

מדריך הוראות שימוש של תנור בישול ואפיה משולב

לקוחות נכבדים,

התנור שברשותכם מיוצר במפעל מודרני ובטכנולוגיה עדכנית. על מנת להפיק את מלוא התועלת מהתנור שרכשתם הנכם מתבקשים לקרוא בעיון את מדריך הוראות השימוש לפני השימוש במכשיר!

לתשומת לב: ספר הוראות השימוש הזה הוכן עבור כמה סוגי תנורים. לכן יש לשים לב לכך שקיימת אפשרות שחלק מן התכונות אשר רשומות בספר אינם מתאימות או שאינן קיימות במכשירכם.

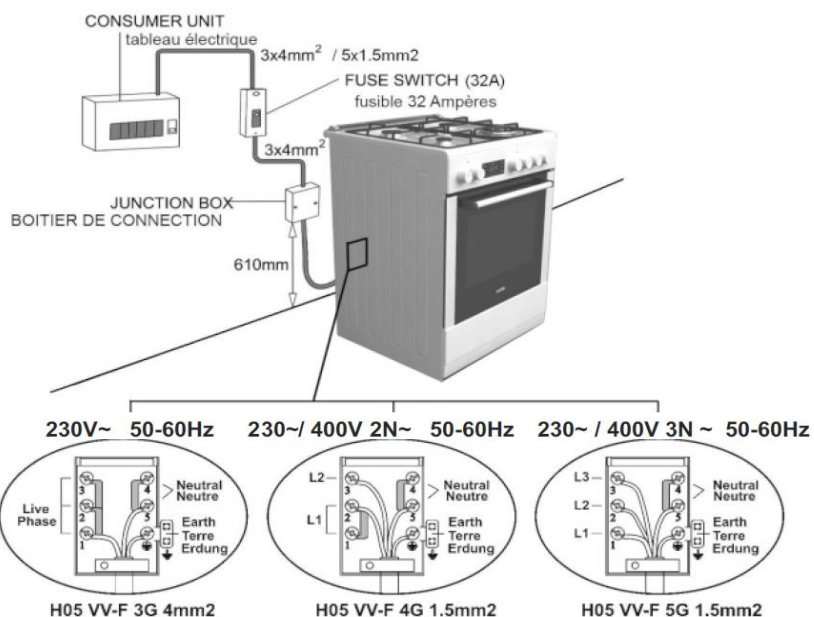
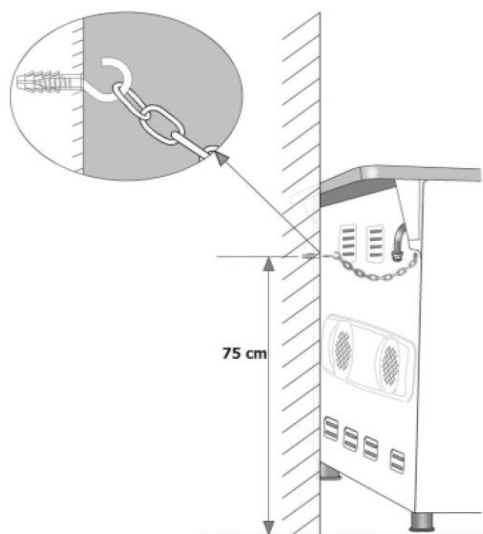
1. חיבורי חשמל ובטיחות

- יש לחבר את התקע החשמלי לשקע של 16 אמפר לפחות, מוארק כהלכה.
- התנור מותאם לרשת חשמל של 230V 50 וולט.
- אם הכבל של התנור שלכם ניזוק או פגום, יש להחליפו באמצעות חשמלאי מוסמך על מנת למנוע סכנה.
- יש להרחיק את הכבל מהחלקים החמים של המכשיר.
- לפני החלפת נורה בתא האפייה ולפני כל טיפול בתנור יש לנתק את התקע החשמלי מהרשת

