

Sauter

הוראות הפעלה לתנור
עומד משולב
סדרת TS

שירות ואחריות
אמקטרה 

לקוחות יקרים,

אנו מודים לכם ושמחים שהצטרפתם למשפחת **אלקטרה**.

בתנורים העומדים היוקרתיים החדשים מתוצרת **Sauter** המיובאים ע"י חברת **אלקטרה מוצרי צריכה (1951) בע"מ** מיושמות הטכנולוגיות החדישות ביותר המעניקות ביצועי חימום ובישול מזון מעולים ומבטיחות בטיחות מושלמת ונוחות מרבית בשימוש.

בקווי העיצוב הנקיים ובאסטטיקה המודרנית שלהם, התנור החדש **Sauter** משתלב בצורה הרמונית במטבח שלכם וממזג בהצלחה קלות בשימוש עם ביצועי בישול מעולים.

באלקטרה רואים בנוחות שלכם אתגר עליון ושוקדים ללא הרף לשיפור השירות המוענק ללקוחות.

הוראות ההתקנה וההפעלה מאפשרות לכם שימוש נוח ויעיל בתנור. נא קראו בעיון רב את ההוראות ואנו משוכנעים שתפיקו הנאה מושלמת מהתנור.

באיחולי הצלחה והנאה

אלקטרה 

חוברת זו מתורגמת מלועזית והיא מיועדת למספר רב של דגמי תנורים. ייתכן ותכונות או פעולות המתוארות בחוברת תהיינה שונות ו/או לא תהיינה זמינות בדגם התנור שברשותכם.

ההרכבה, ההתקנה, ההפעלה הראשונית ותיקון הכיריים של התנור ייעשו על ידי מתקין גז מוסמך מטעם משרד האנרגיה והמים בלבד.

תנור זה תוכנן ויוצר בהתאם לתקני הבטיחות האירופאים הבאים:
EN30-1-1, EN30-2-1 ו-EN437 והעדכונים שלהם (ציוד לגז)
EN60335-1, EN60335-2-6 והעדכונים המתאימים (בטיחות מוצרי חשמל ביתיים)

תנור זה עומד בדרישות התקנות האירופאיות הבאים:
EN 2006/95/EC (BT) למתח נמוך
EN 2004/108/EC דרישות הבטיחות לתאימות אלקטרומגנטית
EN 2009/142/EC דרישות הבטיחות לגז

דרישות הבטיחות של הדירקטיבה האירופאית 89/109/EC המתייחסות לחומרים ואביזרים של התנור הבאים במגע עם מצרכי מזון.

שמירה על איכות הסביבה

חומרי האריזה של התנור ניתנים למחזור. עזרו לשמור על איכות הסביבה בכך שתשליכו אותם במרכזי איסוף מתאימים בהתאם לתקנות הרשות המקומית או המשרד לשמירה על איכות הסביבה.



גם התנור עצמו, מכיל כמות גדולה של חומרים הניתנים למחזור, ולכן הוא מסומן בתווית זו כדי לציין שאין להשליכו יחד עם האשפה הביתית הרגילה. בדרך זו, התנור יוכל להיות ממוחזר בתנאים הטובים ביותר, בהתאם לתקן האירופי להשלכת ציוד חשמלי ואלקטרוני EN 2002/96/EC הנוגע. וודאו ברשות המקומית היכן נקודת האיסוף הקרובה לביתכם. - אנו מודים לכם על עזרתכם בהגנה על הסביבה.

תוכן העניינים

4	הוראות בטיחות
7	תיאור התנור המשולב
10	הנחיות למשתמש
10	השימוש בכיריים
11	השימוש בתנור
11	מצבי הפעולה
13	עצות שימושיות לבישול ואפייה
14	טבלת בישול/אפייה
15	טבחת צלייה בגריל
16	ניקוי ותחזוקה
18	איתור תקלות
19	נתונים טכניים
20	הנחיות למתקין
	תחנות שרות ברחבי הארץ בגב החוברת

אנו מודים לכם על כך שרכשתם אחד מהמוצרים שלנו. אנו בטוחים שתנור חדש, מודרני, פונקציונלי ומעשי זה, העשוי מחומרים איכותיים, יעמוד בכל הדרישות שלכם. התנור החדש קל לשימוש אך לפני ההתקנה והשימוש בו, **חשוב לקרוא חוברת זו בקפידה**. החוברת מספקת מידע להתקנה, שימוש ותחזוקה בטוחה. שמרו חוברת זו במקום בטוח לכל צורך בשימוש עתידי.

היצרן שומר לעצמו את הזכות לבצע שינויים במוצר הנוצרים כדי לשמור על האינטרסים שלך, ללא פגיעה במאפיינים המהותיים ובבטיחות.

היצרן לא יהיה אחראי לאי דיוקים בהדפסה או שגיאות שיתגלו במדריך זה. נ.ב.: מראה התנור והבקרים באיורים שבמדריך עשוי להיות שונה ממראה התנור שברשותכם.

- ההתקנה, ההתאמות, ההסבות ופעולות התחזוקה המפורטות בפרק «הנחיות למתקין» חייבות להתבצע על ידי טכנאי מורשה ומיומן בלבד.
- חיבור הכיריים למערכת אספקת הגז תבוצע על ידי טכנאי מורשה על ידי משרד התשתיות הלאומיות לטיפול ושירות במכשירי גז.
- תנור משולב זה מיועד לחימום ובישול מזון לשימוש ביתי בלבד. כל שימוש אחר עשוי להיות מסוכן. כמו לדוגמה, אין להתקין את התנור על כלי שיט או בקרוואן ואין להשתמש בו כתנור לחימום החדר.
- היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לנזקי גוף ורכוש שייגרמו כתוצאה מהתקנה, תחזוקה או שימוש שלא לפי הוראות התקנה ושימוש אלו.
- לאחר הסרת חומרי האריזה מהמשטחים החיצוניים ומהחלקים הפנימיים, בדקו היטב את התנור וודאו שלא נגרמו נזקים כלשהם בעת ההובלה. במקרה של ספק,

- אל תחברו את התנור לרשת החשמל או לאספקת הגז, ופנו לתחנת השרות הקרובה למקום מגוריכם.
- הרחיקו את חומרי האריזה של התנור (קרטון, שקיות פלסטיק, פוליסטירן מוקצף, רצועות וכו') מהישג יד של ילדים קטנים כדי שהם לא יחשפו לסכנות. כל חומרי האריזה של התנור ידידותיים לסביבה וניתנים למחזור.
- הבטיחות החשמל של תנור זה מובטחת רק אם הוא מחובר כראוי לקו חשמל המוארק בהארקה תקנית. היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לנזק כלשהו שייגרם כתוצאה מחיבור התנור לקו שאינו מוארק בהארקה תקנית. במקרה של ספק, התייעצו עם חשמלאי מוסמך.
- הערה: מומלץ לחבר את התנור לקו חשמל המוגן במפסק זרם דלף נגד התחשמלות (מפסק פחת) בזרם דלף של 30mA.
- לפני חיבור התנור לרשת החשמל, וודאו שמתח הפעלה הנקוב בתווית הנתונים המודבקות לתנור, תואם למתח רשת החשמל בארץ: 230V~50Hz.
- תנור זה לא מיועד לשימוש בכלי שיט, קרוונים או קרונות מגורים אלא אם כל אחד מהמבערים מצויד בהתקן לניתוק אספקת הגז במקרה והלהבה כבית.
- אל תבצעו שינויים בתנור משולב זה.
- תנור משולב זה מיועד לשימוש ביתי בלבד.
- **אזהרה** - תנור משולב זה וחלקיו הנגישים מתחממים בעת השימוש. יש להקפיד ולהימנע ממגע בגופי החימום. ילדים מתחת לגיל 8 יש להרחיק מהתנור אלא אם הם נמצאים בפיקוח קבוע.



