



- הוראות הפעלה והתקנה -

טוסטר אובן

דגמים: EO 1455-1490C

ניופאן

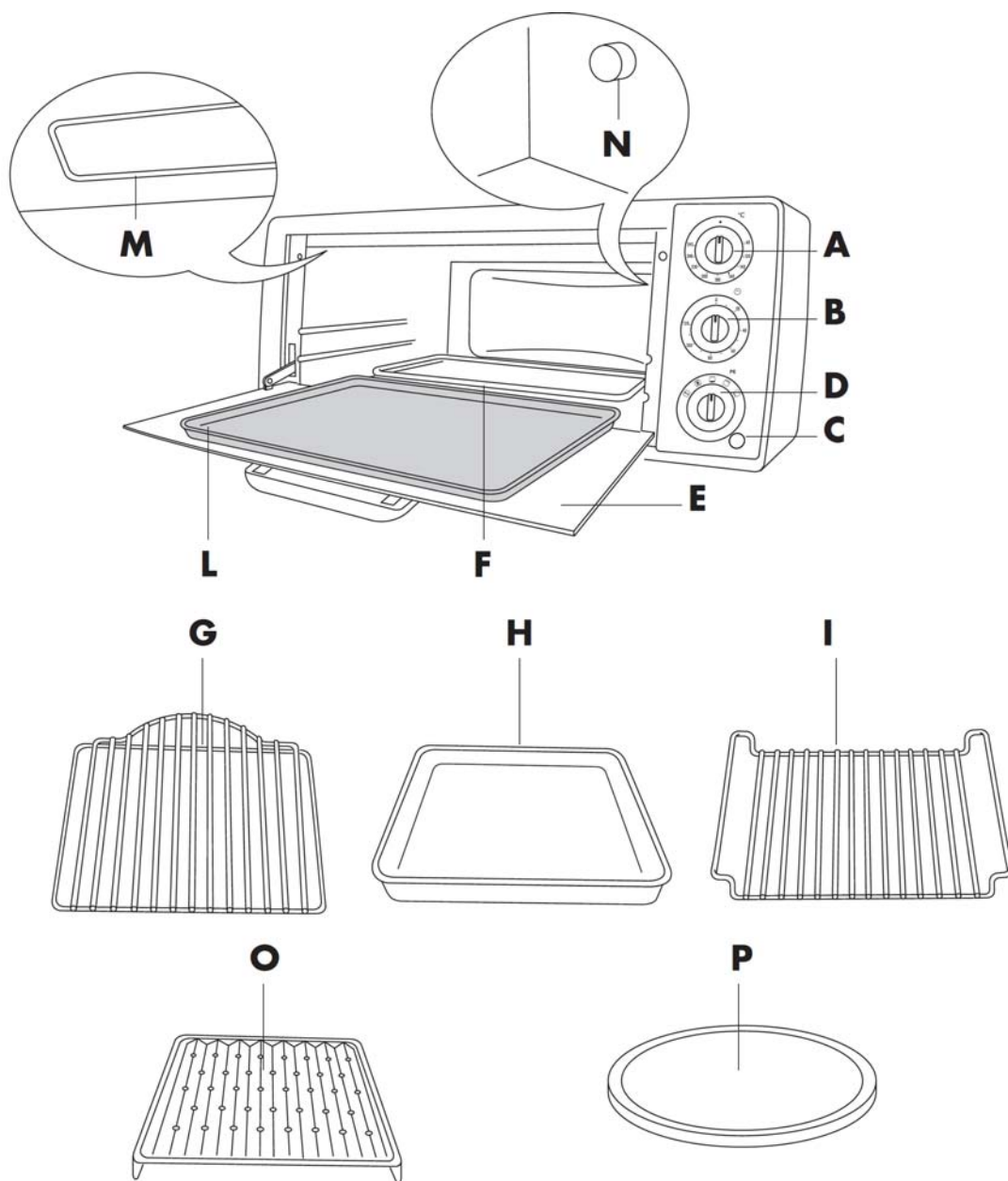
שמות גדולים. אחריות גדולה.

