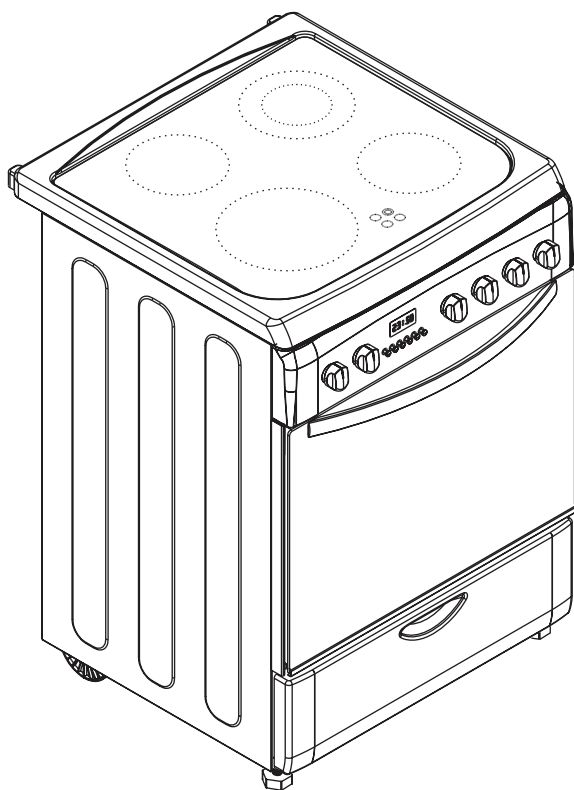


CANDY

הוראות הפעלה

תנור אפיה משולב עם כיריים "היי-לייט"

דגם: 6525



| | |
|----|-------------------------------|
| 3 | הוראות בטיחות..... |
| 6 | התקנה..... |
| 7 | חלקים..... |
| 8 | תפעול הכירים..... |
| 9 | תנור עם קוצב זמן אנלוגי..... |
| 10 | תנור עם קוצב זמן דיגיטלי..... |
| 12 | בורר מצב פעולת התנור..... |
| 13 | תפעול התנור..... |
| 15 | תחזוקה וניקיון - כירים..... |
| 16 | תחזוקה וניקיון - תנור..... |
| 17 | פתרון תקלות נפוצות..... |
| 19 | ממדים..... |

כללי

- ⚠ **התקנה רק ע"י מתקין מורשה מטעם היבואן!**
- ⚠ **החיבור לחשמל רק ע"י חשמלאי מוסמך!**
- ⚠ המכשיר מיועד לשימוש ביתי בלבד (למעט מבנה נייד) בסביבה מאווררת (אך במקום מוגן מרוח חזקה) ובמרחק בטוח מחומרים דליקים. בחדר שאין בו פתח אוורור טבעי (חלון למשל), מומלץ להתקין מתקן פינוי לאדים ולחום מסוג קולט אדים או ונטה חשמלית.
- ⚠ מקמו את המכשיר על משטח מפולס ויציב תוך השארת מרווח אוורור מתאים.
- ⚠ יש לקרוא את כל הוראות הבטיחות לפני הפעלת המדיח ולשמור על החוברת לשימוש עתידי.
- ⚠ מכשיר זה אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) מוגבלים גופנית או נפשית או חסרי ניסיון או ידע מתאים, אלא תחת פיקוח מתאים. יש להשגיח עליו היטב כאשר הוא מופעל בקרבת ילדים.
- ⚠ יש לקרוא את כל הוראות הבטיחות לפני הפעלת המדיח ולשמור על החוברת לשימוש עתידי.
- ⚠ היצרן ו/או היבואן לא יהיו אחראים לתוצאות של שימוש במכשיר שלא בהתאם להוראות.
- ⚠ במקרה של כשל תפעולי, כבו מיידית את התנור, נתקו אותו מהחשמל וצרו קשר עם מרכז השירות. קוד הדגם ומספרו הסידורי רשומים על פתקית המודבקת לצד התנור. מומלץ להעתיקם לפני ההתקנה.

