

# ZANUSSI

## הוראות שימוש והפעלה

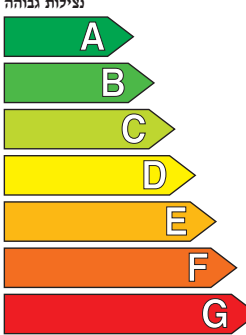


### לתנור

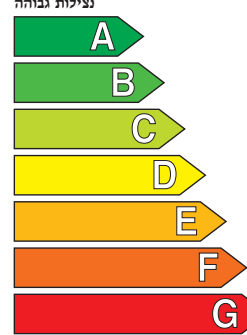


דגם: ZOB 35772 / ZOB 35778



המצודה 31 אזור 5800174  
טל. 03-6508282, פקס. 03-6508245  
[www.ralco.co.il](http://www.ralco.co.il)

**ZEN** סוכנויות בע"מ  
מקבוצת ראלקו סוכנויות

תווית אנרגיה		תנור חשמלי
<b>ZANUSSI</b> שם היצרן <b>ZOB 35772</b> דגם		
נצילות גבוהה  נצילות נמוכה		
צריכת אנרגיה (קוטי"ש למחזור) <b>חימום:</b> רגיל <b>0.89</b> אוויר מאולץ <b>0.88</b> <small>מבוסס על עומס רגיל</small>		
<b>נפח שימושי</b> (בליטרים) <b>74.0</b>		
<b>גודל:</b> - קטן - בינוני - גדול		
רעש <b>43</b> <small>(dB[A] re 1 pW)            לפי IEC 60704-2-4</small>		
<b>יבואן: זן סוכנויות בע"מ</b> <b>המצודה 31 אזור</b>		
<small>מידע נוסף מובא בעלון המוצר</small>		

תווית אנרגיה		תנור חשמלי
<b>ZANUSSI</b> שם היצרן <b>ZOB 35778</b> דגם		
נצילות גבוהה  נצילות נמוכה		
צריכת אנרגיה (קוטי"ש למחזור) <b>חימום:</b> רגיל <b>0.89</b> אוויר מאולץ <b>0.88</b> <small>(מבוסס על עומס רגיל)</small>		
<b>נפח שימושי</b> (ליטר) <b>74.0</b>		
<b>גודל:</b> - קטן - בינוני - גדול		
רעש <b>43</b> <small>(dB[A] re 1 pW)</small>		
<b>יבואן: זן סוכנויות בע"מ</b> <b>המצודה 31 אזור</b>		
<small>מידע נוסף מובא בעלון המוצר</small>		

8	פעולות נוספות	2	מידע על בטיחות
9	עצות מועילות	3	הוראות בטיחות
13	שמירה וניקוי	5	תיאור המוצר
15	מה לעשות אם ...	5	הכנה לשימוש ראשון
16	התקנה	6	שימוש יומיומי
17	הגנת הסביבה	7	פעולות שעון
		8	השימוש בעזרים

התנאים עשויים להשתנות ללא הודעה

## מידע על בטיחות

לפני ההתקנה והשימוש במכשיר, קרא בעיון את ההוראות המצורפות. היצרן מסיר כל אחריות בגין נזקים ופציעות הנגרמים כתוצאה מהתקנה ומשימוש לא נכונים. שמור תמיד את ההוראות בסמוך למכשיר, לשימוש עתידי.

### בטיחות ילדים ואנשים מוגבלים

**⚠ אזהרה!** קיימת סכנה לחנק, פציעה או נכות קבועה.

- השימוש במכשיר זה מותר לילדים מגיל 8 ומעלה ולאנשים בעלי מוגבלות גופנית, חושית או שכלית, או לאנשים חסרי ניסיון וידע, אם הדבר נעשה תחת פיקוחו של אדם שאחראי לבטיחותם.
- אין להתיר לילדים לשחק עם המכשיר.
- יש להרחיק את כל חלקי האריזה מהישג ידם של ילדים.
- יש להרחיק ילדים וחיות מחמד מהמכשיר כאשר הוא פועל או כאשר הוא מתקרר. חלק מהחלקים חמים.
- אם למכשיר יש התקן בטיחות ילדים, אנו ממליצים להפעילו.
- ניקוי ותחזוקת משתמש לא יבוצעו על ידי ילדים ללא השגחה.


### בטיחות כללית

- פנים המכשיר מתחמם בעת שהוא פועל. אין לגעת בגופי החימום שבתוך במכשיר. השתמש תמיד בכפפות מיוחדות לתנורים כדי להוציא או להכניס אביזרים או כלי בישול.
- אין להשתמש בניקוי קיטור לניקוי המכשיר.
- לפני ביצוע תחזוקה - נתק את אספקת המתח.


- אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים או בגירוד במכשירים מתכתיים לניקוי דלת הזכוכית משום שאלה עלולים לשרוט את פני השטח ואף לנפץ את הזכוכית.
- כדי להסיר את תומכי הרשתות, ראשית משוך והסר את החלק הקדמי של תומך הרשתות מהדפנות הצדדיות ואחר כך את החלק האחורי שלו. התקן את תומכי הרשתות במקומם בסדר פעולות הפוך.

## הוראות בטיחות


### התקנה

-  **אזהרה!** התקנת המכשיר תיעשה רק על ידי אדם מוסמך.
- הסר את כל האריזות.
- אין להתקין או להשתמש במכשיר שניזוק.
- ציית להוראות ההתקנה שסופקו עם המכשיר.
- היזהר תמיד בעת הזזת המכשיר, שכן הוא כבד. השתמש תמיד בכפפות בטיחות.
- אל תמשוך את המכשיר מהידית.
- שמור על מרחקי המינימום ממכשירים אחרים.
- ודא כי המכשיר מותקן מתחת למבנים בטוחים ובסמיכות למבנים בטוחים.
- צדי המכשיר חייבים להישאר סמוכים למכשירים או ליחידות בגובה זהה לגובה המכשיר.

### חיבור למקור חשמל

-  **אזהרה!** קיימת סכנת שריפה והתחשמלות.
- כל החיבורים החשמליים צריכים להתבצע על ידי חשמלאי מוסמך.
- יש להאריק את המכשיר.
- ודא כי המפרט החשמלי שמופיע על לוחית הדירוג תואם את אספקת החשמל בבית. אם לא - צור קשר עם חשמלאי.
- הקפד תמיד להשתמש בשקע מונע התחשמלות שהותקן כהלכה.
- אל תשתמש במתאמים מפצלים או בכבלים מאריכים.
- היזהר שלא לגרום נזק לכבל המתח ולתקע החשמל. צור קשר עם השירות או פנה לחשמלאי להחלפת כבל מתח שניזוק.
- אל תניח לכבל המתח לבוא במגע עם דלת המכשיר, בפרט כאשר הדלת חמה.

