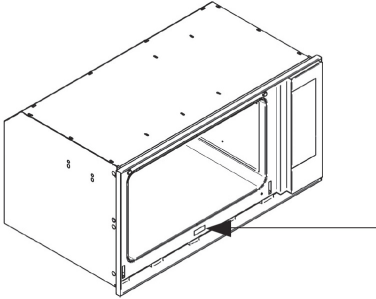




*הוראות הפעלה והתקנה
לתנור ברטזוני 90 ס"מ*

3	מידע כללי
3	לפני השימוש בפעם הראשונה
4	לוחות קטליטיים לניקוי עצמי
4	שמירה על איכות הסביבה
5	לוח הבקרה
6	בישול מסורתי
6	בישול עם מאוורר
7	בישול בגריל
7	מאוורר צינן
7	תרמוסטט
8	החלפת נורת התאורה
8	הסרת דלת התנור
9	התקנה
9	חיבורי החשמל
10	מידות ההתקנה
11	הוראות בטיחות
12	ניקוי ותחזוקה
13	נתונים טכניים
	תחנות שרות ברחבי הארץ
	בגב החוברת

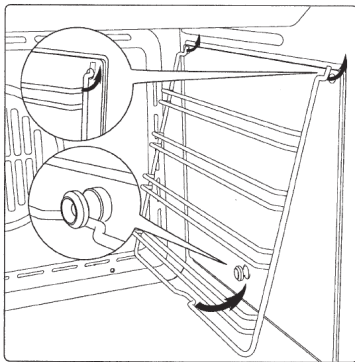


תווית הנתונים מיועדת להיות נגישה בכל עת גם לאחר ההתקנה ונראית בעת פתיחת דלת התנור. בתווית הנתונים מופיעים כל הפרטים הנדרשים לזיהוי המכשיר בעת הפנייה לשרות התיקונים או בעת רכישת חלפים ואביזרים.

לשמירת בטיחות המשתמשים בתנור, התקינו את התנור בריהוט העשוי מחומרים העמידים בטמפרטורה של 90°C לפחות. חומרים אלו כוללים את החומרים המצפים את ריהוט המטבח, משטחי הריהוט וחומרי ההדבקה.

אזהרה: החלקים הנגישים מתחממים מאד בעת השימוש. הרחיקו ילדים קטנים מהתנור. אל תשתמשו בתכשירי ניקוי שוחקים או מגרדות מתכת חדות כדי לנקות את זכוכית דלת התנור. משטחי הזכוכית עלולים להישרט ולגרום לניפוץ הזכוכית.

לפני השימוש בתנור בפעם הראשונה



נקו היטב את החלל הפנימי של התנור בעזרת מטלית רכה הטבולה בתמיסת מים חמים ונוזל כלים.

להסרת מסגרת מסילות המדפים מדפנות התנור, פעלו כפי שמתואר באיור.

הפעילו את התנור בטמפרטורה הגבוהה ביותר במשך כ- 30 דקות כדי לשרוף את כל שאריות שכבת המגן השומנית העלולה להדיף ריחות לא נעימים בעת הבישול.

חשוב:

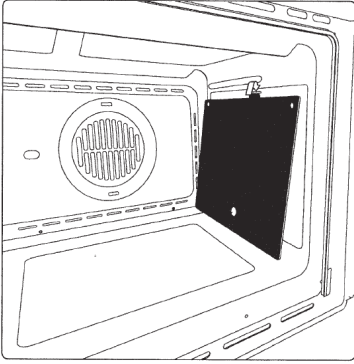
לבטיחותכם, נתקו את התנור מרשת החשמל באמצעות הוצאת תקע החשמל מהשקע בקיר, לפני תחילת פעולות הניקוי.

לניקוי החלל הפנימי של התנור, אל תשתמשו בתכשירי ניקוי המכילים חומצות או חומרים בסיסיים (אלקליים) (כמו למשל, מיץ לימון, חומץ, מלחים וכו').

אל תשתמשו בתכשירים המכילים כלור, אבקות לשפשוף וכריות קרצוף לניקוי משטחים צבועים של התנור.

אל תשתמשו במכשיר ניקוי בקיטור כדי לנקות את התנור.

