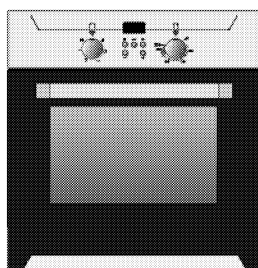


Constructa

תנור אפייה

דגם CF12550

- 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.

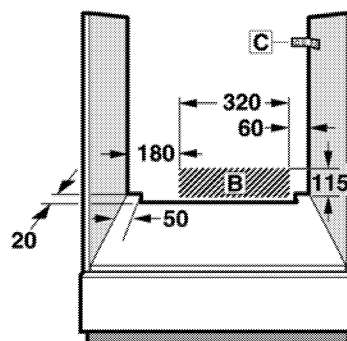
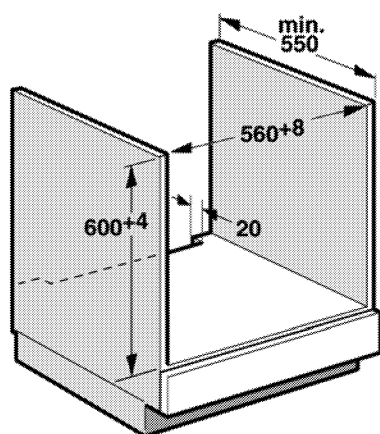
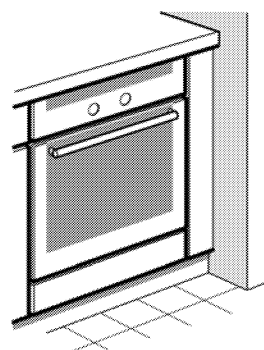
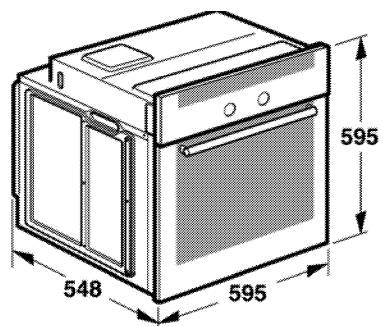
תוכן עניינים

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
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.....	אם ברצונכם שהתנור יכבה באופן אוטומטי
18.....	אם ברצונכם שהתנור יופעל ויכבה באופן אוטומטי
20.....	השעה
20.....	נוהל כיוון
21.....	טיימר
21.....	נוהל כיוון
23.....	חימום מהיר
23.....	נוהל כיוון
23.....	נעילה מפני ילדים
24.....	תחזוקה וניקיון

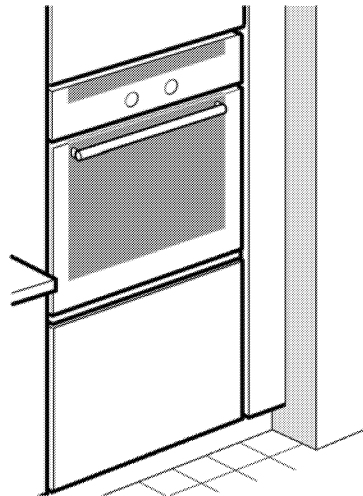
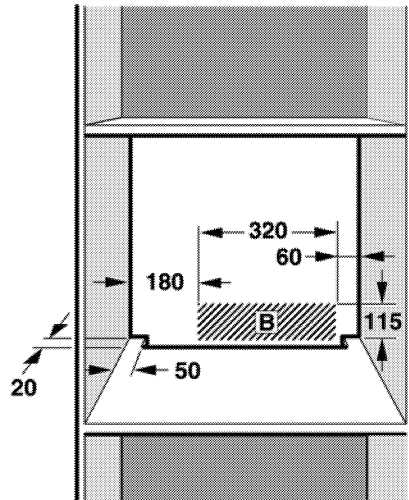
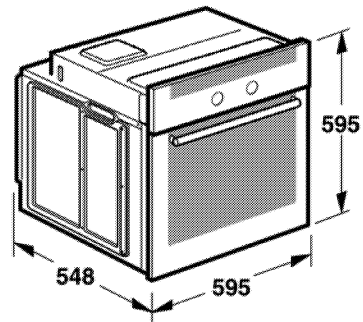
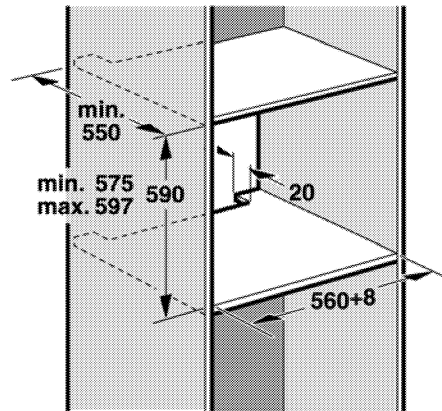
24.....	חומרי ניקוי
25.....	פירוק והרכבה של דלת התנור
25.....	פירוק הדלת
26.....	ניקוי מסגרות המדפים
28.....	איתור תקלות
28.....	החלפת הנורה בתקרת התנור
29.....	שרות לאחר מכירה
29.....	טבלאות ועצות
29.....	עוגות ועוגיות
33.....	עצות לאפייה
34.....	בשר, עופות, דגים
37.....	עצות לצלייה בתנור ובגריל
37.....	אפייה, הקרמה וקלייה
38.....	מזון קפוא
38.....	הפשרה
39.....	ייבוש
39.....	שימור
41.....	מנות מיוחדות
42.....	עצות לחיסכון בחשמל
42.....	אקרילמיד במוצרי מזון
43.....	מנות מבחן

