

# SIEMENS

## לקוחות נכבדים,

אנו מקווים שהוראות הפעלה אלה סייעו לכם להפעיל את התנור של **סימנס** 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 להלן. מעבדות השרות והטכנאים המיומנים ישמחו להגיש לכם במהירות את כל העזרה הדרושה להחזרת התנור לפעולה תקינה.

**בהצלחה!**

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

## 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

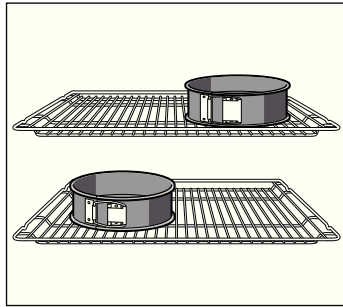
Siemens-Electrogeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
Germany




9000713655 911013

## מנות שנבדקו

פאי תפוחים בשני מפלסים בו-זמנית:  
הניחו תבניות אפייה קפיציות בצבע כהה אחת ליד השנייה (ראו איור).















עוגות בתבניות אפייה עשויות פח, או בתבניות קפיציות עשויות פח:  
אפו במפלס אחד באמצעות  חימום עליון/תחתון. הניחו את תבנית האפייה הקפיצית על גבי התבנית הרב-תכליתית במקום על גבי מדף הרשת.

טבלאות אלה הוכנו עבור מכוני הבדיקה כדי להקל על ביצוע הבדיקות של מגוון המכשירים.  
בהתאם לתקן IEC 60350-1 EN 50304/EN 60350 (2009).

### אפייה



אפייה בשני מפלסים בו-זמנית:  
הקפידו תמיד להניח את התבנית הרב-תכליתית מעל למגש האפייה.  
אפייה בשלושה מפלסים בו-זמנית:  
הניחו את התבנית הרב-תכליתית באמצע.  
פחצניות:  
הנחת מספר תבניות באותו הזמן בתא התנור אינה מבטיחה בהכרח כי המזון יהיה מוכן באותו הזמן.  
פאי תפוחים במפלס אחד:  
הניחו תבניות אפייה קפיציות בצבע כהה אחת ליד השנייה או באלכסון אחת מן השנייה באותו המפלס.

סוג המאכל	אביזרים ותבניות	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
עוגיות בצק פריך (חימום מקדים*)	מגש אפייה	3		140-150	30-40
	מגש אפייה	3		140-150	30-40
תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		140-150	30-45
	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1		130-140	40-55
עוגות קטנות (חימום מקדים*)	מגש אפייה	3		150-170	20-35
	מגש אפייה	3		150-170	20-35
תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		140-160	30-45
	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1		130-150	35-55
עוגת ספוג על בסיס מים חמים (חימום מקדים*)	תבנית קפיצית לעוגה על גבי מדף הרשת	2		160-170	30-40
	תבנית קפיצית לעוגה על גבי מדף הרשת	2		160-170	25-40
פאי תפוחים	מדף רשת + 2 תבניות עוגה קפיציות, קוטר 20 ס"מ	1		170-190	80-100
	2 מדפי רשת + 2 תבניות עוגה קפיציות, קוטר 20 ס"מ	3+1		170-190	70-100

\* אל תשתמשו בחימום המהיר כדי לבצע חימום מקדים של התנור.

### צלייה בגריל

אם אתם צולים מזון במצב גריל, ישירות על גבי מדף הרשת, יש להניח את התבנית הרב-תכליתית במפלס מספר 1. דבר זה יאפשר את אגירת הנוזלים בתוך התבנית, וישמור על התנור נקי יותר.

סוג המאכל	אביזרים	מפלס	סוג החימום	הגדרות הגריל	משך זמן הבישול בדקות
לחם קלוי חימום מראש למשך 10 דקות	מדף רשת	5		3	2-½
המבורגר מבשר בקר, 12 יחידות* אין לחמם מראש	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	4+1		3	25-30

\* יש להפוך לאחר שחלף ¾ מזמן הבישול שהוגדר.

## שימור מזון

כדי לשמר את המזון, הקפידו שצנצנות הזכוכית ואטמי הגומי יישארו נקיים ושלמים. במידת האפשר, השתמשו בצנצנות בגודל זהה. ההוראות שבטבלה מתייחסות לצנצנות עגולות בנפח 1 ליטר.

### זהירות!

אין להשתמש בצנצנות גדולות או גבוהות יותר. המכסה עלול להיסקד. השתמשו בפירות ובירקות טריים בלבד. שטפו אותם היטב.

הזמנים שמצוינים בטבלה משמשים כהמלצה בלבד. משכי הזמן מושפעים מטמפרטורת החדר, ממספר הצנצנות ומכמות והחום של תוכן הצנצנות. לפני שתכבו את התנור או תבצעו שינוי כלשהו בהגדרות של התנור, ודאו שהתוכן שבתוך הצנצנות מבעבע כפי שמצופה.

### הכנה

- מלאו את הצנצנות, אך לא לגמרי.
  - גבו את שולי הצנצנת היטב, כיוון שהשוליים חייבים להיות נקיים.
  - הניחו על כל צנצנת את אטם הגומי שלה כאשר הוא רטוב וסגרו את המכסה.
  - סגרו את הצנצנות בעזרת התפסים.
- אין להכניס יותר משש צנצנות לתא התנור בעת ובעונה אחת.

## קביעת ההגדרות

- הכניסו את התבנית הרב-תכליתית למפלט מספר 2. סדרו את הצנצנות כך שהן לא יגעו אחת בשנייה.
- שפכו 1/2 ליטר של מים חמים (בחום של כ-80°C) אל תוך התבנית הרב-תכליתית.
- סגרו את דלת התנור.
- קבעו מצב עבודה של  חימום תחתון.
- השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי לכוון טמפרטורה בין 170 ו-180°C.

## שימור מזון

### פירות

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

הוציאו את הצנצנות מתוך תא התנור לאחר שימוש בחום שנשאר בתנור במשך 25 עד 35 דקות. אם משאירים את המזון להתקרר בתוך תנור למשך זמן רב יותר, חידקים עלולים להופיע על גבי המזון ולגרור לפירות להחמיץ.

פירות בתוך צנצנות של 1 ליטר	לאחר הופעת הבועות	חום שנשאר בתנור
תפוחים, דומדמניות אדומות, תותים	כבי	25 דקות בערך
דובדבנים, משמשים, אפרסקים, חזרזר	כבי	30 דקות בערך
רסק תפוחים, אגסים, שזיפים	כבי	35 דקות בערך

### ירקות

כאשר בועות קטנות מתחילות להופיע בתוך הצנצנות, כווננו את הטמפרטורה

ירקות עם ציר ירקות קר בתוך צנצנת של 1 ליטר	לאחר הופעת הבועות	חום שנשאר בתנור
מלפפונים חמוצים קטנים	-	35 דקות בערך
סלק	35 דקות בערך	30 דקות בערך
כרוב ניצנים	45 דקות בערך	30 דקות בערך
שעועית, קולרבי, כרוב אדום	60 דקות בערך	30 דקות בערך
אפונה	70 דקות בערך	30 דקות בערך

### זהירות!

אין להניח את הצנצנות החמות על גבי משטח קר או רטוב. הדבר עלול לגרום להן להתפוצץ בפתאומיות.

### הוצאת הצנצנות

לאחר שתהליך השימור הסתיים, הוציאו את הצנצנות מתוך התנור.

## אקרילאמיד במזון

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

עצות להכנת מזון עם היווצרות מינימלית של אקרילאמיד	
<b>כללי</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>קצרו את זמני האפייה והבישול ככל האפשר.</li><li>בשלו את המזון עד להזהבה ולא עד כדי השחמה כהה.</li><li>חתיכות מזון גדולות ועבות מכילות פחות אקרילאמיד.</li></ul>
<b>אפייה</b>	בחימום עליון/תחתון עד לטמפרטורה מרבית של 200°C. באוויר חם או באווריר חם 3D עד לטמפרטורה מרבית של 180°C.
<b>ביסקוויטים</b>	בחימום עליון/תחתון עד לטמפרטורה מרבית של 190°C. באוויר חם או באווריר חם 3D עד לטמפרטורה מרבית של 170°C. ביצים או חלבוני ביצים במתכון מפחיתים את היווצרות האקרילאמיד.
<b>טוגנים אפויים</b>	פזרו את הטוגנים בשכבה אחת ואחידה על גבי המגש. מומלץ להניח לפחות 400 גרם טוגנים על גבי מגש אפייה כדי למנוע מן המזון להתייבש מהר מדי.

סוג המאכל	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
לביבות (קרוקטים)	תבנית רב-תכליתית	3	☐	200-220	20-25
רוסטי, נגיסי תפוחי אדמה ממולאים	תבנית רב-תכליתית	3	☐	210-230	15-25
<b>מוצרי מאפה, קפואים</b>					
לחמניות, באגט	תבנית רב-תכליתית	3	☐	170-190	10-20
כעכים (בצק)	תבנית רב-תכליתית	3	☐	210-230	15-25
<b>מוצרי מאפה, אפייה חלקית</b>					
לחמניות אפויotes למחצה, באגטים אפויים למחצה	תבנית רב-תכליתית	3	☐	190-210	10-20
מדף רשת + תבנית רב-תכליתית		3+1	☉	160-180	20-25
<b>מזון מעובד, קפוא</b>					
נגיסי דגים	תבנית רב-תכליתית	2	☐	220-240	10-20
חטיפי עוף, נגיסי עוף (נאגטס)	תבנית רב-תכליתית	3	☐	200-220	15-25
<b>שטרודל, קפוא</b>					
שטרודל	תבנית רב-תכליתית	3	☐	200-220	35-40

## מתכונים מיוחדים

בטמפרטורות נמוכות, שימוש בתוכנית ☉ אוויר חם 3D יעיל באותה המידה לייצור יוגורט קרמי וחלק כמו להתפחת בצק שמרים אוורירי. ראשית, הוציאו מתוך תא התנור את כל האביזרים, הרשתות או המדפים הטלסקופיים.

### הכנה של יוגורט

- יש להרתיח ליטר אחד של חלב (3.5% שומן) ולצנן אותו ל-40°C.
- בחשו אל תוכו 150 גרם של יוגורט (היישר מתוך המקרר).
- מזגו את הנוזל אל תוך מספר צנצנות קטנות עם מכסה מתברג, וכסו את פתח הצנצנות באמצעות ניילון נצמד.

4. חממו את תא התנור מראש כפי שמצוין במתכון.
  5. הניחו את הצנצנות על רצפת תא התנור, ובשלו בהתאם להנחיות.
- ### התפחת בצק
1. הכינו את הבצק כרגיל, הניחו אותו בתוך כלי חסין אש עשוי קרמיקה, וכסו.
  2. חממו את תא התנור מראש כפי שמצוין במתכון.
  3. כבו את התנור, הניחו את הכלי עם הבצק בתוך תא התנור והניחו לו לתפוח.

סוג המאכל	כלי בישול	סוג החימום	טמפרטורה	משך זמן הבישול
יוגורט	כוסות או מיכלי זכוכית עם מכסה מתברג	☉ על גבי רצפת תא התנור	חימום מקדים 50°C	5 דקות 8 שעות
התפחת בצק	כלי בישול חסין אש	☉ על גבי רצפת תא התנור	חימום מקדים 50°C	10-5 דקות יש לכבות את התנור ולהניח את הכלי 20-30 דקות עם בצק השמרים בתוך תא התנור

הוציאו את המזון מארזתו והניחו אותו בכלי בישול מתאים על גבי מדף הרשת. הניחו עופות על צלחת כאשר צד החזה פונה כלפי מטה.

## הפשרה

זמני ההפשרה ישתנו בהתאם לסוג המזון ולכמותו. יש לעיין בהוראות ההכנה שמצוינות על גבי האריזה.

מזון קפוא	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה
עוגות קצפת, עוגות קרם חמאה, מאפים עם ציפוי שוקולד או ציפוי סוכר, פירות, עוף, נקניקיות ובשר, לחם ולחמניות, עוגות ושאר מאפים	מדף רשת	1	☉	בורר הטמפרטורה נשאר כבוי

רפדו את התבנית הרב-תכליתית ואת מדף הרשת באמצעות נייר אפייה או נייר פרגמנט. פירות וירקות עסיסיים במיוחד יש להפוך מספר פעמים. הסירו את הפירות והירקות מן הנייר ברגע שהם התייבשו.

## ייבוש

באמצעות ☉ אוויר חם 3D ניתן לייבש מזון באופן מושלם. השתמשו אך ורק בפירות וירקות שאינם פגומים, ושטפו אותם היטב. נקזו את כל המים העודפים, וייבשו אותם היטב.

