

***Constructa***

**תנור בישול ואפייה**

**עם כיריים גז**

**דגמים**

**CH755351IL / CH755391IL**

**- הוראות התקנה והפעלה -**

### **לקוחות נכבדים,**

הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת רוכשי תנור בישול ואפייה של חברת קונסטרוקטה.

אנו משוכנעים, כי רכשתם מוצר מהימן ומושלם ובטוחים שהוא יקנה לכם בישול מהנה.

אנא קראו בעיון הוראות הפעלה אלה כדי להבטיח ניצול כל היתרונות הטכניים הטמונים בו.

בראשיתה של חוברת זו מפורטות הוראות חשובות המתייחסות לבטיחות. לאחר מכן תיערך לכם היכרות עם חלקיו השונים של התנור ויוסבר לכם כל אשר עליכם לדעת אודות פעולותיו והפעלתו.

הטבלאות בחוברת זו נבנו כך שידריכו אתכם צעד אחרי צעד אודות הגדרות התנור. הן כוללות מידע שימושי אודות כלי בישול מתאימים, גובה הכנסת התבניות ואודות ההגדרות המיטביות, שכולן נבדקו כמובן במטבח שלנו.

כדי להבטיח אורך חיים מרבי של התנור, כלולות בחוברת זו גם הוראות ועצות אודות ניקוי התנור ותחזוקתו.

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

### **הערה!**

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

## תוכן העניינים

|         |                                       |
|---------|---------------------------------------|
| 5.....  | מידע בטיחותי                          |
| 5.....  | לפני התקנה                            |
| 5.....  | מידע לבטיחותכם                        |
| 7.....  | סיבות לנזק                            |
| 8.....  | חיבור גז                              |
| 9.....  | בעיות בהתקנת הגז / ריח של גז          |
| 9.....  | חיבור לחשמל                           |
| 10..... | עצות אודות אנרגיה וסביבה              |
| 10..... | סילוק ידידותי לסביבה                  |
| 10..... | חיסכון בחשמל בתנור                    |
| 10..... | חיסכון אנרגיה בכיריים                 |
| 10..... | איזון התנור                           |
| 11..... | מיקום התנור                           |
| 12..... | התנור החדש שלכם                       |
| 14..... | כיריים                                |
| 15..... | טבלת צריכת אנרגיה לכיריים עם 4 מבערים |
| 16..... | התנור                                 |
| 17..... | טיימר                                 |
| 17..... | אבזרים                                |
| 19..... | לפני השימוש בתנור בפעם הראשונה        |
| 19..... | חימום התנור                           |
| 19..... | ניקוי מוקדם של גוף וכיפות המבערים     |
| 19..... | ניקוי מוקדם של האבזרים                |
| 19..... | הפעלת הכיריים                         |
| 19..... | הצתת המבערים                          |
| 20..... | טבלת מבערים                           |
| 22..... | הפעלת התנור                           |
| 22..... | נוהל הגדרה                            |
| 22..... | תחזוקה וניקיון                        |
| 23..... | מכסה זכוכית עליון                     |
| 23..... | חומרי ניקוי                           |

|         |                                |
|---------|--------------------------------|
| 25..... | הדופן האחורית של התנור.....    |
| 26..... | להקלת הניקוי.....              |
| 26..... | פירוק והרכבת המסילות.....      |
| 27..... | פירוק והרכבת דלת התנור.....    |
| 28..... | הסרה והרכבה של לוחות הדלת..... |
| 29..... | איתור תקלות.....               |
| 30..... | החלפת נורת תאורה.....          |
| 30..... | שרות.....                      |
| 30..... | נבחנו עבורכם במטבח שלנו.....   |
| 33..... | עצות לאפייה.....               |
| 34..... | בשר, עופות, דגים.....          |
| 38..... | עצות לצלייה.....               |
| 39..... | מזון מוכן מראש.....            |
| 40..... | מנות מיוחדות.....              |
| 41..... | הפשרה.....                     |
| 41..... | ייבוש.....                     |
| 42..... | אקרילמיד במזון.....            |
| 42..... | מנות מבחן.....                 |

## מידע בטיחותי

אנא קראו בעיון חוברת הוראות זו. היא תאפשר לכם להפעיל את התנור בבטחה ובצורה נכונה. שמרו חוברת זו במקום בטוח לצורך עיון נוסף בעתיד במידת הצורך. במקרה של העברת התנור לבעלים אחרים, אנא העבירו עמו גם חוברת זו.

### לפני התקנה

נזקי הובלה

בדקו היטב את התנור לאחר הוצאתו מתוך האריזה. אם הנכם מבחינים בנזק הובלה, אל תחברו את התנור.

חיבור לא נכון

הקפידו לחבר את התנור לחשמל באמצעות חשמלאי מוסמך בלבד. חיבור שגוי של התנור לחשמל מבטל את האחריות על התנור.

### מידע לבטיחותכם

תנור זה מיועד לשימוש ביתי ולבישול מזון בלבד.

אל תניחו למבוגרים וילדים:

- בעלי מוגבלות פיסית או נפשית, או
- שאינם מתודרכים מראש אודות השימוש בתנור או שאינם מכירים אותו

להפעיל את התנור ללא השגחה.

**⚠ אזהרה: כאשר משתמשים בגריל, התנור מתחמם לדרגות חום גבוהות. אל תתנו לילדים להתקרב לתנור.**

לעולם אל תגעו במשטחי הבישול, בתוך התנור או בגופי החימום. סכנת כוויות! הרחיקו ילדים מהתנור.

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

אל תניחו פריטים דליקים או מתלקחים על הכיריים, התנור או במגירה התחתונה. סכנת שריפה.

הקפידו שכבל חשמל או צינור גז לא ייגעו בדופן האחורית של התנור. כאשר התנור בשימוש, הדופן האחורית שלו מתחממת. הדבר עלול לגרום נזק לכבלי חשמל.

הקפידו שכבל החשמל של מכשירים חשמליים לא ייתפס בדלת התנור ולא יעבור על משטחי בישול חמים. בידוד הכבל עלול להימס. סכנת קצר!

משטחים חמים

## אדים חמים

סכנת כוויה!

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

לעולם אל תשפכו מים לתוך תא הבישול של התנור כאשר חם. פעולה זו יוצרת אדים. אל תתנו לילדים להתקרב לתנור.

היזהרו כאשר הנכם מכינים מזון עם תכולה גבוהה של אלוהול (למשל, קוניאק, רום).

אלוהול מתאדה בדרגות חום גבוהות. בנסיבות מסוימות אידי האלוהול יכולים להתלקח בתוך התנור. סכנת כוויה! השתמשו בכמות קטנה של אלוהול איכותי בלבד ופתחו בזהירות את דלת התנור.

המשטח של המגירה התחתונה עלולה להתחמם. בתוך המגירה התחתונה של התנור שמרו רק את האבזרים שלו. סכנת שריפה.

**שומנים (נוזליים או מוצקים)**

**שמתחממים יתר על**

**המידה**

⚠ שומנים שמתחממים יתר על המידה עלולים להתלקח במהירות. סכנת שריפה.

לעולם אל תחממו שמן או שומן ללא השגחה. אל תשתמשו במים לכיבוי שמן או שומן בוערים. כסו מיד את הסיר במכסה. כבו את אזור החימום. הניחו לסיר להתקרר על אזור הבישול.

**אזור לא נאות כאשר**

**מבשלים על גז**

⚠ השימוש בכיריים גז גורם להצטברות של חום ולחות במטבח. הקפידו שהמטבח יהיה מאוורר היטב: פתחו את פתחי האוורור הרגילים או הפעילו מכשיר אוורור מכני (כמו למשל קולט אדים). שימוש מוגבר וממושך בתנור עלול לחייב אוורור נוסף, למשל פתיחת חלון, או אוורור פעיל, הפעלת אוורור מכני בעוצמה גבוהה.

אל תתלו בדים דליקים, כמו וילונות למשל, ליד התנור. אל תפעילו את הכיריים ללא סירים על אזורי הבישול. מצבורי שומן במסנן של קולט האדים עלולים להתלקח. החום הגבוהה עלול לגרום נזק לקולט האדים. סכנת שריפה.

⚠ אל תכניסו ידיים לתוך צירי הדלת או צירי המכסה העליון, אם קיים. אצבעותיכם עלולות להיתפס.

אל תטפלו באבזרים ובסירים ללא כפפות תנור. סכנת כוויות!

**צירים**

**חלקי עזר וסירים**

**חומרי ניקוי בלחץ גבוה**

**או תרסיסי אדים**

בשום מקרה אל תנקו את הכיריים או את התנור בחומרי ניקוי בלחץ גבוה או בסילוני אדים. סכנת קצר!

⚠ תיקונים שאינם נכונים עלולים לגרום לפגיעה חמורה של המשתמש. קיימת סכנת התחשמלות. קיימת סכנה של דליפת גז.

**תיקונים**

בצעו תיקוני באמצעות תחנת שרות מוסמכת בלבד. רשימת תחנות השרות מפורטת על הכריכה האחורית של חוברת זו. החליפו כבל חשמל שניזוק באמצעות תחנת שרות מוסמכת בלבד. במקרה של תקלה, נתקו את הנתיך בלוח החשמל. נתקו את חיבור הגז. הזמינו טכנאי שרות.

#### **הזזת התנור באמצעות צינור הגז או ידית הדלת**

אל תזיזו את התנור כאשר הנכם מחזיקים בצינור הגז; הצינור עלול להינזק. קיימת סכנה של דליפת גז. אל תזיזו את התנור כאשר הנכם מחזיקים בידית הדלת שלו. צירי הדלת וידית הדלת עלולים להינזק.

⚠ אזהרה: כיסוי הזכוכית העליון עלול להתנפץ כאשר הוא מתחמם. לפני סגירת מכסה הזכוכית העליון, הקפידו שכל המבערים יהיו כבויים וקרים.

#### **מכסה זכוכית עליון**



#### **סיבות לנזק**

##### **נזק באזור הכיריים**

השתמשו במבערים רק כאשר מונח עליהם כלי בישול. אל תחממו כלי בישול ריק. הדבר עלול לגרום נזק לתחתית הכלי.

תחתית הכלי חייבת להיות שטוחה.

הקפידו שהמבער יהיה במרכז הכלי. כך תבטיחו שלהבת המבער באה במגע עם תחתית הכלי. בדרך זו ידיות ומחזיקים לא יינזקו ותחסכו גם בגז.

הקפידו שהמבערים יהיו נקיים ויבשים. גוף המבער והכיפה שלו חייבים להיות ממוקמים נכון במקומם.

הקפידו לא להפעיל את המבערים כאשר מכסה הכיריים סגור (למשל על ידי ילדים משחקים).

אל תניחו את מגש התנור על תחתית חלל התנור. אל תפרשו יריעת אלומיניום על רצפת התנור.

##### **נזק לתנור**

אל תניחו סירים על רצפת התנור. החום עלול להילכד. זמני הבישול והצלייה יהיו לא נכונים וכלי בישול מצופים באמייל יינזקו.

לעולם אל תשפכו מים על תנור חם. משטח האמייל עלול להינזק.

