

Constructa

[he] הוראות הפעלה

תנור משולב CH7553.1IL

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.

13	הסרת המסילות והרכבתן
14	ניתוק דלת התנור וחיבורה
14	הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם
15	איתור תקלות ופתרון
15	טבלה לפתרון תקלות
15	החלפת הנורה בתקרת תא התנור
15	כיסוי הזכוכית
15	מרכז שירות לקוחות
15	מספר E ומספר FD
16	עצות לחיסכון באנרגיה ולשמירה על איכות הסביבה
16	חיסכון באנרגיה בעת שימוש בתנור
16	חיסכון באנרגיה בעת שימוש בכיריים
16	השלכה באופן ידידותי לסביבה
16	מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו
16	עוגות ומאפים
17	עצות לאפייה
18	בשר, עוף, דגים
19	עצות לצלייה וצלייה בגריל
20	מאפים, מאכלים מוקרמים, צנימים עם תוספות
20	מזון מוכן
20	מתכונים מיוחדים
20	הפשרה
21	ייבוש
21	שימור מזון
22	אקרילאמיד במזון
22	מנות שנבדקו
22	אפייה
22	צלייה בגריל

3	הוראות בטיחות חשובות
6	פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר
6	נזק שנגרם לתנור
6	נזק שנגרם למגירה שבבסיס התנור
6	התקנת התנור, חיבור התנור לחשמל ולגז
6	חיבור לגז
7	ליקויים בחיבור לגז/ריח גז
7	הרמת המכשיר מצינור הגז או מידית התנור
7	חיבור לחשמל
7	איזון התנור
7	התקנת התנור
7	צעדים שיש לנקוט בעת הובלת התנור
8	התנור החדש שלכם
8	מידע כללי
8	אזור הבישול
8	טבלת צריכת אנרגיה לכיריים עם 4 מבערים
9	התנור
9	תא התנור
9	דלת התנור - אמצעי בטיחות נוספים
10	אביזרים
10	הכנסת אביזרים
10	לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה
10	חימום התנור
10	ניקוי האביזרים
10	ניקוי מתקדם של מכסה המבער ושל תחתית האלומיניום
11	הגדרות הכיריים
11	הצתת מבערי הגז
11	טבלה - בישול
11	קביעת הגדרות התנור
11	סוג החימום והטמפרטורה
12	תחזוקה וניקוי
12	כיסוי זכוכית עליון
12	תכשירי ניקוי

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

⚠ הוראות בטיחות חשובות

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.

הוראות אלה תקפות רק אם סמל המדינה המתאים נמצא על גבי המכשיר. אם הסמל אינו מופיע על גבי המכשיר, יש לעיין בהוראות ההפעלה בנוגע לשינויים שיש לעשות במכשיר, בהתאם לתנאי השימוש במדינה מסוימת.

קטגוריית המכשיר: קטגוריה מס' 1

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

את המכשיר רשאי לחבר לגז בעל מקצוע מוסמך בלבד, שיוכל לבצע את ההתאמות הנדרשות לסוגי הגז השונים. יש להתקין את המכשיר (לחברו לגז ולחשמל) בהתאם להוראות ההתקנה ולהוראות ההפעלה. חיבור שגוי או התקנה לא נכונה עלולים לגרום לתאונות קשות או לנזק למכשיר. האחריות על נזקים מסוג זה אינה חלה על יצרן המכשיר ו/או היבואן. כמו כן האחריות על המכשיר תפוג.

זהירות: יש להשתמש במכשיר זה למטרות בישול בלבד. אין להשתמש בו למטרות אחרות, כגון חימום החדר.

זהירות: בעת הפעלת מכשירים המשתמשים בגז בישול, נוצרים בחדר שבו מותקן המכשיר חום, לחות וניצוצות. יש לוודא שהחדר מאוורר כהלכה, במיוחד כאשר המכשיר פועל: השאירו את פתחי האוורור הטבעיים פתוחים או התקינו מכשיר אוורור מכני (קולט אדים מכני).

ייתכן שיהיה צורך באוורור נוסף בעת שימוש ממושך במכשיר, למשל פתיחת חלון, או באוורור יעיל יותר, כגון הגברת פעולת קולט האדים, אם קיים.

מכשיר זה אינו מתאים להפעלה באמצעות טיימר חיצוני או באמצעות שלט רחוק.

במכשיר זה יכולים להשתמש ילדים מעל גיל 8 ומבוגרים בעלי מוגבלות פיזית, חושית או נפשית, או אנשים 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 עם המכשיר. 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 מהמכשיר ילדים מתחת לגיל 8 ולדאוג שיהיו במרחק בטוח מהמכשיר ומכבל החשמל.

יש לדאוג להכנסת האביזרים לתנור באופן תקין. עיינו בסעיף **תאור האביזרים** שבחוברת הוראות ההפעלה.

סכנת שריפה!

■ 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 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.

■ חפצים דליקים שהושארו בתא התנור עלולים להתלקח. אין לאחסן חומרים דליקים בתוך תא התנור. אין לפתוח את דלת התנור אם יש בתוכו עשן. כבו את המכשיר ונתקו את כבל החשמל משקע החשמל או הורידו את הנתיך המתאים בתיבת הנתיכים. סגרו את אספקת הגז.

■ שמן רותח ושומן חם עלולים להתלקח במהירות. לעולם אין להשאיר שמן רותח או שומן חם ללא השגחה. לעולם אין לכבות שמן או שומן בוערים באמצעות מים. כבו את המבערים. כבו את הלהבות בזהירות באמצעות מכסה, שמיכה לכיבוי אש או חפץ דומה.

■ המבערים מתחממים מאוד. לעולם אין להניח חפצים דליקים על גבי הכיריים. לעולם אין להניח חפצים על הכיריים.

■ המכשיר מתחמם מאוד, וחפצים דליקים עלולים להתלקח במהירות. אין לאכסן חפצים דליקים (כגון תרסיסים, חומרי ניקוי) מתחת לתנור או בקרבת התנור או להשתמש בהם באזורים אלה. אין לאכסן חומרים דליקים בתוך התנור או מעליו.

■ כאשר מבערי הגז פועלים מבלי שמונח עליהם כלי בישול, הם עלולים להתחמם מאוד. התנור וקולט האדים שמעליו עלולים להינזק או להתלקח. משקעי השומן שבקולט האדים עלולים להתלקח. יש להפעיל את מבערי הגז רק כאשר מונחים עליהם כלי בישול.

■ החלק האחורי של המכשיר מתחמם מאוד. כתוצאה מכך, כבלי החשמל עלולים להינזק. יש לוודא שכבלי החשמל והגז לא יבואו במגע עם החלק האחורי של המכשיר.

■ לעולם אין להניח חפצים דליקים על גבי המבערים או לאחסנם בתא התנור. אין לפתוח את דלת התנור אם יש בתוכו עשן. כבו את התנור. נתקו את התנור משקע החשמל או הורידו את המפסק המתאים בתיבת הנתיכים. סגרו את אספקת הגז.

■ המשטחים של המגירה שבבסיס התנור עלולים להתחמם מאוד. יש לאכסן במגירה זו אביזרי תנור בלבד. אין לאכסן במגירה חפצים דליקים או מתלקחים.

סכנת כוויות!

■ 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 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 רק בכמויות קטנות של נוזלים בעלי תכולת אלוהול גבוהה. פתחו את דלת התנור בזהירות.

- **זהירות:** מכסה הזכוכית עלול להיסדק כתוצאה מהחום. לפני סגירת המכסה, יש לכבות את כל המבערים. חכו עד שהתנור יתקרר דיו לפני סגירת המכסה.



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 להימס בעת מגע בחלקי התנור החמים. יש למנוע מכבלי החשמל של מכשירי חשמל אחרים לגעת בחלקי התנור החמים.
 - לחות בתא התנור עלולה לגרום למכת חשמל. אין להשתמש במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי באדים.
 - בעת החלפת הנורה שבתא התנור, המגעים 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.
- ### סכנת שריפה!
- שיירי מזון משוחררים, נתזי שומן ומיצי בשר עלולים להתלקח במהלך פעולת הניקוי העצמי. הסירו לכלוך גס מתא התנור ומהאביזרים לפני הפעלת פעולת הניקוי העצמי.
 - החלק החיצוני של התנור יתחמם מאוד במהלך פעולת הניקוי העצמי. לעולם אין לתלות פריטים העלולים להתלקח, כגון מגבות מטבח, על ידית התנור. אין להשעין חפצים על חלקו הקדמי של התנור. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהתנור.

- המבערים והאזור שמסביב להם מתחממים מאוד. אין לגעת במשטחים החמים. יש להרחיק ילדים.
- במהלך פעולת התנור, המשטחים של התנור מתחממים מאוד. אין לגעת במשטחים החמים. יש להרחיק ילדים מהמכשיר.
- כלי בישול ריקים מתחממים מאוד כאשר הם מונחים על מבער פועל. לעולם אין לחמם כלי בישול ריקים.
- המכשיר מתחמם במהלך ההפעלה. לפני ניקוי המכשיר יש לאפשר לו להתקרר.
- **זהירות:** חלקי המכשיר החשופים עלולים להתחמם מאוד בעת הצלייה. יש להרחיק ילדים קטנים מהמכשיר.

סכנת כווייה!

- חלקו החיצוני של התנור מתחמם במהלך הפעלתו. אין לגעת בחלקים החמים. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהתנור.
- בעת פתיחת דלת התנור, עלולים להיפלט אדים לוחטים. פתחו את דלת התנור בזהירות. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהתנור.
- הכנסת מים לתא התנור החם עלולה לגרום להיווצרות אדים לוחטים. אין לשפוך מים לתוך תא תנור חם.

סכנת פציעה!

- שריטה בזכוכית שבדלת התנור עלולה להתפתח לסדק. אין להשתמש בתכשירי ניקוי או בחומרי ניקוי חדים או שורטים, או במגרד זכוכית.
- תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה. אך ורק טכנאי הפועל מטעם מרכז שירות הלקוחות שלנו רשאי להחליף כבלי חשמל וגז פגומים או לתקן את התנור. אם יש תקלה במכשיר, נתקו את כבל החשמל משקע החשמל או הורידו את הנתיך המתאים בתיבת הנתיכים. סגרו את אספקת הגז. פנו למרכז שירות הלקוחות.
- מכשיר פגום או שיש בו תקלה הוא מכשיר מסוכן. אין להפעיל תנור שיש בו תקלה. נתקו את התנור משקע החשמל או הורידו את המפסק המתאים בתיבת הנתיכים. סגרו את אספקת הגז. פנו למרכז שירות הלקוחות.
- מחבתות פגומות, בגודל לא מתאים או המוצבות באופן לא תקין, עלולות לגרום לפציעה חמורה. עיינו בהוראות של כלי הבישול.

סכנת כוויות!

- תא התנור יתחמם מאוד במהלך פעולת הניקוי העצמי. אין לפתוח את דלת התנור או את מנגנון הנעילה בידיים חשופות. יש לאפשר למכשיר להתקרר לאחר השימוש. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהתנור.

פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר

כיריים

זהירות!

- יש להבעיר את המבערים רק לאחר שהונחו עליהם כלי בישול. אין לחמם מחבתות וסירים ריקים. תחזיתם תינזק.
 - יש להשתמש בסירים ובמחבתות שלהם בסיס ישר.
 - הניחו את הסיר או את המחבת מעל למבער כשהמבער נמצא באמצע הבסיס שלהם. כך החום מן המבער יועבר בצורה הטובה ביותר לבסיס הסיר או המחבת. הידית לא תינזק, ותוכלו לחסוך באנרגיה בצורה טובה יותר.
 - ודאו שמבערי הגז נקיים ויבשים. יש למקם כהלכה את מכסי המבערים ואת תחתיות האלומיניום.
 - יש לוודא שמכסה הכיריים אינו סגור בעת הפעלת התנור.
- ### נזק שנגרם לתנור
- #### 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. 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.
 - מים בתא תנור חם: אין לשפוך מים לתוך תא התנור כאשר הוא חם. הדבר יגרום להיווצרות אדים לוהטים. השינוי בטמפרטורה עלול לגרום נזק לאמייל.

נזק שנגרם למגירה שבבסיס התנור

זהירות!

- אין להניח חפצים חמים במגירה שבבסיס התנור. היא עלולה להינזק.

התקנת התנור, חיבור התנור לחשמל ולגז

חיבור לגז

אך ורק איש מקצוע מוסמך או טכנאי מטעם מרכז שירות הלקוחות רשאים להתקין את התנור, בהתאם להוראות שבסעיף "חיבור לגז והתאמת המכשיר לסוג גז שונה".

עבור איש המקצוע המוסמך או הטכנאי מטעם מרכז שירות הלקוחות

זהירות!

- מכשיר זה אינו מתחבר לצינור פסולת גז. יש לחברו ולהשמישו בהתאם לתנאי ההתקנה. אין לחבר את המכשיר לצינור פסולת גז. יש לוודא כי תקנות האוורור מיושמות.
 - חיבור הגז צריך להתבצע באמצעות חיבור קבוע, כלומר חיבור שאינו נע (צינור גז), או באמצעות צינור גז מאובטח.
 - אם תעדיפו להשתמש בצינור מאובטח, יש לוודא שהצינור לא נלכד ולא נמחץ. יש לוודא שהצינור אינו בא במגע עם משטחים חמים.
 - ניתן לחבר את צינור הגז (צינור רגיל או מאובטח) אל צדו הימני או השמאלי של המכשיר. יש לוודא שניתן לגשת בקלות אל התקן הנעילה של החיבור.
- תנאי ההתקנה של מכשיר זה מפורטים בלוחית הדירוג הנמצאת בגב המכשיר. סוג הגז שאליו הותאם המכשיר במפעל מסומן בכוכבית (*).
 - לפני התקנת המכשיר, יש לבדוק את תנאי הגישה לרשת הגז (סוג הגז והלחץ המתאים) ולוודא שהגדרות הגז של המכשיר תואמות לתנאים אלה. אם יש לשנות את הגדרות המכשיר, יש לפעול על פי ההוראות שבסעיף "חיבור לגז והתאמת המכשיר לסוג גז שונה".

ליקויים בחיבור לגז/ריח גז

אם אתם מבחינים בריח גז או בתקלה במערכת הגז, עליכם

- לסגור את אספקת הגז ו/או לסגור את שסתום הגז באופן מיידי
- לכבות מיד את כל הלהבות החשופות ולכבות סיגריות
- לכבות אורות ומכשירי חשמל
- לפתוח חלונות ולאוויר את החדר
- להתקשר למרכז שירות הלקוחות או לחברת הגז

הרמת המכשיר מצינור הגז או מידית התנור

אין להזיז את המכשיר על ידי אחיזה בצינור הגז; כבל הגז עלול להינזק. הדבר יגרום לסכנת דליפת גז! אין להזיז את המכשיר על ידי אחיזה בידית הדלת. הדבר עלול להזיק לצירי הדלת ולידית הדלת.

חיבור לחשמל

זהירות!

- בקשו ממרכז שירות הלקוחות להתקין את המכשיר. לצורך ההתקנה יש להשתמש בנתיך של 16 אמפר. המכשיר מיועד לשימוש בהספק חשמל של 220-240 וולט.
- אם הספק החשמל נמוך מ-180 וולט, מערכת ההצתה החשמלית לא תפעל.
- כל נזק שנגרם כתוצאה מחיבור לא נכון של המכשיר יגרום לביטול האחריות.
- אם כבל החשמל שסופק ניזוק, יש לפנות ליצרן, למרכז שירות הלקוחות שלו או לאדם מטעמו כדי להחליפו, במטרה למנוע סכנה.

עבור הטכנאי מטעם מרכז שירות הלקוחות

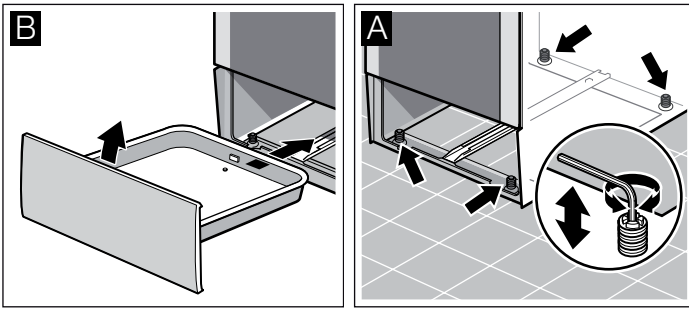
זהירות!

- יש לחבר את המכשיר בהתאם לנתונים הרשומים על לוחית הדירוג.
- יש לחבר את המכשיר לחיבור חשמל המתאים לתנאים המצוינים. יש לוודא שישנה גישה נוחה לשקע החשמל כך שניתן יהיה לנתק את המכשיר מהחיבור לחשמל במקרה הצורך.
- יש לוודא שקיימת מערכת ניתוק בעלת פינים מרובים.
- אין להשתמש במפצל או בכבל מאריך.
- מסיבות בטיחותיות, יש לחבר את המכשיר לחיבור מוארק. אם השקע המוארק אינו עומד בתקנות, לא תהיו מוגנים מפני סכנת התחשמלות.
- יש להשתמש בכבל מסוג H 05 W-F או בכבל דומה לצורך חיבור המכשיר.

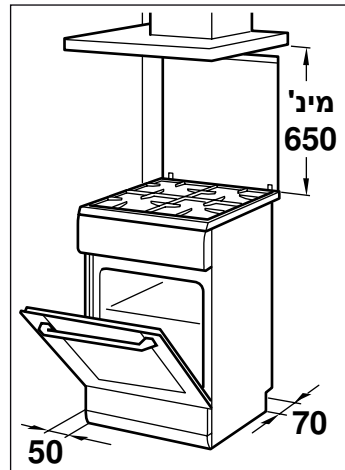
איזון התנור

יש להניח את התנור ישירות על הרצפה.

1. משכו החוצה את המגירה שבבסיס התנור, הרימו אותה כלפי מעלה והוציאו אותה.
2. השתמשו במפתח אלן כדי להרים או להוריד את הרגליות, עד שהתנור יהיה מאוזן (תמונה A).
3. הכניסו את המגירה חזרה למקומה (תמונה B).



התקנת התנור



- יש למקם את המכשיר ישירות על הרצפה במקום המתאים למידות המצוינות. אין למקם את המכשיר על שום משטח אחר.
- יש לשמור על מרחק בין חלקו העליון של התנור לבין קולט האדים בהתאם להנחיות יצרן קולט האדים.
- אין להזיז את המכשיר שוב לאחר התקנתו. יש לשמור על מרחק מינימלי של 50 מ"מ בין מבער הלהבה הגבוהה או מבער הווק לבין הקיר או לבין חזיתות המכשירים הסמוכים לתנור.

צעדים שיש לנקוט בעת הובלת התנור

יש להדביק את כל החלקים המשוחררים שבתוך המכשיר ושעל גבי המכשיר באמצעות נייר דבק הניתן להסרה מבלי שישאיר עקבות. יש להכניס את כל האביזרים (לדוגמה, מגש אפייה) אל החריצים המתאימים ולהוסיף פיסות קרטון בשוליים כדי למנוע נזק למכשיר. הניחו פיסות קרטון או חומר דומה בחלק הקדמי והאחורי של תא התנור, כדי למנוע מהאביזרים לגרום נזק לדלת הזכוכית של התנור. הדביקו למקומה את דלת התנור, ואם ניתן גם את מכסה הכיריים, באמצעות נייר דבק.

שמרו את חומרי האריזה המקוריים. יש להוביל את המכשיר באריזתו המקורית בלבד. יש להוביל את התנור בהתאם לחצים הנמצאים על גבי האריזה.

כאשר אריזת התנור המקורית אינה בנמצא

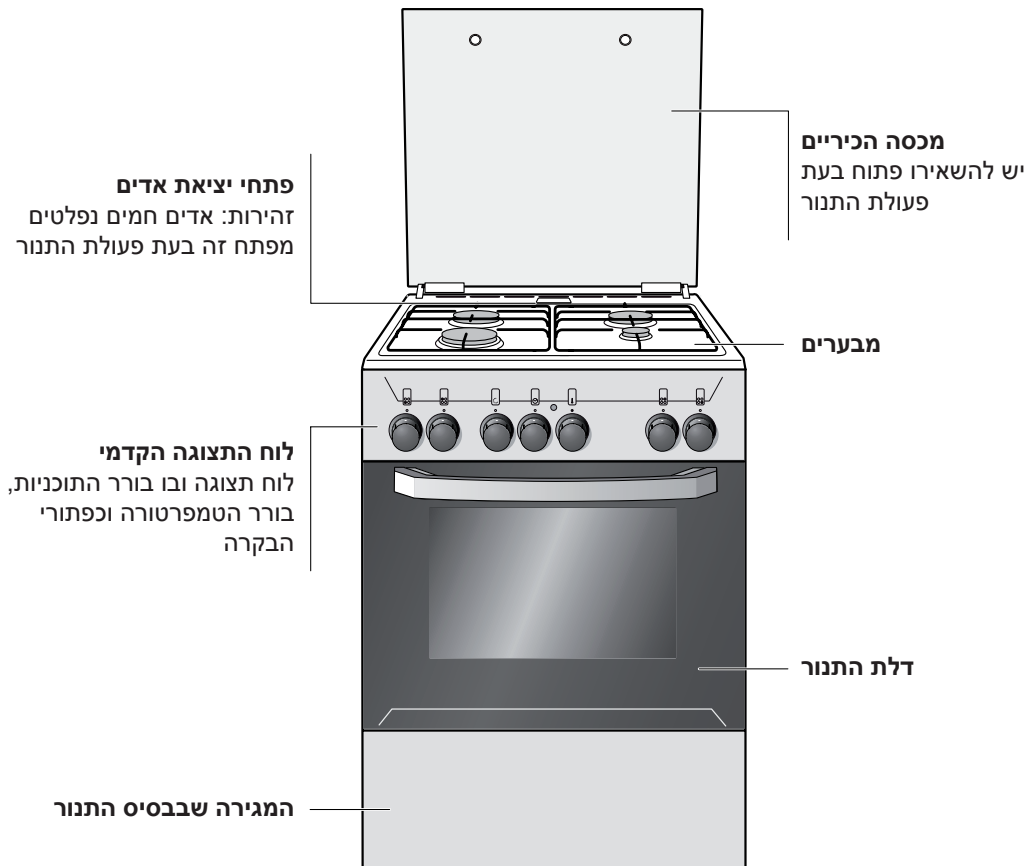
ארכזו את המכשיר באריזת מגן שתגן עליו כהלכה מפני נזקים במהלך ההובלה. הובילו את המכשיר כשהוא נמצא במצב אנכי. אין להרים את המכשיר מידידת הדלת או מהחיבורים בגב המכשיר, משום שהם עלולים להינזק. אין להניח חפצים כבדים על גבי המכשיר.

