

*Sauter*

הוראות הפעלה והתקנה  
לתנור גומחה  
דגם: MIL 850

**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

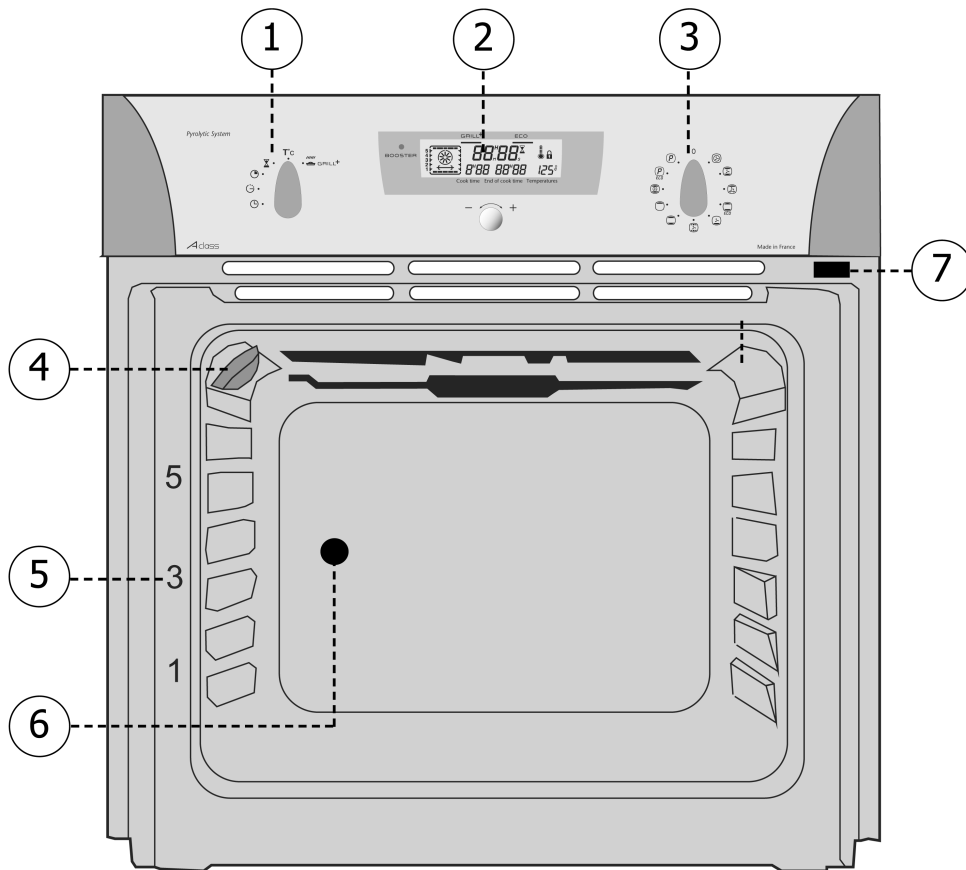
4	מבנה התנור.....
5	אבזרים.....
6	הוראות בטיחות.....
5	התקנת התנור.....
7	חיבורי החשמל.....
8	החלפת כבל החשמל של התנור.....
9	מידות להתקנת התנור.....
10	תכנת אלקטרוני.....
11	כיצד לכוון את השעון בתנור?.....
12	כיצד לבצע בישול מידי?.....
13	איך לתכנת תוכנית בישול?.....
14	כיצד להשתמש בקוצב הזמן?.....
15	כיצד לבצע בישול חסכני?.....
16	כיצד להשתמש במצב גריל+.....
17	מצב חימום מואץ.....
17	כיוון הבהירות.....
18	טבלת תוכניות בישול.....
20	כיצד לנקות את החלל הפנימי בתנור?.....
20	מהו ניקוי פירוליטי.....
20	מתי יש לבצע ניקוי פירוליטי.....
20	כיצד לבצע ניקוי פירוליטי.....
22	החלפת נורת התאורה.....
22	שרטוט החשמל.....
23	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



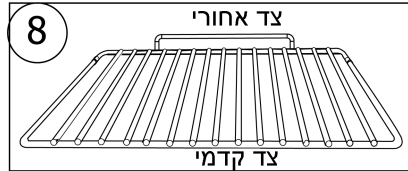
### תיאור המכשיר

- |                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| מסילות ⑤                 | בורר תכנות ①    |
| פתח ציר ההנעה של השפוד ⑥ | תכנת אלקטרוני ② |
| חיישן דלת פתוחה ⑦        | בורר פעולות ③   |
|                          | נורת תאורה ④    |

## אבזרים (בהתאם לדגם)

### 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).

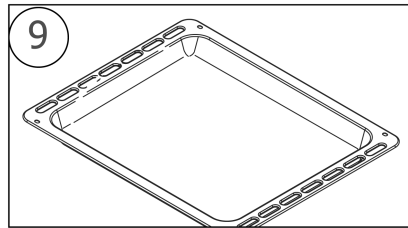


### תבנית רב-שימושית

(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

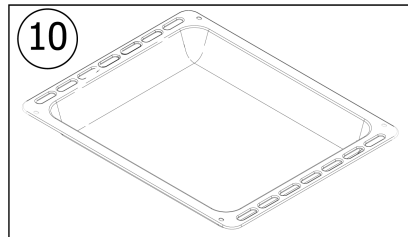


מהנפח שלה בעת בישול עם סיר כפול. הימנעו מלהניח ישירות בתבנית זו מזון או בשר המיועד לצלייה בקערה זו כדי למנוע התזה של הנוזלים והשומנים על הדפנות הפנימיות בתנור.

