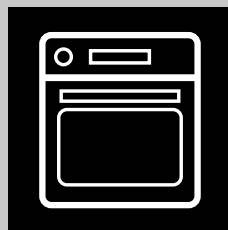


הוראות שימוש
והפעלה
לתנור גומחה



דגם

ZOHXF1X1A

ZANUSSI

2101!

ראלקו מוצרי צריכה בע"מ
המצודה 31, אזור 5800174



לקוח נכבד !

קבוצת ראלקו מברכת אותך לרגל רכישת מוצר חשמלי זה מתוך מגוון מוצרי האיכות של היצרנים הבינלאומיים קונצרן הענק היפני SHARP וקונצרן הענק האירופאי ZANUSSI שקבוצת ראלקו הינה נציגתן הבלעדית בישראל.

למען שמירה על המוצר ותוחלת חיים ארוכה הננו ממליצים לך לקוח יקר לרכוש בעת ההתקנה/הדרכה את האביזרים הבאים:

מגן בפני נחשולי מתח וברקים מתוצרת **Q-TRADE** המעניק לך הגנה בפני אספקת חשמל בלתי סדירה וברקים אשר אינם מכוסים במסגרת האחריות.

לרכוש את המגן מתחנת השרות מוענקת ע"י השרות אחריות בפני כשל של המגן בכל תקופת האחריות למוצר שרכשת והאחריות למוצר תכלול גם נזק מאספקת חשמל בלתי סדירה ו/או פגיעת ברק.

*מגן שלא נרכש מתחנת השרות אינו מעניק אחריות לנזקים המוחרגים בתעודה.

מונע אבנית למכונת כביסה ומדיח המונע היווצרות אבן ומזהמים אחרים מצנרת המים ומאריך את חיי המוצר.

עגלה למכונת כביסה המתאימה למכונת הכביסה שרכשת ואינה גורמת לנזקים למכונה כתוצאה מחוסר התאמה ואיכות ירודה (נזקים שאינם כלולים באחריות למוצר)

חומר ניקוי מסכי LCD הכולל מטלית מיוחדת ומונע נזקים למסך הטלוויזיה.

בכבוד רב

ראלקו סוכנויות בע"מ

לקוחות נכבדים

תודה על שרכשתם את תנור הגומחה המעולה מתוצרת **Zanussi**.
אנו בטוחים שהמכשיר העשוי מחומרים באיכות הגבוהה ביותר, יענה באופן מירבי על דרישותיכם.

התנור קל, ידידותי ונוח לשימוש, אולם חשוב לקרוא את ההוראות המופיעות בחוברת זו על מנת להפיק את התוצאות הטובות ביותר לאורך זמן. שמרו את החוברת במקום נגיש לשימוש בעתיד.

היבואן אינו אחראי לכל נזק לגוף ולרכוש שייגרם עקב התקנה לא נכונה ושימוש בלתי תקני במוצר.

היבואן לא יישא באחריות לכל אי דיוקים בחוברת זו הנובעים משגיאות דפוס וכתוב. האיוורים בחוברת משמשים לצורך המחשה בלבד.

היצרן שומר לעצמו את הזכות להכניס שינויים ושיפורים במוצר בהתאם לצורך ולטובת המשתמש, מבלי לפגוע בתכונות הבטיחות ובביצועי המוצר.

אם פתיל הזינה ניזוק כדי להימנע מסכנה, החלפתו תיעשה על ידי היצרן, על ידי סוכן השירות שלו או על ידי אדם מוסמך אחר

תוכן העניינים

5	הוראות בטיחות
5	בטיחות ילדים ובעלי מוגבלויות
6	הוראות זהירות חשובים
6	טבלת נתונים טכניים
7	חיבור לחשמל
8	שימוש
8	ניקוי ותחזוקה
9	תאורה פנימית
9	שירות
10	תרשימי התקנה בגומחה
11	חלקי התנור
12	לפני השימוש הראשון
12	שימוש יום-יומי
13	פונקציות התנור
13	פונקציות השעון
14	שימוש ברכיבים
15	פונקציות נוספות
15	עצות וטיפים
20	ייבוש – בישול בעזרת מאוורר
21	אפייה לחה עם מאוורר
22	טיפול, ניקוי ותחזוקה
23	ניקוי AQUA
24	הסרת דלת התנור והחזרתה
25	החלפת נורה שרופה
26	נתונים טכניים
26	יעילות אנרגטית

הוראות בטיחות

לפני ההתקנה עיינו בתשומת לב להוראות הבאות. היצרן לא יהיה אחראי לנזקים או פציעות שייגרמו עקב התקנה לא תקינה או שימוש שלא בהתאם להוראות. שמרו את החוברת במקום נגיש לשימוש בעתיד.

בטיחות ילדים ובעלי מוגבלויות

- המכשיר מותאם לשימושם של ילדים מגיל 8 ומעלה ואנשים מאותגרים פיזית, חושית או מנטלית או החסרים את הניסיון והידע אם קבלו הדרכה מתאימה והם נתונים לפיקוח בידי מי שאחראים לבטיחותם.
- הרחיקו מהתנור ילדים מתחת לגיל 3.
- אל תאפשרו לילדים לשחק בתנור.
- כדי למנוע תאונות ופציעות הרחיקו את חומרי האריזה מהישג ידם של הילדים.
- הרחיקו את הילדים וחיות הבית מהתנור כשהדלת פתוחה או כשהוא פועל כיון שהוא פולט חום רב.
- אם התנור כולל נעילת לחצנים השתמשו בה. הפונקציה תמנע מילדים את האפשרות של הפעלה לא רצויה של התנור.
- הניקוי והטיפול לא יבוצעו ע"י ילדים ללא פיקוח.

בטיחות כללית

- ההתקנה או החלפת כבל הזינה יבוצעו רק בידי טכנאי מוסמך.
- אל תשתמשו בתנור לפני שהותקן בתא או בגומחה המתאימה.
- נתקו את התנור מהחשמל לפני כל טיפול.
- במקרה של נזק לכבל הזינה, יש להחליפו. ההחלפה תבוצע ע"י היצרן, מרכז השירות או טכנאי מוסמך מתאים.
- **אזהרה:** כדי למנוע סכנת התחשמלות וודאו שהתנור כבוי לפני החלפת הנורה.
- **אזהרה:** התנור וכל חלקיו הנגישים מתלהטים בזמן השימוש. הימנעו ממגע עם גופי החימום.
- השתמשו בכפפות מגן כשאתם מכניסים או מוציאים רכיבים או כלים מהתנור.
- אל תשתמשו בקיטור לניקוי התנור.
- אל תשתמשו בחומרי ניקוי חריפים או מגרדות מתכת לניקוי זכוכית הדלת, כיון שאלה עלולים לשרוט את המשטח והשריטות עלולות לגרום להתנפצות השמשה.

הוראות זהירות חשובים

התקנה



אזהרה!

