

# *Sauter*

הוראות הפעלה והתקנה  
לתנור גומחה  
דגם: SFE410

יבוא, שיווק ואחריות  
**אלקטרה סהוד**   
אמצ שיווק מוצרי חשמל בע"מ  
מקבוצת אלקו

## לקוחות יקרים !

אנו מודים לכם ושמחים שהצטרפתם למשפחת אלקטרה.

בתנורי הבישול היוקרתיים החדשים מתוצרת *Sauter* המיובאים ע"י חברת אלקטרה סור 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 סור** 

# תוכן העניינים

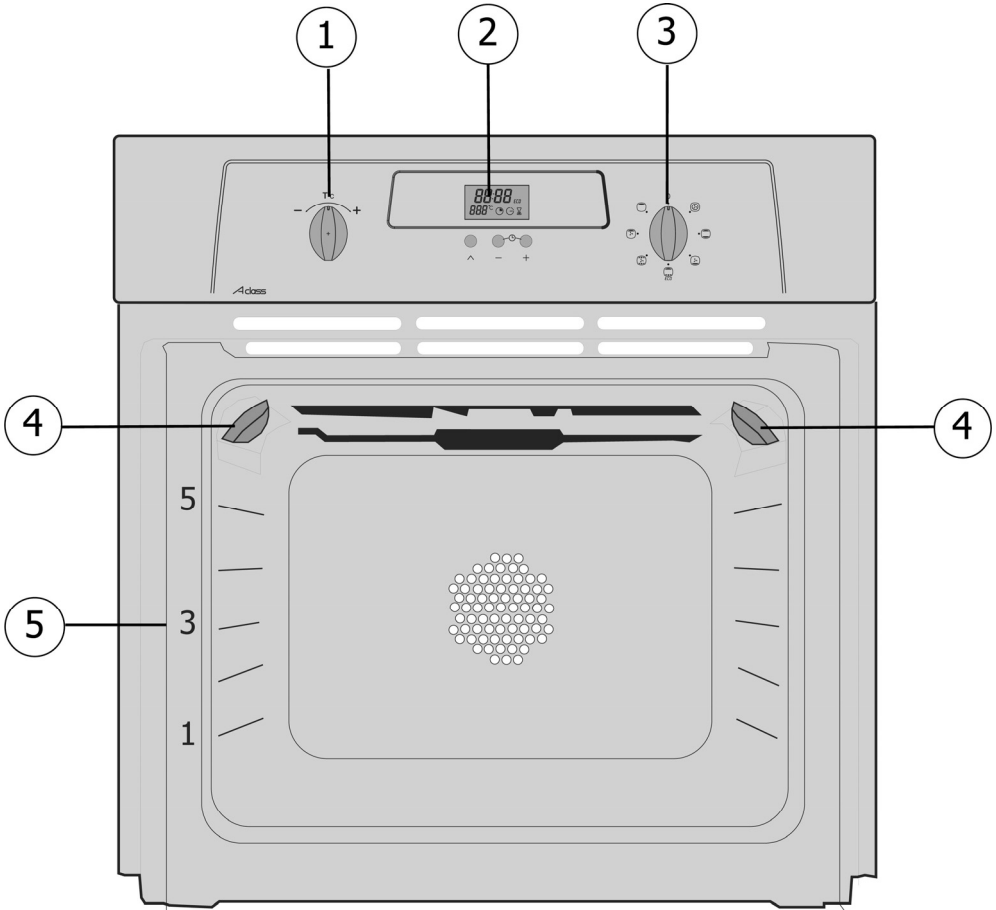
4	.....מבנה התנור
5	.....אבזרים
6	.....הוראות בטיחות
5	.....התקנת התנור
7	.....חיבורי החשמל
8	.....החלפת כבל החשמל של התנור
9	.....מידות להתקנת התנור
10	.....החלפת נורת תאורה
11	.....השימוש בתנור
11	.....מבט על התכנת האלקטרוני
12	.....כיצד לכוון את השעון בתנור?
13	.....כיצד לבצע בישול מידי?
14	.....איך לתכנת תוכנית בישול?
14	.....השהיית תחילת הבישול
15	.....כיצד להשתמש בקוצב הזמן לתזכורת?
16	.....טבלת תוכניות בישול
18	.....כיצד לנקות את החלל הפנימי בתנור?
18	.....ניקוי החלל הפנימי בתנור
18	.....גריל הניתן להנמכה
19	.....מה לעשות במקרה של פעולה לא תקינה?
בגב החוברת	.....תחנות שירות ברחבי הארץ