פירות ועשבי תבלין	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה	משך זמן הבישול
600 גרם פרוסות תפוחי עץ	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+1	☉	80°C	5 שעות (בערך)
800 גרם פרוסות אגסים	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+1	☉	80°C	8 שעות (בערך)
1.5 ק"ג שזיפים	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+1	☉	80°C	10-8 שעות (בערך)
200 גרם עשבי תבלין, שטופים	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+1	☉	80°C	1½ שעות (בערך)

## עצות לצלייה ולצלייה בגריל

הטבלה אינה מכילה מידע על המשקל של נתח הבשר.	בחרו במשקל הנמוך ביותר והקרוב ביותר מתוך הטבלאות, והאריכו את זמן הצלייה בהתאם.
כיצד ניתן לדעת שהצלי מוכן.	השתמשו במד טמפרטורה לבשר (ניתן לרכוש בחנויות מתאימות) או בצעו "בדיקת כף". לחצו על הצלי באמצעות הכף. אם הבשר מוצק, זהו סימן לכך שהוא מוכן. אם ניתן ללחוץ את הכף פנימה, יש לצלות אותו מעט יותר.
הצלי כהה מדי ומתחיל להיסדק ולהיחרך.	בדקו את מיקום התבנית ואת הגדרת הטמפרטורה.
הצלי נראה טוב, אך מיצי הבשר מתחילים להישרף.	בפעם הבאה בחרו בכלי בישול קטן יותר או הוסיפו יותר נוזלים.
הצלי נראה טוב אך הרוטב צלול ומימי מדי.	בפעם הבאה בחרו בכלי בישול גדול יותר או השתמשו בפחות נוזלים.
אדים עולים מן הצלי כאשר מוסיפים נוזלים.	זוהי תופעה רגילה הנגרמת בשל חוקים פיזיקליים פשוטים. חלק גדול מן האדים נפלט מפתח יציאת האדים של התנור. האדים נוטים לשקוע ולהצטבר במקומות קרירים יותר כמו על גבי לוח הבקרה או מכשירים שנמצאים בסמוך.

## מאפים, מאכלים מוקרמים, לחם קלוי עם תוספות

הניחו תמיד את כלי הבישול על גבי מדף הרשת של התנור.

אם אתם צולים מזון במצב גריל, ישירות על גבי מדף הרשת, ללא כלי בישול, יש להניח את התבנית הרב-תכליתית במפלס מספר 1. כך התנור יישאר נקי יותר.

איכות הבישול של המאפים והמאכלים המוקרמים תלויה במידה רבה בגודל של כלי הבישול ובעובי של המאפה. הערכים שמצוינים בטבלה הם אך ורק בגדר המלצה.

סוג המאכל	אביזרים וכלי בישול	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C, משך זמן הבישול בדקות כוונן הגריל
<b>מאפים</b>				
מאפה, מתוק	כלי בישול חסין אש	2		50-60
סופלה	כלי בישול חסין אש	2		35-45
	מאפה אישי	2		25-30
מאפה פסטה	כלי בישול חסין אש	2		40-50
לזניה	כלי בישול חסין אש	2		40-50
<b>מאכלים מוקרמים</b>				
תפוחי אדמה מוקרמים, מצרכים גולמיים, בגובה 4 ס"מ לכל היותר	כלי בישול חסין אש אחד, שני כלי בישול חסיני אש	2		60-80
		1+3		60-80
<b>לחם קלוי</b>				
12 פרוסות, עם תוספות	מדף רשת	4		5-8

## מאכלים מוכנים

יש לעיין בהוראות ההכנה שמצוינות על גבי האריזה.

אם אתם מרפדים את האביזרים בנייר אפייה, ודאו שהנייר מיועד לשימוש בטמפרטורות גבוהות מעין אלה. ודאו שהמידות של נייר האפייה מתאימות לגודל של כלי הבישול שבו אתם משתמשים.

תוצאת הבישול תלויה במידה רבה באיכות של המזון. השחמה מוקדמת מדי ושינויים בגוון ניתן למצוא גם במוצר בצורתו הגולמית.

סוג המאכל	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C, משך זמן הבישול בדקות
<b>פיצה, קפואה</b>				
פיצה עם בסיס דק	תבנית רב-תכליתית	2		15-25
	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+1		20-30
פיצה עם בסיס עבה	תבנית רב-תכליתית	2		20-30
	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+1		25-35
פיצה באגט	תבנית רב-תכליתית	3		20-30
מיני פיצה	תבנית רב-תכליתית	3		10-20
<b>פיצה, קרה</b>				
פיצה (חימום מקדים)	תבנית רב-תכליתית	3		10-15
<b>מוצרים מתפוחי אדמה, קפואים</b>				
טוגנים	תבנית רב-תכליתית	3		20-30
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		30-40

בשר	משקל	אביזרים וכלי בישול	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C, משך זמן הבישול בדקות כוונן הגריל
נתח בשר צבי	1.5 ק"ג	מכוסה	2		180-200, 130
<b>בשר טחון</b>					
קציץ בשר	עשוי מ-500 גרם בשר טחון	לא מכוסה	1		180-200, 80
<b>נקניקיות</b>					
נקניקיות		מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	4+1		3, 15

**עופות**  
בבישול של ברווז או אווז, מומלץ לנקב את העור באזור שנמצא מתחת לכנפיים. פעולה זו תאפשר לשומן לטפוף החוצה. בשר עוף ייצא פריך ושחום במיוחד אם תמרחו עליו מי מלח או מיץ תפוזים לקראת סוף הצלייה.

המשקל שמצוין בטבלה מתייחס לבשר עוף מוכן לצלייה (ללא מילוי). הניחו את העוף השלם על גבי מדף הרשת במפלס התחתון, כאשר החזה פונה כלפי מטה. הפכו לאחר שחלף 2/3 מהזמן המצוין במתכון. הפכו את הצלי, כגון גלילת הודו או חזה הודו, בחלוף מחצית מזמן הבישול המומלץ. הפכו את בשר העוף לאחר שחלף 2/3 מהזמן המצוין במתכון.

עופות	משקל	אביזרים וכלי בישול	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C, משך זמן הבישול בדקות כוונן הגריל
עוף, שלם	1.2 ק"ג	מדף רשת	2		200-220, 60-70
בשר פטם, שלם	1.6 ק"ג	מדף רשת	2		190-210, 80-90
עוף, חצוי	500 גרם כל אחד	מדף רשת	2		220-240, 40-50
חלקי עוף	150 גרם כל אחד	מדף רשת	3		210-230, 30-40
חלקי עוף	300 גרם כל אחד	מדף רשת	3		220-240, 35-45
חזה עוף	200 גרם כל אחד	מדף רשת	2		3, 30-40
ברווז, שלם	2.0 ק"ג	מדף רשת	2		190-210, 100-110
חזה ברווז	300 גרם כל אחד	מדף רשת	3		240-260, 30-40
אווז, שלם	4.0-3.5 ק"ג	מדף רשת	2		170-190, 120-140
שוקי אווז	400 גרם כל אחד	מדף רשת	3		220-240, 50-60
הודו קטן, שלם	3.0 ק"ג	מדף רשת	2		180-200, 80-100
גלילת שוק הודו	1.5 ק"ג	לא מכוסה	1		190-210, 110-130
חזה הודו	1.0 ק"ג	מכוסה	2		180-200, 80-90
ירך הודו	1.0 ק"ג	מדף רשת	2		180-200, 90-100

**דגים**  
ניתן להניח בחלל הבטן של הדג חצי תפוח אדמה, או כלי בישול קטן חסין אש, כדי להעניק לו יציבות. לנתחי דגים מומלץ להוסיף מספר כפות של נוזלים כדי להעניק להם לחות.

הפכו את נתחי הדגים לאחר שחלף 2/3 מהזמן המצוין במתכון. אין צורך להפוך כאשר מדובר בדג שלם. הניחו את הדג בתנור בתנוחת השחייה שלו, כלומר עם הסנפירים כלפי מעלה.

דגים	משקל	אביזרים וכלי בישול	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C, משך זמן הבישול בדקות כוונן הגריל
דגים, שלמים	300 גרם כל אחד (בערך)	מדף רשת	2		2, 20-25
	1.0 ק"ג	מדף רשת	2		210-230, 45-55
	1.5 ק"ג	מדף רשת	2		180-200, 60-70
	2.0 ק"ג	מכוסה	2		180-200, 70-80
אומצות דגים בעובי 3 ס"מ		מדף רשת	3		2, 20-25
פילה דג		מכוסה	2		210-230, 20-30

## צלייה בגריל

בעת הצלייה בגריל, חממו את הגריל מראש כ-3 דקות לפני הכנסת הבשר לתוך התנור.

יש להשתמש בצלייה בגריל אך ורק כאשר דלת התנור סגורה.

לצורך הצלייה בגריל יש להשתמש, ככל שניתן, בפיסות בשר בעלות עובי זהה. דבר זה יאפשר לבשר להשחים באופן שווה ולהישאר בשרני ועסיסי.

יש להפוך את המזון הנצלה בגריל לאחר שחלף פרק זמן של 2% מכלל הזמן.

מומלץ שלא להמליח את אומצות הבשר לפני הסיום של זמן הצלייה שלהן.

הניחו את נתחי הבשר ישירות על גבי מדף הרשת. בשעת צלייה של נתח בשר אחד, תקבלו תוצאות טובות יותר אם תניחו אותו במרכז של מדף הרשת.

הכניסו את התבנית הרב-תכליתית למפלט מספר 1. מיצי הבשר ייגרו בתוך התבנית והתנור יישאר נקי יותר.

בעת צלייה בגריל אין להכניס את מגש האפייה או את התבנית הרב-תכליתית אל מפלט מספר 4 או 5. החום הגבוה שנוצר בתוך תא התנור עלול לעוות את התבנית, ופנים התנור עלול להינזק בעת השליפה של התבנית החוצה.

יחידת הגריל נדלקת ונכבית לסירוגין. זהו תופעה רגילה. ההגדרות שנקבעו עבור הגריל יקבעו את תדירות הפעולה.

## בשר

הפכו את הבשר כאשר חלף מחצית מזמן הבישול.

כאשר הבשר מוכן, השאירו אותו בתנור הכבוי עוד כ-10 דקות. פעולה זו מאפשרת פיזור טוב יותר של מיצי הבשר.

מומלץ לעטוף את מותן הבקר לאחר סיום הבישול בנייר אלומיניום ולהשאיר אותה בתנור למשך 10 דקות נוספות.

בשר	משקל	אביזרים וכלי בישול	מפלט	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C, משך זמן הבישול בדקות כוונון הגריל
<b>בקר</b>					
צלי בקר בקדירה	1.0 ק"ג	מכוסה	2		210-230
	1.5 ק"ג		2		200-220
	2.0 ק"ג		2		190-210
פילה בקר, מדיום	1.0 ק"ג	לא מכוסה	2		210-230
	1.5 ק"ג		2		200-220
סינטה, מדיום	1.0 ק"ג	לא מכוסה	1		220-240
אומצות בעובי 3 ס"מ, מדיום		מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	5+1		3
נתח בקר ללא הקרום (צוואר למשל)	1.0 ק"ג	לא מכוסה	1		190-210
	1.5 ק"ג		1		180-200
	2.0 ק"ג		1		170-190
נתח בקר עם קרום (כתף למשל)	1.0 ק"ג	לא מכוסה	1		190-210
	1.5 ק"ג		1		180-200
	2.0 ק"ג		1		170-190
פילה בקר	500 גרם	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+1		220-230
נתח בקר, רזה	1.0 ק"ג	לא מכוסה	2		200-220
	1.5 ק"ג		2		190-210
	2.0 ק"ג		2		180-200
בקר מעושן עם העצם	1.0 ק"ג	מכוסה	2		200-220
אומצות בעובי 2 ס"מ		מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	5+1		3
מדליוני בקר בעובי 3 ס"מ		מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	5+1		3
<b>עגל</b>					
נתח בשר עגל	1.0 ק"ג	לא מכוסה	2		190-210
	1.5 ק"ג		2		180-200
	2.0 ק"ג		2		170-190
שוק עגל	1.5 ק"ג	לא מכוסה	2		210-230
<b>טלה</b>					
אוכף טלה עם העצם	1.5 ק"ג	לא מכוסה	2		190
שוק טלה עם העצם, מדיום	1.5 ק"ג	לא מכוסה	1		150-170
<b>בשר ציד</b>					
אוכף בשר צבי עם העצם	1.5 ק"ג	לא מכוסה	2		200-220
ירך איילה עם העצם	1.5 ק"ג	מכוסה	2		210-230
צלי מבשר ציד	1.5 ק"ג	מכוסה	2		180-200

לצורך אפייה של לחמים יש לחמם את התנור מראש, אלא אם כן כתוב אחרת בהנחיות. לעולם אל תשפכו מים לתוך תא התנור החם.

