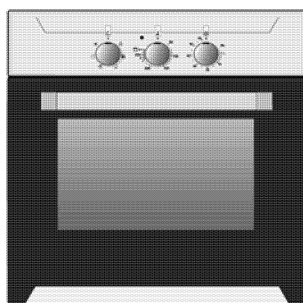


Constructa

תנור אפיייה

דגם CF12450

- 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 קונסטרוקטה.

הערה!

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

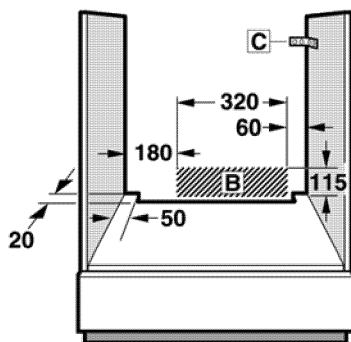
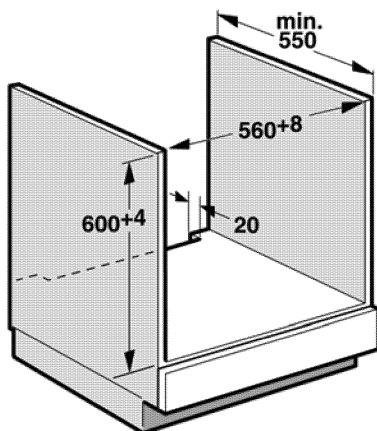
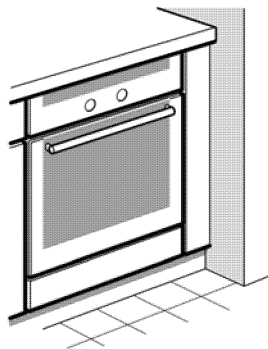
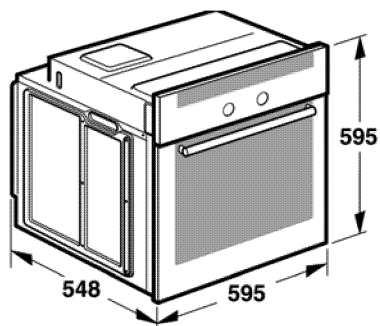
תוכן עניינים

5.....	התקנה
7.....	הכנת ארון המטבח
8.....	חיבור התנור לחשמל
8.....	חיזוק התנור
8.....	מידע חשוב
9.....	לפני התקנה
9.....	מידע בטיחותי
10.....	סיבות לנזק
11.....	התנור החדש שלכם
11.....	לוח בקרה
12.....	התנור
13.....	בורר דרגות חום
13.....	טיימר
14.....	התנור ואבזריו
14.....	מאוורר קירור
15.....	לפני השימוש בפעם הראשונה
15.....	הוצאת חומרי האריזה
15.....	חימום התנור
16.....	ניקוי מוקדם של האבזרים
16.....	הגדרת התנור
16.....	נוהל כיוון
17.....	חימום מהיר
17.....	נוהל כיוון
18.....	תחזוקה וניקיון
18.....	חומרי ניקוי
19.....	לניקוי קל יותר
19.....	ניקוי מסגרות המדפים
21.....	איתור תקלות
21.....	החלפת הנורה בתקרת התנור
22.....	שרות לאחר מכירה

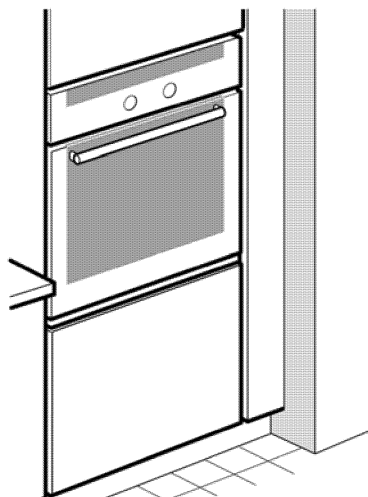
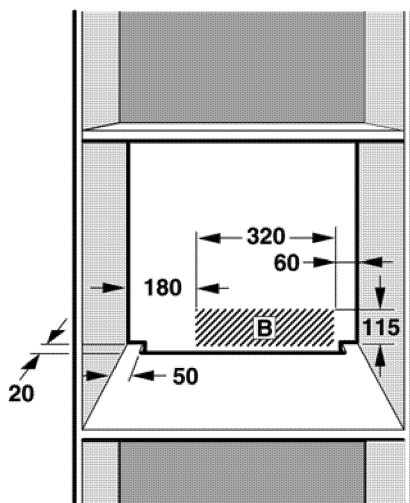
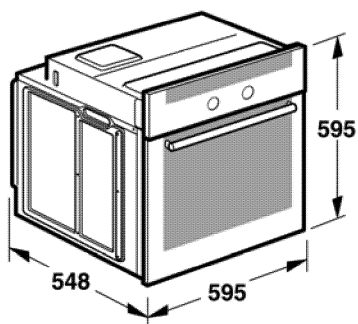
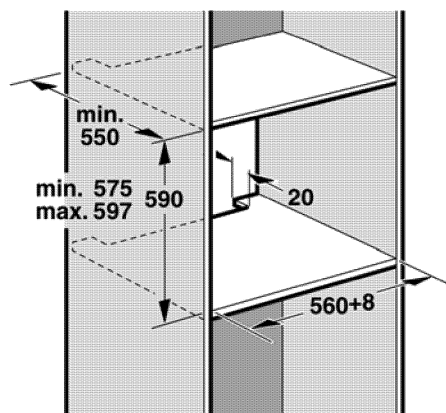
22.....	טבלאות ועצות
22.....	עוגות ועוגיות
26.....	עצות לאפייה
27.....	בשר, עופות, דגים
30.....	עצות לצלייה בתנור ובגריל
30.....	אפייה, הקרמה וקלייה
31.....	מזון קפוא
31.....	הפשרה
32.....	ייבוש
32.....	שימור
34.....	עצות לחיסכון בחשמל
34.....	אקרילמיד במוצרי מזון
35.....	מנות מבחן

