

קופר יבוא בע"מ  בס"ד

Küppersbusch

קופרבוש - גרמניה

הוראות שימוש לתנור

EEB 9850

קופר יבוא בע"מ 

Kupper

 **FABER**

 **smatic**

Küppersbusch

משווקי

רח' המלאכה 4 אזור התעשייה החדש ראש העין 48091 טל. 03-9381695 פקס. 03-9381696
4 HAMELACHA ST. NEW INDUSTRIAL AREA ROSH-HAAYIN CODE 48091, TEL. 03-9381695, FAX. 03-9381696



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 השמוש.
- * 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 האמאייל.
- * אין להניח סיר ישירות על האמאייל בתחתית תא האפיה.
- * מצב זה יכול להחזיר את החום לתחתית התנור ולגרום נזק לארון.
- * כמו כן יכול להוצר נזק לאמאייל 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. אוורר היטב את המטבח.

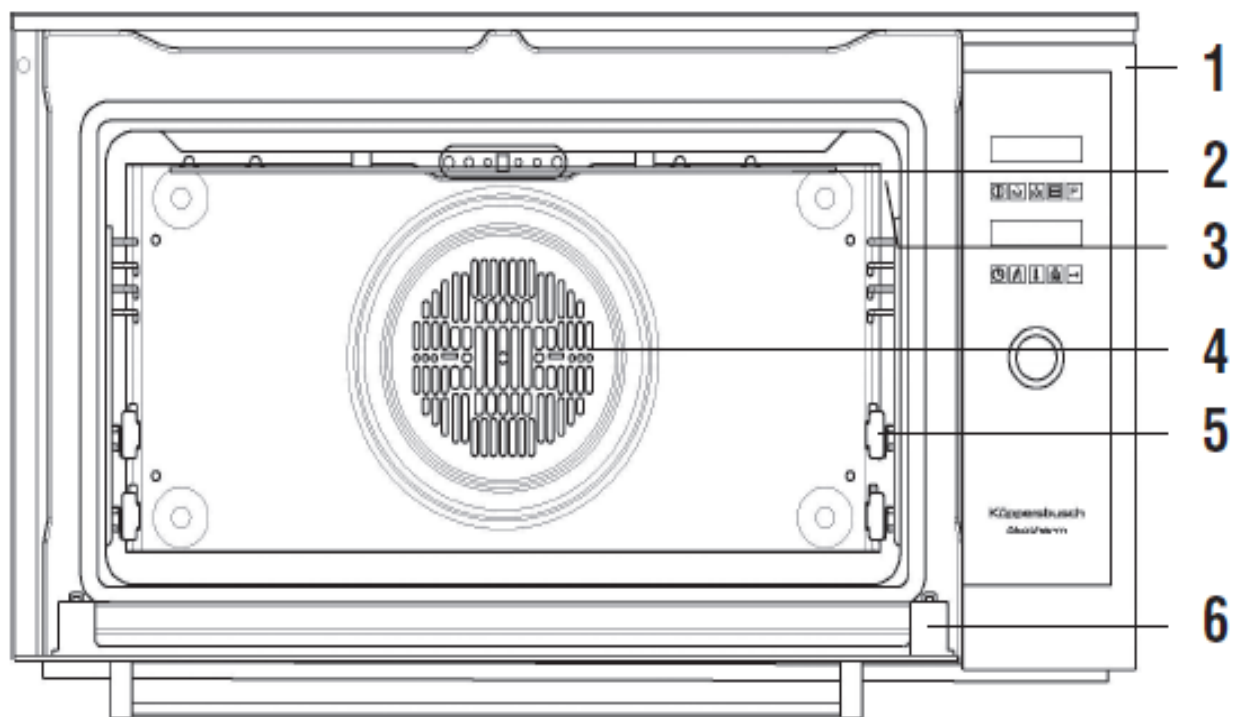
הממיר הקטליטי okotherm

כל הדגמים

הממיר הקטליטי okotherm ממוקם סביב הטורבו והוא נכנס לפעולה באופן אוטומטי רק עם הפעלת מצב האפיה  טורבו או  צליה אינסטיבית. מומלץ להשתמש במצבים אלה במידת האפשר כדי להנות מיתרונותיו. הממיר הקטליטי שומר שהתנור לא יתלכך 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).

