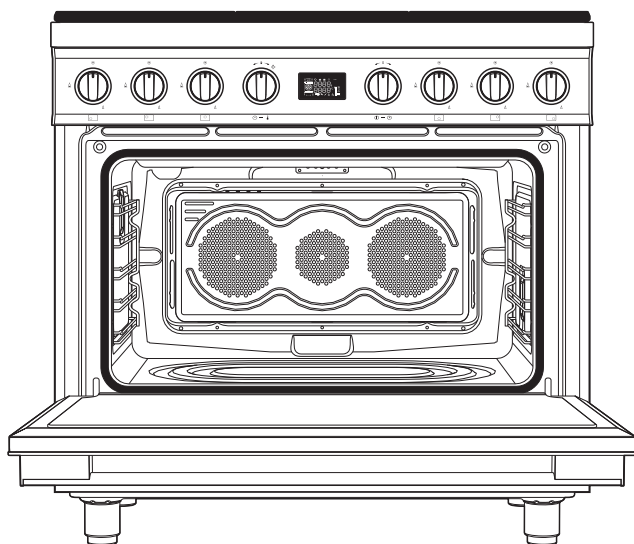


הוראות הפעלה תנור משולב

smeg

דגם : CPF9GM



יבואני מוצרי חשמל לבית

White-Westinghouse

smeg
technology with style

dacor
The Life of the Kitchen.®

falmec
JUST COOKERHOODS

לקוחות נכבדים!

אנו מודים לכם ושמחים שהצטרפתם למשפחת גולן ווסטליין.

במוצר זה שרכשתם מיושמות הטכנולוגיות החדישות ביותר שיעניקו לכם מגוון אפשרויות ונוחות מרבית בשימוש, ביצועים אמינים ובטיחות מושלמת.

כדי שתפיקו את המירב ממוצר זה, אנא קראו בעיון את הוראות ההפעלה ושמרו אותן לשימוש עתידי.

לשירותכם תמיד
חברת גולן ווסטליין

לתשומת לבכם

- * חברתנו אחראית לפעולה התקינה של מוצר זה בתנאי עבודה ואחזקה נכונים.
- * חברתנו אינה אחראית לכל נזק או קלקול שייגרם כתוצאה מתקלות והפרעות חיצוניות או כתוצאה משימוש שאינו בהתאם להוראות הפעלה אלה.
- * ייתכנו שינויי צורה קלים לעומת המתואר בחוברת זו.
- * טיפול בחלקים פנימיים כגון החלפת נורת התאורה הפנימית יבוצע ע"י טכנאי שרות בלבד.

4	הוראות בטיחות.....
9	עצות חשובות.....
10	חלקי התנור.....
11	חלקי הכיריים.....
12	לוח הבקרה.....
13	אביזרים נלווים והשימוש בהם.....
15	חיוויים בתצוגת התנור.....
16	תוכניות התנור.....
17	תפעול התנור.....
18	תזמון פעולת התנור אוטומטית.....
19	תוכניות אוטומטיות.....
20	בישול מזון אוטומטי.....
22	תפריט משני.....
23	תחזוקה ונקיון.....
28	מפרט טכני.....
29	מידות להתקנה.....
30	התקנה.....

-
- מנורה
- מפסק
- מובל
- בית תקע
- ברז גז
- צינור גז
- מובל
- תיבת סעף
- 50 ס"מ
- 50 ס"מ
- 5 ס"מ
- אזור אסור לחיבורי חשמל
- ריצפה

כללי

- ▲ יש לקרוא את כל הוראות הבטיחות לפני הפעלת המכשיר ולשמור על החוברת לשימוש עתידי.
- ▲ מכשיר זה אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) מוגבלים גופנית או נפשית או חסרי ניסיון או ידע מתאים, אלא תחת פיקוח מתאים. יש להשגיח עליו היטב כאשר הוא מופעל בקרבת ילדים.
- ▲ מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד (למעט מבנה נייד), בסביבה מאווררת (אך מוגנת מרוח חזקה) ובמרחק בטוח מחומרים דליקים.
- ▲ היצרן ו/או היבואן לא יהיו אחראים לכל נזק שייגרם כתוצאה משימוש במכשיר שלא בהתאם להוראות.

חשמל

- ▲ וודאו שמתח החשמל המגיע לשקע שבקיר הוא 230V 50Hz עם הארכת הגנה. השקע צריך לתמוך בהספק החשמל המקסימלי של מכשיר זה כמצוין על גבי התווית המצורפת. מומלץ קו מתח נפרד מוגן על ידי מפסק הגנה. אם התקע אינו מתאים לשקע החשמל, יש לבצע את ההתאמות הנדרשות ע"י חשמלאי מוסמך. מומלץ שלא להשתמש במפצל חשמל ואם משתמשים בכבל מאריך יש לוודא שהוא תומך בהספק החשמל המקסימלי של מכשיר זה.
- ▲ יש לאפשר גישה נוחה לחיבור וניתוק תקע הזינה (כבל החשמל) של המכשיר מרשת החשמל. אין לחבר או לנתק את המכשיר משקע חשמל בידיים רטובות או עם רגליים יחפות. הקפידו על ניתוקה במשיכת תקע החשמל עצמו ולא במשיכת הכבל. בהעדר גישה נוחה, חובה להשתמש בהתקן ניתוק (מפסק) ייעודי שיש להקפיד ולתחזק אותו במצב תפעולי מוכן לשימוש.
- ▲ יש להתקין את פתיל הזינה (כבל החשמל) באופן שלא יהווה מכשול בדרך. אסור לכופף אותו בזווית חדה, או למתוח אותו! יש למקם את כבל החשמל כך שלא ייחשף לטמפרטורה גבוהה מדי או לרטיבות.
- ▲ אם פתיל הזינה (כבל החשמל) ניזוק, יש להחליפו על ידי היצרן, סוכן השירות שלו או אדם מוסמך אחר, כדי למנוע סכנת שריפה או התחשמלות.
- ▲ יש לנתק את המכשיר ממקור המתח לפני כל טיפול ניקוי ותחזוקה.

כיריים

- ▲ אין להפעיל כיריים בחלל ללא אוורור מתאים.
- ▲ אין להפעיל כיריים ללא השגחה.
- ▲ אין להפעיל כיריים ללא כלי בישול מעליהם.
- ▲ אין להשתמש בכלי בישול הבולטים מעבר לשולי משטח הכיריים.
- ▲ אין לרסס בחומרים דליקים בקרבת כיריים דולקות מחשש לדליקה.
- ▲ אין לחמם קופסאות שימורים סגורות - סכנת פיצוץ!
- ▲ הקפידו תמיד להשתמש בכלים חסיני חום. אין להשתמש בכלים פגומים או בלתי יציבים.
- ▲ אין לתפעל את הכיריים, בידיים רטובות או עם רגליים יחפות.
- ▲ הזהרו שלא לגעת בחלקים החמים! השתמשו בכפפות מתאימות כדי להוריד כלי בישול מהכיריים.
- ▲ כיריים גז אינם תחליף לפלטת חימום ואין להניח על המבערים משטח ההופך אותם לפלטה. במצב כזה יש חשש לפליטת גזים רעילים (למעט מקרים בהם המוצר תוכנן ואושר לשימוש כזה).
- ▲ שמרו על נקיון המכשיר - שאריות מזון הכוללות שומן עשויות לגרום להתפרצות דליקה.
- ▲ הקפידו שכל המתגים יהיו במצב סגור כאשר הכיריים אינם בשימוש. יש להקפיד לסגור את ברז הבטחון כדי לנטרל את לחץ הגז על ברזי הכיריים.
- ▲ במקרה של כשל תפעולי, כבו מיידית את הכיריים, סגרו את ברז הביטחון, נתקו מהחשמל וצרו קשר עם מרכז השירות.

