



## מידע על האריזה

- חומרי האריזה של המוצר מיוצרים מחומרים ממוחזרים ובהתאם לתקנות הסביבה הלאומיות. אין להשליך את חומרי האריזה האשפה הביתית הרגילה. יש לפנותם לנקודות איסוף חומרי אריזה שנקבעו על ידי הרשויות המקומיות.

## המלצות לחיסכון באנרגיה

מידע על יעילות אנרגטית בהתאם ל-EU 66/2014 ניתן למצוא בכרטיס המצורף למכשיר. ההצעות הבאות יעזרו לך להשתמש במוצר שלך באופן אקולוגי וחסכוני באנרגיה:

- הפשרה של מזון קפוא לפני הבישול.
- בתנור השתמשו בכלים כהים או כלי אמייל המעבירים חום טוב יותר.
- אם זמן הבישול ארוך, כבו את התנור 5 עד 10 דקות לפני מועד סיום הבישול. על ידי השימוש בחום השיויר בתנור תוכלו לחסוך עד 20% בחשמל.
- אם מצוין במתכון או במדריך למשתמש, תמיד יש לחמם מראש את התנור. אין לפתוח את דלת התנור לעיתים קרובות במהלך הבישול.
- נסו לבשל יותר מתבשיל אחד בו-זמנית בתנור. ניתן לבשל בו זמנית על ידי הנחת שני מכלי בישול על מדף הרשת. בנוסף, אם תבשלו את הארוחות בזו אחר זו, זה יחסוך באנרגיה כי התנור לא יאבד את החום שלו.

### רגולציה על פסולת

תאימות להנחייה WEEE בנוגע לסילוק של פסולת



מוצר זה תואם להנחייה

WEEE של האיחוד האירופי

מספר (EU/2012/19). מוצר

זה נושא סמל סיווג של

פסולת ציוד חשמלי

ואלקטרוני (WEEE).

מוצר זה מיוצר תוך שימוש בחלקים ובחומרים איכותיים בהם ניתן לעשות שימוש חוזר ושהינם מתאימים למחזור. אין להשליך מכשירים ישנים עם האשפה הביתית הרגילה. יש לפנותם למרכז מחזור למכשירי חשמל ואלקטרוניקה. מידע על מיקום מרכזי איסוף אלה תוכלו לקבל ברשות המקומית במקום מגוריכם. סילוק הולם של מכשיר משמש מסייע במניעת השלכות שליליות אפשריות על הסביבה ועל בריאות האדם.

תאימות להנחייה **RoHS**:

המכשיר שרכשת זה תואם להנחייה RoHS של האיחוד האירופי (EU/2011/65). הוא אינו מכיל חומרים מזיקים ואסורים שצוינו בהנחיה.

## מפרט טכני

LAGAN 905.479.15 תנור

מפרט כללי	
מידות חיצוניות של המוצר (גובה/רוחב/עומק)	595 מ"מ/594 מ"מ/567 מ"מ
מידות התקנה של התנור (גובה/רוחב/עומק)	590 או 600 מ"מ/560 מ"מ מינימום. 550 מ"מ
מתח / תדר	220-240 וולט ~ 50/60 הרץ
סוג הכבל וחתך הרוחב בשימוש/ מתאים לשימוש במוצר	מינימום H05VV-FG 3 על 1.5 מ"מ <sup>2</sup>
צריכת הספק כוללת	2.3 קילוואט
סוג תנור	תנור בילד-אין (בנוי)
דרגת יעילות אנרגטית	A
נפח בשימוש (lt)	74
מסת המכשיר (M)	25,5
(משקל נטו) ק"ג	
אינדקס יעילות אנרגטית לחלל Eei חלל	95,3

# מידע בסיסי: מידע על תווית האנרגיה של תנורים חשמליים ניתן בהתאם לתקן EN 60350-1 / IEC 60350-1. ערכים אלה נקבעים תחת עומס סטנדרטי עם פונקציות מחמם עליון-תחתון או חימום בעזרת מאוורר (אם קיים).  
דרגת יעילות אנרגטית נקבעת בהתאם לסדר העדיפויות הבא, בהתאם לשאלה האם הפונקציות הרלוונטיות קיימות במוצר או לא: 1-מאוורר גוף חימום אקולוגי, 2-מאוורר גוף חימום 3- גריל גוף חימום קטן בעזרת מאוורר, 4-גוף חימום עליון ותחתון.

**i** המפרט הטכני עשוי להשתנות ללא הודעה מראש במטרה לשפר את איכות המוצר.

**i** התרשימים במדריך זה הינם סכמתיים וייתכן שלא יהיו תואמים בדיוק למוצר שברשותך.

**i** ערכים המופיעים על גבי תוויות המוצר או בתיעוד המצורף לו מחושבים בתנאי מעבדה ובהתאם לתקנים הרלבנטיים. הערכים הללו עשויים להשתנות כתלות בתנאי התפעול והסביבה של המוצר.

## מה לעשות אם...

אם יישמתם את הוראות ההפעלה בפרק זה ועדיין אינכם מצליחים לפתור תקלות במכשיר בעצמכם, יש להתייעץ עם סוכן השירות המורשה או עם טכנאי בעל רישיון או עם המשווק שאצלו רכשתם את המכשיר. לעולם אל תנסה לתקן בעצמך מוצר פגום. התנור פולט אדים כאשר הוא בשימוש.

• זה נורמלי שאדים יוצאים במהלך הפעולה. <<< זו לא תקלה.

טיפות מים מופיעות במהלך הבישול.

• האדים העולים במהלך הבישול עלולים להתעבות וליצור טיפות מים כאשר הם פוגעים במשטחים הקרים של המכשיר. <<< זו לא תקלה.

המכשיר משמיע רעשי מתכת בזמן חימום וקירור.

• כאשר חלקי המתכת מחוממים, הם עלולים להתרחב ולגרום לרעש. <<< זו לא תקלה.

המכשיר אינו פועל.

• הנתיך החשמלי ניזוק או מנותק. <<< בדקו את הנתיכים בלוח החשמל. במידת הצורך, החליפו או אפסו אותם.

• המכשיר אינו מחובר לשקע (המוארק). <<< בדקו את חיבור התקע.

• לחצנים/כפתורים/מקשים בלוח הבקרה לא פועלים. <<< אם המכשיר שלכם מצויד בפונקציית נעילת מקשים, ייתכן שהנעילת מקשים מופעלת. יש להשבית אותו.

אור התנור לא עובד.

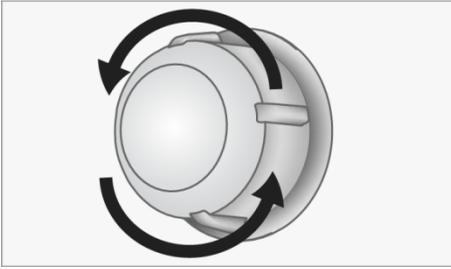
• מנורת התנור לא תקינה. <<< החליפו את מנורת התנור.

• החשמל מנותק. <<< בדקו אם יש חשמל. בדקו את הנתיכים בלוח החשמל. במידת הצורך, החליפו או אפסו את הנתיכים

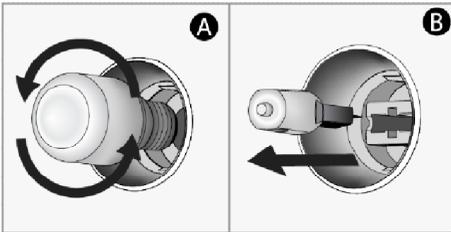
התנור לא מתחמם.

• ייתכן שלא מוגדר לתוכנית בישול ו/או טמפרטורה מסוימת. <<< הגדירו את התנור לתוכנית בישול ו/או טמפרטורה מסוימת.

• החשמל מנותק. <<< בדקו אם יש חשמל. בדקו את הנתיכים בלוח החשמל. במידת הצורך, החליפו או אפסו את הנתיכים



3. אם מנורת התנור היא מסוג (A) המוצגת באיור שלמטה, סובבו את הנורה כפי שמוצג באיור והחליפו אותה בנורה חדשה. אם המנורה מסוג (B), משכו אותה החוצה כפי שמוצג באיור והחליפו אותה בחדשה.

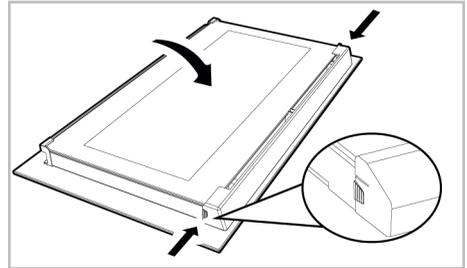


4. החזירו את כיסוי הזכוכית.

