



קופר יבוא 1992 בע"מ ^{בט"ד}

הוראות הפעלה

לתנור

kupper

Models :

3000

3006

3007



 **FABER**

 **smalvic**
TECHNO COOKING

Küppersbusch משווקי

המלאכה 4 פארק אפק אזור התעשייה החדש ראש העין 48091 טלפון: 03-9381695 פקס. 03-9381696
4 Hamelacha St. New Industrial Area Rosh-Haayin, code 48091 Tel. 03-9381695 Fax. 03-9381696

לפני שימוש ראשון

ניקוי ראשוני

הרחק את האריזה, נקה את תא האפיה, התבניות, והמסילות עם מטלית לחה ומעט חומר ניקוי. סגור את דלת התנור, כוון את כפתור בורר מצבי הפעולה לחום עליון ותחתון. השאר את התנור פועל במשך 20 דקות ללא מזון. אווררו היטב את המטבח.

הוראות בטיחות

- * יש לבצע חיבור לחשמל רק על ידי חשמלאי מוסמך, תוך הקפדה על כללי זהירות מתאימים.
- * שקע התנור חייב להיות מחובר לארקה לפי הכללים של חברת החשמל.
- * התנור נבנה תוך הקפדה על דרישות הבטיחות.
- * טיפול בתקלות התנור יבוצע רק ע"י טכנאי מורשה של חברת "קופר יבוא בע"מ"
- * לפני כל טיפול בתנור יש לנתקו מהחשמל.
- * שטח פני התנור מתחמם בזמן האפיה, יש להרחיק ילדים מהתנור.
- * אל תחמם ארוחה בכלי סגור (סיר לחץ).
- * אל תחמם חימום יתר נוזלים המכילים אלכוהול מחשש להתלקחות.
- * אזהרה! בפתיחת דלת התנור הזרזר לבל יתפסו אצבעותיך בצידי הדלת או המגרה.
- * יש להרחיק כבלים של מכשירים חשמליים מהתנור.
- * אין לאחסן בתאים כל דבר היכול לגרום נזק במידה והתנור יופעל שלא במתכוון.
- * יש להתנהג במשנה זהירות כאשר מטפלים בתנור חם.
- * אין לרפד את התנור בנייר אלומיניום ואין להניח נייר אלומיניום בתחתית התא, נזק עלול להיגרם לציפוי האמאייל.
- * שימוש בגריל עם דלת תנור סגורה.
- * כתמי פירות הנוטפים מעוגה עלולים לגרום לכתמים קשים לניקוי.
- * אין להשתמש בתנור לחימום הבית.
- * חימום יתר של שומנים יכול להציתם, לכן בהכנת ארוחות עתירות שומן השאר את התנור תחת השגחה.
- * אין להשתמש בכבל מאריך, יש לחבר את תקע התנור ישירות לשקע שבקיר בכל מקרה יש להזמין חשמלאי מוסמך על מנת להסדיר חיבור מתאים ובטוח.
- * יש להפעיל את התנור אך ורק לפי הוראות השימוש.
- * לפני ניקוי התנור חייבים לנתקו מזרם החשמל ע"י הוצאת התקע מהשקע ולהקפיד שהידיים יהיו יבשות וכן שהרצפה עליה עומדים תהיה יבשה (לא יחפים).
- * הרחיקו את הילדים מהתנור בעת פעולתו.

אזהרה

- * אין להניח נייר אלומיניום או תבנית אלומיניום בתחתית תא אפיה על האמאייל. ואין להניח סיר ישירות על האמאייל בתחתית תא האפיה.
- מצב זה יכול להחזיר את החום לתחתית התנור ולגרום נזק לארון.
- כמו כן יכול להיווצר נזק לאמאייל בתחתית תא האפיה. נזק זה אינו מכוסה בתעודת האחריות.
- * יש להמנע משימוש בתבניות מבריקות (נירוסטה ואלומיניום) החזרת החום על ידי התבנית עלולה לפגוע בתהליך הבישול והאפיה כמו גם להאריך את התהליך.

- הרחיקו את הילדים מהתנור בעת פעולתו.

אם פתיל הזינה ניזוק, כדי להימנע מסכנה, החלפתו תעשה ע"י טכנאי מוסמך מטעם היבואן בלבד.