לחמים ולחמניות	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
לחם על בסיס שמרים עם 1.2 ק"ג קמח	תבנית רב-תכליתית	2	☐	270	5
לחם על בסיס שאור עם 1.2 ק"ג קמח	תבנית רב-תכליתית	2	☐	200	30-40
פיתה	תבנית רב-תכליתית	2	☐	270	10-15
לחמניות (ללא חימום מקדים)	מגש אפייה	3	☐	200-220	20-30
לחמניות מבצק שמרים מתוק	מגש אפייה	3	☐	180-200	15-20
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	160-180	20-30

## עצות לאפייה

תרצו לאפות לפי מתכון שלכם.	עיינו בהוראות שמתייחסות לסוגי מזון דומים בטבלאות.
כיצד ניתן לדעת אם עוגת ספוג נאפתה כהלכה.	10 דקות בקירוב לפני סיום זמן האפייה שמצוין במתכון, דקרו את האזור הגבוה ביותר בעוגה באמצעות קיסם. אם הקיסם נשלף החוצה כשהוא נקי, העוגה מוכנה.
העוגה קרסה.	בפעם הבאה, השתמשו בכמות קטנה יותר של נוזלים או הפחיתו את טמפרטורת התנור ב-10 מעלות. עיינו בזמני הערבול שמצוינים במתכון.
העוגה תפחה במרכז אך נשארה נמוכה בשוליים.	אין לשמן את הצדדים של התבנית הקפיצית. מיד לאחר שהעוגה מוכנה, שחררו בזהירות את שוליה מדפנות התבנית באמצעות סכין.
העוגה כהה מדי בחלקה העליון.	הכניסו את העוגה למפלס נמוך יותר בתנור, בחרו בטמפרטורה נמוכה יותר ואפו את העוגה במשך זמן ממושך מעט יותר.
העוגה יבשה מדי.	השתמשו בקיסם כדי לנקב חורים קטנים בעוגה המוכנה. לאחר מכן טפטפו מיץ פירות או משקה אלכוהולי על העוגה. בפעם הבאה, הגבירו את הטמפרטורה בכ-10 מעלות וקצרו את משך האפייה.
הלחם או העוגה (לדוגמה, עוגת גבינה) נראים בסדר, אך אינם אפויים מבפנים (רכים, דביקים, עם אזורים נוזליים).	בפעם הבאה, הוסיפו פחות נוזלים ואפו במשך זמן ממושך מעט יותר ובטמפרטורה נמוכה יותר. במקרה של עוגות עם ציפוי לח, אפו את הבסיס תחילה. פזרו שקדים או פירורי לחם ולאחר מכן הניחו את הציפוי על גבי הבסיס. עיינו במתכון ובזמני האפייה המומלצים.
המאפה משחים באופן לא אחיד.	בחרו בטמפרטורה מעט נמוכה יותר כדי לוודא שהבצק יאפה בצורה אחידה יותר. יש לאפות בצקים עדינים במפלס אחד במצב ☐ חימום עליון/תחתון. נייר אפייה בולט שמונח על גבי המזון עלול להשפיע על זרימת האוויר. מסיבה זו יש לחתוך את נייר האפייה לגודל המדויק של מגש האפייה.
עוגת הפירות לא השכימה בתחתית.	בפעם הבאה הכניסו את העוגה למפלס נמוך יותר בתנור.
מיץ הפירות גלש מן העוגה.	בפעם הבאה השתמשו בתבנית רב-תכליתית עמוקה יותר, אם יש ברשותכם כזו.
עוגיות שעשויות מבצק שמרים נדבקות זו לזו בזמן האפייה.	הניחו את העוגיות במרווח של 2 ס"מ בערך זו מזו. דבר זה מאפשר להן לתפוח ולהשחים בכל הצדדים.
אפיתם במקביל במפלסים שונים. הפריטים שעל גבי מגש האפייה העליון שחומים יותר מן הפריטים שנמצאים על גבי מגש האפייה התחתון.	השתמשו תמיד במצב ☉ אוויר חם 3D כאשר אתם אופים במספר מפלסים בעת ובעונה אחת. הנחת מספר תבניות באותו הזמן בתא התנור אינה מבטיחה בהכרח כי המזון יהיה מוכן באותו הזמן.
בשעת אפייה של עוגות לחות, נוצר עיבוי.	האפייה עשויה לגרום להיווצרותם של אדי מים, שנפלטים מן הפתחים הממוקמים מעל הידית של דלת התנור. האדים עלולים להצטבר וליצור טיפות מים על גבי לוח הבקרה או על החזיתות של ארונות המטבח שסמוכים למכשיר. זוהי תופעה רגילה.

## בשר, עוף, דגים

### כלי בישול

הניחו כלי בישול חמים, שעשויים זכוכית, על גבי תחתית יבשה לאחר סיום הבישול. הזכוכית עלולה להיסדק אם תניחו אותה על גבי משטח קר או רטוב.

### צליליה

לבשר דל שומן מומלץ להוסיף מעט נוזלים. גובה הנוזל בכלי הבישול צריך להיות כ-1/2 ס"מ.  
 לצלי בקדרה מומלץ להוסיף נוזלים ביד רחבה. גובה הנוזל בכלי הבישול צריך להיות עד 2 ס"מ בקירוב.  
 כמות הנוזל תלויה במידה רבה בסוג הבשר ובחומר שממנו עשוי כלי הבישול. לצלי בכלי בישול שעשויי אמייל יש להוסיף מעט יותר נוזלים מאשר לצלי בכלי בישול שעשויי זכוכית.  
 לא מומלץ לצלות בשר בכלי בישול שעשויי פלדת אל-חלד. הבשר מתבשל לאט יותר ומשחים בצורה טובה פחות. הגבירו את חום התנור ו/או האריכו את זמן הבישול.

ניתן להשתמש בכלי בישול שעמיד בפני חום. התבנית הרב-תכליתית מתאימה לצלייה של נתחי בשר גדולים.

מומלץ מאוד להשתמש בכלי בישול שעשויים זכוכית. המכסה חייב להתאים לכלי הבישול ולאטום אותו היטב.

הוסיפו מעט יותר נוזלים למזון כאשר אתם משתמשים בכלי בישול שעשויים מאמייל.

בכלי בישול שעשויים מפלדת אל-חלד המזון אינו משחים במידה רבה והבשר עלול להיות פחות מבושל. יש להאריך את זמני הבישול במקרה זה.

המידע מצוי בטבלאות:

כלי לא מכוסה = לא מכוסה

כלי מכוסה = מכוסה

הקפידו להניח את כלי הבישול במרכזו של מדף הרשת.



עוגות במגש	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
עוגת ספוג עם ציפוי יבש	מגש אפייה	2	☐	170-190	20-30
עוגת ספוג עם ציפוי לח (פירות)	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	⊗	150-170	35-45
	תבנית רב-תכליתית	2	☐	180-200	25-35
בצק שמרים עם ציפוי יבש	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	⊗	140-160	40-50
	מגש אפייה	3	☐	170-190	25-35
בצק שמרים עם ציפוי לח (פירות)	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	⊗	150-170	35-45
	תבנית רב-תכליתית	3	☐	160-180	40-50
בצק פריך עם ציפוי יבש	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	⊗	150-170	50-60
	מגש אפייה	2	☐	170-190	20-30
בצק פריך עם ציפוי לח (פירות)	תבנית רב-תכליתית	2	☐	170-190	60-70
פלאן שווייצרי	תבנית רב-תכליתית	1	☐	210-230	40-50
רולדה (חימום מקדים)	מגש אפייה	2	☐	170-190	15-20
חלה קלועה עם 500 גרם קמח	מגש אפייה	2	☐	170-190	25-35
עוגת פירות יבשים עם 500 גרם קמח	מגש אפייה	3	☐	160-180	60-70
עוגת פירות יבשים עם 1 ק"ג קמח	מגש אפייה	3	☐	140-160	90-100
שטרודל, מתוק	תבנית רב-תכליתית	2	☐	190-210	55-65
פיצה	מגש אפייה	2	☐	210-230	25-35
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	⊗	180-200	40-50
טארט פלמבה (חימום מקדים)	תבנית רב-תכליתית	2	☐	250-270	10-15
בורקס	תבנית רב-תכליתית	2	☐	180-200	40-50

מאפים קטנים	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
ביסקוויטים	מגש אפייה	3	⊗	140-160	15-25
עוגיות בצק פריך (חימום מקדים)	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	⊗	130-150	25-35
	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1	⊗	130-150	30-40
עוגיות מקרון	מגש אפייה	3	☐	140-150	30-40
	מגש אפייה	3	⊗	140-150	30-40
מרג	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	⊗	140-150	30-45
	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1	⊗	130-140	40-55
מאפינס	מגש אפייה	2	☐	100-120	30-40
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	⊗	100-120	35-45
פחזניות	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1	⊗	100-120	40-50
	מגש אפייה	3	⊗	80-100	100-150
בצק עלים	מדף רשת עם תבנית מיוחדת למאפינס	2	☐	170-190	20-25
	2 מדפי רשת עם תבניות מיוחדות למאפינס	3+1	⊗	160-180	25-35
עוגת שמרים	מגש אפייה	2	☐	210-230	30-40
	מגש אפייה	3	⊗	180-200	20-30
עוגת שמרים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	⊗	180-200	25-35
	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1	⊗	170-190	35-45
עוגת שמרים	מגש אפייה	2	☐	180-200	20-30
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	⊗	160-180	25-35

## מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו

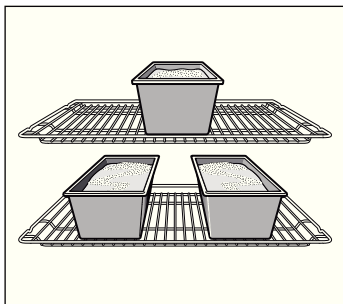
■ תבנית רב-תכליתית: מפלס מספר 3

■ מגש אפייה: מפלס מספר 1

הנחת מספר תבניות באותו הזמן בתא התנור אינה מבטיחה בהכרח כי המזון יהיה מוכן באותו הזמן.

הטבלאות שמובאות להלן מציגות מספר הצעות עבור התבשילים שלכם.

בשעת אפייה באמצעות שלוש תבניות עוגה או תבניות מאורכות במקביל, הניחו אותן על גבי מדף הרשת כפי שמודגם באיור.



### תבניות אפייה

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה כהות שעשויות מתכת.

זמני האפייה עלולים להתארך בעת שימוש בתבניות בעלות צבע בהיר שעשויות ממתכת דקה, או כלי זכוכית, והדבר יגרום לכך שהעוגות לא ישיחמו בצורה אחידה.

אם תרצו להשתמש בתבניות סיליקון, עיינו במידע שבמתכונים ובהוראות היצרן. לעתים קרובות תבניות סיליקון קטנות יותר מאשר תבניות רגילות. בהתאם לכך ישתנו גם כמויות הבליילה והוראות ההכנה.

### טבלאות

הטבלאות מכילות מידע על סוג החימום המומלץ עבור אפיית סוגי עוגות ועוגיות שונים. דרגת החום ומשך זמן האפייה תלויים בכמות ובהרכב של הבליילה. לכן התחומים המומלצים של הטמפרטורות מוצגים בטבלאות. מומלץ להשתמש בהגדרת הטמפרטורה הנמוכה יותר, מכיוון שהדבר יאפשר למאפה להשחים בצורה אחידה יותר. במידת הצורך, תוכלו לבחור בהגדרת הטמפרטורה הגבוהה יותר בפעם הבאה.

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

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

להלן תוכלו למצוא מגוון של מתכונים נבחרים, ואת ההגדרות המיטביות עבורם. אנו נציג בפניכם את סוג החימום הרצוי ואת הטמפרטורה המומלצת ביותר עבור התבשיל המסוים. תוכלו לקבל כאן מידע על האביזרים שמומלצים לשימוש ואת הגובה המומלץ עבורם בתנור. יתר על כן תוכלו לקבל עצות בנוגע לכלי בישול ולשיטות ההכנה השונות.

### הערות

■ הערכים שמצוינים בטבלאות מתייחסים להכנסת כלי הבישול אל תוך תא התנור כאשר התנור קר וריק.

יש לבצע חימום מקדים של התנור אך ורק כאשר הדבר מצוין באופן מפורש בטבלה. אל תניחו נייר אפייה על גבי האביזרים, אלא אך ורק לאחר שהם עברו חימום מקדים.

■ הזמנים שמצוינים בטבלאות משמשים כקו מנחה בלבד. הם עלולים להשתנות בהתאם לאיכות ולהרכב של המזון.

■ יש להשתמש באביזרים שסופקו עם התנור. ניתן לרכוש אביזרים נוספים דרך שירות הלקוחות שלנו או אצל המשווקים המורשים.

■ לפני השימוש בתנור דאגו להוציא מתוך תא התנור את כל האביזרים וכלי הבישול שנמצאים בתוכו.

■ הקפידו להשתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאה של אביזרים או כלי בישול חמים מתוך תא התנור.

### עוגות ומאפים

#### אפייה במפלס אחד

בעת אפייה של עוגות, התוצאות הטובות ביותר יתקבלו בעת שימוש במצב חימום עליון/תחתון.

