



Oven User Manual

Model:

MT 70100

קופר יבוא 1992 בע"מ

CONTENTS

3	SAFETY INFOR
3	Intended use
3	Warning
5	Causes of damage
<hr/>	
6	INSTALLATION
7	OPERATING THE APPLIANCE
7	Identifying the appliance
7	MT 70100
7	Component
8	Before using the appliance
9	Types of heating
10	Using your appliance
<hr/>	
12	ACCESSORIES
15	ENERGY EFFICIENT USE
15	ENVIRONMENT
16	HEALTH
16	MAINTENANCE YOUR APPLIANCE
19	APPLIANCE DOOR
26	CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED
30	CUSTOMER SERVICE
31	TIPS AND TRICKS
<hr/>	
33	TYPICAL RECIPES
34	Cakes
34	Bread & pizza
34	Meat
<hr/>	
35	TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1
36	ENERGY EFFICIENCY ACCORDING TO EN 60350-1
37	COOKING BY ECO MODE
37	DATASHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)

SAFETY INFORMATION

Intended Use

Thank you for buying the Built-in Oven. Before unpacking it, please read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Warmly recommend retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

The appliance is only intended to be fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.

Check the appliance if there is any damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged. Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty. Only use this appliance indoors. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation.

This appliance may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

And please always slide accessories into the cavity the right way round.

WARNING

Risk of electric shock!

1. Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the aftersales service.
2. The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
3. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
4. A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Risk of burns!

1. The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements.
2. Always allow the appliance to cool down.
3. Keep children at a safe distance.
4. Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity.
5. Alcoholic vapors may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with high alcohol content. Only use small quantities of drinks with high alcohol content. Open the appliance door with care.

Risk of scalding!

1. The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
2. When you open the appliance door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the appliance door carefully. Keep children away.
3. Water in a hot cavity may create hot steam. Never pour water into the hot cavity.

Risk of injury!

1. Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
2. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Risk of fire!

1. Combustible items stored in the cavity may catch fire. Never store combustible items in the cavity. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
2. A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.

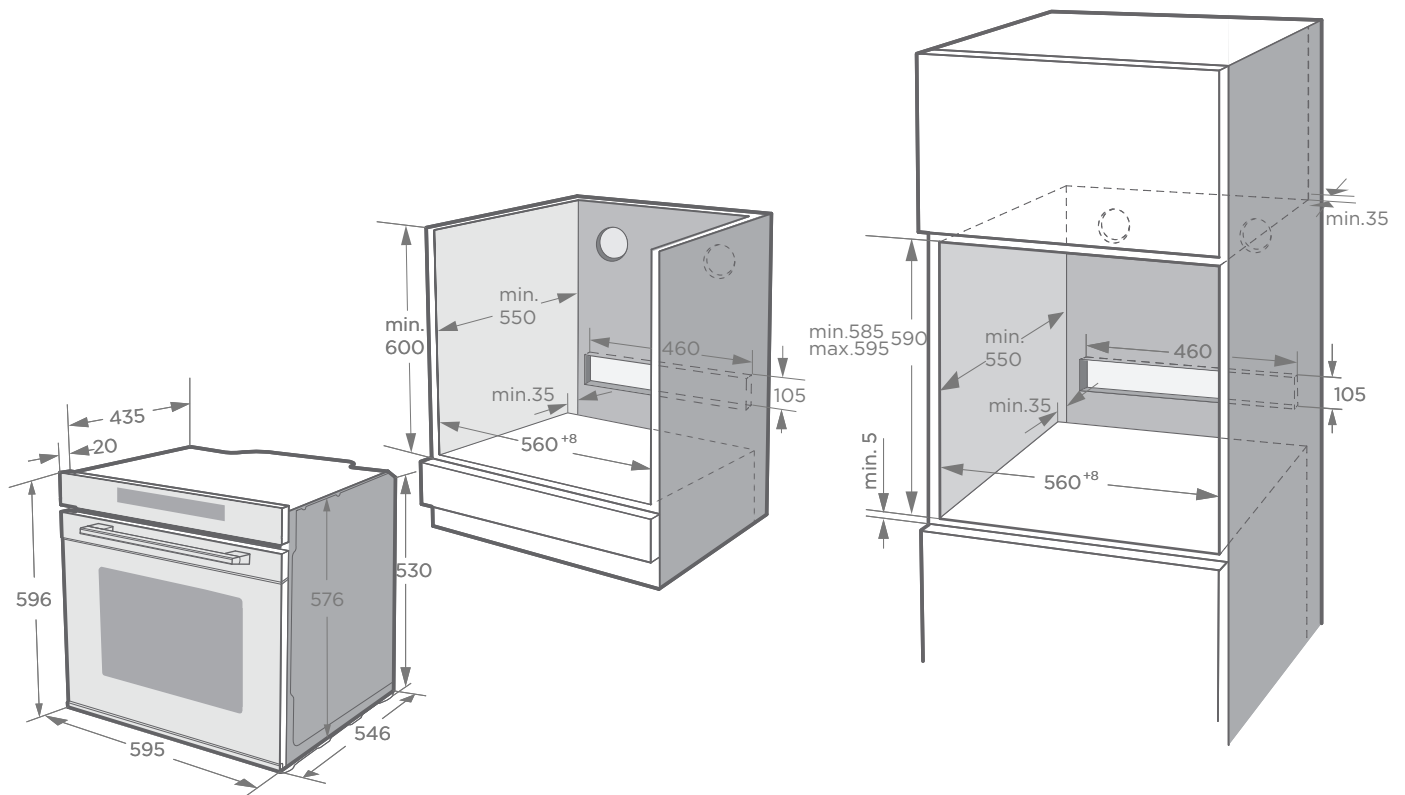
Hazard due to magnetism!

Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

Causes of Damage

1. Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cavity floor: do not place accessories on the cavity floor. Do not cover the cavity floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cavity floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The enamel will be damaged.
2. Aluminum foil: Aluminum foil in the cavity must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discoloration of the door glass.
3. Silicone pans: Do not use any silicone pans, or any mats, covers or accessories that contain silicone. The oven sensor may be damaged.
4. Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cavity when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
5. Moisture in the cavity: Over an extended period of time, moisture in the cavity may lead to corrosion. Allow the appliance to dry after use. Do not keep moist food in the closed cavity for extended periods of time. Do not store food in the cavity.
6. Cooling with the appliance door open: Following operation at high temperatures, only allow the appliance to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over time. Only leave the appliance to dry with the door open if a lot of moisture was produced while the oven was operating.
7. Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
8. Extremely dirty seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
9. Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
10. Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cavity as far as they will go.
11. Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
12. If you use the residual heat of the switched off oven to keep food warm, a high moisture content inside the cavity can occur. This may lead to condensation and can cause corrosion damage of your high quality appliance as well as harm your kitchen. Avoid condensation by opening the door or use “Defrost” mode.

INSTALLATION



To operate this appliance safe , please be sure that it has been installed to a professional standard respecting the installation instructions . Damages occur because of incorrect installation are not within the warranty.

While doing the installation , please wear protective gloves to prevent yourself from getting cut by sharp edges .

Check the appliance if there is any damage before installation and do not connect the appliance if there is .

Before turning on the appliance , please clean up all the packaging materials and adhesive film from the appliance.

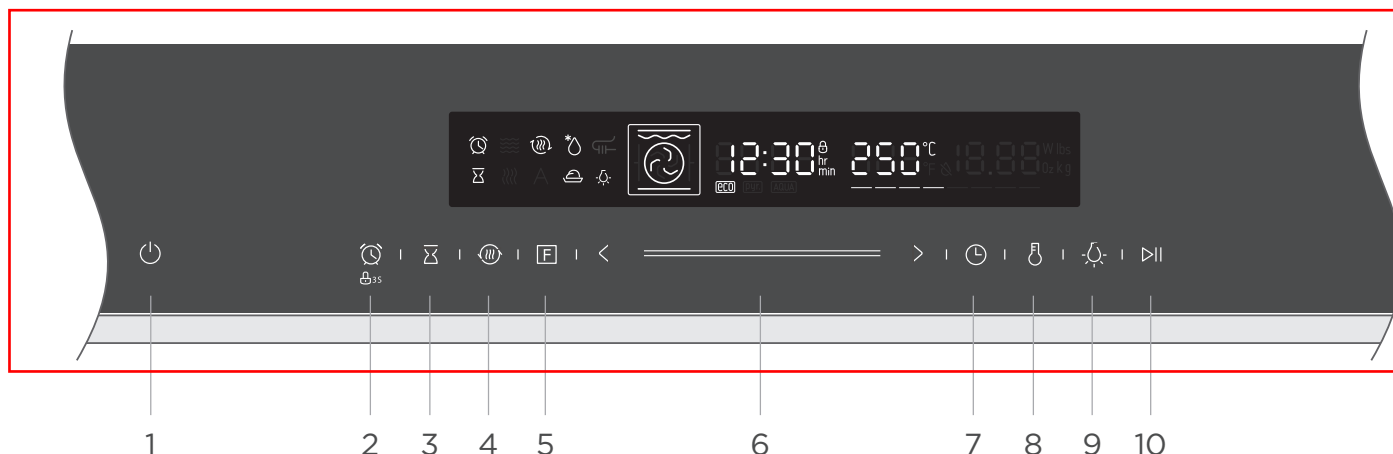
The dimensions attached are in mm.











It is necessary to have the plug accessible or incorporate a switch in the fixed wiring, in order to disconnect the appliance from the supply after installation when necessary.

Warning: The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

MT 70100

COMPONENT



	1. ON / CANCEL	Switch on and cancel the function.
	2. Timer / Child-Proof Lock	Use timer function/use child-proof lock with 3s press
	3. End time	Set an end time to the cooking duration.
	4. Quick preheat	Use this to have a quick preheat.
	5. Oven - Function	Press this symbol to change heating mode, hold on 3s to change it quickly.
	6. Slider	Slide it to change the adjustment values shown in the display.
	7. Duration & Clock Setting	Set a duration time then select function & set clock in standby mode.
	8. Temperature Setting	Press to set temperature.
	9. Lamp ON / OFF	Switch on and off the lamp.
	10. Start / Pause	Start and pause the cooking process.


BEFORE USING THE APPLIANCE

First using for the first time

Before using the appliance to prepare food for the first time, you must clean the cavity and accessories.

1. Remove all stickers, surface protection foils and transport protection parts.
2. Remove all accessories and the side-racks from the cavity.
3. Clean the accessories and the side-racks thoroughly using soapy water and a dish cloth or soft brush.
4. Ensure that the cavity does not contain any leftover packaging, such as polystyrene pellets or wooden piece which may cause risk of fire.
5. Wipe the smooth surfaces in the cavity and the door with a soft, wet cloth.
6. To remove the new-appliance smell, heat up the appliance when empty and with the oven door closed.
7. Keep the kitchen highly ventilated while the appliance is heating up first time. Keep children and pets out of the kitchen during this time. Close the door to the adjacent rooms.
8. Adjust the settings indicated. You can find out how to set the heating type and the temperature in the next section.
→"Using Your Appliance" on page 10

Settings

Heating Mode	
Temperature	250°C
Time	1h

After the appliance has cooled down:

1. Clean the smooth surfaces and the door with soapy water and a dish cloth.
2. Dry all surfaces
3. Install the side-racks

Setting the time

Before the oven can be used, the time should be set.


1. After the oven has been electrically connected, touch the clock symbol then you can set time of day in hours by slider or ">/<" symbol.
2. Touch clock symbol again then you can set time in minutes by slider or ">/<" symbol.
3. Touch clock symbol to finish the setting.

NOTE: The clock has a 24 hour display.

TYPES OF HEATING

Your appliance has various operating modes which make your appliance easier to use. To enable you to find the correct type of heating for your dish, we have explained the differences and scopes of application here.

Types of Heating		Temperature	Use
	Conventional	30 ~ 250 °C	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.
	Convection	50 ~ 250 °C	For baking and roasting on one or more levels. Heat comes from the ring heater surrounding the fan evenly.
	ECO	140 ~ 240 °C	For energy-saved cooking.
	Conventional + Fan	50 ~ 250 °C	For baking and roasting on one or more levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly around the cavity.
	Radiant Heat	150 ~ 250 °C	For grilling small amounts of food and for browning food. Please put the food in the center part under the grill heating element.
	Double Grill + Fan	50 ~ 250 °C	For grilling flat items and for browning food. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
	Double Grill	150 ~ 250 °C	For grilling flat items and for browning food.
	Pizza	50 ~ 250 °C	For pizza and dishes which need a lot of heat from underneath. The bottom heater and ring heater will work.
	Bottom Heat	30 ~ 220 °C	For add extra browning to the bases of pizzas, pies, and pastries. Heating come from the bottom heater.
	Defrost	—	For gently defrosting frozen food.
	Dough Proving	30 ~ 45 °C	For making yeast dough and sourdough to prove and culturing yogurt.

Types of additional function	Temperature	Use
 Meat Probe	40~99℃	For helping baking meat like steak and chicken.

Caution!

If you open the appliance door during an on-going operation, the operation will not be paused. Please be especially careful with the risk of burns.

Notes

1. To defrost big portions of food, it is possible to remove the side-racks and place the container on the cavity floor.
2. To warming tableware, it is beneficial to remove the side-racks and the heating modes “Hot Air Grilling” and “Fan Heating” with temperature setting of 50°C are useful. “Hot Air Grilling” should be used, if more than half of the cavity floor is covered by the tableware.
3. Due to an optimum evenness of heat distribution inside the cavity during “Fan Heating”, the fan will work at certain times of the heating process, to guaranty the best possible performance.

Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The hot air escapes above the door.


Caution!


Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance may overheat.

To make the appliance cools down more quickly after the operation, the cooling fan may continue to run for a period afterwards.


USING YOUR APPLIANCE

Cooking with oven

1. After the oven has been electrically connected, touch the oven-function symbol to select functions, use the slider or “>/<” symbol to set cooking temperature.
2. Touch ON/OFF symbol, oven begin to work, if not, oven will back to clock after 5 minutes.
3. During the cooking process, you can touch  to cancel it.




NOTE: After temperature setting, you can touch clock symbol  to set the cooking duration time, you can set it by slider or “>/<” symbol.

Quick preheat

You can use quick preheat to shorten the preheat time. When you select a function, touch the quick preheat symbol , the mark of quick preheat in the screen will light up. If this function can't quick preheat, then there will be a “beep”, there is no quick preheat in defrost and dough proving.


Set a finish time

Then you finished the time setting, you can set a time when cooking end.

1. Touch , then you can use slider or “+/-“symbol to set end time in hours, touch  again then set it in minutes. When you finished the setting, touch  to make sure.
2. When you set the end time, you need set cooking duration time. Please check cooking with oven→NOTE to see how to set cooking duration time.
3. For example, when you set end time is 10 o'clock, and cooking duration time is 1 hour, then oven will heat up at 9 o'clock, and finish at 10 o'clock.

Change during cooking

During the period of appliance operating, you can change the heating type setting and temperature setting by oven-function or slider. After the change, if there no other action after 6 seconds the oven will heat as what you changed.

If you want change cooking duration time in the cooking process, please touch  and change it by slider or “+/-“symbol. After the change, if there no other action after 6 seconds the oven will work as what you changed. During the cooking process with a end time setting, you can't do any change.

When you want cancel the cooking process, please touch .





Notes

1. Changing modes/temperature/rest cooking time may have some negative influences for the result of cooking, we warmly recommend you not to do so unless you are well experienced on cooking.
2. Changing modes/temperature/rest cooking time may have some negative influences for the result of cooking, we warmly recommend you not to do so unless you are well experienced on cooking.

Caution!

After the appliance switched off, it becomes very hot especially inside the cavity. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements. Use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity, and allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance at the same time to avoid the injury of burns.

Timer



You can use timer function by touch . When the time arrived, ~~oven will~~ give “beep” for remind. At the first touch of , set timer by hours, then touch  again, set timer by minutes. Touch  again and the setting is finished.

~~You can set the timer before and during~~ cooking process, but when you are selecting function and temperature, it's not available.






Childproof lock

Your appliance has a childproof lock so that children cannot switch it on accidentally or change any settings.

When you give a long press for 3 seconds, childproof lock is activated. A long press for 3 seconds again the oven is unlocked.

You can activate and deactivate childproof lock when the oven is work or not. Give  a long press for 3a long press for 3 seconds you can switch on and off the childproof lock. When the childproof is on, there will be a  in the status bar.

Meat probe

Your oven has an additional meat probe function . When you insert the meat probe into the position, the  icon will be light on . At the same time, the clock area will be changed to show the temperature setting of meat probe, you can use + and - , also the slider to change the setting. Then press  choose the fuction, adjust temperature in the same way, and turn the oven on by pressing  (Before start , make sure everything is well prepared). In this mode, icon  is used to change both the meat probe and core temperature . And you can get the setting changed also during the process of cooking.

Notes

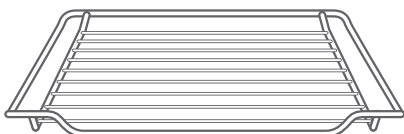
1. Meat probe can be used together with rotary system;
2. While using meat probe , please make the head of it into the food instead of somewhere else , for the sake of long-term using.

ACCESSORIES

Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

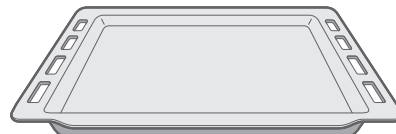
Accessories included

Your appliance is equipped with the following accessories:



Wire Rack

For ovenware, cake tins and ovenproof dishes. For roasts and grilled food



Baking Tray

For tray bakes and small baked products.

You can use the tray to place liquid or cooking food with juice.
Only use original accessories. They are specially adapted for your appliance.
You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online.

