



- הוראות הפעלה והתקנה -

טוסטר אובן

דגמים:

EO-2031

EO-2079

ניופאן

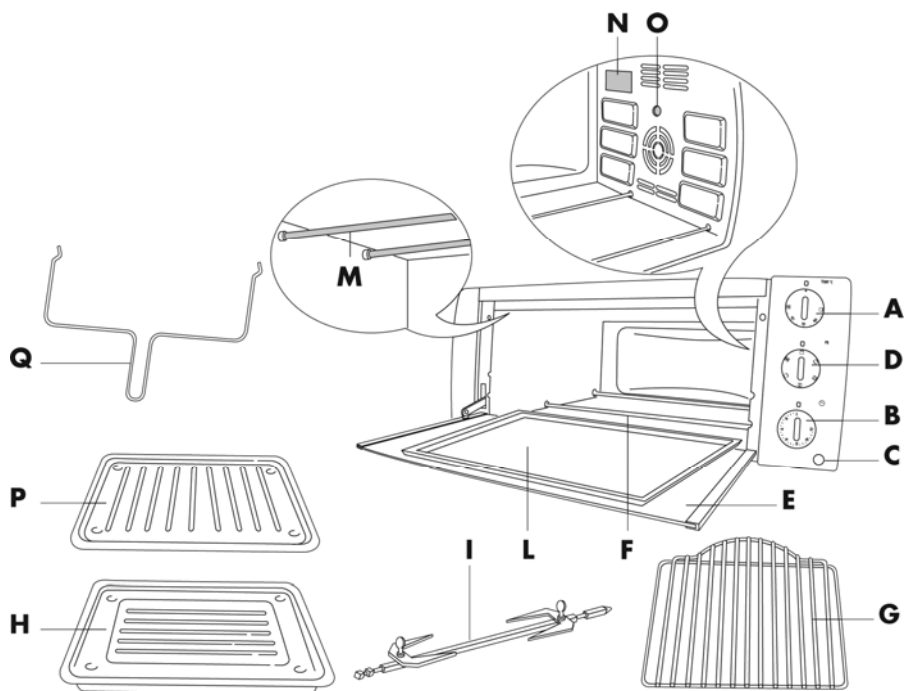
שמות גדולים. אחריות גדולה.

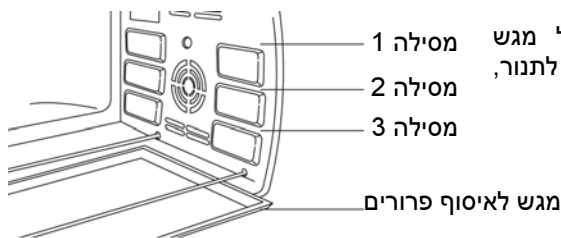
תוכן העניינים

3-4	תיאור חלקי המכשיר
4	מפרט טכני
4-6	הוראות בטיחות
6-7	תקציר אופני שימוש
8-9	שימוש בבקורות התנור
9-14	שימוש
15	ניקוי ותחזוקה

תיאור המכשיר

- A חוגת וויסות חום
- B חוגת קוצב זמן
- C נורית חיווי
- D חוגת בחירת אפשרויות
- E דלת זכוכית
- F גוף חימום תחתון
- G רשת בישול
- H מגש אפייה
- I שיפוד (אם מסופק)
- L מגש לאיסוף פרורים
- M גוף חימום עליון
- N תאורה פנימית (אם מסופקת)
- O מחבר לשיפוד (אם מסופק)
- P מגש צלייה (אם מסופק)
- Q ידית אחיזה לשיפוד (אם מסופק)





לקבלת תוצאות בישול מיטביות, על מגש הפרורים (L) להיות תמיד מוכנס לתנור, כמתואר.

מפרט טכני

מתח עבודה ספיגת אנרגיה מרבית
ראו תווית נתונים ראו תווית נתונים

צריכת חשמל (תקן CENELEC, HD 376)

על מנת להגיע ל-200°C
על מנת לשמור על 200°C במשך שעה אחת
0.09 KWh
0.58 KWh
0.67 KWh
כולל

מכשיר זה תואם לתקן EC, 2004/108/EC הנוגע לתאימות אלקטרומגנטית ולתקנת EC מספר 1935/2004 מתאריך 27/10/2004 בנוגע לחומרים המתאימים לבוא במגע עם מזונות.