חשמל

- ⚠ וודאו שמתח החשמל המגיע לשקע שבקיר הוא 50Hz 230V עם הארקה הגנה. השקע צריך לתמוך בהספק החשמל המקסימלי של מכשיר זה כמצוין על גבי התווית המצורפת. מומלץ קו מתח נפרד מוגן על ידי מפסק הגנה. אם התקע אינו מתאים לשקע החשמל, יש לבצע את ההתאמות הנדרשות ע"י חשמלאי מוסמך. מומלץ שלא להשתמש במפצל חשמל ואם משתמשים בכבל מאריך יש לוודא שהוא תומך בהספק החשמל המקסימלי של מכשיר זה.

⚠ יש לאפשר גישה נוחה לחיבור וניתוק תקע הזינה (כבל החשמל) של המכשיר מרשת החשמל. אין לחבר או לנתק את המכשיר משקע חשמל בידיים רטובות או עם רגליים יחפות. הקפידו על ניתוקה במשיכת תקע החשמל עצמו ולא במשיכת הכבל. בהעדר גישה נוחה, חובה להשתמש בהתקן ניתוק (מפסק) ייעודי שיש להקפיד ולתחזק אותו במצב תפעולי מוכן לשימוש.

⚠ יש להתקין את פתיל הזינה (כבל החשמל) באופן שלא יהווה מכשול בדרך. אסור לכופף אותו או למתוח אותו! יש למקם את כבל החשמל כך שלא ייחשף לטמפרטורה גבוהה מדי או לרטיבות.

⚠ אם פתיל הזינה (כבל החשמל) ניזוק, יש להחליפו על ידי היצרן, סוכן השירות שלו או אדם מוסמך אחר, כדי למנוע סכנת שריפה או התחשמלות.

כיריים

⚠ אין להפעיל כיריים בחלל ללא אוורור מתאים.

⚠ אין להפעיל כיריים ללא השגחה.

⚠ אין להפעיל כיריים ללא כלי בישול מעליהם.

⚠ אין להשתמש בכלי בישול הבולטים מעבר לשולי משטח הכיריים.

⚠ אין לרסס בחומרים דליקים בקרבת כיריים דולקות מחשש לדליקה.

⚠ אין לחמם קופסאות שימורים סגורות - סכנת פיצוץ!

⚠ הקפידו תמיד להשתמש בכלים חסיני חום. אין להשתמש בכלים פגומים או בלתי יציבים.

⚠ אין לתפעל את המכשיר, בידיים רטובות או עם רגליים יחפות.

⚠ הזהרו שלא לגעת בחלקים החמים! השתמשו בכפפות מתאימות כדי להוריד כלי בישול מהכיריים.

⚠ שמרו על נקיון המכשיר - שאריות מזון הכוללות שומן עשויות לגרום להתפרצות דליקה.


⚠ הקפידו שכל המתגים יהיו במצב סגור כאשר הכיריים אינן בשימוש. כאשר אינו בשימוש זמן רב, יש לנתקן מהחשמל.