לוחות קטליטיות לניקוי עצמי



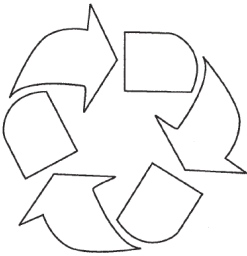
בדפנות הצד החלקות בתנור ניתן להתקין לוחות המצופות בציפוי קטליטי לניקוי עצמי.

ניתן לתלות בקלות את הלוחות המיוחדות הללו לפני הרכבת מסגרת מסילות המדפים בתנור.

לוחות אלו מצופות בחלקיקי אמאייל זעירים הסופגים את נתזי השומן והשומנים הנוצרים בעת הבישול, מחמצנים ושורפים אותם בטמפרטורה של מעל 200°C . אם התנור לא נקי לאחר בישול מזון שומני, הפעילו את התנור כשהוא ריק בטמפרטורה הגבוהה ביותר במשך כ- 60 דקות.

לעולם אל תנקו את הקירות הקטליטיות עם תכשירי ניקוי לקרצוף, חומצות, תכשירים בסיסיים (אלקליים) או תרסיסים לניקוי תנורים.

שמירה על איכות הסביבה



כל המסמכים המצורפים לתנור זה מודפסים על נייר ממוחזר ללא חומרי הלבנה כלוריים כדי לשמור על איכות הסביבה.

חומרי האריזה של התנור תוכננו ויוצרו אף הם מחומרים הניתנים למחזור ושאינם פוגעים באיכות הסביבה.

לפני סילוק חומרי האריזה, בררו ברשות המקומית באזור מגוריכם היכן נמצאת נקודת הפנוי לחומרי האריזה.

סלקו את חומרי האריזה בהתאם לתקנות המשרד להגנת הסביבה, ובכך תוכלו לסייע להגנה על איכות הסביבה.

בורר מצבי פעולה

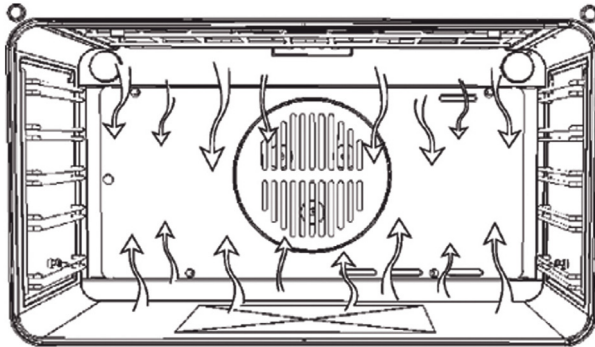
התאורה הפנימית בתנור (נשארת דולקת בעת פעולת התנור).	
גוף חימום התחתון. כוונו את התרמוסטט לטמפרטורה הרצויה שבין 50°C ו-MAX.	
בישול מסורתי באמצעות גוף החימום התחתון והעליון. כוונו את התרמוסטט לטמפרטורה הרצויה שבין 50°C ו-MAX.	
גוף החימום העליון והתחתון עם מאוורר. כוונו את התרמוסטט לטמפרטורה הרצויה שבין 50°C ו-MAX.	
מאוורר וגוף חימום עגול שמסביבו. כוונו את התרמוסטט לטמפרטורה הרצויה שבין 50°C ו-MAX.	
גוף חימום גריל עם מאוורר. כוונו את התרמוסטט לטמפרטורה הרצויה שבין 50°C ו- 200°C .	
גוף חימום גריל כפול (שטח גריל רחב). כוונו את התרמוסטט לטמפרטורה הרצויה שבין 50°C ו- 200°C .	
גוף חימום עליון (שטח והספק גריל קטן). כוונו את התרמוסטט לטמפרטורה הרצויה שבין 50°C ו- 200°C .	
גוף חימום תחתון עם גוף חימום עגול ומאוורר. כוונו את התרמוסטט לטמפרטורה הרצויה שבין 50°C ו-MAX.	

בישול מסורתי

הבישול המסורתי משתמש בגופי החימום העליון והתחתון כדי לחמם את המזון במפלס גובה בודד.

בצעו חימום מוקדם של התנור וכוונו את התרמוסטט לטמפרטורה הרצויה. הכניסו את המזון לתנור רק לאחר שהתנור הגיע לטמפרטורת הבישול הרצויה (כשנורית חייוי התחממות התנור כבית).