- שמרו על מרחקי המינ' בין התנור לאביזרי המטבח האחרים.
- לפני ההתקנה בדקו אם ניתן לפתוח את הדלת ללא התנגדות.
- התנור כולל מערכת קירור חשמלית. היא מופעלת בזרם החשמל אליו מחובר התנור.
- וודאו שהתנור המותקן תואם את דרישות היציבות בתקן **DIN 68930**.
- הסירו את כל חומרי האריזה.
- אל תתקינו או תשתמשו במכשיר תקול.
- פעלו ע"פ הוראות ההפעלה שסופקו עם התנור.
- היזהרו בזמן העברת התנור. התנור כבד. השתמשו בכפפות מגן.
- אל תמשכו את התנור בידי.
- הקפידו להתקין את התנור בגומחה יציבה ובטוחה שתואמת לדרישות ההתקנה

טבלת נתונים טכניים

גובה מינ' של הגומחה (גובה מינ' של גומחה מתחת למשטח העבודה)	590 (600) מ"מ
רוחב התא	560 מ"מ
עומק התא	550 (550) מ"מ
גובה חזית המכשיר	594 מ"מ
גובה גב המכשיר	576 מ"מ
רוחב חזית המכשיר	595 מ"מ
רוחב גב המכשיר	559 מ"מ
עומק המכשיר	569 מ"מ
עומק המכשיר המובנה	548 מ"מ
עומק עם דלת פתוחה	1022 מ"מ
גודל מינ' פתח האוורור. נמצא בתחתית הדופן האחורי	560X20 מ"מ
אורך כבל הזינה. הכבל מותקן בפניה הימנית של גב המכשיר.	1500 מ"מ
בורגי התקנה	4X25 מ"מ

חיבור לחשמל



אזהרה!

סכנת שריפה או התחשמלות.

- כל חיבורי החשמל יבוצעו רק בידי טכנאי מוסמך.
- הקפידו לחבר את התנור להארקה.
- וודאו שהתנור תואם חשמלית את רשת החשמל בבית. אם התנור לא מתאים התקשרו לחשמלאי מוסמך.
- השתמשו רק בשקע בטיחות הכולל הארקה.
- אין להשתמש במפצל, בכבל מאריך וכד'.
- הקפידו לא לגרום נזק לכבל הזינה או לתקע. במקרה של נזק לכבל הוא יוחלף רק ע"י מרכז השירות.
- וודאו שהכבל לא יגע או יהיה בקרבת דלת התנור, במיוחד כשהדלת לוחטת.

- ההגנות מפני התחשמלות של כל הרכיבים הפעילים והמותקנים מחייבות התקנה באופן שיצריך כלים כדי לנתק אותן.
- חברו את כבל הזינה לחשמל רק בסיום ההתקנה. וודאו שהשקע או המפסק נגישים גם אחרי התקנת התנור במקומו.
- אל תחברו את התנור לשקע אם השקע משוחרר.
- אל תמשכו בכבל לניתוק התנור מהחשמל. משכו רק בתקע.
- השתמשו רק בצידוד בטיחות, נתיך, מפסק פחת ומפסק מתאימים.
- אמצעי הבטיחות החשמליים יכללו מפסק שיאפשר ניתוק מלא של המכשיר מהחשמל. המרווח בין מגעי המפסק חייב להיות לפחות 3 מ"מ.
- המכשיר תואם לדרישות E.E.C.

שימוש



אזהרה!

סכנת פציעה, כוויות, התחשמלות או פיצוץ.

- אל תאחסנו בתנור כלים או מזון לחים בתנור אחרי הבישול.
- היזהרו כשאתם מכניסים או מוציאים רכיבים מהתנור.
- דהייט האמייל לא משפיעה על פעולת התנור. זה איננו פגם ע"פ תקנות האחריות.
- לאפיית עוגות לחות השתמשו בתבנית עמוקה. מיצי פרות עלולים לגרום לכתמים שיפגעו בדפנות.
- התנור מיועד לבישול מזון בלבד. אין להשתמש בו לצרכים אחרים כגון חימום החדר.
- בשלו תמיד כשדלת התנור סגורה.
- אם התנור מותקן מאחורי דלת וכד' וודאו שהדלת לא סגורה בזמן השימוש בתנור. חום ולחות עלולים להצטבר מאחורי הדלת הסגורה ולגרום נזק לתנור, לגומחה ולרצפה.
- אל תסגרו את דלת הרהיט עד שהתנור התקרר.
- התנור מיועד לשימוש ביתי בלבד.
- אל תנסו לשנות את מפרט התנור.
- הקפידו שפתחי האוורור לא יחסמו.
- אל תשאירו את התנור פועל ללא השגחה.
- כבו את התנור אחרי השימוש.
- היזהרו כשאתם פותחים את דלת התנור כשהוא מופעל. אויר לוהט עלול להיפלט.
- אל תפעילו את התנור בידיים רטובות או כשהתנור במגע עם מים.
- אל תפעילו לחץ על הדלת הפתוחה.
- אל תשתמשו בתנור כמשטח עבודה או כמקום אחסון.
- פתחו את דלת התנור בזהירות. בישול מנות המכילות אלוהוט עלול ליצור תערובת אדי אלוהוט ואויר.
- אל תאפשרו לניצוצות או אש פתוחה לבוא במגע עם התנור כשאתם פותחים את הדלת.
- אל תציבו חומרים דליקים או כלים שהורטבו בנוזל דליק בתנור או בקרבתו.

ניקוי ותחזוקה



אזהרה!

- סכנת פציעה, שריפה או נזק לתנור.
- לפני הטיפול כבו את התנור ונתקו אות התקע מהשקע.
- וודאו שהתנור קר. קיים סיכון שזכוכית הדלת תשבר.
- במקרה של נזק לזכוכית הדלת, החליפו אותה מיד. התקשרו למרכז השירות.
- היזהרו בזמן פירוק הדלת מהתנור. הדלת כבדה!
- כדי למנוע נזק למשטחי התנור הקפידו לנקות את התנור בקביעות. האדים הנוצרים במהלך הבישול מתעבים בתא ועלולים לגרום לקורוזיה.
- כדי למנוע נזק לשימוש ביתי בלבד.
- אל תנסו לשנות את מפרט התנור.
- הקפידו שפתחי האוורור לא יחסמו.
- אל תשאירו את התנור פועל ללא השגחה.
- כבו את התנור אחרי השימוש.
- היזהרו כשאתם פותחים את דלת התנור כשהוא מופעל. אויר לוהט עלול להיפלט.
- אל תפעילו את התנור בידיים רטובות או כשהתנור במגע עם מים.
- אל תפעילו לחץ על הדלת הפתוחה.
- אל תשתמשו בתנור כמשטח עבודה או כמקום אחסון.
- פתחו את דלת התנור בזהירות. בישול מנות המכילות אלוהוט עלול ליצור תערובת אדי אלוהוט ואויר.
- אל תאפשרו לניצוצות או אש פתוחה לבוא במגע עם התנור כשאתם פותחים את הדלת.
- אל תציבו חומרים דליקים או כלים שהורטבו בנוזל דליק בתנור או בקרבתו.



