

לקוחות נכבדים,

אנו מקווים שהוראות הפעלה אלה סייעו לכם להפעיל את המכשיר של **Siemens**, ושהן פועלות לשביעות רצונכם. אם למרות מאמצינו להגיש לכם מוצר מושלם וללא ליקויים תתגלה תקלה כלשהי בפעולת המכשיר, אנא פנו בכל עת לאחת מתחנות השירות הרשומות להלן. מעבדות השירות והטכנאים המיומנים ישמחו להגיש לכם במהירות את כל העזרה הדרושה להחזרת המכשיר לפעולה תקינה.

בהצלחה!

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

תחנות שירות ברחבי הארץ

טל: 08-9777222	שירות CSB, המסגר 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	שירות אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים	ירושלים

מוקד שירות טלפוני ארצי - *2220

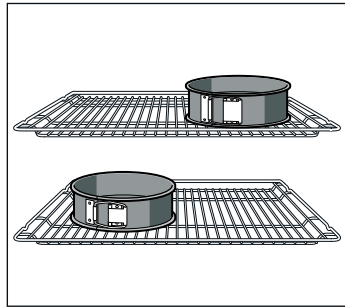
BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY



9000948882 05 950308

מנות מבחן

טארט תפוחים מכוסה בשני מפלסים:
הניחו תבניות קפיציות כהות אחת על השנייה.



תבניות קפיציות גליות לעוגה:

אפו במצב חימום עליון תחתון □ במפלוס 1. השתמשו במגש המצופה
אמייל במקום במדף הרשת והניחו עליו את התבניות הקפיציות.

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.
עוגיות חמאה:
מזון המונח בכמה מגשי אפייה במקביל בתנור לא יהיה מוכן בהכרח באותו הזמן.
טארט תפוחים מכוסה במפלוס 1:
הניחו תבניות קפיציות לעוגה בצבע כהה זו לצד זו והותירו מעט רווח ביניהן.

משך הזמן בדקות	טמפרטורה ב-°C	סוג החימום	מפלוס	אביזרים, עצות ואזהרות	מזון
30-20	170-160	□	2	מגש שטוח	עוגיות חמאה (חימום מקדים*)
30-20	160-150	□	3	תבנית רב-תכליתית עמוקה	
30-20	160-140	⊞	3+1	מגש אלומיניום + מגש שטוח	
30-20	160-140	⊞	3+1	מגש אלומיניום + תבנית עמוקה רב-תכליתית	
35-20	170-150	□	3	מגש אפייה מצופה אמייל	20 עוגות קטנות
40-30	150-140	⊞	3+1	מגש אלומיניום + מגש שטוח	20 עוגות קטנות על מגש אחד (חימום מקדים)
40-30	150-140	⊞	3+1	מגש אלומיניום + תבנית עמוקה רב-תכליתית	
45-35	180-170	□	1	תבנית קפיצית	עוגת ספוג (חימום מקדים*)
40-30	180-160	□	2	מגש אפייה מצופה אמייל	מעטפת בצק
45-30	160-150	⊞	3+1	מגש אלומיניום + מגש שטוח	
40-30	160-150	⊞	3+1	מגש אלומיניום + תבנית עמוקה רב-תכליתית	
70-60	180-170	⊞	3+1	2 מדפי רשת + 2 תבניות קפיציות גליות עם תחתית נשלפת בקוטר 20 ס"מ.	פאי תפוחים
90-70	210-190	□	1	מגש מצופה אמייל + 2 תבניות אפייה קפיציות גליות בקוטר 20 ס"מ.	

* אל תשתמשו בחימום המהיר כדי לבצע חימום מקדים של התנור.
מדפים ומגשי אפייה נוספים ניתן לרכוש כאביזרים מיוחדים בחנויות מתמחות.

צלייה בגריל

בעת צלייה ישירות על מדף הרשת, הניחו את מגש האמייל במפלוס 1.
מיצי הבשר יאגרו בתוך התבנית והתנור יישאר נקי יותר.

משך הזמן בדקות	הספק גריל	סוג החימום	מפלוס	אביזרים	מזון
2-1½	3	☒	5	מדף	קלי מושחם (חימום מקדים למשך 10 דקות)
30-25	3	☒	1+4	גריל + מגש מצופה אמייל	12 המבורגרים מבשר בקר* (ללא חימום)

* יש להפוך פעם אחת לאחר שחלפו 2/3 מהזמן.

הכנת ריבות

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

השאירו את הצנצנות בתנור הכבוי למשך 25 עד 35 דקות ואז הוציאו אותן מהתנור (בזמן זה נעשה שימוש בחום השיורי). אם תשאירו את המזון להתקרר בתוך התנור למשך זמן רב יותר, חיידיקים עלולים להופיע על גבי המזון ולגרור לפירות להחמיץ.

פירות בתוך צנצנות של 1 ליטר	לאחר הופעת הבועות	חום שיורי
תפוחים, דומדמניות, תותים	יש לכבות	25 דקות בערך
דובדבנים, משמשים, אפרסקים, חזרזר	יש לכבות	30 דקות בערך
מחית תפוחים, אגסים או דובדבנים	יש לכבות	35 דקות בערך

בישול ירקות

כשמתחילות להופיע בועות בצנצנות, כווננו את הטמפרטורה חזרה בין 120 ל-140°C. בהתאם לסוג הירקות, חממו כ-35 עד 70 דקות. כבו את התנור לאחר שחלף פרק זמן זה ונצלו את החום השיורי.

ירקות עם ציר ירקות קר בתוך צנצנת של 1 ליטר	לאחר הופעת הבועות 120/140 °C	חום שיורי
פלפלים	-	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

הוציאו את הצנצנות מהתנור

בתום הבישול הוציאו את הצנצנות מתוך התנור.

זהירות!

אין להניח את הצנצנות החמות על גבי משטח קר או רטוב. הן עלולות להיסדק.

אקרילאמיד במזון

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

עצות להכנת מזון באופן שיצמצם את כמות האקרילאמיד הנוצרת

כללי	
קצרו את זמני האפייה והבישול ככל האפשר.	
בשלו את המזון עד להזהבה, אך לא עד כדי השחמה כהה.	
חתיכות מזון גדולות ועבות מכילות פחות אקרילאמיד.	
אפייה	
במצב חימום עליון/תחתון, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 200°C במצב אוויר חם, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 180°C.	
במצב חימום עליון/תחתון, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 190°C במצב אוויר חם, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 170°C.	
ביצים או חלמוני ביצים במתכון מפחיתים את היווצרות האקרילאמיד.	
טוגנים להכנה בתנור	פזרו את הטוגנים בשכבה אחת ואחידה על גבי המגש. מומלץ להניח לפחות 400 גרם טוגנים על גבי מגש אפייה כדי למנוע מהטוגנים להתייבש.

מנות מיוחדות

בטמפרטורות נמוכות, ניתן להכין יוגורט קרמי וחלק כמו גם להתפח בצק שמרים אוורירי.

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

הכנת יוגורט

- יש להרתיח ליטר אחד של חלב (3.5% שומן) ולצנן אותו ל-40°C.
- בחשו פנימה 150 גרם יוגורט (היישר מתוך המקרר).

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

4. חממו את תא התנור מראש כפי שמצוין.

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

התפחת בצק

- הכינו את הבצק כרגיל. הניחו אותו בתוך כלי חסין חום עשוי קרמיקה, וכסו.
- חממו את תא התנור מראש כפי שמצוין.
- כבו את התנור, הניחו את הכלי עם הבצק בתוך תא התנור והניחו לו לתפוח.

מזון	כלי בישול	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה	שעה
יוגורט	הניחו כוסות או צנצנות	על גבי רצפת תא התנור		חימום מקדים ל-50°C 50°C	5 דקות 8 שעות
התפחת בצק	הניחו כלי אפייה חסין חום	על גבי רצפת תא התנור		חימום מקדים ל-50°C יש לכבות את התנור ולהניח את הכלי עם בצק השמרים בתוך תא התנור	5-10 דקות 20-30 דקות

הפשרה

זמן ההפשרה תלוי בכמות המזון ובסוגו.

יש לעיין בהוראות 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.

מוצרים קפואים	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה	מפרטור
כגון עוגות קצפת, עוגות קרם חמאה, מאפים עם ציפוי שוקולד או ציפוי סוכר, פירות, עוף, נקניקיות ובשר, לחם ולחמניות, פשטידות ושאר מאפים	מדף	1		בורר הטמפרטורה נשאר כבוי.	

ייבוש

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 מהנייר ברגע שהם מקבלים גוון זהוב.

מזון	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול, שעות
600 גרם פרוסות תפוחי עץ	3+1		80	כ-5 שעות
800 גרם פרוסות אגסים	3+1		80	כ-8 שעות
1.5 ק"ג דובדבנים	3+1		80	כ-8-10 שעות
200 גרם עשבי תבלין טריים, שטופים	3+1		80	כ-1½ שעות

הכנת ריבות

לפני ההכנה יש לוודא שצנצנות הזכוכית ואטמי הגומי 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 הם בגדר המלצה בלבד. משך הזמן מושפע מטמפרטורת החדר, ממספר הצנצנות וממכמות והטמפרטורה של תוכן הצנצנות. לפני שתכבו את התנור או תבצעו שינוי כלשהו בהגדרות של התנור, ודאו שהתוכן שבתוך הצנצנות מבעבע כפי שמצופה.

הכנה

1. מלאו את הצנצנות, אך לא לגמרי.

2. נגבו את שולי הצנצנת היטב; השוליים חייבים להיות נקיים.

3. הניחו על כל צנצנת את אטם הגומי שלה כאשר הוא רטוב וסגרו את המכסה.

4. סגרו את הצנצנות בעזרת התפסים.

אין להכניס יותר משש צנצנות לתא התנור בעת ובעונה אחת.

הגדרה

1. הכניסו את תבנית האמייל למפלס מספר 2. סדרו את הצנצנות על המגש כך שהן לא יגעו אחת בשנייה.

2. שפכו חצי ליטר של מים חמים (בחום של כ-80°C) אל תוך תבנית התנור.

3. סגרו את דלת התנור.

4. כוונו את כפתור בקרת הפונקציות למצב חום תחתון

5. כוונו את הטמפרטורה בין 170 ל-180°C.

עצות לצלייה ולצלייה בגריל

הטבלה אינה מכילה מידע על המשקל של הנתח.	בחרו במשקל הנמוך ביותר והקרוב ביותר מתוך הטבלאות, והאריכו את זמן הצלייה בהתאם.
כיצד ניתן לדעת שהצלי מוכן.	השתמשו במדחום 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 גובה התבנית ואת הגדרת הטמפרטורה.
הצלי נראה טוב, אך מיצי הבשר נשרפים.	בפעם הבאה השתמשו 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 בפחות 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.