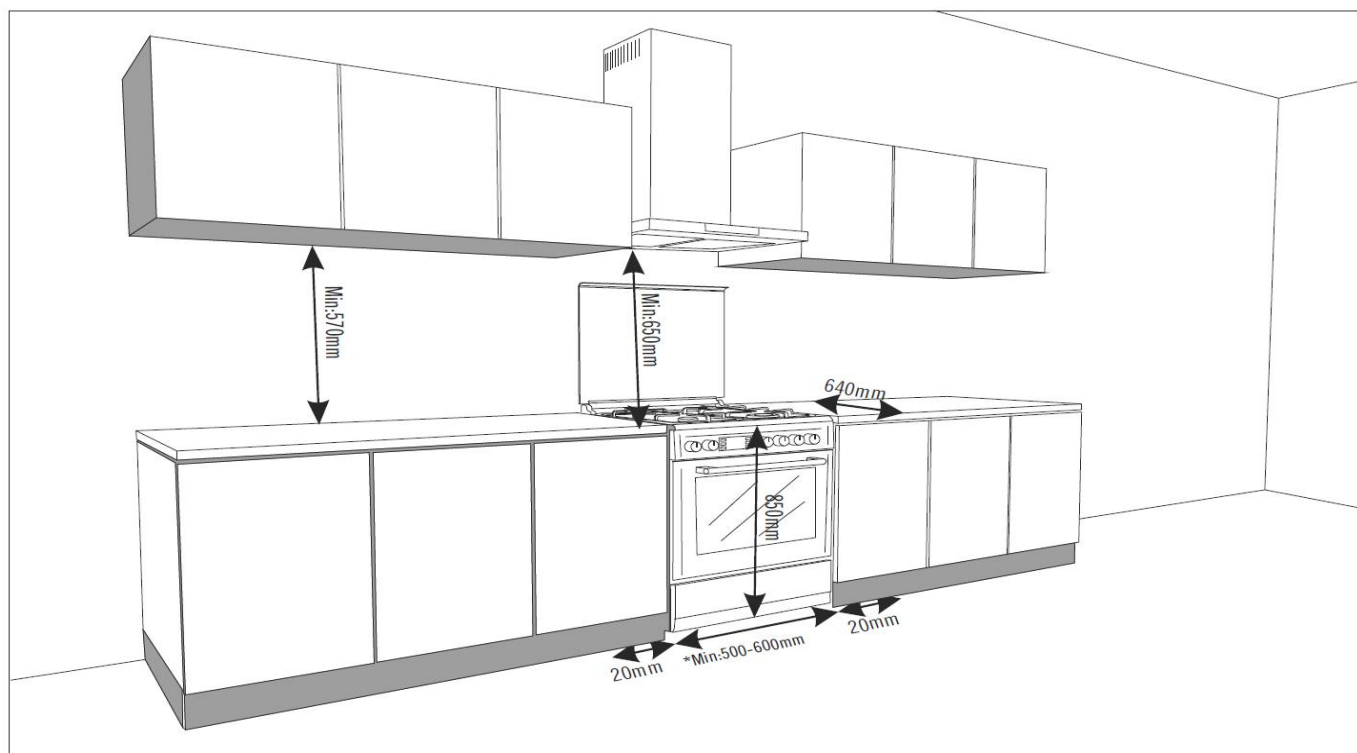
חיבור הגז ובטיחות

- **על פי התקנות, חיבור התנור לצנרת הגז ייעשה אך ורק ע"י טכנאי גז מוסמך!**
- **אין להשתמש באש לאיתור דליפות גז. השתמש/י במי סבון בלבד!**

יש לשים לב שצינור הגז וכבל החשמל בעיקר באזור האחורי של התנור לא יעברו ליד אזורים חמים. אין להזיז את חיבור צינור הגז, כל תזוזה עלולה להחליש את חיבור הצינור לברז בגז ולהביא לדליפת גז.



על מנת להבטיח שימוש בטוח, יש לוודא לקבע את המוצר לקיר לפני השימוש
בעזרת השרשרת והבורג עם וו המצורפים למוצר. יש לוודא שהוא מוברג אל תוך
הקיר באופן בטוח.
אופציונלי



