

Constructa

[en] Instruction manual	2
-------------------------	---

2	[he] הוראות הפעלה
---	-------------------

Built-in oven CF231250

תנור אפייה בנוי CF231250

Safety precautions	3
Environmentally-friendly disposal	4
Your new appliance	4
Before using the appliance for the first time	5
Operating the appliance	5
Baking	5
Roasting	8
Grilling	9
Defrost	11
Yoghurt	11
Cleaning and care	12
Faults and repairs	14
Test dishes	15

Safety precautions

Please read this instruction manual carefully. Please keep the instruction and installation manuals in a safe place. Please pass on these manuals to the new owner if you sell the appliance.

Before installation

Damage during transport

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

Electrical connection

Only a licensed expert may connect the appliance. You will lose your warranty entitlement in the event of any damage caused by incorrect connection.

Safety notes

This appliance is intended for domestic use only. This appliance must only be used for food preparation.

Adults and children must not operate the appliance without supervision,

- if they are physically or mentally incapable of doing so or
- if they have insufficient knowledge or experience.

Never let children play with the appliance.

Hot cooking compartment

Risk of burns!

- Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Open the appliance door carefully. Hot steam may escape. Small children must be kept at a safe distance from the appliance.
- Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Alcoholic vapours can catch fire in the cooking compartment. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content and open the appliance door carefully.

Risk of fire!

- Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance. Pull out the mains plug or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. A draught is created when the appliance door is opened. The greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. The greaseproof paper must not protrude over the accessories.

Risk of short circuit!

Never trap connecting cables of electrical appliances in the hot appliance door. The cable insulation could melt.

Risk of scalding!

Never pour water into the hot cooking compartment. This will produce hot steam.

Hot accessories and ovenware

Risk of burns!

Never remove ovenware or accessories from the cooking compartment without an oven cloth or oven gloves.

Improper repairs

Risk of electric shock!

Improper repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is defective, pull out the mains plug or switch off the appliance at the circuit breaker in the fuse box. Call the after-sales service.

Causes of damage

Caution!

- Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor: do not place accessories on the cooking compartment floor. Do not cover the cooking compartment floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cooking compartment floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.
- Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cooking compartment when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
- Moist food: do not store moist food in the cooking compartment when it is closed for prolonged periods. This will damage the enamel.
- Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
- Cooling with the appliance door open: only allow the cooking compartment to cool when it is closed. Even if the appliance door is only open a little, front panels of adjacent units could be damaged over time.
- Heavily soiled oven seal: if the oven seal is heavily soiled, the oven door will no longer close properly when the oven is in operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the oven seal clean.
- Oven door as a bearing surface: do not stand or place objects on the oven door when it is open. Do not place ovenware or accessories on the oven door.
- Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

 This appliance is labelled in accordance with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE.

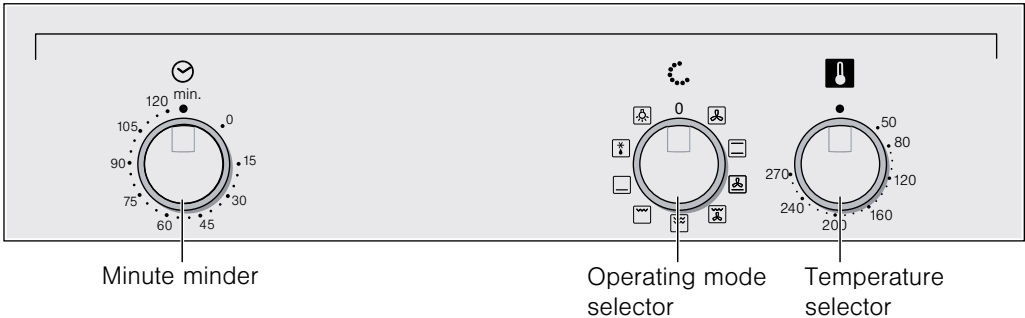
The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

Your new appliance

In this section you will find information on the appliance, the operating modes and the accessories.

Control panel

Press the retractable operating knob to pop it in or out.



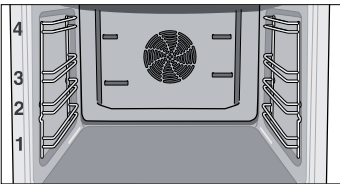
Operating modes

Operating mode	Application
 Hot air	for baking and roasting on one or two levels.
 Defrost	For gentle defrosting of pieces of meat, bread and delicate pastries (e.g. cream gateau)
 Top/bottom heat	For baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings (e.g. cheesecake)
 Circotherm intensive	for frozen convenience products and for meals that require a lot of heat from underneath (see section: Baking)
 Bottom heating	for food and baked goods that require more browning or a crust on the underside. Only activate bottom heat for a short while at the end of the baking time.
 All-round grilling	For poultry and larger pieces of meat.
 Full-surface grill	For flat, small items for grilling (e.g. steaks, sausages)
 Centre-area grill	For small amounts of flat, small items for grilling (e.g. steaks, bread)
 Light	Provides assistance when maintaining and cleaning the cooking compartment

Shelf heights

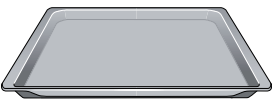
The cooking compartment has four shelf heights. The shelf heights are counted from the bottom up.

Do not use shelf height 2 when baking and roasting with  Hot air. This will adversely affect air circulation and your baking and roasting results will not be as good.



Accessories

The following accessories are supplied with your appliance:



Aluminium baking tray
for baking tray bakes and small pastries



Enamelled universal pan
for baking moist cakes, roasting, grilling and collecting dripping liquids



Stepped wire shelf
for baking in baking tins, roasting in roasting dishes and grilling

You can obtain further accessories from specialist retailers:

Accessories	Order no.
Aluminium baking tray	CZ 1332 X0
Enamelled baking tray	CZ 1342 X0
Enamelled universal pan	CZ 1242 X0
Flat wire rack	CZ 1442 X0
Stepped wire rack with cut-out	CZ 1432 X0
System steamer	CZ 1282 X0

Accessories	Order no.
CLOU 2x telescopic railings retrofit kit	CZ 1702 X0
CLOU 3x telescopic railings retrofit kit	CZ 1742 X0
CLOU 4x telescopic railings retrofit kit	CZ 1752 X0
Protective device for oven door	440651

The baking tray and universal pan may become distorted if subjected to significant temperature differences (e.g. with frozen foods in the hot cooking compartment).

Before using the appliance for the first time

Clean your appliance before using it for the first time.

1. Remove accessories and any remaining packaging from the cooking compartment.
2. Clean the accessories and cooking compartment with hot soapy water (see section: Cleaning and care).
3. Heat with  Top/bottom heat at 240°C for 30 minutes.
4. Afterwards, wipe the cooled cooking compartment with hot, soapy water.
5. Clean the outside of the appliance with a soft, damp cloth and soapy water.

Operating the appliance

In this section, you will find out how to switch your appliance on and off, and how to select an operating mode and temperature.

Switching on the appliance

1. Turn the operating mode selector until the desired operating mode is selected.
2. Turn the temperature selector until the desired temperature is selected.

The  indicator lamp lights up while the appliance is heating up and during any subsequent heating.

Switching off the appliance

1. Turn the operating mode selector back to the  position.
 2. Turn the temperature selector back to the  position.
- After the appliance is switched off, the cooling fan may continue to run.

Timer

You can use the timer  as an egg timer or a kitchen timer. The appliance does not switch on and off automatically.

1. Turn the timer clockwise to 120 mins.
2. Turn the timer back anticlockwise to the desired timer duration.
A signal sounds once the timer duration has elapsed.
3. To turn the timer off, turn it back to the  off position.

Baking

Do not use shelf height 2 when baking with the  Hot air operating mode. The air circulation would be impaired and this will have a negative effect on your baking.

Baking accessories

Baking tins

Use dark-coloured metal baking tins. Tinplate and glass dishes increase the baking time required and the cake will not brown evenly. If you wish to bake using tinplate tins and  Top/bottom heat, you should use shelf height 1.

Always place a loaf tin diagonally and a round baking tin in the centre of the wire rack.

Baking trays

We recommend that you only use original baking trays, as these have been optimally designed for the cooking compartment and the operating modes.

Always carefully push the baking trays in as far as they will go. Make sure that the sloping edge of the baking tray is facing the appliance door.

Baking on two levels

When baking on two levels, you should preferably use baking trays and put them in at the same time.

Bear in mind that your items may brown at different rates on each level. The items on the top level will brown most quickly and can be taken out earlier.

Baking table for basic doughs/cake mixtures

The information in the table is a guideline and applies to both aluminium baking trays and dark-coloured baking tins. The values may vary depending on the type and amount of dough/mixture and on the baking tin.

The values for bread dough apply to both dough placed on a tray and dough placed in a loaf tin.

We recommend that you set the lower of the specified temperatures the first time. This will generally allow more even browning.

If you are baking with your own recipe, use similar recipes in the table as a guide.

Observe the notes in the table about preheating.

Basic dough	 Hot air			 Top/bottom heat	
	Shelf height	Temperature in °C	Baking time in minutes	Shelf height	Temperature in °C
Rich sponge mixture					
Tray bakes with topping	1	150 - 160	30 - 40	1	180 - 190
	1 + 3	150 - 160	30 - 40	-	-
Springform cake tin/loaf tin	1	150 - 160	55 - 70	2	160 - 170
Shortcrust pastry					
Tray bake with dry topping, e.g. crumble	1	160 - 170	45 - 55	1	190 - 200
	1 + 3	160 - 170	60 - 70	-	-
Tray bake with moist topping, e.g. egg custard	1	160 - 170	70 - 80	1	190 - 200
Springform cake tin, e.g. sponge base cheesecake	1	160 - 180	50 - 90	2	170 - 180
Flan tin	1	160 - 170*	25 - 35	2	170 - 180*
Sponge mixture					
Swiss roll	1	180 - 190*	10 - 15	1	200 - 210*
Sponge (6 eggs)	1	150 - 160	25 - 40	2	160 - 170
Sponge (3 eggs)	1	150 - 160*	20 - 30	2	160 - 170*
Yeast dough					
Tray bake with dry topping, e.g. crumble	1	160 - 180	45 - 55	1	180 - 200
	1 + 3	170 - 180	50 - 60	-	-
Savarin/plaited loaf (500 g)	1	160 - 170	35 - 45	1	180 - 190
Springform cake tin	1	160 - 170	30 - 40	2	160 - 170
Ring cake tin	1	160 - 170	35 - 45	2	170 - 180

* Preheat oven

Small baked items	 Hot air			 Top/bottom heat	
	Shelf height	Temperature in °C	Baking time in minutes	Shelf height	Temperature in °C
Yeast dough	1	160 - 170	15 - 25	2	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	20 - 30	-	-
Meringue mixture	1	80	130 - 150	2	80
	1 + 3	80	150 - 170	-	-
Puff pastry/choux pastry	1	190 - 210*	20 - 30	1	200 - 220*
	1 + 3	190 - 210*	25 - 35	-	-
Sponge mixture, e.g. muffins	1	150 - 160*	25 - 35	1	170 - 180*
	1 + 3	150 - 160*	30 - 40	-	-
Shortcrust pastry, e.g. butter biscuits	1	140 - 150*	15 - 20	2	150 - 160*
	1 + 3	130 - 140*	20 - 25	-	-

* Preheat oven

Bread/bread rolls	🔥 Hot air			🔥 Top/bottom heat	
	Shelf height	Temperature in °C	Baking time in minutes	Shelf height	Temperature in °C
Bread rolls	1	220*	15 - 25	1	240*
Flatbread	1	220*	15 - 25	1	240*
Bread dough 750 - 1,000 g					
Final baking	1	220*	35 - 40	2	220*
Bread dough 1,000 - 1,250 g					
Initial baking	1	220*	10 - 15	2	240*
Final baking	1	180	40 - 45	2	200
Bread dough 1,250 - 1,500 g					
Initial baking	1	220*	10 - 15	2	240*
Final baking	1	180	40 - 50	2	200

* Preheat oven

Baking table for fresh meals and pre-prepared frozen products

🔥 Circotherm intensive is particularly suitable for freshly prepared dishes that require a lot of heat from underneath and for frozen convenience products.

Please note the following points:

- Line the baking tray with greaseproof paper
- Spread chips out in a single layer
- Turn frozen potato products half way through the baking time
- Do not season frozen potato products until after baking

- Leave a little space between bread rolls when crisping them up. Do not place too many on a baking tray
- Follow the manufacturer's instructions.

The information in the table is a guideline and applies to aluminium baking trays. The values may vary depending on the type and amount of dough/mixture and on the baking tin.

We recommend that you set the lower of the specified temperatures the first time. This will generally allow more even browning.

The values in the table apply to putting food in the cold oven.

The 🔥 Circotherm intensive setting cannot be used to bake on two levels.

Dishes	🔥 Hot air			🔥 Circotherm intensive	
	Shelf height	Temperature in °C	Baking time in minutes	Shelf height	Temperature in °C
Pizza, fresh	1	180 - 190	20 - 30	1	200 - 220*
	1 + 3	170 - 180	30 - 40	-	-
Tarte flambée	1	190 - 200*	15 - 25	1	210 - 230*
Quiche	1	170 - 180	45 - 55	1	180 - 200*
Tart	1	190 - 200*	30 - 45	1	200 - 220*
Swiss flan	1	170 - 190*	45 - 60	1	170 - 190
Potato gratin made using raw potatoes	1	180 - 190	60 - 70	1	170 - 180
Strudel, frozen	1	180 - 200	35 - 45	1	180 - 200
Pizza, frozen	1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220
	1 + 3	170 - 190	20 - 30	-	-
Potato products					
Chips	1	190 - 210	15 - 25	1	200 - 220
	1 + 3	170 - 190	25 - 35	-	-
Croquettes/Rösti	1	180 - 200	25 - 35	1	200 - 220
Baked goods					
Bread rolls, frozen	1	180 - 200	5 - 15	1	170 - 190*
Part-baked rolls, frozen	1	180 - 200	10 - 20	1	170 - 190*
Part-baked rolls	1	180 - 200	5 - 15	1	170 - 190*

* Preheat oven

Tips and tricks

The cake is too light in colour	Check the shelf height and the recommended bakeware. Place the baking tin on the wire rack and not on the baking tray. Increase the baking time or the temperature.
The cake is too dark	Check the shelf height. Shorten the baking time or reduce the temperature.
The cake is unevenly browned in the baking tin	Check the shelf height and the temperature. Do not place the baking tin directly in front of the air outlets in the back wall of the cooking compartment. Check for the correct position of the baking tin on the wire rack.
The cake is unevenly browned on the baking tray	Check the shelf height and the temperature. When baking small items, make sure that they are the same size and thickness.
The cake is too dry	Shorten the baking time and increase the temperature slightly.
The cake is too moist in the centre	Reduce the temperature. Note: Higher temperatures do not mean shorter baking times (cooked on the outside, but not on the inside). Increase the baking time and allow the cake dough to prove longer. Add less liquid to the mixture.
The cake collapses when you take it out of the oven	Add less liquid to the mixture. Increase the baking time or reduce the temperature.
The specified baking time is not correct	For small items, check the amount on the baking tray. The items must not be touching each other.
Frozen products are not browned evenly after baking	If frozen products are unevenly browned when prebaked, then uneven browning is to be expected after baking.
Frozen products are not browned, not crispy or the specified time is not correct	Remove ice from frozen products before baking them. Do not use heavily frosted frozen products.

