



תנור בישול ואפייה כפול

דגמים NDS 1215..

- הוראות הפעלה והתקנה -

ניופאן

שמות גדולים, אחריות גדולה.

לקוחות נכבדים:

אנו מברכים אתכם עם רכישת תנור בישול ואפייה מתוצרת דלונגי. הוראות והמלצות הבטיחות המפורטות להלן מיועדות לשמור על בטיחותכם ובטיחותם של אחרים. ההוראות בחוברת זו תסייענה לכם לנצל במלואן את האפשרויות הגלומות בתנור שרכשתם.

אנא קראו בעיון חוברת זו ושמרו אותה במקום בטוח לצורך עיון נוסף בעתיד במקרה של ספק אודות הפעלת התנור.

השתמשו בתנור למטרה לה הוא מיועד בלבד, כלומר לבישול ולאפייה של מזון. כל שימוש אחר בתנור אינו ראוי והוא מסוכן.

לא תחול על היצרן ו/או היבואן חבות כלשהי בגין נזקים שייגרמו עקב שימוש לא ראוי, לא נכון או לא סביר בתנור.

הוראות חשובות אודות שימוש במכשירים חשמליים

שימוש בכל מכשיר חשמלי מחייב הקפדה על מספר כללים בסיסיים:

- אל תגעו במכשיר כאשר ידיכם או רגליכם לחות או רטובות.
- אל תשתמשו במכשיר כאשר הנכם יחפים.
- אל תניחו לילדים או לאנשים מוגבלים להפעיל את המכשיר ללא השגחה.

אמצעי זהירות והמלצות חשובים

- בבוא היום, כאשר תחליטו לא להשתמש יותר בתנור (או להחליפו בדגם חדש), השביתו אותו לפני סילוקו בהתאם לתקנות הקיימות בתחום הגהות והבטיחות. הקפידו במיוחד לחבל בחלקים מסוכנים במיוחד, במיוחד לילדים שעלולים לשחק עם התנור הישן.
- לאחר השימוש בתנור, וודאו שכל הכפתורים נמצאים במצב "כבוי".
- לאחר הרכבה, ההתקנה, הפעלה ראשונית ותיקון המכשיר ייעשו רק ע"י מתקין גז מוסמך מטעם משרד העבודה.
- לאחר הוצאת התנור מהאריזה, וודאו שהוא לא נפגע בהובלה ושדלת התנור נסגרת היטב. במקרה של ספק, פנו לתחנת השרות הקרובה.
- אל תשאירו חומרי אריזה (כמו למשל, שקיות פלסטיק, פוליסטירן מוקצץ (קלקר), מסמרים, פסי קשירה וכו') בהישג ידם של ילדים, משום שהם מהווים מקור לסכנת פציעה חמורה.
- אל תנסו לשנות את המאפיינים הטכניים של התנור, משום שהדבר עלול לסכן את המשתמשים בו.
- לפני כל פעולת ניקיון או תחזוקה של התנור, הקפידו לנתק אותו מהחשמל.

- אל תניחו לילדים ולאנשים מוגבלים להשתמש בתנור ללא השגחה.
- בשעת השימוש בתנור ולאחריו, חלקים מסוימים שלו חמים מאוד. אל תגעו בחלקים חמים של התנור.
- הרחיקו ילדים מהתנור בשעת בשימוש בו.
- ישנם תנורים המסופקים כאשר הם מצופים בשכבת מגן על חלקים העשויים מפלדת אל-חלד או מאלומיניום. הסירו שכבה זו לפני השימוש בתנור.
- **סכנת שרפה!** אל תאחסנו בתוך התנור או במגרה חומרים דליקים.
- הקפידו שכבל החשמל של מכשיר אחר הסמוך לתנור לא ייגע בכיריים ולא ייתפס בדלת התנור.
- אל תצפו את דפנות התנור בנייר אלומיניום. אל תניחו תבניות אפייה או את המגש לאיסוף נזלים על רצפת חלל התנור.
- לא תחול על היצרן ו/או היבואן חבות כלשהי בגין נזקים שייגרמו לאנשים ולרכוש עקב שימוש לא ראוי ולא נכון בתנור.
- רכיבים שונים של התנור ניתנים לשימוש חוזר. בבוא הזמן, סלקו את התנור בהתאם לתקנות השמירה על איכות הסביבה. אם הנכם משליכים את התנור, חתכו ממנו את כבל החשמל.

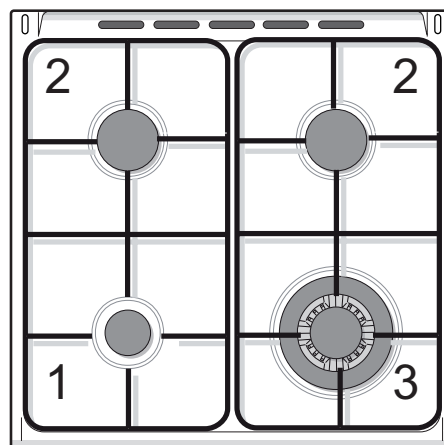
שימוש ראשון בתנור

- הקפידו על ההוראות הבאות:
- נקו את פנים התנור במטלית טבולה במים וחומר ניקוי טבעי ולאחר מכן ייבשו היטב.
- הכניסו לתוך התנור את מדף הרשת כמוסבר בפרק "ניקוי ותחזוקה".
- הכניסו לתנור את המדפים והמגשים.
- כדי לסלק שאריות של שומן מגופי החימום, הפעילו את התנור בדרגת החום המרבית.

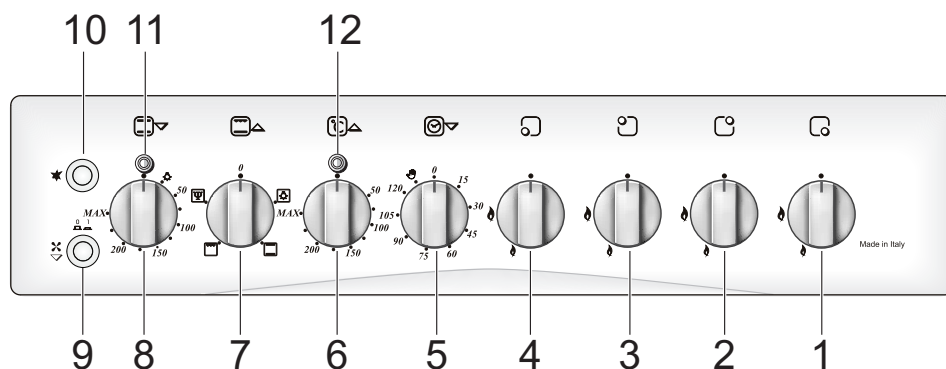
כיריים

1. מבער עזר (A) – 1.00 קילו-וואט.
2. מבער חצי מהיר (SR) – 1.75 קילו-וואט.
3. מבער 3 טבעות (TC) – 3.5 קילו-וואט.

לעולם אל תכסו את ריצפת חלל התנור בנייר אלומיניום משום שהצטברות החום פוגמת לא רק בתהליך הבישול אלא יכולה לגרום לנזק לאמייל.



