

User Manual

GETTING STARTED? EASY.



ZCK67201WA
ZCK67201XA

הוראות שימוש HE
תנור בישול

IL

ZANUSSI

לפני ההתקנה והשימוש במכשיר, קרא בעיון את ההוראות המצורפות. היצרן אינו אחראי לכל פציעה או נזק שייגרמו כתוצאה מהתקנה לא נכונה או משימוש לא נכון. שמור תמיד את ההוראות במקום בטוח ונגיש, לשימוש עתידי.

בטיחות ילדים ואנשים מוגבלים

⚠ אזהרה!
קיימת סכנה לחנק, פציעה או נכות קבועה.

- השימוש במכשיר זה מותר לילדים מגיל 8 ומעלה ולאנשים בעלי מוגבלות גופנית, חושית או שכלית או לאנשים חסרי ניסיון וידע, אם הדבר נעשה תחת פיקוח או אם ניתנה להם הדרכה לגבי שימוש בטוח במכשיר, ובתנאי שהם מבינים את הסיכונים הקשורים לשימוש.
- אין להתיר לילדים לשחק עם המכונה.
- הרחק את כל חומרי האריזה מהישג ידם של ילדים ודאג לסילוקם כנדרש.
- יש להרחיק ילדים וחיות מחמד מהמכשיר כאשר הוא פועל או כאשר הוא מתקרר. חלק מהחלקים חמים.
- אין לאפשר לילדים לבצע פעולות ניקוי ותחזוקת משתמש במכשיר ללא השגחה.

בטיחות כללית

- התקנת המכשיר והחלפת הכבל ייעשו רק על ידי אדם מוסמך.
- המכשיר מיועד לשימוש בגובה שאינו עולה על 2,000 מ' מעל לפני הים.
- מכשיר זה לא נועד לשימוש על גבי ספינות, סירות וכלי-שייט.
- אין להתקין את המכשיר מאחורי דלת דקורטיבית כדי להימנע מחימום יתר.
- אין להתקין את המכשיר על גבי פלטפורמה.
- אין להפעיל את המכשיר באמצעות קוצב זמן חימום או מערכת נפרדת להפעלה-מרחוק.
- אזהרה: בישול על כיריים ללא השגחה עם שמן או שומן יכול להיות מסוכן ועלול לגרום לדליקה.
- לעולם אין לנסות ולכבות דליקה באמצעות מים, אלא לכבות את המכשיר ולכסות את הלהבה - למשל באמצעות מכסה או בעזרת שמיכת כיבוי.

- זהירות: יש לפקח על תהליך הבישול. יש לפקח באופן רצוף גם על תהליכי בישול קצרים.
- אזהרה: סכנת אש: אין לאחסן חפצים ועצמים על גבי משטחי הבישול.
- אין להשתמש בניקוי קיטור לניקוי המכשיר.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים או בגירוד במכשירים מתכתיים לניקוי דלת הזכוכית או הזכוכית של המכסים עם הצירים, משום שאלה עלולים לשרוט את פני השטח ואף לנפץ את הזכוכית.
- אין להניח על משטח הכיריים חפצים מתכתיים, כגון סכינים, מזלגות, כפות ומכסים, מכיוון שהם עלולים להתלהט.
- הסר מהמכסה כל חומר שנשפך לפני שתסיר אותו. הנח למשטח הכיריים להתקרר לפני שתסגור את המכסה.
- אזהרה: המכשיר והחלקים הנגישים בו מתחממים במהלך ההפעלה. יש להיזהר שלא לגעת בחלקים שמתחממים. יש להרחיק ילדים מתחת לגיל 8, אלא אם כן הם בפיקוח צמוד.
- השתמש תמיד בכפפות מיוחדות לתנורים כדי להוציא או להכניס אביזרים או כלי בישול.
- לפני ביצוע פעולות תחזוקה נתק את אספקת החשמל.
- ודא כי המכשיר כבוי לפני החלפת נורת התאורה, כדי למנוע סכנת התחשמלות.
- אם כבל אספקת המתח פגום, החלפתו חייבת להתבצע על ידי היצרן, נציג מטעם מרכז השירות המורשה, או גורם מוסמך דומה, כדי למנוע סכנת התחשמלות.
- כדי להסיר את תומכי הרשתות, ראשית משוך והסר את החלק הקדמי של תומך הרשתות מהדפנות הצדדיות ואחר כך את החלק האחורי שלו. התקן את תומכי הרשתות במקומם בסדר פעולות הפוך.
- אזהרה: השתמש רק במגני כיריים שעוצבו על-ידי היצרן של מכשיר הבישול, או שהיצרן מציין בהוראות השימוש שהם מתאימים, או במגני הכיריים המשולבים במכשיר. השימוש במגנים שאינם מתאימים עלול לגרום לתאונות.

הוראות בטיחות

- אין להתקין מכונה שניזוקה או להשתמש בה.
- פעל על פי הוראות התקנה שסופקו עם המכונה.
- היזהר תמיד בעת הזיזת המכונה, שכן היא כבדה.
- השתמש תמיד בכפפות בטיחות ובנעליים סגורות.
- אל תמשוך את המכשיר מהידית.
- ארון המטבח והגומחה צריכים להיות במידות מתאימות.
- שמור על מרחקי המינימום ממכשירים אחרים.

מכשיר זה מתאים לשוקים הבאים: 

התקנה

אזהרה! התקנת המכשיר תיעשה רק על ידי אדם מוסמך.



- סלק את כל חלקי האריזה.

- ודא כי המכשיר מותקן מתחת למבנים בטוחים ובסמיכות אליהם.
- חלקים מסוימים במכשיר נושאים זרם. סגור את המכשיר בעזרת הריט כדי למנוע מגע בחלקים המסוכנים.
- צדי המכשיר חייבים להישאר סמוכים למכשירים או ליחידות בגובה זהה לגובה המכשיר.
- אין להתקין את המכשיר בצמידות לדלת או מתחת לחלון. כך ניתן למנוע מכלי בישול חמים ליפול מעל המכשיר כאשר פותחים דלת או חלון.
- יש להקפיד על התקנת אמצעי לייצוב המכשיר, כדי למנוע את ההפכותו. עיין בפרק 'התקנה'.

חיבור למקור חשמל

⚠ אזהרה! קיימת סכנת שריפה והתחשמלות.

- כל החיבורים החשמליים צריכים להתבצע על ידי חשמלאי מוסמך.
- יש להאריק את המכשיר.
- ודא כי הפרמטרים שמופיעים על לוחית הדירוג תואמים לדירוגים החשמליים של רשת החשמל הביתית.
- הקפידו תמיד להשתמש בשקע מונע התחשמלות שהותקן כהלכה.
- אל תשתמש במתאמים מפצלים או בכבלים מאריכים.
- אל תניח נכבל המתח לבוא במגע או להתקרב לדלת המכשיר, בפרט כאשר הדלת חמה.
- התקני ההגנה מהתחשמלות של רכיבי חשמל חשופים או רכיבים מצופי בידוד חייבים להיות מחווקים באופן שאינו מאפשר להסיר אותם ללא שימוש בכלים.
- חבר את תקע החשמל לשקע חשמל בסיום ההתקנה בלבד. ודא שקיימת גישה לתקע החשמלי לאחר ההתקנה.
- אם שקע החשמל רופף, אל תחבר אליו את התקע. אין למשוך בכבל המתח כדי לנתק את המכשיר מהחשמל. הקפידו תמיד למשוך את התקע.
- השתמש רק בהתקני בידוד מתאימים: קו חשמל המגן מפני נפילת מתח, נתיכים (נתיכי הברגה המנומקים מהמחזיק), מפסקי דלף וממסרי מגע.
- על תשתית החשמל להיות מצוידת בהתקן בידוד המאפשר את ניתוק כל הקטבים של המכשיר מאספקת החשמל. על מכשיר הבידוד לכלול שקע בעל פתחים ברובם מינימלי של 3 מ"מ.
- סגור את דלת המכשיר לגמרי, לפני חיבור התקע לשקע החשמל.

חיבור גז

- כל חיבורי הגז צריכים להתבצע על ידי אדם מוסמך.
- לפני ההתקנה, יש לוודא כי תנאי האספקה המקומיים (סוג הגז ולחץ גז) וההתאמה של המכשיר, תואמים.
- יש לוודא שקיימת תנועת אוויר חופשית מסביב למכשיר.

- המידע על אספקת הגז נמצא על לוחית הדירוג.
- מכשיר זה אינו מחובר להתקן המסלק תוצרי בערה. יש לוודא חיבור המכשיר על פי תקנות ההתקנה העדכניות. שים לב לדרישות בנוגע לאוורור נאות.

שימוש

⚠ אזהרה! קיימת סכנת פציעה וכוויות. סכנת התחשמלות.