התקנה

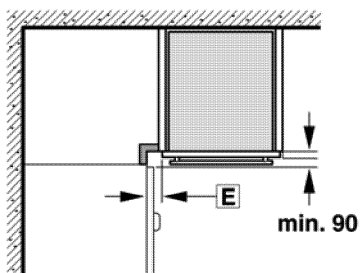
1



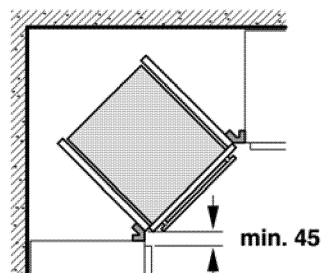
2



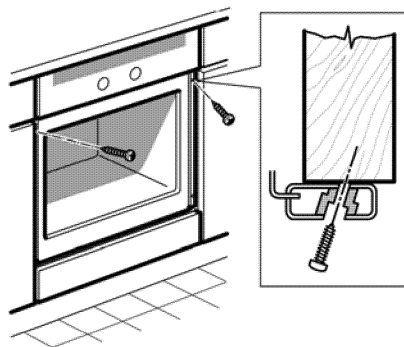
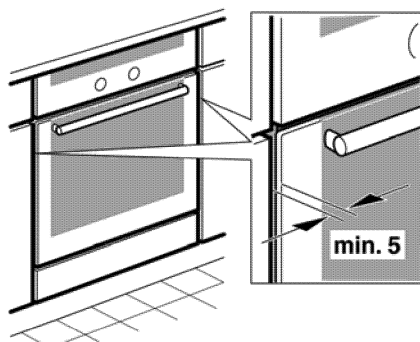
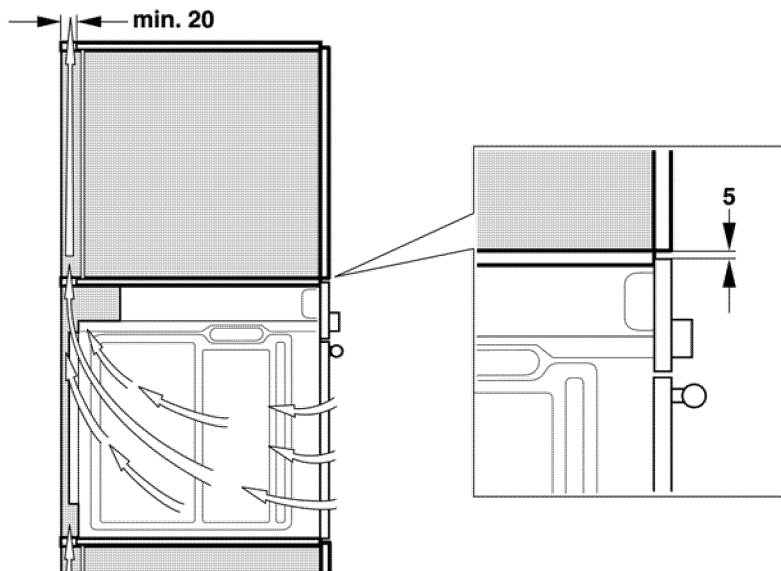
3



D



4



לפני הרכבת הכיריים והתנור, הכינו את הפתחים בארון ובמשטח העבודה. סלקו שבבים, משום שהם עלולים להשפיע על הרכיבים החשמליים.

וודאו ששקע החשמל אליו הנכם מחברים את המקרר יהיה בשטח המקווקו B או מחוץ לאזור ההתקנה.

השאירו מרווח של 5 ס"מ לפחות בין התנור לבין חזית היחידות האחרות.

חזקו לקיר בעזרת ריבוע רגיל C רהיט שאינו מורכב.

הכנת ארון המטבח

איור 1

פעולה בטוחה של התנור מובטחת רק אם ההתקנה בוצעה נכון ובהתאם להוראות התקנה אלה. המתקין אחראי לכל נזק שייגרם עקב התקנה לא נכונה.

ארון המטבח בו הנכם עומדים להתקין את התנור, חייב להיות עמיד בחום של עד 90°C והחזית של הארונות הסמוכים אליו בחום של 70°C .

תנור מתחת למשטח העבודה – איור 1

חייב להיות פתח אוורור ברצפת היחידות הסמוכות.

חזקו את משטח העבודה לארון המטבח.

במקרים בהם התנור המובנה מורכב מתחת לכיריים, הקפידו על הוראות ההתקנה של הכיריים.

התקנת התנור בארון גבוה – איור 2

ניתן להתקין את התנור גם בארון מטבח גבוה.

כדי להבטיח אוורור נאות של התנור, חייב להיות מרווח של כ-20 ס"מ בין רצפות הביניים והקיר המקשר.

התקינו את התנור מספיק נמוך כך שניתן יהיה להוציא ממנו בנקל את תבניות האפייה.

התקנה פינתית – איור 3

כאשר הנכם מתקינים את התנור בפינה, הביאו בחשבון את המידות שבאיור D. המידות E תלויות בעובי חזית היחידה והידית.

חיבור התנור לחשמל

- חיבור התנור לחשמל ייעשה על ידי חשמלאי מוסמך בלבד, תוך הקפדה על החוקים והתקנות של חברת החשמל.
- לפני ביצוע פעולת התקנה כלשהי, הקפידו לנתק את התנור מהחשמל.

- חברו את התנור לשקע מוארק היטב בלבד.
- אל תחברו את התנור לחשמל באמצעות תקע של 13 אמפר ואל תגנו עליו בעזרת נתיך של 13 אמפר.
- מתח הפעולה של התנור מצוינים על תווית הנתונים שלו.
- הניחו את התנור בחזית היחידה בה ברצונכם להתקין אותו. וודאו שכבל החשמל באורך המתאים.

חיזוק התנור

איור 4

- במידה והתנור מצויד בעגלה, הסירו אותה.
- הכניסו את התנור לתוך היחידה ומרכזו אותה.
- אל תפתלו את כבל החשמל.
- חזקו את התנור בעזרת ברגים (4x25).
- אל תאטמו את המרווח שבין משטח העבודה והתנור באמצעות פסים נוספים.

הוצאה

נתקו את התנור מהחשמל. שחררו את בורגי החיזוק. הרימו מעט את התנור ומשכו אותו החוצה.

מידע חשוב

אנא קראו בעיון חוברת הוראות זו. רק לאחר מכן תוכלו להפעיל את המכשיר נכון ובבטיחות.

שמרו חוברת זו במקום בטוח לצורך עיון נוסף בעתיד במידת הצורך. היה ותעבירו את המכשיר לבעלים חדשים, מסרו להם יחד איתו גם חוברת זו.

לפני התקנה

הוציאו את התנור מהאריזה וסלקו אותה בדרך ידידותית לסביבה.

התנור מסומן בהתאם להנחיה מס' 2002/96/EC של האיחוד האירופי אודות מכשירי חשמל משומשים (פסולת של מכשירי חשמל ואלקטרוניקה). הנחיה זו קובעת את המסגרת להחזרה ומחזור של מכשירי חשמל משומשים.

בדקו היטב את התנור לאחר הוצאתו מתוך האריזה. אם הנכם מבחינים בנזק הובלה, אל תחברו את התנור. במקרה של נזק לכבל החשמל, כדי למנוע סכנות, החליפו אותו באמצעות תחנת שרות מוסמכת בלבד.

מידע בטיחותי

תנור זה מיועד לשימוש ביתי בלבד. התנור מיועד להכנת מזון בלבד.

אל תניחו למבוגרים וילדים להפעיל את התנור ללא השגחה - אם הם אינם כשירים פיסיית או מנטאלית לעשות כן.
- או אם הם חסרים את הידע והניסיון הדרושים להפעיל את התנור נכון ובבטיחות.
לעולם אל תניחו לילדים לשחק עם התנור.

 הניחו לילדים להשתמש בתנור רק לאחר שהוכשרו לכך כראוי. עליהם להיות מסוגלים להפעיל נכון את התנור. עליהם להבין את הסכנות המצוינים בחוברת הוראות ההפעלה. כדי להבטיח שילדים אינם משחקים עם התנור, השיגו עליהם כאשר הם משתמשים בתנור.

 פתחו את דלת התנור בזהירות. אדים חמים עלולים להתפרץ החוצה.

לעולם אל תגעו במשטחים פנימיים של התנור או בגופי החימום שלו. סכנת כוויות!
הרחיקו ילדים מהתנור.