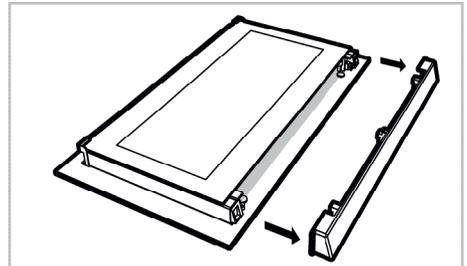
- G9, בהספק של פחות מ-60 ואט. המנורות מתאימות להפעלה בטמפרטורות מעל 300 מעלות צלזיוס. ניתן להשיג מנורות תנור אצל סוכני שירות מורשים או טכנאי בעל רישיון.
- מיקום מנורת התנור עשוי להיות שונה מהמוצג באיור.
- המנורה המשמשת במוצר זה אינה מתאימה לשימוש לתאורת הבית. מטרת מנורה זו היא לעזור למשתמשים לראות את המזון.
- המנורות בהן משתמשים במוצר זה חייבות לעמוד בתנאים פיזיים קיצוניים כמו טמפרטורות שמעל 50°C
- אם בתנור יש מנורה עגולה,
  1. נתקו את התנור מהחשמל.
  2. הסירו את כיסוי הזכוכית על ידי סיבוב נגד כיוון השעון.

## הסרת הזכוכית הפנימית של דלת התנור

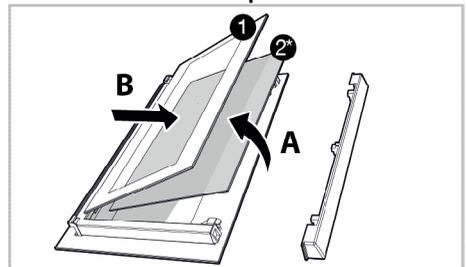
ניתן להסיר את הזכוכית הפנימית של הדלת הקדמית של התנור לצורך ניקוי.  
1. פתחו את דלת התנור.



2. משכו את רכיב הפלסטיק, המחובר בחלק העליון של הדלת הקדמית, כלפי עצמכם על ידי לחיצה בזמנית על נקודות הלחץ משני צידי הרכיב והסירו אותו.



3. כפי שמוצג באיור, הרימו בעדינות את הזכוכית הפנימית ביותר (1) לכיוון 'A' ולאחר מכן, הסירו אותה על ידי משיכה לכיוון 'B'.



1 פנל זכוכית פנימי ביותר  
\*2 פנל זכוכית פנימי

4. אם למכשיר שלכם יש זכוכית פנימית (2), יש לחזור על אותה תהליך כדי לנתק אותה (2).
5. השלב הראשון של ארגון מחדש של הדלת הוא להרכיב מחדש את הזכוכית הפנימית (2). הניחו את הקצה המשופע של הזכוכית כך שייפגש עם הקצה המשופף של חריץ הפלסטיק. (אם המוצר שלכם כולל זכוכית פנימית). הזכוכית הפנימית (2) חייבת להיות מחוברת לחריץ הפלסטיק הקרוב ביותר לזכוכית הפנימית ביותר (1).
6. בזמן ההרכבה מחדש של הזכוכית הפנימית ביותר (1), שימו לב למקם את הצד המודפס של הזכוכית על הזכוכית הפנימית. חיוני למקם את הפינות התחתונות של הזכוכית הפנימית ביותר (1) כדי לעמוד בחריצי הפלסטיק התחתונים.
7. יש לדחוף את רכיב הפלסטיק לכיוון המסגרת עד שתישמע "נקישה".

## ניקוי מנורת התנור

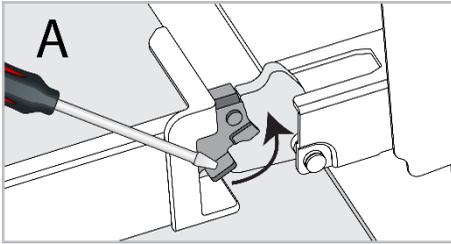
במקרה שדלת הזכוכית של מנורת התנור באזור הבישול מתלכלכת; נקו באמצעות סבון כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג וייבשו עם מטלית יבשה. במקרה של תקלה במנורת התנור, ניתן להחליפה בהתאם להוראות הבאות.

## החלפת מנורת התנור

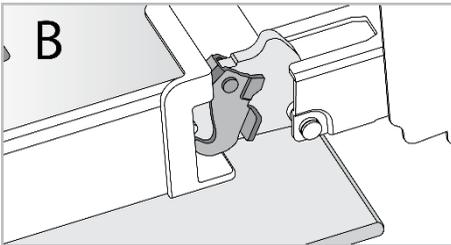
⚠ אזהרות כלליות

- למניעת סכנת התחשמלות, נתקו את מחבר החשמל והמתינו עד שהתנור יתקרר לפני החלפת מנורת התנור.
- משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות! בתנור זה נעשה שימוש במנורת ליבון בהספק של פחות מ-40 W, בגובה של פחות מ-60 מ"מ, בקוטר של פחות מ-30 מ"מ או במנורת הלוגן עם שקע מסוג

2. פתחו את התפסים שבצד שמאל וימין של ציר הדלת על ידי לחיצה כלפי מטה כמוצג באיור.

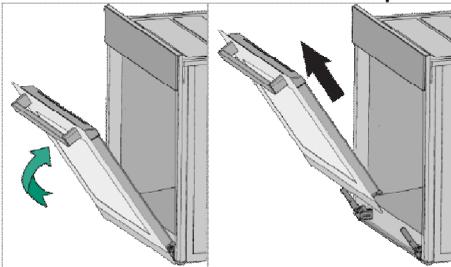


A - נעילת ציר - מצב סגור



B - נעילת ציר - מצב פתוח

3. העבירו את הדלת למצב של פתיחה חלקית.



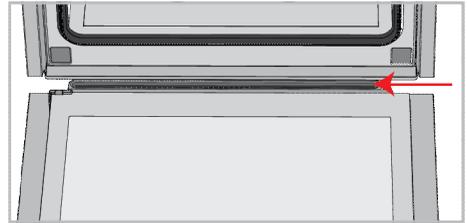
4. משכו את הדלת כלפי מעלה

לשחרור מהתפס הימני והשמאלי להסרה.

**i** לחיבור הדלת מחדש, השתמשו בתהליך ההסרה מהסוף להתחלה. בזמן התקנת הדלת, הקפידו לסגור את התפסים שבציר הדלת.

**i** במהלך מצב ניקוי בקיטור קל, המים שנמצאים בעגנית בבסיס התנור למטרת ריכוך שאריות/לכלוך שנוצרו בתוך חלל התנור, יתאדו ויתעבו בחלל התנור ובזכוכית הפנימית של דלת התנור, לכן מים עלולים לטפטף כאשר דלת התנור נפתחת. נגבו את העיבוי שנוצר מיד לאחר פתיחת דלת התנור.

לאחר היווצרות עיבוי בתנור, יתכנו מים או לחות בתעלת האגן שמתחת לתנור. נקו את תעלת האגן לאחר השימוש בעזרת מטלית לחה ויבשו אותה.



## ניקוי דלת התנור

**i** אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים קשים, מגרדי מתכת, צמר פלדה או חומרי הלבנה לניקוי דלת התנור והזכוכית.

ניתן להסיר את דלת התנור והזכוכיות של הדלת לצורך ניקוי. הסרת הדלתות והזכוכיות מוסברת בסעיפים "הסרת דלת התנור" ו"הסרת הזכוכיות הפנימיות של הדלת". לאחר הסרת הזכוכיות הפנימיות של הדלת, נקו אותן עם סבון כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג ויבשו אותם עם מטלית יבשה. נגבו את הזכוכית בחומץ ולאחר מכן שטפו אותה מפני שאריות שעלולות להופיע על זכוכית התנור.

הסרת דלת התנור

1. פתחו את דלת התנור.

המקשים לפני ניקוי לוח הבקרה. אחרת, עלולה להתרחש פעולה שגויה במקשים.

## ניקוי החלק הפנימי של התנור (אזור הבישול)

בצעו את שלבי הניקוי המתוארים בסעיף "מידע על ניקוי כללי" בהתאם לסוגי המשטח בתנור שלך.

