

Sauter

הוראות הפעלה והתקנה

לתנור גומחה

דגם: MIL 750

אלקטרה סהר בע"מ 

מקבוצת אלקו

לקוחות יקרים !

אנו מודים לכם ושמחים שהצטרפתם למשפחת אלקטרה.

בתנורי הבישול היוקרתיים החדשים מתוצרת *Sauter* המיובאים ע"י חברת אלקטרה סחר בע"מ מיושמות הטכנולוגיות החדישות ביותר המעניקות ביצועי חימום ובישול מזון מעולים ומבטיחים בטיחות מושלמת ונוחות מרבית בשימוש.

בקווי העיצוב הנקיים ובאסטטיקה המודרנית שלו, תנור ה- *Sauter* החדש שלכם משתלב בצורה הרמונית במטבח שלכם וממזג בהצלחה קלות בשימוש עם ביצועי בישול מעולים.

באלקטרה רואים בנוחות שלכם אתגר עליון ושוקדים ללא הרף לשיפור השירות המוענק ללקוחות.

הוראות ההתקנה וההפעלה מאפשרות לכם שימוש נוח ויעיל במכשיר. נא קראו בעיון רב את ההוראות ואנו משוכנעים שתפיקו הנאה מושלמת מהתנור.


באיחולי הצלחה והנאה


אלקטרה סחר בע"מ

תוכן העניינים

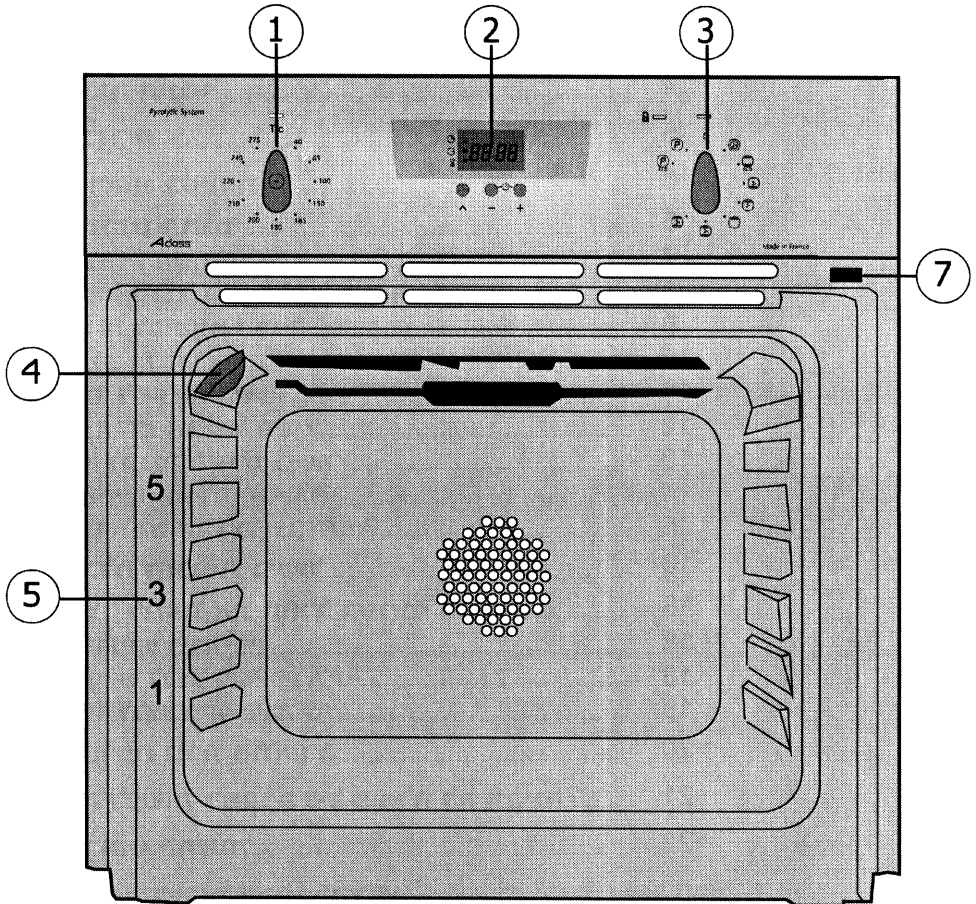
4מבנה התנור
5אבזרים
6הוראות בטיחות
5התקנת התנור
7חיבורי החשמל
8החלפת כבל החשמל של התנור
9מידות להתקנת התנור
10תכנת אלקטרוני
11כיצד לכוון את השעון בתנור?
12כיצד לבצע בישול מידי?
13איך לתכנת תוכנית בישול?
14השהיית תחילת הבישול
15כיצד להשתמש בקוצב הזמן?
16טבלת תוכניות בישול
18כיצד לנקות את החלל הפנימי בתנור?
18מהו ניקוי פירוליטי
18מתי יש לבצע ניקוי פירוליטי
18כיצד לבצע ניקוי פירוליטי
20החלפת נורת התאורה
21מה לעשות במקרה של פעולה לא תקינה?
22שרטוט החשמל
תחנות שירות ברחבי הארץ
בגב החוברת

משמעות הסימנים המופיעים בחוברת:

אזהרה, סיכון בטיחות 

מידע, המלצות, עצות 

מבנה התנור

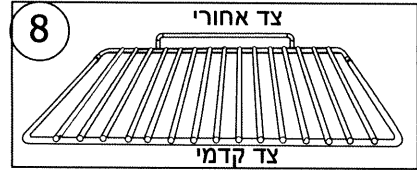


תיאור המכשיר

- | | |
|-------------------|-----------------|
| מסילות ⑤ | בורר טמפרטורה ① |
| חיישן דלת פתוחה ⑦ | תכנת אלקטרוני ② |
| | בורר פעולות ③ |
| | נורת תאורה ④ |

מדף רשת למניעת התהפכות

מדף הרשת מיועד לנשיאת קערות ותבניות המכילות מזון לבישול או טיגון. ניתן להשתמש בו לצלייה (מזון המיועד לצלייה יונח ישירות עליו).

