



EKK6430AMW  
EKK6430AMX

הוראות שימוש

תנור בישול **HE**



**Electrolux**

## תוכן

|    |                                |
|----|--------------------------------|
| 3  | 1. מידע על בטיחות.....         |
| 4  | 2. הוראות בטיחות.....          |
| 7  | 3. תיאור המוצר.....            |
| 7  | 4. הכנה לשימוש הראשון.....     |
| 8  | 5. כיריים - שימוש יומיומי..... |
| 9  | 6. כיריים - עצות וטיפים.....   |
| 10 | 7. כיריים - טיפול וניקוי.....  |
| 10 | 8. תנור - שימוש יומיומי.....   |
| 12 | 9. תנור - פעולות שעון.....     |
| 13 | 10. תנור - עצות וטיפים.....    |
| 23 | 11. תנור - טיפול וניקוי.....   |
| 25 | 12. איתור תקלות.....           |
| 26 | 13. התקנה.....                 |
| 30 | 14. יעילות אנרגיה.....         |

## אנחנו חושבים עליך

תודה על שרכשת מכשיר של Electrolux. בחרת במוצר המביא עמו ניסיון מקצועי וחדשנות המאפיינים אותנו מזה עשרות שנים. בתכנון המוצר הקפדנו שיהיה מתוחכם ואופנתי, ובעיקר - חשבנו עליך. לכן, בכל פעם שתבחר להשתמש בו, תוכל לדעת לבטח שהתוצאות יהיו נהדרות.

ברוך הבא אל Electrolux.

**בקר באתר האינטרנט שלנו כדי:**

לקבל עצות הנוגעות לשימוש, עלונים, עזרה בפתרון בעיות ומידע לגבי שירות:  
[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)



לרשום את המוצר שרכשת כדי לקבל שירות טוב עוד יותר:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



לרכוש אביזרים, חלקים מתכלים וחלפים מקוריים עבור המכשיר שברשותך:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



## שירות לקוחות

השתמש תמיד בחלקי חילוף מקוריים.  
 בעת הפנייה למרכז השירות המורשה, ודא כי ברשותך הנתונים הבאים: הדגם, מספר המוצר (PNC), המספר הסידורי.

ניתן למצוא את המידע על לוחית הדירוג.

⚠ אזהרה / זהירות - נתוני בטיחות

📄 מידע כללי ועצות

🌿 מידע סביבתי

התנאים עשויים להשתנות ללא הודעה

## 1. ⚠️ מידע על בטיחות

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

### 1.1 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 פיקוח או אם ניתנה להם הדרכה לגבי שימוש בטוח במכשיר, ובתנאי שהם מבינים את הסיכונים הקשורים לשימוש.
- אין להתיר לילדים לשחק עם המכונה.
- הרחיקו את כל חלקי האריזה מהישג ידם של ילדים.
- יש להרחיק ילדים וחיות מחמד מהמכשיר כאשר הוא פועל או כאשר הוא מתקרר. חלק מהחלקים חמים.
- ניקוי ותחזוקת משתמש לא יבוצעו על ידי ילדים ללא השגחה.

### 1.2 בטיחות כללית

- התקנת המכשיר והחלפת הכבל ייעשו רק על ידי אדם מוסמך.
- אין להפעיל את המכשיר באמצעות קוצב זמן חיצוני או מערכת נפרדת להפעלה-מרחוק.
- בישול על כיריים ללא השגחה עם שמן או שומן יכול להיות מסוכן ועלול לגרום לדליקה.
- לעולם אין לנסות ולכבות דליקה באמצעות מים, אלא לכבות את המכשיר ולכסות את הלהבה - למשל באמצעות מכסה או בעזרת שמיכת כיבוי.
- אין לאחסן חפצים ועצמים על גבי משטחי הבישול.
- אין להשתמש בניקוי קיטור לניקוי המכשיר.
- אין להניח על משטח הכיריים חפצים מתכתיים, כגון סכינים, מזלגות, כפות ומכסים, מכיוון שהם עלולים להתלהט.
- הסר מהמכסה כל חומר שנשפך לפני שתסיר אותו. הנח למשטח הכיריים להתקרר לפני שתסגור את המכסה.

- 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.
- לפני ביצוע פעולות תחזוקה נתק את אספקת החשמל.
- ודא כי המכשיר כבוי לפני החלפת נורת התאורה, כדי למנוע סכנת התחשמלות.
- 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 סכנה.
- היזהר בזמן נגיעה במגירת האחסון. היא עלולה להיות חמה.
- 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.

## 2. הוראות בטיחות

- מכשיר זה מתאים לשווקים הבאים: 
- **2.1 התקנה**
- **אזהרה!**  התקנת המכשיר תיעשה רק על ידי אדם מוסמך.
- סלק את כל חלקי האריזה.
- אין להתקין מכונה שניזוקה או להשתמש בה.
- ציית להוראות ההתקנה שסופקו עם המכונה.
- היזהר תמיד בעת הזזת המכונה, שכן היא כבדה. השתמש תמיד בכפפות בטיחות.
- אל תמשוך את המכשיר מהידית.
- ארון המטבח והגומחה צריכים להיות במידות מתאימות.
- שמור על מרחקי המינימום ממכשירים אחרים.
- ודא כי המכשיר מותקן מתחת למבנים בטוחים ובסמיכות אליהם.
- חלקים מסוימים במכשיר נושאים זרם. סגור את המכשיר בעזרת רהיט כדי למנוע מגע בחלקים המסוכנים.
- צדי המכשיר חייבים להישאר סמוכים למכשירים או ליחידות בגובה זהה לגובה המכשיר.
- אין להתקין את המכשיר על גבי פלספורמה.
- אין להתקין את המכשיר בצמידות לדלת או מתחת לחלון. כך ניתן למנוע מכלי בישול חמים ליפול מעל המכשיר כאשר פותחים דלת או חלון.
- יש להקפיד על התקנת אמצעי לייצוב המכשיר, כדי למנוע את התהפכותו. עיין בפרק 'התקנה'.
- **2.2 חיבור למקור חשמל**
- **אזהרה!**  קיימת סכנת שריפה והתחשמלות.
- כל החיבורים החשמליים צריכים להתבצע על ידי חשמלאי מוסמך.
- יש להאריק את המכונה.
- 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.

- 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 להשתמש במכשיר כמשטח עבודה או כמשטח אחסון.

**אזהרה!**



קיימת סכנת שריפה ופיצוץ.

- שומנים ושמן מחוממים עלולים לשחרר אדים דליקים. הרחק אש או חפצים חמים משומנים ושומנים כשאתה מבשל איתם.
- האדים שמשחררים משמן חם מאוד עלולים לגרום לבעירה ספונטנית.
- שמן משומש, שעשוי להכיל שאריות מזון, יכול לגרום לשריפה בטמפרטורה נמוכה יותר מאשר שמן בשימוש ראשון.
- אין להכניס למכשיר מוצרים דליקים או מוצרים שנרטבו בחומרים דליקים, ואין להניח מוצרים כאלה על המכשיר או בקרבתו.
- אין לאפשר מגע של ניצוצות או של להבה חשופה במכשיר בעת פתיחת הדלת.
- פתח את דלת המכשיר בזהירות. השימוש ברכיבים המכילים אלכוהול עלול ליצור תערובת של אוויר ואדי אלכוהול.

**אזהרה!**



סכנה לגרימת נזק למכשיר.

- כדי למנוע נזק לאמייל או שינויים בצבע של:
  - אל תניח ישירות על תחתית המכשיר אביזרי בישול או עצמים אחרים שתכניס לתוכו.
  - 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 על פי דיני האחזיות.
  - לעוגות לחות - השתמש בתבנית עמוקה. מיצי פירות עלולים לגרום לכתמים שלא ניתן להסירם.
  - אין להניח כלי בישול חמים על לחיצי ההפעלה.

- אל תשתמש במתאמים מפצלים או בכבלים מאריכים.
- אל תניח לכבל המתח לבוא במגע או להתקרב לדלת המכשיר, בפרט כאשר הדלת חמה.
- התקני ההגנה מהתחשמלות של רכיבי השמל חשופים או רכיבים מצופי בידוד חייבים להיות מחוזקים באופן שאינו מאפשר להסיר אותם ללא שימוש בכלים.
- חבר את תקע החשמל לשקע החשמל אך ורק בסיוע ההתקנה. 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. הקפד 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 התקן הבידוד לכלול שקע בעל פתחים ברוב מנימלי של 3 מ"מ.
- סגור את דלת המכשיר לגמרי, לפני חיבור התקע לשקע החשמל.

**2.3 חיבור גז**

- כל חיבורי הגז צריכים להתבצע על ידי אדם מוסמך.
- לפני ההתקנה, יש לוודא כי תנאי האספקה המקומיים (סוג הגז ולחץ גז) וההתאמה של המכשיר, תואמים.
- יש לוודא שקיימת תנועת אוויר חופשית מסביב למכשיר.
- המידע על אספקת הגז נמצא על לוחית הדירוג.
- מכשיר זה אינו מחובר להתקן המסלק תוצרי בערה. יש לוודא חיבור המכשיר על פי תקנות ההתקנה העדכניות. שים לב לדרישות בנוגע לאוורור נאות.

**2.4 שימוש**

**אזהרה!**



קיימת סכנת פציעה וכוויות. סכנת התחשמלות.

- המכשיר נועד לשימוש בסביבה ביתית בלבד.
- אין לבצע כל שינוי במפרט הטכני של המכשיר.

- אין להניח כללי הבישול להתחמם ללא תוכן.
- היזהר שלא ייפלו חפצים או כלי בישול על המכשיר. המשטח עלול להינזק.
- אין להפעיל את אזורי הבישול עם כלי בישול ריקים או ללא כלי בישול.
- אין להניח נייר אלומיניום על המכשיר או ישירות על תחתית המכשיר.
- כלי בישול מברזל יצוק, אלומיניום או עם תחתית פגומה עלולים לגרום לשריטות. יש להקפיד להרים חפצים אלה כאשר מזיזים אותם על משטח הבישול.
- יש לדאוג שהחדר שבו מותקן המכשיר יהיה מאוורר היטב.
- השתמש רק בכלי בישול יציבים, בעלי צורה מתאימה ובעלי קוטר גדול ממידותיהם של המבערים.
- ודא שהלהבה לא תכבה בעת סיבוב הכפתור במהירות מהדרגה המרבית לדרגה המזערית.
- יש להשתמש רק באביזרים המסופקים עם המכשיר.
- אין להתקין מפזר להבות על גבי המבער.
- המכשיר נועד לשימושי בישול בלבד. אין להשתמש במכשיר למטרות אחרות, כמו למשל חימום החדר.

