

CANDY

הוראות הפעלה

FPP 502/1X
FPP 609X

תנור גומחה



* פתיחה והתקנה עצמית ע"י הלקוח

** ניתן להזמין התקנה והדרכה בתוספת תשלום

www.candy-israel.co.il

074-7576603/5



הערות כלליות

שימו לב:

התנור מטבעו הוא מכשיר שמתחמם ובמיוחד דלת הזכוכית. לפיכך, יש למנוע מילדים להתקרב אל התנור כשהוא פועל, במיוחד בזמן השימוש בגריל. כשמדליקים את התנור בפעם הראשונה עלול להתפתח ריח חריף הנגרם עקב החימום הראשון של דבק לוחיות הבידוד שעוטפות את התנור. מדובר בתופעה נורמאלית לחלוטין ובמקרה זה יש להמתין עד שהעשן ייפסק לפני הכנסת דברי המאכל.

אנו מודים לכם שבחרתם את התנור המעולה הזה.

- על מנת להפיק את הביצועים הטובים ביותר מתנור זה, מומלץ לקרוא בעיון את ההערות בחוברת זו שמספקת נתונים חשובים לגבי בטיחות ההתקנה, השימוש והתחזוקה.
- לשמור היטב חוברת זו לצורך עיון נוסף בעתיד.
- במקרה שמתעורר ספק לגבי תפקוד התנור, אין להשתמש במכשיר ויש לפנות לטכנאי מוסמך.
- אין להשאיר את חומרי האריזה (שקיות פלסטיק, קל-קר, סיכות וכד') בהישג ידם של ילדים מאחר והם עלולים להיות מסוכנים.

חשוב

תנור זה מיועד אך ורק לבישול מזון.
כל שימוש אחר (למשל חימום החדר) נחשב בלתי תקין ולכן מסוכן. היבואן לא ישא באחריות בגין נזקים אפשריים הנובעים משימוש בלתי נכון, מוטעה וחסר היגיון.

השימוש במכשיר חשמלי מחייב מילוי ההוראות להלן:

- אין למשוך את כבל ההזנה לשם ניתוק התנור מהחשמל.
- אין לגעת או להשתמש במכשיר עם ידיים או רגליים רטובות או לחות.
- אין להשתמש במכשיר כשהרגליים יחפות.

- אין לאפשר לילדים להשתמש במכשיר ללא השגחה.
- בדרך כלל לא מומלץ להשתמש במעבירים, שקעים משלושים ומאריכים.
- במקרה של תקלה ו/או תפקוד לקוי של המכשיר, יש לכבותו ולא לגעת בו. במידה ויש צורך בתיקון כלשהו יש לפנות אך ורק לתחנת שירות מוסמכת ולבקש את השימוש בחלקי חילוף מקוריים.
- חוסר התייחסות לאמור לעיל עלול לפגוע בבטיחות של המכשיר ובאחריות.

התקנה

פנייה בעתיד לקבלת שירות מהחברה המבוססת על התקנה ע"י הלקוח שאינה בהתאם להוראות, לא כלולה באחריות.

התקנת התנור בתוך ארון המטבח

יש להתקין את התנור בתוך הארון. ההתקנה מתבצעת עם 4 ברגים לאורך החורים במסגרת, שנראים לעין כשפותחים את הדלת. כדי לאפשר את האוורור הטוב ביותר, התנור חייב להיות מותקן בהתאם למימדים והמרחקים המצוינים באיור הנמצא בכריכה הפנימית.

חשוב:

כדי להבטיח תפקוד טוב של התנור, חלל הארון צריך להיות בגודל המתאים. יש לוודא שהפנלים של הארונות הסמוכים לתנור עשויים מחומר עמיד לחום. במקרה של ארונות מעץ עם ציפוי, הדבק חייב להיות עמיד לטמפרטורה של 120°C . חומרים פלסטיים או דבקים בלתי עמידים גורמים לעיוותים בארון. בהתאם לנוהלי הבטיחות, לאחר שהמכשיר הותקן בארון, אין שום מגע אפשרי עם החלקים החשמליים. כל החלקים שמבטיחים הגנה חייבים להיות קבועים כך שלא ניתן להסיר אותם בלי שימוש בכלי ייעודי. כדי להבטיח אוורור טוב צריך להוציא את הדופן האחורי של הארון, או לוודא שישנו חלל של לפחות 45 מ"מ.

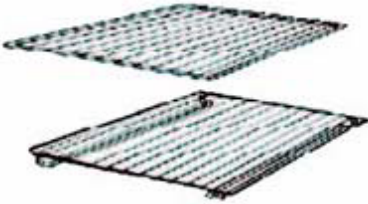
חיבור לשקע החשמל הביתי

המכשיר מתאים לדרישות הבטיחות של מכון התקנים. הבטיחות החשמלית של מכשיר זה מובטחת אך ורק כשהוא מחובר נכון להארקה כפי הנדרש בתקנות הבטיחות. היצרן לא אחראי לנזק כלשהו הנגרם עקב היעדר הארקה של התנור.

חשוב: החברה המייצרת לא תשא שום אחריות לנזקים כלשהם לבני אדם או לחפצים, הנובעים מאי חיבור להארקה.

חלקי התנור

יש לשטוף היטב את האביזרים לפני השימוש הראשון בהם. שטפו אותם עם ספוג וסבון כלים. שטפו במים וייבשו.
רשת מתכת המסוגלת לשאת תבניות וכלים.



רשת המתאימה במיוחד לצלייה. השתמשו בה ביחד עם המגש לקליטת נוזלים. הפרופיל הייחודי של הרשת מאפשר לה להישאר במצב אופקי גם כשמושכים אותה החוצה. אין כל סכנה של החלקת כלים או שפיכה של הנוזלים.

תבנית הרשת מתאימה במיוחד לצלייה. השתמשו בה ביחד עם המגש לאיסוף נוזלים. השתמשו בידיית המסופקת על מנת להזיז בבטחה את שני האביזרים. אל תשאירו את הידית בתוך התנור.



לפני הפעלת התנור יש להוציא ממנו את כל החלקים המיותרים.