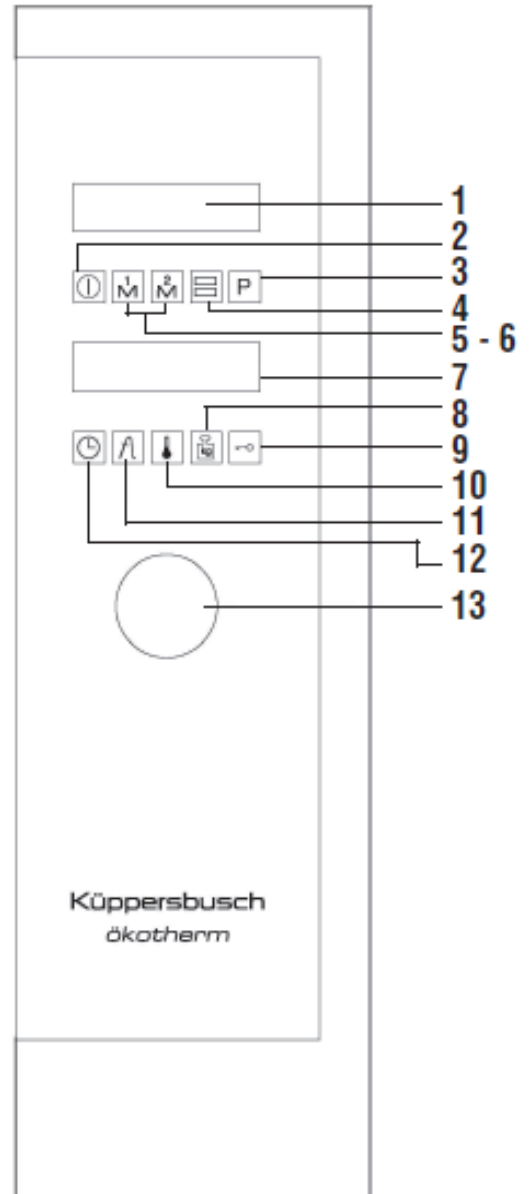


מאפייני התנור

1. פאנל הפעלה
2. גוף חימום עולה ויורד (חום עליון/גריל)
3. שקע לטרמומטר הצלייה
4. מאורר אוויר חם
5. כוננים מובנים להחזקת תבניות ורשתות
6. דלת התנור

פאנל הפעלה – כפתורי החיישנים והוראות הפעלה

1. צג התנור
2. כפתורי הפעלה/כיבוי
3. תפריט פונקציות הבישול השונות האוטומטיות
4. תפריט פונקציות הבישול הרגילות
5. זיכרון 1
6. זיכרון 2
7. מידע תצוגה/סמלים
8. הגדרות משקל מזון
9. נעילה בטיחותית
10. הגדרות טמפרטורת בישול
11. הגדרות טמפרטורה עם טרמומטר צליה
12. פונקציות טיימר אלקטרוני
13. כפתור גלילת תפריט ובחירת פונקציות



שימוש בתנור


הוראות כלליות

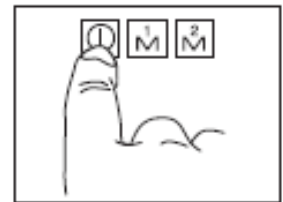
- המאוורר מסתובב מעצמו בכמה מן ההגדרות, אין זה אומר שהמאוורר פגום.





משמעות התאורה של הסמלים והצגים של התנור

- סמל לבן: בחירה
- סמל אדום: דולק
- צג ימני: צג פונקציה
- צג שמאלי: עזרה




הדלקת התנור

בכדי להתחיל לבשל בתנור, לחצו על הסמל . לאחר מכן תוכלו לראות את אפשרויות השימוש השונות מוארות בצבע לבן.





- **הסמל ** : הגדרות שעון אלקטרוני. הסמל הזה מאפשר לכם לתכנת פונקציות טיימר לשימוש עם התנור.
- **הסמל ** : בחירת הגדרות בישול תנור. סמל זה מאפשר לכם לבחור כל פונקציית בישול ע"י כך שאתם משלבים מקורות חום שונים.
- **הסמל ** : בחירת מתכון. שימו את המזון בתוך התנור, וציינו את משקל המזון בצג התנור. התנור יבשל עבורכם את המזון באופן אוטמטי.
- * במידה ולא בחרתם אף פונקציה או מתכון, התנור ייכבה פעם נוספת ויראה את הזמן הנוכחי על הצג, ובנוסף הסימן  יואר בלבן.


בחירת הגדרת בישול רגילה

- הפעילו את התנור ע"י לחיצה על החיישן .
- געו בחיישן , כעת הוא יואר על פאנל הפעלה.
- החיישן  ישנה את הצבע לאדום. סובבו את בורר הפונקציות ימינה או שמאלה בכדי להגדיר אחת מפונקציות הבישול השונות (ראו טבלה למטה).





- לאחר שהגדרתם את הפונקציה הרצויה לכם, לחצו על בורר הפונקציות.
- כעת תשמעו צפצוף כפול שמאשר את בחירת הפונקציה שעשיתם. התנור יחל את פעולת הבישול, וברוב המקרים תוכלו לראות את המידע על הבישול מופיע על צג התנור:  הפונקציה שנבחרה; את טמפרטורת הבישול שתוכנתה מראש לפונקציה שנבחרה; ואת פונקציית השעון והטיימר (אם אלו אכן הוגדרו לצורך הבישול הספציפי).