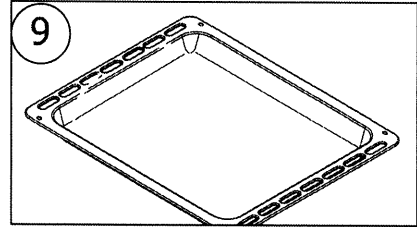


תבנית רב-שימושית

(תבנית לעוגות או לקליטת נוזלים)

תבנית עם שוליים משופעות המיועדת לאפיית עוגות כגון עוגות-קצפת, מקצפות, תופינים, רפרפות...

כשהיא מוכנסת למסילות מתחת למדף הרשת היא קולטת את הנוזלים והשומנים הנודפים מהמזון בעת הצלייה. ניתן למלא אותה מים עד חצי



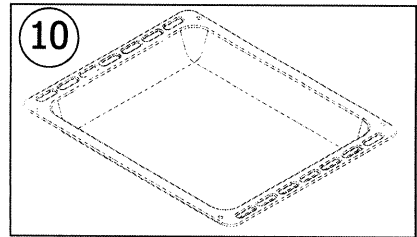
מהנפח שלה בעת בישול עם סיר כפול. הימנעו מלהניח ישירות בתבנית זו מזון או בשר המיועד לצלייה בקערה זו כדי למנוע התזה של הנוזלים והשומנים על הדפנות הפנימיות בתנור.

תבנית עמוקה

מיועדת לקליטת הנוזלים והשומנים של מזון המבושל בגריל בטמפרטורה גבוהה או גריל עם מאורר.

ניתן להשתמש בה כקערה לבישול מזון (למשל: עוף עם ירקות, בטמפרטורה בינונית).

את תניחו לעולם את הקערה ישירות על גבי המשטח התחתון, למעט במצב צלייה.



הוראות בטיחות

קראו בעיון רב את הוראות הבטיחות המפורטות להלן לפני התקנת התנור והשימוש הראשון בו. תנור זה מיועד לשימוש ביתי בלבד, ומיועד לבישול מצרכי מזון בלבד. תנור זה אינו כולל רכיבים או חלקים העשויים מאסבסט.

לפני השימוש הראשון:

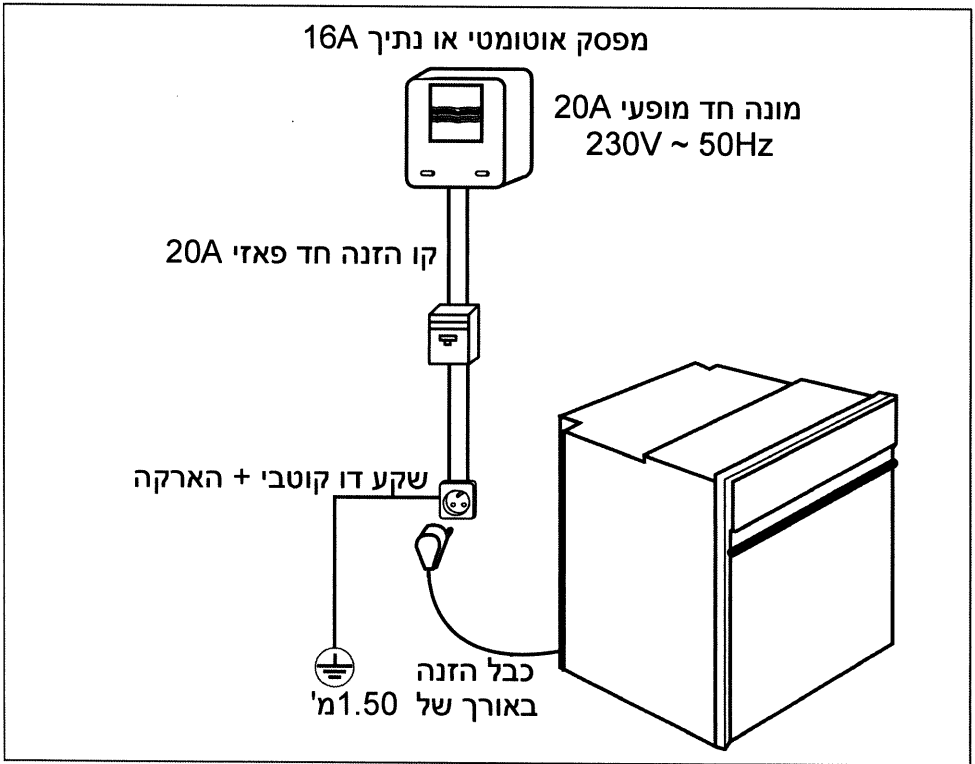
לפני השימוש הראשון בתנור שלכם, עליכם לחמם אותו כשהוא ריק, עם דלת סגורה, במשך כ- 15 דקות בחום גבוה, כדי לבצע "הרצה" למכשיר. חומר הבידוד מצמר מינרלי האופף את חלל התנור עשוי לגרום להיווצרות ריח מיוחד בעת ההפעלה הראשונה. כמו כן, ייתכן ותבחינו בעשן הנפלט מתוך התנור. אל דאגה, תופעה זו טבעית.