התקנה

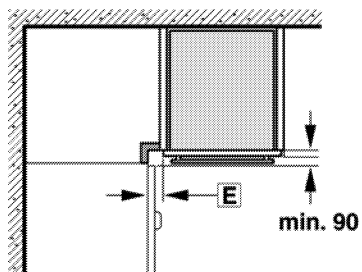
1



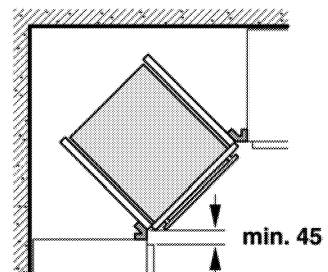
2

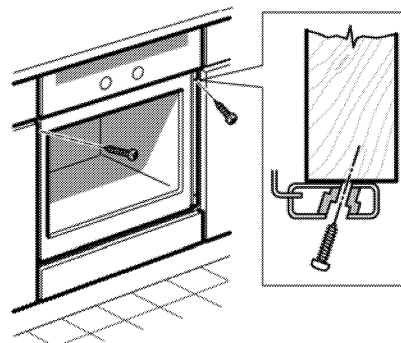
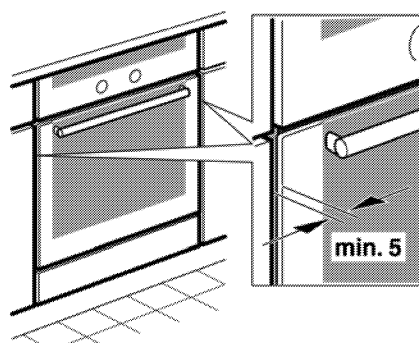
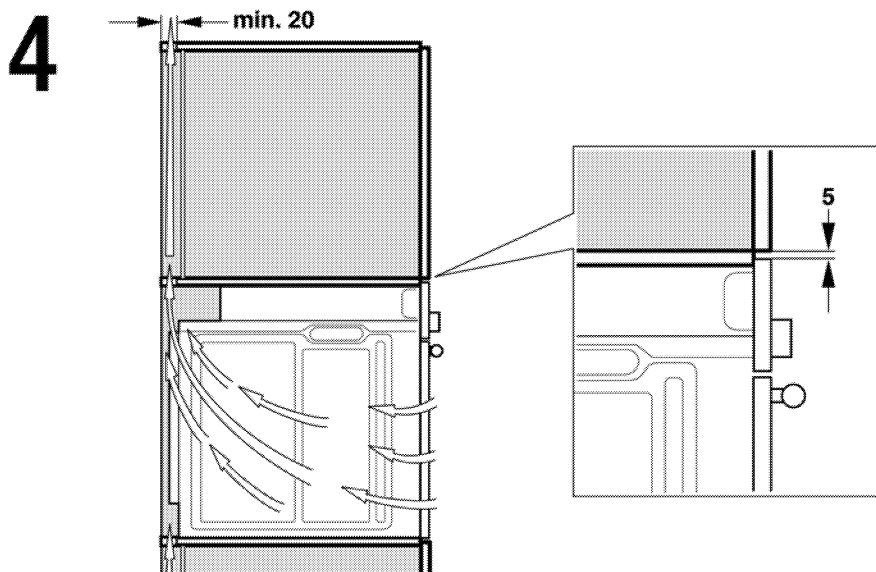


3



D





הכנת ארון המטבח

איור 1

- 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.
- 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.

- 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.

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 והידיית.

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.

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 מהארזה 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.

סילוק בדרך ידידותית
לסביבה

נזקי הובלה

חיבור לחשמל

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 פיסית 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, השגיחו עליהם כאשר הם משתמשים בתנור.

ילדים

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

תנור חם

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.

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 כווייה!
השתמשו בכמויות קטנות בלבד של משקאות עם תכולה
גבוהה של אלכוהול ופתחו את דלת התנור בזירות.

 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.

