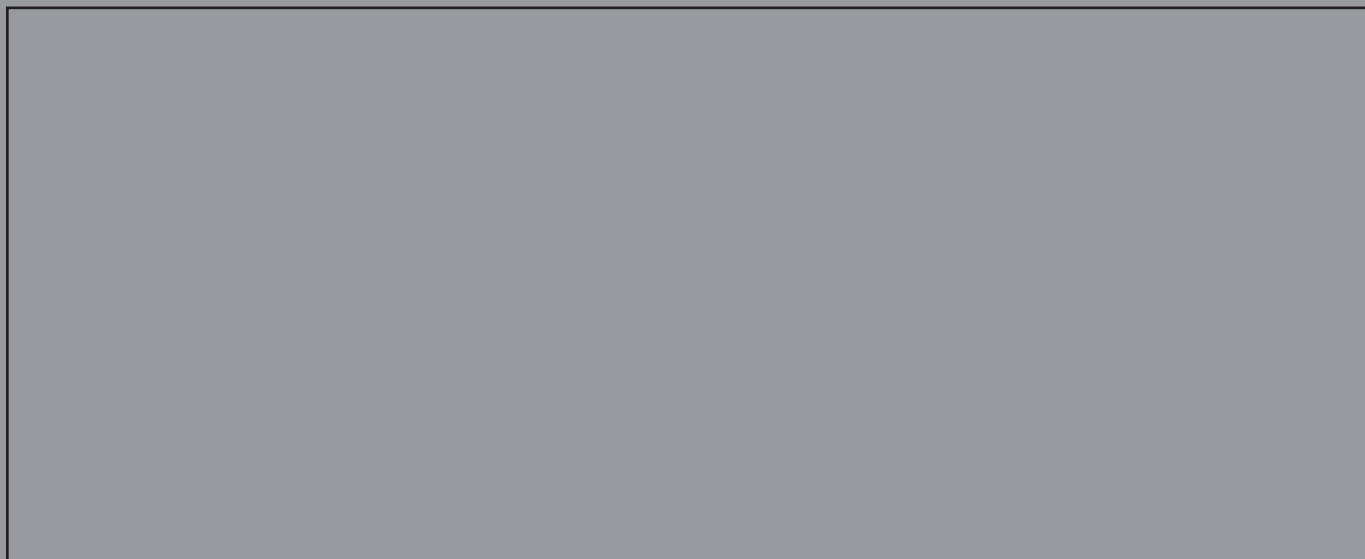


SIEMENS



Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9000769641 45 920404

לקוחות נכבדים,

אנו מקווים שהוראות הפעלה אלה סייעו לכם להפעיל את התנור של **סימנס** ושהוא פועל לשביעות רצונכם. אם למרות מאמצינו להגיש לכם מוצר מושלם וללא ליקויים תתגלה תקלה כלשהי בפעולתו של התנור, אנא פנו בכל עת לאחד מסניפי השרות הרשומים להלן. מעבדות השרות והטכנאים המיומנים ישמחו להגיש לכם במהירות את כל העזרה הדרושה להחזרת התנור לפעולה תקינה.

בהצלחה!

החברה שומרת לעצמה את הזכות לבצע שיפורים או שינויים ללא הודעה מוקדמת.

תחנות שירות ברחבי הארץ

טל: 08-9777222	שירות CSB, המלאכה 1, א.ת. צפוני, לוד	מרכז
טל: 04-8477111	שירות CSB, שד' ההסתדרות 224, חיפה	חיפה והצפון
טל: 08-9777200	שירות CSB, יאיר 18, באר-שבע	דרום
טל: 08-6335311	שירות ששון, הבנאי 56, אילת	
טל: 08-6378616	שירות אקספרס, אזור התעשייה החדש, אילת	
טל: 02-6403000	אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים	ירושלים



סוג המאכל	אביזרים ותבניות	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
עוגיות מבצק פריך (חימום מקדים*)	מגש אפיייה	3	☐	140-150	30-40
	מגש אפיייה	3	☒	140-150	30-40
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפיייה	3+1	☒	140-150	30-45
	2 מגשי אפיייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1	☒	130-140	40-55
עוגות קטנות (חימום מקדים*)	מגש אפיייה	3	☐	150-170	20-35
	מגש אפיייה	3	☒	150-170	25-35
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפיייה	3+1	☒	140-160	30-45
	2 מגשי אפיייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1	☒	130-150	35-55
עוגת ספוג על בסיס מים חמים (חימום מקדים*)	תבנית קפיצית לעוגה על גבי מדף הרשת	2	☐	160-170	30-40
עוגת ספוג על בסיס מים חמים	תבנית קפיצית לעוגה על גבי מדף הרשת	2	☒	160-170	30-45
פאי תפוחים	מדף רשת + 2 תבניות עוגה קפיציות, קוטר 20 ס"מ	1	☐	170-190	80-100
	2 מדפי רשת + 2 תבניות עוגה קפיציות, קוטר 20 ס"מ	3+1	☒	170-190	70-100

* אל תשתמשו בחימום המהיר כדי לבצע חימום מקדים של התנור.

צלייה בגריל

אם אתם צולים מזון במצב גריל, ישירות על גבי מדף הרשת, יש להניח את התבנית הרב-תכליתית במפלס מספר 1. דבר זה יאפשר את אגירת הנוזלים בתוך התבנית, וישמור על התנור נקי יותר.

סוג המאכל	אביזרים	מפלס	סוג החימום	הגדרות הגריל	משך זמן הבישול בדקות
צנימים חימום מקדים למשך 10 דקות	מדף רשת	5	☐	3	1/2-2
המבורגר מבשר בקר, 12 יחידות* אין לחמם מראש	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	4+1	☐	3	25-30

* יש להפוך לאחר שחלף 2/3 מזמן הבישול שהוגדר.

ירקות

כאשר בועות קטנות מתחילות להופיע בתוך הצנצנות, כווננו את הטמפרטורה חזרה בין 120 לבין 140°C. בהתאם לסוג הירק, חממו בין 35 לבין 70 דקות. כבו את התנור לאחר שחלף פרק זמן זה והשתמשו בחום שנשאר בתנור.

ירקות עם ציר ירקות קר בתוך צנצנת של 1 ליטר	לאחר הופעת הבועות	חום שנשאר בתנור
מלפפונים חמוצים קטנים	-	35 דקות בערך
סלק	35 דקות בערך	30 דקות בערך
כרוב ניצנים	45 דקות בערך	30 דקות בערך
שעועית, קולרבי, כרוב אדום	60 דקות בערך	30 דקות בערך
אפונה	70 דקות בערך	30 דקות בערך

הוצאת הצנצנות

לאחר שתהליך השימור הסתיים, הוציאו את הצנצנות מתוך התנור.

זהירות!

אין להניח את הצנצנות החמות על גבי משטח קר או רטוב. הדבר עלול לגרום להן להתפוצץ בפתאומיות.

אקרילאמיד במזון

אקרילאמיד נוצר בעיקר במוצרי דגנים ותפוחי אדמה במהלך הכנתם בחום גבוה מאוד, כגון תפוחי אדמה פריכים, טוגנים, צנימים, לחמניות, לחם, מאפים עדינים (ביסקוויטים, לחם זנגוויל, עוגיות).

עצות להכנת מזון באופן שיצמצם את כמות האקרילאמיד הנוצרת

כללי	<ul style="list-style-type: none">קצרו את זמני האפייה והבישול ככל האפשר.בשלו את המזון עד להזהבה ולא עד כדי השחמה כהה.חתיכות מזון גדולות ועבות מכילות פחות אקרילאמיד.
אפייה	בחימום עליון/תחתון עד לטמפרטורה מרבית של 200°C. באוויר חם או באוויר חם 3D עד לטמפרטורה מרבית של 180°C.
ביסקוויטים	בחימום עליון/תחתון עד לטמפרטורה מרבית של 190°C. באוויר חם או באוויר חם 3D עד לטמפרטורה מרבית של 170°C. ביצים או חלמוני ביצים במתכון מפחיתים את היווצרות האקרילאמיד.
טוגנים אפויים	פזרו את הטוגנים בשכבה אחת ואחידה על גבי המגש. מומלץ להניח לפחות 400 גרם טוגנים על גבי מגש אפייה כדי למנוע מן המזון להתייבש מהר מדי.

מנות שנבדקו

טבלאות אלה הוכנו עבור מכוני הבדיקה כדי להקל על ביצוע הבדיקות של מגוון המכשירים.

בהתאם לתקן IEC 60350-1 EN 50304/EN 60350 (2009).

אפייה

אפייה בשני מפלסים במקביל:
הקפידו תמיד להניח את התבנית הרב-תכליתית מעל למגש האפייה.
אפייה בשלושה מפלסים במקביל:
הניחו את התבנית הרב-תכליתית באמצע.

עוגיות בהזלפה:

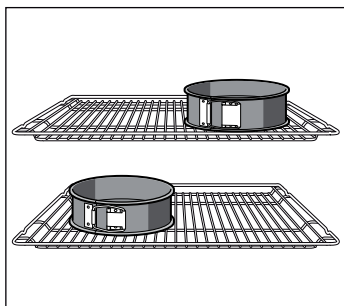
מזון המונח בכמה תבניות במקביל בתנור לא יהיה מוכן בהכרח באותו הזמן.

פאי תפוחים עם בצק עליון ותחתון במפלס אחד:

הניחו תבניות אפייה קפיציות בצבע כהה באלכסון אחת מן השנייה באותו המפלס.

פאי תפוחים עם בצק עליון ותחתון בשני מפלסים:

הניחו תבניות אפייה קפיציות בצבע כהה אחת ליד השנייה (ראו איור).



עוגות בתבניות אפייה עשויות פח, או בתבניות קפיציות לעוגה:

אפו במפלס אחד עם חימום עליון/תחתון. הניחו את תבנית העוגה הקפיצית על התבנית הרב-תכליתית במקום על מדף הרשת.

הערה: לאפייה, השתמשו ראשית בטמפרטורה הנמוכה מבין הטמפרטורות המצוינות.

הפשרה

זמני ההפשרה ישתנו בהתאם לסוג המזון ולכמותו.
יש לעיין בהוראות ההכנה שמצוינות על גבי האריזה.

הוציאו את המזון הקפוא מאריזתו והניחו אותו בכלי בישול מתאים על גבי מדף הרשת.

הניחו עופות על צלחת כאשר צד החזה פונה כלפי מטה.

מזון קפוא	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה
עוגות קצפת, עוגות קרם חמאה, מאפים עם ציפוי שוקולד או ציפוי סוכר, פירות, עוף, נקניקיות ובשר, לחם ולחמניות, עוגות ושאר מאפים	מדף רשת	1	☉	בורר הטמפרטורה נשאר כבוי

ייבוש

באמצעות ☉ אוויר חם 3D ניתן לייבש מזון באופן מושלם.
השתמשו אך ורק בפירות וירקות שאינם פגומים, ושטפו אותם היטב.
נקזו את כל המים העודפים, וייבשו אותם היטב.

רפדו את התבנית הרב-תכליתית ואת מדף הרשת באמצעות נייר אפייה או נייר פרגמנט.

פירות וירקות עסיסיים במיוחד יש להפוך מספר פעמים.
הסירו את הפירות והירקות מן הנייר ברגע שהם התייבשו.

פירות ועשבי תיבול	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה	משך זמן הבישול
600 גרם פרוסות תפוחי עץ	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+1	☉	80°C	5 שעות (בערך)
800 גרם פרוסות אגסים	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+1	☉	80°C	8 שעות (בערך)
1.5 ק"ג שזיפים	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+1	☉	80°C	8-10 שעות (בערך)
200 גרם עשבי תיבול, שטופים	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+1	☉	80°C	1½ שעה (בערך)

שימור

כדי לשמר את המזון, הקפידו שצנצנות הזכוכית ואטמי הגומי יישארו נקיים ושלמים. במידת האפשר, השתמשו בצנצנות בגודל זהה. ההוראות שבטבלה מתייחסות לצנצנות עגולות בנפח 1 ליטר.

זהירות!

אין להשתמש בצנצנות גדולות או גבוהות יותר. המכסה עלול להיסדק.
השתמשו בפירות ובירקות טריים בלבד. שטפו אותם היטב.

הזמנים שמצוינים בטבלה משמשים כהמלצה בלבד. משכי הזמן מושפעים מטמפרטורת החדר, ממספר הצנצנות ומהכמות והחום של תוכן הצנצנות. לפני שתכבו את התנור או תבצעו שינוי כלשהו בהגדרות של התנור, ודאו שהתוכן שבתוך הצנצנות מבעבע כפי שמצופה.

הכנה

- מלאו את הצנצנות, אך לא לגמרי.
 - נגבו את שולי הצנצנת היטב, כיוון שהשוליים חייבים להיות נקיים.
 - הניחו על כל צנצנת את אטם הגומי שלה כאשר הוא רטוב וסגרו את המכסה.
 - סגרו את הצנצנות בעזרת התפסים.
- אין להכניס יותר ממשש צנצנות לתא התנור בעת ובעונה אחת.

קביעת ההגדרות

- הכניסו את התבנית הרב-תכליתית למפלס מספר 2. סדרו את הצנצנות כך שהן לא יגעו אחת בשנייה.
- שפכו ½ ליטר של מים חמים (בחום של כ-80°C) אל תוך התבנית הרב-תכליתית.
- סגרו את דלת התנור.
- קבעו מצב ☐ חימום תחתון.
- כוונו את הטמפרטורה בין 170°C ו-180°C.

הוציאו את הצנצנות מתוך תא התנור לאחר שימוש בחום שנשאר בתנור במשך 25 עד 35 דקות. אם משאירים את המזון להתקרר בתוך תנור למשך זמן רב יותר, חיידיקים עלולים להופיע על גבי המזון ולגרום לפירות להחמיץ.

שימור

פירות

לאחר 40 עד 50 דקות בקירוב, בועות קטנות מתחילות להופיע במרווחי זמן קצרים. כבו את התנור.

פירות בתוך צנצנות של 1 ליטר	לאחר הופעת הבועות	חום שנשאר בתנור
תפוחים, דומדמניות אדומות, תותים	יש לכבות	25 דקות בערך
דובדבנים, משמשים, אפרסקים, חזרזר	יש לכבות	30 דקות בערך
רסק תפוחים, אגסים, שזיפים	יש לכבות	35 דקות בערך

מאכלים מוכנים

תוצאת הבישול תלויה במידה רבה באיכות של המזון. השחמה מוקדמת מדי ושינויים בגוון ניתן למצוא גם במוצר בצורתו הגולמית.

יש לעיין בהוראות ההכנה שמצוינות על גבי האריזה.

