

לקוחות נכבדים,

אנו מקווים שהוראות הפעלה אלה סייעו לכם להפעיל את המכשיר של Siemens, ושהן פועלות לשביעות רצונכם. אם למרות מאמצינו להגיש לכם מוצר מושלם וללא ליקויים תתגלה תקלה כלשהי בפעולת המכשיר, אנא פנו בכל עת לאחת מתחנות השירות הרשומות להלן. מעבודות השירות והטכנאים המיומנים ישמחו להגיש לכם במהירות את כל העזרה הדרושה להחזרת המכשיר לפעולה תקינה.

בהצלחה!

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

תחנות שירות ברחבי הארץ

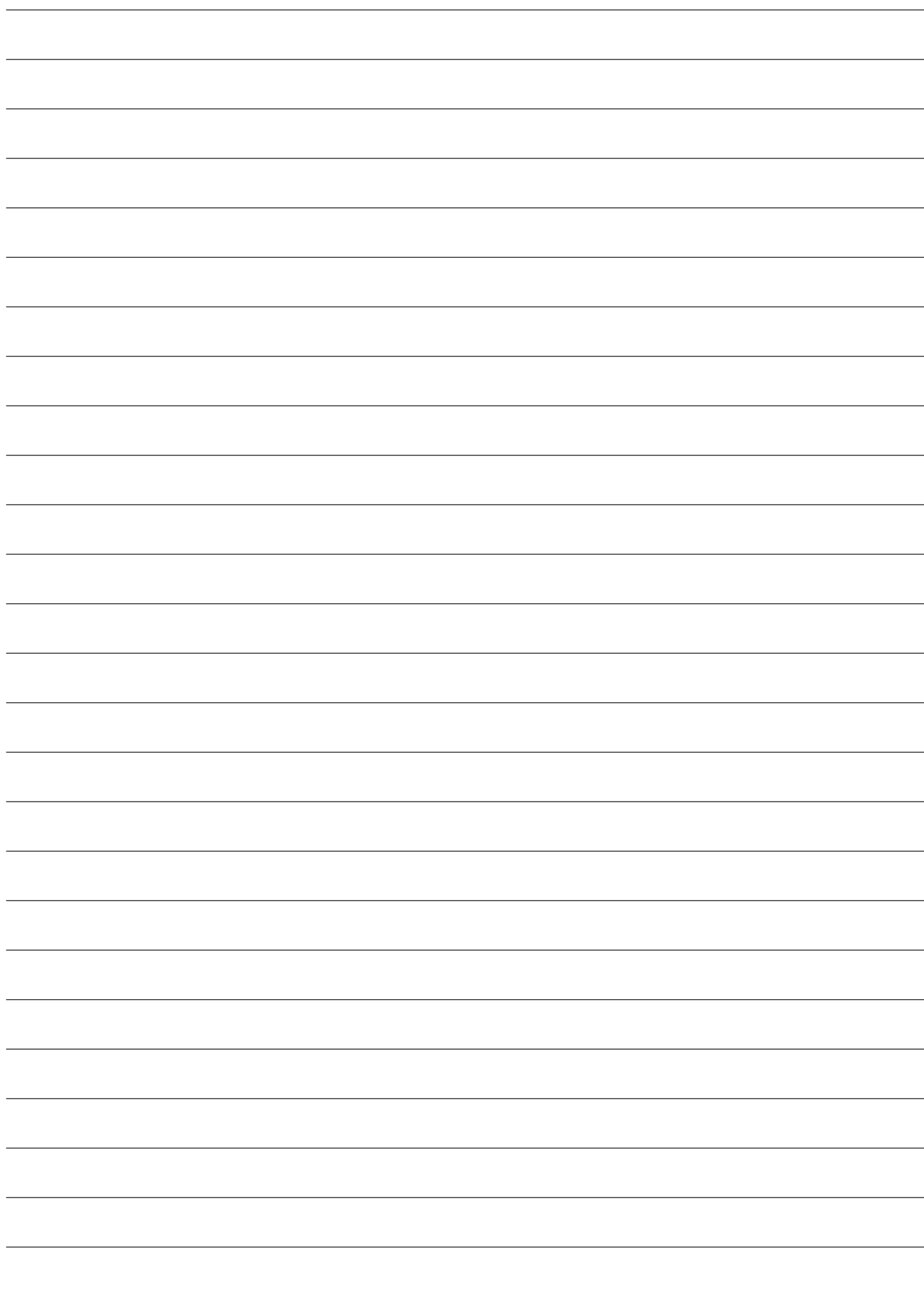
08-9777222	טל:	שירות CSB, המסגר 1, א.ת. צפוני, לוד	מרכז חיפה והצפון דרום
04-8477111	טל:	שירות CSB, שד' ההסתדרות 224, חיפה	
08-9777200	טל:	שירות CSB, יאיר 18, באר-שבע	ירושלים
08-6335311	טל:	שירות ששון, הבנאי 56, אילת	
08-6378616	טל:	שירות אקספרס, אזור התעשייה החדש, אילת	
02-6403000	טל:	שירות אלרם, הסדנא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

מוקד שירות טלפוני ארצי - 2220*

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

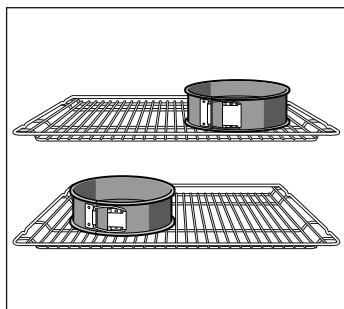


9000912002 01 060693





מנות מבחן



טבלאות אלה הוכנו עבור מכוני הבדיקה כדי להקל על ביצוע הבדיקות של מגוון המכשירים. בהתאם לתקן IEC 60350-1 EN 50304/EN 60350 (2009).

