



קופר יבוא 1992 בע"מ <sup>בס"ד</sup>

הוראות הפעלה

לתנור

**Kuppersbusch**

**EEBKD 6750.0J**



 **FABER**

 **smalvic**  
TECHNO COOKING

**Küppersbusch** משוקי

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

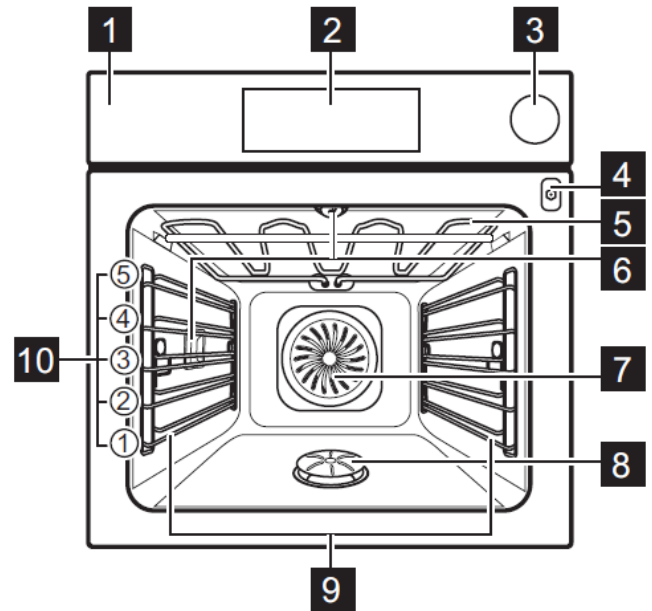
- הרחיקו את הילדים מהתנור בעת פעולתו.

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

# תיאור המוצר

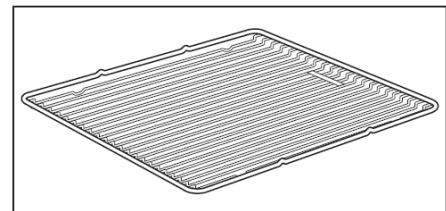
## סקירה כללית

- 1- לוח בקרה
- 2- מתכנת אלקטרוני
- 3- מגירת מים
- 4- שקע לסנסור הטמפרטורה הפנימית
- 5- אלמנט חימום
- 6- מנורה
- 7- מאוורר
- 8- מייצר אדים עם כיסוי
- 9- תומך מסילות, ניתן להסרה
- 10- גבהים למסילות

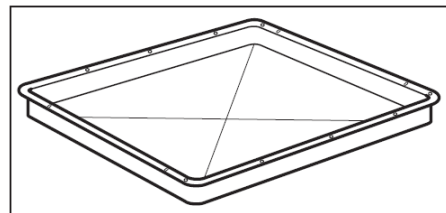


## עזרים

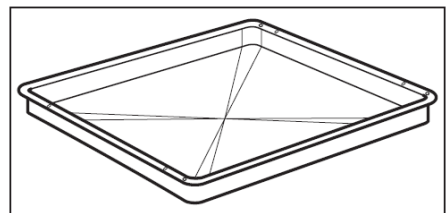
**מסילת רשת – לכלי בישול, תבניות אפייה וצלי.**



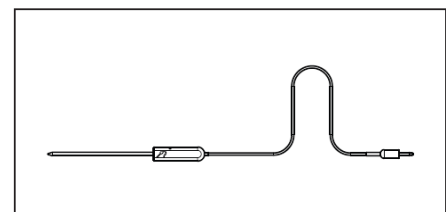
**מגש אפייה – לעוגות ועוגיות**



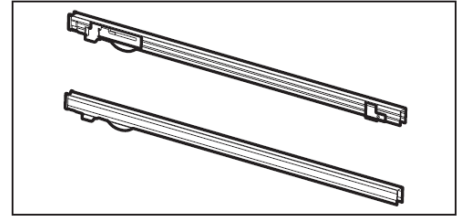
**מחבת גריל / צלייה – לבשל ולצלול או מחבת לאגירת שומן.**



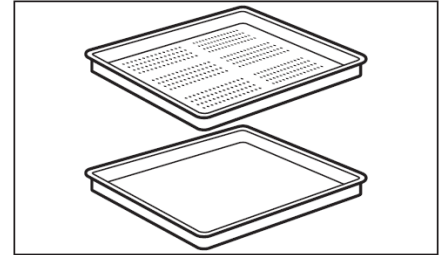
**סנסור טמפרטורה פנימית – למדוד עד כמה מבושל האוכל.**



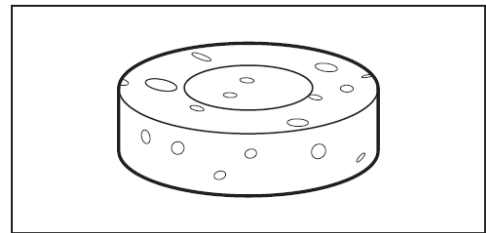
אופציה לרכישה- **מסילות טלסקופיות** – למסילות ומגשים.



**מערכת אדים** – כלי אוכל מנוקב וכלי לא מנוקב.  
מערכת האדים מייבשת את עיבוי המים מהמזון בעת בישול באידוי. השתמשו בה להכנת אוכל שלא אמור להיות במים בעת הבישול (כמו ירקות, דגים, חזה עוף). המערכת אינה מתאימה לאוכל שאמור להתבשל במים (כמו אורז, פסטה).

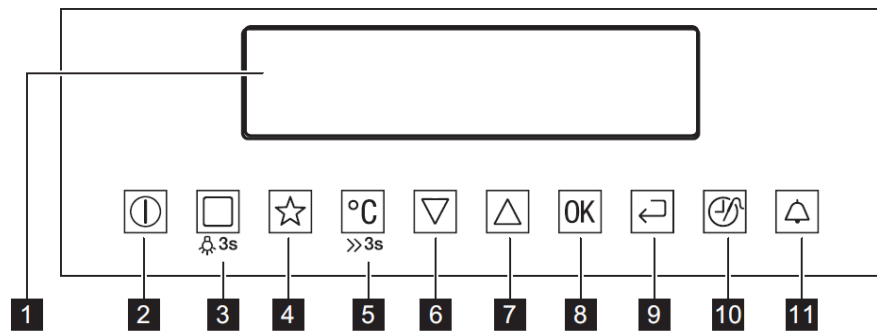


**ספוג** - לספיגת המים שנותרו ממייצר האדים.




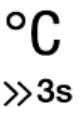



## לוח בקרה

### מתכנת אלקטרוני



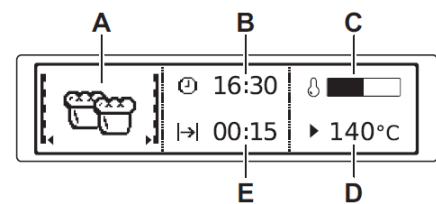
השתמשו בשדות הסנסור להפעלת המכשיר.