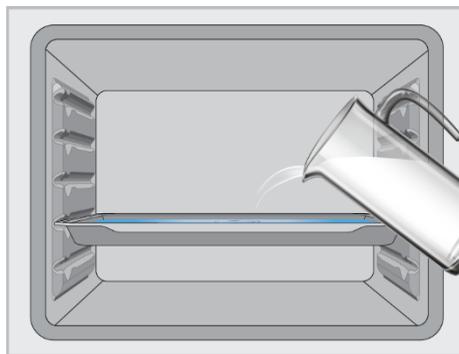
### ניקוי אדים קל

אפשרות זו מבטיחה ניקוי קל מכיוון שהלכלוך (לאחר המתנה לא ארוכה מדי) מתרכך עם האדים הנוצרים בתוך התנור והטיפות שנוצרות מהעיבוי זולגות על המשטחים הפנימיים של התנור.

1. הסירו את כל האביזרים מתוך התנור.

2. מוזגים 500 מ"ל מים לתבנית

התנור ומניחים את התבנית במדף השני של התנור.



3. כווננו את התנור לתכנית ניקוי אדים

והפעילו ב-100°C במשך 15 דקות

פתחו מיד את דלת התנור ונגבו את

המשטחים הפנימיים של התנור במטלית

או ספוג לח. בזמן פתיחת הדלת ייפלטו

אדים. האדים יכולים לגרום לכוויה. היזהרו

בזמן פתיחת דלת התנור.

לניקוי לכלוך עיקש, השתמשו במים חמים

ונזל הדחה, מטלית או ספוג רכים ונגבו

במטלית יבשה.

ניתן להסיר את כתמי האבנית (כתמים צהובים) שהצטברו על גבי משטח הזכוכית באמצעות חומר הסרת אבנית המסחרי, או עם חומר המסיר אבנית כגון חומץ או מיץ לימון.

אם המשטח מלוכלך מאוד, יש למרוח את חומר הניקוי על הכתם בעזרת ספוג ולהמתין זמן ממושך עד שיפעל כראוי. לאחר מכן נקו את משטח הזכוכית עם מטלית לחה.

• דהייט צבע וכתמים על משטחי הזכוכית הם תופעה רגילה ואינם פגם.

### חלקי פלסטיק ומשטחים צבועים

נקו את חלקי הפלסטיק והמשטחים הצבועים עם סבון כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג ויבשו אותם עם מטלית יבשה.

• אין להשתמש בכלי גרוד קשים וחומרים שוחקים. אלה עלולים לפגום במשטחים וודאו שהמחברים של רכיבי המכשיר אינם נשארם רטובים ועם חומר ניקוי. אחרת, עלולה להיגרם קורוזיה במחברים.

### ניקוי האביזרים

אלא אם כן צוין אחרת במדריך למשתמש, אין לשטוף את אביזרי המוצר במדיח הכלים.

### ניקוי לוח הבקרה

• בעת ניקוי לוחות הבקרה והכפתורים, נגבו אותם באמצעות מטלית רכה לחה ויבשו במטלית יבשה. אין להסיר את הכפתורים והאטמים שמתחתם.

הכפתורים ולוח הבקרה עלולי להינזק.

• בעת ניקוי לוחות הסחן עם כפתורים, אל תשתמשו בחומרי ניקוי סביב הכפתורים. המחווניים שסביב הכפתורים עלולים להימחק.

• לניקוי לוח מגע, נגבו את הלוח עם מטלית רכה ולחה ונגבו במטלית יבשה. אם במכשיר שלכם קיימת אפשרות נעילת מקשים, הגדירו את נעילת

## הנחיות ניקיון כלליות

### ⚠ אזהרות כלליות

• המתינו עד שהתנור יתקרר לפני תחילת הניקוי. משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!

• אין ליישם חומרי ניקוי על משטחים חמים. פעולה זו עלולה לגרום לכתמים.

• יש לנקות את המכשיר ביסודיות ולייבשו לאחר כל פעולה. כך ניתן יהיה לנקות את שאריות המזון ושאריות אלה לא יישרפו במהלך שימוש נוסף במכשיר. ובכך אורך חיי התנור יוארכו ויפחתו התקלות.

• אין להשתמש בתכשירים לניקוי באדים. חלק מהתכשירים או חומרי הניקוי עשויים לפגום בפני השטח. אל תשתמשו בחומרי ניקוי שוחקים, אבקות ניקוי, קרמי ניקוי, מסיר אבנית או חפצים חדים במהלך הניקוי.

• אין צורך בחומר ניקוי מיוחד לניקוי לאחר כל שימוש. נקו את המכשיר בעזרת סבון כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג וייבשו עם מטלית מיקרופיבר יבשה.

• הקפידו לנגב לחלוטין את כל הנוזלים שנותרו לאחר הניקוי ונקו מיד כל מזון שניתז במהלך הבישול.

• אל תשטפו שום רכיב במכשיר שלך במדיח כלים.

### משטחי INOX ונירוסטה

• אין להשתמש בחומרי ניקוי המכילים חומצה או כלור לניקוי משטחים וידיות מנירוסטה או INOX.

• משטחי INOX ונירוסטה עשויים לשנות את הצבע במשך הזמן. זוהי תופעה נורמלית. יש לנקות עם חומר ניקוי המתאים למשטחי נירוסטה או INOX

לאחר כל פעולה

• נקו בעזרת מטלית רכה וחומר ניקוי נוזלי (שאינו שורט) המתאים למשטחי INOX,

ודאגו לנגב בכיוון אחד.

• הסירו כתמי אבנית, שמן, עמילן, חלב וחלבון ממשטחי ה- INOX- נירוסטה ומשטחי זכוכית מייד. כתמים עשויים להחליד בפרקי זמן ארוכים.

### משטחים מצופי אמאיל

• נקו את משטחי האמאיל עם סבון כלים, מים חמים ומטלית רכה או ספוג וייבשו אותם עם מטלית יבשה.

• אם למכשיר יש אפשרות של ניקוי אדים קל, תוכלו לבצע ניקוי אדים קל להסרת לכלוך לא קבוע. (עיינו בסעיף "ניקוי אדים קל")

• לכתמים עקשניים, השתמשו בחומר ניקוי התנור והגריל המומלץ באתר יצרן התנור שלכם, כמו כן ניתן להשתמש בספוג ניקוי שאינו שורט. אין להשתמש במנקה תנור חיצוני.

• אזור הבישול של התנור חייב להתקרר לצורך ניקוי. ניקוי על משטחים חמים ייצור גם סכנת אש וגם נזק למשטח אמאיל.

### משטחי זכוכית

• בעת ניקוי משטחי זכוכית, אין להשתמש במגרדי מתכת קשים ובחומרי ניקוי שוחקים. הם עלולים לפגוע במשטח הזכוכית.

• נקו את המכשיר בעזרת סבון כלים, מים חמים ומטלית רכה המיוחדים לניקוי זכוכית וייבשו עם מטלית מיקרופיבר יבשה.

• אם נותר חומר ניקוי שנותר לאחר הניקוי, נגבו אותו במים קרים וייבשו עם מטלית מיקרופיבר נקייה ויבשה. שאריות חומרי ניקוי עלולות לפגוע במשטח הזכוכית בפעם הבאה.

• בשום פנים ואופן אסור לנקות את שאריות שהתייבשו על משטח הזכוכית בעזרת סכינים משוננות, צמר פלדה או כלי גירוד דומים.

מזון	אביזר לשימוש	מיקום המדף	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	זמן בישול (דקות) (משוער)
ירקות מוקרמים	רשת גריל	4-5	220	20 .. 30
צנים	רשת גריל	4	250	1 .. 4

מומלץ לחמם את התנור מראש למשך 5 דקות עבור הכנת מזון בצלייה בגריל. הפכו את חתיכות המזון לאחר שחלף 1/2 מזמן ההכנה בגריל הכולל.

- בדיקת מזון
- את המאכלים המצוינים בתרשים הבישול מבשלים באמצעות מגש יחיד.
- המזונות בטבלת בישול זו מוכנים בהתאם לתקן EN 60350-1 כדי להקל על בדיקת המוצר עבור מכוני בקרה.

### טבלת מנות לבדיקה

מזון	אביזר לשימוש	תוכנית הפעלה	מיקום המדף	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	זמן בישול (דקות) (משוער)
עוגיית חמאה פריכה (עוגיה מתוקה)	מגש רגיל *	גוף חימום עליון ותחתון	3	140	20 .. 30
עוגות קטנות	מגש רגיל *	גוף חימום עליון ותחתון	3	160	25 .. 35
טורט	תבנית קפיצית עגולה לעוגה, קוטר 26 ס"מ על רשת הגריל **	גוף חימום עליון ותחתון	2	150	30 .. 40
פאי תפוחים	תבנית מתכת שחורה עגולה, קוטר 20 ס"מ על רשת גריל**	גוף חימום עליון ותחתון	2	180	50 ... 70

מומלץ לחמם את התנור מראש עבור כל סוגי המזון.