לעולם אל תאחסנו פריטים דליקים בתוך התנור. סכנת שריפה.

סילוק בדרך ידידותית לסביבה

נזקי הובלה

חיבור לחשמל

ילדים

תנור חם

הקפידו תמיד לא לתפוס כבלים של מכשירים חשמליים.
בדלת החמה של התנור. הבידוד של הכבל עלול להימס.
סכנת קצר!

היזהרו עם מזון שמוכן עם משקאות בעלי תכולה גבוהה של
אלכוהול (למשל קוניאק, רום).

אלכוהול מתאדה בדרגת חום גבוהה. בנסיבות מסוימות אידי
האלכוהול יכולים להתלקח בתוך התנור. סכנת כוויה!
השתמשו בכמויות קטנות בלבד של משקאות עם תכולה
גבוהה של אלכוהול ופתחו את דלת התנור בזהירות.



תיקונים

תיקונים שאינם נכונים הם מסוכנים. סכנת התחשמלות!
בצעו תיקונים באמצעות תחנת שרות מוסמכת בלבד. רשימת
תחנות השרות מפורטת על הכריכה האחורית של חוברת זו.
במקרה של תקלה, נתקו את הנתיך בלוח החשמל.
הזמינו טכנאי שרות.

סיבות לנזק

אל תניחו תבנית אפייה על רצפת התנור. אל תרפדו את
רצפת התנור בנייר אלומיניום.
אל תניחו צלחות על רצפת התנור.

הדבר יגרום להצטברות של חום. זמני האפייה והצלייה לא
יהיו נכונים יותר ועלול להיגרם נזק לציפוי האמייל.

לעולם אל תשפכו מים ישירות לתוך תנור חם. הדבר עלול
לגרום נזק לציפוי האמייל.

כאשר הנכם אופים עוגות לחות מאד, אל תניחו יותר מידי על
נייר האפייה. מיץ פירות הנוזל מנייר האפייה מותיר כתמים
שאינם ניתנים להסרה.

במקרה זה מומלץ להשתמש בתבנית עמוקה יותר.

הניחו לתנור להתקרר רק כאשר דלתו סגורה. הקפידו
שלא יתפס דבר בדלת. גם אם תשאירו את דלת התנור
פתוחה מעט, לאורך זמן ייגרם נזק לארונות המטבח
הסמוכים.

כאשר אטם התנור מלוכלך מאד, דלת התנור אינה נסגרת
כראוי. עלול להיגרם נזק לארונות המטבח הסמוכים. הקפידו
על ניקיון אטם התנור.

אל תעמדו ואל תשבו על דלת התנור.

מגשי אפייה, יריעת או
צלחת אלומיניום על רצפת
התנור

מים בתנור

מיץ פירות

קירור עם דלת פתוחה

אטם מלוכלך מאד

שימוש בדלת התנור
כמושב

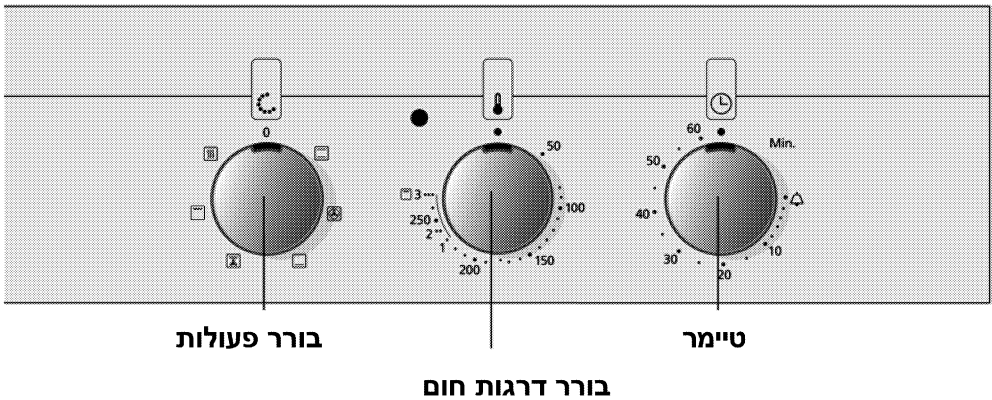
אל תזיזו את התנור כאשר הנכם מחזיקים בידית הדלת שלו.
ידית הדלת אינה יכולה להחזיק את משקל התנור והיא
עלולה להישבר.

התנור החדש שלכם

בפרק זה תלמדו יותר אודות התנור החדש שלכם. מוסבר כאן
לוח הבקרה של התנור, המתגים והחיוויים שבו. כמו כן מצבי
החימום והאבזרים הכלולים עם התנור.

לוח בקרה

הפרטים עלולים להשתנות בהתאם לדגם התנור.

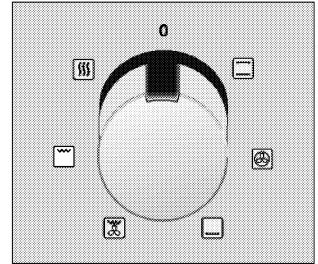


התנור

בורר פעולות

בעזרת בורר הפעולות באפשרותכם לבחור את מצב החימום של התנור.

ניתן לסובב את הכפתור ימינה או שמאלה.



מצבי החימום	
0	כבי
1 	חימום מהיר
2 	גריל גדול
3 	לחימום מהיר של מזון
4 	לצליית מספר רב של אומצות, נקניקיות, דגים ולחם קלוי.
5 	לצליית נתכים גדולים יותר של בשר
6 	צלייה עם סחרור של אוויר חם
7 	חימום תחת
8 	כאשר פריטי מזון בהם דרושה תחתית כהה וקשה
9 	לאפיית עוגות, פיצה, עוגיות, מופינים ובצק עלים בו זמנית בשני מפלסים.
	אוויר חם תלת-ממדי*
	חימום תחת ועילי
	אפייה או צלייה במפלס אחד בלבד.
	ניתן לאפות עוגות בתבנית/מגש אפייה, ניתן לאפות פיצה במגש, ניתן לצלות במגש צלייה בשר רזה, עופות צייד ועגל.

* מצב חימום עם יעילות אנרגיה המוגדרת בהתאם לתקן האירופי EN50304

כאשר מכוונים את בורר הפעולות למצב כלשהו, תאורת התנור נדלקת.

בורר דרגות חום

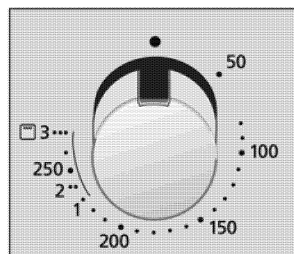
השתמשו בבורר דרגות החום כדי לבחור בדרגת החום או במצב הגריל המבוקשים.

דרגת חום:

50 - 270	תחום דרגת חום ב-°C
	גריל
1	גריל חלש
2	גריל בינוני
3	גריל חזק

כאשר התנור מתחמם, הסמל נדלק בחלון התצוגה. הוא כבה בזמן הפסקות החימום.

באפשרותכם לבחור בהגדרת הגריל על ידי בחירה בסמל  שעל בורר דרגת החום.

