

מוקד שירות, תמיכה ורכישת חלפים ארצי

חולון, רחוב הצורף 3

שירות תיקונים

שרות מרום - חיוג מקוצר מבזק וסלולר: *9189 פקס: 074-7222501

תחנות שירות

חיפה והצפון - שרות מרום, ההסתדרות 88 חיפה
ירושלים והאיזור - שרות מרום, פייר קניג 33 ירושלים
באר-שבע והדרום - שרות מרום, הבורסקאי 1 באר-שבע

התנור פולט אדים כשהוא נמצא בשימוש.

• פליטת אדים במהלך ההפעלה היא תופעה רגילה >>> אין זו תקלה.

המוצר פולט רעש מתכתי במהלך החימום והקירור.

• כאשר החלקים המתכתיים מתחממים, הם עשויים להתרחב ולגרום לרעש >>> אין זו תקלה.

המוצר אינו פועל.

• הנתיך החשמל פגום או אם יש בו תקלה >>> בדוק את הנתיכים בתיבת הנתיכים. החלף אותם או אפס אותם, לפי הצורך.

• תקע המוצר לא הוכנס לשקע) המוארק >>> (בדוק את חיבור התקע.

• להחצנים/כפתורים/מקשים שלוחה הבקרה אינם פועלים >>> ייתכן שנעילת המקשים מופעלת. השבת אותה.

(ראה. שימוש בנעילת המקשים, עמוד 23)

נורת התנור אינה פועלת.

• נורת התנור פגומה >>> החלף את נורת התנור.

• אין אספקת חשמל >>> בדוק אם קיימת אספקת חשמל. בדוק את הנתיכים בתיבת הנתיכים. החלף אותם או אפס אותם, לפי הצורך.

התנור אינו חם.

• הפונקציה ו/או הטמפרטורה אינן מוגדרות - >>> הגדר את הפונקציה ואת הטמפרטורה בעזרת כפתור/מקש הפונקציות ו/או הטמפרטורות.

• בדגמים בעלי קוצב זמן, קוצב הזמן אינו מכוון >>> כוונן את הזמן.

(במוצרים בעלי תנור מיגרול, קוצב הזמן שולט רק בתנור המיקרוגל.)

• אין אספקת חשמל >>> בדוק אם קיימת אספקת חשמל. בדוק את הנתיכים בתיבת הנתיכים. החלף אותם או אפס אותם, לפי הצורך.

אין ניצוץ הצתה.

• אין זרם >>> בדוק את הנתיכים בתיבת הנתיכים.

• הזמן לא הוגדר >>> הגדר את הזמן.

אין אספקת גז.

• שסתום הגז הראשי סגור >>> פתח את שסתום הגז.

• צינור הגז מכופף >>> התקן צינור גז כשורה.

המבערים אינו בוערים כשורה או שאינם בוערים כלל.

• המבערים מלוכלכים >>> נקה את רכיבי המבערים.

• המבערים רטובים >>> יבש את רכיבי המבערים.


• מכסה המבער אינו מונח בצורה בטיחותית >>> הרכב את מכסה המבער בצורה נכונה.

• שסתום הגז סגור >>> פתח את שסתום הגז.

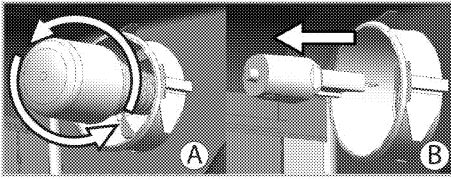
• גליל הגזים (ריק) בעת השימוש בגז נוזלי >>> (החלף את גליל הגזים).

(בדגמים הכוללים קוצב זמן) תצוגת השעון מהבהבת או שסמל השעון דולק.

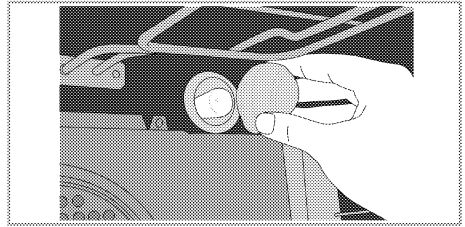
• אירועה הפסקת חשמל קודמת >>> >>> כוונן את קוצב הזמן של המוצר והפעל אותו שוב.



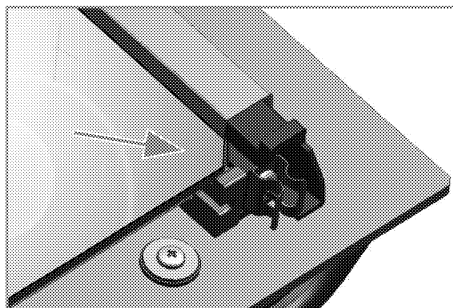
היוועץ בנציג שירות מורשה או במפיץ שאצלו רכשת את המוצר, אם אינך יכול לפתור את הבעיה, על אף שפעלת בהתאם להוראות שבפרק זה. אל תנסה לתקן מוצר פגום בעצמך.



4. הרכב את מכסה הזכוכית.



3. אם נורת התנור היא מסוג (A) כפי שמוצג באיור שלהלן, הסר אותה על ידי סיבובה כפי שמוצג והחלף אותה. אם היא מסוג (B), משוך והסר אותה כפי שמוצג, והחלף אותה.



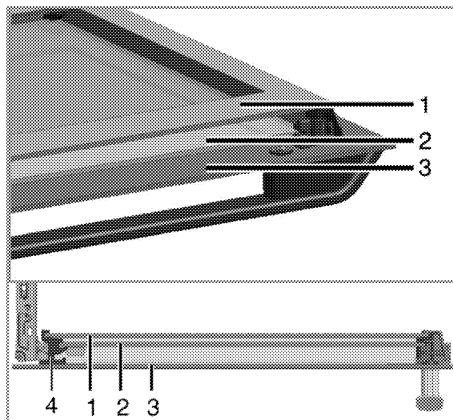
את לוח הזכוכית הפנימי (2) יש להתקין להריץ הפלסטיק הקרוב ללוח הזכוכית הפנימי ביותר. (1) בעת התקנת לוח הזכוכית הפנימי ביותר, (1) ודא שהצד המודפס של הלוח פונה כלפי לוח הזכוכית הפנימי. חשוב להכניס את הפינה התחתונה של לוח הזכוכית הפנימי אל הריץ הפלסטיק התחתון. דחף את החלק הפלסטי כלפי המסגרת עד שתשמע נקישה.

החלפת נורת התנור

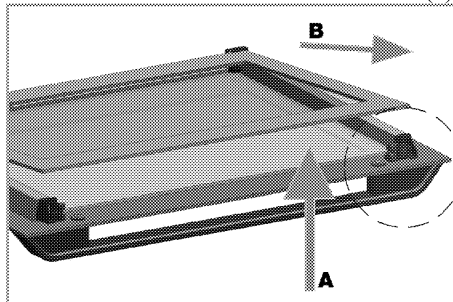
	<p>סכנה: לפני החלפת נורת התנור, ודא שהמכשיר מנותק מהשמל ושהספיק להתקרר, כדי למנוע סכנת התחשמלות. משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!</p>
	<p>נורת התנור היא נורת השמל מיוחדת שיכולה לעמוד בפני חום המגיע ל 300°C-לפרטים, ראה מפרשים טכניים, עמוד 11. את נורת התנור ניתן לרכוש מנציגי שירות מורשים.</p>
	<p>ייתכן שמיקום הנורה יהיה שונה מזה המופיע באיור.</p>
	<p>הנורה המשמשת למכשיר זה אינה מתאימה לתאורה של חדרי הבית. המטרה שלשמה נועדה הנורה היא לעזור למשתמש לראות מצרכי מזון.</p>
	<p>הנורות המשמשות במכשיר זה הייבות לעמוד בתנאים פיזיים קיצוניים כמו רעידות וטמפרטורות גבוהות מ -50°C.</p>

אם בתנור מותקנת נורה עגולה:

1. נתק את המוצר מהשמל.
2. סובב את מכסה הזכוכית נגד כיוון השעון כדי להסירו.



- | | |
|---|---|
| 1 | לוח הזכוכית הפנימי ביותר |
| 2 | לוח הזכוכית הפנימי |
| 3 | לוח הזכוכית החיצוני |
| 4 | החריץ הפלסטי של לוח הזכוכית - נמוך יותר |
- כפי שמודגם באיור, הרם מעט את לוח הזכוכית הפנימי ביותר (1) בכיוון A ומשוך אותו החוצה בכיוון B. חזור על אותה פעולה כדי להסיר את לוח הזכוכית הפנימי (2).



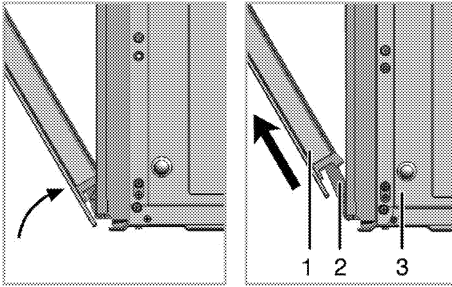
השלב הראשון בהרכבת הדלת הוא התקנה מחדש של לוח הזכוכית הפנימי. (2)
כפי שמודגם באיור, הנח את הפינה המלוכסנת של לוח הזכוכית באופן שהוא יישען על הפינה המלוכסנת של הריץ הפלסטיק.

2

ציר

3

תנור



3. הוז את הדלת הקדמית כך שתהיה פתוחה למהצה.
4. הסר את הדלת הקדמית על ידי משיכתה כלפי מעלה כדי לשחרר אותה מהציר הימני ומהציר השמאלי.

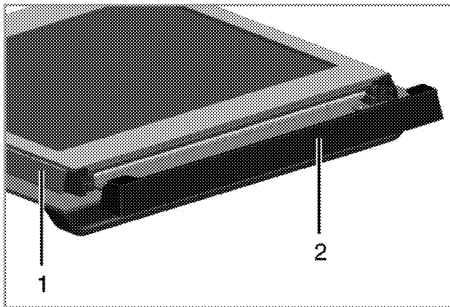
להתקנת הדלת, יש לחזור על השלבים שבוצעו בתהליך ההסרה, אך בסדר הפוך. יש לזכור לסגור את המהדקים בתושבת הציר בזמן הרכבת הדלת חזרה למקומה.



הסרת זכוכית הדלת הפנימית

תכונה זו היא אופציונאלית. ייתכן שהיא לא תימצא במוצר שלך.

ניתן להסיר את לוח הזכוכית הפנימית של דלת התנור לצורך ניקוי. פתח את דלת התנור.



1

מסגרת

2

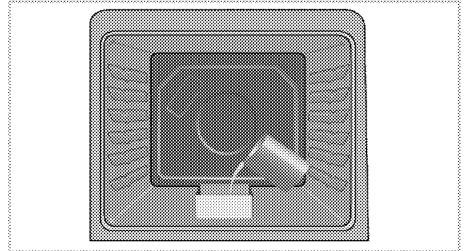
החלק הפלסטי

משוך כלפיך את החלק הפלסטי המותקן על חלקה העליון של הדלת הקדמית והסר אותו.

ניקוי קל בקיטור

מבטיח ניקוי קל מכיוון שהלכוך) שלא נשאר לזמן ממושך (מתרכז באמצעות הקיטור שנוצר בתוך התנור וטיפות המים המתעבות במשטחים הפנימיים של התנור.

1. הסר את כל האבזורים מתוך התנור.
2. הנח מכל מתכת בתחתית התנור. מלא את המכל ב-400 מ"ל מים.



3. הגדר את התנור למצב ניקוי קיטור קל ולהפעיל ב-200 מעלות צלזיוס במשך 25 דקות.
4. פתח את הדלת ונגב את המשטחים הפנימיים של התנור בספוגית לחה או במטלית לחה.
5. השתמש במים חמים עם נוזל שטיפה, מטלית רכה או ספוג כדי לנקות את הלכוך העיקש ונגב אותו במטלית יבשה.