תנור

- ▲ אין להישען על דלת התנור הפתוחה. הדבר עלול לגרום נזק, במיוחד באזור ציר הדלת.
- ▲ הזהרו שלא לגעת בחלקים החמים! השתמשו בכפפות מתאימות כדי להכניס או להוציא את כלי הבישול או המגשים לתנור חם.
- ▲ וודאו שהמדפים מונחים במקומם בצורה נכונה ויציבה.
- ▲ אין לתפעל את התנור בידיים רטובות או עם רגליים יחפות.
- ▲ הקפידו תמיד להשתמש בכלים חסיני חום. אין להשתמש בכלים פגומים או בלתי יציבים.

- ▲ אין לחמם נזלים ומזונות אחרים במיכלים אטומים. הם עלולים להתפוצץ.
- ▲ התנור מיועד לבישול, לאפייה ולחימום מזון ומשקאות. אין להשתמש בו לייבוש מזון, בגדים, נעליים או חפצים אחרים. סכנת שריפה!
- ▲ יש להקפיד להשגיח על התנור בעת קליית מזון כמו למשל לצורך הכנת צנים ("טוסט"). המזון עלול להתלקח בקלות.
- ▲ אין להשתמש בחומרים דליקים כמו למשל: ניילון ונייר. אין לאכסן חומרים כאלה בתא האיכסון המובנה בתנור.
- ▲ פליטת אדיר חם היא תופעה תקנית בזמן הפעלת המכשיר - אין לחסום את האוויר.
- ▲ שמרו על נקיין התנור - שאריות מזון הכוללות שומן עשויות לגרום להתפרצות דליקה. הקפידו במיוחד לנקות היטב את הגריל ומגש איסוף השומן לפני שימוש נוסף.
- ▲ הקפידו שכל המתגים יהיו במצב סגור כאשר התנור אינו בשימוש. כאשר אינו בשימוש זמן רב, יש לנתקו מהחשמל.
- ▲ ודאו שכבל החשמל של מכשיר זה או של מכשירי חשמל אחרים, לא ייתפסו בדלת התנור. סכנת שריפה והתחשמלות עקב המסת בידוד הכבל!
- ▲ במקרה של כשל תפעולי, כבו מיידית את התנור, נתקו אותו מהחשמל וצרו קשר עם מרכז השירות. קוד הדגם ומספרו הסידורי רשומים על פתקית המודבקת לצד התנור. מומלץ להעתיקם לפני ההתקנה.

פינוי

מכשיר זה בנוי מחומרים הניתנים לשימוש חוזר. הסימן  המוטבע על המוצר או על המסמכים הנלווים מציין, בהתאם לתקנות האיחוד האירופי EC/2002/96 לסילוק ופינוי ציוד חשמלי ואלקטרוני משומש (WEEE), שאין להתייחס למוצר כאל אשפה ביתית רגילה, אלא יש לפנותו למרכז איסוף המתאים למחזור ציוד חשמלי ואלקטרוני. לפני השלכת המכשיר, חתכו את כבל החשמל כך שלא ניתן יהיה לחבר אותו לרשת החשמל.

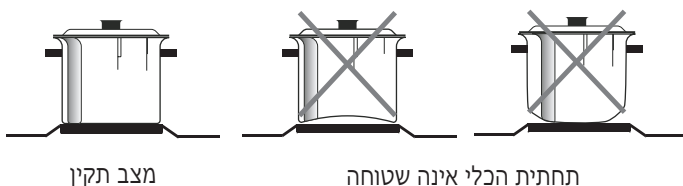
הנחיות משרד התשתיות בנושא בטיחות בגפ"מ (גז בישול)

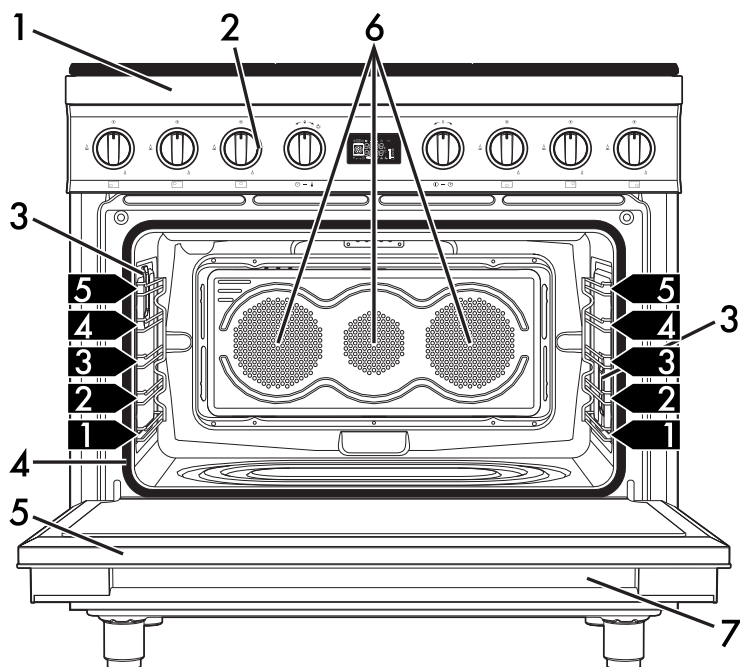
- לצורך אספקת גז יש להתקשר רק עם ספק גז מורשה, בעל רישיון כדון.
- לכל שאלה בנוגע לאספקת גז בטיחותית ניתן לפנות למשרדנו לפניות הציבור בטלפון 04-8644024 או באמצעות פקס שמספרו 04-8660189.
- אין לבצע שינויים במתקני הגז, אלא באמצעות בעלי מקצוע שהוסמכו לכך כדון (טכנאי גז בעלי הסמכה מטעם אגף ההכשרה וההסמכה של משרד התמ"ת).
- ספקי הגז חייבים לבצע בדיקות תקופתיות (אחת לחמש שנים למערכת אספקת גז ביתית או אחת לשנה למחמם מים עם ארובה אטמוספרית) למיתקני הגז של צרכניהם, וזאת על מנת לבדוק את תקינות מערכת הגז, ולוודא שלא בוצעו שינויים כלשהם בצנרת הולכת הגז. חשוב לציין, כי בדיקה תקופתית כאמור, כבר שולמה על ידי צרכני הגז, משום שעלותה גלומה במחיר הגז. גביית תשלום עבור הבדיקה, מצד ספק הגז מהווה עבירה על החוק.
- את הבדיקה התקופתית יכול הצרכן לבצע על ידי טכנאי גז מוסמך באופן עצמאי ולהציג אישור על ביצוע הבדיקה לספק הגז.
- במידה ומתגלה חשד לדליפת גז (ריח חריף וכו'), יש ליצור קשר עם חברת הגז באופן מיידי וללא דיחוי. חברת הגז חייבת להגיע למקום הדליפה באופן מיידי כאשר עצם הקריאה והשרות שניתן ע"י החברה יעשו ללא תשלום (כלולים במחירי הגז).
- על כל מיכל גז או צובר הגז, חובה להטביע את שם החברה הספקית, הדבר נועד לוודא שהמיכלים עברו בדיקה תקופתית. אם שם החברה מופיע במדבקה ולא בהטבעה הרי שמדובר בעבירה על החוק מצידו של ספק הגז.
- הכיריים אינם ניידים! כשמזיזים את הכיריים בעת הניקיון (במיוחד לקראת חג הפסח), יכול שהדבר יפגע בחיבור לגז ולדליפת גז שעלולה להתפתח לשריפה או לפיצוץ נפחי מכל ניצוץ (כגון צלצול טלפון או הפעלת גפרור).
- בשום פנים ואופן אין להכניס מכלי גז מיטלטלים הביתה!
- מומלץ לסגור ברז ביטחון לפני כל יציאה מהבית וכן לפני שינה.
- יודגש, כי ספק גז אחראי לספק גז בצורה בטיחותית, אולם צרכן גז חייב לאפשר לספק הגז להיכנס לביתו לשם ביצוע הבדיקה וכן להישמע לכללי הבטיחות האלמנטרים כפי שפורטו לעיל.