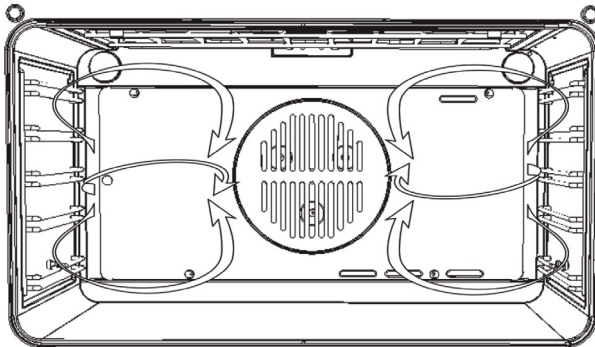
אם תרצו להעלות את הטמפרטורה בחלק העליון או התחתון לקראת סיום תהליך הבישול, סובבו את כפתור התרמוסטט ימינה. מומלץ להמעיט ככל שניתן את פתיחת הדלת בעת פעולת הבישול.



בישול עם מאוורר

לשיטת בישול זאת, מאוורר הממוקם בקיר האחורי מאפשר לפזר את האוויר החם באחידות בחלל הפנימי של התנור. בשיטה זו הבישול מתבצע מהר יותר מאשר החימום המסורתי הרגיל, וניתן לבשל בו זמנית ביותר ממפלס גובה אחד, במיוחד בעת בישול סוגי מזון שונים (דגים, בשר וכו').

בשיטת בישול זו אין צורך לבצע חימום מוקדם של התנור, אך מומלץ לבצע חימום מוקדם של התנור בעת אפיית דברי מאפה.

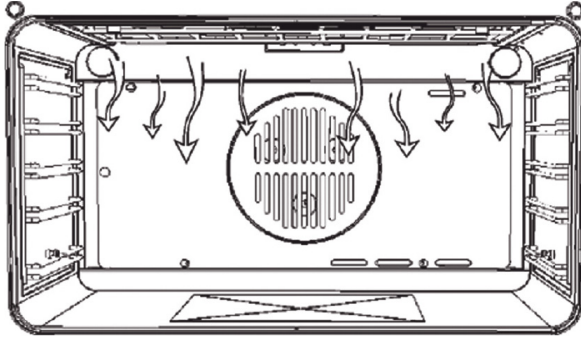


בישול בגריל

השתמשו בגריל לצליית מזון או השחמתו.

תנורים מסוימים מצוידים במנוע חשמלי, שיפוד ומערכת הנעה לשיפוד. מקמו את המדף עם המזון במפלס גובה השני מלמעלה.

בצעו חימום מוקדם של התנור במשך כ- 5 דקות. כונו את התרמוסטט לטמפרטורה שבין 50°C - 200°C .



מאוורר צינון

מאוורר זה ממוקם בחלק העליון של התנור ומפזר אוויר קר לתוך ריהוט המטבח דרך דלת התנור.

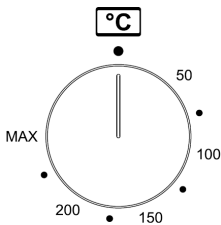
המאוורר נכנס לפעולה כאשר הטמפרטורה במעטפת החיצונית של התנור מגיעה ל- 60°C . הפעלת התנור כשהתרמוסטט מכוון לטמפרטורה של 200°C , המאוורר יתחיל לפעול לאחר כ- 10 דקות.

פעולת המאוורר תיפסק כשהטמפרטורה תרד מתחת ל- 60°C .

כשפעולת התנור מסתיימת בטמפרטורה של 200°C , המאוורר ימשיך לפעול במשך כ- 30 דקות.

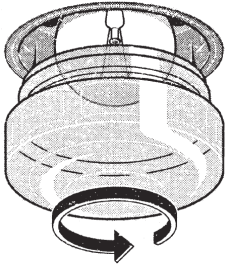
תרמוסטט

השתמשו בתרמוסטט כדי להגדיר את טמפרטורת הבישול הרצויה. ניתן לכוון את התרמוסטט לטמפרטורה שבין 50°C - 250°C .