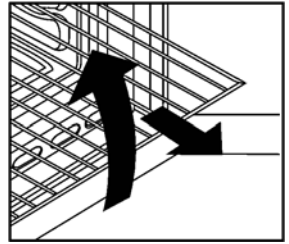
עצות שימושיות

צלייה בגריל

מצב הגריל מאפשר להשחים את המזון במהירות. לצורך ההשחמה, יש להכניס את הרשת למסילה הרביעית (בהתחשב בתבשיל/במזון עצמו).
במצב גריל ניתן לבשל כמעט כל סוג של מזון מלבד פרוסות בשר דקות מאוד וכדורי בשר. יש להתיז תחילה מעט שמן על הדגים והבשר שברצונכם לצלות בגריל.

מערכת מדפים בטיחותית

התנור כולל מערכת מדפים בטיחותית חדשה, המאפשרת לכם למשוך החוצה את מדפי התנור בעת בדיקת מוכנות המזון, ללא הסכנה שבשפיכת המזון או נפילת המדפים בשוגג. להסרת המדפים, משכו אותם החוצה והרימו.



משך הבישול

למידע אותות משכי הבישול והטמפרטורות, מומלץ לעיין בטבלאות בהמשך החוברת. בסופו של דבר, משך הבישול ייקבע על ידי הניסיון שלכם במשך הזמן.

ניקוי התנור

- לפני ביצוע פעולות ניקוי ותחזוקה, יש להמתין עד שהתנור יתקרר.
- אין להשתמש בקיטורית או תרסיס בלחץ גבוה לניקוי התנור.
- אין לנקות עם תכשירים או כריות ניקוי העלולים לגרום נזק או לשריטות של הזכוכית.
- נקו את חלקי הנירוסטה והאמייל עם תמיסת מים פושרים וסבון או עם חומרים ייעודיים לניקוי תנורים. אין לנקות את התנור עם חומרי ניקוי חריפים, עם ברזל כלים או חפצים חדים (סכין וכו'). הדבר יכול לשרוט את ציפוי האמייל של התנור.
- במהלך הבישול ניתן שומן על דפנות התנור. בעת השימוש הבא בתנור, משקעי שומן אלה עלולים לגרום לריחות לא נעימים ואף לפגוע בביצועי התנור. הסירו אותם עם תמיסת מים חמים וסבון ושטפו היטב.
- בכל הדגמים ניתן לרכוש דפנות קטליטיות הכוללות שכבה של מיקרו-נקבוביות (אופציה).
- יש לנקות את דלת הזכוכית עם מגבת נייר סופגת בתום כל שימוש. אם יש לכלוך כבד, ניתן לנקות עם ספוג לח עם סבון ניקוי.
- יש לנקות את אטם הדלת עם ספוג לח.

החלפת נורה

לפני החלפת הנורה או ניקוי התנור, יש לנתק את כבל החשמל מהשקע. הנורה והכיסוי שלה עשויים מחומר עמיד לטמפ' של עד 300°C . התקן שלה הוא 25V , 230V . להחלפת נורה שרופה, יש לשחרר את בורגי המכסה, לשחרר את הנורה השרופה, ולאחר מכן להכניס נורה חדשה ולהדק את בורגי המכסה.

תנור עם דפנות קטליטיות לניקוי עצמי

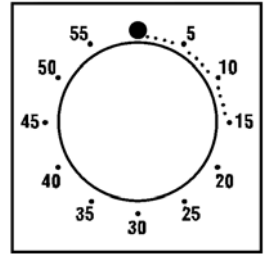
לאחר התקנת הדפנות הקטליטיות אין עוד צורך לנקות את התנור ידנית. השומן הניתז על הדפנות התנור בזמן הבישול יישרף כולו מהחום ויתפורר. שריפת כמות גדולה של שומן עלולה לסתום את הנקבוביות הזעירות שבדפנות. במקרה זה תוצאות הניקוי לא יהיו טובות. במקרה זה, ניתן לבצע ניקוי קטליטי נוסף במשך 10-20 דקות. אין לנקות את הדפנות הקטליטיות עם תכשירי ניקוי חומציים, תכשירים לניקוי מתכות, בחפצים חדים ובתכשירים כימיים העלולים לגרום נזק לדפנות או לציפוי. מומלץ להשתמש בתבניות ו/או מגשים עמוקים לצורך בישול מזון עתיר שומן (צלעות כבש וכו') ולהניח מגש לאיסוף הנוזלים על רצפת התנור כדי לאגור את השומן והמיצים. אם הצטברה על הדפנות שכבת שומן עבה המונעת את יכולת הניקוי האפקטיבית, הסירו את השומן העודף עם מטלית רכה או ספוג עם מים חמים וסבון כלים, כדי להסיר את השומן מהנקבוביות. הערה: אורך חיי השרות הממוצע של דפנות קטליטיות הוא כ-300 שעות. לאחר מכן, יש לרכוש חדשות.

פנייה לקבלת שרות

אם התנור לא פועל, בטרם תפנו לתחנת השרות כדי לבצע קריאת שרות אנא בדקו שהתנור מחובר לשקע החשמל בצורה תקינה. אם לא ניתן לגלות את הסיבה לתקלה, אנא, כבו את התנור, נתקו את הכבל משקע החשמל ופנו לתחנת השרות הקרובה (ראו רשימת התחנות בסוף החוברת). יש למסור למוקדנית את המספר הסידורי שמופיע בתווית הנתונים של המכשיר, את שם הדגם ואת תאריך הרכישה שמופיע ע"ג תעודת האחריות.

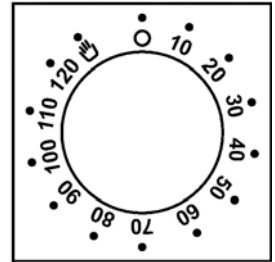
שימוש במונה הדקות

לכיוון זמן הבישול, סובבו את החוגה סיבוב שלום אחד ולאחר מכן סובבו אותו לזמן הרצוי. בחלוף הזמן, יישמע חיווי קולי משך מספר שניות.



