

Constructa

תנור בישול ואפייה

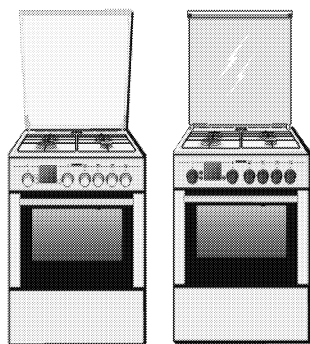
עם כיריים גז

דגמים

CH622G0IL

CH625G0IL

- הוראות התקנה והפעלה -



לקוחות נכבדים,

הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת רוכשי תנור בישול ואפייה של חברת קונסטרוקטה.

אנו משוכנעים, כי רכשתם מוצר מהימן ומושלם ובטוחים שהוא יקנה לכם בישול מהנה.

אנא קראו בעיון הוראות הפעלה אלה כדי להבטיח ניצול כל היתרונות הטכניים הטמונים בו.

בראשיתה של חוברת זו מפורטות הוראות חשובות המתייחסות לבטיחות. לאחר מכן תיערך לכם היכרות עם חלקיו השונים של התנור ויוסבר לכם כל אשר עליכם לדעת אודות פעולותיו והפעלתו.

הטבלאות בחוברת זו נבנו כך שידריכו אתכם צעד אחרי צעד אודות הגדרות התנור. הן כוללות מידע שימושי אודות כלי בישול מתאימים, גובה הכנסת התבניות ואודות ההגדרות המיטביות, שכולן נבדקו כמובן במטבח שלנו.

כדי להבטיח אורך חיים מרבי של התנור, כלולות בחוברת זו גם הוראות ועצות אודות ניקוי התנור ותחזוקתו.

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.

תוכן העניינים

5.....	מידע חשוב.....
6.....	אמצעי זהירות בטיחותיים.....
8.....	סיבות לנזק.....
9.....	חיבורי גז.....
9.....	בעיות בהתקנת הגז / ריח של גז.....
10.....	חיבור לחשמל.....
11.....	איזון התנור.....
11.....	מיקום התנור.....
12.....	התנור החדש שלכם.....
13.....	הכיריים.....
14.....	טבלת צריכת אנרגיה לכיריים עם 4 מבערים.....
15.....	התנור.....
17.....	לפני השימוש בפעם הראשונה.....
18.....	חימום התנור.....
18.....	ניקוי מוקדם של גוף וכיפות המבערים.....
18.....	ניקוי מוקדם של האבזרים.....
18.....	הפעלת הכיריים.....
19.....	הצתת מבער.....
19.....	טבלת מבערים.....
20.....	הפעלת התנור.....
21.....	נוהל כיוון.....
22.....	אם ברצונכם שהתנור יכבה באופן אוטומטי.....
23.....	טיימר.....
23.....	נוהל כיוון.....
24.....	הגדרות בסיסיות.....
25.....	שינוי ההגדרות הבסיסיות.....
25.....	חימום מהיר.....
25.....	נוהל כיוון.....
26.....	תחזוקה וניקיון.....
26.....	מכסה זכוכית עליון.....
26.....	חומרי ניקוי.....

28.....	הדופן האחורית של התנור
29.....	פירוק המסילות
30.....	איתור תקלות
31.....	החלפת נורת תאורה
31.....	שרות
31.....	טבלאות ועצות
32.....	עוגות ועוגיות
35.....	עצות לאפייה
36.....	בשר, עופות, דגים
40.....	עצות לצלייה
41.....	אפייה, הקרמה וקלייה
42.....	מזון קפוא
43.....	הפשרה
43.....	שימור
45.....	ייבוש
45.....	אקרילמיד במזון
47.....	עצות לחיסכון בחשמל
48.....	מנות מבחן

מידע חשוב

אנא קראו בעיון חוברת הוראות זו. היא תאפשר לכם להפעיל את התנור בבטחה ובצורה נכונה.

שמרו חוברת זו במקום בטוח לצורך עיון נוסף בעתיד במידת הצורך. במקרה של העברת התנור לבעלים אחרים, אנא העבירו עמו גם חוברת זו.

בדקו היטב את התנור לאחר הוצאתו מתוך האריזה. אם הנכם מבחינים בנזק הובלה, אל תחברו את התנור.

סלקו את חומרי האריזה בדרך ידידותית לסביבה.

מכשיר זה מסווג בהתאם להנחיית האיחוד האירופי שמספרה 2002/96/EU אודות מכשירים אלקטרוניים וחשמליים משומשים (מכשירים אלקטרוניים וחשמליים מושבתיים).

הנחייה זו מגדירה את הכללים לאיסוף ומחזור של מכשירים ישנים והיא תקיפה בכל המדינות המהוות את האיחוד האירופי.

כל העבודות המבוצעות על תנור זה, לרבות התקנתו וחיבורו (חיבור לרשת החשמל ולמקור אספקת הגז), הפעלתו הראשונית ו/או התאמתו לסוג שונה של גז שהוא סופק עבורו, חייבים להתבצע על ידי חשמלאי או טכנאי גז מוסמכים מטעם משרד העבודה, או על ידי טכנאי שרות מוסמך מטעם חברת B/S/H ובכפוף להוראות ההתקנה, החיבור וההפעלה המפורטים בהמשך חוברת זו.

חיבור שגוי של התנור ושימוש בהגדרות שגויות עלולים לגרום נזק לתנור. לא תחול על היצרן ו/או היבואן חבות כלשהי בגין נזקים מסוג זה. התנור לא יאה מכוסה במסגרת האחריות.

נזקי הובלה

סילוק ידידותי לסביבה



חיבורי חשמל וגז

אמצעי זהירות בטיחותיים

תנור זה מיועד לשימוש ביתי ולבישול מזון בלבד.

⚠ אזהרה: חלקים נגישים והגריל עלולים להיות חמים בזמן השימוש. הרחיקו ילדים מהתנור.

משטחים חמים

לעולם אל תגעו במשטחי הכיריים, בחלקים פנימיים של התנור, בתוך המגירה התחתונה או בגופי החימום שלו. הרחיקו ילדים מהתנור.

פתחו את דלת התנור בזהירות. עלול לפרוץ ממנו זרם חם של אדים.

לעולם אל תחזיקו פריטים דליקים מעל המבערים, בתוך התנור או בתוך המגירה התחתונה. סכנת דליקה!

הקפידו שחיבורי החשמל והגז לא ייגעו בדופן האחורית של התנור. גב התנור מתחמם בזמן השימוש בתנור והוא עלול לגרום נזק לחיבורים.

הקפידו שכבל חשמל לא ייתפס בדלת חמה של התנור או שיעבור מעל למבערי הכיריים. הבידוד של הכבל עלול להימס. סכנת קצר!

משטחי המגירה התחתונה של התנור עלולים להיות חמים. בתוך המגירה התחתונה של התנור שמרו רק את האבזרים שלו.

סכנת דליקה!

⚠ שמן, חמאה או מרגרינה שמחוממים יתר על המידה עלולים להתלקח בנקל.

שמן, חמאה או מרגרינה שמחוממים יתר על המידה

סכנת דליקה!

לעולם אל תחממו שמן, חמאה או מרגרינה ללא השגחה. במקרה של התלקחות שמן, חמאה או מרגרינה, אל תנסו לכבות אותם עם מים. הניחו מיד מכסה על כלי הבישול. סגרו את הכיריים. הניחו לסיר להתקרר על הכיריים.

⚠ השימוש במכשיר בישול על גז יוצר חום ולחות בסביבת העבודה. וודאו שהמטבח מאוורר היטב. השאירו את פתחי האוורור הטבעי פתוחים או התקינו קולט אדים. שימוש ממושך בכיריים עלול לחייב אוורור נוסף, כמו למשל פתיחת חלון נוסף או התקנה של קולט אדים עם תפוקה גבוהה יותר.

אוורור חסר בזמן בישול על כיריים גז

הרחיקו וילונות מהתנור. אל תפעילו את קולט האדים ללא סיר על הכיריים. שאריות של שמן על המסנן של קולט האדים עלולות להתלקח. קולט האדים עלול להינזק עקב חום רב מידי.

סכנת דליקה!

⚠ הרחיקו את ידיכם מהצירים של דלת התנור ומהמכסה (אם קיים כזה). ידיכם עלולות להיתפס.

אל תגעו באבזרים או בכלי בישול, אלא אם כן הנכם חובשים כפפות תנור. סכנת כוויות!

בשום מקרה אל תנקו את הכיריים או את התנור בחומרי ניקוי בלחץ גבוה או בסילוני אדים. סכנת קצר!

⚠ תיקונים שלא בהתאם להוראות הם מסוכנים. סכנת התחשמלות! סכנה של דליפת גז!

טכנאי השרות שלנו מוסמכים ומורשים לתקן את התנור במקרה הצורך.

במקרה של נזק לכבל החשמל או לתקע, החליפו אותו באמצעות טכנאי שרות מוסמך.

במקרה של תקלה בתנור, נתקו אותו מהחשמל או הפסיקו את אספקת החשמל לתנור בלוח החשמל של הדירה.

סגרו את ברז הגז. פנו לתחנת שרות מוסמכת – רשימת תחנות השרות מפורטת על הכריכה האחורית של חוברת זו.

אל תזיזו את התנור כאשר הנכם מחזיקים בצינור הגז שלו. סכנה של דליפת גז! אל תזיזו את התנור כאשר הנכם מחזיקים בידית הדלת שלו. הנכם עלולים לגרום נזק לדלת ולצירים.

⚠ אזהרה: מכסה הזכוכית עלול להיסדק כאשר הוא מתחמם. לפני סגירת מכסה הזכוכית, כבו את כל המבערים. לפני סגירת מכסה הזכוכית, המתינו עד שכל המבערים יתקררו.

צירים

אבזרים וכלי בישול

חומרי ניקוי בלחץ

גבוה או תרסיסי

אדים

תיקונים

הזזת התנור או

נשיאתו באמצעות

ידית הדלת וצינור

הגז

מכסה זכוכית



סיבות לנזק

נזק למבערים

השתמשו במבערים רק כאשר מונח עליהם כלי בישול. אל תחממו כלי בישול ריק. הדבר עלול לגרום נזק לתחתית הכלי.

תחתית הכלי חייבת להיות שטוחה.

הקפידו שהמבער יהיה במרכז הכלי. כך תבטיחו שלהבת המבער באה במגע עם תחתית הכלי. בדרך זו ידיות ומחזיקים לא יינזקו ותחסכו גם בגז.

הקפידו שהמבערים יהיו נקיים ויבשים. גוף המבער והכיפה שלו חייבים להיות ממוקמים נכון במקומם.

הקפידו לא להפעיל את המבערים כאשר מכסה הכיריים סגור (למשל על ידי ילדים משחקים).

