



חוברת הדרכה

מוצרי גידרון

2021

מאפים מתוקים במשקל

כמות בקרטון
8 ק"ג

ברקוד
99439

שם המוצר
קרואסון קטן



כמות בקרטון
8 ק"ג

ברקוד
99477

שם המוצר
קרואסון בטעם שוקולד



כמות בקרטון
8 ק"ג

ברקוד
3495030

שם המוצר
מאפה שקדים - פרווה



כמות בקרטון
8 ק"ג

ברקוד
96018

שם המוצר
שנק קינמון



כמות בקרטון
8 ק"ג

ברקוד
99415

שם המוצר
רוגלך



כמות בקרטון
8 ק"ג

ברקוד
99385

שם המוצר
גבינית



אפייה :

תנור דיגיטלי - תכנית P1

תנור מכני 4/8 תאים - חימום - ב - 170°-160°

אפייה - 160°-150° במשך 18-20 ד'

לאחר האפייה - יש להבריש את המוצרים בסירופ.

מומלץ להבריש את המוצרים כשהם חמים והסירופ קר.

שימו לב - אפייה עד גוון זהוב.

הוראות אפייה מתייחסות לתנור מלא.

אם אופים פחות יש להפחית את זמן האפייה.

הוראות הכנה

סידור מאפים על המגש : סידור 20 יחידות על מגש.

הפשרה : 45 דקות.

התפחה : 45-60 ד' בטמפ' של 38°.

לאחר התפחה יש להבריש תערובת ביצים על המוצרים בצורה אחידה.

יש לקשט את קוראסון השוקולד במיזרה בטעם שוקולד ואת קוראסון השקדים בשקדים פרוסים.

מאפים מתוקים אישיים

כמות בקרטון
60 יח'

ברקוד
99460

שם המוצר
קוראסון גדול



כמות בקרטון
60 יח'

ברקוד
97282

שם המוצר
קוראסון בטעם
שוקולד גדול



כמות בקרטון
60 יח'

ברקוד
3495023

שם המוצר
מאפה שקדים
גדול חלבי



כמות בקרטון
60 יח'

ברקוד
99460

שם המוצר
מאפה בוקר גבינה



הוראות הכנה

סידור מאפים על המגש : סידור 12 יחידות על מגש.

הפשרה : 45 דקות.

התפחה : 45-60 ד' בטמפ' של 38°.

לאחר התפחה יש להבריש תערובת ביצים על המוצרים בצורה אחידה.

יש לקשט את קוראסון השוקולד במיזרה בטעם שוקולד ואת קוראסון השקדים בשקדים פרוסים.

אפייה :

תנור דיגיטלי - תכנית P2

תנור מכני 4/8 תאים - חימום - ב - 160° - 170°

אפייה - 150°-160° במשך 22-25 ד'

לאחר האפייה - יש להבריש את המוצרים בסירופ.

מומלץ להבריש את המוצרים כשהם חמים והסירופ קר.

שימו לב - אפייה עד גוון זהוב.

הוראות אפייה מתייחסות לתנור מלא.

אם אופים פחות יש להפחית את זמן האפייה.

מאפים מלוחים במשקל

כמות בקרטון
8 ק"ג

ברקוד
99248

שם המוצר
בורקס גבינה



כמות בקרטון
8 ק"ג

ברקוד
99255

שם המוצר
בורקס תפוח אדמה



כמות בקרטון
8 ק"ג

ברקוד
99927

שם המוצר
בורקיטס בולגרי



כמות בקרטון
6 ק"ג

ברקוד
92614

שם המוצר
בורקס תורכי
פטירות



כמות בקרטון
8 ק"ג

ברקוד
96926

שם המוצר
שנק בטעם פיצה



הוראות הכנה

סידור מאפים על המגש : סידור 35 יחידות על מגש.
הפשרה : 45 דקות.

לאחר ההפשרה יש להבריש תערובת ביצים על המוצרים
בצורה אחידה ולפזר שומשום.