התנור החדש שלכם

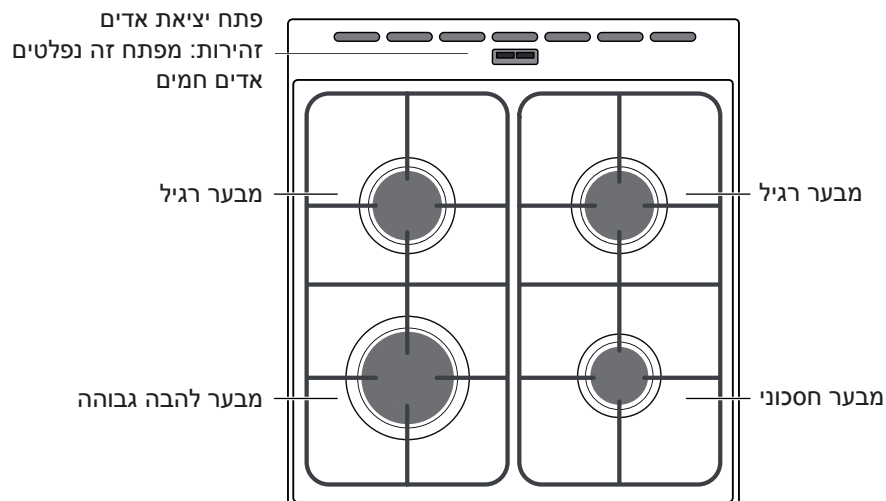
מידע כללי

עיצוב התנור תלוי בדגם התנור שברשותכם.

בסעיף זה תוכלו ללמוד עוד על התנור החדש שלכם. כאן תמצאו הסבר על לוח הבקרה, על הכיריים ועל כפתורי ההפעלה השונים. כאן תוכלו לקבל מידע על תא התנור ועל האביזרים שלו.



אזור הבישול



מקרא לזיהוי מבערים:

⊗1	⊗3	⊗5
⊗2		⊗4
חזית המכשיר		

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

לאחר שהוגדר סוג החימום המבוקש, תאורת תא התנור נדלקת.

בורר הטמפרטורה

השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי לקבוע את הטמפרטורה ואת הגדרות הצלייה.

מצב	שימוש
• מצב אפס	התנור אינו מתחמם.
270-50	טווח הטמפרטורה
1, 2, 3	הגדרות צלייה
	הגדרות צלייה עבור  גריל, משטח קטן ועבור  גריל, משטח גדול.
	הגדרה 1 = נמוכה
	הגדרה 2 = בינונית
	הגדרה 3 = גבוהה

כאשר התנור מתחמם, נדלקת נורית החיווי שממוקמת מעל לבורר הטמפרטורה. אם פעולת התנור נפסקת, הנורית נכבית. הנורית אינה נדלקת עבור כל ההגדרות.

טיימר

באמצעות הטיימר ניתן להגדיר משך זמן בישול של עד 60 דקות. הטיימר פועל בנפרד מהתנור. ניתן להשתמש בו כטיימר מטבח רגיל.

הגדרה	שימוש
• מצב אפס	כיבוי
	סיום זמן הבישול שנקבע
	צליל נשמע לאחר שזמן הבישול מראש
 - 60	תצוגת הדקות
	תצוגת משך זמן הבישול בדקות

תהליך ההגדרה

הגדירו את הטיימר עבור משך זמן הבישול הרצוי.

הזמן חלף

לאחר שזמן הבישול שהוגדר חלף, נשמע צליל. הטיימר חוזר למצב כבוי • באופן אוטומטי.

תא התנור

תאורת התנור ממוקמת בתוך תא התנור.

תאורת התנור

תאורת תא התנור דולקת במשך כל זמן הפעולה של התנור.

פתחי יציאת אדים

האוויר החם מתא התנור נפלט בחלק האחורי של הכיריים. זהירות: אין לכסות את פתחי האוויר. התנור עלול להתחמם יתר על המידה.

דלת התנור - אמצעי בטיחות נוספים

דלת התנור עשויה להתחמם במהלך בישול ממושך.

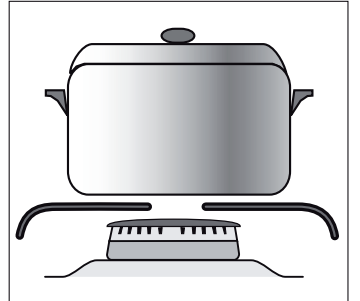
יש להשגיח על ילדים קטנים השגחה יתרה בעת הפעלת התנור.

כמו כן, קיים התקן הגנה (רשת מגן) המונע מגע ישיר בדלת התנור. ניתן לרכוש אביזר אופציונלי זה (469088) במרכז שירות הלקוחות.

מבער	קוטר תחתית הסיר או המחבת
מבער חסכוני 1 kW	18-12 ס"מ
מבער רגיל 1.7 kW	24-18 ס"מ
מבער להבה גבוהה 3 kW	28-24 ס"מ

יש להשתמש בסירים ובמחבתות שלהם בסיס ישר.

הניחו את הסיר או המחבת מעל למבער כשהמבער נמצא באמצע הבסיס שלהם. כך החום מן המבער יועבר בצורה הטובה ביותר לבסיס הסיר או המחבת. הידית לא תינזק, ותוכלו לחסוך באנרגיה בצורה טובה יותר.



כפתור המבער

ניתן לכוון את הגדרות החימום של המבערים באמצעות ארבעת כפתורי המבערים.

מצב	שימוש/תנור גז
• מצב אפס	התנור כבוי.
	מצב הצתה
	להבה גבוהה = ההגדרה הגבוהה ביותר
	להבה חסכונית = ההגדרה הנמוכה ביותר

בסוף תחום ההגדרות ישנו מעצור הגבלה. אין לסובב את הטיימר מעבר לנקודה זו.

התנור

השתמשו בבורר התוכניות ובבורר הטמפרטורה כדי לקבוע את הגדרות התנור.

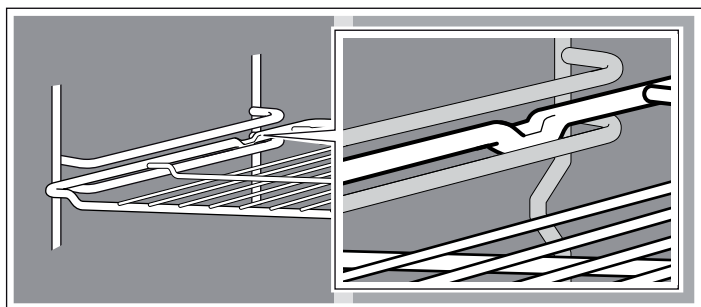
בורר התוכניות

השתמשו בבורר התוכניות כדי לקבוע את סוג החימום המבוקש.

ניתן לסובב את כפתור בורר התוכניות לימין או לשמאל.

מצב	שימוש
0	מצב אפס
	חימום עליון/תחתון
	אוויר חם*
	חימום תחתון
	צלייה באוויר חם
	גריל לוהט, משטח קטן
	גריל לוהט, משטח גדול
	הפשרה

* סוג החימום בהתאם לתקן שימור אנרגיה EN50304.

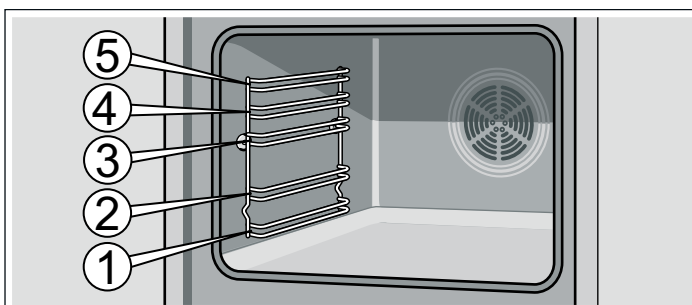


האביזרים המסופקים עם התנור מתאימים להכנת מנות מזון שונות. יש לוודא שאתם מכניסים את אביזרי התנור לתא התנור בצורה הנכונה.

כמו כן, ישנו מגוון רחב של אביזרים מיוחדים שבאמצעותם תוכלו לשפר חלק מהמנות האהובות עליכם, או פשוט להשתמש בתנור שלכם בצורה נוחה יותר.

הכנסת אביזרים

ניתן להכניס את האביזרים לתא התנור ולמקמם בחמישה מפלסים שונים. הקפידו להכניס את האביזרים עד הסוף, כדי שהם לא יגעו בזכוכית הדלת.



ניתן למשוך את האביזרים החוצה עד למחצית הדרך, עד שהם ננעלים במקומם. דבר זה מקל את הוצאת המזון מן התנור.

בעת הכנסת האביזרים אל תוך תא התנור, ודאו שהחלק הקעור נמצא בחלק האחורי של תא התנור. ניתן לקבע אותם במקומם אך ורק בצורת הכנסה זו.

הערה: האביזרים עלולים להתעוות כאשר הם מתחממים. לאחר שהם מתקררים, הם חוזרים לצורתם המקורית. הדבר אינו משפיע על תפקודם. אחזו במגש האפייה בחוזקה בשתי הידיים והכניסו אותו כשהוא מקביל למסגרת. בעת הכנסת מגש האפייה למסגרת הימנעו מהזזתו לימין או לשמאל. אחרת, אתם תתקשו להכניס אותו פנימה וציפוי האמייל עלול להינזק.

מדף רשת

להנחת כלי בישול, תבניות אפייה, נתחי בשר, מזון צלוי וארוחות קפואות.

הכניסו את מדף הרשת כאשר צדו הפתוח פונה לדלת התנור והחלק הקעור פונה כלפי מטה.



מגש אפייה בציפוי אמייל

לעוגות ולמאפים קטנים.

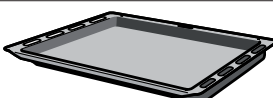
הכניסו את מגש האפייה כאשר הצד הנטוי שלו פונה כלפי דלת התנור.



