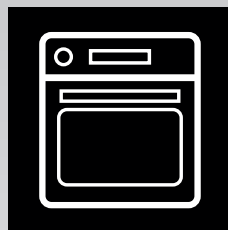


הוראות שימוש
והפעלה
לתנור גומחה



דגם

ZOPKD7X1A

ZANUSSI

2101!

ראלקו מוצרי צריכה בע"מ
המצודה 31, אזור 5800174



לקוח נכבד !

קבוצת ראלקו מברכת אותך לרגל רכישת מוצר חשמלי זה מתוך מגוון מוצרי האיכות של היצרנים הבינלאומיים קונצרן הענק היפני SHARP וקונצרן הענק האירופאי ZANUSSI שקבוצת ראלקו הינה נציגתן הבלעדית בישראל.

למען שמירה על המוצר ותוחלת חיים ארוכה הננו ממליצים לך לקוח יקר לרכוש בעת ההתקנה/הדרכה את האביזרים הבאים:

מגן בפני נחשולי מתח וברקים מתוצרת **Q-TRADE** המעניק לך הגנה בפני אספקת חשמל בלתי סדירה וברקים אשר אינם מכוסים במסגרת האחריות.

לרכוש את המגן מתחנת השרות מוענקת ע"י השרות אחריות בפני כשל של המגן בכל תקופת האחריות למוצר שרכשת והאחריות למוצר תכלול גם נזק מאספקת חשמל בלתי סדירה ו/או פגיעת ברק.

*מגן שלא נרכש מתחנת השרות אינו מעניק אחריות לנזקים המוחרגים בתעודה.

מונע אבנית למכונת כביסה ומדיח המונע היווצרות אבן ומזהמים אחרים מצנרת המים ומאריך את חיי המוצר.

עגלה למכונת כביסה המתאימה למכונת הכביסה שרכשת ואינה גורמת לנזקים למכונה כתוצאה מחוסר התאמה ואיכות ירודה (נזקים שאינם כלולים באחריות למוצר)

חומר ניקוי מסכי LCD הכולל מטלית מיוחדת ומונע נזקים למסך הטלויזיה.

בכבוד רב

ראלקו סוכנויות בע"מ

לקוחות נכבדים

תודה על שרכשתם את תנור הגומחה המעולה מתוצרת Zanussi. אנו בטוחים שהתנור העשוי מחומרים באיכות הגבוהה ביותר, יענה באופן מירבי על דרישותיכם.

התנור קל, ידידותי ונוח לשימוש, אולם חשוב לקרוא את ההוראות המופיעות בחוברת זו על מנת להפיק את התוצאות הטובות ביותר לאורך זמן. שמרו את החוברת במקום נגיש לשימוש בעתיד.

היבואן אינו אחראי לכל נזק לגוף ולרכוש שייגרם עקב התקנה לא נכונה ושימוש בלתי תקני במוצר.

היבואן לא יישא באחריות לכל אי דיוקים בחוברת זו הנובעים משגיאות דפוס וכתוב. האיורים בחוברת משמשים לצורך המחשה בלבד.

היצרן שומר לעצמו את הזכות להכניס שינויים ושיפורים במוצר בהתאם לצורך ולטובת המשתמש, מבלי לפגוע בתכונות הבטיחות ובביצועי המוצר.

אם פתיל הזינה ניזוק כדי להימנע מסכנה, החלפתו תיעשה על ידי היצרן, סוכן השירות שלו או על ידי אדם מוסמך אחר.

תוכן העניינים

- 4.....הוראות בטיחות
- 4.....בטיחות ילדים ובעלי מוגבלויות
- 4.....בטיחות כללית

5	הוראות זהירות חשובים
5	טבלת נתונים טכניים
6	חיבור לחשמל
6	שימוש
7	ניקוי ותחזוקה
7	ניקוי פירוליטי
8	תאורה פנימית
8	שירות
9	תרשימי התקנה בגומחה
10	חלקי התנור
11	פנל ההפעלה
11	לפני השימוש הראשון
12	שימוש יום-יומי
13	פונקציות התנור
14	פונקציות השעון
16	שימוש ברכיבים
17	פונקציות נוספות
19	עצות וטיפים
26	ייבוש – בישול בעזרת מאורר
26	אפייה לחה עם מאורר
28	טיפול, ניקוי ותחזוקה
29	ניקוי פירוליטי (פירוליזה)
30	הסרת דלת התנור והחזרתה
32	החלפת נורה שרופה
34	נתונים טכניים
34	יעילות אנרגטית

הוראות בטיחות

לפני ההתקנה עיינו בתשומת לב להוראות הבאות. היצרן לא יהיה אחראי לנזקים או פציעות שייגרמו עקב התקנה לא תקינה או שימוש שלא בהתאם להוראות. שמרו את החוברת במקום נגיש לשימוש בעתיד.

בטיחות ילדים ובעלי מוגבלויות

- המכשיר מותאם לשימושם של ילדים מגיל 8 ומעלה ואנשים מאותגרים פיזית, חושית או מנטלית או החסרים את הניסיון והידע אם קבלו הדרכה מתאימה והם נתונים לפיקוח בידי מי שאחראים לבטיחותם.
- הרחיקו מהתנור ילדים מתחת לגיל 3.
- אל תאפשרו לילדים לשחק בתנור.
- כדי למנוע תאונות ופציעות הרחיקו את חומרי האריזה מהישג ידם של הילדים.
- הרחיקו את הילדים וחיות הבית מהתנור כשהדלת פתוחה או כשהוא פועל כיון שהוא פולט חום רב.
- אם התנור כולל נעילת לחצנים השתמשו בה. הפונקציה תמנע מילדים את האפשרות של הפעלה לא רצויה של התנור.
- הניקוי והטיפול לא יבוצעו ע"י ילדים ללא פיקוח.

בטיחות כללית

- ההתקנה או החלפת כבל הזינה יבוצעו רק בידי טכנאי מוסמך.
- **אזהרה:** התנור וכל חלקיו הנגישים מתלהטים בזמן השימוש. הימנעו ממגע עם גופי החימום.
- השתמשו בכפפות מגן כשאתם מכניסים או מוציאים רכיבים או כלים מהתנור.
- נתקו את התנור מהחשמל לפני כל טיפול.
- **אזהרה:** כדי למנוע סכנת התחשמלות וודאו שהתנור כבוי לפני החלפת הנורה.
- אל תשתמשו בתנור לפני שהותקן בתא או בגומחה המתאימה.
- אל תשתמשו בקיטור לניקוי התנור.
- אל תשתמשו בחומרי ניקוי חריפים או מגרדות מתכת לניקוי זכוכית הדלת, כיון שאלה עלולים לשרוט את המשטח והשריטות עלולות לגרום להתנפצות השמשה.
- במקרה של נזק לכבל הזינה, יש להחליפו. ההחלפה תבוצע ע"י היצרן, מרכז השירות או טכנאי מוסמך מתאים.
- אל תפעילו את התנור כשהוא ריק. רכיבי המתכת בתנור עלולים לגרום לניצוצות.
- **אזהרה:** אם הדלת או האטם שלה ניזוקו אין להשתמש במכשיר עד השלמת התיקון ע"י טכנאי מוסמך.
- אם נפלט עשן, כבו את התנור או נתקו אותו מהחשמל והשאירו את הדלת סגורה כדי לחנוק את הלהבות.
- אי הקפדה על ניקיון התנור עלול לגרום לבלאי של המשטחים ולהקטין את משך השימוש בתנור ולגרום למצבים מסוכנים.

הוראות זehירות חשובים

התקנה



אזהרה!

- שמרו על מרחקי המינ' בין התנור לאביזרי המטבח האחרים.
- לפני ההתקנה בדקו אם ניתן לפתוח את הדלת ללא התנגדות.
- התנור כולל מערכת קירור חשמלית. היא מופעלת בזרם החשמל אליו מחובר התנור.
- וודאו שהתנור המותקן תואם את דרישות היציבות בתקן **DIN 68930**.
- הסירו את כל חומרי האריזה.
- אל תתקינו או תשתמשו במכשיר תקול.
- פעלו ע"פ הוראות ההפעלה שסופקו עם התנור.
- היזהרו בזמן העברת התנור. התנור כבד. השתמשו בכפפות מגן.
- אל תמשכו את התנור בידיית.
- הקפידו להתקין את התנור בגומחה יציבה ובטוחה שתואמת לדרישות ההתקנה

טבלת נתונים טכניים

590 (600) מ"מ	גובה מינ' של הגומחה (גובה מינ' של גומחה מתחת למשטח העבודה)
560 מ"מ	רוחב התא
550 (550) מ"מ	עומק התא
594 מ"מ	גובה חזית המכשיר
576 מ"מ	גובה גב המכשיר
595 מ"מ	רוחב חזית המכשיר
559 מ"מ	רוחב גב המכשיר
569 מ"מ	עומק המכשיר
548 מ"מ	עומק המכשיר המובנה
1022 מ"מ	עומק עם דלת פתוחה
560X20 מ"מ	גודל מינ' פתח האוורור. נמצא בתחתית הדופן האחורי
1500 מ"מ	אורך כבל הזינה. הכבל מותקן בפינה הימנית של גב המכשיר.
4X25 מ"מ	בורגי התקנה

חיבור לחשמל



אזהרה!

סכנת שריפה או התחשמלות.

