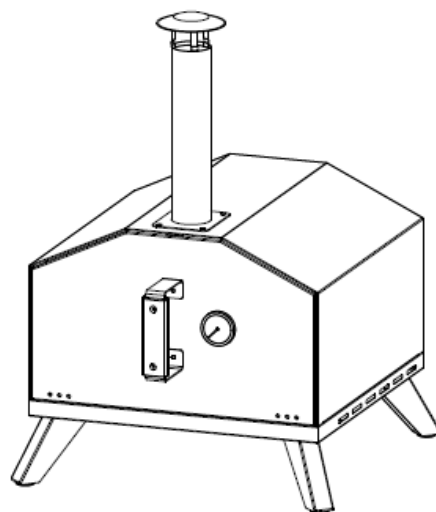
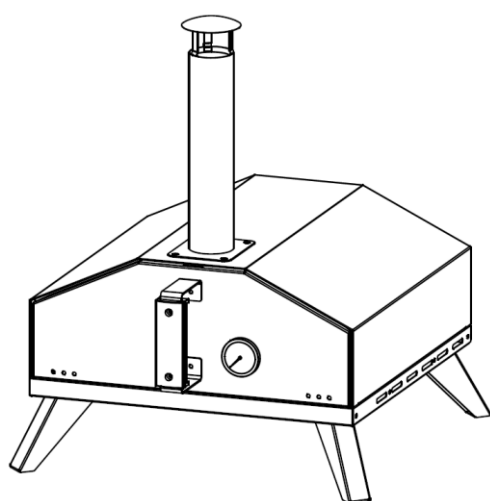


AMGAZIT

חוברת הוראות לתנורי פיצה GAS PIZZA OVEN



מק"ט	דגם
31521, 31522	TPA-1, TPA-2

יבואן: אמגזית ד.ג בע"מ, שרייבר לאון 22, א.ת. קרית מלאכי

www.amgazit.co.il



חברת אמגזית מברכת אתכם על רכישת תנור פיצה איכותי ומאחלת לכם שימוש

מהנה לשנים רבות.

חוברת הוראות

התנור מיועד לשימוש חיצוני בלבד.
קרא ההוראות בעיון לפני הפעלת התנור.
זהירות: חלקים חיצוניים עלולים להיות חמים מאד ולגרום לכוויה.
הרחק ילדים קטנים מקרבת התנור כשהוא מופעל.
הרחק התנור מחומרים דליקים בעת הפעלתו.
נתק את מקור הגז לתנור בגמר השימוש.

WARNING

על מנת למנוע סיכונים מיותרים, קרא הוראות הפעלה בעיון טרם שימוש בתנור.

WARNING

לשימוש מחוץ לבית בלבד

WARNING

לפני ניקוי התנור, ודא כי הוא כבוי, כאשר התנור קר וכי אינו מחובר למקור גז.

DANGER

כאשר אתה מריח ריח גז:

1. סגור במייד את מקור הגז לתנור.
2. סגור כל להבה גלויה.
3. פתח דלת התנור.
4. במידה וריח הגז אינו מתנדף, התרחק מהתנור והזמן וסגור את מקור הגז.

WARNING

בצע בדיקת תקינות למקור הגז, בדוק שאין דליפה ממיכל הגז או מהצינור, בעת הבדיקה נא לוודא כי אין מקור אש בקרבתך או חומרים דליקים.

WARNING

בעת הדלקת התנור, ודא כי קיים מרחק בטיחות מהתנור.



באחריות מפעיל התנור:

- לוודא כי כל צנרת הגז והחיבורים תקינים ונבדקו ע"י טכנאי גז מוסמך.
- לפני כל שימוש לוודא כי צנרת תקינה, ללא סדקים, קרע.
- בדיקת דליפת גז לבצע באמצעות תמיסת סבון.
- לבדוק תקינות וניקיון מבער באופן תדיר ולוודא כי לא כוסה באבק או קורי עכביש.
- לוודא כי מיכל גז חיצוני ככל שיש נרכש ממשווק גז מורשה.
- לחבוש כפפות הגנה תואמות בכל מפגש עם משטחים חמים.
- לשמור על התנור מוגן ומכוסה מפני שמש ישירה ומים כאשר לא בשימוש.
- לוודא כי בעת הפעלת התנור קיים מרחק ביטחון של לפחות 1.5 מטר מחומרים ואדים דליקים.

חל איסור מוחלט לבצע:

- חל איסור להישען על תנור בעת הפעלתו.
- חל איסור לאחסן מוצרים וחומרים דליקים בקרבת התנור.
- חל איסור להפעיל תנור כשהוא מכוסה.
- חל איסור להשתמש במוצרים / עזרים העשויים מפלסטיק / זכוכית.
- חל איסור להשתמש בתנור בתנאי מזג אוויר חיצוניים של גשם / רוחות.
- חל איסור לפרק את כפתור ההצתה.
- חל איסור לבדוק דליפה בעזרת אש/להבה.
- חל איסור להשכיב מיכל גז ככל שמשתמשים באחד.
- חל איסור להשתמש בתנור בתוך הבית.
- חל איסור לבצע כל שנוי/ שדרוג / תיקון בתנור.
- חל איסור להזיז התנור כשהוא בשימוש.
- חל איסור שצינור גומי או כל כבל חשמלי יהיו בקרבת תנור כשהוא מופעל מחשש להינזקותם מחום.
- חל איסור להשתמש בכל סוג של פחם, עץ.
- חל איסור לנתק התנור מגז כשהוא מופעל.
- חל איסור להשתמש בווסת גז שאינו בלחץ של 30 מיליבר.
- חל איסור להשתמש במיכל גז לא תקני או במיכל גז פחות מ- 5 ק"ג.
- חל איסור להניח את התנור תחת משטח לא יציב.

קטגוריית גז:

התנור נועד לשימוש רק עם תערובת גז של בוטן ופרופן (גפ"מ) בלחץ נמוך בעזרת ווסת וצנרת תואמת.
התנור נועד לעבוד בלחץ גז של 30 מיליבר
התנור מיועד לשימוש פרטי ולא מסחרי.



חובה לוודא כי התנור מופעל בקטגוריית הגז שלו בלבד



אחסנה:

האחסון של התנור בתוך הבית מותר רק כאשר התנור מנותק מכל מקור גז. כאשר לא מתכוונים להשתמש במכשיר לפרק זמן מסוים, יש לאחסן אותו באריזה סגורה ומוגנת מפני חרקים ולאחסן בסביבה נטולת אבק ורטיבות.

