



**מדריך שימוש והתקנה**

**מכשיר משולב  
תנור/כיריים**



## תוכן העניינים

3	<b>בטיחות התנור/הכיריים</b>
10-4	<b>התקנת התנור/הכיריים בקלות</b>
4	כללי ההתקנה
5	עצות לשילוב התנור/הכיריים במשטח העבודה
5	חיבור לחשמל
6	חיבור
7	חיבור לגז
8	החלפת גז
10-9	החלפת המצתים
17-11	<b>נוחות השימוש במכשיר</b>
13-11	השימוש במבערי הגז של הכיריים
14	השימוש במשטח החימום (פלטה)
15	השימוש בתנור
17-16	אביזרים
20-18	<b>ניקוי התנור/הכיריים</b>
23-21	<b>אפשרויות תחזוקה על-ידי המשתמש</b>
25-24	<b>תקלות קלות ותקלות חריגות</b>
28	<b>שירות לקוחות</b>

במדריך זה, הסמל:

מצביע על הוראות בטיחות



מצביע על עצות והמלצות





## בטיחות התנור/הכיריים

### שימוש בטיחותי בתנור/כיריים

- יש לעיין במדריך זה לפני התקנת המכשיר והשימוש בו.
- מכשיר משולב זה הותאם לשימוש ביתי.
- במכשיר משולב זה, שנועד אך ורק לבישול מנות מזון ומשקאות, אין כל רכיב המכיל אסבסט.
- השימוש במכשיר בישול בגז גורם להתהוות חום ולחות בחדר שבו הוא מותקן. יש לדאוג לאורור מתאים של המטבח:
- יש לדאוג לקיומם של פתחי אורור טבעיים, או להתקנת מנגנון אורור מכני (קולט אדים). נדרש הספק של 2 מ"ק/שעה לכל ק"ו גז.
- אין לבשל או לאפות ללא השגחה.
- שימוש מאומץ וממושך במכשיר עשוי לחייב אורור נוסף, כגון פתיחת חלון או אורור יעיל יותר, כולל הגברה של עוצמת האורור, אם קיים.
- לפני כל פעולת תחזוקה בתנור/כיריים, יש לנתק את החיבור לחשמל.
- בשעת חיבור מכשירי חשמל לשקע הסמוך לתנור/כיריים, יש לוודא שכבל החשמל אינו מצוי במגע עם משטחים חמים.
- תו התקן CE מוטבע במכשיר זה.
- בשימוש הראשון: לפני השימוש הראשון בתנור, חמם אותו כשהוא ריק במשך 15 דקות במצב MAXI כדי להפעיל את המכשיר הפעלה ראשונית. בשל הרכבו, החומר המינרלי המקיף את תא התנור עשוי להפיץ בהתחלה ריח מיוחד. כמו כן, אתה עשוי להבחין בהתהוות עשן. אלה הן תופעות רגילות לחלוטין.
- אסור להישען או לשבת על דלת התנור הפתוחה.
- החלקים החיצוניים עשויים להתחמם בשעת פעולת התנור. הרחק ילדים קטנים מן התנור.
- בשעת השימוש בתנור, אין להחזיק את אביזרי התנור (רשת, שיפוד מתכת, תבנית קליטת נוזלים, תומך השיפוד) בידיים חשופות. השתמש בכפפה או באריג מבודד אחר.
- לפני הניקוי הפירוליטי של התנור, הוצא את כל האביזרים ונגב נוזלים שגלשו.
- בתהליך הניקוי הפירוליטי, החלק החיצוני של התנור מתחמם יותר מאשר בשעת שימוש רגיל בתנור. הרחק ילדים קטנים מן התנור.
- אין להשתמש במכשיר ניקוי בקיטור.
- במקרה של קושי לסובב כפתור כלשהו, אין להפעיל כוח. פנה למתקין בהקדם.
- המכשיר המשולב מתחמם בשעת השימוש בו. אין לגעת בגופי החימום.

כדי לוודא שההתקנה עומדת בתקנים, אל תהסס להזמין ביקור של מומחה.





## התקנת התנור/הכיריים בקלות

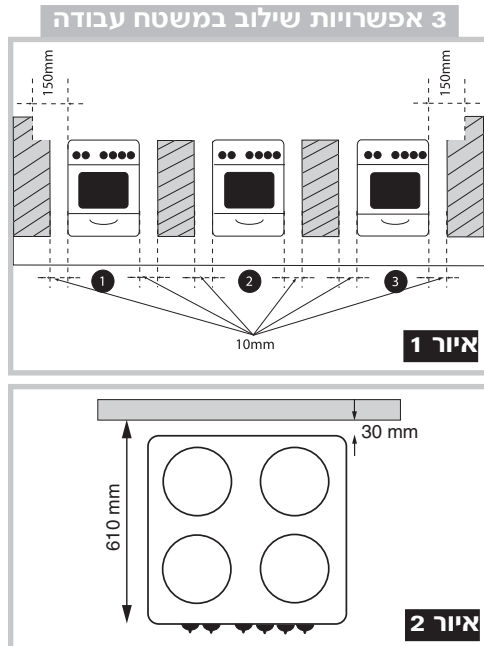
### כללי ההתקנה

- **יש להתקין ולחבר מכשיר זה בהתאם לתקנות התקפות, ולהשתמש בו אך ורק במקום מאוורר היטב. יש לעיין במדריך זה לפני התקנת המכשיר והשימוש בו.**
  - **לפני ההתקנה, יש לוודא שהתנאים המקומיים לגבי סוג הגז, לחץ הגז וכוונוני המכשיר מותאמים לדרישות.**
  - תנאי הכוונון של מכשיר זה רשומים בתווית המודבקת בתוך התיבה.
  - בעירת הגז מתאפשרת בגלל נוכחות החמצן באוויר. לפיכך, יש לדאוג לחידוש תמידי של האוויר ולפינוי תוצרי הבעירה (נדרש הספק אוויר של 2 מ"ק/שעה).
  - מכשיר זה אינו מחובר למנגנון פינוי תוצרי בעירה. יש להתקינו ולחברו בהתאם לתקנות התקפות, ויש לשים לב מיוחד להוראות בנושא האוורור.
  - התחממות חומרים עקב פעולת התנור מאפשרת לנו לסווג תנור זה בסיווג 1 (לא משולב) או בסיווג 2 - תת סיווג 1 (משולב), לפי תקן גז EN 30-1-1.
- **חיבור לגז:** החיבור לגז מתבצע בגב המכשיר, באופן שהצינור לא יימצא במגע עם החלק האחורי של המכשיר, לא יימצא במקום העלול להיות בלתי נגיש ולא יבוא במגע עם כל חלק נייד.
- בלי קשר לסוג או דירוג התנור/הכיריים, ובין אם הוא מופעל בגז, בחשמל או משולב, ארונות המטבח הצמודים לתנור חייבים להיות מחומר עמיד בחום ומצופים בחומר כזה.
- הצינורות הגמישים, באורך מרבי של 2 מטר, חייבים להיות נגישים לכל אורכם לצורכי בקרה, ויש להחליפם לפני מועד תום התפוגה (המסומן על הצינור).**
- אין לחבר** לגז באמצעות צינור גמיש המורכב על נקודת קצה, אם התקנת הגז חדשה או הוחלפה (החלפת ברז הזנה).



## התקנת התנור/הכיריים בקלות

### עצות לשילוב התנור/הכיריים במשטח העבודה



**שטח חתך נומינלי של כבל הזנה גמיש (סוג H05RRF) וקוטר הנתיכים שבהם יש להשתמש בהתאם למכשיר**

חד פאזי	חיבור מתח רשת	
<b>230 וולט</b>		
3 x 2.5 ממ"ר 20 אמפ'	*חתך הכבל נתיך	מכשיר משולב - כיריים 4 מבערים ותנור חשמלי
3 x 4 ממ"ר 25 אמפ'	*חתך הכבל נתיך	מכשיר משולב 3+1 מבערים ותנור חשמלי

\* תוך התחשבות במקדם הבו-זמניות לפי תקן EN 60 335-2-6.

יש להקפיד על מידות השילוב הבאות  
**(איור 1 ו-2):**

— **10 מ"מ** בין דופנות המכשיר לקירות או לארונות המטבח.

— **30 מ"מ** בין הקיר לגב המכשיר, כאשר המכסה סגור.

