

Tecnogas

הוראות הפעלה

תנור משולב, דגמים:

P2R96E6VC

PP3X96E5VC

P1X96E6VC

P2X96E6VC

P1X96EVTC

P2C96E6VC

P2B96E6VC



מוצרים בע"מ

461308515


לקוחות יקרים

חברת הידור מוצרים בע"מ מודה לכם על שרכשתם מוצר איכותי זה. קראו בבקשה בהקפדה את ההוראות בחוברת זו המכילים מידע חשוב. שמרו חוברת זו במקום בטוח לשימוש עתידי.

לפני שימוש ראשון

- למען בטיחות ילדיכם, אנא שמרו את כל חומרי האריזה (שקיות פלסטיק, קופסאות קרטון, קלקר וכו') מחוץ להישג ידם. ניתן לשמור על האריזה לצורך אחסון עתידי.
- וודאו שלא נותרו שאריות אריזה או ציפויי הגנה בתוך או על התנור ונקו אותו ואת אביזריו במים עם מעט נזל לשטיפת כלים.
- בשימוש ראשון עלול להפלט ריח לא נעים ומעט עשן - התופעה טבעית. יש להפעיל את התנור במצב ריק למשך חצי שעה בטמפרטורה המקסימלית. הקפידו לפתוח חלונות כדי לאפשר אוורור מכסימלי.

פינוי

מכשיר זה בנוי מחומרים הניתנים לשימוש חוזר. הסימן  המוטבע על המוצר או על המסמכים הנלווים מציינ, 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.

| | |
|----|---------------------------------|
| 4 | הוראות בטיחות..... |
| 8 | הנחיות לשימוש בכיריים גז..... |
| 10 | הנחיות לשימוש בכיריים חשמל..... |
| 11 | אביזרים..... |
| 12 | לוח הבקרה..... |
| 14 | תוכניות..... |
| 15 | תפעול בסיסי..... |
| 16 | תחזוקה ונקיון..... |
| 19 | מידות להתקנה..... |
| 20 | מפרט..... |

התקנה

▲ התקנה רק ע"י מתקין מורשה מטעם היבואן!

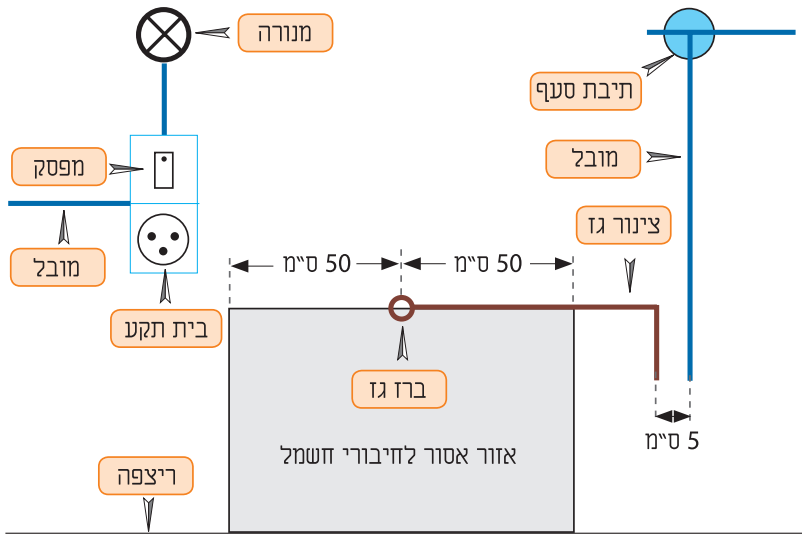
▲ החיבור לחשמל רק ע"י חשמלאי מוסמך!

▲ החיבור לגז רק ע"י טכנאי שהוסמך לכך.

▲ המכשיר מיועד לשימוש ביתי בלבד (למעט מבנה נייד) בסביבה מאווררת (אך מוגנת מרוח חזקה) ובמרחק בטוח מחומרים דליקים. בהעדר פתח אוורור טבעי (חלון למשל), מומלץ להתקין מתקן פינוי לאדים ולחום מסוג קולט אדים או ונטה חשמלית.

