

USER MANUAL

הוראות שימוש



תנור

ZANUSSI

ZOP37972XK

9_..... השימוש באבזרים.	2_..... מידע על בטיחות.
10_..... פעולות נוספות.	3_..... הוראות בטיחות.
10_..... עצות וטיפים.	5_..... תיאור המוצר.
18_..... שמירה וניקוי.	6_..... הכנה לשימוש הראשון.
21_..... איתור תקלות.	8_..... שימוש יומיומי.
23_..... התקנה.	8_..... פעולות שערך.

התנאים עשויים להשתנות ללא הודעה

מידע על בטיחות ⚠

לפני ההתקנה והשימוש במכשיר, קרא בעיון את ההוראות המצורפות. היצרן אינו אחראי לכל פציעה או נזק שייגרמו כתוצאה מהתקנה לא נכונה או משימוש לא נכון. שמור תמיד את ההוראות במקום בטוח ונגיש, לשימוש עתידי.

בטיחות ילדים ואנשים מוגבלים

- השימוש במכשיר זה מותר לילדים מגיל 8 ומעלה ולאנשים בעלי מוגבלות גופנית, חושית או שכלית או לאנשים חסרי ניסיון וידע, אם הדבר נעשה תחת פיקוח או אם ניתנה להם הדרכה לגבי שימוש בטוח במכשיר, ובתנאי שהם מבינים את הסיכונים הקשורים לשימוש.
- אין להתיר לילדים לשחק עם המכונה.
- הרחק את כל חומרי האריזה מהישג ידם של ילדים ודאג לסילוקם כנדרש.
- יש להרחיק ילדים וחיות מחמד מהמכשיר כאשר הוא פועל או כאשר הוא מתקרר. חלק מהחלקים חמים.
- אם יש במכשיר התקן לבטיחות ילדים, יש להפעיל אותו.
- אין לאפשר לילדים לבצע פעולות ניקוי ותחזוקת משתמש במכשיר ללא השגחה.
- יש להרחיק ילדים בני 3 ומטה מהמכשיר כאשר הוא פועל.

בטיחות כללית

- התקנת המכשיר והחלפת הכבל ייעשו רק על ידי אדם מוסמך.
- אזהרה: המכשיר והחלקים הנגישים בו מתחממים במהלך ההפעלה. יש להיזהר שלא לגעת בחלקים שמתחממים. יש להרחיק ילדים מתחת לגיל 8, אלא אם כן הם בפיקוח צמוד.
- השתמש תמיד בכפפות מיוחדות לתנורים כדי להוציא או להכניס אבזרים או כלי בישול.
- לפני ביצוע פעולות תחזוקה נתק את אספקת החשמל.

- ודא כי המכשיר כבוי לפני החלפת נורת התאורה, כדי למנוע סכנת התחשמלות.
- אין להשתמש בניקוי קיטור לניקוי המכשיר.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים או בגירוד במכשירים מתכתיים לניקוי דלת הזכוכית משום שאלה עלולים לשרוט את פני השטח ואף לנפץ את הזכוכית.
- אם כבל אספקת המתח פגום, החלפתו חייבת להתבצע על ידי היצרן, נציג מטעם מרכז השירות המורשה, או גורם מוסמך דומה, כדי למנוע סכנת התחשמלות.
- יש להסיר מצבורי לכלוך לפני הניקוי הפיזי. הסר את כל החלקים מהתנור.
- 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.

- סלק את כל חלקי הארזיה.
- אין להתקין מכונה שניזוקה או להשתמש בה.
- פעל על פי הוראות ההתקנה שסופקו עם המכונה.
- היזהר תמיד בעת הזזת המכונה, שכן היא כבדה.
- השתמש תמיד בכפפות בטיחות ובנעליים סגורות.
- אל תמשוך את המכשיר מהידית.
- שמור על מרחקי המינימום ממכשירים אחרים.
- ודא כי המכשיר מותקן מתחת למבנים בטוחים ובסמיכות אליהם.
- צדי המכשיר חייבים להישאר סמוכים למכשירים או ליחידות בגובה זהה לגובה המכשיר.
- המכשיר מצויד במערכת קירור חשמלית. היא מוכרחה להיות מופעלת באמצעות רשת החשמל.

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.

- הקפידו תמיד להשתמש בשקע מונע התחשמלות שהותקן כהלכה.
- אל תשתמש במתאמים מפצלים או בכבלים מאריכים.
- היזהר שלא לגרום נזק לכבל המתח ולתקע החשמל. אם יש צורך להחליף את כבל החשמל של המכשיר, הדבר חייב להתבצע על ידי מרכז השירות המורשה שלנו.
- אל תניח לכבל המתח לבוא במגע או להתקרב לדלת המכשיר, בפרט כאשר הדלת חמה.
- התקני ההגנה מהתחשמלות של רכיבי חשמל חשופים או רכיבים מצופי בידוד חייבים להיות מחוזקים באופן שאינו מאפשר להסיר אותם ללא שימוש בכלים.
- חבר את תקע החשמל לשקע חשמל בסיום ההתקנה בלבד. ודא שקיימת גישה לתקע החשמלי לאחר ההתקנה.
- אם שקע החשמל רופף, אל תחבר אליו את התקע.
- אין למשוך בכבל המתח כדי לנתק את המכשיר מהחשמל. הקפידו תמיד למשוך את התקע.
- השתמש רק בהתקני בידוד מתאימים: קו חשמל המגן מפני נפילת מתח, נתיכים (נתיכי הברגה המנותקים מהמחזיק), מפסקי דלף וממסרי מגע.
- על תשתית החשמל להיות מצוידת בהתקן בידוד המאפשר את ניתוק כל הקטבים של המכשיר מאספקת החשמל. על מכשיר הבידוד לכלול שקע בעל פתחים ברוחב מינימלי של 3 מ"מ.
- סגור את דלת המכשיר לגמרי, לפני חיבור התקע לשקע החשמל.

- מכשיר זה עומד בהוראות הבאות של המועצה האירופאית.

שימוש

אזהרה!



סכנה לפציעה, כוויית, התחשמלות או פיצוץ.

- המכשיר נועד לשימוש ביתי בלבד.
- אין לבצע כל שינוי במפרט הטכני של המכונה.
- ודא שפתחי האוורור אינם חסומים.
- אין להשאיר את המכשיר ללא השגחה בעת פעולתו.
- הפסק את פעולת המכשיר לאחר כל שימוש.
- היזהר בעת פתיחת דלת המכשיר כאשר המכשיר בפעולה. המכשיר עלול לפלוט אוויר חם.
- אין להפעיל את המכשיר בידיים רטובות או כאשר הוא בא במגע עם מים.
- אין להפעיל לחץ לפתיחת דלת המכשיר.
- אין להשתמש במכשיר כמשטח עבודה או כמשטח אחסון.
- פתח את דלת המכשיר בהירות. השימוש ברכיבים המכילים אלקוהול עלול לגרום לתערובת של אוויר ואדי כוהל.
- אין לאפשר מגע של ניצוצות או של להבה חשופה במכשיר בעת פתיחת הדלת.
- אין להכניס למכשיר או להניח בקרבתו מוצרים או פריטים דליקים הספוגים בחומרים דליקים.

אזהרה!



סכנה לגרימת נזק למכשיר.