תיקונים

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 ייתפס 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

הובלת התנור

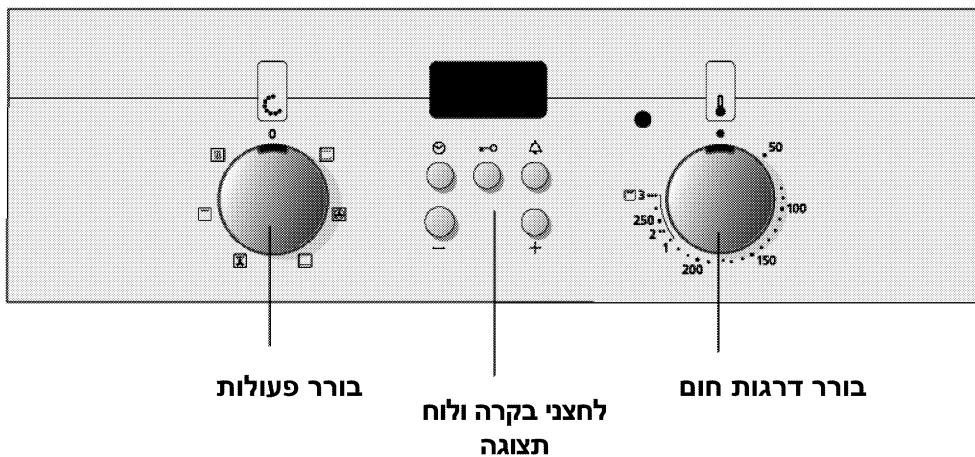
אל תזיזו את התנור כאשר הנכם מחזיקים בידית הדלת שלו.
ידית הדלת אינה יכולה להחזיק את משקל התנור והיא
עלולה להישבר.

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.

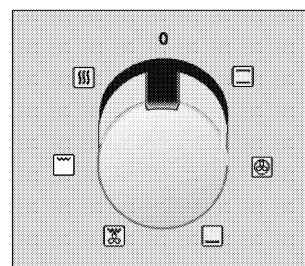


התנור

בורר פעולות

בעזרת בורר הפעולות באפשרותכם לבחור את מצב החימום של התנור.

ניתן לסובב את הכפתור ימינה או שמאלה.



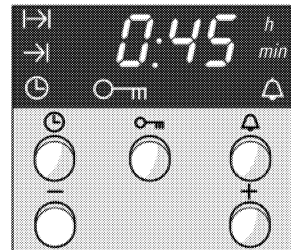
מצבי החימום

0	כבי
חימום מהיר	לחימום מהיר של מזון
גריל גדול	לצליית מספר רב של אומצות, נקניקיות, דגים ולחם קלוי.
צלייה עם סחרור של אוויר חם	לצליית נתכים גדולים יותר של בשר
חימום תחת	כאשר פריטי מזון בהם דרושה תחתית כהה וקשה
אוויר חם תלת-ממדי*	לאפיית עוגות, פיצה, עוגיות, מופינים ובצק עלים בו זמנית בשני מפלסים.
חימום תחת ועיל	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.

לחצני הבקרה ולוח התצוגה



לחצן שעון ⌚	השתמשו בלחצן זה לכיוון השעה, זמן הבישול → זמן סיום הבישול → I.
לחצן ⏻	השתמשו בלחצן זה להפעיל ולבטל את הנעילה מפני ילדים.
לחצן טיימר ⌚	השתמשו בלחצן זה לכיוון הטיימר.
לחצן מינוס -	השתמשו בלחצן זה להקטין את הערך שהוגדר.
לחצן פלוס +	השתמשו בלחצן זה להגדיל את הערך שהוגדר.
הערכים שהוגדרו מוצגים בחלון התצוגה של התנור.	

בורר דרגות חום

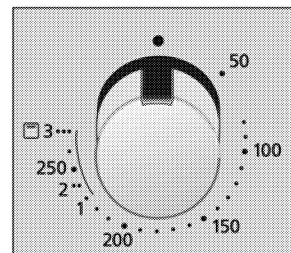
השתמשו בבורר דרגות החום כדי לבחור בדרגת החום או במצב הגריל המבוקשים.

דרגת חום:

50 - 270	תחום דרגת חום ב- $^{\circ}\text{C}$
☐ גריל	
1	גריל חלש
2	גריל בינוני
3	גריל חזק

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

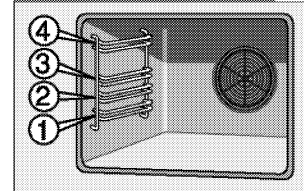
באפשרותכם לבחור בהגדרת הגריל על ידי בחירה בסמל ☐ שעל בורר דרגת החום.



הגדרת הגריל

התנור ואבזריו

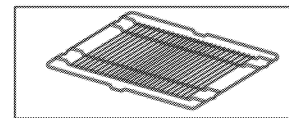
ניתן להכניס את המדף בארבעה מפלסים שונים בתוך התנור. ניתן למשוך את המדף החוצה כדי שני שליש מאורכו מבלי שיקבל שיפוע. דבר זה מקל על הוצאת מזון מהתנור.



באפשרותכם לרכוש אבזרים נוספים ומיוחדים בתחנות השרות.

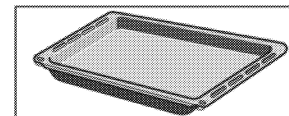
מדף רשת

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

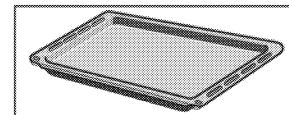


תבנית רב-שימושית

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 באמאייל

עבור עוגות וביסקויטים.