Note

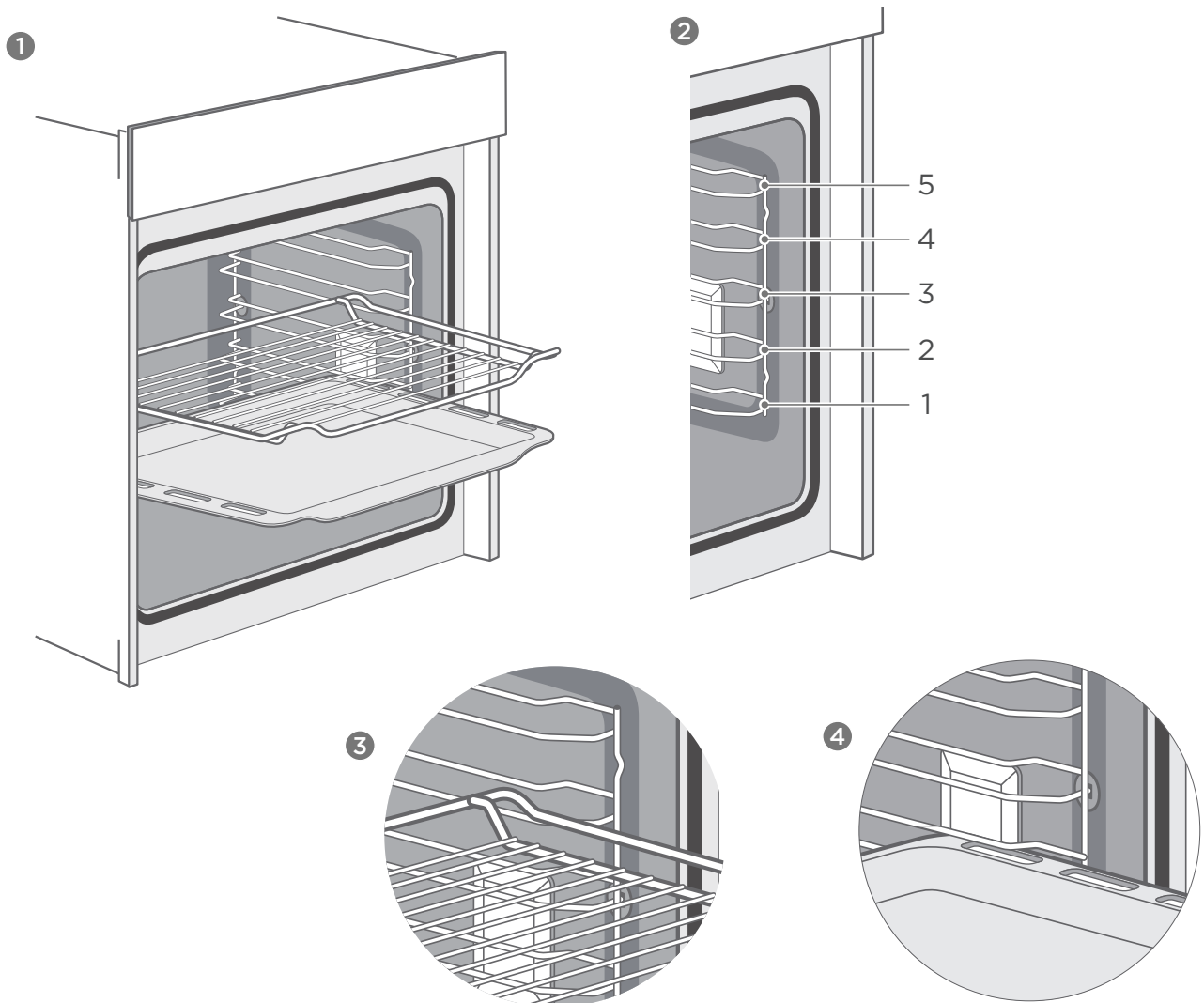
The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function.
Once they have cooled down again, they regain their original shape.

Inserting accessories

The cavity has five shelf positions. The shelf positions are counted from the bottom up.
The accessories can be pulled out approximately halfway without tipping.

Notes

1. Ensure that you always insert the accessories into the cavity the right way round.
2. Always insert the accessories fully into the cavity so that they do not touch the appliance door.



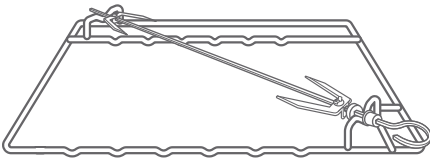
Locking function

Accessories can be approximately pulled halfway out until they lock in place. The locking function prevents accessories from tilting with the gravity of food and accessories themselves while they get pulled out. Accessories should be inserted into cavity correctly for the tilt protection. When inserting the wire rack, ensure the wire rack is onto the right facing direction like the picture ① ③

When inserting the backing tray, ensure the backing tray is onto the right facing direction like the picture ① ④ .

Optional accessories

You can buy optional accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online. Accessories below are available to be purchased , and you are also welcome to see your sales brochures for more details.



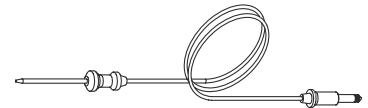
Rotary system

For roasting meat like chicken, turkey, rabbit and so on;



Barbecue stick

For making some barbecue like meat and vegetables;



Meat probe

Insert the probe into the center of meat or poultry. Away from fat or bone

Inserting accessories:

Barbecue sticks are only suitable with rotary system , when using barbecue sticks , put them onto the wire rack of rotary system . And before inserting accessories into cavity , please insure all the food is well put ,then slightly insert them into level 2 of the cavity.

Notes

1. The rotary system is not continuously rotating, you can choose to make it turned during the process of cooking based on the performance of food. Make sure you have dressed with heat insulating gloves and be careful with the heat rushing out while opening the door of the oven. The rotary system can make 90 degree rotations and probably you don't even need to turn it at all.
2. The barbecue sticks are dangerous with cuspidal heads, please make sure children and disabled people are away with them. And check sticks are not into the convention cover before oven gets turned on cause this will make damage to oven and could hurt people also.
3. We strongly suggest to use level 2 of cavity, top + bottom heating fuction to bake while using rotary system and barbecue sticks.

When purchasing, please always quote the exact order number of the optional accessory.



ENERGY EFFICIENT USE

1. Remove all accessories, which are not necessary during the cooking & baking process
2. Do not open the door during the cooking & baking process
3. If you open the door during cooking & baking, switch the mode to “Lamp” (Without change the temperature setting)
4. Decrease the temperature setting in not fan assisted modes to 50°C at 5min to 10min before end of cooking & baking time. So you can use the cavity heat to complete the process.
5. Use “Fan Heating”, whenever possible. You can reduce the temperature by 20°C to 30°C
6. You can cook and bake using “Fan Heating” on more than one level at the same time.
7. If it is not possible to cook and bake different dishes at the same time, you can heat one after the other to use the preheat status of the oven.
8. Do not preheat the empty oven, if it is not required.
If necessary put the food into the oven immediately after reaching the temperature indicated by switching off the indicator light the first time
9. Do not use reflective foil, like aluminum foil to cover the cavity floor
10. Use the timer and or a temperature probe whenever possible
11. Use dark matt finish and light weighted baking molds and containers. Try not to use heavy accessories with shiny surfaces, like stainless steel or aluminum.

ENVIRONMENT

The packaging is made for protect your new appliance against damages during transport. The materials used are selected carefully and should be recycled. Recycling reduces the use of raw materials and waste. Electrical and electronic appliances often contain valuable materials. Please do not dispose of it with your household waste.



HEALTH

Acrylamide occurs mainly by heating up starchy food (i.e. potato, French fries, bread) to very high temperatures over long times.

Tips

1. Use short cooking times.
2. Cook food to a golden yellow surface color, do not burn it to dark brown colors.
3. Bigger portions have less acrylamide.
4. Use “Fan Heating” mode if possible.
5. French fries: Use more than 450g per tray, place them evenly spread and turn them time by time. Use the product information if available to get the best cooking result.

MAINTENANCE YOUR APPLIANCE

Cleaning Agent

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Depending on the appliance model, not all of the areas listed may be on/in your appliance.

Caution!

Risk of surface damage

Do not use:

1. Harsh or abrasive cleaning agents.
2. Cleaning agents with a high alcohol content.
3. Hard scouring pads or cleaning sponges.
4. High-pressure cleaners or steam cleaners.
5. Special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Tip

Highly recommended cleaning and care products can be purchased through the after-sales service.

Observe the respective manufacturer's instructions.

Area	Cleaning
Appliance exterior Stainless steel front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.
Plastic	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Painted surfaces	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.
Control panel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Door panels	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad.

Area	Appliance exterior	Cleaning
Door handle	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If descaler comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed.</p>	
Enamel surfaces and self-cleaning surfaces	<p>Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table.</p>	
Glass cover for the interior lighting	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.</p>	
Door seal Do not remove	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.</p>	
Stainless steel door cover	<p>Stainless steel cleaner: Observe the manufacturer's instructions. Do not use stainless steel care products. Remove the door cover for cleaning.</p>	
Accessories	<p>Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.</p>	
Rails	<p>Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.</p>	
Pull-out system	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not remove the lubricant while the pull-out rails are pulled out. It is best to clean them when they are pushed in. Do not clean in the dishwasher.</p>	
Meat thermometer	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not clean in the dishwasher.</p>	

Notes

1. Slight differences in color on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
2. Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.

3. Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight color variation. This is normal and does not affect operation. The edges of thin trays cannot be completely enameled. As a result, these edges can be rough. This does not impair the anti-corrosion protection.
4. Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

Tips

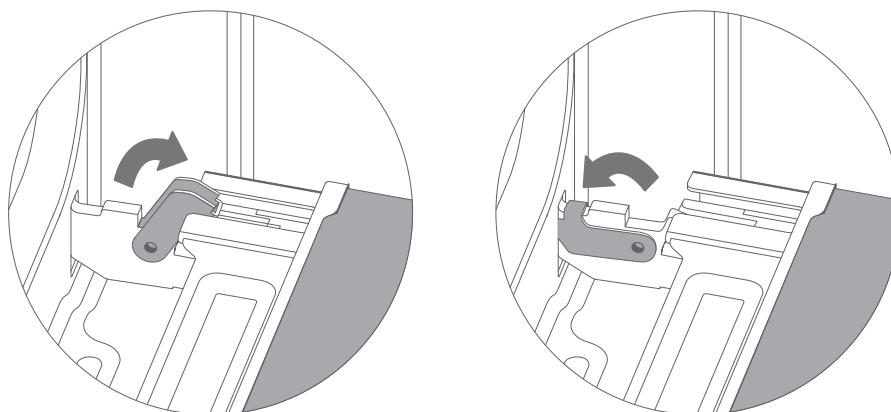
1. Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
2. Always remove flecks of lime scale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
3. Remove flecks of food with sugar content immediately, if possible, when the fleck is still warm.
4. Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.

APPLIANCE DOOR

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come. This will tell you how to remove the appliance door and clean it.

For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the appliance door. The appliance door hinges each have a locking lever.

When the locking levers are closed, the appliance door is secured in place. It cannot be detached. When the locking levers are open in order to detach the appliance door, the hinges are locked. They cannot snap shut.

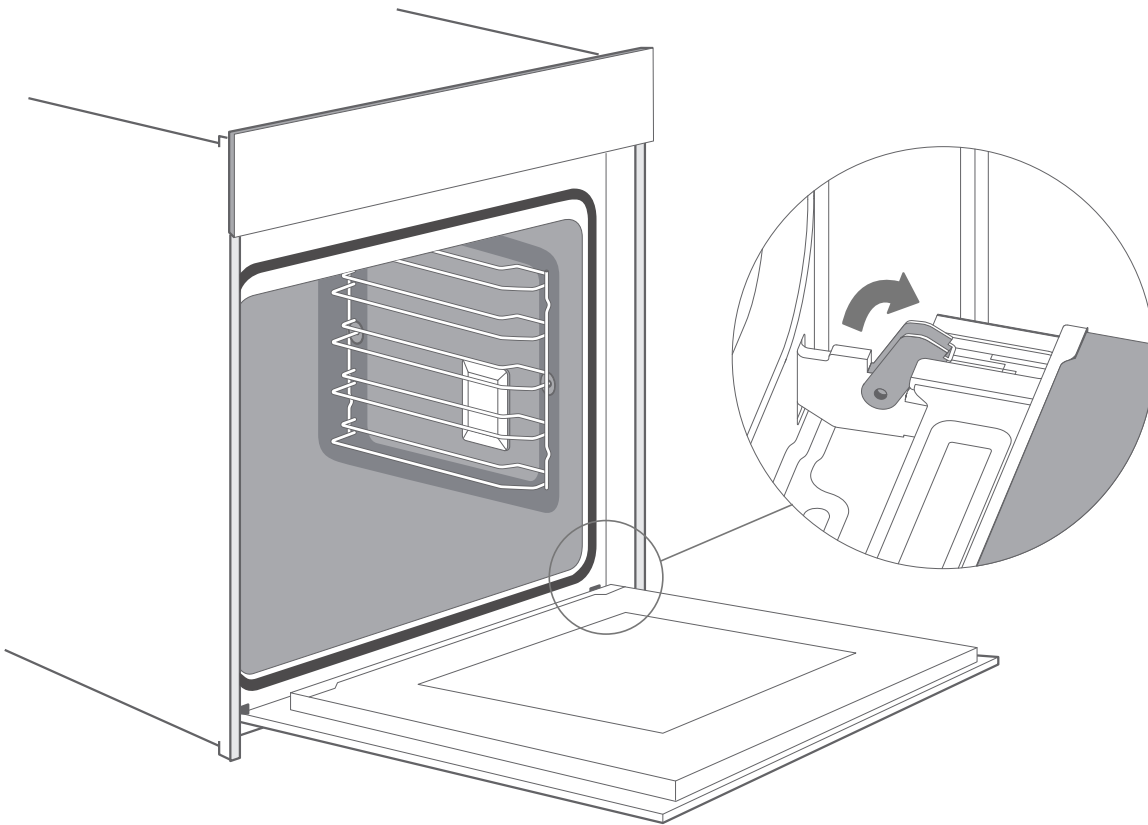


Warning – Risk of injury!

1. If the hinges are not locked, they can snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the appliance door, fully open.
2. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Removing the appliance door

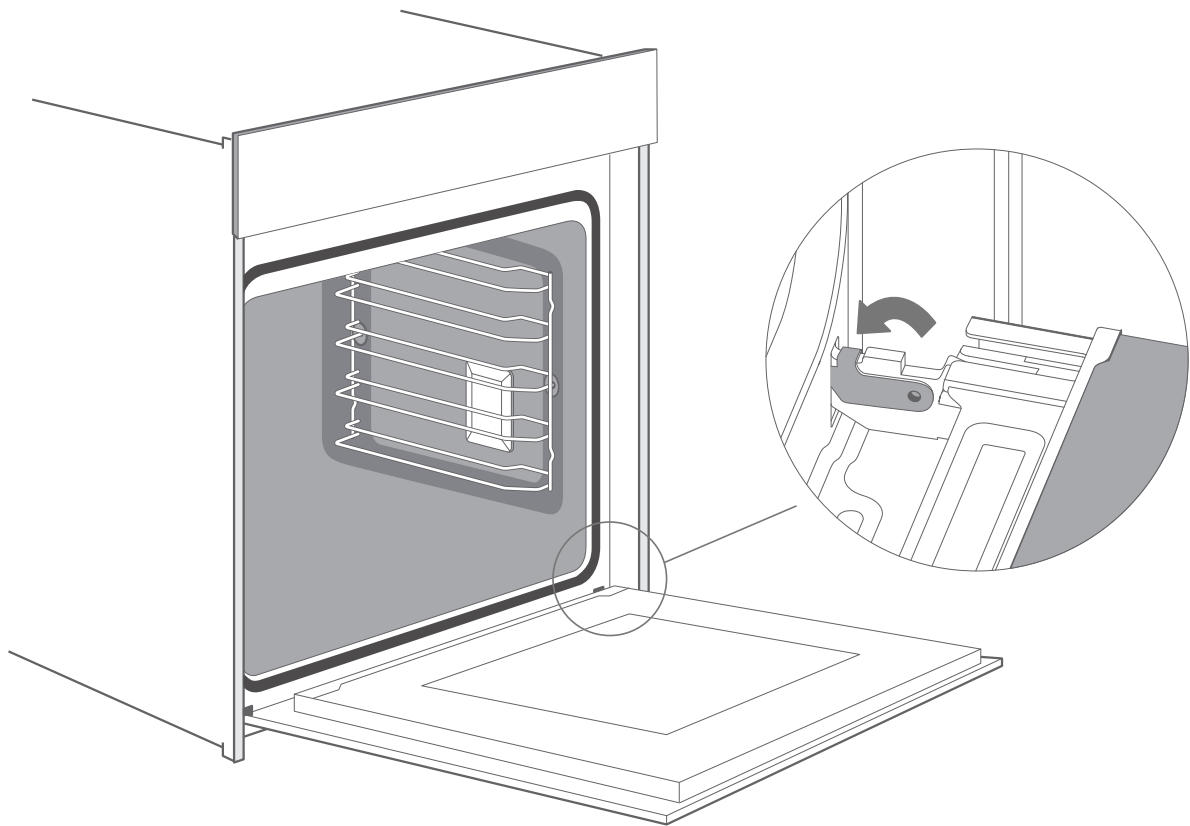
1. Open the appliance door fully.
2. Fold open the two locking levers on the left and right
3. Close the appliance door as far as the limit stop.
4. With both hands, grip the door on the left- and right-hand side, and pull it out upwards.



Fitting the appliance door

Reattach the appliance door in the opposite sequence to removal.

1. When attaching the appliance door, ensure that both hinges are placed right onto the installing holes of the front panel of the cavity.
Ensure that the hinges are inserted into the correct position. You must be able to insert them easily and without resistance. If you can feel any resistance, check that the hinges are inserted into the holes right.
2. Open the appliance door fully. While opening the appliance door, you can make another check if the hinges are onto the right position. If you make the fitting wrong, you will not be able to make the appliance door fully opened.
Fold both locking levers closed again.
3. Close the cooking compartment door. By the same time, we warmly recommend you to check one more time, if the door is onto the right position and if the ventilation slots are not half-sealed.

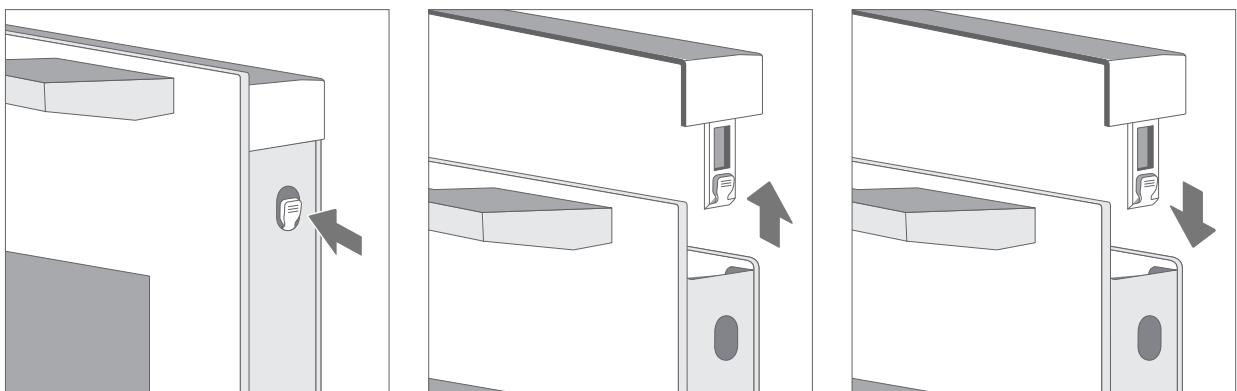


Removing the door cover

The plastic inlay in the door cover may become discolored. To carry out thorough cleaning, you can remove the cover.

Remove the appliance door like instructed above.

1. Press on the right and left side of the cover.
2. Remove the cover.
3. After removing the door cover , that rest parts of the appliance door can be easily taken off so that you can go on with the cleaning . When the cleaning of the appliance door has finished , put the cover back in place and press on it until it clicks audibly into place.
4. Fitting the appliance door and close it.



Caution!

While the appliance door is well installed, the door cover can also be taken off, by this time.

1. Removing the door cover means to set the inner glass of the appliance door free, the glass can be easily moved and cause damage or injury.
2. As removing the door cover and inner glass means to reduce the overall weight of the appliance door. The hinges can be easier to be moved when closing the door and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Because of the 2 points above, we strongly recommend you not to remove the door cover unless the appliance door removed. Damage caused by incorrect operation is not covered under warranty.

