנור יכבה בסוף הזמן המקסימלי המתוכנת וזאת במידה ולא יכובה ידנית.

**תזכורת 2:** אחרי 20 דקות של פעולה ללא תיכנות של כיבוי אוטומטי ישמע צליל קולי כל 10 דקות. אחרי 5 דקות נוספות אם לא יכובה ידנית התנור יכבה אוטומטית.

# תוכנית חיסכון בחשמל ECO FUNCTION

כאשר מפעילים מצב ECO הצג יעלם כאשר התנור מכובה על מנת לחסוך בחשמל. אולם הצג יופיע מיד כאשר מפעילים שוב את התנור. התנור פשוט לא יראה זמן עכשווי ותאריך כאשר הוא מכובה.

## מקסימום זמן בישול

ברירת המחדל של המכשיר היא מקסימום. הפעלה רצופה של 6 שעות. וזאת כאמצעי ביטחון, באם התנור נותר פועל ויוצאים מהבית. ניתן לשנות את זמן המקסימום ל- 28 שעות. וזאת לצורך בישול איטי, חמין וכו'. אולם אחרי 6 שעות הטמפרטורה תרד ל-  $120^{\circ}\text{C}$ . מינימום זמן בישול ניתן לתיכנות הוא 2 שעות.

### שינוי זמן מקסימום

1. לחצו על סימן פונקציות מיוחדות.
2. השתמשו ב-  $\Lambda$  או  $V$  עד שמגיעים למקסימום זמן בישול "Max. cooking time".
3. לחצו על o.k.
4. כווננו את הזמן הרצוי בעזרת חצים  $\Lambda$  או  $V$ .
5. אשרו עם o.k.

## בהירות הצג

בחרו פונקציות נוספות לתיכנות מיד לאחר קביעת השפה. חפשו בתפריט בעזרת  $V$   $\Lambda$  עד שתגיעו לבהירות הצג "Brightness" אשרו עם o.k. כווננו בהירות הרצויה ואשרו עם o.k.

### שימו לב !

בין השעות 22:00 עד 06:00 בבוקר הצג אוטומטית פחות בהיר.

## ניגודיות הצג

פעלו כמו במצב בהירות צג עד לתפריט משנה ניגודיות הצג Contrast.

## יציאה

על מנת לצאת ממצב תיכנות לחצו על < ואשרו עם o.k.



## עצות מועילות לשמוש בתנור:

### אפיה בטורבו

עוגות וטורטים יש אפשרות לאפות בשתי תבניות בו זמנית, זה חוסך זמן ואנרגיה. במקרה זה השתמש במסילה הראשונה מלמטה

\* תבנית אחת - מסילה 1

\* שתי תבניות - מסילה 1-3

באפיית עוגות וטורטים אין צורך בחימום מוקדם של התנור, אפשר לאפות מספר עוגות בו זמנית בתנאי שהן דורשות אותה טמפרטורה.

כאשר אופים מספר עוגות הדורשות זמן אפיה שונה, אפשר להכניס את העוגות הדורשות זמן אפיה ארוך יותר לפני שמכניסים את העוגות המהירות.

**\* באפיה בשתי מסילות צריך להפוך את כיוון התבניות בזמן מחצית האפיה בכדי לאזן את תוצאות האפיה. ולקבל אפיה אחידה.**

### צליה בטורבו

כאשר צולים בטורבו השתמש תמיד ברשת ובתבנית מתחתיה כדי למנוע נזילה, הנח את הבשר על הרשת במסילה 2 מלמטה ומתחתיה את התבנית לאיסוף נוזלי הצליה. אין צורך לחימום מוקדם של התנור.

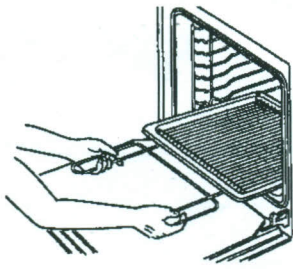
## מה לעשות במקרה תקלה

תקלה	גורם	פעולה
שעון מהבהב	שעון לא מכוון עקב הפסקת חשמל	לכוון את השעון
אין אפשרות לכבות את התנור	תקלה במערכת החשמלית	לנתק מהחשמל ולקרוא לטכנאי
התנור לא מתחמם	- נתיך שרוף	להחליף נתיך
	- לא נבחרה תוכנית אפיה לא הופעל כפתור טרמוסטט	להפעיל
תאורה לא דולקת	נורה שרופה	החלף נורה
זכוכית דלת התנור שבורה		נתק מהחשמל וקרא לטכנאי
ריח חריף מהתנור	שימוש באלכוהול בבישול	השתמשו באפיה רגילה ולא בטורבו

### אזהרה !!

תיקון התנור יבוצע אך ורק ע"י טכנאים מיומנים המוסמכים ע"י חברת "קופר יבוא בע"מ" לפני כל עבודה יש לנתק את הכבל החשמלי, או ניתוק הנתיך המתאים של התנור. במידה ועצות אלו לא עזרו התקשרו למחלקת השרות.