בעת אפייה באמצעות אוויר חם 3D, השתמשו עבור האביזרים בגובה מדפים כפי שמצוין להלן:

■ עוגות בתבנית: מפלס מספר 2

■ עוגות במגש: מפלס מספר 3

#### אפייה בשני מפלסים במקביל או יותר

השתמשו ב אוויר חם 3D.

גובה המדפים בעת אפייה בשני מפלסים במקביל:

■ תבנית רב-תכליתית: מפלס מספר 3

■ מגש אפייה: מפלס מספר 1

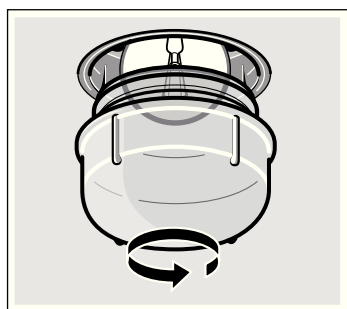
גובה המדפים בעת אפייה בשלושה מפלסים במקביל:

■ מגש אפייה: מפלס מספר 5

עוגות בתבנית	תבנית	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
עוגת ספוג, פשוטה	תבנית עגולה/תבנית טבעתית	2		160-180	50-60
	3 תבניות מלבניות	3+1		140-160	60-80
עוגת ספוג, עדינה	תבנית עגולה/תבנית טבעתית	2		150-170	65-75
בסיס פלאן, ספוג	תבנית פלאן	3		160-180	20-30
עוגת פלאן פירות עדינה, ספוג	תבנית קפיצית/תבנית טבעתית	2		160-180	50-60
בסיס ספוג, 2 ביצים (חימום מקדים)	תבנית פלאן	2		160-180	20-30
פלאן ספוג, 6 ביצים (חימום מקדים)	תבנית קפיצית לעוגה	2		160-180	40-50
מאפה מבסיס בצק פריך עם קרום	תבנית קפיצית לעוגה	1		170-190	25-35
טארט פירות/עוגת גבינה, בסיס אפוי *	תבנית קפיצית לעוגה	1		170-190	70-90
פלאן שווייצרי	מגש פיצה	1		220-240	35-45
עוגת טבעתית	תבנית טבעתית לעוגה	2		150-170	60-70
פיצה, בסיס דק עם שכבה דקה של תוספות (חימום מקדים)	מגש פיצה	1		250-270	10-15
מאפים פיקנטיים*	תבנית קפיצית לעוגה	1		180-200	45-55

\* יש לכבות את התנור ולהניח למאפים להתקרר למשך 20 דקות נוספות, כאשר דלת התנור סגורה.

1. הניחו מגבת מטבח בתנור כאשר הוא קר כדי למנוע נזק.
2. שחררו את כיסוי הזכוכית על-ידי סיבובו כנגד כיוון השעון.



3. שחררו את הנורה והחליפו אותה בנורה מאותו הסוג.
4. הבריגו מחדש את כיסוי הזכוכית.
5. הוציאו את מגבת המטבח והרימו את המפסק.

### כיסוי הזכוכית

עליכם להחליף את כיסוי הזכוכית כאשר הוא פגום. ניתן לרכוש כיסויי זכוכית מתאימים ממרכז שירות הלקוחות. ציינו את מספר ה-E ומספר ה-FD של המכשיר שלכם.

אם מופיעה הודעת שגיאה בצירוף האות E לחצו על הלחצן . ההודעה תיעלם. פונקציית הזמן שהגדרתם התאפסה. אם הודעת השגיאה אינה נעלמת, פנו לשירות הלקוחות. אתם יכולים לנסות ולתקן את התקלה אם הודעת השגיאה הבאה מוצגת.

הודעת שגיאה	גורם אפשרי	פתרון/מידע
E011	לחצתם על לחצן למשך זמן ארוך מדי או שהלחצן מכוסה.	לחצו על כל הלחצנים בזה אחר זה. בדקו אם כפתור מסוים תקוע, מכוסה או מלוכלך.

### ⚠ סכנת התחשמלות!

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

### החלפת הנורה בתקרת התנור

אם נורת התנור נשרפה, יש להחליף אותה. ניתן לרכוש את הנורות העמידות בחום, בעוצמה של 40 ואט, במרכז שירות הלקוחות או אצל משווק מורשה. יש להשתמש אך ורק בנורות מסוג זה.

### ⚠ סכנת התחשמלות!

כבו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים.

## שירות לקוחות

שירות הלקוחות שלנו עומד לרשותכם אם המכשיר שלכם זקוק לתיקון. אנו נמצא תמיד את הפתרון הנכון עבורכם וזאת כדי למנוע ביקורים מיותרים של טכנאי השירות שלנו.

### מספר E ומספר FD

בעת פנייה לשירות הלקוחות, ציינו את מספר המכשיר שלכם (מספר ה-E) ואת מספר הייצור (מספר ה-FD), כך שנוכל לספק לכם את כל המידע שרלוונטי עבורכם. לוחית הדירוג המכילה מספרים אלה נמצאת בצדה הימני של דלת התנור. אנו ממליצים לכם לרשום את המספרים האלה ואת מספר הטלפון של שירות הלקוחות במקום שלהלן, כדי לחסוך זמן בעת הצורך.

מספר E	מספר FD
--------	---------

### ☎ שירות לקוחות

תוכלו למצוא את כל המידע והטלפונים של מרכזי השירות במדינות השונות, ברשימת מרכזי שירות הלקוחות שלהלן.

#### הזמנה של טכנאי שירות וייעוץ לגבי המוצר

IL מוקד שירות לקוחות: \*2220

תוכלו לסמוך על מומחיותו של היצרן, ולהיות סמוכים ובטוחים כי התיקון יבוצע על-ידי טכנאי שירות מוסמכים באמצעות חלקי חילוף מקוריים שמיועדים עבור המכשיר החשמלי שלכם.

## עצות לחיסכון באנרגיה ולשמירה על איכות הסביבה

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

### חיסכון באנרגיה

- חממו את התנור מראש אך ורק אם מצוין במתכון או בטבלה שבחוברת ההוראות שיש לעשות כן.
- מומלץ להשתמש בתבניות אפייה בעלות צבע כהה או בתבניות אמיל. הן קולטות את החום טוב יותר.
- הימנעו ככל הניתן מפתחה של דלת התנור בזמן הבישול, האפייה או הצלייה.
- אם ברצונכם לאפות מספר עוגות, מומלץ לאפות אותן בזו אחר זו. התנור עדיין חם. פעולה זו תקצר את משך זמן האפייה של העוגה השנייה. ניתן גם להכניס לתנור במקביל שתי תבניות אפייה מאורכות כשהן מונחות זו ליד זו.

- במקרה של זמני בישול או אפייה ממושכים, ניתן לכבות את התנור 10 דקות לפני סיום הבישול ולנצל את החום שנאגר בתנור כדי לסיים את תהליך הבישול.

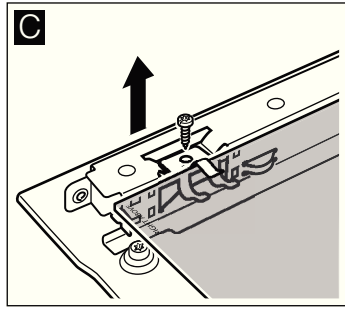
### השלכה ידידותית לסביבה

השליכו את חומרי האריזה באופן ידידותי לסביבה.

המכשיר תואם לתקן האירופאי 2002/96/EC בנוגע לפסולת של מוצרי חשמל ואלקטרוניקה (WEEE). התקן מספק הנחיות ברורות בנוגע לאיסוף ומיחזור של מכשירי חשמל ישנים, תקן שתקף בכל רחבי האיחוד האירופי.



4. שחררו את ההברגה של אוחזי הלוחות משמאל ומימין. הרימו את לוח הזכוכית והסירו את המסגרות מהלוח (איור C). הוציאו את לוח הזכוכית.

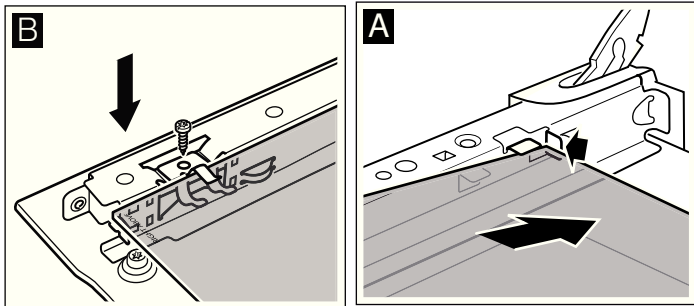


נקו את הלוחות באמצעות תכשיר ניקוי לזכוכית וסמרטוט רך. אין להשתמש בתכשירי ניקוי חדים או שורטים או במגדד זכוכית. הדבר עלול לפגוע בזכוכית.

#### התקנה

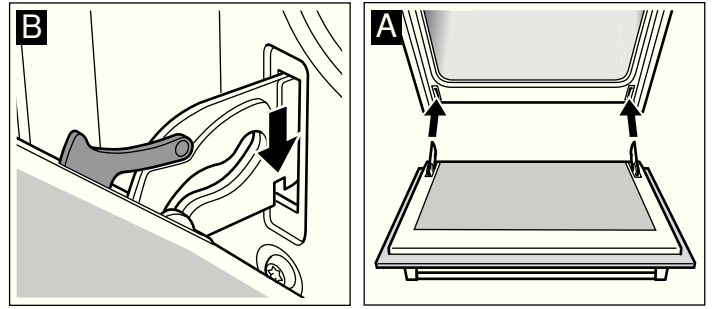
בעת ההרכבה ודאו שהכיתוב "right above" פונה כלפי מטה בחלק התחתון משמאל.

1. הכניסו את לוח הזכוכית באלכסון לכיוון החלק האחורי (איור A).
2. הרכיבו את אוחזי הלוחות בצד ימין ובצד שמאל של לוח הזכוכית, יישרו אותם כך שתהיה התאמה לחורי הברגים והבריגו אותם למקום (איור B).

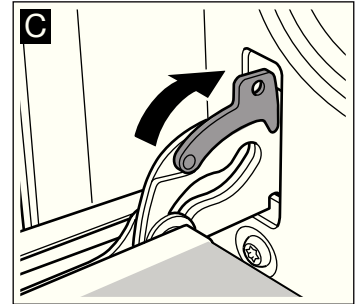


3. הכניסו את הלוח העליון באלכסון לכיוון החלק האחורי. על המשטח החלק לפנות כלפי חוץ.
4. החזירו את הכיסוי למקומו והבריגו אותו.
5. הרכיבו את דלת התנור.

אין להשתמש בתנור עד שכל הלוחות הותקנו חזרה למקומם.



3. קפלו חזרה את ידיית הנעילה (איור C). סגרו את דלת התנור.



#### ⚠ סכנת פציעה!

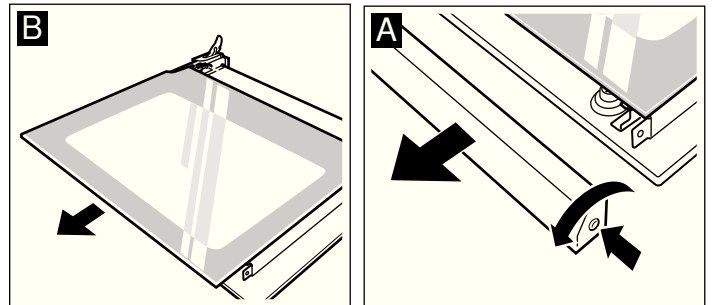
אם דלת התנור מתנתקת בטעות או שהציר נטרק, אל תנסו לתפוס את הציר. פנו למרכז שירות הלקוחות.

#### הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם

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

#### הסרה

1. הסירו את דלת התנור והניחו אותה על יריעת בד כאשר הידית פונה כלפי מטה.
2. שחררו את בורגי הכיסוי בחלקה העליון של דלת התנור. לצורך ביצוע פעולה זו, שחררו את הברגים מן הצד הימני והשמאלי (איור A).
3. הרימו את לוח הזכוכית העליון והוציאו אותו (איור B).



## איתור תקלות ופתרון

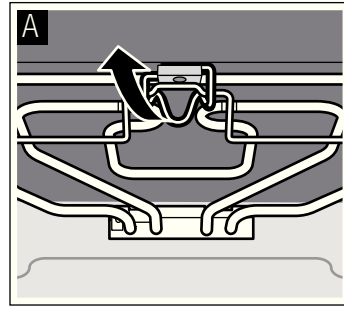
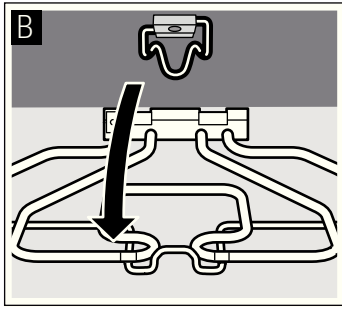
במרבית המקרים יש לתקלות הסבר מאוד פשוט. עיינו בטבלה שלהלן לפני שתתקשרו אל מרכז שירות הלקוחות. ייתכן שתוכלו לפתור את הבעיה בעצמכם.