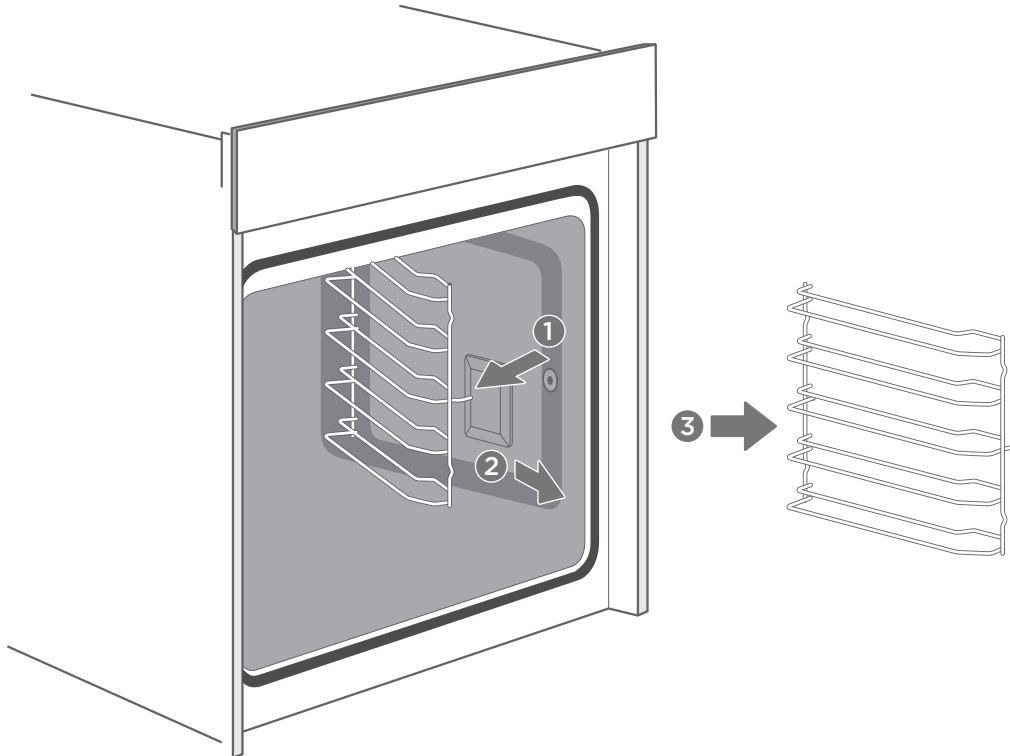
Rails

When you want have a good cleaning for the rails and cavity, you can remove the shelves and clean it. In this way your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come.

Detaching and refitting the rails

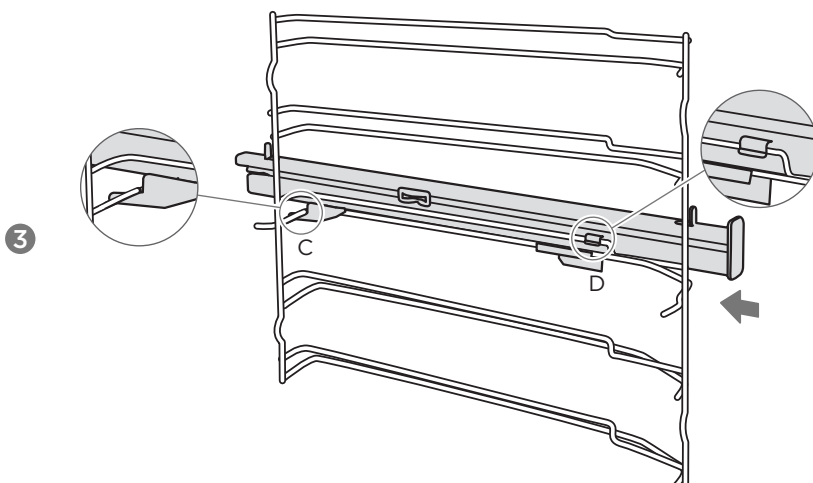
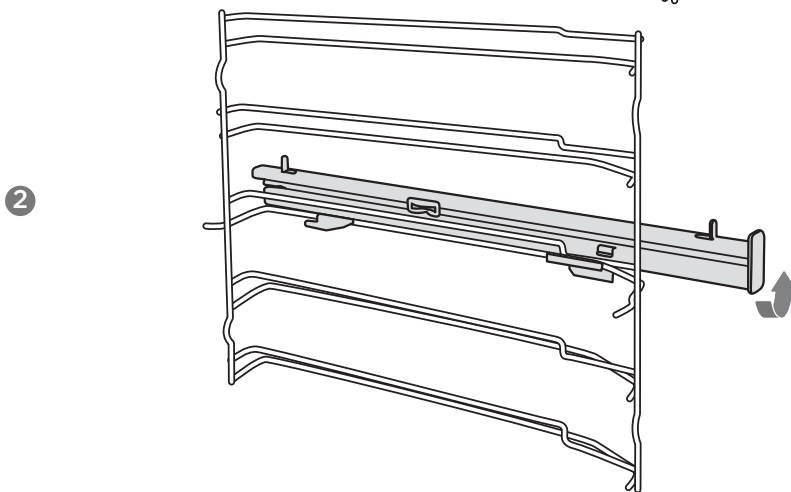
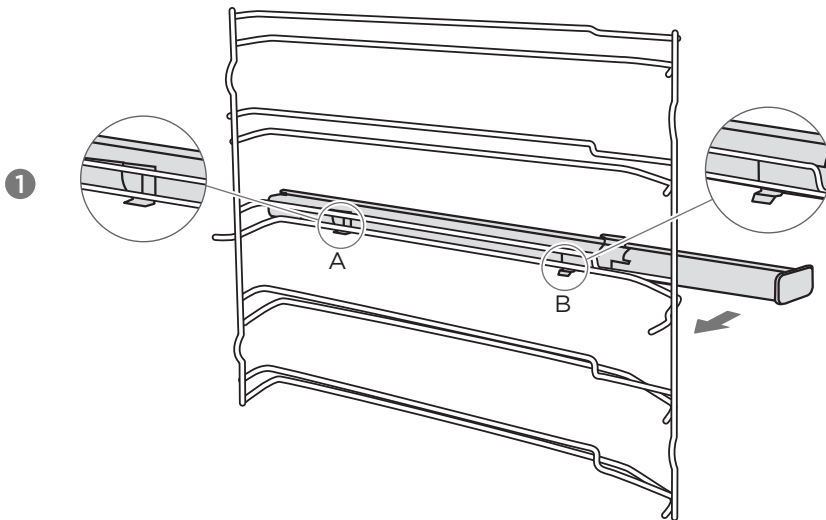
Inserting the holders

Attaching the rails



Fix the telescopic runners (take the left side for example same for right side)

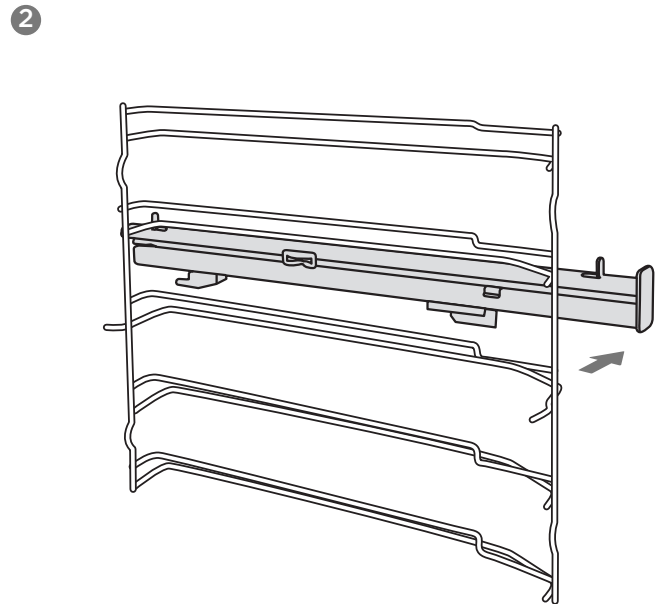
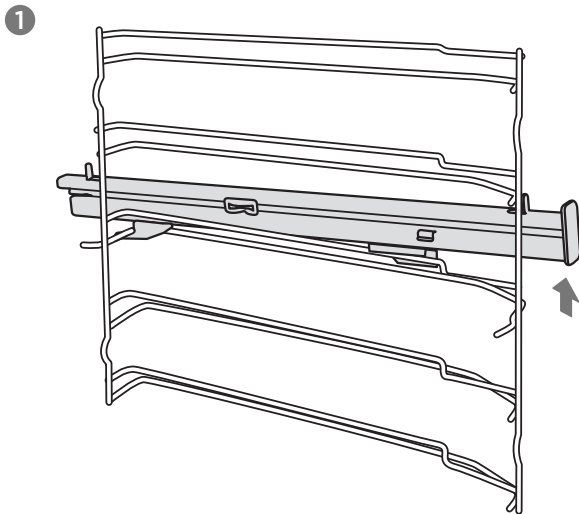
1. Put the point A and B of the telescopic runners horizontally on the outer wire.
2. Rotate the telescopic runners anti-clockwise (clockwise for right side) by 90 degrees.
3. Push forward the telescopic runners, make the point C buckled onto the lower wire and the point D buckled onto the upper wire.



Remove the telescopic runners

(take the left side for example same for right side)

1. Lift up one end of the telescopic runners hard.
2. Lift up the whole telescopic runners and remove backward.

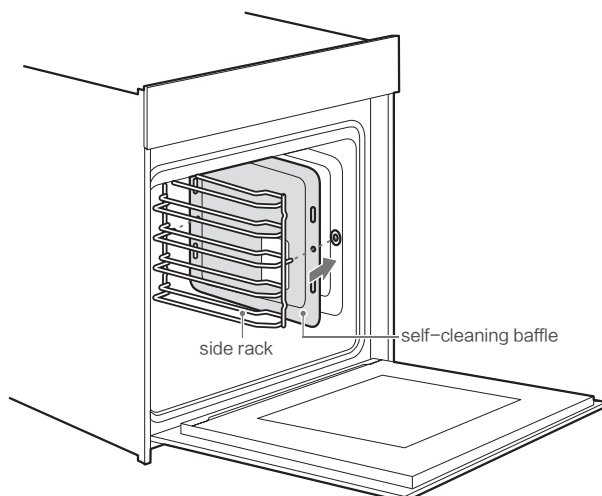


Self-cleaning baffle

Baffle with special enameling treatment on its surface , which can absorb oil and fat , volatilize them out later on , make cavity clean and no peculiar smell during the process of cooking .

Fix self-cleaning baffle

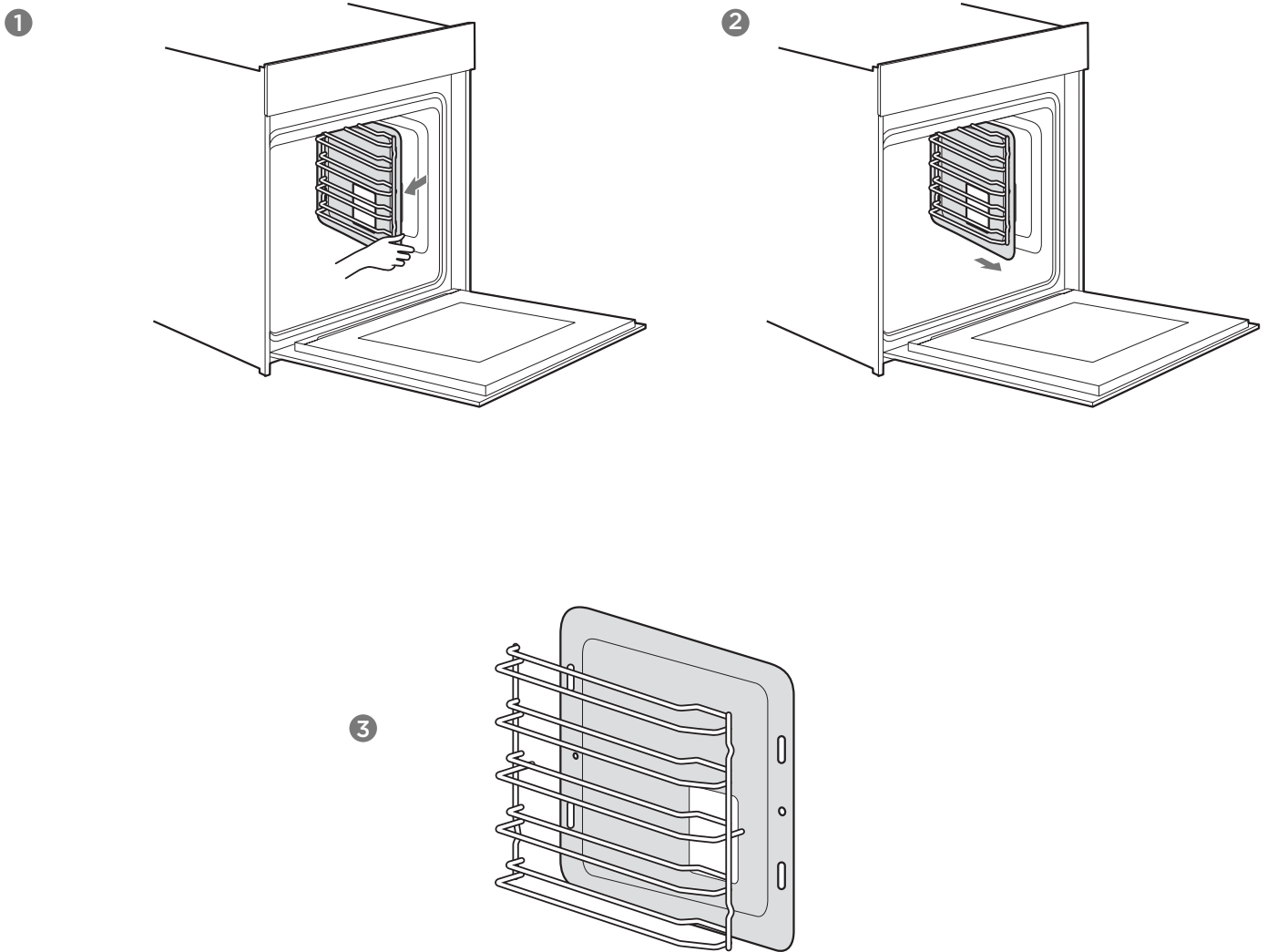
Install side rack and self-cleaning baffle in turn according to direction as shown in the figure:



Disassemble self-cleaning baffle

Take self-cleaning baffle out for the convenience of cleaning lateral sides of cavity:

1. Pull the side rack out from the cavity horizontally. the self-cleaning baffle will be pulled out together with the side rack.
2. Take side rack out of the cavity together with the self-cleaning baffle.
3. Separate the self-cleaning baffle from the side rack.



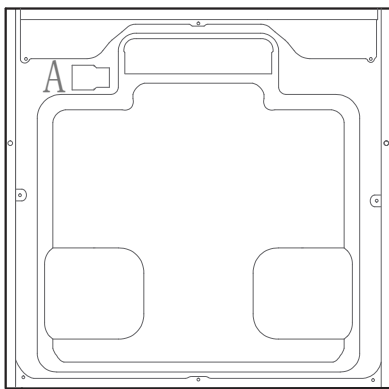
Notes

The telescopic runners/shelves/self-cleaning baffle are optional accessories.

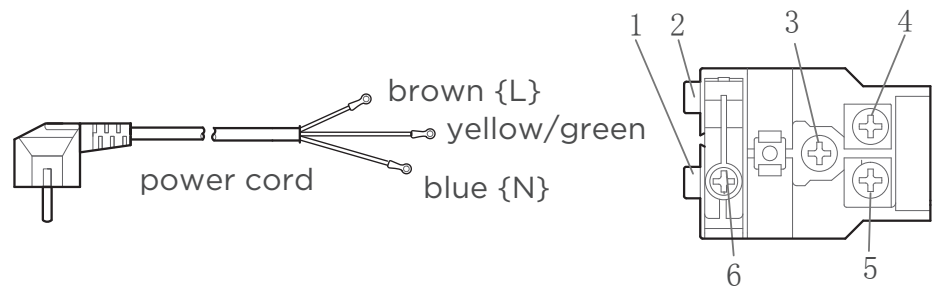
Change the power cord

Position A show the terminal box position on the back of the back outer case and it's closed.

- Steps:
- cut off the power, use small flat screwdriver to open two snap 1, 2.
 - use Phillips crewdriver to take off screws 3, 4 , 5and6.
 - change the new power cord ,fix the yellow/green wire on 3, brother wire on 4, blue wire on 5.
 - twist screw 6 closed the terminal box cover finish the changing.



back outer case



terminal box

CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED

If a fault occurs, before calling the after-sales service, please ensure that is not because of incorrect operations and refer to the fault table, attempt to correct the fault yourself. You can often easily rectify technical faults on the appliance yourself.

If a dish does not turn out exactly as you wanted, you can find many tips and instructions for preparation at the end of the operating manual.

Fault	Possible Cause	Notes/remedy
The appliance does not work.	Faulty fuse.	Check the circuit breaker in the fuse box.
	Power cut	Check whether the kitchen light or other kitchen appliances are working.
Knobs have fallen out of the support in the control panel.	Knobs have been accidentally disengaged.	Knobs can be removed. Simply place knobs back in their support in the control panel and push them in so that they engage and can be turned as usual.

Knobs can no longer be turned easily.	There is dirt under knobs	<p>Knobs can be removed. To disengage knobs, simply remove them from the support. Alternatively, press on the outer edge of knobs so that they tip and can be picked up easily. Carefully clean the knobs using a cloth and soapy water. Dry with a soft cloth. Do not use any sharp or abrasive materials. Do not soak or clean in the dishwasher. Do not remove knobs too often so that the support remains stable</p>
Fan does not work all the time in the mode: "Fan Heating"	This is a normal operation due to the best possible heat distribution and best possible performance of the oven.	
After a cooking process a noise can be heard and a air flow in the near of the control panel can be observed.	The cooling fan is still working, to prevent high moisture conditions in the cavity and cool down the oven for your convenience. The cooling fan will switch off automatically.	
The food is not sufficient cooked in the time given by the recipe .	A temperature different from the recipe is used. Double check the temperatures. The ingredient quantities are different to the recipe. Double check the recipe.	
Uneven browning	The temperature setting is too high, or the shelf level could be optimized. Double check the recipe and settings. The surface finish and or color and or material of the baking ware were not the best choice for the selected oven function. When use radiant heat, such as "Top & Bottom Heating" mode, use matt finished, dark colored and light weighted oven ware.	
The lamp doesn't turn on	The lamp needs to be replaced.	

Warning-Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Maximum operating time

The maximum operating time of this appliance is 9 hours, to prevent that you forget shot off the power.

Replacing the lamp on the corner of the cavity

If the cavity lamp fails, it must be replaced. Heat-resistant, 25 watt, 230 V halogen lamps are available from the after-sales service or specialist retailers.

When handling the halogen lamp, use a dry cloth. This will increase the service life of the lamp.