אזהרות

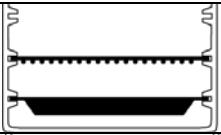
- קראו את ההוראות בעיון טרם השימוש במכשיר.
- תנור זה מיועד להכנת מזון. אין להשתמש בו למטרות אחרות, לשנותו או לבצע בו התאמות כלשהן.
- הציבו את המכשיר על משטח אופקי בגובה של 85 ס"מ לפחות ומחוץ להישג ידם של ילדים.
- שטפו את כל האביזרים היטב טרם השימוש.
- **טרם חיבור לחשמל וודאו כי:**
 - מתח רשת החשמל מתאים למתח המצוין על גבי תווית הנתונים;
 - לשקע ערך מינימלי של 16 אמפר והנו מוארק.
- לא תחול כל אחראיות על היצרן במקרה של אי ציות להוראה חשובה זו, אשר נועדה למנוע תאונות.
- טרם השימוש הראשון בתנור, הסירו נייר וחומרים אחרים הנמצאים בתוכו, כגון קרטון מגן, חוברות הוראות הפעלה, שקיות פלסטיק וכד'.
- טרם השימוש הראשון, הפעילו את התנור במשך 15 דקות לפחות כשהוא ריק, וחוגת וויסות חום מכוונת לטמפרטורה מרבית, וזאת לשם סילוק הריח "החדש" והעשן הנגרמים על ידי חומרי הגנה בהם נעשה שימוש טרם העברת המכשיר. בזמן פעולה זו דאגו לאוורר את החדר.
- **שימו לב:** לאחר הוצאת המכשיר מהאריזה, וודאו כי הדלת לא נפגמה ופועלת כהלכה. הדלת עשויה מזכוכית ולכן שבירה. במידה והיא נראית סדוקה, או מופיעים עליה חתכים או שריטות, יש להחליפה. בעת שימוש, ניקוי או העברת המכשיר ממקום למקום, הימנעו מטריקת הדלת בכוח. אין לשפוך מים קרים על הזכוכית כאשר המכשיר חם.

- במהלך השימוש, דלת התנור ומשטחים חיצוניים עשויים להתחמם מאוד. הקפידו תמיד להשתמש בחוגות, ידיות ולחצנים. אין לגעת בחלקי המתכת או בזכוכית. השתמשו בכפפות תנור במידת הצורך.
- מכשיר חשמלי זה פועל בטמפרטורות גבוהות, דבר העלול לגרום לכוויות.
- חלקים נגישים של המכשיר עשויים להתחמם מאוד במהלך השימוש. הרחיקו ילדים קטנים מהתנור.
- המכשיר אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (לרבות ילדים) עם מוגבלויות פיזיות, חושיות או שכליות, או אנשים ללא ניסיון או ידע נחוץ, אלא אם כן הם נמצאים תחת השגחה או קיבלו הוראות הנוגעות לשימוש במכשיר מאדם האחראי על בטיחותם. יש להשגיח על ילדים על מנת לוודא כי לא ישחקו עם המכשיר.
- אין להזיז את המכשיר כאשר הוא פועל.
- אין להשתמש במכשיר במקרים הבאים:
 - כבל החשמל פגום
 - המכשיר הפול, ניזוק באופן הנראה לעין או פועל באופן לא תקין.
- במקרה זה, למניעת סיכון אפשרי, הביאו את מכשירכם לתחנת שירות מוסמכת.
- אין להניח לכבל החשמל להיטלטל ולגעת בחלקים החמים של התנור. אין לנתק את המכשיר מהחשמל על ידי משיכה בכבל.
- במידה ותרצו להשתמש בכבל מאריך, וודאו כי הוא במצב תקין, כי התקע מוארק וכי החיווט טוב לפחות כמו זה של הכבל המסופק.
- למניעת סכנת התחשמלות, אין לטבול את כבל החשמל, את התקע או את המכשיר עצמו במים.
- אין להציב את המכשיר בסמוך למקורות חום.
- אין להשאיר חומרים מתלקחים בסמוך לתנור או מתחת למשטח העבודה עליו הוא מוצב.
- לחם עלול להישרף. אין להשאיר את התנור ללא השגחה בזמן קלייה או כאשר הגריל פועל.
- אין להפעיל את המכשיר מתחת לארונות או מדף, או בסמוך לחומרים מתלקחים, כגון וילונות, תריסים וכד'.
- אין להשתמש במכשיר כבמקור חום.
- אין להניח נייר, קרטון או פלסטיק בתוך התנור ואין להניח דבר על המכשיר (כלים, מגשי רשת או חפצים אחרים).
- אין להכניס חפצים לתוך פתחי האוורור. וודאו כי הפתחים אינם חסומים.
- במקרה של התלקחות המזון או חלקי התנור, אין לנסות לכבות את הלהבות עם מים. סגרו את הדלת, נתקו את המכשיר מהחשמל וחנקו את הלהבות באמצעות מטלית לחה.
- תנור זה לא נועד להצבה בתוך ארונות (built-in).
- כשדלת התנור פתוחה, זכרו:
 - אין להפעיל לחץ מוגזם על הדלת באמצעות הנחת חפצים כבדים עליה או משיכת הידית כלפי מטה.
 - אין להניח מכלים כבדים או סירים רותחים היישר מהתנור על הדלת הפתוחה.
- בשל הבדלי תקנים, במידה ותשתמשו במכשיר במדינה השונה מזו בה הוא נרכש, קחו אותו לבדיקה במרכז שירות מוסמך.
- למען בטיחותכם האישית, אין לפרק את המכשיר בעצמכם. יש לפנות לתחנת שירות מוסמכת.
- מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד. שימוש מקצועי או שלא בהתאם למטרת המכשיר, או אי ציות להוראות, ישחרר את היצרן מכל אחריות ויבטל את תוקף תעודת האחריות.