יש להקפיד על אוורור נאות בעת הבישול. במקומות ללא חלונות מתאימים לאוורור טבעי, מומלץ להתקין מתקן פינוי לאדים ולחום מסוג קולט אדים או ונטה חשמלית.

מבער גז

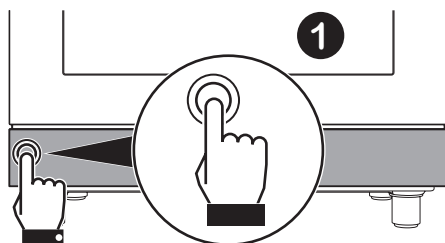
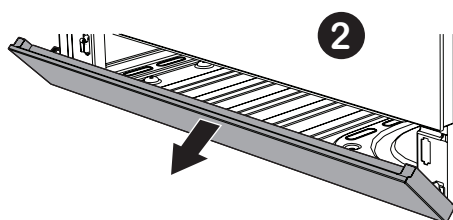
- מומלץ להשתמש בכלי בישול בעל תחתית עבה ושטוחה.
- מומלץ לבחור במבער המתאים ככל שניתן לגודל הכלי.
- שימו לב למרכז את הכלי מעל המבער כדי להבטיל שיווי משקל שלא יתהפך.
- כדי לחסוך בגז ולמנוע את לכלוך תחתית הכלי, אין לאפשר ללהבת מבער הגז לגעת בכלי הבישול.
- אם האש כבתה מעצמה, סגרו את המבער ואת ברז הביטחון הראשי, בדקו אם בלון הגז התרוקן והחליפו אותו על פי הצורך. בכל מקרה, המתינו לפחות דקה לפני הצתה מחדש.
- יש להקפיד לסגור את ברז הבטחון בסיום השימוש, כדי לנטרל את לחץ הגז על ברזי הכיריים.





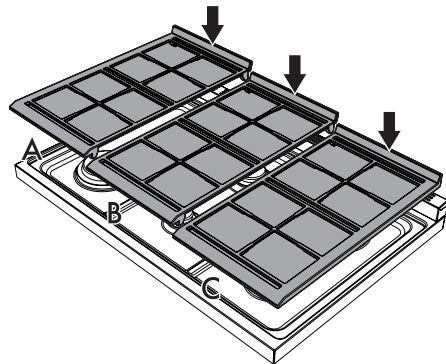
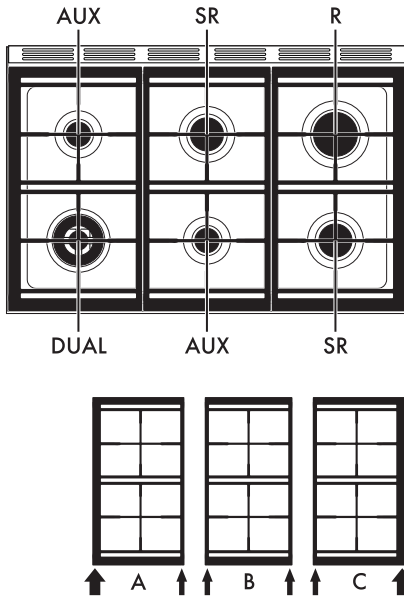
- | | |
|----------------|------------------------|
| 1. כיריים | 5. דלת התנור |
| 2. לוח בקרה | 6. מאוורר |
| 3. תאורת התנור | 7. מגרת אחסון |
| 4. אטם התנור | 2. מסילות למגשים/רשתות |

פתיחת מגרת האחסון



מבערי הכיריים

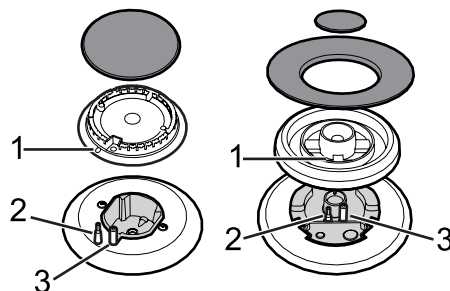
איור זה מובא רק לצורך המחשת אפשרויות סידור. ייתכנו שינויים בין דגם לדגם.

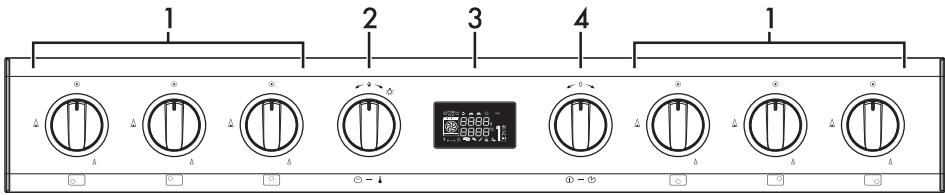


קטרים (בס"מ) של כלי הבישול המתאימים לכל מבער

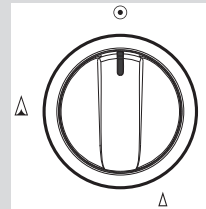
מבער	קוטר מינימלי	קוטר מקסימלי
AUX	קטן	12
SR	בינוני	16
R	גדול	18
DUAL	כתר פנימי	18

1. מבער
2. מצת
3. חיישן חום



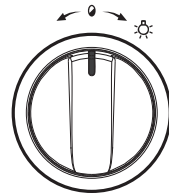


6 כפתורי תפעול כיריים גז. מיקום העיגול מצביע על מיקום המבער. כדי להדליק מבער, סובבו את הכפתור שלו נגד כיוון השעון (לכיוון ) ולחצו חזק פנימה עד שלִהבֵת המבער תדלק. אח"כ סובבו את אותו כפתור למצב כלשהו בין העוצמה המכסימלית  למינימלית  עד לקבלת עוצמת הלהבה הרצויה. לכיבוי סובבו לנקודת המוצא.



1

כפתור כיוון זמן , טמפרטורה , תכנות והדלקת תאורה .



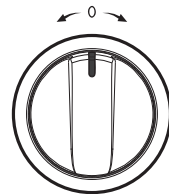
2

שעון וקוצב זמן ("טיימר") לתזכורת ולבישול אוטומטי.



3

הפעלה  ובורר מצב פעולה .

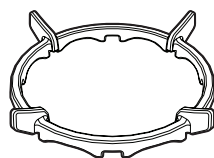
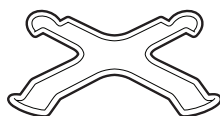
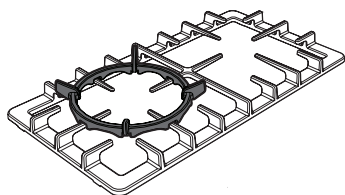


4

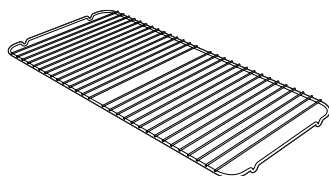
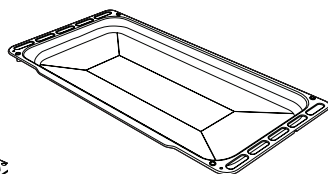
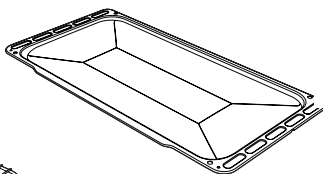
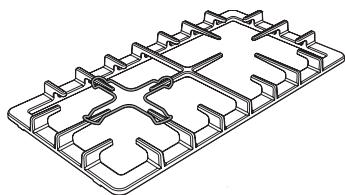
הערה חשובה

האביזרים מסופקים בהתאם לדגם התנור. לא כל האביזרים מסופקים עם כל הדגמים! ניתן לרכוש אביזרים נוספים אצל המשווקים המורשים. הקפידו על שימוש באביזרים מקוריים המתאימים לדגם התנור שברשותכם!