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 בעלונינו 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".

ראשית, וודאו שסמל השעון ושלושה אפסים מהבהבים בחלון התצוגה.

כוונו את השעה.

1. לחצו על לחצן השעון ⌚. בחלון התצוגה מופיעה השעה 12:00 והסמל ⌚ מהבהב.

2. כוונו את השעה בעזרת הלחצנים + או -.

השעה שהוגדרה נקלטת לאחר מספר שניות. התנור מוכן לשימוש.

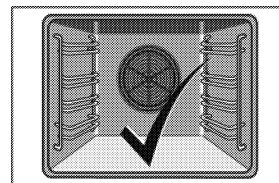
אם סמל השעון ⌚
ושלושה אפסים
מהבהבים בחלון
התצוגה

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

קיימות אפשרויות שונות לשימוש בתנור.
כאשר האוכל מוכן, כבו את התנור בעצמכם.

כיבוי ידני של התנור

באפשרותכם לעזוב את המטבח לפרק זמן ארוך.

התנור כבה באופן אוטומטי

באפשרותכם להכניס את המזון לתנור בבוקר למשל, ולכוון את התנור כך שהארוחה תהיה מוכנה בצהריים.

התנור נדלק וכבה באופן אוטומטי

ניתן למצוא את ההגדרות הנכונות בפרק "טבלאות ועצות".

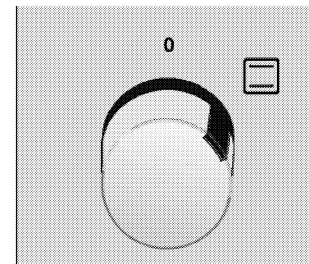
טבלאות ועצות

נוהל כיוון

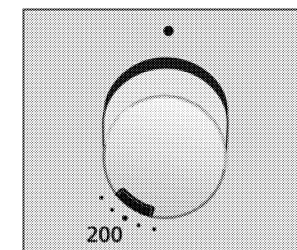
דוגמה:

חימום עילי/תחתני
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 התנור

1. סובבו את בורר מצב ההפעלה בחזרה למצב O.
2. סובבו את בורר דרגות החום בחזרה למצב ●.
3. פתחו בזהירות את דלת התנור והוציאו את המזון המבושול.

הערה:

כדי למנוע התעבות של לחות על לוח הבקרה, אל תשאירו את המזון בתוך התנור לאחר שכיביתם אותו.

חיסכון בחשמל

אם ברצונכם לכבות את התנור לפני סיום הבישול כדי לחסוך בחשמל:

1. סובבו את בורר דרגות החום בחזרה למצב ● לפני סיום משך הבישול.
2. אל תסובבו את בורר מצבי ההפעלה למצב O עד שהנכם מוציאים את המזון מתוך התנור.

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

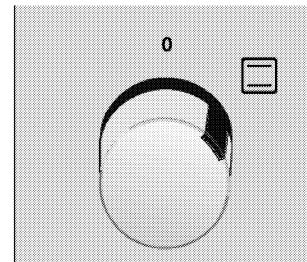
שינוי ההגדרות

אם ברצונכם שהתנור יכבה באופן אוטומטי

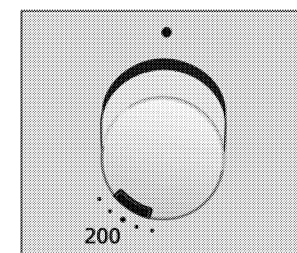
דוגמה:

חימום עילי/תחתית, 200°C , זמן בישול 45 דקות

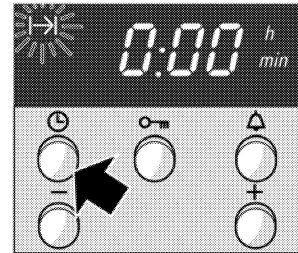
1. השתמשו בבורר הפעולות כדי לבחור בסוג החימום המבוקש.



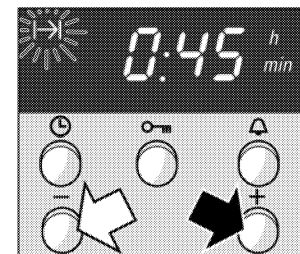
2. השתמשו בבורר דרגות החום כדי לבחור בדרגת החום או במצב הגריל המבוקשים.



3. לחצו על לחצן השעון ⌚. סמל זמן הבישול → מהבהב.



4. כווננו את זמן הבישול בעזרת הלחצנים + או -. ברירת המחדל של כל לחיצה על הלחצן + היא 30 דקות.



ברירת המחדל של כל לחיצה על הלחצן - היא 10 דקות. התנור נדלק לאחר מספר שניות. הסמל → נדלק בחלון התצוגה.

זמן הבישול הסתיים

התנור משמיע אות. התנור כבה. לחצו פעמיים על לחצן השעון ⌚ והעבירו את בורר הפעולות למצב כבוי.

