



## תנור אפייה בנוי+טורבו **BET-56BCR**



### **לקוחות יקרים**

תודה על שרכשתם מוצר חשמלי מבית זק"ש  
אנו בטוחים שהמוצר שרכשתם יענה באופן מרבי על דרישותיכם.  
חשוב לקרוא בתשומת לב את ההוראות המופיעות בחוברת זו  
על מנת להפיק את התוצאות הטובות ביותר.

## אזהרות כלליות

קראו בעיון את ההוראות בחוברת הדרכה זו. יש בחוברת הוראות מפורטות לגבי התקנה בטוחה, הוראות שימוש שוטף והוראות טיפול ותחזוקה. התקנה, שימוש ותחזוקה נכונים יאפשרו לכם להפיק את מירב התועלת ממוצר זה לאורך ימים. שמרו את החוברת במקום בטוח ונגיש לצורך עיון עתידי. לאחר הוצאת המוצר מהאריזה, בדקו שלא ניזוק וכל חלקיו שלמים.

חומרי אריזה (ניילונים, קלקר וכו') עלולים להוות סכנה לילדים. יש להשליך אותם בהתאם להוראות השלכת פסולת הקיימות באזורכם.

### חשוב מאוד:

- אל תמשכו בידית דלת התנור כדי להזיזו או כדי להוציאו מתוך האריזה שלו.

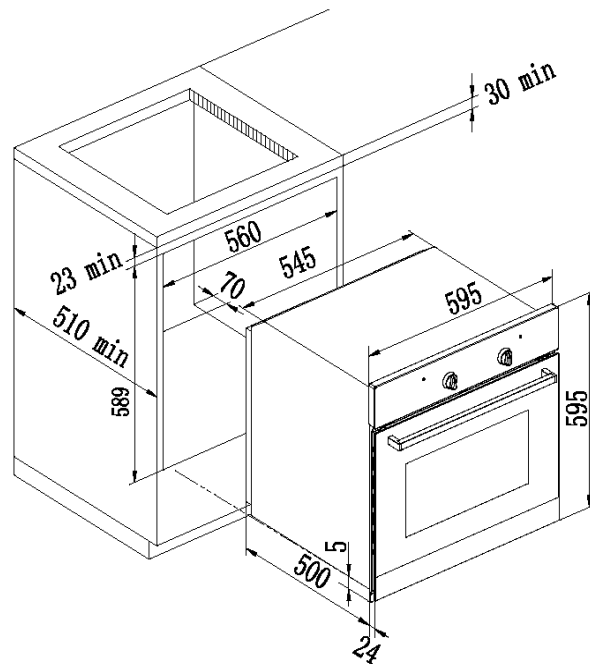
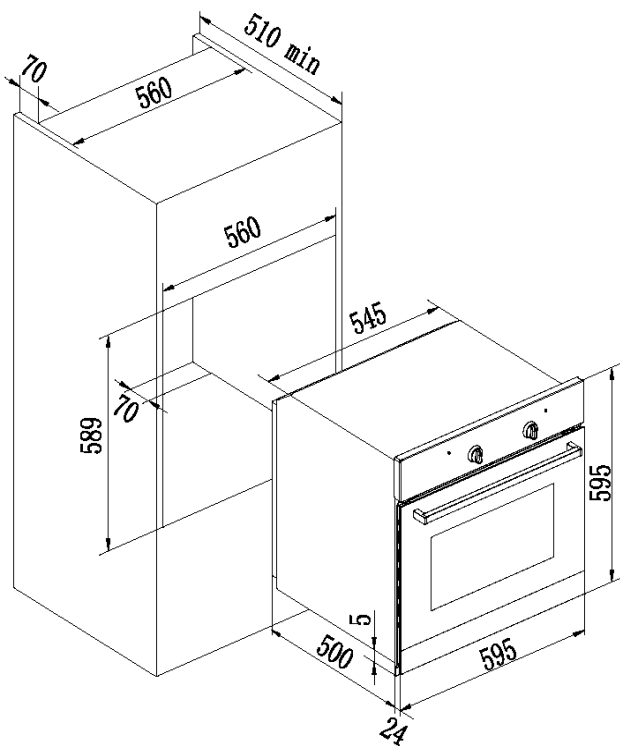
### שימו לב:

- תנור זה נוטה להתחמם מאוד כשהוא מופעל ובעיקר זכוכית דלת התנור. מנעו מילדים להתקרב אליו כשהוא מופעל ובעיקר כאשר הגריל מופעל.