אם אתם מרפדים את האביזרים בנייר אפייה, ודאו שהנייר מיועד לשימוש בטמפרטורות גבוהות מעין אלה. ודאו שהמידות של נייר האפייה מתאימות לגודל של כלי הבישול שבו אתם משתמשים.

סוג המאכל	אביזרים	מפלט	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
פיצה, קפואה					
פיצה עם בסיס דק	תבנית רב-תכליתית	2		190-210	15-25
	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+1		180-200	20-30
פיצה עם בסיס עבה	תבנית רב-תכליתית	2		180-200	20-30
	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+1		170-190	25-35
באגט פיצה	תבנית רב-תכליתית	3		180-200	20-30
מיני פיצה	תבנית רב-תכליתית	3		190-210	10-20
פיצה, קרה					
פיצה (חימום מקדים)	תבנית רב-תכליתית	3		190-210	10-15
מוצרים מתפוחי אדמה, קפואים					
טוגנים	תבנית רב-תכליתית	3		190-210	20-30
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		180-200	30-40
לביבות (קרוקטים)	תבנית רב-תכליתית	3		200-220	20-25
רושטי, נגיס תפוחי אדמה ממולאים	תבנית רב-תכליתית	3		210-230	15-25
מוצרי מאפה, קפואים					
לחמניות, באגט	תבנית רב-תכליתית	3		170-190	10-20
כעכים (בצק)	תבנית רב-תכליתית	3		210-230	15-25
מוצרי מאפה, אפויים באופן חלקי					
לחמניות אפויים למחצה, באגטים אפויים למחצה	תבנית רב-תכליתית	3		190-210	10-20
	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+1		160-180	20-25
מזון מעובד, קפוא					
נגיס דגים	תבנית רב-תכליתית	2		220-240	10-20
חטיפי עוף, נגיס עוף	תבנית רב-תכליתית	3		200-220	15-25
שטרודל, קפוא					
שטרודל	תבנית רב-תכליתית	3		200-220	35-40

מתכונים מיוחדים

בטמפרטורות נמוכות, שימוש בתוכנית אוויר חם 3D יעיל באותה המידה לייצור יוגורט קרמי וחלק כמו להתפחת בצק שמרים אוורירי.

ראשית, הוציאו מתוך תא התנור את כל האביזרים, הרשתות או המדפים הטלסקופיים.

הכנה של יוגורט

1. יש להרתיח ליטר אחד של חלב (3.5% שומן) ולצנן אותו ל-40°C.

2. בחשו אל תוכו 150 גרם של יוגורט (היישר מתוך המקרר).

3. מזגו את הנוזל אל תוך כוסות או צנצנות קטנות עם מכסה מתברג, וכסו את הפתחים באמצעות ניילון נצמד.

4. חממו את תא התנור מראש כפי שמצוין במתכון.

5. הניחו את הכוסות או הצנצנות על רצפת תא התנור, ובשלו בהתאם להנחיות.

התפחת בצק

1. הכינו את הבצק כרגיל, הניחו אותו בתוך כלי חסין אש עשוי קרמיקה, וכסו.

2. חממו את תא התנור מראש כפי שמצוין במתכון.

3. כבו את התנור, הניחו את הכלי עם הבצק בתוך תא התנור והניחו לו לתפוח.

סוג המאכל	כלי בישול	סוג החימום	טמפרטורה	משך זמן הבישול
יוגורט	כוסות או צנצנות עם מכסה מתברג		חימום מקדים 50°C	5 דקות
התפחת בצק	כלי בישול חסין אש		חימום מקדים 50°C	8 שעות
				יש לכבות את התנור ולהניח את הכלי 20-30 דקות עם בצק השמרים בתוך תא התנור

הדג חצי תפוח אדמה, או כלי בישול קטן חסין אש, כדי להעניק לו יציבות. לנתחי דגים מומלץ להוסיף מספר כפות של נוזלים כדי ליצור אדים.

הפכו את נתחי הדג לאחר שחלף 2/3 מהזמן המצויין במתכון.

אין צורך להפוך כאשר מדובר בדג שלם. הניחו את הדג בתנור בתנוחת השחייה שלו, כלומר כאשר סנפיר הגב פונה כלפי מעלה. ניתן להניח בחלל הבטן של

דגים	משקל	אביזרים וכלי בישול	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C, כוונן הגריל	משך זמן הבישול בדקות
דגים, שלמים	300 גרם כל אחד (בערך)	מדף רשת	2		2	20-25
	1.0 ק"ג	מדף רשת	2		210-230	45-55
	1.5 ק"ג	מדף רשת	2		180-200	60-70
	2.0 ק"ג	מכוסה	2		180-200	70-80
אומצות דגים בעובי 3 ס"מ		מדף רשת	3		2	20-25
פילה דג		מכוסה	2		210-230	20-30

עצות לצלייה ולצלייה בגריל

הטבלה אינה מכילה מידע על המשקל של נתח הבשר.	בחרו במשקל הנמוך ביותר והקרוב ביותר מתוך הטבלאות, והאריכו את זמן הצלייה בהתאם.
כיצד ניתן לדעת שהצלי מוכן.	השתמשו במד טמפרטורה לבשר (ניתן לרכוש בחנויות מתאימות) או בצעו "בדיקת כף". לחצו על הצלי באמצעות הכף. אם הבשר מוצק, זהו סימן לכך שהוא מוכן. אם ניתן ללחוץ את הכף פנימה, יש לצלות אותו מעט יותר.
הצלי כהה מדי ומתחיל להיסדק ולהיחרך.	בדקו את מיקום התבנית ואת הגדרת הטמפרטורה.
הצלי נראה טוב, אך מיצי הבשר מתחילים להישרף.	בפעם הבאה בחרו בכלי בישול קטן יותר או הוסיפו יותר נוזלים.
הצלי נראה טוב אך מיצי הבשר צלולים ומימיים מדי.	בפעם הבאה בחרו בכלי בישול גדול יותר או השתמשו בכפות נוזלים.
אדים עולים מן הצלי כאשר מוסיפים נוזלים.	זוהי תופעה רגילה הנגרמת בשל חוקים פיזיקליים פשוטים. חלק גדול מן האדים נפלט מפתח יציאת האדים של התנור. האדים נוטים לשקוע ולהצטבר במקומות קרירים יותר כמו על גבי לוח הבקרה או מכשירים שנמצאים בסמוך.

איכות הבישול של המאפים והמאכלים המוקרמים תלויה במידה רבה בגודל של כלי הבישול ובעובי של המאפה. הערכים שמצוינים בטבלה הם אך ורק בגדר המלצה.

מאפים, מאכלים מוקרמים, צנימים עם תוספות

הניחו תמיד את כלי הבישול על גבי מדף הרשת של התנור.

אם אתם צולים מזון במצב גריל ישירות על גבי מדף הרשת, ללא כלי בישול, יש להניח את התבנית הרב-תכליתית במפלס מספר 1. כך התנור יישאר נקי יותר.

סוג המאכל	אביזרים וכלי בישול	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C, כוונן הגריל	משך זמן הבישול בדקות
מאפים					
מאפה, מתוק	כלי בישול חסין אש	2		180-200	50-60
סופלה	כלי בישול חסין אש	2		170-190	35-45
	מאפה אישי	2		190-210	25-30
מאפה פסטה	כלי בישול חסין אש	2		200-220	40-50
לזניה	כלי בישול חסין אש	2		180-200	40-50
מאכלים מוקרמים					
תפוחי אדמה מוקרמים, מצרכים גולמיים, בגובה 4 ס"מ לכל היותר	כלי בישול חסין אש אחד	2		160-180	60-80
	שני כלי בישול חסיני אש	1+3		150-170	60-80
צנימים					
4 פרוסות, עם תוספות	מדף רשת	3		160-170	10-15
12 פרוסות, עם תוספות	מדף רשת	3		160-170	15-20

בשר	משקל	אביזרים וכלי בישול	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C, כוונן הגריל	משך זמן הבישול בדקות
טלה						
אוקף טלה עם העצם	1.5 ק"ג	לא מכוסה	2	☒	190	60
שוק טלה עם העצם, מדיום	1.5 ק"ג	לא מכוסה	1	☒	150-170	120
בשר ציד						
אוקף בשר צבי עם העצם	1.5 ק"ג	לא מכוסה	2	☐	200-220	50
ירך איילה עם העצם	1.5 ק"ג	מכוסה	2	☐	210-230	100
צלי מבשר ציד	1.5 ק"ג	מכוסה	2	☐	180-200	140
נתח בשר צבי	1.5 ק"ג	מכוסה	2	☐	180-200	130
בשר טחון						
קציץ בשר	עשוי מ-500 גרם בשר טחון	לא מכוסה	1	☒	180-200	80
נקניקיות						
נקניקיות	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית		4+1	☐	3	15

בשר עוף
בעת בישול של ברווז או אווז, מומלץ לנקב את העור באזור שנמצא מתחת לכנפיים. פעולה זו תאפשר לשומן לטפסף החוצה.
בשר עוף ייצא פריך ושחום במיוחד אם תמרחו עליו מי מלח או מיץ תפוזים לקראת סוף הצלייה.

בשר עוף
המשקל שמצוין בטבלה מתייחס לבשר עוף מוכן לצלייה (ללא מילוי).
הניחו את העוף השלם על גבי מדף הרשת במפלס התחתון, כאשר החזה פונה כלפי מטה. הפכו לאחר שחלף $\frac{2}{3}$ מהזמן המצוין במתכון.
הפכו את הצלי, כגון גלילת הודו או חזה הודו, בחלוף מחצית מזמן הבישול המומלץ. הפכו את נתחי העוף לאחר שחלף $\frac{2}{3}$ מהזמן המצוין במתכון.

בשר עוף	משקל	אביזרים וכלי בישול	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C, כוונן הגריל	משך זמן הבישול בדקות
עוף, שלם	1.2 ק"ג	מדף רשת	2	☒	200-220	60-70
בשר פטם, שלם	1.6 ק"ג	מדף רשת	2	☒	190-210	80-90
עוף, חצוי	500 גרם כל אחד	מדף רשת	2	☒	220-240	40-50
חלקי עוף	150 גרם כל אחד	מדף רשת	3	☒	210-230	30-40
חלקי עוף	300 גרם כל אחד	מדף רשת	3	☒	220-240	35-45
חזה עוף	200 גרם כל אחד	מדף רשת	2	☐	3	30-40
ברווז, שלם	2.0 ק"ג	מדף רשת	2	☒	190-210	100-110
חזה ברווז	300 גרם כל אחד	מדף רשת	3	☒	240-260	30-40
אווז, שלם	3.5-4.0 ק"ג	מדף רשת	2	☒	170-190	120-140
שוקי אווז	400 גרם כל אחד	מדף רשת	3	☒	220-240	50-60
הודו קטן, שלם	3.0 ק"ג	מדף רשת	2	☒	180-200	80-100
גלילת שוק הודו	1.5 ק"ג	לא מכוסה	1	☒	190-210	110-130
חזה הודו	1.0 ק"ג	מכוסה	2	☐	180-200	80-90
ירך הודו	1.0 ק"ג	מדף רשת	2	☒	180-200	90-100

עוגת הפירות לא השכימה בתחתית.	בפעם הבאה הכניסו את העוגה למפלט נמוך יותר בתנור.
מיץ הפירות גלש מן העוגה.	בפעם הבאה השתמשו בתבנית רב-תכליתית עמוקה יותר, אם יש ברשותכם כזו.
מאפים שעשויים מבצק שמרים נדבקים זה לזה בזמן האפייה.	הניחו את המאפים במרווח של 2 ס"מ בערך זה מזה. דבר זה מאפשר להם לתפוח ולהשחים בכל הצדדים.
אפיתם במקביל במפלים שונים. הפריטים שעל גבי מגש האפייה העליון שחומים יותר מן הפריטים שנמצאים על גבי מגש האפייה התחתון.	השתמשו תמיד במצב  אוויר חם 3D כאשר אתם אופים ביותר ממפלט אחד. מזון המונח בכמה תבניות במקביל בתנור לא יהיה מוכן בהכרח באותו הזמן.
בשעת אפייה של עוגות לחות, נוצר עיבוי.	האפייה עשויה לגרום להיווצרותם של אדי מים, שנפליטים מן הפתחים הממוקמים מעל הידית של דלת התנור. האדים עלולים להצטבר וליצור טיפות מים על גבי לוח הבקרה או על החזיתות של ארונות המטבח שסמוכים למכשיר. זוהי תופעה רגילה.

בשר, עוף, דגים

כלי בישול

בעת הצלייה בגריל, חממו את הגריל מראש כ-3 דקות לפני הכנסת הבשר לתוך התנור.

יש להשתמש בצלייה בגריל אך ורק כאשר דלת התנור סגורה. לצורך הצלייה בגריל יש להשתמש, ככל שניתן, בפיסות בשר בעלות עובי זהה. דבר זה יאפשר לבשר להשחים באופן שווה ולהישאר בשרני ועסיסי.

יש להפוך את המזון הנצלה בגריל לאחר שחלף פרק זמן של 2/3 מכלל הזמן. מומלץ שלא להמליח את אומצות הבשר לפני הסיום של זמן הצלייה שלהן.

הניחו את נתחי הבשר ישירות על גבי מדף הרשת. בשעת צלייה של נתח בשר אחד, תקבלו תוצאות טובות יותר אם תניחו אותו במרכז של מדף הרשת.

הכניסו את התבנית הרב-תכליתית למפלט מספר 1. מיצי הבשר יאגרו בתוך התבנית והתנור יישאר נקי יותר.

בעת צלייה בגריל אין להכניס את מגש האפייה או את התבנית הרב-תכליתית אל מפלט מספר 4 או 5. החום הגבוה שנוצר בתוך תא התנור עלול לעוות את התבנית, ופנים התנור עלול להינזק בעת הוצאת התבנית.

יחידת הגריל נדלקת ונכבית לסירוגין. זהו תופעה רגילה. ההגדרות שנקבעו עבור הגריל יקבעו את תדירות הפעולה.

בשר

הפכו את הבשר כאשר חלפה מחצית מזמן הבישול.

כאשר הבשר מוכן, השאירו אותו בתנור הכבוי למשך עוד כ-10 דקות. פעולה זו מאפשרת פיזור טוב יותר של מיצי הבשר.

מומלץ לעטוף את נתח הבקר בסוג הבשר ובחומר שממנו עשוי כלי הבישול. אותו בתנור למשך 10 דקות נוספות.

ניתן להשתמש בכל כלי בישול שעמיד בפני חום. התבנית הרב-תכליתית מתאימה לצלייה של נתחי בשר גדולים.

מומלץ מאוד להשתמש בכלי בישול שעשויים זכוכית. המכסה חייב להתאים לכלי הבישול ולאטום אותו היטב.