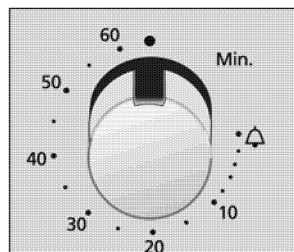


הגדרת הגריל

טיימר

באפשרותכם להשתמש בטיימר שעל התנור כדי להגדיר זמן של עד 60 דקות.

•	כיבוי הטיימר.
	אות כאשר חולף הזמן שהוגדר.
60 - 	שנתות זמן בדקות

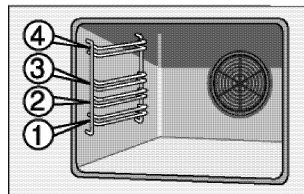


נוהל כיוון

כוונו את הטיימר לזמן המבוקש. כאשר הזמן שהוגדר חולף, נשמע אות. הטיימר חוזר למצב כבוי.

התנור ואבזריו

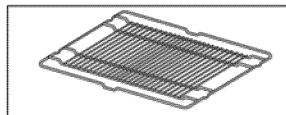
ניתן להכניס את המדף בארבעה מפלסים שונים בתוך התנור. ניתן למשוך את המדף החוצה כדי שני שליש מאורכו מבלי שיקבל שיפוע. דבר זה מקל על הוצאת מזון מהתנור.



באפשרותכם לרכוש אבזרים נוספים ומיוחדים בתחנות השרות.

מדף רשת

עבור כלים, תבניות פח לעוגות, צלייה וארוחות קפואות. הניחו תמיד את מדף הרשת כאשר הצד הקמור כלפי מטה.

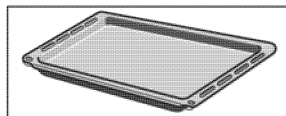


תבנית רב-שימושית

עבור עוגות לחות, דברי מאפה, מזון קפוא ונתחי צלי גדולים. ניתן להשתמש בה גם לאיסוף נתזי שומן כאשר צולים ישירות על מדף הרשת.



דחפו את התבנית הרב-שימושית, כאשר הצד המשופע פונה אל דלת התנור.



מגש אפייה מצופה באמאיל

עבור עוגות וביסקוויטים.

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

אבזרים לרכישה בנפרד*

הרשת מחוברת לדלת התנור. היא מונעת מגע של ילדים עם דלת התנור החמה. ניתן להזמין את רשת המגן בתחנות השרות (מספר פריט: 361480).

רשת מגן

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

מאוורר קירור

התנור מצויד במאוורר קירור. המאוורר מופעל וכבה באופן אוטומטי. האוויר החם נפלט מעל הדלת.

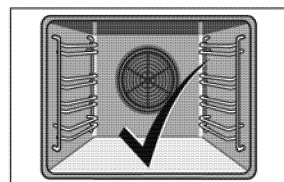
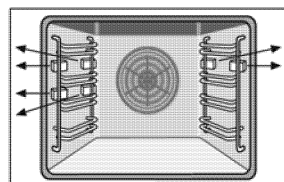
לפני השימוש בפעם הראשונה

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".

הוצאת חומרי האריזה

הוציאו את חומרי האריזה לפני השימוש בתנור בפעם הראשונה. ששה החלקים של חומרי האריזה נמצאים בין המסילות ודפנות התנור. הוציאו אותם.

התנור מוכן לשימוש.



חימום התנור

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

1. העבירו 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".

שיטה

ניקוי מוקדם של האבזרים

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

הגדרת התנור

באפשרותכם לכוון בקלות את התנור באמצעות בורר הפעולות ובורר דרגות החום.

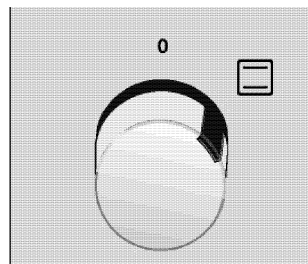
ניתן למצוא את סוג החימום ודרגת החום הנכונים עבור מנות רבות בפרק "טבלאות ועצות".

נוהל כיוון

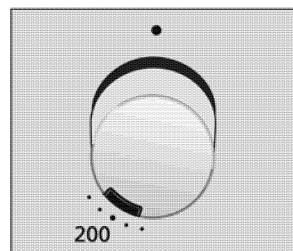
דוגמה:

חימום עילי/תחת  200°C

1. השתמשו בבורר הפעולות כדי לבחור בסוג החימום המבוקש.



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



כאשר הארוחה מוכנה, כבו את התנור באמצעות בורר הפעולות.

כיבוי

באפשרותכם לשנות בכל עת את דרגת החום או את מצב הגריל.

שינוי ההגדרות

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. כאשר התנור מתחמם, נורית החיווי שמעל לבורר דרגות החום נדלק.
- נורית החיווי כבית.
- הכניסו את הארוחה לתנור וכוונו אותו.

תהליך החימום המהיר מושלם.

תחזוקה וניקיון

אל תשתמשו לניקוי המכשיר בתרסיסים בלחץ גבוה. סכנת קצר!
אל תשתמשו בחומרים צורבים או מחוספסים. המשטח עלול להינזק. במקרים בהם חומר מחוספס בא במגע עם חזית התנור, שטפו אותו מיד במים.

חומרי ניקוי

החלק החיצוני של התנור:

משטחים מפלדת אל-חלד נקו בעזרת מטלית רכה ומי סבון חמים. משטחים מפלדת אל-חלד נגבו תמיד בכיוון המרקם כדי לא לשרוט את המשטח. ייבשו בעזרת מטלית רכה. הסירו מיד כתמים של אבנית, שומן, עמילן וחלבון.

אל תשתמשו בחומרי ניקוי חזקים, ספוגים שורטים ומטליות מחוספסות. השתמשו בחומר ניקוי מיוחד עבור משטחים מבריקים של פלדת אל-חלד. הקפידו על הוראות היצרן. חומרי ניקוי עבור משטחי פלדת אל-חלד ניתן לרכוש בחנויות.

משטחי אמייל ומשטחים מצופים בלכה כפתורים	נקו בעזרת מטלית רכה ומי סבון חמים. ייבשו בעזרת מטלית רכה. נקו בעזרת מטלית רכה ומי סבון חמים. ייבשו בעזרת מטלית רכה.
זכוכית הדלת	השתמשו בחומר לניקוי זכוכית. אל תשתמשו בחומרי ניקוי חזקים או מחוספסים או במגדרת זכוכית. הזכוכית עלולה להינזק.
אטם	נקו בעזרת מטלית ומי סבון חמים. ייבשו בעזרת מטלית רכה.
התנור	נקו בעזרת מטלית רכה ומי סבון חמים. ייבשו בעזרת מטלית רכה. עבור לכלוך רב: השתמשו בחומרים כאלה בתנור קר בלבד.
כיסוי הזכוכית שעל תאורת התנור אבזרים	נקו בעזרת מטלית רכה ומי סבון חמים. ייבשו בעזרת מטלית רכה. השרו במי סבון חמים: נקו בעזרת ספוג או מברשת.
מגש אפייה מאלומיניום (פריט לרכישה בנפרד)	נגבו את המשטח בכיוון אופקי וללא לחץ עם מי סבון ומטלית חלונות רכה או מטלית שאינה משירה סיבים. ייבשו בעזרת מטלית רכה. אל תשתמשו בחומרי ניקוי חזקים, ספוגים שורטים ומטליות מחוספסות. הם עלולים לשרוט את מגש האפייה.
כיריים	עיינו בהוראות ההפעלה של הכיריים אודות תחזוקה וניקיון.