נזק לתנור

אל תניחו את מגש התנור על תחתית חלל התנור. אל תניחו יריעת אלומיניום על תחתית חלל התנור.

אל תניחו סירים על תחתית חלל התנור. החום עלול להילכד. זמני האפייה והצלייה לא יהיו נכונים ועלול גם להיגרם נזק לציפוי האמייל.

לעולם אל תשפכו מים על תנור חם. משטח האמייל עלול להינזק.

בעוגות פירות הכניסו כמות מתונה בלבד של פרי, אחרת הן תהיינה מאד נזזליות. מיץ הפירות שניגר על מגש התנור משאיר כתמים לצמיתות.

אל תעמדו ואל תשבו על דלת פתוחה של התנור.

נזק למגירה התחתונה

לעולם אל תניחו פריטים חמים בתוך המגרה התחתונה. המגירה התחתונה עלולה להינזק.

נזק לארונות המטבח

סמוכים

הניחו לתנור להתקרר כאשר הוא כבוי. גם אם תשאירו את דלת התנור פתוחה מעט, לאורך זמן ייגרם נזק לארונות המטבח הסמוכים.

כאשר אטמי התנור מלוכלכים מאד, דלת התנור עלולה שלא להיסגר כראוי כאשר הנכם משתמשים בתנור. משטחי הארון הסמוך יינזקו במשך הזמן. הקפידו על ניקיון אטם התנור.

חיבורי גז

חיבור הכיריים למקור אספקת הגז חייבת להתבצע על ידי טכנאי גז מוסמך מטעם משרד העבודה או טכנאי שרות מוסמך ובהתאם להוראות בפרק זה.

הוראות אלה מיועדות

עבור טכנאי גז או

טכנאי שרות מוסמך

דרישות הכיוון של התנור מצוינות על תווית הנתונים שלו שנמצאת בגב התנור. סוג הגז עבור מכוון התנור מצוין בכוכבית (*).

התנור והכיריים מסופקים כאשר הם מותאמים לסוג הגז שנמצא בשימוש בארץ.

התנור אינו מחובר למתקן כלשהו שמפנה תוצרי שריפה. אל תחברו את התנור ליציאה של פליטת גז. הקפידו במיוחד על הוראות האוורור.

בצעו את חיבור הגז באמצעות צינור גז מאושרת בטיחותית על ידי מכון התקנים.

במקרים בהם הנכם משתמשים בצינורית גמישה, הקפידו שלא תימחץ או תימעך בדרך. הקפידו שהצינורית לא תיגע במשטחים חמים.

ניתן לחבר את אספקת הגז לצד שמאל או לצד ימין של התנור. הקפידו שלאספקת הגז יהיה ברז נגיש לצורך ניתוק אספקת הגז במקרה הצורך.

בעיות בהתקנת הגז / ריח של גז

אם הנכם מבחינים בזמן ההתקנה בריח של גז, עליכם:

- לסגור מיד את אספקת הגז את הברז שעל מיכל הגז.
- כבו מיד להבות פתוחות או סיגריות.
- כבו מכשירים חשמליים, לרבות תאורה – פתחו חלון ואווררו היטב את החדר.
- פנו לתחנת השרות הקרובה.

חיבור לחשמל

חיבור התנור לחשמל חייב להתבצע על ידי חשמלאי או טכנאי שרות מוסמכים בלבד. חברו את התנור לקו חשמל המוגן על ידי נתיך בערך של 16 אמפר. חברו את התנור למקור זרם של 240-220 וולט בלבד.

כאשר קיימת נפילת מתח לפחות מ-180 וולט, מערכת ההצתה החשמלית אינה פועלת.

האחריות על התנור לא תהא תקיפה במקרה של התקנה או חיבור שגויים.

עבור טכנאי שרות מוסמך

חברו את התנור לחשמל בהתאם למידע המצוין על תווית הנתונים שלו.

חברו את התנור לשקע חשמלי העומד בדרישות החוק ותקנות חברת החשמל. נקודת החיבור של התנור לחשמל חייבת להיות נגישה, כל שניתן יהיה לנתק אותו מהחשמל בנקל במידת הצורך.

אל תשתמשו בכבל מאריך או בשקע מפצל.

חובה לחבר את התנור לשקע חשמל מוארק היטב. במקרים בהם התנור אינו מוארק בהתאם לתקנות, בטיחותו מפני סיכונים במערכת החשמל אינה מובטחת.

איזון התנור

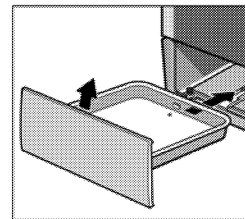
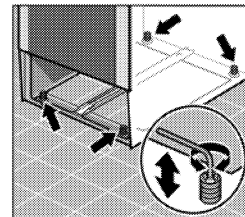
הניחו תמיד את התנור ישירות על הרצפה.

התנור מצויד ברגליות להתאמת הגובה. פעולה זו מאפשרת הרמת המסד בכ-15 מ"מ.

1. משכו החוצה את מגירת המסד והרימו אותה כלפי מעלה והחוצה. בתוך המסד קיימות רגליות כוונן קדמיות ואחוריות.

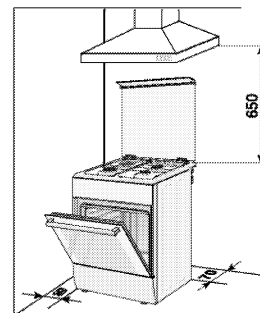
2. השתמשו במפתח אלן כדי להגביה או להנמיך את הרגליות בהתאם לצורך, עד שהתנור יהיה מאוזן.

3. דחפו את מגירת המסד בחזרה פנימה.



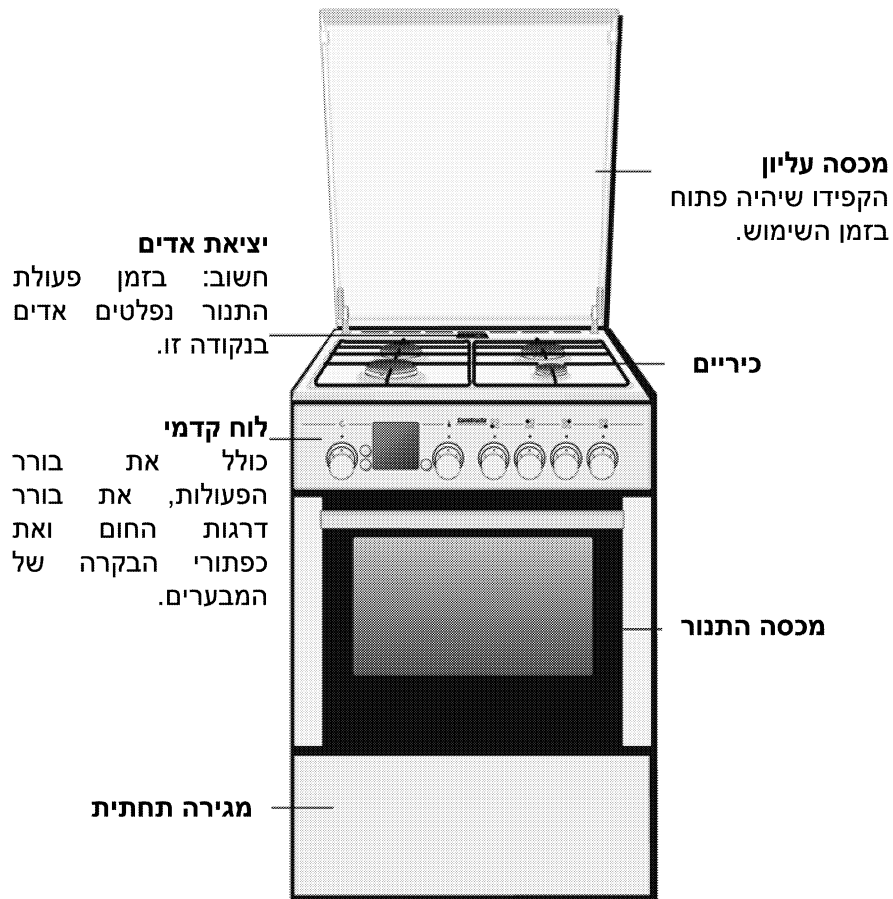
מיקום התנור

התקינו את התנור בהתאם למידות המסופקות והקפידו שיהיה מוצב ישירות על הרצפה. אל תציבו את התנור על חפץ אחר כלשהו. ניתן להתאים את המרחק בין הקצה העליון של התנור עד לחלק התחתון של קולט האדים בהתאם להוראות היצרן של קולט האדים. הקפידו לא להזיז את התנור לאחר התקנתו. השאירו מרווח של 50 מ"מ לפחות בין המבער החזק או המבער המיועד לווק שעל הכיריים לבין הארונות הסמוכים.



התנור החדש שלכם

בחלק זה תכירו את התנור החדש שלכם. בעזרת הוראות ההפעלה תלמדו אודות הכיריים, התנור והאבזרים.

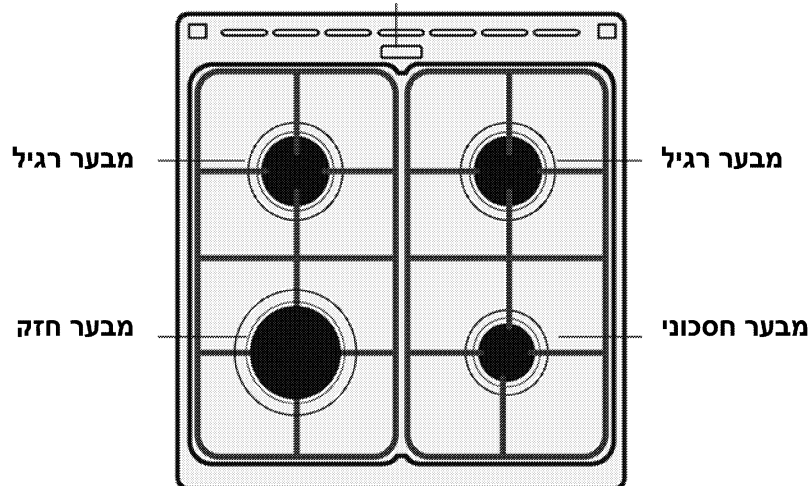


פרטים עלולים להשתנות בהתאם לדגם התנור שרכשתם.

הכיריים

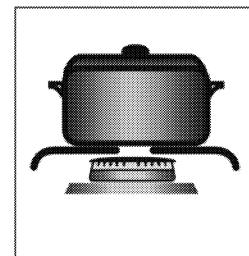
יציאת אדים

זהירות: נפלטים מכאן אדים חמים.



