

# BEKO



**50x50**

**50x60**

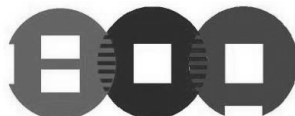
## הוראות הפעלה לתנור משולב

**CS 41010S**

**CM 51010S**

---

יבואן: ברימאג דיגיטל אייג' בע"מ  
רחוב השקמה 19, אזור



**BRIMAG DIGITAL AGE**

## לקוחות נכבדים,

אנו מודים לכם ושמחים שהצטרפתם למשפחת **ברימאג דיגיטל אייג'**. בתנורים החדשים והיוקרתיים המיובאים על-ידי חברת **ברימאג דיגיטל אייג'**, מיושמות הטכנולוגיות החדשות ביותר המעניקות ביצועים מעולים להשגת בטיחות מושלמת ונוחות מרבית בשימוש. חברת **ברימאג דיגיטל אייג'**, רואה בנוחות שלכם אתגר עליון ושוקדת ללא הרף לשמירה על רמת איכות גבוהה, המועננת לכם. הוראות ההתקנה וההפעלה, מאפשרות לכם שימוש נוח ויעיל בתנור. נא קראו את ההוראות בעיון טרם הפעלת התנור ואנו משוכנעים כי תפיקו הנאה מושלמת וכי תהיו שבעי רצון מביצועיו ואמינותו של התנור.

באיחולי הנאה והצלחה,

חברת **ברימאג דיגיטל אייג'**



### תוכן העניינים

פרק 1: אזהרות בטיחות ונתונים נוספים	פרק 6: הפעלת הגריל ומתקן הצלייה
פרק 2: התקנה והכנות להפעלת התנור	פרק 7: עשו ואל תעשו
פרק 3: נתונים טכניים	פרק 8: אחזקת וניקוי התנור
פרק 4: הפעלת הכיריים	פרק 9: המרת סוג הגז
פרק 5: הפעלת התנור	פרק 10: הובלת התנור

# פרק 1: אזהרות בטיחות ונתונים נוספים



השתמשו תמיד בכפפות מגן בעת הוצאת פריטים חמים מהתנור. בעת פעולת התנור, הדלת ומשטחים אחרים יתחממו. הקפידו לא לגעת במשטחים חמים בעת השימוש בתנור.



**נתקו את התנור מיידית מהחשמל במידה ותבחינו בסדק במשטח הקרמי.**

נתקו את התנור מהחשמל כאשר אינו בשימוש, לפני ניקויו או במקרה של תקלה בתנור.



**יש לבדוק את חיבורי הגז על-ידי טכנאי גז מוסמך, לפני השימוש בתנור.**



משטחי נירוסטה הקרובים למבערים, עלולים במהלך הזמן, לשנות גוון בעקבות החום הגבוה באזור המבערים. האזור שמאחורי התנור עשוי להיות מוכתם באדי שמן.הגנו על אזור זה.



**יש להקפיד כי הכבל החשמלי של התנור לא יבוא במגע עם חלקי התנור במהלך פעולתו. יש לוודא כי הכבל החשמלי לא ייתפס בדלת התנור.**



אין להזיז את התנור על-ידי משיכת ידיה הדלת.

יש להשתמש בתנור אך ורק לבישול אוכל ביתי.



אם התנור מצויד בקוצב זמן, יש לכוונו לפני הפעלת התנור ולאחר הפסקות חשמל.



לדגמים בעלי גריל:

השאירו את דלת התנור סגורה בעת שימוש בגריל. השארת הדלת פתוחה במצב גריל, תגרום נזקי חום לדלת, ללוח הבקרה, לכפתורי ההפעלה ולמשטחים החיצוניים של התנור. האחריות על התנור לא תהיה תקפה במקרים אלו.



זרם מנתק המעגל הביתי יהיה מתאים לרשום על-גבי התווית הנתונים.



**יש לוודא קיום הארקה תקנית לפני חיבור התנור לחשמל.**

חברתנו לא תוכל להיות אחראית לכל נזק שייגרם כתוצאה מחיבור ללא הארקה תקנית.

לפני חיבור התנור לרשת החשמל הביתי, חובה לוודא כי המתח ותדירות החשמל הביתי תואמים את הרשום על תווית הנתונים שעל התנור.

הכינו נקודת חשמל מתאימה טרם פנייה לשרות המוסמך לתיאום התקנת התנור.



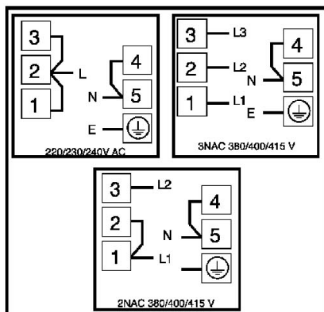
לפני הפעלת התנור, הוציאו את כל חומרי האריזה הנמצאים בתנור.

**חומרי האריזה עלולים לגרום נזק לילדים.**

**יש להרחיק ילדים מהתנור בעת פעולתו ועד לקירונו בסיום השימוש. חלקים נגישים בתנור, עלולים להתחמם מאוד בעת פעולתו.**



## פרק 2: התקנה והכנות להפעלת התנור



**לדגמים בעלי קופסת חיבורים דגם "קטן"**  
 הדגמים השונים מסופקים עם תקע חשמלי.  
 במידה וסופק כבל ללא תקע חשמלי,  
 נא הקפידו על החיבורים כמפורט:  
 פתיל בצבע חום = L (קוטב חי)  
 פתיל בצבע כחול = N (קוטב ניטרלי)  
 פתיל בצבע ירוק/צהוב = E (הארקה)  
 אם התנור מסופק ללא תקע חשמלי,  
 השתמשו באיור לחיבור נכון של הכבל  
 החשמלי.

- ❑ הסירו את כיסוי קופסת החיבורים.
- ❑ חברו את הכבל החשמלי בהתאם לתרשים שעל גב הכיסוי.
- ❑ הדקו את כבל החשמל לגוף התנור בעזרת המהדק.
- ❑ החזירו את הכיסוי למקומו.
- ❑ הקפידו כי הכבל חופשי וממוקם כך שלא יפריע במקרים של הזזת התנור.

ניתן לחבר את התנור בחיבור חד או תלת קוטבי (לדגמים בעלי משטח קרמי או חשמלי בלבד).

סוג החיבור מתח	חד קוטבי	תלת קוטבי	דו קוטבי
	220/230/240	380/400/415	380/400/415
סוג פתיל הזינה	3X2.5mm <sup>2</sup>	5X2.5mm <sup>2</sup>	4X2.5mm <sup>2</sup>

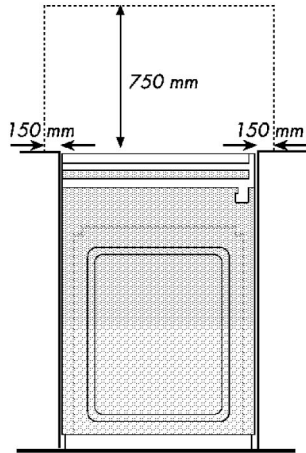
❑ לפני חיבור התנור לחשמל הביתי, יש לוודא כי המתח החשמלי והתדירות, תואמים את נתוני היצרן כפי שמצוין בתווית הנתונים. התווית ממוקמת על-גבי הדופן האחורי של התנור או בחזית תא האחסון/ המגירה התחתונה.

**אזהרה!**  
**התנור חייב להיות מוארק להארקה תקנית.**  
**חברתנו לא תוכל להיות אחראית לכל נזק שייגרם כתוצאה מהתקנת התנור ללא הארקה.**

❑ יש לוודא כי שקע החשמל הביתי, מותקן במקום נגיש, אך לא מעל לגובה משטח כירת הגז.

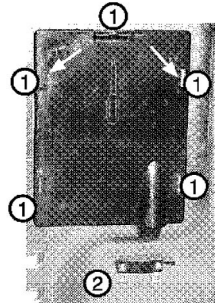
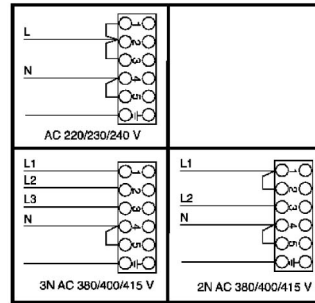
❑ התקנת התנור תבוצע על-ידי טכנאי מוסמך בלבד. על התנור להיות מחובר באמצעות מפסק דו קוטבי בעל מרווח מגעים מינימאלי של 3 מ"מ. אי קיום הנחיות אלו, עלול לגרום לתקלות אשר לא תהיינה מכוסות בתעודת האחריות.

אורך הכבל החשמלי, לא יעלה על 2 מטר.



