



הוראות שימוש והפעלה לתנור מובנה דו תאי
דגמים: TH-1009 TH-999 TH-888B TH-888

לקוחות יקרים
 חב' שאוליאן סחר בע"מ מברכת אתכם על כניסתכם למאגר הנרחב של לקוחותינו ברחבי הארץ.
 ברשותכם תנור מובנה, מהמתקדמים ואמינים בעולם מבית Sol
 נא לקרוא בעיון את הוראות ההפעלה ובטיחות של התנור אשר רכשתם, על מנת שתוכלו להפיק את
 מרב התועלת מהמכשיר.
 נא להקפיד על הוראות הבטיחות.

הוראות בטיחות חשובות

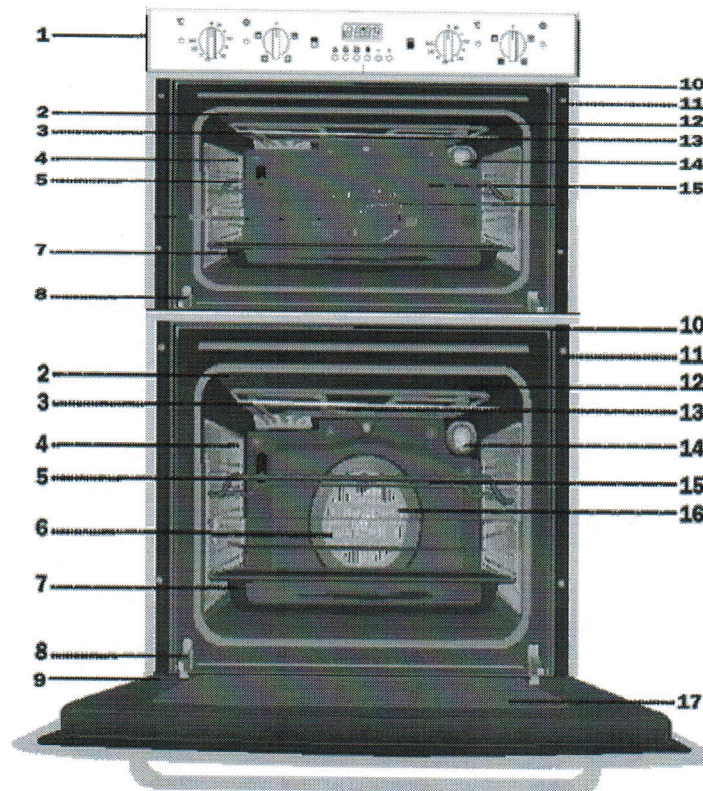
1. כל תיקון או טיפול במכשיר, חייב להתבצע אך ורק ע"י טכנאי מורשה של החברה.
 טיפול או תיקון ע"י איש לא מוסמך מטעם החברה, עלול לגרום לנזקים במכשיר,
 במקרה זה החברה מסירה מעליה כל אחריות על המכשיר או כל נזק העלול להיגרם
 לבן אדם.
2. במקרה של כל נזק או כל שבר, הוציאו את התקע של המכשיר מבית התקע.
3. אסור לילדים לגעת או להשתמש במכשיר. הם עלולים להיכוות.
4. בזמן ניקוי התנור, בתהליך של ניקוי עצמי, חלל הפנימי של התנור חם. יש לנקוט
 באמצעי זהירות.
5. תנור זה לשימוש ביתי בלבד, בכל מקרה אחר או שימוש מסחרי או תעשייתי החברה
 מסירה כל אחריות מעליה
6. ניתן להשתמש במכשיר כאשר הוא מחובר היטב בתוך ארון המטבח.
7. אין להשתמש בחלל התנור, לאחסון דברים, במקרה והתנור יופעל המצב מסוכן וייגרם
 נזק רב.
8. אין להישען או להתיישב על הדלת של התנור.
9. בעת הרכבת התנור לתוך הארון אסור לכסות את התנור בנייר אלומיניום המשבש את
 מערכת "COOLING FAN" של המכשיר וגורם נזקים רבים.
10. את הרשת והמגשים של התנור הכניסו אך ורק דרך המסילות כדי לקבל תוצאות
 אופטימליות בבישול.
11. אסור להניח דבר על משטח התחתון של התנור. יש להשתמש ברשת או בתבנית של
 התנור בלבד.
12. אין להתיז מים לתוך החלל הפנימי של התנור, הדבר עלול לגרום נזק לציפוי האמייל
 של התנור.
13. בזמן ההפעלה של התנור, הקפידו לא לפתוח את הדלת על מנת למנוע בריחת החום
 מתוך התנור.
14. חובה להשתמש בכפפות מגני חום בעת שימוש בתנור.
15. הקפידו למקם את התנור במקום מאוורר היטב. לקירור התנור פתח אוורור הכרחי.
16. בעת בישול מתכון עם הרבה נוזלים, היווצרות של אדים על דלת התנור, היא דבר
 נורמאלי.

