



9000716845

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

01
(911025)

Constructa

לקוחות נכבדים,

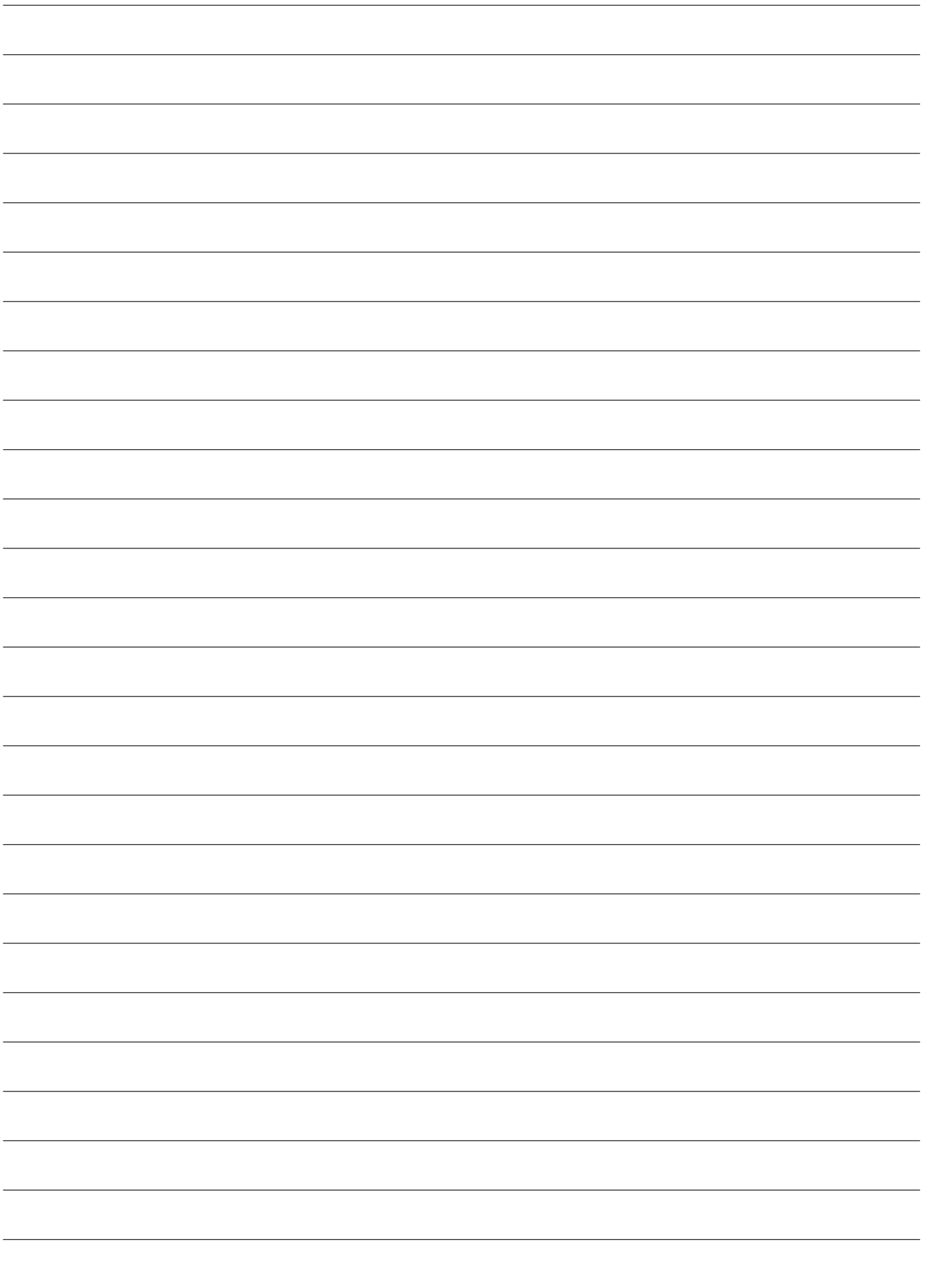
אנו מקווים שהוראות הפעלה אלה סייעו לכם להפעיל את התנור של **קונסטרוקטה** ושהוא פועל לשביעות רצונכם. אם למרות מאמצינו להגיש לכם מוצר מושלם וללא ליקויים תתגלה תקלה כלשהי בפעולתו של התנור, אנא פנו בכל עת לאחת מתחנות השירות הרשומות להלן. מעבדות השירות והטכנאים המיומנים ישמחו להגיש לכם במהירות את כל העזרה הדרושה להחזרת התנור לפעולה תקינה.

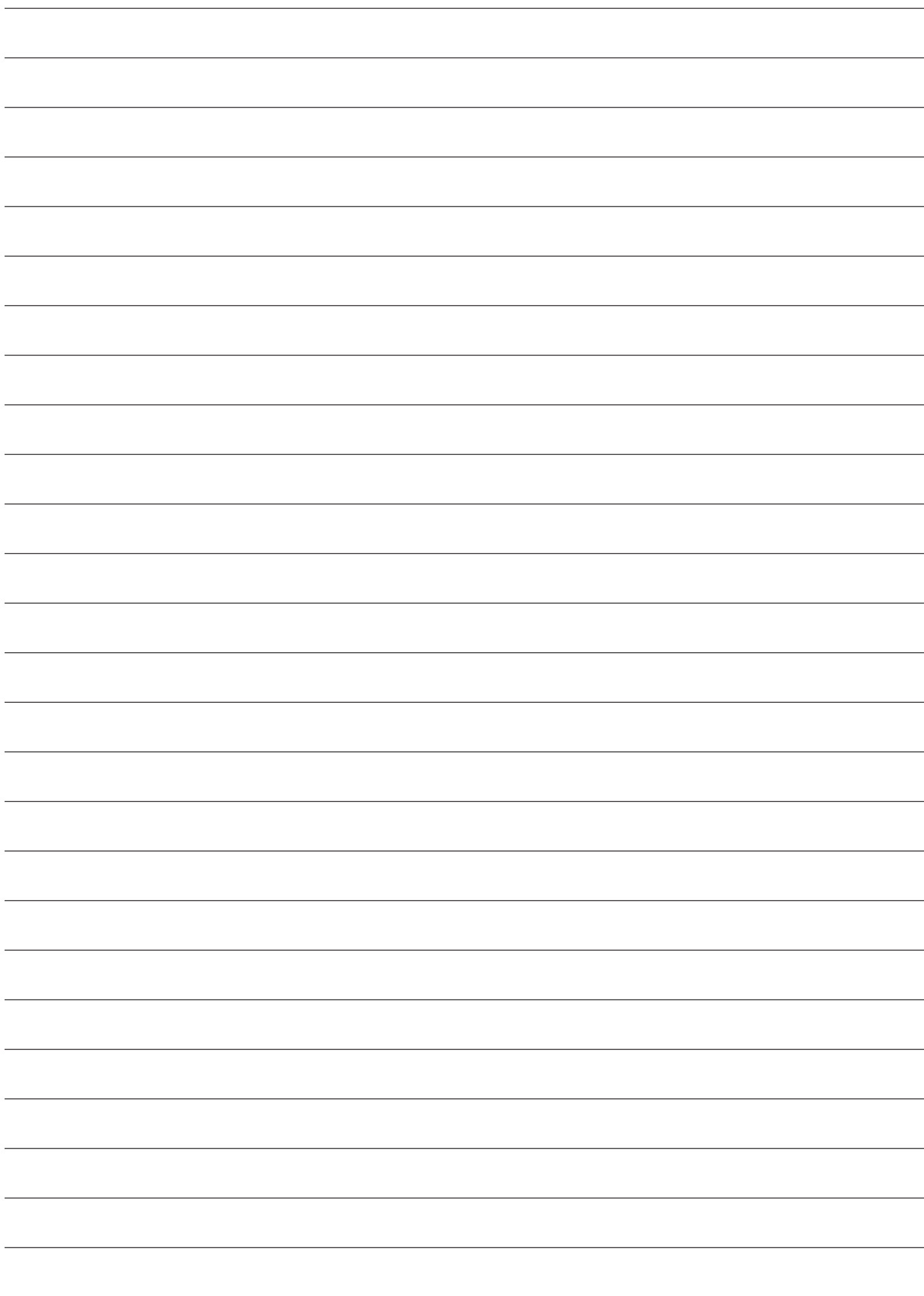
בהצלחה!