- המכשיר נועד לשימוש ביתי בלבד.
- אין לבצע כל שינוי במפרט הטכני של המכונה.
- ודא שפתחי האוורור אינם חסומים.
- אין להשאיר את המכשיר ללא השגחה בעת פעולתו.
- הפסק את פעולת המכשיר לאחר כל שימוש.
- הזיזר בעת פתיחת דלת המכשיר כאשר המכשיר בפעולה. המכשיר עלול לפלוט אוויר חם.
- אין להפעיל את המכשיר בידיים רטובות או כאשר הוא בא במגע עם מים.
- אין להשתמש במכשיר כמשטח עבודה או כמשטח אחסון.

⚠ אזהרה! קיימת סכנת שריפה ופיצוץ.

- שומנים ושמן מחוממים עלולים לשחרר אדים דליקים. הרחק אש או חפצים חמים משומנים ושומנים כשאתה מבשל איתם.
- האדים שמשחררים משמן חם מאוד עלולים לגרום לבעירה ספונטנית.
- שמן משומש, שעשוי להכיל שאריות מזון, יכול לגרום לשריפה בטמפרטורה נמוכה יותר מאשר שמן בשימוש ראשון.
- אין להכניס למכשיר או להניח בקרבתו מוצרים או פריטים דליקים הפגועים בחומרים דליקים.
- אין לאפשר מגע של ניצוצות או של להבה חשופה במכשיר בעת פתיחת הדלת.
- פתח את דלת המכשיר בזריזות. השימוש ברכיבים המכילים אלכוהול עלול לגרום לתערובת של אוויר ואדי כוהל.

⚠ אזהרה! סכנה לגרימת נזק למכשיר.

- כדי למנוע נזק לאמייל או שינויים בצבע של:
 - אל תניח ישירות על תחתית המכשיר אביזרי בישול או עצמים אחרים שתכניס לתוכו.
 - אל תניח מים ישירות בתוך המכשיר כשהוא חם.
 - אל תשמור מזון או כלים לחים בתוך המכשיר לאחר סיום הבישול.
 - הזיזר בעת הסרת והתקנת האביזרים.
- שינוי צבע האמייל או הנירוסטה אינו פוגע בביצועי המכשיר.
- לעוגות לחות - השתמש בתבנית עמוקה. מיצי פירות עלולים לגרום לכתמים שלא ניתן להסירם.
- אין להניח כלי בישול חמים על לחיצי ההפעלה.
- אין להניח לכלי הבישול להתחמם ללא תוכן.

- היהרה שלא ייפלו חפצים או כלי בישול על המכשיר.
- המשטח עלול להינזק.
- אין להפעיל את אזורי הבישול עם כלי בישול ריקים או ללא כלי בישול.
- אל תניח דריד אלומיניום על גבי המכשיר או ישירות על תחתית המכשיר.
- כלי בישול מברזל יצוק, אלומיניום או עם תחתית פגומה עלולים לגרום לשריטות. יש להקפיד להרים חפצים אלה כאשר מזיזים אותם על משטח הבישול.
- יש לדאוג שהחדר שבו מותקן המכשיר יהיה מאוורר היטב.
- השתמש רק בכלי בישול יציבים, בעלי צורה מתאימה ובעלי קוטר גדול ממידותיהם של המבערים.
- דאג שהלהבה לא תכבה בעת סיבוב הכפתור במהירות מהדרגה המרבית לדרגה המזערית.
- יש להשתמש רק באביזרים המסופקים עם המכשיר.
- אין להתקין מפזר להבות על גבי המבער.
- המכשיר נועד לשימושי בישול בלבד. אין להשתמש במכשיר למטרות אחרות, כמו למשל חימום החדר.



תאורה פנימית

- נורת התאורה או נורת ההלוגן במכשיר זה היא מסוג המתאים למכשירים ביתיים בלבד. אין להשתמש בה כדי להאיר את הבית.

אזהרה! סכנת התחשמלות.



- לפני החלפת הנורה, נתק את המכשיר מאספקת החשמל.
- השתמש אך ורק בנורות בעלות מפרט זהה.

סילוק

אזהרה! קיימת סכנה לפציעה או חנק.



- צור קשר עם הרשות המקומית לקבלת מידע על הדרך המתאימה לסילוק המכשיר.
- נתק את המכשיר מאספקת החשמל.
- חתוך את כבל אספקת המתח קרוב למכונה וסלק אותו.
- הסר את סגר הדלת כדי למנוע מילדים ומחיות מחמד מלהינעל בתוך המכשיר.
- מעך את צינורות הגז החיצוניים.

שירות

- כדי לתקן את המכשיר, צור קשר עם מרכז שירות מורשה.
- השתמש אך ורק בחלקי חילוף מקוריים.

שמירה וניקוי

אזהרה! סכנה לפציעה, דליקה או גרימת נזק למכשיר.



- לפני ביצוע תחזוקה, הפסק את פעולת המכשיר. נתק את תקע החשמל משקע החשמל.
- דאג כי המכשיר קר. ישנה סכנה לשבירת לוחות הזכוכית.
- החלף באופן מיידי את לוחות הזכוכית של הדלת אם הם פגומים. צור קשר עם מרכז השירות המורשה. שלוף את הדלת מהמכשיר בזהירות. הדלת כבדה!
- שאריות שומן או מוון במכשיר עלולות לגרום לשריפה.
- יש לנקות את המכשיר בקביעות כדי למנוע בלאי של החומר של פני השטח.
- יש לנקות את המכשיר בעזרת סמרטוט רך ולח. יש להשתמש רק בחומרי ניקוי ניטרליים. אין להשתמש במוצרים שוחקים, כריות ניקוי שוחקות, ממיסים או חפצי מתכת.
- אם אתה משתמש בספריי לתנור, ציית להוראות הבטיחות על גבי האריזה.
- אין לנקות את האמייל הקטליטי (אם ישנו) עם אף חומר ניקוי.
- אין לנקות את המבערים במדיח הכלים.

מכסה

- אין לבצע כל שינוי במפרט הטכני של המכסה.

התקנה

מיקום המכשיר

ניתן להתקין את המכשיר, שעומד בפני עצמו, עם ארונות מכל אחד מצדדיו ובפינה.

אזהרה! עיין בפרקי הבטיחות.



מידות	מ"מ
B	650
C	150

נתונים טכניים

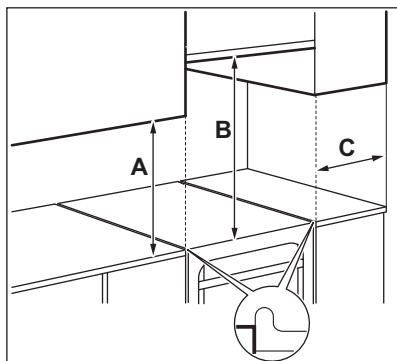
מתח חשמלי	240 - 220 וולט
תדירות	50 - 60 הרץ
דירוג המכשיר	1

מידות	מ"מ
גובה	857
רוחב	600
עומק	600

שמור על מרחק של כ-1 סנטימטר בין המכשיר והקיר האחורי לוודא כי המכסה נפתח.



עבור המרחקים המינימליים להתאמה, עיין בטבלה.



מרחק מינימלי

מידות	מ"מ
A	400

נתונים טכניים נוספים

קטגוריית המכשיר:	I3B/P
גז מקורי:	G30/G31 (3B/P) 30/30 מיליבר

קוטרי המעקף

מבצר	Ø מעקף ⁽¹⁾ 1/100 מ"מ
עזר	30 / 29
חצי-מהיר	32
רב-כתר	67

(1) סוג המעקף תלוי בדגם.

מבערי גז עבור G30 LPG 30 מיליבר

מבער	צריכת אנרגיה רגילה בקילוואט	צריכת אנרגיה מופחתת ב-kW	סימון דיזות 1/100 מ"מ	זרימת גז רגילה גר/ש
רב-כתר	3.2	1.80	90x	233
חצי-מהיר	2.0	0.43	71	145

מבער	צריכת אנרגיה רגילה בקילוואט	צריכת אנרגיה מופחתת ב-kW	סימון דיוזת 1/100 מ"מ	זרימת גז רגילה גר"ש
עזר	1.0	0.35	50	73

מבערי גז עבור LPG G31 30 mbar

מבער	צריכת אנרגיה רגילה בקילוואט ¹⁾	צריכת אנרגיה מופחתת בקילוואט ¹⁾	סימון דיוזת 1/100 מ"מ	זרימת גז רגילה גר"ש
רב-כתר	2.8	1.6	90x	200
חצי-מהיר	1.7	0.38	71	121
עזר	0.85	0.31	50	61

1) סוג הברז תלוי בדגם.

חיבור גז

השתמש במחברים קבועים או השתמשו בצינור גמיש מפלדת אל חלד בהתאם לתקנות שבתוקף. בעת השימוש בצינורות גמישים מתכתיים יש להקפיד שלא ייגעו בחלקים נעים ושלא יימעכו.