תבנית רב-תכליתית

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

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



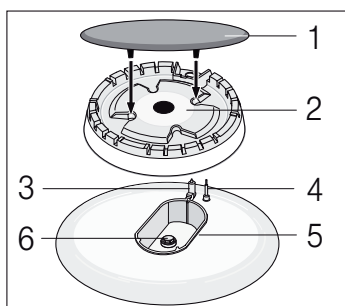
לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה

ניקוי מתקדם של מכסה המבער ושל תחתית האלומיניום

נקו את מכסה המבער (1) ואת תחתית האלומיניום (2) במים ובנוזל ניקוי. יבשו היטב כל חלק בנפרד.

החזירו את תחתית האלומיניום ואת מכסה המבער למקומם על גבי מעטפת המבער (5). יש לוודא שהמצת (3) ופין אבטחת הלהבה (4) לא ניזוקו.

יש לוודא שהזרבובית (6) יבשה ונקייה. יש למקם את מכסה המבער ישירות מעל לתחתית האלומיניום.



בחלק זה תוכלו לקבל מידע על הפעולות שיש לבצע לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה לצורך הכנת מזון. ראשית יש לקרוא בעיון רב את הפרק העוסק בהוראות בטיחות.

חימום התנור

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

1. השתמשו בבורר התוכניות וסובבו אותו למצב של חימום עליון/תחתון.

2. השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי לכוון טמפרטורה של 240°C.

לאחר שעה, כבו את התנור. סובבו את בורר התוכניות ואת בורר הטמפרטורה למצב כבוי.

ניקוי האביזרים

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

הגדרות הכיריים

ישנם ארבעה מבערי גז בכיריים שלכם. במידע שלהלן תוכלו לקבל הסבר כיצד להצית את מבערי הגז וכיצד לכוון את גובה הלהבה.

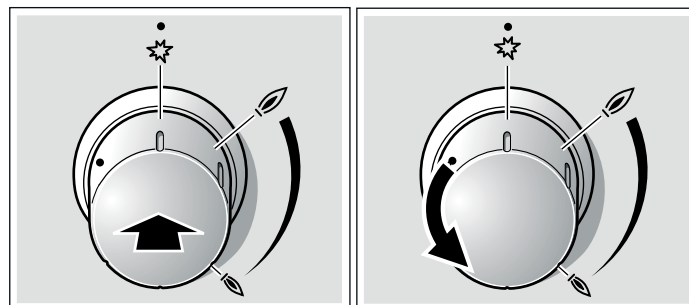
הצתת מבערי הגז

יש למקם את מכסה המבער ישירות מעל לתחתית האלומיניום. יש לוודא שהפתחים שבתחתית האלומיניום אינם חסומים. יש לוודא שכל החלקים יבשים.

1. פתחו את מכסה הכיריים. יש להשאיר את מכסה הכיריים פתוח כל עוד התנור פועל.

2. סובבו את הכפתור של המבער הרצוי נגד כיוון השעון אל מצב ההצתה *.

3. לחצו לחיצה ארוכה על הכפתור למשך 1-3 שניות. מבער הגז מוצת.



מנגנון הבטיחות מופעל. אם הלהבה נכבית, מנגנון הבטיחות מנתק את אספקת הגז באופן אוטומטי.

4. כווננו את גובה הלהבה הרצוי. כאשר הכפתור נמצא בין מצב כבוי • לבין מצב הלהבה אינה יציבה. מסיבה זו, יש לבחור תמיד במצב שבין הלהבה גבוהה • ובין הלהבה נמוכה •.

5. אם הלהבה נכבית שוב, חזרו על התהליך שוב משלב 2.

6. סיום תהליך הבישול: סובבו את כפתור המבער עם כיוון השעון למצב כבוי •.

אין ללחוץ על התקן ההצתה למשך יותר מ-15 שניות. אם המבער לא נדלק תוך 15 שניות, חכו דקה לפחות לפני שתנסו שוב. אחר כך חזרו על תהליך ההצתה.

⚠️ זהירות!

אם תסובבו את כפתור המבער לאחר כיבוי התנור בעוד התנור חם, גז עשוי להיפלט. אם לא תסובבו את הכפתור למצב ההצתה *, זרם הגז יופסק לאחר 60 שניות.

מבער הגז אינו מוצת

בעת הפסקת חשמל או אם מסתמי ההצתה רטובים, ניתן להצית את מבערי הגז באמצעות גפרור או מצת.

טבלה - בישול

השתמשו בכלי בגודל מתאים לכל מבער. גודל תחתית המחבת או הסיר צריך להיות תואם לגודל המבער.

משך זמן הבישול משתנה בהתאם לסוג המזון, למשקלו ולאיכותו. כך, ייתכן שיהיו שינויים במשך זמן הבישול. הפעילו את שיקול דעתכם בעת קביעת משך זמן הבישול.

במהלך הבישול המינרלים והוויטמינים נהרסים במהירות. לכן מומלץ להשתמש בכמויות מים מועטות. כך תוכלו לשמור על הוויטמינים והמינרלים. בחרו בזמני בישול קצרים כך שהירקות יישארו מוצקים ויהיו מלאים בחומרים מזינים.

דוגמה	סוג המאכל	מבער	הגדרת חום
המסה	שוקולד, חמאה, מרגרינה	מבער חסכוני	להבה נמוכה
חימום	ציר, ירקות מקופסת שימורים	מבער רגיל	להבה נמוכה
חימום ושמירה על חום	מרקים	מבער חסכוני	להבה נמוכה
טיגון קל*	דגים	מבער רגיל	בין הלהבה גבוהה ללהבה נמוכה
טיגון קל*	תפוחי אדמה וירקות שונים, בשר	מבער רגיל	בין הלהבה גבוהה ללהבה נמוכה
בישול*	אורז, ירקות, תבשילי בשר (ברוטב)	מבער רגיל	להבה גבוהה
צלייה	פנקייק, תפוחי אדמה, שניצל, אצבעות דגים	מבער להבה גבוהה	בין הלהבה גבוהה ללהבה נמוכה

* אם אתם משתמשים בכלי בישול מכוסה, הנמיכו את הלהבה ברגע שהרוטב מבעבע.

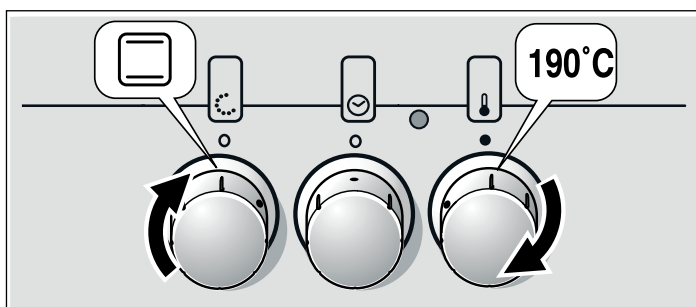
קביעת הגדרות התנור

בסעיף זה תוכלו למצוא מידע בנוגע להגדרת פעולת התנור.

סוג החימום והטמפרטורה

הדוגמה המוצגת באיור: 190°C, חימום עליון/תחתון.

- השתמשו בבורר התוכניות כדי לקבוע את סוג החימום המבוקש.
- השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי להגדיר את הטמפרטורה או כדי לקבוע את הגדרות הצלייה.



התנור מתחמם.

תחזוקה וניקוי

על ידי ניקוי התנור והכיריים ותחזוקתם, תוכלו לשמור עליהם במצב טוב ולדאוג שיפעלו כהלכה לאורך זמן רב. בסעיף זה מוסבר כיצד לתחזק אותם ולנקות אותם כהלכה.

הערות

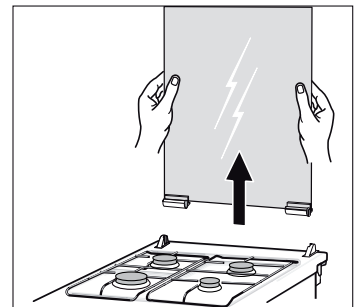
- הבדלים קלים בצבעי חזית המכשיר נגרמים כתוצאה משימוש בחומרי ייצור שונים, כמו זכוכית, פלסטיק ומתכת.
- הצללים שמופיעים לעתים בלוח של דלת התנור ונראים כמו פסים, הם השתקפויות שנוצרות על-ידי תאורת התנור.
- אביזרי אמיל נאפים בטמפרטורות גבוהות מאוד. הדבר עלול לגרום להבדלים קלים בצבע. זוהי תופעה רגילה שאינה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

כיסוי זכוכית עליון

לפני הרמת מכסה הכיריים, נקו את שאריות המזון במטלית.

אם ניתן, השתמשו בחומר ניקוי לזכוכית.

לניקוי הכיריים יש להסיר את מכסה הזכוכית. לשם כך, אחזו במכסה בחוזקה משני צדדיו והרימו אותו כלפי מעלה.



חזיתות מפלדת אל-חלד

נגבו את המכשיר במים רבים ובחומר ניקוי נוזלי. יש לנגב את המשטח עם כיוון המרקם. אחרת הוא עלול להישרט. יבשו באמצעות מטלית רכה. יש להסיר מיד כתמים שנוצרו כתוצאה מאבנית, משומן, מעמילן ומחלבון (חלבון ביצה למשל). אין להשתמש בחומרים שורטים, ספוגי קרצוף או במטליות ניקוי נוקשות. ניתן למרק את החזיתות העשויות מפלדת אל-חלד בחומר ניקוי המתאים למטרה זו. פעלו בהתאם להוראות היצרן. ניתן לרכוש חומר ניקוי המתאים לניקוי פלדת אל-חלד ממרכז שירות הלקוחות או מספק מורשה.

משטחים מצופים לכה או אמיל

יש לנגב בחומר ניקוי נוזלי ובמטלית לכה. יבשו באמצעות מטלית רכה.

מבערים ותומכי הסירים של מבערי הגז

אין לנקות במדיח הכלים. הסירו את תומך הסירים, נקו אותו בספוג, בנוזל ניקוי ובמים חמים. הסירו את מכסה המבער ואת תחתית האלומיניום. נקו אותם בספוג, במים חמים ובנוזל ניקוי. ודאו שפתחי הגז שבתחתיות האלומיניום נקיים ואינם חסומים. הברישו את המצת במברשת קטנה ורכה. מבערי הגז פועלים רק כאשר המצתים נקיים. הסירו שאריות מזון ממעטפת המבערים באמצעות נוזל ניקוי נוזלי ומטלית לכה. השתמשו במעט מים, והקפידו שלא נכנסים מים אל המכשיר. יש לוודא שפתח הזרבובית אינו נחסם או נפגם במהלך הניקוי. לאחר הניקוי, יבשו את כל החלקים והחזירו את מכסה המבער ישירות מעל לתחתית האלומיניום. אם החלקים לא ימוקמו בדיוק במקומם, יהיה קשה יותר להצית את המבער. מכסי המבערים מצופים באמייל שחור. הם עשויים לשנות את צבעם בשל החשיפה לטמפרטורות גבוהות. תפקוד המבער לא ייפגע כתוצאה מכך. החזירו את תומך הסירים חזרה למקומו.