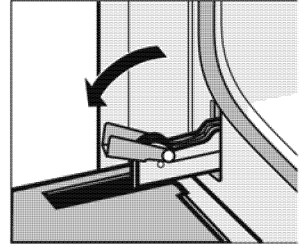
לניקוי קל יותר

כדי להקל על הניקוי באפשרותכם להדליק את תאורת התנור ולהסיר את דלת התנור.

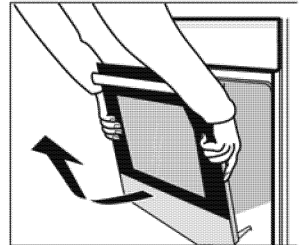
העבירו את בורר הפעולות למצב .

להדלקת תאורת התנור

הסרת דלת התנור



- הסרת דלת התנור פשוטה למדי.
1. פתחו עד הסוף את דלת התנור.
 2. סובבו למצב פתוח לחלוטין את שתי ידיעות הנעילה השמאלית והימנית.



3. החזיקו את דלת התנור מצד ימין ושמאל בשתי ידיים (וודאו שהידיים רחוקות מהצירים). סגרו חלקית את דלת התנור (למצב נטוי), משכו קדימה והרימו החוצה.

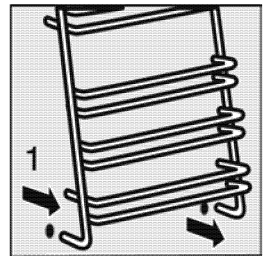
לאחר הניקוי, הרכיבו את הדלת בחזרה בסדר הפוך להסרתה.

ניקוי מסגרות המדפים

ניתן להסיר את המסגרות לצורך ניקוי.

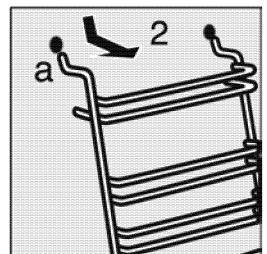
להסרת מסגרות המדפים:

1. החזיקו את מסגרות המדפים מלמטה ומשכו מעט קדימה. משכו החוצה את הבליטות שלמטה מתוך בפתחים שהן מוכנסות אליהם.



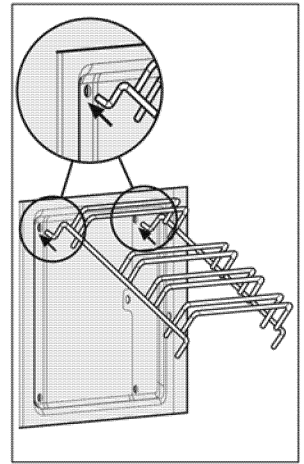
2. לאחר מכן הוציאו את המסגרת כולה על ידי משיכתה תחילה כלפי מטה ולאחר מכן קדימה.

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

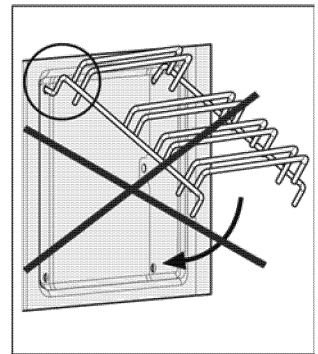


החזרת המסילות למקומן:

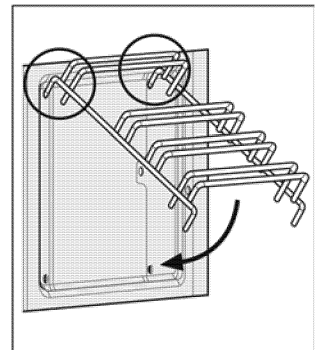
1. הכניסו בזהירות את שני הווים לתוך החורים העליונים.



אזהרה הרכבה שגויה: לעולם אל תזיזו את המסילה לפני ששני הווים מחוזקים היטב בחורים העליונים. ציפוי האמייל עלול להינזק ולהישבר.

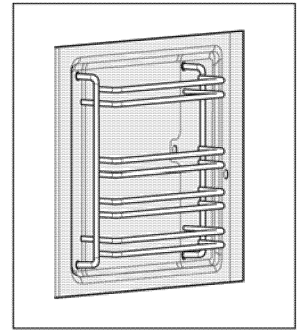


הרכבה נכונה: יש להכניס את שני הווים עד הסוף לתוך החורים העליונים. הזיזו בזהירות את המסילה לאט בכיוון מטה והכניסו לתוך החורים התחתונים.



3. הכניסו את שתי המסילות.

כאשר המסילות מורכבות נכון, המרחק בין שתי העמדות של המדפים העליונים גדול יותר.



איתור תקלות

במקרה של פעולה לא תקינה של התנור, היא יכולה להיות לעתים עקב תקלה קלה. לפני פנייה לשרות אנא קראו את ההוראות הבאות:

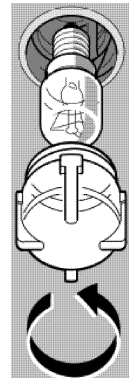
התקלה	סיבה אפשרית	פעולה מתקנת
התנור אינו פועל.	נתיך "שרוף".	וודאו בלוח החשמל שהנתיך של התנור תקין.
	הפסקת חשמל.	האם תאורת המטבח עובדת?
בצעו תיקונים באמצעות תחנת שרות מוסמכת בלבד. רשימת תחנות השרות מפורטת על הכריכה האחורית של חוברת זו.		
תיקונים שאינם נכונים עלולים לגרום לפגיעה חמורה של המשתמש.		

החלפת הנורה בתקרת התנור

במקרה של "שריפת" נורה, החליפו אותה. ניתן להשיג בחנויות נורה חלופית של 25 וואט עמידה בחום. ציינו מספר המוצר (E-Nr.) ותאריך הייצור (FD) של התנור. השתמשו בנורות אלה בלבד.

1. כבו את התנור באמצעות הנתיך שבלוח החשמל ונתקו אותו משקע החשמל שבקיר.
2. כדי למנוע נזק, הניחו מגבת מטבח בתנור הקר.
3. שחררו בהברגה את כיסוי הנורה שבתוך התנור על ידי סיבובה שמאלה.
4. החליפו נורה באחרת מאותו סוג.
5. הבריגו את כיסוי הנורה בחזרה למקומו.
6. הוציאו את מגבת המטבח מהתנור והפעילו מחדש את הנתיך של התנור בלוח החשמל.

שיטה



במקרה שכיסוי הזכוכית של תאורת התנור ניזוק, החליפו אותו. ניתן להשיג כיסוי מתאים בתחנות השרות. ציינו מספר המוצר (E-Nr.) וסדרת הייצור (FD) של התנור.

שרות לאחר מכירה

שרות הלקוחות שלנו עומד לרשותכם במקרה של צורך בתיקון התנור. בגב החוברת תמצאו רשימה של תחנות השרות אליהן תוכלו לפנות.

עם פנייתכם לתחנת השרות אנא מסרו את מספר המוצר (E-Nr.) ואת סדרת הייצור (FD) שלו. תווית הנתונים הכוללת את הנתונים הללו נמצאת בצד ימין כאשר פותחים את דלת התנור. רשמו את המספרים הללו במקום המיועד להלן ובכך תחסכו זמן במקרה של תקלה בתנור.