Roasting

⚠ There is a risk of injury if you use roasting dishes that are not heat-resistant!

Only use roasting dishes that are marked as being suitable for use in the oven.

Do not use shelf height 2 when roasting with  Hot air. This will adversely affect air circulation and your roasting results will not be as good.

Open roasting

For open roasting, a roasting dish without a lid is used.

When you are roasting with  Top/bottom heat, you should turn the roast approximately half to two thirds of the way through the roasting time.

Roasting in the universal pan

Juices escape from the roasting meat and are collected in the universal pan. You can use these juices as the basis for a tasty gravy.

You can also cook side dishes (e.g. vegetables) at the same time as roasting meat in the universal pan.

For smaller joints, you can use a smaller roasting dish instead of the universal pan. Place this directly on the wire rack.

Roasting in the universal pan with wire rack

Place the wire rack on the universal pan and slide them in together at the same shelf height.

Roasting with a lid

Roasting dishes with lids are used for this kind of roasting. This method is particularly suitable for pot roasts.

Roasting table

The roasting time and temperature depend on the size, height, type and quality of the item.

As a general rule: the larger the item, the lower the temperature and the longer the roasting time.

The information in the table is a guideline, and relates to items cooked without a lid. The values may vary depending on the type and quantity of the meat/fish and on the roasting dish.

You should set the lower of the specified temperatures the first time. This will generally allow more even browning.

At the end of the roasting time, switch the oven off and leave the roast to rest for approximately 10 minutes in the cooking compartment with the door closed. The recommended rest time is not included in the given roasting times.

The information in the table is for food placed in a cold oven and for meat/fish taken directly from the refrigerator.

Item	 Hot air			 Top/bottom heat	
	Shelf height	Temperature in °C	Roasting time in minutes	Shelf height	Temperature in °C
Meat loaf (made using 500 g meat)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210
Fish, whole (300 g)	1	160 - 170	30 - 40	3	180 - 200
Fish, whole (700 g)	1	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200

* Roast pot roasts with a lid on the roasting dish

** Use shelf height 1 for tall items

Item	 Hot air			 Top/bottom heat	
	Shelf height	Temperature in °C	Roasting time in minutes	Shelf height	Temperature in °C
Pork					
Fillet, medium-sized (400 g)	1	170 - 180	30 - 45	3	200 - 220
Roast with rind (1.5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	190 - 210
Joint, marbled, without rind, e.g. neck (1.5 kg)	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Roast, lean (1 kg)	1	170 - 180	80 - 100	2	200 - 220
Smoked pork	1	160 - 180	60 - 80	2	190 - 210
Beef					
Fillet, medium-sized (1 kg)	1	180 - 190	40 - 60	2	200 - 220
Sirloin, medium-sized (1.5 kg)	1	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220
Pot roast (1.5 kg)*	1	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220
Veal					
Veal joint/breast (1.5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200
Knuckle	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Poultry (unstuffed)					
Chicken, whole (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 220
Duck, whole (2 - 3 kg)	1	160 - 170	90 - 120	1	190 - 210
Goose, whole (3 - 4 kg)	1	150 - 160	130 - 180	2**	180 - 200

* Roast pot roasts with a lid on the roasting dish

** Use shelf height 1 for tall items

Tips and tricks

Crust too thick and/or roast too dry	Check the shelf height. Reduce temperature or roasting time.
Crust too thin	Increase the temperature or switch on the grill briefly at the end of the roasting time.
The meat is not cooked right through	Remove any accessories that are not required from the cooking compartment. Increase the roasting time. Check the core temperature of the roast using a meat thermometer.
Steam in the cooking compartment is condensing on the appliance door	The steam dries during the course of the cooking. If there is an excessive volume of steam, you can carefully open the door briefly to dissipate the steam more quickly.

Grilling

Caution!

There is a risk of damage to kitchen units if you grill with the appliance door open: The adjacent units may be damaged by the extreme heat. Keep the appliance door closed when using the grill.

Always use the wire rack and the universal pan when grilling. Place the wire rack in the universal pan and slide them both in at the height specified in the grilling table. Always place the food to be grilled in the centre of the wire rack.

If you are grilling more than one piece of meat, make sure that they are the same sort of meat and that they are of similar thickness and weight.

All-round grilling

 All-round grilling is particularly suitable for grilling poultry and meat so that it is crispy all round (e.g. roast pork with crackling).

Turn the items after half to two-thirds of the grilling time.

Pierce duck and goose skin under the wings and legs to allow the fat to escape.

Depending on the food you are cooking, the cooking compartment may become more than usually dirty when you cook food on the wire rack using all-round grilling. You should therefore clean the cooking compartment after every use so that the dirt does not burn on.

The information in the table is a guideline, and applies to the enamelled universal pan with wire rack. The values may vary depending on the type and amount of food to be grilled.

You should set the lower of the specified temperatures the first time. This will generally allow more even browning.

At the end of the cooking time, switch the grill off and leave the food to stand for approximately 10 minutes in the cooking compartment with the door closed. The recommended rest time is not included in the grilling times specified.

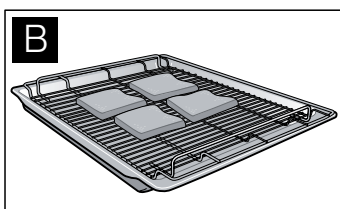
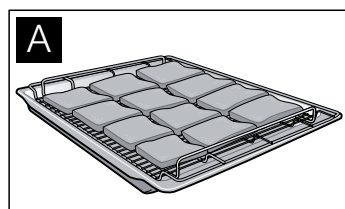
The values are for food placed in a cold oven and for meat taken directly from the refrigerator.

Grilled food	Shelf height	Temperature in °C	Grilling time in minutes
Sirloin, medium	2	220 - 240	40 - 50
Leg of lamb, boned, medium	2	170 - 190	120 - 150
Pork			
Joint of pork with rind	2	170 - 190	140 - 160
Pork knuckle	2	180 - 200	120 - 150
Poultry (unstuffed)			
Chicken halves, 1 - 2 halves	2	210 - 230	40 - 50
Chicken, whole, 1 - 2 chickens	2	200 - 220	60 - 80
Duck, whole, 2 - 3 kg	2	180 - 200	90 - 120
Goose, whole, 3 - 4 kg	1	150 - 170	130 - 160

Surface grilling

For large amounts of flat grill items, use the  full-surface grill (figure A).

For small amounts of flat grill items, use the  centre-area grill. Place the food to be grilled in the centre of the wire rack (figure B). You will save energy by using the centre-area grill.



Brush the items to be grilled with a little oil to taste.

Turn the items after half to two-thirds of the grilling time.

The information in the table is only a guideline. The values may vary depending on the type and amount of food to be grilled.

They are for food placed in a cold oven and for meat taken directly from the refrigerator.

You can influence the grilling result by changing the position of the wire rack.

Wire rack position	Use
	Place the stepped wire rack in the universal pan with the step pointing downwards: suitable for grill items that should be well-done
	Place the stepped wire rack in the universal pan with the step pointing upwards: suitable for grill items that should be rare to medium

Note: Always use the  universal pan in the standard position (not the other way up).

Grilled food	Shelf height	Temperature in °C	Grilling time in minutes	Notes
Sausages	4	250	10 - 14	Prick skins
Vegetables	4	270	15 - 20	
Toast with topping	3	220	10 - 15	The shelf height should be adapted to the height of the topping
Pork				
Fillet steaks, medium-sized (3 cm thick)	4	270	12 - 15	The cooking result can be influenced by the position of the wire rack
Steak, well-done (2 cm thick)	4	270	15 - 20	
Beef				
Fillet steaks, (3 - 4 cm thick)	4	270	15 - 20	The grilling time can be increased or shortened depending on how well-done the meat should be
Tournedos	4	270	12 - 15	
Lamb				
Fillets	4	270	8 - 12	The grilling time can be increased or shortened depending on how well-done the meat should be
Chops	4	270	10 - 15	
Poultry				
Chicken drumsticks	3	250	25 - 30	Piercing the skin will prevent blisters from forming during grilling
Small chicken portions	3	250	25 - 30	
Fish				
Steaks	4	220	15 - 20	The pieces should be of equal thickness
Chops	4	220	15 - 20	
Whole fish	3	220	20 - 25	

Defrost

In this section, you can find out how to defrost with  Hot air or  Defrost.

Defrosting with hot air

Use the  Hot air operating mode to defrost and cook frozen products.

Please note the following points here:

- Frozen products that have been defrosted (meat in particular) require shorter cooking times than fresh products
- The cooking time for frozen meat increases by the defrosting time
- Always defrost frozen poultry before cooking so that you can remove the giblets
- Cook frozen fish at the same temperatures as fresh fish
- You can place large quantities of ready made frozen vegetables in aluminium dishes in the cooking compartment at the same time
- Use shelf height 1 when defrosting on one level, and shelf heights 1 + 3 when using two levels
- Observe the instructions on the packaging when using frozen foods.

Frozen meals	Temperature in °C	Defrosting time in minutes
Raw frozen products/ foods	50	30 - 90
Bread/Bread rolls (750 - 1,500 g)	50	30 - 60
Dry, frozen tray bakes	60	45 - 60
Moist, frozen tray bakes	50	50 - 70

Defrost

Using defrost setting  you can defrost delicate pastries particularly well (e.g. cream cakes).

1. Switch on the  Defrost operating mode.
2. Defrost the frozen food for 25-45 minutes, depending on type and size.
3. Remove the frozen food from the cooking compartment and let it thaw for 30 - 45 minutes.

With small quantities (pieces), the defrosting time is shortened to 15-20 minutes and the extended defrosting time is shortened to 10-15 minutes.

Yoghurt

You can also make home-made yoghurt with your appliance. The heat from the  light is used for this.

1. Remove the accessories and hook-in rack.
2. Heat 1 litre of long-life milk (3.5 % fat) or fresh pasteurised milk to 40 °C
or
Bring 1 litre fresh milk to the boil once and allow to cool down to 40 °C.
3. Add 150 g of set yoghurt to the warm milk, stir in and fill the jars or bowls evenly. Do not pour more than 200 ml into any single container.
4. Cover the filled containers with a suitable lid or cling film.
5. Preheat the oven with the  Full-surface grill for 15 minutes at 100 °C.
6. Then move the operating mode selector to  Light.
7. Evenly space the containers over the cooking compartment floor, then close the appliance door.
8. Switch off the light after 8 hours and place the containers in the refrigerator for at least 12 hours.

Cleaning and care

⚠ Risk of short circuit!

Do not use high-pressure cleaners or steam jet cleaners to clean your appliance.

Caution!

Surface damage due to incorrect cleaning: Do not use any

- harsh or abrasive cleaning agents
- cleaning agents that contain alcohol
- abrasive cleaning aids such as steel wool or scourers.

Observe the specifications in the tables.

Note: Highly recommended cleaning and care products can be purchased through our after-sales service. Observe the manufacturer's instructions.

Cleaning the appliance exterior

Appliance part/surface	Cleaning agent/aid
Stainless steel surfaces	Apply washing-up liquid with a soft, damp cloth or chamois; dry with a soft cloth. Use cleaners for matte stainless steel finishes if very dirty.
Painted surfaces/glass surfaces	Apply washing-up liquid with a soft, damp cloth or chamois; dry with a soft cloth.
Door panels	Apply glass cleaner or detergent with a soft, damp cloth or chamois leather; dry with a soft cloth. The inner door panel on the appliance door has a coating which can have the effect of a light-coloured film.

Cleaning the cooking compartment

Caution!

Risk of damaging the surface. Do not clean the appliance while still warm, even if using oven cleaners specially intended for this purpose.

Notes

- Due to its technical properties, the enamel can exhibit colour variations, this however has no effect on the function.
- The edges of thin trays may be rough. Anti-corrosion protection is still guaranteed, however.

Appliance part	Cleaning agent/aid
Enamel surfaces	Apply washing-up liquid or vinegar solution with a soft, damp cloth or chamois; dry with a soft cloth. Loosen baked-on food residues with a damp cloth and detergent. Leave the cooking compartment open to dry after cleaning. We recommend using oven cleaning gel if the oven is very dirty. This can be applied directly to the stain.
Door seal	Hot soapy water
Hook-in rack	Hot soapy water
Accessories	Soak in hot soapy water. Clean with a brush and sponge or wash in the dishwasher.

Keeping the appliance clean

Clean the cooking compartment after each use, as dirt will bake on the next time it is heated up, and this can only be removed with difficulty. Always remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.

Where possible use the  Hot air operating mode. This operating mode creates less dirt.

Removing and fitting the appliance door

You can remove the appliance door to clean it more thoroughly.

⚠ Risk of injury!

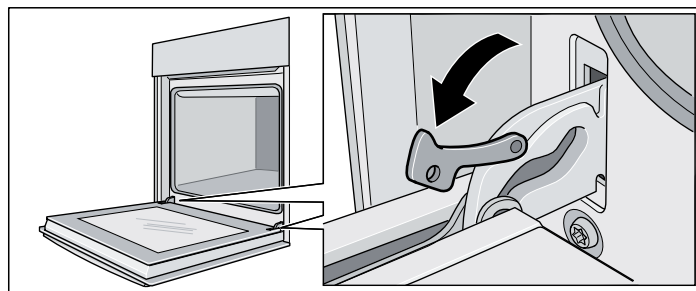
The hinges of the appliance door may snap shut with great force. Always open the hinge locking lever fully when removing the appliance door and close it fully after refitting. Do not reach into the hinge.

⚠ Risk of injury!

If the appliance door has only been unhinged on one side, do not reach into the hinge. The hinge can snap back with great force. Call the after-sales service.

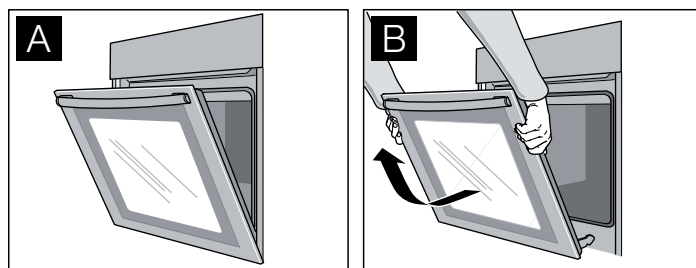
Removing the appliance door

1. Open the appliance door fully.
2. Open the locking levers on the left and right-hand side fully.



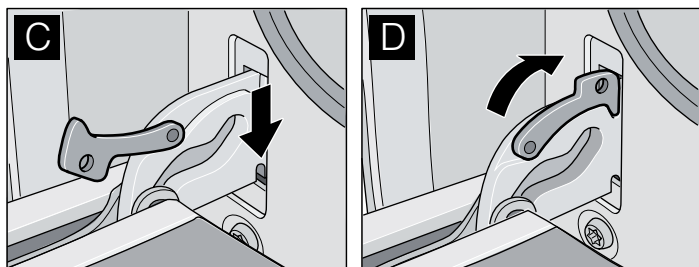
The hinges are secured and cannot snap closed.