- אם ברצונכם לשנות את פונקציית הבישול, לחצו על החיישן  ופעלו לפי ההוראות שכתובות למעלה.


- במהלך הבישול החיישן  יבהב. הבהב מצייין שהתנור מעביר חום למזון. לאחר שהטרמוסטט מכובה בפעם הראשונה, תשמעו צפצוף שמציין שהחימום מראש הסתיים.


פונקציות בישול רגילות


חום עליון ותחתון – נועד לשימוש בעת אפיית עוגות, כאשר החום צריך להיות שווה כדי לתת מרקם ספוגי. 



חום עליון – החום מגיע רק מלמעלה. 


חום תחתון – החום מגיע רק מלמטה. 


גריל עם חום נמוך – אידיאלי בשביל צלייה. ניתן להשתמש בפונקציה זו לכל גודל של חתיכות בשר. 

גריל – מתאים לקלייה והשחמה. בעזרת פונקציה זו ניתן לבשל את שטח הפנים החיצוני של המזון בלי להשפיע על החלקים הפנימיים של המזון. מתאים לחתיכות שטוחות כמו סטייקים, צלעות, דגים וטוסטים. 

גריל עם שטח פנים גדול – מתאים לקליית מזון עם שטח פנים גדול, בנוסף לעוצמת קלייה גדולה יותר בשביל השחמה מהירה. 

מאוורר עם אוויר חם – מתאים לצליה שווה ולהשחמת שטח הפנים של המזון בו זמנית. אידיאלי לגריל מעורב, מצויין לחתיכות גדולות כגון עוף. הבשר צריך להיות מונח על רשת הגריל עם מגש מתחת, בכדי לאסוף את נוזלי הבשר.  

מאוורר טורבו עם חום עליון ותחתון – מתאים לצלי ועוגות. המאוורר מפזר את החום באופן שווה בתוך התנור בכדי לצמצם את זמן הבישול והטמפרטורה. 

אוויר חם – המאוורר שנמצא מאחורה, מפזר את החום שמגיע מגוף החימום. כתוצאה מפיזור שווה של הטמפרטורה, המזון יכול להיות מבושל בשתי תבניות בו-זמנית. 



פיצה – אידיאלי לאפיית פיצות, פאיים, עוגות פירות או עוגות ספוגיות. 

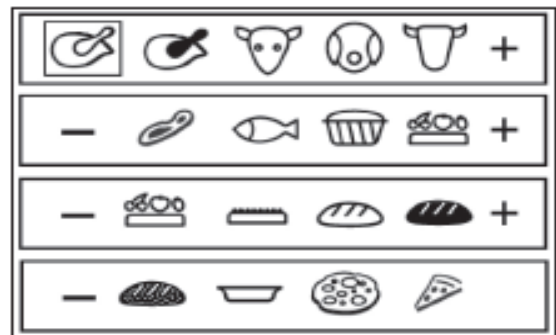
מבשל איטי – עוצב בכדי לבשל קדירות, תבשילים, נזידים וכו', בדרך המסורתית, ולכל המנות שזקוקים ספציפית לזמן בישול ארוך עם חום נמוך. כדי להגיע לתוצאות הטובות ביותר, אנו ממליצים להשתמש במכסה לקדירה או לתבשיל (אנא וודאו קודם שהמכסים שבהם תשתמשו מתאימים לשימוש בתוך התנור).

הפשרה – ראו את הסעיף המתאים המתייחס להפשרה.

חימום מזון – הפונקציה הזו מספקת את הרמה הנכונה של החום על מנת לשמור עם המזון המוכן חם ופריך עד שתהיו מוכנים להגישו. הטמפרטורה הפנימית בפונקציה הזו משתנה ונעה בין 50-80 מעלות. בשר יכול להישמר חם בטמפרטורה של 60 מעלות בתנור. חתיכות גדולות של בשר יכולות להישמר חמות כשעה עד שעתיים, וחתיכות קטנות בין 30-40 דקות.

בישול אוטומטי

- לחצו על החיישן  על מנת להפעיל את התנור.
- לחצו על החיישן  , החיישן יידלק בצבע אדום.
- הצג ימני יראה את מתכוני הבישול האוטומטיים הזמינים בתנור. שם המתכון יופיע בצג השמאלי של התנור.



- סובבו את בורר הפונקציות על מנת לבחור את המתכון הרצוי לכם, ולאחר מכן לחצו על בורר הפונקציות.
- כעת תשמעו צפצוף כפול שיאשר את הבחירה שביצעתם. התנור יחל את תהליך הבישול, וברוב המקרים תוכלו לראות את המידע על הבישול מופיע על הצג: הסמל של המתכון הנבחר והטמפרטורה האוטומטית של אותו מתכון יופיעו על הצג. המשקל, שתוכנת קודם לכן בשביל המתכון, יתבהב.