▲ מקמו את המכשיר על משטח מפולס ויציב תוך השארת מרווח אוורור מתאים.

▲ על פי התקן הישראלי, המרחק המינימלי בין צינור גז לבין קווי חשמל צריך להיות 5 ס"מ לפחות וברז גז צריך להיות נמוך מזה של כל חיבור חשמלי הנמצא בטווח 50 ס"מ ממנו.



כללי

- ▲ יש לקרוא את כל הוראות הבטיחות לפני הפעלת המכשיר ולשמור עליהן לשימוש עתידי. היצרן ו/או היבואן לא יהיו אחראים לכל נזק שייגרם כתוצאה משימוש במכשיר שלא בהתאם להוראות.
- ▲ השימוש במכשיר אך ורק למטרתו המקורית כמפורט בחוברת זו. אין לבצע בו התאמות לשימוש אחר.
- ▲ אין להשתמש באביזרים נלווים שאינם מסופקים עם המכשיר או שלא אושרו במפורש לשימוש ע"י היצרן - סכנת פציעה, שריפה או התחשמלות!
- ▲ 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.
- ▲ במקרה של כשל תפעולי, כבו מיידית את המכשיר, נתקו אותו מהחשמל וצרו קשר עם מרכז השירות. קוד הדגם ומספרו הסידורי רשומים על פתקית המודבקת לצד התנור. מומלץ להעתיקם לפני ההתקנה.

חשמל

- ▲ וודאו שמתח החשמל המגיע לשקע שבקיר הוא 230V 50Hz עם הארקה תקנית ונתיך הגנה. השקע צריך לתמוך בהספק החשמל המקסימלי של מכשיר זה. אם התקע אינו מתאים לשקע החשמל, יש לבצע את ההתאמות הנדרשות ע"י חשמלאי מוסמך. מומלץ שלא להשתמש במפצל חשמל ובכבל הארחה.
- ▲ למכשיר זה מומלץ קו מתח נפרד עם מפסק ונתיך הגנה בלעדי המותאם להספק החשמלי המקסימלי של מכשיר זה כמצויין על גבי התווית המצורפת.
- ▲ יש לאפשר גישה נוחה לחיבור וניתוק פתיל הזינה (כבל החשמל) של המכשיר מרשת החשמל. אין לחבר או לנתק את המכשיר משקע חשמל בידיים רטובות או עם רגליים יחפות. הקפידו על ניתוקו במשיכת תקע החשמל עצמו ולא במשיכת הכבל. בהעדר גישה נוחה, חובה להשתמש בהתקן ניתוק (מפסק) ייעודי שישמר 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 גז

- ▲ 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 אינן 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.

כיריים חשמל

- ▲ 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.
- ▲ שמרו על נקיון המכשיר - שאריות מזון הכוללות שומן עשויות לגרום להתפרצות דליקה.

- ▲ הקפידו שכל המתגים יהיו במצב סגור כאשר הכיריים אינן בשימוש. כאשר אינו בשימוש זמן רב, יש לנתקן מהחשמל.
- אם המשטח נסדק, אין להשתמש במכשיר! יש לנתק את המכשיר מהזינה כדי למנוע סכנת התחשמלות.

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 נוזלים ומזונות אחרים במיכלים אטומים. הם עלולים להתפוצץ.
- ▲ אין לכסות את קרקעית תא האפייה ברדיד אלומיניום ("נייר כסף") ואין להניח עליה תבנית או כל חומר צובר חום אחר במהלך פעולת התנור.
- ▲ 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 אור חם היא תופעה תקנית בזמן הפעלת המכשיר - אין לחסום את האוויר.
- ▲ שמרו על נקיון 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.