\* ייתכן שאביזרים אלה אינם כלולים במכשיר שלכם.

\*\* אביזרים אלה אינם כלולים במכשיר שלכם. אלה הם אביזרים שניתן לרכוש בחנויות.

### צלייה

מזון	אביזר לשימוש	מיקום המדף	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	זמן בישול (דקות) (משוער)
צנים	רשת גריל	4	250	1 .. 4
כדורי בשר (בקר) - 12 קציצות	רשת גריל	4	250	20 .. 30

יש להפוך את המזון לאחר שחלף 1/2 מזמן ההכנה בגריל הכולל. מומלץ לחמם את התנור מראש למשך 5 דקות עבור הכנת מזון בצלייה בגריל.

מזון	אביזר לשימוש	תוכנית הפעלה	מיקום המדף	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	זמן בישול (דקות) (משוער)
הודו (5.5 ק"ג)	מגש רגיל *	גוף חימום עליון ותחתון	1	25 דקות 250 מקסימום, לאחר מכן 180 ... 190	150 ... 210
דגים	רשת גריל* הכנס תבנית מגש למדף התחתון	גוף חימום עליון ותחתון	3	200	20 .. 30

מומלץ לחמם את התנור מראש עבור כל סוגי המזון.  
\* ייתכן שאביזרים אלה אינם כלולים במכשיר שלכם.  
\*\* אביזרים אלה אינם כלולים במכשיר שלכם. אלה הם אביזרים שניתן לרכוש בחנויות.

### צלייה בגריל – עצות שימושיות

- הכינו מאכלים בעובי ומשקל דומים עד כמה שניתן לצלייה בגריל.
- מניחים את הנתחים לצלייה על רשת הגריל או מגש הגריל על ידי פיזורם מבלי לחרוג מממדי המחמם.
- בהתאם לעובי הנתחים שיש לצלות, זמני הבישול המפורטים בטבלה עשויים להשתנות.
- החלק את רשת הגריל או את מגש הגריל לרמה הרצויה בתנור. אם אתם מבשלים על רשת הגריל, החליקו את מגש התנור למדף התחתון כדי לאסוף את השומן. מגש התנור שאתם מכניסים צריך להיות בגודל שיכסה את כל שטח הגריל. ייתכן שמגש זה אינו כלול במכשיר. הכניסו מעט מים לתבנית התנור לניקוי קל.

צלייה

בשר אדום, דגים ועופות ישחמו במהירות בצלייה בגריל, יקבלו קרום יפהפה ולא יתייבשו. בשרי פילה, בשרי שיפודים, נקניקיות וגם ירקות עסיסיים (עגבניות, בצל ועוד) מתאימים במיוחד לצלייה.

### אזהרות כלליות

- מזון שאינו מתאים לצלייה נושא סכנת שריפה. יש לצלות בגריל רק אוכל שמתאים לאש כבדה בגריל. כמו כן, אין להניח את האוכל רחוק מדי בחלק האחורי של הגריל. זהו האזור החם ביותר ואוכל שומני עלול להתלקח.
- יש לסגור את דלת התנור במהלך הצלייה. לעולם אל תצלו עם דלת התנור פתוחה. משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!

### טבלת הכנה בצלייה

מזון	אביזר לשימוש	מיקום המדף	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	זמן בישול (דקות) (משוער)
דגים	רשת גריל	4-5	250	20 .. 25
עוף (בחתוכות)	רשת גריל	4-5	250	25 .. 35
כדורי בשר (בקר) - 12 קציצות	רשת גריל	4	250	20 .. 30
נתח כבש	רשת גריל	4-5	250	20 .. 25
סטייק - (פרוס)	רשת גריל	4-5	250	25 .. 30
נתח עגל	רשת גריל	4-5	250	25 .. 30

מזון	אביזר לשימוש	תוכנית הפעלה	מיקום המדף	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	זמן בישול (דקות) (משוער)
לחם שלם	מגש רגיל *	גוף חימום עליון ותחתון	3	200	30 ... 40
לזניה	תבנית מלבנית מזכוכית/מתכת על רשת גריל**	גוף חימום עליון ותחתון	2 או 3	200	30 ... 40
פאי תפוחים	תבנית מתכת שחורה עגולה, קוטר 20 ס"מ על רשת גריל**	גוף חימום עליון ותחתון	2	180	50 ... 70
פיצה	מגש רגיל *	גוף חימום עליון ותחתון	2	200 ... 220	10 ... 20

מומלץ לחמם את התנור מראש עבור כל סוגי המזון.

\* ייתכן שאביזרים אלה אינם כלולים במכשיר שלכם.

\*\* אביזרים אלה אינם כלולים במכשיר שלכם. אלה הם אביזרים שניתן לרכוש בחנויות.

- לאחר סיום זמן הבישול, יש להשאיר את הבשר בתנור לפרק זמן של כ-10 דקות. מיץ הבשר מתפזר טוב יותר לבשר המטוגן ואינו יוצא כאשר הבשר נחתך.
- יש להניח דגים על מדף ברמה בינונית או נמוכה בצלחת עמידה בחום.
- את המאכלים המצוינים בתרשים הבישול מבשלים באמצעות מגש יחיד.

## בשר, דגים ועוף

### צלייה – עצות שימושיות

- תיבול עוף, הודו ונתחי בשר גדולים במיץ לימון ופלפל לפני הבישול, ישפר את תוצאות הבישול.
- צליית בשר על העצם לוקח 15 עד 30 דקות יותר מאשר פילה.
- כדאי לחשב כ-4 עד 5 דקות בישול לכל סנטימטר מעובי הבשר.

### תרשים בישול עבור בשר, דגים ועופות

מזון	אביזר לשימוש	תוכנית הפעלה	מיקום המדף	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	זמן בישול (דקות) (משוער)
סטייק (שלם) / צלי (1 ק"ג)	מגש רגיל *	גוף חימום עליון ותחתון	3	15 דקות 250 מקסימום, לאחר מכן 180 ... 190	60 .. 80
שוק טלה (1.5 - 2.0 ק"ג)	מגש רגיל *	גוף חימום עליון ותחתון	3	15 דקות 250 מקסימום, לאחר מכן 170	110 ... 120
עוף צלוי (1.8- 2 ק"ג)	רשת גריל* הכנס תבנית מגש למדף התחתון	גוף חימום עליון ותחתון	2	15 דקות 250 מקסימום, לאחר מכן 190	60 .. 80

- הניחו את המזון שלכם על המדף המתאים המומלץ בטבלת הבישול. התייחס למדף התחתון של התנור כמדף 1.

- את המאכלים המצוינים בתרשים הבישול מבשלים באמצעות מגש יחיד.

#### עצות לאפיית עוגות

- אם העוגה יבשה מדי, יש להעלות את הטמפרטורה ב-10 מעלות ולקצר את זמן האפייה.
- אם העוגה לחה, יש להשתמש בכמות קטנה של נוזלים או להוריד את הטמפרטורה ב-10 מעלות צלזיוס.
- אם חלקה העליון של העוגה שרוף, מניחים אותה במדף התחתון, מנמיכים את הטמפרטורה ומאריכים את זמן האפייה.
- אם היא אפוייה היטב מבפנים אך מבחוץ דביקה, השתמשו בכמות קטנה יותר של נוזלים, מנמיכים את הטמפרטורה ומאריכים את זמן הבישול.

#### תרשים בישול למאפים ומזון בתנור

מזון	אביזר לשימוש	תוכנית הפעלה	מיקום המדף	טמפרטורות (במעלות צלזיוס)	זמן בישול (דקות) (משוער)
עוגה במגש	מגש רגיל *	גוף חימום עליון ותחתון	3	180	30 ... 40
עוגה בתבנית	תבנית עוגה על רשת הגריל **	גוף חימום עליון ותחתון	2	180	30 ... 40
עוגות קטנות	מגש רגיל *	גוף חימום עליון ותחתון	3	160	25 ... 35
טורט	תבנית קפיצית עגולה לעוגה, קוטר 26 ס"מ על רשת הגריל **	גוף חימום עליון ותחתון	2	160	30 ... 40
עוגיות	מגש מאפים *	גוף חימום עליון ותחתון	3	170	25 ... 35
מאפה בצק	מגש רגיל *	גוף חימום עליון ותחתון	2	200	35 ... 45
מאפה עשיר	מגש רגיל *	גוף חימום עליון ותחתון	2	200	20 ... 30

#### טיפים לאפייה

- אם המאפה יבש מדי, יש להעלות את הטמפרטורה ב-10 מעלות ולקצר את זמן האפייה. מרטיבים את דפי הבצק ברוטב המורכב מחלב, שמן, ביצים ותערובת יוגורט.
- אם המאפה מתבשל באיטיות, ודאו שעובי המאפה שהכנתם לא יעלה על המגשית.
- אם המאפה שחום על פני השטח אך התחתית לא מבושלת, ודאו שכמות הרוטב שתשתמשו למאפה לא תהיה גדולה מדי בתחתית המאפה. להשחמה אחידה, השתדלו לפזר את הרוטב בצורה אחידה בין דפי הבצק למאפה.
- אופים את המאפה שלך במיקום ובטמפרטורה המתאימות לשולחן הבישול. אם התחתית עדיין לא שחומה מספיק, מניחים אותה על מדף תחתון לבישול הבא.