תנור

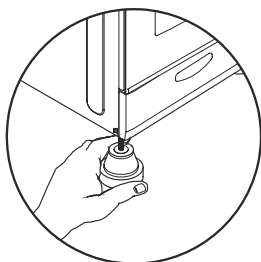
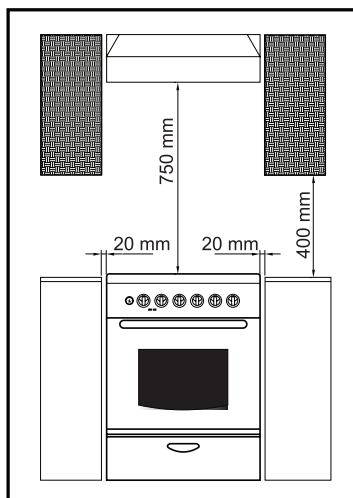
- ⚠ הזהרו שלא לגעת בחלקים החמים! השתמשו בכפפות מתאימות כדי להכניס או להוציא את כלי הבישול או המגשים לתנור חם.
- ⚠ וודאו שהמדפים מונחים במקומם בצורה נכונה ויציבה.
- ⚠ אין לתפעל את המכשיר, בידיים רטובות או עם רגליים יחפות.
- ⚠ הקפידו תמיד להשתמש בכלים חסיני חום. אין להשתמש בכלים פגומים או בלתי יציבים.
- ⚠ אין להשתמש בחומרים דליקים כמו למשל: ניילון ונייה. אין לאכסן חומרים כאלה בתא האיכסון המובנה בתנור.
- ⚠ פליטת אור חם היא תופעה תקנית בזמן הפעלת המכשיר - אין לחסום את האזור.
- ⚠ שמרו על נקיון המכשיר - שאריות מזון הכוללות שומן עשויות לגרום להתפרצות דליקה. הקפידו במיוחד לנקות היטב את הגריל ומגש אסוף השומן לפני שימוש נוסף.
- ⚠ הקפידו שכל המתגים יהיו במצב סגור כאשר התנור אינו בשימוש. כאשר אינו בשימוש זמן רב, יש לנתקו מהחשמל.



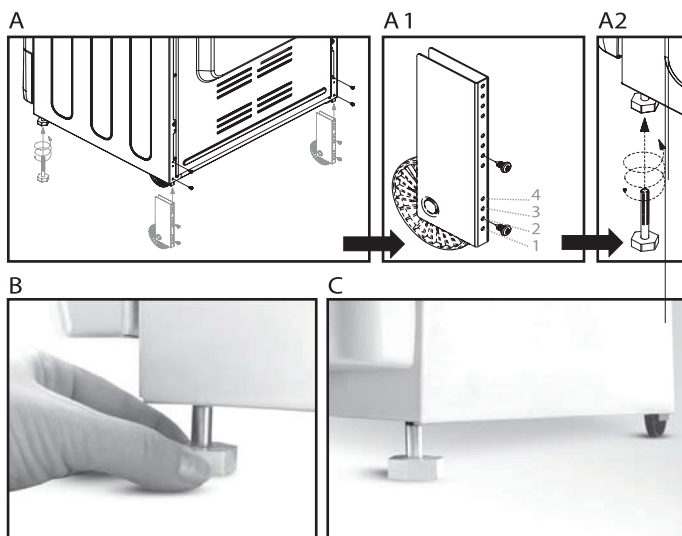
פינוי

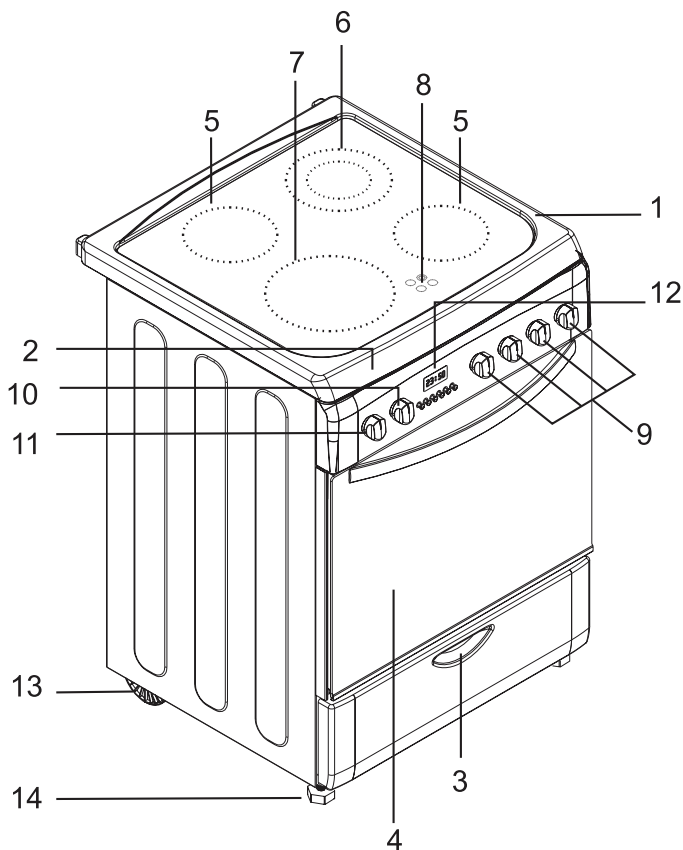
- ⚠ מכשיר זה בנוי מחומרים הניתנים לשימוש חוזר. הסימן  המוטבע על המוצר או על המסמכים הנלווים מציין, בהתאם לתקנות האיחוד האירופי EC/2002/96 לסילוק ופינוי ציוד חשמלי ואלקטרוני משומש (WEEE), שאין להתייחס למוצר כאל אשפה ביתית רגילה, אלא יש לפנותו למרכז איסוף המתאים למחזור ציוד חשמלי ואלקטרוני. לפני השלכת המכשיר, חתכו את כבל החשמל כך שלא ניתן יהיה לחבר אותו לרשת החשמל.