השימוש בתנור

חשוב: פעם אחת, לפני השימוש בתנור כאשר התנור ריק, הפעילו את התנור במשך 30 דקות עם דלת תנור פתוחה. אווררו את חלל החדר שבו נמצא התנור על-ידי פתיחת החלונות. דבר זה יאפשר פינוי נאות של אדי החימום משאריות ייצור ועיבוד הגריז, השמן והשרף שיש על גופי החימום.

שימוש בגריל

כדי לעשות שימוש מיטבי בגריל, וודאו שאתם מחממים את התנור, לפני הכנסת הבשר, במקסימום מעלות חום למשך 10 דקות, כאשר תבנית הגריל בתוך התנור. הכניסו את התבשיל לתנור במסילה הקרובה ביותר לגריל, תלוי בסוג התבשיל שאתם מכינים.

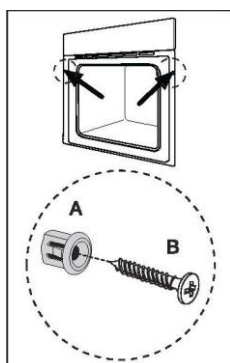
תשומת לב: בעת השימוש בגריל, החלקים הנגישים והחשופים של התנור יכולים להתחמם מאוד. לכן חשוב מאוד לשמור על הילדים במרחק הולם מהתנור. כמו כן, בשום אופן אסור להשתמש בתנור על מנת לחמם שטח בנוי כלשהו או את החדר שאתם נמצאים בו.

מאוורר הקפי

התנור מצויד באוורר הקפי, שתפקידו לקרר את לוח הבקרה ואת הידית של דלת התנור. המאוורר מתחיל לפעול כמה דקות לאחר תחילת הבישול, כאשר התנור מגיע לטמפרטורה מסוימת (הזמנים לכך משתנים, בהתאם לדגם התנור שברשותכם). כמו כן, למאוורר תפקיד נוסף- הוא מונע חימום יתר של חלל הארון. המאוורר ממשיך לעבוד גם לאחר סיום הבישול, כאשר התנור כבוי, עד לאחר שהטמפרטורה בתוך התנור צונחת לרמה נורמלית. לכן המשך פעולת המאוורר לאחר כיבוי התנור הינה נורמלית ואינה תקלה.

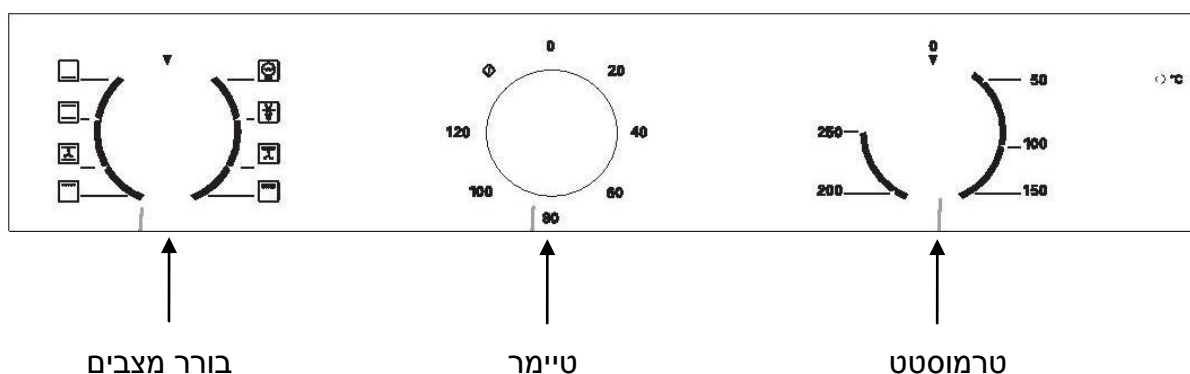
יש להשאיר את דלת התנור פתוחה לאחר סיום הבישול על להתקררות התא וייבושו מאדי בישול.

קיבוע התנור למקומו



1. הכניסו את התנור למקומו וודאו שהוא מאוזן.
2. פתחו את דלת התנור, על מנת לחשוף את החורים בדפנות.
3. הבריגו ברגי עץ בזהירות וחזקו את התנור לארון.

פנל ההפעלה



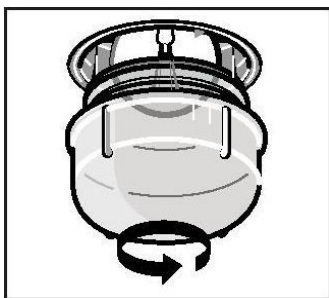
מצבי תנור

אפיה בטורבו		תאורה	
גריל		הפשרה	
גריל כפול		חום תחתון	
גריל כפול + טורבו		חום עליון + תחתון – אפיה רגילה	

הפעלה וכיבוי

להפעלת התנור, סובבו את בורר התוכניות לתוכנית הרצויה. סובבו את הטיימר לקביעת זמן האפיה, ובחרו טמפרטורה רצויה. לכיבוי – החזירו את שלושת הכפתורים למצב "0".