ליצור סכנת כוויות ולהשפיע על איכות הבישול שלכם. השימוש בנייר חסין שומן יהיה בטוח הטמפרטורה שצוין.

- לביצועי בישול טובים, הניח את האוכל שלך על המדף הנכון המומלץ. אין לשנות את מיקום המדף במהלך הבישול.

### מאפים ומזון בתנור המידע הכללי

- אנו ממליצים להשתמש באביזרים של המוצר עבור ביצועי בישול טובים. אם אתם מתכוונים להשתמש בכלי בישול חיצוני, העדיפו כלים כהים, בעלי תכונת נון-סטיק ועמידים בחום.
- אם מומלץ חימום מוקדם בטבלת הבישול, הקפידו להכניס את האוכל לתנור לאחר החימום מראש.
- אם אתם מתכוונים לבשל באמצעות כלי בישול על רשת הגריל, יש להניח אותם באמצע הרשת, לא ליד הקיר האחורי.
- כל החומרים המשמשים להכנת מאפים צריכים להיות טריים וטמפרטורת החדר.
- תוכנית הבישול עשויה להשתנות בהתאם לכמות המזון ולגודל כלי הבישול.
- תבניות מתכת, קרמיקה וזכוכית מאריכות את זמן הבישול והמשטח התחתון של מוצרי המאפה אינו משחים באופן שווה.
- אם אתם משתמשים בנייר אפייה במהלך הבישול, עשויה להופיע השחמה קלה על המשטח התחתון של האוכל. במקרה זה, ייתכן שיהיה צורך להאריך את זמן הבישול ב-10 דקות בערך.
- הערכים המפורטים בטבלאות הבישול נקבעים כתוצאה מהבדיקות שנעשו במעבדות שלנו. הערכים המתאימים עבורכם עשויים להיות שונים מהערכים הללו.

בסעיף ניתן למצוא טיפים על הכנה ובישול של אוכל.

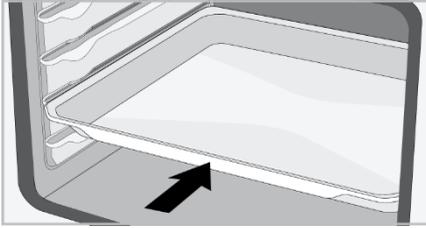
בנוסף, ניתן למצוא גם חלק מהמזונות שנבדקו כיצרנים ואת ההגדרות המתאימות ביותר למזונות אלו. כמו כן, מצוינות הגדרות ואביזרים מתאימות לתנור למאכלים אלה.

### אזהרות כלליות לגבי בישול בתנור

- בעת פתיחת דלת התנור במהלך הבישול או לאחריו, עלולים להופיע אדים חמים. האדים עלולים לשרוף את הידיים, הפנים ו/או העיניים שלכם. כאשר פותחים את דלת התנור, התרחקו.
- אדים עזים הנוצרים במהלך הבישול עלולים ליצור טיפות מים מעובות בחלק הפנימי והחיצוני של התנור ובחלקים העליונים של הרהיטים בגלל הפרש הטמפרטורות. מדובר באירוע נורמלי ופיזי.
- טמפרטורת הבישול וערכי הזמן הניתנים למאכלים עשויים להשתנות בהתאם למתכון ולכמות. מסיבה זו, הערכים הללו ניתנים כטווחים.
- הסירו תמיד מהתנור אביזרים שאינם בשימוש לפני התחלת הבישול. אביזרים שיישאו בתנור עלולים למנוע את בישול המזון בערכים הנכונים.
- עבור מאכלים שתבשלו לפי המתכון שלכם, תוכלו להתייחס למאכלים דומים המפורטים בטבלאות הבישול.
- שימוש באביזרים המסופקים מבטיח שתקבלו את ביצועי הבישול הטובים ביותר. שימו לב תמיד לאזהרות ולמידע שסיפק היצרן לגבי כלי הבישול החיצוניים שבהם תשתמש.
- חותכים את הנייר חסין השומן שתשתמשו בו בבישול שלכם בגדלים מתאימים לכלי שתבשלו. ניירות חסיני שומן שעולים על גדותיהם מהכלי עלולים

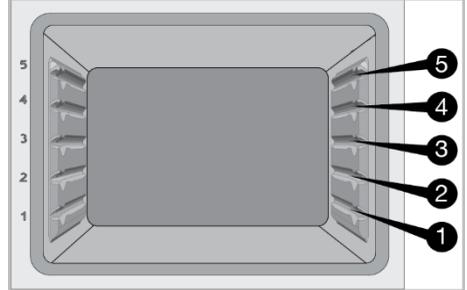
**מדפי בישול**

באזור הבישול יש 5 מפלסים של מיקום מדף. כמו כן, ניתן לראות את סדר המדפים במספרים על המסגרת הקדמית של התנור.



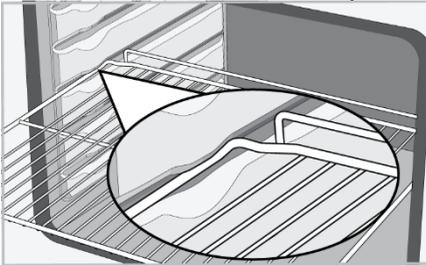
**פעולת מעצור של רשת הגריל**

ישנה פונקציית מעצור כדי למנוע מרשת הגריל להתהפך מהמדף. עם פונקציה זו, ניתן בקלות ובבטחה להוציא את האוכל שלכם. בעת הוצאת רשת הגריל, ניתן למשוך אותה קדימה עד שהיא מגיעה למעצור. כדי להוציא אותה לחלוטין, יש להחליקה מעל המעצור.



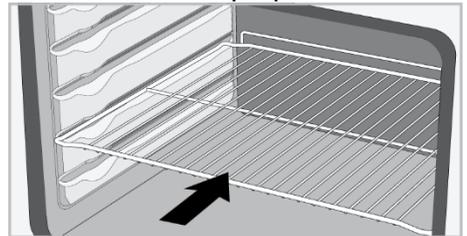
**הנחת רשת גריל על מדפי הבישול**

חשוב למקם את רשת הגריל על המדפים הצדדיים כראוי. לגריל החוט יש כיוון אחד כאשר מניחים אותו על המדף. בזמן הנחת הגריל על המדף הרצוי, החלק הפתוח חייב להיות בחלק הקדמי.



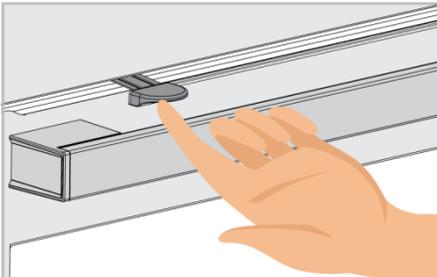
**נעילה ילדים**

לתנור יש מערכת נעילת ילדים בדלת. כדי לפתוח את דלת התנור, יש ללחוץ על לחצן הפלסטיק מעט מטה ולמשוך את ידית הדלת. בעת סגירת הדלת, נעילת הילדים תינעל בעצמה.



**הנחת המגש על מדפי הבישול**

דגמים ללא מדפי רשת: חשוב גם למקם את המגשים על המדפים הצדדיים כראוי. למגש יש כיוון אחד כאשר מניחים אותו על המדף. בזמן הנחת המגש על המדף הרצוי, הצד שלו המיועד לאחיזה חייב להיות בחזית.