בעוגות פירות הכניסו כמות מתונה בלבד של פרי, אחרת הן תהיינה מאד נוזליות. מיץ הפירות שניגר על מגש התנור משאיר כתמים לצמיתות.

אל תעמדו ואל תשבו על דלת פתוחה של התנור.

לעולם אל תניחו פריטים חמים בתוך המגרה התחתונה. המגירה התחתונה עלולה להינזק.

##### **נזק למגירה התחתונה**

## **נזק למשטחי הארונות הסמוכים**

הניחו לתנור להתקרר כאשר הוא כבוי. גם אם תשאירו את דלת התנור פתוחה מעט, לאורך זמן ייגרם נזק לארונות המטבח הסמוכים.

כאשר אטמי התנור מלוכלכים מאד, דלת התנור עלולה שלא להיסגר כראוי כאשר הנכם משתמשים בתנור. משטחי הארון הסמוך יינזקו במשך הזמן. הקפידו על ניקיון אטם התנור.

## **חיבור גז**

חיבור הכיריים למקור אספקת הגז חייבת להתבצע על ידי טכנאי גז מוסמך מטעם משרד העבודה או טכנאי שרות מוסמך ובהתאם להוראות בפרק זה.

## **עבור טכנאי גז או טכנאי שרות מוסמך**

דרישות הכיוון של התנור מצויות על תווית הנתונים שלו שנמצאת בגב התנור. ברירת המחדל של סוג הגז מסומנת ב-(\*).

לפני התקנת הכיריים וודאו שדרישות הגז המקומיות (סוג הגז והלחץ) מתאימים עבור הכיריים. במקרה שיש צורך בשינוי, עיינו ב"חיבור הגז והנחיות להמרה".

הכיריים מסופקים כאשר הם מותאמים לסוג הגז שנמצא בשימוש בארץ. התנור אינו מחובר למתקן כלשהו שמפנה תוצרי שריפה. התנור חייב להיות מחובר ומותקן בהתאם לתקנות המתאימות. אל תחברו את התנור ליציאה של פליטת גז. הקפידו במיוחד על הוראות האוורור.

בצעו את חיבור הגז באמצעות צינור גז קשיח (שאינו גמיש) או באמצעות צינורית גומי מאושרת בטיחותית.

במקרים בהם הנכם משתמשים בצינורית גמישה, הקפידו שלא תימחץ או תימעך בדרך. הקפידו שהצינורית לא תיגע במשטחים חמים.

ניתן לחבר את אספקת הגז (צינור קשיח או צינורית גמישה) לצד שמאל או לצד ימין של הכיריים. לחיבור הגז חייב להיות ברז ניתוק נגיש בקלות.

לחץ העבודה הנקוב עבור הכיריים הוא:

עבור גז טבעי (G20) - 20 מ"לי-בר;

עבור גז בישול מסוג LPG (G30) - 30 מ"לי-בר.

עבור גז בישול מסוג LPG (G31) - 37 מ"לי-בר.

הכיריים חייבים לפעול בלחצים הללו. כל המידע על תווית הנתונים של התנור מבוססים על הלחצים הללו. לא תחול על היצרן ו/או היבואן חבות כלשהי בגין פעילות התנור, ביצועיו וסיכונים אחרים עקב הפעלת הכיריים בלחצים שונים מהאמור לעיל.

## **מידע בטיחותי**

⚠ במקרים בהם לחץ אספקת הגז שלכם גבוהה מ:  
 עבור גז טבעי (G20) - 25 מ"ל-בר;  
 עבור גז בישול מסוג LPG (G30) - 36 מ"ל-בר.  
 עבור גז בישול מסוג LPG (G31) - 45 מ"ל-בר.  
 הרכיבו בכיריים ווסת לחץ מתאים.  
 חיבור הכיריים, תחזוקתם וויסות לץ הגז חייבים להתבצע על ידי  
 טכנאי שרות מוסמך.  
 אם אינכם יודעים את הלחץ של אספקת הגז שלכם, שאלו את ספק  
 הגז.

### בעיות בהתקנת הגז / ריח של גז

- אם הנכם מבחינים בזמן ההתקנה בריח של גז, עליכם:
- לסגור מיד את אספקת הגז את הברז שעל מיכל הגז.
  - כבו מיד להבות פתוחות או סיגריות.
  - כבו מכשירי חשמל לרבות אורות.
  - פתחו חלונות ואווררו היטב את המטבח
  - פנו לשרות של ספק הגז.

### חיבור לחשמל

חיבור התנור לחשמל חייב להתבצע על ידי חשמלאי או טכנאי  
 שרות מוסמכים בלבד. חברו את התנור לקו חשמל המוגן על ידי  
 נתיך בערך של 16 אמפר. חברו את התנור למקור זרם של  
 220-240 וולט בלבד.

כאשר קיימת נפילת מתח לפחות מ-180 וולט, מערכת ההצתה  
 החשמלית אינה פועלת.

האחריות על התנור לא תהא תקיפה במקרה של התקנה או חיבור  
 שגויים.

**עבור טכנאי שרות מוסמך** חברו את התנור לחשמל בהתאם למידע המצוין על תווית הנתונים  
 שלו.

חברו את התנור לשקע חשמלי העומד בדרישות החוק ותקנות  
 חברת החשמל. נקודת החיבור של הכיריים לחשמל חייבת להיות  
 נגישה, כדי שניתן יהיה לנתק אותם מהחשמל בנקל במידת הצורך.  
 אל תשתמשו בכבל מאריך או בשקע מפצל.

חובה לחבר את התנור לשקע חשמל מוארק היטב. במקרים בהם  
 התנור אינו מוארק בהתאם לתקנות, בטיחותו מפני סיכונים  
 במערכת החשמל אינה מובטחת.

## עצות אודות אנרגיה וסביבה

תוכלו למצוא כאן עצות אודות כיצד לחסוך בחשמל בזמן אפייה וצלייה וכיצד לסלק נכון מכשיר ישן.

### סילוק ידידותי לסביבה

סלקו את חומרי האריזה בדרך ידידותית לסביבה.

תנור זה מסווג בהתאם להנחיית האיחוד האירופי שמספרה 2002/96/EC אודות מכשירים אלקטרוניים וחשמליים משומשים (מכשירים אלקטרוניים וחשמליים מושבתים). הנחייה זו מגדירה את הכללים לאיסוף ומחזור של מכשירים ישנים והיא תקיפה בכל המדינות המהוות את האיחוד האירופי.



### חיסכון בחשמל בתנור

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

השתמשו בתבניות כהות או מצופות באמייל. הן סופגות את החום טוב במיוחד.

אם ברצונכם לאפות מספר עוגות, עדיף לאפות אותן אחת לאחר השנייה. תא הבישול עדיין חם. הדבר מקצר את זמן האפייה של העוגה השנייה. ניתן גם להניח שתי תבניות אחת ליד השנייה.

במקרים של זמני בישול ארוכים, ניתן לכבות את התנור 10 דקות לפני שחולף זמן הבישול המלא ולסיים את הבישול על ידי ניצול החום השירי שבתנור.

### חיסכון אנרגיה בכירים

השתמשו תמיד בסיר במידה הנכונה עבור המזון. סיר גדול יותר ופחות מלא מחייב אנרגיה רבה יותר.

הניחו תמיד מכסה מתאים על כלי הבישול.

הבטיחו שלהבת המבער באה במגע עם תחתית הכלי.

### איזון התנור

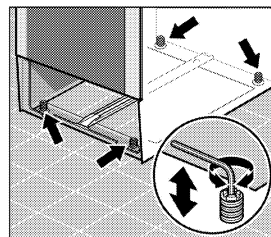
הניחו תמיד את התנור ישירות על הרצפה.

התנור מצויד ברגליות להתאמת הגובה. פעולה זו מאפשרת הרמת המסד בכ-15 מ"מ.

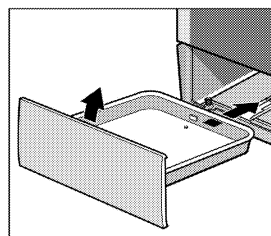
1. משכו החוצה את מגירת המסד והרימו אותה כלפי מעלה והחוצה.

בתוך המסד קיימות רגליות כוונן קדמיות ואחוריות.

2. השתמשו במפתח אלן כדי להגביה או להנמיך את הרגליות בהתאם לצורך, עד שהתנור יהיה מאוזן.

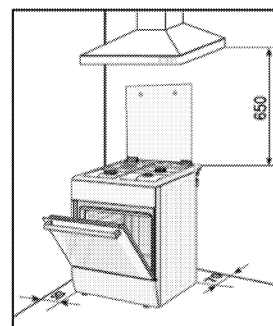


3. דחפו את מגירת המסד בחזרה פנימה.



### מיקום התנור

התקינו את התנור בהתאם למידות המסופקות והקפידו שיהיה מוצב ישירות על הרצפה. אל תציבו את התנור על חפץ אחר כלשהו. ניתן להתאים את המרחק בין הקצה העליון של התנור עד לחלק התחתון של קולט האדים בהתאם להוראות היצרן של קולט האדים. הקפידו לא להזיז את התנור לאחר התקנתו. השאירו מרווח של 50 מ"מ לפחות בין המבער החזק או המבער המיועד לזוק שעל הכיריים לבין הארונות הסמוכים.



## התנור החדש שלכם

בחלק זה תכירו את התנור החדש שלכם. בעזרת הוראות ההפעלה תלמדו אודות הכירים, התנור והאבזרים.



CH755351IL

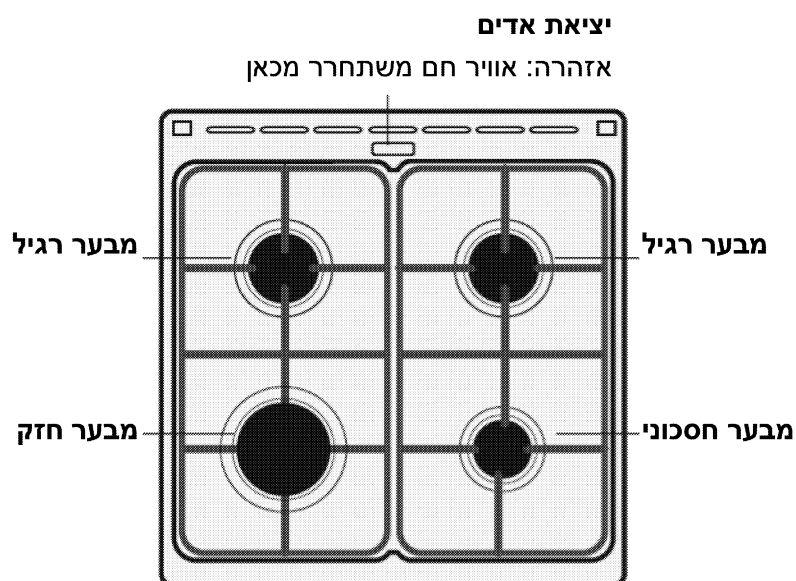
פרטים ניתנים לשינוי בהתאם לדגם.