— המרווח בין הקיר לגב המכשיר: **610 מ"מ** (ראה איור 2, מבט על).

— אם התנור מונח על בסיס, יש לדאוג לקיבוע נאות של המכשיר, כדי שלא יחליק מן הבסיס שלו.

### חיבור לחשמל

עבור מכשיר המסופק ללא כבל הזנה, החיבור לרשת מתבצע בעזרת כבל מסוג H05RRF ומפסק זרם חד קוטבי בעל מרווח של 3 מ"מ בין המגעיים בכל קוטב. חובה לחבר את חוט המגן לפיני הארקה במכשיר ובשקע החשמל.

לפני החיבור, ודא שכבלי החשמל ברשת הביתית מתאימים להזנה תקינה של התנור.

השתמש בכבל הזנה בעל שטח חתך מתאים לחיבור (בהתאם לטבלה המצורפת).

מכשירים קבועים הכוללים כבל הזנה ותקע חייבים להיות ממוקמים במקום שבו התקע נגיש.

**במקרה של נזק לכבל החשמל, יש להחליפו בכבל או במכלול מיוחד, שניתן להשיגו אצל היצרן או בשירות הלקוחות.**



**החברה לא תישא באחריות במקרה של תאונה שנגרמה בגלל העדר הארקה או שהתקנתה אינה תקינה.**





## התקנת התנור/הכיריים בקלות

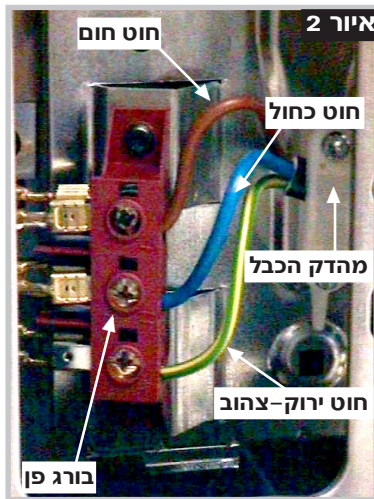
### חיבור



← פתח את דלת הפלסטיק הנמצאת בחלק הימני התחתון של המכסה האחורי. לצורך זה:

← לפתיחת הדלת, תקע מברג בין המכסה לדלת. (איור 1).

← שחרר את בורגי מהדק הכבל (איור 2).



← הכנס את כבל ההזנה דרך צד המכסה ולתוך מהדק הכבל שמימין לפין. (עייין בטבלה שבעמוד הקודם כדי לבחור את חתך הכבל) (איור 2).

← חשוף כל חוט של כבל ההזנה לאורך של כ-12 מ"מ, ושזור היטב את הקצוות (איור 3).

← שחרר את בורגי הפין.

← חבר את חוטי הכבל בהתאם לאיור שבעמוד זה (איור 2). כל הקצוות של חוטי כבל ההזנה חייבים להיות מהודקים מתחת לבורג. חוט הארקה שצבעו ירוק/צהוב חייב להיות מחובר לפין  $\oplus$ .

← לפני שתהדק, ודא שבורגי הפין אינם מהדקים את טבעת הבידוד של החוטים.

← הברג עד הסוף את בורגי הפין וודא את תקינות החיבור על-ידי משיכה בכל חוט (איור 2).

← חבר את הכבל על-ידי הידוק מהדק הכבל.

← סגור את הדלת.

**הקפד על ההוראות הנ"ל כדי להבטיח חיבור תקין. חיבור בלתי תקין עלול לגרום להתחממות של הכבל.**



בשעת חיבור המתח, אם אתה מבחין בתקלה, ודא שהחיבור תקין.

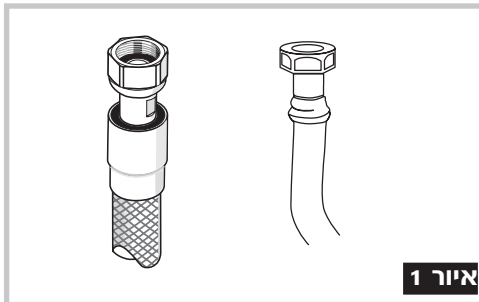




## התקנת התנור/הכיריים בקלות

### חיבור לגז

- ההתקנה תבוצע בדרך כלל על-ידי מתקינים או טכנאים מוסמכים.
- המכשיר סופק כשהוא מכוון מראש לגז רשת (גז טבעי).



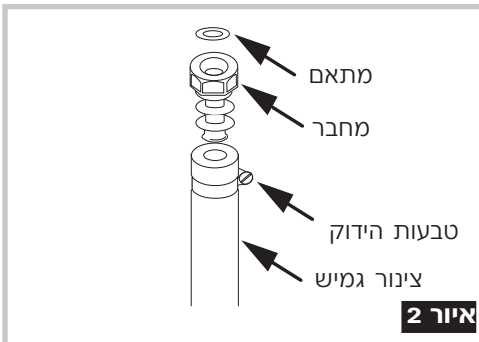
מכשירים משתלבים (בין ארונות המטבח).

**1.1 עבור סוגי גז המסופקים באמצעות צנרת (גז טבעי או אויר עם פרופאן/בוטאן לפי הדגם), החיבור מתבצע (איור 1):**

- באמצעות צינור גמיש עם קצוות מכניים שזורים (איור 1).
- או באמצעות חיבור קשיח (צינור נחושת).

**1.2 עבור בוטאן-פרופאן המסופק באמצעות בלון או מאגר, החיבור מתבצע:**

- באמצעות צינור גמיש עם קצוות מכניים שזורים (איור 1).
- או באמצעות חיבור קשיח (צינור נחושת).
- או, במקרה של התקנה קיימת, באמצעות צינור גמיש בעל קוטר פנימי של 6 מ"מ (איור 2) המורכב על קצה מתאים המצויד בטבעות הידוק בשני קצותיו.



מכשירים שאינם משתלבים

**2.1 עבור סוגי גז המסופקים באמצעות צנרת (גז טבעי או אויר עם פרופאן/בוטאן לפי הדגם), החיבור מתבצע:**

- באמצעות צינור גמיש עם קצוות מכניים שזורים (איור 1).
- או באמצעות חיבור קשיח (צינור נחושת) (איור 1).

– או, במקרה של התקנה קיימת, באמצעות צינור גמיש בעל קוטר פנימי של 15 מ"מ (איור 2) המורכב על קצה מתאים המצויד בטבעות הידוק בשני קצותיו.

**2.2 עבור בוטאן-פרופאן המסופק באמצעות בלון או מאגר, החיבור מתבצע:**

- ראה פסקה 1.2 ואיור 2.

במקרה של שימוש בקצוות לפי ההמלצות לעיל, תוכלו לרכוש אותם משירות הלקוחות של היצרן (פרטים ניתן לקבל משירות הלקוחות של המותג).





## התקנת התנור/הכיריים בקלות

### החלפת גז

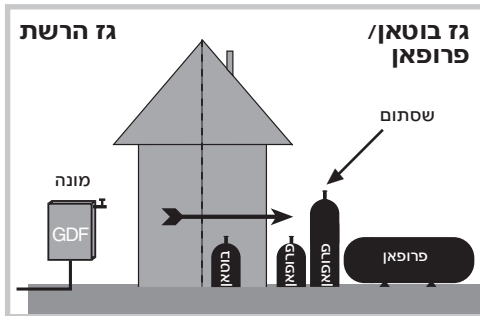
מכשיר זה כוון מראש לשימוש בגז הרשת (גז טבעי).

בכל החלפה של הגז, חובה לבצע את **שלוש** הפעולות הבאות:



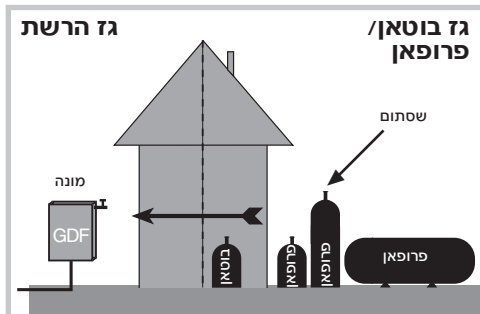
- 1 ← להתאים את חיבור הגז
- 2 ← להחליף את המזרקים
- 3 ← לכוון את הקצב בברזי הגז.

