

**שירות לקוחות:**

בכל בעייה המחייבת התערבות של שירות הלקוחות, יש למסור את סוג המכשיר ואת מספר הסידרה של המכשיר שלכם. פרטים אלה נמצאים על הלוחית שבארגז התנור. העתיקו אותם כבר עכשיו למשבצת שלהלן.

■ **אזור המרכז:** שרות פלוס בע"מ, רח' אליהו איתן 12, א.ת. חדש ראשל"צ

טל: 03-9631500 רב קווי

■ **אזור ירושלים:** ש.ב., רח' בצלאל 10-6, ירושלים

טל: 02-6256890, 6248977

■ **אזור חיפה:** מעוז הקור, שד' ההסתדרות 269 מפרץ חיפה

טל: 04-8418221, 8410888

■ **אזור באר שבע:** ק.ט. שרותי תיקונים, הפלמ"ח 75 באר שבע

טל: 07-6277535, 6276896

■ **אזור טבריה:** "מזור", אלחדיף 35 טבריה

טל: 06-720316

■ **אזור אילת:** שרות ששון, אזור התעשייה אילת

טל: 07-6378368

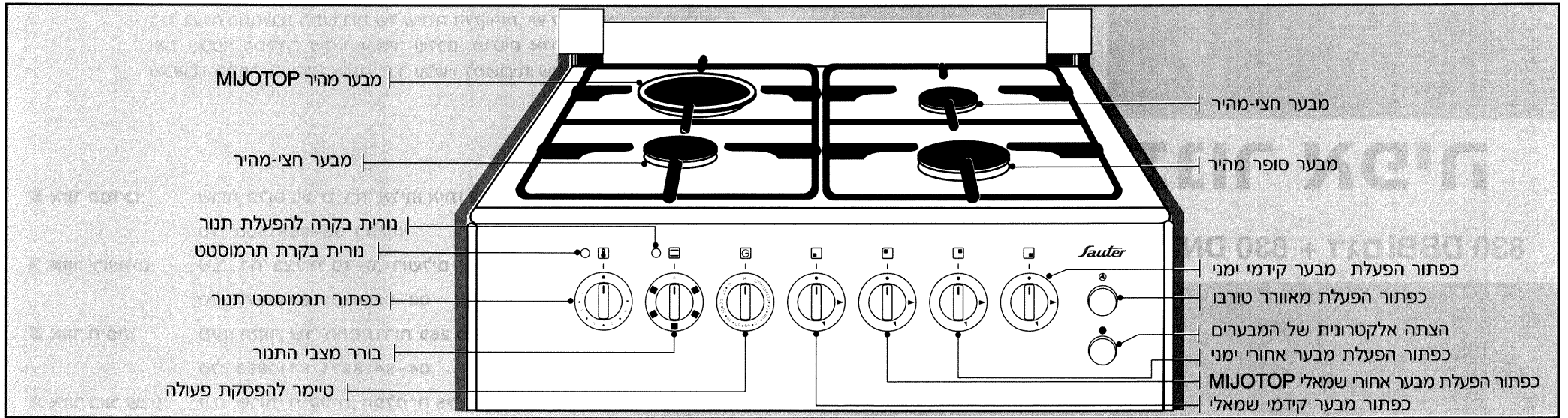
היבואן: קרדן אלקטריק בע"מ, רח' הבונים 2, ר"ג

התארים והמאפיינים המופיעים במסמך זה ניתנים כמידע ללקוח ואינם בגדר התחייבות של החברה. מתוך דאגה לאיכות מוצרינו, אנו שומרים לעצמנו את הזכות לבצע כל שינוי או שיפור ללא הודעה מוקדמת. כל זכויות ההעתיקה, ההתאמה והביצוע שמוזרות, לגבי כל המדינות.

