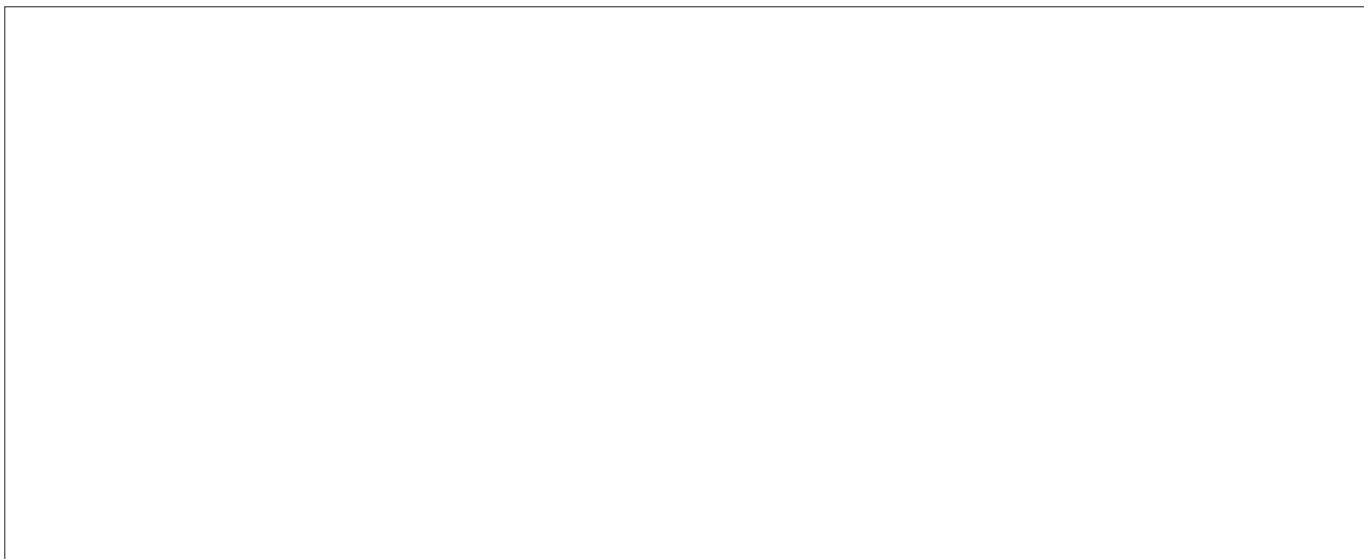


Constructa



9000795039

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

45
(920515)

לקוחות נכבדים,

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

בהצלחה!

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

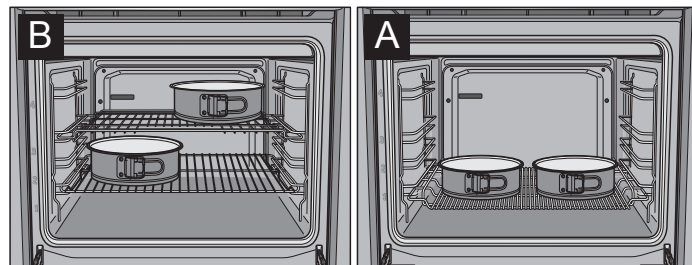
תחנות שירות ברחבי הארץ

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

זמן אפייה בדקות	טמפרטורה ב-°C	מצב ההפעלה	גובה מדף	אפייה
25-35	*160-170	☐	2	עוגת ספוג על בסיס מים חמים
25-35	*160-170	☒	1	
60-70	*170-180	☒	1	פאי תפוחים עם שכבת בצק כפולה (תבניות אפייה שחורות אחת ליד השנייה, איור A)
65-75	*170-180	☒	1+3	פאי תפוחים עם שכבת בצק כפולה (תבניות אפייה שחורות המונחות באלכסון זו מזו, איור B)

* יש לחמם מראש את התנור

** יש לחמם מראש את התנור במשך 10 דקות



משך צלייה בגריל בדקות	טמפרטורה	מצב פעולה	גובה מדף	צלייה בגריל
1/2-2	275	☒	4	צנימים*
20-30	להל	☒	4	אומצות בקר x 12**

* יש לחמם מראש את התנור

** הפכו בתום 2/3 ממשך זמן הבישול

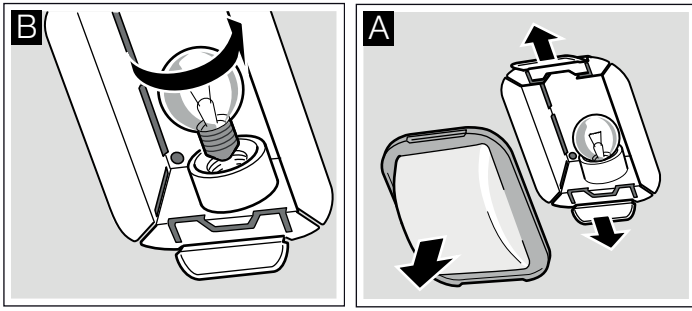
החלפת הנורה בתקרת תא התנור

אם נורת התנור נשרפה, יש להחליף אותה. ניתן לרכוש נורות עמידות חום 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. הוציאו את מגבת המטבח והרימו את מפסק הזרם.

כיסוי הזכוכית

עליכם להחליף את כיסוי הזכוכית כאשר הוא פגום. ניתן לרכוש כיסוי 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 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. לוחית הדירוג המכילה מספרים אלה נמצאת 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 E	מספר FD
	IL *2220

מרכז שירות לקוחות ☎

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

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

מנות שנבדקו

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

המנות נבדקו בהתאם לתקן EN 50304/EN 60350 (2009) ולתקן IEC 60350.

שימו לב למידע בטבלה הנוגע לחימום המקדים. הערכים בטבלה אינם כוללים חימום מהיר.

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

אפיייה	גובה מדף	מצב הפעלה	טמפרטורה ב-°C	זמן אפיייה בדקות
עוגיות	3	☐	*140-150	25-35
	1	☒	*140-150	25-35
	1+3	☒	*140-150	30-40
	1+3+4	☒	*130-140	40-50
מאפים קטנים (20 למגש)	3	☐	**160-170	25-30
	1	☒	**150-160	25-30
	1+3	☒	**140-150	30-40
	1+3+4	☒	**140-150	35-50

* יש לחמם מראש את התנור

** יש לחמם מראש את התנור במשך 10 דקות

טבלה לפתרון תקלות

בעיה	גורם אפשרי	הערה/פתרון
תקלה חשמלית (לדוגמה, נוריות החיווי אינן נדלקות).	תקלה במפסק הזרם.	בדקו את הנתיכים בתיבת הנתיכים והחליפו אותם במקרה הצורך.
נזלים או בצק דליל זורמים לצד אחד.	המכשיר הותקן בצורה לא מאוזנת.	בדקו שהמכשיר הותקן כהלכה (עיינו בהוראות ההתקנה).
המכשיר אינו פועל, ∞ - 5 מהבהב בתצוגת השעון.	ארעה הפסקת חשמל.	כוונו מחדש את השעה (עיינו בפרק: שעון אלקטרוני).
∞ - 5 מהבהב בתצוגת השעון, "זח" מופיע בתצוגת הטמפרטורה.	אספקת החשמל למכשיר נותקה במהלך הפעולה שלו.	לחצו על לחצן פונקציית השעון, כווננו מחדש את השעה (עיינו בפרק: שעון אלקטרוני).
"E011" מופיע בתצוגת הטמפרטורה.	לחצן תקוע.	שחררו את הלחצן ולחצו על לחצן פונקציית השעון.
בתצוגת הטמפרטורה מופיעה הודעה מסוג EXXX, לדוגמה, E300.	תקלה פנימית ברכיבים האלקטרוניים של התנור.	לחצו על לחצן פונקציית השעון. אם ההודעה אינה נכבית, נתקו את כבל החשמל מהשקע וחברו אותו שוב לאחר כ-10 שניות.
לא ניתן להפעיל את התנור, ∞ - 5 מופיעים בתצוגת הטמפרטורה.	בקרי המכשיר ננעלו.	בטלו את הנעילה (עיינו בפרק: נעילת בטיחות בפני ילדים).
לא ניתן להפעיל את התנור, ∞ - 5 מופיעים בתצוגת הטמפרטורה.	בקרי המכשיר ננעלו באופן קבוע.	בטלו את הנעילה הקבועה (עיינו בפרק: נעילת בטיחות בפני ילדים).
התנור אינו מתחמם, בתצוגת השעון מהבהבות נקודתיים ובתצוגת הטמפרטורה מופיע לדוגמה הסמל ∞ .	הופעל שילוב לחצנים.	כבו את המכשיר, לחצו למשך 3 שניות על לחצן המידע, אחר כך לחצו למשך 4 שניות על לחצן השעון, ולאחר מכן לחצו שוב על לחצן המידע למשך 3 שניות נוספות.
תקלה בפונקציות האלקטרוניות.	קפיצת מתח (בשל מכת ברק, למשל).	כוונו מחדש את הפונקציות הרלוונטיות.
כאשר מפעילים מצב פעולה מסוים, H או h מופיעים בתצוגת הטמפרטורה.	התנור עדיין לא התקרר לגמרי.	המתינו עד שהתנור יתקרר לגמרי והפעילו את מצב ההפעלה מחדש.
המכשיר נכבה באופן אוטומטי, ∞ מהבהב בתצוגת הטמפרטורה.	המכשיר נכבה כדי להגן על עצמו מפני התחממות יתר.	סובבו את בורר מצבי ההפעלה חזרה למצב o.
עולה עשן במהלך צלייה או שימוש בגריל.	שומן נשרף על גוף החימום.	המשיכו בפעולת הגריל או הצלייה עד שכל השומן נשרף לגמרי.
מדף הרשת או התבנית הרב-תכליתית הוכנסו לא נכון.	הניחו את מדף הרשת בתבנית הרב-תכליתית והכניסו את שניהם יחד לגובה מדף נמוך יותר.	
אדים רבים נוצרים בתא התנור.	זוהי תופעה רגילה (לדוגמה, בעת אפיית עוגות בעלות ציפוי לח מאוד או בעת בישול צלי גדול מאוד).	פתחו לזמן קצר את דלת התנור מדי פעם במהלך פעולת התנור.
סימנים בצבעים בהירים ולא מבריקים מופיעים על אביזרים מצופי אמייל.	זוהי תופעה רגילה הנגרמת בעקבות טפטוף מיצי בשר או מיצי פירות.	לא אפשרי.
לוחות הזכוכית של הדלת מכוסים באדים.	זוהי תופעה רגילה הנגרמת עקב הפרשי טמפרטורה.	חממו את המכשיר ל-100°C וכבו אותו חמש דקות לאחר מכן.

הודעת שגיאה עם סימן E

אם הודעת השגיאה מופיעה שוב, צרו קשר עם מרכז שירות הלקוחות. אם הודעת השגיאה עם הסימן E בתצוגה, לחצו על הלחצן \odot . הודעת השגיאה תתבטל. ייתכן שלאחר מכן תצטרכו לכוון מחדש את השעה.

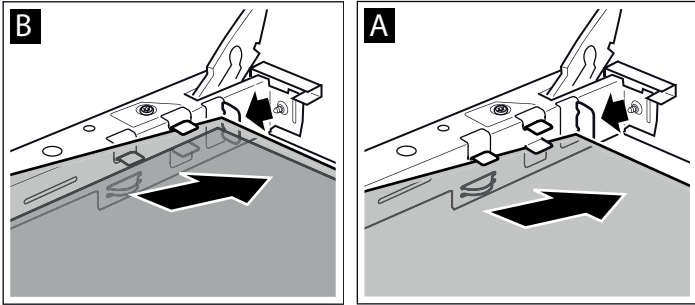
הודעת שגיאה	גורם אפשרי	הערה/פתרון
E011	לחצן נתקע או שנלחץ למשך זמן רב מדי.	לחצו על כל הלחצנים בזה אחר זה. בדקו שהלחצנים נקיים. אם הודעת השגיאה אינה נעלמת, פנו למרכז שירות הלקוחות.
E115	הטמפרטורה בתא התנור גבוהה מדי.	דלת התנור ננעלת. המתינו עד שתא התנור יתקרר. מחקו את הודעת השגיאה באמצעות הלחצן \odot .

