

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



9000769307 45 920510

SIEMENS

לקוחות נכבדים,

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

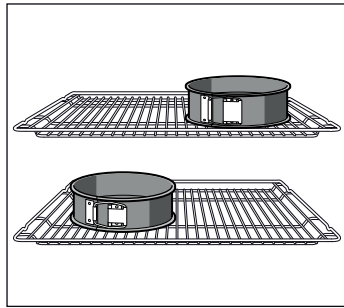
בהצלחה!

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

תחנות שירות ברחבי הארץ

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

מנות שנבדקו



טבלאות אלה הוכנו עבור מכוני הבדיקה כדי להקל על ביצוע הבדיקות של מגוון המכשירים.

בהתאם לתקן IEC 60350-1 EN 50304/EN 60350 (2009).

אפייה

אפייה בשני מפלסים במקביל:

הקפידו תמיד להניח את התבנית הרב-תכליתית מעל למגש האפייה.

אפייה בשלושה מפלסים במקביל:

הניחו את התבנית הרב-תכליתית באמצע.

עוגיות בהזלפה:

מזון המונח בכמה תבניות במקביל בתנור לא יהיה מוכן בהכרח באותו הזמן.


פאי תפוחים עם בצק עליון ותחתון במפלס אחד:

הניחו תבניות אפייה קפיציות בצבע כהה באלכסון אחת מן השנייה באותו המפלס.



פאי תפוחים עם בצק עליון ותחתון בשני מפלסים:

הניחו תבניות אפייה קפיציות בצבע כהה אחת ליד השנייה (ראו איור).

עוגות בתבניות אפייה קפיציות עשויות פח:

אפו במפלס אחד עם  חימום עליון/תחתון. הניחו את תבנית העוגה הקפיצית על התבנית הרב-תכליתית במקום על מדף הרשת.



הערה: לאפייה, השתמשו ראשית בטמפרטורה הנמוכה מבין הטמפרטורות המצוינות.

סוג המאכל	אביזרים ותבניות	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
עוגיות (חימום מקדים*)	מגש אפייה	3		140-150	30-40
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		140-150	30-45
	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1		130-140	35-50
עוגיות	מגש אפייה	3		140-150	30-45
עוגות קטנות (חימום מקדים*)	מגש אפייה	3		150-170	20-30
	מגש אפייה	3		150-160	20-30
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		140-160	25-40
	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1		130-150	25-40
עוגת ספוג על בסיס מים חמים (חימום מקדים*)	תבנית קפיצית לעוגה על גבי מדף הרשת	2		150-160	30-40
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		180-200	70-90
	2 מדפי רשת + 2 תבניות עוגה קפיציות, קוטר 20 ס"מ	3+1		170-190	70-90

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

צלייה בגריל

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

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

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

ירקות עם ציר ירקות קר בתוך צנצנת של 1 ליטר	לאחר הופעת הבועות	חום שיורי
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, מאפים עדינים (ביסקוויטים, לחם זנגוויל, עוגיות).

עצות להכנת מזון תוך שמירה על היווצרות מינימלית של אקרילאמיד

כללי	<ul style="list-style-type: none"> 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	<p>בחימום עליון/תחתון עד לטמפרטורה מרבית של 200°C.</p> <p>באוויר חם או באוויר חם 3D עד לטמפרטורה מרבית של 180°C.</p>
ביסקוויטים	<p>בחימום עליון/תחתון עד לטמפרטורה מרבית של 190°C.</p> <p>באוויר חם או באוויר חם 3D עד לטמפרטורה מרבית של 170°C.</p> <p>ביצים או חלמוני ביצים במתכון מפחיתים את היווצרות האקרילאמיד.</p>
טוגנים אפויים	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.

הפשרה

זמני ההפשרה ישתנו בהתאם לסוג המזון ולכמותו.

יש לעיין בהוראות ההכנה שמצוינות על גבי האריזה.

הוציאו את המזון הקפוא מאריזתו והניחו אותו בכלי בישול מתאים על גבי מדף הרשת.

הניחו עופות על צלחת כאשר צד החזה פונה כלפי מטה.

הערה: תאורת התנור אינה נדלקת כאשר הטמפרטורה שנבחרה נמוכה מ-60°C. כך ניתן לשמור על טמפרטורה מדויקת.

סוג המאכל	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה
מזונות קפואים עדינים כגון עוגות קצפת, עוגות בציפוי קרם חמאה, עוגות בציפוי שוקולד או בצק סוכר, פירות וכן הלאה.	מדף רשת	1		בורר הטמפרטורה נשאר כבוי
מוצרים קפואים אחרים עוף, נקניקיה ובשר, לחם ולחמניות, עוגה וסוגי מאפים אחרים.	מדף רשת	1		50°C

ייבוש

באמצעות אוויר חם 3D ניתן לייבש מזון באופן מושלם.

השתמשו אך ורק בפירות וירקות שאינם פגומים, ושטפו אותם היטב.

נקזו את כל המים העודפים, וייבשו אותם היטב.

רפדו את התבנית הרב-תכליתית ואת מדף הרשת באמצעות נייר אפייה או נייר פרגמנט.

פירות וירקות עסיסיים במיוחד יש להפוך מספר פעמים.

הסירו את הפירות והירקות מן הנייר ברגע שהם התייבשו.

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

שימור

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 ובירקות 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

1. מלאו את הצנצנות, אך לא לגמרי.

2. נגבו את שולי הצנצנת היטב, כיוון שהשוליים חייבים להיות נקיים.

3. הניחו על כל צנצנת את אטם הגומי שלה כאשר הוא רטוב וסגרו את המכסה.

4. סגרו את הצנצנות בעזרת התפסים.

אין להכניס יותר משש צנצנות לתא התנור בעת ובעונה אחת.

קביעת ההגדרות

1. הכניסו את התבנית הרב-תכליתית למפלס מספר 2. סדרו את הצנצנות כך שהן לא יגעו אחת בשנייה.

2. שפכו ½ ליטר של מים חמים (בחום של כ-80°C) אל תוך התבנית הרב-תכליתית.

3. סגרו את דלת התנור.

4. הגדירו מצב חימום של חימום תחתון.

5. כווננו את הטמפרטורה בין 170°C ו-180°C.

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 השירי במשך 25 עד 35 דקות. אם משאירים את המזון להתקרר בתוך תנור למשך זמן רב יותר, חיידיקים עלולים להופיע על גבי המזון 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

מאכלים מוכנים

יש לעיין בהוראות ההכנה שמצוינות על גבי האריזה.

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

סוג המאכל	אביזרים	מפלט	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
פיצה, קפואה					
פיצה עם בסיס דק	תבנית רב-תכליתית	2	☐	200-220	15-25
	תבנית רב-תכליתית + מדף רשת	3+1	☒	180-200	20-30
פיצה עם בסיס עבה	תבנית רב-תכליתית	2	☐	190-210	20-30
	תבנית רב-תכליתית + מדף רשת	3+1	☒	170-190	25-35
פיצה באגט	תבנית רב-תכליתית	3	☐	190-210	20-30
מיני פיצה	תבנית רב-תכליתית	3	☐	190-210	10-20
פיצה, קרה					
פיצה (חימום מקדים)	תבנית רב-תכליתית	3	☐	190-210	10-15
מוצרים מתפוחי אדמה, קפואים					
טוגנים	תבנית רב-תכליתית	3	☐	190-210	20-30
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☒	180-200	30-40
לביבות (קרוקטים)	תבנית רב-תכליתית	3	☐	200-220	20-25
רושטי, נגיסת תפוחי אדמה ממולאים	תבנית רב-תכליתית	3	☐	210-230	15-25
מוצרי מאפה, קפואים					
לחמניות, באגט	תבנית רב-תכליתית	3	☐	180-200	10-20
כעכים (בצק)	תבנית רב-תכליתית	3	☐	210-230	15-25
מוצרי מאפה, אפויים באופן חלקי					
לחמניות אפויות למחצה, באגטים אפויים למחצה	תבנית רב-תכליתית	2	☐	190-210	10-20
	תבנית רב-תכליתית + מדף רשת	3+1	☒	160-180	20-25
מזון מעובד, קפוא					
נגיסת דגים	תבנית רב-תכליתית	2	☐	220-240	10-20
חטיפי עוף, נגיסת עוף	תבנית רב-תכליתית	3	☐	200-220	15-25
שטרודל, קפוא					
שטרודל	תבנית רב-תכליתית	3	☐	200-220	35-40

מתכונים מיוחדים

בטמפרטורות נמוכות, שימוש בתוכנית ☒ אוויר חם 3D יעיל באותה המידה לייצור יוגורט קרמי וחלק כמו להתפחת בצק שמרים אוורירי.

ראשית, הוציאו מתוך תא התנור את כל האביזרים, הרשתות או המדפים הטלסקופיים.

הכנה של יוגורט

- יש להרתיח ליטר אחד של חלב (3.5% שומן) ולצנן אותו ל-40°C.
- בחשו אל תוכו 150 גרם של יוגורט (היישר מתוך המקרר).

3. מזגו את הנוזל אל תוך כוסות או צנצנות קטנות עם מכסה מתברג, וכסו את הפתחים באמצעות ניילון נצמד.

4. חממו את תא התנור מראש כפי שמצוין במתכון.

5. הניחו את הכוסות או הצנצנות על רצפת תא התנור, ובשלו בהתאם להנחיות.

התפחת בצק

- הכינו את הבצק כרגיל, הניחו אותו בתוך כלי חסין אש עשוי קרמיקה, וכסו.
- חממו את תא התנור מראש כפי שמצוין במתכון.
- כבו את התנור, הניחו את הכלי עם הבצק בתוך תא התנור והניחו לו לתפוח.

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

סוג המאכל	משקל	אביזרים וכלי בישול	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C, כוונן הגריל	משך זמן הבישול בדקות
בשר						
סינטה, נא	1.0 ק"ג	לא מכוסה	1	☞	240-250	40-50
סינטה, מדיום	1.0 ק"ג	לא מכוסה	1	☞	250-260	50-60
רולדת שוק טלה ללא העצם, מדיום	1.5 ק"ג	לא מכוסה	1	☞	160-170	110-120
נתח משופד	1.0 ק"ג	לא מכוסה	1	☞	190-210	120-130
בשר עוף						
עוף	1.5 ק"ג	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	2+1	☞	210-230	80-90
ברוז	2.0 ק"ג	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	2+1	☞	190-210	100-110
דגים						
דגים, שלמים, בגריל	300 גרם	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	2+1	☞	2	20-25
מאכלים מוקרמים						
מאפה תפוחי אדמה מוקרם		כלי בישול חסין חום	2	☞	160-180	60-80
צנימים						
4 פרוסות, עם תוספות		מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+1	☞	160-170	10-15
12 פרוסות, עם תוספות		מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+1	☞	160-170	15-20

עצות לצלייה ולצלייה בגריל

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

בישול לפי תפריט

באמצעות ☞ אוויר חם 3D תוכלו לבשל ארוחה שלמה בתנור. חום התנור משמש ליצירת אפקט מיטיבי. ניחוחות וטעמים לא מתערבבים זה בזה באוויר החם.