המרווח בין דפנות התנור לדפנות סמוכים מעל לגובה התנור, חייב להיות לא פחות מ 150 מ"מ. הדפנות הסמוכים לתנור, יהיו עשויים מחומר עמיד לחום. השאירו מרווח פנוי של לפחות 750 מ"מ מעל התנור.

התקינו את התנור על משטח ישר בלבד. כונו את שתי הרגליות הקדמיות של התנור על-ידי סיבוב עם או נגד כיוון השעון, עד להשגת איזון יציבות מרבית של התנור על הרצפה.



**לדגמים בעלי קופסת חיבורים דגם "גדול"**  
 הדגמים השונים מסופקים עם תקע חשמלי. במידה וסופק כבל ללא תקע חשמלי, נא הקפידו על החיבורים כמפורט:  
 פתיל בצבע חום = L (קוטב חי)  
 פתיל בצבע כחול = N (קוטב ניטראלי)  
 פתיל בצבע ירוק/צהוב = E (הארקה)  
 אם התנור מסופק ללא תקע חשמלי, השתמשו באיור לחיבור נכון של הכבל החשמלי.  
 הסירו את כיסוי קופסת החיבורים (1).

- חברו את הכבל החשמלי בהתאם לתרשים שעל גב הכיסוי.
- הדקו את כבל החשמל לגוף התנור בעזרת מהדק הכבל (2).
- החזירו את הכיסוי למקומו.
- הקפידו כי הכבל חופשי וממוקם כך שלא יפריע במקרים של הזזת התנור.

ניתן לחבר את התנור בחיבור חד או תלת קוטבי (לדגמים בעלי משטח קרמי או חשמלי בלבד).

סוג החיבור	חד קוטבי	תלת קוטבי	דו קוטבי
מתח	220/230/240	380/400/415	380/400/415
סוג פתיל הזינה	3X2.5mm <sup>2</sup>	5X2.5mm <sup>2</sup>	4X2.5mm <sup>2</sup>

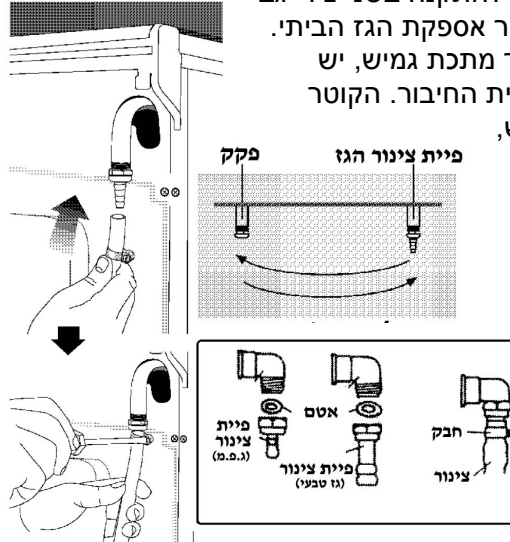
לפני חיבור התנור למערכת הגז הביתית, יש לוודא כי סוג הגז ולחץ הגז תואמים את הרשום בתווית הנתונים שע"ג התנור. במידה והנתונים אינם תואמים, יש לפנות לשרות המוסמך.

**יש להתקין את תנור הגז על ידי טכנאי מוסמך בעל רישיון גז מטעם משרד העבודה בלבד**

יש למקם את התנור במקום מאוורר היטב. אין להתקין את התנור בחדר בו לא קיים חלון או פתחים הניתנים לפתיחה. במידה והתנור מותקן בחדר בו הדלת אינה נפתחת כלפי חוץ החדר, יש צורך בפתח קבוע. תחלופת האוויר בחדר צריכה להיות 2 מטר מעוקב לשעה, לכל קילו וואט של מבערי התנור.

## חיבור צינור הגז לתנור

פיית חיבור צינור הגז ניתנת להתקנה בשני צידי גב התנור, בהתאם למיקום צינור אספקת הגז הביתי. במידה ונעשה שימוש בצינור מתכת גמיש, יש להתקין אטם בין הצינור לפיית החיבור. הקוטר הפנימי של צינור הגז הגמיש, יהיה 6 מ"מ לגז מסוג גפ"מ ו-15 מ"מ לגז טבעי. יש להדק את הצינור לפיית הגז באמצעות מהדק מתאים. כדי להקל על חיבור הצינור



לפייה, ניתן לטבול את קצהו במים חמים למשך כדקה. יש להלביש את הצינור עד לקצה פיית הגז ולחזק את המהדק לצינור באמצעות מברג.

## דליפות גז

בעת ביצוע בדיקת דליפות גז, יש לוודא כי כפתורי בקרת הגז של התנור סגורים וברז הגז הביתי פתוח. יש למרוח על כל החיבורים מי סבון לבדיקת דליפות גז. במקרה של דליפה, יופיעו בועות אוויר. במקרה כזה, יש לבדוק מיידית את חיבורי הגז. אל תשתמשו באש גלויה לבדיקת נזילות גז.

**אזהרה!**  
לעולם אין להשתמש במצית או באש גלויה לבדיקת נזילות גז.

## אזהרה!

יש לוודא כי צינור הגז אינו קצר מידי. מטעמי בטיחות, אורך הצינור המרבי, לא יעלה על 125 ס"מ.



### פרק 3: נתונים טכניים

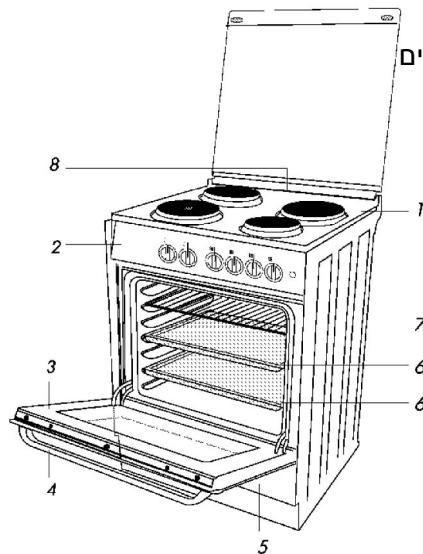
טורבו 50x60	מולטי סיסטם 50x60	שגרתי 50x50- 50x60	
800/1500	800/1500	800/1500	הספק הגריל
1900W	1900W	1900W	הספק התנור
-	1800W	-	הספק הטורבו
38W/2800rpm	38W/2800rpm	-	הספק המנוע
25W	25W	25W	הספק הנורה

**מידות חיצוניות:**

<b>50x50</b>	<b>50x60</b>	
500 מ"מ	500 מ"מ	
500 מ"מ	600 מ"מ	
850 מ"מ	850 מ"מ	

הספק (W)	קוטר (מ"מ)	איור	50x60		50x50					
			הספק (W)	איור	קוטר (מ"מ)	איור				
1500	180	9	1200	140	1	<table border="1"> <tr><td>13</td><td>14</td></tr> <tr><td>13</td><td>12</td></tr> </table>	13	14	13	12
13	14									
13	12									
450	80	10	1200	140	2	<table border="1"> <tr><td>13</td><td>13</td></tr> <tr><td>14</td><td>12</td></tr> </table>	13	13	14	12
13	13									
14	12									
1000	180	11	1700	180	3	<table border="1"> <tr><td>7</td><td>14</td></tr> <tr><td>7</td><td>13</td></tr> </table>	7	14	7	13
7	14									
7	13									
2900	מהיר	12	1800	180	4	<table border="1"> <tr><td>13</td><td>12</td></tr> <tr><td>14</td><td>12</td></tr> </table>	13	12	14	12
13	12									
14	12									
2000	חצי מהיר	13	2000	140x250	5	<table border="1"> <tr><td>7</td><td>14</td></tr> <tr><td>7</td><td>13</td></tr> </table>	7	14	7	13
7	14									
7	13									
1000	עזר	14	2000	180	6	<table border="1"> <tr><td>7</td><td>9</td></tr> <tr><td>7</td><td>9</td></tr> </table>	7	9	7	9
7	9									
7	9									
עד 700	120x180	15	1000	145	7	<table border="1"> <tr><td>7</td><td>9</td></tr> <tr><td>9</td><td>7</td></tr> </table>	7	9	9	7
7	9									
9	7									
1700			1500	145	8	<table border="1"> <tr><td>6</td><td>7</td></tr> <tr><td>9</td><td>7</td></tr> </table>	6	7	9	7
6	7									
9	7									

<table border="1"> <tr><td>7</td><td>9</td></tr> <tr><td>9</td><td>8</td></tr> </table>	7	9	9	8	<table border="1"> <tr><td>7</td><td>11</td></tr> <tr><td>9</td><td>8</td></tr> </table>	7	11	9	8	<table border="1"> <tr><td>7</td><td>9</td><td>13</td><td>9</td></tr> <tr><td>9</td><td>7</td><td>13</td><td>7</td></tr> </table>	7	9	13	9	9	7	13	7	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>3</td></tr> <tr><td>3</td><td>16</td></tr> </table>	1	3	3	16	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>3</td></tr> <tr><td>15</td><td>1</td></tr> </table>	1	3	15	1
7	9																											
9	8																											
7	11																											
9	8																											
7	9	13	9																									
9	7	13	7																									
1	3																											
3	16																											
1	3																											
15	1																											



1. משטח הכיריים
2. לוח בקרה
3. דלת חזית
4. ידית דלת
5. תא אחסון
6. מגשים
7. רשת לגריל
8. תנור משולב

\* ייתכנו שינויים במבנה משטח הכיריים בין הדגמים השונים.