חיבור התנור למקור גז:

לפני חיבור התנור, אנא וודא כי מיכל הגז, הצינור והווסת תקינים ועומדים בדרישות הפעלת התנור, בדוק כי המבער נקי, אם הצינור מוחלף, עליו להיות מאובטח לחיבורי המכשיר והווסת.

לאחר החיבור, חובה לבצע בדיקת דליפות גז. אנא עקוב אחר השיטה הבאה בכדי לבדוק דליפת גז.

- וודא שכפתור ההפעלה על מצב OFF
- חבר את הווסת למיכל הגז, חבר צינור הגומי (מומלץ באורך של 1.5 מטר) לווסת מצד אחד ומצד שני למחבר בתנור, ודא שהחיבורים מאובטחים ואז פתח את מקור הגז.
- התז את מי הסבון בעזרת תרסיס על הצינור ועל כל חיבורי הגז. אם מופיעות בועות, המשמעות היא שיש דליפה. עליכם לחבר מחדש או להחליף את החלק ממנו יש דליפת הגז.
- בדוק שוב לאחר תיקון התקלה. סגור את מקור הגז לאחר הבדיקה.



במקרה של דליפה, פנה לשרות לקוחות של היבואן

הוראות הפעלה:

1. וודא שכפתור ההצתה נמצא במצב OFF.
2. פתח את ברז מקור הגז.
3. וודא כי בלחצן ההצתה קיימת סוללה וכי ה(+) כלפיך.
4. לחץ וסובב שמאלה את כפתור ההפעלה, במקביל לחץ על לחצן ההצתה עד להידלקות המבער.
5. המבער נדלק - כוון למידת חום רצויה.
6. אם לא נוצרה הצתה, סובב כפתור הפעלה למצב OFF, המתן 5 דק' ונסה שנית.

תחזוקה וניקיון:

מומלץ בגמר שימוש להשאיר את התנור מופעל לעוד כ- 5 דקות עם דלקת פתוחה על מנת לשרוף שאריות אוכל או שומנים שהצטברו, יסייע בהליך הניקיון והתחזוקה.

תחזוקת התנור תבצע כאשר המכשיר קר ואספקת הגז למכשיר נותקה.

התנור עשוי ניירוסטה איכותית שעלולה להתלכלך ולקבל כתמי חלודה (נקודות חומות) בחשיפה למים או לתנאי מליחות, חל איסור לצבוע התנור או לנקות אותו במברשת ברזל גסה, במעטפת החיצונית, מומלץ להשתמש במים וסבון ולנקות עם מטלית או להשתמש בחומר ניקוי ייעודי לניירוסטה.

פנים התנור ניתן לניקוי עם מברשת ברזל, בגמר כל ניקוי חובה לוודא כי התנור יבש לחלוטין.



משטחי נירוסטה - נירוסטה עלולה לקבל כתמי חלודה אם לא תתוחזק כראוי. כדי לשמור על המראה המבריק של התנור, יש לשטוף עם חומר ניקוי עדין ומי סבון חמים, לנגב עם מטלית רכה ולא שוחקת לאחר כל שימוש. ניתן להשתמש בספריי הגנה מנירוסטה על פני השטח כדי למנוע חלודה.

אבן שמוט

1. הימנעו מחשיפת האבן לשינויי טמפרטורה קיצוניים, אל תניח אוכל קפוא על אבן חמה.
2. האבן שבירה ויכולה להישבר אם היא נופלת או מקבלת מכה.
3. אבן השמוט חמה מאוד במהלך השימוש ונשמרת חמה למשך זמן רב לאחר השימוש. אנא השתמשו בה בזהירות.
4. אין לקרר את אבן השמוט על ידי מים כאשר היא חמה (תנו לה להתקרר לבד בטמפרטורת החדר).
5. לאחר ניקוי אבן השמוט במים, אנא יבשו האבן היטב לפני אחסנה ושימוש נוסף.

ניקוי המבער:

עקוב אחר ההוראות הבאות לניקוי המבער:

1. סגור את מקור הגז לתנור, ודא כי כפתור ההפעלה על מצב OFF וודא כי התנור קר.
 2. הסר את אבן השמוט מהתנור.
 3. הברש את כל המשטח החיצוני של המבער כדי להסיר שאריות מזון ולכלוך.
 4. נקה את כל היציאות החסומות באמצעות חוט נוקשה, כגון מהדק נייר פתוח.
- בדוק האם קיים נזק למבער, בגלל שחיקה וקורוזיה, חלק מהחורים עשויים להיות מוגדלים. אם נמצאו סדקים או חורים גדולים, חובה להחליף את המבער.

אנו ממליצים על 3 דרכים לנקות את החורים במבער:

1. כופפו חוט נוקשה (קולב מעיל קל משקל עובד היטב), העבירו את הוורד כל חור במבער מספר פעמים.
2. השתמשו במברשת בקבוק צרה עם ידיית גמישה (אל תשתמשו במברשת תיל פליז), העבירו את המברשת דרך כל חור במבער מספר פעמים.
3. השתמשו בצינור לחץ אוויר בכדי לכפות לחץ בחורי המבער, בידקו כל יציאה כדי לוודא שאוויר יוצא מכל חור (יש לוודא הגנה על העיניים בעזרת משקפי מגן במהלך הביצוע).