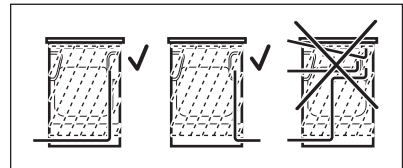
- החומר לא התקשח, וניכר כי הוא בעל דרגת הגמישות הנאותה,
 - מהדקי הקיבוע אינם חלודים,
 - טרם פג תוקפו.
- אם ניכר כי קיים פגם אחד או יותר, אין לתקן את הצינור אלא להחליפו.

אזהרה! בתום ההתקנה, יש לוודא כי כל אחד ממתמי הצינור בנקודות החיבור אינו דולף. כדי לבדוק את האיטום, השתמש בתמיסת סבון, ולא בלהבה.



הרמפה לאספקת הגז ממוקמת בצד האחורי של לוח הבקרה.

אזהרה! לפני חיבור הגז, נתק את המכשיר מאספקת החשמל או כבה את הנת"ך בתיבת הנת"כים. סגור את השסתום המרכזי של אספקת הגז.



אזהרה! אסור שצינור חיבור הגז יגע בחלק של המכשיר המוצג באיור.



חיבור צינורות גמישים לא מתכתיים

אם יש לך גישה קלה לחיבור, ניתן להשתמש בצינור גמיש. יש להדק את הצינור הגמיש היטב בעזרת מהדקים.

בזמן ההתקנה, השתמש תמיד במחזיק צינור ובאטם. יש להתקין את הצינור הגמיש כאשר:

- הוא אינו יכול להתחמם מעבר לטמפרטורת החדר, מעל 30°C;
- הוא אינו ארוך יותר מ-1,500 מ"מ;
- הוא לא הופך צר יותר במקום כלשהו,
- הוא לא מסובב או מעוך,
- הוא אינו נוגע בקצוות חדים או בפניות,
- ניתן לבדוק בקלות את מצבו.

בעת בדיקת הצינור הגמיש, יש לוודא ש:

- אין בו סדקים, חתכים וסימני שריפה בשני הקצוות וגם לכל אורכו,

התאמה לסוגי גז שונים

אפשר רק לאדם מוסמך לבצע את ההתאמה לסוגים שונים של גז.



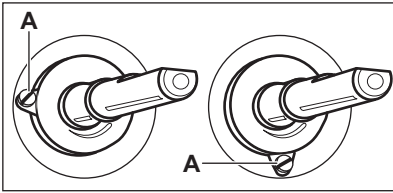
אם המכשיר מוגדר לעבודה עם גז נוזלי, תוכל לשנות אותו לעבודה עם גז טבעי, בעזרת פיות ההזרקה (דיוזות) המתאימות. קצב זרימת הגז יתכוונן בהתאמה.



אזהרה! לפני שתחליף את פיות ההזרקה (דיוזות), ודא שכפתורי הגז במצב כבוי (Off). נתק את המכשיר מאספקת החשמל. הנח למכשיר להתקרר. ישנה סכנת פציעה.



2. הסר את כפתור הכיריים. אם אין גישה לבורג המעקף, פרק את לוח הבקרה לפני תחילת הכוונון. באמצעות מברג דק ושטוח, התאם את מצב בורג המעקף A.
- הדגם קובע את המיקום של בורג המעקף A.



החלפה מגז טבעי לגז נוזלי

1. הדק את בורג המעקף עד הסוף.
2. החזר למקום את הכפתור.

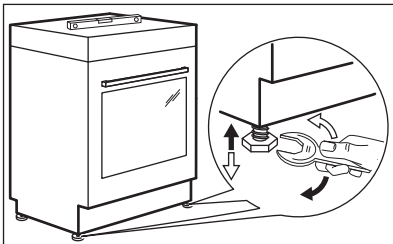
החלפה מגז נוזלי לגז טבעי

1. שחרר את מצב בורג המעקף, בערך סיבוב אחד (A).
2. החזר למקום את כפתור הכיריים.
3. חבר את המכשיר לחשמל.

⚠️ אזהרה! הכנס את התקע לשקע החשמל רק אם כל החלקים הוחזרו למקומם. ישנה סכנת פציעה.

4. הדלק את המבער. עיין בפרק "כיריים - שימוש יומיומי".
5. סובב את כפתור הכיריים למצב מינימום.
6. הסר שוב את כפתור הכיריים.
7. הברג באטיות את בורג המעקף עד שהלהבה מינימלית ויציבה.
8. החזר למקום את כפתור הכיריים.

פילוס המכשיר



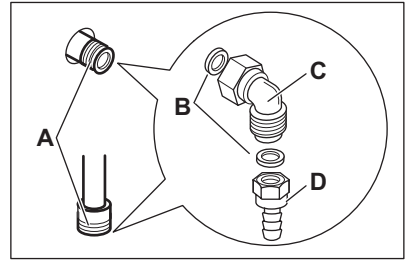
השתמש ברגליות הקטנות בתחתית המכשיר כדי לאזן את המפלט העליון של המכשיר עם משטחים אחרים.

מגן נגד-הטיה

קבע את הגובה והמיקום הנכון להצבת המכשיר לפני שתצמיד את המגן נגד-הטיה.

⚠️ זהירות! יש לוודא שהתקנת המגן נגד-הטיה נעשית בגובה הנכון.

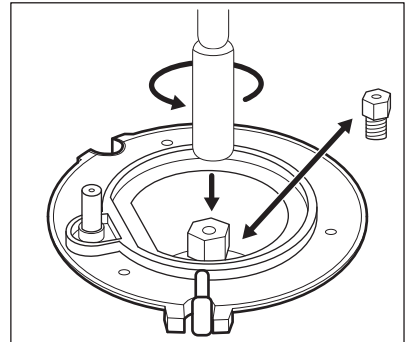
המכשיר מוגדר לגז מסוג ברירת מחדל. כדי לשנות את ההגדרה השתמש תמיד באטם לסגירה הרמטית.



- A. נקודת חיבור גז (רק נקודה אחת מתאימה למכשיר)
- B. אטם
- C. חיבור מתכוונן
- D. מחזיק צינור LPG

החלפת דיזות בכיריים

- החלף את הדיזות כאשר אתה מחליף את סוג הגז.
1. הסר את תומכי הסירים.
 2. הסר את כיפות וכתרי המבער.
 3. הסר את הדיזות באמצעות מברג 7.
 4. החלף את הדיזות בדיזות שמתאימות לסוג הגז שבו אתה משתמש.



5. החלף את לוחית הדיזינג (הממוקמת בקרבת צינור אספקת הגז) בלוחית המתאימה לסוג הגז החדש המסופק.

ניתן למצוא את הלוחית הזאת בשקית המסופקת עם המכשיר.



אם לחץ אספקת הגז אינו קבוע או אם הלחץ שונה מהלחץ הדרוש, התקן מתאם לחץ מתאים על צינור אספקת הגז.

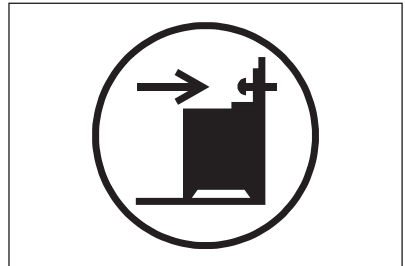
כוון את רמת הגז המינימלית במבער הגז

1. נתק את המכשיר מהחשמל.

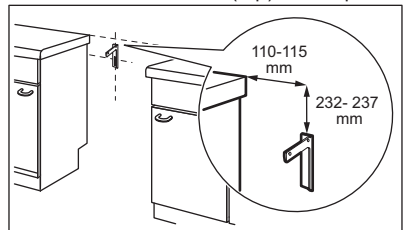


ודא שהמשטח מאחורי המכשיר חלק.

יש להתקין את המגן נגד-הטיה. אם לא תתקין אותו, המכשיר יכול לנטות לצדדים.
על גבי המכשיר שלך מופיע הסמל המוצג בתמונה (אם רלוונטי), כדי להזכיר לך את התקנת המגן נגד-הטיה.



1. התקן את המגן נגד-הטיה 232-237 מ"מ מתחת לפני המשטח העליון של המכשיר ו-110-115 מ"מ מדופן הצד של המכשיר, אל תוך חור מעוגל על גבי המסגרת. הברג אותו אל תוך חומר מוצק, או היעזר בחיזוק מתאים (קיר).



2. ניתן למצוא את החור בצד השמאלי, בחלק האחורי של המכשיר. הרם את חזית המכשיר והנח אותו במרכז החלל שבין הארונות. אם המרווח שבין ארונות המטבח התחתונים גדול מרוחבו של המכשיר, עליך לכוונן את המרווחים בצדי המכשיר כדי למרכז אותו.



אם שינית את מימדיו של מכשיר הבישול, עליך למקם וליישר כראוי את המנגנון נגד-הטיה.



זהירות! אם המרווח שבין ארונות המטבח התחתונים גדול מרוחבו של המכשיר, עליך לכוונן את המרווחים בצדי המכשיר אל מרכז המכשיר.