לוח הבקרה

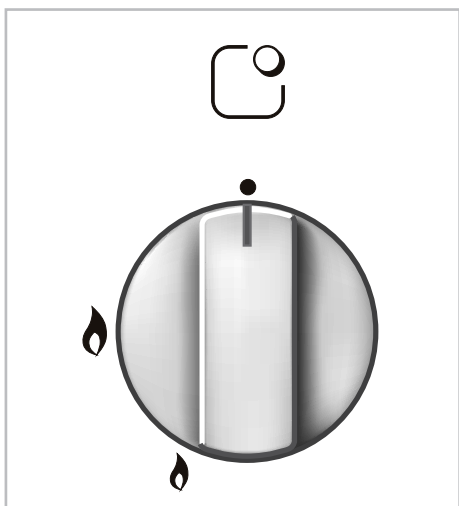


- | | |
|--------------------------------|--|
| 1. כפתור בקרת מבער קדמי ימני | 7. כפתור בורר מצבי פעולה של תנור עליון |
| 2. כפתור בקרת מבער אחורי ימני | 8. כפתור בורר מצבי פעולה/תרמוסטט של תנור תחתון |
| 3. כפתור בקרת מבער אחורי שמאלי | 9. לחצן הפעלת מאוורר תנור תחתון |
| 4. כפתור בקרת מבער קדמי שמאלי | 10. מצת חשמלי של מבערי הגז |
| 5. כפתור טיימר (120 דקות) | 11. נורית חיווי על טמפרטורה בתנור התחתון. |
| 6. כפתור תרמוסטט של תנור עליון | 12. נורית חיווי על טמפרטורה בתנור העליון. |

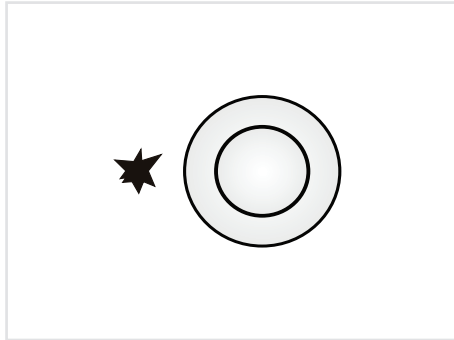
השימוש בכיריים

מבערי גז

כל אחד מהמבערים נשלט על ידי כפתור בקרה (ברז) המפעיל ומפסיק את אספקת הגז למבער.



ובנוסף סגרו את ברז הגז הנמצא על בלון
אספקת הגז הראשי.



זהירות!

מגשי החימום נעשים חמים מאוד בזמן תהליך
הבישול, הרחיקו את ילדיכם מאזור התנור
בזמן הבישול.

הצתה חשמלית

כדי להצית את המבער, לחצו על לחצן המצת
המסומן בסימון ★.

הניצוצות הנוצרים על ידי האלקטרודות
הסמוכות למבערים מציתים את המבער
שנבחר. במקרים בהם קיים קושי בהצתת
מבער עקב תנאים מיוחדים, חזרו על הפעולה
כאשר סמל הלהבה הקטנה שעל כפתור
הבקרה של המבער מכוון לסמן שעל לוח
הבקרה.

בחירת המבער

על לוח הבקרה, ליד כל כפתור בקרה, קיים
תרשים המציין איזה מבער מופעל על ידי
הכפתור.

בחרו במבער המתאים בהתאם לקוטר הסיר
בו הנכם משתמשים.

להכוונה, השתמשו במבערים ובסירים
כדלקמן:

קוטר הסיר (ס"מ)	המבער
12-14	עזר
16-24	חצי מהיר
26-28	3 טבעות

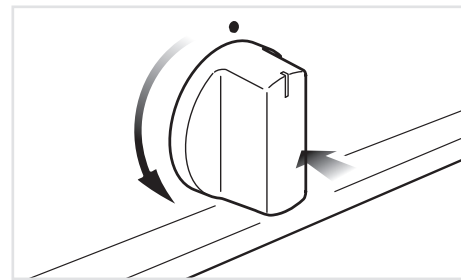
התאימו את גודל הלהבה על ידי סיבוב
הכפתור, כך שהידית שלו תהייה מכוונת על
הסמל המבוקש על לוח הבקרה, כדלקמן:

● : כבוי

🔥 : להבה גדולה

🔥 : להבה קטנה

כדי להדליק את המבער, החזיקו להבה (כמו
גפרור למשל) קרוב לחלקו העליון של
המבער. לחצו לחיצה קלה על כפתור הבקרה
שלו וסובבו אותו נגד כיוון השעון עד שסמל
הלהבה הגדולה (זרימת גז מרבית) יהיה מול
הסמן שבলוח הבקרה.



כדי להקטין את זרימת הגז לזרימה
המזערית, סובבו את כפתור הבקרה נגד כיוון
השעון עד שסמל הלהבה הקטנה יהיה מכוון
אל הסמן שעל לוח הבקרה.

במצב של להבה גדולה, ניתן להרתיח על
המבער במהירות נוזלים בעוד שהלהבה
הקטנה מיועדת לחימום איטי יותר של מזון
ושמירה על מצב רתיחה של נוזלים.

ניתן לכוון את כפתור בקרת המבער גם למצבי
ביניים בין הלהבה הגדולה והלהבה הקטנה,
אך לעולם לא למצב ביניים בין הלהבה
הגדולה והמצב "כבוי".

הערה: כאשר אינכם משתמשים בתנור הגז,
כוונו את כפתורי בקרת המבער למצב "כבוי" 5

ב  והחזיקו את החוגה לחוצה עד שתידלק הלהבה. במקרה של הפסקת חשמל, הדליקו את המבער ע"י גפרור.

2. המתינו כ- 10 שניות לאחר שנדלק המבער בטרם תשחררו את החוגה (השהיה של השסתום הפעיל).

3. כווננו את שסתום הגז לעצמה הרצויה.

במידה והלהבה תכבה מסיבה כלשהי, שסתום הבטיחות יפסיק את זרימת הגז אוטומטית. להדלקה מחדש של המבער,

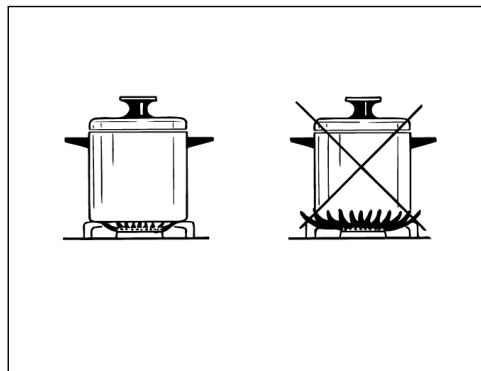
סובבו חזרה את החוגה למצב , המתינו לפחות דקה וחזרו על תהליך ההצתה.

במידה וחברת הגז שלכם מקשה להדליק את המבער בעצמה מרבית, סובבו את החוגה ללהבה הנמוכה ביותר וחזרו על התהליך.

הערה:

כאשר הכיריים אינם בשימוש, החזירו את חוגות המבערים למצבם הסגור וסגרו את שסתום ברז הגז מאספקת הגז הראשית.

חשוב להקפיד שקוטר הסיר יתאים למבער, כדי לא להשתמש במבער גדול עם סיר קטן ועל ידי כך לבזבז גז.



מבער המצויד בשסתום בטיחות

כדי להצית את המבער, בצעו את ההוראות הבאות:

1. לחצו על מקש החוגה המתאימה וסובבו נגד כיוון השעון ללהבה מרבית המסומנת

תנור חשמלי עליון

- 2 גופי חימום, עליון ותחתון, עבור בישול רגיל בתנור.

- גוף חימום של הגריל, בחלקו העליון של חלל התנור, לצלייה.

חשוב: לא ניתן להפעיל את התנור העליון והתחתון בו-זמנית. כאשר התנור התחתון פועל, לא ניתן להפעיל את התנור העליון.