- לצורך אספקת גז יש להתקשר רק עם ספק גז מורשה, בעל רישיון כד"ן.
- לכל שאלה בנוגע לאספקת גז בטיחותית ניתן לפנות לפניות הציבור במשרד התשתיות בטלפון 04-8644024 או באמצעות פקס שמספרו 04-8660189.
- אין לבצע שינויים במתקני הגז, אלא באמצעות בעלי מקצוע שהוסמכו לכך כד"ן (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.

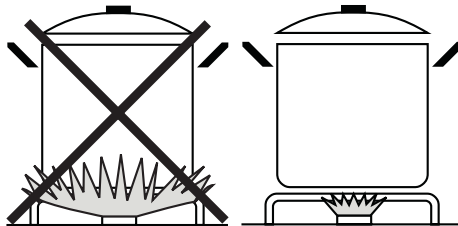
הנחיות לשימוש בכיריים גז

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.

- 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.



ללא כלי



קוטר הכלי צריך להתאים

הנחיות לשימוש בכיריים חשמל

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

כיריים ויטרו-קרמיות - High-Light

מדובר בטכנולוגיה המתקדמת ביותר של כיריים חשמליות בחימום פסיבי: גופי החימום מחממים את משטח הזכוכית הקרמית והוא זה שמחמם את כלי הבישול. יש לשים לב שמשטח הזכוכית הקרמית רגיש לשריטות.

- מומלץ להשתמש בכלי בישול בעל תחתית עבה ושטוחה משתי סיבות: 1. לצורך חימום יעיל ואחיד; 2. בליטות בתחתיתו עלולות לגרום לכתמים קבועים על גבי המשטח ולהסב לו נזק.
- מומלץ לבחור במשטח חימום המתאים ככל שניתן לגודל הכלי. שימו לב לכך שכלים בעלי תחתית רחבה יותר, יתחממו מהר יותר.
- וודאו כי תחתית הכלי יבשה כדי להבטיח שהוא לא "יידבק" למשטח.
- כדי לשמור על המשטח מפני שריטות, מומלץ להקפיד על נקיון תחתית כלי הבישול ולא לגרור אותו על פני המשטח.
- אין להניח סיר קר שרק הוצא מהמקרר על גבי משטח החימום.



תקין

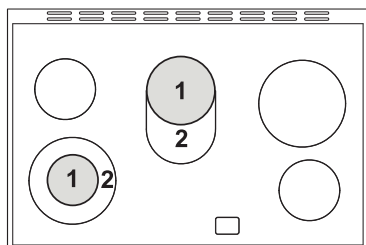
בסיס קמור

בסיס קמור

כלי קטן מדי

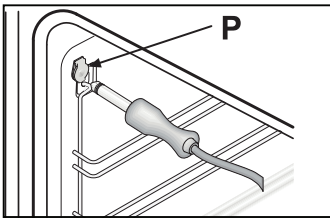
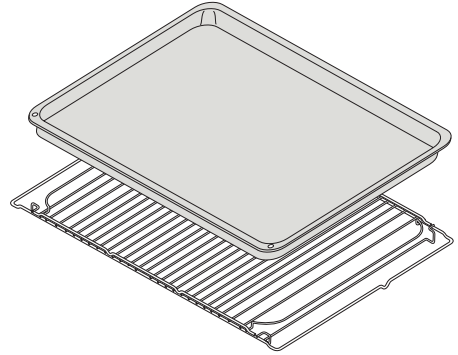
כלי גדול מדי

ללא כלי

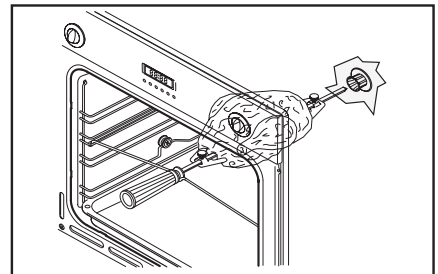


אביזרים אלו מתייחסים למספר דגמים וייתכן שלא כל האביזרים המתוארים יסופקו.