משמעות הסימנים המופיעים בחוברת:

אזהרה, סיכון בטיחותי 

מידע, המלצות, עצות 

# מבנה התנור

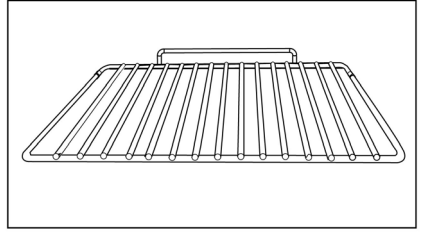


## תיאור המכשיר

- 1 בורר טמפרטורה
- 2 תכנת אלקטרוני
- 3 בורר פעולות
- 4 נורת תאורה
- 5 סימון גובה המסילות

## 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).

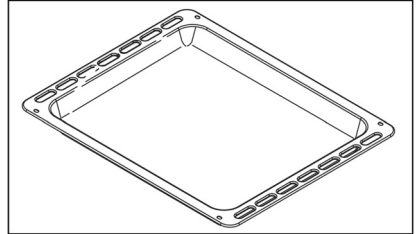


## תבנית רב-שימושית

(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

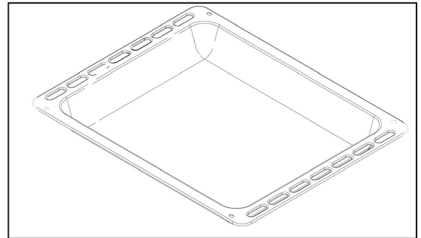


מהנפח שלה בעת בישול עם סיר כפול. הימנעו מלהניח ישירות בתבנית זו מזון או בשר המיועד לצלייה בקערה זו כדי למנוע התזה של הנוזלים והשומנים על הדפנות הפנימיות בתנור.

## תבנית עמוקה

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

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:

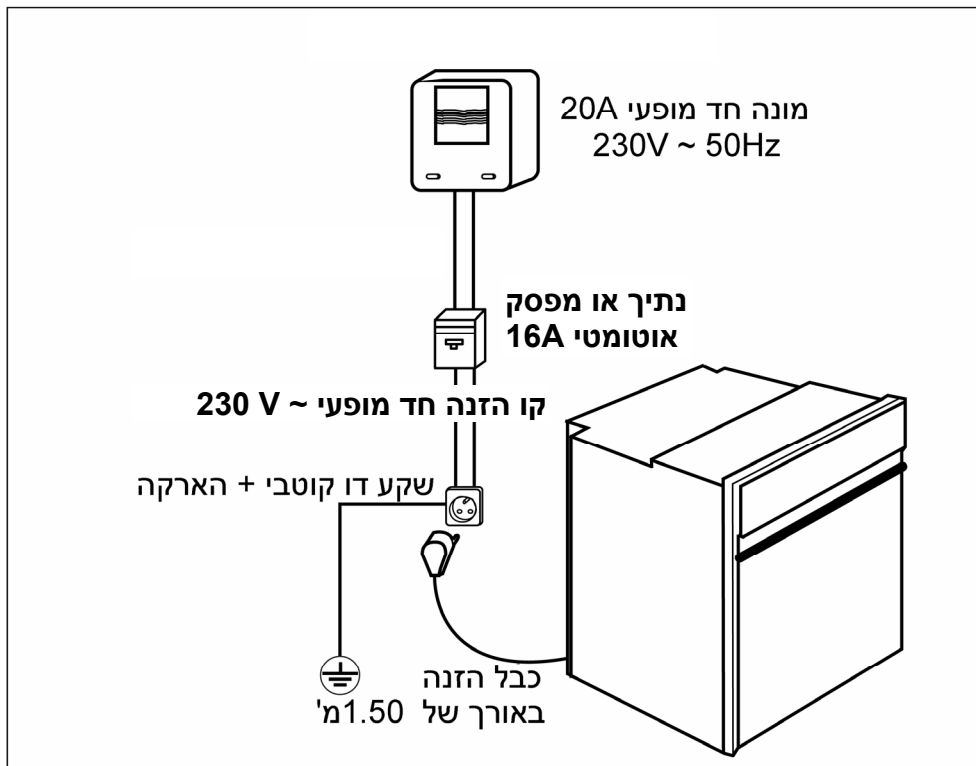
- וודאו שדלת התנור סגורה היטב כדי לאפשר אטימה טובה ופעולה תקינה של התנור.
  - אל תאפשרו לאיש להישען או להתיישב על דלת התנור כשהיא פתוחה.
  - **בעת השימוש במצב צלייה עם דלת פתוחה למחצה, החלקים הנגישים או השטחים העליונים בתנור עלולים להיות חמים. הרחיקו ילדים קטנים מהתנור.**
  - בעת השימוש, התנור מתחמם 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 מבודד.
  - אל תצפו את החלל הפנימי של התנור ברדידי אלומיניום הגורם להיווצרות חימום יתר הפוגע בתוצאות הבישול והצלייה, ועלול לפגוע בציפוי האמייל הפנימי.
  - אל תנקו את התנור במכשיר קיטור בלחץ גבוה.
  - בעת הניקוי, המשטחים החשופים מתחממים מעבר לחום בשימוש רגיל. הרחיקו ילדים קטנים מקרבת התנור.
- **כבו ונתקו את התנור מרשת החשמל לפני תחילת ביצוע פעולות ניקוי ותחזוקה.**