3. Close the appliance door until resistance becomes noticeable (figure A).
4. With both hands, grip the door on the left and right-hand side, close the door a little more and pull it out (figure B).



Fitting the appliance door

1. Insert the hinges in the left and right-hand holders (figure C).
The notch on both hinges must engage.
2. Open the appliance door fully.
3. Close the locking levers on the left and right-hand side fully (figure D).



The appliance door is secured and can no longer be removed.

4. Close the appliance door.

Cleaning the door panels

To assist with cleaning, the inner door panel can be removed from the appliance door.

⚠ Risk of injury!

The components inside the appliance door may have sharp edges. Take care not to cut yourself. Wear protective gloves.

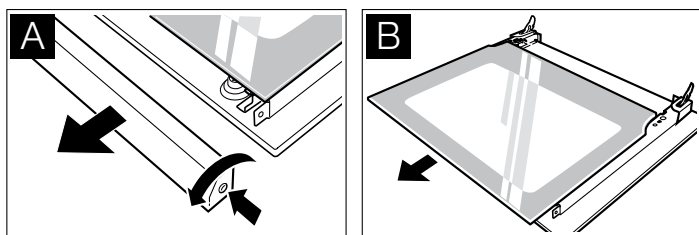
⚠ Risk of injury!

The appliance must not be used again until the door panels and appliance door have been correctly fitted.

Removing the door panel

Note: Before removing, make a note of the orientation in which the door panel is fitted, so that it is not refitted the wrong way round.

1. Unhook the appliance door and lay it on a soft, clean surface with the front side facing downwards (see section: Removing and installing the appliance door).
2. Unscrew the cover at the top left and right of the appliance door and detach it (figure A).
3. Lift the door panel and remove it (figure B).



Cleaning

Clean the door panel with glass cleaner and a soft cloth.

Caution!

Do not use any sharp or abrasive medium or a glass scraper. The glass could be damaged.

Fitting the door panel

1. Slide in the door panel all the way.
2. Put the cover back in place and screw it in.
3. Refit the appliance door.

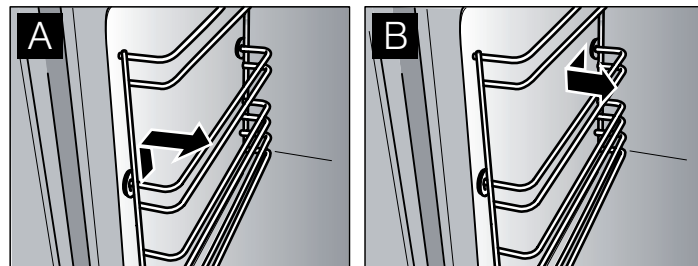
Cleaning the hook-in racks

You can remove the hook-in racks for easier cleaning.

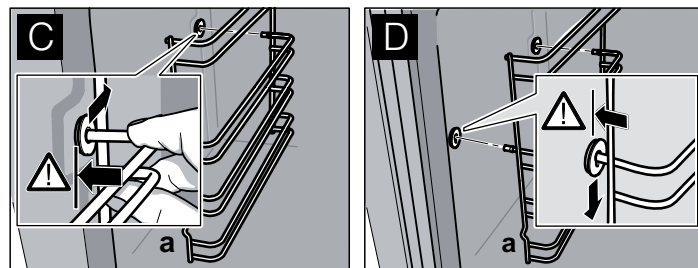
⚠ Risk of burning due to hot components in the cooking compartment!

Wait until the cooking compartment has cooled down.

1. Push the hook-in rack upwards at the front and unhook to the side (figure A).
2. Pull the hook-in rack forwards at the rear and unhook to the side (figure B).



3. Clean the hook-in rack with washing-up liquid and a sponge or brush.
4. Align the hook-in rack with the indentation (a) facing downwards, so that the shelf heights match.
5. Insert the hook-in rack at the rear as far as it will go and push to the rear (figure C).
6. Insert the hook-in rack at the front as far as it will go and push downwards (figure D).



Faults and repairs

In the event of a fault, check the tips in the following table before calling the after-sales service.

Risk of electric shock!

- Work on the appliance electronics may only be performed by a specialist.
- Always disconnect the appliance from the power supply when work is carried out on the electronics. Switch off the circuit breaker or remove the fuse from your household fuse box.

Problem	Possible cause	Remedial action
Electrical operation is malfunctioning (e.g. indicator lamps do not light up)	Faulty fuse	Check fuses in the fuse box and replace if necessary
Liquid or thin dough runs to one side	Appliance not installed level	Check the appliance installation (see the Installation instructions)
Smoke is generated during roasting or grilling	Fat is burning on the grill element	Continue grilling or roasting until the fat on the grill element is burnt away
	Wire rack or universal pan inserted incorrectly	Place the wire rack in the universal pan and insert them together at a lower shelf height
High levels of condensation are generated in the cooking compartment	Normal occurrence (e.g. when baking cakes with very moist toppings or roasting a large joint)	Open the appliance door occasionally during operation
Enamelled accessories have light, matt marks	Normal occurrence caused by dripping meat or fruit juices	Not possible
Door panels are misted up	Normal occurrence caused by temperature differences	Heat the appliance up to 100 °C and then switch off again after 5 minutes

Replacing the oven light bulb

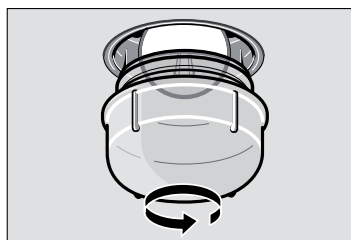
Replace faulty oven light bulbs.

You can obtain replacement light bulbs from customer service or specialist retailers: E14, 220 - 240 V, 40 W, heat resistant to 300 °C. Only use these oven light bulbs.

Risk of electric shock !

Disconnect the appliance from the power supply. Switch off the circuit breaker or remove the fuse from the household fuse box.

1. Place a tea towel in the cold cooking compartment to prevent damage.
2. Turn the glass cover anticlockwise and remove it.



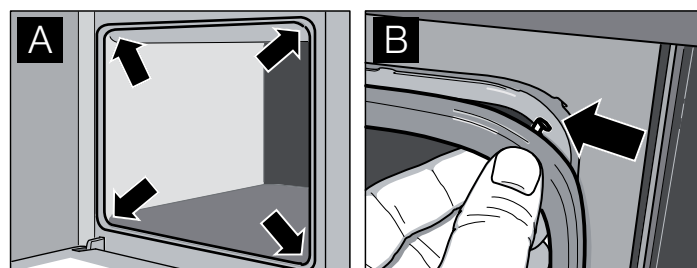
3. Replace the oven light bulb with a bulb of the same type.
4. Screw on the glass cover again.
5. Remove the tea towel and switch on the circuit breaker.

Note: If the glass cover cannot be unscrewed: use rubber gloves to turn it. You can order a special removal tool through the after-sales service (order no. 613634)

Changing the door seal

If the door seal is defective, it must be replaced. Replacement seals for your appliance can be obtained from the after-sales service.

The door seal is attached in four places (figure A). When replacing it, disconnect and attach the hooks at all four points (figure B).



Check again to ensure that the seal is seated correctly in the corners in particular.

After-sales service

In the event of faults and repairs that you cannot rectify yourself, please use our after-sales service.

You can find the addresses in the after-sales service directory.

Note: You will be charged for calling the after-sales service regarding an operating error.

When contacting the after-sales service, please specify the E-number and FD number.

You can find these on the rating plate behind the appliance door on the left-hand bottom edge.

E no.	FD no.
-------	--------

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at www.constructa.de and in the online shop www.constructa-eshop.com

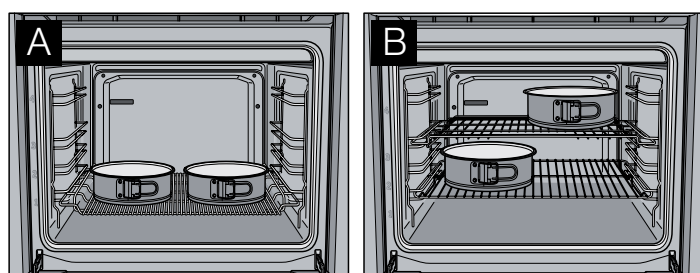
Test dishes

Test dishes tested to standard EN 50304/EN 60350 (2009) and IEC 60350. Please note the information in the tables about preheating.

Baking	Shelf height	Operating mode	Temperature in °C	Baking time in minutes
Viennese whirls	2		160 - 170*	20 - 25
	1		140 - 150*	15 - 25
	1 + 3		140 - 150*	20 - 30
Small cakes (20 per tray)	2		160 - 170**	20 - 30
	1		150 - 160**	20 - 30
	1 + 3		130 - 140**	25 - 35
Hot water sponge cake	2		160 - 170*	25 - 35
	1		150 - 160*	25 - 35
Yeast tray bakes	1		180 - 190	45 - 55
	1		150 - 160	45 - 55
	1 + 3		150 - 160	50 - 60
Double crust apple pie (baking tins next to one another, figure A)	1		160 - 170*	70 - 80
Double crust apple pie (baking tins diagonally placed, figure B)	1 + 3		170 - 180*	65 - 75

