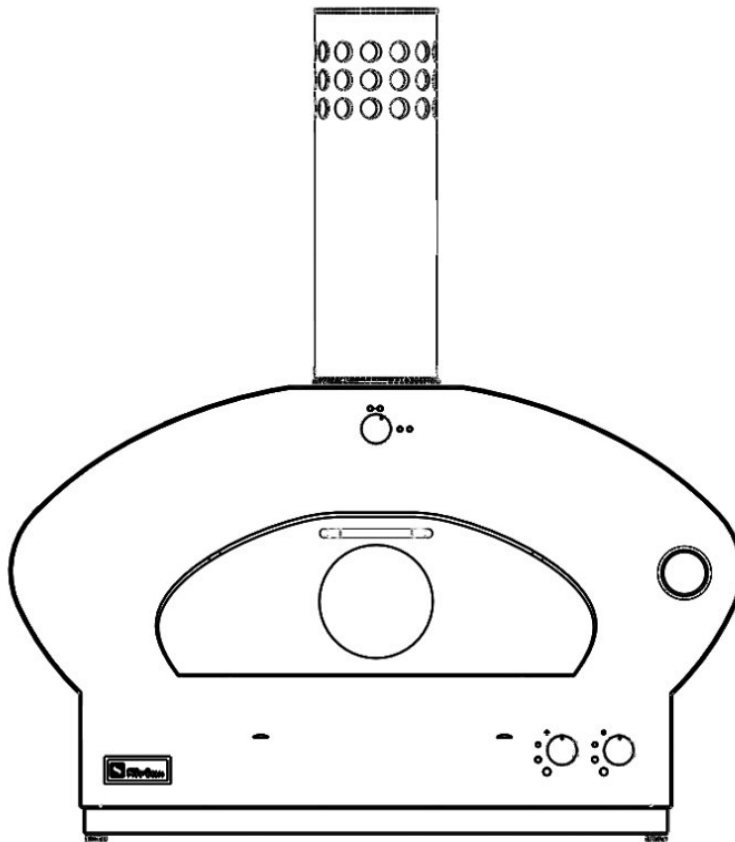




הוראות התקנה, שימוש ותחזוקה



תנור היברידי  
לאפייה בגז  
או עץ



## תוכן עניינים

בטיחות

אזהרות

אמצעי זהירות שיש לנקוט לגבי בלון הגז

וסת לחץ

התקנה

הצתה ראשונה (מצב גז)

שימוש בתנור במצב אפייה עקיפה (גז)

שימוש בתנור במצב אפייה ישירה (גז)

תחזוקה

טיפים לאפייה מושלמת

סיוע



קראו בעיון את כל ההוראות במדריך זה

- המוצר מיועד לשימוש חיצוני בלבד או במקומות מקורים שאינם דליקים.
- ניתן לאחסן את התנור בחלל פנימי, בתנאי שבלון הגז מנותק. יש לאחסן את בלון הגז תמיד בחוץ ובמקומות בטוחים.
- בעת השימוש במוצר, יש צורך בנוכחות מבוגרים המשגיחים על פעולתו.
- יש להרחיק ילדים מהמוצר, גם כאשר התנור אינו בשימוש, על מנת להימנע מכל אירוע אפשרי.
- בעת שימוש בתנור, יש להשתמש כפפות או הגנות מתאימות על מנת למנוע צריבות, שריפות או חתכים/שריטות על משטחים מתכתיים.
- יש לטפל במוצר רק כאשר הטמפרטורה שלו שווה לטמפרטורת הסביבה.
- יש להשתמש בו אך ורק למטרות שלשמן הוא מיועד.
- המוצר מיועד לשימוש ביתי בלבד.
- בעת השימוש במוצר, השתמשו באביזרים עמידים בטמפרטורה גבוהה.



- לפני השימוש במוצר, הסירו את כל סרטי המגן.
- בעת השימוש, הציבו את המוצר במרחק ראוי ממשטחים בלתי-דליקים (לפחות 20 ס"מ).
- בעת השימוש, הציבו את המוצר במרחק של 1 מטר לפחות ממשטחים דליקים.
- הציבו את המוצר על משטח שטוח. ודאו שהמשטח יציב לחלוטין ובעל יכולת מספקת לשאת בעומסים, חסין אש ומתאים למשקל התנור.
- אין להציב את המוצר מתחת לכיסוי או מחסה שעלולים להיות דליקים.