אפייה

אפייה בשני מפלסים במקביל: הקפידו תמיד להניח את התבנית הרב-תכליתית מעל למגש האפייה. אפייה בשלושה מפלסים במקביל: הניחו את התבנית הרב-תכליתית באמצע.

עוגיות בהזלפה:

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

פאי תפוחים עם שכבת בצק עליונה במפלס אחד:

הניחו תבניות קפיציות לעוגה בצבע כהה באלכסון זו מזו באותו המפלס.

פאי תפוחים עם שכבת בצק עליונה בשני מפלסים:

הניחו תבניות קפיציות לעוגה בצבע כהה זו לצד זו (ראו איור).

עוגות בתבניות קפיציות לעוגה עשויות פח: אפו במפלס אחד במצב □ חימום עליון/תחתון. הניחו את התבנית הקפיצית לעוגה על התבנית הרב-תכליתית במקום על מדף הרשת.

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

סוג המאכל	אביזרים וכלי בישול	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך הבישול בדקות
עוגיות, חימום מקדים*	מגש אפייה	3	□	150-140	40-30
	מגש אפייה	3	⊗	150-140	40-30
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	⊗	150-140	45-30
	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1	⊗	140-130	55-40
עוגות קטנות, חימום מקדים*	מגש אפייה	3	□	170-150	35-20
	מגש אפייה	3	⊗	170-150	35-20
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	⊗	160-140	45-30
	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1	⊗	150-130	55-35
עוגת ספוג על בסיס מים חמים, חימום מקדים*	תבנית קפיצית לעוגה על גבי מדף הרשת	2	□	170-160	40-30
	תבנית קפיצית לעוגה על גבי מדף הרשת	2	⊗	170-160	40-25
פאי תפוחים	מדף רשת + 2 תבניות קפיציות לעוגה, קוטר 20 ס"מ	1	□	190-170	100-80
	2 מדפי רשת + 2 תבניות קפיציות לעוגה, קוטר 20 ס"מ	3+1	⊗	190-170	100-70

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

צלייה בגריל

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

סוג המאכל	אביזרים וכלי בישול	מפלס	סוג החימום	הגדרת הגריל	משך הבישול בדקות
קלי חימום מקדים למשך 10 דקות	מדף רשת	5	☐	3	2-½
המבורגר מבשר בקר, 12x* אין לחמם בחימום מקדים	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	1+4	☐	3	30-25

* יש להפוך לאחר שחלף ⅓ מזמן הבישול שהוגדר.

שימור

לפני השימור יש לוודא שצנצנות הזכוכית ואטמי הגומי נקיים ושלמים. במידת האפשר, השתמשו בצנצנות בגודל זהה. ההוראות שבטבלה מתייחסות לצנצנות עגולות בנפח 1 ליטר.

זהירות!

אין להשתמש בצנצנות גדולות או גבוהות מדי. המכסה עלול להיסדק. השתמשו בפירות ובירקות טריים בלבד. שטפו אותם היטב. הזמנים שמצוינים בטבלה הם בגדר המלצה בלבד. משך הזמן מושפע מטמפרטורת החדר, ממספר הצנצנות ומהכמות והטמפרטורה של תוכן הצנצנות. לפני שתכבו את התנור או תבצעו שינוי כלשהו בהגדרות של התנור, ודאו שהתוכן שבתוך הצנצנות מבעבע כפי שמצופה.

הכנה

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

4. סגרו את הצנצנות בעזרת התפסים.

אין להכניס יותר משש צנצנות לתא התנור בעת ובעונה אחת.

קביעת ההגדרות

- הכניסו את התבנית הרב-תכליתית למפלס 2. סדרו את הצנצנות כך שהן לא יגעו אחת בשנייה.
- שפכו ½ ליטר של מים חמים (בחום של כ-80°C) אל תוך התבנית הרב-תכליתית.
- סגרו את דלת התנור.
- קבעו מצב חימום תחתון.
- כוונו את הטמפרטורה בין 170°C ל-180°C.

שימור

פירות

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

השאירו את הצנצנות בתנור הכבוי למשך 25 עד 35 דקות ואז הוציאו אותן מהתנור. אם תשאירו את המזון להתקרר בתוך התנור למשך זמן רב יותר, חיידיקים עלולים להופיע על גבי המזון ולגרום לפירות להחמיץ.

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

ירקות

כשמתחילות להופיע בועות בצנצנות, כוונו את הטמפרטורה חזרה בין

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

הוצאת הצנצנות

לאחר שתהליך השימור הסתיים, הוציאו את הצנצנות מתוך תא התנור.

זהירות!

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

אקרילאמיד במזון

(ביסקוויטים, לחם זנגוויל, עוגיות) במהלך הכנתם בחום גבוה מאוד.

אקרילאמיד נוצר בעיקר במוצרי דגנים ותפוחי אדמה, כגון תפוחי אדמה פריכים, טוגנים, צנימים, לחמניות, לחם או מאפים עדינים

עצות להכנת מזון באופן שיצמצם את כמות האקרילאמיד הנוצרת

כללי

- קצרו את זמני האפייה והבישול ככל האפשר.
- בשלו את המזון עד להזהבה, אך לא עד כדי השחמה כהה.
- חתיכות מזון גדולות ועבות מכילות פחות אקרילאמיד.

אפייה

- במצב חימום עליון/תחתון, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 200°C.
- במצב אוויר חם או אוויר חם 3D, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 180°C.
- במצב חימום עליון/תחתון, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 190°C.
- במצב אוויר חם או אוויר חם 3D, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 170°C.


ביסקוויטים

Egg or egg yolk reduces the production of acrylamide.