- נתקו את המכשיר מהחשמל כאשר אינו נמצא בשימוש וטרם ביצע פעולות ניקוי כלשהן.
- למניעת סכנה, במקרה של נזק לכבל החשמל, ניתן להחליפו אצל היצרן או בתחנת שירות מוסמכת.
- אין להשתמש באביזרי ניקוי ממרטים או במגרדת מתכת חדה לניקוי דלת הזכוכית של התנור, היות והדבר עלול לשרוט את משטח הדלת ולגרום לניפוח הזכוכית.
- המכשיר אינו מיועד לשימוש עם קוצב זמן חיצוני או שלט רחוק כלשהו.
- יש להציב את המכשיר כך שחלקו האחורי נמצא בסמוך לקיר.

שמרו על הוראות אלה.

תקציר אופני שימוש

תוכנית	מצב חוגת בחירת אפשרויות	מצב חוגת וויסות חום	מיקום רשתות בישול ואביזרים	הערות/עצות
הפשרה (בדגמים מסוימים בלבד)		●		הניחו את המזון ישירות על רשת הבישול, אותה יש להכניס למסילה 2.
בישול עדין		110°C - 220°C		השתמשו במגש אפייה והכניסו אותו למסילה 3.
שמירה על חום המזון				בחרו במצב זה לשמירת המזון חם. אין להחזיק את המזון בתנור יותר משעה אחת או לחמם מחדש מזון קר. במידה והמזון אינו חם מספיק להגשה, סובבו את חוגת וויסות החום לדרגה גבוהה יותר.