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

תחנות שירות ברחבי הארץ

מרכז	שירות CSB, המלאכה 1, א.ת. צפוני, לוד	טל: 08-9777222
חיפה והצפון	שירות CSB, שד' ההסתדרות 224, חיפה	טל: 04-8477111
דרום	שירות CSB, יאיר 18, באר-שבע	טל: 08-9777200
	שירות ששון, הבנאי 56, אילת	טל: 08-6335311
	שירות אקספרס, אזור התעשייה החדש, אילת	טל: 08-6378616
ירושלים	אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים	טל: 02-6403000





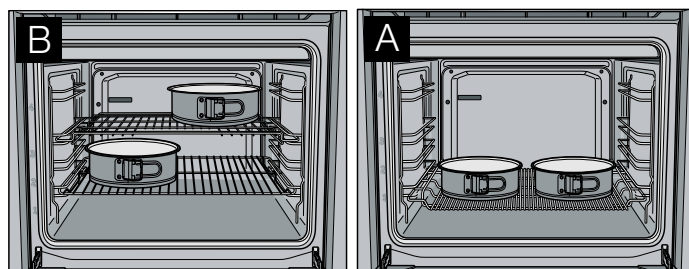
מנות שנבדקו

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

אפייה	גובה מדף	מצב הפעלה	טמפרטורה ב-°C	זמן אפייה בדקות
עוגיות זילוף	2		160 - 170*	20 - 25
	1		140 - 150*	15 - 25
	1 + 3		140 - 150*	20 - 30
מאפים קטנים (20 למגש)	2		160 - 170**	20 - 30
	1		150 - 160**	20 - 30
	1 + 3		130 - 140**	25 - 35
עוגת ספוג על בסיס מים חמים	2		160 - 170*	25 - 35
	1		150 - 160*	25 - 35
	1		160 - 170*	70 - 80
פאי תפוחים עם שכבת בצק כפולה (תבניות אפייה קרובות זו לזו, איור A) פאי תפוחים עם שכבת בצק כפולה (תבניות אפייה מונחות באלכסון זו מזו, איור B)	1 + 3		170 - 180*	65 - 75

* יש לחמם מראש את התנור

** יש לחמם מראש את התנור במשך 10 דקות



צלייה בגריל	גובה מדף	מצב הפעלה	טמפרטורה ב-°C	משך צלייה בגריל בדקות
צנימים (תבנית רב-תכליתית + מדף רשת)	3 + 4		275*	1 - 2
אומצות בקר 12 x (תבנית רב-תכליתית + מדף רשת)	3 + 4		275	20 - 25**

* יש לחמם מראש את התנור במשך 10 דקות

** הפכו בתום 2/3 ממשך זמן הבישול

החלפת הנורה בתנור

יש להחליף נורות שנשרפו.

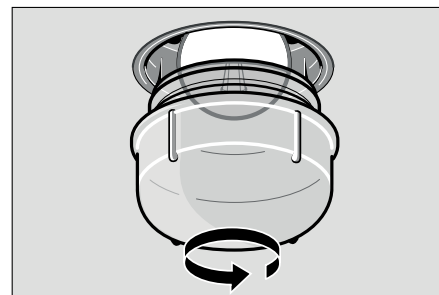
ניתן להשיג נורות חלופיות ממרכז שירות הלקוחות או אצל ספק מורשה: E14, 40W, 220V - 240V, עמידה בחום עד 300°C . יש להשתמש בנורות התנור האלו בלבד.

⚠ סכנת התחשמלות!

נתקו את המכשיר מאספקת החשמל. הורידו את המפסק בתיבת הנתיכים או הוציאו את הנתיך מתיבת הנתיכים הביתית.

1. הניחו מגבת מטבח בתא התנור 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.

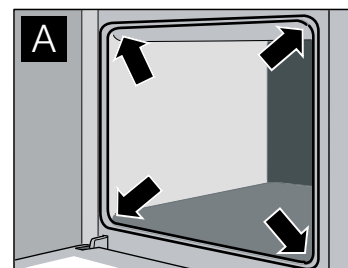
5. הוציאו את מגבת המטבח והרימו את המפסק.

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

החלפת אטם הדלת

אם אטם הדלת נפגם, יש להחליפו. תוכלו להשיג אטמים חלופיים למכשיר שלכם במרכז שירות הלקוחות.

אטם הדלת מחובר בארבעה מקומות (איור A). בעת ההחלפה, יש לנתק ולחבר את הווים בכל ארבע הנקודות (איור B).



בדקו שוב כדי לוודא שהאטם יושב נכון - במיוחד בפינות.

מרכז שירות לקוחות

במקרה של פגמים או של תקלות שאינכם יכולים לתקן בעצמכם, פנו למרכז שירות הלקוחות.

IL	*2220	☎ מרכז שירות לקוחות
----	-------	---------------------

הערה: תוכלו למצוא את כל המידע והטלפונים של מרכזי השירות ברשימת מרכזי שירות הלקוחות שבסוף החוברת.

כאשר אתם פונים למרכז שירות הלקוחות, ציינו את מספר ה-E ואת מספר ה-FD של המכשיר.

תמצאו אותם על לוחית הנתונים מאחורי דלת המכשיר בצד השמאלי התחתון.

מספר E	מספר FD
--------	---------

מידע נוסף על מוצרים, אביזרים, חלקי חילוף ושירות לקוחות ניתן למצוא באתר www.constructa.co.il ובחנויות המקוונות www.constructa-eshop.com

ניקוי

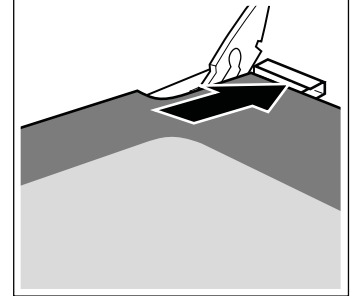
נקו את לוח הדלת באמצעות חומר לניקוי זכוכית ומטלית רכה.

⚠ סכנת פציעה!

שריטה בזכוכית שבדלת התנור עלולה להתפתח לסדק. אין להשתמש בתכשירי ניקוי חזקים, עזרי ניקוי שורטים או חדים או במגרד זכוכית.

התקנת לוח הדלת

1. הכניסו את לוח הדלת בזווית אל עבר החלק האחורי אל מקומו בתושבות, ככל שניתן להכניסו. על המשטח החלק לפנות כלפי חוץ.



2. החזירו את הכיסוי למקומו ולחצו עליו עד שישמע קול נקישה.

3. התקינו מחדש את דלת התנור.

ניקוי המסילות

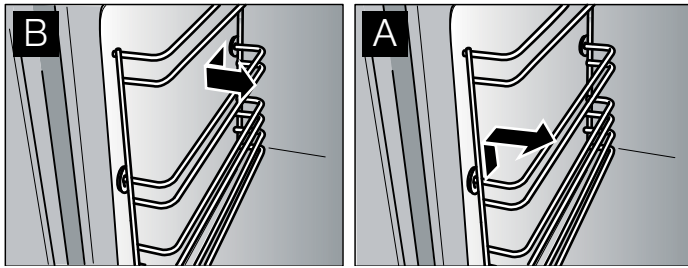
ניתן להסיר את המסילות כדי להקל על הניקוי.