CH755391IL

פרטים ניתנים לשינוי בהתאם לדגם.

## כיריים



| יעילות החימום של המבערים קוטר סירים ומחבתות המתאימים למבערים |           |           |
|--------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| מבער חסכוני                                                  | 1 קו"ט    | 12-18 ס"מ |
| מבער רגיל                                                    | 1.75 קו"ט | 18-24 ס"מ |
| מבער חזק                                                     | 3 קו"ט    | 24-28 ס"מ |

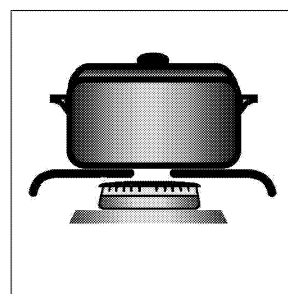
## טבלת צריכת אנרגיה לכיריים עם 4 מבערים

| מספר המבער | קוטר (ס"מ) | צריכת גז בלהבה חסכונית (גרם לשעה) | צריכת גז בלהבה מרבית (גרם לשעה) |
|------------|------------|-----------------------------------|---------------------------------|
| 1          | 7.5        | 43                                | 130                             |
| 2          | 10         | 77                                | 230                             |
| 4          | 5          | 23                                | 70                              |
| 5          | 7.5        | 43                                | 130                             |

מקרא לזיהוי מבערים:

|             |    |
|-------------|----|
| ⊗1          | ⊗5 |
| ⊗2          | ⊗4 |
| ⊗3          |    |
| חזית המכשיר |    |

תחתית הכלי חייבת להיות שטוחה. הקפידו שהמבער יהיה במרכז הכלי. כך תבטיחו שלהבת המבער באה במגע עם תחתית הכלי. בדרך זו ידיות ומחזיקים לא יינזקו ותחסכו גם בגז.



**כפתורי בקרת המבערים** ניתן להשתמש בארבעה כפתורי הבקרה של המבערים כדי לווסת את תפוקת החום שלהם.

| מצב הכפתור   | פעולה/מבערי גז                                          |
|--------------|---------------------------------------------------------|
| ○ מצב כבוי   | כבוי                                                    |
| ✱ מצב הצתה   | מצב הצתה                                                |
| 🔥 תחום הגדרה | להבה גדולה = עוצמה מרבית<br>להבה חסכונית = עוצמה מזערית |

בסוף תחום הכיוון קיים מעצור. אל תסובבו את כפתור הבקרה מעבר למעצור זה.

## התנור

### בורר הפעולות

השתמשו בבורר הפעולות ובורר דרגות החום כדי לכוון את התנור. השתמשו בבורר הפעולות כדי לבחור בסוג החימום המבוקש עבור התנור. באפשרותכם לסובב את בורר הפעולות בשני הכיוונים.

| מצב הפעלה                                                                                                  | שימוש                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  מצב כבוי               | התנור כבה.                                                                                                                               |
|  חימום עילי/תחת         | עבור עוגות, דברי מאפה ונתחים רזים של בשר, על מפלס אחד. החום נפלט במידה שווה מלמטה ומלמעלה.                                               |
|  סחרור אוויר חם         | עבור עוגות ספוג בתבניות, בצק עלים, ועבור יבוש.                                                                                           |
|  חימום תחת             | לשימור, השחמה ושלב סופי של אפייה. החום מגיע מלמטה.                                                                                       |
|  צלייה עם סחרור אוויר | לצליית בשר, עוף ודג שלם. בסוג זה של חימום משתתפים גוף החימום של הגריל והמאוורר שמופעל וכבה לסירוגין. המאוורר מסחרר את האוויר מסביב למנה. |
|  גריל, שטח קטן        | לצליית כמות קטנה של אומצות, נקניקיות קלי ונתחי דג. רק החלק המרכזי של גוף החימום מתחמם.                                                   |
|  גריל, שטח גדול       | עבור צליית אומצות, נקניקיות קלי ונתחי דג. עבור קלי ופיסות דג, עבור אומצות, נקניקיות. כל השטח שמתחת לגוף החימום של הגריל מתחמם.           |
|  הפשרה                | להפשרה, למשל בשר, עוף, לחם או עוגות. המאוורר מסחרר את האוויר מסביב למנה.                                                                 |

\* סוג החימום בו נמדדה רמת יעילות האנרגיה הוא בהתאם לתקן EN50304 של האיחוד האירופי.

בזמן הכיוון, התאורה הפנימית של התנור נדלקת.

## טיימר

באפשרותכם לכוון אותו שיתריע בזמן קבוע עד 60 דקות. הטיימר פועל ללא קשר לתנור. באפשרותכם להשתמש בטיימר גם כטיימר מטבח.

| הגדרה | פירוש                 |
|-------|-----------------------|
| ●     | מצב כבוי              |
| 🔔     | אות בחלוף הזמן שהוגדר |
| 🔔-60  | זמן בדקות             |

## נוהל כיוון

סובבו את כפתור הטיימר לזמן המבוקש. בחלוף הזמן שהוגדר נשמע אות. הכפתור מסתובב באופן אוטומטי בחזרה למצב ●.

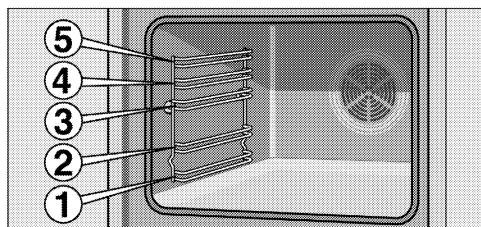
## בורר דרגות החום

| הגדרה  | פירוש                                        |
|--------|----------------------------------------------|
| ●      | התנור אינו מתחמם.                            |
| 50-270 | תחום דרגות החום                              |
| 1,2,3  | הגדרת הגריל                                  |
|        | דרגת החום בתוך התנור ב- $^{\circ}\text{C}$ . |
|        | הגדרת הגריל עבור גריל קטן וגריל גדול.        |
|        | רמה 1 = נמוך                                 |
|        | רמה 2 = בינוני                               |
|        | רמה 3 = גבוה                                 |

כאשר התנור מתחמם, הסמל מעל בורר דרגות החום נדלק בחלון התצוגה. הוא כבה בזמן הפסקות בחימום. אינו נדלק בכל מצב.

## אבזרים

ניתן להכניס את האבזרים לתוך התנור בחמישה מפלסים שונים. ניתן למשוך את האבזרים עד 2/3 החוצה מבלי שיקבלו שיפוע. בדרך זו ניתן להוציא מזון מהתנור בקלות.



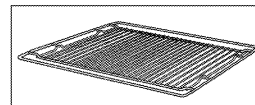
החזיקו את מגש האפייה חזק בשתי הידיים והחליקו אותו במקביל למדף.

כאשר הנכם מכניסים את מגש האפייה לתוך התנור, עשו זאת במקביל למדף והימנעו מתזוזות ימינה או שמאלה משום שהדבר יקשה עליכם להחליק את המגש פנימה ומשטחי האמייל עלולים להינזק.

האבזרים עלולים להתעוות כאשר הם מתחממים. לאחר התקררותם, העיוות נעלם ללא השפעה על פעולתם. באפשרותכם לרכוש אבזרים נוספים ומיוחדים בתחנות השרות ובחנויות מתמחות. אנא ציינו את מספר המוצר (HEZ).

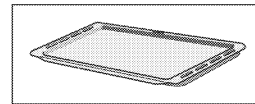
### מדף רשת

עבור כלים, תבניות אפייה, צלייה, בגריל וארוחות קפואות. הכניסו את מדף הרשת כאשר הצד הקעור כלפי מטה.



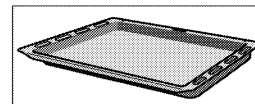
### מגש אפייה מצופה באמייל

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



### תבנית רב שימושית

לעוגות לחות, בצקים, מזון קפוא ונתחי צלי גדולים. ניתן להשתמש בה גם ללכידת שומן שמטפטף בשעת צלייה ישירה על רשת הגריל.



דחפו את התבנית לתוך התנור עד הסוף כשהצד הנטוי פונה לעבר דלת התנור.

### אבזרים מיוחדים לרכישה בנפרד

באפשרותכם לרכוש אבזרים מיוחדים בתחנות השרות ובחנויות מתמחות. תוכלו למצוא מגוון רחב של מוצרים עבור התנור שלכם בעלונים שלנו ובאתר שלנו באינטרנט.

רשת המגן קבועה על דלת התנור. היא מונעת מילדים קטנים מלגעת בדלת התנור כאשר היא חמה. ניתן לרכוש את הרשת בתחנות השרות (מס' הזמנה 469 088).

### רשת מגן

## לפני השימוש בתנור בפעם הראשונה

בפרק זה תמצאו מה עליכם לעשות לפני השימוש בתנור להכנת מזון בפעם הראשונה.

קראו תחילה את החלק "מידע בטיחותי"

### חימום התנור

כדי לסלק את הריח של תנור חדש, חממו אותו כאשר התנור ריק והדלת סגורה. הטוב ביותר הוא שעה של חימום עילי/תחתני  בדרגת חום של 240°.

1. סובבו את בורר הפעולות למצב .

2. השתמשו בבורר דרגות החום כדי לבחור בדרגת חום של 240°C.

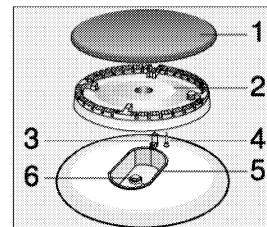
לאחר כשעה, כבו את התנור. סובבו את בורר הפעולות למצב "כבוי".

### ניקוי מוקדם של גוף וכיפות המבערים

נקו את כיפות (1) וגופי (2) המבערים במים עם נוזל לשטיפת כלים. ייבשו היטב את החלקים.

הרכיבו מחדש את גופי וכיפות המבערים בתעלת המבער (4) מבלי לפגוע במצת (3) ובצינור בטיחות הלהבה (4).

הקפידו שהמזרקים (6) יהיו נקיים ויבשים. הקפידו להניח את כיפות המבערים בצורה מדויקת על גופי המבערים.



### ניקוי מוקדם של האבזרים

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

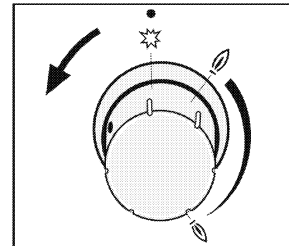
## הפעלת הכיריים

בכיריים קיימים 4 מבערי גז. חלק זה מסביר כיצד להצית את המבערים הללו.

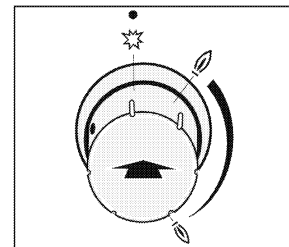
### הצתת המבערים

הקפידו שכיפות המבערים ממוקמים היטב על מכלולי המבערים. וודאו שחריצי המבערים אינם סתומים. כל החלקים חייבים להיות נקיים ויבשים.