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



# התקנת התנור

## חיבורי החשמל




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.



## התקנת התנור


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"מ<sup>2</sup> (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.

## 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.

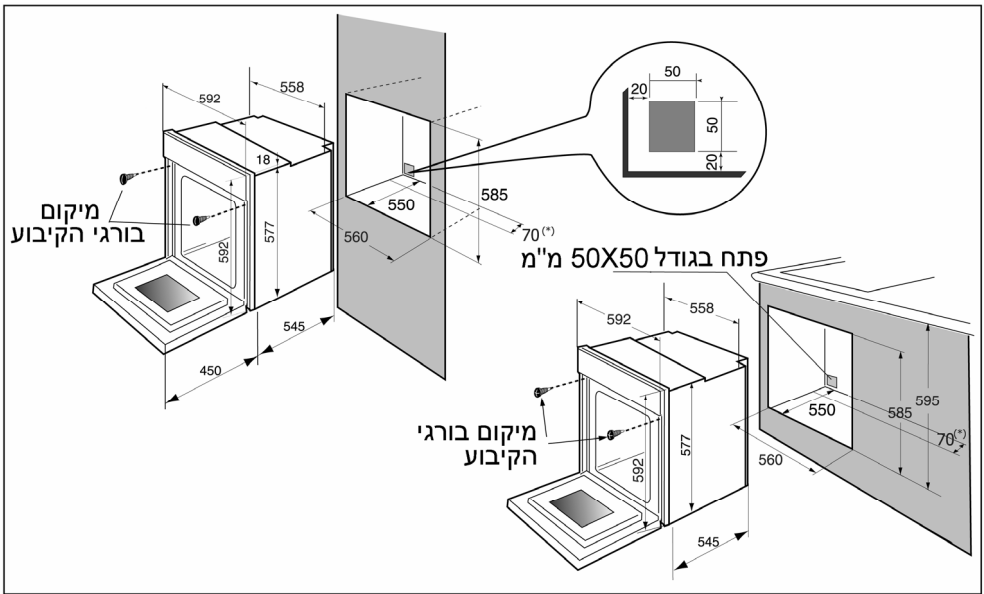
**כל חיבורי החשמל ופעולות החזקה המופיעים בפרק זה חייבים להיות מבוצעים ע"י חשמלאי מורשה או טכנאי שהוסמך על ידי אלקטרה. היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לנזקי גוף או רכוש שיגרמו עקב ביצוע חיבורים שגויים או כתוצאה מחיבור התנור להארקה לא תקינה.**





# התקנת התנור

## מידות להתקנת התנור



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  $3\varnothing$  מ"מ בדופן הארון כדי למנוע היווצרות סדקים בעץ.
- (3) הכניסו את הברגים וקיבעו את התנור לארון.
- (4) החזירו את כיסויי הברגים (מיועדים לשיכוך 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.