## 2.6 מכסה

- אין לבצע כל שינוי במפרט הטכני של המכסה.
- יש לנקות את המכסה בקביעות.
- אין לפתוח את המכסה כאשר יש על המשטח חומרים שנשפכו.
- לפני סגירת המכסה יש לכבות את כל המבערים.
- אין לסגור את המכסה עד שהכיריים והתנור קרים לגמרי.
- מכסה זכוכית (אם קיים) עלול להתנפץ כשהוא מתחמם.



## 2.7 תאורה פנימית

- נורת התאורה או נורת 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.

## 2.8 סילוק

### אזהרה!

קיימת סכנה לפציעה או חנק.



- צור קשר עם הרשות המקומית לקבלת מידע על הדרך המתאימה לסילוק המכשיר.
- נתק את המכשיר מאספקת החשמל.
- חתוך את כבל המתח והשלך אותו לאשפה.
- הסר את סגר הדלת כדי למנוע מילדים ומחיות ממדד מלהינעל בתוך המכשיר.
- מעך את צינורות הגז החיצוניים.

## 2.5 שמירה וניקוי

### אזהרה!

סכנה לפציעה, דליקה או גרימת נזק למכשיר.



- לפני ביצוע פעולת תחזוקה, הפסק את פעולת המכשיר.
- נתק את תקע 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 בזehירות. הדלת כבדה!
- שאריות שומן או מזון במכשיר עלולות לגרום לשריפה.
- יש לנקות את המכשיר בקביעות כדי למנוע בלאי של החומר של פני השטח.
- ודא שחלל התנור והדלת מנוגבים ויבשים לאחר כל שימוש. אדים שנוצרים במהלך הפעלת המכשיר מתעבים על קירות החלל הפנימי ויכולים לגרום לקורוזיה. כדי להפחית את מידת העיבוי יש להפעיל את המכשיר כ-10 דקות לפני התחלת הבישול. יש לנקות את המכשיר בעזרת מטלית רכה ולחה. יש להשתמש רק בחומרי ניקוי

- השתמש אך ורק בחלקי חילוף מקוריים.

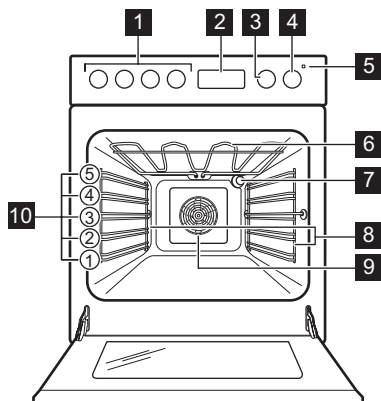
## 2.9 שירות

- כדי לתקן את המכשיר, צור קשר עם מרכז שירות מורשה.

## 3. תיאור המוצר

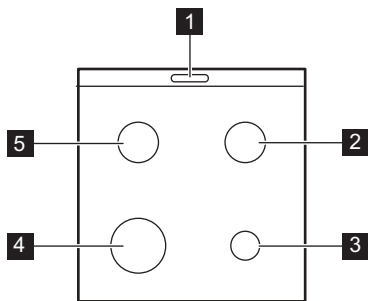
### 3.1 סקירה כללית

- 1 כפתורים עבור הכיריים
- 2 מתכנת אלקטרוני
- 3 כפתור לפעולות התנור
- 4 כפתור הטמפרטורה
- 5 נורת/סמל/מחון טמפרטורה
- 6 גוף חימום
- 7 נורה
- 8 תומכי רשתות, ניתנים להסרה
- 9 מאוורר
- 10 מיקומי מדפים



### 3.2 מתווה משטח הבישול

- 1 יציאת אדים - המספר והמיקום תלויים בדגם
- 2 מבער חצי-מהיר
- 3 מבער עזר
- 4 מבער תלת-כתר
- 5 מבער חצי-מהיר




### 3.3 אביזרים

- **תבנית גריל / צלייה** - לאפייה ולצלייה או כתבנית לאיסוף שומן.
- **מגירת אחסון** - מגירת האחסון מתחת לחלל התנור.
- **מדף רשת** - לכלי בישול, תבניות לעוגות, צליית בשר.
- **תבנית אפייה** - לעוגות וביסקוויטים.

## 4. הכנה לשימוש הראשון



אזהרה!  
עיין בפרקי הבטיחות.



לחץ על  שוב ושוב עד שהמחון של פעולת 'שעה' ייהבה בתצוגה.  
כדי להגדיר שעה מחדש, עיין ב-"הגדרת השעה".

#### 4.4 חימום מראש


ניתן לחמם מראש את המכשיר כדי לשרוף את השומן הנותר.

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

#### 4.1 ניקוי ראשוני

הסר מהמכשיר את כל האביזרים ותומכי הרשתות הניתנים להסרה.



עיין בפרק "טיפול וניקוי". 

נקה את המכשיר לפני השימוש הראשוני. החזר את האביזרים ותומכי הרשתות בחזרה למקומם.




#### 4.2 הגדרת השעה

עליך לכוון את השעה לפני הפעלת התנור.


המחון לאפשרות השעה מבהבה כאשר אתה מחבר את המכשיר לחשמל, בזמן הפסקת חשמל או כאשר הטיימר אינו מוגדר.


לחץ על הלחצן  או על הלחצן  כדי לכוון את השעה הנכונה. אחרי חמש שניות בערך, ההבהוב ייפסק ובתצוגה תופיע השעה שהגדרת.


#### 4.3 שינוי השעה

אי אפשר לשנות את השעה אם הפעולות 'משך בישול'  או 'סיום בישול'  מופעלות. 


### 5. כיריים - שימוש יומיומי


**אזהרה!**   
אל תלחץ על הכפתור ברציפות במשך יותר מ-15 שניות. אם המבער לא נדלק לאחר 15 שניות, שחרר את הכפתור, העבר אותו למצב "כבוי" ונסה להדליק את המבער שוב לאחר דקה אחת לפחות.


 אם המבער אינו נדלק לאחר מספר נסיונות, בדוק אם הכתר והכיפה שלו מונחים במקומם הנכון.

**אזהרה!**   
עיין בפרקי הבטיחות.

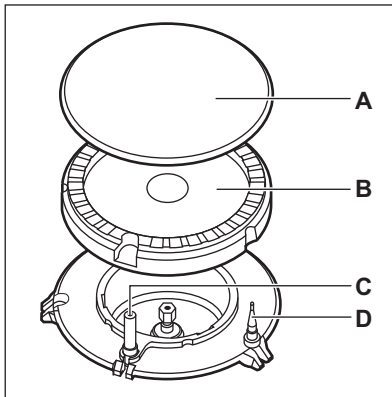
#### 5.1 הצתת מבערי הכיריים

יש להקפיד להדליק את המבער לפני הנחת כלי הבישול. 

**אזהרה!**   
יש להיזהר מאוד בעת השימוש בלהבה חשופה בסביבת המטבח. היצרן דוחה כל אחריות במקרה של שימוש פסול בלהבה.

1. לחץ כלפי מטה את כפתור הכיריים וסובב אותו למצב .
2. המשך ללחוץ על כפתור הכיריים למשך עד 10 שניות כדי לאפשר לצמד התרמי להתחמם. אחרת אספקת הגז תופסק.
3. התאם את עוצמת הלהבה ברגע שהיא בוערת בקביעות.





- A. כיפת המבער
- B. כתר המבער
- C. נר הצתה
- D. צמד תרמי

### 5.3 כיבוי המבער

לכיבוי הלהבה, סובב את הכפתור למצב כיבוי 0.

**אזהרה!**  
הקפד תמיד להנמיך את הלהבה או לכבות אותה לפני הסרת הסיירים מהמבער.



כאשר אין אספקת חשמל, ניתן להצית את המבער גם ללא התקן חשמלי. במקרה כזה יש לקרב להבה אל המבער, לדחוף את הכפתור המתאים כלפי מטה ולסובב אותו למיקום המקסימלי. המשך ללחוץ על הכפתור למשך עד 10 שניות כדי לאפשר לצמד התרמי להתחמם.



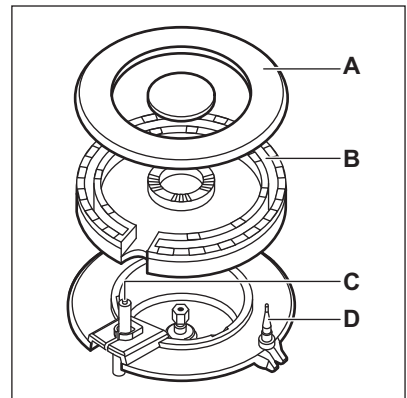
אם המבער כבה בטעות, סובבו את הכפתור למצב "כבוי" ונסו להדליק את המבער בשנית לאחר דקה אחת לפחות.



מחולל הניצוץ יכול להתחיל לפעול אוטומטית עם הדלקת רשת אספקת החשמל, לאחר ההתקנה או לאחר הפסקת חשמל. זהו מצב תקין.



### 5.2 סקירה כללית של המבער



### 6. כיריים - עצות וטיפים

**אזהרה!**  
אין לשים סירים לא יציבים או פגומים על הלהבה, כדי למנוע נזילה או פגיעה.



**זהירות!**  
ודא שידיות הסיר לא מוצבות מעל לקצה הקדמי של הכיריים.



**אזהרה!**  
עין בפרקי הבטיחות.



#### 6.1 כלי בישול

**אזהרה!**  
אין לשים את אותה המחבת על שתי להבות.



| מבער     | קוטר כלי הבישול<br>(מ"מ) |
|----------|--------------------------|
| תלת-כתר  | 260 - 180                |
| חצי-מהיר | 220 - 120                |
| עזר      | 160 - 80                 |

**זהירות!**  
ודא שסירים מונחים באופן  
ממורכז על הלהבה כדי לקבל  
יציבות מרבית ולשמור על צריכת  
גז נמוכה.



## 6.2 קוטר כלי הבישול

**אזהרה!**  
השתמש רק בכלי בישול בעלי  
קוטר המתאים לגודל המבערים.



## 7. כיריים - טיפול וניקוי

2. לאחר ניקוי של תומכי המחבתות, ודא שהם נמצאים במיקומים נכונים.
3. כדי להבטיח את פעולתו התקינה של המבער, ודא כי הזרועות של תומכי הסירים מיושרות עם מרכז המבער.