- גוף חימום עליון 700 וואט
- גוף חימום תחתון 1100 וואט
- גוף חימום של הגריל 2100 וואט
- הספק מרבי 2115 וואט

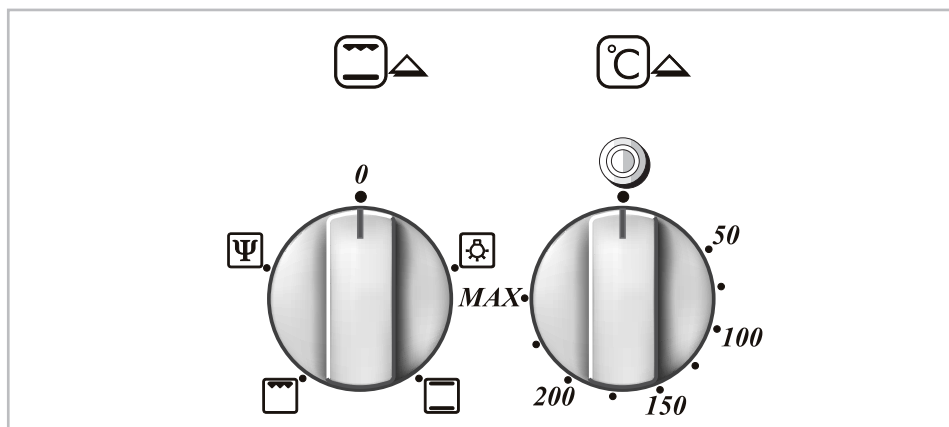
שימו לב: דלת התנור מתחממת מאד בשעה שהתנור פועל. הרחיקו ילדים מהתנור.

חשוב מאוד: יש להשאיר את מכסה הכיריים פתוח בעת שימוש בגריל.

מאפיינים כלליים

הערה חשובה: לפני שימוש ראשון בתנור רצוי להפעיל אותו בדרגת החום המרבית כפי שהוסבר קודם לכן והשאירו אותו דלוק עד שנורית חיווי הטמפרטורה תיכבה.

התנור מצויד בשלושה גופי חימום חשמליים:



בישול על ידי פיזור חום מסורתי

במצב זה מופעלים גופי החימום העליון והתחתון. החום מפוזר בחלל התנור בדרך טבעית ועליכם להגדיר את דרגת החום, בעזרת כפתור התרמוסטט, בין 50°C ל- 250°C .

עליכם לחמם את התנור לפני הכנסת המזון לתוכו.

בעת הבישול, אין לפתוח את דלת התנור, אלא אם כן הדבר הכרחי.

שיטת בישול זו מומלצת עבור:

מזון המחייב אותה דרגת חום גם מבפנים וגם מבחוץ, כמו למשל צלי, צלעות, מקצפת וכו'.

גריל

במצב זה מופעל גוף החימום האינפרא-אדום. החום מתפזר בדרך של קרינה. הציבו את כפתור התרמוסטט על דרגת חום בין 50°C ל- 250°C .

הקפידו שדלת התנור תהיה סגורה. בכל מקרה אל תשתמשו בפעולת הגריל למשך יותר מ-30 דקות.

אל תשתמשו בדרגת החום המרבית במשך יותר מ-15 דקות ולאחר מכן הורידו את דרגת החום ל- 200°C .

כפתור התרמוסטט

כדי להפעיל את גופי החימום של התנור, סובבו את כפתור בורר מצב פעולה למצב המבוקש ואת כפתור התרמוסטט לדרגת החום המבוקשת.

כדי לקבוע את דרגת החום, סובבו את כפתור התרמוסטט עד שהסמן שעל לוח הבקרה יהיה מכוון לדרגת החום המבוקשת.

גופי החימום נדלקים וכבים לסירוגין כדי לשמור על דרגת החום שהוגדרה באמצעות כפתור התרמוסטט. נורית חיווי פעולת התרמוסטט, שנמצאת בלוח הבקרה של התנור, נדלקת וכבית יחד עם גופי החימום.

בורר מצבי הפעולה

סובבו את הכפתור בכיוון השעון כדי לבחור באחד ממצבי הפעולה הבאים.



תאורת התנור

על ידי סיבוב הכפתור למצב זה, התאורה של חלל התנור נדלקת (15 וואט). תאורת התנור דולקת גם בשעה שכל אחד ממצבי הפעולה האחרים פועל.



לפני השימוש בגריל חממו את התנור במשך 5 דקות.

אזהרה: דלת התנור מתחממת מאד בשעה שהתנור פועל. הרחיקו ילדים מהתנור.

שיטת בישול זו מומלצת עבור:

פעולת צלייה חזקה, השחמה, קבלת פריכות, הקרמה, קלייה וכו'.



גופי החימום דולקים ללא הרף בעוצמה של 175 וואט. החום מפוזר בחלל התנור בדרך טבעית. השתמשו במצב זה רק כאשר כפתור התרמוסטט נמצא במצב "●", משום שלמצבים אחרים של כפתור התרמוסטט אין כל השפעה במצב פעולה זה.

דרגת החום המרבית במצב זה, 90°C , מושגת תוך שעותיים. נורית הבקרה ותאורת התנור דולקים ברציפות.

שיטת בישול זו מומלצת עבור:

בישול איטי ושמירה על חום המזון.

בישול בתנור

בטרם תכניסו את המזון, חממו את התנור חימום מקדים לטמפרטורה הרצויה. עבור פעולה נכונה של חימום מקדים, מומלץ להסיר את המגש מהתנור ולהכניסו חזרה יחד עם המזון כאשר התנור יגיע לטמפרטורה הנכונה.

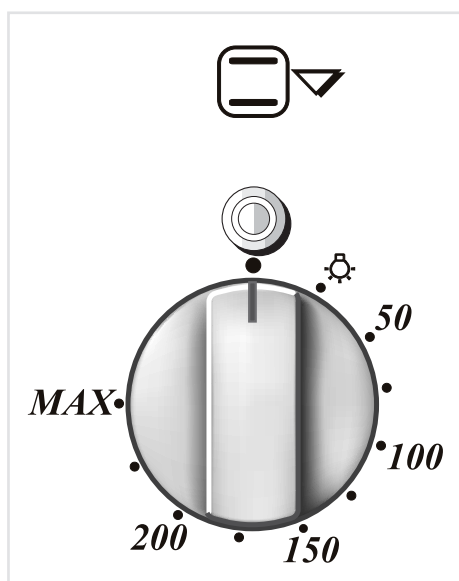
בשלו במשך זמן הבישול הרצוי וכבו את התנור כ- 5 דקות לפני סיום הבישול כדי לשמור על חום המזון.

דוגמאות בישול

המנה	דרגת החום ($^{\circ}\text{C}$)
עוגות	180
סופגניות	180
תפיחת גבינה (סופלה)	200
תפיחת תפוחי אדמה (סופלה)	200
צלי עגל	200
חביתיות תרד	200
תפוחי אדמה בחלב	200
חזה עוף בעגבניות	200
פילה של דג סול	200
בצק עלים ממולא בקרם	200
פאי שזיפים	200
כדורי בשר	200
קציץ בשר עגל	200
עוף בגריל, עוף צלוי	220
לזניה אפויה	220
בשר צלוי	220
פסטה אפויה	220
עוגת לימון	220
בצל אפוי	225
תפוחי אדמה ממולאים	225
פיצה עם אנצ'ובי	225
אורז קריאולי	225
נתחי עגל צלויים	225
שיש-קרבב תורכי	225
פאי ריבה	225
עוגה בחושה	225

תנור חשמלי תחתון-פיזור חום מסורתי

בורר מצב פעולה/תרמוסטט



בישול על ידי פיזור חום מסורתי

כדי להפעיל את התנור סובבו את הכפתור למצב המבוקש.

הקפידו שהמאוורר יהיה במצב כבוי (הלחצן אינו במצב לחוץ).

סובבו את הכפתור בכיוון השעון, עד שהסמן שעל לוח הבקרה יהיה מכון למצב הבישול המבוקש, כדלקמן:

● מצב כבוי.

שימו לב: דלת התנור מתחממת מאוד בשעה שהתנור פועל. הרחיקו ילדים מהתנור.