- סובבו את בורר הפונקציות בכדי לשנות את משקל המזון שאמור להיות מבושל.
- לבסוף, לחצו על בורר הפונקציות בכדי לקבל את הבחירה שלכם.



- תשמעו צפצוף כפול שיאשר את המתכון שתוכנת. התנור יחל את תהליך הבישול ותוכלו לראות את המידע שלהלן בצג התנור: הסמל של המתכון הנבחר, טמפרטורת הבישול האוטומטית, ואת זמן הבישול.




מידע חשוב על בישול אוטומטי עם מתכונים

- כאשר אתם בוחרים מתכון ומכניסים משקל, התנור מחשב אוטומטית את הטמפרטורה ואת זמן הבישול, אך ערכים אלו יכולים להשתנות. זמן בישול מתחיל כאשר התנור עודנו קר, אלא אם כן הוגדר באופן ספציפי חימום מראש לתהליך הבישול.
- **חשוב מאוד לבחור את משקל המזון הנכון**, כך שהמצרכים יהיו מוכנים באופן האופטימלי.
- כאשר אתם מבשלים עם הטרמומטר, התנור יקבע את טמפרטורת הבישול בלבד. זמן הבישול תלוי בהגדרת הטמפרטורה שתוכנתה עבור הטרמומטר.
- באשר לתכניות צליה, לאחר שזמן מסוים יעבור התנור ימליץ לכם להפוך את הבשר לצד השני. כאשר הזמן לכך יגיע, התנור ישמיע צפצוף. בנוסף לכך, תראו את הסמל  עד אשר תהפכו את הבשר לצד השני. במידה ולא תהפכו את הבשר, התנור ימשיך בתהליך הבישול לפי תכנית המתכון האוטומטית שנבחרה.



שינוי משקל המזון המיועד לבישול




אם אתם מעוניינים לשנות את משקל המזון, הטמפרטורה או זמן הבישול עשויים להשתנות אוטומטית בהתאם לפרמטרים של המתכון שתוכנת. על מנת לשנות את משקל המזון פעלו לפי ההוראות הבאות:

- געו בסמל , הוא יואר באדום.
- צג התנור יראה את הסמל  ואת המשקל של המזון המיועד לבישול, בהתאם למתכון שתכנתתם.
- סובבו את בורר הפונקציות בכדי לשנות את משקל המזון שמיועד לבישול.  1.0 Kg
- לבסוף, לחצו על בורר הפונקציות בכדי לקבל את הבחירה שלכם.

שינוי טמפרטורת הבישול

טמפרטורת הבישול מתוכנת מראש לכל פונקציות הבישול. כאשר אתם משתמשים בפונקציית הבישול האוטומטית, ניתן להתאים את הטמפרטורה אך ורק בתוך טווח הטמפרטורה הקבוע של הפונקציה. הטמפרטורה יכולה להיבחר באופן חופשי לפונקציות בישול רגילות בטווח שנע בין 50 ל- 250 מעלות.

* אם ברצונכם לשנות את טמפרטורת הבישול:

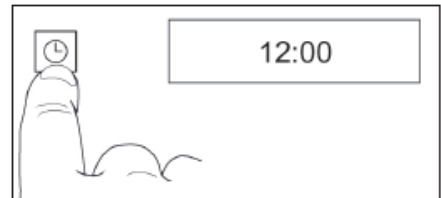
- לחצו על החיישן , הוא יואר באדום.
- אתם תראו את החיישן  ואת הטמפרטורה שהוגדרה עבור פונקציית הבישול הזו על צג התנור.  170°
- סובבו את בורר הפונקציות לטמפרטורת הבישול הספציפית והחדשה שאתם רוצים.

- לחצו על בורר הפונקציות בכדי לקבל את הבחירה שלכם.

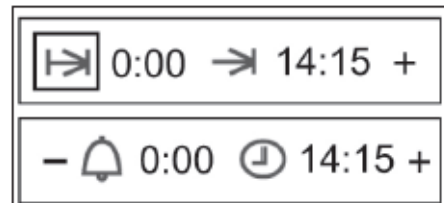
הגדרת/שינוי זמן הבישול



זמני הבישול מתוכנתים מראש למתכוני הבישול האוטומטיים אך ניתנים לשינוי. לפונקציות הבישול הרגילות לעומת זאת, אין זמנים שתוכנתו מראש.

- לחצו על החיישן  , הוא יואר באדום.




- ע"י סיבוב בורר הפונקציות תוכלו לראות את השעון מפעיל פונקציות בצג התנור.







- כאשר תבחרו את פונקציית זמן הבישול  , לחצו על בורר הפונקציות. אתם תראו את הסמל  ואת השעה 0:00 מופיעים על הצג.



- סובבו את בורר הפונקציות על מנת לבחור את משך זמן הבישול, ולבסוף לחצו על בורר הפונקציות. כעת תשמעו צפצוף כפול ותראו את הסמל  ואת זמן הבישול שבחרתם.