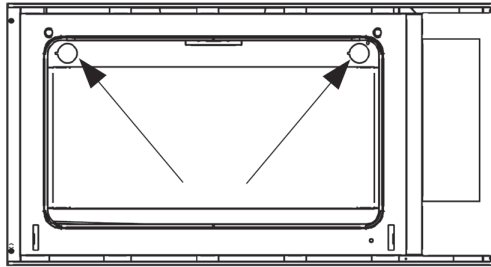
החלפת נורת התאורה

אזהרה! נתקו את התנור מרשת החשמל לפני תחילת הפעולות להחלפת נורת התאורה.
- למניעת נזק, כסו את רצפת התנור במגבת כאשר אתם מבריגים החוצה את כיסוי נורת התאורה.



- הסירו את כיסוי התאורה בסיבוב נגד כיוון השעון.
- החליפו את נורת התאורה בנורה זהה בנתונים הבאים:
נורה עמידה בחום של 300°C
מתח הפעלה: 230V
הספק מרבי: 25W
תבריג: E14

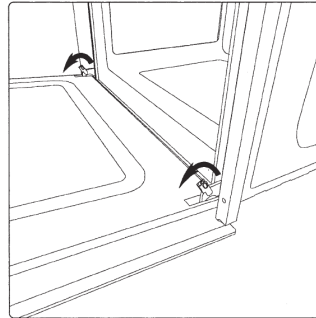
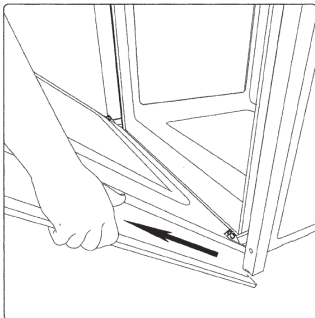
- הבריגו חזרה בכיוון השעון, את כיסוי התאורה.
- חברו את התנור חזרה לרשת החשמל.



הסרת דלת התנור

תוכלו להסיר את דלת התנור בקלות כמתואר להלן:

- פתחו את הדלת עד הסוף;
- הרימו את שני מנופי הצירים כפי שמתואר באיור;
- סגרו את הדלת חזרה עד שתישמע נקישה הנוצרת על ידי המנופים שהורמו קודם לכן;
- הרימו את הדלת כלפי מעלה והוציאו אותה מחזית התנור עדי לשחררה מהתפסים;
- להרכבת הדלת חזרה למקומה, מקמו את הצירים בתוך התפסים והחזירו את המנופים למצב נעילה.





אזהרה:
תנור זה יותקן על ידי טכנאי מורשה ומיומן בהתאם להוראות היצרן ובהתאם לכל כללי הבטיחות הרלוונטיים.
לפני ביצוע פעולות כיוון או תיקון כלשהם בתנור, וודאו שהתנור מנותק מרשת החשמל.

התקנה שקועה

את התנור יש להתקין מתחת לשולחן עבודה או ביחידת ריהוט במטבח (עיינו בתרשים מידות ההתקנה שבעמוד הבא).

לשמירת בטיחות המשתמשים בתנור, התקינו את התנור בריהוט העשוי מחומרים העמידים בטמפרטורה של 90°C לפחות. חומרים אלו כוללים את החומרים המצפים את ריהוט המטבח, משטחי הריהוט וחומרי ההדבקה.

בעת התקנה, אל תאחזו בדלתות התנור כדי להרים את התנור. באופן כללי, אין להפעיל כוח על דלתות התנור ואין להניח עליהם חפצים כבדים.

חיבורי החשמל

כל עבודות החשמל יבוצעו על ידי טכנאי מורשה ומיומן בהתאם לכל חוקי החשמל ותקני הבטיחות הרלוונטיים.

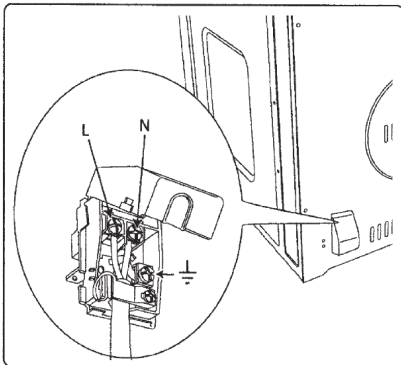
לפני חיבור התנור לרשת החשמל, וודאו שמתח החשמל הנקוב בתוויית הנתונים תואם למתח רשת החשמל בארץ: $230\text{V}\sim 50\text{Hz}$. יש לחבר את התנור לקו חשמל המוארק בהארקה תקנית ומוגן בנתיך של 16 אמפר לפחות. מומלץ לחבר את התנור לקו חשמל המוגן במפסק זרם דלף נגד התחשמלות (מפסק פחת) של 30mA .

