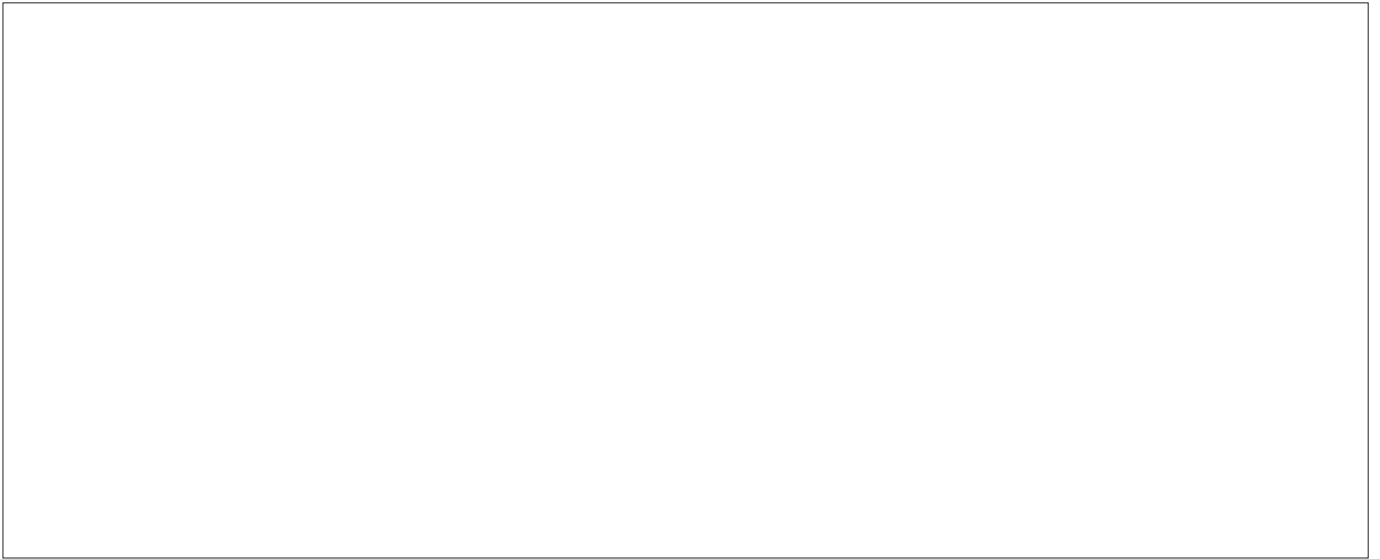


Constructa



9000797551

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

(930214)

לקוחות נכבדים,

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

בהצלחה!

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

תחנות שירות ברחבי הארץ

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

מוקד שירות טלפוני ארצי – 2220*

מרכז שירות לקוחות

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

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

הערה: עבור שיחה למרכז שירות הלקוחות בנושא טעויות בהפעלה ייגבה תשלום.

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

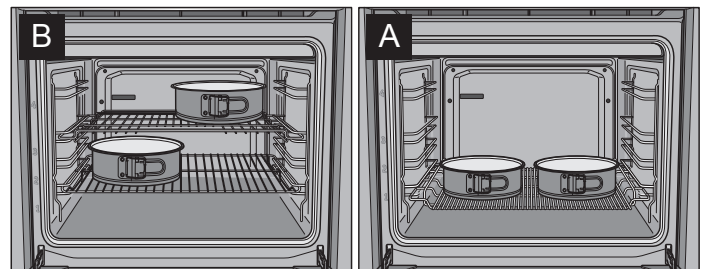
מנות שנבדקו

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

אפייה	מפלט	מצב הפעלה	טמפרטורה ב-°C	זמן אפייה בדקות
עוגיות זילוף	3		*150 - 140	30 - 20
	1		*150 - 140	30 - 25
	3 + 1		*150 - 140	35 - 25
	4 + 3 + 1		*140 - 130	50 - 35
עוגות קטנות (20 למגש)	3		**170 - 160	30 - 25
	1		**160 - 150	30 - 20
	3 + 1		**150 - 140	40 - 30
	4 + 3 + 1		**150 - 140	45 - 35
עוגת ספוג על בסיס מים חמים	2		*170 - 160	35 - 25
	1		*170 - 160	35 - 25
	1		*180 - 170	70 - 60
פאי תפוחים עם שכבת בצק כפולה (תבניות אפייה המונחות זו לצד זו, איור A)				
פאי תפוחים עם שכבת בצק כפולה (תבניות אפייה שחורות מונחות באלכסון זו מזו, איור B)				
	3 + 1		*180 - 170	75 - 65

* יש לחמם מראש את התנור

** יש לחמם מראש את התנור במשך 10 דקות



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

* יש לחמם מראש את התנור במשך 10 דקות

** הפכו בתום 2/3 ממשך זמן הבישול

תקלות ותיקונים

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

⚠ סכנת התחשמלות!

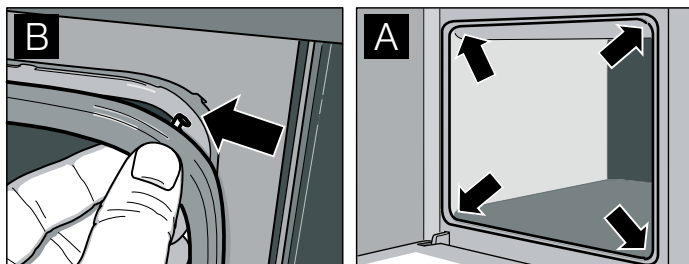
- אך ורק טכנאי מורשה רשאי לבצע עבודות במערכת האלקטרונית של המכשיר.
- לפני כל עבודה על המערכת האלקטרונית של המכשיר, יש לנתק אותו מאספקת החשמל. הורידו את המפסק או נתקו את הנת"ך בתיבת הנת"כים הביתית שלכם.