תפריט	כלי בישול	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
תפריט 1					
רולדת שוק טלה ללא העצם, 1.3 ק"ג, מדיום, ותפוחי אדמה צלויים	כלי בישול ללא מכסה	1	☞	180	80
טארט	תבנית פח לטארט בקוטר 31 ס"מ	3			לאחר צלייה במשך 30 דקות, פזרו את תפוחי האדמה מסביב לשוק הטלה הכניסו את הטארט לתנור.
תפריט 2					
רולדת שוק טלה ללא העצם, 1.3 ק"ג, מדיום*	כלי בישול ללא מכסה	1	☞	180	80
מאפה תפוחי אדמה מוקרם	כלי בישול ללא מכסה	3			לאחר צלייה במשך 20 דקות, הכניסו את תפוחי האדמה המוקרמים לתנור.

* טיפ מהטבח: ניתן לפזר עגבניות מסביב לשוק הטלה 20 דקות לפני סוף הבישול.

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 לשלב נמוך יותר בתנור, בחרו בטמפרטורה נמוכה יותר ואפו את העוגה במשך מעט יותר זמן.
העוגה יבשה מדי.	השתמשו בקיסם כדי לנקב חורים קטנים בעוגה המוכנה. לאחר מכן טפטפו מיץ פירות או משקה אלכוהולי 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.
המאפה משחים באופן לא אחיד.	בחרו בטמפרטורה נמוכה מעט יותר כדי לוודא שהבצק יאפה בצורה אחידה יותר. יש לאפות בצקים עדינים במפלס אחד במצב <input type="checkbox"/> 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 העוגה.	בפעם הבאה השתמשו בתבנית רב-תכליתית עמוקה יותר, אם יש ברשותכם כזו.
מאפים קטנים 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.
אפיתם במקביל במפלסים שונים. הפריטים שעל גבי מגש האפייה העליון שחומים יותר מן הפריטים שנמצאים על גבי מגש האפייה התחתון.	השתמשו תמיד במצב <input checked="" type="checkbox"/> אוויר חם 3D כאשר אתם אופים ביותר ממפלס אחד. מזון המונח בכמה תבניות במקביל בתנור לא יהיה מוכן בהכרח באותו הזמן.
בשעת אפייה של עוגות לחות, נוצר עיבוי.	האפייה עשויה לגרום להיווצרותם של אדי מים, שנפליטים מן הפתחים הממוקמים מעל הידית של דלת התנור. האדים עלולים להצטבר וליצור טיפות מים על גבי לוח הבקרה או על החזיתות של ארונות המטבח שסמוכים למכשיר. זוהי תופעה רגילה.

בשר, עופות, דגים, תפוחי אדמה מוקרמים וצנימים

כלי בישול

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

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

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

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

מידע בטבלאות:

כלי ללא מכסה = לא מכוסה

כלי 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-1/2 ס"מ.

לצלי בקדרה מומלץ להוסיף נוזלים ביד רחבה. גובה הנוזל בכלי הבישול צריך להיות 1 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.

צלייה בגריל

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

יש להשתמש בצלייה בגריל אך ורק כאשר דלת התנור סגורה.

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

יש להפוך את המזון הנצלה בגריל לאחר שחלף פרק זמן של 2/3 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.

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

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

גוף החימום של הגריל נדלק ונכבה לסירוגין. זהו תופעה רגילה. ההגדרות שנקבעו עבור הגריל יקבעו את תדירות הפעולה.

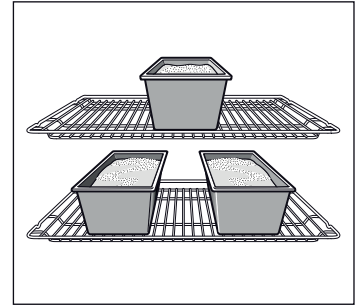
בשר

הפכו את הבשר כאשר חלפה מחצית מזמן הבישול.

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

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

מזון המונח בכמה תבניות במקביל בתנור לא יהיה מוכן בהכרח באותו הזמן. הטבלאות שמובאות להלן מציגות מספר הצעות עבור התבשילים שלכם. כאשר אתם אופים באמצעות שלוש תבניות עוגה או תבניות מתכת מלבניות במקביל, הניחו אותן על גבי מדף הרשת כפי שמודגם באיור.



תבניות אפייה

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה כהות שעשויות מתכת.

זמני האפייה עלולים להתארך בעת שימוש בתבניות בעלות צבע בהיר שעשויות ממתכת דקה, או כלי זכוכית, והדבר יגרום לכך שהעוגות לא 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 לגבי סוגי החימום המומלצים באפיית סוגים שונים של עוגות ומאפים. דרגת החום ומשך זמן האפייה תלויים בכמות ובהרכב של הבליילה. לכן הטווחים המומלצים של הטמפרטורות מוצגים בטבלאות. מומלץ להשתמש בהגדרת הטמפרטורה הנמוכה יותר, מכיוון שהדבר יאפשר למאפה להשחים בצורה אחידה יותר. במידת הצורך, תוכלו לבחור בהגדרת הטמפרטורה הגבוהה יותר בפעם הבאה.

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

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

אם אתם אופים טארט אחד במפלס אחד, הניחו את התבנית על התבנית הרב-תכליתית.

אם ברצונכם לאפות מספר עוגות בו-זמנית, הניחו את התבניות אחת ליד השנייה על מדף הרשת.

עוגות בתבנית	כלי בישול	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
טארט	תבנית פח לטארט בקוטר 31 ס"מ	1	☐	240-260	30-40
	שתי תבניות פח לטארט בקוטר 31 ס"מ	3+1	⊗	180-200	40-50
קיש	תבנית פח לטארט בקוטר 31 ס"מ	1	☐	210-230	40-50
עוגה	תבנית פח לעוגה, 28 ס"מ	1	☐	190-210	50-60

סוג המאכל	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
פיצה	תבנית רב-תכליתית	2	☐	200-220	25-35
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	⊗	180-200	40-50
טארט פלמבה (חימום מקדים)	תבנית רב-תכליתית	2	☐	280-300	10-12
כיכר קלועה	תבנית רב-תכליתית	2	☐	170-190	25-35
בריוש	מגש אפייה עם 12 שקעים לבריוש בקוטר 8 ס"מ	2	☐	200-220	20-25
פחזניות (אקלרים)	תבנית רב-תכליתית	2	☐	210-230	30-40
בצק עלים	תבנית רב-תכליתית	3	⊗	180-200	20-30
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	⊗	180-200	25-35
	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1	⊗	170-190	35-45
מרנג (חימום מקדים של 10 דקות)	תבנית רב-תכליתית	3	⊗	80-90	180-210
עוגיות	תבנית רב-תכליתית	3	☐	140-150	30-40
	תבנית רב-תכליתית	3	⊗	140-150	25-35
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	⊗	140-150	30-45
	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1	⊗	130-140	35-50
עוגיות מקרון	תבנית רב-תכליתית	2	☐	110-130	30-40
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	⊗	100-120	35-45
	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1	⊗	100-120	40-50
בורקס	תבנית רב-תכליתית	2	☐	180-200	40-50

מספר טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות	מפלס	אביזרים	הכנת מאכלים באמצעות אוויר חם eco
מאפים				
160-180	60-80	2	כלי בישול חסין חום	מאפה תפוחי אדמה מוקרם
180-200	40-50	2	כלי בישול חסין חום	לזניה
מוצרים קפואים				
190-210	15-25	3	תבנית רב-תכליתית	פיצה בעלת בצק דק
180-200	20-30	2	תבנית רב-תכליתית	פיצה בעלת בצק עבה
200-220	20-30	3	תבנית רב-תכליתית	טוגנים
220-240	20-30	3	תבנית רב-תכליתית	כנפי עוף
220-240	10-20	3	תבנית רב-תכליתית	נגיסי דגים
180-200	10-15	3	תבנית רב-תכליתית	לחמניות פריכות
בשר				
190-210	130-150	2	כלי בישול עם מכסה	צלי בקר בקדירה, 1.5 ק"ג
190-210	110-130	2	כלי בישול ללא מכסה	נתח בשר עגל, 1.5 ק"ג
דגים				
170-190	50-60	2	תבנית רב-תכליתית	שני נתחים של דג דניס, 750 גרם כל אחד
170-190	60-70	2	תבנית רב-תכליתית	דג דניס בעל עור מטוגן ומומלח, 900 גרם
170-190	60-70	2	תבנית רב-תכליתית	זאב מים, 1000 גרם
170-190	45-55	2	תבנית רב-תכליתית	שני נתחי דג פורל, 500 גרם כל אחד
190-210	30-40	2+1	כלי בישול עם מכסה	פילה דג, 100 גרם כל נתח

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

השלכה באופן ידידותי לסביבה

השליכו את חומרי האריזה באופן ידידותי לסביבה.

המכשיר תואם לתקנה האירופית 2002/96/EC בנוגע לפסולת של מוצרי חשמל ואלקטרוניקה (WEEE). התקנה מספקת הנחיות ברורות בנוגע לאיסוף ומיחזור של מכשירי חשמל ישנים, ותקפה בכל רחבי האיחוד האירופי.



חיסכון באנרגיה

- חממו את התנור מראש אך ורק אם מצוין במתכון או בטבלה שבחוברת ההוראות שיש לעשות כן.
- מומלץ להשתמש בתבניות אפייה בעלות צבע כהה או בתבניות אמיל. הן קולטות את החום טוב יותר.
- הימנעו ככל הניתן 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 מתכת מלבניות כשהן מונחות זו ליד זו.

מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו

עוגות ומאפים

אפייה במפלס אחד

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

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

- עוגות בתבנית: מפלס מספר 2
- עוגות במגש: מפלס מספר 3

אפייה בשני מפלסים או יותר במקביל

השתמשו במצב אוויר חם 3D.

גובה המדפים בעת אפייה בשני מפלסים במקביל:

- תבנית רב-תכליתית: מפלס מספר 3
- מגש אפייה: מפלס מספר 1

גובה המדפים בעת אפייה בשלושה מפלסים במקביל:

- מגש אפייה: מפלס מספר 5
- תבנית רב-תכליתית: מפלס מספר 3
- מגש אפייה: מפלס מספר 1

כאן תמצאו מבחר מתכונים ואת ההגדרות המיטביות 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 לבצע חימום מקדים של התנור אך ורק כאשר הדבר מצוין באופן מפורש בטבלה. אל תניחו נייר אפייה על גבי האביזרים, אלא אך ורק לאחר שהם עברו חימום מקדים.
- הזמנים שמצוינים בטבלאות משמשים כקו מנחה בלבד. הם עלולים להשתנות בהתאם לאיכות ולהרכב של המזון.
- יש להשתמש באביזרים שסופקו עם התנור. ניתן לרכוש אביזרים נוספים דרך 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.

מרכז שירות לקוחות

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

הזמנה של טכנאי שירות ויעוץ לגבי המוצר

IL מוקד מרכז שירות הלקוחות: *2220

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

מרכז שירות הלקוחות שלנו עומד לרשותכם אם המכשיר שלכם זקוק לתיקון. אנו נמצא תמיד את הפתרון הנכון עבורכם 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 הייצור (מספר ה-FD), כך שנוכל לספק לכם את כל המידע הרלוונטי עבורכם. ניתן למצוא את המספרים הללו על גבי לוחית הזיהוי של המכשיר, שנמצאת בצדה הימני של דלת התנור. אנו ממליצים לכם לרשום את המספרים האלה ואת מספר הטלפון של מרכז שירות הלקוחות במקום שלהלן, כדי לחסוך זמן בעת הצורך.