- כדי למנוע נזק לאמייל או שניוים 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 או הנירוסטה אינו פוגע בביצועי המכשיר.
- לעוגות לחות - השתמש בתבנית עמוקה. מיצי פירות עלולים לגרום לכתמים שלא ניתן להסירם.
- המכשיר נועד לשימושי בישול בלבד. אין להשתמש במכשיר למטרות אחרות, כמו למשל חימום החדר.
- את פעולת הבישול יש לבצע תמיד כשדלת התנור סגורה.
- במקרה שהמכשיר מותקן מאחורי פאנל ריהוט (למשל, דלת) ודא שהדלת לעולם אינה סגורה כשהמכשיר פועל. חום ולחות עלולים להצטבר מאחורי פאנל ריהוט סגור ולגרום כתוצאה מכך לנזק למכשיר, לדירה ולרצפה. אל תסגור את

- פאנל הריהוט עד שהמכשיר התקרר לחלוטין לאחר השימוש.

שמירה וניקוי

אזהרה!



סכנה לפציעה, דליקה או גרימת נזק למכשיר.

- לפני פעולות תחזוקה, כבה את המכשיר ונתק את כבל החשמל משקע החשמל.
- ודא כי המכשיר קר. ישנה סכנה לשבירת לוחות הזכוכית.
- החלף באופן מיידי את לוחות הזכוכית של הדלת אם הם פגומים. צור קשר עם מרכז השירות המורשה.
- שלוף את הדלת מהמכשיר בהירות. הדלת כבדה!
- יש לנקות את המכשיר בקביעות כדי למנוע בלאי של החומר של פני השטח.
- יש לנקות את המכשיר בעזרת סמרטוט רך ולח.
- יש להשתמש רק בחומרי ניקוי ניטרליים. אין להשתמש במוצרים שוחקים, כריות ניקוי שוחקות, ממיסים או חפצי מתכת.
- אם אתה משתמש בספריי לתנור, ציית להוראות הבטיחות על גבי האריזה.
- אין לנקות את האמייל הקטליטי (אם ישנו) עם אף חומר ניקוי.

ניקוי פירוליטי



סכנת פציעה / שריפה / פליטת אדים כימיים במצב פירוליטי.

- לפני ביצוע פעולת הניקוי העצמי הפירוליטי או השימוש הראשון, יש להסיר מחלל התנור:
 - כל שאריות מזון ושאריות של שמן או שמן שנשפכו.
 - כל חלק נשלף (כולל מדפים, מסילות צד וכו', שסופק עם המוצר) ובמיוחד סירים, מחבתות, תבניות וכלים מטפלון.
- קרא בעיון את כל ההוראות בדבר הניקוי הפירוליטי.
- הרחק ילדים מסביבת המכשיר בזמן שהניקוי הפירוליטי בפעולה.
- המכשיר מתחמם מאוד ואוויר חם משתחרר מפתחי האוורור הקדמיים.
- ניקוי פירוליטי הוא פעולה בטמפרטורה גבוהה שיכולה לשחרר אדים משאריות בישול וחומרי בנייה, בשל כך מופנות ההמלצות הבאות לצרכנים:
 - אפשר אוורור נאות במהלך כל ניקוי פירוליטי ולאחרייו.
 - אפשר אוורור נאות במהלך ולאחר השימוש הראשון, בהפעלה בטמפרטורה המירבית.
 - בניגוד לבני אדם, יש מיני ציפורים וזוחלים שעלולים להיות רגישים מאוד לאדים שעשויים

אזהרה!

סכנת התחשמלות.

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

סילוק

אזהרה!

קיימת סכנה לפציעה או חנק.

- נקט את המכשיר מאספקת החשמל.
- חתוך את כבל אספקת המתח קרוב למכונה וסלק אותו.
- הסר את סגר הדלת כדי למנוע מילדים ומחיות מחמד מלהינעל בתוך המכשיר.

שירות

- כדי לתקן את המכשיר, צור קשר עם מרכזי שירות מורשה.
- השתמש אך ורק בחלקי חילוף מקוריים.

להיפלט בתהליך הניקוי של כל התנורים הפירוליטיים.

- להרחיק כל חייט מחמד (ובפרט ציפורים) מהמכשיר ומסביבתו במהלך הניקוי הפירוליטי ולאחריו, ולהפעיל בפעם הראשונה בעוצמה מרבית באזור מאורר היטב.

- חיות מחמד קטנות עלולות גם להיות רגישות מאוד לשינויים מקומיים בטמפרטורה בקרבת כל התנורים הפירוליטיים כאשר תכנית הניקוי העצמי הפירוליטי פועלת.
- משטחים נגד הידבקות בסירים, מחבתות, תבניות, כלי מטבח וכו', עלולים להיפגע מהטמפרטורה הגבוהה של פעולת הניקוי הפירוליטי של כל התנורים הפירוליטיים וכן להיות המקור לאדים מזיקים ברמה נמוכה.
- האדים המשחררים מכל התנורים הפירוליטיים / שאריות הבישול, כמתואר, אינם מזיקים לבני אדם, כולל תינוקות או אנשים עם בעיות רפואיות.

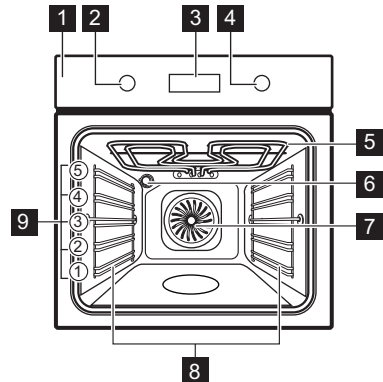
תאורה פנימית

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

תיאור המוצר

סקירה כללית

- 1 לוח הבקרה
- 2 כפתור לפעולות התנור
- 3 מתכנת אלקטרוני
- 4 כפתור הטמפרטורה
- 5 גוף חימום
- 6 נורה
- 7 מאורר
- 8 תומכי רשתות, ניתנים להסרה
- 9 מיקומי מדפים



לעוגות וביסקוויטים.

- **תבנית גריל / צלייה** לאפיה ולצלייה או כתבנית לאיסוף שומן.



אביזרים


- **מדף רשת** לכלי בישול, תבניות לעוגות, צליית בשר.
- **מגש אפיה** מאלומיניום


הנח את האביזרים ואת תומכי הרשתות הנשלפים בחזרה במקומם המקורי.

חימום מראש

ניתן לחמם מראש את המכשיר כדי לשרוף את השומן הנותר.


1. בחר בפעולה  ובטמפרטורה המרבית.
2. הנח למכשיר לפעול למשך שעה אחת.
3. בחר בפעולה  והגדר את הטמפרטורה המרבית.
4. הנח למכשיר לפעול במשך 15 דקות. האביזרים עלולים להיות חמים מהרגיל. המכשיר עלול לפלוט ריח ועשן. הדבר תקין לחלוטין. ודא שיש זרימה מספקת של אוויר בחדר.

אזהרה!  עיין בפרקי הבטיחות.

כדי להגדיר את השעה ביום, עיין בפרק "פעולות שעון". 


ניקוי ראשוני

הסר מהמכשיר את כל האביזרים ותומכי הרשתות הנשלפים.

עיין בפרק "טיפול וניקוי". 

נקה את המכשיר ואת האביזרים לפני השימוש הראשון.

שימוש יומיומי

אזהרה!  עיין בפרקי הבטיחות.