### תבנית עמוקה

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

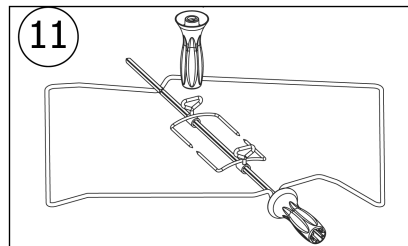
ניתן להשתמש בה כקערה לבישול מזון (למשל: עוף עם ירקות, בטמפרטורה בינונית). את תניחו לעולם את הקערה ישירות על גבי המשטח התחתון, למעט במצב צלייה.



### שיפוד לצלייה

כדי להשתמש בו:

- הכניסו את התבנית הרב-שימושית לשלב מס' 1 כדי לקלוט את מיצי הבישול או הניחו אותה על המשטח התחתון, אם המזון הנצלה גדול מאד.
- השחילו את אחד המזלגות על השיפוד; שפדו את הנתח המיועד לצלייה; השחילו את המזלג השני; מרכזו והבריגו את שני המזלגות.



- הניחו את השיפוד על העריסה.
- דחפו את חוד השיפוד פנימה אל תוך החור המרובע של ציר ההנעה הממוקם בקיר האחורי בתוך התנור (6).
- הסירו את הידית ע"י שחרור ההברגה. בסיום הבישול, חזרו והבריגו את הידית על השיפוד כדי להוציאו בלי להיכוות. הטבעת בקצה הידית מאפשרת לכם לשחרר את הברגת המזלגות.

## 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.

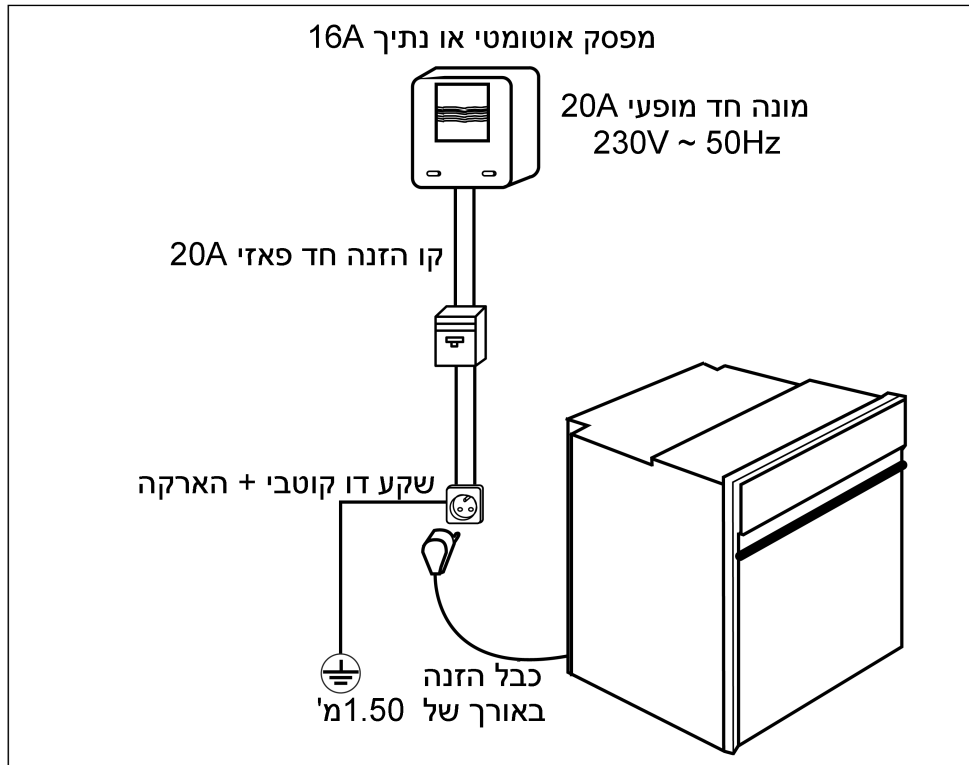
### בעת השימוש בתנור:

- 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. 

## 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.**

- 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"ר (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 ההארקה (ירוק-צהוב) להדק ההארקה  $\oplus$  בתנור.
  - וודאו שקו החשמל המזין את התנור מצויד בהארקה תקנית.
  - 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 ההארקה שבצבע ירוק-צהוב להדק ההארקה 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.