אביזרים לכיריים



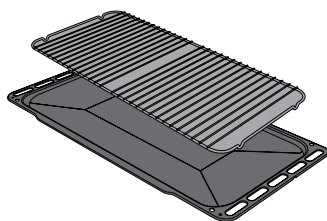
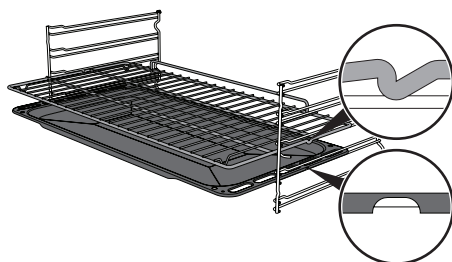
מגשים ורשת לתנור



שימוש ברשת

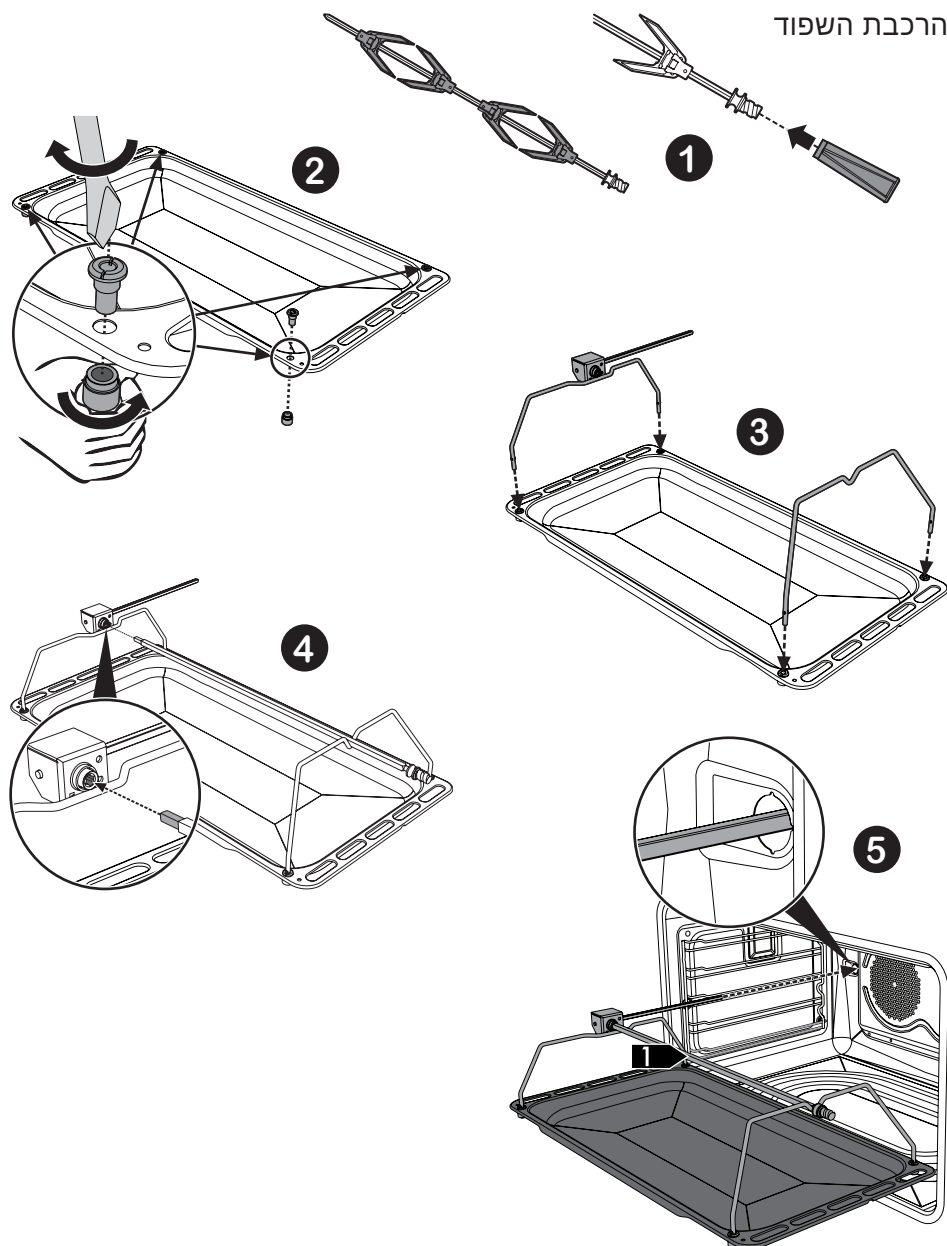
הרשת יכול לשמש בשתי דרכים שונות:

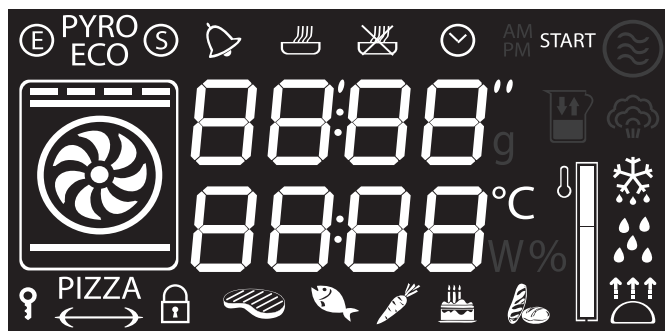
- בשילוב המגש (עם המעצור כלפי מעלה) כדי לאסוף שומן בזמן צליה.
- עצמאית במסילה (עם המעצור כלפי מטה) לאפיית עוגיות ומאפים שונים.



שימוש בשפוד

הרכבת השפוד





שעון זמן אמיתי	
קוצב זמן	
הפעלה מושהית לפי משך זמן	
הפעלה לפי משך זמן	
נעילה בפני הפעלה בלתי מורשית	
חיווי נעילת דלת בדגמים התומכים בניקוי פירוליטי	
חיווי פעולת שפוד בדגמים תומכים	
מצב הדגמה ללא פעולה אמיתית	
מצב פעולה חסכוני	
מהבהב במהלך התחממות, מתייצב לאחר הגעה לטמפרטורה.	

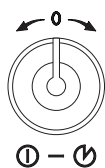
כל לחיצה על כפתור טמפרטורה, תציג בצורה מחזורית את הנתונים הבאים:
טמפרטורה °C, קוצב זמן , משך זמן פעולה , משך זמן השהייה , שעון .

התוכניות עשויות להשתנות בהתאם לדגם התנור.

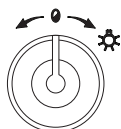
שימוש	גופים פעילים	תוכנית
תוכנית לחיסכון באנרגיה. מתאימה לשימוש עם מגש/רשת יחידה. אין צורך בחימום מוקדם.	גוף החימום שבגב התנור והמאוורר	ECO 
מאפים שצריך לשמור על לחותם. יש צורך בחימום מוקדם לטמפרטורה הרצויה.	העליון והתחתון	
צליית נתכי בשר, מאפים המצריכים פיזור חום אחיד עם השחמה מלמעלה.	הגריל	
מאפים עם תחתית פריכה או קשה. יש צורך בחימום מוקדם.	התחתון	
מאפים ופשטידות המצריכים פיזור חום אחיד עם השחמה. אפיה בקומות מצריכה החלפת מיקום באמצע. בדרך כלל אין צורך בחימום מוקדם.	העליון, התחתון והמאוורר	
צליית עופות והשחמה איטית.	הגריל והמאוורר	
מאפים המצריכים התפחה ללא הקרמה או השחמה.	התחתון והמאוורר	
מאפים המצריכים פיזור חום אחיד ללא השחמה. בדרך כלל אין צורך בחימום מוקדם.	גוף החימום שבגב התנור והמאוורר	
תוכנית לאפיה מהירה ואחידה. בדרך כלל אין צורך בחימום מוקדם.	כל גופי החימום והמאוורר	

1. הכינו את המזון בכלי מתאים שעמיד לחום והכניסו מגש או רשת למסילה בגובה מתאים (אלא אם מכינים את המזון בתבנית מקורית של התנור). הקפידו להוציא מהתנור את כל האביזרים שאינם בשימוש.

