



טוסטר אובן

דגמים: EO-2135

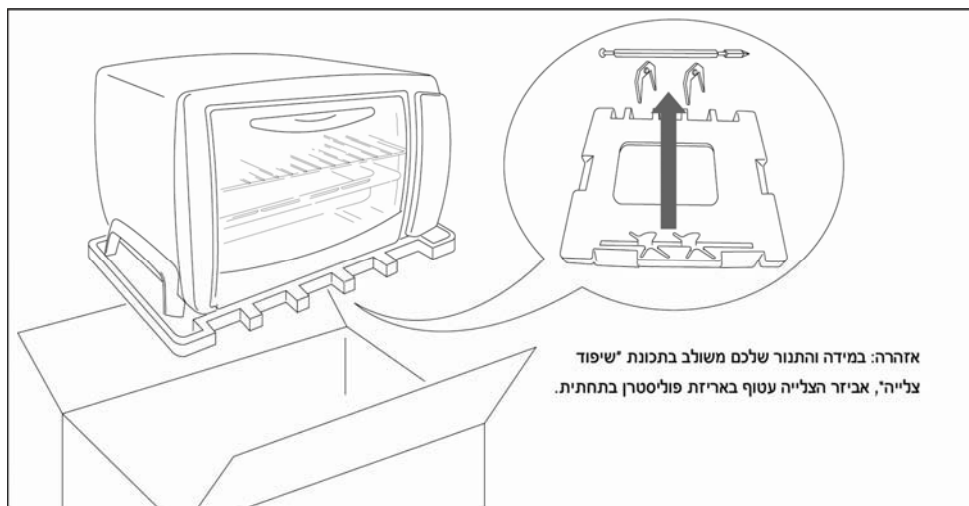
- הוראות הפעלה והתקנה -

ניופאן

שמות גדולים. אחריות גדולה.

תוכן העניינים

3-8	כללי
3	מפרט טכני
4-5	תיאור חלקי המכשיר ואביזרים
6	תקציר הפעלה
7-8	הוראות בטיחות
9-16	שימוש בתנור ומדריך זמני בישול
9-10	חוגות ונוריות בקרה
10	המלצות כלליות
10-16	שימוש במצבי
17-18	ניקוי ותחזוקה



פרק 1 - כללי

1.1 מפרט טכני

מתח הפעלה
עצמת חשמל מרבית

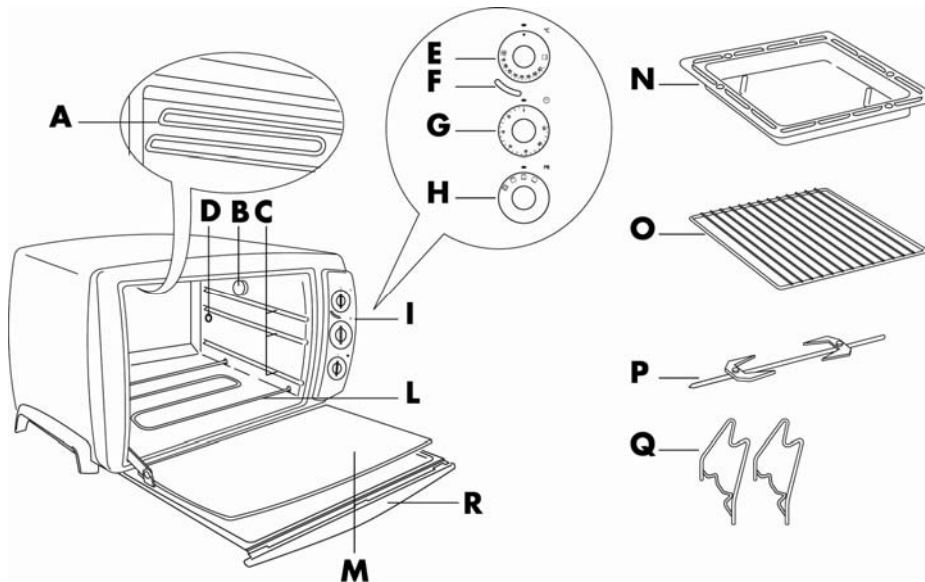
ראו תווית נתונים על המכשיר.
ראו תווית נתונים על המכשיר.