שינוי הגדרה

לחצו על לחצן השעון ⌚. שנו את זמן הבישול בעזרת הלחצנים + או -.

ביטול הגדרה

לחצו על לחצן השעון ⌚. לחצו על הלחצן - עד שבחלון התצוגה מופיע אפס. כבו את בורר הפעולות.

לחצו פעמיים על לחצן השעון ⌚ וכווננו כאמור בסעיף 4 לעיל.

הגדרת זמן הבישול כאשר השעון מוסתר

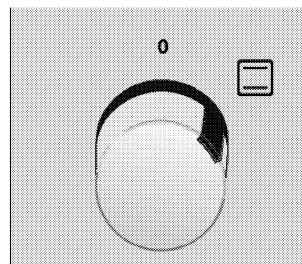
אם ברצונכם שהתנור יופעל ויכבה באופן אוטומטי

זכרו שאסור לשמור זמן רב בתנור מזון שמתקלקל בקלות. דוגמה:

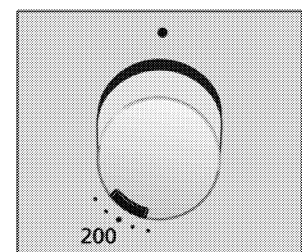
דמיינו שהשעה עתה היא 10:45 בבוקר. זמן הבישול של המנה הוא 45 דקות ועליה להיות מוכנה בשעה 12:45.

זמן הבישול של המנה הוא 45 דקות ועליה להיות מוכנה בשעה 12:45.

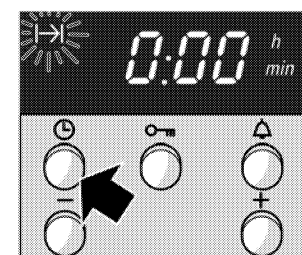
1. השתמשו בבורר הפעולות כדי לבחור בסוג החימום המבוקש.



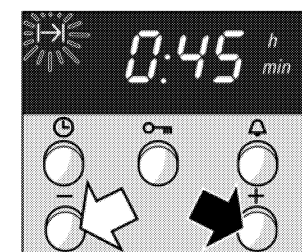
2. השתמשו בבורר דרגות החום כדי לבחור בדרגת החום או במצב הגריל המבוקשים.



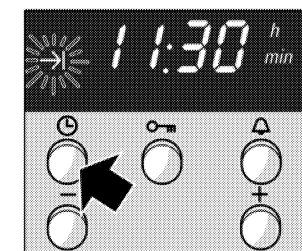
3. לחצו על לחצן השעון ⌚. הסמל → מהבהב בחלון התצוגה.



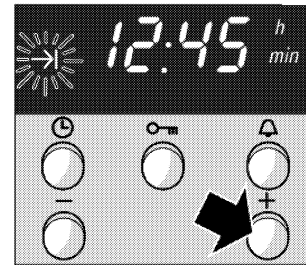
4. כווננו את זמן הבישול בעזרת הלחצנים + או -. ברירת המחדל של כל לחיצה על הלחצן + היא 30 דקות. ברירת המחדל של כל לחיצה על הלחצן - היא 10 דקות.



5. לחצו על לחצן השעון ⌚ עד הסמל → מהבהב בחלון התצוגה. בחלון התצוגה מוצגת השעה בה הארוחה תהיה מוכנה.



6. השתמשו בלחצן + כדי לכוון לשעת סיום מאורחת יותר. השעה שהוגדרה נקלטת לאחר מספר שניות. עד שהתנור מופעל, בחלון התצוגה מוצגת שעת סיום הבישול.



זמן הבישול הסתיים

התנור משמיע אות וכבה.
לחצו פעמיים על הלחצן והעבירו את בורר הפעולות למצב כבוי.
ניתן לשנות את ההגדרה כל עוד הסמל מהבהב. במקרים בהם הסמל דולק באופן קבוע, ההגדרה נשמרה בזיכרון.

הערה

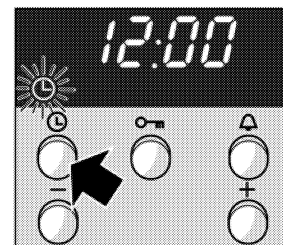
השעה

כאשר מחברים את התנור לחשמל בפעם הראשונה או לאחר הפסקת חשמל, בחלון התצוגה מהבהבים שלושה אפסים וסמל השעון . כווננו את השעה.
וודאו שבורר הפעולות נמצא במצב כבוי.

נוהל כיוון

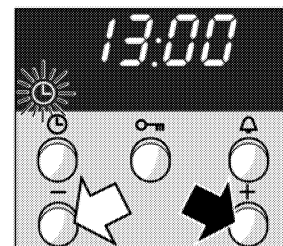
1. לחצו על לחצן השעון .
בתצוגת השעון מופיע החיווי "12:00" וסמל השעון מהבהב.