קוטר הסירים והמחבתות המתאימים למבערים	יעילות החימום של המבערים
18-12 ס"מ	מבער חסכוני 1 ק.וואט
24-18 ס"מ	מבער רגיל 1.75 ק.וואט
28-24 ס"מ	מבער חזק 3 ק.וואט

תחתית הכלי חייבת להיות שטוחה.
הקפידו שהמבער יהיה במרכז הכלי. כך תבטיחו שלהבת המבער
באה במגע עם תחתית הכלי. בדרך זו ידיות ומחזיקים לא יינזקו
ותחסכו גם בגז.

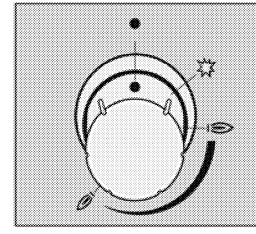


כפתורי בקרת המבערים

באפשרותכם להשתמש בארבעה כפתורי הבקרה כדי לווסת את עוצמת החימום של המבערים. הסמלים שמעל לכפתורי הבקרה מציינים איזה מבער נשלט על ידי כל אחד מכפתורי הבקרה.

המצבים של כפתורי הבקרה

מצב הכפתור		
0	כבוי	
	מצב הצתה	
	להבה גדולה, עוצמה מרבית	
	להבה חסכונית, עוצמה מזערית	



בסוף התחום קיים מעצור. אל תסובבו את כפתור הבקרה מעבר למעצור זה.

טבלת צריכת אנרגיה לכיריים עם 4 מבערים

מספר המבער	קוטר (ס"מ)	קוטר הסיר המומלץ (ס"מ)	צריכת גז בלהבה חסכונית (גרם לשעה)	צריכת גז בלהבה מרבית (גרם לשעה)
1	7.5	24-18	37	110
2	10	28-24	63	190
4	5	18-12	22	65
5	7.5	24-18	37	110

מקרא לזיהוי מבערים:

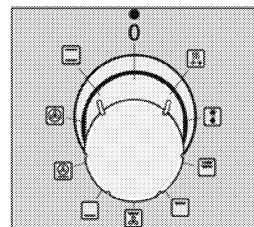
1	3	5
2		4
חזית המכשיר		

התנור

בורר פעולות

השתמשו בבורר הפעולות כדי לבחור בסוג החימום המבוקש.

באפשרותכם לסובב את בורר הפעולות בשני הכיוונים.



מצב	
0	כבוי
	חימום עילי ותחתית בסוג זה של חימום מומלץ לבשל במפלס אחד. מתאים לאפייה של עוגות ספוג, דברי מאפה, צלי בשר בקר רזה או עגל.
	סחרור אוויר* עבור עוגות ופיצה בשני מפלסים. בצק עלים וביסקוויטים בשלושה מפלסים ועבור ייבוש.
	סחרור אוויר חזק / מצב עבור פיצה עבור ארוחות קפואות.
	חימום תחתית עבור שלב אפייה סופי להשחמה ושימור.
	גريل באמצעות אוויר חם לצלייה של נתחים גדולים של בשר.
	גريل באמצעות קרינה, שטח קטן לצלייה של כמויות קטנות.
	גريل באמצעות קרינה, שטח גדול לצלייה של מספר אומצות, נקניקיות ודגים ועבור קליית לחם.
	הפשרה עבור הפשרה.
	חימום מהיר עבור חימום מהיר.

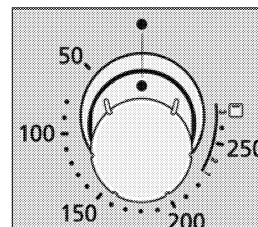
* סוג החימום בו נמדדה רמת יעילות האנרגיה הוא בהתאם לתקן EN50304 של האיחוד האירופי.

כאשר בוחרים את סוג החימום המבוקש, תאורת חלל התנור נדלקת.

בורר דרגת החום

השתמשו בבורר דרגת החום כדי לבחור בדרגת החום או בהגדרה הגריל המבוקשת.

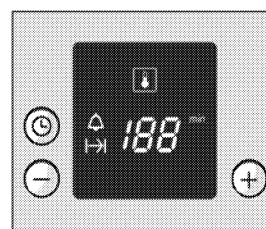
סובבו את בורר דרגות החום ימינה בלבד.



דרגת חום	
•	כבוי
270-50	תחום דרגת חום ב- $^{\circ}\text{C}$
גריל	עוצמה
נמוך	1
בינוני	2
גבוה	3

כאשר התנור מתחמם, נורית ההתראה בלוח החזית נדלקת. הנורית כבית כאשר התנור מפסיק להתחמם.

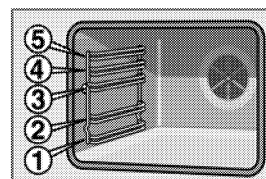
לחצני בקרה וחלון תצוגה



לחצן שעון	השתמשו בלחצן זה כדי לכוון את הטיימר ואת זמן הבישול →.
הלחצן -	השתמשו בלחצן זה כדי להקטין את הזמן.
הלחצן +	השתמשו בלחצן זה כדי להגדיל את הזמן.

הערכים שהוגדרו מוצגים בחלון התצוגה.

תנור



ניתן להכניס את המדף בחמישה מפלסים שונים בתוך התנור.

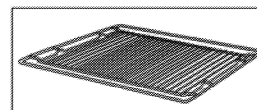
ניתן למשוך את המדף החוצה כדי שני שליש מאורכו מבלי שיקבל שיפוע. דבר זה מקל על הוצאת מזון מהתנור.

אבזרים

בתחנות השרות באפשרותכם לרכוש אבזרים נוספים גם בשלב מאוחר יותר. אנא ציינו את מספר החלק של האבזר המבוקש.

מדף רשת

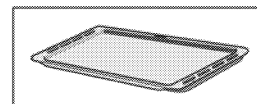
עבור כלים, תבניות אפייה, צלייה, בגריל וארוחות קפואות.



מגש אפייה מצופה באמייל

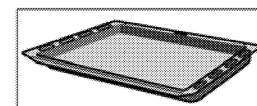
עבור עוגות וביסקוויטים.

דחפו את מגש האפייה לתוך התנור, כאשר הצד המשופע פונה אל דלת התנור.



תבנית רב-שימושית

עבור עוגות לחות, עוגיות, מזון קפוא, ונתחי צלי גדולים. ניתן להשתמש בה גם כדי לאסוף נטפי שומן בזמן צלייה ישירה על מדף הרשת.



דחפו את התבנית כאשר העצרים פונים אל דלת התנור.

אבזרים לרכישה בנפרד*

מחוברת לדלת התנור. מונעת מגע של ילדים עם דלת התנור החמה.

רשת מגן

ניתן להזמין את רשת המגן בתחנות השרות (מספר פריט: 361480).

* תמצאו מגוון רחב של מוצרים עבור התנור שלכם בעלוניו שלנו ובאינטרנט. ניתן לרכוש אבזרים נוספים באמצעות תחנות השרות.

לפני השימוש בפעם הראשונה

בפרק זה תמצאו מידע על כל אשר עליכם לדעת לפני השימוש בתנור בפעם הראשונה.

חממו את התנור ונקו את האבזרים. קראו את הוראות הבטיחות בחלק "מידע חשוב".

ראשית, וודאו שהסמל → מהבהב בחלון התצוגה.

כאשר הסמל →

מהבהב בחלון התצוגה לחצו על לחצן השעון ⌚. החיוויים בחלון התצוגה מהבהבים. התנור מוכן לפעולה.

חימום התנור

כדי לסלק את הריח של תנור חדש, חממו אותו כאשר הדלת סגורה.

שיטה

1. סובבו את בורר הפעולות למצב .

2. השתמשו בבורר דרגות החום כדי לבחור בדרגת חום של 240°C .

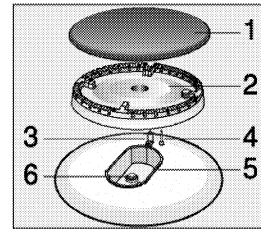
לאחר 60 דקות סובבו את בורר הפעולות למצב "כבוי".

ניקוי מוקדם של גוף וכיפות המבערים

נקו את כיפות (1) וגופי (2) המבערים במים עם נוזל לשטיפת כלים. ייבשו היטב את החלקים.

הרכיבו מחדש את גופי וכיפות המבערים בתעלת המבער (4) מבלי לפגוע במצת (3) ובצינור בטיחות הלהבה.

הקפידו שהמזרקים (6) יהיו נקיים ויבשים. הקפידו להניח את כיפות המבערים בצורה מדויקת על גופי המבערים.



ניקוי מוקדם של האבזרים

לפני השימוש בהם, רחצו את האבזרים היטב במי סבון ומטלית ניקוי.

הפעלת הכיריים

בכיריים קיימים 4 מבערי גז. חלק זה מסביר כיצד להשתמש במבערים הללו.

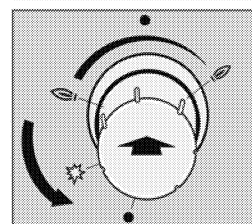
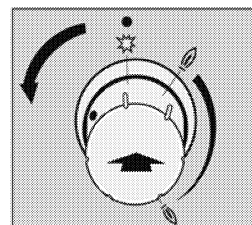
⚠ הקפידו שכיפות המבערים ממוקמים היטב על מכלולי המבערים. כל החלקים חייבים להיות נקיים ויבשים.

הצתת מבער

בצעו את השלבים הבאים

כל המצתים פולטים ניצוץ בו-זמנית

1. פתחו את מכסה הכיריים. הקפידו שהמכסה יהיה תמיד פתוח כאשר הנכם משתמשים בכיריים.
2. לחצו על כפתור הבקרה של המבער בו ברצונכם להשתמש.
3. סובבו את כפתור הבקרה שמאלה למצב הצתה ⚡.
4. לחצו על כפתור הבקרה כ-1 עד 3 שניות. כך תבטיחו שמערכת בטיחות הלהבה מופעלת. במקרים בהם הלהבה כבית, מערכת הבטיחות מפסיקה באופן אוטומטי את אספקת הגז.
5. אל תשתמשו במנגנון ההצתה במשך יותר מ-15 שניות. במקרים בהם המבער אינו ניצת לאחר 15 שניות, סובבו את כפתור הבקרה למצב "כבוי"; המתינו דקה לפני שתנסו מחדש. התאימו את גודל הלהבה כמבוקש. בין המצבים • (כבוי) ו-⚡ הלהבה אינה יציבה. לפיכך, בחרו תמיד מצב בין ⚡ ו-⚡.
6. וודאו שקיימת להבת גז; אם לא, חזרו על התהליך משלב 2 ואילך.



כיבוי

7. לסיום הבישול: סובבו את כפתור הבקרה של המבער למצב "כבוי".