### שימוש

-  **אזהרה!** סכנה לפציעה, כוויות, התחשמלות או פיצוץ.
- המכשיר נועד לשימוש בסביבה ביתית.
- אין לבצע כל שינוי במפרט הטכני של המכשיר.
- ודא שפתחי האורור אינם חסומים.
- אין להשאיר את המכשיר ללא השגחה בעת פעולתו.
- הפסק את פעולת המכשיר לאחר כל שימוש.
- פנים המכשיר מתחמם בעת שהוא פועל. אין לגעת בגופי החימום שבתוך המכשיר. השתמש תמיד בכפפות מיוחדות לתנורים כדי להוציא או להכניס אביזרים או כלי בישול.
- היזהר בעת פתיחת דלת המכשיר כאשר המכשיר בפעולה. המכשיר עלול לפלוט אוויר חם.

- ודא כי המכשיר קר. ישנה סכנה לשבירת לוחות הזכוכית.
- החלף מיידית את לוחות הזכוכית של הדלת במקרה שהם ניזוקו. צור קשר עם מרכז השירות.
- שלוף את הדלת מהמכשיר בזהירות. הדלת כבדה!
- יש לנקות את המכשיר בקביעות כדי למנוע בלאי של חומר פני השטח.
- שיירי שומן או מזון שנותרו במכשיר עלולים לגרום לדליקה.
- יש לנקות את המכשיר בעזרת מטלית רכה ולחה. יש להשתמש רק בחומרי ניקוי ניטרליים. אין להשתמש במוצרים שוחקים, כריות ניקוי שוחקות, ממיסים או חפצי מתכת.
- אם אתה משתמש בתרסיס לתנורים, פעל על פי הוראות הבטיחות שעל גבי האריזה שלו.
- אל תנקה בחומר ניקוי כלשהו את האמייל הקטליטי (אם קיים).


#### תאורה פנימית

- נורת התאורה או מנורת ההלוגן במכשיר זה היא מסוג המתאים למכשירים ביתיים בלבד. אין להשתמש בה כדי להאיר את הבית.

**אזהרה!**  סכנת התחשמלות.


- לפני החלפת הנורה, נתק את המכשיר מאספקת החשמל.
- השתמש אך ורק בנורות בעלות מפרט זהה.

#### סילוק

**אזהרה!**  קיימת סכנה לפציעה או חנק.


- נתק את המכשיר מאספקת החשמל.
- חתוך את כבל המתח והשלך אותו לאשפה.
- הסר את סגר הדלת כדי למנוע מילדים ומחיות מחמד מלהינעל בתוך המכשיר.

- אין להפעיל את המכשיר בידיים רטובות או כאשר הוא נמצא במגע עם מים.
- אין להפעיל לחץ לפתיחת דלת המכשיר.
- אין להשתמש במכשיר כמשטח עבודה או כמשטח אחסון.
- היזהר בעת פתיחת דלת המכשיר כאשר המכשיר בפעולה.
- פתח את דלת המכשיר בזהירות. השימוש ברכיבים המכילים אלכוהול עלול ליצור תערובת של אוויר ואדי אלכוהול.
- אין לאפשר מגע של ניצוצות או של להבה חשופה במכשיר בעת פתיחת הדלת.
- אין להכניס למכשיר מוצרים דליקים או מוצרים שנרטבו בחומרים דליקים, ואין להניח מוצרים כאלה על המכשיר או בקרבתו.

**אזהרה!**  סכנה לגרימת נזק למכשיר.

- כדי למנוע נזק לאמייל או שינויים בצבע שלו:
  - אל תניח ישירות על תחתית המכשיר אביזרי בישול או עצמים אחרים שתכניס לתוכו.
  - אל תניח רדיד אלומיניום ישירות על תחתית המכשיר.
  - אל תניח מים ישירות בתוך המכשיר כשהוא חם.
  - אל תשמור מזון או כלים לחים בתוך המכשיר לאחר סיום הבישול.
  - היזהר בעת הסרת והתקנת האביזרים.
- שינוי צבע האמייל אינו פוגע בביצועי המכשיר. הוא אינו מהווה פגם או נזק במשמעם בדיני האחריות.
- לעוגות לחות - השתמש בתבנית עמוקה. מיצי פירות עלולים לגרום לכתמים שלא ניתן להסירם.

#### שמירה וניקוי

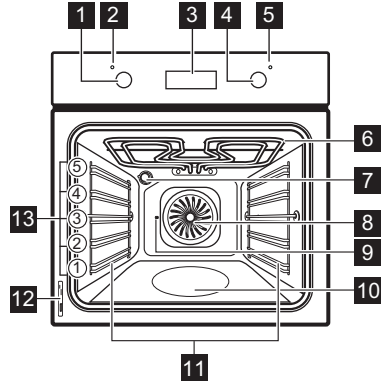
**אזהרה!**  סכנה לפציעה, דליקה או גרימת נזק למכשיר.

- לפני ביצוע פעולת תחזוקה, הפסק את פעולת המכשיר ונתק את תקע החשמל מהשקע.

- 6 גריל
- 7 תאורת התנור
- 8 מאוורר
- 9 נקב השיפוד המסתובב
- 10 מיכל ניקוי 'אקווה'
- 11 תומכי רשתות, ניתנים להסרה
- 12 לוחית דירוג
- 13 מיקומי רשתות

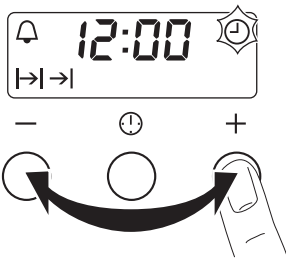
**אביורי התנור**

- מדף רשת
- לכלי בישול, תבניות לעוגות, צליית בשר.
- תבנית אפייה מאלומיניום
- לעוגות וביסקוויטים.
- תבנית גריל / צלייה
- לאפייה ולצלייה או כתבנית לאיסוף שומן.
- שיפוד מסתובב
- לצליית נתחים גדולים יותר של בשר ועוף.



- 1 כפתור לפעולות התנור
- 2 נורית חיווי הפעלה
- 3 תכנת אלקטרוני
- 4 כפתור לטמפרטורה
- 5 מחוון טמפרטורה

**הכנה לשימוש ראשון**



אחרי חמש שניות בערך, ההבהוב ייפסק ובתצוגה תופיע השעה שהגדרת.

**i** לשינוי השעה, לחץ על שוב ושוב עד שהמחוון של השעה יבהב. אין לכוון את הפעולה 'משך'  $\rightarrow$  או 'סיום'  $\rightarrow$  באותו הזמן.

**חימום מראש**

ניתן לחמם מראש את המכשיר כדי לשרוף את השומן הנותר.

1. בחר בפעולה ובטמפרטורה המרבית.
2. הנח למכשיר לפעול שעה.

**!** אזהרה! עיין בפרק "נתוני בטיחות".

**ניקוי ראשוני**



- הסר את כל האביזרים ותומכי הרשתות (אם יש) הניתנים להסרה.
- נקה את המכשיר לפני השימוש הראשוני.

**חשוב!** עיין בפרק "שמירה וניקוי".

**הגדרת השעה**

**i** עליך לכוון את השעה לפני הפעלת התנור.

כאשר אתה מחבר את המכשיר לחשמל או אחרי הפסקת חשמל, המחוון של השעה יבהב. לחץ על הלחצנים + או - כדי לכוון את השעה הנכונה.