## פרק 4: הפעלת הכיריים

### שימוש בכירת הגז

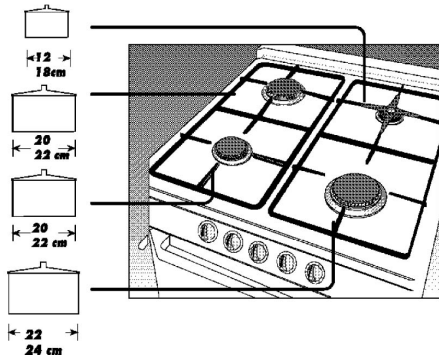
#### להשגת יעילות מרבית

שימוש נכון בכירת הגז, יתרום לחסכון בגז ולביצועים טובים יותר. על כן, אנו ממליצים כי תחתית הסירים יכסו את כל קוטר המבער. לסירים בעלי קוטר קטן מקוטר המבערים, יש להשתמש במתאם תומך מיוחד.

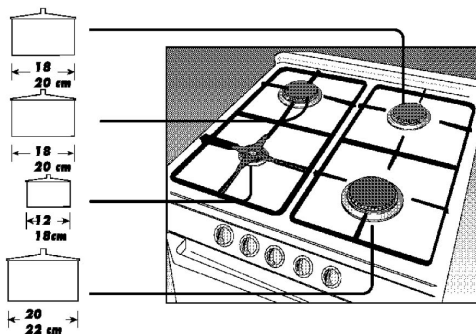
#### שימוש במבערי הגז

סובבו את כפתור הגז נגד כיוון השעון, תוך כדי לחיצה קלה. סימון הלהבה הגדולה על הכפתור, מייצג את קיבול החום הגבוה ביותר. סימון הלהבה הקטנה על הכפתור, מייצג את קיבול החום הנמוך ביותר.

#### 50X60



#### 50X50



#### הצתה באמצעות לחצן הצתה (בדגמים בהם קיים)



לחיצה על לחצן ההצתה, תפעיל יחד את כל מצתי המבערים. במידה והמבער לא נדלק, לחצו על הלחצן פעם נוספת, עד לקבלת בעירה.

#### הצתה באמצעות כפתור הגז (בדגמים בהם קיים)

יש לסובב את כפתור הגז נגד כיוון השעון, תוך כדי לחיצה קלה. ניצוץ ההצתה יופעל מיידית עד שתרכו מהכפתור. במידה והלהבה לא נדלקה, יש ללחוץ פעם נוספת למשך 15 שניות. במידה ועדיין הלהבה לא נדלקה, יש להמתין דקה אחת לפני ניסיון הצתה נוסף.

אזהרה: אין ללחוץ על הכפתור לפרק זמן העולה על 15 שניות



## הנחיות לבישול נכון

### בחירת סירי הבישול

להשגת תוצאות בישול מיטביות, אנו ממליצים להשתמש בסירים באיכות טובה, בעלי תחתית שטוחה וחלקה. סירי אלומיניום בעלי ציפוי מזוגג, קולטים היטב חום ולכן, מושגת בעזרתם יעילות גבוהה יותר בבישול.

אל תשתמשו בסירים בעלי תחתית פגומה. יש להתאים את גודל הסירים לגודל אזור החימום.

השתמשו בסירי בישול בעלי נפח המתאים לתבשיל שבתוכו. כך, תמנעו את קלקול התבשיל כתוצאה מגלישה.

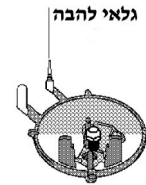
### המלצות בטיחות לטיגון עמוק

1. השתמשו בסיר עמוק וגדול דיו לכיסוי כל שטח החימום.
2. אל תמלאו סיר בשמן או שומן ביותר משליש מנפחו.
3. אל תשאירו סיר המכיל שומן או שמן ללא השגחה, במהלך חימום או בישול.

אל תטגנו כמות גדולה של מזון באותה העת, במיוחד מזון קפוא.

### לדגמים בעלי שסתום בטיחות

בכל מקרה של כיבוי אקראי של כל אחת מהלהבות, שסתום



הבטיחות יופעל מיידית ויגרום לניתוק זרימת הגז. מנגנון זה, משמש בנוסף גם כמנגנון בטיחות בפני הפעלה לא נכונה על-ידי ילדים.

להצתת אחת הלהבות, סובבו את כפתור הגז נגד כיוון השעון תוך כדי לחיצה קלה, המתינו להצתת הלהבה. לאחר שתבחינו בלהבה, המשיכו להחזיק את הכפתור למשך 3 עד 5 שניות. במידה ולאחר שתרכו מן הכפתור הלהבה כבתה, יש לחזור על סדר הפעולות כמתואר.

4. הקפידו לייבש מזון טרם הטיגון. הכניסו את המזון לשמן באיטיות. מזון קפוא, יקציף וייתז בהכנסה מהירה מידי לתוך השמן.
5. אל תחממו או תטגנו שמן כאשר הסיר מכוסה.
6. שמרו על החלק החיצוני של הסיר נקי מהתזות שמן או שומן.

### במקרה של הידלקות כלי בישול

1. נתק את אספקת החשמל לתנור.
2. חנקו את הלהבות באמצעות שמיכת כיבוי או מטלית לחה. שריפות ופציעות נגרמות ברוב המקרים כתוצאה מאחיזה בכלי וריצה מהירה כדי לפנותו מהמקום.

**אזהרה: אין להשתמש במים לכיבוי אש שפרצה בכלי בישול. הניחו לכלי להתקרר למשך 30 דקות לפחות.**

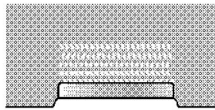
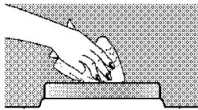
**איכות כלי הבישול**

השתמשו בכלים איכותיים בלבד, בעלי תחתית יציבה. הדבר יגרום לעילות מרבית בצריכת החשמל.



- ☛ השתמשו בכלי בישול בקוטר המתאים בלבד. כלי קטן מידי, יגרום לבזבוז חשמל.
- ☛ אל תניחו כלים בעלי תחתית רטובה או מכסים רטובים על-גבי הכירה החשמלית, הדבר עלול לגרום נזק לכירה ולבעיות בטיחות.

קוטר מוצע לכלי הבישול (מ"מ)	קוטר הכירה (מ"מ)
150-170	145
180-200	180



- ☛ **ייבוש הכירה – לא יותר מ- 5 דקות.**

- ☛ לאחר קירור הכירה:
- ☛ נקו את הכירה באמצעות מטלית לחה טבולה במעט חומר ניקוי ביתי. ייבשו על-ידי הפעלת הכירה לזמן קצר. מירחו שכבה דקה של שמן בישול.
- ☛ נקו את הכירה בתנועות סיבוביות, בהתאם לסימנים החרוטים על-גבי הכירה.

מצב בקר החום	1	2	3	4	5	6
שימוש	חימום	חימום	ממושך	בישול, טיגון,	הרתחה	הרתחה

כירת חשמל "מהירה", מסומנת באמצעות עיגול אדום במרכז הכירה.

**כפתורי הפעלת הכירה החשמלית**

ניתן לסובב את הכפתורים לשני הכיוונים להשגת שליטה מרבית על כמות החום. כאשר כל אחת מהכירות במצב מופעל, **המנורה בלוח הבקרה תאיר**. לכיבוי הכירה, סובבו את כפתור הכירה למצב '0'. ניתן להגיע למצב זה על-ידי סיבוב הכפתור עם או נגד כיוון השעון.

**בדקו כי כל כפתורי הבקרה הוחזרו למצב כבוי, עם סיום השימוש.**

בהפעלה ראשונה, סובבו את כפתורי הכירות למצב '3' והמתינו כ- 8 דקות, כדי לצרוב את ציפוי המגן מהכירה החשמלית. אל תניחו כלי בישול על הכירות במהלך ביצוע תהליך זה.