- כל חיבורי החשמל יבוצעו רק בידי טכנאי מוסמך.
- הקפידו לחבר את התנור להארקה.
- וודאו שהתנור תואם חשמלית את רשת החשמל בבית. אם התנור לא מתאים התקשרו לחשמלאי מוסמך.
- השתמשו רק בשקע בטיחות הכולל הארקה.
- אין להשתמש במפצל, בכבל מאריך וכד'.
- הקפידו לא לגרום נזק לכבל הזינה או לתקע. במקרה של נזק לכבל הוא יוחלף רק ע"י מרכז השירות.
- וודאו שהכבל לא יגע או יהיה בקרבת דלת התנור, במיוחד כשהדלת לוחטת.
- ההגנות מפני התחשמלות של כל הרכיבים הפעילים והמותקנים מחייבות התקנה באופן שיצריך כלים כדי לנתק אותן.
- חברו את כבל הזינה לחשמל רק בסיום ההתקנה. וודאו שהשקע או המפסק נגישים גם אחרי התקנת התנור במקומו.
- אל תחברו את התנור לשקע אם השקע משוחרר.
- אל תמשכו בכבל לניתוק התנור מהחשמל. משכו רק בתקע.
- השתמשו רק בצידוד בטיחות, נתיך, מפסק פחת ומפסק מתאימים.
- אמצעי הבטיחות החשמליים יכללו מפסק שיאפשר ניתוק מלא של המכשיר מהחשמל. המרווח בין מגעי המפסק חייב להיות לפחות 3 מ"מ.
- המכשיר תואם לדרישות E.E.C.

שימוש



אזהרה!

סכנת פציעה, כוויות, התחשמלות או פיצוץ.

- התנור מיועד לשימוש ביתי בלבד.
- אל תנסו לשנות את מפרט התנור.
- הקפידו שפתחי האוורור לא יחסמו.
- אל תשאירו את התנור פועל ללא השגחה.
- כבו את התנור אחרי השימוש.
- היזהרו כשאתם פותחים את דלת התנור כשהוא מופעל. אויר לוחט עלול להיפלט.
- אל תפעילו את התנור בידיים רטובות או כשהתנור במגע עם מים.
- אל תפעילו לחץ על הדלת הפתוחה.
- אל תשתמשו בתנור כמשטח עבודה או כמקום אחסון.
- פתחו את דלת התנור בזהירות.
- בישול מנות המכילות אלכוהול עלול ליצור תערובת אדי אלכוהול ואויר.
- אל תאפשרו לניצוצות או אש פתוחה לבוא במגע עם התנור כשאתם פותחים את הדלת.
- אל תציבו חומרים דליקים או כלים שהורטבו בנוזל דליק בתנור או בקרבתו.



אזהרה!

סכנת נזק לתנור.

- כדי למנוע נזק או דהיייה של האמייל: אל תצפו את תחתית התנור בנייר אלומיניום.
- אל תתיזו מים ישירות על התנור החם.
- אל תאחסנו בתנור כלים או מזון לחים בתנור אחרי הבישול.
- היזהרו כשאתם מכניסים או מוציאים רכיבים מהתנור.
- דהייית האמייל לא משפיעה על פעולת התנור. זה איננו פגם ע"פ תקנות האחראיות.
- לאפיית עוגות לחות השתמשו בתבנית עמוקה. מיצי פרות עלולים לגרום לכתמים שיפגעו בדפנות.
- התנור מיועד לבישול מזון בלבד. אין להשתמש בו לצרכים אחרים כגון חימום החדר.
- בשלו תמיד כשדלת התנור סגורה.
- אם התנור מותקן מאחורי דלת וכד' וודאו שהדלת לא סגורה בזמן השימוש בתנור. חום ולחות עלולים להצטבר מאחורי הדלת הסגורה ולגרום נזק לתנור, לגומחה ולרצפה. אל תסגרו את דלת הרהיט עד שהתנור יתקרר.

ניקוי ותחזוקה



אזהרה!

- סכנת פציעה, שריפה או נזק לתנור.
- לפני הטיפול כבו את התנור ונתקו אות התקע מהשקע.
- וודאו שהתנור קר. קיים סיכון שזכוכית הדלת תשבר.
- במקרה של נזק לזכוכית הדלת, החליפו אותה מיד. התקשרו למרכז השירות.
- היזהרו בזמן פירוק הדלת מהתנור. הדלת כבדה!
- כדי למנוע נזק למשטחי התנור הקפידו לנקות את התנור בקביעות. נקו את התנור עם מטלית רכה ולחה. השתמשו רק בדטרגנט טבעי. אל תשתמשו בחומרים תוקפניים, ספוגי מתכת, ממיסים או כלי מתכת.
- אם אתם משתמשים בתרסיס ניקוי, פעלו ע"פ הוראות הבטיחות הרשומות על האריזה.

ניקוי פירוליטי



סכנת פציעה/ שריפה/ אדים כימיים כתוצאה מהפעלת הניקוי הפירוליטי.

- לפני הפעלת הניקוי הפירוליטי ולפני השימוש הראשון, הוציאו מתא התנור: שאריות מזון, שמן, שומן וכד'.
- כל רכיב (כולל מדפים, מסילות הצד וכד' שסופקו עם התנור) ובמיוחד סירים, מחבתות, מגשים, כלים וכד' עם ציפוי למניעת הדבקות.
- עיינו בתשומת לב בהוראות הניקוי הפירוליטי.

תאורה פנימית

⚠ אזהרה!

סכנת התחשמלות

- סוג הנורה או תאורת ההלוגן המותקנת בתנור מותאמת לשימוש רק למכשירים ביתיים. אל תשתמשו בה לצורך תאורת הבית.
- לפני החלפת הנורה נתקו את התנור מהחשמל.
- השתמשו רק בנורות תואמות למפרט הנורה המקורית.

שירות

- לתיקון התנור התקשרו למרכז השירות.
- השתמשו רק בחלפים מקוריים.

השלכת מכשירי חשמל ישנים

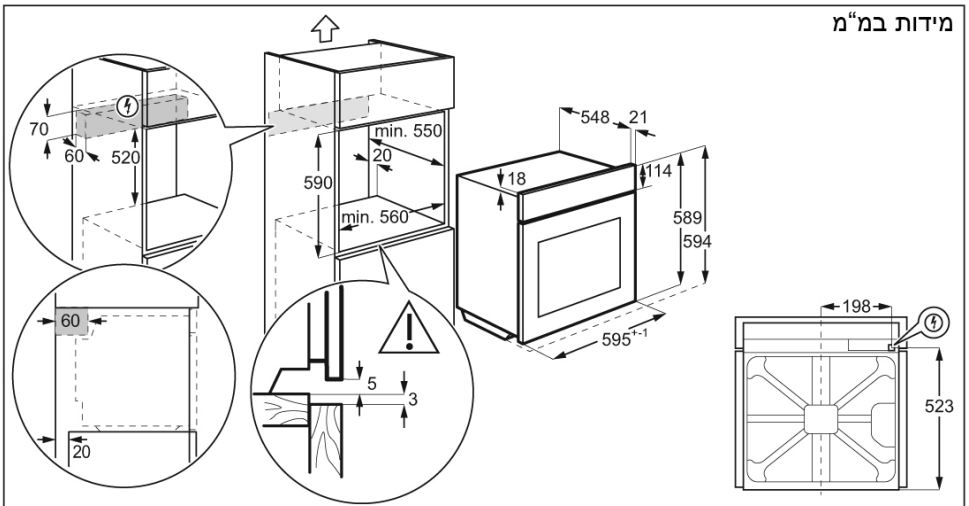
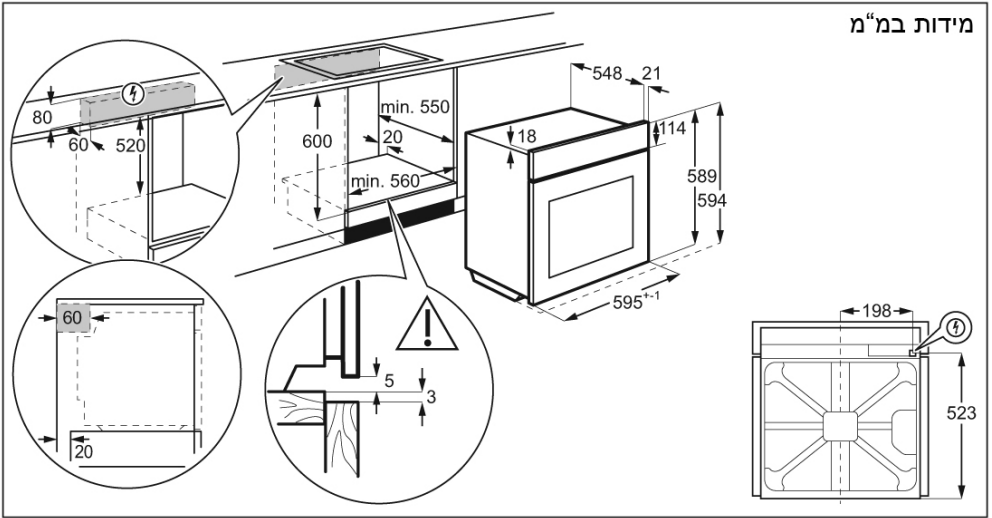
⚠ אזהרה!