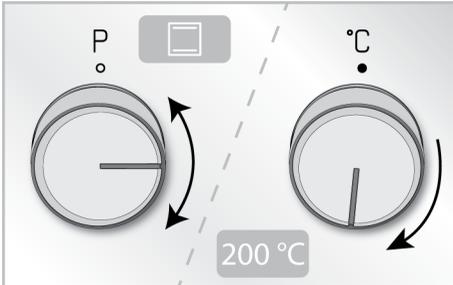
## פונקציות הפעלה של התנור

בטבלת התוכניות; מוצגות תוכניות הפעלה בהן ניתן להשתמש בתנור שלכם והטמפרטורות הגבוהות והנמוכות ביותר שניתן להגדיר עבור תוכניות אלו. סדר מצבי הפעלה המוצגים כאן עשוי להיות שונה מהסידור במכשיר שלכם.

תיאור והשימוש	טווח טמפרטורות (°C)	תיאור התוכנית	סמל התוכנית
מזון מחומם מלמעלה ומלמטה בו-זמנית. מתאים לעוגות ותבשילים בתבניות אפיייה או עוגות ומאפים. הבישול מתבצע במגש בודד.	*	גוף חימום עליון ותחתון	
רק החימום התחתון פועל. מתאים למאכלים שצריכים השחמה בתחתית. יש להשתמש בתוכנית זו גם לניקוי אדים קל.	*	גוף חימום תחתון	
הגריל הקטן על תקרת התנור פועל. הוא מתאים לצלייה בכמויות קטנות יותר.	*	גריל גוף חימום קטן	
הגריל הגדול על תקרת התנור פועל. הוא מתאים לצלייה בכמויות גדולות.	*	גריל גוף חימום גדול	

\* המכשיר שלך פועל בטווח הטמפרטורה המצוין על בורר הטמפרטורה.

בחירת טמפרטורה ותוכנית הפעלת התנור ניתן לבשל על ידי ביצוע השליטה הידנית (בשליטה שלכם) על ידי בחירת הטמפרטורה ותוכנית הפעלה הספציפיות למזון שלכם.  
דוגמה:



1. בחרו את תוכנית ההפעלה שבה ברצונכם לבשל באמצעות בורר התוכניות.

2. הגדירו את הטמפרטורה שבה ברצונכם לבשל באמצעות בורר הטמפרטורה.

« התנור יתחיל לפעול מיד בתוכנית ובטמפרטורה שנבחרו ונורת הטמפרטורה תידלק. כאשר הטמפרטורה בתוך התנור תגיע לטמפרטורה שנקבעה, נורת הטמפרטורה תיכבה. התנור אינו נכבה אוטומטית לאחר תחילת הבישול. עליכם לפקח בעצמכם על הבישול ולכבות את התנור. לאחר סיום הבישול, כבו את התנור באמצעות סיבוב כפתור בורר התכניות ואת כפתור הטמפרטורה למצב "כבוי" (העליון).

**מידע כללי על השימוש בתנור מאוורר קירור (ייתכן שהוא לא קיים במכשיר זה).**

המכשיר כולל מאוורר קירור. מאוורר הקירור מופעל אוטומטית בעת הצורך ומקרר גם את חזית המכשיר וגם את הרהיט. מאוורר זה מושבת אוטומטית עם סיום תהליך הקירור. אוויר חם יוצא החוצה מעל דלת התנור. אין לכסות את פתחי האוורור האלה בכלום. אחרת התנור עשוי להתחמם יתר על המידה.

מאוורר הקירור ממשיך לפעול בזמן פעולת התנור או לאחר כיבוי התנור (כ-20-30 דקות). אם אתם מבשלים על ידי תכנות טיימר התנור, בתום זמן הבישול, מאוורר הקירור נכבה יחד עם כל התוכניות. זמן פעולת מאוורר הקירור אינו יכול להיקבע על ידי המשתמש. הוא נדלק ונכבה אוטומטית. זו לא שגיאה.

### תאורה בתנור

נורת התנור נדלקת כשהתנור מתחיל לבשל. בחלק מהדגמים הנורה דולקת במהלך הבישול, בעוד שבדגמים מסוימים היא נכבית לאחר זמן מסוים.

### הפעלת יחידת הבקרה של התנור

#### הפעלת התנור

כאשר בוחרים תוכנית הפעלה באמצעות בורר התוכניות ומגדירים טמפרטורה מסוימת באמצעות בורר הטמפרטורה, התנור מתחיל לפעול.

#### כיבוי התנור

ניתן לכבות את התנור באמצעות סיבוב כפתור בורר התכניות וכפתור הטמפרטורה למצב "כבוי" (OFF).

לפני השימוש במכשיר, מומלץ לבצע את הפעולות הבאות בסעיפים הבאים.

**ניקיון ראשוני**

1. הוצא את כל חומרי האריזה.
2. הסירו את כל האביזרים מהתנור המסופקים בתוך המכשיר.
3. הפעילו את המכשיר למשך 30 דקות ולאחר מכן, כבו אותו. כך שורפים ומנקים שאריות ושכבות שייטכן ונשארו בתנור במהלך הייצור.
4. בעת הפעלת המוצר, בחרו את הטמפרטורה הגבוהה ביותר ואת תוכנית ההפעלה הפעילה את כל גופי החימום במכשיר. עיינו ב-"תוכניות הפעלה של התנור". ניתן ללמוד כיצד להפעיל את התנור בסעיף הבא.
5. המתינו שהתנור יתקרר.
6. נגבו את משטחי המכשיר במטלית רטובה או ספוג יבשו באמצעות מטלית.

**לפני השימוש באביזרים;**

נקו את האביזרים שאתם מוציאים מהתנור במי חומרי ניקוי וספוג ניקוי רך.

המשטח עלול להינזק על ידי חומרי ניקוי או חומרי ניקוי מסוימים. אין להשתמש בחומרי ניקוי אגרסיביים, אבקות ניקוי/קרמים או חפצים חדים כלשהם במהלך הניקוי.	שימו לב
בעת השימוש הראשוני במכשיר יתכן ויעלו ריח ועשן מן התנור למשך כמה שעות. זוהי תופעה נורמלית לחלוטין. יש לוודא שסביבת התנור מאווררת היטב. יש להימנע משאיפה ישירה של העשן והריח הנפלט.	שימו לב

## היכרות ושימוש בלוח הבקרה של המכשיר

בחלק זה תוכלו למצוא את הסקירה הכללית ואת השימושים הבסיסיים של לוח הבקרה של המכשיר. יתכנו הבדלים בתמונות ובמאפיינים מסוימים בהתאם לסוג המכשיר בקר התנור



### בורר טמפרטורה

ניתן לבחור את הטמפרטורה שבה ברצונך לבשל באמצעות בורר הטמפרטורה. סובבו עם כיוון השעון מהמצב הסגור (העליון) כדי לבחור.

### מחווני טמפרטורה

ניתן לדעת את הטמפרטורה הפנימית של התנור ממנורת הטמפרטורה. מנורת הטמפרטורה ממוקמת בלוח הבקרה. מנורת הטמפרטורה נדלקת עם הפעלת המוצר ונכבית כאשר התנור מגיע לטמפרטורה שנקבעה. כאשר הטמפרטורה בתוך התנור יורדת אל מתחת לטמפרטורה שנקבעה, נורת הטמפרטורה נדלקת שוב.

1 בורר התוכניות

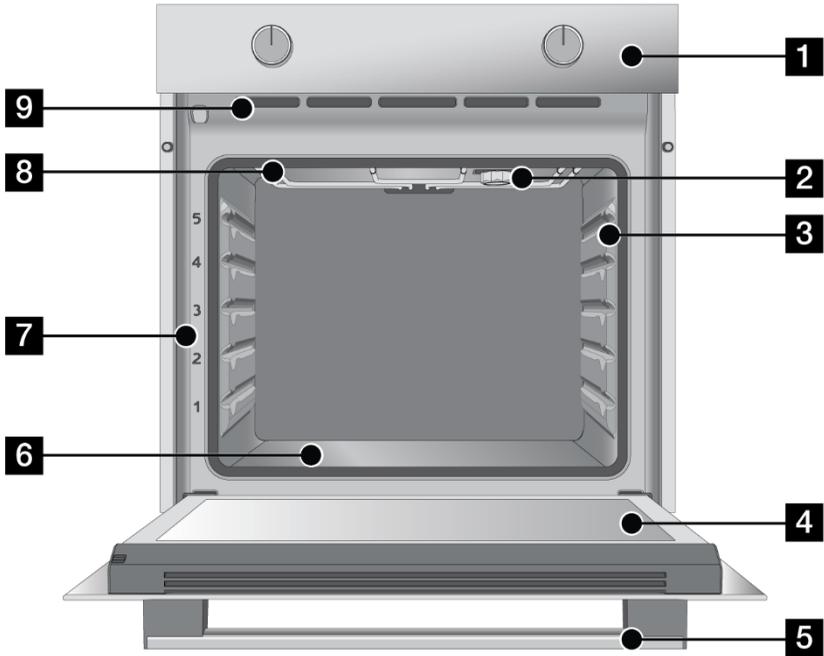
2 בורר טמפרטורה

3 נורת תרמוסטט

בדגמים מסוימים, הכפתורים השולטים במכשיר יהיו שקועים בלוח ויוצאים בלחיצה פנימה. להגדרות שיבוצעו עם הכפתורים הללו, תחילה דחפו את הכפתור הרלוונטי פנימה ומשכו את הכפתור החוצה. לאחר ביצוע ההתאמה, לחצו אותו שוב פנימה והחזירו את הכפתור למקומו.