תכונות טכניות של התנור

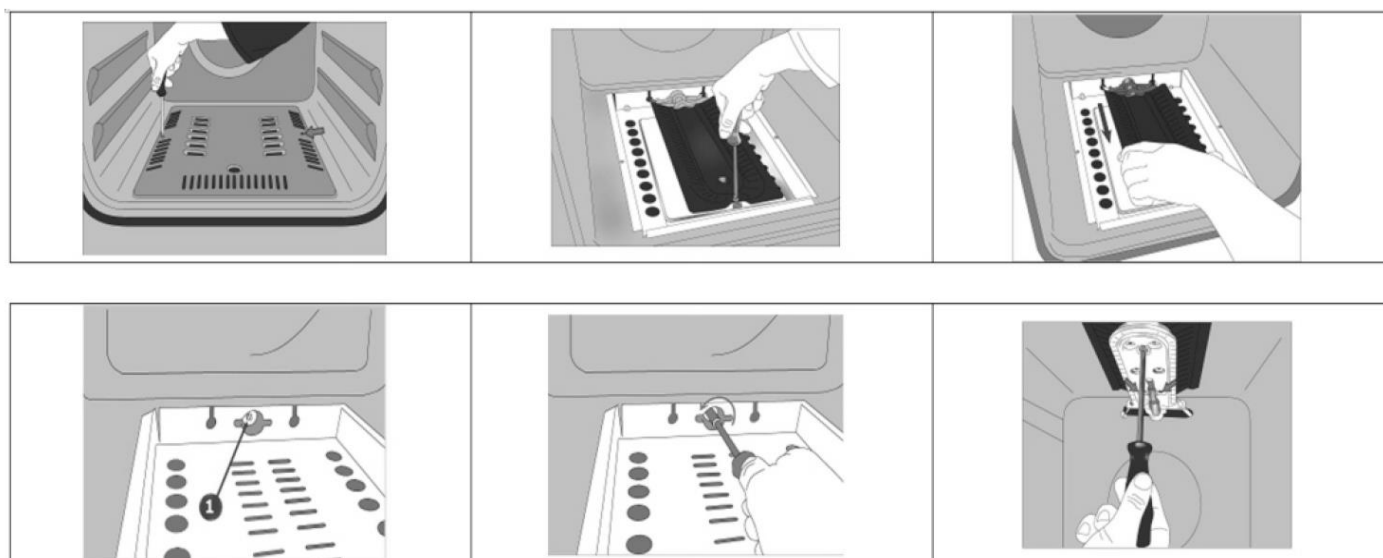
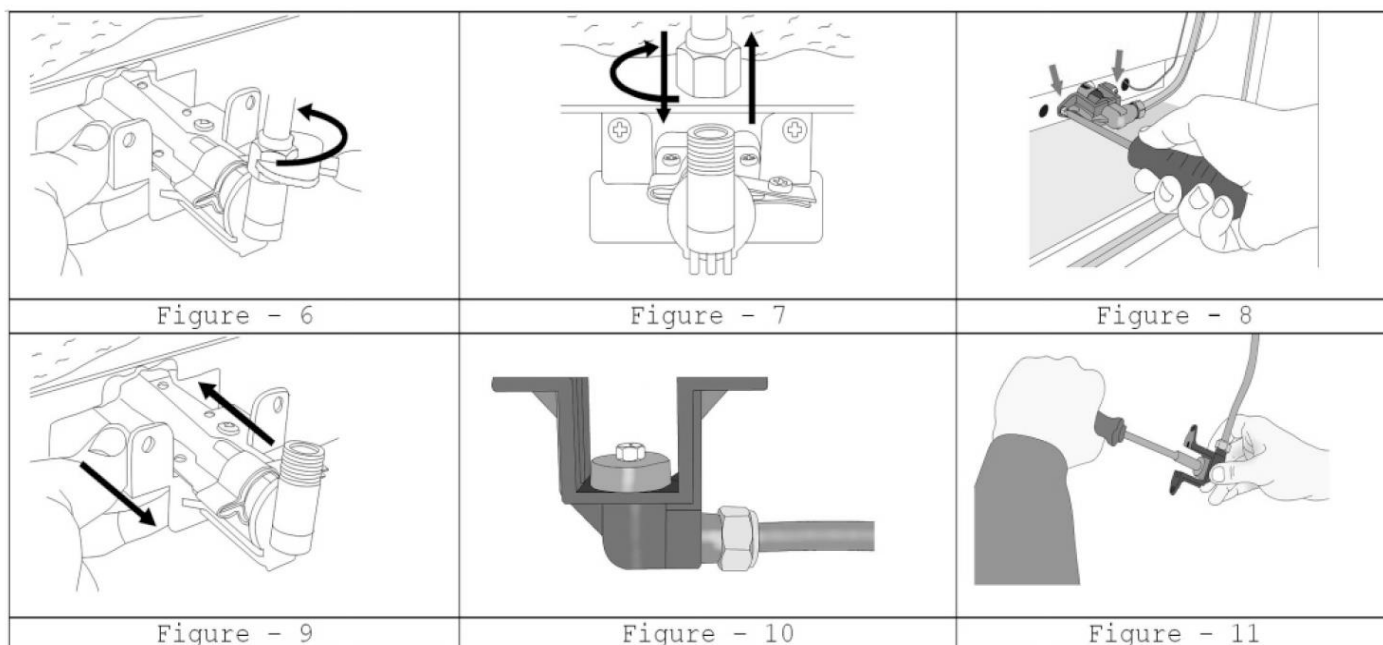
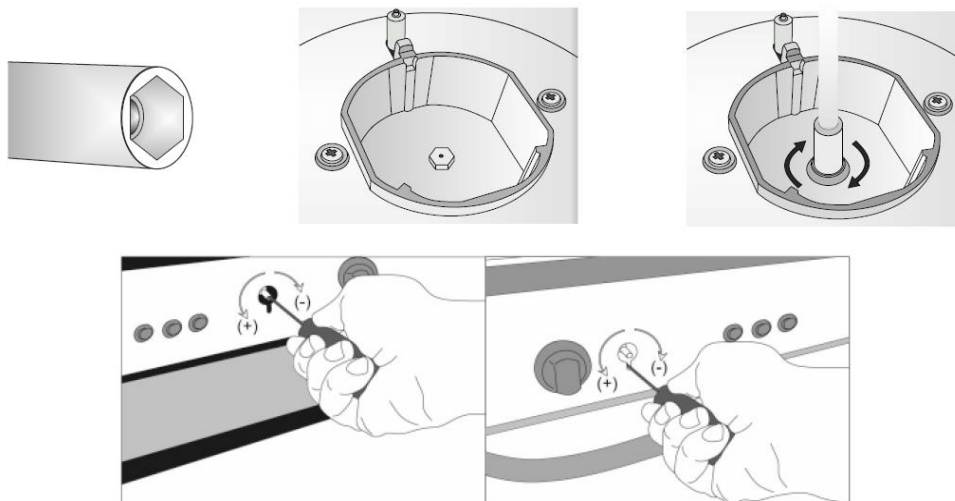
לפני חיבור התנור