מאכלים מוקרמים, תפיחות ופריטים מושחמים

הניחו את כלי הבישול על מדף הרשת.

אם אתם צולים מזון ישירות על גבי מדף הרשת ללא שימוש בכלי כלשהו, יש להניח את מגש האמייל במפלס מספר 1. פעולה זו שומרת על ניקיון התנור.

איכות הבישול של מנות מוקרמות תלויה במידה רבה בגודל כלי הבישול ובגובה של המנה. הזמנים שמצוינים בטבלה הם בגדר המלצה בלבד.

מזון	כלי בישול	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C, מצב הגריל	זמן בישול, דקות
תפיחות מתוקות (לדוגמה תפיחת גבינה עם פירות)	כלי לסופלה*	2		200-180	50-40
מאכלים מוקרמים משולבים עם רכיבים מבושלים (לדוגמה, פסטה עם תוספת מושחמת)	כלי לסופלה או מגש מצופה אמייל	3		230-210	40-30
מאכלים מוקרמים משולבים ברכיבים לא מבושלים* (לדוגמה גרטן תפוחי אדמה)	כלי השחמה או מגש מצופה אמייל	3		230-210	30-20
טוסט מושחם	מדף	2		180-160	70-50
טוסט בגריל	מדף	2		180-160	70-50
		5		3	5-4
		1+3		180-170	12-8

* גובה החלק המושחם לא יעלה על 2 ס"מ.

מוצרים מוכנים

יש לעיין בהוראות 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.

תוצאת הבישול תלויה במידה רבה בסוג המזון. ניתן למצוא לעתים אי סדירויות ושינויים בגוון במוצר טרם בישולו.

מזון	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך הזמן בדקות
טוגנים (צ'יפס)	מדף או מגש מצופה אמייל	3		210-190	30-20
פיצה	מדף	2		220-200	20-15
באגט פיצה	מגש אפייה מצופה אמייל	3		200-190	25-20

הערה: בעת הפשרה של מאכלים קפואים, ייתכן שמגש האפייה יקבל עיוות מסוים. הדבר נובע מהבדלי הטמפרטורות בין התנור למזון שעל המגש. העיוות ייעלם במהלך האפייה.

בשר	משקל	כלי בישול	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C, מצב הגריל	זמן בישול, דקות
צלי בקר, רייר	1.0 ק"ג	לא מכוסה	1	☒	230-210	40
אומצות, עשיות היטב*		מדף רשת	5	☐	3	20
אומצות, רייר*			5	☐	3	15
נתח ללא הקרום (צוואר למשל)	1.0 ק"ג	לא מכוסה	1	☒	210-190	100
	1.5 ק"ג		1	☒	200-180	140
	2.0 ק"ג		1	☒	190-170	160
נתח עם קליפה (למשל גב, רגל)	1.0 ק"ג	לא מכוסה	1	☒	200-180	120
	1.5 ק"ג		1	☒	190-170	150
	2.0 ק"ג		1	☒	180-160	180
בקר מעושן עם העצם	1.0 ק"ג	מכוסה	2	☐	230-210	70
תבשיל בשר טחון	בשר, 750 גרם	לא מכוסה	1	☒	190-170	70
נקניקיות	כ-750 גרם	מדף רשת	4	☐	3	15
צלי בשר עגל	1.0 ק"ג	לא מכוסה	2	☐	210-190	100
	2.0 ק"ג		2	☐	190-170	120
שוק טלה ללא עצם	1.5 ק"ג	לא מכוסה	1	☒	170-150	110

* חממו את התנור מראש במשך 5 דקות.

בעת בישול של ברווז או אווז, מומלץ לנקב את העור באזור שנמצא מתחת לכנפיים. פעולה זו תאפשר לשומן לטפטף החוצה. עוף ייצא פריך ושחום במיוחד אם תמרחו עליו חמאה, מי מלח או מיץ תפוזים לקראת סוף הצלייה. בעת צלייה ישירות על מדף הרשת, הניחו את מגש האמייל במפלס 1.

עוף

המשקלים המובאים בטבלה מתייחסים לעופות ללא מילוי המוכנים לצלייה.

הניחו את העוף השלם על גבי מדף הרשת עם צד החזה כלפי מטה. הפכו פעם אחת לאחר שחלף 2/3 מהזמן המצוין.

הפכו את הצלי, כגון גלילת הודו או חזה הודו, בחלוף מחצית מזמן הבישול המומלץ. יש להפוך את נתחי העוף לאחר שחלף פרק זמן של 2/3 מזמן הצלייה.

עוף	משקל	כלי בישול	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	זמן בישול, דקות
חצאי עוף, 1 עד 4 מנות	400 גרם כל אחד	מדף	2	☒	220-200	50-40
נתחי עוף	250 גרם כל אחד	מדף	2	☒	220-200	40-30
עוף, 1 עד 4 עופות שלמים	1.0 ק"ג כל אחד	מדף	2	☒	210-190	80-50
ברווז	1.7 ק"ג	מדף	2	☒	200-180	100-90
אווז	3.0 ק"ג	מדף	2	☒	190-170	130-110
תרנגול הודו צעיר	3.0 ק"ג	מדף	2	☒	200-180	100-80
2 רגלי תרנגול הודו	800 גרם כל אחד	מדף	2	☒	210-190	110-90

דגים

יש להפוך את נתחי הדג לאחר שחלף פרק זמן של 2/3 מזמן הצלייה. אין צורך להפוך כאשר מדובר בדג שלם. הניחו את הדג השלם בתנור בתנוחת השחייה שלו, כלומר כאשר סנפיר הגב פונה כלפי מעלה. ניתן להניח בחלל הבטן של הדג חצי תפוח אדמה או כלי בישול קטן חסין חום, כדי להעניק לו יציבות.

לפילה דגים מומלץ להוסיף מספר כפות של נוזלים כדי ליצור אדים. בעת צלייה ישירות על מדף הרשת, הניחו את מגש האמייל במפלס 1.

דגים	משקל	כלי בישול	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך הזמן בדקות
דג, לבן/מעורב(נתח שלם) לדוגמה, דניס	600 גרם	מגש אפייה מצופה אמייל	3	☐	190-180	55-45
דג עתיר שומן (נתחים קטנים) לדוגמה, סלמון		מפלס*	2	☐	190-180	55-45
זאב הים (ממולא)	1.0 ק"ג	מגש אפייה מצופה אמייל	3	☐	190-180	65-55

* הכניסו את תבנית האמייל למפלס מספר 1.

העוגה יבשה מדי.	השתמשו בקיסם ליצירת חורים קטנים בעוגה המוכנה. לאחר מכן, טפטפו מיץ פירות או משקה אלכוהולי על העוגה. בפעם הבאה העלו את הטמפרטורה ב-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. לאחר מכן, פזרו שקדים או פירורי לחם ולאחר מכן הניחו את הציפוי על גבי הבסיס. עיינו במתכון ובזמני האפייה המומלצים.
העוגיות משחומות באופן לא אחיד.	בחרו בטמפרטורה נמוכה מעט יותר; העוגיות ייאפו בצורה אחידה יותר. יש לאפות בצקים עדינים במפלט אחד במצב <input type="checkbox"/> חימום עליון/תחתון. נייר אפייה בולט מהאביזרים עלול להשפיע על זרימת האוויר. מסיבה זו יש לחתוך את נייר האפייה לגודל המדויק של מגש האפייה.
עוגת הפירות לא השחימה בתחתית.	בפעם הבאה הכניסו את העוגה למפלט נמוך יותר בתנור.
מיץ הפירות גלש מן העוגה.	בפעם הבאה השתמשו בתבנית הרב-תכליתית, אם יש ברשותכם כזו.
מאפי שמרים קטנים 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 בכמה מפלסים. העוגיות שעל גבי מגש האפייה העליון שחומות יותר מאלה שנמצאות במגש האפייה התחתון.	השתמשו תמיד במצב אוויר חם <input checked="" type="checkbox"/> כאשר אתם אופים ביותר ממפלט אחד. מזון המונח בכמה מגשי אפייה במקביל בתנור לא יהיה מוכן בהכרח באותו הזמן.
בשעת אפייה של עוגות לחות נוצר עיבוי.	האפייה עשויה לגרום להיווצרותם של אדי מים. אלה עשויים להיפלט מן הפתחים הממוקמים מעל הידית של דלת התנור. האדים עשויים להצטבר וליצור טיפות מים על גבי לוח הבקרה או על החזיתות של ארונות המטבח שסמוכים למכשיר. זוהי תופעה רגילה.

בשר, עופות, דגים

כלי בישול

יש להשתמש בצלייה בגריל אך ורק כאשר דלת התנור סגורה.	ניתן להשתמש בכל כלי בישול שעמיד בפני חום. עבור צלי גדול ניתן גם להשתמש בתבנית הצלייה.
בעת הצלייה בגריל, חממו את הגריל מראש כ-3 דקות לפני הכנסת המזון לתוך תא התנור.	מומלץ מאוד להשתמש בכלי בישול שעשויים זכוכית. המכסה חייב להתאים לכלי הבישול ולאטום אותו היטב.
הניחו את נתחי המזון ישירות על גבי מדף הרשת. בעת צלייה של נתח בשר אחד, תקבלו תוצאות טובות יותר אם תניחו אותו במרכז של מדף הרשת.	הוסיפו מעט יותר נוזלים למזון כאשר אתם משתמשים בכלי בישול שעשויים מאמייל.
הכניסו את תבנית האמייל למפלט מספר 1. מיצי הבשר ייאגרו בתוך התבנית והתנור יישאר נקי יותר.	בכלי בישול שעשויים מפלדת אל-חלד המזון אינו משחים במידה רבה והבשר עלול להיות מבושל פחות. יש להאריך את זמני הבישול במקרה זה.
אין להכניס את מגש האפייה או את התבנית הרב-תכליתית אל מפלט מספר 4 או 5. החום הגבוה שנוצר בתוך תא התנור עלול לעוות אותם, ופנים התנור עלול להיזק בעת הוצאתם.	מידע בטבלאות: כלי ללא מכסה = לא מכוסה כלי עם מכסה = מכוסה
ככל שניתן, בפסות מזון בעובי זהה. דבר זה יאפשר לבשר להשחים באופן אחיד ולהישאר עסיסי. מומלץ שלא להמליח את אומצות הבשר לפני הסיום של זמן הצלייה שלהן.	הקפידו להניח את כלי הבישול במרכז של מדף הרשת.
יש להפוך את המזון הנצלה בגריל לאחר שחלף פרק זמן של Z מזמן הצלייה.	הניחו כלי בישול חמים עשויים זכוכית על גבי מגבת יבשה לאחר סיום הבישול. הזכוכית עלולה להיסקק 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 1 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 שעשויים פלדת אל-חלד. הבשר מתבשל לאט יותר ומשחים בצורה טובה פחות. הגבירו את חום התנור ו/או האריכו את משך הבישול.