מיקום



כיוון גובה הרגל
בהתאם לדגם





| | |
|----|-------------------|
| 8 | נוריות אזהרה |
| 9 | בקרת חימום כיריים |
| 10 | הפעלת התנור |
| 11 | בקרת חום התנור |
| 12 | תכנות אלקטרוני |
| 13 | רגל על גלגל |
| 14 | רגל מתכווננת |

| | |
|---|--------------------------|
| 1 | משטח הכיריים |
| 2 | לוח בקרה |
| 3 | מגרה |
| 4 | דלת התנור |
| 5 | גוף חימום 1200 וואט |
| 6 | גוף חימום כפול 1700 וואט |
| 7 | גוף חימום 2300 וואט |

יש להקפיד על אוורור נאות בעת הבישול. במקומות ללא חלונות מתאימים לאוורור טבעי, מומלץ להתקין מתקן פינוי לאדים ולחום מסוג קולט אדים או ונטה חשמלית.



כיריים ויטרו-קרמיות - High-Light

מדובר בטכנולוגיה המתקדמת ביותר של כיריים חשמליות בחימום פסיבי: גופי החימום מחממים את משטח הזכוכית הקרמית והוא זה שמחמם את כלי הבישול. יש לשים לב שמשטח הזכוכית הקרמית רגיש לשריטות.

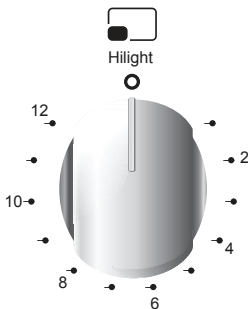
- מומלץ להשתמש בכלי בישול בעל תחתית עבה ושטוחה משתי סיבות: 1. לצורך חימום יעיל ואחיד; 2. בליטות בתחתיתו עלולות לגרום לכתמים קבועים על גבי המשטח ולהסב לו נזק.
- מומלץ לבחור במשטח חימום המתאים ככל שניתן לגודל הכלי. שימו לב לכך שכלים בעלי תחתית רחבה יותר, יתחממו מהר יותר.
- וודאו כי תחתית הכלי יבשה כדי להבטיח שהוא לא "יידבק" למשטח.
- כדי לשמור על המשטח מפני שריטות, מומלץ להקפיד על נקיון תחתית כלי הבישול ולא לגרור אותו על פני המשטח.



סובבו את את כפתור הפעלת משטח החימום המתאים לדרגת החום הרצויה. מצב 0 הוא מצב כבוי ומצב 12 הוא דרגת החום הגבוהה ביותר.

מומלץ להתחיל עם החום הגבוה ביותר עד שהמשטח מגיע לטמפרטורה הרצויה; לאחר מכן ניתן להקטין את העוצמה על פי הנדרש.

נורית אזהרה מפני משטח חם מדי, תדלק כאשר משטח החימום יגיע לטמפרטורה בת 60 מעלות. הנורית לא תכבה גם לאחר כיבוי משטח החימום אלא רק כאשר טמפרטורת המשטח תרד מ 60 מעלות.