כיריים חשמליות (אופציונליות)

נקו באמצעות החלק הקשיח של ספוג קרצוף ובחומר ניקוי חזק. לאחר הניקוי, הפעילו את הכיריים לזמן קצר כדי לייבש אותם. כיריים רטובים מחלידים במשך הזמן. לאחר מכן מרחו חומר הגנה. יש להסיר שאריות מזון ונוזלים שנשפכו על הכיריים בהקדם האפשרי.

טבעת המתכת של הכיריים החשמליות (אופציונליות)

טבעת המתכת עשויה לשנות את צבעה לאחר תקופה מסוימת. עם זאת, ניתן להחזיר לה את צבעה המקורי. נקו את הטבעת באמצעות החלק הקשיח של ספוג קרצוף ובחומר ניקוי חזק. אין לנקות באמצעותם את המשטחים הסמוכים. הם עלולים להינזק.

כפתורים

יש לנגב בנוזל ניקוי ובמטלית לכה. יבשו באמצעות מטלית רכה.

תכשירי ניקוי

פעלו על פי ההוראות שלהלן כדי להימנע מגרימת נזק למשטחים השונים כתוצאה משימוש בחומרי ניקוי בלתי מתאימים.

בעת ניקוי הכיריים אין להשתמש

- בנוזל ניקוי בלתי מדולל או בחומר ניקוי למדיח,
- בספוגי קרצוף,
- בחומרי ניקוי חזקים, כגון חומר ניקוי לתנורים או מסיר כתמים,
- במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי בקיטור.
- אין לנקות במדיח הכלים את החלקים הניתנים להסרה.

בעת ניקוי התנור אין להשתמש

- באמצעי ניקוי חדים או שורטים,
- בחומרי ניקוי בעלי תכולת אלכוהול גבוהה,
- בספוגי קרצוף,
- במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי בקיטור.
- אין לנקות במדיח הכלים את החלקים הניתנים להסרה.
- יש להקפיד ולשטוף היטב ספוגים לפני השימוש הראשון בהם.

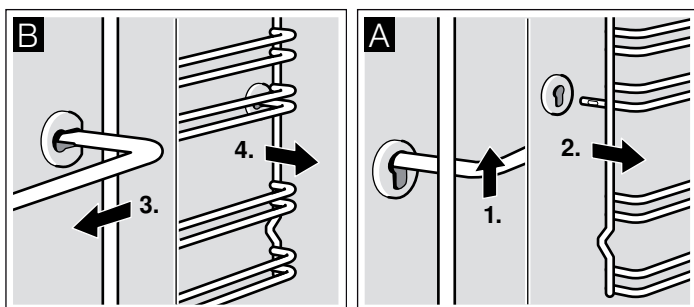
לוח זכוכית	ניתן לנקותו בחומר ניקוי לזכוכית. אין להשתמש בחומרי ניקוי שורטים או בחפצי מתכת חדים. הם עלולים לשרוט את משטח הזכוכית ולפגוע בו.
אטם	יש לנגב במטלית לחה. יבשו באמצעות מטלית רכה.
רצפת תא התנור, תקרת תא התנור ודפנות התנור הצידיות	יש לנקות במים חמים או בתמיסת חומץ. עבור לכלוך רב: יש להשתמש בחומר לניקוי תנורים בעת ניקוי משטחים קרים בלבד. אין לנקות את הלוח האחורי של תא התנור בחומר זה.
כיסוי הזכוכית של תאורת התנור	יש לנגב בחומר ניקוי נוזלי ובמטלית לחה. יבשו באמצעות מטלית רכה.
אביזרים	השרו במי סבון חמים. יש לנקות במברשת או בספוג.
מגש אפייה מאלומיניום (אופציונלי)	אין לנקות במדיח כלים. אין לנקות בחומר ניקוי לתנורים. כדי להימנע משריטת משטחי המתכת, אין לגעת בהם בסכין או בחפץ חד דומה. יש לנקות את המגש כשהוא נמצא במצב אופקי באמצעות נוזל ניקוי ומטלית לחה לניקוי זכוכית או מטלית מיקרופייבר. יבשו באמצעות מטלית רכה. אין להשתמש בחומרים שורטים, ספוגי קרצוף או במטליות ניקוי נוקשות. הם עלולים לשרוט את מגש האפייה.
נעילת בטיחות בפני ילדים (אופציונלית)	אם הותקנה נעילת בטיחות בפני ילדים על דלת התנור, יש להסירה לפני הניקוי. השרו את כל חלקי הפלסטיק במים חמים עם סבון ונקו אותם בספוג. יבשו באמצעות מטלית רכה. נעילת הבטיחות בפני ילדים אינה פועלת כהלכה כאשר היא מלוכלכת מאוד.
מגירה בבסיס התנור (אופציונלית)	יש לנגב בנוזל ניקוי ובמטלית לחה. יבשו באמצעות מטלית רכה.
אביזרים	השרו במי סבון חמים. יש לנקות במברשת או בספוג.

הסרת המסילות והרכבתן

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

פירוק המסילות

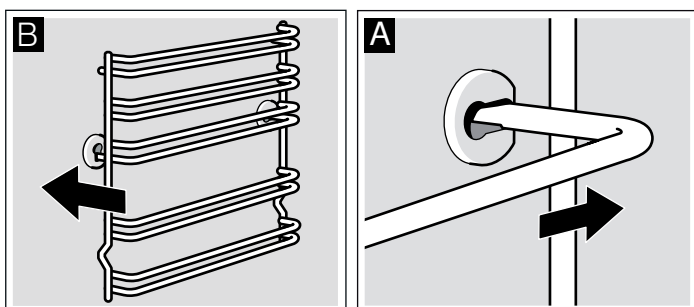
1. הרימו את החלק הקדמי של המסילה.
2. שחררו את המסילה (איור A).
3. משכו את כל המסילה אליכם.
4. הסירו את המסילה (איור B).



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

הרכבת המסילות

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



המסילות מתאימות הן לצד הימני והן לצד השמאלי. יש לוודא שמפלסים מספר 1 ו-2 נמצאים מתחת למפלסים מספר 3, 4 ו-5, כפי שמוצג באיור B.

ניקוי משטחים המתנקים מעצמם בתוך תא התנור

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

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

1. יש לנקות היטב את תקרת תא התנור, את רצפת תא התנור ואת הדפנות הצדיות בתא התנור.
 2. הפעילו מצב חימום אוויר חם.
 3. יש לחמם את התנור למשך כשעתיים בטמפרטורה המרבית שלו, כאשר הוא ריק ודלתו סגורה.
- הציפוי הקרמי יתחדש מעצמו. לאחר שתא התנור התקרר, ניתן להסיר את המשקעים הלבנים או החומים עם מים וספוג רך.
- הופעת שינויים קלים בצבע הציפוי לא תפגום ביכולת הניקוי האוטומטית שלו.

זהירות!

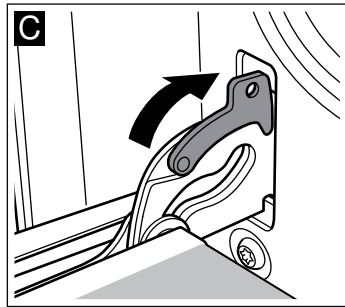
- אין להשתמש בתכשירי ניקוי העלולים לגרום לשפשופים. הדבר עלול לשרוט או להרוס את השכבה הנקבובית.
- לעולם אין לנקות את השכבה הקרמית בתכשירי ניקוי לתנורים. אם בטעות השכבה הקרמית באה במגע עם תכשיר ניקוי לתנורים, יש לנקות מיד בספוג והרבה מים.

ניקוי רצפת תא התנור, הדפנות הצדיות והתקרה

יש להשתמש במטלית כלים ומי סבון חמים או בתמיסת חומץ.

אם קיימים משקעי לכלוך קשים, יש להשתמש בספוג קרצוף מפלדת אל-חלד או בתכשיר ניקוי לתנורים. השתמשו בהם אך ורק כאשר תא התנור קר. לעולם אין להשתמש בספוגיות קרצוף או בתכשירי ניקוי לתנורים על גבי המשטחים המתנקים מעצמם.

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



⚠ סכנת פציעה!

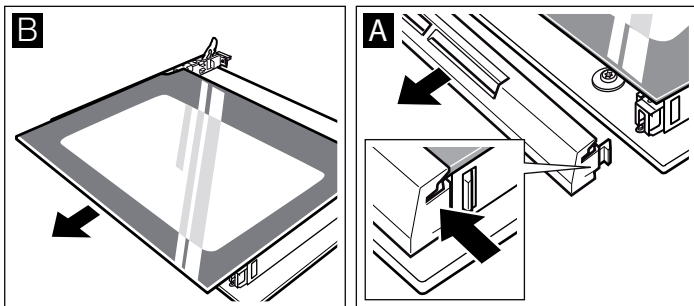
אם דלת התנור מתנתקת בטעות או שהציר נטרק, אל תנסו לתפוס את הציר. פנו למרכז שירות הלקוחות.

הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם

ניתן להסיר את לוחות הזכוכית של דלת התנור כדי לנקותם באופן יסודי יותר.

הסרה

1. להסרת דלת הזכוכית עיינו בסעיף **הסרת דלת התנור**. הניחו את דלת התנור על גבי פיסת בד, כאשר הידית של הדלת פונה כלפי מטה.
2. הסירו את הכיסוי מהחלק העליון של דלת התנור. לשם כך, לחצו באצבעותיכם על הצד השמאלי והצד הימני. משכו החוצה את המכסה (איור A).
3. הרימו את לוח הזכוכית העליון ומשכו אותו החוצה (איור B).



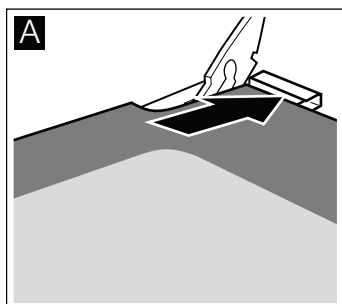
נקו את הלוחות באמצעות תכשיר ניקוי לזכוכית וסמרטוט רך.

⚠ סכנת פציעה!

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

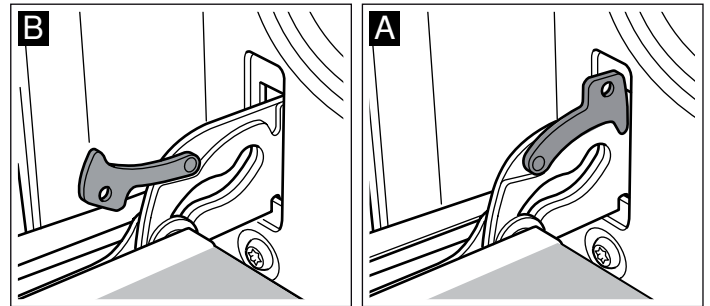
הרכבה

1. החזיקו את לוח הזכוכית העליון בחוזקה משני צדיו והחליקו אותו בזווית פנימה כלפי החלק האחורי. יש להכניס את הלוח אל הפתחים שבחלק התחתון. על המשטח החלק לפנות כלפי חוץ, ועל המשטח המחוספס לפנות כלפי פנים התנור (איור A).