1. סובב את כפתור פעולות התנור ובחר פעולת תנור כלשהי.
2. סובב את כפתור הטמפרטורה כדי לבחור טמפרטורה.
3. לכיבוי המכשיר, סובב את כפתור פעולות התנור ואת כפתור הטמפרטורה למצב כבוי.

כפתורים נשלפים

כדי להשתמש במכשיר, לחץ על כפתור הבקרה. כפתור הבקרה יוצא ממקומו.

הפעלת המכשיר והפסקת פעולתו

במכשירך יהיו נורות, סמלי כפתורים או מחוונים בהתאם לדגם: 

- הנורה נדלקת כאשר המכשיר פועל.
- הסמל מציין אם הכפתור שולט בפעולות התנור או בטמפרטורה.
- המחוון נדלק כאשר התנור מתחמם.

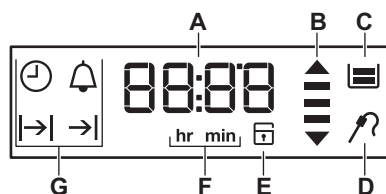
פעולות תנור

שימוש	פעולת התנור	
המכשיר במצב כבוי.	מצב כבוי (Off)	0
לאפייה בו-זמנית ב-3 מפלסים לכל היותר ולייבוש מזון. קבע את טמפרטורות התנור כך שתהיינה ב-20°C עד 40°C נמוכות יותר מאשר ב-'חימום עליון/תחתון'	בישול עם מאוורר טורבו	
לאפייה ולצלייה במפלס אחד.	חימום עליון/תחתון	

שימוש	פעולת התנור	
להכנת מאכלים אפויים בתבנית במפלס אחד. לחיסכון בצריכת האנרגיה במהלך הבישול. כדי להשיג את תוצאות הבישול הרצויות, יש להשתמש בפעולה זו בהתאם לטבלאות הבישול. כדי לקבל מידע נוסף על ההגדרות המומלצות, עיין בטבלאות הבישול. פעולה זו משמשת להגדרת רמת יעילות אנרגטית בהתאם לתקן EN 60350-1.	אפייה לכה עם מאורר	
לצליית פריטי מזון שטוחים בכמויות גדולות, ולקליית לחם.	גריל מהיר	
לצליית נתחי בשר גדולים או עוף עם עצמות במפלס אחד. כמו כן, להקרמה ולהשחמה.	גריל טורבו	
לאפייה במפלס אחד להשגת השחמה אינטנסיבית יותר ותחתית פריכה. קבע את טמפרטורות התנור כך שתהיינה ב-20°C עד 40°C נמוכות יותר מאשר ב-'חימום עליון/תחתון'	הגדרת פיצה	
להכנת צלי עסיסי ורך מאוד.	בשר	
לשמירת חום המזון.	שמירת חום	
פעולה זו יכולה לשמש להפשרת מזון קפוא, כגון ירקות ופירות. זמן ההפשרה תלוי בכמות ובגודל של המזון הקפוא.	הפשרה	
להפעלת הניקוי הפירוליטי האוטומטי של התנור. פעולה זו שורפת לכלוך שנותר בתנור.	פירוליה	

תצוגה

- A. טיימר
- B. מחוון ההתחממות ומחוון החום השירי
- C. מגירת מים (בדגמים נבחרים בלבד)
- D. חיישן טמפרטורת ליבה (בדגמים נבחרים בלבד)
- E. נעילת דלת (בדגמים נבחרים בלבד)
- F. שעות / דקות
- G. פעולות שעון



כפתורים

תיאור	פעולה	לחצן
לקביעת השעה.	סימן מינוס	-
לקביעת פעולת שעון.	שעון	
לקביעת השעה.	סימן פלוס	+

כאשר אתה מפעיל פעולת תנור, הקווים בתצוגה נדלקים זה אחר זה. הפסים מעידים על כך שטמפרטורת התנור עולה או יורדת.

פעולות שעון

טבלת פעולות השעון

שימוש	פעולת שעון	
להצגת או לשינוי השעה ביום. ניתן לשנות את השעה רק כאשר המכשיר כבוי.	שעה	⌚
משמש להגדרת משך הזמן שהמכשיר יפעל. השתמש בו רק כאשר מוגדרת פעולה כלשהי בתנור.	משך בישול	⏸
כדי להגדיר מתי המכשיר יכבה. השתמש בו רק כאשר מוגדרת פעולה כלשהי בתנור.	סוף בישול	→
לשילוב בין הפעולות 'משך' ו-'סיום'.	זמן שהיה	→ →
השתמש בו לקביעת זמן לספירה לאחור. לפעולה זו אין כל השפעה על פעולת המכשיר. ניתן להגדיר את ה-'טיימר' בכל עת, גם כאשר המכשיר כבוי.	טיימר	🔔
אם אינך מגדיר שום פעולות שעון אחרת, ה-'מונה כלפי מעלה' עוקב אוטומטית אחר משך הזמן שהמכשיר פועל. הוא מופעל אוטומטית כאשר התנור מתחיל להתחמם. לא ניתן להשתמש ב-'טיימר ספירה לפנים' עם הפעולות הבאות: 'משך', 'סיום'.	מונה כלפי מעלה	00:00

קביעת ושינוי השעה

לאחר החיבור הראשון לרשת החשמל, המתן עד שהתצוגה מורה **hr** ו-**12:00**. "12" מבהבה.

1. לחץ על **+** או על **-** כדי להגדיר את השעות.
2. לחץ על **⌚** כדי לאשר את השעות ולעבור להגדרת הדקות.
3. התצוגה מראה **min** ואת השעה שנקבעה. "00" מבהבה.
4. לחץ על **+** או על **-** כדי להגדיר את הדקות.
5. לחץ על **⌚** כדי לאשר, או שהגדרת השעה תישמר באופן אוטומטי לאחר 5 שניות.
6. התצוגה מראה את השעה החדשה שהוגדרה.
7. לשינוי השעה, לחץ על **⌚** שוב ושוב עד שהמחווני של השעה **⌚** יבהבה בתצוגה.

הגדרת 'משך'

1. הגדרת פעולת תנור.

2. לחץ על **⌚** שוב ושוב עד שהמחווני **⏸** יתחיל להבהב.
3. לחץ על **+** או על **-** כדי להגדיר את הדקות והשעות של 'משך' הזמן.
4. לחץ על **⌚** לאישור.
5. בתום הזמן שהוגדר נשמע צליל למשך 2 דקות. **⏸** והזמן שהוגדר מבהבה בתצוגה. המכשיר כבה באופן אוטומטי.
6. לחץ על כפתור כלשהו כדי להפסיק את הצליל.
7. סובב את כפתור פעולות התנור למצב כבוי.

הגדרת 'סיום'

1. הגדרת פעולת תנור.
2. לחץ על **⌚** שוב ושוב עד שהמחווני **→** יתחיל להבהב.
3. לחץ על **+** או על **-** כדי להגדיר את הדקות והשעות של שעת ה-'סיום'.
4. לחץ על **⌚** לאישור.

8. סובב את כפתור פעולות התנור למצב כבוי.

הגדרת הטיימר (ספירה לאחור).

1. לחץ על שוב ושוב עד ש- ו-"00" יבהבו בתצוגה.

2. לחץ על או על כדי להגדיר את הטיימר (ספירה לאחור).

ראשית מגדירים את השניות, ולאחר מכן את הדקות.

כאשר מגדירים את הזמן ליותר מאשר 60 דקות, הסימון **hr** מהבהב בתצוגה.