- במהלך הבישול והאפייה וכן זמן מסוים לאחר מכן, הזכוכיות של דלתות תאי האפייה וכן חלקים מסוימים אחרים עשויים להיות חמים מאוד. הקפידו להרחיק מהתנור ומסביבתו ילדים כדי למנוע מהם כוויות.
- **אל תשתמשו** בתנור משולב זה לחימום החדר.
- **אל תגעו** במכשיר חשמלי בידיים רטובות או כשהרגליים יחפות או רטובות.
- **אל תשתמשו** בתנור ברגליים יחפות.
- **אל תמשכו** את כבל החשמל כדי לנתק את התנור מרשת החשמל. אחזו בתקע כדי להוציאו משקע החשמל בקיר.
- אל תחשפו את התנור לגשם, רטיבות קרינה ישירה של השמש וכו'.
- השגישו על ילדים וודאו שהם לא משחקים בתנור או בכיריים.
- כיריים אלו יכולים להיות מופעלים על ידי ילדים מעל גיל 8 שנים ועל ידי אנשים הלוקים בנכות גופנית, תחושתית או נפשית או חסרי ניסיון וידע, רק במידה והם מפוקחים על ידי אדם מבוגר האחראי לביטחונם, הודרכו כיצד להשתמש בכיריים בבטחה, והבינו את כל הסכנות הכרוכות בתפעול הכיריים.
- מנעו מילדים לשחק עם הכיריים.
- אל תאפשרו לילדים לנקות את הכיריים או לבצע בהם תחזוקה כללית, אלא אם הם נמצאים תחת פיקוח.
- **אזהרה** - כדי למנוע הטיה מקרית של התנור, כמו למשל, מילד המטפס על דלת התנור הפתוחה, או משקל רב מדי המונח על דלת התנור הפתוחה, יש לחבר שתי שרשראות מגב התנור לווים המותקנים על הקיר שמאחור. ודאו שהשראות מתוחות. אנא עיינו בהוראות ההתקנה.
- לפני השימוש בפעם הראשונה, וודאו שהתנור ריק והדלת שלו סגורה. חממו את התנור בטמפרטורה המרבית במשך כשעתיים. תהליך זה יאפשר לציפוי המגן בחלל הפנימי של התנור להישרף כליל, ולהפיג את הריחות הנלווים. הבטיחו אוורור נאות במטבח בעת ביצוע תהליך זה, ואל תיבהלו ממעט עשן הנוצר בתהליך זה.
- בישול עם שמן או שומנים על הכיריים עלול להיות מסוכן ולגרום לשריפה.
- לעולם אל תנסו לכבות אש עם מים. במקרה ומתלקחת אש, כבו את הכיריים ונסו לחנוק את האש במכסה או בשמיכת אש.
- סכנה מפני פריצת אש: אל תאחסנו פריטים על משטחי הבישול.
- **אל תשתמשו** בתכשירי קרצוף או במגרדות מתכת חדות לנקוי זכוכית דלת התנור שכן הם עלולים לשרוט את פני השטח, מה שעלול לגרום לניפוץ הזכוכית.
- **לעולם אל תשתמשו** בספוגי קרצוף, בתכשירים שוחקים או ממסים כדי להסיר כתמים או דבקים ממשטחי פלדה צבועים או מפלדת אל-חלד.
- כבו את התנור לפני הסרת מגן המאוורר לצורכי ניקוי. לאחר הניקוי, הרכיבו את רשת המגן בהתאם להוראות.
- כדי למנוע התהפכות מדפי התנור, המעצור האחורי של מדף התנור חייב להיות מופנה כלפי מעלה.
- הקפידו לשמור על ניקיון התנור. חלקי מזון שגלשו, עלולים להתלקח ולגרום לפריצת אש.
- התנור המשולב אינו מיועד להפעלה באמצעות טיימר חיצוני או מערכת שלט רחוק נפרדת.
- ודאו שהתנור כבוי ומנותק מרשת החשמל לפני החלפת נורת תאורה, כדי למנוע סכנת התחשמלות.

- אנו ממליצים לפנות תמיד למוקד שרות אלקטרה (נא עיינו ברשימה שבגב החוברת) לצורך התייעצות וקבלת פתרונות לבעיות כלשהן.
- דגמי תנורי מסוימים מצוידים בתא קטן מתחת לתנור שיכול לשמש לאחסון פריטים. זכרו כי המשטחים עשויים להתחמם מאד, ולכן חל איסור מוחלט לאחסן בתוך התא חומרים דליקים.
- אל תשתמשו במכשיר ניקוי באדים או קיטור כדי לנקות את הכיריים או התנור.
- יש להציב את התנור ישירות על הרצפה ואין להתקינו על בסיס. אם התנור מותקן על משטח הגבהה, וודאו שהוא מאובטח באמצעות סוגרים מתאימים.
- אם התנור המשולב מצויד במכסה זכוכית, הוא עלול להתנפץ כאשר הוא מתחמם. כבו את כל המבערים ואפשרו להם להתקרר לפני שתסגרו את המכסה.
- כשהתנור אינו בפעולה, אל תשתמשו בו כמזווה לאחסון, כי התנור עשוי להיות מופעל בטעות והחפצים המאוחסנים בו עלולים להתלקח.
- אם קיים שקע חשמל בקרבת התנור, וודאו שכבל חשמל לא יבוא במגע עם חלקי התנור החמים ולא ייצא בקרבת להבה גלויה של הכיריים.
- בסיום פעולת הבישול או האפייה, וודאו שכל הבקרים והכפתורים בלוח הבקרה יהיו במצב כבוי ("0"), וכפתורי בקרת הגז יהיו במצב סגור "•".
- נתקו את התנור מרשת החשמל לפני תחילת פעולות ניקוי תחזוקה כלשהן.
- במקרה של תקלה או פעולה לא תקינה של התנור, נתקו אותו מרשת החשמל, סגרו את ברז אספקת הגז הביתית, ופנו למוקד שרות אלקטרה (עיינו ברשימה שבגב החוברת). אל תנסו לתקן את התנור בכוחות עצמכם.
- כל התיקונים והכיוונים הנדרשים יבוצעו בזהירות ובתשומת לב מרבית על-ידי טכנאי מורשה ומיומן בלבד.

הכרת התנור המשולב

התנור מצויד בכיריים לגז, ובתנור חשמלי הניתן להפעלה בהולכת חום מסורתית או באמצעות הולכת אוויר מאולצת (עם מאוורר).

מבערי הכיריים מצוידים בהתקני בטיחות לניתוק אספקת הגז במקרה והמבער כבה בפתאומיות (TC) (איור 6).

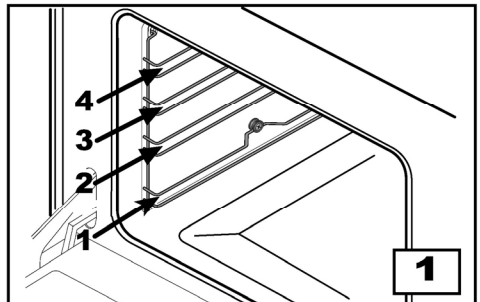
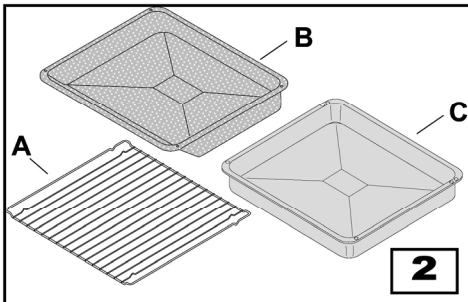
מעל כל כפתור בלוח הבקרה הקדמי קיים סימון מודפס המסמן את מיקום המבער המשויך. השילוב של מבערים בגדלים שונים מאפשר מגוון אפשרויות בישול.

התנור מצויד בהתקן בקרה (טיימר אלקטרוני עם תכנות זמן סיום הבישול, או טיימר מכאני) שמאפשר להשתמש בתנור ללא השגחה.

לאבטחת שימוש נכון ובטוח, תא הבישול והאפייה מצויד בהתקן בטיחות המנתק את התנור מרשת החשמל. במקרה של תקלה בתרמוסטט הראשי, **אל תנסו לתקן תקלה זאת בכוחות עצמכם ופנו ישירות למוקד השירות (עיינו ברשימה שבגב החוברת).**

בדפנות תאי התנור קיימות מסילות (איור 1) המיועדות לאביזרים המתוארים להלן (איור 2).
2. סוג וכמות האביזרים משתנה בהתאם לדגמי התנורים השונים.

- מדף רשת (A)
- מגש לבישול או איסוף טפטופים (B)
- מגש לאפייה או הכנת פיצה (C).