### 7.3 ניקוי הכיריים

- **הסר מיד:** פלסטיק שנמס, רדיד פלסטיק ומזון המכיל סוכר. אם לא, הלכלוך עלול לגרום נזק לכיריים.
- **הסר ברגע שהכיריים קרים מספיק:** עיגולי אבנית, עיגולי מים, כתמי שומן, שינויי צבע במתכת המבריקה. נקה את הכיריים באמצעות בד לח וחומר ניקוי שאינו שוחק. לאחר הניקוי, נגב את הכיריים בבד רך.

### 7.4 ניקוי המצת

התקן זה כולל נר הצתה קרמי ואלקטרודה מתכתית. שמור על ניקיון הרכיבים האלה כדי למנוע קשיים בהצתה, ובדוק כי החורים שבכתר המבער אינם סתומים.

**אזהרה!**  
עיין בפרקי הבטיחות.



### 7.1 מידע כללי

- נקה את הכיריים לאחר כל שימוש.
- השתמש תמיד בכלי בישול עם תחתית נקייה.
- לשריוטות או לכתמים כהים על פני השטח אין השפעה על אופן הפעולה של הכיריים.
- השתמש במנקה מיוחד המתאים למשטח הכיריים.
- שטוף חלקים העשויים מנירוסטה במים ונגב בבד רך.

### 7.2 תומכי מחבתות

תומכי המחבתות אינם עמידים לשטיפה במדיח כלים. יש לרחוץ אותם ביד.



1. הסר את תומכי המחבתות כדי לנקות את הכיריים בקלות.

יש להיזהר בעת ההחלפה של תומכי המחבתות כדי שלא להסב נזק לחלק העליון של הכיריים.



## 8. תנור - שימוש יומיומי

**אזהרה!**  
עיין בפרקי הבטיחות.



## 8.1 הפעלה והפסקת הפעולה של התנור



**במכשירך יהיו סמלי כפתורים, מחוונים או נורות בהתאם לדגם:**

- המחווך נדלק כאשר התנור מתחמם.
- הנורה נדלקת כאשר התנור פועל.
- הסמל מראה אם הכפתור שולט באחד מאזורי הבישול, באחת מפעולות התנור או בטמפרטורה.

1. סובב את כפתור פעולות התנור כדי לבחור פעולת תנור מבוקשת.
2. סובב את כפתור הטמפרטורה כדי לבחור טמפרטורה.
3. כדי להפסיק את פעולת התנור סובב את כפתור פעולות התנור ואת כפתור הטמפרטורה למצב כבוי.

## 8.2 פעולות תנור

| סמל | פעולת התנור          | שימוש                                                                                                         |
|-----|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0   | מצב כבוי (Off)       | המכשיר במצב כבוי.                                                                                             |
|     | תאורת תנור           | כדי להפעיל את הנורה ללא פעולת בישול.                                                                          |
|     | בישול טורבו          | לצלייה או צלייה ואפייה של מאכלים בטמפרטורת בישול זהה, תוך שימוש ביותר ממפלס אחד וללא העברת טעמים בין המאכלים. |
|     | Conventional Cooking | לאפייה ולצלייה במפלס אחד.                                                                                     |
|     | חימום תחתון          | לאפיית עוגות בעלות תחתית פריכה ולשימור מזון.                                                                  |
|     | הפשרה                | האפשרות הזו זו יכולה לשמש להפשרת מזון קפוא, כגון ירקות ופירות. זמן ההפשרה תלוי בכמות ובגודל של המזון הקפוא.   |
|     | גריל                 | לצליית פריטי מזון שטוחים ולקליית לחם.                                                                         |
|     | בישול קל             | לאפייה בתבניות ולייבוש במפלס אחד בטמפרטורה נמוכה.                                                             |
|     | גריל טורבו           | לצלייה של נתחי בשר גדולים או עוף עם עצמות במפלס אחד. כמו כן, להקרמה ולהשחמה.                                  |

## 8.3 מאוורר קירור

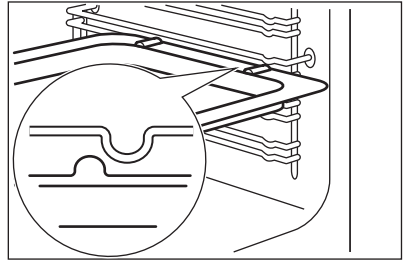
כאשר המכשיר פועל, מאוורר הקירור נכנס אוטומטית לפעולה כדי לשמור על קרירות משטחי המכשיר. אם תכבה את המכשיר, המאוורר עשוי להמשיך לפעול עד להתקררות המכשיר.

## 8.4 הכנסת אביזרי התנור

### תבנית עמוקה:

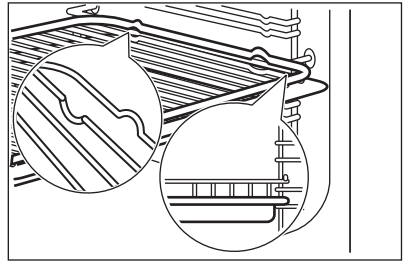
דחוף את התבנית העמוקה בין חריצי העזר של תומכי המדף.

- לכל האביזרים יש חריצים קטנים בחלק העליון של צד ימין וצד שמאל, כדי להגביר את הבטיחות. החריצים גם משמשים הגנה ממשיכה עד הסוף.
- השפה הגבוהה סביב המדף היא מכשיר המונע מכלי בישול להחליק.



### מדף רשת ותבנית עמוקה יחד:

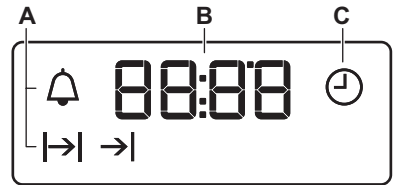
דחוף את התבנית העמוקה בין חריצי העזר של תומכי המדף ואת מדף הרשת על חריצי העזר למעלה.



## 9. תנור - פעולות שעון

### 9.1 תצוגה

- .A מחווני פעולה
- .B תצוגת שעה
- .C מחוון פעולה



### 9.2 כפתורים

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

## 9.3 טבלת פעולות השעון

| פעולת שעון | שימוש                                                            |
|------------|------------------------------------------------------------------|
| שעה ⌚      | משמש להגדרה, לשינוי או לבדיקת השעה.                              |
| טיימר 🔔    | לקביעת זמן לספירה לאחור. לפעולה זו אין כל השפעה על פעולת המכשיר. |
| משך ⏪      | לקביעת זמן הבישול לתנור.                                         |
| →   'סיום' | לקביעת השעה שבה התנור יכבה.                                      |

פעולת השעון מופעלת. בתצוגה יוצג המחווון של פעולת השעון שבחרת.

עבור פעולת הטיימר, הזמן הנוטר מופיע בתצוגה. **i**

3. בתום הזמן, מחווון פעולת השעון מהבהב ונשמע צליל התרעה. לחץ על לחצן כלשהו כדי להפסיק את הצליל.

4. סובב את כפתור פעולות התנור ואת כפתור הטמפרטורה למצב כבוי.

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

### 9.5 ביטול פעולות השעון

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

2. לחץ באופן ממושך על —. פעולת השעון נכבית אחרי כמה שניות.

**i** אתה יכול להשתמש בפעולות 'משך בישול' ⏪ ו-'סיום בישול' → בעת ובעונה אחת כדי לקבוע את משך הזמן שהתנור יפעל ואת השעה שבה הוא צריך לסיים את פעולתו. זה מעניק לך את האפשרות להפעיל את המכשיר עם השעה. ראשית קבע את 'משך הבישול' ⏪ ולאחר מכן את 'סיום הבישול' →.

### 9.4 הגדרה של פעולות השעון

להפעלת 'משך בישול' ⏪ ו-'סיום בישול' →, הגדר פעולה וטמפרטורת בישול לתנור. אין צורך לבצע זאת בטיימר. 🔔

1. לחץ על ⌚ שוב ושוב עד שמחווון פעולת השעון הדרושה יבהב בתצוגה.
2. לחץ על + או על — כדי להגדיר את הזמן עבור פעולת השעון הנחוצה.

## 10. תנור - עצות וטיפים

### 10.1 אפייה

- האפייה או הצלייה בתנור החדש עשויה להיות שונה מהמכשיר הקודם. התאם את ההגדרות הרגילות בהן אתה משתמש (טמפרטורה, זמני בישול) ואת מפלסי התנור בהתאם לערכים המופיעים בטבלאות הבאות.
- היצרן ממליץ להשתמש בטמפרטורה נמוכה יותר בפעם הראשונה.
- אם אינך מצליח למצוא את ההגדרות המומלצות למתכון מסוים, חפש את ההגדרות למתכון דומה.
- אם אתה אופה עוגות במספר מפלסים, ניתן להאריך את זמני האפייה ב-15-10 דקות.

**אזהרה!**  
עיין בפרקי הבטיחות.

**i** הטמפרטורה וזמני האפייה בטבלאות הם לצורכי הנחיה בלבד. הם תלויים במתכונים ובאיכותם וכמותם של הרכיבים שבשימוש. תמיד יש לחמם מראש את התנור הריק לטמפרטורה הרצויה במשך 20 דקות לפני תחילת הבישול.

אם אתה מחמם מזון קפוא, התבניות בתנור עלולות להתעוות במהלך האפייה. העיוותים ייעלמו לאחר קירור התבניות.

