



קופר יבוא 1992 בע"מ ^{בס"ד}

הוראות הפעלה

לתנור

Küppersbusch

EEB 6550.8

EEBK 6550.8



FULGOR
MILANO



משוקי Küppersbusch

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

לפני שימוש ראשון

ניקוי ראשוני

הרחק את האריזה, נקה את תא האפיה, התבניות, והמסילות עם מטלית לחה ומעט חומר ניקוי. סגור את דלת התנור, כוון את כפתור בורר מצבי הפעולה לחום עליון ותחתון. השאר את התנור פועל במשך 20 דקות ללא מזון. אווררו היטב את המטבח.

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.
- * טפל 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 או המגרה.
- * יש להרחיק כבלים של מכשירים חשמליים מהתנור.
- * אין לאחסן בתאים 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 להיגרם לציפוי האמאייל.
- * 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 להפעיל 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

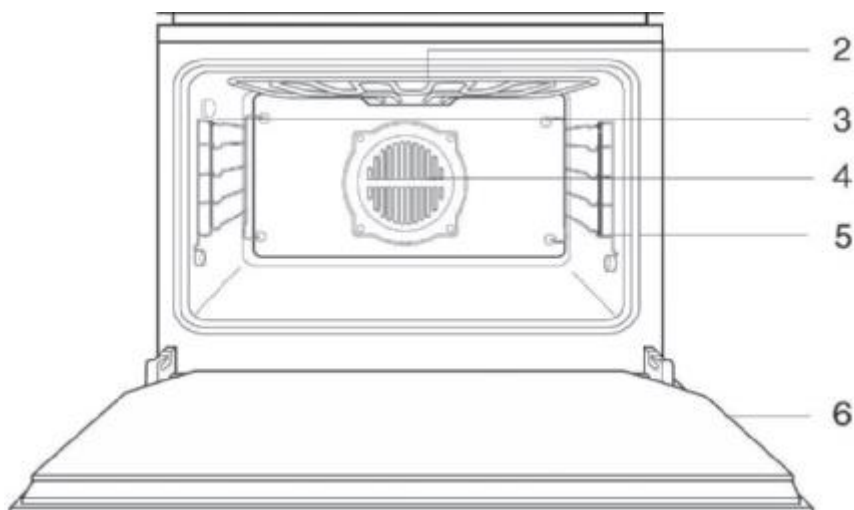
- * אין להניח נייר אלומיניום או תבנית אלומיניום בתחתית תא אפיה על האמאייל.
- ואין להניח סיר ישירות על האמאייל בתחתית תא האפיה.
- מצב זה יכול להחזיר את החום לתחתית התנור ולגרום נזק לארון.
- כמו כן יכול להיווצר נזק לאמאייל בתחתית תא האפיה. נזק זה אינו מכוסה בתעודת האחריות.
- * יש להמנע משימוש בתבניות מבריקות (נירוסטה ואלומיניום) החזרת החום על ידי התבנית עלולה לפגוע בתהליך הבישול והאפיה כמו גם להאריך את התהליך.

- הרחיקו את הילדים מהתנור בעת פעולתו.

אם פתיל הזינה ניזוק , כדי להימנע מסכנה, החלפתו תעשה ע"י טכנאי מוסמך מטעם היבואן בלבד.

תיאור המכשירים

דגמים EEBK 6550.8 , EEB 6550.8



1. לוח בקרה
2. גריל מתקפל (חימום עליון וגריל)
3. שקע לטרמומטר
4. טורבו
5. שלבי מגשים
6. דלת התנור

לוח הבקרה – סנסורים והצג



1. כפתור ON/OFF, מדליק ומכבה את התנור
2. כפתורים הכוללים קיצורים לפונקציות הבישול השונות
3. טיימר אלקטרוני לפונקציות הנבחרות
4. תצוגת אינפורמציה
5. תפריט גלילה ובחירת פונקציות
6. כיוון טמפרטורה לטרמומטר
7. תפריט פונקציות לבישול רגיל
8. תפריט פונקציות לבישול אוטומטי
9. כיוון טמפרטורה
10. הגדרות משקל מזון

כיוון השעון



השעון מוכרח להיות מכוון לפני השימוש הראשוני בתנור וכאשר מחברים את התנור בפעם הראשונה לזרם החשמלי או לאחר הפסקת חשמל. במקרים הללו, צג התנור יראה "12:00".

- כאשר תחברו את התנור לחשמל השעה "12:00" תהבהב על התצוגה, והסנסורים , + ו- יוארו על צג התנור.

- לחצו על או + שעל זכוכית הצג על מנת לכוון את השעה. לאחר מכן לחצו על OK.

- לחצו על או + שעל זכוכית הצג על מנת לכוון את הדקות. לאחר מכן לחצו על OK.

- לאחר כיוון השעה והדקות תשמעו צפצוף כפול שיאשר את כיוון השעון.