ניקוי דלת התנור

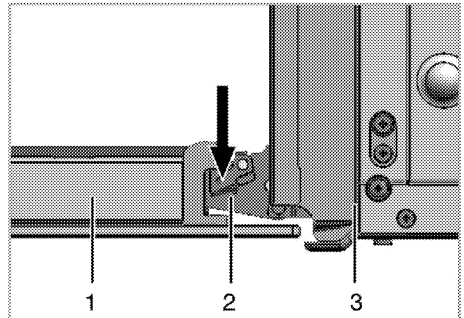
לניקוי דלת התנור, השתמש במים חמים עם נוזל שטיפה, מטלית רכה או ספוג כדי לנקות את המוצר ונגב אותו במטלית יבשה.

אין להשתמש בכלי ניקוי גסים הגורמים לשריטות לצורך ניקוי דלת התנור. אלה עלולים לשרוט את המשטח ולגרום נזק לזכוכית.



הסרת דלת התנור

1. פתח את הדלת הקדמית (1).
2. פתח את המהדקים בתושבת הציר (2) מצד ימין ומצד שמאל של הדלת הקדמית בלחיצה עליהם כלפי מטה כפי שמתואר באיור.



1

דלת קדמית

מידע כללי

חיי השירות של המוצר מתארכים ובעיות נפוצות מתמעטות אם מנקים את המוצר במרווחי זמן קבועים.

סכנה:



נתק את המוצר מהחשמל לפני שתתחיל בעבודות התחזוקה והניקיון.
קיימת סכנת התחשמלות!

סכנה:



לפני הניקוי המתן להתקררות המוצר. משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!

4. בעת התקנת הגריל העליון, הקפד להציב את תומכי הסירים באופן שהמבערים יהיו במרכזם.

ניקוי לוח הבקרה

נקה את לוח הבקרה ואת הכפתורים במטלית רטובה ונגב אותם עד שתייבשו.

אין להסיר את להצני/כפתורי הבקרה לצורך ניקוי לוח הבקרה.
עלול להיגרם נזק ללוח הבקרה!

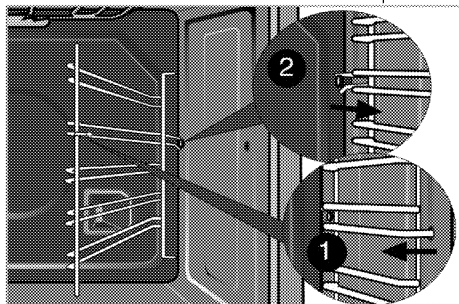


ניקוי התנור

לניקוי הדופן הצדית

תכונה זו היא אופציונאלית. ייתכן שהיא לא תימצא במוצר שלך.

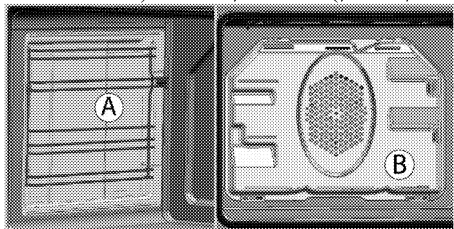
1. הסר את החלק הקדמי של הרשת הצדית על ידי משיכתו לכיוון הנגדי לדופן הצדית.
2. הסר לחלוטין אתה רשת הצדית על ידי משיכתה אליך.



דפנות קטליטיות

תכונה זו היא אופציונאלית. ייתכן שהיא לא תימצא במוצר שלך.

ייתכן שהדפנות הפנימיות הצדיות) א (1/או הדופן האחורית) ב (של המוצר שלך יהיו מצופות באמאיל קטליטי. דפנות קטליטיות הן בעלות צבע בהיר מאט, ופני השטח שלהן נקבוביים. אין לנקות את הדפנות הקטליטיות של התנור. פני השטח הנקבוביים של הדפנות הקטליטיות מנקים את עצמם אוטומטית על ידי כך שהם סופגים ומשנים את השמן שנשפך מהמזון) אדים ופהמן דו המצני.)



- נקה את המוצר ביסודיות לאחר כל שימוש. באופן זה אפשר יהיה להסיר שאריות ביטול בקלות רבה יותר, ובכך למנוע משאריות אלה להישרף בפעם הבאה שתשתמש במכשיר.
- אין צורך בחומרי ניקוי מיוחדים לניקוי המוצר. השתמש במים חמים עם נוזל שטיפה, מטלית רכה או ספוג כדי לנקות את המוצר ונגב אותו במטלית יבשה.
- הקפד תמיד לנגב ביסודיות נוזל שטיפה עודף לאחר הניקוי ולייבש מייד כל חומר שנשפך.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי המכילים חומצה או כלוריד לניקוי משטחי אל-חלד או פלדת אל-חלד ולניקוי הידית. השתמש במטלית רכה עם נוזל ניקוי (לא שורט) (כדי לנקות את אותם חלקים, תוך הקפדה על ניגוב בכיוון אחד.

תכונה זו היא אופציונאלית. ייתכן שהיא לא תימצא במוצר שלך.

אין להשתמש בכלי גירוד ממתכת יצוקה או בחומרי ניקוי הגורמים לשריטות לניקוי מכסה הזכוכית. עלול להיגרם נזק למשטח הזכוכית.



עלול להיגרם נזק לפני השטח של התנור עקב שימוש בתכשירי ניקוי או בחומרי ניקוי. אין להשתמש במהלך הניקוי בתכשירי ניקוי חזקים, אבקות/משחות ניקוי חזקות או בעצמים חדים.





אין להשתמש בקיטור לניקוי המכשיר, מכיוון שהוא עלול לגרום להתחשמלות.

ניקוי הכיריים

כיריים גז

1. הסר את תומכי הסירים ואת מכסי המבערים ונקה אותם.
2. נקה את הכיריים.
3. התקן את מכסי המבערים וודא שהם מוצבים בצורה נכונה.


דגים	מפלט אחד		3	200	20 ... 30
	מפלט אחד		3	200	20 ... 30
אם אתה מבשל בשרי תבניות בו-זמנית, הנח את התבנית העניקה יותר במדף הרשת הגבוה יותר ואת התבנית השנייה במדף רשת נמוך יותר. * מומלץ לחמם את התנור מראש לפני הבישול של כל סוגי המזון.					

עצות לבישול ירקות


- אם אזלו הנוזלים מתבשיל הירקות והוא התייבש יתר על המידה, בשל אותו במחבת עם מכסה ולא בתבנית. כלים סגורים ישמרו על נוזלי התבשיל.
- אם תבשיל הירקות אינו מתבשל, הרחח את הירקות לפני כן או הכן אותם כמו מזון משומר בקופסאות שימורים והכנס אותם לתנור.

כיצד להפעיל את הגריל

לפני שחולל להשתמש בתנור, יש להגדיר את השעה. אם השעה בשעון אינה מוגדרת, התנור לא יפעל.



אזהרה
סגור את דלת התנור במהלך הבישול בגריל. משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!




הפעלת הגריל

1. סובב את כפתור הפונקציות אל סמל הגריל הרצוי.
2. לאחר מכן בחר את טמפרטורת הגריל הרצויה.
3. אם יש צורך, חמם את התנור מראש למשך כ-5 דקות. «נורת הטמפרטורות נדלקת».

כיבוי הגריל

1. סובב את כפתור הפונקציות למצב כיבוי (הכפתור פונה כלפי מעלה).

מזון שאינו מתאים לבישול בגריל מהווה סכנת שריפה. בשל בגריל אך ורק מזון המתאים לחום האינטנסיבי של הגריל. אין להניח את המזון רחוק מדי בחלקו האחורי של הגריל. זהו האזור החם ביותר ומזון שומני עלול להתלקח.



(**) בבישול המצריך חימום מראש, חמם את התנור מראש בתחילת הבישול, עד שנורת התרמוסטט תכבה.


עצות לאפיית עוגה

- אם העוגה יבשה מדי, העלה את הטמפרטורה בכ- 10°C וקצר את זמן האפייה.
- אם העוגה רטובה, השתמש בפחות נוזלים או הורד את הטמפרטורה ב- 10°C.
- אם העוגה כהה מדי מלמעלה, הנח אותה על רשת נמוכה יותר, הורד טמפרטורה והארך את זמן הבישול.
- אם העוגה אפויה היטב מבפנים, אך דביקה מבחוץ, השתמש בפחות נוזלים, הורד את הטמפרטורה והארך את זמן הבישול.

עצות לאפיית בצק

- אם הבצק יבשה מדי, העלה את הטמפרטורה בכ- 10°C וקצר את זמן האפייה. לחלה את שכבות הבצק ברוטב המכיל חלב, זמן, ביצים ויוגורט.
- אם נדרש זמן רב מדי לאפיית הבצק, שים לב שעובי הבצק שאתה מכין אינו עובר את עומק תבנית האפייה.
- אם החלק העליון של הבצק משחים, אך החלק התחתון אינו אפוי, ודא שכמות הרוטב שבה השתמשת לבצק אינה רבה מדי בתחתית הבצק. נסה לפזר את הרוטב במידה שווה בין שכבות הבצק ועל גבי הבצק, כדי להביא להשחמה מאוזנת.

אפה את הבצק בהתאם למצב ולטמפרטורה המופיעים בטבלת הבישול. אם החלק התחתון אינו מושהם במידה מספקת, הנח אותו בפעם הבאה על מדף נמוך יותר בדרגה אחת.



טבלת זמני בישול בגריל

בישול בגריל בעזרת גריל השמל

מזון	גובה המדף	זמן בישול בגריל בקירוב)
דגים	4...5	20...25 דקות*
פרוסות עוף	4...5	25...35 דקות
צלעות כבש	4...5	20...25 דקות
בקר צלוי	4...5	25...30 דקות*
צלעות עגל	4...5	25...30 דקות*
קליית לחם	4	1...2 דקות.

* תלוי בעובי

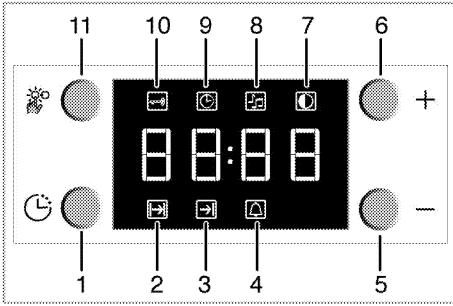
המדף הראשון של התנור הוא המדף התחתון.



לווחות הזמנים בטבלה זו הם בגדר קו מנחה. לווחות הזמנים עשויים להשתנות בהתאם לטמפרטורת המזון, עוביו, סוגו והעדפות הבישול שלך.



זמן בישול (בקיורב בדקות)	טמפרטורה (°C)	מפלס גובה	מפלסי הבישול	תבשיל
30 ... 35	175	4	מפלס אחד	עוגת תבנית אפייה*
40 ... 50	180	2	מפלס אחד	עוגת תבנית*
25 ... 30	175	3	מפלס אחד	עוגת בנייר בישול*
30 ... 40	175	1 - 5	2 מפלסים	
45 ... 55	180	1 - 3 - 5	3 מפלסים	
5 ... 10	200	3	מפלס אחד	עוגת ספוג*
18 ... 25	175	1 - 5	2 מפלסים	
20 ... 25	175	3	מפלס אחד	עוגיות*
25 ... 30	175	1 - 5	2 מפלסים	
30 ... 40	175	1 - 3 - 5	3 מפלסים	
30 ... 40	200	2	מפלס אחד	בצק*
45 ... 55	200	1 - 5	2 מפלסים	
55 ... 65	200	1 - 3 - 5	3 מפלסים	
25 ... 35	200	2	מפלס אחד	תבשיל בצק עשיר*
30 ... 40	200	1 - 5	2 מפלסים	
40 ... 50	190	1 - 3 - 5	3 מפלסים	
35 ... 45	200	2	מפלס אחד	שאור*
35 ... 45	200	1 - 3	2 מפלסים	
30 ... 40	200	2 - 3	מפלס אחד	לזניה*
15 ... 20	200 ... 220	2	מפלס אחד	פיצה*
100 ... 120	25 דקות 250/מקסימום, לאחר מכן 180 ... 190	3	מפלס אחד	אומצת בקר (קר) שלגה / צלי
70 ... 90	25 דקות 250/מקסימום, לאחר מכן 190	3	מפלס אחד	ירך טלה (קדירה)
65 ... 70	15 דקות 250/מקסימום, לאחר מכן 180 ... 190	2	מפלס אחד	עוף צלוי
55 ... 65	15 דקות 250/מקסימום, לאחר מכן 180 ... 190	2	מפלס אחד	
150 ... 210	25 דקות 250/מקסימום, לאחר מכן 180 ... 190	2	מפלס אחד	בשר חודו (5.5 ק"ג)
150 ... 210	25 דקות 250/מקסימום, לאחר מכן 180 ... 190	2	מפלס אחד	



- 1 מקש תוכניות
- 2 סמל זמן בישול
- 3 סמל זמן סיום הבישול
- 4 סמל התראה
- 5 מקש מינוס
- 6 מקש פלוס
- 7 הגדרת בהירות המסך
- 8 עצמת ההתראה
- 9 השעה הנוכחית
- 10 סמל נעילת מקשים
- 11 מקש כוונון

הגדרת השעון המעורר

1. לחץ על מקש התוכנית (1) כדי להפעיל את סמל זמן ההתראה. (4)

זמן ההתראה המרבי יכול להיות 23 שעות ו-59 שניות.