* Preheat oven

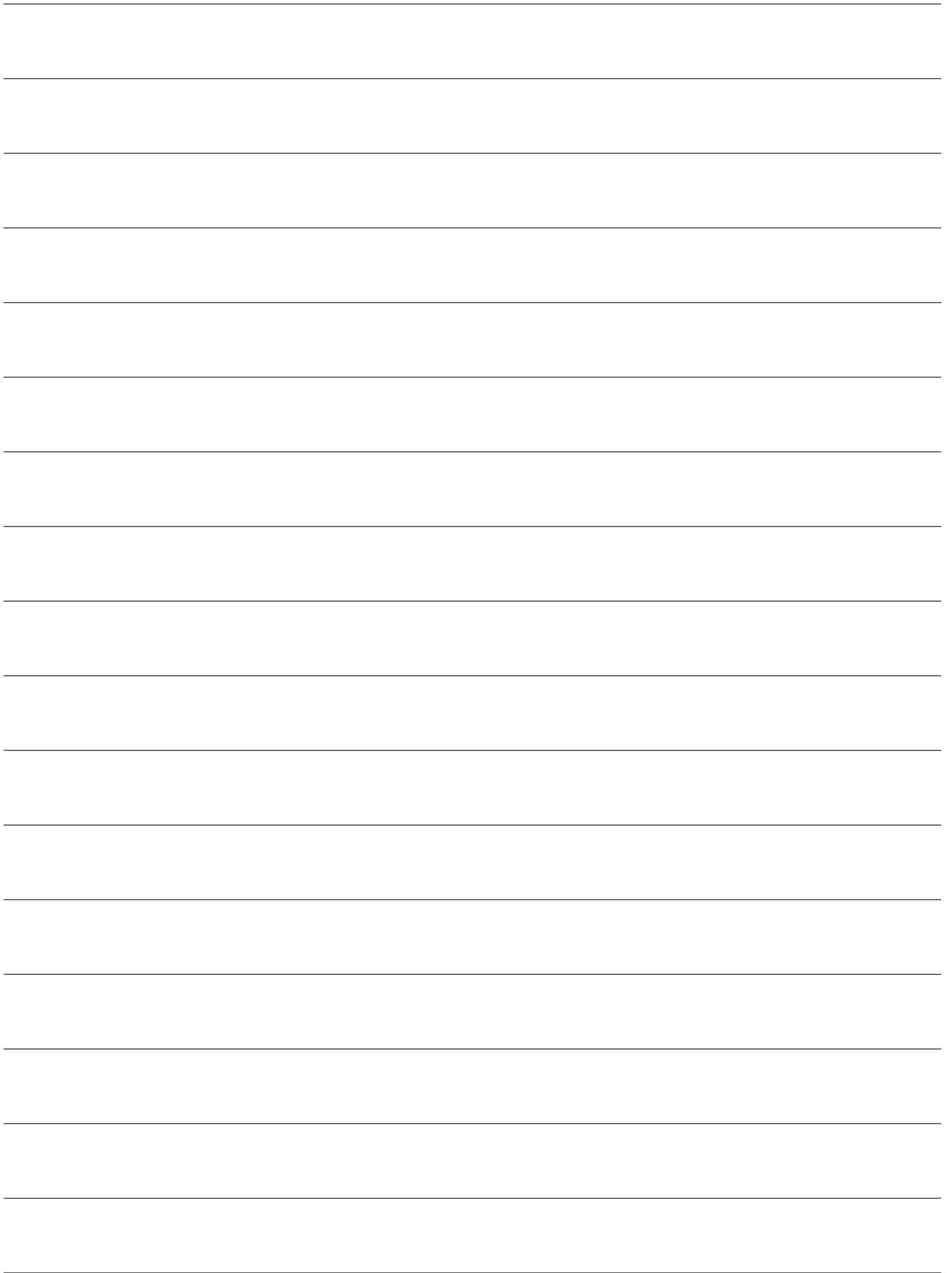
** Preheat for 10 minutes

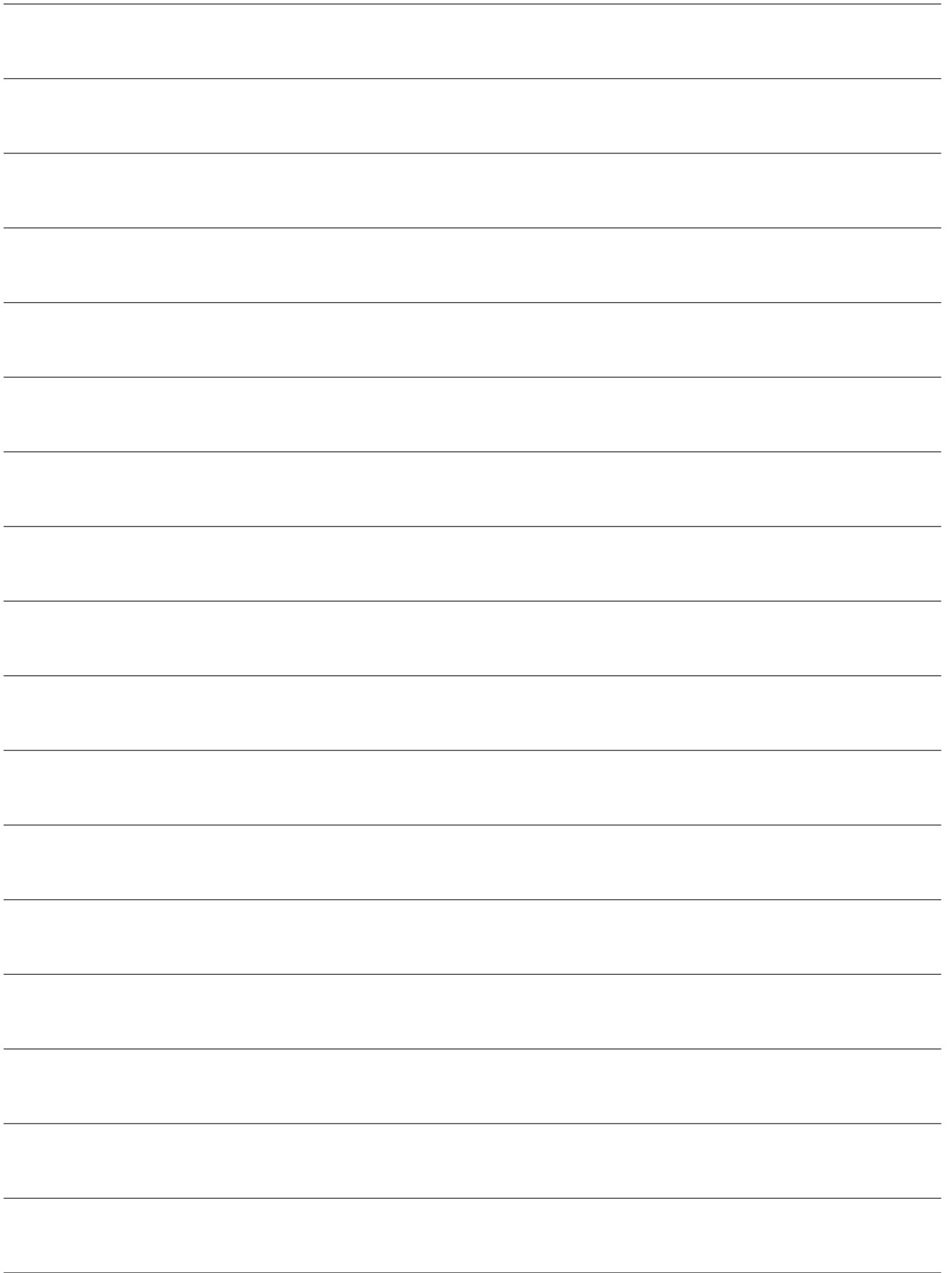


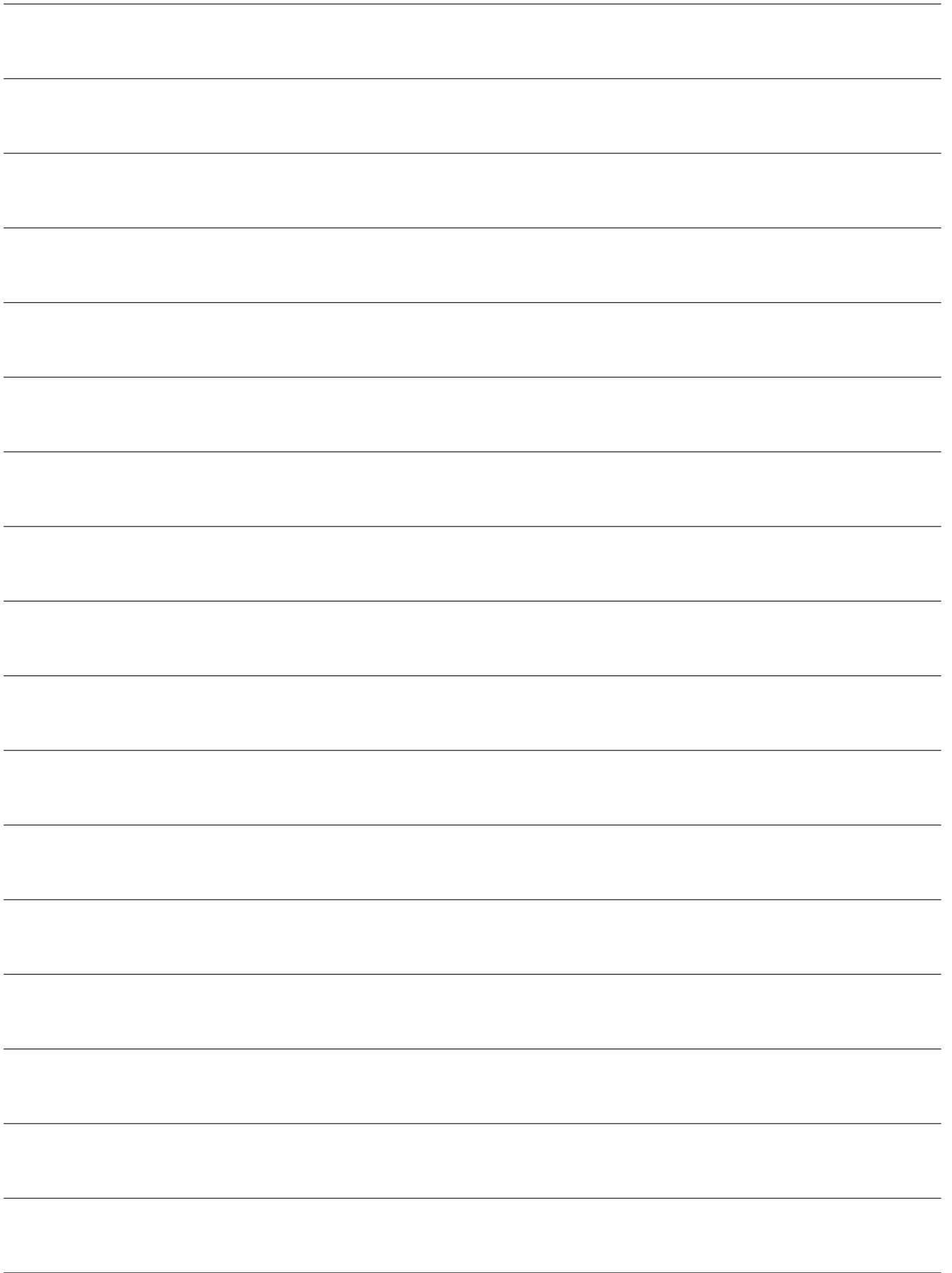
Grilling	Shelf height	Wire rack position	Operating mode	Temperature in °C	Grilling time in minutes
Toast (universal pan + stepped wire rack)	4			275*	1 - 2
Beef steaks x 12 (universal pan + stepped wire rack)	4			275	20 - 25**

* Preheat for 10 minutes

** turn over after 2/3 of the cooking time







Constructa

תחנות שרות ברחבי הארץ

08-9777222	טל:	שרות CSB, המלאכה 1, א.ת. צפוני, לוד	מרכז
04-8477111	טל:	שרות CSB, שד' ההסתדרות 265, חיפה	חיפה והצפון
08-9777200	טל:	שרות CSB, יאיר 18, באר-שבע	באר-שבע
08-6335311	טל:	שרות ששון, פארק התעשייה	אילת
08-6378616	טל:	שרות אקספרס, אזור התעשייה החדש, אילת	
02-6403000	טל:	אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים	ירושלים

מוקד שרות טלפוני ארצי - 2220*

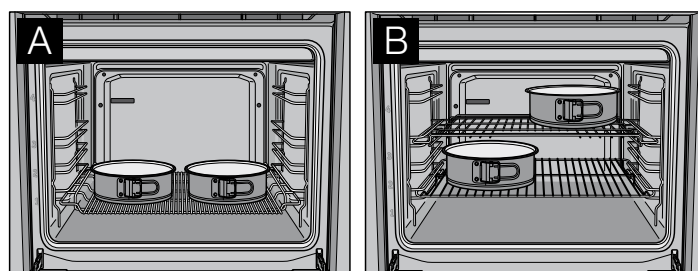
מנות שנבדקו

המנות נבדקו בהתאם לתקן (2009) EN 50304/EN 60350 ולתקן IEC 60350. שימו לב בבקשה למידע בטבלה הנוגע לחימום המקדים.

אפייה	מפלט	מצב פעולה	טמפרטורה ב-°C	זמן אפייה בדקות
עוגיות חמאה וינאיות	2		*170 - 160	25 - 20
	1		*150 - 140	25 - 15
	3 + 1		*150 - 140	30 - 20
מאפים קטנים (20 למגש)	2		**170 - 160	30 - 20
	1		**160 - 150	30 - 20
	3 + 1		**140 - 130	35 - 25
טורט עם מים חמים	2		*170 - 160	35 - 25
	1		*160 - 150	35 - 25
	1		190 - 180	55 - 45
חיתוכיות שמרים	1		160 - 150	55 - 45
	3 + 1		160 - 150	60 - 50
	1		*170 - 160	80 - 70
פאי תפוחים מצופה בבצק (תבניות אפייה קרובות זו לזו, איור A).				
פאי תפוחים מצופה בבצק (תבניות אפייה הנמצאות זו מזו באלכסון, איור B)	3 + 1		*180 - 170	75 - 65

* יש לחמם מראש את התנור

** יש לחמם מראש את התנור במשך 10 דקות



צלייה בגריל	מפלט	מיקום מדף הרשת	מצב פעולה	טמפרטורה ב-°C	משך צלייה בגריל בדקות
קלי (תבנית רב-תכליתית + מדף רשת מדורג)	4			*275	2 - 1
אומצות בקר x 12 (תבנית רב-תכליתית + מדף רשת מדורג)	4			275	**25 - 20

* יש לחמם מראש את התנור במשך 10 דקות

** הפכו בתום 2/3 ממשך זמן הבישול

תקלות ותיקונים

במקרה של תקלה בדקו את העצות בטבלה להלן לפני שתתקשרו לשירות הלקוחות.

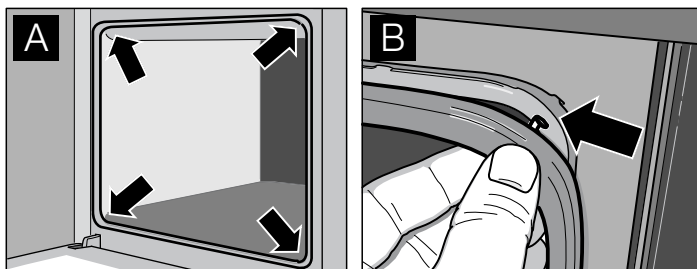
⚠ סכנת התחשמלות!

- רק טכנאי מוסמך רשאי לבצע עבודות ברכיבים האלקטרוניים של המכשיר.
- לפני כל עבודה על המערכת האלקטרונית של המכשיר יש לנתק אותו מאספקת החשמל. הורידו את המפסק בארון החשמל או הוציאו את הנתק מתיבת הנתכים הביתית שלכם.

בעיה	גורם אפשרי	פעולה מתקנת
תקלה בפעולה החשמלית (לדוגמה, נוריות החיווי אינן נדלקות)	נתק שרוף	בדקו את הנתק בתיבת הנתכים והחליפו אותו במקרה הצורך
נזלים או בצק דליל זורמים לצד אחד	המכשיר הותקן בצורה לא מאוזנת	בדקו את התקנת המכשיר (ראו הוראות ההתקנה)
נוצר עשן במהלך צלייה או שימוש בגריל	שומן נשרף על גוף החימום	המשיכו בפעולת הגריל ואו בצלייה עד שכל השומן נשרף לגמרי
מדיף הרשת או התבנית הרב-תכליתית הוכנסו בצורה לא נכונה	הניחו את מדיף הרשת בתבנית הרב-תכליתית והכניסו את שניהם ביחד לגובה המדף התחתון	
אדים רבים מתעבים בתא הבישול	תופעה תקינה (לדוגמה כאשר אופים עוגות בעלות ציפוי לח מאוד או כאשר צולים נתחי בשר גדולים)	פתחו מדי פעם את דלת התנור במהלך פעולתו
סימנים בהירים ועמומים ניכרים על אביזרים מצופי אמיל	תופעה תקינה הנגרמת בעקבות טפטוף מיצי בשר או מיצי פירות	אין אפשרות
לוחות הדלת מתכסים באדים	תופעה רגילה הנגרמת עקב הפרשי טמפרטורה	חממו את המכשיר ל-100°C וכבו אותו חמש דקות לאחר מכן.

החלפת איטום הדלת

אם איטום הדלת נפגם יש להחליפו. תוכלו להשיג איטום חלופיים למכשיר שלכם בשירות הלקוחות. איטום הדלת מחובר בארבעה מקומות (איור A). בעת ההחלפה יש לנתק ולחבר את הווים בכל ארבע הנקודות (איור B).



בדקו שוב כדי לוודא שהאיטום יושב נכון - במיוחד בפינות.

שירות לקוחות

במקרה של פגמים או של תקלות שאינכם יכולים לתקן בעצמכם, פנו בבקשה לשירות הלקוחות.

תמצאו את הכתובות במדריך שירות הלקוחות.

הערה: עבור שיחה לשירות הלקוחות בנושא טעויות בהפעלה ייגבה תשלום.

כאשר אתם פונים לשירות הלקוחות ציינו בבקשה את מספר המכשיר (E no.) ואת מספר הייצור (FD no.).

תוכלו למצוא אותם על לוחית הנתונים הנמצאת מאחורי דלת המכשיר בצד השמאלי התחתון.

FD no.

E no.

החלפת הנורה בתנור

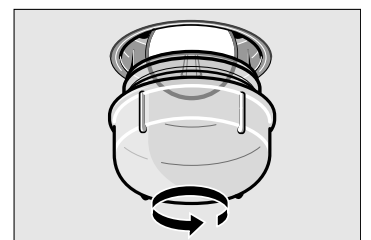
החלפת נורות שנשרפו.

ניתן להשיג נורות חלופיות משירות הלקוחות או אצל משווק מורשה: E14, 40W, 240V - 220V, עמידה בחום עד 300°C. השתמשו רק בנורות אלה בתנור.

⚠ סכנת התחשמלות!

נתקו את המכשיר מאספקת החשמל. הורידו את המפסק בארון החשמל או הוציאו את הנתק מתיבת הנתכים הביתית.

1. הניחו מגבת מטבח בתא הבישול הקר כדי למנוע נזק.
2. סובבו את כיסוי הזכוכית נגד כיוון השעון והסירו אותו.



3. החליפו את הנורה של התנור בנורה חדשה מסוג זהה.

4. הבריגו מחדש את מכסה הזכוכית.

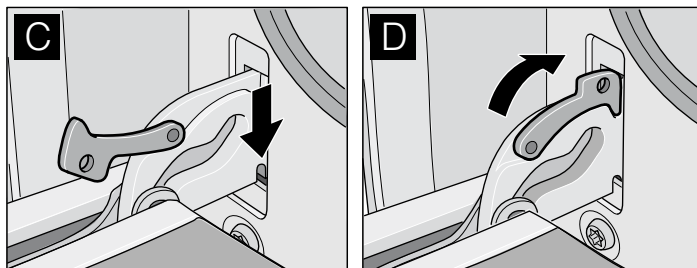
5. הוציאו את מגבת המטבח והרימו את המפסק.