**אי עמידה בדרישות הבטיחות אשר צוינו לעיל עלולה לגרום לדליקה.**

**אין להשתמש או לאחסן נוזלים דליקים כגון בנזין או אלכוהול בסמיכות מידית למוצר.**

- אין להגביל את זרימת האוויר למוצר.
- התנור מוגדר לשימוש עם גז בישול (גפ"מ - גז פחמימני מעובה).
- צבע הפלדה עשוי להשתנות כאשר הטמפרטורה עולה.



**אמצעי זהירות שיש לנקוט לגבי בלון הגז**

- אורכו המרבי המותר של צינור הגז: 1.5 מטרים
- יש לטפל בבלון הגז בזהירות ולשמור אותו בתנוחה אנכית על מנת להימנע מבעיות בטיחות.
- יש למקם את בלון הגז במקום נגיש.
- לעולם אין למקם את הבלונים במקומות עם טמפרטורות גבוהות.
- לעולם אין לאחסן את הבלונים החלופיים בקרבת המוצר.
- במקרה של ריח גז חזק, יש לסגור את הבלון מיד, לכבות את המבערים ולהתקשר לטכנאי מוסמך.
- יש להחליף מעת לעת את צינור הגז, תוך עמידה בתאריכי התפוגה המצוינים בצינור.
- יש להשתמש אך ורק בבלוני גז בישול (גפ"מ).
- אין לעקל/לפתל את צינור הגז.



**שים לב:** חיבור לא מתאים או תחזוקה לא מספקת עלולים לגרום לחבלה גופנית או נזק לרכוש.

יש להשתמש תמיד בווסת לחץ אשר תואם את התקנות התקפות (וסת הלחץ אינו כלול במוצר).

יש לכוונן את ווסת הלחץ בהתאם לתקנות המקומיות התקפות:

קטגוריה I3B/P (30) פרופאן/בוטאן 30 מליבר.

קטגוריה I3+(28-30/37) פרופאן 37 מליבר

בוטאן 28-30 מליבר.

**בלון הגז חייב להיות תמיד מצויד בווסת לחץ.**



פעלו עפ"י ההוראות וההמלצות המפורטות בסעיף "התקנה" על מנת להציב את התנור בצורה נכונה ובטוחה במקומו.

אם הנכם משתמשים בתנור עם הבסיס, היזהרו במהלך הטיפול בו על מנת למנוע נזק.

הציבו את המוצר על משטחים מוצקים.

ודאו תמיד שהמשטח התומך חסין אש.