2. כוונון את זמן ההתראה בעזרת המקשים מינוס (5) ופלוס. (6)
3. «סמל ההתראה יישאר דולק וזמן ההתראה יופיע בתצוגה לאחר הגדרת זמן ההתראה. עם סיום זמן ההתראה, יתחיל סמל זמן ההתראה. (4) להבהב ויישמע אות התראה.

כיבוי ההתראה

1. כדי לעצור את ההתראה, לחץ על מקש כלשהו. «צלצול ההתראה יושקט ותוצג השעה הנוכחית.

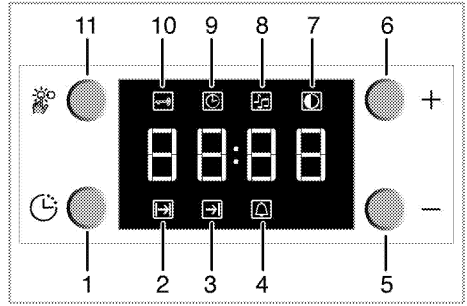
אם ברצונך לבטל את ההתראה:

1. כדי לאפס את זמן ההתראה, לחץ על מקש התוכנית (1) כדי להפעיל את סמל זמן ההתראה. (4)
2. לחץ על מקש מינוס (5) והחזק אותו לחוץ עד שיופיע בתצוגה הכיתוב: "00:00"

זמן ההתראה יוצג. אם זמן ההתראה וזמן הבישול מוגדרים בו זמנית, יוצג הזמן הקצר ביותר.

שינוי צלצול ההתראה

1. לחץ על מקש ההגדרות (11) כדי להפעיל את סמל צליל ההתראה. (8)
2. כוונון את הצליל הרצוי בעזרת המקשים מינוס (5) ופלוס. (6)



- 1 מקש תוכניות
- 2 סמל זמן בישול
- 3 סמל זמן סיום הבישול
- 4 סמל התראה
- 5 מקש מינוס
- 6 מקש פלוס
- 7 הגדרת בהירות המסך
- 8 עצמת ההתראה
- 9 השעה הנוכחית
- 10 סמל נעילת מקשים
- 11 מקש כוונון

1. לחץ על המקש (11) כדי להפעיל את סמל נעילת המקשים. (10)

2. לחץ על מקש (6) '+' כדי להפעיל את נעילת המקשים. «ההודעה" כיבוי תופיע בתצוגה.

1. לחץ על מקש (6) '+' כדי להפעיל את נעילת המקשים. «ההודעה" הפעלה וסמל נעילת המקשים (10) יישאר דולק.

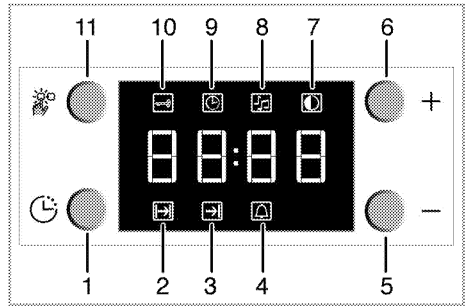
כאשר פונקציית נעילת המקשים מופעלת, לא ניתן להשתמש בלחצני לוח הבקרה, חוץ מאשר במקש (11).

ביטול הפעלת נעילת המקשים

1. לחץ על מקש הכוונון (11) כדי להפעיל את סמל נעילת המקשים. (10)
2. לחץ על מקש (5) '-' כדי לבטל את הפעלת נעילת המקשים. «ההודעה" כיבוי תוצג לאחר ביטול הפעלת נעילת המקשים.

שימוש בשעון כשעון מעורר

תוכל להשתמש בשעון של המוצר לכל אזהרה או תזכורת למעט תוכנית הבישול. לשעון המעורר אין כל השפעה על הפונקציות של התנור. הוא משמש רק לאזהרה. לדוגמה, הוא שימושי אם ברצונך להפוך את המזון בתנור בנקודת זמן מסוימת. השעון המעורר ישמיע אות לאחר שהזמן שהגדרת עבר.



- אם ברצונך להגדיר את זמן סיום הבישול לשעה מאוחרת יותר:**
- לאחר הגדרת זמן הבישול בשעון, ניתן להגדיר את זמן סיום הבישול לשעה מאוחרת יותר.
 - לכוונן זמן הבישול, לחץ על מקש התוכניות (1) והפעל את סמל זמן הבישול (2).
 - כוונן את זמן הבישול בעזרת המקשים מינוס (5) ופלוס (6).
 - «סמל זמן הבישול נשאר דולק» מוצג ברציפות (לאחר הגדרת זמן הבישול).
 - להגדרת זמן סיום הבישול, לחץ על מקש התוכנית (1) והפעל את סמל זמן הבישול (3).
 - לחץ על המקשים (5) - 1 + כדי להגדיר את זמן סיום הבישול (6).

- «לאחר הגדרת זמן סיום הבישול, סמל סיום הבישול וסמל הבישול יוצגו ברציפות. סמל זמן סיום הבישול (3) ייעלם עם התחלת הבישול.
- הכנס את התבשיל לתנור.
 - בחר מצב הפעלה וטמפרטורה.
 - «קוצב הזמן של התנור יחשב אוטומטית את זמן התחלת הבישול באמצעות זמן סיום הבישול ומשך הבישול שהגדרת. מצב הפעלה נבחר מחושב כאשר הגיע זמן התחלת הבישול והתנור מחומם לטמפרטורה שהוגדרה. טמפרטורה זו נשמרת עד לזמן סיום הבישול.
 - עם סיום תהליך הבישול, תופיע בתצוגה ההודעה "End" סיום (ויישמע צליל התראה).
 - אות ההתראה יישמע למשך 2 דקות. כדי לעצור את אות ההתראה, לחץ על מקש כלשהו. צלצול ההתראה יושקט ותוצג השעה הנוכחית.

- i** אם אתה משתיק את ההתראה בלחיצה על מקש כלשהו, התנור יתחיל שוב לפעול. אם אתה לוחץ על כפתור כלשהו בסיום פרק זמן ההתראה, התנור יתחיל שוב לפעול.
- כבה את התנור באמצעות כפתור הטמפרטורות וכפתור הפונקציות.

שימוש בעלילת המקשים

הפעלת בעילת המקשים

- תוכל למנוע את השימוש בתנור על ידי הפעלת פונקציית בעילת המקשים.

- | | |
|----|---------------------|
| 1 | מקש תוכניות |
| 2 | סמל זמן בישול |
| 3 | סמל זמן סיום הבישול |
| 4 | סמל התראה |
| 5 | מקש מינוס |
| 6 | מקש פלוס |
| 7 | הגדרת בהירות המסך |
| 8 | עצמת ההתראה |
| 9 | השעה הנוכחית |
| 10 | סמל נעילת מקשים |
| 11 | מקש כוונן |

i	הזמן המרבי שאפשר להגדיר לסיום תהליך הבישול הוא 5 שעות ו 59-שניות. התוכנית תבוטל כשיש תקלה בחשמל. עליך לתכנת מחדש את התנור.
i	בזמן ביצוע הכווננים, יהבהבו הסמלים הרלוונטיים בתצוגה. יש להמתין מעט עד שהגדרות ייכנסו לתוקף.
i	אם לא בוצעה הגדרת בישול, לא ניתן להגדיר את השעה ביום.
i	זמן הבישול יוצג לאחר התחלת הבישול.

בישול על ידי ציון זמן הבישול:

- ניתן להגדיר את התנור כך שיעצור עם סיום הזמן שצוין, על ידי הגדרת זמן הבישול בשעון.
- לכוונן זמן הבישול, לחץ על מקש התוכניות (1) והפעל את סמל זמן הבישול (2).
 - לחץ על המקשים (5/6) '+ / -' כדי להגדיר את זמן הבישול.
- «לאחר הגדרת זמן הבישול, סמל הבישול יוצג ברציפות.



חימום+מאוורר
 אוויר חמים שחומם על ידי גוף החימום האחורי יתפזר בצורה שווה בכל התנור במהירות רבה בעזרת מאוורר. ניתן לבשל ארוחות ברשתות מתכת בגבהים שונים וברוב המקרים אין צורך בחימום מראש. מתאים לבישול במספר מגשים. יש להשתמש בפונקציה זו גם לביצוע ניקוי קל בקיטור.



פונקציית תלת ממד
 פועלים חימום עלי, חימום תחתון וחימום בעזרת מאוורר) בדופן האחורית. (המזון מבושל בצורה שווה ובמהירות מכל הצדדים. בישול במגש אחד בלבד.



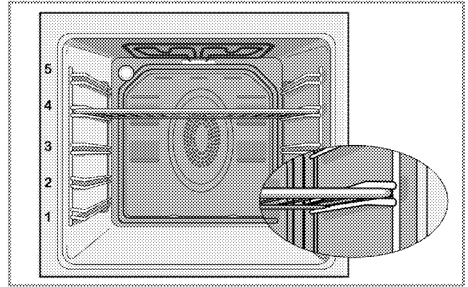
גריל כפול
 הגריל הגדול בתקרת התנור פועל. ניתן לבשל בגריל כמות בשר גדולה.

- הנח מנות גדולות או בינוניות במיקום הנכון של רשת המתכת מתחת לגוף החימום של הגריל, לצורך בישול בגריל.
- כוון את הטמפרטורה לטמפרטורה הגבוהה ביותר.
- הפוך את המזון כעבור חצי שעה של בישול בגריל.



גריל+מאוורר
 השפעת הגריל אינה חזקה כמו בבישול בגריל כפול.

- הנח מנות קטנות או בינוניות במיקום המדף הנכון מתחת לגוף החימום של הגריל, לצורך בישול בגריל.
- הגדר את הטמפרטורה הרצויה.
- הפוך את המזון כעבור חצי שעה של בישול בגריל.



צבי הפעלה

סדר מצבי הפעלה המוצג כאן עשוי להיות שונה מהסדר הקיים במוצר שלך.



חימום עלי ותחת
 החימום העלי והתחתני בפעולה. המזון מתחמם בו-זמנית מלמעלה ומלמטה. לדוגמה, מתאים לעוגות, לתבשילי בצק או לעוגות ותבשילי קדרה בתבניות אפיה. בישול במגש אחד בלבד.



חימום תחת
 רק החימום התחתני פועל. מתאים לפיצה ולאחר מכן להשמת מזון מלמטה. יש להשתמש בפונקציה זו גם לביצוע ניקוי קל בקיטור.



חימום תחת/עלי עם מאוורר
 פועלים חימום עלי, חימום תחתני עם מאוורר) בדופן האחורית. (אוויר הם מתפזר במהירות בצורה שווה בכל התנור בעזרת המאוורר. בישול במגש אחד בלבד.



הפעלה עם מאוורר
 התנור אינו מחומם. רק המאוורר) בדופן האחורית) מופעל. מתאים להפשרה אטית של מזון גרעיני קפוא בטמפרטורת החדר ולקירור מזון מבושל.


לבישול בגריל, כמו גם ירקות עתירי מים, כמו עגבניות ובצל.