בעיה	גורם אפשרי	פעולה מתקנת
תקלה בפונקציה חשמלית (לדוגמה, נוריות החיווי אינן נדלקות)	נת"ך פגום	בדקו את הנת"ך בתיבת הנת"כים והחליפו אותו במקרה הצורך
נזלים או בצק דליל זורמים לצד אחד	המכשיר הותקן בצורה לא מאוזנת	בדקו את התקנת המכשיר (ראו הוראות ההתקנה)
השעה  מהבהבת בתצוגת השעון	החשמל הופסק בשל הפסקת חשמל	כוונו מחדש את השעה (עיינו בפרק: שעון אלקטרוני)
פונקציות הנשלטות באופן אלקטרוני אינן פועלות	קפיצת מתח (בשל מכת ברק, למשל)	כוונו מחדש את הפונקציות שנפגעו
נוצר 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		בדקו את גובה המדפים (עיינו בפרק: צלייה או בפרק צלייה בגריל)
אדים רבים מתעבים בתא התנור	זוהי תופעה רגילה (לדוגמה, כאשר אופים עוגות בעלות ציפוי לח מאוד או כאשר צולים נתחי בשר גדולים)	פתחו לזמן קצר את דלת התנור מדי פעם במהלך פעולת התנור
סימנים בהירים ועמומים נראים על אביזרים מצופי אמייל	תופעה תקינה הנגרמת בעקבות טפטוף מיצי בשר או מיצי פירות	לא אפשרי
לוחות הדלת מתכסים אדים	תופעה רגילה הנגרמת עקב הפרשי טמפרטורה	חממו את המכשיר ל-100°C וכבו אותו חמש דקות לאחר מכן

החלפת אטם הדלת

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

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



בדקו שוב כדי לוודא שהאטם יושב נכון - במיוחד בפינות.

החלפת הנורה בתנור

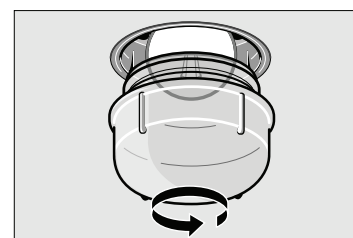
יש להחליף נורות שנשרפו.

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

⚠ סכנת התחשמלות!

נתקו את המכשיר מאספקת החשמל. הורידו את המפסק בתיבת הנת"כים או נתקו את הנת"ך בתיבת הנת"כים הביתית.

1. הניחו מגבת מטבח בתא התנור הקר כדי למנוע נזק.
2. סובבו את כיסוי הזכוכית נגד כיוון השעון והסירו אותו.



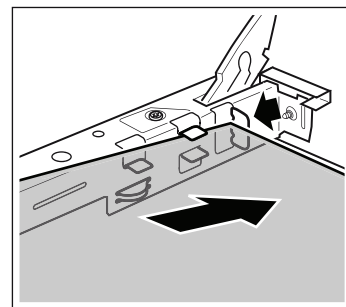
3. החליפו את הנורה של התנור בנורה חדשה מסוג זהה.
4. הבריגו מחדש את כיסוי הזכוכית.
5. הוציאו את מגבת המטבח והרימו את המפסק.

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

התקנת הלוח האמצעי

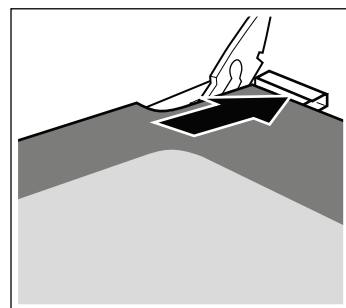
הערה: בעת ההתקנה ודאו שהכיתוב "top right" פונה כלפי מטה בחלק התחתון משמאל.

הכניסו את הלוח האמצעי אל עבר החלק האחורי, ככל שניתן להכניסו.



התקנת לוח הדלת

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



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

3. התקינו מחדש את דלת התנור.

ניקוי המסילות

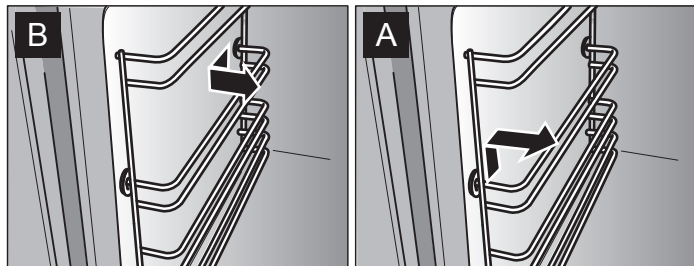
ניתן להסיר את המסילות כדי להקל את פעולת הניקוי.

⚠ סכנת כוויה עקב חלקים לוהטים בתא התנור!

המתינו שתא התנור יתקרר.

1. דחפו מעלה את המסילות מהצד הקדמי ומשכו הצדה כדי לנתק את הוו (איור A).

2. משכו את המסילות קדימה מצדן האחורי ואז הצדה כדי לנתק את הוו השני (איור B).

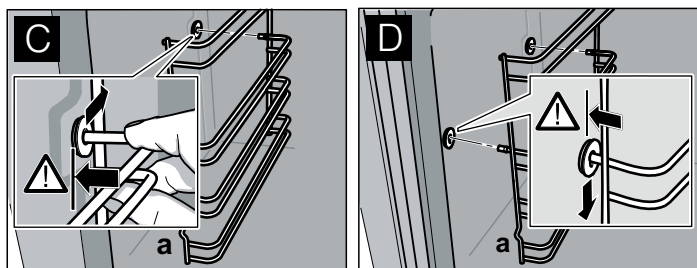


3. נקו את המסילות באמצעות נוזל ניקוי כלים וספוג או מברשת.

4. מקמו את המסילות כך שהחריץ (a) פונה מטה, כדי שגובה המדפים יתאים.

5. הכניסו את הצד האחורי של המסילות כמה שניתן ודחפו לאחור (איור C).

6. הכניסו את הצד הקדמי של המסילות כמה שניתן ודחפו מטה (איור D).



הסרת דלת התנור והתקנתה

ניתן להסיר את דלת התנור כדי לנקותה באופן יסודי יותר.

⚠ סכנת פציעה!

הצירים של דלת התנור עלולים להיסגר בכוח רב. הקפידו לפתוח את ידית נעילת הצירים במלואה כאשר אתם מסירים את דלת התנור ולסגור אותה במלואה אחרי התקנת הדלת. אל תנסו לתפוס את הציר.

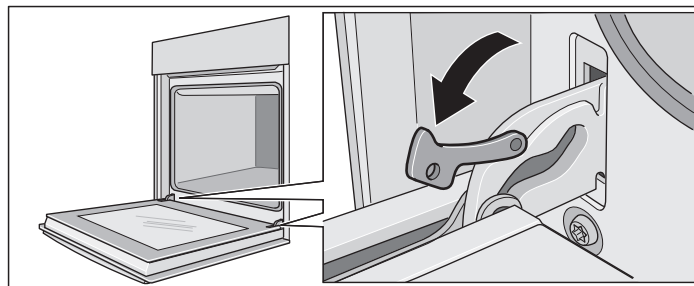
⚠ סכנת פציעה!