**תוך כדי התהליך, יעלה עשן קל מהכירות – זוהי תופעה תקינה.**



## פרק 5: הפעלת התנור

### הפעלת השעון וקוצב הזמן (לדגמים בעלי קוצב זמן)



תצוגת קוצב הזמן הינה בתבנית 24 שעות. וודאו כי השעון מכון לפני כל שימוש בתנור.

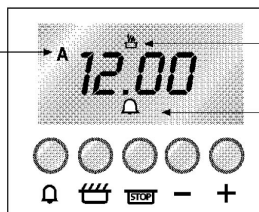
הסימן יואר:

כאשר התנור נמצא בתוכנית ידנית.



כאשר תלחצו על לחצן משך הבישול ותכוונו את משך הבישול, בתוכנית האוטומטית.

הסימן יואר כאשר תבחרו ותכוונו משך זמן לתזכורת. הסימן יישאר מואר עד לסיים זמן התזכורת



הסימן 'A':

- הסימן יבהבה עד לכיוון השעה.
- הסימן יואר, כאשר תבחרו תוכנית בישול אוטומטית.

### שעת הסיום

כאן תכוונו את השעה בה תרצו שהבישול האוטומטי שתוכנת יסתיים. **לדוגמה:** אם תכוונו משך בישול ל- 2 שעות, ושעת סיום ל- 11:00, קוצב הזמן יפעיל את התנור בשעה 9:00, ויסיים בשעה 11:00. צליל התראה ישמע בשעה 11:00, ויצייין את סיום הבישול האוטומטי.

### הערות:

בעת קביעת תוכנית בישול אוטומטית, יש לכוון את הטמפרטורה הנדרשת.  
לאחר קביעת תוכנית בישול אוטומטית, התנור יפעל רק בשעה שנקבעה.

### שעון תזכורת

כאן הינכם יכולים לקבוע כל פרק זמן עד ל- 23 שעות ו- 59 שניות. שעון התזכורת יחל בספירת הזמן שנקבע לאחור. כאשר פרק הזמן שנקבע יתאפס, ישמע צליל תזכורת.

### משך הבישול

הינו פרק הזמן שבו יפעל התנור במצב שנקבע בתכנות האלקטרוני. **לדוגמה:** אם תכוונו 2 שעות, התנור יפעל במצב בישול למשך 2 שעות.

"+" | "-"

הלחצנים משמשים לכיוון זמנים בקוצב הזמן ולשינוי גובה צליל ההתראה.

## כיוון השעה בצג הדיגיטלי

**שלב 1** וודאו כי כל מפסקי התנור נמצאים במצב כבוי.

**שלב 2** וודאו כי קיימת אספקת חשמל לתנור.

כאשר התנור יופעל, צג הבקרה יראה מצב **0.00**. הסימן **A** והתצוגה יבהבו.

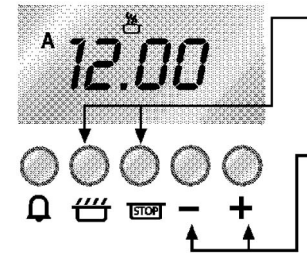
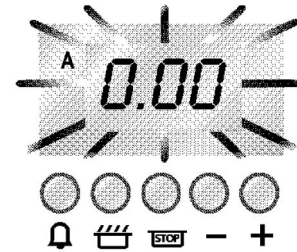
**שלב 3** לחצו בו זמנית על לחצן משך הבישול ועל לחצן שעת הסיום

**שלב 4** המשיכו להחזיק את שני הלחצנים לחוצים, לחצו על לחצני **+** או **-** עד להצגת השעה הנכונה בצג הדיגיטלי.

**שלב 5** שחררו את כל הלחצנים יחדיו.

לאחר שכיוונתם את השעה, הסימן **⏸** יואר ויצביע על-כך שהתנור נמצא במצב הפעלה ידנית.

**הערה:** לכיוון נוסף של השעה, חזרו על שלבים 3, 4, 5.



## כיוון שעון התזכורת

**שלב 1** וודאו כי השעון מראה את השעה המדויקת.

**שלב 2** לחצו והחזיקו את לחצן שעון התזכורת.

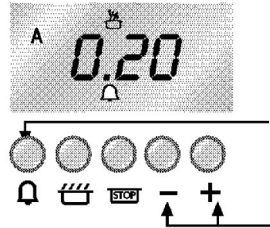
**שלב 3** כאשר הלחצן עדיין לחוץ, כווננו את משך הזמן הנדרש עד לתזכורת, על-ידי שימוש בלחצני **+** ו **-**. הסימן **⏰** יואר.

**שלב 4** שחררו את כל הלחצנים. הצג הדיגיטלי יחזור ויראה את השעה.

הסימן **⏰** יישאר מואר כדי לציין כי נקבעה תזכורת.

עם סיום זמן התזכורת, ישמע צליל תזכורת. הסימן **⏰** יכבה. צליל התזכורת ישמע למספר דקות או עד לביטולו (ראו שלב 5).

**שלב 5** לביטול צליל התזכורת, לחצו על לחצן התזכורת **⏰**. לאחר שחרור הלחצן, הצג הדיגיטלי יחזור ויראה את השעה.

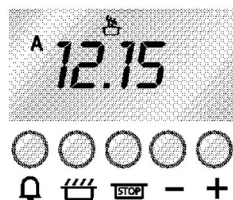


## לביטול שעון התזכורת לפני הזמן שנקבע

**שלב 1** לחצו על לחצן התזכורת.

**שלב 2** לחצו על לחצן "-" עד אשר הצג הדיגיטלי יתאפס ל-0.00 וסימן יואר.

**שלב 3** כדי לבטל את צליל התזכורת, לחצו על לחצן התזכורת.



**הערה:** לאחר קביעת זמן לתזכורת, ניתן בכל עת לבדוק את הזמן שנותר על-ידי לחיצה קלה על לחצן התזכורת.

## תוכניות בישול אוטומטי

קיימות שתי תוכניות אוטומטיות אותן תוכלו לבחור:

**(א)** תוכנית לבישול וכיבוי אוטומטי בהתאם לתכנות קוצב הזמן.

**(ב)** תוכנית לבישול מיידי וכיבוי אוטומטי בהתאם לתכנות קוצב הזמן.

## (א) תכנות לבישול וכיבוי אוטומטי

תוכנית זו מאפשרת לכם להפעיל את התנור בשעה מסוימת ולמשך זמן מסוים וכיבוי אוטומטי של התנור לאחר מכן.

**שלב 1** וודאו כי על הצג הדיגיטלי מוצגת השעה הנכונה של היום. במידה ולא, כווננו את השעה בהתאם להנחיות שניתנו.

**שלב 2** הכניסו את המזון לתא בגובה המתאים וסגרו את דלת התנור.

**שלב 3** לחצו והחזיקו את לחצן משך הבישול. הצג הדיגיטלי יראה 0.00 והסימן יואר.


**שלב 4** המשיכו להחזיק את הלחצן לחוץ, כווננו את משך זמן הבישול על-ידי שימוש בלחצני "+" ו "-". שחררו את הלחצנים. הצג הדיגיטלי יחזור להראות את השעה והסימנים A ו- יוארו.

**שלב 5** לחצו והחזיקו את לחצן שעת הסיום. הצג הדיגיטלי יראה את משך הבישול כפי שנקבע על-ידכם קודם לכן.

**שלב 6** המשיכו להחזיק את הלחצן לחוץ, כווננו את שעת סיום הבישול על-ידי שימוש בלחצני "+" ו "-".  
**הערה:** שעת הסיום הינה השעה בה התנור יכבה והאוכל יהיה מוכן להגשה.

שחררו את הלחצנים. הצג הדיגיטלי יחזור להראות את השעה. סימן **A** יישאר מואר ויציין כי התנור נמצא במצב אוטומטי.

הסימן  יכבה.

כאשר הבישול האוטומטי יחל, כפי שנקבע על-ידכם, הסימן  יואר שוב.

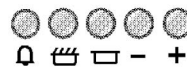
**שלב 7** כווננו את הטמפרטורה בה יתבצע הבישול האוטומטי.


עם סיום הבישול, סימן **A** יבהב וישמע

צליל התראה. הסימן  יכבה.

צליל ההתראה ישמע למשך מספר דקות, אלא אם כן יבוטל (ראו שלב 8).



סימן **A** ימשיך להבהב עד אשר קוצב הזמן יוחזר למצב ידני(ראו להלן).