**תנור אפיה**

דגם 830 DNI + דגם 830 DBBI

# תנוא אפיה משולב 60 x 60 ס"מ, 4 להבות גז



## פעולות התנור

גריל חזק טורבו	גריל חזק	גריל בינוני טורבו	גריל בינוני	תחתון טורבו	תחתון	שיגרת טורבו	שיגרת	חימום מוקדם טורבו	חימום מוקדם
2675 ואט	2640 ואט	1875 ואט	1840 ואט	1375 ואט	1340 ואט	2175 ואט	2140 ואט	3175 ואט	3140 ואט
1+2+4	1+2	2+4	2	3+4	3	1+3+4	1+3	2+3+4	2+3
גריל				עוגות	עוגות	בשר עוגות			

סימוני פעולה

רכיבים מופעלים אפיה מומלצת

**שימו לב!**  
 בזמן הפעלת התנור הדלת שלו חמה: הרחיקו ממנה את ילדיכם. כדי להבטיח את בטיחותם, ישנה אפשרות אופציונלית להחליף את הדלת הזו בדלת קרה. כך תוכלו למנוע כוויות. פרטים בתחנת השירות. אין לפרוש בתנור נייר אלומיניום. הדבר עלול לגרום להצטברות חום, לפגוע באיכות האפיה ולהזיק לציפוי האמאיל.  
 מסיבות בטיחותיות, בתום השימוש יש לסגור את ברז הגז הכללי ואת ברז בלון הגז.

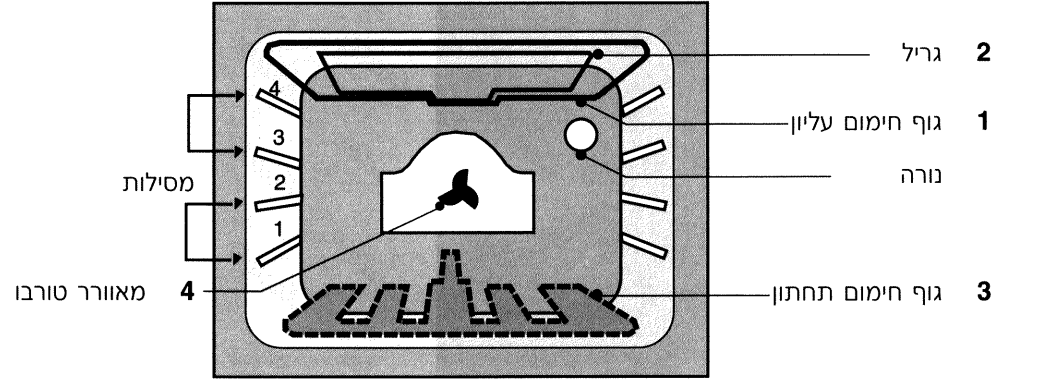
טמפרטורות צפויים לפי המצב המוצג באמצעות כפתור הטרמוסטט. בורר במצב "שיגרת". טמפרטורות אלה עשויות להשתנות במקצת בהתאם למצב שבנחר, במיוחד מעל ברמות חום שמעל דרגה 7 בטרמוסטט.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
75°C	100°C	120°C	145°C	170°C	190°C	215°C	240°C	265°C	295°C

## מבערי הכריים

כל מבער נשלט על-ידי ברז עם נעילה בטיחותית אותו פותחים באמצעות דחיפה וסיבוב הכפתור בכיוון . הקטנת ההספק מבוצעת בין שני הסימונים ▲ - ▲, כאשר הנקודה ● מסמנת מצב של ברז סגור. כדי להדליק את המבערים, לחצו על כפתור ההפעלה האלקטרוני כאשר כפתור המבער פתוח על הספק מכסימלי (להבה גדולה) ושחררו את הלחיצה.

## התנור



**מבער לבישול איטי:** בזכות צורתה והספקה המצומצם, כפת מבער ה-MIJOTOP מפיצה את החום באופן אחיד בתחתית הכלי ומאפשרת בכך בישול איטי וחיסום מחדש של תבשילים מבלי לגרום להידבקות התבשיל בתחתית.