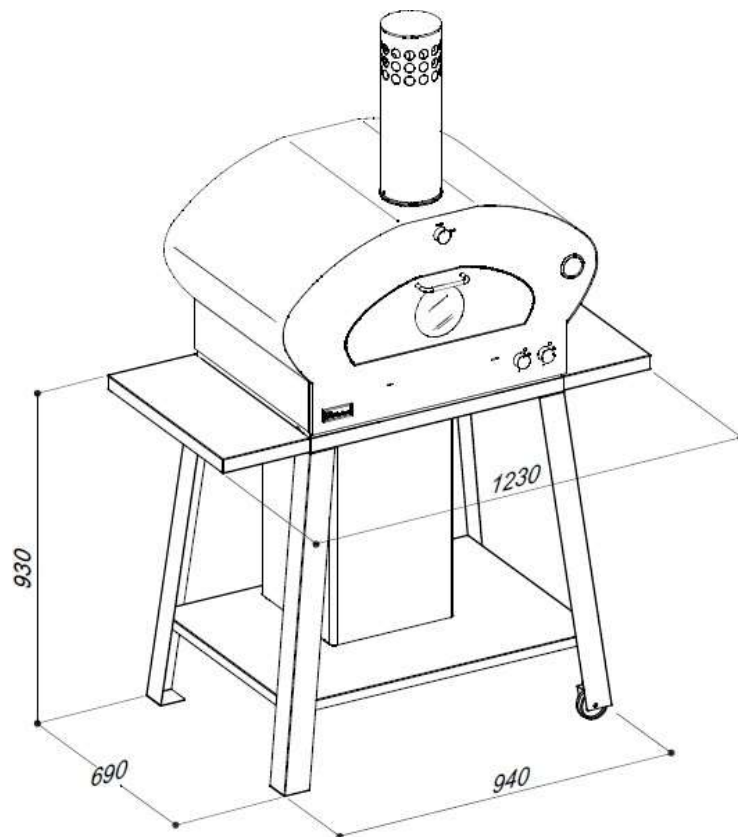
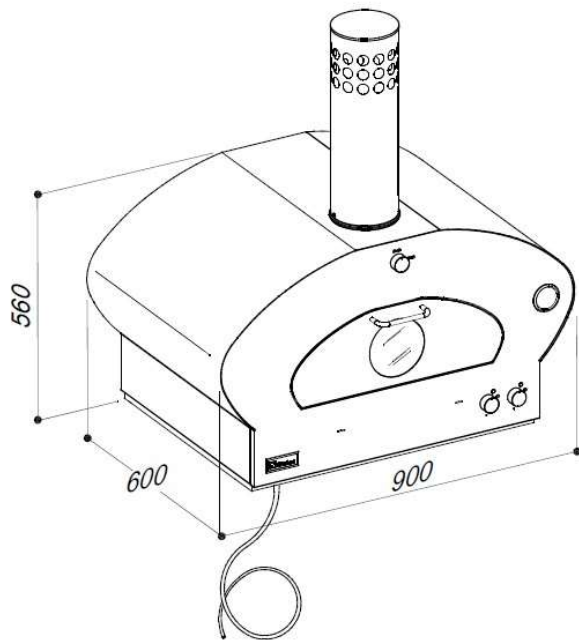
### **הלחץ המומלץ לפעולה מיטבית הוא 30 מיליבר**

צריכת האנרגיה המרבית של המוצר היא כ-7 קילוואט-שעה



## PIZZA OVEN

סוג התנור: תנור עמידה או על בסיס עם גלגלים

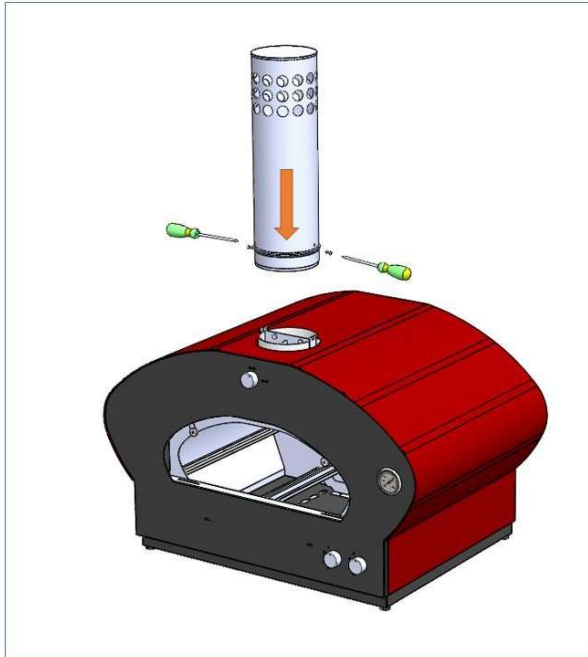




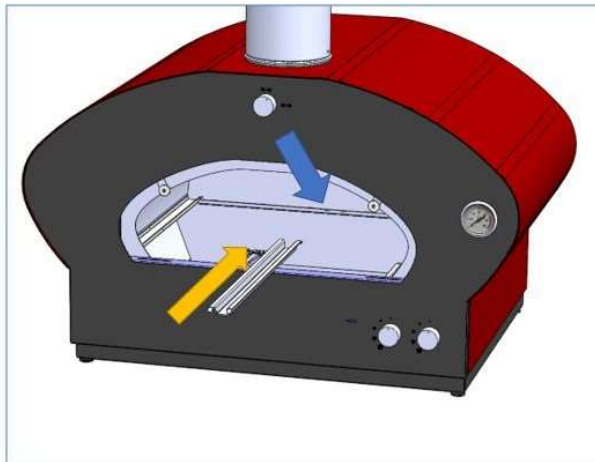


## PIZZA OVEN

יש להקפיד על הצבת הדגמים העומדים על בסיס הולם, כמתואר בפרקים הקודמים.