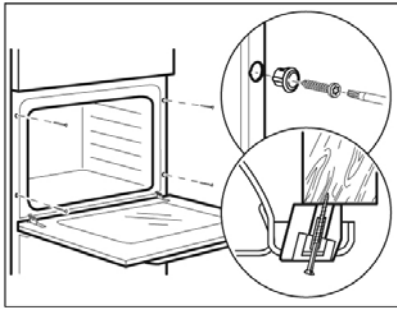
סכנת פציעה או חנק.

- נתקו את התנור מהשקע.
- נתקו את כבל הזינה מהתנור.
- פרקו את מנגנון נעילת הדלת כדי למנוע לכידת ילדים או חיות מחמד בתוך התנור.

- הקפידו להרחיק את הילדים מקרבת התנור בזמן שהניקוי הפירוליטי. התנור מתלהט ואויר חם נפלט מפתחי האוורור הקדמיים.
- ניקוי פירוליטי הוא פעולה בחום גבוה ואדים עלולים להיפלט משאריות המזון והחומרים המרכיבים את התנור ולכן מומלץ למשתמש: לספק אוורור נאות משך הפעולה ואחרי סיום הניקוי.
- לספק אוורור נאות אחרי השימוש הראשון בחום גבוה.
- בניגוד לבני אדם, סוגים של ציפורים וזוחלים עשויים להיות רגישים לאדים הנפלטים בזמן הניקוי הפירוליטי.
- הרחיקו את חיות המחמד (במיוחד ציפורים) מסביבת התנור בזמן הניקוי הפירוליטי. והשימוש הראשון בטמפ' מקס' והשאירו אותם במקום מאוורר כראוי.
- חיות מחמד עשויות להיות רגישות במיוחד לשינויי הטמפ' בסביבה של תנורים פירוליטיים כשתוכנית הניקוי הפירוליטי מופעלת.
- משטחים למניעת הדבקות של הסירים, המחבתות, המגשים, הכלים וכד' עלולים להינזק מהטמפ' הגבוהה הנדרשת לניקוי הפירוליטי ועלולים גם לפלוט אדים רעילים.
- האדים הנפלטים מתנור פירוליטי/ שאריות מזון אינם רעילים לאנשים, כולל תינוקות או אנשים חולים.

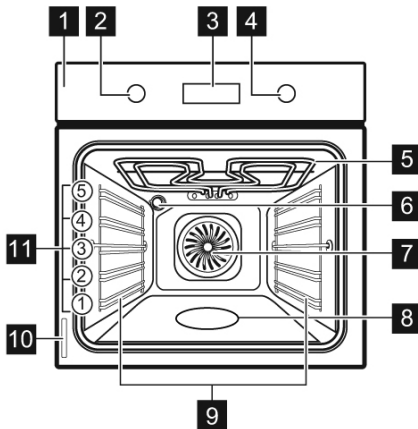
תרשימי התקנה בגומחה





קיבוע התנור לארונית

חלקי התנור



- 1 לוח הפעלה
- 2 בורר הפונקציות
- 3 צג דיגיטלי
- 4 בורר טמפ'
- 5 גוף חימום
- 6 נורה
- 7 מאוורר
- 8 מיכל מים ברצפת התנור
- 9 מסילות בדפנות הצד ניתנות להסרה
- 10 לוחית נתונים
- 11 קומות

תבנית לצלייה/לגריל

לצלייה ואפייה או ככלי לאיסוף הנוזלים.

מסילות טלסקופיות

ניתן להכניס ולהוציא את התבניות בקלות.

אביזרים המגיעים באריזה

רשת מתכת



ניתן להניח עליה כלי בישול, תבניות או ישירות את הבשר לצלייה.

תבנית אפייה

לאפיית עוגות וכד'

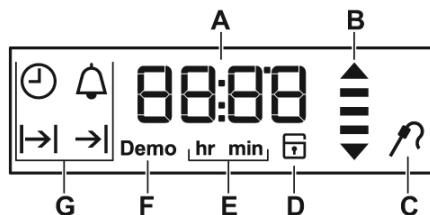
פנל ההפעלה

לחצנים נשלפים נסתרים. כדי להשתמש בלחצן, יש ללחוץ עליו. הוא יצא החוצה.


חיישן/ לחצן	פונקציה	תיאור
	טיימר תזכורת	לכיוון טיימר התזכורת לחצו לחיצה ארוכה (3 שניות) על לחצן התאורה. (הפעלה/כיבוי).
	שעון	לכיוון השעון
°C	טמפרטורה	לבדיקת טמפ' התנור או הטמפ' של חיישן הליבה (אם קיים). הפעילו רק כשהחיסום פועל.

צג דיגיטלי (תצוגה)

- A. טיימר/ טמפ'
- B. מחוון חימום וחום שיורי
- C. חיישן טמפ' הליבה (בחלק מהדגמים)
- D. מחוון דלת נעולה (בחלק מהדגמים)
- E. שעה/ דקות
- F. מצב הדגמה (בחלק מהדגמים)
- G. פונקציות השעון





לפני השימוש הראשון

לכיוון התאריך עיינו בסעיף "פונקציות השעון". 

ניקוי ראשוני

1. הוציאו את כל האביזרים ואת המסילות (במידה וניתן לפרק אותן).
2. נקו את התנור היטב לפני השימוש הראשון עם תמיסת סבון כלים ומים חמים.
3. החזירו את תומכי המדפים והאביזרים למקומם בתנור.

חימום התנור הריק לפני השימוש בפעם הראשונה

1. הוציאו את כל האביזרים ואת המסילות מהתנור.
2. כווננו את הפונקציה  ואת הטמפ' המקס' ואפשרו לתנור לפעול במשך שעה במצב זה.
3. כווננו את הפונקציה  ואפשרו לתנור לפעול במשך 15 דקות.

התנור עלול לפלוט ריחות או עשן. זו תופעה רגילה. וודאו שהחדר מאוורר כראוי. 

שימוש יום-יומי



אזהרה!

עיינו בהוראות הבטיחות.

הפעלת החימום

1. סובבו את בורר התכניות למצב ההפעלה הרצוי.
2. סובבו את בורר הטמפרטורה לטמפרטורה הרצויה.
3. בסיום התכנית סובבו את 2 הבוררים ל-Off כדי לכבות את התנור.

הפעלת תכנית True Fan Cooking Plus (בישול בסביבה לחה פלוס)



סכנת כוויות ונזק לתנור.!



1. ודאו שהתנור קר.
2. מלאו את מיכל המים (ברצפת התנור) במי ברז. ניתן למלא עד 250 סמ"ק מים. אין למלא את מים במיכל בזמן הבישול או כשהתנור חם.
3. סובבו את בורר הפונקציות ל-.
4. סובבו את בורר הטמפרטורה לטמפ' הרצויה.
5. חממו את התנור הריק במשך 10 דקות כדי ליצור סביבה לחה.
6. הכניסו מזון לתנור. אל תפתחו את הדלת בזמן התכנית.
7. סובבו את בורר הפונקציות ל-Off על מנת לכבות את התנור.
8. בסיום התכנית, פתחו לאט ובזהירות את הדלת. האדים יכולים לגרות לכוויות.
9. הניחו לתנור להתקרר. לאחר שהוא קר הוציאו את המים שנשארו במיכל המים.

חימום מהיר


פונקציה זו מקצרת את זמן החימום.













אין להכניס מזון לתנור בזמן החימום המהיר.

1. סובבו את בורר הפונקציות לחימום מהיר..
2. כווננו את בורר הטמפרטורה לטמפרטורה הרצויה. כשהיא תושג, יישמע צלצול.
3. בחרו את התכנית הרצויה.







מחונן התחממות

כשמפעילים פונקציה של התנור, הסרגל בתצוגה  מתמלא. הקווים מראים אם התנור מתחמם או מתקרר.

פונקציות התנור





הפעלה	פונקציות התנור
התנור כבוי.	0 מצב כבוי
קיצור זמן החימום של התנור.	 חימום מהיר
מתאים לבישול בו זמנית בשלוש קומות ולייבוש המזון. כוונו את הטמפ' ל- 20-40°C נמוך יותר מתכנית בישול עם גופי החימום עליון/ והתחתון.	 בישול עם מאוורר
להכנת פיצה. לקבלת השחמה גבוהה ותחתית פריכה. לתכנית להכנת פיצה. יש לבחור בטמפ' של 230°C	 תכנית פיצה
מתאים לאפייה או צלייה בקומה אחת.	 חימום עם גוף חימום עליון/ תחתון
להפשרת מזון (ירקות ופירות). משך ההפשרה תלוי בכמות המזון הקפוא.	 הפשרה
הפונקציה מתאימה לחסוך בחשמל בזמן הבישול. להוראות בישול עיינו בסעיף "עצות וטיפים", סעיף אפיה לחה. בזמן הבישול וודאו שהדלת תישאר סגורה כדי שהפעולה לא תעצר וכדי להפעיל את התנור תוך חיסכון מקס' בחשמל. כשמשתמשים בפונקציה זו הטמפ' בתא עשויה להיות שונה מהטמפ' המכוונת. יתכן שרמת החימום תרד.	 אפייה לחה עם מאוורר
בישול בסביבה לחה על מנת לקבל את ההשחמה והפריכות הרצויים בזמן הפייה ולמתן עסיסיות בזמן החימום של מזון מוכן.	 בישול בסביבה לחה פלוס
מתאים לצלייה של נתחים דקים והכנת טוסטים.	 גריל
מתאים לצלייה של כמויות גדולות של בשר או עוף עם עצם בקומה אחת. מתאים גם להשחמה.	 גריל טורבו
הפעלת הניקוי הפירוליטי האוטומטי. הפונקציה שורפת את כל הלכלוך ושאריות המזון.	 ניקוי פירוליטי