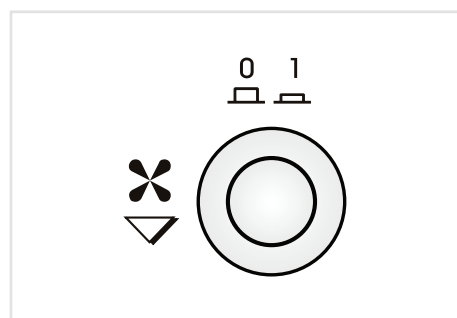
חשוב: יש לפתוח את מכסה הכיריים בעת שימוש בתנור.

מאפיינים כלליים

התנור מסופק כאשר הוא נקי לחלוטין; למרות זאת, לפני שימוש ראשון בתנור רצוי להפעיל אותו בדרגת החום המרבית כדי לסלק שאריות של שומן מגופי החימום.

התנור מצויד בשני גופי חימום חשמליים (עליון ותחתון) ובמאוורר עבור בישול עם פיזור אוויר מאולץ.

המאוורר מופעל על ידי לחיצה על לחצן הפעלת מאוורר (9).



חשוב: לא ניתן להפעיל את התנור העליון והתחתון בו-זמנית. כאשר התנור העליון פועל, לא ניתן להפעיל את התנור התחתון.

- גוף חימום עליון 1000 וואט
- גוף חימום תחתון 1400 וואט
- מנוע המאוורר 25 וואט
- הספק מרבי 2440 וואט



תאורת התנור בלבד דולקת.

בישול בעזרת אוויר מאולץ חסכוני ומהיר יותר בהשוואה לבישול המסורתי. האוויר החם שנמצא בתמונה, אופף את המזון וחודר לתוכו מהר יותר בהשוואה לבישול המסורתי.

במצב זה, ניתן להכניס לתוך התנור מנות שונות, שכולן מחייבות אותה דרגת חום. עבור כל מנה שמחייבת זמן בישול ארוך משעה, קצרו את זמן הבישול ב-10 דקות עבור כל שעת בישול מומלצת והורידו את דרגת החום 20°C - 10° .

כללית, אין צורך בחימום מוקדם של התנור, אך מומלץ לחמם אותו במשך 5 דקות לפני הכנסת המזון לתוכו, כדי להבטיח קבלת התוצאות הטובות ביותר; השתמשו לצורך הכוונה בנורית החיווי – היא כבית כאשר התנור מגיע לדרגת החום הדרושה.

שיטת בישול זו אידיאלית עבור מנות המבוססות על ג'לטין ולריכוך גלידה – תנור מיקרוגל חזק מידי עבור מנות אלה. בפעולה זו ניתן גם לזרז התפחה של מנות המבוססות על שמרים. במקרים בהם דלת התנור נפתחת, עם סגירתה מושגת במהירות דרגת החום הקודמת.

כאשר התנור מגיע לדרגת החום המבוקשת, הכניסו לתוכו את המזון. כבו את התנור 5 דקות לפני הזמן הקבוע במרשם, כדי לנצל את החום השירי של התנור.

להלן טבלה המפרטת מנות שונות ואת דרגת החום להכנתן. זמן הבישול משתנה בהתאם לכמות.

בישול בתנור

בטרם תכניסו את המזון, חממו את התנור חימום מקדים לטמפרטורה הרצויה. עבור פעולה נכונה של חימום מקדים, מומלץ להסיר את המגש מהתנור ולהכניסו חזרה יחד עם המזון כאשר התנור יגיע לטמפרטורה הנכונה. בשלו במשך זמן הבישול הרצוי וכבו את התנור כ-5 דקות לפני סיום הבישול כדי לשמור על חום המזון.

50-Max במצב זה מופעלים גופי החימום העליון והתחתון. החום מפוזר בחלל התנור בדרך טבעית ועליכם להגדיר את דרגת החום בין 50°C ל-MAX.

בזמן הבישול אל תפתחו את דלת התנור, אלא אם כן הדבר הכרחי.

חשוב: אין להדליק את התנור העליון והתחתון בו זמנית. במידה ותפעילו את התנור התחתון כאשר התנור העליון פועל, התנור העליון יכבה.

הנורית שמעל הכפתור נדלקת וכבית לסירוגין בהתאם לדרגת החום שבתוך התנור.

בישול על ידי פיזור חום מסורתי

כדי להפעיל את התנור סובבו את הכפתור למצב המבוקש והפעילו את המאוורר על ידי על ידי לחיצה על לחצן הפעלת מאוורר (9) למצב "1".

סובבו את הכפתור בכיוון השעון, עד שהסמן שעל לוח הבקרה יהיה מכוון למצב הבישול המבוקש, כדלקמן:

● מצב כבוי.

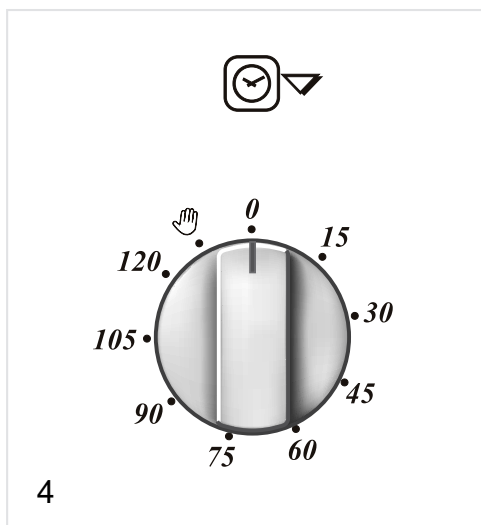


תאורת התנור דולקת. המאוורר פועל ללא גופי החימום; ניתן להשתמש בפעולה זו להפשרה. המאוורר מרחיק את האוויר הקר האופף את המזון המופשר ומקצר את זמן ההפשרה.

50-Max במצב זה מופעלים גופי החימום העליון והתחתון והמאוורר. החום מפוזר בחלל התנור על ידי המאוורר ועליכם להגדיר את דרגת החום בין 50°C ל-Max הנורית שמעל הכפתור נדלקת וכבית לסירוגין בהתאם לדרגת החום שבתוך התנור.

קוצב זמן של 120 דקות לכיבוי (בתנור תחתון בלבד)

טיימר



הטיימר מפעיל את התנור למשך זמן מוגדר מראש.

הפעלת התנור

לאחר העברת כפתור בורר מצב ההפעלה/תרמוסטט למצב המבוקש, סובבו את כפתור הטיימר בכיוון השעון עד שהסמן שעל לוח הבקרה יהיה מול הזמן המבוקש (עד 120 דקות). בחלוף הזמן שהוגדר, הטיימר חוזר למצב "0" והתנור כבה באופן אוטומטי.

מצב ידני

במקרים בהם זמן הבישול ארוך משעתיים או אם ברצונכם להשתמש בתנור באופן ידני ולכבות אותו בשעה שתבחרו לעשות כן, סובבו את הכפתור עד שהסמן שעל לוח הבקרה יהיה מול הסמל (☞).

דרגת החום (°C)

180	המנה
180	עוגות
200	סופגניות
200	תפיחת גבינה (סופלה)
200	תפיחת תפוחי אדמה (סופלה)
200	צלי עגל
200	חביתיות תרד
200	תפוחי אדמה בחלב
200	חזה עוף בעגבניות
200	פילה של דג סול
200	בצק עלים ממולא בקרם
200	פאי שזיפים
200	כדורי בשר
200	קציץ בשר עגל
220	עוף בגריל, עוף צלוי
220	לזניה אפויה
220	בשר צלוי
220	פסטה אפויה
220	עוגת לימון
225	בצל אפוי
225	תפוחי אדמה ממולאים
225	פיצה עם אנצ'ובי
225	אורז קריאולי
225	נתחי עגל צלויים
225	שיש-קרב תורכי
250	פאי ריבה
250	עוגה בחושה

עצות למשתמש

עצות כללית

- חשוב: נתקו את התנור מהחשמל לפני כל פעולת ניקיון או תחזוקה.