תוכן העניינים

3	תיאור המכשיר
4	אזהרות חשובות
5	טבלת תכניות
6	לחצני הבקורות
7-9	שימוש בתנור
9	מפרט טכני
10	ניקוי ותחזוקה
10	השלכת המכשיר

תיאור המכשיר

חוגת ווסת חום	A
חוגת קוצב זמן	B
נורית חיווי	C
חוגה לבחירת סוג בישול	D
דלת זכוכית	E
גוף חימום תחתון	F
מגש רשת שטוח	G
מגש לאיסוף נוזלים	H
מגש רשת מעוצב (אם מסופק)	I
מגש לסילוק פירורים	L
גוף חימום עליון	M
תאורה פנימית (אם מסופקת)	N
מגש רשת מוגבה (אם מסופק)	O
צלחת פיצה (אם מסופק)	P



הוראות בטיחות

- לפני חיבור לאספקת החשמל, ודאו כי:
 - המתח החשמלי תואם את זה המצוין על גבי המכשיר;
 - שקע החשמל בעל מתח חשמלי של 16 אמפר וכן כבל הארקה.
 - היצרן מסיר כל אחריות במקרה של הפרת כללים מונעי תאונות אלו.
- לפני שימוש בתנור לראשונה, הסירו כל נייר או חומר אחר מחלקו הפנימי של המכשיר, כגון חוברות הדרכה, שקיות פלסטיק וכן הלאה.
- לפני שימוש לראשונה, הפעילו את התנור ריק מתוכן כאשר התרמוסטט ברמה מירבית למשך 15 דקות לכל הפחות לסילוק ריחות של מכשיר חדש ועשן אשר עשוי להיגרם כתוצאה מחומרי הגנה בהם נעשה שימוש לצורך שינוע המכשיר. בעת הפעלת המכשיר, אווררו את החדר.

חשוב: בעת הוצאת המכשיר מארזיתו, ודאו כי הדלת לא ניזוקה ופועלת באופן תקין. הדלת עשויה זכוכית ולכן עדינה. במידה ונסדקה, נשרטה או נפגמה בדרך אחרת, יש להחליפה. בעת השימוש, ניקוי או שינוע של המכשיר, יש להימנע מהטחה או סגירה בחוזקה של הדלת. אין למזוג נוזלים קרים על גבי הזכוכית כאשר המכשיר חם.