חיבור לחשמל

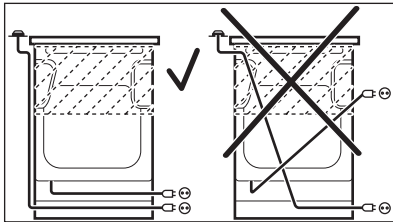


אזהרה! אין היצרון אחראי במקרה של אי-מילוי הוראות הבטיחות המופיעות בפרקי "בטיחות".

מכשיר זה מסופק עם תקע חשמל וכבל חשמל.



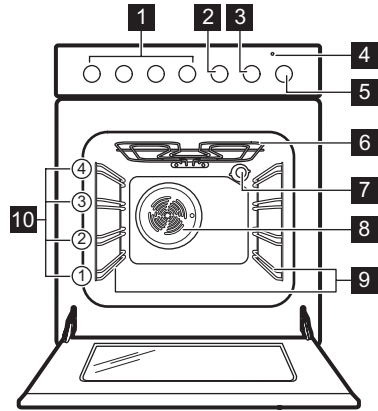
אזהרה! אסור שכבל החשמל ייגע בחלקי המכשיר שמסומנים בהצללה באיור.



תיאור המוצר

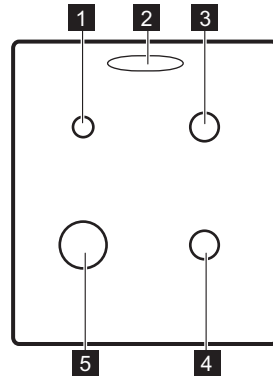
סקירה כללית

- 1 כפתורים עבור הכריים
- 2 כפתור לטיימר ספירה לאחור
- 3 כפתור הטמפרטורה
- 4 מחוון / סמל הטמפרטורה
- 5 כפתור לפעולות התנור
- 6 גוף חימום
- 7 נורה
- 8 מאורר
- 9 תומכי רשתות, ניתנים להסרה
- 10 מיקומי מדפים



מתווה משטח הבישול

- 1 מבער עזר
- 2 יציאת אדים - המספר והמיקום תלויים בדגם
- 3 מבער חצי-מהיר
- 4 מבער חצי-מהיר
- 5 מבער רב-כתר



אביזרים

- מדף רשת לכלי בישול, תבניות לעוגות, צליית בשר.
- תבנית אפייה לעוגות וביסקוויטים.
- תבנית גריל / צלייה לאפייה ולצלייה או כתבנית לאיסוף שומן.
- מסילות טלסקופיות אופציונליות

עבור מדפים ותבניות. ניתן להזמין בנפרד.

תא אחסון

תא האחסון מתחת לחלל התנור. כדי להשתמש בתא, הרם את דלת החזית התחתונה ואז משוך כלפי מטה.

אזהרה! תא האחסון עלול להתחמם כאשר המכשיר פועל.



הכנה לשימוש ראשון



אזהרה! עיין בפרקי הבטיחות.

ניקוי ראשון

הסר מהמכשיר את כל האביזרים ותומכי הרשתות הניתנים להסרה.



עיין בפרק "טיפול וניקוי".

נקה את המכשיר ואת האביזרים לפני השימוש הראשון. החזר את האביזרים ותומכי הרשתות בחזרה למקומם.

חימום מראש

ניתן לחמם מראש את המכשיר כדי לשרוף את השומן הנותר.

כיריים - שימוש יומיומי



אזהרה! עיין בפרקי הבטיחות.


הצתת מבער הכיריים



יש להקפיד להדליק את המבער לפני הנחת כלי הבישול.



אזהרה! יש להיזהר מאוד בעת השימוש בלהבה חשופה בסביבת המטבח. היצרן דוחה כל אחריות במקרה של שימוש פסול בלהבה.

1. סובב את כפתור הכיריים נגד כיוון השעון לדרגה המקסימלית של זרימת הגז  ולחץ עליו כדי להדליק את המבער.
2. המשך ללחוץ על כפתור הכיריים למשך עד 10 שניות כדי לאפשר לצמד התרמי להתחמם. אחרת אספקת הגז תופסק.
3. התאם את עוצמת הלהבה ברגע שהיא בוערת בקביעות.



אזהרה! אל תלחץ על הכפתור ברציפות במשך יותר מ-15 שניות. אם המבער לא נדלק לאחר 15 שניות, שחרר את הכפתור, העבר אותו למצב "כבוי" ונסה להדליק את המבער שוב לאחר דקה אחת לפחות.



אם המבער אינו נדלק לאחר מספר נסיונות, בדוק אם הכתר והכיפה שלו מונחים במקומם הנכון.






כאשר אין אספקת חשמל, ניתן להצית את המבער גם ללא התקן חשמלי. במקרה כזה יש לקרב להבה אל המבער, לדחוף את הכפתור המתאים כלפי מטה ולסובב אותו למיקום המקסימלי. המשך ללחוץ על הכפתור למשך עד 10 שניות כדי לאפשר לצמד התרמי להתחמם.



אם המבער כבה בטעות, סובבו את הכפתור למצב "כבוי" ונסו להדליק את המבער בשנית לאחר דקה אחת לפחות.



מחולל הניצוץ יכול להתחיל לפעול אוטומטית עם הדלקת רשת אספקת החשמל, לאחר ההתקנה או לאחר הפסקת חשמל. זהו מצב תקין.


1. בחר בפעולה  ובטמפרטורה המרבית.
 2. הנח למכשיר לפעול למשך שעה אחת.
 3. בחר בפעולה  והגדר את הטמפרטורה המרבית. הטמפרטורה המקסימלית עבור פעולה זו היא 210°C.
 4. הנח למכשיר לפעול במשך 15 דקות.
 5. בחר בפעולה  והגדר את הטמפרטורה המרבית.
 6. הנח למכשיר לפעול במשך 15 דקות.
- האביזרים עלולים להיות חמים מהרגיל. המכשיר עלול לפלוט ריח ועשן. הדבר תקין לחלוטין. ודא שיש זרימה מספקת של אוויר בחדר.

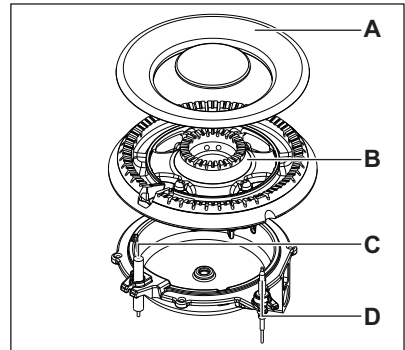
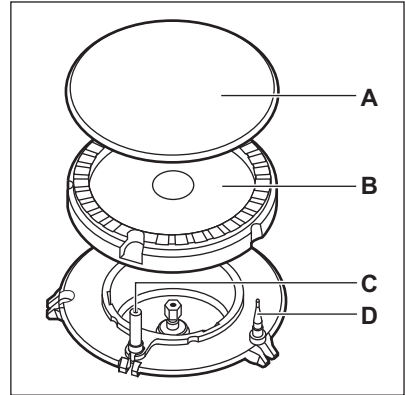
סקירה כללית של המבער

- A. כיפת המבער
- B. כתר המבער
- C. נר הצתה
- D. צמד תרמי

כיבוי המבער


● לכיבוי הלהבה, סובב את הכפתור למצב כיבוי.

אזהרה! הקפד תמיד להנמיך את הלהבה או לכבות אותה לפני הסרת הסירים מהמבער. 




כיריים - עצות וטיפים

קוטר כלי הבישול


אזהרה! השתמש רק בכלי בישול בעלי קוטר המתאים לגודל המבערים. 


קוטר כלי הבישול (מ"מ)	מבער
180 - 120	עזר
140 - 220/240 ¹	חצי-מהיר
160 - 240/260 ¹	רב-כתר


1) כאשר סיר יחיד נמצא בשימוש על הכיריים.


אזהרה! עיין בפרקי הבטיחות. 

כלי בישול

אזהרה! אין לשים את אותה המחבת על שתי להבות. 

אזהרה! אין לשים סירים לא יציבים או פגומים על הלהבה, כדי למנוע נזילה או פציעה. 

זהירות! דא שידיות הסיר לא מוצבות מעל לקצה הקדמי של הכיריים. 

זהירות! דא שסירים מונחים באופן ממורכז על הלהבה כדי לקבל יציבות מרבית ולשמור על צריכת גז נמוכה. 

כיריים - טיפול וניקוי

אזהרה! עיין בפרקי הבטיחות.



מידע כללי

- נקה את הכיריים לאחר כל שימוש.
- השתמש תמיד בכלי בישול עם תחתית נקייה.
- לשריטות או לכתמים כהים על פני השטח אין השפעה על אופן הפעולה של הכיריים.
- השתמש במנקה מיוחד המתאים למשטח הכיריים.
- שטוף חלקים העשויים מנירוסטה במים ונגב בדרך.