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

הסרת דלת התנור

1. פתחו את דלת התנור עד הסוף.

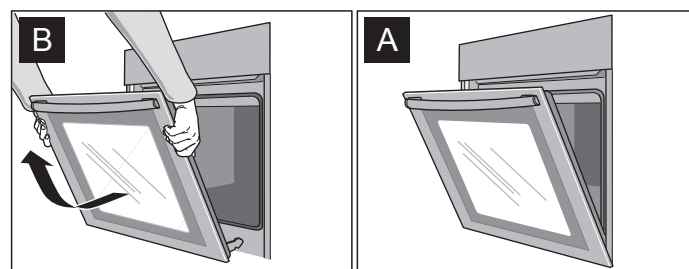
2. פתחו עד הסוף את ידידות הנעילה בצד שמאל ובצד ימין.



קעת הצירים מאובטחים ואינם יכולים להיסגר.

3. סגרו את דלת התנור עד שאתם חשים בהתנגדות (איור A).

4. אחזו באמצעות שתי ידיכם בצד שמאל ובצד ימין של דלת התנור, סגרו את הדלת עוד קצת ואז משכו אותה החוצה (איור B).



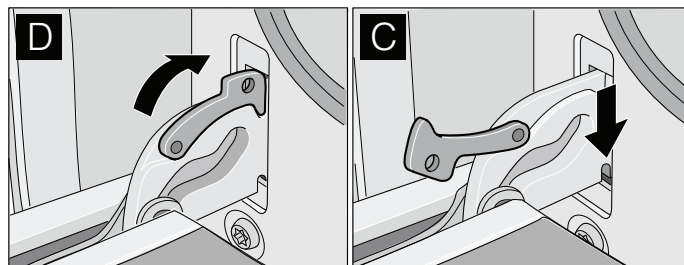
התקנת דלת התנור

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

החריץ בכל אחד מהצירים צריך להיתפס במקום.

2. פתחו את דלת התנור עד הסוף.

3. סגרו את ידידות הנעילה במלואן בצד שמאל ובצד ימין של המכשיר (איור D).



הדלת מאובטחת קעת ולא ניתן להסירה.

4. סגרו את דלת התנור.

ניקוי לוחות הדלת

ניתן להסיר את הלוחות הפנימיים של דלת התנור כדי להקל עליכם את הניקוי.

⚠ סכנת פציעה!

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

⚠ סכנת פציעה!

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

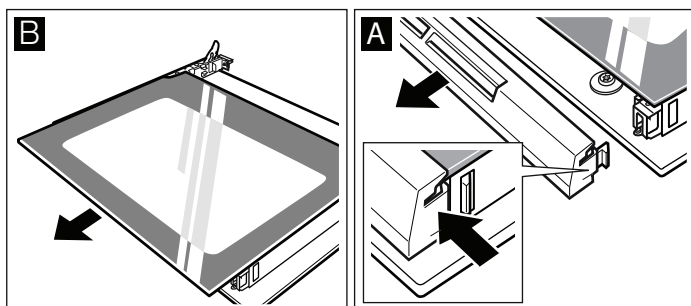
הסרת לוח הדלת

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

1. נתקו את דלת התנור והניחו אותה על משטח רך ונקי כאשר הצד הקדמי שלה פונה כלפי מטה (עיינו בפרק: הסרת דלת התנור והתקנתה).

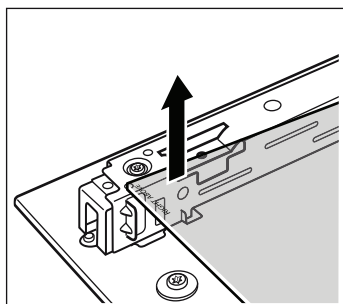
2. הסירו את הכיסוי בחלק העליון של דלת התנור. לחצו פנימה באמצעות אצבעותיכם את הלשוניות בצד שמאל וימין (איור A).

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



הסרת הלוח האמצעי

הרימו מעט את הלוח האמצעי ומשכו אותו החוצה לכיוונכם.



ניקוי

נקו את לוח הדלת באמצעות חומר לניקוי זכוכית ומטלית רכה.

⚠ סכנת פציעה!

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

יוגורט

אתם יכולים גם להכין יוגורט תוצרת בית בתנור שלכם. חום התאורה ☞ משמש לכך.

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

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

ניקוי ותחזוקה

⚠ סכנת קצר חשמלי!

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

זהירות!

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

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

ניקוי חיצוני של המכשיר

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

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

חלק/משטח המכשיר	תכשיר/עזר ניקוי
משטחי נירוסטה	נקו באמצעות מטלית או מטלית עור רכה ולחה ונוזל כלים; יבשו באמצעות מטלית רכה. אם המשטח מלוכלך מאוד, השתמשו בחומרי ניקוי המיועדים לנירוסטה בגימור מוברש.
חזית התנור	מים חמים עם סבון: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה. אין להשתמש בחומרי ניקוי לזכוכית או במגדרת לזכוכית מכל סוג שהוא.
לוחות הדלת	נקו באמצעות מטלית או מטלית עור רכה ולחה ותכשיר לניקוי זכוכית; יבשו באמצעות מטלית רכה.
	הלוח הפנימי של דלת התנור מצופה בשכבה שנראית כציפוי בהיר.

ניקוי תא התנור

זהירות!

היזהרו שלא לפגוע במשטחי תא התנור. אין לנקות את התנור בעודו חם, גם אם אתם משתמשים בתכשירים לניקוי תנורים המיועדים במיוחד למטרה זו.

הערות

- בשל מאפייניו הטכניים, האמייל עשוי לשנות את צבעו. עם זאת, שינוי הצבע אינו משפיע על פעולתו.
- קצותיהם של מגשי אפייה דקים עלולים להיות מחוספסים. אולם הגנה מפני קורוזיה עדיין מובטחת.