- הנח את החתיכות שיש לבשל בגריל בתפוזת על רשת הגריל או על תבנית האפייה עם רשת הגריל, כך שלא יהיו גדולים מממדי המבער.
- החלק את רשת הגריל או את תבנית האפייה עם רשת הגריל אל הגובה הרצוי בתנור. אם אתה מבשל בגריל על רשת הגריל, החלק את תבנית האפייה אל הרשת התחתונה כדי לאגור את השומן הוסף מים לתבנית האפייה כדי להקל את תהליך הניקוי.


מידע כללי על אפייה, צלייה ובישול בגריל

אזהרה

משטחים חמים גורמים לכוויות!
המכשיר עלול להיות חם כשהוא נמצא בשימוש. אין לגעת במבערים החמים, בחלקים הפנימיים של התנור, בגופי החימום וכו'. הרחק ילדים ממשטחים אלה.
השתמש תמיד בכפפות עמידות לחום בעת הכנסת כלים לתנור החם או הוצאתם ממנו.




מזון שאינו מתאים לבישול בגריל מהווה סכנת שריפה. בשל בגריל אך ורק מזון המתאים לחום האינטנסיבי של הגריל. אין להניח את המזון רחוק מדי בחלקו האחורי של הגריל. זהו האזור החם ביותר ומזון שומני עלול להתלקח.




סכנה:

פתח את דלת התנור בזהירות, מאחר שעלולים להיפלט ממנו אדים.
האדים הנפלטים עלולים לצרוב את ידך, פניך ו/או את עיניך.



כיצד להפעיל את התנור החשמלי

לפני שיתוכל להשתמש בתנור, יש להגדיר את השעה. אם השעה בשעון אינה מוגדרת, התנור לא יפעל.



בחירת טמפרטורה ומצב הפעלה



- 1 כפתור הפונקציות
- 2 כפתור התרמוסטט

1. כוון את כפתור הטמפרטורות לטמפרטורה הרצויה.
 2. כוון את כפתור הפונקציות למצב ההפעלה הרצוי.
- «התנור מתחמם לטמפרטורה שכווננה והוא שומר עליה במהלך החימום, נורת הטמפרטורה נשארת דלוקה.

כיבוי התנור החשמלי

- סובב את כפתור הפונקציות ואת כפתור הטמפרטורות למצב כיבוי (הכפתור פונה כלפי מעלה.)
- חשוב להציב את רשת הגריל על רשת המתכת בצורה נכונה. יש להכניס את רשת הגריל בין רשתות המתכת כפי שמודגם באיור.
- אין לאפשר לרשת הגריל להישען על הדופן האחורית של התנור. החלק את רשת הגריל לחלק הקדמי של רשת המתכת וקבע אותה בעזרת הדלת לקבלת ביצועי גריל טובים.

עצות לאפייה

- השתמש בצלחות מתכת מתאימות בעלות ציפוי שלא נדבק או במכלי אלומיניום או בתבניות סיליקון עמידות לחום.
- נצל את כל המקום שעל הרשת.
- הנח את תבנית האפייה באמצע הרשת.
- בחר את מיקום הרשת הנכון לפני הפעלת התנור או הגריל. אין לשנות את מצב הרשת כשהתנור חם.
- שמור שדלת התנור תישאר סגורה.


עצות לצלייה

- תיכול עוף שלם, בשר הודו או חתיכות בשר גדולות במיץ לימון ופלפל שחור לפני הבישול ישפרו את ביצועי הבישול.
- לצליית בשר עם עצמות נדרשות 15 עד 30 דקות נוספות לעומת צליית בשר ללא עצמות באותו גודל.
- כל סנטימטר בעובי הבשר מצריך כ-4 עד 5 דקות בישול.
- השאר את הבשר בתנור למשך כ-10 דקות עם סיום זמן הבישול. הרוטב שנוצר מתפשט בצורה טובה יותר בכל הצלי ואינו נוזל החוצה כשהחתיכים את הבשר.
- יש להניח דג על כלי חסין אש על הרשת בגובה אמצעי או נמוך יותר.

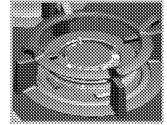
עצות לבישול בגריל

כאשר מבשלים בגריל בשר, דגים ועוף, הם מקבלים במהרה גוון חום, יש להם קרום טעים ואינם מתייבשים. חתיכות שטוחות, שיפודי בשר ונקניקיות מתאימים במיוחד

- אם הגז אינו ניצת לאחר שלחצת על הכפתור ושחררת אותו, חזור על אותן פעולות תוך המשך הלחיצה על הכפתור במשך 15 שניות.

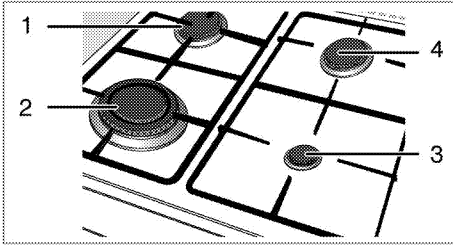
סכנה: שחרר את הלהצנן אם המכער אינו ניצת תוך 15 שניות. המתן לפחות דקה אחת לפני שתנסה שוב. קיימת סכנת הצטברות גז ופיצוץ! 
--


מבער ווק



מבערי ווק עוזרים לך לבשל מהר יותר. ווק, המשמש במיוחד במטבח האסיאתי, הוא סוג של מחבת עמוקה ושטוחה עשויה ממתכת, המשמשת לבישול ירקות ובשר קצוצים בלהבה חזקה ובפרק זמן קצר. מאחר שהארוחות מבושלות בלהבה חזקה ובפרק זמן קצר מאוד במחבתות כאלה המוליכות את החום במהירות ובצורה שווה, הערך התזונתי של המזון נשמר והירקות נשארים פריכים. ניתן להשתמש במבער הווק גם לסירים רגילים.

מידע כללי על בישול





אין למלא את הסיר בשמן ביותר משליש מגודלו. אין להשאיר את הכיריים ללא השגחה בעת חימום שמן. חימום שמן יתר על המידה מהווה סכנת שריפה. **אם תפרוץ שריפה, אין לנסות לכבותה במים!** אם השמן מתלקח, כסה אותו בשמיכת אש או במטלית לחה. כבה את הכיריים אם בטיחותי לעשות זאת, והתקשר למכבי אש.

- 1 מבער רגיל 18-20 ס"מ
 - 2 מבער ווק 22-24 ס"מ
 - 3 מבער עזר 12-18 ס"מ
 - 4 מבער רגיל 18-20 ס"מ רשימת קוטרי הסירים המומלצים בהתאם לגודל המבערים.
- סמל של להבה גדולה מציין את עצמת הבישול הגבוהה ביותר וסמל של להבה קטנה מציין את עצמת הבישול הנמוכה ביותר. במצב כיבוי הכפתור פונה כלפי מעלה, לא מתרחשת אספקת גז למבערים.

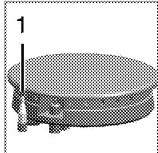
הצתת מבערי הגז

1. המשך ללחוץ על כפתור המבער.
 2. סובב אותו נגד כיוון השעון לעבר סמל הלהבה הגדולה.
- «הגז מוצת בעזרת ניצוץ שנוצר.
3. כוונן אותו לעצמת הבישול הרצויה.

כיבוי מבערי הגז

סובב את הכפתור של אזור שימור החום למצב כיבוי) פונה כלפי מעלה.)

מערכת בטיחות לסגירת הגז) בדגמים בעלי רכיב תרמי)



1. מערכת בטיחות לסגירת הגז

כאמצעי נגד כיבוי הלהבה עקב גלישת מזון על המבערים, מנגנון הבטיחות מעכב את אספקת הגז וסוגר אותו.

לחץ על הכפתור פנימה וסובב אותו נגד כיוון השעון כדי להצית את הגז.

לאחר הצתת הגז, המשך ללחוץ על הכפתור במשך 3-5 שניות נוספות כדי להפעיל את מערכת הבטיחות.

- לפני הטיגון יש לנגב היטב את המזון ולהניח אותו בעדינות על השמן החם. הקפד על הפשרה מלאה של המזון לפני הטיגון.
- אין לכסות את הכלי שבו אתה משתמש בעת חימום השמן.
- הנח את הסירים והמחבתות באופן שהידיות שלהם לא יימצאו מעל הכיריים, כדי למנוע את התחממות הידיות. אין להניח על הכיריים כלים בלתי יציבים או בעלי נטייה להתהפך בקלות.
- אין להציב כלים או סירים ריקים על אזורי הבישול המופעלים. עלול להיגרם להם נזק.
- הפעלת אזור בישול מבלי שיונח עליו כלי או סיר תגרום נזק למוצר. כבה את אזורי הבישול עם סיום הבישול.
- מכיוון שמשטח המוצר יכול להיות חם, אין להניח עליו כלים עשויים פלסטיק או אלומיניום.
- כמו כן, אין להשתמש בכלים מסוג זה לשמירת מזון. השתמש אך ורק בסירים או בכלים בעלי תחתית שטוחה.
- הכנס לסירים ולמחבתות כמות מתאימה של מזון. על ידי מניעת גלישת מזון מהכלים, לא תיאלץ לנקות שלא לצורך.
- אין להניח מכסים של סירים או מחבתות על אזורי הבישול.
- הנח את הסירים באופן שיהיו ממוקמים במרכז אזור הבישול. אם ברצונך להעביר את הסיר לאזור בישול אחר, הרם והנח אותו באזור הבישול החדש; אין להעביר אותו על ידי החלקתו על משטח הכיריים.

בישול בגז

- חייבת להיות התאמה בין גודל הכלי לבין גודל הלהבה. כוונן את הלהבות הגז כך שהן לא יחרגו מתחתית הכלי והנח את הכלי במרכז תומך הסיר.

«רמת הבהירות שנבחרה תופיע בתצוגה כ d-01, d-02 או d-03.

ניקוי המכשיר בפעם הראשונה



עלול להיגרם נזק לפני השטח של התנור עקב שימוש בתכשירי ניקוי או בחומרי ניקוי. אין להשתמש במהלך הניקוי בתכשירי ניקוי חזקים, אבקות/משחות ניקוי חזקות או בעצמים חדים.

1. הסר את כל חומרי האריזה.
2. נגב את משטחי המכשיר במטלית לחה או בספוגית ויבש אותם במטלית.

חימום ראשון

חמם את המוצר למשך כ-30 דקות וכבה אותו. באופן זה, יישרפו ויוסרו כל שאריות חומרי הייצור או שכבות הייצור.



אזהרה
משטחים חמים גורמים לכוויות!
המכשיר עלול להיות חם כשהוא נמצא בשימוש. אין לגעת במבערים החמים, בחלקים הפנימיים של התנור, בגופי החימום וכו'. 'הרחק ילדים ממשטחים אלה.
השתמש תמיד בכפפות עמידות לחום בעת הכנסת כלים לתנור החם או הוצאתם ממנו.

תנור חשמלי

1. הוצא מהתנור את כל תבניות האפייה ואת רשת הגריל.
2. סגור את דלת התנור.
3. בחר מצב סטטי.
4. בחר בעוצמת הגריל הגבוהה ביותר, ראה כיצד להפעיל את התנור החשמלי, עמוד 21.
5. הפעל את התנור למשך כ-30 דקות.
6. כבה את התנור; ראה כיצד להפעיל את התנור החשמלי, עמוד 21.

תנור גריל

1. הוצא מהתנור את כל תבניות האפייה ואת רשת הגריל.
2. סגור את דלת התנור.
3. בחר בעוצמת הגריל הגבוהה ביותר, ראה כיצד להפעיל את הגריל, עמוד 26.
4. הפעל את התנור למשך כ-30 דקות.
5. כבה את הגריל; ראה כיצד להפעיל את הגריל, עמוד 26.



עשן וריחות עלולים להיפלט במשך שעותיים במהלך ההפעלה הראשונה. זוהי תופעה רגילה. ודא שהחדר מאוורר היטב כדי להיפטר מהעשן והריחות. יש להימנע משאיפה ישירה של העשן והריחות הנפלטים.

עצות לחיסכון באנרגיה

הנתונים הבאים יעזרו לך להשתמש במכשיר בצורה אקולוגית ולחסוך באנרגיה.