- בזמן תפעול המכשיר, הדלת ומשטחים חיצוניים של המכשיר עשויים להפוך חמים ביותר. יש להשתמש תמיד בידיות, לחצנים ואמצעי אחיזה שונים של המכשיר. אין לעולם לגעת בחלקי המתכת או בזכוכית. יש להשתמש בכפפות מטבח במידת הצורך.
 - מכשיר חשמלי זה פועל בטמפרטורות גבוהות אשר עלולות לגרום לכוויות.
 - מכשיר זה אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (לרבות ילדים) בעלי יכולת פיזית, חושית או שכלית מופחתת, או ללא הניסיון והידע הדרושים, אלא אם נמצאים תחת השגחה או שקיבלו הנחיות לשימוש תקין במכשיר מאדם האחראי על בטחונם האישי. יש להשגיח על ילדים על מנת להבטיח כי אינם משחקים במכשיר.
 - אין להזיז את המכשיר כאשר מופעל.
 - אין להשתמש במכשיר במקרים הבאים:
 - כבל החשמל ניזוק,
 - המכשיר נפל או ניזוק או תקול.
 - במקרים אלו, למניעת סיכון מכל סוג, יש לפנות למרכז שירות לקוחות עם המכשיר.
 - אין לאפשר סיבוך של כבל החשמל ויש להימנע ממגע עם חלקים חמים של התנור. אין לעולם לנתק את המכשיר מאספקת החשמל על ידי משיכת כבל החשמל.
 - בעת שימוש בכבל מאריך, יש לוודא כי הוא במצב תקין, מוארק וכי המתח החשמלי תואם את זה של כבל החשמל המסופק על המכשיר.
 - למניעת מכת חשמל, אין לעולם להרטיב את כבל החשמל, תקע החשמל או המכשיר עצמו.
 - אין לעולם למקם את המכשיר בקרבת מקורות חום.
 - אין לעולם להשאיר מוצרים דליקים בקרבת התנור או מתחת למשטח העבודה עליו ממוקם המכשיר.
 - לחם הינו דליק. אין לעולם להשאיר את התנור ללא השגחה בעת קלייה או צלייה. אין להפעיל את המכשיר מתחת לארון קיר או מדף או בקרבת חומרים דליקים כגון וילונות, תריסים וכדומה.
 - אין לעולם להשתמש במכשיר כמקור חום.
 - אין לעולם למקם ניירות, קרטון או פלסטיק בחלקו הפנימי של המכשיר, ואין להניח דבר מעליו (כלי אוכל או כל חפץ אחר).
 - אין לעולם להכניס דבר דרך פתחי התנור. יש לוודא כי הפתחים אינם חסומים.
 - במקרה שמזון או כל פריט אחר עולים באש, אין לעולם לנסות ולכבות את השריפה באמצעות מים. יש לסגור את הדלת, לנתק את המכשיר מאספקת החשמל, ולחנוק את הלהבות באמצעות מטלית לחה.
 - תנור זה אינו מיועד להתקנה בילט-אין.
 - כאשר הדלת פתוחה, זכרו:
 - כי אין לעולם להפעיל לחץ מיותר באמצעות חפצים כבדים מדי או משיכת הידית כלפי מטה;
 - כי אין לעולם להניח כלי אוכל או סירי בישול כבדים בפתח התנור על הדלת הפתוחה.
 - בשל ההבדלים בתקנות הקבועות בחוק, במידה ונעשה שימוש במכשיר זה במדינה שונה מזו בה נרכש, יש לבדוק אותו על ידי שירות לקוחות מורשה.
 - למען בטיחותכם האישית, אין לעולם לפרק באופן עצמאי את המכשיר. יש תמיד ליצור קשר עם מרכז שירות לקוחות מורשה.
 - מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד. שימוש מקצועי או לא תקין, או אי עמידה בהוראות השימוש מבטלות את אחריות היצרן.
 - כאשר המכשיר אינו בשימוש ולפני פעולות ניקוי, יש תמיד לנתקו מאספקת החשמל.
 - במידה וכבל החשמל ניזוק, חובה להחליפו על ידי היצרן, סוכן מורשה מטעמו, או איש מקצוע מוסמך, למניעת סכנה.
 - מכשיר זה עומד בתקנות אירופאיות EC/2004/108 באשר לתאימות אלקטרומגנטית והנחיות מס' 1935/2004 מתאריך 27/10/2004 בנוגע לחומרים הבאים במגע עם מזון.
 - מכשיר זה אינו מיועד לתפעול באמצעות טיימר חיצוני או מערכות שליטה מרחוק.
 - חובה למקם מכשיר זה כאשר גבו פונה אל הקיר.
- שמרו על הנחיות אלו.**



טבלת תכניות

תכנית	מיקום ידית בורר פעולות	מיקום ידית תרמוסטט	מיקום מתלים ואביזרים	הערות / טיפים
הפשרה (*)				-
בישול עדין		60-245 מעלות צלזיוס		-
שמירה על המזון חם		60 מעלות צלזיוס		-
בישול תנור הסעת חום (*)		60-245 מעלות צלזיוס	 	אידיאלי ללזניה, בשרים, פיצה, עוגות באופן כללי, מזונות בעלי חלק עליון פריך, ולחמים. לפרטים בנוגע לאופן השימוש, ראו טיפים בטבלה בנושא
				בנוסף, פעולה זו אידיאלית לבישול בשתי קומות בו זמנית. לטיפים בנושא, ראו טבלה בנושא
בישול תנור קלאסי		60-245 מעלות צלזיוס	 	אידיאלי לבישול ירקות ממולאים, דגים, עוגות משמשים ומאפים קטנים. לפרטים בנוגע לאופן שימוש באביזרים, ראו טבלה בנושא
צלייה		245 מעלות צלזיוס	 	אידיאלי לכל סוגי צלייה קלאסית: המבורגרים, קבבים וכן הלאה, וכן לקלייה של לחמים.
			 	עליון – בדגמים בעלי מגש צלייה בלבד תחתון – בדגמים ללא מגש צלייה בלבד

(*) בדגמים מסוימים בלבד

לחצני הבקרה

ידית תרמוסטט (A)

בחרו בטמפרטורה הרצויה, באופן הבא:

- להפשרה (*)
- לשמירת מזון חם
- לבישול תנור הסעת חום או לבישול קלאסי
- לגל סוגי הצלייה
- ידית תרמוסטט במיקום 60 מעלות
- ידית תרמוסטט במיקום 60 עד 245 מעלות
- ידית תרמוסטט במיקום 245 מעלות

ידית טיימר (B)