חלקי התנור	תכשיר/עזר ניקוי
משטחי אמייל	נקו באמצעות מטלית או מטלית עור רכה ולחה ותמיסת חומץ או נוזל כלים. יבשו באמצעות מטלית רכה. השתמשו במטלית רכה ולחה וחומר ניקוי כדי לרכך שאריות מזון שנדבקו. השאירו את תא התנור פתוח לאחר הניקוי כדי שהוא יוכל להתייבש.
	אם התנור מלוכלך מאוד, אנו ממליצים להשתמש בתכשיר לניקוי תנורים. בעת ניקוי בתכשיר לניקוי תנורים יש לעיין בהוראות היצרן.
אטם הדלת	מים חמים עם סבון
מסילות	מים חמים עם סבון: יש להשרות ולנקות במטלית כלים או במברשת.
מדפים טלסקופיים	מים חמים עם סבון: יש לנקות במטלית כלים או במברשת.
	אין להסיר את חומר הסיכה כאשר המסילות הנשלפות נמשכות החוצה – מומלץ לנקות אותן כאשר הן נמצאות בפנים.
	אין להשרות או לנקות במדיח הכלים.
אביזרים	השרו במים חמים עם סבון. נקו באמצעות מברשת וספוג או שטפו במדיח הכלים.

שמרו על ניקיון התנור

נקו את תא התנור לאחר כל שימוש, כיוון שהלכלוך ייאפה בפעם הבאה שתחממו את התנור, ואז ניתן יהיה להסיר אותו רק בקושי רב. הקפידו להסיר מיד כתמי אבנית, שומן, עמילן ואלבומין (כגון חלבון ביצה).

השתדלו להשתמש במצב ☞ אוויר חם, מתי שניתן. מצב הפעלה זה יוצר פחות לכלוך.

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

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

הפשרה

בפרק זה תלמדו כיצד להפשיר באמצעות  אוויר חם או  הפשרה.

הפשרה באמצעות אוויר חם

השתמשו במצב  אוויר חם כדי להפשיר ולבשל מוצרי מזון קפואים.

שימו לב בבקשה לנושאים הבאים:

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

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

הפשרה

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

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

הקרום עבה מדי ו/או הצלי יבש מדי	בדקו את המפלס. 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 להתפזר במהירות.

צלייה בגריל

זהירות!

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

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

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



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

צלייה בגריל מכל הכיוונים

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

הפכו את המאכלים בתוך מחצית עד שני שלישים מזמן הצלייה.

יש לנקב את עור הברווז 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.

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

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

הערכים מתייחסים למזון שהוכנס לתנור קר ולבשר שהוצא ישר מהמקרר.

מזון לצלייה בגריל	מפלס	טמפרטורה ב-°C	משך צלייה בגריל בדקות
סינטה, בינוני	2	240 - 220	50 - 40
שוק כבש, ללא עצם, בינוני	2	190 - 170	150 - 120
בקר			
נתח בקר עם קרום	2	190 - 170	160 - 140
ירך בקר	2	200 - 180	150 - 120
עוף (לא ממולא)			
חצאי עוף, 1 - 2 חצאים	2	230 - 210	50 - 40
עוף שלם, 1 - 2 עופות	2	220 - 200	80 - 60
ברווז שלם, 2 - 3 ק"ג	2	200 - 180	120 - 90
אווז שלם, 3 - 4 ק"ג	2	170 - 150	160 - 130

צלייה בגוף חימום לוהט

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

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

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

הפכו את המאכלים בתוך מחצית עד שני שלישים מזמן הצלייה.

טבלת צלייה

זמני הצלייה וטמפרטורת הצלייה תלויים בגודל, בגובה, בסוג ובכמות של המאכל.
ככלל: ככל שהמאכל גדול יותר, יש לצלות אותו בטמפרטורה נמוכה יותר ולמשך זמן ארוך יותר.
המידע המופיע בטבלה זו הוא מידע מנחה בלבד ומתייחס לפריטים המתבשלים ללא מכסה. הערכים עשויים להשתנות בהתאם לסוג הבשר/הדג או לכמות ובהתאם לכלי הצלייה.

אנו ממליצים בפעם הראשונה לכוון לטמפרטורה הנמוכה יותר המצוינת בטבלה. כך ניתן להשיג בדרך כלל השחמה אחידה יותר.
בסוף זמן הצלייה, יש לכבות את התנור ולהשאיר את הצלי לנוח בתא התנור למשך כ-10 דקות נוספות, כאשר דלת התנור סגורה. משך זמן המנוחה לאחר האפייה אינו כלול בזמני הצלייה הנתונים.
המידע בטבלה זו מתייחס למזון המוכנס לתא תנור קר וכן לבשר/דג שהוצאו ישר מהמקרר.

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

* יש לחמם מראש את התנור
** יש לצלות צלי קדרה בכלי בישול עם מכסה
*** השתמשו במפלט 1 עבור מאכלים גבוהים

סוג המנה		מפלס		טמפרטורה		זמן אפייה בדקות		מפלס		טמפרטורה	
				ב-°C						ב-°C	
מאפים											
לחמניות/באגט אפויים למחצה		1	200 - 180	5 - 15	1	180 - 200					
לחמניות/באגט, קפואים		1	200 - 180	5 - 15	1	200 - 220					
לחמניות/באגט, אפויים למחצה, קפואים		1	200 - 180	10 - 20	1	180 - 200					
בצק בייגלה, קפוא		1	190 - 170	15 - 20	1	170 - 190					
קציצות ירקות, קפואות											
נגיס' דגים		1	200 - 180	15 - 20	1	190 - 210					
המבורגרים צמחוניים		1	200 - 180	20 - 30	1	200 - 220					

* יש לחמם מראש את התנור

עצות ופתרונות

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

צלייה

⚠ שימוש בכלי אפייה שאינם עמידים בחום עלול לגרום לפציעות!

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

אין להשתמש במפלס 2 בעת צלייה במצב 🔌 אוויר חם. הדבר יפגע בזרימת האוויר ותוצאות הצלייה לא יהיו טובות.

צלייה פתוחה

צלייה פתוחה מתבצעת בכלי צלייה ללא מכסה.

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

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

צלייה בתבנית הרב-תכליתית

נוזלים נפלטים מהבשר ונאספים בתבנית הרב-תכליתית. 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 עם מכסה

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

טבלת אפייה לארוחות טריות ולמוצרי מזון קפוא

הפונקציה  Circotherm אינטנסיבי מתאימה במיוחד להכנת מנות טריות הדורשות חום רב מלמטה ולהכנת מוצרי מזון קפוא מוכן.