בשר	משקל	כלי בישול	מפלט	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C, מצב הגריל	זמן בישול, דקות
נזיד בקר (למשל של צלעות)	1.0 ק"ג	מכוסה	2	<input type="checkbox"/>	240-220	90
	1.5 ק"ג		2	<input type="checkbox"/>	230-210	110
	2.0 ק"ג		2	<input type="checkbox"/>	220-200	130
בקר, נתח רזה	1.0 ק"ג	לא מכוסה	2	<input type="checkbox"/>	230-210	70
	1.5 ק"ג		2	<input type="checkbox"/>	220-200	80
	2.0 ק"ג		2	<input type="checkbox"/>	210-190	90

* חממו את התנור מראש במשך 5 דקות.

עוגות בתבנית	תבנית אפייה המונחית ישירות על המדף	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	זמן בישול, דקות
עוגה	תבנית טארט גלית בקוטר 31 ס"מ.	1		240-220	50-40
		3+1		200-190	45-35
קיש	תבנית טארט גלית בקוטר 31 ס"מ.	1		230-220	50-40
עוגות*	תבנית עוגה גלית בקוטר 28 ס"מ.	2		200-180	60-50

* כדי לאפות מספר עוגות בו-זמנית, הניחו מספר תבניות על המדף.

עוגות על מגש	מגש	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	זמן בישול, דקות
פיצה	מגש שטוח	2		220-200	35-25
	מגש אלומיניום + מגש שטוח	3+1		180-170	45-35
	מגש אלומיניום + מגש עמוק רב-תכליתי	3+1		180-170	45-35
בצק עלים	מגש שטוח	3		200-180	35-25
	מגש אלומיניום + מגש שטוח	3+1		190-170	45-30
	מגש אלומיניום + תבנית עמוקה רב-תכליתית	3+1		190-170	45-30
בורקס	תבנית רב-תכליתית	2		200-190	55-40

תבניות אפייה נוספות ניתן לרכוש בחנויות מתמחות או במרכז שירות הלקוחות.

לחם ולחמניות	מגש	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	זמן בישול, דקות
לחם שמרים עם 1.2 ק"ג קמח* (עם חימום)	מגש אפייה מצופה אמייל	2		270	8
לחם שמרים עם 1.2 ק"ג קמח* (עם חימום)	מגש אפייה מצופה אמייל	2		200	45-35
לחם שמרים עם 1.2 ק"ג קמח* (עם חימום)	מגש אפייה מצופה אמייל	2		270	8
לחם שמרים עם 1.2 ק"ג קמח* (עם חימום)	מגש אפייה מצופה אמייל	2		200	50-40
לחמניות (לדוגמה מקמח שיפון)	מגש אפייה מצופה אמייל	3		220-200	20-20

* לעולם אין לשפוך מים לתוך תנור חם.

מאפים	מגש	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	זמן בישול, דקות
עוגיות ומאפים.	מגש אפייה מצופה אמייל	3		160-150	30-20
	מגש אלומיניום + מגש שטוח	3+1		150-140	30-20
	מגש אלומיניום + תבנית עמוקה רב-תכליתית	3+1		150-140	30-20
מרנג	מגש אפייה מצופה אמייל	3		90-80	210-180
פחזניות	מגש אפייה מצופה אמייל	2		210-190	40-30
עוגיות מקרון	מגש אפייה מצופה אמייל	3		130-110	40-30
	מגש אלומיניום + מגש שטוח	3+1		120-100	45-35
	מגש אלומיניום + תבנית עמוקה רב-תכליתית	3+1		120-100	45-35

מגשי אפייה נוספים ניתן לרכוש כאביזרים אופציונליים בחנויות מתמחות.

טיפים ועצות מעשיות לבישול

ברצונכם 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 נפלה.	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 למפלס נמוך יותר בתנור, בחרו בטמפרטורה נמוכה יותר ואפו את העוגה במשך זמן ממושך מעט יותר.

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 השירי כדי לסיים את תהליך הבישול.

סילוק ידודות לסביבה

יש להשליך את חומרי האריזה באופן ידודותי לסביבה.

מכשיר זה מסומן בהתאם לתקנה האירופית 2012/19/EC בנוגע למכשירי חשמל ואלקטרוניקה משומשים (פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני WEED 2002/96/EC). התקנה מגדירה את מסגרת ההחזרה והמיחזור של מכשירים משומשים, והיא תקפה בכל רחבי האיחוד האירופי.



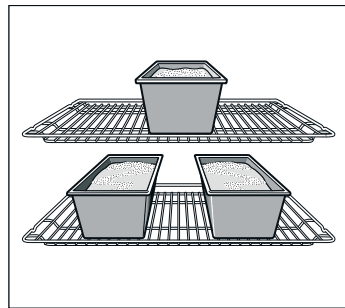
בסעיף זה תוכלו למצוא עצות מועילות לחיסכון באנרגיה בעת צלייה או בזמן אפייה, וכן כיצד להשליך את המכשיר שלכם בצורה נאותה.

חיסכון באנרגיה

- חממו את התנור מראש אך ורק אם מצוין במתכון או בטבלה שבחוברת ההוראות שיש לעשות כן.
- מומלץ להשתמש בתבניות אפייה כהות ומצופות לכה או אמייל. הן קולטות 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 לצד זו.

מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו

הטבלאות שמובאות להלן מציגות מספר הצעות עבור כל מנה. כאשר אתם אופים בשלוש תבניות עוגה או תבניות מוארכות במקביל, הניחו אותן על גבי מדפי הרשת כפי שמודגם באיור.



תבניות אפייה

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה כהות שעשויות מתכת.

זמני האפייה עשויים להתארך בעת שימוש בתבניות בעלות צבע בהיר שעשויות ממתכת דקה או בכלי זכוכית, והדבר יגרום לכך שהעוגות לא ישחימו בצורה אחידה.

אם תרצו להשתמש בתבניות סיליקון, עיינו במידע שבמתכונים ובהוראות היצרן. לעתים קרובות תבניות סיליקון קטנות יותר מתבניות רגילות. בהתאם לכך עשויות להשתנות גם כמויות הבלייה והוראות ההכנה.

טבלאות

הטבלאות מכילות מידע לגבי סוגי החימום המומלצים באפיית הסוגים השונים של עוגות וקינוחים. הטמפרטורה ומשך האפייה תלויים בכמות הבצק/בלילה ובהרכבו/ה. מסיבה זו, הזמנים המומלצים בטבלאות הינם מקורבים. מומלץ להתחיל באפייה בטמפרטורה הנמוכה ביותר המומלצת. הדבר יאפשר למאפה להשחים בצורה אחידה יותר. במידת הצורך, תוכלו להעלות את הטמפרטורה בפעם הבאה.

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

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

כדי לאפות עוגה במפלט אחד בלבד, הניחו אותה על המגש המצופה אמייל.

בזמן אפייה של מספר עוגות בו-זמנית, ניתן להניח את התבניות יחד על מדף רשת.

כאן תמצאו מבחר תבשילים ואת ההגדרות המיטביות עבורם. אנו נציג בפניכם את סוג החימום הרצוי ואת הטמפרטורה המומלצת ביותר עבור התבשיל המסוים. תוכלו למצוא מידע בנוגע לאביזרים המתאימים ולמפלט שבו יש למקם את המזון. 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 עשויים להשתנות בהתאם לאיכות המזון ולהרכבו.
- יש להשתמש באביזרים שסופקו עם התנור. ניתן לרכוש אביזרים נוספים דרך מרכז שירות הלקוחות 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 במפלט אחד

לאפית עוגות, מומלץ להשתמש במצב חימום עליון/תחתון.

בעת אפייה במצב אוויר חם , השתמשו עבור האביזרים בגובה מדפים כפי שמצוין להלן:

- עוגות בתבנית: מפלט 2
- עוגות במגש: מפלט 3

אפייה בשני מפלסים או יותר במקביל

השתמשו במצב

אפייה בשני מפלסים במקביל:

- מגש אפייה מצופה אמייל: מפלט 3
- מגש אלומיניום: מפלט 1

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

פתרון בעיות

במרבית המקרים יש לתקלות הסבר פשוט מאוד וקל לתיקון. עיינו בטבלה לפני שתתקשרו אל מרכז שירות הלקוחות.

טבלת פתרון בעיות

תקלה	גורם אפשרי	פתרון/מידע
התנור אינו פועל.	הנתיך נשרף.	בדקו את מצב הנתיך בתיבת הנתיכים.
	הפסקת חשמל	בדקו אם תאורת המטבח או מכשירי חשמל אחרים פועלים.
בלוח התצוגה מופיע סמל Ⓢ מהבהב וארבעה אפסים.	הפסקת חשמל	כווננו שוב את השעון.
התנור אינו מתחמם.	הצטברות של אבק על גבי המגעים.	סובבו את כפתורי הבקרה מספר פעמים הלךך ושוב.

הודעות שגיאה

אם בלוח התצוגה מופיעה הודעת שגיאה עם E, לחצו על הלחצן Ⓢ. ההודעה תיעלם. פונקציית זמן שהוגדרה תאופס. אם הודעת השגיאה אינה נעלמת, פנו למרכז שירות הלקוחות.

אתם יכולים לנסות ולתקן את התקלה אם מוצגת אחת מהודעות השגיאה הבאות.

הודעת שגיאה	גורם אפשרי	פתרון/מידע
E011	לחצן נתקע או נותר לחוץ זמן רב מדי.	לחץ על כל הלחצנים אחד אחרי השני. בדקו אם לחצן מסוים תקוע, מכוסה או מלוכלך.

⚠ סכנת התחשמלות!

תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה. אך ורק טכנאים מורשים מטעם מרכז שירות הלקוחות שלנו רשאים לבצע את התיקונים.

החלפת הנורה בתנור

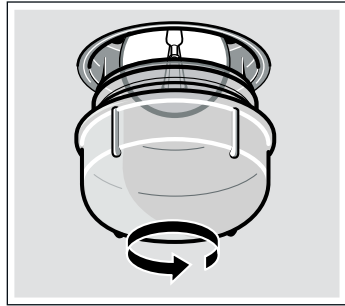
אם נורת התנור נשרפה, יש להחליף אותה. ניתן לרכוש בשירות הלקוחות או בחנויות מתמחות נורות עמידות בחום (עד טמפרטורה של 300 °C) בעוצמה של 25 W, מדגם E 14, 220 V - 240 V. יש להשתמש אך ורק בנורות מסוג זה.