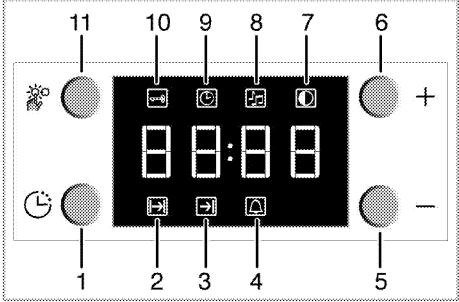
- השתמש לתנור בכלי בישול כהים או מצופים באמאיל, מאחר שהעברת החום בהם יעילה יותר.
- לפני בישול התבשילים, חמם מראש את התנור, אם כך מומלץ על ידי במדריך למשתמש או בהוראות הבישול.
- במהלך הבישול, אין לפתוח לעתים תכופות את דלת התנור.
- נסה ככל שניתן לבשל יותר מתבשיל אחד בתנור בו זמנית. תוכל לבשל על ידי הנחת שני כלי בישול על רשת הגריל.
- בשל יותר מתבשיל אחד זה אחר זה. התנור כבר חם.
- ניתן לחסוך אנרגיה על ידי כיבוי התנור החשמלי כמה דקות לפני סיום זמן הבישול שנקבע. אין לפתוח את דלת התנור.
- יש להפשיר תבשילים קפואים לפני הבישול.
- השתמש לבישול בסירים ובמחבתות יחד עם המכסים שלהם. אם אין מכסה, צריכת האנרגיה עלולה לגדול פי 4.
- בחר את המבער המתאים לגודל תחתית הסיר המיועד לשימוש. בחר תמיד את גודל הסיר המתאים לתבשילים שלך. סירים גדולים יותר צורכים אנרגיה רבה יותר.

שימוש ראשון הגדרת זמן

i לפני שתוכל להשתמש בתנור, יש להגדיר את השעה. אם השעה בשעון אינה מוגדרת, התנור לא יפעל.

i בזמן ביצוע הכוונונים, יהיבכו הסמלים הרלוונטיים על השעון.

לחץ על המקשים “-” או “(5/6)+”, כדי להגדיר את הזמן לאחר שהתנור מופעל בפעם הראשונה.



- 1 מקש תוכניות
- 2 סמל זמן בישול
- 3 סמל זמן סיום הבישול
- 4 סמל התראה
- 5 מקש מינוס
- 6 מקש פלוס
- 7 הגדרת בהירות המסך
- 8 עצמת ההתראה
- 9 השעה הנוכחית
- 10 סמל נעילת מקשים
- 11 מקש כוונון

לאחר הגדרת הזמן, ניתן להתחיל ולסיים את הבישול על ידי בחירת המצב הרצוי בעזרת לחצן טמפרטורה ולחצן פונקציות.

i אם השעה הנוכחית אינה מוגדרת, הגדרת הזמן תתחיל מהשעה 12:00 ואילך. סמל השעון '9' יוצג כדי לציין שהשעה הנוכחית הוגדרה. סמל זה ייעלם לאחר שהשעה הוגדרה.

i הגדרות השעה הנוכחית יבטלו במקרה של תקלה בחשמל. יהיה צורך לכוונן אותן מחדש.

שינוי השעה ביום

- כדי לשנות את השעה ביום שהגדרת בעבר:
1. לחץ על מקש (11) כדי להפעיל את סמל השעה הנוכחית.
 2. לחץ על המקשים “-” או “(5/6)+”, כדי להגדיר את השעה הנוכחית.

שינוי כוונון בהירות המסך

1. לחץ על מקש (11) כדי להפעיל את סמל בהירות המסך '7' לשם כוונון בהירות המסך.
2. לחץ על המקשים “-” או “(5/6)+”, כדי להגדיר את הבהירות הרצויה.

לבטיחותך, ודא שהמוצר מאוזן על ידי כוונן ארבע הרגליות שבתחתיתו - סובב אותן שמאלה או ימינה וישר את התנור כנגד משטח העבודה.

בדיקה סופית

1. בדוק את פעולות החשמל.
2. פתח את אספקת הגז.
3. בדוק את מתקני הגז, כדי לוודא התקנה והידוק בטיחותיים.
4. הצת את המבערים ובדוק הופעת להבה.

על הלהבה להיות בצבע כחול ובעלת צורה מסודרת. אם הלהבה נראית צהובה, בדוק אם מכסה המבער הוכנס היטב או נקה את המבער.

אין להשתמש בגפרור או במצת לצורך בקרת דליפת גז.



סכנה:

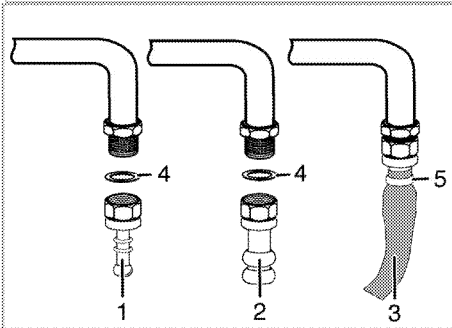
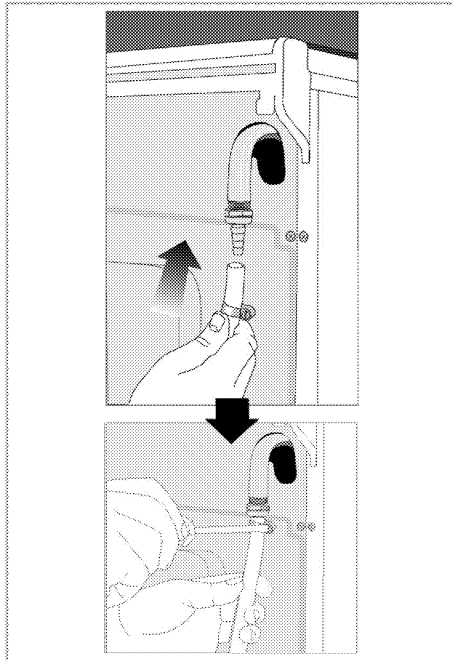
אסור שצינור הגז יהיה מהודק, מעוקם או לכוד וכן אסור שהוא יבוא במגע עם חלקים חמים במוצר. קיימת סכנת פיצוץ עקב צינור גז פגום.



• דחף את המוצר לעבר קיר המטבח.

כוונן רגליות התנור


• רטט במהלך השימוש עלול לגרום לתזוזת כלי הבישול. ניתן למנוע מצב מסוכן זה אם המוצר מיושר ומאוזן.



- 1 קצה הצינור - גז נוזלי
- 2 קצה הצינור - גז טבעי
- 3 צינור בטיחות
- 4 טבעת O חומר איטום)
- 5 מהדק


בקרת דליפה בנקודת החיבור


- ודא שכל הכפתורים במוצר מכובים. ודא שאספקת הגז פתוחה. הכן מי קצף מסבון ומרה אותם על נקודת החיבור לצינור לבקרת דליפת גז.
- החלק עם הסבון יעלה קצף אם קיימת דליפת גז. במקרה זה, בדוק את חיבור הגז פעם נוספת.

סכנה: 
 לפני שמתחילים בעבודה כלשהי בהתקנת החשמל, יש לנתק את המוצר ממערכת החשמל. קיימת סכנת התחשמלות!


חבר את כבל החשמל לשקע.

חיבור הגז

סכנה: 
 המוצר יחובר למערכת אספקת הגז רק על ידי איש מקצוע מורשה ומוסמך.
 סכנת פיצוץ או הרעלה עקב תיקונים לא מקצועיים!
 הדיצ'רן לא יהיה אחראי לנזקים שייגרמו על ידי פעולות שיבצעו אנשים בלתי מורשים.


סכנה: 
 לפני שמתחילים בעבודה כלשהי בהתקנת הגז, יש לנתק את המוצר ממערכת אספקת הגז. קיימת סכנת פיצוץ!

- תנאי הכוונון וערכי הכוונון של הגז מצוינים בלוחית נתונים) או בלוחית מסוג ion

המוצר מתאים לשימוש בגז נוזלי (LPG). 

חיבור צינור הגז

- דאג שהמוצר יחובר באופן שיהיה קרוב לחיבור הגז ושלא תהיה דליפת גז.
- אורך צינור הפלסטיק שישמש לצורך זה לא יעלה על 125 ס"מ.
- התקן את המהדק לצינור. טבול קצה אחד של הצינור (15 מ"מ קוטר פנימי) במים רותחים למשך דקה אחת כדי לרכך אותו.
- לאחר מכן, החלק את הקצה המרוכך של הצינור במלואו אל קצה הצינור החד של המוצר. לבסוף, הדק את המהדק עד הסוף בעזרת מברג.
- חזור על אותן פעולות בקצה השני של הצינור והשלם את חיבור גליל הגזים.
- אין לשכוח להפעיל בקרת דליפה.

סכנה: 
 סכנת פיצוץ וחנק!
 אין לשמור בבית מכלי גז נוזלי.

- אם תצטרך להשתמש במוצר מאוחר יותר בסוג גז אחר, עליך להיוועץ בנציג שירות מורשה לגבי פעולת ההמרה הרלוונטית.

אורור והדר


הדרישה היא שבכל חדר יהיה חלון או פתח אחר שאפשר לפתוח, בחלק מהחדרים יהיה צורך גם בפתח אורור קבוע. האורור לצורך בעירה נלקח מאורור החדר וגזי הפליטה נפליטים ישירות אל החדר. אורור החדר במידה מספקת הוא חיוני להפעלה בטיחותית של המכשיר.

אם בחדר שבו מותקן המכשיר אין דלת או חלון הנפתחים ישירות החוצה, חייב להיות בחדר פתח אורור מקובע. פתח האורור המקובע בחדר חייב להיות מסוג שאינו מתכווץ ואינו נסגר.


בדלתות או בחלונות הנפתחים ישירות החוצה, חייב להיות פתח אורור שממדיו נקבעו על פי הספק הגז של המכשיר (כפי שמוצג להלן. (תוכל למצוא את ההתאמה הנכונה בין הספק הגז לפתח האורור בטבלה שלהלן).

התקנה וחיבור

את המוצר ניתן להתקין ולהחבר אך ורק בהתאם לכללי ההתקנה המעוגנים בחוק.


 אין להתקין את המוצר ליד מקררים או מקפיאים. החום הנפלט מהמוצר יגביר את צריכת האנרגיה של יחידות הקירור.


- את המוצר יישאו שני אנשים לפחות.
- יש להציב את המוצר ישירות על הרצפה. אין להניח אותה על כן או על מעמד.

 אין להשתמש בדלת ו/או בידית הדלת לנשיאת המוצר או להזזתו. ייגרם נזק לדלת, לידיית או לצירים.

חיבור החשמל


חבר את המוצר לשקע/קו מוארק המוגן על ידי נתך בקיבולת מתאימה, כפי שמצוין בטבלה" מפרטים טכניים". בעת השימוש במוצר, עם שנאי או בלעדיו, יש להקפיד על התקנת כבל הארקה על ידי חשמלאי מוסמך. החברה שלנו לא תהיה אחראית לנזקים כלשהם שייגרמו כתוצאה משימוש במוצר ללא התקנת כבל הארקה בהתאם לתקנות המקומיות.

 סכנה: המוצר יחובר לחשמל רק על ידי איש מקצוע מורשה ומוסמך. תקופת האחריות של המוצר מתחיל לאחר שהותקן בצורה נכונה. היצרן לא יהיה אחראי לנזקים שייגרמו על ידי פעולות שיבצעו אנשים בלתי מורשים.

 סכנה: אסור שכבל החשמל יהיה מהודק, מעוקם או לכוד וכן אסור שהוא יבוא במגע עם חלקים חמים במוצר. כבל חשמל שניזוק יוחלף על ידי חשמלאי מוסמך. וזאת כדי למנוע סכנת התחשמלות, קצר או שריפה!

חייבת להיות התאמה בין נתוני אספקת החשמל לבין הנתונים המצוינים בלוחית הנתונים של המוצר. את לוחית הנתונים ניתן לראות כאשר הדלת או המכסה התחתון פתוח או שהיא נמצאת בדופן האחורית של היחידה, בהתאם לסוג היחידה.

על כבל החשמל של המוצר להתאים לערכים המצוינים בטבלה" מפרטים טכניים".

 לאחר ההתקנה, על תקע כבל החשמל להיות נגיש אין למונח אותו מעל הכיריים.)