כמו-כן, מבער ה-MIJOTOP מאפשר לכם להרתוח ולצלות תבשילים במצב מקסימום ▲ ולעבור לאחר מכן לבישול איטי תוך שמירה על טמפר' התבשיל במצב מינימום ▲ על-ידי סיבוב פשוט של הכפתור.

בנוסף, צורת הכיפה ומיקום הפתחים בה מבטיחים רמה גבוהה של בטיחות אפילו כאשר ההספק נמוך.

**תחתית תומכת לסירים (תלוי בדגם):** תחתית לסירים קטנים מסופקת יחד עם המכשיר והיא תאפשר לכם שימוש ישיר על מבער ה-MIJOTOP בסירים בעלי גדלים שונים.

דוגמאות לשימוש במבער MIJOTOP

אידי

**רוטב דמדמנית:**  
 - לאדות את הדמדנית עם חמאה, : כיוון MIJOTOP לרמת מינימום  
 - להוסיף שמנת ותבלינים : להגביר מעט את העוצמה כדי לעבות את התבשיל

ללא סיר כפול

**רוטב ביארנז:**  
 - לחמם יחד חומץ, עשבי תיבול ובצל : כיוון בינוני  
 - להכניס חלמונים וחמאה במנות קטנות : כיוון MIJOTOP לרמת מינימום

רוטב הולנדי

**רוטב הולנדי:**  
 - מיץ לימון, חלמונים, מלח : כיוון MIJOTOP לרמת מינימום עד שהתערובת נעשית קציפתית  
 - להוסיף חמאה : אותו כיוון תוך עירוב מתמיד

רוטב עגבניות

**רוטב עגבניות:**  
 - לשים את כל הרכיבים : כיוון MIJOTOP לרמת מינימום במשך שעה אחת (עבור 6 עגבניות גדולות)

בישול איטי

**חולאש:**  
 - טיגון קוביות בקר (1 ק"ג) : כיוון MIJOTOP לרמת מכסימום  
 - בישול איטי של הרוטב: שעתיים וחצי : כיוון MIJOTOP לרמת מינימום

זיגוג ללא הידבקות

**צלי עגל:**  
 - טיגון בשר העגל (1.2 ק"ג) : כיוון MIJOTOP לרמת מכסימום  
 - בישול איטי של הרוטב: שעה ורבע : כיוון MIJOTOP לרמת מינימום

לפת מזוגגת

**לפת מזוגגת:**  
 - לפת עם סוכר : כיוון MIJOTOP לרמת מינימום  
 - חצי כוס מים : כיוון MIJOTOP לרמת מינימום  
 - לכסות ולבשל במשך 45 דקות : כיוון MIJOTOP לרמת מינימום

רתיחה קלה

ציר לבישול דגים:

להכין ציר מכל הרכיבים :  
 - עשבי תיבול  
 - 1 שן שום  
 - 1 בצל + 1 ציפורן  
 - 1 גזר פרוס  
 - 2 כפות חומץ  
 - חצי ליטר מים  
 - מלח, פלפל

ציר לדגים:

להכין את הציר מכל הרכיבים :  
 - רבע ליטר חלב  
 - להביא לרתיחה כיוון MIJOTOP לרמת מינימום  
 - לשמור על רתיחה קלה, כיוון MIJOTOP לרמת מינימום  
 - לשמור על רתיחה קלה, כיוון MIJOTOP לרמת מינימום  
 - פרוסות לימון  
 - פלפל

בישול ללא הידבקות

ביצה מקושקשת:

להקציף ביצים בסיר עד לקבלת קציפה סמיכה : כיוון MIJOTOP ברמת מינימום  
 - הוסיפו שמנת, גבינה, פירורי טונה או קוביות קניק : כיוון MIJOTOP ברמת מינימום

דיסת אורז בחלב:

1 ליטר חלב : כיוון MIJOTOP לרמת מינימום  
 - 200 גרם אורז : כיוון MIJOTOP לרמת מינימום  
 - בישול מוקדם של האורז במים : כיוון MIJOTOP לרמת מינימום  
 - הרתחת מים: כיוון MIJOTOP לרמת מינימום  
 - רתיחה במשך 5 דקות : כיוון MIJOTOP לרמת מינימום  
 - כיוון MIJOTOP לרמת מינימום  
 - כיוון MIJOTOP לרמת מינימום  
 - כיוון MIJOTOP לרמת מינימום