שימוש הראשוני בתנור

לפני שימוש ראשוני יש לבצע את הפעולות הבאות.

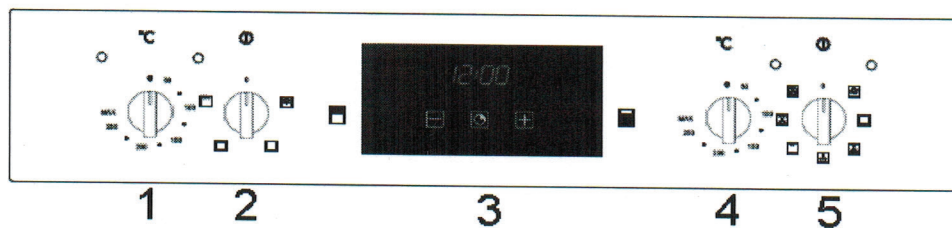
1. הסירו את האריזה וכל הפלסטיקים
 2. בחרו בפונקצית  או  בתנור העליון וגם התחתון בחום של 200 מעלות למשך שעה.
 3. כדי לקרר את התנור פיתחו את דלת התנור.
 4. לאחר קירור התנור נקו את החלל הפנימי במטלית לחה, את המגש והרשת ניתן לשטוף המים וסבון כלים.
- חשוב: בשימוש הראשוני במכשיר יצא עשן מגופי החימום של המכשיר, זה דבר נורמלי.

מפרט המכשיר



- | | | |
|-------------------|------------------------|----------------|
| 13. פתח יציאת עשן | 7. מגש נוסף | 1. פנל קדמי |
| 14. אור | 8. ציר | 2. אטם התנור |
| 15. פנל אחורי | 9. דלת | 3. גוף חימום |
| 16. מאוורר | 10. פתח יציאת אוויר | 4. דופן צד |
| 17. משטח זכוכית | 11. נקודות חיבור לארון | 5. רשת |
| פנימי נגד חום | 12. מחיצת הגריל | 6. רשת המאוורר |
| | | טורבו |

תיאור פנל הקדמי



1. בורר טמפרטורה push in push out (כפתור נלחץ פנימה החוצה) תנור עליון.
2. בורר פונקציות push in push out (כפתור נלחץ פנימה החוצה) תנור עליון.
3. טיימר דיגיטלי מגע.
4. בורר טמפרטורה push in push out (כפתור נלחץ פנימה החוצה) תנור תחתון.
5. בורר פונקציות push in push out (כפתור נלחץ פנימה החוצה) .

פונקציות התנור חלק עליון

0 אובן כבוי



הפעלת מנורה

מצב זה מדליק את הנורה בלבד לצורך ניקוי התנור.



גוף חימום עליון ותחתון

אפיה ובישול, במצב זה יש לכוון את הבורר טמפרטורה מעל 50 מעלות.



גוף חימום תחתון בלבד.

אפיה ובישול כללי, במצב זה רק גוף חימום התחתון עובד.