ניקוי הכיריים

- **הסר מיד:** פלסטיק שנמס, יריעות פלסטיק, סוכר ומזון המכיל סוכר. אם לא, הלכלוך עלול לגרום נזק לכיריים. היזהר מכוויות.
- **הסר ברגע שהכיריים קרים מספיק:** עיגולי אבנית, עיגולי מים, כתמי שומן, שינויי צבע במתכת המבריקה. נקה את הכיריים באמצעות בד לח וחומר ניקוי שאינו שוחק. לאחר הניקוי, נגב את הכיריים בבד רך.
- כדי לנקות חלקים המצופים באמייל, את הכיפה ואת הכתר, יש לשטוף אותם במים חמים וסבון ולנגב אותם היטב לפני ההחזרה למקומם.

ניקוי המצת

התקן זה כולל נר הצתה קרמי ולאקטורודה מתכתית. שמור על ניקיון הרכיבים האלה כדי למנוע קשיים

בהצתה, ובדוק כי החורים שבכתר המבער אינם סתומים.

תומכי מחבתות

i תומכי המחבתות אינם עמידים לשטיפה במדיח כלים. יש לרחוץ אותם ביד.

1. הסר את תומכי המחבתות כדי לנקות את הכיריים בקלות.

i יש להיזהר בעת ההחלפה של תומכי המחבתות כדי שלא להסב נזק לחלק העליון של הכיריים.

2. לציפוי האמייל עלולים להיות לעיתים קצוות מחוספסים, לכן היזהר כאשר אתה שוטף או מייבש ביד את תומכי המחבתות. אם נותרים כתמים למרות השטיפה, יש להסירם באמצעות משחת ניקוי.
3. לאחר ניקוי של תומכי המחבתות, ודא שהם נמצאים במיקומים נכונים.
4. כדי להבטיח את פעולתו התקינה של המבער, ודא כי הזרועות של תומכי הסירים מיושרות עם מרכז המבער.

תחזוקה תקופתית

צור קשר עם מרכז השירות המורשה באזור מגוריך במועדים קבועים, כדי לבדוק את מצבם של צינור אספקת הגז ושל מתאם הלחץ, אם מותקן.

תנור - שימוש יומיומי

אזהרה! עיין בפרקי הבטיחות.



הפעלת המכשיר והפסקת פעולתו

i **במכשירך יהיו נורות, סמלי כפתורים או מחוונים בהתאם לדגם:**

- הנורה נדלקת כאשר המכשיר פועל.
- הסמל מראה אם הכפתור שולט באחד מאזורי הבישול, באחת מפעולות התנור או בטמפרטורה.
- המחווך נדלק כאשר התנור מתחמם.

1. סובב את כפתור פעולת התנור ובחר פעולת תנור כלשהי.
2. סובב את כפתור הטמפרטורה כדי לבחור טמפרטורה.
3. לכיבוי המכשיר, סובב את כפתור פעולת התנור ואת כפתור הטמפרטורה למצב כבוי.

וסת-חום בטיחות

תפעול שגוי של המכשיר או רכיבים פגומים עלולים לגרום להתחממות יתר מסוכנת. כדי למנוע זאת, בתנור יש תרמוסטט בטיחות אשר קוטע את אספקת החשמל. התנור יופעל שוב אוטומטית כאשר הטמפרטורה תרד.

שם	פעולות תנור	סמל
התנור במצב כבוי.	מצב כבוי	0
לאפייה ולצלייה במפלס אחד.	בישול רגיל (Conventional Cooking)	
לאפיית עוגות בעלות תחתית פריכה ולשימור מזון.	חימום תחתון (Bottom Heat)	
פעולה זו מיועדת לחיסכון בצריכת האנרגיה במהלך הבישול. להוראות הבישול, עיין בפרק "עצות וטיפים", אפייה בלחות (Moist Baking). דלת התנור צריכה להיות סגורה במהלך הבישול, כדי שהפעולה לא תופסק וכדי להבטיח שהתנור יפעל ביעילות האנרגטית הגבוהה ביותר שניתן לקבל. כאשר משתמשים בפעולה זו, הטמפרטורה בחלל התנור עשויה להיות שונה מהטמפרטורה שהוגדרה. עוצמת החימום עשויה לרדת. להמלצות כלליות לחיסכון באנרגיה, עיין בפרק "יעילות אנרגיה", בסעיף 'תנור - חיסכון באנרגיה'. פעולה זו משמשת לעמידה ברמת היעילות האנרגטית בהתאם לתקן EN 60350-1.	אפייה בלחות (Moist Baking)	
לצליית פריטי מזון שטוחים ולקליית לחם. הטמפרטורה המקסימלית עבור פעולה זו היא 210°C.	הכנה בגריל (Grilling)	
לאפייה במדף אחד ולייבוש מזון. קבע את טמפרטורות התנור כך שתהיינה ב-20°C עד 40°C נמוכות יותר מאשר ב-בישול רגיל (Conventional Cooking).	בישול עם מאורר טרבו (True Fan Cooking)	
להפשרת מזון (ירקות ופירות). זמן ההפשרה תלוי בכמות ובגודל של המזון הקפוא.	הפשרה (Defrost)	

תנור - פעולות שיעון

טיימר + סיום בישול

משמש להגדרת שעת הכיבוי של פעולת התנור.



כדי להפעיל את המכשיר באופן ידני ללא הגדרת משך זמן, סובב את כפתור הספירה לאחור ל-0. פעולת הטיימר + סיום הבישול, כבוייה.

תנור - השימוש באביזרים

אזהרה! עיין בפרקי הבטיחות.



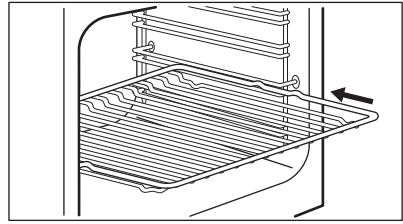
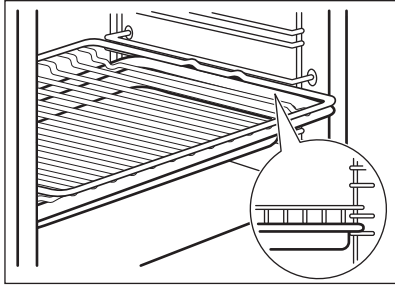
הכנסת האביזרים

מדף רשת:

דחוף את המגש או התבנית העמוקה בין חריצי העזר של תומכי המדף. ודא שהוא לא נוגע בקיר האחורי של התנור.

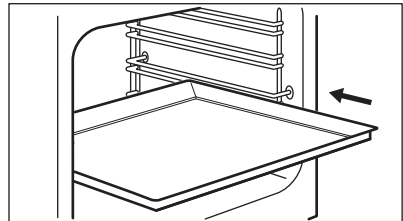
מדף רשת ותבנית עמוקה יחד:

דחוף את התבנית העמוקה בין חריצי העזר של תומכי המדף ואת מדף הרשת על חריצי העזר למעלה.



הנח את המדף בין מוטות ההובלה של תמיכת הרשתות. תבנית:

אין לדחוף את תבנית האפייה עד לקיר האחורי של חלל התנור. הדבר ימנע מהחום לזרום מסביב לתבנית. המזון עלול להישרף, במיוחד בחלק האחורי של התבנית.



תנור - עצות וטיפים

אין להניח חפצים ישירות על תחתית המכשיר ואין להניח על רכיבי התנור נייר אלומיניום בזמן הבישול. הדבר עלול לפגוע בתוצאות הבישול ולגרום נזק לציפוי האמיל.

אפייה

- האפייה או הצלייה בתנור החדש עשויה להיות שונה במכשיר הקודם. התאם את ההגדרות הרגילות שבהן אתה משתמש, כגון הטמפרטורה, זמן הבישול ומפלס התנור, על פי הערכים המופיעים בטבלאות. השתמש בטמפרטורה הנמוכה יותר בפעם הראשונה. אם אינך מצליח למצוא את ההגדרות המומלצות למתכון מסוים, חפש את ההגדרות למתכון דומה. עוגות ומאפים בגבהים שונים אינם משחיימים בקצב שווה בהתחלה. במידה והבחנת בתופעה זו, אין לשנות את הגדרות הטמפרטורה. ההבדלים בהשחמה נעלמים במהלך האפייה.
- מגשים ותבניות עלולים להתעוות בזמן האפייה בתנור. העיוותים ייעלמו לאחר שהם יתקררו.

אפיית עוגות

- אל תפתח את דלת התנור אלא בחלוף 3/4 ממשך זמן האפייה.

אזהרה! עיין בפרקי הבטיחות.



הטמפרטורה וזמני האפייה בטבלאות הם לצורכי הנחיה בלבד. הם תלויים במתכונים ובאיכותם וכמותם של הרכיבים שבשימוש.