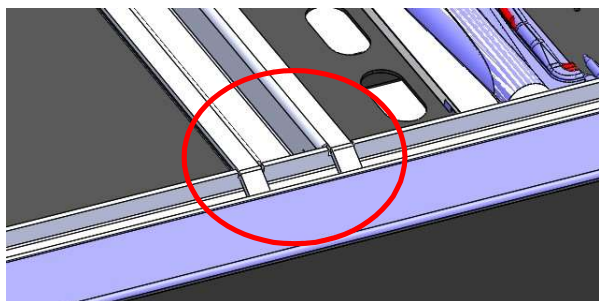
התקינו את צינור הארובה מפלדה ביציאת העשן וקבעו אותו במקומו בעזרת שני הברגים המצורפים באריזה.



התקינו את התומכה המרכזית חסינת האש, והניחו אותה במקומות הנכונים של התנור.



## PIZZA OVEN



התקינו את הרצפות חסינות האש בתוך התנור.

שימו לב: יש למקם חיישן החום בתא האפייה, על הרצפה חסינת האש.



## PIZZA OVEN

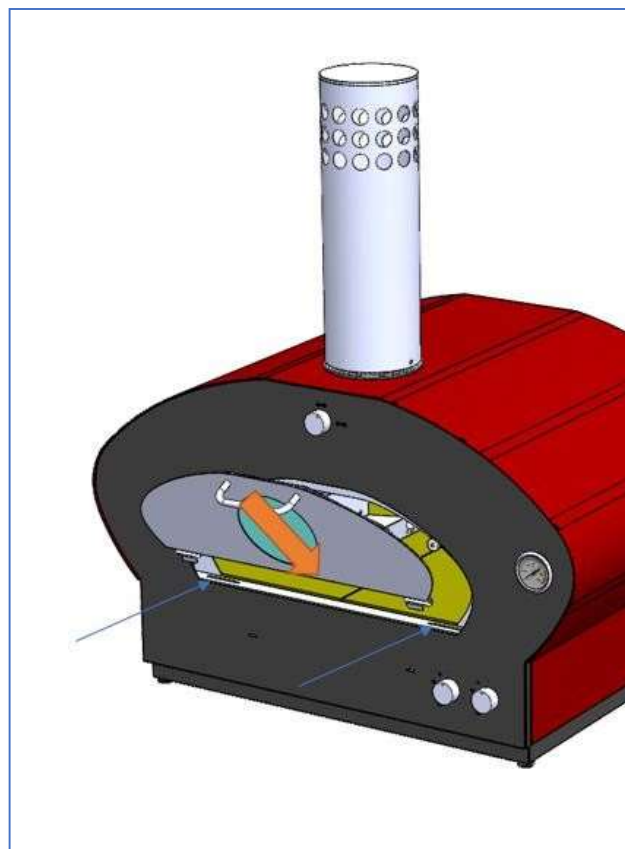


הציבו את מחזיק העץ בתוך התנור, בצד הנגדי של חיישן החום.

כאשר התנור פועל במצב גז, אין צורך במחזיק העץ.



## PIZZA OVEN



התקינו את דלת הפלדה ואת הזכוכית התרמית בצד הקדמי של התנור על ידי הכנסת 2 הווים התחתונים למקומות המתאימים בתנור.

בעת השימוש בתנור, הדלת יכולה להיות פתוחה ובמצב אופקי או לחלופין ניתן להסירה.

**שימו לב:** ניתן לטפל בתנור אך ורק כשהוא קר ולאחר סגירת בלון הגז.



## PIZZA OVEN

---

### חיבור הבלון

הבלון חייב להיות מצויד בווסת לחץ (אינו כלול בתנור) המתאים לסוג הגז שבו משתמשים. התנור מגיע באריזה כשהוא מצויד בצינור גמיש (כ-1.5 מטר), שאותו יש לחבר לווסת הלחץ. מומלץ להחליף את הצינור במקרה של שחיקה או חתכים כלשהם. אולם, חובה להחליפו תמיד תוך שנתיים.

**בכל החלפה של הבלון, יש להחליף את אטם יחידת החיבור המתאים על וסת הלחץ.**

שליטה במערכת זרימת הגז המורכב מראש במפעל.