- עוגות ומאפים בגבהים שונים אינם משחמים בקצב שווה בהתחלה. במידה והבחנת בתופעה זו, אין לשנות את הגדרות הטמפרטורה. ההבדלים בהשחמה נעלמים במהלך האפייה.
- בזמני אפייה ממושכים, ניתן לכבות את התנור כ-10 דקות לפני סיום זמן האפייה, תוך ניצול החום האגור.

## 10.2 עצות לאפייה

| תוצאות האפייה                       | סיבה אפשרית                                   | תיקון                                                                                |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| תחתית העוגה לא הושחמה מספיק.        | מיקום המדף אינו נכון.                         | הנח את העוגה במפלס נמוך יותר.                                                        |
| העוגה שוקעת ונרטבת או מתמלאת גושים. | טמפרטורת התנור גבוהה מדי.                     | באפייה הבאה הגדר טמפרטורת תנור מעט נמוכה יותר.                                       |
| העוגה שוקעת ונרטבת או מתמלאת גושים. | זמן האפייה קצר מדי.                           | הארך את זמן האפייה. <b>לא ניתן לקצר את זמני האפייה באמצעות הגברת הטמפרטורה.</b>      |
| העוגה שוקעת ונרטבת או מתמלאת גושים. | יש כמות גדולה מדי של נוזלים בתערובת.          | השתמש בכמות נוזלים קטנה יותר. שים לב לזמני הערבוב, במיוחד אם אתה משתמש במכשיר ערבוב. |
| העוגה יבשה מדי.                     | טמפרטורת התנור נמוכה מדי.                     | באפייה הבאה הגדר טמפרטורת תנור גבוהה יותר.                                           |
| העוגה יבשה מדי.                     | זמן האפייה ארוך מדי.                          | באפייה הבאה הגדר זמן אפייה קצר יותר.                                                 |
| העוגה משחימה בצורה לא אחידה.        | טמפרטורת התנור גבוהה מדי וזמן האפייה קצר מדי. | הנמך את טמפרטורת התנור והארך את זמן האפייה.                                          |
| העוגה משחימה בצורה לא אחידה.        | הבלילה אינה אחידה.                            | פזר את הבלילה באופן אחיד בתבנית האפייה.                                              |
| העוגה לא מוכנה בזמן האפייה הניתן.   | טמפרטורת התנור נמוכה מדי.                     | באפייה הבאה הגדר טמפרטורת תנור גבוהה מעט יותר.                                       |

- יש לאפות רק תבנית אחת בכל פעם.

## 10.3 בישול קל

- השתמש בפעולה זו לאפייה בתבניות ולייבוש במפלס אחד בטמפרטורה נמוכה.

| מזון   | טמפרטורה (°C) | זמן (דקות) |
|--------|---------------|------------|
| עוגיות | 180 - 190     | 10 - 120   |

| מזון           | טמפרטורה (°C) | זמן (דקות)  |
|----------------|---------------|-------------|
| מאפים פחזניות  | 190 - 180     | 30 - 40 (1) |
| מאפים בצק פריך | 190 - 180     | 25 - 35 (1) |
| קצפיות מרגג    | 100 - 80      | 150 - 120   |

(1) חמם מראש את התנור.

## 10.4 בישול טורבו

אפייה במפלס אחד

אפייה בתבניות מתכת

| מזון                                               | טמפרטורה (°C) | זמן (דקות) | מיקום מדף |
|----------------------------------------------------|---------------|------------|-----------|
| עוגה עגולה או בריוש                                | 160 - 150     | 70 - 50    | 2         |
| עוגת מדירה/עוגות פירות                             | 160 - 140     | 90 - 50    | 2 - 1     |
| עוגת טורט ללא שומן                                 | 160 - 150 (1) | 40 - 25    | 3         |
| בסיס פלאן - מאפה דק                                | 180 - 170     | 25 - 10    | 2         |
| בסיס פלאן - תערובת ספוגית                          | 170 - 150     | 25 - 20    | 2         |
| פאי תפוחים (2 תבניות בקוטר 20 ס"מ, מונחות באלכסון) | 160           | 90 - 60    | 3 - 2     |

(1) חמם מראש את התנור.

עוגות / מאפים / לחם בתבניות אפייה

| מזון                                                   | טמפרטורה (°C) | זמן (דקות) | מיקום מדף |
|--------------------------------------------------------|---------------|------------|-----------|
| עוגה בציפוי פירורים (יבש)                              | 160 - 150     | 40 - 20    | 3         |
| פלאן פירות (עם בצק שמרים/תערובת ספוגית) <sup>(1)</sup> | 150           | 55 - 35    | 3         |
| פלאן פירות העשוי עם בצק דק                             | 170 - 160     | 80 - 40    | 3         |

(1) השתמש בתבנית עמוקה.

עוגיות

| מזון                          | טמפרטורה (°C) | זמן (דקות) | מיקום מדף |
|-------------------------------|---------------|------------|-----------|
| מאפי ביסקוויט דקים            | 160 - 150     | 20 - 10    | 3         |
| עוגיות שורטברד/עוגיות מוארכות | 140           | 35 - 20    | 3         |
| ביסקוויטים מתערובת ספוגית     | 160 - 150     | 20 - 15    | 3         |
| מאפים מחלבון ביצה, מרגג       | 100 - 80      | 150 - 120  | 3         |
| מאפי מקרון                    | 120 - 100     | 50 - 30    | 3         |

| מזון                            | טמפרטורה (°C) | זמן (דקות) | מיקום מדף |
|---------------------------------|---------------|------------|-----------|
| ביסקוויטים העשויים עם בצק שמרים | 160 - 150     | 40 - 20    | 3         |
| מאפים מבצק עלים                 | (1)180 - 170  | 30 - 20    | 3         |
| לחמניות                         | 160           | 35 - 10    | 3         |
| עוגות קטנות (20 בתבנית)         | 150           | 35 - 20    | 3         |

(1) חמם מראש את התנור.

#### טבלת מאפים ותבשילים מוקרמים

| מזון                    | טמפרטורה (°C) | זמן (דקות) | מיקום מדף |
|-------------------------|---------------|------------|-----------|
| באגט בציפוי גבינה מותכת | (1)170 - 160  | 30 - 15    | 1         |
| ירקות ממולאים           | 170 - 160     | 60 - 30    | 1         |

(1) חמם מראש את התנור.

#### אפייה במספר מפלים

#### עוגות / מאפים / לחם בתבניות אפייה

| מזון             | טמפרטורה (°C) | זמן (דקות) | מיקום מדף<br>2 מיקומים |
|------------------|---------------|------------|------------------------|
| פחזניות / אקלייר | (1)180 - 160  | 45 - 25    | 4 / 2                  |
| עוגת שטרודל יבשה | 160 - 150     | 45 - 30    | 4 / 2                  |

(1) חמם מראש את התנור.

#### ביסקוויטים/עוגות קטנות/מאפים/לחמניות

| מזון                            | טמפרטורה (°C) | זמן (דקות) | מיקום מדף<br>2 מיקומים |
|---------------------------------|---------------|------------|------------------------|
| מאפי ביסקוויט דקים              | (1)160 - 150  | 40 - 20    | 4 / 2                  |
| עוגיות שורטברד/עוגיות מוארכות   | 140           | 45 - 20    | 4 / 2                  |
| ביסקוויטים מתערובת ספוגית       | 170 - 160     | 45 - 25    | 4 / 2                  |
| ביסקוויטים מחלבון ביצה, מרג     | 100 - 80      | 170 - 130  | 4 / 2                  |
| מאפי מקרון                      | 120 - 100     | 80 - 40    | 4 / 2                  |
| ביסקוויטים העשויים עם בצק שמרים | 170 - 160     | 60 - 30    | 4 / 2                  |
| מאפים מבצק עלים                 | 180 - 170     | 50 - 30    | 4 / 2                  |

(1) חמם מראש את התנור.



## 10.5 אפייה רגילה במפלס אחד

### אפייה בתבניות מתכת

| מזון                                               | טמפרטורה (°C)            | זמן (דקות) | מיקום מדף |
|----------------------------------------------------|--------------------------|------------|-----------|
| עוגה עגולה או בריש                                 | 180 - 160                | 70 - 50    | 2         |
| עוגת מדירה/עוגות פירות                             | 170 - 150                | 90 - 50    | 2 - 1     |
| עוגת טורט ללא שומן                                 | 170 <sup>(1)</sup>       | 40 - 25    | 3         |
| בסיס פלאן - מאפה דק                                | 190 - 120 <sup>(1)</sup> | 25 - 10    | 2         |
| בסיס פלאן - תערובת ספוגית                          | 190 - 170                | 25 - 20    | 2         |
| פאי תפוחים (2 תבניות בקוטר 20 ס"מ, מונחות באלכסון) | 180                      | 90 - 60    | 2 - 1     |
| מאפי פלאן (לדוגמה, קיש לורן)                       | 220 - 180                | 60 - 35    | 1         |
| עוגת גבינה                                         | 180 - 160                | 90 - 60    | 2 - 1     |

<sup>(1)</sup> חמם מראש את התנור.

### עוגות / מאפים / לחם בתבניות אפייה

| מזון                                                                         | טמפרטורה (°C)                          | זמן (דקות)          | מיקום מדף |
|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------|-----------|
| חלה / שושנת לחם                                                              | 190 - 170                              | 50 - 40             | 2         |
| עוגת פירות לחג המולד                                                         | 180 - 160 <sup>(1)</sup>               | 70 - 50             | 2         |
| לחם (שיפון):<br>1. שלב ראשון של תהליך האפייה.<br>2. שלב שני של תהליך האפייה. | 1230 .1<br>180 - 160 .2 <sup>(1)</sup> | 20 .1<br>60 - 30 .2 | 2 - 1     |
| פחזניות / אקלייר                                                             | 190 - 120 <sup>(1)</sup>               | 35 - 20             | 3         |
| רולדה                                                                        | 180 - 200 <sup>(1)</sup>               | 20 - 10             | 3         |
| עוגה בציפוי פירורים (יבש)                                                    | 180 - 160                              | 40 - 20             | 3         |
| עוגת שקדים וחמאה / עוגות סוכר                                                | 190 - 120 <sup>(1)</sup>               | 30 - 20             | 3         |
| פלאן פירות (עם בצק שמרים/תערובת ספוגית) <sup>(2)</sup>                       | 170                                    | 55 - 35             | 3         |
| פלאן פירות העשוי עם בצק דק                                                   | 190 - 170                              | 60 - 40             | 3         |
| עוגות שמרים עם ציפוי עדין (למשל גבינה רכה, שמנת, קצפת)                       | 180 - 160 <sup>(1)</sup>               | 80 - 40             | 3         |
| פיצה (עם הרבה תוספת)                                                         | 190 - 120 <sup>(1)</sup>               | 50 - 30             | 2 - 1     |
| פיצה (בצק דק)                                                                | 220 - 125 <sup>(1)</sup>               | 25 - 15             | 2 - 1     |
| לחם ללא שמרים                                                                | 250 - 230                              | 15 - 10             | 1         |

| מיקום מדף | זמן (דקות) | טמפרטורה (°C) | מזון        |
|-----------|------------|---------------|-------------|
| 1         | 50 - 35    | 230 - 210     | טארטים (CH) |

- (1) חמם מראש את התנור.  
(2) השתמש בתבנית עמוקה.