**שלב 8** לביטול צליל ההתראה, לחצו על לחצן .

**שלב 9** העבירו את התנור למצב כיבוי.



**שלב 10** להחזרת התנור למצב ידני, לחצו בו זמנית על לחצן



משך הבישול  ולחצן שעת סיום .

סימן **A** יכבה וסימן  יואר.

## הערות:

כאשר מתבצע בישול אוטומטי, תוכלו בכל עת, לבדוק את הזמן שנותר עד לסיום הבישול על-ידי לחיצה על לחצן

משך הבישול , ואת שעת הסיום על-ידי לחיצה על לחצן שעת הסיום .

לביטול הבישול האוטומטי שנקבע, לפני תחילתו או במהלך הבישול, לחצו בו זמנית על לחצן משך הבישול  ועל לחצן שעת הסיום . לאחר הביטול, התנור יחזור לפעול במצב ידני.

## (ב) תכנות לבישול מייד ויבוי אוטומטי

**שלב 1** וודאו כי על הצג הדיגיטלי מוצגת השעה הנכונה של היום. במידה ולא, כווננו את השעה בהתאם להנחיות שניתנו.


**שלב 2** הכניסו את המזון לתא, בגובה המתאים וסגרו את דלת התנור.

**שלב 3** כווננו את טמפרטורת הבישול.

## שימוש בשעון התזכורת

### אם בתנור שלכם מותקן שעון תזכורת.



בעזרת שעון התזכורת האלקטרוני, ניתן לקבוע את משך הבישול לזמן מרבי של 100 דקות.

בחרו במצב ידני  אם אינכם מעוניינים ששעון התזכורת ישלוט בפעולת התנור או לחילופין, מקמו את כפתור הטמפרטורה למצב "0".

כוונו את שעון התזכורת בין 0 ל-100. עם סיום הבישול, השעון יפסיק את פעולת התנור וישמע צליל התראה.


### אזהרה!


גופי החימום אינם פועלים, עד אשר תבחרו תוכנית וטמפרטורה בעזרת כפתורי הפעולה והחימום.

**שלב 4** לחצו והחזיקו את לחצן משך הבישול  הצג הדיגיטלי יראה **0.00** והסימן  יואר.




המשיכו להחזיק את הלחצן לחוץ, כונו את משך הבישול על-ידי שימוש בלחצני "+" ו"-". סימון **A** יואר.  
**הערה:** משך הבישול, הינו הזמן הדרוש לאוכל להתבשל.




**שלב 5** שחררו את הלחצנים.

הצג הדיגיטלי יחזור להראות את השעה. הסימן **A** והסימן  יישארו מוארים.

**שלב 6** בסיום הבישול, ישמע צליל התראה. לביטולו, לחצו על לחצן משך הבישול .

**שלב 7** כבו את התנור.




להחזרת התנור למצב ידני, לחצו בו זמנית על לחצן משך הבישול  ולחצן שעת סיום .  
סימן **A** יכבה וסימן  יואר.

בזמן הבישול האוטומטי, תוכלו בכל עת, לבדוק את הזמן שנותר עד לסיום הבישול על-ידי לחיצה על לחצן משך הבישול .  
לביטול הבישול האוטומטי שנקבע, לפני תחילתו או במהלך הבישול, לחצו בו זמנית על לחצן משך הבישול  ועל לחצן שעת הסיום . לאחר הביטול, התנור יחזור לפעול במצב ידני.




## הפעלת תנור בעל כפתור הפעלה בודד

- \* ניתן לסובב את כפתור התנור/הגריל, בכיוון השעון בלבד.
- \* הפעילו את התנור על-ידי סיבוב הכפתור עם כיוון השעון.
- \* כיוון טמפרטורת התנור, מבוצע על-ידי אותו כפתור.
- \* ערכי הטמפרטורה, רשומים על-גבי הכפתור. תאורת צג הטמפרטורה תזהר עד אשר התנור ישיג את הטמפרטורה שכוונה באמצעות הכפתור. כאשר התנור ישיג את הטמפרטורה שכוונה, צג הטמפרטורה יפסיק לזהור באופן קבוע. במהלך הבישול, התצוגה תהבהב לסירוגין, מה שיראה כי מתבצעת פעולת שמירה על הטמפרטורה שנבחרה.
- הטבלה שתוצג בהמשך, מהווה מדריך לבישול סוגים שונים של מזון בטמפרטורות מומלצות.
- \* אתם יכולים לחסוך בחשמל, אם תכבו את התנור 5 דקות לפני תום מועד הבישול, בתנאי שדלת התנור לא תפתח במהלך זמן זה.
- \* הקפידו לעמוד במרחק בטוח בעת שאתם פותחים את דלת התנור, כדי לאפשר לאדי חום להשתחרר.
- \* במהלך הבישול, משתחררים אדים חמים מתא האפייה. מגע של אדים אלה עם משטחים חיצוניים קרים של התנור, יגרום להתעבות ולהופעת טיפות מים. זוהי התנהגות תקינה וזו אינה תקלה.

### תנורי חימום שגרתי


-  תאורת תא התנור. גופי החימום אינם פועלים.
- (טווח טמפרטורה)** גוף חימום תחתון ועליון פועלים בבקרה של הטרמוסטט.
- גוף חימום תחתון.
- גוף חימום עליון.
-  גוף חימום גריל. יש לכוון את הטמפרטורה למכסימום.
-  גוף חימום גריל ומתקן הצלייה פועלים.

### תנורי טורבו

-  תאורת תא התנור, נוריות התראה והמאוורר פועלים.
- (טווח טמפרטורה)** גוף חימום הטרורבו פועל בבקרה של הטרמוסטט.
-  גוף חימום גריל ותאורת התא. יש לכוון את הטמפרטורה למכסימום.
-  גוף חימום גריל ומתקן הצלייה פועלים.

### תהליך צריבת ציפוי המגן של תא התנור (לפני הפעלה ראשונה של התנור)

לצורך ביצוע צריבת ציפוי המגן, הוציאו מהתנור את הרשתות ואת תבניות האפייה. כווננו את טמפרטורת

התנור ל- 250°C במצב  למשך 30 דקות. אנא הקפידו כי התהליך מתבצע במקום מאוורר כהלכה.









### כפתור בקרת חימום

הפעלת התנור מתבצעת בעזרת כפתור זה וכפתור **בחירת פעולה**. בחרו את הפעולה הנדרשת באמצעות כפתור בחירת פעולה, לאחר מכן סובבו את כפתור בקרת החימום עם כיוון השעון. תאורת התא וגופי החימום, בהתאם לפעולה שנבחרה, יפעלו. הטמפרטורה בתא התנור, תבוקר על-ידי הטרמוסטט. הטרמוסטט יפסיק את פעולת גופי החימום ואת נורית הטמפרטורה, כאשר הטמפרטורה בתא התנור תשיג את הטמפרטורה שנבחרה. כאשר הטמפרטורה בחלל תא התנור תרד, הטרמוסטט ייכנס לפעולה ויפעיל שוב את גופי החימום ואת נורית הטמפרטורה. בדרך זאת, תישמר רמת טמפרטורה יציבה במהלך כל הבישול.


### כפתור בחירת פעולה

כפתור זה, מאפשר לכם לבחור את פעולת התנור המתאימה לסוג התבשיל ולדרישות בישולו. מצבי הפעולה השונים, מתוארים בטור הסמוך. כדי להפעיל את מצבי הפעולה השונים, עליכם לבחור את מצב הפעולה המתאים ולקבוע את טמפרטורת תא התנור באמצעות כפתור בקרת החימום. לאחר מכן, כווננו את קוצב הזמן. אם בתנור שלכם קיים קוצב זמן, נא עיינו בפרק המתאר את השימוש בו.

### מצבי הפעולה של תנור חימום שגרתי

-  תאורת תא. גופי החימום אינם פועלים.
-  גוף חימום עליון ותחתון פועלים. במצב זה ניתן לחמם את המזון בצורה שווה משני צידיו.
-  גוף חימום תחתון. במצב זה, המזון יתבשל יותר מצידו התחתון.
-  גוף חימום עליון. במצב זה, המזון יתבשל יותר מצידו העליון.
-  גוף חימום גריל. יש לכוון את הטמפרטורה למכסימום.
-  גוף חימום גריל ומתקן הצלייה פועלים. יש לכוון את הטמפרטורה למכסימום.

### תהליך צריבת ציפוי המגן של תא התנור (לפני הפעלה ראשונה של התנור)

לצורך ביצוע צריבת ציפוי המגן, הוציאו מהתנור את הרשתות ואת תבניות האפייה. כווננו את טמפרטורת התנור ל- 250°C במצב  למשך 30 דקות. אנא הקפידו כי התהליך מתבצע במקום מאוורר כהלכה.

