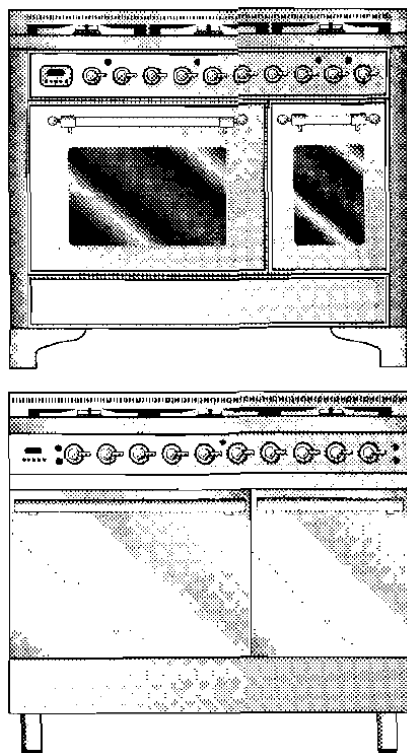


La Cucina

הוראות התקנה, שימוש ותחזוקה עבור
תנור משולב כיריים ותנור גומחה



www.la-cucina.co.il

מאפייני התנורים

לוח המידע מוצמד לאטם של דלת התנור ונראה עם פתיחת הדלת.

זהירות

1. אזהרות אלו מתייחסות לדגמי תנורים שונים. ודאו זיהוי נכון של הדגם אשר ברשותכם (ראו לוח מידע).
2. לפני השימוש בתנור, קראו את חוברת ההוראות בתשומת לב. היא כוללת מידע חשוב הנוגע לבטיחות בעת ההתקנה, השימוש והתחזוקה. יש לשמור חוברת הוראות זו בזהירות להיועצות עתידית.
3. הבטיחות החשמלית של תנור זה מובטחת רק אם תהיה לו הארקה מתאימה כנדרש בתקנות שבתוקף. חיוני לוודא ציות לתקנות אלו. אם יש לכם ספק, פנו לטכנאי מיומן לבדיקה מדוקדקת של מערכת החשמל. היצרן לא יקבל אחריות על נזק שייגרם כתוצאה ממערכת הארקה גרועה.
4. לפני חיבור התנור, בדקו אם האפיונים הטכניים על לוח המידע תואמים בשלמות לאלה של מערכת אספקת החשמל והגז.
5. ודאו כי למערכת החשמל והשקעים יש קיבולת מתאימה להובלת צריכת החשמל המרבית של התנור כמצוין על לוח המידע. אם יש לכם ספק, פנו לטכנאי מיומן.
6. בעת התקנת התנור, התקינו מתג חד קוטבי עם מרחק פתיחה של 3 מ"מ או יותר בין המגעים.
7. אם השקע אינו מתאים לתקע, החליפו אותו בשקע מתאים. במקרה כזה עליכם לפנות לטכנאי מיומן אשר חייב לבדוק גם כי חלק החיווט של השקע יכול לשאת את צריכת החשמל של התנור. אנו מציעים לכם לא להשתמש במתאמים, שקעים רב תכליתיים או הארכות.
8. כאשר התנור אינו בשימוש, נתקו את החשמל, כבו את מתג החשמל וסגרו הגז.
9. אל תחסמו את חריצי האוורור או פליטת החום.
10. אם כבל החשמל של התנור פגום יש להחליפו בלעדית על ידי מרכז שירות המאושר על ידי היצרן.
11. התנור חייב לשמש רק למטרות להן נועד. כל שימוש אחר (לדוגמה, חימום חדר) הנו שגוי ולפיכך מסוכן. היצרן דוחה כל אחריות לנזק שייגרם על ידי שימושים שגויים דומים.
12. השימוש במכשיר חשמלי דורש ציות למספר כללים בסיסיים:
 - א. לעולם אל תגעו במכשיר בידיים או רגליים רטובות או לחות.
 - ב. לעולם אל תשתמשו במכשיר ברגליים יחפות.
 - ג. הימנעו משימוש בהארכות כבלי חשמל או, אם הדבר בלתי נמנע, נקטו בכל אמצעי הזהירות האפשריים.
 - ד. לעולם אל תמשכו את כבל החשמל להוצאתו מן השקע החשמלי.
 - ה. אל תחשפו את המכשיר לגורמי מזג אוויר (גשם, שמש וכו').
 - ו. לעולם אל תניחו שימוש במכשיר על ידי ילדים או אנשים בלתי כשירים ללא השגחה נאותה.
13. לפני ניקוי התנור או ביצוע פעולות תחזוקה, נתקו את אספקת החשמל על ידי הוצאת התקע מן השקע או כיבוי המתג המיועד לכך.

14. במקרה של ליקויים או תקלות, כבו את התנור, סגרו את ברז הגז ואל תנסו לבצע תיקונים כלשהם. אלה חייבים להתבצע בלעדית על ידי מרכז שירות מאושר. התעקשו תמיד על חלקי חילוף מקוריים. אי מילוי התוויות אלו עלול לסכן את בטיחות התנור.
15. חשוב במיוחד לנטרל חלקים העלולים להוות סיכון, במיוחד אם יש ילדים העשויים להשתמש בתנור למשחק.
16. לעולם אל תניחו סירים לא יציבים או מעוותים על המבערים או על פלטות החשמל כיוון שהם עלולים להתהפך במקרה. בעת הנחת סירים על הכיריים, ודאו תמיד כי הידיות פונות פנימה למניעת סיכון היתקלות.
17. כאשר התנור אינו בשימוש, ודאו כי כל המתגים נמצאים בדיוק בעמדת ●/○.
18. לעולם אל תשאירו פלטת חשמל דלוקה ללא סיר מונח עליה, כיוון שהיא עלולה להגיע במהירות לטמפרטורה גבוהה מאוד והתנור או ריהוט סמוך עלולים להינזק.
19. חלקים מסוימים של התנור, במיוחד פלטות החשמל, נותרים חמים למשך זמן רב לאחר השימוש. היזהרו לא לגעת בהם.
20. אל תשתמשו בנוזלים דליקים (אלכוהול, דלק...) בקרבת התנור כאשר הוא דלוק.
21. אם אתם משתמשים במכשירי חשמל קטנים בקרבת הכיריים, ודאו למנוע נגיעה של כבל החשמל בחלקי התנור החמים.
22. על מנת לעבוד נכון, כיריים של הגז חייבים להיות מותקנים באזור מאוורר היטב. ודאו כי ההתקנה מתבצעת בהתאם להנחיות הניתנות בפרק "התקנה".

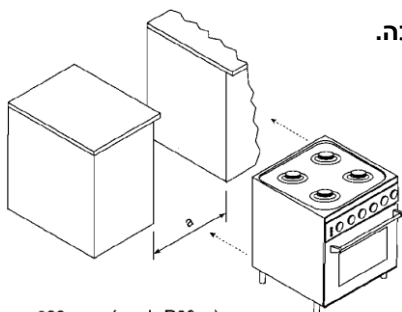
הוראות התקנה

אל תגררו את התנור כיוון שכך תיפגענה רגלי התמיכה. הרימו את המכשיר בעת הצבתו.

ההוראות שלהלן מיועדות לטכנאי מיומן אשר יתקין את התנור, יווסת אותו ויבצע תחזוקה טכנית ויוודא כי פעולות אלו תבוצענה בדרך האפשרית המתאימה ביותר, בהתאם לתקנות שבתוקף.

חשוב: התנור חייב להיות מנותק משקע החשמל לפני ביצוע פעולות וויסות ותחזוקה.

כללים להתקנה



a=600 mm (mod. P60...)
a=700 mm (mod. P70...)
a=800 mm (mod. P80...)
a=900 mm (mod. P90...)
a=1000 mm (mod. PD100..., QD100...)
a=1200 mm (mod. M(T)120...)
a=1200 mm (mod. PD120...)
a=1500 mm (mod. P150...)

חיבור הגז חייב להיעשות על ידי טכנאי מוסמך מטעם הרשויות המבטיח אספקת גז נאותה והתאמה מדויקת של הבעירה.

