



בס"ד
קופר יבוא 1992 בע"מ

הוראות הפעלה

לתנור

kupper

Model: **H97**



FABER

smalvic

Küppersbusch

משווקי

המלאה 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

הוראות בטיחות

אין להניח כלי בישול ישירות על תחתית תא האפייה.
אין לרפץ את התנור בניר אלומניום (נייר כסף) ואין להניח ניר אלומניום
בתחתית התא, נזק עלול להגרם לציפוי האמאיל. במקרה כזה האחוריות
لتנור בטלה.

- ★ יש לבצע חיבור לחשמל רק על ידי חשמלאי מוסמך, תוך הקפדה על כל זירות מתאיימים.
 - ★ שקו התנור חייב להיות מחובר לאركה לפי הכללים של חברת החשמל.
 - ★ התנור נבנה תוך הקפדה על דרישות הבטיחות.
 - ★ טיפול בתקלות התנור יבוצע רק ע"י טכנאית מורשה של חברת "קופר יבוא בע"מ".
 - ★ לפני כל טיפול בתנור יש לנתקו מהחשמל.
 - ★ שטח פניו התנור מתחمم בזמן האפייה. יש להרחיק ילדים מה坦ור.
 - ★ אל תחמס ארכואה בכל סגור (סיר לחץ).
 - ★ אל תחמס חימום יתר נזילים המכילים אלכוהול מחשש להתקלות.
 - ★ אזהרה! בפתיחה דלת התנור הזהר לבלי יתפסו אצבעותיך בצד הדלת.
 - ★ יש להרחיק כלים של מכשירים חשמליים מה坦ור.
 - ★ אין לאחסן כל דבר יכול לגרום לנזק במדיה וה坦ור יופעל שלא במתכוון.
 - ★ יש להתנגן במסנה זירות כאשר מטפים בתנור חם.
 - ★ הרחק ילדים מה坦ור.
 - ★ כתמי פירוט הנוטפים מעוגה עלולים לגרום לכתמים קשים לנקיוי.
 - ★ אין להשתמש בתנור לחימום הבית.
 - ★ חימום יתר של שמנים יכול להציגם, لكن בהכנות ארוחות עתירות שמן השאר את התנור תחת השגחה.
 - ★ אין להשתמש בכבול מריר, יש לחבר את תקע התנור ישירות לשקע שבקר, בכל מקרה יש להזמין חשמלאי מוסמך על מנת להסדיר חיבור מתאים ובטוח.
 - ★ יש להפעיל את התנור אך ורק לפי הוראות השימוש.
לפניהם ניקוי התנור חייבים לנתקו מזרם החשמל ע"י הוצאת התקע מה השקע ולהקפיד שהדים יהיו יבשות וכן שהרכפה עליה עומדים תחה יבשה (לא יחפים).
- ★ הרכבה התקינה הפעלה ראשונית ותיקון המכשיר יעשה רק ע"י מתקן גז מוסמך מטעם משרד העבודה

לפני שימוש ראשון

ניקוי ראשוני

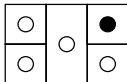
הרחק את האזיה, נקה את תא האפייה, התבניות, המסלות עם מטלית לחחה ומעט חומר ניקוי. סגור את דלת התנור, כוון את כפטור בורר מצבי הפעולה לחום עליון ותחתון (אפייה רגילה) ☐ ואות כפטור הטמפרטורה ל 200° . השאר את התנור פועל לפחות 30 דקות ללא מזון. א Orrר היטב את המטבח.

אזהרה!

תיקון של התנור יבוצע אך ורק ע"י טכנאים מיומנים המוסמכים ע"י קופר יבוא, לפני כל תיקון יש לנתק את הcabל מההשקע החשמלי, או סגירת הנתר המתאים של התנור.

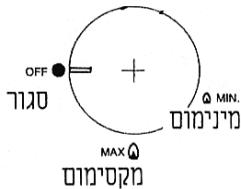
יש להמנע שימוש בתבניות אפייה מבריקות (נירוסטה וכו'), החזורת החום ע"י התבניות עלולה לפגום בתהליכי הבישול והאפייה.

השימוש בבערי הגז



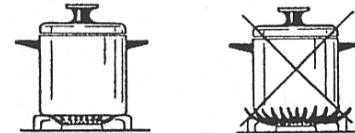
לכל כפטור הפעלה יש סימן המראה איזה בוער הוא מפעיל.

לפני הפעלת הבוער יש להניח מעליו כל בישול כדי להקל על הצתת הלהבה.



לכפטור הפעלה יש מצב להבה גבוהה ומצב להבה קטנה. ניתן לוויסת את הלהבה לאחר ההדלקה גם בין שני המצבים הללו.

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



לכיבוי הלהבה יש לשובב את הכפטור עד לסימון הסגירה.

ברזי ביטחון

אחר וה坦ור מצד' בברזי ביטחון, לאחר לחיצה וסיבוב הכפטור לאש מקסימלית והופעת הלהבה החובה להשייר את כפטור הפעלה לחוץ לשער מספר שניות, עד אשר חישן החום יתרחם. לאחרת הלהבה תכבה, ואז יש להתחילה את הפעולה מתחילה.

הוראות ניקוי כיריים גז

זכרו, חומר ניקוי חרייפים (מסירי שומנים לסוגיהם) ומים תוקפים את התנור והכיריים, יוצרים נזקים בלתי הפיכים, ומקצרים את חי' המוצר, לאחר וهم גורמים לבלאי מואץ. יש לנוקות כאשר התנור קר בלבד.