מספר FD

מספר E

מרכז שירות לקוחות ☎

צריכת חשמל ואיכות הסביבה

טבלה

הטבלה שלהלן מפרטת מבחר מאכלים המתאימים לבישול באוויר חם eco. היא מספקת פרטים לגבי הטמפרטורות וזמני הבישול המתאימים, כמו גם לגבי האביזרים המתאימים וגובה המדפים הרצוי.

דרגת החום ומשך זמן הבישול תלויים בכמות, בהרכב ובאיכות המזון. לכן הטווחים המומלצים של הטמפרטורות מוצגים בטבלה. מומלץ להשתמש בהגדרת הטמפרטורה הנמוכה יותר, מכיוון שהדבר יאפשר למאפה להשחים בצורה אחידה יותר. במידת הצורך, תוכלו לבחור בהגדרת הטמפרטורה הגבוהה יותר בפעם הבאה.

הקפידו להניח את תבנית האפייה ואת כלי הבישול במרכזו של מדף הרשת. אם אתם צולים מזון במצב גריל, ישירות על גבי מדף הרשת, יש להניח את התבנית הרב-תכליתית במפלס מספר 1. השומן והמיצים יאספו בתבנית הרב-תכליתית, וכך התנור יישמר נקי.

המכשיר החדש שלכם חסכוני במיוחד בחשמל. בפרק זה תוכלו למצוא מידע לגבי סוג החימום "אוויר חם eco" החסכוני בחשמל. כמו כן תוכלו למצוא עצות לחיסכון טוב יותר באנרגיה בעת שימוש במכשיר, ועצות לגבי השלכת המכשיר בדרך ידידותית לסביבה.

סוג חימום באוויר חם eco

בעת שימוש בסוג החימום החסכוני "אוויר חם eco", ניתן להכין מאכלים רבים הנמצאים על מפלס אחד. המאוורר מפזר את החום החסכוני בחשמל מגוף החימום הטבעתי, שממוקם בדופן האחורית של התנור, באופן שווה בתוך תא התנור. באופן זה ניתן לאפות, לצלות ולבשל ללא צורך בחימום מקדים של התנור.

הערות

- הניחו את המאכלים בתא התנור הריק, לפני שהוא התחמם. אחרת, לא תחסכו כלל באנרגיה.
- פתחו את דלת התנור כשהוא פועל רק כאשר יש צורך בכך.

מספר זמן הבישול בדקות	טמפרטורה ב-°C	מפלס	אביזרים	הכנת מאכלים באמצעות אוויר חם eco
עוגות ומאפים				
25-35	170-190	3	מגש אפייה	עוגת ספוג עם ציפוי יבש, המונחת על מגש האפייה
50-60	160-180	2	תבנית מתכת מלבנית	בצק בתבנית מתכת
20-30	160-180	2	תבנית מתכת לפלאן	עוגת פלאן, תערובת עוגת ספוג
50-60	160-180	2	תבנית קפיצית/תבנית טבעתית	עוגת פלאן פירות עדינה, ספוג
25-35	170-190	3	מגש אפייה	בצק שמרים עם ציפוי יבש, המונח על מגש האפייה
20-30	180-200	3	מגש אפייה	עוגת פירורים עם ציפוי יבש, המונחת על מגש האפייה
15-25	170-190	3	מגש אפייה	רולדה
20-30	150-170	2	תבנית מתכת לפלאן	בסיס ספוג (2 ביצים)
40-50	150-170	2	תבנית קפיצית לעוגה	עוגת פלאן על בסיס ספוג (6 ביצים)
20-30	180-200	3	מגש אפייה	בצק עלים
15-25	130-150	3	מגש אפייה	ביסקוויטים
30-45	140-150	3	מגש אפייה	עוגיות
35-45	210-230	3	מגש אפייה	פחזניות
20-30	200-220	3	מגש אפייה	לחמניות מקמח שיפון

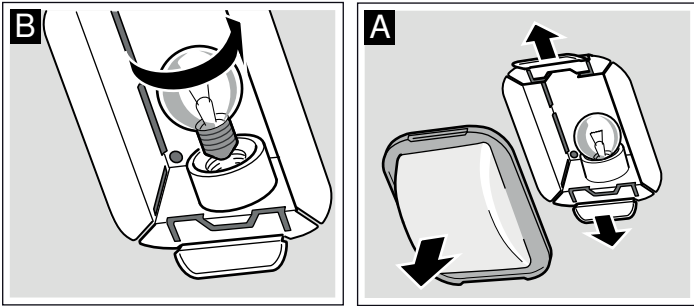
החלפת הנורה בתקרת תא התנור

אם נורת התנור נשרפה, יש להחליף אותה. ניתן לרכוש את הנורות העמידות בחום, בעוצמה של 40 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 בתנור כאשר הוא קר כדי למנוע נזק.
2. הסירו את כיסוי הזכוכית. לשם כך דחפו אחורה את לשוניות המתכת באמצעות אצבעותיכם (איור A).
3. הבריגו החוצה את הנורה והחליפו אותה בנורה מאותו הסוג (איור B).



4. החזירו את כיסוי הזכוכית. הכניסו אותו למקומו בצד אחד שלו, ודחפו בחוזקה פנימה את צדו השני. כיסוי הזכוכית ייכנס למקומו בצליל נקישה.
5. הסירו את מגבת המטבח והרימו את מפסק הזרם.

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.

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

בעיה	גורם אפשרי	פתרון/מידע
התנור אינו פועל.	תקלה במפסק הזרם בלוח החשמל.	הביטו בתיבת הנתיכים ובדקו אם מפסק הזרם תקין.
	הפסקת חשמל.	בדקו אם תאורת המטבח או מכשירי חשמל אחרים פועלים.
⌚ ושלושה אפסים דולקים בתצוגה.	הפסקת חשמל.	אפסו את השעון.
התנור אינו מתחמם.	הצטברות של אבק על גבי המגעים.	סובבו את כפתורי הבקרה מספר פעמים הלך ושוב.
לא ניתן לפתוח את דלת תא התנור. הסמל נדלק בתצוגה.	דלת התנור ננעלת בעת פעולת תוכנית הניקוי העצמי.	חכו עד שהתנור יתקרר והסמל ייכבה בתצוגה.
התנור אינו מתחמם. ריבוע קטן נדלק בתצוגה.	התנור נמצא במצב הדגמה.	הפסיקו את פעולת מפסק הזרם שבתיבת הנתיכים והפעילו אותו שוב לאחר כ-20 שניות. תוך כ-2 דקות לחצו על הלחצן והחזיקו למשך כ-4 שניות עד שהריבוע ייכבה בתצוגה.
הסמל FB מופיע בתצוגה.	פונקציית הכיבוי האוטומטי הופעלה.	סובבו את בורר התוכניות למצב "כבוי".

הודעות שגיאה

אם מופיעה הודעת שגיאה בצירוף הסימן **E**, לחצו על הלחצן . אפסו את השעון. אם הודעות השגיאה מופיעות שוב, התקשרו למרכז שירות הלקוחות. אתם יכולים לנסות ולתקן את התקלה אם הודעות השגיאה הבאה מוצגת.

הודעת שגיאה	גורם אפשרי	פתרון/מידע
E011	לחצתם על לחצן למשך זמן ארוך מדי או שהלחצן מכוסה.	לחצו על כל הלחצנים בזה אחר זה. בדקו אם כפתור מסוים תקוע, מכוסה או מלוכלך.
E015	הטמפרטורה בתא התנור גבוהה מדי.	דלת התנור ננעלת והחימום מושהה. חכו עד שהתנור יתקרר דיו. לחצו על הלחצן והגדירו מחדש את השעון.

⚠ סכנת התחשמלות!

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

הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם

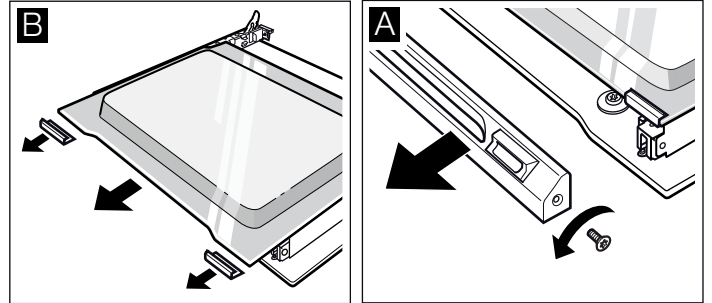
ניתן להסיר את לוחות הזכוכית של דלת התנור כדי להקל עליכם את הניקוי. בעת הסרת לוחות הזכוכית הפנימיים, זכרו את סדר הסרתם. כדי להרכיב אותם חזרה בסדר הנכון, היעזרו במספרים המצוינים על לוחות הזכוכית.

הסרה

1. הסירו את דלת התנור והניחו אותה על יריעת בד כאשר הידית פונה כלפי מטה.

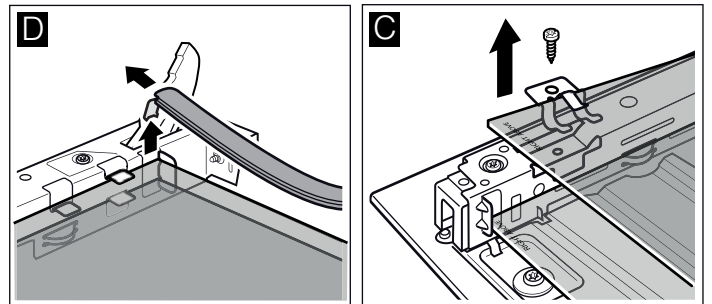
2. שחררו את בורגי הכיסוי בחלקה העליון של דלת התנור. לצורך ביצוע פעולה זו, שחררו את הברגים מן הצד הימני והשמאלי (איור A).

3. הרימו את לוח הזכוכית העליון ומשכו אותו החוצה (איור B).



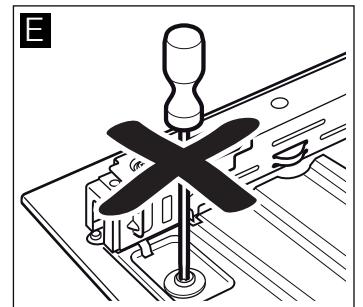
4. שחררו את ההברגה של אוחזי הלוחות משמאל ומימין. הרימו את לוח הזכוכית והסירו את אוחזי הלוחות מהלוח (איור C).

5. הסירו את האטם מתחתית לוח הזכוכית (איור D). משכו את האטם והסירו אותו בתנועה כלפי מעלה והחוצה. משכו את לוח הזכוכית.



6. משכו את הלוח התחתון בזווית, כלפי מעלה והחוצה.

7. אין לשחרר את הברגים משמאל ומימין ממשטח המתכת (איור E).



נקו את הלוחות באמצעות תכשיר ניקוי לזכוכית ומטלית רכה.

⚠ סכנת פציעה!