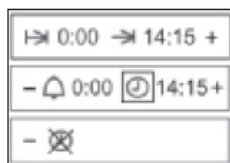
- צג התנור יראה את את הזמן המכוון והסנסור יואר.



אם תרצו לשנות את השעה שכיוונתם, פעלו לפי ההוראות הבאות:

- הפעילו את התנור, אם הוא כבוי, על ידי נגיעה בסנסור .

- לחצו על הסנסור הטיימר , הסמל יואר באדום.



- כאשר תלחצו על + או - תראו את חמשת הפונקציות של השעון על תצוגת המסך.

- בחרו את כיוון השעה בעזרת סנסור השעון ולאחר מכן לחצו על אישור OK .

- כעת תוכלו לראות את השעה הנוכחית על הצג. 14:15

- לחצו על + או - שעל הזכוכית וכווננו את השעה, לאחר מכן לחצו לאישור על .

- לחצו על + או - שעל הזכוכית וכווננו את הדקות, לאחר מכן לחצו לאישור על .

- לאחר כיוון השעה והדקות תשמעו צפצוף כפול שיאשר את כיוון הזמן.

ניקוי ראשוני

- הסירו את האריזה ואת המרכיבים הלא-חיוניים.

- מומלץ לנקות את התנור לפני השימוש בו בפעם הראשונה. נקו את אביזרי התנור לפני השימוש.

- סגרו את דלת התנור.

- חממו את התנור באמצעות פונקציה אפייה בחום של 200 מעלות למשך 60 דקות. יש לוודא



שהמטבח עצמו מאוורר באותו הזמן, מאחר וריח ועשן יכולים לצאת מהתנור בהפעלה הראשונית.

הדלקה וכיבוי תאורת התנור

התאורה הפנימית תפעל במקרים הבאים:

* כאשר דלת התנור פתוחה – אם דלת התנור לא תסגר לאחר מספר דקות התאורה תיכבה על מנת לחסוך בצריכת החשמל.

* כאשר אתם בוחרים פונקציית בישול כלשהי – התאורה תיכבה לאחר זמן מסוים.

אם ברצונכם להדליק את התאורה במשך הבישול לחצו על  OK. השארת האצבע על הסנסור הזה במשך מספר שניות תפעיל את התאורה הפנימית במשך זמן הבישול. על מנת לכבות את התאורה לחצו שוב על .

מדריך הפעלה

מידע כללי

במספר תכניות המאוורר ההקפי נדלק ונכבה אוטומטית. זה אינו מקרי ואינו תקלה, אלא תיכנות מהמפעל.


הפעלת התנור

- לחצו על הסנסור . אופציות השימוש השונות בתנור יוארו.





- קיצור לפונקציות הבישול הנפוצות ביותר: הסנסורים האלו מספקים גישה מיידית לפונקציות הבישול הנפוצות ביותר.




- : קביעת שעות אלקטרוני. סנסור זה נותן לכם אפשרות לתכנת טיימר לשימוש בתנור שלכם.


- +, -: קביעת טמפרטורה.


- : פונקציות בישול רגילות בתנור. סנסור זה מאפשר לכם לבחור כל פונקציית בישול על ידי שילוב של מקורות חום שונים.

- : קביעת מתכון בישול אוטומטי. שימו את המזון בתוך התנור וסמנו את משקל המזון על הצג. התנור יבשל את את המזון באופן אוטומטי.




* אם לא תקבעו אף פונקציה או מתכון, התנור יכבה עצמו באופן אוטומטי. בעת הכיבוי תוצג השעה הנוכחית, והסנסור  יואר.

בחירת הגדרות בישול רגילות


- הפעילו את התנור על ידי לחיצה על .

- לחצו על , לאחר מכן הסמל יואר על לוח הבקרה.





- הסנסור  ישתנה לאדום. לחצו על + או - בכדי להגדיר את אחת מפונקציות הבישול הרצויות לכם (ראו "פונקציות בישול רגילות לתנור" בטבלה שבעמוד הבא).



- לאחר שתגדירו את הפונקציה הרצויה לחצו על  .


- כעת תשמעו צפצוף כפול המאשר שהפונקציה שהגדרתם נקבעה. התנור יחל את תהליך הבישול וברוב המקרים תוכלו לראות את האינפורמציה מופיעה על צג התנור: הפונקציה שנקבעה; התיכנות המקדים של טמפרטורת הבישול לפונקציה שנבחרה; ואת פונקציות השעון או הטיימר, אם אלו נבחרו ונקבעו על ידכם.

* אם ברצונכם לשנות את פונקציית הבישול שנבחרה, לחצו על  ופעלו לפי ההוראות שלעיל.

* במשך הבישול הסנסור  יבהב, ההבהוב יצביע על כך שהתנור מעביר חום אל המזון שבתוכו.

* לאחר שהטרמוסטט יכובה בפעם הראשונה, תשמעו צליל שמבשר על כך שתהליך החימום מראש הסתיים.