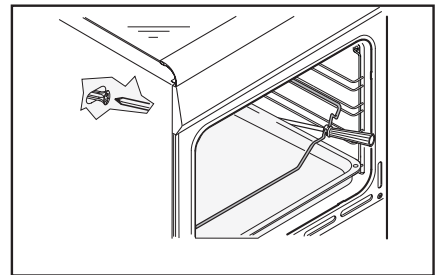
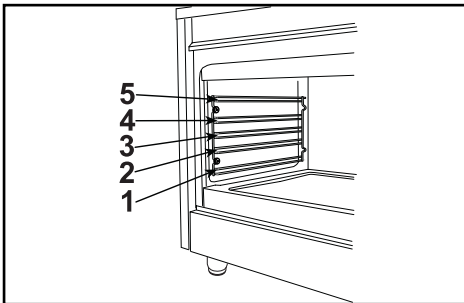
חיבור אופציונלי לאביזר קצה של מדחום (Probe) הננעץ בתוך מזון (כמו נתחי בשר גדולים)



שימוש בשיפוד אופציונלי






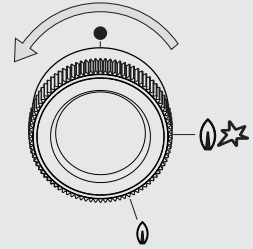
מסילות



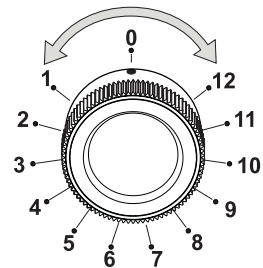
כפתורים אלה מתייחסים למספר דגמים וייתכן שהאפשרויות בפועל יהיו שונות מהמתואר.

שימו לב במיוחד לאפשרויות המסומנות:  - להדלקת תאורה, ו-  - להפעלת המאוורר שעשויות להופיע בתצורות שונות.

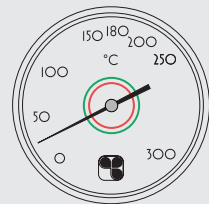
כפתורי תפעול כיריים גז. כדי להדליק מבער, סובבו את הכפתור שלו נגד כיוון השעון (לכיוון ) ולחצו חזק פנימה עד שלקבץ המבער תדלק. אח"כ סובבו את אותו כפתור למצב כלשהו בין העוצמה המכסימלית  למינימלית  לקבלת עוצמת הלהבה הרצויה. לכיבוי סובבו ל-0.



בורר טמפרטורת כיריים חשמל ("תרמוסטט").



מד טמפרטורת התנור.



נורית חייווי התחממות התנור. נורית החיווי כבה כאשר התנור מגיע לטמפרטורה הרצויה.

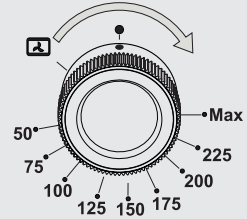


נורית חייווי פעולת גוף חימום גריל.

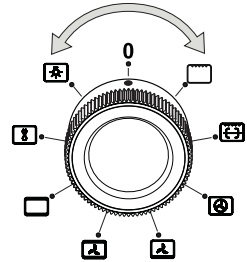


כפתורים אלה מתייחסים למספר דגמים וייתכן שהאפשרויות בפועל יהיו שונות מהמתואר.

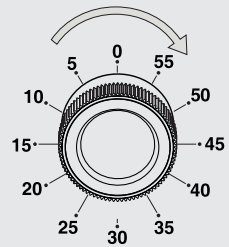
בורר טמפרטורת התנור ("תרמוסטט").



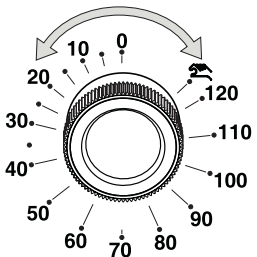
בורר תוכניות פעולה.



קוצב זמן ("טיימר") שמשמש רק לתזכורת (בסיום הזמן יושמע רק צליל תזכורת).