תקע החשמל של התנור חייב להיות נגיש לאחר התקנה. אם זה לא אפשרי, יש לחבר את התנור לרשת החשמל באמצעות מפסק ניתוק רב קוטבי עם מרווח ניתוק של 3 מ"מ לפחות בין המגעים.

אם כבל החשמל של התנור ניזוק, כדי להימנע מסכנה, החלפתו תיעשה על ידי היצרן, על ידי סוכן השירות שלו או על ידי אדם מוסמך אחר.

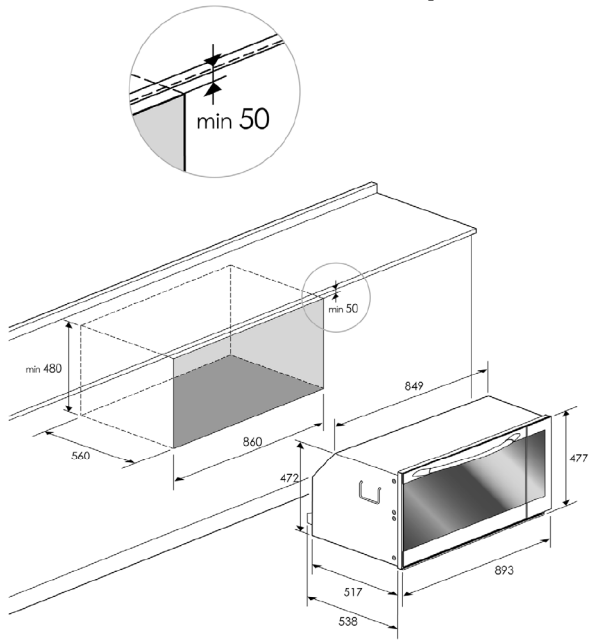
כבל החשמל חייב להיות עשוי מחומר עמיד בחום ולהיות תואם לסוג H05RR-F ובשטח חתך של $3 \times 2,5$ מ"מ.

קופסת החיבורים של התנור ממוקמת בגב התנור.