תוכנית	מצב חוגת בחירת אפשרויות	מצב חוגת וויסות חום	מיקום רשתות בישול ואביזרים	הערות/עצות
בישול עם אוויר חם (בדגמים מסוימים בלבד)		110°C - 220°C	 	אידיאלי להכנת לזניה, בשרים, פיצה, עוגות באופן כללי, מאכלים שאמורים להיות פריכים מבחוץ ("מוקרמים") ולחמים. למידע אודות שימוש באביזרים, עיינו בהצעות המופיעות בטבלה שבפרק "שימוש בתנור".
בישול מסורתי בתנור		110°C - 220°C	 	אידיאלי לבישול ירקות ממולאים, דגים, עוגות שזיפים ועופות קטנים. למידע אודות שימוש באביזרים, עיינו בהצעות המופיעות בטבלה שבפרק "שימוש בתנור".
קליית לחם			 	אידיאלי לקליית פרוסות לחם
גריל			 	הניחו את מגש הגריל (P) (במידה ומסופק) בתוך מגש אפייה (H); הניחו את המזון בתוך מגש האפייה והכניסו אותו למסילה 1. אידיאלי לצליית בשרים, דגים וירקות.
גריל עם שיפוד (בדגמים מסוימים בלבד)			 	חברו את השיפוד למחבר השיפוד (O), כמתואר בסעיף "צלייה עם שיפוד" (בדגמים מסוימים בלבד) בהמשך חוברת ההוראות. הכניסו את מגש האפייה למסילה 3. אידיאלי עבור עופות, בשר בקר וכד'.

שימוש בבקורות התנור

חוגת וויסות חום (A)

בחרו בטמפרטורה הרצויה כמתואר להלן:

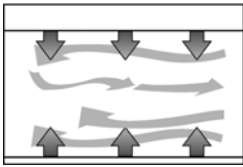
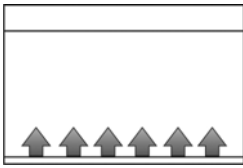
- הפשרה (בדגמים מסוימים בלבד): ... סובבו את חוגת וויסות החום למצב "●"
- שמירה עם חום המזון: ... סובבו את חוגת וויסות החום למצב 
- בישול עם אוויר חם (בדגמים מסוימים בלבד) או בישול מסורתי: ... סובבו את חוגת וויסות החום למצב של 100°C עד 220°C.
- צליית לחם: ... סובבו את חוגת וויסות החום למצב 
- כל סוגי גריל: ... סובבו את חוגת וויסות החום למצב 

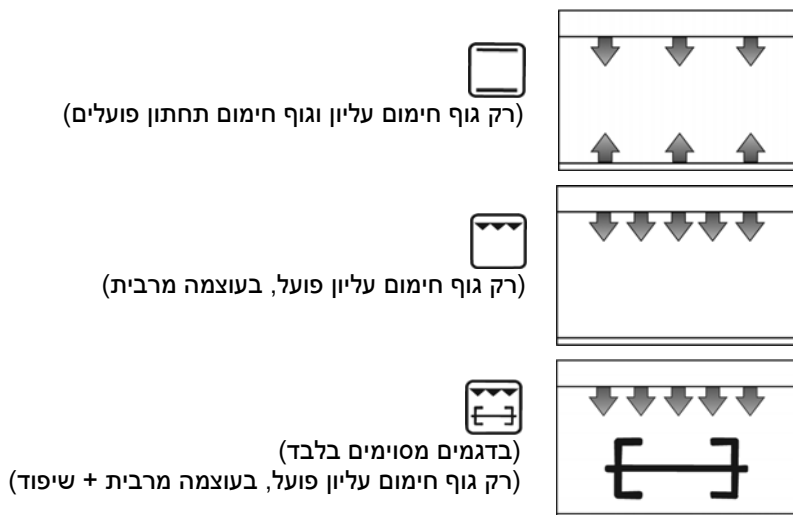
חוגת קוצב זמן (B)

- להפעלת התנור: ... סובבו את החוגה בכיוון השעון
- לכיבוי התנור: ... סובבו את החוגה למצב "0"

חוגת בחירת אפשרויות (D)

חוגה זו משמשת לבחירה באחת מאפשרויות הבישול הזמינות, כמתואר להלן:

 (בדגמים מסוימים בלבד) (רק המאוורר פועל)	
 (בדגמים מסוימים בלבד) (גוף חימום עליון, גוף חימום תחתון ומאוורר פועלים)	
 (רק גוף חימום תחתון פועל)	



תאורה פנימית (N) (בדגמים מסוימים בלבד) ונורית חיווי (C)

כאשר התנור פועל, נורית חיווי (C) ותאורה פנימית (N) (בדגמים מסוימים בלבד) יידלקו.