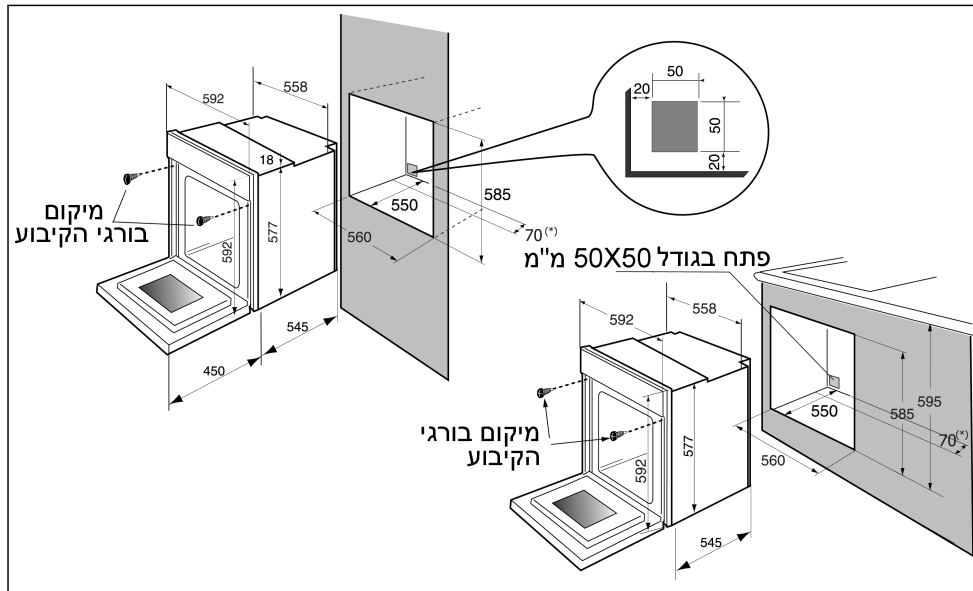
**כל חיבורי החשמל ופעולות ההחזקה המופיעים בפרק זה חייבים להיות מבוצעים ע"י חשמלאי מורשה או טכנאי שהוסמך על ידי אלקטרה. היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לנזקי גוף או רכוש שיגרמו עקב ביצוע חיבורים שגויים או כתוצאה מחיבור התנור להארקה לא תקינה.**





## 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 לשיכון חבטת הסגירה של דלת התנור).

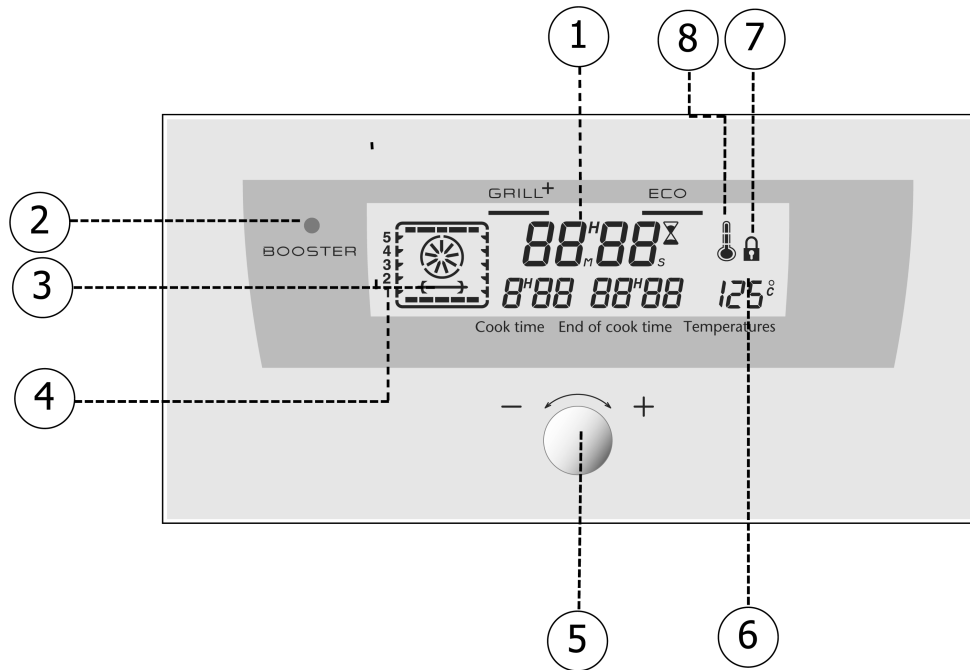
(\* אם בחלק האחורי של הגומחה קיים חתך, וודאו שהוא קצר מ-70 מ"מ (עיינו באיור) על מנת להבטיח את יציבות התנור.

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



## השימוש בתנור

### 1. תכנת אלקטרוני

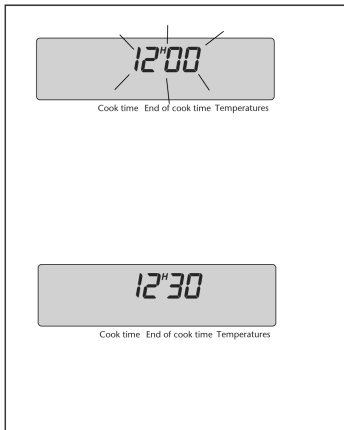


- ① תצוגת שיעון וזמני בישול
- ② חיווי מאיץ החימום
- ③ חיווי מצבי פעולה
- ④ חיווי מיקום גובה תבנית
- ⑤ כפתור כיוון תוכניות זמני בישול
- ⑥ חיווי טמפרטורת התנור
- ⑦ חיווי דלת נעולה
- ⑧ חיווי עליית הטמפרטורה

## השימוש בתנור

### 2. כיצד לכוון את השעון בתנור?

א) לאחר חיבור התנור לחשמל



- 12<sup>H</sup>00 מהבהב בצג.
- סובבו את הכפתור לכוון + או - (מהירות סיבוב הכפתור משנה את מהירות כיוון השעה) וכוונו את השעה.