פונקציות השעון טבלת פונקציות השעון





הפעלה	פונקציות השעון
לכיוון, שינוי או בדיקת כיוון השעה. לפרטים עיינו בסעיף "כיוון השעון".	 שעה ביום
לכיוון משך פעולת התנור. השתמשו בפונקציה רק כשהתנור מופעל.	 משך ההפעלה
לכיוון מועד כיבוי התנור. השתמשו בפונקציה רק כשהתנור מופעל. ניתן להפעיל בו זמנית את כיוון משך ההפעלה וזמן הסיום (השהיה), כדי להפעיל ולכבות את התנור אוטומטית מאוחר יותר.	 סיום
שילוב של פונקציות השהיה ומועד הסיום.	  השהיה
כוונו את הספירה לאחור (מקס' 23 שעות ו-59 דקות). הפונקציה לא משפיעה על פעולת התנור.	 תזכורת

כיוון השעון






אחרי החיבור הראשון לחשמל כל האייקונים בתצוגה יוארו לכמה שניות. אחר כך תוצג גירסת התוכנה. אחרי שתצוגת גרסת התוכנה תכבה יוצגו החיווי **hr** "12:00" והמספר 12 יבהב.

1. לכיוון השעה סובבו את בורר הטמפ'.
2. לאישור ומעבר לכיוון הדקות לחצו על .
3. בתצוגה יראו החיווי **min** והשעה המכוונת. הספרות **00** יבהבו.
4. לכיוון הדקות סובבו את בורר הטמפ'.
4. לאישור לחצו על .
4. לכיוון מחדש של השעון לחצו לחיצות חוזרות על  עד שהחיווי  יבהב בתצוגה.









קביעת משך התכנית

1. כונו לפונקציה הרצויה.
2. לחצו לחיצות חוזרות על  עד שהחיווי  יבהב.
3. לכיוון הדקות סובבו את בורר הטמפ' ולאישור לחצו על .
4. לכיוון השעה סובבו את בורר הטמפ' ולאישור לחצו על .
5. בסיום התכנית תישמע התראה משך 2 דקות. התנור יכבה אוטומטית.
5. לכיבוי ההתראה לחצו על לחצן כלשהו.
6. סובבו את 2 הבוררים למצב כבוי.

כיוון שעת הסיום של התכנית




1. כונו לפונקציה הרצויה.
2. לחצו לחיצות חוזרות על  עד שהחיווי  יהבהב.
3. לכיוון השעה סובבו את בורר הטמפ' ולאישור לחצו על .
4. לכיוון הדקות סובבו את בורר הטמפ' ולאישור לחצו על . בסיום ההשהיה תשמע התראה במשך 2 דקות. החיווי  ותצוגת הזמן יבהבו בתצוגה. התנור יכבה אוטומטית.
5. לכיבוי ההתראה לחצו על לחצן כלשהו.
6. סובבו את בורר הפונקציות למצב כבוי.

כיוון ההשהיה

1. כונו לפונקציה הרצויה.
2. לחצו לחיצות חוזרות על  עד שהחיווי  יהבהב.
3. לכיוון הדקות סובבו את בורר הטמפ' ולאישור לחצו על .
4. לכיוון משך התכנית **Duration** סובבו את בורר הטמפ' ולאישור לחצו על . החיווי  יהבהב.
5. לכיוון שעת הסיום **End Time** סובבו את בורר הטמפ' ולאישור לחצו על .
6. לכיוון הדקות של שעת הסיום סובבו את בורר הטמפ' ולאישור לחצו על . התנור יופעל מאוחר יותר, יפעל משך הזמן שנקבע ב-**Duration** ויכבה בזמן הסיום **END**.
בסיום **END** תשמע התראה במשך 2 דקות. החיווי  ותצוגת הזמן יבהבו בתצוגה. התנור יכבה אוטומטית.
7. לכיבוי ההתראה לחצו על לחצן כלשהו.
8. סובבו את 2 הבוררים למצב כבוי.

כיוון התזכורת

ניתן להפעיל את התזכורת כשהתנור מופעל או כבוי.

1. לחצו לחיצות חוזרות על  עד שהחיווי  ו"00" יבהבו בתצוגה.
2. לכיוון התזכורת סובבו את בורר הטמפ', תחילה את השניות, אחר כך את הדקות. אם הזמן שכיוונתם ארוך מ-60 דקות החיווי **hr** יבהב.
3. כונו את השעות. הספירה לאחור תתחיל אוטומטית תוך 5 שניות. אחרי שעבר 90% מהזמן יישמע צלצול.
4. בסיום הספירה לאחור יישמע צלצול במשך שתי דקות. הסמל  ו-00:00 יבהבו. לכיבוי הצלצול לחצו על לחצן כלשהו.

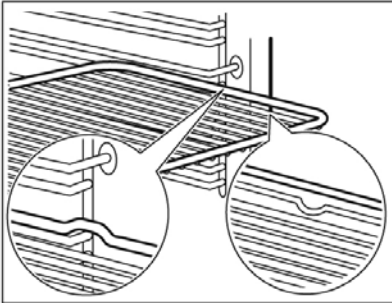
שימוש ברכיבים

אזהרה! 

עיינו בהוראות הבטיחות.

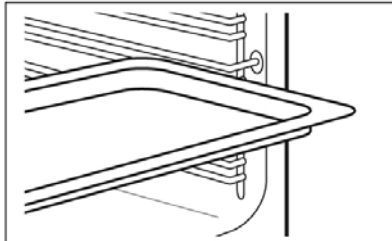
הכנסת הרכיבים

שקע קטן בחלק העליון מגביר את הבטיחות. השקעים משמשים גם למניעת התהפכות הכלי. המסגרת הגבוהה סביב המדף מונעת את החלקת הכלי.



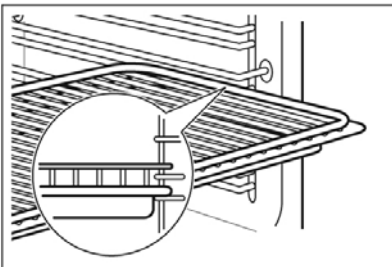
רשת מתכת

הכניסו את הרשת בין המוטות של המסילות המדפים שבדפנות הצדדיים עם הרגליות כלפי מטה.



תבנית אפייה/ תבנית עמוקה:

הכניסו את תבנית האפייה/ התבנית העמוקה בין המסילות.

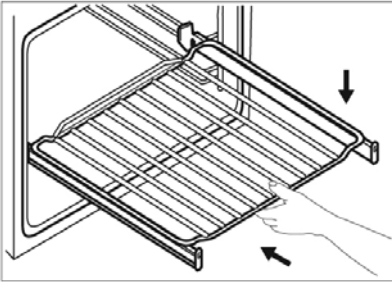


רשת מתכת/ תבנית עמוקה/ תבנית אפייה

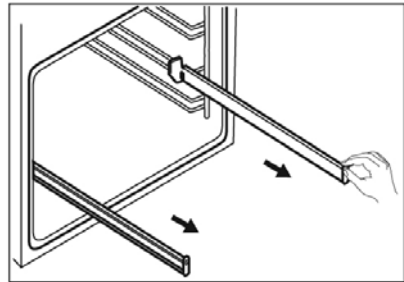
הכניסו את תבנית האפייה/ התבנית העמוקה בין המסילות ואת מגש הרשת במסילה מעל.

שימוש במסילות הטלסקופיות

אין לשמן את המסילות הטלסקופיות. לפני סגירת הדלת יש להכניס אותן פנימה עד הסוף.



2. הניחו את הרשת על המסילות והכניסו אותה פנימה עד הסוף





1. משכו החוצה עד הסוף את המסילה הימנית והשמאלית.

פונקציות נוספות

הפעלת בקרת הורים

בקרה ההורים מונעת הפעלת התנור בשוגג.


1. וודאו שבורר הפונקציות במצב כבוי.
2. לחצו בו זמנית לחיצה ארוכה על  ו- $^{\circ}\text{C}$.

יישמע חיווי קולי. החיווי **SAFE** ואיקון הנעילה  יוצגו. לביטול הנעילה, חזרו על שלב 2 שלעיל.

שימוש בפונקציות הנעילה

ניתן להפעיל את הפונקציה רק כשהתנור מופעל.

כשהפונקציה מופעלת לא ניתן לשנות את הטמפ' ואת משך הפעולה.

1. בחרו את התוכנית וכוונו את הטמפ' הרצויים.
 2. לחצו בו זמנית לחיצה ארוכה על  ו- $^{\circ}\text{C}$.
- יישמע חיווי קולי וחיווי הנעילה יוצג **Loc** בתצוגה במשך 5 שניות. לביטול הנעילה, חזרו על שלב 2



כשפונקציות הנעילה מופעלות, חיווי הנעילה **Loc** יוצג כשתסובבו את בורר הטמפ' או תלחצו על אחד הלחצנים. כשמסובבים את בורר התוכניות התנור יכבה. כשמכבים את התנור בזמן שפונקציות הנעילה מופעלות, הפונקציה תעבור אוטומטית לפונקציות בקרת ההורים. עיינו ב-"שימוש בבקרת ההורים".