#### טבלה לפתרון תקלות

אם התבשיל שלכם לא יצא כפי שציפיתם, עיינו בפרק מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו, שם תוכלו למצוא מגוון רחב של עצות לבישול.

בעיה	גורם אפשרי	פתרון/מידע
	הפסקת חשמל.	בדקו אם תאורת המטבח או מכשירי חשמל אחרים פועלים.
⌚ ואפסים דולקים בתצוגה.	הפסקת חשמל.	אפסו את השעון.
התנור אינו מתחמם.	הצטברות של אבק על גבי המגעים.	סובבו את כפתורי הבקרה מספר פעמים הלוך ושוב.

בעיה	גורם אפשרי	פתרון/מידע
התנור אינו פועל.	תקלה במפסק הזרם בלוח החשמל.	הביטו בתיבת הנתיכים ובדקו אם מפסק הזרם תקין.

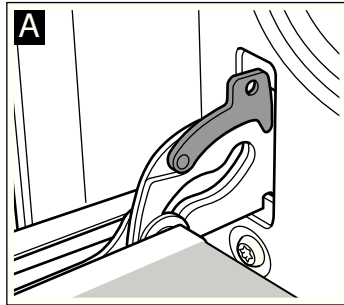
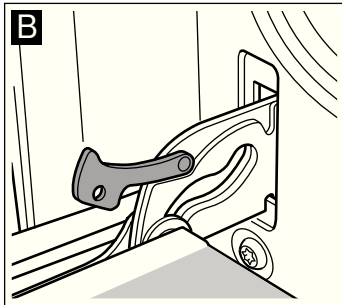


3. בסיום הניקוי, קפלו את יחידת הצלייה חזרה כלפי מעלה והחזיקו אותה במקומה.
4. משכו את הידית כלפי מטה עד שהיא תחזור למקומה בצליל נקישה.

### הסרת דלת התנור וחיבורה

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

לכל אחד מצירי הדלת יש ידיית נעילה. כאשר ידיית הנעילה סגורה (איור A), דלת התנור מאובטחת במקומה. לא ניתן לנתק אותה. כאשר ידיית הנעילה פתוחה כדי לאפשר את הסרת דלת התנור (איור B), הצירים נעולים. לא ניתן לסגור אותם.

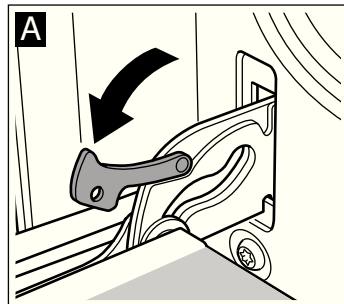
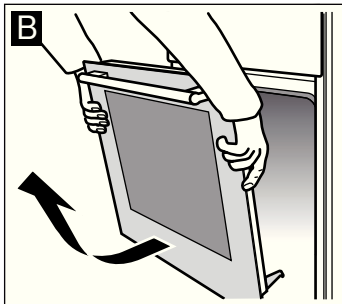


### ⚠ סכנת פגיעה!

כאשר הצירים אינם נעולים בעוצמה גדולה. ודאו תמיד שידיות הנעילה סגורות לגמרי או, כאשר אתם מנתקים את הדלת, שהן פתוחות לגמרי.

### הסרה של הדלת

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



### התקנת הדלת

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

1. בעת התקנת דלת התנור יש לוודא ששני הצירים הוכנסו בצורה ישרה אל הפתח (איור A).
2. המגרעות בצירים חייבות להתאים למקומן בשני הצדדים (איור B).

### זהירות!

- אין להשתמש בתכשירי ניקוי העלולים לגרום לשפשופים. הדבר עלול לשרוט או להרוס את השכבה הנקבובית.
- לעולם אין לנקות את השכבה הקרמית בתכשירי ניקוי לתנורים. אם בטעות השכבה הקרמית באה במגע עם תכשיר ניקוי לתנורים, יש לנקות מיד עם ספוג והרבה מים.

### ניקוי רצפת תא התנור, הדפנות הצדיות והתקרה

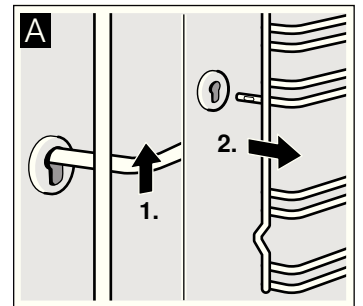
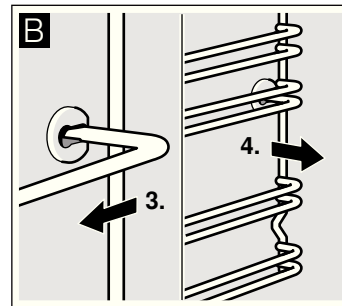
יש להשתמש במטלית כלים ומי סבון חמים או בתמיסת חומץ. אם קיימים משקעי לכלוך כבדים, יש להשתמש בכרית ניקוי מפלדת אל-חלד או בתכשיר ניקוי לתנורים. השתמשו בהם אך ורק כאשר תא התנור קר. לעולם אין להשתמש בספוגיות קרצוף או בתכשיר ניקוי לתנורים על גבי המשטחים שמתקיים מעצמם.

### הסרת המסילות והרכבתן

ניתן להסיר את המסילות לצורך ניקוי. התנור חייב להיות קר.

### פירוק המסילות

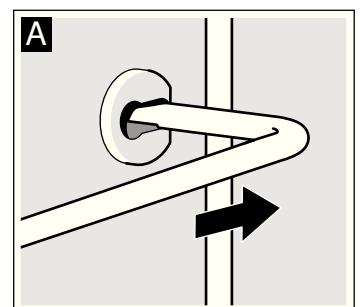
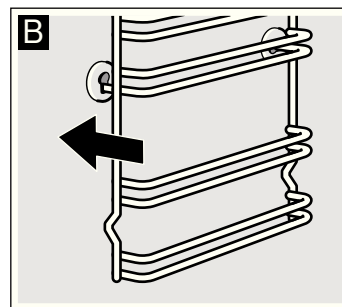
1. הרימו את החלק הקדמי של המסילה.
2. שחררו את המסילה (איור A).
3. לאחר מכן משכו את כל המסילה אליכם.
4. הסירו אותה (איור B).



נקו את המסילה בתכשיר ניקוי וספוג. השתמשו במברשת עבור משקעים עם לכלוך קשה.

### הרכבת המסילות

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



המסילות מתאימות הן לצד הימני והן לצד השמאלי. החלק המעוקם של המסילה חייב תמיד להיות מופנה כלפי מטה.

### קיפול יחידת הצלייה

ניתן לקפל כלפי מטה את יחידת הצלייה המתקפלת כדי לנקות את תקרת תא התנור.

### ⚠ סכנת כוויות!

התנור חייב להיות קר.

1. החזיקו ביחידת הצלייה המתקפלת ומשכו את הידית קדימה עד שישמע צליל נקישה ויחידת הצלייה תחזור למקומה (איור A).
2. קפלו את יחידת הצלייה המתקפלת כלפי מטה (איור B).

## שינוי ההגדרות הבסיסיות

לתנור שלכם יש כמה הגדרות בסיסיות. ניתן להתאים את ההגדרות האלה לצרכים שלכם.

הגדרה בסיסית	בחירה 1	בחירה 2	בחירה 3
c1 תצוגת שעות	תמיד*	רק עם לחצן ⌚	-
c2 משך השמעת הצליל עם סיום משך זמן הבישול או משך זמן הטיימר	כ-10 שניות	כ-2 דקות*	כ-5 דקות
c3 זמן ההמתנה עד להחלת הגדרה מסוימת	כ-2 שניות	כ-5 שניות*	כ-10 שניות

\* הגדרת יצרן

- אין להגדיר קודם לכן אף אפשרות זמן אחרת.
1. לחצו על הלחצן ⊕ והחזיקו אותו לחוץ למשך כארבע שניות. ההגדרה הבסיסית הנוכחית של תצוגת השעות תופיע בתצוגה, לדוגמה c1 1 עבור בחירה 1.
  2. השתמשו בלחצן + או - כדי לשנות את ההגדרה הבסיסית.
  3. אשרו על-ידי לחיצה על לחצן ⊕.
  4. לסיים לחצו על הלחצן ⊕ והחזיקו אותו לחוץ למשך כארבע שניות. כל ההגדרות הבסיסיות נשמרו.
- תוכלו לשנות את ההגדרות הבסיסיות בכל עת.

## תחזוקה וניקוי

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

### הערות

- הבהדלים קלים בצבעי חזית המכשיר נגרמים כתוצאה משימוש בחומרי ייצור שונים, כמו זכוכית, פלסטיק ומתכת.
- הצללים שמופיעים לעתים בלוח של דלת התנור ונראים כמו פסים, הנם השתקפויות שנוצרות על-ידי תאורת התנור.
- אביזרי אמיל נאפים בטמפרטורות גבוהות מאוד. הדבר עלול לגרום להבהדלים קלים בצבע. זוהי תופעה רגילה שאינה משפיעה על אופן הפעולה שלהם. לא ניתן לכסות לחלוטין באמייל את השוליים של המגשים הדקים. כתוצאה מכך שוליים אלה עלולים להיות מעט מחוספסים. דבר זה לא יפגע בהגנה שלהם מפני קורוזיה.

### תכשירי ניקוי

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


- בתכשירי ניקוי חדים או משפשפים,
  - בתכשירי ניקוי שמכילים ריכוז גבוה של אלקוהול,
  - במוצרי קרצוף גסים,
  - במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי באדים.
- יש להקפיד ולשטוף היטב ספוגיות או מטליות ניקוי חדשות לפני השימוש הראשון בהן.

משטח	תכשירי ניקוי
חזית התנור	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה. אין להשתמש בתכשירי ניקוי לזכוכית או במגרדת לזכוכית מכל סוג שהוא.
פלדת אל-חלד	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה. יש להסיר מיד כתמים שנוצרו כתוצאה מאבנית, משומן, מעמילן ומחלבון (חלבון ביצה למשל). חומרים אלה עלולים לגרום לחלודה.
	את חומרי הניקוי המיועדים לניקוי משטחים חמים העשויים מפלדת אל-חלד, ניתן לרכוש ממרכז שירות הלקוחות או מהמשווקים המורשים. יש למרוח שכבה דקה של תכשיר הניקוי על גבי המשטח ולנגב במטלית רכה.

### ניקוי משטחים המתנקים מעצמם בתוך תא התנור

הדופן האחורית בתא התנור מצופה בשכבה קרמית נקבובית ביותר. בזמן פעולת התנור, ציפוי מיוחד זה סופג ומפרק את הנתזים שמקורם במזון או במאפים. ככל שהטמפרטורה בתנור גבוהה יותר, וככל שזמן הפעולה שלו ממושך יותר, כך התוצאה תהיה טובה יותר.

אם הנתזים עדיין נראים לעין, גם לאחר שימוש חוזר בתנור, יש לבצע את הפעולות הבאות:

1. יש לנקות היטב את תקרת תא התנור, את רצפת תא התנור ואת הדפנות הצדדיות בתא התנור.
2. יש לכווץ  אוויר חם 3D.
3. יש לחמם את התנור למשך כשעתיים בטמפרטורה המרבית שלו, כאשר הוא ריק ודלתו סגורה.

הציפוי הקרמי יתחדש מעצמו. לאחר שתא התנור התקרר, ניתן להסיר את המשקעים הלבנים או החומים עם מים וספוג רך.

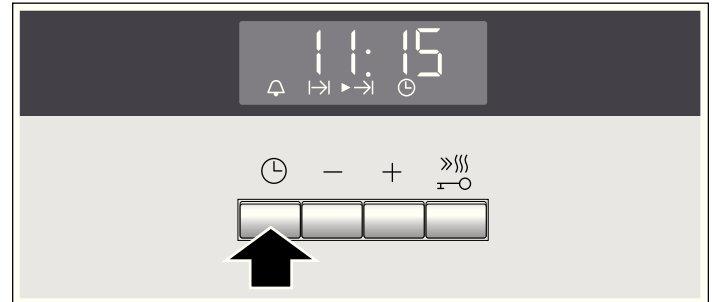
הופעת שינויים קלים בצבע הציפוי לא תפגום ביכולת הניקוי האוטומטית שלו.

## זמן סיום

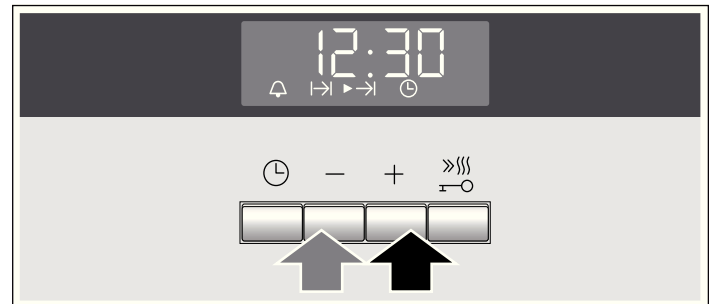
אתם יכולים לשנות את הזמן שבו תרצו שהמזון יהיה מוכן. המכשיר יתחיל לפעול באופן אוטומטי כך שהוא יסיים בזמן הרצוי. כך תוכלו, לדוגמה, להכניס את המזון לתוך התנור בבוקר ולהגדיר את זמן הבישול כך שהמזון יהיה מוכן לארוחת הצהריים.