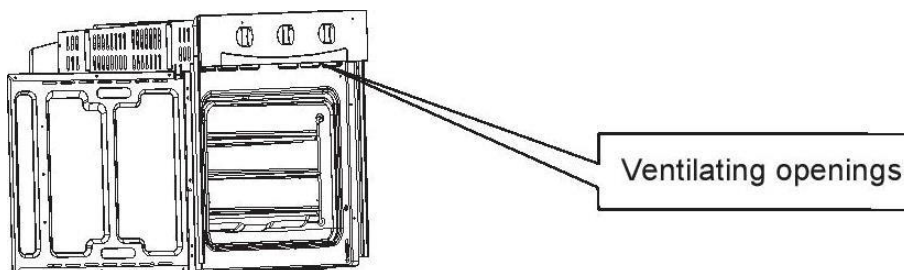
החלפת נורת תאורה



1. נתקו את התנור מהחשמל ע"י ניתוק התקע מהשקע.
2. סובבו החוצה את מכסה הזכוכית.
3. הבריגו החוצה את המנורה הפגומה.
4. הכניסו במקומה נורה מקורית זהה, שימו לב שזו נורה העומדת בטמפרטורות גבוהות, ומאושרת ע"י היבואן.
5. החזירו את מכסה הזכוכית למקומו בסיבוב.

איוורור הקפי

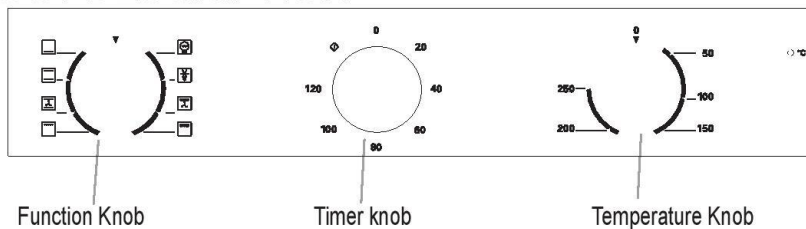
התנור מצויד במאוורר הקפי, המקרר את מעטפת התנור. פתחי האיוורור הינם חזיתיים. לאחר כיבוי התנור יש מצב שהמאוורר ההקפי ימשיך לפעול על מנת לקרר את המעטפת. זה הוא תהליך תקין לפעולת התנור.



HOW TO USE

- Stay on: For the oven to be used in the " ⏻ ". the food may catch fire if the cooking time is set too long. Close supervision is necessary during toasting and the time should not be set too long.
NOTE: For cooking times which are under sixty minutes, first set to a longer time and then turn the switch back to the time you require.
- To set functions by turning the function knob to desired level.
The oven will automatically start cooking after function, time and temperature are set.
- To set the time of cooking by turning the timer knob to desired time per your food cooking guide.
After the cooking time is up, the unit will " Dong" to stop.
- To set the temperature by turning the temperature knob.
If the unit is not in use, always set the knobs to "0".

PRODUCT DESCRIPTION



Symbol	Function description
	Oven Lamp: which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door.
	Defrost: The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food, (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled produce etc.
	Bottom heat: A concealed element in the bottom of the oven provides a more concentrative heat to the base of food without browning. This is ideal for slow cooking dishes such as casseroles, stews, pastries and pizzas where a crispy base is desired.
	Both heat: The top and bottom work together to provide convectional cooking. The oven needs to be pre-heated to the required temperature, and is idea for single items, such as large cakes. Best results are achieved by placing food in the center of the oven.
	Convectional with fan: Combination of the fan and both heating elements provides more even heat penetration, saving up to 30-40% of energy. Dishes are lightly browned on the outside and still moist on the inside. Note: This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at a higher temperature.
	Radiant grilling: The inner grill element switches on and off to maintain temperature. Best results can be obtained from using the top shelf for small items and lower shelves for large items.
	Double grilling: The inside radiant element and top element are working.
	Double grilling with fan: The inside radiant element and top element are working with fan

Kindly reminder: To open the oven door, always use one hand to hold the handle in the centre and do not touching the child lock stud.