:E-Nr.

:FD

טבלאות ועצות

טבלה זו מכילה מבחר של מנות וההגדרות המיטביות לבישולן. באפשרותכם להשתמש בטבלאות כדי למצוא אילו סוג חימום ודרגת חום מתאימים ביותר עבור המנה, באילו אבזרים להשתמש ובאיזה מפלס של התנור להכניס את הצלחת. תמצאו כאן מגוון עצות אודות כלים המתאימים לשימוש בתנור מיקרוגל והכנת המנות, כמו גם חלק קטן אודות איתור תקלות במקרה שמהו משתבש.

עוגות ועוגיות

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

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

הניחו את תבנית העוגה במרכז מדף הרשת.

הטבלה מתייחס למנות המונחות בתנור קר. פעולה זו חוסכת בחשמל. אם תחממו את התנור מראש, תחסכו 5-10 דקות בזמן האפייה.

אפייה במפלס אחד

תבניות אפייה מפח

טבלאות

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.

עוגה בתבנית	התבנית מונחת על מדף רשת	מפלס	מצב חימום	דרגת חום °C	זמן בישול, דקות
תערובת עוגה פשוטה	תבנית מלבנית	2		160-180	55-65
תערובת עוגה קשה (למשל עוגת פירות) למחוק	תבנית מלבנית	2		155-175	65-75
בסיס עוגה עם צדדים עשויים מבצק קשה	תפנית עוגה עם בסיס מתפרק	1		160-180	30-40
בסיס עוגה עשוי מתערובת עוגה	תבנית עוגה עם בסיס לפירות	2		160-180	25-35
עוגת ספוג	תפנית עוגה עם בסיס מתפרק	2		160-180	30-40
עוגה עם פירות או טורט עם רפרפת ביצים, בצק טורט*	תפנית עגולה כהה עם בסיס מתפרק	1		170-190	70-90
עוגה עם פירות עשויה מתערובת עוגה קשה	תפנית עוגה עם בסיס מתפרק	2		150-170	55-65
קיש/פשטידה (למשל: פשטידת עוגה עם בצל)	תפנית עוגה עם בסיס מתפרק	1		180-200	50-60

* השאירו את העוגה בתנור למשך 20 דקות והמתינו שתתקרר.

עוגה בתבנית	התבנית מונחת על מדף רשת	מפלס	מצב חימום	דרגת חום °C	זמן בישול, דקות
תערובת עוגה או בצק שמרים עם ציפוי יבש.	תבנית רב-שימושית	3		160-180	25-35
	מגש אפייה מצופה באמאייל + תבנית רב-שימושית	3+1		150-170	35-45
תערובת עוגה או בצק שמרים עם ציפוי לח.	תבנית רב-שימושית	3		140-160	40-50
	מגש אפייה מצופה באמאייל + תבנית רב שימושית*	1+3		130-150	50-60
לחמניות שוויצריות (עם חימום מוקדם)	תבנית רב-שימושית	2		170-190	15-20
ככר קלוע עם 500 ג' קמח	תבנית רב-שימושית	2		160-180	25-35
עוגה דפופה עם 500 ג' קמח	תבנית רב-שימושית	3		160-180	50-60
עוגה דפופה עם 1 קג' קמח	תבנית רב-שימושית	3		120-140	100-110
שטרודל, מתוק	תבנית רב-שימושית	2		180-200	55-65
פיצה	תבנית רב-שימושית	3		180-200	20-30
	מגש אפייה מצופה באמאייל + תבנית רב שימושית*	1+3		150-170	35-45

* כאשר הנכם אופים בשני מפלסים, הניחו תמיד את התבנית הרב-שימושית מעל מגש האפייה (מפלס 3).

זמן אפייה, דקות	דרגת חום °C	סוג החימום	מפלס	לחם ולחמניות
8** 35-45	270** 190		2	לחם שמרים עם 1.2 ק"ג (קמח)חימום מוקדם
8** 190	270** 190		2	לחם מבצק שאור עם 1.2 ק"ג קמח
20-30	200-220		3	לחמניות (למשל לחמניות שיפון) (חימום מוקדם)

* לעולם אל תשפכו מים ישירות לתוך תנור חם.

** חממו לדרגת החום הגבוהה ביותר ולאחר הזמן המצוין, העבירו לדרגת חום נמוכה יותר.

זמן אפייה, דקות	דרגת חום ב-°C	סוג החימום	מפלס	דברי מאפה קטנים
10-20	150-170		3	ביסקוויטים
30-40	130-150		1+3	תבנית רב-שימושית מגש אפייה מצופה באמאיל + תבנית רב שימושית*
135-145	70-90		3	מרנג
30-40	200-220		2	פחזניות קרם
30-40	110-130		3	עוגיות מקרון
35-45	100-120		1+3	תבנית רב שימושית מגש אפייה מצופה באמאיל + תבנית רב שימושית*
20-30	190-210		3	בצק עלים
30-40	180-200		1+3	תבנית רב שימושית מגש אפייה מצופה באמאיל + תבנית רב שימושית*

* כאשר הנכם אופים בשני מפלסים, הניחו תמיד את התבנית הרב-שימושית מעל מגש האפייה (מפלס 3).

עצות לאפייה

ברצונכם לבשל מתכון משלכם	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 באמצע אך לא מסביב.	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 אלכוהול. בפעם הבאה הגדילו את דרגת החום בכ-10 מעלות וקצרו את משך האפייה.
הלחם או העוגה (למשל: עוגת גבינה) נראים טוב, אך הם רטובים מבפנים (רכים עם אזורים ספוגים מים).	בפעם הבאה הוסיפו מעט פחות נוזלים ואפו מעט יותר זמן בדרגת חום נמוכה יותר עוגות עם ציפוי פירות: בשלו תחילה את הבסיס. פזרו פירורי שקדים ולחם ולאחר מכן הוסיפו את הציפוי העליון. הקפידו כל הוראות וזמן האפייה שבמרשם.
העוגה או העוגיות אינם שחומות בצורה אחידה.	בחרו דרגת חום מעט נמוכה יותר כדי להבטיח שהעוגיות תאפינה בצורה אחידה יותר. אפו עוגיות עדינות במפלס אחד עם חימום עילי/תחתני ☐. עודף נייר אפייה שבולט מעל המזון משפיע על סחרור האוויר. מסיבה זו, חתכו תמיד את נייר האפייה כך שיתאים לתבנית האפייה.
תחתית עוגת הפירות בהירה מידי. מיץ הפירות גולש.	בפעם הבאה השתמשו בתבנית רב-שימושית עמוקה יותר.
אפיתם במספר מפלסים. המזון במגש האפייה העליון כהה יותר בהשוואה למגש האפייה התחתון.	כאשר הנכם אופים במספר מפלסים השתמשו תמיד בסחרור אוויר ☐. מגשים שהוכנסו לתנור באותו זמן לא יהיה בהכרח יהיו מוכנים באותו זמן.
נוצרת התעבות כאשר אופים עוגות המכילות פרי טרי.	האפייה עלולה לגרום להיווצרות של אדי מים. הם מפלטים מעל לידיית הדלת. האדים עלולים להתיישב על לוח הבקרה או על חזיתות הארונות הסמוכים וליצור עליהם טיפות מים. זהו תהליך פיסי רגיל.