3. בחר בפעולה  ובטמפרטורה המרבית.
4. הנח למכשיר לפעול במשך 10 דקות.
5. בחר בפעולה  ובטמפרטורה המרבית.
6. הנח למכשיר לפעול במשך 10 דקות.

### שימוש יומיומי

האביזרים עלולים להיות חמים מהרגיל. המכשיר עלול לפלוט ריח ועשן. הדבר תקין לחלוטין. ודא שיש זרימה מספקת של אוויר.

2. סובב את כפתור הטמפרטורה לטמפרטורה כלשהי.  
נורית הטמפרטורה תידלק כאשר טמפרטורת התנור עולה.
3. כדי לכבות את המכשיר, סובב את כפתור פעולות התנור ואת כפתור הטמפרטורה למצב כבוי.

**⚠ אזהרה!** עיין בפרק "נתוני בטיחות".  
כדי להשתמש במכשיר, לחץ על הכפתור. הכפתור יוצא ממקומו.

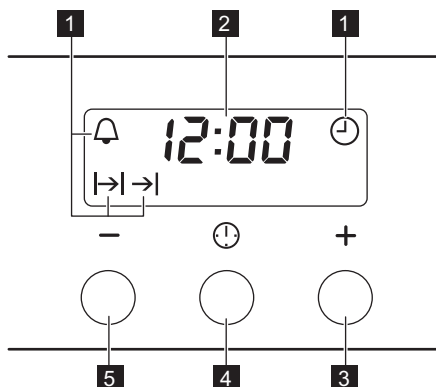
### הפעלת המכשיר וכיבוי

1. סובב את כפתור פעולות התנור ובחר פעולת תנור כלשהי.  
נורית חיווי ההפעלה נדלקת כאשר המכשיר פועל.

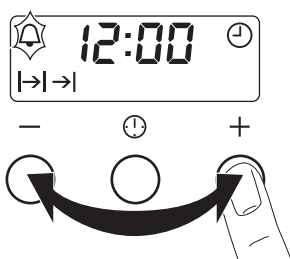
### פעולות תנור

שימוש	פעולת התנור	
המכשיר מצב כבוי.	מצב כבוי (Off)	
כדי להפעיל את תאורת התנור ללא פעולת בישול.	קל	
לאפייה ולצלייה במפלס אחד. גופי החימום העליון והתחתון פועלים בו זמנית. למידע נוסף על ניקוי 'אקווה', עיין בפרק "שמירה וניקוי".	בישול רגיל / ניקוי 'אקווה'	
לאפייה של עוגות עם בסיס פריך או קשה. רק גוף החימום התחתון פועל.	חימום תחתון	
לצלייה בגריל של כמויות קטנות של מאכלים שטוחים במרכז המדף. לקליית צנימים.	גריל	
כדי לצלות בשר, כולל קבב וחתיכות קטנות יותר של בשר.	צלייה + שיפוד מסתובב	
להכנת פיצה, קיש או פאי. הגריל וגוף החימום התחתון מספקים חום ישיר והמאוורר מזרים את האוויר החם לבישול התוספות של הפיצה או המילוי של הפאי.	פיצה	
לצלייה או צלייה ואפייה של מאכלים בטמפרטורת בישול זהה, תוך שימוש ביותר ממדף אחד וללא העברת טעמים בין המאכלים.	בישול עם מאוורר אמיתי	
להפשרת מזון קפוא. כפתור הטמפרטורה צריך להיות במצב כבוי.	הפשרה	

- 1 מחוויי פעולה
- 2 תצוגת שעה
- 3 הכפתור "+"
- 4 כפתור הבחירה
- 5 הכפתור "-"



שימוש	פעולת שעון
משמש להגדרה, לשינוי או לבדיקת השעה.	שעה
להגדרת זמן המנייה לאחר. פעולה זו אינה משפיעה על פעולת התנור.	טיימר
כדי להגדיר כמה זמן המכשיר צריך לפעול.	'משך'
כדי להגדיר מתי יש לכבות את המכשיר.	'סיום'



3. לחץ על + או על - כדי להגדיר את הזמן עבור פעולת השעון הנחוצה. בתצוגה יוצג המחווין של פעולת השעון שבחרת. בתום הזמן שהוגדר, המחווין יבהב ויישמע אות קולי למשך שתי דקות.

בעזרת הפעולות 'משך' ו-'סיום' →, המכשיר כבה באופן אוטומטי.

4. לחץ על כפתור כלשהו כדי להפסיק את האות.
5. סובב את כפתור פעולות התנור ואת כפתור הטמפרטורה למצב כבוי.

ניתן להשתמש בפעולות 'משך' ו-'סיום' → באותו זמן כדי להגדיר את הזמן להפעלה וכיבוי של המכשיר. הגדרת תחילה את 'משך' →, ולאחר מכן את 'סיום' →.

#### הגדרה של פעולות השעון

1. להפעלת 'משך' ו-'סיום' →, הגדר פעולה וטמפרטורה לתנור. אין צורך לבצע זאת בטיימר.
2. לחץ על לחצן הבחירה מספר פעמים עד להבהוב המחווין של פעולת השעון הנחוצה.



## ביטול פעולות השעון

1. לחץ שוב ושוב על לחצן הבחירה עד שהמחווון של הפעולה הרצויה יבהב.

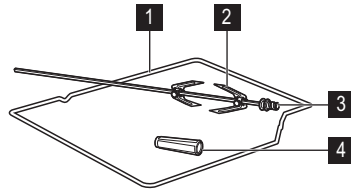
## השימוש בעזרים

⚠ **אזהרה!** עיין בפרק "נתוני בטיחות".

### שיפוד מסתובב

⚠ **אזהרה!** היזהר בעת השימוש בשיפוד. המזלגות והשיפוד חדים. ישנה סכנת פציעה.

⚠ **אזהרה!** השתמש בכפפות תנור בעת הוצאת השיפוד המסתובב. השיפוד והגריל חמים. קיימת סכנה לכוויות.



- 1 מסגרת השיפוד המסתובב
- 2 מזלגות
- 3 שיפוד
- 4 ידית

1. הכנס את ידית השיפוד לתוך השיפוד.
2. שים את תבנית הצלייה במפלס המדף הנמוך ביותר.
3. שים את מסגרת השיפוד במיקום הרשת השלישי מלמטה.
4. השחל את המזלג הראשון על השיפוד, ואז השחל את הבשר על השיפוד והשחל את המזלג השני.

## פעולות נוספות

### מאוורר קירור

כאשר המכשיר פועל, מאוורר הקירור נכנס אוטומטית לפעולה כדי לשמור על קרירות משטחי המכשיר. אם תכבה את המכשיר, המאוורר ממשיך לפעול עד להתקררות המכשיר.

### וסת-חום בטיחותי

תפעול שגוי של המכשיר או רכיבים פגומים עלולים לגרום להתחממות יתר מסוכנת. כדי למנוע זאת, בתנור יש תרמוסטט בטיחות אשר קוטע את אספקת החשמל. התנור יופעל שוב אוטומטית כאשר הטמפרטורה תרד.