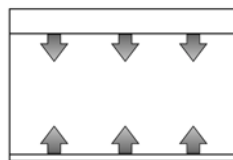
- לתכנית זמן בישול
- לכיבוי התנור
- לכיוון זמנים הקצרים מ- 20 דקות, ראשית סובבו את הידית סיבוב מלא, ולאחר מכן חזרה לזמן הרצוי.
- סובבו את הידית עם כיוון השעון לזמן הרצוי (120 דקות לכל היותר); עם חלוף הזמן שהוגדר נשמע צליל והתנור מפסיק לפעול אוטומטית.
- סובבו את הידית למיקום 0

ידית בורר פעולות (D)

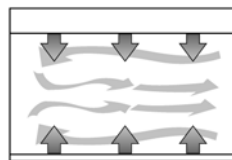
ידית זו משמשת לבחירת פעולות בישול, היינו:



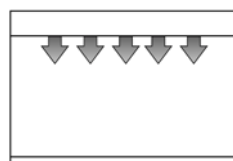
הפשרה (*) (אוורור בלבד)



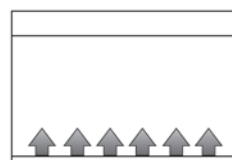
בישול קלאסי, שמירה על מזון חם (חימום עליון ותחתון)



בישול הסעת חום (*) (חימום עליון ותחתון ואוורור)



צלייה (חימום עליון בלבד בעוצמה מרבית)



בישול עדין (חימום תחתון בלבד)

נורית חיווי (C)

נורית זו מצביעה על פעולה של התנור.

נורית פנימית (N) (*)

כאשר התנור פועל, הנורית הפנימית של התנור תמיד מוארת. להחלפת הנורה, עקבו אחר ההוראות הבאות: נתקו את המכשיר מאספקת החשמל, הבריגו החוצה את מכסה הזכוכית, והחליפו את הנורה בחדשה מאותו הסוג (עמידה לטמפרטורות גבוהות), ולאחר מכן החזירו את מכסה הזכוכית למקומו.

(*) בדגמים מסוימים בלבד

שימוש

טיפים כלליים

- בעת בישול הסעת חום, בישול קלאסי וצלייה, יש תמיד לחמם את התנור קודם הבישול למשך 5 דקות לטמפרטורה הרצויה, לקבל תוצאות מיטביות.
- זמני הבישול תלויים באיכות המוצר, בטמפרטורה של המזון, ובטעמכם האישי. הזמנים המצוינים בטבלה הינם סדר גודל בלבד ונתונים לשינויים, ואינם כוללים את זמן החימום המקדים של התנור.
- לבישול מזון קפוא, יש לעיין בזמני ההפשרה הרשומים על גבי האריזה.



הפשרה (*)

להפשרה מיטבית בזמן קצר, עקבו אחר ההוראות הבאות:

-  סובבו את ידית בורר הפעולות למיקום .
 - סובבו את ידית תרמוסטט למיקום .
 - סובבו את ידית הטיימר לזמן הרצוי.
 - מקמו את המגש השטוח בחלק התחתון של התנור, והניחו את המזון להפשרה על המגש, וסגרו את דלת התנור.
- דוגמא להפשרה: 1 ק"ג של בשר, 80-90 דקות ללא הפיכת המזון.



בישול עדין

- אידיאלי למאפים ועוגות עם זיגוג. כמו כן, לתוצאות מיטביות בעת השלמת הבישול של מזון בחלק התחתון של התנור, או לבישול הדורש חימום מעל בחלק התחתון.
- מקמו את המגש (כאשר הסיר עליו) בחלק התחתון, כמוצג בתרשים בנושא.
 -  סובבו את ידית בורר הפעולות למיקום .
 - בחרו בטמפרטורה הרצויה על ידי שימוש בידית תרמוסטט.
 - סובבו את ידית הטיימר לזמן הרצוי. בסיום הזמן, נשמע צליל. באם הבישול מסתיים לפני סיום הזמן שהוגדר, סובבו את ידית הטיימר למיקום 0.



שמירה על מזון חם

- סובבו את ידית תרמוסטט למיקום 60 מעלות.
 -  סובבו את ידית בורר הפעולות למיקום .
 - סובבו את ידית הטיימר לזמן הרצוי.
 - מקמו את המגש בחלק התחתון והניחו את המנה על גבי המגש.
- אנו ממליצים שלא להשאיר מזון בתנור למשך זמן רב, שכן הוא עלול להתייבש.