הוסיפו מעט יותר נוזלים למזון כאשר אתם משתמשים בכלי בישול שעשויים מאמייל.

בכלי בישול שעשויים מפלדת אל-חלד המזון אינו משחים במידה רבה והבשר עלול להיות מבושל פחות. יש להאריך את זמני הבישול במקרה זה.

מידע בטבלאות:

כלי ללא מכסה = לא מכוסה

כלי עם מכסה = מכוסה

הקפידו להניח את כלי הבישול במרכזו של מדף הרשת.

הניחו כלי בישול חמים, שעשויים זכוכית, על גבי תחתית יבשה לאחר סיום הבישול. הזכוכית עלולה להיסדק אם תניחו אותה על גבי משטח קר או רטוב.

צלייה

לבשר דל שומן מומלץ להוסיף מעט נוזלים. גובה הנוזל בכלי הבישול צריך להיות כ-1/2 ס"מ.

לצלי בקדרה מומלץ להוסיף נוזלים ביד רחבה. גובה הנוזל בכלי הבישול צריך להיות עד 2 ס"מ בקירוב.

כמות הנוזל תלויה במידה רבה בסוג הבשר ובחומר שממנו עשוי כלי הבישול. לצלי בכלי בישול שעשוי אמייל יש להוסיף מעט יותר נוזלים מאשר לצלי בכלי בישול שעשוי זכוכית.

לא מומלץ לצלות בשר בכלי בישול שעשוי פלדת אל-חלד. הבשר מתבשל לאט יותר ומשחים בצורה טובה פחות. הגבירו את חום התנור ו/או האריכו את משך זמן הבישול.

בשר	משקל	אביזרים וכלי בישול	מפלט	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C, כוונן הגריל	משך זמן הבישול בדקות
בקר						
צלי בקר בקדירה	1.0 ק"ג	מכוסה	2		210-230	100
	1.5 ק"ג		2		200-220	120
	2.0 ק"ג		2		190-210	140
פילה בקר, מדיום	1.0 ק"ג	לא מכוסה	2		210-230	60
	1.5 ק"ג		2		200-220	80
סינטה, מדיום	1.0 ק"ג	לא מכוסה	1		220-240	60
אומצות בעובי 3 ס"מ, מדיום		מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	5+1		3	15
עגל						
נתח בשר עגל	1.0 ק"ג	לא מכוסה	2		190-210	110
	1.5 ק"ג		2		180-200	130
	2.0 ק"ג		2		170-190	150
שוק עגל	1.5 ק"ג	לא מכוסה	2		210-230	140

מאפים קטנים	אביזרים	מפלים	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
עוגיות בצק פריך (חימום מקדים)	מגש אפייה	3	☐	140-150	30-40
	מגש אפייה	3	⊗	140-150	30-40
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	⊗	140-150	30-45
	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1	⊗	130-140	40-55
עוגיות מקרון	מגש אפייה	2	☐	100-120	30-40
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	⊗	100-120	35-45
	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1	⊗	100-120	40-50
	מגש אפייה	3	⊗	80-100	100-150
מרנג	מגש אפייה	3	⊗	80-100	100-150
מאפינס	מדף רשת עם תבנית למאפינס	2	☐	170-190	20-25
	2 מדפי רשת עם תבניות למאפינס	3+1	⊗	160-180	25-35
פחזניות	מגש אפייה	2	☐	210-230	30-40
	מגש אפייה	3	⊗	180-200	20-30
בצק עלים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	⊗	180-200	25-35
	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1	⊗	170-190	35-45
עוגת שמרים	מגש אפייה	2	☐	180-200	20-30
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	⊗	160-180	25-35

לעולם אין לשפוך מים לתוך תא התנור החם.

לחמים ולחמניות

לצורך אפייה של לחמים יש לחמם את התנור מראש, אלא אם כן כתוב אחרת בהנחיות.

לחמים ולחמניות	אביזרים	מפלים	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
לחם שמרים עם 1.2 ק"ג קמח	תבנית רב-תכליתית	2	☐	270	5
לחם על בסיס שאור עם 1.2 ק"ג קמח	תבנית רב-תכליתית	2	☐	270	30-40
פיתה	תבנית רב-תכליתית	2	☐	270	8
	מגש אפייה	3	☐	200	35-45
לחמניות (ללא חימום מקדים)	מגש אפייה	3	☐	200-220	10-15
לחמניות מבצק שמרים מתוק	מגש אפייה	3	☐	180-200	20-30
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	⊗	160-180	15-20
	מגש אפייה	3	☐	160-180	20-30

עצות לאפייה

תרצו לאפות לפי מתכון שלכם.	עיינו בהוראות שמתייחסות לסוגי מזון דומים בטבלאות.
כיצד ניתן לדעת אם עוגת ספוג נאפתה כהלכה.	10 דקות בקירוב לפני סיום זמן האפייה שמצוין במתכון, החדירו קיסם לאזור הגבוה ביותר בעוגה. אם הקיסם נשלף החוצה כשהוא נקי, העוגה מוכנה.
העוגה קרסה.	בפעם הבאה השתמשו בכמות קטנה יותר של נוזלים או הנמיכו את טמפרטורת התנור ב-10 מעלות. עיינו בזמני הערבול שמצוינים במתכון.
העוגה תפחה במרכז אך נשארה נמוכה בשוליים.	אין לשמן את הצדדים של התבנית הקפיצית. מיד לאחר שהעוגה מוכנה, שחררו בזהירות את שוליה מדפנות התבנית באמצעות סכין.
העוגה כהה מדי בחלקה העליון.	הכניסו את העוגה למפלים נמוך יותר בתנור, בחרו בטמפרטורה נמוכה יותר ואפו את העוגה במשך זמן ממושך מעט יותר.
העוגה יבשה מדי.	השתמשו בקיסם כדי לנקב חורים קטנים בעוגה המוכנה. לאחר מכן טפטפו מיץ פירות או משקה אלכוהולי על העוגה. בפעם הבאה העלו את הטמפרטורה בכ-10 מעלות וקצרו את משך האפייה.
הלחם או העוגה (לדוגמה, עוגת גבינה) נראים בסדר, אך אינם אפויים מבפנים (רכים, דביקים, עם אזורים נוזליים).	בפעם הבאה, הוסיפו פחות נוזלים ואפו במשך זמן ממושך מעט יותר ובטמפרטורה נמוכה יותר. במקרה של עוגות עם ציפוי לח, אפו את הבסיס תחילה. פזרו שקדים או פירורי לחם ולאחר מכן הניחו את הציפוי על גבי הבסיס. עיינו במתכון ובזמני האפייה המומלצים.
המאפה משחים באופן לא אחיד.	בחרו בטמפרטורה מעט נמוכה יותר כדי לוודא שהבצק יאפה בצורה אחידה יותר. יש לאפות בצקים עדינים במפלים אחד במצב ☐ חימום עליון/תחתון. נייר אפייה בולט שמונח על גבי המזון עלול להשפיע על זרימת האוויר. מסיבה זו יש לחתוך את נייר האפייה לגודל המדויק של מגש האפייה.

מספר זמן הבישול בדקות	טמפרטורה ב-°C	סוג החימום	מפלס	תבנית	עוגות בתבנית
50-60	160-180	☼	2	תבנית עגולה/תבנית טבעתית	עוגת ספוג, פשוטה
60-80	140-160	☼	3+1	3 תבניות מלבניות	
65-75	150-170	☐	2	תבנית עגולה/תבנית טבעתית	עוגת ספוג, עדינה
20-30	160-180	☐	3	תבנית פלאן	בסיס פלאן, ספוג
50-60	160-180	☐	2	תבנית קפיצית/תבנית טבעתית	עוגת פלאן פירות עדינה, ספוג
20-30	160-180	☐	2	תבנית פלאן	בסיס ספוג, 2 ביצים (חימום מקדים)
40-50	160-180	☐	2	תבנית קפיצית לעוגה	פלאן ספוג, 6 ביצים (חימום מקדים)
25-35	170-190	☐	1	תבנית קפיצית לעוגה	מאפה מבסיס בצק פריך עם קרום
70-90	170-190	☐	1	תבנית קפיצית לעוגה	טארט פירות/עוגת גבינה, בסיס אפוי*
35-45	220-240	☐	1	מגש פיצה	פלאן שווייצרי
60-70	150-170	☐	2	תבנית טבעתית לעוגה	עוגה טבעתית
10-15	250-270	☐	1	מגש פיצה	פיצה, בסיס דק עם שכבה דקה של תוספות (חימום מקדים)
45-55	180-200	☐	1	תבנית קפיצית לעוגה	מאפים פיקנטיים*

* יש לכבות את התנור ולהניח למאפים להתקרר למשך 20 דקות נוספות, כאשר דלת התנור סגורה.

מספר זמן הבישול בדקות	טמפרטורה ב-°C	סוג החימום	מפלס	אביזרים	עוגות במגש
20-30	170-190	☐	2	מגש אפייה	עוגת ספוג עם ציפוי יבש
35-45	150-170	☼	3+1	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	
25-35	180-200	☐	2	תבנית רב-תכליתית	עוגת ספוג עם ציפוי לח (פירות)
40-50	140-160	☼	3+1	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	
25-35	170-190	☐	3	מגש אפייה	בצק שמרים עם ציפוי יבש
35-45	150-170	☼	3+1	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	
40-50	160-180	☐	3	תבנית רב-תכליתית	בצק שמרים עם ציפוי לח (פירות)
50-60	150-170	☼	3+1	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	
20-30	170-190	☐	2	מגש אפייה	בצק פריך עם ציפוי יבש
60-70	170-190	☐	2	תבנית רב-תכליתית	בצק פריך עם ציפוי לח (פירות)
40-50	210-230	☐	1	תבנית רב-תכליתית	פלאן שווייצרי
15-20	170-190	☐	2	מגש אפייה	רולדה (חימום מקדים)
25-35	170-190	☐	2	מגש אפייה	חלה קלועה עם 500 גרם קמח
60-70	160-180	☐	3	מגש אפייה	עוגת פירות יבשים עם 500 גרם קמח
90-100	140-160	☐	3	מגש אפייה	עוגת פירות יבשים עם 1 ק"ג קמח
55-65	190-210	☐	2	תבנית רב-תכליתית	שטרודל, מתוק
25-35	210-230	☐	2	מגש אפייה	פיצה
40-50	180-200	☼	3+1	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	
10-15	250-270	☐	2	תבנית רב-תכליתית	טארט פלמבה (חימום מקדים)
40-50	180-200	☐	2	תבנית רב-תכליתית	בורקס

מספר זמן הבישול בדקות	טמפרטורה ב-°C	סוג החימום	מפלס	אביזרים	מאפים קטנים
15-25	140-160	☼	3	מגש אפייה	ביסקוויטים
25-35	130-150	☼	3+1	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	
30-40	130-150	☼	5+3+1	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	

עצות לחיסכון באנרגיה ולשמירה על איכות הסביבה

- במקרה של זמני בישול או אפייה ממושכים, ניתן לכבות את התנור 10 דקות לפני סיום הבישול ולנצל את החום שנאגר בתנור כדי לסיים את תהליך הבישול.

השלכה באופן ידידותי לסביבה

השליכו את חומרי האריזה באופן ידידותי לסביבה.

המכשיר תואם לתקן האירופאי 2002/96/EC בנוגע לפסולת של מוצרי חשמל ואלקטרוניקה (WEEE). התקן מספק הנחיות ברורות בנוגע לאיסוף ומיחזור של מכשירי חשמל ישנים, תקן שתקף בכל רחבי האיחוד האירופי.



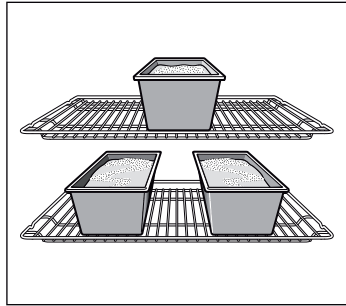
בסעיף זה תוכלו למצוא עצות מועילות לחיסכון באנרגיה בעת השימוש בתנור שלכם, בעת הצלייה או בזמן אפייה, וכן כיצד להשליך את המכשיר שלכם בצורה נאותה.

חיסכון באנרגיה

- חממו את התנור מראש אך ורק אם מצוין במתכונ או בטבלה שבחוברת ההוראות שיש לעשות כן.
- מומלץ להשתמש בתבניות אפייה בעלות צבע כהה או בתבניות אמייל. הן קלותות את החום טוב יותר.
- הימנעו ככל הניתן מפתיחה של דלת התנור בזמן הבישול, האפייה או הצלייה.
- אם ברצונכם לאפות מספר עוגות, מומלץ לאפות אותן בזו אחר זו. התנור עדיין חם. פעולה זו תקצר את משך זמן האפייה של העוגה השנייה. ניתן גם להכניס לתנור במקביל שתי תבניות אפייה מוארכות כשהן מונחות זו ליד זו.

מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו

מזון המונח בכמה תבניות במקביל בתנור לא יהיה מוכן בהכרח באותו הזמן. הטבלאות שמובאות להלן מציגות מספר הצעות עבור התבשילים שלכם. כאשר אתם אופים באמצעות שלוש תבניות עוגה או תבניות מוארכות במקביל, הניחו אותן על גבי מדף הרשת כפי שמודגם באיור.



תבניות אפייה

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה כהות שעשויות מתכת.

זמני האפייה עלולים להתארך בעת שימוש בתבניות בעלות צבע בהיר שעשויות ממתכת דקה, או כלי זכוכית, והדבר יגרום לכך שהעוגות לא ישחיימו בצורה אחידה.

אם תרצו להשתמש בתבניות סיליקון, עיינו במידע שבמתכונים ובהוראות היצרן. לעתים קרובות תבניות סיליקון קטנות יותר מאשר תבניות רגילות. בהתאם לכך ישתנו גם כמויות הבליילה והוראות ההכנה.

טבלאות

הטבלאות מכילות מידע לגבי סוגי החימום המומלצים באפיית הסוגים השונים של עוגות ומאפים. דרגת החום ומשך זמן האפייה תלויים בכמות ובהרכב של הבליילה. לכן התחומים המומלצים של הטמפרטורות מוצגים בטבלאות. מומלץ להשתמש בהגדרת הטמפרטורה הנמוכה יותר, מכיוון שהדבר יאפשר למאפה להשחים בצורה אחידה יותר. במידת הצורך, תוכלו לבחור בהגדרת הטמפרטורה הגבוהה יותר בפעם הבאה.

אם תחממו את התנור מראש, זמן האפייה יתקצר ב-5 עד 10 דקות מהזמן שמצוין בטבלה.

לקבלת מידע נוסף ניתן לעיין בפרק **עצות לאפייה** שמובא לאחר הטבלאות.