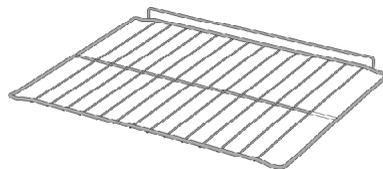
### בורר התוכניות

ניתן לבחור בין תוכניות ההפעלה של התנור באמצעות בורר התוכניות. סובבו שמאלה / ימינה ממצב סגור (העליון) לבחירה.



1 לוח הבקרה  
2 נורה  
3 מדפים  
4 דלת  
5 ידית

6 גוף חימום תחתון (לוחית פלדה תחתונה)  
7 מיקומי המדף  
8 גוף חימום עליון  
9 פתחי אוורור



- שומן בטמפרטורת התנור הגבוהה מטמפרטורת השימוש המקסימלית המצוינת על הנייר שבו אתם משתמשים. לעולם אל תניחו נייר עמיד לשומן על בסיס התנור.
- אין להניח מגשי אפייה, צלחות או נייר אלומיניום ישירות בתחתית התנור. החום המצטבר עלול לגרום נזק לבסיס התנור.
- יש לסגור את דלת התנור במהלך הצלייה. משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!
- מזון שאינו מתאים לצלייה נושא סכנת שריפה. יש לצלות בגריל רק אוכל שמתאים לאש כבדה בגריל. כמו כן, אין להניח את האוכל רחוק מדי בחלק האחורי של הגריל. זהו האזור החם ביותר ואוכל שומני עלול להתלקח.



### **ניקיון ותחזוקה - הנחיות בטיחות**

- המתינו עד שהתנור יתקרר לפני תחילת הניקוי. משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות!

- אין לשטוף את המכשיר על ידי התזה או שפיכה של מים! קיימת סכנת התחשמלות!
- אין לנקות את התנור עם מנקה קיטור היכול לגרום להתחשמלות.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים קשים, מגרדי מתכת, צמר פלדה או חומרי הלבנה לניקוי דלת התנור וחלון הזכוכית העליון (אם קיים). חומרים אלו יכולים לגרום לשריטת הזכוכית ולשבור אותה.



### שימוש באביזרים נלווים

- חשוב שרשת הגריל והמגש יהיו מונחים כראוי על המדפים.
- לקבלת מידע מפורט, יש לעיין בסעיף "שימוש באביזרים נלווים".
- אביזרים יכולים להזיק לזכוכית הדלת בעת סגירת דלת המוצר. תמיד דחפו את האביזרים לקצה אזור הבישול.



### הוראות בטיחות בעת הבישול

- יש להיזהר בעת השימוש באלכוהול במזון שלך. אלכוהול מתאדה בטמפרטורות גבוהות ועלול להתלקח בחשיפה למשטחים חמים ולגרום לשריפה.
- פסולת מזון, שמן וכדומה באזור הבישול עלולה להתלקח. לפני הבישול יש להסיר לכלוך גס כזה.
- סכנת הרעלת מזון: אין לשמור מזון בתנור למשך יותר משהה לפני ואחרי הבישול. אחרת הוא עלול לגרום להרעלת מזון או למחלות.
- אין לחמם קופסאות פח וצנצנות זכוכית סגורות. לחץ מצטבר עלול לגרום להתפוצצות הצנצנת.
- הניחו את הנייר חסין השומן בכלי בישול או על אביזר התנור (מגש, רשת גריל וכו') עם האוכל והכניסו לתנור שחומם מראש. הסירו חתיכות מיותרות של הנייר חסין השומן התלויות על האביזר או המכל כדי למנוע את הסיכון של מגע בגופי החימום של התנור. לעולם אין להשתמש בנייר חסין

השיפוט שלך, כגון צריכת סמים ו/או שימוש באלכוהול.

- חפצים דליקים המוחזקים באזור הבישול עלולים לעלות באש. לעולם אל תשמור חפצים דליקים באזור הבישול.
- ידית התנור היא לא מייבש מגבות. בעת השימוש במוצר, אין לתלות מגבות, כפפות או אריגים דומים.
- צירי דלת המוצר נעים ומתהדקים בעת פתיחה וסגירה של הדלת. בעת פתיחה/סגירה של הדלת, אין להחזיק את החלק עם הצירים.



### אזהרות טמפרטורה

- אזהרה: בזמן שהמכשיר פועל, החלקים החשופים יהיו חמים. אין לגעת במכשיר ובגוף החימום. אין לקרב ילדים מתחת לגיל 8 אל המכשיר ללא השגחת מבוגר.
- אין להניח חומרים דליקים/נפוצים ליד המוצר, מכיוון שהשוליים יהיו חמים בזמן הפעלתו.
- מכיוון שעלולים לצאת אדים, יש להתרחק בעת פתיחת דלת התנור. האדים עלולים לשרוף את הידיים, הפנים ו/או העיניים שלכם.
- המכשיר עשוי להיות חם במהלך השימוש. אין לגעת בתאים החמים, בחלקים הפנימיים של התנור, בגופי החימום וכדומה.
- בעת הכנסת מזון לתנור החם, הוצאת המזון וכדומה, יש להשתמש תמיד בכפפות תנור עמידות בחום.

היטב בעזרת סרט דבק כדי למנוע נזק למכשיר מהחלקים הנשלפים או הנעים שלו.

- בדוק את הנרות הכוללת של המכשיר ונסו לאתר נזק שנגרם במהלך השינוע.



### **התקנה - הוראות בטיחות**

- לפני התקנת המוצר, בדקו אם המכשיר אינו ניזוק. אם המכשיר ניזוק, אין להתקין אותו.
- אין להתקין את המכשיר בקרבת מקורות חום (רדיאטורים, כיריים וכו').
- יש להקפיד שכל תעלות האוורור יהיו פתוחות מסביב למכשיר.
- למניעת התחממות יתר, אין להתקין את המכשיר מאחורי דלתות דקורטיביות.



### **הוראות בטיחות בעת השימוש**

#### **השימוש**

- יש לוודא כי המכשיר כבוי לאחר כל שימוש.
- כאשר לא מתכוונים להשתמש במכשיר לפרק זמן ארוך יש לנתקו מרשת החשמל.
- אין להפעיל מכשיר פגום או ניזוק. במידה ויש, נתקו את חיבורי החשמל/גז של המוצר והתקשרו לשירות המורשה
- אין להשתמש במכשיר כשזכוכית הדלת הקדמית מוסרת או שבורה.
- אין לטפס על המכשיר כדי להגיע למשהו או מכל סיבה אחרת.
- אין להשתמש במכשיר במצבים שעלולים להשפיע על כושר

- אם כבל החשמל ניזוק, יש להחליפו על ידי היצרן, סוכן השירות או אדם שיצוין על ידי חברת היבואן על מנת למנוע סכנות אפשריות.

- אזהרה: בכדי להימנע משוק חשמלי, יש לוודא שהמכשיר כבוי וקר לחלוטין בטרם החלפת הנורה. כבו את המכשיר או את הנתיך מתיבת הנתיכים.

- (לא כל המוצרים מסופקים עם תקע, כך שאם למוצר שלכם יש תקע)
- אל תחברו את המכשיר לשקע רופף, משוחרר, שבור, מלוכלך, שמנוני, עם סכנת מגע עם מים (לדוגמה, מים שעלולים לדלוף מהדלפק).

- לעולם אין לגעת בתקע בידיים רטובות! אין למשוך את כבל החשמל כדי לנתק את המכשיר, יש להחזיק תמיד את התקע.
- וודאו שתקע המכשיר מחובר היטב לשקע כדי למנוע קשת.