לדוגמא: 12:30

השעה המכוונת נקלטת באופן אוטומטי כעבור מספר שניות.

< הצג יפסיק להבהב

ב) כיוון השעה בשעון

סובבו את בורר התכנות למצב: "כיוון השעון".

תצוגת השעה מהבהבת, כדי לאשר לכם שניתן כעת לבצע את כיוון השעון.

לכיוון השעון סובבו את כפתור ה"כיוונים" ל + או - כדי להוסיף או לגרוע מהזמן בצג.

לאחר שכיוונתם את השעון, סובבו את הבורר למצב "T<sup>0</sup>C" < תצוגת השעה תפסיק להבהב.

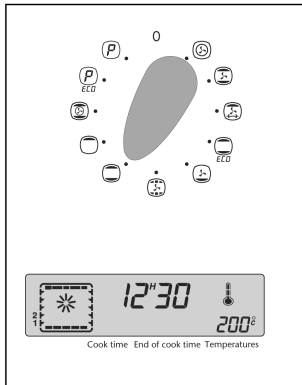
**כיוון השעון אינו אפשרי לאחר תכנות הפעלה עתידית.**

אם לא תאשרו את ביצוע פעולות הכיוון ע"י סיבוב בורר התכנות למצב T<sup>0</sup>C, 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 "ECO".

בצג התנור מופיע תיאור תהליך הבישול הנבחר. חיווי מצבי הפעולה מופיעים בצג (גופי חימום, צלייה, חימום באוויר, ...)  
< התנור יתחיל לפעול וחיווי התרמוסטט יופיע בצג.

**הכניסו את התבשיל לתוך התנור** בהתאם לתנאי ההפעלה המומלצים המופיעים בתצוגה וההמלצות במדריך הבישול.

לדוגמא : מצב "ECO" < מומלץ להשתמש במסילה 1 או 2.  
התנור מציג את הטמפרטורה המומלצת שאתם נוהגים להשתמש בה על פי רוב.

אם זאת, תוכלו לכוון את הטמפרטורה באמצעות כפתור "כיוונים" שמתחת לצג.  
לדוגמא: "ECO" מכאן ל- 200°.

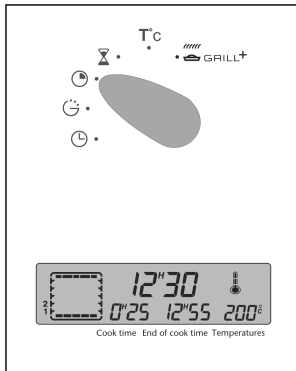
לאחר ביצוע הכיוונים התנור מתחיל לחמם:

חיווי עליית הטמפרטורה מחווים את עליית הטמפרטורה בתוך התנור.  
3 צלילי, ביפ" מודיעים לכם שהושגה הטמפרטורה הרצויה.

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

## השימוש בתנור

### 4. איך לתכנת תוכנית בישול?



#### א) בהפעלה מיידית:

כווננו את מצב הבישול הרצוי ובמידת הצורך כווננו את הטמפרטורה.

לדוגמא : מצב "□".

בטמפרטורה של 200°C צלזיוס.

סובבו את בורר התוכנות למצב כיוון "משך-זמן הבישול".  
תצוגת זמן הבישול 0:00 מהבהבת כדי לציין שניתן לבצע את הכיוון.

סובבו את כפתור "הכוונים" ל + או - כדי לכוון את הזמן הרצוי.

לדוגמא: 25 דקות בישול. קליטת הזמן המכוון תתבצע באופן אוטומטי כעבור מספר שניות, < התצוגה תפסיק להבהב.

מייד לאחר סיום פעולת הכוון תתחיל ספירה לאחור של זמן הבישול. שעת סיום הבישול (שעת ההתחלה + זמן הבישול) תופיע בצג באופן אוטומטי. בדוגמא זו: מועד סיום הבישול יהיה ב: 12:55.

#### לאחר ביצוע 3 הפעולות האלו, התנור יתחיל לחמם :

חיווי מד החום יתחיל "להתמלא".

ישמע צליל (3 "בפים") כשהתנור יגיע לטמפרטורה שנבחרה.

#### ב) להשהיית תחילת הבישול: (נבחרת שעת הסיום)

#### בצעו את הפעולות המפורטת לעיל.

לאחר כוון משך-זמן הבישול,

סובבו את בורר התוכנות למצב "סיום הבישול".

תצוגת סיום הבישול מהבהבת כדי לציין שכעת ניתן לבצע את הכיוון.

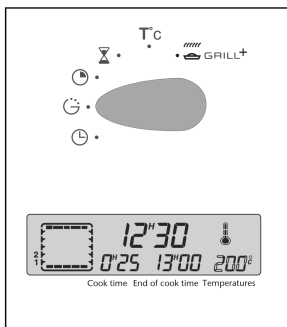
סובבו את כפתור "הכוונים" ל + או - כדי לכוון את השעה הרצויה.

לדוגמא: סיום הבישול ב- 13:00.

#### לאחר ביצוע הפעולות הנ"ל, תחילת החימום מושהית כדי

שהבישול יסתיים בשעה 13:00.

כאשר תהליך הבישול הסתיים, בשני מצבי ההפעלה המפורטים לעיל, החזירו את בורר התכנות למצב "T°C" ואת בורר הפעולות ל- 0.