הערה	פונקציה	שדה הסנסור	
מציג את ההגדרות הנוכחיות של המכשיר.	תצוגה		1
להפעלת וכיבוי המכשיר.	כיבוי/הפעלה		2
לחצו על הסנסור פעם אחת לבחירת פונקציית חימום או תפריט: בישול מסייע. להפעלת או כיבוי התאורה, לחצו על הסנסור למשך 3 שניות. ניתן להדליק את התאורה גם כשהמכשיר כבוי.	פונקציות חימום או מסייע בישול		3








לשמירה וגישה לתכניות המועדפות.	תכנית מועדפת		4
לכיוון הטמפרטורה או הצגת הטמפרטורה הנוכחית במכשיר. לחצו על הסנסור במשך 3 שניות להפעלת או כיבוי הפונקציה: חימום מהיר.	בחירת טמפרטורה		5
לירידה בתפריט.	לחצן למטה		6
לעלייה בתפריט.	לחצן למעלה		7
לאישור בהגדרה.	אישור		8
לחזור שלב אחורה בתפריט. להצגת התפריט הראשי, לחצו על הסנסור במשך 3 שניות.	לחצן בית		9
לכיוון פונקציות נוספות. כאשר פונקציית חימום פועלת, לחצו על הסנסור כדי לכוון את הטיימר או את הפונקציות: נעילה, תכנית מועדפת, חימום + השהיה, כיוון + הפעלה, ניתן גם לשנות את ההגדרות של סנסור הטמפרטורה הפנימית.	זמן ופונקציות נוספות		10
כדי לכוון את הפונקציה: שעון התראה.	שעון התראה, תזכורת.		11




## תצוגה

A - פונקציית חימום  
 B - שעה  
 C - צג חימום  
 D - טמפרטורה  
 E - משך זמן או זמן סיום הפעולה



סמנים נוספים של התצוגה:

תפקיד/פעולה	סמל
הפונקציה פועלת בצפוף.	
התצוגה מראה את השעה היומית.	
התצוגה מראה את זמן הבישול הדרוש לתכנית.	
התצוגה מראה את הזמן בו תסתיים התכנית.	
התצוגה מראה את הטמפרטורה	
התצוגה מראה למשך כמה זמן פונקציית החום תפעל. לחצו על הלחצנים למעלה + למטה בו זמנית כדי לכוון את הזמן מחדש.	
הפונקציה מחשבת את הזמן הדרוש לבישול.	<input type="text"/>
התצוגה מראה את הטמפרטורה בתוך התנור.	


הפונקציה פעילה. היא מפחיתה את זמן החימום.	תצוגת חימום מהיר	
התצוגה מראה שמערכת המשקל האוטומטית פעילה או שמשקל ניתן לשינוי.	משקל אוטומטי	
הפונקציה פעילה.	חימום + השהיה	

## לפני שימוש ראשוני בתנור:

**אזהרה!** קראו את פרק הבטיחות. 

### ניקוי ראשוני

הסירו את כל העזרים ותמיכות המסילות מהתנור.

קראו את פרק "ניקוי ותחזוקה". 

נקו את התנור לפני השימוש הראשון.  
החזירו את העזרים ותמיכות המסילות חזרה למקומם.

### חיבור ראשון

כאשר אתם מחברים את התנור לחשמל או לאחר קצר חשמלי, יש להגדיר את השפה, בהירות התצוגה, ניגוד צבעים בתצוגה ואת השעה היומית.

1. לחצו על הלחצנים למעלה/למטה כדי לכוון את הערך.
2. לחצו **OK** לאישור.



### שימוש יומיומי

**אזהרה!** התייחסו לפרק הבטיחות. 

### ניווט בתפריטים

1. הפעילו את התנור.
2. לחצו על הלחצנים למעלה/למטה על מנת לבחור אפשרות בתפריט.
3. לחצו **OK** כדי להזיז את תת-התפריט כדי לאשר את ההגדרה שבחרתם.

### התפריטים בסקירה כללית

פעולה	פריט בתפריט	סמל
מכיל רשימה של תכניות אוטומטיות.	בישול מסייע	
מכיל רשימה של פונקציות חימום.	פונקציות חימום	

מנקה את התנור באמצעות אידוי.	ניקוי באידוי	
ניתן להשתמש בו לכיוון הגדרות אחרות.	הגדרות בסיסיות	
מכיל רשימה של תכניות בישול מועדפות הנוצרת ע"י המשתמש.	תכניות מועדפות	

תת-תפריט להגדרות בסיסיות:




תיאור	תת-תפריט	סמל
מכוון את השעה הנוכחית ביום	כיוון השעה היומית	
כאשר מופעל, הוא מציג את השעה היומית כאשר התנור כבוי	תצוגת זמן	
כאשר מופעל, בחלון אפשרויות הבחירה ניתן לבחור את הפונקציה: כיוון + הפעלה	כיוון + הפעלה	
כאשר מופעל, בחלון אפשרויות הבחירה ניתן לבחור את הפונקציה: חימום + השהיה	חימום + השהיה	
מפעיל ומכבה פונקציית הארכת זמן	תוספת זמן	
מכוון את ניגוד הצבעים בתצוגה לפי מעלות	ניגוד צבעים בתצוגה	
מכוון את בהירות הצבעים בתצוגה לפי מעלות	בהירות בתצוגה	
מגדיר את השפה בתצוגה	הגדרת שפה	
מכוון את עוצמת הקול של צלילי הלחיצה והסימנים לפי מעלות	עוצמת קול הצפוף	
מפעיל ומכבה את צלילי הלחצנים. אין אפשרות לכבות את הצליל של לחצן ההפעלה/כיבוי	צלילים	
מפעיל ומכבה את צלילי ההתראה	צלילי שגיאה/התראה	
מדריך אתכם לאורך תהליך הניקיון	סיוע ניקיון	
מציג את גרסת התוכנה והתצורה	שירות	
מכוון חזרה את ההגדרות לברירת המחדל	הגדרות ברירת מחדל	

### פונקציות חימום:

פעולה	פונקציית חימום	
מתאים לירקות, דגים, תפו"א, אורז, פסטה וכו'	אידוי מלא Full	
למנות עם לחות גבוהה ולשליקת דגים, פודינג וקדרות	חצי אידוי + חימום Half Steam+Heat	