אפייה :

תנור דיגיטלי -תכנית P3

תנור מכני 4/8 תאים -חימום - ב- 210° - 220°
אפייה - 190°-180° במשך 18-20 ד'

שימו לב -אפייה עד גוון זהוב.

הוראות אפייה מתייחסות לתנור מלא.

אם אופים פחות יש להפחית את זמן האפייה.

מאפים מלוחים אישיים

כמות בקרטון
25 יח'

ברקוד
4170141

שם המוצר
בורקס גבינה גדול



כמות בקרטון
25 יח'

ברקוד
4170134

שם המוצר
בורקס תפוח אדמה
גדול



כמות בקרטון
30 יח'

ברקוד
8367905

שם המוצר
שבלול בטעם פיצה



כמות בקרטון
30 יח'

ברקוד
8367875

שם המוצר
שבלול גבינה



הוראות הכנה

סידור מאפים על המגש : סידור 15 יחידות על מגש.
הפשרה : 45 דקות .

אפייה :
תנור דיגיטלי- תכנית P4
תנור מכני 4/8 תאים - חימום - ב - 220° - 210°
אפייה - 190° - 180° במשך 22-25 ד'

לאחר ההפשרה יש להבריש תערובת ביצים על המוצרים
בצורה אחידה ולפזר שומשום.

שימו לב - אפייה עד גוון זהוב.
הוראות אפייה מתייחסות לתנור מלא.
אם אופים פחות יש להפחית את זמן האפייה.

באגט/ג'בטה

כמות בקרטון
45 יח'

ברקוד
97237

שם המוצר
באגט



כמות בקרטון
90 יח'

ברקוד
96032

שם המוצר
חצי באגט



כמות בקרטון
60 יח'

ברקוד
94373

שם המוצר
חצי ג'בטה כפרית



כמות בקרטון
60 יח'

ברקוד
94199

שם המוצר
חצי ג'בטה



הוראות הכנה

סידור באגטים על המגש : סידור הבאגטים על המגשים הייעודיים לבאגט.
הפשרה : 45 דקות.
התפחה: 60-70 ד' בטמפ' של 38°.

לאחר ההתפחה ניתן לפזר שומשום/פרג/דגנים.

אפייה :

תנור דיגיטלי - תכנית P9

תנור מכני 4/8 תאים - חימום - ב - 220° - 230°
מים - 15 שניות.

אפייה - 180°-190° במשך 17-20 ד'

שימו לב - אפייה עד גוון זהוב וחלק.

הוראות אפייה מתייחסות לתנור מלא.

אם אופים פחות יש להפחית את זמן האפייה.

חלות

כמות בקרטון
24 יח'

ברקוד
1902301

שם המוצר
חלה קלועה מתוקה



כמות בקרטון
24 יח'

ברקוד
1902318

שם המוצר
חלה קלועה מתוקה
עם צימוקים



כמות בקרטון
25 יח'

ברקוד
1902325

שם המוצר
חלת גידרון



הוראות הכנה

סידור חלות על המגש : יש להקפיד על מרחק 8 ס"מ
בין החלות. 3 חלות במגש.
הפשרה : 45 דקות.
התפחה: 45-60 ד' בטמפ' של 38°.

לאחר ההתפחה יש להבריז בתערובת ביצים בצורה
אחידה.

אפייה :

תנור דיגיטלי - תכנית P12
תנור מכני 4/8 תאים - חימום - ב - 180° - 170°

אפייה - 170° - 160° במשך 25-28 ד'

שימו לב - אפייה עד גוון זהוב.
הוראות אפייה מתייחסות לתנור מלא.
אם אופים פחות יש להפחית את זמן האפייה.