שימוש בתנור

עצות כלליות

- במקרה של בישול אובן עם אוויר חם, בישול מסורתי או גריל, יש לחמם את התנור מראש לחום הרצוי לקבלת תוצאות מיטביות.
- משך הבישול תלוי באיכות המוצרים, במידת החום של המזון ובטעם אישי. פרקי הזמן המצוינים בטבלה בהמשך חוברת ההוראות מיועדים להערכה בלבד וייתכן כי יהיה צורך לשנותם. כמו כן, הם אינם כוללים את משך הזמן הדרוש לחימום התנור מראש.
- לבישול מזון קפוא, פעלו לפי הוראות הבישול המופיעות על גבי אריזת המוצר.

הפשרה * (בדגמים מסוימים בלבד)

להפשרה יעילה בפרק זמן קצר, פעלו לפי המתואר להלן:

- סובבו את חוגת בחירת אפשרויות (D) למצב *
- סובבו את חוגת וויסות החום (A) למצב "●".
- סובבו את חוגת קוצב הזמן (B) בכיוון השעון.

- הכניסו את מגש האפייה (H) למסילה 3, את רשת הבישול (G) למסילה 2 ועליה את המזון אותו ברצונכם להפשיר. לאחר מכן סגרו את הדלת.
- בסיום ההפשרה, העבירו את חוגת קוצב הזמן (B) בחזרה למצב "0".
דוגמא להפשרה: 1 ק"ג בשר, 80-90 דקות מבלי להפוך את המזון.

אפייה איטית

אידיאלי עבור מאפים ועוגות. כן, ניתן לקבל תוצאות טובות בעת השלמה של בישול חלקם התחתון של התבשילים או במקרה של בישול הדורש במיוחד חימום בתחתית התבשיל.

- הכניסו את מגש האפייה (H) למסילה 3, כמתואר בטבלת "תקציר אופני שימוש".
- סובבו את חוגת בחירת אפשרויות (D) למצב .
- סובבו את חוגת וויסות החום (A) לטמפרטורה הרצויה.
- סובבו את חוגת קוצב הזמן (B) בכיוון השעון. בסיום הבישול, העבירו את חוגת קוצב הזמן (B) בחזרה למצב "0".

שמירה על חום המזון

- סובבו את חוגת וויסות החום (A) למצב .
- סובבו את חוגת בחירת אפשרויות (D) למצב .
- סובבו את חוגת קוצב הזמן (B) בכיוון השעון.
- הכניסו את מגש האפייה (H) למסילה 3 והניחו את המזון בתוך המגש.
- בסיום הבישול, העבירו באופן ידני את חוגת קוצב הזמן (B) בחזרה למצב "0".
מומלץ לא להשאיר את המזון בתנור לאורך זמן, היות והדבר עלול לגרום להתייבשותו.

בישול עם אוויר חם (בדגמים מסוימים בלבד)

מצב זה אידיאלי להכנת פיצות מצוינות, לזניה, מנות מוקרמות, מאכלי בשר מכל הסוגים (פרט לעופות קטנים), אפיית תפוחי אדמה, אפיית עוגות באופן כללי ולחם.

פעלו לפי המתואר להלן:

- הכניסו את רשת הבישול (G) ואת מגש האפייה (H) למסילות, כמתואר בטבלת "תקציר אופני שימוש".
- סובבו את חוגת בחירת אפשרויות (D) למצב .
- סובבו את חוגת וויסות החום (A) לטמפרטורה הרצויה.
- סובבו את חוגת קוצב הזמן (B) בכיוון השעון.
- לאחר חימום מראש של התנור במשך 5 דקות, הכניסו לתנור את המזון אותו ברצונכם לבשל.
- בסיום הבישול, העבירו באופן ידני את חוגת קוצב הזמן (B) בחזרה למצב "0".