פונקציות בישול רגילות לתנור

פונקציית בישול	סמל
חום עליון/תחתון	
חום עליון	
חום תחתון	
גריל עם חום תחתון (רק ב- EEBK 6550.8)	
גריל	
גריל עם שטח פנים גדול	
גריל + מאורר	
מאורר טורבו עם חום עליון ותחתון	
טורבו	
טורבו + חום תחתון (מצב פיצה)	
הפשרה	
שמירת חום המזון	

* הדלת חייבת להיות סגורה בעת השימוש בגריל; גריל עם שטח פנים גדול ; וגריל עם טורבו

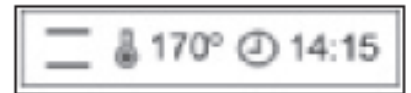
קיצור לפונקציות בישול רגילות

כשאתם מפעילים את התנור יהיו לכם קיצור לפונקציות בישול רגילות, הפונקציות יוארו בצבע לבן.



לחצו על הסנסור של פונקציית הבישול הרגילה.

לאחר בחירתכם יישמע צפצוף כפול שיאשר את בחירת הפונקציה וקביעתה. התנור יחל בתהליך הבישול, וברוב המקרים תוכלו לראות את האינפורמציה מוצגת על צג התנור: הפונקציה שנקבעה; התיכנות המקדים של טמפרטורת הבישול לפונקציה שנבחרה; ואת פונקציות השעון או הטיימר, אם אלו נבחרו ונקבעו על ידכם.



הסנסור משמעו מתכון בישול אוטומטי. אם ברצונכם לשנות זאת אנא קראו בתשומת לב את הסעיף הבא.

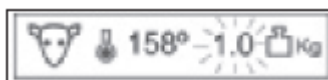
בישול אוטומטי



הפעילו את התנור בעזרת . לאחר מכן לחצו על והסמל יואר באדום. התצוגה תראה את מתכוני הבישול האוטומטיים השונים, הזמינים בתנור:

לחצו על ועל על מנת לבחור את המתכון הרצוי. לאחר מכן לחצו על OK .

כעת תשמעו צפצוף כפול המאשר את בחירתכם, והתצוגה תראה את האינפורמציה הבאה:



הסמל של המתכון שנבחר וטמפרטורת הבישול האוטומטי.

התיכנות המוקדם של המשקל לתוכנית זו יהבהב.

לחצו על או על מנת לשנות את משקל המזון.

לחצו על OK בכדי לאשר את בחירתכם.

כעת תשמעו צפצוף כפול המאשר את תוכנית המתכון שנבחרה על ידכם. התנור יחל את תהליך הבישול ותוכלו



לראות את האינפורמציה הבאה על התצוגה: הסמל של המתכון הנבחר; הטמפרטורה של הבישול האוטומטי; והזמן המחושב לבישול.

מידע חשוב בנוגע לבישול אוטומטי עם מתכונים

* כאשר אתם בוחרים מתכון ומכניסים לתוכנית את משקל המזון, התנור מחשב באופן אוטומטי את הטמפרטורה

והזמן הרצויים לתהליך הבישול, אך הערכים של הזמן והטמפרטורה ניתנים לשינוי על ידכם. תהליך

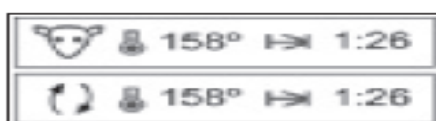
הבישול מתחיל כאשר התנור קר, אלא אם כן אתם בוחרים להשתמש בפונקציית החימום המוקדם.

* **חשוב מאוד לבחור את המשקל הנכון של המזון, על מנת שהמרכיבים יבשלו באופן מיטבי.**

* כאשר הבישול מתבצע עם טרמומטר, התנור יקבע את טמפרטורת הבישול בלבד. זמן הבישול יהיה תלוי בטמפרטורה שנקבעה בתוכנית בשביל הטרמומטר.

* בתוכניות צלייה, לאחר זמן מסוים התנור יציע לכם להפוך את הבשר שאתם צולים. כאשר הזמן הזה יגיע

התנור ישמיע צפצוף. בנוסף לכך, תראו את הסנסור על התצוגה עד אשר תהפכו את הבשר שאתם




צולים. אם לא תהפכו את הבשר למרות הצפצוף, התנור ימשיך

את תהליך הצלייה לפי מתכון הבישול של התוכנית האוטומטית.

* למתכוני לחם לבן, לחם שיפון, ופיצה עבה או דקה התנור צריך להיות מחומם מראש לפני תהליך האפייה. במצב זה התנור יהיה עם הטמפרטורה האידיאלית להשגת התוצאות המיטביות. החימום המוקדם לא הכרחי למתכונים האחרים.

פעלו לפי ההנחיות הבאות כאשר אתם מבשלים עם המתכונים האלו:

- קבעו את המתכון תחילה, התנור יחל בתהליך של חימום מראש. שימו לב: אל תשימו את המזון בתנור עד שתקבלו את הסימן לכך.