הערות

- השתמשו בתבנית הרב-תכליתית עבור מוצרים קפואים
- הניחו נייר אפייה או נייר מיוחד לספיגת שומן על התבנית הרב-תכליתית כאשר אתם אופים מוצרי תפוחי אדמה קפואים
- השתמשו רק בנייר אפייה המתאים לטמפרטורה שנבחרה
- פזרו את הטוגנים בשכבה אחת
- יש להפוך מוצרי תפוחי אדמה קפואים בתום מחצית זמן האפייה
- אין לתבל מוצרי תפוחי אדמה קפואים לפני תום האפייה
- השאירו מעט רווח בין הלחמניות בעת ההשחמה. אין להניח לחמניות רבות מדי במגש האפייה
- אין להשתמש במוצרים קפואים עם כוויות קור
- אין להשתמש במוצרים קפואים המכוסים בשכבה עבה של קרח
- פעלו בהתאם להוראות היצרן
- לא ניתן לאפות ביותר ממפלס אחד באמצעות הפונקציה CircoTherm אינטנסיבי

סוג המנה		 אוויר חם		Circotherm  אינטנסיבי	
		מפלס	טמפרטורה ב-°C	זמן אפייה בדקות	מפלס
פיצה, טרייה		1	200 - 180*	20 - 30	1
		3 + 1	190 - 170	35 - 45	-
פלאן פיקנטי		1	200 - 180*	15 - 25	1
		1	200 - 180	50 - 60	1
קיש		1	200 - 180*	30 - 45	1
		1	200 - 180	50 - 60	1
פאי		1	200 - 180*	30 - 45	1
		1	200 - 180	50 - 60	1
פלאן שווייצרי		1	200 - 180*	45 - 55	1
		1	200 - 180	50 - 60	1
תפוחי אדמה מוקרמים מתפוחי אדמה גולמיים		1	200 - 180	35 - 45	1
		1	200 - 180	50 - 60	1
שטרודל, קפוא		1	200 - 180	35 - 45	1
		1	200 - 180	50 - 60	1
פיצה, קפואה					
פיצה עם בסיס דק		1	200 - 180	10 - 20	1
		3 + 1	190 - 170	20 - 30	-
פיצה עם בסיס עבה		1	200 - 180	20 - 30	1
		3 + 1	190 - 170	25 - 35	-
מוצרים מתפוחי אדמה, קפואים					
טוגנים		1	200 - 180	15 - 25	1
		3 + 1	190 - 170	25 - 35	-
לביבות (קרוקטים)		1	200 - 180	15 - 25	1
		1	200 - 180	15 - 25	1
רושטי (נגיסי תפוחי אדמה ממולאים)					
* יש לחמם מראש את התנור		1	200 - 180	15 - 25	1
		1	200 - 180	15 - 25	1

❏ חימום עליון/תחתון		🔗 אוויר חם		
מפלט	זמן אפייה בדקות	טמפרטורה °C-ב	מפלט	טמפרטורה °C-ב
בצק בסיסי				
בצק פריך				
1	170 - 160	70 - 45	3	190 - 180
3 + 1	170 - 160	80 - 60	-	-
1	170 - 150	80 - 60	-	-
1	160 - 150	90 - 50	2	180 - 160
1	*160 - 150	35 - 20	2	*180 - 170
תערובת ספוג				
1	*190 - 180	15 - 10	3	*200 - 190
1	170 - 160	30 - 20	2	170 - 160
1	160 - 150	45 - 30	2	170 - 160
1	*160 - 150	30 - 20	2	*170 - 160
בצק שמרים				
1	170 - 160	60 - 40	3	180 - 170
3 + 1	170 - 160	65 - 45	-	-
1	170 - 160	40 - 30	3	180 - 170
1	170 - 160	40 - 30	2	170 - 160
1	170 - 160	45 - 35	2	180 - 170
* יש לחמם מראש את התנור				
❏ חימום עליון/תחתון		🔗 אוויר חם		
מפלט	זמן אפייה בדקות	טמפרטורה °C-ב	מפלט	טמפרטורה °C-ב
בצק שמרים				
1	170 - 160	25 - 20	3	180 - 170
3 + 1	170 - 160	30 - 20	-	-
1	80	130 - 100	3	80
3 + 1	80	170 - 150	-	-
1	*200 - 190	30 - 20	3	*210 - 200
3 + 1	*200 - 190	35 - 25	-	-
1	*200 - 190	35 - 25	3	*210 - 200
3 + 1	*200 - 190	40 - 30	-	-
1	*160 - 150	35 - 25	3	*170 - 160
3 + 1	*160 - 150	35 - 25	-	-
1	*150 - 140	20 - 15	3	*150 - 140
3 + 1	*140 - 130	30 - 20	-	-
4 + 3 + 1	*140 - 130	35 - 20	-	-
* יש לחמם מראש את התנור				
❏ חימום עליון/תחתון		🔗 אוויר חם		
מפלט	זמן אפייה בדקות	טמפרטורה °C-ב	מפלט	טמפרטורה °C-ב
לחם/לחמניות				
1	*220	20 - 10	2	*240
1	*220	20 - 15	2	*240
1	*180	40 - 30	3	*200
בצק לחם במשקל 750-1000 גרם				
1	*220	40 - 35	2	*220
בצק לחם במשקל 1000-1250 גרם				
1	*220	15 - 10	2	*240
1	180	45 - 40	2	200
בצק לחם במשקל 1250-1500 גרם				
1	*220	15 - 10	2	*240
1	180	50 - 40	2	200
* יש לחמם מראש את התנור				

כיוון השעון

אם אף פונקציית שעון לא פעילה, ניתן לשנות את השעה.

1. לחצו שוב ושוב על לחצן פונקציית השעון <> עד שהסמל <> או הסמל ☺ יידלקו.

2. סובבו את הבורר הסיבובי כדי לכוון את השעה. ההגדרה מיושמת באופן אוטומטי.



בדיקת ההגדרות, תיקון ומחיקתן

1. לבדיקת ההגדרות שלכם, לחצו שוב ושוב על לחצן פונקציית השעון <> עד שיידלק 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.

אפייה

אין להשתמש במפלט 2 כאשר אתם אופים במצב הפעלה & אוויר חם. זרימת האוויר תיפגע והדבר יפגע בתוצאות האפייה.