⚠ סכנת כווייה עקב חלקים לוהטים בתא התנור!

המתינו שתא התנור 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).

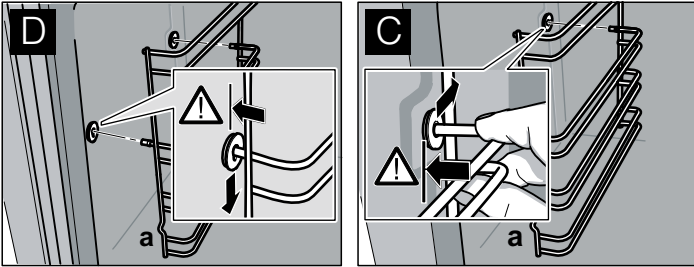


3. נקו את המסילות באמצעות נוזל ניקוי כלים וספוג או מברשת.

4. מקמו את המסילות כך שהחריץ (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).



תקלות ותיקונים

במקרה של תקלה, בדקו את העצות בטבלה להלן לפני שתתקשרו למרכז שירות הלקוחות.

⚠ סכנת התחשמלות!

- אך ורק בעל מקצוע רשאי לבצע עבודות במערכת האלקטרונית של המכשיר.
- לפני כל עבודה על המערכת האלקטרונית של המכשיר, יש לנתק אותו מאספקת החשמל. הורידו את המפסק או הוציאו את הנתיך מתיבת הנתיכים הביתית שלכם.

בעיה	גורם אפשרי	פעולה מתקנת
תקלה בפעולה החשמלית (לדוגמה, נוריות החיווי אינן נדלקות)	נתיך פגום	בדקו את הנתיך בתיבת הנתיכים והחליפו אותו במקרה הצורך
נוזלים 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 או הצלייה עד שכל השומן נשרף לגמרי
אדים רבים מתעבים בתא התנור	מדף הרשת או התבנית הרב-תכליתית הוכנסו לא נכון	בדקו את גובה המדפים (עיינו בסעיף: צלייה או צלייה בגריל)
סימנים בהירים ועמומים נראים על אביזרים מצופי אמיל	תופעה תקינה (לדוגמה, כאשר אופים עוגות בעלות ציפוי לח מאוד או כאשר צולים נתחי בשר גדולים)	פתחו לזמן קצר את דלת התנור מדי פעם במהלך פעולת התנור
לוחות הדלת מתכסים אדים	תופעה תקינה הנגרמת בעקבות טפטוף מיצי בשר או מיצי פירות	לא אפשרי
	תופעה רגילה הנגרמת עקב הפרשי טמפרטורה	חממו את המכשיר ל-100°C וכבו אותו חמש דקות לאחר מכן

ניקוי תא התנור

זהירות!

היזהרו שלא לפגוע במשטחי תא התנור. 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.
- קצוותיהם של מגשי אפייה דקים עשויים להיות מחוספסים, אולם הגנה מפני קורוזיה עדיין מובטחת.

חלקי התנור	תכשיר/עזר ניקוי
משטחי אמייל	נקו באמצעות מטלית רכה או מטלית עור לחות ותמיסת חומץ או נזל כלים. יבשו באמצעות מטלית רכה. השתמשו במטלית רכה ולחה ותמיסת סבון כדי לשחרר שאריות מזון שנדבקו. השאירו את תא התנור פתוח לאחר הניקוי כדי שהוא יוכל להתייבש.
אטם הדלת	אם התנור מלוכלך מאוד, אנו ממליצים להשתמש בתכשיר לניקוי תנורים. בעת ניקוי בתכשיר לניקוי תנורים יש לעיין בהוראות היצרן.
מדפים נשלפים/מדפים טלסקופיים	מי סבון חמים.
אביזרים	השרו במי סבון חמים. נקו באמצעות מברשת וספוג או שטפו במדיח הכלים.

שמרו על ניקיון התנור

נקו את תא התנור לאחר כל שימוש, כיוון שהלכלוך ייאפה 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  אוויר חם מתי שניתן. מצב הפעלה זה יוצר פחות לכלוך.

הסרת דלת התנור והתקנתה

אתם יכולים להסיר את דלת התנור כדי לנקותה 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 תנסו לתפוס את הציר.

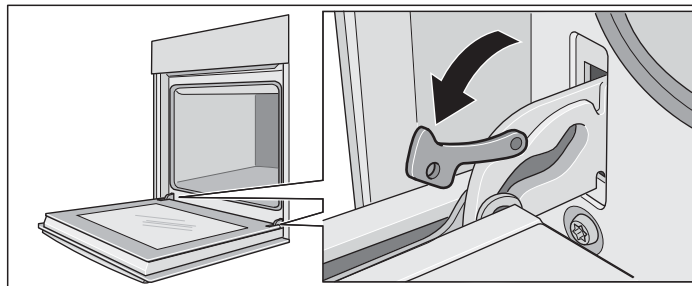
⚠ סכנת פציעה!

אם ניתקתם את הציר רק בצד אחד של דלת התנור, אל תנסו לתפוס את הציר. הציר עלול להיסגר חזרה בעוצמה רבה. פנו למרכז שירות הלקוחות.

הסרת דלת התנור

1. פתחו את דלת התנור עד הסוף.

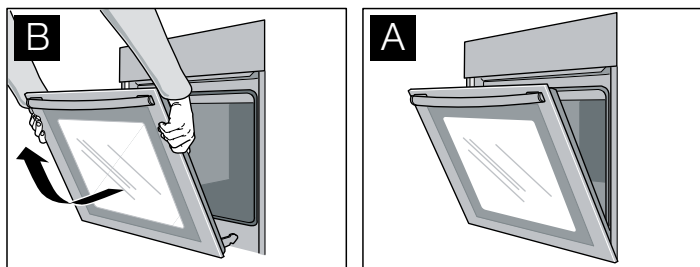
2. פתחו עד הסוף את ידיות הנעילה בצד שמאל ובצד ימין.



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).



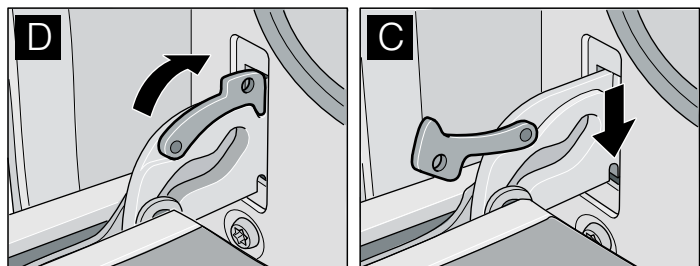
התקנת דלת התנור

1. הכניסו את הצירים לתושבת הימנית והשמאלית (איור C).

החריץ בכל אחד מהצירים צריך להיתפס 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. סגרו את דלת התנור.

ניקוי לוחות הדלת

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

⚠ סכנת פציעה!

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

⚠ סכנת פציעה!

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

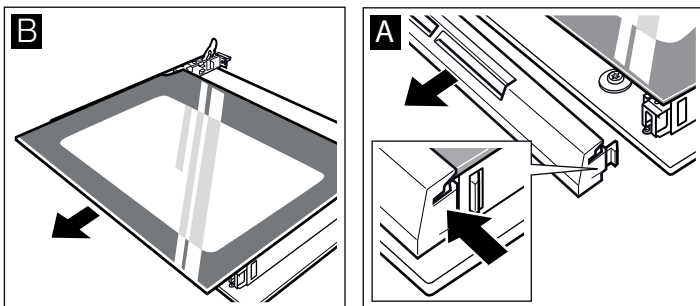
הסרת לוח הדלת

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

1. נתקו את דלת התנור והניחו אותה על משטח רך ונקי כאשר חזית הדלת פונה למטה (עיינו בפרק: "הסרת דלת התנור והתקנתה").