תיאור הבקרים

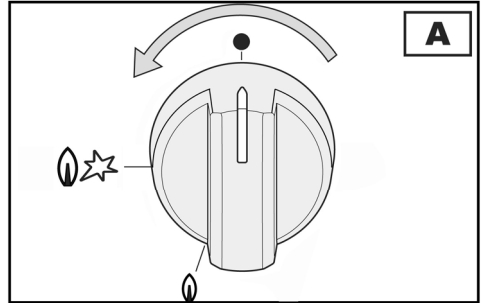
בקרי מבערי הגז (איור A)

בסיבוב הכפתור נגד כיוון השעון, יופיעו הסימנים הבאים:

0 = מצב כבוי.

★ = מצב להבה מלאה

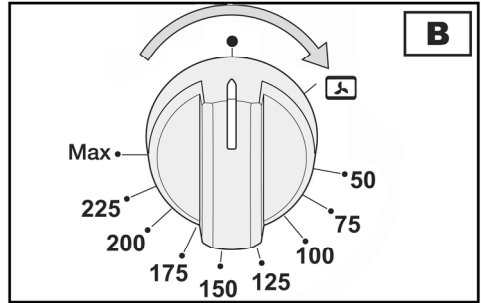
☀ = מצב להבה נמוכה.



A

כפתור תרמוסטט של תא התנור (B)

בסיבוב הכפתור בכיוון השעון, תוכלו לכוון את טמפרטורת התנור לתחום שבין 50⁰ לטמפרטורה המרבית Max.



B

כפתור בורר מצבי הפעולה (C)

באמצעות סיבוב כפתור זה שמאלה או ימינה תוכלו להגדיר את אחד ממצבי הפעולה הבאים:

☀ = תאורה

☀ = הפשרה

☀ = חימום עליון ותחתון

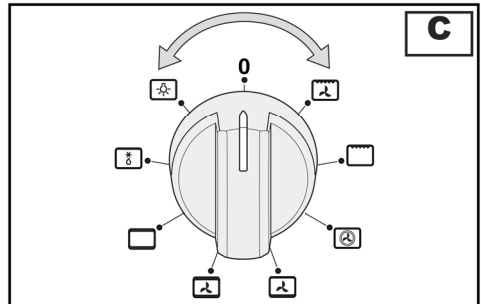
☀ = חימום עליון ותחתון עם מאוורר

☀ = חימום תחתון עם מאוורר

☀ = גוף חימום אחורי עם מאוורר

☀ = גריל + שיפוד מסתובב (*)

☀ = גריל + מאוורר

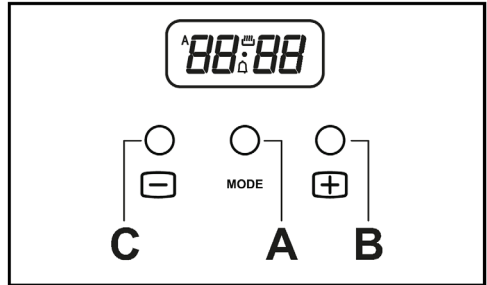


C

נורית חיווי התחממות צהובה

נורית חיווי זו מיועדת לחיווי פעולת החימום או הגריל של תא התנור. נורית החיווי כבית כשהטמפרטורה בחלל תא התנור הגיעה לטמפרטורה שהוגדרה באמצעות התרמוסטט. במהלך הבישול, נורית חיווי זו נדלקת ונכבית לסירוגין בהתאם לטמפרטורה בתא התנור.

תכנת אלקטרוני עם 3 מקשי "מגע"



2. תוכנית חצי אוטומטי עם הגדרת משך זמן פעולת הבישול

השתמשו במקשים + ו- כדי להגדיר את זמן הבישול. תצוגת השעון כבית, חיווי "A" וחיווי "dur" יבהבו בצג. בסיום הזמן המוגדר, יישמע צליל "ביפ" וחיווי "A" יבהבו. לכיבוי צליל ה- "ביפ", לחצו על מקש **MODE**.
 כעת התנור כבוי. לחצו בו זמנית במשך מספר שניות על המקשים + ו- או רק על מקש **MODE**, וחיווי יואר.

כיוון השעון

לאחר חיבור התנור לרשת חשמל או לאחר הפסקת חשמל, חיווי "A" ו-"0,00" יבהבו בו זמנית בצג.

3. תכנית אוטומטית מלאה עם הגדרת זמן בישול ושעת סיום הבישול

השתמשו במקשים + ו- כדי להגדיר את משך זמן הבישול ואת שעת הסיום. תצוגת השעון כבית, חיווי "A" וחיווי "End" יבהבו. חיווי יכה וחיווי "A" יואר. חיווי יואר שוב כאשר תתחיל פעולת הבישול. בסיום הזמן המוגדר, יישמע צליל "ביפ", חיווי יכה, וחיווי "A" יבהבו. לחצו על מקש **MODE** כדי לכבות את צליל ה- "ביפ".
 כעת התנור כבוי. כדי להגדיר את התכנת למצב הפעלה ידנית, לחצו בו זמנית במשך מספר שניות על המקשים + ו- או רק על מקש **MODE**, וחיווי יואר.

שינוי / ביטול תוכניות בישול
 תוכלו למחוק תוכנית כלשהי בלחיצה בו זמנית במשך מספר שניות על המקשים + ו- . חיווי "A" יכה.

תוכלו לשנות תוכנית כלשהי בלחיצה במשך מספר שניות על מקש **MODE**, ולאחר מכן באמצעות לחיצות לסירוגין על המקש, בחרו את התוכנית המיועדת לשינוי. את השינוי בצעו בלחיצה על המקשים + ו- .
 תוכלו לבדוק בכל עת את מצב התקדמות תוכנית בישול בלחיצה במשך מספר שניות על מקש **MODE**, ולאחר מכן באמצעות לחיצות לסירוגין על המקש בחרו את הפעולה שתמצו לבדוק.

לחצו בו זמנית במשך מספר שניות על המקשים + ו- או רק על מקש המצב **MODE**, עד שחיווי "A" יכה, וחיווי יואר.

את השעון ניתן לכוון רק כאשר הנקודה מתחת לחיווי מהבהבת. לא ניתן לכוון את השעון במהלך פעולת תכנית בישול.

אם תנסו לכוון את השעון בעת פעולת תכנית בישול אוטומטית, היא תתבטל.

בחירת תוכנית

לחצו לסירוגין על מקש **MODE** כדי לבחור את אחד ממצבי התכנות הבאים:

1. טיימר תזכורת

תצוגת השעון כבית, חיווי מואר. השתמשו במקשים + ו- כדי להגדיר את זמן התזכורת הרצוי לפעולות המטבח. בסיום הזמן המוגדר, יישמע צליל "ביפ" וחיווי יבהבו. לכיבוי צליל ה- "ביפ" וחיווי , לחצו לחיצה ממושכת על מקש **MODE**.
 טיימר התזכורת פועל באופן עצמאי ואינו קשור לתוכניות בישול אחרות.

השימוש בכיריים

שימוש בכיריים המופעלים בגז יוצר חום רב ולחות בחדר בו הם מוצבים. לכן, החדר חייב להיות מאוורר היטב, ועליכם להבטיח קיום פתחי אוורור חופשיים שיאפשרו זרימת אוויר טבעית במידת הצורך הפעילו התקני אוורור וניקת עשן נוספים (איורים 12, 13 ו- 14 בהמשך החוברת). בעת שימוש ממושך בכיריים או בתנור, יש צורך לפתוח חלונות או להפעיל את מתקני האוורור המכאניים (ונטה, קולט אדים וכו') במידה והם קיימים.


- גם לאחר סיום הבישול, מבערי הכיריים נותרים חמים. היזהרו שלא לגעת בהם בידיים חשופות.
- בסיום הבישול או האפייה, וודאו שכל הכפתורים והבקרים במצב כבוי או סגור.

הדלקת המבערים

הצתה ידנית של מבערי הכיריים

הצתה ידנית נדרשת במקרים של הפסקת חשמל או תקלה במערכת ההצתה. הדליקו גפרור או מצת מתאים וקרבו אותו אל המבער הרצוי. סובבו את כפתור המבער הרצוי נגד השעון למצב של להבה מלאה והמשיכו ללחוץ עליו כ- 10 שניות לאחר שהלהבה הוצתה.