⚠ סכנת התחשמלות!

נתקו את המכשיר ממתח החשמל. ודאו שאספקת המתח כבוייה.

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 מפסק הזרם.

לוחות הזכוכית של דלת התנור

אם לוחות הזכוכית של דלת התנור ניזוקו, יש להחליפם. ניתן לרכוש לוחות זכוכית עבור הדלת במרכז שירות הלקוחות. ציינו את מספר המוצר ואת מספר הייצור של המכשיר שברשותכם.

שירות לקוחות

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 הסיוע המתאים. ניתן למצוא את המספרים הללו על גבי לוחית הזיהוי של המכשיר, שנמצאת 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 ☎

שימו לב שיידרש תשלום עבור ביקור של טכנאי השירות בביתכם במקרה של תקלה במכשיר, גם בזמן תקופת האחריות על המכשיר. תוכלו למצוא את כל המידע והטלפונים של מרכזי השירות ברשימת מרכזי שירות הלקוחות שבגב החוברת.

הזמנה של טכנאי שירות ויעוץ לגבי המוצר

GB 0844 8928999

שיחות פנים ברשת בריטיש טלקום יחויבו ב3 פני לדקה. תיתכן תוספת של עד 6 פני עבור דמי שיחה.

IL 01450 2655

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

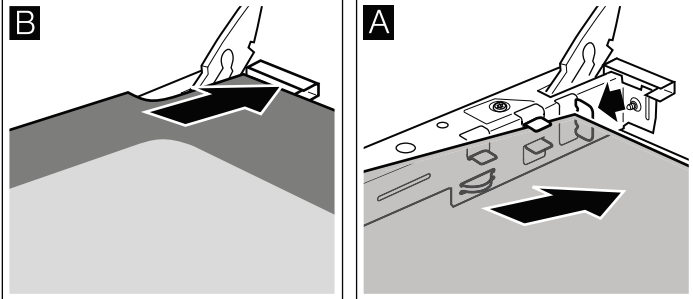
התקנה חוזרת

פעלו על פי שלבים 2 - 4 בדלתות עם שני לוחות זכוכית.

בעת ההתקנה, ודאו שהכיתוב "right above" פונה כשהוא הפוך 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 המשטה החלק לפנות כלפי חוץ. (איור B)



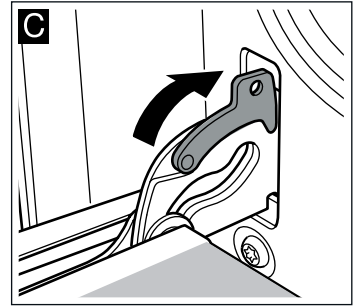
3. ההזירו את הכיסוי למקומו לחצו אותו למקומו.

4. התקינו את דלת התנור.

אין להשתמש בתנור עד שכל הלוחות הותקנו חזרה למקומם.

אי התקנה נאותה של הצירים עלולה לגרום לדלת להיות עקומה.

3. סגרו מחדש את תפסני הנעילה (איור C). סגרו את דלת התנור.



⚠ סכנת פציעה!

אל תגעו בצירים; הדלת עלולה ליפול או שהציר עלול להיסגר בפתאומיות. יש להודיע לשירות התמיכה הטכנית.

הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם

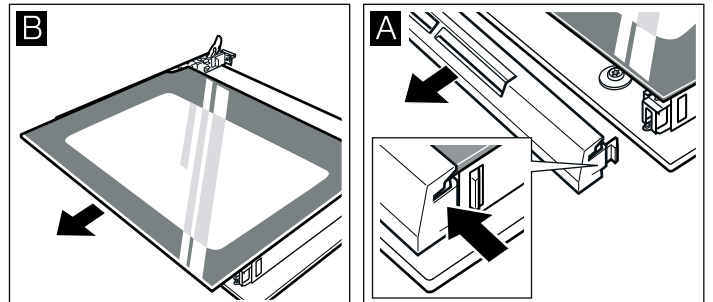
ניתן להסיר את לוחות הזכוכית של דלת התנור כדי להקל עליכם את הניקוי.

פירוק

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

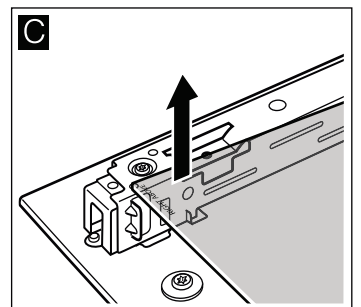
2. הסירו את הכיסוי בחלק העליון של דלת התנור. לשם כך, לחצו פנימה באמצעות אצבעותיכם את הלשוניות בצד שמאל וימין (איור A).

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



בדלתות עם שלושה לוחות זכוכית, יש לבצע גם את הפעולה הבאה:

4. הרימו והוציאו את לוח הזכוכית (איור C).



נקו את לוחות הזכוכית באמצעות תכשיר ניקוי מתאים ומטלית רכה. אין להשתמש בתכשירי ניקוי חדים או שורטים, מגרדת לזכוכית או ספוגי פלדה קשים, היות שאלה עלולים לגרום נזק לזכוכית.

⚠ סכנת פציעה!

שריטה בזכוכית שבדלת התנור עלולה להתפתח לסדק. אין להשתמש בחומרי ניקוי חזקים, בעזרי ניקוי חדים או שורטים או במגרדת זכוכית.

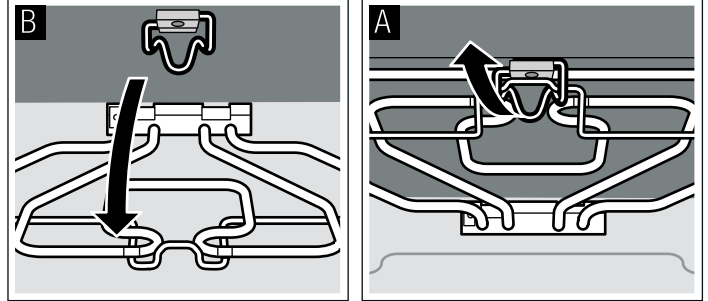
הסרת גוף החימום של הגריל

בחלק מדגמי התנורים, ניתן להוציא את גוף החימום של הגריל כדי להקל על פעולות הניקוי.

⚠ סכנת כויות!

התנור חייב להיות קר.

1. משכו את ידית גוף החימום של הגריל לכיוונכם ודחפו אותה כלפי מעלה עד שתשמעו נקישה כאשר היא נכנסת למקום (איור A).
2. באותו זמן, החזיקו את גוף החימום וסובבו אותו כלפי מטה (איור B).



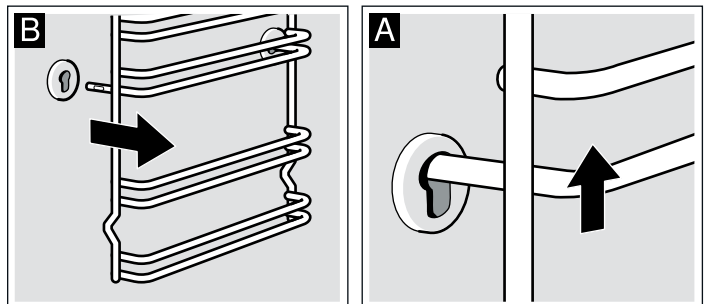
לאחר הניקוי, דחפו את גוף החימום כלפי מעלה למקומו. דחפו את ידית הנעילה כלפי מטה כדי לאבטח את גוף החימום במקום.

הסרה והחזרה למקום של מדפי הרשת ושל המסילות בצד ימין ושמאל

ניתן להסיר את מדפי הרשת ואת המסילות מצד ימין ומצד שמאל לצורך ניקוי. התנור חייב להיות קר.

הוצאת המסילות

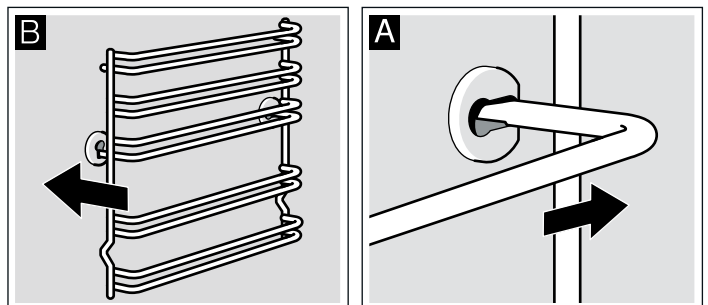
1. הרימו את חלקה הקדמי של המסילה והסירו מהתפס (איור A).
2. משכו את המסילה לפנים עד הסוף והסירו אותה (איור B).



נקו את המסילה בתכשיר ניקוי וספוג. מומלץ להשתמש במברשת לניקוי כתמים עקשים.

התקנה של מדפי הרשת והמסילות

1. ראשית, השחילו את המסילה אל תוך התושבת האהורית ודהפו אותה קלות לאחור (איור A).
2. לאחר מכן, הכניסו את המסילה לתוך התושבת הקדמית (איור B).

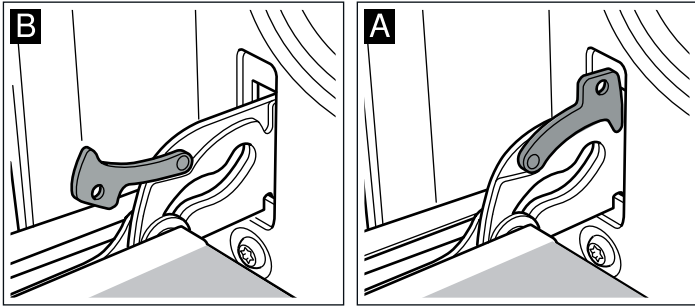


מדפי הרשת והמסילות מתאימים הן לצד הימני והן לצד השמאלי. יש להקפיד שהצד המעוקל פונה כלפי מטה.

הסרת דלת התנור והתקנתה

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

לכל אחד מצירי הדלת יש תפסן נעילה. כאשר תפסני הנעילה סגורים, דלת התנור מאובטחת במקומה ולא ניתן להסיר אותה (איור A). כאשר תפסני הנעילה פתוחים כדי לאפשר את הסרת דלת התנור (איור B), הצירים ננעלים ולא ניתן לסגור אותם. כך נמנעת סגירה פתאומית של דלת התנור.

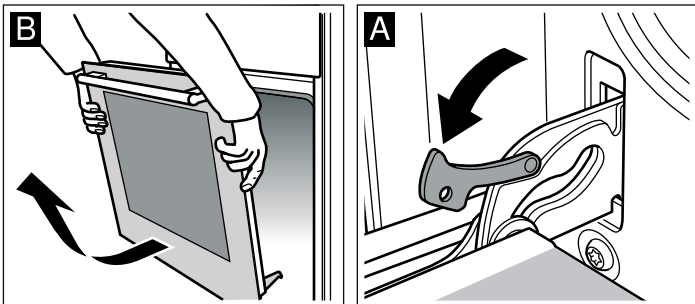


⚠ סכנת פציעה!