קוצב משך זמן פעולה. בסיום הזמן התנור יכבה ויושמע צליל תזכורת.



התוכניות משתנות בהתאם לדגם התנור. לא כל התוכניות קיימות בכל הדגמים!

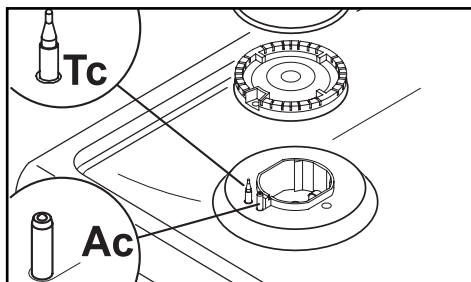
| שימוש | גופי חימום | תוכנית |
|--|--|--|
| תנור כבוי. | - | 0 |
| הדלקת תאורה. | - |  |
| הפשרה בטמפרטורת החדר. | מאוורר |  |
| מאפים שצריך לשמור על לחותם. יש צורך בחימום מוקדם לטמפרטורה הרצויה. | העליון והתחתון |  |
| מאפים ופשטידות המצריכים פיזור חום אחיד עם השחמה. אפיה בקומות מצריכה החלפת מיקום באמצע. בדרך כלל אין צורך בחימום מוקדם. | העליון, התחתון והמאוורר |  |
| מאפים המצריכים פיזור חום אחיד ללא השחמה. בדרך כלל אין צורך בחימום מוקדם. | גוף החימום התחתון ושבגב התנור והמאוורר |  |
| מאפים המצריכים פיזור חום אחיד ללא השחמה. בדרך כלל אין צורך בחימום מוקדם. | גוף החימום שבגב התנור והמאוורר |  |
| צליית שפודי בשה. | הגריל ומנוע השפוד |  |
| צליית עופות והשחמה איטית. | הגריל 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/אפיה/צליה) באמצעות בורר תוכניות הפעולה.
5. כווננו את הטמפרטורה הרצויה באמצעות בורר הטמפרטורה.
6. הפעילו את התנור ידנית, ללא הגבלת משך זמן, באמצעות סיבוב קוצב משך זמן פעולה למצב . להפסקת פעולת התנור, סובבו חזרה את הבורר למצב 0. לחילופין, קבעו מראש את משך זמן הפעולה באמצעות סיבוב הקוצב למשך זמן הפעולה הרצוי.
7. נורית חיווי הפעולה נדלקת כאשר התנור מתחמם וכבית כאשר התנור מגיע לטמפרטורה שנבחרה. בשלב זה יש להכניס לתנור את המזון שהכנתו מצריכה חימום מוקדם של התנור.
8. בעת בישול/אפיה 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 שהמאוורר ימשיך לפעול זמן מה גם לאחר כיבוי התנור.

כללי

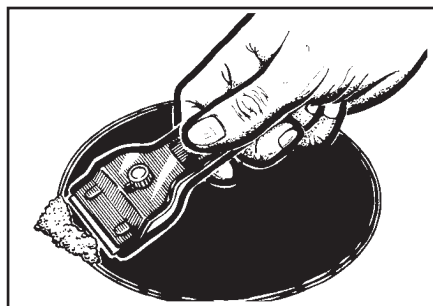
- נתקו את הכבל הראשי מהחשמל והמתינו להתקררות.
- השתמשו בכפפות מגן.
- הוציאו החוצה את כל האביזרים. במידת האפשר פרקו גם את המסילות.
- יש למנוע מגע של חומרי ניקוי בגופי החימום ובתרמוסטט.
- את כל החלקים ניתן לנקות עם מים וסבון.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי (כמו "סקוץ'", "צמר פלדה" או אבקות משפשפות) שעלולים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

ניקוי מצתי המבערים



- נקו בזהירות את המצתים ואת חיישני החום במטלית רכה.
- כאשר קיים קושי בסיבוב כפתורי הבקרה, הזמינו טכנאי שרות מוסמך לביצוע סיכה של המבערים.