כיבוי מבער

טבלת מבערים

קוטר הבסיס של סירים או מחבתות שהנכם מניחים על המבער לא יהיה קטן מהערך המומלץ.

זמני הבישול משתנים בהתאם לסוג המזון, סוג הרכיבים בהם הנכם משתמשים ומשקלם. בהתאם לניסיונכם תוכלו לקבוע את זמן הבישול המתאים ביותר.

מינרלים וויטמינים שבמזון עלולים לאבד את ערכם התזונתי ולכן השתמשו בפחות מים; הדבר מבטיח שמירתם של המינרלים והויטמינים. ירקות יותר מזינים ומועילים ככל שזמן הבישול שלהם קצר יותר.

דוגמה	המזון	מבער	כיוון הלהבה
התכה	שוקולד, חמאה, מרגרינה	מבער חסכוני	להבה קטנה
חימום	מרק בשר, ירקות משומרים	מבער רגיל	להבה קטנה
חימום ושמירה על חום	מרקים	מבער חסכוני	להבה קטנה
אידיוי*	דג	מבער רגיל	בין גדולה וקטנה
הרתחה*	תפוחי אדמה וירקות אחרים, בשר	מבער רגיל	בין גדולה וקטנה
בישול*	ארוחות אורז (עם בשר), ירקות, בשר (עם רוטב)	מבער רגיל	להבה גדולה
טיגון	חביתיות, תפוחי אדמה, שניצלים, דג בציפוי פירורי לחם	מבער חזק	בין גדולה וקטנה

* אם הנכם משתמשים בסיר מכוסה, העבירו ללהבה קטנה כאשר המזון מתחיל לרתוח.

הפעלת התנור

קיימות אפשרויות שונות לשימוש בתנור.

כאשר האוכל מוכן, כבו את התנור בעצמכם.

באפשרותכם לעזוב את המטבח לפרק זמן ארוך.

בחלק "טבלאות ועצות" ניתן למצוא את הכיוונים הנכונים עבור מנות רבות.

כיבוי ידני של התנור

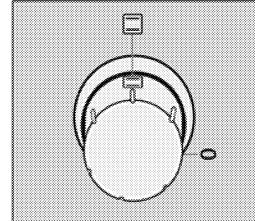
כיבוי אוטומטי של התנור

טבלאות ועצות

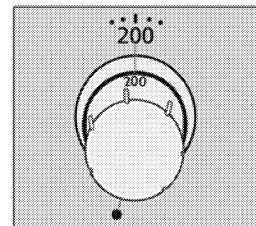
נוהל כיוון

דוגמה: חימום עילי/תחתית , 200°C

1. השתמשו בבורר הפעולות כדי לבחור בסוג החימום המבוקש.



2. השתמשו בבורר דרגות החום כדי לבחור בדרגת החום או במצב הגריל המבוקשים.



כיבוי

כאשר הארוחה מוכנה סובבו את בורר הפעולות למצב "כבוי".
ניתן לשנות את דרגת החום או את פעולת הגריל בכל עת.

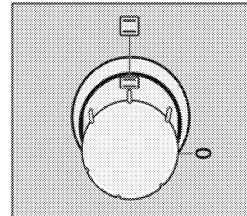
כיבוי התנור

שינוי כיוון

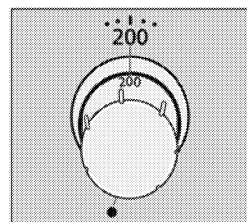
אם ברצונכם שהתנור יכבה באופן אוטומטי

דוגמה: חימום עילי/תחתני , 200°C, זמן בישול 45 דקות

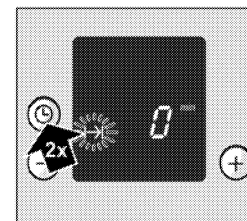
1. השתמשו בבורר הפעולות כדי לבחור בסוג החימום המבוקש.



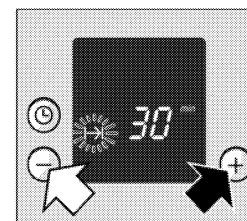
2. השתמשו בבורר דרגות החום כדי לבחור בדרגת החום או במצב הגריל המבוקשים.



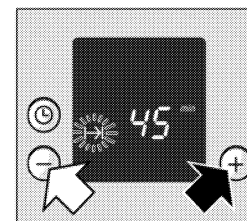
3. לחצו פעמיים על הלחצן ⏸. סמל זמן הבישול → מהבהב.



4. לחצו על הלחצן + או - . בחלון התצוגה מופיע ערך ברירת המחדל:
 ערך ברירת המחדל של הלחצן + = 30 דקות.
 ערך ברירת המחדל של הלחצן - = 10 דקות.



5. השתמשו בלחצן + או - כדי להגדיר את זמן הבישול. התנור מתחיל לפעול לאחר מספר שניות. סמל זמן הבישול → דולק בחלון התצוגה.



זמן הבישול הסתיים

נשמע אות. התנור כבה באופן אוטומטי. לחצו פעמיים על הלחצן ⏸ וכבו את בורר הפעולות.

ביטול ההגדרות

לחצו פעמיים על הלחצן ⏸, לחצו על הלחצן - עד שבחלון התצוגה מופיע "0". כבו את בורר הפעולות.

הערה

ניתן לשנות את ההגדרות בעוד הסמל מהבהב. כאשר הסמל דולק בקביעות, ההגדרה שמורה כבר בזיכרון. באפשרותכם לשנות את זמן ההמתנה לפני שמירת ההגדרה בזיכרון. לפרטים ראו "הגדרות בסיסיות".

טיימר

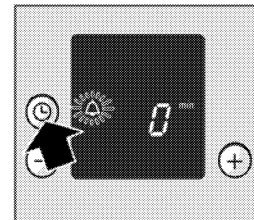
באפשרותכם להשתמש בטיימר כטיימר מטבח רגיל. הוא פועל באופן נפרד מהתנור.

לטיימר יש אות מיוחד. פירוש הדבר שניתן להבחין בין סיום זמן הבישול לסיום הזמן שהוגדר בטיימר.

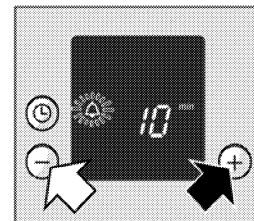
נוהל כיוון

דוגמה: 20 דקות

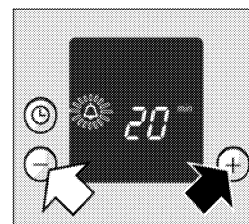
1. לחצו על לחצן השעון ⏸. סמל הטיימר ⏸ מהבהב בחלון התצוגה.



2. כווננו את משך הזמן בעזרת הלחצן + או -. ברירת המחדל של כל לחיצה על הלחצן + היא 10 דקות. ברירת המחדל של כל לחיצה על הלחצן - היא 5 דקות.



3. השתמשו בלחצנים + או - כדי לכוון את הטיימר.



הטיימר מתחיל לפעול לאחר מספר שניות. הסמל ☀ דולק באופן קבוע בחלון התצוגה. בחלון התצוגה נראית הספירה לאחור של הטיימר.

התנור משמיע אות. לחצו על הלחצן ⏸. חלון התצוגה כבה.

לחצו על הלחצן ⏸. שנו את הזמן בעזרת הלחצנים + או -.

לחצו על הלחצן ⏸. לחצו על הלחצן - עד שבחלון התצוגה מופיע אפס.

עם סיום הזמן

שינוי הזמן

ביטול הטיימר

הספירה בו-זמנית לאחור שני הסמלים נדלקים בחלון התצוגה. בחלון התצוגה נראית הספירה לאחור של הטיימר. **של הטיימר זמן הבישול** כדי לזמן את זמן הבישול שנוטר $\rightarrow$: לחצו פעמיים על לחצן השעון ⏸. הזמן שנוטר מופיע בחלון התצוגה למספר שניות.

הגדרות בסיסיות

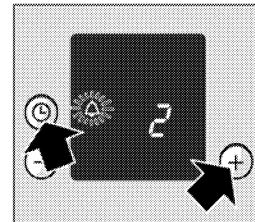
בתנור ישנן מספר הגדרות בסיסיות. באפשרותכם לשנות בכל עת את ההגדרות הבסיסיות של משך הצלצול ולאפס את השעה עבור הגדרות.

הגדרה בסיסית	פעולה	שנו ל:-
משך האות ☀ 2 כ-2 דקות	האות שלאחר זמן הבישול או זמן הטיימר.	משך האות / = כ-10 שניות 3 = כ-5 דקות.
זמן קליטה 2 = בינוני	זמן המתנה עד לקליטת הגדרה.	זמן קליטה / = קצר 3 = ארוך

שינוי ההגדרות הבסיסיות

דוגמה: שינוי משך האות
ל-10 שניות

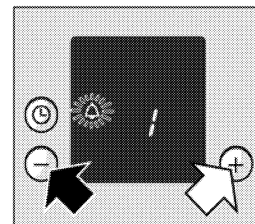
1. לחצו בו-זמנית על לחצן השעון ⌚ והלחצן + עד שבחלון התצוגה מופיע החיווי "2". זוהי ההגדרה הבסיסית עבור משך האות.



2. שנו את ההגדרות הבסיסיות באמצעות הלחצן + או -.

3. אשרו את ההגדרה בלחיצה על הלחצן ⌚.

בחלון התצוגה מופיע החיווי "A2" עבור ההגדרה הבסיסית של משך האות.



שנו את ההגדרה הבסיסית כאמור בסעיף 2 לעיל ואשרו בלחיצה על לחצן השעון ⌚.

אם אינכם מעוניינים לשנות הגדרה בסיסית, לחצו על לחצן השעון ⌚. בחלון התצוגה מופיעה ההגדרה הבסיסית הבאה. באפשרותכם לשנות את ההגדרות בעל עת.

**שינוי של הגדרה
בסיסית אחת בלבד
תיקון הגדרות**

חימום מהיר

פעולה זו מאפשרת חימום מהיר במיוחד של התנור.

נוהל כיוון

1. סובבו את בורר הפעולות למצב של חימום מהיר 🔥.
 2. השתמשו בבורר דרגות החום כדי לבחור בדרגת חום המבוקשת.
- התנור מופעל לאחר מספר שניות. בחלון התצוגה נדלק הסמל 🔥.

**תהליך החימום המהיר
הסתיים**

הסמל 🔥 נעלם מחלון התצוגה.
הכניסו את הארוחה לתנור וכוונו אותו.

תחזוקה וניקיון

אל תשתמשו בחומרי ניקוי בלחץ גבוה או בסילוני אדים.
אל תשתמשו לניקוי התנור בחומרי ניקוי מאכלים, בחפצים חדים,
בספוג קשה או במטלית ניקוי מאכלת. הנכם עלולים לשרוט את
משטחי התנור והכיריים.