- במשך תהליך החימום מראש, הסמל של מתכון התוכנית שנבחרה והסמל  יבהבו על התצוגה.

- כאשר הטמפרטורה שנקבעה מושגת, התנור ישמיע צפצוף. כעת תוכלו לשים את המזון בתנור.

- **התנור ימשיך לצפצף עד שתשימו את המזון בתנור.**


- התנור ימשיך בתהליך הבישול בהתאם לתוכנית שנקבעה על ידכם.


שינוי משקל המזון המבושל



אם ברצונכם לשנות את משקל המזון, הטמפרטורה וזמן הבישול יכולים להשתנות אף הם, באופן אוטומטי, לפי הפרמטרים של תוכנית המתכון. על מנת לשנות את משקל המזון:




* לחצו על , הסמל יואר באדום.

1.0 

* צג התנור יראה את הסנסור  ואת משקל התנור המבושל, לפי תוכנית המתכון שבחרתם.

* לחצו על  ו-  על מנת לשנות את המשקל.

* לחצו על  OK. שני הצפצופים שתשמעו לאחר מכן יאשרו את קביעת המשקל החדש.


שינוי טמפרטורת הבישול

טמפרטורת הבישול מתוכנתת מראש לכל פונקציות הבישול הקיימות. ניתן לשנות את הטמפרטורה בתוך טווח קבוע מראש כאשר משתמשים בפונקציית הבישול האוטומטי. הטמפרטורה יכולה להיבחר בחופשיות לפונקציות בישול רגילות בטווח של בין 50-250 מעלות.


אם ברצונכם לשנות את טמפרטורת הבישול, פעלו כך:

* לחצו על , הסנסור יואר באדום.

170° 

* הסנסור  והטמפרטורה שנקבעה לפונקציית הבישול שבחרתם יופיעו על צג התנור.

* לחצו על  ו-  בכדי לקבוע את טמפרטורת הבישול החדשה.

* לחצו על  OK. שני הצפצופים שתשמעו לאחר מכן יאשרו את קביעת הטמפרטורה החדשה.

שינוי/קביעת זמן בישול

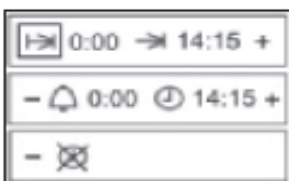
זמן הבישול מתוכנת מראש למתכוני הבישול האוטומטיים, אך ניתנים לשינוי על ידכם. בפונקציות הבישול הרגילות, שלא כמו בתוכניות הבישול האוטומטיות, אין תיכנות זמן בישול מראש.

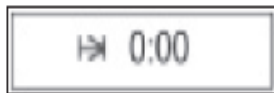
* לחצו על סנסור השעון , הסנסור יואר באדום.



* כאשר תלחצו על  ו-  , תוכלו לראות את חמשת הפונקציות של העון על צג

התנור: זמן בישול; זמן סיום; צליל התראה; קביעת השעה; ומצב המתנה (stand-by).





* בבחרו בפונקציית זמן הבישול , לחצו לאחר מכן על OK .
 כעת תוכלו לראות את הסנסור והזמן 0:00 מוצגים על צג התנור.



* לחצו על + ו- - על מנת לכוון את זמן הבישול, ולחצו על OK .
 כעת תשמעו שני צפצופים ותוכלו לראות את הסנסור ואת תיכנות זמן הבישול.

* כאשר תוכנית הבישול שבחרתם תסתיים, התנור יכבה עצמו באופן אוטומטי וצליל התראה ישמע בקצרה, והסנסורים ו- יחלו להבהב.

* לחצו על בכדי להפסיק את צליל ההתראה. התנור יראה את השעה הנוכחית, והסנסור יואר .
 התנור כעת כבוי.

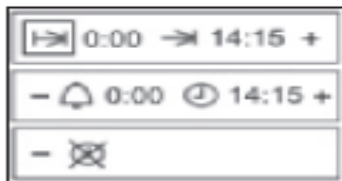
קביעת זמן הסיום

זמן הסיום הוא השעה בה התנור יסיים את עבודתו ויכבה.

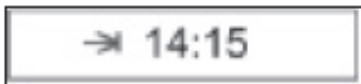
אתם יכולים לשלב בין זמן הבישול לזמן הסיום, ראו "הדלקה וכיבוי אוטומטיים".



* לחצו על סנסור השעון ,
 הסמל יואר באדום.

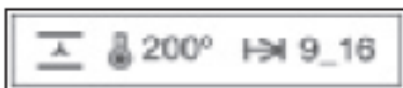


* כאשר תלחצו על + ו- - , תוכלו לראות את פונקציות חמשת מצבי התנור על צג התנור: זמן בישול; זמן סיום; צליל התראה; קביעת השעה; ומצב המתנה (stand-by).