#### עוגיות

| מיקום מדף | זמן (דקות) | טמפרטורה (°C)            | מזון                            |
|-----------|------------|--------------------------|---------------------------------|
| 3         | 20 - 10    | 190 - 170                | מאפי ביסקוויט דקים              |
| 3         | 35 - 20    | 160 <sup>(1)</sup>       | עוגיות שורטברד/עוגיות מוארכות   |
| 3         | 30 - 20    | 190 - 170                | ביסקוויטים מבצק ספוגי           |
| 3         | 150 - 120  | 100 - 80                 | מאפים מחלבון ביצה, מרג          |
| 3         | 60 - 30    | 130 - 120                | מאפי מקרון                      |
| 3         | 40 - 20    | 190 - 170                | ביסקוויטים העשויים עם בצק שמרים |
| 3         | 30 - 20    | 190 - 210 <sup>(1)</sup> | מאפים מבצק עלים                 |
| 3         | 55 - 10    | 190 - 210 <sup>(1)</sup> | לחמניות                         |
| 4 - 3     | 30 - 20    | 170 <sup>(1)</sup>       | עוגות קטנות (20 בתבנית)         |

- (1) חמם מראש את התנור.

#### טבלת מאפים ותבשילים מוקרמים

| מיקום מדף | זמן (דקות) | טמפרטורה (°C)            | מזון                    |
|-----------|------------|--------------------------|-------------------------|
| 1         | 60 - 45    | 200 - 180                | מאפה פסטה               |
| 1         | 50 - 35    | 200 - 180                | לזניה                   |
| 1         | 30 - 15    | 180 - 200 <sup>(1)</sup> | ירקות מוקרמים           |
| 1         | 30 - 15    | 200 - 220 <sup>(1)</sup> | באגט בציפוי גבינה מותכת |
| 1         | 60 - 40    | 200 - 180                | מאפים מתוקים            |
| 1         | 60 - 40    | 200 - 180                | מאפי דגים               |
| 1         | 60 - 40    | 200 - 180                | ירקות ממולאים           |

- (1) חמם מראש את התנור.

### 10.6 צלייה

- את כל סוגי הבשר שניתנים להשחמה או שיכול להיות להם ציפוי סדוק, ניתן לצלות בתבנית צלייה ללא המכסה.
- בשר ודגים במשקל של 1 ק"ג ומעלה מומלץ לבשל במכשיר.
- כדי למנוע מהמיצים או השומן של הבשר להישרף על התבנית, שים מעט נוזל בתוך תבנית הצלייה.
- השתמש בכלי אפייה עמיד בפני חום כדי לצלות (עיין בהוראות היצרן).
- ניתן לצלות נתחים גדולים ישירות בתבנית צלייה (אם יש) או על מדף רשת מעל תבנית עמוקה.
- צלה בשרים דלי שומן בתבנית צלייה עם מכסה. זה שומר את הבשר עסיסי יותר.

- אם יש צורך, הפוך את הצלי (לאחר 1/2 - 2/3 מזמן הבישול).
- שפוך על נתחים גדולים של צלי ועוף את המיצים שלהם מספר פעמים במהלך הצלייה. זה נותן תוצאות צלייה טובות יותר.
- ניתן לכבות את המכשיר כ-10 דקות לפני תום זמן הצלייה, ולהשתמש בחום השירוי.

## 10.7 צלייה רגילה

### בקר

| מזון                       | כמות        | טמפרטורה (°C)             | זמן (דקות) | מיקום מדף |
|----------------------------|-------------|---------------------------|------------|-----------|
| צלי קדרה                   | 1.5 - 1 ק"ג | 230 - 200                 | 105 - 150  | 1         |
| רוסטביף או פילה: נא        | לס"מ עובי   | 230 - 1250 <sup>(1)</sup> | 6 - 8      | 1         |
| רוסטביף או פילה: מדיום     | לס"מ עובי   | 230 - 220                 | 8 - 10     | 1         |
| רוסטביף או פילה: עשוי היטב | לס"מ עובי   | 220 - 200                 | 10 - 12    | 1         |

<sup>(1)</sup> חמם מראש את התנור.

### חזיר

| מזון                   | כמות            | טמפרטורה (°C) | זמן (דקות) | מיקום מדף |
|------------------------|-----------------|---------------|------------|-----------|
| כתף, צוואר, ירך חזיר   | 1.5 - 1 ק"ג     | 220 - 210     | 90 - 120   | 1         |
| צלעות                  | 1.5 - 1 ק"ג     | 190 - 180     | 60 - 90    | 1         |
| קציץ בשר               | 750 גר' - 1 ק"ג | 190 - 170     | 50 - 60    | 1         |
| שוק חזיר (מבושלת מראש) | 750 גר' - 1 ק"ג | 220 - 200     | 90 - 120   | 1         |

### עגל

| מזון                   | כמות        | טמפרטורה (°C) | זמן (דקות) | מיקום מדף |
|------------------------|-------------|---------------|------------|-----------|
| צלי עגל <sup>(1)</sup> | 1 ק"ג       | 220 - 210     | 90 - 120   | 1         |
| שוק עגל                | 2 - 1.5 ק"ג | 220 - 200     | 150 - 180  | 1         |

<sup>(1)</sup> השתמש בכלי צלייה סגור.

### טלה

| מזון              | כמות        | טמפרטורה (°C) | זמן (דקות) | מיקום מדף |
|-------------------|-------------|---------------|------------|-----------|
| רגל טלה, טלה צלוי | 1.5 - 1 ק"ג | 220 - 210     | 90 - 120   | 1         |
| אוכף טלה          | 1.5 - 1 ק"ג | 220 - 210     | 40 - 60    | 1         |

## בשר צייד

| מיקום מדף | זמן (דקות) | טמפרטורה (°C)           | כמות        | מזון                  |
|-----------|------------|-------------------------|-------------|-----------------------|
| 1         | 40 - 30    | 220 - 1240 <sup>1</sup> | עד 1 ק"ג    | אוכף ארנבת, רגל ארנבת |
| 1         | 40 - 35    | 220 - 210               | 1.5 - 2 ק"ג | אוכף צבי              |
| 1         | 120 - 90   | 210 - 200               | 1.5 - 2 ק"ג | ירך צבי               |

<sup>1</sup> חמם מראש את התנור.

## עוף

| מיקום מדף | זמן (דקות) | טמפרטורה (°C) | כמות                 | מזון       |
|-----------|------------|---------------|----------------------|------------|
| 1         | 40 - 20    | 250 - 220     | 200 - 250 גר' כל אחד | נתחי עוף   |
| 1         | 50 - 35    | 250 - 220     | 400 - 500 גר' כל אחד | חצי עוף    |
| 1         | 70 - 50    | 250 - 220     | 1 - 1.5 ק"ג          | עוף, פרגית |
| 1         | 100 - 80   | 220 - 210     | 1.5 - 2 ק"ג          | ברווז      |
| 1         | 180 - 150  | 210 - 200     | 3.5 - 5 ק"ג          | אווז       |
| 1         | 180 - 120  | 210 - 200     | 2.5 - 3.5 ק"ג        | הודו       |
| 1         | 240 - 180  | 200 - 180     | 4 - 6 ק"ג            | הודו       |

## דגים

| מיקום מדף | זמן (דקות) | טמפרטורה (°C) | כמות        | מזון   |
|-----------|------------|---------------|-------------|--------|
| 1         | 70 - 40    | 220 - 210     | 1 - 1.5 ק"ג | דג שלם |

## 10.8 צלייה בגריל טורבו

## בקר

| מיקום מדף | זמן (דקות) | טמפרטורה (°C)           | כמות      | מזון                       |
|-----------|------------|-------------------------|-----------|----------------------------|
| 1         | 6 - 5      | 190 - 1200 <sup>1</sup> | לס"מ עובי | רוסטביף או פילה: נא        |
| 1         | 8 - 6      | 190 - 180               | לס"מ עובי | רוסטביף או פילה: מדיום     |
| 1         | 10 - 8     | 180 - 170               | לס"מ עובי | רוסטביף או פילה: עשוי היטב |

<sup>1</sup> חמם מראש את התנור.

**חזיר**

| מזון                   | כמות            | טמפרטורה (°C) | זמן (דקות) | מיקום מדף |
|------------------------|-----------------|---------------|------------|-----------|
| כתף, צוואר, ירך חזיר   | 1.5 - 1 ק"ג     | 180 - 160     | 90 - 120   | 1         |
| צלעות                  | 1.5 - 1 ק"ג     | 180 - 170     | 60 - 90    | 1         |
| קציץ בשר               | 750 גר' - 1 ק"ג | 170 - 160     | 50 - 60    | 1         |
| שוק חזיר (מבושלת מראש) | 750 גר' - 1 ק"ג | 170 - 150     | 90 - 120   | 1         |

**עגל**

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

**טלה**

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

**עוף**

| מזון       | כמות                 | טמפרטורה (°C) | זמן (דקות) | מיקום מדף |
|------------|----------------------|---------------|------------|-----------|
| נתחי עוף   | 250 - 200 גר' כל אחד | 220 - 200     | 30 - 50    | 1         |
| חצי עוף    | 500 - 400 גר' כל אחד | 210 - 190     | 35 - 50    | 1         |
| עוף, פרגית | 1.5 - 1 ק"ג          | 210 - 190     | 50 - 70    | 1         |
| ברווז      | 2 - 1.5 ק"ג          | 200 - 180     | 80 - 100   | 1         |
| אווז       | 5 - 3.5 ק"ג          | 180 - 160     | 120 - 180  | 1         |
| הודו       | 3.5 - 2.5 ק"ג        | 180 - 160     | 120 - 150  | 1         |
| הודו       | 6 - 4 ק"ג            | 160 - 140     | 150 - 240  | 1         |

**10.9 גריל באופן כללי**

- יש למקם תמיד את התבנית העמוקה לאיסוף השומנים במפלס הראשון בתנור.
- ההכנה בגריל מתאימה אך ורק לנתחים שטוחים של בשר או דגים.