מידע כללי

- לתנור יש ארבעה מיקומי מדפים. מספור מפלסי המדף מתחיל מתחתית המכשיר.
- למכשיר מערכת מיוחדת המזרימה את האוויר וממחזרת כל העת את האדים. המערכת מאפשרת בישול בסביבה של אדים וכך המאכלים שומרים על רכות מבפנים ופריכות מבחוץ. המערכת מצמצמת את זמן הבישול ואת צריכת החשמל.
- לחות עלולה לגרום לעיבוי בתוך המכשיר או על לחות הזכוכית של הדלתות. הדבר תקין לחלוטין. יש להקפיד תמיד לעמוד במרחק מה המכשיר בעת פתיחת הדלת בזמן הבישול. כדי להפחית את מידת העיבוי, יש להפעיל את המכשיר כ-10 דקות לפני התחלת הבישול.
- יש לנקות סימני לחות לאחר כל שימוש במכשיר.

בישול בשר ודגים

- בבישול מנות שומניות במיוחד, יש להשתמש בתבנית עמוקה כדי למנוע כתמים שלא ניתן להסירם.
- יש להניח לבשר לנוח כ-15 דקות לפני החיתוך, כדי שיוכל לשמור על המיצים.
- כדי למנוע הצטברות יתר של עשן בתנור בזמן הצלייה, יש להוסיף מעט מים לתבנית העמוקה. כדי למנוע את עיבוי העשן, יש להוסיף מים בכל פעם שאלה מתייבשים.

בישול רגיל

מזון	כמות (גר')	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	מיקום מדף	אביזרים
רצועות מאפה	250	150	25 - 30	3	תבנית אפייה
עוגה (שטוחה 1)	1000	170 - 160	30 - 35	2	תבנית אפייה
עוגת שמרים עם תפוחים	2000	190 - 170	40 - 50	3	תבנית אפייה
פנקייק	1500	170 - 160	45 - 55 2	2	תבנית אפייה
עוף שלם	1350	220 - 200	60 - 70	2	מדף רשת
				1	תבנית אפייה
חצי עוף	1300	210 - 190	35 + 30	3	מדף רשת
				1	תבנית אפייה
קציצת חזיר צלויה	600	210 - 190	30 - 35	3	מדף רשת
				1	תבנית אפייה
לחם פלאן 3	800	250 - 230	10 - 15	2	תבנית אפייה
עוגת שמרים ממולאת 4	1200	180 - 170	25 - 35	2	תבנית אפייה
פיצה	1000	220 - 200	25 - 35	2	תבנית אפייה
עוגת גבינה	2600	190 - 170	60 - 70	2	תבנית אפייה
פלאן תפוחים שוויצרי 4	1900	220 - 200	30 - 40	1	תבנית אפייה
עוגת חג המולד 4	2400	180 - 170	55 - 65 5	2	תבנית אפייה
קיש לוריין 4	1000	230 - 220	40 - 50	1	תבנית 1 עגולה (קוטר: 26 ס"מ)
לחם כפרי 6	750 + 750	200 - 180	60 - 70	1	2 תבניות אלומיניום (אורך: 20 ס"מ)

משך זמני הבישול

זמני הבישול משתנים בהתאם לסוג המאכל, מרקמו, ונפחו.
 בפעמים הראשונות שבהן התנור משמש לבישול, יש לעקוב אחר תוצאות הבישול. יש למצוא את ההגדרות הטובות ביותר (חום, זמני בישול, וכד') עבור כלי הבישול, המתכונים והכמויות שבהן אתה משתמש.

מזון	כמות (גר')	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	מיקום מדף	אביזרים
עוגת טורט רומנית (1)	600 + 600	170 - 160	50 - 40	2	2 תבניות אלומיניום (אורך: 25 ס"מ) באותו המפלס
עוגת טורט רומנית - מסורתית	600 + 600	170 - 160	40 - 30	2	2 תבניות אלומיניום (אורך: 25 ס"מ) באותו המפלס
לחמניות שמרים (4)	800	210 - 200	15 - 10	2	תבנית אפייה
רולדה (1)	500	170 - 150	20 - 15	1	תבנית אפייה
מרנג	400	120 - 100	50 - 40	2	תבנית אפייה
עוגת פירורים (4)	1500	190 - 180	35 - 25	3	תבנית אפייה
עוגת חמאה (1)	600	200 - 180	25 - 20	2	תבנית אפייה

- (1) חמם את התנור מראש במשך 10 דקות.
(2) לאחר כיבוי המכשיר, השאר את העוגה בתנור למשך 7 דקות.
(3) חמם את התנור מראש במשך 20 דקות.
(4) חמם את התנור מראש במשך 10-15 דקות.
(5) לאחר כיבוי המכשיר, השאר את העוגה בתנור למשך 10 דקות.
(6) קבע את הטמפרטורה לרמה של 250°C וחמם את התנור מראש למשך 18 דקות.

בישול עם מאוורר טורבו

מזון	כמות (גר')	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	מיקום מדף	אביזרים
רצועות מאפה (1)	250	155	20	3	תבנית אפייה
עוגה שטוחה (1)	1,000	155	35	2	תבנית אפייה
עוגת שמרים עם תפוחים (1)	2,000	180 - 170	50 - 40	3	תבנית אפייה
פאי תפוחים (1)	+ 1,200 1,200	175	55	1	2 תבניות אלומיניום עגולות (קוטר: 20 ס"מ)
עוגות קטנות (1)	500	150	35	3	תבנית אפייה
עוגת טורט ללא שומן (1)	350	160	30	3	תבנית אלומיניום 1 עגולה (קוטר: 26 ס"מ)

מזון	כמות (גר')	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	מיקום מדף	אביזרים
פנקייק	1,200	160 - 150	40 - 50 ²	3	תבנית אפייה
תרנגולת שלמה	1400	200	50	2	מדף רשת
				1	תבנית אפייה
קציצת חזיר צלויה	600	200 - 180	40 - 30	2	מדף רשת
				1	תבנית אפייה
לחם פלאן ³	800	250 - 230	15 - 10	2	תבנית אפייה
עוגת שמרים ממולאת	1,200	170 - 160	30 - 20	3	תבנית אפייה
עוגת גבינה	2600	170 - 150	70 - 60	2	תבנית אפייה
פלאן תפוחים שוויצרי ³	1900	200 - 180	40 - 50	3	תבנית אפייה
עוגת חג המולד ¹	2400	170 - 150	60 - 50 ⁴	3	תבנית אפייה
קיש לוריין ³	1,000	230 - 210	45 - 35	2	תבנית 1 עגולה (קוטר: 26 ס"מ)
לחם כפרי ⁵	750 + 750	190 - 180	60 - 50	3	תבנית אפייה
עוגת טורט רומנית ¹	600 + 600	170 - 150	50 - 40	2	2 תבניות אלומיניום (אורך: 25 ס"מ) באותו המפלס
עוגת טורט רומנית - מסורתית	600 + 600	170 - 160	40 - 30	2	2 תבניות אלומיניום (אורך: 25 ס"מ) באותו המפלס
לחמניות שמרים ¹	800	190	15	3	תבנית אפייה
רולדה ¹	500	170 - 150	15 - 10	3	תבנית אפייה
מרג	400	120 - 100	60 - 50	2	תבנית אפייה
עוגת פירורים ¹	1500	180 - 170	30 - 20	2	תבנית אפייה
עוגת טורט ¹	600	170 - 150	30 - 20	2	תבנית אפייה

- (1) חמם את התנור מראש במשך 10 דקות.
- (2) לאחר כיבוי המכשיר, השאר את העוגה בתנור למשך 7 דקות.
- (3) חמם את התנור מראש במשך 15 דקות.
- (4) לאחר כיבוי המכשיר, השאר את העוגה בתנור למשך 10 דקות.
- (5) קבע את הטמפרטורה לרמה של 230°C וחמם את התנור מראש למשך 15 דקות.

מזון	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	מיקום מדף	אבזרים
לחם ופיצה				
לחמניות לחם	190	30 - 25	2	תבנית אפייה או גריל- / תבנית צלייה
לחמניות (Bread rolls)	200	45 - 40	2	תבנית אפייה או גריל- / תבנית צלייה
פיצה קפואה 350 גר'	190	35 - 25	2	מדף רשת
עוגות בתבנית אפייה				
רולדה	180	30 - 20	2	תבנית אפייה או גריל- / תבנית צלייה
בראונז	180	45 - 35	2	תבנית אפייה או גריל- / תבנית צלייה
עוגות בתבנית מתכת				
סופלה	210	45 - 35	2	שש תבניות אפייה אישיות מקרמיקה על מדף רשת
בסיס פלאן ספוג	180	35 - 25	2	בסיס פלאן על מדף רשת
טורט	150	45 - 35	2	תבנית עוגה על מדף רשת
דגים				
דגים בשקיות צלייה 300 גר'	180	35 - 25	2	תבנית אפייה או גריל- / תבנית צלייה
דג שלם, 200 גר'	180	35 - 25	2	תבנית אפייה או גריל- / תבנית צלייה
פילה דג 300 גר'	180	40 - 30	2	תבנית פיצה על מדף רשת
בשר				
בשר בשקית צלייה 250 גר'	200	45 - 35	2	תבנית אפייה או גריל- / תבנית צלייה
שיפודי בשר 500 גר'	200	40 - 30	2	תבנית אפייה או גריל- / תבנית צלייה
מאפים קטנים				
עוגיות	170	35 - 25	2	תבנית אפייה או גריל- / תבנית צלייה
מקארונים	170	50 - 40	2	תבנית אפייה או גריל- / תבנית צלייה
מאפינס	180	40 - 30	2	תבנית אפייה או גריל- / תבנית צלייה
קרקר מתובל	160	35 - 25	2	תבנית אפייה או גריל- / תבנית צלייה
ביסקוויטים מבצק פריך	140	35 - 25	2	תבנית אפייה או גריל- / תבנית צלייה
טארטלטים	170	30 - 20	2	תבנית אפייה או גריל- / תבנית צלייה
צמחוני				
ירקות מעורבים בשקית צלייה 400 גר'	200	30 - 20	2	תבנית אפייה או גריל- / תבנית צלייה
חביתה	200	40 - 30	2	תבנית פיצה על מדף רשת