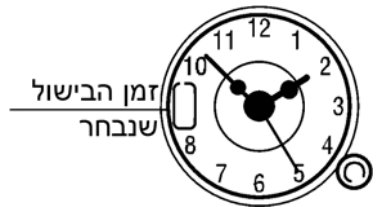
שימוש בטיימר סיום הבישול

בורר זה מאפשר לכם לקבוע את זמן הבישול הרצוי (עד 120 דקות). התנור יכבה אוטומטית בתום הזמן שקבעתם. הטיימר יספור לאחור מהזמן שקבעתם ועד למצב  ויכבה אוטומטית. לשימוש רגיל בתנור, סובבו את הבורר למצב . להפעלת התנור, ודאו שהטיימר אינו נמצא במצב .



כיוון השעון

לכיוון השעון, לחצו את הבורר וסובבו אותו נגד כיוון השעון לכיוון השעה הרצויה. לכיוון הטיימר, כווננו את זמן הבישול באמצעות סיבוב הבורר נגד כיוון השעון מבלי ללחוץ אותו, עד שהזמן הרצוי יוצג בחלונית הקטנה משמאל לשעון (עד 180 דקות). בחלוף הזמן יישמע חיווי קולי ויש לכבות את התנור ידנית. להפסקת החיווי הקולי, סובבו את הבורר עד שהחיווי  יופיע בחלונית.



שימוש במתכנת האלקטרוני

פונקציה	כיצד להפעיל	כיצד לבטל	אופן פעולת המתכנת האלקטרוני	מטרה
מונה הדקות	- לחצו והחזיקו את לחצן . - קבעו את הזמן הרצוי עם חצים  או . - הרפו מהלחיצה על הלחצנים.	בחלוף הזמן יישמע חיווי קולי (החיווי נפסק מעצמו, אולם ניתן להפסיקו מיד בלחיצה על לחצן .	משמיע חיווי קולי בתום הזמן שנקבע. ניתן לבדוק את משך הזמן שנותר בלחיצה על לחצן .	מאפשרת להשתמש בתנור כבשעון מעורר (ניתן להפעיל את הפונקציה כשהתנור פועל או לאו).
פונקציה ידנית	- לחצו על לחצן . - בחרו את הפונקציה הרצויה עם בורר הפונקציות.	סובבו את בורר הפונקציות למצב .	מאפשר לכם להפעיל את התנור.	בישול המתכונים הרצויים.
משך זמן הבישול	- לחצו והחזיקו את לחצן TIMER. - קבעו את משך הזמן הרצוי עם חצים  או . - הרפו מהלחיצה על הלחצנים. בחרו את הפונקציה הרצויה עם בורר הפונקציות.	התנור יכבה אוטומטית בחלוף הזמן. אם ברצונכם להפסיק את הבישול מוקדם יותר, סובבו את בורר הפונקציות למצב , או כונו את הזמן ל-0:00 (עם לחצן TIMER והחצים  ).	- מאפשר לכם לקבוע את זמן הבישול הנדרש לבישול המתכון. ניתן לבדוק את משך הזמן שנותר בלחיצה על לחצן TIMER. - לחצו על לחצן TIMER והחצים   לשינוי משך זמן הבישול.	התנור יכבה אוטומטית בחלוף הזמן ויישמע חיווי קולי.

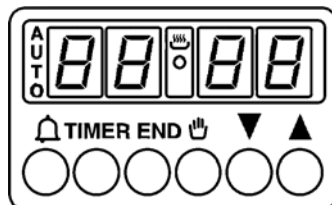
שימוש במתכנת האלקטרוני - המשך...

פונקציה	כיצד להפעיל	כיצד לבטל	אופן פעולת המתכנת האלקטרוני	מטרה
סיום הבישול	- לחצו והחזיקו את לחצן END. - קבעו את שעת כיבוי התנור עם חצים  . - הרפו מהלחיצה על הלחצנים. - בחרו את הפונקציה הרצויה עם בורר הפונקציות.	התנור יכבה אוטומטית בחלוף הזמן. אם ברצונכם להפסיק את הבישול מוקדם יותר, סובבו את בורר הפונקציות למצב .	מאפשר לכם לקבוע את שעת סיום הבישול. ניתן לבדוק את משך הזמן שנותר בלחיצה על לחצן END. לחצו על לחצן END והחצים   לשינוי שעת סיום הבישול.	- פונקציה זו מופעלת בד"כ עם פונקציות "זמן הבישול". לדוגמא, אם המנה מצריכה 45 דקות בישול ועליה להיות מוכנה ב-12:30, בחרו את הפונקציה הרצויה, קבעו את זמן הבישול ל-45 דקות ואת שעת סיום הבישול ל-12:30. - הבישול יחל אוטומטית ב-11:45 (12:30) פחות 45 דקות) וימשיך עד למועד סיום הבישול שנקבע מראש, כאשר התנור יכבה מעצמו אוטומטית. אזהרה: אם תקבעו את שעת סיום הבישול מבלי לקבוע את משך זמן הבישול, התנור יתחיל מיד בבישול ויפסיק בשעת סיום הבישול שנקבעה.

כיוון השעון

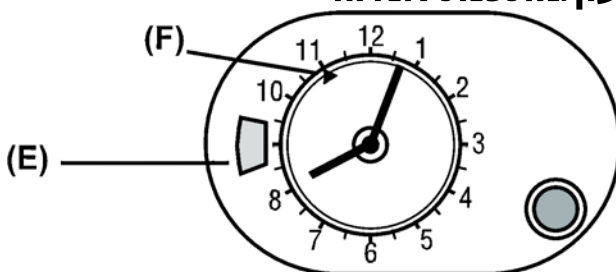
אזהרה: הפעולה הראשונה אותה יש לבצע לאחר התקנת התנור או לאחר הפסקת חשמל, היא כיוון השעון (החיווי 0:00 מהבהב בתצוגה). בצעו את הפעולות הבאות לכיוון השעון.

- לחצו והחזיקו את הלחצנים **TIMER** ו-**END** (לחצנים **END** בחלק מהדגמים).
 - כווננו את השעון עם חצים  .
 - הרפו מהלחיצה על הלחצנים.
- אזהרה:** התנור יפעל רק לאחר כיוון השעון או במצב ידני .



הערה: בחלק מהדגמים, הלחצנים  ו-  מחליפים את החצים  .