החלקים הפונקציונליים של מערכת הגז מורכבים מראש במפעל וניתנת עבורם אחריות בגין דליפות (אשר נבדקות באופן פרטני). מערכת הברזים והצינורות נמצאת כולה בתוך תיבה, מול התנור.

כל ניסיון בלתי-מורשה להתעסק/לתקן/לטפל בחלקי המוצר יביא לביטול האחריות ועלול להביא את המוצר למצב מסוכן או בלתי-תקין אשר עלול לגרום לתאונות, דליקות או פיצוצים עקב דליפות גז.

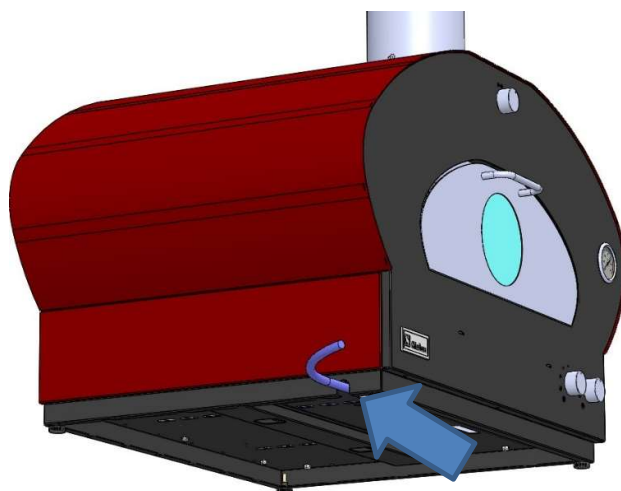
**אך ורק טכנאי מוסמך רשאי לבצע תיקון או פעולת תחזוקה כלשהי במכלולי הגז ובתנור.**



## PIZZA OVEN

**חשוב:** אין להעביר את הצינור מתחת לתנור בקרבה למבערים, ויש להקפיד לא לעשות זאת על מנת להימנע מפגיעה בצינור, שכן הדבר עלול לגרום לדליפת גז, ולפיכך סכנת דליקה ו/או פיצוץ.

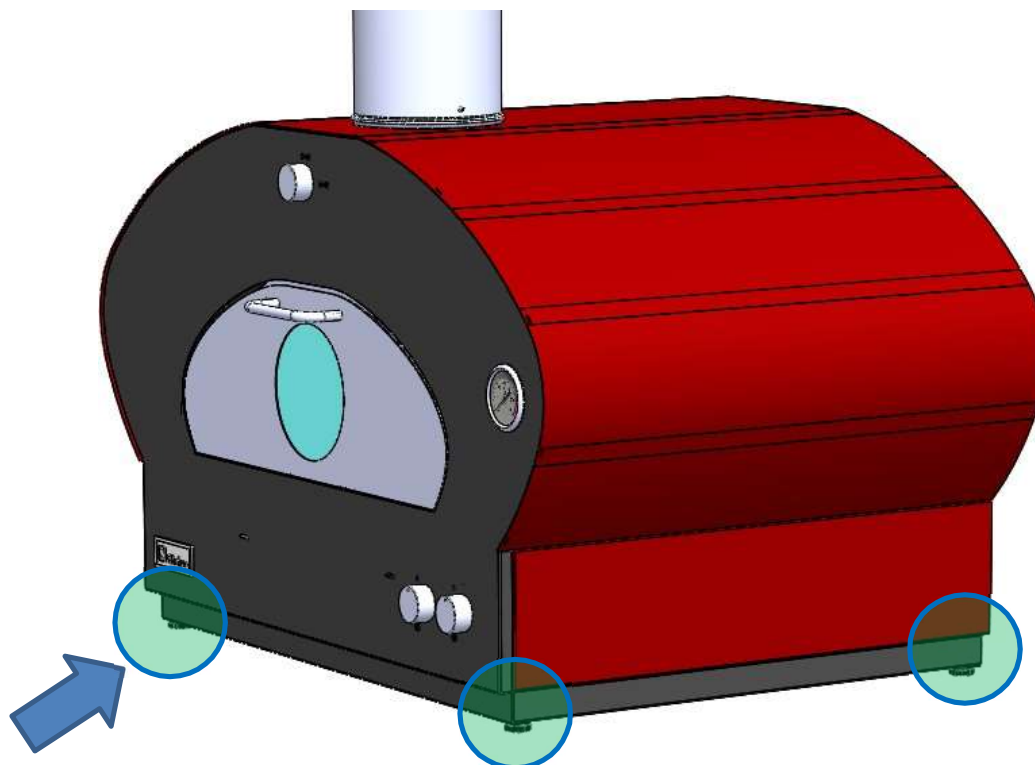
צינור הגז חייב לעבור דרך המקום המתאים, כפי שמצוין בתמונה מטה.