#### מעבר מגז רשת לגז בוטאן/פרופאן



#### וכן

#### מעבר מגז בוטאן/פרופאן לגז הרשת



• המזרקים הדרושים להתאמה לבוטאן/פרופאן מצויים במעטפה המכילה את החוברת.

• בצרפת, תנור זה ניתן להתאמה גם לאוויר עם פרופאן/בוטאן. מעטפת ההתאמה תספק לפי בקשה על-ידי שירות הלקוחות. **בשעת הזמנת מעטפת ההתאמה, יש לציין את דגם המכשיר.**

• בכל מקרה של החלפת גז, יש לסמן את הכוון החדש על גבי התווית שבמעטפה.

- 1 – התאמת חיבור הגז
- ראה פסקאות 1 ו-2 בעמוד הקודם.





## התקנת התנור/הכיריים בקלות

### החלפת גז (המשך)

2 – החלפת המצתים

#### כל מזרק מזוהה על-פי המספר הרשום עליו.

החלף את המזרקים באמצעות מפתח זזית, באופן הבא:

← הסר את נושאי הסירים ואת הכיפות והראשים של כל המבערים (איור 1).

← באמצעות המפתח שסופק לך, שחרר את בורגי המזרקים שבתחתית כל מבער והסר אותם (איור 2).

← במקומם, הרכב את המבערים שסופקו במעטפה בהתאם לטבלת מאפייני הגז שבמדריך למשתמש לצורך זה:

← תחילה הברג ידנית עד לקביעת המזרק במקומו.

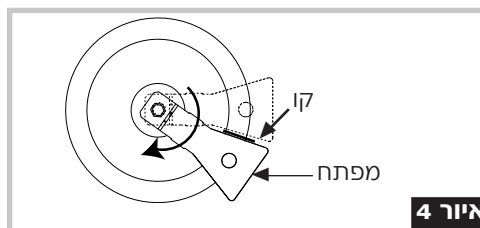
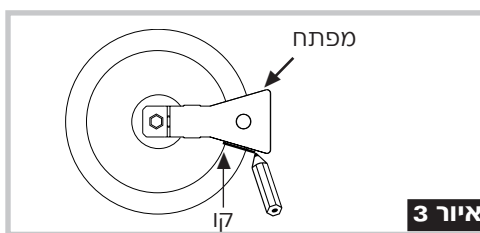
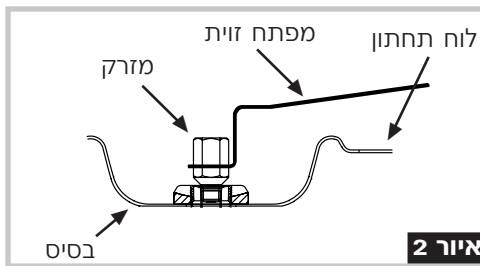
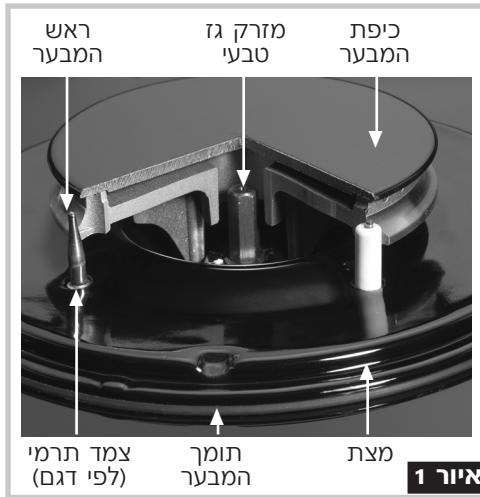
← הכנס את המפתח למזרק.

← הדק לפי ההוראות הבאות.

#### להידוק המיטבי:

← שרטט קו על הלוח התחתון באמצעות עפרון במקום המסומן (איור 3).

← סובב את המפתח בכיוון השעון עד שהקו יופיע מצדו השני של המפתח (איור 4).



עליך לכוונן את הברזים כדי להתאים את עוצמת מבערי הגז (ראה בעמוד הבא)



## התקנת התנור/הכיריים בקלות

### החלפת גז (המשך)

3 – כוונן הקצב של ברזי המבערים בכירים

#### גז רשת (גז טבעי או אויר עם פרופאן/בוטאן) ← גז בוטאן/פרופאן

- ← הסר את הכפתורים.
- ← באמצעות מברג קטן, הברג עד הסוף ↻ את בורג הפליז של כל ברז.
- ← החזר את הכפתורים, הדלק כל מבער לפי הסדר וסובב באיטיות למצב מינימום.
- ← בצע מספר נסיונות מעבר מהספק מרבי להספק מינימום כדי לבדוק את תקינות הכוונן.

#### גז בוטאן/פרופאן ← גז רשת (גז טבעי או אויר עם פרופאן/בוטאן)

- ← הסר את הכפתורים.
- ← בעזרת מברג קטן, שחרר מעט ↻ (סיבוב אחד) את בורג הפליז של כל ברז.
- ← החזר את הכפתורים למקומם, הדלק כל מבער לפי הסדר וסובב באיטיות למצב מינימום.
- ← ודא שקיימת להבה יציבה ובצע מספר נסיונות מעבר מהספק מרבי להספק מינימום, כדי לבדוק את תקינות הכוונן.

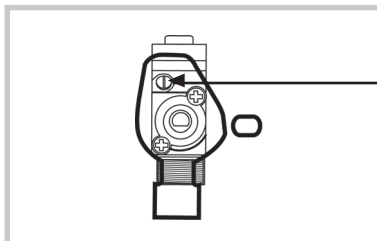
#### גז טבעי ← גז אויר עם פרופאן/אויר עם בוטאן

- ← הסר את הכפתורים.
- ← בעזרת מברג קטן, שחרר מעט ↻ (סיבוב אחד) את בורג הפליז של כל ברז.
- ← החזר את הכפתורים למקומם, והדלק את המבערים זה אחרי זה.
- ← וסובב בעדינות לכיוון מינימום.
- ← ודא שקיימת להבה יציבה ובצע מספר נסיונות מעבר מהספק מרבי להספק מינימום, כדי לבדוק את תקינות הכוונן.

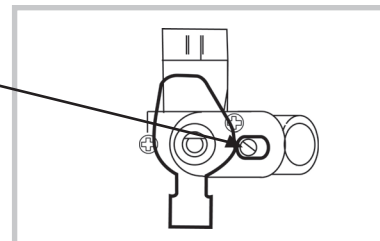
#### גז אויר עם פרופאן/אויר עם בוטאן ← גז טבעי

- ← הסר את הכפתורים.
- ← בעזרת מברג קטן, הברג מעט ↻ (סיבוב אחד) את בורג הפליז של כל ברז.
- ← החזר את הכפתורים למקומם, הדלק כל מבער לפי הסדר וסובב באיטיות למצב מינימום.
- ← ודא שקיימת להבה יציבה ובצע מספר נסיונות מעבר מהספק מרבי להספק מינימום, כדי לבדוק את תקינות הכוונן.

ברז ללא מנגנון בטיחות



ברז עם מנגנון בטיחות



בורג הספק מוקטן מפליז



## נוחות השימוש בכיריים

## השימוש במבערי הגז של הכיריים

### ● הצתה עם מנגנון בטיחות גז (לפי הדגם)

כל מבער מבוקר מבוקר באמצעות ברז עם מנגנון נעילת בטיחות. במקרה שהלהבה נכבית (כתוצאה מגלישת תבשיל, רוח פרצים), המנגנון מפסיק במהירות את זרימת הגז ומונע דליפה.

בטיחות המבערים מובטחת באמצעות סליל מתכתי (צמד תרמי), המצוי ממש בקרבת הלהבה.

**החזק את הכפתור לחוץ עד הסוף במשך מספר שניות לאחר הופעת הלהבה, כדי לגרום להפעלת מנגנון הבטיחות.**

### ■ הצתה ידנית (דגם ללא הצתה אלקטרונית):

← פתח את הברז למצב "להבה גבוהה"  
← קרב גפרור למבער.

### ■ הצתה אלקטרונית:

← סובב את כפתור המבער לכיוון "להבה גבוהה".  
← הפעל את כפתור ההצתה האלקטרונית (לחץ ושחרר).