2. הסירו את הכיסוי בחלק העליון של דלת התנור. לחצו פנימה באמצעות אצבעותיכם את הלשוניות בצד שמאל וימין (איור A).

3. הרימו את לוח הדלת והסירו אותו (איור B).



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

הפשרה באמצעות אוויר חם

השתמש במצב ☞ אוויר חם כדי להפשיר ולבשל מזון קפוא.

שימו לב בבקשה לנושאים הבאים:

- מוצרי מזון קפואים שהופשרו (במיוחד בשר) דורשים זמני בישול קצרים יותר ממוצרי מזון טריים
- משך זמן 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 לבישול דג טרי
- ניתן להניח בו זמנית כמויות גדולות של ירקות קפואים מוכנים בכלי אלומיניום בתא התנור
- השתמשו בגובה מדף 1 להפשרה במפלט אחד ובגובה מדף 1 + 3 להפשרה בשני מפלסים
- בעת הפשרת מזון, פעלו בהתאם להוראות שעל גבי האריזה

ארוחות קפואות	טמפרטורה ב-°C	זמן הפשרה בדקות
מוצרי מזון לא מעובדים	50	30 - 90
לחם/לחמניות (750 גרם - 1,500 גרם)	50	30 - 60
חיתוכיות יבשות, קפואות	60	45 - 60
חיתוכיות לחות, קפואות	50	50 - 70

הפשרה

- באמצעות פונקציית ההפשרה ☞, 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 התנור 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 תוצרת בית בתנור שלכם. חום התאורה ☞ משמש לכך.

3. הוסיפו 150 גרם יוגורט לחלב החם, ערבבו וחלקו לצנצנות או לקעריות באופן שווה. אין למזוג כמויות גדולה מ-200 מ"ל לכל כלי.
4. כסו את הצנצנות/הקעריות במכסה מתאים או בריעת ניילון נצמד.
5. חממו את התנור מראש במצב ☞ גריל מלא למשך 15 דקות ב-100°C.
6. לאחר מכן, סובבו את בורר מצבי ההפעלה למצב ☞ תאורה.
7. פזרו את הצנצנות/הקעריות במרחקים שווים על רצפת תא התנור וסגרו את דלת התנור.
8. כבו את התאורה כעבור 8 שעות והכניסו את הצנצנות/הקעריות למקרר ל-12 שעות לפחות.

1. הוציאו אביזרים ומדפים נשלפים, מדפים טלסקופיים או מערכות הניתנות להפרדה.
2. חממו ליטר אחד של חלב עמיד (3.5% שומן) או חלב טרי מפוסטר, לטמפרטורה של 40°C או הרתיחו ליטר אחד של חלב טרי ואפשרו לו להתקרר לטמפרטורה של 40°C.

ניקוי ותחזוקה

⚠ סכנת קצר חשמלי!

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

זהירות!

- נשק למשטח בעקבות ניקוי לא נכון: אין להשתמש
- בתכשירי ניקוי אגרסיביים או חזקים
 - בתכשירי ניקוי המכילים אלכוהול
 - בעזרי ניקוי שורטים, כגון צמר פלדה או ברזלית
- שימו לב להנחיות בטבלאות.

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

חלק/משטח המכשיר	תכשיר/עזר ניקוי
משטחי נירוסטה	נקו באמצעות מטלית רכה או מטלית עור לחות ונוזל כלים; יבשו באמצעות מטלית רכה. אם המשטח מלוכלך מאוד, השתמשו בחומרי ניקוי המיועדים לנירוסטה בגימור מאט.
משטחים צבעים/משטחי זכוכית	נקו באמצעות מטלית רכה או מטלית עור לחות ונוזל כלים; יבשו באמצעות מטלית רכה.
לוחות הדלת	נקו באמצעות מטלית רכה או מטלית עור לחות ותכשיר לניקוי זכוכית; יבשו באמצעות מטלית רכה. הלוח הפנימי של דלת התנור מצופה בשכבה שנראית כציפוי בהיר.

צלייה בגריל מכל הכיוונים

צלייה מכל הכיוונים מתאימה במיוחד לצליית עופות ובשר כך שהם יהיו פריכים מכל הצדדים.

הפכו את המאכלים בתוך מחצית עד שני שלישים מזמן הצלייה.

יש לנקב את עור הברווז והאוזז מתחת לכנפיים ולרגליים כדי לאפשר לשומן לטפטף.

בהתאם למאכלים הנצלים, ייתכן שתא התנור יתלכלך יותר מהגריל בעת בישול מזון על מדף הרשת במצב גריל מכל הכיוונים. לכן עליכם לנקות את תא התנור אחרי כל שימוש כדי שהלכלוך לא יישרף ויידבק.

המידע בטבלה זו הוא מידע מנחה בלבד ותקף לתבנית רב-תכליתית מצופה אמייל עם מדף רשת. הערכים עשויים להשתנות בהתאם לסוג המזון לצלייה בגריל ולכמות שלו.

אנו ממליצים בפעם הראשונה לכוון לטמפרטורה הנמוכה יותר המצוינת בטבלה. כך ניתן להשיג בדרך כלל השחמה אחידה יותר.

בסוף זמן הצלייה, יש לכבות את התנור ולהניח את המזון למשך כ-10 דקות בתא התנור כאשר דלת התנור סגורה. זמן המנוחה המומלץ לאחר הצלייה אינו כלול בזמני הצלייה המצוינים בטבלה.

הערכים מתייחסים למזון שהוכנס לתנור קר ולבשר שהוצא ישר מהמקרר.

מזון לצלייה בגריל	גובה מדף	טמפרטורה ב-°C	משך צלייה בגריל בדקות
סינטה, מדיום	2	220 - 240	40 - 50
שוק כבש, עם עצם, בינוני	2	170 - 190	120 - 150
עוף (לא ממולא)			
חצאי עוף, 2 - 1 חצאים	2	210 - 230	40 - 50
עוף שלם, 2 - 1 עופות	2	200 - 220	60 - 80
ברווז שלם, 3 - 2 ק"ג	2	180 - 200	90 - 120
אוזז שלם, 4 - 3 ק"ג	2	150 - 170	130 - 160

צלייה בגוף חימום לוהט

לצליית כמויות גדולות של מאכלים שטוחים, השתמשו במצב גריל מלא.

לצלייה בגריל של כמות קטנה של מאכלים שטוחים, השתמש במצב גריל מרכזי. הניחו תמיד את המזון לצלייה במרכז מדף הרשת. שימוש בגריל המרכזי יחסוך בחשמל.

הברישו את המאכלים שברצונכם לצלות במעט שמן על-פי טעמכם.

מזון לצלייה בגריל	גובה מדף	טמפרטורה ב-°C	משך צלייה בגריל בדקות	הערות
נקניקיות	4	250	10 - 14	העור מחורץ קלות
ירקות	4	270	15 - 20	
קלי עם ציפוי	3	220	10 - 15	יש להתאים את גובה המדף לגובה הציפוי
בקר				
אומצת פילה (4 - 3 ס"מ עובי)	4	270	15 - 20	ניתן להאריך את משך זמן הצלייה או להפחית אותו, בהתאם לדרגת הצלייה המבוקשת
פילה מיניון	4	270	12 - 15	
טלה				
פילה	4	270	8 - 12	ניתן להאריך את משך זמן הצלייה או להפחית אותו, בהתאם לדרגת הצלייה המבוקשת
רצועות	4	270	10 - 15	
עוף				
פולקע	3	250	25 - 30	נקבו את העור כדי למנוע הופעת שלפוחיות במהלך הצלייה
מנות עוף קטנות	3	250	25 - 30	
דגים				
אומצות	4	220	15 - 20	החתיכות צריכות להיות בעובי זהה
רצועות	4	220	15 - 20	
דג שלם	3	220	20 - 25	

טבלת צלייה

זמני הצלייה וטמפרטורת הצלייה תלויים בגודל, בגובה, בסוג ובכמות של המאכל.