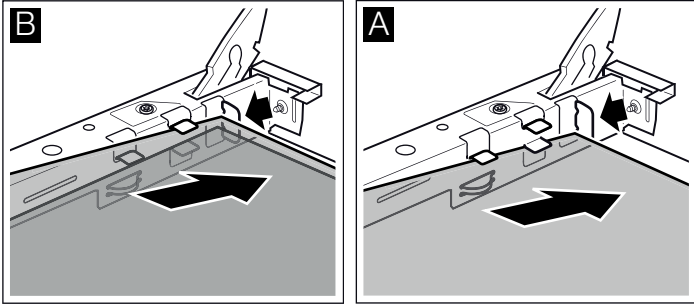
שריטה בזכוכית שבדלת התנור עלולה להתפתח לסדק. אין להשתמש בתכשירי ניקוי חזקים, עזרי ניקוי שורטים או חדים או במגרדת זכוכית.

התקנה

בעת ההתקנה, ודאו שהכיתוב "top right" פונה כלפי מטה בחלק התחתון משמאל בשני הלוחות.

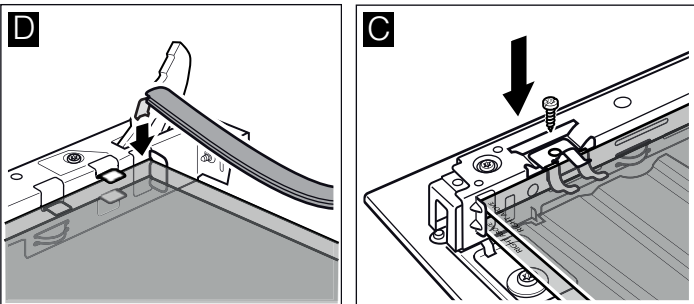
1. הכניסו את לוח הזכוכית התחתון בזווית לכיוון הצד האחורי של התנור (איור A).

2. החליקו פנימה את הלוח האמצעי (איור B).



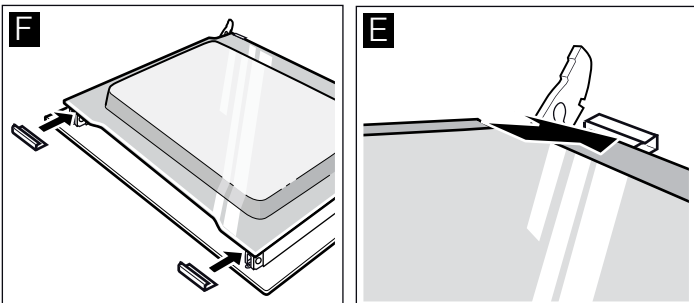
3. הרכיבו את אוחזי הלוחות בצד ימין ובצד שמאל של לוח הזכוכית, ישרו אותם כך שתהיה התאמה לחורי הברגים והבריגו אותם למקום (איור C).

4. חברו מחדש את האטם לתחתית הלוח (איור D).



5. הכניסו את לוח הזכוכית העליון בזווית כלפי החלק האחורי של המסגרת אל מקומו בתושבות. שימו לב לא לדחוף את האטם לצד האחורי (איור E).

6. הכניסו שוב את שני האטמים הקטנים שנמצאים משמאל ומימין ללוח (איור F).



7. החזירו את הכיסוי למקומו והבריגו אותו.

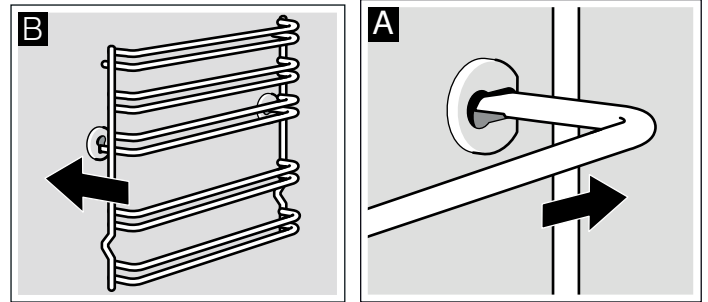
8. הרכיבו את דלת התנור.

אין להשתמש בתנור עד שכל הלוחות הותקנו חזרה למקומם.

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).

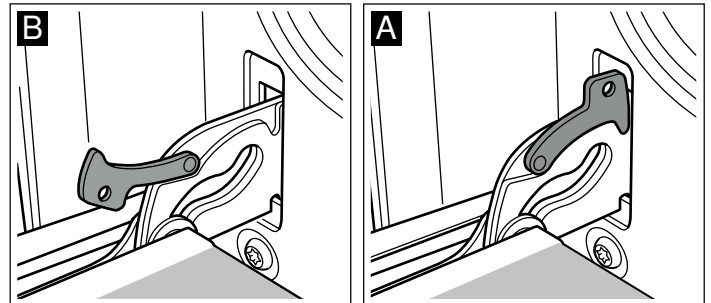


המסילות מתאימות הן לצד הימני והן לצד השמאלי. יש לוודא שמפלסים מספר 1 ו-2 נמצאים מתחת למפלסים מספר 3, 4 ו-5, כפי שמוצג באיור B.

הסרת דלת התנור והתקנתה

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

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



⚠ סכנת פציעה!

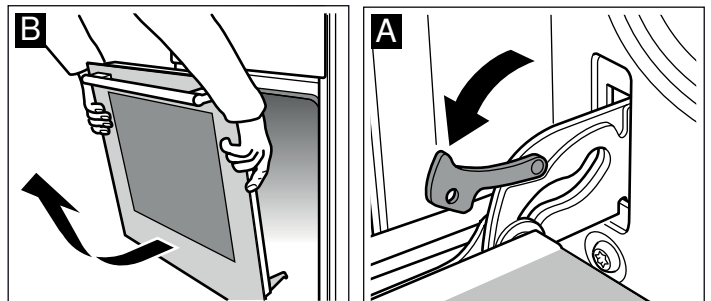
כאשר הצירים אינם נעולים הם נטרקים בעוצמה גדולה. ודאו תמיד שידיות הנעילה סגורות לגמרי או, כאשר אתם מסירים את הדלת, שהן פתוחות לגמרי.

הסרת הדלת

1. פתחו את דלת התנור עד הסוף.

2. קפלו מעלה את שתי ידיות הנעילה בצד שמאל ובצד ימין (איור A).

3. סגרו את דלת התנור עד למעצור. אחזו בדלת התנור בשתי ידיים, מצד שמאל ומצד ימין. סגרו מעט יותר את דלת התנור ומשכו אותה החוצה (איור B).

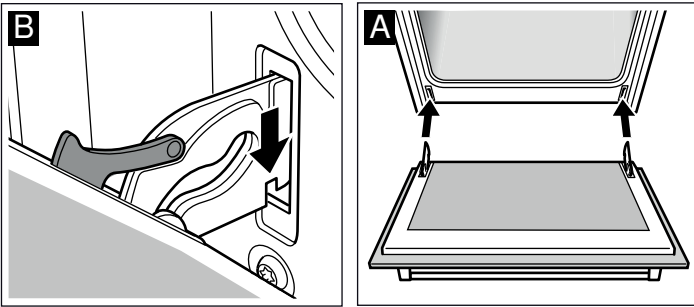


התקנת הדלת

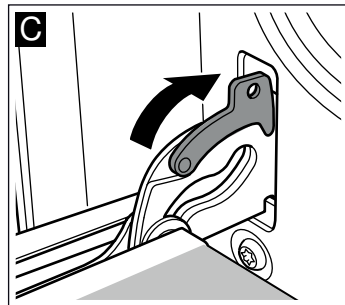
התקינו את הדלת חזרה למקומה על-ידי ביצוע הצעדים שלעיל בסדר פעולות הפוך.

1. בעת התקנת דלת התנור יש לוודא ששני הצירים הוכנסו בצורה ישרה אל הפתח (איור A).

2. המגרעות בצירים חייבות להתאים למקומן בשני הצדדים (איור B).



3. קפלו חזרה את שתי ידיות 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.

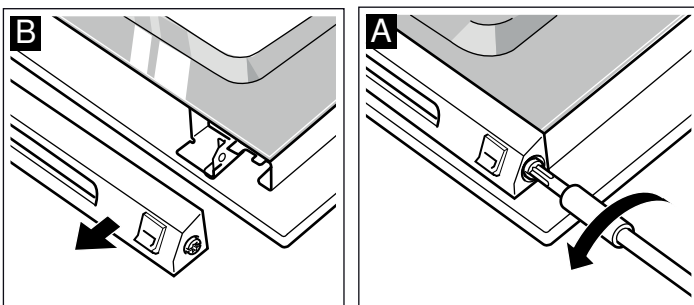
הסרת כיסוי דלת התנור

ייתכן שכיסוי דלת התנור ידהה. ניתן להסירו כדי לנקות אותו.

1. פתחו את דלת התנור עד הסוף.

2. שחררו את הברגים של כיסוי דלת התנור. לצורך ביצוע פעולה זו, שחררו את הברגים מן הצד הימני והשמאלי (איור A).

3. הסירו את הכיסוי (איור B).



אין לסגור את דלת התנור בשעה שהכיסוי מוסר ממנה. הלוח הפנימי עלול להינזק. נקו את הכיסוי באמצעות חומר ניקוי המיועד לפלדת אל-חלד.

4. החזירו את הכיסוי למקומו והבריגו את הברגים.

5. סגרו את דלת התנור.

הגדרת זמן סיום מאוחר יותר

ניתן לדחות את זמן סיום פעולת הניקוי העצמי. כך ניתן להגדיר, למשל, שפעולת הניקוי העצמי תתבצע בשעות הלילה, כדי שתוכלו להשתמש בתנור במהלך היום.

קבעו את ההגדרות כפי שהוסבר בשלבים 1 ו-2. לפני התחלת פעולת הניקוי העצמי לחצו על הלחצן + או על הלחצן - כדי לקבוע זמן סיום מאוחר יותר. התנור ייכנס למצב המתנה. בתצוגה תוצג השעה שבה תסתיים פעולת הניקוי העצמי, והחץ ► יופיע ליד הסמל |.→.

כאשר פעולת הניקוי העצמי תחל, ניתן יהיה לראות את הספירה לאחור והחץ ► ימצא ליד הסמל |.→. הסמל |.→ יכבה.

לאחר סיום פעולת הניקוי העצמי

לאחר שתא התנור התקרר, נגבו במטלית לחה את האפר שנשאר בתא התנור.

תחזוקה וניקוי

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

הערות

- 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 אמילי נאפים בטמפרטורות גבוהות מאוד. הדבר עלול לגרום להבדלים קלים בצבע. זוהי תופעה רגילה שאינה משפיעה על אופן הפעולה שלהם. לא ניתן לכסות לחלוטין באמילי את השוליים של המגשים הדקים. כתוצאה מכך שוליים אלה עלולים להיות מעט מחוספסים. דבר זה לא יפגע בהגנה שלהם מפני חלודה.

תכשירי ניקוי

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

- באביזרי ניקוי חדים או שורטים,
- בתכשירי ניקוי שמכילים ריכוז גבוה של אלכוהול,
- במטליות קרצוף או בספוגים גסים,
- במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי בקיטור.