קראו את ההוראות בפרק הקודם אודות וסת הלחץ.



## PIZZA OVEN



**אסור להתקין את התנור ללא הרגליות המתכווננות.**  
הרגליות המתכווננות מעניקות יציבות למוצר ויוצרות מעבר אוויר מתאים לטובת הבעירה.



## PIZZA OVEN

### הצתה ראשונה (מצב: גז)

לאחר הצבת התנור על משטח יציב ואימות חיבורו התקין של צינור הגז, ושליטת כל אפשרות לדליפה, ניתן להפעיל את המוצר.

פתחו את הברז על הבלון המצויד בווסת הלחץ, שמרו על דלת התנור פתוחה תמיד במהלך שלבי ההצתה.

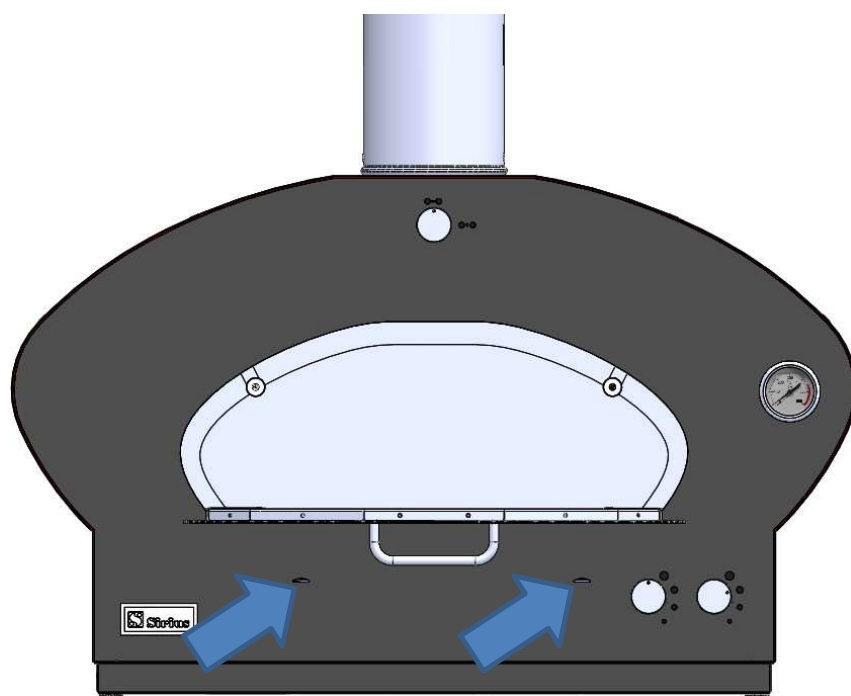
סובבו את הכפתור למצב להבה מרבית (MAX) ובמקביל החזיקו אותו כדי להפעיל את מחולל הניצוצות. בשלב זה, הגז יוצא מהמבער והניצוץ מבעיר את הלהבה; החזיקו את הכפתור למשך כ- 5/10 שניות כדי לאפשר לצמד התרמי להתחיל לפעול ולהפעיל את מנגנון הבטיחות.