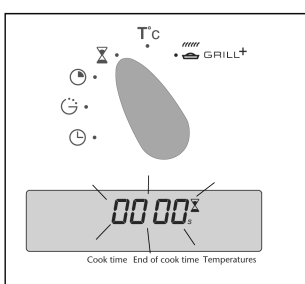
## השימוש בתנור

### 5. כיצד להשתמש בקוצב הזמן?

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

במצב זה, תצוגת קוצב הזמן מופיע במקום תצוגת השעה.

סובבו את בורר התכנות למצב "קוצב זמן" < התצוגה מהבהבת ומופיע חייווי שעון חול קטן.



סובבו את כפתור הכוון (+ או -) עד הופעת פרק הזמן הרצוי (מקסימום 59 דקות ו- 59 שניות).

התצוגה מפסיקה להבהב לאחר מספר שניות, קוצב הזמן נכנס לפעולה וסופר את הזמן לאחור משניה לשניה. כשפרק-הזמן שנקצב יחלוף, קוצב הזמן משמיע צלילי "ביפ" כדי להודיע לכם שהזמן שנקצב חלף.

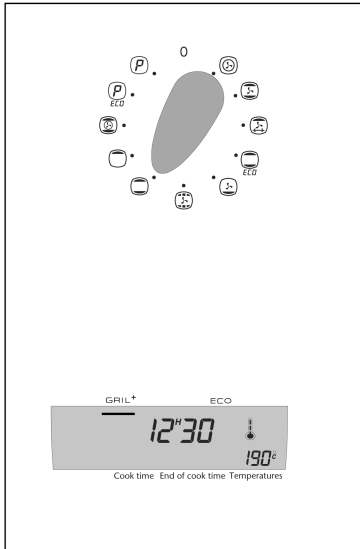
תוכלו בכל עת לשנות את הזמן שנקצב או לבטל אותו.



## השימוש בתנור

### 6. כיצד לבצע בישול חסכוני?

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




- סובבו את בורר הפעולות למצב "ECO".  
חיווי "ECO" יופיע בצג.

- הניחו את התבשיל שלכם בתוך התנור בהתאם להכוונה המופיעה בתצוגה.

לדוגמא: מצב "ECO" < מומלץ להשתמש במסילה 1 או 2.

- התנור ממליץ לכם על טמפרטורה אופטימלית עבור מצב הבישול שבחרתם: 200°C צלזיוס. למרות זאת, תוכלו לכוון את הטמפרטורה לפי בחירתכם עם הכפתור הממוקם מתחת לצג. לדוגמא: מצב "ECO" המכוון ל-190°C צלזיוס.

לאחר ביצוע פעולות הכיוון הנ"ל, התנור יתחיל לחמם: חיווי עליית הטמפרטורה מופיע ומחווה את התקדמות עליית הטמפרטורה בחלל הפנימי של התנור.  ישמע צליל (3 "בפים") כשהתנור יגיע לטמפרטורה שנבחרה.

להשגת תוצאות בישול מיטביות, מומלץ לא לבצע בתוכנית בישול חסכונית חימום מוקדם של התנור, ולא לפתוח את הדלת בעת הבישול.

**מצב זה מאפשר חסכון של עד 20% באנרגיה, תוך כדי שמירה על תוצאות בישול זהות.**

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

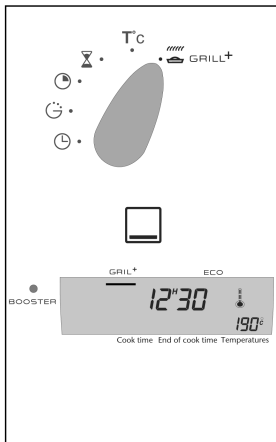


## השימוש בתנור

### 6. כיצד להשתמש במצב גריל Grill+?

מצב פעולה זה מאפשר לכם לצרף פעולת השחמה של התבשיל לקראת סיום תהליך בישול נבחר. מצב פעולה זה מפעיל את הגריל ב- 5 הדקות האחרונות של תוכנית הבישול.

מצב פעולה זה זמין אך ורק במצבי הבישול הבאים: במצבי הבישול הבאים: "ו" ו-"



- תוכלו לתכנת מצב פעולה זה בתחילת הבישול ע"י הוספת 5 דקות לזמן הבישול או בגמר הבישול לסובב את בורר המצבים למצב "Grill+".
- כווננו את מצב הבישול הרצוי וכווננו במידת הצורך את הטמפרטורה.
  - סובבו את בורר התכנות למצב "Grill+". 05:00 יהבהב בתצוגת זמן הבישול (ערך זה תואם את הזמן המזערי הנדרש למצב פעולת "Grill+" בהמשך למצב הבישול הנבחר).
  - סובבו את כפתור "הכיוונים" וכווננו את זמן הבישול הכולל. קליטת הזמן מתבצעת באופן אוטומטי. כעבור מספר שניות התצוגה תפסיק להבהב.
  - לאחר ביצוע שלושת הפעולות הנ"ל, התנור יתחיל להתחמם ובצג, מתחת ל: "Grill+". יואר קו אופקי, כדי לחוות לכם שמצב זה בפעולה.

חמש דקות לפני גמר תוכנית הבישול, חיווי "Grill+" יהבהב. אל תניחו את המזון קרוב מדי למערכת הצלייה כדי למנוע השחמה מהירה מדי. השתמשו במסילות הראשונה והשנייה (מלמטה).