WARNING

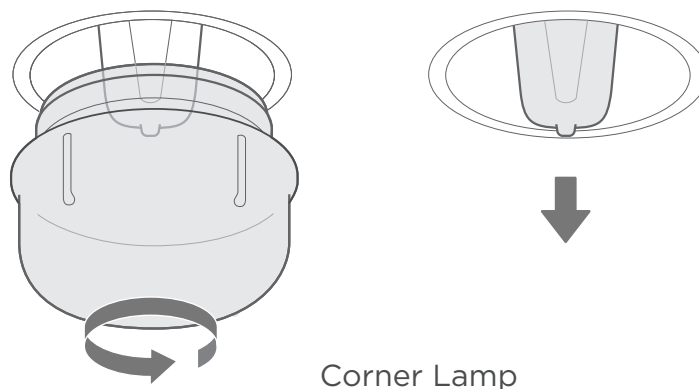
Risk of electric shock!

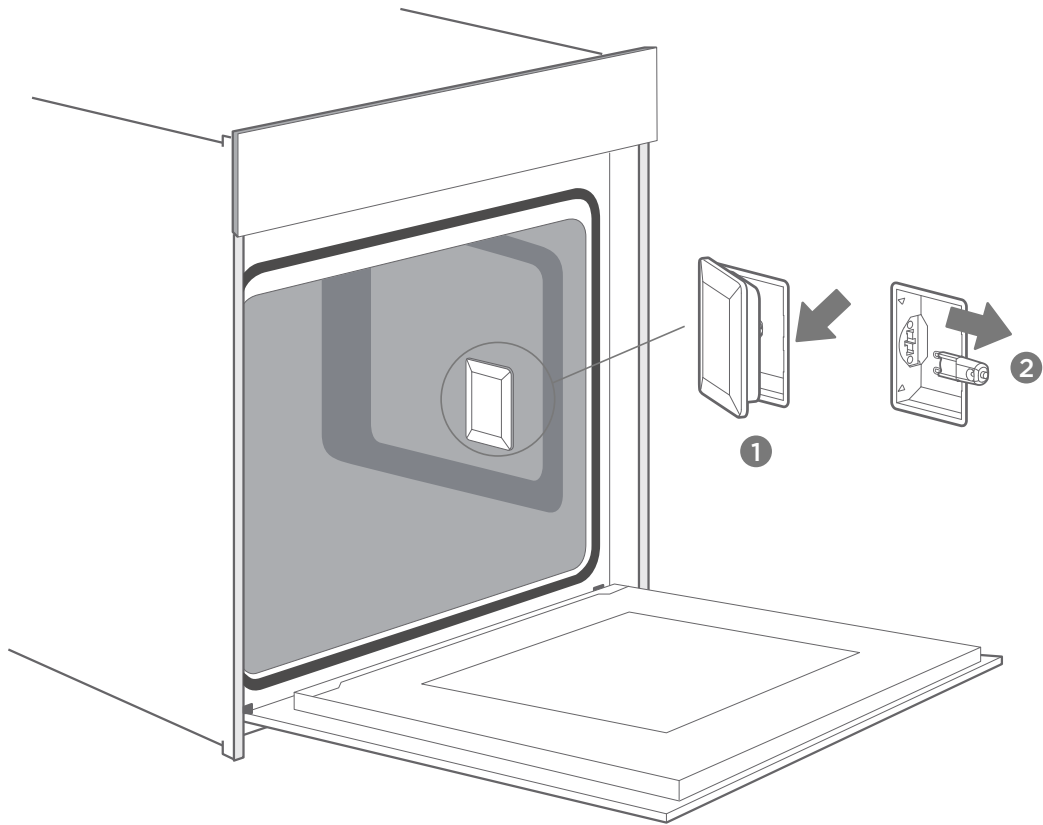
When replacing the lamp, the lamp socket contacts are live. Before replacing the lamp, unplug the appliance from the mains or switch othe circuit breaker in the fuse box.

Risk of burns!

The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

1. Place a towel in the cold cavity to prevent damage.
2. Turn the glass cover anti-clockwise to remove it (Corner lamp); Pull the lateral grid out and then pry the glass cover off slightly by a tool with a flat head (Lateral lamp).
3. Pull out the lamp - do not turn it.
4. Assemble the glass cover back in.
5. Remove the towel and switch on the circuit breaker to see if lamp switches on.
6. For the lateral lamp , if it works well after the replacement , please remember to put the lateral grid back.





Lateral Lamp

Glass cover

If the glass cover of the halogen lamp is damaged, it must be replaced. You can obtain a new glass cover from the after-sales service. Please specify the E number and FD number of your appliance.

CUSTOMER SERVICE

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution. Please contact the dealer where you buy this appliance. When calling us, please give the model number and S/N so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found when you open the appliance door.

Model: MT 70100
Rated voltage: 220-240V~
Rated frequency: 50Hz-60Hz
Electric power: 2.9 kW

Company: Kupper import 1992 LTD
Address: H'amelach st. 4, Rosh Hayyen

To save time, you can make a note of the model of your appliance and the telephone number of the aftersales service in the space below, should it be required.

MAINTENANCE CARD

Model number	Purchasing date
Serial number	Purchasing store

Warning

This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

Note

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

Above, thank you again for buying the Built-in Oven, and we wish that our appliance will bring you delicious food and happy life.

TIPS AND TRICKS

You want to cook your own recipe	Try to use settings of similar recipes first and optimize the cooking process due to the result.
Is the cake baked ready?	Put a wooden stick inside the cake about 10 minutes before the given baking time is reached. If there is no raw dough at the stick after pulling out, the cake is ready.
The cake loses massive volume during cooling down after baking	Try to lower the temperature setting by 10°C and double check the food preparing instructions regarding the mechanical handling of the dough.
The height of the cake is in the middle much higher than at the outer ring	Do not grease the outer ring of the spring form
The cake is too brown at the top	Use a lower shelf level and or use a lower set temperature (this may lead to a longer cooking time)
The cake is too dry	Use a 10°C higher set temperature (this may lead to a shorter cooking time)
The food is good looking but the humidity inside is too high	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time) and double check the recipe
The browning is uneven	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time). Use the “Top & Bottom Heating” mode on one level.
The cake is less browned on the bottom	Choose a level down
Baking on more than one level at the same time: One shelf is darker than the other.	Use a fan assisted mode for baking at more than one level and take out the trays individually when ready. It is not necessary that all trays are ready at the same time.
Condensing water during baking	Steam is part of baking and cooking and moves normally out of the oven together with the cooling air flow. This steam may condensate at different surfaces at the oven or near to the oven and build water droplets. This is a physical process and cannot be avoid completely.

<p>Which kind of baking ware can be used?</p>	<p>Every heat resistant baking ware can be used. It is recommended not to use aluminum in direct contact with food, especially when it is sour. Please ensure a good fitting between container and lid.</p>
<p>How to use the grill function?</p>	<p>Preheat the oven for 5 minutes and place the food in the level given by this manual. Close the oven door when you use any grilling mode. Do not use the oven when the door is open, except for load / remove / check the food.</p>
<p>How to keep clean the oven during grilling ?</p>	<p>Use the tray filled with 2 liter of water in at level 1. Nearly all fluids drip down from the food placed on the rack will captured by the tray.</p>
<p>The heating element in all grilling modes are switching on and off over the time.</p>	<p>It is a normal operation and depends on the temperature setting.</p>
<p>How to calculate the oven settings, when the weight of a roast is not given by a recipe?</p>	<p>Choose the settings next to the roast weight and change the time slightly. Use a meat probe if possible to detect the temperature inside the meat. Place the head of the meat probe carefully in the meat, due to the manufacturer instructions. Make sure, that the head of the probe is placed in the middle of the biggest part of the meat, but not in the near of a bone or hole.</p>
<p>What happens if a fluid is poured to a food in the oven during the baking or cooking process?</p>	<p>The fluid will boil and steam will arise as a normal physical process. Please be careful, because the steam is hot. See also “Condensing water during baking” for more information. If the fluid contains alcohol, the boiling process will be quicker and can lead to flames in the cavity. Make sure, that the oven door is closed during such kind of processes. Please control the baking or cooking process carefully. Open the door very gentle and only if necessary.</p>








TYPICAL RECIPES

CAKE	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
Sponge Cake (simple) in a Box shape	Box	2	Conventional with Fan	170	50
Sponge Cake (simple) in a Box shape	Box	1	Conventional	140	70
Sponge Cake with Fruits in a round Form	Round form	1	Conventional with Fan	150	50
Sponge Cake with Fruits on a Tray	Tray	1	Conventional	140	70
Raisins Brioche Muffins (Yeast Cake)	Muffin form	2	Conventional	220	p.h.t.:19:00 b.t.: 11:00
Gugelhupf (with Yeast)	Tray	1	Conventional	150	p.h.t.:11:00 b.t.:60:00
Muffins	Muffin form	1	Conventional	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Muffins	Muffin form	1	Conventional with Fan	150	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Apple Yeast Cake on a Tray	Tray	1	Conventional with Fan	160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Water Sponge Cake (6 Eggs)	Spring form	1	Conventional	160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Water Sponge Cake (4 Eggs)	Spring form	1	Conventional	160	p.h.t.: 9:00 b.t.: 26:00
Apple Yeast Cake on a Tray	Tray	2	Conventional with Fan	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00

Note: p.h.t means preheat time, b.t. means baking time.

CAKE	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
Hefezopf (Callah)	Tray	2	Conventional with Fan	150	40
Butter Yeast Cake	Tray	2	Conventional	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 30:00
Shortbread	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.: 8:00 b.t.: 13:00
Shortbread 2 Trays	Tray	2+4	Conventional with Fan	160	p.h.t.:8:20 b.t.: 12:00
Vanilla Cookies	Tray	2	Conventional	160	p.h.t.: 8:00 b.t.: 10:00
Vanilla Cookies	Tray	2+4	Conventional with Fan	150	p.h.t.:8:00 b.t.: 14:00
BREAD	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
White Bread (1 kg Flour) Box shape	Box	1	Conventional	170	p.h.t.: 9:20 b.t.: 50:00
White Bread (1 kg Flour) Box shape	Box	1	Conventional with Fan	170	p.h.t.: 12:00 b.t.: 45:00
Fresh Pizza (thin)	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.: 9:30 b.t.: 21:00
Fresh Pizza (thick)	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.: 10:00 b.t.: 45:00
Fresh Pizza (thick)	Tray	2	Conventional with Fan	170	p.h.t.:8:00 b.t.: 41:00
MEAT	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
Beef Tender Loin 1,6 KG	Tray	2	Double Grill with fan	180	55
Meatloaf 1 kg Meat	Tray	1	Conventional	180	75
Chicken 1 kg	Tray	L2:Rack L1:Tray	Double Grill with fan	180	50
Fish (2,5 kg)	Tray	2	Conventional	170	70

TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

RECIPESA	Accessories	F	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Sponge cake	Springform Φ 26cm		170	1	30-35	No
Sponge cake	Springform Φ 26cm		160	1	30-35	No
Small cake	1 tray		150	2	30-40	Yes
Small cake	1 tray		150	2	40-50	Yes
Small cake	2 trays		150	L2&L4	30-35	Yes
Cheese cake	Springform Φ 26cm		150	1	70-80	No
Apple pie	Springform Φ 20cm		170	1	80-85	No
Apple pie	Springform Φ 20cm		160	1	70-80	No
Bread	1 tray		210	1	30-35	Yes
Bread	1 tray		190	1	30-35	Yes
Toast	Rack		Max	5	6-8	Yes 5min
chicken	Rack & tray		180	Rack 2 Tray 1	75-80	Yes

1. In chicken recipe, begin with the backside on top and turn the Chicken after 30 min. to the top side
2. Use a dark, frosted mold and place it on the rack
3. Take out the trays at the moment, when the food is ready, even when it is not at the end of the given baking time.
4. Choose the lower temperature and check after the shortest time, given in the table.
5. If using the tray to capture fluids dripping from the food placed on the rack during any grilling mode, the tray should be set to level 1 and filled with some water.
6. The burger patties should be turned around after 2/3 of the time.

ENERGY EFFICIENCY ACCORDING TO EN 60350-1

Please note the following information:

1. The measurement is carried out in the “ECO” mode to determine the data regarding the forced air mode and the label-class
2. The measurement is carried out in the “Top & Bottom Heating” mode to determine the data regarding the conventional mode
3. During the measurement only the necessary accessory is in the cavity. All other parts have to be removed
4. The oven is installed as described in the installation guide and placed in the middle of the cabinet
5. It is necessary for the measurement to close the door like in the household, even when the cable disturbs the sealing function of the gasket during the measurement. To make sure, that there are no negative effects regarding the disturbed sealing due to the energy data, it is necessary to close the door carefully during the measurement. It may be required to use a tool to guarantee the sealing of the gasket like in the household, where no cable disturbs the sealing function.
6. The determination of the cavity volume carried out for the usage “Defrost” as described on page 14. To ensure an efficient use of the oven, all accessories including side-racks are removed.

COOKING BY ECO MODE

ECO mode is heat by bottom and ring heater, with this mode you can save energy during cooking.

RECIPES	Accessories	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Challah	1 tray	180	1	45-50	No
Pork Roast	1 tray	200	1	80-85	No
Clafouti Cherry Cake	Round form	200	1	55-60	No
Beef Roast 1.3kg	1 tray	200	1	80-85	No
Brownies	Rack and glass plate	180	1	55-60	No
Potato Gratin	Rack and round plate	180	1	65-70	No
Lasangne	Rack and glass plate	180	1	75-80	No
Cheese Cake	Springform Φ 20cm	160	1	80-90	No

DATASHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)

MT 70100

No of Cavities	1
Heat Source	Electric
Usable Volume	72L
ECElectric, cavity (Conventional)	1.06kWh/cycle
ECElectric, cavity (Forced Air)	0.69kWh/cycle
EElCavity	81.9
Energy Efficiency Class (A+++ to D)	A+

Note

All oven modes described on Page 8 and 14 are main functions of the oven.

תעודת אחריות WARRANTY

1. תעודת אחריות זו תקפה אך ורק בצרוף חשבונית קניה.
2. תעודת אחריות זו תקפה למשך שנה אחת ממועד רכישת המוצר. התחייבות קופר יבוא (1992) בע"מ לפי תעודה זו היא אך ורק כלפי הרוכש המקורי ששמו מופיע בחשבונית הקניה.
4. האחריות היא לפעולתו התקינה של המוצר כמפורט להלן:
אחריותנו הנה לתקן או להחליף לפי החלטתנו וללא תשלום כל חלק במכשיר אשר יראה לנו פגום ואשר לפי שיקול דעתנו הפגם נגרם על אף שימוש ופעולה רגילים ונכונים.
5. האחריות לפי תעודה זו לא תחול במקרים הבאים:
א. הקלקול נגרם ע"י שימוש הנוגד את הוראות השימוש שנמסרו בכתב לבעל התעודה, או ע"י כוח עליון.
ב. הקלקול נובע מתקלות או הפרעות ברשת החשמל, אי תקינות שקע, מוליכים נתיך והארקה שאינם אביזרי המוצר.
ג. המוצר תוקן או הוכנסו בו שינויים על ידי אדם שלא הוסמך לכך על ידינו.
ד. המוצר הורכב בבית הלקוח שלא על פי הוראות היצרן כמופיע בהוראות השימוש.
ה. הקלקול נגרם בזדון או ברשלנות שלא על ידי נותן תעודת אחריות זו, או נותן השירות מטעמו.
ו. במוצר נעשה שימוש למטרות מסחריות.
ז. הקלקול נגרם עקב טלטול המוצר ממקום מגורים של בעל התעודה למקום אחר.
6. האחריות לפי תעודה זו כוללת את כל חלקי החילוף השייכים למנגנון ההפעלה של המוצר שיהיה צורך לתקנם או להחליפם במשך תקופת האחריות.
האחריות לפי תעודה זו אינה כוללת תיקון או החלפת החלקים הבאים: חלקי זכוכית, חלקי פלסטיק וגומי, תיקוני פח וצבע, שריטות בנירוסטה, כבל חשמלי ותקע, נוריות סימון תאורה וביקורת.

להלן תחנות השרות לתקופת האחריות, במקרה של תקלה:

שרות מוטי אזור שרות טבריה, הגליל והגולן
יהודה הלוי טבריה ת.ד 30 מספר טלפון למוקד השרות 04-6060214

שרות טכנוקור אזור חדרה והצפון .
החיטה 5 חיפה . מספר טלפון למוקד השרות 04-8415716

שרות אי די אס נתניה, אזור המרכז מנתניה עד אשדוד .
הבנאי 19 חולון . מספר טלפון למוקד השרות 03-5417008

שרות אלרם ירושלים הסביבה , ובית שמש .
דנא 7 תלפיות ירושלים. מספר טלפון למוקד השרות 02-6403000

שרות הדרום מצומת כנות דרומה: אשקלון, קריית מלאכי, קריית גת , ב"ש , דימונה.
היצירה 4 קריית מלאכי. מספר טלפון למוקד השרות 08-6272461

שרות ששון אילת והסביבה .
הבנאי 3 אילת. מספר טלפון למוקד השרות 08-6335311

מספר התאים	1
מקור חום	חשמלי
נפח התנור	72 ליטר
צריכת הספק (תכנית קונבנציונלית)	1.06 קוט"ש למחזור
צריכת הספק (תכנית טורבו)	0.69 קוט"ש למחזור
EEl	81.9
יעילות אנרגטית	A+

מדובר בפעולה תקינה התלויה בטמפרטורה שכוונה.	גופי החימום מופעלים ונכבים במהלך כל תכניות הגריל.
בחרו את ההגדרות הקרובות ביותר למשקל הצלי שלכם ושנו מעט את הזמן. השתמשו בפרוב הבשר (חיישן הטמפרטורה) במידה ואפשר כדי למדוד את הטמפרטורה בתוך הבשר. הכניסו את קצה הפרוב לתוך הבשר, בהתאם להנחיות היצרן בנושא. וודאו שראש הפרוב ממוקם במרכז החלק הגדול ביותר של הבשר, אך לא בקרבת עצם או חור.	כיצד לחשב את הגדרות התנור הנדרשות, כאשר משקל הצלי אינו נתון במתכון.
הנוזל ירתח ואדים יעלו ממנו כחלק מפעולה פיזיקלית תקינה. אנא היזהרו, האדים חמים מאוד. למידע נוסף, ראו גם סעיף " עיבוי מים במהלך אפיה". במידה והנוזלים מכילים אלכוהול, תהליך הרתיחה יהיה מהיר יותר ועלול לגרום ללהבות בתא האפייה. וודאו שהדלת סגורה במהלך פעולה מעין זאת. אנא פקחו היטב על פעולות הבישול והאפייה. פתחו את הדלת בעדינות רבה ורק במידת הצורך.	מה יקרה אם שופכים נוזל על המזון בתנור במהלך פעולת בישול או אפיה?