צריכת חשמל

כדי להגיע ל-200 מעלות KWh 0.2
כדי לשמור על 200 מעלות
למשך שעה אחת KWh 0.70
כללי KWh 0.90

המכשיר תואם לתקנים האירופאיים EC 2004/108/EC הקשורים לתאימות אלקטרו מגנטית ותקני EC מספר 1935/2004 מתאריך 27/10/2004 הקשורים לחומרים הבאים במגע עם מזון.

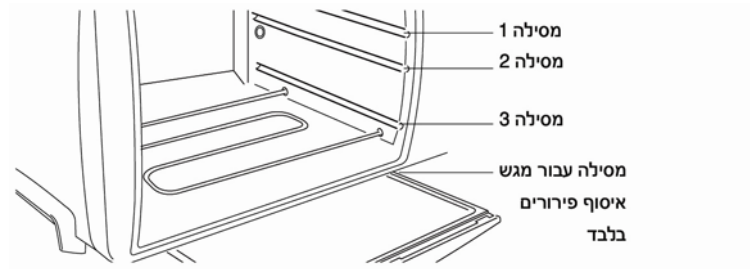
1.2 תיאור חלקי המכשיר והאביזרים



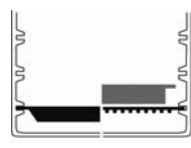
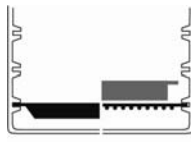
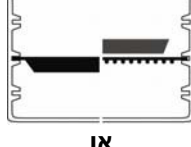
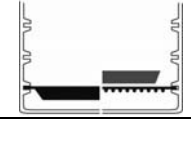
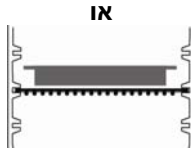
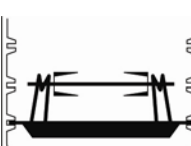
גוף חימום עליון.	A
תאורת התנור (במידה ומסופק).	B
מסילות צדדיות.	C
הרכבת שיפוד הצלייה (במידה ומסופק).	D
חוגת ווסת הטמפרטורה.	E
נורית ווסת הטמפרטורה.	F
חוגת קוצב הזמן (במידה ומסופק).	G
חוגת בחירת מצב ההפעלה.	H
לוח מקשי ההפעלה.	I
גוף חימום תחתון.	L
דלת הזכוכית.	M
מגש איסוף נוזלים (במידה ומסופק).	N
רשת.	O
מוט צלייה (במידה ומסופק).	P
תמיכה למוט הצלייה (במידה ומסופק).	Q
מגש איסוף פירורים.	R

מסילות צדדיות

התנור מצויד ה-3 מסילות למיקומים של תבניות האפייה והרשתות בגבהים שונים.



1.3 תקציר ההפעלה

תוכנית	מצב החוגה לבחירת סוג בישול	מצב חוגת ווסת החום	מיקום מגש הרשת והאביזרים	מס' מסילה	הערות/המלצות
שמירה על מזון חם				3	במידה ויש צורך בשמירה על חום המזון למשך יותר מ-20-30 דקות, יש לכסות בגלילי אלומיניום כדי למנוע התייבשות המזון.
בישול עדין (במידה וקיים)		80-230 מעלות		3	השתמשו בתבנית איסוף הנוזלים והחליקו אותה ישירות למסילה התחתונה או תבנית אפייה על הרשת במסילה התחתונה.
בישול תנור		80-230 מעלות	 או 	2 3	השתמשו בתבנית איסוף הנוזלים והחליקו אותה ישירות למסילה התחתונה
גריל והקרמה			 או 	1 2 2	אידיאלי עבור כל סוגי המזון: המבורגר, קבב, צלי וכו'. מקמו את המזון ישירות על הרשת. יש להשתמש בתבנית לאיסוף נוזלים כדי לאסוף את השומן. אידיאלי לדגים אשר צריכים בישול בהקרמה. במקרה כסה, יש להשתמש במכל על הרשת.
גריל ע"י מוט הצלייה				3	מתאים לבישול עוף צלי וכו'. ניתן לשפוך כוס מים לתבנית איסוף הנוזלים כדי להקל על הניקוי אחר כך ולמנוע עשן משריפת השומן.