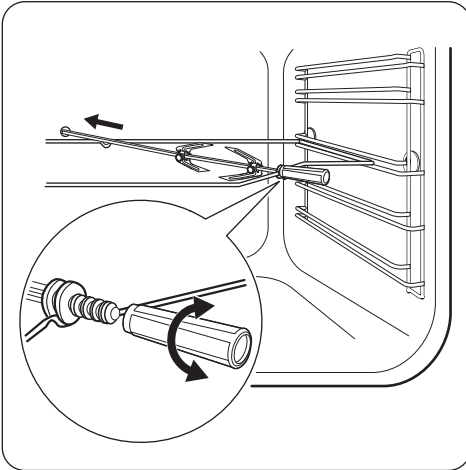
2. לחץ והחזק את הכפתור -

פעולת השעון נכבית אחרי כמה שניות.

5. היעזר בברגים כדי להדק את המזלגות.

6. הכנס את קצה השיפוד לתוך נקב השיפוד המסתובב. עיין בפרק "תיאור המוצר".

7. הנח את החלק הקדמי של השיפוד על מסגרת השיפוד.



8. הסר את ידית השיפוד.

9. סובב את כפתור פעולות התנור ובחר ב-'שיפוד'. השיפוד מסתובב.

10. הגדר את הטמפרטורה הרצויה. עיין בטבלאות הבישול.



אם פעולת השעון ('משך' או 'סיום') מסתיימת ואתה לא מכבה את המכשיר, השיפוד המסתובב ממשיך לפעול.

• במקרה של שימוש בשתי תבניות אפייה בו-זמנית, יש להשאיר מפלס ריק בין שתי התבניות.

## בישול בשר ודגים

- בבישול מנות שומניות במיוחד, יש להשתמש בתבנית עמוקה כדי למנוע כתמים שלא ניתן להסירם.
- יש להניח לבשר לנוח כ-15 דקות לפני החיתוך, כדי שיוכל לשמור על המיצים.
- כדי למנוע הצטברות יתר של עשן בתנור בזמן הצלייה, יש להוסיף מעט מים לתבנית העמוקה. כדי למנוע את עיבוי העשן, יש להוסיף מים בכל פעם שאלה מתייבשים.

## משך זמני הבישול

זמני הבישול משתנים בהתאם לסוג המאכל, מרקמו, ונפחו.  
 בפעמים הראשונות שבהן התנור משמש לבישול, יש לעקוב אחר תוצאות הבישול. יש למצוא את ההגדרות הטובות ביותר (חום, זמני בישול, וכד') עבור כלי הבישול, המתכונים והכמויות שבהן אתה משתמש.

- לתנור חמישה מפלסי מדף. מספור מפלסי המדף מתחיל מתחתית המכשיר.
- למכשיר מערכת מיוחדת המזרימה את האוויר וממחזרת כל העת את האדים. המערכת מאפשרת בישול בסביבה של אדים וכך המאכלים שומרים על רכות מבפנים ופריכות מבחוץ. המערכת מצמצמת את זמן הבישול ואת צריכת החשמל.
- לחות עלולה לגרום לעיבוי בתוך המכשיר או על לוחות הזכוכית של הדלתות. הדבר תקין לחלוטין. יש להקפיד תמיד לעמוד במרחק מה המכשיר בעת פתיחת הדלת בזמן הבישול. כדי להפחית את מידת העיבוי, יש להפעיל את המכשיר כ-10 דקות לפני התחלת הבישול.
- יש לנקות סימני לחות לאחר כל שימוש במכשיר.
- אין להניח חפצים ישירות על תחתית המכשיר ואין להניח על רכיבי התנור נייר אלומיניום בזמן הבישול. הדבר עלול לפגוע בתוצאות הבישול ולגרום נזק לציפוי האמייל.

## אפיית עוגות

- אל תפתח את דלת התנור אלא בחלוף 3/4 ממשך זמן האפייה.

## טבלת אפייה וצלייה

## עוגות

הערות	זמן בישול [דקות]	בישול עם מאוורר אמיתי		בישול רגיל		סוג המנה
		טמפ [C°]	מיקום רשת	טמפ [C°]	מיקום רשת	
	45 - 60	160	3 (2 ו-4)	170	2	עוגות בחושות
	20 - 30	160	3 (2 ו-4)	170	2	בצק פריך
	60 - 80	165	2	170	1	עוגת גבינה-שמנת
	80 - 100	160	2 (שמאל וימין)	170	2	עוגת תפוחים (פאי תפוחים)
	60 - 80	150	2	175	3	שטרודל
	30 - 40	165	2 (שמאל וימין)	170	2	טארט ריבה
	50 - 60	160	2	170	2	טורט
	90 - 120	150	2	160	2	עוגת חג מולד/ עוגת פירות עשירה
	50 - 60	160	2	175	1	עוגת שיזפים

הערות	זמן בישול [דקות]	בישול עם מאוורר אמיתי		בישול רגיל		סוג המנה
		טמפ [C°]	מיקום רשת	טמפ [C°]	מיקום רשת	
על תבנית אפייה	20 - 30	- 140 150	3	170	3	עוגות קטנות - במפלס אחד
על תבנית אפייה	25 - 35	- 140 150	2 ו- 4	-	-	עוגות קטנות - בשני מפלסים
על תבנית אפייה	30 - 45	- 140 150	1, 3 ו- 5	-	-	עוגות קטנות - בשני מפלסים
על תבנית אפייה	30 - 35	- 140 150	3	140	3	ביסקוויטים / פסי בצק - במפלס אחד
על תבנית אפייה	35 - 40	- 140 150	2 ו- 4	-	-	ביסקוויטים / פסי בצק - בשני מפלסים
על תבנית אפייה	35 - 45	- 140 150	1, 3 ו- 5	-	-	ביסקוויטים / פסי בצק - בשלושה מפלסים
על תבנית אפייה	80 - 100	120	3	120	3	קצפיות מרגג - במפלס אחד
על תבנית אפייה (1)	80 - 100	120	2 ו- 4	-	-	קצפיות מרגג - בשני מפלסים
על תבנית אפייה (1)	12 - 20	190	3	190	3	לחמניות לחם
על תבנית אפייה	25 - 35	170	3	190	3	פחזניות - במפלס אחד
על תבנית אפייה	35 - 45	170	2 ו- 4	-	-	פחזניות - בשני מפלסים
בתבנית עוגה בקוטר 20 ס"מ	45 - 70	170	2	180	2	טארטים עם כיסוי בצק
בתבנית עוגה בקוטר 24 ס"מ	110 - 120	150	2	160	1	עוגת פירות עשירה
בתבנית עוגה בקוטר 20 ס"מ	50 - 60	160	2	170	1	כריכי ויקטוריה

(1) יש לחמם את התנור מראש למשך 10 דקות.