סכנת קורי עכביש

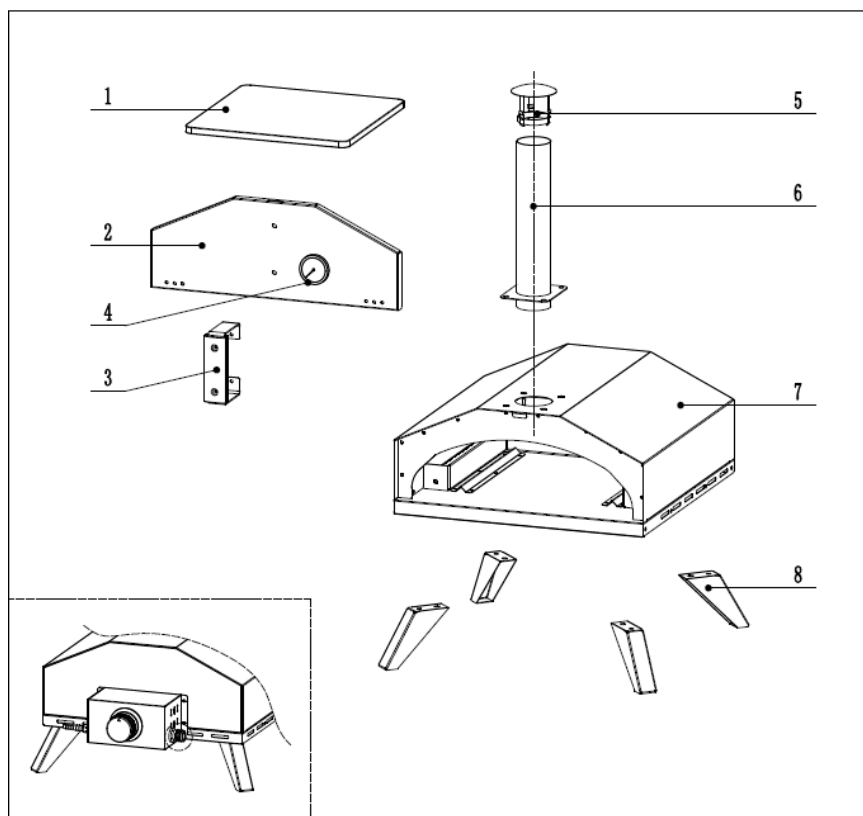
חשוב לדעת: לפעמים עכבישים וחרקים אחרים מטפסים אל צינורות התנור המחוברים למבער. העכבישים טווים קורים, בונים קנים ומטילים ביצים. הקורים או הקנים יכולים להיות קטנים, אך הם חזקים מאוד ויכולים לחסום את זרימת הגז. נקו המבער לפני השימוש לאחר תקופת אחסון של חודש בה לא נעשה בו שימוש. רשת נגד חרקים שנמצאת בפתח כניסת האוויר נועדה לצמצם את הבעיה, אך זה לא יבטל אותה! חסימה יכולה לגרום ל"בקפייר" (אש חוזרת). התנור עדיין עשוי לעבוד, אך החסימה אינה מאפשרת זרימת גז מלאה למבער.

מידע טכני

*לשימוש חיצוני בלבד		שם מוצר:	תנור פיצה לחץ
		מודל:	TPA-1, TPA-2
		סוג גז:	תערובת גז של בוטן ופרופן (גפ"מ)
		לחץ גז:	30mbar
		הספק חום:	5.0kW
		צריכת גז:	364g/h

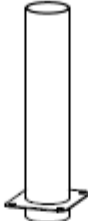
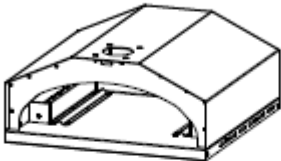
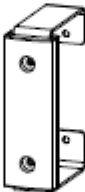


חלקי התנור TPA-1:



מספר	שם פריט	כמות
1	אבן שמוט	1
2	דלת לתנור פיצה	1
3	ידית לדלת התנור	1
4	מד חום	1
5	בית ארובה	1
6	ארובה	1
7	גוף התנור	1
8	רגלי התנור	4
A	בורג 12X6M	12
C	בורג 8X6M	2
K	שייבה	2
F	דיסקית	14



1		*1	6		*1
2		*1	7		*1
3		*1	8		*4
4		*1	A	M6*12 	*12
5		*1	C	M6*8 	*2

F	Φ6.2 	*14	K	Φ6.5 	*2
---	---	-----	---	--	----

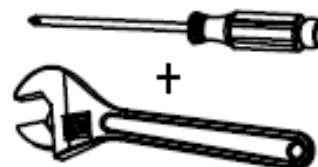


הוראות הרכבה:

כלים נדרשים

* מברג פיליפס

* מפתח ברגים

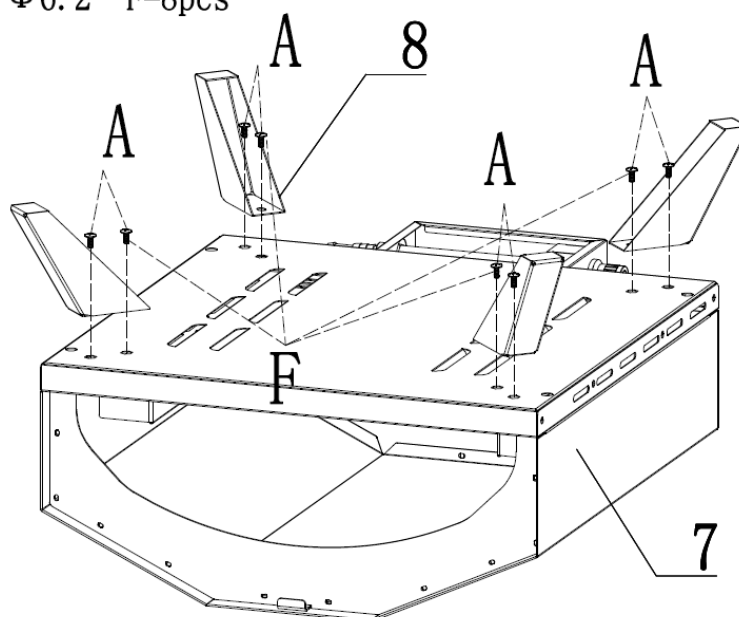


התנור אינו מגיע עם ווסת וצינור (יירכשו בנפרד), בתמונה להמחשה ניתן לראותם.

שלב 1:

הפוך את התנור על גבו והרכב את חלקי הרגלים, שים לב למיקומים.

- 1  M6*12 A=8pcs
 $\Phi 6.2$ F=8pcs



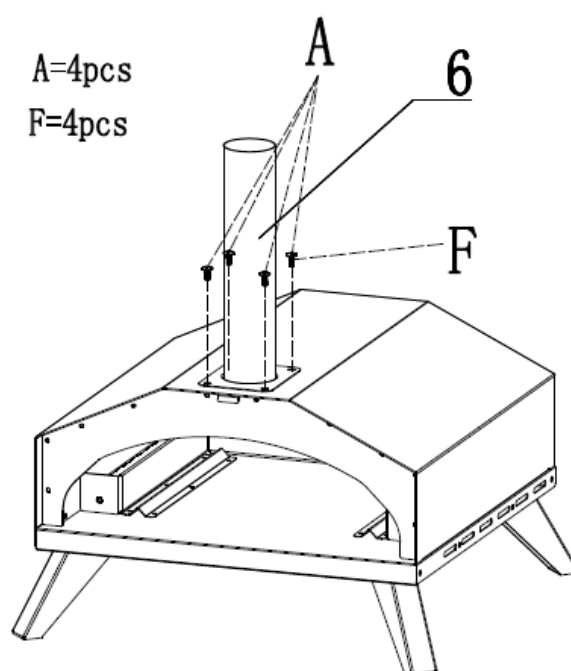


שלב 2:

הפוך את התנור חזרה, במידה והרגליים הותקנו כהלכה הרכב את בית הארובה.