בישול תנור הסעת חום (*)

- פעולה זו אידיאלית לאפייה מיטבית של פיצות, לזניות, מאפי גרטן, כל סוגי מנות בשריות (להוציא מאפים קטנים), תפוחי אדמה קלויים, עוגות ולחמים.
- פעולה זו מותאמת גם לבישול של מזונות מסוגים סוגים בשתי רמות בו זמנית. מלאו אחר ההוראות הבאות:
- הניחו את המגש במיקום כמוצג בטבלה.



- סובבו את ידית בורר הפעולות למיקום .
- בחרו בטמפרטורה הרצויה על ידי סיבוב ידית תרמוסטט.
- סובבו את ידית הטיימר לזמן הרצוי.
- לאחר חימום מקדים של התנור למשך 5 דקות, הניחו את המזון לבישול בתנור.

(*) בדגמים מסוימים בלבד

תכנית	מיקום ידית תרמוסטט	זמנים	מיקום מגש	הערות וטיפים
פיצה 500 ג'	220 מעלות	17 דקות	תחתון	השתמש במחבת טפטוף
עוף 1 ק"ג	220 מעלות	70-80 דקות	תחתון	השתמשו במחבת טפטוף, סובבו את העוף לאחר כ-50 דקות
חזיר צלוי 900 ג'	220 מעלות	70 דקות	תחתון	השתמשו במחבת טפטוף, סובבו את הבשר לאחר כ-50 דקות
כדורי בשר 650 ג'	200 מעלות	55 דקות	תחתון	השתמשו במחבת טפטוף, סובבו את הבשר לאחר כ-30 דקות
תפוחי אדמה קלויים 500 ג'	200 מעלות	50 דקות	תחתון	השתמשו במחבת טפטוף, ערבבו פעמיים
טארטים ריבה 700 ג'	180 מעלות	40 דקות	תחתון	השתמשו במחבת טפטוף
שטרודל 1 ק"ג	180 מעלות	40 דקות	תחתון	השתמשו במחבת טפטוף
עוגת ספוג 700 ג'	160 מעלות	45 דקות	תחתון	השתמש בתבנית עוגה
עוגת ביסקוויטים 100 ג'	180 מעלות	14 דקות	תחתון	השתמשו במחבת טפטוף
לחם 500 ג'	200 מעלות	25 דקות	תחתון	השתמשו במחבת טפטוף משומנת בשמן



בישול תנור קלאסי

פעולה זו אידיאלית לכל סוגי הדגים, ירקות ממולאים, עוגות הכוללות ביצים מוקצפות ועוגות הדורשות זמני בישול ממושכים (מעל 60 דקות). עקבו אחר ההנחיות הבאות:

- הניחו את המגש כמוצג בטבלה.



- סובבו את ידית בורר הפעולות למיקום .
- בחרו בטמפרטורה הרצויה על ידי סיבוב ידית התרמוסטט.
- סובבו את ידית הטיימר לזמן הרצוי.
- לאחר חימום מקדים של התנור למשך 5 דקות, הניחו את המזון בתנור.

תכנית	מיקום ידית תרמוסטט	זמנים	מיקום מגש	הערות וטיפים
מקרני גרסן 1 ק"ג	200 מעלות	35 דקות	תחתון	השתמשו בתבנית חסינה לתנור
לזניה 1.5 ק"ג	200 מעלות	35 דקות	תחתון	השתמשו בתבנית חסינה לתנור
דג טראוט 500 ג'	200 מעלות	35 דקות	תחתון	השתמשו במחבת טפטוף
קאלאמרי ממולא 450 ג'	200 מעלות	30 דקות	תחתון	השתמשו בתבנית חסינה לתנור, הפכו באמצע הבישול
תפוחי אדמה גרסן 550 ג'	200 מעלות	40 דקות	תחתון	השתמשו במחבת טפטוף משומנת בשמן
זוקיני עם טונה 750 ג'	200 מעלות	40 דקות	תחתון	השתמשו במחבת טפטוף. הוסיפו שמן, את תפוחי האדמה, ומים
עוגת משמשים 1 ק"ג	180 מעלות	75 דקות	תחתון	השתמשו בתבנית לעוגת משמשים.
מרנגים	120 מעלות	50 דקות	תחתון	השתמשו במחבת טפטוף משומנת בשמן. השאירו לפחות יום לפני ההגשה.