אביזרי אפייה

תבניות אפייה

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

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

מגשי אפייה

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

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

אפייה בשני מפלסים או יותר במקביל

אם אתם אופים במספר מפלסים, מומלץ להשתמש במגשי אפייה ולהכניס אותם באותו הזמן.

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

אם ברצונכם לאפות בשני מפלסים באמצעות מגש אפייה ותבנית רב-תכליתית, עליכם להכניס את מגש האפייה במפלט 3 ואת התבנית הרב-תכליתית במפלט 1.

טבלת אפייה לתערובות עוגה/בצק בסיסיות

הערכים בטבלה זו הם מידע מנחה בלבד ותקפים למגשי אפייה מצופי אמייל ולתבניות אפייה כהות. הערכים עשויים להשתנות בהתאם לסוג הבצק/תערובת או לכמות ובהתאם לסוג תבנית האפייה.

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

אנו ממליצים להגדיר בפעם הראשונה את הטמפרטורה הנמוכה יותר המצוינת בטבלה. טמפרטורות נמוכות יותר יאפשרו בדרך כלל להשיג השחמה אחידה יותר.

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

שימו לב להערות בטבלה הנוגעות לחימום המקדים.

חימום עליון/תחתון <>		& אוויר חם			
מפלט	זמן אפייה בדקות	מפלט	זמן אפייה בדקות	מפלט	בצק בסיסי
טמפרטורה ב-°C		טמפרטורה ב-°C			
עוגת ספוג					
180 - 170	3	45 - 30	170 - 160	1	חיתוכיות עם ציפוי
-	-	50 - 40	160 - 150	3 + 1	
170 - 160	2	80 - 60	160 - 150	1	תבנית אפייה קפיצית/תבנית מוארכת
180 - 170	2	35 - 20	170 - 160	1	תבנית עבור בסיס פלאן

* יש לחמם מראש את התנור

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 <> או הסמל <> 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 משך זמן הבישול יחד עם זמן סיום הפעלת פונקציית השעון.

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

1. הגדירו את מצב ההפעלה ואת הטמפרטורה.
התנור מתחמם.

2. לחצו שוב ושוב על לחצן פונקציית השעון <> עד שהסמל <> או הסמל <> 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 <> או הסמל <> 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 1:30). 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.

■ עבור פונקציות השעון: טיימר הדקות, משך זמן הבישול I-I, סיום הפעולה <> ומצב שמור 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 על לחצן פונקציית השעון <> למשך 6 שניות.

תצוגת השעון נכבית. אם פונקציית השעון פעילה, הסמל המתאים נשאר דולק.

2. לחצו לחיצה קצרה על לחצן פונקציית השעון <>.
תצוגת השעון נדלקת.

טיימר

1. לחצו שוב ושוב על לחצן פונקציית השעון <> עד שהסמל <> או הסמל <> יידלקו.

2. הגדירו את משך זמן ההפעלה 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

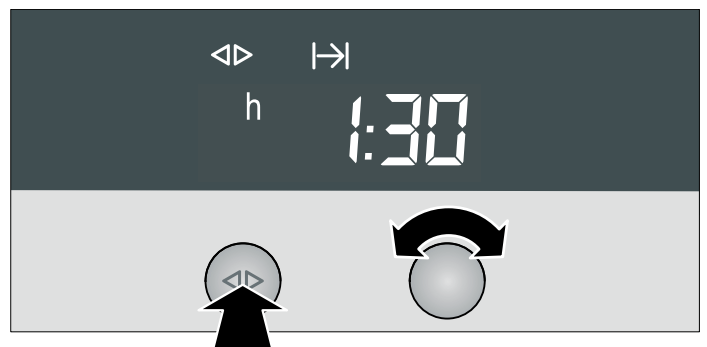
כיבוי אוטומטי לאחר שחלף משך זמן הבישול שנקבע.

1. הגדירו את מצב ההפעלה ואת הטמפרטורה.
התנור מתחמם.

2. לחצו שוב ושוב על לחצן פונקציית השעון <> עד שהסמל <> או הסמל <> יידלקו.

3. הגדירו את משך זמן הבישול באמצעות הבורר הסיבובי (לדוגמה, 1:30 שעות).

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



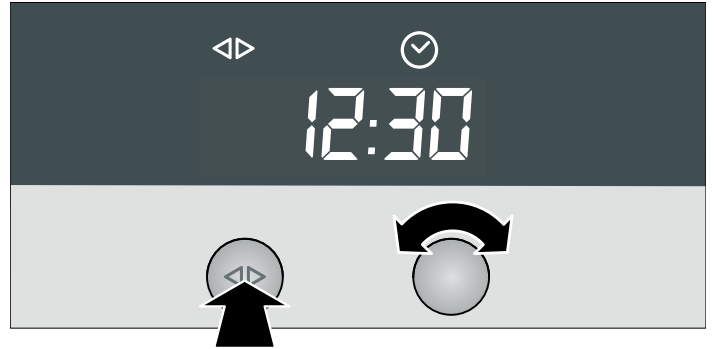
כאשר הזמן שהוגדר מראש חלף, התנור ייכבה באופן אוטומטי.

1. סובבו את בורר מצבי ההפעלה ואת בורר הטמפרטורה חזרה למצב 0.

2. לחצו על לחצן פונקציית השעון <> כדי לצאת מפונקציית השעון.

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 שלכם לפני השימוש הראשון בו.

1. הוציאו אביזרים ושאריות חומרי אריזה מתא התנור.
2. נקו את האביזרים ואת תא התנור באמצעות מים חמים עם סבון (עיינו בפרק: ניקוי ותחזוקה).
3. חממו את התנור במצב □ חימום עליון/תחתון לטמפרטורה של 240°C למשך 60 דקות.
4. לאחר שתא התנור התקרר, נקו אותו במים חמים עם סבון.
5. נקו את צדו החיצוני של התנור באמצעות מטלית לחה ומים עם סבון.

תפעול המכשיר

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

הפעלת המכשיר

1. סובבו את בורר מצבי ההפעלה עד לבחירת מצב ההפעלה המתאים.
2. סובבו את בורר הטמפרטורה עד לבחירת הטמפרטורה הרצויה.