2

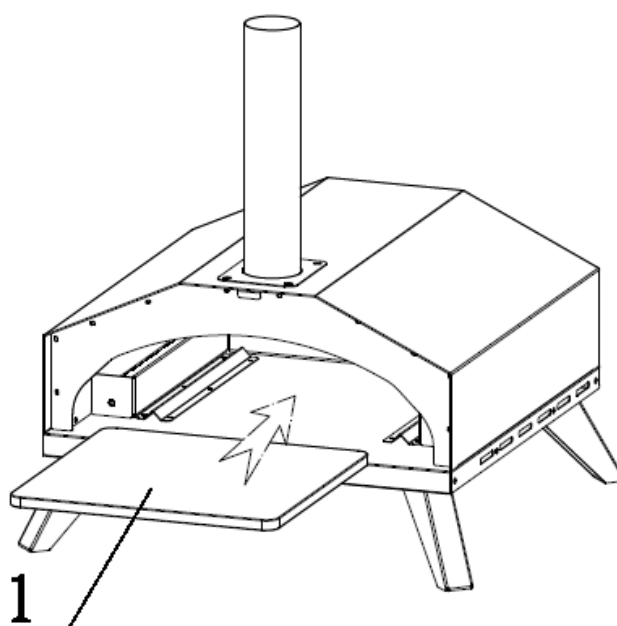
 M6*12 A=4pcs
 $\Phi 6.2$ F=4pcs



שלב 3:

הכנס את אבן השמוט אל פנים התנור.

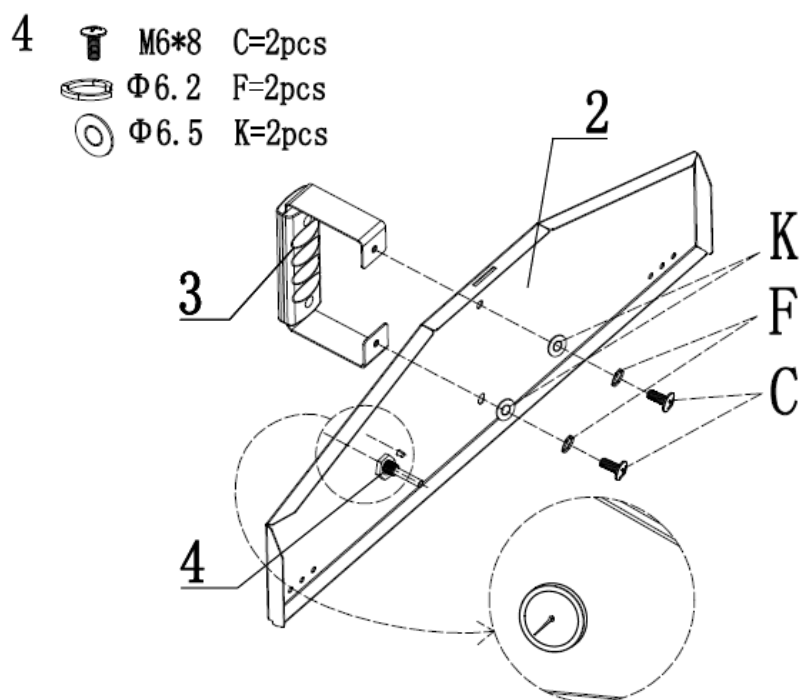
3





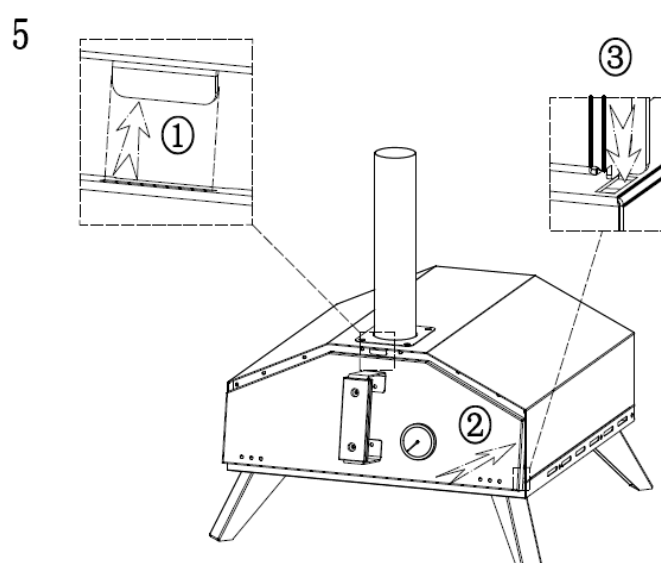
שלב 4:

הרכב את הידית ואת מד החום בדלת התנור בהתאם לתרשים.



שלב 5:

הכנס את דלת התנור בהתאם לתרשים, שים לב בפתח העליון של התנור יש חריץ אשר יכנס למגרעת בחלקה העליון של הדלת, בעת הכנסה יש להכניס את הדלת בצורה אנכית שחלקה העליון כלפי פנים קודם.

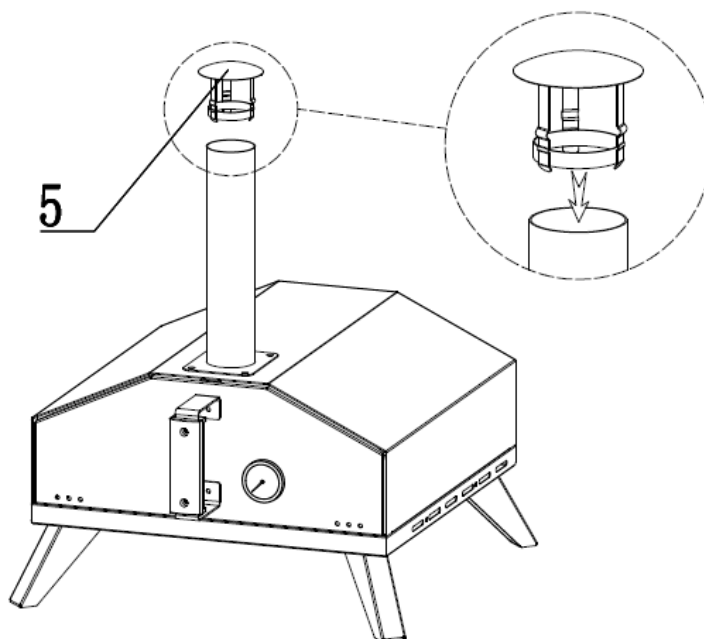




שלב 6:

הלבש את בית הארובה אל הארובה.