רבע אידוי + חימום Quarter Steam+ Heat	לאפיית לחמים, צליית נתחי בשר גדולים או לחימום והפשרת בשר	
אידוי חסכוני Eco Steam	פונקציות אלו מאפשרות לייעל את צריכת האנרגיה במהלך הבישול. יש לכוון את זמן הבישול קודם. לקבלת מידע נוסף על ההגדרות המומלצות, קראו את טבלאות הבישול עם הפונקציות המתאימות	
אפיית טורבו עם לחות Moist Fan Baking	לחיסכון באנרגיה כאשר אתם אופים ומבשלים מזון אפוי יבש. מתאים גם לאפייה בתבנית על גובה מסילה 1. הפונקציה מיועדת להגדיר את רמת יעילות האנרגיה	
בישול בטורבו True Fan Baking	לאפייה על עד 3 שלבי מסילות בו זמנית ולייבוש מזון. יש לכוון את הטמפרטורה 20-40 מעלות פחות מפונקציית "בישול רגיל"	
אפיית פיצה Pizza Setting	מתאים לאפייה על שלב מסילה 1 לצורך השחמה אינטנסיבית יורת ותחתית פריכה. יש לכוון את הטמפרטורה ל-20 עד 40 מעלות נמוך יותר מפונקציית "בישול רגיל"	
בישול איטי Slow Cooking	להכנת נתחי צלי עסיסיים ורכים יותר	
בישול רגיל Conventional Cooking	לאפייה וצליית אוכל על שלב מסילה 1	
מזון קפוא Frozen Food	מתאים להפיכת מזון מהיר לפריך, כמו צ'יפס ואגרולים	
טורבו גריל Turbo Grilling	לצליית נתחי בשר גדולים יותר או עופות עם עצמות על שלב מסילה 1. מתאים גם לגרטן ולהשחמת אוכ	
גריל מהיר Fast Grilling	לבישול בגריל מזון שטוח בכמות גדולה ולקליית לחמים	
גריל Grilling	לבישול בגריל מזון שטוח ולקליית לחמים	
שמירה על חום Keep Warm	מיועד כדי לשמור על האוכל חם	
הפשרה Defrost	להפשרת אוכל קפוא	
חימום תחתון Bottom heat	לאפיית עוגות עם תחתיות פריכות ולשמירה על חום	
תפיחת שמרים Dough Proving	מתאים לבקרה על תפיחת בצק שמרים לפני האפייה	
אפיית לחמים Bread Baking	מתאים לאפיית לחמים	
גרטן Au Gratin	מתאים למנות כמו גרטן תפוחי אדמה או לזניה. מתאים גם להשחמה ולגרטן אוכל	
שימורים Preserving	מתאים להכנת שימורי ירקות כמו מלפפונים חמוצים	
ייבוש Drying	מתאים לייבוש פירות חתוכים (כמו תפוחים, שזיפים ואפרסקים) וירקות חתוכים (כמו עגבניות, קישוא ופטטריות)	



לחימום הצלחת לפני הגשתה	חימום צלחות Plate Warming	
לחימום מחדש של אוכל מוכן על הצלחת	אידיוי מחדש Steam Regenerating	
פונקציות אלו מאפשרות לייעל את צריכת האנרגיה במהלך הבישול. יש לכוון את זמן הבישול קודם. לקבלת מידע נוסף על ההגדרות המומלצות, קראו את טבלאות הבישול עם הפונקציות המתאימות	צליית Eco Roasting	

### הפעלת פונקציית חימום:

1. הפעילו את התנור.
2. בחרו את תפריט: פונקציות חימום
3. לחצו **OK** לאישור.
4. בחרו פונקציית חימום.
5. לחצו **OK** לאישור.
6. בחרו טמפרטורה
7. לחצו **OK** לאישור.

### בישול באידיוי:

כיסוי מגירת המים נמצא בלוח הבקרה.



**אזהרה!** אין לשים מים ישירות במייצר האדים. השתמשו אך ורק במים. אין להשתמש במים מסוננים או מזוקקים. אין להשתמש בנוזלים אחרים. אין לשים נוזלים אלכוהוליים או דליקים במגירת המים.

1. הכינו את האוכל בכלי האוכל המתאים.
  2. לחצו על כיסוי מגירת המים על מנת לפתוח אותה.
  3. מלאו את מגירת המים ב-800 מ"ל מים.
  4. החזירו את מגירת המים למקומה.
  5. הפעילו את התנור.
  6. בחרו פונקציית חימום וטמפרטורה.
  7. אם יש צורך, בחרו את זמן הפעולה של הפונקציה **→** או את זמן סיומה **→**.
- האידיוי הראשון יראה לאחר כ-2 דקות. צפצוף יישמע כאשר התנור הגיע לטמפרטורה שכיוונתם.



כאשר מייצר האדים ריק, צפצוף יישמע.

הצפצוף יישמע בסיום זמן הבישול.

8. כבו את התנור.
9. רוקנו את מגירת המים לאחר שהבישול באידיוי הסתיים.



**זהירות!** התנור חם. ישנה סכנת כוויה. היזהרו כאשר אתם מרוקנים את מגירת המים. כאשר התנור מתקרר, ספגו את כל שאריות המים ממייצר האדים באמצעות הספוג. אם יש צורך, נקו את מייצר האדים עם מעט חומץ. השאירו את התנור להתייבש לגמרי עם דלת פתוחה.

## תצוגת חימום:

כאשר אתם מפעילים פונקציית חימום, מד החימום שעל התצוגה מודלק. המד מראה שהטמפרטורה עולה.

## תצוגת חימום מהיר:





פונקציה זו מפחיתה את זמן החימום. להפעלת הפונקציה, לחצו על הלחצן  $^{\circ}\text{C}$  למשך 3 שניות. תצוגת החימום המהיר תהבהב.

## שארית חום:

כאשר אתם מכבים את התנור, התצוגה מראה את שארית החום. ניתן להשתמש בה לשמירת חום האוכל.

## פונקציות זמן

### טבלת פונקציות זמן:

פעולה	פונקציית זמן	
מיועד לכיוון ספירה לאחור (מקסימום שעתיים וחצי). לפונקציה זו אין השפעה על פעולת התנור. ניתן להפעיל את פונקציה זו גם כאשר התנור כבוי. השתמשו בלחצן  להפעלת הפונקציה, ובחצים למעלה/למטה לכיוון הדקות. לחצו <b>OK</b> לתחילת הפעלה.	תזכורת שעה, התראה	
מיועד להגדרת משך זמן פעולת התנור (מקסימום 23 שעות ו-59 דקות)	משך זמן פעולה	
מיועד להגדרת הזמן בו תרצו שפונקציית החימום תיכבה	סיום זמן פעולה	


במקרה שכיוונתם זמן במסגרת פונקציית זמן, הזמן יחל להיספר לאחור לאחר 5 שניות.

אם אתם משתמשים בפונקציות הזמן: משך זמן פעולה או זמן סיום פעולה, התנור יכבה את רכיבי החימום לאחר שחלף 90% מהזמן שהגדרתם. התנור אז ישתמש בשארית החום בתוכו לצורך המשך פעולת הבישול עד לסיום זמן הפעולה (20-3 דקות).