הקפידו שלא להשאיר את המזון זמן רב מדי בתנור, כדי שהוא לא יתקלקל. הדוגמה המוצגת באיור: השעה היא כעת 10:30, משך זמן הבישול הוא 45 דקות והתנור אמור לסיים את הבישול בשעה 12:30.

1. כווננו את בורר התוכניות.
  2. כווננו את בורר הטמפרטורה.
  3. לחצו פעמיים על הלחצן  $\odot$ .
  4. השתמשו בלחצן + או בלחצן - כדי לקבוע את משך זמן הבישול.
  5. לחצו על הלחצן  $\odot$ .
- החץ ► מופיע ליד  $\rightarrow$ . השעה שבה המזון יהיה מוכן תופיע בתצוגה.



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



כעבור שניות אחדות יישמרו ההגדרות והתנור יעבור למצב המתנה. בתצוגה תוצג השעה שבה המזון יהיה מוכן, והחץ ► יופיע ליד הסמל  $\rightarrow$ . הסמלים  $\rightarrow$  ו- $\odot$  יכבו. כאשר התנור מתחיל לפעול מופיעה בתצוגה הספירה לאחור של משך הבישול והחץ ► מופיע ליד הסמל  $\rightarrow$ . הסמל  $\rightarrow$  נכבה.

## משך זמן הבישול שהוגדר חלף

יישמע צליל. התנור יפסיק לחמם. בתצוגה מופיע הכיתוב 0:00. לחצו על הלחצן  $\odot$ . ניתן להגדיר משך זמן בישול חדש באמצעות הלחצן + או - לחלופין, לחצו פעמיים על הלחצן  $\odot$  וסובבו את בורר הפונקציות למצב "כבו". התנור נכבה.

### שינוי זמן הסיום

השתמשו בלחצן + או - כדי לשנות את זמן הסיום. השינוי יישמר כעבור שניות אחדות. אם הגדרתם טיימר לחצו פעמיים על הלחצן  $\odot$ . אל תשנו את זמן הסיום אם החלה כבר הספירה לאחור של משך זמן הבישול. תוצאת הבישול לא תהיה נכונה.

### ביטול זמן הסיום

השתמשו בלחצן - כדי לאפס את זמן הסיום לשעה הנוכחית. השינוי יישמר כעבור שניות אחדות. התנור יתחיל את פעולתו. אם הגדרתם טיימר לחצו פעמיים על הלחצן  $\odot$ .

### בדיקת הגדרות הזמנים

אם כיוונתם כמה הגדרות זמנים, הסמלים המתאימים יוארו בתצוגה. הסמל של אפשרות הזמן יופיע כשלפניו חץ ► כדי להציג את  $\rightarrow$  הטיימר,  $\rightarrow$  משך הבישול,  $\rightarrow$  זמן הסיום או  $\odot$  השעון. לחצו על לחצן  $\odot$  שוב ושוב עד שהחץ ► יופיע ליד הסמל המתאים. הערך יופיע בתצוגה למשך שניות אחדות.

## שעון

אחרי חיבור המכשיר או אחרי הפסקת חשמל הסמל  $\odot$  יופיע בתצוגה ביחד עם שלושה אפסים. כווננו את השעון.

1. לחצו על הלחצן  $\odot$ .
- בתצוגה תופיע השעה 12:00.
2. השתמשו בלחצן + או - כדי לכוון את השעון. כעבור שניות אחדות השעה שכיוונתם תישמר.

### שינוי השעון

אין להגדיר קודם לכן אף אפשרות זמן אחרת.

1. לחצו ארבע פעמים על הלחצן  $\odot$ .
- סמלי הזמן נדלקים בתצוגה והחץ ► מופיע ליד הסמל  $\odot$ .
2. השתמשו בלחצן + או - כדי לשנות את השעון. כעבור שניות אחדות השעה שכיוונתם תישמר.

### הסתרת השעון

ניתן להסתיר את השעון. למידע נוסף עיינו בפרק שינוי ההגדרות הבסיסיות.

## נעילת בטיחות בפני ילדים

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

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

אם נקבעו הגדרות סוג החימום, טמפרטורה או גריל, נעילת הבטיחות בפני ילדים תעצור את החימום.

### הפעלת נעילת הבטיחות בפני ילדים

אין להגדיר קודם לכן משך בישול או זמן סיום.

לחצו על הלחצן  $\odot$  והחזיקו אותו לחוץ למשך כארבע שניות.

הסמל  $\rightarrow$  מופיע בתצוגה. נעילת הבטיחות בפני ילדים פעילה.

### השבתת נעילת הבטיחות בפני ילדים

לחצו על הלחצן  $\odot$  והחזיקו אותו לחוץ למשך כארבע שניות.

הסמל  $\rightarrow$  יכבה בתצוגה. נעילת הבטיחות בפני ילדים אינה פעילה.

## הגדרת אפשרויות זמן

בתנור שלכם יש כמה אפשרויות להגדרות הקשורות בזמנים. אתם יכולים להשתמש בלחצן  $\odot$  כדי לפתוח את התפריט ולעבור בין הפונקציות השונות. כל סמלי הזמן דולקים כאשר ניתן לבצע הגדרות. החץ  $\blacktriangleright$  מסמן את אפשרות הזמן הפעילה כעת. ניתן לשנות אפשרות זמן שכבר הוגדרה, על-ידי הלחצן  $+$  או  $-$  כאשר החץ  $\blacktriangleright$  נמצא ליד הסמל המתאים.

### טיימר

ניתן להשתמש בטיימר כטיימר מטבח רגיל. הוא פועל בנפרד מהתנור. לטיימר יש צליל משלו. באופן זה תוכלו לדעת איזה טיימר פעיל כעת - הטיימר הרגיל או הטיימר שמציג את זמן הבישול החולף.

1. לחצו על הלחצן  $\odot$  פעם אחת.

סמלי הזמן נדלקים בתצוגה והחץ  $\blacktriangleright$  מופיע ליד  $\odot$ .

2. השתמשו בלחצן  $+$  או  $-$  כדי להגדיר את משך הטיימר.

ערך ברירת המחדל ללחצן  $+$  = 10 דקות

ערך ברירת המחדל ללחצן  $-$  = 5 דקות

כעבור שניות אחדות הגדרת הזמן תישמר. הטיימר מתחיל לפעול. הסמל  $\odot$  נדלק בתצוגה והטיימר מתחיל את הספירה לאחור. סמלי הזמן האחרים נכבים.

### משך זמן הטיימר חלף

יישמע צליל. בתצוגה מופיע הכיתוב 0:00. השתמשו בלחצן  $\odot$  כדי לכבות את הטיימר.

### שינוי משך זמן הטיימר

השתמשו בלחצן  $+$  או  $-$  כדי לשנות את משך זמן הטיימר. השינוי יישמר כעבור שניות אחדות.

### ביטול פעולת הטיימר

השתמשו בלחצן  $-$  כדי לאפס את משך הטיימר ל-0:00. השינוי יישמר כעבור שניות אחדות. הטיימר כבוי.

### בדיקת הגדרות הזמנים

אם כיוונתם כמה הגדרות זמנים, הסמלים המתאימים יוארו בתצוגה. הסמל של אפשרות הזמן יופיע כשלפניו חץ  $\blacktriangleright$ .

כדי להציג את  $\odot$  הטיימר,  $\blacktriangleright$  משך הבישול,  $\blacktriangleright$  זמן הסיום או  $\odot$  השעון, לחצו על לחצן  $\odot$  שוב ושוב עד שהחץ  $\blacktriangleright$  יופיע ליד הסמל המתאים. הערך יופיע בתצוגה למשך שניות אחדות.

### משך זמן הבישול

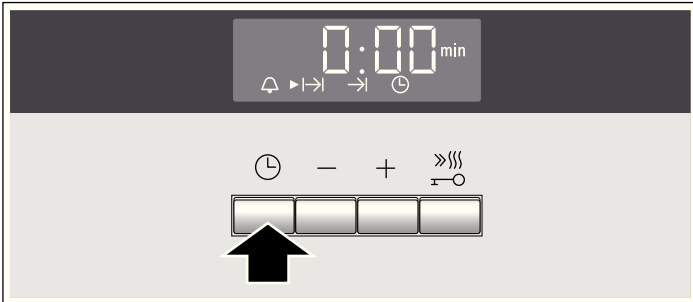
ניתן להגדיר את משך זמן הבישול של המזון. כאשר הזמן שהוגדר מראש חלף, התנור ייכבה באופן אוטומטי. משמעות הדבר היא שאין צורך להפסיק פעולה אחרת לצורך כיבוי התנור. לא ניתן לחרוג בטעות ממשך זמן הבישול. הדוגמה המוצגת באיור: זמן הבישול הוא 45 דקות.

1. השתמשו בבורר התוכניות כדי לקבוע את סוג החימום המבוקש.

2. השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי להגדיר את הטמפרטורה או כדי לקבוע את ההגדרות עבור הגריל.

3. לחצו פעמיים על הלחצן  $\odot$ .

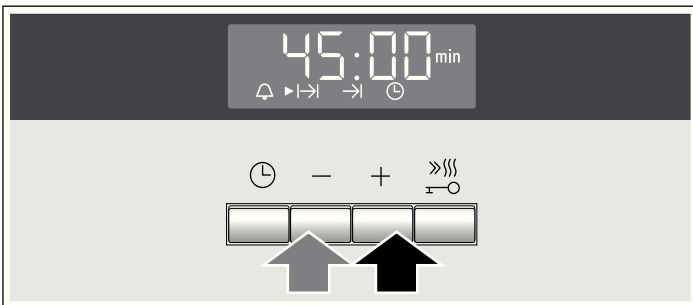
בתצוגה מופיע הכיתוב 0:00. סמלי הזמן נדלקים והחץ  $\blacktriangleright$  מופיע ליד  $\odot$ .



4. השתמשו בלחצן  $+$  או בלחצן  $-$  כדי לקבוע את משך זמן הבישול.

ערך ברירת המחדל ללחצן  $+$  = 30 דקות

ערך ברירת המחדל ללחצן  $-$  = 10 דקות



התנור יתחיל לעבוד כעבור שניות אחדות. הספירה לאחור של משך הבישול תופיע בתצוגה והסמל  $\blacktriangleright$  יידלק. סמלי הזמן האחרים נכבים.

### משך זמן הבישול שהוגדר חלף

יישמע צליל. התנור יפסיק לחמם. בתצוגה מופיע הכיתוב 0:00. לחצו על הלחצן  $\odot$ . ניתן להגדיר משך זמן בישול חדש באמצעות הלחצן  $+$  או  $-$ . לחלופין, לחצו פעמיים על הלחצן  $\odot$  וסובבו את בורר הפונקציות למצב "כבוי". התנור נכבה.

### שינוי משך זמן הבישול

השתמשו בלחצן  $+$  או  $-$  כדי לשנות את משך זמן הבישול. השינוי יישמר כעבור שניות אחדות. אם הגדרתם טיימר, לחצו מראש על הלחצן  $\odot$ .

### ביטול משך זמן הבישול

השתמשו בלחצן  $-$  כדי לאפס את משך זמן הבישול ל-0:00. השינוי יישמר כעבור שניות אחדות. משך זמן הבישול יבוטל. אם הגדרתם טיימר, לחצו מראש על הלחצן  $\odot$ .

### בדיקת הגדרות הזמנים

אם כיוונתם כמה הגדרות זמנים, הסמלים המתאימים יוארו בתצוגה. הסמל של אפשרות הזמן יופיע כשלפניו חץ  $\blacktriangleright$ .


כדי להציג את  $\odot$  הטיימר,  $\blacktriangleright$  משך הבישול,  $\blacktriangleright$  זמן הסיום או  $\odot$  השעון, לחצו על לחצן  $\odot$  שוב ושוב עד שהחץ  $\blacktriangleright$  יופיע ליד הסמל המתאים. הערך יופיע בתצוגה למשך שניות אחדות.




# לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה

בחלק זה תוכלו לקבל את כל המידע הדרוש לכם לפני שתפעילו את התנור בפעם הראשונה לצורך הכנת מזון. ראשית יש לקרוא בעיון רב את הפרק הנחיות בטיחות.

## כיוון השעון


אחרי חיבור התנור, הסמל  ושלושה אפסים יידלקו בתצוגה. כווננו את השעון.


1. לחצו על הלחצן .

בתצוגה תופיע השעה 12:00.