מקסי גריל

מצב גריל הגוף חימום עובד במקסימום הטמפרטורה, במצב זה רק גוף חימום העליון פועל, כדי לקבל תוצאות יותר טובות מומלץ להכניס את מגש המזון למסילות העליונות של התנור. אידיאלי למזון פרוס שטוח כגון סטייק, צלעות, דגים, וטוסטים. יש לכוון את הבורר טמפרטורה מ- 50 עד 200 מעלות .

פונקציות התנור חלק תחתון

0 אובן כבוי



הפעלת מנורה

מצב זה מדליק את הנורה בלבד לצורך ניקוי התנור.



גוף חימום עליון ותחתון

אפיה ובישול, במצב זה יש לכוון את הבורר טמפרטורה מעל 50 מעלות.



גוף חימום עליון ותחתון בתוספת מאוורר טורבו.

אפיה ובישול כללי, כולל מאוורר טורבו המפזר את החום לכל חלל התנור באופן אחיד. יש לכוון את הבורר טמפרטורה מעל 50 מעלות.



גוף חימום תחתון בלבד.

אפיה ובישול כללי, במצב זה רק גוף חימום התחתון עובד.



גריל חלש

מצב גריל עובד במצב חצי עוצמה, במצב זה רק גוף חימום העליון פועל, כדי לקבל תוצאות יותר טובות מומלץ להכניס את מגש המזון למסילות העליונות של התנור. אידיאלי למזון פרוס שטוח כגון סטייק, צלעות, דגים, וטוסטים. יש לכוון את הבורר טמפרטורה מ- 50 עד 200 מעלות



מקסי גריל

מצב גריל הגוף חימום עובד במקסימום הטמפרטורה, במצב זה רק גוף חימום העליון פועל, כדי לקבל תוצאות יותר טובות מומלץ להכניס את מגש המזון למסילות העליונות של התנור. אידיאלי למזון פרוס שטוח כגון סטייק, צלעות, דגים, וטוסטים. יש לכוון את הבורר טמפרטורה מ- 50 עד 200 מעלות.



גריל+ טורבו

מצב גריל כולל הפעלת מאוורר טורבו לפיזור יותר טוב של החום, במצב זה רק גוף חימום העליון פועל, כדי לקבל תוצאות יותר טובות מומלץ להכניס את מגש המזון למסילות העליונות של התנור. אידיאלי למזון פרוס שטוח כגון סטייק, צלעות, דגים, וטוסטים. יש לכוון את הבורר טמפרטורה מ- 50 עד 200 מעלות.



הפעלת מאוורר טורבו כולל גוף חימום.

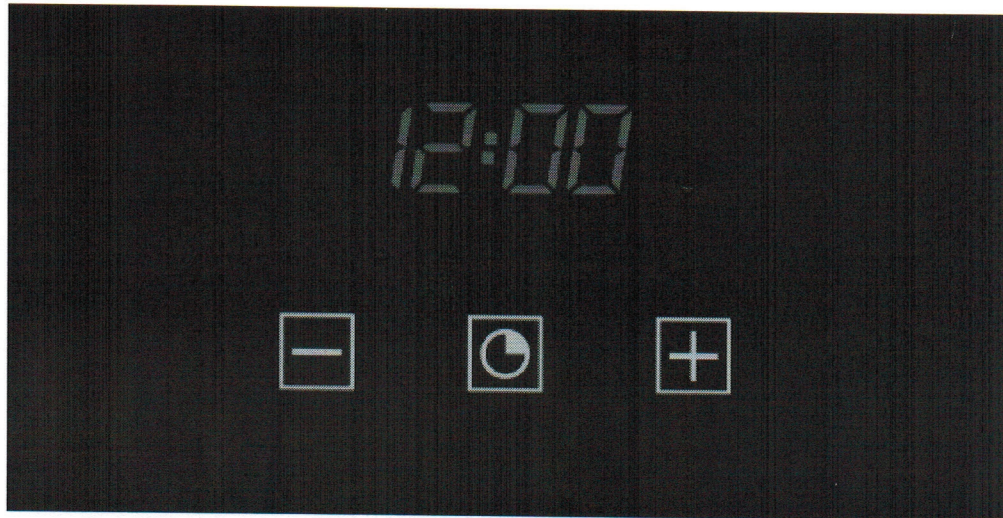
אפיה ובישול כללי, כולל מאוורר טורבו עם גוף חימום המפזר את החום לכל חלל התנור באופן אחיד. יש לכוון את הבורר טמפרטורה מ- 50 מעלות עד מקסימום.