ניתוק דלת התנור וחיבורה

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

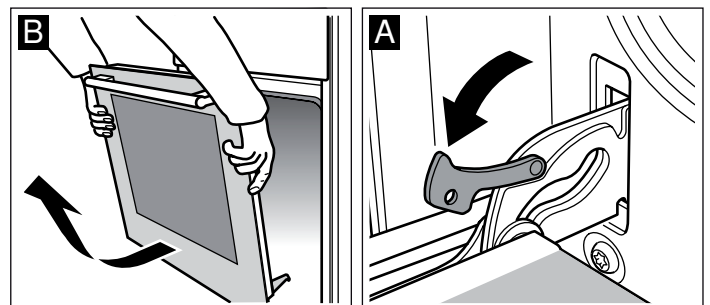


⚠ סכנת פציעה!

כאשר הצירים אינם נעולים, הם נטרקים בעוצמה גדולה. ודאו תמיד שידיית הנעילה סגורה לגמרי או, כאשר אתם מנתקים את הדלת, שהן פתוחות לגמרי.

הסרת דלת התנור

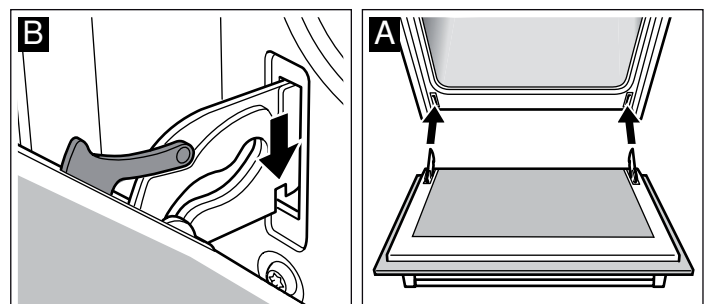
1. פתחו את דלת התנור עד הסוף.
2. קפלו מעלה את שתי ידיית הנעילה בצד שמאל ובצד ימין (איור A).
3. סגרו את דלת התנור עד למעצור. אחזו בדלת התנור בשתי ידיים, מצד שמאל ומצד ימין. סגרו מעט יותר את דלת התנור ומשכו אותה החוצה (איור B).



התקנת דלת התנור

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

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



2. הניחו את המכסה על החלק העליון של דלת התנור ולחצו עליו עד שייכנס למקומו. ודאו שהחריצים לאורך הצדדים נכנסים למקומם.
 3. להרכבת דלת התנור עיינו בסעיף הרכבת דלת התנור.
- אין להשתמש בתנור עד שכל הלוחות הותקנו חזרה למקומם.

איתור תקלות ופתרון

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

טבלה לפתרון תקלות

אם התבשיל לא עלה יפה, עיינו בסעיף מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו. בסעיף זה תוכלו למצוא עצות שימושיות לבישול, לאפייה ולצלייה.

⚠ סכנת התחשמלות!

תיקונים שלא בוצעו כהלכה עלולים להיות מסוכנים. אך ורק טכנאי מוסמך ממרכז שירות הלקוחות שלנו רשאי לבצע את התיקונים.

תקלות	גורם אפשרי	פתרון/מידע
התנור אינו פועל.	תקלה במפסק הזרם בלוח החשמל.	בדקו בתיבת הנתיכים אם הנתיך פגום.
	הפסקת חשמל.	בדקו אם תאורת המטבח או מכשירי חשמל אחרים פועלים.
התנור אינו מתחמם.	אבק על החיבורים.	סובבו את כפתורי הבקרה מספר פעמים לימין או לשמאל.
מבער הגז אינו ניצת.	אספקת החשמל נפסקה או שמצת המבערים לחים.	הציתו את מבערי הגז באמצעות גפרור או מצת.

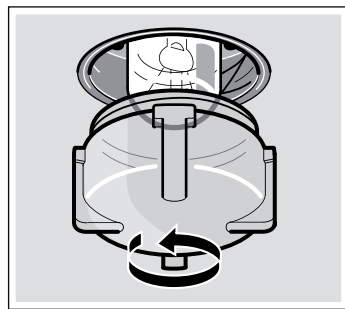
החלפת הנורה בתקרת תא התנור

אם נורת התנור נשרפה, יש להחליף אותה. ניתן לרכוש את הנורות העמידות בחום, בעוצמה של 25 וואט, במרכז שירות הלקוחות או אצל ספק מורשה. יש להשתמש אך ורק בנורות מסוג זה.

⚠ סכנת התחשמלות!

כבו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים.

1. הניחו מגבת מטבח בתא התנור הקר כדי למנוע נזק.
2. שחררו את כיסוי הזכוכית על-ידי סיבובו כנגד כיוון השעון.



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

כיסוי הזכוכית

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

מרכז שירות לקוחות

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

מספר E ומספר FD

בעת פנייה למרכז שירות הלקוחות, ציינו את מספר המכשיר שלכם (מספר ה-E) ואת מספר ה-ייצור (מספר ה-FD), כך שנוכל לספק לכם את כל המידע שרלוונטי עבורכם. לוח הדירוג הכולל מספרים אלה נמצא בצד דלת התנור. אנו ממליצים לכם לרשום את המספרים האלה ואת מספר הטלפון של מרכז שירות הלקוחות בטבלה שלהלן, כדי לחסוך זמן בעת הצורך.

מספר E	מספר FD
☎ מרכז שירות לקוחות	*2220
	IL

עצות לחיסכון באנרגיה ולשמירה על איכות הסביבה

חיסכון באנרגיה בעת שימוש בכיריים

- השתמשו במחבת המתאימה בגודלה לכמות המזון. מחבת גדולה יותר ומלאה פחות תצרוך יותר אנרגיה.
- הניחו על המחבת מכסה המתאים בגודלו.
- יש לדאוג שלהבת הגז תיגע תמיד בבסיס המחבת בעת הבישול.

השלכה באופן ידידותי לסביבה

השליכו את חומרי האריזה באופן ידידותי לסביבה.

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



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

חיסכון באנרגיה בעת שימוש בתנור

- חממו את התנור מראש אך ורק אם מצוין במתכון או בטבלאות המידע שלהלן שיש לעשות כן.
- מומלץ להשתמש בתבניות אמיל בעלות צבע כהה. הן קולטות את החום טוב יותר.
- הימנעו ככל הניתן מפתיחה של דלת התנור בזמן הבישול, האפייה או הצלייה.
- אם ברצונכם לאפות מספר עוגות, מומלץ לאפות אותן בזו אחר זו. התנור עדיין חם. פעולה זו תקצר את משך זמן האפייה של העוגה השנייה. ניתן גם להכניס לתנור במקביל שתי תבניות אפייה מוארכות כשהן מונחות זו ליד זו.
- במקרה של זמני בישול או אפייה ממושכים, ניתן לכבות את התנור 10 דקות לפני סיום הבישול ולנצל את החום שנאגר בתנור כדי לסיים את תהליך הבישול.

מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו

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

הערות

- הערכים שמצוינים בטבלאות מתייחסים להכנסת כלי הבישול אל תוך תא התנור כאשר התנור קר וריק.
- יש לחמם את התנור מראש אך ורק כאשר הדבר מצוין באופן מפורש בטבלה. אל תניחו נייר אפייה על גבי האביזרים, אלא אך ורק לאחר שהם עברו חימום מקדים.
- הזמנים שמצוינים בטבלאות משמשים כקו מנחה בלבד. הם עלולים להשתנות בהתאם לאיכות ולהרכב של המזון.
- יש להשתמש באביזרים שסופקו עם התנור. ניתן לרכוש אביזרים נוספים דרך מרכז שירות הלקוחות שלנו או אצל הספקים המורשים.
- לפני השימוש בתנור, דאגו להוציא מתוך תא התנור את כל האביזרים וכלי הבישול שנמצאים בתוכו.
- הקפידו להשתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאה של אביזרים או כלי בישול חמים מתוך תא התנור.

עוגות ומאפים

תבניות אפייה

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה כהות שעשויות מתכת.

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

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

טבלאות

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

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

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

עוגות בתבנית	תבנית	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
עוגה יבשה, פשוטה	תבנית אפייה קפיצית עם תחתית רשת/תבנית מוארכת	3		160-180	50-60
עוגה יבשה, פשוטה ועדינה	תבנית אפייה קפיצית עם תחתית רשת/תבנית מוארכת	2		150-170	60-70
בסיס פלאן, ספוג	תבנית מתכת לפלאן	3		140-160	20-30
פלאן פירות, בצק פשוט	תבנית קפיצית גבוהה עם תחתית רשת מתכת	3		150-170	50-60
עוגת ספוג	תבנית קפיצית לעוגה	2		160-180	30-40
בסיס פלאן, ספוג	תבנית קפיצית לעוגה	1		170-190	25-35

* הניחו לעוגות להתקרר בתא בתנור למשך כ-20 דקות כאשר דלת התנור סגורה.

עוגות בתבנית	תבנית	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
טארט פירות או עוגת גבינה, מאפה בצק עלים*	תבנית קפיצית לעוגה	1		190-170	90-70
מאפים פיקנטיים*	תבנית קפיצית לעוגה	1		200-180	60-50
* הניחו לעוגות להתקרר בתא בתנור למשך כ-20 דקות כאשר דלת התנור סגורה.					

עוגות במגש	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
תערובת לעוגת ספוג או בצק שמרים עם ציפוי יבש	מגש אפייה	2		190-170	30-20
תערובת לעוגת ספוג או בצק שמרים עם ציפוי לח,	מגש אפייה	3		190-170	50-40
רולדה (חימום מקדים)	מגש אפייה	2		210-190	20-15
חלה קלועה עם 500 גרם קמח	מגש אפייה	2		180-160	40-30
עוגת פירות יבשים עם 500 גרם קמח	מגש אפייה	3		180-160	70-60
עוגת פירות יבשים עם 1 ק"ג קמח	מגש אפייה	3		170-150	100-90
שטרודל, מתוק	מגש אפייה	2		200-180	65-55
בורקס	מגש אפייה	2		200-180	50-40
פיצה	מגש אפייה	2		240-220	35-25

מאפים קטנים	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
ביסקויטים	משטח אפייה	3		170-150	20-10
עוגיות בצק פריך (חימום מקדים)	משטח אפייה	3		150-140	40-30
עוגיות שקדים	משטח אפייה	2		130-110	40-30
מרנג	משטח אפייה	3		100-80	190-100
פחזניות	משטח אפייה	2		220-200	40-30
בצק עלים	משטח אפייה	3		210-190	30-20
עוגות שמרים	משטח אפייה	3		200-180	30-20

לחמים ולחמניות

בעת אפייה של לחמים, יש לחמם את התנור מראש, אלא אם כן כתוב אחרת בהנחיות.

לעולם אין לשפוך מים לתוך תא התנור החם.