לחמניות

כמות בקרטון
96 יח'

ברקוד
6390745

שם המוצר
לחמניית שבלול צימוקים



כמות בקרטון
96 יח'

ברקוד
9398847

שם המוצר
לחמניית חלה מתוקה



כמות בקרטון
150 יח'

ברקוד
98296

שם המוצר
לחמניית אצבע



כמות בקרטון
90 יח'

ברקוד
1902776

שם המוצר
לחמניית דגנים



כמות בקרטון
144 יח'

ברקוד
97633

שם המוצר
לחמניית קשר



כמות בקרטון
96 יח'

ברקוד
97657

שם המוצר
לחמניית חלה



כמות בקרטון
135 יח'

ברקוד
9399165

שם המוצר
לחמנייה קלה



כמות בקרטון
100 יח'

ברקוד
1902677

שם המוצר
לחמנייה קמח מלא



הוראות הכנה

סידור לחמניות על המגש : לחמניות אצבע- בתבנית ייעודית. שאר הלחמניות- יש להקפיד על מרחק 5 ס"מ בין הלחמניות.
הפשרה : 45 דקות.
התפחה: 60-70 ד' בטמפ' של 38°.

לאחר ההתפחה ניתן לפזר שומשום/פרג/דגנים.

אפייה :

תנור דיגיטלי - תכנית P8

תנור מכני 4/8 תאים - חימום - ב - 220° - 230°

מים- 15 שניות.

אפייה - 170° - 180°

לחמניות אצבע, קשר- במשך 12-14 ד'

לחמניות קמח מלא, דגנים, לחמניות חלה ולחמניות

קלות - במשך 14-16 ד'

שימו לב - אפייה עד גוון זהוב וחלק.

הוראות אפייה מתייחסות לתנור מלא.

אם אופים פחות יש להפחית את זמן האפייה.

באגטים אפויים קפואים

כמות בקרטון
20 יח'

ברקוד
7144729

שם המוצר
באגט



כמות בקרטון
25 יח'

ברקוד
7290016497526

שם המוצר
באגט אותנטי



כמות בקרטון
25 יח'

ברקוד
4170479

שם המוצר
באגט אותנטי כפרי



כמות בקרטון
40 יח'

ברקוד
7290018077658

שם המוצר
חצי באגט



כמות בקרטון
55 יח'

ברקוד
4170882

שם המוצר
שליש באגט אותנטי



כמות בקרטון
55 יח'

ברקוד
4170899

שם המוצר
שליש באגט אותנטי
כפרי



תנור מכני 4/8 תאים - חימום - ב - 200°
מים - 10 שניות

אפייה - 18° במשך 8-10 ד'

שימו לב - השלמת אפייה לצבע ולמרקם חיצוני
מתאים. ניתן לשלב באותה אפייה את כל מגוון
הבאגטים האפויים קפואים.

הוראות הכנה

הפשרה : 45-60 דקות.

אפייה :

תנור דיגיטלי - תכנית P5

חלות אפיויות קפואות

כמות בקרטון
10 יח'

ברקוד
9398113

שם המוצר
חלה קלועה מתוקה



כמות בקרטון
10 יח'

ברקוד
2020455

שם המוצר
חלת "גידרון"



תנור מכני 4/8 תאים - חימום - ב - 180° - 170°

חימום - ב - 200°

מים - 10 שניות

אפייה - 180° במשך 4 ד'

שימו לב - מתיחת שטח הפנים של החלה ולהעניק לה מראה חלק יותר. אין לעבור את זמן האפייה המומלץ. חלה מתוקה אפוייה קפואה - ניתן להציג למכירה גם לאחר הפשרה בלבד.

הוראות הכנה

הפשרה: 45-60 דקות.