מזון	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	מיקום מדף	אביזרים
ירקות בתבנית 700 גר'	190	25 - 35	2	תבנית אפייה או גריל- / תבנית צלייה

מידע עבור מכוני בדיקה

מזון	פעולה	טמפרטורה (°C)	אביזרים	מיקום מדף	זמן (דקות)
עוגות קטנות (16 בתבנית)	בישול רגיל (Conventional) (Cooking)	160	תבנית אפייה	3	20 - 30
עוגות קטנות (16 בתבנית)	בישול עם מאוורר (Fan) (Cooking)	150	תבנית אפייה	3	20 - 30
עוגות קטנות (16 בתבנית)	בישול עם מאוורר טרבו (True Fan) (Cooking)	160	תבנית אפייה	3 + 1	30 - 40
פאי תפוחים (2 תבניות בקוטר 20 ס"מ, מונחות באלכסון)	בישול רגיל (Conventional) (Cooking)	190	מדף רשת	1	60 - 75
פאי תפוחים (2 תבניות בקוטר 20 ס"מ, מונחות באלכסון)	בישול עם מאוורר (Fan) (Cooking)	180	מדף רשת	2	70 - 80
עוגת טורט ללא שומן	בישול רגיל (Conventional) (Cooking)	180	מדף רשת	2	20 - 30
עוגת טורט ללא שומן	בישול עם מאוורר (Fan) (Cooking)	160	מדף רשת	2	25 - 35
עוגת טורט ללא שומן	בישול עם מאוורר טרבו (True Fan) (Cooking)	170	מדף רשת	3 + 1	30 - 40
עוגת חמאה / פסי בצק	בישול רגיל (Conventional) (Cooking)	140	תבנית אפייה	3	15 - 30
עוגת חמאה / פסי בצק	בישול עם מאוורר (Fan) (Cooking)	140	תבנית אפייה	3	20 - 30
עוגת חמאה / פסי בצק	בישול עם מאוורר טרבו (True Fan) (Cooking)	140	תבנית אפייה	3 + 1	15 - 30

מזון	פעולה	טמפרטורה (°C)	אביזרים	מיקום מדף	זמן (דקות)
צנימים	גריל מהיר (Fast) (Grilling)	250	מדף רשת	3	5 - 10
המבורגר בקר	גריל טורבו (Turbo) (Grilling)	250	מדף רשת או גריל- / תבנית צלייה	3	15-20 מצד אחד; 10-15 מהצד השני

הגדרת פיצה

כאשר אתה אופה פיצה, לקבלת התוצאות הטובות ביותר, סובב את הכפתורים של פעולות התנור ושל טמפרטורת התנור למצב 'פיצה'.

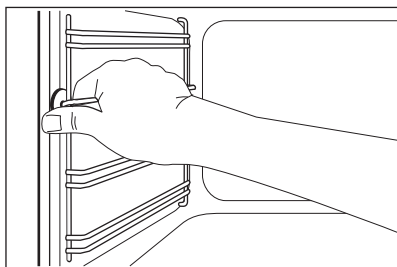


תנור - טיפול וניקוי

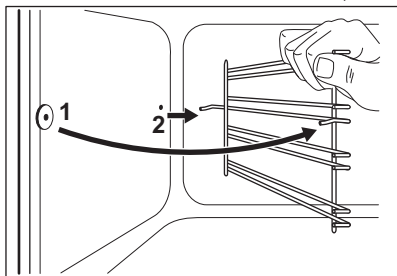
הסרת תומכי הרשתות

כדי לנקות את התנור, הסר את תומכי הרשתות.

1. משוך את חלקו הקדמי של תומך הרשתות מדופן התנור.



2. משוך את חלקו האחורי של תומך הרשתות מדופן התנור, והסר אותו.



התקן את תומכי הרשתות במקומם בסדר פעולות הפוך.

אזהרה! עיין בפרקי הבטיחות.



הערות לגבי ניקוי

- נקה את חזית המכשיר בעזרת מטלית רכה ותמיסה של מים פושרים וחומר ניקוי.
- לניקוי משטחי מתכת, השתמש בחומר ניקוי ייעודי.
- נקה את פנים המכשיר לאחר כל שימוש. הצטברות שומן או שאריות מזון אחרות עלולים לגרום לשריפה. הסיכון אף גבוה יותר עבור תבנית הצלייה.
- נקה לכלוך קשה להסרה בעזרת חומרים מיוחדים לניקוי תנורים.
- נקה את כל האביזרים אחרי כל שימוש והנח להם להתייבש. השתמש במטלית רכה, מים חמים וחומר ניקוי.
- אם ישנם עזרים שאינם נדבקים, אל תנקה אותם בעזרת חומרים שוחקים או פריטים מחודדים ואל תכניס אותם למדחיי כלים. הדבר עלול לגרום נזק לציפוי הטפלון.

מכשירים מנירוסטה או מאלומיניום

נקה את דלת התנור בעזרת מטלית לחה או ספוג לח בלבד. יבש אותה בעזרת מטלית רכה. אין להשתמש בצמר פלדה, חומצות או חומרים שורטים כדי למנוע נזק לפני השטח של התנור. בעת ניקוי לוח הבקרה של התנור יש לנקוט באותם אמצעי הזהירות.



הסרה והתקנה של הדלת

דלת התנור מורכבת משני לוחות זכוכית. ניתן להסיר את דלת התנור ואת לוח הזכוכית הפנימי לצורכי ניקוי. קרא את ההוראות "הסרה והתקנה של הדלת" במלואן, לפני שתסיר את לוחות הזכוכית.

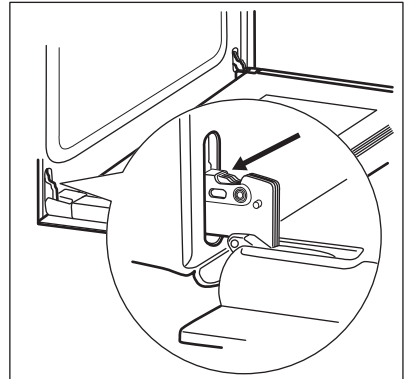
דלת התנור עלולה להיסגר אם מנסים להסיר את לוח הזכוכית הפנימי לפני הסרת דלת התנור.



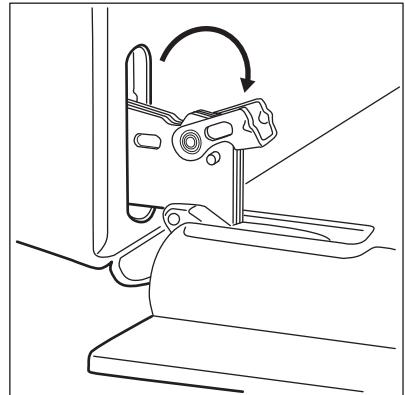
זהירות! אין להשתמש בתנור ללא לוח הזכוכית הפנימי.



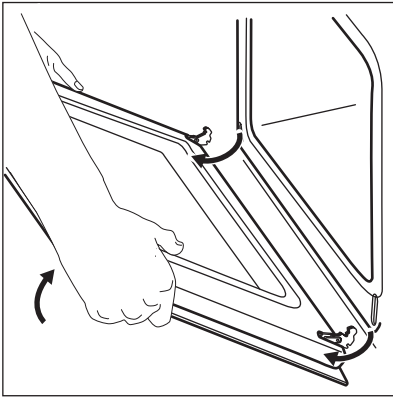
1. פתח את הדלת לרווחה כמה שניתן והחזק את שני צירי הדלת.



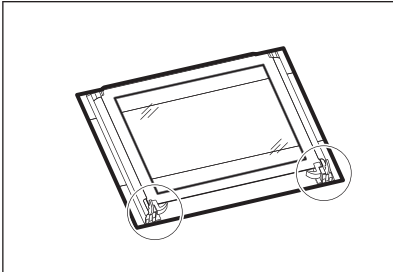
2. הרם וסובב עד הסוף את הידיות בשני הצירים.