מצבי הפעולה של תנור "מולטי סיסטם"



תאורת תא, נוריות  
התראה ומאוורר.



מאוורר וגוף חימום  
טורבו.



מאוורר וגוף חימום  
תחתון.



גוף חימום עליון ותחתון.



מאוורר וגוף חימום  
תחתון ועליון.



מאוורר וגוף חימום עליון.



גוף חימום גריל ותאורת  
תא.  
יש לכוון את הטמפרטורה  
למכסימום.



הפשרה



תאורת תא, גוף חימום  
גריל ומתקן הצלייה.  
יש לכוון את הטמפרטורה  
למכסימום.



תאורת התא, גוף חימום  
גריל (מחוזק) ומתקן  
הצלייה פועלים.  
יש לכוון את הטמפרטורה  
למכסימום.

מצבי הפעולה של תנור "אוויר מולץ"



תאורת תא ונוריות  
התראה.



מאוורר וגוף חימום גריל.



מאוורר וגוף חימום  
תחתון.



גוף חימום עליון ותחתון.



מאוורר וגוף חימום  
תחתון ועליון.



מאוורר וגוף חימום עליון.



גוף חימום גריל ותאורת  
תא פועלים.  
יש לכוון את הטמפרטורה  
למכסימום.















תאורת תא, גוף חימום  
גריל ומתקן הצלייה  
פועלים.

יש לכוון את הטמפרטורה  
למכסימום.



תאורת התא, גוף חימום  
גריל (מחוזק) ומתקן  
הצלייה פועלים.  
יש לכוון את הטמפרטורה  
למכסימום.




## מדריך לבישול ואפייה

משך הבישול (בדקות)			מצב הטרומוסטט	מיקום התבנית (מתחתית) (התנור)			מאכל	כלי הבישול
 מאוורר + גו"ח עליון ותחתון	 גו"ח עליון ותחתון	 מאוורר + גו"ח היקפי		 מאוורר + גו"ח עליון ותחתון	 גו"ח עליון ותחתון	 מאוורר + גו"ח היקפי		
20-25	25-35	15-25	170-180	3	3	3	לחם (מנה ל- 5)	תבנית 24-26 ס"מ
20-25	25-35	20-30	170-180	3	3	3	עוגה בתבנית (מנה ל- 5)	תבנית 18-22 ס"מ
20-25	25-35	20-30	170-190	3	3	3	עוגיות (מנה ל- 12)	משטח אפייה
20-25	25-35	20-30	180-190	3	3	3	בצק עלים (מנה ל- 12)	משטח אפייה
20-25	25-35	20-30	160-180	2	3	3	רקיק	משטח אפייה
30-40	40-50	35-45	 180-190  /  190-200	3	3	3	מאפה (מנה ל- 8)	תבנית גדולה
25-35	35-45	25-35	 190-200  /  200-220	3	3	3	בצק שמרים (מנה ל- 18)	תבנית גדולה
18-22	20-30	15-25	170-180	3	3	3	ביסקוויט (מנה ל- 10)	משטח אפייה
20-25	25-35	20-30	170-180	3	3	3	עוגה (מנה ל- 20)	תבנית גדולה
30-40	40-50	35-45	170-180	3	3	3	לזניה (מנה ל- 8)	קערה ללזניה
25-30	30-35	20-30	200-220	3	3	3	פיצה (מנה ל- 8)	תבנית גדולה
100-110	110-120	90-120	* 250 (15 דק')	3	3	3	צלי בקר (מנה ל- 8)	כלי לצלייה
60-75	70-90	65-80	* 250 (15 דק')	3	3	3	כתף טלה (מנה ל- 8)	כלי לצלייה
50-60	60-70	55-65	* 250 (15 דק')	3	3	3	עוף צלוי	כלי לצלייה
150-210	180-240	170-220	* 220 (25 דק')	3	3	3	תרנגול הודו צלוי (5.5 ק"ג)	תבנית גדולה
15-20	15-25	15-20	200	3-4	3	3	דגים	כלי לצלייה

### מיקום התבנית בשימוש בגו"ח היקפי

ל- 3 תבניות: 5+3+1  
 ל- 2 תבניות: 5+3  
 לתבנית אחת: 3

\* לאחר 15 דקות, יש להוריד את הטמפרטורה ל-150 מע'  
 \* הערכים המופיעים בטבלה, התקבלו בתנאי מעבדה.  
 \* ניתן להוסיף את משך החימום המוקדם לזמנים בטבלה.

 מאוורר + גו"ח היקפי  
 גו"ח תחתון + גו"ח עליון  
 מאוורר + גו"ח עליון ותחתון (אם קיים)



## פרק 6: הפעלת הגריל ומתקן הצלייה

### \* בעת הכנת גריל, יש להקפיד כי דלת התנור תהיה סגורה.

\* יש לבצע חימום מוקדם במצב למשך כ- 5 דקות. נורית החיווי תואר בעת המעבר למצב גריל.

\* **לתנורי מולטי סיסטם**, כווננו את כפתור בחירת פעולה למצב או , ואת כפתור בקרת החימום לטמפרטורה המכסימאלית.

\* מירחו מעט שמן על רשת הגריל כדי למנוע הידבקות.

\* מקמו תבנית באחד השלבים התחתונים של תא האפייה לאיסוף השומנים שיטפטפו מהצלי. כדי להקל על ניקוי התבנית, מומלץ לצקת לתוכה מעט מים.

\* וודאו כי המזון ממוקם נכון מתחת לגריל.

\* להשחמת מזון, יש למקמו מתחת לגריל החם או בשלב התחתון בתא, בהתאם לעומק הכלי בו הינכם משתמשים. ניתן להסיר את רשת הגריל.

\* אין לכסות את רשת הגריל באמצעות רדיד אלומיניום, מאחר והדבר יעלה את הטמפרטורה בתא התנור בצורה מסוכנת עד כדי התפתחות דליקה.

### המלצות לגריל

משך הצלייה (בדקות)	מיקום התבנית	
12-15	3-4	בשר טלה
12-15	3-4	נתחי טלה
*15-25	3-4	בשר בקר
*15-25	3-4	בשר עגל
*15-25	3-4	נתחי עגל

(\* תלוי בעובי הפרוסה)

**אם קיים מתקן צלייה מסתובב**

\* מנוע מתקן הצלייה, יכול להסתובב לשני הכיוונים.

\* לאחר הפעלת התנור במצב גריל, שפדו את העוף על השיפוד ומקמו את קצה השיפוד בבית השיפוד בתוך תא התנור.

\* הקפידו להשאיר את דלת התנור סגורה במשך כל זמן הצלייה.



**אין להרשות לילדים לשחק בקרבת התנור. במצב גריל, חלקים שונים של התנור חמים מאוד למגע.**



## פרק 7: עשו ואל תעשו

### אל תעשו

- אל תשאירו ילדים ללא השגחה כאשר התנור פועל. חלקיו החיצוניים עלולים להיות חמים מאוד.
- אל תניחו לילדים לשבת או לעמוד על דלת התנור כאשר הינה פתוחה.
- אל תחממו כלי אחד גדול על-גבי שתי להבות גז. הדבר עלול לגרום נזק לכיריים.
- אל תשתמשו במים כדי לכבות אש שפרצה בכלי שהכיל שמן או שומנים.
- אל תשתמשו בתא האפייה כתנור לחימום הבית או כמייבש.
- אל תחממו מזון המאוחסן בקופסאות סגורות, הדבר עלול לגרום להתפוצצות.
- אל תניחו חומרים דליקים או כלים מפלסטיק על-גבי או בקרבת הכיריים. אל תייבשו פרטי לבוש רטובים על הכיריים.
- אל תשתמשו בחומרי ניקוי שוחקים או כימיים לניקוי תא התנור.
- אל תשאירו את משטח החימום של הכיריים פועל לתקופה ארוכה, ללא סיר הניצב מעליו.
- נזולים שגלשו, יש לנגב במהירות האפשרית, ולפני שימוש נוסף בתנור. היזהרו בעת הניקוי לא להיכות מהמשטח החם.

- אל תאחסנו חומרים דליקים, תרסיסים וכדומה, בקרבת התנור.
- אל תכסו פתחי אוורור בתנור.
- אל תשתמשו בידיית דלת התנור, לתליית מגבות וכדומה.
- אל תשתמשו בכלי בישול בעלי תחתית קמורה (ווק), השתמשו בסוגים בעלי תחתית שטוחה בלבד.
- אל תניחו כלי בישול או אפייה ישירות על-גבי משטח תחתית תא האפייה.
- אל תעטפו מגשים או תבניות ברדיד אלומיניום, הדבר יפגע בזרימת האוויר התקינה בתא האפייה.
- אל תשתמשו במצב גריל כאשר דלת התנור פתוחה.