למרות שהם פשוטים, הליכי התקנה אלה הנם עדינים ובעלי חשיבות חיונית להפעלה טובה של התנור. ההתקנה חייבת להתבצע באופן מקצועי, ובהתאמה מלאה לחוקים שבתוקף.

התקנה

התנור יפעל היטב אם הסביבה בה הוא מותקן מאווררת במלואה.

התקנת התנור

התנור מוגן מפני חימום יתר מופרז, כך שניתן להתקין אותו סמוך לריהוט בגובה שאינו עולה על משטח העבודה. הקיר הבא במגע עם חלקו האחורי של התנור חייב להיות עשוי מחומר חסין אש. להתקנה נאותה של התנור, נקטו באמצעי הזהירות הבאים.

- א. כל ריהוט בקרבת התנור עם גובה מעל משטח העבודה חייב להיות במרחק של לפחות 50 מ"מ מקצה החלק העליון.
- ב. כיפת הפליטה חייבת להיות מותקנת באופן המצוין בחוברת ההוראות, ותמיד במרחק של לפחות 650 מ"מ.
- ג. אם התנור מותקן תחת יחידת קיר, המרחק המזערי בין יחידה זו ומשטח העבודה חייב להיות 700 מ"מ.

לפני חיבור המכשיר לרשת החשמל, עקבו אחר ההוראות להלן:

- הנתיך והתקנת הזנת החשמל בביתכם חייבים לשאת בעומס המכשיר (ראו לוח רישום).
 - מערכת אספקת החשמל חייבת להיות בעלת לוח הארקה יעיל.
 - יציאת החשמל או מתג רב תכליתי, עם מפתח מגעים של לפחות 3 מ"מ, חייבים להיות נגישים בקלות לאחר התקנת המכשיר.
- המכשיר מצויד ללא יציאת חשמל: אתם זקוקים לכזו לעומס החשמלי המתאים. אסור שכבל אספקת החשמל יגיע לטמפרטורה של 50°C מעל הטמפרטורה הסביבתית.

חשוב: ודאו כי חיבור ההארקה (חוט צהוב/ירוק) נכון. התקנת ההארקה היא חובה. בדרך כלל המתקנים שלנו מסופקים עם זרם חד פאזי VAC 240. ההתקנה חייבת להתבצע בהתאם לתקנים בתוקף. היצן דוחה כל חבות במקרה של אי ציות לתקנים.

חיבור גז

המכשיר חייב להיות מחובר לצנרת הגז באמצעות צינור מתכת, מוקשח או גמיש, התואם לחוקים שבתוקף. החיבור חייב להיעשות על ידי טכנאי מורשה בהתאם לחוק.



איור A



איור B

אזהרה: בדקו אם יש דליפת גז לאחר ביצוע ההתקנה. יש להשתמש במי סבון או נוזל אחר לבדיקת דליפה.

אל תשתמשו בלהבות לבדיקת דליפת גז.

הוראות שימוש

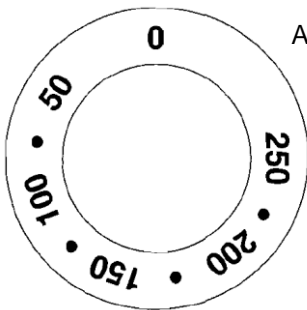
חשוב: הרחיקו ילדים מן המכשיר כאשר הוא פועל. דלת התנור מתחממת מאוד. כללי בטיחות לא מכסים תמיד את כל סוגי התאונות. אסור להשתמש במכשיר למטרות חימום. אם מכשירי חשמל אחרים מחוברים סמוך למכשיר, ודאו כי כבלי החיבור לא ייתפסו בדלת התנור כאשר הוא פועל.

הערות כלליות: מסיבות בטיחות ועל מנת לוודא פעולה נאותה של המכשיר, כל התחזוקה הנדרשת חייבת להתבצע על ידי טכנאים מיומנים או שירות לאחר מכירה בתקופת האחריות. נקו את התנור בסדירות לאחר השימוש. הלכלוך ניתן להסרה בנקל, וכך לא יישרף בטמפרטורות גבוהות. בחרו סירים חסיני חום בהתאם לכמות המזון שאתם רוצים לבשל. מיכלי נירוסטה לא מומלצים כיוון שהם מחזירים חום. גובה המדף חייב להיות מותאם כנדרש בהתאם למזון העומד לבישול ולמתכון.

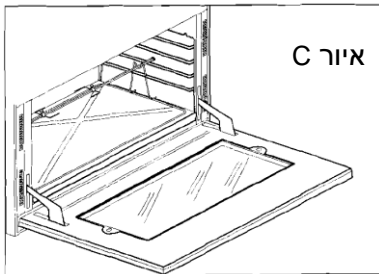
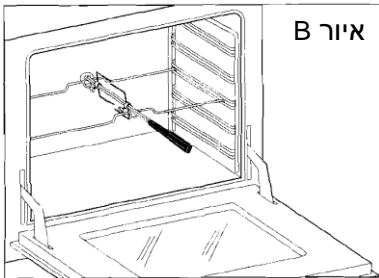
הפעלה ראשונית של המערכת: כל החלקים הניתנים להסרה של התנור חייבים בשטיפה עם חומרי ניקוי ובהרכבה מחדש. הפעילו את התנור למשך כ-60 דקות וכוונו את וסת החום אל 230°C . במשך החימום הראשוני יורגש מעט ריח לא נעים, תופעה רגילה ובלתי נמנעת. כאשר התנור התקרר לחלוטין, נקו אותו בהתאם לפסקה "ניקוי וטיפול".

חשוב: ודאו זיהוי נכון של הדגם שברשותכם (ראו לוח מידע). הפעולות השונות מתוארות להלן, אחת לאחר השנייה. לא כולן נוגעות לתנור שרכשתם, בחרו את אלו המתאימות.

חשוב: בשימוש ראשוני בתנור, הניחו לו לפעול ריק למשך שעה אחת, והשתדלו להשאיר את חלונות המטבח פתוחים. התנור יפלוט ריחות רעים עקב שאריות ייצור כגון חומרי סיכה, שמנים ושרפים. לאחר מכן התנור יהיה מוכן לבישול הראשון.



שימוש בווסת החום החשמלי (איור A)
וסת החום (איור A) מאפשר בחירת טמפרטורת תנור מ- 50°C עד 250°C , על ידי סיבוב המתג בכיוון השעון. נורת הניסוי תכבה בעת ההגעה לטמפרטורה הנבחרת. היא תידלק שוב כאשר הטמפרטורה הפנימית בתנור תרד ביותר מ- 10°C .



שימוש בשיפוד המסתובב (איור B, C)

שפדו את הבשר לצלייה. הניחו את השיפוד על הבסיס המתאים והכניסו אותו אל מנוע השיפוד. הניחו את צלחת האיסוף על מדף נמוך יותר, הדליקו את הגריל והפעילו את מנוע השיפוד.

שימוש בתנור הרב תכליתי

סובבו את מתג הבורר ובחרו פעולה. בחרו את הטמפרטורה הרצויה מ-50°C עד 250°C על ידי סיבוב וסת החום. אם התנור שלכם מצויד בתכנות, עליכם להדליק אותו.

אין להניח נייר כסף או כלים ישירות על התחתית. בגמר האפייה יש לסגור את הדלת.

1 תאורת תא התנור

לבישול עם אור כבוי, בחרו את פעולת הבישול הרצויה על ידי סיבוב מתג הבורר (S) בכיוון השעון לפעולה הנבחרת.

העבירו נקישה נוספת בכיוון השעון ונקישה נוספת נגד כיוון השעון והתנור יפעל עם אור כבוי. להדלקת האור חזרה, סובבו את מתג הבורר (S) נקישה אחת נגד כיוון השעון ואז שתי נקישות בכיוון השעון. החזירו את המתג לפעולה הרצויה בנקישה אחת נגד כיוון השעון.