יש להקפיד ולשטוף היטב ספוגיות או מטליות ניקוי חדשות לפני השימוש הראשון בהן.

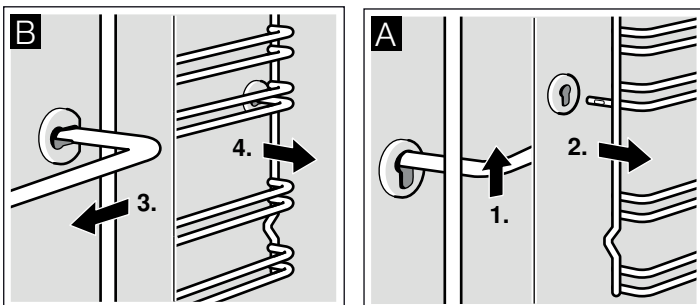
משטח	תכשירי ניקוי
תא התנור	מים חמים עם סבון או תמיסה חומצית: יש לנקות במטלית כלים רכה. אם קיימים משקעי לכלוך קשים להסרה, יש להשתמש בכרית ניקוי מפלדת אל-חלד או בתכשיר ניקוי לתנורים. השתמשו בהם אך ורק כאשר תא התנור קר. מומלץ להשתמש בפונקציית הניקוי העצמי. עיינו בהוראות שבפרק ניקוי עצמי כדי להשתמש בפונקציה זו.
כיסוי הזכוכית של התאורה בתא התנור	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים רכה.
מדפים	מי סבון חמים: יש להשרות ולנקות במטלית כלים רכה או במברשת.
מדפים טלסקופיים	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים רכה או במברשת. אין להשרות. ניתן לנקותם במדיח כלים, או בתנור כחלק מתוכנית הניקוי העצמי. המסילות עלולות להינזק ולהיתקע.
אביזרים	מי סבון חמים: יש להשרות ולנקות במטלית כלים רכה או במברשת.

הסרת המסילות והרכבתן

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

פירוק המסילות

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



נקו את המסילה בתכשיר ניקוי וספוג. השתמשו במברשת עבור משקעי לכלוך קשה להסרה.

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

פעולת הניקוי העצמי

במהלך פעולת הניקוי העצמי, התנור מתחמם עד לטמפרטורה של כ-500°C. כך יישפרו שאריות אוכל שנשארו בתנור לאחר קלייה, צלייה או אפייה, וכל שיישאר הוא לנגב את האפר מתא התנור. ניתן לבחור מבין שלוש דרגות של ניקוי.

דרגה	רמת ניקוי	משך זמן הבישול
1	ניקוי עדין	כשעה ורבע
2	בינוני	כשעה וחצי
3	ניקוי מוגבר	כשעתיים

ככל ששכבת הלכלוך עבה יותר ונמצאת בתנור זמן רב יותר, כך יש לבחור בדרגת ניקוי גבוהה יותר. די לנקות את תא התנור פעם בחודשיים או שלושה. בעת הצורך ניתן לנקות את תא התנור לעתים קרובות יותר. צריכת החשמל של פעולת הניקוי היא כ-2.5 - 4.7 קו"ש.

הערות חשובות

דלת התנור ננעלת באופן אוטומטי כדי לשמור על בטיחותכם. ניתן לפתוח את דלת התנור רק לאחר שתא התנור התקרר מעט וסמל המנעול שבתצוגה נעלם. תאורת תא התנור אינה נדלקת במהלך פעולת הניקוי העצמי.

⚠ סכנת כוויית!

- תא התנור יתחמם מאוד במהלך פעולת הניקוי העצמי. אין לפתוח את דלת התנור או את מנגנון הנעילה בידיים חשופות. חכו עד שהתנור יתקרר. הרחיקו ילדים למרחק בטוח מהתנור.
- החלק החיצוני של התנור יתחמם מאוד במהלך פעולת הניקוי. אין לגעת בדלת התנור. חכו עד שהתנור יתקרר. הרחיקו ילדים למרחק בטוח מהתנור.

⚠ סכנת שריפה!

החלק החיצוני של התנור יתחמם מאוד במהלך פעולת הניקוי. לעולם אין לתלות פריטים העלולים להתלקח, כגון מגבות מטבח, על ידית התנור. אין להשעין חפצים על חלקו הקדמי של התנור.

לפני פעולת הניקוי העצמי

יש לרוקן את תא התנור. הוציאו את האביזרים, את כלי הבישול ואת המסילות מתא התנור. עיינו בסעיף **תחזוקה וניקיון** לקבלת מידע לגבי הוצאת המסילות. נקו את דלת תא התנור ולאורך השפה של תא התנור, סביב האטם. אין לנקות את האטם עצמו.

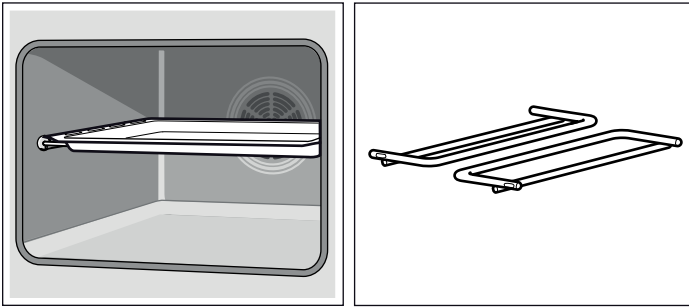
⚠ סכנת שריפה!

שאריות מזון, נתזי שומן ומיצי בשר עלולים להתלקח. נגבו את תא התנור ואת האביזרים שתרצו לנקות בו-זמנית במטלית לכה.

ניקוי אביזרים בו-זמנית

לא ניתן להשתמש בפעולת הניקוי העצמי כאשר המדפים נמצאים בתא התנור. יש להוציא אותם מתא התנור. אם תרצו לנקות את האביזרים בו-זמנית בעת פעולת הניקוי העצמי, השתמשו במחזיק האביזרים.

הכניסו את מחזיקי האביזרים מימין ומשמאל.



ניתן להשתמש במחזיק האביזרים לניקוי במקביל של אביזרים מצופים אמייל אך ללא ציפוי טפלון, כגון תבנית רב-תכליתית. יש לנקות אביזר אחד בלבד בכל פעם.

אביזרים ללא ציפוי אמייל, כגון מדף רשת, אינם מתאימים לניקוי באמצעות תוכנית הניקוי העצמי. יש להוציא אותם מתא התנור.

⚠ סכנת נזק בריאותי חמור!

אין לנקות בו-זמנית מגשי אפייה ותבניות אפייה שלהם ציפוי טפלון באמצעות תוכנית הניקוי העצמי. הטמפרטורות הגבוהות יזיקו לציפוי הטפלון וישחררו גזים רעילים.

הערה: לפרטים בנוגע לאביזרים המתאימים לתוכנית הניקוי העצמי, עיינו בטבלת האביזרים האופציונליים הנמצאת בתחילת ההנחיות הללו.

קביעת ההגדרות

לאחר בחירת דרגת הניקיון, קבעו את ההגדרות התנור.

1. סובבו את בורר התוכניות למצב ניקוי עצמי.
2. השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי לקבוע את דרגת הניקיון. בתצוגה תוצג השעה שבה תסתיים פעולת הניקוי העצמי, והחץ ► יופיע ליד הסמל . הניקוי העצמי יחל לאחר מספר שניות. הספירה לאחור תוצג בתצוגה והחץ ► יופיע ליד הסמל . הסמל יכבה.

דלת התנור ננעלת זמן קצר לאחר תחילת פעולת התוכנית. הסמל יידלק בתצוגה. לא ניתן לפתוח את דלת התנור עד שהסמל נכבה.

פעולת הניקוי העצמי הסתיימה

בתצוגה יופיע הכיתוב 0:00. התנור יפסיק לחמם. סובבו את בורר התוכניות למצב "כבוי". התנור נכבה. לא ניתן לפתוח את דלת התנור עד שהסמל נכבה.

שינוי דרגת הניקוי

לא ניתן לשנות את דרגת הניקוי לאחר שהתוכנית החלה את פעולתה.

ביטול תוכנית הניקוי העצמי

סובבו את בורר התוכניות למצב "כבוי". התנור נכבה. לא ניתן לפתוח את דלת התנור עד שהסמל נכבה.

נעילת בטיחות בפני ילדים

הסמל \ominus מופיע בתצוגה. נעילת הבטיחות בפני ילדים פעילה.

השבת נעילת הבטיחות בפני ילדים

לחצו על הלחצן \otimes והחזיקו אותו לחוץ למשך כארבע שניות.

הסמל \ominus ייכבה בתצוגה. נעילת הבטיחות בפני ילדים אינה פעילה.

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

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

הפעלת הנעילה בפני ילדים

יש לסובב את בורר התוכניות למצב אפס.

לחצו על הלחצן \otimes והחזיקו אותו לחוץ למשך כארבע שניות.

שינוי ההגדרות הבסיסיות

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

בחירה 3	בחירה 2	בחירה 1	בחירה 0	הגדרה בסיסית
אור יום	בינונית*	לילה	-	c00 בהירות תאורת התצוגה
כ-5 דקות	כ-2 דקות*	כ-10 שניות	-	c01 משך השמעת הצליל עם סיום משך זמן הבישול או משך זמן הטיימר
-	-	כאשר התנור פועל בלבד** תמיד*	-	c02 תצוגת שעון
כ-10 שניות	כ-5 שניות*	כ-2 שניות	-	c03 זמן ההמתנה עד להחלת הגדרה מסוימת
-	-	כן	לא*	c05 שדרוג המדפים הטלסקופיים
-	-	כן	לא*	c06 איפוס כל ההגדרות להגדרות שהוגדרו במפעל

* הגדרת היצרן

** השעון מוצג בעת שהחום השיורי מופיע בתצוגה.

התנור חייב להיות כבוי.

1. לחצו על הלחצן \otimes והחזיקו אותו לחוץ למשך כארבע שניות. ההגדרה הבסיסית הנוכחית של משך השמעת הצליל תופיע בתצוגה, לדוגמה 2 c01 עבור בחירה 2.
2. השתמשו בלחצן + או - כדי לשנות את ההגדרה הבסיסית.

3. אשרו על-ידי לחיצה על הלחצן \otimes .

ההגדרה הבסיסית הבאה תופיע בתצוגה. ניתן לדפדף בין כל הרמות באמצעות הלחצן \otimes ולשנות את ההגדרה באמצעות הלחצן + או -.

4. לסיום, לחצו על הלחצן \otimes והחזיקו אותו לחוץ למשך כארבע שניות. כל ההגדרות הבסיסיות נשמרו.

תוכלו לשנות את ההגדרות הבסיסיות בכל עת.

כיבוי אוטומטי

פונקציית הכיבוי האוטומטי מופעלת לאחר שלא משתנות הגדרות למשך מספר שעות. התנור יפסיק לחמם. נקודת הזמן שבה היא מופעלת תלויה בטמפרטורה או בהגדרות הגריל שהוגדרו.

פונקציית הכיבוי האוטומטי מופעלת

נשמע צליל. הסמל F8 מופיע בתצוגה. התנור יפסיק לחמם.

סובבו את בורר התוכניות למצב "כבוי". התנור נכבה.