השתמשו במגש הפיצה (אם מסופק)

מגש זה מיועד לבישול מיטבי של פיצה טרייה וקפואה. הפתחים המיוחדים שלו מאפשרים הוצאה של לחות, וכך מותירים את הפיצה פריכה גם באמצעה. במקרה של פיצה טרייה, הניחו את בצק הפיצה על מגש הפיצה משומן. פיצה קפואה ניתן להניח ישירות על המגש. חממו את התנור לטמפרטורה הרצויה, ולאחר מכן הניחו את המגש ישירות על המתלה בחלקו התחתון של התנור.

מתכון לבצק פיצה טרי

מרכיבים: 500 ג' קמח, 280 ג' מים, 1 קובית שמרים טריים, 1 כפית מלח, 2 כפיות שמן זית.

הכנה: המיסו את קובית השמרים במים חמים, הוסיפו קמח, מלח ושמן זית, ולושו היטב עד ליצירת כדור. השאירו לנוח כשעתיים. הטבלה מטה מציגה כמה זמני בישול:

משקל פיצה קפואה	טמפרטורה	זמני בישול *
283-565 ג'	220 מעלות	15 דקות
595-765 ג'	220 מעלות	20 דקות
795-1020 ג'	220 מעלות	25 דקות

משקל פיצה טרייה	טמפרטורה	זמני בישול *
283-425 ג'	220 מעלות	25 דקות
425-707 ג'	220 מעלות	30 דקות

(*) הזמנים הינם בגדר סדר-גודל בלבד, ועשויים להשתנות בהתאם לסוג הפיצה.



צלייה

- הניחו את מגש הצלייה בחלק העליון.
- סובבו את ידית בורר הפעולות למיקום .
- אם התנור שלכם כולל את אפשרות מגש הצלייה: הניחו את המזון לצלייה על גבי מחבת טפטוף, והניחו אותם יחד על גבי אסכלת מתכת שטוחה.
- אם התנור שלכם לא כולל את אפשרות מגש הצלייה: הניחו את המזון ישירות על אסכלת המתכת השטוחה (חובה להניח את מחבת הטפטוף מעל מקור החימום התחתון, לקליטה של שומנים וחומרים אחרים אשר מטפטפים).
- סגרו את הדלת.
- סובבו את ידית הטיימר לזמן הרצוי.

תכנית	מיקום ידית תרמוסטט	זמנים	מיקום מגש	הערות וטיפים
צלעות חזיר (2)	245 מעלות	26 דקות	עליון	הפכו לאחר 14 דקות
נקניקיות מעושנות (3)	245 מעלות	20 דקות	עליון	הפכו לאחר 11 דקות
המבורגרים טריים (2)	245 מעלות	25 דקות	עליון	הפכו לאחר 13 דקות
נקניקיות (4)	245 מעלות	26 דקות	עליון	הפכו לאחר 14 דקות
קבבים 500 ג'	245 מעלות	26 דקות	עליון	הפכו לאחר 8, 15, ו- 21 דקות
לחם קלוי	245 מעלות	9 דקות	עליון	הפכו לאחר 6 דקות

הערה: אין צורך למקם את מחבת הטפטוף בתוך התנור עבור לחם קלוי.

בישול בשתי רמות בו-זמנית באמצעות תנור הסעת חום (*)

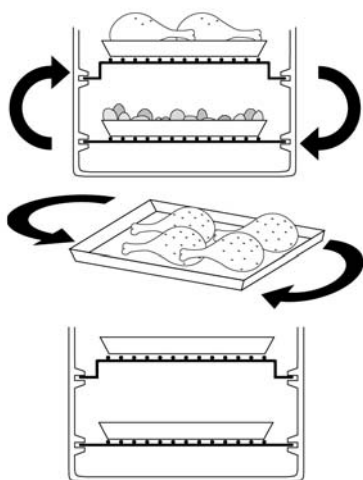
פעולת תנור הסעת חום מאפשרת בישול של מזון מסוגים שונים בו-זמנית, במיקומים שונים בתנור. החום המסופק באמצעות שני רכיבי החימום מפוזר בתוך התנור באמצעות אוויר המפוזר על ידי המאוורר. כך, החום מגיע לכל חלקי התנור באופן שווה ובמהירות. האוויר בחלקו הפנימי של התנור הוא יבש, מונע ערבוב של טעמים וריחות.