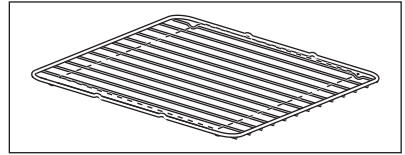
**אזהרה!**



יש לבצע תמיד את הצלייה בגריל כאשר דלת התנור סגורה.

- בצלייה בגריל, יש להקפיד תמיד לכוון את התנור לטמפרטורה מרבית.
- יש למקם את המדף במפלס המומלץ על פי שבלת ההכנה בגריל.

אזור הגריל ממוקם במרכז המפלס.



## 10.10 גריל

| מיקום<br>מדף | זמן (דקות) |         | טמפרטורה<br>(°C) | מזון                    |
|--------------|------------|---------|------------------|-------------------------|
|              | צד ראשון   | צד שני  |                  |                         |
| 2            | 40 - 30    | 40 - 30 | 230 - 210        | רוסטביף אנגלי           |
| 3            | 30 - 20    | 30 - 20 | 230              | פילה בקר, מדיום         |
| 2            | 40 - 30    | 40 - 30 | 230 - 210        | גב חזיר                 |
| 2            | 40 - 30    | 40 - 30 | 230 - 210        | גב עגל                  |
| 3            | 35 - 20    | 35 - 25 | 230 - 210        | גב כבש                  |
| 4 - 3        | 30 - 15    | 30 - 15 | 230 - 210        | דג שלם, 500 - 1,000 גר' |

## 10.11 שימור

- מלאו את הצנצנות כך שהמפלס בכולן יהיה זהה וסגרו באמצעות מלחץ.
- אסור שהצנצנות יגעו אחת בשנייה.
- מלא את תבנית האפייה בכ-1/2 ליטר מים, כדי להבטיח שתהיה די לחות בתנור.
- כאשר הנוהל בצנצנות הראשונות מתחיל לבעבע (לאחר כ-35-60 דקות בצנצנות של 1 ליטר), כבו את התנור או הורידו את הטמפרטורה ל-100°C (ראו טבלה).
- השתמש רק בצנצנות שימורים או בצנצנות באותו גודל שקיימות בשוק.
- אין להשתמש בצנצנות בעלות מכסה הברגה ומכסה נדחף, או בקופסאות מתכת.
- השתמש במפלס הראשון מלמטה לפעולה הזו.
- שים לא יותר משש צנצנות שימורים של ליטר על תבנית האפייה.

## פירות רכים

| שמירה                                  | טמפרטורה (°C) | זמן בישול עד לרתיחה (דקות) | המשך בישול ב-C-100° (דקות) |
|----------------------------------------|---------------|----------------------------|----------------------------|
| תות שדה, אוכמניות, פטל, דמדמניות בשלות | 170 - 160     | 45 - 35                    | -                          |

## פירות בעלי גלעין

| שמירה                 | טמפרטורה (°C) | זמן בישול עד לרתיחה (דקות) | המשך בישול ב-C-100° (דקות) |
|-----------------------|---------------|----------------------------|----------------------------|
| אגסים, חבושים, שזיפים | 170 - 160     | 45 - 35                    | 15 - 10                    |

**ריקות**

| שמידה                  | טמפרטורה (°C) | זמן בישול עד לרתיחה (דקות) | המשך בישול ב-100° (דקות) C |
|------------------------|---------------|----------------------------|----------------------------|
| גזרים <sup>(1)</sup>   | 170 - 160     | 60 - 50                    | 10 - 5                     |
| מלפפונים               | 170 - 160     | 60 - 50                    | -                          |
| תערובת חמוצים          | 170 - 160     | 60 - 50                    | 10 - 5                     |
| קולרבי, אפונה, אספרגוס | 170 - 160     | 60 - 50                    | 20 - 15                    |

<sup>(1)</sup> השאירו בתנור לאחר הכיבוי.

- השתמשו במפלס הרשת הראשון. זה הממוקם בתחתית.

**10.12 הפשרה**

- הסר את אריזת המזון. הנח את המזון על צלחת.
- אין לכסות בצלחת או בקערה. הדבר עלול להאריך את זמן ההפשרה.

| מזון       | כמות           | זמן הפשרה (דקות) | זמן הפשרה נוסף (דקות) | הערות                                                                        |
|------------|----------------|------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| עוף        | 1 ק"ג          | 140 - 100        | 30 - 20               | הנח את העוף על צלוחית הפונה כלפי מעלה על צלחת גדולה. הפוך בחלוף מחצית מהזמן. |
| בשר        | 1 ק"ג          | 140 - 100        | 30 - 20               | הפוך בחלוף מחצית מהזמן.                                                      |
| בשר        | 500 גר'        | 120 - 90         | 30 - 20               | הפוך בחלוף מחצית מהזמן.                                                      |
| דג פורל    | 150 גר'        | 35 - 25          | 15 - 10               | -                                                                            |
| תותים      | 300 גר'        | 40 - 30          | 20 - 10               | -                                                                            |
| חמאה       | 250 גר'        | 40 - 30          | 15 - 10               | -                                                                            |
| שמנת מתוקה | 2 כפול 200 גר' | 100 - 80         | 15 - 10               | הקצף את השמנת כשהיא עדיין קפואה מעט.                                         |
| עוגה       | 1.4 ק"ג        | 60               | 60                    | -                                                                            |

**11. תנור - טיפול וניקוי**

- 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

**אזהרה!**  
עייני בפרקי הבטיחות.

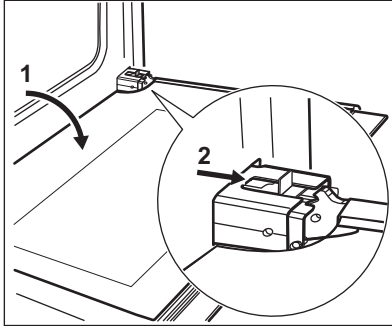


**11.1 הערות לגבי ניקוי**

- נקה את חזית המכשיר בעזרת מטלית רכה ותמיסה של מים פושרים וחומר ניקוי.
- לניקוי משטחי מתכת, השתמש בחומר ניקוי רגיל.

## 11.4 הסרת דלת התנור

כדי להקל על הניקוי, הסר את דלת התנור.



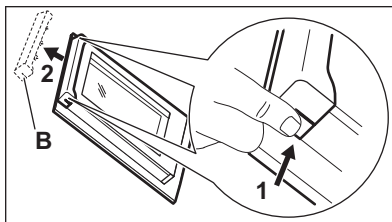
1. פתח את הדלת עד הסוף.
  2. הזז את המחליק עד שתשמע קול נקישה.
  3. סגור את הדלת עד שהמחליק יינעל.
  4. הסר את הדלת.
- כדי להסיר את הדלת משוך אותה החוצה, קודם מצד אחד ואחר כך מהצד השני.

כאשר תהליך הניקוי יושלם, הכנס את דלת התנור בחזרה, בסדר ההפוך. ודא שישמע צליל נקישה של נעילה כאשר אתה מחזיר את הדלת. לחץ בכוח אם יש צורך בכך.

## 11.5 שליפה וניקוי של זכוכיות הדלת

דלת הזכוכית במוצר שלך עשויה להיות שונה בסוג ובצורה מהדוגמאות שניתן לראות בתמונות. גם מספר הזגוגיות עשוי להיות שונה.

1. אחוז את עיטור הדלת B, שבקצה העליון של הדלת, משני צדדיו - ודחוף פנימה כדי לשחרר את אטם התפס.



2. משוך את עיטור הדלת אל החלק הקדמי והסר אותו.
3. אחוז בלוחות הזכוכית של הדלת בקצה העליון שלהם, אחד אחרי השני, ומשוך אותם למעלה מעל המסילה המובילה.

מחודדים ולא תכנים אותם למדיח כלים. הדבר עלול לגרום נזק לציפוי הטפלון.

## 11.2 מכשירים מנירוסטה או מאלומיניום

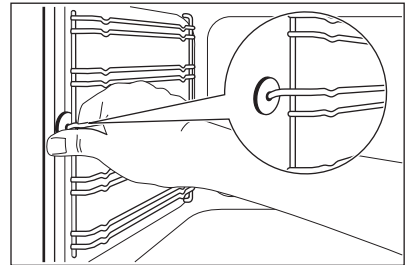
נקה את דלת התנור בעזרת ספוג רטוב בלבד. יבש אותה בעזרת מטלית רכה. אין להשתמש בצמר פלדה, חומצות או חומרים שורטים כדי למנוע נזק לפני השטח של התנור. בעת ניקוי לוח הבקרה של התנור יש לנקוט באותם אמצעי הזהירות.



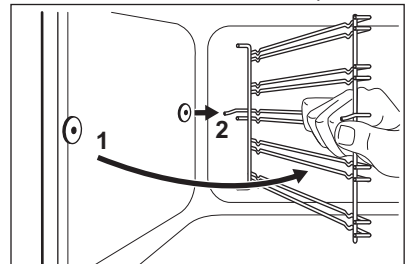
## 11.3 הסרת תומכי הרשתות

כדי לנקות את התנור, הסר את תומכי המדפים.

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



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



התקן את תומכי הרשתות במקומם בסדר פעולות הפוך.