- כאשר זמן הבישול שתוכנת הסתיים: התנור יכבה עצמו, יישמע צפצוף קצר והסמלים  ו-  יבהבו.
- לחצו על  בכדי לעצור את הצפצוף. צג השעון יראה את הזמן הנוכחי ו-  יואר בלבן. התנור כעת כבוי.

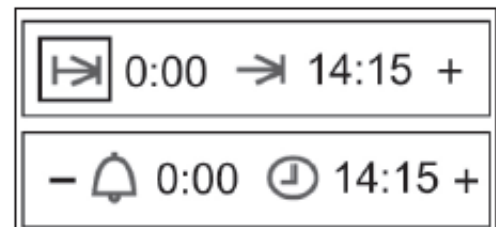
הגדרת זמן הסיום



זמן הסיום הוא כאשר התנור מתכבה.

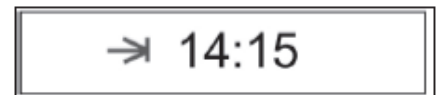
- תוכלו לשלב בין זמן הבישול לזמן הסיום. ראו את החלק העוסק ב- "הפעלה וכיבוי אוטומטיים".
- לחצו על החיישן , הוא יואר באדום.








- ע"י סיבוב בורר הפונקציות תוכלו לראות את השעון מפעיל פונקציות בצג התנור.



- סובבו את בורר הפונקציות בכדי לבחור את הגדרת זמן סיום הבישול  ולאחר מכן לחצו על בורר הפונקציות. אתם תראו את הסמל  ואת הזמן הנוכחי על צג התנור.



- סובבו את בורר הפונקציות בכדי לבחור את הגדרת זמן סיום הבישול, לבסוף לחצו על בורר הפונקציות. אתם תשמעו צפצוף כפול, תראו את הסמל  ואת זמן הבישול.
- כאשר יגיע זמן סיום הבישול שתוכנת על ידכם התנור יכבה עצמו, יישמע צפצוף קצר והסמלים  ו-  יבהבו.
- לחצו על  בכדי לעצור את הצפצוף. צג התנור יראה את הזמן הנוכחי ו-  יואר בלבן. התנור כעת כבוי.

הפעלה וכיבוי אוטומטיים

אם ברצונכם להשתמש בתנור בזמן מאוחר יותר, אתם יכולים לשלב בין זמן הבישול לזמן סיום הבישול. זמן התחלת הבישול, כאשר התנור מופעל אוטומטית, מתוכנת כשילוב בין שתי ההגדרות (זמן בישול וזמן סיום בישול) ואינו יכול להיות מתוכנת כזמן התחלת בישול בלבד.

לדוגמא:

- השעה 8:00 בבוקר, וב- 13:00 בצהריים אתם מעוניינים להוציא מהתנור צלי שלוקח 90 דקות להכין אותו.
- הכניסו 1:30 (שעה וחצי) כזמן בישול, לפי ההוראות שבסעיף "הגדרת זמן הבישול".


- לאחר מכן שנו את זמן סיום הבישול משעה 9:30 לשעה 13:00, לפי ההוראות שבסעיף "הגדרת זמן סיום בישול".
- השינויים שהכנסתם מתקבלים באופן אוטומטי.
- כוונו את פונקציית הבישול הרגיל או הבישול האוטומטי, והכניסו את המזון שמיועד לצליה לתוך התנור.
- כעת התנור יחל לפעול אוטומטית בשעה 11:30 ויסיים את תהליך הצליה בשעה 13:00, בדיוק כפי שהגדרתם בתחילה.

כיבוי התנור

געו ב- , כעת התנור כבוי. תוכלו לראות את הזמן הנכון ואת הסמל בלבן על צג התנור.

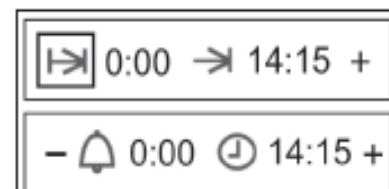
הגדרות נוספות



הגדרת צפצוף התראה

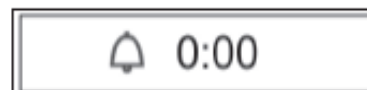
- געו ב- , הוא יואר באדום.




- ע"י סיבוב בורר הפונקציות תוכלו לראות את השעון מפעיל פונקציות בצג התנור.






- לאחר שתגדירו את פונקציית הטיימר , לחצו על בורר הפונקציות. תוכלו לראות את הסמל  ואת השעה 0:00 מוצגים על צג התנור.



- סובבו את בורר הפונקציות להגדרת הטיימר, לאחר מכן אמור להישמע צפצוף. לבסוף לחצו על בורר הפונקציות. כעת תשמעו צפצוף כפול ותראו את הסמל  ואת זמן צפצוף ההתראה שנבחר על צג התנור.