התקנה

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

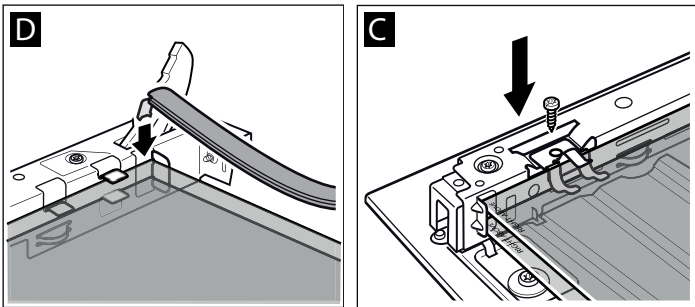
1. הכניסו את לוח הזכוכית התחתון בזווית לכיוון הצד האחורי של התנור (איור A).

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



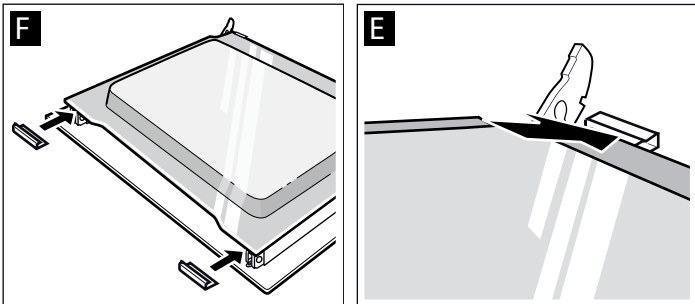
3. הרכיבו את התפסים בצד ימין ובצד שמאל של לוח הזכוכית, ישרו אותם כך שיהיו בדיוק מעל חורי הברגים ואז הבריגו אותם למקומם (איור C).

4. חברו חזרה את האטם לתחתית לוח הזכוכית (איור D).



5. הכניסו את לוח הזכוכית העליון ביותר בזווית אל תוך התפסים בחלק האחורי. הקפידו שלא לדחוף את האטם לאחור (איור E).

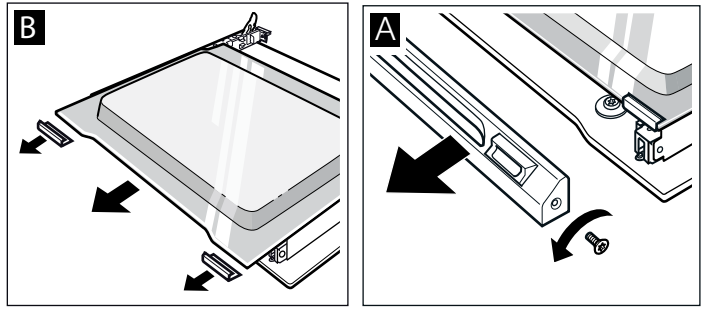
6. הכניסו את שני האטמים הקטנים משמאל ומימין (איור F).



7. החזירו את הכיסוי למקומו והבריגו אותו.

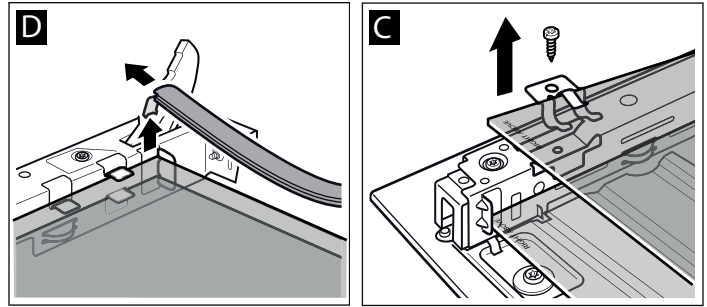
8. התקינו חזרה את דלת התנור.

אין להשתמש בתנור עד שכל הלוחות הותקנו חזרה למקומם.



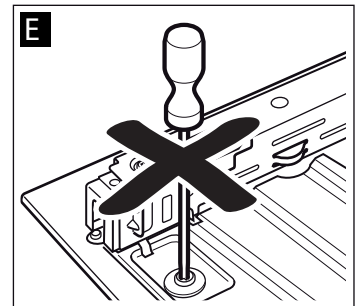
4. שחררו את ההברגה של התפסים משמאל ומימין. הרימו את לוח הזכוכית והסירו את התפסים מהלוח (איור C).

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



6. משכו את לוח הזכוכית התחתון בזווית למעלה והחוצה.

7. אל תשחררו את הברגים מצד שמאל וימין של לוח המתכת של הדלת (איור E).



נקו את הלוחות באמצעות תכשיר ניקוי לזכוכית ומטלית רכה.

⚠ סכנת פציעה!

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

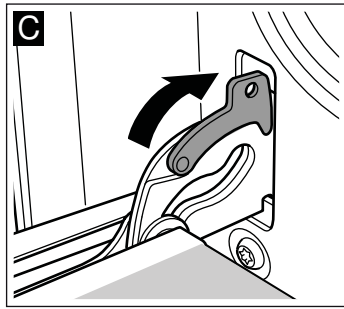
תקלות ותיקונים

לעתים אין צורך להתקשר למרכז שירות הלקוחות. לפעמים תוכלו למצוא את הפתרון בעצמכם. הטבלה הבאה מכילה עצות לפתרון בעיות.

⚠ סכנת התחשמלות!

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

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



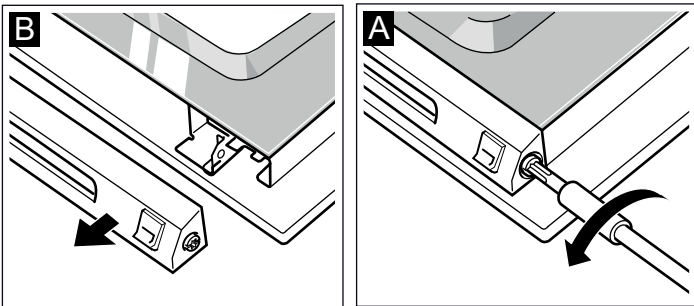
⚠ סכנת פציעה!

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).



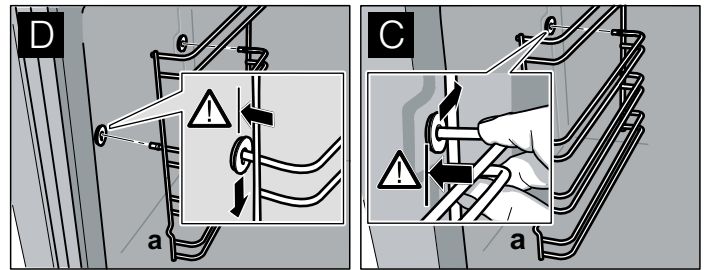
- אין לסגור את דלת התנור בשעה שהכיסוי מוסר ממנה. הלוח הפנימי עלול להינזק.
4. נקו את הכיסוי באמצעות חומר ניקוי המיועד לפלדת אל-חלד.
 5. החזירו את הכיסוי למקומו והבריגו את הברגים.
5. סגרו את דלת התנור.

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.

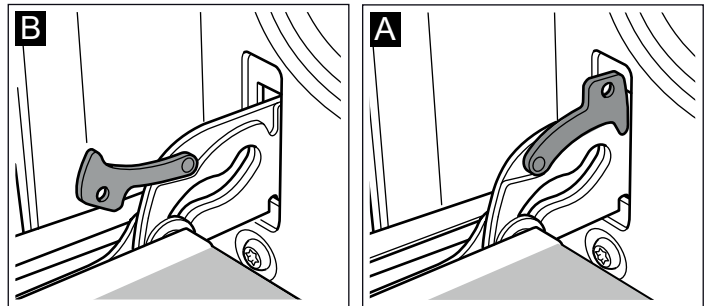
הסרה

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 ומשכו את לוח הזכוכית העליון והסירו את שני האטמים הקטנים (איור B).



הסרת דלת התנור והתקנתה

ניתן להסיר את דלת 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.

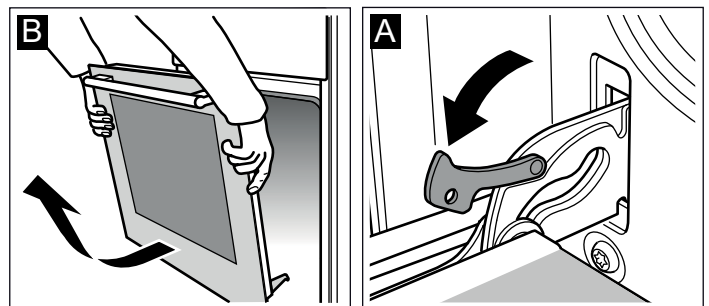


⚠ סכנת פציעה!

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

הסרת הדלת

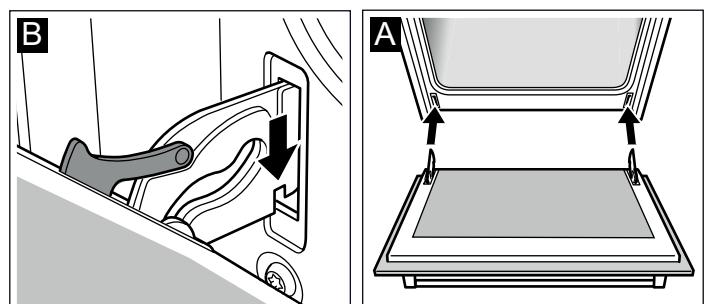
1. פתחו את דלת התנור עד הסוף.
2. קפלו מעלה את שתי ידיות הנעילה בצד שמאל ובצד ימין (איור A).
3. סגרו את דלת התנור עד למעצור. אחזו בדלת התנור בשתי ידיים, מצד שמאל ומצד ימין. סגרו מעט יותר את דלת התנור ומשכו אותה החוצה (איור B).



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 ישירה אל הפתח (איור A).
2. המגרעות בצירים חייבות להתאים למקומן בשני הצדדים (איור B).



תחזוקה וניקוי

בזכות תחזוקה וניקוי נאותים התנור שלכם יישאר נקי ותקין לגמרי 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 אמזיל 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 חלודה.

תכשירי ניקוי

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

- בתכשירי ניקוי חזקים או שורטים,
- בתכשירי ניקוי שמכילים ריכוז גבוה של אלוהול,
- במטליות קרצוף או בספוגים גסים,
- במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי בקיטור.

יש להקפיד לשטוף 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.
	אם קיימים משקעי לכלוך קשים להסרה, יש להשתמש בספוגית קרצוף מפלדת אל-חלד או בתכשיר ניקוי לתנורים. השתמשו בהם אך ורק כאשר תא התנור קר.
	מומלץ להשתמש בפונקציית הניקוי העצמי. שימו לב להוראות בפרק ניקוי פירוליטי .
כיסוי הזכוכית של הנורה בתא התנור	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים.
מדפים	מי סבון חמים: יש להשרות ולנקות במטלית כלים או במברשת.
מדפים טלסקופיים	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים או במברשת.
	אין להשרות. ניתן לנקותם במדיח כלים, או בתנור כחלק מתוכנית הניקוי העצמי. המסילות עלולות להיזק ולהיתקע.
אביזרים	מי סבון חמים: יש להשרות ולנקות במטלית כלים או במברשת.

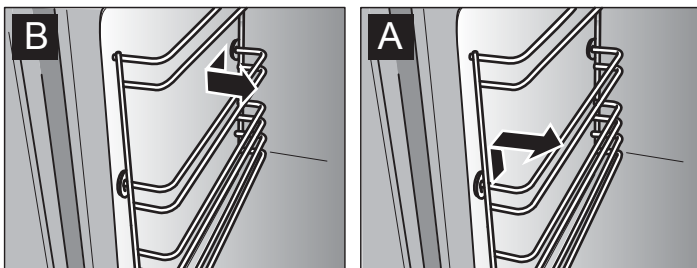
ניקוי המסילות

ניתן להסיר את המסילות כדי להקל על הניקוי.