בשר, עופות, דגים

כלים

השתמשו בכל כלי עמיד בחום. גם התבנית הרב-שימושית מתאימה עבור צלי גדול יותר.

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.

תוצאות הצלייה תלויות בסוג ואיכות הבשר.

עצות אודות צלייה

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.

הקפידו לסגור את דלת התנור בזמן צלייה בגריל.

עצה אודות צלייה

במידת האפשר השתמשו בנתחי בשר בעובי דומה. הקפידו שהם יהיו בעובי של 2-3 ס"מ לפחות. נתחים כאלו יושחמו בצורה אחידה ויישארו עסיסיים ורכים באמצע. הוסיפו תבלינים לאומצות רק לאחר הצלייה.

הניחו את הנתחים המיועדים לצלייה ישירות על מדף הרשת. כאשר הנכם צולים נתח בודד של בשר, הניחו אותו במרכז מדף הרשת.

כמו כן הכניסו את המגש הרב-שימושי למפלס 1. מיצי הבשר נאספים במגש וכך נשמר ניקיון התנור.

הפכו את נתחי הבשר בחלוף שני שליש מזמן הבישול המצוין. גוף החימום של הגריל כבה ונדלק מעצמו באופן אוטומטי. אין זו תקלה. מספר הפעמים שהדבר מתרחש תלוי בהגדרת הגריל שבחרתם.

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

בשר

זמן בישול, דקות	דרגת חום ב- $^{\circ}\text{C}$, גריל	סוג חימום	מפלס	כלי	משקל	בשר
120	200-220		2	מכוסה	1 ק"ג	בשר בקר צלוי
140	190-210		2		1.5 ק"ג	בקרדרה (למשל, צלעות)
160	180-200		2		2 ק"ג	
70	210-230		1	לא מכוסה	1 ק"ג	בשר מותן בקר
80	200-220		1		1.5 ק"ג	
90	190-210		1		2 ק"ג	
50	230-250		1	לא מכוסה	1 ק"ג	בשר צלוי, בינוני-נא*
20	3		4	מדף רשת***	750 ג'רם כ-750 גרם למחוק	אומצה, צלויה היטב
15	3		4	מדף רשת***		אומצות, בינוני-נא
70	180-200		1	לא מכוסה	750 ג'	קציץ בשר
15	3		4	מדף רשת***	כ-750 גרם למחוק	נקניקיות
100	200-220		1	לא מכוסה	1 ק"ג	צלי עגל
140	180-200		1		2 ק"ג	
120	170-190		1	לא מכוסה	1.5 ק"ג	רגל של כבש עם עצם

* הפכו את הצלי בחלוף מחצית מזמן הבישול. לאחר הבישול עטפו את הצלי בנייר אלומיניום והניחו לו לעמוד בתוך התנור למשך 10 דקות

*** הכניסו את התבנית הרב-שימושית למפלס 1.

עוף

הטבלה מתייחסת למנות המונחות בתנור קר.

המשקל המצוין בטבלה מתייחס לעוף מוכן לצלייה (ללא מילוי).

כאשר הנכם צולים ישירות על מדף הרשת, הכניסו את המגש הרב-שימושי 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 שלישי מזמן הצלייה.

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

זמן בישול, דקות	דרגת חום ב-°C	סוג חימום	מפלס	כלי	משקל	בשר
40-50	210-230		2	מדף רשת	כל אחד 400 ג'	חצאי עוף, 1-4 נתחים
30-40	210-230		3	מדף רשת	כל אחד 250 גרם	נתחי עוף
75-85	200-220		2	מדף רשת	כל אחד 1 ק"ג	עוף שלם, 1-4
80-100	170-190		2	מדף רשת	1.7 ק"ג	ברווז
110-130	160-180		2	מדף רשת	3 ק"ג	אווז
80-100	180-200		2	מדף רשת	3 ק"ג	תרנגול הודו קטן
80-100	180-200		2	מדף רשת	כל אחד 800 גרם	2 שיפודי הודו

הטבלה מתייחסת למנות המונחות בתנור קר.

זמן בישול, דקות	דרגת חום ב-°C, גריל	סוג חימום	מפלס	כלי	משקל	דגים
20-25	מפלס 2		3	מדף רשת*	כל אחד 300 גרם	דג, בגריל
40-50	190-210		2		1 ק"ג	
60-70	180-200		2		1.5 ק"ג	
20-25	מפלס 2		4	מדף רשת*	כל אחד 300 גרם	דג, פרוסות

* הכניסו גם את התבנית הרב-שימושית למפלס 1.

עצות לצלייה בתנור ובגריל

הטבלה אינה מכילה מידע עבור
משקל הצלי בפועל.

בחרו במשקל הנמוך יותר והאריכו את הזמן.

השתמשו במד-חום לבשר (ניתן לרכוש בחנויות מיוחדות) או בצעו את "מבחן הכף". לחצו כף על הבשר. כאשר התחושה חזקה, הבשר מוכן. אם ניתן ללחוץ את הכף פנימה, יש צורך בבישול נוסף.

כיצד יודעים כשהצלי מוכן.

הצלי כהה מידי, אך הקרום שרוף חלקית.

בדקו את המפלס ואת דרגת החום.

הצלי נראה טוב, אך הרוטב שרוף.

בפעם הבאה השתמשו בצלחת צלייה קטנה יותר הוסיפו יותר נוזלים.

הצלי נראה טוב, אך הרוטב בהיר מידי ומימי.

בפעם הבאה השתמשו בצלחת צלייה גדולה יותר והוסיפו פחות נוזלים.

אדים עולים מהצלי כאשר מוסיפים רוטב.

מרבית האדים נפלטים דרך פתחי היציאה של האדים, חלק מהם מתעבים על לוח הבקרה וחזיתות של ארונות מטבח סמוכים משם הם מטפטפים. הדבר תלוי בתנאים הפיסיים.

אפייה, הקרמה וקלייה

הטבלה מתייחסת למנות המונחות בתנור קר.

מנה	כלי	מפלס	סוג החימום	דרגת חום גריל, °C	זמן בישול בדקות
מאפה מתוק (למשל: פשטידה עם פירות)	צלחת עמידה בתנור	2		170-190	50-60
מאפה מלוח עשוי מרכיבים מבושלים (כמו למשל: מאפה פוסטה).	צלחת עמידה בתנור	2		210-230	25-35
מאפה מלוח עשוי מרכיבים גולמיים* (כמו למשל: תפוחי אדמה מוקרמים)	צלחת עמידה בתנור	2		150-170	50-60
קליית לחם 12 פרוסות	גריל	4		3	4-5
לחם 12 פרוסות	גריל	3		3	5-8

* הקפידו שהמאפה לא יהא גבוה מ-2 ס"מ.

** הכניסו גם את התבנית הרב-שימושית למפלס 1.

מזון קפוא

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

הארוחה	כלי	מפלס	סוג החימום	דרגת חום °C	זמן בישול בדקות
שטרודל פירות*	תבנית רב-שימושית	3		190-210	190-210
טוגנים*	תבנית רב-שימושית	3		210-230	45-55
פיצה*	מדף רשת	2		200-220	15-20
פיצה בגט	מדף רשת	2		190-210	15-20

* צפו את התבניות בנייר אפייה. וודאו שנייר האפייה מתאים לשימוש בדרגת חום זו.