2 גופי חימום עליון ותחתון

פועל כמו תנור חשמלי רגיל וניתן לשימוש בהתאם. מתאים במיוחד לצליית כל סוגי הבשר, אפיית לחמים ועוגות.

3 גוף חימום תחתון

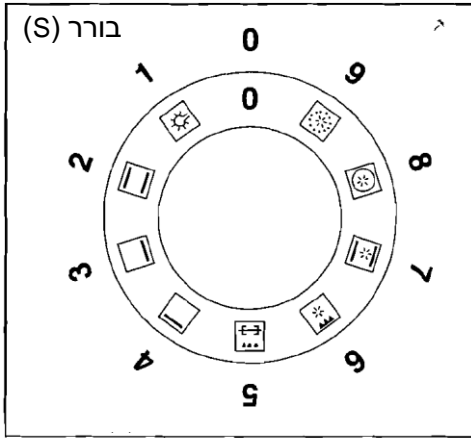
כאשר החום מגיע מן הגוף התחתון, הגדרה זו מתאימה במיוחד למאפים ועוגות כגון, פשטידות, פיצות, עוגיות, עוגת פירות וכו'.

4 גוף חימום עליון

מתאים במיוחד להשחמה והוספת גימור צבע למנות שונות. אנו מציעים הגדרה זו בעת בישול המבורגרים, נתחי בשר, סטייקים וכו'.

5 גריל - אפייה

מתאים לצליית בשר באופן כללי כגון סטייק פילה, דגים וירקות צלויים. מתאים גם לאפייה עם ציפוי גבינה "au gratin" למשל כרובית עם גבינה.



שימוש בשיפוד המסתובב (קיים רק בדגמים מסוימים).

הכניסו את השיפוד המסתובב על מכשיר התמיכה שלו ובמנוע הנמצא בחלק האחורי של התנור.

6 גריל ומאורר

שיטה חוסכת חשמל לבישול עמוק. מתאימה לנתחי בשר, נקניקיות, קבאב וכו'. הגדרה זו משמשת גם להפעלת השיפוד המסתובב בתנורי 90 ס"מ.

7 גוף חימום עליון ומאורר

צורת חימום מהירה ומרוכזת, מתאימה למגוון מנות. היא מחליפה שיפוד מסתובב וניתנת לשימוש לדגים אפויים, ירקות מטוגנים, קבאב, עוף צלוי, ברווז וכו'.

8 תנור מאורר

מעניק חום אחיד יותר מתנור רגיל והמזון "נאטם" במהירות רבה. כיון שאין חום עליון או תחתון ניתן להשתמש בכל אזור התנור. הגדרה זו אידיאלית לאפייה קבוצתית או בישול ארוחה

מלאה. מתאים לאפיה של שני מגשים או יותר בו זמנית. ניתן להכין מספר מנות נפרדות תוך שימוש במיקומי מדפים שונים. טמפרטורות הבישול הדרושות נמוכות מתנור המחומם באופן רגיל. כך נחסך חשמל וגם ההתזה בצליית בשר מופחתת.

9 פעולת חימום מהיר והפשרה

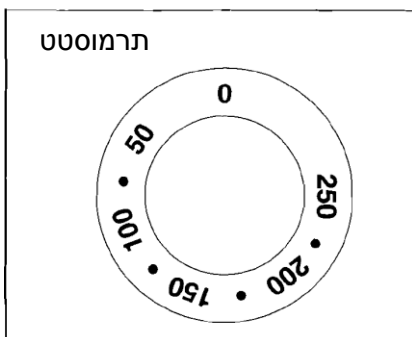
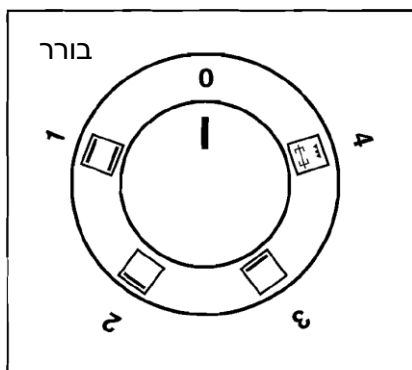
הפשרת מזון קפוא מואצת בעזרת זרימת אוויר המונעת על ידי מאורר. **התחלה מהירה** (קיים רק בדגמים מסוימים). התחלה מהירה הנה פעולה מהירה של חימום התנור מראש. בעת הגדרת טמפרטורת הבישול בין 200-250°C, מומלץ


להשתמש בפעולת ההתחלה המהירה. ראשית סובבו את מתג הבורר (S) למצב (1). סובבו את מתג הטמפרטורה (T) לטמפרטורה הרצויה (בין 200/250°C). כאשר האור הכתום של וסת החום כבה, זה אות כי הושגה הטמפרטורה הנבחרת. עתה ניתן להכניס את המזון לבישול לתוך התנור. כעת סובבו את מתג בורר הפעולות (S) לפעולת הבישול הרצויה.


אזהרה: אנא שימו לב כי פעולת ההתחלה המהירה אינה מתאימה כפעולת בישול. זוהי שיטת חימום מראש מהירה.


אין להפעיל את ההתחלה המהירה למשך יותר מ-20 דקות.


שימוש בתנור הסטאטי



1 גופי חימום עליון ותחתון 
פועל כמו תנור חשמלי רגיל וניתן לשימוש בהתאם.

2 גוף חימום עליון 
מתאים במיוחד להשחמה והוספת גימור צבע למנות שונות. אנו מציעים הגדרה זו בעת בישול המבורגרים, נתחי בשר, סטייקים וכו'.

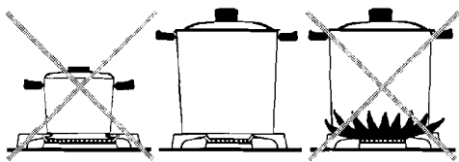
3 גוף חימום תחתון 
כאשר החום מגיע מן הגוף התחתון, הגדרה זו מתאימה במיוחד למאפים ועוגות כגון, פשטידות, פיצות, עוגיות, עוגת פירות וכו'.

4 גריל - אפייה 

מתאים לצליית בשר באופן כללי כגון סטייק פילה, דגים וירקות צלויים. מתאים גם לאפייה עם ציפוי גבינה "au gratin" למשל כרובית עם גבינה.

שימוש בשיפוד המסתובב

הכניסו את השיפוד המסתובב על מכשיר התמיכה שלו ובמנוע הנמצא בחלק האחורי של התנור.



איור 1

הפעלת מבערי הגז

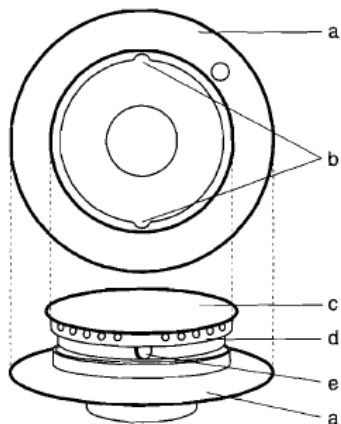
תחילה עליכם לבחור מבער, בהתאם לסימונים ליד המתג, ואז לחצו על המתג המבקר את המבער הרצוי וסובבו שמאלה.

● כבוי (OFF) ● מכסימום ● מינימום

חשוב: מיקום נכון של מפזר הלהבה מפליז (d, איור 1) חשוב מאוד. למטרה זו, ודאו כי בליטת מפזר הלהבה (e, איור 1) מותאמת לחריץ (b, איור 1) על בסיס האלומיניום (a, איור 1).

לשמירת מכסי מפזר הלהבה (c), יש להסירם לפני הדלקת הלהבה.

את להבת הווק אין להפעיל יותר מ- 20 דקות בעוצמה מקסימאלית.



איור 2

הצתה אוטומטית

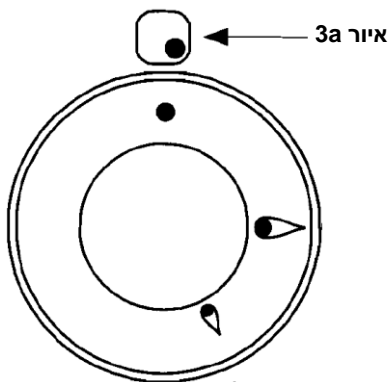
בחרו במבער הרצוי בהתאם למפתח הסימונים הנמצא ליד המתגים (איור 2a).