- כאשר הזמן שתוכנת יסתיים, יישמע צפצוף והסמלים  ו-  יחלו להבהב. געו ב-  בכדי לעצור את הצפצוף.

הגדרות מיוחדות

על מנת להיכנס להגדרות המיוחדות עליכם ללחוץ על בורר הפונקציות במשך כ-6 שניות. ההגדרה תשתנה ע"י לחיצה על בורר הפונקציות או לאחר מספר שניות שבהן לא תסובבו או תלחצו על בורר הפונקציות, מלבד פונקציית בחירת השפה שמופיעה רק לאחר חיבור המכשיר לחשמל.

הגדרת פונקציית השפה

בחירת השפה שתוצג בטקסט שבצג התנור. הבחירה יכולה להסתיים לאחר הפעלת התנור. סובבו את בורר הפונקציות בכדי לבחור שפה ולאחר מכן לחצו על בורר הפונקציות בכדי לאפשר קבלת בחירה. ברגע שבחירת השפה הסתיימה היא לא יכולה להשתנות, אלא אם כן תנתקו את התנור מהחשמל ותחברו פעם נוספת.

התאמת בהירות

התאימו את בהירות שני הצגים של התנור ע"י סיבוב של בורר הפונקציות ימינה או שמאלה.

מצב הדגמה

אם תבחרו **ON** במצב ההדגמה על הטקסט של צג התנור, תוכלו לראות שכאשר אתם בוחרים פונקציית בישול מסוימת התנור לא יתחמם. "מצב הדגמה" ("Demonstration Mode") יופיע על הצג השמאלי בכל דקה. בכדי לבטל את הפונקציה הזו בחרו **OFF**.

זמן בישול מקסימאלי

הגדירו את הזמן המקסימאלי בשעות שהתנור יוכל לפעול. אתם יכולים לבחור בין שעה 1 ל-28 שעות.

פונקציה בטיחותית אקטיבית

צמצמו את טמפרטורת הבישול המקסימאלית בכל פונקציות הבישול השונות, בין 250 - 50 מעלות.

פונקציה אקולוגית

פונקציה זו מאפשרת לכם לכבות את שני צגי התנור או להשאיר אותם פתוחים כאשר התנור כבוי. כאשר הצג כבוי (הפונקציה פועלת) ישנו צמצום בצריכת החשמל של המכשיר. תוכלו לראות את הזמן הנוכחי ע"י לחיצה על כל אחד מכפתורי החיישנים של פאנל ההפעלה או ע"י לחיצה על בורר הפונקציות. כאשר התנור יתכבה גם הצגים יכבו עצמם בהדרגה.

פונקציית חימום מהיר

אתם יכולים לבטל (בחרו **OFF**) או להפעיל (בחרו **ON**) חימום מהיר בפונקציות הבישול השונות.

לתנור יש פונקציית זיכרון שמאפשרת לכם לאחסן שתי תוכניות שהרכבתם בעצמכם כתוכניות נוספות.

שמירת תכנית נוספת:

- בחרו תכנית אפיה, צליה או חימום.
 - הגדירו את הזמן והטמפרטורה הרצויים לכם.
 - החזיקו את חיישני הזיכרון M^1 או M^2 לחוצים עד הצג התנור יראה שהתוכנית נשמרה <programme saved>
- הגדרת התכנית יכולה כעת להישמר בעזרת M^1 או M^2 וניתן להשתמש בה כבכל תכנית אפיה צליה או חימום.

בחירת תכנית נוספת:

- לחצו על M^1 או M^2 ואשרו את הבחירה ע"י נגיעה. התכנית מתחילה כעת.
- ניתן לשנות את הגדרת הערכים ללא שמירת שינוי הערכים בזיכרון.

צליה

שימוש בטרמומטר בזמן צליה הוא מומלץ. זמן הבישול נקבע ע"י הטרמומטר שעוצב בצורה אידיאלית לצליה.

הגדרת תכנית

1. הגדרת מתכון בישול אוטומטי

טמפרטורת הבישול נקבעת ע"י משקל הצלי. גם זמן הבישול נקבע אם אינכם מתכוונים לצלות עם הטרמומטר. שני הערכים הללו, טמפרטורה וזמן בישול, נקבעים מראש אך ניתנים לשינוי (ראו סעיפים קודמים העוסקים בכך).

לפני שאתם משתמשים בטרמומטר הגדירו את המשקל.

או

2. הגדרת פונקציית בישול רגילה

כל פונקציית בישול מחוברת לטמפרטורה שתוכנתה מראש. הטמפרטורה יכולה להשתנות, ותוכלו להגדיר את זמן הבישול ואת זמן סיום הבישול. אם אתם משתמשים בטרמומטר תוכלו להגדיר את זמן תחילת הבישול ואת טמפרטורת התנור.