מבערים המצוידים בחיישני בטיחות

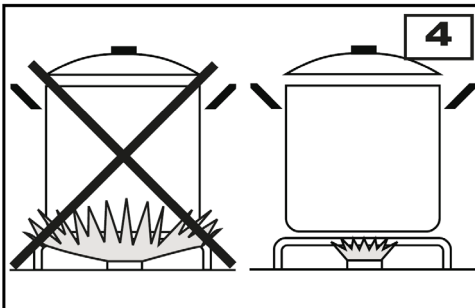
סובבו את כפתור בקרת הגז של המבער הרצוי נגד כיוון השעון למצב להבה מלאה.  ותוך כדי סיבוב לחצו על הכפתור המשיכו ללחוץ עליו כ- 10 שניות נוספות לאחר שהלהבה הוצתה.

שימוש מיטבי במבערים

- להשגת תוצאות בישול מיטביות באמצעות המבערים תוך ניצול מרבי של אנרגיית הגז, הקפידו על ביצוע הפעולות הבאות:
- לאחר שהלהבה הוצתה והתייצבה, סובבו את כפתור המבער בכיוון השעון עד להשגת גובה הלהבה הרצוי.
- השתמשו בסיר שקוטר הבסיס שלו מתאים לקוטר המבער (כמתואר באיור 4 ובטבלה).

כיריים - הערות בטיחות כלליות

- אל תשאירו את מבערי הכיריים ללא השגחה. וודאו שילדים קטנים לא ישחקו ליד התנור והכיריים. הקפידו במיוחד שידיות כלי הבישול לא ייחשפו ללהבה.
- נקטו בכל אמצעי הזהירות בעת בישול שמן ושומנים (טיגון וכדו'). התזת שמן או רסיסי שומנים עלולה לגרום להתלקחות אש.
- אל תשתמשו במרססים או בתרסיסים בסמוך לכיריים בזמן הבישול.
- אם הכיריים מצוידים בכיסוי, הסירו ממנו שאריות מזון לפני פתיחתו או סגירתו.
- אם בכיריים קיים מכסה זכוכית קריסטלית שעלולה להתנפץ מהחום, עליכם להמתין עד שהכיריים יתקררו לפני שתסגרו את הכיסוי (איור 3).



- **אזהרה:** במהלך הבישול ולאחר סיומו, דלת התנור עשויה להיות חמה מאוד. הרחקו ילדים מקרבת התנור.
- **אל תניחו סירים או כלי בישול על קרקעית התנור ואל תצפו את החלל הפנימי של התנור ברדידי אלומיניום.** היווצרות חימום יתר פוגע בתוצאות הבישול והצלייה, ועלול לפגוע ולגרור נזק בלתי הפיך לציפוי האמייל הפנימי.
- **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.

חשוב מאוד!!!

הקפידו שדלת תא התנור תהיה תמיד סגורה במהלך בישול, אפייה או גריל.

מצבי הפעולה

* הפשרה בטמפרטורת החדר

סובבו את כפתור בורר מצבי הפעולה לסימן מצב ההפשרה והניחו את המזון שתרצו להפשיר בתוך התנור. משך הזמן הנדרש תלוי בכמות וסוג המזון. בחירה במצב פעולה זה תפעיל רק את המאוורר. זרימת אוויר קלה סביב המזון הקפוא תפשיר אותו באיטיות. מצב פעולה זה מתאים במיוחד להפשרת פירות ועוגות.

בישול מסורתי

סובבו את כפתור בורר מצבי הפעולה למצב בישול מסורתי וסובבו את כפתור התרמוסטט לטמפרטורה הרצויה.

אם מומלץ חימום מראש של התנור, המתינו עד שנורית חייוו התרמוסטט הצהובה תיכבה לפני הכנסת המזון לתוך התנור. מצב פעולה זה מפעיל את גופי החימום התחתון והעליון, והחום מתפזר באחידות על המאכלים שלכם.

- כשתכולת הסיר מתחילה לרתוח, הנמיכו את הלהבה בסיבוב הכפתור בכיוון השעון.
- הקפידו תמיד לכסות את הסירים במכסים תואמים.

מבערים	קוטר הסיר (בס"מ)
גדול	22-24
בינוני	16-18
קטן	12-14

השימוש בתנור

הערות בטיחות כלליות

- אל תשאירו את תנור מופעל ללא השגחה. וודאו שילדים לא ישחקו בו.
- בעת הבישול בתנור, השאירו את כיסוי הכיריים פתוח גם אם אתם לא משתמשים בהם כדי למנוע התחממות יתר.
- בעת פתיחת דלת התנור אחזו במרכז הדלת. אל תניחו על דלת התנור הפתוחה כלים כבדים ואל תפעילו עליה לחץ.
- אל תדאגו טיפות מים המתעבים על דלת התנור או הדפנות. זאת תופעה רגילה שאינה משפיעה על פעולת התנור.
- בעת פתיחת דלת התנור היזהרו מאדים חמים העשויים לפרוץ מתוך התנור.
- בעת פעולת התנור נוצר חום גבוהה ביותר. אל תגעו בגופי החימום שבתנור. השתמשו בכפפות מבודדות להכנסה והוצאה של כלי בישול.
- בעת הכנסה או הוצאת מזון, היזהרו שלא יגלשו נוזלים על תחתית התנור (כשהתנור חם מאד, שמן ושומנים עלולים להתלקח).
- השתמשו אך ורק בכלי בישול העמידים בטמפרטורות גבוהות.
- בעת הצלייה בגריל, רצוי להניח בתחתית התנור את מגש איסוף הטפטופים ובו כמות קטנה של מים כדי למנוע הידבקות של נטפי שומן על תחתית התנור. הוסיפו מים מדי פעם במקום המים המתנדפים, מהחום הרב.
- בסיום השימוש בתנור, הקפידו להחזיר את בקרי התנור למצב כבוי.

הרצויה. בחירת מצב פעולה זה והחום מופץ ישירות לפני השטח של המזון.

מלבד צלייה, מצב פעולה זה אידיאלי להוספת גוון מוזהב ושחום למתכונים שלכם או לקליית פרוסות לחם.

בעת השימוש בגריל, אל תשכחו להניח את מגש איסוף הטפטופים מתחת למזון כדי לאסוף נטפים כלשהם כמתואר בסעיף "עצות שימושיות בישול".

בישול בגריל ומאוורר

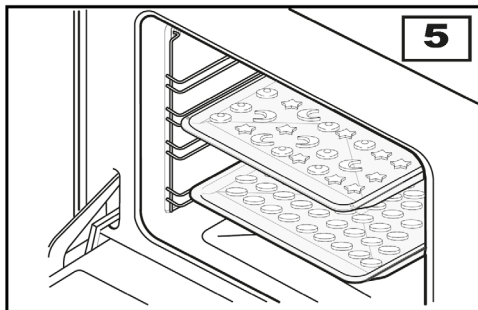
סובבו את כפתור בורר מצבי הפעולה למצב גריל ומאוורר, וסובבו את כפתור

התרמוסטט לטמפרטורה הרצויה. בחירת מצב פעולה זה מפעיל את גוף החימום

העליון המרכזי והחום מופץ על ידי המאוורר. הליך זה מפחית את החום המוקרן ישירות לפני השטח של המזון ומשתמש

בטמפרטורות מתונות יותר. ולכן הוא מומלץ לגימור מוזהב אחיד ופריך יותר, ואידיאלי לבישול דגים ועופות שלמים.

בעת השימוש בגריל, אל תשכחו להניח את מגש איסוף הטפטופים מתחת למזון כדי לאסוף נטפים כלשהם כמתואר בסעיף "עצות שימושיות בישול".



סוג זה של בישול אידיאלי לכל סוגי המזון (בשר, דגים, לחם, פיצות, עוגות ..).

בישול מסורתי משולב + מאוורר

סובבו את כפתור בורר מצבי הפעולה למצב בישול מסורתי משולב + מאוורר וסובבו את כפתור התרמוסטט לטמפרטורה הרצויה.

אם מומלץ חימום מראש של התנור, המתינו עד שנורית חייוי התרמוסטט הצהובה תיכבה לפני הכנסת המזון לתוך התנור. מצב פעולה זה מפעיל את גופי החימום התחתון והעליון, והחום מופץ על ידי אוורור מאוורר.

שילוב זה מתאים לבישול מהיר ומאפשר בישול במספר מפלסי גובה בזמנית (איור 5).