אפייה:

תנור דיגיטלי - תכנית P14

לחמים אפויים קפואים

כמות בקרטון
10 יח'

ברקוד
7290013683458

שם המוצר
לחם קמח מלא



כמות בקרטון
10 יח'

ברקוד
7290013683472

שם המוצר
לחם רוסי



כמות בקרטון
10 יח'

ברקוד
7290013683465

שם המוצר
לחם בצל



כמות בקרטון
10 יח'

ברקוד
3495733

שם המוצר
לחם שיפון



כמות בקרטון
10 יח'

ברקוד
3495986

שם המוצר
לחם קימל



כמות בקרטון
10 יח'

ברקוד
4170066

שם המוצר
לחם כוסמין



תנור מכני 4/8 תאים -

חימום - ב - 200°

מים - 10 שניות

אפייה - 180° במשך 8-10 ד'

שימו לב - השלמת אפייה לצבע ולמרקם חיצוני מתאים. ניתן לשלב באותה אפייה את כל מגוון הלחמים האפויים קפואים.

הוראות הכנה

הפשרה : 60-70 דקות.

אפייה :

תנור דיגיטלי - תכנית P11

לחמי שאור (מחמצת) אפויים קפואים

כמות בקרטון
11 יח'

ברקוד
7290015726115

שם המוצר
לחם שאור קמח מלא



כמות בקרטון
12 יח'

ברקוד
7290015726085

שם המוצר
לחם שאור שיפון



כמות בקרטון
11 יח'

ברקוד
7290015726108

שם המוצר
לחם שאור תמרים



כמות בקרטון
11 יח'

ברקוד
6385178

שם המוצר
לחם שאור
אגוזים וצימוקים



תנור מכני 4/8 תאים -

חימום - ב - 200°

מים - 10 שניות

אפייה - 180° במשך 10-8 ד'

שימו לב - השלמת אפייה לצבע ולמרקם חיצוני מתאים. ניתן לשלב באותה אפייה את כל מגוון הלחמים האפויים קפואים.

הוראות הכנה

הפשרה : 60-70 דקות.

אפייה :

תנור דיגיטלי - תכנית P11

לחמים אותנטיים אפויים קפואים

כמות בקרטון
10 יח'

ברקוד
4170851

שם המוצר
לחם אותנטי



כמות בקרטון
10 יח'

ברקוד
4170837

שם המוצר
לחם אותנטי כפרי



כמות בקרטון
10 יח'

ברקוד
3495733

שם המוצר
לחם אותנטי שיפון



תנור מכני 4/8 תאים -

חימום - ב - 200°

מים - 10 שניות

אפייה - 180° במשך 8-10 ד'

שימו לב - השלמת אפייה לצבע ולמרקם חיצוני מתאים. ניתן לשלב באותה אפייה את כל מגוון הלחמים האפויים קפואים.

הוראות הכנה

הפשרה : 60-70 דקות.

אפייה :

תנור דיגיטלי - תכנית P11

לחמניות / בייגל'ס אפויים קפואים

כמות בקרטון
60 יח'

ברקוד
3495887

שם המוצר
לחמניית אצבע



כמות בקרטון
40 יח'

ברקוד
1902684

שם המוצר
לחמניית חלה



כמות בקרטון
40 יח'

ברקוד
91211

שם המוצר
לחמניית חלה מתוקה



כמות בקרטון
30 יח'

ברקוד
6390806

שם המוצר
חצי ג'בטה



כמות בקרטון
40 יח'

ברקוד
6390837

שם המוצר
בייגל אמריקאי



כמות בקרטון
40 יח'

ברקוד
7290018077665

שם המוצר
בייגל רומני



כמות בקרטון
40 יח'

ברקוד
7290018077603

שם המוצר
בייגל רומני עם זעטר



כמות בקרטון
40 יח'

ברקוד
7290018077597

שם המוצר
בייגל רומני עם שומשום



כמות בקרטון
50 יח'

ברקוד
9957808

שם המוצר
מאפה פרצל



כמות בקרטון
80 יח'

ברקוד
9957792

שם המוצר
לחמניית פרצל



תנור מכני 4/8 תאים -

חימום - ב - 200°

מים - 10 שניות

אפייה - 180° במשך 3 ד'

שימו לב - השלמת אפייה - מתיחת שטח פני
המוצרים למראה חלק יותר. אין לעבור על
זמן האפייה המומלץ.