שימוש בשעון/מתכנת אנלוגי



כיוון השעון

לכיוון השעון, לחצו את הבורר וסובבו אותו נגד כיוון השעון לכיוון השעה הרצויה. לאחר כיוון השעון, הרפו מהבורר.

אזהרה: התנור יפעל רק לאחר כיוון השעון או במצב ידני .

פונקציה	כיצד להפעיל	כיצד לבטל	אופן פעולת המתכנת האלקטרוני	מטרה
פונקציה ידנית	סובבו את הבורר נגד כיוון השעון, מבלי ללחוץ עליו, עד שהחיווי  יופיע בחלונית (E).	סובבו את בורר הפונקציות למצב .	מאפשר לכם להפעיל את התנור.	בישול המתכונים הרצויים.
משך זמן הבישול	- תחילה בחרו את פונקציית הבישול והטמפרטורה הרצויות. - קבעו את משך הזמן הרצוי באמצעות סיבוב הבורר נגד כיוון השעון עד שמשך הבישול הרצוי יופיע בחלונית (E). - התנור יתחיל מיד בבישול וככה אוטומטית בחלוף הזמן שנקבע. ניתן לקבוע עד 180 דקות (3 שעות) בישול.	- התנור יכבה אוטומטית בחלוף הזמן ויישמע חיווי קולי. - אם ברצונכם להפסיק את הבישול מוקדם יותר, סובבו את הבורר עד שהחיווי  יופיע בחלונית (E).	מאפשר לכם לקבוע את זמן הבישול הנדרש לבישול המתכון.	התנור יכבה אוטומטית בחלוף הזמן ויישמע חיווי קולי.

שימוש במתכנת האנלוגי - המשך...

פונקציה	כיצד להפעיל	כיצד לבטל	אופן פעולת המתכנת האלקטרוני	מטרה
סיום הבישול	- תחילה בחרו את פונקצית הבישול והטמפרטורה. - לקביעת מועד תחילת הבישול משכו את הבורר וסובבו אותו נגד כיוון השעון עד שהמחוג F יצביע על שעת תחילת הבישול הרצויה. - לקביעת משך זמן הבישול הרצוי סובבו את הבורר בכיוון השעון מבלי ללחוץ עליו, עד שמשך הזמן הרצוי יופיע בחלונית (E).	- התנור יכבה אוטומטית בחלוף הזמן ויישמע חיווי קולי. - אם ברצונכם להפסיק את הבישול מוקדם יותר, סובבו את הבורר עד שהחיווי ה יופיע בחלונית (E). - יש להפסיק את החיווי הקולי באמצעות סיבוב הבורר עד שהחיווי ה מופיע בחלונית (E).	מאפשר לכם לקבוע את שעת סיום הבישול.	- דוגמא: אם המנה מצריכה 45 דקות בישול ועליה להיות מוכנה ב-12:30, בחרו את הפונקציה הרצויה, קבעו את שעת תחילת הבישול ל-11:45 (12:30 פחות 45 דקות) ואת משך זמן הבישול ל-45 דקות. - התנור יכבה מעצמו אוטומטית בחלוף משך זמן הבישול שנקבע.

שימוש במתכנת האלקטרוני (סוג A)



1. מונה דקות/נורית חיווי מצב אוטומטי
2. נוריות חיווי
3. פונקציה בסיוע מאורר
4. הפשרה
5. חלופית תצוגת הטמפרטורה/זמן
6. לחצני כיוון
7. בורר הפונקציות
8. בורר הטיימר

אזהרה: הפעולה הראשונה אותה יש לבצע לאחר התקנת התנור או לאחר הפסקת חשמל, היא כיוון השעון (החיווי 12:00 מהבהב בתצוגה).

נורית חיווי הטמפרטורה "°" מהבהבת כל עוד לא הושגה הטמפרטורה שנקבעה.

200°

החיווי "HOT" מוצג בתצוגה לסירוגין עם השעון בתום תכנית הבישול, אם התנור עדיין חם, גם אם שני הבוררים מכוונים למצב OFF (כבוי).

HOT

פונקציה	כיצד להפעיל	כיצד לבטל	אופן פעולת המתכנת האלקטרוני	מטרה
מצב שקט 	• סובבו את בורר הפונקציות השמאלי למצב זה.	• סובבו את בורר הפונקציות למצב OFF.	• מאפשר לכם לכבות את החיווי הקולי של מונה הדקות.	• כיבוי החיווי הקולי של מונה הדקות.
כיוון השעון 	• סובבו את בורר הפונקציות השמאלי למצב זה. • כונו את השעה עם לחצנים +/-.	• סובבו את בורר הפונקציות למצב OFF.	• מאפשר לכם לכוון את השעה המוצגת בתצוגה.	• כיוון השעון. הערה: הפעולה הראשונה אותה יש לבצע לאחר התקנת התנור או לאחר הפסקת חשמל, היא כיוון השעון (החיווי 12:00) מהבהב (בתצוגה).
משך זמן הבישול 	• סובבו את בורר הפונקציות הימני לפונקציית בישול. • סובבו את בורר הפונקציות השמאלי למצב זה. • קבעו את משך זמן הבישול עם לחצנים +/-. • נורית חיווי ההפעלה האוטומטית מאירה.	• התנור יכבה אוטומטית בחלוף הזמן ויישמע חיווי קולי משך מספר שניות. • אם ברצונכם להפסיק את הבישול מוקדם יותר, סובבו את בורר הפונקציות למצב OFF או קבעו את משך זמן הבישול ל- 00.00 באמצעות סיבוב בורר הפונקציות למצב זה. • ושימוש בלחצנים +/-.	• מאפשר לכם לקבוע את זמן הבישול הנדרש לבישול המתכון. • בחלוף זמן הבישול, סובבו את בורר הפונקציות למצב OFF למעבר לתצוגת השעה הנוכחית. • ניתן לבדוק את משך הזמן שנותר באמצעות סיבוב בורר הפונקציות השמאלי למצב זה.	• בישול המתכונים הרצויים.

שימוש במתכנת האלקטרוני (סוג A) - המשך...