### ■ הצתה משולבת בכפתורים:

← לחץ על הכפתור וסובב בכיוון ↻ עד למצב "להבה גבוהה".  
← לחץ והחזק את הכפתור כדי לגרום להופעת סדרה של ניצוצות עד להצתת המבער.  
במקרה של הפסקת חשמל, תמיד ניתן להדליק את הלהבה על-ידי קירוב גפרור למבער והחזקת כפתור הברז המתאים כשהוא פתוח בהספק המרבי.

כוונן להספק נמוך יותר מבוצע בין הסמל "להבה גבוהה" לסמל "להבה נמוכה". הנקודה היא נקודת הסגירה של הברז.

### ● הדלקה ללא מנגנון בטיחות גז (לפי הדגם)

כל מבער מבוקר על-ידי ברז בעל נעילת בטיחות, שפתיחתו מתבצעת על-ידי לחיצה וסיבוב הכפתור בכיוון ↻

### ■ הדלקה ידנית (דגם ללא הצתה אלקטרונית):

← פתח את הברז למצב "להבה גבוהה".  
← קרב גפרור למבער.

### ■ הצתה אלקטרונית

← סובב את כפתור המבער לכיוון "להבה גבוהה".  
← הפעל את כפתור ההצתה האלקטרונית (לחץ ושחרר).

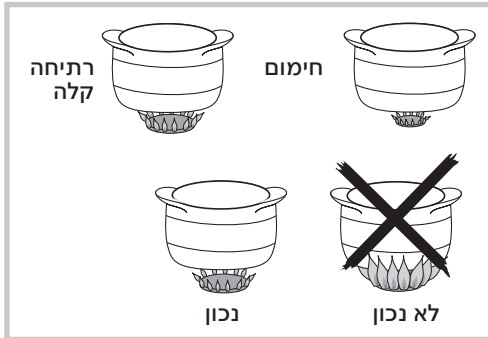
### ■ הצתה משולבת בכפתורים

← לחץ על הכפתור וסובב בכיוון ↻ עד למצב "להבה גבוהה".  
← לחץ והחזק את הכפתור כדי לגרום להופעת סדרה של ניצוצות, עד להצתת המבער.  
במקרה של הפסקת חשמל, תמיד ניתן להדליק את הלהבה על-ידי קירוב גפרור למבער והחזקת כפתור הברז המתאים כשהוא פתוח בהספק המרבי.



## נוחות השימוש בכיריים

### השימוש במבערי הגז של הכיריים (המשך)



■ כאשר התבשיל מגיע לרתיחה, אין צורך להמשיך בבישול על אש גבוהה, היות שהמזון לא יתבשל מהר יותר באופן זה. הוא יתבשל טוב יותר על אש בינונית, השומרת על רתיחה קלה.

■ כוונן את כתר הלהבה כך שלא יחרוג מהיקף הכלי. הכלים חייבים להיות רחבים דיים כך שהלהבה תתפזר מבלי לחרוג מהיקף הכלי, כדי שלא ייגרם נזק לידיה.

■ מכשירים מסוימים מצוידים בסבכת תמיכה קטנה לסירים קטנים. ניתן להשתמש בסבכה כזו על כל מבערי הגז של המכשיר.

■ בלהבה נמוכה אין להשתמש בכלים בעלי תחתית קמורה או בקוטר קטן מ-12 ס"מ.

■ אנחנו ממליצים על שימוש בכלים הבאים:

מבער עזר	מבער גדול (מהיר ביותר)	מבער בינוני (מהיר)	מבער קטן (חצי-מהיר)
כלים בקוטר 8 עד 16 ס"מ ויותר	כלים בקוטר 28 ס"מ ויותר	כלים בקוטר 24 ס"מ ויותר	כלים בקוטר 18 ס"מ ויותר
רטבים, חימום איטי	טיגון, בישול	צלייה מהירה	רטבים, חימום תבשילים

במקרה של חימום איטי ברוטב בלהבה נמוכה, ניתן להשתמש בכלים בקוטר 12, 14 ו-16, בהתאמה.

**⚠ תנור/כיריים עם משטח זכוכית**  
 - אם המשטח סדוק, נתק מייד את המכשיר מרשת החשמל, כדי למנוע סכנת התחשמלות. הודע על כך למתקין. אסור להשתמש בכיריים לפני התיקון.

**⚠ מכשירים עם מכסה זכוכית (לפי הדגם): מכסה הזכוכית עלול להתפוצץ במקרה של התחממות. יש לכבות את כל המבערים לפני סגירת המכסה.**



## נוחות השימוש בכיריים

### השימוש במבערי הגז של הכיריים (המשך)

#### עצות לשימוש במבערי הכיריים (המשך)

■ כדי שהצתת המבערים תהיה תקינה, אנו ממליצים:

– לדאוג תמיד לנקיון המצתים ולתפעולם התקין של רכיבי המבערים.

– לפני ההצתה יש לוודא התקנה הנכונה של ראשי המבערים והכיפות שלהם.

– יש להניח את הכלים על נושאי הסירים לפני ההצתה באמצעות הכפתורים.

#### מומלץ שלא להשתמש בהצתה אלקטרונית כאשר חלק מהמבערים אינם נמצאים במקומם.

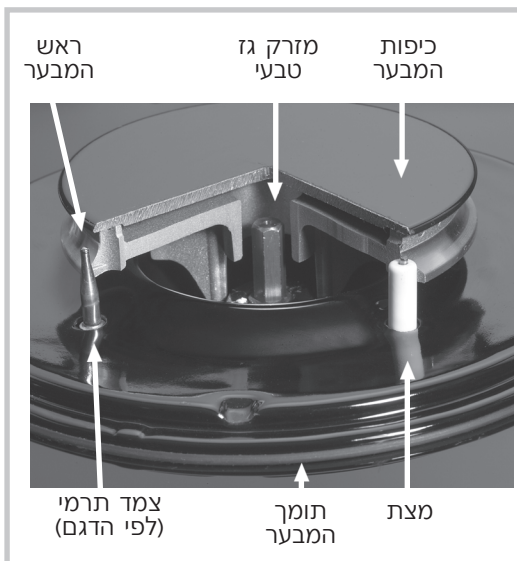
– במקרה שהלהבה כבתה, יש לכבות את כפתור המבער. אין לנסות להדליקו שוב במשך דקה אחת לפחות (לפי הדגם).

– להבות המבער נמוכות יותר בגובה "אצבעות" נושאי הסירים, כדי להגן על האמייל שלהם.

– הופעת קצוות צהובים נגרמת בשל איכות הגז שבשימוש, אך אינה פוגעת כלל בתפקוד המבערים.

– הרעש הנגרם על-ידי המבערים קשור בעוצמתם, דבר שאינו משפיע כלל על תפקוד הכיריים.

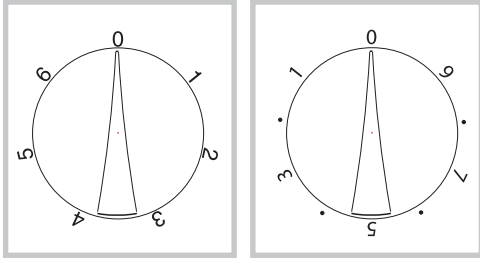
– כדי להעביר את הכלים ממבער אחד לשני, אל תגרור את הכלי אלא הרם אותו, כדי למנוע תזוזה של נושאי הסירים.





## נוחות השימוש בכיריים

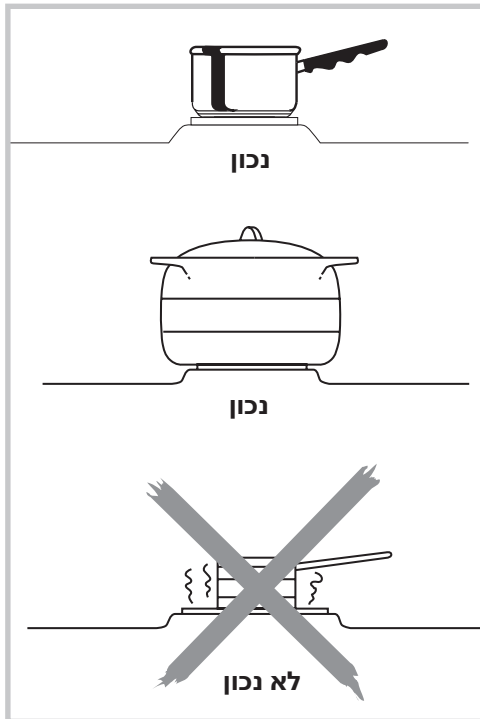
### השימוש במשטח החימום (פלטה)



קיימים שני סוגים של משטחי חימום (לפי הדגם) – משטחי חימום מהיר עם הגבלת טמפרטורה באמצעות כפתורי בקרה, עם סימון עוצמת חום מ-0 עד 6.