גוף חימום תחתון + מאוורר

סובבו את כפתור בורר מצבי הפעולה למצב הפשרה + חימום באוויר, וסובבו את כפתור התרמוסטט לטמפרטורה הרצויה. לאחר

מכן הכניסו את המזון לתוך התנור. בחירת מצב פעולה זה, תעיל את גוף החימום

התחתון והחום יופץ על ידי המאוורר. מצב פעולה זה מומלץ במיוחד להפשרה וחימום של ארוחות מוכנות.

בישול משולב באמצעות מאוורר +

גוף חימום אחורי - טורבו אקטיבי

סובבו את כפתור בורר מצבי הפעולה למצב בישול משולב באמצעות מאוורר + גוף חימום אחורי, וסובבו את כפתור התרמוסטט

לטמפרטורה הרצויה. לאחר מכן הכניסו את המזון לתוך התנור. אם מומלץ חימום מראש

של התנור, המתינו עד שנורית התרמוסטט הצהובה תיכבה לפני הכנסת המזון לתוך

התנור. מצב פעולה זה מפעיל את גוף החימום האחורי, והמאוורר מפזר את החום הנוצר.

שילוב זה מתאים לבישול מהיר ומאפשר בישול במספר מפלסי גובה בזמנית (איור 5).

בישול בגריל

סובבו את כפתור בורר מצבי הפעולה למצב גריל ואת כפתור התרמוסטט לטמפרטורה

עצות שימושיות לבישול ואפייה

עוגות ולחם

- חממו את התנור במשך 15 דקות לפחות לפני שתתחילו באפיית עוגות או לחם.
- אל תפתחו את דלת התנור במהלך האפייה. האוויר הקר החודר מבחוץ יפסיק את תפיחת השמרים.
- בסיום האפייה, כבו את התנור והשאירו את המאפה בתנור 10 דקות נוספות.
- אל תשתמשו במגש-אפייה מאמייל או במגש איסוף הטפטופים (המסופק) לאפיית עוגות.
- כיצד תדעו שהמאפה אפוי? כ- 5 דקות לפני סיום זמן האפייה המוגדר, נעצו גפרור או שיפוד קטן בשכבת המאפה העליונה. אם הוא יוצא נקי, המאפה מוכן.
- אם המאפה "צונח", בפעם הבאה עליכם להפחית את כמות הנוזלים ו/או להנמיך את טמפרטורת האפייה ב- 10°C .
- אם המאפה יבש מדי, השתמשו בקיסם לשיניים ונקבו נקבים במשטח העליון של המאפה. טפטפו לתוכם טיפות מיץ פירות או אלכוהול. בפעם הבאה, העלו את טמפרטורת האפייה ב- 10°C וקצרו את זמן האפייה.
- אם החלק העליון של המאפה כהה מידי, הניחו את מגש האפייה במפלס גובה נמוך יותר, הגדירו טמפרטורה נמוכה יותר ב- 10°C וזמן אפייה ארוך יותר.
- אם חלקו העליון של המאפה שרוף, הסירו את החלק השרוף וצפו אותו בתמיסת סוכר, קצפת או קציפת פירות.
- אם המאפה כהה מדי בחלקו התחתון, בפעם הבאה הניחו את המאפה במפלס גובה נמוך יותר, ואפו אותו בטמפרטורה נמוכה יותר.
- אם העוגה או הלחם אפויים היטב מבחוץ, אך אינם אפויים בחלק הפנימי, השתמשו בפחות נוזלים ואפו בטמפרטורה נמוכה יותר ובזמן אפייה ארוך יותר.
- אם העוגה אינה "נשלפת" מתוך מגש האפייה, בעזרת סכין הפרידו את מעטפת העוגה מהמגש, פרשו עליה בד (מפית, מגבת וכו') והפכו את המגש. בפעם הבאה, שמנו היטב את מגש האפייה ופרזו עליו קמח או פירורי לחם.

- אם ביסקוויטים אינם נפרדים מהמגש, הכניסו חזרה למספר דקות את המגש לתנור החם, והוציאו את הביסקוויטים בעודם חמים. בפעם הבאה, פרשו בתחתית המגש נייר פרגמנט או נייר-אפייה מסוג אחר.

בשר

- בבישול בשר הנמשך יותר מ- 40 דקות, כבו את התנור 10 דקות לפני סיום הבישול ונצלו חום שיורי לסיום הבישול ולחיסכון באנגריה.
- הצלי יהיה עסיסי יותר אם יבושל בכלי עם מכסה ופריך יותר אם יבושל בכלי ללא מכסה.
- לבישול עופות ודגים נדרשת טמפרטורה בינונית (פחות מ- 200°C).
- להשגת צלי טעים יותר, הוסיפו מעט שומן ותבלו את הבשר.
- אם הצלי קשה מדי, בפעם הבאה הגדירו זמן בישול ארוך יותר.
- אם הצלי כהה מידי בחלקו העליון או התחתון, בפעם הבאה הניחו במפלס גבוה או נמוך יותר, בשלו בטמפרטורה נמוכה יותר והגדירו זמן בישול ארוך יותר.
- אם הצלי לא מבושל דיו (נא), פרסו אותו, הכניסו אותו לרוטב, והשלימו את הבישול.

צלייה בגריל

- פזרו שומן ותבלינים על המזון לפני התחלת צלייתו בגריל.
- הקפידו תמיד להניח מתחל למדף הגריל את מגש איסוף הטפטופים.
- צקו תמיד מים למגש איסוף הטפטופים. המים ימנעו מהשומנים להידבק למגש, להישרף ולהפיץ ריחות ועשן. הוסיפו מדי פעם מים המתאדים מחום הגריל.
- סובבו והפכו את המזון במהלך הצלייה.
- במהלך צליית עוף שמן (כמו אווז), חתכו את העור שמתחת לכנפיים כחצי שעה או שעה לאחר תחילת הצלייה.

אלומיניום נוטה להתחמץ בבואו במגע עם חומצות טבעיות המוספות למזון במהלך האפייה (חומץ, מיץ לימון וכו'). לכן וודאו שהמזון לא יבוא במגע ישיר עם אלומיניום ולא בכלי העשוי מאמייל. השתמשו תמיד בנייר אפייה.

טבלת בישול/אפייה

בישול בהולכת חום עם מאורר		בישול מסורתי בהולכת חום		מפלט גובה המדף מלמטה	משקל בק"ג	המזון
זמן בדיקות	טמפרטורה ב- °C	זמן בדיקות	טמפרטורה ב- °C			
100-120	190	100-120	200-225	2	1	בשר צלי עגל
40-50	190	40-50	200-225	1	1	צלי בקר
100-120	190	100-120	200-225	1	1	צלי כבש
100-200	190	100-120	200-225	2	1	צלי אחר
70-80	190	80-90	200-225	2	1	עופות צלי עוף
90-110	190	100-120	200-225	2	1	צלי הודו
80-100	190	90-110	200-225	2	1	צלי ברווז
25-30	170-190	30-35	200	2	1	דגים צלי דג
15-20	160-170	20-25	175	2	1	קדירה
30-40	עד 225	60-75	210-225	1	2.5	פסטה לזניה
30-40	עד 225	60-75	210-225	1	2.5	קנלוני
20-25	עד 225	25-30	עד 225	2	1	פיצה
20	220	20-25	עד 225	2	1	לחם
15	170-190	15	190	2		מאפים ביסקויט
20	190-200	20	200	2		מוקרמים
40-45	190-200	40-45	200	2	0.8	סופגניות
45	170-190	52	190	2	0.8	עוגות רגילות
65	190-200	65	200	2	0.8	פיחת
45	190-200	45	200	2	0.8	שוקולד

הערה:

הערכים בטבלה (המתייחסים לטמפרטורות זמני הבישול) משוערים ועשויים להשתנות בהתאם לטעם וההרגלים האישיים. טבלה זאת מתייחסת לבישול / אפייה במפלט גובה אחד בלבד. בעת הבישול עם מאורר חימום תוכלו לבשל בו זמנית מאכלים שונים במפלטי גובה שונים (הכניסו את המגשים למפלטי גובה 1 ו-3), אולם זמן הבישול יתארך ב- 5 עד 10 דקות.