פונקציה	כיצד להפעיל	כיצד לבטל	אופן פעולת המתכנת האלקטרוני	מטרה
סיום הבישול 	• סובבו את בורר הפונקציות הימני לפונקצית בישול. • סובבו את בורר הפונקציות השמאלי למצב זה. • קבעו את מועד סיום הבישול עם לחצנים +/-. • נורית חיווי ההפעלה האוטומטית מאירה.	• התנור יכבה אוטומטית בחלוף הזמן. • אם ברצונכם להפסיק את הבישול מוקדם יותר, סובבו את בורר הפונקציות למצב OFF.	• מאפשר לכם לקבוע את מועד סיום הבישול הרצוי. • לאחר קביעת מועד סיום הבישול, סובבו את בורר הפונקציות למצב OFF להצגת השעה הנוכחית. • ניתן לבדוק את משך הזמן שנותר באמצעות סיבוב בורר הפונקציות השמאלי למצב זה.	• פונקציה זו משמשת לבישול אותו ברצונכם לקבוע מראש. לדוגמא, אם המנה מצריכה 45 דקות בישול ועליה להיות מוכנה ב-12:30, קבעו את זמן הבישול ל-45 דקות ואת שעת סיום הבישול ל-12:30. • הבישול יחל אוטומטית ב-11:45 (12:30) פחות 45 דקות) וימשיך עד למועד סיום הבישול שנקבע מראש, כאשר התנור יכבה מעצמו אוטומטית.
מונה דקות 	• סובבו את בורר הפונקציות השמאלי למצב זה. • כוונו את זמן הבישול עם לחצנים +/-.	• קבעו את הזמן ל-00.00 באמצעות סיבוב בורר הפונקציות למצב זה ושימוש בלחצנים +/-.	• משמיע חיווי קולי משך מספר שניות בחלוף הזמן.	• מאפשר להשתמש בתנור כבשעון מעורר כשהתנור כבוי.

שימוש במתכנת האלקטרוני (סוג A) - המשך...

פונקציה	כיצד להפעיל	כיצד לבטל	אופן פעולת המתכנת האלקטרוני	מטרה
נעילת ילדים 	- סובבו את בורר הפונקציות השמאלי למצב זה. - לחצו על לחצן + משך 3 שניות. - כשהפונקציה פעילה, החיווי STOP מוצג בתצוגה.	- סובבו את בורר הפונקציות השמאלי למצב זה. - לחצו על לחצן + משך 3 שניות. - החיווי STOP נעלם.	לא ניתן להשתמש בתנור.	שימושי כשיש ילדים בבית.

הוראות הפעלה

חוגת הפונקציות	טמפרטורה מוגדרת מראש וכיוונים אישיים (דגם עם מתכנת אלקטרוני מסוג A)	חוגת התרמוסטט	פונקציה
			מפעילה את תאורת התנור. דבר זה יפעיל את מאוורר הצינון (בדגמים המצוונים ע"י מאוורר).
			הפשרה המאוורר מסחרר אוויר בטמפרטורת החדר מסביב למזון הקפוא כך שהוא מופשר תוך מספר דקות מבלי לפגוע בתכולת החלבון שבו.
 **	220 50-240	50-MAX	בישול קונבנציונאלי גוף החימום העליון וגוף החימום התחתון מופעלים. זוהי שיטת אפייה וצלייה מסורתית. אידיאלית לצליית נתחי בשר, אפיית ביסקוויטים ותפוחים והכנת מזון נאה ופריך.
 *	200 50-230	50-MAX	בישול בסיוע מאוורר גוף החימום העליון וגוף החימום התחתון מופעלים בסיוע מאוורר המפזר את האוויר בתוך התנור. מומלץ להשתמש בשיטה זו בעת הכנת עופות, מאפים, דגים וירקות. החום חודר בצורה טובה יותר למזון וזמני הבישול והחימום המוקדם מתקצרים. ניתן לבשל מזונות שונים במקביל, בשיטות הכנה דומות או שונות, תוך ניצול של קומה אחת או יותר. שיטת בישול זו מאפשרת פיזור חום אחיד והריחות אינם מתערבבים זה בזה. אפשרו כעשר דקות בישול נוספות בעת בישול מספר מזונות במקביל.

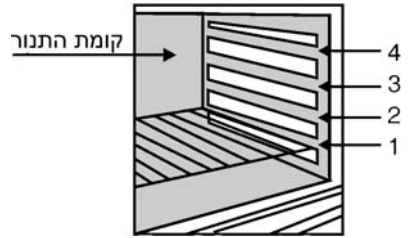
פונקציה	חוגת הפונקציות	טמפרטורה מוגדרת מראש וכיוונים אישיים (דגם עם מתכנת אלקטרוני מסוג A)	חוגת התרמוסטט
מאוורר+גוף חימום תחתון פונקציה זו אידיאלית למנות עדינות (פאי/סופלה).		160 50-200	50-MAX
גריל: השתמשו בגריל כשדלת התנור סגורה. רק גוף החימום העליון נמצא בשימוש ובאפשרותכם לקבוע את הטמפרטורה. יש צורך בחמש דקות של חימום מוקדם כדי להביא את גוף החימום למצב החם ביותר. ההצלחה מובטחת בעת צלייה של בשר בגריל, קבאב ומאכלים מוקרמים. יש להרחיק בשר לבן מהגריל; זמן הבישול ארוך יותר, אולם הבשר יהיה טעים יותר. ניתן למקם בשר אדום או דגים על המדף, תוך הנחת מגש איסוף הנוזלים מתחתם.		קומה 4 1-4	50-MAX
גריל בסיוע מאוורר: השתמשו בטורבו-גריל כשדלת התנור סגורה. גוף החימום העליון נמצא בשימוש כאשר המאוורר מפזר את האוויר בתוך התנור. נדרש חימום מוקדם עבור בשר אדום. מתאים לבישול פריטי מזון עבים, נתחים שלמים כגון עוף צלוי וכד'. הניחו את המזון שברצונכם לצלות ישירות במרכז המדף, בקומה האמצעית. הניחו את מגש איסוף הנוזלים מתחת, כדי לאפשר את אגירת הנוזלים. ודאו כי המזון אינו קרוב מדי לגריל. הפכו את המזון בחלוף מחצית זמן הבישול.	 	190 180-200	50-200
גריל/שיפוד מסתובב משמש לצלייה על השיפוד.		קומה 4 1-4	50-200
פיצה פונקציה זו בשילוב פיזור אוויר חם בתוך התנור מבטיחה תוצאות מושלמות למנות כגון פיצה או פוקצ'ה.		220	50-MAX

* נבדק בהתאם לתקנה CENELEC EN 50304.