חיווי חום שיורי

כשמכבים את התנור, מחוון החום השיורי  מוצג רק כשהטמפ' גבוהה מ-40°C. כדי להציג את הטמפ' בתנור סובבו את בורר הטמפ' ימינה או שמאלה.

כיבוי אוטומטי

להגברת הבטיחות, התנור כובה אוטומטית אם נבחרה פונקציה ולא בצעתם כיוון נוסף.

כיבוי- (ש')	טמפרטורה (°C)
12.5	30-115
8.5	120-195
5.5	200-245
3	250-מקס'

אחרי שהכיבוי האוטומטי הופעל, לחצו על לחצן כלשה כדי להפעיל את התנור מחדש.



לאחר הכיבוי האוטומטי יש לסובב את בורר התכניות ובורר הטמפרטורה ל-0. הכיבוי האוטומטי לא יופעל עם הפונקציות: תאורה, משך הפעלה, סיום.

מאוורר צינון

כשהתנור מופעל מאוורר הקירור מופעל אוטומטית כדי לצנן את משטחי התנור. אחרי כיבוי התנור המאוורר ממשיך לפעול כדי להמשיך לקרר את התנור.

תרמוסטט בטיחותי

הפעלה שגויה של התנור או רכיבים פגומים עלולים לגרום להתחממות יתר מסוכנת. כדי למנוע את הסכנה, התנור מצויד תרמוסטט בטיחות שמנתק את אספקת החשמל. התנור יופעל שוב, אוטומטית אחרי שהטמפ' בתנור תרד.

עצות וטיפים



אזהרה!

עיינו בהוראות הבטיחות.

המלצות בישול

בתנור יש חמש קומות.

ספרו את הקומות מהתחתונה כלפי מעלה.

יתכן שהתנור שלכם יאפה ויבשל באופן שונה מהתנור הקודם שלכם. הטבלאות הבאות יספקו לכם את הכיוונים הרגילים של הטמפ', משך הבישול והמסילה המומלצים. אם אינכם מוצאים את ההגדרות למתכון מסוים נסו את ההגדרות של מתכון דומה. התנור כולל מערכת מיוחדת שמסחררת את האוויר וממחזרת את האדים. בעזרת המערכת תוכלו לבשל גם כשהתנור מלא אדים ולשמור את המזון רך בתוכו ומוקרם בחוץ. היא מקצרת את משך הבישול ומפחיתה את צריכת החשמל למינימום.

אפיית עוגות

אל תפתחו את הדלת של התנור רק אחרי שעבר לפחות 3/4 מזמן האפייה. כשמכניסים שתי תבניות במקביל, הקפידו להשאיר מסילה ריקה ביניהן.

תכנית בישול בסביבה לחה פלוס

הכניסו את התבנית/הכלי לקומה 2. מלאו 150 סמ"ק מים במיכל המים שברצפת התנור והשתמשו בתבנית אפייה.

בישול בשר ודגים

השתמשו בתבנית איסוף כשאתם מבשלים מזון שמנוני כדי למנוע כתמי שומן בתנור.

הניחו את הבשר משך 15 דקות אחרי הבישול כדי שהנוזלים לא יזלגו.

כדי למנוע יותר מדי עשן בתנור תוך כדי הצלייה הוסיפו מעט מים לתבנית העמוקה. כדי למנוע הצטברות עשן הוסיפו מים לתבנית כשכל המים התאדו.

משך הבישול

משך הבישול תלוי בסוג המזון, האיכות והכמות.

מומלץ לפקח על הבישול. מצאו את הכיוונים המועדפים (כיוון החום, משך הבישול וכד') המתאימים לכלי הבישול, המתכונים ואיכות המזון.



הטמפ' ומשך האפייה בטבלאות הן המלצות. הן משתנות בהתאם למתכונים, לאיכות ולכמות החומרים בהם אתם משתמשים.

עוגות/ דברי מאפה ולחמים

זמן (דקות)	טמפ' (°C)	עוגות/ דברי מאפה ולחמים
10-20	15-1280	עוגיות/ ביסקוויטים / קרואסונים
10-20	200-210	פוקצ'ה
10-20	230	פיצה
20-25	200	לחמניות
35-40	180	לחם
30-60	160-180	עוגת שזיפים, תפוחים, לחמניות קינמון בתבנית אפייה

מזון מוכן קפוא

זמן (דקות)	טמפ' (°C)	מזון מוכן קפוא
10-20	200-210	פיצה
15-25	170-180	קרואסונים
35-50	180-200	לזניה

טמפרטורה של 110°C

חימום של מזון מוכן

זמן (דקות)	לחמניות
10-20	לחם
15-25	פוקצ'ה
15-25	בשר
15-25	פסטה
15-25	פיצה
15-25	אורז
15-25	ירקות

200 סמ"ק מים בכלי פיירקס

הכנת טוסטים

זמן (דקות)	טמפ' (°C)	טוסטים
50-60	200	רוסט ביפ
60-80	210	עוף

אפייה וצלייה

הערות	זמן (דקות)	בישול עם מאורר		חימום עליון/ תחתון		מזון
		המסילה	טמפ' (°C)	קומה	טמפ' (°C)	
בתבנית לעוגה	45-60	3 (2 ו-4)	160	2	170	מתכונים מוקצפים
בתבנית לעוגה	20-30	3 (2 ו-4)	160	2	170	בלילה תופחת
בתבנית לעוגה 26	80-100	2	165	1	170	עוגת גבינה
בתבנית עוגה	60-80	2	150	3	175	שטרודל
בתבנית לעוגה 26	30-40	2	165	2	170	טארט ריבה
בתבנית לעוגה 26	45-50	2	150	2	170	עוגת ספוג
בתבנית עוגה 20	90-120	2	150	2	160	עוגת חג/פירות עשירה ⁽¹⁾
בתבנית לחם	50-60	2	160	1	175	עוגת (שזיפים 1)
בתבנית אפיה	20-30	3	150-160	3	170	מאפינס חימום מקדים
בתבנית אפיה	25-35	4 ו-2	140-150	-	-	מאפינס שתי קומות חימום מקדים
בתבנית אפיה	30-45	5 ו-3, 1	140-150	-	-	מאפינס 3 קומות חימום מקדים
בתבנית לעוגה	30-35	3	140-150	3	140	ביסקוויט
בתבנית אפיה	35-40	4 ו-2	140-150	-	-	ביסקוויט שתי קומות
בתבנית אפיה	30-45	5 ו-3, 1	140-150	-	-	ביסקוויט 3 קומות

הערות	זמן (דקות)	בישול עם מאורר		חימום עליון/ תחתון		מזון
		המסילה	טמפ' (°C)	המסילה	טמפ' (°C)	
בתבנית אפיה	80-100	3	120	3	120	מרג קומה אחת
בתבנית אפיה	80-100	2 ו-4	120	-	-	מרג שתי קומות חימום מקדים
בתבנית אפיה	12-20	3	190	3	190	לחמניות חימום מקדים
בתבנית אפיה	12-20	3	170	3	190	אקלר – קומה אחת
בתבנית אפיה	35-45	2 ו-4	170	-	-	אקלר – שתי קומות
בתבנית אפיה 20	45-70	2	170	2	180	טארט אישי
תבנית אפיה 24	110-120	2	150	1	160	עוגת פירות עשירה

חימום מקדים

לחם ופיצה

הערות	זמן (דקות)	בישול עם מאורר		חימום עליון/ תחתון		מזון
		המסילה	טמפ' (°C)	המסילה	טמפ' (°C)	
1-2 כיכרות 500 גר' כ"א	60-70	1	190	1	190	לחם לבן ⁽¹⁾
בתבנית ללחם	30-45	1	180	1	190	לחם שיפון
6-8 יח' בתבנית אפייה	25-40	2 (2 ו-4)	180	2	190	לחמניות

המשך...

בתבנית אפייה או בתבנית עמוקה	10-20	1	230-250	1	230-250	פיצה
תבנית אפיה	10-20	3	190	3	200	לחמניות עגולות

חימום מקדים, השתמשו בתבנית לעוגה

פלאן

הערות	זמן (דקות)	בישול עם מאורר		חימום עליון/ תחתון		מזון
		המסילה	טמפ' (°C)	המסילה	טמפ' (°C)	
בתבנית	40-50	2	180	2	200	פלאן פסטה
בתבנית	45-60	2	175	2	200	פלאן ירקות
בתבנית	50-60	1	180	1	180	קישים
בתבנית	25-40	2	180-190	2	180-190	לזניה
בתבנית	25-40	2	180-190	2	180-190	קנלוני

בקומה 2 מלמטה, השתמשו הרשת המתכת

בשר

זמן (דקות)	בישול עם מאורר		חימום עליון/ תחתון		מזון
	טמפ' (°C)	טמפ' (°C)	טמפ' (°C)	טמפ' (°C)	
50-70	190	200	בקר		
90-120	175	190	עגל		
50-60	200	210	בקר צלוי - נא		
60-70	200	210	בקר צלוי - מדיום		
70-75	200	210	בקר צלוי - כראוי		

בשר

הערות	זמן (דקות)	בישול עם מאורר		חימום עליון/ תחתון		מזון
		קומה	טמפ' (°C)	טמפ' (°C)	טמפ' (°C)	
שוק	110-130	2	175	2	190	טלה
שלם	70-85	2	200	2	220	עוף
שלם	210-240	2	160	2	180	הודו
שלם	120-150	2	220	2	175	ברווז
שלם	150-200	1	160	2	175	אווז

בקומה 2 מלמטה

דגים

הערות	זמן (דקות)	חימום עליון/ תחתון		מזון
		בישול עם מאורר	טמפ' (°C)	
3-4 דגים	40-55	175	190	אמנון/מושט
4-6 נתחים	35-60	175	190	טונה/סלמון

גריל

חממו את התנור הריק והשתמשו בקומה 4. יש להפעיל את הגריל בטמפ' מקסימלית.