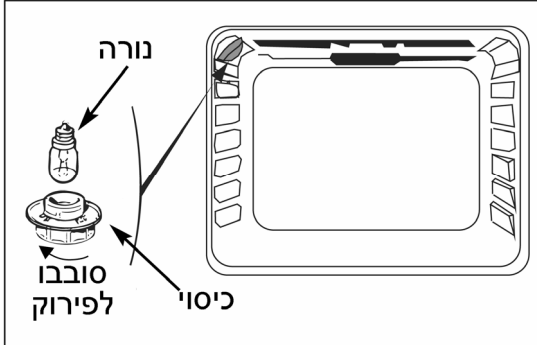
כדי להבטיח התקנה מקצועית, מומלץ לדאוג לכך שהתנור יותקן בידי טכנאי שרות שהוסמך על יד אלקטרה.



# 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 בסיבוב נגד כיוון השעון.

(ב) שחררו את הנורה, בסיבוב נגד כיוון השעון.

מאפייני הנורה:

- הספק: 15W

- מתח רשת: 220 / 240 V

- עמידות בטמפרטורה: 300°C

- תבריג: E 14

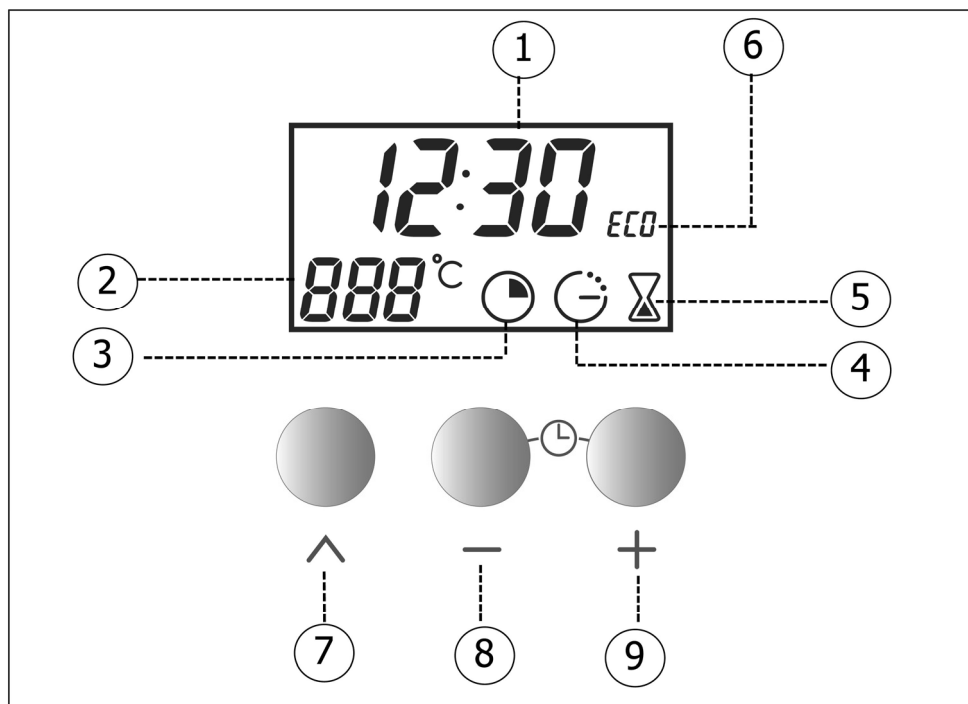
(ג) החליפו את הנורה, החזירו את המכסה למקומו וחברו מחדש את התנור לרשת החשמל.

לפירוק כיסוי התאורה והנורה, השתמשו בכפפות גומי אשר יקלו על ביצוע הפעולות ויגנו על ידכם.



# השימוש בתנור

## 1. מבט על התכנת האלקטרוני



- |                            |                                      |
|----------------------------|--------------------------------------|
| ① תצוגת שעות וזמני בישול   | ⑥ חיווי בישול חסכוני                 |
| ② תצוגת טמפרטורה דיגיטאלית | ⑦ מקש גישה למגוון חיוויי זמן תוכניות |
| ③ חיווי זמן הבישול         | ⑧ ⑨ מקשי בקרה לכיווני זמנים          |
| ④ חיווי סיום זמן הבישול    |                                      |
| ⑤ חיווי טיימר              |                                      |