כאשר הצירים אינם נעולים, הם עלולים להיטרק בעוצמה גדולה. ודאו תמיד שתפסני הנעילה סגורים לגמרי מלבד כאשר אתם מסירים את הדלת, ואז עליהם להיות פתוחים לגמרי.

הסרת הדלת

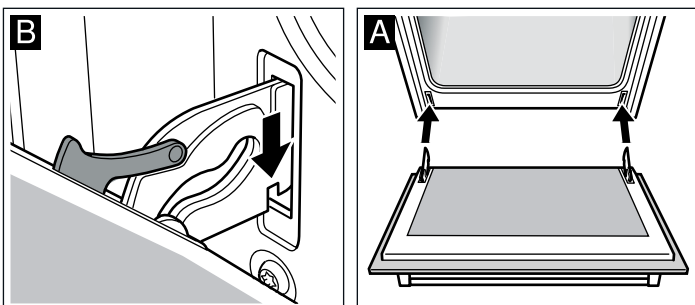
1. פתחו את דלת התנור עד הסוף.
2. קפלו מעלה את שני תפסני הנעילה בצד שמאל ובצד ימין (איור A).
3. סגרו את דלת התנור עד למעצור (איור B). אחזו בדלת התנור בשתי ידיים, מצד שמאל ומצד ימין. סגרו מעט יותר את דלת התנור ומשכו אותה ההוצה.



התקנה חוזרת של הדלת

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

1. בעת התקנת דלת התנור, יש לוודא ששני הצירים הוכנסו בצורה ישרה אל הפתח (איור A).
2. המגרעת בצד התחתון של שני הצירים חייבת להינעל בשני הצדדים.



תחזוקה וניקוי

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

הערות

- הבדלים קלים בצבעי חזית המכשיר נגרמים כתוצאה משימוש בחומרי ייצור שונים, כמו זכוכית, פלסטיק ומתכת.
- הצללים שמופיעים לעתים בלוח של דלת התנור ונראים כמו לכלוך הם השתקפויות שנוצרות על-ידי תאורת התנור.
- אביזרי אמייל נאפים בטמפרטורות גבוהות מאוד. הדבר עלול לגרום להבדלים קלים בצבע. זוהי תופעה רגילה שאינה משפיעה על אופן הפעולה של התנור. 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 חלודה.

תכשירי ניקוי

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

- בחומרי ניקוי שורטים או חומציים
- בתכשירי ניקוי שמכילים ריכוז גבוה של אלוהול
- 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 לנקות באמצעות חומר ניקוי לזכוכית או מגרדת לזכוכית.
פלדת אל-חלד	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה. יש להסיר מיד כתמים שנוצרו כתוצאה מאבנית, משומן, מעמילן ומחלבון ביצה היות שמתחת לכתמים אלה עלולה להתפתח חלודה. את חומרי הניקוי המיועדים לניקוי משטחים חמים העשויים מפלדת אל-חלד ניתן לרכוש ממרכז שירות הלקוחות או מהספקים המורשים. יש למרוח שכבה של תכשיר הניקוי על גבי המשטח ולגב במטלית רכה.
דלת זכוכית	תכשיר ניקוי לזכוכית: יש לנקות במטלית רכה. אין להשתמש במגרדת לזכוכית.
תצוגה	תכשיר ניקוי לזכוכית: יש לנקות במטלית רכה. אין להשתמש באלכוהול, חומץ או חומר חומצי אחר העלול לגרום לנזק.
לוחות הזכוכית בדלת התנור	תכשיר ניקוי לזכוכית: יש לנקות במטלית רכה. אין להשתמש במגרדת לזכוכית.
כיסוי הזכוכית של הנורה שבתא התנור	מי סבון חמים: יש לנקות באמצעות מטלית כלים.
אטם	מי סבון חמים: יש לנקות באמצעות מטלית כלים. אין להסיר את האטם!
אטם	מי סבון חמים: יש לנקות באמצעות מטלית כלים. אין להסיר את האטם!

משטח	תכשירי ניקוי
מדפי רשת ומסילות	מי סבון חמים: יש להשרות ולנקות במטלית כלים או במברשת.
מסילות	מי סבון חמים: נקו במברשת או במטלית. אין להשרות או לשטוף במדיח כלים.
אביזרים	מי סבון חמים: יש להשרות ולנקות במטלית כלים או במברשת.

ניקוי משטחי הניקוי העצמי בתא התנור

בחלק מהדגמים, הדופן האחורית, דפנות הצג ותקרת תא התנור מצופים בציפוי קרמי נקבובי. ציפוי זה סופג נתזים הנוצרים בעת האפייה או הצלייה, ומפרק אותם תוך כדי פעולת התנור. הניקוי העצמי פועל ביעילות רבה ככל שהטמפרטורה גבוהה יותר וזמן הפעולה ארוך יותר.

אם התנור מלוכלך לאחר מספר שימושים, פעלו כך:

1. נקו ביסודיות את תחתית תא התנור וכל דופן אחרת שינה מצופה בשכבת הניקוי העצמי.
 2. הגדרת פונקציית האוויר החם .
 3. רוקנו את התנור מכל האביזרים והשאירו אותו פועל עם הדלת סגורה למשך כשעתיים, בטמפרטורה המרבית.
- הציפוי הקרמי יתחדש. לאחר קירור התנור, הסירו כתמים חומים או לבנים באמצעות מים וספוג רך.
- דחייה קלה של צבע הציפוי אינה פוגעת בתפקוד הניקוי העצמי.

זהירות!

- אין להשתמש בתכשירי ניקוי שורטים תכשירים אלה יגרמו לשריטות בציפוי הנקבובי ולפגיעה בתפקודו.
- לעולם אל תשמשו בתכשירי ניקוי לתנורים לניקוי הציפוי הקרמי. אם ניתז בטעות חומר ניקוי לתנורים על הציפוי הקרמי, יש להסירו מיד באמצעות כמות גדולה של מים וספוג.

ניקוי החלק התחתון ודפנות התנור המצופים אמייל

השתמשו במטלית ניקוי טבולה במים חמים עם מעט סבון או חומץ. אם הדפנות מלוכלכים במיוחד, השתמשו בספוג פלדה עדין או בתכשיר מיוחד לניקוי תנורים. יש לנקות את התנור רק לאחר שהתקרר לחלוטין. אין לנקות משטחים המתנקים מעצמם באמצעות ספוג פלדה או תכשירים לניקוי תנורים.

תאורה

ניתן להפעיל ידנית את תאורת התנור, כדי להקל על פעולות הניקוי.

הפעלת תאורת התנור.

סובבו את כפתור בחירת הפונקציות למצב .

האור יידלק. יש לסובב את כפתור בקרת הטמפרטורה למצב כבוי.

כיבוי תאורת התנור.

סובבו את כפתור בחירת הפונקציות למצב 0.

בדיקת הגדרות הזמנים

אם כוונתם מספר הגדרות זמן, הסמלים המתאימים יוארו בתצוגה. סמל החץ ► מוצג ליד פונקציית הזמן המוצגת כעת. להצגת הטיימר, ל-זמן בישול, ל-זמן סיום או ל-שעון, לחצו על הלחצן ⊕ מספר פעמים עד שסמל ► החץ מוצג ליד הסמל המתאים. הערך המתאים יופיע בתצוגה למשך מספר שניות.

שעה

לאחר חיבור התנור או לאחר הפסקת חשמל, הסמל ⊕ ושלושה אפסים מופיעים בתצוגה. כוונן השעון.

1. לחצו על הלחצן ⊕. מוצגת השעה 12.00.

2. כדי לכוון את השעון השתמשו בלחצנים + או - . השעה שכווננתם תוצג כעבור מספר שניות.

שינוי השעה

אין להגדיר שום פונקציית זמן אחרת.

1. לחצו ארבע פעמים על הלחצן ⊕. סמלי הזמן מאירים בתצוגה, החץ ► מופיע לפני הסמל ⊕.
2. כדי לכוון את השעון השתמשו בלחצנים + או - . השעה שכווננתם תוצג כעבור מספר שניות.

הסתרת השעון

ניתן להסתיר את השעון. לקבלת מידע נוסף, עיינו בפרק שינוי הגדרות בסיסיות.

נעילת בטיחות בפני ילדים

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

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

אם נקבע סוג החימום והטמפרטורה או פונקציית הגריל, מנגנון נעילת הבטיחות בפני ילדים מפסיק את פעולת החימום.

הפעלת נעילת הבטיחות בפני ילדים

אין להגדיר זמן בישול או זמן סיום בישול לפני הפעלת הנעילה.

לחצו על הלחצן ⊕ והחזיקו אותו לחוץ למשך כארבע שניות. הסמל ⊖ מאיר בתצוגה. נעילת הבטיחות בפני ילדים פעילה.

ביטול הנעילה בפני ילדים

לחצו על הלחצן ⊕ והחזיקו אותו לחוץ למשך כארבע שניות. הסמל ⊖ כבה בתצוגה. נעילת הבטיחות בפני ילדים אינה פעילה.

שינוי ההגדרות הבסיסיות

לתנור שלכם יש מספר הגדרות בסיסיות. ניתן לשנות הגדרות אלה כדי להתאימן לצרכים הייחודיים של המשתמש.

הגדרות בסיסיות	בחירה 1	בחירה 2	בחירה 3
1. תצוגת שעון	תמיד*	רק עם לחצן ⊕	-
2. משך ההתראה הקולית בחלוף זמן הבישול או הזמן שנקבע בטיימר	כ-10 שניות	כ-2 דקות*	כ-5 דקות
3. מן ההמתנה עד להחלת הגדרה מסוימת	כ-2 שניות	כ-5 שניות*	כ-10 שניות

* הגדרת יצרן

אין להגדיר שום פונקציית זמן אחרת.