שימו לב:

משטח הבישול של הכיריים מתחמם מאד בשעה שהם פועלים.

דלת התנור מתחממת מאד בשעה שהוא פועל.

הרחיקו ילדים מהתנור.

אל תשתמשו במכשיר ניקוי בעזרת אדים. הלחות עלולה לחדור לתוך התנור ולפגום בבטיחותו.

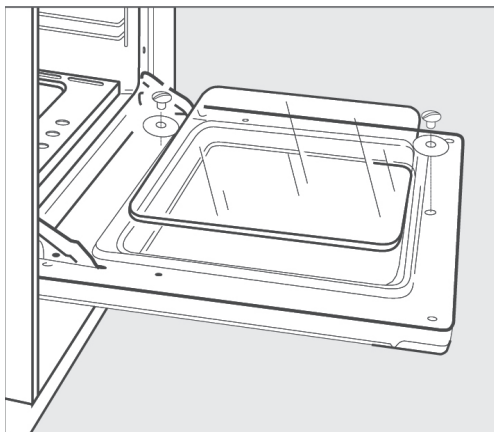
- התקנת התנור חייבת להיעשות על ידי טכנאי מוסמך בהתאם להוראות היצרן ותוך הקפדה על החוקים והתקנות המקומיים.

- כאשר אינכם משתמשים בתנור, הקפידו לסגור את הברז הראשי של אספקת הגז.

- מעת לעת בדקו את הצינור הגמיש המחובר את התנור לברז הגז וודאו שהוא במצב תקין לחלוטין. החליפו את הצינור כאשר ניכרים בו סימני בלאי או נזק.

- במקרה של קושי בהפעלת כפתורי הבקרה של המבערים, אל תשתמשו בכוח; פנו לתחנת השרות הקרובה.

ניקוי ותחזוקה



ברזי הגז

במקרה של תקלה בפעולת הברזים, פנו לתחנת השרות הקרובה.

החלפת נורת התאורה

כבו את התנור ונתקו אותו משקע החשמל.

לאחר שהתנור התקרר, הבריגו את הנורה החוצה והחליפו אותה בנורה אחרת עמידה לחום גבוה (300 מעלות צלסיוס), במתח חשמל 230 וולט (50Hz), 15 וואט מסוג E14.

הערה: החלפת הנורה אינה מכוסה באחריות.

מבערים

ניתן להסיר את המבערים ולרוחץ אותם במי סבון בלבד.

המבערים ישמרו על תקינותם אם תנקו אותם בעזרת חומר המיועד לניקוי דברי כסף.

רצוי לנקות את התנור כאשר הוא קר, במיוחד כאשר הנכם מנקים את החלקים המצופים באמאייל. הימנעו מהשאת חומרים בסיסיים וחומציים (מיץ לימון, חומץ וכו') על משטחי התנור.

הימנעו משימוש בחומרי ניקוי המכילים כלור או חומצות ובחומרים ממרקים.

חלקים מצופים באמאייל

נקו את כל החלקים המצופים באמאייל בעזרת ספוג ומי סבון או חומר ניקוי אחר שאינו ממרק.

עדיף לייבש ע"י מטלית רכה. חומצות ותחליפים כמו מיץ לימון, מיץ עגבניות, חומץ וכו' עלולים להזיק למשטח האמאייל במידה ויישארו עליו זמן רב.

משטחים מפלדת אל-חלד, חלקי אלומיניום ומשטחים עם הדפסות משי

נקו בעזרת חומרים מתאימים. הקפידו תמיד לייבש היטב.

חשוב: נקו חלקים אלו בזהירות כדי למנוע שריטות ושפשופים. השתמשו במטלית רכה ובסבון טבעי בלבד.

אזהרה:

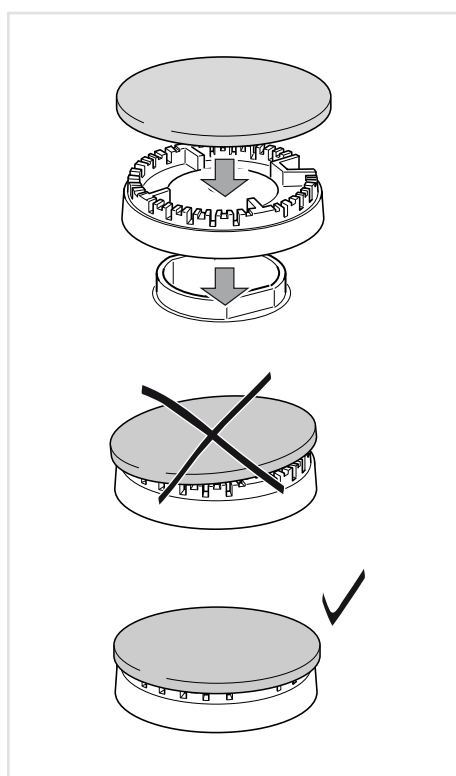
אל תשתמשו בחומרים שורטים או בחומרים ניקוי שאינם טבעיים מאחר ואלו יגרמו נזק למשטחי התנור.

דלת התנור

ניתן להסיר בנקל את הזכוכית הפנימית של דלת התנור לצורך ניקוי. שחררו את שני הברגים המחזקים את הזכוכית לדלת.

בדקו שהציר T ליד כל מבער נקי כדי להבטיח פעולה תקינה של שסתום הבטיחות. יש לנקות בזהירות את הציר ואת תקע ההצתה.

הערה: יש לנקות בזהירות את האטלקטרודה S. כדי למנוע נזק למערכת ההצתה, אין להשתמש בה כאשר המבערים לא במקומם.



הרכבת המסילות בתנור ופירוקן

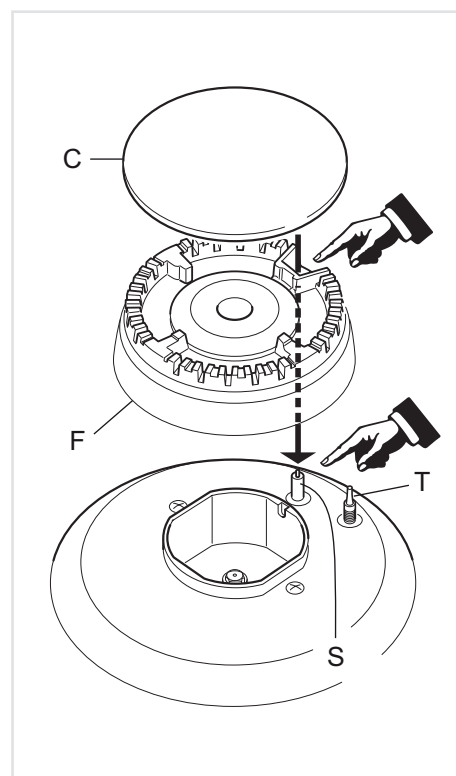
■ הרכיבו את מסגרת המסילות בתוך החורים שבדפנות הצדדיות של חלל התנור.

לאחר ניקוי המבערים או רחיצתם, וודאו שכיפות המבערים וראשי המבערים יבשים לפני החזרתם למקומם.

הערה: כדי למנוע נזק להצתה החשמלית, אל תפעילו אותה כאשר המבערים אינם במקומם.