הערה: אם לא ניתן לשחרר את כיסוי הזכוכית: השתמשו בכפפות גומי כדי לסובב אותו. ניתן להזמין משירות הלקוחות כלי עזר מיוחד להסרה (מספר פריט 613634)

מידע נוסף על מוצרים, אביזרים חלקי חילוף ושירות לקוחות ניתן למצוא באתר www.constructa-eshop.com ובחנות המקוונת www.constructa.de

התקנת דלת התנור

1. הכניסו את הצירים לתושבת הימנית והשמאלית (איור C).
חרוץ בכל אחד מהצירים צריך להיות פס במקום.
2. פתחו את דלת התנור עד הסוף.
3. סגרו את ידיות הנעילה במלואן בצד שמאל ובצד ימין של המכשיר (איור D).



הדלת מאובטחת כעת ולא ניתן להסירה.

4. סגור את דלת התנור.

ניקוי לוחות הדלת

ניתן לנתק מהדלת את הלוח הפנימי של הדלת כדי להקל את הניקוי.

⚠ סכנת פציעה!

הרכיבים בתוך דלת התנור עלולים להיות בעלי קצוות חדים. היזהרו שלא להיחתך. לבשו כפפות מגן.

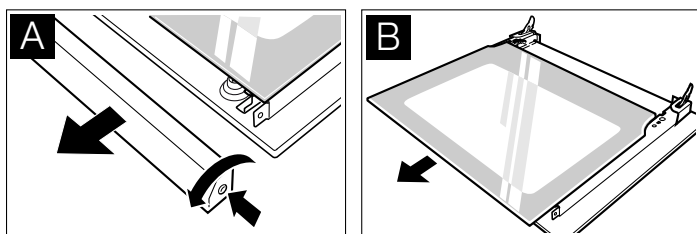
⚠ סכנת פציעה!

אין להשתמש שוב במכשיר עד שלוחות הדלת והדלת עצמה הותקנו כראוי.

הסרת לוח הדלת

הערה: לפני ההסרה ציינו לעצמכם את כיוון ההתקנה של הלוח, כדי שלא תתקינו אותו באופן לא נכון לאחר מכן.

1. נתקו את דלת המכשיר והניחו אותו על משטח רך ונקי כאשר חזית הדלת פונה למטה (ראו הפרק: הסרת דלת התנור והתקנתה).
2. שחררו את הברגים של הכיסוי בצד השמאלי העליון והימני העליון של דלת המכשיר ונתקו את הכיסוי (איור A).
3. הרימו את לוח הדלת והסירו אותו (איור B).



ניקוי

נקו את לוח הדלת באמצעות חומר לניקוי זכוכית ומטלית רכה.

זהירות!

אין להשתמש במגרדי זכוכית או בחומרים חדים או שורטים. הזכוכית עלולה להינזק.

התקנת לוח הדלת

1. החליקו את לוח הדלת עד הסוף.
2. הרכיבו את הכיסוי בחזרה למקומו והבריגו אותו.
3. התקינו מחדש את דלת התנור.

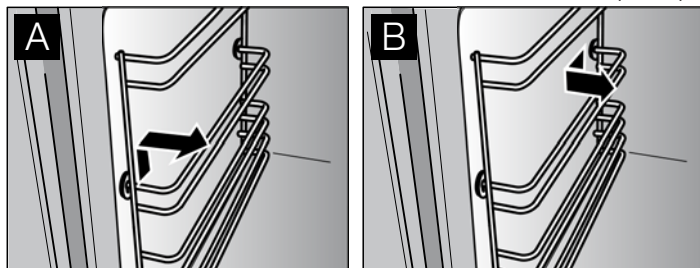
ניקוי המסילות

ניתן להסיר את המסילות כדי להקל על הניקוי.

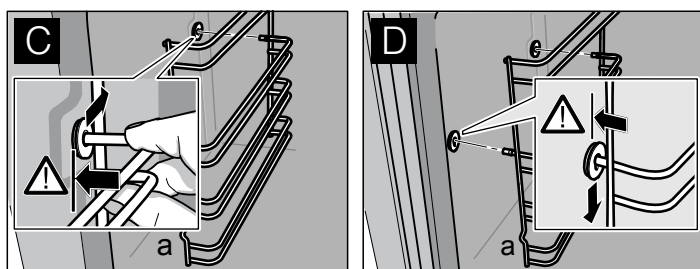
⚠ סכנת כוויות עקב רכיבים לוהטים בתא הבישול!

המתינו שתא הבישול יתקרר.

1. דחפו מעלה את המסילות מהצד הקדמי ומשכו הצדה כדי לנתק את הוו (איור A).
2. משכו את המסילות קדימה מצדן האחורי ואז הצדה כדי לנתק את הוו השני (איור B).



3. נקו את המסילות באמצעות נוזל ניקוי כלים וספוג או מברשת.
4. מקמו את המסילות כך שהחלק המוזח (a) פונה מטה, כדי שגובה המדפים יתאים.
5. הכניסו את הצד האחורי של המסילות כמה שניתן ודחפו לאחור (איור C).
6. הכניסו את הצד הקדמי של המסילות כמה שניתן ודחפו מטה (איור D).



ניקוי ותחזוקה

⚠ סכנת קצר חשמלי!

אין לנקות את המכשיר באמצעות מכשיר ניקוי בלחץ גבוה או באמצעות מכשירי ניקוי בקיטור.

זהירות!

- נזק למשטח בעקבות ניקוי לא נכון: אין להשתמש
- בתכשירי ניקוי אגרסיביים או שורטים
- בתכשירי ניקוי המכילים אלקוהול
- בעזרי ניקוי שורטים כגון צמר פלדה או ברזלית.

שימו לב להנחיות בטבלאות.

הערה: ניתן לרכוש תכשירי ניקוי ועזרי ניקוי מומלצים דרך שירות הלקוחות שלנו. שימו לב להנחיות היצרן.

ניקוי חיצוני של המכשיר

רכיב/משטח המכשיר	תכשיר/עזר ניקוי
משטחי פלדת אל-חלד	נקו באמצעות מטלית רכה ולחה או מטלית עור ונוזל כלים; יבשו באמצעות מטלית רכה. אם המשטח מלוכלך מאוד השתמשו בחומרי ניקוי המיועדים לנירוסטה בגימור מאט.
משטחים צבועים/משטחי זכוכית	נקו באמצעות מטלית רכה ולחה או מטלית עור ונוזל כלים; יבשו באמצעות מטלית רכה.
לוחות הדלת	נקו באמצעות מטלית רכה ולחה או מטלית עור ותכשיר לניקוי זכוכית; יבשו באמצעות מטלית רכה.
	הלוח הפנימי של דלת התנור מצופה בשכבה שנראית כציפוי בהיר.

ניקוי תא הבישול

זהירות!

היזהרו שלא לפגוע בשטח התא. אין לנקות את התנור בעודו חם, גם אם אתם משתמשים בתכשירים לניקוי תנורים המיועדים במיוחד למטרה זו.

הערות

- בשל התכונות של האמייל ייתכנו בו הבדלים בצבע, אולם הדבר אינו משפיע על תפקודו.
- הקצוות של תבניות האפייה הדקות עלולים להיות מחוספסים. אולם הגנה מפני איכול עדיין מובטחת.

רכיב התנור	תכשיר/עזר ניקוי
משטחי אמייל	נקו באמצעות מטלית רכה ולחה או מטלית עור רכה ורטובה ותמיסת חומץ או נוזל כלים. יבשו באמצעות מטלית רכה. השתמשו במטלית רכה ורטובה ותמיסת סבון כדי לשחרר שאריות מזון דבוקות. השאירו את תא הבישול פתוח לאחר הניקוי כדי שהוא יוכל להתייבש.
	אם התנור מלוכלך מאוד אנו ממליצים להשתמש בג'ל לניקוי תנורים. ניתן למרוח אותו ישירות על הכתם.
איטום הדלת	מי סבון חמים
מסילות	מי סבון חמים
אביזרים	השרו במי סבון חמים. נקו באמצעות מברשת וספוג או שטפו במדיח הכלים.

שמרו על ניקיון התנור

נקו את תא הבישול לאחר כל שימוש, כיוון שהלכלוך יאפה בפעם הבאה

שתחממו את התנור, ואז ניתן יהיה להסיר אותו רק בקושי רב. הקפידו להסיר מיד כתמי אבנית, שומן, עמילן ואלבומין (כגון חלבון ביצה).

השתדלו להשתמש במצב פעולה ⚡ סחרור אוויר חם, היכן שניתן. מצב פעולה זה יוצר פחות לכלוך.

הסרת דלת התנור וחיבורה מחדש

באפשרותכם להסיר את דלת התנור כדי לנקות אותה באופן יסודי יותר.

⚠ סכנת פציעה!

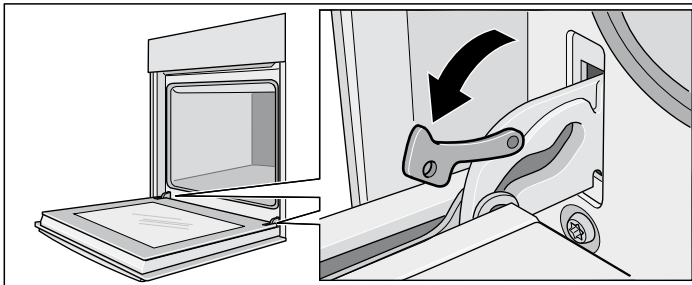
הצירים של דלת התנור עלולים להיסגר בכוח רב. הקפידו לפתוח את ידית נעילת הצירים במלואה כאשר אתם מסירים את דלת התנור ולסגור אותה במלואה אחרי התקנת הדלת. אל תשלחו יד אל תוך הציר.

⚠ סכנת פציעה!

אם ניתקתם את הציר רק בצד אחד של דלת התנור, אל תשלחו יד אל הציר. הציר עלול להינעל בחזרה בעוצמה רבה. פנו לשירות הלקוחות.

הסרת דלת התנור

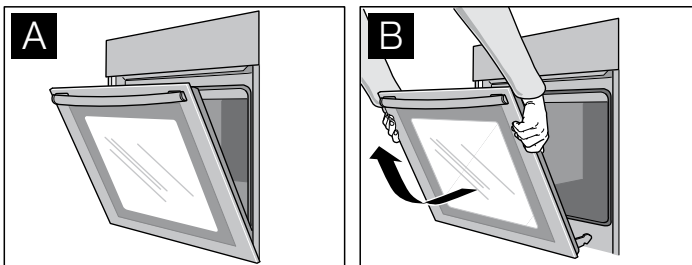
1. פתחו את דלת התנור עד הסוף.
2. פתחו עד הסוף את ידיות הנעילה בצד שמאל ובצד ימין.



כעת הצירים מאובטחים ואינם יכולים להיסגר.

3. סגרו את דלת התנור עד שאתם חשים בהתנגדות (איור A).

4. אחזו באמצעות שתי ידיכם בצד שמאל ובצד ימין של התנור, סגרו את הדלת עוד קצת ואז משכו אותה החוצה (איור B).



הפשרה

בפרק זה תלמדו כיצד להפשיר באמצעות  סחרור אוויר חם או  הפשרה.

הפשרה באמצעות אוויר חם

השתמשו במצב הפעולה  סחרור אוויר חם כדי להפשיר ולבשל מזון קפוא.

שימו לב בבקשה לנושאים הבאים:

- מוצרי מזון שהופשרו (במיוחד בשר) דורשים זמנים בישול קצרים יותר ממוצרים טריים.
- משך הבישול של בשר קפוא ארוך יותר בעקבות זמן ההפשרה הנחוץ
- יש להפשיר תמיד את העופות לפני בישולם, כדי שתוכלו להוציא את האיברים הפנימיים
- יש לבשל דג קפוא באותה הטמפרטורה כמו דג טרי
- ניתן להניח בו זמנית כמויות גדולות של ירקות קפואים מוכנים בכלי אלומיניום בתא האפייה
- השתמשו במפלס 1 להפשרה בגובה אחד ובמפלסים 1 + 3 להפשרה בשני מפלסים
- בעת הפשרת מזון פעלו בהתאם להוראות שעל גבי האריזה.

הפשרה

באמצעות הפונקציה  הפשרה ניתן להפשיר מאפים עדינים (כגון עוגות קרם) בצורה טובה במיוחד.

1. הפעילו את מצב  הפשרה.
2. הפשירו את המזון הקפוא במשך 25-45 דקות, בהתאם לסוג המזון ולגודלו.
3. הוציאו את המזון הקפוא מתא האפייה והניחו לו להפשיר במשך 30-45 דקות. עבור כמויות קטנות (פיסות מזון) מתקצר משך ההפשרה ל-15-20 דקות וזמן ההפשרה הנוסף מתקצר ל-10-15 דקות.

יוגורט

אתם אף יכולים להכין יוגורט בתנור שלכם. החום היוצא מ- תאורת התנור משמש לכך.

1. הוציאו את האביזרים ואת המסילות.
2. חממו 1 ליטר חלב עמיד (3.5% שומן) או חלב טרי מפוסטר, לטמפרטורה של 40°C או הרתיחו 1 ליטר חלב טרי ואפשרו לו להתקרר לטמפרטורה של 40°C.
3. הוסיפו 150 גרם יוגורט לחלב החם, ערבבו וחלקו לצנצנות או לקעריות באופן שווה. אין למזוג כמויות גדולה מ-200 מ"ל לכלי.
4. כסו את הכלים במכסה מתאים או בריעת ניילון נצמד.
5. חממו את התנור  במצב גריל לשטח מלא למשך 15 דקות ב-100°C.
6. לאחר מכן סובבו את בורר מצבי הפעולה למצב  תאורת התנור.

7. פזרו את הכלים באופן שווה על רצפת תא האפייה וסגרו את דלת התנור.
8. כבו את התאורה כעבור 8 שעות והכניסו את הכלים למקרר ל-12 שעות לפחות.

מזון לצלייה בגריל	מפלס	טמפרטורה ב-°C	משך צלייה בגריל בדקות
סינטה, בינוני	2	240 - 220	50 - 40
שוק כבש, עם עצם, בינוני	2	190 - 170	150 - 120
בקר			
נתח בקר עם קרום	2	190 - 170	160 - 140
ירך בקר	2	200 - 180	150 - 120
עופות (לא ממולאים)			
חצאי עוף, 1 - 2 חצאים	2	230 - 210	50 - 40
עוף שלם, 1 - 2 עופות	2	220 - 200	80 - 60
ברווז שלם, 2 - 3 ק"ג	2	200 - 180	120 - 90
אווז שלם, 3 - 4 ק"ג	1	170 - 150	160 - 130

באפשרותכם לשנות את מיקום מדף הרשת כדי להשפיע על תוצאות הצלייה.