כיבוי המכשיר

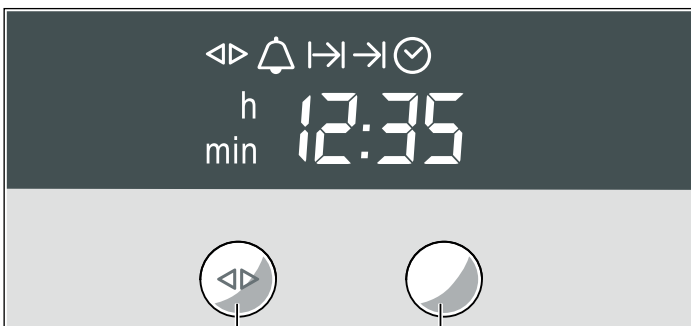
1. סובבו את בורר מצבי ההפעלה חזרה למצב 0.
 2. סובבו את בורר הטמפרטורה חזרה למצב ●.
- המאוורר עשוי להמשיך לפעול לאחר כיבוי המכשיר.

שעון אלקטרוני

בסעיף זה תמצאו מידע אודות

- כיוון הטיימר
- כיבוי התנור באופן אוטומטי (זמן בישול וזמן סיום פעולה)
- הפעלת התנור וכיבוי באופן אוטומטי (הפעלה שמורה בזיכרון)
- כיוון השעה

תצוגת שעון



לחצן פונקציית השעון

בורר סיבובי

פונקציית השעון	שימוש
🔔 טיימר דקות	ניתן להשתמש בטיימר הדקות 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	התנור נכבה באופן אוטומטי בשעה שהוגדרה מראש (לדוגמה, בשעה 12:30).
הפעלה שמורה בזיכרון	התנור מופעל ונכבה באופן אוטומטי. זמן הבישול וזמן סיום הפעולה אוחדו.
☑ שעון	כיוון השעון.

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).

אביזרי התנור

בפרק זה תוכלו למצוא מידע לגבי

- אביזרי התנור
- הדרך הנכונה להכניס את אביזרי התנור לתא התנור
- מפלסי המדפים
- אביזרים אופציונליים

אביזרים

האביזרים הבאים מצורפים למכשיר שלכם:

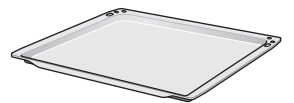
מגש אפייה מצופה אמייל
לאפיית עוגות במגש ופריטים קטנים



מדף רשת
לאפייה בתבניות אפייה, לצלייה בכלי צלייה ולצלייה בגריל



תבנית רב-תכליתית מצופה אמייל
לאפיית עוגות לחות, לצלייה, לצלייה בגריל ולאסוף נתזים במהלך הבישול



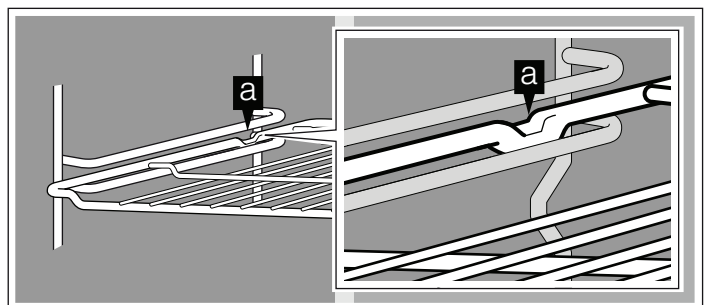
הערה: מגש האפייה והתבנית הרב-תכליתית עשויים להתעוות כאשר התנור פועל. הדבר נגרם מהפרשי הטמפרטורה הגדולים המופעלים על האביזרים. הפרשים אלה עשויים להיווצר אם חלק מהאביזר בלבד מכוסה במזון, או אם פריטים קפואים כגון פיצה מונחים עליו.

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 שפונקציית הנעילה תפעל כהלכה.

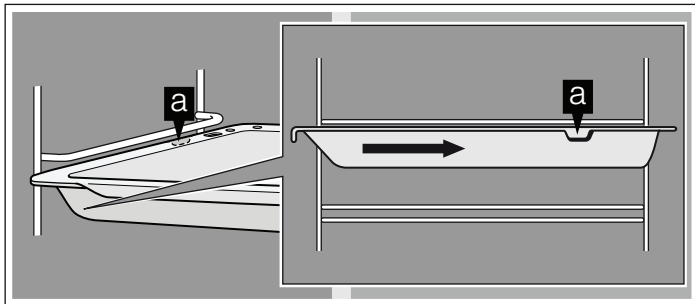
בעת הכנסת מדף הרשת, ודאו

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



בעת הכנסת מגש האפייה והתבנית הרב-תכליתית, ודאו

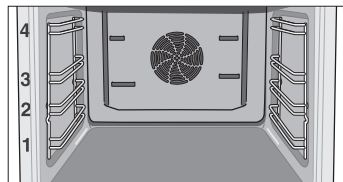
- שהשקע (a) נמצא בחלק האחורי של האביזר
- שהחלק המשופע של האביזר פונה כלפי דלת התנור בעת ההכנסה



מפלסי המדפים

בתא התנור ישנם ארבעה מפלסי מדפים. מפלסי המדפים נספרים מלמטה למעלה.

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



אביזרים אופציונליים

ניתן לרכוש את האביזרים האופציונליים ממרכז שירות הלקוחות או מסוכן מורשה.

מס' פריט	אביזרים
CZ 1332 X0	מגש אפייה מאלומיניום
CZ 1342 X0	מגש אפייה מצופה אמייל
CZ 1242 X1	תבנית רב-תכליתית עם מדף רשת ממתכת
740766	מדף רשת ממתכת לצלייה ולצלייה בגריל, לשימוש בתבנית הרב-תכליתית
CZ 1432 X1	מדף רשת לאפייה ולצלייה
CZ 1352 X0	מגש פיצה
CZ 1282 X3	מערכת אידי
CZ 1702 X2	מדף טלסקופי 2x
CZ 1742 X2	מדף טלסקופי 3x
CZ 1755 X2	מדף טלסקופי עם שליפה מלאה 4x

לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה

לפני השימוש בתנור בפעם הראשונה כווננו את השעון ונקו את התנור.

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 הגדרת השעון.

הסמל והסמל נדלקים. השעה מופיעה בלוח התצוגה.