### עשו

- התקינו את התנור על-די טכנאי מוסמך בלבד.
- וודאו כי הינכם מכירים היטב את אופן הפעלת התנור לפני השימוש בו.
- וודאו כי לא נמצאים חומרים דליקים בקרבת התנור. דפנות התנור מתחממות במהלך הבישול.

- הרחיקו ילדים מאזור התנור שכן, משטחי התנור מתחממים מאוד במהלך השימוש בתנור.
- לפני ניקוי התנור, תמיד נתקו את תקע התנור מהשקע החשמלי הביתי.
- וודאו כי כל בקרי התנור נמצאים במצב כבוי, לאחר סיום השימוש בתנור.
- השאירו פתחי אוורור נקיים מהפרעה לזרימת אוויר חופשית.
- זכרו כי התנור וכלי הבישול יהיו חמים מאוד במהלך השימוש בתנור.
- שימו לב כי הנתונים והטמפרטורות המצוינים בחוברת זו, ניתנים כהנחיה בלבד.
- הפשירו מוצרי בשר קפואים לפני בישולם.
- היזהרו מפליטת אדים חמים מאוד בעת פתיחת דלת התנור. הניחו לאדים להשתחרר, לפני שתוציאו את המזון.
- השתמשו בכפפות מגן איכותיות בעת הוצאת כלים חמים מהתנור.
- בחרו את המיקום הנכון של התבנית, לפני שתפעילו את התנור או הגריל.
- נקו את התנור בקביעות, כדאי לבצע זאת מייד לאחר השימוש.
- הניחו לתנור להתקרר לפני ניקויו.
- בעת תקלה, פנו תמיד לשרות המוסמך לתיקון התנור.



## פרק 8: אחזקת וניקוי התנור

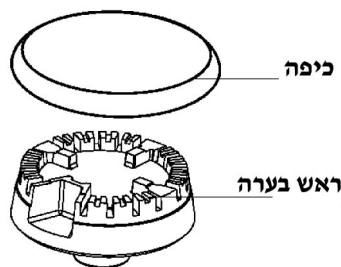
### נתקו את תקע התנור מהשקע החשמלי הביתי, לפני תחילת הניקוי.

- לפני שתפעילו את התנור לאחר ניקויו, בדקו כי כל המפסקים במצב כבוי.
- וודאו כי התנור קר לפני תחילת הניקוי.
- התנור שלכם תוכנן כך שמיצי הבישול השומניים לא יחדרו אל מתחת למשטחי התנור.
- שטפו את מבערי הגז ורשתות הסירים בעזרת מי סבון.

### לעולם אל תשתמשו במדיח כלים לניקוי רשתות הסירים, ראשי הבעירה והכיפות.

- לכלוך וכתמים, ניתן להסיר מראשי הבעירה באמצעות חומרי ניקוי מתאימים ובהתאם להוראות השימוש של יצרן החומרים.

- מומלץ לנקות מיידית כתמים הנגרמים על-ידי חומרים חומציים כמו שמן, לימון וכדומה.



- השתמשו במטלית לחה בלבד לניקוי משטחים פנימיים וחיצוניים של התנור. לעולם אל תשתמשו בכלים חדים, חומרי ניקוי שוחקים או דטרגנטים לניקוי התנור.
- לכתמים קשים, השתמשו בנוזלי ניקוי עדינים בהתאם להוראות השימוש של יצרן החומרים.

- וודאו כי אטם הגומי של דלת התנור יבש לאחר הניקוי.

- יש לנגב את גופי החימום של הגריל בעזרת מטלית לחה, להסרת השומנים שדבקו בו בעת השימוש. ניקוי זה, ימנע היווצרות עשן משריפת השומנים בשימוש הבא בתנור.

### ניקוי כירת חשמל

- יש לנקות את כירת החשמל רק כאשר הכירה קרה השתמשו בקרם ניקוי בלתי שוחק.
- נקו את הכירה בתנועות סיבוביות, בהתאם לחריצים שעל-גבי הכירה.
- ייבשו בעזרת מטלית לחה ונקייה, וודאו כי חומר הניקוי הוסר במלואו. חממו את כירת החשמל למשך מספר דקות. להגנה על הכירה, מרחו מעט שמן בישול.

### ניקוי כיריים בעלי משטח זכוכית.

- נקו בעזרת מטלית ספוגה וסחוסה במי סבון. כתמים עיקשים, ניתן להסיר בעזרת משחה או נוזל ניקוי. בדקו כי החומר מומלץ לניקוי משטחים קרמים על-ידי יצרן חומר הניקוי.
- לעולם אל תנקו את המשטח באמצעות מברשת קשה, סקוטש, ברזלית או סכינים, אשר עלולים לגרום לשריטות על-גבי המשטח.
- בשימוש בחומרי ניקוי שונים המצויים בשוק, יש לקרוא בקפידה את הוראות היצרן והאזהרות המצורפות לחומרים.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי המכילים חומצות או כלור.

## ניקוי תא האפייה

הוציאו מהתא את התבניות והרשתות. נקו את פנים התנור בעזרת מטלית ספוגה במי סבון. חיזרו על הניקוי בעזרת מטלית לכה והניחו למשטחים להתייבש.

## אל תשתמשו עם אבקות ניקוי למיניהן.

חומרי ניקוי המיועדים לניקוי תנורים, יש לקרוא בעיון את אזהרות היצרן הרשומה על עטיפת החומרים.

### אזהרה !

לעולם אל תנקו את פנים התנור באמצעות מברשת בעלת זיפים קשים, סקוטש, ברזלית או סכינים. בשימוש בחומרי ניקוי המצויים בשוק, יש לקרוא בקפידה את הוראות ואזהרות יצרן החומרים.

## ניקוי לוח הבקרה

נגבו את לוח הבקרה בעזרת מטלית לכה. הבריקו בעזרת מטלית יבשה.

אין להשתמש בחומרי ניקוי לתנורים, תרסיסים למיניהם, סקוטש או חומרים שוחקים, לניקוי כפתורי הפלסטיק, מאחר והם עלולים להינזק.

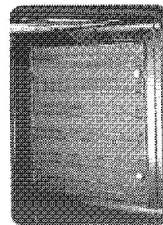
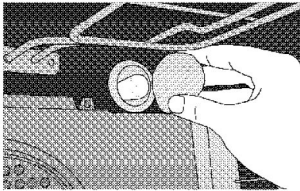
אל תנסו להסיר את כפתורי התנור, מאחר ועלול להיגרם נזק.

## ניקוי דלת התנור

נקו את המשטחים החיצוניים באמצעות מטלית ספוגה במי סבון חמים. נגבו את המשטח בעזרת מטלית סחוטה שנטבלה במים נקיים. אל תשתמשו בסקוטש או אבקות ניקוי שוחקות, העלולים לשרוט את המשטח. היזהרו בעת הניקוי לא לפגוע באטם הגומי שמסביב לדלת התנור.

## החלפת נורת התאורה

1. נתקו את תקע התנור מהשקע החשמלי הביתי.
2. הסירו את כיסוי המגן של המנורה ע"י סיבובה נגד כיוון השעון.
3. הסירו את הנורה ע"י סיבובה נגד כיוון השעון.
4. לאחר החלפת הנורה בנורה מתאימה (ניתנת לרכישה בשרות המוסמך), התקינו בחזרה את כיסוי הזכוכית.



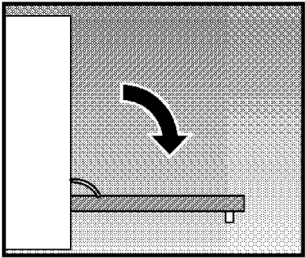
## ניקוי תנורים קטליטיים (אם ישם לדגם) :

דפנות תא האפייה בתנורים מסוג זה, מצופים בזיגוג קטליטי בעל תכונת ניקוי עצמי. אין צורך באמצעי ניקוי מיוחדים לאחר השימוש.

## אם קיימות דפנות מתפרקות:

הסירו את הדופן ע"י פירוק 4 הברגים. לאחר הניקוי, התקינו את הדופן למקומו.

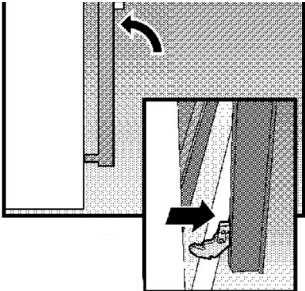
1. פיתחו את הדלת במלואה.