לחצו על מתג המבער הנבחר וסובבו אותו נגד כיוון השעון.

על מנת לקבל הצתה אוטומטית של המבערים, מספיק ללחוץ ולסובב את המתג, ולהשאיר אותו לחוץ מספר שניות עד להצתה.

אזהרה:

חלקי המבער ומתכת אחרים אסורים להדחה במדיח הכלים אלא בחומרים מתאימים.



איור 3

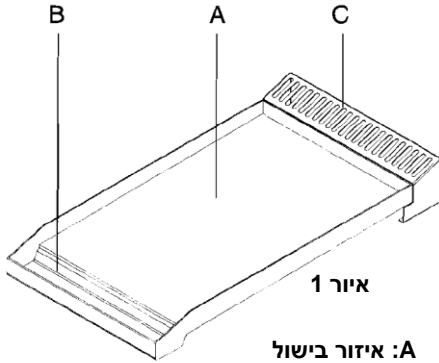
הוראות לשימוש במכשיר טיגון בגז (איור 1)

מכשיר הטיגון מורכב מפלטת פלדת אל חלד מיוחד (עובי 8 מ"מ), שתוכננה במיוחד לפיזור שווה של טמפרטורה על פני כל פני השטח כך שניתן לנצלו במלואה. לפלטה יש גם יתרונות היגייניים. יתרון נוסף הנו צבירת חום גבוהה של הפלטה, עם מעט מאוד איבוד חום.

על מנת להשתמש במכשיר זה, הדליקו את הלהבה מתחת לפלטה בעזרת המתג המתאים (ראו "הדלקת מבערי גז") וודאו כי הלהבה בוערת. השאירו את המתג במצב זה למשך עד כ-10 דקות והמתינו להתחממות הפלטה. לאחר זמן זה, הפלטה מוכנה לתחילת בישול.

באמצעות התאמת הלהבה, אין גבול לדמיון הקולינרי. אם תסובבו את המתג למינימום, תוכלו לבצע בישול איטי או סוגי בישול בהם אתם מבקשים לשמר את תכונות הטעם והריח של המזון ללא שינוי. טמפרטורות גבוהות יותר מתאימות לבישול בשר, דגים וירקות.

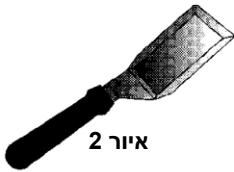
פלדת מכשיר הטיגון אידיאלית לבישול Tepanyaki יפני: המכסה המיוחד הדרוש לסוג בישול מזרחי זה ניתן לרכישה כאביזר בחירה. דגמים מסוימים מצוידים במרית הנראית באיור 2, שהנה שימושית הן לבישול והן לניקוי הפלטה.



A: איזור בישול

B: מגש טפטוף

C: ארובת פליטה עבור להבות בעירה



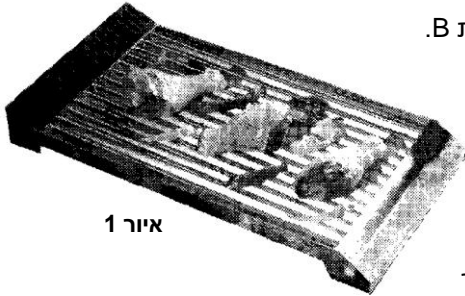
איור 2

ניקוי וטיפול במכשיר הטיגון (איור 1)

מומלץ לנקות היטב את הפלטה בסוף כל הליך בישול. בעוד הפלטה חמה והלהבה מכוונת למינימום, הסירו את משקעי הבישול בעזרת המגרדת המצורפת. שפכו מעט מים על הפלטה ובעזרת המגרדת המשיכו בניקוי. לאחר שהמים התאדו לחלוטין, חזרו על הפעולה, אפילו מספר פעמים, עד להשגת התוצאה הרצויה. חשוב מאוד לנקות את הפלטה בעודה חמה למדי.

הציפוי השחור של הכריינים ניתן לניקוי בעזרת מטלית רכה טבולה בתמיסת מים חמים ואמוניה. שטפו וייבשו לאחר הניקוי.

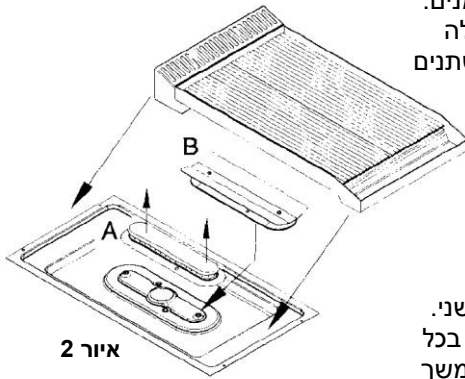
מנגל גז



איור 1

החליפו את כיפת מבער A בכיפת מבער מוגנת B. לפני מיקום לוח המנגל, ודאו כי כיפת המבער מותאמת היטב והדליקו את המבער לבדיקה. לשימוש במכשיר, הדליקו את הלהבה מתחת ללוח בעזרת המתג המתאים (ראו "הדלקת המבערים") וודאו כי הלהבה בוערת. השאירו את המתג במצב זו למשך עד כ-10 דקות והמתינו להתחממות הלוח. לאחר זמן זה, הלוח מוכן לתחילת בישול. העבירו את המבער למינימום והניחו את המזון על הלוח.

עיינו בלוח הבישול להתוויות כלליות בנוגע לזמנים. אתם עשויים לגלות כי זמני הבישול שונים מאלה שבטבלה. זו תופעה רגילה, כיוון שהזמנים משתנים בהתאם לכמות וטמפרטורת המזון, סוג הגז, וכמובן, טעמכם האישי.



איור 2

ניקוי המנגל

הניחו למנגל להתקרר לפני הניקוי. השתמשו בספוג קרצוף קל או מברשת עם זיפי פליז, ועקבו אחר כיוון גימור המשי של הלוח. חשוב להסיר את כל הקורמים שנוצרו בין פס אחד לשני. מומלץ לנקות את המנגל לאחר כל בישול. כמו בכל המנגלים, הלוח מאבד את הברק בשימוש מתמשך וטבעות כהות עשויות להיווצר.

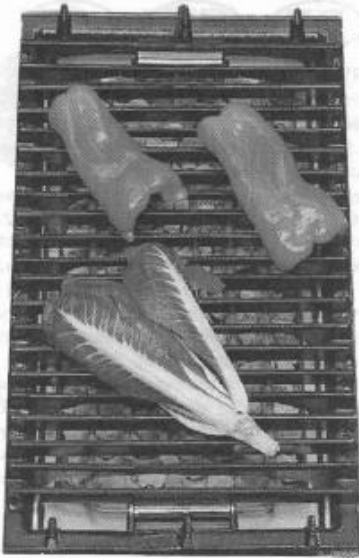
לאחר הקירור, ניתן לנקות את הכיריים בעזרת מטלית רכה טבולה בתמיסת מים חמים ואמוניה.

טבלת בישול (איור 3)

(ערכים מתווים בלבד לאחר 10 דקות חימום מראש עם המבער בתפוקה מרבית).

עמדת המתג	סוג הבישול	איור 3: A=מקסימום - B=בינוני - C=מינימום
B	ביצים תוך 2 דקות	
B	חצילים פרוסים (0.5 ס"מ עובי) מ-9 עד 13 דקות.	
B	תפוחי אדמה פרוסים מ-5 עד 7 דקות.	
B	קישואים פרוסים מ-3 עד 5 דקות.	
B	דגים (קרפיון או כ-200 גרם) תוך 15 דקות.	
B	המבורגר תוך 10 דקות	
B	סטייק תוך 3 דקות	
A	סטייק T-Bone (עובי 2 ס"מ) תוך 6 דקות.	

