

LAVAMAT

HE תנור משולב רוחב 90 ס"מ



LVO-F90PRO

תודה לך שבחרת במוצר זה.

מדריך למשתמש זה מכיל מידע חשוב בנושא בטיחות והוראות הפעלת המכשיר ותחזוקתו.
הקדש זמן לקריאת מדריך למשתמש זה לפני שתשתמש במכשיר ושמור ספר זה לשימוש בעתיד.

| משמעות | סוג | סמל |
|-------------------------------|---------------|--|
| סכנת פציעה חמורה או סכנת מוות | אזהרה |  |
| סכנת מתח מסוכן | סכנת התחשמלות |  |
| סכנת שריפה | שריפה |  |
| סכנת פציעה או נזק לרכוש | זהירות |  |
| הפעלת המערכת בצורה נכונה | חשוב |  |

תוכן העניינים

| | |
|----|-----------------------------------|
| 4 | 1. הוראות בטיחות |
| 4 | 1.1 אזהרות בטיחות כלליות |
| 6 | 1.2 אזהרות התקנה |
| 7 | 1.3 במהלך השימוש |
| 8 | 1.4 במהלך ניקוי ותחזוקה |
| 10 | 2. התקנה והכנה לקראת שימוש |
| 10 | 2.1 הוראות למתקין |
| 11 | 2.2 התקנת הכיריים |
| 11 | 2.3 חיבור הגז |
| 12 | 2.4 המרת גז (אם אפשרות זו זמינה) |
| 13 | 2.5 חיבור לחשמל ובטיחות (אם קיים) |
| 14 | 2.6 ערכה למניעת הטיה |
| 14 | 2.7 כוונון הרגליות |
| 15 | 3. תכונות המוצר |
| 16 | 4. השימוש במוצר |
| 16 | 4.1 שימוש במבערי גז |
| 16 | 4.2 פקדי הכיריים |
| 17 | 4.3 פקדי התנור |
| 18 | 4.4 השתמש בקוצב הזמן המכאני |
| 18 | 4.5 אביזרים |
| 19 | 5. ניקוי ותחזוקה |
| 19 | 5.1 ניקוי |
| 21 | 5.2 תחזוקה |
| 21 | 5.3 תחזוקה |
| 22 | 6. איתור תקלות והובלה |
| 22 | 6.1 איתור תקלות |
| 23 | 6.2 הובלה |
| 24 | 7. מפרטים טכניים |
| 24 | 7.1 טבלת מזריקי גז |
| 25 | 7.2 סולם אנרגיה |

1. הוראות בטיחות

- לפני השימוש במכשיר, קרא בעיון את כל ההוראות, והחזק את חוברת ההוראות במקום נוח לצורך עיון בעת הצורך.
- מדריך זה הוכן ליותר מדגם אחד. לכן, ייתכן שלמכשיר שלך לא יהיו חלק מהתכונות המתוארות בו. לכן, חשוב לשים לב במיוחד לאיורים כלשהם בעת קריאת מדריך ההפעלה.

1.1 אזהרות בטיחות כלליות

- ילדים בגיל 8 ומעלה ואנשים עם מגבלות גופניות, חושיות ומנטליות או חוסר ניסיון וידע יכולים להשתמש במכשיר לאחר פיקוח או הדרכה בקשר לשימוש במכשיר בצורה בטוחה ולאחר הבנת הסיכונים האפשריים. אין להרשות לילדים לשחק במכשיר. אסור לתת לילדים לבצע ניקיונות או פעולות תחזוקה ללא השגחה.

⚠ אזהרה: המכשיר והחלקים הנגישים שלו מתחממים במהלך השימוש. יש להימנע ממגע בגופי החימום. יש להרחיק מהמכשיר ילדים בני 8 ומטה, אלא אם כן הם נמצאים בהשגחה מתמדת.

⚠ אזהרה: ⚠ בישול בשומן או בשמן על כיריים ללא השגחה יכול להיות מסוכן ועלול לגרום לשריפה. אל תנסה לכבות שריפה במים, אלא כבה את המכשיר ולאחר מכן כסה את הלהבה, לדוגמה במכסה או בשמיכת אש.

⚠ זהירות: יש להשגיח על תהליך הבישול. על תהליך בישול קצר יש להשגיח ברציפות.

⚠ אזהרה: ⚠ סכנת שריפה: אין לאחסן פריטים על משטחי הבישול.

⚠ אזהרה: ⚠ אם המשטח סדוק, כבה את המכשיר מחשש להתחשמלות.

בדגמים הכוללים מכסה למבערים, נקה לפני השימוש שאריות מזון שגלשו על המכסה והנח לכיריים להתייבש לפני סגירת המכסה.

אל תפעיל את המכשיר באמצעות קוצב זמן חיצוני או מערכת נפרדת לשליטה מרחוק.



⚠ אזהרה: כדי למנוע את התהפכות המכשיר, יש להתקין תפסי ייצוב. (למידע מפורט, עיין במדריך ההתקנה הנמצא בערכה למניעת התהפכות.)

במהלך השימוש המכשיר יתחמם. יש להימנע ממגע בגופי החימום שבתוך התנור.

הידיעות עשויות להתחמם לאחר פרק זמן קצר במהלך השימוש.

אל תשתמש בתכשירי ניקוי גסים הגורמים לשריטות או בכלי קרצוף לניקוי משטחי התנור. הם עלולים לשרוט את המשטחים ולגרום להתנפצות הזכוכית של הדלת או לגרום נזק למשטחים.

אין להשתמש בקיטור לצורך ניקוי המכשיר.

⚠ אזהרה: מחשש להתחשמלות, ודא שהמכשיר מכובה לפני החלפת הנורה.

⚠ זהירות: חלקים נגישים מסוימים עלולים להתחמם כאשר מבשלים בתנור או בגריל. הרחק את ילדיך מהמכשיר כאשר הוא פועל.

המכשיר מיוצר בהתאם לכל התקנים והתקנות המקומיים והבינלאומיים החלים.

עבודות תחזוקה ותיקונים יבצעו טכנאי שירות מורשים בלבד. עבודות תחזוקה ותיקון שיבוצעו על ידי טכנאים בלתי מורשים עלולות להיות מסוכנות. אל תתקן ואל תשנה באופן כלשהו את מפרטי המכשיר. מגנים בלתי ראויים עלולים לגרום לתאונות.

לפני חיבור המכשיר ודא שקיימת התאמה בין תנאי חלוקת הגז (סוג הגז ולחץ הגז או מתח החשמל והתדר) לבין מפרטי המכשיר. המפרטים עבור מכשיר זה מצוינים בתווית.

⚠ זהירות: מכשיר זה נועד אך ורק לבישול מזון, והוא מיועד לשימוש ביתי בלבד. אין להשתמש בו לכל מטרה אחרת או בכל שימוש אחר, כמו שימוש מחוץ לבית או בסביבה מסחרית או

לצורך חימום החדר.

- אין להשתמש בידידות דלת התנור להרמת המכשיר או להזזתו.
- מכשיר זה אינו מחובר להתקן אוורור. יש להתקין ולחבר אותו בהתאם לתקנות ההתקנה הנוכחיות. תשומת לב מיוחדת יש להקדיש לדרישות הרלוונטיות בנושא אוורור.
- אם המבער לא נדלק תוך 15 שניות, הפסק להפעיל את ההתקן ופתח את דלת התא. המתן לפחות דקה אחת לפני שתנסה להצית שוב את המבער.
- הוראות אלה תקפות רק אם סמל המדינה הנכון מופיע על המכשיר. אם הסמל אינו מופיע על המכשיר, עיין בהוראות הטכניות שבהן מתואר אילו שינויים יש לבצע במכשיר באופן שיתאים לתנאי השימוש במדינה.
- למען בטיחותך, ננקטו כל האמצעים האפשריים. מאחר שהזכוכית עלולה להישבר, יש להיזהר במהלך הניקוי כדי למנוע שריטות. הימנע מפגיעה בזכוכית או מנקישה עליה באביזרים.
- ודא שכבל החשמל לא נתקע או ניזוק במהלך ההתקנה. אם נגרם נזק לכבל החשמל, יש להחליף אותו על ידי היצרן, סוכני השירות שלו או על ידי אנשים מוסמכים כדי להימנע מסכנה.
- כשדלת התנור פתוחה, אין לאפשר לילדים לטפס על דלת התנור או לשבת עליה.
- אם במכשיר מותקן מבער חשמלי לבישול העשוי מזכוכית או מזכוכית קרמית:
⚠ **זהירות:** "במקרה של שבירת זכוכית משטח הכיריים":
- כבה מיד את כל המבערים וכן כל גוף חימום חשמלי, ובודד את המכשיר ממערכת אספקת החשמל
- אין לגעת במשטח המכשיר
- אין להשתמש במכשיר.
- הרחק ילדים ובעלי חיים ממכשיר זה.