– משטחי חימום מהיר מבוקר עם מינון אנרגיה באמצעות כפתורי בקרה עם סימון עוצמת חום מ-0 עד 9.

### עצות לשימוש במשטח החימום (לפי הדגם)



■ לפני השימוש הראשון, יש לחמם את המשטח ללא כלים במהירות מרבית במשך 3 דקות, כדי לגרום להתקשות הציפוי.

■ נורית ההפעלה נדלקת מרגע הפעלת המשטח.

■ השתמש בכלים בעלי תחתית שטוחה, כלים בעלי תחתית עבה או תחתית כפולה, כדי להניח אותם על משטח החימום באופן יציב:

- פלדת אל-חלד או תחתית כפולה.

- אלומיניום עם תחתית עבה.

- פלדה מצופה אמיל (מתכת עבה).

■ התאם את גודל הכלי לשימוש הנדרש: קוטר תחתית הכלי חייב להיות שווה לקוטר משטח החימום שבשימוש, או גדול ממנו. במידת האפשר, השתמש במכסים לסירים כדי לצמצם את אידוי הנוזלים.

■ כאשר התבשיל מגיע לרתיחה, אין צורך להמשיך בבישול על אש גבוהה, היות שהמזון לא יתבשל מהר יותר באופן זה הוא יתבשל טוב יותר על אש בינונית, השומרת על רתיחה קלה.

■ לפני תום הבישול, ניתן להפסיק את פעולת משטח הבישול על-ידי הצבת הכפתור על 0; כך ניתן לנצל את החום שהצטבר במשטח, ולחסוך בחשמל.

■ השתמש בכלים בעלי תחתית יבשה כדי למנוע התחמצנות של המשטח (חלודה).



## נוחות השימוש בתנור

### השימוש בתנור

#### עצות לשימוש בתנור

■ במדריך בישול ואפייה זה, מצבי הכוונון של תרמוסטט התנור ניתנים כהנחיה כללית. כמו כן, על-מנת למנוע היווצרות עשן חריג שמקורו האפשרי הוא טמפרטורת אפייה חריגה, רצוי להפחית את עוצמת החום בתנור.

#### ● מנגנון בטיחות ילדים (לפי הדגם)

ניתן לרכוש מנגנון הגנה משלים מסוג רשת לבנה, המונע מגע עם דלת התנור. **רשת לבנה** לפי הנתונים הבאים: יש להתקין מנגנון זה במקרה של נוכחות ילדים קטנים.

רשת לבנה	
מס' קטלוגי	רוחב התנור וסוג הדלת
KK360WE1	50 ס"מ דלת מתכת
	60 ס"מ דלת מתכת

■ **שימוש ראשון: לפני השימוש הראשון בתנור, יש לחמם אותו כשהוא ריק במשך 15 דקות במצב MAXI. בשל הרכבו, החומר המבודד המקיף את תא התנור עלולה להפיץ בהתחלה ריח מיוחד. כמו כן, עלול להופיע עשן בשעת החימום הראשון של התנור.**

■ במדריך הבישול של המכשיר מופיע מידע לצורך הכנת מספר סוגים של תבשילים/מאפים.

■ לפני הכנת תבשיל כלשהו, עיין במדריך הבישול כדי לבחור את הטמפרטורה המתאימה ביותר ואת גובה המפלסים עבור כלי הבישול והאפייה.

■ הפסק את פעולת התנור 5 עד 10 דקות לפני תום האפייה כדי לנצל את החום שהצטבר, וכך תוכל לחסוך בחשמל.

#### - ודא שדלת התנור סגורה היטב כדי למנוע אובדן חום.

- האפייה בתנור ובגריל יבוצעו כאשר מכסה המכשיר פתוח, כדי לאפשר פינוי הגזים החמים מאחורי משטח העבודה.

- אין לצפות את התנור ברדיד אלומיניום. אחרת, התוצאה עלולה להיות הצטברות חום, שעלול לפגוע באפייה ובצלייה ולהזיק לאמייל.

- בשעת פעולת התנור, אל תשאיר את דלת התנור פתוחה יותר מ-3 דקות רצופות, כדי למנוע התחממות יתר של הכפתורים.

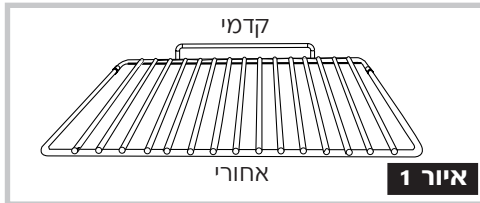
- המכשיר מתחמם בשעת השימוש בו. אין לגעת בגופי החימום.

- אסור שיווצר מצב שבו עולה עשן מן התנור. הגורם העיקרי לעשן הוא טמפרטורת אפייה גבוהה מדי והתזה של נוזלי התבשיל על דופנות התנור. במקרה כזה, יש להפחית את עוצמת החום של התנור.



## נוחות השימוש בתנור

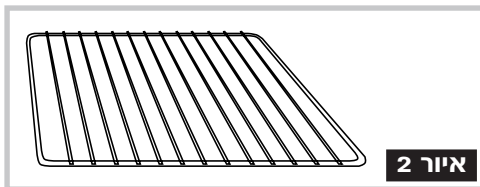
### אביזרים (לפי הדגם)



#### ● רשת בטיחות תומכת (איור 1)

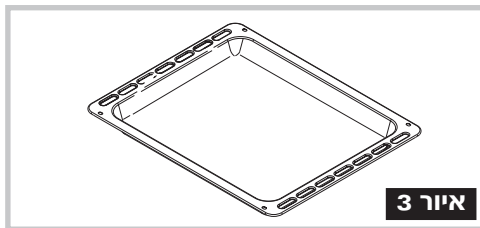
ניתן להשתמש ברשת כדי לתמוך בכל המגשים והתבניות המכילים תבשילים לאפייה או הקרמה.

ניתן להשתמש בה גם לצלייה (יש להניח את הבשר ישירות על רשת זו).



#### ● רשת שטוחה (איור 2)

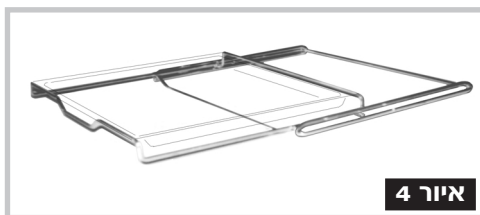
ניתן להשתמש ברשת השטוחה כדי לתמוך בכל המגשים והתבניות המכילים תבשילים לאפייה, לצלייה או להקרמה.



#### ● תבנית רב תכליתית לקליטת נוזלים (איור 3)

זוהי תבנית בעלת שוליים מעוגלים, המשמשת לאפיית עוגות ומאפים שונים. כאשר מניחים אותה במפלסים שמתחת לרשת, היא משמשת לקליטת הנוזלים והשומנים המופרשים בשעת הצלייה. ניתן להשתמש בה לצורך בישול בשיטת סיר כפול (באן מארי), כשהיא מלאה-למחצה במים. הימנע מלהניח בתבנית זו בשר צלי או תבשיל אחר שעלול לגרום להתזת נוזלים על דופנות התנור.

אין להניח תבנית זו על תחתית התנור, מלבד במצב 'גריל'.



#### ● בסיס תבנית נשלף (איור 4)

ניתן להוציא לחלוטין את בסיס התבנית מתוך התנור, כך שניתן לבדוק את מצב המאפה שבתבנית במהלך האפייה.

מכשיר זה כולל מנגנון בטיחות תומך, המאפשר לו לתמוך בכלי שמשקלו 5 ק"ג המחולקים באופן אחיד על-פני השטח.