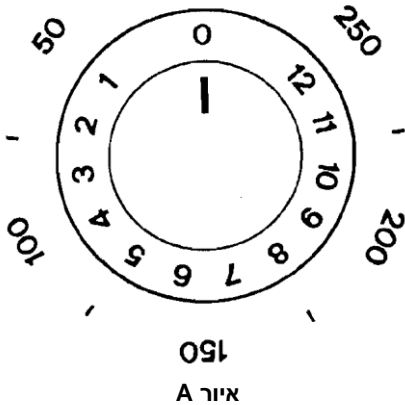
גריל - מנגל חשמלי



על ידי שימוש במכשיר זה, קיימת אפשרות לצלות, בבית ובזמן קצר, בשר ודגים ללא שמן ושומן. מתחת לגוף החימום יש תשתית כיריים עם אבני לבה. היא מאפשרת טמפרטורה קבועה (250°C) וספיגת שומן ללא ריח ועשן. הרשת, תשתית הכיריים ואבני הלבה ניתנות להוצאה ושטיפה. לפני הדלקת המכשיר בדקו כי כל החלקים מותקנים היטב, ואז הניחו את המזון על הרשת. הדליקו את המכשיר באמצעות הפעלת המחלף המתכוונן. סובבו את המתג (איור A) למצב הרצויה בין 1 ו-12. אור זה מציינ כי המכשיר פועל. לכיבוי המכשיר העבירו את המתג אל מצב 0. אור ההתראה יכבה.

חשוב: לצלייה, מוצע לחמם מראש את גוף הגריל למשך כ-6 דקות במצב 12 כך שהמזון ניתן לחימום גם באמצעות קרינת אבני הלבה.

בהתאם לדגם, המתג מזהה כמצב 1-12 או 50-250.



טבלה לצלייה על אבני לבה

מאכל	מצב	זמן בדקות
נקניקיות	12	13
סטייקים	12	12
המבורגרים	12	14
סטייק פילה	12	8
כבד	12	5
פרוסות כבש	12	8
סטייק עוף	12	9
שיפודי עוף	12-11	17
סלמון פרוס	12-11	10
דג שמך	12-11	12
דג שמך עטוף ברדיד אלומיניום	12	30-35

הזמנים מציינים זמן בישול משוער עם רשת גריל מחוממת למכסימום.

טיפול וניקוי

טרם ניקוי, נתקו את המכשיר מן החשמל. הניקוי חייב להתבצע כאשר המכשיר קר. הוציאו את כל החלקים הניתנים להסרה. הוציאו את הרשת, הרימו את גופי החימום והוציאו את תשתית הכיריים עם אבני הלבנה. חלקי נירוסטה חייבים ניקוי במים ונוזל ניקוי, ואז ייבוש זהיר במטלית רכה. בשום אופן אל תשתמשו בחומר ניקוי מאכל או מקרצף, אשר עלול לגרום נזק למכשיר.

חלקי נירוסטה, פליז או נחושת חייבים בטיפול על ידי מוצרים מתאימים, על מנת לשמר את הברק לאורך זמן.

לוח הבקרה וחלקי אלומיניום חייבים בניקוי על ידי חומר מתאים ולא מאכל או צורב.

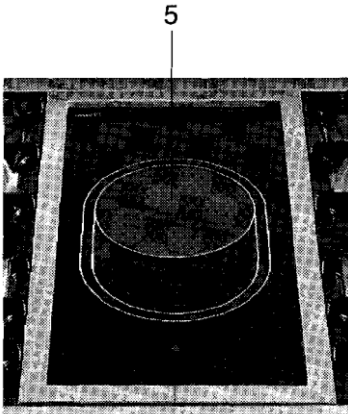
תקלות מכאניות / מתקנים לא פועלים

טרם קריאה לשירות מכירות, בדקו כי הנתיך והתקע מחוברים ומתג החשמל מופעל. לאחר מכן, קראו לשירות לאחר המכירות. תקלות אלו חייבות בדיקה של אדם מוסמך.



איור A

הוראות לשימוש בפלטת חשמל



Q
איור 1

פלטת הזכוכית הקראמית החשמלית (5, איור 1) מבוקרת על ידי מתג (איור 2 וסת חשמל). אור ניסוי נדלק ברגע שגוף החימום נדלק. מתג הבקרה מדורג מ-0 עד 12. מצב 0 מציינת כי אזור הבישול התואם מופעל בכמות חשמל מינימאלית, ומצב 12 מציינת כי אזור הבישול מופעל בכמות חשמל מקסימלית.

וסת החשמל (איור 2) מבקר את אזור הבישול בעזרת **שני מעגלים** (5, איור 1). עם סיבוב המתג בכיוון השעון ממצב (off) למצב הרצויה (1-12), ההפעלה הראשונית של אזור הבישול נדלקת. להדלקת החלק המשני, סובבו את המתג למצב 12 ואז מעבר למצב 12 עד כמה שניתן (* איור 2) בכיוון השעון. בנקודה זו נדלק גם האזור המשני וניתן לווסת את החשמל מ-1 עד 12 (1 = מינימום, 12 = מקסימום).

אורות התראת חום שירי

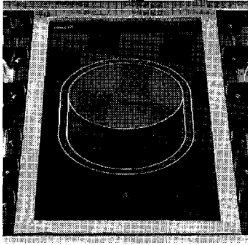
ישנו אור התראת חום שירי (Q איור 1) על פלטת הזכוכית הקראמית. מטרתו העלאת בטיחות המכשיר, כיוון שכאשר הוא דולק הוא מציין כי אזור הבישול עדיין חם מאוד. אור התראת החום השירי נותר דולק גם לאחר כיבוי אזור הבישול על מנת להתריע בפניכם כי הוא עדיין חם.

חשוב

הכיריים הקראמיים נותרים חמים זמן רב לאחר השימוש. אל תגעו בכיריים בידיכם ואל תניחו לילדים להתקרב. סמן האור השירי יישאר דלוק עד להתקררות הכיריים.

אם מופיעים סדקים בכיריים החמים, נתקו מייד את המכשיר מן החשמל וקראו למרכז שירות טכני מורשה.

פלטת חשמלית



לשימוש יעיל וחסכון בצריכת חשמל, מומלץ להשתמש בסירים שיועודו במיוחד לבישול חשמלי על כיריים קראמיים. תחתית הסיר חייבת להיות עבה ושטוחה. קוטר הסיר צריך להיות תואם עד כמה שניתן לקוטר טבעת הבישול (איור 3). יש לשמור על ניקיון שטח פני הכיריים ותחתית הסיר.

א - אל תשאירו את פלטת החשמל דלוקה ללא סיר.

ב - אל תרטיבו או תחממו יתר על המידה את הפלטות.

ג - מנעו שינויי טמפרטורה פתאומיים של הכיריים הקראמיים. לדוגמה, אל תשפכו מים קרים על כיריים חמים.

ד - ודאו כי הסיר מכסה אל כל אזור הבישול ומוצב היטב במרכז האזור.

ה - תחתית הסיר חייבת להיות שטוחה ויבשה על מנת להשתמש בפחות חשמל ולשמור על מצבם הטוב של הכיריים הקראמיים.

ו - אל תניחו לידידות הסיר לבלוט החוצה כיוון שהן עלולות לגרום לשפיכה מקרית.

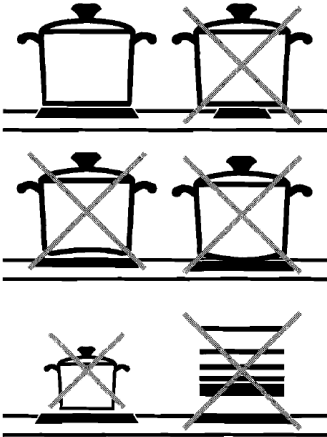
ז - אל תשכחו כי אזור הבישול נותר חם למשך זמן רב למדי לאחר הכיבוי. השתמשו במאפיין זה באופן חכם על ידי כיבוי אזור הבישול דקות מספר לפני השלמת הבישול. החום השיורי שהצטבר בקרמיקה יאפשר לכם להשלים את הבישול ללא שימוש בחשמל נוסף.