1.2 אזהרות התקנה

- אין להפעיל את המכשיר אם לא הותקן במלואו.
- טכנאי מורשה יתקין את המכשיר. היצרן אינו אחראי לנזק כלשהו שעלול להיגרם על ידי הצבה לא נכונה או התקנה לא

נכונה שבוצעה על ידי גורמים בלתי מורשים.

- בעת הוצאת המכשיר מאריזתו, ודא שהוא לא נפגם במהלך ההובלה. במקרה של פגם, אל תשתמש במכשיר וצור קשר מייד עם נציג שירות מורשה. החומרים המשמשים לאריזה (ניילון, מהדקים, קלקר, וכו') עלולים לגרום נזק לילדים, ולכן יש לאסוף אותם ולסלקם באופן מייד.
- הגן על המכשיר מפני תופעות אטמוספירות. אין לחשוף את המכשיר לשמש, גשם, שלג, אבק או לחות גבוהה מדי.
- החומרים שמסביב למכשיר (כלומר, ארונות) חייבים להיות עמידים בטמפרטורה של מינימום 100°C .
- אין להתקין את המכשיר מאחורי דלת דקורטיבית כדי להימנע מחימום יתר.

1.3 במהלך השימוש

- כששתמשים בתנור בפעם הראשונה ניתן לחוש בריח קל. זוהי תופעה רגילה לחלוטין והיא נגרמת מחומרי הבידוד הנמצאים על גופי החימום. לכן, לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה מומלץ להפעיל אותו ריק בטמפרטורה מרבית במשך 45 דקות. ודא שהסביבה שבה מותקן המוצר מאווררת היטב.
- היזהר בעת פתיחת הדלת במהלך הבישול ואחריו. האדים החמים מהתנור עלולים לגרום לכוויות.
- כשהמכשיר פועל, אין להניח עליו או בתוכו חומרים מתלקחים או דליקים.
- השתמש תמיד בכפפות לתנור כדי להוציא תבשיל מהתנור או להחזיר אותו אליו.
-  אין להשאיר את הכיריים ללא השגחה בעת בישול עם שמנים מוצקים או נוזליים. הם עלולים להתלקח בתנאי חום קיצוניים. אין לשפוך מים על להבות שהתלקחו משמן. במקום זאת, כבה את הכיריים וכסה את הסיר במכסה או בשמיכת אש.
- הנח תמיד את הסירים במרכז אזור הבישול, וסובב את הידיות למקום בטוח, כך שהסיר לא ייפול.
- אם המוצר לא יהיה בשימוש במשך זמן רב, כבה את מתג

הבקרה הראשי. סגור את שסתום הגז כשמכשירי הגז אינם בשימוש.

- ודא שכפתורי הבקרה של המכשיר יהיו במצב "0" (עצירה) כשהמכשיר אינו בשימוש.
- התבניות נמצאות בשיפוע כשמוציאים אותן מהתנור. הקפד לא לשפוך או להפיל מזון בעת הוצאתו מהתנור.
- **⚠ זיהרות:** השימוש במכשיר לבישול בגז גורם לייצור חום, לחות ותוצרי בעירה בחדר שבו הוא מותקן. ודא שהמטבח מאוורר היטב, במיוחד כשהמכשיר נמצא בשימוש, השאר את פתחי האוורור הטבעי פתוחים או התקן מכשיר אוורור מכאני (קולט אדים מכאני).
- שימוש אינטנסיבי ממושך במכשיר עלול להצריך אוורור נוסף, כמו למשל, פתיחת חלון או לאוורור יעיל יותר, כמו למשל, הגברת עצמת האוורור המכאני במקום הימצאו.
- בעת השימוש במבער גריל, השאר את דלת התנור פתוחה והשתמש תמיד במגן הדפלקטור של הגריל המגיע עם המוצר. אין להשתמש במבער הגריל כאשר דלת התנור סגורה.
- **⚠ זיהרות:** מכסי זכוכית עלולים להתנפץ כשהם מתחממים. כבה את המבערים והנח למשטח הכיריים להתקרר לפני סגירת המכסה.
- כשדלת התנור פתוחה, אין להניח עליה דבר. אתה עלול לגרום לאי יציבותו של התנור או לגרום נזק לדלת.
- אין להכניס למגירה פריטים כבדים או דליקים (כמו ניילון, שקיות פלסטיק, נייר, מטליות, וכו'). ברשימה זו כלולים כלי בישול עם אביזרי פלסטיק (כמו ידיות).
- **⚠ זיהרות:** המשטח הפנימי של תא האחסון עשוי להתחמם כשהמכשיר נמצא בשימוש. יש להימנע מנגיעה במשטח הפנימי.
- אל תתלה מגבות, מטליות כלים או מטליות אחרות על המכשיר או על הידיות שלו.

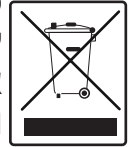
1.4 במהלך ניקוי ותחזוקה

- ודא שהמכשיר מנותק משקע החשמל לפני שתבצע פעולות ניקוי או תחזוקה.

אין להסיר את כפתורי הבקרה לצורך ניקוי לוח הבקרה.
כדי לשמור על היעילות והבטיחות של המכשיר שלך, מומלץ
להשתמש תמיד בחלפים המקוריים שלו ובמקרה הצורך
לפנות לנציגי השירות המורשים שלנו.

סילוק המכשיר הישן לאשפה

סמל זה המופיע על המוצר או על אריזתו מציין שאין
להתייחס אליו כאל פסולת ביתית. אלא, יש להביא אותו
אל נקודת האיסוף הרלוונטית למחזור ציוד חשמלי
ואלקטרוני. כאשר אתה מוודא שמוצר זה מסולק בצורה
נכונה, אתה עוזר למנוע השלכות פוטנציאליות שליליות
על הסביבה ועל בריאות האדם, אשר עלולות להיגרם עקב טיפול
בלתי הולם במוצר זה כפסולת. למידע מפורט נוסף על מחזור
מוצר זה, צור קשר עם העירייה במקום מגוריך, עם השירות
לסילוק אשפה ביתית או עם המפיץ שממנו רכשת את המוצר
הזה.



2. התקנה והכנה לקראת שימוש

אזהרה: מכשיר זה יותקן על ידי נציג שירות מורשה או טכנאי מוסמך, בהתאם להוראות שבמדריך זה ובהתאם לתקנות המקומיות הנוכחיות.

התקנה שגויה עלולה לגרום לפגיעה ולנזק, שהיצרן לא ייקח על עצמו את האחריות להן, והאחריות לא תהיה בתוקף.

לפני ההתקנה ודא שקיימת התאמה בין תנאי חלוקת הגז באזור מגוריך (מתח החשמל והתדר ו/או סוג הגז ולחץ הגז) לבין כוונני המכשיר. תנאי הכוונן של מכשיר זה מצוינים בתווית.

יש לציית לחוקים, לתקנות, להנחיות ולתקנים התקפים במדינה שבה משתמשים במכשיר (תקנות בטיחות, מחזור נכון, בהתאם לתקנות, וכו').

2.1 הוראות למתקין

דרישות אזור

לחדרים בעלי נפח קטן מ-5 מ"ק, דרוש אזור קבוע של שטח פניו בגודל 100 ס"מ.

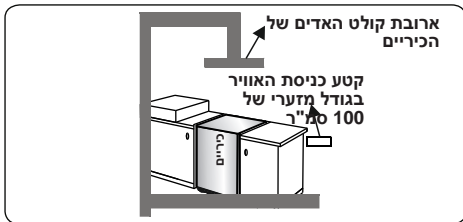
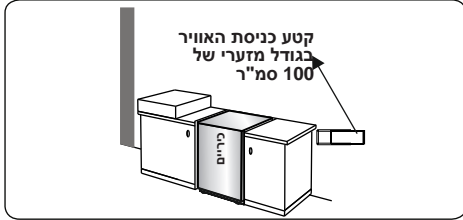
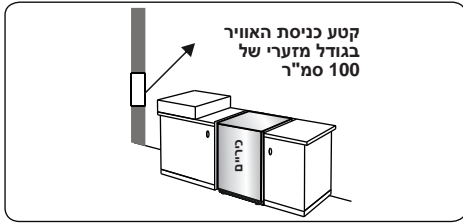
לחדרים בעלי נפח בין 5 מ"ק ל-10 מ"ק, דרוש אזור קבוע של שטח פניו בגודל 50 ס"מ, אלא אם כן יש בחדר דלת הנפתחת ישירות לאוויר הפתוח, במקרה זה אין צורך באזור קבוע.

לחדרים בעלי נפח גדול מ-10 מ"ק, אין צורך באזור קבוע.

חשוב: בלי קשר לגודל החדר, בכל החדרים שבהם מותקן המכשיר חייבת להיות גישה ישירה לאוויר הפתוח דרך חלון נפתח או כל דבר דומה.

פינוי גזים שרופים מהסביבה

מכשירים הפועלים על גז פולטים החוצה פסולת של גז שרוף, בין אם ישירות לחדר או דרך קולט אדים עם ארובה. אם אין אפשרות להתקין קולט אדים, התקן מאוורר על החלון או על קיר, שיש בהם גישה לאוויר נקי. למאוורר חייבת להיות יכולת להחליף את נפח האוויר במטבח לפחות 4-5 פעמים בשעה.