ברצונכם לבשל את המתכונים שלכם	נסו להשתמש בכיוונים של מתכונים דומים תחילה ודייקו את הכיוונים בהתאם לתוצאות הבישול.
האם העוגה שנאפתה מוכנה?	הכניסו קיסם עץ לתוך העוגה כ-10 דקות לפני תום זמן הבישול. אם אין על המקל בצק שאינו אפוי, אז העוגה מוכנה.
העוגה מאבדת מאוד את הנפח במהלך הקירור שלאחר האפייה	נסו להוריד את הטמפרטורה ב-10 מעלות ובדקו שוב את ההנחיות במתכון לגבי הטיפול בבצק.
העוגה גבוהה באמצע הרבה יותר מאשר בהיקף החיצוני	אל תשמנו את המעטפת הפנימית של התבנית.
העוגה שחומה מידי בחלקה העליון	הכניסו את התבנית למסילה נמוכה יותר והורידו את הטמפרטורה שכיוונתם (הדבר יוביל לזמן אפיה ארוך יותר).
העוגה יבשה מידי	העלו את הטמפרטורה ב-10 מעלות (הדבר יוביל לקיצור זמן האפייה)
המזון נראה טוב אך הלחות הפנימית גבוהה מידי	הורידו את הטמפרטורה ב-10 מעלות (הדבר יאריך את זמן הבישול) וכמו כן, בדקו שוב את הנחיות המתכון.
ההשחמה אינה אחידה	הורידו את הטמפרטורה ב-10 מעלות (הדבר יאריך את זמן הבישול). השתמשו בתכנית "חימום עליון ותחתון" בתבנית אחת.
העוגה שחומה פחות בתחתית	הורידו למסילה נמוכה יותר.
באפייה של מספר תבניות באותו זמן, תבנית אחת כהה מהאחרת.	השתמשו במצב טורבו כדי לאפות יותר מתבנית אחת, והוציאו כל אחת מהתבניות כאשר היא מוכנה, לא מחייב שכל התבניות יהיו מוכנות באותו זמן.
עיבוי מים במהלך אפייה	טבעי שאדים נוצרים במהלך בישול ואפייה, והם נפלטים החוצה מהתנור יחד עם זרימת האוויר הקר של המאוורר הפנימי. האדים עשויים להתעבות במשטחים שונים של התנור או ליד התנור. הדבר הינו תהליך פיזיקלי טבעי ולא ניתן למנוע אותו לחלוטין.
באיזה סוג של כלי אפייה ניתן להשתמש?	ניתן להשתמש בכל כלי אפייה חסין חום. מגע ישיר של מזון עם אלומיניום אינו מומלץ, ובמיוחד כאשר המזון חמוץ. אנא וודאו שהמכסה מורכב טוב על הכלי.
כיצד להשתמש בתכונת הגריל?	חממו את התנור במשך 5 דקות, ולאחר מכן הכניסו את המזון בגובה מסילה כמסובר במדריך זה. סגרו את דלת התנור כאשר אתם משתמשים בתכנית גריל כלשהי. אל תשתמשו בתנור כאשר הדלת פתוחה, מלבד להכנסה \ הוצאה \ בדיקה של מזון.
כיצד לשמור על ניקיון התנור במהלך גריל?	הכניסו תבנית עם מים למסילה מספר 1. כך שכמעט כל הנוזלים יגרו מהמזון מטה אל התבנית.

זמן הפעלה מירבי – מצב בטיחות

זמן ההפעלה המירבי של התנור הוא 9 שעות, זאת מטעמי ביטחון, כדי למנוע מצב בו תשכחו לכבות אותו.

החלפת נורה בפינת תא הבישול

במידה ונורת תא הבישול אינה תקינה, חובה להחליפה. הנורה עמידה בחום התנור, 25 וט, 230V, הלוגן, וזמינה לרכישה בשירות הלקוחות.

בעת הטיפול בנורות הלוגן, השתמשו במטלית יבשה. הדבר יאריך את אורך חיי הנורה.

זהירות

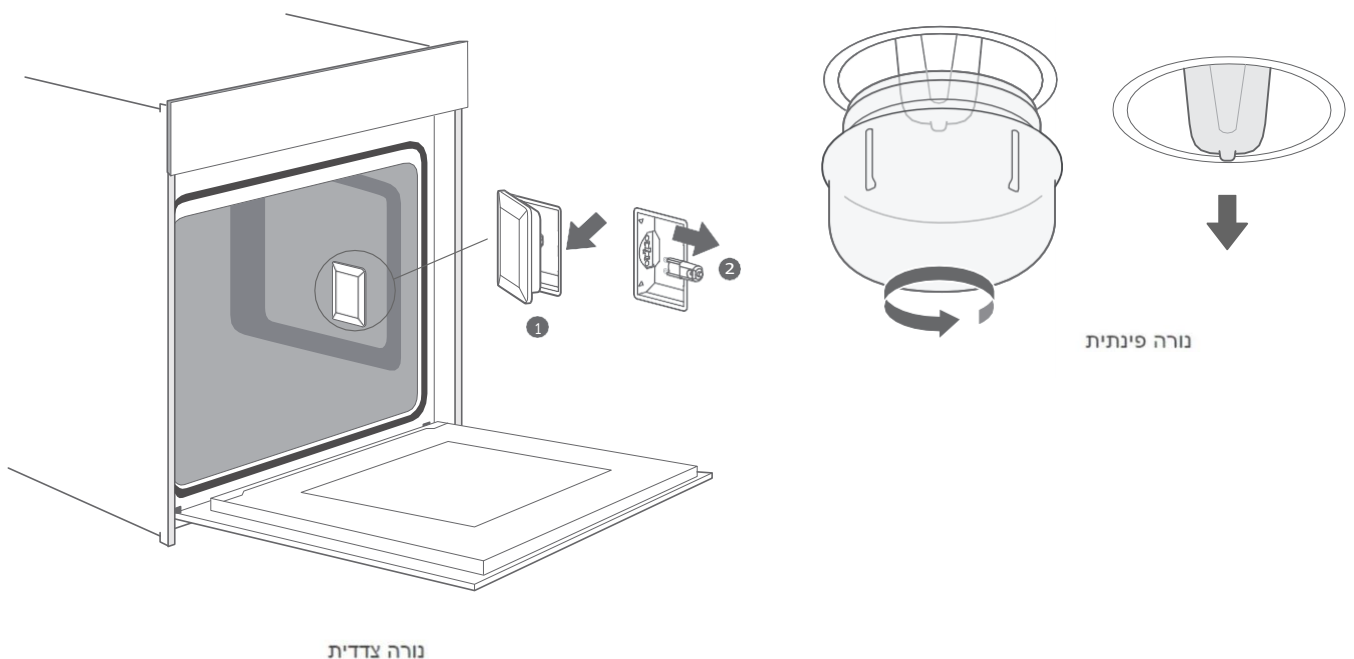
סכנת התחשמלות!

בעת החלפת נורה, במגעי הנורה עלול להיות מתח "חיי". טרם החלפת הנורה, נתקו את התנור מרשת החשמל או נתקו את הנת"ך בלוח החשמל הראשי למניעת התחשמלות.

סכנת כווייה!

המוצר מתחמם מאוד. לעולם אין לגעת במשטחים הפנימיים של המוצר או בגופי החימום. אפשרו תמיד למוצר להתקרר. הרחיקו ילדים למרחק ביטחון.

1. הניחו מגבת בתוך תא הבישול הקר למניעת נזק.
2. סובבו את כיסוי הנורה נגד כיוון השעון לצורך הוצאתו (נורה פינתית).
3. משכו החוצה את הנורה – אל תסובבו אותה.
4. הרכיבו את הנורה וכיסוי הזכוכית חזרה.
5. הוציאו את המגבת וחדשו את אספקת החשמל לתנור. בדקו שהנורה נדלקת.
6. בנורה הצדדית, קיים כיסוי רשת ולא כיסוי מתברג.



כיסוי הנורה

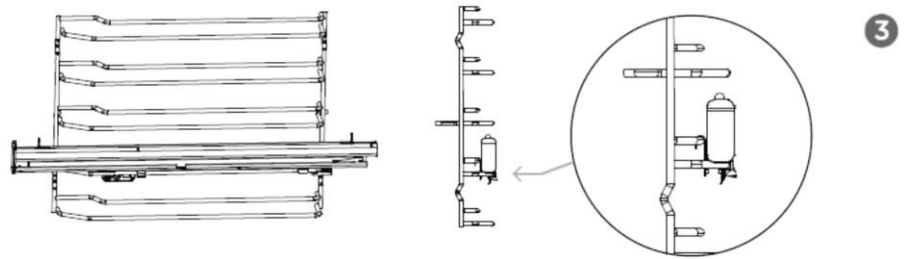
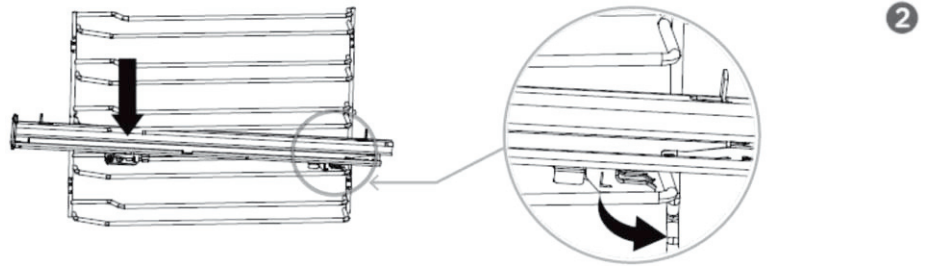
במידה וכיסוי הזכוכית של נורת ההלוגן פגומה, חובה להחליפה. תוכלו לרכוש כיסוי נורה חדש בשירות הלקוחות שלנו. אנא ציינו במועד הפנייה את הדגם המדויק של התנור שברשותכם.

במידה ומתרחשת תקלה, בטרם תפנו לשירות הלקוחות, וודאו תחילה שהתקלה אינה נובעת מהפעלה שגויה ופעלו על פי טבלת ההנחיות הבאה. נסו לפתור את התקלה בעצמכם במידת האפשר. לעיתים הפיתרון לתקלה קל ומהיר ויחסוך להם את ההמתנה לטכנאי. אם תוצאות הבישול אינן בדיוק כפי שרציתם, תוכלו למצוא טיפים רבים והנחיות הכנה בסוף מדריך זה.

התקלה	סיבה אפשרית	הערות \ פיתרון
המוצר אינו פועל	פיזז לא תקין בארון החשמל	בדקו והרימו את הפיזז בארון החשמל
	הפסקת חשמל	בדקו שישנה תאורה בבית, כדי לוודא שאספקת החשמל לביתכם תקינה.
הכפתורים נפלו ממקומם בפנל ההפעלה	כפתורים התפרקו בטעות	ניתן להסיר את הכפתורים. הרכיבו חזרה את הכפתורים למקומם בלוח ההפעלה.
לא ניתן לסובב יותר את הכפתורים בקלות.	ישנו לכלוך מתחת לכפתורים	ניתן להוציא את הכפתורים. להוצאתם, פשוט משכו אותם החוצה מפנל ההפעלה. לחילופין, לחצו על החלק החיצוני של הכפתורים כך שיהיו בשיפוע ויוכלו לצאת בקלות. נקו את הכפתורים בעדינות עם מים חמים וסבון. יבשו עם מטלית רכה. אל תשתמשו בשום כלי חד או שוחק. אין להשרות או להדיח במדיח כלים. אין להסיר תכופות את הכפתורים כדי שהתמיכה שלהם תישאר יציבה.
המאוורר לא פועל כל הזמן במצב טורבו.		זו פעולה תקינה לצורך חלוקת החום הטובה ביותר וביצועים מיטביים של התנור.
בסיום תהליך הבישול ניתן לשמוע רעש פנימי, וניתן גם להבחין באוויר הנפלט באזור לוח הפיקוד.		מאוורר הקירור הפנימי עדיין פועל, כדי למנוע לחות גבוהה בחלל התנור ולצנן את התנור לנוחותכם. המאוורר יפסיק לפעול אוטומטית.
המזון אינו מבושל מספיק בזמן שהוגדר בהתאם למתכון		אפשרי שהשתמשתם בטמפרטורה שונה מהנדרשת בתפריט. בדקו שוב את הטמפרטורות. כמו כן, אפשרי שכמות המרכיבים שונה מהמתכון. בדקו שוב את הנדרש בתפריט.
השחמה לא אחידה		הטמפרטורה שכוונה גבוהה מידי, או שניתן לשפר את מיקום התבנית. בדקו שוב את המתכון וההגדרות. אפשרי שהכלי בו השתמשתם אינו הבחירה הטובה ביותר לתכנית הבישול. בעת שימוש בתכנית הקרנת חום, כמו "חימום עליון + תחתון", השתמשו בכלי עם גימור מט, בצבע כהה וקל משקל.
הנורה אינה נדלקת		נדרש להחליף את הנורה.

אזהרה – סכנת התחשמלות!

תיקונים לא נכונים הם מסוכנים. תיקונים והחלפת כבל חשמל יבוצעו רק על ידי טכנאי מוסמך ומורשה מטעם היבואן. במידה והמוצר אינו תקין, נתקו אותו משקע החשמל או נתקו את אספקת החשמל באמצעות לוח החשמל הראשי. צרו קשר עם מוקד השירות.



לנוחות שימוש, התקינו את המסילות על מסילות הצד. באמצעות מסילות אלה תוכלו להניע את תבניות האפייה על גבי מסילות הצד. כל מסילה מסומנת עם L (שמאל) או R (ימין) לציון הצד הנכון להתקנה.

הערה

מסילות הצד קיימות רק בדגמים מסוימים.

החלפת כבל החשמל

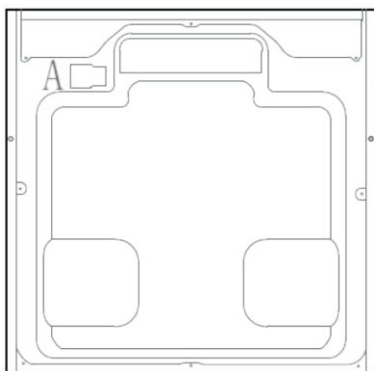
במיקום המסומן A בגב התנור תוכלו למצוא את קופסת החיבורים הסגורה.

שלבי העבודה: א. נתקו את אספקת החשמל לתנור. בעזרת מברג שטוח קטן פתחו את לשוניות 1,2

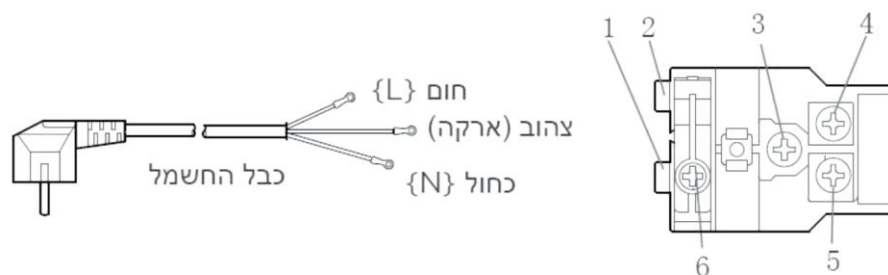
ב. בעזרת מברג פיליפס הוציאו ברגים שמספרם 3,4,5,6

ג. החליפו את כבל החשמל לחדש. חברו את גיד הארקה למספר 3, הגיד החום למס' 4 והכחול למס' 5.

ד. סגרו חזרה את בורג 6 בקופסת החיבורים בסיום ההחלפה.



גב התנור



קופסת חיבורים

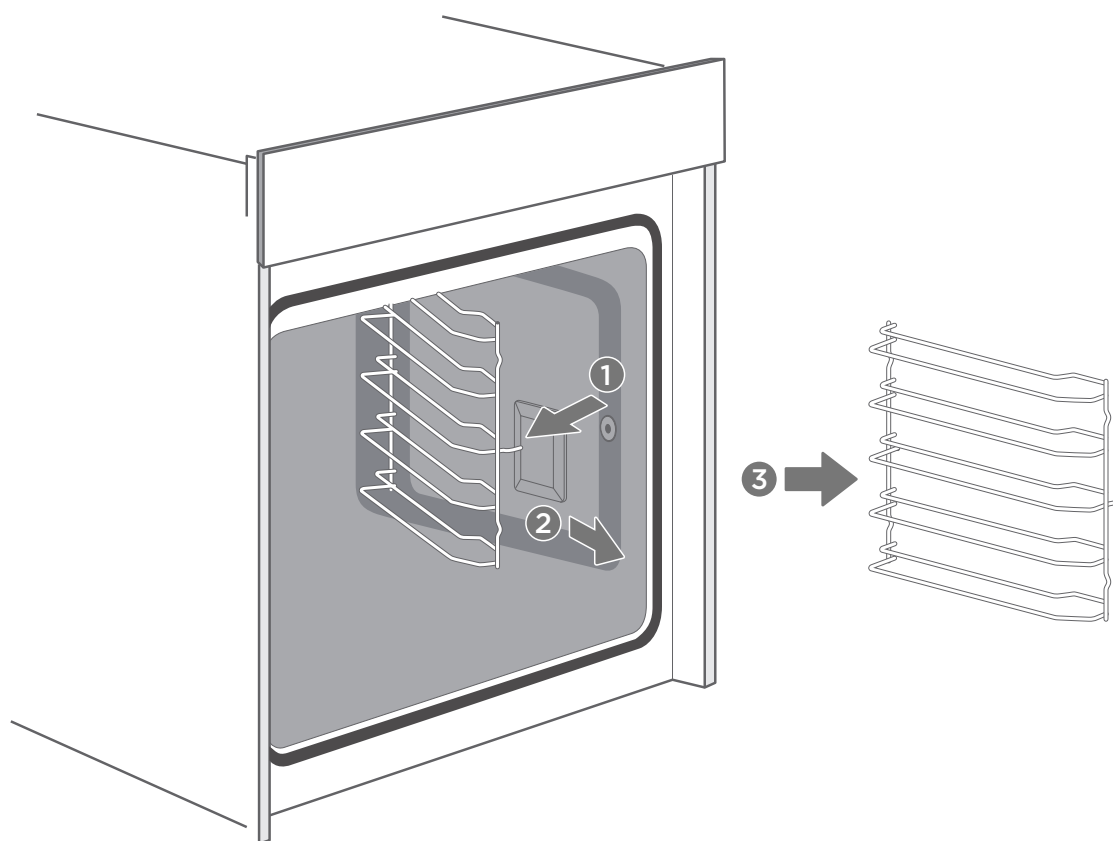
זהירות!

ניתן לפרק את הפנל העליון של הדלת גם כאשר הדלת מותקנת במקומה.

1. פירוק הפנל העליון גורם לשיחרור הזכוכית הפנימית של הדלת, יש לנקוט ממשנה זהירות לבל תיפול הזכוכית ותישבר, ותגרום אף לפציעה.
 2. הוצאת הפנל העליון והזכוכית הקדמית הופכת את הדלת לקלה מאוד, כך שהיא עלולה להיסגר ללא התראה. היזהרו שלא להניח את הידיים בקרבת צירי הדלת ולגרום לתקיעת האצבעות בצירים.
- עקב שתי הסיבות המתוארות, אנו ממליצים לכם מאוד שלא לפרק את הפנל העליון של הדלת והזכוכית הפנימית כאשר הדלת אינה מפורקת. כל נזק שייגרם עקב פירוק לא אחראי, אינו מכוסה באחריות.