דוגמה: 13:00



2. כווננו את השעה בעזרת הלחצנים + או -.

השעה שהוגדרה נקלטת לאחר מספר שניות.



לחצו פעמיים על הלחצן ושנו את השעה בעזרת הלחצנים + או -.

שינוי השעה, למשל משעון קיץ לשעון חורף

טיימר

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

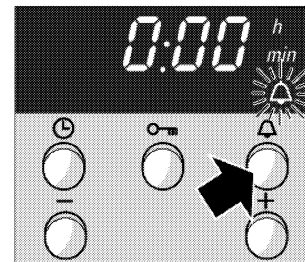
לטיימר יש אות מיוחד. פירוש הדבר שניתן להבחין בין סיום זמן הבישול לסיום הזמן שהוגדר בטיימר.

ניתן לכוון את הטיימר גם כאשר הנעילה מפני ילדים מופעלת.

נוהל כיוון

דוגמה: 20 דקות

1. לחצו על הלחצן . הסמל  מהבהב.



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

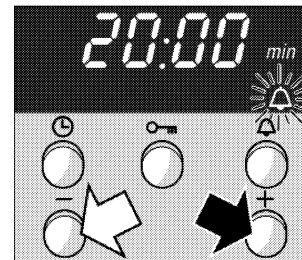
ברירת המחדל של כל לחיצה על הלחצן - היא 5 דקות.
הטיימר מופעל לאחר מספר שניות. בחלון התצוגה נדלק הסמל ☀. בחלון התצוגה מתחילה ספירה לאחור של הזמן.

התנור משמיע אות. לחצו על הלחצן ☹. תצוגת הטיימר כבית.

לחצו על הלחצן ☹. שנו את הזמן בעזרת הלחצנים + או - .
לחצו על הלחצן ☹. לחצו על הלחצנים + או - עד שבחלון התצוגה מופיע אפס

הסמלים נדלקים. בחלון התצוגה נראית הספירה לאחור של הטיימר.

כדי לזמן את זמן הבישול שנוטר ☹, את שעת הסיום → או את השעה ⌚: לחצו על הלחצן ⌚ עד שהסמל המבוקש מהבהב.
הערך שזומן נשאר בחלון התצוגה למספר שניות.



זמן הבישול הסתיים

שינוי הטיימר

ביטול ההגדרה

הספירה לאחור של הטיימר ושל זמן הבישול מתבצעות בו זמנית.

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.

נעילה מפני ילדים

בתנור קיימת אפשרות של נעילה מפני ילדים כדי למנוע מהם הפעלה מקרית של התנור.

החזיקו את הלחצן  במצב לחוץ, עד שבחלון התצוגה מופיעה החיווי . הדבר נמשך כ-4 שניות.

החזיקו את הלחצן  במצב לחוץ, עד שהחיווי  נעלם מחלון התצוגה.

כאשר התנור נעול, ניתן להגדיר את השעה ואת הטיימר.

הנעילה מפני ילדים מתבטלת במקרה של הפסקת חשמל.

נעילת התנור

שחרור הנעילה

הערות

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.

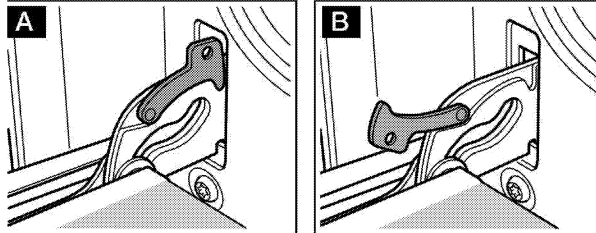
משטחי אמייל ומשטחים מצופים בלכה כפתורים	נקו בעזרת מטלית רכה ומי סבון חמים. ייבשו בעזרת מטלית רכה.
זכוכית הדלת	נקו בעזרת מטלית רכה ומי סבון חמים. ייבשו בעזרת מטלית רכה. השתמשו בחומר לניקוי זכוכית. אל תשתמשו בחומרי ניקוי חזקים או מחוספסים או במגדרת זכוכית. הזכוכית עלולה להינזק.
אטם	נקו בעזרת מטלית ומי 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	נקו בעזרת מטלית רכה ומי סבון חמים. ייבשו בעזרת מטלית רכה.
אבזרים	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.

פירוק והרכבה של דלת התנור

לצורכי ניקוי ופירוק של לוחות הדלת, עליכם לפרק את הדלת עצמה.

בכל אחד מצירי הדלת ישנה ידית נעילה. כאשר ידיות הנעילה סגורות (איור A), דלת התנור מאובטחת במקומה. לא ניתן לפרק אותה.

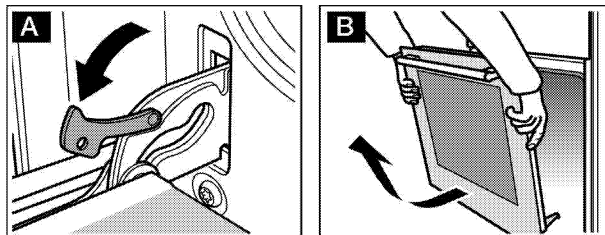
כאשר ידיות הנעילה פתוחות כדי לפרק את הדלת (איור B), הצירים נעולים. הם אינם יכולים להיסגר.