לחמים ולחמניות	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
לחם שמרים עם 1.2 ק"ג קמח	מגש אפייה	2		270	8
				200	45-35
לחם שאור עם 1.2 ק"ג קמח	מגש אפייה	2		270	8
				200	50-40
לחמניות, לדוגמה לחמניות שיפון (אין לחמם חימום מקדים)	מגש אפייה	4		220-200	30-20

עצות לאפייה	
תרצו לאפות לפי מתכון שלכם.	עיינו בהוראות שמתייחסות לסוגי מזון דומים בטבלאות.
כיצד ניתן לדעת אם עוגת ספוג נאפתה כהלכה.	10 דקות בקירוב לפני סיום זמן האפייה שמצוין במתכון, החדירו קיסם לאזור הגבוה ביותר בעוגה. אם הקיסם נשלף החוצה כשהוא נקי, העוגה מוכנה.
העוגה נפלה.	בפעם הבאה השתמשו בכמות קטנה יותר של נוזלים או הנמיכו את טמפרטורת התנור ב-10 מעלות. עיינו בזמני הערבול שמצוינים במתכון.
העוגה תפחה במרכז אך נשארה נמוכה בשוליים.	אין לשמן את הצדדים של התבנית הקפיצית. מיד לאחר שהעוגה מוכנה, שחררו בזהירות את שוליה מדפנות התבנית באמצעות סכין.
העוגה כהה מדי בחלקה העליון.	הכניסו את העוגה למפלס נמוך יותר בתנור, בחרו בטמפרטורה נמוכה יותר ואפו את העוגה במשך זמן ממושך מעט יותר.
העוגה יבשה מדי.	השתמשו בקיסם כדי לנקב חורים קטנים בעוגה המוכנה. לאחר מכן טפטפו מיץ פירות או משקה אלוהולי על העוגה. בפעם הבאה העלו את הטמפרטורה בכ-10 מעלות וקצרו את משך האפייה.

הלחם או העוגה (לדוגמה, עוגת גבינה) נראים בסדר, אך אינם אפויים מבפנים (רכים, דביקים, עם אזורים נוזליים).	בפעם הבאה, הוסיפו פחות נוזלים ואפו במשך זמן ממושך מעט יותר ובטמפרטורה נמוכה יותר. במקרה של עוגות עם ציפוי לח, אפו את הבסיס תחילה. פזרו שקדים או פירורי לחם ולאחר מכן הניחו את הציפוי על גבי הבסיס. עיינו במתכון ובזמני האפייה המומלצים.
העוגה משחימה באופן לא אחיד.	בחרו בטמפרטורה נמוכה מעט יותר כדי לוודא שהעוגה תיאפה בצורה אחידה יותר. יש לאפות בצקים עדינים במפלס אחד במצב □ חימום עליון/תחתון. נייר אפייה בולט שמונח על גבי המזון עלול להשפיע על זרימת האוויר. מסיבה זו יש לחתוך את נייר האפייה לגודל המדויק של מגש האפייה.
עוגת הפירות לא השחימה בתחתית.	בפעם הבאה הכניסו את העוגה למפלס נמוך יותר בתנור.
מיץ הפירות גלש מן התבנית.	בפעם הבאה השתמשו בתבנית רב-תכליתית עמוקה יותר, אם יש ברשותכם כזו.
מאפים שעשויים מבצק שמרים נדבקים זה לזה בזמן האפייה.	הניחו את המאפים במרווח של 2 ס"מ בערך זה מזה. דבר זה מאפשר להם לתפוח ולהשחים בכל הצדדים.
בשעת אפייה של עוגות לחות נוצר עיבוי.	האפייה עשויה לגרום להיווצרותם של אדי מים, שנפלטים מן הפתחים הממוקמים מעל הידית של דלת התנור. האדים עלולים להצטבר וליצור טיפות מים על גבי לוח הבקרה או על החזיתות של המכשירים הסמוכים לתנור. זוהי תופעה רגילה.

בשר, עוף, דגים

כלי בישול

ניתן להשתמש בכל כלי בישול שעמיד בפני חום. מגש האפייה מתאים לצלייה של נתחי בשר גדולים.

מומלץ מאוד להשתמש בכלי בישול שעשויים זכוכית. ודאו שהמכסה של כלי הבישול מתאים לו בדיוק וסגרו כהלכה.

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

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

מידע בטבלאות:

כלי בישול ללא מכסה = לא מכוסה

כלי בישול עם מכסה = מכוסה

הקפידו להניח את כלי הבישול במרכזו של מדף הרשת.

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

צלייה

לבשר דל שומן מומלץ להוסיף מעט נוזלים. גובה הנוזל בכלי הבישול צריך להיות כ-½ ס"מ.

לצלי בקדרה מומלץ להוסיף נוזלים ביד רחבה. גובה הנוזל בכלי הבישול צריך להיות עד 2 ס"מ בקירוב.

כמות הנוזל תלויה במידה רבה בסוג הבשר ובחומר שממנו עשוי כלי הבישול. לצלי בכלי בישול שעשוי אמייל יש להוסיף מעט יותר נוזלים מאשר לצלי בכלי בישול שעשוי זכוכית.

לא מומלץ לצלות בשר בכלי בישול שעשוי פלדת אל-חלד. הבשר מתבשל לאט יותר ומשחים בצורה טובה פחות. הגבירו את חום התנור ו/או האריכו את משך זמן הבישול.

בשר	משקל	אביזרים וכלי בישול	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C, כוונון הגריל	משך זמן הבישול בדקות
בקר						
נתח בשר בקר	1.0 ק"ג	מכוסה	2		220-200	120
	1.5 ק"ג		2		210-190	140
	2.0 ק"ג		2		200-180	160
פילה, מדיום רייר	1.0 ק"ג	לא מכוסה	2		230-210	70
	1.5 ק"ג		2		220-200	80
סינטה, מדיום רייר	1.0 ק"ג	לא מכוסה	1		230-210	50
אומצות בעובי 3 ס"מ, מדיום רייר		מדף רשת	5		3	15
עגל						
נתח בשר עגל	1.0 ק"ג	לא מכוסה	2		210-190	100
	2.0 ק"ג		2		190-170	120
טלה						
שוק טלה, עם עצם, מדיום	1.5 ק"ג	לא מכוסה	1		170-150	120

עצות לצלייה

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

יש להשתמש בצלייה בגריל אך ורק כאשר דלת התנור סגורה.

לצורך הצלייה בגריל יש להשתמש, ככל שניתן, בפיסות בשר בעלות עובי זהה. כך הבשר יושחם באופן שווה ויישאר בשרני ועסיסי.

יש להפוך את המזון הנצלה בגריל לאחר שחלף פרק זמן של ⅓ מכלל הזמן.

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

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

כמו כן הכניסו את מגש האפייה למפלס מספר 1. מיצי הבשר ייאגרו בתוך התבנית והתנור יישאר נקי יותר.

בעת הצלייה, אין להכניס את מגש האפייה או את התבנית הרב-תכליתית למפלס מספר 4 או 5. החום הגבוה יעוות אותם ותא התנור עלול להינזק בעת הוצאתם.

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

בשר

הפכו את הבשר כאשר חלפה מחצית מזמן הבישול.

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

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

בשר	משקל	אביזרים וכלי בישול	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C, כוונן הגריל	משך זמן הבישול בדקות
בשר טחון						
קציץ בשר	כ-500 גרם	לא מכוסה	1		170-190	70
נקניקיות						
נקניקיות	מדף רשת	4		3	15	

עופות	המשקל שמצוין בטבלה מתייחס לבשר עוף מוכן לצלייה (ללא מילוי).	בעת בישול של ברווז או אווז, מומלץ לנקב את העור באזור שנמצא מתחת לכנפיים. פעולה זו תאפשר לשומן לטפסף החוצה.
הניחו את העוף השלם על גבי מדף הרשת במפלס התחתון, כאשר החזה פונה כלפי מטה. הפכו לאחר שחלף ⅔ מהזמן המצוין במתכון.	בשר עוף ייצא פריך ושחום במיוחד אם תמרחו עליו מי מלח או מיץ תפוזים לקראת סוף הצלייה.	בעת צלייה ישירות על גבי מדף הרשת, יש להכניס את מגש האפייה למפלס מספר 1. מיצי הבשר ייאגרו בתוך התבנית והתנור יישאר נקי יותר.

עופות	משקל	אביזרים וכלי בישול	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
עוף, שלם	1.2 ק"ג	מדף רשת	2		200-220	60-70
בשר פטם, שלם	1.6 ק"ג	מדף רשת	2		190-210	80-90
עוף, חצוי	500 גרם כל אחד	מדף רשת	2		200-220	40-50
חלקי עוף	300 גרם כל אחד	מדף רשת	3		200-220	30-40
ברווז, שלם	2.0 ק"ג	מדף רשת	2		170-190	90-100
אווז, שלם	3.5-4.0 ק"ג	מדף רשת	2		160-170	110-130
הודו קטן, שלם	3.0 ק"ג	מדף רשת	2		170-190	80-100
ירך הודו	1.0 ק"ג	מדף רשת	2		180-200	90-100

דגים	הפכו את נתחי הדג לאחר שחלף ⅔ מהזמן המצוין במתכון.	הבטן של הדג חצי תפוח אדמה, או כלי בישול קטן חסין אש, כדי להעניק לו יציבות.
אין צורך להפוך כאשר מדובר בדג שלם. הניחו את הדג בתנור בתנחות השחייה שלו, כלומר כאשר סנפיר הגב שלו פונה כלפי מעלה. ניתן להניח בחלל	בעת צלייה ישירות על גבי מדף הרשת יש להכניס את מגש האפייה למפלס מספר 1. דבר זה יאפשר את אגירת הנוזלים בתוך התבנית, וישמור על התנור נקי יותר.	

דגים	משקל	אביזרים וכלי בישול	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C, כוונן הגריל	משך זמן הבישול בדקות
דגים, שלמים	כ-300 גרם כל אחד	מדף רשת	3		2	20-25
	1.0 ק"ג	מדף רשת	2		190-210	45-50
	1.5 ק"ג	מדף רשת	2		180-200	50-60
פילה דג, 3 ס"מ	כ-300 גרם כל אחד	מדף רשת	4		2	20-25

עצות לצלייה וצלייה בגריל

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

מאפים, מאכלים מוקרמים, צנימים עם תוספות

בעת צלייה ישירות על גבי מדף הרשת, יש להכניס את מגש האפייה למפלס מספר 1. פעולה זו שומרת על התנור נקי יותר.
הניחו תמיד את כלי הבישול על גבי מדף הרשת של התנור.

סוג המאכל	אביזרים וכלי בישול	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C, כוונן הגריל	משך זמן הבישול בדקות
מאפים					
מאפה, מתוק	כלי בישול חסין אש	2		200-180	50-40
מאפה פסטה	כלי בישול חסין אש	2		230-210	40-30
מאכלים מוקרמים					
תפוחי אדמה מוקרמים, מצרכים גולמיים, בגובה 4 ס"מ לכל היותר	כלי בישול חסין אש	2		180-160	60-50
צנימים					
צנימים מושחמים, 12 פרוסות	מדף רשת	4		3	8-5

מזון מוכן

יש לעיין בהוראות ההכנה שמצוינות על גבי האריזה.
אם אתם מרפדים את האביזרים בנייר אפייה, ודאו שהנייר מיועד לשימוש בטמפרטורות גבוהות מעין אלה. ודאו שהמידות של נייר האפייה מתאימות לגודל של כלי הבישול שבו אתם משתמשים.