⚠ סכנת כווייה עקב חלקים לוחטים בתא התנור!

המתנינו עד שתא התנור יתקרר.

1. דחפו מעלה את המסילות מהצד הקדמי ומשכו הצדה כדי לנתק את הוו (איור A).
2. משכו את המסילות קדימה מצדן האחורי ואז הצדה כדי לנתק את הוו השני (איור B).



3. נקו את המסילות באמצעות נוזל ניקוי כלים וספוג או מברשת.
4. מקמו את המסילות כך שהחריץ (a) פונה כלפי מטה, כדי שגובה המדפים יתאים.
5. הכניסו את הצד האחורי של המסילות כמה שניתן ודחפו לאחור (איור C).
6. הכניסו את הצד הקדמי של המסילות כמה שניתן ודחפו מטה (איור D).

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

ניקוי פירוליטי

כאשר הניקוי הפירוליטי פועל, התנור מתחמם לטמפרטורה של כ-500°C. הדבר גורם לשריפת שיירי המזון, וכל שנותר לעשות הוא לנגב את האפר מתא התנור.

ניתן לבחור מבין שלוש דרגות של ניקוי.

דרגה	רמת ניקיון	משך זמן הפעולה
1	ניקוי עדין	כשעה ו-15 דקות
2	בינוני	כשעה ו-30 דקות
3	ניקוי מוגבר	כשעתיים

ככל ששכבת הלכלוך עבה יותר ונמצאת בתנור זמן רב יותר, כך יש לבחור בדרגת ניקוי גבוהה יותר. מומלץ לנקות את התנור לכל הפחות אחת לחודש עד חודשיים. ייתכן שיהיה צורך בניקוי תכופ יותר - בהתאם לאופי השימוש ולסוג המזון. מחזור ניקוי דורש 2.5-4.7 קו"ש בלבד.

הערות חשובות

מטעמי בטיחות, דלת התנור ננעלת באופן אוטומטי. תוכלו לפתוח שוב את דלת התנור רק לאחר שתא התנור התקרר מעט. אל תנסו לדחוף פנימה את לשונית הנעילה.

אל תנסו לפתוח את דלת התנור במהלך פעולת הניקוי. תהליך הניקוי יופסק.

תאורת תא התנור אינה דולקת במהלך פעולת הניקוי.

⚠ סכנת שריפה!

הצד החיצוני של התנור מתחמם מאוד. ודאו שדבר אינו צמוד לחזית התנור. לעולם אין לתלות פריטים העלולים להתלקח, כגון מגבות מטבח, על ידית התנור. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהתנור.

לפני הניקוי

התנור חייב להיות ריק. הוציאו את כל האביזרים וכלי הבישול מהתנור. עיינו בפרק תחזוקה וניקיון לקבלת מידע לגבי הוצאת המסילות.

נקו את דלת תא התנור ולאורך השפה של תא התנור, סביב האטום. אין לקרצף את האטום.

ודאו שדלת התנור סגורה לפני שאתם מפעילים את פעולת הניקוי.

⚠ סכנת שריפה!

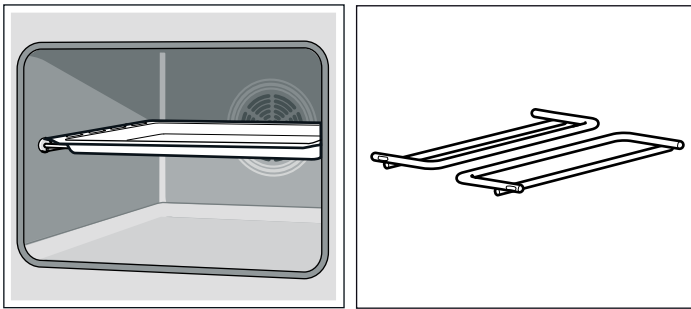
שאריות מזון, נתזי שומן ומיצי בשר עלולים להתלקח. נגבו את תא התנור במטלית לחה.

ניקוי אביזרים בו-זמנית

יש להוציא את המסילות מתא התנור לפני הפעלת תוכנית הניקוי העצמי. אם ברצונכם לנקות אביזרים באותו הזמן, תוכלו לנקות מחזיקי אביזרים.

תוכלו לרכוש מחזיקי אביזרים במרכז שירות הלקוחות או באתר האינטרנט, מספר קטלוגי 466546.

יש להכניס את מחזיקי האביזרים בצד שמאל ובצד ימין.



ניתן להשתמש במחזיק האביזרים לניקוי בו-זמני 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 בתחילת חוברת הוראות הפעלה זו.

הגדרת דרגת הניקוי

1. סובבו את בורר מצבי הפעלה למצב פירוליטי. 0 יופיע בתצוגת הטמפרטורה.

2. השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי לקבוע את דרגת הניקיון. הניקוי הפירוליטי יתחיל כעבור כמה שניות.

תצוגת השעון תציג את משך זמן הניקוי. התנור יתחיל לפעול כעבור שניות אחדות. הספירה לאחור מתחילה.

לאחר שהתוכנית מתחילה לפעול, דלת התנור ננעלת.

לאחר סיום פעולת הניקוי

0:00 יופיע בתצוגת השעון והסמל → יהבהב. סובבו את בורר מצבי הפעלה למצב 0 ולחצו על הלחצן <> פעם אחת. רק לאחר שהתנור התקרר תוכלו לפתוח את דלת התנור.

ביטול פעולת הניקוי

סובבו את בורר מצבי הפעלה חזרה למצב 0. רק לאחר שהתנור התקרר תוכלו לפתוח את דלת התנור.

שינוי דרגת הניקוי

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

הגדרת פעולת הניקוי לפעולה בשעות הלילה

דחו את פעולת הניקוי לשעות הלילה, כדי שתוכלו להשתמש בתנור במהלך היום. בחרו את ההגדרות כפי שמוסבר בשלבים 1 ו-2.

1. לחצו על לחצן פונקציית השעון <> עד שהסמל → יופיע.

2. הגדירו את זמן הסיום לשעה מאוחרת יותר באמצעות הבורר הסיבובי.

התנור ייכנס למצב המתנה. השעה הנוכחית תופיע בתצוגה. כאשר התנור מתחיל לפעול, תוצג הספירה לאחור של השעון.


לאחר סיום פעולת הניקוי

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

⚠ סכנת פציעה!

צנצנות לשימור המכילות מזון שלא שומר כהלכה עלולות להתפוצץ. שימו לב להערות הבאות:

- הירקות והפירות צריכים להיות טריים וללא פגמים.
- השתמשו אך ורק בצנצנות שימור נקיות ולא פגומות.
- יש למנוע מגע בין צנצנות השימור בתא התנור במהלך תהליך השימור.

בתא התנור ניתן לשמר בו-זמנית את תוכנו של עד שש צנצנות שימור בקיבולת של ½ ליטר, 1 ליטר או 1½ ליטר כל אחת באמצעות מצב  אוויר חם. שימו לב לנושאים הבאים הנוגעים לשימור:

הערות

- בכל תהליך שימור, הקפידו להשתמש בצנצנות שימור במידות זהות, המכילות מזון זהה.
- בעת הכנת צנצנות השימור וסגירתן יש לוודא שהן נקיות.
- השתמשו רק באטמי גומי עמידים בחום.
- לא ניתן לשמר את המזונות הבאים בתנור: תכולתן של קופסאות שימורים, בשר, דגים או מליות לעוגה.

הכנת פירות

1. שטפו את הפירות, קלפו, גלענו וקצצו אותם - בהתאם לסוג הפרי.
 2. מלאו את צנצנות השימור בפירות עד לכ-2 ס"מ מתחת לשפה העליונה.
 3. מלאו את צנצנות השימור במי סוכר חמים (כ-⅓ ליטר לכל צנצנת של ליטר אחד).
- לליטר מים אחד:
- כ-250 גרם סוכר לשימור פירות מתוקים.
 - כ-500 גרם סוכר לשימור פירות חמוצים.


הכנת ירקות

1. שטפו את הירקות, נקו וקצצו אותם - בהתאם לסוג הירק.
2. מלאו את צנצנות השימור בירקות עד לכ-2 ס"מ מתחת לשפה העליונה.
3. מלאו את צנצנות השימור מיד במים רותחים.

סגירת צנצנות השימור

1. נגבו את השפה של צנצנות השימור באמצעות מטלית לחה ונקייה.
2. מקמו את אטם הגומי על המכסה כשהוא רטוב וסגרו את המכסה באמצעות הסוגר.

התחלת תהליך השימור

1. הכניסו את התבנית הרב-תכליתית לגובה מדף מספר 1.
2. סדרו את צנצנות השימור בצורת משולש, כך שהן לא יגעו זו בזו.
3. שפכו ½ ליטר של מים חמים (בחום של כ-80°C) אל תוך התבנית הרב-תכליתית.
4. הפעילו את מצב  אוויר חם בטמפרטורה של 160°C.

- צנצנות שימור המכילות ½ ליטר או 1 ליטר יתחילו לבעבע בתוך כ-50 דקות.
- צנצנות שימור המכילות 1½ ליטר יתחילו לבעבע בתוך כ-60 דקות.

5. כבו את התנור ברגע שכל צנצנות השימור מבעבעות.

6. השאירו את צנצנות השימור בתוך תא התנור למשך כמה דקות כאשר דלת התנור עדיין סגורה. פטל, תותים, דובדבנים או מלפפונים להחמצה: כ-10-5 דקות.

סיום תהליך השימור

לפירות, מלפפונים להחמצה ומחית עגבניות:

1. כבו את התנור ברגע שהצנצנות מבעבעות.
2. השאירו את צנצנות השימור בתוך תא התנור למשך כמה דקות כאשר דלת התנור עדיין סגורה.

■ פטל, תותים, דובדבנים או מלפפונים להחמצה: כ-10-5 דקות.

■ פירות אחרים: כ-15-10 דקות.

■ מחית עגבניות או רסק תפוחים: כ-20-15 דקות.

ירקות:

1. הנמיכו את הטמפרטורה ל-100°C ברגע שכל צנצנות השימור מבעבעות. אפשרו לצנצנות לבעבע במשך כ-60 דקות בתא התנור כאשר הדלת סגורה.

2. כבו את התנור.

3. השאירו את צנצנות השימור בתא התנור כאשר הדלת עדיין סגורה למשך כ-30-15 דקות נוספות.

הוציאו את צנצנות השימור

1. הניחו את צנצנות השימור על מטלית נקייה, כסו אותן והגנו עליהן מפני משבי אוויר חזקים.
2. פתחו את הסוגרים רק לאחר שהצנצנות התקררו.

מזון לצלייה בגריל	גובה מדף	טמפרטורה ב-°C	משך צלייה בגריל בדקות	הערות
דגים				
אומצות	4	230	15-20	החתיכות צריכות להיות בעובי זהה.
רצועות	4	230	15-20	
דג שלם	3	230	20-25	
ירקות	4	להל	15-20	
צינמים עם תוספות	3	220	12-18	גובה המדף תלוי בגובה התוספות.

הפשרה

בפרק זה תלמדו כיצד להפשיר באמצעות  אוויר חם או  הפשרה.

הפשרה באמצעות אוויר חם


השתמשו במצב  אוויר חם כדי להפשיר ולבשל מזון קפוא.


שימו לב לנושאים הבאים:

- מוצרי מזון קפואים שהופשרו (במיוחד בשר) דורשים זמני בישול קצרים יותר ממוצרי מזון טריים.
- משך זמן הבישול של בשר קפוא ארוך יותר בעקבות זמן ההפשרה הנחוץ.
- יש להפשיר תמיד את העופות לפני בישולם, כדי שתוכלו להוציא את האיברים הפנימיים.
- יש לבשל דג קפוא באותה הטמפרטורה המשמשת לבישול דג טרי.
- ניתן להניח בו זמנית כמויות גדולות של ירקות קפואים מוכנים בכלי אלומיניום בתא התנור.
- השתמשו בגובה מדף מספר 1 להפשרה במפלט יחיד ובגובה מדף 1 + 3 להפשרה בשני מפלסים.
- בעת הפשרת מזון, פעלו בהתאם להוראות שעל גבי האריזה.