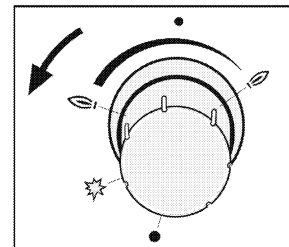
1. במקרים בהם הכיריים מצוידות במכסה, פתחו אותו. הקפידו שהמכסה יהיה תמיד פתוח כאשר הנכם משתמשים בכיריים.
2. סובבו את כפתור הבקרה של המבער אותו ברצונכם להצית נגד כיוון השעון למצב הצתה ⚡.



3. לחצו על כפתור הבקרה עד הסוף פנימה למשך 1 עד 3 שניות. כך תבטיחו שמערכת בטיחות הלהבה מופעלת. הגז שזורם ניצת על ידי ניצוץ ההצתה. פעולה זו מפעילה את מנגנון הבטיחות שמפסיק באופן אוטומטי את אספקת הגז במקרים בהם הלהבה כבית. אל תשתמשו במנגנון ההצתה במשך יותר מ-15 שניות. במקרים בהם המבער אינו ניצת לאחר 15 שניות, סובבו את כפתור הבקרה למצב "כבוי"; המתינו לפחות דקה לפני שתנסו מחדש.



4. התאימו את גודל הלהבה כמבוקש. בין המצבים • (כבוי) ו-⦿ הלהבה אינה יציבה. לפיכך, בחרו תמיד מצב בין ⦿ ו-⦿.
5. וודאו שקיימת להבת גז; אם לא, חזרו על התהליך משלב 2 ואילך.



6. סובבו את כפתור הבקרה של המבער בכיוון השעון למצב "כבוי".

**כיבוי מבער**

⚠ אם תפעילו את כפתור הבקרה של מבער כלשהו לאחר שכיביתם אותו אך בעודו חם, יזרום דרום גז. אם תסובבו את הכפתור למצב הצתה ⚡ תוך 60 שניות, מנגנון הבטיחות יפעל ואספקת הגז תיפסק.

במקרים של הפסקת חשמל, או שהמצת רטוב, ניתן להצית את המבער בעזרת מצת גז חיצוני או גפרור.

**המבער אינו ניצת**

**טבלת מבערים**

קוטר הבסיס של סירים או מחבתות שהנכם מניחים על המבער לא יהיה קטן מהערך המומלץ.

זמני הבישול משתנים בהתאם לסוג המזון, סוג הרכיבים בהם הנכם משתמשים ומשקלם. בהתאם לניסיונכם תוכלו לקבוע את זמן הבישול המתאים ביותר.

מינרלים וויטמינים שבמזון עלולים לאבד את ערכם התזונתי ולכן השתמשו בפחות מים; הדבר מבטיח שמירתם של המינרלים והויטמינים. ירקות יותר מזינים ומועילים ככל שזמן הבישול שלהם קצר יותר.

| דוגמה               | המזון                                              | מבער        | כיוון הלהבה     |
|---------------------|----------------------------------------------------|-------------|-----------------|
| התכה                | שוקולד, חמאה, מרגרינה                              | מבער חסכוני | להבה קטנה       |
| חימום               | מרק בשר, ירקות משומרים                             | מבער רגיל   | להבה קטנה       |
| חימום ושמירה על חום | מרקים                                              | מבער חסכוני | להבה קטנה       |
| אידיוי*             | דג                                                 | מבער רגיל   | בין גדולה וקטנה |
| הרתחה*              | תפוחי אדמה, וירקות אחרים, בשר                      | מבער רגיל   | בין גדולה וקטנה |
| בישול*              | ארוחות אורז (עם בשר), ירקות, בשר (עם רוטב)         | מבער רגיל   | להבה גדולה      |
| טיגון               | חביתיות, תפוחי אדמה, שניצלים, דג בציפוי פירורי לחם | מבער חזק    | בין גדולה וקטנה |

\* אם הנכם משתמשים בסיר מכוסה, העבירו ללהבה קטנה כאשר המזון מתחיל לרתוח.

## הפעלת התנור

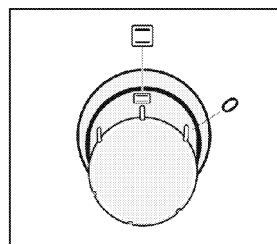
בחלק "טבלאות ועצות" ניתן למצוא את ההגדרות הנכונות עבור מנות רבות.

**טבלאות ועצות**

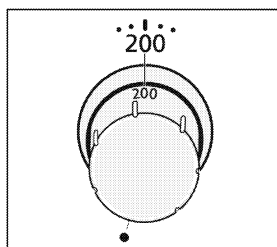
### נוהל הגדרה

דוגמה: חימום עילי/תחתני  , 200°C

1. השתמשו בבורר הפעולות כדי לבחור בסוג החימום המבוקש.



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



כאשר הארוחה מוכנה סובבו את בורר הפעולות למצב "כבוי".

ניתן לשנות את דרגת החום או את פעולת הגריל בכל עת.

**כיבוי התנור**

**שינוי הגדרה**

## תחזוקה וניקיון

תחזוקה וניקיון סדירים של הכיריים והתנור ישמרו על צורתם ויבטיחו אותם במצב עבודה טוב לזמן רב.

הבדלים קלים בצבע של חזית התנור נגרמים עקב שימוש בחומרי שונים, כמו זכוכית, פלסטיק או מתכת.

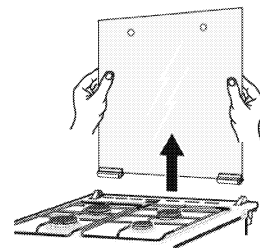
צללים על לוח הדלת שנראים כמו פסים, נגרמים על ידי השתקפות של תאורת התנור.

**הערות**

ציפוי האמייל נאפה בדרגות חום גבוהות למדי, מה שיכול לגרום לשינויים קלים בצבע. תופעה זו רגילה ואין היא משפיעה על תפקוד התנור.

לא ניתן לצפות לחלוטין באמייל את הקצוות של מגשי המתכת. עקב כך אפשר שקצוות אלו יהיו מחוספסים. אין הדבר משפיע על ההגנה מפני חלודה.

## מכסה זכוכית עליון



לפני פתיחתו, נקו את המכסה העליון וייבשו אותו היטב.

נקו את המכסה העליון בחומר ניקוי המיועד לזכוכית.

במידת הצורך, ניתן להסיר את המכסה העליון לצורך ניקוי. כדי להסיר את המכסה, החזיקו אותו בשתי ידיים משני צדדיו כאשר הוא פתוח ומשכו אותו כלפי מעלה.

לאחר הניקוי, הרכיבו את המכסה בחזרה בסדר הפוך להסרתו.

לאחר שמשטחי הכיריים התקררו, סגרו את המכסה העליון.

## חומרי ניקוי

ניתן למנוע נזק למשטחים השונים עקב שימוש בחומרי ניקוי לא נכונים על ידי הקפדה על המידע הבא.

אל תשתמשו:

- בנוזל לשטיפת כלים או בחומר להדחת כלים שאינו מהול.
- בחומרים שורטים או בספוג מירוק.
- בחומרי ניקוי חזקים כמו תרסיס לתנורים או מסירי כתמים.
- בחומרי ניקוי בלחץ גבוה או בסילוני אדים.

## עבור הכיריים

## עבור התנור

- בחומרי ניקוי חדים או שורטים.
  - בחומרי ניקוי עם ריכוז גבוה של אלכוהול.
  - בכריות וספוג מירוק.
  - בחומרי ניקוי בלחץ גבוה או בסילוני אדים.
- שטפו היטב ספוג חדש לפני השימוש.
- נקו בעזרת מטלית לחה במעט מים ונוזל לשטיפת כלים. נגבו בתנועות אופקיות. אחרת הנכם עלולים לשרוט אותם. ייבשו בעזרת מטלית רכה.

## משטחי פלדת אל-חלד

נקו תמיד כתמים של אבנית, שומן, עמילן וחלבונים מיד.

אל תשתמשו לניקוי התנור בחומרי ניקוי מאכלים, בספוג גומי קשה או במטלית ניקוי מאכלת. ניתן להשתמש בחומר המיועד לניקוי והברקה של פלדת אל-חלד. ניתן להשיג חומר מתאים בחנויות מתמחות או בתחנות השרות.

אל תדיחו במדיח כלים. הסירו את הרשת ונקו אותה בעזרת נוזל לשטיפת כלים, ספוג ומים חמים.

הסירו את גוף וכיפת המבער. נקו אותם בעזרת נוזל לשטיפת כלים, ספוג ומים חמים. וודאו שחורי יציאת הגז שעל גוף המבער נקיים ואינם סתומים.

נקו את המצתים בעזרת מברשת קטנה ורכה. המבערים יפעלו רק כאשר המצתים נקיים.

נקו שאריות מזון מהמבערים בעזרת מטלית לחה במים חמים ונוזל לשטיפת כלים. השתמשו בכמות קטנה של מים בלבד. הקפידו שלא יחדרו מים לרכיבים הפנימיים של התנור. וודאו שחור המצת אינו סתום ושהוא לא ניזוק בזמן הניקוי.

לאחר הניקוי, ייבשו את כל החלקים וודאו שכיפות המבערים ממוקמים היטב במקומם. אם לא, יהיה קושי בהצתת המבערים.

כיפות המבערים מצופים באמייל שחור. צבע זה עלול להשתנות במשך הזמן עקב דרגות החום הגבוהות. אין הדבר פוגם בפעולת המבערים.

התאימו מחדש את הרשת במקומה המקורי.

נקו בעזרת מטלית שהוטבלה במים חמים ונוזל לשטיפת כלים. ייבשו בעזרת מטלית יבשה.

נקו בחומר ניקוי המיועד לניקוי זכוכית. אל תשתמשו לניקוי בחומרים מאכלים וחפצים חדים. הם עלולים לגרום נזק לזכוכית.

נגבו בעזרת מטלית ומים חמים. ייבשו בעזרת מטלית רכה.

נקו את פנים התנור בעזרת מי סבון או תמיסת חומץ.

במקרים בהם התנור מלוכלך מאוד: השתמשו בחומר לניקוי תנורים רק לאחר שהתנור התקרר דיו. אל תשתמשו על הדופן האחורית.

נקו בעזרת מטלית ומי סבון חמים. ייבשו בעזרת מטלית רכה.

השרו אבזרים במי סבון חמים. נקו בעזרת ספוג או מברשת.

## מבערים ורשתות

## כפתורים

## זכוכית דלת התנור

## אטם

## פנים התנור

## כיסוי הזכוכית של תאורת התנור

## אבזרים

## **מגש אפייה מאלומיניום (אופציה)**

אל תרחצו במדיח כלים. בשום אופן אל תשתמשו בחומר לניקוי תנורים. אל תגעו במשטח עם סכין או חפץ חד אחר. סכנת שריטות! נגבו את המשטחים עם מטלית רכה לניקוי חלונות שאינה משירה סיבים ומי סבון בתנועות אופקיות ללא לחץ. ייבשו בעזרת מטלית רכה. חומרי ניקוי קשים, ספוג שורט ומטלית ניקוי מחוספסת אינם מתאימים מכיוון שהם עלולים לשרוט את מגש האפייה.