## הגדרת פונקציות הזמן:

- לפני השימוש בפונקציות הזמן הנ"ל, יש להגדיר פונקציית חימום וטמפרטורה. התנור נכבה אוטומטית.
- ניתן להשתמש בפונקציות הזמן – משך זמן הפעולה ו-סיום זמן הפעולה בו זמנית אם תרצו להפעיל או לכבות את התנור בזמן נתון מאוחר יותר.
- הפונקציות – משך זמן הפעולה וסיום זמן הפעולה אינן פועלות כאשר משתמשים בחיישן הטמפרטורה הפנימית.

1. הגדירו פונקציית חימום.

2. לחצו  שוב ושוב עד שהתצוגה תראה את פונקציית הזמן הדרושה ואת הסמל המיוחס לה.

3. לחצו על החצים למעלה/למטה לכיוון הזמן הדרוש.
  4. לחצו **OK** לאישור.
- כאשר הזמן מסתיים, צפוף יישמע. התנור ייכבה. על הצג תופיע הודעה.
5. לחצו על סנסור כלשהו להפסקת הצפוף.


## חימום + השהיה

תנאי הפונקציה:

- הטמפרטורה המוגדרת הינה יותר מ-80 מעלות צלסיוס.
- הפונקציה: משך זמן פעולה – הוגדרה.




הפונקציה: חימום + השהיה משאירה אוכל שכבר מוכן חם ב-80 מעלות למשך 30 דקות. היא פועלת לאחר שתהליך הבישול או האפייה הסתיים.

ניתן להפעיל או לכבות את הפונקציה בתפריט: הגדרות בסיסיות.

1. הפעילו את התנור.
  2. בחרו את פונקציית החימום.
  3. כווננו את הטמפרטורה למעל 80 מעלות צלסיוס.
  4. לחצו  שוב ושוב עד שהתצוגה תראה: חימום + השהיה.
  5. לחצו **OK** לאישור.
- כאשר הפונקציה מסיימת את פעולתה, צפוף יישמע. הפונקציה תישאר מופעלת אם תשנו את פונקציות החימום.

## תוספת זמן

הפונקציה- "תוספת זמן" גורמת לפונקציית החימום להמשיך לפעול גם אחרי סיום הפונקציה- "משך זמן פעולה".

-  ניתן להפעלה בכל פונקציות החימום עם "משך זמן פעולה" או "משקל אוטומטי".  
לא ניתן להפעלה בפונקציות חימום עם סנסור טמפרטורה פנימית.
1. כאשר זמן הבישול מסתיים, צפוף יישמע. לחצו על סנסור כלשהו. על הצג תופיע ההודעה.
  2. לחצו  להפעלה או  לביטול.
  3. הגדירו את אורך זמן הפונקציה.
  4. לחצו **OK**.

## תכניות אוטומטיות

 **אזהרה!** קראו את פרקי הבטיחות.

## סיוע בבישול עם מתכונים אוטומטיים

- לתנור זה יש רשימת מתכונים בהם תוכלו להשתמש. המתכונים קבועים ולא ניתן לשנות אותם.
1. הפעילו את התנור.
  2. בחרו את התפריט: סיוע בבישול. לחצו **OK** לאישור.
  3. בחרו את הקטגוריה ואת המנה. לחצו **OK** לאישור.
  4. בחרו מתכון. לחצו **OK** לאישור.

**i** כאשר אתם משתמשים בפונקציה – "ידי", התנור משתמש בהגדרות האוטומטיות. ניתן לשנות אותם כמו בפונקציות אחרות.

## סיוע בבישול עם משקל אוטומטי

פונקציה זו אוטומטית מחשבת את זמן הצלייה. לשימוש בה, יש צורך להקליד את משקל המזון.

1. הפעילו את התנור.
2. בחרו תפריט: סיוע בבישול. לחצו **OK** לאישור.
3. בחרו את הקטגוריה ואת המנה. לחצו **OK** לאישור.
4. בחרו את הפונקציה: משקל אוטומטי. לחצו **OK** לאישור.
5. לחצו על הלחצנים למעלה/למטה להגדרת משקל המזון. לחצו **OK** לאישור. התכנית האוטומטית תחל לפעול.
6. ניתן לשנות את המשקל בכל זמן. לחצו על הלחצנים למעלה/למטה לשינוי המשקל.
7. כשהזמן תם, צפצוף יישמע. לחצו על סנסור כלשהו לסיום הצפצוף.

**i** בתכניות מסוימות, יש להפוך את האוכל לאחר 30 דקות. על צג התנור תופיע תזכורת.

## שימוש באביזרים

**!** אזהרה! קראו את פרקי הבטיחות.

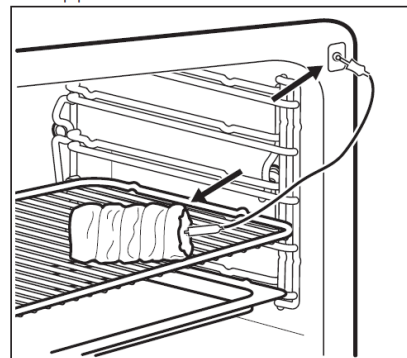
## חיישן (סנסור) טמפרטורה פנימית

ישנן 2 טמפרטורות אותן יש לכוון: טמפרטורת התנור והטמפרטורה הפנימית. חיישן הטמפרטורה הפנימית מודד את הטמפרטורה שבתוך הבשר. כאשר הטמפרטורה הפנימית הגיעה ליעד שהגדרתם, התנור ייכבה.


**!** **זהירות!** השתמשו רק בחיישן הטמפרטורה הפנימית שקיבלתם עם המוצר או בחלקי החילוף הנכונים.

**i** חיישן הטמפרטורה הפנימית מוכרח להישאר בתוך הבשר ובשקע החשמלי במהלך הבישול.

1. הפעילו את התנור.
2. הכניסו את קצה החיישן לתוך מרכז הבשר.
3. הכניסו את תקע החשמל של הסנסור לשקע המתאים שנמצא בחזית התנור.



- על הצג יופיע הסמל של חיישן הטמפרטורה הפנימית.
4. לחצו על הלחצנים למעלה/למטה תוך פחות מ-5 שניות כדי לכוון את הטמפרטורה הפנימית.
  5. הגדירו את פונקציית החימום, ואם יש צורך אז גם את טמפרטורת התנור.

- התנור מחשב זמן סיום משוער. זמן הסיום שונה לכמויות שונות של מזון, לטמפרטורות שונות שהוגדרו לתנור (מינימום 120 מעלות צלסיוס) ולמצבי פעולה שונים. התנור מחשב את זמן הסיום תוך כ-30 דקות.
6. לשינוי הטמפרטורה הפנימית, לחצו על . כאשר טמפרטורת הבשר הפנימית הגיעה ליעדה, צפוף יישמע. התנור ייכבה אוטומטית.
7. לחצו על סנסור כלשהו להפסקת הצפוף.
8. הוציאו את תקע החשמל של החיישן מהשקע ולאחר מכן הוציאו את הבשר מהתנור.