ח - עדיף לא לבשל על כיריים קראמיים בסירים שנעשה בהם שימוש על מבערי גז. הלהבות מעוותות את תחתית הסירים.

ניקוי ותחזוקה

פני השטח השטוחים של הכיריים הקראמיים מקלים באופן ניכר על ניקיון הכיריים יחסית לכיריים מסורתיים. נקו את הכיריים באותו אופן כמו כל משטח זכוכית בביתכם. פשוט השתמשו במטלית רכה ולחה, ואז ייבשו בעדינות. לניקוי מדויק יותר, ניתן להשתמש במוצר מיוחד לרכישה בחנויות מוצרי חשמל מוצרי מתכת. לעולם אל תשתמשו בחומרי קרצוף. ניתן לבצע טיפול שגרתי כאשר הכיריים קרים.

זהירות: היזהרו לא להשמיט חומרים המכילים סוכר על הכיריים בעת הפעלתם. אם הדבר קורה, נתקו מייד את גוף החימום המתאים מן החשמל ונקו במים חמים לפני התקררות הזכוכית. בעת ביצוע ניקוי מיוחד זה, היזהרו במיוחד לא להיכוות.



איור 3

הפעלת מכשיר הטיגון

אזהרה:

- כאשר המכשיר פועל, הוא חם מאוד. הרחיקו ילדים מקרבת המכשיר. דרישות הבטיחות הקיימות לא יכולות למנוע את כל התאונות.
- בשום מקרה אל תשתמשו במכשיר למטרות חימום.
- אם מכשיר אחר מחובר לאותו שקע, הקפידו כי הכבלים לא יבואו במגע על הפלטות החמות.
- בעת עבודה עם שמן או שומן, היזהרו כיוון שהם עלולים להידלק בקלות. אל תפעילו את המכשיר ותשאירו אותו ללא השגחה.
- אל תפעילו את המכשיר ללא שמן. מזון עם תכולת מים גבוהה או מזון קפוא גורמים להתזת בועות וקצף.
- מלאו את המיכל עד מפלס השמן המרבי. אסור שהשמן יהיה מתחת למפלס המינימום.

הדלקה

מלאו את המיכל עד מפלס השמן המרבי. בדקו כי גוף החימום נמצא במצב הימנית ומצופה כולו בשמן. גוף החימום לא יפעל ללא שמן. בחרו טמפרטורה רצויה (איור A) בין 100 ו-200°C, בעזרת וסת החום.

כעת יידלק אור כתום בהיר. עם הגעת השמן לטמפרטורה הרצויה, האור יכבה, וכלי הטיגון מוכן לטיגון (בעת העבודה אור זה יידלק ויכבה עם התערבות גוף החימום). שימו את המזון על הסל והניחו לו לשקוע לאט לתוך השמן. כאשר המזון מוכן, הרימו את הסל והניחו אותו על מכשיר התמיכה עד שהשמן יטפטף מטה.

הערה: אנו מציעים לסנן את השמן בכל בישול ולהחליף אותו לעתים תכופות.

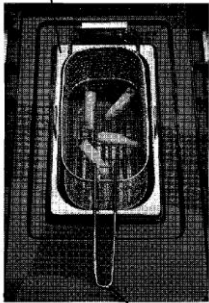
ריקון הסל

הוציאו את הסל כאשר הוא קר. על מנת להקל על הוצאתו ניתן להפוך את גוף החימום. לאחר מכן, שפכו את השמן באיטיות.

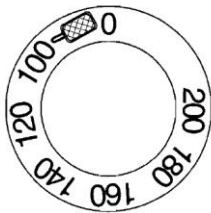
טיפול וניקוי

טרם ניקוי, נתקו את המכשיר מן החשמל. הניקוי חייב להתבצע כאשר המכשיר קר, במים חמים ונוזל ניקוי. לאחר מכן ייבשו במטלית רכה.

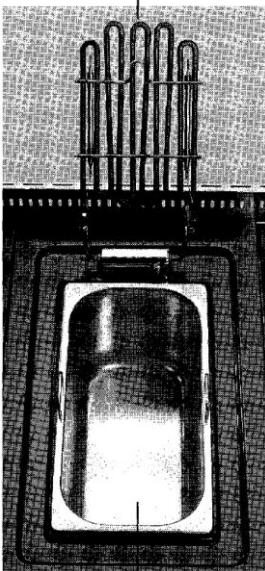
מגש שמן



סלסילת בישול



גוף חימום

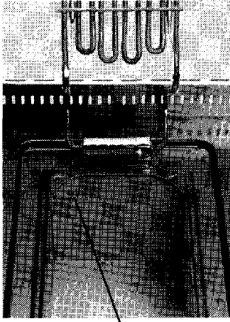


מגש שמן

בשום מקרה אל תשתמשו בחומר ניקוי צורב או מקרצף, אשר עלול לגרום נזק למכשיר. המיכל, הסל והמכסה חייבים בשטיפה נפרדת. להוצאה קלה של המיכל, הפכו את גוף החימום. בעת ניקוי גוף החימום, יש להקפיד במיוחד למנוע הזזה של חיישן וסת החום וחדירת מים למכשיר.

הערה: השתמשו במכסה המסופק עם המכשיר רק במקרה של הידלקות השמן. במקרה כזה כסו מייד את מכשיר הטיגון להחנקת הלהבות.

מתקנים לא פועלים



כפתור איפוס

טרם קריאה לשירות מכירות, בדקו כי התקע מחובר ומתג החשמל מופעל. לאחר מכן, קראו לשירות לאחר המכירות. תקלות אלו חייבות בדיקה של אדם מוסמך.

הערה: המכשיר מצויד בווסת חום בטיחותי, המותאם לטמפרטורה מסוימת. במקרה בו השמן מגיע לטמפרטורה גבוהה יותר, המכשיר נכבה. הפעילו מחדש בעזרת מתג הלחיצה.

טבלת טיגון

הערכים המצוינים ניתנים כדוגמה בלבד ועשויים להשתנות בהתאם לכמות.

זמן (דקות)	טמפרטורה (°C)	כמות (גרם)	מזון טרי
10	180	800	שוקי עוף
20	170	450	קציצות
6/8	160	400	דיונון
10/12	160	500	פילה דג
5/7	160	200	

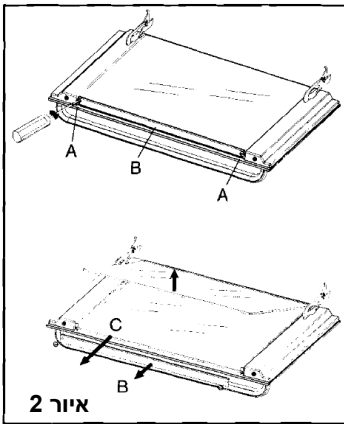
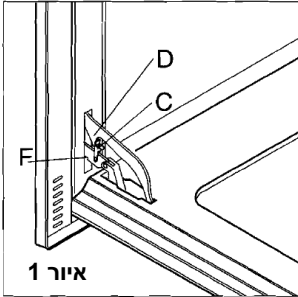
מזון קפוא

9	180	400	קציצות מטוגנות
8	180	600	צ'יפס
7	180	300	אצבעות דג
12	180	300	שניצל'ים

טיפול וניקוי התנור

מומלץ לנקות את התנור לאחר כל שימוש. כך מוסר הלכלוך בקלות, ונמנעת שריפה חוזרת שלו בטמפרטורות גבוהות. המתינו עד שהתא מגיע לחום פושר. הוציאו את כל החלקים הניתנים להסרה ושטפו בנפרד במים חמים וחומר ניקוי לא מקרצף. תא האפייה ניתן לניקוי במטלית רכה טבולה בתמיסת מים פושרים ואמוניה. לאחר מכן שטפו וייבשו. אל תשתמשו בחומר ניקוי מאכל או מקרצף, אשר עלול לגרום נזק לתנור. אל תשתמשו בכלי קיטור לניקוי, עקב סכנת קצר חשמלי.

אין להשתמש במסיר שומנים קר או בכל מסיר שומנים חריף או חזק.