2. אם אין צורך בחימום מוקדם של התנור, הניחו כבר בשלב זה את הכלי על מרכז המגש/הרשת או הכניסו את התבנית המקורית למסילה בגובה מתאים. אין להניח כלי בישול/תבנית אפייה ישירות על קרקעית התנור. בעת צליה על רשת ללא כלי, יש להניח תחתיה מגש לקליטת טיפטופי השומן. מומלץ להוסיף מים למגש על מנת למנוע ריחות לא נעימים או אפילו התלקחות השומן.



3. סגרו את דלת התנור לאחר שוידאתם שאין שום דבר המפריע לסגירתה עד הסוף.



4. בחרו בתוכנית הפעולה הרצויה (בישול/אפייה/צליה) באמצעות סיבוב הבורר ① - ③ (3) ימינה/שמאלה.



5. שנו על פי הצורך את הטמפרטורה שהיצרן קבע מראש לתוכנית שבחרתם, בלחיצת כפתור הכיוון Ⓜ - Ⓜ (1) פנימה וסיבוב ימינה/שמאלה.

6. הפעילו את התנור ידנית, ללא הגבלת משך זמן בלחיצה על בורר מצב הפעולה פנימה לאישור התחלת פעולה. לחילופין, קבעו מראש את זמני ההפעלה כמפורט בהמשך.

7. פס התקדמות חימום התנור מתייצב כאשר התנור מגיע לטמפרטורה שנבחרה והתנור משמיע גם צליל תזכורת. בשלב זה יש להכניס לתנור את המזון שהכנתו מצריכה חימום מוקדם של התנור.

8. בעת בישול/אפייה בקומות, כדאי להחליף מקומות באמצע הפעולה. בעת צליה, כדאי להפוך את המזון. כדי שלא להפגע מהאדים, פתחו את דלת התנור בשני שלבים: תחילה פתחו חלקית למשך שניות אחדות ורק אח"כ פתחו אותה במלואה. כאשר התנור פועל, החזיקו את הדלת פתוחה זמן קצר ככל האפשר.

9. לאחר הפסקת פעולת התנור כבו אותו בהעברת בורר תוכניות הפעולה למצב 0. ייתכן שהמאורר ימשיך לפעול זמן מה גם לאחר כיבוי התנור.

כיוון שעון

לפני שימוש ראשון או לאחר הפסקת חשמל, תצוגת השעון תהבהב 00:00. כווננו את השעה בסיבוב כפתור הכיוון ⌚ - (1) ימינה/שמאלה ולחיצתו פנימה לאישור. כווננו באופן דומה את הדקה.



תזכורת משך זמן

קציבת משך זמן ("טיימר") לתזכורת אינה משפיעה על פעולת התנור. לחצו על כפתור הכיוון ⌚ - (1) פנימה פעם או פעמיים עד שבתצוגה מהבהב החיווי ⏰ והזמן 00:00 וסובבו אותו ימינה/שמאלה לקציבת משך הזמן. בסיום הזמן הקצוב, החיווי ⏰ יבהב ויושמע צליל תזכורת. כדי להפסיקו ידנית, לחצו על כפתור הכיוון ⌚ - (1) פנימה.



קציבת משך זמן

לאחר בחירת תוכנית הבישול/אפייה והטמפ', לחצו על כפתור הכיוון ⌚ - (1) פנימה 3 פעמים עד שבתצוגה מהבהב החיווי ⏰ והזמן 00:00 וסובבו אותו ימינה/שמאלה לקציבת משך הזמן. בסיום הזמן הקצוב, התנור יפסיק לפעול, יופיע החיווי STOP ויושמע צליל תזכורת. כדי להפסיקו ידנית, לחצו על כפתור הכיוון ⌚ - (1) פנימה.



קציבת משך זמן זמן סיום

לאחר בחירת תוכנית הבישול/אפייה והטמפ', לחצו על כפתור הכיוון ⌚ - (1) פנימה 3 פעמים עד שבתצוגה מהבהב החיווי ⏰ והזמן 00:00 וסובבו אותו ימינה/שמאלה לקציבת משך הזמן. אח"כ לחצו על כפתור הכיוון ⌚ - (1) פעם נוספת עד שבתצוגה מהבהב החיווי ⏰ וסובבו אותו ימינה/שמאלה לקציבת זמן סיום הפעולה. התנור ימתין עד למועד השווה לזמן סיום הפעולה פחות זמן הפעולה ואז יתחיל לפעול. בסיום זמן הפעולה שנקצב התנור יפסיק את פעולתו, יופיע החיווי STOP ויושמע צליל תזכורת. כדי להפסיקו ידנית, לחצו על כפתור הכיוון ⌚ - (1) פנימה.

1. סובבו את הבורר ⑤ - ① (3) הצידה לבחירת התוכנית הרצויה.
 2. לחצו על כפתור הכיוון ⏸ - ⏹ (1) פנימה וסובבו אותו לבחירת אפשרויות משנה.
 3. לחצו על הבורר ⑤ - ① (3) לאישור ולהתחלת פעולה.
- הערה חשובה
ייתכן שלא כל התוכניות קיימות בכל הדגמים!



הפשרת מזון לפי זמן. קצבו את הזמן באמצעות כפתור הכיוון (1).



התפחת בצק. הציבו את הבצק במסילה השניה והניחו מכל מים על הקרקעית.

מצב "פלטת שבת" בטווח טמפרטורה שבין 60-100°C. ללא אפשרות שינוי לאחר תחילת הפעולה וללא תאורה. קצבו את הזמן באמצעות כפתור הכיוון (1). הפסקת תוכנית זו בלחיצה ארוכה על בורר מצב הפעולה (3).

SAbb

הפשרת מזון לפי משקל. סובבו את בורר מצב הפעולה (3) לבחירת סוג המזון: 01 - בשר (🍖), 02 - דגים (🐟), 03 - ירקות ופירות (🥕), 04 - מאפים (🥖). אחר כך סובבו את כפתור הכיוון (1) לבחירת משקלו.

dE00

בישול מזון אוטומטי. סובבו את בורר מצב הפעולה (3) לבחירת סוג המזון: בשר (🍖), דגים (🐟), ירקות (🥕), מעדנים (🍰), או מאפים (🥖). אחר כך סובבו את כפתור הכיוון (1) לבחירת משקלו. ראו פרוט בעמוד השמאלי.

Pr00



תוכנית ניקוי באדים.

**PYRO
ECO**

ניקוי פירוליטי חסכוני (במשך שעות) כאשר התנור אינו מלוכלך יותר מדי.

PYRO ניקוי פירוליטי (במשך 3 שעות) כאשר התנור מלוכלך מאד.



MEAT (01 - 05)

Pr	Subcategory	Weight (g)	Level	Function	Temperature (°C)	Time (minutes)
01	Roast beef (cooked medium)	1300	2		200	56
02	Roast pork	800	2		190	88
03	Lamb (cooked medium)	2000	2		190	105
04	Veal	1000	2		190	80
05	Roast chicken (whole)	1000	2		200	80



FISH (06 - 07)

Pr	Subcategory	Weight (g)	Level	Function	Temperature (°C)	Time (minutes)
06	Fresh fish (whole)	500	2		160	35
07	Frozen fish	600	2		160	50



VEGETABLES (08 - 10)

Pr	Subcategory	Weight (g)	Level	Function	Temperature (°C)	Time (minutes)
08	Mixed grilled	500	4		250	15 + 8 ⁽¹⁾
09	Roast	1000	2		200	33
10	Roasted potatoes	1000	2		200	30

⁽¹⁾ For grilling, cooking food on both sides and referring to the times indicated in the table is recommended. The greater cooking time indicated always refers to the first side to be cooked starting from the raw food.