בעת השימוש בתנור:

- וודאו שדלת התנור סגורה היטב כדי לאפשר אטימה טובה ופעולה תקינה של התנור.
- אל תאפשרו לאיש להישען או להתיישב על דלת התנור כשהיא פתוחה.
- בעת השימוש במצב צלייה עם דלת פתוחה למחצה, החלקים הנגישים או השטחים העליונים בתנור עלולים להיות חמים. הרחיקו ילדים קטנים מהתנור.
- בעת השימוש, התנור מתחמם מאד. הקפידו שלא לגעת ברכיבי החימום המותקנים בתוך התנור.
- בסיום הבישול, אל תגעו בידיים חשופות בסירים ובאבזרים שבתוך התנור (מדף רשת, שפוד-צלייה, קולט-נוזלים, עריסת שפוד הצלייה...), השתמשו בכפפות מבודדות או בפיסת אריג מבדד.
- אל תצפו את החלל הפנימי של התנור ברדידי אלומיניום הגורם להיווצרות חימום יתר הפוגע בתוצאות הבישול והצלייה, ועלול לפגוע בציפוי האמאיל הפנימי.
- בטרם תבצעו תהליך ניקוי פירוליטי בתנור, הוציאו את כל הסירים והאבזרים וסלקו מזון שגלש בתוך התנור.
- אל תנקו את התנור במכשיר קיטור בלחץ גבוה.
- בעת ביצוע תהליך ניקוי פירוליטי, המשטחים החיצוניים חמים יותר מאשר בשימוש רגיל. הרחיקו ילדים קטנים מהתנור.
- כבו ונתקו את התנור מרשת החשמל לפני תחילת ביצוע פעולות ניקוי ותחזוקה.


תוכלו לשוב ולהשתמש בתנור רק לאחר שתסובבו את בורר הפעולות למצב 0.





לפני ביצוע ההתקנה, וודאו שמוליכי החשמל לשקע אליו מחובר התנור בעלי שטח חתך המסוגל להזין את התנור (שטח החתך חייב להיות לפחות שווה לשטח החתך של מוליכי כבל החשמל של התנור). 

שקע החשמל המזין את התנור חייב להיות מוגן בנתיך של 16A אמפר.


- בצעו את חיבורי החשמל לפני התקנת התנור בארון המטבח.
- חברו את התנור באמצעות כבל הזנה (תקני) עם שלושה מוליכים בשטח חתך של 1.5 מ"מ² (1 פאזה + 1 אפס + ארקה) לשקע תקני המוזן במתח חד-פאזי, או באמצעות חיבור קבוע המצויד במפסק רב-קוטבי עם מרווח פתיחת מגעים של לפחות 3 מ"מ.
 - חברו את מוליך הארקה (ירוק-צהוב) להדק הארקה  בתנור.
 - וודאו שקו החשמל המזין את התנור מצויד בהארקה תקינה.
 - אם התנור מחובר לרשת החשמל באמצעות תקע, וודאו לאחר ההתקנה שהתקע יהיה נגיש.
 - מוליך האפס של התנור (חוט כחול) חייב להיות מחובר למוליך האפס של הרשת.

התקנת התנור

החלפת כבל החשמל של התנור

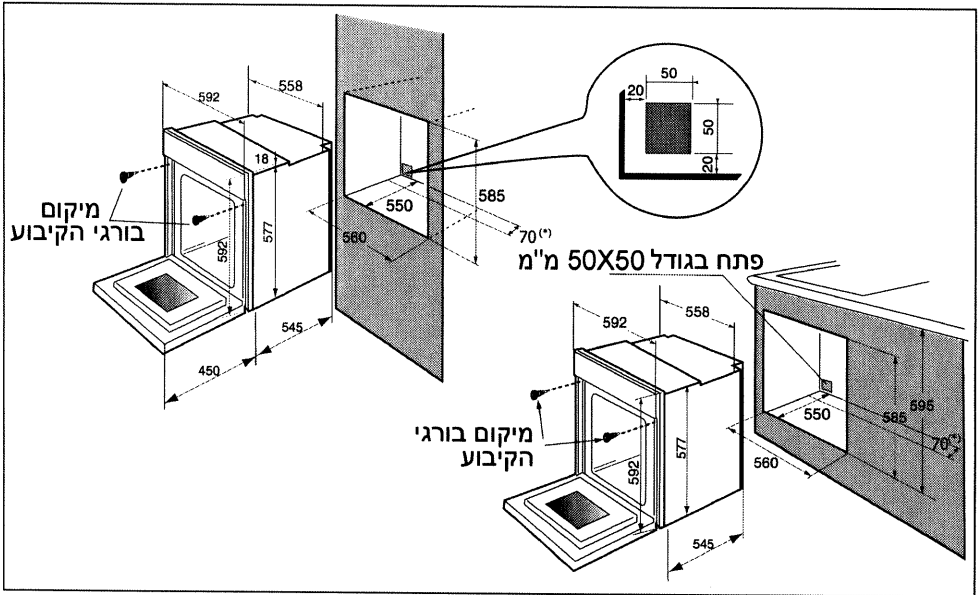
- כבל החשמל (מסוג: H05, RR-F, H05 RN-F או H05 W-F) חייב להיות באורך כזה שניתן לחבר את התנור לרשת החשמל כשהוא מונח על הרצפה מול מקום ההתקנה בארון.

נתקו את התנור מרשת החשמל ובצעו את הפעולות הבאות:

- שחררו את 2 הברגים ופתחו את המכסה הנמצא בחלק התחתון הימני בגב התנור, ולאחר מכן סובבו את המכסה על צירו.
- חשפו את הבידוד מכל המוליכים של הכבל החדש באורך 12 מ"מ.
- פתלו היטב את הגידים.
- שחררו את הברגים מההדקים והסירו את כבל החשמל הישן.
- הכניסו את כבל החשמל החדש לתוך מהדק הכבל הממוקם מימין לפס ההדקים.
- חברו את מוליכי כבל החשמל בהתאם לסימונים שבפס ההדקים.
- וודאו שכל הגידים של המוליכים מחוברים היטב ומהודקים באמצעות הברגים לפס ההדקים.
- מוליך הפאזה חייב להיות מחובר להדק המסומן ב- L.
- חברו את מוליך הארקה שבצבע ירוק-צהוב להדק הארקה המסומן ב- .
- חברו את מוליך האפס (כחול) להדק המסומן ב- N.
- הבריגו והדקו את הברגים בהדקים ובדקו את החיבורים במשיכת כל מוליך בנפרד.
- הדקו את הכבל באמצעות מהדק הכבל הממוקם מימין לפס ההדקים.
- סגרו את המכסה באמצעות סגירת שני הברגים.