פזרו את הטוגנים בשכבה אחת ואחידה על גבי המגש. מומלץ להניח לפחות 400 גרם טוגנים על גבי מגש אפייה כדי למנוע מהטוגנים להתייבש.

טוגנים להכנה בתנור

מנות מיוחדות

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

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



הכנת יוגורט

- יש להרתיח ליטר אחד של חלב (3.5% שומן) ולצנן אותו ל-40°C.
- בחשו פנימה 150 גרם יוגורט (היישר מתוך המקרר).
- מזגו את הנוזל אל תוך כוסות או צנצנות קטנות עם מכסה מתברג, וכסו באמצעות ניילון נצמד.

4. חממו את תא התנור מראש כפי שמצוין.
5. הניחו את הכוסות או הצנצנות על רצפת תא התנור ובשלו בהתאם להנחיות.

התפחת בצק


1. הכינו את הבצק כרגיל, הניחו אותו בתוך כלי חסין חום עשוי קרמיקה, וכסו.
2. חממו את תא התנור מראש כפי שמצוין.
3. כבו את התנור, הניחו את הכלי עם הבצק בתוך תא התנור והניחו לו לתפוח.

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


הפשרה

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





יש לעיין בהוראות ההכנה שמצוינות על גבי האריזה. זמני ההפשרה משתנים בהתאם לסוג המזון ולכמותו. הניחו עופות על צלחת כאשר צד החזה פונה כלפי מטה.

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

ייבוש

באמצעות מצב  אוויר חם 3D ניתן לייבש מזון באופן מושלם. השתמשו אך ורק בפירות וירקות שאינם פגומים, ושטפו אותם היטב. נקזו את כל המים העודפים, וייבשו אותם היטב.

רפדו את התבנית הרב-תכליתית ואת מדף הרשת באמצעות נייר אפייה או נייר פרגמנט. פירות וירקות עסיסיים במיוחד יש להפוך מספר פעמים. הסירו את הפירות והירקות מהנייר ברגע שהם התייבשו.

פירות ועשבי תבלין	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה	משך הזמן לבישול
600 גרם פרוסות תפוחי עץ	תבנית רב-תכליתית + מדף	1+3		80°C	5 שעות (בערך)
800 גרם פרוסות אגסים	תבנית רב-תכליתית + מדף	1+3		80°C	8 שעות (בערך)
1.5 קייג שזיפים	תבנית רב-תכליתית + מדף	1+3		80°C	8-10 שעות (בערך)
200 גרם עשבי תבלין, שטופים	תבנית רב-תכליתית + מדף	1+3		80°C	1½ שעות (בערך)

מאפים, מאכלים מוקרמים, קלי עם תוספות

אם אתם צולים במצב גריל, ישירות על גבי מדף הרשת, יש להניח את התבנית הרב-תכליתית במפלט מספר 1. פעולה זו שומרת על התנור נקי יותר.

הניחו תמיד את כלי הבישול על גבי מדף הרשת של התנור.

איכות הבישול של המאפים תלויה במידה רבה בגודל של כלי הבישול ובעובי של המאפה. הערכים שמצוינים בטבלה הם זמני בישול ממוצעים בלבד.

סוג המאכל	אביזרים וכלי בישול	מפלט	סוג החימום	טמפרטורה °C-ב	משך הבישול בדקות
מאפים					
מאפה, מתוק	כלי בישול חסין חום	2	☐	200-180	50-40
מאפה פסטטה	כלי בישול חסין חום	2	☐	230-210	40-30
מאכלים מוקרמים					
תפוחי אדמה מוקרמים, ללא בישול מקדים, בגובה 4 ס"מ לכל היותר	כלי בישול חסין חום אחד	2	☒	180-160	80-60
	שני כלי בישול חסיני חום	1+3	☒	170-150	85-65
קלי					
קלי עם תוספות, 4 פרוסות	מדף רשת	4	☒	170-160	15-10
קלי עם תוספות, 12 פרוסות	מדף רשת	4	☒	170-160	20-15

מוצרים מוכנים

יש לעיין בהוראות שמצוינות על גבי האריזה.

תוצאת הבישול תלויה במידה רבה באיכות של המזון. השחמה מוקדמת מדי ושינויים בגוון ניתן למצוא לעתים גם במוצר טרם בישולו.

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

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

עוף

המשקל שמצוין בטבלה מתייחס לבשר עוף מוכן לצלייה (ללא מילוי).

הניחו את העוף השלם על גבי מדף הרשת במפלס התחתון, כאשר החזה פונה כלפי מטה. הפכו לאחר שחלף 2/3 מהזמן המצוין.

הפכו את הצלי, כגון גלילת הודו או חזה הודו, בחלוף מחצית מזמן הבישול המומלץ. הפכו את נתחי העוף לאחר שחלף 2/3 מהזמן המצוין.

בעת בישול של ברווז או אווז, מומלץ לנקב את העור באזור שנמצא מתחת לכנפיים. פעולה זו תאפשר לשומן לטפטף החוצה.

עוף ייצא פריך ושחום במיוחד אם תמרחו עליו חמאה, מי מלח או מי תפוזים לקראת סוף הצלייה.

בעת צלייה ישירות על מדף הרשת, יש להכניס בנוסף תבנית אפייה במפלס 1. מיצי הבשר יאגרו בתוך התבנית והתנור יישאר נקי יותר.

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

דגים

הפכו את נתחי הדג לאחר שחלף 2/3 מזמן הצלייה שצוין.

אין צורך להפוך כאשר מדובר בדג שלם. הניחו את הדג השלם בתנור בתנוחת השחייה שלו, כלומר כאשר סנפיר הגב פונה כלפי מעלה.