הוראות כלליות

לאחר הסרת חומר האריזה מהמכשיר ומהאביזרים, ודא שלא נגרם נזק למכשיר. אם אתה חושש שנגרם נזק, אל תשתמש במכשיר, אלא צור קשר מייד עם נציג שירות מורשה או עם טכנאי מוסמך.

ודא שאין בקרבת מקום חומרים מתלקחים או דליקים, כמו וילונות, שמן, מטלית, וכו', שעלולים להתלקח במהירות.

משטח העבודה והרהיטים שמסביב למכשיר חייבים להיות עשויים מחומרים עמידים בפני טמפרטורות מעל 100°C.

אין להתקין את המכשיר ישירות מעל מדיח כלים, מקרר, מקפיא, מכונת כביסה או מייבש כביסה.

ניתן להציב את המכשיר קרוב לרהיט אחר בתנאי שגובה הרהיט במקום שבו מותקן הרהיט

המכשיר, יש להקפיד על מרחק בטיחות בין הכיריים לבין הארון/קולט אדים, כפי שמוצג להלן.

| | |
|-------------------|------------|
| A (מ"מ) ארון | 420 |
| B (מ"מ) קולט אדים | 650/700 |
| C (מ"מ) | 20 |
| D (מ"מ) | רוחב המוצר |
| E (מ"מ) | 100 |

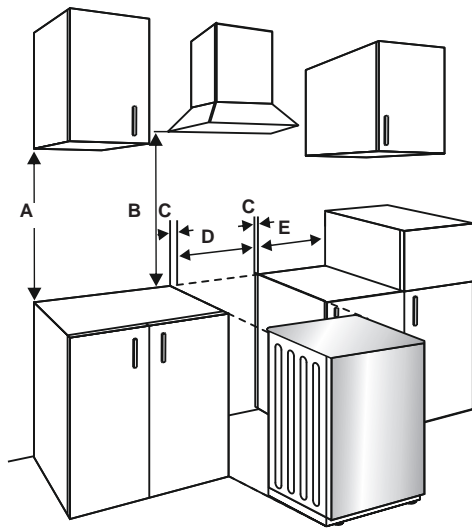
לא יעלה על גובה משטח הכיריים.

2.2 התקנת הכיריים

אם הרהיט הנמצא במטבח גבוה ממשטח הכיריים, המרחק בינו לבין הכיריים חייב להיות לפחות 10 ס"מ מצדי המכשיר כדי לאפשר זרימת אוויר.

יש לשמור על מרווח של 2 ס"מ לפחות סביב המכשיר כדי לאפשר זרימת אוויר.

אם יש להתקין קולט אדים או ארון מעל



אורך הצינור המרבי המותר הוא 1.5 מ'.

למען בטיחותך, יש להחליף את צינור אספקת הגז למכשיר פעם בשנה.

יש להרחיק את הצינור הגמיש מאזורים שעשויים להגיע לטמפרטורה גבוהה של מעל 90°C.

יש לחבר את ההתקן בהתאם לתקני הגז המקומיים הרלוונטיים.

יש להרחיק את הצינור הגמיש מפניות חדות ומחפצים שיכולים לזוז.

לפני הרכבת החיבור, יש לוודא שהצינור הגמיש אינו פגום. השתמש במי סבון או בנוזל לבדיקת דליפה כדי לבצע את הבדיקה. אין להשתמש בלהבה חשופה לבדיקת דליפת גז.

כל פריטי המתכת המשמשים במהלך חיבור הגז חייבים להיות נקיים מחלודה. בדוק את תאריך התפוגה של רכיבים כלשהם המשמשים לחיבור.

2.3 חיבור הגז

הרכבת אספקת הגז ובדיקת דליפות

חבר את המכשיר בהתאם לכל התקנים והתקנות המקומיים והבינלאומיים החלים. בדוק תחילה איזה סוג גז מותקן בכיריים. מידע זה ניתן למצוא במדבקה המודבקת בגב הכיריים. את המידע הקשור לסוגי הגז המתאימים ולמזריקי הגז המתאימים ניתן למצוא בטבלת הנתונים הטכניים. כדי ליהנות מהשימוש היעיל ביותר ולוודא צריכת גז מזערית, בדוק אם לחץ הגז הנכנס מתאים לערכים המופיעים בטבלת הנתונים הטכניים. אם לחץ הגז שבו אתה משתמש שונה מהערכים המצוינים, או אם הלחץ אינו יציב באזור מגוריך, ייתכן שיהיה צורך להרכיב על פתח כניסת הגז וסת לחץ שניתן להשיג. צור קשר עם נציג מרכז מורשה כדי לבצע התאמות אלה.

נקודות שיש לבדוק במהלך הרכבת צינור גמיש:

אם חיבור הגז מבוצע על ידי צינור גמיש המותקן על פתח כניסה הגז של הכיריים, יש לקבע אותו על ידי קולר צינור.

חבר למכשיר צינור גמיש קצר ועמיד קרוב ככל האפשר למקור הגז.

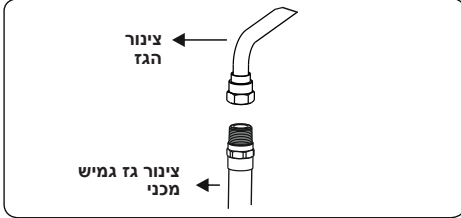
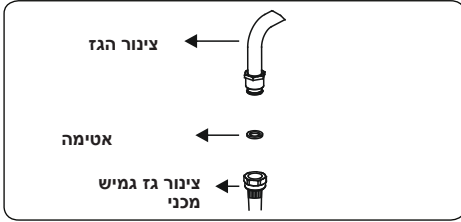
נקודות שיש לבדוק במהלך הרכבת חיבור גז קבוע

השיטה המשמשת להרכבת חיבור גז קבוע (חיבור גז הנעשה על ידי תבריגים, כמו אום) משתנה בהתאם למדינה שבה אתה מתגורר. החלקים הנפוצים ביותר למדינה שבה אתה מתגורר יסופקו עם רכישת המכשיר. אם נדרשים חלקים אחרים ניתן לספקם כחלקי חילוף.

במהלך החיבור, החזק תמיד את האום על סעפת הגז הקבועה תוך סיבוב החלק המקביל. לחיבור בטוח, השתמש במפתחות ברגים בגודל המתאים. למשטחים שבין הרכיבים השונים, השתמש תמיד באטמים המגיעים בערכת חיבור הגז.

האטמים המשמשים במהלך החיבור חייבים גם להיות מאושרים לשימוש בחיבורי גז. אין להשתמש באטמי צינורות לחיבורי גז.

זכור שמכשיר זה מוכן לחיבור לצינור אספקת הגז במדינה שעבורה הוא יוצר. מדינת היעד העיקרית מסומנת במכסה האחורי של המכשיר. אם עליך להשתמש במכשיר במדינה אחרת, ייתכן שיידרשו חיבורים מאלה המוצגים באיור שלהלן. במקרה זה, צור קשר עם הרשויות המקומיות כדי לדעת מהו חיבור הגז הנכון.



את הכיריים יתקין ויחזק אך ורק טכנאי גז מוסמך ורשום בהתאם לחוקי הבטיחות.

⚠️ אזהרה: אין להשתמש בלהבה חשופה לבדיקת דליפות גז.

2.4 המרת גז (אם אפשרות זו זמינה)

המכשיר מיועד לפעול עם גז נוזלי או טבעי. את מבערי הגז ניתן להתאים לסוגי גז שונים, על ידי החלפת המזריקים המתאימים וכוונון אורך הלהבה המזערי בהתאם לגז שבו משתמשים. לשם כך, יש לבצע את הפעולות הבאות.

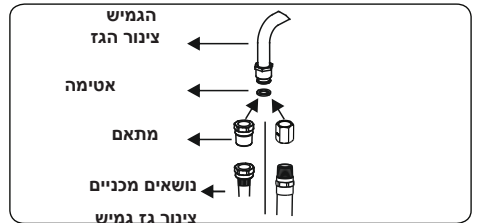
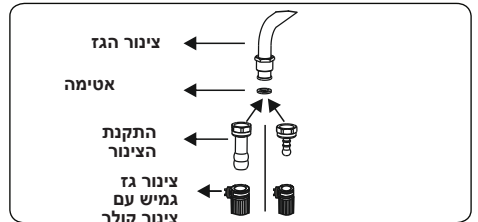
החלפת מזריקים מבערי הכיריים

נתק את אספקת הגז מהצינור הראשי והוצא את תקע המכשיר משקע החשמל.

הסר את כיפות המבערים ואת המתאמים.

השתמש במפתח ברגים 7 מ"מ כדי לשחרר את הברגת המזריקים.

החלף את המזריק במזריקים הנמצאים בערכת המרת הגז, בקוטר המתאים לסוג הגז שבו ייעשה שימוש, בהתאם לטבלת מזריקי הגז.