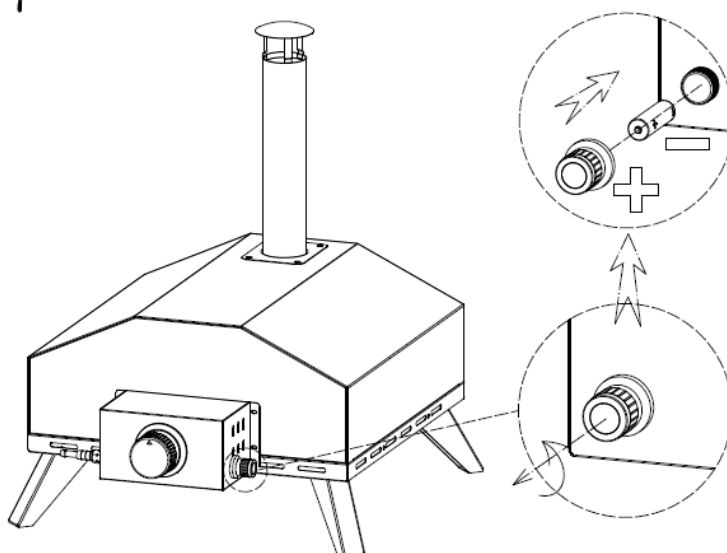
6



שלב 7:

פתח באמצעות סיבוב נגד כיוון השעון את לחצן ההצתה, הכנס סוללה AA וודא כי ה- (+) כלפיך וסגור בחזרה.

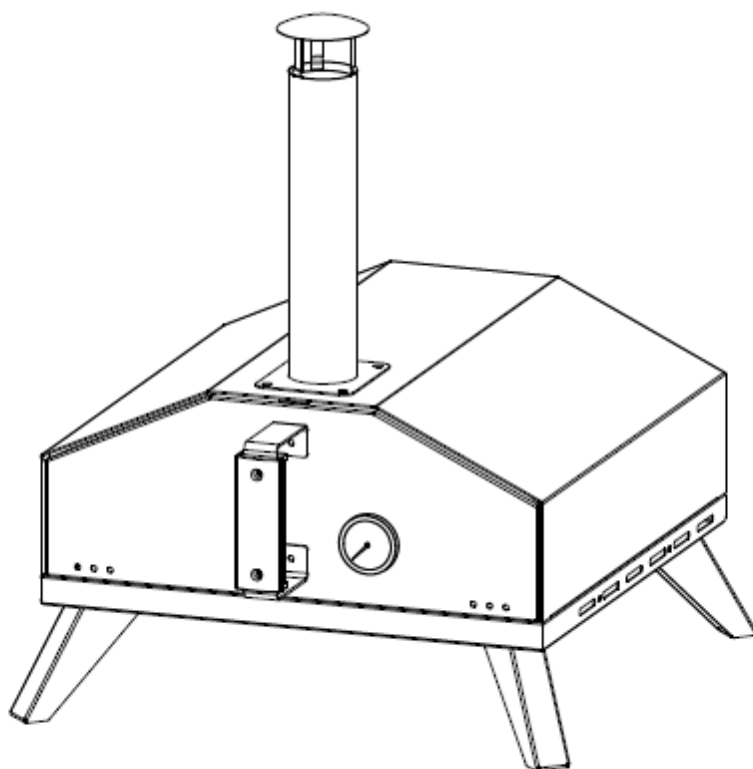
7





שלב 8:
התנור מורכב ומוכן לשימוש.

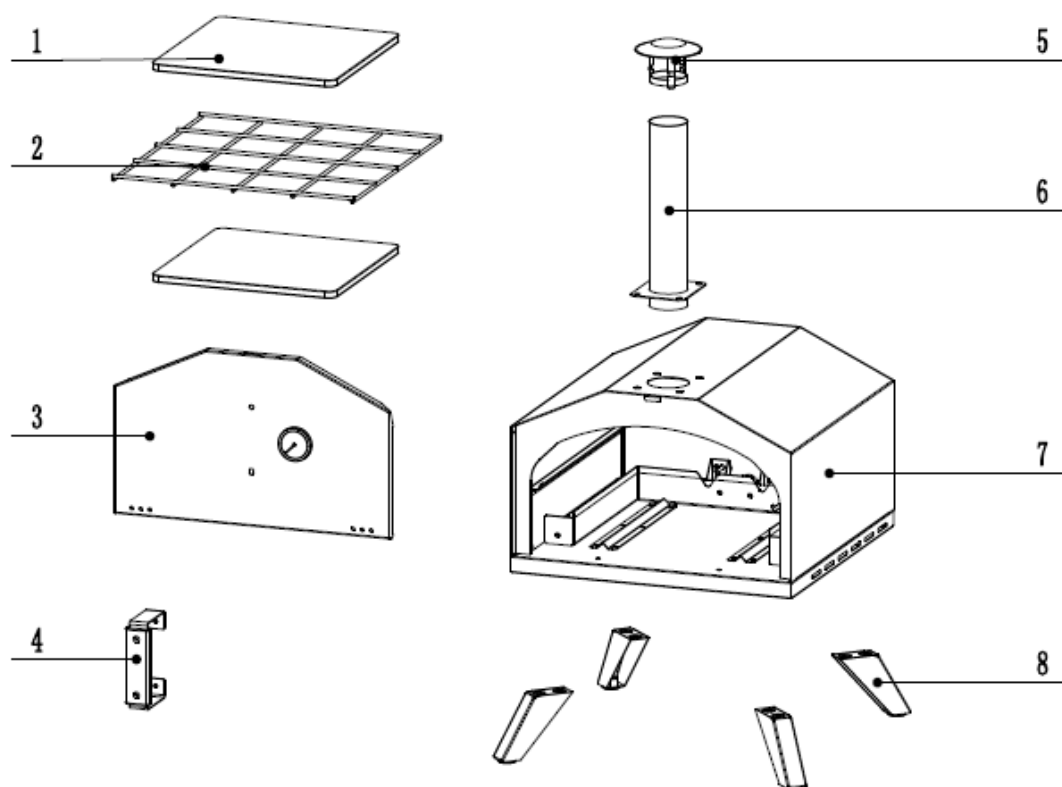
8



OK



חלקי התנור TPA-2:



מספר	שם פריט	כמות
1	אבן שמוט	2
2	רשת לאבן שמוט	1
3	דלת לתנור פיצה	1
4	ידית לדלת התנור	1
5	ארובה	1
6	בית ארובה	1
7	גוף התנור	1
8	רגלי התנור	4
A	בורג 6M	12
B	בורג 6M	8
C	דיסקית	14
D	שייבה	2



1		*1	6		*1
2		*1	7		*1
3		*1	8		*4
4		*1	A	M6*12 	*12
5		*1	B	M6*8 	*2
C	Φ6.2 	*14	D	Φ15*Φ6.5 	*2

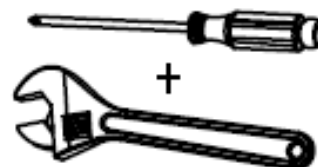


הוראות הרכבה:

כלים נדרשים

* מברג פיליפס

* מפתח ברגים



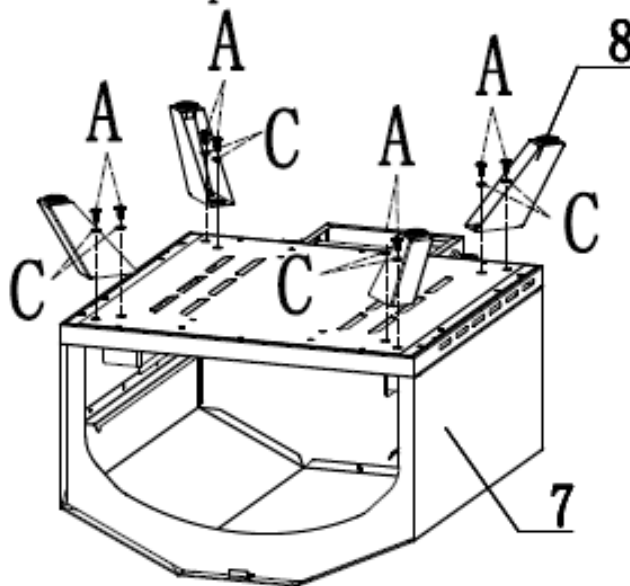
התנור אינו מגיע עם ווסת וצינור (יירכשו בנפרד), בתמונה להמחשה ניתן לראותם.

שלב 1:

הפוך את התנור על גבו והרכב את חלקי הרגלים, שים לב למיקומים.

1  M6*12 A=8pcs

 $\Phi 6.2$ C=8pcs

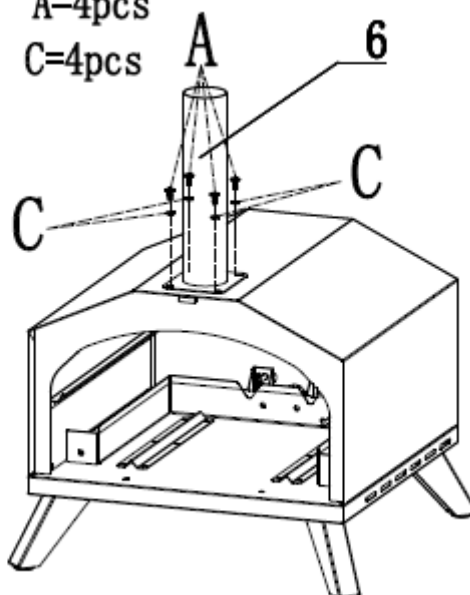




שלב 2:

הפוך את התנור חזרה, במידה והרגליים הותקנו כהלכה הרכב את בית הארובה.

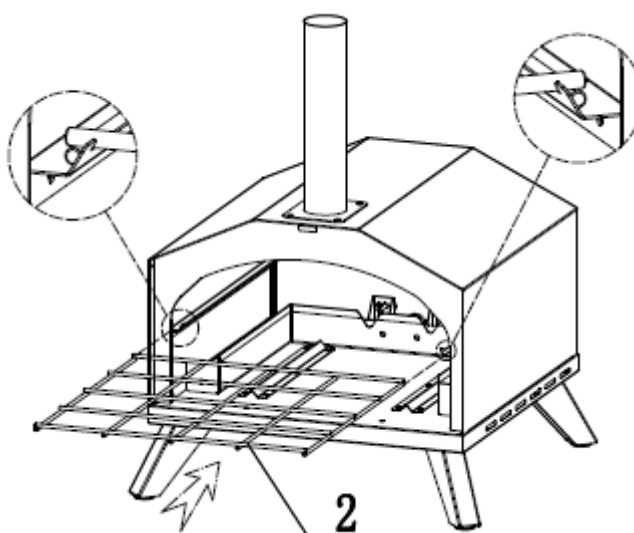
2  M6*12 A=4pcs
 $\Phi 6.2$ C=4pcs



שלב 3:

הכנס את הרשת של אבן השמוט וסגור באמצעות הקליפסים.

3

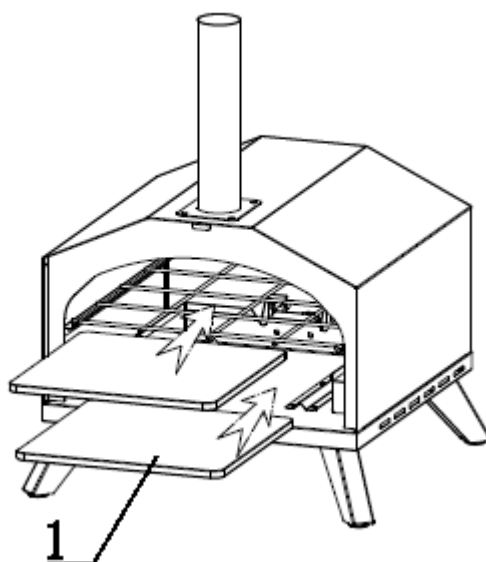




שלב 4:

הכנס את אבני השמוט בהתאם לתרשים.