בזמן ההפעלה הראשונה של התנור עלול להופיע ריח עשן חריף. ריח זה נובע מהתחממות הדבקים ששימשו להדבקת הבידוד ההיקפי של התנור ואין בכך כל פגם. המתינו קמעה עד שריח זה יתפוגג לפני שאתם מתחילים לבשל או לאפות בתנור. **לעולם אל תאפו או תצלו ישירות על רצפת התנור.**

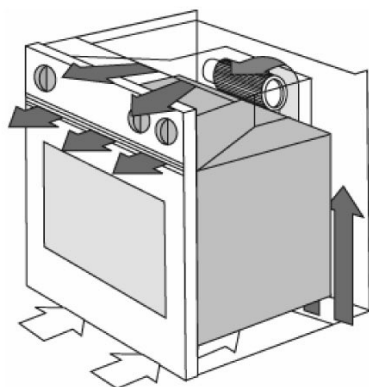
## מידע חשוב

- מכשיר זה מיועד לבישול ואפייה של מזון ומוצרי מזון בלבד ולא לשום מטרה אחרת.
- כל שימוש אחר של תנור זה (כגון: חימום דירה וכדו') אינו רצוי ואפילו מסוכן.
- היצרן לא יכיר באחריותו לנזקים שייגרמו משימוש לא נכון ולא מתאים בתנור זה.
- ישנם כמה כללים בסיסיים שיש לפעול לפיהם כשמתמשים במכשיר חשמלי:
- נתקו את המכשיר מהחיבור לחשמל לפני ביצוע פעולות של ניקיון ותחזוקה.
- כשמנתקים את המכשיר מהחשמל אין למשוך בכבל החשמל, אלא בתקע עצמו.
- אל תגעו במכשיר כשידיכם או רגליכם רטובות או לחות.
- אל תפעילו את המכשיר כשאתם יחפים.
- אל תאפשרו לילדים או אנשים מוגבלים להפעיל מכשיר חשמלי ללא פיקוח.
- פעילות בלתי זהירה בקרבת צירי דלת התנור עלולה לגרום לפציעת הידיים.
- אם המכשיר ניזוק ו/או שפעולתו אינה תקינה: תנתקו ואל תנסו לטפל בו.
- כל התיקונים יבוצעו רק על-ידי איש שירות מוסמך. הקפידו לדרוש חלפים מקוריים בלבד.
- אי ביצוע הכללים המפורטים לעיל, עלול לפגוע בבטיחות המכשיר ותקינותו.



שימו לב: אי קיום מלוא ההוראות שבחוברת הוראות זו יבוא לביטול האחריות על המוצר.

## הזרמת אוויר היקפית (בהתאם לדגמים)



הזרמת האוויר ההיקפית נעשית ע"י מאוורר שמתחיל לפעול מיד עם הפעלת התנור. המאוורר גורם לזרימת אוויר היוצאת בקדמת הגריל ומשמשת כמסך מגן לחום התנור ומקרר בדרך זו גם את ידית דלת התנור ואת אזור הפנל הקדמי. זרימת האוויר מגינה גם על הרכיבים החשמליים והמכניים של התנור, משפרת את ביצועיו ומאריכה את חייו. היא גם מונעת התעבות, משאירה את חלון דלת התנור שקופה ומאפשרת מבט פנימה. המאוורר ממשיך לפעול זמן מה גם אחרי הפסקת פעולת התנור ומשמש להזהיר שהתנור עודו חם ויש להיזהר. מערכת האוורור ההיקפי קיימת גם ביחידה החשמלית וגם ביחידת הגז.

## התקנת התנור



איור 3

התקנת התנור חייבת להתבצע ע"י טכנאי מוסמך ובהתאם להוראות. אין היצרן אחראי לנזק שייגרם לרכוש, בני אדם או בעלי חיים כתוצאה מהתקנה לא נכונה של המכשיר.