כל חיבורי החשמל ופעולות החזקה המופיעים בפרק זה חייבים להיות מבוצעים ע"י חשמלאי מורשה או טכנאי שהוסמך על ידי אלקטרה. היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לנזקי גוף או רכוש שיגרמו עקב ביצוע חיבורים שגויים או כתוצאה מחיבור התנור להארקה לא תקינה.





תוכלו להתקין את התנור מתחת למשטח עבודה או בתוך ארון הבנוי מיחידות אנכיות (גומחה פתוחה* או סגורה) שמידותיו לקיבוע מותאמות (ראה תרשים לעיל).

תנור מצטיין במחזור אויר אופטימלי המאפשר להשיג תוצאות בישול, אפייה וניקוי מעולות, תוך בהקפדה על היסודות הבאים:

- כווננו את התנור למרכז הארון כך שיישמר מרווח של לפחות 5 מ"מ מהארון השכן.
- הארון שבו יותקן התנור חייב להיות מחומר עמיד בחום (או להיות מצופה בחומר כזה).
- להגברת היציבות, קיבעו את התנור לארון עם 2 ברגים שיוברגו תוך החורים המיועדים לכך בדפנות הצד (עיינו באיור).

לשם כך:

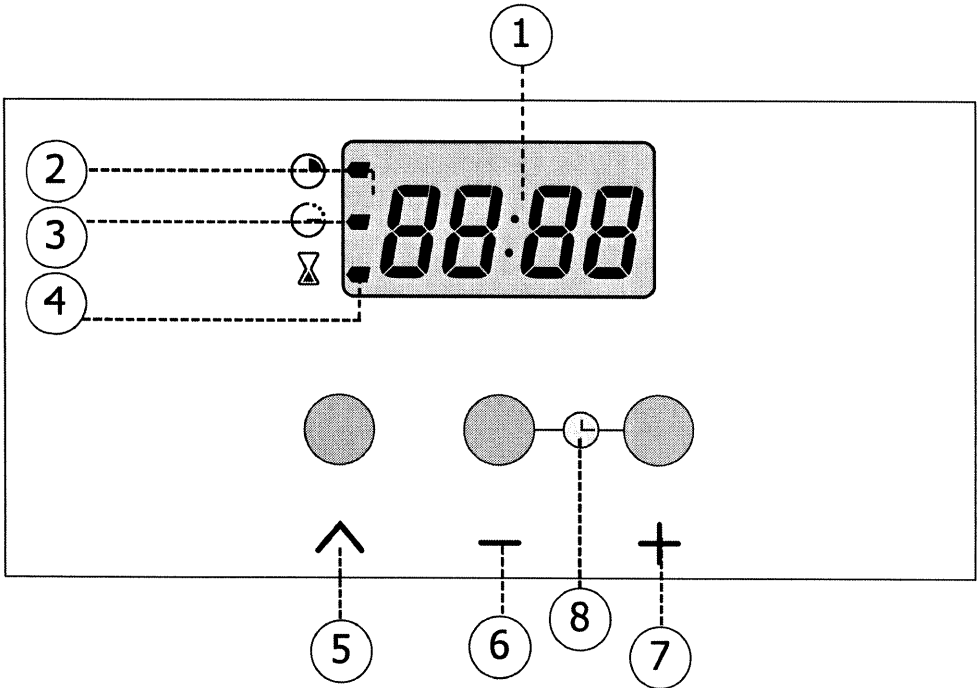
- (1) הסירו את כיסויי הברגים כדי לאפשר גישה לחורי הקיבוע.
- (2) קדחו חור בקוטר $\varnothing 30$ מ"מ בדופן הארון כדי למנוע היווצרות סדקים בעץ.
- (3) הכניסו את הברגים וקיבעו את התנור לארון.
- (4) החזירו את כיסויי הברגים (מיועדים לשיכון חבטת הסגירה של דלת התנור).

(* אם בחלק האחורי של הגומחה קיים חתך, וודאו שהוא קצר מ-70 מ"מ (עיינו באיור) על מנת להבטיח את יציבות התנור.

כדי להבטיח התקנה מקצועית, מומלץ לדאוג לכך שהתנור יותקן בידי טכנאי שרות שהוסמך על ידי אלקטרה.

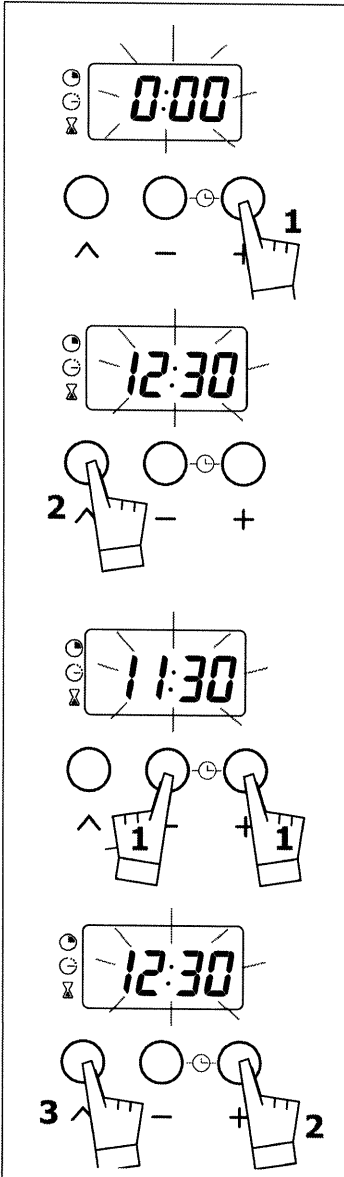


1. תכנת אלקטרוני



- ① תצוגת שעון וזמני בישול
- ② חיווי זמן הבישול
- ③ חיווי זמן סיום הבישול
- ④ חיווי קוצב זמן לתזכורת
- ⑤ מקש גישה לביצוע כיווני זמנים
- ⑥ ⑦ מקשי כיוון זמן
- ⑧ כוונן השעה (לחיצה בו זמנית על שני המקשים)

2. כיצד לכוון את השעון בתנור?