פתיחה מינימלית (אורור) ס"מ"ר)	סה"כ צריכת גז) קיווט)
100	0-2
120	2-3
175	3-4
300	4-6
400	6-8
500	8-10
600	10-11.5
700	11.5-13
800	13-15.5
900	15.5-17
1000	17-19
1250	19-24

אם בדלתות ובחלונות הנפתחים ישירות החוצה אין פתחים המתאימים לפתחי האורור שנקבעו על פי הספק הגז הכולל של המוצר, חייב להיות בחדר פתח אורור מקובע. גם פתח האורור המקובע חייב להיות מותאם לערכים המופיעים בטבלת הספק הגז ופתחי האורור.

חייב להיות מרווח מינימלי של 10 מ"מ בקצה התחתון של הדלת הנפתחת כלפי פנים החדר שבו מותקן המוצר. עליך לוודא שפריטים כמו שטיחים, מרצפות וכו' לא יכסו מרווח זה כשהדלת סגורה.

אפשר להציב את הכיריים במטבח, במטבח/פינת אוכל או בחדר אירוח, אך לא בחדר שיש בו מקלחת או אמבטיה. אין להתקין את הכיריים בחדר אירוח ששטחו קטן מ 20-³מ².

אין להתקין מכשיר זה בחדר הממוקם מתחת לפני הקרקע, אלא אם כן הוא פתוח לכיוון קומת הקרקע בצד אחד לפחות.

אם יש להתקין קולט אדים מעל הכיריים, עיין בהוראות היצרן של קולט האדים כדי לוודא את גובה ההתקנה (650 מ"מ לפחות).

המכשיר מתאים למכשיר בסיווג 1, כלומר, ניתן להציב אותה כאשר החלק האחורי שלה וצד אחד פונה אל קירות המטבח, לרהיטי המטבח או לציוד בגודל כלשהו. רהיטי המטבח או ציוד המטבח בצד השני צריכים להיות באותו גודל או קטנים יותר. על רהיטי מטבח כלשהם הניצבים ליד המכשיר להיות עמידים לחום (100 °C) מינימום).

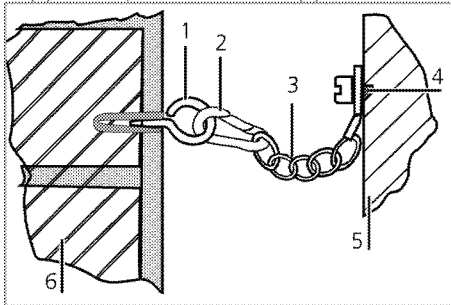
זו נזולי בלבד

i אין להתקין מכשיר זה בחדר הממוקם מתחת לפני הקרקע, אלא אם כן הוא פתוח לכיוון קומת הקרקע בצד אחד לפחות.

התקנת מכשירים בצורה שגויה היא מסוכנת ועלולה לגרום ערכאות משפטיות.

שרשרת בטיחות

יש להגן על המכשיר מפני איבוד שיווי משקל באמצעות שתי שרשראות הבטיחות המצורפת לתנור. הדק וו (1) לקיר המטבח (6) בעזרת פין מתאים והכר שרשרת בטיחות (3) אל הוו בעזרת מנגנון הנעילה (2).



- 1 וו להיבור שרשרת היציבות
- 2 מנגנון נעילה
- 3 שרשרת בטיחות
- 4 קבע היטב את השרשרת לחלק האחורי של הכיריים.
- 5 החלק האחורי של הכיריים
- 6 קיר המטבח

i על שרשרת היציבות להיות קצרה ככל האפשר כדי למנוע את נטיית התנור קדימה ולאכסונית כדי למנוע את נטייתו הצדה.

שרשרת היציבות של הכיריים מעוצבת כך שאינה כוללת חריץ להיבור הזוויתי.

את המוצר יתקין אדם מוסמך בהתאם לתקנות התקפות. אם לא כן, יבוטל תוקף האחריות. היצרן לא יהיה אחראי לנזקים שייגרמו על ידי פעולות שיבצעו אנשים בלתי מורשים ויהיה רשאי לבטל את האחריות.

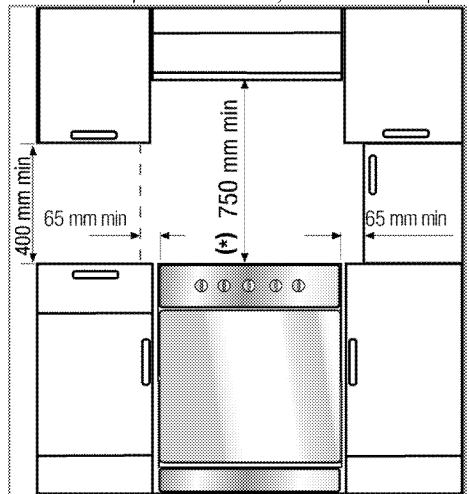
i הכנת המיקום והתקנת חיבורי החשמל והגז למוצר הן באחריות הלקוח.

⚠ סכנה: יש להתקין את המוצר בהתאם לכל תקנות הגז ו/או החשמל המקומיות.

⚠ סכנה: לפני ההתקנה, ערוך בדיקה חזותית וודא שאין פגמים במוצר. אם מצאת פגמים במוצר, אל תיתן שיתקינו אותו. מוצרים פגומים מהווים סכנה לבטיחותך.

לפני ההתקנה

כדי להבטיח שמרווחי אוויר קריטיים יישמרו מתחת למכשיר, מומלץ להתקין אותו על בסיס מוצק ושהרגליות שלו לא ישקעו לתוך שטיח או רצפה רכה כלשהי. על רצפת המטבח לשאת את משקל המכשיר ואת המשקל הנוסף של כלי הבישול, כלי האפייה והמזון.




- ניתן להעמיד את התנור בין שני ארונות, אך כדי לשמור על מרחק מינימלי של 400 מ"מ מעל גובה המבערים יש לאפשר רווח של 65 מ"מ בין המכשיר לבין כל קיר, מחיצה או ארון גבוה.
- ניתן גם להציב את התנור באופן חופשי. אפשר מרחק מינימלי של 750 מ"מ מעל משטח הכיריים.

מפרטים טכניים

כללי	
ממדים חיצוניים) גובה/רוחב/עומק)	850 מ"מ x 600 מ"מ x 600 מ"מ
מתח/תדר	(V 220-240 וולט) 50 Hz ~ (הרץ)
סה"כ צריכת השמל	(2.4 kW קילוואט)
נתיך	16 A
סוג כבל / חתך	דקות H05VV-FG 3 x 1,5 מ"מ ²
סוג/לחץ של גז	LPG G 30/28-30 מיליבר
סה"כ צריכת גז	(8.3 kW קילוואט)
כיריים	
מבערים	
אחורי שמאלי	מבער רגיל
הספק חשמלי	(2 kW קילוואט)
קדמי שמאלי	מבער ווק
הספק חשמלי	(3.3 kW קילוואט)
קדמי ימני	מבער עזר
הספק חשמלי	(1 kW קילוואט)
אחורי ימני	מבער רגיל
הספק חשמלי	(2 kW קילוואט)
תנור/גריל	
תנור ראשי	תנור רב-תכליתי
גורה פנימית	15-25 ואט
צריכת חשמל של הגריל	(2.2 kW קילוואט)

נתונים בסיסיים: הנתונים המופיעים על תווית האנרגיה של תנורי החשמל תואמים לתקן IEC / EN 60350-1 / 60350-2 ערכים אלה נקבעו בעומס רגיל עם פונקציות חימום תחתון-עליון או חימום בעזרת מאוורר) אם קיימות. סיווג יעילות אנרגיה נקבע בהתאם לסדר העדיפות הבא, בהתאם להימצאותן של הפונקציות הרלוונטיות במוצר - 1. בישול עם מאוורר הסכוני - 2, בישול אטי טורבו - 3, בישול טורבו - 4, חימום תחתון/עליון בעזרת מאוורר - 5, חימום עליון ותחתון.

 <p>הערכים המצוינים בתווית המוצר או במסמכים המצורפים אליו התקבלו בתנאי מעבדה לפי התקנים הרלוונטיים. ערכים אלה עשויים להשתנות בהתאם לתנאים התפעוליים והסביבתיים של המוצר.</p>	 <p>המפרטים הטכניים עשויים להשתנות ללא הודעה מוקדמת כדי לשפר את איכות המוצר.</p>
 <p>הנתונים המספריים המופיעים במדריך זה נועדו להמחשה וייתכן שלא יתאימו בדיוק למוצר ברשתך.</p>	

טבלת מזריקי גז

סוג גז / לחץ גז	אזור הכיריים - מיקום המבערים			
	(2 kW קילוואט) אחורי שמאלי	(1 kW קילוואט) קדמי ימני	(3.3 kW קילוואט) קדמי שמאלי	(2 kW קילוואט) אחורי שמאלי
G 30/28-30 מיליבר	72	50	96	72

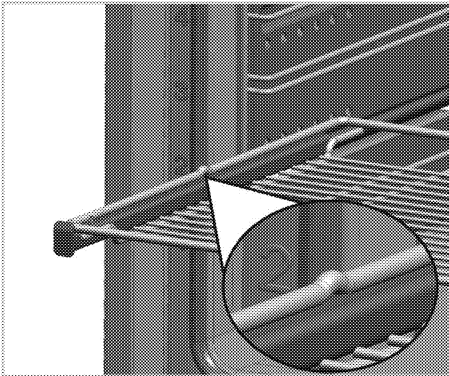
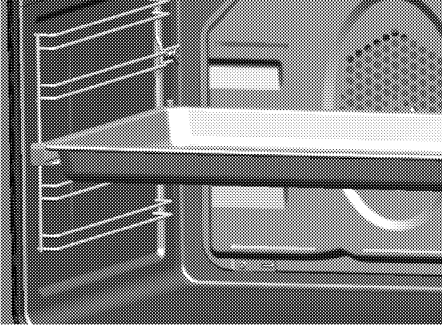
תכולת האריזה



האבזורים המסופקים יכולים להשתנות בהתאם לדגם המוצר. ייתכן שלא כל האבזורים המתוארים במדריך למשתמש יהיו קיימים במוצר שלך.

5.

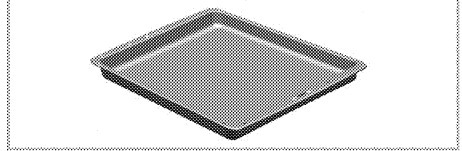
הנחה נכונה של מדף הרשת והתבנית על המדפים הטלסקופיים
תכונה זו היא אופציונאלית. ייתכן שהיא לא תימצא במוצר שלך.
המדפים הטלסקופיים מאפשרים לך להציב ולהסיר בקלות את התבניות ואת מדף הרשת.
בעת השימוש בתבנית ובמדף הרשת עם המדפים הטלסקופיים, ודא שהפינים בחלק האחורי של המדף הטלסקופי ניצבים מול קצות מדף הרשת והתבנית.



1. מדריך למשתמש

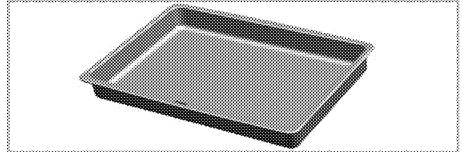
2. תבנית טור

משמשת לתבשילי בצק, מזון קפוא וכמויות גדולות של צלי.



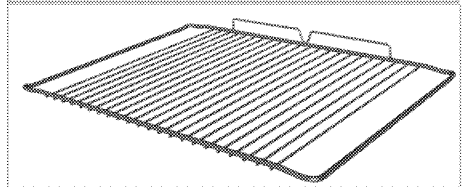
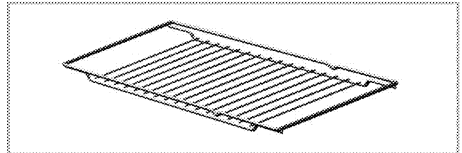
3. תבנית עמוקה

משמשת לתבשילי בצק, מנות צלי גדולות, תבשילים עסיסיים ולאגירת השומן בעת השימוש בגריל.