הערה
כאשר אופים מזון קפוא, המגש הרב-שימושי עלול להתעוות. הדבר נגרם עקב השינויים הגדולים בדרגת החום שמשפיעה על האבזרים. התעוותות זו מתבטלת במהלך האפייה.

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	כלי	מפלס	סוג החימום	דרגת חום °C	זמן קפוא*
למשל, עוגת קרם, עוגות עם שוקולד או ציפוי, פרי, עוף, נקניקיות ובשר, לחם, לחמניות, עוגיות ודברי מאפה אחרים.	מדף רשת	2		בורר הפעולות נשאר במצב כבוי.	

* הניחו עוף על הצלחת כאשר החזה כלפי מטה.

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- °C	זמן בישול בשעות
600 גרם של טבעות תפוחי עץ	1 +3		80	כ-5
800 גרם אגסים פרוסים	1 +3		80	כ-8
1.5 ק"ג שזיפים מיובשים או טריים	1 +3		80	כ-8-10
200 גרם עשבי תיבול טריים, רחוצים	1 +3		80	כשעה וחצי

פירות או ירקות רטובים מאד יש להפוך מספר פעמים. לאחר הייבוש, הסירו מיד את המזון מהנייר.

הערה

שימור

הקפידו שהצנצנות ואטמי הגומי יהיו נקיים ושלמים. השתמשו בצנצנות מאותו גודל. ההוראות שבטבלה מתייחסות לצנצנות עגולות של 1 ליטר. אזהרה: אל תשתמשו בצנצנות גדולות או גבוהות יותר. המכסה עלול להיסדק.

השתמשו בירקות ופירות טריים ללא פגמים בלבד. רחצו אותם היטב.

הכניסו את הפירות או הירקות לתוך הצנצנת. במידת הצורך, נגבו את החלק העליון של הצנצנות, כך שיהיו נקיים. עליהם להיות נקיות. הניחו אטם גומי רטוב ומכסה על כל צנצנת ונעלו את הצנצנות בעזרת מהדקים.

אל תכניסו לתוך התנור יותר משש צנצנות.

הזמנים המצוינים בטבלאות הם להכוונה בלבד. זמנים אלו יכולים להיות מושפעים על ידי דרגת החום בחדר, מספר הצנצנות, נפח התוכן ודרגת החום שלו. התנור שינוי הגדרות או כיבוי התנור, וודאו שתוכן הצנצנות מבעבע.

הכנה

1. הניחו את התבנית הרב-שימושית במפלס 2.
2. שפכו לתוך המגש הרב-שימושי חצי ליטר מים חמים (כ- 80°C)
3. סגרו את דלת התנור.
4. סובבו את בורר הפעולות ל-.
5. סובבו את בורר דרגות החום כדי לבחור בחום של 180°C - 170°C .

שימור פירות

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

הוציאו את הצנצנות מהתנור לאחר שחוממו מחדש במשך 25-35 דקות. אם תשאירו את המזון בתנור למשך זמן ארוך יותר, עלולות להיווצר בקטריות שיגרמו לפירות המשומרים להתקלקל בטרם עת. כבו את בורר הפעולות.

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

שימור ירקות

כאשר תוכן הצנצנות מתחיל לרתוח, סובבו את בורר דרגות החום לכ- 140°C - 120°C . הטבלה מראה מתי באפשרותכם לכבות את בורר דרגות החום. השאירו את הירקות לעמוד בתנור למשך 30-35 דקות נוספות. וודאו שבורר הפעולות נשאר במצב פועל.

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

עצות לחיסכון בחשמל

חממו מראש את התנור רק אם הדבר מצוין במפורש במרשם או בטבלה שבהוראות ההפעלה.
השתמשו בתבניות אמיל שחורות ושאינן דביקות. 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. באפשרותכם גם להכניס שתי תבניות אפייה אחת לאחר השנייה.
במקרים של זמני בישול ארוכים, ניתן לכבות את התנור 10 דקות לפני שחולף זמן הבישול המלא ולסיים את הבישול על ידי ניצול החום השיורי שבתנור.

אקרילמיד במוצרי מזון

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, לחם ג'ינג'ר, עוגיות)

עצות לשמירת רמה מזערית של האקרילמיד בזמן הבישול	
כללי	הקפידו שזמן הבישול יהיה קצר ככל האפשר. בשלו עד שהמזון שחום-זהוב ולא כהה מידי. נתחים גדולים ועבים של מזון מכילים פחות אקרילמיד.
אפייה	בחימום עילי/תחתית אפו בדרגת חום שאינה עולה על 200°C, עם סחרור אוויר חם אפו בדרגת חום שאינה עולה על 180°C.
ביסקוויטים	בחימום עילי/תחתית אפו בדרגת חום שאינה עולה על 190°C, עם סחרור אוויר חם אפו בדרגת חום שאינה עולה על 170°C.
טוגנים לתנור	חלמון או חלבון ביצה במתכון מקטינים היווצרות אקרילמיד. פזרו שכבה אחת אחידה על מגש האפייה. כדי שהטוגנים לא יתייבשו, אפו לפחות 400 גרם במגש אפייה.

מנות מבחן

בהתאם לתקנים של האיחוד האירופי.
הטבלה מתייחסת למנות המונחות בתנור קר.

עוגות ועוגיות

מנה	אבזרים	מפלס	סוג החימום חום ב- $^{\circ}\text{C}$	דרגת זמן אפייה בדקות
עוגיות וינאיות	תבנית רב-שימושית מגש אפייה מצופה באמאייל + תבנית רב-שימושית**	3 1+3	 	20-30 35-45
עוגות קטנות 20 עוגות	תבנית רב-שימושית	3		25-35
עוגות קטנות, 20 למגש (חימום מוקדם)	מגש אפייה מצופה באמאייל + תבנית רב-שימושית**	1+3		25-35
עוגת ספוג עם מים חמים	תבנית פח קפיצית***	2		30-40
עוגת שמרים במגש אפייה	תבנית רב-שימושית מגש אפייה מצופה באמאייל + תבנית רב-שימושית**	3 1+3	 	40-50 50-60
פאי תפוחים גרמני	תבנית רב-שימושית + 2 תבנית פח קפיצית בקוטר של 20 ס"מ***	1		70-80
פאי תפוחים גרמני	2 מדפי רשת* + 2 תבנית פח קפיציות בקוטר של 20 ס"מ***	1+3		65-75

* ניתן להשיג בחנויות מגשי אפייה ומדפי רשת נוספים.

** כאשר הנכם אופים בשני מפלסים, הניחו תמיד את התבנית הרב-שימושית מעל מגש האפייה (מפלס 3).

*** החליקו את התבנית על מדף הרשת

**** הניחו את תבנית העוגה באלכסון על האבזר.

מנה	אבזרים	מפלס	סוג החימום	הגדרת גריל	זמן בישול בדקות
קליית לחם (חימום מוקדם במשך 10 דקות)	מדף רשת	4		3	2-1
המבורגרים, 12 יחידות	מדף רשת	4		3	30-25

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