(א) לאחר חיבור התנור לחשמל

• התצוגה מהבהבת

• כווננו את השעה בלחיצה על המקשים + או - (לחיצה ממושכת מגבירה את המהירות).

• לחצו על מקש ^ לאישור.

לדוגמא: שעה 12:30

(ב) כיוון השעה בשעון

• לחצו בו זמנית על המקשים + ו- במשך מספר שניות עד שהתצוגה תהבהב.

• כווננו את השעה באמצעות המקשים + או -.

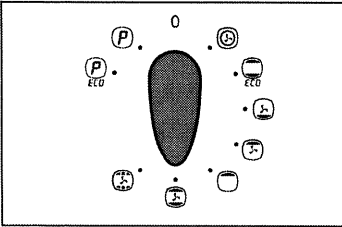
• לחצו על מקש ^ לאישור.

אם לא תאשרו את ביצוע פעולות הכיוון באמצעות מקש ^, פעולות הכיוון יקבעו בזיכרון באופן אוטומטי כעבור מספר שניות.

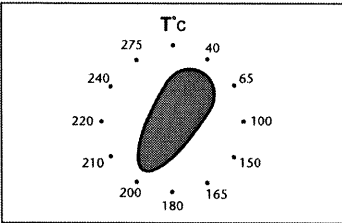
השימוש בתנור

3. כיצד לבצע בישול מידי?

לפני התכנות וודאו שבצג מוצגת השעה בלבד והיא אינה אמורה להבהב.



- בחרו את צורת הבישול :
סובבו את בורר הפעולות למצב הרצוי.
לדוגמא : מצב "☐".



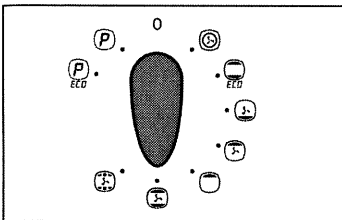
- בחרו את טמפרטורת הבישול :
סובבו את בורר הטמפרטורות (תרמוסטט)
לטמפרטורה המומלצת במתכון שלכם.
לדוגמא : טמפרטורה של 200° צלסיוס.

• לאחר שביצעתם את הפעולות הנ"ל התנור מתחיל לחמם וחיווי התרמוסטט יואר.

בסיום מחזור בישול, המאוורר הפנימי ממשיך לפעול במשך זמן מה, כדי לקרר את רכיבי בקרת התנור.

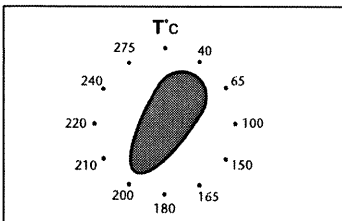


4. איך לתכנת תוכנית בישול?



(א) בהפעלה מיידית:

- בחרו את צורת הבישול.
סובבו את בורר הפעולות למצב הרצוי.
לדוגמא : מצב "☐".



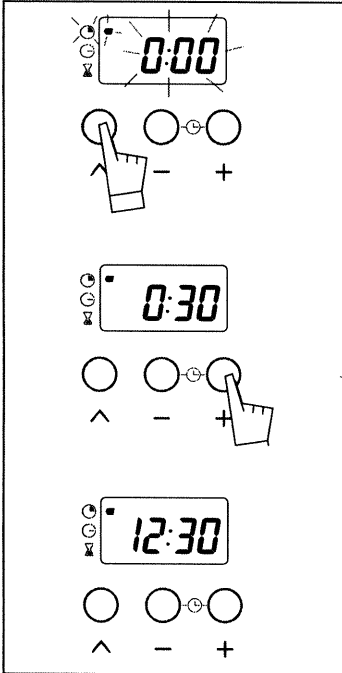
- בחרו את טמפרטורת הבישול :
סובבו את בורר הטמפרטורות לטמפרטורה
המומלצת במתכון שלכם.
לדוגמא : טמפרטורת בישול של 200° צלסיוס.

השימוש בתנור

• כווננו את משך זמן הבישול.

לחצו לחיצה אחת על מקש \wedge .

משך זמן הבישול (ב- 0:00) וחיווי זמן הבישול יבהבו, כדי לאשר שניתן כעת לבצע את כיוון משך זמן הבישול.



לחצו על מקשים + או - וכווננו את משך זמן הבישול הרצוי.

לדוגמא : בישול במשך 30 דקות.

הספירה לאחור של זמן הבישול תתחיל מיד לאחר שתרפו את הלחיצה מהמקשים + או -.

• בסיום ביצוע הפעולות הנ"ל התנור יתחיל להבהב וחיווי התרמוסטט יידלק.

חיווי משך זמן הבישול ותצוגת השעון יופיעו בצג.

בסיום הבישול (סיום הזמן שתוכנת)

- התנור יפסיק לחמם,

- חיווי משך זמן הבישול יכבה,

- 0:00 יופיע בצג,

- סדרה של צלילי "ביפים" תישמע במשך מספר דקות.

תוכלו להפסיק את צלילי ה"ביפ" בלחיצה על מקש כלשהו. תצוגת השעון תופיע חזרה בצג.