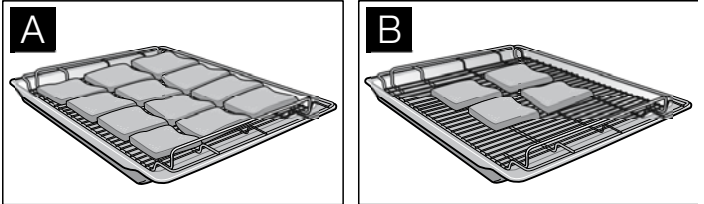
שימוש	מיקום מדף הרשת
הניחו את מדף הרשת המדורג בתבנית האפייה הרב-תכליתית כאשר המדרגה פונה מטה: מתאים לצלייה בגריל של פריטים שצריכים להיות עשויים היטב	
הניחו את מדף הרשת המדורג בתבנית האפייה הרב-תכליתית כאשר המדרגה פונה מעלה: מתאים לצלייה בגריל של פריטים שצריכים להיות במצב נא או מדיום	

הערה: השתמשו תמיד בתבנית הרב-תכליתית  במיקום הרגיל (לא כאשר הצד השני פונה מעלה).

צליית פריטים שטוחים

לצלייה בגריל של כמות גדולה של פריטים שטוחים יש להשתמש בפונקציית  גריל לשטח מלא (איור A).

לצלייה בגריל של כמות קטנה של פריטים שטוחים, השתמשו ב-  גריל אזור מרכזי. הניחו את המזון במרכז מדף הרשת (איור B). שימוש בגריל אזור מרכזי יחסוך בחשמל.



הברישו את פריטי המזון שברצונכם לצלות במעט שמן כדי לשפר את הטעם. הפכו את הפריטים בתוך מחצית עד שני שלישים מזמן הצלייה.

המידע המופיע בטבלה הוא מידע מנחה בלבד. הערכים עשויים להשתנות בהתאם לסוג המזון לצלייה בגריל ולכמות. הערכים מתייחסים למזון שהוכנס לתנור קר ולבשר שהוצא ישר מהמקרר.

מזון לצלייה בגריל	מפלס	טמפרטורה ב-°C	משך צלייה בגריל בדקות	הערות
נקניקיות	4	250	14 - 10	יש לנקב את הקליפה
ירקות	4	270	20 - 15	
קלי עם ציפוי	3	220	15 - 10	יש להתאים את המפלס לגובה הציפוי

בקר				
אומצות פילה בגודל בינוני (3 ס"מ עובי)	4	270	15 - 12	מיקום מדף הרשת יכול להשפיע על תוצאות הצלייה
אומצה עשויה היטב (2 ס"מ עובי)	4	270	20 - 15	
אומצת פילה (3 - 4 ס"מ עובי)	4	270	20 - 15	ניתן להאריך או לקצר את משך הצלייה בגריל בהתאם למידת העשייה הרצויה של הבשר
פילה מיניון	4	270	15 - 12	

טלה				
פילה	4	270	12 - 8	ניתן להאריך או לקצר את משך הצלייה בגריל בהתאם למידת העשייה הרצויה של הבשר
צלעות	4	270	15 - 10	

עופות				
שוקי עוף	3	250	30 - 25	ניקוב העור ימנע היווצרות שלפוחיות במהלך הצלייה
מנות עוף קטנות	3	250	30 - 25	

דג				
אומצות	4	220	20 - 15	החתיכות צריכות להיות בעובי זהה
רצועות	4	220	20 - 15	
דג שלם	3	220	25 - 20	

פרט		סחרור אוויר חם		חימום עילי/תחתית	
מפלס	טמפרטורה ב-°C	זמן צלייה בדקות	מפלס	טמפרטורה ב-°C	מפלס
בקר					
פילה, גודל בינוני (400 גרם)	1	180 - 170	45 - 30	3	220 - 200
צלי עם קרום (1.5 ק"ג)	1	170 - 160	150 - 120	2	210 - 190
נתח משויש עם קרום, כגון צוואר (1.5 ק"ג)	1	170 - 160	130 - 100	2	210 - 190
צלי רזה (1 ק"ג)	1	180 - 170	100 - 80	2	220 - 200
בקר מעושן	1	180 - 160	80 - 60	2	210 - 190
פילה, גודל בינוני (1 ק"ג)	1	190 - 180	60 - 40	2	220 - 200
סינטה, גודל בינוני (1.5 ק"ג)	1	190 - 180	45 - 30	2	220 - 200
צלי קדרה (1.5 ק"ג)*	1	180 - 170	150 - 120	2	220 - 200
עגל					
נתח עגל/חזה (1.5 ק"ג)	1	170 - 160	120 - 90	2	200 - 180
ירך	1	170 - 160	130 - 100	2	210 - 190
עופות (לא ממולאים)					
עוף שלם (1 ק"ג)	1	180 - 170	70 - 60	2	220 - 200
ברווז שלם (2 - 3 ק"ג)	1	170 - 160	120 - 90	1	210 - 190
אווז שלם (3 - 4 ק"ג)	1	160 - 150	180 - 130	**2	200 - 180

* צלי קדרה יש לצלות עם מכסה על הכלי
 ** השתמשו במפלס 1 עבור פריטים גבוהים

עצות ופתרונות

הקרום הפריך עבה מדי או הצלי יבש מדי	בדקו את מפלס המדף. הנמיכו את הטמפרטורה או קצרו את משך הצלייה.
הקרום הפריך דק מדי	הגבירו את הטמפרטורה או הפעילו את הגריל לזמן קצר בסוף הצלייה.
הבשר אין מבושל לגמרי	הסירו מתא האפייה את כל האביזרים שאינם נחוצים. האריכו את משך הצלייה. בדקו את הטמפרטורה הפנימית של הצלי באמצעות מד-חום לבשר.
אדים בתא האפייה מתעבים על דלת התנור	האדים מתייבשים במהלך האפייה. אם ישנה כמות מופרזת של אדים אתם יכולים לפתוח בזehירות את דלת התנור לזמן קצר כדי לאפשר לאדים להשתחרר במהירות.

צלייה בגריל

זהירות!

ארונות המטבח הסמוכים לתנור עלולים להינזק מהחום הגבוה. הקפידו לסגור את דלת התנור כאשר אתם משתמשים בגריל.

השתמשו תמיד במדף הרשת ובתבנית האפייה הרב-תכליתית בעת צלייה בגריל. הניחו את מדף הרשת בתבנית הרב-תכליתית והחליקו את שניהם ביחד במפלס המצוין בטבלת הצלייה. הניחו תמיד את המזון במרכז מדף הרשת. אם אתם צולים בגריל יותר מנתח בשר אחד, ודאו שהנתחים הם מאותו סוג בשר ושהם בעובי דומה ובמשקל דומה.

צלייה מלאה בגריל

ⓘ צלייה מלאה בגריל מתאימה במיוחד לצליית עופות ובשר כך שהם יהיו פריכים מכל הצדדים (כגון צלי בקר מתפצץ).
 הפכו את הפריטים בתוך מחצית עד שני שלישים מזמן הצלייה.
 יש לנקב את עור הברווז והאווז מתחת לכנפיים ולרגליים כדי לאפשר לשומן להיפלט.
 בבישול מאכלים מסוימים ייתכן שתא האפייה יתלכלך יותר מהרגיל בעת בישול מזון על מדף הרשת במצב גריל היקפי. לכן עליכם לנקות את תא האפייה אחרי כל שימוש כדי שהלכלוך לא יישרף ויידבק.
 המידע בטבלה זו הוא מידע מנחה בלבד ותקף לתבנית רב-תכליתית מצופה אמייל עם מדף. הערכים עשויים להשתנות בהתאם לסוג המזון לצלייה בגריל ולכמות.
 אנו ממליצים בפעם הראשונה לכוון לטמפרטורה הנמוכה יותר המצוינת בטבלה. כך ניתן להשיג על פי רוב השחמה מאוזנת יותר.
 בסוף זמן הצלייה יש לכבות את התנור ולהניח את המזון למשך כ-10 דקות בתא הבישול כאשר דלת התנור סגורה. זמן ההשהיה המומלץ לאחר הצלייה אינו כולל בזמני הצלייה המצוינים בטבלה.
 הערכים מתייחסים למזון שהוכנס לתנור קר ולבשר שהוצא ישר מהמקרר.

העוגה בהירה מדי	בדקו את גובה המדף ואת כלי האפייה המומלצים. הניחו את תבנית האפייה על מדף הרשת ולא על תבנית האפייה. האריכו את משך האפייה או הגבירו את הטמפרטורה.
העוגה שחומה מדי	בדקו את המפלט. קצרו את משך האפייה או הנמיכו את הטמפרטורה.
העוגה הושחמה באופן לא אחיד בתבנית האפייה	בדקו את המפלט ואת הטמפרטורה. אין להציב את תבנית האפייה בצמוד לפתחי יציאת האוויר בדופן האחורית של תא האפייה. בדקו שהתבנית ממוקמת נכון על מדף הרשת.
העוגה אינה מושחמת באופן אחיד על תבנית האפייה השטוחה	בדקו את המפלט ואת הטמפרטורה. כאשר אתם אופים פריטים קטנים ודאו שהם בגודל ובעובי זהים.
העוגה יבשה מדי	קצרו את משך האפייה והגבירו את הטמפרטורה מעט.
העוגה לחה מדי במרכז	הנמיכו את הטמפרטורה. הערה: טמפרטורה גבוהה יותר אינה מקצרת את זמני האפייה (המזון מוכן מבחוץ אך לא מבפנים). האריכו את משך האפייה ואפשרו לבצק לתפוח במשך זמן רב יותר. הוסיפו כמות קטנה יותר של נוזלים לתערובת.
העוגה נופלת כאשר מוציאים אותה מהתנור	הוסיפו כמות קטנה יותר של נוזלים לתערובת. האריכו את משך האפייה או הנמיכו את הטמפרטורה.
זמן האפייה המצוין אינו נכון	באפיית פריטים קטנים, בדקו את כמות הפריטים בתבנית. אסור שהפריטים יגעו זה בזה.
מוצרים קפואים אינם שחומים באופן אחיד לאחר האפייה	אם המוצרים הקפואים הושחמו באופן לא אחיד באפייה המוקדמת, ההשחמה לא תהיה אחידה גם לאחר האפייה.
מוצרים קפואים אינם מושחמים, אינם פריכים או שהזמן המצוין אינו נכון	הסירו את הקרח מהמוצרים הקפואים לפני אפייתם. אל תשתמשו במוצרים קפואים המכוסים בשכבה עבה של קרח.

צלייה

⚠ שימוש בכלי אפייה שאינם עמידים בחום עלול לגרום לפציעות!

השתמשו אך ורק בכלי אפייה שמצוין עליהם שהם מתאימים לשימוש בתנור.

אין להשתמש במפלט 2 בעת צלייה עם 🔥 סחרור אוויר חם. הדבר יפגע בזרימת האוויר ותוצאות הצלייה לא יהיו טובות.

צלייה פתוחה

צלייה פתוחה נעשית בכלי צלייה ללא מכסה.

כאשר אתם צולים במצב 🔲 חימום עילי/תחתית עליכם לסובב את הצלי כעבור מחצית עד שני שלישים ממשך האפייה.

צלייה בתבנית הרב-תכליתית

נוזלים נפלטים מהבשר ונאספים בתבנית הרב-תכליתית. תוכלו להשתמש בנוזלים אלה כבסיס לרוטב טעים.

תוכלו אף לבשל תוספות (כגון ירקות) בתבנית הרב-תכליתית במהלך צליית הבשר.

עבור נתחי בשר קטנים יותר תוכלו להשתמש בכלי צלייה קטנים יותר במקום בתבנית הרב-תכליתית. הניחו את כלי הצלייה על מדף הרשת.

צלייה בתבנית הרב-תכליתית עם מדף הרשת

הניחו את מדף הרשת על התבנית הרב-תכליתית והחליקו אותם ביחד לאותו מפלט.

צלייה עם מכסה

לשיטת צלייה זו משתמשים בכלי צלייה עם מכסה. שיטה זו מתאימה במיוחד לתבשילי קדרה.

טבלת צלייה

זמני הצלייה וטמפרטורת הצלייה תלויים בגודל, בגובה, בסוג ובאיכות של הנתח.

ככלל: ככל שהנתח גדול יותר יש לצלות בטמפרטורה נמוכה יותר ולמשך זמן ארוך יותר.

המידע המופיע בטבלה זו הוא מידע מנחה בלבד ומתייחס לפריטים המתבשלים ללא מכסה. הערכים עשויים להשתנות בהתאם לסוג הבשר/הדג או לכמות ובהתאם לכלי הצלייה.

אנו ממליצים בפעם הראשונה לכוון לטמפרטורה הנמוכה יותר המצוינת בטבלה. כך ניתן להשיג על פי רוב השחמה אחידה יותר.

בסוף זמן הצלייה יש לכבות את התנור ולהשאיר את הצלי לנוח בתא האפייה למשך כ-10 דקות נוספות, כאשר דלת התנור סגורה. משך זמן המנוחה לאחר האפייה אינו כלול בזמני הצלייה הנתונים.

המידע בטבלה זו מתייחס למזון המוכנס לתנור קר וכן לבשר/דג שהוצאו ישר מהמקרר.

פריט	סחרור אוויר חם		חימום עילי/תחתית	
	מפלט	טמפרטורה ב-°C	זמן צלייה בדקות	מפלט
קציץ בשר (המכיל 500 גרם בשר)	1	180 - 170	70 - 60	2
	1	170 - 160	40 - 30	3
	1	170 - 160	50 - 40	2

* צלי קדרה יש לצלות עם מכסה על הכלי

** השתמשו במפלט 1 עבור פריטים גבוהים

סחרור אוויר חם		חימום עילי/תחתני		לחם/לחמניות	
מפלס	טמפרטורה ב-°C	זמן אפייה בדקות	מפלס	טמפרטורה ב-°C	
1	*220	15 - 25	1	*240	לחמניות
1	*220	15 - 25	1	*240	לחם שטוח
בצק לחם במשקל 750 גרם - 1,000 גרם					
1	*220	35 - 40	2	*220	אפייה סופית
בצק לחם במשקל 1,000 גרם - 1,250 גרם					
1	*220	10 - 15	2	*240	אפייה ראשונית
1	180	40 - 45	2	200	אפייה סופית
בצק לחם במשקל 1,250 גרם - 1,500 גרם					
1	*220	10 - 15	2	*240	אפייה ראשונית
1	180	40 - 50	2	200	אפייה סופית

* יש לחמם מראש את התנור

טבלת אפייה לארוחות טריות ולמנות מזון שהוכנו מראש

פונקציית  סחרור חזק של אוויר חם מתאימה במיוחד להכנת מנות טריות הדורשת חום רב מלמטה ולהכנת מזון קפוא מוכן.