### הצבת התנור

הציבו את התנור בגומחה המיועדת לו וחזקו אותו עם ברגים ל-4 קדמי-חיבור הנראים בגוף התנור עם פתיחת הדלת.

כדי לאפשר אוורור מתאים, יש להציב את התנור בהתאם לאיורים 1 ו-2. חובה להסיר את הפנל האחורי של התנור כדי לאפשר זרימת אוויר חופשית. בין דופן הקיר או הארון שאליו מחברים את התנור ובין הפנל האחורי של התנור עצמו חייב להיות מרווח של 70 מ"מ לפחות.

### הכנת התנור וניקויו לפני השימוש הראשון

- הרחק מתוך התנור ומסביבתו את כל חומרי האריזה.
- יש לנקות בעזרת מטלית לחה מעט את פנים תא האפייה, התבניות ושאר חלקי התנור.
- יש לסגור את דלת התנור ולחבר את פתיל הזינה לשקע. הפעל את התנור במצב אפיה רגילה (גופי חימום עליון ותחתון בלבד פועלים) בטמפרטורה של 200 מעלות למשך 60 דקות כאשר המטבח מאוורר היטב. לאחר מכן כבה את התנור והנח לו להתקרר כאשר דלת התנור פתוחה.

### הוראות בטיחות

- פעולת התנור מלווה בהתחממות ניכרת של חלקיו. יש למנוע מילדים גישה ומגע בתנור.
- אין לרפד את תא האפייה ברדידי אלומיניום.

### אזהרה:

**על מנת למנוע התחממות יתר של התנור וסכנת שריפה, אסור בהחלט להניח סירים או תבניות בישול ואפיה מכל סוג שהוא באופן ישיר על רצפת תא האפייה.**  
**סירים ניתן להניח על הרשת כשזו מונחת במסילתה. תבניות האפייה יהיו מונחות במסילותיהן.**

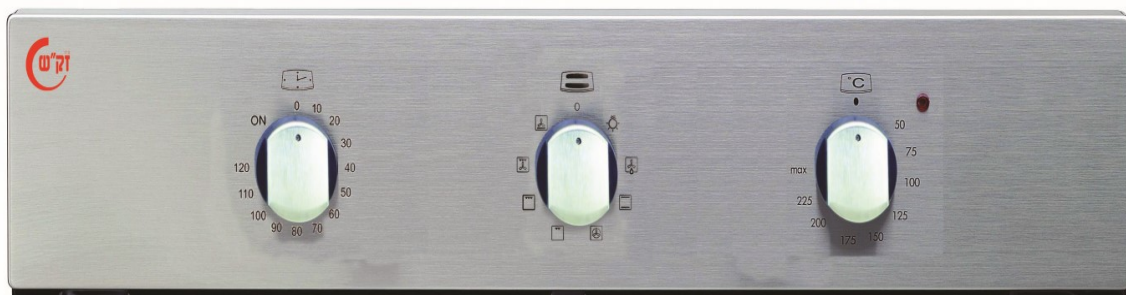
- השימוש בכבל מאריך אסור בהחלט. יש לוודא שבית התקע מצויד בהארקה מתאימה ושהוא מותאם להספק התנור. (קו החשמל ובית התקע חייבים להיבדק ע"י חשמלאי מוסמך).
- לפני ניקוי יסודי של התנור יש לנתק אותו מרשת החשמל. ניקוי התנור יעשה כשהתנור קר. מומלץ לנקות שיירי שומנים לאחר כל שימוש על מנת למנוע את הצטברותם על משטח תא האפייה.
- **לתשומת לב:** התנור מצויד בהתקן בטיחות משוכלל המנתק את הספקת המתח החשמלי במידה ובגלל כשל טכני עולה טמפרטורת התנור מעל המותר. התנור לא יחזור לתפקוד רגיל כאשר הטמפרטורה תחזור לרמת המותרת.
- במקרה כזה יש להתקשר למחלקת השירות.