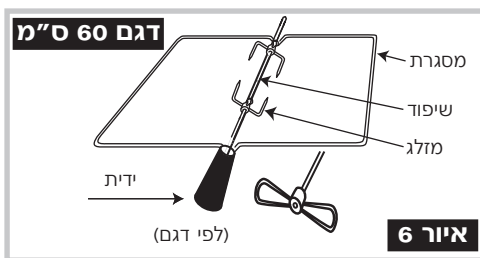
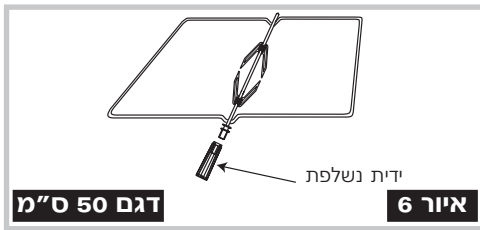
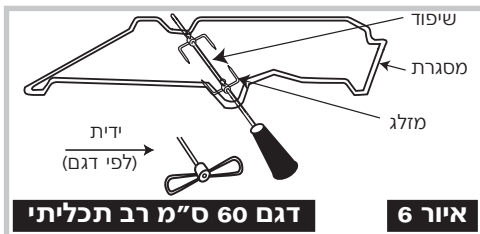
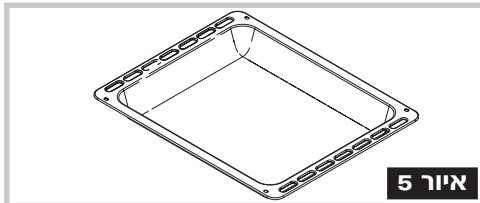
## נוחות השימוש בתנור

### אביזרים (לפי הדגם)

#### ● תבנית עמוקה (איור 5)

משמשת לקליטת הנוזלים ושומני הצלייה בגריל בעוצמה גבוהה ובגריל טורבו (לפי הדגם).

ניתן להשתמש בה כתבנית לצלייה (לדוגמה: עוף עם ירקות בחום בינוני). הימנע מצלייה של מנת בשר קטנה בטמפרטורה גבוהה, משום שהדבר יגרום להתזה של נוזלים רבים על דופנות התנור. אין להניח את התבנית ישירות על תחתית התנור.



#### ● גריל מסתובב (לפי הדגם) (איור 6)

השימוש בגריל מסתובב מאפשר צלייה אחידה, לקבלת תבשיל עסיסי. אופן השימוש:

← הכנס את רשת תמיכת הגריל במפלס השלישי מלמטה (ודא כיוון).

← הכנס לגריל המסתובב את אחד המזלגות, שפד את הבשר לצלייה, הנח במרכז והדק באמצעות הברגת שני המזלגות.

← הנח את הגריל המסתובב על רשת התמיכה שלו.

← דחף קלות כדי להכניס את קצה הגריל לתוך המסילה שבקצה התנור.

← הנח את התבנית הרב-תכליתית במפלס התחתון, כדי לקלוט את הנוזלים המופרשים בשעת הצלייה.

– כיוונן רשת התמיכה  
– הנח את רשת התמיכה כך שהחור שמשמש עבור זרוע הגריל יהיה גלוי.



אם ידית הגריל המסתובב אינה עשויה מחומר מבודד, הוצא אותו על-ידי שחרור ההברגה לפני סגירת הדלת.



## ניקוי התנור/הכיריים

לפני הניקוי, הנח לתנור להתקרר וודא שכל כפתורי ההפעלה סגורים.

באופן כללי, אין להשתמש באבקות שוחקות ובספוגי מתכת.



- אין להשתמש במכשיר ניקוי בקיטור או בלחץ גבוה.

- אין להתיז מים על הכיריים.



אופן הפעולה	
<p>- השתמש בספוג שהורטב קלות במי סבון לניקוי המשטח העליון. במקרה של גלישת נוזלים, השתמש בחומר הברקה רגיל שאינו שוחק אמייל. הברק עם אריג יבש או מטלית הברקה מיוחדת ("עור צבי"). אין להשאיר על האמייל נוזלים חומצתיים כגון מיץ לימון, חומץ וכו'.</p> <p>לפני פתיחת המכסה, הסר ממנו את כל החומרים שגלשו עליו. אל תסגור אותו מחדש כל עוד המשטח העליון של הכיריים חם.</p> <p>עבור משטחי מתכת מלוטשים, השתמש בחומרים רגילים לניקוי מתכות מלוטשות.</p>	משטח הכיריים
<p>- לאחר צלייה שגרמה לכלוך הזכוכית, מומלץ לנקות את החלק הפנימי עם ספוג שהורטב במי סבון.</p>	זכוכית דלת התנור
<p>- השתמש בספוג שהורטב קלות במי סבון.</p>	כפתורי הברקה
<p>משטח החימום מוגן על-ידי ציפוי שחור. יש להימנע משימוש בחומר שוחק כלשהו. לאחר כל שימוש, נגב אותו בעזרת מטלית משומנת.</p> <p>במקרה של אחסון המשטח לטווח ארוך, יש לשמן אותו קלות או לשמור במצב יבש.</p> <p>במקרה של חלודה על-גבי המשטח, הסר את החלודה (באמצעות מטלית הברקה); ושחזר את חומר המיגון עם חומר חידוש בטמפרטורה גבוהה (ניתן לרכוש בחנויות המתמחות).</p>	משטח חימום (פלטה)
<p>- מזרק הגז נמצא במרכז המבער. ודא שלא ייסתם בשעת הניקוי, דבר העלול לפגוע בתפקוד הכיריים.</p> <p>כדי לנקות את כיפות המבערים, השתמש במי סבון.</p> <p>במקרה של כתמים קשים, יש להשתמש בחומר ניקוי בלתי שוחק על-גבי ספוג, ולשטוף במים נקיים.</p> <p>יש לנגב היטב כל כיפות המבערים לפני השימוש החוזר בכיריים. במקרה של סתימת חריצי המבער או לכלוך המצתים, נקה אותם בעזרת מברשת עם שיער קשיח.</p>	מבערי הגז
<p>- השתמש בספוג שהורטב קלות במי סבון בלבד; אין להשתמש בחפצים חדים.</p>	סבכות נושאות סירים



## ניקוי התנור/הכיריים

### תנור אמייל רגיל

– נקה את הדפנות במטלית לחה שהורטבה קלות במי סבון חמים מאוד, כדי להסיר את כתמי השומן. מומלץ לבצע ניקוי זה לעתים קרובות.

במקרה של גלישת כמות גדולה של נוזלים, נגב בספוג לח או במברשת עדינה. נקה את הכתמים שנוצרו בעזרת ספוג או מטלית לחה שהורטב במים חמים עם סבון או בחומר הברקה בלתי שוחק (לאמייל או פלדת אלחלד). השאר את החומר למשך הלילה, הכתמים יוסרו בקלות לאחר מכן.

### תנור אמייל קטליטי (עם הסרת שומנים אוטומטית)

– תנור זה, המתנקה מעצמו באופן שוטף, כולל 3 דפנות מצופות אמייל מיוחד עם נקבוביות זעירות, המאפשרות הסרה אוטומטית של שומנים. הלכלוך מתפזר על פני כל משטח הנקבוביות. הלכלוך מתחמצן על-פני שתי הדפנות ונעלם בהדרגה. האמייל הקטליטי מתאים להסרת כתמים שומניים אך לא לכתמים שנוצרו מסוכר, ולכן תחתית התנור (שעליה עלול לגלוש סוכר) אינה מצופה בחומר המיוחד.

– אין לגרד את הדפנות במברשת מתכתית או בכלים חדים.

– אין לנסות לנקות עם חומרי הברקה.



– בשעת צליית שיפודים, מותזים נוזלים רבים לעבר הדפנות, כאשר הטמפרטורה אינה די גבוהה כדי להסירם במהלך הצלייה. במקרה כזה, לאחר הצלייה יש להפעיל את התנור במשך 20 עד 30 דקות נוספות, בעוצמה מרבית. אם נשארו שרידי שומן, הם ייעלמו בהדרגה בשעת ההפעלות הבאות, וכך תימנע היווצרות עשן.

**בתנאי ניקוי אלה, הדלת חמה יותר מאשר בשעת שימוש רגיל, יש להשגיח על הילדים.**



## ניקוי התנור/הכיריים

### תנור אמיל פירוליטי


- תנור זה מתנקה על-ידי השמדה בטמפרטורה גבוהה של הלכלוך, הנובע מהתזה או מגלישת תבשילים.
- העשן מטופל באמצעות מעבר על הקטליזטור. אין להמתין עד שהתנור יתמלא בשומנים כדי לבצע ניקוי זה.