## לחם ופיצה

הערות	זמן בישול [דקות]	בישול עם מאוורר אמיתי		בישול רגיל		סוג המנה
		טמפ [C°]	מיקום רשת	טמפ [C°]	מיקום רשת	
1-2 יחידות, 500 גרם היחידה (1)	60 - 70	190	1	190	1	לחם לבן
בתבנית לחם	30 - 45	180	1	190	1	לחם שיפון
6-8 לחמניות בתבנית אפייה (1)	25 - 40	180	2 (2 ו- 4)	190	2	לחמניות
בתבנית אפייה או תבנית עמוקה (1)	10 - 20	- 230 250	1	- 230 250	1	פיצה

הערות	זמן בישול [דקות]	בישול עם מאוורר אמיתי		בישול רגיל		סוג המנה
		טמפ [C°]	מיקום רשת	טמפ [C°]	מיקום רשת	
(על תבנית אפיה 1)	20 - 10	190	3	200	3	רקיקים

1) יש לחמם את התנור מראש למשך 10 דקות.

## פלאנים

הערות	זמן בישול [דקות]	בישול עם מאוורר אמיתי		בישול רגיל		סוג המנה
		טמפ [C°]	מיקום רשת	טמפ [C°]	מיקום רשת	
בתבנית	50 - 40	180	2	200	2	חביצת פסטה
בתבנית	60 - 45	175	2	200	2	חביצת ירקות
(בתבנית 1)	60 - 50	180	1	180	1	קישים
(בתבנית 1)	40 - 25	- 180 190	2	- 180 190	2	לזניה
(בתבנית 1)	40 - 25	- 180 190	2	- 180 190	2	קנלוני


1) יש לחמם את התנור מראש למשך 10 דקות.

## בשר

הערות	זמן בישול [דקות]	בישול עם מאוורר אמיתי		בישול רגיל		סוג המנה
		טמפ [C°]	מיקום רשת	טמפ [C°]	מיקום רשת	
על מדף רשת	70 - 50	190	2	200	2	בקר
על מדף רשת	120 - 90	180	2	180	2	חזיר
על מדף רשת	120 - 90	175	2	190	2	עגל
על מדף רשת	60 - 50	200	2	210	2	רוסטיוף אנגלי, נא
על מדף רשת	70 - 60	200	2	210	2	רוסטיוף אנגלי, בצלייה בינונית
על מדף רשת	75 - 70	200	2	210	2	רוסטיוף אנגלי, עשוי היטב
עם קרום	150 - 120	170	2	180	2	כתף חזיר
2 נתחים	120 - 100	160	2	180	2	שוק חזיר
רגל	130 - 110	175	2	190	2	טלה
שלם	85 - 70	200	2	220	2	עוף
שלם	240 - 210	160	2	180	2	הודו
שלם	150 - 120	220	2	175	2	ברוז
שלם	200 - 150	160	1	175	2	אוז
חתוך לנתחים	80 - 60	175	2	190	2	ארנב
חתוך לנתחים	200 - 150	175	2	190	2	ארנבת
שלם	120 - 90	175	2	190	2	פסיון


## דגים

הערות	זמן בישול [דקות]	בישול עם מאוורר אמיתי		בישול הגיל		סוג המנה
		טמפ [C°]	מיקום רשת	טמפ [C°]	מיקום רשת	
דגים 3-4	55 - 40	175	2	190	2	דג טרוטה/דניס
4-6 נתחי פילה	60 - 35	175	2	190	2	דג טונה/סלמון

חמם את התנור הריק מראש למשך 10 דקות לפני הבישול. 

גריל

זמן בישול [דקות]		גריל		כמות		סוג המנה
צד 2	צד 1	טמפ [C°]	מיקום רשת	[גר']	נתחים	
14 - 12	15 - 12	מקס'	4	800	4	אומצות פילה
8 - 6	12 - 10	מקס'	4	600	4	אומצות בקר
12 - 10	15 - 12	מקס'	4	-	8	נקניקיות
14 - 12	16 - 12	מקס'	4	600	4	נתחי צלי חזיר
30 - 25	35 - 30	מקס'	4	1000	2	תרנגולת (חצויה לשניים)
12 - 10	15 - 10	מקס'	4	-	4	קבבים
14 - 12	15 - 12	מקס'	4	400	4	חזה עוף
-	30 - 20	מקס'	4	600	6	המבורגר
12 - 10	14 - 12	מקס'	4	400	4	פילה דגים
-	7 - 5	מקס'	4	-	6 - 4	כריכים קלויים
3 - 2	4 - 2	מקס'	4	-	6 - 4	צנימים

חמם את התנור הריק מראש למשך 10 דקות לפני הבישול. 

שיפוד מסתובב

זמן בישול [דקות]	טמפ [C°]	מיקום רשת	[גר']	סוג המנה
60 - 50	250	2	1000	עוף
60 - 50	250	2	800	נתחי צלי

הפשרה

הערות	זמן הפשרה נוסף [דקות]	זמן הפשרה [דקות]	[גר']	סוג המנה
נח את העוף על צלוחית הפונה כלפי מעלה, על גבי צלחת גדולה. הפוך בחלוף מחצית מזמן הבישול.	30 - 20	140 - 100	1000	עוף
הפוך בחלוף מחצית מזמן הבישול.	30 - 20	140 - 100	1000	בשר
הפוך בחלוף מחצית מזמן הבישול.	30 - 20	120 - 90	500	בשר
-	15 - 10	35 - 25	150	דג טרוטה
-	20 - 10	40 - 30	300	תותים
-	15 - 10	40 - 30	250	חמאה

הערות	זמן הפשרה נוסף [דקות]	זמן הפשרה [דקות]	[גר']	סוג המנה
ניתן להקציף שמנת גם כשהיא עדיין קפואה מעט	15 - 10	100 - 80	200 x 2	שמנת מתוקה
-	60	60	1400	עוגת קרם

**ייבוש - בישול באורור אמתי**  
 כוס את רשתות התנור בנייר אפייה.

## ירקות

זמן [שעות]	טמפרטורה [C°]	מיקום רשת		סוג המנה
		2 מפלסים	מפלס 1	
8 - 6	70 - 60	1/4	3	שעועית
6 - 5	70 - 60	1/4	3	פלפלים
6 - 5	70 - 60	1/4	3	ירקות למרק
8 - 6	60 - 50	1/4	3	פטטריות
3 - 2	50 - 40	1/4	3	עשבי תיבול

## פירות

זמן [שעות]	טמפרטורה [C°]	מיקום רשת		סוג המנה
		2 מפלסים	מפלס 1	
10 - 8	70 - 60	1/4	3	שזיפים
10 - 8	70 - 60	1/4	3	משמשים
8 - 6	70 - 60	1/4	3	פלחי תפוח
9 - 6	70 - 60	1/4	3	אגסים

לבריאות בשל נכוחות האקרלימידים. לפיכך, מומלץ לבשל בטמפרטורות הנמוכות ולא להשחים מזון יתר על המידה.