### זהירות!



ודא שתייל החיזוק הארוך יותר ממוקם בחזית. הקצוות של שני התיילים צריכים להיות מופנים לצד האחורי. התקנה לא נכונה עלולה לגרום נזק לציפוי האמאיל.



4. השתמש בנורת תנור מאותו הסוג. חבר את מכסה הזכוכית.

### 11.7 הוצאת המגירה

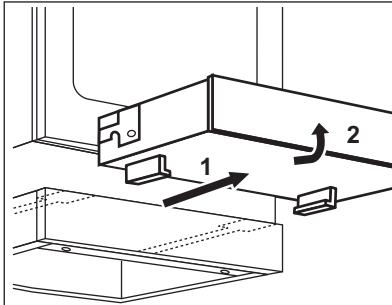
**אזהרה!**



כאשר התנור נמצא בשימוש, עלול להיווצר חום במגירה. אין לשמור במגירה פריטים דליקים (כגון חומרי ניקוי, שקיות פלסטיק, כפפות לתנור, נייר, תרסיסי ניקוי וכו').

ניתן להסיר את המגירה מתחת לתנור לצורך ניקוי.

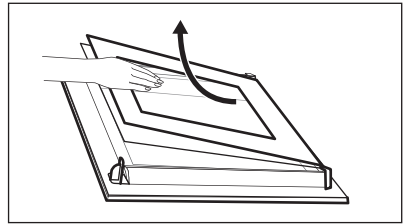
1. משוך את המגירה החוצה עד שהיא נעצרת.



2. הרם את המגירה בזווית קטנה והסר אותה ממסילות התמיכה שלה.

**הכנסת המגירה:**

1. כדי להכניס את המגירה למקומה, הרכב אותה על מסילות התמיכה שלה. ודא שהתפסים מוצבים כהלכה על גבי המסילות.  
2. הורד את המגירה באיטיות למצב אופקי ודחף אותה פנימה.



4. נקה את פנלי זכוכית הדלת. להתקנת הלוחות, בצע את אותם השלבים בסדר הפוך.

### 11.6 החלפת הנורה

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

**אזהרה!**



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

1. כבה את המכשיר.  
2. שלוף את הנתיכים מקופסת הנתיכים או הורד את המפסק.

### הנורה האחורית

כיסוי הזכוכית של הנורה נמצא בחלק האחורי של חלל התנור.



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

## 12. איתור תקלות

**אזהרה!**



עיין בפרקי הבטיחות.

### 12.1 מה לעשות אם...

| בעיה                          | סיבה אפשרית                                             | תיקון                                   |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| אתה לא יכול להפעיל את המכשיר. | המכשיר לא מחובר לאספקת החשמל או שהוא מחובר בצורה שגויה. | בדוק אם המכשיר מחובר היטב לאספקת החשמל. |

| בעיה                                      | סיבה אפשרית                                    | תיקון                                                                         |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| אתה לא יכול להפעיל את המכשיר.             | הנתיך קפץ.                                     | בדוק שהנתיך הוא הסיבה לתקלה. אם הנתיך קופץ שוב ושוב, צור קשר עם חשמלאי מוסמך. |
| המבערים אינם פועלים.                      | אין אספקת גז.                                  | בדוק את חיבורי הגז.                                                           |
| אין ניצוץ כשמנסים להפעיל את מחולל הניצוץ. | כיפת המבער וכתר המבער אינם מונחים בצורה נכונה. | הנח את כיפת המבער וכתר המבער בצורה נכונה.                                     |
| הלהבה כבית מיד לאחר ההדלקה.               | הצמד התרמי אינו מתחמם דיו.                     | לאחר הצתת הלהבה, המשך ללחוץ על כפתור ההצתה למשך עד 10 שניות.                  |
| טבעת הלהבה אינה אחידה.                    | כתר המבער חסום בגלל שאריות מזון.               | וודאו כי הדיזות אינן חסומות וכי כתר המבער נקי.                                |
| 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.                                                        |
| הנורה אינה פועלת.                         | הנורה פגומה.                                   | החלף את הנורה.                                                                |
| התצוגה מראה "12.00".                      | אירעה הפסקת חשמל.                              | אפס את השעון.                                                                 |
| 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.                 |

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

## 12.2 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.) |

## 13. התקנה

**אזהרה!**  
עייך בפרקי הבטיחות.



### 13.1 נתונים טכניים

| ממדים |               |
|-------|---------------|
| גובה  | 867 - 847 מ"מ |
| רוחב  | 596 מ"מ       |
| עומק  | 600 מ"מ       |

### 13.2 קוטרי המעקף

| מבער     | Ø מעקף 1/100 מ"מ |
|----------|------------------|
| עזר      | 28               |
| חצי-מהיר | 32               |
| תלת-כתר  | 56               |

### 13.3 נתונים טכניים נוספים

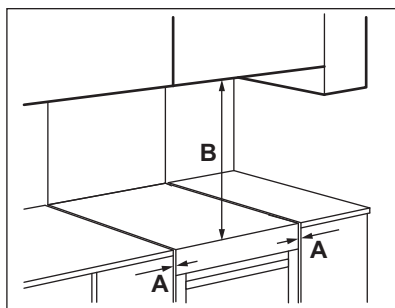
|                      |                             |
|----------------------|-----------------------------|
| גז מקורי:            | 30/30, G30/31 (3B/P) מיליבר |
| החלפת גז:            | -                           |
| אספקת חשמל:          | 230 וולט ~ 50 הרץ           |
| קטגוריית המכשיר:     | I3B/P                       |
| דירוג המכשיר החשמלי: | 1                           |

### 13.4 מבערי גז עבור LPG (בוטאן/פרופאן) 30/30, G30/G31 מיליבר

| מבער     | צריכת אנרגיה רגילה בקילוואט | צריכת אנרגיה מינימלית בקילוואט | סימון דיזות 1/100 מ"מ | זרימת גז רגילה ב-g/h |
|----------|-----------------------------|--------------------------------|-----------------------|----------------------|
| תלת-כתר  | 3.8                         | 1.4                            | 98                    | 276                  |
| חצי-מהיר | 2.0                         | 0.45                           | 71                    | 145                  |
| עזר      | 1.0                         | 0.35                           | 50                    | 73                   |

### 13.5 מיקום המכשיר

ניתן להתקין את המכשיר, שעומד בפני עצמו, עם ארונות מכל אחד מצדדיו ובפינה.



מרחק מינימלי

| מידות | מ"מ |
|-------|-----|
| A     | 2   |

### 13.6 חיבור גז

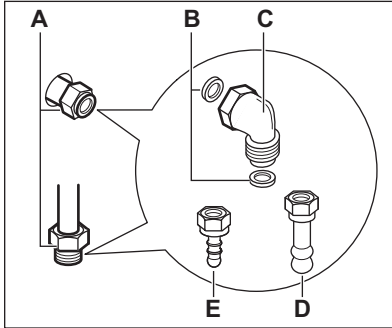
השתמש במחברים קבועים או השתמשו בצינור גמיש מפלדת אל חלד בהתאם לתקנות שבתוקף. בעת השימוש בצינורות גמישים מתכתיים יש להקפיד שלא ייגעו בחלקים נעים ושלא יימעכו.

### 13.7 חיבור צינורות גמישים לא מתכתיים

אם יש לך גישה קלה לחיבור, ניתן להשתמש בצינור גמיש. יש להדק את הצינור הגמיש היטב בעזרת מהדקים.

בזמן ההתקנה, השתמש תמיד במחזיק צינור ובאטם. יש להתקין את הצינור הגמיש כאשר:

המכשיר מוגדר עבור גז ברירת המחדל. כדי לשנות את ההגדרה יש להשתמש תמיד באטם.

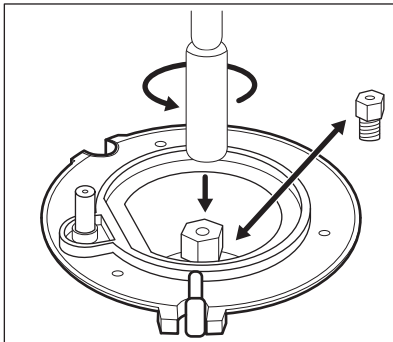


- A.** נקודת חיבור גז (רק נקודה אחת מתאימה למכשיר)  
**B.** אטם  
**C.** חיבור מתכוונן  
**D.** מחזיק צינור 'גז טבעי'  
**E.** מחזיק צינור LPG

### 13.9 החלפת דיזות בכיריים

החלף את הדיזות כאשר אתה מחליף את סוג הגז.

1. הסר את תומכי הסירים.
2. הסר את כיפות וכתרי המבער.
3. הסר את הדיזות באמצעות מברג 7.
4. החלף את הדיזות בדיזות שמתאימות לסוג הגז שבו אתה משתמש.



5. כדי להחליף לגז G110, G120 או G2.350, חבר את רגולטור האוויר אל הסילונים העיקריים. הברג אותו עד הסוף.

- הוא אינו יכול להתחמם מעבר לטמפרטורת החדר, מעל 30°C;
- הוא אינו ארוך יותר מ-1,500 מ"מ;
- הוא לא הופך צר יותר במקום כלשהו, הוא לא מסובב או מעוך,
- הוא אינו נוגע בקצוות חדים או בפניות, ניתן לבדוק בקלות את מצבו.

בעת בדיקת הצינור הגמיש, יש לוודא ש:

- אין בו סדקים, חתכים וסימני שריפה בשני הקצוות וגם לכל אורכו,
- החומר לא התקשה, וניכר כי הוא בעל דרגת הגמישות הנאותה,
- מהדקי הקיבוע אינם חלודים,
- טרם פג תוקפו.

אם ניכר כי קיים פגם אחד או יותר, אין לתקן את הצינור אלא להחליפו.

### אזהרה!



בתום ההתקנה, יש לוודא כי כל אחד ממתאמי הצינור בנקודות החיבור אינו דולף. כדי לבדוק את האיטום, השתמש בתמיסת סבון, ולא בלהבה.

הרמפה לאספקת הגז ממוקמת בצד האחורי של לוח הבקרה.

### אזהרה!



לפני חיבור הגז, נתק את המכשיר מאספקת החשמל או כבה את הנתיך בתיבת הנתיכים. סגור את השסתום המרכזי של אספקת הגז.