3. הגדר את השעות.

4. הטיימר (ספירה לאחור) יתחיל לפעול באופן אוטומטי כעבור 5 שניות.

לאחר שחלפו 90% מהזמן שנקבע, נשמע צליל התרעה.

5. בתום הזמן שהוגדר, נשמע צליל במשך 2 דקות.

"00:00" ו- מהבהבים בתצוגה. לחץ על כפתור כלשהו כדי להפסיק את הצליל.

מונה כלפי מעלה

כדי לאפס את ה-טיימר ספירה לפניכם, לחץ לחיצה ממושכת על ועל . הטיימר מתחיל שוב למנות לפניכם.

בתום הזמן שהוגדר נשמע צליל למשך 2 דקות. והזמן שהוגדר מהבהבים בתצוגה. המכשיר כבה באופן אוטומטי.

5. לחץ על כפתור כלשהו כדי להפסיק את הצליל.
6. סובב את כפתור פעולות התנור למצב כבוי.

הגדרת האפשרות 'זמן שהיה'

1. הגדרת פעולת תנור.

2. לחץ על שוב ושוב עד שהמחווין יתחיל להבהב.

3. לחץ על או על כדי להגדיר את הדקות והשעות של 'משך' הזמן.

4. לחץ על לאישור. התצוגה מראה את המחווין מהבהב.

5. לחץ על או על כדי להגדיר את הדקות והשעות של שעת ה-'סיום'.

6. לחץ על לאישור.

המכשיר מופעל אוטומטית מאוחר יותר, פועל לאורך 'משך' הזמן שהוגדר ומסיים את פעולתו בשעה שהוגדרה ל-'סיום'. בתום הזמן שהוגדר נשמע צליל

למשך שתי דקות. והזמן שהוגדר מהבהבים בתצוגה. המכשיר כבה.

7. לחץ על כפתור כלשהו כדי להפסיק את הצליל.

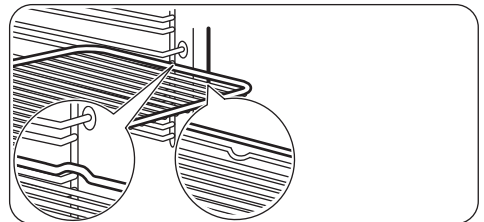
השימוש באביזרים

אזהרה! עיין בפרקי הבטיחות.

הכנסת האביזרים

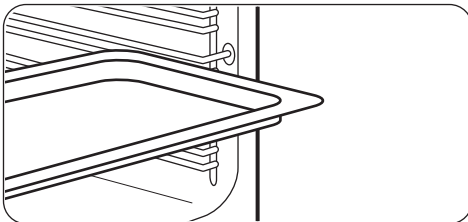
מדף רשת:

דחוף את המדף בין חריצי העזר של תומכי המדף וודא שהרגליים מצביעות כלפי מטה.



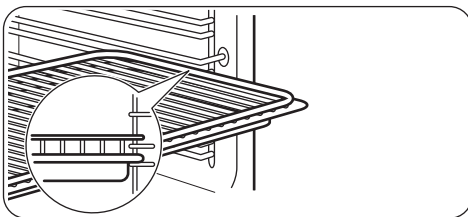
תבנית עמוקה:

דחוף את התבנית העמוקה בין חריצי העזר של תומכי המדף.



מדף רשת ותבנית עמוקה יחד:

דחף את התבנית העמוקה בין חריצי העזר של תומכי המדף ואת מדף הרשת על חריצי העזר למעלה והקפד שהרגליים פונות כלפי מטה.



חריצים קטנים בחלק העליון מיועדים להגביר את הבטיחות. החריצים גם משמשים הגנה ממשיכה עד הסוף. השפה הגבוהה סביב המדף מונעת מכלי בישול להחליק מעל המדף וליפול.



פעולות נוספות

שימוש בנעילה מפני ילדים

כשאפשרות הנעילה מפני ילדים מופעלת, לא ניתן להפעיל את המכשיר בטעות.



הדלת נעולה, הסמלים SAFE ו- נדלקים בתצוגה גם כאשר מופעלת הפעולה 'פירוליה'. ניתן לבדוק זאת על גבי הכפתור.

1. ודא שכפתור פעולות התנור נמצא במצב כבוי.
2. לחץ בעת ובעונה אחת על ועל למשך 2 שניות.

ישמע צליל התראה. SAFE ו- יופיעו בתצוגה. כדי לבטל את הנעילה מפני ילדים, חזור על שלב 2.

מחונן חום שיווי

כאשר אתה מכבה את המכשיר, התצוגה מראה את מחונן החום השיווי אם הטמפרטורה בתנור גבוהה מ-40°C. סובב את כפתור הטמפרטורה ימינה או שמאלה כדי להציג את טמפרטורת התנור.

כיבוי אוטומטי

משיקולי בטיחות המכשיר נכבה באופן אוטומטי לאחר זמן מה אם פועלת אחת מאפשרויות התנור ואינך משנה הגדרות כלשהן.

זמן כיבוי (שע')	טמפרטורה (°C)
8.5	195 - 120
5.5	245 - 200
1.5	250 - מקסימום

לאחר כיבוי אוטומטי, לחץ על לחצן כלשהו כדי להפעיל את המכשיר בשנית.

הכיבוי האוטומטי לא פועל עם האפשרויות: תאורה, משך בישול, סיום בישול.

מאוורר קירור

כאשר המכשיר פועל, מאוורר הקירור נכנס אוטומטית לפעולה כדי לשמור על קרירות משטחי המכשיר. אם תכבה את המכשיר, המאוורר עשוי להמשיך 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.

זמן כיבוי (שע')	טמפרטורה (°C)
12.5	115 - 30

עצות וטיפים

מידע כללי

- לתנור יש חמישה מיקומי מדפים. 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 לחות הזכוכית של הדלתות. הדבר תקין

אזהרה!
עיין בפרקי הבטיחות.

הטמפרטורה וזמני האפייה בטבלאות הם לצורכי הנחיה בלבד. הם תלויים במתכונים ובאיכותם וכמותם של הרכיבים שבשימוש.

- 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.

- לחלוטין. יש להקפיד תמיד לעמוד במרחק מה מהמכשיר 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 האמיל.

אפיית עוגות

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

טבלת אפייה וצלייה

עוגות

הערות	זמן (דקות)	בישול עם מאוורר טורבו		חימום עליון/תחתון		מזון
		מיקום מדף	טמפרטורה (°C)	מיקום מדף	טמפרטורה (°C)	
בתבנית עוגה	45 - 60	3 (2 ו-4)	160	2	170	עוגות בחושות
בתבנית עוגה	20 - 30	3 (2 ו-4)	160	2	170	בצק פריך
בתבנית עוגה בקוטר 26 ס"מ	80 - 100	2	165	1	170	עוגת גבינה-שמנת
בשתי תבניות עוגה בקוטר 20 ס"מ על מדף רשת	80 - 100	2 (שמאל וימין)	160	2	170	עוגת תפוחים (פאי תפוחים) ⁽¹⁾
על תבנית אפייה	60 - 80	2	150	3	175	שטרודל
בתבנית עוגה בקוטר 26 ס"מ	30 - 40	2 (שמאל וימין)	165	2	170	טארט ריבה
בתבנית עוגה בקוטר 26 ס"מ	40 - 50	2	150	2	170	טורט