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


הפשרה

באמצעות פונקציית ההפשרה , ניתן להפשיר מאפים עדינים (כגון עוגות קרם) בצורה טובה במיוחד.

1. הפעילו את מצב  הפשרה.
2. הפשירו את המזון הקפוא במשך 25-45 דקות, בהתאם לסוג המזון ולגודלו.
3. הוציאו את המזון הקפוא מתא התנור והניחו לו להפשיר במשך 30-45 דקות. עבור כמויות קטנות (נתחים) מתקצר משך זמן ההפשרה ל-15-20 דקות וזמן ההפשרה הנוסף מתקצר ל-10-15 דקות.

בישול באדים

ניתן להשתמש בפונקציית הבישול באדים  רק כאשר התנור מצויד במערכת אידיוי (ניתנת לרכישה כאביזר נפרד אצל ספקים מורשים).


יש להפעיל את הבישול באדים רק לאחר שתא התנור התקרר לגמרי (טמפרטורת החדר). כאשר הסימנים H ו- מופיעים לסירוגין בתצוגת הטמפרטורה, תא התנור עדיין לא התקרר לגמרי. המתינו עד שתא התנור יתקרר לגמרי ואז הפעילו שוב את הבישול באדים. תהליך הבישול באדים מבוקר באופן אוטומטי.

הערות

- כדי לבשל באדים, יש להשתמש אך ורק בפונקציית הבישול באדים בשילוב מערכת האידיוי.
- אין להשתמש בפונקציית הבישול באדים יחד עם פונקציית השעון השמורה בזיכרון.
- מידע שימושי נוסף תמצאו בהוראות הפעלה המצורפות למערכת האידיוי.


יוגורט


תוכלו להשתמש במכשיר שלכם גם להכנת יוגורט.

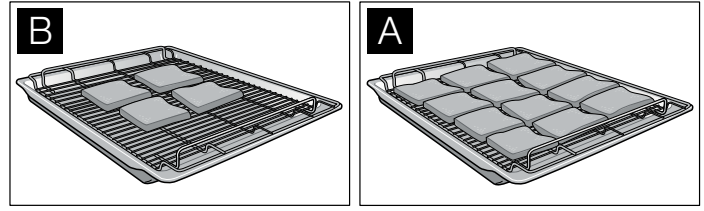
3. הוסיפו 150 גרם של יוגורט לחלב החם, ערבבו ומלאו את הכוסות או הצנצנות באופן שווה. אין למזוג כמות גדולה מ-200 מ"ל לכל כלי.
4. לאחר המילוי, כסו את הכוסות/צנצנות במכסים הנסגרים היטב או בניילון נצמד.
5. חממו מראש את התנור במצב  אוויר חם ל-50°C במשך 5 דקות.
6. פזרו את הכוסות/צנצנות במרחקים שווים על רצפת תא התנור וסגרו את דלת התנור.
7. כבו את התנור לאחר 8 שעות והכניסו את הכוסות/צנצנות למקרר למשך 12 שעות לפחות.

1. הוציאו את כל האביזרים מתא התנור.
2. חממו ליטר אחד של חלב עמיד (3.5% שומן) או של חלב טרי מפוסטר לטמפרטורה של 40°C או לחלופין, הרתיחו ליטר אחד של חלב טרי ואפשרו לו להתקרר לטמפרטורה של 40°C.

צלייה בחום גבוה

לצליית כמויות גדולות של מאכלים שטוחים, השתמשו במצב  גריל בשטח מלא (איור A).

לצלייה בגריל של כמות קטנה של מאכלים שטוחים, השתמשו במצב  גריל מרכזי. הניחו את המזון במרכז מדף הרשת (איור B). שימוש בגריל המרכזי יחסוך בחשמל.



הברישו את פריטי המזון שברצונכם לצלות במעט שמן על פי טעמכם. הפכו את המאכלים לאחר מחצית עד שני שלישים מזמן הצלייה.

אתם יכולים להשפיע על תוצאות הצלייה על-ידי שינוי הסוג או המיקום של מדף הרשת.

מיקום מדף הרשת שימוש

הניחו את מדף הרשת המדורג בתבנית האפייה הרב-תכליתית כאשר המדרגה פונה מטה: מתאים לפריטים הדורשים דרגת בישול שבה הבשר עשוי היטב



הניחו את מדף הרשת המדורג בתבנית האפייה הרב-תכליתית כאשר המדרגה פונה מעלה: מתאים לפריטים הדורשים דרגת בישול שבה הבשר נא או נא למחצה



הערה: כאשר אתם משתמשים בתבנית הרב-תכליתית, ודאו שהיא מונחת בכיוון הנכון (ולא הפוכה).



טבלת צלייה באמצעות גריל בשטח מלא

המידע בטבלה מכיל ערכים מומלצים בלבד. הערכים עשויים להשתנות בהתאם לסוג המזון לצלייה בגריל ולכמות שלו. הערכים מתייחסים למזון שהוכנס לתנור קר ולבשר שהוצא ישר מהמקרר.

מזון לצלייה בגריל	גובה מדף	טמפרטורה ב-°C	משך צלייה בגריל בדקות	הערות
בקר				
אומצות פילה (בעובי 3-4 ס"מ)	4	להו	15-20	זמני הצלייה עשויים להשתנות בהתאם למידת העשייה שבה אתם מעדיפים את האוכל שלכם.
פילה מיניון	4	להו	12-15	
טלה				
פילה	4	להו	8-12	זמני הצלייה עשויים להשתנות בהתאם למידת העשייה שבה אתם מעדיפים את האוכל שלכם.
רצועות	4	להו	10-15	
נקניקיות	4	250	10-14	העור מחורץ קלות.
עוף				
שוקי עוף	3	250	25-30	נקבו את העור כדי למנוע הופעת שלפוחיות במהלך הצלייה.
מנות עוף קטנות	3	250	25-30	
דגים				
אומצות	4	220	15-20	החתיכות צריכות להיות בעובי זהה.
רצועות	4	220	15-20	
דג שלם	3	220	20-25	
ירקות	4	להו	15-20	
צנימים עם תוספות	3	220	10-15	גובה המדף תלוי בגובה התוספות.

טבלת צלייה באמצעות גריל מרכזי

המידע שבטבלאות הוא מידע מנחה בלבד. הערכים עשויים להשתנות בהתאם לסוג המזון לצלייה בגריל ולכמות שלו. הערכים מתייחסים לבשר המוצא מהמקרר ומונח מיד לאחר מכן בתא תנור קר.

מזון לצלייה בגריל	גובה מדף	טמפרטורה ב-°C	משך צלייה בגריל בדקות	הערות
נקניקיות	4	250	12-16	העור מחורץ קלות.
עוף				
שוקי עוף	3	250	35-45	נקבו את העור כדי למנוע הופעת שלפוחיות במהלך הצלייה.
מנות עוף קטנות	3	250	30-40	

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

צלייה בגריל

בפרק זה תמצאו מידע על

■ צלייה בגריל באופן כללי

■ צלייה מכל הכיוונים

■ צלייה בחום גבוה (☼) גריל בשטח מלא ו-☐) גריל מרכזי)

זהירות!

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

הערות

- השתמשו תמיד במדף הרשת ובתבנית האפייה הרב-תכליתית בעת צלייה בגריל.
- הניחו את מדף הרשת בתבנית הרב-תכליתית והכניסו את שתיהן יחד בגובה המדף המצוין בטבלת הצלייה.
- יש להניח את המזון לצלייה במרכז מדף הרשת.
- אם אתם צולים בגריל יותר מנתח בשר אחד, ודאו שהנתחים הם מאותו סוג בשר ושהם בעובי דומה ובמשקל דומה.

צלייה בגריל מכל הכיוונים

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

הפכו את המאכלים לאחר מחצית עד שני שלישים מזמן הצלייה.

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

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

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

מומלץ בפעם הראשונה להגדיר את הטמפרטורה הנמוכה יותר המצוינת בטבלה. כך ניתן להגיע בדרך כלל השחמה אחידה יותר.

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

הערכים מתייחסים למזון שהוכנס לתנור קר ולבשר שהוצא ישר מהמקרר.

מזון לצלייה בגריל	גובה מדף	טמפרטורה ב-°C	משך צלייה בגריל בדקות
בקר			
סינטה, מדיום (1.5 ק"ג)	2	220-240	40-50
טלה			
שוק טלה ללא העצם, מדיום	2	170-190	120-150
עוף (לא ממולא)			
חצאי עוף (1-2 חצאים)	2	210-230	40-50
עוף, שלם (1-2 עופות)	2	200-220	60-80
ברווז, שלם (2-3 ק"ג)	2	180-200	90-120
חזה ברווז	3	230-250	30-45
אווז, שלם (3-4 ק"ג)	1	150-170	130-160
חזה אווז	2	160-180	80-100
רגל אווז	2	180-200	50-80

צלייה עם מכסה

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

טבלת צלייה

זמני הצלייה וטמפרטורת הצלייה תלויים בגודל המאכל, בגובהו, בסוגו ובאיכותו.

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

המידע המופיע בטבלה זו הוא מידע מנחה בלבד ומתייחס לפריטים המתבשלים ללא מכסה. הערכים עשויים להשתנות בהתאם לסוג הבשר/הדג ולכמותם ובהתאם לכלי הצלייה.

מומלץ בפעם הראשונה להגדיר את הטמפרטורה הנמוכה יותר המצוינת בטבלה. כך ניתן להגיע בדרך כלל להשחמה אחידה יותר.



בסוף זמן הצלייה, יש לכבות את התנור ולהשאיר את הצלי בתא התנור למשך כ-10 דקות נוספות, כאשר דלת התנור סגורה. משך זמן השהייה לאחר הצלייה אינו כלול בזמני הצלייה הנתונים.

המידע בטבלה זו מתייחס למזון המוכנס לתא תנור קר וכן לבשר/דג שהוצאו ישר מהמקרר.

חימום עליון/תחתון		אוויר חם			צלייה
טמפרטורה ב-°C	גובה מדף	זמן צלייה בדקות	טמפרטורה ב-°C	גובה מדף	
200-210	1	60-70	170-180	1	קציץ בשר עשוי מ-500 גרם בשר
בקר					
200-220	2	45-65	180-190	1	פילה, מדיום (1 ק"ג)
200-220	2	30-45	180-190	1	סינטה, מדיום (1.5 ק"ג)
200-220	2	120-150	170-180	1	צלי קדרה** (1.5 ק"ג)
190-210	2	150-180	170-180	1	צלי קדרה** (2.5 ק"ג)
עגל					
180-200	2	90-120	160-170	1	חזה/נתח בשר עגל (1.5 ק"ג)
170-190	2	120-150	160-170	1	חזה/נתח בשר עגל (2.5 ק"ג)
190-210	2	100-130	160-170	1	ירך
טלה					
200-220	2	70-110	180-190	1	רגל, ללא עצם
*200-220	2	40-50	*180-190	1	אוקף עם עצם
*200-220	2	30-40	*180-190	1	אוקף, ללא עצם
עוף (לא ממולא)					
200-220	2	60-70	170-180	1	עוף, שלם (1 ק"ג)
190-210	2	90-120	150-160	1	ברווז, שלם (2-3 ק"ג)
180-200	2	130-180	150-160	1	אווז, שלם (3-4 ק"ג)
בשר ציד					
190-210	2	20-30	160-170	1	רגל/נתח בשר צבי, ללא עצם (1.5 ק"ג)
190-210	2	100-120	160-170	1	נתח בשר צבי (1.5 ק"ג)
דגים					
190-210	2	20-30	160-170	1	דג, שלם (300 גרם)
180-200	2	30-40	160-170	1	דג, שלם (700 גרם)