כאן תמצאו מבחר מתכונים ואת ההגדרות המיטביות עבורם. אנו נציג בפניכם את סוג החימום הרצוי ואת הטמפרטורה המומלצת ביותר עבור התבשיל המסוים. תוכלו לקבל כאן מידע על האביזרים המומלצים לשימוש ואת הגובה המומלץ עבורם בתנור. בנוסף תוכלו לקבל עצות בנוגע לכלי בישול ולשיטות ההכנה השונות.

הערות

- הערכים שמצוינים בטבלאות מתייחסים להכנסת כלי הבישול אל תוך תא התנור כאשר התנור קר וריק.
- יש לבצע חימום מקדים של התנור אך ורק כאשר הדבר מצוין באופן מפורש בטבלה. אל תניחו נייר אפייה על גבי האביזרים, אלא אך ורק לאחר שהם עברו חימום מקדים.
- הזמנים שמצוינים בטבלאות משמשים כקו מנחה בלבד. הם עלולים להשתנות בהתאם לאיכות ולהרכב של המזון.
- יש להשתמש באביזרים שסופקו עם התנור. ניתן לרכוש אביזרים נוספים דרך מרכז שירות הלקוחות שלנו או אצל הספקים המורשים.
- לפני השימוש בתנור דאגו להוציא מתוך תא התנור את כל האביזרים וכלי הבישול שנמצאים בתוכו.
- הקפידו להשתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאה של אביזרים או כלי בישול חמים מתוך תא התנור.

עוגות ומאפים

אפייה במפלס אחד

בעת אפייה של עוגות, התוצאות הטובות ביותר יתקבלו בעת שימוש במצב  חימום עליון/תחתון.

בעת אפייה באמצעות  אוויר חם 3D, השתמשו עבור האביזרים בגובה מדפים כפי שמצוין להלן:

- עוגות בתבנית: מפלס מספר 2
- עוגות במגש: מפלס מספר 3

אפייה בשני מפלסים או יותר במקביל

השתמשו ב- אוויר חם 3D.

גובה המדפים בעת אפייה בשני מפלסים במקביל:

- תבנית רב-תכליתית: מפלס מספר 3
- מגש אפייה: מפלס מספר 1

גובה המדפים בעת אפייה בשלושה מפלסים במקביל:

- מגש אפייה: מפלס מספר 5
- תבנית רב-תכליתית: מפלס מספר 3
- מגש אפייה: מפלס מספר 1

איתור תקלות ופתרון

⚠ סכנת התחשמלות!

תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה. תיקונים חייבים להתבצע אך ורק על-ידי טכנאים מורשים מטעם מרכז שירות הלקוחות שלנו.

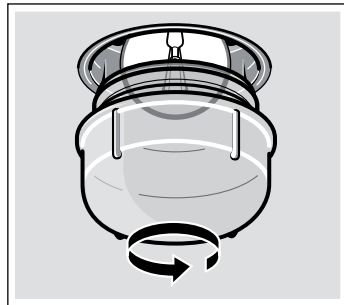
החלפת הנורה בתקרת תא התנור

אם נורת התנור נשרפה, יש להחליף אותה. ניתן לרכוש את הנורות העמידות בחום, בעוצמה של 40 וואט, במרכז שירות הלקוחות או אצל ספק מורשה. יש להשתמש אך ורק בנורות מסוג זה.

⚠ סכנת התחשמלות!

כבו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים.

1. הניחו מגבת מטבח בתנור כאשר הוא קר כדי למנוע נזק.
2. שחררו את כיסוי הזכוכית על-ידי סיבובו כנגד כיוון השעון.



3. שחררו את הנורה והחליפו אותה בנורה מאותו הסוג.
4. הבריגו מחדש את כיסוי הזכוכית.
5. הוציאו את מגבת המטבח והרימו את המפסק.

כיסוי הזכוכית

עליכם להחליף את כיסוי הזכוכית כאשר הוא פגום. ניתן לרכוש כיסוי זכוכית מתאימים ממרכז שירות הלקוחות. ציינו את מספר ה-E ומספר ה-FD של המכשיר שלכם.

במרבית המקרים יש לתקלות הסבר מאוד פשוט. עיינו בטבלה שלהלן לפני שתתקשרו אל מרכז שירות הלקוחות. ייתכן שתוכלו לפתור את הבעיה בעצמכם.

טבלה לפתרון תקלות

אם התבשיל שלכם לא יצא כפי שציפיתם, עיינו בפרק מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו, ושם תמצאו מגוון רחב של עצות לבישול.

בעיה	גורם אפשרי	פתרון/מידע
התנור אינו פועל.	תקלה במפסק הזרם בלוח החשמל.	הביטו בתיבת הנתיכים ובדקו אם מפסק הזרם תקין.
	הפסקת חשמל.	בדקו אם תאורת המטבח או מכשירי חשמל אחרים פועלים.
⌚ ואפסים מהבהבים בתצוגה.	הפסקת חשמל.	אפסו את השעון.
התנור אינו מתחמם.	הצטברות של אבק על גבי המגעים.	סובבו את כפתורי הבקרה מספר פעמים הלך ושוב.

הודעות שגיאה

אם מופיעה הודעת שגיאה בצירוף האות E לחצו על הלחצן ⌚. ההודעה תיעלם. פונקציית הזמן שהגדרתם התאפסה. אם הודעת השגיאה אינה נעלמת, פנו למרכז שירות הלקוחות.

אתם יכולים לנסות ולתקן את התקלה אם הודעת השגיאה הבאה מוצגת.

הודעת שגיאה	גורם אפשרי	פתרון/מידע
E011	לחצתם על לחצן לחצו על כל הלחצנים בזה אחר למשך זמן ארוך מדי זה. בדקו אם כפתור מסוים תקוע, או שהלחצן מכוסה.	מכוסה או מלוכלך.

מרכז שירות לקוחות

תוכלו למצוא את כל המידע והטלפונים של מרכזי השירות ברשימת מרכזי שירות הלקוחות שבסוף החוברת.

הזמנה של טכנאי שירות וייעוץ לגבי המוצר

IL מוקד שירות הלקוחות: *2220

תוכלו לסמוך על מומחיותו של היצרן, ולהיות סמוכים ובטוחים כי התיקון יבוצע על-ידי טכנאי שירות מוסמכים באמצעות חלקי חילוף מקוריים שמיועדים עבור מכשיר החשמל שלכם.

מרכז שירות הלקוחות שלנו עומד לרשותכם אם המכשיר שלכם זקוק לתיקון. אנו נמצא תמיד את הפתרון הנכון עבורכם כדי למנוע ביקורים מיותרים של טכנאי השירות שלנו.

מספר E ומספר FD

בעת פנייה למרכז שירות הלקוחות, ציינו את מספר המכשיר שלכם (מספר ה-E) ואת מספר הייצור (מספר ה-FD). כך שנוכל לספק לכם את כל המידע הרלוונטי עבורכם. לוחית הדירוג המכילה מספרים אלה נמצאת בצדה הימני של דלת התנור. אנו ממליצים לכם לרשום את המספרים האלה ואת מספר הטלפון של מרכז שירות הלקוחות במקום שלהלן, כדי לחסוך זמן בעת הצורך.

מספר FD

מספר E

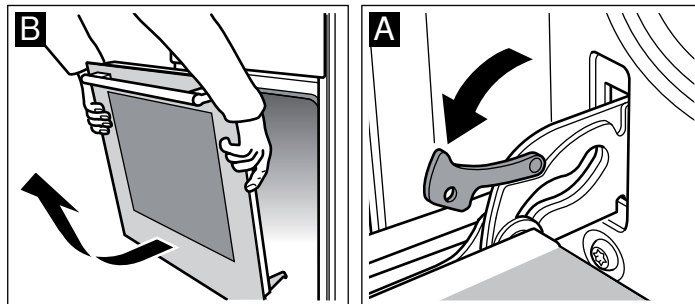
מרכז שירות לקוחות ☎

הסרת הדלת

1. פתחו את דלת התנור עד הסוף.

2. קפלו מעלה את שתי ידיות הנעילה בצד שמאל ובצד ימין (איור A).

3. סגרו את דלת התנור עד למעצור. אחזו בדלת התנור בשתי ידיים, מצד שמאל ומצד ימין. סגרו מעט יותר את דלת התנור ומשכו אותה החוצה (איור B).

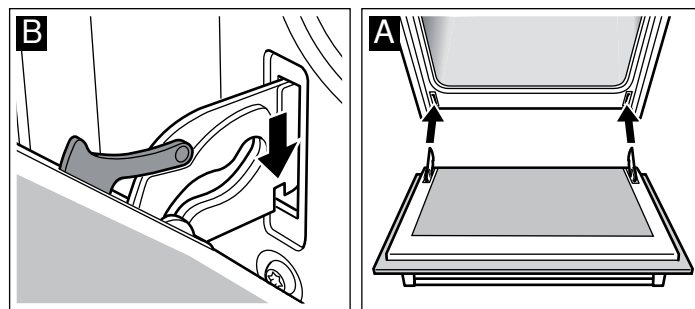


התקנת הדלת

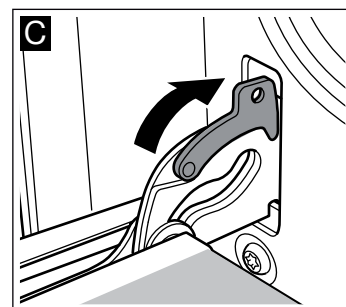
התקינו את הדלת חזרה למקומה על-ידי ביצוע הצעדים שלעיל בסדר פעולות הפוך.

1. בעת התקנת דלת התנור יש לוודא ששני הצירים הוכנסו בצורה ישירה אל הפתח (איור A).

2. המגרעות בצירים חייבות להתאים למקומן בשני הצדדים (איור B).



3. קפלו חזרה את ידיות הנעילה (איור C). סגרו את דלת התנור.



⚠ סכנת פגיעה!

אם דלת התנור מתנתקת בטעות או שהציר נטרק, אל תנסו לתפוס את הציר. פנו למרכז שירות הלקוחות.

הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם

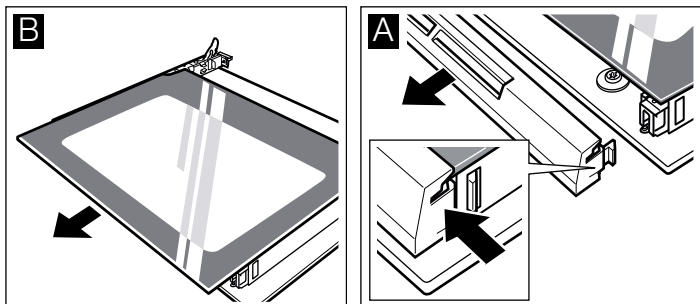
ניתן להסיר את לוחות הזכוכית של דלת התנור כדי להקל עליכם את הניקוי.

הסרה

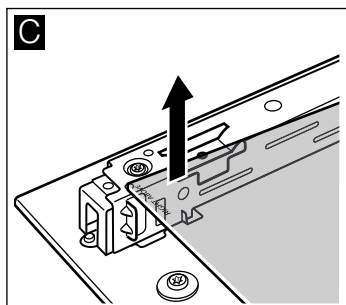
1. הסירו את דלת התנור והניחו אותה על יריעת בד כאשר הידיית פונה כלפי מטה.

2. הסירו את הכיסוי בחלק העליון של דלת התנור. לחצו פנימה באמצעות אצבעותיכם את הלשוניות בצד שמאל וימין (איור A).

3. הרימו את לוח הזכוכית העליון ומשכו אותו החוצה (איור B).



4. הרימו את לוח הזכוכית ומשכו אותו החוצה (איור C).



נקו את הלוחות באמצעות תכשיר ניקוי לזכוכית וסמרטוט רך.

⚠ סכנת פגיעה!

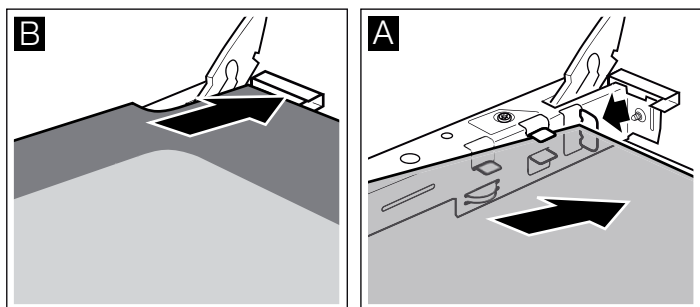
שריטה בזכוכית שבדלת התנור עלולה להתפתח לסדק. אין להשתמש בתכשירי ניקוי חזקים או במגרד זכוכית.

התקנה

בעת ההתקנה, וודאו שהכיתוב "top right" פונה כלפי מטה בחלק התחתון משמאל.

1. הכניסו את לוח הזכוכית בזווית לכיוון הצד האחורי של התנור (איור A).

2. הכניסו את לוח הזכוכית העליון בזווית כלפי החלק האחורי של המסגרת אל מקומו בתושבות. על המשטח החלק לפנות כלפי חוץ (איור B).



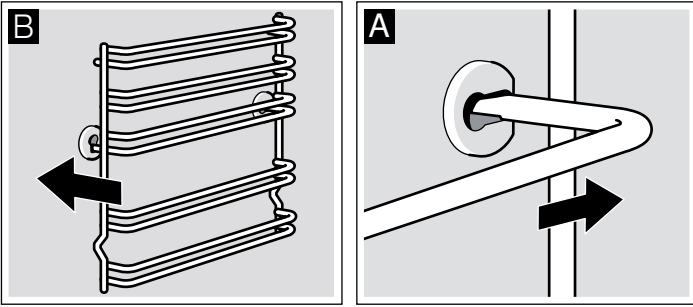
3. החזירו את הכיסוי למקומו ולחצו עליו.

4. התקינו את דלת התנור.

אין להשתמש בתנור עד שכל הלוחות הותקנו חזרה למקומם.

הרכבת המסילות

- ראשית השחילו את המסילה אל תוך התושבת האחורית, ודחפו אותה קלות לאחור (איור A).
- לאחר מכן הכניסו את המסילה לתוך התושבת הקדמית (איור B).



המסילות מתאימות הן לצד הימני והן לצד השמאלי. יש לוודא שמפלסים מספר 1 ו-2 נמצאים מתחת למפלסים מספר 3, 4 ו-5, כפי שמוצג באיור B.