## השימוש בתנור

### 2. כיצד לכוון את השעון בתנור?

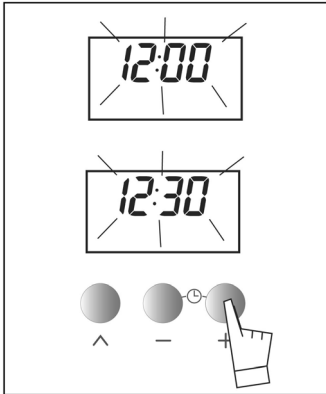
א) לאחר חיבור התנור לחשמל

• 12:00 יתבהב בצג

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

לדוגמא: שעה 12:30

תצוגת כיוון הזמן שהוגדר יקבע באופן אוטומטי בזיכרון לאחר מספר שניות



ב) כיוון השעה בשעון

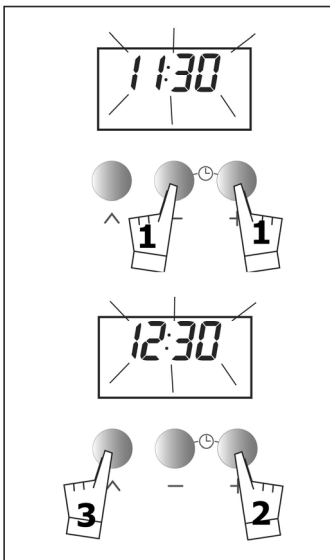
• לחצו בו זמנית על המקשים + ו- במשך מספר שניות עד שהתצוגה תתבהב.

הזמן מתבהב בצג כדי לחוות שניתן כעת לכוון את השעה בשעון.

כווננו את השעה באמצעות המקשים + או - (לחיצה ממושכת תגביר את המהירות).

• לחצו על מקש ^ לאישור.

לא ניתן לכוון את השעון אם בתנור תוכנתה תוכנית להשהיית תחילת הבישול



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 ושאין היא מהבהבת.

- בחרו את מצב הבישול :  
סובבו את בורר מצבי הבישול למצב הרצוי.

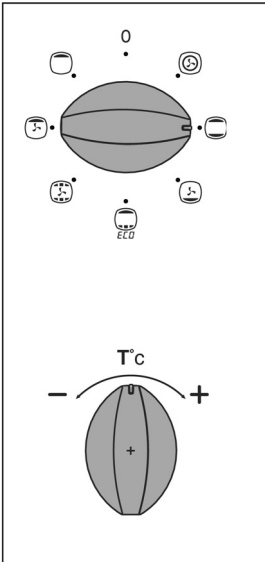
לדוגמא : מצב "□".

התנור ימליץ על מרבית טמפרטורות הבישול שהינכם נוהגים בדרך כל להשתמש בהן.

**מקמו את התבשילים בתוך התנור** בהתאם להמלצות המופיעות בספרי המתכונים.

בכל אופן תוכלו לכוון את טמפרטורת הבישול בסיבוב כפתור בורר הטמפרטורות "T°C" בכיוון + או -.

לדוגמא : מצב "□". בטמפרטורה של 210<sup>0</sup> צלסיוס.



לאחר שביצעתם את הפעולות הנ"ל התנור מתחיל לחמם ותצוגת הטמפרטורה (210<sup>0</sup>C) תהבהב. סדרה של צלילי "ביפ" תשמע כשהתנור יגיע לטמפרטורה שנבחרה. תצוגת הטמפרטורה תפסיק להבהב.

לאחר סיום תוכנית הבישול, המאוורר ממשיך לפעול זמן מסוים כדי לקרר את התנור ואת מערכת הבקרה.