המסילות

כאשר ברצונכם לנקות היטב את מסילות הצד ואת תא הבישול, תוכלו לפרק את מסילות הצד. בצורה זו, התנור שלכם ישמור על מראהו ותפקודו התקין למשך זמן רב. פירוק והרכבת המסילות:



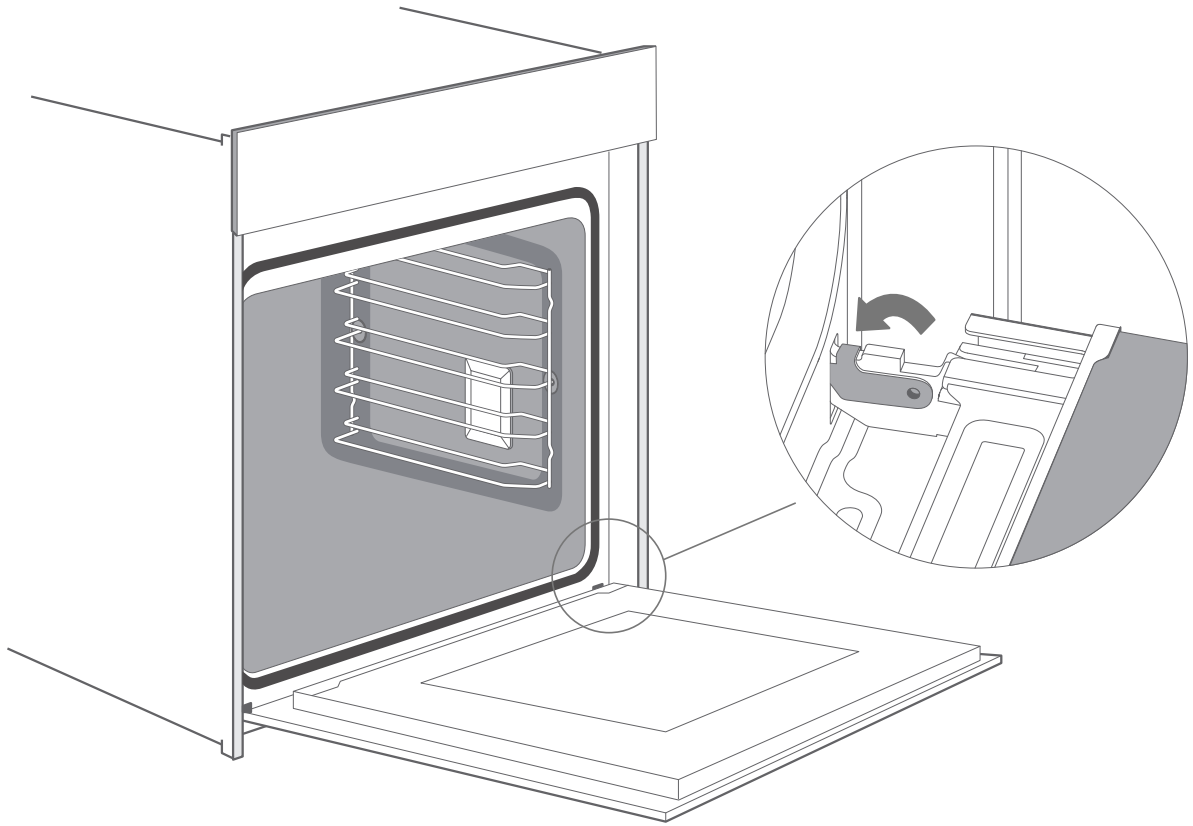
מסילות הצד



שמאל



ימין



פירוק פנל הדלת העליון

כיסוי הפלסטי של הדלת עלול לדהות ולהתלכלך. תוכלו לפרק אותו לצורך ניקוי.

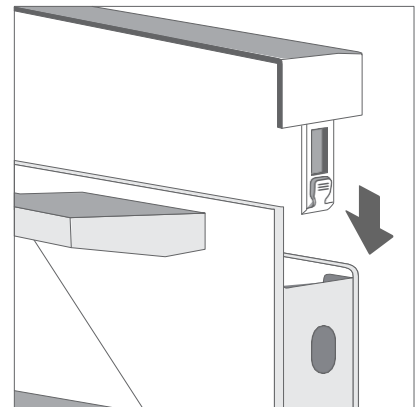
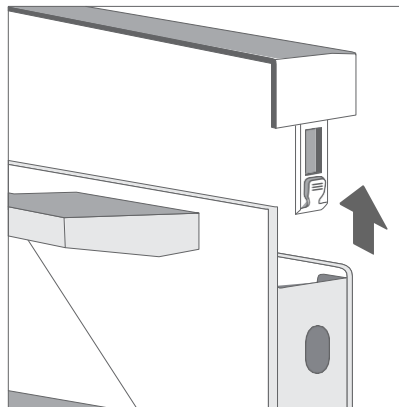
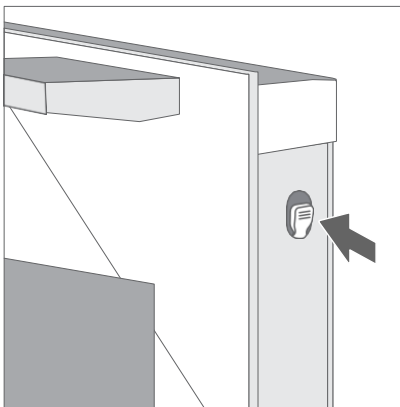
פרקו את דלת התנור כפי שהוסבר בסעיף הקודם.

1. לחצו בצד ימין ובצד שמאל של הפנל.

2. הוציאו את הפנל העליון.

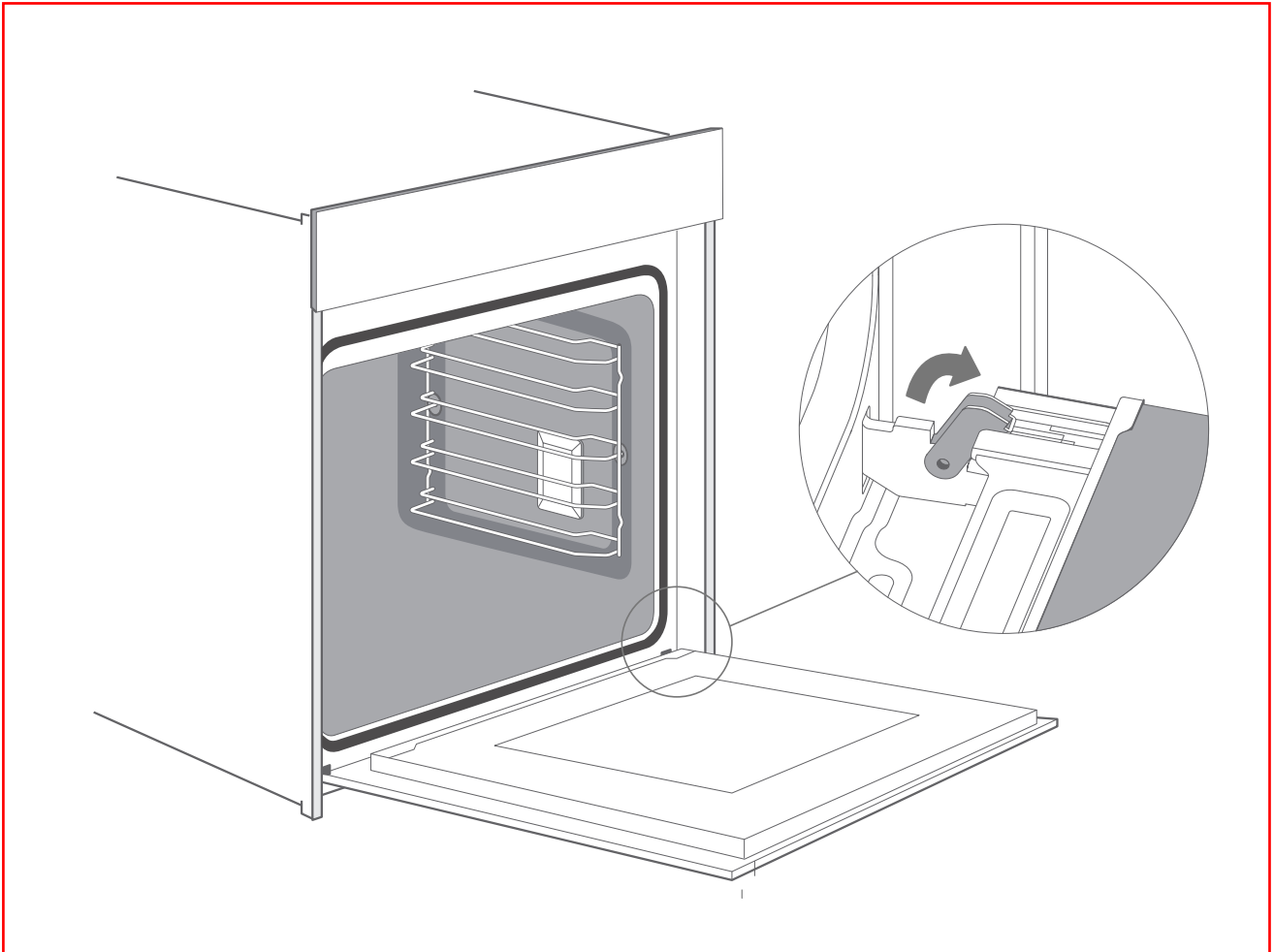
3. לאחר פירוק הפנל, ניתן לפרק בקלות את שאר חלקי דלת התנור שברצונכם לנקות. ברגע שסיימתם לנקות את דלת התנור, החזירו חזרה את הפנל העליון. מקמו אותו כראוי במקומו ולחצו עליו כלפי מטה עד להישמע נקישת נעילה.

4. הרכיבו חזרה את הדלת למקומה, וסגרו אותה.



פירוק דלת התנור

1. פתחו את דלת התנור עד הסוף.
2. קפלו את שני מנופי הנעילה בצד ימין ובצד שמאל.
3. סגרו את דלת התנור בעדינות עד למעצור.
4. אחזו בדלת בצידה הימני ובצידה השמאלי ומשכו אותה החוצה בתנועה כלפי מעלה.



התקנת דלת התנור

הרכיבו חזרה את דלת התנור בסדר ההפוך מהפירוק.

1. בעת הרכבת דלת התנור, וודאו תחילה ששני צירי הדלת נמצאים בתוך הפתחים המתאימים בחלק הקדמי של תא הבישול.
וודאו שהצירים הוכנסו בכיוון הנכון. אתם חייבים להיות מסוגלים להכניס אותם למקומם בקלות וללא התנגדות. אם אתם מרגישים התנגדות כלשהי, בדקו שהצירים הוכנו בצורה נכונה לפתחים בתא הבישול.
2. פתחו את הדלת עד הסוף. בעת פתיחת הדלת, תוכלו לבדוק שוב אם הצירים נמצאים במקומם הנכון. במידה והצירים לא נכנסו נכון, לא תוכלו לפתוח את הדלת עד הסוף.
קפלו את מנופי הדלת חזרה למקומם.
3. סגרו את דלת תא הבישול. בזמן זה, מומלץ לבדוק שוב פעם נוספת שהדלת נמצאת במקומה הנכון והדלת אוטמת באופן אחיד את כל ההיקף.

הערות

1. הבדלים קלים בצבעים בחזית נגרמים על ידי השימוש בסוגי חומרים שונים, כגון: זכוכית, פלסטיק ומתכת.
2. צלליות על משטחי הדלת, שנראים כמעין פסים, נגרמים על ידי החזרי אור של התאורה הפנימית.
3. ציפוי האמאייל מתבצע בטמפרטורה גבוהה מאוד. הדבר יכול לגרום לשינויי צבע קלים. הדבר תקין ואינו משפיע על התפקוד. קצוות התבניות השטוחות אינן ניתנות לציפוי באופן מלא. כתוצאה מכך, קצוות אלה גסים מעט. דבר זה אינו משפיע על ציפוי ההגנה נגד קורוזיה.
4. שמרו תמיד על המוצר נקי, והסירו לכלוך מיד, כך שלכלוך עיקש לא יצטבר ולא ייצרב מהחום בבישול חוזר..

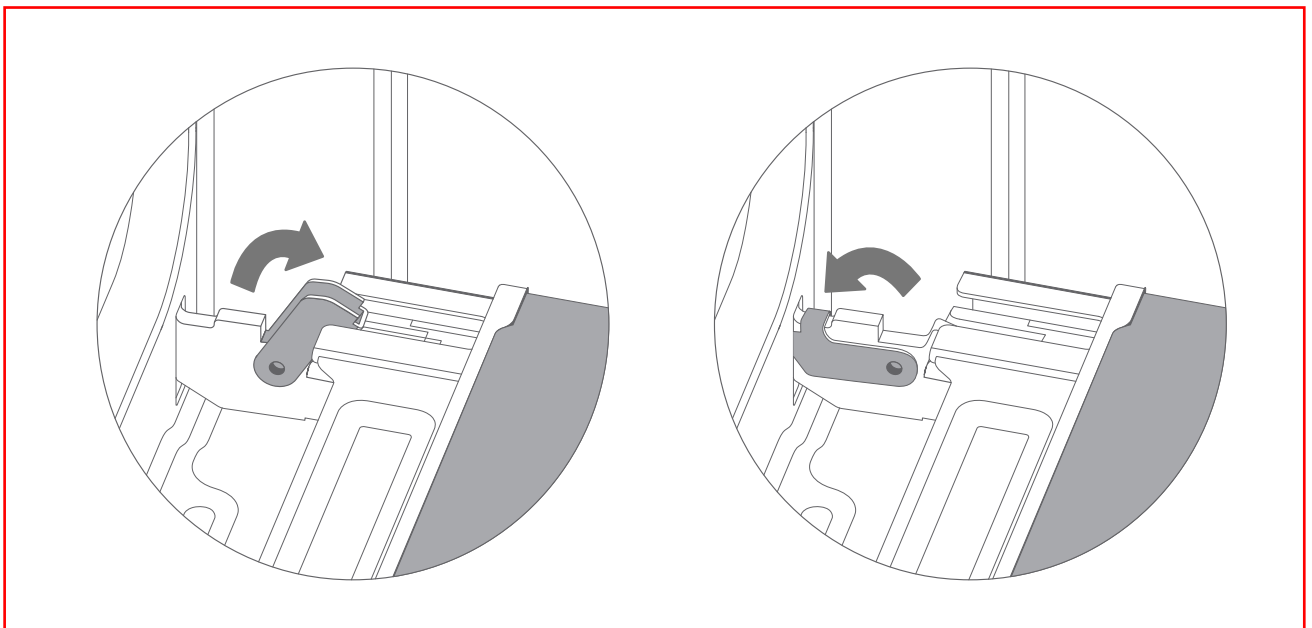
עצות

1. נקו את תא הבישול לאחר כל שימוש. הדבר יבטיח שלכלוך לא יצבר ולא ייצרב.
2. הסירו תמיד מידיית כתמי אבנית, שומן, עמילן וחלבוני ביצים.
3. הסירו כתמי מזון עם סוכר מידיית, אם אפשר, עדיין כאשר הכתמים חמים.
4. השתמשו בכלים המותאמים לצלייה בתנור.

דלת התנור

טיפול וניקוי טוב של התנור ישמר את מראהו ותפקודו למשך שנים רבות. בהסברים הבאים תוכלו למצוא את אופן הסרת דלת התנור והניקוי שלה.

לצורך הניקוי תוכלו לפרק את הדלת. בכל אחת מהפינות התחתונות בדלת תוכלו למצוא מנוף נעילה. כאשר מנופי הנעילה סגורים, דלת התנור מאובטחת למקומה, ולא ניתן לפרק אותה. כאשר מנופי הנעילה פתוחים, תוכלו לפרק את דלת התנור ממקומה.



אזהרה – סכנת פגיעה!

1. אם הצירים אינם נעולים, הצירים ייסגרו בכוח רב. וודאו שמנופי נעילה תמיד סגורים לחלוטין באופן מלא, או פתחו אותם בעת פירוק דלת התנור.
2. הצירים בדלת המדיח נעים בעת פתיחת וסגירת הדלת, לכן, אנא הרחיקו את הידיים מהצירים כדי למנוע לכידה אפשרית.

ניקוי	משטח חיצוני בתנור
<p>מי סבון חמים: נקו עם מטלית כלים ויבשו לאחר מכן עם מטלית רכה. הסירו מיידית כתמי אבנית, שומן, עמילן וחלבון ביצה. עלולה להיווצר קורוזיה מתחת לכתמים אלה. ניתן לרכוש חומרי ניקוי ייעודיים לנירוסטה בשירות הלקוחות ובחנויות מתמחות. מרחו שכבה דקה של החומר ען מטלית רכה.</p>	משטח חיצוני חזית מנירוסטה
<p>מי סבון חמים: נקו עם מטלית כלים ויבשו לאחר מכן עם מטלית רכה. אל תשתמשו בחומרי ניקוי לזכוכית או מגרדת זכוכית.</p>	פלסטיק
<p>מי סבון חמים: נקו עם מטלית כלים ויבשו לאחר מכן עם מטלית רכה.</p>	משטחים צבועים
<p>מי סבון חמים: נקו עם מטלית כלים ויבשו לאחר מכן עם מטלית רכה. אל תשתמשו בחומרי ניקוי לזכוכית או מגרדת זכוכית.</p>	פנל פיקוד
<p>מי סבון חמים: נקו עם מטלית כלים ויבשו לאחר מכן עם מטלית רכה. אל תשתמשו במגרדת זכוכית או כריות שוחקות ממתכת.</p>	משטחי הדלת
<p>מי סבון חמים: נקו עם מטלית כלים ויבשו לאחר מכן עם מטלית רכה. אם חומר להסרת אבנית בא במגע עם ידית הדלת, נגבו אותו מיידית. אחרת, לא ניתן יהיה להסיר את הכתמים.</p>	ידית הדלת
<p>בצעו את ההנחיות למשטחי בישול בהמשך טבלה זו.</p>	משטחי אמאייל ומשטחי ניקוי עצמי
<p>מי סבון חמים: נקו עם מטלית כלים ויבשו לאחר מכן עם מטלית רכה. במידה ותא הבישול מלוכלך מאוד, השתמשו בחומר ניקוי לתנורים.</p>	מכסה זכוכית ותאורה פנימית
<p>מי סבון חמים: נקו עם מטלית בד. אין לשפשף</p>	אטם דלת אין להסיר
<p>חומר ניקוי לנירוסטה: פעלו על פי הנחיות היצרן. אל תשתמשו בחומרי ניקוי לטיפול בני הוציאו החוצה את כיסוי הדלת לצורך ניקוי</p>	כיסוי דלת מנירוסטה
<p>מי סבון חמים: השרו ונקו עם מטלית או מברשת. במידה וקיים לכלוך רב, השתמשו בכריות ניקוי מתכתיות.</p>	אביזרים
<p>מי סבון חמים: השרו ונקו עם מטלית או מברשת.</p>	מסילות
<p>מי סבון חמים: השרו ונקו עם מטלית או מברשת. אל תסירו את חומר הגירוז בעת משיכת המסילות והוצאתם. מומלץ לנקותם כאשר הם במקומם בפנים. אין לנקות במדיח כלים.</p>	מערכות נשלפות
<p>מי סבון חמים: השרו ונקו עם מטלית או מברשת. אין לנקות במדיח כלים.</p>	מד חום לבשר

אקרילמיד מתרחש בעיקר על ידי חימום מזון המכיל עמילן (כמו לדוגמא: תפוז"א, צ'יפס ולחם) לטמפרטורה גבוהה במשך זמן רב.