את רכיבי החיבור הנוכחיים ואת האומים) אם יש) וחבר בהתאם את צינור אספקת הגז החדש. בכל המצבים, כל הרכיבים המשמשים בחיבורי הגז צריכים להיות מאושרים על ידי הרשויות המקומיות ו/או הבינלאומיות. בכל חיבורי הגז, עיין בסעיף "הרכבת אספקת הגז ובדיקת דליפות" המוסבר לעיל.

2.5 חיבור לחשמל ובטיחות (אם קיים)

⚠ אזהרה: החיבור לחשמל של מכשיר זה יבוצע על ידי נציג שירות מורשה או חשמלאי מוסמך, בהתאם להוראות שבמדריך זה ובהתאם לתקנות המקומיות הנוכחיות.

⚠ אזהרה: יש להאריק מכשיר זה.

לפני חיבור המכשיר לחשמל, יש לבדוק את דירוג המתח של המכשיר (מוטבע על לוחית הזיהוי של המכשיר) אם הוא מתאים למתח החשמל הקיים ואם חוטי החשמל יכולים לעמוד בדירוג ההספק של המכשיר (גם הוא מצוין בלוחית הזיהוי).

במהלך ההתקנה, ודא שנעשה שימוש בכבלים מבודדים. חיבור שגוי עלול לגרום נזק למכשיר. אם כבל החשמל פגום ויש להחליפו, יחליף אותו גורם מוסמך.

אין להשתמש במתאים, מפצלים או כבלים מאריכים.

יש להרחיק את כבל החשמל מחלקים חמים של המכשיר ואין לכוּפֵר או למעוך אותו. זאת כדי למנוע גרימת נזק לכבל או קצר.

אם המכשיר אינו מחובר לחשמל באמצעות תקע, יש להשתמש במתג ניתוק רב קוטבי (ברוח של פחות 3 מ"מ בין המגענים) כדי לציית לתקנות הבטיחות.

המכשיר מיועד לפעול עם אספקת חשמל במתח 220-240 וולט בקירוב. אם אספקת הגז אצלך שונה, צור קשר עם נציג שירות מורשה או עם חשמלאי מוסמך.

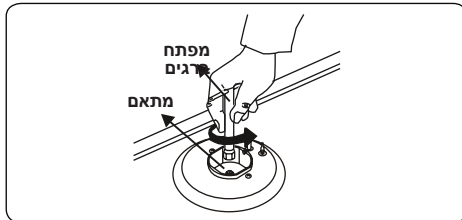
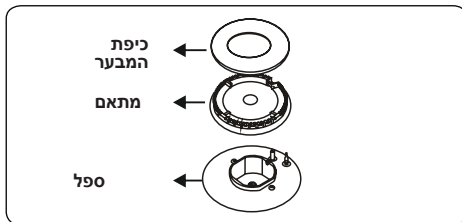
כבל החשמל (H05VV-F) חייב להיות באורך שיספיק כדי להתחבר למכשיר.

ניתן לגשת ביתר קלות למתג עם הנתיק לאחר התקנת המכשיר.

ודא שכל החיבורים הודקו היטב.

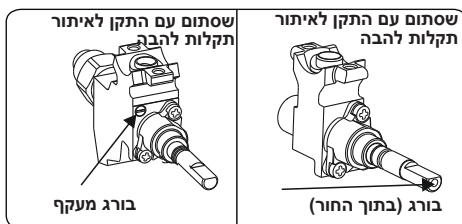
קבע את כבל אספקת החשמל במהדק הכבל ולאחר מכן סגור את המכסה.

חיבור קופסת החיבורים נמצאת על קופסת החיבורים.



כוונן מצב הלהבה המזערי:

ודא תחילה שהמכשיר מנותק מהחשמל ושהזנת הגז פתוחה. מצב הלהבה המזערי מכוון על ידי בורג שטוח הממוקם על השסתום. לשסתומים עם התקן בטיחות לאיתור תקלות להבה, הבורג ממוקם בצד של כישור השסתום כפי שמוצג באיורים. לשסתומים ללא התקן בטיחות לאיתור תקלות להבה, הבורג ממוקם בתוך כישור השסתום כפי שמוצג באיור. כדי לכוונן את מצב הלהבה בקלות רבה יותר, מומלץ להסיר את לוח הבקרה (ואת מתג המיקרו אם יש כזה בדגם שלך) במהלך ביצוע השינויים. יש לשחרר את בורג המעקף לצורך המרת הגז מנוזלי לטבעי. להמרה מגז טבעי לנוזלי, יש להדק את בורג המעקף.



קביעת מצב הלהבה הזערי

כדי לקבוע את המצב המינימלי, הצת את המעברים והשאר אותם בוערים במצב המזערי. הסר את הכפתורים, מפני שניתן לגשת לברגים רק לאחר הסרת הכפתורים. בעזרת מברג קטן, הדק או שחרר את בורג המעקף על ידי סיבובו בכ-90 מעלות. לאחר שהלהבה הגיעה לאורך של כ-4 מ"מ, הגז מתפזר היטב. ודא שהלהבה אינה דועכת במעבר ממצב מרבי למצב מזערי. נופף בידך לכיוון הלהבה ליצירת רוח מלאכותית, כדי לראות אם הלהבות יציבות.

שינוי פתח כניסת הגז

בחלק מהמדינות, סוג כניסת הגז יכול להיות שונה כשמדובר בגז טבעי או בגז נוזלי. במקרה זה, הסר

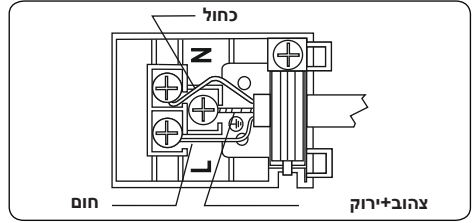
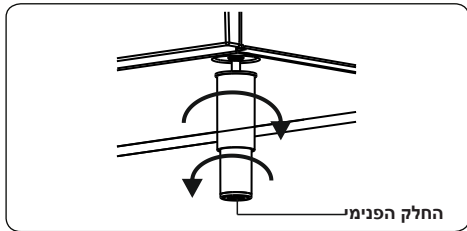
| B (מ"מ) | A (מ"מ) | ממדי המוצר (רוחב x עומק x גובה) (בס"מ) |
|---------|---------|---|
| 52 | 297.5 | (תנור כפול) 60x60x90 |
| 52 | 247.5 | (תנור כפול) 50x60x90 |
| 107 | 430 | 90x60x85 |
| 112 | 309.5 | 60x60x90 |
| 64 | 309.5 | 60x60x85 |
| 112 | 247.5 | 50x60x90 |
| 64 | 247.5 | 50x60x85 |
| 112 | 247.5 | 50x50x90 |
| 64 | 247.5 | 50x50x85 |

2.7 כוונן הרגליות

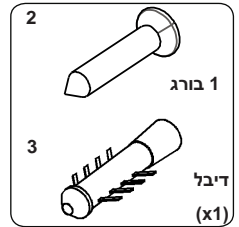
במכשיר מותקנות 4 רגליות מתכווננות. חבר את הרגליות לתומך הלוח התחתון על ידי סיבובו בכיוון השעון כפי שמודגם באיור.

להפעלה בטוחה, חשוב שהמכשיר יהיה מאוזן בצורה נכונה. לפני הבישול, ודא שהמכשיר עומד באופן מאוזן. כדי להגביה את המכשיר, סובב את החלק הקדמי של הרגליות נגד כיוון השעון. כדי להנמיך את המכשיר, סובב את החלק הקדמי של הרגליות בכיוון השעון.

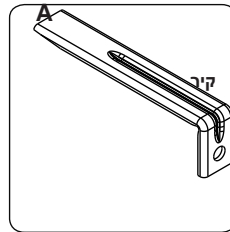
אפשר להגביה את המכשיר ב-50 מ"מ לכל היותר על ידי כוונן הרגליות. המכשיר כבד ומומלץ שלפחות 2 אנשים ירימו אותו. בשום פנים ואופן אין גרור את המכשיר.



2.6 ערכה למניעת הטיה



תיק המסמכים מכיל ערכה למניעת הטיה. חבר לקיר בצורה רפויה את התפס למניעת הטיה (1) (באמצעות הבורג 2) (והדיבל 3) על פי המידות המוצגות באיור ובטבלה שלהלן. כוונן את גובה התפס למניעת הטיה כך שיהיה מיושר לחריץ שבכיריים והדק את הבורג. דחף את המכשיר לכיוון הקיר והקפד שהתפס למניעת הטיה ייכנס לחריץ שבגב המכשיר.