# השימוש בתנור

## 4. איך לתכנת תוכנית בישול?

### (א) בהפעלה מיידית:

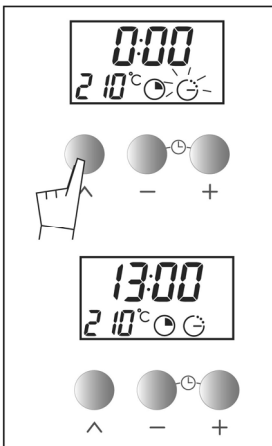
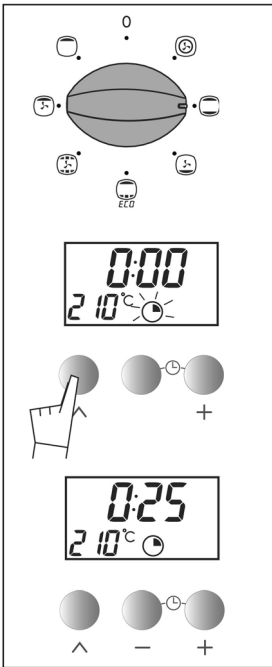
1. בחרו את מצב הבישול הרצוי ואת הטמפרטורה הנדרשת.  
לדוגמא : מצב "□" בטמפרטורה של 210° צלסיוס.
2. לחצו על מקש ^ עד שחיווי ☺ (זמן בישול) יתחיל להבהב. 0:00 יהבהב בצג כדי לחוות שתוכלו כעת לבצע את כיוון משך זמן הבישול.
3. לחצו על מקשים + או - וכוונו את משך זמן הבישול הרצוי.  
לדוגמא : בישול במשך 25 דקות.  
הזמן ייקבע באופן אוטומטי בזיכרון לאחר מספר שניות.  
- < התצוגה תפסיק להבהב.  
הספירה לאחור של זמן הבישול תתחיל מיד לאחר סיום הכיוון.  
**בסיום שלשת הפעולות הנ"ל, התנור יתחיל להתחמם:**  
סדרה של צלילי "ביפ" יישמעו כאשר התנור יגיע לטמפרטורה הנבחרת ולאחר שיסתיים זמן הבישול

### (ב) להשהיית תחילת הבישול: (קביעת שעת סיום תוכנית הבישול)

#### המשיכו בדומה לתכנות תוכנית בישול.

- לאחר שכוונתם את זמן הבישול,  
לחצו על מקש ^ עד שחיווי "☺" (זמן בישול) יתחיל להבהב. 0:00 יהבהב בצג כדי לחוות שתוכלו כעת לבצע את הכיוונים. משך זמן הבישול.
- לחצו על מקשים + או - וכוונו את זמן סיום הבישול הרצוי.  
לדוגמא : סיום הבישול בשעה 13:00.
- לאחר סיום הפעולות הנ"ל, התנור ישהה את תחילת הבישול**  
כך שהבישול יסתיים בשעה 13:00.  
כאשר תוכנית הבישול מסתיימת, החזירו את בורר מצבי הבישול ל- "0".  
אם תכנתם תוכנית בישול, התאורה הפנימית בתנור תידלק עד שתתחיל פעולת הבישול והיא תידלק כשיסתיים הבישול.

אם תכנתם תוכנית בישול במצב חימום עם מאוורר, אם לא תחזירו את בורר המצבים למצב "0", המאוורר ימשיך להסתובב כדי להשוות את הטמפרטורה בתוך התנור.



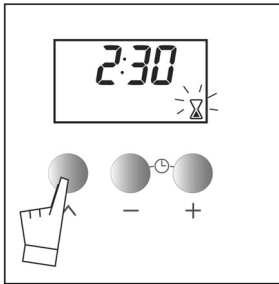
## השימוש בתנור

### 5. כיצד להשתמש בקוצב הזמן לתזכורת?

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

למצב פעולה זה יש עדיפות, וכשהוא מופעל תצוגת השעה הנוכחית נעלמת.

לחצו מספר פעמים על מקש  $\wedge$  עד שחיווי קוצב הזמן  $\propto$  ותצוגת הזמן יתבהבו.  
- < התצוגה וחיווי שעון חול יתחילו להבהב.









כווננו את הזמן הרצוי בלחיצה על המקשים + או - עד שזמן התזכורת הרצוי יופיע בצג (60 דקות לכל היותר).

התצוגה תפסיק להבהב לאחר מספר שניות וטיימר התזכורת יתחיל לפעול ותופיע ספירה לאחור של הזמן בשניות. כשפרק הזמן שנקצב יחלוף, קוצב הזמן ישמיע סידרת צלילי "ביפ" כדי להודיעכם שהזמן שנקצב חלף.

תוכלו בכל עת לשנות את הזמן שנקצב או לבטל אותו.