ביטול פונקציית הכיבוי האוטומטי

ניתן להגדיר משך זמן קבוע שבו לא תופעל פונקציית הכיבוי האוטומטי. התנור יפעל עד שמשך זמן זה יחלוף.

שינוי משך זמן הבישול

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

ביטול משך זמן הבישול

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

בדיקת הגדרות הזמנים

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

כדי להציג את הטיימר ⊕, משך זמן הבישול ⊕, זמן הסיום ⊕ או השעון ⊕, לחצו שוב ושוב על הלחצן ⊕ עד שהחץ ▶ יופיע ליד הסמל המתאים. הערך יופיע בתצוגה למשך שניות אחדות.

זמן סיום

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

הקפידו שלא להשאיר מזון זמן רב מדי בתנור, אחרת הוא עלול להתקלקל.

הדוגמה המוצגת באיור: השעה היא כעת 10:30, משך זמן הבישול הוא 45 דקות והתנור אמור לסיים את הבישול בשעה 12:30.

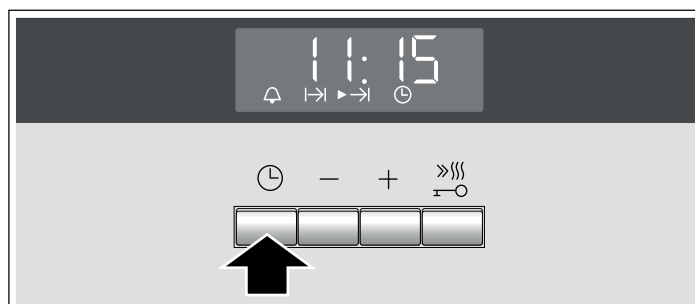
1. כווננו את בורר התוכניות.

2. כווננו את בורר הטמפרטורה.

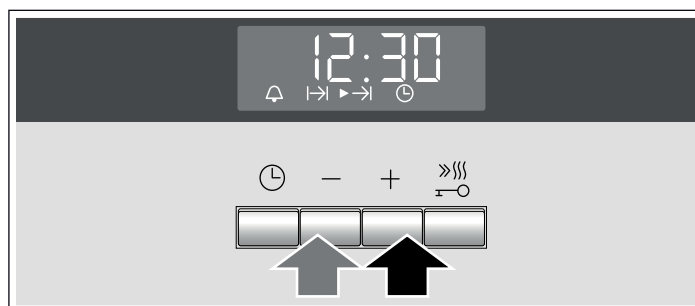
3. לחצו פעמיים על הלחצן ⊕.

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

5. לחצו על הלחצן ⊕. החץ ▶ מופיע ליד ⊕. השעה שבה המזון יהיה מוכן תופיע בתצוגה.



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



כעבור שניות אחדות יישמרו ההגדרות והתנור יעבור למצב המתנה. בתצוגה תוצג השעה שבה המזון יהיה מוכן, והחץ ▶ יופיע ליד הסמל ⊕. הסמלים ⊕ ו-⊕ יכבו. כאשר התנור מתחיל לפעול מופיעה בתצוגה הספירה לאחור של משך זמן הבישול והחץ ▶ מופיע ליד הסמל ⊕. הסמל ⊕ יכבה.

משך זמן הבישול שהוגדר חלף

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

שינוי זמן הסיום

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

ביטול זמן הסיום

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

בדיקת הגדרות הזמנים

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

כדי להציג את הטיימר ⊕, משך זמן הבישול ⊕, זמן הסיום ⊕ או השעון ⊕, לחצו שוב ושוב על הלחצן ⊕ עד שהחץ ▶ יופיע ליד הסמל המתאים. הערך יופיע בתצוגה למשך שניות אחדות.

שעון

אחרי חיבור המכשיר או אחרי הפסקת חשמל הסמל ⊕ יופיע בתצוגה יחד עם שלושה אפסים. כווננו את השעון.

1. לחצו על הלחצן ⊕.

בתצוגה תופיע השעה 12:00.

2. השתמשו בלחצן + או - כדי לכוון את השעון.

כעבור שניות אחדות השעה שכיוונתם תישמר.

שינוי השעון

אין להגדיר קודם לכן אף אפשרות זמן אחרת.

1. לחצו ארבע פעמים על הלחצן ⊕. סמלי הזמן נדלקים בתצוגה והחץ ▶ מופיע ליד הסמל ⊕.

2. השתמשו בלחצן + או - כדי לשנות את השעון.

כעבור שניות אחדות השעה שכיוונתם תישמר.

הסתרת השעון

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

חימום מהיר

תכונת החימום המהיר מאפשרת לתנור להגיע במהירות רבה במיוחד לטמפרטורה שנקבעה לו.

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

■ אוויר חם 3D

■ חימום עליון/תחתון

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

1. קבעו את סוג החימום ואת הטמפרטורה.

2. לחצו לחיצה קצרה על לחצן .

הסמל יידלק בתצוגה. התנור יתחיל להתחמם.

שלב החימום המהיר הסתיים

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

ביטול החימום המהיר

לחצו לחיצה קצרה על לחצן . הסמל ייכבה בתצוגה.

הגדרת אפשרויות זמן

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

טיימר

ניתן להשתמש בטיימר כטיימר מטבח רגיל. הוא פועל בנפרד מהתנור. לטיימר יש צליל משלו. כך תוכלו לדעת אם כעת הטיימר פעיל או שזהו השעון המציג את זמן הבישול שחלף.

1. לחצו על הלחצן פעם אחת.

סמלי הזמן נדלקים בתצוגה והחץ מופיע ליד .

השתמשו בלחצן + או - כדי להגדיר את משך הטיימר.

ערך ברירת המחדל ללחצן + = 10 דקות

ערך ברירת המחדל ללחצן - = 5 דקות

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

משך זמן הטיימר חלף

ישמע צליל. בתצוגה מופיע הכיתוב 00:00. השתמשו בלחצן כדי לכבות את הטיימר.

שינוי משך זמן הטיימר

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

ביטול פעולת הטיימר

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

בדיקת הגדרות הזמנים

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

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

משך זמן הבישול

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

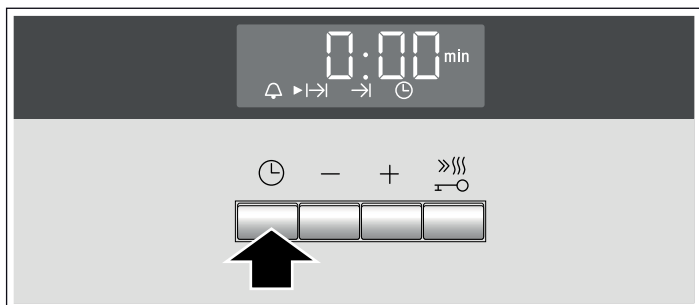
הדוגמה המוצגת באיור: משך זמן הבישול הוא 45 דקות.

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

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

3. לחצו פעמיים על הלחצן .

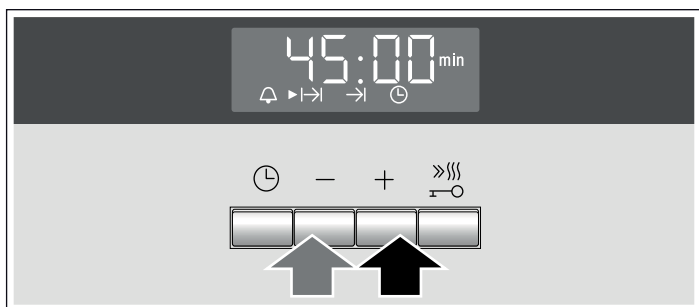
בתצוגה מופיע הכיתוב 0:00. סמלי הזמן נדלקים והחץ מופיע ליד .



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

ערך ברירת המחדל ללחצן + = 30 דקות

ערך ברירת המחדל ללחצן - = 10 דקות



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

משך זמן הבישול שהוגדר חלף

ישמע צליל. התנור יפסיק לחמם. בתצוגה מופיע הכיתוב 0:00. לחצו על הלחצן .



ניתן להגדיר משך זמן בישול חדש באמצעות הלחצן + או - לחלופין, לחצו פעמיים על הלחצן וסובבו את בורר הפונקציות למצב "כבוי". התנור נכבה.

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


לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה


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

כיוון השעון

- אחרי חיבור התנור, הסמל  ושלושה אפסים יידלקו בתצוגה. כווננו את השעון.
1. לחצו על הלחצן  בתצוגה תופיע השעה 12:00.
 2. השתמשו בלחצן + או - כדי לכוון את השעון. כעבור שניות אחדות השעה שכיוונתם תישמר.

חימום התנור

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

1. השתמשו בבורר התוכניות וכוונו אותו למצב של  חימום עליון/תחתון.
 2. השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי לכוון טמפרטורה של 240°C.
- לאחר שעה, כבו את התנור. לשם כך, סובבו את בורר התוכניות למצב "כבוי".


ניקוי האביזרים

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

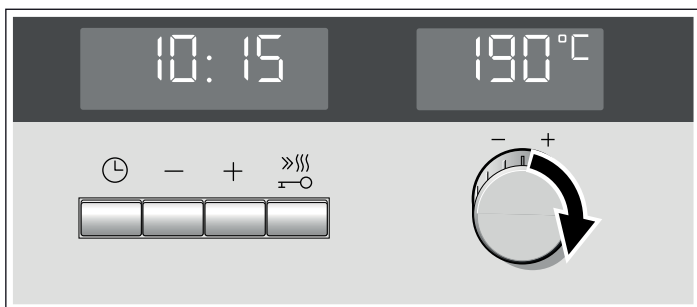
קביעת הגדרות התנור

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

סוג החימום והטמפרטורה

- הדוגמה שבאזור:  חימום עליון/תחתון בטמפרטורה של 190°C.
1. השתמשו בבורר התוכניות כדי לקבוע את סוג החימום המבוקש.

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



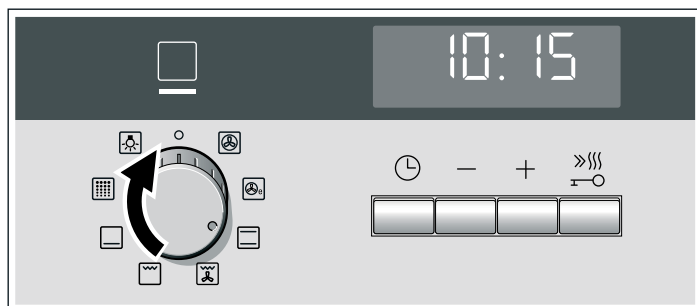
התנור יתחיל להתחמם.

כיבוי התנור

סובבו את בורר התוכניות למצב "כבוי".