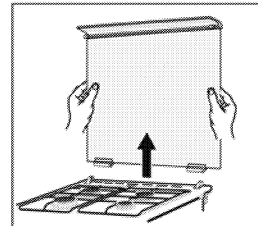
מכסה זכוכית עליון

לפני פתיחתו, נקו את המכסה העליון וייבשו אותו היטב.
נקו את המכסה העליון בחומר ניקוי המיועד לזכוכית.
מכסה מתכת נקו במים חמים ונוזל לניקוי כלים. ייבשו בעזרת
מטלית רכה.

במידת הצורך, ניתן להסיר את המכסה העליון לצורך ניקוי. כדי
להסיר את המכסה, החזיקו אותו בשתי ידיים משני צדדיו כאשר
הוא פתוח ומשכו אותו כלפי מעלה.

לאחר הניקוי, הרכיבו את המכסה בחזרה בסדר הפוך להסרתו.

לאחר שמשטחי הכיריים התקררו, סגרו את המכסה העליון.



חומרי ניקוי

נגבו את המשטחים החיצוניים של התנור בעזרת מטלית לחה
במעט מים ונוזל לשטיפת כלים. ייבשו בעזרת מטלית רכה.

נגבו בעזרת מטלית שהורטבה במים חמים ונוזל לניקוי כלים.
ייבשו בעזרת מטלית רכה.

נגבו את המשטחים החיצוניים של התנור בעזרת מטלית לחה
במעט מים ונוזל לשטיפת כלים. נגבו את המשטחים מפלדת אל-
חלד בתנועות אופקיות. אחרת, הנכם עלולים לשרוט אותם. ייבשו
בעזרת מטלית רכה.

אל תשתמשו לניקוי התנור בחומרי ניקוי מאכלים, בספוג גומי
קשה או במטלית ניקוי מאכלת.

ניתן להבריק את המשטחים בעזרת חומר המיועד לניקוי פלדת
אל-חלד. הקפידו על הוראות היצרן.

הסירו את הרשת ונקו אותה בעזרת נוזל לשטיפת כלים, ספוג ומים
חמים.

הסירו את גוף וכיפת המבער. נקו אותה בעזרת נוזל לשטיפת
כלים, ספוג ומים חמים. וודאו שחורי גלישת הגז שעל גוף המבער
נקיים ואינם סתומים.

נקו את המצתים בעזרת מברשת קטנה ורכה. המבערים יפעלו רק
כאשר המצתים נקיים.

הצד החיצוני של התנור

משטחי אמייל

משטחי פלדת אל-חלד

מבערים ורשתות

נקו שאריות מזון מהמבערים בעזרת מטלית לחה במים חמים ונוזל לשטיפת כלים. השתמשו בכמות קטנה של מים בלבד. הקפידו שלא יחדרו מים לרכיבים הפנימיים של התנור.

וודאו שחור המצת אינו סתום ושהוא לא ניזוק בזמן הניקוי.

לאחר הניקוי, ייבשו את כל החלקים וודאו שכיפות המבערים ממוקמים היטב במקומם. אם לאו, יהיה קושי בהצתת המבערים.

כיפות המבערים מצופים באמייל שחור. צבע זה עלול להשתנות במשך הזמן עקב דרגות החום הגבוהות. אין הדבר פוגם בפעולת המבערים.

התאימו מחדש את הרשת במקומה המקורי.

אל תסירו את הכפתורים לצורך ניקוי. פשוט משכו את הכפתורים מעט החוצה ונקו את שאריות המזון שהצטברו מתחתם בעזרת מטלית שהוטבלה במים חמים ונוזל לשטיפת כלים.

נקו את המשטח העליון של הכפתורים בעזרת מטלית שהוטבלה במים חמים ונוזל לשטיפת כלים.

נקו את פנים התנור בעזרת מטלית שהוטבלה במים חמים ונוזל לשטיפת כלים. ייבשו בעזרת מטלית רכה.

במקרים בהם התנור מלוכלך מאד: השתמשו בחומר לניקוי תנורים רק לאחר שהתנור התקרר דיו.

נגבו בעזרת מטלית לחה במעט מים חמים ונוזל לשטיפת כלים. ייבשו בעזרת מטלית רכה.

נגבו בעזרת מטלית לחה במעט מים חמים ונוזל לשטיפת כלים. ייבשו בעזרת מטלית רכה.

נקו בחומר ניקוי המיועד לזכוכית. אל תשתמשו לניקוי בחומרים מאכלים וחפצים חדים. הם עלולים לגרום לזכוכית להיסדק.

אם התקנתם את הנעילה מפני ילדים לדלת התנור, הסירו אותה לצורך ניקוי. השרו את כל חלקי הפלסטיק במים חמים עם נוזל לשטיפת כלים ונקו בעזרת ספוג. ייבשו בעזרת מטלית רכה. במקרים בהם התנור מלוכלך מאד, הנעילה מפני ילדים עלולה להילחץ פנימה ואז היא לא תמלא את תפקידה.

נגבו בעזרת מטלית לחה במעט מים חמים ונוזל לשטיפת כלים. ייבשו בעזרת מטלית רכה.

השרו אבזרים במים חמים עם נוזל לשטיפת כלים. נקו בעזרת ספוג או מברשת.

כפתורים

פנים התנור

כיסוי הזכוכית של תאורת התנור

אטם

שמש דלת התנור

נעילת הבטיחות מפני ילדים (אופציה)

מגירה תחתית

אבזרים

הדופן האחורית של התנור

הדופן האחורית של התנור מתנקה מעצמה. היא מצופה בשכבת קרמיקה נקבובית מאד. ציפוי זה סופג ומונע אפייה וצלייה של נתזים כאשר התנור פועל. ככל שהתנור פועל בדרגת חום גבוהה יותר ולמשך זמן ארוך יותר, תקבלו תוצאה טובה יותר.

במקרים בהם נראים נתזים גם לאחר שימוש חוזר בתנור, בצעו כדלקמן:

נקו תחילה את משטחי האמייל של התנור. לאחר מכן בחרו בפעולה  (אוויר חם) או  (חימום עילי ותחתית).

חממו את התנור הריק במשך כשעתיים בדרגת החום המרבית.

הציפוי הקרמי נוצר מחדש. שאריות בצבע חום ולבן ניתן להסיר באמצעות מים וספוג רך.

דהייה קלה של הציפוי אינה משפיעה באופן אוטומטי על הניקוי העצמי.

לעולם אל תשתמשו בחומר ניקוי מחוספס. הנכם עלולים להרוס את הציפוי הנקבובי.

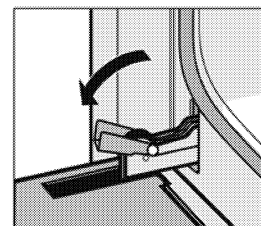
לעולם אל תנקו את הדופן האחורי בעזרת חומר לניקוי תנורים.

במקרים בהם נשפך במקרה חומר ניקוי לתנורים על הדופן האחורית, הסירו אותו מיד בעזרת ספוג וכמות גדולה של מים.

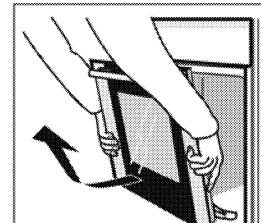
ניתן לפרק בקלות את דלת התנור.

1. פתחו עד הסוף את דלת התנור.
2. הזיזו את שני מנופי הנעילה בשני הצדדים.

פירוק דלת התנור



3. סגרו כדי מחצית את דלת התנור. בשתי הידיים, תפסו את החלק התחתון של הדלת מצד ימין ושמאל. סגרו מעט את הדלת ומשכו אותה החוצה.



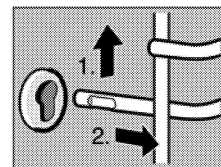
לאחר הניקוי, הרכיבו את הדלת בחזרה בסדר הפוך להסרתה.

פירוק המסילות

ניתן להסיר את המסילות לצורך ניקוי.

לשחרור המסילות:

1. הרימו את החלק הקדמי של המסילות כלפי מעלה
2. ונתקו אותן.
3. לאחר מכן משכו את המסילות קדימה והוציאו אותן.

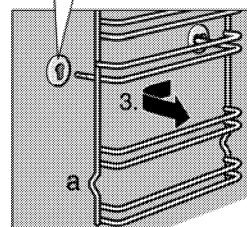


נקו את המסילות בעזרת נוזל לשטיפת כלים, ספוג או מברשת.

החזרת המסילות למקומן:

הכניסו תחילה את המסילות לשקע האחורי, דחפו אותן מעט לאחור ולאחר מכן עלו אותן בתוך השקע הקדמי.

המסילות מתאימות גם לצד ימין וגם לצד שמאל. המגרעות (a) חייבות תמיד להיות למטה.



איתור תקלות

לעתים תקלות נובעות מסיבה פשוטה שבאפשרותכם לפתור אותה בעצמכם. לפני פנייה לתחנת שרות, אנא קראו את ההוראות הבאות.

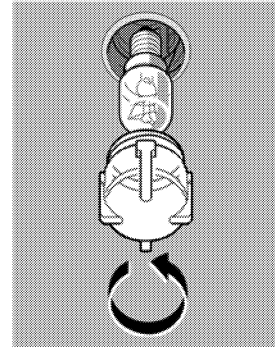
התקלה	סיבה אפשרית	פעולה מתקנת
התנור אינו פועל.	התנור אינו מחובר לחשמל.	חברו לחשמל.
	נתיך "שרוף".	בדקו בארון החשמל.
	ברז הגז הראשי סגור.	פתחו את ברז הגז.
	ברז הגז סגור.	פתחו את ברז הגז.
המבערים אינם דולקים או בוערים לא נכון.	מיכל הגז ריק.	החליפו מיכל גז.
	גופי המבערים, הכיפות, התעלות, המצתים והמזרקים מלוכלכים.	נקו את כל החלקים וייבשו היטב.
	גופי המבערים, הכיפות והתעלות רטובים.	ייבשו היטב את כל חלקי המבערים.
	חלקי המבערים אינם מורכבים נכון, הכיפות אינן מורכבות נכון.	הרכיבו נכון את כל החלקים.
אין הצתה של המבערים.	התנור אינו מחובר לחשמל.	חברו לחשמל.
	חלקי המבער אינם ממוקמים נכון.	מקמו נכון את חלקי המבער.
	נתיך "שרוף".	בדקו בארון החשמל.
	נורה שרופה.	החליפו נורה.
דלת התנור אינה נסגרת היטב.	אטם דלת מלוכלך.	נקו את אטם דלת.
	אטם הדלת משוחרר או אינו ממוקם נכון.	הדקו ותקנו.
	אטם הדלת פגום.	החליפו אטם.
	השעון אינו מכונן.	כוונו את השעה.
התנור אינו מתחמם.	התנור אינו מחובר לחשמל.	חברו לחשמל.
	נתיך "שרוף".	בדקו בארון החשמל.
	לא כוונתם את בורר הפעולות או את בורר דרגות החום.	לא כוונתם את בורר דרגות החום.
		החום.