** נבדק בהתאם לתקנה CENELEC EN 50304 המשמשת להגדרת סיווג האנרגיה.

טבלאות זמני בישול

הטמפרטורה וזמני הבישול ניתנים למטרת מידע ולצורך הכרה בסיסית של השימוש והם עשויים להשתנות בהתאם לאיכות, טריות, גודל ועובי המזון וכמובן, שזמני הבישול הם בחלקם עניין של טעם. הניחו למזון לעמוד משך מספר דקות לפני ההגשה משום שמרכיביו ממשיכים להתבשל לאחר הוצאת המזון מהתנור.



טיפ שימושי: הורידו את הטמפרטורה על מנת למנוע מזון קשה ויבש.

בישול בסיוע מאוורר		בישול רגיל						
הערות	טמפ' התנור	זמן בישול בדקות	קומה	טמפ' התנור	זמן בישול בדקות	קומה	כמות	מזון
פסטה								
הניחו בתנור שלא חומם מראש.	200	60-65	2	220	70-75	2	3.5 ק"ג	לזניה
הניחו בתנור שלא חומם מראש.	200	40-50	2	220	50-60	2	1.8 ק"ג	קנלוני
הניחו בתנור שלא חומם מראש.	200	45-50	2	220	55-60	2	2.5 ק"ג	פסטה אפוייה בתנור
מאפים (לא עוגות)								
גללו את הבצק לצורת קציצה וחרצו אותו באמצעות סכין. הניחו לו לתפוח במשך שעתיים לפחות. שמנו את תבנית האפייה והניחו את הבצק במרכז התבנית.	180	20-35 10 (חימום מוקדם)	2	200	35 10 (חימום מוקדם)	2	1 ק"ג	לחם
חממו את התנור ל-15 דקות והניחו את הפיצה בתבנית אפייה משומנת. קשטו אותה בעגבניות, מוצרלה, נקניק, שמן, מלח ואורגנו.	190	20-25	1	190	25-35	1	1 ק"ג	פיצה
הניחו 24 קונכיות בתנור ואפו.	200	25-30	20	220	30-35	1	24 יח'	מאפה (קפוא) וול או וון

מזון	כמות	קומה	זמן בישול בדקות	בישול רגיל		בישול בסיוע מאוורר		הערות
				טמפ' התנור	קומה	זמן בישול בדקות	טמפ' התנור	
פוקצ'ה (4 יח')	200 גר' בצק כ"א	2	25-30	200	20	20-25	180	חממו את התנור ל-15 דקות, שמנו את תבנית האפייה, תבלו את כיכרות הפוקצ'ה בשמן ומלח והניחו להן לתפוח בטמפ' החדר במשך שתיים לפחות לפני הכנסתן לתנור.
בשר								
יש לצלות את כל הבשרים בתבניות צלייה רדודות או עמוקות. מומלץ לכסות את התבניות הרדודות על מנת למנוע נתזי שומן בדפנות התנור. זמני הצלייה זהים עבור בשרים מכוסים או לאו.								
נתח בקר שלם	1 ק"ג	3	70-80	220	3	50-60	200	הניחו את הבשר בתבנית פיירקס עמוקה ותבלו במלח ופלפל; הפכו את הבשר בחלוף מחצית זמן הבישול.
נתח ללא עצם	1 ק"ג	2	100-110	220	2	80-90	200	בשלו את הבשר עם עשבי תיבול, תבלינים, שמן וחמאה בתבנית פיירקס מכוסה.
נתח עגל ללא עצם	1.3 ק"ג	1	90-110	220	2	90-100	200	בשלו כמתואר לעיל.
נתח פילה בקר	1 ק"ג	2	80-90	220	2	80-90	200	בשלו כמתואר לעיל.
דגים								
שמך (פורל)	3 דגים שלמים/ 1 ק"ג	2	40-45	220	2	35-40	200	כסו את השמך במלח, שמן ובצל ובשלו בתבנית פיירקס.
סלמון	700 גר' נתחי בעובי 2.5 ס"מ	2	30-35	220	2	30-25	200	בשלו את הסלמון עם מלח, פלפל ושמן בתבנית פיירקס פתוחה.
סול	1 ק"ג	2	40-45	220	2	35-40	200	בשלו את דג הסול עם מלח וכף שמן.
ציפורה	2 דגים שלמים	2	40-45	220	2	35-40	200	בשלו את הדג בשמן ומלח בתבנית מכוסה.
עופות								
עוף	1.5-1.7 ק"ג	2	110-120	220	2	100-110	200	הניחו את העוף בתבנית פיירקס עמוקה עם מעט מאוד שמן ותבלו בעשבי תיבול ותבלינים.