ניקוי משטח כיריים חשמל

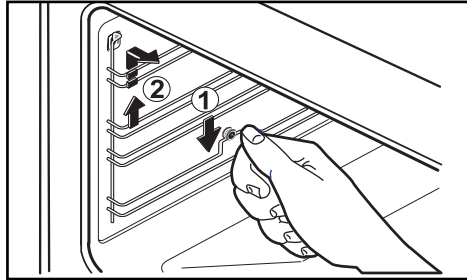


- נקו באמצעות חומרי ניקוי ייעודיים לניקוי זכוכית
- כתמים עקשניים ניתן לגרד בזהירות ממשטח הזכוכית באמצעות מרית עדינה.

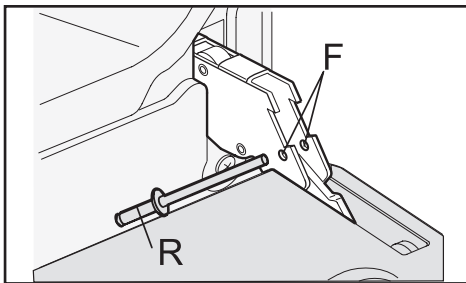
פרוק מסילות הצד

(כדי להקל על הגישה לדפנות בדגמים תומכים)

- הסיטו מעט את המסילות כדי לשחרר אותן מהתפסים כמתואר באיור.



פרוק דלת התנור



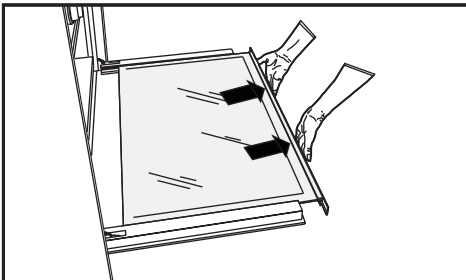
1. פתחו את הדלת עד הסוף.

2. הכניסו מסמר דק (R) לחורים (F).

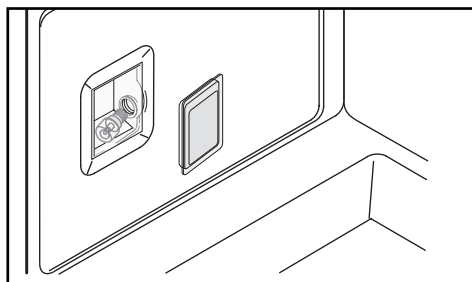
3. הרימו מעט את הדלת ומשכו אותה עד שתשתחרר ממקומה.

4. הרכיבו בסדר הפוך לסדר הפרוק.

- הוצאת הזכוכית בלבד בחלק מהדגמים:



החלפת נורה

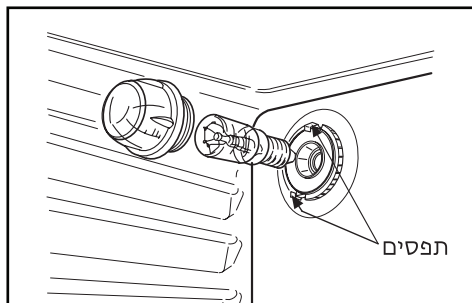


1. פתחו את מכסה בית הנורה בהתאם לדגם.

2. הוציאו את הנורה כמתואר באיור בהתאם לדגם.