* יש לחמם מראש את התנור

** יש לצלות צלי קדירה בכלי מכוסה

Circotherm אינטנסיבי 		אפיית לחם 			סוג המנה
טמפרטורה ב-°C	גובה מדף	זמן אפייה בדקות	טמפרטורה ב-°C	גובה מדף	
200-220	1	15-25	180-200	1	רושטי, נגיסה תפוחי אדמה ממולאים
מוצרי מאפה, קפואים					
180-200	1	10-20	180-200	1	לחמניות/באגט, אפויים למחצה
200-220	1	5-15	180-200	1	לחמניות פריכות/באגט פריך
170-190	1	15-20	180-190	1	כעכים, בצק לא אפוי
מוצרי מאפה, אפויים למחצה					
180-200	1	5-15	180-200	1	לחמניות פריכות/באגט פריך
מזון מעובד, קפוא					
190-210	1	15-20	180-200	1	נגיסי דגים
200-220	1	15-25	190-210	1	שוקיים, נגיסי עוף
200-220	1	35-45	190-210	1	המבורגר צמחוני
180-200	1	35-45	190-210	1	שטרודל, קפוא

* יש לחמם מראש את התנור

עצות ופתרונות

העוגה בהירה מדי	בדקו את גובה המדף ואת כלי האפייה המומלצים. הניחו את תבנית האפייה על מדף הרשת ולא על מגש האפייה. האריכו את משך זמן האפייה או העלו את הטמפרטורה.
העוגה שחומה מדי	בדקו את גובה המדף. קצרו את משך זמן האפייה או הנמיכו את הטמפרטורה.
העוגה השחומה באופן לא אחיד בתבנית האפייה	בדקו את גובה המדף ואת הטמפרטורה. אין להציב את תבנית האפייה בצמוד לפתחי יציאת האוויר בדופן האחורית של תא התנור. בדקו שהתבנית ממוקמת כהלכה על מדף הרשת.
העוגה השחומה באופן לא אחיד על מגש האפייה	בדקו את גובה המדף ואת הטמפרטורה. כאשר אתם אופים פריטים קטנים, ודאו שהם בגודל ובעובי זהים.
העוגה יבשה מדי	קצרו את משך זמן האפייה והעלו מעט את הטמפרטורה.
העוגה לחה מדי במרכזה	הנמיכו את הטמפרטורה. הערה: טמפרטורה גבוהה יותר אינה מקצרת את זמני האפייה (המזון מוכן מבחוץ אך לא מבפנים). האריכו את משך זמן האפייה ואפשרו לבצק לתפוח במשך זמן רב יותר. הוסיפו כמות קטנה יותר של נוזלים לתערובת.
העוגה נופלת כאשר מוציאים אותה מהתנור	הוסיפו כמות קטנה יותר של נוזלים לתערובת. האריכו את משך זמן האפייה או הנמיכו את הטמפרטורה.
משך זמן האפייה המצוין אינו נכון	בעת אפיית פריטים קטנים, בדקו את כמות הפריטים במגש האפייה. אסור שהפריטים יגעו זה בזה.
מוצרים קפואים אינם שחומים באופן אחיד לאחר האפייה	אם המוצרים הקפואים השחומים באופן לא אחיד באפייה המוקדמת, יש לצפות להשחמה לא אחידה בתום האפייה.
מוצרים קפואים אינם שחומים, אינם פריכים או שהזמן המצוין אינו נכון	הסירו את הקרח מהמוצרים הקפואים לפני אפייתם. אל תשתמשו במוצרים המכוסים בשכבה עבה של קרח.


צלייה

שימוש בכלי אפייה שאינם עמידים בחום עלול לגרום לפציעות!

השתמשו אך ורק בכלי אפייה שמצוין עליהם שהם מתאימים לשימוש בתנור.

צלייה פתוחה

צלייה פתוחה מתבצעת בכלי צלייה ללא מכסה.

כאשר אתם צולים במצב  חימום עליון/תחתון עליכם לסובב את הצלי כעבור מחצית עד שני שלישים ממשך האפייה.

צלייה בתבנית הרב-תכליתית

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

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

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

צלייה על מדף הרשת

אם אתם צולים ישירות על מדף הרשת, עליכם להכניס את התבנית הרב-תכליתית אל מפלס מספר 1. מיצי הבשר יצטברו בתבנית והתנור יישאר נקי.

אפיית לחם

מומלץ בפעם הראשונה להגדיר את הטמפרטורה הנמוכה יותר המצוינת בטבלה. אפייה בטמפרטורה נמוכה תשיג על פי רוב השחמה אחידה יותר. שימו לב להערות בטבלה הנוגעות לחימום המקדים.

המידע בטבלה מכיל ערכים מומלצים בלבד. ערכים אלה עשויים להשתנות בהתאם לסוג הבצק ולכמותו. הערכים המתייחסים לבצק לחם תקפים לבצק המונח על מגש אפייה, כמו גם לבצק בתבנית לחם.

חימום עליון/תחתון		אפיית לחם			לחם
טמפרטורה ב-°C	גובה מדף	זמן אפייה בדקות	טמפרטורה ב-°C	גובה מדף	
*240	2	10-20	*220	1	לחמניות
*240	2	15-20	*220	1	פיתה
*200	2	30-40	*180	1	אמפנדס
בצק לחם במשקל 750-1000 גרם					
*220	2	35-40	*220	1	אפייה סופית
בצק לחם במשקל 1000-1250 גרם					
*240	2	10-15	*220	1	אפייה ראשונית
200	2	40-45	180	1	אפייה סופית
בצק לחם במשקל 1250-1500 גרם					
*240	2	10-15	*220	1	אפייה ראשונית
200	2	40-50	180	1	אפייה סופית

* יש לחמם מראש את התנור

- השאירו מרווחים קטנים בין המאפים כאשר אתם אופים לחמניות. אין להניח לחמניות רבות מדי על מגש אפייה אחד.
- שימו לב להנחיות היצרן.

הערכים בטבלה הם ערכים מומלצים בלבד והם תקפים למגשי אפייה מצופים באמייל. הערכים עשויים להשתנות בהתאם לסוג הבצק/תערובת ולכמותם ובהתאם לסוג תבנית האפייה.

מומלץ בפעם הראשונה להגדיר את הטמפרטורה הנמוכה יותר המצוינת בטבלה. אפייה בטמפרטורה נמוכה תשיג על פי רוב השחמה אחידה יותר.

המידע המצוין בטבלה מתייחס להכנסת מזון לתנור קר.

בעזרת מצב Circotherm אינטנסיבי לא ניתן לאפות בשני מפלסים במקביל.

טבלת אפייה לארוחות ולמאכלים קפואים מוכנים

מצב Circotherm אינטנסיבי מתאים במיוחד להכנת מנות טריות הדורשות חום רב מלמטה ולהכנת מוצרי מזון קפואים.

שימו לב לנושאים הבאים:

- רפדו את מגש האפייה בנייר אפייה.
- פזרו את הטוגנים בשכבה אחת.
- הפכו מוצרי תפוחי אדמה קפואים בתום מחצית זמן האפייה.
- תבלו מוצרי תפוחי אדמה קפואים רק לאחר סיום האפייה.

Circotherm אינטנסיבי		אפיית לחם			סוג המנה
טמפרטורה ב-°C	גובה מדף	זמן אפייה בדקות	טמפרטורה ב-°C	גובה מדף	
180-200	1	20-30	*190-210	1	פיצה, טרייה
-	-	35-45	180-190	1+3	
200-220	1	15-25	*190-210	1	פלאן פיקנטי
170-190	1	50-60	*180-200	1	קיש
190-210	1	30-45	*180-200	1	טארט פירות
170-190	1	45-55	*180-190	1	פלאן שווייצרי
170-190	1	50-60	180-200	1	תפוחי אדמה מוקרמים מתפוחי אדמה גולמיים
פיצה, קפואה					
200-220	1	10-20	180-200	1	פיצה עם בסיס דק
-	-	20-30	180-190	1+3	
180-200	1	20-30	180-200	1	פיצה עם בסיס עבה
-	-	25-35	180-190	1+3	
מוצרי תפוחי אדמה					
210-230	1	15-25	190-210	1	טוגנים
-	-	25-35	180-190	1+3	
200-220	1	15-30	180-200	1	לביבות (קרוקטים)

* יש לחמם מראש את התנור

☐ חימום עליון/תחתון		⊗ אוויר חם			בצק בסיסי
טמפרטורה ב-°C	גובה מדף	זמן אפייה בדקות	טמפרטורה ב-°C	גובה מדף	
תערובת ספוג					
170-180	3	30-40	160-170	1	חיתוכיות עם ציפוי
-	-	40-50	150-170	1+3	
160-170	2	60-80	150-160	1	תבנית אפייה קפיצית/תבנית מוארכת (עוגה)
170-180	2	25-35	160-170	1	תבנית לעוגת פלאן
בצק פריך					
180-190	3	50-70	160-170	1	חיתוכיות עם ציפוי יבש, כגון עוגת פירורים
-	-	60-80	160-170	1+3	
170-190	3	60-90	150-170	1	חיתוכיות עם ציפוי לח, כגון רפרפת ביצים
170-180	2	70-100	160-170	1	תבנית עוגה קפיצית, כגון עוגת גבינה
*180-190	2	20-30	160-170	1	תבנית לעוגת פלאן
תערובת ספוג					
*190-200	3	10-15	*180-190	1	רולדה
170-180	2	20-30	160-170	1	תבנית לעוגת פלאן
160-170	2	30-45	150-160	1	עוגת ספוג (6 ביצים)
160-170	2	25-45	150-160	1	עוגת ספוג (3 ביצים)
בצק שמרים					
170-180	3	50-70	160-170	1	חיתוכיות עם ציפוי יבש, כגון עוגת פירורים
-	-	60-80	160-170	1+3	
170-190	3	60-90	150-170	1	חיתוכיות עם ציפוי לח, כגון רפרפת ביצים
170-180	3	40-50	160-170	1	עוגת סברינה/חלה קלועה (500 גרם)
160-170	2	30-45	160-170	1	תבנית קפיצית לעוגה
170-180	2	40-50	160-170	1	תבנית טבעתית לעוגה

* יש לחמם מראש את התנור

☐ חימום עליון/תחתון		⊗ אוויר חם			מאפים קטנים
טמפרטורה ב-°C	גובה מדף	זמן אפייה בדקות	טמפרטורה ב-°C	גובה מדף	
170-180	3	20-30	160-170	1	בצק שמרים
-	-	30-40	160-170	1+3	
80-90	3	100-150	80	1	תערובת מרנג
-	-	150-170	80	1+3	
200-210	3	20-30	180-200	1	בצק עלים
-	-	25-35	*180-200	1+3	
*200-210	3	25-35	*190-200	1	פחזניות
-	-	30-40	*190-200	1+3	
*160-170	3	20-40	*150-160	1	תערובת ספוג, כגון מאפינס
-	-	25-35	160-170	1+3	
*140-150	3	15-25	*140-150	1	בצק פריך, כגון עוגיות חמאה
-	-	15-25	*130-140	1+3	
-	-	15-25	*130-140	1+3+4	

* יש לחמם מראש את התנור

נעילת בטיחות בפני ילדים

בפרק זה תמצאו מידע על

- נעילת התנור
- נעילת התנור באופן קבוע

נעילה

לאחר שהמכשיר ננעל, לא ניתן עוד להפעיל אותו בשוגג או על-ידי משתמשים שאינם מורשים לעשות כן (כגון במהלך משחק ילדים).

יש לשחרר את נעילת התנור לפני שניתן יהיה להפעילו שוב. אחרי שהתנור סיים את פעולתו, הוא אינו ננעל באופן אוטומטי. נעלו אותו שוב במקרה הצורך או הפעילו את הנעילה הקבועה.

נעילת התנור

1. כבו את התנור.
2. לחצו לחיצה ארוכה על לחצן המידע i עד להצגת i c בתצוגת הטמפרטורה.
3. סובבו את בורר הטמפרטורה עד להצגת i c בתצוגת הטמפרטורה.
4. לחצו לחיצה ארוכה על לחצן המידע i עד להצגת הסמל ∞ בתצוגת הטמפרטורה.

הערה: אם תנסו להפעיל את המכשיר כאשר הוא נעול, בתצוגת הטמפרטורה יופיע הסימן ∞ -5.