זמן (דקות)		כמות		מזון
צד ראשון	צד שני	גרם	נתחים	
12-15	12-14	800	4	סטייק פילה
10-12	6-8	600	4	סטייק בקר
30-35	25-30	1000	2	עוף (חתוך ל-2)
10-15	10-12	-	4	קבב
12-15	12-14	400	4	חזה עוף
20-30	-	600	6	המבורגר
12-14	10-12	400	4	פילה דג
5-7	-	-	4-6	סנדויץ'
2-4	2-3	-	4-6	טוסט

גריל טורבו

חממו את התנור הריק. השתמשו במסילה הראשונה או השניה. כדי לחשב את משך הצליה הכפילו את הזמן הרשום בטבלה בעובי הנתח.

בשר

זמן דק'	טמפ' °C	מנה
5-6	190-200	בשר צלוי או פילה (נא) ⁽¹⁾
6-8	180-190	בשר צלוי או פילה (מדיום) ⁽¹⁾
8-10	170-180	בשר צלוי או פילה (עשוי) ⁽¹⁾

עגל

זמן דק'	טמפ' °C	מנה
90-120	160-180	צלי עגל 1 ק"ג
120-150	160-180	כתף עגל 1.5-2 ק"ג

טלה

זמן דק'	טמפ' °C	מנה
100-120	150-170	שוק טלה צלי עגל 1-1.5 ק"ג
40-60	160-180	אוכף 1-1.5 ק"ג


עוף

מנה	טמפ' °C	זמן דק'
נתחי עוף 0.2-0.25 ק"ג	200-220	30-50
עוף, חצי עוף 0.4-0.5 ק"ג	190-210	35-50
עוף, פולארד 1-1.5 ק"ג	190-210	50-70
אווז 1.5-2 ק"ג	180-200	80-100
ברוז 3.5-4 ק"ג	160-180	120-180
הודו 2.5-3.5 ק"ג	160-180	120-150
הודו 4-6 ק"ג	140-160	150-240

דגים (מאודים)

מנה	טמפ' °C	זמן דק'
דג שלם 1-1.5 ק"ג	210-220	40-60

אפיה לחה עם מאורר

להשגת התוצאות הטובות ביותר פעלו ע"פ ההצעות הרשומות בטבלה מטה. 

הפשרה

המנה	כמות (גרם)	משך הפשרה (דק')	הפשרה נוספת (דק')	הערות
עוף	1000	100-140	20-30	הניחו את העוף על צלחת הפוכה בתוך תבנית עמוקה. הפכו כעבור מחצית הזמן.
בשר	1000	100-140	20-30	הפכו כעבור מחצית הזמן.
	500	90-120		
דג טרוטה	150	25-35	10-15	-
תות שדה	300	30-40	10-20	-
חמאה	250	30-40	10-15	-
שמנת מתוקה	200 x 2	80-100	10-15	ניתן להקציף שמנת כשהיא עדיין קפואה חלקית.
עוגה	1400	60	60	-

ייבוש – בישול בעזרת מאוורר

כסו את המגשים בנייר עמיד לשמן או עם נייר אפייה. להשגת תוצאות טובות יותר, עצרו את התהליך באמצע הייבוש, פתחו את הדלת ואפשרו למזון להצטנן כל הלילה כדי להשלים את הייבוש. למגש יחיד השתמשו בקומה 3. לשני מגשים השתמשו בקומות 1 ו-4.

ירקות

זמן (ש')	טמפ' (°C)	סוג המנה
6-8	60-70	שעועית
5-6	60-70	פלפלים
5-6	60-70	ירקות למרק
6-8	50-60	פטטריות
2-3	40-50	תבלינים

פירות

זמן (ש')	סוג המנה
8-10	שזיפים
8-10	אפרסקים
6-8	פרוסות תפוחים
6-9	אגסים

אפייה לחה עם מאוורר

מומלץ להשתמש בכלים שחורים לא מבריקים (מט). ספיגת החום שלהם טובה יותר מאשר כלים בהירים ומבריקים.

			
תבנית לבסיס של פלאן	תבנית קרמית למאפה אישי	תבנית אפייה	מחבת לפיצה
כהה לא מבריק בקוטר 28 ס"מ	כלי קרמי בקוטר 8 ס"מ וגובה 5 ס"מ	כהה לא מבריק בקוטר 26 ס"מ	כהה לא מבריק בקוטר 28 ס"מ

משך דק'	קומה	טמפ (°C)	מזון	אביזרים
20-30	2	180	לחמניות מתוקות, 16 יח'	תבנית אפיה או תבנית איסוף
30-40	2	180	לחמניות 9 יח'	תבנית אפיה או תבנית איסוף
10-15	2	220	פיצה קפואה 0.35 ק"ג	מגש רשת
25-35	2	170	לחמניות שוויצריות	תבנית אפיה או תבנית איסוף
25-30	3	175	בראוניז	תבנית אפיה או תבנית איסוף
25-30	3	200	סופלה, 6 יח'	תבנית קרמית למאפה אישי
15-25	2	180	בסיס פלאן ספוג	תבנית מתאימה או מגש רשת
40-50	2	170	סנדוויץ'	צלחת אפיה או מגש רשת
25-35	3	180	דג שלם 0.2 ק"ג	מגש אפיה או תבנית איסוף
25-30	3	180	פילה דג 0.3 ק"ג	תבנית פיצה על מגש הרשת
35-40	3	200	בשר מבושל 0.25 ק"ג	תבנית אפיה או תבנית איסוף
25-30	3	200	שישליק 0.5 ק"ג	תבנית אפיה או תבנית איסוף
20-30	2	180	עוגיות 16 יח'	תבנית אפיה או תבנית איסוף
25-35	2	180	מקרונים 24 יח'	תבנית אפיה או תבנית איסוף
30-40	2	170	מאפינס 12 יח'	תבנית אפיה או תבנית איסוף
25-30	2	180	מאפים פיקנטיים 20 יח'	תבנית אפיה או תבנית איסוף
25-35	2	150	עוגיות פריכות 20 יח'	תבנית אפיה או תבנית איסוף
20-30	2	170	טארט אישי 8 יח'	תבנית אפיה או תבנית איסוף

המשך

משך דק'	קומה	טמפ (°C)	אביזרים	מזון
35-45	3	180	תבנית אפיה או תבנית איסוף	ירקות מבושלים 0.4 ק"ג
25-30	3	200	תבנית פיצה על מגש רשת	חביתת ירק
25-30	4	180	תבנית אפיה או תבנית איסוף	ירקות בנוסח מזרח תיכוני 0.7 ק"ג

טיפול, ניקוי ותחזוקה



אזהרה!

עיינו בהוראות הבטיחות.

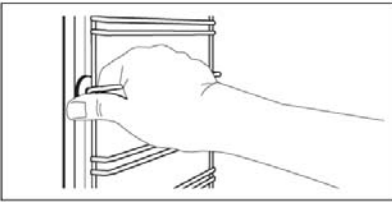
אודות הניקוי

<p>נקו את החזית בעזרת מטלית רכה טבולה במים חמים וחומר ניקוי עדין.</p> <p>לניקוי משטחי מתכת השתמשו בחומרי ניקוי מתאימים.</p> <p>נקו את הכתמים העקשנים בעזרת חומר ניקוי לתנורים.</p>	<p>תכשירי ניקוי</p>
<p>נקו את פנים התנור אחרי כל שימוש. שאריות שומן או מזון אחר עלולים לגרום שריפה. הסיכון גבוה יותר עם תבנית הגריל.</p> <ul style="list-style-type: none"> יתכן שתצטבר לחות בתנור או על זכוכית הדלת. כדי להפחית את ההתעבות הפעילו את התנור משך 10 דקות לפני הבישול. נגבו את הלחות מתוך התנור אחרי כל שימוש. 	<p>שימוש יומיומי</p>
<p>נקו את כל אביזרי התנור אחרי כל שימוש וייבשו אותם היטב. השתמשו במטלית רכה מים חמים וחומר ניקוי עדין. אל תדיחו אותם במדיח כלים</p> <p>אם אתם משתמשים באביזרים עם ציפוי למניעת הדבקות אל תנקו אותם בעזרת חומרים חריפים, כלים חדים או במדיח כלים. פעולות אלה עלולות לפגוע בציפוי</p>	<p>אביזרים</p>

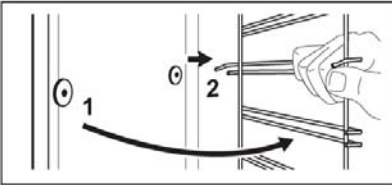
הסרת המסילות

לניקוי התנור הוציאו את המסילות.

1. כבו את התנור והניחו לו להתקרר.
2. משכו את החלק הקדמי של המסילות כדי להרחיק אותן מהדופן.



3. משכו את החלק האחורי של המסילות מהדופן והוציאו אותן מהתנור.
4. להחזרת המסילות למקום: בצעו את הפעולות בסדר הפוך מסדר ההסרה.