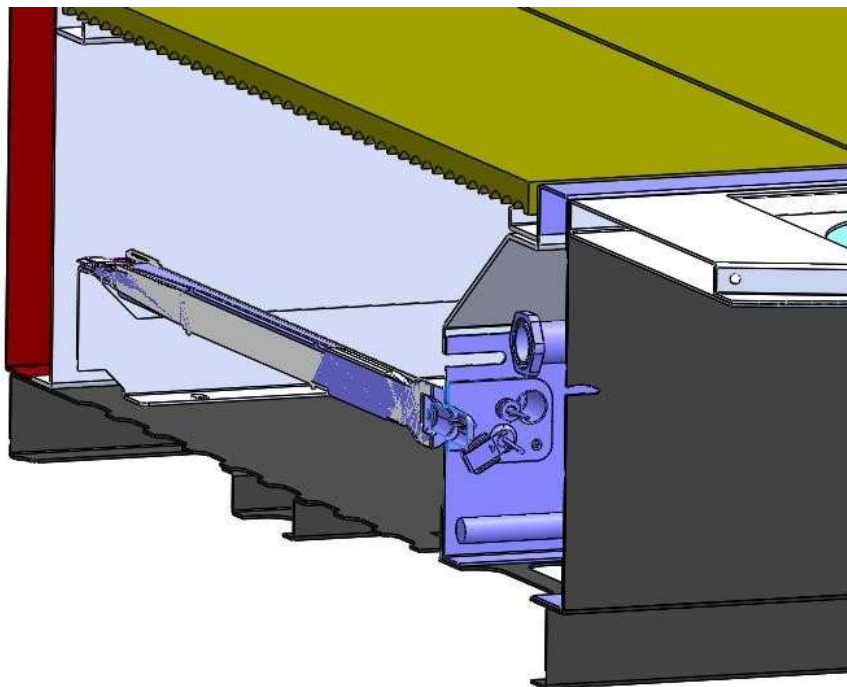
## PIZZA OVEN

ניתן לבדוק שהמבער מופעל כראוי במצב הלהבה המרבית (MAX) דרך החורים בחלקו הקדמי של התנור.





## PIZZA OVEN



חזרו על נוהל זה במבער השני. לאחר הפעלת שני המבערים, ניתן לכוון את ההספק על ידי סיבוב הכפתורים בין מצבי הלהבה המזערי והמרבי (MAX-MIN). אם מסיבה כלשהי, ההצתה הראשונה לא צלחה, המתינו מספר דקות כדי לתת לגז להתפזר בתוך התנור ואז נסו שוב.



## תנור פיצה

### שימוש בתנור במצב אפייה ישירה (גז)

בעת שימוש בתנור עם גז, תא הבעירה ותא האפייה מופרדים, גם אם לא הרמטית. גזי הבעירה מחממים ישירות את חלקה התחתון של הרצפה חסינת האש ועוברים דרך המרווח הצדדי ישירות אל ארובת העשן.

ניתן לסגור את השסתום המווסת את אדי/עשן הפליטה על מנת לשמור על החום בתוך תא האפייה.

לאחר הפעלת התנור, ניתן לסגור את הדלת הקדמית על מנת להגיע תוך זמן קצר לטמפרטורה הרצויה.

אם יש צורך בהפחתת הטמפרטורה הפנימית בכמה מעלות מבלי לפתוח את הדלת לגמרי, ניתן לתפעל את השסתום על ידי העברתו למצב "open" (פתוח), על מנת להביא לירידת הטמפרטורה בצורה מבוקרת יותר.

כשהתנור חם, חובה להשתמש בכפפות או באמצעי מיגון מפני חום כדי לגעת בכפתור שסתום האוויר.



## תנור פיצה

### שימוש בתנור במצב אפייה ישירה (גז)

במקרה זה, מומלץ לא לחבר את בלון הגז לתנור מכיוון שדליפה מקרית עלולה לגרום להצטברות גז מסוכנת העלולה לגרום לדליקה ו/או לפיצוץ.

הכינו כמות קטנה של חתיכות עץ קטנות ויבשות במכל הפלדה המתאים, הנמצא במרכז תא האפייה.

הדליקו את האש ללא שימוש במוצרים דליקים; ניתן להשתמש במצת פשוט. לאחר השגת בעירה נאותה של העץ, הוסיפו חתיכות עץ נוספות וסגרו את הדלת, היזהרו שלא יעלה על **400 מעלות צלזיוס**.

שמרו על עוצמת האש על ידי הוספת חתיכות עץ קטנות. לאחר השגת הטמפרטורה הרצויה, הזיזו את הגחלת בצד אחד של התא (בצד הנגדי של חיישן החום), נקו את המשטח חסין האש והניחו בו את המזון.