B

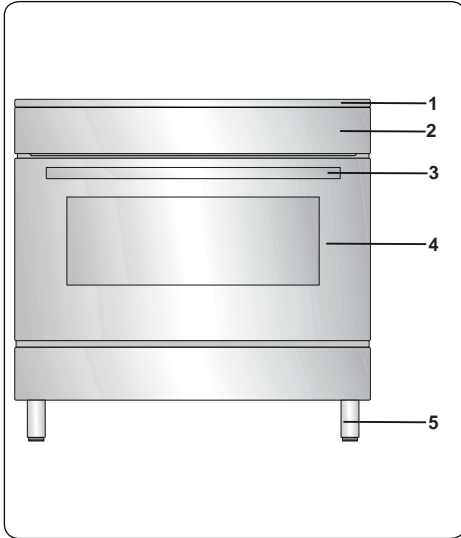
3. תכונות המוצר

חשוב: המפרטים של המוצר יכולים להיות שונים ממכשיר למכשיר, והמכשיר שלך עשוי להיות שונה מזה המוצג באיורים שלהלן.

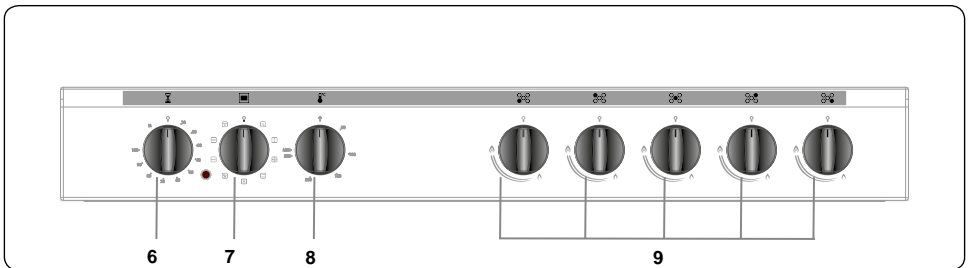


רשימת הרכיבים

1. משטח הכיריים
2. לוח בקרה
3. דלת ידית התנור
4. דלת התנור
5. רגליות מתכווננות



לוח בקרה



6. קוצב זמן
7. כפתור הבקרה של פונקציות התנור
8. כפתור התרמוסטט של התנור
9. כפתור בקרת הכיריים

4. השימוש במוצר

4.1 שימוש במבערי גז

הצתת המבערים

סמל המצב מעל לכל כפתור בקרה מציינ מהו המבער שעליו שולט הכפתור.

הצתה ידנית של מבערי הגז

אם במכשיר לא הותקן עזר הצתה, או אם אירעה תקלה ברשת החשמל, פעל בהתאם לפעולות המפורטות להלן.

למבערי הכיריים: לחץ על כפתור המבער שברצונך להצית והמשך ללחוץ עליו תוך כדי סיבובו נגד כיוון השעון, עד שהכפתור יגיע למצב 'עוצמה מרבית'. המשך ללחוץ על הכפתור והחזק גפרור או קיסם בוער או כל עזר ידני אחר כלפי ההיקף העליון של המבער. הרחק את מקור ההצתה מהמבער מיד לאחר שאתה רואה להבה יציבה.

הצתה חשמלית על ידי כפתור הבקרה

לחץ על כפתור המבער שברצונך להצית והמשך ללחוץ עליו תוך כדי סיבובו נגד כיוון השעון, עד שהכפתור יגיע למצב של 90 מעלות. המתג הזעיר שמתחת לכפתור ייצר ניצוץ באמצעות המצת כל עוד כפתור הבקרה לחוץ. לחץ על הכפתור עד שתראה להבה יציבה על המבער.

התקן בטיחות מפני להבה

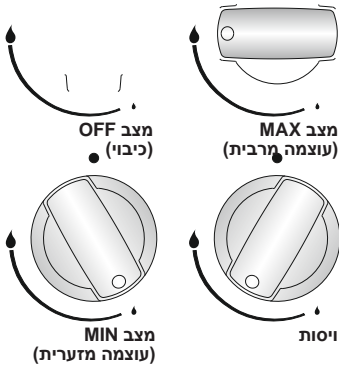
מבערי הכיריים

כיריים שבהם מותקן התקן לאיתור תקלות להבה מספקים אבטחה במקרה של כיבוי להבה בטעות. במקרה זה, ההתקן יחסום את מעברי הגז וימנע הצטברות של גז בלתי שרוף. המתן 90 שניות לפני שתצית שוב מבער גז שכבה.

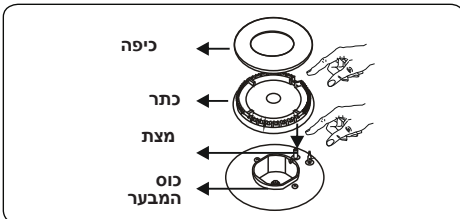
4.2 פקדי הכיריים

מבער הכיריים

לכפתור 3 מצבים: כבוי (0), עוצמה מרבית (סמל של להבה גדולה) ועוצמה מזערית (סמל של להבה קטנה). הצת את המבער כאשר הכפתור במצב 'עוצמה מרבית'; תוכל לכוונן את אורך הלהבה בין מצב של 'עוצמה מרבית' למצב של 'עוצמה מזערית'. אין להפעיל את המבערים כאשר הכפתור נמצא בין מצב 'עוצמה מרבית' למצב 'עוצמה מזערית'.



לאחר ההצתה, הסתכל על הלהבות ובדוק אם הן תקינות. אם אתה רואה קצה להבה צהוב, להבה מורמת או בלתי יציבה, הפסק את זרימת הגז, ולאחר שהכיפות והכתרים התקררו, בדוק אם הורכבו בצורה נכונה. ודא שלא הצטברו נוזלים בכיפות המבערים. אם הלהבות המבער כובות בטעות, כבה את המבערים, אוורר את המטבח באוויר צח והמתן לפחות 90 שניות לפני שתנסה להצית שוב את המבער.



כדי לכבות את מבערי הכיריים, סובב את כפתור מבערי הכיריים בכיוון השעון למצב '0' או למצב שבו הסמן על כפתור מבערי הכיריים יצביע כלפי מעלה. בכיריים קיימים מבערים בעלי קטרים שונים. תיווכח שהדרך החסכונית ביותר להשתמש בגז היא לבחור את מבער הגז בגודל הנכון המתאים לגודל סיר הבישול ולהביא את הלהבה למצב של 'עוצמה מזערית' לאחר שהבישול עבר את נקודת הרתיחה. מומלץ תמיד לכסות את סיר הבישול כדי למנוע אובדן חום.

לקבלת ביצועים מרביים של המבערים הראשיים, אנו מציעים להשתמש בסירים בעלי תחתית שטוחה ובקטרים הבאים. שימוש בסירים בעלי קוטר קטן כמו אלה המוצגים להלן יגרמו לבזבז אנרגיה.

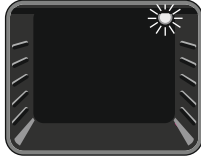
| | |
|-------------------------------|-----------|
| מבער מהיר / מבער ווק | 22-26 ס"מ |
| מבער בעל מהירות חימום בינונית | 14-22 ס"מ |
| מבער עזר | 12-18 ס"מ |

להגדיר את הטמפרטורה הרצויה. נורית התרמוסטט של התנור תדלוק בכל פעם שהתרמוסטט יפעל כדי לחמם את התנור או לשמור על הטמפרטורה הקיימת.

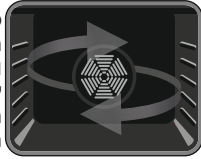
פונקציות התנור

* הפונקציות של התנור שלך עשויות להיות שונות בהתאם לדגם של המוצר הספציפי.

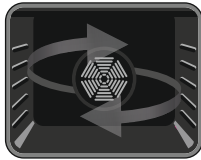
נורת התנור: רק נורת התנור תדלוק. היא תישאר דולקת לשמך כל הבישול.



פונקציית הפשרה: נורות האזהרה של התנור ידלקו והמאוורר יתחיל לפעול. כדי להשתמש בפונקציית ההפשרה, הנח את המזון הקפוא בתנור במדף הממוקם במסילה השלישית מלמטה. מומלץ להניח תבנית מגש מהתנור מתחת לאוכל המופשר, כדי לתפוס את המים שנצברים בעקבות הקרח שנמס. פונקציה זאת לא תבשל או תאפה את האוכל שלך, היא רק תסייע להפשיר אותו.



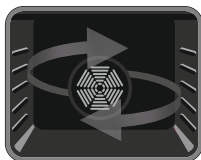
פונקציית טורבו: התרמוסטט ונורות האזהרה של התנור יידלקו, וגופי החימום הטבעתי והמאוורר יתחילו לפעול. פונקציית הטורבו מפזרת את החום בתנור בצורה אחידה, כך שכל התבשילים בכל המדפים יתבשלו בצורה אחידה. מומלץ לחמם מראש את התנור במשך כ-10 דקות.



פונקציית בישול סטטי: התרמוסטט ונורות האזהרה של התנור יידלקו, וגופי החימום התחתון והעליון יתחילו לפעול. פונקציית הבישול הסטטי פולטת חום ומובטח בישול אחיד של המזון. פונקציה זו אידיאלית להכנת מאפים, עוגות, פסטה אפויה, לזניה ופיצה. מומלץ לחמם מראש את התנור במשך כ-10 דקות ועדיף להשתמש בפונקציה זו רק במדף אחד.