טבלת צלייה בגריל

בישול בהולכת חום עם אוויר מאולץ (מאוורר)		בישול בהולכת חום טבעית				מפלט גובה מהתחתית	משקל בק"ג	המזון
זמן בישול (דקות)		זמן בישול (דקות)		טמפר' (°C)				
הצד 1-ה	הצד 2-ה	הצד 1-ה	הצד 2-ה					
10	15	200	12-15	12-15	225-Max	3	0.50	בשר נתח בשר
=	=	=	5	5	200-225	3	0.15	סטייק בקר
=	=	=	20	20	225	2	1	חצי עוף (כל חצי 0.5~ ק"ג)
10	10	200	=	=	225-Max	3	0.42	דגים פורל
7	7	200	=	=	225-Max	3	0.20	סול
2-3	2-3	200	2-3	2-3	225-Max	3		לחם טוסט
שיפוד*								
=			80-90		225-Max	2	1.3	עוף

(* הערכים בטבלה) (המתייחסים לטמפרטורות וזמני הבישול) משוערים ועשויים להשתנות בהתאם לטעם וההרגלים האישיים. הטמפרטורות וזמני הצלייה בגריל של הבשר, תלויים מאוד בעובי נתח הבשר והטעם האישי.

- בעת הניקוי הפירוק וההרכבה, הקפידו לא לפגוע במצתים או בחיישני הבטיחות.
- אל תנסו לפרק ולנקות את ברזי הגז בכוחות עצמכם. במקרה של קושי בסיבוב ברזי בקרת הגז, פנו לתחנת השרות הקרובה למקום מגוריכם (עיינו ברשימה שבגב החוברת).

מבנה התנור

נקו את כל חלקי התנור המצופים אמייל, משטחי פלדה צבועים או זכוכית בתמיסת מים חמים ונוזל ניקוי עדין, שטפו ונגבו היטב. אל תנקו חלקים כשהם עדיין חמים. לעולם אל תשתמשו בתכשירי ניקוי המכילים חומרי הלבנה הפוגעים בברק של גימור התנור ובתכשירי קרצוף שעלולים לשרוט את משטחי התנור. אל תשאירו חומץ, קפה, חלב, מי מלח או מיץ לימון ורסק עגבניות, זמן רב על משטחי התנור.

תאי התנור

אל תשטפו ואל תתיזו על חיישני התרמוסטטים חומרים חומציים (בדקו את תכולת תכשיר הניקוי המופיעה בתווית שעל גבי אריזה תכשיר הניקוי). היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לנזקים שייגרמו כתוצאה מפעולות ניקוי שלא בהתאם להנחיות אלו.

נקו את תא התנור לאחר כל שימוש, וסלקו שאריות מזון, שומן וסוכר. שאריות אלו עלולות להישרף בשימוש הבא בתנור, ולגרום להיווצרות כתמים שלא ניתנים להסרה, ולהפצת ריחות לא נעימים. נקו את התנור בעודו מעט חם בתמיסת מים חמים ונוזל ניקוי עדין. לשמירה על הברק הטבעי של ציפוי האמייל, נקו את התנור בתמיסת מים חמים ונוזל ניקוי עדין, נגבו וייבשו היטב.

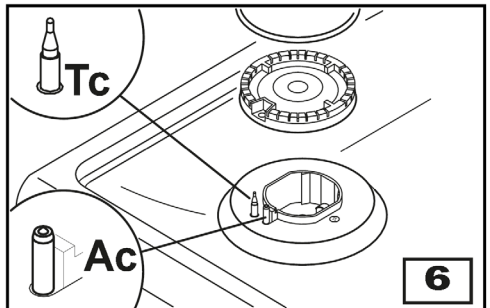
- לפני כל ניקוי או פעולת תחזוקה, נתקו את התנור מרשת החשמל.
- אל תשתמשו במכשיר ניקוי באדים לניקוי התנור.
- אל תשטפו את חלקי התנור בעודם חמים.
- אל תשתמשו בתכשירי קרצוף או בכריות קרצוף ממתכת, אבקת קרצוף או בתרסיסי ניקוי מאכלים כדי לנקות את משטחי התנור.
- אל תשתמשו בתכשירי ניקוי חריפים או שוחקים לניקוי זכוכית הדלתות. שימוש בתכשירים אלו עשוי לשרוט את הזכוכית ולגרום לשבירתה.
- אל תשאירו ונגבו מיד שאריות חומץ, קפה, חלב מי מלח, מיץ לימון או עגבניות אל משטחי האמייל.

ניקוי הכיריים

שטפו את תומכי הסירים, הכיפות וראשי המבערים בתמיסת מים חמים ונוזל ניקוי עדין. כתמים קשים תוכלו להסיר במשחת ניקוי או באמצעות שפשוף עדין (כדי לא לפגוע בציפוי) בעזרת צמר פלדה הטבול בתמיסת מי סבון. לאחר הניקוי, ייבשו היטב את החלקים והחזירו אותם כראוי למקומם.

אזהרות:

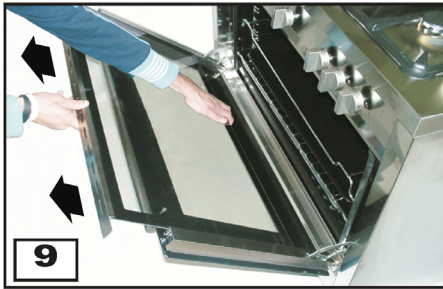
- בדקו וודאו שראשי ומכסי המבערים מורכבים כראוי במקומם (איור 6).



ניקוי זכוכית דלת התנור הפנימית

את זכוכית דלת התנור הפנימית ניתן להסיר בקלות לניקוי, ללא צורך בסיוע של טכנאי שרות. פשוט פתחו את דלת התנור והסירו התפסים המקבעים את הזכוכית (איור 9).

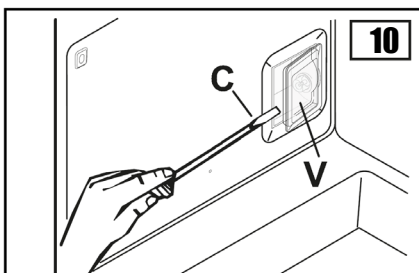
שימו לב! כאשר אתם מסירים את זכוכית הדלת, עוצמת קפיצי הצירים עלולה לטרוק את דלת התנור.



החלפת נורת התאורה (איור 10)

לפני תחילת הפעולות להחלפת נורת התאורה, נתקו את התנור מרשת החשמל. סכנת התחשמלות.

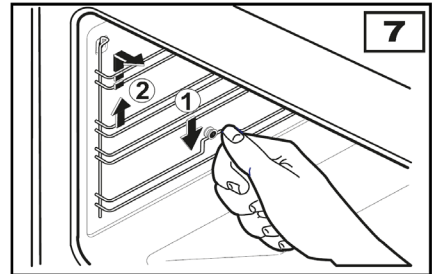
אם קיים צורך להחליף את נורת התאורה, הצטיידו בנורה חדשה המיועדת מתח של 230V~50Hz, בהספק של 15W ובתברג E14, העמידה בטמפרטורה של 300°C. שחררו את מסילות הצד כמתואר בעמוד הקודם, הסירו את כיסוי הזכוכית (V) של בית נורת התאורה באמצעות הכנסת מברג (C) בין כיסוי הזכוכית לדופן התנור, והחליפו את הנורה. החזירו את כיסוי הנורה בסדר פעולות הפוך.



מסילות הצד של התנור (איור 7)

כדי לאפשר ניקוי קל ויסודי יותר של מסילות הצד, תוכלו להסירם כמפורט להלן:

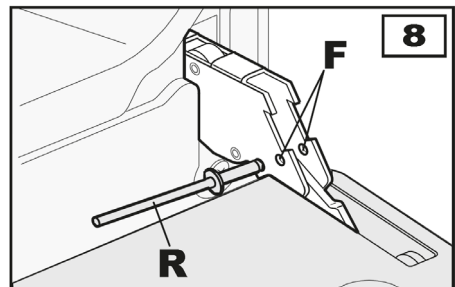
1. דחפו בעזרת האצבע את המסילה התחתונה מהחרוץ ושחררו את רשת מסילות הצד מהתומכים.
2. הרימו את המסילות כלפי מעלה כדי לשחררן. הרכיבו את המסילות חזרה, בסדר פעולות הפוך.