שינוי ההגדרות

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



מתיאם לפעולת הניקוי העצמי	שימוש	מספר HZ	אביזרים אופציונליים
לא	להנחת כלי בישול, תבניות עוגה, נתחי בשר, מזון צלוי וארוחות קפואות.	HZ334000	מדף רשת
כן	לאפיית עוגות ועוגיות. הכניסו את מגש האפייה לתוך התנור כאשר הצד האלכסוני שלו פונה לעבר דלת התנור.	HZ331072	מגש אפייה מצופה אמייל
כן	לאפיית עוגות לחות, מאפים, ארוחות קפואות ונתחי בשר גדולים. ניתן להשתמש בתבנית זו גם ללכידת השומן שמטפטף בעת צלייה ישירה על גבי מדף הרשת. הכניסו את התבנית הרב-תכליתית לתוך התנור כאשר הצד האלכסוני שלה פונה לעבר דלת התנור.	HZ332073	תבנית רב-תכליתית
לא	לצלייה. יש להניח תמיד את מדף הרשת ממתכת בתוך התבנית הרב-תכליתית. דבר זה מבטיח שהשומן ומיצי הבשר שמטפטפים יאגרו בתוך התבנית.	HZ324000	מדף רשת ממתכת
כן	לצלייה במקום מדף הרשת או כמגן מפני נתזים, כדי שהתנור לא יתלכך. יש להשתמש בתבנית הצלייה בשילוב עם התבנית הרב-תכליתית בלבד. צלייה בתבנית הצלייה: גובה המדפים שבו יש להשתמש הוא 1, 2 ו-3 בלבד. שימוש בתבנית הצלייה כמגן מפני נתזים: הכניסו את התבנית הרב-תכליתית, יחד עם תבנית הצלייה, אל מתחת למדף הרשת.	HZ325070	תבנית צלייה
לא	לאפיית פיצה, מזון קפוא ועוגות גדולות ועגולות. ניתן להשתמש במגש הפיצה במקום בתבנית הרב-תכליתית. הניחו את מגש האפייה על גבי מדף הרשת ופעלו על-פי המתואר בטבלאות השונות.	HZ317000	מגש פיצה
כן	אבן האפייה מושלמת לצורך הכנה של לחמים מתוצרת בית, לחמניות או פיצה והיא מקנה להם תחתית פריכה. חממו מראש את אבן האפייה לטמפרטורה המומלצת.	HZ327000	אבן אפייה
כן	מתאימה במיוחד להכנה של כמויות מזון גדולות.	HZ333072	תבנית אפייה מקצועית ועמוקה במיוחד עם מדף רשת ממתכת
לא	המכסה הופך את תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד לתבנית צלייה מקצועית.	HZ333001	מכסה עבור תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד
לא	כלי הצלייה מזכוכית מתאים במיוחד להכנת צלי בקר בקדרה ומנות אפיוות בתנור. הכלי מתאים במיוחד לתוכניות האוטומטיות או לצלייה האוטומטית.	HZ915001	כלי צלייה מזכוכית
			מדפים טלסקופיים
לא	המסילות הנשלפות המותקנות במפלסים 2 ו-3 מאפשרות למשוך את האביזרים החוצה בלי שיתהפכו ויפלו.	HZ338250	מדף טלסקופי בעל 2 מפלסים
לא	המסילות הנשלפות המותקנות במפלסים 1, 2 ו-3 מאפשרות למשוך את האביזרים החוצה בלי שיתהפכו ויפלו. המדף הטלסקופי הנשלף בעל שלושת המפלסים אינו מתאים למכשירים בעלי שיפוד מסתובב.	HZ338352	מדף טלסקופי בעל 3 מפלסים
לא	המסילות הנשלפות המותקנות במפלסים 1, 2 ו-3 מאפשרות למשוך את האביזרים החוצה עד הסוף בלי שיתהפכו ויפלו. המדף הטלסקופי בעל שלושת המפלסים הניתן לשליפה מלאה אינו מתאים למכשירים בעלי שיפוד מסתובב.	HZ338356	מדף טלסקופי בעל 3 מפלסים הניתן לשליפה מלאה
לא	המסילות הנשלפות המותקנות במפלסים 1, 2 ו-3 מאפשרות למשוך את האביזרים החוצה עד הסוף בלי שיתהפכו ויפלו. המסילות הנשלפות ננעלות במקומן ומאפשרות להניח את האביזרים על גביהן בנוחות. המדף הטלסקופי בעל שלושת המפלסים הניתן לשליפה מלאה עם פונקציית עצירה אינו מתאים למכשירים בעלי שיפוד מסתובב.	HZ338357	מדף טלסקופי בעל 3 מפלסים הניתן לשליפה מלאה עם פונקציית עצירה
כן	ניתן לשדרג את התנור על-ידי התקנת אביזר זה. מסנן האדים מסנן את חלקיקי השומן מן האוויר שנפלט מהתנור, ומסייע בכך להפחית את הריחות בעת הבישול. מתאים רק לתנורים שהספרה השנייה במספר ה-E שלהם היא 6, 7 או 8 (לדוגמה HB78AB570)	HZ329000	מסנן אדים
לא	להכנה עדינה יותר של ירקות ודגים.	HZ24D300	מערכת אידוי

מחונן טמפרטורה

הטמפרטורה המוגדרת מצוינת בחמשת הסרגלים שבתצוגה, הממוקמים מעל לבורר הטמפרטורה. הם מסמלים את שלבי החימום ואת טמפרטורת החום השירי לאחר הכיבו.

מחונן חימום

מחונן החימום מציג את הטמפרטורה העולה בתא התנור. אם כל הסרגלים מלאים, זהו הזמן הטוב ביותר להכנסת המזון לתנור.

הסרגלים אינם מופיעים לאחר הגדרת פעולות צלייה וניקוי.

חום שירי

מחונן הטמפרטורה מציג את טמפרטורת החום השירי כאשר התנור כבוי. אם מוצגים כל הסרגלים, הטמפרטורה בתא התנור עומדת על 300°C בערך. לאחר שתא התנור מתקרר והטמפרטורה שבו עומדת על 60°C , התצוגה נכבית.


במהלך הכנת מאכלים שיש לבשל לאורך זמן, ניתן לכבות את התנור 5-10 דקות לפני סיום משך זמן הבישול. המאכלים ימשיכו להתבשל על-ידי החום השירי. כך ניתן לחסוך בחשמל.

תא התנור

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

תאורת התנור

התאורה שבתוך תא התנור דולקת במשך כל זמן הפעולה של התנור. התאורה נכבית כאשר נבחרת טמפרטורה עד ל- 60°C , וכאשר מופעלת פעולת הניקוי העצמי. כך מתאפשר ויסות מדויק של הטמפרטורה.

ניתן להשתמש באפשרות  של בורר הפונקציות כדי להדליק את האור בלי לחמם את התנור.

מאוורר קירור

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

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

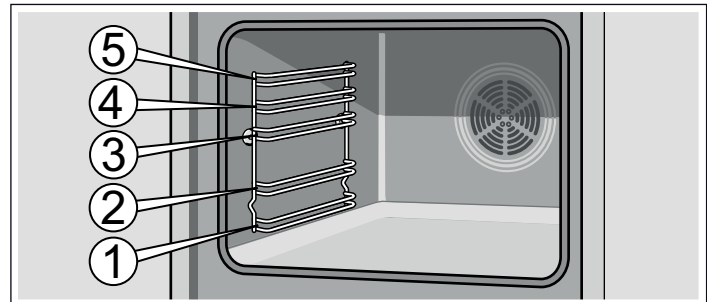
אביזרי התנור

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.

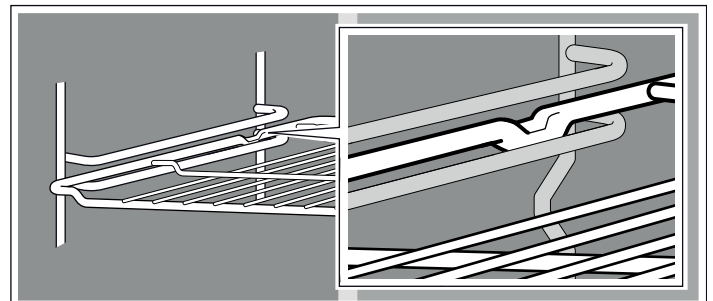
הכנסת אביזרים

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



ניתן למשוך את האביזרים החוצה עד למחצית הדרך, עד שהם ננעלים במקומם. כך ניתן להוציא את המזון מהתנור בקלות.

בעת החלקת האביזרים אל תוך תא התנור, ודאו שהחלק הקעור מוכנס כלפי החלק האחורי של תא התנור. ניתן לקבע אותם במקומם אך ורק בצורת הכנסה זו.



מדף רשת

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

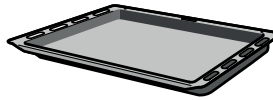
הכניסו את מדף הרשת כאשר צדו הפתוח פונה לדלת התנור והחלק הקעור מופנה כלפי מטה.



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.



מחזיק האביזרים

להכנסה מימין ומשמאל. במהלך פעולת הניקוי העצמי, ניתן להשאיר את התבנית הרב-תכליתית, לדוגמה, בתוך תא התנור לצורך ניקויה.



אביזרים אופציונליים

ניתן לרכוש את האביזרים האופציונליים ממרכז שירות הלקוחות או מספק מורשה. תוכלו למצוא מגוון רחב של אביזרים לתנור שלכם בחוברות שלנו או באתר החברה ברשת האינטרנט. הזמינות של האביזרים האופציונליים ואפשרויות ההזמנה שלהם באופן מקוון משתנות ממדינה למדינה. עיינו בעלוני הפרסום לקבלת מידע נוסף.

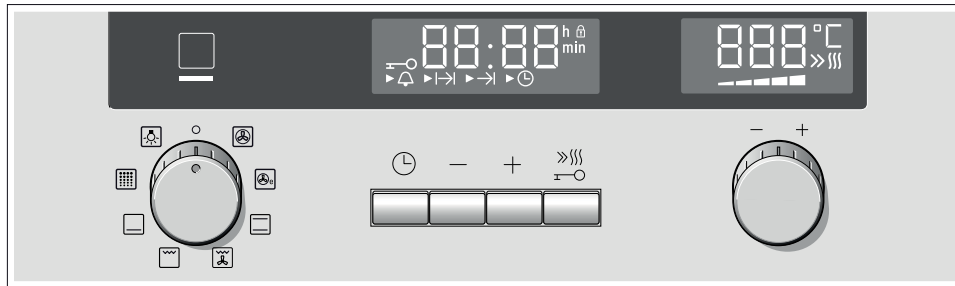
לא כל האביזרים המיוחדים מתאימים לכל הדגמים של התנורים. בעת הרכישה, ציינו במדויק את מספר הזיהוי (מספר ה-E) של התנור שלכם.

התנור החדש שלכם

לוח הבקרה

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

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



שימוש	הגדרה
לצליית אומצות, נקניקיות, לחם וחתוכות דגים. כל האזור שנמצא מתחת לגוף החימום של הגריל מתחמם.	גריל, שטח גדול
לשימור מזון, להשחמה ולשלב הבישול הסופי של המזון. החום נפלט מלמטה.	חימום תחתון
לניקוי אוטומטי של תא התנור. התנור מתחמם עד להתפוררות הלכלוך.	פעולת ניקוי עצמי
להפעלת תאורת הפנים של תא התנור.	תאורת התנור

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

כאשר אתם קובעים את ההגדרות של נורית החיווי מעל לבורר הפונקציות נדלקת. הנורה בתא התנור נדלקת.

הערה: בשלב חימום תא התנור במהלך החימום העליון או התחתון, המאוורר פועל לזמן קצר כדי לפזר את החום בתוך התא באופן שווה.