ניתן להניח בבטן הדג חצי תפוח אדמה או כלי בישול קטן חסין חום, כדי להעניק לו יציבות.

בעת צלייה ישירות על מדף הרשת, יש להכניס בנוסף תבנית אפייה במפלס 1. דבר זה יאפשר את אגירת הנוזלים בתוך התבנית, וישמור על התנור נקי יותר.

דגים	משקל	אביזרים וכלי בישול	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C, מצב הגריל	משך זמן הבישול בדקות
דגים, שלמים	300 גרם כל אחד	מדף רשת	2	☞	3	25-20
	1.0 ק"ג	מדף רשת	2	☞	200-180	50-45
	1.5 ק"ג	מדף רשת	2	☞	190-170	60-50
פילה דג, 3 ס"מ		מדף רשת	3	☞	2	25-20

עצות לצלייה ולצלייה בגריל

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

בשר, עופות, דגים

כלי בישול

ניתן להשתמש בכל כלי בישול שעמיד בפני חום. מגש האפייה מתאים גם להכנת נתחי בשר גדולים.

מומלץ מאוד להשתמש בכלי בישול שעשויים זכוכית. המכסה של כלי הצלייה צריך להתאים היטב ולהיסגר כהלכה.

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

בכלי בישול שעשויים מפלדת אל-חלד המזון אינו משחים במידה רבה וייתכן שהבשר יהיה עשוי פחות. יש להאריך את זמני הבישול במקרה זה.

מידע בטבלאות:

כלי ללא מכסה = לא מכוסה

כלי עם מכסה = מכוסה

הקפידו להניח את כלי הבישול במרכזו של מדף הרשת.

הניחו כלי בישול חמים עשויים זכוכית על גבי מצע יבש לאחר סיום הבישול. הזכוכית עלולה להיסדק אם תניחו אותה על גבי משטח קר או רטוב.

צלייה

לבשר דל שומן מומלץ להוסיף מעט נוזלים. גובה הנוזל בכלי הבישול צריך להיות כ-1/2 ס"מ.

לצלי בקדרה מומלץ להוסיף נוזלים ביד רחבה. גובה הנוזל בכלי הבישול צריך להיות 1 עד 2 ס"מ בקירוב.

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

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

עצות לצלייה בגריל

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

יש להשתמש בצלייה בגריל אך ורק כאשר דלת התנור סגורה.

לצורך הצלייה בגריל יש להשתמש, ככל שניתן, בפיסות מזון בעובי זהה. דבר זה יאפשר לבשר להשחים באופן אחיד ולהישאר עסיסי.

יש להפוך את המזון הנצלה בגריל לאחר שחלף פרק זמן של 1/3 מזמן הצלייה.

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

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

בנוסף, הכניסו את מגש האפייה במפלס 1. מיצי הבשר ייאגרו בתוך התבנית והתנור יישאר נקי יותר.

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

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

בשר

הפכו את נתחי הבשר כאשר חלפה מחצית מזמן הבישול.

בסיום הבישול, כבו את התנור והניחו לבשר לנוח במשך 10 דקות נוספות כשהדלת סגורה. פעולה זו מאפשרת פיזור טוב יותר של מיצי הבשר.

מומלץ לעטוף את נתח הסינטה לאחר סיום הבישול ברדיד אלומיניום ולהניח לו לנוח במשך 10 דקות נוספות.

בשר	משקל	אביזרים וכלי בישול	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C, מצב הגריל	משך זמן הבישול בדקות
בקר						
נתח בקר	1.0 ק"ג	מכוסה	2	☐	220-200	120
	1.5 ק"ג		2	☐	210-190	140
	2.0 ק"ג		2	☐	200-180	160
פילה, מדיום-רייר	1.0 ק"ג	לא מכוסה	2	☐	230-210	70
	1.5 ק"ג		2	☐	220-200	80
סינטה, מדיום רייר	1.0 ק"ג	לא מכוסה	1	☒	230-210	50
אומצה, מדיום-רייר 3 ס"מ		מדף רשת	5	☐	3	15
עגל						
נתח בשר עגל	1.0 ק"ג	לא מכוסה	2	☐	210-190	100
	2.0 ק"ג		2	☐	190-170	120
טלה						
שוק כבש, ללא עצם, מידת עשייה	1.5 ק"ג	לא מכוסה	1	☒	170-150	120
בשר טחון						
קציץ בשר	כ-500 גרם	לא מכוסה	1	☒	190-170	70
נקניקיה						
נקניקיה		מדף רשת	4	☐	3	15

מוצרים אפויים קטנים	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה °C-ב	משך הבישול בדקות
עוגת שמרים	מגש אפייה	3	<input type="checkbox"/>	200-180	20-30
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	25-35

לחם ולחמניות
לצורך אפייה של לחם יש לחמם את התנור מראש, אלא אם כן כתוב אחרת בהנחיות.
לעולם אין לשפוך מים לתוך תא התנור החם.
בעת אפייה בשני מפלסים, הקפידו תמיד להניח את התבנית הרב-תכליתית מעל למגש האפייה.