החזרה נכונה של המבערים למקומם

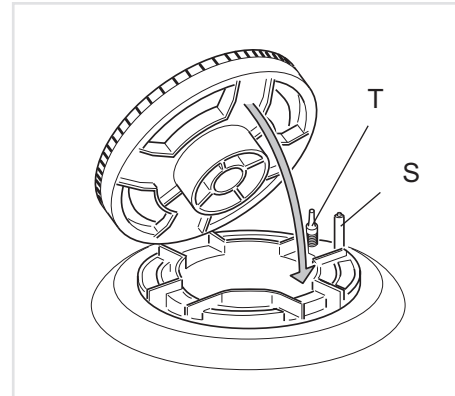
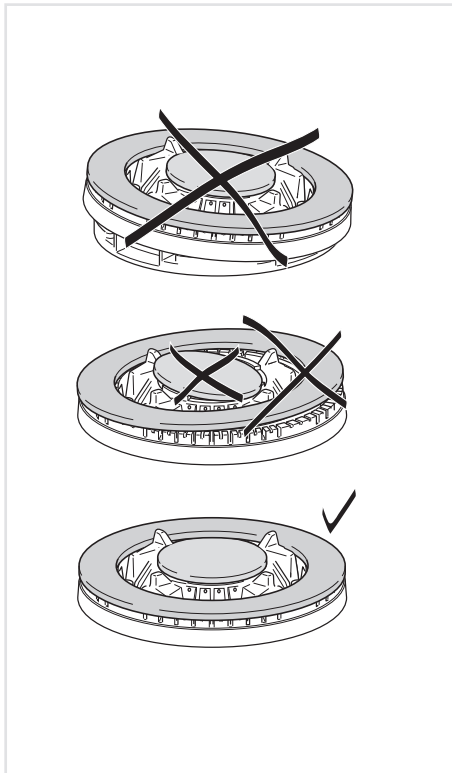
חשוב מאד לוודא שמפזר הלהבה של המבער (F) והכיפה (C) ממוקמים היטב במקומם, אחרת עלולות להיגרם בעיות חמורות.



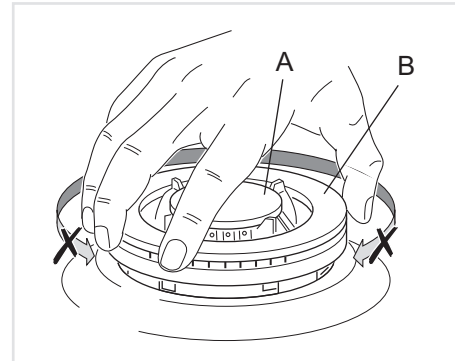
וודאו תמיד שהאלקטרודה S נקייה כדי להבטיח ניצוץ חזק.

מבער 3 הטבעות

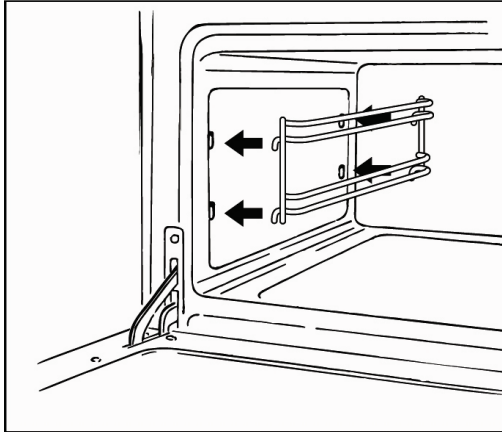
הקפידו למקם נכון את המבער; ראו איור שלהלן.



על צלעות המבער להיכנס לתוך המגרעות המתאימות כמתואר על ידי החץ באיור הנ"ל. לאחר מכן מקמו את הכיפות A ו-B.



מבער שממוקם נכון אינו יכול להסתובב (ראו איורים בעמוד הבא).



שימוש בתנור העליון והראשי בפעם הראשונה

מומלץ לבצע את הפעולות הבאות:

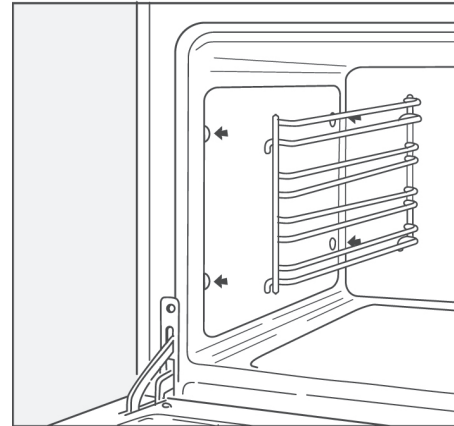
- כדי להפחית שאריות שומן מרכיבי החימום, הדליקו את התנורים בטמפרטורה מרבית.
- נקו את פנים שני התנורים ע"י מטלית ספוגה במים וחומר ניקוי נייטרלי וייבשו היטב.
- תלו את הרשתות על קירות התנור.
- החליקו את המדפים והמגש לתוך המסילות. יש להתאים את המדף כך שתופסן הבטיחות, ימנע את החלקתו החוצה.
- לפירוק, פעלו בסדר ההפוך.

הסרת דלת התנור – סוג A

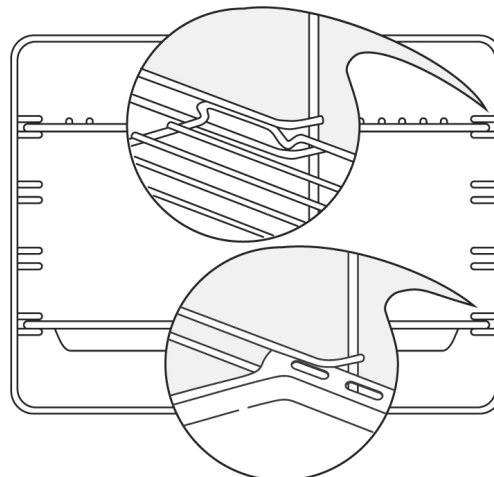
ניתן להסיר את דלת התנור כדי להקל על ניקוי.

בצעו הוראות אלה בזהירות:

- פתחו את הדלת לחלוטין.

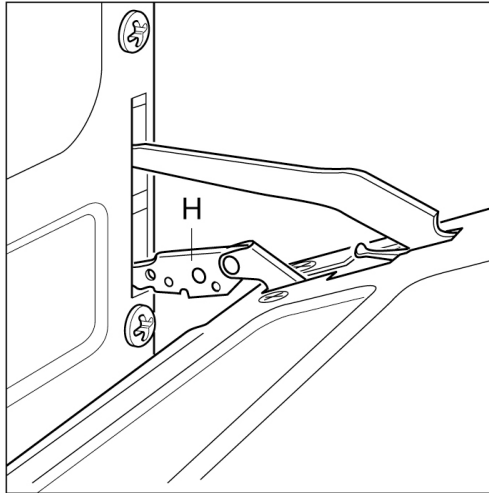


■ החליקו פנימה, על המסילות, את מדף הרשת, את המגש וכו'.

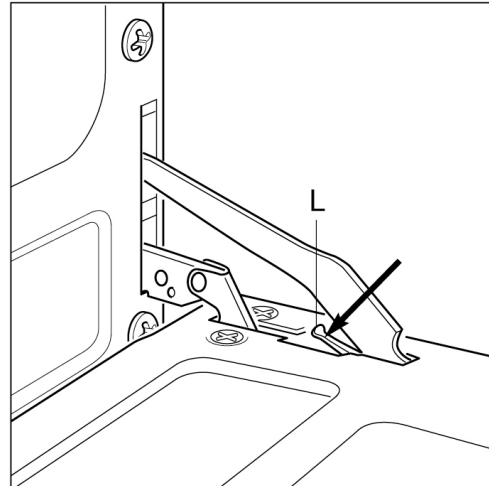


■ כדי לפרק, בצעו את הפעולות בסדר הפוך.

- פתחו את הדלת לחלוטין, כדי לשחרר את הידית L.



- דחפו כלפי מטה את הידית L וכאשר הידית במצב זה, סגרו לאט את הדלת, כדי לחסום את הציר.