### מתי יש לבצע פירוליזה?

- כאשר התנור מעלה עשן בשעת חימום ראשוני או בשעת הפעלתו.
- כאשר התנור קר ועדיין קיים ריח של צלייה (כבש, דגים, שיפודים).
- אין צורך לבצע פירוליזה אחרי כל פעולה של התנור, אלא רק אם דרגת הלכלוך מצדיקה זאת.

פעולות עם לכלוך מועט	עוגיות, ירקות, מאפים, קיש, סופלה.	פעולות ללא התזה: אין צורך בפירוליזה
פעולות עם לכלוך בינוני	בשר, דגים (בתבנית), ירקות ממולאים	רצוי לבצע פירוליזה לאחר שלוש פעולות אפייה/בישול
פעולות עם לכלוך רב	נתחי בשר גדולים בגריל מסתובב	ניתן לבצע פירוליזה אחרי פעולה כזו, אם יש נתזים רבים

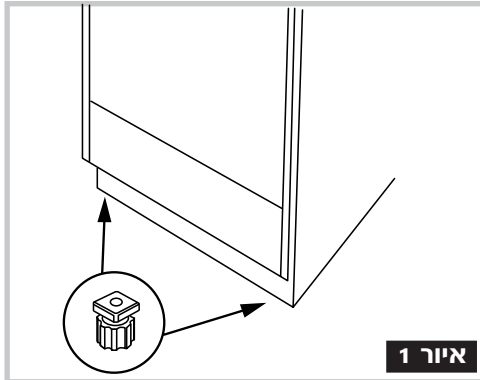
- לפני תחילת הפירוליזה, הוצא את כל האביזרים מתוך התנור, כולל כלי בישול. הסר נוזלים שגלשו כדי למנוע סכנת הצתה או פליטת עשן חריגה.
- ניתן לבצע פעולת ניקוי זו בכל עת, אפילו במהלך הלילה (כדי ליהנות מתעריפי חשמל מוזלים), באמצעות כפתור התכנות בפונקציית התחלה דחויה (לפי הדגם).
- לאחר הפירוליזה ניתן להבחין במספר כתמים לבנים על דופנות התנור. כאשר התנור מתקרר לחלוטין, די להעביר ספוג לח כדי להסירם.
- כדי לצמצם התזות חריגות בשעת האפייה, ודא:
- מיקום נכון של המכשיר, כפי שהומלץ במדריך למשתמש
  - גובה מפלס מתאים
  - טמפרטורה מתאימה
- אם נתח בשר גדול עדיין גורם להתזה רבה ולפליטת עשן, הפחת את עוצמת החום בתנור.

- בזמן הפירוליזה, החלקים החיצוניים מתחממים יותר מאשר בשעת שימוש רגיל בתנור. 

- זוהי תופעה רגילה; יש להרחיק ילדים מן התנור.
- בכל סוגי התנורים, אין לאחסן חומרים דליקים (אריגים, נייר, חומרי ניקוי, חוברות, וכו') בתא האחסון של התנור. הדבר עלול לגרום לשריפה; ואנו לא נישא באחריות לכך בשום מקרה.
- אין לצפות את פנים התנור ברדיד אלומיניום כדי להימנע מן הצורך בניקוי: הדבר יגרום להתחממות יתר של התנור ולנזק לאמייל.



## אפשרויות תחזוקה על-ידי המשתמש



### ● רגליות מתכווננות (לפי דגם) (איור 1).

במכשירים מסוימים קיימות רגליות מתכווננות בחלק הקדמי, המאפשרות הצבה נכונה של התנור על כל רצפה, באמצעות הברגה או שחרור הברגה.

### ● החלפת נורת התנור

הנורה מיקום לפי הדגם:

### גב המכשיר עבור דגם 50 ס"מ (איור 2):

מאפייני הנורה:

- נורה כדורית בקוטר 45 מ"מ
  - 40 ואט
  - 220-240 וולט
  - הברגה E14 עם בורג
- כדי להוציא את הנורה, יש לפרק את המכסה האחורי.



### בתוך התנור עבור דגם 60 ס"מ (איור 3):

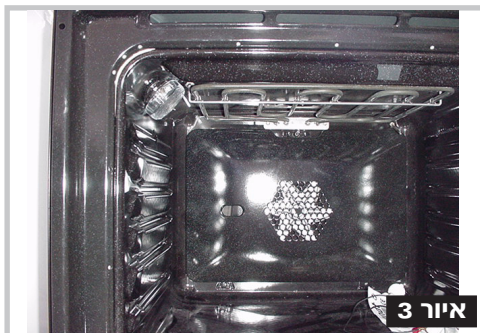
הנורה נמצאת בתקרת התנור.

← סובב את ה"חלון" רבע סיבוב שמאלה


← שחרר את הברגת הנורה באותו כיוון

← מאפייני הנורה:

- 15 ואט
  - 220-240 וולט
  - 300°C
  - הברגה E14 עם בורג.
- ← החלף את הנורה, הרכב מחדש את ה"חלון" הקטן וחבר את התנור לחשמל.



כדי לשחרר בקלות את הברגת החלון הקטן, היעזר בכפפת גומי. 

נתק את התנור מן החשמל לפני כל פעולה הקשורה לנורה, כדי למנוע כל סכנת התחשמלות; בצע את הפעולה לאחר שהתנור התקרר. 



## אפשרויות תחזוקה על-ידי המשתמש

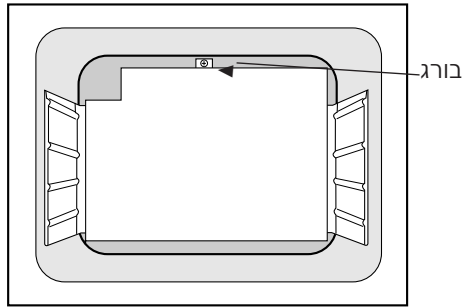
### ● החלפה של הדפנות הקטליטיות (דגמי 50)

תוכל לרכוש אותן באמצעות שירות הלקוחות של היצרן (פרטים בשירות הלקוחות של המותג). כאשר דופנות התנור התבלו, מומלץ להחליפן. לצורך זה, פעל כדלקמן:

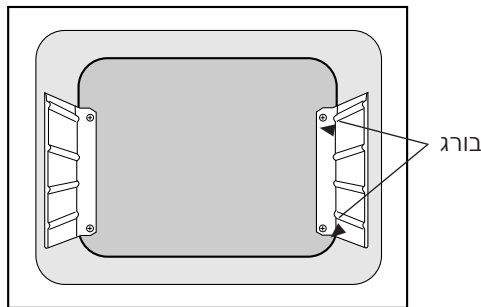
1. שחרר את הבורג המחזיק את הדופן האחורית של פנים התנור והסר אותה (איור 1).

2. שחרר את שני הברגים המחזיקים את הדפנות הצידיות (איור 2). הסר את הדפנות על-ידי סיבובן סביב לשוניות ההידוק שבקדמת פנים התנור (איור 3).

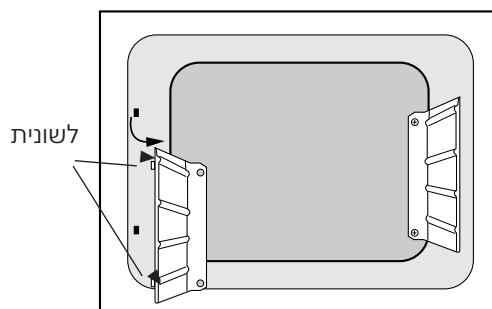
3. כדי להציב דפנות חדשות, פעל בסדר הפוך.



איור 1



איור 2



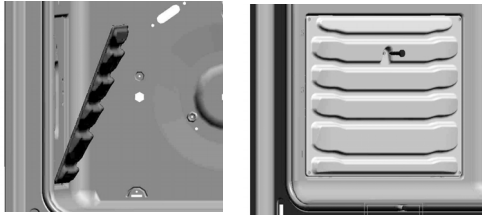
איור 3



## אפשרויות תחזוקה על-ידי המשתמש

● החלפה של הדפנות הקטליטיות (דגמי 60)

**לפני הפירוק, הנח לתנור להתקרר וודא שבורר שיטות האפייה נמצא במצב סגור.**



איור 2

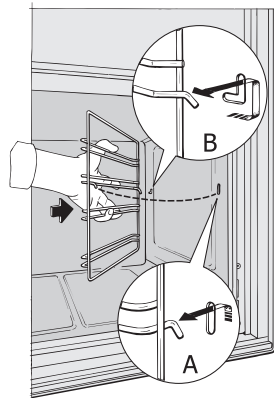
איור 1

### דפנות צידיות עם מפלסים מוטבעים

סובב את הבורג רבע סיבוב כדי להסיר את הדפנות הקטליטיות המוטבעות (איור 1). הורד אותו כלפי מטה כדי לשחרר את שתי הלשוניות שבדופן (איור 2).