קציפות עדינות

קרם אנגלי:

להרתחת חלב : כיוון MIJOTOP לרמת מינימום  
 - בישול הקרם : כיוון MIJOTOP לרמת מינימום מבלי לערבב את התבשיל

קציפת SABAYON:

להקציף תערובת בסיר : כיוון MIJOTOP לרמת מינימום

מוס לימון:

סוכר, לימון, ביצים : כיוון MIJOTOP לרמת מינימום  
 - יש לעבות את התערובת : כיוון MIJOTOP לרמת מינימום

רוטב שוקולד:

להמיס את השוקולד : כיוון MIJOTOP לרמת מינימום

שימורים:

שעועית לבנה, עדשים וכו' : כיוון MIJOTOP לרמת מינימום

תבשיל שהוכן אמש:

עוף ברוטב, צלי בקר : כיוון MIJOTOP לרמת מינימום  
 - כיוון MIJOTOP לרמת מינימום

## טבלת הנחיות לאפיה - תבשיל יחיד

מתכונים	מצב תנור בדקות	תרמוסטט	זמן אפיה	גובה מפלס מלמטה	הערות
טלה צלעות ירך מתניים בקר אנטרקוט צלי עוגה פחזניות (בצק) דג שפמנון הודו פשטידה מוקרמת דג מקרל קצפיות לחם בצק פרוך בצק עלים בצק פירורים אוזן פיצה עוף צלוי עוגה בחושה קיש עוגיות פריכות סופלה (גבינה) פאי פירות עגבניות ממולאות עגל צלוי	<b>דלת סגורה</b>				
	גריל בינוני	8	10-8	3 (3)	לפי עובי ו-(5)
	שיגרתי	8	15-10 (1)	2 (4)	לפי גודל
	שיגרתי	8	15-10 (1)	2 (4)	לפי גודל
	גריל חזק	8	8-6	3 (3)	לפי עובי ו-(5)
	שיגרתי	7	15	2 (4)	לפי עובי
	תחתון טורבו	5	60-50	2 (4)	לפי גודל
	שיגרתי טורבו	6	45-35	2 (4)	לפי גודל
	שיגרתי	6	35	2 (4)	לפי גודל
	שיגרתי	7	30-25 (1)	1 (3)	לפי גודל
	תחתון טורבו	5	50-40	2 (4)	לפי כמות
	גריל בינוני	8	20	3 (3)	
	תחתון (2)	1	60	3 (3)	
	שיגרתי	7	30-20	2 (4)	לפי עובי
	שיגרתי	8	20-15	2 (4)	ללא תוספת
שיגרתי	8	15-10	2 (4)	ללא תוספת	
שיגרתי טורבו	6	40-30	2 (4)	לפי תוספת	
שיגרתי טורבו	6	25	2 (4)	לפי גודל	
שיגרתי טורבו	7	30-25	3 (4)	על מגש רב-תכליתי	
שיגרתי טורבו	6	25	2 (4)	לפי גודל	
תחתון טורבו	5	55-45	2 (3)	לפי עובי	
שיגרתי טורבו	7	30-25	2 (4)	לפי עובי	
שיגרתי	5	13-10	3 (4)	על מגש רב-תכליתי	
שיגרתי טורבו	5	35-30	2 (4)	לפי כמות	
שיגרתי	7	25-20	1 (4)	לפי תבנית	
שיגרתי טורבו	6	50-40	2 (4)	לפי גודל	
שיגרתי טורבו	6	40 (1)	2 (4)	לפי עובי	

(1) זמן אפיה ל-500 גרם (2) לאפיית קצפיות, הפעילו חימום מקדים במצב תחתון (5) מגש רב תכליתי במסילה תחתונה  
(3) רשת גריל קמורה (4) רשת גריל קעורה

(\* לפני הכנסת המגשים לאפיה קונבנציונלית, יש לחמם את התנור במשך 10-15 דקות בטמפר' האפיה הרצויה ובמצב "חימום מוקדם טורבו".