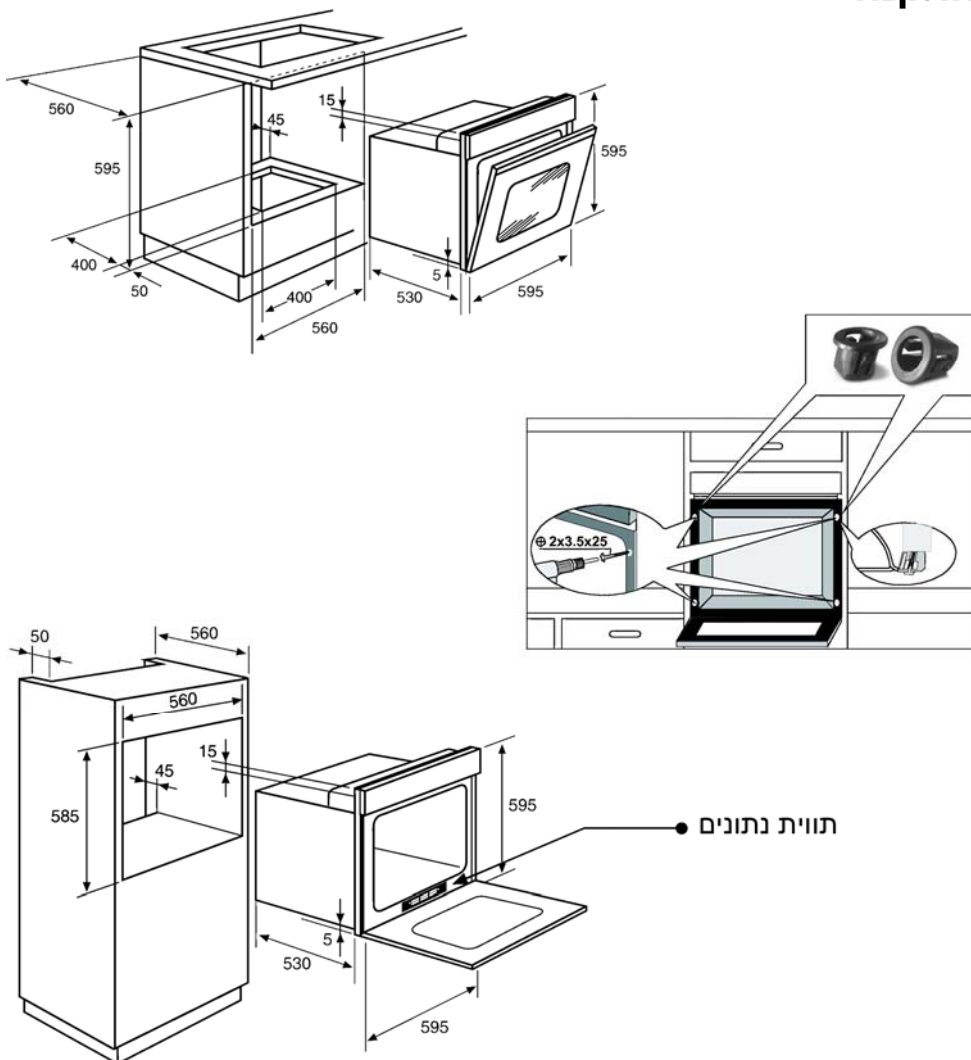
		בישול בסיוע מאוורר		בישול רגיל				
מזון	כמות	קומה	זמן בישול בדקות	טמפ' התנור	קומה	זמן בישול בדקות	טמפ' התנור	הערות
עוגות								
עוגת קוקוס		1	55	180	1	50	160	השתמשו בתבנית בעומק 22 ס"מ. חממו מראש למשך 10 דקות.
עוגת ספוג		1	55	175	1	40-45	160	השתמשו בתבנית בעומק 22 ס"מ. חממו מראש למשך 10 דקות.
עוגת גזר		1	65	180	1	50-60	160	השתמשו בתבנית בעומק 22 ס"מ. חממו מראש למשך 10 דקות.
פאי משמש		1	45	200	2	30-35	180	השתמשו בתבנית בעומק 22 ס"מ. חממו מראש למשך 10 דקות.
ירקות								
שומר	800 גרם	1	70-80	220	1	60-70	200	פרסו את השומר לארבע, הוסיפו חמאה, מלח ותפוז"א. הניחו בתבנית פיירקס וכסו.
קישואים	800 גרם	1	70	220	1	60-70	200	פרסו את הקישואים, הניחו בתבנית פיירקס והוסיפו חמאה ומלח.
תפוז"א	800 גרם	2	60-65	220	2	60-65	200	פרסו את תפוזי האדמה לפרוסות אחידות והניחו בתבנית פיירקס. תבלי במלח, אורגנו ורוזמרין. בשלו בשמן.
גזרים	800 גרם	1	80-85	220	1	70-80	200	פרסו את הגזרים, הניחו בתבנית פיירקס ובשלו.
פירות								
תפוזי עץ שלמים	1 ק"ג	1	45-55	220	2	45-55	200	בשלו בתבנית פיירקס או חמר פתוחות. הניחו להם להתקרר בתנור.
אגסים	1 ק"ג	1	45-55	220	2	45-55	200	בשלו כמתואר לעיל.
אפרסקים	1 ק"ג	1	45-55	220	2	45-55	200	בשלו כמתואר לעיל.

בישול בסיוע מאוורר		בישול רגיל						
הערות	טמפ' התנור	זמן בישול בדקות	קומה	טמפ' התנור	זמן בישול בדקות	קומה	כמות	מזון
גריל								
הניחו את המזון לצלייה מתחת לגוף חימום הגריל האינפרא-אדום. אזהרה: כשגוף חימום הגריל פועל, צבעו הופך לאדום בהיר. הניחו את המגש מתחת לרשת לאיסוף המיצים והשומן הניגרים מהמזון הנצלה.								
הניחו את הלחם על מגש הגריל. כשצד אחד של הלחם נקלה, הפכו אותו לצד השני. זכרו: שמרו את הקלי חם בתחתית התנור עד להגשתו.	גריל	5 (10) לחימום (הגריל)	4	גריל	5 (5) לחימום (הגריל)	4	4 פרוסות	ריבועי לחם לקלייה
הניחו את הלחם על מגש הגריל. כשצד אחד של הלחם נקלה, הפכו אותו לצד השני.	גריל	5/8 (10) לחימום (הגריל)	3	גריל	10 (10) לחימום (הגריל)	3	4	כריכים קלויים
חתכו את הנקניקיות לשניים והניחו אותן כלפי מטה בגריל. הפכו אותן בחלוף מחצית זמן הבישול. בדקו מדי פעם שהן מתבשלות באופן אחיד (במקרה והן אינן מתבשלות באופן אחיד, הפכו ומקמו מחדש את אלו שהתבשלו פחות או יותר מאחרות).	גריל	15/20 (10) לחימום (הגריל)	4	גריל	25/30 (5) לחימום (הגריל)	4	6 יח' / 0.9 ק"ג	נקניקיות
ודאו שהצלעות חשופות למלוא השפעת גוף הגריל.	גריל	15/20 (10) לחימום (הגריל)	4	גריל	25 (5) לחימום (הגריל)	4	4 יח' / 1.5 ק"ג	צלעות בקר
הפכו אותן פעמיים במהלך הבישול.	גריל	50/60 (10) לחימום (הגריל)	3	גריל	50/60 (5) לחימום (הגריל)	3	4 יח' / 1.5 ק"ג	רגלי עוף



הסימול  על המוצר או על האריזה מסמן שהמוצר לא יטופל כאשפה ביתית רגילה. במקום זאת יש להעביר אותו לנקודת איסוף לצורך מחזור הרכיבים החשמליים והאלקטרוניים. הקפדה על הוראות המחזור תבטיח את שמירת איכות הסביבה. אי הקפדה על מילוי ההוראות יפגע באיכות הסביבה ובבריאות האנשים סביבכם. לפרטים נוספים בנושא המחזור התקשרו לרשויות המתאימות או לחנות בה רכשתם את המוצר.