בורר הטמפרטורה

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

משמעות	הגדרה
הטמפרטורה בתא התנור מוגדרת ב-°C. יוצא מן הכלל: הטמפרטורה המקסימלית עבור אוויר חם ועבור eco היא 275°C.	טווח הטמפרטורה 30-300
הגדרות הגריל עבור "גריל, שטח גדול" הגדרה 1 = נמוכה הגדרה 2 = בינונית הגדרה 3 = גבוהה	1, 2, 3 הגדרות הגריל
דרגות הניקוי עבור הניקוי העצמי הגדרה 1 = עדינה הגדרה 2 = בינונית הגדרה 3 = מוגברת	דרגות הניקוי

דרגת הניקוי המוגדרת מוצגת בתצוגה, מעל לבורר הטמפרטורה.

כפתורי בקרה

כפתורי הבקרה ניתנים למשיכה החוצה. כדי לנעול את הכפתור פנימה או החוצה, יש ללחוץ על כפתור הבקרה כשהוא במצב "כבוי". לבורר הטמפרטורה אין מצב "כבוי". ניתן למשוך אותו החוצה כשהוא נמצא בכל מצב.

לחצנים ותצוגה

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

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

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

בורר התוכניות

השתמשו בבורר התוכניות כדי לקבוע את סוג החימום המבוקש.

שימוש	הגדרה
התנור נכבה.	מצב "כבוי"
לאפיית עוגות ומאפים במפלט אחד עד שלושה מפלסים במקביל. המאוורר מפזר את החום של גוף החימום הטבעתי, שממוקם בדופן האחורית של התנור, באופן שווה בתוך תא התנור.	אוויר חם 3D
להכנת עוגות ועוגיות, מאפים, מזון קפוא ומזון מוכן, בשר ודגים במפלט אחד, ללא חימום מקדים. המאוורר מפזר את החום של גוף החימום הטבעתי באופן שווה וחסכוני בתוך תא התנור.	אוויר חם *eco
להכנת עוגות, מאפים, חלקי בשר רזה (צלי בקר או בשר ציד) במפלט אחד. החום נפלט באופן שווה כלפי מעלה וכלפי מטה.	חימום עליון/תחתון
לצלייה של בשר, עוף ודגים שלמים. גוף החימום של הגריל והמאוורר נדלקים ונכבים לסירוגין. המאוורר גורם לפיזור של האוויר החם מסביב למזון.	צלייה באוויר חם

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

סכנת נזק בריאותי חמור!

התנור יתחמם מאוד במהלך פעולת הניקוי העצמי. ציפוי הטפולן על מגשי אפייה ועל תבניות נהרס ונפלטים גזים רעילים. לעולם אין להשאיר בתנור תבניות ומגשי אפייה מטפולן במהלך פעולת הניקוי העצמי. ניתן לנקות באותו זמן רק אביזרים בעלי ציפוי אמיל.

פעולות העשויות לגרום נזק למכשיר

זהירות!

- אביזרים, רדיד אלומיניום, נייר אפייה או כלי אפייה על רצפת תא התנור: אין להניח אביזרים על רצפת תא התנור. אין לכסות את רצפת תא התנור בשום סוג של רדיד אלומיניום או נייר אפייה. אין להניח כלי אפייה על רצפת תא התנור אם נקבעה טמפרטורה גבוהה מ-50°C. הדבר יגרום להצטברות חום. זמני האפייה והצלייה לא יהיו נכונים עוד וייגרם נזק לאמייל. נזק זה עבר ככלל אינו משפיע על ביצועי התנור ואינו כלול במסגרת האחריות.
- מים בתוך תא תנור חם: אין לשפוך מים לתוך תא התנור כאשר הוא חם. הדבר עלול לגרום להיווצרותם של אדים חמים. השינוי בטמפרטורה עלול לגרום נזק לאמייל.
- מזון לח: אין לאחסן מזון לח בתא התנור לתקופות ארוכות כאשר הוא סגור. הדבר יגרום נזק לאמייל.
- מיצי פירות: בעת אפיית עוגות פירות עסיסיות במיוחד, אין למלא את מגש האפייה יתר על המידה. אם מיץ הפירות יטפטף החוצה ממגש האפייה, הוא ישאיר כתמים שאינם ניתנים להסרה. מומלץ, אם ניתן, להשתמש בתבנית הרב-תכליתית העמוקה יותר.
- צינון המכשיר כאשר הדלת פתוחה: יש לאפשר לתנור להתקרר בדלת סגורה בלבד. גם אם דלת התנור פתוחה רק מעט, חזיתות המכשירים הקרובים לתנור עלולות להינזק במשך הזמן.
- אטם דלת התנור מלוכלך מאוד: אם אטם דלת התנור מלוכלך מאוד, דלת התנור לא תיסגר כראוי כאשר התנור פועל. חזיתות המכשירים הקרובים לתנור עלולות להינזק. הקפידו כי אטם דלת התנור יישאר תמיד נקי.
- דלת התנור כמקום ישיבה, כמדף או כמשטח עבודה: אין לשבת על דלת התנור, להניח עליה חפצים או לתלות ממנה חפצים. אין להניח כלי אפייה או אביזרים על דלת התנור.
- הכנסת אביזרים: בהתאם לדגם התנור, אביזרים עלולים לשרוט את זכוכית הדלת בעת סגירת דלת התנור. יש להקפיד להכניס את האביזרים לתנור עד הסוף.
- הובלת התנור: לעולם אין לאחוז או להרים את התנור באמצעות ידית דלת התנור. ידית דלת התנור אינה יכולה לשאת את המשקל של המכשיר ועלולה להישבר.

הבידוד של כבלי החשמל של מכשירי חשמל אחרים עלול להינמס בעת מגע בחלקי התנור החמים. יש למנוע מכבלי החשמל של מכשירי חשמל אחרים לגעת בחלקי התנור החמים.

לחות עלולה לגרום להתחשמלות. אין להשתמש במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי באדים.

בעת החלפת הנורה שבתא התנור, חלקי החשמל שבבית הנורה חשופים. לפני החלפת הנורה, נתקו את התנור משקע החשמל, או הורידו את מפסק הזרם שבתביבת הנתכים.

תקלה בתנור עלולה לגרום למכת חשמל. אין להפעיל תנור שיש בו תקלה. נתקו את התנור משקע החשמל או הורידו את המפסק המתאים בתביבת הנתכים. 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 דליקים, כגון מגבות מטבח, על ידית התנור. אין להשעין חפצים על חלקו הקדמי של התנור. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהתנור.

סכנת כוויית!

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.

⚠ החלק החיצוני של התנור יתחמם מאוד במהלך פעולת הניקוי. אין לגעת בדלת התנור. יש לאפשר למכשיר להתקרר לאחר השימוש. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהתנור.

- בעת פתיחת דלת התנור נוצר משב רוח. נייר האפייה עלול לזוז, לגעת בגוף החימום ולהתלקח. אין להניח נייר אפייה בצורה לא מהודקת על האביזרים במהלך חימום מקדים של התנור. הקפידו להצמיד את נייר האפייה באמצעות צלחת או תבנית אפייה. כסו בנייר האפייה רק את האזור הנחוץ. יש להקפיד כי נייר האפייה לא יבלוט מעבר לאביזרים.

סכנת כוויית!

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

סכנת כווייה!

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

סכנת פציעה!

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

סכנת התחשמלות!

- תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה. אך ורק טכנאים מורשים מטעם מרכז שירות הלקוחות שלנו רשאים לבצע את התיקונים. אם יש תקלה במכשיר, נתקו את כבל החשמל משקע החשמל או הורידו את הנתיך המתאים בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

יש לקרוא הוראות אלה בעיון רב. רק לאחר קריאת ההוראות תוכלו להפעיל את התנור באופן תקין ובטוח. שמרו את הוראות ההפעלה ואת הוראות ההתקנה לצורך שימוש עתידי או עבור בעלי התנור בעתיד.

מכשיר זה מיועד להתקנה במטבח בלבד. עיינו בהוראות ההתקנה המיוחדות.

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

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

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

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

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

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

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

סכנת שריפה!

- חומרים דליקים המאוחסנים בתא התנור עלולים להתלקח. אין לאחסן חומרים דליקים בתוך תא התנור. אין לפתוח את דלת התנור אם יש בתוכו עשן. כבו את התנור ונתקו אותו משקע החשמל, או הורידו את מפסק הזרם שבתיבת הנתיכים.

19 מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו
 19 עוגות ומאפים
 21 עצות לאפייה
 21 בשר, עופות, דגים, תפוחי אדמה מוקרמים וצנימים
 22 עצות לצלייה וצלייה בגריל
 22 בישול לפי תפריט
 23 מאכלים מוכנים
 23 מתכונים מיוחדים
 24 הפשרה
 24 ייבוש
 24 שימור
 25 אקרילאמיד במזון
 26 מנות שנבדקו
 26 אפייה
 26 צלייה בגריל

4 הוראות בטיחות חשובות
 5 פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר
 6 התנור החדש שלכם
 6 לוח הבקרה
 6 לחצנים ותצוגה
 6 בורר התוכניות
 6 בורר הטמפרטורה
 7 מחוון טמפרטורה
 7 תא התנור
 7 אביזרים
 7 הכנסת אביזרים
 7 אביזרים אופציונליים
 9 מוצרים שניתן להשיג ממרכז שירות הלקוחות
 9 לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה
 9 כיוון השעון
 9 חימום התנור
 9 ניקוי האביזרים
 9 קביעת הגדרות התנור
 9 סוג החימום והטמפרטורה
 10 חימום מהיר
 10 הגדרת אפשרויות זמן
 10 טיימר
 10 משך זמן הבישול
 11 זמן סיום
 11 שעון
 12 נעילת בטיחות בפני ילדים
 12 שינוי ההגדרות הבסיסיות
 12 כיבוי אוטומטי
 13 ניקוי עצמי
 13 הערות חשובות
 13 לפני פעולת הניקוי העצמי
 13 קביעת ההגדרות
 14 לאחר סיום פעולת הניקוי העצמי
 14 תחזוקה וניקוי
 14 תכשירי ניקוי
 14 הסרת המסילות והרכבתן
 15 הסרת דלת התנור והתקנתה
 15 הסרת כיסוי התנור
 16 הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם
 17 איתור תקלות ופתרון
 17 טבלה לפתרון תקלות
 17 החלפת הנורה בתקרת תא התנור
 17 כיסוי הזכוכית
 18 מרכז שירות לקוחות
 18 מספר E ומספר FD
 18 צריכת חשמל ואיכות הסביבה
 18 סוג חימום אוויר חם eco
 19 חיסכון באנרגיה
 19 השלכה באופן ידידותי לסביבה

מידע נוסף לגבי מוצרים, אביזרים, חלקי חילוף ומרכז שירות לקוחות תוכלו למצוא באתר www.siemens-home.co.il ובחנות המקוונת www.siemens-eshop.com

לקוחות נכבדים,

הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת רוכשי תנור של חברת **סימנס**.

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

אנו משוכנעים כי רכשתם מוצר מהימן ומושלם ומקווים שהתנור יפעל לשביעות רצונכם.

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

הערה!

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

הוראות הפעלה [he]



HB65AB.22F

תנור מובנה

SIEMENS