* בחרו את זמן הסיום , ולאחר מכן לחצו על OK.

כעת תוכלו לראות את הסנסור ואת השעה הנוכחית על צג התנור.



* לחצו על + או - בכדי לקבוע את זמן הסיום, לאחר מכן לחצו על OK .
 כעת תשמעו צפצוף כפול ותראו את הסנסור ואת זמן הבישול.

* כאשר זמן סיום הזמן יגיע, התנור יכבה עצמו באופן אוטומטי וצליל התראה ישמע בקצרה. הסנסורים ו- יחלו להבהב.

* לחצו על בכדי להפסיק את צליל ההתראה. התנור יראה את השעה הנוכחית, והסנסור יואר .
 התנור כעת כבוי.

הדלקה וכיבוי אוטומטיים

אם ברצונכם להשתמש בתנור בזמן עתידי, ניתן לשלב בין זמן הבישול לזמן הסיום. זמן התחלת הבישול, כאשר התנור נדלק באופן אוטומטי, מתוכנת כשילוב של שתי ההגדרות (זמן הבישול וזמן הסיום) ואינו יכול להקבע רק כזמן התחלת הבישול.

לדוגמא: השעה כעת היא 8:00 בבוקר, ובשעה 13:00 ברצונכם שהצלי בתנור יהיה מוכן. זהו צלי שלוקח כ- 90 דקות להכין אותו. הכניסו את הזמן 1:30 כזמן בישול, ועקבו אחרי ההוראות הניתנות בסעיף העוסק ב-"קביעת זמן הבישול" (Setting the cooking time).

* כעת שנו את זמן סיום הבישול מ-9:30 ל-13:00, ועקבו אחרי ההוראות הניתנו בסעיף העוסק ב- " קביעת זמן הסיום" (Setting the end time).

* ההגדרות שקבעתם יתקבלו באופן אוטומטי.

* קיבעו את פונקציית הבישול הרגיל או את פונקציית הבישול האוטומטי. שימו את המזון שבחרתם לצלייה בתוך התנור. התנור יכל לפעול בשעה 11:30 ויסיים את תהליך הבישול ב-13:00.

כיבוי התנור


לחצו על , התנור כבוי. תוכלו לראות את השעה הנוכחית ואת הסנסור  על צג התנור.

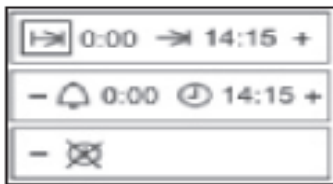
הגדרות נוספות



טיימר תזכורת

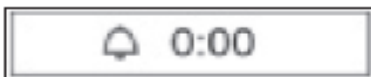
אתם יכולים להגדיר ולקבוע צליל התראה בתנור שלכם, גם ללא שימוש בתנור.





* לחצו על , הסנסור יואר באדום.

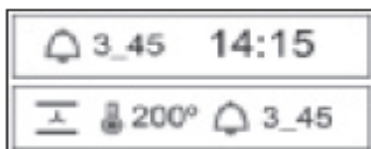






* כאשר תלחצו על  או , תוכלו לראות את חמשת מצבי השעון על צג התנור: זמן בישול; זמן סיום; צליל התראה; קביעת השעה; ומצב המתנה (stand-by).






* בחרו טיימר תזכורת  ולאחר מכן לחצו על  OK.


כעת תוכלו לראות את הסנסור  ואת השעה 0:00 מוצגים על צג התנור.




* קבעו את הזמן בשביל צליל ההתראה שיישמע, בעזרת הסנסורים  או , ולאחר מכן לחצו על . כעת תשמעו צפצוף כפול ותראו את הסנסור  ואת קביעת זמן צליל ההתראה על צג התנור.

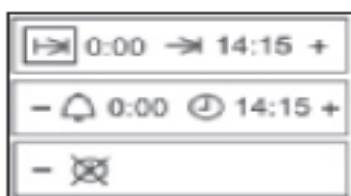
* כאשר הזמן שנקבע יסתיים, צליל ההתראה יישמע, והסנסורים  או  יחלו להבהב. לחצו על  בכדי להפסיק את צפצוף הצליל ההתראה.



מצב המתנה (Stand-by)

מצב זה מאפשר לכם לבחור בין צג תנור פעיל (בו ניתן לראות את השעה), לבין צג תנור לא פעיל שבו לא רואים דבר. כאשר צג התנור כבוי, נגיעה בכל חלק שבצג הזכוכית יעלה את השעון שוב על הצג, והסנסור  יואר. כאשר התנור יכבה, צג התנור יכבה עצמו בהדרגה.







* לחצו על , הסנסור יואר באדום.






* כאשר תלחצו על  או , תוכלו לראות את חמשת מצבי השעון

על צג התנור:

זמן בישול; זמן סיום; צליל התראה; קביעת השעה; ומצב המתנה (stand-by).
* לחצו על  ולאחר מכן על . התצוגה תראה לאחר מכן את שתי האפשרויות לפונקציה הזו:  (תצוגה כבויה) ו-  (תצוגה דולקת).