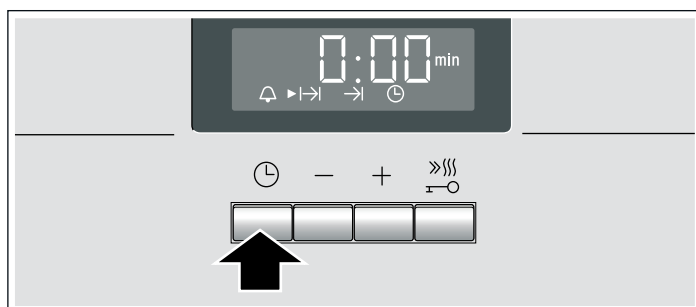
1. לחצו על הלחצן ⊕ למשך כ-4 שניות. ההגדרה הבסיסית הנוכחית של תצוגת השעון תופיע בתצוגה, לדוגמה 1. ע עבור בחירה 1.
2. השתמשו בלחצנים + או - כדי לשנות את ההגדרה הבסיסית.
3. אשרו באמצעות לחיצה על הלחצן ⊕. ההגדרה הבסיסית הבאה מופיעה בתצוגה. ניתן לדפדף בין כל הרמות באמצעות הלחצן ⊕ ולשנות את ההגדרה באמצעות הלחצנים + או -.
4. לחצו על הלחצן ⊕ למשך כ-4 שניות. כל ההגדרות הבסיסיות נשמרו. תוכלו לשנות את ההגדרות הבסיסיות בכל עת.

משך הבישול

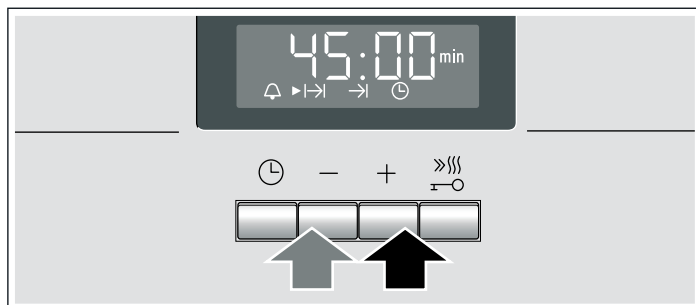
ניתן לקבוע זמן בישול עבור כל סוג מזון. לאחר שזמן הבישול חלף התנור ייכבה באופן אוטומטי. משמעות הדבר שאין צורך להפסיק פעולה אחרת כדי לכבות את התנור ולא ניתן לחרוג בטעות ממשך זמן הבישול הרצוי.

הדוגמה המוצגת באיור: משך הבישול: 45 דקות.

1. סובבו את בורר התוכניות לסוג החימום המבוקש.
2. השתמשו בכפתור בחירת הטמפרטורה כדי לבחור בטמפרטורה הרצויה או בעוצמת הגריל.
3. לחצו פעמיים על הלחצן בתצוגה יופיע 0:00. סמלי הזמן מאירים והחץ ► מוצג לפני הסמל .



4. השתמשו בלחצנים + או - כדי לקבוע את משך זמן הבישול. ערך ברירת המחדל ללחצן + = 30 דקות
ערך ברירת המחדל ללחצן - = 10 דקות



התנור יתחיל לפעול כעבור שניות אחדות. בתצוגה מופיעים הספירה לאחור של זמן הבישול והסמל . יתר סמלי הזמן כבים.

משך זמן הבישול שהוגדר חלף

ישמע צליל התראה. התנור יפסיק לחמם בתצוגה יופיע 0:00. לחצו על הלחצן . ניתן לקבוע זמן בישול חדש באמצעות הלחצנים + או -. לחילופין, לחצו על פעמיים וסובבו את בורר הפונקציות למצב אפס. התנור כבוי.

שינוי משך זמן הבישול:

השתמשו בלחצנים + או - כדי לשנות את זמן הבישול. הזמן שכוונתם יוצג כעבור מספר שניות. אם נקבע זמן כלשהו בטיימר, לחצו תחילה על הלחצן .

ביטול משך זמן הבישול

כדי לאפס את זמן הבישול ל- 0:00 השתמשו בלחצן -. הזמן שכוונתם יוצג כעבור מספר שניות. זמן הבישול שהוגדר בוטל. אם נקבע זמן כלשהו בטיימר, לחצו תחילה על הלחצן .

בדיקת הגדרות הזמנים

אם כוונתם מספר הגדרות זמן, הסמלים המתאימים יוארו בתצוגה. סמל החץ ► מוצג ליד פונקציית הזמן המוצגת כעת. להצגת הטיימר, זמן בישול, זמן סיום או שעות, לחצו על הלחצן מספר פעמים עד שסמל ► החץ מוצג ליד הסמל המתאים. הערך המתאים יופיע בתצוגה למשך מספר שניות.

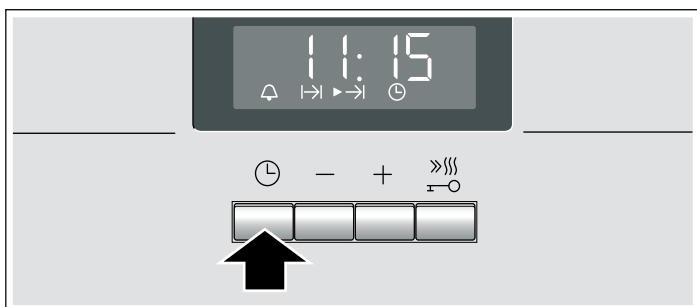
זמן סיום

ניתן להגדיר את השעה שבה תרצו שהמזון יהיה מוכן. התנור יופעל אוטומטית וייכבה בשעה שנקבעה. לדוגמה, תוכלו להכניס את המזון לתנור בבקר ולהגדיר את זמן הבישול כך שהוא יהיה מוכן לארוחת צהריים.

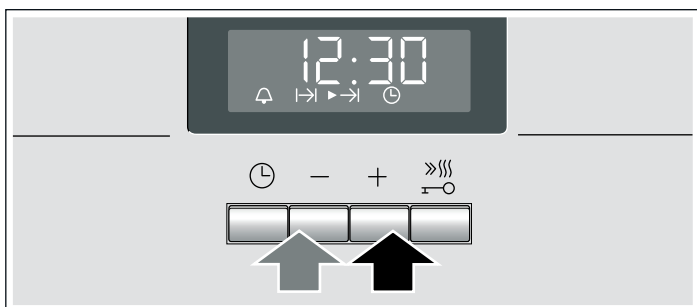
הקפידו לא להשאיר מזון לזמן ממושך מדי בתא התנור לבל יתקלקל.. הדוגמה המוצגת באיור: כעת 10:30 בבקר, זמן הבישול הדרוש הוא 45 דקות, והמנה צריכה להיות מוכנה בשעה 12:30 בצהריים.

1. סובבו את בורר הפונקציות.
2. כוונו את בורר הטמפרטורה.
3. לחצו פעמיים על הלחצן .
4. קבעו את זמן הבישול באמצעות הלחצנים + או -.
5. לחצו על הלחצן .

החץ ► מופיע ליד הסמל . בתצוגה מופיעה השעה שבה המנה תהיה מוכנה.



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



כעבור שניות אחדות יוצגו ההגדרות והתנור יעבור למצב המתנה. הזמן שבו המזון יהיה מוכן יופיע בתצוגה והחץ ► מופיע ליד הסמל . הסמלים ו- כבים. כאשר התנור מתחיל לפעול תוכלו לראות בתצוגה את הספירה לאחור של זמן הבישול ואת החץ ► ליד הסמל . הסמל כבה.

משך זמן הבישול שהוגדר חלף

ישמע צליל התראה. התנור יפסיק לחמם בתצוגה יופיע 0:00. לחצו על הלחצן . ניתן לקבוע זמן בישול חדש באמצעות הלחצנים + או -. לחילופין, לחצו על פעמיים וסובבו את בורר הפונקציות למצב אפס. התנור כבוי.

שינוי זמן הסיום

השתמשו בלחצנים + או - כדי לשנות את זמן הסיום. הזמן שכוונתם יוצג כעבור מספר שניות. אם נקבע זמן כלשהו בטיימר, לחצו פעמיים על הלחצן . אל תשנו את זמן הסיום אם זמן הבישול כבר החל לחלוף. תוצאת הבישול לא תהיה נכונה.

ביטול זמן הסיום

השתמשו בלחצן - כדי לאפס את זמן הסיום לשעה הנוכחית. הזמן שכוונתם יוצג כעבור מספר שניות. התנור מתחיל לפעול. אם נקבע זמן כלשהו בטיימר, לחצו פעמיים על הלחצן .

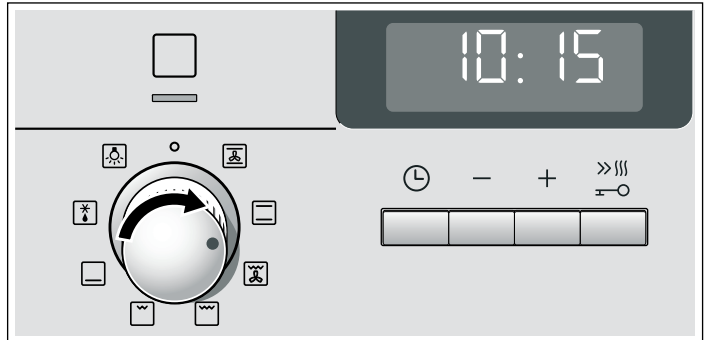
השימוש בתנור

קיימות אפשרויות רבות לקביעת הגדרות התנור. קביעת סוג החימום, הטמפרטורה ועוצמת הגריל. ניתן לבחור את משך זמן הבישול ואת זמן הסיום של הבישול עבור כל מנה. למידע נוסף, נא עיינו בפרק *קביעת פונקציות הזמן*.

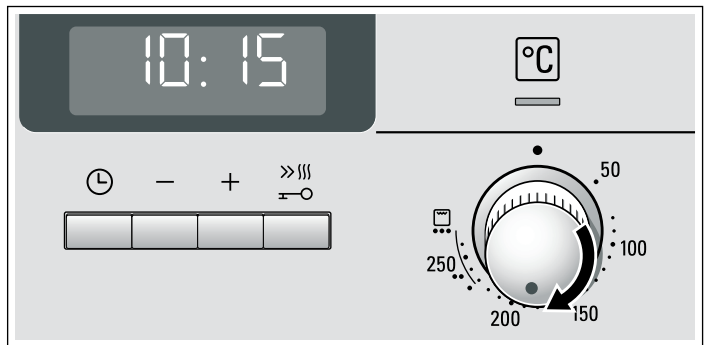
סוג החימום והטמפרטורה

הדוגמה המוצגת באיור: חימום עליון תחתון □ ב-190 °C.

1. סובבו את בורר התוכניות לסוג החימום המבוקש.



2. השתמשו בכפתור בחירת הטמפרטורה כדי לבחור בטמפרטורה הרצויה או בעוצמת 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 על-ידי שימוש בכפתורי ההפעלה המתאימים.

חימום מהיר

מצב החימום המהיר מאפשר לתנור להגיע במהירות רבה לטמפרטורה שנקבעה לו.

השתמשו בחימום מהיר כאשר אתם בוחרים בטמפרטורה שמעל ל-100 °C. סוגי חימום מתאימים

■ אוויר חם □

■ חימום עליון תחתון □

■ חימום 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 הלחצן \llcorner .