יש לקרוא היטב את ספר ההוראות לפני השימוש במכשיר.

בספר הזה ניתן למצוא מידע על בטיחותכם, שימוש במכשיר והוראות תחזוקה וניקיון.

50 x 55	50 x 60	60 x 58	60 x 60	נתונים
500 mm	500 mm	600 mm	600 mm	רוחב כללי
565 mm	635 mm	580 mm	635 mm	עומק כללי
855 mm	855 mm	855 mm	855 mm	גובה כללי
365 mm	365 mm	465 mm	465 mm	רוחב פנימי
410 mm	410 mm	410 mm	410 mm	רוחב פנימי
355 mm	355 mm	355 mm	355 mm	עומק פנימי
15 W				נורת התאורה *
50 – 280 °C				תרמוסטט
1000 W	1000 W	1200 W	1200 W	גוף חימום תחתון
800 W	800 W	1000 W	1000 W	גוף חימום עליון
----	1800 W	2200 W	2200 W	תרמוסטט *
1500 W	1500 W	2000 W	2000 W	גוף חימום גריל *
220-240 V AC, 50-60 Hz (or 230V/400V AC, 50 - 60 Hz. 3 phase)				תרמוסטט
1000 W				* פלטה חשמלית 145 מ"מ
1500 W				* פלטה חשמלית 180 מ"מ
1500 W				פלטה חשמלית 145 מ"מ * rapid
2000 W				פלטה חשמלית 180 מ"מ * rapid

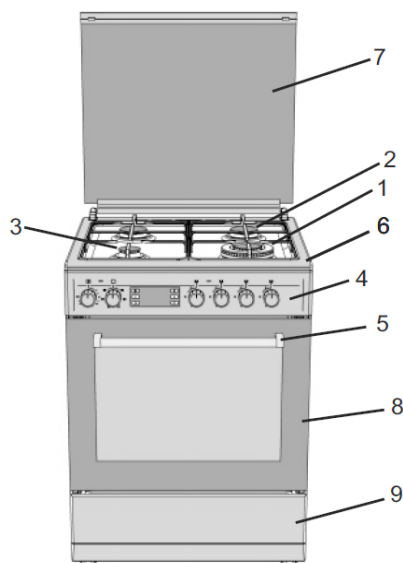
הספק מבערי הגז			גז רגיל		
			G25	G20	LPG G30
מבער גדול	הספק חשמל	mm	1.15	1.15	0.85
	כוח	KW	2,6	2.6	2,600
	אש נמוכה	KW	0,69	0,715	0,700
מבער אמצעי	הספק חשמל	mm	0,95	0,97	0.65
	כוח	KW	1,350	1,330	1,500
	אש נמוכה	KW	0,360	0,385	0,500
מבער קטן	הספק חשמל	mm	0,75	0,72	0.50
	כוח	KW	0,715	0,760	0.900
	אש נמוכה	KW	0,300	0,300	0,320
גוף חימום עליון	הספק חשמל	mm	0,92	0,92	0,65
	כוח	KW	1,50	1,50	1,50
	אש נמוכה	KW			
גוף חימום תחתון	הספק חשמל	mm	1,50 / 1,15	1,3 / 1,20	0,85 / 0,75
	כוח	KW	2,28 / 2,15	2,475 / 2,2	2,6 / 2,25
	אש נמוכה	KW	0,730	0,790	0,678



הכרת המכשיר ולוח הבקרה לתנור חשמלי:

	שיפוד גריל מסתובב		מאורר
	חימום עליון + תחתון		טורבו אקטיבי
	תאורה		טורבו + חימום עליון ותחתון
	חימום תחתון + טורבו		גריל + טורבו
	גריל עם שיפוד מסתובב		גריל
	גריל + תאורה		חימום עליון
	הפסק פעולה		חימום תחתון
	מבער תחתון		לחצן הצתה