פונקציית מאוורר: התרמוסטט ונורות האזהרה של התנור יידלקו, וגופי החימום העליון והתחתון והמאוורר יתחילו לפעול. פונקציה זו שימושית לאפיית מאפים. הבישול מתבצע על ידי גופי החימום התחתון והעליון



ודא שקצות הלהבות אינם מתפשטים מעבר להיקף החיצוני של הסיר, כדי למנוע פגיעה באביזרי פלסטיק, כמו ידיות.

סגור את השסתום הראשי של בקרת הגז כשהמבערים אינם בשימוש במשך פרק זמן ממושך.

⚠ אזהרה:

יש להשתמש אך ורק בסירים בעלי תחתית שטוחה ועבה.

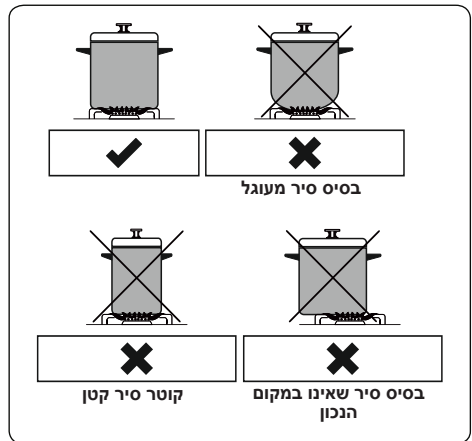
ודא שתחתית הסיר יבשה לפני הנחת הסיר על המבער.

הטמפרטורה של החלקים הנגישים עשויה להיות גבוהה כשהמכשיר פועל. חובה להרחיק ילדים ובעלי חיים מהמבערים בזמן הבישול או אחריו.

לאחר השימוש, הכיריים נשארים חמים מאוד למשך פרק זמן ממושך. אין לגעת בהם ואין להניח עליהם חפץ כלשהו.

אין להניח על הכיריים סכינים, מזלגות, כפות ומכסים, מכיוון הכיריים מתחממים ועלולים לגרום כוויות חמורות.

אין לאפשר לידידות הסיר או לכל כלי בישול אחר לבלוט מעבר לקצה של משטח הכיריים.



4.3 פקדי התנור

כפתור הבקרה של פונקציות התנור

סובב את הכפתור לסמל המתאים של פונקציית הבישול הרצויה. לפרטים על פונקציות שונות, ראה 'פונקציות התנור'.

כפתור התרמוסטט של התנור

לאחר בחירת פונקציית בישול, סובב כפתור זה כדי

החימום העליון והגריל יופעלו יחד עם המאוורר כדי להבטיח בישול אחיד. השתמש במדפים העליונים של התנור. הברש קלות את רשת המתכת בשמן כדי למנוע את הידבקות המזון, והנח את המזון במרכז הרשת. הנח תמיד תבנית מתחת למזון כדי לתפוס כל טפטוף של שמן או שומן. מומלץ לחמם מראש את התנור במשך כ-10 דקות.

⚠ אזהרה: בעת הצלייה, דלת התנור חייבת להיות סגורה וטמפרטורת התנור צריכה להיות מכוונת ל-190°C.

4.4 השתמש בקוצב הזמן המכאני

| תיאור הפונקציה | |
|----------------|------------------------------|
| M | הפעלה ידנית |
| 0.....100 | הפעלה על ידי כוונן קוצב הזמן |

הפעלה ידנית

כשתגדיר את לחצן קוצב הזמן למצב "M", תוכל להפעיל את התנור ברציפות. כשתגדיר את לחצן קוצב הזמן למצב "0", התנור לא יפעל.

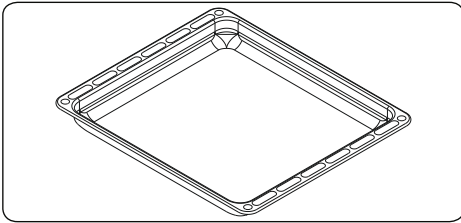
הפעלה על ידי כוונן קוצב הזמן

הגדר את זמן הבישול הרצוי על ידי סיבוב כפתור קוצב הזמן לערך בין 0 ל-100 דקות. כשקוצב הזמן יגיע לאפס, התנור יכבה אוטומטית ויישמע צליל אזהרה.

4.5 אביזרים

התבנית העמוקה

התבנית העמוקה מתאימה ביותר לבישול מזידים. הנח את התבנית על מדף מתכת כלשהו ודחף אותה עד הסוף כדי לוודא שהוא מונח בצורה נכונה.



המגירה הנשלפת

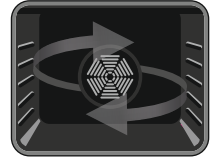
המכשיר כולל מגירה לאחסון אביזרים כמו תבניות, מדפים, רשתות או סירים קטנים ומחבתות קטנות.

⚠ אזהרה: המשטח הפנימי של המגירה עשוי להתחמם במהלך השימוש. אין לאחסן במגירה מזון כלשהו, פלסטיק או חומרים דליקים.

בתוך התנור והמאוורר מספק זרימת אוויר שמעניקה למזון תחושה של גריל קל. מומלץ לחמם מראש את התנור במשך כ-10 דקות.

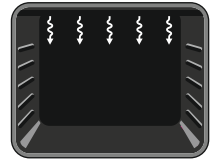
פונקציית פיצה:

התרמוסטט ונורות האזהרה של התנור יידלקו, וגופי החימום הטבעתי התחתון והמאוורר יתחילו לפעול. פונקציה זו אידיאלית לאפיית מזון כגון פיצה, באופן אחיד ובזמן קצר. בזמן שהמאוורר מפזר את חום התנור בצורה אחידה, גוף החימום התחתון מבטיח את אפיית המזון.



פונקציית גריל:

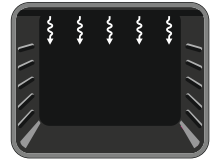
התרמוסטט ונורות האזהרה של התנור יידלקו, וגוף החימום של הגריל יתחיל לפעול. משתמשים בפונקציה זו לצלייה או לקלייה של מאכלים על המדפים העליונים של התנור. הברש קלות את רשת המתכת בשמן כדי למנוע את הידבקות המזון, והנח את המזון במרכז הרשת. הנח תמיד תבנית מתחת למזון כדי לתפוס כל טפטוף של שמן או שומן. מומלץ לחמם מראש את התנור במשך כ-10 דקות.



⚠ אזהרה: בעת הצלייה, דלת התנור חייבת להיות סגורה וטמפרטורת התנור צריכה להיות מכוונת ל-190°C.

פונקציית בישול מהיר

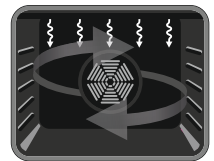
בגריל: התרמוסטט ונורות האזהרה של התנור יידלקו, והגריל וגוף החימום העליון יתחילו לפעול. משתמשים בפונקציה זו לשם צלייה מהירה בגריל ולצליית מזון בגריל על שטח גדול יותר, כגון בשר. השתמש במדפים העליונים של התנור. הברש קלות את רשת המתכת בשמן כדי למנוע את הידבקות המזון, והנח את המזון במרכז הרשת. הנח תמיד תבנית מתחת למזון כדי לתפוס כל טפטוף של שמן או שומן. מומלץ לחמם מראש את התנור במשך כ-10 דקות.

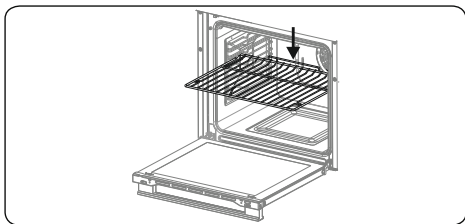


⚠ אזהרה: בעת הצלייה, דלת התנור חייבת להיות סגורה וטמפרטורת התנור צריכה להיות מכוונת ל-190°C.

פונקציית גריל כפול

ומאוורר: התרמוסטט ונורות האזהרה של התנור יידלקו, וגוף החימום של הגריל וגוף החימום העליון יתחילו לפעול. משתמשים בפונקציה זו לזירוז הצלייה בגריל של מזון עבה יותר ולצלייה בגריל של מזון על שטח גדול יותר. גם גוף





5. ניקוי ותחזוקה

5.1 ניקוי

אזהרה: כבה את המכשיר והנח לו להתקרר לפני שתתחיל בניקוי.

הוראות כלליות

בדוק אם חומרי הניקוי מתאימים ומומלצים על ידי היצרן לפני שתשתמש בהם במכשיר.

יש להשתמש בתכשירי ניקוי בצורת משחה או נוזל שאינם מכילים גרגרים. אין להשתמש במשחות קאוסטיות (גורמות לשריטות), אבקות, ניקוי שורטות, צמר פלדה גס או כלים קשים וחדים, מכיוון שאלה עלולים לגרום נזק למשטחי הכיריים.

אין להשתמש בחומרי ניקוי המכילים גרגרים, מכיוון שהם עלולים לשרוט את הזכוכית, וכן חלקים מצופים באמייל ו/או בצבע.

אם גולשים נוזלים על הכיריים, נקה אותם מיד כדי לא לגרום נזק.