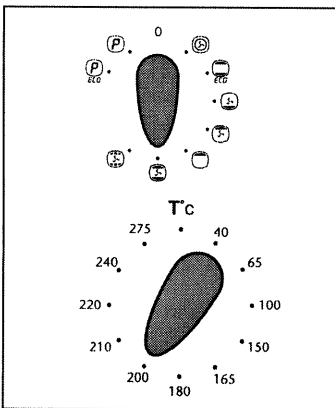
(ב) להשהיית תחילת הבישול:

(נקבעת שעת הסיום)

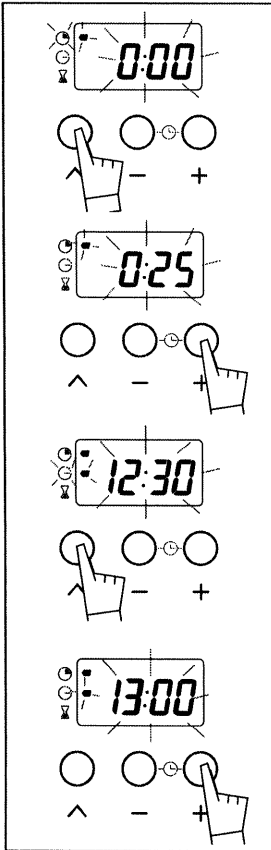
• כווננו את הטמפרטורה ובחרו את צורת הבישול.

לדוגמא: מצב בישול "Σ".

בטמפרטורה של 200⁰ צלסיוס.



השימוש בתנור



• לחצו לחיצה אחת על מקש \wedge .
0:00 בתצוגת משך זמן הבישול והחיווי שלו יבהבו, לחוות שניתן כעת לבצע את הכיוון. ניתן לכוון משך זמן בישול עד ל- 23:59 שעות.

• לחצו על המקשים + או - כדי לכוון את משך הזמן הרצוי.
דוגמא : בישול במשך 25 דקות.
בלחיצה הראשונה על המקש +, הבהבו יפסק.

• לחצו על המקש \wedge עד ששעת סיום הבישול והחיווי שלו יתחילו להבהב.
ניתן כעת לכוון את שעת סיום הבישול.
• כווננו את שעת סיום הבישול המבוקשת בלחיצה על המקשים + או -.
בדוגמא שבאיור: סיום בישול מבוקש בשעה 13:00 .

קליטת מועד סיום הבישול נעשית באופן אוטומטי כעבור מספר שניות.

לאחר שתסיימו לבצע את הפעולות הנ"ל, תחילת תהליך החימום תנור תדחה כך שהבישול יסתיים בשעה המתוכננת (לדוגמא : בשעה 13:00) .

כשיתחיל תהליך הבישול, חיווי סיום הבישול יכבה.
בסיום הבישול (מסתיים הזמן המתוכננת) .

- התנור ייעצר,

- חיווי זמן הבישול יכבה,

- 0:00 יופיע בצג,

- סידרה של מספר צלילי "ביפ" תישמע במשך מספר דקות.

תוכלו להפסיק את צלילי ה"ביפ" בלחיצה על מקש כלשהו. תצוגת השעון תופיע חזרה בצג.

לתשומת לבכם : התנור ימשיך לחמם. כדי לעצור את פעולת החימום, החזירו את בורר הטמפרטורה ואת בורר הפעולות למצב "0".



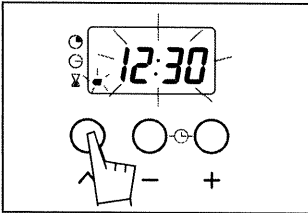
ניתן

- בכל עת לשנות את משך זמן הבישול.
- לוודא בכל את זמן הבישול הנוטר בלחיצה על המקש " \wedge "
- לבטל בכל עת את התכנות בלחיצה במשך מספר שניות על מקש " \wedge "
עד שישמע צלילי "ביפ" לאישור.



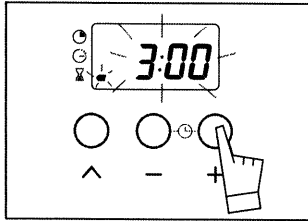
השימוש בתנור

5. כיצד להשתמש בקוצב הזמן?



התנור שלכם מצויד בקוצב זמן אלקטרוני שלא תלוי בפעילות התנור ומאפשר ספירה לאחור של הזמן.

לחצו מספר פעמים על מקש \wedge עד שחיווי קוצב הזמן ותצוגת הזמן יבהבו.



כווננו את הזמן הרצוי בלחיצה על המקשים + או - . הכיוון נעשה במרווחים של 30 שניות ותצוגת הזמן בצג היא בדקות/שניות.

לחיצה ממושכת על המקש מאפשרת הרצה מהירה.

הספירה לאחור מתחילה מספר שניות לאחר סיום פעולות הכיוון. תצוגת הספירה לאחור של קוצב הזמן תישאר בצג.








כשפרק הזמן שנקצב יחלוף, קוצב הזמן ישמיע סידרת צלילי "ביפ" כדי להודיעכם שהזמן שנקצב חלף. (0:00 יופיע בצג) .

תוכלו להפסיק את צלילי ה"ביפ" בלחיצה על מקש כלשהו. תצוגת השעון תופיע חזרה בצג.

תוכלו בכל עת לשנות את הזמן שנקצב או לבטל אותו.