דוגמאות לתבשילים:

בצקים מוקרמים, כרוביות, עולש-גינה, קונכייות דגים, פירורים...

דוגמא לתכנות מצב פעולה משולב:

מרק בצל:

- בחרו את מצב הבישול
  - קבעו את הטמפרטורה: 180° צלזיוס
  - בחרו ב: "Grill+".
  - קבעו את הזמן: 25 דקות
- המרק יתבשל במשך 20 דקות וההשחמה תתבצע במשך 5 הדקות הנותרות.

תוכלו בכל עת במשך הבישול להפעיל או לבטל מצב פעולה זה ע"י סיבוב בורר התכנות. ניתן גם להפעיל מצב פעולה זה תוכנית בישול עם שהיית תחילת הבישול.





## השימוש בתנור

### 8. מצב חימום מואץ "Booster"

---

באם תפתחו את דלת התנור תוך כדי פעולת הבישול (למשל, להזליף מים על שוק כבש) ייווצר מצב של איבוד חום בחלל הפנימי בתנור.

התנור שלכם תוכנן כך שיוכל לאזן את אובדן החום שנגרם כתוצאה מפתיחת הדלת ולחזור במהירות המרבית לטמפרטורה שבחרתם לתבשיל שלכם.

לכן, מיד עם סגירת הדלת, התנור מעלה במהירות את הטמפרטורה וחיווי חימום מואץ "Booster" הנמצא בצד שמאל של הצג יואר עד שתושג הטמפרטורה שבחרתם. בכך תוכלו לשמור על איכות הבישול שלכם.

**הערה:** מצב חימום מואץ "Booster" מיועד למוצרי המזון הבאים:  
בשרים, דגים, בשר אדום, ירקות, עוגות פירות, עוגיות רקק.










### 9. כיוון הבהירות

---

תוכלו לשנות את בהירות הצג בתנור כדלקמן:

- כווננו את השעה בתכנת האלקטרוני בתנור לשעה 12 ו- 10 דקות.
- תוך כדי לחיצה על כפתור "הכיוונים" סובבו אותו (+ או -) כדי לכוון את הבהירות המבוקשת.
- לאחר שכיוונתם את הבהירות הרצויה לכם, כווננו את השעה הנכונה בצג.

## טבלת תוכניות בישול

סמל	מצב פעולה	תיאור הפעולה
	<b>מאוורר חימום</b> החימום מתבצע ע"י גוף חימום הממוקם בגב התנור ומאוורר המערבל ודוחף את האוויר לתנור.	חימום מוקדם מיותר למעט תבשילים הדורשים זמני בישול קצרים (עוגיות, בסקויטים וכו')
	<b>חימום רגיל ומאוורר</b> החימום מתבצע ע"י גופי חימום עליון ותחתון ומאוורר המערבל את האוויר בחלל התנור.	עליה מהירה של הטמפרטורה. תוכלו להכניס דברי מזון מסוימים לתנור במצב קר.
	<b>גריל ומאוורר + שיפוד-צלייה</b> החימום מתבצע ע"י החימום של הגריל ומאוורר המערבל את האוויר ושיפוד מסתובב לצלייה.	חימום מוקדם מיותר. העוף והצלי עסיסיים ופריכים בכל הצדדים. שיפוד הצלייה ממשיך לפעול עד שהדלת נפתחת. הניחו את תבנית לקליטת הנוזלים במסילה התחתונה.
	<b>חימום רגיל חסכוני ECO</b> החימום מתבצע ע"י גופי חימום עליון ותחתון ללא מאוורר.	מצב זה מאפשר לחסוך באנרגיה תוך שמירת איכות הבישול. השתמשו במצב 'ECO' לחסכון באנרגיה.
	<b>גוף חימום תחתון ומאוורר</b> החימום מבוצע ע"י גוף חימום תחתון המשולב במינן קל של הגריל ומאוורר לערבול האוויר.	בישול מלמטה עם מינן קל מלמעלה. הציבו את מדף הרשת במסילה התחתונה
	<b>שמירת חום</b> מינן פעולה נמוך של גוף החימום העליון והתחתון בשילוב עם מאוורר.	שמירת חום.
	<b>חימום רגיל</b> החימום מתבצע ע"י גופי חימום עליון ותחתון ללא ערבול אוויר.	נדרש חימום מוקדם לפני הכנסת התבשיל לתנור.
	<b>גריל</b> החימום מתבצע ע"י גוף החימום העליון ללא ערבול אוויר.	בצעו חימום מוקדם של 5 דקות. הניחו את תבנית קליטת הנוזלים על המסילה התחתונה.
	<b>חימום משולב</b> החימום מתבצע ע"י גופי החימום העליון, התחתון ועגול מסביב למאוורר, ומאוורר ערבול האוויר.	צירוף של שלושה מקורות חום: חום רב מלמטה, מעט חום מעורבל וקורטוב של גריל.