* לחצו על  או  בכדי לקבוע את הפונקציה הרצויה לכם, לאחר מכן לחצו על . כעת תשמעו שני צפצופים שיאשרו את בחירת הפונקציה ואת קביעתה.

הוראות למתכוני בישול אוטומטיים

- ההגדרות והאינפורמציה שמוצגים מטה מתייחסים לתנור שלא חומם מראש, אלא אם כן המתכון דורש זאת.

- הגדרות הצליה מעובדות אוטומטית למשקל המזון שמיועד לצליה. **לכן חשוב מאוד להגדיר את המשקל מיד לאחר בחירת ההגדרות** ולפני שינוי זמן הבישול או טמפרטורת הבישול.

אם אתם משתמשים במתכון הבישול האוטומטי:







תוכניות הצליה של התנור מתוכננות לחתיכה אחת של בשר או דג, שעוביים עד 7 ס"מ והם ללא שכבת שומן. הכניסו את המשקל הנכון ושנו את המתכון תוך התחשבות:











* אם יש מספר חתיכות אז זמן הבישול צריך להיות ארוך יותר.

* אם יש חתיכה אחת שעוביה גדול יותר מ-7 ס"מ **ומשקלה קטן יותר מ-3 ק"ג**, זמן הבישול צריך להתארך ב-10 דקות על כל סנטימטר עם התחשבות בערכים של התיכנות המוקדם.

תרשימי הבישול האוטומטי

התנור שלכם מציע לכם את האפשרות לבשל בעזרת המתכונים הבאים. כל שעליכם לעשות הוא לבחור את המתכון הרצוי לכם, להתאים את משקל המזון ולהכניס את המזון לתנור. אתם לא צריכים לדאוג לשום דבר אחר מלבד זאת – התנור יעשה את העבודה באופן מיטבי. להלן יובאו מתכונים אפשריים:

סמל	מתכון	חימום מראש	טמפרטורה	זמן בישול	טווח משקל	מנות
	עוף	---	בהתאם למשקל	בהתאם למשקל	0.5 – 10 ק"ג	עוף, ברווז, עוף הודו, אווז
	כרעיים עוף	---	בהתאם למשקל	בהתאם למשקל	0.5 – 2 ק"ג	כרעיים עוף
	בשר עגל	---	בהתאם למשקל	בהתאם למשקל	0.5 – 6 ק"ג	בשר עגל, בשר קצוץ, צלי ממולא
	בשר	---	בהתאם למשקל	בהתאם למשקל	0.5 – 10 ק"ג	בשר
	בשר טלה	---	בהתאם למשקל	בהתאם למשקל	0.5 – 5 ק"ג	בקר, טלה, שוק עגל
	צלעות / סטייק	---	בהתאם למשקל	בהתאם למשקל	0.5 – 4 ק"ג	בקר או צלעות/סטייק, רוסטביף

מגוון דגים	0.5 – 5 ק"ג	בהתאם למשקל	בהתאם למשקל	---	דג	
עוגות, מאפינס, עוגת גבינה	---	70 דקות	140° - 170°	---	עוגות בתבניות	
מילוי פירות	---	50 דקות	150° - 180°	---	פאי פירות	
עוגות ספוגיות	---	---	150° - 180°	---	עוגות	
---	0.5 – 2 ק"ג	בהתאם למשקל	160° - 190°	כן	לחם לבן	
---	1 – 4 ק"ג	בהתאם למשקל	160° - 190°	כן	לחם שיפון	
---	1 – 3 ק"ג	בהתאם למשקל	160° - 190°	כן	לחם חיטה מלאה	
ירקות, פסטה, תפוז"א עם גבינה מותכת	---	40 דקות	160° - 190°	---	תוספת גבינה מותכת	
---	---	12 דקות	200° - 260°	כן	פיצה עבה	
---	---	---	---	כן	פיצה דקה	

טרמומטר ופונקציית הטמפרטורה הפנימית

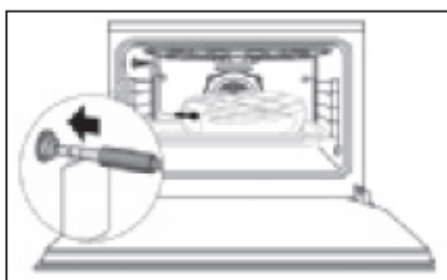
הטרמומטר מבשל את המזון עד לטמפרטורה הפנימית של שנבחרה. כאשר הטמפרטורה הרצויה מזהה ע"י הטרמומטר, זהו סימן שהצלי מוכן בדיוק במידה שביקשתם. בדרך זו תקבלו את הצלי תמיד באותה מידת עשיה. הבישול ממשיך עד אשר הטמפרטורה הפנימית של הצלי מגיעה ותואמת לטמפרטורה הרצויה. זוהי הסיבה שהטמפרטורה החיצונית לא יכולה להיות מוגדרת או שאי אפשר לכוון אותה. זמן הבישול יכול להיות מגוון ושונה מבישול לבישול- תלוי בגודל וסוג הבשר שאתם צולים, טמפרטורת הצלייה ותוכנית הבישול שנבחרה. ניתן להשתמש בטרמומטר בכל פונקציות הבישול הקיימות.