**⚠ אזהרה!** חיישן הטמפרטורה הפנימית חם מאוד. ישנה סכנת כוויה. היזהרו בעת הוצאת קצהו והתקע משקע החשמל בחזית התנור.

## טבלאות חיישן טמפרטורה פנימית לסוגי בשר ודגים

בקר:

מאכל	טמפרטורה פנימית מומלצת
סטייק פילה/ צלעות: נא	45-60
סטייק פילה/ צלעות: מדיום	60-65
סטייק פילה/ צלעות: עשוי היטב (WELL DONE)	70-75

עגל:

מאכל	טמפרטורה פנימית מומלצת
צלי עגל	75-80
עגל	85-90

דגים:


מאכל	טמפרטורה פנימית מומלצת
סלמון	65-70
פורל	65-70

## פונקציות נוספות

### תכניות מועדפות

יש באפשרותכם לשמור את ההגדרות המועדפות עליכם, כמו למשל "משך זמן פעולה", טמפרטורה או פונקציית חימום. הן זמינות ב-תפריט: תכניות מועדפות. ניתן לשמור עד 20 תכניות.

### שמירת תכנית


1. הפעילו את התנור.
2. כוונו פונקציית חימום או תכנית אוטומטית.
3. לחצו  באופן חוזר עד שהתצוגה תראה: SAVE (שמירה).
4. לחצו OK לאישור. על הצג יופיע המיקום הפנוי הראשון לשמירה בזיכרון.

5. לחצו **OK** לאישור.
6. הקלידו את שם התכנית. האות הראשונה תהבהב.
7. לחצו על הלחצנים למעלה/למטה לשינוי האות.
8. לחצו **OK**. האות הבא תהבהב.
9. חזרו על שלב 7 ככל שיידרש לכם.
10. לחצו והשאירו לחוץ את לחצן **OK** לצורך שמירה. ניתן לשמור על שמירה ישנה. כאשר על הצג מופיע הזיכרון הפנוי הראשון, לחצו על הלחצנים למעלה/למטה ולחצו **OK** כדי לשמור על תכנית שמורה קיימת. ניתן לשנות את שם התכנית בתפריט: עריכת שם תכנית.

## הפעלת התכנית



1. הפעילו את התנור.
2. בחרו את התפריט: תכנית מועדפת.
3. לחצו **OK** לאישור.
4. בחרו את שם התכנית המועדפת שברצונך להפעיל.
5. לחצו **OK** לאישור. לחצו ☆ בכדי להגיע ישירות לתפריט: תכניות מועדפות. ניתן להשתמש בו גם כאשר התנור כבוי.

## נעילת בטיחות (להגנה על ילדים)

- נעילת הבטיחות מונעת את הפעלת התנור שלא במכוון.
1. הפעילו את התנור.
  2. לחצו על הלחצנים  ו-☆ בו זמנית עד שעל הצג תופיע הודעה. לביטול הנעילה, חזרו על שלב 2.

## פונקציית נעילה



פונקציה זו מונעת שינוי לא מכוון של פונקציית החימום. ניתן להפעיל אותה רק כאשר התנור פועל.


1. הפעילו את התנור.
2. הגדירו פונקציית חימום או תכנית.
3. לחצו על  באופן חוזר, עד שעל הצג יופיע: פונקציית נעילה.
4. לחצו **OK** לאישור. לכיבוי הפונקציה, לחצו  ועל הצג תופיע הודעה. לחצו על אותו לחצן שוב ולאחר מכן לחצו **OK** לאישור.

 כאשר אתם מכבים את התנור, הפונקציה נכבית גם היא.

## הגדרה + הפעלה

פונקציה זו מאפשרת לכם להגדיר פונקציית חימום (תכנית) ולהשתמש בה מאוחר יותר באמצעות לחיצה על סנסור אחד.

1. הפעילו את התנור.
2. הגדירו פונקציית חימום.
3. לחצו  באופן חוזר עד שעל הצג יופיע: "משך זמן פעולה".
4. הגדירו זמן פעולה.
5. לחצו  באופן חוזר עד שעל הצג יופיע: הגדרה + הפעלה.
6. לחצו **OK** לאישור.

לחצו על סנסור כלשהו (למעט ) כדי להתחיל להפעיל את הפונקציה "הגדרה + הפעלה".

פונקציית החימום שהגדרתם תחל לפעול.  
כאשר הפונקציה תסיים את פעולה, צפצוף יישמע.

- פונקציית הנעילה מופעלת כאשר פונקציית החימום פועלת.
- התפריט: הגדרות בסיסיות מאפשר לכם להפעיל ולכבות את הפונקציה "הגדרה + הפעלה".

## כיבוי אוטומטי

מסיבות בטיחותיות, התנור ייכבה אוטומטית לאחר זמן מסוים במקרה שפונקציית חימום תפעל ולא תשנו דבר בהגדרות.

זמן כיבוי (בשעות)	טמפרטורה (בצלזיוס)
12.5	30-115
8.5	120-195
5.5	200-230

- הכיבוי האוטומטי לא עובד עם הפונקציות: תאורה, חיישן טמפרטורה פנימית, זמן סיום פעולה, משך זמן פעולה.

## בהירות התצוגה

ישנם שני מצבים של בהירות תצוגה:

- בהירות לילה – כאשר התנור כבוי, בהירות התצוגה נמוכה יותר בין 22:00 ל-6:00.
- בהירות יום:
  - כאשר התנור פועל.
  - כאשר תלחצו על כפתור כלשהו במהלך הזמן בו פועלת בהירות הלילה (חוץ מאשר כפתור הפעלה/כיבוי), התצוגה תחזור לבהירות יום למשך 10 שניות.
  - אם התנור כבוי ואתם מגדירים את הפונקציה: "תזכורת שעה, התראה". כאשר הפונקציה מסתיימת, התצוגה חוזרת לבהירות לילה.

## מאוורר קירור

כאשר התנור פועל, מאוורר הקירור פועל אוטומטית כדי למנוע התחממות יתר של משטחי התנור. אם תכבו את התנור, מאוורר הקירור יכול להמשיך לפעול עד שהתנור יתקרר.

## בישול באידוי

- השתמשו רק בכלים חסינים לחום וקורוזיה, ובמכלי פלדת כרום (לדגמים מסוימים).
- שלבי המסילות המתאימים כתובים בטבלאות בהמשך. את שלבי המסילות יש לספור מלמטה למעלה.
- כאשר אתם מבשלים יותר מ-30 דקות או כאשר אתם מבשלים כמויות גדולות של אוכל, הוסיפו מים במקרה הצורך.
- הכניסו את האוכל למכלי הבישול המתאימים, ואת המכלים על השלבים המתאימים במסילות. ודאו שיש מרחק בין המסילות כדי לאפשר לאדים להקיף כל מיכל.
- לאחר כל שימוש, הסירו את המים ממגירת המים, מהצינורות המחוברים ומייצר האדים. התייחסו לפרק "ניקוי ותחזוקה".