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

טמפ' מומלצת ב- °C			המלצות
			<p>◀ מומלץ לשמירת רכות הבשרים, לירקות, דגים ולבישול במספר תבניות בו זמנית (עד ל- 3 מפלסים).</p>
מק.ס.	מומלצת	מינ.	<p>◀ מומלץ לבישול בשרים, דגים, עוגות, רצוי בקערות חרס. אפיית פיצה. בישול במספר מפלסים בו זמנית.</p>
275 <sup>0</sup>	200 <sup>0</sup>	35 <sup>0</sup>	
מק.ס.	מומלצת	מינ.	<p>◀ מומלץ לצליית עופות או צלייה על שיפוד-צלייה. לאחיזה מהירה ובישול רווי של שוקי-כבש, צלעות בקר.</p>
230 <sup>0</sup>	200 <sup>0</sup>	180 <sup>0</sup>	<p>שמירה על המסיסות של פרוסות דג עבות.</p>
מק.ס.	מומלצת	מינ.	<p>◀ הערה: במצב זה בשלו ללא חימום מוקדם.</p>
275 <sup>0</sup>	200 <sup>0</sup>	35 <sup>0</sup>	
מק.ס.	מומלצת	מינ.	<p>◀ מומלץ לתבשילים רטובים (פשטידות, עוגות פירות עסייים....). הבצק יהיה פריך היטב מלמטה. מומלץ למאכלים טופחים (עוגות, עוגיות, "קוגלופ"...) ומניעת היווצרות קרום מעל חביתות תפוחות.</p>
275 <sup>0</sup>	205 <sup>0</sup>	35 <sup>0</sup>	
מק.ס.	מומלצת	מינ.	<p>◀ מומלץ לתפיחת בצק ללחם, לעוגיות, "קוגלופ".... כשהטמפרטורה אינה עולה על 40<sup>0</sup> צלזיוס (מחמם צלחות – הפשרה).</p>
100 <sup>0</sup>	80 <sup>0</sup>	35 <sup>0</sup>	
מק.ס.	מומלצת	מינ.	<p>◀ ממומלץ לבישולים איטיים ועדינים: בשר ציד רך... לבישול צלי מבשר אדום. בשלו בבישול איטי בקדרה סגורה תבשילים מוכנים מראש להגשה.</p>
275 <sup>0</sup>	225 <sup>0</sup>	35 <sup>0</sup>	
מק.ס.	מומלצת	מינ.	<p>◀ מומלץ לצליית קציצות, נקניקיות, פרוסות לחם, פירות-ים עם רכיכה המונחים על מדף הרשת.</p>
275 <sup>0</sup>	275 <sup>0</sup>	180 <sup>0</sup>	
מק.ס.	מומלצת	מינ.	<p>◀ מומלץ לפשטידות, טורטים, עוגות פירות עסייים.</p>
275 <sup>0</sup>	205 <sup>0</sup>	35 <sup>0</sup>	

בוצעו בהתאם לתקן האירופאי EN 50304 והדרכתבה 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 ומנטרלים 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 לטמפרטורת הבישול המרבית, לא ניתן לשחרר את הנעילה גם בהעברת בורר הפעולות למצב "0".

### 2. מתי יש לבצע ניקוי פירוליטי?

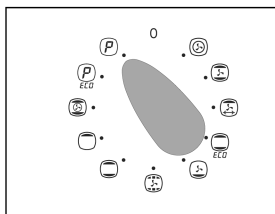
כשהתנור מעלה עשן כאשר מחממים אותו בחימום מוקדם או פולט עשן רב בעת הבישול. התנור מעלה ריח אחרי שהתקרר, לאחר בישול סוגי מזון מסיימים (כבש, דגים, גריל וכו').

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

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



### 3. כיצד לבצע ניקוי פירוליטי?



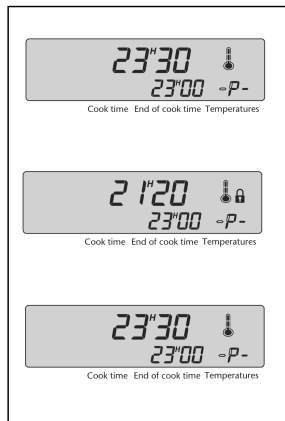
א) הוציאו את כל האביזרים מתוך התנור והסירו את כל הלכלוך שנגרם כתוצאה מטפטוף.

ב) וודאו שבצג מופיעה תצוגת השעה והיא לא מהבהבת.

ג) סובבו את בורר הפעולות למצב <<< PYRO >>> או PYRO ECO.

## כיצד לנקות את החלל הפנימי בתנור?

משך הזמן של תהליך ניקוי פירוליטי הוא כשעה וחצי בתהליך חסכוני "PYRO ECO" או שעתיים בתהליך "PYRO". לא ניתן יהיה לפתוח את התנור במשך שעתיים במצב "PYRO ECO" או שעתיים וחצי במצב "PYRO".



פרקי זמן אלו לוקחים בחשבון את זמן ההתקררות עד לשחרור נעילת הדלת.

בצג יופיע המועד שבו התנור יהיה נגיש חזרה. -P- או P-E בצג מחווים את מצב הניקוי הפירוליטי המופעל.

בעת מחזור ניקוי פירוליטי חיווי יופיע בצג ומחווה לכם שהדלת נעולה.

בגמר הניקוי פירוליטי..... < יופיע בצג.

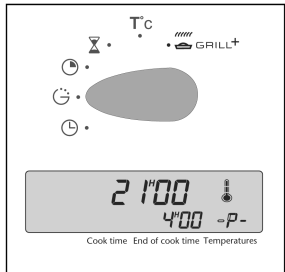
כשחיווי ייעלם מהצג, תוכלו לפתוח את הדלת.