DESSERTS/PASTRIES (11 - 13)

Pr	Subcategory	Weight (g)	Level	Function	Temperature (°C)	Time (minutes)
11	Biscuits	500	2		160	23
12	Muffins	500	2		160	21
13	Tart	1000	2		170	43



BREAD - PIZZA - PASTA (14 - 20)

Pr	Subcategory	Weight (g)	Level	Function	Temperature (°C)	Time (minutes)
14	Leavened bread (loaf)	1000	2		200	27
15	Pan baked pizza	1000	2		280	12
16	Stone baked pizza	500	1 *		280	7
17	Pasta bake	2000	1		220	35
18	Lasagne	2000	1		230	40
19	Paella	500	2		190	25
20	Quiche	1000	1		200	40

⁽²⁾ The stone must be placed at the bottom of the oven. The frozen pizza cooked on the stone does not require different cooking times depending on weight.

הגישה לתפריט זה כאשר התנור אינו פועל (מצב המתנה).
הפעילו את התאורה הפנימית של התנור בסיבוב מהיר ימינה/שמאלה של כפתור הכיוון (1).

לחצו פנימה על כפתור הכיוון ⏸ – (1) במשך יותר מ- 5 שניות.
סובבו את כפתור הכיוון ⏸ – (1) ימינה/שמאלה כדי להעביר למצב הרצוי (ON/OFF).

לחצו פנימה על כפתור הכיוון ⏸ – (1) כדי לעבור להגדרה הבאה.

נעילה בפני ילדים (bLoC)

נעילת כפתורי התפעול בפני הפעלה בלתי מורשית לאחר דקה מסיום הפעולה האחרונה. ניתן לבטל את הנעילה זמנית בלחיצה פנימה על כפתור הכיוון (1) במשך יותר מ- 5 שניות.

מצב הדגמה (SHO)

מצב הדגמה בחדר תצוגה/חנות במהלכו ניתן "לשחק" עם הכפתורים ולראות את החיוויים ללא פעולה אמיתית.

מצב עוצמת פעולה מוגבלת

בחירה בין פעולה בעוצמה רגילה (HI) לפעולה בעוצמה מוגבלת (LO).

מצב שמירת חום (רק בחלק מהדגמים) (Hold)

אפשרות להמשיך את פעולת התנור במצב שמירת חום לאחר סיום התוכנית.

מצב הגבלת זמן תאורה (LIGH)

לחיסכון בחשמל ניתן להפעיל אפשרות לכיבוי תאורת התנור לאחר דקה מתחילת התוכנית.

חשוב לנקות את התנור והכיריים לאחר כל שימוש במטלית לחה למניעת הצטברות לכלוך שיישרף ויהיה קשה יותר לנקות!

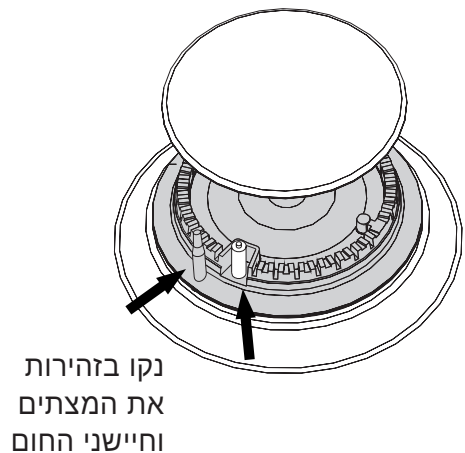
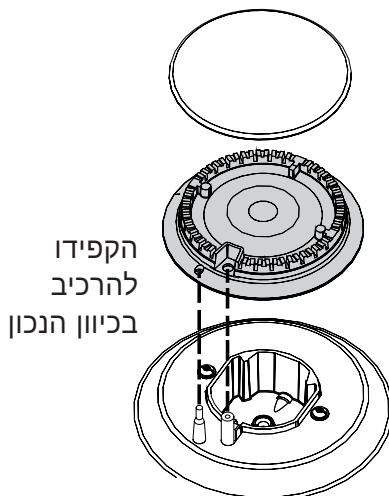
ניקוי הכיריים

1. נתקו את הכבל הראשי מהחשמל ובמקרה של כיריים חמות, המתינו להתקררות.

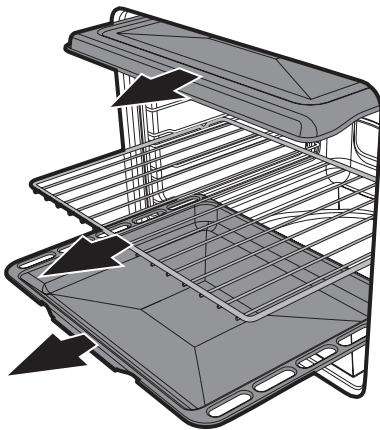
2. נתקו מהגז באמצעות ברז הביטחון הראשי.

3. נקו את כל החלקים במים וסבון.

- הקפידו על נקיון המצתים וחיישני החום בצורה עדינה וזהירה.
- יש לוודא שחומרי הניקוי לא יסתמו את נקבי יציאת הגז במבערי הגז.
- במבער גז מומלץ לאחר מכן לייבש היטב את המים ולמרוח מעט שמן.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי (כמו "סקוץ'", "צמר פלדה" או אבקות משפשפות) שעלולים לשרוט משטחים.
- לאחר ניקוי החלקים יש לנגב אותם מנוזלים ואין להשאירם להתייבש על מגבת שלא תיווצר קורוזיה על חלקי מתכת.
- כאשר קיים קושי בסיבוב כפתורי הבקרה, הזמינו טכנאי שרות מוסמך לביצוע סיכה של המבערים.



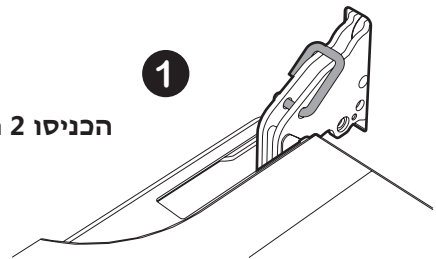
ניקוי התנור



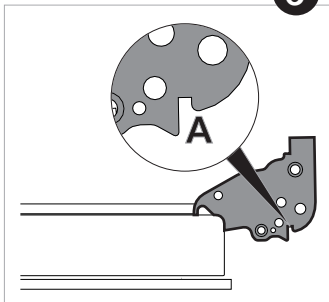
1. נתקו את הכבל הראשי מהחשמל.
 2. המתינו להתקררות והוציאו החוצה את כל האביזרים. במידת האפשר פרקו גם את המסילות.
 3. יש למנוע מגע של חומרי ניקוי בגופי החימום ובטרמוסטט.
- את כל החלקים ניתן לנקות עם מים וסבון.
 - אין להשתמש בחומרי ניקוי (כמו "סקוץ'", "צמר פלדה" או אבקות משפשפות) שעלולים לשרוט את התנור.

פרוק דלתות התנור

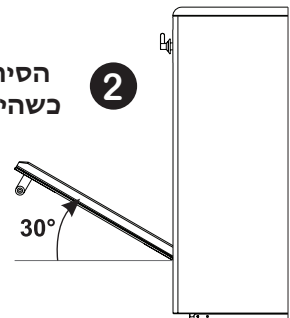
הכניסו 2 פינים לחורים



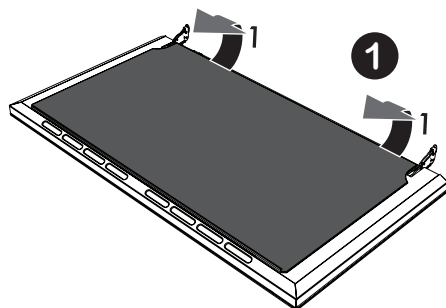
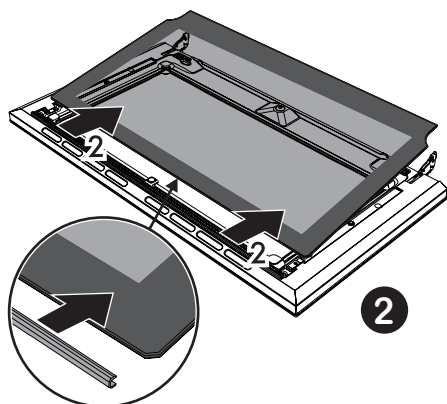
הרכבה מחדש 3