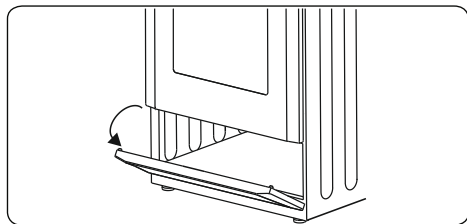
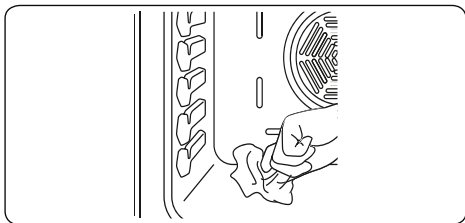
אין להשתמש בקיטור לצורך ניקוי חלק כלשהו של המכשיר.

ניקוי חלקו הפנימי של התנור

הדרך הטובה ביותר לנקות את חלקם הפנימי של התנורים המצופים באמייל היא כאשר התנור חמים.

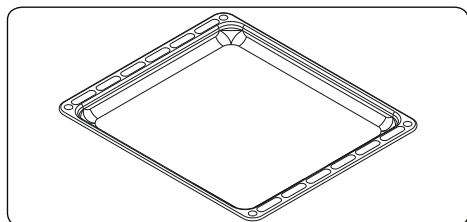
לאחר כל שימוש נגב את התנור במטלית רכה הטבולה במי סבון. לאחר מכן, נגב שוב את התנור במטלית רטובה, ולאחר מכן יבש אותו.

ייתכן שתצטרך להשתמש מדי פעם בנוזל ניקוי כדי לנקות את התנור ניקוי יסודי.



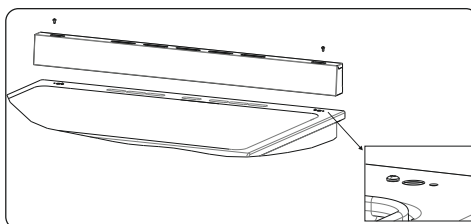
התבנית הרדודה

התבנית הרדודה מתאימה ביותר לאפיית מאפים. הנח את התבנית על מדף מתכת כלשהו ודחף אותו עד הסוף כדי לוודא שהוא מונח בצורה נכונה.



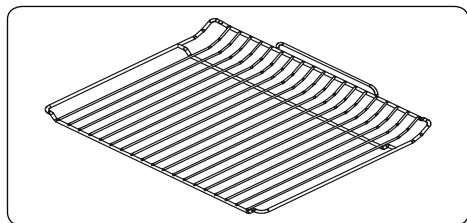
פנל המגן

הפנל המגן מוצמד למשטח הכיריים בשני ברגים.



רשת המתכת

רשת המתכת מתאימה בצורה הטובה ביותר לבישול בגריל או לעיבוד מזון במכילים המתאימים לתנור.



אזהרה

הנח את הרשת בצורה נכונה על המדף המתאים לה בחלל התנור ודחף אותה עד הסוף.

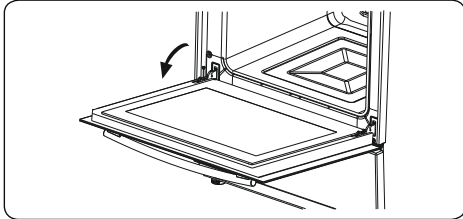
אל תנקה את חלקי פלדת האל-חלד כשהם חמים עדיין מהבישול.

אל תשאיר על פלדת האל-חלד חומץ, קפה, חלב, מלח, מים, לימון או מיץ עגבניות במשך זמן רב.

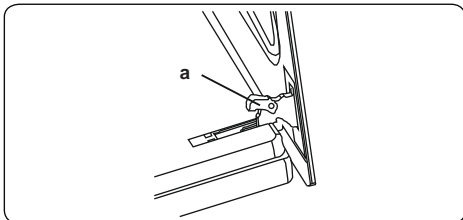
הסרת דלת התנור

לפני ניקוי הזכוכית של דלת התנור, עליך להסיר את דלת התנור כפי שמוצג להלן.

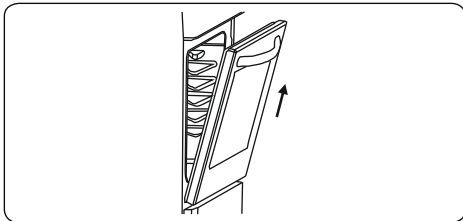
1. פתח את דלת התנור.



2. פתח עד הסוף את תפס הנעילה (a) בעזרת מברג.



3. סגור את הדלת עד שתיסגר כמעט לחלוטין והסר אותה על ידי משיכתה כלפיך.



ניקוי כיריים הפועלים על גז

• נקה בקביעות את הכיריים הפועלים על גז.

הרם את הרשתות התומכות בסיר, וכן את הכיפות והכתרים של מבערי הכיריים.

נגב את משטח הכיריים במטלית רכה הטבולה במי סבון. לאחר מכן, נגב שוב את משטח הכיריים במטלית רטובה, ויבש אותם.

שטוף בסבון ובמים את כיפות מבערי הכיריים. אין להשאיר אותם רטובים. יבש אותם מיד במטלית יבשה.

הקפד להרכיב מחדש בצורה נכונה את כל החלקים לאחר הניקוי.

משטחי רשתות התמיכה בסירים עלולים להישרט עם הזמן עקב השימוש בכיריים. זאת אינה תקלת ייצור.

אין להשתמש בספוג מתכת לצורך ניקוי חלק כלשהו של הכיריים.

הקפד שלא ייכנסו מים למבערים, שכן הם עלולים לסתום את מזריקי הגז.

ניקוי כיריים חשמליים (אם קיימים)

• נקה בקביעות את הכיריים החשמליים.

נגב את המבער החשמלי במטלית רכה הטבולה במים בלבד. לאחר מכן, הפעל את המבער לפרק זמן קצר כדי לייבש אותו לחלוטין.

ניקוי חלקי הזכוכית

• נקה בקביעות את חלקי הזכוכית של המכשיר.

השתמש בנזול לניקוי זכוכית כדי לנקות את הצד הפנימיים והחיצוני של חלקי הזכוכית. לאחר מכן, שטוף אותה ויבש אותה ביסודיות במטלית יבשה.

ניקוי חלקים המצופים באמייל

נקה בקביעות את חלקי המכשיר המצופים באמייל.

נגב את החלקים המצופים באמייל במטלית רכה הטבולה במי סבון. לאחר מכן, נגב אותם שוב במטלית רטובה, ויבש אותם.

אל תנקה את החלקים המצופים באמייל כשהם חמים עדיין מהבישול.

אל תשאיר על ציפוי האמייל חומץ, קפה, חלב, מלח, מים, לימון או מיץ עגבניות במשך זמן רב.

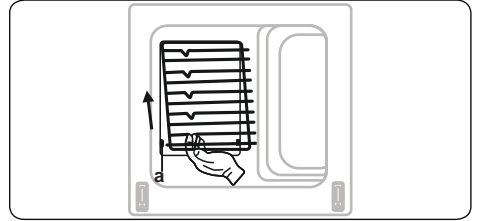
ניקוי חלקי פלדת אל-חלד (אם ישנם)

נקה בקביעות את חלקי פלדת האל-חלד של המכשיר.

נגב את חלקי פלדת האל-חלד במטלית רכה הטבולה במים בלבד. לאחר מכן, יבש אותם ביסודיות במטלית יבשה.

הסרת מדף המתכת

להסרת מדף הרשת, משוך אותו כפי שמודגם בתמונה. הרם אותו לאחר שחרור המהדקים (a).



5.2 תחזוקה

אזהרה: תחזוקת מכשיר זה תבוצע רק על ידי נציג שירות מורשה או טכנאי מוסמך.

החלפת נורת התנור

אזהרה: כבה את המכשיר והנח לו להתקרר לפני שתתחיל בניקויו.

הסר את עדשת הזכוכית, ולאחר מכן הסר את הנורה.

הכנס את הנורה החדשה (העמידה ל-300°C) כדי להחליף את הנורה שהסרת (V, 15- 230, 25 ואט, סוג E14).

החלף את עדשת הזכוכית, ולאחר מכן יהיה התנור מוכן לשימוש.

הנורה מיועדת באופן ספציפי לשימוש במכשירי בישול ביתיים. היא אינה מתאימה לתאורה של חדרי הבית.

5.3 תחזוקה

אזהרה: תחזוקת מכשיר זה תבוצע רק על ידי נציג שירות מורשה או טכנאי מוסמך.

מקשי בקרה אחרים

בדוק מדי פעם את הצינור לחיבור הגז. אם נמצא פגם, צור קשר עם נציג שירות מורשה כדי להחליף את הצינור.

מומלץ להחליף את רכיבי חיבור הגז פעם בשנה. אם נמצא פגם בעת הפעלת כפתורי הבקרה של המכשיר, צור קשר עם נציג שירות מורשה.