אזהרה!

סכנת נזק לתנור.

- כדי למנוע נזק או דהייט של האמייל:
- אל תצפו את תחתית התנור בנייר אלומיניום.
- אל תתזו מים ישירות על התנור החם.

- נקו את התנור עם מטלית רכה ולחה. השתמשו רק בדטרגנט טבעי. אל תשתמשו בחומרים תוקפניים, ספוגי מתכת, ממיסים או כלי מתכת.
- אם אתם משתמשים בתרסיס ניקוי, פעלו ע"פ הוראות הבטיחות הרשומות על האריזה.

שירות

- לתיקון התנור התקשרו למרכז השירות.
- השתמשו רק בחלפים מקוריים.

תאורה פנימית



אזהרה!

סכנת התחשמלות

- סוג הנורה או תאורת ההלוגן המותקנת בתנור מותאמת לשימוש רק למכשירים ביתיים. אל תשתמשו בה לצורך תאורת הבית.

השלכת מכשירי חשמל ישנים

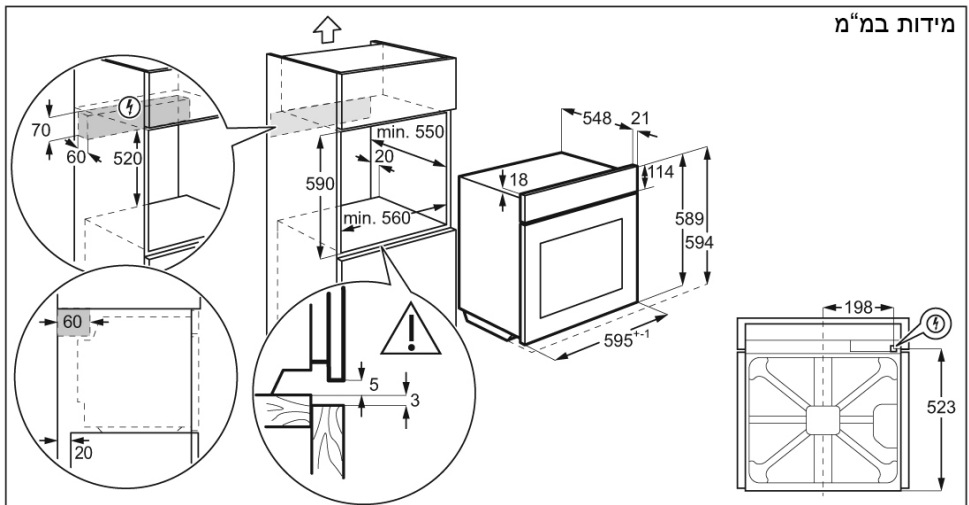
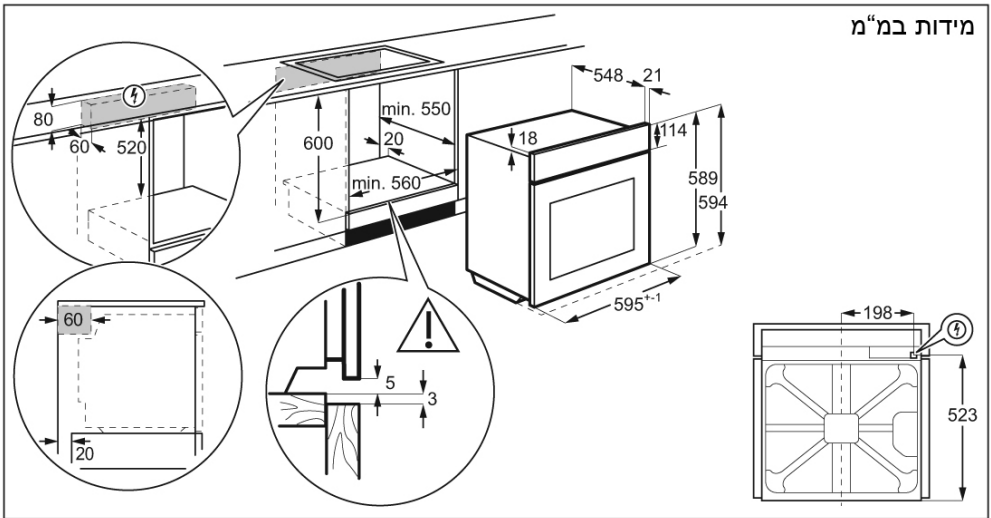


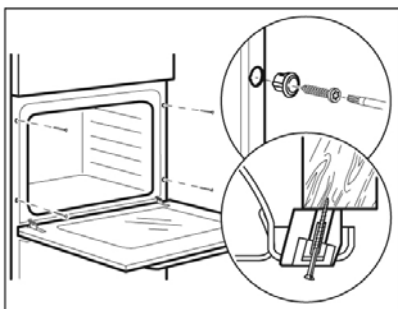
אזהרה!

סכנת פציעה או חנק.

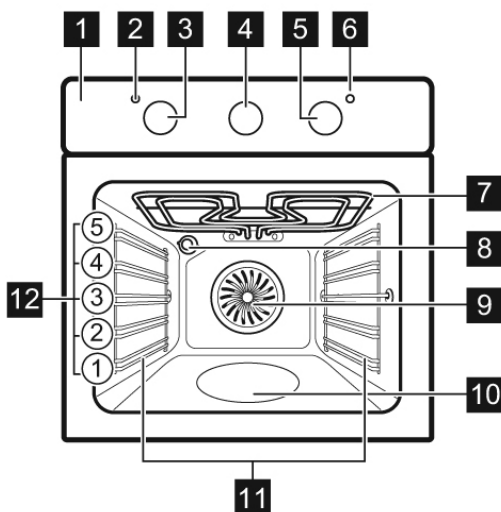
- נתקו את התנור מהשקע.
 - נתקו את כבל הזינה מהתנור.
- פרקו את מנגנון נעילת הדלת כדי למנוע לכידת ילדים או חיות מחמד בתוך התנור.

תרשימי התקנה בגומחה





קיבוע התנור לארונות



חלקי התנור

- 1** לוח הפעלה
- 2** נורית מצב הפעלה/סמל
- 3** בורר הפונקציות
- 4** טיימר אנלוגי
- 5** בורר טמפ'
- 6** מחוון טמפרטורה/סמל
- 7** גוף חימום
- 8** נורת תאורה
- 9** מאוורר
- 10** מיכל מים לתכנית ניקוי AQUA
- 11** מסילות בדפנות הצד ניתנות להסרה
- 12** קומות

תבנית לצלייה/לגריל

לצלייה ואפייה או ככלי לאיסוף הנוזלים.