מתכון	חוגת וויסות חום	זמן	מיקום רשת בישול/ מגש אפייה	הערות ועצות
פשטידה 700 גר'	200°C	30-35 דקות	3	השתמשו במגש אפייה
עוף 1 ק"ג	200°C	60-70 דקות	3	השתמשו במגש אפייה, הפכו לאחר כ-38 דקות
צלי חזיר 900 גר'	200°C	50-60 דקות	3	השתמשו במגש אפייה, הפכו לאחר כ-30 דקות
כדורי בשר 650 גר'	200°C	35-40 דקות	3	השתמשו במגש אפייה, הפכו לאחר כ-20 דקות
תפוחי אדמה אפויים 500 גר'	200°C	40-50 דקות	2	השתמשו במגש אפייה, ערבבו פעמיים
עוגות ריבה 700 גר'	180°C	35-40 דקות	3	השתמשו בתבנית אפייה
שטרודל 1 ק"ג	200°C	35-40 דקות	2	השתמשו במגש אפייה
עוות פנפורטה 800 גר'	180°C	25-30 דקות	3	השתמשו בתבנית אפייה
ביסקוויטים (עוגיות חמאה פריכות) 100 גר'	180°C	15-20 דקות	2	השתמשו במגש אפייה
לחם 500 גר'	200°C	20-25 דקות	3	השתמשו במגש אפייה, משומן

אפיה

מצב זה אידיאלי להכנת כל סוגי הדגים, ירקות ממולאים, עוגות קרם ועוגות הדורשות זמן אפייה רב (מעל ל-60 דקות).

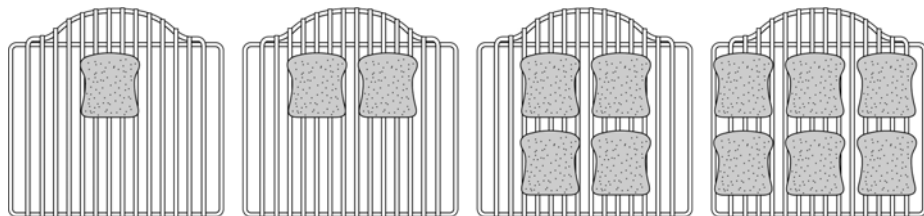
פעלו לפי המתואר להלן:

- הכניסו את רשת הבישול (G) או את מגש האפייה למסילה, כמתואר בטבלה שלהלן.
- סובבו את חוגת בחירת אפשרויות (D) למצב .
- סובבו את חוגת וויסות החום (A) לטמפרטורה הרצויה.
- סובבו את חוגת קוצב הזמן (B) בכיוון השעון.
- לאחר חימום מראש של התנור במשך 5 דקות, הכניסו לתנור את המזון אותו ברצונכם לבשל.
- בסיום הבישול, העבירו באופן ידני את חוגת קוצב הזמן (B) בחזרה למצב "0".

מתכון	חוגת וויסות חום	זמן	מיקום רשת בישול/ מגש אפייה	הערות ועצות
מקרוני מוקרם 1 ק"ג	200°C	25-30 דקות	2	השתמשו במגש בלתי אפייה
לזניה 1 ק"ג	200°C	25-30 דקות	2	השתמשו במגש בלתי אפייה
פיצה 500 גר'	200°C	30-35 דקות	3	השתמשו במגש אפייה
טרטה 500 גר'	180°C	30-35 דקות	3	השתמשו במגש אפייה, הפכו לאחר 16 דקות
קלמרי ממולאים 450 גר'	180°C	30-35 דקות	3	השתמשו במגש בלתי אפייה, הפכו בחלוף מחצית זמן האפייה
עגבניות מוקרמות 550 גר'	180°C	35-40 דקות	2	השתמשו במגש אפייה משומן והפכו לאחר 20 דקות
קישואים עם טונה 750 גר'	180°C	35-40 דקות	2	השתמשו במגש אפייה, הוסיפו שמן, עגבניות ומים. סובבו את מגש האפייה לאחר 20 דקות
עוגות שזיפים 1 ק"ג	180°C	65-75 דקות	3	השתמשו בתבנית אפייה והפכו בחלוף מחצית זמן האפייה

קליית לחם

- ממדי רשת הבישול (G) מאפשרים לקלות שש פרוסות לחם בו זמנית. עם זאת, תוצאות מיטביות מתקבלות בקלייה של ארבע פרוסות בלבד.
- לקליית הלחם, הניחו את הפרוסות בתנור כמתואר להלן:



קליית פרוסה אחת

קליית שתי פרוסות

קליית ארבע פרוסות

קליית שש פרוסות

במקרה של שימוש חוזר מייד, הפחיתו את זמן הקלייה המוגדר.