הסרת דלת תנור (בדגמים מסוימים בלבד)

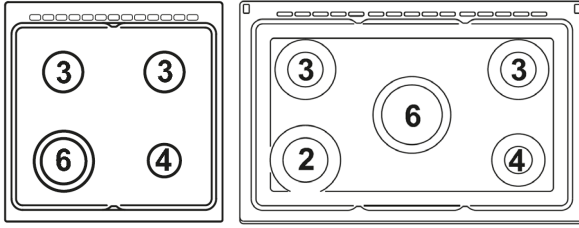
ניתן להסיר את דלת התנור כדי לאפשר גישה נוחה יותר לתנור בעת הניקוי. להסרת הדלת, פעלו כמפורט להלן:

- פתחו את דלת התנור והכניסו מסמרה או פין (R) לתוך החור (F) של הציר (איור 8).
- סגרו חלקית את הדלת, ובו זמנית משכו אותה כלפי מעלה כדי לשחרר את מעצור הציר.
- ברגע שהציר השתחרר, משכו את הדלת קדימה כשהיא מוטה מעט כלפי מעלה והוציאו אותה ממקומה.
- להרכבת הדלת חזרה, פעלו בסדר פעולות הפוך. שימו לב למיקום הנכון של הצירים.



במקרה ואתם נתקלים בבעיה או קושי בהפעלת התנור, הסיבות לכך עשויות להיות פשוטות ותוכלו לפתור אותן בקלות. לפני הפנייה לשרות התיקונים, עיינו בטבלה שלהלן. במקרה של תקלות רציניות, אל תנסו לתקן בכוחות עצמכם ופנו למוקד השרות שבקרבת מקום מגוריכם (עיינו ברשימה שבגב החוברת).

הבעיה:	הפתרון:
התנור אינו פועל	<ul style="list-style-type: none"> • וודאו שברז הגז פתוח. • וודאו שהתנור מחובר לרשת החשמל. • וודאו שכפתור הבקרה מוגדר כראוי. • וודאו שלא נוצרה תקלה במערכת אספקת החשמל הכללית ובמידת הצורך הזמינו חשמלאי מוסמך.
התנור אינו פועל	<ul style="list-style-type: none"> • חזרו על הוראות ההפעלה שבחוברת.
התרמוסטט לא פועל	<ul style="list-style-type: none"> • פנו למוקד שרות אלקטרה (עיינו ברשימה שבגב החוברת).
נורית חייווי ההתחממות (הצהובה) אינה נדלקת בעת הבישול	<ul style="list-style-type: none"> • סובבו את כפתור התרמוסטט לטמפרטורה גבוהה יותר. • סובבו את בורר מצבי הפעולות לפעולת בישול אחרת.
תאורת תא האפייה לא מוארת	<ul style="list-style-type: none"> • וודאו שהנורה מוברגת היטב למקומה. • רכשו נורה חדשה שעמידה בטמפרטורה גבוהה, רצוי במחלקת השירות, והחליפו את הנורה הקיימת לפי ההנחיות דלעיל.

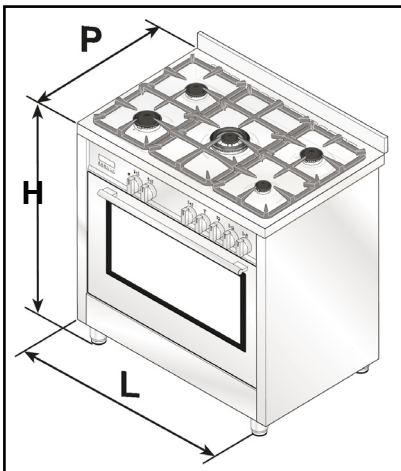


מיקום המבערים בכיריים

טבלת הנתונים הטכניים של המבערים

מעקף	הספק חימום (בוואט)		קוטר הנחיר (דיזיה) 1/100 מ"מ	צריכת גז גר/שעה	המבערים	
	מ.קס.	מי.			תיאור	מס'
44	3000	800	88	218	גדול	2
34	1800	600	68	131	בינוני	3
28	1000	400	51	73	קטן	4
65	3800	1350	98	276	גדול מאד	6

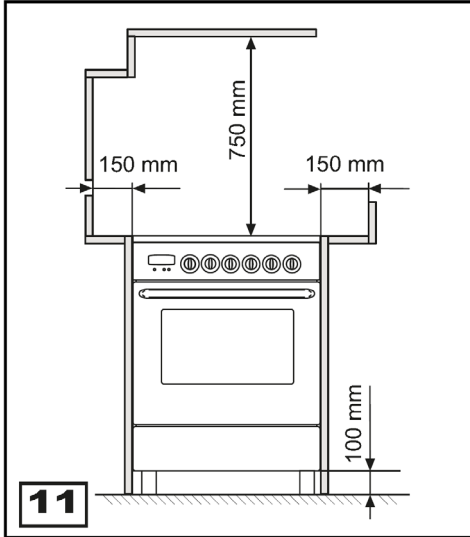
90 x 60	60 x 60	סוג התנור	תיאור
1700W 1400 + 2200W 2000W 4W 15W - E14 - T300 25...29W H05 RR-F 3x2.5	1400W 800 + 1800W 2000W 15W - E14 - T300 25...29W H05 RR-F 3x2.5		גוף חימום תחתון של תא התנור גוף חימום עליון - גריל של תא התנור גוף חימום אחורי מנוע שיפוד נורת תאורה מנוע המאוורר סוג כבל החשמל ושטח החתך



מידות חיצוניות של התנור

90 x 60	60 x 60	סוג התנור
860 ÷ 910	850	גובה h במ"מ
900	600	רוחב L במ"מ
600	600	עומק P במ"מ

הרחיקו את חומרי האריזה של התנור (קרטון, שקיות פלסטיק, פוליסטירן מוקצף, רצועות וכו') מהישג יד של ילדים קטנים כדי שהם לא יחשפו לסכנות.



מידע טכני

- ההתקנה, הכיוונים, ההתאמות ופעולות התחזוקה המופיעים בפרק זה, חייבים להתבצע על ידי טכנאי מורשה ומימן. היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לנזקי גוף או רכוש כתוצאה מהתקנה לא נכונה.
- לכל אורך חיי התנור, הטיפול בהתקני הבטיחות והכיוונים יבוצעו על ידי טכנאי שרות מורשה ומימן בלבד.
- מוצר זה מסווג כ: CLASS 1 וחלות עליו הנחיות הבטיחות המפורטות בפרק: "הוראות בטיחות".
- פריטי הריהוט הסמוכים למקום הצבת התנור חייבים להיות חסינים או מוגנים בטמפרטורה של 100°C לפחות.
- עליכם להקפיד על קיום מרווחי בטיחות מקירות וריהוט כמפורט באיור 11.
- החיבור לאספקת הגז חייב להתבצע בהתאם לתקנות ותקני הבטיחות.
- תנור זה פולט חום ואדים ולא קיימים בו התקני פליטה עצמאיים. לכן יש להקפיד על התקנה נכונה ועל קיום אמצעי אוורור נאותים.

התקנה

הסרת חומרי האריזה

- לאחר הוצאת התנור מהאריזה, בדקו וודאו שמצאתם את כל האביזרים הנלווים ושהתנור וחלקיו השונים במצב שלם ותקין. במקרה של ספק כלשהו, התקשרו מיד למוקד השירות. אל תתקינו ואל תשתמשו בתנור עד סיום הביור.
- חלקים ואביזרים שונים עשויים להיות עטופים ביריעת מגן מפלסטיק שעליכם להסירה לפני החיבור והשימוש בתנור. מומלץ לנקב ולחתוך את קצות העטיפות. על תזיזו את התנור באמצעות משיכת ידיעות הדלת.