1.4 הוראות בטיחות

- קראו את ההוראות בעיון טרם השימוש במכשיר.
- תנור זה מיועד להכנת מזון. אין להשתמש בו למטרות אחרות, לשנותו או לבצע בו התאמות כלשהן.
- הניחו את המכשיר על משטח אופקי בגובה של לפחות 85 ס"מ ומחוץ להישג ידם של ילדים.
- שטפו את כל האביזרים היטב טרם השימוש.
- **טרם חיבור לחשמל וודאו כי:**
 - מתח רשת החשמל מתאים למתח המצוין על לוחית הנתונים;
 - השקע מסוגל לספק לפחות 16 אמפר והינו מוארק.
- טרם השימוש הראשון בתנור, הסירו כל נייר וחומרים אחרים הנמצאים בתוכו, כגון קרטון הנועד להגנה, חוברות, שקיות פלסטיק וכו'.
- טרם השימוש הראשון הפעילו את התנור למשך 15 דקות לפחות כשהוא ריק, ווסת החום מכון לחום המירבי לסילוק הריח "החדש" והעשן הנגרמים על ידי חומרי הגנה בהם השתמשו טרם העברת המכשיר. בזמן פעולה זו דאגו לאוורר את החדר.

חשוב: לאחר הוצאת המכשיר מהאריזה, וודאו כי הדלת לא נפגמה ופועלת כהלכה. הדלת עשויה מזכוכית ולכן שבירה. במידה והיא נראית מרוסקת או נראים עליה חתכים או שריטות, יש להחליפה. בעת שימוש, ניקוי והעברת המכשיר ממקום למקום, הימנעו מלטרוק את הדלת בכוח. אין לשפוך מים קרים על הזכוכית בזמן שהמכשיר חם.



- **בעת פעולה הדלת והחלקים החיצוניים הנגישים עשויים להיות חמים מאוד. השתמשו בכפתורים, ידידות ומקשים. אין לגעת בחלקי המתכת או בזכוכית. השתמשו בכפפות במידת הצורך.**
- **מכשיר חשמלי זה פועל בחום גבוה, דבר העלול לגרום לכוויות.**
- כמו עם כל מכשיר חימום, נהגו במשנה זהירות בעת שימוש במכשיר בנוכחות ילדים ו/או אנשים בעלי מוגבלויות. אין להניח לילדים לשחק עם המכשיר.
- אין להזיז את המכשיר בזמן שהוא פועל.
- אין להשתמש במכשיר במקרים הבאים:
 - כאשר כבל החשמל פגום.
 - כאשר המכשיר הופל, ניזוק באופן הנראה לעין או פועל באופן לא תקין. במקרה זה, למניעת כל סיכון אפשרי קחו את המכשיר לתחנת השירות הקרובה.
- אין להניח לכבל החשמל להיטלטל והימנעו מלגעת בחלקים החמים של התנור. אין לנתק את המכשיר מהחשמל על ידי משיכה בכבל.
- במידה ותרצו להשתמש בכבל מאריך, וודאו כי הוא במצב תקין, כי התקע מוארק וכי החיווט טוב לפחות כמו זה של הכבל המסופק.
- למניעת סכנת התחשמלות, אין לטבול את כבל החשמל, את התקע או את המכשיר עצמו במים.
- אין להציב את המכשיר בסמוך למקורות חום.
- אין להשאיר חומרים מתלקחים בסמוך לתנור או מתחת למשטח העבודה עליו הוא מוצב.
- לחם עלול להישרף. אין להשאיר את התנור ללא השגחה בזמן קלייה או פעולת הגריל. אין להפעיל את המכשיר מתחת לארונית או מדף עם חומרים מתלקחים, כגון וילונות, תריסים וכו'.

- אין להשתמש במכשיר כמקור חום.
- אין להניח נייר, קרטון או פלסטיק בתוך התנור ואין להניח שום דבר על המכשיר (כלים, מגשי רשת או חפצים אחרים).
- אין להכניס חפצים לתוך פתחי האוורור. וודאו כי הפתחים אינם חסומים.
- **במקרה של התלקחות המזון או חלקי התנור, אין לנסות לכבות את הלהבות עם מים. סגרו את הדלת, נתקו את המכשיר מהחשמל וחנוקו את הלהבות באמצעות מטלית לחה.**
- תנור זה לא נועד להצבה בתוך ארונית (built-in).
- כשהדלת פתוחה זכרו:
 - אין להפעיל לחץ מוגזם על הדלת באמצעות הנחת חפצים כבדים עליה או משיכת הידית כלפי מטה.
 - אין להניח מכלים כבדים או סירים רותחים היישר מהתנור על הדלת הפתוחה.
- בשל הבדלי תקנים, במידה ותשתמשו במכשיר במדינה השונה מזו בה הוא נקנה, קחו אותו לבדיקה במרכז שירות מוסמך.
- לבטיחותכם האישית, אין לפרק את המכשיר בעצמכם. יש לפנות לתחנת שירות מוסמכת.
- מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד. שימוש מקצועי או שלא בהתאם למטרת המכשיר, או אי ציות להוראות, ישחרר את היצרן מכל אחריות ויבטל את תוקף האחריות.
- בזמן שהמכשיר לא בשימוש ובזמן ניקוי, נתקו אותו מהחשמל.
- במקרה של נזק לכבל החשמל, ניתן להחליפו בכבל מתאים או מארז מיוחד אצל היצרן או בתחנת שירות מוסמכת.