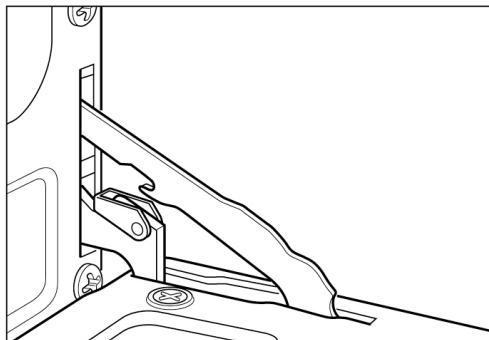


- תפסו את הדלת בשתי ידיים...

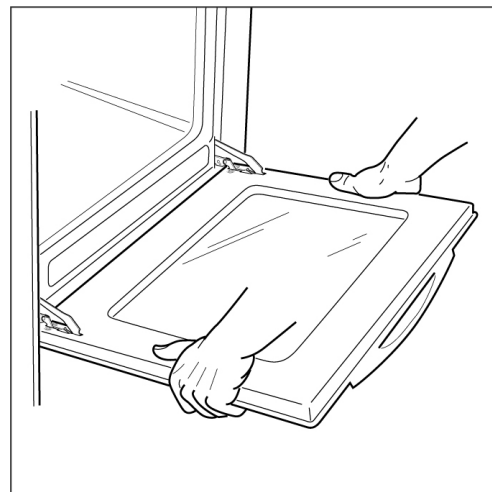
הסרת דלת התנור – סוג B

ניתן להסיר את דלת התנור כדי להקל על ניקויו.

- פתחו את הדלת לחלוטין.



- חברו את טבעות האחיזה לקרסים שעל הצירים הימני והשמאלי.



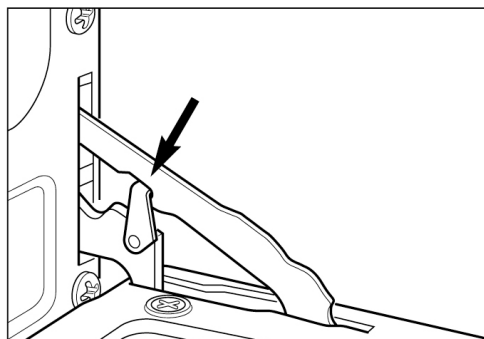
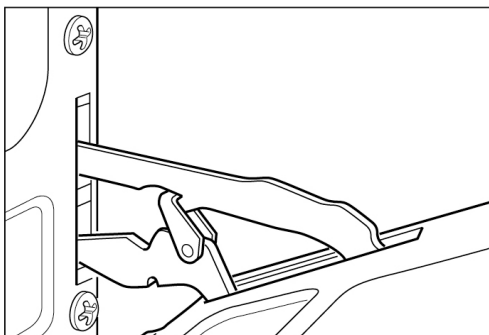
... ותוך כדי סגירתה, שחררו את הצירים.

הרכבת הדלת

- החזיקו בדלת בשתי ידיים סמוך לצירים והרימו את הידיות H (ראו איור לעיל) בעזרת האצבעות המורות.

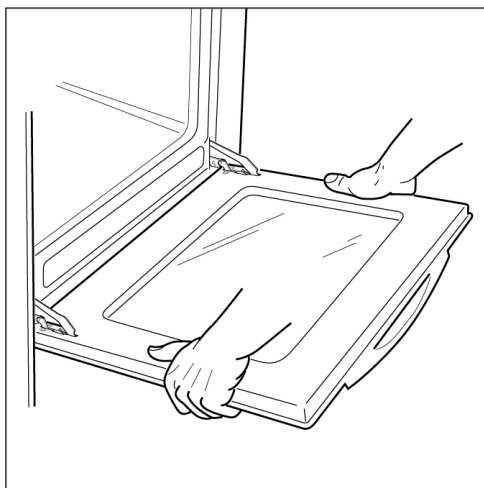
- הכניסו את הצירים למקומם עד שהידיות H נתפסות במקומן.

- סגרו בעדינות את הדלת ומשכו את הפינים של הצירים התחתונים ממקומם.



- החזיקו את הדלת כמתואר באיור.

- הניחו את הדלת על משטח רך.
- כדי להחזיר את הדלת למקומה, בצעו את הפעולות הנ"ל בסדר הפוך.



התקנה

- הדפנות של ארונות הסמוכים לתנור חייבות להיות עשויות מחומר עמיד בחום של 75°C לפחות.

- חלק מהמכשירים מסופקים עם סרט הגנה על חלקי המתכת והאלומיניום. יש להסיר סרט זה בטרם השימוש.

חשוב

- התקנת התנור חייבת להיעשות על ידי טכנאי מוסמך בהתאם להוראות היצרן ותוך הקפדה על החוקים והתקנות המקומיים. אי הקפדה על הוראה זו תגרום לביטול האחריות על התנור.

- במקרים בהם שקע החשמל נמצא מאחורי התנור, עליו להיות לפחות 18 ס"מ מעל הרצפה..

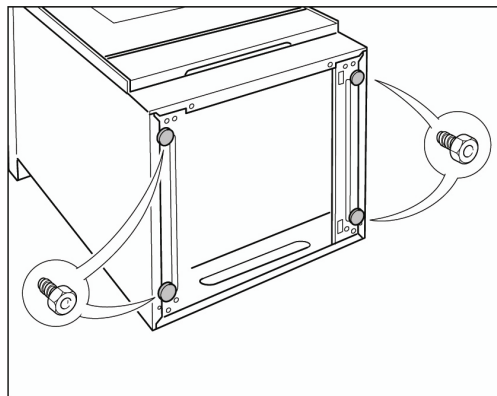
התקנה

במקרים בהם התנור מותקן סמוך לארון מטבח גבוה ממשטח הבישול של התנור, השאירו מרווח של 50 מ"מ בין התנור לבין ארון המטבח.

על הדפנות הסמוכות לתנור להיות מחומר עמיד בחום. הציפוי, החומרים הסינטטיים והדבק אשר נעשה בו שימוש, צריכים להיות עמידים בטמפרטורה של 90 מעלות צלסיוס כדי למנוע את הסרת הדבק.

ניתן למקם את התנור במטבח, אך לא בחדר המכיל אמבטיה או מקלחון.

אין למקם את התנור בקרבת וילונות במרחק של 500 מ"מ מאחורי המכשיר ומצדדיו. חיוני כי התנור ימוקם כפי שמתואר בציור הבא.

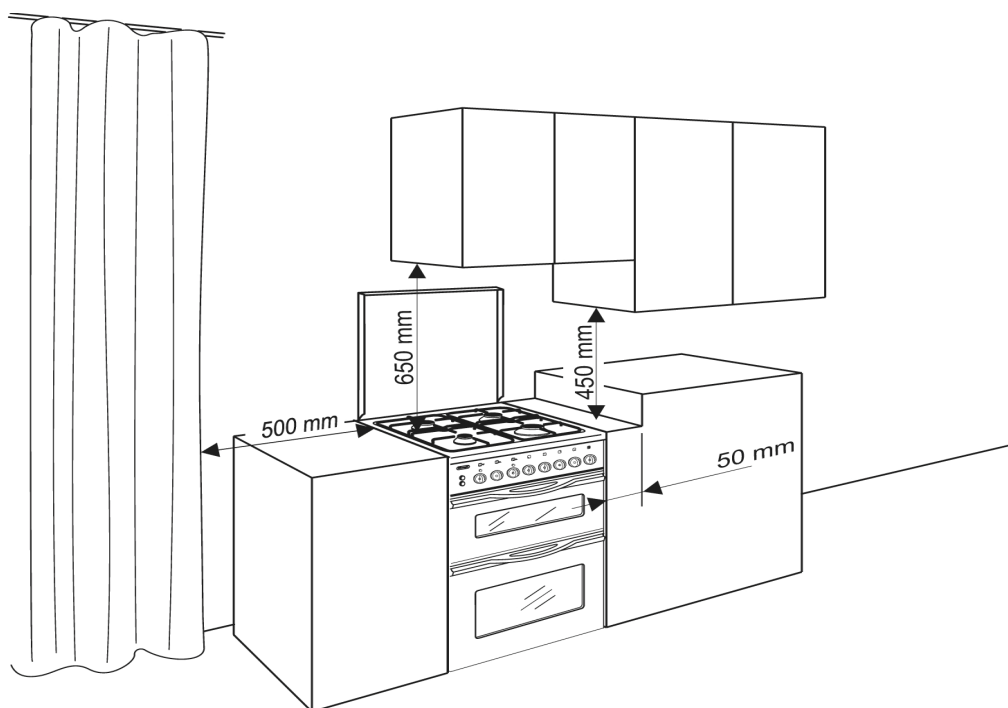


התנור מצויד ב 4 רגליים מתכווננות בבסיסו עבור איזון התנור.