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

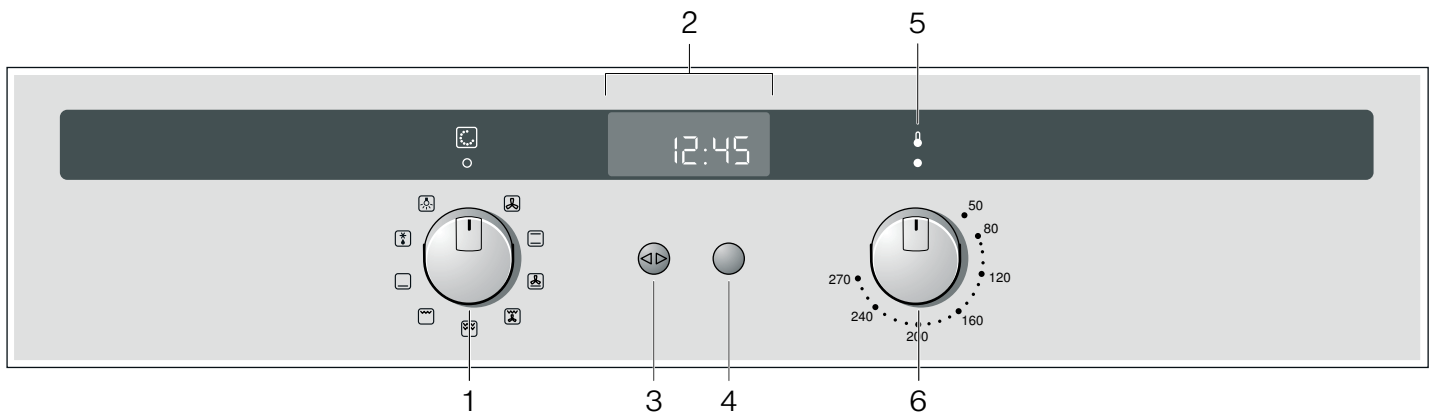
ההגדרה נשמרת לאחר 3 שניות.

המכשיר החדש שלכם

בפרק זה, תמצאו מידע אודות התנור.

לוח הבקרה

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



הרכיב	שימוש
תנור	
1	בורר מצב ההפעלה בחירת מצב ההפעלה (עיינו בפרק: תפעול המכשיר)
5	נורית החיווי של בורר הטמפרטורה נורית החיווי דולקת כאשר התנור מתחמם או במהלך כל חימום לאחר מכן
6	בורר הטמפרטורה בחירת הטמפרטורה
שעון אלקטרוני	
2	תצוגת שעון השעה או פונקציית השעון מוצגת
3	לחצן פונקציית השעון בחירת פונקציית השעון (עיינו בפרק: שעון אלקטרוני)
4	בורר סיבובי קביעת ההגדרות של פונקציית השעון

מצבי הפעלה

מצב הפעלה	שימוש
אוויר חם	לאפייה ולצלייה במפלט אחד או שניים.
חימום עליון/תחתון	לאפייה ולצלייה במפלט אחד. אידיאלי לעוגות בעלות חלק עליון לח (כגון עוגות גבינה).
Circotherm אינטנסיבי	למאכלים מוכנים קפואים ולארוחות מוכנות קפואות הדורשים חום רב מלמטה (עיינו בפרק: אפייה).
צלייה בגריל מכל הכיוונים	לעופות ולנתחי בשר גדולים.
גריל משטח מלא	לצלייה בגריל של פריטים שטוחים וקטנים (כגון אומצות, נקניקיות).
גריל מרכזי	לצליית כמויות קטנות של פריטים שטוחים וקטנים (כגון אומצות, לחם).
חימום תחתון	למזון ולמאפים האמורים ליצור קרום או הדורשים השחמה ברמה גבוהה יותר מהצד התחתון. הפעילו את הפונקציה "חימום תחתון" לזמן קצר בלבד בסוף האפייה.
הפשרה	להפשרה עדינה של נתחי בשר, לחם וקינוחים עדינים (כגון עוגת קרם).
תאורה	לסיוע בעת ניקוי תא התנור ותחזוקתו.

סכנת צריבה!

■ 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 בזהירות. 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, עזרי ניקוי שורטים או חדים 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.

■ 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, מגעי 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.

פעולות העשויות לגרום נזק למכשיר

זהירות!

■ אביזרים, רדיד אלומיניום, נייר אפייה או כלי אפייה על רצפת תא התנור: אין להניח אביזרים על רצפת תא התנור. אין לכסות את רצפת תא התנור בשום סוג של רדיד אלומיניום או נייר אפייה. לעולם אין להניח כלי בישול על רצפת תא התנור אם כוונה בתנור טמפרטורה של 50°C ומעלה. הדבר יגרום להצטברות חום. זמני האפייה והצלייה לא יהיו נכונים עוד וייגרם נזק לאמייל. נזק זה 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 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.

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

■ אטם דלת התנור מלוכלך מאוד: אם אטם דלת התנור מלוכלך מאוד, דלת התנור לא תיסגר כראוי כאשר התנור פועל. החזיתות של המכשירים הקרובים לתנור עלולות להינזק. הקפידו כי אטם דלת התנור יישאר תמיד נקי.

■ דלת התנור כמקום ישיבה, כמדף או כמשטח עבודה: אין לשבת על דלת התנור, להניח עליה חפצים או לתלות ממנה חפצים. אין להניח כלי אפייה או אביזרים על דלת התנור.

■ הכנסת אביזרים: בהתאם לדגם התנור, אביזרים עלולים לשרוט את זכוכית הדלת בעת סגירת דלת התנור. יש להקפיד להכניס את האביזרים לתנור עד הסוף.

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

השלכה באופן ידידותי לסביבה

השליכו את חומרי האריזה באופן ידידותי לסביבה.

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



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

11	צלייה	2	הוראות בטיחות חשובות
13	צלייה בגריל	3	השלכה באופן ידידותי לסביבה
14	הפשרה	4	המכשיר החדש שלכם
15	יוגורט	5	אביזרי התנור
15	ניקוי ותחזוקה	5	לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה
18	תקלות ותיקונים	6	תפעול המכשיר
19	מנות שנבדקו	6	שעון אלקטרוני
		8	אפייה

⚠ הוראות בטיחות חשובות

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

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

לקוחות נכבדים,

הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת רוכשי תנור של חברת **Constructa**.
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 מובנה CF232253IL