הוראות הכנה

הפשרה : 45-60 דקות.

אפייה :

תנור דיגיטלי - תכנית P6

פיתות אפויות קפואות

כמות בקרטון
50 יח'

ברקוד
9398830

שם המוצר
פיתות אסליות



כמות בקרטון
27 יח'

ברקוד
3158973

שם המוצר
פיתות פרנה



כמות בקרטון
80 יח'

ברקוד
7290018077818

שם המוצר
פיתות כוסמין



כמות בקרטון
50 יח'

ברקוד
9399158

שם המוצר
פיתות קמח מלא



כמות בקרטון
100 יח'

ברקוד
2020844

שם המוצר
מיני פיתות אסליות



כמות בקרטון
100 יח'

ברקוד
9950687

שם המוצר
מיני פיתות קמח מלא



תנור מכני 4/8 תאים -

חימום - ב - 200°

מים - 10 שניות

אפייה - 180° במשך 4 ד'

שימו לב - מומלץ לארוז את הפיתות בעודן חמות.

הוראות הכנה

הפשרה : 45-60 דקות.

אפייה :

תנור דיגיטלי - תכנית P7

עוגות שמרים לאפייה

כמות בקרטון
15 יח'

ברקוד
4170080

שם המוצר
עוגת קרנץ' קינמון



כמות בקרטון
15 יח'

ברקוד
4170103

שם המוצר
עוגת קרנץ' נוגט אגוזים



כמות בקרטון
15 יח'

ברקוד
4170110

שם המוצר
עוגת קרנץ' שוקו חלבה



כמות בקרטון
15 יח'

ברקוד
4170097

שם המוצר
עוגת קרנץ' בטעם שוקולד



כמות בקרטון
15 יח'

ברקוד
2472636

שם המוצר
עוגת שמרים תפוזי



כמות בקרטון
15 יח'

ברקוד
2472667

שם המוצר
עוגת שמרים גבינה



הוראות הכנה

הפשרה: 45 דקות.

התפחה: 45-60 ד' בטמפ' של 38°.

לאחר ההתפחה יש להבריש תערובת ציבים על העוגות בצורה אחידה.

אפייה:

תנור דיגיטלי - תכנית P15

תכנית מעודכנת לאפיית עוגות קרנץ'. את עוגות שמרים גבינה ותפוזי, יש להוציא לאחר 25 ד' אפייה.

תנור מכני 4/8 תאים - חימום - ב - 170° - 160°
מים - 15 שניות.

אפייה - 160° - 150°

עוגות קרנץ' - במשך 30-35 ד'

עוגות קרנץ' - במשך 25-30 ד'

לאחר האפייה - להבריש את המוצרים בסירופ.

מומלץ להבריש את המוצרים כשהם חמים והסירופ קר.

שימו לב - אפייה עד גוון זהוב.

הוראות אפייה מתייחסות לתנור מלא.

אם אופים פחות יש להפחית את זמן האפייה.

עוגות מאפין לאפייה

כמות בקרטון
8 יח'

ברקוד
2472193

שם המוצר
עוגת מאפין בטעם שוקולד



כמות בקרטון
8 יח'

ברקוד
2472209

שם המוצר
עוגת מאפין שוקו וניל



כמות בקרטון
8 יח'

ברקוד
2472223

שם המוצר
עוגת מאפין בטעם תפוז



כמות בקרטון
8 יח'

ברקוד
2472186

שם המוצר
עוגת מאפין שוקו צ'יפס



כמות בקרטון
8 יח'

ברקוד
2472254

שם המוצר
עוגת מאפין אגוזים



כמות בקרטון
8 יח'

ברקוד
2472261

שם המוצר
עוגת מאפין תפוזי



תנור מכני 4/8 תאים - חימום - ב - 170° - 160°
אפייה - 150° במשך 25-30 ד'

הוראות הכנה

הפשרה: 30 דקות.