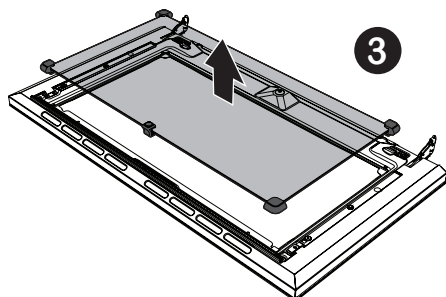
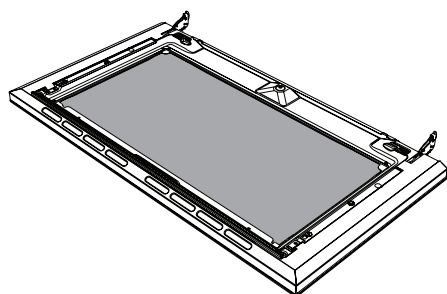
הסירו את הדלת
כשהיא בזווית 30°



פרוק הזכוכיות

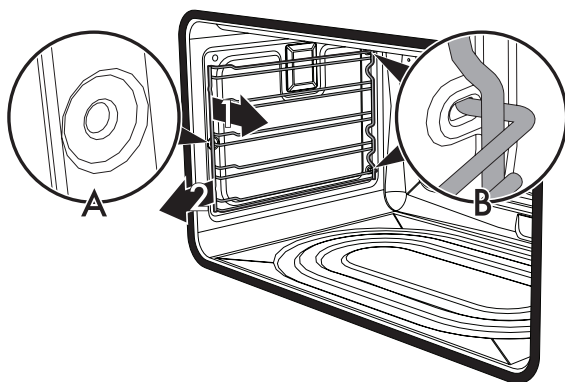
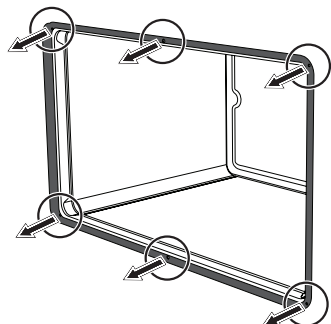


הרכבה מחדש



פרוק המסילות

פרוק אטם הדלת

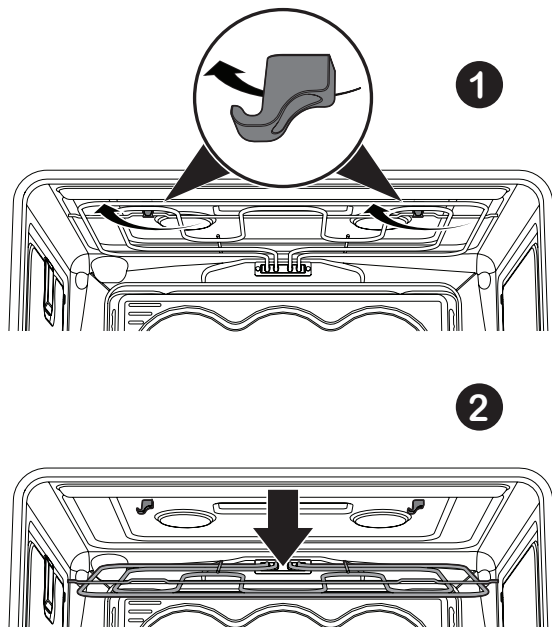


שחרור גוף החימום העליון

(למעט בדגמים התומכים בניקוי פירוליטי)

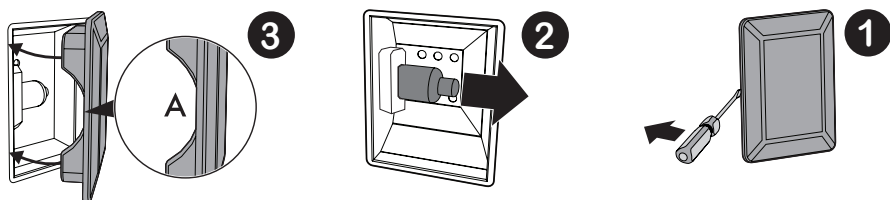
ניתן להטות מטה את גוף החימום העליון לצורך ניקוי התקרה.

יש לשחרר אותו מהתפסים ולהטות אותו בעדינות מטה כמתואר באיורים הבאים:



החלפת נורה

במקרה של נורה שנשרפה הקפידו להחליף בנורה זהה או שקולה.



ניקוי פירוליטי (בדגמים תומכים)

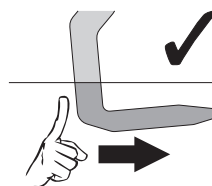
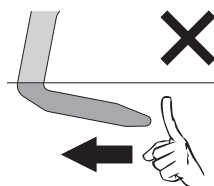
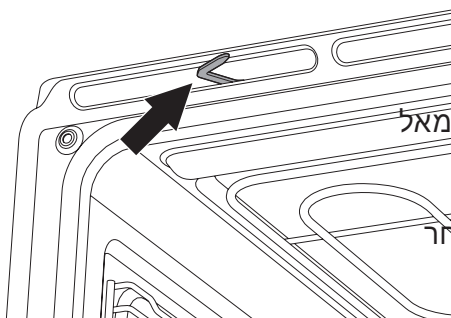
המסת הלכלוך בחום גבוה. ייתכן ריח רע בהפעלת ניקוי פירוליטי בפעם הראשונה.

1. לפני הפעלת התוכנית, הקפידו להוציא מהתנור את כל האביזרים.
2. בחרו באחת התוכניות לניקוי פירוליטי בהתאם למצב התנור: תוכנית חסכונית עבור לכלוך רגיל או תוכנית מלאה עבור לכלוך עקשני יותר.
3. אם בחרתם בתוכנית המלאה, סובבו את כפתור הכיוון ⚙️ - (1) ימינה/שמאלה לבחירת משך זמן הפעולה הרצוי בין שתיים לשלוש בהתאם לרמת הלכלוך.
4. לחצו על כפתור הכיוון ⚙️ - (1) להתחלת פעולת הניקוי הפירוליטי. הדלת ננעלת אוטומטית עד לסיום הפעולה.
5. לחצו על כפתור הבקרה להצגת משך הזמן שנותר עד לסיום הפעולה של התוכנית.
6. לאחר סיום התוכנית המתינו להתקררות התנור ונגבו את שאריות הלכלוך מדפנות תא האפייה.

נצרת נעילת הדלת

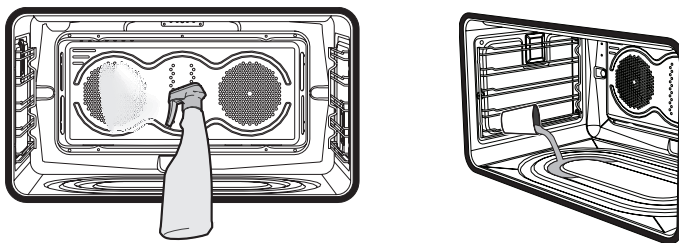
(בדגמים התומכים בניקוי פירוליטי)

נצרה זו, הממוקמת בחריץ הראשון בצד שמאל תחת לוח הבקרה, עלולה להיות מופעלת בטעות במהלך פעולת הניקוי. כדי לשחרר אותה, יש לדחוף אותה ימינה עד הסוף ואחר כך לשחרר אותה בעדינות.



ניקוי בקיטור

רוקנו את התנור ושפכו פנימה כ-40 סמ"ק מים כמתואר באיורים על פי דגם התנור. בנוסף, רססו מים על הדפנות.

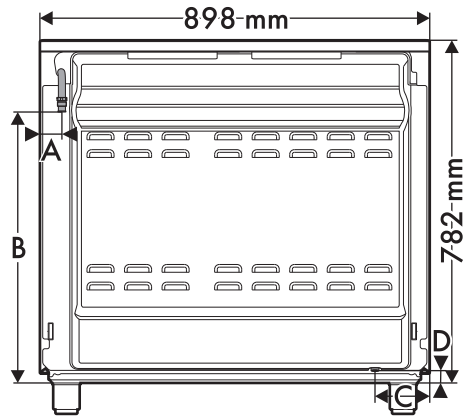


הפעילו את התוכנית ❄️, נקו את התנור משאריות הלכלוך ואחר כך ייבשו אותו היטב באמצעות הפעלת אחת התוכניות שמשלבות הפעלת מאוורר.