לפני הניקוי מומלץ לנתק את התנור מהחשמל.

את משטח הנירוסטה מומלץ לנוקות במטלית רכה ולחה, ובדרוגנט רגיל (המשמש לניקוי כלים). בשום אופן אין להשתמש בצמר פלאה או סקוטשבריט לניקוי המשטח- מוצרים אלו גורמים לש:right;יטות במשטח הנירוסטה. כמו כן אין לנוקות בתכשירים חרייפים (סיר שומנים וכו') אחרית הסימונים בפנול הפעלה יmachko.

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

אסור להודית את הרשות וחלקו הבוער, ואין להכניס למדיח כלים.

גليسית נזולים על משטח העבודה ועל המבער יש ליבש ולנגב מיידית לפני המשך הבישול. כתמי שומן יש לנגב מיד ולאפשר להם "להתבשל" ולהתקשות על משטח העבודה.

את רשותות הגז יש לנוקות עם מטלית רחה ונוזל כלים, וליבש מיידית היטב.

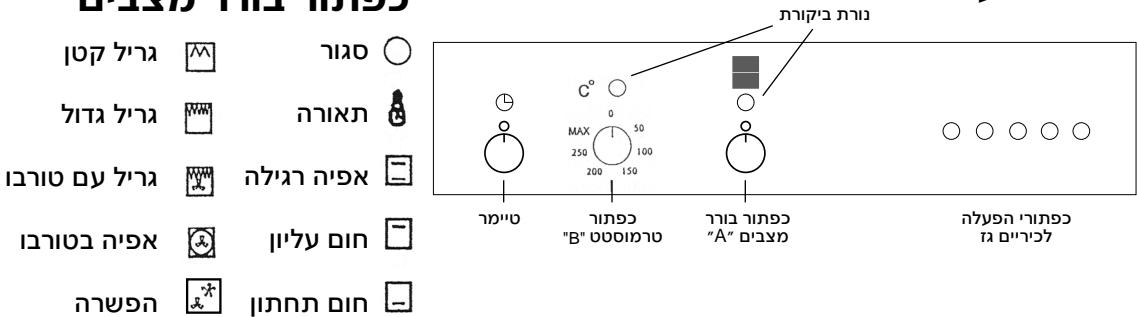
בגמר הניקוי יש לפתח ולסגור את כפטור הגז, כדי לנוקות את נחיר הגז, את הבוער לנוקות כדלהן: החלק התחתון (בטיס הבוער) העשווי אלומיניום יש להשרות במים חמימים (לא להרטיח) ולאחר מכן לשפשף עם צמר פלאה או סקוטשבריט ונוזל כלים, וליבש היטב.

את החלק העליון (כפה) המצופה אמאליל 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 האמאליל) עם שכבת שמן דקה מאוד כדי למנוע נזודות חלודה. יש לנגב את השמן לפני השימוש בכל מקרה אין להשייר את הcuppa רטובה שיתיבש לאט. במידה ומופעים כתמי חלודה בחALK התחתון של הכפה, יש לשפשף עם צמר פלאה כדי להוריד את החלודה ולשמן כמומלץ.

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

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

פנل הפעלה



הפעלה

את שיטת הבישול הרצiosa יש לבחור על ידי כפטור הבורר "A" לכון את הטמפרטורה הרצiosa על ידי כפטור "B". נורית הבקירה על לוח הבקרה תדלק כאשר התנור יתחמם, ותכבה כאשר התנור מגיע לטמפרטורה הרצiosa.

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

★ יש תמיד לדאוג לסגירת דלת התנור בשעת האפיה.

★ בשימוש בגרייל חובה להשאיר את הדלת מעט פתוחה ולהשתמש במגן גרייל

כיצד לסייע את פועלות התנור?

יש לכון כפטור הטרמוסטט "B" ואת כפטור הבורר "A" ל- "0".

חימום מוקדם

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

★ באפיה טורבו אין צורך בחימום מוקדם של התנור.

עודף אדים

כאשר אופים או מבשלים מזון עתיקו נזולים מומלץ להנמיך את דרגת חום התנור, לאיזו כמות האידיין אשר יוצא מהמזון המתבשל.

התנור – ניקוי וטיפול

זכור – התנור משמש להכנת מזון, אין להשתמש בכימיים חזקים (חריפים), כדי לנוקוטו.

אין להשתמש:

- חומרי ניקוי חריפים.
- סכינים וכליים חדים.
- מטליות מסוג סקוטש בריט.
- מסיר שומניים.

ניקוי חיצוני

יש לנוקות עם מטלית לחפה ומעט נזול ניקוי.

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

את חזית הנירוסטה יש להבריק עם נירוסטן.

ניקוי פנימי

מומלץ לנוקות את התנור שהתקరר לאחר כל שימוש.

כתמים עקשניים ניתן להסיר עם כל פלסטיק או מברשת פלסטיק.

חשוב!

מומלץ לפתוח את דלת תא האפיה בגמר האפיה או הגרייל עד ליבוש התא מדמים. למניעת קורוזיה.

אחריות

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

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

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

טבלת אנרגיה 97

מספר המבער	קוטר המבער (ס"מ)	קוטר הסיר המומלץ (ס"מ)	צريقות הגז בלהבה החסוכנית (gram לשעה) Min g\h	צريقות הגז בלהבה המקסימלית (gram לשעה) Max g\h
1	5.7	13	35	73
2	7.7	15	44	127
3	10	22	76	218
4	13.3	22	131	254