## 6. טבלת תוכניות בישול

תיאור הפעולה	מצב פעולה	סמל
<p>חימום מוקדם מיותר למעט תבשילים הדורשים זמני בישול קצרים מאד (עוגיות, ביסקוויטים וכו')</p>	<p><b>מאוורר חימום</b> החימום מתבצע ע"י גוף חימום הממוקם בגב התנור ומאוורר המערבל ודוחף את האוויר לתנור.</p>	<p>*</p> 
<p>נדרש חימום מוקדם לפני הכנסת המזון לתנור.</p>	<p><b>חימום מסורתי</b> החימום מתבצע ע"י גופי חימום עליון ותחתון ללא מאוורר.</p>	
<p>נדרש חימום מוקדם לפני הכנסת המזון לתנור. הציבו את מדף הרשת במסילה התחתונה</p>	<p><b>גוף חימום תחתון</b> החימום מבוצע ע"י גוף חימום הממוקם בתחתית התנור.</p>	
<p>מצב זה מאפשר לכם לחסוך באנרגיה. תוך שמירת איכות הבישול של העוף.</p>	<p><b>תוכנית מיוחדת לעוף</b> החימום מבוצע ע"י גוף חימום הממוקם בתחתית התנור</p>	<p>*</p> 
<p>ייצוב טמפרטורה נמוכה.</p>	<p><b>שמירת חום</b> מינון פעולה נמוך של גוף החימום העליון והתחתון בשילוב עם מאוורר.</p>	
<p>חימום מוקדם מיותר. העוף והצלי עסיים ופריכים בכל הצדדים. שיפוד הצלייה ממשיך לפעול עד שהדלת נפתחת. הניחו את תבנית לקליטת הנוזלים במסילה התחתונה.</p>	<p><b>גריל ומאוורר</b> 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><b>גריל</b> החימום מתבצע ע"י גוף החימום העליון ללא ערבול אוויר.</p>	

\* תוכניות בישול המיועדות למדידת נתוני צריכת האנרגיה המופיעות בתווית האנרגיה



טמפ' מומלצת ב- °C			המלצות
מקס. מומלצת	מינ. מומלצת	35°	<p>מומלץ לשמירת רכות הבשרים, לירקות, דגים ולבישול במספר תבניות בו זמנית (עד ל- 3 מפלסים).</p>
מקס. מומלצת	מינ. מומלצת	35°	<p>מומלץ לבישול איטי ועדין: בשר ציד רך... לבישול צלי מבשר אדום. בשלו בבישול איטי בקדרה סגורה תבשילים מוכנים מראש להגשה.</p>
מקס. מומלצת	מינ. מומלצת	35°	<p>מומלץ לתבשילים רטובים (פשטידות, עוגות פירות עסיסיים....). הבצק יהיה פריך היטב מלמטה. מומלץ למאכלים טופחים (עוגות, עוגיות, "קוגלופ"...) ומניעת היווצרות קרום מעל חביתות תפוחות.</p>
מקס. מומלצת	מינ. מומלצת	35°	<p>הניחו את העוף על מדף רשת בשלב הראשון, מומלץ לתבשיל "טרה כותה". אין צורך לבצע חימום מוקדם של התנור. תוכלו להפוך את העוף כשיחלוף חצי מזמן הבישול או בכל עת שתרצו במהלך הבישול.</p>
מקס. מומלצת	מינ. מומלצת	35°	<p>מומלץ להתפחת שמרים ללחם, לחמניות מתוקות, עוגות וכו' כשהטמפרטורה אינה עולה על 40° צלזיוס (חימום צלחות, הפשרה).</p>
מקס. מומלצת	מינ. מומלצת	35°	<p>מומלץ לצליית עופות או צלי בקר. בישול רווי של שוקי-כבש, צלעות בקר. שמירה על המסיסות של פרוסות דג עבות.</p>
מקס. מומלצת	מינ. מומלצת	180°	<p>מומלץ לצליית קציצות, נקניקיות, פרוסות לחם, פירות-ים עם רכיכה המונחים על מדף הרשת.</p>

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

# כיצד לנקות את החלל הפנימי בתנור?

## ניקוי החלל הפנימי בתנור

התנור שלכם מנקה עצמו בקביעות, ומצויד בדפנות צד הניתנים לפירוק ומצופים באמאייל מיקרו-נקבובי מיוחד (אמאייל קטליטי) המעניק לו את התכונות להסרת עצמית של השומנים.

מרגע הופעתם, הנתזים מתפרשים ומתפזרים בתוך המיקרו-נקבוביות, שם הם מתחמצנים ונעלמים בהדרגה. הציפוי מסיר השומנים העצמי מאמאייל מותאם במיוחד לשומנים אולם לא לסוכרים. מסיבה זו ציפוי המשטח התחתון החשוף יותר לגלישות מרכיבי מזון המכילים סוכר, אינו עשוי מסוג זה של אמאייל.