הערות	זמן (דקות)	בישול עם מאוורר טורבו		חימום עליון/תחתון		מזון
		מיקום מדף	טמפרטורה (°C)	מיקום מדף	טמפרטורה (°C)	
בתבנית עוגה בקוטר 20 ס"מ	120 - 90	2	150	2	160	עוגת חג מולד / עוגת פירות עשירה (1)
בתבנית ללחם	60 - 50	2	160	1	175	עוגת שזיפים (1)
על תבנית אפייה	30 - 20	3	160 - 150	3	170	עוגות קטנות - במפלס אחד(1)
על תבנית אפייה	35 - 25	4 ו- 2	150 - 140	-	-	עוגות קטנות - בשני מפלסים (1)
על תבנית אפייה	45 - 30	5 ו- 3 , 1	150 - 140	-	-	עוגות קטנות - בשלושה מפלסים(1)
על תבנית אפייה	45 - 25	3	150 - 140	3	140	ביסקוויטים / פסי בצק - במפלס אחד
על תבנית אפייה	40 - 35	4 ו- 2	150 - 140	-	-	ביסקוויטים / פסי בצק - בשני מפלסים
על תבנית אפייה	45 - 35	5 ו- 3 , 1	150 - 140	-	-	ביסקוויטים / פסי בצק - בשלושה מפלסים
על תבנית אפייה	100 - 80	3	120	3	120	קצפיות מרג - במפלס אחד
על תבנית אפייה	100 - 80	4 ו- 2	120	-	-	קצפיות מרג - בשני מפלסים(1)
על תבנית אפייה	20 - 12	3	190	3	190	לחמניות לחם (1)
על תבנית אפייה	35 - 25	3	170	3	190	פחזניות - במפלס אחד
על תבנית אפייה	45 - 35	4 ו- 2	170	-	-	פחזניות - בשני מפלסים

הערות	זמן (דקות)	בישול עם מאורר טורבו		חימום עליון/תחתון		מזון
		מיקום מדף	טמפרטורה (°C)	מיקום מדף	טמפרטורה (°C)	
בתבנית עוגה בקוטר 20 ס"מ	70 - 45	2	170	2	180	טארטים עם כיסוי בצק
בתבנית עוגה בקוטר 24 ס"מ	120 - 110	2	150	1	160	עוגת פירות עשירה
בתבנית עוגה בקוטר 20 ס"מ	50 - 30	2 (שמאל וימין)	160	1	170	כריכי ויקטוריה ⁽¹⁾

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

לחם ופיצה

הערות	זמן (דקות)	בישול עם מאורר טורבו		חימום עליון/תחתון		מזון
		מיקום מדף	טמפרטורה (°C)	מיקום מדף	טמפרטורה (°C)	
1-2 יחידות, 500 גר' ליחידה	70 - 60	1	190	1	190	לחם לבן ⁽¹⁾
בתבנית לחם	45 - 30	1	180	1	190	לחם שיפון
6-8 לחמניות בתבנית אפייה	40 - 25	2 (2 ו-4)	180	2	190	לחמניות ⁽¹⁾
בתבנית אפייה או מחבת עמוקה	20 - 10	1	250 - 230	1	250 - 230	פיצה ⁽¹⁾
על תבנית אפייה	20 - 10	3	190	3	200	רקיקים ⁽¹⁾

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

עוגות פלאן

הערות	זמן (דקות)	בישול עם מאורר טורבו		חימום עליון/תחתון		מזון
		מיקום מדף	טמפרטורה (°C)	מיקום מדף	טמפרטורה (°C)	
בתבנית	50 - 40	2	180	2	200	חביצת פסטה
בתבנית	60 - 45	2	175	2	200	חביצת ירקות
בתבנית	60 - 50	1	180	1	180	קישים ⁽¹⁾

הערות	זמן (דקות)	בישול עם מאוורר טורבו		חימום עליון/תחתון		מזון
		מיקום מדף	טמפרטורה (°C)	מיקום מדף	טמפרטורה (°C)	
בתבנית	40 - 25	2	190 - 180	2	190 - 180	לזניה ⁽¹⁾
בתבנית	40 - 25	2	190 - 180	2	190 - 180	קבלוני ⁽¹⁾

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

בשר

הערות	זמן (דקות)	בישול עם מאוורר טורבו		חימום עליון/תחתון		מזון
		מיקום מדף	טמפרטורה (°C)	מיקום מדף	טמפרטורה (°C)	
על מדף רשת	70 - 50	2	190	2	200	בקר
על מדף רשת	120 - 90	2	180	2	180	חזיר
על מדף רשת	120 - 90	2	175	2	190	עגל
על מדף רשת	60 - 50	2	200	2	210	רוסביף אנגלי, נא
על מדף רשת	70 - 60	2	200	2	210	רוסביף אנגלי, בצלייה בינונית
על מדף רשת	75 - 70	2	200	2	210	רוסביף אנגלי, עשוי היטב
עם קרום	150 - 120	2	170	2	180	כתף חזיר
2 נתחים	120 - 100	2	160	2	180	שוק חזיר
רגל	130 - 110	2	175	2	190	טלה
שלם	85 - 70	2	200	2	220	עוף
שלם	240 - 210	2	160	2	180	הודו
שלם	150 - 120	2	220	2	175	ברווז
שלם	200 - 150	1	160	2	175	אוזן
חתוך לנתחים	80 - 60	2	175	2	190	ארנב
חתוך לנתחים	200 - 150	2	175	2	190	ארנבת
שלם	120 - 90	2	175	2	190	פסיון

הערות	זמן (דקות)	בישול עם מאורר טורבו		חימום עליון/תחתון		מזון
		מיקום מדף	טמפרטורה (°C)	מיקום מדף	טמפרטורה (°C)	
דג פורל/דניס 3-4 דגים	55 - 40	2	175	2	190	דג פורל/דניס
דג טונה/סלמון פילה 4-6 נתחי פילה	60 - 35	2	175	2	190	דג טונה/סלמון

גריל

חמם את התנור הריק מראש למשך 3 דקות לפני הבישול.



מיקום מדף	זמן (דקות)		טמפרטורה (°C)	כמות		מזון
	צד שני	צד ראשון		(גר')	נתחים	
4	14 - 12	15 - 12	מקס'	800	4	סטייק פילה
4	8 - 6	12 - 10	מקס'	600	4	סטייק בקר
4	12 - 10	15 - 12	מקס'	-	8	נקניקיות
4	14 - 12	16 - 12	מקס'	600	4	נתחי צלי חזיר
4	30 - 25	35 - 30	מקס'	1000	2	תרגולת (חצויה לשניים)
4	12 - 10	15 - 10	מקס'	-	4	קבבים
4	14 - 12	15 - 12	מקס'	400	4	חזה עוף
4	-	30 - 20	מקס'	600	6	המבורגר
4	12 - 10	14 - 12	מקס'	400	4	פילה דגים
4	-	7 - 5	מקס'	-	6 - 4	כריכים מוצנמים
4	3 - 2	4 - 2	מקס'	-	6 - 4	צנימים

גריל טורבו

בקר

מיקום מדף	זמן (דקות)	טמפרטורה (°C)	כמות	מזון
1 או 2	6 - 5	200 - 190	לס"מ עובי	רוסטיבי או פילה, נא (1)

מיקום מדף	זמן (דקות)	טמפרטורה (°C)	כמות	מזון
1 או 2	8 - 6	190 - 180	לס"מ עובי	רוסטביף או פילה, מדיום (1)
1 או 2	10 - 8	180 - 170	לס"מ עובי	רוסטביף או פילה, עשוי היטב (1)

(1) חמם מראש את התנור.