הוראות קלייה

- לקלייה אוטומטית של לחם קפוא, כריכים, מאפינס ואפיפות, השתמשו תמיד ברשת הבישול.
1. הכניסו את הרשת למסילה 2.
 2. הניחו את המזון אותו ברצונכם לקלות במרכז רשת הבישול. סגרו את הדלת.
 3. סובבו את חוגת וויסות החום (A) למצב  ואת חוגת בחירת האפשרויות (D) למצב .
 4. סובבו את חוגת קוצב הזמן (B) בכיוון השעון. ככלל, לקבלת קלייה בינונית, סובבו את חוגת קוצב הזמן (B) למצב של 4-5 דקות. קלו מספר פרוסות לחם על מנת לוודא את פרק זמן הרצוי לכם.
 5. בעת קליית לחם, גופי חימום עליון ותחתון פועלים על מנת לקלות את הלחם משני צדדיו בו זמנית. ייתכן כי מעט עיבוי לחות יצטבר על חלקה הפנימי של הדלת. הדבר אינו מהווה תקלה. העיבוי יעלם במהלך הקלייה.
 6. התנור ישמיע צפצוף לציון כי פרק הזמן שהגדרתם חלף. הקלייה תסתיים וגופי החימום ייכבו באופן אוטומטי. סובבו את חוגת וויסות החום (A) למצב "●".

הערה:

במידה והנכם מעדיפים קלייה קלה יותר, ניתן לעצור את הליך הקלייה על ידי סיבוב חוגת קוצב הזמן (B) למצב "0" על מנת לכבות את התנור. הדבר לא יגרום נזק לתנור. לקלייה חזקה יותר, הפעילו שוב את הליך הקלייה על ידי סיבוב חוגת קוצב הזמן (B) בכיוון השעון להגדרת פרק הזמן הרצוי.

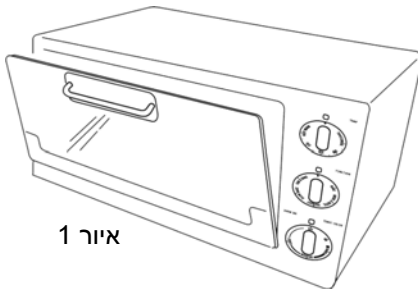
לאחר מכן סובבו ידנית את חוגת וויסות החום ואת חוגת קוצב הזמן, כמתואר לעיל.

ניתן להגיע למצב קלייה מיטבי על ידי שימוש תכוף בתנור.

עצות לקלייה טובה:

פרוסות לחם גדולות יותר ולחם קפוא דורשים זמן קלייה רב יותר. פרוסת לחם אחת בלבד דורשת פרק זמן קלייה קצר יותר מאשר פרוסות לחם מרובות.

צלייה



איור 1

- הניחו את המזון אותו ברצונכם לצלות על מגש הצלייה (P) והכניסו את מגש הצלייה לתוך מגש האפייה (H). הכניסו את שני המגשים ביחד למסילה 1.
- סגרו את דלת התנור עד הישמע נקישה (ראו איור 1).
- סובבו את חוגת בחירת האפשרויות (D) למצב .
- סובבו את חוגת קוצב הזמן (B) בכיוון השעון.
- בסיום הבישול, סובבו באופן ידני את חוגת קוצב הזמן (B) חזרה למצב "0".
- הפכו את המזון בחלוף מחצית זמן הצלייה.

מתכון	חוגת וויסות חום	זמן	הערות ועצות
צלעות חזיר (2)		30 דקות	הפכו לאחר 16 דקות
נקניקיות גדולות (3)	"	20 דקות	הפכו לאחר 11 דקות
המבורגרים (2)	"	25 דקות	הפכו לאחר 13 דקות
נקניקיות (4)	"	26 דקות	הפכו לאחר 14 דקות
קבב 500 גר'	"	26 דקות	הפכו לאחר 8, 15 ו-21 דקות

גריל עם שיפוד (בדגמים מסוימים בלבד)

מצב זה אידיאלי לצליית פרגיות ועופות באופן כללי על שיפוד, צליית בשר חזיר ובשר כבש. ניתן לחבר לשיפוד מזון במשקל של עד 2 ק"ג.