טבלת תוכניות בישול

תיאור הפעולה	מצב פעולה	סמל
<p>◀ חימום מוקדם מיותר למעט תבשילים הדורשים זמני בישול קצרים מאד (עוגיות, בסקוויטים וכו')</p>	<p>מאוורר חימום החימום מתבצע ע"י גוף חימום הממוקם בגב התנור ומאוורר המערבל ודוחף את האוויר לתנור.</p>	
<p>◀ מצב זה מאפשר לחסוך באנרגיה תוך שמירת איכות הבישול. השתמשו במצב 'ECO' לחסכון באנרגיה.</p>	<p>חימום רגיל חסכוני ECO החימום מתבצע ע"י גופי חימום עליון ותחתון ללא מאוורר.</p>	<p>* </p>
<p>◀ בישול מלמטה עם מינון קל מלמעלה. הציבו את מדף הרשת במסילה התחתונה</p>	<p>גוף חימום תחתון ומאוורר החימום מבוצע ע"י גוף חימום תחתון המשולב במינון קל של הגריל ומאוורר לערבול האוויר.</p>	
<p>◀ חימום מוקדם מיותר. העוף והצלי עסיסיים ופריכים בכל הצדדים. שיפוד הצלייה ממשיך לפעול עד שהדלת נפתחת. הניחו את תבנית לקליטת הנוזלים במסילה התחתונה.</p>	<p>גריל ומאוורר החימום מתבצע ע"י החימום של הגריל ומאוורר המערבל את האוויר.</p>	
<p>◀ בצעו חימום מוקדם של 5 דקות. הניחו את תבנית קליטת הנוזלים על המסילה התחתונה.</p>	<p>גריל החימום מתבצע ע"י גוף החימום העליון ללא ערבול</p>	
<p>◀ עליה מהירה של הטמפרטורה. תוכלו להכניס דברי מזון מסוימים לתנור במצב קר.</p>	<p>חימום רגיל ומאוורר החימום מתבצע ע"י גופי חימום עליון ותחתון ומאוורר המערבל את האוויר בחלל התנור.</p>	
<p>◀ שמירת חום.</p>	<p>שמירת חום מינון פעולה נמוך של גוף החימום העליון והתחתון בשילוב עם מאוורר.</p>	

* תוכנית בישול המיועדת למדידת נתוני צריכת האנרגיה המופיעה בתווית האנרגיה

המלצות

◀ מומלץ לשמירת רכות הבשרים, לירקות, דגים ולבישול במספר תבניות בו זמנית (עד ל- 3 מפלסים).

◀ הערה: במצב זה בשלו ללא חימום מוקדם.

◀ מומלץ לתבשילים רטובים (פשטידות, עוגות פירות עסיסיים...). הבצק יהיה פריך היטב מלמטה. מומלץ למאכלים טופחים (עוגות, עוגיות, "קוגלופ"...) ומניעת היווצרות קרום מעל חביתות תפוחות.

◀ מומלץ לצליית עופות או צלייה על שיפוד-צלייה. לאחיה מהירה ובישול רווי של שוקי-כבש, צלעות בקר. שמירה על המסיסות של פרוסות דג עבות.

◀ מומלץ לצליית קציצות, נקניקיות, פרוסות לחם, פירות-ים עם רכיכה המונחים על מדף הרשת.

◀ מומלץ לבישול בשרים, דגים, עוגות, רצוי בקערות חרס. אפיית פיצה. בישול במספר מפלסים בו זמנית.

◀ מומלץ לתפיחת בצק ללחם, לעוגיות, "קוגלופ".... כשהטמפרטורה אינה עולה על 40⁰ צלזיוס (מחמם צלחות – הפשרה).

בוצעה בהתאם לתקן האירופאי EN 50304 והדרקטיבה האירופאית CE/2002/40.

כיצד לנקות את החלל הפנימי בתנור?

1. מהו ניקוי פירוליטי

- הניקוי הפירוליטי נעשה על ידי חימום התנור לטמפרטורה גבוהה, המאפשרת להסיר את הלכלוך מתוך התנור, אשר נגרם על ידי התזה או טפטוף בעת הבישול. העשן והריח הנוצרים תוך כדי תהליך זה, עוברים ומנוטרלים דרך ציפוי קטליטי.
- אין צורך להשתמש בתוכנית ניקוי פירוליטי לאחר כל בישול; השימוש בתוכנית זו תלוי בכמות הלכלוך בתנור.
- כאמצעי בטיחות, פעולת הניקוי אינה מתבצעת אלא לאחר נעילה אוטומטית של הדלת. כשהטמפרטורה בתנור עולה מעבר טמפרטורת הבישול המרבית, לא ניתן לשחרר את הנעילה גם בהעברת בורר הפעולות למצב "0".

2. מתי יש לבצע ניקוי פירוליטי?

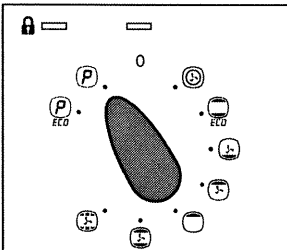
כשהתנור מעלה עשן כאשר מחממים אותו בחימום מוקדם או פולט עשן רב בעת הבישול. התנור מעלה ריח אחרי שהתקרר, לאחר בישול סוגי מזון מסוימים (כבש, דגים, גריל וכו').

תבשילים אשר אינם גורמים ללכלוך	עוגות ספוגיות, ירקות, בצקים, קיש, תפיחה (סופלה) וכו'.	בישול ללא התזה: אין צורך בניקוי עצמי.
תבשילים היוצרים מעט לכלוך	בשר, דגים (בכלי), ירקות ממולאים	יתכן ויהיה צורך בניקוי עצמי מדי 3 מחזורי שימוש בתנור.
תבשילים הגורמים ללכלוך רב	נתחי בשר גדולים: צלייה על שפוד: ברווז, תרנגול הודו, רגל של כבש וכו'.	ייתכן ויהיה צורך לערוך ניקוי עצמי לאחר כל בישול מסוג זה, אם נגרמו ההתזות בבישול.

אל תמתינו עד שהתנור יהיה מכוסה בשכבת שומן עבה כדי לבצע את פעולת הניקוי הפירוליטי.



3. כיצד לבצע ניקוי פירוליטי?




- א) הוציאו את כל האביזרים מתוך התנור והסירו את כל הלכלוך שנגרם כתוצאה מטפטוף.
- ב) וודאו שבצג מופיעה תצוגת השעה והיא לא מהבהבת.
- ג) סובבו את בורר הפעולות למצב ניקוי פירוליטי "P" או מצב ניקוי פירוליטי חסכוני "P ECO"

כיצד לנקות את החלל הפנימי בתנור?

משך הזמן של תהליך ניקוי פירוליטי הוא כשעה וחצי בתהליך חסכוני "P ECO" או שעתיים בתהליך "P".