ניקוי פירוליטי (פירוליזה)

אזהרה!

התנור מתלהט בזמן הפירוליזה. סכנת כוויות.


זהירות!


אם הותקנו מכשירים נוספים בגומחה, אל תשתמשו בהם בזמן הניקוי הפירוליטי. השימוש עלול לגרום נזק למכשיר.

לפני תחילת הניקוי הפירוליטי:

כבו את התנור והניחו לו להתקרר. הוציאו את כל האביזרים ואת המסילות. נקו את הצד הפנימי של הדלת במים חמים מכך שהשאריות לא ישרפו מהאוויר הלוהט.

1. סובבו את בורר התכניות ל- (ניקוי פירוליטי). הסמל |→| יהבהב.
2. בחרו את תכנית הפירוליזה הרצויה עם בורר הטמפרטורה (קיימות 2 אפשרויות)
P1: אם התנור לא מלוכלך במיוחד. משך התכנית יהיה 1:30 שעות.
P2: אם אתם לא מצליחים להסיר את הלכלוך. משך התכנית יהיה 2:30 שעות.
3. לחצו על לחצן (⏸) כדי להתחיל בתכנית.
4. בסיום הניקוי סובבו את בורר התכניות ל-OFF.

בזמן התכנית דלת התנור נעולה. היא משתחררת רק אחרי שהתנור מתקרר. 

כשהתנור מגיע לטמפ' המתאימה הדלת ננעלת. בתצוגה יוצג החיווי  וקווי הטמפ' עד שהדלת תשתחרר. להפסקת תכנית הניקוי לפני סיומה סובבו את בורר הפונקציות למצב כבוי.


בסיום תכנית הפירוליזה

1. כבו את התנור והמתינו עד שיתקרר.
2. הסירו את הלכלוך באופן ידני.
3. נקו את הלכלוך מרצפת התנור.

תזכורת ניקוי

כדי להזכיר לכם שגדרש ניקוי פירוליטי החיווי PYR יבהב משך 10 שניות בתצוגה אחרי כל שימוש וכיבוי של התנור.

התזכורת תכבה:

על ידי לחיצה בו זמנית על  ו- $^{\circ}\text{C}$ כשהחיווי PYR מהבהב בתצוגה.

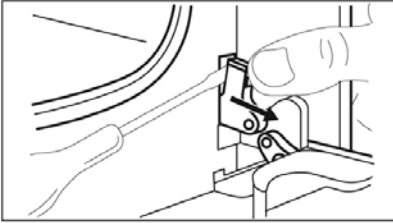
הסרת דלת התנור והחזרתה

דלת התנור עשויה מ-3 שכבות זכוכית. ניתן להסיר אותן כדי להקל על פעולת הניקוי. קראו את כל הוראות הסרת הדלת לפני שאתם מתחילים.

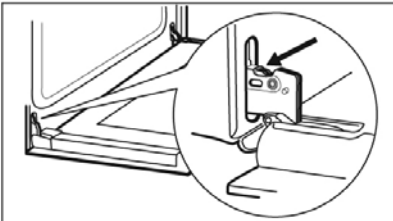
אזהרה!

אל תפעילו את התנור כשהזכוכית לא מותקנת בדלת.

1. פתחו את הדלת עד הסוף ומצאו את הציר בצד הימני של הדלת.

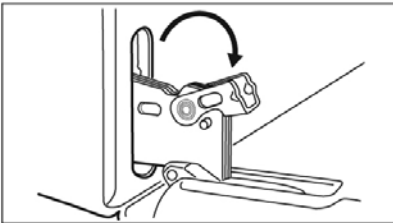


2. הרימו וסובבו עד הסוף את ידית הציר הימני עם מברג.



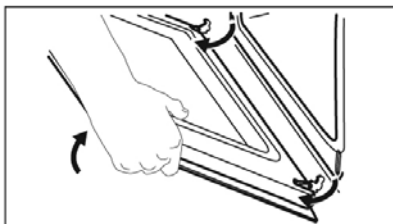
3. מצאו את הציר בצד השמאלי של הדלת.

4. הרימו וסובבו עד הסוף את הידית של הציר השמאלי.



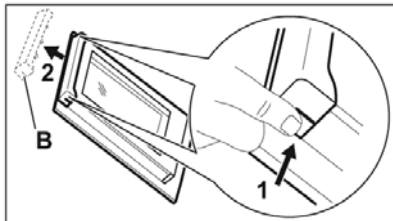
5. סגרו את הדלת כדי מחצית, לאחר מכן משכו והוציאו אותה מהמסגרת.

6. הניחו את הדלת על בד רך המונח על משטח יציב

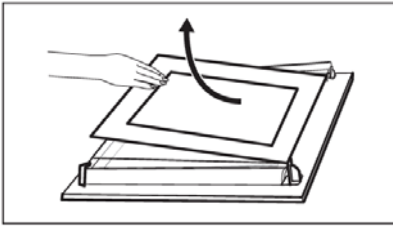


7. אחזו בשולי הדלת B, שבראש הדלת, בשני הצדדים, לחצו את הלשוניות פנימה ושחררו את תפס האטם.

8. משכו את מסגרת הדלת קדימה כדי להסיר אותה

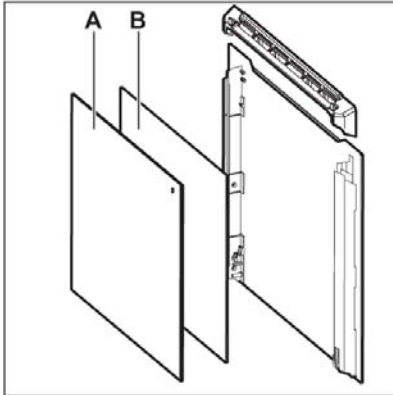


9. אחזו את לוחות הזכוכית בחלק העליון ומשכו אותם החוצה בזהירות אחד-אחד. וודאו שהלוחות יחליקו אל מחוץ לתומכים עד תום.

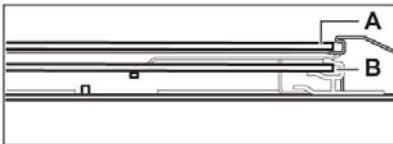


10. נקו את הזכוכיות במים חמים וסבון. נגבו היטב. אל תדיחו אותם במדיח הכלים

11. בסיום הניקוי, החזירו את הזכוכיות לתוך מסגרת הדלת



הקפידו להחזיר את לוחות הזכוכית (A) ו-(B) למקומם בסדר הנכון. בדקו את הסימון/ הדפסה בצד הלוח, כל לוח נראה אחרת כדי להקל על הפירוק וההרכבה.



וודאו שאתם מתקינים את הזכוכית האמצעית בתושבות כראוי.

החלפת נורה שרופה

אזהרה! 

סכנת התחשמלות!

הנורה ולוחיות המגן עלולים להיות לוחים.

1. כבו את התנור והמתינו עד שהוא יתקרר.
2. נתקו את התנור מהחשמל.
3. הניחו מטלית בתחתית התנור.

החלפת הנורה האחורית

1. סובבו את כיסוי הנורה נגד סיבוב השעון והסירו אותו.
2. נקו את כיסוי הנורה.
3. החליפו את הנורה בנורה מתאימה עם אותם ערכים ועמידה בטמפרטורה של **300°C**.
4. החזירו את הכיסוי.

במקרה של קושי או בעיה






אזהרה!

עיינו בהוראות הבטיחות.

מה לעשות במקרה...

בדקו אם...	בעיה
... בדקו אם...	בעיה
וודאו שהתנור מחובר כראוי לחשמל.	לא ניתן להפעיל את התנור.
מתג הכיבוי האוטומטי כיבה את התנור.	התנור לא מתחמם.
הנתיך נשרף. החליפו אותו.	
בקרת הורים (נעילה בטיחותי) הופעל	
הפעלתם תכנית אפייה לחה	הנורה לא מאירה
החליפו את הנורה.	הנורה לא נדלקת.
דלת התנור נעולה	קוד F102 מוצג
מנעול הדלת לא שבור	קוד F102 מוצג
דלת התנור נעולה או מנעול הדלת שבור	קוד C3 מוצג
הייתה הפסקת חשמל. כווננו את השעה.	12:00

אם חיווי תקלה שלא רשום בטבלה מוצג, נתקו את החשמל לתנור בעזרת הנתיך או מתג הבטיחות בתיבת הנתיכים וחברו חזרה.
אם החיווי מוצג שוב התקשרו למרכז השירות

בדקו אם...	בעיה
מצב ההדגמה מופעל	התנור מופעל אבל לא מתחמם. המאוורר לא פועל. המיילה Demo (מצב הדגמה) מוצגת
1. כבו את התנור.	
2. לחצו לחיצה ארוכה במקביל על   $^{\circ}\text{C}$ על 3s .	
3. הספרה הראשונה בצג והמילה Demo יתבהבו.	
4. הזינו את הקוד 2468 על ידי סיבוב בורר הטמפרטורה ימינה או שמאלה כדי לשנות את הערך ולאישור לחצו על  .	
5. הספרה השנייה תתבהב.	
6. מצב ההדגמה מבוטל כשמאשרים את הספרה האחרונה והקוד נכון.	