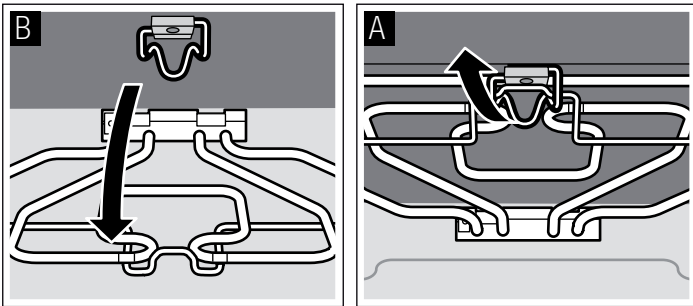
קיפול יחידת הצלייה

ניתן לקפל כלפי מטה את יחידת הצלייה המתקפלת כדי לנקות את תקרת התנור.



סכנת כוויות!
התנור חייב להיות קר.

- החזיקו ביחידת הצלייה המתקפלת ומשכו את הידית קדימה עד שישמע צליל נקישה ויחידת הצלייה תחזור למקומה (איור A).
- קפלו את יחידת הצלייה כלפי מטה (איור B).

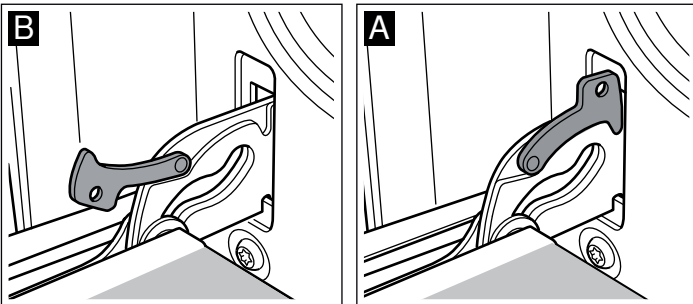


- בסיום הניקוי, קפלו את יחידת הצלייה חזרה כלפי מעלה והחזיקו אותה.
- משכו את הידית כלפי מטה עד שיחידת הצלייה מוחזרת למקומה בקול נקישה.

הסרת דלת התנור והתקנתה

ניתן להסיר את הדלת של התנור לצורך ניקוי או לצורך פירוק לוחות הזכוכית שלה.

לכל אחד מצירי הדלת יש ידיית נעילה. כאשר ידיית הנעילה סגורות (איור A), דלת התנור מאובטחת במקומה. לא ניתן לנתק אותה. כאשר ידיית הנעילה פתוחות כדי לאפשר את הסרת דלת התנור (איור B), הצירים נעולים. לא ניתן לסגור אותם.



סכנת פגיעה!

כאשר הצירים אינם נעולים, הם נטרקים בעוצמה גדולה. ודאו תמיד שידיות הנעילה סגורות לגמרי או, כאשר אתם מנתקים את הדלת, שהן פתוחות לגמרי.

ניקוי משטחים המתנקים מעצמם בתוך תא התנור

הדופן האחורית של תא התנור מצופה בשכבה קרמית נקבובית ביותר. בזמן פעולת התנור, ציפוי מיוחד זה סופג ומפרק את הנתזים שמקורם במזון או במאפים. ככל שהטמפרטורה בתנור גבוהה יותר, וככל שזמן הפעולה שלו ממושך יותר, כך התוצאה תהיה טובה יותר.

אם הנתזים עדיין נראים לעין, גם לאחר שימוש חוזר בתנור, יש לבצע את הפעולות הבאות:

- יש לנקות היטב את תקרת תא התנור, את רצפת תא התנור ואת הדפנות הצדיות בתא התנור.
 - יש לכוון אוויר חם 3D.
 - יש לחמם את התנור למשך כשעתיים בטמפרטורה המרבית שלו, כאשר הוא ריק ודלתו סגורה.
- הציפוי הקרמי יתחדש מעצמו. לאחר שתא התנור התקרר, ניתן להסיר את המשקעים הלבנים או החומים עם מים וספוג רך.
- הופעת שינויים קלים בצבע הציפוי לא תפגום ביכולת הניקוי האוטומטית שלו.

הירות!

- אין להשתמש בתכשירי ניקוי העלולים לגרום לשפשופים. הדבר עלול לשרוט או להרוס את השכבה הנקבובית.
- לעולם אין לנקות את השכבה הקרמית באמצעות תכשירי ניקוי לתנורים. אם בטעות השכבה הקרמית באה במגע עם תכשיר ניקוי לתנורים, יש לנקות מיד בספוג והרבה מים.

ניקוי רצפת תא התנור, הדפנות הצדיות והתקרה

יש להשתמש במטלית כלים ומי סבון חמים או בתמיסת חומץ.

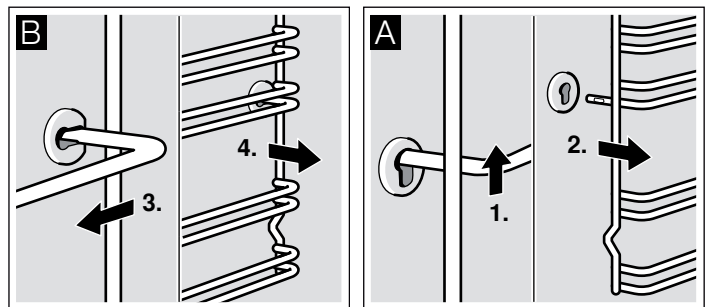
אם קיימים משקעי לכלוך קשים להסרה, יש להשתמש בכרית ניקוי מפלדת אל-חלד או בתכשיר ניקוי לתנורים. השתמשו בהם אך ורק כאשר תא התנור קר. לעולם אין להשתמש בספוגיות קרצוף או בתכשירי ניקוי לתנורים על גבי המשטחים המתנקים מעצמם.

הסרת המסילות והרכבתן

ניתן להסיר את המסילות לצורך ניקוי. התנור חייב להיות קר.

פירוק המסילות

- הרימו את החלק הקדמי של המסילה.
- שחררו את המסילה (איור A).
- לאחר מכן משכו את כל המסילה אליכם.
- הסירו אותה (איור B).



נקו את המסילה בתכשיר ניקוי וספוג. השתמשו במברשת עבור משקעים עם לכלוך קשה להסרה.

נעילת בטיחות בפני ילדים


התנור מצויד בנעילת בטיחות בפני ילדים המונעת מילדים להפעיל בטעות את התנור.


התנור לא יגיב לאף הגדרה. ניתן לכוון את הטיימר והשעון גם כאשר נעילת הבטיחות בפני ילדים פעילה.

אם נקבעו סוג חימום, הגדרות טמפרטורה או גריל, נעילת הבטיחות בפני ילדים תעצור את החימום.

הפעלת נעילת הבטיחות בפני ילדים

אין להגדיר קודם לכן משך זמן בישול או זמן סיום.

לחצו על הלחצן  והחזיקו אותו לחוץ למשך כארבע שניות.

הסמל  מופיע בתצוגה. נעילת הבטיחות בפני ילדים פעילה.

השבתת נעילת הבטיחות בפני ילדים

לחצו על הלחצן  והחזיקו אותו לחוץ למשך כארבע שניות.

הסמל  ייכבה בתצוגה. נעילת הבטיחות בפני ילדים אינה פעילה.


שינוי ההגדרות הבסיסיות


לתנור שלכם יש כמה הגדרות בסיסיות. ניתן להתאים את ההגדרות האלה לצרכים שלכם.


הגדרה בסיסית	בחירה 1	בחירה 2	בחירה 3
c1 תצוגת שעון	תמיד*	רק עם לחצן 	-
c2 משך השמעת הצליל עם סיום משך זמן הבישול או משך זמן הטיימר	כ-10 שניות	כ-2 דקות*	כ-5 דקות
c3 זמן ההמתנה עד להחלת הגדרה מסוימת	כ-2 שניות	כ-5 שניות*	כ-10 שניות



* הגדרת יצרן

אין להגדיר קודם לכן אף אפשרות זמן אחרת.

1. לחצו על הלחצן  והחזיקו אותו לחוץ למשך כארבע שניות. ההגדרה הבסיסית הנוכחית של תצוגת השעון תופיע בתצוגה, לדוגמה c1 עבור בחירה 1.

2. השתמשו בלחצן  או - כדי לשנות את ההגדרה הבסיסית.

3. אשרו על-ידי לחיצה על לחצן .

ההגדרה הבסיסית הבאה תופיע בתצוגה. ניתן לדפדף בין כל הרמות באמצעות הלחצן  ולשנות את ההגדרה באמצעות הלחצן  או -.

4. לסיום, לחצו על הלחצן  והחזיקו אותו לחוץ למשך כארבע שניות. כל ההגדרות הבסיסיות נשמרו.

תוכלו לשנות את ההגדרות הבסיסיות בכל עת.

תחזוקה וניקוי

באמצעות ניקוי ותחזוקה נאותים, התנור שלכם יישאר נקי וימשיך לתפקד בצורה נאותה ומלאה למשך שנים ארוכות. בחלק זה נסביר לכם כיצד לתחזק ולנקות את התנור שלכם בצורה נאותה.

הערות

- הבדלים קלים בצבעי חזית המכשיר נגרמים כתוצאה משימוש בחומרי יצור שונים, כמו זכוכית, פלסטיק ומתכת.
- הצללים שמופיעים לעתים בלוח של דלת התנור ונראים כמו פסים, הם השתקפויות שנוצרות על-ידי תאורת התנור.
- אביזרי אמיל נאפים בטמפרטורות גבוהות מאוד. הדבר עלול לגרום להבדלים קלים בצבע. זוהי תופעה רגילה שאינה משפיעה על אופן הפעולה שלהם. לא ניתן לכסות לחלוטין באמייל את השוליים של המגשים הדקים. כתוצאה מכך שוליים אלה עלולים להיות מעט מחוספסים. דבר זה לא יפגע בהגנה שלהם מפני קורוזיה.



תכשירי ניקוי

כדי למנוע פגיעה במשטחים שונים כתוצאה משימוש בחומרי ניקוי שאינם מיועדים למשטחים אלה, פעלו על-פי ההוראות שבטבלה שלהלן. אין להשתמש:


- באביזרי ניקוי חדים או שורטים,
 - בתכשירי ניקוי שמכילים ריכוז גבוה של אלכוהול,
 - במטליות קרצוף או בספוגים גסים,
 - במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי בקיטור.
- יש להקפיד ולשטוף היטב ספוגיות או מטליות ניקוי חדשות לפני השימוש הראשון בהן.

משטח	תכשירי ניקוי
חזית התנור	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה. אין להשתמש בתכשירי ניקוי לזכוכית או במגרדת לזכוכית מכל סוג שהוא.
פלדת אל-חלד [^]	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה. יש להסיר מיד כתמים שנוצרו כתוצאה מאבנית, משומן, מעמילן ומחלבון (חלבון ביצה למשל). חומרים אלה עלולים לגרום לחלודה.
לוחות הדלת	את חומרי הניקוי המיועדים לניקוי משטחים חמים העשויים מפלדת אל-חלד ניתן לרכוש ממרכז שירות הלקוחות או מהספקים המורשים. יש למרוח שכבה דקה של תכשיר הניקוי על גבי המשטח ולנגב במטלית רכה.
כיסוי הזכוכית של התאורה בתא התנור	תכשירי ניקוי לזכוכית: יש לנקות במטלית כלים רכה. אין להשתמש במגרדות לזכוכית.
אטם	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים רכה. אין לשפשף.
מדפים	מי סבון חמים: יש להשרות ולנקות במטלית כלים רכה או במברשת.
מדפים טלסקופיים	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים רכה או במברשת. אין להשרות או לנקות במדיח הכלים.
אביזרים	מי סבון חמים: יש להשרות ולנקות במטלית כלים רכה או במברשת.


משך זמן הבישול שהוגדר חלף

יישמע צליל. התנור יפסיק לחמם. בתצוגה מופיע הכיתוב 0:00. לחצו על הלחצן . ניתן להגדיר משך זמן בישול חדש באמצעות הלחצן + או - לחלופין, לחצו פעמיים על הלחצן  וסובבו את בורר התוכניות למצב כבוי. התנור נכבה.


שינוי משך זמן הבישול







השתמשו בלחצן + או - כדי לשנות את משך זמן הבישול. השינוי יישמר כעבור שניות אחדות. אם הגדרתם טיימר, לחצו מראש על הלחצן .

ביטול משך זמן הבישול

השתמשו בלחצן - כדי לאפס את משך זמן הבישול ל-0:00. השינוי יישמר כעבור שניות אחדות. משך זמן הבישול יבוטל. אם הגדרתם טיימר, לחצו מראש על הלחצן .

בדיקת הגדרות הזמנים

אם כיוונתם כמה הגדרות זמנים, הסמלים המתאימים יוארו בתצוגה. הסמל של אפשרות הזמן יופיע כשלפניו חץ .

כדי להציג את  הטיימר,  משך זמן הבישול,  זמן הסיום או  השעון, לחצו על הלחצן  שוב ושוב עד שהחץ  יופיע ליד הסמל המתאים. הערך יופיע בתצוגה למשך שניות אחדות.

זמן סיום

אתם יכולים לשנות את הזמן שבו תרצו שהמזון יהיה מוכן. המכשיר יתחיל לפעול באופן אוטומטי כך שהוא יסיים לפעול בזמן הרצוי. כך תוכלו, לדוגמה, להכניס את המזון לתוך התנור בבוקר ולהגדיר את זמן הבישול כך שהמזון יהיה מוכן לארוחת הצהריים.

הקפידו שלא להשאיר את המזון זמן רב מדי בתנור, כדי שהוא לא יתקלקל.


הדוגמה המוצגת באיור: השעה היא כעת 10:30, משך זמן הבישול הוא 45 דקות והתנור אמור לסיים את הבישול בשעה 12:30.


1. כווננו את בורר התוכניות.

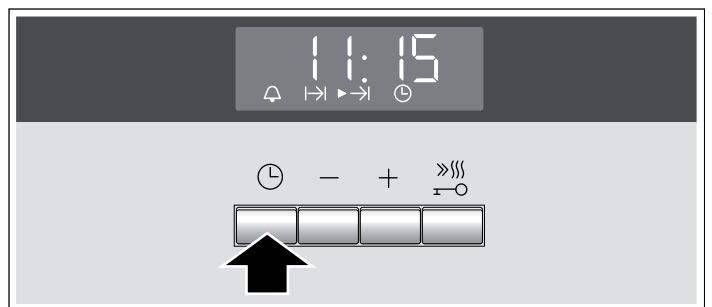
2. כווננו את בורר הטמפרטורה.

3. לחצו פעמיים על הלחצן .

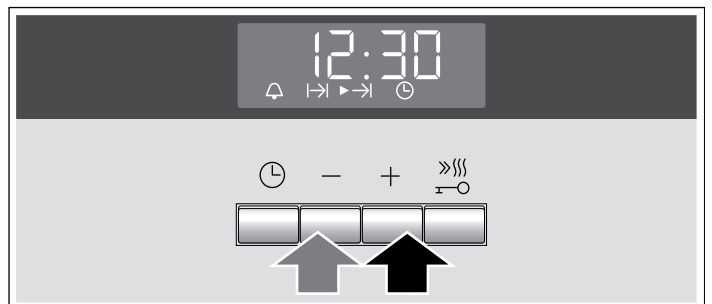
4. השתמשו בלחצן + או בלחצן - כדי לקבוע את משך זמן הבישול.