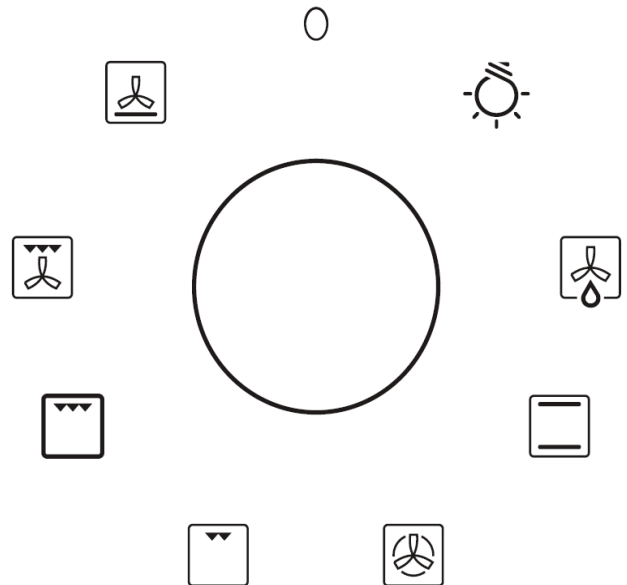
### עקרון הפעולה של תנורי אפייה חשמליים


תנורי אפייה חשמליים מורכבים תמיד מתא אפייה המצופה בחלקו הפנימי בחומר דוחה שומנים (המשובחים שבהם מצופים באמאייל) והמוקף בחומר בידוד במעטפת החיצונית שלו. בתוך תא האפייה נמצאים מספר גופי חימום כאשר אלה נשלטים ע"י שני עזרים בסיסיים. התרמוסטט ובורר התכניות בנוסף לאלה כוללים רוב התנורים מנגנוני הגנה אוטומטיים בפני התחממות יתר.

### סימון התכניות בתנורי האפייה


קיימים איורים מקובלים לתוכניות האפייה/צלייה. איורים אלה כולם או חלקם (על פי דגם התנור) מודפסים מסביב לכפתור בורר התוכניות. להלן תיאור מפורט של איור המייצג תוכנית אפייה/צלייה שונה:








 **מצב תאורה:** סיבוב אחד ימינה ידליק את התאורה בתא האפיה – ללא הפעלת גופי החימום. המצב מתאים למצבים שסיימו לבשל/לאפות וכעת אנחנו רוצים להשאיר תאורה בתא האפיה מבלי להמשיך לבשל.


 **הפשרה עם תאורה:** האוויר מופץ בתוך התנור בטמפרטורה מתאימה על מנת להפשר את האוכל הקפוא במהירות וללא פגיעה בויטמינים חיוניים.

 **אפיה בעזרת פיזור חום רגיל:** גופי החימום, העליון והתחתון, פועלים החום מתפזר בחלל התנור ע"י זרימת חום רגילה. יש לסובב את כפתור התרמוסטט לרמת החום הרצויה. רצוי לחמם את התנור לפני הכנסת המזון לתוכו.

**שימוש מומלץ:** מזון שהכנתו דורשת אותה טמפרטורה מבפנים ומבחוץ, כמו למשל צלי, צלעות וכדומה.  **אפיה עם אוורור:** האוויר והחום מופצים באופן שווה בתנור בין 50 מעלות ל MAX מעלות. זה אידיאלי לבישול של מספר מנות כמו דג ובשר במקביל בלי שהריח והטעם יושפעו. זה גם טוב עבור אפיה.

 **גריל מדיום:** זאת פונקציה המתאימה לחימום מנות קטנות למשך 5-10 דק. אם יש צורך בהפעלה ארוכה יותר זה צריך להיות עם דלת חצי פתוחה עם קונטרול מגן.

 **גריל מלא:** זה למטרת גריל. חייב להפעיל עם דלת חצי פתוחה וקונטרול מגן.

 **גריל עם אוור:** יש להשתמש עד 175 מעלות עם דלת סגורה. החום והאוויר יחדרו לתוך האוכל ולא יצרכו מבחוץ יתר על המידה.

 **חום נמוך ואוורור:** החום מגיע מלמטה ומתפזר באמצעות המאוורר בין 50 ל 100 מעלות.

### **מבנה לוח ההפעלה של התנור**

בלוח ההפעלה (הפנל) ממוקמים כל כפתורי ההפעלה לתפעול התנור.

**בורר התוכניות:** זהו הכפתור האמצעי בעל תכונות סיבוב דו כיווניות שבאמצעותו קובעים איזה גופי חימום יפעלו.

לאחר שתבחר את סוג הפעולה הרצויה תדלק נורת הביקורת, כאשר בורר התוכניות במצב OFF/0 – מצב כבוי, נורת הביקורת כבויה.