הקפידו לבצע תיקונים באמצעות תחנת שרות מוסמכת בלבד.
תיקון התנור על ידי מי שאינו מוסמך לכך מהווה סכנה למשתמש.

החלפת נורת תאורה

במקרה של "שריפת" נורה, החליפו אותה בנורה של 25 וואט עמידה בחום. ניתן להשיג נורה חליפית בתחנות השרות כמו גם בחנויות. הנורה חייבת לעמוד בדרגת חום של 300°C .

שיטה



1. נתקו את הנתיך של התנור בארון החשמל.
2. הניחו בתוך חלל התנור מגבת מטבח כדי למנוע נזק.
3. שחררו את כיסוי הנורה על ידי סיבובו שמאלה.
4. החליפו את הנורה בנורה חדשה מאותו סוג.
5. הבריגו בחזרה את כיסוי הנורה.
6. הוציאו את המגבת מתוך התנור וחברו את התנור בחזרה לחשמל.

שרות

במקרה של בעיה התקשרו לאחת מתחנת השרות המפורטות על הכריכה האחורית של חוברת זו.
בפנייתכם לשרות ציינו את דגם התנור (E No.) ואת המספר הסידורי שלו (FD No.). שני הנתונים הללו מצוינים בתווית הנתונים של התנור.

טבלאות ועצות

הטבלאות מכילות מבחר של מנות ואת הכיוונים המיטביים לבישולן. בטבלאות אלה תוכלו למצוא מהו סוג החימום ודרגת החום הטובים ביותר להכנת המנה, באילו אבזרים להשתמש ולאיזה מפלס להכניס את המנה. כמו כן תמצאו גם מגוון של עצות אודות שימוש בכלים בתנור, כמו גם עצות למקרים בהם ישנן תקלות בהכנת המנות.

עוגות ועוגיות

אפייה במפלס אחד

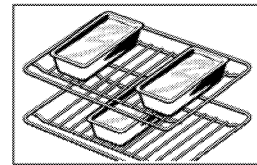
כאשר הנכם אופים עוגות במפלס אחד, עליכם להשתמש בחימום עילי ותחתני ☞. באפייה זו תקבלו את התוצאות הטובות ביותר.

תבניות אפייה מפח

עדיף להשתמש בתבניות אפייה כהות ממתכת. כאשר משתמשים בתבניות אפייה בהירות ממתכת או בתבניות זכוכית, זמני האפייה מתארכים והעוגות אינן משחימות בצורה אחידה.

הניחו תמיד את התבנית על מדף הרשת.

במקרים בהם הנכם אופים תוך שימוש בשלוש תבניות בו-זמנית, הניחו אותן כמתואר באיור.



טבלאות

הערכים בטבלאות מתייחסים למנות המוכנסות לתנור קר. צורה זו של אפייה חסכונית בצריכת חשמל. אם תחממו את התנור מראש, תחסכו 5-10 דקות בזמן האפייה.

הטבלאות מציינות איזה סוג חימום עדיף עבור עוגות ודברי מאפה שונים.

דרגת החום וזמן הבישול יכולים להשתנות בהתאם לכמות ולסוג העוגות והמאפים. זוהי הסיבה לכך שבטבלאות מצוינים תחומים. בתחילה נסו להשתמש בדרגת חום נמוכה יותר, משום שהדבר מאפשר השחמה אחידה יותר.

התחילו בדרגת החום הנמוכה של התחום ובמידת הצורך, בפעם הבאה השתמשו בדרגת חום גבוהה יותר.

למידע נוסף ראו בחלק "עצות לאפייה" לאחר הטבלאות.

עוגות בתבנית פח	תבנית על מדף הרשת	מפלס	סוג החימום	דרגת חום ב-°C	זמן אפייה בדקות
עוגת ספוג, פשוטה	תבנית עגולה / טבעת	2		170-190	50-60
	3 תבניות*	1+3		150-170	70-100
עוגת ספוג, עדינה	תבנית עגולה / טבעת	2		150-170	60-70
	3 תבניות*	1+3		140-160	70-100
בסיס בצק פריך עם דפנות	תבנית פח קפיצית	1		170-190	25-35
קונכיית ספוג עבור פלאן פירות	תבנית פח עבור פלאן פירות	2		150-170	20-30
עוגת ספוג	תבנית פח קפיצית	2		160-180	30-40
פלאן פירות או עוגת גבינה, תבנית פח קפיצית אל-דביק		1		170-190	70-90
עוגות קרום פריך**					
פלאן פירות עם ספוג עדין	תבנית פח קפיצית/תבנית בצורת קערה	2		160-180	50-60
עוגה מלוחה** (למשל: קיש/טורט בצל)	תבנית פח קפיצית	1		180-200	50-60

* מקמו נכון את תבניות הפח. ניתן להשיג בחנויות מדפי רשת נוספים.

** הניחו לעוגות להתקרר בתוך התנור במשך כ-20 דקות.

עוגות על מגשים					
זמן אפייה בדקות	דרגת חום ב-°C	סוג החימום	מפלס		
20-30	170-190		2	מגש	עוגת ספוג או שמרים
35-45	150-170		2+4	2 מגשים	עם ציפוי יבש (למשל, עוגות ספוג)
40-50	170-190		3	מגש	עוגת ספוג או שמרים
50-60	150-170		2+4	2 מגשים	עם ציפוי פירות
15-20	190-210		2	מגש	לחמניות שוויצריות (עם חימום מוקדם)
30-40	160-180		2	מגש	ככר קלוע עם 500 ג' קמח
60-70	160-180		3	מגש	עוגת שמרים ופירות מסוכרים עם 500 ג' קמח
90-100	150-170		3	מגש	עוגת שמרים ופירות מסוכרים עם 1 ק"ג קמח
55-65	180-200		2	מגש	שטרודל, מתוק
25-35	220-240		2	מגש	פיצה
35-45	180-200		2+4	2 מגשים	
לחם ולחמניות					
זמן בדקות	דרגת חום ב-°C	סוג החימום	מפלס		
8	270		2	מגש	לחם שמרים עם 1.2 ק"ג
35-45	200				קמח* (חימום מוקדם)
8	270		2	מגש	לחם מבצק חמוץ עם 1.2
40-50	200				ק"ג קמח (חימום מוקדם)
20-30	220-200		4	מגש	לחמניות (חימום מוקדם)

* לעולם אל תשפכו מים ישירות לתוך תנור חם.

ביסקוויטים	מפלס	סוג החימום	דרגת חום ב-°C	זמן אפייה בדקות
עוגיות	מגש	3	150-170	10-20
	2 מגשים	2+4	130-150	25-35
	3 מגשים	2+3+5	130-150	30-40
מרג	מגש	3	80-100	100-190
פחזניות	מגש	2	200-220	30-40
עוגיות מקרון	מגש	3	100-120	30-40
	2 מגשים	2+4	100-120	35-45
	3 מגשים	2+3+5	100-120	40-50
	מגש	3	190-210	20-30
סופגניות	2 מגשים	2+4	190-210	30-40
	3 מגשים	2+3+5	190-210	35-45

עצות לאפייה

ברצונכם לבשל לפי מתכון שלכם	עיינו בהוראות שבטבלאות המתייחסות לסוגי מזון דומים.
כיצד לבדוק שעוגת ספוג אפוייה כראוי.	כ-10 דקות לפני סיום זמן האפייה שבמתכון, נקבו את הנקודה הגבוהה ביותר של העוגה בעזרת קיסם. העוגה אפוייה דיה כאשר הקיסם יוצא נקי.
העוגה מתמוטטת.	בפעם הבאה הוסיפו פחות נוזלים או הגדירו דרגת חום נמוכה יותר ב-10 מעלות. הקפידו על זמני הבישול שבמתכון.
העוגה תפחה במרכז אך נותרה נמוכה בצדדים.	אל תשמנו את דפנות תבנית הפח הקפיצית. ברגע שהעוגה מוכנה, שחררו בזהירות את העוגה מהדפנות בעזרת סכין.
העוגה כהה מידי למעלה.	הכניסו את העוגה במפלס נמוך יותר, בחרו בדרגת חום נמוכה יותר ואפו את העוגה מעט יותר זמן.

העוגה יבשה מידי.	השתמשו בקיסם שיניים כדי לנקב חורים בעוגה האפוייה. לאחר מכן טפטפו על העוגה מיץ פירות או אלווהול. בפעם הבאה הקטינו את דרגת החום בכ-10 מעלות וקצרו את זמן האפייה.
הלחם או העוגה נראים טוב (כמו למשל עוגת גבינה), אך הם רטובים בפנים (אזורים מימיים).	בפעם הבאה הוסיפו מעט פחות נוזלים ואפו מעט יותר זמן בדרגת חום נמוכה יותר. עוגה עם ציפוי פירות: בשלו תחילה את הבסיס. פזרו פירורי שקדים ולחם ולאחר מכן הוסיפו את הציפוי העליון. הקפידו כל הוראות וזמן האפייה שבמרשם.
העוגיות אינן שחומות בצורה אחידה.	בחרו דרגת חום מעט נמוכה יותר, ואז העוגיות תאפינה בצורה אחידה יותר. אפו עוגיות עדינות במפלס אחד עם חימום עילי/תחתני ☐. גם עודף נייר עמיד בשמן עלול להשפיע על סחרור האוויר. חתכו תמיד את הנייר למידות מגש האפייה.
השתמשתם ביותר מאשר מפלס אחד. העוגיות כהות יותר במגש האפייה העליון בהשוואה למגש האפייה התחתון.	השתמשו תמיד בסחרור אוויר חם ☐ כאשר הנכם אופים ביותר מאשר מפלס אחד. מזון במגשי אפייה שהוכנס לתנור באותו זמן לא יהיה בהכרח מוכן באותו זמן.
נוצרת התעבות כאשר הנכם אופים עוגות רטובות.	עלולים להיווצר אדים בזמן האפייה. בהתאם לדגם התנור שברשותכם, האדים נפלטים מעל לדלת התנור או דרך יציאת האדים שבכיריים. האדים עלולים להתעבות על התנור או על חזית ארון המטבח הסמוך ולטפטף. תופעה זו היא בהתאם לחוקי הפיסיקה.
	ניתן להיפטר מן האדים ולמנוע את הצטברותם על הדלת על ידי פתיחה זהירה וקצרה של הדלת (פעם עד פעמיים ובאפייה ארוכה מספר רב יותר של פעמים).