הפעלת מאוורר טורבו כולל גוף חימום+ גוף חימום תחתון.

אפיה ובישול כללי, כולל מאוורר טורבו עם גוף חימום המפזר את החום לכל חלל התנור באופן אחיד. יש לכוון את הבורר טמפרטורה מ- 50 מעלות עד מקסימום.

אופן השימוש בתנור
טיימר דיגיטלי מגע



לכוון את השעון



Figura 1

בחיבור הראשוני של התנור לחשמל יופיע על הצג "Auto" ו-"0:00". הצג יהבהב. כדי לכוון את השעון לחצו על מגע האמצעי של הטיימר 3 שניות. שיופיע סימן  בלחיצה על "-" או "+" קבעו את השעון הנכון. המתינו עד שצפוף יחיד יודיע על סיום הכוונת השעון. בכל שלב אחר של שימוש בתנור כדי לכוון את השעון מחדש לחצו על מגע "-" ו-"+" ביחד וכוונו את השעון כפי שהוסבר למעלה.

לקבוע צפצוף לאזכור תום הבישול



Figura 2

חשוב: מצב זה לא מפסיק את פעולת התנור, המכשיר רק מצפצף. לחצו על מגע האמצעי 3 שניות, עד שסימן  יופיע לחצו על מגע "-" ו-"+" לקבוע את משך הדקות הרצוי. צפצוף יחיד יודיע על סיום הכוונת מספר הדקות הרצוי. **קביעת משך הבישול**



Figura 3

לחצו על מגע האמצעי במשך 3 שניות. ולחצו על הלחצן הזה שוב עד ש "dur" יופיע על הצג, לחצו על מגע "-" ו-"+" לקבוע את משך זמן הרצוי. בתום הזמן התנור יפסיק את פעולתו. **קביעת שעה (סוף לפעילות התנור)**



Figure 4

בעזרת פעולה זו ניתן להפסיק את פעילות התנור בשעה שתקבעו. לחצו על מגע האמצעי במשך 3 שניות. ולחצו על הלחצן הזה שוב **פעמים**, "End" יופיע על הצג לחצו על מגע "-" ו-"+" לקבוע את השעה להפסקת פעילות התנור.

תכנון אוטומאטי של זמן הבישול

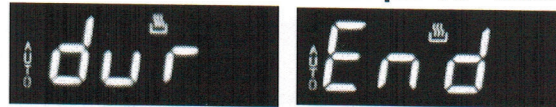


Figure 5

לחצו על מגע האמצעי במשך 3 שניות. ולחצו על הלחצן הזה שוב עד ש "dur" יופיע על הצג, לחצו על מגע"-ו-"+" לקבוע את משך זמן הרצוי. המתינו מספר שניות, לחצו על מגע האמצעי במשך 3 שניות. ולחצו על הלחצן הזה שוב פעמים, "End" יופיע על הצג, לחצו על מגע"-ו-"+" לקבוע את השעה להפסקת פעילות התנור.

דוגמה: שעה הנוכחית 12:30

משך הבישול 10 דקות.

הפסקת הפעילות בשעה 14:00

התנור יתחיל את פעולתו בשעה 13:50 ויפסיק אותו בשעה 14:00 וישמע צפצוף.

לחיצה על כל מגע של הטיימר יפסיק את הצפצוף.

שינוי עוצמת הצפצוף



לשינוי עוצמת הצפצוף לחצו על מגע"-ו-"+" בו זמנית. לאחר מיכן לחצו על מגע האמצעי עד ש "tone1" יופיע על המסך בעזרת מגע"-ו-"+" תבחרו "tone1" צפצוף החזק ביותר "tone2" בינוני ו- "tone3" החלש ביותר. לאחר הבחירה לחצו שוב על לחצו האמצעי.

לוח הבישול.