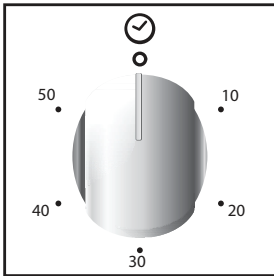


תנור עם קוצב זמן אנלוגי

1. בחרו את מצב הפעולה הרצוי באמצעות סיבוב בורר מצב הפעולה.
2. בחרו את הטמפרטורה הרצויה באמצעות סיבוב בורר הטמפרטורה.
 - כשהתנור מגיע לטמפרטורה הרצויה, נכבית נורית חיווי חימום.
3. בסיום השימוש בתנור יש להעביר את שני הבוררים למצב "0".
 - המאוורר ימשיך לפעול זמן מה גם לאחר כיבוי התנור.

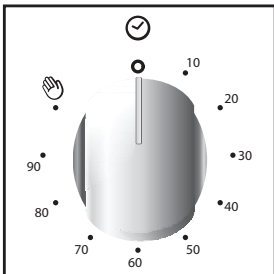
שימוש בקוצב זמן לתזכורת

- סובבו את הכפתור סיבוב מלא ואז הציבו על הזמן הרצוי בדקות.
- בסיום הזמן הקצוב התנור ישמיע צלצול.



שימוש בקוצב זמן לפעולת התנור

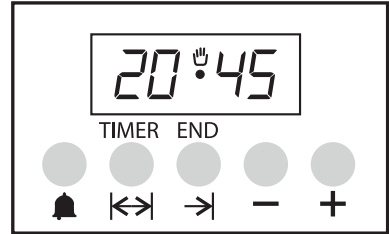
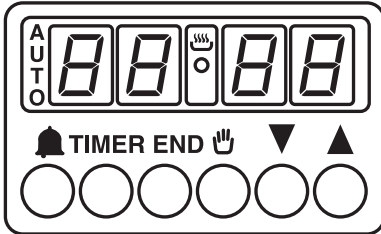
- הציבו על הזמן הרצוי בדקות (עד 90 דק').
- בסיום הזמן הקצוב התנור יפסיק לעבוד.
- המצב עם סמל היד הוא ללא הגבלת זמן.



תנור עם קוצב זמן דיגיטלי

כיוון שעון

כוונו את שעון התנור בעזרת הכפתורים ▼/▲ או +/- (בהתאם לדגם), תוך כדי לחיצה על הכפתורים: TIMER ו- END בו זמנית.



השימוש בבורר תוכניות

| פעולה | הפעלה | כיבוי | שימוש | מטרה |
|--------------|--|--|---|--|
| תזכורת דקות | כוונו את משך הזמן בעזרת הכפתורים ▼/▲ תוך כדי לחיצה על כפתור 🔔. | לחצו על כפתור ש. | משמיע צליל בסוף הזמן שנקצב. בדקו את הזמן שנותר בלחיצה על כפתור 🔔. | מאפשר להשתמש בתנור כשעון מעורר (ניתן להפעילו עם התנור וגם בלעדיו). |
| תוכנית ידנית | לחצו על כפתור ש ובחרו את תוכנית הבישול הרצויה. | סובבו את בורר תוכניות התנור למקום "0". | הפעלת התנור. | עבור בישול המתכונים הרצויים. |