שמרו חוברת הוראות זו.

פרק 2 – שימוש בתנור ומדריך זמני בישול

2.1 חוגות ונוריות בקרה

חוגת ווסת הטמפרטורה (E)

בחרו את מידת החום הרצויה באופן הבא:

- **לשמירה על חום המזון**: סובבו את חוגת ווסת



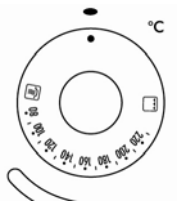
הטמפרטורה למצב

- **בישול בתנור**: סובבו את חוגת ווסת הטמפרטורה ל-80 עד 230 מעלות.

- **כל סוגי בישול גריל ובישול עם מוט הצלייה**

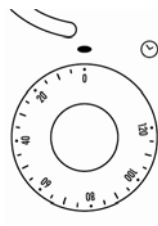


(במידה ומסופק): כווננו את חוגת הווסת למצב



חוגת קוצב זמן (G)

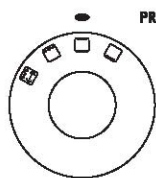
- **לקביעת זמן הבישול**: סובבו את החוגה עם כיוון השעון עד לזמן הרצוי (120 דקות לכל היותר). ישמע צלצול כאשר הגיע הזמן שנקבע והתנור יכבה אוטומטית.
- **לכיבוי התנור**: כווננו את החוגה ל-"0".



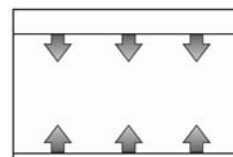
להגדרה של פחות מ-10 דקות, תחילה סובבו את החוגה סיבוב מלא ולאחר מכן חזרה לזמן הרצוי.

חוגה לבחירת סוג בישול (H)

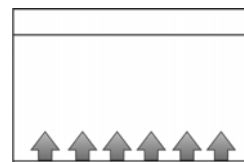
חוגה זו משמשת לבחירה מתוך סוגי הבישול הזמינים:

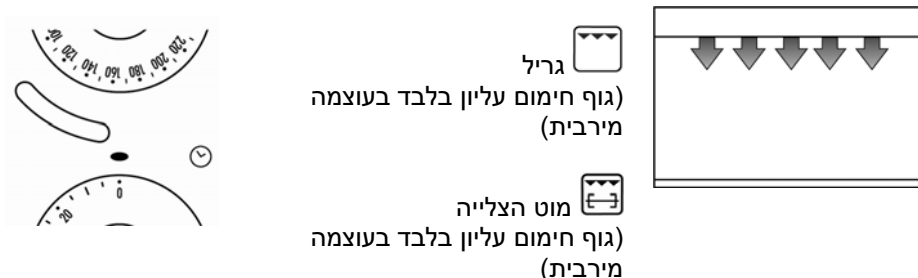


 בישול תנור ושמירה על חום המזון
(גוף חימום עליון, גוף חימום בלבד)



 בישול עדין(*)
(גוף חימום תחתון בלבד)





נורית חייווי (F)

נורית החייווי דולקת כשהתנור מתחמם, כשנורית החייווי כבית משמע הדבר כי התנור הגיע למידת החום שהוגדרה לו.

2.2 המלצות כלליות

- במקרה של בישול תנור רגיל, מסורתי וגריל, יש לחמם את התנור מראש לחום הרצוי במשך 5 דקות לקבלת תוצאות מיטביות.
- משך הבישול תלוי באיכות המוצרים, במידת החום של המזון ובטעם אישי. פרקי הזמן המצויינים בטבלה הנם להמחשה בלבד ועשויים להיות שונים. כמו כן, הם אינם כוללים את משך הזמן הדרוש לחימום התנור מראש.
- לבישול מזון קפוא עיינו באריזת המוצר למידע אודות משך הבישול המומלץ.