ביטול נעילת התנור

1. לחצו לחיצה ארוכה על לחצן המידע i עד להצגת i c בתצוגת הטמפרטורה.
2. סובבו את בורר הטמפרטורה עד להצגת i c בתצוגת הטמפרטורה.
3. לחצו לחיצה ארוכה על לחצן המידע i עד שהסמל ∞ נכבה.

נעילה קבועה

לאחר שהמכשיר ננעל באופן קבוע, לא ניתן עוד להפעיל אותו בשוגג או על-ידי משתמשים שאינם מורשים לעשות כן (כגון במהלך משחק ילדים). יש לבטל לזמן קצר את הנעילה הקבועה לפני שניתן יהיה להפעיל את המכשיר. לאחר כיבוי המכשיר, הוא ינעל שוב באופן אוטומטי.

נעילת התנור באופן קבוע

1. כבו את התנור.
 2. לחצו לחיצה ארוכה על לחצן המידע i עד להצגת i c בתצוגת הטמפרטורה.
 3. סובבו את בורר הטמפרטורה עד להצגת i c בתצוגת הטמפרטורה.
 4. לחצו למשך 3 שניות על לחצן המידע i. המכשיר יינעל כעבור 30 שניות. הסמל ∞ יופיע בתצוגת הטמפרטורה.
- הערה:** אם תנסו להפעיל את התנור כאשר הוא נעול, בתצוגת הטמפרטורה יופיע הסימן ∞ -5.

ביטול זמני של הנעילה הקבועה

1. לחצו לחיצה ארוכה על לחצן המידע i עד להצגת i c בתצוגת הטמפרטורה.
2. סובבו את בורר הטמפרטורה עד להצגת i c בתצוגת הטמפרטורה.
3. לחצו לחיצה ארוכה על לחצן המידע i עד שהסמל ∞ נכבה. הנעילה הקבועה מבוטלת באופן זמני.
4. הפעילו את התנור בתוך 30 שניות. הנעילה הקבועה תופעל שוב לאחר 30 שניות מהרגע שבו היא בוטלה.

ביטול הנעילה לצמיתות

1. לחצו לחיצה ארוכה על לחצן המידע i עד להצגת i c בתצוגת הטמפרטורה.
2. סובבו את בורר הטמפרטורה עד להצגת i c בתצוגת הטמפרטורה.
3. לחצו לחיצה ממושכת על לחצן המידע i עד שהסמל ∞ נכבה.
4. בתוך 30 שניות, לחצו שוב על לחצן המידע למשך 3 שניות.
5. סובבו את בורר הטמפרטורה עד להצגת i c בתצוגת הטמפרטורה.
6. לחצו למשך 3 שניות על לחצן המידע i. נעילת התנור מבוטלת לצמיתות.

אפייה

תבניות אפייה

השתמשו בתבניות אפייה ממתכת כהה. תבניות פח וכלי זכוכית מאריכים את משך זמן האפייה הנחוץ והעוגה לא תשחים באופן אחיד.

מגשי אפייה

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

הקפידו להכניס את מגשי האפייה עמוק ככל הניתן ובזהירות. ודאו שהדופן המשופעת של מגש האפייה פונה לעבר דלת התנור.

אפייה במפלט אחד

בעת אפייה במצב \otimes אוויר חם, יש לשים לב לנושאים הבאים: עוגות בתבניות, גובה מדף 2. עוגות במגשי אפייה, גובה מדף 3.

אפייה בשני מפלסים

השתמשו במצב \otimes אוויר חם. תבנית רב-תכליתית בגובה מדף 3. מגש אפייה בגובה מדף 1.

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

טבלת אפייה עבור בצקים ומאפים מוכנים בסיסיים

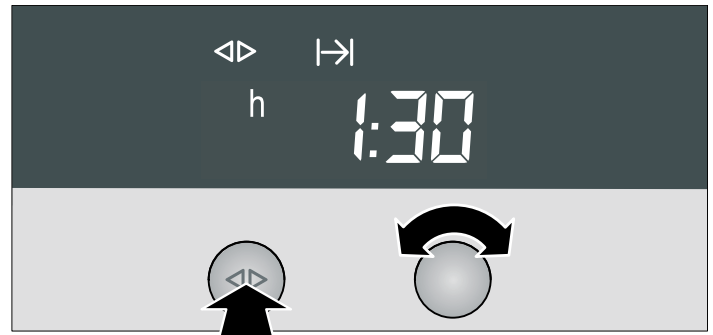
הנתונים המופיעים בטבלה הם ערכים ממוצעים ותקפים כאשר משתמשים במגשי אפייה מצופי אמיל ובתבניות אפייה בעלות ציפוי כהה. הערכים עשויים להשתנות בהתאם לסוג הבצק/תערובת ולכמותם ובהתאם לסוג תבנית האפייה.

מומלץ בפעם הראשונה להגדיר את הטמפרטורה הנמוכה יותר המצוינת בטבלה. אפייה בטמפרטורה נמוכה תשיג על פי רוב השחמה אחידה יותר.

אם אתם אופים על-פי מתכון משלכם, היעזרו במתכונים דומים מהטבלה כקווים מנחים.

שימו לב להערות בטבלה הנוגעות לחימום המקדים.

ההגדרה מיושמת באופן אוטומטי. לאחר מכן, הזמן מוצג שוב והספירה לאחר של משך זמן הבישול מתחילה.



כאשר הזמן שהוגדר מראש חלף, התנור ייכבה באופן אוטומטי.

1. סובבו את בורר מצבי ההפעלה ואת בורר הטמפרטורה חזרה למצב 0.
2. לחצו על לחצן פונקציית השעון כדי לצאת מפונקציית השעון.

סיום הפעולה

כיבוי אוטומטי לאחר שעה שנקבעה מראש.

1. הגדירו את מצב ההפעלה ואת הטמפרטורה התנור מתחמם.
 2. לחצו שוב ושוב על לחצן פונקציית השעון עד שהסמל והסמל יידלקו.
 3. הגדירו את זמן סיום הפעולה באמצעות הבורר הסיבובי (לדוגמה, בשעה 12:30).
- ההגדרה מיושמת באופן אוטומטי. השעון מוצג בשנית.



התנור נכבה באופן אוטומטי בשעה שנקבעה עבור סיום הפעולה.

1. סובבו את בורר מצבי ההפעלה ואת בורר הטמפרטורה חזרה למצב 0.
2. לחצו על לחצן פונקציית השעון כדי לצאת מפונקציית השעון.

הפעלה שמורה בזיכרון

התנור מופעל באופן אוטומטי, ואחר כך נכבה באופן אוטומטי בשעה שנקבעה עבור סיום הפעולה. להגדרת פונקציה זו, אחדו את פונקציות השעון של משך זמן הבישול יחד עם זמן סיום הפעולה.

זכרו, אין להשאיר מזון המתקלקל בקלות בתא התנור לאורך זמן.

1. הגדירו את מצב ההפעלה ואת הטמפרטורה התנור מתחמם.
 2. לחצו שוב ושוב על לחצן פונקציית השעון עד שהסמל והסמל יידלקו.
 3. הגדירו את משך זמן הבישול באמצעות הבורר הסיבובי (לדוגמה, 1:30 שעות).
- ההגדרה מיושמת באופן אוטומטי.
4. לחצו שוב ושוב על לחצן פונקציית השעון עד שהסמל והסמל יידלקו.

5. הגדירו את זמן סיום הפעולה באמצעות הבורר הסיבובי (לדוגמה, בשעה 12:30).

התנור נכבה באופן אוטומטי וממתין עד לזמן שנקבע מראש לתחילת הפעולה (לדוגמה, בשעה 1:00). התנור נכבה באופן אוטומטי בשעה שנקבעה עבור סיום הפעולה (12:30).

6. סובבו את בורר מצבי ההפעלה ואת בורר הטמפרטורה חזרה למצב 0.
7. לחצו על לחצן פונקציית השעון כדי לצאת מפונקציית השעון.

כיוון השעון

ניתן לשנות את השעה רק כאשר אף פונקציית שעון לא פעילה.

1. לחצו שוב ושוב על לחצן פונקציית השעון עד שהסמל והסמל יידלקו.
2. סובבו את הבורר הסיבובי כדי לכוון את השעה. ההגדרה מיושמת באופן אוטומטי.

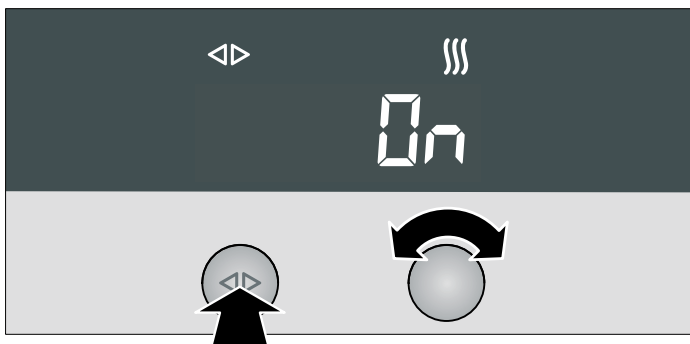


חימום מהיר

ניתן לקצר את זמן החימום עבור מצבי ההפעלה אוויר חם ו- אפיית לחם אם הטמפרטורה המוגדרת גבוהה מ-100°C.

הערה: במהלך החימום המהיר אין להכניס מזון לתוך תא התנור עד שהסמל נכבה.

1. הגדירו את מצב ההפעלה ואת הטמפרטורה התנור מתחמם.
2. לחצו שוב ושוב על לחצן פונקציית השעון עד שהסמלים ו- יידלקו ו- מופיע בתצוגת השעון.
3. סובבו את הבורר הסיבובי עם כיוון השעון. בתצוגת השעון יופיע והסמל יידלק. החימום המהיר מופעל.



לאחר שהחום מגיע לטמפרטורה שהוגדרה, פונקציית החימום המהיר נכבית. הסמל נכבה.

בדיקת ההגדרות, תיקון ומחיקתן

1. לבדיקת ההגדרות שלכם, לחצו שוב ושוב על לחצן פונקציית השעון עד שיואר הסמל המתאים.
2. במקרה הצורך, ניתן לשנות את ההגדרות באמצעות הבורר הסיבובי.
3. אם תרצו לבטל את ההגדרות, סובבו את הבורר הסיבובי נגד כיוון השעון אל הערך המקורי.

ניתוק בטיחות אוטומטי

ניתוק הבטיחות האוטומטי יופעל אם לאחר הפעלת המכשיר לא בוצעה אף הגדרה במשך זמן רב.

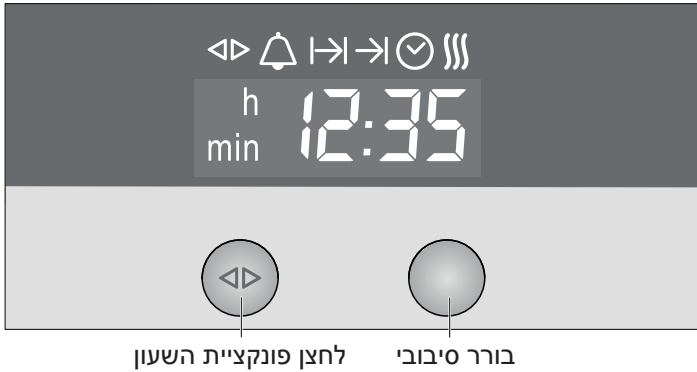
תוכלו להגדיר בעצמכם את משך הזמן שלאחריו המכשיר יכבה עצמו באופן אוטומטי.

מהבהב בתצוגת הטמפרטורה. פעולת התנור הופסקה.

סובבו את בורר מצבי הפעלה למצב 0 כדי להשבית אותו.