2. השתמשו בלחצן + או - כדי לכוון את השעון. כעבור שניות אחדות השעה שכיוונתם תישמר.

## חימום התנור

כדי להעלים את הריח שנוצר בעת ההפעלה הראשונה של תנור חדש, חממו את התנור לראשונה כאשר הוא ריק ודלתו סגורה. לצורך כך יש לחמם את התנור במשך שעה אחת, באמצעות הפעלת  חימום עליון/תחתון, בטמפרטורה של 240°C. ודאו שלא נשארו שאריות של האריזה בתוך תא התנור.

- השתמשו בבורר התוכניות וכווננו אותו למצב של  חימום עליון/תחתון.
- השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי לכוון טמפרטורה של 240°C. לאחר שעה אחת, כבו את התנור. כדי לבצע זאת, סובבו את בורר התוכניות למצב "כבוי".


## ניקוי האביזרים

לפני השימוש הראשון באביזרים של התנור, שטפו אותם היטב במים חמים וסבון ובמטלית כלים רכה.

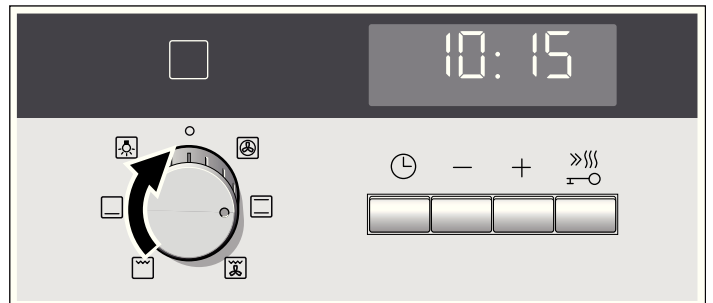
# קביעת הגדרות התנור

קיימות אפשרויות רבות לקביעת הגדרות התנור. בחלק זה נסביר לכם כיצד תוכלו לבחור במצבי החימום והטמפרטורה הרצויים או במצבי הצלייה השונים בגריל. יש באפשרותכם לבחור את משך זמן הבישול בתנור ואת זמן הסיום של הבישול. עיינו בפרק הגדרת אפשרויות הזמן.

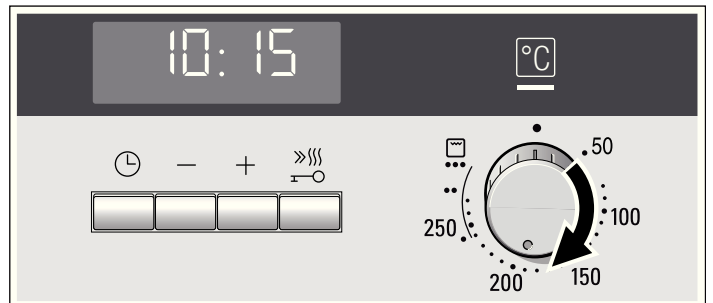
## סוג החימום והטמפרטורה

הדוגמה שבאיור:  חימום עליון/תחתון בטמפרטורה של 190°C.

1. השתמשו בבורר התוכניות כדי לקבוע את סוג החימום המבוקש.



2. השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי להגדיר את הטמפרטורה או כדי לקבוע את ההגדרות עבור הגריל.



התנור יתחיל להתחמם.

## כיבוי התנור

סובבו את בורר התוכניות למצב "כבוי".



## שינוי ההגדרות

ניתן לבצע בכל עת שינויים בסוג החימום ובטמפרטורה, או בהגדרות הצלייה של הגריל, וזאת על-ידי שימוש בלחצני הבקרה המתאימים.


## חימום מהיר

שימוש בתכונת החימום המהיר מאפשרת לתנור להגיע לטמפרטורה שנקבעה לו במהירות רבה יחסית.

השתמשו בתכונת החימום המהיר כאשר אתם בוחרים בטמפרטורה של מעל ל-100°C. להלן אפשרויות החימום המתאימות:


-  אוויר חם 3D
-  חימום עליון/תחתון

כדי להבטיח תוצאה של בישול אחיד, אין להניח את התבשיל בתא התנור לפני הסיום של שלב החימום המהיר.

- קבעו את סוג החימום ואת הטמפרטורה.
- לחצו לחיצה קצרה על לחצן .

הסמל  יידלק בתצוגה. התנור יתחיל להתחמם.

## שלב החימום המהיר הסתיים

ישמע צליל. הסמל  ייכבה בתצוגה. הכניסו את המזון לתנור.

## ביטול החימום המהיר

לחצו לחיצה קצרה על לחצן . הסמל  ייכבה בתצוגה.

שימוש	מספר HZ	אביזרים מיוחדים
מאפשרת הסרה מהירה ופשוטה יותר של עוגות לחות, מאפים, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים מתוך תבנית האפייה הרב-תכליתית. הכניסו את התבנית הרב-תכליתית לתוך התנור כאשר הצד הנטוי שלה פונה לעבר דלת התנור. מתאימה במיוחד להכנה של כמויות מזון גדולות.	HZ332010	תבנית רב-תכליתית עם ציפוי טפלון
המכסה הופך את תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד לתבנית צלייה מקצועית.	HZ333000	תבנית אפייה מקצועית ועמוקה במיוחד עם מדף רשת לצלייה
מכסה עבור תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד	HZ333001	מכסה עבור תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד
מכסה עבור תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד	HZ915001	מכסה עבור תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד
מכסה עבור תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד	HZ338250	מכסה עבור תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד
מכסה עבור תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד	HZ338352	מכסה עבור תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד
מכסה עבור תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד	HZ338356	מכסה עבור תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד
מכסה עבור תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד	HZ338357	מכסה עבור תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד
מכסה עבור תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד	HZ339020	מכסה עבור תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד
מכסה עבור תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד	HZ329020	מכסה עבור תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד
מכסה עבור תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד	HZ329022	מכסה עבור תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד
מכסה עבור תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד	HZ329027	מכסה עבור תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד
מכסה עבור תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד	HZ329028	מכסה עבור תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד
מכסה עבור תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד	HZ329000	מכסה עבור תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד
מכסה עבור תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד	HZ24D300	מכסה עבור תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד

**מוצרים שניתן להשיג ממרכז שירות הלקוחות**  
 תוכלו להשיג חומרי ניקוי ותחזוקה וכן אביזרים שונים עבור מכשיר החשמל שברשותכם, ממרכז שירות הלקוחות, ממשווקים מורשים


מונעות הצטברות של לכלוך. ספוגות בשמן מיוחד שמתאים לטיפול במשטחים בתנור שלכם העשויים מפלדת אל-חלד.	מספר קטלוגי 311134	מטליות ניקוי למשטחים שעשויים מפלדת אל-חלד
לניקוי התא הפנימי של התנור. הג'ל נטול ריח.	מספר קטלוגי 463582	ג'ל לניקוי תנורים וגריל
מיועדת במיוחד לניקוי של משטחים עדינים מאוד כגון זכוכית, קרמיקה, פלדת אל-חלד או אלומיניום. מטלית המיקרופיבר מסירה לכלוך לח ושכבות שומנים בניגוב אחד.	מספר קטלוגי 460770	מטלית מיקרופיבר במבנה כוורת
מונע מילדים לפתוח את דלת התנור. מיקום מנגנון הנעילה בדלת התנור משתנה מתנור לתנור. יש לעיין בהוראות שמצורפות למנגנון הנעילה של הדלת.	מספר קטלוגי 612594	מנגנון נעילה לדלת

**מנגנון נעילה לדלת**  
 למכשירכם מצורף מנגנון נעילה לדלת. ניתן לחבר אותו אל התנור. יש לעיין בהוראות ההרכבה.

## תא התנור

תאורת התנור ממוקמת בתוך תא התנור. מאוורר הקירור מונע התחממות יתר של התנור.

### תאורת התנור

התאורה שממוקמת בתוך תא התנור דולקת במשך כל זמן הפעולה של התנור. ניתן להשתמש באפשרות  של בורר הפונקציות כדי להדליק את האור בלי לחמם את התנור.

### מאוורר קירור

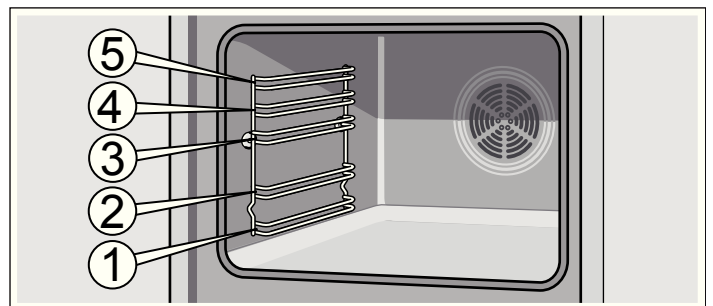
מאוורר הקירור נדלק ונכבה לסירוגין בהתאם לצורך. האוויר החם נפלט מעל לדלת. זהירות: אין לכסות את פתחי האוורור. התנור עלול להתחמם יתר על המידה.

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

## אביזרים

ניתן להכניס את אביזרי התנור ל-5 מפלסים שונים.

ניתן למשוך את האביזרים השונים החוצה עד שני שלישים מאורכם, בלי שיפילו. דבר זה מקל על הוצאת המזון מן התנור.



האביזרים עלולים להתעוות כאשר הם מתחממים. לאחר שהתקררו, העיוות ייעלם והאביזרים יחזרו לצורתם המקורית, ללא כל השפעה על תפקודם. ניתן לרכוש אביזרים שונים משירות הלקוחות, מסוכן מורשה או באופן מקוון. ציינו בבקשה מספר HZ.

### מדף רשת

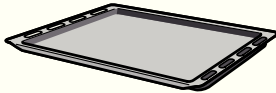
להנחת כלי בישול, תבניות אפייה, נתחי בשר, מזון צלוי ומזון קפוא.



הכניסו את מדף רשת כאשר הצד הקעור שלו פונה כלפי מטה.

### מגש אפייה מצופה אמייל

לעוגות ולמאפים קטנים.



הכניסו את מגש האפייה לתוך התנור כאשר הצד הנטוי שלו פונה לעבר דלת התנור.

### תבנית רב-תכליתית

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



הכניסו את התבנית הרב-תכליתית לתוך התנור כאשר הצד הנטוי שלה פונה לעבר דלת התנור.

## אביזרים מיוחדים

ניתן לרכוש את האביזרים המיוחדים ממרכז שירות הלקוחות או מסוכן מורשה. תוכלו למצוא מגוון רחב של אביזרים לתנור שלכם בחוברות שלנו או באתר החברה ברשת האינטרנט. הזמינות של האביזרים המיוחדים והאפשרות להזמין אותם באופן מקוון עלולות להשתנות ממדינה למדינה. עיינו בחוברות המכירה לקבלת מידע נוסף.

לא כל האביזרים המיוחדים מתאימים לכל הדגמים של התנורים. בעת הרכישה, ציינו במדויק את מספר הזיהוי (מספר ה-E) של התנור שלכם.

שימוש	מספר HZ	אביזרים מיוחדים
להנחת כלי בישול, תבניות אפייה, נתחי בשר, מזון צלוי ומזון קפוא.	HZ334000	מדף רשת
לאפיית עוגות ועוגיות.	HZ331000	מגש אפייה מצופה אמייל
דחפו את מגש האפייה לתוך התנור כאשר הצד הנטוי שלו פונה לעבר דלת התנור.		
לאפיית עוגות לחות, עוגיות, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים. ניתן להשתמש בתבנית זו גם ללכידת השומן שמטפטף בשעת צלייה ישירה על גבי מדף הרשת.	HZ332000	תבנית רב-תכליתית
הכניסו את התבנית הרב-תכליתית לתוך התנור כאשר הצד הנטוי שלה פונה לעבר דלת התנור.		
משמש לצלייה. יש להניח תמיד את מדף הרשת לצלייה בתוך התבנית הרב-תכליתית. דבר זה מבטיח שהשומן ומיצי הבשר שמטפטפים יאגרו בתוך התבנית.	HZ324000	מדף רשת צלייה
ניתן להשתמש בתבנית הצלייה במקום מדף רשת הצלייה, או להשתמש בה כמגן מפני נתזי השומן אשר ילכלכו את התנור. יש להשתמש בתבנית הצלייה בשילוב עם התבנית הרב-תכליתית בלבד.	HZ325000	תבנית צלייה
צלייה בתבנית הצלייה: גובה המדפים שבו יש להשתמש הוא 1, 2 ו-3 בלבד. שימוש בתבנית הצלייה כמגן מפני נתזי שומן: הכניסו את התבנית הרב-תכליתית, יחד עם תבנית הצלייה, אל מתחת למדף הרשת.		
תבנית אפייה עמוקה עשויה זכוכית. ניתן להשתמש בה גם ככלי הגשה.	HZ336000	תבנית זכוכית
מתאים לאפיית פיצה, מזון קפוא ועוגות גדולות ועגולות. ניתן להשתמש במגש הפיצה במקום בתבנית הרב-תכליתית. הניחו את מגש האפייה על גבי מדף הרשת ופעלו על-פי המתואר בטבלאות השונות.	HZ317000	מגש פיצה
אבן האפייה מושלמת לצורך הכנה של לחמים מתוצרת בית, לחמניות או פיצה והיא מקנה להם תחתית פריכה. חממו מראש את אבן האפייה לטמפרטורה המומלצת.	HZ327000	אבן אפייה
מאפשר הסרה מהירה ופשוטה יותר של עוגות ועוגיות מתוך מגש האפייה. דחפו את מגש האפייה לתוך התנור כאשר הצד הנטוי שלו פונה לעבר דלת התנור.	HZ331010	מגש אפייה מאמייל עם ציפוי טפלון

# התנור החדש שלכם

## לוח הבקרה

בסעיף זה תוכלו לראות סקירה של לוח הבקרה של התנור. הסמלים אף פעם לא מופיעים כולם בו-זמנית בתצוגה. בהתאם לדגם התנור, ייתכן שוני מסוים בחלק מהפרטים.