## פרטים אודות אקרילמיד

**חשוב!** על פי נתונים מדעיים עדכניים, השחמה של מזון (במיוחד מזון המכיל עמילן), עלולה להוות סכנה

## שמירה וניקוי

- נקה את כל אביזרי התנור אחרי כל שימוש והנח להם להתייבש. השתמש במטלית רכה, מים חמים וחומר ניקוי.
- אם ישנם עזרים שאינם נדבקים, אל תנקה אותם בעזרת חומרים שוחקים או פריטים מחודדים ואל תכניס אותם למדיח כלים. ניקוי שכזה עלול להרוס את הציפוי נוגד ההידבקות.

**⚠ אזהרה!** עיין בפרק "נתוני בטיחות".

- נקה את חזית המכשיר בעזרת מטלית רכה ותמיסה של מים פושרים וחומר ניקוי.
- לניקוי משטחי מתכת, השתמש בחומר ניקוי רגיל.
- נקה את פנים התנור לאחר כל שימוש. כך תוכל להסיר לכלוך ביתר קלות, והוא לא יישרף בתנור.
- נקה לכלוך קשה להסרה בעזרת חומרים מיוחדים לניקוי תנורים.

## **i** מכשירים מנירוסטה או מאלומיניום:

נקה את דלת התנור בעזרת ספוג רטוב בלבד. יבש אותה בעזרת מטלית רכה. אין להשתמש בצמר פלדה, חומצות או חומרים שורטים שעלולים לגרום נזק לפני השטח של התנור. בעת ניקוי לוח הבקרה של התנור יש לנקוט באותם אמצעי הזהירות.

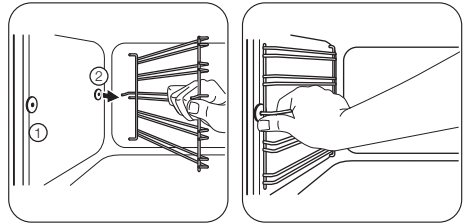
## ניקוי אטם הדלת

- בדוק את אטם הדלת באופן סדיר. אטם הדלת נמצא מסביב למסגרת דלת התנור. אין להשתמש במכשיר אם אטם הדלת ניזוק. צור קשר עם מרכז השירות.
- להוראות על ניקוי אטם הדלת, עיין בהוראות הכלליות לניקוי.

## תומכי הרשות

ניתן להסיר את תומכי הרשות כדי לנקות את הדפנות הצדדיות.

## הסרת תומכי הרשות



- 1 משוך את חלקו הקדמי של תומך הרשות מדופן התנור.
- 2 משוך את חלקו האחורי של תומך הרשות מדופן התנור, והסר אותו.


## התקנת תומכי הרשות.

התקן את תומכי הרשות במקומם בסדר פעולות הפוך.

**i** הקצוות המעוגלים של תומכי הרשות חייבים לפנות קדימה.

## ניקוי 'אקווה'

תהליך הניקוי 'אקווה' עושה שימוש בקיטור כדי לסייע להסיר שומן וחלקיקי מזון שנותרו בתנור.

- 1 שים 300 מ"ל מים במיכל לניקוי 'אקווה' בתחתית התנור.
- 2 הגדר את פעולת התנור .
- 3 הגדר את הטמפרטורה ל-90 °C.

4. הנח למכשיר לפעול במשך 30 דקות.

5. כבה את המכשיר והנח לו להתקרר.

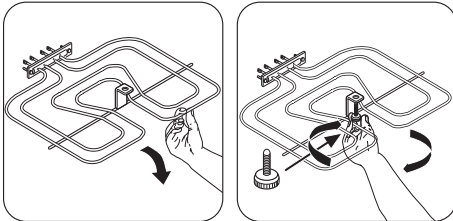
6. כאשר המכשיר קר, נקה את המשטחים הפנימיים של התנור בעזרת מטלית.

**!** אזהרה! וודא שהמכשיר קר לפני שתיגע בו. קיימת סכנה לכוויות.

## תקרת התנור

ניתן להסיר את הגריל כדי לנקות את תקרת התנור בקלות רבה יותר.

**!** אזהרה! כבה את המכונה לפני שתסיר את הגריל. ודא כי המכשיר קר. קיימת סכנה לכוויות.



- 1 הסר את הבורג שמחזיק את הגריל. בפעם הראשונה, השתמש במברג.
- 2 משוך את הגריל בזהירות כלפי מטה. תקרת התנור מוכנה לניקוי.

נקה את תקרת התנור בעזרת מטלית רכה ותמיסה של מים פושרים וחומר ניקוי, והנח להתייבש.

## התקנת הגריל

התקן את הגריל במקומו בסדר פעולות הפוך.

**!** אזהרה! ודא שהגריל מותקן כראוי ולא נופל למטה.

## תאורת התנור

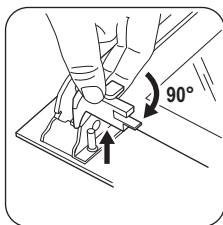
**!** אזהרה! היזהר בעת החלפת נורת התנור. קיימת סכנת התחשמלות.

לפני שתחליף את נורת התנור:

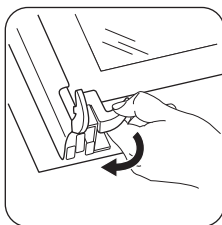
- כבה את התנור.
- שלוף את הנתיכים מקופסת הנתיכים או הורד את המפסק.

**i** כדי למנוע נזק לנורת התנור ומכסה הזכוכית, הנח פיסת בד בתחתית התנור.

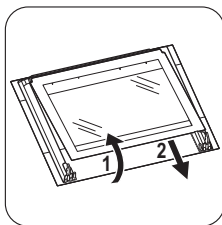
הקפד תמיד להחזיק את נורת ההלוגן עם מטלית כדי למנוע משאריות שומן להישרק על הנורה.



**6** סובב את שני הסוגרים ב-90 מעלות והסר אותם.



**5** להסרת לוח הזכוכית הפנימי, שחרר את מערכת הנעילה.



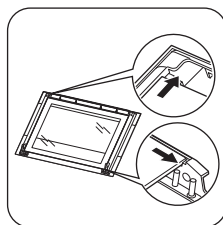
**7** הרם (שלב 1) והסר (שלב 2) בזהירות את לוח הזכוכית.

נקה את לוח הזכוכית בעזרת מים וסבון. נגב בזהירות את לוח הזכוכית.

#### התקנת דלת התנור ולוח הזכוכית

לאחר השלמת הניקיון, התקן את לוח הזכוכית בדלת התנור. בצע את השלבים המתוערים לעיל בסדר הפוך.

אזור הדפסת-המסך חייב להיות כשפניו כלפי הצד הפנימי של הדלת. לאחר ההתקנה, ודא כי משטח מסגרת לוח הזכוכית באזורי ההדפס אינו מחוספס. ודא כי הקפדת להתקין את לוח הזכוכית הפנימי כהלכה. ראה תרשים.

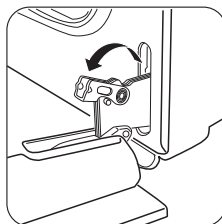


1. סובב את מכסה הזכוכית נגד כיוון השעון כדי להסירו.
2. נקה את מכסה הזכוכית.
3. החלף את נורת התאורה של התנור בנורה עמידה בחום של 300 C, המיועדת לשימוש בתנורים.
4. חבר את מכסה הזכוכית.