### הערה:

מצבי הוויסות של התרמוסטט ניתנים כאן בתור המלצה בלבד. כדי למנוע פליטה חריגה של עשן בשל חימום יתר, יש לכוון את התרמוסטט לדרגת חום נמוכה יותר.

### אפיית מאכלים שונים בעת ובעונה אחת

התנור שלכם תוכנן כך שניתן יהיה לאפות בו מספר תבשילים בעת ובעונה אחת, ברמת איכות דומה. ככל שדרגות החום הדרושות להכנת כל תבשיל בנפרד קרובות זו לזו, כך צפוי שתוצאות האפיה יהיו טובות יותר. במקרה כזה, יש להתבסס על טבלת הנחיות לאפיה ולפעול כדלקמן.

- בחירה בדרגת החום:** במידה ונדרשת אותה דרגת חום, יש לשמור על המצב המומלץ לעיל. אם התבשילים אינם דורשים אותה דרגת חום, יש לכוון את התרמוסטט על ממוצע המצבים המומלצים לעיל.
- לדוגמה:
 

עוגת פאי בלבד:	7	תרמוסטט:	8
עוף צלוי לבד:	6	תרמוסטט:	6
- ביחד: 7

**הערה:** בתנור זה, ניתן לאפות בו-זמנית בשני מפלסים, תוך ציות להנחיות דלעיל.

**השפעת התבנית על האפיה:** במידה והינכם משתמשים בתבניות אלומיניום בעלות ציפי פנימי מונע הידבקות ומשטח חיצוני צבעוני, תבניות מברזל יצוק מצופות אמאיל או תבניות אלומיניום אגוד, יש להגביה את התבשיל במפלס אחד. תבניות אלה מומלצות עבור תבשילים פריכים (פאי, קיש...).  
תנור זה כולל את המרכיבים הבאים: 1 רשת קמורה, 2 מגשים לאיסוף נוזלים, 1 רשת שטוחה.

## מתכנת זמן

באמצעותו ניתן להביא לידי הפסקה אוטומטית של פעולת התנור בתום זמן האפיה המתוכנן. כדי להשתמש בו, סובבו את כפתור השעון לזמן המתוכנן (בדקות).

אם אינכם מעוניינים להשתמש בטיימר, העבירו את הכפתור למצב ידני על-ידי מיקום הסמל **M** מול הסימן שעל הרצועה.

## מאפיינים טכניים

חשמל		גר	
צריכת התנור (תקן צרפתי NF)	0,47kWh	צריכת התנור (תקן צרפתי NF)	0,66kWh
לנפח יעיל של 55 ליטר		לנפח יעיל של 55 ליטר	
חימום עד 200°C :		חימום עד 200°C :	
במשך שעה אחת:		במשך שעה אחת:	
בוטאן	30 mbar	בוטאן	30 mbar
מבערים חצי מהירים	70 1.67 132	סימון על מזרק הגז (אינג'קטור) הספק קלורי/PCI (kW) הספק זמן(g/h)	סימון על מזרק הגז (אינג'קטור) הספק קלורי/PCI (kW) הספק זמן(g/h)
מבער סופר מהיר	94 2.8 224	סימון על מזרק הגז (אינג'קטור) הספק קלורי/PCI (kW) הספק זמן(g/h)	סימון על מזרק הגז (אינג'קטור) הספק קלורי/PCI (kW) הספק זמן(g/h)
מבער מהיר MIJOTOP	80 2.3 182	סימון על מזרק הגז (אינג'קטור) הספק קלורי/PCI (kW) הספק זמן(g/h)	סימון על מזרק הגז (אינג'קטור) הספק קלורי/PCI (kW) הספק זמן(g/h)
הספק מכסימלי	670	הספק מכסימלי	670