- הטבלאות נותנות מידע על מנות אופייניות.
- התחילו את התהליך עם תנור קר, אלא אם המידע בטבלה אומר אחרת.
- השתמשו במתכון הדומה ביותר למתכון שאתם מחפשים, במקרה שהמתכון המבוקש אינו נמצא.
- בעת בישול אורז, השתמשו ביחס מים-אורז של 1.5 ל-1 עד 2 ל-1, מאחר שאורז סופג מים.

## טבלת אידיוי מים

זמן (בדקות)	כמות מים במגירת המים (במ"ל)
300	15-20
600	30-40
800	50-60

## ירקות:

סוג מזון	טמפרטורה (°C)	זמן (בדקות)	שלב מסילה	מים במגירת המים (מ"ל)
ארטישוק	96	50-60	2	800
חצילים	96	15-25	2	450
כרובית (שלמה)	96	35-45	2	600
כרובית (פרחים)	96	25-30	2	500
ברוקולי (שלם)	96	30-40	2	550
ברוקולי (פרחים)	96	20-25	2	400
פטריות חתוכות	96	15-20	2	400
אפונה	96	20-25	2	450
שומר	96	35-45	2	600
גזר	96	35-45	2	600
קולרבי חתוך	96	30-40	2	550
פלפלים חתוכים	96	20-25	2	400
טבעות כרישה	96	25-35	2	500
שעועית ירוקה	96	35-45	2	550
חסה, פרחים	96	20-25	2	450
כרוב ניצנים	96	30-40	2	550
סלק אדום	96	70-90	2	800+400
הרדופנין	96	35-45	2	600
קוביות סלרי	96	25-35	2	500
אספרגוס ירוק	96	25-35	2	500
אספרגוס לבן	96	35-45	2	600
תרד	96	15	2	350
עגבניות מקולפות	96	15	2	350
שעועית תרביך לבנה	96	30-40	2	500
כרוב סבוי	96	20-25	2	400
קישוא חתוך	96	15-20	2	350



## תוספות:

סוג מזון	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	שלב מסילה	מים במגירת המים (מ"ל)
כופתאות שמרים	96	30-40	2	600
כופתאות תפוז"א	96	35-45	2	600
תפוז"א לא מקולפים, מדיום	96	45-65	2	750
אורז (יחס מים-אורז 1:1.5)	96	35-40	2	600
תפוז"א מבושלים, חתוכים לרבעים	96	35-40	2	600
כופתאות לחם	96	35-45	2	600
טליאטלה טריים	96	20-25	2	450
פולנטה (יחס נוזלים 1:3)	96	45-50	2	750

## דגים:

סוג מזון	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	שלב מסילה	מים במגירת המים (מ"ל)
פורל (כ-250 ג')	85	30-40	2	550
פילה סלמון	85	25-35	2	500
פורל סלמון (כ-1000 ג')	85	40-45	2	600
פילה דג שטוח	80	15	2	350

## בשר:

סוג מזון	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	שלב מסילה	מים במגירת המים (מ"ל)
חזה עוף				
עוף (1-1.2 ק"ג)				
עגל				
בקר מבושל				


## ביצים:

סוג מזון	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	שלב מסילה	מים במגירת המים (מ"ל)
ביצים קשות	96	18-21	2	500
ביצים קשות למחצה	96	13-16	2	450
ביצים רכות	96	11-12	2	400

## גריל טורבו ואידוי מלא ברצף

כאשר אתם משלבים את הפונקציות, ניתן לשלב בשר, ירקות ועוד תוספות אחת אחרי השנייה. כל המנות מוכנות להגשה באותו הזמן.

- כדי תחילה לצלות את האוכל, השתמשו בפונקציה: טורבו גריל.
- הכניסו את התוספות והירקות המוכנים לכלי בישול מתאימים לתנור, ואחר כך לתנור לעצמו ביחד עם הצלי.
- קררו את התנור לטמפרטורה של כ-80 מעלות לצלזיוס. לקירור מהיר יותר של התנור, פתחו את דלת התנור למצב הראשון למשך כ-15 דקות.
- הפעילו את הפונקציה: אידוי מלא. בשלו את הכל ביחד עד שיהיה מוכן.

כמות המים המקסימלית לצורך התכנית היא 800 מ"ל. 

אידוי מלא (שלב שני: הוספת ירקות)			טורבו גריל (שלב ראשון: בישול בשר)			סוג מזון
שלב מסילה	זמן (דקות)	טמפרטורה (°C)	שלב מסילה	זמן (דקות)	טמפרטורה (°C)	
בשר: 1 ירקות: 3	40-50	96	בשר: 1	60-70	180	צלי בקר 1 ק"ג, כרוב ניצנים, פולנטה
בשר: 1 ירקות: 3	30-40	96	בשר: 1	60-70	180	תפוחי אדמה, ירקות, רוטב
בשר: 1 ירקות: 3	30-40	96	בשר: 1	50-60	180	צלי עגל 1 ק"ג, אורז, ירקות

## חצי אידוי + חום

הוסיפו כ-300 מ"ל מים.

שלב מסילה	זמן (דקות)	טמפרטורה (°C)	סוג מזון
2	35-40	90	פשטידה / פלאן * (מנה אישית)
2	30-40	90	ביצים אפויות *
2	40-50	90	טרין *
2	15-25	85	פילה דג דק
2	25-35	90	פילה דג עבה
2	25-35	90	דג קטן (עד 350 ג')
2	35-45	90	דג שלם (עד 1000 ג')

\* המשיכו לבשל חצי שעה נוספת כאשר דלת התנור סגורה.

שלב מסילה	זמן (דקות)	טמפרטורה (°C)	סוג מזון
2	20-25	85	כופתאות
2	20-25	85	פסטה
2	20-25	85	אורז
2	20-25	85	מנה בודדת

### רבע אידיוי + חום

הוסיפו כ-300 מ"ל מים.