התרמוסטט (הכפתור הימני): יש לכוון כפתור זה לדרגת החום הרצויה. כאשר תכוון את הכפתור לטמפרטורה הרצויה נורת הביקורת תדלק, כאשר נורת הביקורת נכבית זה סימן שהתנור הגיע לטמפרטורה הרצויה. במשך השימוש נורת הביקורת תידלק ותיכבה מאחר שהתרמוסטט שומר כל הזמן על הטמפרטורה הנכונה שבחרת.

#### טיימר – קוצב זמן

תנור זה מצויד בטיימר – קוצב זמן משוכלל (הכפתור השמאלי). במידה ורוצים להפעיל את התנור למצב הפעלה קבוע ללא הגבלת זמן – יש להעביר את הטיימר למצב ON. להפסקת הפעולה העבר את הטיימר למצב OFF. במידה ורוצים להגביל את משך פעולת התנור – יש להעביר את הטיימר ימינה עם כיוון השעון למשך הזמן הרצוי, בסיום הזמן יחזור הטיימר למצב OFF וינתק את פעולת המכשיר. אחת לשנה יש למתוח את הטיימר עד לזמן המקסימלי כשהוא לא מחובר לחשמל על מנת לשמור על אורך החיים של הטיימר.

לנוחיותך להלן טבלה של מזון ורמות חום לבישול זמן הבישול משתנה בהתאם לכמות.

סוג מזון	מעלות חום	סוג מזון	מעלות חום
לזניה אפויה	220	חזה עוף בעגבניות	200
פסטה בתנור	220	עוף צלוי	220
פיצה אנשובי	225	קציצות	200
אורז קריאול	225	רולדה	200
בצל אפוי	225	קבב	225
חביתות תרד	200	צלי	200
תפ"א בחלב	200	פילה דג סול	200
תפ"א ממולא	225	עוגיות	200
סופלה גבינה	200	סופגניות	180
סופלה תפ"א	200	פאי שזיפים	200
צלי עגל	200	פאי מרמלדה	225
עוגות	180	עוגת לימון	220

#### הנתונים הרשומים מעלה הינם כהמלצה בלבד

#### ניקוי ואחזקה

##### הצעות כלליות

- יש לנקות את המכשיר כאשר המכשיר קר.
- אין להשאיר חומרים חריפים או חומצות (מיץ לימון, חומץ וכד') על השטחים.
- אין לנקות עם חומרים על בסיס כלור או חומצה.

חשוב מאוד לא להשתמש בחומרים-כלים שעלולים לשרוט את האמייל, שימוש זה עלול לפגוע בציפוי.

#### דלתות

יש לנקות את הדלת באותה צורה כפי שמומלץ לנקות משטחי אמייל.

## החלפת הנורה בתא

החלפת הנורה תעשה ע"י טכנאי שירות.

## חלקי אמייל

יש לנקות את חלקי האמייל רק עם ספוג מים וסבון, או מוצר שאינו שורט. במצב יבש עדיף עם מטלית דמוי עור צבי.

## נירוסטה

יש לנקות עם חומר מתאים לנירוסטה ולייבש היטב.

## תא אפייה

יש לנקות את תא האפייה לאחר שימוש ע"י מוצרים מתאימים ולקחת בחשבון שהפעלה במשך 20 דקות בחום גבוה ביותר מסירה את רוב הלכלוך והופכו לאפר, האמייל שבתא הבישול מתנקה מעצמו תוך כדי בישול ואין צורך בטיפול נוסף. כאשר הלכלוך הוא רב וקשה להסירו, מומלץ להפעיל את התנור בחום מקסימאלי במצב ריק.