5. לחצו על הלחצן .

החץ  מופיע ליד . השעה שבה המזון יהיה מוכן תופיע בתצוגה.





6. השתמשו בלחצן + או - כדי להגדיר זמן סיום מזמון מאוחר יותר.




כעבור שניות אחדות יישמרו ההגדרות והתנור יעבור למצב המתנה. בתצוגה תוצג השעה שבה המזון יהיה מוכן, והחץ  יופיע ליד הסמל . הסמלים  ו- יכבו. כאשר התנור מתחיל לפעול מופיעה בתצוגה הספירה לאחור של משך זמן הבישול והחץ  מופיע ליד הסמל . הסמל  יכבה.


משך זמן הבישול שהוגדר חלף

יישמע צליל. התנור יפסיק לחמם. בתצוגה מופיע הכיתוב 0:00. לחצו על הלחצן . ניתן להגדיר משך זמן בישול חדש באמצעות הלחצן + או - לחלופין, לחצו פעמיים על הלחצן .


שינוי זמן הסיום







השתמשו בלחצן + או - כדי לשנות את זמן הסיום. השינוי יישמר כעבור שניות אחדות. אם הגדרתם טיימר לחצו פעמיים על הלחצן . אל תשנו את זמן הסיום אם החלה כבר הספירה של משך זמן הבישול. תוצאת הבישול לא תהיה נכונה.

ביטול זמן הסיום

השתמשו בלחצן - כדי לאפס את זמן הסיום לשעה הנוכחית. השינוי יישמר כעבור שניות אחדות. התנור יתחיל את פעולתו. אם הגדרתם טיימר לחצו פעמיים על הלחצן .


בדיקת הגדרות הזמנים


אם כיוונתם כמה הגדרות זמנים, הסמלים המתאימים יוארו בתצוגה. הסמל של אפשרות הזמן יופיע כשלפניו חץ .

כדי להציג את  הטיימר,  משך זמן הבישול,  זמן הסיום או  השעון, לחצו על הלחצן  שוב ושוב עד שהחץ  יופיע ליד הסמל המתאים. הערך יופיע בתצוגה למשך שניות אחדות.

שעון

לאחר חיבור המכשיר או לאחר הפסקת חשמל הסמל  ושלושה אפסים יבהבו בתצוגה. כווננו את השעון.

1. לחצו על הלחצן .

סמלי הזמן נדלקים בתצוגה והחץ  מופיע ליד הסמל . מופיעה השעה 12:00.



2. השתמשו בלחצן + או - כדי לכוון את השעון.

לאחר מספר שניות, משך הזמן שנבחר נשמר בזיכרון.

שינוי השעון

אין להגדיר קודם לכן אף אפשרות זמן אחרת.

1. לחצו ארבע פעמים על הלחצן .

סמלי הזמן נדלקים בתצוגה והחץ  מופיע ליד הסמל .

2. השתמשו בלחצן + או - כדי לשנות את השעון.

לאחר מספר שניות, משך הזמן שנבחר נשמר בזיכרון.

הסתרת השעון

ניתן להסתיר את השעון. לקבלת מידע נוסף, עיינו בפרק שינוי ההגדרות הבסיסיות.

חימום מהיר

תכונת החימום המהיר מאפשרת לתנור להגיע במהירות רבה במיוחד לטמפרטורה שנקבעה לו.

השתמשו בתכונת החימום המהיר כאשר אתם בוחרים בטמפרטורה של מעל ל-100°C. להלן אפשרויות החימום המתאימות:

■ אוויר חם 3D

■ חימום עליון/תחתון

כדי להבטיח בישול אחיד, אין להניח את התבשיל בתא התנור לפני הסיום של שלב החימום המהיר.

1. קבעו את סוג החימום ואת הטמפרטורה.

2. לחצו לחיצה קצרה על לחצן

הסמל יידלק בתצוגה. התנור יתחיל להתחמם.

שלב החימום המהיר הסתיים

יישמע צליל. הסמל ייכבה בתצוגה. הכניסו את המזון לתנור.

ביטול החימום המהיר

לחצו לחיצה קצרה על לחצן . הסמל ייכבה בתצוגה.

הגדרת אפשרויות זמן

משך זמן הבישול

ניתן להגדיר את משך זמן הבישול של המזון. כאשר הזמן שהוגדר מראש חלף, התנור ייכבה באופן אוטומטי. משמעות הדבר היא שאין צורך להפסיק פעולה אחרת לצורך כיבוי התנור. לא ניתן לחרוג בטעות ממשך זמן הבישול.

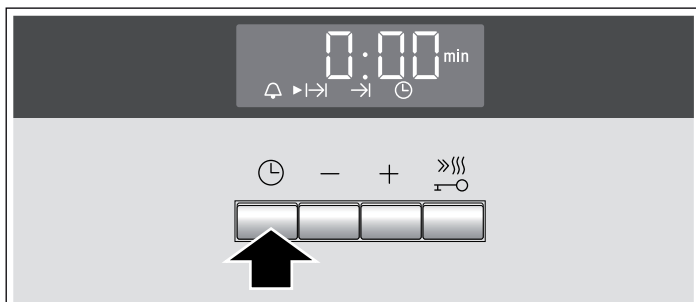
הדוגמה המוצגת באיור: משך זמן הבישול הוא 45 דקות.

1. השתמשו בבורר התוכניות כדי לקבוע את סוג החימום המבוקש.

2. השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי להגדיר את הטמפרטורה או כדי לקבוע את ההגדרות עבור הגריל.

3. לחצו פעמיים על הלחצן .

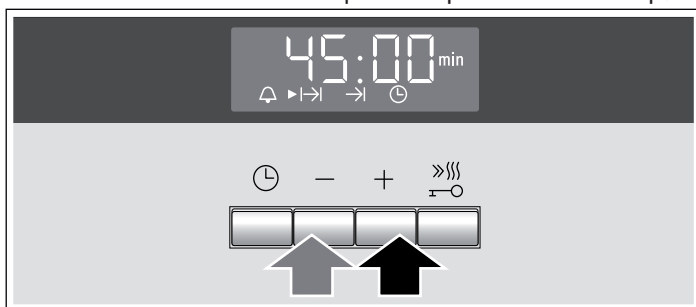
בתצוגה מופיע הכיתוב 0:00. סמלי הזמן נדלקים והחץ מופיע ליד .



4. השתמשו בלחצן + או בלחצן - כדי לקבוע את משך זמן הבישול.

ערך ברירת המחדל ללחצן + = 30 דקות

ערך ברירת המחדל ללחצן - = 10 דקות



התנור יתחיל לעבוד כעבור שניות אחדות. הספירה לאחור של משך זמן הבישול תופיע בתצוגה והסמל יידלק. סמלי הזמן האחרים נכבים.

בתנור שלכם יש כמה אפשרויות להגדרות הקשורות בזמנים. ניתן להשתמש בלחצן כדי לפתוח את התפריט ולעבור בין הפונקציות השונות. כל סמלי הזמן נדלקים כאשר ניתן לקבוע הגדרות. החץ מסמן את אפשרות הזמן הפעילה כעת. ניתן לשנות אפשרות זמן שכבר הוגדרה, על-ידי הלחצן + או - כאשר החץ נמצא ליד הסמל המתאים.

טיימר

ניתן להשתמש בטיימר כטיימר מטבח רגיל. הוא פועל בנפרד מהתנור. לטיימר יש צליל משלו. כך תוכלו לדעת אם כעת הטיימר פעיל או השעון המציג את זמן הבישול שחלף.

1. לחצו על הלחצן פעם אחת.

סמלי הזמן נדלקים בתצוגה והחץ מופיע ליד .

2. השתמשו בלחצן + או - כדי להגדיר את משך הטיימר.

ערך ברירת המחדל ללחצן + = 10 דקות

ערך ברירת המחדל ללחצן - = 5 דקות

כעבור שניות אחדות, הגדרת הזמן תישמר. הטיימר מתחיל לפעול. הסמל נדלק בתצוגה והטיימר מתחיל את הספירה לאחור. סמלי הזמן האחרים נכבים.

משך זמן הטיימר חלף

יישמע צליל. בתצוגה מופיע הכיתוב 0:00. השתמשו בלחצן כדי לכבות את הטיימר.

שינוי משך זמן הטיימר

השתמשו בלחצן + או - כדי לשנות את משך זמן הטיימר. השינוי יישמר כעבור שניות אחדות.

ביטול פעולת הטיימר

השתמשו בלחצן - כדי לאפס את משך זמן הטיימר ל-0:00. השינוי יישמר כעבור שניות אחדות. הטיימר נכבה.

בדיקת הגדרות הזמנים

אם כיוונתם כמה הגדרות זמנים, הסמלים המתאימים יוארו בתצוגה. הסמל של אפשרות הזמן יופיע כשלפניו חץ .

כדי להציג את הטיימר, משך זמן הבישול, זמן הסיום או השעון, לחצו על לחצן שוב ושוב עד שהחץ יופיע ליד הסמל המתאים. הערך יופיע בתצוגה למשך שניות אחדות.

ברשת האינטרנט באמצעות החנות המקוונת. יש לציין את מספר המוצר הרלוונטי.

מוצרים שניתן להשיג ממרכז שירות הלקוחות


תוכלו להשיג חומרי ניקוי ותחזוקה וכן אביזרים שונים עבור מכשיר החשמל שברשותכם, ממרכז שירות הלקוחות, מספקים מורשים או (במדינות מסוימות)


מטליות ניקוי למשטחים שעשויים מפלדת אל-חלד	מספר קטלוגי 311134	מונעות הצטברות של לכלוך. ספוגות בשמן מיוחד שמתאים לטיפול במשטחים בתנור שלכם העשויים מפלדת אל-חלד.
ג'ל לניקוי תנורים וגריל	מספר קטלוגי 463582	לניקוי התא הפנימי של התנור. הג'ל נטול ריח.
מטלית מיקרופיבר במבנה כוורת	מספר קטלוגי 460770	מיועדת במיוחד לניקוי של משטחים עדינים מאוד כגון זכוכית, קרמיקה, פלדת אל-חלד או אלומיניום. מטלית המיקרופיבר מסירה לכלוך לח ושכבות שומנים בניגוב אחד.
מנגנון נעילה לדלת	מספר קטלוגי 612594	מונע מילדים לפתוח את דלת התנור. מיקום מנגנון הנעילה בדלת התנור משתנה מתנור לתנור. יש לעיין בהוראות שמצורפות למנגנון הנעילה של הדלת.


לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה



בחלק זה תוכלו לקבל את כל המידע הדרוש לכם לפני שתפעילו את התנור בפעם הראשונה לצורך הכנת מזון. ראשית יש לקרוא בעיון רב את הפרק העוסק בהוראות בטיחות.

כיוון השעון

לאחר חיבור התנור יבהבו הסמל  ושלושה אפסים בתצוגה. כווננו השעון.


1. לחצו על הלחצן .


סמלי הזמן נדלקים בתצוגה והחץ  מופיע ליד הסמל . מופיעה השעה 12:00.

2. השתמשו בלחצן  או  כדי לכוון את השעון.

לאחר מספר שניות, משך הזמן שנבחר נשמר בזיכרון.

חימום התנור

כדי להעלים את הריח שנוצר בעת ההפעלה הראשונה של תנור חדש, חממו את התנור לראשונה כאשר הוא ריק ודלתו סגורה. לצורך כך יש לחמם את התנור במשך שעה אחת, באמצעות הפעלת  חימום עליון/תחתון, בטמפרטורה של 240°C. ודאו שלא נשארו שאריות של האריזה בתוך תא התנור.

- השתמשו בבורר התוכניות וכווננו אותו למצב של חימום עליון/תחתון .
- השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי לכוון טמפרטורה של 240°C. לאחר שעה, כבו את התנור. כדי לבצע זאת, סובבו את בורר התוכניות למצב "כבוי".

ניקוי האביזרים

לפני השימוש הראשון באביזרים של התנור, שטפו אותם היטב במים חמים וסבון ובמטלית כלים רכה.

קביעת הגדרות התנור

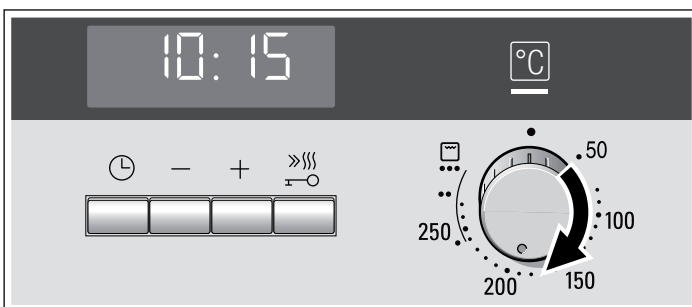
קיימות אפשרויות רבות לקביעת הגדרות התנור. בחלק זה נסביר כיצד תוכלו לבחור במצבי החימום והטמפרטורה הרצויים או במצבי הצלייה השונים בגריל. יש באפשרותכם לבחור את משך זמן הבישול בתנור ואת זמן הסיום של הבישול. עיינו בפרק הגדרת אפשרויות הזמן.

סוג החימום והטמפרטורה

הדוגמה שבאזור:  חימום עליון/תחתון בטמפרטורה של 190°C.

1. השתמשו בבורר התוכניות כדי לקבוע את סוג החימום המבוקש.

- השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי להגדיר את הטמפרטורה או כדי לקבוע את ההגדרות עבור הגריל.



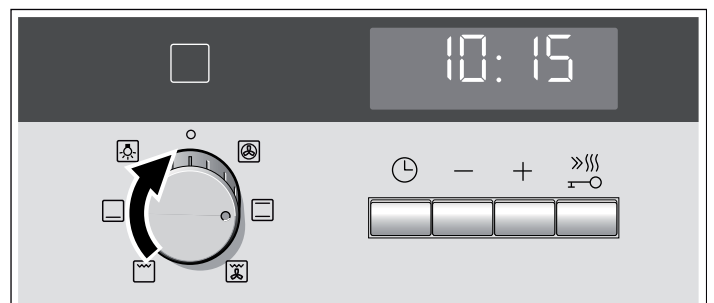
התנור יתחיל להתחמם.

כיבוי התנור

סובבו את בורר התוכניות למצב "כבוי".

שינוי ההגדרות

ניתן לבצע בכל עת שינויים בסוג החימום ובטמפרטורה, או בהגדרות הצלייה של הגריל, וזאת על-ידי שימוש בלחצני הבקרה המתאימים.