ככלל: ככל שהמאכל גדול יותר, יש לצלות אותו בטמפרטורה נמוכה יותר ולמשך זמן ארוך יותר.

המידע המופיע בטבלה זו הוא מידע מנחה בלבד ומתייחס לפרטים 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 בדרך כלל השחמה אחידה יותר.

בסוף זמן הצלייה, יש לכבות את התנור ולהשאיר את הצלי לנוח בתא התנור 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.

חיסום עליון/תחתון			אוויר חם		פריט
טמפרטורה ב-°C	גובה מדף	זמן צלייה בדקות	טמפרטורה ב-°C	גובה מדף	
200 - 210	2	60 - 70	170 - 180	1	קציץ בשר (המכיל 500 גרם בשר)
180 - 200	3	30 - 40	160 - 170	1	דג שלם (300 גרם)
180 - 200	2	40 - 50	160 - 170	1	דג שלם (700 גרם)
בקר					
200 - 220	2	40 - 60	180 - 190	1	פילה, גודל בינוני (1 ק"ג)
200 - 220	2	30 - 45	180 - 190	1	סינטה, גודל בינוני (1.5 ק"ג)
200 - 220	2	120 - 150	170 - 180	1	צלי קדרה (1.5 ק"ג)*
עגל					
180 - 200	2	90 - 120	160 - 170	1	נתח עגל/חזה (1.5 ק"ג)
190 - 210	2	100 - 130	160 - 170	1	ירך
עופות (לא ממולאים)					
200 - 220	2	60 - 70	170 - 180	1	עוף שלם (1 ק"ג)
190 - 210	1	90 - 120	160 - 170	1	ברווז שלם (3 - 2 ק"ג)
180 - 200	2**	130 - 180	150 - 160	1	אווז שלם (4 - 3 ק"ג)
* צלי קדרה יש לצלות בכלי צלייה מכוסה					
** השתמשו בגובה מדף 1 עבור מאכלים גבוהים					

עצות ופתרונות

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

צלייה בגריל

זהירות!

נזק לחומרים הנגרם בשל החום: הטמפרטורה בתא התנור גבוהה מאוד. הקפידו לסגור את דלת התנור כאשר אתם משתמשים בגריל. אין להשתמש בגריל כאשר דלת התנור פתוחה.

השתמשו תמיד במדף הרשת ובתבנית הרב-תכליתית בעת צלייה בגריל. הכניסו את מדף הרשת אל גובה המדף כפי שמצוין בטבלת הצלייה. כדי להימנע מלכלוך את התנור, הכניסו את התבנית הרב-תכליתית בגובה מדף אחד מתחת למדף הרשת. יש להניח את המזון לצלייה במרכז מדף הרשת.

הערה: השתמשו בתבנית הרב-תכליתית כשהיא מונחת כהלכה (ולא כאשר הצד השני פונה מעלה).



אם אתם צולים בגריל יותר מנתח בשר אחד, ודאו שהנתחים הם מאותו סוג בשר ושהם בעובי דומה ובמשקל דומה.

Circotherm אינטנסיבי 		אוויר חם 			
טמפרטורה ב-°C	גובה מדף	זמן אפייה בדקות	טמפרטורה ב-°C	גובה מדף	ארוחות
מוצרים מתפוחי אדמה, קפואים					
200 - 220	1	15 - 25	190 - 210	1	טוגנים
-	-	25 - 35	170 - 190	1 + 3	
200 - 220	1	25 - 35	180 - 200	1	קרוקטים/רושטי
מאפים					
170 - 190*	1	5 - 15	180 - 200	1	לחמניות קפואות
170 - 190*	1	10 - 20	180 - 200	1	לחמניות קפואות אפויות למחצה
170 - 190*	1	5 - 15	180 - 200	1	לחמניות אפויות למחצה
* יש לחמם מראש את התנור					

עצות ופתרונות

העוגה בהירה מדי	בדקו את גובה המדף ואת כלי האפייה המומלצים. הניחו את תבנית האפייה על מדף הרשת ולא על מגש האפייה. האריכו את משך זמן האפייה או העלו את הטמפרטורה.
העוגה שחומה מדי	בדקו את גובה המדף. קצרו את משך זמן האפייה או הנמיכו את הטמפרטורה.
העוגה הושחמה באופן לא אחיד בתבנית האפייה	בדקו את גובה המדף ואת הטמפרטורה. אין להציב את תבנית האפייה בצמוד לפתחי יציאת האוויר בדופן האחורית של תא התנור. בדקו שהתבנית ממוקמת כהלכה על מדף הרשת.
העוגה אינה מושחמת באופן אחיד על מגש האפייה	בדקו את גובה המדף ואת הטמפרטורה. כאשר אתם אופים פריטים קטנים, ודאו שהם בגודל ובעובי זהים.
העוגה יבשה מדי	קצרו את משך זמן האפייה והעלו מעט את הטמפרטורה.
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 זמן 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 זמן האפייה או הנמיכו את הטמפרטורה.
משך זמן האפייה המצוין אינו נכון	באפיית פריטים קטנים, בדקו את כמות הפריטים במגש האפייה. אסור שהפריטים יגעו זה בזה.
מוצרים קפואים אינם שחומים באופן אחיד לאחר האפייה	אם המוצרים הקפואים הושחמו באופן לא אחיד באפייה המוקדמת, יש לצפות להשחמה לא אחידה בתום 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 בגובה מדף 2 בעת צלייה במצב  אוויר חם. הדבר יפגע בזרימת האוויר ותוצאות הצלייה לא יהיו טובות.

צלייה פתוחה

צלייה פתוחה מתבצעת בכלי צלייה ללא מכסה.

במקרה הצורך, הוסיפו נוזלים לכלי הצלייה. במהלך הצלייה, הנוזלים בכלי הצלייה יתאדו. במקרה הצורך, הוסיפו נוזלים חמים בהירות.

כאשר אתם צולים במצב  חימום עליון/תחתון, עליכם להפוך את הצלי כעבור מחצית עד שני שלישים ממשך זמן הצלייה.

צלייה בתבנית הרב-תכליתית

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

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

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

צלייה עם מכסה

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

חימום עליון/תחתון			אוויר חם		מאפים קטנים
טמפרטורה ב-°C	גובה מדף	זמן אפייה בדקות	טמפרטורה ב-°C	גובה מדף	
200 - 220*	1	20 - 30	190 - 210*	1	בצק עלים/בצק רבוך
-	-	25 - 35	190 - 210*	1 + 3	
170 - 180*	1	25 - 35	150 - 160*	1	תערובת ספוג, כגון מאפינס
-	-	30 - 40	150 - 160*	1 + 3	
150 - 160*	2	15 - 20	140 - 150*	1	בצק פריך, כגון עוגיות חמאה
-	-	20 - 25	130 - 140*	1 + 3	

* יש לחמם מראש את התנור

חימום עליון/תחתון			אוויר חם		לחם/לחמניות
טמפרטורה ב-°C	גובה מדף	זמן אפייה בדקות	טמפרטורה ב-°C	גובה מדף	
240*	1	15 - 25	220*	1	לחמניות
240*	1	15 - 25	220*	1	פיתה

בצק לחם במשקל 750 גרם - 1,000 גרם

220*	2	35 - 40	220*	1	אפייה סופית
------	---	---------	------	---	-------------

בצק לחם במשקל 1,000 גרם - 1,250 גרם

240*	2	10 - 15	220*	1	אפייה ראשונית
200	2	40 - 45	180	1	אפייה סופית

בצק לחם במשקל 1,250 גרם - 1,500 גרם

240*	2	10 - 15	220*	1	אפייה ראשונית
200	2	40 - 50	180	1	אפייה סופית

* יש לחמם מראש את התנור

טבלת אפייה לארוחות טריות ולמוצרים קפואים שהוכנו מראש

חימום  Circotherm אינטנסיבי מתאים במיוחד להכנת מנות טריות הדורשת חום רב מלמטה ולהכנת מוצרי מזון קפוא מוכן.