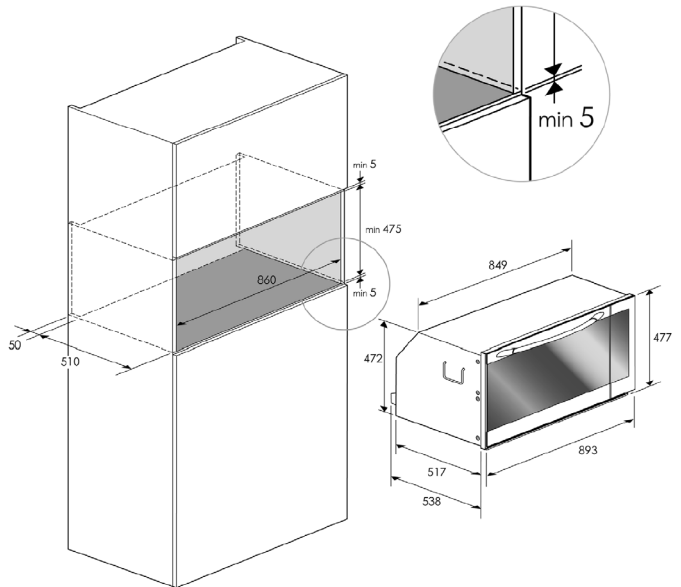


מידות ההתקנה

**התקנה מתחת
למשטח עבודה**



**התקנה בתוך יחידת
מטבח אנכית**



הוראות בטיחות

- נתקו תמיד את התנור מרשת החשמל באמצעות הוצאת תקע החשמל מהשקע בקיר, לפני תחילת הפעולות לניקוי ותחזוקה!
- כדי למנוע חשיפה לסכנות אפשריות, תנור זה יותקן על ידי בעל מקצוע מורשה ומיומן בלבד.
- טיפול או תיקון התנור על ידי מי שלא הוסמך לכך עלול לגרום לסכנת התחשמלות או קצר חשמלי. כדי למנוע חשיפה לנזקי גוף ורכוש, אל תאפשרו למי שלא הוסמך לכך לטפל בתנור.
- תנור זה מיועד לשימוש ביתי בלבד. יש להשתמש בתנור להכנת מזון ומשקאות בלבד. בעת פעולתו, התנור חייב להיות תחת השגחה. השתמשו בתנור זה בתוך הבית בלבד.
- תנור זה יכול להיות מופעל על ידי ילדים מעל גיל 8 ועל ידי אנשים הלוקים בנכות גופנית, תחושתית או נפשית או חסרי ניסיון וידע, רק במידה והם מפוקחים על ידי אדם מבוגר האחראי לביטחונם והודרכו כיצד להשתמש בתנור בבטחה, והבינו את כל הסכנות הכרוכות בתפעול התנור. מנעו מילדים לשחק עם התנור. אל תאפשרו לילדים לנקות את התנור או לבצע בו תחזוקה כללית אלא אם הם בני 8 לפחות, והם נמצאים תחת פיקוח.
- שמרו ילדים מתחת לגיל 8 במרחק בטוח מהתנור ומכבל החשמל.
- סכנת כוויות! אביזרי התנור וכלי הבישול עלולים להתחמם מאד בעת הבישול. למניעת חשיפה לכוויות, השתמשו בכפפות מבודדות לחום לטיפול בחלקים ואביזרים חמים.
- נזילה או גלישת מזון מכלי בישול הממוקמים בסמוך לתנור זה, עלולים לגרום להידבק בין דלתות התנור או לחדור למערכות התנור ולגרום לקצר חשמלי. לכן הקפידו להרחיק אותם מהתנור או לשמור אותם במקום בטוח.
- נקטו בכל אמצעי הבטיחות בעת פעולת צלייה או גריל. החום הרב המוקרן מגוף החימום האינפרא אדום מחמם בצורה חריגה את האביזרים. השתמשו בכפפות מבודדות בעת הטיפול באביזרים אלו.
- פקחו על הגריל כל העת. חום חריג עלול לגרום לשרוף במהירות את הצלי ולגרום להתלקחות אש!
- אל תאפשרו לילדים לשחק בקרבת התנור בעת פעולת הגריל.
- לניקוי החלל הפנימי של התנור, אל תשתמשו בתכשירי ניקוי המכילים חומצות או חומרים בסיסיים (אלקליים) (כמו למשל, מיץ לימון, חומץ, מלחים וכו').
- אל תשתמשו בתכשירים המכילים כלור, אבקות לשפשוף וכריות קרצוף לניקוי משטחים צבועים של התנור.
- אל תשתמשו במכשיר ניקוי בקיטור כדי לנקות את התנור (אדי הקיטור עלולים לחדור למערכת החשמל ולסכן אתכם).
- הימנעו משימוש בתבניות מתכת בהירות ומבריקות. תבניות אלה מקרינות את החום שאינו חודר ביעילות לתוך המזון ולכן ההשחמה תהיה גרועה ובלתי אחידה, ובמרבית המקרים העוגות לא תאפינה בצורה אחידה.
- לעולם אל תניחו כלים או מחבטות על רצפת התנור, או תצפו אותה ברדיד אלומיניום. הטמפרטורה הגבוהה עלולה לגרום לרצפת התנור להתחמם יתר על המידה וכתוצאה מכך עלול להיגרם נזק בלתי הפיך לציפוי האמייל, ואף להוביל לתוצאות חמורות (סכנת אש) ליחידת המטבח בה מותקן התנור.

לעולם אל תנקו את התנור במכשיר ניקוי עם אדים בלחץ גבוה העלולים לחדור למערכת החשמלית של התנור ולגרום לקצרים.

לפני תחילת פעולות הניקוי, כבו את התנור ואפשרו לו להתקרר לגמרי.

חזית התנור והמעטפת

לניקוי חזית התנור השתמשו בתכשירי ניקוי מתאימים ועקבו אחר הוראות השימוש המופיעים על גבי האריזה.

אל תשתמשו בתכשירי קרצוף או בחומרי שורטים או בתכשירים לניקוי כלי אוכל העלולים לגרום לשריטות. לניקוי זכוכית דלת התנור, השתמשו בתכשיר לניקוי שמשות מתאים.