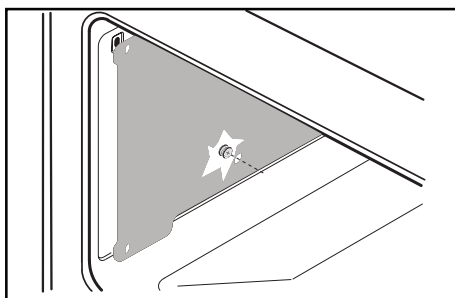
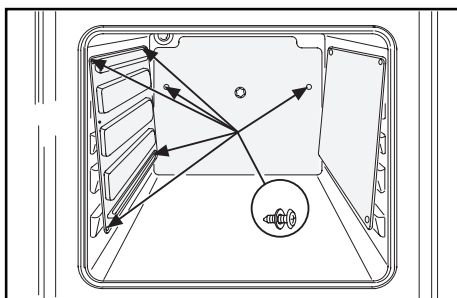
זהירות

- וודאו שוב שהתנור מנותק מהחשמל.
- אין לגעת בנורת האלוגן/קווארץ בידיים חשופות - כתמי שומן שיישארו עליה עלולים להשרף ולגרום להתחממות לא מבוקרת שתגרום לפיצוץ הנורה.
- אין להשתמש בתנור ללא נורה.

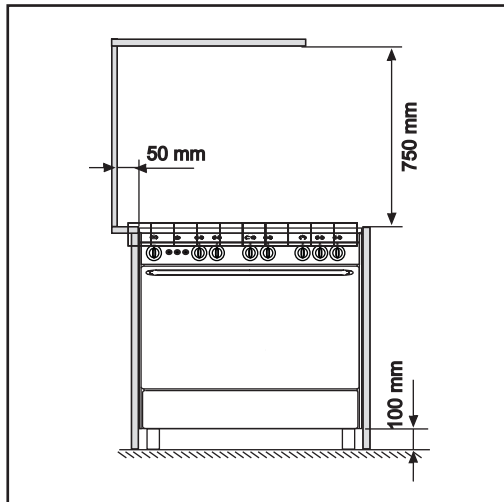
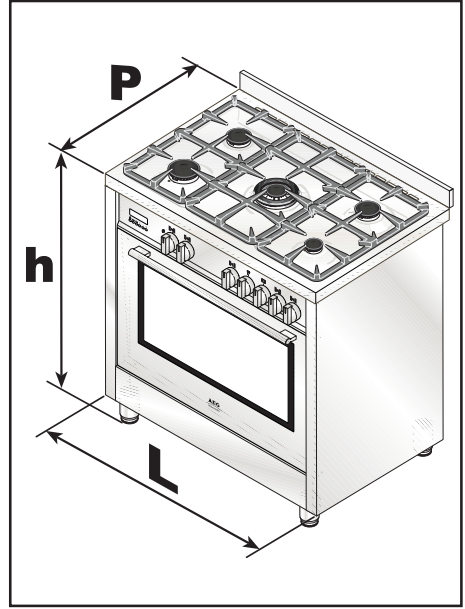
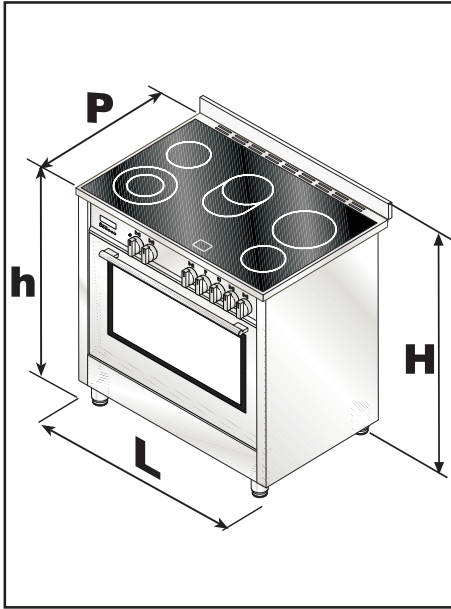


פרוק מסילות ודופנות של תנור קטליטי

בתנור מסוג זה הלכלוך השומני נספג ונאכל על ידי הדופנות החמות עד להעלמותו אבל יש צורך להחליף את הדופנות כשהן מפסיקות להיות פעילות.



| TYPE COOKER | height H mm | height h mm | width L mm | depth P mm |
|-------------|-------------|-------------|------------|------------|
| 90 x 60 | 917 ÷ 972 | 857 ÷ 912 | 900 | 600 |
| 100 x 60 | 917 ÷ 972 | 885 ÷ 940 | 1000 | 600 |