טבלה כללית לשימוש בתנור, בחרו בפונקציות לפי דגם התנור שברשותכם. פונקציות מסוימות מצויות בדגמים אחרים מלבד הדגם שברשותכם.

סוג המזון	משקל	מיקום המגש	פונקציות בישול	טמפרטורה	זמן	כלי קיבול
אורז	0.35	1		180-200	45-50	מגש נמוך
				170-200	35-40	
פסטה	1.5	3		170-190	45-50	מגש עמוק
		2		160-180	30-35	
ירקות אפויים	1	2		190-210	35-40	מגש נמוך
				170-190	30-35	
פשטידת ירקות	1.5	2		190-210	55-60	מגש נמוך
				170-190	45-50	
				170-190	50-55	
תפוחי	1	3		180-200	60-65	מגש

עמוק	50-55	180-200	 			אדמה
רשת	20-25	190-210		3	0.65	פיצה
	15-20	170-190	 	2		
תבנית	45-50	180-200		2	1.5	פשטידה
	45-50	160-180	 			
מגש עמוק	10-15	170-190		3	0.75	עגבניות ממולאות
	10-15	160-180	 	2		

משקל	מיקום המגש	זמן	טמפרטורה	פונקצית בישול	דגים
1.5	3	30-35	180-200		דג אברומה
		25-30	170-190	 	
1	2	30-35	190-210		דג אפוי
		30-35	180-200	 	
1	3	15-20	170-190		דג סול
		10-15	160-180	 	
1	3	20-25	190-210		דג פילה
		15-20	180-200	 	
1	3	20-25	180-200		סלמון משומן בנייר אלומיניום
		15-20	170-190	 	
1	2	20-25	190-210		דג טרוטה
		15-20	180-200	 	

זמן	טמפרטורה	פונקצית בישול	מיקום המגש	משקל	בשר
75-85	190-210		3	2	בשר טלה
65-75	170-190				
80-85	180-200				

50-55	190-210		3	1.5	כבש
45-50	170-190				
50-55	180-200				
35-40	170-190		3	1.5	נתח בשר
30-35	160-180				
30-35	170-190				
40-45	170-190		3	1	צלעות כבש
30-35	160-180				
30-35	170-190				
50-55	190-210		3	1.5	עוף
45-50	170-190	 			
35-40	190-210		3	1	רוז בף
30-35	170-190				
35-40	180-200				
35-40	180-200		3	1	פילה סטייק אפוי
30-35	160-180	 			

עוגות וקינוחים	משקל	מיקום המגש	פונקצית בישול	טמפרטורה	זמן	סוג המגש
עוגה	0.5	2		170-190	35-40	תבנית אפיה לעוגה
				160-180	30-35	
רולדה שווצרית	0.3	3		170-190	10-15	מגש
				160-180	10-15	
עוגת גבינה	0.5	1		160-170	60-65	תבנית לחם
		2		160-170	55-60	
	0.5	3		160-180	55-60	מגש

	20-25	150-170				בסקווית
	15-20	170-180				
מגש	15-20	160-180		2	0.5	עוגת כוס
	25-30	150-170				
מגש	25-30	180-200		3	1	תפוחים אפויים
	35-40	170-190				
מגש	30-35	170-190		3	0.5	בננות אפויים
	15-20	170-190				
מגש	10-15	180-200		2	0.25	בסקווית מנופח
	20-25	170-190				
תבנית עוגה	20-25	170-190		2	0.5	עוגת שזיפים
	60-65	160-180				
מגש	50-55	170-190		2	1	פאי תפוחים
	45-50	160-180				
תבנית לעוגת גבינה	45-50	180-200		2	1	עוגת גבינה
	35-40	170-190				

ניקוי ואחסנה

חשוב: לפני ניקוי התנור צריך להוציא את התקע מבית התקע.

ניקוי פנימי של התנור.