שלב מסילה	זמן (דקות)	טמפרטורה (°C)	סוג מזון
2	60-90	180-200	צלי בשר 1 ק"ג
2	80-90	180	צלי עגל 1 ק"ג
2	30-40	180	קציץ בשר, לא מבושל, 500 ג'
2	50-60	180-200	עוף, 1 ק"ג
2	70-90	180	ברוז, 1.5-2 ק"ג
2	130-170	170	אוז, 3 ק"ג
2	50-60	160-170	גרטן תפוחי אדמה
2	40-50	190	פסטה אפויה
2	45-55	180	לזניה
2	45-50	180-190	לחמים שונים, 500 – 1000 ג'
2	30-40	180-210	לחמניות 40-60 ג'
2	20-30	200	לחמניות מוכנות לאפייה
2	20-30	200	בגטים מוכנים לאפייה, 40-50 ג'
2	25-35	200	בגטים מוכנים לאפייה, 40-50 ג', קפואים

### בישול איטי

השתמשו בפונקציה זו להכנת נתחי בשר ודג דקים ועסיסיים, כאשר טמפרטורת הפנים שלהם לא אמורה לעלות על 65 מעלות. פונקציה זו אינה פועלת במתכונים לצלי בסיר. ניתן להשתמש בחיישן הטמפרטורה הפנימית כדי להבטיח שהבשר יהיה בטמפרטורה הנכונה מבפנים.

ב-10 הדקות הראשונות ניתן לכוון את טמפרטורת התנור בין 80 ל-150 מעלות. ברירת המחדל היא 90 מעלות. לאחר שהטמפרטורה כוונה, התנור ימשיך לבשל ב-80 מעלות. אין להשתמש בפונקציה זו עבור עופות.

הקפידו תמיד לבשל ללא מכסה בעת שימוש בפונקציה זו. 

1. צרבו את הבשר במחבת על הכיריים בחום גבוה מאוד למשך 1-2 דקות מכל צד.
2. הכניסו את הבשר ביחד עם המחבת עצמה לתוך התנור. שימו את המחבת על מסילת הרשת.

3. הכניסו את חיישן הטמפרטורה הפנימית לתוך הבשר.  
 4. בחרו את הפונקציה: בישול איטי, וכוונו את טמפרטורת הפנים אליה דרוש להגיע.

שלב מסילה	זמן (דקות)	טמפרטורה (°C)	משקל	סוג מזון
1	120-150	120	1-1.5 ק"ג	צלי בקר
3	90-150	120	1-1.5 ק"ג	פילה בקר
1	120-150	120	1-1.5 ק"ג	צלי עגל
3	20-40	120	200-300 ג'	סטייקים

## ניקוי ותחזוקה:

⚠ **אזהרה!** התייחסו לפרקי הבטיחות.

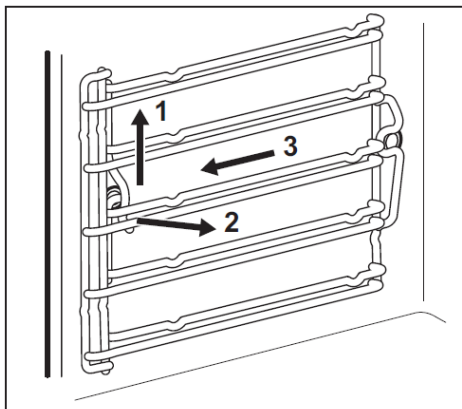
## הערות על ניקיון

- נקו את חזית התנור עם מטלית עשויה בד רך, מים מעט חמים וחומר ניקוי.
- לצורך ניקוי משטחי מתכת, השתמשו בחומר ניקוי סטנדרטי.
- נקו את פנים התנור לאחר כל שימוש. הצטברות שומן או שאריות מזון אחרות עלולות לגרום לשרפה. הסכנה גדולה יותר למחבת גריל.
- נקו כתמים קשים בעזרת חומר ניקוי תנורים מיוחד.
- נקו את כל העזרים לאחר כל שימוש והניחו להם להתייבש. השתמשו במטלית עשויה בד רך, מים מעט חמים וחומר ניקוי.
- אם יש ברשותכם עזרים שאינם דביקים, הימנעו מלנקות אותם עם חומרי ניקוי חזקים, חפצים חדים או מדיח. כל אלה עלולים לגרום נזק לציפוי.


## הוצאת תומכי המסילות


לפני התחזוקה, ודאו שהתנור אינו חם. ישנה סכנת כוויות.  
 לניקוי התנור, הוציאו את תומכי המסילות.


1. משכו בזהירות למעלה את התמוכים ומחוץ לתפסן הקדמי.
2. את הקצה הקדמי של תומך המסילה משכו החוצה מצד התנור.
3. משכו את התומכים מהתפסן האחורי.  
 כדי להחזיר את התומכים למקומם, בצעו את 1-3 בסדר ההפוך.



## מערכת ייצור אדים

**אזהרה!** יש לייבש את מייצר האדים לאחר כל שימוש. רוקנו את המים בעזרת הספוג. 


הסירו את האבנית בעזרת מים וחומץ. 

**אזהרה!** חומרים כימיים להסרת אבנית עלולים לגרום נזק לאמייל. עקבו אחר הוראות היצרן. 

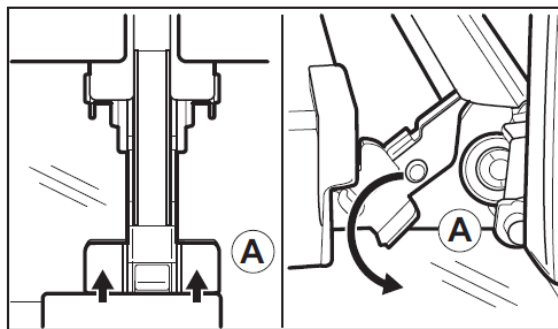
1. לניקוי מגירת המים ומייצר האדים, הכניסו את תערובת (כ-250 מ"ל) המים והחומץ דרך מגירת המים לתוך מייצר האדים. המתינו כ-10 דקות.
2. הסירו את המים והחומץ בעזרת ספוג.
3. הכניסו מים נקיים (100-200 מ"ל) לתוך מגירת המים כדי לשטוף את מערכת ייצור האדים.
4. רוקנו את המים ממייצר האדים בעזרת הספוג ולאחר מכן שפשפו כדי לייבש.
5. השאירו את הדלת פתוחה כדי לתת לתנור להתייבש לגמרי.

## הוצאת והתקנת דלת התנור

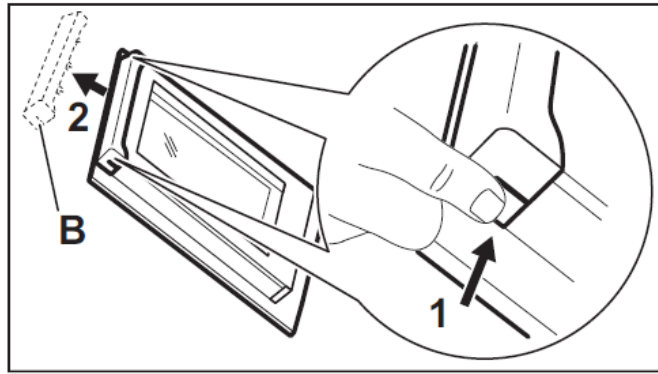
ניתן להסיר את דלת התנור ואת לוחות הזכוכית הפנימיים כדי לנקות אותם. מספר לוחות הזכוכית משתנה בהתאם לדגמי התנור.