⚠ סכנת פציעה. כאשר הצירים אינם נעולים, הם ננעלים בכוח רב. הקפידו שידיות הנעילה סגורות תמיד או, פתוחות עד הסוף כאשר מפרקים את דלת התנור.

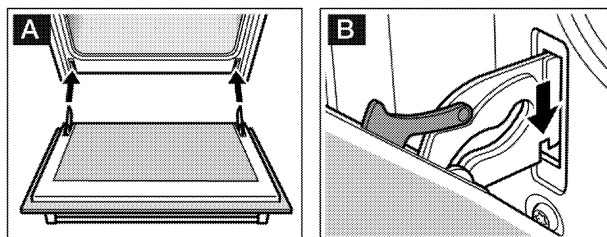
פירוק הדלת

1. פתחו עד הסוף את דלת התנור.
 2. פתחו עד הסוף את שתי ידיות הנעילה בשני הצדדים (איור A).
 3. סגרו את דלת התנור עד למעצור (איור B).
- בשתי הידיים, תפסו את הדלת מצד ימין ושמאל. סגרו מעט את הדלת ומשכו אותה החוצה.

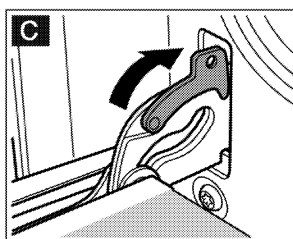


הרכבת הדלת

- הרכיבו את הדלת בחזרה בסדר הפוך לסדר הפירוק.
1. כאשר הנכם מרכיבים את הדלת, הקפידו ששני הצירים מוכנסים ישר לתוך הפתח (איור A).
 2. החרץ שעל הציר חייב להיתפס בשני הצדדים (איור B).



3. סגרו בחזרה את שתי ידיות הנעילה (איור C). סגרו את דלת התנור.



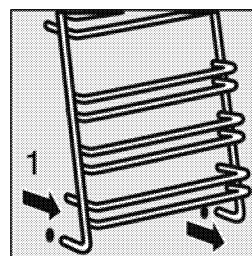
⚠ סכנת פציעה. היה ודלת התנור נופלת במקרה או שהצירים נסגרים, אל תיכנסו לתוך הציר. הזמינו טכנאי שרות.

ניקוי מסגרות המדפים

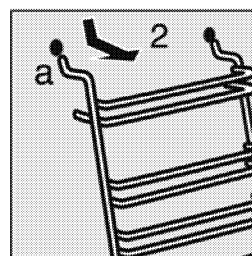
ניתן להסיר את המסגרות לצורך ניקוי.

להסרת מסגרות המדפים:

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

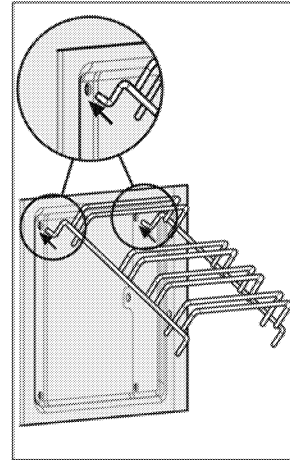


2. לאחר מכן הוציאו את המסגרת כולה על ידי משיכתה תחילה כלפי מטה ולאחר מכן קדימה.
- נקו את המסגרות בעזרת נוזל לשטיפת כלים, ספוג או מברשת.

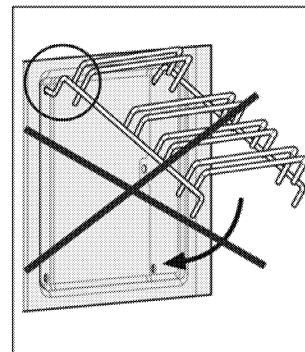


החזרת המסילות למקומן:

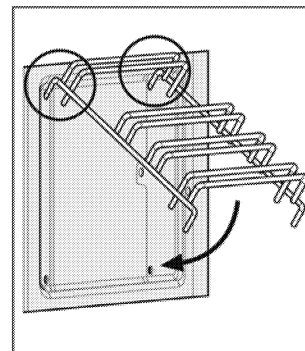
1. הכניסו בזהירות את שני הווים לתוך החורים העליונים.



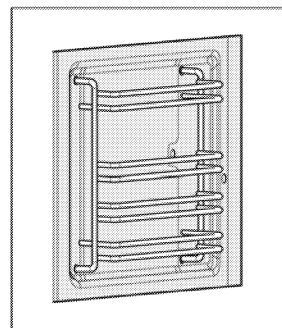
אזהרה הרכבה שגויה: לעולם אל תזיזו את המסילה לפני ששני הווים מחוזקים היטב בחורים העליונים. ציפוי האמייל עלול להינזק ולהישבר.