1. צריך לנקות את חלל הפנימי של התנור כדי להסיר לכלוך ושאריות של אוכל.
2. כדי לנקות את חלל הפנימי של התנור ניתן להיעזר במטלית לחה וסבון כלים.
3. הקפידו לא להשתמש בחומרים העלולים לגרום נזק לאמייל של התנור.
4. אסור להשתמש בספוגיות מחוספסות וברזל, לניקוי התנור.
5. לניקוי התנור אסור להשתמש במכשיר אדים.
6. כל החלל הפנימי ודלת התנור בנוי מחומר מיוחד הנקרא EASY TO CLEAN לניקוי קל, חומר זה מקל בצורה משמעותית את ניקוי התנור, תחילה הפעילו את התנור בפונקציה המפעילה גוף חימום עליון ותחתון למשך שעה ב-200 מעלות, לאחר מכן פתחו את דלת התנור, הניחו לתנור להתקרר במידה מסוימת ובעזרת כפפות נגד חום ומטלית לחה נקו את החלל הפנימי של התנור. **לניקוי חלק העליון של התנור המתינו שגוף חימום העליון יתקרר לגמרי.**
7. כדי לנקות את חלקו החיצוני של התנור השתמשו במטלית לחה בלבד.

את החזית החיצונית של התנור יש לנקות אך ורק ע"י מטלית לחה. אין להשתמש בחומרי ניקוי חזקים, בספוגיות מחוספסות, או ברזל העלולים לשרוט את פני התנור ולגרום לנזק בלתי הפיך.

1. לפני ההתקנה יש להסיר את הדופן האחורית של ארון המטבח, באזור ההתקנה.
2. הסתמכו על המידות המדויקות של חלל ההתקנה, בהתאם לתמונה.
3. חלקו התחתון של ארון המטבח יהיה קצר מן הדפנות הצדדיות, כדי לאפשר איורור כראוי.
4. הכניסו את המכשיר לתוך הארון כך שברגיי ההכוונה הממוקמים בתוך החורים שעל מארז התנור ישארו על דפנות הצד של הארון. הקפידו שלא להדק את הברגים יתר על המידה, שכן אתם עלולים לגרום נזק לציפוי האמייל של המכשיר, או לדפנות הארון.
5. הקפידו שיחידת הארון הינה קבועה ויציבה.
6. ארון, שיש, הכיסוי וכל החלקים שבקרבת התנור חייבים להיות עמידים בפני חום של 85 מעלות.

חיבור לחשמל

1. בדקו את זרם החשמל שיהיה מתאים לתנור
2. תנור זה מגיע עם כבל ותקע חשמל מתאים לבית תקע ישראלי. חשוב לבדוק שבית תקע לשימוש התנור תקין ובעל הארקה תקינה.
3. שקע החשמל חייב להיות שקע כוח המסוגל לעמוד בצריכת החשמל של התנור

TH-999	דגם
AC 230V	חיבור חשמל
230V, 50Hz	מתח נומינלי של גופי החימום
275C	טמפרטורה מרבית
2350W	הספק
1600W	

← תנור 8 אינץ'
← גודל תחתון

ידע טכני

1. במקרה של תקלה, ותנור אינו פועל צרו קשר עם מעבדת השרות, בציון מס סידורי ודגם התנור, המופיע על דופן הפנימי של דלת התנור.
 2. שקע החשמל חייב להיות שקע כוח המסוגל לעמוד בצריכת החשמל של התנור
- תנור זה ברמת החיסכון באנרגיה **Class A** הגבוהה בעולם לחיסכון באנרגיה וזמן הבישול דופן הפנימי, הדלת ומגשי התנור מצופים באמייל מסוג "Easy to clean" לניקוי קל ופשוט.

שרות לאחר רכישה

שרות והתקנה:
במקרה של כל תקלה, או המכשיר אינו פועל פנו למרכז שירות 09-7409835/6 חשוב!
לפני הפניה למרכז השירות, בדקו אם באפשרותכם לטפל בתקלה באמצעות הוראות הכלולות בסעיף "פיתרון לבעיות אפשריות"

אם התקלה במכשיר נגרמה בגין שימוש לא נכון, התיקון יחויב בתשלום גם בתקופת האחריות.

שמרו על הוראות ההפעלה והשאירו אותן בהישג יד.