שימו לב בבקשה לנושאים הבאים:

- רפדו את תבנית האפייה השטוחה בנייר אפייה
- פזרו את הטוגנים בשכבה אחת
- מוצרי תפוחי אדמה קפואים יש להפוך בתום מחצית זמן האפייה
- אין לתבל מוצרי תפוחי אדמה קפואים לפני תום האפייה

- השאירו מעט רווח בין הלחמניות בעת ההשחמה. אין להניח לחמניות רבות מדי בתבנית
- פעלו בהתאם להוראות היצרן.
- המידע בטבלה זו הוא מידע מנחה בלבד ותקף לתבניות אפייה מאלומיניום. הערכים עשויים להשתנות בהתאם לסוג הבצק/תערובת או לכמות ובהתאם לסוג תבנית האפייה.
- אנו ממליצים בפעם הראשונה לכוון לטמפרטורה הנמוכה יותר המצוינת בטבלה. כך ניתן להשיג על פי רוב השחמה מאוזנת יותר.
- הערכים בטבלה נכונים להכנסת מזון לתנור קר.
- לא ניתן להשתמש בפונקציית  סחרור חזק של אוויר חם לאפייה בשני גבהים.

סחרור אוויר חם		סחרור חזק של אוויר חם		סוג המנה	
מפלס	טמפרטורה ב-°C	זמן אפייה בדקות	מפלס	טמפרטורה ב-°C	
1	180 - 190	20 - 30	1	200 - *220	פיצה טרייה
1 + 3	170 - 180	30 - 40	-	-	
1	190 - *200	15 - 25	1	210 - *230	טארט פלמבה
1	170 - 180	45 - 55	1	180 - *200	קיש
1	190 - *200	30 - 45	1	200 - *220	פאי
1	170 - *190	45 - 60	1	170 - 190	פלאן שווייצרי
1	180 - 190	60 - 70	1	170 - 180	גראטן תפוחי אדמה המכיל תפוחי אדמה שלא בושלו
1	180 - 200	35 - 45	1	180 - 200	שטרודל קפוא
1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220	פיצה קפואה
1 + 3	170 - 190	20 - 30	-	-	
מוצרי תפוחי אדמה					
1	190 - 210	15 - 25	1	200 - 220	טוגנים
1 + 3	170 - 190	25 - 35	-	-	
1	180 - 200	25 - 35	1	200 - 220	קרוקטים/רושטי
מאפים					
1	180 - 200	5 - 15	1	170 - *190	לחמניות קפואות
1	180 - 200	10 - 20	1	170 - *190	לחמניות קפואות אפויות למחצה
1	180 - 200	5 - 15	1	170 - *190	לחמניות אפויות למחצה

* יש לחמם מראש את התנור

טבלת אפייה לתערובות בצק/עוגה בסיסיות

המידע בטבלה זו הוא מידע מנחה בלבד ותקף למגשי אפייה שטוחים מאלומיניום ולתבניות אפייה ממתכת כהה. הערכים עשויים להשתנות בהתאם לסוג הבצק/תערובת או לכמות ובהתאם לסוג תבנית האפייה. הערכים המתוייחסים לבצק לחם תקפים לבצק המונח על מגש אפייה שטוח כמו גם לבצק בתבנית לחם.

אנו ממליצים בפעם הראשונה לכוון לטמפרטורה הנמוכה יותר המצוינת בטבלה. כך ניתן להשיג על פי רוב השחמה אחידה יותר. אם אתם אופים באמצעות מתכון שלכם, השתמשו במתכונים דומים בטבלה לקבלת מידע משוער. שימו לב להערות בטבלה הנוגעות לחימום המקדים.

סחרור אוויר חם		חימום עילי/תחתית			
מפלס	טמפרטורה ב-°C	זמן אפייה בדקות	מפלס	טמפרטורה ב-°C	בצק בסיסי
תערובת טורט עשירה					
1	160 - 150	40 - 30	1	190 - 180	חיתוכיות עם ציפוי
3 + 1	160 - 150	40 - 30	-	-	
1	160 - 150	70 - 55	2	170 - 160	תבנית אפייה קפיצית/תבנית מוארכת
בצק פריך					
1	170 - 160	55 - 45	1	200 - 190	חיתוכיות עם ציפוי, כגון עוגת פירורים
3 + 1	170 - 160	70 - 60	-	-	
1	170 - 160	80 - 70	1	200 - 190	חיתוכיות עם ציפוי לח, כגון קרם פטיסייר
1	180 - 160	90 - 50	2	180 - 170	תבנית אפייה קפיצית, לדוגמה עוגת גבינה עם בסיס טורט
1	*170 - 160	35 - 25	2	*180 - 170	תבנית פלאן
תערובת טורט					
1	*190 - 180	15 - 10	1	*210 - 200	גלילת טורט
1	160 - 150	40 - 25	2	170 - 160	טורט (6 ביצים)
1	*160 - 150	30 - 20	2	*170 - 160	טורט (3 ביצים)
בצק שמרים					
1	180 - 160	55 - 45	1	200 - 180	חיתוכיות עם ציפוי, כגון עוגת פירורים
3 + 1	180 - 170	60 - 50	-	-	
1	170 - 160	45 - 35	1	190 - 180	סברינה/כיכר קלועה (500 גרם)
1	170 - 160	40 - 30	2	170 - 160	תבנית אפייה קפיצית
1	170 - 160	45 - 35	2	180 - 170	רינג לאפייה

* יש לחמם מראש את התנור

סחרור אוויר חם		חימום עילי/תחתית			
מפלס	טמפרטורה ב-°C	זמן אפייה בדקות	מפלס	טמפרטורה ב-°C	פריטים קטנים לאפייה
1	170 - 160	25 - 15	2	190 - 180	בצק שמרים
3 + 1	170 - 160	30 - 20	-	-	
1	80	150 - 130	2	80	תערובת מרנג
3 + 1	80	170 - 150	-	-	
1	*210 - 190	30 - 20	1	*220 - 200	בצק עלים/בצק רבוב
3 + 1	*210 - 190	35 - 25	-	-	
1	*160 - 150	35 - 25	1	*180 - 170	עוגה בחושה, כגון מאפינס
3 + 1	*160 - 150	40 - 30	-	-	
1	*150 - 140	20 - 15	2	*160 - 150	בצק פריך, כגון עוגיות חמאה
3 + 1	*140 - 130	25 - 20	-	-	

* יש לחמם מראש את התנור

מספר פריט	אביזרים
CZ 1742 X0	ערכת מסילות טלסקופיות CLOU3x
CZ 1752 X0	ערכת מסילות טלסקופיות CLOU4x
440651	התקן הגנה לדלת התנור

מספר פריט	אביזרים
CZ 1332 X0	מגש אפייה מאלומיניום
CZ 1342 X0	מגש אפייה שטוח מצופה אמייל
CZ 1242 X0	תבנית רב-תכליתית מצופה אמייל
CZ 1442 X0	מדף רשת שטוח
CZ 1432 X0	מדף רשת מדורג
CZ 1282 X0	כלי לבישול באדים
CZ 1702 X0	ערכת מסילות טלסקופיות CLOU2x

מגש האפייה השטוח והתבנית הרב-תכליתית עלולים להתעוות אם ייחשפו להבדלים גדולים של דרגות חום (כגון הכנסתם עם מזון קפוא לתא בישול חם).

לפני השימוש הראשון במכשיר

נקו את המכשיר שלכם לפני השימוש הראשון בו.

4. לאחר שתא הבישול התקרר נקו אותו באמצעות מי סבון חמים.
5. נקו את צדו החיצוני של המכשיר באמצעות מטלית לחה ומי סבון.

1. הסירו אביזרים ושאריות חומרי אריזה מתא הבישול.

2. נקו את האביזרים ותא הבישול באמצעות מים חמים עם סבון (ראו בחלק: ניקוי ותחזוקה).

3. חממו את התנור באמצעות מצב  חימום עילי/תחתית בחום של 240°C למשך 30 דקות.

תפעול המכשיר

בפרק זה תלמדו כיצד להפעיל את המכשיר שלכם ולכבות אותו וכיצד לבחור מצב פעולה וטמפרטורה.

הפעלת המכשיר

1. סובבו את בורר מצבי הפעולה עד לבחירת מצב הפעולה המתאים.

2. סובבו את בורר הטמפרטורה עד לבחירת הטמפרטורה הרצויה.

נורית החיווי  דולקת כאשר התנור מתחמם או במהלך כל חימום לאחר מכן.

כיבוי המכשיר

1. סובבו את בורר מצבי הפעולה בחזרה למצב 0.

2. סובבו את בורר הטמפרטורה בחזרה למצב ●.

המאוורר עשוי להמשיך לפעול לאחר כיבוי המכשיר.

טיימר

ניתן להשתמש בטיימר  להכנת ביצים או כטיימר כללי במטבח. המכשיר אינו מופעל ונכבה באופן אוטומטי.

1. סובבו את הטיימר בכיוון השעון ל-120 דקות.

2. סובבו את הטיימר בחזרה נגד כיוון השעון למשך הזמן הרצוי.

ברגע שתם הזמן שנקבע לטיימר יישמע צליל.

3. לכיבוי הטיימר סובבו אותו בחזרה למצב ●.

אפייה

אין להשתמש במפלס 2 כאשר אתם אופים במצב פעולה  סחרור אוויר חם. זרימת האוויר תיפגע והדבר יפגע בתוצאות האפייה.

אביזרי אפייה

תבניות אפייה

השתמשו בתבניות אפייה ממתכת בצבע כהה. תבניות בעלות ציפוי בדיל וכלי זכוכית מאריכים את זמן החימום הנחוץ, והעוגה לא תושחם בהם באופן אחיד. אם ברצונכם לאפות באמצעות תבניות אפייה בעלות ציפוי בדיל ובאמצעות מצב  גוף חימום עילי/תחתית, עליכם להשתמש במפלס 1.

את התבנית המוארכת יש להניח תמיד באלכסון ואת תבנית האפייה העגולה יש להניח על מרכז מדף הרשת.

מגשי אפייה שטוחים

אנו ממליצים להשתמש במגשי אפייה שטוחים מקוריים בלבד, כיוון שהם עוצבו במיוחד לתא אפייה זה ולמצב הפעולה השונים של המכשיר.

הקפידו לדחוף את מגשי האפייה השטוחים עמוק ככל שניתן. ודאו שהדופן המשופעת של המגש פונה לדלת התנור.

אפייה בשני מפלסים

כאשר אתם אופים בשני מפלסים מומלץ להשתמש במגשי אפייה שטוחים ולהכניס אותם באותו הזמן.

זכרו שקצב ההשחמה של המזון עשוי להיות שונה במפלסים השונים. הפריטים במגש העליון יישחימו מהר יותר וניתן להוציא אותם מוקדם יותר.

השלכה ידידותית לסביבה

תקנה זו מספקת מסגרת לאיסוף ולמיחזור של מכשירים ישנים. התקנה תקפה בכל האיחוד האירופי.

השליכו את חומרי האריזה באופן ידידותי לסביבה.
מכשיר זה מסומן בהתאם לתקנת האיחוד האירופי 2002/96/EC בנושא ציוד חשמלי ואלקטרוני משומש - WEEE.

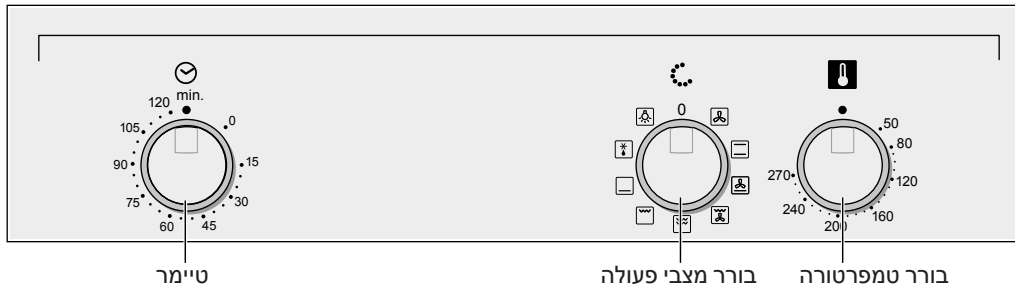


המכשיר החדש שלכם

בפרק זה תמצאו מידע על המכשיר, מצבי הפעולה שלו ועל האביזרים.

לוח הבקרה

לחצו על כפתור ההפעלה כדי לשלוף אותו החוצה או להכניסו בחזרה.



טיימר

בורר מצבי פעולה

בורר טמפרטורה

מצבי פעולה

מצב פעולה	שימוש
סחרור אוויר חם	לאפייה ולצלייה במפלס אחד או שניים.
הפשרה	להפשרה עדינה של נתחי בשר, לחם וקינוחים עדינים (כגון עוגת קרם)
חימום עילי/תחת	לאפייה ולצלייה במפלס אחד. מתאים במיוחד לעוגות בעלות ציפוי לח (כגון עוגות גבינה)
סחרור חזק של אוויר חם	למאכלים קפואים ולארוחות קפואות הדורשים חום רב מלמטה (ראו בחלק: אפייה)
חימום תחת	למזון ומאפים הדורשים השחמה או פריכות גבוהות יותר מהצד התחתון. פונקציה זו מפעילה את החימום התחתני בלבד לזמן קצר בסוף האפייה.
צלייה מלאה בגריל	לעופות ולנתחי בשר גדולים.
גריל לשטח מלא	לצלייה בגריל של פריטים שטוחים וקטנים (כגון אומצות, נקניקיות)
גריל אזור מרכזי	לצליית כמויות קטנות של פריטים שטוחים וקטנים (כגון אומצות, לחם)
תאורת התנור	מסייעת בעת ניקוי תא הבישול ותחזוקתו.

אביזרים

האביזרים הבאים מצורפים למכשיר שלכם:

מגש אפייה מאלומיניום
לאפיית חיתוכיות ומאפים קטנים



תבנית רב-תכליתית מצופה אמייל
לאפיית עוגות לחות, לצלייה, לצלייה בגריל וכן לקליטת הנוזלים המטפטפים במהלך הבישול



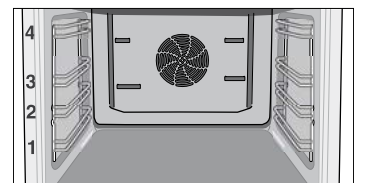
מדף רשת מדורג
לאפייה בצלחות אפייה ולצלייה בצלחות צלייה



מפלסי תבניות

בתא הבישול ישנם ארבעה מפלסים עבור תבניות. מפלסי התבניות ממוספרים מלמטה למעלה.

אין להשתמש במפלס 2 כאשר אתם אופים או צולים באמצעות סחרור אוויר חם. הדבר יפגום בזרימת האוויר, ותוצאות האפייה או הצלייה יהיו טובות פחות.



קראו בבקשה בעיון את הוראות השימוש. שמרו בבקשה את הוראות השימוש והוראות ההתקנה במקום בטוח. העבירו בבקשה את חוברת ההוראות לבעלים החדשים, אם תמכרו את התנור.

לפני ההתקנה

נזקים במהלך ההובלה

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

חיבור לחשמל

רק טכנאי מוסמך רשאי לחבר את המכשיר. אחרת תאבדו את הזכות לאחריות במקרה של נזק שייגרם כתוצאה מחיבור לא נכון.