לבישול שתי מנות בו-זמנית, עקבו אחר הנחיות כלליות אלו.

1. זמני הבישול עבור מנות המבושלות בו-זמנית הינם ארוכים יותר בהשוואה לבישול מנה יחידה.
 2. באמצע זמן הבישול, שנו את מיקום שתי מחבתות הטפטוף, על ידי מיקום העליון החלק התחתון, והתחתון בחלק העליון של התנור.
- בנוסף, שנו את זווית מחבת הטפטוף מאורך לרוחב, ולהיפך.

שימו לב: יש למקם את האסכלה כמוצג בתרשים בצד הדף.

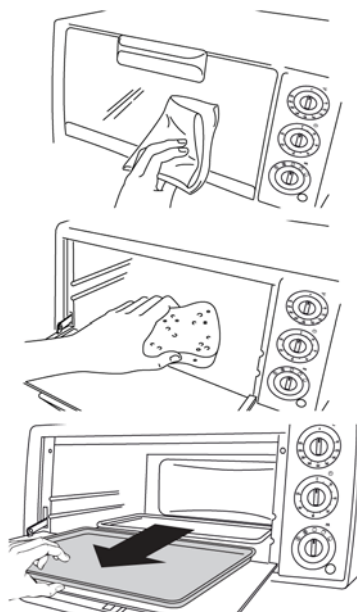
(*) בדגמים מסוימים בלבד



מפרט טכני

משקל נטו	5.5 ק"ג
תדר	50/60 הרץ
הספק חשמלי	1400 וואט
מתח חשמלי	220-240 וולט

ניקוי ותחזוקה



ניקוי לעיתים תכופות מונעת היווצרות עשן וריחות לא נעימים בזמן הבישול. אין לאפשר הצטברות של שומן בתוך המכשיר.

לפני ביצוע פעולות תחזוקה או ניקוי, נתקו את המכשיר מאספקת החשמל, והמתינו עד להתקררות מלאה שלו. נקו את הדלת, הקירות הפנימיים של המכשיר, ומשטחי אמאיל או צבועים של התנור בעזרת מים וסבון. יבשו היטב. לניקוי משטחי אלומיניום בצידי התנור, אין לעולם להשתמש במוצרים אשר גורמים לקורוזיה של אלומיניום (תכשירים ממרטים באמצעות תרסיס) ואין לעולם לגרד את קירות המכשיר באמצעות חפצים חדים. לניקוי המשטח החיצוני של המכשיר יש להשתמש במטלית לחה בלבד. יש להימנע משימוש במוצרים ממרטים אשר עלולים להזיק לצבע המכשיר. ודאו היעדר חדירה של מים או נוזלים אחרים דרך פתחי המכשיר בחלקו העליון. **אין לעולם להרטיב את המכשיר במים. אין לעולם לשטוף את המכשיר בזרם מים.** יש לנקות את כל האביזרים כמו כלי אוכל רגילים, ידנית או באמצעות מדיח כלים.

כאשר התנור כולל מגש פירורים:

הסירו את המגש מהחלק התחתון (ראו תרשים בצד). שטפו אותו ידנית. במקרה של לכלוך עיקש, השרו את המגש במי סבון חמים ובמידת הצורך שפשפו אותו בעדינות, ללא שריטה שלו.

השלכת המכשיר



מידע חשוב בנוגע להשלכת המכשיר בסיום חייו, בהתאם להנחיות אירופאיות EC/2002/96

כאשר המכשיר הגיע לסיום חייו, אין להשליכו עם פסולת ביתית רגילה. חובה להשליכו במרכז לאיסוף פסולת מיוחדת או באמצעות הספק דרכו רכשתם את המכשיר. השלכת מכשירי חשמל ביתיים בנפרד מפסולת ביתית רגילה מונעת השלכות שליליות פוטנציאליות לסביבה ולבריאותנו הנגד דרמות כתוצאה מהשלכת פסולת לא נאותה, ומאפשרת שיקום ומחזור חומרים ובכך חוסכת אנרגיה ומשאבים משמעותיים. תזכורת לצורך להשליך מכשירי חשמל ביתיים בנפרד מפסולת ביתית רגילה מצוינת באמצעות סימון זה על גבי המכשיר, בצורת פח אשפה ועליו סימון של איקס.



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

טל' 1 700 700 727

ניופאן
שמות גדולים. אחריות גדולה.