### **שינוע – הוראות בטיחות**

- יש לנתק את המכשיר מאספקת החשמל לפני השינוע.
- המכשיר כבד, יש צורך בשני אנשים לפחות על מנת לשאת את המכשיר.
- אל תשתמש בדלת ו/או בידית להובלה או העברת המוצר.
- אין להניח פריטים על המכשיר, ויש לשאת אותו כשהוא עומד.
- אם עליכם לשנע את המכשיר, עטוף אותו בנייר בועות (פצפץ) או בקרטון עבה והדק את האריזה בסרט דביק. אבטחו את המוצר

- מוצרי חשמל מסוכנים לילדים ולבעלי חיים. אסור לילדים וחיות מחמד לשחק עם המכשיר, לטפס עליו או להיכנס אליו.
- אין לשים חפצים שבעזרתם ילדים עלולים להגיע אל המכשיר.
- אזהרה: המכשיר וחלקיו הנגישים מתחממים בעת השימוש. יש להרחיק ילדים מהמכשיר.
- יש לשמור את חומרי האריזה הרחק מהישג ידם של ילדים. ישנה סכנת פציעה וחנק.
- כאשר הדלת פתוחה, אין לשים עליה חפצים כבדים או לאפשר לילדים לשבת עליה. אתם עלולים לגרום לתנור להתהפך או לפגוע בצירי הדלת.
- (לא כל המוצרים מסופקים עם תקע, כך שאם למכשיר שלכם יש תקע) למען בטיחות הילדים, יש לנתק את התקע מהחשמל ולהפוך את המוצר לבלתי ניתן להפעלה לפני השלכתו

### **חיבור לחשמל והנחיות**

#### **בטיחות**

- יש לחבר את המכשיר לשקע מוארק המוגן על ידי נתיך התואם לדירוג הנוכחי המצוין בתווית הסוג. התקנת ההארקה תעשה על ידי חשמלאי מוסמך. אין להשתמש במכשיר ללא הארקה המותאמת לתקנות המקומיות/ארציות.
- התקע או החיבור החשמלי של המכשיר צריכים להיות במקום נגיש (שם הם לא יושפעו מחום התנור).

במידה והדבר אינו

- אפשרי, יש צורך במנגנון (נתיך, מתג וכו') במתקן החשמלי אליו מחובר המכשיר, בהתאם לתקנות החשמל ומפריד בין כל הקטבים לרשת.
- אין לחבר את המכשיר לשקע במהלך ההתקנה, התיקון וההובלה.
- חברו את המוצר לשקע התואם את ערכי המתח והתדר המצוינים על תווית הסוג.
- (לא כל המכשירים מסופקים עם כבל חשמל, כך שאם למכשיר שלכם אין כבל אספקה) יש להשתמש רק בכבל החיבור שצוין בסעיף "מפרט טכני".
- אין לחסום את כבל החשמל מתחת למוצר ומאחוריו. אין להניח חפץ כבד על כבל החשמל. יש להרחיק את כבל החשמל מחלקיו החמים של המוצר, ולמנוע את קיפולו או דחיסתו. פעולות אלו ימזערו את הסיכון לנזק או קצר חשמלי.
- בזמן שהתנור פועל, גם המשטח האחורי שלו מתחמם. אסור שכבלי חשמל יגעו במשטח האחורי, חיבורים עלולים להינזק.
- אין להכניס את הכבלים החשמליים לדלת התנור ולהעביר אותם על משטחים חמים. אתם עלולים לגרום לתנור לקצר ולהתלקח כתוצאה מהמסת הכבל.
- השתמש בכבל מקורי בלבד. אין להשתמש בכבלים או בכבלי מאריכים חתוכים או פגומים.

- אזהרה: יש להשתמש במכשיר זה למטרות בישול בלבד. אסור להשתמש בו למטרות אחרות, כמו חימום החדר.
- ניתן להשתמש בתנור להפשרה, אפייה, טיגון וצלייה בגריל של אוכל.
- במכשיר זה; אין להשתמש כמכשיר חימום, חימום צלחות, או לתליית מגבות או בגדים על הידית לייבוש.



### הוראות בטיחות עבור ילדים,

#### אדם חסר ישע וחיות מחמד

- מותר לילדים בגילאי 8 ומעלה ולאנשים בעלי יכולות פיזיות, חושיות או מנטליות נמוכות או ללא נסיון ו/או ידע מתאימים, להשתמש במכשיר זה, בתנאי שהם יהיו תחת פיקוח או שהם יתודרכו בשימוש במכשיר באופן בטיחותי ויבינו את הסכנות הכרוכות בהפעלתו.
- אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. אין לאפשר לילדים לנקות את המכשיר או לבצע תחזוקת משתמש, אלא אם כן הם נמצאים תחת השגחה
- מכשיר זה אינו מיועד לשימוש ולאנשים בעלי יכולות פיזיות, חושיות או מנטליות נמוכות (כולל ילדים) אלא אם הם תחת פיקוח או שקיבלו את ההנחיה הנדרשת.
- יש להשגיח על ילדים ולוודא שאינם משחקים במכשיר.

- פרק זה כולל הוראות בטיחות נדרשות כדי למנוע את הסיכון לפגיעה אישית או לנזק חומרי.
- אם המכשיר מועבר לאדם אחר או נעשה בו שימוש ביד שנייה, יש למסור את מדריך ההפעלה, תוויות המוצר, מסמכים ואביזרים רלוונטיים אחרים עם המכשיר.
- החברה לא תישא באחריות לכל נזק שעשויים להיגרם כתוצאה מאי ציות להוראות אלו.
- אי ציות להוראות אלה יביא לביטול כל אחריות.
- ⚠ עבודות ההתקנה והתיקונים יבוצעו על ידי היצרן, סוכן שירות מורשה או אדם שצוין על ידי היבואן בלבד.
- ⚠ יש להשתמש בחלקי חילוף מקוריים ובאביזרים מקוריים בלבד.
- ⚠ אין לנסות לתקן או להחליף חלק כלשהו במוצר, אלא אם כן מצוין בבירור במדריך ההפעלה.
- ⚠ אין לבצע שינויים טכניים במוצר.



### ייעוד השימוש

- מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי.
- הוא אינו מתאים לשימוש מסחרי.
- אין להשתמש במכשיר בגינות, מרפסות או סביבות חיצוניות אחרות. המכשיר מיועד לשימוש באזורי מטבח ביתיים ושל אנשי צוות בחנויות, משרדים וסביבות עבודה אחרות.

14	אזהרות כלליות לגבי בישול בתנור ..
14	מאפים ומזון בתנור .....
16	בשר, דגים ועוף .....
17	צלייה .....
18	בדיקת מזון .....
<u>19</u>	<u>ניקיון ותחזוקה</u>
19	הנחיות ניקיון כלליות .....
20	ניקוי האביזרים .....
20	ניקוי לוח הבקרה .....
20	ניקוי החלק הפנימי של התנור (אזור הבישול) .....
20	ניקוי אדים קל .....
21	ניקוי דלת התנור .....
22	הסרת הזכוכית הפנימית של דלת התנור .....
22	ניקוי מנורת התנור .....
<u>24</u>	<u>מה לעשות אם...</u>
25	מפרט טכני .....
<u>26</u>	<u>הוראות לשמירה על הסביבה</u>
26	רגולציה על פסולת .....
26	תאימות להנחייה WEEE בנוגע לסילוק של פסולת .....
27	מידע על האריזה .....
27	המלצות לחיסכון באנרגיה .....

<u>3</u>	<u>הוראות בטיחות</u>
3	ייעוד השימוש .....
3	הוראות בטיחות עבור ילדים, אדם חסר ישע וחיות מחמד .....
4	חיבור לחשמל והנחיות בטיחות .....
5	שינוע – הוראות בטיחות .....
5	התקנה - הוראות בטיחות .....
5	הוראות בטיחות בעת השימוש .....
6	אזהרות טמפרטורה .....
6	שימוש באביזרים נלווים .....
6	הוראות בטיחות בעת הבישול .....
7	ניקיון ותחזוקה - הנחיות בטיחות .....
<u>8</u>	<u>תיאור המוצר</u>
	היכרות ושימוש בלוח הבקרה של המכשיר .....
9	בקר התנור .....
10	הפעלה ראשונית .....
10	ניקיון ראשוני .....
<u>11</u>	<u>כיצד להפעיל את התנור</u>
11	מידע כללי על השימוש בתנור .....
11	הפעלת יחידת הבקרה של התנור .....
12	פונקציות הפעלה של התנור .....
13	שימוש באביזרים למוצר .....
<u>14</u>	<u>מידע כללי בנושא בישול</u>

# LAGAN

he



Design and Quality  
Ikea of Sweden