הפיכת הצלי

בפונקציות בישול רגילות נתח הבישול חייב להיפך לצד השני לאחר שעברו 2/3 מזמן הבישול, בכדי שההשחמה של שני הצדדים תהיה פחות או יותר שווה.

במתכוני בישול אוטומטיים, לאחר שעברו 70% מזמן הבישול יישמע **צפצוף** שיסמן לכם שעליכם להפוך את הצלי לצד השני.

צליה על רשת

כאשר אתם צולים על רשת השתמשו גם במגש מתחת לרשת, בכדי לאסוף את נוזלי הבשר.

















- נתחי צלי גדולים יכולים להיעשות ישירות על גבי מגש או על גבי רשת ומתחתיה מגש (כגון: עוף הודו, אווז ועוד).
- אנו ממליצים לכם כאשר אתם מבשלים דג בשיטה הזו, להניח את הדג בצורה ישרה וזקופה (ממש בתנוחה שהוא שוחה). במצב כזה לא יהיה צורך להפוך אותו, והוא יתבשל בצורה שווה יותר בכל הצדדים. תוכלו לתמוך בדג כך שלא ייפול עם מצע של ירקות מסביבו.

צליה בעזרת מתכוני בישול רגילים

זמן הבישול נקבע אוטומטית כאשר הצלי עם הטרמומטר, לכן ההוראות הבאות אינן צריכות

תרשים מתכוני בישול אוטומטיים

התנור מציע לכם אפשרויות בישול עם המתכונים שבתרשים. כל שעליכם לעשות הוא לבחור את המתכון הרצוי לכם, לציין את משקל המזון שמיועד לבישול ולהכניס לתנור.

סמל	מתכונים	חימום מראש	טמפרטורה	זמן בישול	טווח משקל
	עוף	בהתאם למשקל	בהתאם למשקל	בהתאם למשקל	0.5-10 ק"ג
	ירך/שוקיים של עוף	---	בהתאם למשקל	בהתאם למשקל	0.5-2 ק"ג
	עגל	---	בהתאם למשקל	בהתאם למשקל	0.5-6 ק"ג
	בשר	---	בהתאם למשקל	בהתאם למשקל	0.5-10 ק"ג
	בקר	---	בהתאם למשקל	בהתאם למשקל	0.5-5 ק"ג
	צלעות / סטייק	---	בהתאם למשקל	בהתאם למשקל	0.5-4 ק"ג
	דגים	---	בהתאם למשקל	בהתאם למשקל	0.5-5 ק"ג
	עוגות בתבניות	---	140-170°C	70 דקות	-----
	עוגות פירות	---	150-180°C	50 דקות	-----
	עוגות	---	150-180°C	---	-----
	לחם לבן	כן	160-190°C	בהתאם למשקל	0.5-2 ק"ג
	לחם שיפון	כן	160-190°C	בהתאם למשקל	1-4 ק"ג
	לחם חיטה מלאה		160-190°C	בהתאם למשקל	1-3 ק"ג
	תוספות של גבינה מותכת	---	160-190°C	40 דקות	-----
	פיצה עבה	כן	200-260°C	12 דקות	-----
	פיצה דקה	כן			

טמפרטורה סטנדרטית לטרמומטר

טמפרטורה לטרמומטר לכל סוגי התוכניות ידניות ואוטומטיות		מזון
Beef		בקר
	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, saddle	צלעות
70	chop without the bone	צלעות ללא עצמות
65-70	Kasseler (smoked loin of meat)	בשר מותן
70-75	meat loaf	רולדה
	veal	עגל
70-75	roast veal	צלי
75-80	roast veal stuffed with kidneys	עגל ממולא בכליות
80-85	knuckle of veal	עצמות עגל
	game	בשר צייד
75-80	meat	בשר
60-70	saddle	גב
80-85	lamb	טלה
70-75	stuffed joint	גוש בשר ממולא
85-90	poultry	עופות
70-80	fish	דגים

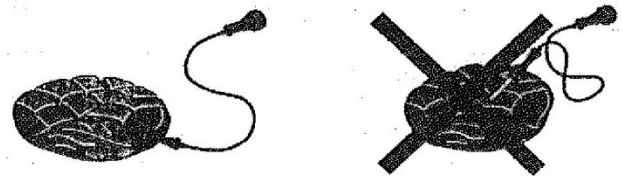
טרמומטר

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

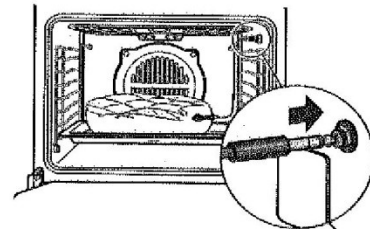
- חברו את הטרמומטר לדופן התנור.
- הפעילו את התנור התצוגה תראה <select programme ok>
- בחרו אחת מהתוכניות המוארות ע"י נגיעה.
- בתוכניות צליה בלבד. קבעו את המשקל בעזרת הכפתור.
- בכל התוכניות - געו בסמל הטרמומטר הערך המתוכנת יופיע בצג.
- אשרו עם לחצן ok.
- התוכנית תחל לפעול. המספר העליון בצג מראה את הטמפרטורה העכשווית בטרמומטר והתחתון את הטמפרטורה הרצויה.
- אחרי כ 70% מהזמן ישמע צליל קולי המזכיר להפוך את התבשיל. והודעה <please turn roast displays> (הפכו את התבשיל בבקשה).
- התוכנית תמשיך לפעול לאחר שהצללת 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.