6. איתור תקלות והובלה

6.1 איתור תקלות

אם יש לך עדיין בעיה עם המכשיר לאחר בדיקת כל השלבים הבסיסיים באיתור התקלות, צור קשר עם נציג שירות מורשה או עם טכנאי מוסמך.

| בעיה | סיבה אפשרית | פתרון |
|--|---|---|
| מבערי הכיריים אינם פועלים. | ייתכן שהמבערים במצב 'כיבוי'. לחץ הגז המסופק אינו נכון. מתג החשמל (אם יש למכשיר חיבור לחשמל) כבוי. | בדוק את מצב כפתור הבקרה. בדוק את אספקת הגז ואת לחץ הגז. בדוק אם קיימת אספקת חשמל. ודא גם שמכשירי החשמל האחרים פועלים. |
| מבערי הכיריים אינם נדלקים. | כיפת המבער וכתר המבער מורכבים בצורה לא נכונה. לחץ הגז המסופק אינו נכון. ייתכן שמכל הגז הנוזלי (אם קיים) התרוקן. מתג החשמל (אם יש למכשיר חיבור לחשמל) כבוי. | ודא שחלקי המבער הונחו בצורה נכונה. בדוק את אספקת הגז ואת לחץ הגז. ייתכן שיש צורך להחליף את מכל הגז הנוזלי. בדוק אם קיימת אספקת חשמל. ודא גם שמכשירי החשמל האחרים פועלים. |
| צבע הלהבה כתום/צהוב. | כיפת המבער וכתר המבער מורכבים בצורה לא נכונה. הרכבי גז שונים. | ודא שחלקי המבער הונחו בצורה נכונה. העיצוב של המבער יכול לגרום ללהבה להיראות בצבע כתום/צהוב באזורים מסוימים של המבער. אם אתה מפעיל את המכשיר בגז טבעי, ייתכן שלגז הטבעי של העיר יהיו הרכיבים אחרים. אין להפעיל את המכשיר במשך שעותיים. |
| המבער אינו נדלק או שהוא נדלק בחלקו בלבד. | ייתכן שחלקי המבער אינם נקיים או שהם אינם יבשים. | ודא שחלקי המכשיר יבשים ונקיים. |
| המבער משמיע רעש. | - | זוהי תופעה רגילה. הרעש עשוי להיחלש עם התחממות המבער. |
| רעש | - | זוהי תופעה רגילה כאשר חלקי מתכת על הכיריים משמיעים רעש כמשתמשים בהם. |
| לא ניתן לכבות את הכיריים או את אזורי הבישול. | אין אספקת חשמל. | בדוק את הנתן הביתי השייך למכשיר. בדוק אם קיימת הפסקת חשמל על ידי כך שנסתה להפעיל מכשירי חשמל אחרים. |
| הכיריים מפזצים ריח רע בפעולות הבישול הראשונות. | מכשיר חדש. | חמם סיר מלא במים על כל אזור בישול במשך 30 דקות. |
| התנור אינו נדלק. | החשמל כבוי. | בדוק אם קיימת אספקת חשמל. ודא גם שמכשירי החשמל האחרים פועלים. |
| אין חום או שהתנור אינו מתחמם. | בקרת הטמפרטורה של התנור מוגדרת באופן שגוי. דלת התנור נשארה פתוחה. | ודא שכפתור הבקרה של טמפרטורת התנור הוגדר בצורה נכונה. |
| הבישול אינו מאוזן בתוך תנור. | מדפי התנור אינם ממוקמים במקום הנכון. | ודא שנעשה שימוש בטמפרטורות המומלצות ובמיקומי המדפים המומלצים. אין לפתוח לעתים קרובות את דלת התנור, אלא אם כן אתה מבשל תבשילים שיש לסובב. אם אתה פותח את דלת התנור לעתים קרובות, הטמפרטורה בתוך התנור תהיה נמוכה יותר, והדבר עלול לפגוע בתוצאות הבישול. |
| נורת התנור (אם קיימת) אינה פועלת. | קיימת תקלה בנורה. אספקת החשמל נותקה או שהחשמל כובה. | החלף את הנורה בהתאם להוראות השימוש. ודא שאספקת החשמל מופעלת על הכנסת התקע לשקע החשמל שבקיר. |

| | | |
|--|---------------------------|---|
| <p>ודא שהתנור מאוזן. ודא שהמדפים וכלי אפייה כלשהם אינם רוטטים ואינם באים במגע עם הלוח האחורי של התנור.</p> | <p>מדפי התנור רוטטים.</p> | <p>מאורר התנור (אם קיים) משמיע רעש.</p> |
|--|---------------------------|---|

6.2 הובלה

אם אתה צריך להוביל את המוצר, השתמש באריזה המקורית של המוצר, והובל אותו בקופסה המקורית. פעל בהתאם לסימני ההובלה המופיעים על האריזה. קבע למוצר בסרט הדבקה את כל החלקים המשוחררים כדי למנוע נזקים למוצר במהלך ההובלה.

אם האריזה המקורית אינה ברשותך, הכן קופסת נשיאה באופן שהמכשיר, במיוחד המשטחים החיצוניים של המוצר, יהיו מוגנים מפני איומים חיצוניים.

7. מפרטים טכניים

7.1 טבלת מזריקי גז

| | |
|--------------------|--|
| LPG G30 28-30 mbar | G30 28-30 mbar 10.7 kW 778 g/h I3B/P IL Class: 1 |
| | מבער גדול |
| 85 | קוטר של המזרק (1/100 מ"מ) |
| 2.9 | דירוג נומינלי (KW) |
| g/h 210.9 | צריכה |
| | מבער בינוני |
| 65 | קוטר של המזרק (1/100 מ"מ) |
| 1.65 | דירוג נומינלי (KW) |
| g/h 120 | צריכה |
| | מבער בינוני |
| 65 | קוטר של המזרק (1/100 מ"מ) |
| 1.65 | דירוג נומינלי (KW) |
| g/h 120 | צריכה |
| | מבער קטן |
| 50 | קוטר של המזרק (1/100 מ"מ) |
| 0.9 | דירוג נומינלי (KW) |
| g/h 65.4 | צריכה |
| | מבער ווק |
| 96 | קוטר של המזרק (1/100 מ"מ) |
| 3.6 | דירוג נומינלי (KW) |
| g/h 261.7 | צריכה |

7.2 סולם אנרגיה

| | | |
|---|--------------|---|
| LAVAMAT | | מותג |
| LVO-F90PRO | | דגם |
| חשמלי | | סוג תנור |
| 64,0 | ק"ג | מסה |
| 116,0 | | מדד יעילות אנרגטית - קונבנציונלי |
| 113,0 | | מדד יעילות אנרגטית - מופעל על ידי מאוורר |
| A | | סיווג צריכת אנרגיה |
| 1,15 | קיוט"ש/מחזור | צריכת אנרגיה (חשמל) - קונבנציונלי |
| 1,12 | קיוט"ש/מחזור | צריכת אנרגיה (חשמל) - מופעל על ידי מאוורר |
| 1 | | מספר החללים |
| חשמלי | | מקור חום |
| 105 | ליטר | עוצמה |
| תנור זה עומד בתקן EN 60350-1 | | |
| <p>עצות לחיסכון באנרגיה</p> <p>תנור</p> <ul style="list-style-type: none"> - בשל את הארוחות יחד, אם אפשר. - הקפד לקצר את זמן החימום מראש. - אין להאריך את זמן הבישול. - אין לשכוח לכבות את התנור עם סיום הבישול. - אין לפתוח את דלת התנור בזמן הבישול. | | |

| LAVAMAT | | מותג |
|--|---|----------------------------------|
| LVO-F90PRO | | דגם |
| גז | | סוג כיריים |
| 5 | | מספר אזורי בישול |
| גז | | טכנולוגיית חימום-1 |
| מבער קטן | | גודל-1 |
| לא רלוונטי | % | יעילות אנרגטית-1 |
| גז | | טכנולוגיית חימום-2 |
| מהירות חימום בינונית | | גודל-2 |
| 59,0 | % | יעילות אנרגטית-2 |
| גז | | טכנולוגיית חימום-3 |
| מהירות חימום בינונית | | גודל-3 |
| 59,0 | % | יעילות אנרגטית-3 |
| גז | | טכנולוגיית חימום-4 |
| חימום מהיר | | גודל-4 |
| 57,0 | % | יעילות אנרגטית-4 |
| גז | | טכנולוגיית חימום-5 |
| ווק | | גודל-5 |
| 56,0 | % | יעילות אנרגטית-5 |
| 57,8 | % | היעילות האנרגטית של הכיריים |
| | | כיריים אלה עומדים בתקן EN 30-2-1 |
| <p>עצות לחיסכון באנרגיה</p> <p>כיריים</p> <ul style="list-style-type: none"> - השתמש בכלי בישול בעלי בסיס שטוח. - השתמש בכלי בישול בגודל מתאים. - השתמש בכלי בישול עם מכסים. - מזער את כמות הנוזלים או השומן. - כאשר הנוזלים מתחילים לרתוח, הקטן את עוצמת החימום. | | |

52287767