פירוק דלת התנור

להקלת ניקוי מרוכז, יהי זה מעשי לפרק את דלת התנור בהתאם להוראות הבאות: הכניסו את הקרב (C) (איור 1) לגזרת הציר (D). העמידו את הדלת בתנוחת חצי פתוחה ובעזרת שתי הידיים משכו את הדלת הקטנה כלפיכם עד לניתוק מן החיבור. להרכבה חוזרת של הדלת, פעלו בסדר הפוך, וודאו להכניס את שני המובילים (F) כראוי.

דלת התנור

דלת התנור מורכבת משלושה לוחות זכוכית (שניים בדגמים מסוימים). חלקי לוחות הזכוכית ניתנים לניקוי בנייר סופג וחומר ניקוי לא מקרצף. הזכוכית הפנימית ניתנת להוצאה להקלת הניקוי. כדי לעשות זאת יש לפרק את דלת התנור (ראו פסקה "פירוק דלת התנור") או, לחלופין, לכוון אותה לעמדת נקישה מיידית.

זהירות: אל תסיטו החוצה את הזכוכית הפנימית כאשר הדלת פתוחה במלואה. הדלת עלולה להיסגר פתאום ולפגוע בכם.

לאחר פירוק הדלת, הניחו אותה עם הצד החיצוני כלפי מטה על משטח רך ושטוח למניעת שריטות. אם אינכם רוצים לפרק את הדלת, ניתן להסיט את הזכוכית החוצה על ידי כיוון לעמדת נקישה מיידית (ראו איור 2), אך היזהרו מסגירה פתאומית של הדלת.

ניקוי עצמי של הלוחות

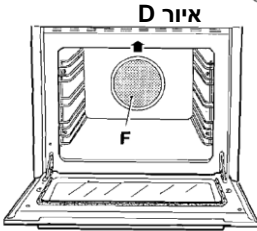
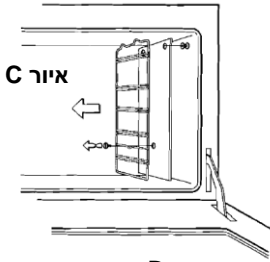
אם התנור מצויד בלוחות עם זירוז ניקוי עצמי, בטמפרטורת בישול רגילה (220°C) הציפוי המזרז מסייע בהמרת נתזי שומן למשקע אבקתי קל. האבקה ניתנת להסרה במטלית לחה לאחר התקררות התנור. בדרך זו נשמרת הנקבוביות של שטח פני הציפוי ומובטחת ניצולת מרבית של הלוחות.

מסנן שומן (בדגמים נבחרים בלבד)

מומלץ לנקות את מסנן השומן בסדירות כיוון שהצטברות שומן עלולה לפגוע בווסת החום ובמנוע המאוורר.

אזהרה

אסור להשתמש ברדיד אלומיניום לכיסוי חלקים פנימיים של התנור. תפוקת המכשיר ועל המשטחים המצופים.
איור C: הוצאת התמיכה העצמית של התנור.
איור D: הוצאת מסנן שומן (F).
איור E: הוצאת נורת התנור.

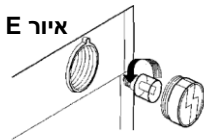


כאשר התנור מקולקל

במקרה בו המכשיר אינו פעול כראוי, נתקו אותו מן החשמל וקראו לשירות לאחר המכירה. במקרה בו נורת התנור אינה פועלת כשורה, נתקו את המכשיר מן החשמל, הוציאו את זכוכי ההגנה של הנורה והחליפו אותה. הקפידו על נורה המתאימה לעבודה בטמפרטורות גבוהות בעלת אפיונים טכניים מתאימים.

זהירות, חשוב!

ניקוי מערכת הגז



- את משטח הנירוסטה בכיריים יש לנקות במים וסבון או מעט מסיר שומן מדולל היטב במים ולנגב בעזרת מטלית או ספוג לא קשה (על מנת לא לשרוט את הנירוסטה). אין להשרות או כדי שלא ייווצרו משקעים וכתמים.
- את חלקי האלומיניום יש לנקות על ידי חומר לניקוי אלומיניום (משחת ניקוי מתכות). יש לנקותם מיד לאחר שרואים שהם התלכלכו במידה רבה (לא להמתין הרבה זמן על מנת שלא יחדור לתוך החומר).
- חלקי אמיל (כפות) של הבווערים על ידי חומר מסיר שומן; יש למרוח את החומר על משטח הכפות, לחכות מספר דקות ולנקות עם מטלית.
- חלקי הנחושת על ידי חומר לניקוי אבנית או מיץ לימון. ממלאים קערה עם מים, מוסיפים את החומר, מניחים את הנחושת ומחכים כ-10 דקות, הנחושת מתנקת מעצמה.
- את הכפתורים יש לנקות עם משחה או מסיר שומן, אין לטבול במים על מנת שלא יכנסו מים לתוך החור של הכפתור, אחרת קופץ הכפתור יחליד והכפתור לא יהיה שמיש יותר.

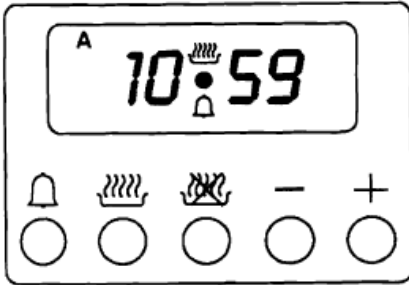
אין להכניס את מבערי הגז וחלקי מתכת למדיח הכלים

ניקוי הרשתות

אנו ממליצים לנקות את הרשתות התומכות בסירים לאחר הבישול. המתינו עד שיתקררו ואז נקו אותן בעזרת חומר ניקוי **לא חומצי**. חומרים חומציים כגון מיץ לימון או חומרי ניקוי חומציים עלולים לגרום לנזק שאינו בר תיקון לציפוי הרשתות. ייבשו את הרשתות בזהירות במטלית מיידי לאחר השטיפה. לא מומלץ לשטוף במדיח כלים.

אין להשתמש במסיר שומנים קר או בכל מסיר שומנים חריף או חזק.

הוראות שימוש במתכנת אלקטרוני



1. פעולות: זמן הבישול – סיום הבישול – שעון – טיימר – הפעלה ידנית.

2. תצוגה

הסמלים מראים את הפעולות המבוצעות:
משך הבישול והפעלה ידנית = סמל הסיר
תכנות אוטומטי = "A"
תזכורת זמן = סמל הפעמון

3. הגדרת פעולה

בחרו את הפעולה הנדרשת ע"י לחיצה על הלחצן המתאים וקבעו את הזמן באמצעות לחצני +/-.

4. מקרא סמלים

לחצן פעמון
לחצן משך הבישול
לחצן סיום הבישול
לחצן +/- = כיוון הטיימר
הזמן עולה עם לחצן "+" ופוחת עם לחצן "-" באופן יחסי למשך הלחיצה.

5. פעולת השעון

פעולת השעון מופעלת על ידי לחיצה על לחצן משך הבישול , ולחצן סיום הבישול בו זמנית. הזמן נקבע על ידי לחיצה על לחצני +/- כל תכנות קודם ימחק אוטומטית.

6. הפעלה ידנית

פעולה זו נקבעת על ידי לחיצה על לחצן משך הבישול , ולחצן סיום הבישול בו זמנית. הסימול "A" יעלם ויופיע סמל הסיר. תוכניות שתוכנתו קודם לכן, יבוטלו.

7. תוכנית חצי-אוטומטית עם קביעת משך הבישול

בחרו את תוכנית משך הבישול (לחצן) וקבעו את הזמן בעזרת לחצני +/- יופיעו הסמל "A" וסמל הסיר. התנור מופעל. כאשר מגיע הזמן המוצג בלחצן סיום הבישול , התנור כובה וסמל הסיר נעלם. נשמע צלצול זמזם. הסמל "A" מתחיל לאותת.