כווננו את שסתום יציאת האדים על מנת לשלוט טוב יותר בפיזור החום בתוך תא האפייה.

בשלבי ההצתה המוקדמים, מומלץ לפעול עם השסתום לאדים במצב פתוח מכיוון שכנראה יהיה צורך לפלוט עשן רב, בשל העץ אשר נשרף לאחרונה.



## תנור פיצה

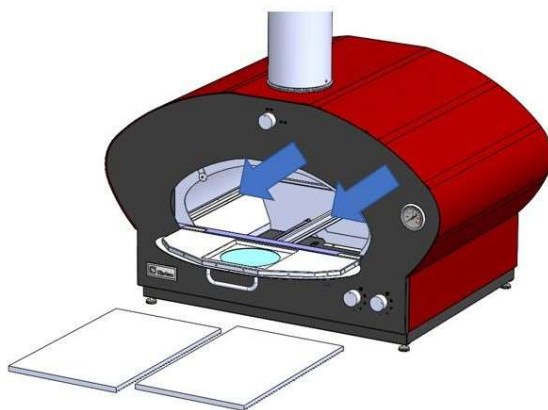
עם כיבוי הלהבה או הגעת התנור לטמפרטורה הרצויה, ניתן לשמור עליה עוד זמן רב על ידי סגירת השסתום לאדים.

שסתום יציאת האוויר, כשהוא במצב "סגור", מבטיח עם זאת מעבר בטיחות של כ-20%.

שמירה על הטמפרטורה הפנימית תלויה בגורמים רבים הקשורים זה לזה כגון איכות העץ, מצב השסתום ופתיחת דלת הכניסה, שממנה יש להימנע ככל האפשר.

לאחר כל שימוש, יש להמתין עד שהתנור יתקרר לפני הניקוי. חשוב לנקות את התנור לאחר כל שימוש, ובעיקר במקרה של אפייה עם עץ, על ידי הסרת אפר ושאריות עץ.

יתר על כן, חשוב לנקות את תעלות האיסוף המונחות מתחת לרצפה חסינת האש.



יש לשאוב שיירים כלשהם החוסמים או העלולים לחסום את חורי המבערים ולדאוג לכך שלא תהיה בהם כל חסימה כזו



אין להשתמש בספוגים שוחקים או בכלים אחרים העלולים להזיק לגימור החומר.

**יש לנקות את המוצר באופן שוטף וקבוע כמפורט להלן:**

- יש לנקות את הרצפה חסינת האש על ידי הסרת שאריות עץ, אפר ולכלוך הנוצרים עקב השימוש. יש לשאוב את האפר גם מתחת לרצפה חסינת האש. שים לב למבערים: בדוק שחורי היציאה של הלהבה נקיים.
- נקה את החלקים המתכתיים באמצעות מטלית ספוגה במים וסבון עדין; אין להשתמש בספוגים שוחקים.

אם לא משתמשים בתנור במשך זמן רב, יש לאחסן אותו בסביבה יבשה ומאווררת או להגן עליו באמצעות כיסוי מתאים המבטיח אוורור ומונע עיבוי.

**אין לחשוף את המוצר לפגעי מזג האוויר**



## טיפים לאפייה מושלמת

בעת אפייה עם גז, במיוחד בעת אפיית פיצה, מומלץ להגיע לטמפרטורה של 350 מעלות צלזיוס, תוך שמירה על דלת התנור סגורה. רק לאחר הגעה לטמפרטורה המומלצת, הכנס את הפיצה לתנור, סגור את הדלת, סגור את שסתום יציאת האוויר והפחת את להבת הגז על מנת להשוות בין הטמפרטורה בתוך תא האפייה לבין הטמפרטורה של הרצפה חסינת האש. בצורה זו רמת האפייה של הפיצה תהיה טובה, מבלי לשרוף את החלק התחתון.

לסוג מזון אחר, אין לאפשר לטמפרטורה לעלות על 300 מעלות צלזיוס.

## סיוע טכני

**אין** לבצע בתנור זה או בחלקיו שום תיקון או להתעסק או לטפל בחלקים כלשהם שלו. אך ורק טכנאי מוסמך רשאי לבצע פעולות טיפול או תחזוקה כלשהן בתנור.



תנור פיצה

הערות