### 13.8 התאמה לסוגי גז שונים

אפשר רק לאדם מוסמך לבצע את ההתאמה לסוגים שונים של גז.



אם המכשיר מוגדר לגז נוזלי, תוכל לשנות אותו לגז טבעי, באמצעות הדיזות המתאימות. קצב שחרור הגז מתכוונן בהתאם.

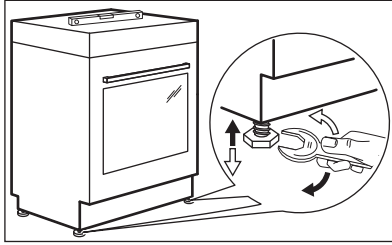


### אזהרה!



לפני החלפת הדיזות, ודא שכפתורי הגז נמצאים במצב Off (כבוי). נתק את המכשיר מאספקת החשמל. הנח למכשיר להתקרר. ישנה סכנת פציעה.

### 13.11 פילוס המכשיר



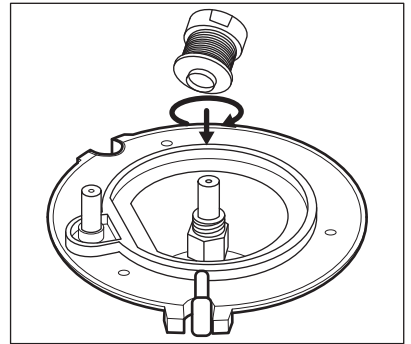
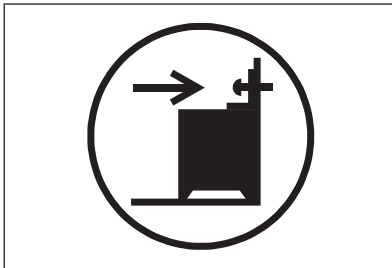
השתמש ברגליות הקטנות בתחתית המכשיר כדי לאזן את המפלט העליון של המכשיר עם משטחים אחרים.

### 13.12 מגן נגד-הטיה

#### זהירות!



התקן את המגן נגד-הטיה כדי למנוע את נפילת המכשיר במקרה של עומסים לא נכונים. המגן נגד-הטיה פועל רק כאשר המכשיר מוצב באזור מתאים. על גבי המכשיר שלך מופיע הסמל המוצג בתמונות (אם רלוונטי), כדי להזכיר לך את התקנת המגן נגד-הטיה.



6. החלף את לוחית הדירוג (הממוקמת בקרבת צינור אספקת הגז) בלוחית המתאימה לסוג הגז החדש המסופק.



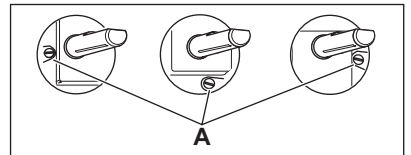
ניתן למצוא את הלוחית הזאת בשקית המסופקת עם המכשיר.

אם לחץ אספקת הגז אינו קבוע או אם הלחץ שונה מהלחץ הדרוש, התקן מתאם לחץ מתאים על צינור אספקת הגז.

### 13.10 כוונון הרמה המזערית במבער כיריים

כדי להתאים את עוצמת המבערים המזערית:

1. הדלק את המבער.
2. סובבו את הכפתור לדרגה המזערית.
3. הסירו את כפתור הבקרה
4. באמצעות מברג דק, כוונן את מצב בורג המעקף (A). מצב בורג המעקף (A) תלוי בדגם.

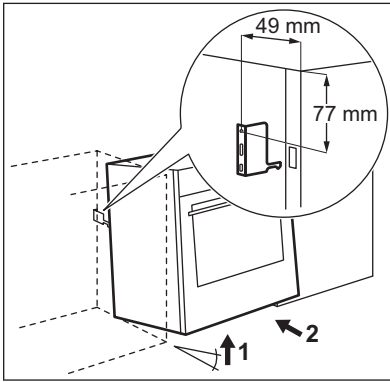


- בביצוע מעבר מגז טבעי לגז נוזלי, הדק את בורג ההתאמה באופן מלא.
- בביצוע מעבר מגז נוזלי לגז טבעי, שחרר את בורג המעקף בערך ב-1/4 סיבוב (ב-1/2 סיבוב במקרה של מבער תלת-כתר).

#### אזהרה!



ודא כי הלהבה לא תכבה בעת סיבוב הכפתור במהירות מהדרגה המרבית לדרגה המזערית.



### 13.13 חיבור לחשמל

**אזהרה!**  
אין היצור אחראי לאי-מילוי  
הוראות הבטיחות המופיעות  
בפרק "נתוני בטיחות".



המכשיר מסופק עם תקע חשמל וכבל חשמל.

**זהירות!**  
יש לוודא שהתקנת המגן נגד-  
הטיה נעשית בגובה הנכון.



ודא שהמשטח מאחורי המכשיר חלק.

- קבע את הגובה והמיקום הנכון להצבת המכשיר לפני שתצמיד את המגן נגד-הטיה.
- התקן את המגן נגד-הטיה 77 מ"מ מתחת לפני המשטח העליון של המכשיר ו-49 מ"מ מהדופן השמאלית של המכשיר, אל תוך חור מעוגל על גבי המסגרת. ראה איור. הברג אותו אל תוך חומר מוצק, או היעזר בחיזוק מתאים (קיר).
- ניתן למצוא את החור בצד השמאלי, בחלק האחורי של המכשיר. ראה איור. הרם את חזית המכשיר (1) והנח אותו במרכז החלל שבין הארונות (2). אם המרווח שבין ארונות המטבח התחתונים גדול מרווחו של המכשיר, עליך לכוונן את המרווחים בצדי המכשיר כדי למרכז אותו.

## 14. יעילות אנרגיה

### 14.1 מידע על המוצר עבור הכיריים לפי תקן EU 66/2014

| EKK6430AMW<br>EKK6430AMX          |                        | זיהוי דגם                                    |
|-----------------------------------|------------------------|----------------------------------------------|
| כיריים בתוך תנור עצמאי (לא מובנה) |                        | סוג כיריים                                   |
| 4                                 |                        | מספר מבערי הגז                               |
| 52.8 %                            | קדמי שמאלי - תלת-כתר   | יעילות אנרגיה לכל מבער גז<br>(EE gas burner) |
| 54.6 %                            | אחורי שמאלי - חצי-מהיר |                                              |
| קדמי ימני - עזר                   |                        | יעילות אנרגיה לכירת הגז (EE gas hob)         |
| 54.6 %                            | אחורי ימני- חצי-מהיר   |                                              |
| 54.0 %                            |                        |                                              |

- לפני השימוש במבערים ובתומכי הסירים, ודא שהם מורכבים כהלכה.
- תחתית כלי הבישול צריכה להיות בקוטר המתאים לאזור הבישול.
- הנח את כלי הבישול בדיוק מעל למבער ובדיוק במרכזו.
- כאשר הנוזל מתחיל לרתוח, החלישו את הלהבה כך שבקושי תרתיח את הנוזל.
- אם ניתן, השתמש בסיר לחץ. עיין במדריך למשתמש של הסיר.

EN 30-2-1: מכשירי בישול ביתיים עם בעירת גז - חלק 1-2: שימוש מושכל באנרגיה - כללי

### 14.2 כיריים - חיסכון בחשמל

תוכל לחסוך בחשמל במהלך בישול יומיומי אם תפעל על פי העצות הבאות.

- כשאתה מחמם מים, השתמש אך ורק בכמות הנחוצה לך.
- אם ניתן, הנח תמיד את המכסים על כלי הבישול.

## 14.3 Product Fiche ונתונים עבור תנורים בהתאם ל- EU 65-66/2014

|                            |                                            |
|----------------------------|--------------------------------------------|
| Electrolux                 | שם הספק                                    |
| EKK6430AMW<br>EKK6430AMX   | זיהוי דגם                                  |
| 100.0                      | אינדקס יעילות אנרגיה                       |
| A                          | דרגת יעילות אנרגיה                         |
| 0.95 קוט"ש/מחזור           | צריכת אנרגיה בהפעלה רגילה, מצב קונבנציונלי |
| 0.85 קוט"ש/מחזור           | צריכת אנרגיה בהפעלה רגילה, מצב מאוורר      |
| 1                          | מספר חללים                                 |
| חשמל                       | מקור חום                                   |
| 172                        | נפח                                        |
| תנור בתוך מתקן בישול עצמאי | סוג התנור                                  |
| EKK6430AMW 49.5 ק"ג        | מאסה                                       |
| EKK6430AMX 49.0 ק"ג        |                                            |

– כאשר זמן הבישול ארוך יותר מ-30 דקות, הפחת את טמפרטורת התנור למינימום כאשר נותרו 10-3 דקות עד לסיום הבישול, בהתאם למשך הבישול. החום השירוי בתוך התנור ימשיך לבשל.

– השתמש בחום השירוי כדי לחמם מנות נוספות.

- **בישול עם מאוורר** - במידת האפשר, השתמש בפעולות הבישול יחד עם מאוורר כדי לחסוך באנרגיה.
- **שמירת חום המזון** - אם אתה רוצה להשתמש בחום השירוי כדי לשמור על הארוחה חמה, בחר בהגדרת הטמפרטורה הנמוכה ביותר האפשרית.

EN 60350-1 - מכשירי בישול חשמליים ביתיים - חלק 1: טווחים, תנורים, תנורי אדים וגריל - שיטות למדידת ביצועים.

### 14.4 תנור - חסכון בחשמל

המכשיר מכיל תכונות שעוזרות לך לחסוך באנרגיה בבישול היומיומי.

#### • עצות כלליות

- ודא שדלת התנור סגורה היטב כאשר המכשיר פועל והקפד להשאיר אותה סגורה עד כמה שניתן בזמן הבישול.
- השתמש בתבניות מתכת כדי לשפר את החיסכון באנרגיה.
- כאשר הדבר אפשרי, הנח את המזון בתוך התנור מבלי לחמם אותו.

## 15. הגנת הסביבה

הנושאים את הסמל ♻️ לפסולת הביתית. החזר 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 ותרום למחזור פסולת ממכשירים חשמליים ואלקטרוניים. אל תשליך מכשירים

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867319475-A-412015