שימו לב בבקשה לנושאים הבאים:

- רפדו את מגש האפייה 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 במגש האפייה
- פעלו בהתאם להוראות היצרן

המידע בטבלה זו הוא מידע מנחה בלבד ותקף למגשי אפייה מאלומיניום. הערכים עשויים להשתנות בהתאם לסוג הבצק/תערובת או לכמות ובהתאם לסוג תבנית האפייה.

אנו ממליצים בפעם הראשונה להגדיר את הטמפרטורה הנמוכה יותר המצוינת בטבלה. כך ניתן להשיג בדרך כלל השחמה אחידה יותר.

הערכים בטבלה מתייחסים להכנסת מזון לתנור קר.

לא ניתן להשתמש בפונקציית  Circotherm אינטנסיבי לאפייה בשני מפלסים.

Circotherm אינטנסיבי			אוויר חם		ארוחות
טמפרטורה ב-°C	גובה מדף	זמן אפייה בדקות	טמפרטורה ב-°C	גובה מדף	
200 - 220*	1	20 - 30	180 - 190	1	פיצה, טרייה
-	-	30 - 40	170 - 180	1 + 3	
210 - 230*	1	15 - 25	190 - 200*	1	פלאן פיקנטי
180 - 200*	1	45 - 55	170 - 180	1	קיש
200 - 220*	1	30 - 45	190 - 200*	1	טארט פירות
170 - 190	1	45 - 60	170 - 190*	1	פלאן שווייצרי
170 - 180	1	60 - 70	180 - 190	1	תפוחי אדמה מוקרמים מתפוחי אדמה גולמיים
180 - 200	1	35 - 45	180 - 200	1	שטרודל, קפוא
200 - 220	1	15 - 25	180 - 200	1	פיצה, קפואה
-	-	20 - 30	170 - 190	1 + 3	

* יש לחמם מראש את התנור

אין להשתמש בגובה מדף 2 כאשר אתם אופים במצב  אוויר חם. זרימת האוויר תיפגע והדבר יפגע בתוצאות האפייה.

אביזרי אפייה

תבניות אפייה

השתמשו בתבניות אפייה ממתכת בצבע כהה. תבניות בדיל וכלי זכוכית מאריכים את זמן האפייה הנחוץ, והעוגה לא תושחם בהם באופן אחיד. אם ברצונכם לאפות בתבניות אפייה בציפוי בדיל ובמצב  חימום עליון/תחתון, עליכם להשתמש בגובה מדף 1.

תבנית מוארכת יש להניח תמיד באלכסון ותבנית אפייה עגולה יש להניח במרכז מדף הרשת.

מגשי אפייה

אנו ממליצים להשתמש במגשי אפייה מקוריים בלבד, כיוון שהם עוצבו במיוחד לתא תנור זה ולמצבי ההפעלה השונים של המכשיר.

הקפידו לדחוף את מגשי האפייה עמוק ככל הניתן ובזהירות, ודאו שהדופן המשופעת של מגש האפייה פונה לדלת התנור.

אפייה בשני מפלסים

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

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

טבלת אפייה לתערובות בצק/עוגה בסיסיות

המידע בטבלה זו הוא מידע מנחה בלבד ותקף למגשי אפייה מאלומיניום ולתבניות אפייה ממתכת כהה. הערכים עשויים להשתנות בהתאם לסוג הבצק/תערובת או לכמות ובהתאם לסוג תבנית האפייה.

הערכים המתייחסים לבצק לחם תקפים לבצק המונח על מגש אפייה, כמו גם לבצק בתבנית לחם.

אנו ממליצים בפעם הראשונה להגדיר את הטמפרטורה הנמוכה יותר המצוינת בטבלה. כך ניתן להשיג בדרך כלל השחמה אחידה יותר.

אם אתם אופים באמצעות מתכון שלכם, השתמשו במתכונים דומים בטבלה לקבלת מידע משוער.

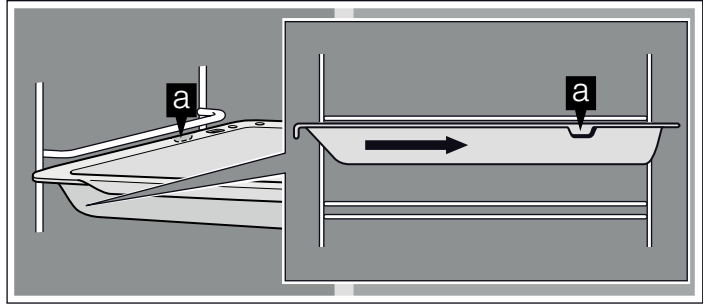
שימו לב להערות בטבלה הנוגעות לחימום המקדים.

אוויר חם 		חימום עליון/תחתון 			
גובה מדף	טמפרטורה ב-°C	זמן אפייה בדקות	גובה מדף	טמפרטורה ב-°C	בצק בסיסי
תערובת ספוג עשירה					
1	150 - 160	30 - 40	1	180 - 190	חיתוכיות עם ציפוי
1 + 3	150 - 160	30 - 40	-	-	
1	150 - 160	55 - 70	2	160 - 170	תבנית אפייה קפיצית/תבנית מוארכת
בצק פריך					
1	160 - 170	45 - 55	1	190 - 200	חיתוכיות עם ציפוי יבש, כגון פירורים
1 + 3	160 - 170	60 - 70	-	-	
1	160 - 170	70 - 80	1	190 - 200	חיתוכיות עם ציפוי לח, כגון מאפה פודינג
1	160 - 180	50 - 90	2	170 - 180	תבנית אפייה קפיצית, לדוגמה עוגת גבינה עם בסיס ספוג
1	160 - 170*	25 - 35	2	170 - 180*	תבנית פלאן
תערובת ספוג					
1	180 - 190*	10 - 15	1	200 - 210*	רולדה
1	150 - 160	25 - 40	2	160 - 170	עוגת ספוג (6 ביצים)
1	150 - 160*	20 - 30	2	160 - 170*	עוגת ספוג (3 ביצים)
בצק שמרים					
1	160 - 180	45 - 55	1	180 - 200	חיתוכיות עם ציפוי יבש, כגון פירורים
1 + 3	170 - 180	50 - 60	-	-	
1	160 - 170	35 - 45	1	180 - 190	עוגת סברינה/כיכר קלועה (500 גרם)
1	160 - 170	30 - 40	2	160 - 170	תבנית קפיצית לעוגה
1	160 - 170	35 - 45	2	170 - 180	תבנית טבעתית לעוגה
* יש לחמם מראש את התנור					
אוויר חם 		חימום עליון/תחתון 			
גובה מדף	טמפרטורה ב-°C	זמן אפייה בדקות	גובה מדף	טמפרטורה ב-°C	מאפים קטנים
1	160 - 170	15 - 25	2	180 - 190	בצק שמרים
1 + 3	160 - 170	20 - 30	-	-	
1	80	130 - 150	2	80	תערובת מרנג
1 + 3	80	150 - 170	-	-	

* יש לחמם מראש את התנור

בעת הכנסת מגש האפייה והתבנית הרב-תכליתית, ודאו

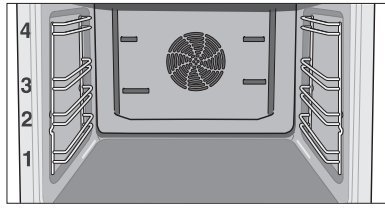
- שהזיז (a) נמצא בחלק האחורי של האביזר
- שהחלק המשופע של האביזר פונה כלפי דלת התנור בעת ההכנסה



גובה המדפים

בתא התנור ישנם ארבעה מפלסי גובה של מדפים. מפלסי הגובה של המדפים נספרים מלמטה למעלה.