עצות

1. השתמשו בזמני בישול קצרים.
2. בשלו את המזון עד לקבלת מעטה מזהב צהבהב, אל תשרפו אותו למצב של מעטה בצבע חום כהה.
3. לנתחים גדולים יש פחות אקרילמיד.
4. השתמשו בתכנית טורבו במידה ואפשרי.
5. צ'יפס: בשלו יותר מ-450 גרם בכל תבנית, פזרו אותם בצורה אחידה על התבנית והפכו אותם מעת לעת. קראו את ההנחיות על האריזה לקבלת תוצאות בישול מיטביות.

תחזוקת המוצר שלכם

חומרי ניקוי

בניקוי וטיפול נאות, המוצר שלכם ישמור על מראהו ויתפקד באופן מושלם למשך זמן רב. אנו נסביר בהמשך כיצד עליכם לטפל ולנקות את התנור בצורה נכונה. אנא עיינו בטבלה שלהלן, כדי להבטיח שמשטחי התנור השונים לא יינזקו על ידי שימוש בחומר ניקוי לא נכון מכילה את פירוט כל המשטחים, אפשרי שחלקם אינם קיימים בדגם המסוים שלכם.

זהירות

סכנת נזק למשטחים

אל תשתמשו:

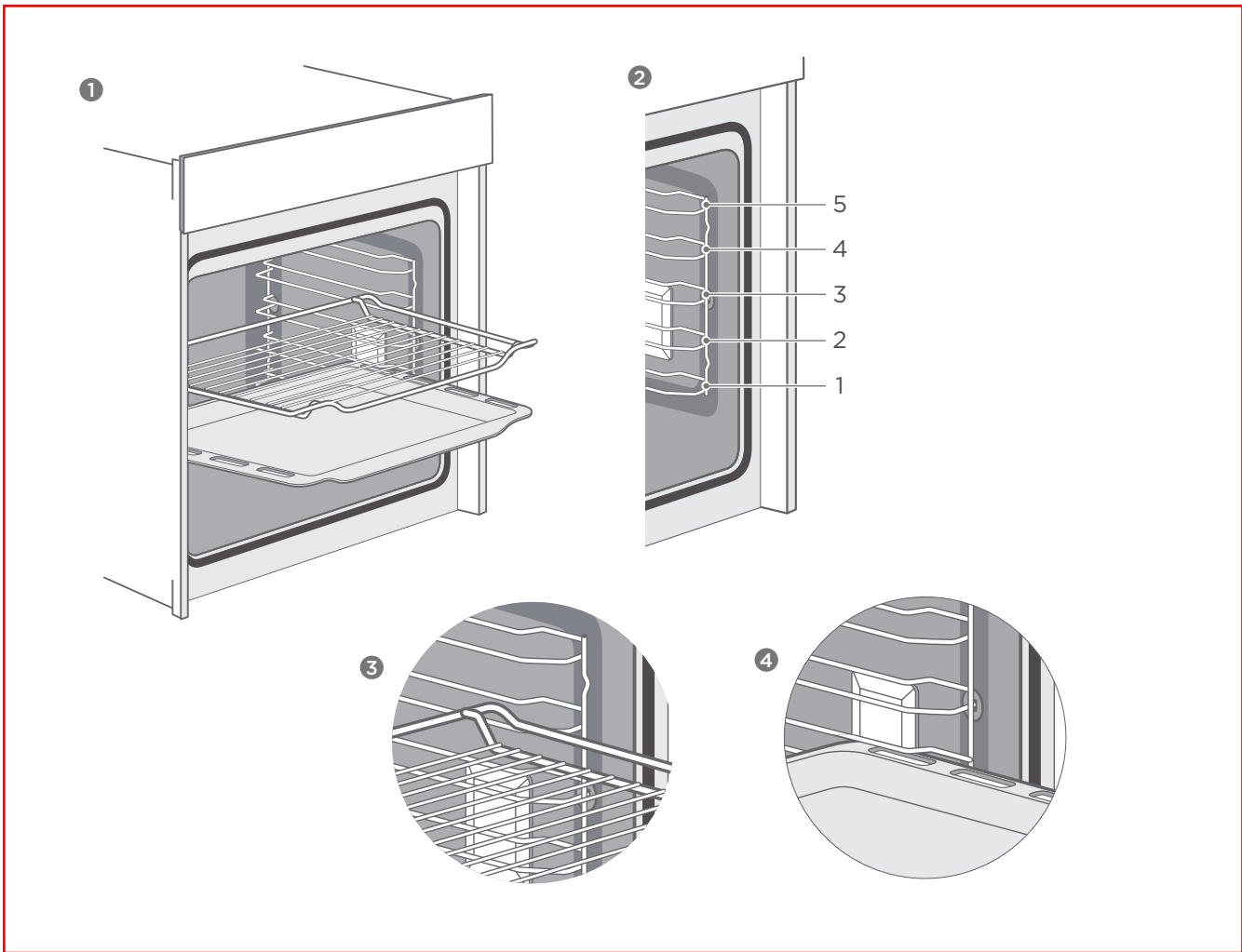
1. בחומרי ניקוי קשים ושוחקים.
2. בחומרי ניקוי המכילים אחוז גבוה של אלכוהול.
3. בכריות ניקוי ובספוגי ניקוי קשים.
4. במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או בניקוי בקיטור.
5. בחומרי ניקוי מיוחדים לניקוי המוצר כאשר הוא עדיין חם.

שטפו את הספוג החדש היטב לפני השימוש.

עצה

השתמשו בנוזל כלים עם מעט מים. מומלץ מאוד לבצע את הוראות היצרן.

1. הוציאו את כל האביזרים שאינם נדרשים לתהליך הבישול והאפייה.
2. אל תפתחו את הדלת במהלך תהליך הבישול והאפייה
3. אם אתם פותחים את הדלת במהלך הבישול והאפייה, סובבו את בורר התכניות למצב "נורה" (ללא שינוי של כיווני הטמפרטורה).
4. הקטינו את הטמפרטורה (בתכניות שאינן קשורות למאוורר) ל- 50°C כ-5 עד 10 דקות לפני תום זמן הבישול והאפייה, כך שתוכלו לנצל את החום בתא להשלמת התהליך.
5. השתמשו בתכנית טורבו ככל שאפשר. הטמפרטורה הנדרשת בתכנית זו היא 20°C עד 30°C נמוכה יותר.
6. תוכלו לבשל ולאפות בתכנית טורבו במגש אחד או יותר באותו זמן
7. במידה ולא ניתן לבשל ולאפות מנות שונות באותו זמן, תוכלו לעשות זאת אחד לאחר השני כדי לנצל את הטמפרטורה החמה של התנור.
8. אל תחממו מראש את התנור מראש במידה ולא נדרש.
9. אין להשתמש ברדיד אלומיניום לכיבוי בסיס התנור.
10. השתמשו בטיימר ובפרוב הטמפרטורה (חיישן הטמפרטורה) ככל שאפשר
11. השתמשו בכלים שחורים קלי משקל בצבע מט, השתדלו שלא להשתמש באביזרים כבדים ומבריקים, כמו נירוסטה ואלומיניום.



פעולת נעילה

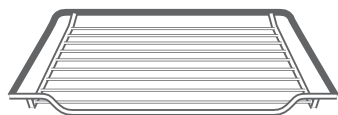
ניתן למשוך את האביזרים עד לאמצע המסילה לערך כדי שיינעלו במקום. תכונת הנעילה מונעת את הטיית האביזרים כאשר מושכים אותם החוצה. חובה להכניס את האביזרים בצורה נכונה אל התא כדי שהגנת ההטיה תפעל כראוי. כאשר מכניסים את מדף הרשת, וודאו שאתם מכניסים אותה בכיוון הנכון, כפי שניתן לראות באיורים מספר 1,3

בעת הכנסת תבנית האפייה, וודאו שאתם מכניסים אותה בכיוון הנכון, כפי שניתן לראות באיורים מספר 1,4.

במוצר שברשותכם מצויד במגוון אביזרים. בפרק זה תוכלו למצוא תיאור של כל האביזרים המצורפים, ומידע על אופן השימוש הנכון בהם.

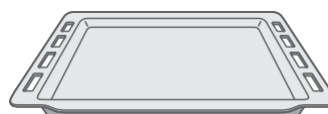
אביזרים נלווים

המוצר שברשותכם מצויד באביזרים הבאים:



מדף רשת

מיועד לכלי בישול, תבניות לעוגה וכלים חסיני חום. למזון צלוי ולגריל.



תבנית אפייה

לאפייה בתבנית ולאפיית פריטים קטנים.

תוכלו להשתמש בתבנית להניח נוזלים או לבשל מזון עם רוטב. השתמשו רק באביזרים המקוריים. הם מותאמים במיוחד למוצר שלכם. תוכלו לרכוש אביזרים אצל היבואן או בשירות הלקוחות.

הערה

אביזרים עשויים להתעוות כאשר הם מתחממים. הדבר אינו פוגע בביצועים ובתפקוד שלהם. ברגע שהם מתקררים שוב, הם יחזרו לצורתם המקורית.


הכנסת האביזרים


בתא הבישול קיימים חמש דרגות גובה שונות. דרגות הגובה השונות נספרות מלמטה כלפי מעלה. ניתן להוציא את התבנית עד כמחצית הדרך במסילה מבלי שתיפול החוצה.

הערות

1. וודאו שאתם תמיד מכניסים את האביזרים לתוך תא הבישול בכיוון הנכון.
2. הכניסו תמיד את האביזרים עד לקצה התא, כך שלא ייגעו בדלת התנור.

שינוי במהלך בישול

במהלך פרק הזמן בו התנור פועל, תוכלו לשנות את תכנית הבישול והטמפרטורה על ידי בורר התכניות ובורר הכיוונים. לאחר השינוי, במידה ולא בוצעה פעולה אחרת לאחר 6 שניות התנור יחמם על פי הכיוונים החדשים. במידה וברצונכם לשנות את משך זמן הבישול תוך כדי תהליך הבישול, אנא געו במקש  ושנו אותו עם בורר הכיוונים.

לאחר השינוי, במידה ולא בוצעה פעולה אחרת תוך 6 שניות התנור יחמם על פי הכיוונים החדשים. במהלך פעולת בישול בה נקבעה שעת הסיום או בתכנית תפריטים אוטומטיים, לא תוכלו לבצע כל שינוי. כאשר אתם מעוניינים לבטל את תהליך הבישול, אנא געו במקש .





הערות

לשינוי תכנית \ טמפרטורה \ יתרת זמן הבישול ישנה השפעה שלילית על תוצאות הבישול, אנו ממליצים לכם בחום לא לעשות זאת אלא אם אתם מנוסים מאוד בבישול ואפייה.



זהירות!

לאחר כיבוי המוצר, הוא נותר חם מאוד עדיין במיוחד בתוך חלל תא הבישול. אין לגעת במשטחים הפנימיים של המוצר או בגופי החימום. השתמשו בכפפות הגנה להוצאת האביזרים או כלי הבישול מתוך התא, ואפשרו למוצר להתקרר. הרחיקו ילדים למרחק ביטחון בזמן זה כדי למנוע פציעות או כוויות.






טיימר

תוכלו להשתמש בתכונת הטיימר על ידי נגיעה במקש . בהגיע השעה שכוונה, התנור ישמיע "ביפ" לתזכורת. בנגיעה הראשונה על המקש , כווננו את השעות, געו שוב במקש , לכיוון הדקות. געו במקש  לסיום הכיוון. תוכלו לכוון את הטיימר לפני ובמהלך תהליך הבישול, אך כאשר אתם בוחרים תכנית וטמפרטורה, הדבר אינו אפשרי.

נעילת בטיחות לילדים

בתנור שברשותכם קיימת תכונת נעילת בטיחות המונעת מילדים להפעיל אותו במקרה או לשנות את ההגדרות, למען בטיחותם. כאשר תלחצו לחיצה ממושכת של 3 שניות, נעילת הבטיחות תופעל. לחיצה נוספת של 3 שניות תשחרר את הנעילה. תוכלו להפעיל או לבטל את נעילת הילדים כאשר התנור פועל או שאינו פועל. לחצו לחיצה ארוכה של 3 שניות על המקש  להפעלה ולביטול הנעילה. כאשר הנעילה פועלת, יופיע הסימן  בתצוגת התנור.

פרוב בשר

בתנור שברשותכם קיימת תכונת פרוב בשר נוספת  (חיישן טמפרטורה). כאשר תכניסו את הפרוב המצורף למקומו, הסימן  יידלק. בו בזמן, התצוגה תשתנה וניתן יהיה לראות את כיוון הטמפרטורה של פרוב הבשר. השתמשו בלחצני + או - לשינוי הטמפרטורה הפנימית בבשר, ניתן לבצע זאת גם בעזרת הסליידר. לחצו על לחצן  כדי לבחור את התוכנית האפיה הרצויה, כווננו את הטמפרטורה החיצונית באותה דרך, לחצו על המקש  להפעלה. במצב זה, הסימן  משמש לשינוי הכיוונים בין טמפרטורת פרוב הבשר לבין טמפרטורת הליבה, תוכלו לבצע את השינויים גם במהלך תהליך פעולת התנור.

הערות

1. בעת השימוש בפרוב הבשר, הכניסו את קצהו למרכז המזון ולא צמוד לעצם, לצורך שמירה על הפרוב לזמן רב.
2. השתמשו רק בפרוב הטמפרטורה המסופק עם תנור זה.

זהירות




1. במידה ואתם פותחים את דלת התנור במהלך פעולה, הפעולה לא תיעצר. אנא היו זהירים במיוחד עקב סכנת כווייה.
2. אין לכסות את פתחי האוורור. אחרת התנור יתחמם יתר על המידה. כדי לקרר את התנור במהירות רבה יותר לאחר שימוש, מאוורר קירור פנימי ממשיך לפעול גם בתום תכנית הבישול.

מאוורר קירור


מאוורר הקירור פועל ומפסיק לפעול ככל שנדרש. האווריר החם נפלט מהחריץ מעל הדלת.

אופן השימוש בתנור




הבישול בתנור

1. לאחר חיבור התנור לרשת החשמל, לחצו  ובחרו את התכנית הרצויה, כווננו את הטמפרטורה בעזרת הסליידר.
 2. געו בסימון ON\OFF והתנור יחל לפעול, אם לא, התנור יחזור למצב שעון לאחר 5 דקות.
 3. במהלך תהליך הבישול, תוכלו לגעת במקש  לביטולה.
- הערה:** לאחר כיוון הטמפרטורה, תוכלו לגעת בסימון השעון  לכיוון משך זמן הבישול, תוכלו לבצע את הכיוון באמצעות הסליידר.

חימום מקדים מהיר

תוכלו להשתמש בתכנית חימום מקדים מהיר לקיצור זמן החימום. בחרו את תכנית הבישול, געו בסימון החימום המקדים . הסימן המתאים יידלק בתצוגה. במידה ולא נדרש חימום מקדים בתכנית הבישול, יישמע "ביפ". לא נדרש חימום מקדים בתכניות: תפריטים אוטומטיים, הפשרה והתפחת בצק.

כיוון זמן סיום הבישול

- בסיום כיוון שעון הזמן, תוכלו לכוון את הזמן לסיום תכנית הבישול.
1. געו במקש  כווננו בעזרת הסליידר את השעות. געו שוב ב-  וכווננו את הדקות. בסיום הכיוונים, געו שוב במקש .
 2. כאשר אתם מכוונים את זמן הסיום, עליכם לכוון את משך זמן הבישול
 3. לדוגמא, כאשר אתם מכוונים ששעת הסיום תהיה 10:00, ומשך זמן הבישול הינו שעה אחת, התנור יחל להתחמם בשעה 9:00 ויסיים בשעה 10:00.

למוצר שברשותכם ישנם מצבי פעולה שונים שמאפשרים שימוש נוח בהתאם לצרכים שלכם. כדי לאפשר לכם למצוא את תכנית הבישול המיטבית לסוג המזון שלכם, בטבלה הבאה תוכלו למצוא הסברים על ההבדלים בין התכניות השונות והשימושים השונים שלהם.


השימוש	הטמפרטורה	סוג התכנית
לאפייה וצלייה רגילים בתבנית אחת. מתאים במיוחד לעוגות עם ציפוי לח.	30 ~ 250°C	גופי חימום עליון ותחתון
לאפייה וצלייה בתבנית אחת או יותר. החום מופץ מגוף חימום טבעתי אחורי שמסביב למאוורר.	50 ~ 250°C	טורבו
לבישול חסכוני באנרגיה.	140 ~ 240°C	חיסכון
לאפייה וצלייה בתבנית אחת או יותר. המאוורר מפזר את החום מגופי החימום בצורה אחידה בחלל התא.	50 ~ 250°C	גופי חימום עליון ותחתון + מאוורר
לצליית כמויות קטנות של מזון ולהשחמת מזון. יש להניח את המזון במרכז התא מתחת לגוף החימום של הגריל.	150 ~ 250°C	גריל ממוקד
לצליית פריטי מזון שטוחים ולהשחמת מזון. יש להניח את המזון במרכז התא מתחת לגוף החימום של הגריל.	50 ~ 250°C	גריל כפול + מאוורר
לצליית פריטי מזון שטוחים ולהשחמת מזון.	150 ~ 250°C	גריל כפול
פיצה וארוחות להם נדרש חום תחתון רב. גוף החימום התחתון וגוף החימום הטבעתי האחורי פועלים יחד.	50 ~ 250°C	פיצה
לתוספת השחמה לחלק התחתון של פיצות, פשטידות ומאפים. החימום מגיע מגוף החימום התחתון.	30 ~ 220°C	חימום תחתון
להפשרה עדינה של מזון קפוא.	-	הפשרה
להתפחת בצק שמרים ומחמצת.	30 ~ 45°C	התפחת בצק

השימוש	טמפרטורה	סוגי פעולות נוספות
מכשיר עזר לבישול בשרים כגון סטייקים ועופות. כיוון טמפרטורה בתוך הבשר.	40 ~ 99°C	פרוב בשר

שימוש במוצר לראשונה

לפני השימוש במוצר להכנת מזון בפעם הראשונה, עליכם לנקות היטב את תא הבישול ואת האביזרים הנלווים.



1. הסירו את כל המדבקות, סרטי ההגנה על המשטחים וחלקי ההגנה בעת שינוע.
2. הוציאו את כל האביזרים ומסילות הצד מתוך תא הבישול.
3. שטפו היטב את האביזרים ואת מסילות הצד במטלית או מברשת רכה טבולים במים וסבון
4. וודאו שאין בתא הבישול שאריות של חומרי אריזה, כמו יריעות קלקר או חלקי עץ שעלולים לגרום לסכנת שריפה.
5. נגבו היטב את תא הבישול והדלת של התנור עם מטלית רכה ורטובה.
6. כדי לנדף את הריח של המוצר החדש, חממו את התנור כאשר הוא ריק והדלת סגורה
7. הקפידו שהמטבח יהיה מאוורר מאוד בעת חימום התנור בפעם הראשונה. הרחיקו ילדים וחיות מחמד מהמטבח. בזמן זה. סגרו את הדלתות של החדרים הסמוכים.
8. כווננו את ההגדרות המצוינות, תוכלו למצוא כיצד לכוון את תכנית הבישול והזמן בפרק הבא.

