

הוראות הפעלה לתנור משולב

PROFESSIONAL CM 96

אנו מברכים אותך על שרכשת מכשיר מבית "קופר יבוא".
אנא קראו הוראות אלו כדי שתוכלו ליהנות מהמוצר לאורך שנים.

שימו לב:

ההוראות הינן כלליות יכול להיות שכפתור, סימון או פונקציה ישונו וישופרו על-ידי היצרן ללא התראה מוקדמת. כמו כן, היצרן שומר לעצמו את הזכות לשפר ולשנות את העיצוב הפנימי של המוצר ללא הודעה מראש.

הוראות בטיחות חשובות
קראו את כל ההוראות לפני השימוש

אזהרה- לפני השימוש יש לנקוט בכל צעדי הבטיחות הבאים:

אם פתית הפינה ניצוק. כפי להיאנע אסכנה. החלפתו תעשה אך ורק ע"י טכנאי אוסמק

הוראות בטיחות

אין להניח כלי בישול ישירות על תחתית תא האפיה.
אין לרפד את התנור בנייר אלומיניום (נייר כסף) ואין להניח נייר אלומיניום בתחתית התא, נזק עלול להגרם לציפוי האמאיל. במקרה כזה האחריות לתנור בטלה.

- ★ 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 הזהר לבל ייתפסו אצבעותיך בצידי הדלת.
- ★ יש להרחיק כבלים של מכשירים חשמליים מהתנור.
- ★ אין לאחסן כל דבר היכול לגרום לנזק במידה והתנור יופעל שלא במתכוון.
- ★ יש להתנהג במשנה זהירות כאשר מטפלים בתנור חם.
- ★ הרחק ילדים מהתנור
- ★ 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).

★ הרכבה התקנה הפעלה ראשונית ותיקון המכשיר יעשו רק ע"י מתקין גז מוסמך מטעם משרד העבודה

לפני שימוש ראשון

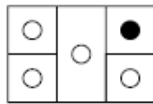
ניקוי ראשוני

הרחק את האריזה, נקה את תא האפיה, התבניות, המסילות עם מטלית לחה ומעט חומר ניקוי. סגור את דלת התנור, כוון את כפתור בורר מצבי הפעולה לחום עליון ותחתון (אפיה רגילה) □ ואת כפתור הטמפרטורה ל 200°C. השאר את התנור פועל למשך 30 דקות ללא מזון. אוורר היטב את המטבח.

אזהרה!

תיקון של התנור יתבצע אך ורק ע"י טכנאים מיומנים המוסמכים ע"י קופר יבוא, לפני כל תיקון יש לנתק את הכבל מהשקע החשמלי, או סגירת הנתך המתאים של התנור.

חשוב ביותר: באפיית תבנית אחת יש להפוך את התבנית (חזית לעורף) באמצע זמן האפייה על מנת לקבל אפייה אחידה. באפיית שתי תבניות יחדיו יש להחליף בין התבניות באמצע זמן האפייה.

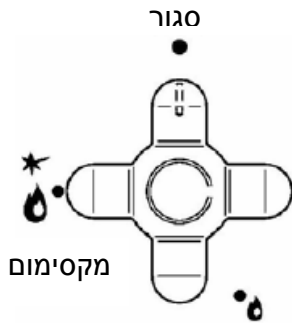


השימוש בבוערי הגז

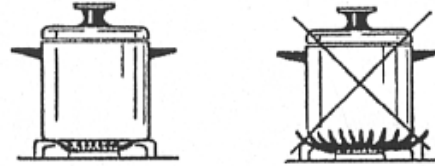
לכל כפתור הפעלה יש סימן המראה איזה בוער הוא מפעיל.

לפני הפעלת הבוער יש להניח מעליו כלי להקל על הצתת הלהבה.

לכפתור ההפעלה יש מצב להבה גבוהה ומצב להבה קטנה. ניתן לווסת את הלהבה לאחר ההדלקה גם בין שני המצבים הללו.



חשוב להתאים את גודל הסיר לגודל הלהבה בכדי לא לבזבז אנרגיה, ועל מנת לא להאיט את קצב הבישול.



לכיבוי הלהבה יש לסובב את הכפתור עד לסימון הסגירה.