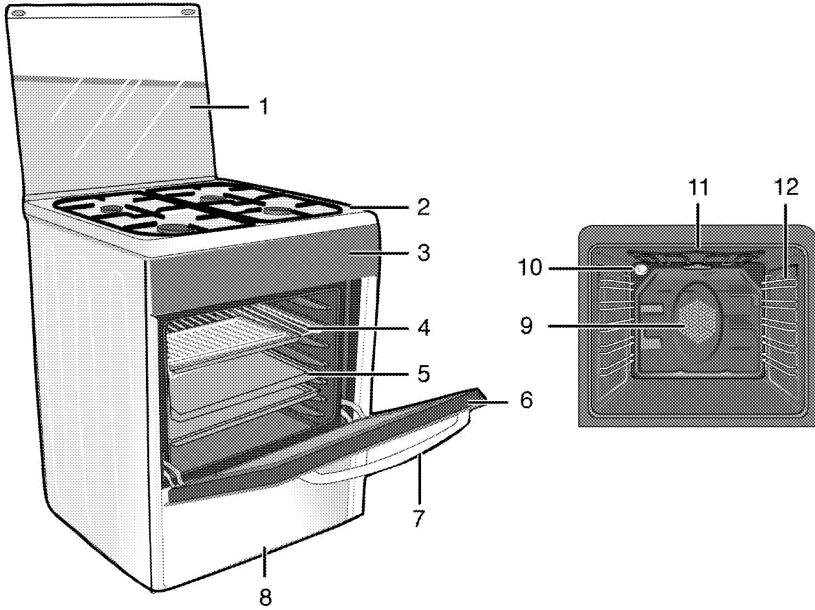


4. מדף רשת מתכת

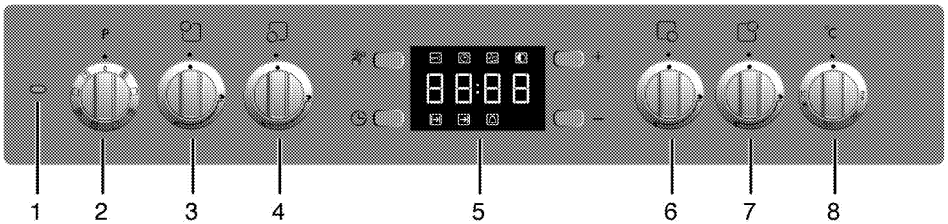
משמשת לצלייה וכמצע לאפייה, צלייה או בישול ולהנחת תבשיל קדירה במדף הרצוי.



סקירה כללית



- | | | | |
|---------------------------------------|----|--------------|---|
| ידית | 7 | מכסה עליו | 1 |
| המגירה התחתית | 8 | משטח המבערים | 2 |
| מנוע המאוורר (מנוע מאחורי מבער הפלדה) | 9 | לוח בקרה | 3 |
| נורה | 10 | מדף רשת מתכת | 4 |
| גוף חימום גריל | 11 | מגש | 5 |
| מיקומי המדפים | 12 | דלת קדמית | 6 |



- | | | | |
|----------------------|---|-----------------------|---|
| קוצב זמן דיגיטלי | 5 | נורת התרמוסטט | 1 |
| מבער עזר קדמי ימני | 6 | כפתור הפונקציות | 2 |
| מבער רגיל אחורי ימני | 7 | מבער רגיל אחורי שמאלי | 3 |
| כפתור התרמוסטט | 8 | מבער ווק קדמי שמאלי | 4 |

תאימות להנחיית RoHS ההנחיה להגבלת חומרים מסוכנים)

המוצר שרכשת תואם את הנחיית RoHS של האיחוד האירופי. (2011/65/EU) הוא אינו מכיל חומרים מזיקים או אסורים המצוינים בהנחיה.

סילוק חומרי האריזה

חומרי האריזה מסוכנים לילדים. שמור את חומרי האריזה במקום בטוח מחוץ להישג ידם של ילדים. חומרי האריזה של המוצר מיוצרים מחומרים שניתן למחזור. סלק אותם בצורה נכונה ומיין אותם בהתאם להוראות לגבי פסולת ממוחזרת. אין לסלק אותם ביחד עם הפסולת הביתית הרגילה.

סילוק המוצר הישן



שמור את הקופסה המקורית של המוצר כדי להוביל את המוצר בתוכה. ציית להוראות שעל קופסת הקרטון. אם קופסת הקרטון המקורית אינה ברשותך,

ארוז את המוצר בחומר אריזה המכיל בועות או בקרטון עבה והדבק אותו היטב בסרט הדבקה.

כדי שרשת הגריל והתבנית שבתוך התנור לא יגרמו נזק לדלת התנור, הנח פיסת קרטון על דלת התנור מבפנים ממול למיקום התבניות. הדבק בסרט הדבקה את דלת התנור לקירותיו הצדיים.

הצמד למכשיר בסרט הדבקה את המכסים ואת הרשתות התומכות בסיר.

אין להשתמש בדלת או בידית הדלת להרמת המוצר או להזזתו.

אין להניח הפצים כלשהם על המוצר ויש להזיזו במצב אנכי.	
בדוק את המראה הכללי של המוצר וודא שאין בו נזקים אפשריים שיכלו להיגרם במהלך ההובלה.	

- אזהרה: בישול בשומן או בשמן על כיריים ללא השגחה יכול להיות מסוכן ועלול לגרום לשריפה. אלא תנסה לכבות שריפה במים, אלא כבה את המכשיר ולאחר מכן כסה את הלהבה, לדוגמה במכסה או בשמיכת אש.
- זהירות: יש להשגיח על תהליך הבישול. יש להשגיח ברציפות על תהליך בישול קצר.
- אזהרה: סכנת שריפה: אין לאחסן פריטים על משטחי הבישול.
- לצורך שמירה על אמינות המוצר ומניעת שריפה:
 - ודא שהתקע מתאים לשקע ואינו גורם לניצוץ.
 - אין להשתמש בכבל פגום או חתוך או בכבל מאריך, אלא רק בכבל המקורי.
 - ודא שהשקע שאליו מחובר המכשיר אינו רטוב או לך.
 - ודא שחיבור הגז מותקן גם הוא כך שלא יגרום לדליפת גז.

שימוש מיועד

- מוצר זה נועד לשימוש ביתי. שימוש מסחרי אינו קביל.
- "זהירות: מכשיר זה נועד לבישול בלבד. אין להשתמש בו למטרות אחרות, כמו חימום החדר, למשל."
- אין להשתמש במוצר זה לחימום צלחות מתחת לגריל, לייבוש מגבות ומטליות כלים וכו' על-ידי תלייתן על הידיות ולחימום.

- היצרן לא יהיה אחראי לנזק כלשהו שייגרם כתוצאה משימוש או מטיפול שגויים.
- ניתן להשתמש בתנור להפשרת מזון, אפייטו, צלייתו ובישולו בגריל.
- בטיחות לילדים
 - אזהרה: חלקים נגישים עלולים להתחמם במהלך השימוש. יש להרחיק ילדים קטנים מהתנור.
 - חומרי האריזה מסוכנים לילדים. יש להרחיק את חומרי האריזה מילדים.
 - יש לסלק את כל חלקי האריזה בהתאם לתקני איכות הסביבה.
 - מוצרי חשמל ו/או גז מסוכנים לילדים. הרחק ילדים מהמוצר כשהוא פועל ואל תרשה להם לשחק במוצר.
 - אין להניח מעל המכשיר פריטים שילדים יכולים להגיע אליהם.
 - כאשר הדלת פתוחה, אין להניח עליה עצם כבד ואין לאפשר לילדים לשבת עליה. התנור עלול להתהפך עליהם או שעלול להיגרם נזק לצירי הדלת.

סילוק המוצר הישן

תאמות להנחיה) WEEE על פסולת של מכשירים חשמליים ואלקטרוניים (וסילוק פסולת המוצר :



מוצר זה מציינת להנחיה WEEE של האיחוד האירופי (2012/19/EU) מכשיר זה נושא סמל מיון לפסולת של מכשירים חשמליים ואלקטרוניים. (WEEE) מוצר זה יוצר עם חלקים וחומרים באיכות גבוהה, אשר ניתן לעשות בהם שימוש חוזר והם מתאימים למיחזור. אין לסלק את פסולת המוצר בייחד עם הפסולת הביתית ופסולת מסוגים אחרים בסוף חיי השירות שלו. כך את המוצר אל מרכז האיסוף למיחזור ציוד חשמלי ואלקטרוני. היוועץ ברשויות המקומיות כדי ללמוד אודות מרכזי איסוף אלה.

עלולים לשרוט את המשטח ולגרום להתנפצות הזכוכית.

• אין להשתמש בקיטור לניקוי

המכשיר, מכיוון שהוא עלול לגרום להתחשמלות.

• (משתנה בהתאם לדגם המוצר).

• הנחה נכונה של מדף הרשת והתבנית על רשת המתכת

חשוב להניח בצורה נכונה את מדף

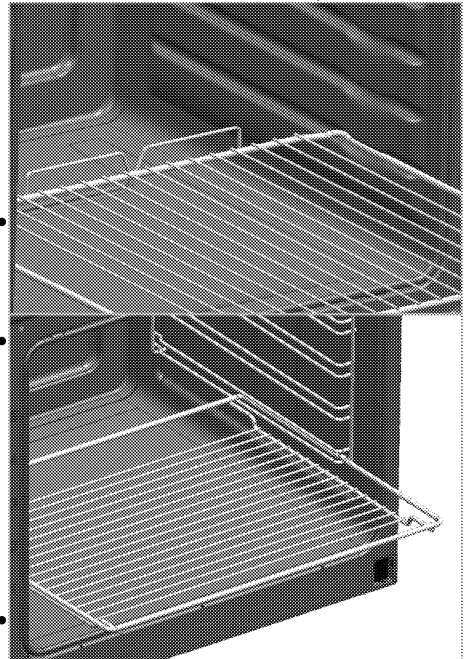
הרשת ו/או את התבנית על המדף .

החלק את מדף הרשת או את התבנית

בין 2 המסילות וודא שהן מאוזנות

לפני שתניח עליהם מזון) ראה את

האיור הבא.)



• אין להשתמש במוצר אם זכוכית

הדלת הקדמית הוסרה או נסדקה.

• ידית התנור לא נועדה לייבוש

מגבות. אין לתלות עליו מגבות ,

כפפות או אריגים דומים אחרים ,

כאשר פונקציית הגריל מופעלת

בדלת פתוחה .

• השתמש תמיד בכפפות עמידות לחום

בעת הכנסת כלים לתנור החם או

הוצאתם ממנו.

הנח את נייר האפייה על סיר

הבישול או על האביזר של התנור

(מגש, רשת גריל וכו' (יחד עם המזון

ולאחר מכן הכנס את הכול לתנור

שחומם מראש. הסר את החלקים

המיותרים של נייר האפייה הבולטים

מהאביזר או מהסיר כדי למנוע סכנה

שהנייר ייגע בגופי החימום של

התנור. בשום פנים ואופן אין

להשתמש בנייר אפייה בטמפרטורת

הפעלה הגבוהה מהערך המצוין עבור

נייר האפייה. אין להניח את נייר

האפייה ישירות על בסיס התנור.

• אזהרה: מחשש להתחשמלות, ודא

שהמכשיר מכובה לפני החלפת

הנורה.

• אין לסגור את המכסה העליון לפני

שהמבערים החשמליים או מבערי

הגז מתקררים .

• נגב את המכסה העליון לפני שתפתח

אותו כדי למנוע נזילת מים אל

החלקים הפנימיים האחוריים של

התנור.

• אין להתקין את המכשיר מאחורי

דלת מהודרת, כדי שלא ייגרם לה

נזק כתוצאה מהתחממות יתר.

יש להציב את המוצר ישירות על

הרצפה. אין להניח אותו על כן או

על מעמד.