## **מנעול דלת (אופציה)**

הסירו אותו לצורך ניקוי. השרו את כל חלקי הפלסטיק במי סבון חמים ונקו בעזרת ספוג. ייבשו בעזרת מטלית רכה. במקרים בהם המנעול מלוכלך מאד, המנעול עלול להילחץ פנימה ואז הוא לא ימלא את תפקידו.

## **מגירה תחתית**

נגבו בעזרת מטלית לחה במעט מים חמים ונוזל לשטיפת כלים. ייבשו בעזרת מטלית רכה.

## **אבזרים**

השרו אבזרים במי סבון חמים. נקו בעזרת ספוג או מברשת.

## **הדופן האחורית של התנור**

הדופן האחורית של התנור מתנקה מעצמה. היא מצופה בשכבת קרמיקה נקבובית מאד. ציפוי זה סופג ומונע אפייה וצלייה של נתזים כאשר התנור פועל. ככל שהתנור פועל בדרגת חום גבוהה יותר ולמשך זמן ארוך יותר, תקבלו תוצאה טובה יותר.

במקרים בהם נראים נתזים גם לאחר שימוש חוזר בתנור, בצעו כדלקמן:

נקו תחילה את משטחי האמייל של התנור. לאחר מכן בחרו בפעולה או  (חימום עילי ותחתית).

חממו את התנור הריק במשך כשעתיים בדרגת החום המרבית.

הציפוי הקרמי נוצר מחדש. שאריות בצבע חום ולבן ניתן להסיר באמצעות מים וספוג רך.

דהייה קלה של הציפוי אינה משפיעה על הניקוי העצמי האוטומטי.

## **הערות חשובות**

לעולם אל תשתמשו בחומר ניקוי מחוספס. הנכם עלולים להרוס את הציפוי הנקבובי.

לעולם אל תנקו את הדופן האחורי בעזרת חומר לניקוי תנורים.

במקרים בהם נשפך במקרה חומר ניקוי לתנורים על הדופן האחורית, הסירו אותו מיד בעזרת ספוג וכמות גדולה של מים.

## להקלת הניקוי

ניתן להדליק את תאורת התנור ולפרק את דלת התנור.

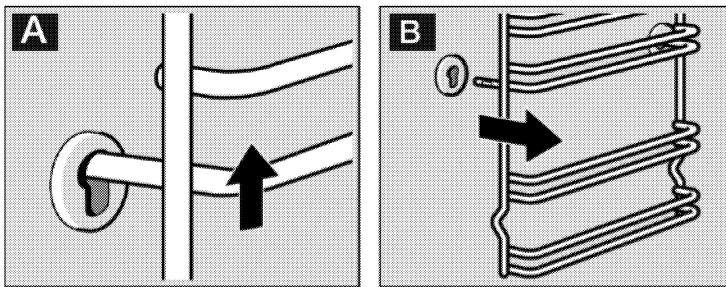
הדלקת תאורת התנור סובבו את בורר הפעולות למצב .

## פירוק והרכבת המסילות

ניתן להסיר את המסילות לצורך ניקוי לאחר שהתנור התקרר.

### פירוק המסילות

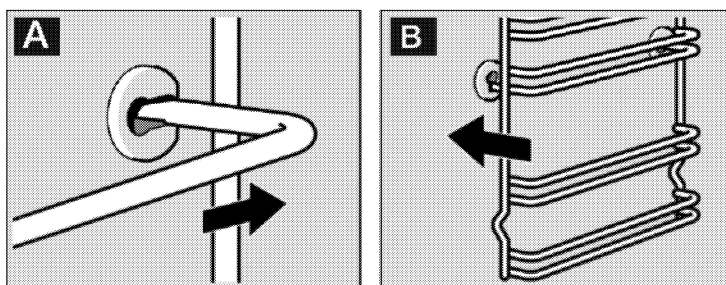
1. הרימו את החלק הקדמי של המסילות כלפי מעלה
2. ונתקו אותן (איור A).
3. לאחר מכן משכו את המסילות קדימה והוציאו אותן (איור B).



נקו את המסילות בעזרת נוזל לשטיפת כלים, וספוג. עבור מצבורי לכלוך עיקשים, השתמשו במברשת.

### הרכבת המסילות

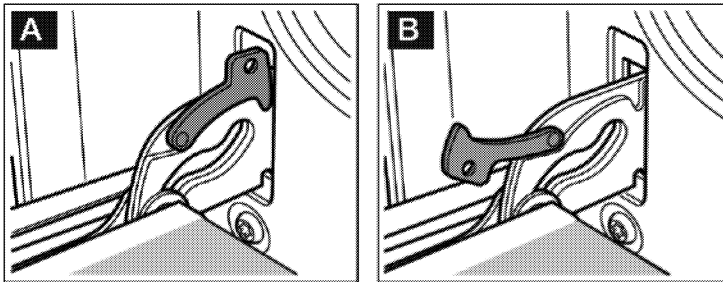
1. הכניסו תחילה את המסילות לשקע האחורי, דחפו אותן מעט לאחור (איור A).
2. לאחר מכן תלו אותן בתוך השקע הקדמי (איור B).



המסילות מתאימות גם לצד ימין וגם לצד שמאל. המגרעות חייבות תמיד להיות למטה.

## פירוק והרכבת דלת התנור

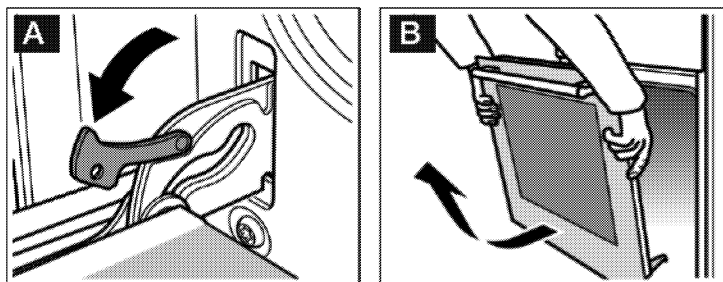
ניתן לפרק את דלת התנור לצורך ניקוי והסרת לוחות הדלת. בכל אחד מצירי הדלת ישנה ידית נעילה. כאשר ידיות הנעילה סגורות (איור A), דלת התנור מחוזקת במקומה ולא ניתן לפרק אותה. כאשר ידיות הנעילה פתוחות כדי לפרק את דלת התנור (איור B), הצירים נעולים והם אינם יכולים להיסגר.



⚠ סכנת פציעה. כאשר הצירים אינם נעולים, הם עלולים להיסגר בכוח רב או להיפתח לחלוטין כאשר מנתקים את דלת התנור.

### פירוק דלת התנור

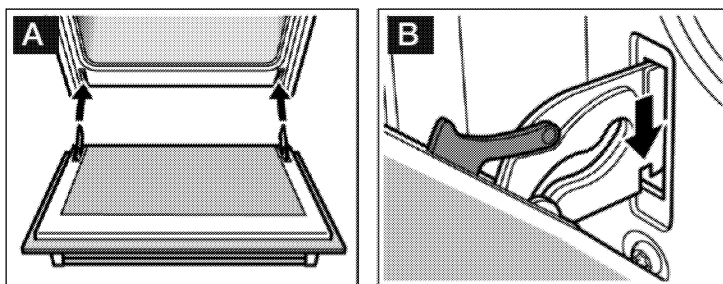
1. פתחו עד הסוף את דלת התנור.
  2. פתחו את שני מנופי הנעילה בשני הצדדים (איור A).
  3. סגרו את דלת התנור עד למעצור (איור B).
- בשתי הידיות, תפסו את החלק התחתון של הדלת מצד ימין ושמאל. סגרו מעט את הדלת ומשכו אותה החוצה.



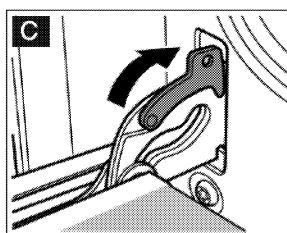
הרכיבו את הדלת בחזרה בסדר הפוך להסרתה.

### הרכבת הדלת

1. כאשר הנכם מחברים את דלת התנור, הקפידו להכניס את שני הצירים ישר לתוך הפתח (איור A).
2. המגרעת שעל הציר חייבת להיתפס בשני הצדדים (איור B).



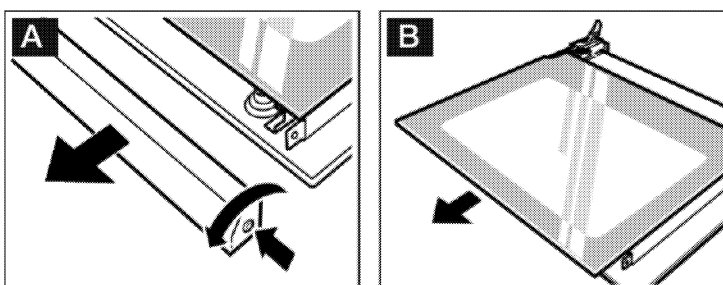
3. סגרו בחזרה את שתי ידיעות הנעילה (איור C) וסגרו את דלת התנור.



⚠ סכנת פציעה. אם דלת התנור נופלת במקרה החוצה, או במקרה שציר נסגר, אל תגעו בציר. הזמינו טכנאי שרות.

## הסרה והרכבה של לוחות הדלת

- כדי להקל על הניקיון, ניתן לפרק את לוחות הזכוכית מדלת התנור.
1. הסירו את דלת התנור והניחו אותה על בד כאשר הידית כלפי מטה.
  2. שחררו בהברגה את הכיסוי שבחלק העליון של דלת התנור. למטרה זו, שחררו את הברגים הימניים והשמאליים (איור A).
  3. הרימו את הלוח ומשכו אותו החוצה (איור B)



נקו את לוח הלוחות עם חומר לניקוי זכוכית ומטלית רכה. אל תשתמשו בחומרים חדים או ממרקים אן במגרדת זכוכית. הזכוכית עלולה להינזק.

4. דחפו את הלוח באלכסון בחזרה אחורה. הקפידו שהמשטח החלק יפנה החוצה.
  5. החזירו את הכיסוי והבריגו אותו בחזרה במקומו.
  6. הרכיבו בחזרה את דלת התנור.
- אל תשתמשו שוב בתנור, אלא לאחר הרכבה נכונה של הלוחות.

## איתור תקלות

לעתים תקלות נובעות מסיבה פשוטה שבאפשרותכם לפתור אותה בעצמכם. לפני פנייה לתחנת שרות, אנא קראו את ההוראות הבאות.