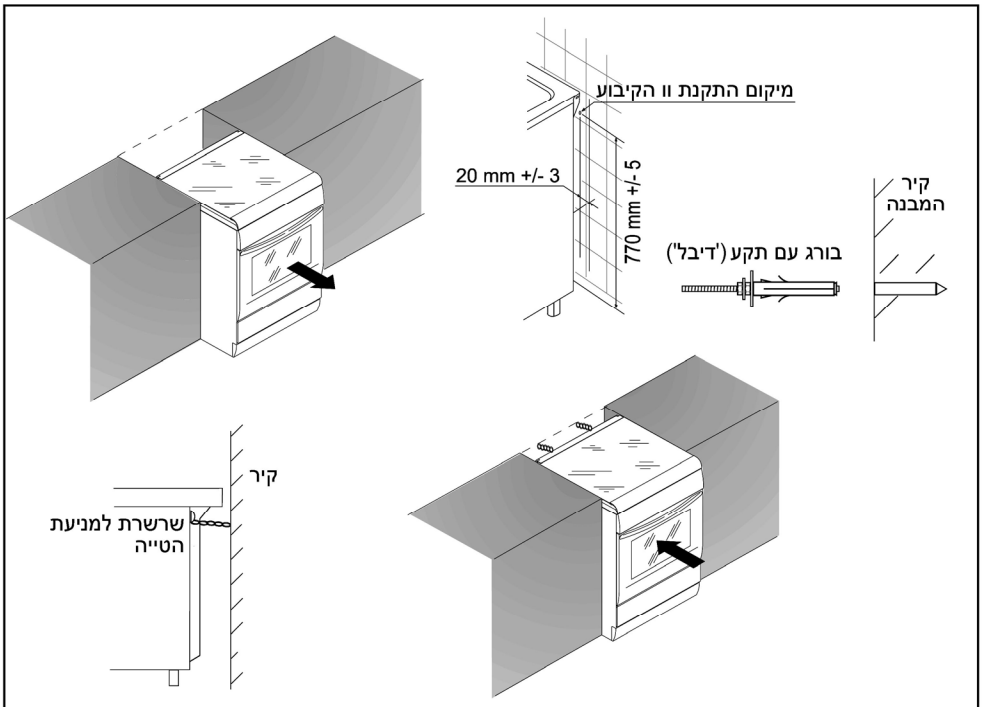
הבטחת התנור לקיר

הערה: - התקנת השרשרת מיועדת להבטחת בטיחות התנור ומניעת התהפכותו, ויש להתקינו כמפורט להלן.

כדי למנוע מהתנור להטות קדימה במקרה שילדים יעמדו על דלת התנור או שהמשתמשים בתנור יניחו משקל חריג על הדלת הפתוחה, יש לחבר שתי שרשרות לחלק האחורי של התנור ולאבטח אותן לקיר שמאחורי הקיר.

הוראות הרכבה

- קדחו 2 חורים בקיר שמאחורי הכיריים, בגובה של כ- 770 מ"מ מהרצפה, והכניסו לתוכם ברגים עם תקעי אבטחה ('דיבלים') משולבים ועליהם ווים לתפיסת השרשראות.
- חברו את השרשראות לקיר ולגב התנור, ומתחו אותן!



אוורור

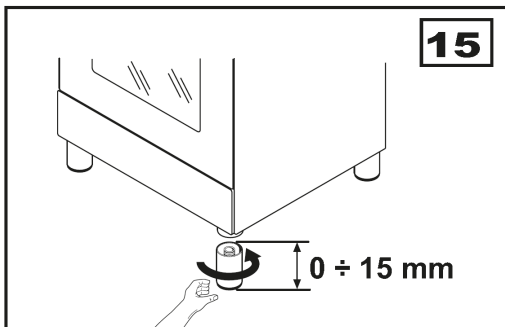
נפח החדר בו מותקן התנור חייב להיות לפחות 20 מטרים מעוקבים כדי להבטיח כמות אוויר מספקת לפיזור גזי הבעירה. יש לוודא קיום פתחי אוורור ישירים מחוץ לדירה בשטח חתך מינימאלי של 100 סמ"ר (איור 12). אין לחסום פתחים אלה. תוכלו להסתייע באוורור המגיע למטבח דרך החדרים הסמוכים.

מיקום ואוורור

רצוי שכיריים בגז הפולטים גזי שריפה ורטיבות ימוקמו מתחת לקולט אדים (איור 12). אם לא ניתן להתקין קולט אדים, השתמשו במאוורר שיוותקן בחלון או בקיר סמוך (איור 14) בהתאם לתקני האוורור הרלוונטיים.

איזון התנור

- חשוב מאוד שהתנור ימוקם על רצפה יציבה ומאוזנת. תנור לא מאוזן ישפיע על איכות הבישול והאפייה. תוכלו לאזן את התנור באמצעות סיבוב וכוונון רגליות התנור (איור 15). כיוון הרגליות מאפשר גם התאמת גובה התנור ביחס לריהוט.
- לאחר הצבת התנור במקומו, וודאו שתקע החשמל של התנור יהיה נגיש בקלות.



חיבור למערכת אספקת הגז

לפני ההתקנה, וודאו שסוג הגז ולחצי העבודה המסופקים לדירתכם (גז גפ"מ LPG מסוג G30/31 בלחץ של 30 mbar) תואמים לרשום על גבי תווית הנתונים המודבקות בגב התנור. לאחר השלמת החיבורים, יש לוודא שלא קיימות דליפת גז באמצעות תמיסת סבון. אין לבצע בדיקת דליפות עם להבה גלויה.

! סכנה

סכנת התפוצצות או הרעלה מהתקנה לא מקצועית!
רק טכנאי המורשה על ידי משרד התשתיות הלאומיות לטיפול במערכות גז ביתיות, רשאי לחבר את התנור למערכת אספקת הגז.

! סכנה

סכנת התפוצצות!

לפני תחילת פעולות התקנה, תחזוקה וטיפול, נתקו את הכיריים מאספקת הגז.

חיבור צינור הגז

- מקמו וחברו את הכיריים קרוב ככל שניתן לנקודת אספקת הגז וודאו שלא קיימת דליפת גז.
- את הכיריים יש לחבר בהתאם לדרישות התקנים הישראליים הרלוונטיים ובהתאם לתקנות המשרד לתשתיות לאומיות.
- את הכיריים יש לחבר לציוד אספקת הגז בעזרת צינורות מנחושת או מפלדת אל-חלד המקובעים לקיר, ברז מרכזי וצינור גמיש מגומי באורך מרבי של 1.25 מ'. וודאו שצינור הגומי אינו בא במגע עם חלקים נעים ואינו מפותל או מעוך.
- טמפרטורת סביבה מעל 30°C תגרום לחימום יתר של צינור הגז. כדי להימנע מכך, הרחיקו מכשירי חימום מצנרת הגז.

בדיקת דליפת גז בנקודת החיבור

- וודאו שכל כפתורי בקרת המבערים סגורים. וודאו שברז אספקת הגז לכיריים פתוח. הכינו תמיסת מי סבון ומרחו מעט מי סבון על נקודת החיבור של צינור הגז.
- בועות סבון יעידו על קיום דליפת גז. במקרה זה, הדקו את החיבור ובצעו את הבדיקה פעם נוספת.

! סכנה

חל איסור להשתמש במצית או בגפרור בוער כדי לאתר דליפת גז!

חיבור התנור לרשת החשמל

! סכנה

התנור חייב להיות מוארק!

היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לנזקי גוף ורכוש שייגרמו כתוצאה מחיבור התנור לקו חשמל שאינו מוארק בהארקה תקנית.

- לפני חיבור התנור לרשת החשמל, בדקו וודאו שמתח החשמל הנקוב בתווית הנתונים שבגב התנור תואם למתח רשת החשמל בארץ: 230V~50Hz.
- חברו את התנור לקו חשמל המוארק בהארקה תקנית והמוגן בנתיך של 16A לפחות. מומלץ לחבר את הכיריים לקו חשמל המוגן במפסק זרם דלף (מפסק פחת) נגד התחשמלות בזרם דלף של 30 mA.
- אין לחבר את התנור לרשת החשמל באמצעות כבל מאריך או שקע מפצל המיועד לחיבור מכשירי חשמל נוספים.
- וודאו לאחר ההתקנה, שכבל החשמל לא נמעך, התפתל, התקפל או נתפס בין התנור לקירות שמסביבו.
- אם מתגלה נזק כלשהו בכבל החשמל, נתקו את התנור מרשת החשמל ופנו למוקד השרות הקרוב למקום מגוריכם. רק טכנאי מורשה מיומן רשאי להחליף את כבל החשמל!

Sauter

תחנות שירות לשירותכם

מוקד שרות ראשי טל' 1-700-50-4000

אילת טל' 08-6346222

כתובתנו באינטרנט: <http://www.electra-consumer.co.il>

לקוחות נכבדים,
החברה שומרת לעצמה את הזכות לשנות את המפרטים המצוינים בהוראות
ההפעלה ללא הודעה מוקדמת, ומבלי שתחול עליה חבות כל שהיא עקב כך.

שירות ואחריות
אלקטרה 

רח' שמעון ישראלי 3, א.ת חדש, ראשון לציון, מיקוד 75143 טל' 03-9633030