2.3 שימוש במצבי בישול



שמירה על חום המזון

מקמו את תבנית איסוף הנוזלים על הרשת בחלק העליון של מסילה מספר 3 כפי שמתואר באיורים בעמודים הקודמים. תכונה זו משמשת לשמירה על חום המזון עד להגשתו. אין להשאיר את המזון לזמן ממושך מדי בתנור מאחר והוא עלול להתייבש (כדי למנוע מצב זה, כסו את התבנית עם גליל אלומיניום או נייר אפייה).

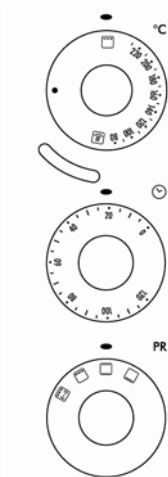


סובבו את חוגת בחירת מצב הבישול (H) למצב



סובבו את חוגת ווסת הטמפרטורה (E) למצב

סובבו את חוגת קוצב הזמן (G) לזמן הרצוי. יישמע צלצול כאשר הזמן שנקבע יגיע. במידה והמזון שחומם מוגש בסיום זמן החימום, סובבו ידנית את חוגת קוצב הזמן (במידה ומצויד) (G) למצב "0".





בישול עדין

מקמו את תבנית איסוף הנוזלים על רשת העליונה במסילה 3 כפי שמתואר באיור בעמודים קודמים. מתאים למאפים ועוגיות תוצאות טובות יוצגו בסיום הבישול של בסיס המוצרים או לבישול אשר דורש חום בתחתית המזון. יש להכניס את תבנית האפייה במסילה התחתונה (3).



סובבו את חוגת בחירת מצב הבישול (H) למצב . בחרו את הטמפרטורה הרצויה ע"י חוגת ווסת הטמפרטורה (E). סובבו את חוגת קוצב הזמן (במידה ומסופק) (G) לזמן הרצוי. יישמע צלצול כאשר הזמן שנקבע יגיע.

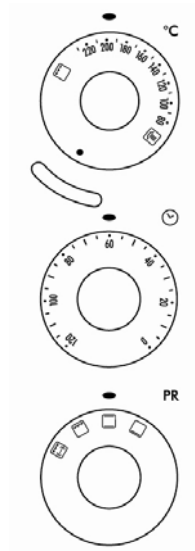
במידה והמזון שחומם מוגש בסיום זמן החימום, סובבו ידנית את חוגת קוצב הזמן (במידה ומצויד) (G) למצב "0".



בישול תנור



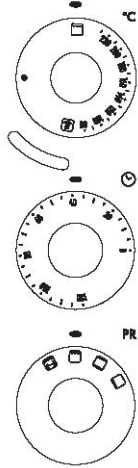
סובבו את חוגת בחירת מצב הבישול (H) למצב . בחרו את הטמפרטורה הרצויה ע"י חוגת ווסת הטמפרטורה (E). סובבו את חוגת קוצב הזמן (במידה ומסופק) (G) לזמן הרצוי. המתינו עד שהתנור יגיע לטמפרטורה שנקבעה (נורית החיווי תכבה), לאחר מכן הכניסו את הכלי המכיל את המזון אל הרשת(שמוקמה קודם לכן בתנור) או, במידה והמזון נמצא בתבנית הנוזלים, מקמו את התבנית ישירות על המסילה (בהתאם לטבלה הבאה). יישמע צלצול כאשר יגיע הזמן שנקבע.