הכרת התנור ולוח הבקרה (ביאור לסמלים בלוח הבקרה)



מבער גז גדול	1
מבער גז בינוני	2
מבער גז קטן	3
לוח בקרה	4
ידית התנור	5
משטח עליון	6
כיסוי הכיריים (זכוכית או מתכת, לפי הדגם)	7
דלת התנור-זכוכית כפולה	8
פלטה חשמלית (אופציה)	9
מונה זמן-טיימר (אופציה)	10
מגן לוח הבקרה	11

. השימוש בכפתורי הבישול

השימוש בכיריים:

- כדי לקבל חימום מקסימלי יש להשתמש בסיר בעל תחתית שטוחה ובעלת ידית ארוכה.
יש למבערים השולטים בכיריים מקניזמת אבטחה. כדי להדליק את התנור: יש לדחוף את הכפתור תמיד קדימה ולסובב כנגד כיוון השעון לסמל ההדלקה (שמאלה).
כל המציתים והכיריים שבשליטתכם צריכים לפעול. יש ללחוץ על הכפתור עד ההצתה
- יש ללחוץ על הכפתור ולסובבו כנגד כיוון השעון.

כיריים גדולים	24 - 28 cm
כיריים רגילים	18 - 22 cm
כיריים עזר	12 - 18 cm

		
סגור	פתוח עד הסוף	פתוח חלקית

* בתנורים בעלי אבטחת גז המערכת תנתק את הגז עם כיבוי האש. (לפי ביקוש)

שימוש בכיריים חשמליים:

כאשר יש ביקוש להשתמש בכיריים החשמליים יש לסובב את הכפתור לכיוון השעון ולכוון לרמת החום הרצויה.

כאשר הנורה מעל הכפתור דולקת זה מסמל כי התנור איננו פנוי. בתום הבישול יש לסובב את הכפתור לטמפרטורה הרצויה.

דרגה 6	דרגה 5	דרגה 4	דרגה 3	דרגה 2	דרגה 1	
1000 W	650 W	400 W	250 W	155 W	95 W	145 מ"
1500 W	850 W	600 W	250 W	175 W	115 W	180 מ"מ
1500 W	750 W	500 W	250 W	165 W	135 W	145 מ"מ מהיר
2000 W	1150 W	850 W	300 W	220 W	175 W	180 מ"מ מהיר
טיגון		חום בבישול רגיל		חימום-חום בבישול נמוך		

** יש לכיריים החשמליים 6 סטנדרטיות של חימום.

בשימוש בפעם הראשונה יש להביא את הכפתור לדרגה 6 ולהפעיל למשך 5 דקות. כך הכיריים אשר עמידים לחום כזה יקשיחו את החומר שעליהם. מומלץ ככל היותר להשתמש בסירים בעלי תחתית חלקה וישרה ובעלי ידית ארוכה. סירים אלו יאפשרו חימום ובשול מקסימלי.

אין ללחוץ על כפתור ההצתה יותר מ-15 שניות, אם לאחר 15 שניות המבער לא נדלק עצור.

אם ברצונך להצית את המבער בתנור, פתח את הדלת והמתן שתי דקות ולאחר מכן לחץ על מפסק ההצתה שוב.

אם הלהבה כבתה מכל סיבה, סגור את הכפתור השולט בלהבה שכבתה והמתן שתי דקות ונסה שוב.

שימוש בכיריים ובתנור:

תנורי הגז מתוכננים לעבודה של כל חלק בנפרד, כיריים עליוניים ותנור תחתון כאשר מפעילים את הכיריים יש ללחוץ קודם לכן על כפתור הברז למשך 5-10 שניות. לאחר מכן עם מצית או גפרור יש להדליק את התנור. לאחר ההדלקה, יש ללחוץ קודם לכן על כפתור הגז למשך 5-10 שניות לאחר מכן עזבו את הכפתור

כיריים גדולים	24 - 28 cm
כיריים רגילים	18 - 22 cm
כיריים עזר	12 - 18 cm

		
סגור	פתוח עד הסוף	פתוח חלקית

* בתנורים בעלי אבטחת גז המערכת תנתק את הגז עם כיבוי האש. (לפי ביקוש)

שימוש בכיריים חשמליים:

כאשר יש ביקוש להשתמש בכיריים החשמליים יש לסובב את הכפתור לכיוון השעון ולכוון לרמת החום הרצויה.

כאשר הנורה מעל הכפתור דולקת זה מסמל כי התנור איננו פנוי. בתום הבישול יש לסובב את הכפתור לטמפרטורה הרצויה.