**זהירות!** היזהרו כאשר אתם מוציאים את דלת התנור בגלל משקלה. 

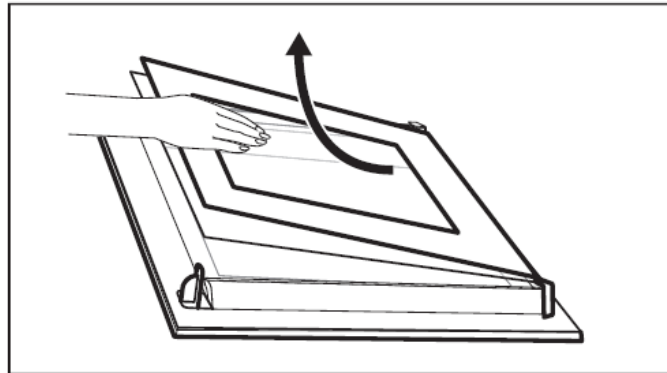
1. פתחו את הדלת עד הסוף.
2. לחצו עד הסוף את המהדקים על שני צירי הדלת.



3. סגרו את דלת התנור עד לזווית הפתיחה הקטנה ביותר (כ-70 מעלות).
4. החזיקו את הדלת עם יד אחת בכל צד, ומשכו אותה החוצה בזווית כלפי מעלה.
5. הניחו את הדלת כאשר הצד החיצוני פונה כלפי מטה, על בד רך שפרוס על משטח יציב. כל זאת כדי למנוע שריטות על דלת התנור.
6. החזיקו את פס הדלת (B) בקצה העליון של הדלת בשני הצדדים, ודחפו פנימה כדי לשחרר את אטם ההידוק.



7. משכו את פס הדלת קדימה כדי להוציאה.  
 8. החזיקו את לוחות הזכוכית של הדלת מהקצוות העליונים שלהם אחד-אחד ומשכו אותם למעלה.



9. נקו את לוחות הזכוכית באמצעות מים וסבון. ייבשו אותם בזהירות. כאשר סיימתם את הניקוי, החזירו את לוחות הזכוכית ואת הדלת למקומם. כדי לעשות, חזרו על השלבים הללו בסדר הפוך. החזירו תחילה את הלוח הקטן ולאחר מכן את הלוח הגדול.

## החלפת הנורה

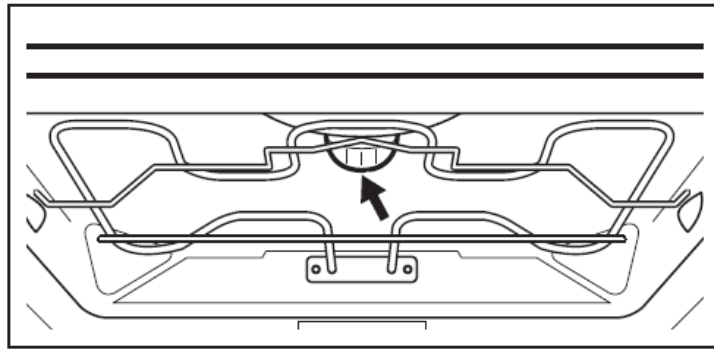
הניחו בד על תחתית התנור מבפנים. הדבר מונע נזק לכיסוי הזכוכית של הנורה ולתא.

**אזהרה!** סכנת התחשמלות! נתקו את הנת"ך החשמלי בטרם החלפת הנורה. הנורה וגם כיסוי הזכוכית שלה עלולים להיות לוחים.

1. כבו את התנור.
2. כבו את הנת"כים בקופסת הנת"כים, או כבו את המפסק.

## נורה

1. סובבו את כיסויי הזכוכית של המנורה נגד כיוון השעון כדי להוציא אותם.




2. הוציאו את טבעת המתכת ונקו את כיסוי הזכוכית.
3. החליפו את הנורה בנורה מתאימה – חסינה לחום של 300 מעלות צלזיוס.
4. חברו את טבעת המתכת לכיסוי הזכוכית.
5. החזירו את כיסוי הזכוכית.

## נורת צד

1. הוציאו את תומך המסילה השמאלי כדי לפלס גישה למנורה.
2. השתמשו במברג Torx 20 כדי להסיר את הכיסוי.
3. הוציאו ונקו את מסגרת המתכת ואת האטם.
4. החליפו את הנורה בנורה מתאימה – חסינה לחום של 300 מעלות צלזיוס.
5. החזירו את מסגרת המתכת ואת האטם למקומם.
6. החזירו את תומך המסילה השמאלי למקומו.

## פתרון תקלות:

 **אזהרה!** התייחסו לפרקי הבטיחות.

### כיצד לפעול במקרה ש...

תקלה	גורם אפשרי	פתרון
התנור אינו מתחמם.	התנור כבוי.	הפעילו את התנור.
התנור אינו מתחמם.	השעון אינו מכוון.	כוונו את השעון.
התנור אינו מתחמם.	ההגדרות הדרושות אינן מכוונות.	ודאו שההגדרות כווננו נכון.
התנור אינו מתחמם.	הכיבוי האוטומטי מופעל.	התייחסו לסעיף "כיבוי אוטומטי".
התנור אינו מתחמם.	נעילת הבטיחות להגנה על ילדים מופעלת.	התייחסו לסעיף "נעילת בטיחות להגנה על ילדים".
התנור אינו מתחמם.	הדלת אינה סגורה עד הסוף.	סגרו את הדלת עד הסוף.
התנור אינו מתחמם.	הנתיך החשמלי (הפיזז) קופץ.	ודאו כי הנתיך הוא אכן הגורם לתקלה. אם הוא קופץ שנית ושלישית, צרו קשר עם חשמלאי מוסמך.
הנורה אינה פועלת.	הנורה פגומה/שרופה	החליפו נורה.
התצוגה מראה F111.	התקע החשמלי של חיישן הטמפרטורה הפנימית לא הוכנס נכון לשקע שלו.	הכניסו את התקע של החיישן עד הסוף לתוך השקע שלו.
התצוגה מראה קוד שגיאה שאינו מופיע בטבלה.	ישנה תקלה חשמלית.	<ul style="list-style-type: none"><li>• כבו את התנור באמצעות הורדת הפיזז או מתג הבטיחות בקופסת הנתיכים, ואז הרימו את הפיזז או המתג שוב.</li><li>• אם התצוגה מראה את קוד השגיאה שוב, צרו קשר עם מחלקת שירות לקוחות.</li></ul>
נוצרת הצטברות אידוי והתעבות על הואכל ובחלל התנור.	השארתם את המנה בתנור למשך זמן רב מדי.	אין להשאיר את המנות בתנור למשך יותר מ-15 עד 20 דקות מרגע סיום תהליך הבישול.