ברזי ביטחון

מאחר והתנור מצויד בברזי ביטחון, לאחר לחיצה וסיבוב הכפתור לאש מקסימלית והופעת הלהבה חובה להשאיר את כפתור ההפעלה לחוץ למשך מספר שניות, עד אשר חיישן החום יתחמם. אחרת הלהבה תכבה, ואז יש להתחיל את הפעולה מתחילתה.

הוראות ניקוי כיריים גז

זכרו, חומר ניקוי חריפים (מסירי שומנים לסוגיהם) ומים תוקפים את התנור והכיריים, יוצרים נזקים בלתי הפיכים, ומקצרים את חיי המוצר, מאחר והם גורמים לבלאי מואץ. יש לנקות כאשר התנור קר בלבד.

לפני הניקוי מומלץ לנתק את התנור מהחשמל.

את משטח הנירוסטה מומלץ לנקות במטלית רכה ולחה, ובדטרגנט רגיל (המשמש לניקוי כלים). בשום אופן אין להשתמש בצמר פלדה או סקווטשברייט לניקוי המשטח – מוצרים אלו גורמים לשריטות במשטח הנירוסטה. כמו כן אין לנקות בתכשירים חריפים (מסיר שומנים וכו') אחרת הסימונים בפנל ההפעלה ימחקו.

על משטח נירוסטה רצוי להגן אחרי הניקוי בעזרת נירוסטון (ראה בסוף החוברת)

אסור להרתיח את הרשת וחלקי הבוער, ואין להכניסם למדיח כלים.

גלישת נוזלים על משטח העבודה ועל המבער יש לייבש ולנגב מיידית לפני המשך הבישול. כתמי שומן יש לנגב מיד ולא לאפשר להם "להתבשל" ולהתקשות על משטח העבודה. את רשתות הגז יש לנקות עם מטלית לחה ונוזל כלים, ולייבש מיידית היטב.

יש לשמן את תחתית הרשת הכפרית קלות ולנגב. כתמי שומן שניתנים על הרשת הכפרית ולא מנוקים מיידית,

נשארים ככתמים כהים על הרשת, זהו בלאי טבעי. לו יוחלפו רשתות גז ובווערים עקב בלאי טבעי

בגמר הניקוי יש לפתוח ולסגור את כפתור הגז, כדי לנקות את נחיר הגז, את הבוער לנקות כדלהלן: החלק התחתון (בסיס הבוער) העשוי אלומיניום יש להשרות במים חמים (לא להרתיח) ואחר כך לשפשף עם צמר פלדה או סקווטשברייט ונוזל כלים, ולייבש היטב.

את החלק העליון (כפה) המצופה אמאייל בחלקו העליון, יש לשטוף כאשר הוא קר במים פושרים, מטלית רכה ולחה, ונוזל כלים, לנגב היטב, ואף רצוי מאד לשמן את חלקו התחתון (הצד ללא האמאייל) עם שכבת שמן דקה מאוד כדי למנוע נקודות חלודה. יש לנגב את השמן לפני השימוש בכל מקרה אין להשאיר את הכפה רטובה שיתייבש לאט. במידה ומופיעים כתמי חלודה בחלק התחתון של הכפה, יש לשפשף עם צמר פלדה כדי להוריד את החלודה ולשמן כמומלץ.

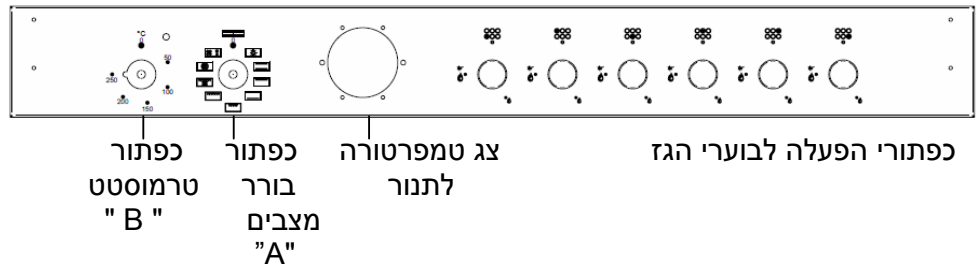
יש להזהר לא להרטיב אל ברז הגז, ולא לאפשר לנוזלים ולחומרי ניקוי להגיע אליו, כדי למנוע קורוזיה בברז הגז.

מומלץ לאחר הניקוי להרכיב את חלקי הבוער ולהדליק את האש כדי ליבש את הלחות.