ניקוי חזית מפלדת אל-חלד

נקו את משטחי האל-חלד במטלית או ספוג רך הטבולים בתמיסת מים חמים ונוזל ניקוי עדין. שטפו היטב ויבשו במטלית רכה. אל תשתמשו בתכשירי קרצוף או בכריות שפשוף העלולים לגרום נזק למרקם העדין של חזית הא-חלד.

ציפוי אמייל ומשטחים מפלסטיק

נקו את הכפתורים והידיות במטלית רכה הטבולה בתמיסת מים חמים ונוזל ניקוי עדין המתאים לניקוי משטחי אמייל ופלסטיק, שטפו ויבשו במטלית רכה.

ניקוי החלל הפנימי של התנור

עליכם לנקות את התנור בדרת המסורתית הרגילה (שימוש בתכשירי ניקוי תנורים או מרססים).

עקבו אחר הצעות הניקוי המעשיות הבאות:

- אפשרו לתנור להתקרר לגמרי לפני תחילת הניקוי.
- עליכם לנקות את התנור ואת האביזרים לאחר כל שימוש כדי למנוע את שריפת הלכלוך בעת השימוש הבא.
- הדרך הטובה לניקוי הדפנות הפנימיות המלוכלכות מרסיסי שומנים מצלייה, היא באמצעות תמיסת מים חמים וחומר ניקוי כשהתנור עדיין פושר.
- לכלוך עיקש שנקרש יש להסיר באמצעות תכשיר ניקוי מיוחד לתנורים. שטפו היטב את החומר והסירו את כל שאריות חומר הניקוי לפני השימוש הבא בתנור.
- לעולם אל תשתמשו בתכשירי קרצוף למיניהם כמו למשל, תכשירי הברקה, אביזרי ניקוי כלי אוכל, מסירי חלודה, כריות קרצוף או כל תכשיר אחר העלול לגרום לשריטות.
- אסור שמשטחי אל-חלד, משטחים המצופים באבץ או משטחי אלומיניום יבואו במגע עם תרסיסי ניקוי תנורים העלולים לגרום להם לנזק בלתי הפיך! אשר לא כלול במסגרת האחריות לתנור. הנחיות אלו מיועדות גם לחיישן הצלייה (אם קיים) ולגופי החימום החשופים בתקרת התנור.
- בעת רכישת תכשירי הניקוי זכרו את הסביבה ועקבו בקפדנות אחר הוראות השימוש של היצרנים המופיעים על גבי אריזות תכשירי הניקוי.

חשוב: לפני תחילת ביצוע פעולות ניקוי ותחזוקה של התנור, זכרו לנתק את התנור מרשת החשמל באמצעות הורדת הנתיך של קו החשמל המזין את התנור בלוח החשמל הביתי!

מידות החלל הפנימי של התנור

607 מ"מ	- רוחב
335 מ"מ	- גובה
390 מ"מ	- עומק
75 ליטרים	- נפח שימושי

צריכת הספק

צריכת הספק כניסה נקוב בוואטים (-10%/+5%)	
1100W	- גוף חימום עליון, היצוני
1750W	- גוף חימום עליון, פנימי
2300W	- גוף חימום עגול
1300W	- גוף חימום תחתון



מרכזי השירות למוצרי אפ. אנד. אפ בישראל :

טל' 09-7661799	ג.ש.מ קירור וחשמל בע"מ, יד חרוצים 10 כפר סבא.	אזור המרכז
טל' 02-6494949	רון טכניקה, רחוב כנפי נשרים 24 ירושלים.	ירושלים
טל' 04-8666360 04-8661440	לירן שירות, רחוב אלנבי 7 חיפה.	חיפה והצפון
טל' 08-8534575	כל שירות, רחוב הראשונים 3 אשדוד.	אזור רחובות
טל' 08-6274563	מאור הנגב 96, רחוב יאיר 27 באר שבע.	ב"ש והדרום
טל' 08-6378448	שירות אדיב, רח' הבנאי 3 אילת.	אילת

לקוחות נכבדים,

במקרה של פעולה לא תקינה, או בעיה שלא תוכלו לפתור בכוחות עצמכם, אנא פנו לתחנת השירות הקרובה למקום מגוריכם.

תודה שרכשתם מוצר מבית אפ. אנד. אפ

היבואן הבלעדי: אפ.אנד.אפ בע"מ, טל' 09-9519950 פקס. 09-9519960
המען למכתבים: ת.ד. 48467 מיקוד: 61484 תל-אביב