לא ניתן יהיה לפתוח את התנור במשך שעתיים במצב פירוליטי חסכוני "P ECO" או שעתיים וחצי במצב פירוליטי "P". פרקי זמן אלו לוקחים בחשבון את זמן ההתקררות עד לשחרור נעילת הדלת.

- בעת מחזור ניקוי פירוליטי חיווי הנעילה  יידלק ומחווה לכם שהדלת נעולה.
- חיווי התרמוסטט נדלק כאשר התנור מתחמם.

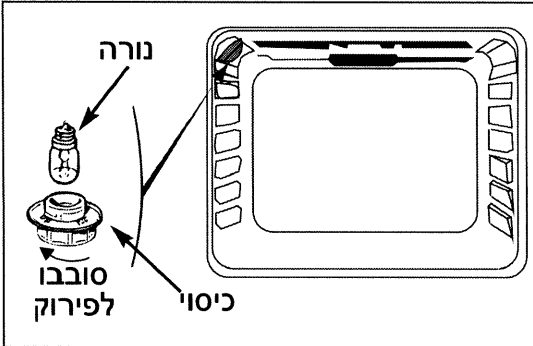
(ד) החזירו את בורר הפעולות למצב "0".

(ה) כאשר התנור קר, היעזרו במטלית לחה כדי להסיר את האפר הלבן. התנור נקי כעת ומוכן לשימוש.

החלפת נורת תאורה

• נורת התאורה ממוקמת בתקרת החלל הפנימי בתנור.

כדי למנוע סכנת התחשמלות, נתקו את התנור מרשת החשמל לפני שאתם נוגעים בנורה. במידת הצורך הניחו לתנור להתקרר.



(א) שחררו את כיסוי הנורה.
(ב) שחררו את הנורה, תוך כדי סיבוב שמאלה.

מאפייני הנורה:

- הספק: 15W
 - מתח רשת: 220 / 240 V
 - עמידות בטמפרטורה: 300°C
 - תברוג: E 14
- (ג) החליפו את הנורה, החזירו את המכסה למקומו וחברו מחדש את התנור לרשת החשמל.

מה לעשות במקרה של פעולה לא תקינה?

אם אינכם בטוחים שהתנור פועל כהלכה, אין פירושו שקיימת תקלה. כאשר מופיעה בעיה כלשהי, נסו לפתור אותה בעזרת הטבלה שלהלן:

מה תעשו?	סיבות אפשריות	אם אתם נוכחים ש...
<ul style="list-style-type: none"> - חברו את התנור לחשמל. - החליפו נתיך, 16 A. - הגדילו את הטמפרטורה שבחרתם. - התקשרו לתחנת שירות. - התקשרו לתחנת שירות. - התקשרו לתחנת שירות. 	<ul style="list-style-type: none"> • התנור לא מחובר לחשמל. • הנתיך נשרף. • הטמפרטורה שנבחרה נמוכה מדי. • חיישן דלת פתוחה פגום. • התרמוסטט פגום • מנגנון לחימום יתר נכנס לפעולה. 	<p>התנור אינו מחמם.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - התקשרו לתחנת שירות. - התקשרו לתחנת שירות. 	<ul style="list-style-type: none"> • ליקוי בנעילת הדלת. • חיישן טמפ' פגום. 	<p>חיווי T⁰C מהבהב במהירות</p>
<ul style="list-style-type: none"> - החליפו נורה. - חברו לחשמל או החליפו נתיך. 	<ul style="list-style-type: none"> • הנורה שרופה. • התנור אינו מחובר לרשת החשמל או הנתיך נשרף. 	<p>התאורה בתנור אינה פועלת.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - פתחו את הדלת כדי לזרז את קירור התנור. - התקשרו לתחנת שירות. 	<ul style="list-style-type: none"> • האוורור ממשיך לפעול במשך עד שעה אחת לאחר סיום הבישול, או כשהטמפרטורה בתוך התנור גבוהה מ-125⁰ צלזיוס. • אם פעולת המאוורר אינה מפסיקה כעבור שעה 	<p>מאוורר הקירור ממשיך להסתובב גם לאחר שפעולת הבישול הסתיימה</p>
<ul style="list-style-type: none"> - וודאו שהדלת סגורה היטב. - התקשרו לתחנת שירות. - התקשרו לתחנת שירות. - התקשרו לתחנת שירות. 	<ul style="list-style-type: none"> • הדלת אינה סגורה היטב. • מערכת הנעילה פגומה. • חיישן T⁰C פגום. • חיישן "דלת נעולה" פגום. 	<p>לא מתבצע תהליך ניקוי פירולטי.</p>

Sauter

Made in France

תחנות שירות ברחבי הארץ

03-9530900 טל	- שירות אלקטרה, רח' שפירא 4, א.ת.	1. אזור מרכז
	חדש, ראשל"צ	
1-700-504000 טל	- שירות קובי, אלפי מנשה	2. אזור שומרון
1-700-504000 טל	- שירות אלקטרה, רח' מרקוני 16/20	3. אזור חיפה
	צ'ק פוסט	והצפון
02-5389767 טל	- שירות גור, רח' רש"י 48	4. ירושלים
1-700-504000 טל	- שירות אלקטרה, רח' יאיר 18	5. באר שבע
08-6335311 טל	- סלון ששון, א.ת. ביתן 70	6. אילת

כתובתנו באינטרנט: <http://www.electra-sherut.co.il>

לקוחות נכבדים,
החברה שומרת לעצמה זכות לשנות את המפרטים המצויים בהוראות ההפעלה ללא מתן הודעה מוקדמת, ומבלי שתחול עליה חבות כל שהיא עקב כך.

שימו לב! שמרו על חוברת זו ואת המדבקה המודבקת כאן.

87x4606

Modus Media International - tel 02 38 49 42 00

99628771

אלקטרה סהר בע"מ

מקבוצת אלקו

רח' שפירא 4, א.ת. חדש, ראשון לציון, מיקוד 75143, טל' שיווק 03-9530600