- שפדו את המזון על השיפוד (I) והדקו אותו למקומו באמצעות המזלגות (איור 2) (לקבלת תוצאות מיטביות, קשרו את הבשר באמצעות חוט שפגט).
- הכניסו את מגש האפייה (H) למסילה 3 ואת השיפוד (I) למחבר שיפוד (איור 3).
- סגרו את דלת התנור עד הישמע נקישה (ראו איור 1).
- סובבו את חוגת וויסות החום (A) למצב .
- סובבו את חוגת האפשרויות (D) למצב .
- סובבו את חוגת קוצב הזמן (B) בכיוון השעון.

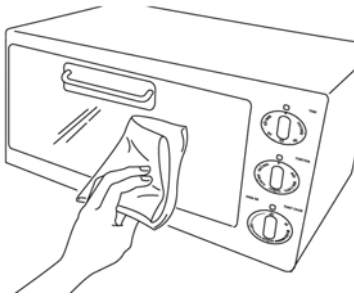


למידע אודות זמני הצלייה, היוועצו בטבלה שלהלן.

מזון	משקל	זמן משוער
עוף	1-2 ק"ג	120 דקות
צלי חזיר	0.8-1.7 ק"ג	90 דקות

לכמויות מזון גדולות יותר, מומלץ להשתמש במצב בישול עם אוויר חם.

ניקוי ותחזוקה



ניקוי התנור לעיתים קרובות ימנע יצירת עשן וריחות לא נעימים במהלך הבישול. אין לאפשר לשומן להצטבר בתוך התנור.

טרם ביצוע פעולות תחזוקה וניקוי כלשהן, נתקו את המכשיר מהחשמל ואפשרו לו להתקרר.

נקו את הדלת, את הקירות הפנימיים ומשטחי האמייל או הצבע של התנור באמצעות מי סבון. ייבשו היטב.

לניקוי המשטחים בתוך התנור, אין להשתמש בחומרי ניקוי המאכלים אלומיניום (חומרי ניקוי בתרסיסים) ואין לשפשף את קירות התנור באביזרי ניקוי חדים, היות והדבר עלול לגרום נזק לציפוי מונע הידבקות.

לניקוי המארז החיצוני של התנור, השתמשו אך ורק בספוג לח.

הימנעו משימוש בחומרי ניקוי ממרטים שעשויים לגרום נזק למארז החיצוני.

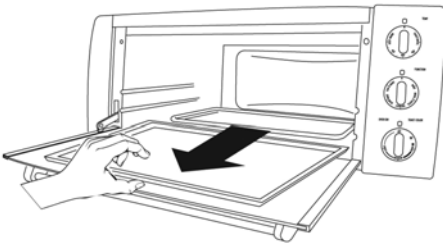
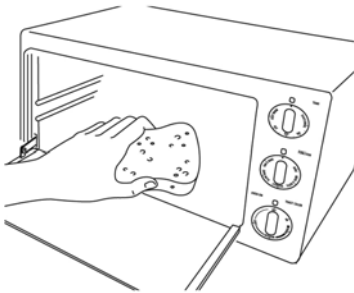
הקפידו כי מים וסבון נוזלי לא יחדרו לתוך התנור דרך פתחי האוורור בחלקו העליון.

אין לנסות לדחוף מזלגות, סכינים או אביזרי ניקוי חדים לתוך הפתחים בצדדיו הימני והאחורי של התנור.

אין לטבול את המכשיר במים ואין לשטוף אותו תחת מים זורמים.

כל האביזרים ניתנים לשטיפה כמו כלים רגילים, ידנית או במדיח כלים.

הוציאו את המגש לאיסוף פרוורים מתחתיתו של התנור. שטפו אותו ידנית. במידה ותתקלו בקשיים בעת הסרת הלכלוך, שטפו את מגש הפרורים במי סבון חמים ובמידת הצורך, שפשפו אותו בעדינות, מבלי לשרוט אותו.





משרדים ראשיים: ניופאן בע"מ, רח' רוז'נסקי 14, א.ת. חדש, ראשון לציון
טל' 1 700 700 727

ניופאן
שמות גדולים. אחריות גדולה.