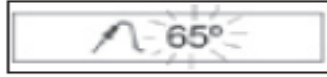
איך להכניס את הטרמומטר בצורה נכונה

- * הכניסו את הקצה המחודד של הטרמומטר בצורה אופקית דרך צד אחד של הבשר עד לאמצע שלו.
- * הכניסו את הטרמומטר באופן מלא עד לידיית.
- * יש לשים לב לכך שהשיפוד של הטרמומטר חייב להיות רחוק משומן או עצמות, ולא בתוך חלל חלול (מתייחס לעוף).
- * יש לשים לב שבזמן הכנת עוף, הקצה של הטרמומטר לא יבוא במגע עם עצמות.

השימוש בטרמומטר

- * שימו את הצלי המיועד עם הטרמומטר בתוכו בתוך התנור.
- * חברו את תקע הטרמומטר לתוך השקע, הממוקם בצד שמאל למעלה בתוך התנור.





* כאשר תחברו את הטרמומטר, צג התנור יראה את הסימן וטמפרטורת הצלייה המומלצת תהבהב.

* אם ברצונכם לשנות את הטמפרטורה המומלצת, לחצו על או ולאחר מכן לחצו על .

* בחרו פונקציית בישול מסויימת או במתכון בישול אוטומטי.

* במהלך הבישול, צג התנור יראה את הסמל ואת הטמפרטורה הנוכחית הנמדדת ע"י הטרמומטר, כאשר לסירוגין תוצג גם הטמפרטורה הנבחרת.

* כאשר הטמפרטורה הפנימית של הצלי תגיע לטמפרטורה שתיכנתתם בתחילת הבישול, התנור יתכבה, אות קולי ישמע למשך מספר שניות והסמל יהבהב.

* לחצו על על מנת להפסיק את הצליל. הצלי מוכן במידה המבוקשת ומוכן להגשה.

אם ברצונכם לשנות את הגדרות טמפרטורת הטרמומטר בכל עת בזמן הבישול, לחצו על . כעת תוכלו לשנות את הגדרות הטמפרטורה בעזרת או , לאחר מכן לחצו על . כעת תשמעו צפצוף כפול שמאשר את שינוי הטמפרטורה שקבעתם.

טמפרטורות מוצעות לבישול עם טרמומטר

טמפרטורה פנימית ב- °C

מנה

בקר

40-45	רוסטיבף נא / סטייק פילה
50-55	רוסטיבף מדיום / סטייק פילה
60-65	רוסטיבף עשוי היטב / סטייק פילה
80-85	נתחי בשר צלויים אחרים

בשר

65-70	פילה בשר
80-85	בשר צלוי
80-85	צלעות צליות
75-80	בשר מותן
70	בשר על עצם
70-75	קציץ בשר

עגל

70-75	עגל צלוי
75-80	כליות עגל צליות
80-85	שוק עגל

בשר צייד (game)

75-80	בשר
60-70	מותן
40-45	פילה נא
50-55	פילה מדיום
60-65	פילה עשוי היטב
80-85	צלי כבש
70-75	בשר ממולא
85-90	עוף
70-80	דגים

בישול עתידי עם טרמומטר

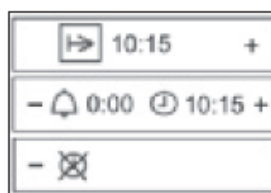
פונקציה זו יכולה להיות בשימוש על מנת להגדיר ולקבוע את זמן התחלת הבישול. ברגע שהטמפרטורה בצלי תגיע לטמפרטורה שנבחרה לטרמומטר, התנור יכבה. לא תוכלו להגדיר ולקבוע את משך זמן הבישול, מכיוון שמשך זמן הבישול תלוי בגודל וסוג הצלי ולפי הטמפרטורה הפנימית בתוך הבשר נמדדת ע"י הטרמומטר.

* עליכם להיות בסביבת התנור כאשר הבישול מסתיים והצלי מוכן להגשה. אם תשאירו את הצלי בתוך התנור, הצלי ימשיך להתבשל מהחום שנאגר בחלל התנור בזמן תהליך הבישול ותוצאת הבישול לא תהיה אידיאלית להגשה.

על מנת להגדיר את הפונקציה הזו, עליכם לחבר את הטרמומטר ולפעול לפי הפעולות הבאות:

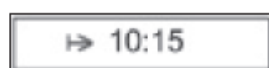


* לחצו על , הסמל יואר באדום.