תנור עם קוצב זמן דיגיטלי

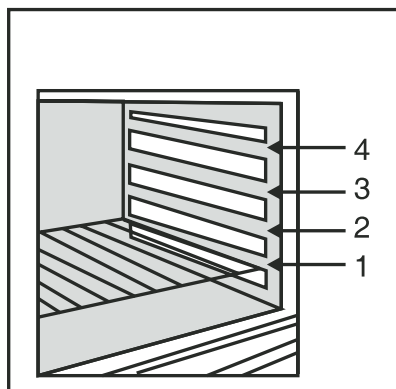
| | | | | |
|---------------|---|--|---|---|
| זמן בישול | כוונו את משך הזמן בעזרת הכפתורים ▼▲ תוך כדי לחיצה על כפתור TIMER ובחרו את תוכנית הבישול הרצויה. | סובבו את בורר תוכניות התנור למקום "0". | קציבת זמן בישול בדקו את הזמן שנותר בלחיצה על כפתור TIMER. ניתן לכוון מחדש בכל שלב. | בסיום הזמן שנקצב, התנור ייכבה אוטומטית ויישמע צליל. |
| סיום בישול | כוונו את משך הזמן בעזרת הכפתורים ▼▲ תוך כדי לחיצה על כפתור END ובחרו את תוכנית הבישול הרצויה. | בסיום הזמן, התנור ייכבה אוטומטית. לכיבוי ידני, סובבו את בורר התוכניות ל-0. | קציבת מועד סיום הבישול בדקו את הזמן שנותר בלחיצה על כפתור END. ניתן לכוון מחדש בכל שלב. | שימושי יחד עם "זמן בישול". לדוגמא, אם צריך לבשל מנה 45 דקות ועד השעה 12:30, בחרו זמן הבישול של 45 דקות וסיום בישול ב-12:30. אזהרה! אם סיום הבישול נבחר ללא הגדרת משך זמן הבישול, התנור יתחיל לבשל מיידית ויסיים בסיום הגדרת זמן הבישול. |

בורר מצב פעולת התנור

| | |
|-------------------------|--|
| גוף חימום עליון ומאוורר | |
| גוף חימום תחתון ומאוורר | |
| שני גופי חימום ומאוורר | |
| 2 גופי חימום | |
| גוף חימום עליון | |
| גוף חימום תחתון | |
| ידני | |
| פיצה | |

| | |
|-------------------------|----|
| פונקציה | F |
| טמפרטורה | °C |
| זמן בישול | |
| לא בשימוש | ○ |
| סיבוב שיפוד וחימום גריל | |
| תאורה | |
| חימום גריל | |
| חימום גריל ומאוורר | |
| מאוורר | |

מיקום המסילות



התנור מדיף ריח לא נעים בהפעלה ראשונה ולכן מומלץ להפעילו במצב ריק למשך חצי שעה בטמפרטורה המכסימלית. וודאו קודם שלא נותרו בתנור חומרי אריזה ונקו אותו ואת אביזריו במים עם מעט נזול לשטיפת כלים. הקפידו לפתוח את כל החלונות כדי לאפשר אוורור מכסימלי. כווננו את שעון התנור (גם לאחר הפסקת חשמל).

במהלך פעולת התנור, יש להוציא ממנו את האביזרים שאינם בשימוש ובשום מקרה אין להניח תבניות/ מגשים ישירות על קרקעית התנור - הדבר ייצור עיוות התחתית עקב חסימת מעבר החום.

בשימוש לאפייה, מומלץ לחמם את התנור לטמפרטורה הרצויה לפני השימוש בו (נורית הטרמוסטט כבית). אל תפתחו את דלת התנור בעת אפיית עוגה מכיוון שהאוויר הקר שנכנס בעת הפתיחה מונע תפיחה.

בשימוש לצלייה, הניחו במרכז הרשת והציבו מגש במסילה שמתחת כדי לקלוט נוזלים שעלולים לטפטף. מומלץ להוסיף מים למגש על מנת למנוע ריחות לא נעימים או אפילו התלקחות השומן. הוסיפו מלח לבשר רק לאחר שמחצית מזמן בישולו כבר חלף. המלח מייבש את הבשר וגורם לחריכה בחלקו העליון.

כדי שלא להפגע מהאדים, פתחו את דלת התנור בשני שלבים: תחילה פתחו חלקית למשך שניות אחדות ורק אח"כ פתחו אותה במלואה. כאשר התנור פועל, החזיקו את הדלת פתוחה זמן קצר ככל האפשר.