אביזרים המגיעים באריזה

רשת מתכת

ניתן להניח עליה כלי בישול, תבניות או ישירות את הבשר לצלייה.

תבנית אפייה

לאפיית עוגות וכד'

לפני השימוש הראשון



התנור עלול לפלוט ריחות או עשן. זו תופעה רגילה. וודאו שהחדר מאוורר כראוי.

ניקוי ראשוני

1. הוציאו את כל האביזרים ואת המסילות.
2. נקו את התנור היטב לפני השימוש הראשון עם תמיסת סבון כלים ומים חמים.
3. החזירו את תומכי המדפים והאביזרים למקומם בתנור.

חימום תנור ריק

1. כווננו את הפונקציה  ואת הטמפ' המקס' ואפשרו לתנור לפעול במשך שעה במצב זה.
 2. כווננו את הפונקציה  ואפשרו לתנור לפעול במשך 15 דקות.
- כבו את התנור. הניחו לו להתקרר והחזירו את כל האביזרים למקום.

שימוש יום-יומי



אזהרה!

עיינו בהוראות הבטיחות.

הפעלת החימום

1. סובבו את בורר התכניות לתכנית הכוללת חימום.
2. סובבו את בורר הטמפרטורה לטמפרטורה הרצויה.
3. בסיום התכנית סובבו את 2 הבוררים ל-Off כדי לכבות את התנור.

פונקציות התנור

פונקציות התנור	הפעלה
0 מצב כבוי	התנור כבוי/
 בישול עם מאוורר	מתאים לבישול בו זמנית בשלוש קומות ולייבוש המזון. כווננו את הטמפ' ל- $20-40^{\circ}\text{C}$ נמוך יותר מהמתאים לחימום עליון/תחתון.
 אפייה לחה עם מאוורר	הפונקציה מתאימה לחסוך בחשמל בזמן הבישול. להוראות בישול עיינו בסעיף "עצות וטיפים", סעיף אפיה לחה. בזמן הבישול וודאו שהדלת תשאר סגורה כדי שהפעולה לא תעצר וכדי להפעיל את התנור תוך חיסכון מקס' בחשמל. כשמשתמשים בפונקציה זו הטמפ' בתא עשויה להיות שונה מהטמפ' המכוונת. יתכן שרמת החימום תרד.
 גוף חימום תחתון בלבד	לאפיית עוגות עם תחתית פריכה, ולהכנת שימורים
 גריל	לצלייה של נתחים דקים של מזון ולהכנת טוסטים.
 גריל מהיר	מתאים לצלייה מהירה של כמויות גדולות והכנת טוסטים.
 תכנית פיצה	להכנת פיצה. לקבלת השחמה גבוהה ותחתית פריכה. לתכנית להכנת פיצה. יש לבחור בטמפ' של 230°C
 חימום עם גוף חימום עליון ותחתון	מתאים לאפייה או צלייה בקומה אחת.

פונקציות השעון

כיוון הסיום התכנית

1. כווננו לפונקציה ואת הטמפרטורה הרצויות.
2. סובבו את כפתור הטיימר ימינה עד הסוף.
3. כווננו את הטיימר לשעת סיום התכנית. הספירה לאחור מתחילה. בחלוף הזמן, יישמע צלצול והתנור יכבה.
4. סובבו את בורר הפונקציות ואת בורר הטמפרטורה למצב כבוי.

שימוש ברכיבים

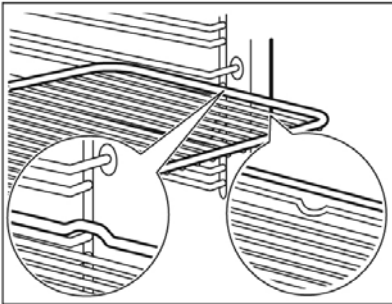


אזהרה!

עיינו בהוראות הבטיחות.

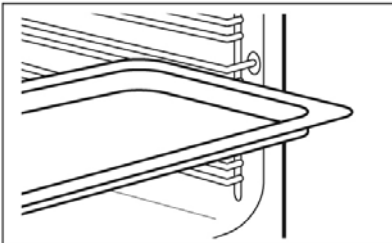
הכנסת הרכיבים

שקע קטן בחלק העליון מגביר את הבטיחות. השקעים משמשים גם למניעת התהפכות של הרשת. המסגרת הגבוהה סביב הרשת מונעת את החלקת המדף.



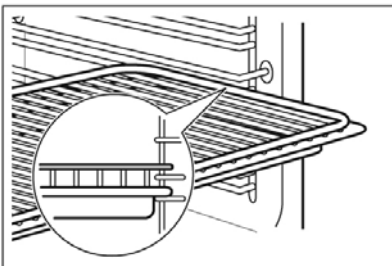
רשת מתכת

הכניסו את הרשת בין המוטות של המסילות המדפים שבדפנות הצדדיים עם הרגליות כלפי מטה.



תבנית אפייה/ תבנית עמוקה:

הכניסו את תבנית האפיה/ התבנית העמוקה בין המסילות.



רשת מתכת/ תבנית עמוקה

הכניסו את תבנית האפיה/ התבנית העמוקה בין המסילות ואת מגש הרשת במסילה מעל.

פונקציות נוספות

מאוורר צינור

כשהתנור מופעל מאוורר הקירור מופעל אוטומטית כדי לצנן את משטחי התנור. אחרי כיבוי התנור המאוורר ממשיך לפעול כדי להמשיך לקרר את התנור.

תרמוסטט בטיחותי

הפעלה שגויה של התנור או רכיבים פגומים עלולים לגרום להתחממות יתר מסוכנת. כדי למנוע את הסכנה, התנור מצויד תרמוסטט בטיחות שמנתק את אספקת החשמל. התנור יופעל שוב, אוטומטית אחרי שהטמפ' בתנור תרד.

עצות וטיפים



אזהרה!

עיינו בהוראות הבטיחות.

המלצות בישול

בתנור יש חמש קומות.

ספרו את הקומות מהתחתונה כלפי מעלה.

יתכן שהתנור שלכם יאפה ויבשל באופן שונה מהתנור הקודם שלכם. הטבלאות הבאות יספקו לכם את הכיוונים הרגילים של הטמפ', משך הבישול והמסילה המומלצים. אם אינכם מוצאים את ההגדרות למתכון מסוים נסו את ההגדרות של מתכון דומה. התנור כולל מערכת מיוחדת שמסחררת את האוויר וממחזרת את האדים. בעזרת המערכת תוכלו לבשל גם כשהתנור מלא אדים ולשמור את המזון רך בתוכו ומוקדם בחוץ. היא מקצרת את משך הבישול ומפחיתה את צריכת החשמל למינימום.

אפיית עוגות

אל תפתחו את הדלת של התנור רק אחרי שעבר לפחות 3/4 מזמן האפייה.