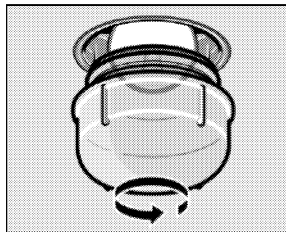
| הבעיה                                           | סיבה אפשרית                                          | פעולה מתקנת                       |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| התנור אינו פועל.                                | התנור אינו מחובר לחשמל.                              | חברו את התקע לשקע.                |
|                                                 | נתיך "שרוף".                                         | בדקו בארון החשמל.                 |
| תצוגת השעון מהבהבת.                             | הברז המרכזי של הגז סגור.                             | פתחו את ברז הגז.                  |
|                                                 | הייתה הפסקת חשמל.                                    | כוונו מחדש את השעון.              |
|                                                 | הפסקת חשמל או מצתים רטובים.                          | הציתו בעזרת מצת חיצוני או גפרור.  |
|                                                 | הברז המרכזי של הגז סגור.                             | פתחו את ברז הגז.                  |
| המבערים אינם ניצתים בכלל או שאינם בוערים כראוי. | אם הכיריים מכוונים לגז נוזלי (LPG), מיכל הגז ריק.    | החליפו מיכל.                      |
|                                                 | גוף המבער, כיפת המבער והתעלות מלוכלכים.              | נקו וייבשו את כל החלקים של המבער. |
|                                                 | גוף המבער, כיפת המבער והתעלות רטובים.                | ייבשו את כל החלקים של המבער.      |
|                                                 | חלקי המבער אינם מורכבים נכון.                        | הרכיבו נכון את חלקי המבער.        |
| אין ניצוץ מהמצתים.                              | התנור אינו מחובר לחשמל.                              | חברו את התקע לשקע.                |
|                                                 | נתיך "שרוף".                                         | בדקו בארון החשמל.                 |
| תאורת התנור אינה נדלקת.                         | נורה פגומה.                                          | החליפו נורה.                      |
|                                                 | אטם הדלת מלוכלך.                                     | נקו את אטם הדלת.                  |
| דלת התנור אינה נסגרת כראוי.                     | אטם הדלת רפוי או שאינו מורכב נכון.                   | בדקו והתאימו את אטם הדלת.         |
|                                                 | השעון אינו מכוון.                                    | כוונו את השעון.                   |
|                                                 | התנור אינו מחובר לחשמל.                              | חברו את התקע לשקע.                |
|                                                 | נתיך "שרוף".                                         | בדקו בארון החשמל.                 |
| התנור אינו מתחמם.                               | בורר מצבי הפעולה ובורר דרגות החום אינם מכוונים נכון. | כוונו מחדש.                       |

תיקון לא נכון הוא מסוכן. הקפידו לבצע תיקונים באמצעות תחנת שרות מוסמכת בלבד.

## החלפת נורת תאורה

במקרה של "שריפת" נורה, החליפו אותה בנורה של 25 וואט עמידה בחום. ניתן להשיג נורה חליפית בתחנות השרות כמו גם בחנויות.

1. ⚠ סכנת התחשמלות. נתקו את הנתיך של התנור בארון החשמל.
2. הניחו בתוך חלל התנור מגבת מטבח כדי למנוע נזק.
3. שחררו את כיסוי הנורה על ידי סיבובו נגד כיוון השעון.



4. החליפו את הנורה בנורה חדשה מאותו סוג.
5. הבריגו בחזרה את כיסוי הנורה.
6. הוציאו את המגבת מתוך התנור וחברו את התנור בחזרה לחשמל.

החליפו כיסוי זכוכית פגום. ניתן להשיג כיסוי זכוכית בתחנות השרות. בפנייתכם אנא ציינו מספר הדגם (E) ואת המספר הסידורי (FD) של התנור.

## החלפת כיסוי הזכוכית

## שרות

במקרה של בעיה התקשרו לאחת מתחנות השרות המפורטות על הכריכה האחורית של חוברת זו.

בפנייתכם לשרות ציינו את דגם התנור (E No.) ואת המספר הסידורי שלו (FD No.). שני הנתונים הללו מצוינים בתווית הנתונים של התנור.

## נבחנו עבורכם במטבח שלנו

הטבלאות מכילות מבחר של מנות ואת הכיוונים המיטביים לבישולן. בטבלאות אלה תוכלו למצוא מהו סוג החימום ודרגת החום הטובים ביותר להכנת המנה, באילו אבזרים להשתמש ולאיזה מפלס

להכניס את המנה. כמו כן תמצאו גם מגוון של עצות אודות שימוש בכלים בתנור.

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

אם ברצונכם להשתמש בתבניות סיליקון, השתמשו להכוונה במידע ובמתכונים המסופקים על ידי יצרן התבניות. תבניות סיליקון הן בדרך כלל קטנות יותר מתבניות רגילות. כמות התערובת וההוראות יכולות להשתנות.

הטבלאות מציינות איזה סוג חימום עדיף עבור עוגות ודברי מאפה שונים.

דרגת החום וזמן הבישול יכולים להשתנות בהתאם לכמות ולסוג העוגות והמאפים. זוהי הסיבה לכך שבטבלאות מצוינים תחומים. בתחילה נסו להשתמש בדרגת חום נמוכה יותר, משום שהדבר מאפשר השחמה אחידה יותר.

התחילו בדרגת החום הנמוכה של התחום ובמידת הצורך, בפעם הבאה השתמשו בדרגת חום גבוהה יותר.

אם הנכם מחממים את התנור מראש, קצרו את זמן האפייה ב-5 עד 10 דקות.

למידע נוסף ראו בחלק "עצות לאפייה" לאחר הטבלאות.

## תבניות אפייה מפח

## טבלאות

| עוגות בתבנית                               | כלי                  | מפלס | סוג החימום                                                                          | דרגת חום ב- $^{\circ}\text{C}$ | זמן אפייה בדקות |
|--------------------------------------------|----------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------|
| עוגת ספוג, פשוטה                           | תבנית עגולה          | 3    |  | 160-180                        | 50-60           |
| עוגת ספוג, עדינה                           | תבנית עגולה / מלבנית | 2    |  | 150-170                        | 60-70           |
| בסיס ספוג עבור פלאן                        | תבנית פלאן           | 3    |  | 140-160                        | 20-30           |
| פלאן ספוג                                  | תבנית פח קפיצית כהה  | 2    |  | 160-180                        | 30-40           |
| בסיס בצק פריך עם דפנות                     | תבנית פח קפיצית כהה  | 1    |  | 170-190                        | 25-35           |
| פלאן פירות עדין, ספוג                      | תבנית עגולה קפיצית   | 1    |  | 160-180                        | 50-60           |
| טארט פירות או עוגת גבינה, עוגות קרום פריך* | תבנית פח קפיצית כהה  | 1    |  | 170-190                        | 70-90           |

|       |         |                                                                                   |   |                     |                                     |
|-------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------|-------------------------------------|
| 50-60 | 180-200 |  | 1 | תבנית פח קפיצית כהה | עוגה מלוחה*<br>(למשל: קיש/טורט בצל) |
|-------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------|-------------------------------------|

\* הניחו לעוגות להתקרר בתוך התנור במשך כ-20 דקות.

| עוגות על מגשים                          | אבזרים    | מפלס | סוג החימום                                                                          | דרגת חום ב-°C | זמן אפייה בדקות |
|-----------------------------------------|-----------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------|
| תערובת עוגה או בצק שמרים עם ציפוי יבש   | מגש אפייה | 2    |    | 170-190       | 20-30           |
| תערובת עוגה או בצק שמרים עם ציפוי לח    | מגש אפייה | 3    |    | 170-190       | 40-50           |
| לחמניות שוויצריות (עם חימום מוקדם)      | מגש אפייה | 2    |    | 190-210       | 15-20           |
| ככר קלוע עם 500 ג' קמח                  | מגש אפייה | 2    |    | 160-180       | 30-40           |
| עוגת שמרים ופירות מסוכרים עם 500 ג' קמח | מגש אפייה | 3    |    | 160-180       | 60-70           |
| עוגת שמרים ופירות מסוכרים עם 1 ק"ג קמח  | מגש אפייה | 3    |    | 150-170       | 90-100          |
| שטרודל, מתוק                            | מגש אפייה | 2    |  | 180-200       | 55-65           |
| פיצה                                    | מגש אפייה | 2    |  | 220-240       | 25-35           |

| דברי מאפה קטנים  | אבזרים    | מפלס | סוג החימום                                                                          | דרגת חום ב-°C | זמן אפייה בדקות |
|------------------|-----------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------|
| עוגיות וינאיות   | מגש אפייה | 2    |  | 150-170       | 20-30           |
| ביסקוויטים       | מגש אפייה | 3    |  | 150-170       | 10-20           |
| עוגיות מקרון     | מגש אפייה | 3    |  | 100-120       | 30-40           |
| מרנג             | מגש אפייה | 3    |  | 80-100        | 100-190         |
| בצק קדירה (רבוך) | מגש אפייה | 2    |  | 200-220       | 30-40           |
| בצק עלים         | מגש אפייה | 3    |  | 190-210       | 20-30           |

## לחם ולחמניות

בזמן אפיית לחם חממו את התנור מראש, אלא אם כן מצוין בהוראות אחרת.  
לעולם אל תשפכו מים לתוך תנור חם.

| לחם ולחמניות                 | אבזרים           | מפלס | סוג החימום                                                                        | דרגת חום ב- $^{\circ}\text{C}$ | זמן בדיקות |
|------------------------------|------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------|
| לחם שמרים עם 1.2 ק"ג קמח*    | תבנית רב-שימושית | 2    |  | 270<br>200                     | 8<br>35-45 |
| לחם מבצק חמוץ עם 1.2 ק"ג קמח | תבנית רב-שימושית | 2    |  | 270<br>200                     | 8<br>40-50 |
| לחמניות (ללא חימום מוקדם)    | מגש אפייה        | 4    |  | 200-220                        | 20-30      |

## עצות לאפייה

|                                                                            |                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ברצונכם לאפות לפי מתכון שלכם                                               | עיינו בהוראות שבטבלאות המתייחסות למאפים דומים.                                                                                                                |
| כיצד לבדוק שעוגת ספוג אפוייה כראוי.                                        | כ-10 דקות לפני סיום זמן האפייה שבמתכון, נקבו את הנקודה הגבוהה ביותר של העוגה בעזרת קיסם. העוגה אפוייה דיה כאשר הקיסם יוצא נקי.                                |
| העוגה מתמוטטת.                                                             | בפעם הבאה הוסיפו פחות נוזלים או הגדירו דרגת חום נמוכה יותר ב-10 מעלות. הקפידו על זמני הבישול שבמתכון.                                                         |
| העוגה תפחה במרכז אך נותרה נמוכה בצדדים.                                    | אל תשמנו את דפנות תבנית הפח הקפיצית. ברגע שהעוגה מוכנה, שחררו בזהירות את העוגה מהדפנות בעזרת סכין.                                                            |
| העוגה כהה מידי למעלה.                                                      | הכניסו את העוגה במפלס נמוך יותר, בחרו בדרגת חום נמוכה יותר ואפו את העוגה מעט יותר זמן.                                                                        |
| העוגה יבשה מידי.                                                           | השתמשו בקיסם שיניים כדי לנקב חורים בעוגה האפוייה. לאחר מכן טפטפו על העוגה מיץ פירות או אלוהול. בפעם הבאה הקטינו את דרגת החום בכ-10 מעלות וקצרו את זמן האפייה. |
| הלחם או העוגה נראים טוב (כמו למשל עוגת גבינה), אך הם רטובים בפנים (אזורים) | בפעם הבאה הוסיפו מעט פחות נוזלים ואפו מעט יותר זמן בדרגת חום נמוכה יותר. עוגה עם ציפוי פירות: בשלו תחילה את הבסיס. פזרו פירורי שקדים ולחם ולאחר מכן           |