מבערי כיריים גז

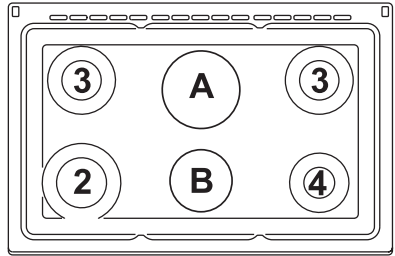
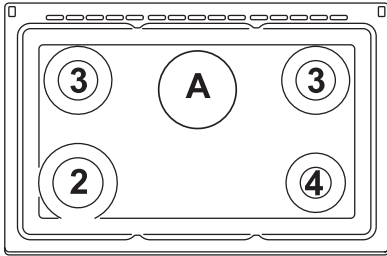
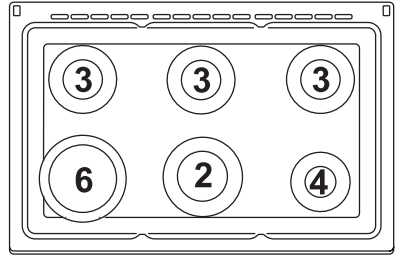
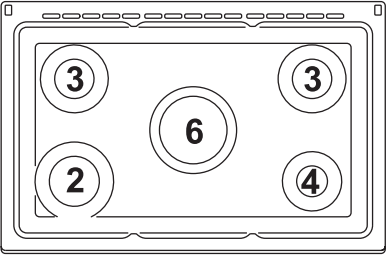
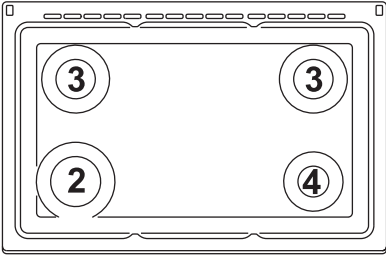
איור זה מובא רק לצורך המחשת אפשרויות סידור. ייתכנו שינויים בין דגם לדגם.

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

| מבער | קוטר מינימלי | קוטר מקסימלי |
|------|--------------|--------------|
| AUX | קטן | 14 |
| SR | בינוני | 18 |
| R | גדול | 22 |
| UR | "כתר כפול" | 24 |

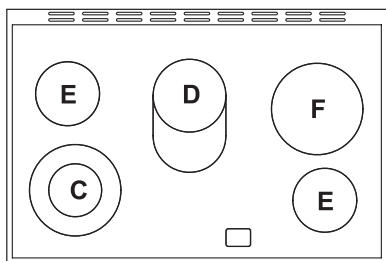
| מבער | קוטר נחיר (מאיות מ"מ) | הספק חימום (נקוב וואט) | צריכת גז (גרם לשעה)* |
|------|-----------------------|------------------------|----------------------|
| 2 | 80-88 | 800-3000 | 182-218 |
| 3 | 68 | 600-1800 | 131 |
| 4 | 51 | 400-1000 | 73 |
| 5 | 92/95/ 2x65/46 | 1350-4100 | 236-293 |

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



מבערי כיריים חשמל

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



| מטבח | קוטר במ"מ | הספק חימום נקוב (וואט) |
|----------|-----------|------------------------|
| E | 140 | 1200 |
| F | 210 | 2200 |
| C | 120/210 | 700 + 1400 |
| D | 170/265 | 800 + 1400 |

תנור

היצרן שומר לעצמו את הזכות לשנות מפרטים ללא הודעה מוקדמת.

| הספק (וואט) | גוף |
|------------------|--------------------|
| 1700 | חימום תחתון |
| 1400 + 2200 | חימום עליון (גריל) |
| 2000 | אחורי |
| 15W - E14 - T300 | נורת תאורה |
| 25..29 | מאוורר אחורי |
| 12 | מאוורר קירור |