כשמכניסים שתי תבניות במקביל, הקפידו להשאיר מסילה ריקה ביניהן.

בישול בשר ודגים

השתמשו בתבנית איסוף כשאתם מבשלים מזון שמנוני כדי למנוע כתמי שומן בתנור.

הניחו את הבשר משך 15 דקות אחרי הבישול כדי שהנוזלים לא יזלגו.

כדי למנוע יותר מדי עשן בתנור תוך כדי הצלייה הוסיפו מעט מים לתבנית העמוקה. כדי למנוע הצטברות עשן הוסיפו מים לתבנית כשכל המים התאדו.

משך הבישול

משך הבישול תלוי בסוג המזון, האיכות והכמות.
מומלץ לפקח על הבישול. מצאו את הכיוונים המועדפים (כיוון החום, משך הבישול וכד')
המתאימים לכלי הבישול, המתכונים ואיכות המזון.



הטמפ' ומשך האפייה בטבלאות הן המלצות בלבד. הן משתנות בהתאם למתכונים
ואיכות וכמות החומרים בהם אתם משתמשים.

מזון	חימום עליון/ תחתון		בישול עם מאורר		זמן (דקות)	הערות
	טמפ' (°C)	קומה	טמפ' (°C)	המסילה		
מתכונים מוקצפים	170	2	160	3 (2 ו-4)	45-60	בתבנית לעוגה
בלילה תופחת	170	2	160	3 (2 ו-4)	20-30	בתבנית לעוגה
עוגת גבינה	170	1	165	2	80-100	בתבנית לעוגה 26
שטרודל	175	3	150	2	60-80	בתבנית עוגה
טארט ריבה	170	2	165	2 (ימין ושמאל)	30-40	בתבנית לעוגה 26
עוגת ספוג	170	2	150	2	45-50	בתבנית לעוגה 26
עוגת חג/פירות עשירה ⁽¹⁾	160	2	150	2	90-120	בתבנית עוגה 20
עוגת שזיפים (1)	175	1	160	2	50-60	בתבנית לחם
עוגה קטנה, קומה אחת (1)	170	3	140-150	3	20-30	בתבנית אפיה
ביסקוויט קומה אחת	140	3	140-150	3	30-35	בתבנית לעוגה
ביסקוויט שתי קומות			140-150	2 ו-4	35-40	בתבנית אפיה
ביסקוויט 3 קומות	120	3	120	3	80-100	בתבנית אפיה
מרג	190	3	180	3	15-20	בתבנית לעוגה

המשך...

הערות	זמן (דקות)	בישול עם מאורר		חימום עליון/ תחתון		מזון
		המסילה	טמפ' (°C)	המסילה	טמפ' (°C)	
לתבנית אפיה	25-35	3	170	3	190	לחמניות
לתבנית אפיה	45-70	2	170	2	180	פחזניות - קומה אחת
לתבנית אפיה	110-120	2	150	1	160	פחזניות - שתי קומות
לתבנית אפיה	12-20	3	170	3	190	אקלר - קומה אחת
לתבנית אפיה	35-45	2 ו-4	170	-	-	אקלר - שתי קומות
לתבנית אפיה	50-60	1	160	1	170	טארט אישי
לתבנית אפיה	25-35	3	170	3	190	עוגת פירות עשירה

חימום תנור ריק

לחם ופיצה

הערות	זמן (דקות)	בישול עם מאורר		חימום עליון/ תחתון		מזון
		המסילה	טמפ' (°C)	המסילה	טמפ' (°C)	
1-2 כיכרות 500 גר' כ"א	60-70	1	190	1	190	לחם לבן ⁽¹⁾
לתבנית ללחם	30-45	1	180	1	190	לחם שיפון
6-8 יח' לתבנית אפייה	10-20	1	230-250	1	230-250	לחמניות
לתבנית אפייה או לתבנית עמוקה	10-20	3	190	3	200	פיצה
לתבנית אפיה	10-20	3	190	3	200	לחמניות עגולות

חימום מקדים, השתמשו בתבנית לעוגה

פלאן

מזון	חימום עליון/ תחתון	בישול עם מאוורר		זמן (דקות)	הערות
		טמפ' (°C)	המסילה		
פלאן פסטה	200	2	180	40-50	בתבנית
פלאן ירקות	200	2	175	45-60	בתבנית
קישים	180	1	180	50-60	בתבנית
לזניה	180-190	2	180-190	25-40	בתבנית
קנלוני	180-190	2	180-190	25-40	בתבנית

בקומה 2 מלמטה, השתמשו ברשת המתכת

בשר

מזון	חימום עליון/ תחתון	בישול עם מאוורר		זמן (דקות)	
		טמפ' (°C)	קומה		
בקר	200	2	190	50-70	
עגל	190	2	175	90-120	
בקר צלוי - נא	210	2	200	50-60	
בקר צלוי - מדיום	210	2	200	60-70	
בקר צלוי - עשוי היטב	210	2	200	70-75	

בשר

מזון	חימום עליון/ תחתון	בישול עם מאוורר		זמן (דקות)	הערות
		טמפ' (°C)	קומה		
טלה	190	2	175	110-130	שוק
עוף	220	2	200	70-85	שלם
הודו	180	2	160	210-240	שלם
ברווז	175	2	220	120-150	שלם
אווז	175	2	160	150-200	שלם

דגים

מזון	חימום עליון/ תחתון	בישול עם מאוורר		זמן (דקות)	הערות
		טמפ' (°C)	קומה		
אמנון/מושט	190	2	175	40-55	3-4 דגים
טונה/סלמון	190	2	175	35-60	4-6 נתחים

גריל

חממו את התנור הריק והשתמשו בקומה 4. יש להפעיל את הגריל בטמפ' מקסימלית.

זמן (דקות)		כמות		מזון
צד שני	צד ראשון	גרם	נתחים	
12-14	12-15	800	4	סטייק פילה
6-8	10-12	600	4	סטייק בקר
25-30	30-35	1000	2	עוף (חתוך ל-2)
10-12	10-15	-	4	קבב
12-14	12-15	400	4	חזה עוף
-	20-30	600	6	המבורגר
10-12	12-14	400	4	פילה דג
-	5-7	-	4-6	סנדויץ'
2-3	2-4	-	4-6	טוסט

ייבוש – בישול בעזרת מאוורר

כסו את המגשים בנייר עמיד לשמן או עם נייר אפייה.

להשגת תוצאות טובות יותר, עצרו את התהליך באמצע הייבוש, פתחו את הדלת ואפשרו למזון להצטנן כל הלילה כדי להשלים את הייבוש.

למגש יחיד השתמשו בקומה 3. לשני מגשים השתמשו בקומות 1 ו-4.