חזיר

מיקום מדף	זמן (דקות)	טמפרטורה (°C)	כמות (ק"ג)	מזון
1 או 2	120 - 90	180 - 160	1.5 - 1	כתף, צוואר, ירך חזיר
1 או 2	90 - 60	180 - 170	1.5 - 1	צלעות
1 או 2	60 - 50	170 - 160	1 - 0.75	רולדת בשר
1 או 2	120 - 90	170 - 150	1 - 0.75	שוק חזיר (מבושל מראש)

עגל

מיקום מדף	זמן (דקות)	טמפרטורה (°C)	כמות (ק"ג)	מזון
1 או 2	120 - 90	180 - 160	1	צלי עגל
1 או 2	150 - 120	180 - 160	2 - 1.5	שוק עגל

טלה

מיקום מדף	זמן (דקות)	טמפרטורה (°C)	כמות (ק"ג)	מזון
1 או 2	120 - 100	170 - 150	1.5 - 1	רגל טלה, טלה צלוי
1 או 2	60 - 40	180 - 160	1.5 - 1	אוכף טלה

עוף

מיקום מדף	זמן (דקות)	טמפרטורה (°C)	כמות (ק"ג)	מזון
1 או 2	50 - 30	220 - 200	0.25 - 0.2 כל אחד	נתחי עוף
1 או 2	50 - 35	210 - 190	0.5-0.4 כל אחד	חצי עוף
1 או 2	70 - 50	210 - 190	1.5 - 1	עוף, פרגית
1 או 2	100 - 80	200 - 180	2 - 1.5	ברווז
1 או 2	180 - 120	180 - 160	5 - 3.5	אוזן
1 או 2	150 - 120	180 - 160	3.5 - 2.5	הודו
1 או 2	240 - 150	160 - 140	6 - 4	הודו

מיקום מדף	זמן (דקות)	טמפרטורה (°C)	כמות (ק"ג)	מזון
1 או 2	60 - 40	220 - 210	1.5 - 1	דג שלם

אפייה לחה עם מאורר

במהלך הבישול, פתח את דלת המכשיר רק כשהדבר הכרחי.



מיקום מדף	זמן (דקות)	טמפרטורה (°C)	מזון
2	55 - 45	200 - 190	פסטה מוקרמת
2	75 - 60	170 - 160	תפוח אדמה מוקרם
2	90 - 75	200 - 180	מוסקה
2	70 - 55	170 - 160	לזניה
2	75 - 65	190 - 170	קנלוני
2	90 - 75	160 - 150	פודינג לחם
2	60 - 45	190 - 170	פודינג אורז
2	85 - 75	160 - 150	עוגת תפוחים
2	60 - 50	190 - 180	לחם לבן

הפשרה

הערות	זמן הפשרה נוסף (דקות)	זמן הפשרה (דקות)	כמות (גר')	מזון
הנח את העוף על צלוחית הפונה כלפי מעלה, על גבי צלחת גדולה. הפוך בחלוף מחצית מהזמן.	30 - 20	140 - 100	1000	עוף
הפוך בחלוף מחצית מהזמן.	30 - 20	140 - 100	1000	בשר
הפוך בחלוף מחצית מהזמן.	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
ניתן להקציף שמנת גם כשהיא עדיין קפואה מעט	15 - 10	100 - 80	2 x 200	שמנת מתוקה
-	60	60	1400	עוגת קרם

ייבוש - בישול עם מאורר טורבו

- כסה תבניות בנייר אפייה.
- לקבלת תוצאה טובה יותר, הפסק את התנור במחצית זמן הייבוש, פתח את הדלת והנח לו

להתקרר ללילה אחד על מנת להשלים את הייבוש.

ירקות

מיקום מדף		זמן (שעות)	טמפרטורה (°C)	מזון
מיקום 1	מיקום 2			
3	4 / 1	8 - 6	70 - 60	שעועית
3	4 / 1	6 - 5	70 - 60	פלפלים
3	4 / 1	6 - 5	70 - 60	ירקות למרק
3	4 / 1	8 - 6	60 - 50	פטריות
3	4 / 1	3 - 2	50 - 40	עשבי תיבול

פירות

מיקום מדף		זמן (שעות)	טמפרטורה (°C)	מזון
מיקום 1	מיקום 2			
3	4 / 1	10 - 8	70 - 60	שיזיפים
3	4 / 1	10 - 8	70 - 60	משמשים
3	4 / 1	8 - 6	70 - 60	פלחי תפוח
3	4 / 1	9 - 6	70 - 60	אגסים

שמירה וניקוי

תכניס אותם למדיח כלים. הדבר עלול לגרום נזק לציפוי הטפלון.


מכשירים מנירוסטה או מאלומיניום

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

הסרת תומכי הרשתות

כדי לנקות את התנור, הסר את תומכי הרשתות.

1. משוך את חלקו הקדמי של תומך הרשתות מדופן התנור.

אזהרה!  עיין בפרקי הבטיחות.

הערות לגבי ניקוי

- נקה את חזית המכשיר בעזרת מטלית רכה ותמיסה של מים פושרים וחומר ניקוי.
- לניקוי משטחי מתכת, השתמש בחומר ניקוי ייעודי.
- נקה את פנים המכשיר לאחר כל שימוש.
- הצטברות שומן או שאריות מזון אחרות עלולים לגרום לשריפה. הסיכון אף גבוה יותר עבור תבנית הצלייה.
- נקה לכלוך קשה להסרה בעזרת חומרים מיוחדים לניקוי תנורים.
- נקה את כל האביזרים 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

תיאור	אפשרות
אם התנור אינו מלוכלך מאד. זמן ביצוע התהליך: 1 שעות.	P1
אם אינך יכול להסיר את הלכלוך בקלות. זמן ביצוע התהליך: 1 שעות 30 דקות.	P2

לחץ על או סובב את כפתור הטמפרטורה כדי להפעיל את תהליך הניקוי. ניתן להשתמש בפעולה 'סיום' כדי להשהות את התחלת הליך הניקוי. במהלך הפעולה 'פירוליה' תאורת התנור כבויה. כאשר התנור מגיע לטמפרטורה שהוגדרה לו,

5. הדלת ננעלת. התצוגה מראה את הסמל ואת הפסים של מחוון החום עד שנעילת הדלת מבוטלת. כדי להפסיק את הפעולה 'פירוליה' לפני השלמתה, סובב את כפתור פעולות התנור למצב כבוי.
6. לאחר שהפירוליה הושלמה, התצוגה מורה את השעה. דלת התנור נותרת נעולה.
7. לאחר שהמכשיר יתקרר שוב, יישמע צליל התרעה, ונעילת הדלת תשתחרר.

תזכורת ניקוי

כתזכורת לכך שפעולת 'פירוליה' נדרשת, הסימן PYR מבהב בתצוגה למשך 10 שניות לאחר כל הפעלה או כיבוי של המכשיר.

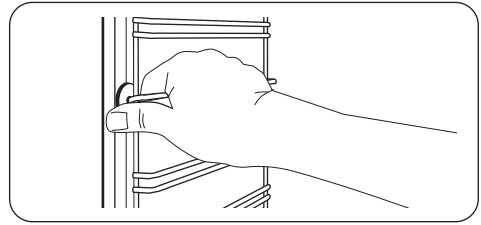
התזכורת לניקוי כבה:

- לאחר סיום הפעולה 'פירוליה'.
- אם אתה לוחץ על ועל בעת ובעונה אחת כאשר הסימן PYR מבהב בתצוגה.