אפייה:

תנור דיגיטלי - תכנית P17

עוגות שטרודל לאפייה

כמות בקרטון
12 יח'

ברקוד
5718038

שם המוצר
עוגת שטרודל תפו"ע



כמות בקרטון
12 יח'

ברקוד
5718021

שם המוצר
עוגת שטרודל גבינה



תנור מכני 4/8 תאים - חימום - ב - 210° - 220°

אפייה - 180° - 190° במשך 22-25 ד'

שימו לב - אפייה עד גוון זהוב.
הוראות אפייה מתייחסות לתנור מלא.
אם אופים פחות יש להפחית את זמן האפייה.

הוראות הכנה

הפשרה : 45 דקות.
לאחר הפשרה יש להבריש תערובת ביצים,
בצורה אחידה, על העוגות.

אפייה :
תנור דיגיטלי - תכנית P4

קוקיס לאפייה

כמות בקרטון
6 ק"ג

ברקוד
99873

שם המוצר
קוקיס שוקו עם שוקו צ'יפס



כמות בקרטון
6 ק"ג

ברקוד
99828

שם המוצר
קוקיס וניל עם שוקו
צ'יפס מריר



כמות בקרטון
6 ק"ג

ברקוד
99835

שם המוצר
קוקיס וניל עם שוקו
צ'יפס חלב



כמות בקרטון
6 ק"ג

ברקוד
99804

שם המוצר
קוקיס עם שוקו
צ'יפס לבן



תנור מכני 4/8 תאים - חימום - 160°

אפייה - 150° במשך 12-14 ד'

שימו לב - העוגיות יוצאות מהתנור רכות...
כאילו לא אפויות מספיק...לאחר צינון העוגיות
מתייצבות ומוכנות למכירה בתפזורת או ארוזות.

הוראות הכנה

סידור מאפים על המגש: סידור 20 יחידות על מגש 4/5.
ללא הפשרה.

אפייה :

תנור דיגיטלי - תכנית P16

דף קשר

מחלקת הזמנות:

אורנה דיין - מנהלת הזמנות - 03-5570223 - 053-7742797
אנסטסיה קורנייב - 03-5570214
פקס הזמנות : 03-9483884
מפעל דגון (לפתיחת תקלות שירות) 03-9391533 יוליה/אירנה

מדריכים:

איתי רוסק - מדריך מרכז דרום - 052-2530461 - 053-7768280
משה שעיו - מדריך מרכז צפון - 054-2886147

מנחם וקנין - מנהל שירות ארצי - 052-2516864 - 053-7768491
בן דהן דוד - מנהל שיווק שוק פרטי - 053-7742792



הנחיות כלליות

1. זמן הפשרה ותפיחה משתנים לפי טמפרטורת החדר (קיץ וחורף).
2. חשוב לתת לכל מוצר זמן צינון לפני שמסדרים אותו בתצוגה.
3. סירופ סוכר - היחס הוא 1:1 כלומר חצי כוס על חצי כוס מים רותחים.
4. מריחת תערובת ביצים - חשוב למרוח תערובת ביצים באחידות על המאפים ובעדינות.
ניתן לדלל את תערובת הביצים עם מעט מים - מקל על מריחה אחידה על המאפים.
אין להשתמש במריחת נוזל שאינו תערובת ביצים או תחליף ביצים נוזלי .
5. לאחר מריחת תערובת הביצים ניתן לקשט בהתאם למוצר (לדוג' - קישוט מזרה בטעם שוקולד על קרואסון ביס)
6. התפחה ואפייה - חשוב להקפיד להתפיח ולאפות את המוצרים בשלב התחתון של התנור או בשלב האמצעי . החום עולה למעלה ובכך מונעים תפיחת יתר או אפייה מהירה מידי - קבלת צבע מתאים לפני סיום תהליך האפייה
7. תהליך התפחה - יש לשים לב!!! בזמן התפיחה, כאשר מופיע סביב מאפה מעין נוזל סירופי, זה סימן ש המאפה תפח מהר מידי ומתחיל להפריש את השומן החוצה - יש להכניס מיד את המאפה לאפיה.
8. טמפרטורת תא תפיחה - חשוב להקפיד כי הטמפרטורה בתא התפיחה לא תעלה על 32 מעלות. ולידע כללי - בטמפרטורה של 60 מעלות השמרים מתים.
9. תצוגה - תצוגת מוצרים על עגלות ובסלסלות. יש לסדר את המאפים זה לצד זה ולא לערום את המוצרים. במיוחד כשהם חמים.
10. זמן מדף - לאורך יום האפייה בלבד.