ירקות

זמן (ש')	טמפ' (°C)	סוג המנה
6-8	60-70	שעועית
5-6	60-70	פלפלים
5-6	60-70	ירקות למרק
6-8	50-60	פטריות
2-3	40-50	תבלינים

פירות

זמן (ש')	סוג המנה
8-10	שזיפים
8-10	אפרסקים
6-8	פרוסות תפוחים
6-9	אגסים

אפייה לחה עם מאוורר

מומלץ להשתמש בכלים שחורים לא מבריקים (מט). ספיגת החום שלהם טובה יותר מאשר כלים בהירים ומבריקים.

			
תבנית לבסיס של פלאן	תבנית קרמית למאפה אישי	תבנית אפייה	מחבת לפיצה
כהה לא מבריק בקוטר 28 ס"מ	כלי קרמי בקוטר 8 ס"מ וגובה 5 ס"מ	כהה לא מבריק בקוטר 26 ס"מ	כהה לא מבריק בקוטר 28 ס"מ

מזון	אביזרים	טמפ (°C)	קומה	משך דק'
לחמניות מתוקות, 16 יח'	תבנית אפיה או תבנית איסוף	175	3	40-50
לחמניות 9 יח'	תבנית אפיה או תבנית איסוף	180	2	35-45
פיצה קפואה 0.35 ק"ג	מגש רשת	180	2	45-55
לחמניות שוויצריות	תבנית אפיה או תבנית איסוף	170	2	30-40
בראוניז	תבנית אפיה או תבנית איסוף	170	2	45-50
סופלה, 6 יח'	תבנית קרמית למאפה אישי	190	3	45-55
בסיס פלאן ספוג	תבנית מתאימה או מגש רשת	180	2	35-45
סנדוויץ'	צלחת אפיה או מגש רשת	170	2	35-50
דג שלם 0.2 ק"ג	מגש אפיה או תבנית איסוף	180	3	25-35
פילה דג 0.3 ק"ג	תבנית פיצה על מגש הרשת	170	3	30-40
בשר מבושל 0.25 ק"ג	תבנית אפיה או תבנית איסוף	180	3	35-45
שישליק 0.5 ק"ג	תבנית אפיה או תבנית איסוף	180	3	40-50

המשך

מזון	אביזרים	טמפ (°C)	קומה	משך דק'
עוגיות 16 יח'	תבנית אפיה או תבנית איסוף	150	3	30-45
מקרונים 20 יח'	תבנית אפיה או תבנית איסוף	180	2	45-55
מאפינס 12 יח'	תבנית אפיה או תבנית איסוף	170	2	30-40
מאפים פיקנטיים 16 יח'	תבנית אפיה או תבנית איסוף	170	2	35-45
עוגיות פריכות 20 יח'	תבנית אפיה או תבנית איסוף	150	2	40-50
טארט אישי 8 יח'	תבנית אפיה או תבנית איסוף	170	2	30-40
ירקות מבושלים 0.4 ק"ג	תבנית אפיה או תבנית איסוף	180	2	35-45
חביתת ירק	תבנית פיצה על מגש רשת	180	3	35-45
ירקות בנוסח מזרח תיכוני 0.7 ק"ג	תבנית אפיה או תבנית איסוף	180	4	35-45

טיפול, ניקוי ותחזוקה



אזהרה!

עיינו בהוראות הבטיחות.

אודות הניקוי

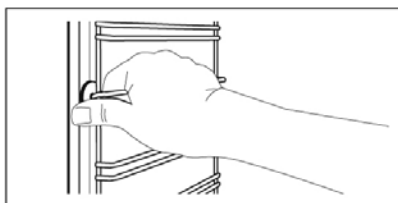
תכשירי ניקוי	נקו את החזית בעזרת מטלית רכה טבולה במים חמים וחומר ניקוי עדין.
	לניקוי משטחי מתכת השתמשו בחומרי ניקוי מתאימים.
	נקו את הכתמים העקשנים בעזרת חומר ניקוי לתנורים.

נקו את פנים התנור אחרי כל שימוש. שאריות שומן או מזון אחר עלולים לגרום שריפה. הסיכון גבוה יותר עם תבנית הגריל.	 שימוש יומיומי
יתכן שתצטבר לחות בתנור או על זכוכית הדלת. כדי להפחית את ההתעבות הפעילו את התנור משך 10 דקות לפני הבישול. נגבו את הלחות מתוך התנור אחרי כל שימוש.	 אביזרים
נקו את כל אביזרי התנור אחרי כל שימוש ויבשו אותם היטב. השתמשו במטלית רכה מים חמים וחומר ניקוי עדין. אל תדיחו אותם במדיח כלים	
אם אתם משתמשים באביזרים עם ציפוי למניעת הדבקות אל תנקו אותם בעזרת חומרים חריפים, כלים חדים או במדיח כלים. פעולות אלה עלולות לפגוע בציפוי	

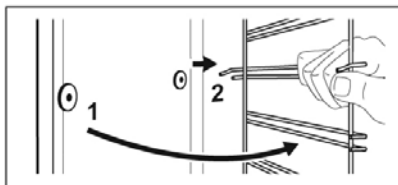
הסרת המסילות

הניקוי התנור הוציאו את מסילות הצד.

1. כבו את התנור והניחו לו להתקרר.
2. משכו את החלק הקדמי של המסילה כדי להרחיק אותו מדופן הצד של התנור.



3. משכו את החלק האחורי של המסילה מהדופן והוציאו אותה מהתנור.
4. להחזרת המסילות למקום: בצעו את הפעולות בסדר הפוך מסדר ההסרה.



ניקוי AQUA

תהליך ניקוי זה משתמש בלחות כדי לסלק את שאריות השומן ואת שאריות המזון מחלל התנור.

1. שפכו 300 סמ"ק מים למיכל המים (הבליטה במרכז רצפת התנור).
2. בחרו בפונקציה .
3. כווננו טמפרטורה של 300°C.
4. הניחו לתכנית לפעול במשך 30 דקות.
5. כבו את התנור.
6. המתינו עד שהתנור יתקרר. יבשו את החלל הפנימי עם מטלית או מגבת מטבח וכד'.

הסרת דלת התנור והחזרתה

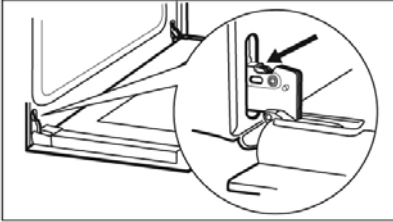
דלת התנור עשויה מ-3 שכבות זכוכית. ניתן להסיר אותן כדי להקל על פעולת הניקוי.
קראו את כל הוראות הסרת הדלת לפני שאתם מתחילים.



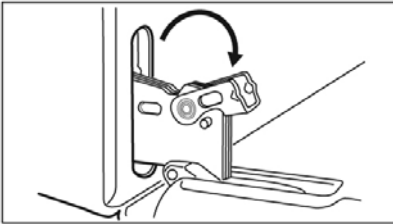
אזהרה!