מתכון	כמות (גרם)	טמפרטורה (°C)	זמן(דקות)	מיקום רשת/ מסילה	טיפים והערות
פיצה טרייה	400	200	25	3	הניחו את התבנית(N) או המגש על הרשת (O).
פאי עשבי תיבול	600	200	35	3	השתמשו בתבנית (N) או בתבנית עוגה.
פיצה קפואה	450	220	13	2	ניתן להניח ישירות על הרשת (O) או על תבנית הנוזלים (N).
לזניה	1500	200	40	3	מקמו את תבנית האפיה ישירות על הרשת (O).
קנלוני	2300	200	40	3	מקמו את תבנית האפיה ישירות על הרשת (O).
עוף שלם	1500	220	90	3	נקבו ע"י מזלג כדי לנקז את השומן.
בקר	1000	200	60	3	הניחו ישירות על תבנית הנוזלים (N) או בתבנית הממוקמת על הרשת (O).
דג מוקרם	1000	190	40	3	ניתן להניח ישירות על תבנית הנוזלים(N) או בתבנית הממוקמת על הרשת (O).
דג טרוט אפוי	800	190	40	3	ניתן להניח ישירות על תבנית הנוזלים(N) או בתבנית הממוקמת על הרשת (O).
חצילים בפרמז'ו	1700	200	30	2	מקמו את תבנית האפיה ישירות על הרשת (O).
קישואים עם טונה	1000	200	40	2	הניחו בתבנית הנוזלים(N) או בתבנית הממוקמת על הרשת, הוסיפו שמן, עגבניות ומים.
תפוחי אדמה מוקרמים	1500	200	40	2	מקמו את תבנית האפיה ישירות על הרשת (O).
פאי תפוחים	1000	190	90	3	מקמו את תבנית האפיה ישירות על הרשת (O).
מאפין	600	200	18	2	מקמו את המאפין ישירות בתבנית הנוזלים.

הוסיפו כ-5 דקות לזמן הבישול המתואר עבור חימום מקדים.

בישול גריל והקרמה



תכונה זו מתאימה להכנת גריל של המבורגרים, נקניקיות וכו'. בנוסף ניתן להשתמש בתכונה זו גם להשחמת מזון.

בצעו את הפעולות הבאות:

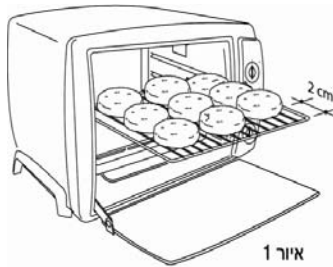
מקמו את המזון שתמצו לבשל בגריל ישירות על הרשת ותבנית הנוזלים (N) במסילה המרכזית (2) כפי שמתואר באיור 1. השאירו את דלת התנור פתוחה כפי שמתואר באיור 2. שפכו כוס מים לתוך תבנית הנוזלים (N) כדי להקל על פעולת הניקוי ולמנוע עשן שיעלה בעת שריפת השומן.

סובבו את חוגת בחירת מצב הבישול (H) למצב .

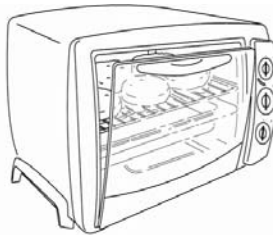
סובבו את חוגת ווסת הטמפרטורה (E) למצב .

סובבו את חוגת קוצב הזמן (במידה ומסופק) (G) לזמן הרצוי.

חשוב: לתוצאות מיטביות, מקמו את המזון על רשת הגריל (O), השאירו מרווח של כ-2 ס"מ ליד הדלת (איור 1).



איור 1

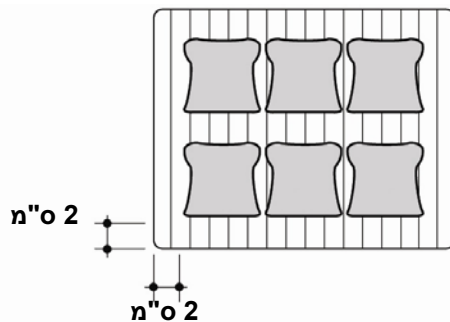


איור 2

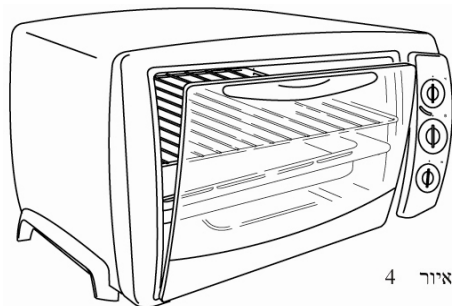


איור 3

במקרה של מזון מבושל אשר יש צורך בבישול חוזר שלו או הקרמה, מקמו את המכל ישירות על רשת הגריל במסילה המרכזית (2), יש להשאיר את הדלת פתוחה כפי שמתואר באיור 3. יישמע צלצול כאשר יגיע הזמן שנקבע, במידה והבישול הושלם לפני הזמן שנקבע, סובבו ידנית את חוגת קוצב הזמן (במידה ומסופק) (G) למצב "0".



עבור צלייה נכונה של צינים, מקמו את פרוסות הלחם כפי שמתואר באיור, השאירו 2 ס"מ של מרווח פנוי בקצוות הרשתות.