סוג המאכל	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
שטרודל, קפוא	מגש אפייה	3		200-180	45-35
טוגנים	מגש אפייה	3		210-190	30-25
פיצה	מדף רשת	2		220-200	20-15
פיצה באגט	מדף רשת	2		210-190	20-15

מתכונים מיוחדים

טמפרטורות נמוכות מתאימות במיוחד להתפחת בצק שמרים ולהכנת יוגורט תוצרת בית.
הוציאו את האביזרים מהתנור.

הכנת יוגורט

- יש להרתיח ליטר אחד של חלב (3.5% שומן) ולצנן אותו ל-40°C.
- הוסיפו 150 גרם יוגורט (מהמקרר) לחלב, וערבבו היטב.
- שפכו את התערובת אל צנצנות קטנות שלהן מכסה מתברג וכסו בניילון נצמד.

סוג המאכל	כלי בישול	סוג החימום	טמפרטורה	משך זמן הבישול
יוגורט	צנצנות יוגורט עם מכסה 1 מתברג		50°C	8-6 שעות
התפחת בצק שמרים	הניחו את כלי הבישול על רצפת תא התנור חסין האש		חימום מקדים 50°C יש לכבות את התנור ולהניח את הכלי 10-5 דקות עם בצק השמרים בתוך תא התנור 30-20 דקות	

הפשרה

הוציאו את המזון הקפוא מאריזתו והניחו אותו בכלי בישול מתאים על גבי מדף הרשת.
יש לעיין בהוראות ההכנה שמצוינות על גבי האריזה.
זמני ההפשרה ישתנו בהתאם לסוג המזון ולכמותו.
הניחו עופות על צלחת כאשר צד החזה פונה כלפי מטה.

מזון קפוא	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C
עוגות קצפת, עוגות קרם חמאה, מאפים עם ציפוי שוקולד או ציפוי סוכר, פירות, עוף, נקניקיות ובשר, לחם ולחמניות, עוגות ושאר מאפים	מדף רשת	2		בורר הטמפרטורה נשאר כבוי

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

ייבוש

השתמשו אך ורק בפירות וירקות שאינם פגומים, ושטפו אותם היטב.
נקזו את כל המים העודפים, וייבשו אותם היטב.

מגש אפייה במפלס מספר 4,
הכניסו את מדף הרשת למפלס מספר 2.
הניחו נייר אפייה על מגש האפייה ועל מדף הרשת.
יש להפוך פירות וירקות עסיסיים במיוחד מספר פעמים. הסירו את הפירות
והירקות מן הנייר ברגע שהם התייבשו.

פירות ועשבי תבלין	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול, שעות
600 גרם פרוסות תפוחי עץ	2+4		80	כ-5
800 גרם פרוסות אגסים	2+4		80	כ-8
1.5 ק"ג שזיפים	2+4		80	כ-8-10
200 גרם עשבי תבלין, שטופים	2+4		80	כ-1½

שימור מזון

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

זהירות!

אין להשתמש בצנצנות גדולות או גבוהות יותר. המכסה עלול להיסדק.
השתמשו בפירות וירקות טריים בלבד. שטפו אותם היטב.
הזמנים שמצוינים בטבלה משמשים כהמלצה בלבד. משכי הזמן מושפעים
מטמפרטורת החדר, ממספר הצנצנות ומהכמות והחום של תוכן הצנצנות. לפני
שתכבו את התנור או תבצעו שינוי כלשהו בהגדרות של התנור, ודאו שהתוכן
שבתוך הצנצנות מבעבע כפי שמצופה.

הכנה

- מלאו את הצנצנות, אך לא לגמרי.
- נגבו את שולי הצנצנת היטב, כיוון שהשוליים חייבים להיות נקיים.
- הניחו על כל צנצנת את אטם הגומי שלה כאשר הוא רטוב וסגרו את המכסה.

שימור

פירות

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

הוציאו את הצנצנות מתוך תא התנור לאחר שימוש בחום שנשאר בתנור במשך
25 עד 35 דקות. אם משאירים את הפירות המשומרים להתקרר בתוך תנור
למשך זמן רב יותר, חיידיקים עלולים להופיע על גביהם ולגרום לפירות להחמיץ.

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

ירקות

כשמתחילות להופיע בועות בצנצנות, כווננו את הטמפרטורה חזרה בין 120°C
ל-140°C. בהתאם לסוג הירקות, חממו כ-35 עד 70 דקות. כבו את התנור לאחר
שחלף פרק זמן זה והשתמשו בחום שנשאר בתנור.

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

הוצאת הצנצנות

לאחר שתהליך השימור הסתיים, הוציאו את הצנצנות מתוך התנור.

זהירות!

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

אקרילאמיד במזון

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

עצות להכנת מזון עם היווצרות מינימלית של אקרילאמיד	
כללי	- קצרו את זמני האפייה והבישול ככל האפשר. - בשלו את המזון עד להזהבה ולא עד כדי השחמה כהה. - חתיכות מזון גדולות ועבות מכילות פחות אקרילאמיד.
אפייה	בחימום עליון/תחתון עד לטמפרטורה מרבית של 200°C. באוויר חם או באוויר חם 3D עד לטמפרטורה מרבית של 180°C.
ביסקויטים	בחימום עליון/תחתון עד לטמפרטורה מרבית של 190°C. באוויר חם או באוויר חם 3D עד לטמפרטורה מרבית של 170°C.
טוגנים אפויים	ביצים או חלמוני ביצים במתכון מפחיתים את היווצרות האקרילאמיד. פזרו את הטוגנים בשכבה אחת ואחידה על גבי המגש. מומלץ להניח לפחות 400 גרם טוגנים על גבי מגש אפייה כדי למנוע מן המזון להתייבש מהר מדי.

מנות שנבדקו

טבלאות אלה הוכנו עבור מכוני הבדיקה כדי להקל על ביצוע הבדיקות של מגוון המכשירים.	אפייה
בהתאם לתקן (2009) IEC 60350-1 EN 50304/EN 60350.	עבור אפיית פאי תפוחים, הניחו תבניות אפייה קפיציות בצבע כהה באלכסון 12 מ"מ באותו המפלס.
	עוגות בתבניות אפייה קפיציות מפח לעוגה: אפו במפלס מספר 1 באמצעות  חימום עליון/תחתון. הניחו את תבנית האפייה הקפיצית על גבי מגש האפייה במקום ישירות על גבי מדף הרשת.

סוג המאכל	אביזרים וכלי בישול	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
עוגיות חמאה וינאיות	מגש אפייה	2		150-170	20-30
עוגות קטנות, 20 עוגות	מגש אפייה	3		160-180	20-30
עוגת ספוג על בסיס מים חמים	תבנית קפיצית לעוגה על גבי מדף הרשת	2		160-180	30-40
פאי תפוחים	מדף רשת + 2 תבניות עוגה קפיציות, קוטר 20 ס"מ	1		190-210	70-80

צלייה בגריל

אם אתם צולים מזון במצב גריל, ישירות על גבי מדף הרשת, יש להניח גם את מגש האפייה אל מפלס מספר 1. דבר זה יאפשר את אגירת הנוזלים בתוך התבנית, וישמור על התנור נקי יותר.

סוג המאכל	אביזרים וכלי בישול	מפלס	סוג החימום	כוונון הגריל	משך זמן הבישול בדקות
קליית לחם חימום מקדים למשך 10 דקות	מדף רשת	5		3	1-2
כריכים עם בשר עגל, 12 פרוסות* ללא חימום מקדים	מדף רשת + מגש אפייה	4		3	25-30

* יש להפוך לאחר שחלף 2/3 מזמן הבישול שהוגדר.

Constructa

לקוחות נכבדים,

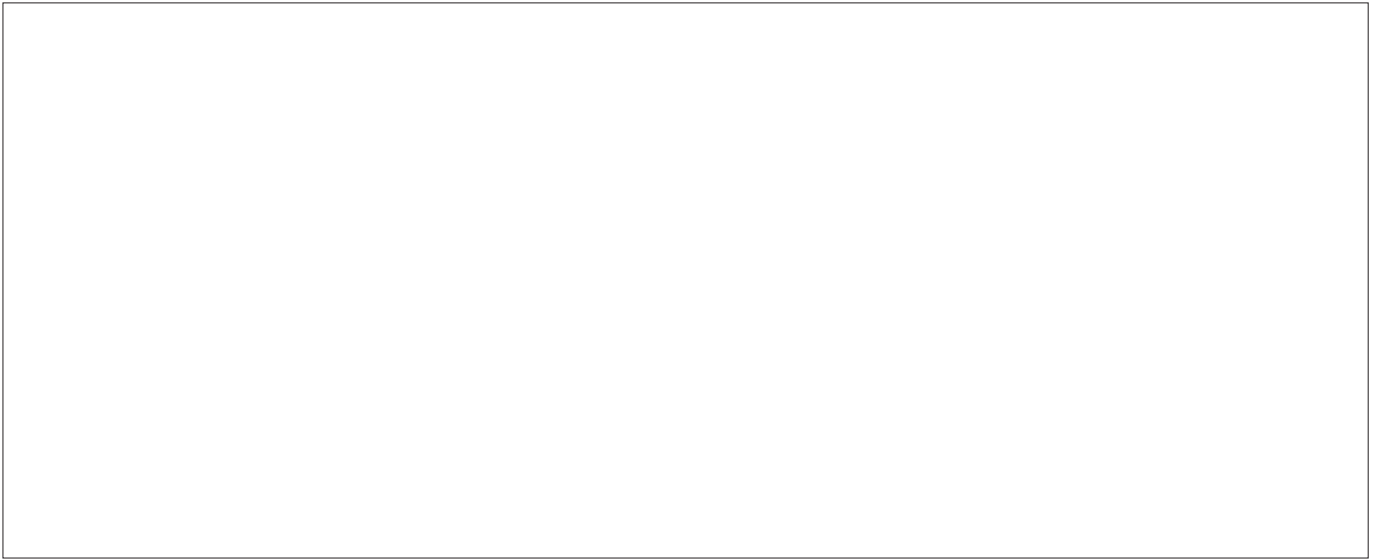
אנו מקווים שהוראות הפעלה אלה סייעו לכם להפעיל את התנור של **קונסטרוקטה** ושהוא פועל לשביעות רצונכם. אם למרות מאמצינו להגיש לכם מוצר מושלם וללא ליקויים תתגלה תקלה כלשהי בפעולתו של התנור, אנא פנו בכל עת לאחד מסניפי השרות הרשומים להלן. מעבדות השרות והטכנאים המיומנים ישמחו להגיש לכם במהירות את כל העזרה הדרושה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

בהצלחה!

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

תחנות 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



9000743351

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

01
(010292)