- יש לנתק את המוצר מהחשמל במהלך פעולות התקנה, תחזוקה, ניקוי ותיקון.
- אם כבל החשמל של המוצר ניזוק, הוא יוחלף על ידי היצרן, סוכן השירות של היצרן או איש מקצוע מוסמך, וזאת כדי למנוע סיכון אפשרי.
- יש להתקין את המכשיר באופן שניתן יהיה לנתקו לחלוטין מרשת החשמל. ההפרדה תסופק על ידי תקע, או מתג המובנה להתקנה חשמלית מקובעת, בהתאם לתקנות הבנייה.
- המשטח האחורי של התנור מתחמם כאשר הוא נמצא בשימוש. ודא שחיבורי הגז/חשמל אינם באים במגע עם המשטח האחורי, שכן עלול להיגרם להם נזק.
- אין ללכוד את כבל החשמל בין דלת התנור לבין המסגרת של התנור ואין להעביר אותו על פני משטחי הבישול החמים. שכן, חומר הבידוד של הכבל עלול להינתך ולגרם לשריפה עקב קצר.
- עבודה כלשהי בצידוד חשמל ובמערכות גז תבוצע אך ורק על ידי אנשים מוסמכים ומורשים.
- במקרה של נזק כלשהו, כבה את המוצר ונתק אותו מהחשמל. לשם כך, נתק את הנתיך בבית.
- ודא שנתוני הנתיך תואמים למוצר. בטיחות המוצר
- אזהרה: המכשיר והחלקים הנגישים שלו מתחממים במהלך השימוש. יש להימנע ממגע בגופי החימום. יש להרחיק מהמכשיר ילדים בני 8 ומטה, אלא אם כן הם נמצאים בהשגחה מתמדת.
- אין להשתמש במוצר תחת השפעת אלכוהול או סמים, כאשר כושר השיפוט והקואורדינציה שלך לקויים.
- היזהר כשאתה משתמש במשקאות חריפים בתבשילים שלך. האלכוהול מתנדף בטמפרטורות גבוהות ועלול לגרום לשריפה, מאחר שהוא יכול להתלקח כשהוא בא במגע עם משטחים חמים.
- אין להציב חומרים דליקים קרוב למוצר, מאחר שצדיו עשויים להתחמם במהלך השימוש.
- המכשיר מתחמם תוך כדי שימוש. יש להימנע ממגע בגופי החימום שבתוך התנור.
- יש להקפיד שלא לחסום את חריצי האוורור.
- אין לחמם בתנור קופסאות שימורים סגורות וצנצנות זכוכית סגורות. הלחץ המצטבר בפחית/צנצנת עלול לגרום להתנפצותה.
- אין להניח תבניות אפייה, כלים או נייר אלומיניום ישירות על תחתית התנור. הצטברות החום עלולה לגרום נזק לתחתית התנור.
- אין להשתמש בכלי ניקוי גסים הגורמים לשריטות או בכלי גירוד חדים ממתכת לצורך ניקוי דלת הזכוכית של התנור, מאחר שאלה

- השימוש במכשיר לבישול בגז גורם לייצור חום ולחות בחדר שבו הוא מותקן. ודא שהמטבח מאוורר היטב :
- השאר את פתחי האוורור הטבעי פתוחים או התקן מכשיר אוורור (מכאני) קולט אדים מכאני. (שימוש אינטנסיבי ממושך במכשיר עלול להצריך אוורור נוסף, כמו למשל, הגברת עצמת האוורור המכאני במקום הימצאו.
- יש לבדוק מכשירי גז ומערכות גז באופן סדיר ולוודא שפעולתם תקינה. יש לבדוק בקביעות את הווסת, את הצינור והמהדק שלו ולהחליף אותם בהתאם לפרקי הזמן המומלצים על ידי היצרן או לפי הצורך.
- נקה את מבערי הגז בקביעות. צבע הלהבות צריך להיות כחול והן צריכות לבעור בצורה מאוזנת.
- במכשירי גז נדרשת בעירה תקינה. אם הבעירה פגומה, עלול להתפתח פחמן חד-חמצני (CO) פחמן חד-חמצני הוא גז חסר צבע, חסר ריח ורעיל מאוד, והשפעתו קטלנית גם במינונים קטנים מאוד.
- בקש מספק הגז הקרוב למקום מגוריך מידע על מספרי טלפון חירום ועל סידורי בטיחות הקשורים לגז, אם מורגש ריח של גז.
- מה לעשות כשמריחים גז
- אין להשתמש בלהבות בוערות ואין לעשן. אין להפעיל את הלחצנים (החשמליים) לדוגמה, לחצן הנורית, פעמון הדלת וכו. (אין להשתמש
- בטלפונים קוויים או ניידים. סכנת פיצוץ והרעלה !
- פתח דלתות וחלונות .
- סגור את כל השסתומים במכשירי הגז ובמונה הגז.
- ודא שכל הצינורות והחיבורים מהודקים. אם אתה עדיין מריח גז, צא מהבית.
- זהר את השכנים.
- קרא למכבי אש. השתמש בטלפון מחוץ לבית.
- אל תיכנס חזרה הביתה עד שייאמר לך שפעולה זו בטיחותית.
- בטיחות בחשמל
- אם קיימת תקלה במוצר, יש להפעילו אך ורק לאחר שתוקן על ידי נציג שירות מוסמך. קיימת סכנת התחשמלות!
- חבר את המוצר לשקע/קו מוארק כאשר המתח וההגנה הם על פי המצוין בטבלה" מפרטים טכניים. "
- בעת השימוש במוצר, עם שנאי או בלעדיו, יש להקפיד על התקנת כבל הארקה על ידי חשמלאי מוסמך .
- החברה שלנו לא תהיה אחראית לבעיות שיתעוררו כתוצאה משימוש במוצר ללא התקנת כבל הארקה בהתאם לתקנות המקומיות.
- אין לשטוף את המוצר על ידי התזת מים מעליו או הרטבתו במים ! קיימת סכנת התחשמלות!
- לעולם אין לגעת בתקע בידיים רטובות. אין להוציא את התקע מהשקע על ידי משיכת הכבל, אלא תמיד על ידי משיכת התקע מהשקע.

1 הוראות ואזהרות חשובות לשמירה על הבטיחות ועל איכות הסביבה

- סעיף זה מכיל הוראות בטיחות שיעזרו לך להתגונן מפני סיכון לגרימת נזק גופני או נזק לרכוש. אי ציות להוראות אלה יגרור ביטול תוקף של כל סוגי האחריות. בטיחות כללית
 - מכשיר זה נועד לשימוש על ידי ילדים מגיל 8 ואילך וכן על ידי אנשים בעלי יכולת פיזית ירודה או בעלי לקויות חישתיות או שכליות או חסרי ניסיון או ידע הולמים, אם הם משתמשים במכשיר בצורה בטוחה בהשגחתו ובהנחייתו של אדם מבוגר ומבינים את הסכנות הכרוכות בשימוש במכשיר.
 - אסור לילדים לשחק במכשיר. אסור לילדים לנקות או לבצע תחזוקת משתמש ללא השגחה.
 - המכשיר לא נועד לשימוש על ידי אנשים או ילדים בעלי יכולת פיזית ירודה או בעלי לקויות חישתיות או שכליות או חסרי ניסיון או ידע הולמים, אלא אם כן הם משתמשים במכשיר תחת השגחתו או לפי הוראתו של אדם האחראי לבטיחותם.
 - אין להרשות לילדים לשחק במכשיר.
 - אם המוצר נמסר למישהו אחר לשימוש אישי או לשימוש כמוצר משומש, יש למסור יחד אתו גם את המדריך למשתמש, תוויות המוצר ומסמכים וחלקים רלוונטיים אחרים.
- אין להציב את המכשיר על רצפה שמכוסה בשטיח. היעדר זרימת אוויר מתחתיו עלול לגרום להתחממות יתר של החלקים החשמליים. והדבר עלול לגרום לבעיות במוצר.
- את פעולות ההתקנה והתיקון יבצעו נציגי שירות מורשים. היצרן לא יישא באחריות לנזקים כתוצאה מפעולות שנעשו על ידי גורמים בלתי מוסמכים. פעולות אלה יגרמו לביטול האחריות. קרא בעיון את ההוראות לפני ההתקנה.
- אין להפעיל את המוצר אם הוא פגום או אם נגרם לו נזק בולט לעין. ודא שכפתורי הפונקציות של המוצר מכובים לאחר כל שימוש.
- בטיחות בעבודה עם גז
- עבודות כלשהן בצידוד גז ובמערכות גז יבוצעו אך ורק על ידי אנשים מוסמכים ומורשים הרשומים במאגר של gas safe לפני ההתקנה ודא שקיימת התאמה בין חלוקת הגז באזור מגוריך) סוג הגז ולחץ הגז (לבין כוונון המכשיר. המכשיר אינו מחובר למתקן לסילוק תוצרי בערה. יש להתקין ולחבר אותו בהתאם לתקנות ההתקנה הנוכחיות תשומת לב מיוחדת יש להקדיש לדרישות הרלוונטיות בנושא אורור; ראה לפני ההתקנה, עמוד 13.


18	חימום ראשון	1	הוראות ואזהרות חשובות לשמירה על
19	5 כיצד להשתמש בכיריים	4	הבטיחות ועל איכות הסביבה
19	מידע כללי על בישול	4	בטיחות כללית
19	שימוש בכיריים	4	בטיחות בעבודה עם גז
21	6 כיצד להפעיל את התנור	5	בטיחות בחשמל
גריל	מידע כללי על אפייה, צלייה ובישול בגריל	6	בטיחות המוצר
21		8	שימוש מיועד
21	י כיצד להפעיל את התנור החשמל	8	בטיחות לילדים
22	צבי הפעלה	8	סילוק המוצר הישן
23	שימוש בשעון התנור	9	סילוק חומרי האריזה
23	שימוש בנעילת המקשים	9	סילוק המוצר הישן
24	שימוש בשעון כשעון מעורר	10	2 מידע כללי
25	טבלת זמני בישול	10	סקירה כללית
26	כיצד להפעיל את הגריל	10	תכולת האריזה
26	טבלת זמני בישול בגריל	11	מפרטים טכניים
27	7 תחזוקה וטיפול	12	טבלת מזריקי גז
27	מידע כללי	13	3 התקנה
27	ניקוי הכיריים	13	לפני ההתקנה
27	ניקוי לוח הבקרה	14	התקנה וחיבור
27	ניקוי התנור	17	4 הכנה
28	הסרת דלת התנור	17	עצות לחיסכון באנרגיה
28	הסרת זכוכית הדלת הפנימית	17	שימוש ראשון
29	החלפת גורת התנור	17	הגדרת זמן
31	8 אייתור תקלות	18	ניקוי המכשיר בפעם הראשונה


קרא תחילה מדריך למשתמש זה!


לקוח יקר, תודה שהעדפת מוצר מתוצרת Blomberg. אננו מקווים שתפיק את התוצאות הטובות ביותר מהמוצר, אשר יוצר באיכות גבוהה ובטכנולוגיה החדשנית ביותר. לכן, קרא בעיון את כל המדריך למשתמש, כולל כל המסמכים הנלווים אליו, לפני שתשתמש במוצר ושמור אותו בהישג יד לעיון בעתיד. אם אתה מעביר את המוצר למישהו אחר, מסור אותו יחד עם מדריך זה. פעל בהתאם לכל האזהרות והמידע המופיעים במדריך למשתמש. זכור כי מדריך למשתמש זה מתאים גם למספר דגמים אחרים. ההבדלים בין הדגמים יזוהו במדריך.


הסברים על הסמלים


הסמלים הבאים משמשים לאורך המדריך למשתמש הזה:

מידע חשוב או עצות שימושיות לגבי השימוש.	
---	--

אזהרה לגבי מצבים מסוכנים שעלולים לפגוע בחיי אדם וברכוש.	
---	--

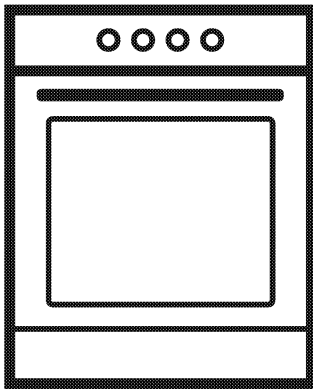
אזהרה מפני התחשמלות.	
----------------------	--

אזהרה מפני סכנת שריפה.	
------------------------	--

אזהרה מפני משטחים חמים.	
-------------------------	---



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY



רונת
שמתשמל קירדמ

HGN 8433 X

HGN 8333