לחם ולחמניות	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה °C-ב	משך הבישול בדקות
לחם שמרים עם 1.2 קייג קמח	תבנית רב-תכליתית	2	<input type="checkbox"/>	270	8
לחם שאור עם 1.2 קייג קמח	תבנית רב-תכליתית	2	<input type="checkbox"/>	200	35-45
לחמניות (ללא חימום מקדים)	מגש אפייה	3	<input type="checkbox"/>	210-230	20-30
לחמניות מבצק שמרים מתוק	מגש אפייה	3	<input type="checkbox"/>	170-190	15-20
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	20-30

עצות לאפייה

ברצונכם לאפות לפי מתכון שלכם.	עיינו בהוראות שמתייחסות לסוגי מזון דומים בטבלאות.
כיצד ניתן לדעת אם עוגת ספוג נאפתה כהלכה.	10 דקות בקירוב לפני סיום זמן האפייה שמצוין במתכון, החדירו קיסם לאזור הגבוה ביותר בעוגה. אם הקיסם נשלף החוצה כשהוא נקי, העוגה מוכנה.
העוגה נפלה.	בפעם הבאה השתמשו בכמות קטנה יותר של נוזלים או הנמיכו את טמפרטורת התנור ב-10 מעלות. עיינו בזמני הערבול שמצוינים במתכון.
העוגה תפחה במרכז אך נשארה נמוכה בשוליים.	אין לשמן את הצדדים של התבנית הקפיצית. מיד לאחר שהעוגה מוכנה, שחררו בזהירות את שוליה מדפנות התבנית באמצעות סכין.
העוגה כהה מדי בחלקה העליון.	הכניסו את העוגה למפלס נמוך יותר בתנור, בחרו בטמפרטורה נמוכה יותר ואפו את העוגה במשך זמן ממושך מעט יותר.
העוגה יבשה מדי.	השתמשו בקיסם כדי לנקב חורים קטנים בעוגה המוכנה. לאחר מכן, טפטפו מיץ פירות או משקה אלכוהולי על העוגה. בפעם הבאה העלו את הטמפרטורה ב-10 מעלות וקצרו את משך האפייה.
הלחם או העוגה (לדוגמה, עוגת גבינה) נראים בסדר, אך אינם אפויים מבפנים (רכים, דביקים, עם אזורים נוזליים).	בפעם הבאה, הוסיפו פחות נוזלים ואפו במשך זמן ממושך מעט יותר ובטמפרטורה נמוכה יותר. במקרה של עוגות עם ציפוי לח, אפו את הבסיס תחילה. פזרו שקדים או פירורי לחם ולאחר מכן הניחו את הציפוי על גבי הבסיס. עיינו במתכון ובזמני האפייה המומלצים.
העוגה משחימה באופן לא אחיד.	בחרו בטמפרטורה נמוכה מעט יותר כדי לוודא שהבצק ייאפה בצורה אחידה יותר. יש לאפות בצקים עדינים במפלס אחד במצב <input type="checkbox"/> חימום עליון/תחתון. נייר אפייה בולט מהאביזרים עלול להשפיע על זרימת האוויר. מסיבה זו יש לחתוך את נייר האפייה לגודל המדויק של מגש האפייה.
עוגת הפירות לא השחימה בתחתית.	בפעם הבאה הכניסו את העוגה למפלס נמוך יותר בתנור.
מיץ הפירות גלש מן העוגה.	בפעם הבאה השתמשו בתבנית רב-תכליתית עמוקה יותר, אם יש ברשותכם כזו.
מאפי שמרים קטנים נדבקים זה לזה בזמן האפייה.	הניחו את המאפים במרווח של 2 סיימ בערך זה מזה. דבר זה מאפשר להם לתפוח ולהשחים בכל הצדדים.
אפיתם במקביל בכמה מפלסים. הפריטים שעל גבי מגש האפייה העליון שחומים יותר מהפריטים שנמצאים על גבי מגש האפייה התחתון.	השתמשו תמיד במצב <input checked="" type="checkbox"/> אוויר חם 3D כאשר אתם אופים ביותר ממפלס אחד. מזון המונח בכמה מגשי אפייה במקביל בתנור לא יהיה מוכן בהכרח באותו הזמן.
בשעת אפייה של עוגות לחות נוצר עיבוי.	האפייה עשויה לגרום להיווצרותם של אדי מים, שנפלטים מן הפתחים הממוקמים מעל הידית של דלת התנור. האדים עלולים להצטבר וליצור טיפות מים על גבי לוח הבקרה או על החזיתות של ארונות המטבח שסמוכים למכשיר. זוהי תופעה רגילה.

עוגות בתבנית	תבנית	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה °C-ב	משך הבישול בדקות
עוגת ספוג, פשוטה	תבנית עגולה/תבנית מוארכת	2	☉	180-160	50-40
	3 תבניות מוארכות	1+3	☉	160-140	80-60
עוגת ספוג, עדינה	תבנית עגולה/תבנית מוארכת	2	☐	170-150	70-60
בסיס פלאן, ספוג	תבנית לעוגה עם בסיס פלאן	2	☐	170-150	30-20
עוגת פלאן פירות עדינה, ספוג	תבנית קפיצית/תבנית טבעתית	2	☐	180-160	60-50
עוגת ספוג	תבנית קפיצית לעוגה	2	☐	180-160	40-30
מאפה עם בסיס בצק פריך וציפוי פריך	תבנית קפיצית לעוגה	1	☐	190-170	35-25
טארט פירות או עוגת גבינה, בסיס אפוי*	תבנית קפיצית לעוגה	1	☐	190-170	90-70
פלאן שווייצרי	מגש פיצה	1	☐	240-220	45-35
מאפים מלוחים (כגון קיש/טארט בצל)*	תבנית קפיצית לעוגה	1	☐	200-180	60-50
פיצה, בסיס דק עם שכבה דקה של תוספות (חימום מקדים)	מגש פיצה	1	☐	270-250	15-10

* יש לכבות את התנור ולהניח למאפים להתקרר למשך 20 דקות נוספות, כאשר דלת התנור סגורה.