- מקמו את התנור על צידו כפי שמתואר בציור למעלה.

- הבריגו את ארבעת הרגליים אל התנור.

- העמידו את התנור ואזנו אותו ע"י הברגת הרגליים ע"י מפתח ברגים.



בחירת סביבה מתאימה

בחדר בו ברצונכם להתקין את התנור חייב להיות אוורור טבעי שיאפשר בעירה של הגז.

יש ליצור את האוורור הטבעי באמצעות פתח אחד או יותר בקיר חיצוני, כאשר השטח הכולל של הפתחים הוא לפחות 100 ס"מ².

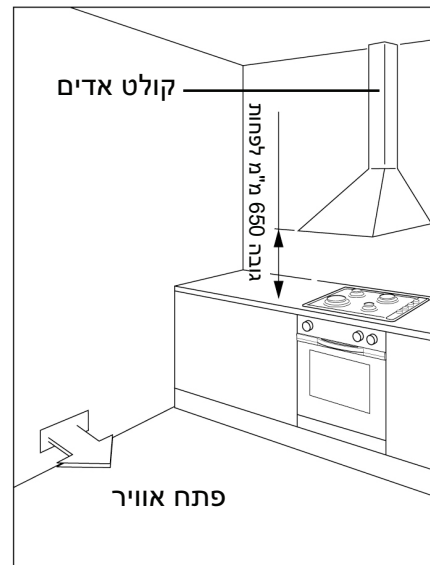
פתחים כאמור צריכים להיות קרובים לרצפה, רצוי בכיוון נגדי לקולט האדים או למאוורר. הקפידו שלא ניתן יהיה לחסום את הפתחים הללו מבפנים או מבחוץ.

כאשר אין אפשרות להבטיח פתחי אוורור כאמור, הבטיחו אוורור דרך חדר סמוך, שיאוורר הוא כאמור לעיל. אסור שחדר זה יהיה חדר שינה או אזור מסוכן.

במקרה זה, השאירו את דלת המטבח פתוחה כדי לאפשר שאיבה של אוויר.

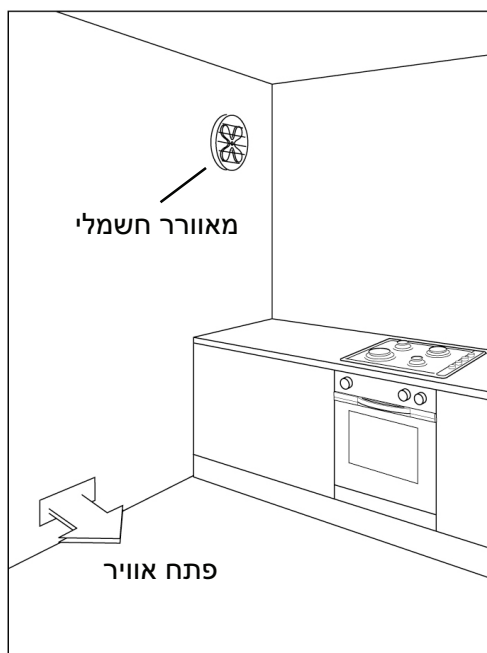
סילוק תוצרי הבעירה

התקינו קולט אדים המחובר ישירות החוצה, כדי לאפשר פליטה של תוצרי בעירת הגז.



במקרים בהם לא קיימת אפשרות להתקין קולט אדים כאמור, התקינו מאוורר חשמלי בקיר או בחלון חיצוני; על המאוורר להיות בעל יכולת סחרור אוויר של 3-5 פעמים מנפח המטבח.

ניתן להתקין מאוורר כאמור רק כאשר בחדר קיימים פתחים המאפשרים כניסה של אוויר טרי מבחוץ (ראו "בחירת סביבה מתאימה" להלן).



חיבור התנור למקור אספקת הגז

חיבור זה חייב להיעשות על ידי טכנאי גז מוסמך.

תחזוקת מערכת הגז

החלפת מבערים ומזרקי גז, כוונון זרימת הגז ושימון ברזי הגז במקרה של קושי בהפעלתם חייבים להתבצע על ידי טכנאי שרות מוסמך.

חיבור התנור לחשמל

חשוב: יש לחבר את התנור לחשמל בהתאם להוראות היצרן. חיבור שגוי של התנור לחשמל עלול לגרום לפגיעה של אנשים או חיות בית.

לא תחול על היצרן ו/או היבואן חבות כלשהי בגין נזקים שייגרמו עקב חיבור שגוי של התנור לחשמל.

כללי

- חיבור התנור לחשמל חייב להיעשות על ידי חשמלאי מוסמך ובהתאם להוראות של חברת החשמל.

- לפני חיבור התנור לחשמל יש לוודא שרשת החשמל בביתכם תואמת לנתונים החשמליים של התנור המצוינים על תווית הנתונים שלו. יש לוודא במיוחד שקו החשמל אליו הנכם מחברים את התנור יכול לעמוד בעומס.

- הקפידו לחבר את התנור לשקע חשמל מוארק היטב בלבד והעומד בכל תקני הבטיחות.

- הקפידו שכבל החשמל של התנור לא ייגע במשטחים חמים ושלא יעבור במקומות בהם החום עולה על 75°C .

- השקע אליו מחובר התנור חייב להיות נגיש בכל עת.

- שימו לב: לחיבור התנור לחשמל אל תשתמשו במתאמים או מפצלים מכל סוג שהוא, משום שהם עלולים לגרום לחימום יתר ולהישרף.

במקרה של צורך בביצוע שינויים במערכת החשמל הביתית, או במקרה של אי-התאמה בין התקע ושקע החשמל שבקיר, הזמינו חשמלאי מוסמך. עליו לבדוק גם שעובי הגידים שבשקע מתאים לצריכת החשמל של התנור.

לפני ביצוע כל פעולה הקשורה במערכת החשמל של התנור, נתקו אותו מהחשמל.

התראה!

התנור חייב להיות מוארק היטב.

החלפת כבל החשמל

במקרה של נזק לכבל החשמל, הזמינו טכנאי שרות מתחנת שרות מוסמכת.

מפרטים

מקור מתח: 230 וולט, 50 הרץ.		הספק מרבי	
תנור עליון		תנור עליון	- 2,115 וואט
גוף חימום עליון		תנור תחתון	- 2,440 וואט
גוף חימום תחתון		תאורת התנור	- 15 וואט
גוף חימום של הגריל		נורה עם הברגה זעירה, עמידה ב- 300°C .	
תנור תחתון		הספק מרבי כולל	- 2,440 וואט
גוף חימום עליון			
גוף חימום תחתון			
מנוע המאוורר			

700 וואט -

1,100 וואט -

2,100 וואט -

1,000 וואט -

1,400 וואט -

25 וואט -



משרדים ראשיים: רח' רוז'נסקי 14, א.ת. חדש, ראשון לציון
טל' 727-700-700-1

ניופאן
שמות גדולים. אחריות גדולה.

Cod. 1103871 - ב1