נתונים שיש למסור למחלקת השירות

אם לא מצאתם פתרון לבעיה התקשרו לתחנת השרות הקרובה או למרכז השירות. כל הפרטים הנדרשים רשומים בתווית המפרט. תווית המפרט מותקנת על מסגרת החזית של תא התנור. אל תסירו את תווית המפרט המותקנת בתא התנור.

מומלץ לרשום כאן את הפרטים:	
.....	דגם (MOD)
.....	מס' המכשיר (PNC)
.....	מס' סידורי (S.N.)

נתונים טכניים

מתח רשת החשמל 220-240V
תדר 50/60Hz

יעילות אנרגטית

סכונ בחשמל

המוצר כולל מאפיינים שיסייעו לכם לחסוך חשמל בזמן השימוש.

כללי

הקפידו לסגור את הדלת כראוי והשאירו אותה סגורה, עד כמה שאפשר, משך כל השימוש. כדי לשפר את החסכון בחשמל, השתמשו בכלי מתכת. במידת האפשר, הכניסו את המזון לתנור ללא חימום מקדיים.

אם משך הבישול לא עולה על 30 דקות, בהתאם הורידו את טמפ' התנור למינימום 3-10 דקות לפני סיום הבישול בהתאם למשך הבישול. החום השיוי בתנור ימשיך את הבישול. השתמשו בו כדי לחמם מנות אחרות.

בישול עם מאוורר

במידת האפשר השתמשו בפונקציית הבישול עם מאוורר כדי לחסוך בחשמל.

שמירת חום המזון

אם אתם רוצים להשתמש בחום השארי כדי לשמור על חום המנה, בחרו בטמפ' הנמוכה ביותר האפשרית. בתצוגה יראה חיווי החום השיוי.

חום שיורי

אם הופעלה תוכנית עם כיוון משך הבישול או מועד הסיום ומשך הבישול לא עולה על 30 דק' גופי החימום יכבו במהלך הבישול, בחלק מהתוכניות. המאוורר והנורה ממשיכים לפעול. כשמכבים את התנור התצוגה מראה את החום השיורי. השתמשו בו כדי לשמור על חום המנות. כשתוכנית הבישול ארוכה מ-30 דקות הנמיכו את הטמ' למשך לפחות 3-5 דקות לפני תום הבישול. החום השיורי בתנור ימשיך את הבישול. השתמשו בחום השיורי לחימום מנות אחרות.

בישול כשהנורה כבויה

כבו את הנורה בזמן הבישול. הדליקו אותה רק ע"פ הצורך.

בישול לח עם מאוורר

הפונקציה מיועדת לחסוך בחשמל בזמן הבישול. כשמתמשים בפונקציה הנורה כובה אוטומטית כעבור 30 שני. ניתן להדליק אותה שוב אבל תקטינו את החסכון.

השלכת מכשירי חשמל ישנים



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

WWW.ZANUSSI.COM/SHOP



CE

867368117-A-162021

תעודת אחריות

ל-12 חודש מתאריך - ראה סעיף 3

פרטי המכשיר

סוג: **תנור גומחה** תוצרת: **ZANUSSI זנוסי**

דגם: **ZOPKD7X1A** מס' סידורי: _____ שנת יצור: _____

תאריך רכישה: _____ תוקף אחריות עד: _____
12 חודש מתאריך - ראה סעיף 3

פרטי המוצר

מקום רכישת המוצר: _____ חתימה וחותמת _____

אנו, **ZEN סוכנויות בע"מ**, ח.פ. 513616987, מרח' המוצרה 31 אזור טל. 03-6508282 פקס 03-6508245, אחראים בזה לפעולתו התקינה של המוצר, שפרטיו מצוינים על פני תעודת האחריות בהתאם לתנאים המפורטים:

1. אנו מתחייבים לתקן ללא תמורה כל לקקול במוצר שהתגלה בתקופת האחריות כולל החלפת חלקים שיהיו דרושים לתיקון המוצר בחלקים חדשים ומקוריים.

(א) אנו מתחייבים שבמידה ולא נקיים את האמור לעיל נספק לצרכן מוצר חדש זהה או מסוג ואיכות דומים ושווה ערך או נשיב לצרכן את התמורה ששלם בעד המוצר לפי שיקול דעתנו.

(ב) לאחר תיקון הלקקול או ביצוע ההחלפה, ייתן ללקוח אישור בכתב ובו יפורט מהות התיקון שבוצע או מהות ההחלפה, לפי העניין, ויובהר, כי היה והקלקול נגרם על ידי הלקוח בודון או ברשלנות, אזי תהא החברה פטורה מחיוביה לפי תעודת אחריות זו.

(ג) חייבה החברה התקנת המוצר על ידי כותנאי להפעלת המוצר, תחול אחריות זו גם על ההתקנה ובלבד שההתקנה בוצעה על ידי החברה. במקרה כזה, תחל תקופת האחריות של החברה במועד סיום ההתקנה ובלבד שעד למועד התקנת המוצר, לא עשה הלקוח שימוש במוצר שנמסר לו והמוצר נשמר בתנאים ראוים העונים לדרישת החברה ובאריזתו המקורית.

(ד) אנו מתחייבים לתקן את המוצרים במקרים בהם הלקקול מונע את השימוש העיקרי שלשמו מיועד המוצר כדלקמן: מקררים, מקפיאים תוך יום, מיום קבלת הקריאה. כיריים לבישול בגז ובחשמל תוך יומיים מיום קבלת הקריאה. מכביסה, מדיחים, תנור בישול ואפיה, מייבשי כביסה תוך שלושה ימים מיום קבלת הקריאה.

(ה) אין אנו מתחייבים לתקן את המוצר ללא תמורה ובעל המכשיר ישא בהוצאות התיקון בכל אחד מן המקרים הבאים:

- (1) הלקקול נגרם על ידי שימוש הנוגד את הוראות השימוש שנמסרו בכתב לרוכש המוצר או שנגרם על ידי כח עליון, או משיבושים ברשת החשמל.
- (2) המוצר תוקן או על ידי אדם שלא הוסמך לכך על ידינו בשעה שאנו לא הפרנו את התחייבותינו.
- (3) או שהוכנסו בו שינויים על ידי אדם שלא הוסמך לכך על ידינו.
- (4) הלקקול נגרם בודון או ברשלנות שלא על ידי נותן האחריות זו, שליחו, או עושה מטעמו.
- (5) במקרה של העברת הבעלות על המוצר, יודיע לנו בעל התעודה על העברת הבעלות לאדם אחר. האחריות לפי התעודה תימשך לטובת רוכש הבעלות על המוצר עד תום תקופת האחריות.

2. אנו מתחייבים לספק חלקי חילוף בתשלום 6 שנים מתום תקופת האחריות למקררים, טלויזיות, מקפיאים, כיריים לבישול מגז וחשמל, מכונות כביסה, מדיחי כלים, מקיורג, מייבשי כביסה ותנורי בישול ואפיה. לכל שאר המוצרים עד תום שנה לאחר תום תקופת האחריות שנקבעה למוצר.

3. אחריות תקפה ל-12 חודשים מתאריך הרכישה או מתאריך ההתקנה (אם נדרשה התקנה ע"י היצרן) ובלבד שהתקופה שחלפה מיום מסירת המוצר לצרכן ועד תאריך ההתקנה לא תעלה על שנה ומועד התקנה תוך 7 ימים.

4. היה ויידרש ביקור טכנאי בבית הלקוח, תתאם החברה עם הלקוח את מועד ושעת הביקור. זמן ההמתנה לביקור הטכנאי לא יעלה על שעתיים. בכל מקרה של איחור בביקור הטכנאי, תודיע על כך החברה ללקוח ותתאם עמו מועד חדש לביצוע התיקון. אם נדרשת הובלת המכשיר למעבדה בתבועה ההובלה ללא תמורה. בכפוף לסעיף (ה) בתעודה.

ZANUSSI

אזהרה!

**אסור להפעיל את המכשיר אלא ע"י טכנאי מעבדת
השרות המוסמכת ע"י ZEN סוכנויות בע"מ**

אנא פנה למעבדת השרות הקרובה לאזור מגוריך על מנת לתאם
פתיחת המכשיר והדרכה ראשונית.

**אין אחריות לנזק פיזי באם לא דווח תוך 48 שעות
ממועד ההספקה לתחנת שרות בלבד**

מעבדות שרות למגוון מוצרי ZEN סוכנויות בע"מ

מרכז הארץ - "שרותי רטפון", המסגר 1 א.ת.עשייה צפוני לוד טל. 08-9777272
 חדרה - חיפה - "טכנו קור", רח' החיטה 5 קרית חיים טל. 04-8422825
 ירושלים - "אלרם", הסדנא 7 א.ת. תלפיות טל. 02-6403000
 ב"ש והדרום - "שרות מרום", הבורסקאי 1 באר-שבע טל. 08-9777261
 טבריה והגליל המזרחי - "שרות מזור" רח' המשור 35 טבריה טל. 04-6773000
 אילת - "שרות ששון", הבנאי 23 אילת טל. 08-6335311

הקפאת אחריות

ניתן להקפיא אחריות עד 12 חודש בלבד כפוף לביקור טכנאי להתקנה והפעלה
אין אחריות לנזקים פיזיים בתקופת ההקפאה!

היצרן: זנוסי-אלקטרוניקה

ZANUSSI

ארץ ייצור: איטליה

שנת ייצור: 2021

היבואן: זן סוכנויות בע"מ

רח' המצודה 31, אזור