דרגה 6	דרגה 5	דרגה 4	דרגה 3	דרגה 2	דרגה 1	
1000 W	650 W	400 W	250 W	155 W	95 W	145 מ"
1500 W	850 W	600 W	250 W	175 W	115 W	180 מ"מ
1500 W	750 W	500 W	250 W	165 W	135 W	145 מ"מ מהיר
2000 W	1150 W	850 W	300 W	220 W	175 W	180 מ"מ מהיר
טיגון		חום בבישול רגיל		חימום-חום בבישול נמוך		

** יש לכיריים החשמליים 6 סטנדרטיות של חימום.

בשימוש בפעם הראשונה יש להביא את הכפתור לדרגה 6 ולהפעיל למשך 5 דקות. כך הכיריים אשר עמידים לחום כזה יקשיחו את החומר שעליהם.

מומלץ ככל היותר להשתמש בסירים בעלי תחתית חלקה וישרה ובעלי ידית ארוכה. סירים אלו יאפשרו חימום ובשול מקסימלי.

אין ללחוץ על כפתור ההצתה יותר מ-15 שניות, אם לאחר 15 שניות המבער לא נדלק עצור.

אם ברצונך להצית את המבער בתנור, פתח את הדלת והמתן שתי דקות ולאחר מכן לחץ על מפסק ההצתה שוב.

אם הלהבה כבתה מכל סיבה, סגור את הכפתור השולט בלהבה שכבתה והמתן שתי דקות ונסה שוב.

שימוש בכיריים ובתנור:

תנורי הגז מתוכננים לעבודה של כל חלק בנפרד, כיריים עליוניים ותנור תחתון כאשר מפעילים את הכיריים יש ללחוץ קודם לכן על כפתור הברז למשך 5-10 שניות. לאחר מכן עם מצית או גפרור יש להדליק את הכיריים.

במערכות הדלקה אוטומטיות, ההדלקה מתבצעת על ידי חשמל. יש לחבר את כבל החשמל לשקע.
אם לא הצלחתם נסו שנית.

השימוש בתנור

בהפעלת התנור בפעם הראשונה ייוצר ריח של חלקי החימום.
כדי להעלים את הריח יש להפעיל את התנור במצב ריק 45 דקות על טמפרטורת 250 מעלות
אפייה יש לסובב את הכפתור.
אחרת התנור לא יעבוד.

יש בטבלה את רשימת הבישולים, זמני הבישול ודרגות הטמפרטורה.
הנתונים אשר נמצאים בטבלה הינם נתונים סטנדרטיים אשר נקבעו במעבדותינו תוך כדי ניסויים ובדיקות.
תוכלו למצוא טעמים שונים לפי שימוש בישול על פי שיטתכם.
לפי ביקוש, עם תוספת חלקים תוכלו לעשות בתנורכם עוף בגריל.
משך זמן הבישול והתוצאות ייקבעו על פי השימוש בחום, בחומרים ובזמן הבישול אשר אתם תקבעו.
במהלך אפייה בתנור אין לפתוח לעיתים קרובות את דלת התנור.
אחרת החום אשר בתנור יאבד מערכו וישפיע על תוצאת הבישול-אפייה.
באפיית עוגה, שימוש במכסה ייתן תוצאות טובות יותר.

המלצות לשימוש בתנור לסוגי מאפים

ותבשילים שונים

מאפה / תבשיל	טמפרטורה	גובה התבנית	זמן האפייה(דקות)
עוגת קרם	150-170	2	30-35
מאפה	200-220	2	35-45
ביסקוויטים	160-170	3	20-25
עוגיות	160-170	3	20-35
עוגה	160-180	2	25-35
עוגיות קלועות	200-220	2	30-40
עוגת פילו	180-200	2	35-45
מאפה מטובל	160-180	2	20-30
בשר טלה	200-230	3	20-25
בשר עגל	200-230	3	30-40
בשר כבש	230-250	3	30-40
עוף חתוך	230-240	3	30-40
דגים	200-220	3	20-30

נקודה חשובה:

הנתונים אשר נמצאים בטבלה הינם נתונים סטנדרטיים אשר נקבעו במעבדותינו תוך כדי ניסויים ובדיקות.

תוכלו למצוא טעמים שונים לפי שימוש בישול על פי שיטתכם.