הגדרות	
	תכנית
250 מעלות צלסיוס	טמפרטורה
1 שעה	זמן

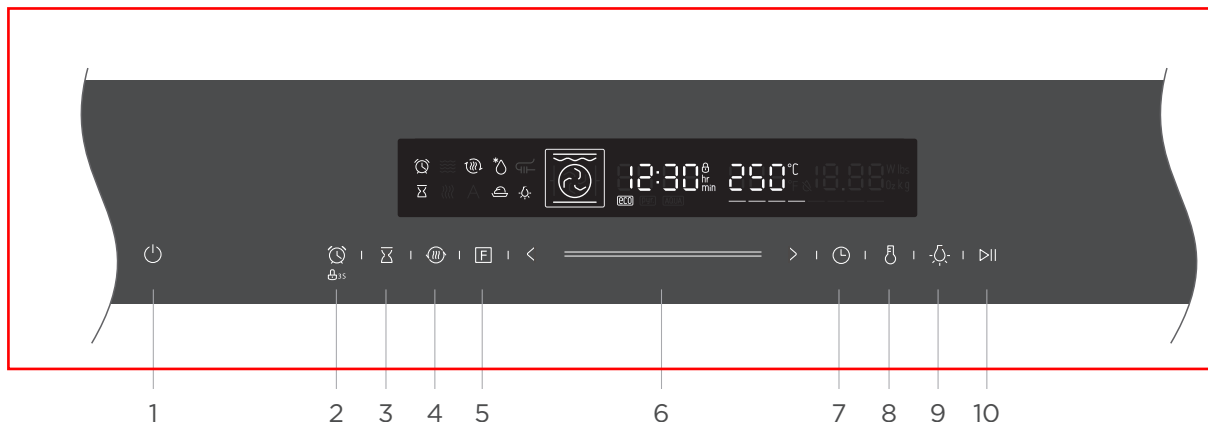
לאחר שהתנור יתקרר:

1. נקו את משטחי התנור ואת הדלת עם מטלית מטבח ומי סבון.
2. ייבשו את כל המשטחים.
3. התקינו את מסילות הצד.

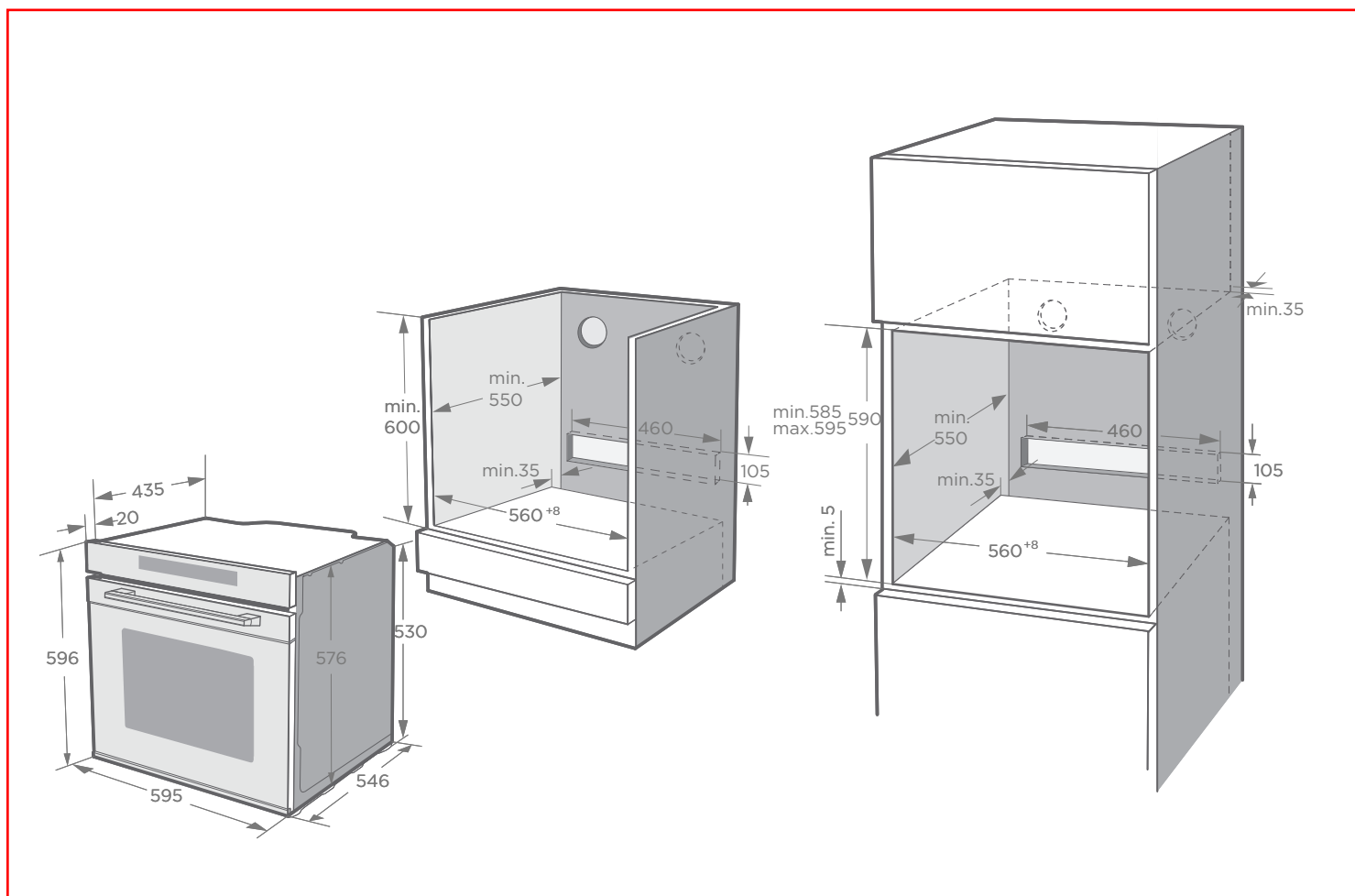
כיוון הזמן

- לפני שניתן יהיה להשתמש בתנור, יש לכוון את הזמן.
1. לאחר חיבור התנור לרשת החשמל, געו בסימון השעון  וכוונו את ספרות השעה באמצעות לחצן ההחלקה (הסליידר) או הסימונים *.
 2. געו בסימון השעון  שוב ותוכלו לכוון עתה את ספרות הדקות באמצעות לחצן ההחלקה או " * ".
 3. געו בסימון השעון שוב לסיום הכיוון.

הערה: השעון בתנור הוא שעון בפורמט 24 שעות.



1	כיבוי והפעלה של התנור.	1. הפעלה \ כיבוי	
2	לשימוש בפעולת הטיימר \ לנעילת בטיחות בלחיצה של 3 שני	2. טיימר \ נעילת בטיחות לילדים	
3	לכיוון זמן סיום פרק זמן הבישול	3. זמן סיום	
4	השתמשו בתכונה זו לביצוע חימום מהיר	4. חימום מקדים מהיר	
5	לחצו על סימון זה לשינוי מצבי החימום השונים, לשינוי מהיר החזיקו במשך 3 שניות.	5. תוכניות התנור	
6	החליקו על הלחצן (סליידר) לשינוי ערכי הכיוונים המוצגים בלוח התצוגה.	6. החלקה- סליידר	
7	כוונו את משך זמן הבישול ולאחר מכן התכנית + כיוון השעון במצב המתנה.	7. משך זמן + כיוון שעון	
8	לחצו כדי לכוון את הטמפרטורה.	8. כיוון טמפרטורה	
9	לכיבוי והפעלת הנורה למצב חיסכון	9. נורה - כיבוי \ הפעלה	
10	להפעלה ועצירה של תהליך הבישול	10. התחלה \ עצירה	



להפעלת מוצר זה בבטחה, אנא וודאו שהתקנתו תבוצע בהתאם לתקנים המקצועיים והנחיות ההתקנה המתאימות. נזקים שייגרמו עקב התקנה לא נכונה, לא יכוסו במסגרת אחריות היצרן. בעת התקנת התנור, אנא לבשו כפפות הגנה כדי למנוע מלהיחתך על ידי קצוות חדים. בדקו את המוצר, וודאו שאינו ניזוק לפני ההתקנה, במידה וקיים נזק כלשהו, חל איסור לחברו לרשת החשמל. לפני הפעלת המוצר, אנא הסירו את כל חומרי האריזה וסרטי ההדבקה ממנו. המידות המפורטות מעלה הן במילמטרים. נדרש לוודא שתקע החשמל יהיה נגיש או לדאוג שמפסק הפחת של לוח החשמל יהיה נגיש בכל עת בו נדרש ניתוק מידי. אזהרה: אין להתקין את המוצר מאחורי דלת דקורטיבית כדי למנוע התחממות יתר.

8. אטם דלת מלוכלך במיוחד: אם האטם מלוכלך מאוד, דלת התנור לא תיסגר היטב בעת פעולה. חזית המוצרים הסמוכים עלולה להינזק. הקפידו תמיד שאטם הדלת יהיה נקי.
9. השימוש בדלת כמושב, מדף או משטח עבודה: אין לשבת, להניח או לתלות דבר על דלת התנור. אין להניח כלי אפיה או אביזרים כלשהם על הדלת.
10. הכנסת אביזרים: בהתאם לדגם המוצר, אפשרי שאביזרים ישרטו את פנל הדלת בעת סגירת הדלת. הכניסו את האביזרים לתוך תא האפייה פנימה ככל האפשר.
11. נשיאת המוצר: אין לשאת או להחזיק את התנור באמצעות ידית הדלת. דלת התנור אינה מסוגלת לשאת את משקל המוצר והיא עלולה להישבר.
12. אם אתם משתמשים בחום השירי שלאחר כיבוי התנור לצורך שמירת חום המזון, לחות רבה מאוד עלולה להצטבר בחלל התנור. הלחות עלולה לגרום לקורוזיה שתיפגע במוצר ובאיכותו. מנעו הצטברות לחות על ידי פתיחת דלת התנור או שימוש במצב "הפשרה" או ניגוב תא האפייה.

סכנת צריבות !

1. החלקים הנגישים מתחממים במהלך פעולה. לעולם אל תגעו בחלקים חמים. הרחיקו ילדים למרחק

בטוח

2. בעת פתיחת דלת התנור עלולים להיפלט אדים חמים. אדים חמים עלולים שלא להיראות, הדבר תלוי בטמפרטורה שלהם. בזמן פתיחת הדלת, אל תעמדו קרוב מידי לתנור. פתחו את דלת המוצר בזהירות. הרחיקו ילדים.

3. מים בתא הבישול החם עלולים להפוך לאדים חמים. לעולם אל תשפכו מים חמים לתא אפייה חם.

סכנת פציעה !

1. שריטות על זכוכית התנור עלולות להתפתח לסדק. אין להשתמש במגרדת מתכתית, וחומרי ניקוי חדים ושוחקים לניקוי הזכוכית.

2. צירי הדלת של התנור נעים בעת פתיחת הדלת וסגירתה, וידכם עלולה להילכד בהם. אנא הרחיקו את הידיים מהצירים.

סכנת אש !

1. אחסון פריטים דליקים בתא הבישול עלולים לגרום לסכנת התלקחות. לעולם אל תאחסנו פריטים דליקים בתא הבישול. לעולם אל תפתחו את תא הבישול כאשר יש עשן בתוכו. כבו את התנור ונתקו אותו מרשת החשמל או נתקו את ממסר הפחת בלוח החשמל הראשי.

2. משב אוויר חם נוצר כאשר דלת התנור נפתחת. נייר אפייה עלול לבוא במגע עם גוף החימום ולהתלקח. אין להניח נייר אפייה רפוי מעל אביזרים בעת חימום מוקדם. הניחו תמיד על נייר האפייה כלי כבד כדוגמת כלי בישול או תבנית. כסו עם נייר אפייה רק את הקטע הרלבנטי ואל תאפשרו לנייר לגלוש מעבר לשולי הכלי.

סכנות עקב מגנטיות !

מגנטים קבועים נמצאים בשימוש בפנל הפיקוד או ברכיבי הפיקוד. הם עלולים להשפיע על שתלים אלקטרוניים כגון: קוצבי לב או משאבות אינסולין. בעלי שתלים אלקטרוניים חייבים לשמור על מרחק ביטחון של 10 ס"מ לפחות מלוח הפיקוד.

סיבות לנזק

1. אין להניח אביזרים, כלי אפייה, נייר כסף ונייר אפייה ישירות על בסיס תא האפייה. אין לכסות את בסיס תא האפייה עם בכל סוג של נייר כסף או נייר אפייה. אין להניח נייר אפייה על בסיס תא האפייה בכל מצב בו נבחרה טמפרטורת בישול של מעל 50°C. דבר זה יגרום להחזרת החום כלפי מטה ולנזק לציפוי האמאייל, ולתחתית הארון.

2. נייר כסף: אסור שנייר כסף יבוא במגע עם זכוכית הדלת. הדבר עלול לגרום לשינוי גוון של זכוכית הדלת שלא ניתן יהיה לתקנו.

3. תבניות אפייה מסליקון: אין להשתמש בתבניות סליקון, או ביריעות, מכסים או אביזרים שמכילים סליקון. קיים חשש לנזק לחיישן התנור.

4. מים בתא בישול חם: אין לשפוך מים לתוך תא אפייה חם, הדבר יגרום לאדי קיטור. השינוי בטמפרטורה עלול לגרום לנזק לציפוי האמאייל.

5. לחות בתא האפייה: לחות בתא האפייה שנמשכת זמן רב עלולה לגרום לקורוזיה. אפשרו לחלל התנור להתייבש לאחר שימוש. אל תחזיקו מזון לח בתא סגור למשך פרקי זמן ארוכים. אל תאחסנו מזון בחלל התנור.

6. אפשרו לתנור להתקרר כאשר הדלת סגורה. במידה וקיימת לחות גבוהה מאוד בחלל התנור, נגבו קודם את התא. דלת פתוחה בעת פעולה, ואפילו רק פתיחה של חריץ קטן, עלול לגרום לחזית הריהוט הסמוך להתחמם, ואף לנזק במשך הזמן.

7. מיץ פירות: בעת אפיית עוגות עם פירות בעלי מיצים, הקפידו שהמיצים לא יגלשו אל תא האפייה. מיצי פירות גורמים לכתמים שלא ניתן להסירם. הקפידו לאפות עוגות כאלה, בתבניות אפייה עמוקות יותר.

אנו מודים לכם על רכישת התנור הבנוי מתוצרת **Irshmans** טרם פתיחת התנור מאריזתו, אנא קראו את הוראות ההפעלה בעיון. רק לאחר מכן תהיו מסוגלים להפעיל את התנור בצורה נכונה ובטיחותית. מומלץ מאוד לשמור את הוראות ההפעלה וההתקנה לשימוש עתידי, או על ידי הבעלים הבאים של התנור. המוצר מיועד להתקנה במטבח ביתי בלבד. הקפידו לבצע את הוראות ההתקנה המיוחדות. בדקו את המוצר לאחר הוצאתו מהאריזה וודאו שאינו ניזוק. אל תחברו את המוצר לרשת החשמל במידה והוא ניזוק. רק טכנאי מוסמך מורשה לחבר תקע חשמלי לתנור במידה ואינו קיים. נזק שייגרם עקב חיבור לא נכון לרשת החשמל אינו מכוסה באחריות. המוצר מיועד לשימוש ביתי בלבד. המוצר מיועד להכנת מזון ומשקאות בלבד. חובה להשגיח על המוצר בעת פעולתו.

מכשיר זה אינו מיועד לשימוש ע"י אנשים (כולל ילדים) עם יכולות פיזיות, חושיות או שכליות מופחתות, או עם העדר ניסיון וידע, אלא אם הם בפיקוח, או שקיבלו הנחיות לשימוש במכשיר ע"י אדם האחראי לבטיחותם. ילדים צריכים להיות תחת השגחה כדי להבטיח שהם לא משחקים עם המכשיר.

ילדים אינם מורשים לשחק עם, על או מסביב למוצר. ילדים אינם מורשים לנקות את המוצר או לבצע עבודות תחזוקה כלליות אלא אם הם בני 8 שנים ומעלה ונמצאים תחת השגחה. הרחיקו ילדים שגילים מתחת ל-8 שנים למרחק בטוח מהמוצר ומכבל החשמל שלו. הקפידו להכניס תמיד את האביזרים לתא הבישול בצורה נכונה.

אזהרה

סכנת התחשמלות!

1. תיקונים לא נכונים הם מסוכנים. רק טכנאי מורשה ומיומן שלנו מוסמך לבצע תיקונים במוצר ולהחליף לו כבל זינה פגום. במידה והמוצר אינו תקין, נתקו את המוצר מרשת החשמל או נתקו את ממסר הפחת בלוח החשמל. צרו קשר עם מוקד השירות.
2. הבידוד החיצוני של כבלי חשמל של מוצרי חשמל ביתיים ימס במידה והוא בא במגע עם משטח חם. לעולם אל תגרמו למגע בין כבל החשמל לבין חלקים חמים של המוצר.
3. אל תשתמשו במוצרי ניקוי בלחץ גבוה או בניקוי בקיטור, הדבר עלול לגרום להתחשמלות.
4. מוצר פגום עלול לגרום להתחשמלות. לעולם אל תפעילו מוצר פגום. נתקו את המוצר מרשת החשמל או נתקו את ממסר הפחת בלוח החשמל. צרו קשר עם מוקד השירות.

סכנת כוויות!

1. המוצר מתחמם מאוד. לעולם אל תגעו במשטחים הפנימיים של המוצר או בגופי החימום.
2. אפשרו תמיד למוצר להתקרר.
3. שמרו את הילדים במרחק בטוח.
4. אביזרים וכלי בישול מתחממים מאוד. השתמשו תמיד בכפפות הגנה להוצאתם מתוך תא הבישול.
5. אדי אלוהול עלולים להתלקח בתא הבישול החם. לעולם אין להכין מזון המכיל כמות גדולה של משקאות אלוהוליים. השתמשו רק בכמויות קטנות של משקאות המכילים אלוהול. פתחו את דלת התנור בזירות רבה.

תוכן עניינים

3	הוראות בטיחות
3	שימוש מיועד
3	אזהרה
4	סיבות לנזק
6	התקנה
7	הפעלת התנור
7	חלקי התנור
8	לפני השימוש בתנור
9	סוגי תכניות
10	אופן השימוש בתנור
12	אביזרים
14	שימוש יעיל באנרגיה
15	בריאות
15	תחזוקת המוצר שלכם
17	דלת התנור
22	פתרונות לתקלות
24	טיפים וטריקים
25	מפרט טכני



הוראות שימוש לתנור
: דגם

MT 70100

קופר יבוא 1992 בע"מ

המלאכה 4 פארק אפק אזור התעשייה החדש ראש העין 48091 **טלפון: 03-9381695 פקס. 03-9381696**
4 Hamelacha St. New Industrial Area Rosh-Haayin, code 48091 **Tel. 03-9381695 Fax. 03-9381696**