|                                                               |                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| הוסיפו את הציפוי העליון. הקפידו כל הוראות וזמן האפייה שבמרשם. | מימיימים).                                                                                                                                                                                                               |
| העוגה אינה שחומה בצורה אחידה.                                 | העוגה אינה שחומה בצורה אחידה. בצורה אחידה יותר. אפו עוגיות עדינות במפלס אחד עם חימום עילי/תחתית. גם עודף נייר עמיד בשמן עלול להשפיע על סחרור האוויר. חתכו תמיד את הנייר למידות מגש האפייה.                               |
| התחתית של עוגת פירות בהירה מידי.                              | בפעם הבאה הכניסו את העוגה מפלס אחד נמוך יותר.                                                                                                                                                                            |
| דברי מאפה קטנים מבצק שמרים נדבקים אחד למשנהו בזמן האפייה.     | השאירו רווח של כ-2 ס"מ מסביב לכל פריט. רווח זה משאיר להם מספיק מקום להתרחב בצורה יפה ולהשחים מכל הצדדים.                                                                                                                 |
| נוצרת התעבות כאשר הנכם אופים עוגות רטובות.                    | עלולים להיווצר אדים בזמן האפייה. בהתאם לדגם התנור שברשותכם, האדים נפלטים מעל לדלת התנור או דרך יציאת האדים שבכיריים. האדים עלולים להתעבות על התנור או על חזית ארון המטבח הסמוך ולטפטף. תופעה זו היא בהתאם לחוקי הפיסיקה. |

## בשר, עופות, דגים

### הערות אודות כלים

השתמשו בכלי עמיד בחום. התבנית הרב-שימושית מתאימה עבור נתחים גדולים.

כלי זכוכית הם המתאימים ביותר. כסו היטב במכסה של צלחת הצלייה.

אם הנכם משתמשים בצלחת צלייה מצופה באמייל, הוסיפו מעט יותר נוזלים.

אם הנכם משתמשים בצלחת צלייה מפלדת אל-חלד, הבשר לא ישחים היטב והוא יהיה מבושל מעט פחות. האריכו את משך הבישול.

הניחו תמיד את הכלי במרכז מדף הרשת.

לאחר הוצאתן מהתנור, הניחו צלחות זכוכית חמות על מגבת מטבח יבשה. אם תניחו את הצלחות על משטח קר הן עלולות להיסדק.

לבשר רזה הוסיפו מעט יותר נוזלים. כסו את בסיס הכלי בכ-1/2 ס"מ של נוזל. הוסיפו הרבה נוזלים לצלי קדירה. כסו את בסיס הכלי ב-1-2 ס"מ של נוזל.

### עצות אודות צלייה

כמות הנוזלים תלויה בסוג הבשר ובחומר ממנו עשוי כלי הבישול. אם הנכם משתמשים בצלחת צלייה מצופה באמייל, הוסיפו מעט יותר נוזלים בהשוואה לכלי בישול מזכוכית. לא רצוי להשתמש בצלחות צלייה עשויות מפלדת אל-חלד. הבשר מתבשל לאט יותר ומשחים פחות. השתמשו בדרגת חום גבוהה יותר ו/או במשך בישול ארוך יותר.

צלו תמיד כאשר דלת התנור סגורה.

## עצות לצלייה בגריל

כאשר הנכם צולים בגריל, חממו את התנור מראש במשך כ-3 דקות לפני שהנכם מכניסים את המזון.

הניחו תמיד את המזון לצלייה ישירות על מדף הרשת. כאשר הנכם צולים נתח בודד, הניחו אותו במרכז מדף הרשת. הכניסו את התבנית הרב-שימושית למפלס 1 כדי לאסוף את מיצי הבשר ולשמור על ניקיון התנור.

אל תכניסו את מגש האפייה או את התבנית הרב-שימושית למפלסים 4 או 5. הם עלולים להתעוות מהחום הגבוה ולגרום נזק לחלל התנור כאשר מוציאים אותם.

הקפידו שעובי הנתחים אותם הנכם צולים יהיה אחיד. כך הם ייצלו בצורה אחידה ויישארו עסיסיים. אל תוסיפו מלח לאומצות, אלא לאחר הצלייה בלבד.

הפכו את המזון לאחר שחלפו שני שליש מזמן הצלייה.

גוף החימום של הגריל כבה ונדלק מעצמו באופן אוטומטי. אין זו תקלה. עיתוי הפעולה נקבע בהתאם להגדרות הגריל.

הפכו את הבשר לאחר שחלפה מחצית מזמן הצלייה.

## בשר

כאשר הבשר מוכן, כבו את התנור והניחו לבשר לעמוד עוד כ-10 דקות. כך חלוקת מיצי הבשר תהיה טובה יותר.

לאחר הצלייה, עטפו בשר סינטה בנייר אלומיניום והניחו לו לעמוד עוד 10 דקות בתוך התנור.

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

| בשר                              | משקל                      | כלי                       | מפלס | סוג החימום                                                                          | דרגת חום ב-C°, גריל | זמן בישול בדקות |
|----------------------------------|---------------------------|---------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------|
| <b>בקר</b>                       |                           |                           |      |                                                                                     |                     |                 |
| צלי בקר בקדרה                    | 1 ק"ג                     |                           | 2    |    | 200-220             | 120             |
|                                  | 1.5 ק"ג                   | מכוסה                     | 2    |    | 190-210             | 140             |
|                                  | 2 ק"ג                     |                           | 2    |    | 180-200             | 160             |
| סינטה בקר                        | 1 ק"ג                     |                           | 2    |    | 210-230             | 70              |
|                                  | 1.5 ק"ג                   | לא מכוסה                  | 2    |    | 200-220             | 80              |
|                                  | 2 ק"ג                     |                           | 2    |    | 190-210             | 90              |
| סינטה, בינוני                    | 1 ק"ג                     | לא מכוסה                  | 1    |    | 210-230             | 50              |
| אומצות, עשויות היטב              | מדף רשת                   |                           | 5    |    | 3                   | 20              |
| אומצות, עובי 3 ס"מ, צליות בינוני | מדף רשת+ תבנית רב-שימושית |                           | 5+1  |  | 3                   | 15              |
| <b>עגל</b>                       |                           |                           |      |                                                                                     |                     |                 |
| צלי עגל                          | 1 ק"ג                     | לא מכוסה                  | 2    |  | 190-210             | 100             |
|                                  | 2.0 ק"ג                   |                           | 2    |  | 170-190             | 120             |
| <b>כבש</b>                       |                           |                           |      |                                                                                     |                     |                 |
| רגל של כבש ללא עצם, בינוני       | 1.5 ק"ג                   | לא מכוסה                  | 1    |  | 150-170             | 120             |
| קציץ בשר                         | 750 ג'                    | לא מכוסה                  | 1    |  | 170-190             | 70              |
| נקניקיות                         | 750 ג'                    | מדף רשת+ תבנית רב-שימושית | 4    |  | 3                   | 15              |

## עוף

המשקל המצוין בטבלה מתייחס לעוף מוכן (ללא מילוי).

כאשר הנכם צולים ישירות על מדף הרשת, הכניסו את התבנית הרב-שימושית למפלס 1.

כאשר הנכם צולים אווז או ברווז, נקבו את העור מתחת לכנפיים, כדי לאפשר יציאה של שומן עודף.

הניחו עוף שלם על מדף הרשת התחתון, כאשר החזה כלפי מטה. הפכו לאחר שחלפו שני שלישי מזמן הצלייה.

סובבו צלי, כמו למשל נתח הודו מגולגל, לאחר שחלפה מחצית מזמן הצלייה.

הפכו נתחי עוף לאחר שחלפו שני שלישי מזמן הצלייה.

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

| עוף                   | משקל       | כלי     | מפלס | סוג החימום                                                                          | דרגת חום זמן בישול ב- $^{\circ}\text{C}$ בדקות |  |
|-----------------------|------------|---------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|--|
| חצאי עוף              | 400 ג'     | מדף רשת | 2    |  | 200-220 40-50                                  |  |
| נתחי עוף              | 250 ג' כ"א | מדף רשת | 2    |  | 200-220 30-40                                  |  |
| עוף שלם               | 1.0 ק"ג    | מדף רשת | 2    |  | 190-210 50-80                                  |  |
| ברווז שלם             | 1.7 ק"ג    | מדף רשת | 2    |  | 170-190 90-100                                 |  |
| אווז שלם              | 3 ק"ג      | מדף רשת | 2    |  | 150-170 110-130                                |  |
| תרנגול הודו צעיר, שלם | 3 ק"ג      | מדף רשת | 2    |  | 170-190 80-100                                 |  |
| ירך הודו 2 X          | 800 ג'     | מדף רשת | 2    |  | 180-200 90-110                                 |  |

## דגים

אם הנכם צולים בגריל ישירות על מדף הרשת, הכניסו את התבנית הרב-שימושית למפלס 1, כדי לאסוף את הנוזלים ולשמור על ניקיון התנור.

הפכו את הדג לאחר שחלפו שני שליש מזמן הצלייה.

אם הנכם צולים דג שלם, אין צורך להפוך אותו. הניחו את הדג בתוך התנור כאשר הוא במצב שחייה, כאשר סנפיר הגב שלו כלפי מעלה. הכנסת תפוח אדמה חתוך או מיכל קטן עמיד בתנור לתוך חלל הבטן של הדג משפרת את יציבותו.

| דג                      | משקל         | כלי     | מפלס | סוג החימום                                                                          | דרגת חום ב- $^{\circ}\text{C}$ | זמן בישול בדקות |
|-------------------------|--------------|---------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------|
| דג, שלם                 | כ-300 ג' כ"א |         | 3    |    | דרגה 2                         | 20-25           |
|                         | 1 ק"ג        | מדף רשת | 2    |    | 180-200                        | 45-50           |
|                         | 1.5 ק"ג      |         | 2    |   | 170-190                        | 50-60           |
| אומצת דג בעובי של 3 ס"מ |              |         |      |                                                                                     |                                |                 |
|                         |              | מדף רשת | 4    |  | דרגה 2                         | 20-25           |

## עצות לצלייה

**הטבלה אינה מכילה מידע עבור** בחרו במשקל הנמוך יותר והאריכו את הזמן. **משקל הצלי בפועל.**

|                                                 |                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>כיצד יודעים כשהצלי מוכן.</b>                 | השתמשו במד-חום לבשר (ניתן לרכוש בחנויות מיוחדות) או בצעו את "מבחן הכף". לחצו על הבשר בעזרת כף. כאשר התחושה חזקה, הבשר מוכן. במקרים בהם הכף יורדת אל הבשר עם הלחיצה, המשיכו לבשל אותו. |
| <b>הצלי כהה מידי, אך הקרום שרוף חלקית.</b>      | בדקו את מיקום המדף ואת דרגת החום.                                                                                                                                                     |
| <b>הצלי נראה טוב, אך הרוטב שרוף.</b>            | בפעם הבאה השתמשו בצלחת צלייה קטנה יותר או הוסיפו יותר נוזלים.                                                                                                                         |
| <b>הצלי נראה טוב, אך הרוטב בהיר מידי ומימי.</b> | בפעם הבאה השתמשו בצלחת צלייה גדולה יותר והוסיפו פחות נוזלים.                                                                                                                          |
| <b>כאשר מכים על הרוטב עולים אדים.</b>           | השתמשו בצלייה באמצעות סחרור אוויר חם במקום על ידי חימום עילי/תחת. כך תמנעו חום יתר של תחתית הצלי וייווצרו פחות אדים.                                                                  |

### אפייה, הקרמה וקלייה עם ציפוי

אם הנכם צולים בגריל ישירות על מדף הרשת, הכניסו את התבנית הרב-שימושית למפלס 1, כדי לשמור על ניקיון התנור.