תחזוקה ונקיון

1. יש לנתק את כבל החשמל מן השקע ולנתק את הגז.
2. התנור בזמן פעולה או בפעולה חדשה חם, לכן יש להימנע ממגע עם התנור.
3. אין לנקות את התנור וחלקיו בעזרת אמצעים קשים וחדים כמו סקוטץ , סכין או מברשת ברזל. אין להשתמש בחומרי ניקוי אשר יגרמו לקשיחות ושריטות.
4. יש לערבב ולשטוף היטב את חלקי פנים התנור אשר נוקו בסבון ולייבש בעזרת סמרטוט.
5. יש לנקות את הזכוכית בעזרת סבון ראוי.
6. אין לנקות את התנור בחומרים שייפגעו בגוף התנור
7. יש לנקות לעיתים את ראשי המבערים עם סבון ולהבריש במברשת את ברזלי הגז.
8. לפני הרמת המכסה העליון של התנור יש לנקות את השטח מן הנוזלים שעליו. יש לסגור את המכסה רק לאחר בדיקת התקררות התנור.
9. אין להשתמש כלל בטינר-מדלל-אצטון –גז וחומרים דליקים אחרים.
10. אין לנקות שום חלק של התנור במדיח הכלים.
11. כדי לנקות את הזכוכית יש לפרק אותה בעזרת מברג. הוציאו את הזכוכית ממקומה, נקו אותה וייבשו אותה. לאחר מכן ניתן להכניסה למקומה מחדש ולהבריגה.

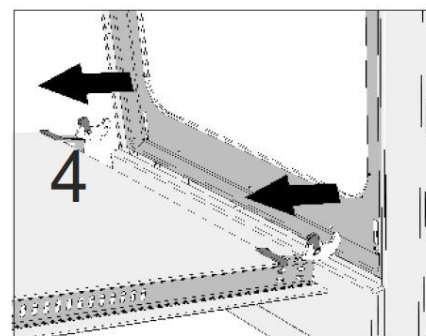
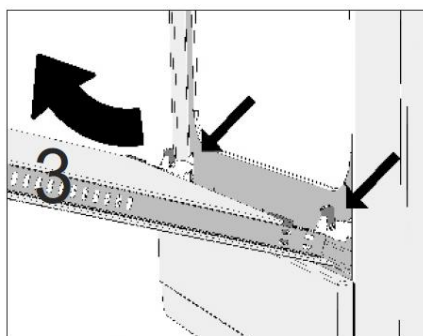
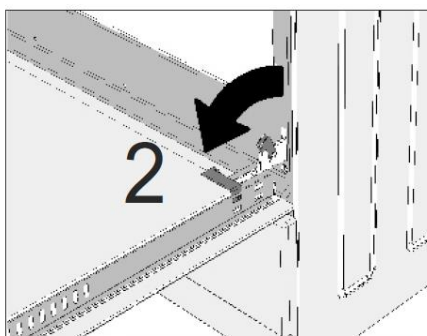
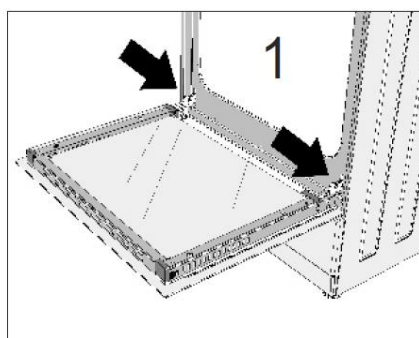
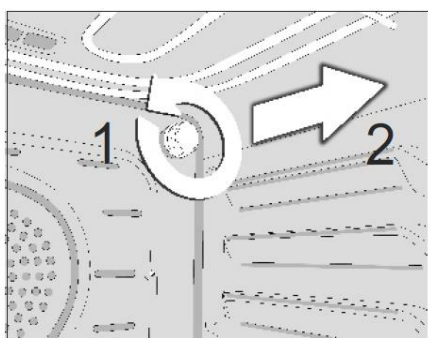
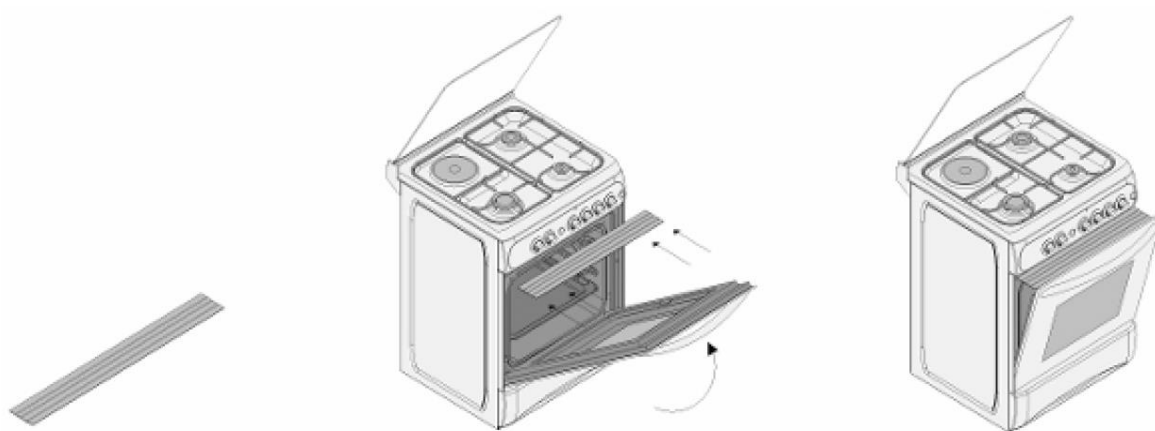
אם התנור אינו עובד:

1. יש לבדוק אם כבל החשמל מחובר לשקע
2. יש לבדוק אם יש זרם חשמל
3. יש לבדוק את הפיוזים של החשמל
4. יש לבדוק שאין נזק בכבל החשמל
5. יש לבדוק אם הגז דולק
6. יש לבדוק שצינור הגז תקין ולא מקופל
7. יש לבדוק שצינור הגז מחובר היטב לתנור
8. יש לבדוק ולהאזין אם יש זרם של גז
9. יש לבדוק אם אתם משתמשים במספק גז נכון או לא
10. היננו ממליצים להחליף את ספק הגז פעם בשנתיים
11. אם למרות כל הבדיקות הללו התנור לא פועל אז יש לפנות לחשמלאי מוסמך מטעם היצרן

שימוש במגן אבטחת הכפתורים מפני התחממות

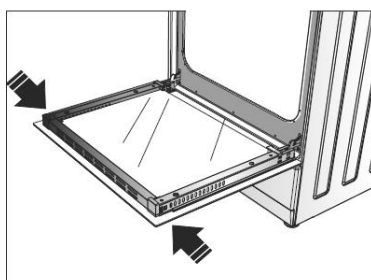
המכסה הזה מיועד לשמור על הכפתורים ועל לוח הבקרה בזמן אפייה בגריל. (תמונה 1)
נא להשתמש במכסה הזה למניעת נזקים לכפתורים וללוח הבקרה בזמן אפייה בגריל.

יש לחבר את המכסה מתחת לפנל הבקרה לאחר פתיחת דלת הזכוכית. (תמונה 2)
לאחר מכן יש לסגור בעדינות את המכסה והדלת. (תמונה 3)
בזמן האפייה בתנור חשוב להשאיר את דלת המכסה פתוח לפי המרחק הנקבע.
פנל האבטחה יאפשר אבטחת הכפתורים ולוח הבקרה וייתן אפשרות אפייה אידיאלית.

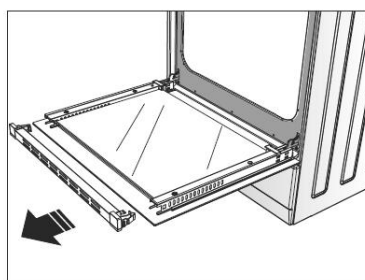


ניקוי ותחזוקת הזכוכית בדלת הקדמית של התנור

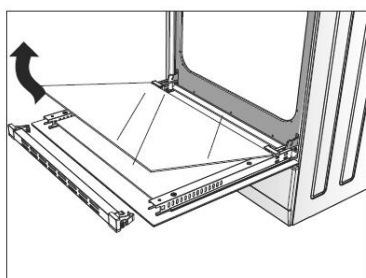
יש להסיר את הפרופיל בעזרת לחיצה על רצועות פלסטיק בצד ימין וגם בצד שמאל כפי שמוצג בתמונה 1 ומשיכת הפרופיל לכיוון כפי שמוצג בתמונה 2. לאחר מכן יש להסיר את הזכוכית הפנימית כפי שמוצג בתמונה 3. אם יש צורך, ניתן להסיר גם את הזכוכית האמצעית באותו אופן. לאחר סיום הניקוי והתחזוקה, יש להתקין מחדש את הזכוכיות והפרופיל בסדר הפוך. יש לוודא שהפרופיל מותקן כהלכה במקומו



דמות 1

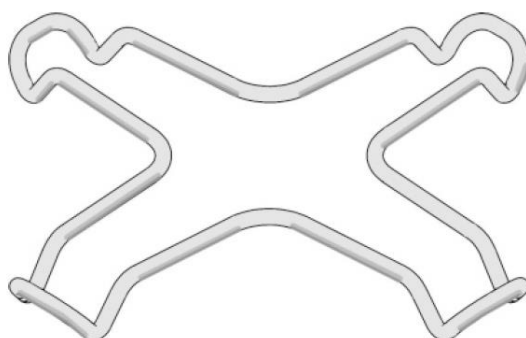


דמות 2



דמות 3

שימוש בתומך לקנקן קפה



בעת השימוש בתומך לקנקן קפה עם התנור, יש להשתמש בקנקנים עם קוטר קטן. יש למקם את החלק התומך במרכז הרשת, ולאחר מכן יש להניח עליו את הקנקן לתחילת שימוש.