### אנו ממליצים בחום ש:

- אל תגרדו את המשטחים הפנימיים בתנור במברשת ממתכת, ואל תשתמשו בכלים חדים או שורטים.
- אל תנקו את החלל הפנימי בכימיקלים או בחומרי קרצוף.
- אל תשתמשו בתרסיסי ניקוי המיועדים להסרת שומנים או תרסיסים המכילים סודה קאוסטית.
- בעת בישול בצלייה, ניתזים באופן משמעותי שומנים על הקירות, כשהטמפרטורה שלהם אינה תמיד מספיק חמה כדי שהציפוי הקטליטי יביא לסילוקן המלא תוך כדי הבישול. במקרה זה, בסיום הבישול המשיכו לחמם את התנור במשך 20 עד 30 דקות, בטמפרטורה המרבית של תוכנית הבישול.

### גריל הניתן להנמכה

- כדי לאפשר את ניקוי החלק העליון של התנור, ניתן להנמיך את גוף החימום של הגריל:
- משכו קלות כלפי חוץ את שני התפסים (משמאל ומימין) של גוף החימום
- הנמיכו את גוף החימום של הגריל

לאחר הניקוי, החזירו את גוף החימום למקומו וודאו שהתפסים נעולים היטב בתוך החריצים.

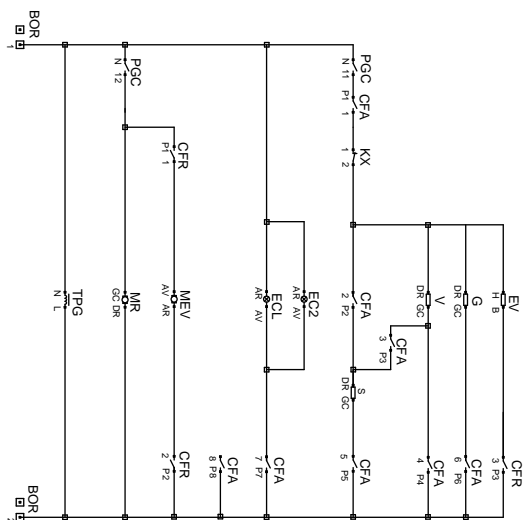
**בעת ביצוע פעולות הניקוי, נקטו בכל אמצעי הזהירות כדי שלא לפגוע בחיישן הטמפרטורה (פין ממתכת הממוקם מצד ימין).**



# 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"> <li>- חברו את התנור לחשמל.</li> <li>- החליפו נתיך, 16 A.</li> <li>- הגדילו את הטמפרטורה שבחרתם.</li> <li>- התקשרו לתחנת שירות.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• התנור לא מחובר לחשמל.</li> <li>• הנתיך נשרף.</li> <li>• הטמפרטורה שנבחרה נמוכה מדי.</li> <li>• התרמוסטט פגום</li> </ul>	<p>התנור אינו מחמם.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- התקשרו לתחנת שירות.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• חיישן טמפ' פגום.</li> </ul>	<p>חיווי הטמפרטורה ממשיך לדלוק.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- החליפו נורה.</li> <li>- חברו לחשמל או החליפו נתיך.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• הנורה שרופה.</li> <li>• התנור אינו מחובר לרשת החשמל או הנתיך נשרף.</li> </ul>	<p>התאורה בתנור אינה פועלת.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- פתחו את הדלת כדי לזרז את קירור התנור.</li> <li>- התקשרו לתחנת שירות.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• האוורור ממשיך לפעול במשך עד שעה אחת לאחר סיום הבישול.</li> <li>• אם פעולת המאוורר אינה מפסיקה כעבור שעה.</li> </ul>	<p>מאוורר הקירור ממשיך להסתובב גם לאחר שפעולת הבישול הסתיימה.</p>



# Sauter

Made in France

## תחנות שירות ברחבי הארץ

1-700-504000 טל	- שירות אלקטרה, רח' שפירא 4, א.ת. חדש, ראשל"צ	1. אזור מרכז
1-700-504000 טל	- שירות קובי, אלפי מנשה	2. אזור שומרון
1-700-504000 טל	- שירות אלקטרה, רח' מרקוני 16/20 צ'ק פוסט	3. אזור חיפה 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.

יבוא, שיווק ואחריות  
**אלקטרה סהוד**  
אמצ שיווק מוצרי חשמל בע"מ  
מקבוצת אלקו

רח' שפירא 4, א.ת. חדש. ראשוו לציוו. מיהוד 75143 טל' 9530600

9963-4681 11/04