4



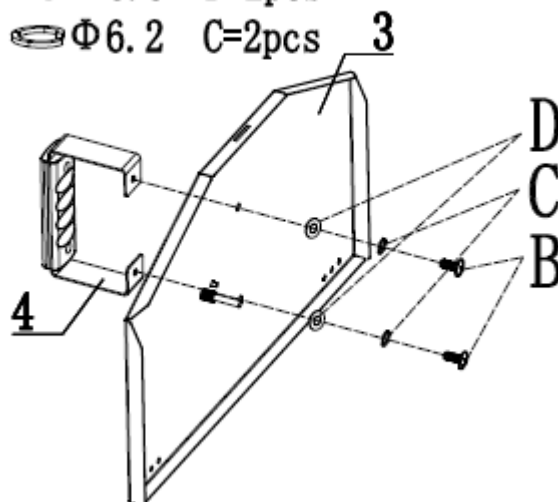
שלב 5:

הרכב את הידית ואת מד החום בדלת התנור בהתאם לתרשים.

5  M6*8 B=2pcs

 $\Phi 6.5$ D=2pcs

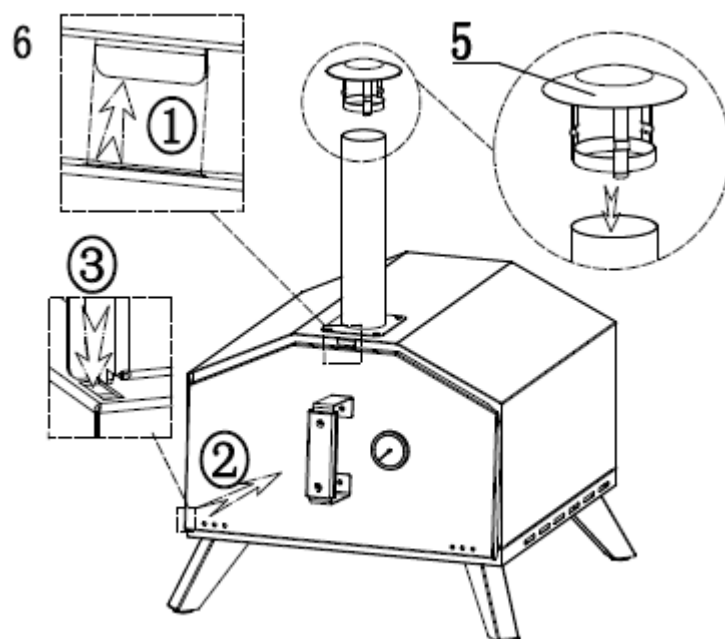
 $\Phi 6.2$ C=2pcs





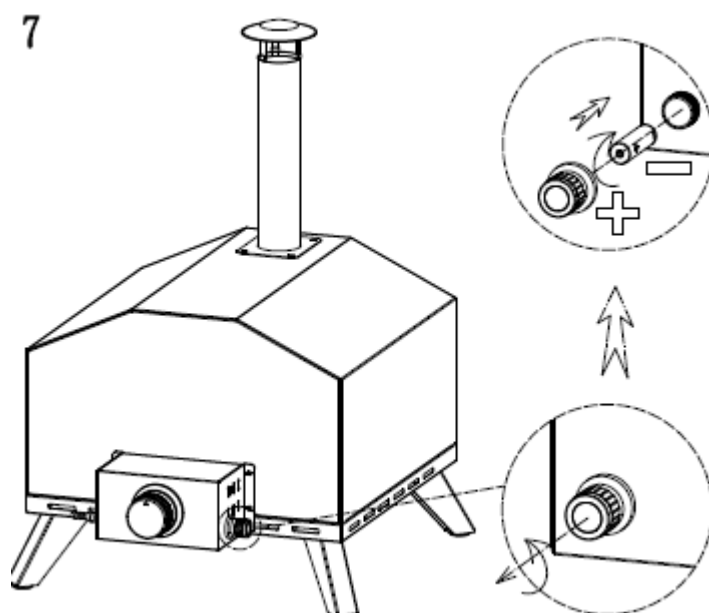
שלב 6:

מקם את הארובה ואת דלת התנור בהתאם לתרשים:



שלב 7:

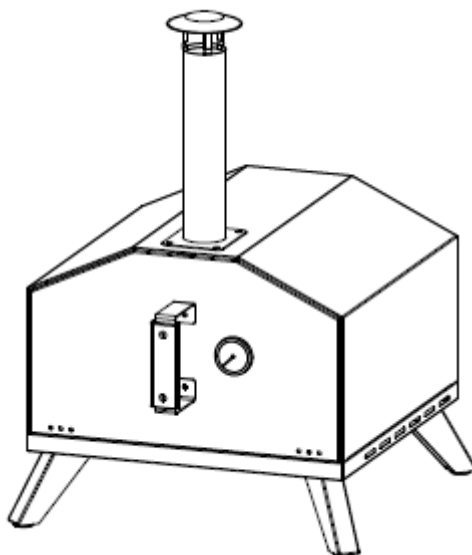
הכנס סוללה אל בית ההצתה בהתאם לתרשים:





שלב 8: התנור מוכן לפעולה:

8



טיפים מומלצים לשימוש:

- פיצה טעימה הינה האיזון באפיה של בצק קריספי עם גבינה נמסה, הגעה לאיזון הנכון בתנור דורש ניסוי וטעיה עד להגעה לתוצאות מקסימאליות.
- עובי הבצק ואיכות הגבינה הינם גם פקטור באפיה.
- בעת הפעלה ראשונית מומלץ להפעיל את התנור בעוצמת חום גבוהה למשך זמן ממושך כ-15 דקות על מנת לנקות את התנור ולחמם היטב את אבן השמוט, כ-300 מעלות.
- מומלץ לחמם את אבן השמוט היטב לפני הנחת הפיצה.
- יש להשתמש במרית בהתאם לגודל אבן השמוט על מנת להכניס את הפיצה ולמשוך אותה בצורה בטיחותית.
- ניתן לאפות פיצה על אבן השמוט עם או בלי שהדלת סגורה. כאשר הדלת סגורה למשך 2 דקות, הדלת חייבת להיות פתוחה לפחות דקה אחת כדי לשחרר חום.
- מומלץ להכניס הפיצה על מגש רשת ולא ישירות על אבן השמוט.
- בפעמים ראשונות הינו נוכחים לאורך כל הליך האפיה על מנת ללמוד טמפרטורת עבודה נדרשות לכל סוג אפיה ופיתחו דלת לשחרר חום ככל שצריך.