בשר, עופות, דגים

כלים לשימוש בתנור	השתמשו בכל כלי עמיד בחום.
	הניחו תמיד את המזון במרכז מדף הרשת.
	לאחר הוצאתן מהתנור, הניחו צלחות זכוכית חמות על מגבת מטבח יבשה. אם תניחו את הצלחות על משטח קר הן עלולות להיסדק.

עצות אודות צלייה

תוצאות הצלייה תלויות בסוג ואיכות הבשר.

לבשר רזה הוסיפו 2-3 כפות של נוזל ולצלי קדרה הוסיפו 8-10 כפות, בהתאם לגודל.

הפכו בשר באמצע זמן הצלייה.

כאשר הצלי מוכן, כבו את התנור והשאירו את הצלי לעמוד בתוך התנור, עם דלת סגורה, למשך 10 דקות נוספות. עמידה זו מאפשרת למיצי הבשר להתפזר בצורה אחידה יותר.

צלו תמיד כאשר דלת התנור סגורה.

עצות לצלייה בגריל

הקפידו שעובי הנתחים אותם הנכם צולים יהיה אחיד. הקפידו שהם יהיו בעובי של 2-3 ס"מ לפחות. כך הם ייתלו בצורה אחידה ולא יתייבשו. אל תוסיפו מלח לאומצות, אלא לאחר הצלייה בלבד.

הניחו תמיד את המזון לצלייה ישירות על מדף הרשת. כאשר הנכם צולים נתח בודד, הניחו אותו במרכז מדף הרשת.

כמו כן הכניסו את מגש האפיייה המצופה באמייל למפלס 1, כדי לאסוף את מיצי הבשר ולשמור על ניקיון התנור.

הפכו את המזון לאחר שחלפו שני שליש מזמן הצלייה.

גוף החימום של הגריל כבה ונדלק מעצמו באופן אוטומטי. אין זו תקלה. עיתוי הפעולה נקבע בהתאם להגדרות הגריל.

בשר הטבלה מתייחסת להכנסה לתוך תנור קר. נתוני הזמן הם להכוונה בלבד ותלויים בסוג ואיכות הבשר.

בשר	משקל	כלי	מפלס	סוג החימום	דרגת חום ב- $^{\circ}\text{C}$, גריל	זמן בישול בדקות
צלי בקר בקדרה	1 ק"ג		2		200-220	120
(למשל: צלעות)	1.5 ק"ג	מכוסה	2		190-210	140
	2 ק"ג		2		180-200	160
בשר מותן (Sirloin) בקר	1 ק"ג		2		210-230	70
	1.5 ק"ג	לא מכוסה	2		200-220	80
	2 ק"ג		2		190-210	90
בשר מותן (Sirloin), בינוני-נא*	1 ק"ג	לא מכוסה	1		210-230	50
אומצות, צליות היטב	מדף רשת***		5		3***	20
אומצות, בינוני-נא	מדף רשת***		5		3***	15
קציץ בשר	750 ג'	לא מכוסה	1		170-190	70
נקניקיות	כ-750 ג'	מדף רשת***	4		3	15
צלי עגל	1 ק"ג	לא מכוסה	2		190-210	100
	2 ק"ג		2		170-190	120
רגל של כבש ללא עצם	1.5 ק"ג	לא מכוסה	1		150-170	120

* הפכו את הבשר בחלוף מחצית מזמן הבישול. לאחר הבישול, עטפו את בשר המותן (Sirloin) בנייר אלומיניום והניחו לו "לעמוד" בתנור למשך כ-10 דקות.

*** הכניסו את מגש האפייה במפלס 1.

**** חממו מראש את הגריל במשך כ-3 דקות.

עוף

הטבלה מתייחסת למנות המונחות בתנור קר.

המשקל המצוין בטבלה מתייחס לעוף מוכן (ללא מילוי).

כאשר הנכם צולים ישירות על מדף הרשת, הכניסו את מגש האפייה למפלס 1.

כאשר הנכם צולים אווז או ברווז, נקבו את העור מתחת לכנפיים, כדי לאפשר יציאה של שומן עודף.

הפכו עוף שלם לאחר שחלפו שני שליש מזמן הצלייה.

העוף יהיה פריך ושחום במיוחד אם לקראת סוף הצלייה תבזיקו עליו מים מלוחים או מיץ תפוזים.

עוף	משקל	כלי	מפלס	סוג החימום	דרגת חום זמן בישול ב- $^{\circ}\text{C}$ בדקות	
חצאי עוף, 4-1	400 ג' כ"א	מדף רשת	2		200-220	40-50
נתחי עוף	250 ג' כ"א	מדף רשת	2		200-220	30-40
עוף שלם (4-1), ברווז	1 ק"ג כ"א	מדף רשת	2		190-210	50-80
ברווז	1.7 ק"ג	מדף רשת	2		170-190	90-100
אווז	3 ק"ג	מדף רשת	2		150-170	110-130
תרנגול הודו צעיר	3 ק"ג	מדף רשת	2		170-190	80-100
2 שיפודי הודו	800 ג' כ"א	מדף רשת	2		180-200	90-100

הטבלה מתייחס למנות המונחות בתנור קר.						דגים
דג	משקל	כלי	מפלס	סוג החימום	דרגת חום זמן בישול ב- ⁰ C בדקות	
דגים בגריל	300 ג' כ"א		3		דרגה 2 20-25	
	1 ק"ג	מדף רשת*	2		180-200 45-60	
	1.5 ק"ג		2		170-190 50-60	
פרוסות דג (כמו למשל אומצות)	300 ג' כ"א	מדף רשת*	4		דרגה 2 20-25	

* הכניסו את מגש האפייה במפלס 1.

עצות לצלייה

הטבלה אינה מכילה מידע עבור בחרו במשקל הנמוך יותר והאריכו את הזמן. משקל הצלי בפועל.

כיצד יודעים כשהצלי מוכן. השתמשו במד-חום לבשר (ניתן לרכוש בחנויות מיוחדות) או בצעו את "מבחן הכף".
לחצו על הבשר בעזרת כף.

כאשר התחושה חזקה, הבשר מוכן. במקרים בהם הכף יורדת אל הבשר עם הלחיצה, המשיכו לבשל אותו.

הצלי כהה מידי, אך הקרום שרוף בדקו את מיקום המדף ואת דרגת החום. חלקית.

הצלי נראה טוב, אך הרוטב שרוף בפעם הבאה השתמשו בצלחת צלייה קטנה יותר או הוסיפו יותר נוזלים.

הצלי נראה טוב, אך הרוטב בהיר בפעם הבאה השתמשו בצלחת צלייה גדולה יותר והוסיפו מידי ומימי. פחות נוזלים.

כאשר מכים על הרוטב עולים השתמשו בצלייה באמצעות סחרור אוויר חם במקום על ידי חימום עילי/תחת. כך תמנעו חום יתר של תחתית הצלי וייווצרו פחות אדים.

אפייה, הקרמה וקלייה

הטבלה מתייחסת למנות המונחות בתנור קר.

הארוחה	כלי	מפלס	סוג החימום	דרגת חום ב- °C, גריל	זמן בדקות
דברי מאפה מתוקים (למשל: מאפה פירות)	צלחת עמידה בתנור	2		180-200	40-50
מאפה מלוח עשוי מרכיבים מבושלים (כמו למשל: מאפה פסטה).	צלחת עמידה בתנור	2		210-230	30-40
מאפה מלוח עשוי מרכיבים גולמיים* (כמו למשל: תפוחי אדמה מוקרמים)	צלחת עמידה בתנור	2		160-180	50-60
	2 צלחות קדרה**	2+4		160-180	60-80
טוסט 4 פרוסות	מדף רשת	5		3	6-7
12 פרוסות		5		3	4-5
טוסט מוקרם 4 פרוסות	מדף רשת***	4		3	7-10
12 פרוסות		4		3	5-8

* הקפידו שהמאפה לא יהא גבוה מ-2 ס"מ.

** הניחו תמיד את המזון לצלייה ישירות על מדף הרשת.

*** הכניסו את מגש האפייה במפלס 1.

מזון קפוא

הקפידו על ההוראות שעל האריזה.
הטבלה מתייחסת למנות המונחות בתנור קר.

הארוחה	משמש עבור	מפלס	סוג החימום	דרגת חום ב- °C	זמן בישול בדקות
פיצה*	פיצה עם בסיס דק	3		190-210	15-20
	פיצה עם בסיס עבה	2		170-190	20-30
	פיצה בגט	2		170-190	20-30
	מיני פיצה	3		180-200	10-20
מוצרי תפוחי אדמה	טוגנים	2		190-210	20-30
	קרוקטים	2		190-210	20-30
	למחוק	2		190-210	20-30
	תפוחי אדמה מטוגנים	2		190-210	15-25
	קליפות תפוחי אדמה	2		190-210	15-25
	ממולאות	2		190-210	15-25
מוצרים אפויים* לחמניות	פרצל	3		190-210	10-20
		3		200-220	10-20
מזון מטוגן*	"אצבעות" דג	2		200-220	10-15
	נתכי עוף (נוגטס)	2		190-210	10-20
	קציצות ירק	2		180-200	15-25
שטרודל*	שטרודל תפוחי עץ	3		190-210	30-40

* רפדו את הכלי בנייר עמיד בשומנים המתאים לשימוש בדרגת חום זו. הקפידו שהנייר העמיד בשומנים

הפשרה

הוציאו את המזון מתוך האריזה והניחו אותו בצלחת מתאימה על מדף הרשת.

הקפידו על ההוראות שעל האריזה.

זמני ההפשרה תלויים בסוג וכמות המזון.

הארוחה	אבזרים	מפלס	סוג חימום	דרגת חום ב- ⁰ C
מזון קפוא* למשל: עוגות קרם, עוגות עם שוקולד או ציפוי, פרי, עוף, נקניקיות ובשר, לחם, לחמניות, דברי מאפה	מדף רשת	2		בורר דרגות החום נשאר במצב "כבוי"
* כסו מזון קפוא ביריעת מיקרוגל. הניחו עוף על הצלחת כאשר צד החזה כלפי מטה.				

שימור

הכנה

השתמשו בצנצנות מאותו גודל. המידע שבטבלאות מתייחס לצנצנות עגולות בנפח של 1 ליטר. אזהרה: אל תשתמשו בצנצנות גדולות או גבוהות יותר. המכסה עלול להתפוצץ. הקפידו שהצנצנות ואטמי הגומי יהיו נקיים ושלמים. שמרו ירקות ופרות ללא פגמים בלבד. רחצו אותם היטב. הכניסו את הפירות או הירקות לתוך הצנצנות. נגבו את החלק העליון של הצנצנת, כך שיהיה נקי. על כל צנצנת הניחו טבעת גומי לחה ומכסה. סגרו את הצנצנות בעזרת המהדקים. אל תכניסו לתוך התנור יותר משש צנצנות. הזמנים המצוינים בטבלאות הם להכוונה בלבד. זמנים אלו יכולים להיות מושפעים על ידי דרגת החום בחדר, אטמי הגומי של הצנצנות, נפח התוכן ודרגת החום שלו.