התקנה



היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לאי-דיוקים בתרגום ובטעויות הדפסה או העתקה שנפלו בחוברת זו. החברה שומרת לעצמה את הזכות לבצע שינויים ושיפורים טכנולוגיים ואחרים במוצרים לפי הצורך ולטובת המשתמש מבלי מתן הודעה מראש ומבלי להשפיע בצורה כלשהי על המאפיינים הנוגעים לבטיחות או לפעולה של התנור.

תעודת אחריות

אנו הידור מוצרים בע"מ אחראים בזה לפעולתו התקינה של המוצר האמור בהתאם לתנאים דלהלן:

1. תקופת האחריות היא כנזכר בחזית תעודה זו (להלן תקופת האחריות)
2. (1) האחריות היא לעשיית שירותי אחזקה הדרושים לפעולתו התקינה של המוצר בתקופת האחריות: התמורה בעד עשיית שירותי אחזקה בתקופת האחריות כלולה התמורה שקיבלנו בעד המכונה.

(2) התמורה לפי סעיף קטן (1) היא גם בעד כל חלקי חילוף שיהיו דרושים לתיקון המוצר או להחלפת חלקים בה והובלת המוצר לתחנת השרות וממנה במשך תקופת האחריות.
3. אנו מתחייבים-

(1). לתקן כל קלקול במוצר, כל פגם בייצור או בעבודת הגמר ולהחליף בה כל חלק הטעון החלפה בהקדם האפשרי.

(2). להיענות לקריאת מחזיק המוצר לעשות שירות אחזקה-

(1). תוך שלושה ימים מיום שנדרש לעשות זאת- אם מען מחזיק המוצר הוא במקום שקיימת בו תחנת שירות או במקום הנמצא במרחק שאינו עולה על 30 קילומטר ממקום שבו קיימת תחנת שרות: תוך שבעה ימים-

(א) מיום שנדרש כאמור- אם מען מחזיק המוצר הוא במקום שבו אין תחנת שרות והמרחק ממקום שבו קיימת תחנת שרות עולה על 30 קילומטר או

(ב) מיום קבלת הדרישה בכתב- אם הדרישה הייתה בכתב ובלבד שינוי שבתות וחגים לא יבואו במנין לעניין פסקה זו. שירותי אחזקה יינתנו במקום הימצאו של המוצר או בתחנת שירות שמענה ומס' הטלפון שלה רשום בחזית תעודה זו.

(3) להודיע למחזיק המוצר על כל שינוי במען שלנו או במען של תחנת השירות

(4) להודיע בכתב למחזיק המוצר חודש ימים לפחות לפני תום תקופת האחריות על זכותו לקבל בתשלום בגמר תקופת האחריות- חלקי חילוף ושירותי אחזקה כאמור בפסקה (5):

(5) לספק תמורת תשלום חלקי חילוף ולעשות שירותי אחזקה שיהיו דרושים לתיקון המוצר במשך 6 שנים לפחות מיום תום תקופת האחריות לפי תעודה זו

4. האחריות מוגבלת למוצר שברשותכם בלבד ולא כוללת אחריות למתקני אינסטלציה של מים וחשמל או לכל אחד מהם, אלא אם הם הותקנו על ידינו.

5. האחריות לפי תעודה זו לא תחול במקרים הבאים אם נוכיח לבעל התעודה אחד מאלה-
(1) הקלקול נגרם ע"י שימוש הנוגד את הוראות השימוש שנמסרו בכתב למחזיק המוצר או שנגרם ע"י כוח עליון.

(2) הקלקול נובע מתקלות או מהפרעות ברשת החשמל אי תקינות שקע, מוליכים נתיך והארקה שאינם אבזרי המוצר

(3) המוצר הותקן או שהוכנסו בו שינויים ע"י אדם שלא הוסמך לכך על ידנו בה בשעה שאנו לא הפרנו את התחייבותינו במועד הנקוב בסעיף 3 (2) לתעודה זו.

(4) הקלקול נגרם בזדון או ברשלנות שלא ע"י נותן תעודת אחזקה זו, שליוחו או עושה שרות אחזקה מטעמו.

(5) במוצר נעשה שימוש למטרות מסחריות

(6) הקלקול נגרם עקב טלטול המוצר ממקום למקום.

(7) הודיע לנו מחזיק המוצר על העתקת מקום מגוריו ומענו החדש, נודיע לו בהקדם האפשרי ולא יאוחר מ-10 ימים מיום קבלת הודעת מחזיק המוצר על מעונה של תחנת השרות לעשיית שירותי החזקה הסמוכה למקום מגוריו החדש של מחזיק המוצר.

(8) במקרה של העברת בעלות על המוצר יודיע לנו בעל התעודה תוך 14 יום על העברת הבעלות לאדם אחר.

האחריות לפי התעודה תמשך לטובת רוכש הבעלות על המוצר עד תום תקופת האחריות.



תעודת אחריות

ל-12 חודשים (מיום הוצאת החשבונית)

תנור גומחה

מתוצרת **CANDY**

דגם: _____ מספר חשבונית: _____

נמכר ביום: _____

שם בעל המכשיר: _____ טלפון: _____

כתובת מלאה: _____

תקופת האחריות החל מיום: _____ עד יום: _____

* פתיחה והתקנה עצמית ע"י הלקוח.

* ניתן להזמין התקנה והדרכה בתוספת תשלום.

שירות למוצרי **CANDY** – הידור מוצרים בע"מ

טלפון: 074-7576603/5 פקס: 04-6737570