ד) החזירו את בורר הפעולות למצב "0".

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

## 2) ביצוע תהליך ניקוי פירוליטי דחוי

פעלו בהתאם להנחיות המפורטות בסעיף: "כיצד לבצע ניקוי פירוליטי", ולאחר מכן:



א) סובבו את בורר התכנות למצב "סיום הבישול". זמן סיום הבישול יבהב בצג כדי להודיעכם שניתן כעת לכוון את מועד סיום תהליך הניקוי.

ב) סובבו את כפתור ה"כיוונים" ל + או - כדי לכוון את השעה הרצויה.

לדוגמא : גמר בישול בשעה 4:00 .

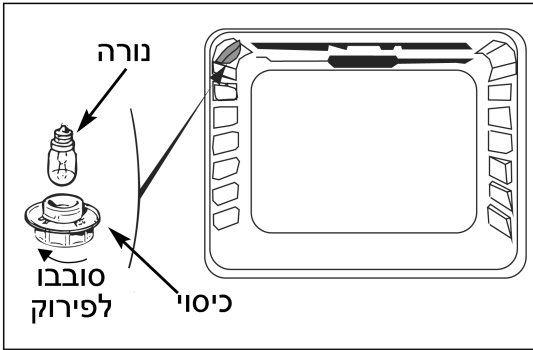
לאחר שבצעתם את הפעולות הנ"ל, זמן תחילת תהליך הניקוי הפירוליטי מושהה באופן אוטומטי כדי שיסתיים בשעה 4:00 .

כשתהליך הניקוי הפירוליטי הסתיים, החזירו את בורר התכנות למצב "T°C" ואת בורר הפעולות למצב "0".

## החלפת נורת תאורה

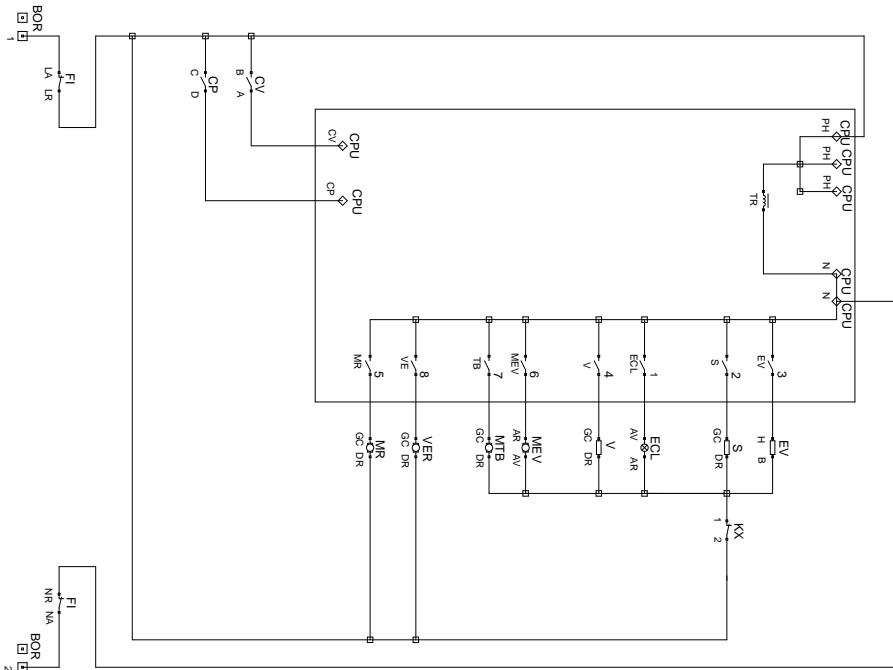
• נורת התאורה ממוקמת בתקרת החלל הפנימי בתנור.

**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  
 - תברייג: E 14  
 (ג) החליפו את הנורה, החזירו את המכסה למקומו וחברו מחדש את התנור לרשת החשמל.

## שרטוט 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"> <li>- חברו את התנור לחשמל.</li> <li>- החליפו נתיך, 16 A.</li> <li>- הגדילו את הטמפרטורה שבחרתם.</li> <li>- התקשרו לתחנת שירות.</li> <li>- התקשרו לתחנת שירות.</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>• חיישן דלת פתוחה פגום.</li> <li>• התרמוסטט פגום</li> <li>• מנגנון לחימום יתר נכנס לפעולה.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• התנור אינו מחמם.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- התקשרו לתחנת שירות.</li> <li>- התקשרו לתחנת שירות</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ליקוי בנעילת הדלת.</li> <li>• חיישן טמפ' פגום.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• חיווי T°C מהבהב במהירות</li> </ul>
<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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• התאורה בתנור אינה פועלת.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- וודאו שהדלת סגורה היטב.</li> <li>- התקשרו לתחנת שירות.</li> <li>- התקשרו לתחנת שירות.</li> <li>- התקשרו לתחנת שירות.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• הדלת אינה סגורה היטב.</li> <li>• מערכת הנעילה פגומה.</li> <li>• חיישן T°C פגום.</li> <li>• חיישן "דלת נעולה" פגום.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• לא מתבצע תהליך ניקוי פירולטי.</li> </ul>

# Sauter

Made in France

## תחנות שירות ברחבי הארץ

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

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.

## אלקטרה סהר בע"מ

מקבוצת אלקו

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

9962-8782 06/04