עוגות במגש	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה °C-ב	משך הבישול בדקות
עוגת ספוג או בצק שמרים עם ציפוי יבש	מגש אפייה	2	☐	190-170	30-20
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	170-150	45-35
עוגת ספוג או בצק שמרים עם ציפוי לח, פירות	תבנית רב-תכליתית	3	☐	180-160	50-40
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	170-150	60-50
פלאן שווייצרי	תבנית רב-תכליתית	2	☐	230-210	50-40
רולדה (חימום מקדים)	מגש אפייה	2	☐	210-190	20-15
חלה קלועה עם 500 גרם קמח	מגש אפייה	2	☐	180-160	40-30
עוגת פירות יבשים עם 500 גרם קמח	מגש אפייה	3	☐	180-160	70-60
עוגת פירות יבשים עם 1 קייג קמח	מגש אפייה	3	☐	170-150	100-90
שטרודל, מתוק	תבנית רב-תכליתית	2	☐	200-180	65-55
בורקס	תבנית רב-תכליתית	2	☐	200-180	50-40
פיצה	מגש אפייה	2	☐	240-220	25-15
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	200-180	45-35

מוצרים אפויים קטנים	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה °C-ב	משך הבישול בדקות
ביסקוויטים	מגש אפייה	3	☉	160-140	25-15
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	150-130	35-25
	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5	☉	150-130	40-30
עוגיות בצק פריך (חימום מקדים)	מגש אפייה	3	☐	150-140	40-30
	מגש אפייה	3	☉	150-140	40-30
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	150-140	45-30
	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5	☉	140-130	50-35
עוגיות מקרון	מגש אפייה	2	☐	130-110	40-30
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	120-100	45-35
	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5	☉	120-100	50-40
מרנג	מגש אפייה	3	☉	100-80	150-130
פחזניות	מגש אפייה	2	☐	220-200	40-30
בצק עלים	מגש אפייה	3	☉	200-180	30-20
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	200-180	35-25
	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5	☉	180-160	45-35

עצות לחיסכון באנרגיה ולשמירה על איכות הסביבה

חיסכון בגז בעת שימוש בכיריים

- השתמשו תמיד בסיר בגודל מתאים למזון. כלי גדול יותר, שאינו מלא, דורש אנרגיה רבה יותר.
- כסו תמיד את הסיר במכסה מתאים.
- חשוב שיהיה תמיד מגע בין להבת הגז לבסיס הסיר.

השלכה ידידותית לסביבה

יש להשליך את חומרי האריזה באופן ידידותי לסביבה.

מכשיר זה מסומן בהתאם לתקנה האירופית 2012/19/EC בנוגע למכשירי חשמל ואלקטרוניקה משומשים (פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני - WEEE). התקנה מגדירה את מסגרת ההחזרה והמיחזור של מכשירים משומשים, והיא תקפה בכל רחבי האיחוד האירופי.



בסעיף זה תוכלו למצוא עצות מועילות לחיסכון באנרגיה בעת אפייה וצלייה בתנור ובעת בישול על הכיריים, וכן כיצד להשליך את המכשיר שלכם בצורה נאותה.

חיסכון בחשמל בעת שימוש בתנור

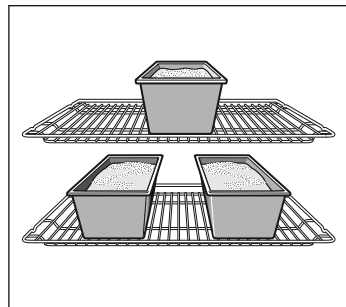
- חממו את התנור מראש אך ורק אם מצוין במתכון או בטבלה שבחוברת ההוראות שיש לעשות כן.
- מומלץ להשתמש בתבניות אפייה כהות ומצופות לכה או אמיל. הן קולטות את החום טוב יותר.
- הימנעו ככל הניתן מפתיחה של דלת התנור בזמן הבישול, האפייה או הצלייה.
- אם ברצונכם לאפות יותר מעוגה אחת, מומלץ לאפות אותן בזו אחר זו. התנור 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.
- במקרה של זמני בישול או אפייה ממושכים, ניתן לכבות את התנור 10 דקות לפני סיום הבישול ולנצל את החום השירי כדי לסיים את תהליך הבישול.

מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו

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

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

הטבלאות שמובאות להלן מציגות מספר הצעות עבור התבשילים שלכם. כאשר אתם אופים בשלוש תבניות עוגה או תבניות מוארכות במקביל, הניחו אותן על גבי מדפי הרשת כפי שמודגם באיור.



תבניות אפייה

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה כהות שעשויות מתכת.

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

אם תרצו להשתמש בתבניות סיליקון, עיינו במידע שבמתכונים ובהוראות היצרן. לעתים קרובות תבניות סיליקון קטנות יותר מתבניות רגילות. בהתאם לכך עשויות להשתנות גם כמיות הבלייה והוראות ההכנה.

טבלאות

הטבלאות מכילות מידע לגבי סוגי החימום המומלצים באפיית הסוגים השונים של עוגות ומאפים. הטמפרטורה ומשך זמן האפייה תלויים בכמות הבלייה ובהרכבה. לכן התחומים המומלצים של הטמפרטורות מוצגים בטבלאות. מומלץ לאפות בטמפרטורה נמוכה, מכיוון שהדבר יאפשר למאפה להשחים בצורה אחידה יותר. במידת הצורך, תוכלו להעלות את הטמפרטורה בפעם הבאה.

אם תחממו את התנור מראש, זמן האפייה יתקצר ב-5 עד 10. לקבלת מידע נוסף ניתן לעיין בפרק *עצות לאפייה* שמובא לאחר הטבלאות.

כאן תמצאו מבחר תבשילים ואת ההגדרות המיטביות עבורם. אנו נציג בפניכם את סוג החימום הרצוי ואת הטמפרטורה המומלצת ביותר עבור התבשיל המסוים. תוכלו למצוא מידע בנוגע לאביזרים המתאימים ולמפלס שבו יש למקם את המזון. בנוסף תוכלו לקבל עצות בנוגע לכלי בישול ולשיטות ההכנה השונות.