אין להשתמש בגובה מדף 2 כאשר אתם אופים או צולים במצב  אוויר חם. הדבר יפגום בזרימת האוויר, ותוצאות האפייה או הצלייה יהיו טובות פחות.



אביזרים אופציונליים

ניתן לרכוש אביזרים שונים ממרכז שירות הלקוחות, מספק מורשה או באופן מקוון.

מס' פריט	אביזרים
CZ 1332 X0	מגש אפייה מאלומיניום
CZ 1342 X0	מגש אפייה מצופה אמייל
CZ 1242 X1	תבנית רב-תכליתית עם מדף רשת ממתכת
CZ 1432 X1	מדף אפייה וצלייה
CZ 1352 X0	מגש פיצה
CZ 1282 X3	מערכת אידי
CZ 1702 X2	מדף טלסקופי 2x
CZ 1742 X2	מדף טלסקופי 3x
CZ 1755 X2	מדף טלסקופי עם שליפה מלאה 4x

לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה

נקו את המכשיר שלכם לפני השימוש הראשון בו.

1. הסירו אביזרים ושאריות חומרי אריזה מתא התנור.

2. נקו את האביזרים ואת תא התנור באמצעות מים חמים עם סבון (עיינו בפרק: ניקוי ותחזוקה).

3. חממו את התנור במצב  חימום עליון/תחתון לטמפרטורה של 240°C למשך 60 דקות.

4. לאחר שתא התנור התקרר, נקו אותו באמצעות מי סבון חמים.

5. נקו את צדו החיצוני של המכשיר באמצעות מטלית לחה ומי סבון.

תפעול המכשיר

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

הפעלת המכשיר

1. סובבו את בורר מצבי ההפעלה עד לבחירת מצב ההפעלה 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 ההפעלה חזרה למצב 0.

2. סובבו את בורר הטמפרטורה חזרה למצב ●.

המאוורר עשוי להמשיך לפעול לאחר כיבוי המכשיר.

טיימר

ניתן להשתמש בטיימר  כטיימר להכנת ביצים או כטיימר כללי במטבח. המכשיר לא יופעל וייכבה באופן אוטומטי.

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

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

ברגע שתם הזמן שנקבע לטיימר, יישמע צליל.

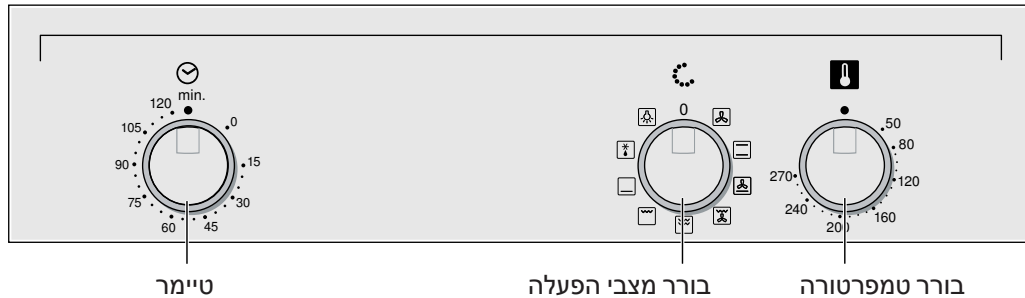
3. לכיבוי הטיימר, סובבו אותו חזרה למצב ● כבוי.

המכשיר החדש שלכם

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

לוח הבקרה

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



טימר

בורר מצבי הפעלה

בורר טמפרטורה

מצבי הפעלה

מצב הפעלה	שימוש
אוויר חם	לאפייה ולצלייה במפלס אחד או שניים.
הפשרה	להפשרה עדינה של נתחי בשר, לחם ומאפים עדינים (כגון עוגות קרם).
חימום עליון/תחתון	לאפייה ולצלייה במפלס אחד. מתאים במיוחד לעוגות בעלות חלק עליון לח (כגון עוגות גבינה).
Circotherm אינטנסיבי	למאכלים קפואים ולארוחות קפואות הדורשים חום רב מלמטה (עיינו בפרק: אפייה).
חימום תחתון	למזון ומאפים הדורשים השחמה או פריכות גבוהות יותר מהצד התחתון. יש להשתמש בפונקציה זו רק לזמן קצר בסוף האפייה.
צלייה מכל הכיוונים	לעופות ולנתחי בשר גדולים.
גריל מלא	לצלייה בגריל של פריטים שטוחים וקטנים (כגון אומצות, נקניקיות).
גריל מרכזי	לצליית כמויות קטנות של פריטים שטוחים וקטנים (כגון אומצות, לחם).
תאורה	מסייע בעת ניקוי תא התנור ותחזוקתו.

אביזרי התנור

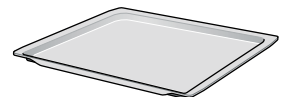
בסעיף זה תוכלו למצוא מידע לגבי האביזרים והדרך הנכונה להכניס אותם לתא התנור, לגבי מיקום המדפים ואביזרים אופציונליים.

אביזרים

האביזרים הבאים מצורפים למכשיר שלכם:

מגש אפייה מאלומיניום

לאפיית עוגות ומאפים קטנים במגשי אפייה



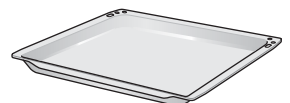
מדף רשת

לאפייה בתבניות אפייה, לצלייה בכלי צלייה ולצלייה בגריל



תבנית רב-תכליתית מצופה אמייל

לאפיית עוגות לחות, לצלייה, לצלייה בגריל ולאיסוף נתזים במהלך הבישול



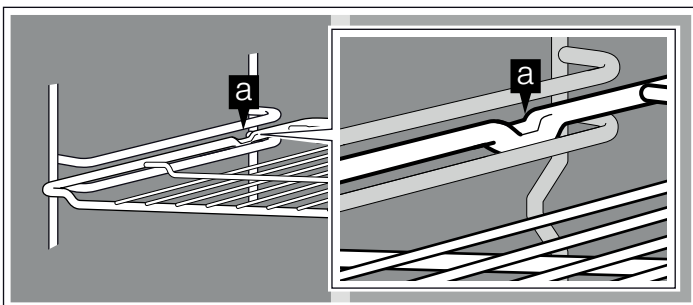
הערה: מגש האפייה והתבנית הרב-תכליתית עשויים להתעוות אם ייחשפו להפרשי טמפרטורה גדולים (כגון הכנסתם עם מזון קפוא לתא תנור חם).

הכנסת אביזרים

האביזרים מצוידים בפונקציית נעילה. פונקציית הנעילה מונעת מהאביזרים מלנטות כאשר מוציאים אותם החוצה. יש להכניס את האביזרים אל תא התנור בצורה הנכונה כדי שהנעילה המגנה עליהם מפני נטייה תפעל כהלכה.

בעת הכנסת מדף הרשת, ודאו

- שהזיז (a) פונה כלפי מטה
- שהזיז (a) נמצא בחלק האחורי של מדף הרשת



פעולות העשויות לגרום נזק למכשיר

זהירות!