8. תכנות חצי-אוטומטי עם קביעת זמן סיום הבישול

בחרו את האפשרות של סיום זמן הבישול (לחצן) וקבעו את זמן הסיום בעזרת לחצני +/- יופיעו הסמל "A" וסמל הסיר. התנור מופעל. כאשר מגיע הזמן המוצג בלחצן סיום הבישול , התנור כובה וסמל הסיר נעלם. נשמע צלצול זמזם. הסמל "A" מתחיל לאותת.

9. תוכנית אוטומטית עם קביעת משך הבישול וזמן סיום הבישול

בחרו את תוכנית משך הבישול (לחצן ⏸) וקבעו את הזמן בעזרת לחצני +/- . יופיעו הסמל "A". התנור מופעל ויופיע סמל הסיר ⏸ . המתינו מספר שניות עד להופעת הזמן הנכחי. כווננו את זמן סיום הבישול באמצעות לחצן סיום הבישול ⏸ , זמן הסיום המשוער יופיע על הצג. השתמשו בלחצני +/- לכיוון זמן סיום הבישול הרצוי. התנור כובה וסמל הסיר ⏸ יעלם. סמל הסיר ⏸ יופיע שנית כאשר השעה תתאים למועד הבישול המתאים, זמן סיום הבישול פחות משך הבישול. בסיום התוכנית האוטומטית, הסמל "A" יתחיל לאותת, הזמזם יצלצל וסמל התנור והסיר ייעלמו.

10. תזכורת זמן

בחרו את אפשרות הטיימר (לחצן ⏸) וכווננו את הזמן הדרוש באמצעות לחצני +/- . סמל הפעמון ⏸ יוצג למשך הזמן שנקבע. בסיום פרק הזמן, ישמע הזמזם.

11. זמזם

צליל הזמזם יישמע בסיום פעולת הבישול המתוכנן, וימשיך לצלצל במשך 7 דקות. ניתן להפסיק את הצלצול על ידי לחיצה על לחצני ⏸ , ⏸ או ⏸ . ניתן להתאים את עצמת הצלצול באמצעות לחצן "-" ללא בחירת אפשרות כלשהי. ישנן שלוש עצמות צלצול הניתנות לבחירה, וזמן פעולתן תלוי במשך הזמן שבו לוחצים על לחצן "-".

12. תחילת תכנות ובדיקה

לאחר שבחרתם תוכנית, התוכנית מתחילה לאחר כיוון הזמן. ניתן לראות את הזמן שנותר על ידי לחיצה חוזרת על התוכנית המתאימה.

13. זיהוי טעות בתכנות

קיימת טעות בתכנות אם הזמן הנכחי הדרוש בשעון הוא בין משך הבישול הדרוש וזמן סיום הבישול. הטעות תוצג על ידי צלצול הזמזם ואיתות הסמל "A".

14. ביטול תוכנית

לביטול תוכנית בחרו באפשרות של תכנות ידני. בסיום התכנות הידני, התכנות שנקבע מבוטל אוטומטית.

15. שימוש מייד

א. אם התצוגה מאותתת, קראו את סעיף ב'. אחרת, קראו את סעיף ג'.
ב. אם התצוגה מאותתת, לא נקבע עדיין הזמן הנכון או שהייתה הפסקת חשמל. במקרה כזה, כווננו את הזמן (ראו סעיף 5), ואז פעלו על פי סעיף ג'.
ג. לחצו על לחצני ⏸ ו- ⏸ בו זמנית. קבעו את החום (כפתור התרמוסטט) והתוכנית (לחצן הברירה) באמצעות הכפתורים שעל המכשיר.

הוראות שימוש בשעון נוסטלגי דיגיטלי

יש לכוון את השעון להפעלה ראשונה או אחרי תקופה ארוכה של ניתוק.
פונקציות: הפעלה ידנית (ללא טיימר), התחלת בישול, סוף בישול, התחלה וסוף בישול, טיימר.

תצוגה:



תנור אינו פועל



תנור פועל

מ 00:00 עד 12:00 AM


מ 12:00 עד 24:00 PM



צליל התראה / צפצוף

כיוון השעה: יש ללחוץ על הכפתור עד שתופיע המילה TIME בתצוגה, לכוון שעה ע"י סיבוב הכפתור וללחוץ עליו לאישור, לכוון דקות ע"י סיבוב הכפתור ולחיצה לאישור.




הפעלה ידנית ללא טיימר: יש ללחוץ על הכפתור עד להישמע צפצוף והסמל של תנור פועל  יופיע בתצוגה. כל התוכניות שתוכנתו קודם ימחקו.

כיוון שעת התחלת בישול: יש ללחוץ על הכפתור עד הישמע צפצוף שני, לסובב את הכפתור עד הופעת PRG1 בתצוגה, ללחוץ על הכפתור לאישור. לסובב את הכפתור עד לשעה הרצויה וללחוץ עליו לאישור, לסובב את הכפתור לדקות הרצויות וללחוץ על הכפתור לאישור. שעת התחלת הבישול תתחיל להבהב. יש לכוון את תוכנית הבישול והטמפרטורות בכפתורי הפיקוד של התנור למצב הרצוי. התנור יחל פעולתו בשעה שתוכננה.

כיוון שעת סוף הבישול: יש ללחוץ על הכפתור עד לצפצוף השני ולסובבו עד להופעת PROG2 בתצוגה. לסובב כפתור לשעה הרצויה וללחוץ על הכפתור לאישור, לסובב לדקות הרצויות וללחוץ לאישור. שעת סיום הבישול תהבהב. כווננו את תכנית הבישול / אפיה וטמפרטורה רצויים. התנור יחל פעולתו מיד ויפסיקה בשעה שתוכנתה, אז ישמע צפצוף ויופיע סימון תנור פועל. להפסקת הצפצוף יש לסובב את הכפתור. להמשך הבישול יש ללחוץ על הכפתור.

כיוון שעת תחילת בישול וסוף בישול: ללחוץ על הכפתור עד לצפצוף השני, לסובב כפתור עד להופעת PROG2 בתצוגה וללחוץ לאישור. לכוון דקות וללחוץ שוב לאישור. התצוגה תשתנה מ-ON ל-OFF.

לכוון זמן סיום בישול וללחוץ על הכפתור שוב. לכוון את הדקות וללחוץ שוב לאישור. זמן תחילת הבישול ON וזמן סוף הבישול OFF יהבהבו. לכוון את כפתורי התנור לתכנית וטמפרטורה רצויים. התנור יחל עבודתו לפי הזמן שתוכנת וייפסק בסוף הפעולה שתוכנתה. לאחר שיתקרב מעט ישמיע צפצוף ויופיע סימן תנור פועל . להשתקת הצפצוף יש לסובב את הכפתור.

כיוון טיימר: ללחוץ על הכפתור פעם אחת, לסובב למספר הדקות הרצוי (ניתן לתכנת עד 60 דקות), ללחוץ שוב לאישור. בסוף הזמן שתוכנת ישמע הצפצוף, להשתקתו יש לסובב את הכפתור.

תצוגה מוארת: משעה 21:00 עד שעה 07:00 התאורה בשעון תעומעם.

חשוב ביותר לקרוא לפני השימוש !

לקוח נכבד,

על מנת לשמור על המכשיר שברשותך, חל איסור להשתמש בחומרי ניקוי ותרסיסים חזקים על ציפויים, חלקי אלומיניום או מתכות אחרות.

השימוש בהם גורם נזקים, משנה את מראה החלקים ואת צבעם ופוגע בעיצוב המוצר וביופיו.
לפני השימוש יש להיוועץ במחלקת השירות.

כמו כן, חל איסור להניח נייר כסף ו/או כלי בישול, סירים, תבניות וכדומה ישירות על תחתית התנור.

שמוש וניקוי נכונים של התנור והכיריים, יאריכו את חייהם וישמרו עליהם לאורך שנים.

יש לקרוא בתשומת לב את חוברת ההוראות המצורפת בזה.

La Cucina

אילווה ישראל בע"מ

שירותי אחזקה ומחסן חלפים

הקישון 16, בני ברק 51203

טל. 03-5707191, פקס. 03-5795549

www.la-cucina.co.il