טבלאות

נוהל כיוון

1. הכניסו את התבנית הרב-שימושית למפלט 2.
2. הניחו את הצנצנות בתוך התבנית כך שלא תגענה אחת בשנייה.
3. שפכו לתוך המגש הרב-שימושי חצי ליטר מים חמים (כ-80°C).
4. סגרו את דלת התנור.
5. סובבו את בורר הפעולות למצב של חימום תחת.
6. סובבו את בורר דרגות החום כדי לבחור בחום של 180-170°C.

שימור פירות

כאשר תוכן הצנצנות מתחיל לרתוח, דהיינו כאשר מתחילות להופיע בועות קטנות במרווחי זמן קצרים – לאחר כ-40-50 דקות – כבו את בורר דרגות החום. בורר הפעולות נשאר במצב פועל.

הוציאו את הצנצנות מהתנור לאחר שחוממו מחדש במשך 25-35 דקות. אם תשאירו בתוך התנור זמן רב יותר, עלולות להתפתח בקטריות שיגרמו לפירות המשומרים להתקלקל טרם זמנם. כבו את בורר הפעולות.

פירות בצנצנות של 1 ליטר	לאחר בעבוע	חימום מחדש
תפוחי עץ, פטל, אוכמניות, תות שדה	- כבו	כ- 25 דקות
דודבנים, משמש, אפרסקים, דומדמניות	- כבו	כ- 30 דקות
רסק תפוחי עץ, אגסים, שזיפים	- כבו	כ- 35 דקות

שימור ירקות

מיד כאשר תוכן הצנצנות מתחיל לרתוח, כווננו את בורר דרגות החום בחזרה לכ-120-140°C. הטבלה מציינת מתי אפשרותכם לכבות את בורר דרגות החום. הניחו לירקות לעמוד בתנור למשך 30-35 דקות נוספות. וודאו שבורר הפעולות נשאר במצב פועל.

ירקות עם קר בצנצנות של 1 ליטר	לאחר בעבוע 140-120°C	חימום מחדש
מלפפונים		כ- 35 דקות
סלק	כ- 35 דקות	כ- 30 דקות
כרוב ניצנים	כ- 45 דקות	כ- 30 דקות
שעועית, קולרבי, כרוב אדום	כ- 60 דקות	כ- 30 דקות
אפונה	כ- 70 דקות	כ- 30 דקות

הוציאו את הצנצנות

לעולם אל תניחו צנצנות חמות על משטח קר או רטוב. הדבר עלול לגרום להיסדקות הזכוכית.

ייבוש

השתמשו בפירות וירקות טריים ללא פגמים בלבד ורחצו אותם היטב.

הניחו למזון להתנקז היטב וייבשו אותו בעצמכם.

כסו את התבנית הרב-שימושית ואת מדף הרשת בנייר אפייה או בנייר אחר עמיד בפני שומנים.

הארוחה	מפלס	סוג החימום	דרגת חום ב- $^{\circ}\text{C}$	זמן בישול בשעות
600 גרם של טבעות תפוחי עץ	2+4		80	כ-5
800 גרם אגסים פרוסים	2+4		80	כ-8
1.5 ק"ג שזיפים מיובשים או טריים	2+4		80	כ-8-10
200 גרם עשבי תיבול טריים, רחוצים	2+4		80	כ-1 1/2
הערה	פירות או ירקות רטובים מאד יש להפוך מספר פעמים. לאחר הייבוש, הסירו מיד את המזון מהנייר.			

אקרילמיד במזון

מדענים דנים עתה במידה הסכנה הטמונה באקרילמיד שבמזון. אספנו עבורכם את המידע שלהלן על בסיס המחקר הנוכחי.

אילו סוגי מזון מושפעים? אקרילמיד נוצר בעיקר במוצרי גרעינים ותפוחי אדמה המחוממים בדרגת חום גבוהה, כמו טוגנים, טוסט, לחמניות, לחם, מוצרי מאפה עשויים מבצק פריך (ביסקוויטים, עוגיות זנגביל)

עצות לשמירה על רמה מזערית של אקרילמיד בזמן הכנת מזון	
כללי	הקפידו שזמן הבישול יהיה קצר ככל האפשר. בשלו עד שהמזון שחום-זהוב ולא כהה מידי. נתחים גדולים ועבים של מזון מכילים פחות אקרילמיד. הקפידו שתפוחי אדמה המשמשים לצלייה וטיגון עמוק יהיה טריים ככל שניתן. אל תשתמשו בחלקים ירוקים או מלבלבים של תפוח אדמה. אל תאחסנו תפוחי אדמה בדרגת חום מתחת ל-8°C. אפו בדרגת חום שאינה עולה על 200°C בחימום עילי/תחתית ושאינה עולה על 180°C בסחרור של אוויר חם. חלמון או חלבון ביצה במתכון מקטינים היווצרות אקרילמיד. אפו בדרגת חום שאינה עולה על 190°C בחימום עילי/תחתית ושאינה עולה על 170°C בסחרור של אוויר חם. מרחו שכבה אחת אחידה על מגש האפייה. כדי שהטוגנים לא יתייבשו, אפו לפחות 400 גרם במגש אפייה. לפני הצלייה הרתיחו את תפוחי האדמה. עבור תפוחי אדמה גולמיים, השתמשו במרגרינה במקום שמן. השתמשו במד-חום עבור משטחים לבדיקת דרגת החום במחבת. חממו את מחבת הצלייה במפלס הגבוה ביותר. כאשר המחבת מגיעה לחום של 150°C, הקטינו את דרגת החום לדרגת החום המבוקשת עבור יתרת זמן הבישול. הקפידו שהשומן לא יהיה חם יותר מ-175°C בדקו את דרגת החום בעזרת מד-חום המיועד לשומנים. הקפידו שהיחס בין השומן והמזון יהיה בין 1:10 ל-1:15, למשל: 100 גרם טוגנים ב-1.5 ליטר שמן. השרו את תפוחי האדמה למשך שעה לפני טיגון עמוק.
אפייה	
ביסקוויטים	
טוגנים לתנור צלייה במחבת	
טיגון עמוק	

עצות לחיסכון בחשמל

בתנור

חממו מראש את התנור רק אם הדבר מצוין במפורש במתכון או בטבלה שבהוראות ההפעלה.

השתמשו בתבניות כהות או מצופות באמייל. הן סופגות את בחום טוב במיוחד.

אם ברצונכם לאפות מספר עוגות, עדיף לאפות אותן אחת לאחר השנייה. התנור עדיין חם. הדבר מקצר את זמן האפייה של העוגה השנייה. ניתן גם להניח שתי תבניות אחת ליד השנייה.

במקרים של זמני בישול ארוכים, ניתן לכבות את התנור 10 דקות לפני שחולף זמן הבישול המלא ולסיים את הבישול על ידי ניצול החום השירי שבתנור.

בכיריים

השתמשו תמיד בסיר במידה הנכונה עבור המזון.

סיר גדול יותר ופחות מלא מחייב אנרגיה רבה יותר.

הניחו תמיד מכסה מתאים על כלי הבישול. הקטינו את דרגת החום בזמן המתאים.

הבטיחו שלהבת המבער באה במגע עם תחתית הכלי.

מנות מבחן

בהתאם לתקנים של האיחוד האירופי.

הטבלה מתייחס למנות המונחות בתנור קר.

אפייה

הארוחה	כלים והערות	מפלס	סוג החימום	דרגת חום ב- °C	זמן אפייה בדקות
עוגיות וינאיות	מגש אפייה	2		150-170	20-30
	2 מגשי אפייה	2+4		140-160	30-40
	3 מגשי אפייה	2+3+5		140-160	40-50
עוגות קטנות 20 עוגות	מגש אפייה	3		160-180	20-30
עוגות קטנות 20 יחידות במגש אפייה (חימום מוקדם)	2 מגשי אפייה 3 מגשי אפייה	2+4 2+3+5	 	150-170 150-170	25-35 30-40
עוגת ספוג עם מים חמים	תבנית פח קפיצית	2		160-180	30-40
עוגת שמרים במגש אפייה	מגש אפייה מגש אפייה + תבנית רב- שימושית*	3 2+4	 	170-190	40-50 50-60
פאי תפוחים גרמני	2 מדפי רשת** 2 תבניות עוגה קפיציות מפח בקוטר של 20 ס"מ***	2+4		190-210	70-80
	מגש אפייה***+	1		200-220	70-80
	2 תבניות עוגה קפיציות מפח בקוטר של 20 ס"מ***				

* ניתן לרכוש תבנית רב-שימושית בחנויות מיוחדות. הכניסו את התבנית הרב-שימושית מעל מגש האפייה.

** ניתן להשיג בחנויות מדפי רשת נוספים.

*** הניחו את העוגות באלכסון על המגשים.

צלייה בגריל					הטבלה מתייחסת למנות המונחות בתנור קר.
הארוחה	אבזרים	מפלט	סוג החימום	דרגת גריל	זמן בישול בדקות
קליית לחם (חימום מוקדם במשך 10 דקות)	מדף רשת	5		3	1-2
המבורגרים מבשר בקר (12 יחידות)*	מדף רשת	4		3	25-30

* הפכו לאחר כ-2/3 מהזמן. הכניסו את מגש האפייה במפלט 1.

לקוחות נכבדים,

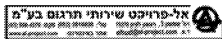
אנו מקווים, שהוראות הפעלה אלה סייעו לכם להפעיל את התנור של **קונסטרוקטה** ושהוא פועל לשביעות רצונכם. אם למרות מאמצינו להגיש לכם מוצר מושלם וללא ליקויים תתגלה תקלה כלשהי בפעולתו של התנור, אנא פנו בכל עת לאחד מסניפי השרות הרשומים על הכריכה האחורית של חוברת זו. מעבדות השרות והטכנאים המיומנים ישמחו להגיש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

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



תחנות שרות ברחבי הארץ

04-8419919	טל:	שרות CSB, שד' ההסתדרות 273, חיפה	חיפה והצפון
08-9777222	טל:	שרות CSB, המלאכה 1, א.ת. צפוני, לוד	מרכז
02-6403000	טל:	אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים	ירושלים
08-9777200	טל:	שרות CSB, יאיר 18, באר-שבע	באר-שבע
08-6378616	טל:	שרות אקספרס, ת.ד. 184, אילת	אילת



13.08.09/002D
9000191953