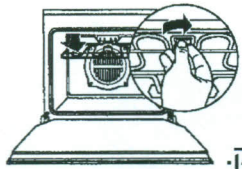
## שימוש בזרועות האחיזה לגריל



## חידוש וריענון הממיר הקטליטי okotherm כל הדגמים

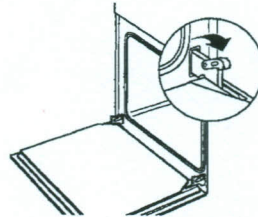
ניתן אחת לתקופה לחדש ולרענן את הממיר הקטליטי okotherm. לצורך כך יש לחמם את התנור כאשר הוא ריק במצב טורבו במקסימום חום, ולהשאיר אותו פועל למשך 30 דקות.

# הוצאת הדלת



ניתן להנמיך את גוף החימום העליון, ע"י שחרור טבעת ההידוק. (למטרת ניקוי).

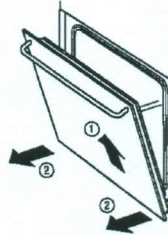
ניתן להוציא את דלת התנור ממקומה. יש לפתוח את דלת התנור עד סופה. להרים את הלשוניות בצירים של הדלת.



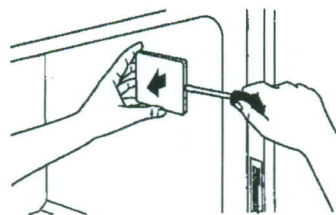
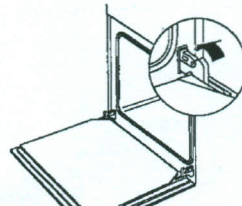
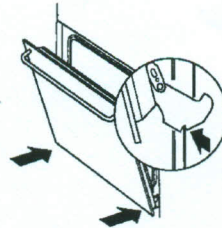
הרם את הדלת בשתי ידיים ובהירות וסגור אותה. כאשר הדלת חצי סגורה הצירים משתחררים ממקומם וניתן להוציא את הדלת החוצה.



יש להרים מעט את הדלת ולמשוך החוצה.



**החזרת הדלת למקומה**  
החזק את הדלת בשתי ידיים. הכנס את הצירים למקומם. הכנס את המגרעות של הצירים למקומם פתח בזהירות את הדלת עד סופה, וקפל את הלשוניות למקומם.



**החלפת נורה**  
שחרר את כיסוי הנורה בזהירות מירבית בעזרת מברג. החלף את הנורה והחזר את הכיסוי למקומו.

## התנור – ניקוי וטיפול

זכור – התנור משמש להכנת מזון.  
אין להשתמש בכימיקלים חזקים (חריפים)

### אין להשתמש:

- חומרי ניקוי חריפים
- מטליות מסוג סקוטש ברייט.
- סכינים וכלים חדים.

### ניקוי חיצוני

בחזית הפאנל אין להשתמש בחומרי ניקוי חריפים,  
ויש לנקות עם מטלית לחה ומעט נוזל ניקוי.

### ניקוי פנימי

יש לנקות עם מטלית לחה ומעט נוזל ניקוי.  
מומלץ לנקות את התנור שהתקרר, לאחר כל שימוש.  
כתמים עקשניים ניתן להסיר עם כלי או מברשת פלסטיק  
המומלצים ע"י היבואן.

### 1 חשוב!

מומלץ לפתוח דלת תא האפיה בגמר האפיה או הגריל עד לייבוש התא  
מאדים, למניעת קורוזיה.

### 2 להמנע משימוש בתבניות אפיה מבריקות (נירוסטה וכו')

– החזרת החום ע"י התבנית עלולה  
לפגום בתהליך הבישול והאפיה.

## אחריות

האחריות תימסר ללקוח ע"י טכנאי מוסמך מטעם החברה.  
יש להציג לטכנאי חשבונית מס מקור, כדי לקבל אחריות.  
תחילת האחריות עד שבועיים מיום תאריך החשבונית,  
גם אם ההדרכה למוצר ניתנה במועד מאוחר יותר.  
גם בתקופת האחריות יחוייב הלקוח בתשלום, על תקלה  
שנגרמה עקב שימוש שלא על פי ההוראות.