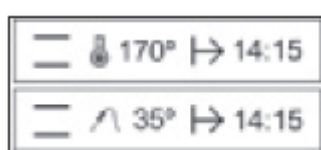


* כאשר תלחצו על + ו- - תוכלו לראות את פונקציות חמשת מצבי השעון האפשריים על צג התנור.

* כאשר תבקשו לתכנת את זמן התחלת הבישול, לחצו על , לאחר מכן לחצו על .





כעת תוכלו לראות את הסמל ואת השעה הנוכחית על צג התנור.



* לחצו על + ו- - על מנת לתכנת את זמן התחלת הבישול, לאחר מכן לחצו על . כעת תשמעו צפצוף כפול ותוכלו לראות את הסמל ואת תוכנית זמן הבישול שהגדרתם על צג התנור. התנור ישאר כבוי.

* כאשר תגיע השעה שהגדרתם כשעת התחלת הבישול, התנור ידלק ויחל את תהליך הבישול.

* כאשר הטמפרטורה הפנימית של הצלי תגיע לטמפרטורה שהגדרתם, התנור ייכבה, צליל התראה יישמע למשך מספר שניות והסמל  יבהבה.

* לחצו על  בכדי להפסיק את צליל ההתראה. התנור יהיה כעת מכובה.

* הצלי מוכן להגשה.

בישול איטי

בישול בטמפרטורות נמוכות יעיל מאוד אם ברצונכם לבשל את הבשר באופן רך במיוחד, למרות שתהליך בישול זה לוקח זמן ארוך יותר.

- בשרים המתאימים לתהליך בישול איטי: עגל, בקר, טלה, כבש, עוף, תרנגול הודו, ברווז וחזה אווז (ללא עצמות).



* הסירו את השומן והעור לפני ההכנה (מלבד הכנת חזה ברווז).

* הקפידו לסגור את הבשר בסיר או במחבת מכל כיוונו לפני הכנסתו לתנור.

- ככל שסגרו את הבשר בצורה טובה יותר, כך זמן הבישול יתקצר.

כיוון מצב חום / טמפרטורת בישול

- חממו את התנור, כאשר יש בתוכו את הרשת ואת מגש הצלייה, למשך 20 דקות כך שהטמפרטורה הפנימית בתנור תהיה שווה.

- לחצו על סמל הטורבו  וכנסו למצב חום (heat mode). כאלטרנטיבה ישנה אפשרות לבחור חום עליון/תחתון 

- כווננו את הטמפרטורה ואת זמן הבישול לפי ההוראות בסעיפים המתייחסים לכך.

* כעיקרון, בשלו חתיכות בשר עבות בטמפרטורה של 80 מעלות וחתיכות בשר דקות בטמפרטורה של 70 מעלות.

- אל תכסו את הבשר בזמן הבישול, גם כאשר אתם מבשלים חתיכות קטנות של בשר.

- אל תשתמשו בטרמומטר, הוא אינו אמין מספיק לסגנון של בישול איטי. המשמעות של בישול איטי הוא שהנוזלים של הבשר אינם נשארים בפנים, אלא יוצאים ממנו החוצה באופן שווה.

- ניתן לפרוס את הבשר מיד לאחר סיום הבישול. אין צורך להמתין זמן מסוים לפני פריסת הבשר כמו במקרה של בישול רגיל.

- ניתן להשאיר את הבשר בתוך התנור בטמפרטורה של 60 מעלות. **חשוב לשים לב:** החתיכות העבות יכולות להישאר במצב כזה בתוך התנור בערך כשעה עד שעתיים, והחתיכות הדקות כ-30 עד 40 דקות.


נעילה בטיחותית (לילדים)



נעילה בטיחותית מונעת שינוי לא מכוון של כיוון הבישול, והפעלה לא רצויה של התנור ע"י ילדים. כאשר הנעילה הבטיחותית מופעלת, ניתן רק לכבות את התנור ולא ניתן לשנות את הערכים שבתוכנית הבישול הפועלת בתנור. כמו כן אין אפשרות להפעיל את התנור ללא ביטול מצב הנעילה.


הפעלת / ביטול הנעילה הבטיחותית


הפעלת הנעילה הבטיחותית:





- הפעילו את התנור בלחיצה על הסנסור .

- לאחר מכן לחצו על  סנסור המינוס ועל סנסור OK  באותו הזמן.

- כעת תישמעו צפצוף ממושך ותראו את הסמל  על צג התנור. התנור כעת נעול.

* כעת, כאשר תיגעו בזכוכית פאנל ההפעלה, הסמל  יוצג, כסימן לכך שהתנור נעול.

ביטול הנעילה הבטיחותית:

- לחצו שוב על אותם לחצנים יחדיו  ועל  באותו הזמן.

- ישמעו צפצוף ממושך. התנור כעת אינו נעול ופתוח לשימוש רגיל.