- אביזרים, רדיד אלומיניום, נייר אפייה או כלי אפייה על רצפת תא התנור: אין להניח אביזרים על רצפת תא 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 וייגרם נזק לאמייל. נזק זה בדרכ כלל אינו משפיע על ביצועי התנור ואינו כלול במסגרת האחריות.
- מים בתוך תא תנור חם: אין לשפוך מים לתוך תא התנור כאשר הוא חם. הדבר יגרום להיווצרות אדים לוהטים. השינוי בטמפרטורה עלול לגרום נזק לאמייל.
- מזון לח: אין לאחסן מזון לח בתוך תא התנור לתקופות ארוכות כאשר הוא סגור. הדבר יגרום נזק לאמייל.
- מיצי פירות: בעת אפיית עוגות פירות עסיסיות במיוחד, אין למלא את מגש האפייה יתר על המידה. אם מיץ הפירות יטפף החוצה ממגש האפייה, הוא ישאיר כתמים שאינם ניתנים להסרה. מומלץ, אם ניתן, להשתמש בתבנית הרב-תכליתית העמוקה יותר.
- קירור המכשיר כאשר הדלת פתוחה: יש לאפשר לתנור להתקרר בדלת סגורה בלבד. גם אם דלת המכשיר פתוחה רק מעט, החזיתות של המכשירים הקרובים לתנור יינזקו במשך הזמן.
- אטם דלת התנור מלוכלך מאוד: אם אטם דלת התנור מלוכלך מאוד, דלת התנור לא תיסגר כראוי כאשר התנור פועל. החזיתות של המכשירים הקרובים לתנור עלולות להינזק. הקפידו כי אטם דלת התנור יישאר תמיד נקי.
- דלת התנור כמקום ישיבה, כמדף או כמשטח עבודה: אין לשבת על דלת התנור, להניח עליה חפצים או לתלות ממנה חפצים. אין להניח כלי אפייה או אביזרים על דלת התנור.
- הכנסת אביזרים: בהתאם לדגם התנור, אביזרים עלולים לשרוט את זכוכית הדלת בעת סגירת דלת התנור. יש להקפיד להכניס את האביזרים לתנור עד הסוף.
- נשיאת המכשיר: אין לשאת את המכשיר או להחזיק אותו באמצעות ידית הדלת. ידית הדלת אינה יכולה לשאת את משקל התנור והיא עלולה להישבר.

- בעת פתיחת דלת התנור, עלולים להיפלט החוצה אדים חמים. פתחו את דלת התנור בתשומת לב. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהתנור.
- הכנסת מים לתא התנור החם עלולה לגרום להיווצרות אדים חמים. אין לשפוך מים לתוך תא תנור חם.

סכנת פציעה!

שריטה בזכוכית שבדלת התנור עלולה להתפתח לסדק. אין להשתמש בעזרי ניקוי חדים או שורטים במגרד זכוכית.

סכנת התחשמלות!

- תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה. אך ורק טכנאים מורשים מטעם מרכז שירות הלקוחות שלנו רשאים לבצע את התיקונים. אם יש תקלה במכשיר, נתקו את כבל החשמל משקע החשמל או הורידו את הנתיך המתאים בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.
- הבידוד של כבלי החשמל של מכשירי חשמל אחרים עלול להינמס בעת מגע בחלקי התנור החמים. יש למנוע מכבלי החשמל של מכשירי חשמל אחרים לגעת בחלקי התנור החמים.
- לחות עלולה לגרום להתחשמלות. אין להשתמש במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי באדים.
- בעת החלפת הנורה שבתא התנור, חלקי החשמל שבבית הנורה חשופים. לפני החלפת הנורה, נתקו את התנור משקע החשמל, או הורידו את מפסק הזרם שבתיבת הנתיכים.
- תקלה בתנור עלולה לגרום למכת חשמל. אין להפעיל תנור שיש בו תקלה. נתקו את התנור משקע החשמל או הורידו את המפסק המתאים בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

השלכה באופן ידידותי לסביבה

השליכו את חומרי האריזה באופן ידידותי לסביבה.

מכשיר זה מסומן בהתאם לתקנת האיחוד האירופי 2002/96/EC בנושא השלכת ציוד חשמלי ואלקטרוני (WEEE).



התקנה מספקת הנחיות ברורות בנוגע לאיסוף ומיחזור של מכשירי חשמל ישנים, תקנה שתקפה בכל רחבי האיחוד האירופי.

9.....	צלייה	3	הוראות בטיחות חשובות
10.....	צלייה בגריל	4	השלכה באופן ידידותי לסביבה
12.....	הפשרה	5.....	המכשיר החדש שלכם
12.....	יוגורט	5	אביזרי התנור
12.....	ניקוי ותחזוקה	6	לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה
14.....	תקלות ותיקונים	6.....	תפעול המכשיר
16.....	מנות שנבדקו	7.....	אפייה

⚠ הוראות בטיחות חשובות

סכנת שריפה!

- חומרים דליקים המאוחסנים בתא התנור עלולים להתלקח. אין לאחסן חומרים דליקים בתוך תא התנור. אין לפתוח את דלת התנור אם יש בתוכו עשן. כבו את התנור ונתקו אותו משקע החשמל, או הורידו את מפסק הזרם שבתיבת הנתיכים.
- בעת פתיחת דלת התנור נוצר משב רוח. נייר האפייה עלול לזוז, לגעת בגוף החימום ולהתלקח. אין להניח נייר אפייה בצורה לא מהודקת על האביזרים במהלך חימום מקדים של התנור. הקפידו להצמיד את נייר האפייה באמצעות צלחת או תבנית אפייה. כסו בנייר האפייה רק את האזור הנחוץ. יש להקפיד כי נייר האפייה לא יבלוט מעבר לאביזרים.

סכנת כוויית!

- המכשיר מתחמם מאוד. לעולם אין לגעת בדפנות הפנימיות של תא התנור או בגופי החימום. יש לאפשר למכשיר להתקרר לאחר השימוש. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהתנור.
- האביזרים וכלי הבישול מתחממים מאוד. יש להשתמש תמיד בכפפות לתנור כדי להוציא את האביזרים או את כלי הבישול מתא התנור.
- אדי אלוהול עלולים להתלקח בתא התנור החם. אין לבשל מזון המכיל כמויות גדולות של נוזלים בעלי תכולת אלוהול גבוהה. השתמשו בכמויות קטנות של נוזלים בעלי תכולת אלוהול גבוהה. פתחו את דלת התנור בתשומת לב.

סכנת כווייה!

- חלקו החיצוני של התנור מתחמם במהלך הפעלתו. אין לגעת בחלקים החמים. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהתנור.

יש לקרוא הוראות אלה בעיון רב. רק לאחר קריאת ההוראות תוכלו להפעיל את התנור באופן תקין ובטוח. שמרו את הוראות ההפעלה ואת הוראות ההתקנה לצורך שימוש עתידי או עבור בעלי התנור בעתיד. מכשיר זה מיועד להתקנה במטבח בלבד. עיינו בהוראות ההתקנה המיוחדות.

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

איש מקצוע מורשה בלבד רשאי להתקין מכשיר חשמל חסרי מסתמים. נזק שייגרם למכשיר עקב חיבור שגוי אינו מכוסה במסגרת האחריות.

מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד. יש להשתמש במכשיר זה להכנת מזון בלבד. יש להשגיח על המכשיר בעת הפעלתו. יש להשתמש במכשיר במקומות סגורים בלבד.

במכשיר זה יכולים להשתמש ילדים מעל גיל 8 ומבוגרים בעלי מוגבלות פיזית, חושית או נפשית, או אנשים שהם חסרי ניסיון או ידע, אך ורק בהשגחת מבוגר האחראי לבטיחותם והמדריך אותם לגבי הפעלת המכשיר באופן בטוח ולאחר שהם הבינו את הסכנות הכרוכות בהפעלתו.

אין לאפשר לילדים לשחק במכשיר. אין לאפשר לילדים לנקות את המכשיר או לבצע בו פעולות תחזוקה כלשהן, אלא אם כן הם בני 8 לפחות ונמצאים תחת השגחת מבוגר.

יש להרחיק ילדים מתחת לגיל 8 ולדאוג שיהיו במרחק בטוח מהמכשיר ומכבל החשמל.

יש לדאוג להכנסת האביזרים לתנור באופן תקין. עיינו בסעיף תיאור האביזרים בהוראות ההפעלה.

לקוחות נכבדים,

הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת רוכשי תנור 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 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.

Constructa

תנור מובנה IL CF231250