הניחו תמיד את הכלי במרכז מדף הרשת.

מידת האפייה תלויה בגודל המנה ובגובה המאפה. הערכים שבטבלה הם ערכים ממוצעים.

| הארוחה                                                     | כלי                 | מפלס | סוג החימום | דרגת חום ב-<br>°C, גריל | זמן<br>בדקות |
|------------------------------------------------------------|---------------------|------|------------|-------------------------|--------------|
| דברי מאפה מתוקים                                           | צלחת עמידה<br>בתנור | 2    |            | 180-200                 | 40-50        |
| מאפה פסטה                                                  | צלחת עמידה<br>בתנור | 2    |            | 210-230                 | 30-40        |
| תפוחי אדמה מוקרמים,<br>רכיבים גולמיים, עד עומק<br>של 4 ס"מ | צלחת עמידה<br>בתנור | 2    |            | 150-170                 | 50-60        |
| טוסט עם ציפוי, 12<br>פרוסות                                | מדף רשת             | 4    |            | 3                       | 5-8          |

### מזון מוכן מראש

הקפידו על ההוראות שעל האריזה.

אם הנכם מכסים את האבזר בנייר עמיד בשומן, וודאו שהנייר מתאים לדרגות החום המצוינות. הקפידו שהנייר יהיה במידה מתאימה לכלי.

תוצאות הבישול תלויות במידה רבה באיכות המזון. לעיתים ניתן להבחין בהשחמה וחוסר אחידות של המוצר הגולמי.

| הארוחה       | אבזרים    | מפלס | סוג החימום | דרגת חום ב-<br>°C | זמן בישול<br>בדקות |
|--------------|-----------|------|------------|-------------------|--------------------|
| שטרודל, קפוא | מגש אפייה | 3    |            | 180-200           | 35-45              |
| טוגנים       | מגש אפייה | 3    |            | 180-210           | 25-30              |
| פיצה         | מדף רשת   | 2    |            | 200-220           | 15-20              |

|          |         |   |                                                                                   |         |       |
|----------|---------|---|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| פיצה בגט | מדף רשת | 3 |  | 190-210 | 15-20 |
|----------|---------|---|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|

## מנות מיוחדות

ניתן לכוון את התנור לדרגות חום שבין  $50^{\circ}\text{C}$  –  $270^{\circ}\text{C}$ . דרגת חום של  $40^{\circ}\text{C}$  מתאימה לייצור יוגורט כמו גם להתפחת בצק שמרים קל. חממו את החלב (3.5% שומן) עד רתיחה והניחו לו להתקרר ל- $50^{\circ}\text{C}$ . בחשו לתוך החלב 150 גרם של יוגורט. שפכו לגביעים או לצנצנות קטנות עם מכסה מתברג והניחו אותם על מדף הרשת. הכינו כמצוין.

יוגורט

הכינו את בצק השמרים כרגיל. הניחו אותו בצלחת קרמיקה עמידה בחום וכסו אותה. חממו את התנור 5 דקות מראש. כבו את התנור והניחו לבצק לתפוח בתוך התנור.

התפחת בצק שמרים

הכנה

| המנה      | כלים                                    | מפלס                | סוג החימום                                                                          | דרגת חום ב- $^{\circ}\text{C}$                                          | זמן בישול            |
|-----------|-----------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| יוגורט    | הניחו את הגביעים או הצנצנות על מדף הרשת | 1                   |  | 50                                                                      | 6-8 שעות             |
| התפחת בצק | צלחת עמידה בחום                         | הניחו על רצפת התנור |  | חימום מוקדם ל- $50^{\circ}\text{C}$ , כיבוי התנור, הנחת הבצק בתוך התנור | 5 דקות<br>20-30 דקות |

## הפשרה

הוציאו את המזון מתוך האריזה והניחו אותו בצלחת מתאימה על מדף הרשת.

הקפידו על ההוראות שעל האריזה.

זמני ההפשרה תלויים בסוג וכמות המזון.

הניחו עוף על צלחת כאשר החזה כלפי מטה.

| מזון קפוא                                                                                   | אבזרים  | מפלס | סוג חימום                                                                         | דרגת חום ב- $^{\circ}\text{C}$   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| למשל: עוגות קרם, עוגות עם שוקולד או ציפוי, פרי, עוף, נקניקיות ובשר, לחם, לחמניות, דברי מאפה | מדף רשת | 2    |  | בורר דרגות החום נשאר במצב "כבוי" |

## ייבוש

השתמשו בפירות וירקות טריים ללא פגמים בלבד ורחצו אותם היטב. הניחו למים העודפים להתנקז ולאחר מכן ייבשו אותם.

הכניסו את התבנית הרב-שימושית למפלס 4 ומדף רשת למפלס 2.

כסו את התבנית הרב-תכליתית ואת מדף הרשת בנייר אפייה או בנייר אחר עמיד בפני שומנים.

הפכו מספר פעמים ירקות או פירות עסיסיים מאד. לאחר שהתייבשו הסירו את הפירות והירקות מהנייר.

| הארוחה                           | מפלס  | סוג החימום                                                                          | דרגת חום ב- $^{\circ}\text{C}$ | זמן בישול בשעות |
|----------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------|
| 600 גרם של טבעות תפוחי עץ        | 2 + 4 |  | 80                             | כ-5             |
| 800 גרם אגסים פרוסים             | 2 + 4 |  | 80                             | כ-8             |
| 1.5 ק"ג שזיפים מיובשים או טריים  | 2 + 4 |  | 80                             | כ-8-10          |
| 200 גרם עשבי תיבול טריים, רחוצים | 2 + 4 |  | 80                             | כשעה וחצי       |

## אקרילמיד במזון

**אילו סוגי מזון מושפעים?** אקרילמיד נוצר בעיקר במוצרי גרעינים ותפוחי אדמה המחוממים בדרגת חום גבוהה, כמו טוגנים, טוסט, לחמניות, לחם, מוצרי מאפה עשויים מבצק פריך (ביסקוויטים, עוגיות זנגביל)

### עצות לשמירה על רמה מזערית של אקרילמיד בזמן הכנת מזון

|              |                                                                                                                                                                                   |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| כללי         | הקפידו שזמן הבישול יהיה קצר ככל האפשר. בשלו עד שהמזון שחום-זהוב ולא כהה מידי. נתחים גדולים ועבים של מזון מכילים פחות אקרילמיד.                                                    |
| אפייה        | אפו בדרגת חום שאינה עולה על $200^{\circ}\text{C}$ בחימום עילי/תחתי ושאינה עולה על $180^{\circ}\text{C}$ בסחרור של אוויר חם.                                                       |
| ביסקוויטים   | חלמון או חלבון ביצה במתכון מקטינים היווצרות אקרילמיד. אפו בדרגת חום שאינה עולה על $190^{\circ}\text{C}$ בחימום עילי/תחתי ושאינה עולה על $170^{\circ}\text{C}$ בסחרור של אוויר חם. |
| טוגנים לתנור | ביצה או חלמון מפחיתים היווצרות של אקרילמיד. מרחו שכבה אחת אחידה על מגש האפייה. כדי שהטוגנים לא יתייבשו, אפו לפחות 400 גרם במגש אפייה.                                             |

## מנות מבחן

טבלאות אלה הוכנו עבור מכוני בדיקה כדי להקל עליהם בדיקה ובחינה של תנורים שונים.

בהתאם לתקנים של האיחוד האירופי.

עבור פאי תפוחים, הניחו תבניות עוגה קפיציות באלכסון באותו מפלס.

**אפייה**

עוגות בתבניות קפיציות:

אפו במפלס 1 עם חימום עילי ותחתי ☐. הכניסו תמיד את התבנית על למגש האפייה במקום על מדף הרשת.

| הארוחה                                         | כלים והערות                                               | מפלס | סוג החימום                                                                        | דרגת חום ב-<br>°C | זמן אפייה<br>בדקות |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------|
| עוגיות וינאיות                                 | מגש אפייה                                                 | 2    |  | 150-170           | 20-30              |
| עוגות קטנות<br>20 X                            | מגש אפייה                                                 | 3    |  | 160-180           | 20-30              |
| עוגת ספוג עם<br>מים חמים                       | תבנית פח קפיצית על<br>מדף הרשת                            | 2    |  | 160-180           | 30-40              |
| עוגת שמרים<br>במגש אפייה                       | תבנית רב-שימושית                                          | 3    |  | 170-190           | 40-50              |
| פאי תפוחים                                     | מדף רשת + 2 תבניות<br>עוגה קפיציות מפח<br>בקוטר של 20 ס"מ | 1    |  | 190-210           | 70-80              |
| * אל תשתמשו בחימום מהיר לחימום מוקדם של התנור. |                                                           |      |                                                                                   |                   |                    |

**צלייה בגריל**  
אם הנכם מניחים את המזון ישירות על מדף הרשת, הכניסו את התבנית הרב-שימושית במפלס 1, כדי לאסוף את הנוזלים ולשמור על ניקיון התנור.

| הארוחה                                     | אבזרים                         | מפלס | סוג החימום                                                                          | דרגת גריל | זמן בישול<br>בדקות |
|--------------------------------------------|--------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------|
| קליית לחם<br>(חימום מוקדם<br>במשך 10 דקות) | מדף רשת                        | 5    |  | 3         | 1-2                |
| המבורגרים<br>מבשר בקר<br>(12 יחידות)*      | מדף רשת + תבנית רב-<br>שימושית | 4    |  | 3         | 25-30              |

לקוחות נכבדים,

אנו מקווים, שהוראות הפעלה אלה סייעו לכם להפעיל את התנור של **קונסטרוקטה** ושהוא פועל לשביעות רצונכם. אם למרות מאמצינו להגיש לכם מוצר מושלם וללא ליקויים תתגלה תקלה כלשהי בפעולתו של התנור, אנא פנו בכל עת לאחד מסניפי השרות הרשומים על הכריכה האחורית של חוברת זו. מעבדות השרות והטכנאים המיומנים ישמחו להגיש לכם במהירות את כל העזרה הדרושה להחזרת 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 | ירושלים     |
| 02-6403000 | טל: | אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים       |             |