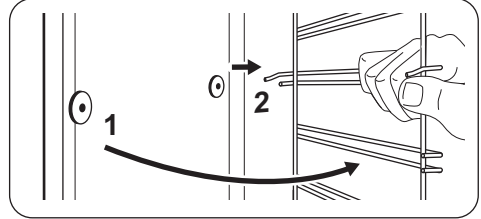
ניקוי דלת התנור

דלת התנור מורכבת מארבעה לוחות זכוכית. ניתן להסיר את דלת הזכוכית ואת לוח הזכוכית הפנימי כדי לנקות אותו.

דלת התנור עלולה להיסגר אם מנסים להסיר את לוחות הזכוכית לפני הסרת דלת התנור.



2. משוך את חלקו האחורי של תומך הרשתות מדופן התנור, והסר אותו.



התקן את תומכי הרשתות במקומם בסדר פעולות הפוך.

פירוליה

זהירות!

הסר את כל האביזרים ותומכי הרשתות הניתנים להסרה.

אל תפעיל את הפעולה 'פירוליה' אם לא סגרת לגמרי את דלת התנור. בדגמים מסוימים, התצוגה מראה "C3" כאשר שגיאה זו מתרחשת.

אזהרה!

המכשיר הופך להיות חם מאד. קיימת סכנה לכוויות.

זהירות!

אם מותקנים מכשירים נוספים באותו ארון, אל תפעיל אותם כאשר מופעלת הפעולה 'פירוליה'. הדבר עלול לגרום נזק למכשיר.

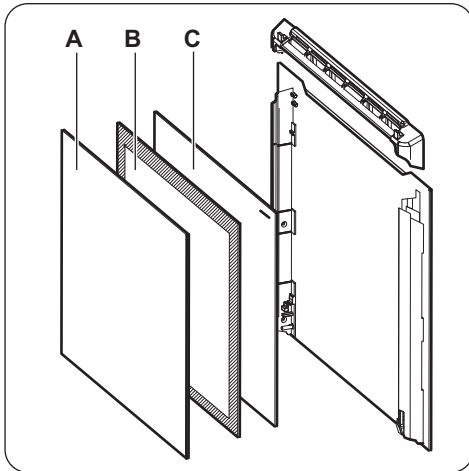
1. הסר דינית את הלכלוך הקשה ביותר.
2. נקה את הצד הפנימי של הדלת במים חמים, כך שהשאריית לא יישרפו מהאוויר החם.
3. הגדר את הפעולה 'פירוליה'. עיין ב-"פעולות התנור".
4. כאשר הסימן מבהב, לחץ על או על כדי להגדיר את התהליך הרצוי:

אחוז בלוחות הזכוכית של הדלת בקצה העליון שלהם ומשוך אותם בזירות החוצה בזה אחר זה. התחל מהלוח העליון. ודא שהזכוכית מחליקה במלואה החוצה מהמסילות שלה.

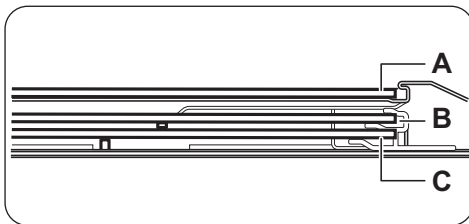
נקח את לוחות הזכוכית בעזרת מים וסבון. נקח בזירות את לוחות הזכוכית.

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

ודא כי הנך מחזיר את לוחות הזכוכית (A, B, C) בסדר הנכון. ללוח האמצעי (B) יש מסגרת דקורטיבית. האזור המודפס צריך לפנות כלפי הצד הפנימי של הדלת. לאחר ההתקנה, ודא כי משטח מסגרת לוח הזכוכית (B) באזורים המודפסים אינו מחוספס למגע.



ודא כי הקפדת להתקין את לוח הזכוכית האמצעי כהלכה.

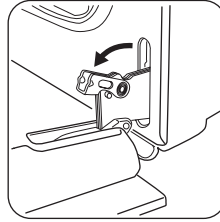


החלפת הנורה

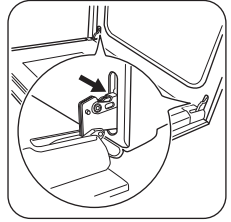
הנח בד בחלק התחתון של פנים המכשיר. זה מונע נזק לכיסוי הזכוכית של הנורה ולחלל המכשיר.

זהירות! ⚠

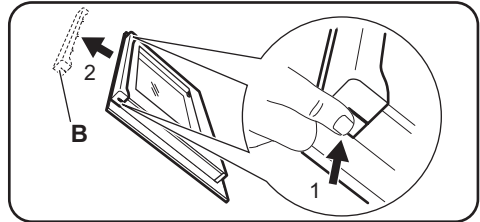
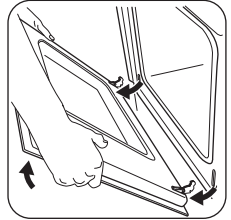
אין להשתמש במכשיר ללא לוחות הזכוכית.



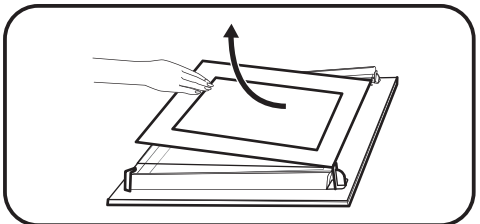
1 פתח את הדלת עד כמה שניתן והחזק את שני צירי הדלת.



2 הרם וסובב את הידיות בשני הצירים.
3 סגור את הדלת התנור עד חצי הדרך - עד למצב הפתיחה הראשון. לאחר מכן משוך את הדלת קדימה והסר אותה ממקומה.



4 הנח את הדלת על משטח יציב. מסגרת לוח הזכוכית (B) שבחלקה העליון של הדלת, משני הצדדים, ודחוף פנימה כדי לשחרר את אטם התפס. משוך את עיטור הדלת אל החלק הקדמי והסר אותו.



**אזהרה!**

סכנת התחשמלות! נתק את החשמל לפני החלפת הנורה.
הנורה וכיסוי הזכוכית של הנורה יכולות להיות חמות.

**זהירות!**

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

1. כבה את המכשיר.

2. שלוף את הנתיכים מקופסת הנתיכים או הורד את המפסק.

הנורה האחורית

1. סובב את מכסה הזכוכית של הנורה נגד כיוון השעון כדי להסירו.
2. נקה את מכסה הזכוכית.
3. החלף את הנורה בנורה מתאימה העמידה בפני חום של 300 °C.
4. חבר את מכסה הזכוכית.

איתור תקלות**אזהרה!**

עיין בפרקי הבטיחות.

מה לעשות אם...