הערות

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

עוגות ומאפים

אפייה במפלס אחד

לאפית עוגות, מומלץ להשתמש במצב  חימום עליון/תחתון.

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

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

אפייה בשני מפלסים או יותר במקביל

השתמשו במצב  אוויר חם 3D.

גובה המדפים בעת אפייה בשני מפלסים במקביל:

- תבנית רב-תכליתית: מפלס 3
- מגש אפייה: מפלס 1
- גובה המדפים בעת אפייה בשלושה מפלסים במקביל:
- מגש אפייה: מפלס 5

פתרון בעיות

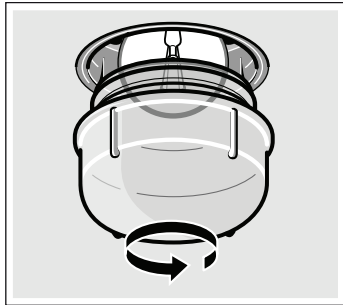
החלפת הנורה בתקרת תא התנור

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!

הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים.

1. הניחו מגבת מטבח בתנור כאשר הוא קר כדי למנוע נזק.
2. שחררו את כיסוי הזכוכית על-ידי סיבובו כנגד כיוון השעון.



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

כיסוי הזכוכית

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

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

טבלה לפתרון תקלות

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

⚠ סכנת התחשמלות!

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

בעיה	גורם אפשרי	פתרון/מידע
התנור אינו פועל.	תקלה במפסק הזרם בלוח החשמל.	הביטו בתיבת הנתיכים ובדקו אם מפסק הזרם תקין.
השעון מהבהב בתצוגה.	הפסקת חשמל	בדקו אם תאורת המטבח או מכשירי חשמל אחרים פועלים.
התנור אינו מתחמם.	הצטברות של אבק על גבי המגעים.	סובבו את כפתורי הבקרה מספר פעמים הלך ושוב.
מבער הגז אינו ניצת	הפסקת חשמל או מצתים לחים.	הדליקו את מבערי הגז בעזרת מצית גז או גפרור.

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 הסיוע המתאים. לוח הדירוג הכולל מספרים אלה נמצא בצד דלת התנור. אנו ממליצים לכם לרשום את המספרים האלה ואת מספר הטלפון של שירות הלקוחות בטבלה שלהלן, כדי לחסוך זמן בעת הצורך.

מספר FD

מספר E

מרכז שירות לקוחות ☎

שימו לב שיידרש תשלום עבור ביקור של טכנאי השירות בביתכם במקרה של תקלה במכשיר, גם בזמן תקופת האחריות על המכשיר. תוכלו למצוא את כל המידע והטלפונים של מרכזי השירות ברשימת מרכזי שירות הלקוחות שבגב החוברת.

הזמנה של טכנאי שירות וייעוץ לגבי המוצר

GB 0844 8928999

שיחות פנים בבריטניה מברייטיש טלקום בעלות 3 פני לדקה. תיתכן עמלת שיחה בעלות של עד 6 פני.

IL 01450 2655

€ 0.03 לדקה בשעות השיא. € 0.0088 לדקה בתעריף שעות השפל.

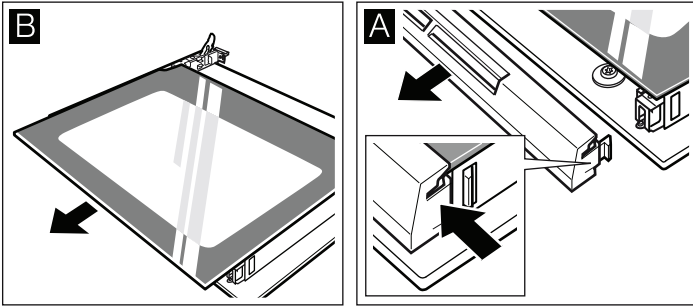
אתם יכולים לסמוך על מומחיותו של היצרן, ולהיות סמוכים ובטוחים כי התיקון יבוצע על-ידי טכנאי שירות מוסמכים באמצעות חלקי חילוף מקוריים שמיועדים למכשיר החשמל שלכם.

הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם

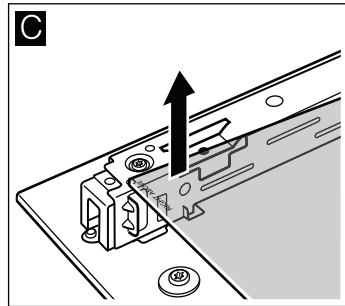
ניתן להסיר את לוחות הזכוכית של דלת התנור כדי להקל עליכם את הניקוי.

הסרת המכשיר

1. הסירו את דלת התנור והניחו אותה על יריעת בד כאשר הידית פונה כלפי מטה.
2. הסירו את הכיסוי בחלק העליון של דלת התנור. לחצו פנימה באמצעות אצבעותיכם את הלשוניות בצד שמאל וימין (איור A).
3. הרימו את לוח הזכוכית העליון ומשכו אותו החוצה (איור B).



4. הרימו את לוח הזכוכית ומשכו אותו החוצה (איור C).



נקו את הלוחות באמצעות תכשיר ניקוי לזכוכית ומטלית רכה.

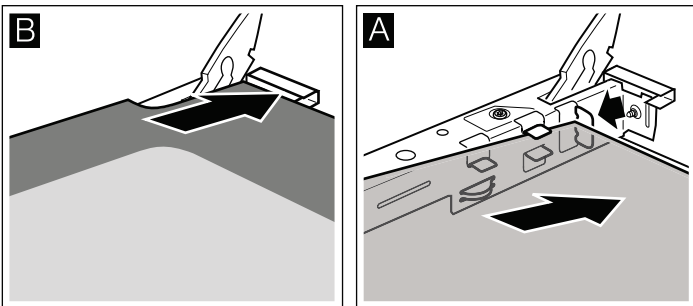
⚠ סכנת פציעה!