פנל הפעלה

כפתור בורר מצבים

סגור	○	גריל קטן	☒
תאורה	💡	גריל גדול	☒
אפיה רגילה	☒	גריל עם טורבו	☒
חום עליון	☒	אפיה בטורבו	☒
חום תחתון	☒	הפשרה	☒



הפעלה

את שיטת הבישול הרצויה יש לבחור על ידי סיבוב כפתור בורר המצבים " B " למצב הרצוי. לכוון את הטמפרטורה הרצויה על ידי סיבוב כפתור בורר הטרמוסטט " B " .

★ כאשר אופים בשתי תבניות יחדיו מומלץ להחליף את מקום התבניות בזמן מחצית האפיה כדי לאזן את תוצאות האפיה.

★ יש תמיד לדאוג לסגירת דלת התנור בשעת האפיה.

גם גריל יש לעשות עם דלת סגורה.

יש להימנע משימוש בתבניות מבריקות (נירוסטה ואלומיניום). החזרת החום ע"י התבנית עלולה לפגוע בתהליך הבישול והאפיה.

כיצד לסיים את פעולת התנור?

יש לכוון כפתור הטרמוסטט "B" ואת כפתור הבורר "A" ל- "0".

חימום מוקדם

★ באפיה רגילה (חום עליון ותחתון) יש צורך בחימום מוקדם של התנור, יש לכוון לטמפרטורה הגבוהה יותר עד שנורת הטרמוסטט נסגרת, ולאחר מכן לכוון לטמפרטורה הרצויה.

★ באפית טורבו אין צורך בחימום מוקדם של התנור.

עודף אדים

כאשר אופים או מבשלים מזון עתיר נוזלים מומלץ להנמיך את דרגת חום התנור, לאיזון כמות האידוי אשר יוצא מהמזון המתבשל.

התנור – ניקוי וטיפול

זכור – התנור משמש להכנת מזון, אין להשתמש בכימיקלים חזקים (חריפים), כדי לנקותו.

אין להשתמש:

- חומרי ניקוי חריפים.
- סכינים וכלים חדים.
- מטליות מסוג סקוטש ברייט.
- מסיר שומנים.

ניקוי חיצוני

יש לנקות עם מטלית לחה ומעט נוזל ניקוי.

בחזית הפאנל אין להשתמש בחומרי ניקוי חריפים, כדי שהסימון לא יפגם.

אין לרפד את משטח הגז העליון מתחת לבוערים ולרשתות עם נייר אלומיניום, נזק עלול להגרם למשטח העבודה, במקרה כזה האחריות לחלק הפגום בטלה.

ניקוי פנימי

מומלץ לנקות את התנור שהתקרר לאחר כל שימוש.

כתמים עקשניים ניתן להסיר עם כלי פלסטיק או מברשת פלסטיק.

חשוב!

מומלץ לפתוח את דלת תא האפיה בגמר האפיה או הגריל עד לייבוש התא מאדים. למניעת קורוזיה.

אחריות

יש להציג לטכנאי חשבונית מס במקור, כדי לקבל אחריות. תחילת האחריות עד שבועיים

מיום תאריך החשבונית. גם אם ההדרכה למוצר ניתנה במועד מאוחר יותר.

גם בתקופת האחריות יחוייב הלקוח בתשלום, על תקלה שנגרמה עקב שימוש שלא על פי ההוראות.

נירוסטון NIROSTON

לקולטי אדים, לתנורים, לכריים, לדלתות הרמה
for STAINLESS STEEL

ספריי מבריק ומגן על נירוסטה

מכיל חומרי הגנה מפני קורוזיה
משאיר שכבת מגן על הנירוסטה



ניגן אהשי במנוויו
המשוקק מוצרי

Küppersbusch

קופרבוש

smatic

Kelvinator

או במנוויו השיו

ניתן להזמין טלפונית אצל היבואן, המשלוח חינם.

03-9381695

או באינטרנט

www.kupper-sale.co.il

מיוצג ב-

✓ קולטי אדים

✓ חיפויי קיר

✓ תנורים

✓ כריים

✓ דלתות הרמה למיקרו גל

✓ מקררים

✓ מזיחי כלים אינטגרליים (פנל נירוסטה)

✓ משטחי עבודה מנירוסטה

✓ מיקרוגל עם חזית נירוסטה

קופר יבוא 1992 בע"מ



Kelvinator

kupper

FABER

smatic

Küppersbusch

משוקי