שעון אלקטרוני

תצוגת השעון



לחצן פונקציית השעון בורר סיבובי

בפרק זה תמצאו מידע על

- כיוון הטיימר
- כיבוי התנור באופן אוטומטי (בתום זמן הבישול)
- הפעלת התנור וכיבוי באופן אוטומטי (הפעלה שמורה בזיכרון)
- כיוון השעה
- הפעלת פונקציית החימום המהיר

פונקציית השעון	שימוש
🔔 טיימר	ניתן להשתמש בטיימר להכנת ביצים או כטיימר מטבח כללי. המכשיר לא יופעל או ייכבה באופן אוטומטי.
⏪ משך זמן הבישול	התנור נכבה באופן אוטומטי לאחר שחלף זמן הבישול שהוגדר (לדוגמה, 1:30 שעות).
⏩ סיום הפעולה	המכשיר נכבה באופן אוטומטי בהתאם לזמן המוגדר (לדוגמה, 12:30).
🕒 הפעלה שמורה בזיכרון	התנור מופעל ונכבה באופן אוטומטי. זמן הבישול וזמן סיום הפעולה אוחדו.
🕒 שעון	כיוון השעון.
☀️ חימום מהיר	מקצר את זמן החימום.

טיימר

1. לחצו שוב ושוב על לחצן פונקציית השעון ⏪ עד שהסמל ⏪ והסמל 🔔 יידלקו.
2. הגדירו את משך זמן הפעלה באמצעות הבורר הסיבובי (לדוגמה, 5:00 דקות).
ההגדרה מיושמת באופן אוטומטי. לאחר מכן, השעון מוצג שוב וטיימר הדקות מתחיל את הספירה לאחור.



משך זמן הבישול

כיבוי אוטומטי לאחר שחלף משך זמן הבישול שנקבע.

1. הגדירו את מצב הפעלה ואת הטמפרטורה. התנור מתחמם.
2. לחצו שוב ושוב על לחצן פונקציית השעון ⏪ עד שהסמל ⏪ והסמל ⏪ יידלקו.
3. הגדירו את משך זמן הבישול באמצעות הבורר הסיבובי (לדוגמה, 1:30 שעות).

הערות

- בין השעות 22:00 ו-5:59 תצוגת השעון מתעמעמת אם לא נעשית שום פעולה או אם אין אף פונקציית שעון פעילה.
- בעת הגדרת פונקציית שעון, מרווחי הזמן עולים ככל שזמני הבישול מתארכים (לדוגמה, מרווחי הזמן עבור זמן בישול עד ל-1:00 עולים בדקה, בעוד שמרווחי הזמן עבור זמן בישול מעל ל-1:00 עולים בחמש דקות).
- עבור טיימר הדקות ⏪, משך זמן הבישול ⏪, סיום הפעולה ⏪ ומצב פונקציית שעון שמורה בזיכרון, נשמע צליל עם סיום זמן הפעולה והסמל 🔔 או הסמל ⏪ מהבהבים. כדי לבטל את השמעת צליל הסיום בטרם יסתיים באופן אוטומטי, לחצו על לחצן פונקציית השעון ⏪.
- לחצו לחיצה קצרה על לחצן פונקציית השעון ⏪ כדי לבחור פונקציית שעון. לאחר הלחיצה, עליכם לבחור את פונקציית השעון הרצויה בתוך 3 שניות. לאחר שפרק זמן זה חלף, המצב שהוגדר מופעל באופן אוטומטי.

הפעלת תצוגת השעון וכיבוי

1. לחצו לחיצה ארוכה למשך 6 שניות על לחצן פונקציית השעון ⏪. תצוגת השעון נכבית. אם ישנה פונקציית שעון פעילה, הסמל המתאים נשאר דולק.
2. לחצו לחיצה קצרה על לחצן פונקציית השעון ⏪. תצוגת השעון נדלקת.

4. לאחר שתא התנור התקרר, נקו אותו במי סבון חמים.
5. נקו את צדו החיצוני של התנור באמצעות מטלית לחה ומי סבון.

תפעול המכשיר

- בפרק זה תמצאו מידע על הפעלת התנור וכיבוי
- בחירת מצב הפעלה וטמפרטורה
- שינוי ההגדרות הבסיסיות
- כיבוי המכשיר באופן אוטומטי

הפעלת המכשיר

- סובבו את בורר מצבי ההפעלה עד שהסמל של המצב ההפעלה הרצוי נדלק. טמפרטורת ברירת מחדל מופיעה בתצוגת הטמפרטורה.
 - סובבו את בורר הטמפרטורה כדי לשנות את הטמפרטורה המוגדרת כברירת מחדל.
- המכשיר מתחיל להתחמם.

הערה: אם לא מוצגת טמפרטורת ברית מחדל, הטמפרטורה למצב ההפעלה שבחרתם היא טמפרטורה קבועה מראש. לא ניתן לשנות טמפרטורה זו.

מצב הפעלה	טמפרטורת ברירת מחדל ב-°C	טווח טמפרטורה ב-°C
אוויר חם	160	40-200
הפשרה	הגדרה קבועה	-
חימום עליון/תחתון	170	50 - 275
Circotherm אינטנסיבי	220	50 - 275
אפיית לחם	200	180 - 220
חימום תחתון	200	50 - 225
צלייה בגריל מכל הכיוונים	170	50 - 250
גריל בשטח מלא	220	50 - 275
גריל מרכזי	180	50 - 275
בישול באדים	הגדרה קבועה	-
פירוליטי	הגדרה קבועה	1, 2, 3
תאורה פנימית	הגדרה קבועה	-

טמפרטורה נוכחית

לחצו על לחצן המידע i. הטמפרטורה הנוכחית תוצג למשך 3 שניות.

הערה: ניתן להציג את הטמפרטורה הנוכחית רק במצבי הפעלה בעלי טמפרטורת ברירת מחדל.

מחון חימום

מחון החימום מציג את הטמפרטורה העולה בתא התנור.

- הטמפרטורה שהושגה בתא התנור (איור A)
- התנור מתחמם מחדש (איור B)



כיבוי המכשיר

סובבו את בורר מצבי ההפעלה למצב 0. המכשיר כבוי.

המכשיר מצויד במאוורר קירור. המאוורר עשוי להמשיך לפעול לאחר כיבוי המכשיר.

בתצוגת הטמפרטורה ניתן לראות אם נותר חום שיורי גבוה או נמוך בתא התנור.

תצוגת טמפרטורה	משמעות
H	חום שיורי גבוה (מעל 120°C)
h	חום שיורי נמוך (בין 60°C ל-120°C)

שינוי ההגדרות הבסיסיות

חלק מההגדרות הבסיסיות של התנור הוגדרו עוד במפעל. עם זאת, תוכלו לשנות הגדרות אלה, אם תרצו.

המכשיר צריך להיות כבוי והבקרים צריכים להיות משוחררים.

1. לחצו לחיצה ארוכה למשך 3 שניות על לחצן המידע i כדי להציג את תפריט ההגדרות הבסיסיות.

בתצוגת הטמפרטורה מופיע **10 c**.

2. לחצו לחיצות קצרות וחוזרות על לחצן המידע i עד להצגת הסמל של ההגדרה המבוקשת מתפריט המשנה בתצוגת הטמפרטורה (לדוגמה, **32 c**).

3. השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי לקבוע את ההגדרה הרצויה בתפריט המשנה (לדוגמה, **33 c**).

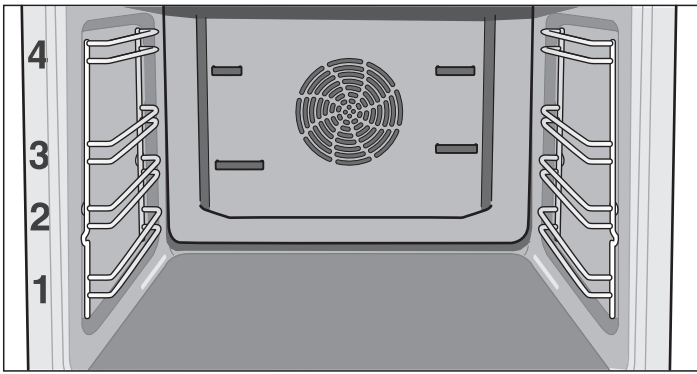
4. לחצו למשך 3 שניות על לחצן המידע i. ההגדרה הבסיסית נשמרה.

ניתן לשנות את ההגדרות הבסיסיות הבאות:

תפריט הגדרות בסיסיות

תפריט משנה	הגדרה בסיסית	סמל ההגדרה
נעילת בטיחות בפני ילדים	בקרי המכשיר אינם נעולים	10 c
	בקרי המכשיר נעולים	11 c
	בקרי המכשיר נעולים באופן קבוע	21 c
צלילים	אות קולי כבוי	10 c
	אות קולי למשך 30 שניות	31 c
	אות קולי למשך 2 דקות	32 c
	אות קולי למשך 10 דקות	33 c

גובה המדפים



בתא התנור ישנם ארבעה מפלסי גובה למדפים. המפלסים ממוספרים מלמטה למעלה.

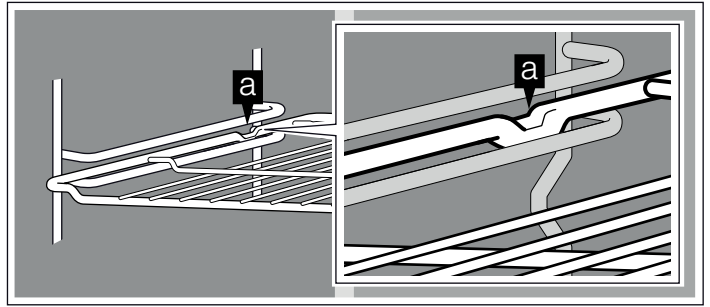
הערה: בעת אפייה וצלייה במצב אוויר חם, אין להשתמש בגובה מדף 2. הדבר יפחית את היעילות של האוורור ותוצאות האפייה או הצלייה לא יהיו טובות.

אביזרים אופציונליים

ניתן לרכוש את האביזרים האופציונליים ממרכז שירות הלקוחות או מספק מורשה. עיינו בעלוני הפרסום לקבלת מידע נוסף.

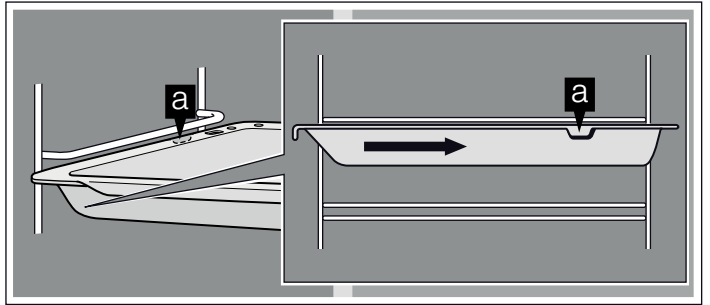
בעת הרכישה, ציינו במדויק את מספר הזיהוי (מספר ה-E) של התנור שלכם.

מס' פריט	אביזרים
CZ 1242 X1	תבנית רב-תכליתית עם מדף רשת ממתכת
CZ 1342 X0	מגש אפייה מצופה אמייל
CZ 1432 X1	מדף אפייה וצלייה
CZ 1332 X0	מגש אפייה מאלומיניום
CZ 1352 X0	מגש פיצה
CZ 1282 X0	מערכת אידוי
CZ 1702 X2	מדף טלסקופי 2x



בעת הכנסת מגש האפייה והתבנית הרב-תכליתית, ודאו

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



שינוי השעה
כדי לשנות את השעה לאחר שנקבעה, לחצו שוב ושוב על לחצן פונקציית השעון עד שהסמל והסמל יידלקו שוב. שנו את השעה באמצעות הבורר הסיבובי.



ניקוי התנור

נקו את התנור לפני השימוש הראשון בו.

1. הוציאו אביזרים ושאריות חומרי אריזה מתא התנור.
2. נקו את האביזרים ואת תא התנור באמצעות מי סבון חמים (עיינו בפרק: ניקוי ותחזוקה).
3. חממו את התנור במצב חימום עליון/תחתון לטמפרטורה של 240°C למשך 60 דקות.

מס' פריט	אביזרים
CZ 1742 X2	מדף טלסקופי 3x
CZ 1755 X2	מדף טלסקופי עם שליפה מלאה 4x

לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה

בפרק זה תמצאו מידע על

- כיוון השעון לאחר חיבור המכשיר לחשמל
- ניקוי המכשיר לפני השימוש הראשון

כיוון השעון

הערה: לאחר הלחיצה על לחצן פונקציית השעון , יש לכוון את השעה באמצעות הבורר הסיבובי בתוך 3 שניות. אם פרק זמן זה אינו מספיק, תוכלו להגדיר את השעה מאוחר יותר.