### מחיצות צידיות עם מפלסים מצולעים

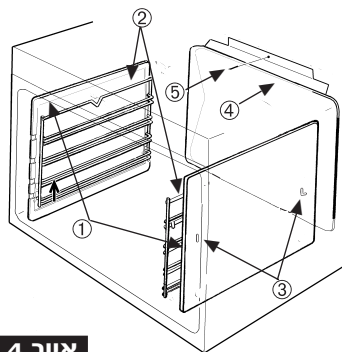
הסר את המפלס המצולע (איור 2) מלפנים על-ידי הרמתו (תרשים A איור 3). משוך אליך את מכלול המפלס, הרם אותו כדי לשחרר את החיבור האחורי (תרשים B איור 3). הוצא אותו משני החורים (איור 3) של הדופן הקטליטית וממקומו בתנור. לאחר מכן הסר את הדופן הקטליטית (איור 1). הרכב את הרכיבים החדשים במקומם (דפנות ו/או מפלסים) על-ידי ביצוע הפעולות ההפוכות לנ"ל.



איור 3

### החלפת הדפנות בעומק התנור

שחרר לגמרי את הבורג (איור 5) שנמצא בחלק העליון של הדופן שבעומק (איור 4). הטה את הדופן לפניך כדי להוציאה ממקומה. הרכב את הדופן החדשה במקומה על-ידי ביצוע הפעולות ההפוכות לנ"ל.



איור 4

כדי לבצע פעולת ניקוי כלשהי בתוך התנור, יש להפסיק את פעולתו.





## תקלות קלות ותקלות חריגות

במקרה של ספק לגבי התפקוד התקין של התנור/הכיריים, אין מדובר בהכרח בתקלה.

**בכל המקרים, יש לבדוק את הנקודות הבאות:**

מה לעשות?	גורמים אפשריים	התופעה
<p>← הצב את התרמוסטט על טמפרטורת הפעולה הרצויה.</p> <p>← ודא שהשעון או המתכנת (לפי הדגם) נמצא במצב ידני (ראה תווית).</p> <p>← נתק את התנור מן החשמל למשך 5 דקות, וחבר מחדש.</p> <p>← בדוק את החיבור לחשמל (אל תבריג על מיגון החוטים).</p>	<p>- החיבור לחשמל אינו תקין.</p> <p>- בורר הטמפרטורה (תרמוסטט) במצב 0.</p> <p>- התצוגה תקועה.</p> <p>- כפתור התכנות אינו מאותחל.</p>	<p><b>התנור אינו מתחמם</b></p>
<p>← הורד את טמפרטורת הפעולה של התרמוסטט, עיין במדריך האפייה/בישול.</p> <p>← נקה את התנור תוך שטיפת חומר הניקוי במים.</p> <p>הערה: להזכירך, אין להשתמש בתבנית הרב תכליתית לקליטת נוזלים כתבנית לצליית בשר.</p>	<p>- זוהי תופעה רגילה בחימום הראשון.</p> <p>- טמפרטורות אפייה גבוהות מדי.</p> <p>- רמת לכלוך גבוהה.</p> <p>- חומר ניקוי על דופנות התנור.</p>	<p><b>התנור פולט עשן בצורה חריגה בשעת האפייה, או שעולים ממנו ריחות חריפים</b></p>
<p>← עבור אפייה/בישול של תבשילים לחים מאוד (דוגמה: עגבניות ממולאות), מומלץ לבצע חימום ראשוני כדי לחמם את משטחי הזכוכית.</p>	<p>- התבשיל לח או קר מאוד</p>	<p><b>אדים על דלת התנור</b></p>
<p>← המתן להופעת מספר ניצוצות בנוכחות גז.</p> <p>← החזק את הכפתור לחוץ בחוזקה לאחר הופעת הלהבה.</p> <p>← הקפד על ביצוע הוראות ההצתה המופיעות במדריך.</p> <p>← בדוק את ניקיון המצתים.</p> <p>← ודא שהכיפה מונחת נכון על מבער הגז.</p>	<p>- המצתים מלוכלכים.</p> <p>- שימוש לא נכון במערכת.</p>	<p><b>ההצתה האלקטרונית של המבערים (לפי הדגם) אינה פועלת בצורה תקינה.</b></p>
<b>בכל מקרה, אם התופעות עדיין קיימות, פנה לשירות הלקוחות.</b>		





## תקלות קלות ותקלות חריגות

במקרה של ספק לגבי התפקוד התקין של התנור/הכיריים, אין מדובר בהכרח בתקלה.

בכל המקרים, יש לבדוק את הנקודות הבאות:

מה לעשות?	גורמים אפשריים	התופעה
<p>← נקה את החריצים של ראשי המבערים.</p> <p>← בדוק את לחץ הגז.</p> <p>← בדוק את מיקום כיפות המבערים.</p> <p>← <b>ודא שבידיך המזרקים הנכונים, בדוק את הגז שבו אתה משתמש, את החיבור לגז, את כוונן הספק הגז.</b></p>	<p>- החריצים של ראשי המבערים סתומים.</p> <p>- כיפת המבער אינה מונחת נכון.</p>	<p><b>הלהבה רחוקה מן המבער</b></p>
<p>← בדוק את החיבור לחשמל</p> <p>← ודא שהדלת סגורה היטב</p> <p>← בדוק את מצב הבורר</p> <p>← אין לעצור את תהליך הפירוליזה</p>	<p>ודא שההפעלה בוצעה בצורה נכונה.</p> <p>- ניתוק החשמל בזמן הפירוליזה.</p>	<p><b>הניקוי הפירוליטי אינו מתבצע (לפי דגם)</b></p>
<p>← בכל המקרים התנור חייב להיות בפעולה.</p> <p>← בשעת הניקוי הפירוליטי הדלת נעולה; ניתן לפתוח אותה רק כאשר טמפרטורת התנור נמוכה מ-275°C.</p>	<p>- עקב הניקוי הפירוליטי טמפרטורת התנור עדיין גבוהה, והדלת אינה נפתחת מטעמי בטיחות.</p>	<p><b>לא ניתן לפתוח את הדלת (דגם פירוליטי)</b></p>
<p>← נתק את המכשירים האחרים</p> <p>← בדוק את החיבור לחשמל</p>	<p>- החיבור לחשמל אינו תקין</p> <p>- מספר מכשירי חשמל פועלים בו זמנית</p>	<p><b>מכשיר חדש גורם לניתוקי חשמל</b></p>
<p>← פתח את הסתימה באמצעות סיכה.</p>	<p>- לאחר פעולת ניקוי, המזרק נסתם.</p>	<p><b>הלהבות נמוכות מדי</b></p>
<p><b>בכל מקרה, אם התופעות עדיין קיימות, פנה לשירות הלקוחות.</b></p>		



הערות





הערות





## שירות לקוחות

כל פעולת תיקון תבוצע על-ידי טכנאי מוסמך. הזכיינים והמפיצים של המותג הם היחידים ש-:

- מכירים היטב את הציוד
- מפעילים ומבצעים את כל שיטות הכונון, התחזוקה והתיקון
- **חלפים מקוריים:** בשעת פעולת תחזוקה, דרשו שימוש בחלפים מקוריים מאושרים,



עם הסמל

בשעת פנייה לשירות התחזוקה של המפיץ, מסרו לו את הפרטים המלאים של המכשיר (הדגם, סוג ומספר המכשיר); פרטים אלה מופיעים על התווית שבתיבת המכשיר. (פתח את הדלת התחתונה או הוצא את המגירה, לפי הדגם).

התיאורים והמאפיינים המופיעים במסמך זה ניתנים כמידע בלבד, ואינם מהווים התחייבות. מתוך רצון להקפיד על איכות המוצרים, או שומרים לעצמנו את הזכות לבצע, ללא הודעה מראש, כל שינוי או שיפור במאפיינים הטכניים, התפקודיים או הצורניים של המכשיר.