אל תפעילו את התנור כשהזכוכית לא מותקנת בדלת.

1. פתחו את הדלת עד הסוף ואחזו ב-2 הצירים.

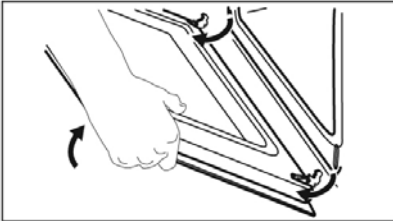


2. הרימו וסובבו עד הסוף את שתי הידיות של הצירים.

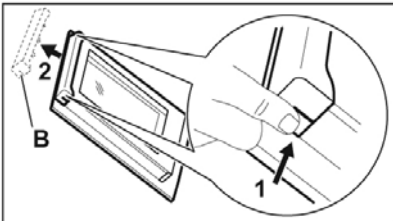


3. סגרו את הדלת כדי מחצית, לאחר מכן משכו והוציאו אותה מהמסגרת.

4. הניחו את הדלת על בד רך המונח על משטח יציב.

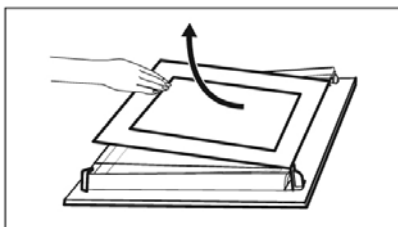


5. אחזו בשולי הדלת B, שבראש הדל, בשני הצדדים, לחצו את הלשוניות פנימה ושחררו את תפס האטם.



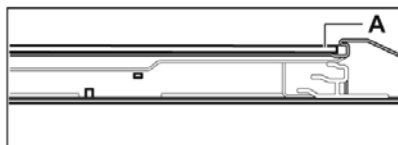
6. משכו את מסגרת הדלת קדימה כדי להסיר אותה.

7. אחזו את לוחות הזכוכית בחלק העליון ומשכו אותם החוצה בזהירות אחד-אחד. וודאו שהלוחות יחליקו אל מחוץ לתומכים עד תום.



8. נקו את הזכוכיות במים חמים וסבון. נגבו היטב. אל תדיחו אותם במדיח הכלים.

9. בסיום הניקוי, החזירו את הזכוכיות לתוך מסגרת הדלת



הקפידו להחזיר את לוחות הזכוכית למקומם בסדר הנכון. בדקו את הסימון/ הדפסה בצד הלוח, כל לוח נראה אחרת כדי להקל על הפירוק וההרכבה.

וודאו שאתם מתקינים את הזכוכית האמצעית בתושבות כראוי.

החלפת נורה שרופה



אזהרה!

סכנת התחשמלות!

אחזו את נורת ההלוגן החדשה עם בד על מנת למנוע שימון שלה כתוצאה ממגע של הידיים..

1. כבו את התנור והמתינו עד שהוא יתקרר.
2. נתקו את התנור מהחשמל.
3. הניחו מטלית בתחתית התנור.

החלפת הנורה האחורית

1. סובבו את כיסוי הנורה נגד סיבוב השעון והסירו אותו.
2. נקו את כיסוי הנורה.
3. החליפו את הנורה בנורה מתאימה עם אותם ערכים ועמידה בטמפרטורה של 300°C .
4. החזירו את הכיסוי.

במקרה של קושי או בעיה



אזהרה!

עיינו בהוראות הבטיחות.

מה לעשות במקרה...

בעיה	בדקו אם...
התנור לא מתחמם.	הנתיך נשרף. החליפו אותו.
אטם הדלת בלוי/ניזוק	יש להזמין טכנאי להחלפת האטם. אין להשתמש בתנור עד החלפת האטם.
לא כיוונתם את שעת סיום הבישול	כוונו אותו.
הנורה לא נדלקת.	החליפו את הנורה.

נתונים שיש למסור למחלקת השירות

אם לא מצאתם פתרון לבעיה התקשרו לתחנת השרות הקרובה או למרכז השירות. כל הפרטים הנדרשים רשומים בתווית המפרט. תווית המפרט מותקנת על מסגרת החזית של תא התנור. אל תסירו את תווית המפרט המותקנת בתא התנור.

מומלץ לרשום כאן את הפרטים:	
דגם (MOD)	
מס' המכשיר (PNC)	
מס' סידורי (S.N.)	

נתונים טכניים

מתח רשת החשמל 220-240V
תדר 50/60Hz

יעילות אנרגטית

חסכון בחשמל

המוצר כולל מאפיינים שיסייעו לכם לחסוך חשמל בזמן השימוש.

כללי

הקפידו לסגור את הדלת כראוי והשאירו אותה סגורה, עד כמה שאפשר, משך כל השימוש. כדי לשפר את החסכון בחשמל, השתמשו בכלי מתכת. במידת האפשר, הכניסו את המזון לתנור ללא חימום מקדים. אם משך הבישול לא עולה על 30 דקות, בהתאם הורידו את טמ' התנור למינימום 3-10 דקות לפני סיום הבישול בהתאם למשך הבישול. החום השארי בתנור ימשיך את הבישול. השתמשו בחום השיורי כדי לחמם מנות אחרות.

בישול עם מאוורר

במידת האפשר השתמשו בפונקציית הבישול עם מאוורר כדי לחסוך בחשמל.

שמירת חום המזון

אם אתם רוצים להשתמש בחום השארי כדי לשמור על חום המנה, בחרו בטמפ' הנמוכה ביותר האפשרית. בתצוגה יראה חיווי החום השירי.

חום שירי

אם הופעלה תוכנית עם כיוון משך הבישול או מועד הסיום ומשך הבישול לא עולה על 30 דק' גופי החימום יכבו במהלך הבישול, בחלק מהתוכניות. המאוורר והנורה ממשיכים לפעול. כשמכבים את התנור התצוגה מראה את החום השירי. השתמשו בו כדי לשמור על חום המנות. כשתוכנית הבישול ארוכה מ-30 דקות הנמיכו את הטמפ' למשך לפחות 3-5 דקות לפני תום הבישול. החום השירי בתנור ימשיך את הבישול. השתמשו בחום השירי לחימום מנות אחרות.

בישול כשהנורה כבויה

כבו את הנורה בזמן הבישול. הדליקו אותה רק ע"פ הצורך.

בישול לח עם מאוורר

הפונקציה מיועדת לחסוך בחשמל בזמן הבישול. כשמשתמשים בפונקציה הנורה כובה אוטומטית כעבור 30 ש". ניתן להדליק אותה שוב אבל תקטינו את החסכון.

השלכת מכשירי חשמל ישנים



הסמל על המוצר או על האריזה פירושו שהמוצר לא יטופל כאשפה ביתית רגילה. במקום זאת יש להעביר אותו לנקודת איסוף לצורך מחזור הרכיבים החשמליים והאלקטרוניים. הקפדה על הוראות המחזור יבטיחו את שמירת איכות הסביבה. אי הקפדה על מילוי ההוראות יפגע בסביבה ובבריאות האנשים בסביבתכם. לפרטים נוספים בנושא המחזור התקשרו לרשויות המתאימות או לחנות בה רכשתם את המוצר.