השעה : מהבהבת בתצוגת השעון.

1. לחצו בקצרה על לחצן פונקציית השעון כדי לעבור אל מצב הגדרות השעון.

הסמל והסמל נדלקים. השעה : מופיעה בלוח התצוגה.

2. סובבו את הבורר הסיבובי כדי לכוון את השעה הנוכחית.

ההגדרה נשמרת לאחר 3 שניות.

לחצן הפעלה נשלף

הבורר הסיבובי, בורר הטמפרטורה, ובורר מצב ההפעלה ניתנים לשליפה. לחצו על לחצן ההפעלה המבוקש והוא יישלף החוצה או ייכנס חזרה למקומו.

מצבי הפעלה

בחלק זה תוצג סקירה של מצבי ההפעלה השונים של התנור.

מצב הפעלה	שימוש
אוויר חם	לאפייה ולצלייה במפלט אחד או שניים.
הפשרה	להפשרה עדינה של נתחי בשר, לחם ומאפים עדינים (כגון עוגת קרם).
חימום עליון/תחתון	לאפייה ולצלייה במפלט אחד. מתאים במיוחד לעוגות עם ציפוי לח (כגון עוגות גבינה).
Circotherm אינטנסיבי	למאכלים קפואים ולארוחות קפואות הדורשים חום רב מלמטה (עיינו בפרק: אפייה).
אפיית לחם	לפריטים הדורשים אפייה בטמפרטורה גבוהה.
חימום תחתון	למזון ומאפים שתרכו שיווצר עליהם קרום פריך או שדורשים השחמה מהצד התחתון. הפעילו את מצב החימום התחתון לקראת סיום האפייה ולמשך זמן קצר בלבד.
צלייה מכל הכיוונים	לעופות ולנתחי בשר גדולים.
גריל מלא	לצלייה בגריל של כמויות גדולות של פריטים קטנים ושטוחים (כגון אומצות, נקניקיות).
גריל מרכזי	לצלייה בגריל של כמויות קטנות של פריטים קטנים ושטוחים (כגון אומצות, צנימים).
בישול באדים	להכנה עדינה של ירקות, בשר ודגים.
פירוליטי	ניקוי אוטומטי של תא התנור. התנור מתחמם עד לפירוק הלכלוך.
תאורה	מסייע בניקוי ובתחזוקה של תא התנור.

מאוורר הקירור

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.

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. תאורת התנור נדלקת כאשר דלת התנור נפתחת.

אביזרים

בפרק זה תמצאו מידע על

- אביזרי התנור
- הדרך הנכונה להכניס את האביזרים לתוך תא התנור
- גובה המדפים
- האביזרים האופציונליים

אביזרים

האביזרים הבאים מצורפים למכשיר שלכם:

מגש אפייה, מצופה אמיל

לאפיית עוגות שטוחות ופריטים קטנים



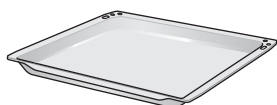
מדף רשת

לאפייה בתבניות אפייה, לצלייה בכלי צלייה ולצלייה בגריל



תבנית רב-תכליתית מצופה אמיל

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



הערה: מגש האפייה והתבנית הרב-תכליתית עלולים להתעוות כאשר המכשיר פועל. הדבר נגרם עקב הבדלי הטמפרטורה הגדולים המשפיעים על האביזרים. עיוותים אלה יתרחשו בדרך כלל כאשר המזון מכסה רק חלק מהאביזר או כאשר מניחים פריטים קפואים, כגון פיצה, על האביזר.

הכנסת אביזרים

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

בעת הכנסת מדף הרשת, ודאו

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

עצות לחיסכון באנרגיה ולשמירה על איכות הסביבה

- 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.

בסעיף זה תוכלו למצוא עצות מועילות לחיסכון באנרגיה בעת צלייה או בזמן אפייה, וכן בנוגע להשלכת המכשיר שלכם בצורה נאותה.

חיסכון באנרגיה

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

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, ותקף בכל רחבי האיחוד האירופי.

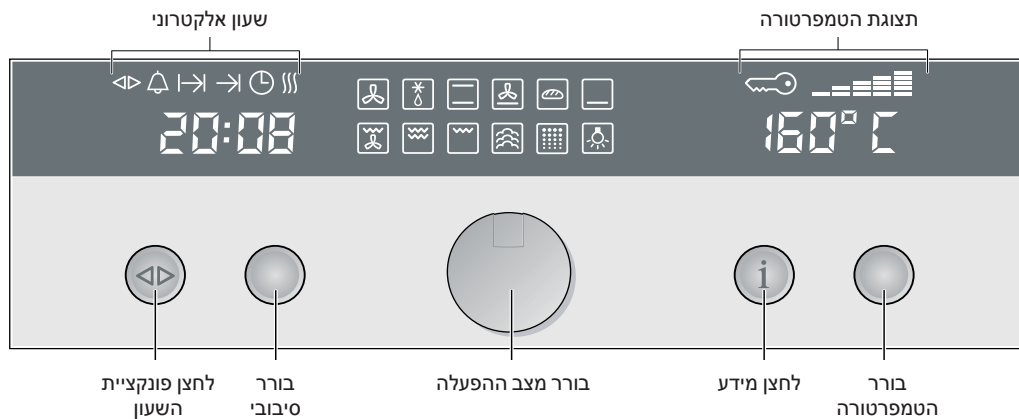


התנור החדש שלכם

- מצבי הפעלה השונים
- תא התנור

בפרק זה תמצאו מידע על
 ■ לוח הבקרה

לוח הבקרה



שימוש	הרכיב
בחירת פונקציית השעון הרצויה או החימום המהיר (עיינו בפרק: שעון אלקטרוני)	לחצן פונקציית השעון
בחירת ההגדרות בתוך פונקציית שעון או הפעלת החימום המהיר (עיינו בפרק: שעון אלקטרוני)	בורר סיבובי
בחירת מצב ההפעלה הרצוי (עיינו בפרק: הפעלת המכשיר)	בורר מצב ההפעלה
כאשר המכשיר פועל: הצגת הטמפרטורה הנוכחית של התנור במהלך שלב החימום (עיינו בפרק: הפעלת המכשיר)	לחצן מידע
כאשר המכשיר כבוי: הצגת תפריט ההגדרות הבסיסיות (עיינו בפרק: שינוי ההגדרות הבסיסיות)	
כאשר המכשיר פועל: כוונת הטמפרטורה (עיינו בפרק: הפעלת המכשיר)	בורר הטמפרטורה
כאשר המכשיר כבוי: שינוי ההגדרות בתפריט ההגדרות הבסיסיות (עיינו בפרק: שינוי ההגדרות הבסיסיות)	

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 בחומרי ניקוי חזקים, 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 הנתוך המתאים בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

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

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

- בעת החלפת הנורה שבתא התנור, חלקי החשמל שבבית הנורה חשופים. לפני החלפת הנורה, נתקו את התנור משקע החשמל או הורידו את מפסק הזרם שבתיבת הנתיכים.

- תקלה בתנור עלולה לגרום למכת חשמל. אין להפעיל תנור שיש בו תקלה. נתקו את התנור משקע החשמל או הורידו את המפסק המתאים בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

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.

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 העצמי. אין לגעת בדלת התנור. יש לאפשר למכשיר להתקרר לאחר השימוש. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהתנור.

סכנה לנזק בריאותי חמור!

התנור מתחמם מאוד במהלך פעולת הניקוי העצמי. הציפוי למניעת הידבקות על תבניות ומגשי אפייה נהרס וגזים רעילים משתחררים. לעולם אין להשאיר בתנור תבניות ומגשי אפייה מטפולן במהלך פעולת הניקוי העצמי. מותר לנקות באופן זה רק כלים מצופים אמיל.

פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר

זהירות!

- אביזרים, רדיד אלומיניום, נייר אפייה או כלי אפייה על רצפת תא התנור: אין להניח אביזרים על רצפת תא התנור. אין לכסות את רצפת תא התנור בשום סוג של רדיד אלומיניום או נייר אפייה. לעולם אין להניח כלי בישול על רצפת תא התנור אם כוונה בתנור טמפרטורה של 50°C ומעלה. הדבר יגרום להצטברות חום. זמני האפייה והצלייה לא יהיו נכונים עוד ויגרם נזק לאמייל. נזק זה בדרך כלל אינו משפיע על ביצועי התנור ואינו כלול במסגרת האחריות.

- מים בתוך תא תנור חם: אין לשפוך מים לתוך תא התנור כאשר הוא חם. הדבר יגרום להיווצרות אדים לוהטים. השינוי בטמפרטורה עלול לגרום נזק לאמייל.

- מזון לח: אין לאחסן מזון לח בתוך תא התנור לתקופות ארוכות כאשר הוא סגור. הדבר יגרום נזק לאמייל.

- מיצי פירות: בעת אפיית עוגות פירות עסיסיות במיוחד, אין למלא את מגשי האפייה יתר על המידה. אם מיץ הפירות יטפטף החוצה, הוא ישאיר כתמים שאינם ניתנים להסרה. מומלץ, אם ניתן, להשתמש בתבנית הרב-תכליתית העמוקה יותר.

- קירור המכשיר כאשר הדלת פתוחה: יש לאפשר לתנור להתקרר בדלת סגורה בלבד. גם אם דלת המכשיר פתוחה רק מעט, החזיתות של המכשירים הקרובים לתנור יינזקו במשך הזמן.

- אטם דלת התנור מלוכלך מאוד: אם אטם דלת התנור מלוכלך מאוד, דלת התנור לא תיסגר כראוי כאשר התנור פועל. החזיתות של המכשירים הקרובים לתנור עלולות להינזק. הקפידו לנקות את אטם דלת התנור.

- דלת התנור כמקום ישיבה, כמדף או כמשטח עבודה: אין לשבת על דלת התנור, להניח עליה חפצים או לתלות עליה 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 לתא התנור עד הסוף.

- נשיאת המכשיר: אין לשאת את המכשיר או להחזיק אותו באמצעות ידית הדלת. ידית הדלת אינה יכולה לשאת את משקל התנור והיא עלולה להישבר.

18.....	יוגורט
19.....	שימור
20.....	ניקוי פירוליטי
21.....	תחזוקה וניקוי
23.....	תקלות ותיקונים
25.....	מרכז שירות לקוחות
25.....	מנות שנבדקו

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

3.....	הוראות בטיחות חשובות
5.....	עצות לחיסכון באנרגיה ולשמירה על איכות הסביבה
5.....	התנור החדש שלכם
6.....	אביזרים
7.....	לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה
8.....	תפעול המכשיר
9.....	שעון אלקטרוני
11.....	נעילת בטיחות בפני ילדים
11.....	אפייה
14.....	צלילה
16.....	צלילה בגריל
18.....	הפשרה
18.....	בישול באדים

הוראות בטיחות חשובות

סכנת שריפה!

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

- בעת פתיחת דלת התנור נוצר משב רוח. נייר האפייה עלול לזוז, לגעת בגוף החימום ולהתלקח. אין להניח נייר אפייה בצורה לא מהודקת על האביזרים במהלך חימום 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.

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

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

איש מקצוע מורשה בלבד רשאי להתקין 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 למרחק בטוח מהמכשיר ומכבל החשמל.

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

לקוחות נכבדים,

הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת רוכשי תנור של חברת קונסטרוקטה.
הוראות הפעלה והתקנה אלה נועדו להסביר ולהנחות כיצד מפעילים ציוד חדיש ומשוכלל זה לקבלת התוצאות הטובות ביותר.
אנו משוכנעים כי רכשתם מוצר מהימן ומושלם ומקווים שהתנור יפעל לשביעות רצונכם.
שימו לב: הקפידו לקבל תעודת אחריות מקורית של B/S/H.

הערה!

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

Constructa

[he] הוראות הפעלה

תנור אפייה מובנה CF2347.1