בעיות ופתרונן:

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
המבער אינו נדלק	- אין זרימת גז. - הווסת אינו מחובר לחלוטין. - קיימת חסימת זרימת הגז. - קיים ניתוק בין המבער לשסתום. - האם הגריל מורכב כהלכה?	- בדוק אם מיכל הגז ריק. - וודא כי הווסת מוברג באופן תקין על המיכל. - נקה צינור הגז וודא כי יש זרימה חופשית. - וודא כי המבער יושב על שסתום באופן תקין. - בדוק את השלבים בהוראות ההרכבה.
ירידה פתאומית בזרימת הגז או להבה חלשה.	- מיכל הגז התרוקן - תקלה בווסת או צינור.	- בדוק אם יש גז במיכל. - כבה התנור, המתינו 30 שניות והדליקו התנור. אם הלהבות עדיין נמוכות, כבה את התנור שוב, נתק הווסת מהמיכל, חבר מחדש הווסת ובצע בדיקת דליפת גז. סוב כפתור הצתה, המתן 30 שניות ואז לחץ להצתה.
להבה נכבית	- התנור חשוף לרוחות - מיכל גז כמעט מרוקן - תקלה בווסת.	- הפעילו התנור במקום מוגן רוח. - בדוק אם יש גז במיכל. - כבה התנור, המתינו 30 שניות והדליקו התנור. אם הלהבות עדיין נמוכות, כבה את התנור שוב, נתק הווסת מהמיכל, חבר מחדש הווסת ובצע בדיקת דליפת גז. סוב כפתור הצתה, המתן 30 שניות ואז לחץ להצתה.
התלקחות שומנים	- הצטברות שומנים. - שומן מופרז בבשר/ מאפה. - טמפרטורת בישול מוגזמת	- נקה תנור בדגש על כוסית שומנים ומגש. - דלל כמות שומנים בבשר / מאפה. - כוונו את הטמפרטורה בהתאם.
אש שומנים טורדנית.	הצטברות טפטופי שומן בקרבת המבער	כבה התנור, סגור את מקור הגז, המתן ותן לאש לאכול את שאריות השומנים, המתן לתנור שיתקרר, נקה חלקים מלוכלכים.
"בקפייר" – אש חוזרת	מבער, חורי מבער סתומים.	כבה תנור, נתק מקור גז, נקה מבערים.

אם הבעיה לא נפתרה מן המידע הנ"ל, אנא פנה אל שירות הלקוחות של אמגזיט.

לרישום אחריות

לפתיחת קריאת שרות



AMGAZIT

OUTDOOR COOKING BRANDS

www.amgazit.co.il



תנאים לאחריות:

האחריות תחול עם הצגת חשבונית קניה בלבד ממפיץ מורשה של מותגי אמגזית.

האחריות חלה מיום הרכישה בלבד ככתוב בחשבונית ולא ממועד הרכבה ו/או ההפעלה של התנור.

האחריות על מערכת הגז של התנור בלבד תקפה לאורך כל חיי התנור, אמגזית מתחייבת לתקן כל תקלה

בתנור בתקופה זו ללא תשלום.

- לקבלת שרות באחריות הלקוח להביא התנור לנקודת שרות של אמגזית (כפי שמתעדכנת מפעם לפעם באתר החברה או במוקד שרות)
- במסגרת האחריות החברה תתקן או תחליף כל חלק פגום במערכת הגז של המוצר בהתאם לשיקול דעתה הבלעדי.
- האחריות לא כוללת את המבער של התנור- אחריות על המבער הינה לתקופה של 24 חודשים והיא תקפה כאשר נעשה שימוש בתנור בהתאם להוראות היצרן. האחריות כוללת אספקת מבער חדש בלבד (לא שילוח, לא הרכבה, לא החלפה פיסית).

מדיניות אחריות כל החיים:

- התנור מיועד להרכבה עצמית אולם תקלה הנובעת מהרכבה לא נכונה ככתוב בחוברת זו אינה מכוסה במסגרת האחריות.
- כל טיפול או ניסיון טיפול בתנור ע"י אדם אשר לא הוסמך ע"י היבואן יסיר את האחריות על התנור.
- חובה להשתמש בחלקי חילוף מקוריים בלבד של היבואן, שימוש בחלקי חילוף לא מורשים יסיר את האחריות על התנור.
- האחריות אינה תקפה במידה ולתנור נגרם נזק כתוצאה משימוש לא לפי ההוראות, טיפול רשלני, אחסנה לקויה.

אחריות לא מכסה:

- האחריות אינה מכסה כל כשל או תקלה שנגרמו משימוש לא לפי ההוראות, התקנה שגויה, טיפול ואחזקה לא לפי ההוראות או שימוש במיכל גז / וסת לא תקני או פגום.
- אחריות זו אינה כוללת חלקי שבר מכל סוג, חלקי פלסטיק, חלודה (נק' חלודה על נירוסטה), בלאי טבעי של חלקי התנור השונים (אבן שמוט), או נזק לתנור שלא כוסה בכיסוי מתאים לשמירתו מפני גשם ושמש.
- האחריות אינה מכסה כל נזק שנגרם מכח עליון, חשיפה לתנאי מזג אוויר של גשם ברד ושמש.
- האחריות לא מכסה עלויות הובלה, עבודה ודמי שילוח מכל סוג.
- האחריות הינה לתנור בלבד ואינה כוללת כל נזק עקיף משני או לצד שלישי.



אנחנו באמגזית מאמינים,

שצלייה של בשרים על האש ואפיית פיצה היא אחת מההנאות הבסיסיות, האמתיות
והפשוטות שנותרו לנו בעידן המודרני.

אנחנו מאמינים שקנייה של תנור, היא הרבה מעבר לעוד רכישה.

מבחינתנו זו תחילתה של מערכת יחסים מופלאה,

וזו בדיוק הסיבה שבגללה החלטנו להעניק לכם

אחריות לכל החיים על הלב של התנור שקניתם – על כל מערכת הגז שלו.

אנחנו כאן באמגזית נוודא

ששום דבר לא יכבה את האש שלכם.

מילה שלנו.