תעודת אחריות

ל-12 חודש מתאריך - ראה סעיף 3

פרטי המכשיר

ZANUSSI זנוסי

סוג: _____ תוצרת: _____

דגם: _____ מס' סידורי: _____ שנת יצור: _____

תאריך רכישה: _____ תוקף אחריות עד: _____
12 חודש מתאריך - ראה סעיף 3

פרטי המוצר

מקום רכישת המוצר: _____ חתימה וחותמת _____

אנו, **ZEN סוכנויות בע"מ**, ח.פ. 513616987, מרח' המצודה 31 אזור טל: 03-6508282, פקס 03-6508245, אחראים בזה לפעולתו התקינה של המוצר, שפרטיו מצוינים על פני תעודת האחריות בהתאם לתנאים המפורטים:

1. אנו מתחייבים לתקן ללא תמורה כל קלקול במוצר שהתגלה בתקופת האחריות כולל החלפת חלקים שיהיו דרושים לתיקון המוצר בחלקים חדשים ומקוריים.

(א) אנו מתחייבים שבמידה ולא נקיים את האמור לעיל נספק לזכרן מוצר חדש זהה או מסוג ואיכות דומים ושווה ערך או נשיב לזכרן את התמורה ששלם בעד המוצר לפי שיקול דעתנו.

(ב) לאחר תיקון הקלקול או ביצוע ההחלפה, ייתן ללקוח אישור בכתב ובו יפורט מהות התיקון שבוצע או מהות ההחלפה, לפי העניין, יובהר, כי היה והקלקול נגרם על ידי הלקוח בודון או ברשלנות, אזי תהא החברה פטורה מחיוביה לפי תעודת אחריות זו.

(ג) חייבה החברה התקנת המוצר על ידי כותנאי להפעלת המוצר, תחול אחריות זו גם על ההתקנה ובלבד שההתקנה בוצעה על ידי החברה. במקרה כזה, תחל תקופת האחריות של החברה במועד סיום ההתקנה ובלבד שעד למועד התקנת המוצר, לא עשה הלקוח שימוש במוצר שנמסר לו והמוצר נשמר בתנאים ראויים העונים לדרישת החברה ובאריזתו המקורית.

(ד) אנו מתחייבים לתקן את המוצרים במקרים בהם הקלקול מונע את השימוש העיקרי שלשמו מיועד המוצר כדלקמן: מקררים, מקפיאים תוך יום, מיום קבלת הקריאה. כיריים לבישול בגז ובחשמל תוך יומיים מיום קבלת הקריאה. מכביסה, מדיחים, תנור בישול ואפיה, מייבשי כביסה תוך שלושה ימים מיום קבלת הקריאה.

(ה) אין אנו מתחייבים לתקן את המוצר ללא תמורה ובעל המכשיר ישא בהוצאות התיקון בכל אחד מן המקרים הבאים:

(1) הקלקול נגרם על ידי שימוש הנוגד את הוראות השימוש שנמסרו בכתב לרוכש המוצר או שנגרם על ידי כח עליון,

או משיבושים ברשת החשמל.

(2) המוצר תוקן או על ידי אדם שלא הוסמך לכך על ידינו בשעה שאנו לא הפרנו את התחבובותינו.

או שהוכנסו בו שינויים על ידי אדם שלא הוסמך לכך על ידינו.

(3) הקלקול נגרם בודון או ברשלנות שלא על ידי נותן האחריות זו, שליחו, או עושה מטעמו.

במקרה של העברת הבעלות על המוצר, יודיע לנו בעל התעודה על העברת הבעלות לאדם אחר. האחריות לפי התעודה תימשך לטובת רוכש הבעלות על המוצר עד תום תקופת האחריות.

2. אנו מתחייבים לספק חלקי חילוף בתשלום 6 שנים מתום תקופת האחריות למקררים, טלוויזיות, מקפיאים, כיריים לבישול מגז וחשמל, מכונות כביסה, מדיחי כלים, מיקרוגל, מייבשי כביסה ותנורי בישול ואפיה. לכל שאר המוצרים עד תום שנה לאחר תום תקופת האחריות שנקבעה למוצר.

3. אחריות תקפה ל-12 חודשים מתאריך הרכישה או מתאריך ההתקנה (אם נדרשה התקנה ע"י היצרן) ובלבד שהתקופה שחלפה מיום מסירת המוצר לזכרן ועד תאריך ההתקנה לא תעלה על שנה ומועד התקנה תוך 7 ימים.

4. היה ויידרש ביקור טכנאי בבית הלקוח, תתאם החברה עם הלקוח את מועד ושעת הביקור. זמן ההמתנה לביקור הטכנאי לא יעלה על שעתיים. בכל מקרה של איחור בביקור הטכנאי, תודיע על כך החברה ללקוח ותתאם עמו מועד חדש לביצוע התיקון. אם נדרשת הובלת המכשיר למעבדה בתוצע ההובלה ללא תמורה. בכפוף לסעיף (ה) בתעודה.

ZANUSSI



אזהרה!

**אסור להפעיל את המכשיר אלא ע"י טכנאי מעבדת
השרות המוסמכת ע"י ZEN סוכנויות בע"מ**

אנא פנה למעבדת השרות הקרובה לאזור מגוריך על מנת לתאם
פתיחת המכשיר והדרכה ראשונית.

**אין אחריות לנזק פיזי באם לא דווח תוך 48 שעות
ממועד ההספקה לתחנת שרות בלבד**

מעבדות שרות למגוון מוצרי ZEN סוכנויות בע"מ

מרכז הארץ - "שרותי רטפון", המסגר 1 א.תעשייה צפוני לוד טל. 08-9777272
חדרה - חיפה - "טכנו קור", רח' החיטה 5 קרית חיים טל. 04-8422825
ירושלים - "אלרם", הסדנא 7 א.ת. תלפיות טל. 02-6403000
ב"ש והדרום - "שרות מרום", הבורסקאי 1 באר-שבע טל. 08-9777261
טבריה והגליל המזרחי - "שרות מזור" רח' המשור 35 טבריה טל. 04-6773000
אילת - "שרות ששון", הבנאי 23 אילת טל. 08-6335311

הקפאת אחריות

ניתן להקפיא אחריות עד 12 חודש בלבד כפוף לביקור טכנאי להתקנה והפעלה
אין אחריות לנזקים פיזיים בתקופת ההקפאה!

היצרן: זנוסי-אלקטרולוקס

ZANUSSI

ארץ ייצור: איטליה

שנת ייצור: 2021

היבואן: זן סוכנויות בע"מ

רח' המצודה 31, אזור