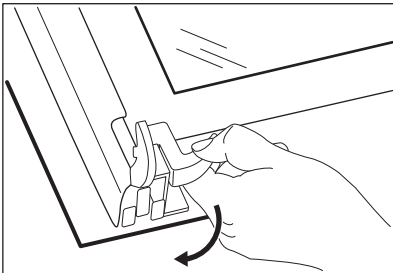
3. סגור את דלת התנור עד חצי הדרך - עד למצב הפתיחה הראשון. אחר כך, הרם ומשוך את הדלת קדימה והסר אותה ממושב.



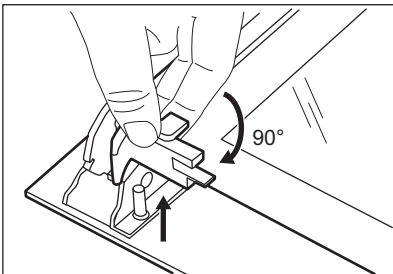
4. הנח את הדלת על מטלית רכה על גבי משטח יציב.



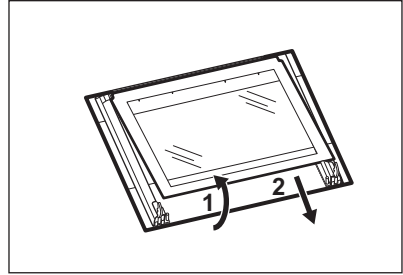
5. להסרת לוח הזכוכית הפנימי, שחרר את מערכת הנעילה.



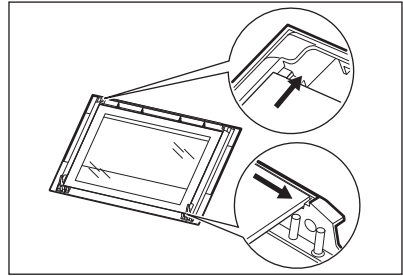
6. סובב את שני הסוגרים ב-90 מעלות והסר אותם.



7. ראשית הרם בזהירות ולאחר מכן הסר את לוח הזכוכית.



8. נקה את לוחות הזכוכית בעזרת מים וסבון. נקה בזהירות את לוחות הזכוכית. אל תנקה את לוחות הזכוכית במדיח הכלים.
לאחר השלמת הניקיון, התקן את לוח הזכוכית ואת דלת התנור.
כאשר מתקינים אותו כהלכה, עיטור הדלת משמיע נקישה.
ודא כי הקפדת להתקין את לוח הזכוכית הפנימי כהלכה.



איתור תקלות

אזהרה! עיין בפרקי הבטיחות.



מה לעשות אם...

תיקון	סיבה אפשרית	בעיה
בדוק אם הכיריים מחוברים היטב לאספקת החשמל. עיין בתרשים החיבורים.	הכיריים לא מחוברים לאספקת חשמל או שהם מחוברים בצורה שגויה.	אין ניצוץ כשמנסים להפעיל את מחולל הניצוץ.
בדוק שהנתין הוא הסיבה לתקלה. אם הנתין קופץ שוב ושוב, צור קשר עם חשמלאי מוסמך.	הנתין קופץ.	אין ניצוץ כשמנסים להפעיל את מחולל הניצוץ.

החלפת הנורה

הנח בד בחלק התחתון של פנים המכשיר. זה מונע נזק לכיסוי הזכוכית של הנורה ולחלל המכשיר.

אזהרה! סכנת התחשמלות! נתק את החשמל לפני החלפת הנורה. הנורה וכיסוי הזכוכית של הנורה יכולות להיות חמות.



1. כבה את המכשיר.
2. שלוף את הנתכים מקופסת הנתכים או הורד את המפסק.

הנורה האחורית

1. סובב את מכסה הזכוכית של הנורה נגד כיוון השעון כדי להסירו.
2. נקה את מכסה הזכוכית.
3. החלף את הנורה בנורה מתאימה העמידה בפני חום של 300 °C.
4. חבר את מכסה הזכוכית.

בעיה	סיבה אפשרית	תיקון
אין ניצוץ כשמנסים להפעיל את מחולל הניצוץ.	כיפת המבער וכתר המבער אינם מונחים בצורה נכונה.	הנח את כיפת המבער וכתר המבער בצורה נכונה.
הלהבה כבית מיד לאחר ההדלקה.	הצמד התרמי אינו מתחמם דיו.	לאחר הצתת הלהבה, החזק את מחולל הניצוץ מופעל למשך 10 שניות או פחות מזה.
טבעת הלהבה אינה אחידה.	כתר המבער חסום בגלל שאריות מזון.	וודאו כי הדיוות אינן חסומות וכי כתר המבער נקי.
המבערים אינם פועלים.	אין אספקת גז.	בדוק את חיבורי הגז.
צבע הלהבה הוא כתום או צהוב.		הלהבה עשויה להיראות כתומה או צהובה באזורים מסוימים של המבערים. הדבר תקין לחלוטין.
הנורה אינה פועלת.	הנורה פגומה.	החלף את הנורה.
קיטור ומים מצטברים על המנות ובחלל התנור.	השאר את המנה בתנור זמן רב מדי.	אין להשאיר מנות בתנור למשך יותר מ-15-20 דקות לאחר גמר הבישול.
התנור אינו מתחמם.	ההגדרות הדרושות טרם נקבעו.	ודא כי ההגדרות נכונות.
בישול המאכלים אורך זמן רב מדי או שהכנתם מהירה מדי.	הטמפרטורה נמוכה מדי או גבוהה מדי.	כוונן את הטמפרטורה לפי הצורך. פעל בהתאם לעצות שבמדריך למשתמש.

נתוני שירות

אם אינך מצליח לפתור את הבעיה בעצמך, צור קשר עם המפיץ או עם מרכז שירות מוסמך. הנתונים הדרושים למרכז השירות מופיעים על לוחית הדירוג. לוחית הדירוג נמצאת במסגרת הקדמית של חלל המכשיר. אל תסיר את לוחית הדירוג מחלל התנור.

אנו ממליצים לרשום את הנתונים גם כאן:

.....	דגם (MOD.)
.....	מספר מוצר (PNC)
.....	מספר סידורי (S.N.)

יעילות אנרגיה

כיריים - חיסכון בחשמל

- תוכל לחסוך בחשמל במהלך בישול יומיומי אם תפעל על פי העצות הבאות.
- כשאתה מחמם מים, השתמש אך ורק בכמות הנחוצה לך.
- אם ניתן, הנח תמיד את המכסים על כלי הבישול.
- לפני השימוש במבערים ובתומכי הסירים, ודא שהם מורכבים כהלכה.
- תחתית כלי הבישול צריכה להיות בקוטר המתאים לאזור הבישול.
- הנח את כלי הבישול בדיוק מעל למבער ובדיוק במרכזו.
- כאשר הנוזל מתחיל לרתוח, החלישו את הלהבה כך שבקושי תרתיח את הנוזל.
- אם ניתן, השתמש בסיר לחץ. עיין במדריך למשתמש של הסיר.



התנור כולל תכונות שמסייעות לך לחסוך באנרגיה בבישול היומיומי.

עצות כלליות


ודא שדלת התנור סגורה היטב כאשר התנור פועל. אין לפתוח את דלת המכשיר לעיתים תכופות מדי במהלך הבישול. שמור על הנקיון של אטם הדלת והקפד לוודא שהוא מקובע היטב למקומו.

השתמש בתבניות מתכת כדי לשפר את החיסכון באנרגיה.

כאשר הדבר אפשרי, הנח את המזון בתוך התנור מבלי לחמם את התנור מראש.

כאשר זמן הבישול ארוך יותר מ-30 דקות, הפחת את טמפרטורת התנור למינימום כאשר נותרו 10-3 דקות עד לסיום הבישול, בהתאם למשך הבישול. החום השיוורי בתוך התנור ימשיך לבשל.

הגנת הסביבה

מחזור את החומרים הנושאים את הסמל . השלך את חומרי האריזה למכלי מחזור מתאימים. סייע להגן על הסביבה ולשמור על הבריאות ותרום למחזור פסולת ממכשירים חשמליים ואלקטרוניים. אל תשליך מכשירים

השתמש בחום השיוורי כדי לחמם מנות נוספות. כשאתה מכין יותר ממנה אחת באותו היום, דאג שההפסקות באפייה יהיו קצרות ככל האפשר.

בישול עם מאוורר


במידת האפשר, השתמש בפעולות הבישול עם המאוורר כדי לחסוך באנרגיה.

שמירת חום המזון

בחר בהגדרת הטמפרטורה הנמוכה ביותר האפשרית כדי להשתמש בחום השיוורי ולשמור על הארוחה חמה.

אפייה בלחות (Moist Baking)

הפעולה מיועדת לחיסכון בצריכת האנרגיה במהלך הבישול. למידע נוסף, עיין בפרק "תנור - שימוש יומיומי", בסעיף פעולות התנור.

הנושאים את הסמל  לפסולת הביתית. החזר את את המוצר למתקן המחזור במקום מגוריך או פנה לרשות העירונית שלך.

WWW.ZANUSSI.COM/SHOP



CE

867342594-C-102019