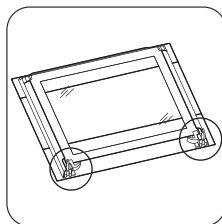
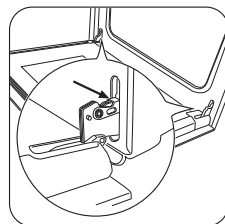
#### ניקוי דלת התנור

דלת התנור מורכבת משני לוחות זכוכית. ניתן להסיר את דלת התנור ואת לוח הזכוכית הפנימי לצורכי ניקוי.

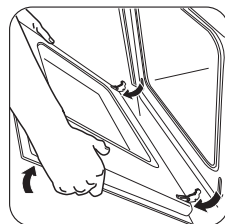
**i** דלת התנור עלולה להיסגר אם מנסים להסיר את לוח הזכוכית הפנימי לפני הסרת דלת התנור.



**1** פתח את הדלת עד כמה שניתן והחזק את שני צירי הדלת.



**3** סגור את דלת התנור עד למצב הפתיחה הראשון (חצי פתוחה). אז משוך את הדלת קדימה והסר אותה ממקומה.



**4** הנח את הדלת על מטלית רכה על גבי משטח יציב.

מה לעשות אם ...

⚠ אזהרה! עיין בפרק "נתוני בטיחות".



תיעוק	סיבה אפשרית	בעיה
הפעל את המכשיר.	המכשיר כבוי.	התנור אינו מתחמם.
כוון את השעון.	השעון אינו מכוון.	התנור אינו מתחמם.
ודא כי ההגדרות נכונות.	ההגדרות הדרושות טרם נקבעו.	התנור אינו מתחמם.
בדוק את הנתוך. אם הנתוך קופץ יותר מפעם אחת, צור קשר עם חשמלאי מוסמך.	הנתוך בקופסת הנתכים קפץ.	התנור אינו מתחמם.
החלף את נורת התנור.	נורת התנור פגומה.	תאורת התנור אינה פועלת.
כוון את השעון.	אירעה הפסקת חשמל.	התצוגה מראה <b>12.00</b> .
אין להשאיר מנות בתנור למשך יותר מ-15-20 דקות לאחר גמר הבישול.	השארית את המנה בתנור זמן רב מדי.	קיטור ומימים מצטברים על המנות ובתוך התנור.

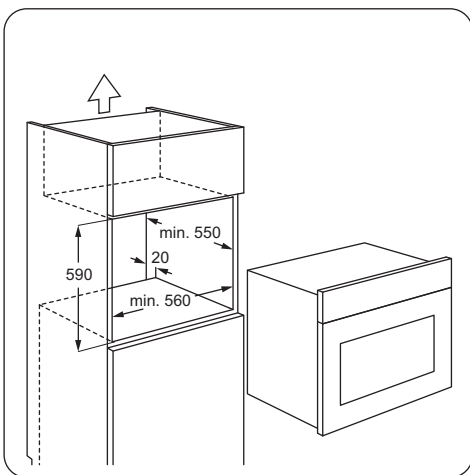
הנתונים הדרושים למרכז השירות מופיעים על לוחית הדירוג. לוחית הדירוג נמצאת במסגרת הקדמית של חלל המכשיר.

אם אינך מצליח לפתור את הבעיה בעצמך, צור קשר עם המפיץ או עם מרכז השירות.

אנו ממליצים לרשום את הנתונים גם כאן:  
 דגם (MOD.)  
 מספר מוצר (PNC)  
 מספר סידורי (S.N.)

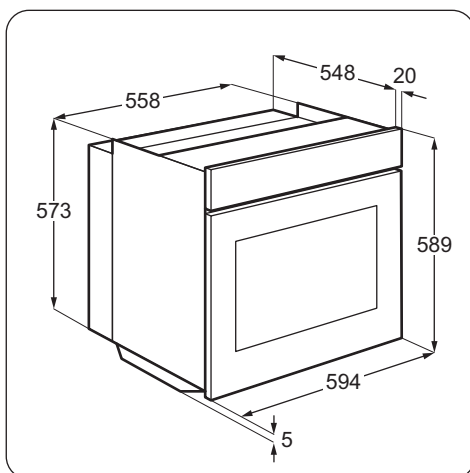
.....  
 .....  
 .....

## התקנה



**אזהרה!** עיין בפרק "נתוני בטיחות".

**הרכבה**



**i** אין היצרן אחראי לאי-מילוי הוראות הבטיחות המופיעות בפרק "נתוני בטיחות".

מכשיר זה מצויד בתקע חשמל וכבל חשמל.

#### כבלים

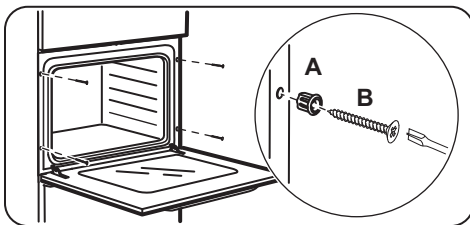
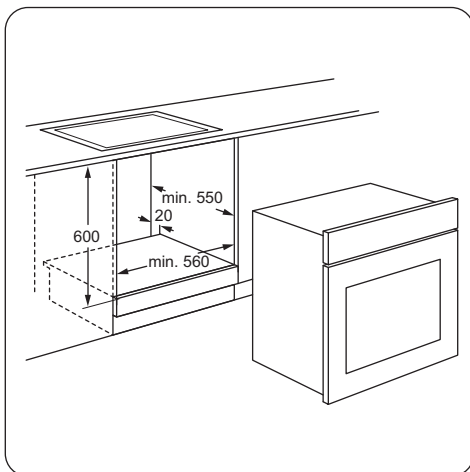
סוגי הכבלים המתאימים להתקנה או להחלפה:

H05 VV-F, H05 RRF, H05 RN-F, H07 RN-F  
H05 BB-F, H05 V2V2-F (T90)

למידע על הכבל יש לעיין בנתוני צריכת האנרגיה הכוללת (המופיעים על לוחית הדירוג) ובטבלה הבאה:

צריכת אנרגיה כוללת	חך הכבל
עד 1,380 וואט	mm <sup>2</sup> 0.75 x 3
עד 2,300 וואט	mm <sup>2</sup> 1 x 3
עד 3,680 וואט	mm <sup>2</sup> 1.5 x 3

על כבל ההארקה (כבל ירוק/צהוב) להיות ארוך ב-2 ס"מ מכבל הפאזה והכבל הניטרלי (הכבל הכחול והחום, בהתאמה).



#### חיבור לחשמל

**אזהרה!** חיבור לחשמל ייעשה אך ורק על-ידי אדם המוסמך לעבודה זו.

#### הגנת הסביבה

שירות סילוק האשפה הביתית או עם החנות בה רכשת את המוצר.