חימום רגיל

החום מגיע מגופי החימום העליונים והתחתונים. כללית, יש להעדיף את המדף האמצעי עבור בישול. אך אם המשטח העליון או תחתון של האוכל חייב להתבשל יותר, ניתן למקמו בהתאם במדף עליון או תחתון.

שימוש במפזר חום (מאוורר)

חימום באוויר חם המוזרם לחלל התנור ע"י המאוורר הממוקם בקיר האחורי של התנור. מתאים לשימוש ביותר מתבנית אחת בו זמנית תודות לחום האחיד בתוך התנור. שימושי גם להפשרת מזון קפוא ועבור סטריליזציה של אוכל משומר.

שימוש בשיפוד

התנור מגיע עם שיפוד מתכת מסתובב על גבי מזלגות אחיזה. הוראות שימוש:

1. רוקנו את התנור.
 2. הציבו מגש בתחתית התנור או במדף הנמוך ביותר.
 3. שפדו את הבשר על השיפוד, ומקמו את השיפוד בין שני מזלגות האחיזה.
 4. מקמו את השיפוד בחור הממוקם בקיר התחתון, ואז תלו את וו התמיכה במקום המיועד לכך בחלק העליון הקדמי של התנור ובצד השיפוד.
- אין צורך בחימום מוקדם בעת שימוש בשיפוד.

פעולות מנע

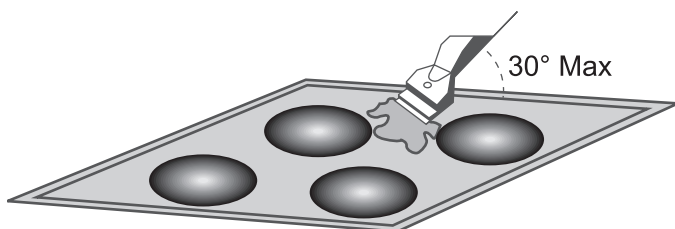
- נקו נזילות של מזון במהירות לפני שישרפו ויהיה קשה יותר לנקות.
- מומלץ להרחיק מן הכיריים חומרים נמסים בחום, כגון: חומרי פלסטיק, סוכר וכו'.

ניקוי

- נגבו כתמים במטלית לחה עם חומר ניקוי ייעודי.
- ייבשו במטלית יבשה עד שהמשטח יהיה נקי.

אם עדיין נותרו כתמים בעייתיים

- הרטיבו עם מספר טיפות של חומר ניקוי מתאים.
- גרדו עם מגרדת בזווית 30 מעלות לכיריים, עד להעלמות הכתמים.



- נגבו במטלית יבשה עד שהמשטח יהיה נקי.

לתשומת הלב

- ודאו שהמשטח נקי לפני שימוש חוזר בכיריים. ניקוי לעיתים קרובות משאיר שכבת מגן נגד שריטות ובלאי.
- הסירו סימני מים בעזרת מעט חומץ לבן או מיץ לימון ונגבו במטלית יבשה עד שהמשטח יהיה נקי.
- לניקוי יסודי, שלפו את כפתורי הבקרה, ונקו תוך שאתם מוודאים שנוזל הניקוי אינו נכנס לפתחים.
- משטחי מתכת ניתן לנקות במטלית לחה עם מי סבון פושרים. לאחר מכן נגבו במטלית יבשה עד שהמשטח יהיה נקי.

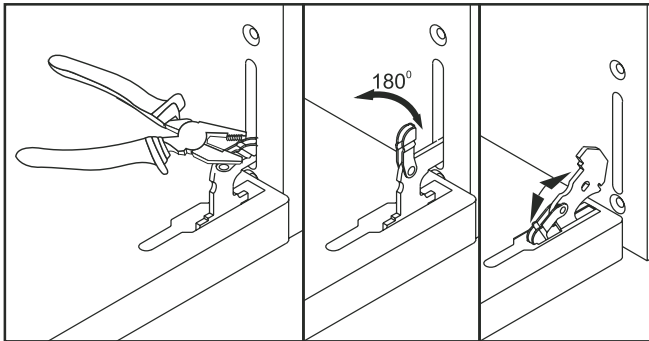
חשוב לנקות את פנים התנור לאחר כל שימוש למניעת הצטברות ליכלוך שישרף ויהיה קשה יותר לנקות!