שימוש	מספר HZ	אביזרים אופציונליים
משמשת לצלייה במקום מדף הרשת או כמגן מפני נתזים, כדי שהתנור לא יתלכך. יש להשתמש בתבנית הצלייה בשילוב עם התבנית הרב-תכליתית בלבד. צלייה בתבנית הצלייה: גובה המדפים שבו יש להשתמש הוא 1, 2 ו-3 בלבד. שימוש בתבנית הצלייה כמגן מפני נתזים: הכניסו את התבנית הרב-תכליתית, יחד עם תבנית הצלייה, אל מתחת למדף הרשת.	HZ325000	תבנית צלייה
מתאים לאפיית פיצה, מזון קפוא ועוגות גדולות ועגולות. ניתן להשתמש במגש הפיצה במקום בתבנית הרב-תכליתית. הניחו את מגש האפייה על גבי מדף הרשת ופעלו על-פי המתואר בטבלאות השונות.	HZ317000	מגש פיצה
אבן האפייה מושלמת לצורך הכנה של לחמים מתוצרת בית, לחמניות או פיצה והיא מקנה להם תחתית פריכה. חממו מראש את אבן האפייה לטמפרטורה המומלצת.	HZ327000	אבן אפייה
מאפשר הסרה מהירה ופשוטה יותר של עוגות ועוגיות מתוך מגש האפייה. הכניסו את מגש האפייה לתוך התנור כאשר הצד האלכסוני שלו פונה לעבר דלת התנור.	HZ331011	מגש אפייה מצופה אמייל עם ציפוי מונע הידבקות
מאפשרת הסרה מהירה ופשוטה יותר של עוגות לחות, מאפים, ארוחות קפואות ונתחי בשר גדולים מתוך תבנית האפייה הרב-תכליתית. הכניסו את התבנית הרב-תכליתית לתוך התנור כאשר הצד האלכסוני שלה פונה לעבר דלת התנור.	HZ332011	תבנית רב-תכליתית עם ציפוי מונע הידבקות
מתאימה במיוחד להכנה של כמויות מזון גדולות.	HZ333003	תבנית אפייה מקצועית ועמוקה במיוחד עם מדף רשת ממתכת
המכסה הופך את תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד לתבנית צלייה מקצועית.	HZ333001	מכסה עבור תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד
כלי הצלייה מזכוכית מתאים במיוחד להכנת צלי בקר בקדרה ומנות אפיות בתנור. הכלי מתאים במיוחד לתוכניות האוטומטיות או לצלייה האוטומטית.	HZ915001	כלי צלייה מזכוכית
המסילות הנשלפות המותקנות במפלסים 2 ו-3 מאפשרות למשוך את האביזרים החוצה בעלי שיתהפכו ויפלו.	HZ338250	מדפים טלסקופיים מדף טלסקופי בעל 2 מפלסים
המסילות הנשלפות המותקנות במפלסים 1, 2 ו-3 מאפשרות למשוך את האביזרים החוצה בלי שיתהפכו ויפלו.	HZ338352	מדף טלסקופי בעל 3 מפלסים
המדף הטלסקופי הנשלף בעל שלושת המפלסים אינו מתאים למכשירים בעלי שיפוד מסתובב.		
המסילות הנשלפות המותקנות במפלסים 1, 2 ו-3 מאפשרות למשוך את האביזרים החוצה עד הסוף בלי שיתהפכו ויפלו.	HZ338356	מדף טלסקופי בעל 3 מפלסים הניתן לשליפה מלאה
המדף הטלסקופי בעל שלושת המפלסים הניתן לשליפה מלאה אינו מתאים למכשירים בעלי שיפוד מסתובב.		
המסילות הנשלפות המותקנות במפלסים 1, 2 ו-3 מאפשרות למשוך את האביזרים החוצה עד הסוף בלי שיתהפכו ויפלו. המסילות הנשלפות ננעלות במקומן ומאפשרות להניח את האביזרים על גביהן בנוחות.	HZ338357	מדף טלסקופי בעל 3 מפלסים הניתן לשליפה מלאה עם פונקציית עצירה
המדף הטלסקופי בעל שלושת המפלסים הניתן לשליפה מלאה עם פונקציית עצירה אינו מתאים למכשירים בעלי שיפוד מסתובב.		
ניתן לבצע שדרוג לדפנות הצדיות של התנור, כך שהתא הפנימי של התנור יתנקה באופן אוטומטי במהלך תהליך הבישול.	HZ339020	דפנות צדיות שמתנקות מעצמן תנור עם תאורה פנימית
ניתן לבצע שדרוג לתקרת תא התנור ולדפנות הצדיות של התנור, כך שהתא הפנימי של התנור יתנקה באופן אוטומטי במהלך תהליך הבישול.	HZ329020	תקרת תנור ודפנות צדיות שמתנקות מעצמן תנור עם נורת תאורה פנימית אחת ויחידת צלייה מתקפלת
ניתן לבצע שדרוג לתקרת תא התנור ולדפנות הצדיות של התנור, כך שהתא הפנימי של התנור יתנקה באופן אוטומטי במהלך תהליך הבישול.	HZ329022	תנור עם שתי נורות תאורה פנימיות ויחידת צלייה מתקפלת
ניתן לבצע שדרוג לתקרת תא התנור ולדפנות הצדיות של התנור, כך שהתא הפנימי של התנור יתנקה באופן אוטומטי במהלך תהליך הבישול.	HZ329027	תנור עם נורת תאורה פנימית אחת, יחידת צלייה מתקפלת ומד טמפרטורה לבשר
ניתן לבצע שדרוג לתקרת תא התנור ולדפנות הצדיות של התנור, כך שהתא הפנימי של התנור יתנקה באופן אוטומטי במהלך תהליך הבישול.	HZ329028	תנור בעל שתי נורות תאורה, יחידת צלייה מתקפלת ומד טמפרטורה לבשר
ניתן לשדרג את התנור על-ידי התקנת אביזר זה. מסנן האדים מסנן את חלקיקי השומן מן האוויר שנפלט מהתנור, ומסייע בכך להפחית את הריחות בעת הבישול.	HZ329000	מסנן אדים
מתאים רק לתנורים שהספרה השנייה במספר ה-E שלהם היא 6, 7 או 8 (לדוגמה HB38AB570)		
להכנה עדינה יותר של ירקות ודגים.	HZ24D300	מערכת אידוי

תא התנור

תאורת התנור ממוקמת בתוך תא התנור. מאורר הקירור מונע התחממות יתר של התנור.

תאורת התנור

התאורה שבתוך תא התנור דולקת במשך כל זמן הפעולה של התנור. ניתן להשתמש באפשרות  של בורר התוכניות כדי להדליק את האור בלי לחמם את התנור.

מאורר קירור

מאורר הקירור נדלק ונכבה לסירוגין בהתאם לצורך. האוויר החם נפלט מעל לדלת. זהירות: אין לכסות את פתחי האוויר. התנור עלול להתחמם יתר על המידה.

כדי לקצר את משך הזמן שדרוש לתנור להתקרר לאחר סיום עבודתו, ימשיך המאורר לפעול למשך פרק זמן מסוים לאחר מכן.

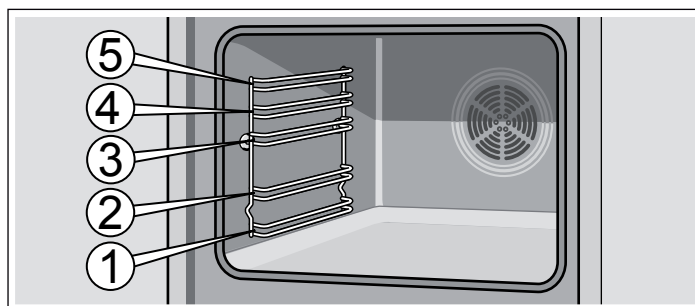
אביזרים

האביזרים המסופקים עם התנור מתאימים להכנת מנות מזון שונות. יש לוודא שאתם מכניסים את אביזרי התנור לתא התנור בצורה הנכונה.

כמו כן ישנו מגוון רחב של אביזרים מיוחדים, שבאמצעותם תוכלו לשפר חלק מהמנות האהובות עליכם, או פשוט להשתמש בתנור שלכם בצורה נוחה יותר.

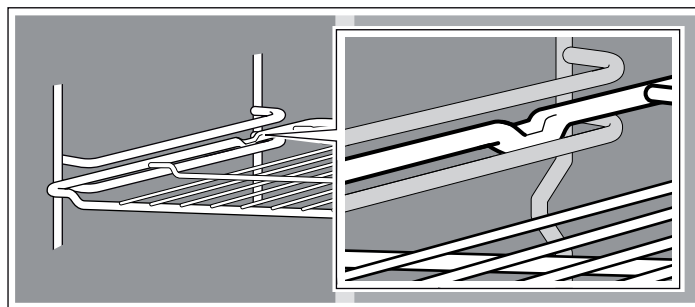
הכנסת אביזרים

ניתן להכניס את האביזרים לתא התנור ולמקמם בחמישה מפלסים שונים. הקפידו להכניס את האביזרים עד הסוף, כדי שהם לא יגעו בזכוכית הדלת.



ניתן למשוך את האביזרים החוצה עד למחצית הדרך, עד שהם ננעלים במקומם. כך ניתן להוציא את המזון מהתנור בקלות.

בעת החלקת האביזרים אל תוך תא התנור, ודאו שהחלק הקעור נמצא בחלק האחורי של תא התנור. ניתן לקבע אותם במקומם אך ורק בצורת הכנסה זו.



אביזרים אופציונליים

ניתן לרכוש את האביזרים האופציונליים ממרכז שירות הלקוחות או מספק מורשה. תוכלו למצוא מגוון רחב של אביזרים לתנור שלכם בחוברות שלנו או באתר החברה ברשת האינטרנט. הזמינות של האביזרים האופציונליים ואפשרויות ההזמנה שלהם באופן מקוון משתנות ממדינה למדינה. עיינו בעלוני הפרסום לקבלת מידע נוסף.

לא כל האביזרים המיוחדים מתאימים לכל הדגמים של התנורים. בעת הרכישה, ציינו במדויק את מספר הזיהוי (מספר ה-E) של התנור שלכם.

הערה: האביזרים עלולים להתעוות כאשר הם מתחממים. לאחר שהם מתקררים, הם חוזרים לצורתם המקורית. הדבר אינו משפיע על תפקודם.

ניתן לרכוש אביזרים שונים ממרכז שירות הלקוחות, מספק מורשה או באופן מקוון. ציינו בבקשה מספר HZ.

מדף רשת

להנחת כלי בישול, תבניות אפייה, נתחי בשר, מזון צלוי ומזון קפוא.



הכניסו את מדף הרשת כאשר צדו הפתוח פונה לדלת התנור והחלק הקעור מופנה כלפי מטה.

מגש אפייה מצופה אמייל

לעוגות ולמאפים קטנים.



הכניסו את מגש האפייה כאשר הצד הנטוי שלו פונה כלפי דלת התנור.

תבנית רב-תכליתית

לאפייה של עוגות לחות, עוגיות, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים. ניתן להשתמש בתבנית זו גם ללכידת השומן שמטפטף בעת צלייה ישירה על גבי מדף הרשת.



הכניסו את התבנית הרב-תכליתית כאשר הצד הנטוי שלה פונה כלפי דלת התנור.

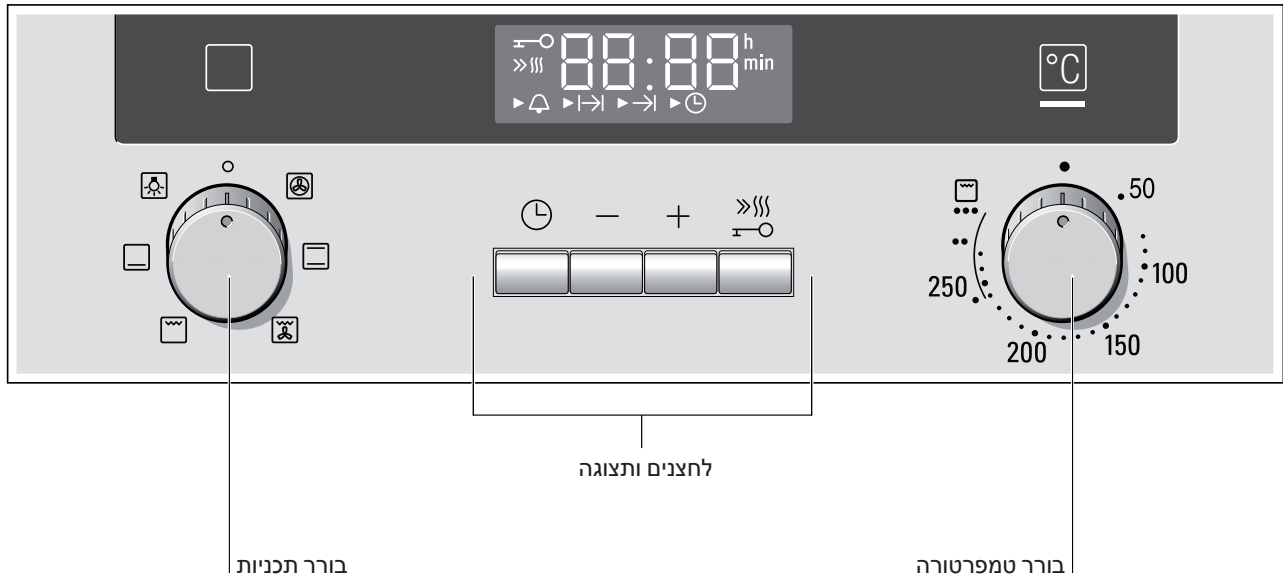
שימוש	מספר HZ	אביזרים אופציונליים
להנחת כלי בישול, תבניות עוגה, נתחי בשר, מזון צלוי וארוחות קפואות.	HZ334000	מדף רשת
לאפיית עוגות ועוגיות.	HZ331003	מגש אפייה מצופה אמייל
הכניסו את מגש האפייה לתוך התנור כאשר הצד האלכסוני שלו פונה לעבר דלת התנור.	HZ332003	תבנית רב-תכליתית
לאפיית עוגות לחות, מאפים, ארוחות קפואות ונתחי בשר גדולים. ניתן להשתמש בתבנית זו גם ללכידת השומן שמטפטף בעת צלייה ישירה על גבי מדף הרשת.	HZ324000	מדף רשת ממתכת
הכניסו את התבנית הרב-תכליתית לתוך התנור כאשר הצד האלכסוני שלה פונה לעבר דלת התנור.		
לצלייה. יש להניח תמיד את מדף הרשת ממתכת בתוך התבנית הרב-תכליתית. דבר זה מבטיח שהשומן ומיצי הבשר שמטפטפים ייגרו בתוך התבנית.		