איור 4

עבור צליית לחם בלבד: חממו מראש את התנור כ-2-3 דקות כאשר הדלת פתוחה (כפי שמתואר באיור 4).

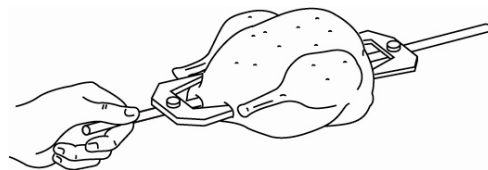
הטבלה הבאה מציגה טיפים שימושיים עבור הכנת מזון גריל נפלא.

מטבח	כמות (גרם)	חוגת ווסת הטמפרטורה	זמן (דקות)	טיפים לשימוש
נקניקיות (12)	1200		25	נקבו ע"י מזלג כדי לנקז את השומן. הפכו לאחר כ-15 דקות.
המבורגרים (4)	700		20	הפכו לאחר 12 דקות.
קבב (4)	650		25	הפכו לאחר 15 דקות.
צנימים פרוסות	6		3.5	הפכו לאחר מחצית מזמן הצלייה.



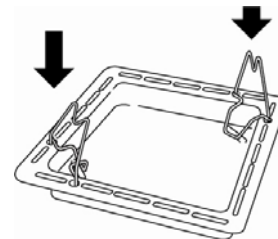
גריל ע"י מוט הצלייה (במידה ומסופק)

תכונה זו מתאימה לבישול עוף על מוט הצלייה, השחמה באופן כללי, צלייה של עגל. בצעו את השלבים הבאים:



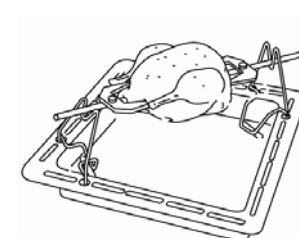
איור 5

מקמו את המזון על מוט הצלייה (P) והחזיקו אותו יציב ע"י שימוש במזלג (לתוצאות מיטביות, קשרו את הבשר ע"י שימוש בסרט קשירה המיועד לשימוש במטבח).



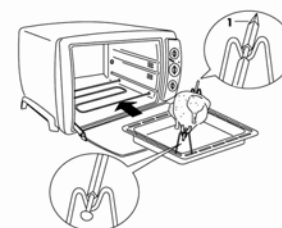
איור 6

מקמו את תמיכת המוט (Q) בתבנית הנוזלים בחורים המסופקים.



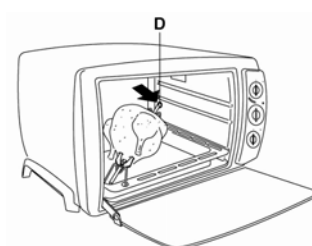
איור 7

הכניסו את המוט לתמיכה.



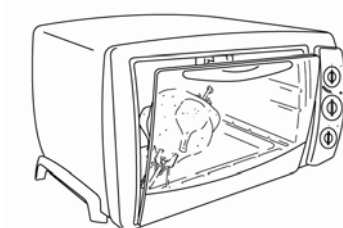
איור 8

מקמו את תבנית הנוזלים עם המזון המבושל, במסילה התחתונה (3), הטו את תמיכת המוט (Q) שמאלה. וודאו שקצה המוט פונה קדימה.



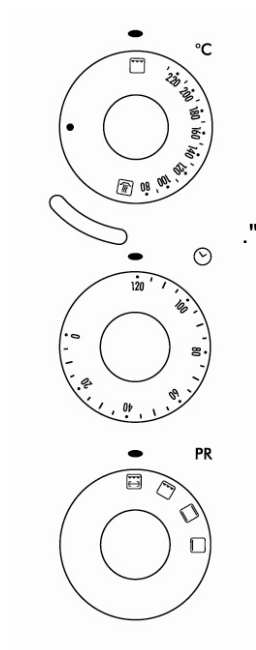
איור 9

לאחר שתבנית הנוזלים ממוקמת, דחפו את המוט אל מתלה המוט (D), הטו את תמיכת המוט (Q) ימינה.



איור 10

סגרו את דלת התנור, השאירו אותה מעט פתוחה כפי שמתואר באיור (חצי פתוחה).



אין צורך לחמם מראש את התנור עבור תכונה זו.

סובבו את חוגת בחירת מצב הבישול (H) למצב .

סובבו את חוגת ווסת הטמפרטורה (E) למצב .