הסמל \llcorner מאיר בתצוגה. התנור יתחיל להתחמם.

שלב החימום המהיר הסתיים

יישמע צליל התראה. הסמל \llcorner ייכבה בתצוגה. הכניסו את המזון לתנור.

ביטול החימום המהיר

לחצו לחיצה קצרה על הלחצן \llcorner . הסמל \llcorner ייכבה בתצוגה.

קביעת פונקציות זמן

בתנור שלכם יש כמה אפשרויות להגדרות הקשורות בזמנים. השתמשו בלחצן \ominus כדי להציג את התפריט ולעבור בין הפונקציות השונות. סמלי הפונקציות השונים נשארים מוארים במהלך שינוי ההגדרות. החץ \blacktriangleright מצביע על פונקציית הזמן שנבחרה. אפשרות כוונן זמן שהוגדרה ניתן לשנות באופן ישיר באמצעות הלחצנים + או -, כל עוד הסמל הרלוונטי מסומן בחץ \blacktriangleright .

טיימר

הטיימר פועל בנפרד מהתנור. לטיימר יש התראה קולית משלו. באופן זה, ניתן להבחין בין סיום הזמן שנקבע בטיימר לבין סיום זמן בישול.

1. לחצו על הלחצן \ominus פעם אחת.

סמלי הזמן מאירים בתצוגה, החץ \blacktriangleright מופיע לפני הסמל \triangleleft .

2. כווננו את הטיימר באמצעות הלחצנים + או -.

ערך ברירת המחדל ללחצן + = 10 דקות

ערך ברירת המחדל ללחצן - = 5 דקות

הזמן שכווננתם יוצג כעבור מספר שניות. הספירה לאחור של הטיימר מתחילה. הסמל \triangleleft מאיר בתצוגה, לצד ספירת הזמן. יתר סמלי הזמן כבים.

הזמן שנקבע עבור הטיימר חלף

יישמע צליל התראה. בתצוגה יופיע \triangleleft . השתמשו בלחצן \ominus כדי לכבות את הטיימר.

שינוי משך הזמן של הטיימר

שנו את הזמן שהוגדר עבור הטיימר באמצעות הלחצנים + או - . הזמן שכווננתם יוצג כעבור מספר שניות.

ביטול הטיימר

לאיפוס הטיימר למצב \triangleleft השתמשו בלחצן - . הזמן שכווננתם יוצג כעבור מספר שניות. הטיימר כבה.

בדיקת הגדרות הזמנים

אם כווננתם מספר הגדרות זמן, הסמלים המתאימים יוארו בתצוגה. סמל החץ \blacktriangleright מוצג ליד פונקציית הזמן המוצגת כעת.

להצגת \triangleleft הטיימר, \blacktriangleright לזמן בישול, \blacktriangleright לזמן סיום או \ominus שעון, לחצו על הלחצן \ominus מספר פעמים עד שסמל \blacktriangleright החץ מוצג ליד הסמל המתאים. הערך המתאים יופיע בתצוגה למשך מספר שניות.

התנור מסופק עם חלק מהאביזרים המפורטים בהמשך.
ניתן לרכוש אביזרים שונים ממרכז שירות הלקוחות, מספק מורשה או באינטרנט. הזינו את מספר HZ.

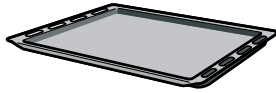
מדף רשת



להנחת כלי בישול, תבניות אפייה, נתחי בשר, מזון צלוי ומזון קפוא.
הכניסו את מדף הרשת כאשר צדו הפתוח פונה לדלת התנור והחלק המעוגל מופנה כלפי מטה.

מגש אמייל שטוח

לאפיית עוגות ועוגיות.



הכניסו את מגש האפייה נאשר שפתו המורמת פונה כלפי דלת התנור.

תבנית עמוקה רב-תכליתית

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



הכניסו את מגש האפייה נאשר שפתו המורמת פונה כלפי דלת התנור.

אביזרים מיוחדים

ניתן לרכוש אביזרים שונים ממרכז שירות הלקוחות, או מספק מורשה. תוכלו למצוא מגוון רחב של אביזרים לתנור שלכם בקטלוגים שלנו או באינטרנט. הזמינות של האביזרים האופציונליים ואפשרויות

ההזמנה שלהם באופן מקוון משתנות מארץ לארץ. עיינו במסמכים שנלוו למוצר שרכשתם.

לא כל האביזרים האופציונליים מתאימים לכל דגמי התנורים. בעת הרכישה, ציינו במדויק את השם המדויק (מספר E) של המכשיר.

אביזרים מיוחדים	מספר HZ	שימוש
מגש אמייל שטוח	HZ361000	לעוגות, עוגיות ומאפים.
תבנית עמוקה רב-תכליתית	HZ362000	לאפייה של עוגות לחות, מאפים, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים. ניתן להשתמש בתבנית זו גם ללכידת השומן שמטפטף בעת צלייה ישירה על גבי מדף הרשת.
מדף רשת	HZ364000	להנחת כלי בישול, תבניות אפייה, נתחי בשר, מזון צלוי ומזון קפוא.
מגש פיצה	HZ317000	מתאים לאפיית פיצה ולהכנת מזון קפוא ועוגות גדולות ועגולות. ניתן להשתמש במגש פיצה במקום בתבנית הרב-תכליתית. הניחו את התבנית על מדף הרשת, ופעלו בהתאם להנחיות בטבלאות.
קדירת זכוכית	HZ915001	קדירת הזכוכית מתאימה להכנת סוגי נזיד שונים ותבשילים הזקוקים להשחמה בתנור. היא מתאימה במיוחד לשימוש עם תוכניות בישול אוטומטיות וצלייה אוטומטית.
מסילות טלסקופיות נשלפות בשלושה מפלסים	HZ368300	המסילות הטלסקופיות במפלס 1, 2 ו-3 מאפשרות למשות את האביזרים החוצה עד הסוף מבלי שיתהפכו וייפלו.

לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה

בפרק זה מתוארות הפעולות שיש לבצע לפני השימוש הראשון בתנור לשם הכנת אוכל. ראשית, יש לקרוא את הפרק הוראות בטיחות.

כוונן השעון

לאחר חיבור התנור, הסמל וארבעה אפסים מהבהבים בתצוגה כוונן השעון.

1. לחצו על הלחצן מוצגת השעה 12:00.

2. כדי לכוונן את השעון השתמשו בלחצנים + או - . השעה שכווננתם תוצג כעבור מספר שניות.

חימום התנור

כדי להעלים את הריח שנוצר בעת ההפעלה הראשונה של תנור חדש, חממו את התנור לראשונה כאשר הוא ריק ודלתו סגורה. הדרך האפקטיבית ביותר היא לחמם את התנור במשך שעה אחת במצב חימום עליון תחתון בטמפרטורה של 240 °C. ודאו שלא נשאר שאריות של חומרי האריזה בתוך תא התנור.

1. כווננו את בורר הפונקציות למצב חימום עליון תחתון.
2. השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי לכוונן טמפרטורה של 240 °C. כעבור שעה כבו את התנור. לשם כך, סובבו את בורר התוכניות למצב אפס.

ניקוי האביזרים

לפני השימוש באביזרים בפעם הראשונה יש לנקות אותם ביסודיות באמצעות מטלית, מים חמים ומעט סבון.

לחצני בקרה ולוח תצוגה

ניתן להשתמש בלחצנים כדי להגדיר פונקציות נוספות. הערכים מוצגים בלוח התצוגה.

לחצן	שימוש
☺	קביעת פונקציות הזמן
☹	בחירת טיימר, זמן בישול >, זמן סיום > ושעון ☺.
- מינוס	הקטנת הערכים.
+ פלוס	הגדלת הערכים.
☺☹	חימום מהיר
☺☹☺	חימום מהיר של התנור.
☺☹☺☺	נעילת הבטיחות בפני ילדים
☺☹☺☺☺	נעילת לוח הבקרה ושחרור הנעילה.

החץ ► מופיע התצוגה ליד סמל פונקציית הזמן הפעילה.

כפתור בחירת טמפרטורה

השתמשו בכפתור בחירת הטמפרטורה כדי לבחור בטמפרטורה הרצויה או בעוצמת הגריל.

הגדרה	משמעות
●	התנור אינו מתחמם.
270-50	הטמפרטורה בתוך התנור ב-°C.
•, ••, •••	הספק גריל
	הגדרות העוצמה עבור גריל שטח קטן ☐ וגריל שטח גדול ☐.
	• = מצב 1, נמוך
	•• = מצב 2, בינוני
	••• = מצב 3, גבוה

כאשר התנור מתחמם, סמל בקרת הטמפרטורה מאיר בתצוגה. הסמל כבה בעת הפסקות בפעולת גוף החימום. נורית החיווי לא מאירה בעת הדלקת תאורת התנור ☺ או בעת הפעלת פונקציית ההפשרה ☺.

הערה: אם כוונתכם לצלות במשך יותר מ-15 דקות, סובבו את כפתור בחירת הטמפרטורה למצב הנמוך.

בתוך התנור

בתוך התנור מותקנת נורה. מאוורר הקירור מונע התחממות יתר של התנור.

מאורר הקירור

המאורר נכנס לפעולה ומפסיק את פעולתו על פי הצורך. האוויר החם נפלט מעל לדלת. אזהרה! אין לכסות על פתח האוורור. התנור עלול להתחמם יתר על המידה.

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

תאורה

התאורה שבתוך תא התנור נשארת דולקת במשך כל זמן פעולת התנור.

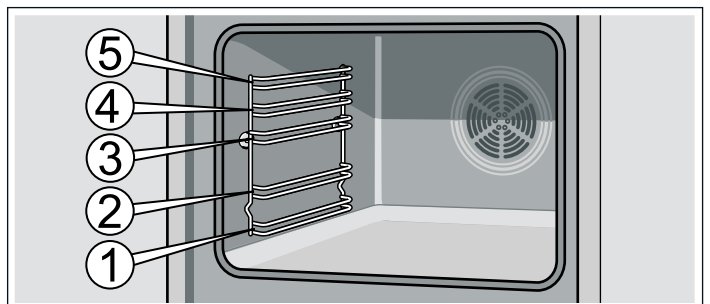
עם זאת, ניתן להפעיל את התאורה מבלי לחמם את התנור על-ידי סיבוב כפתור בחירת הפונקציות למצב ☺.