הערות בטיחות

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

אין להניח למבוגרים או ילדים להפעיל את המכשיר ללא השגחה,

■ אם הם אינם מסוגלים לעשות זאת מבחינה גופנית או שכלית או

■ אם אין להם את הידע או את הניסיון הנחוצים.

לעולם אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר.

התנור חם

סכנת כוויות!

■ לעולם אין לגעת בדפנות הפנימיות של התנור או בגופי החימום. פתחו את דלת המכשיר בזהירות. אדים לוהטים עלולים להיפלט. יש להשגיח שילדים יהיו במרחק בטוח מהמכשיר.

■ אין לבשל מזון המכיל כמויות גדולות של נוזלים בעלי תכולת אלקוהול גבוהה. אדי האלקוהול עלולים להתלקח בתוך התנור. השתמשו בכמויות קטנות בלבד של נוזלים בעלי תכולת אלקוהול גבוהה ופתחו את דלת המכשיר בזהירות.

סכנת דליקה!

■ אין לאחסן חומרים דליקים בתנור. אין לפתוח את דלת התנור אם יש בתוכו עשן. כבו את המכשיר. נתקו את כבל החשמל מהשקע או הורידו את המפסק בארון החשמל.

■ אין להניח נייר אפייה בצורה לא מהודקת על האביזרים במהלך חימום התנור. בעת פתיחת דלת התנור נוצר משב רוח. נייר האפייה עלול לגעת בגוף החימום ולהתלקח. הקפידו להצמיד את נייר האפייה באמצעות צלחת או תבנית. כסו בנייר האפייה רק את האזור הנחוץ. אסור לנייר האפייה לבלוט מעבר לאביזרים.

סכנת קצר חשמלי!

הקפידו שכבלי חשמל של מכשירי חשמל לא ייתפסו בדלת החמה של התנור. הדבר עלול להמס את הבידוד של הכבל.

סכנת צריבות!

לעולם אין לשפוך מים לתא הבישול החם. הדבר ייצור אדים לוהטים.

האביזרים וכלי האפייה חמים

סכנת כוויות!

לעולם אין להוציא אביזרים או כלי אפייה מהתנור בלי כפפות תנור או מטלית מתאימה.

תיקונים לא נכונים

סכנת התחשמלות!

תיקונים לא נכונים הם מסוכנים. רק טכנאי מטעם תחנת השירות שלנו רשאי לבצע תיקונים. אם יש תקלה במכשיר, נתקו את כבל החשמל משקע החשמל או הורידו את הנתיך המתאים בארון החשמל.

סיבות לנזקים

זהירות!

■ אביזרים, רדיד אלומיניום, נייר אפייה או כלי אפייה על רצפת התנור: אין להניח אביזרים על רצפת התנור. אין לכסות את רצפת התנור בשום סוג של רדיד אלומיניום או נייר אפייה. אין להניח כלי אפייה על רצפת התנור אם נקבעה טמפרטורה גבוהה מ-50°C. הדבר יגרום להצטברות חום. זמני האפייה והצלייה לא יהיו עוד נכונים וייגרם נזק לציפוי האמייל.

■ מים בתא בישול חם: אין להכניס מים לתא הבישול כאשר הוא חם. הדבר יגרום להיווצרות אדים לוהטים. שינויים בדרגת החום עלולים לגרום נזק לציפוי האמייל.

■ מזון לח: אין לאחסן מזון לח בתנור סגור למשך תקופות ארוכות. הדבר יגרום נזק לציפוי האמייל.

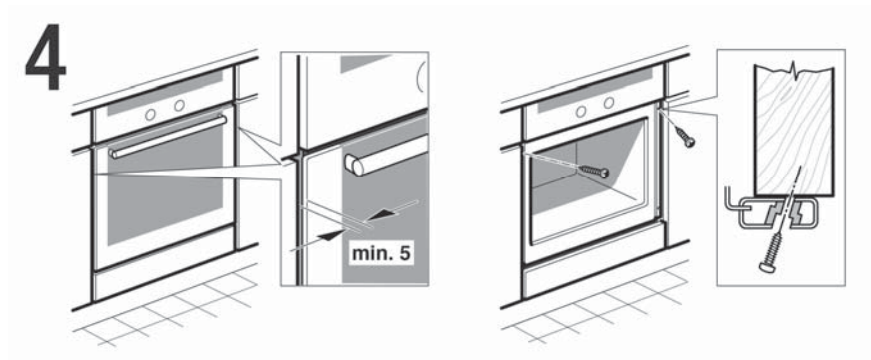
■ מיצי פירות: בעת אפיית עוגות עשירות בפירות, אין למלא את התבנית יותר מדי. אם מיץ הפירות יטפטף החוצה הוא ישאיר כתמים שאינם ניתנים להסרה. השתמשו בתבנית עמוקה יותר, אם ניתן.

■ צינן כאשר דלת המכשיר פתוחה: יש לאפשר לתנור להתקרר רק כאשר הדלת סגורה. גם אם דלת המכשיר פתוחה מעט בלבד, ארונות המטבח הסמוכים למכשיר יינזקו במשך הזמן.

■ אטם התנור מלוכלך מאוד: אם אטם התנור מלוכלך מאוד, דלת התנור לא תיסגר כראוי כאשר התנור פועל. ארונות המטבח הסמוכים למכשיר עלולים להינזק. יש להקפיד על ניקיון אטם הדלת.

■ דלת התנור כמשטח נשיאה: אין להניח או להציג חפצים על דלת התנור כאשר היא פתוחה. אין להניח כלי אפייה או אביזרים על דלת התנור.

■ הובלת המכשיר: אין לשאת את המכשיר או להחזיק אותו באמצעות ידיה הדלת. ידית הדלת אינה יכולה לשאת את משקל התנור והיא עלולה להישבר.



- בצעו את כל החיתוכים בארון ובמשטח העבודה לפני הרכבת התנור. הסירו שבבים – פעולתם של רכיבים חשמליים עלולה להיפגם.
- היזהרו בזמן ההתקנה. לחלקים נגישים בזמן ההתקנה עלולים להיות קצוות חדים. כדי להימנע מחתכים, השתמשו בכפפות מגן.
- חזקו ארונות עצמאיים לקיר בעזרת זווית A תקנית.
- חברו היטב את הארון למשטח העבודה.

תנור מתחת למשטח העבודה – איור 1

כדי להבטיח אוורור של התנור, השאירו מרווח של 20 מ"מ בין רצפת הביניים והדפנות המחוברות.

סגרו את המרווח בין משטח העבודה והתנור בעזרת לוחות נוספים.

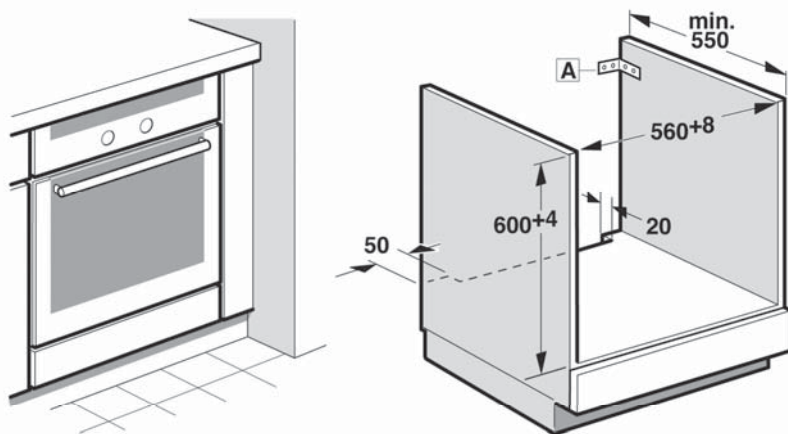
הוראות חשובות

- במקרים בהם הנכם עומדים להתקין את התנור מתחת לכיריים, הקפידו על הוראות ההתקנה של הכיריים.
- אל תשתמשו בדלת התנור כדי להרים או להתקין אותו.
- לפני ההתקנה ודאו שהתנור לא נפגע בזמן ההובלה.
- הקפידו לנתק את התנור מהחשמל בזמן ביצוע עבודות התקנה.

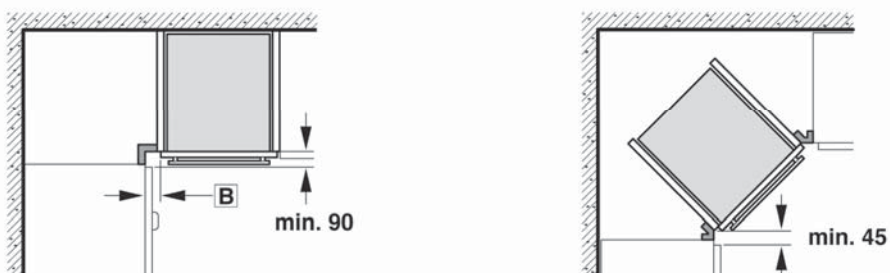
הכנת ארון המטבח

- פעולה בטוחה של התנור מובטחת רק אם ההתקנה בוצעה נכון ובהתאם להוראות התקנה אלה. נזקים שייגרמו עקב התקנה לא נכונה של התנור הם באחריותו של המתקין.
- ארון המטבח בו הנכם עומדים להתקין את התנור חייב להיות עמיד בחום של 90°C והארון הסמוך אליו בחום של 70°C.

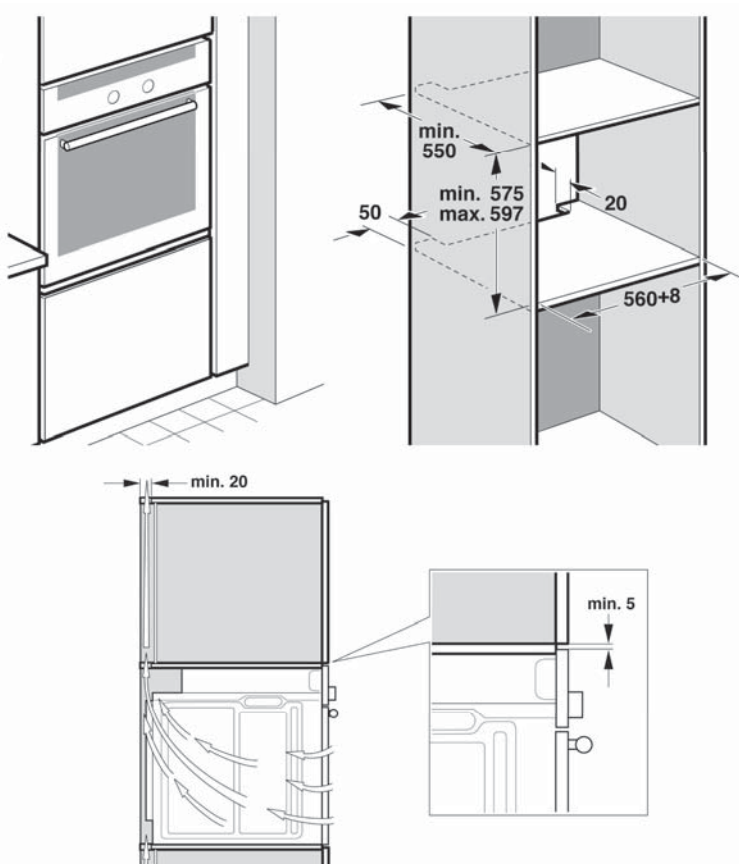
1



2



3



לקוחות נכבדים,

הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת רוכשי תנורים של חברת **קונסטרוקטה**.

הוראות הפעלה והתקנה אלה נועדו להסביר ולהנחות כיצד מפעילים ציוד חדיש ומשוכלל זה לקבלת התוצאות הטובות ביותר.

אנו משוכנעים, כי רכשתם מוצר מהימן ומושלם ומקווים שהכיריים יפעלו לשביעות רצונכם.

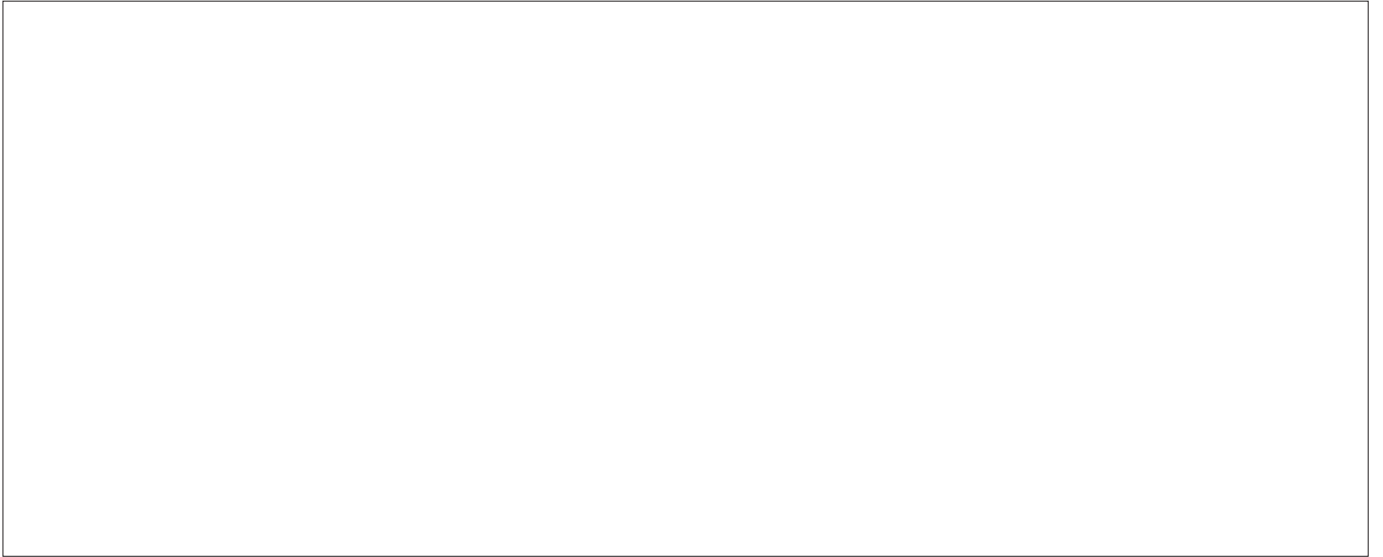
שימו לב: הקפידו לקבל תעודת אחריות מקורית של **B/S/H/**.

הערה!

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

he תוכן העניינים

3.....	הוראות התקנה
5.....	אמצעי בטיחות
6.....	השלכה ידידותית לסביבה
6.....	המכשיר החדש שלכם
7.....	לפני השימוש הראשון במכשיר
7.....	תפעול המכשיר
7.....	אפייה
10.....	צלייה
11.....	צלייה בגריל
13.....	הפשרה
13.....	יוגורט
14.....	ניקוי ותחזוקה
16.....	תקלות ותיקונים
17.....	מנות שנבדקו



9000497020

Constructa Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

(910214)