נוהל דיווח על תלונות

יש לפנות למדריכי אפיה בכל בעיה.

יש להעביר כמה שיותר פרטים למדריכים כגון: שם המוצר, מהות התלונה, תאריך ושעת הייצור ותאריך פג תוקף.

יש לשמור דוגמאות קפואות של המוצרים הפגומים לפני אפייה.

יש להכין תמונות של המוצרים הפגומים לאחר אפייה.

העברת תלונות בהתאם לנוהל תאפשר לנו לתת מענה מתאים ולטפל בתקלות בהקדם האפשרי.

נוהל הזמנות

הזמנות יתקבלו בפקס בלבד! מס' פקס : 03-9483884

טלפון לברורים: מח' הזמנות : אורנה 053-7742797 : 03-5570223
אנסטסיה 03-5570214 (עד שעה 15:00).

יש לוודא טלפונית שההזמנות התקבלו ע"י מח' הזמנות של גידרון.

יש להקפיד לבצע הזמנות עד 12:30 בצהריים לכל המאוחר.

הזמנות שיועברו אחרי השעה 12:30 לא יסופקו .

הנכם מתבקשים להתעדכן במחלקת הזמנות על ימי אספקה
קבועים שלכם.

מחלקת ההזמנות בגידרון פועלת 5 ימים בשבוע בלבד
(ימי שישי, שבת, חג וערבי חג - המשרדים סגורים).

על מנת לקבל סחורה ביום ראשון, יש לבצע הזמנות ביום
חמישי עד שעה 12:30.

ניקיון ותחזוקת תנורים

חשוב!!! כל הפעולות יתבצעו כשהתנור + מתפיח לא מחוברים לחשמל

פעולות ניקיון יומיומיות

1. לפני תחילת כל פעולה יש לוודא שאין גופים זרים בתוך התנור / מתפיח.
2. יש לטאטא את הפרורים שנשארו בתוך התנור.
3. יש לנגב עם מטלית לחה את התנור + מתפיח מידי יום .
4. יש להחליף את המים באגן המתפיח מידי יום .
5. בזמן שהתנור לא פעיל יש לפתוח את הדלתות לאוורור .
6. בשום מקרה אין לשפוך מים בתוך ומחוץ לתנור. ובמיוחד - אין להרטיב את מצג התוכניות !!!!!!!!!!!!!!!

פעולות ניקיון דו שבועיות

תנור:

1. יש להתיז מסיר שומן בעדינות בדופן התנור ובתחתית . (אין צורך לחמם את התנור)
2. יש להמתין מס' דקות (לא יותר מ 8 דקות) , ולנגב היטב את השאריות .
3. לאחר הניגוב יש להפעיל את התנור על תוכנית בורקס במשך 10 דקות .

מתפיח :

1. יש להתיז/לשפוך מסיר אבן בתוך אגן המים לניקוי האבנית .
2. יש לשפוך את המים עם החומר .
3. לנגב היטב ולהפעיל את המתפיח ל 10 דקות בחום גבוה .
4. יש למלא מחדש את האגן בתום הפעולה.



חוברת הדרכה

מוצרי גידרון

2021