אביזרי התנור

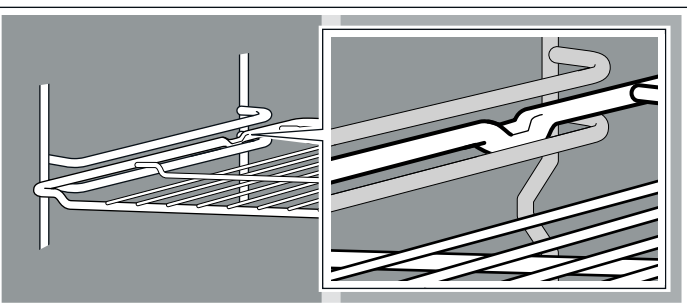
האביזרים המסופקים עם התנור מתאימים להכנת מנות מזון שונות. ודאו שאתם מכניסים את האביזרים לתא התנור בצורה הנכונה. כמו כן, ישנו מגוון רחב של אביזרים אופציונליים, שבאמצעותם תוכלו לשפר חלק מהמנות האהובות עליכם או פשוט להשתמש בתנור שלכם בצורה נוחה יותר.

הכנסת האביזרים

ניתן להכניס את האביזרים לתא התנור ולמקם אותם ב-5 מפלסים. הקפידו להכניס את האביזרים עד הסוף, כדי שהם לא יגעו בזכוכית הדלת.



ניתן למשוך את האביזרים החוצה כמחצית הדרך עד שהם ננעלים במקומם. כך ניתן להוציא את המזון מהתנור ביתר קלות.



בהתאם לדגם התנור, אם הוא מצויד במסילות טלסקופיות, אלה יינעלו קלות בעת הוצאה מלאה. בדרך זו ניתן להכניס את האביזר לתנור ביתר קלות. כדי לשחרר את הנעילה, הכניסו את המסילות לתוך התנור תוך הפעלת לחץ מתון.

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

- דלת התנור כמקום ישיבה, כמדף או כמשטח עבודה: אין לשבת על דלת התנור, להניח עליה חפצים או לתלות עליה חפצים. אין להניח כלי בישול או אביזרים על גבי דלת המכשיר.
- הכנסת אביזרים: בהתאם לדגם התנור, אביזרים עלולים לשרוט את זכוכית הדלת בעת סגירת דלת התנור. יש להקפיד להכניס את האביזרים לתא התנור 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.

- קירור המכשיר כאשר הדלת פתוחה: יש לאפשר לתנור להתקרר בדלת סגורה בלבד. גם אם דלת המכשיר פתוחה רק מעט, החזיתות של המכשירים הקרובים לתנור עשויות להינזק במשך הזמן.
- אטם דלת התנור מלוכלך מאוד: אם אטם דלת התנור מלוכלך מאוד, דלת התנור לא תיסגר כראוי כאשר התנור פועל. חזיתות המכשירים הקרובים לתנור עלולות להינזק. הקפידו כי אטם דלת התנור יישאר תמיד נקי.

התנור החדש שלכם

להלן סקירה של התנור החדש. בפרק זה נסביר את הפונקציות של לוח הבקרה ושל רכיביו השונים. הפרק כולל גם מידע על אביזרי התנור והרכיבים הפנימיים שלו.

לוח הבקרה

להלן סקירה כללית של לוח הבקרה. לעולם לא יופיעו כל הסמלים בתצוגה בזמנית. ייתכנו שינויים במפרט הרכיבים בהתאם לדגם.



שימוש	הגדרה
לצליית אומצות, נקניקיות, לחם ודגים. כל האזור שנמצא מתחת לגוף החימום של הגריל מתחמם.	<input type="checkbox"/> גריל, שטח גדול
לצליית כמויות קטנות של אומצות, נקניקיות, לחם ודגים. רק החלק המרכזי בגוף החימום של הגריל מתחמם.	<input type="checkbox"/> גריל, שטח קטן
קונפי, אפייה ובישול מאכלים מוקרמים. החום מופק מיחידת החימום התחתונה.	<input type="checkbox"/> חימום תחתון
להפשרה, כגון של בשר, עוף, לחם ועוגות. המאוורר מפזר את האוויר החם מסביב למזון.	<input checked="" type="checkbox"/> הפשרה
הדלקת תאורת התנור.	<input checked="" type="checkbox"/> תאורה
* סוג החימום שקובע את דרגת צריכת האנרגיה בהתאם לתקן EN60350	

כאשר בוחרים באחת משיטות הבישול, תאורת התנור נדלקת, ובחלק מדגמי התנורים, מאיר גם המחווון שעל בורר הפונקציות.

כפתורי בקרה נשלפים

בחלק מדגמי התנורים, כפתורי הבקרה נשלפים. כדי לנעול או לשלוף את כפתור הבקרה יש ללחוץ עליו כאשר הוא במצב אפס.

כפתור בחירת פונקציות

השתמשו בבורר הפונקציות כדי לקבוע את סוג החימום המבוקש.

שימוש	הגדרה
התנור כבוי.	<input type="radio"/> הגדרת אפס
עוגות ומאפים ניתן לאפות בשני מפלסים. מאוורר בדופן האחורית של התנור מפזר את החום בצורה אחידה.	<input checked="" type="checkbox"/> אוויר חם*
להכנת עוגות, מאכלים מוקרמים וחלקי בשר רזה (כגון צלי עגל או בשר ציד) במפלס אחד. החום נפלט מלמעלה ומלמטה	<input type="checkbox"/> חימום עליון/תחתון*
לצלייה של נתחי בשר, עוף ודגים. גוף החימום של הגריל והמאוורר נדלקים ונכבים לסירוגין. המאוורר מזרים את חום הגריל מסביב למזון.	<input checked="" type="checkbox"/> צלייה באוויר חם

* סוג החימום שקובע את דרגת צריכת האנרגיה בהתאם לתקן EN60350

יש להרחיק ילדים מתחת לגיל 8 למרחק בטוח מהמכשיר ומכבל החשמל.

יש לדאוג להכנסת האביזרים לתא התנור באופן תקין. עיינו בסעיף **תיאור האביזרים** שבהוראות 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 שבתיבת הנתיכים.
- 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 מהמכשיר.
- האביזרים וכלי הבישול מתחממים מאוד. יש להשתמש תמיד בכפפות מטבח 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 בזהירות.

סכנת צריבה!

- חלקו החיצוני של התנור מתחמם במהלך הפעלתו. אין לגעת בחלקים החמים. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.
- בעת פתיחת דלת התנור, עלולים להיפלט החוצה אדים חמים. פתחו את דלת התנור בזהירות. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.
- הכנסת מים לתא התנור החם עלולה לגרום להיווצרות אדים חמים. לעולם אין לשפוך מים לתוך תא תנור חם.

סכנת פציעה!

שריטה בזכוכית שבדלת התנור עלולה להתפתח לסדק. אין להשתמש בחומרי ניקוי חזקים, בעזרי ניקוי חדים או שורטים או במגרדת זכוכית.

סכנת התחשמלות!

- 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 במכשירי חשמל אחרים עלול להינמס בעת מגע בחלקי התנור החמים. יש למנוע מכבלי החשמל של מכשירים חשמליים לגעת בחלקי המכשיר החמים.
- לחות שחדרה למכשיר 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 בתיבת הנתיכים.
- מכשיר פגום עלול לגרום להתחשמלות. בשום מקרה אין להפעיל את המכשיר אם הוא פגום. נתקו את כבל החשמל מהשקע או כבו את התנור באמצעות מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

סכנת כוויית!

המכשיר יתחמם מאוד מבחוץ במהלך פעולת הניקוי. אין לגעת בדלת התנור. הניחו למכשיר להתקרר. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.

פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר

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. אין להניח כלי אפייה על רצפת תא התנור אם נקבעה טמפרטורה גבוהה מ-50°C. הדבר יגרום להצטברות חום. זמני האפייה והצלייה כבר לא יהיו נכונים, וייגרם 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 לוהטים. 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 מגש האפייה יתר על המידה. אם מיץ הפירות יטפטף החוצה ממגש האפייה, הוא ישאיר כתמים שאינם ניתנים להסרה. מומלץ, אם ניתן, להשתמש בתבנית הרב-תכליתית העמוקה יותר.

12	הסרת דלת התנור והתקנתה.....	3	מידע בטיחותי חשוב
13	הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם.....	4	פעולות העשויות לגרום נזק למכשיר.....
14	פתרון בעיות	5	התנור החדש שלכם
14	טבלת פתרון בעיות.....	5	לוח הבקרה.....
14	החלפת הנורה בתנור.....	5	כפתור בחירת פונקציות.....
14	לוחות הזכוכית של דלת התנור.....	6	לחצני בקרה ולוח תצוגה.....
14	שירות הלקוחות	6	כפתור בחירת טמפרטורה.....
14	מספר E ומספר FD.....	6	בתוך התנור.....
15	עצות לחיסכון באנרגיה ולשמירה על איכות הסביבה	6	אביזרי התנור
15	חיסכון באנרגיה.....	6	הכנסת אביזרים.....
15	סילוק ידידותי לסביבה.....	7	אביזרים מיוחדים.....
15	מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו	7	לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה
15	עוגות ומאפים.....	7	כוונן זמן.....
16	טיפים ועצות מעשיות לבישול.....	7	חימום התנור.....
17	בשר, עופות, דגים.....	7	ניקוי האביזרים.....
19	עצות לצלייה ולצלייה בגריל.....	8	קביעת הגדרות התנור
19	מאכלים מוקרמים, תפיחות ופריטים מושחמים.....	8	סוגי חימום וטמפרטורה.....
19	מוצרים מוכנים.....	8	חימום מהיר.....
20	מנות מיוחדות.....	8	קביעת פונקציות הזמן
20	הפשרה.....	8	טיימר.....
20	ייבוש.....	9	זמן בישול.....
20	הכנת ריבה.....	9	קביעת זמן סיום.....
21	אקרילאמיד במזון	10	שעון.....
22	מנות שנבדקו	10	נעילת הבטיחות בפני ילדים
22	אפייה.....	10	שינוי הגדרות בסיסיות
22	צלייה בגריל.....	11	ניקוי ותחזוקה

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

⚠ הוראות בטיחות חשובות

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 כלשהן, אלא אם כן הם בני 8 לפחות ונמצאים תחת השגחת מבוגר.

יש לקרוא הוראות אלה בעיון רב. רק לאחר מכן תוכלו להפעיל את התנור באופן תקין ובטוח. שמרו את הוראות ההפעלה ואת הוראות ההתקנה לשימוש עתידי או עבור בעלי המכשיר בעתיד.

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

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

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

מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד. יש להשתמש במכשיר זה להכנת מזון ומשקאות

לקוחות נכבדים,

הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת רוכשי המכשירים של חברת **Siemens**.
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 שהוא 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.



HB23.B..., HV23.B...,
HB43.S..., HB23.B...

תנור מובנה

SIEMENS