נכון

לא נכון




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

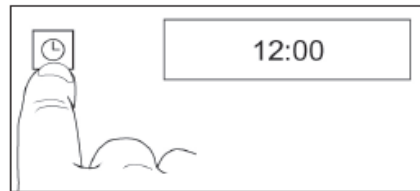
בישול חצי-אוטומטי עם טרמומטר

ניתן להשתמש בפונקציה הזו בכדי להגדיר את זמן תחילת הבישול. ברגע שהטרמומטר איתר את הטמפרטורה הנבחרת, התנור יתכבה. אתם לא תוכלו להגדיר את זמן הבישול מכיוון שזמן הבישול נקבע ע"י הטרמומטר, שמבצע תכנות מוקדם של הטמפרטורה שבתוך המזון.

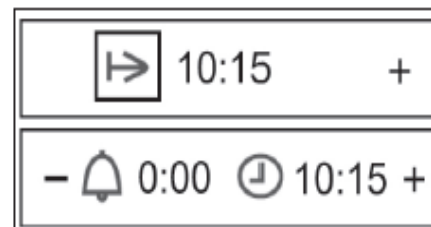
מומלץ להיות נוכחים כאשר התנור מסיים את תהליך הצליה והצלי מוכן להגשה. אם הצלי ימשיך להיות בתוך התנור, גם לאחר סיום תהליך הצליה, הוא ימשיך להתבשל עקב החום שבתוך התנור ותוצאת הצליה עלולה להפוך לא אידיאלית להגשה.



על מנת להגדיר את הפונקציה הזו חברו את הטרמומטר.

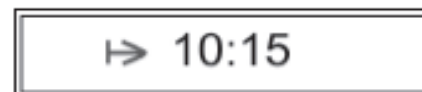
- געו ב- , הסמל יואר באדום.






- ע"י סיבוב בורר הפונקציות תוכלו לראות את השעון מפעיל פונקציות על גבי הצג.



- כאשר תבחרו את זמן תחילת הבישול  לחצו על בורר הפונקציות. כעת תוכלו לראות את  ואת הזמן הנוכחי על צג התנור.





- סובבו את בורר הפונקציות בכדי לבחור את הגדרת זמן תחילת הבישול, ולבסוף לחצו על בורר הפונקציות. אתם תשמעו צפצוף כפול ותראו את הסמל  ואת זמן הבישול. התנור יישאר כבוי.

- כאשר הזמן שהוגדר לתחילת הבישול יגיע, התנור יפעל ויחל את תהליך הבישול.
- כאשר הטמפרטורה בתוך המזון תגיע לטמפרטורה שהגדרתם לפני כן, התנור ייכבה, יישמע צפצוף למשך מספר שניות והסמל  יבהב.
- געו ב-  על מנת לעצור את הצפצוף. כעת התנור כבוי.
- הצלי מוכן כעת להגשה.


נעילה בטיחותית מפני ילדים

הנעילה הבטיחותית מגינה על התנור מפני שינויים בהגדרות שלא במתכוון ומציעה הגנה נוספת מפני ילדים קטנים. כאשר הנעילה הבטיחותית **פעילה**, ניתן רק לכבות את התנור ואי אפשר לשנות הגדרות או להפעילו.

הפעלה של הנעילה הבטיחותית

1. אם התנור כבוי, הפעילו אותו ע"י לחיצה על .
 2. לחצו על  למשך 3 שניות.
 3. אתם תשמעו צפצוף ארוך ותראו את סמל המפתח בצג הימני, ובצג השמאלי יופיע הטקסט: "Child Safety Lock" (נעילה בטיחותית מפני ילדים).
- אם תגעו בפאנל הזכוכית שבחזית או בבורר הפונקציות בזמן שפונקציית הנעילה פעילה, סמל המפתח והטקסט: "Child Safety Lock" יופיעו על הצג, כדי לציין שהתנור נעול.

כיבוי של הנעילה הבטיחותית

1. לחצו על  למשך מספר שניות.
2. אתם תשמעו צפצוף ארוך ותראו את סמל המפתח בצג הימני, ובצג השמאלי יופיע הטקסט: "Child Safety Lock". כעת התנור פתוח לשימוש.