1. נתקו את הכבל הראשי מהחשמל.

2. הקפידו להמתין להתקררות והוציאו החוצה את כל האביזרים. במידת האפשר פרקו גם את המסילות. נזק הנגרם מניקוי תנור חם אינו מכוסה במסגרת האחריות!

3. יש למנוע מגע של חומרי ניקוי בגופי החימום ובטרמוסטט.

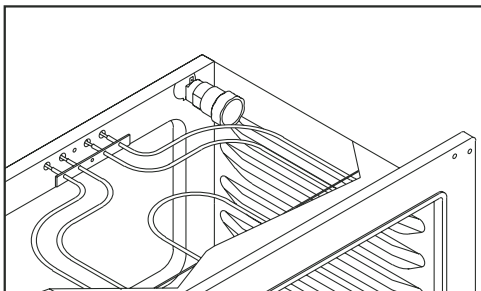
- את כל החלקים ניתן לנקות עם מים וסבון.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי (כמו "סקוץ'", "צמר פלדה" או אבקות משפשפות) שעלולים לשרוט את התנור (למעט רשת הנירוסטה).



פרוק דלת התנור

פרקו כמתואר באיור:

על מנת להחזיר את הדלת, יש לחזור על הצעדים הללו בסדר הפוך.



החלפת נורה

במקרה של נורה שנשרפה הקפידו להחליף כמתואר באיור בנורה זהה או שקולה

אם התנור אינו פועל, בדקו את אספקת החשמל אליו, לפני פנייה למרכז שירות.

התנור אינו מתחמם

האם כפתורי הבקרה של התנור מכוונים למצב הנכון?

זמן הבישול ארוך מדי

האם נבחרה הטמפרטורה הנכונה?

עשן יוצא מן התנור

מומלץ לנקות את התנור לאחר כל שימוש בו. אם נותר בתנור שומן שנזל, הוא יגרום לריח לא נעים ולעשן בשימוש הבא.

נורת התנור אינה נדלקת

ייתכן והנורה נשרפה. החליפו את הנורה. אם הנורה הוחלפה אך התנור עדיין לא עובד כשורה, פנו למרכז השירות.

הכיריים אינן מחממות מספיק

ייתכן ונעשה שימוש בכלים לא מתאימים. השתמשו בכלים בעלי בסיס שטוח ובעלי קוטר גדול מקוטר המשטח. אור בין תחתית הכלי לכיריים מעיד על חוסר אפשרות להעברת חום טובה.

שריטות קטנות או שפשופים על משטח הזכוכית של הכיריים

ייתכן ונוקו בצורה לא נכונה או נעשה שימוש בכלים בעלי בסיס מחוספס. ייתכן וחלקיקים כגון גרגרי חול או מלח נותרו על משטח הכיריים. הקפידו להשתמש בכלים בעלי בסיס חלק ונקי.

סימני מתכת

אל תגררו כלי אלומיניום על פני משטח הכיריים והקפידו להשתמש במגרדת על פי ההוראות בסעיף: "ניקוי ותחזוקה".

כתמים כהים

השתמשו במגדרת על פי ההוראות בסעיף: "ניקוי ותחזוקה".

כתמים בהירים על הכיריים

סימנים ממחבת אלומיניום או נחושת, כמו גם משאריות מים או מזון. ניתן להסיר באמצעות שימוש בקרם מנקה.

הכיריים או אזורים מסוימים לא פועלים

חיבורי חשמל לא נכונים - בדקו שנעשו בהתאם להוראות.

גופי החימום נדלקים ונכבים לסרוגין

זמן הפעולה משתנה בהתאם לרמת החימום הנדרשת:

- לחום נמוך: זמן פעילות קצר.
- לחום גבוה: זמן פעילות ארוך.

נורית חיווי התחממות מהבהבת

הזמינו טכנאי לכיול המכשיר.