חומרי אריזה

חומרי האריזה ידידותיים לסביבה וניתנים

למחזור. חלקי הפלסטיק נושאים קיצורים בין-לאומיים כגון PE, PS וכדומה. השלך את חומרי האריזה למיכלים המיועדים למטרה זו במתקן האשפה המקומי.

הסמל שעל המוצר או על האריזה מצייין כי אין להשליך מוצר זה לפח האשפה הביתי. לחילופין, יש להביא את המוצר אל נקודת איסוף מתאימה לצורך מחזור של הציוד החשמלי והאלקטרוני. הסילוק המתאים של מוצר זה יסייע למנוע פגיעה בסביבה ובבריאות הציבור, שהייתה נגרמת כתוצאה מסילוק לא מתאים של מוצר זה. לפרטים נוספים אודות מחזור מוצר זה, צור קשר עם שירותי הייעוץ המקומיים, עם



מס' 172655 No.

## תעודת אחריות

ל-12 חודש מתאריך - ראה סעיף 3

### פרטי המכשיר

סוג: תנור BI תוצרת: ZANUSSI זנוסי

דגם: \_\_\_\_\_ מס' סידורי: \_\_\_\_\_ שנת יצור: \_\_\_\_\_

תאריך רכישה: \_\_\_\_\_ תוקף אחריות עד: \_\_\_\_\_  
12 חודש מתאריך - ראה סעיף 3

### פרטי המוצר

מקום רכישת המוצר: \_\_\_\_\_ חתימה וחותמת \_\_\_\_\_

אנו, **ZEN סוכנויות בע"מ**, ח.פ. 513616987, מרחי' המצודה 31 אזור טל: 03-6508282 פקס 03-6508245, אחראים בזה לפעולתו התקינה של המוצר, שפרטיו מצוינים על פני תעודת האחריות בהתאם לתנאים המפורטים:

- אנו מתחייבים לתקן ללא תמורה כל קלקול במוצר שהתגלה בתקופת האחריות כולל החלפת חלקים שיהיו דרושים לתיקון המוצר בחלקים חדשים ומקוריים.
  - אנו מתחייבים שבמידה ולא נקיים את האמור לעיל נספק לצרכן מוצר חדש זהה או מסוג ואיכות דומים ושווה ערך או נשיב לצרכן את התמורה ששלם בעד המוצר לפי שיקול דעתנו.
  - תיקון של: מקררים, מקפיאים, כיריים לבישול בגז וחשמל, מכונות כביסה, תנורי בישול ואפיה, מדיחי כלים מייבשי כביסה וTV מעל 20" יבוצע במעונו של הצרכן או במעבדות השרות (הובלת המכשיר והחזרתו יהיו ללא תשלום). מטרהי אויר, מיקרוגל, TV עד 20", מערכות קול, וידאו, DVD ואחרים יובאו ע"י בעל המכשיר לתחנות השרות של חברתנו.
  - אנו מתחייבים לתקן את המוצרים במקרים בהם הקלקול מונע את השימוש העיקרי שלשמו מיועד המוצר כדלקמן:
    - מקררים, מקפיאים תוך יום, מיום קבלת הקריאה. כיריים לבישול בגז ובחשמל תוך יומיים מיום קבלת הקריאה.
    - TV מעל 20", מכביסה, מדיחים, תנור בישול ואפיה, מייבשי כביסה תוך שלושה ימים מיום קבלת הקריאה.
    - מטרהי אויר, מיקרוגל, TV עד 20", מערכות קול, וידאו, DVD ואחרים תוך 10 ימים מתאריך המסירה לתחנת השרות. תוך שבועיים במידה והמוצר נמסר בחנות בו נרכש (במידה ואין תחנת שרות במרחק העולה על 15 ק"מ). שבתות וחגים לא יבואו במנין התקופה.
- אין אנו מתחייבים לתקן את המוצר ללא תמורה ובעל המכשיר ישא בהוצאות התיקון בכל אחד מן המקרים הבאים:
  - הקלקול נגרם על ידי שימוש הנוגד את הוראות השימוש שנמסרו בכתב לרוכש המוצר או שנגרם על ידי כח עליון.
  - המוצר תוקן או על ידי אדם שלא הוסמך לכך על ידינו בשעה שאנו לא הפרנו את התחייבותינו.
    - או שהוכנסו בו שינויים על ידי אדם שלא הוסמך לכך על ידינו.
    - הקלקול נגרם בזדון או ברשלנות שלא על ידי נותן האחריות זו, שליחו, או עושה מטעמו.
    - במקרה של העברת הבעלות על המוצר, יודיע לנו בעל התעודה תוך 14 ימים על העברת הבעלות לאדם אחר. האחריות לפי התעודה תימשך לטובת רוכש הבעלות על המוצר עד תום תקופת האחריות.
- אנו מתחייבים לספק חלקי חילוף בתשלום 6 שנים מתום תקופת האחריות למקררים, טלוויזיות, מקפיאים, כיריים לבישול וגז וחשמל, מכונות כביסה, מדיחי כלים, מיקרוגל, מייבשי כביסה ותנורי בישול ואפיה. לכל שאר המוצרים עד תום שנה לאחר תום תקופת האחריות שנקבעה למוצר.
- אחריות תקפה ל-12 חודשים מתאריך הרכישה או מתאריך ההתקנה (אם נדרשה התקנה ע"י היצרן) ובלבד שהתקופה שחלפה מיום מסירת המוצר לצרכן ועד תאריך ההתקנה לא תעלה על שנה.

# ZANUSSI



# אזהרה!

אסור להפעיל את המכשיר אלא ע"י טכנאי מעבדת  
השרות המוסמכת ע"י ZEN סוכנויות בע"מ

אנא פנה למעבדת השרות הקרובה לאזור מגוריך על מנת לתאם  
פתיחת המכשיר והדרכה ראשונית.

אין אחריות לנזק פיזי באם לא דווח תוך 48 שעות  
ממועד ההספקה לתחנת שרות בלבד

## מעבדות שרות למגוון מוצרי ZEN סוכנויות בע"מ

מרכז הארץ - "שרותי רטפון", המסגר 1 א.ת.עשייה צפוני לוד טל. 08-9777272	
חזרה - חיפה - "טכנו קור", רח' החיטה 5 קרית חיים טל. 04-8422825	
ירושלים - "אלרם", הסדנא 7 א.ת. תלפיות טל. 02-6403000	
ב"ש והדרום - "שרות מרום", הבורסקאי 1 באר-שבע טל. *9189	
טבריה והגליל המזרחי - "שרות מזור" רח' המשור 35 טבריה טל. 04-6773000	
אילת - "שרות ששון", הבנאי 23 אילת טל. 08-6335311	

## הקפאת אחריות

ניתן להקפיא אחריות עד 12 חודש בלבד כפוף לביקור טכנאי להתקנה והפעלה  
אין אחריות לנזקים פיזיים בתקופת ההקפאה!

היבואן: ZEN סוכנויות בע"מ  
ZEN Agencies Ltd.

רח' המצודה 31, אזור

היצרן: זנוסי אלקטרוולוקס

ZANUSSI

ELECTROLUX

ארץ ייצור: איטליה ITALY

שנת ייצור: 2015