בעיה	סיבה אפשרית	תיקון
לא ניתן להפעיל את התנור או להשתמש בו.	התנור לא מחובר לאספקת החשמל או שהוא מחובר בצורה שגויה.	בדוק אם התנור מחובר כהלכה לרשת החשמל (עיין בתרשים החיבורים אם הוא ברשותך).
התנור אינו מתחמם.	התנור כבוי.	הפעל את התנור.
התנור אינו מתחמם.	השעון אינו מכוון.	כוון את השעון.
התנור אינו מתחמם.	ההגדרות הדרושות טרם נקבעו.	ודא כי ההגדרות נכונות.
התנור אינו מתחמם.	מנגנון הכיבוי האוטומטי מופעל.	עיין בפרק "כיבוי אוטומטי".
התנור אינו מתחמם.	כעת נעילה מפני ילדים פועלת.	עיין בפרק "שימוש בנעילה מפני ילדים".
התנור אינו מתחמם.	הנתיך קופץ.	בדוק שהנתיך הוא הסיבה לתקלה. אם הנתיך קופץ שוב ושוב, צור קשר עם חשמלאי מוסמך.
הנורה אינה פועלת.	הנורה פגומה.	החלף את הנורה.
בישול המאכלים אורך זמן רב מדי או שהכנתם מהירה מדי.	הטמפרטורה נמוכה מדי או גבוהה מדי.	כוונן את הטמפרטורה לפי הצורך. פעל בהתאם לעצות שבמדריך למשתמש.
קיטור ומים מצטברים על המנות ובחלל התנור.	השארית את המנה בתנור זמן רב מדי.	אין להשאיר מנות בתנור למשך יותר מ-15-20 דקות לאחר גמר הבישול.
התצוגה מראה "C3".	פעולת הניקוי לא פועלת. לא סגרת לגמרי את הדלת, או שמנעול הדלת פגום.	סגור היטב את הדלת.

תיקון	סיבה אפשרית	בעיה
<ul style="list-style-type: none"> סגור היטב את הדלת. כבה את התנור באמצעות הנתיך המתאים בקופסת הנתיכים או במפסק הבטיחות שבתיבת הנתיכים והפעל אותו שוב. אם התצוגה מראה שוב "F102", פנה למחלקת שירות הלקוחות. 	<ul style="list-style-type: none"> לא סגרת לגמרי את הדלת. התקן נעילת הדלת פגום. 	התצוגה מראה "F102".
<ul style="list-style-type: none"> כבה את התנור באמצעות הנתיך המתאים בקופסת הנתיכים או במפסק הבטיחות שבתיבת הנתיכים והפעל אותו שוב. אם התצוגה מראה שוב את קוד השגיאה, פנה למחלקת שירות הלקוחות. 	ישנה תקלה חשמלית.	התצוגה מראה קוד שגיאה שאינו מופיע בטבלה הזו.
<ol style="list-style-type: none"> 1. כיבוי התנור. 2. לחץ באופן ממושך על הלחצן \oplus. 3. הספרה הראשונה בתצוגה והמחווה Demo מתחילים להבהב. 4. הזן את הקוד 2468 בלחיצה על הלחצנים \oplus או \ominus כדי לשנות את הערכים ואז לחץ על ⌚ לאישור. 5. הספרה הבאה מתחילה להבהב. 6. מצב Demo מפסיק לפעול כאשר אתה מאשר את הספרה האחרונה והקוד הוא נכון. 	מצב ההדגמה מופעל.	המכשיר פועל ואינו מתחמם. המאוורר אינו פועל. התצוגה מראה "Demo".

הקדמית של חלל המכשיר. אל תסיר את לוחית הדירוג מחלל התנור.

נתוני שירות

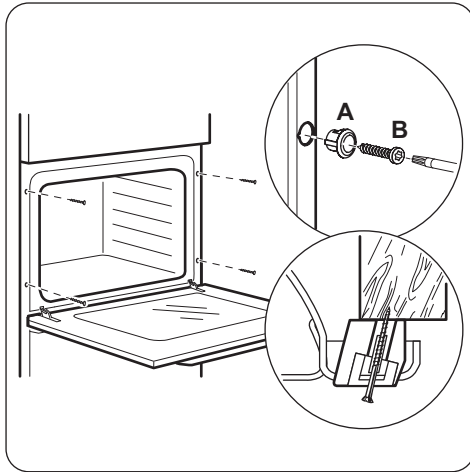
אם אינך מצליח לפתור את הבעיה בעצמך, צור קשר עם המפיץ או עם מרכז שירות מוסמך.

הנתונים הדרושים למרכז השירות מופיעים על לוחית הדירוג. לוחית הדירוג נמצאת במסגרת

אנו ממליצים לרשום את הנתונים גם כאן:

.....	דגם (MOD.)
.....	מספר מוצר (PNC)
.....	מספר סידורי (S.N.)

חיזוק המכשיר בתוך התא



חיבור לחשמל

אין היצרך אחראי לאי-מילוי הוראות הבטיחות המופיעות בפרק "נתוני בטיחות".



המכשיר מסופק עם תקע חשמל וכבל חשמל.

כבל


סוגי הכבלים המתאימים להתקנה או להחלפה:

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

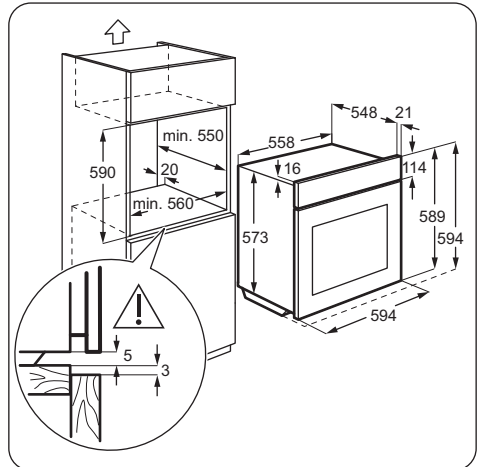
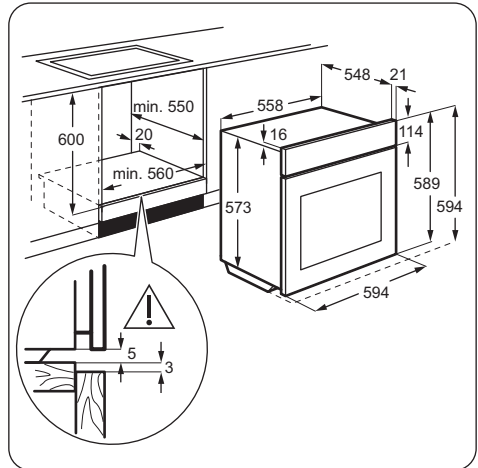
למידע על הכבל יש לעיין בנתוני צריכת האנרגיה הכוללת המופיעים על לוחית הדירוג. ניתן גם לעיין בטבלה:

חַתך הכבל (מ"מ ²)	הספק כולל (W)
3 x 0.75	מקסימום 1,380
3 x 1	מקסימום 2,300
3 x 1.5	מקסימום 3,680

על כבל ההארקה (כבל ירוק/צהוב) להיות ארוך ב-2 ס"מ מהכבל החי והניטרלי (הכבל הכחול והחום, בהתאמה).

אזהרה!  עיין בפרקי הבטיחות.

הרכבה





הגנת הסביבה

אל תשליך מכשירים הנושאים את הסמל ♻️ לפסולת הביתית. החזר את את המוצר למתקן המחזור במקום מגוריך או פנה לרשות העירונית שלך.

מחזר את החומרים הנושאים את הסמל ♻️. השלך את חומרי האריזה למכלי מחזור מתאימים. סייע להגן על הסביבה ולשמור על הבריאות ותרומם למחזור פסולת ממכשירים חשמליים ואלקטרוניים.



867340464-A-462016



www.zanussi.com/shop