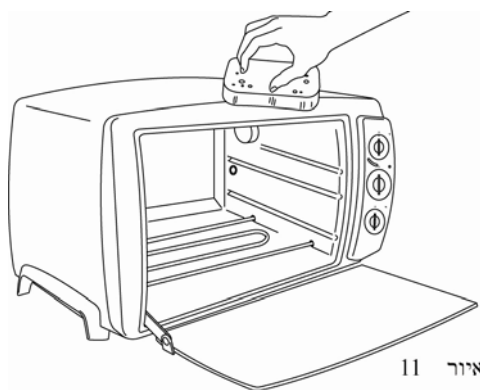
סובבו את חוגת קוצב הזמן (במידה ומסופק) (G) לזמן הרצוי.

במידה וזמן הבישול ארוך יותר משעתיים, זכרו לאפס את קוצב הזמן.

לאחר שהושלם הבישול, סובבו ידנית את חוגת קוצב הזמן (G) למצב "0".

פרק 3. ניקוי ותחזוקה

ניקוי המוצר באופן סדיר ימנע יצירת עשן וריחות רעים בזמן הבישול. בטרם תבצעו עבודות ניקוי, נתקו את המכשיר משקע החשמל. אין לטבול את המכשיר במים, אין לשטוף אותו ע"י התזת מים עליו (איור 11). ניתן לשטוף את רשת הגריל, תבנית הנוזלים ומוט הצלייה (במידה ומסופק) בדומה לכלים רגילים, בשטיפה ידנית או במדיח כלים. השתמשו בספוגית לחה לניקוי המשטח החיצוני. הימנעו משימוש בחומרים קשיחים אשר עלולים להזיק לגימור החיצוני. וודאו שמים או סבון נוזלי לא יחדרו לחריצים בצד הימני של התנור. לניקוי פנים התנור, אין להשתמש בחומרי ניקוי או סכין גירוד או כל חפץ חד אחר. אין לדחוף מזלגות, סכינים או חפצים חדים דרך פתחי האוורור בצד הימני והאחורי של המכשיר.



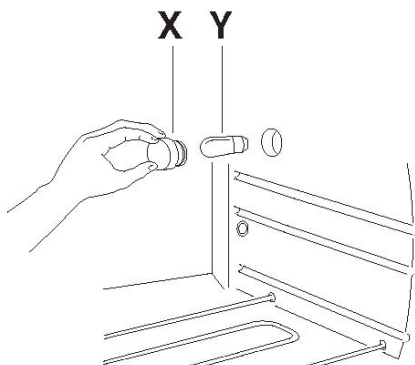
איור 11

תאורת התנור

תאורת התנור (B) דולקת תמיד כאשר התנור דולק. כדי להחליף את הנורה, בצעו את השלבים הבאים:

- נתקו את המכשיר משקע החשמל.
- שחררו את ברגי ההגנה של מכסה הזכוכית (X) ע"י סיבוב נגד כיוון השעון והחליפו את הנורה (Y) בחדשה מאותו זוג (ראו איור 12). החזירו את מכסה ההגנה מזכוכית (X).

השתמשו רק בנורות המתאימות לשימוש בתנורים (טמפרטורה של 300 מעלות צלסיוס).
הערה: ניתן להשתמש בתנור גם לאחר שהנורה נשרפה.



מידע חשוב אודות סילוק נכון של המכשיר בהתאם לתקנה
2002/96/EC



בסיום חיי השימוש של המכשיר, אין לסלקו כאשפה רגילה. יש לקחת אותו לנקודת איסוף המוגדרת על ידי הרשויות או על ידי יצרן נותן השירות. סילוק מכשירי חשמל ביתיים בנפרד מונע השלכות שליליות בעתיד על איכות הסביבה והבריאות שעלולים לנבוע מסילוק לא נכון ומאפשר מחזור של חומרים מהם עשוי המכשיר לחסכון משמעותי באנרגיה ומשאבים. כתזכורת לכך שיש לסלק את המכשיר בנפרד מאשפה רגילה הוא מסומן בסימן של פח אשפה המחוק באיקס.

**אם פתיל הזינה ניזוק, כדי למנוע סיכון, יש להחליפו רק
במעבדת שרות המאושרת על ידי היבואן.**



משרדים ראשיים: ניופאן בע"מ, רח' רוז'נסקי 14, א.ת. חדש, ראשון לציון

טל' 1 700 700 727

ניופאן

שמות גדולים. אחריות גדולה.