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.
תצוגת השעה מהבהבת.	הפסקת חשמל.	כוונו מחדש את השעון.

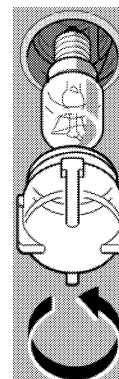
בצעו תיקונים באמצעות תחנת שרות מוסמכת בלבד. רשימת תחנות השרות מפורטת על הכריכה האחורית של חוברת זו.
 תיקונים שאינם נכונים עלולים לגרום לפגיעה חמורה של המשתמש.

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



החלפת מכסה הזכוכית

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.

מספר מוצר ותאריך ייצור

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 ותחתי ☞. באפייה זו תקבלו את התוצאות הטובות ביותר.

אפייה במפלס אחד

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

תבניות אפייה מפח

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.

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 תפנית 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 ק"ג קמח	תבנית רב-שימושית	3		150-170	90-100
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.

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

* לעולם אל תשפכו מים ישירות לתוך תנור חם.

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

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

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

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 אלוהול. 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 נפלטים 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.

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

הפכו בשר באמצע זמן הצלייה.

הקפידו לסגור את דלת התנור בזמן צלייה בגריל.

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

עצות אודות צלייה

עצה אודות צלייה

זמן בישול, דקות	דרגת חום ב-°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	בקדרה (למשל,
160	180-200		2		2 ק"ג	צלעות)
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***	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 שליש 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, 4-1 נתחים
30-40	210-230		3	מדף רשת	כל אחד 250 גרם	נתחי עוף
55-85	200-220		2	מדף רשת	כל אחד 1 ק"ג	עוף שלם, 4-1
80-100	170-190		2	מדף רשת	1.7 ק"ג	ברוזה
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 והוסיפו 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, °C גריל	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 פסטה).	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	45-55
טוגנים*	תבנית רב-שימושית	3		210-230	25-30
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
מזון 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

הערה

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

שימור

הכנה

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.

נוהל כיוון

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 חטב קר בצנצנת 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

הוציאו את הצנצנות לעולם אל תניחו את הצנצנות החמות על משטח קר או רטוב, משום שהן עלולות להיסדק.

מנות מיוחדות

ניתן לכוון את התנור לדרגת חום שבין 50 ל- 270°C . דרגת חום של 50°C טובה גם עבור הכנת יוגורט וגם עבור התפחת בצק.

יוגורט

הביאו את החלב (עם 3.5% שומן) לרתיחה, ולאחר מכן הניחו לו להתקרר עד 50°C . בחשו פנימה 150 גרם של יוגורט. שפכו לספלים או לצנצנות קטנות עם מכסה מתברג, לאחר מכן כסו אותם והניחו על מדף הרשת. חממו את התנור מראש ל- 50°C , ולאחר מכן הכינו כמתואר.

התפחת בצק

הכינו בצק השמרים כרגיל. הניחו אותו בצלחת קרמיקה חסינת חום וכסו. חממו מראש את התנור במשך 5 דקות. כבו את התנור והניחו לבצק לתפוח בתוך התנור.

הכנה

המנה	כלי	מפלס	סוג החימום	דרגת חום ב- $^{\circ}\text{C}$	זמן בישול
יוגורט	הניחו את הספלים או את הצנצנות הסגורות על מדף הרשת.	1		50	6-8 שעות
התפחת בצק	צלחת חסינת חום	הניחו על רצפת התנור		חימום מוקדם ל- 50°C כבו את התנור ל-20-30 דקות והניחו את בצק השמרים בתוך התנור	

עצות לחיסכון בחשמל

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

השתמשו בתבניות אמיל שחורות ושאינן דבקות. 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.

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-°C	דרגת זמן אפייה בדקות
עוגיות וינאיות	תבנית רב-שימושית מגש אפייה מצופה באמאייל + תבנית רב-שימושית**	3		150-170 20-30
עוגות קטנות 20 עוגות	תבנית רב-שימושית	3		150-170 25-35
עוגות קטנות, 20 למגש (חימום מוקדם)	מגש אפייה מצופה באמאייל + תבנית רב-שימושית**	1+3		140-160 30-40
עוגת ספוג עם מים חמים	תבנית פח קפיצית***	2		160-180 30-40
עוגת שמרים במגש אפייה	תבנית רב-שימושית מגש אפייה מצופה באמאייל + תבנית רב-שימושית**	3		140-160 40-50
פאי תפוחים גרמני	תבנית רב-שימושית + 2 תבנית פח קפיצית בקוטר של 20 ס"מ***	1+3		130-150 50-60
פאי תפוחים גרמני	2 מדפי רשת* + 2 תבנית פח קפיציות בקוטר של 20 ס"מ***	1		190-210 70-80
פאי תפוחים גרמני	2 מדפי רשת* + 2 תבנית פח קפיציות בקוטר של 20 ס"מ***	1+3		170-190 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.

הטבלה מתייחסת למנות המונחות בתנור קר.					
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