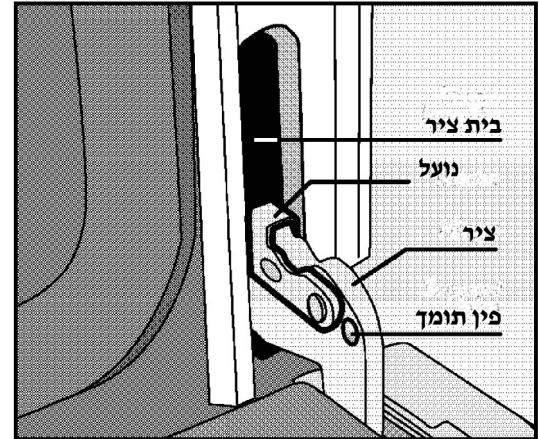
2. שחררו את הנועלים משני צידי הצירים, עד שיישענו על הפינים התומכים.



3. סגרו קמעה את דלת התנור, עד ליצירת מגע עם הנועלים.  
 4. אחזו בידית הדלת, סגרו מעט, הרימו קלות את הדלת והמשיכו לסגור עד שנותרים מספר סנטימטרים מדופן התנור. כעת אתם יכולים לשחרר את הצירים מבית הציר.



**הרכבה:** בצעו את כל הפעולות בסדר הפוך. נא וודאו כי הצירים ממוקמים נכון בבית הציר, לפני נעילת הנועלים במקומם.

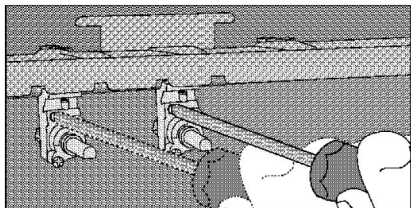




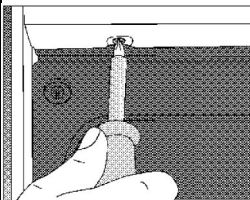


## פרק 9: המרת סוג הגז

### וויסות זרימת הגז בברז הגז



בוויסות הברז לגפ"מ, יש להבריג עם כיוון השעון עד הסוף.  
בוויסות לגז טבעי, יש לסובב סיבוב אחד נגד כיוון השעון.  
גובה הלהבה במצב נמוך יהיה 6-7 מ"מ.  
באם הלהבה גבוהה יותר, יש לסובב את בורג הוויסות עם כיוון השעון.  
באם הלהבה נמוכה יותר, יש לסובב את בורג הוויסות נגד כיוון השעון.  
לבדיקה סופית, יש לסובב את כפתור הגז למצב הלהבה גבוהה ולסובב באחת למצב הלהבה נמוכה.  
בביצוע בדיקה זו, אסור שהלהבה תכבה.



- שחררו את לוח הבקרה משני הנועלים העליונים משכו קלות מחלקו התחתון, כך שיהיה משוחרר. אל תנתקו את כבלי החשמל המחוברים.
- סובבו את כפתור הגז למצב הנמוך והסירו את הכפתור.
- בעזרת מברג מתאים, בצעו את הוויסות ע"י סיבוב הבורג הממוקם בברז הגז.



- הסרת לוח הבקרה  
1. פתחו את דלת התנור.  
2. פתחו את שני הברגים, והסירו את החלק התחתון של לוח הבקרה.

התנור שלכם, תוכנן לפעול עם גז טבעי או עם גז פחמימני מעובה (גפ"מ).  
ניתן להתאים את התנור לסוג הגז בו הינכם משתמשים.

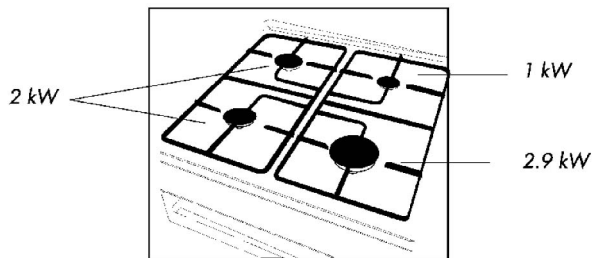
**אזהרה!**  
כל הפעולות להתאמת סוג הגז, תתבצעה על-ידי טכנאי מוסמך בעל רישיון גז מטעם משרד העבודה בלבד

**החלפת מזרקי הגז**  
יש להסיר את הכיפות ואת מבערי הגז, לפני ביצוע תהליך ההחלפה.  
פרקו את מזרק הגז ע"י שימוש בכלי מתאים. הרכיבו את מזרק הגז החדש.  
כסו את התבריג עם חומר למניעת דליפות.



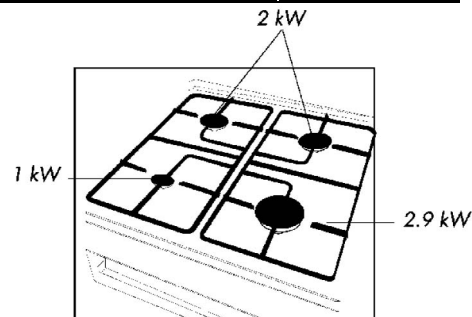
### ערכי מזרקי הגז לתנור 50X50

סימון המזרקים			מבערי הגז
גז טבעי 20 mbar	גז טבעי 13 mbar	גפ"מ	
81	95	52	מבער עזר 1 kW אחורי-ימני
108	120	73	חצי מהיר 2.0 kW קדמי-שמאלי
108	120	73	חצי מהיר 2.0 kW אחורי-שמאלי
124	134	83	מהיר 2.9 kW קדמי-ימני



### ערכי מזרקי הגז לתנור 50X60

סימון המזרקים			מבערי הגז
גז טבעי 20 mbar	גפ"מ	מבערי הגז	
72	50	מבער עזר 1 kW קדמי-שמאלי	
103	70	חצי מהיר 2.0 kW אחורי-ימני	
103	70	חצי מהיר 2.0 kW אחורי-שמאלי	
115	85	מהיר 2.9 kW קדמי-ימני	





## פרק 10: הובלת התנור

### **במידה ואריזת התנור המקורית אינה ברשותכם**

נקטו באמצעי זהירות מתאימים על-מנת למנוע נזקים למשטחי התנור החיצוניים.

ארזו את התנור באמצעות ניילון בועות או באמצעות לוחות קרטון עבים.

אבטחו את האריזה בעזרת סרטי הדבקה, למניעת נזקים לתנור במהלך ההובלה.

יש להוביל את התנור בניצב. אל תניחו חפצים שונים על-גבי התנור.

הובילו את התנור באריזתו המקורית.  
עקבו אחר הסימונים על-גבי האריזה.

למניעת נזקים לדלת התנור, מקמו לוח קרטון בעובי 1 עד 1.5 ס"מ בין פנים דלת התנור לבין התבניות.

אבטחו את דלת התנור לדפנות התנור בעזרת סרטי הדבקה.



**שרות**  
כל התערבות שהיא במוצר שרכשתם, חייבת להיות מבוצעת ע"י טכנאי שהוסמך ע"י חברת **דיגיטל סרוויס**.  
על-מנת לאפשר לנו לתת לכם את השרות האיכותי והמהיר ביותר, תתבקשו בעת שתתקשרו לציין את מס' הלקוח שלכם ופרטי המכשיר שברשותכם (סוג ודגם).  
פרטים אלו, מופיעים בתעודת האחריות ועל התווית בגב או בחזית המכשיר.

**לתשומת ליבכם**  
חברתנו אחראית לפעולתו התקינה של המכשיר בתנאי עבודה ואחזקה נכונים.  
אין החברה אחראית לכל נזק או קלקול אשר ייגרם למכשיר כתוצאה מתקלות והפרעות חיצוניות, או כתוצאה משימוש הנוגד את הוראות הפעלה אלו.

מחלקת השרות של חברת **דיגיטל סרוויס**, תשמח לעמוד לשירותכם בבדיקה, הדרכה, יעוץ ושרות בכל עת, בין הימים א' – ה' בין השעות **08:00** עד **17:00** ובימי שישי וערבי חג, בין השעות **08:00** עד **12:00**.

### פריסת ארצית של מעבדות השרות

מרכז	"דיגיטל סרוויס"	הסדן 3, א.ת. חולון	טל. 03-5566133 פקד 03-5586196
צפון	"דיגיטל סרוויס"	שד' ההסתדרות 90, חיפה	טל. 04-8421222 פקד 04-8424411
דרום	"דיגיטל סרוויס"	דרך חברון 4, ב"ש	טל. 08-6231919 פקד 08-6232838
ירושלים	"אל רם"	הסדנה 7, תלפיות, ירושלים	טל" 02-6403000 פקד 02-6780022
אילת	"שרות אקספרס"	אזור התעשייה, אילת	טל" 08-6378616 פקד 08-6339307



פני אמי

פני אמי