התנור החדש שלכם

לוח הבקרה

בסעיף זה תמצאו סקירה של לוח הבקרה של התנור. הסמלים אף פעם אינם מופיעים כולם בו-זמנית בתצוגה. בהתאם לדגם התנור, ייתכן שוני מסוים בחלק מהפרטים.

בסעיף זה תוכלו ללמוד עוד על התנור החדש שלכם. כאן מוצג הסבר על לוח הבקרה של התנור ועל כפתורי הבקרה השונים. כאן תוכלו לקבל מידע על תא התנור ועל האביזרים שלו.



שימוש	הגדרה
לצלייה של בשר, עוף ודגים שלמים. גופי החימום של הגריל והמאוורר נדלקים ונכבים לסירוגין. המאוורר גורם לפיזור של האוויר החם מסביב למזון.	צלייה באוויר חם
לצליית אומצות, נקניקיות, לחם וחתיכות דגים. כל האזור שנמצא מתחת לגוף החימום של הגריל מתחמם.	גריל, משטח רחב
לשימור מזון, להשחמה ולשלב הבישול הסופי של המזון. החום נפלט מלמטה. להפעלת תאורת הפנים של תא התנור.	תחתון
תאורת התנור	

* סוג החימום שקובע את דרגת צריכת האנרגיה בהתאם לתקן EN50304.

בעת קביעת מצב הפעולה של התנור, תאורת תא התנור נדלקת באופן אוטומטי.

בורר הטמפרטורה

השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי להגדיר את הטמפרטורה או כדי לקבוע את ההגדרות עבור הגריל.

משמעות	הגדרה
התנור אינו מתחמם.	מצב "כבוי" ●
הטמפרטורה בתא התנור מוגדרת ב-°C.	טווח הטמפרטורה 50-270
הגדרות הגריל עבור "גריל, משטח גדול"	הגדרות הגריל ●●●, ●●, ●
● = הגדרה 1, נמוך	
●● = הגדרה 2, בינוני	
●●● = הגדרה 3, גבוה	

כאשר התנור מתחמם, נדלקת נורית החיווי, שממוקמת בלוח הבקרה מעל לבורר הטמפרטורה. הנורית נכבית במהלך ההפסקות שבין חימום לחימום.

לחצני בקרה

לחצני הבקרה ניתנים למשיכה החוצה. כדי לנעול את הלחצן פנימה או החוצה, יש ללחוץ על כפתור הבקרה כשהוא במצב "כבוי".

לחצנים ותצוגה

ניתן להשתמש בלחצנים כדי להגדיר פונקציות נוספות. בתצוגה תוכלו לקרוא את הערכים שזה עתה הגדרתם.

שימוש	לחצן
אפשרויות הגדרות זמנים	
בחירת הטיימר משך זמן הבישול , זמן הסיום והשעון .	
הקטנת הערכים.	- מינוס
הגדלת הערכים.	+ פלוס
חימום מהיר	
נעילת בטיחות בפני ילדים	

אפשרות הזמן שנבחרה כעת מסומנת בתצוגה באמצעות החץ ▶ לצד הסמל המתאים. יוצא מן הכלל: עבור השעון, הסמל יידלק רק בעת ביצוע שינוי.

בורר התוכניות

השתמשו בבורר התוכניות כדי לקבוע את סוג החימום המבוקש.

שימוש	הגדרה
התנור נכבה.	מצב "כבוי" ○
לאפיית עוגות ומאפים במפלט אחד עד שלושה מפלסים במקביל. המאוורר מפזר את החום של גוף החימום הטבעי, שממוקם בדופן האחורית של התנור, באופן שווה בתוך תא התנור.	אוויר חם 3D*
להכנת עוגות, מאפים, חלקי בשר רזה (צלי בקר או בשר ציד) במפלט אחד. החום נפלט באופן שווה כלפי מעלה וכלפי מטה.	חימום עליון/תחתון

* סוג החימום שקובע את דרגת צריכת האנרגיה בהתאם לתקן EN50304.

זהירות!

- אביזרים, רדיד אלומיניום, נייר אפייה או כלי אפייה על רצפת תא התנור: אין להניח אביזרים על רצפת תא התנור. אין לכסות את רצפת תא התנור בשום סוג של רדיד אלומיניום או נייר אפייה. לעולם אין להניח כלי בישול על רצפת תא התנור אם כוונה בתנור טמפרטורה של 50°C ומעלה. הדבר יגרום להצטברות חום. זמני האפייה והצלייה לא יהיו נכונים עוד ויגרם נזק לאמייל. נזק זה בדרך כלל אינו משפיע על ביצועי התנור ואינו כלול במסגרת האחריות.
- מים בתוך תא תנור חם: אין לשפוך מים לתוך תא התנור כאשר הוא חם. הדבר יגרום להיווצרות אדים לוחטים. השינוי בטמפרטורה עלול לגרום נזק לאמייל.
- מזון לח: אין לאחסן מזון לח בתוך תא התנור לתקופות ארוכות כאשר הוא סגור. הדבר יגרום נזק לאמייל.
- מיצי פירות: בעת אפיית עוגות פירות עסיסיות במיוחד, אין למלא את התבנית יתר על המידה. אם מיץ הפירות יטפטף החוצה, הוא ישאיר כתמים שאינם ניתנים להסרה. מומלץ, אם ניתן, להשתמש בתבנית הרב-תכליתית העמוקה יותר.
- קירור המכשיר כאשר הדלת פתוחה: יש לאפשר לתנור להתקרר בדלת סגורה בלבד. גם אם דלת המכשיר פתוחה רק מעט, החזיות של המכשירים הקרובים לתנור יינזקו במשך הזמן.
- אטם דלת התנור מלוכלך מאוד: אם אטם דלת התנור מלוכלך מאוד, דלת התנור לא תיסגר כראוי כאשר התנור פועל. החזיות של המכשירים הקרובים לתנור עלולות להינזק. הקפידו כי אטם דלת התנור יישאר תמיד נקי.
- דלת התנור כמקום ישיבה, כמדף או כמשטח עבודה: אין לשבת על דלת התנור, להניח עליה חפצים או לתלות ממנה חפצים. אין להניח כלי אפייה או אביזרים על דלת התנור.
- הכנסת אביזרים: בהתאם לדגם התנור, אביזרים עלולים לשרוט את זכוכית הדלת בעת סגירת דלת התנור. יש להקפיד להכניס את האביזרים לתנור עד הסוף.
- נשיאת המכשיר: אין לשאת את המכשיר או להחזיק אותו באמצעות ידית הדלת. ידית הדלת אינה יכולה לשאת את משקל התנור והיא עלולה להישבר.

- תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה. אך ורק טכנאים מורשים מטעם מרכז שירות הלקוחות שלנו רשאים לבצע את התיקונים. אם יש תקלה במכשיר, נתקו את כבל החשמל משקע החשמל או הורידו את הנתיך המתאים בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.
- הבידוד של כבלי החשמל של מכשירי חשמל אחרים עלול להינמס בעת מגע בחלקי התנור החמים. יש למנוע מכבלי החשמל של מכשירי חשמל אחרים לגעת בחלקי התנור החמים.
- לחות עלולה לגרום להתחשמלות. אין להשתמש במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי באדים.
- בעת החלפת הנורה שבתא התנור, חלקי החשמל שבבית הנורה חשופים. לפני החלפת הנורה, נתקו את התנור משקע החשמל, או הורידו את מפסק הזרם שבתיבת הנתיכים.
- תקלה בתנור עלולה לגרום להתחשמלות. אין להפעיל תנור שיש בו תקלה. נתקו את התנור משקע החשמל או הורידו את המפסק המתאים בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

- בעת פתיחת דלת התנור נוצר משב רוח. נייר האפייה עלול לזוז, לגעת בגוף החימום ולהתלקח. אין להניח נייר אפייה בצורה לא מהודקת על האביזרים במהלך חימום התנור. הקפידו להצמיד את נייר האפייה באמצעות צלחת או תבנית אפייה. כסו בנייר האפייה רק את האזור הנחוץ. יש להקפיד כי נייר האפייה לא יבלוט מעבר לאביזרים.

סכנת כוויית!

- המכשיר מתחמם מאוד. לעולם אין לגעת בדפנות הפנימיות של תא התנור או בגופי החימום. יש לאפשר למכשיר להתקרר לאחר השימוש. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהתנור.

- האביזרים וכלי הבישול מתחממים מאוד. יש להשתמש תמיד בכפפות לתנור כדי להוציא את האביזרים או את כלי הבישול מתא התנור.

- אדי אלכוהול עלולים להתלקח בתא התנור החם. אין לבשל מזון המכיל כמויות גדולות של נוזלים בעלי תכולת אלכוהול גבוהה. השתמשו בכמויות קטנות של נוזלים בעלי תכולת אלכוהול גבוהה. פתחו את דלת התנור בתשומת לב.

סכנת כווייה!

- חלקו החיצוני של התנור מתחמם במהלך הפעלתו. אין לגעת בחלקים החמים. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהתנור.

- בעת פתיחת דלת התנור, עלולים להיפלט החוצה אדים חמים. פתחו את דלת התנור בתשומת לב. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהתנור.

- הכנסת מים לתא התנור החם עלולה לגרום להיווצרות אדים חמים. אין לשפוך מים לתוך תא תנור חם.

סכנת פציעה!

- שריטה בזכוכית שבדלת התנור עלולה להתפתח לסדק. אין להשתמש בעזרי ניקוי חדים או שורטים או במגרד זכוכית.

יש לקרוא הוראות אלה בעיון רב. רק לאחר קריאת ההוראות תוכלו להפעיל את התנור באופן תקין ובטוח. שמרו את הוראות השימוש ואת הוראות ההתקנה לצורך שימוש עתידי או עבור בעלי התנור בעתיד.

מכשיר זה מיועד להתקנה במטבח בלבד. עיינו בהוראות ההתקנה המיוחדות.

לאחר הוצאת המכשיר מהאריזה בצעו בדיקה לאיתור נזקים. אין לחבר את המכשיר אם הוא ניזוק בעת ההובלה.

איש מקצוע מורשה בלבד רשאי להתקין מכשירי חשמל חסרי מסתמים. נזק שייגרם למכשיר עקב חיבור שגוי אינו מכוסה במסגרת האחריות.

מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד. יש להשתמש במכשיר זה להכנת מזון בלבד. יש להשגיח על המכשיר בעת הפעלתו. יש להשתמש במכשיר במקומות סגורים בלבד.

במכשיר זה יכולים להשתמש ילדים מעל גיל 8 ומבוגרים בעלי מוגבלות פיזית, חושית או נפשית, או אנשים שהם חסרי ניסיון או ידע, אך ורק בהשגחת מבוגר האחראי לבטיחותם והמדריך אותם לגבי הפעלת המכשיר באופן בטוח ולאחר שהם הבינו את הסכנות הכרוכות בהפעלתו.

אין לאפשר לילדים לשחק במכשיר. אין לאפשר לילדים לנקות את המכשיר או לבצע בו פעולות תחזוקה כלשהן, אלא אם כן הם בני 8 לפחות ונמצאים תחת השגחת מבוגר.

יש להרחיק ילדים מתחת לגיל 8 ולדאוג שיהיו במרחק בטוח מהמכשיר ומכבל החשמל.

יש לדאוג להכנסת האביזרים לתנור באופן תקין. עיינו בסעיף "תיאור האביזרים" שבחוברת הוראות ההפעלה.

סכנת שריפה!

- חומרים דליקים המאוחסנים בתא התנור עלולים להתלקח. אין לאחסן חומרים דליקים בתוך תא התנור. אין לפתוח את דלת התנור אם יש בתוכו עשן. כבו את התנור ונתקו אותו משקע החשמל, או הורידו את מפסק הזרם שבתאיבת הנתיכים.

מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו 16

עוגות ומאפים 16

עצות לאפייה 18

בשר, עוף, דגים 19

עצות לצלייה וצלייה בגריל 21

מאפים, מאכלים מוקרמים, צנימים עם תוספות 21

מאכלים מוכנים 22

מתכונים מיוחדים 23

הפשרה 23

ייבוש 23

שימור מזון 23

אקרילאמיד במזון 24

מנות שבדקו 25

אפייה 25

צלייה בגריל 25

הראות בטיחות חשובות 4

פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר 5

התנור החדש שלכם 6

לוח הבקרה 6

לחצנים ותצוגה 6

בורר התוכניות 6

בורר הטמפרטורה 6

תא התנור 7

אביזרים 7

הכנסת אביזרים 7

אביזרים אופציונליים 7

מוצרים שניתן להשיג ממרכז שירות הלקוחות 9

לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה 9

כיוון השעון 9

חימום התנור 9

ניקוי האביזרים 9

קביעת הגדרות התנור 9

סוג החימום והטמפרטורה 9

חימום מהיר 10

הגדרת אפשרויות זמן 10

טיימר 10

משך זמן הבישול 10

זמן סיום 11

שעון 11

נעילת בטיחות בפני ילדים 12

שינוי ההגדרות הבסיסיות 12

תחזוקה וניקוי 12

תכשירי ניקוי 12

הסרת המסילות והרכבתן 13

קיפול יחידת הצלייה 13

הסרת דלת התנור והתקנתה 13

הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם 14

איתור תקלות ופתרון 15

טבלה לפתרון תקלות 15

החלפת הנורה בתקרת התנור 15

כיסוי הזכוכית 15

מרכז שירות לקוחות 15

מספר E ומספר FD 15

עצות לחיסכון באנרגיה ולשמירה על איכות הסביבה 16

חיסכון באנרגיה 16

השלכה באופן ידידותי לסביבה 16

מידע נוסף לגבי מוצרים, אביזרים, חלקי חילוף ושירות תוכלו למצוא
באתר www.siemens-home.co.il ובחנות המקוונת
www.siemens-eshop.com

לקוחות נכבדים,

הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת רוכשי תנור של חברת **סימנס**.
הוראות הפעלה והתקנה אלה נועדו להסביר ולהנחות כיצד מפעילים ציוד חדיש ומשוכלל זה לקבלת התוצאות הטובות ביותר.
אנו משוכנעים, כי רכשתם מוצר מהימן ומושלם ומקווים שהתנור יפעל לשביעות רצונכם.
שימו לב: הקפידו לקבל תעודת אחריות מקורית של B/S/H.

הערה!

חוברת זו מתורגמת מלועזית והיא מתאימה למספר רב של דגמים שלא בהכרח משווקים בארץ.

[he] הוראות הפעלה



HB23AB.21Y

תנור מובנה

SIEMENS