בסעיף זה תוכלו ללמוד עוד על התנור החדש שלכם. כאן מוצג הסבר על לוח הבקרה של התנור ועל כפתורי הבקרה השונים. כאן תוכלו לקבל מידע על תא התנור ועל האביזרים שלו.



שימוש	הגדרה
משמש לצלייה של בשר, עוף ודגים שלמים. גוף החימום של הגריל והמאוורר נדלקים ונכבים לסירוגין. המאוורר גורם לפיזור של האוויר החם מסביב למזון.	צלייה באוויר חם
משמש לצליית אומצות, נקניקיות, לחם וחתיכות דגים. כל האזור שנמצא מתחת לגוף החימום של הגריל מתחמם.	גריל, משטח גדול
לשימור מזון, להשחמה ולשלב הבישול הסופי של המזון. החום נפלט מלמטה.	חימום מלמטה
להפעלת תאורת הפנים של התנור.	תאורת התנור

\* סוג החימום שקובע את דרגת צריכת האנרגיה בהתאם לתקן EN50304.

בעת קביעת מצב הפעולה של התנור תאורת תא התנור נדלקת באופן אוטומטי.

## בורר הטמפרטורה

השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי להגדיר את הטמפרטורה או כדי לקבוע את ההגדרות עבור הגריל.

משמעות	הגדרה
התנור אינו מתחמם.	מצב "כבוי" ●
הטמפרטורה בחלל התנור מוגדרת ב-°C.	טווח הטמפרטורה 50-270
הגדרות הגריל עבור "גריל", משטח גדול	הגדרות הגריל ●●●
● = הגדרה 1, נמוך	
●● = הגדרה 2, בינוני	
●●● = הגדרה 3, גבוה	

כאשר התנור מתחמם, נדלקת נורית החיווי, שממוקמת בלוח הבקרה מעל לבורר הטמפרטורה. הנורית נכבית במהלך ההפסקות שבין חימום לחימום.

## לחצני בקרה

לחצני הבקרה ניתנים למשיכה החוצה. כדי לנעול את הלחצן פנימה או החוצה, יש ללחוץ על כפתור הבקרה כשהוא במצב "כבוי".

## לחצנים ותצוגה

ניתן להשתמש בלחצנים כדי להגדיר פונקציות נוספות. בתצוגה תוכלו לקרוא את הערכים שזה עתה הגדרתם.

לחצן	שימוש
	אפשרויות הגדרות זמנים בחירת הטיימר  משך הבישול  זמן הסיום  והשעון
-	מינוס הקטנת הערכים.
+	פלוס הגדלת הערכים.
	חימום מהיר חימום התנור במהירות רבה במיוחד.
	נעילת בטיחות בפני ילדים נעילת לוח הבקרה ושחרור הנעילה.

אפשרות הזמן שנבחרה כעת מסומנת בתצוגה באמצעות ► חץ לצד הסמל המתאים. יוצא מן הכלל: עבור השעון, הסמל יידלק רק בעת ביצוע שינוי.

## בורר התוכניות

השתמשו בבורר התוכניות כדי לקבוע את סוג החימום המבוקש.

הגדרה	שימוש
○ מצב "כבוי"	התנור נכבה.
אוויר חם 3D*	לאפיית עוגות ועוגיות במפלט אחד עד שלושה מפלסים במקביל. המאוורר מפזר את החום של גוף החימום הטבעי, שממוקם בדופן האחורית של התנור, באופן שווה בתוך תא התנור.
	חימום עליון/תחתון לעוגות, למאפים, לחלקי בשר רזה (צלי בקר או בשר ציד) במפלט אחד. החום נפלט באופן שווה כלפי מעלה וכלפי מטה.

\* סוג החימום שקובע את דרגת צריכת האנרגיה בהתאם לתקן EN50304.

## תיקונים שמבוצעים באופן לקוי

### סכנת התחשמלות!

תיקונים המבוצעים באופן לקוי הם מסוכנים. אך ורק טכנאים מורשים מטעם שירות הלקוחות שלנו רשאים לבצע את התיקונים. במקרה של תקלה, נתקו את המכשיר משקע החשמל או הורידו את המפסק המתאים בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

## פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר

### זהירות!

- אביזרים, רדיד אלומיניום, נייר אפייה או כלי אפייה על רצפת תא התנור: אין להניח אביזרים על רצפת התנור. אין לכסות את רצפת תא התנור בשום סוג של רדיד אלומיניום או נייר אפייה. לעולם אין להניח כלי בישול על רצפת תא התנור אם כוונה בתנור טמפרטורה של 50°C ומעלה. הדבר יגרום להצטברות חום. זמני האפייה והצלייה לא יהיו נכונים עוד ויגרם נזק לאמייל.
- מים בתא תנור חם: אין לשפוך מים לתוך התנור כאשר הוא חם. הדבר יגרום להיווצרות אדים לוחטים. השינוי בטמפרטורה עלול לגרום נזק לאמייל.
- מזון לח: אין לאחסן מזון לח בתא התנור לתקופות ארוכות כאשר הוא סגור. הדבר יגרום נזק לאמייל.
- מיצי פירות: בעת אפיית עוגות פירות עסיסיות במיוחד, אין למלא את התבנית יותר מדי. אם מיץ הפירות יטפטף החוצה הוא ישאיר כתמים שאינם ניתנים להסרה. מומלץ, אם ניתן, להשתמש בתבנית האפייה האוניברסלית העמוקה יותר.
- קירור המכשיר כאשר הדלת פתוחה: יש לאפשר לתנור להתקרר רק בדלת סגורה. גם אם דלת המכשיר פתוחה רק מעט, החזיתות של המכשירים הקרובים לתנור יינזקו במשך הזמן.
- אטם התנור מלוכלך מאוד: אם אטם התנור מלוכלך מאוד, דלת התנור לא תיסגר כראוי כאשר התנור פועל. החזיתות של המכשירים הסמוכים למכשיר עלולות להינזק. יש להקפיד על ניקיון האטם של דלת התנור.
- דלת התנור כמשטח נשיאה: אין להניח או להציב חפצים על דלת התנור כאשר היא פתוחה. אין להניח כלי אפייה או אביזרים על דלת התנור.
- נשיאת המכשיר: אין לשאת את המכשיר או להחזיק אותו באמצעות ידי דלת. ידית הדלת אינה יכולה לשאת את משקל התנור והיא עלולה להישבר.

קראו הוראות הפעלה אלה בעיון רב. שמרו את הוראות ההפעלה והוראות ההתקנה במקום בטוח. אם אתם מוכרים את התנור, העבירו לבעלים החדשים את חוברת ההוראות האלה.

## לפני ההתקנה

### נזקים במהלך ההובלה

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

### חיבור לחשמל

חיבור המכשיר לרשת החשמל חייב להתבצע על-ידי איש מקצוע מוסמך בלבד. אחרת תאבדו את הזכאות 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 לילדים להפעיל את המכשיר ללא השגחה,

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

■ אם אין להם הידע או הניסיון הנחוצים.

אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר.

## תא התנור חם

### סכנת כוויית!

■ אין לגעת במשטחים הפנימיים של התנור או בגופי החימום שלו. פתחו את דלת התנור בזהירות. אדים חמים עלולים להיפלט החוצה. יש להרחיק ילדים קטנים למרחק בטוח מהתנור.

■ אין להכין מזון המכיל כמויות גדולות של נוזלים בעלי ריכוז גבוה של אלכוהול. אדי האלכוהול עלולים להתלקח בתא התנור. השתמשו בכמויות קטנות בלבד של נוזלים בעלי ריכוז אלכוהול גבוה ופתחו את דלת התנור בזהירות.

### סכנת שריפה!

■ אין לאחסן חומרים דליקים בתא התנור. אין לפתוח את דלת התנור אם יש עשן בתוכו. כבו את התנור. נתקו את התנור משקע החשמל או הורידו את המפסק המתאים בתיבת הנתיכים.

■ אין להניח נייר אפייה באופן משוחרר על האביזרים של התנור במהלך החימום המקדים. בעת פתיחת דלת התנור נוצר משב רוח. נייר האפייה עלול לזוז, לגעת בגוף החימום ולהתלקח. הקפידו להצמיד את נייר האפייה באמצעות צלחת או תבנית אפייה. כסו בנייר האפייה את האזור הנחוצ בלבד. אסור לנייר האפייה לבלוט מעבר לשטח האביזרים.

### סכנת קצר חשמלי!

יש למנוע מגע בין כבלי החשמל של מכשירי חשמל אחרים לבין דלת התנור החמה. הדבר עלול לגרום להמסת חומר הבידוד של כבל החשמל.

### סכנת כווייה!

אין לשפוך מים לתוך תא תנור חם. הדבר יגרום להיווצרות אדים לוחטים.

## האביזרים וכלי האפייה חמים

### סכנת כוויית!

אין להוציא אביזרים או כלים חמים מתוך התנור ללא שימוש במטלית או בכפפות מטבח.

14 ..... כיסוי הזכויות

14 ..... **שירות לקוחות**

14 ..... מספר E ומספר FD

14 ..... **עצות לחיסכון באנרגיה ולשמירה על איכות הסביבה**

14 ..... חיסכון באנרגיה

14 ..... השלכה ידידותית לסביבה

15 ..... **מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו**

15 ..... עוגות ומאפים

17 ..... עצות לאפייה

17 ..... בשר, עוף, דגים

19 ..... עצות לצלייה וצלייה בגריל

20 ..... מאפים, מאכלים מוקרמים, לחם קלוי עם תוספות

20 ..... מאכלים מוכנים

21 ..... מתכונים מיוחדים

21 ..... הפשרה

21 ..... ייבוש

22 ..... שימור מזון

22 ..... **אקרילאמיד במזון**

23 ..... **מנות שנבדקו**

23 ..... אפייה

23 ..... צלייה בגריל

4..... **הוראות בטיחות**

4 ..... לפני ההתקנה

4 ..... הערות בטיחות

4 ..... פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר

5 ..... **התנור החדש שלכם**

5 ..... לוח הבקרה

5 ..... לחצנים ותצוגה

5 ..... בורר התוכניות

5 ..... בורר הטמפרטורה

6 ..... תא התנור

6 ..... אביזרים

7 ..... מנגנון נעילה לדלת

8 ..... **לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה**

8 ..... כיוון השעון

8 ..... חימום התנור

8 ..... ניקוי האביזרים

8 ..... **קביעת הגדרות התנור**

8 ..... סוג החימום והטמפרטורה

8 ..... חימום מהיר

9 ..... **הגדרת אפשרויות זמן**

9 ..... טיימר

9 ..... משך זמן הבישול

10 ..... זמן סיום

10 ..... שעון

10 ..... **נעילת בטיחות בפני ילדים**

11 ..... **שינוי ההגדרות הבסיסיות**

11 ..... **תחזוקה וניקוי**

11 ..... תכשירי ניקוי

12 ..... הסרת המסילות והרכבתן

12 ..... קיפול יחידת הצלייה

12 ..... הסרת דלת התנור וחיבורה

13 ..... הסרת לוחות הזכויות של דלת התנור והתקנתם

13 ..... **איתור תקלות ופתרון**

13 ..... טבלה לפתרון תקלות

14 ..... החלפת הנורה בתקרת התנור

מידע נוסף לגבי מוצרים, אביזרים, חלקי חילוף ושירות תוכלו למצוא באתר [www.siemens-home.co.il](http://www.siemens-home.co.il) ובחנות המקוונת [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## **לקוחות נכבדים,**

הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת רוכשי תנור של חברת **סימנס**.  
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 שהתנור יפעל לשביעות רצונכם.  
**שימו לב:** הקפידו לקבל תעודת אחריות מקורית של B/S/H.

## **הערה!**

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



HB23AB.21Y

תנור מובנה

**SIEMENS**