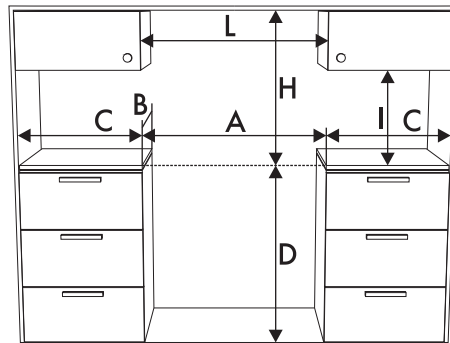
מפרט טכני

מבער	קוטר נחיר (מאיות מ"מ)	הספק חימום (קילואט)	צריכת גז (גרם לשעה)*
1 קטן (AUX)	50	1.0	71
2 בינוני (SR)	65	1.8	129
3 גדול (R)	81	2.9	207
4 "כתר" כפול (UR2)	46+85	4.2	300

* כאשר משתמשים בגז פחמימני מעובה (גפ"מ - LPG) המקובל בישראל כגז
בישול – G30/G31 28/37 mbar

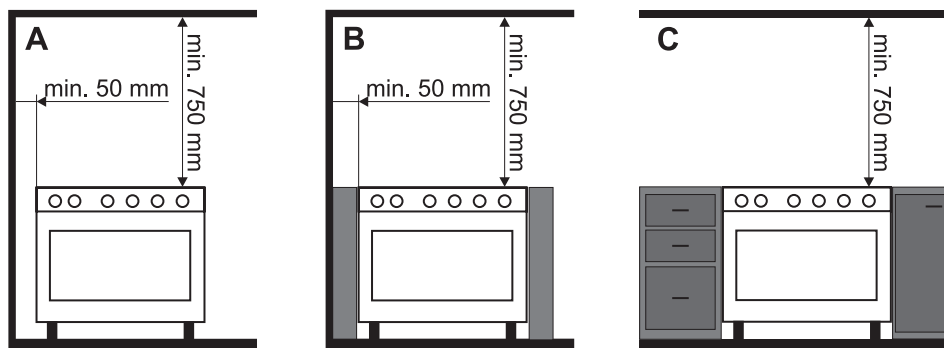


A	40 mm
B	618 mm
C	124 mm
D	12 mm

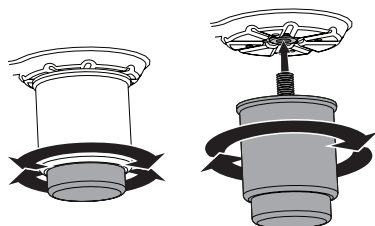


A	900 mm
B	600 mm
C ¹	450 mm
D	900 mm
H	750 mm
I	450 mm
L ²	900 mm

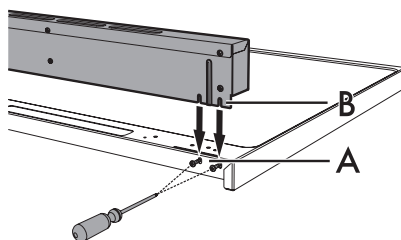
מידות לפי אופן התקנה



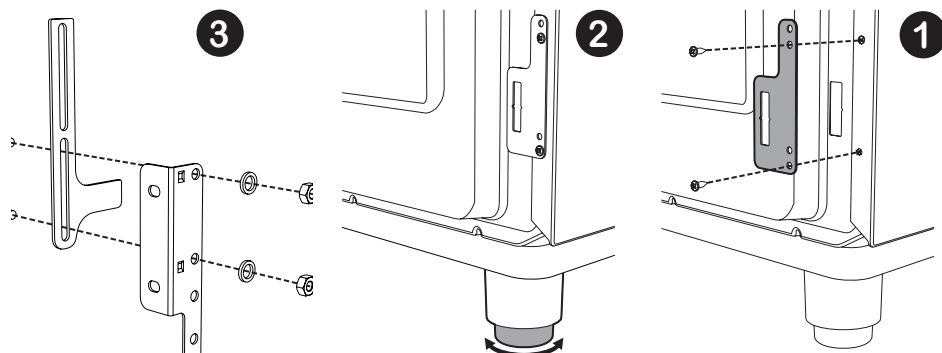
פילוס

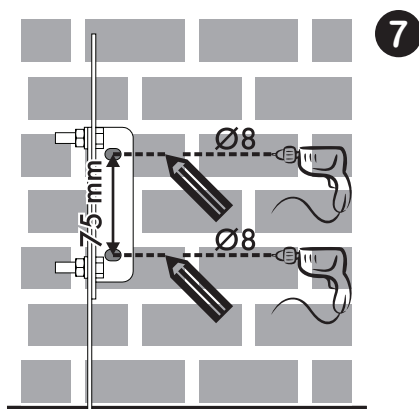
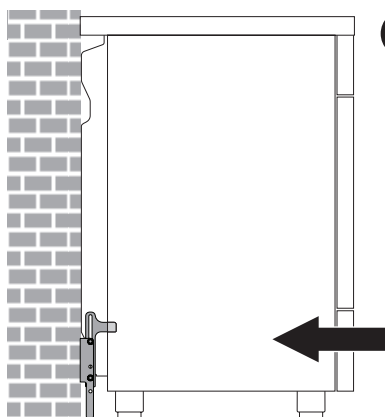
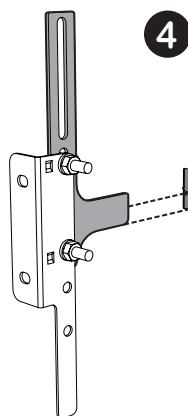
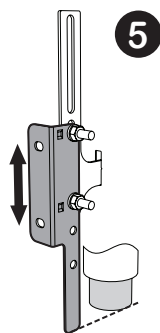
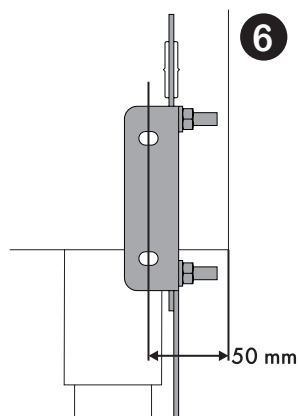


הרכבת המסגרת



אבטחה לקיר





הערות	כתובת וטלפון	איזור השרות	תחנת שרות
	יהודה הלוי 111 מתחם דנילוף מול הום סנטר, טבריה משרד: 04-6060214 מוטי: 052-5816595 ויקטור: 052-4814914 פקס: 04-6060450	צפון רחוק	שרות מוטי
	יל"ג 31 חיפה אפרים: 052-3722711 04-8662647	חיפה והקריות, נהריה	שרות גלאור
אילן: ראשון לציון - רמת השרון יובל: רמת השרון- זיכרון יעקב	אתמר בן אבי 43 נתניה משרד: 050-9962099 אילן: 054-3079090 יובל: 054-4379090	גוש דן - זיכרון יעקב	י"א שרותים
כל המוצרים למעט מקררים	צחי: 052-5256030	ראשון לציון דרומה - באר שבע	שרות זהב
	ציפורה 11, שכונת בקעה, ירושלים.	ירושלים, מודיעין, בית שמש והסביבה	שרות רפיד
	בכור שיטריט 9, פתח תקוה 052-3855151	השומרון - אריאל, מודיעין עילית, אלפי מנשה וכו'.	מאיר לוי
	פרופ' עלי דייז 23/2, באר שבע 050-5394214	אזור הדרום	אלי שביט
	אזור תעשייה אילת 08-6378448 שרון: 057-7357475	אילת	שרות אדיב
מוצרי DACOR	בני: 050-5264872		דקור