## הסרת דלת התנור

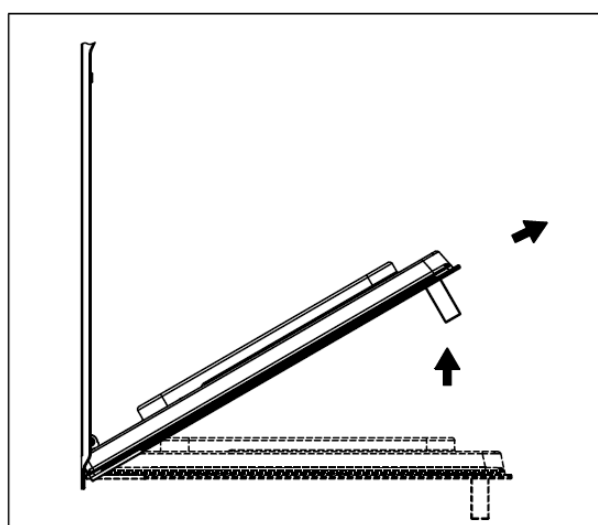
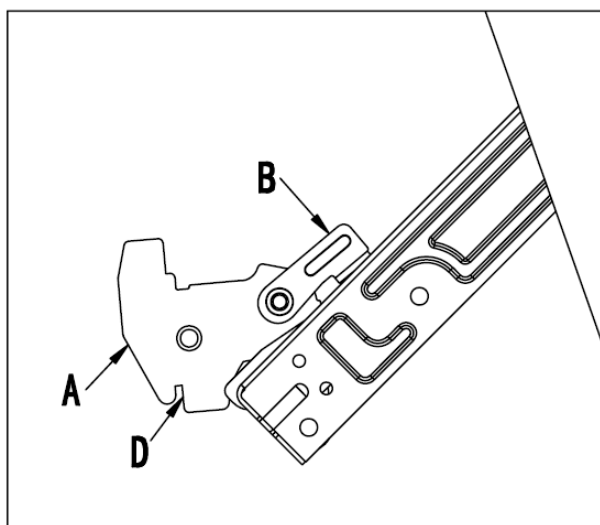
להקלת ניקוי פנים התנור הסירו את

דלת התנור בדרך הבאה: (שימו לב לאיור מטה)

- פתחו את הדלת עד הסוף - משכו את שני הווים **B**
- כעת, סיגרו את הדלת בעדינות, ניתן למשוך אותה החוצה על ידי משיכת הוו **A** כמצויר באיור

## להחזרת הדלת למקומה:

- כשהדלת במצב אנכי, הכניסו את שני הווים **A** לחריץ.
- ודאו שהתושבת **D** יושבת על קצה החריץ בצורה מושלמת (הניעו את הדלת קדימה ואחורה)
- שמרו את הדלת במצב פתוח לחלוטין, שחררו את 2 מנופים "**B**" כלפי מטה ולאחר מכן סגרו את הדלת שוב.





שדרות הוותיקים 112, תל אביב. טל': 03-5122000 פקס: 03-5180061 ח.פ. 511690422

## תעודת אחריות לתנור בנוי

הדגם	תיאור המוצר
<b>BET-56BCR</b>	תנור בנוי
שנת ייצור	מס' סידורי
	<i>Serial Number</i>
מקום הרכישה + חתימה וחותמת המוכר	תאריך הקניה

- תעודת אחריות זו תקפה למשך 12 חודשים מתאריך קניית המוצר ובצמוד לתעודת קניה/חשבונית
- אנו נהיה אחראים לפעולתו התקינה של המוצר, לתקן ולהחליף ללא תשלום כל חלק אשר יראה לנו פגום, ואשר לפי שיקול דעתנו התקלקל על אף שימוש ופעולה רגילים ובהתאם להוראות השימוש.
- האחריות מוגבלת לתנור בנוי ואינה כוללת אחריות על נקודות וקווי החשמל.
- האחריות תינתן בבית הצרכן ותוך 3 ימי עבודה ממועד הפניה למוקד שירות לקוחות
- על אף האמור לעיל, האחריות לפי תעודה זו לא תחול ואינה כוללת את המקרים הבאים:
  1. הקלקול או הפגם נגרמו בזדון או ברשלנות או משימוש המנוגד להוראות השימוש
  2. כוח עליון שהתרחש לאחר מסירת התנור לצרכן.
  3. הקלקול נובע מהפרעות ברשת החשמל.
  4. המוצר טופל ותוקן שלא ע"י נציג מוסמך מטעם מוסר תעודה זו.
  5. המספר הסידורי על המוצר פגום או חסר.

**מוקד שירות לקוחות ומענה טלפוני ארצי:**

**1599-500032**