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

התקנה

בעת ההתקנה, ודאו שהכיתוב "top right" פונה עם הפנים מטה בחלק התחתון משמאל.

1. הכניסו את לוח הזכוכית בזווית לכיוון הצד האחורי של התנור (איור A).
2. הכניסו את לוח הזכוכית העליון בזווית כלפי החלק האחורי של המסגרת אל מקומו בתושבות. על המשטח החלק לפנות כלפי חוץ. (איור B).



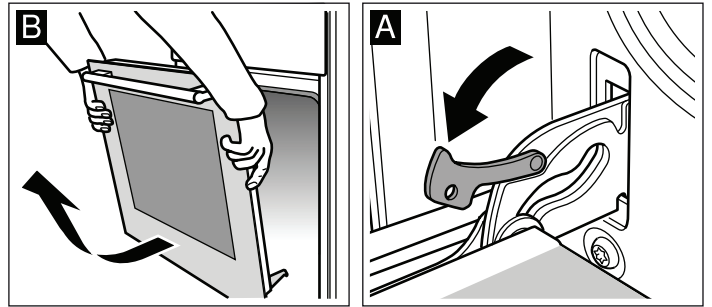
3. החזירו את הכיסוי למקומו ולחצו עליו.

4. חברו את דלת התנור.

אין להשתמש בתנור עד שכל הלוחות הותקנו חזרה למקומם.

הסרת הדלת

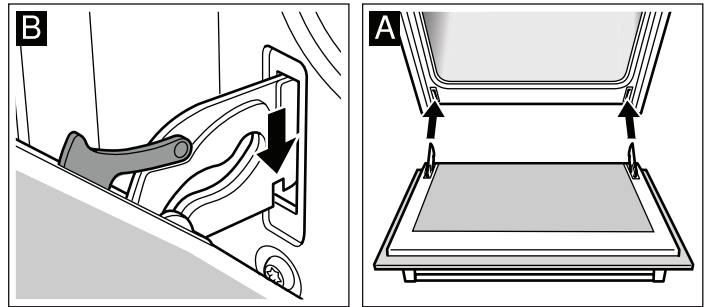
1. פתחו את דלת התנור עד הסוף.
2. קפלו מעלה את שני תפסני הנעילה בצד שמאל ובצד ימין (איור A).
3. סגרו את דלת התנור עד למעצור. אחזו בדלת התנור בשתי ידיים, מצד שמאל ומצד ימין. סגרו מעט יותר את דלת התנור ומשכו אותה החוצה (איור B).



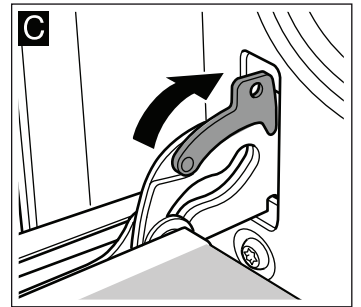
התקנת הדלת

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

1. בעת התקנת דלת התנור, יש לוודא ששני הצירים הוכנסו בצורה ישרה אל הפתח (איור A).
2. המגרעת שעל גבי שני הצירים חייבת להינעל בשני הצדדים (איור B).



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



⚠ סכנת פציעה!

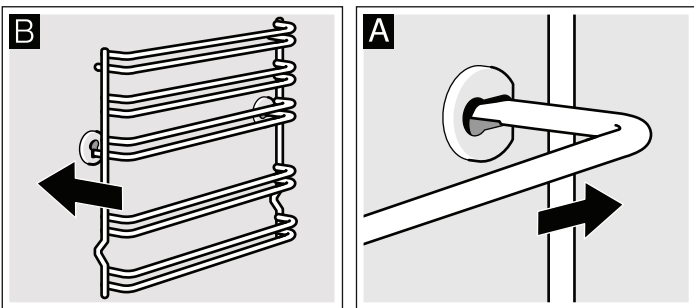
אם דלת התנור מתנתקת בטעות או שהציר נטרק, אל תנסו לתפוס את הציר. פנו למרכז שירות הלקוחות.

אביזרים	טבלו במי סבון חמים. נקו במברשת או בספוג.
מגש אפייה מאלומיניום (אופציונלי)	אין לנקות במדיח כלים. אין להשתמש בחומר ניקוי לתנורים. כדי להימנע משריטות, אין לגעת במשטחי המתכת בסכין או בעצם חד דומה. נקו בצורה אופקית במעט נוזל ניקוי ומטלית לחה לניקוי זכוכית או במטלית מיקרופיבר. יבשו באמצעות מטלית רכה. אין להשתמש בחומרים שורטים, בספוגיות קרצוף או במטליות ניקוי גסות. הם עלולים לשרוט את מגש האפייה
נעילת בטיחות בפני ילדים (אופציונלי)	אם דלת התנור מצוידת בנעילת בטיחות מפני ילדים, יש להסירה לפני הניקוי. טבלו את כל חלקי הפלסטיק במי סבון חמים ורחצו באמצעות ספוג. יבשו באמצעות מטלית רכה. במקרה של לכלוך קשה, נעילת הבטיחות מפני ילדים לא תפעל כראוי.
מגירת מסד (אופציונלי)	נגבו באמצעות נוזל ניקוי ומטלית לחה. יבשו באמצעות מטלית רכה.
אביזרים	טבלו במי סבון חמים. נקו במברשת או בספוג.

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

הרכבת המסילות

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

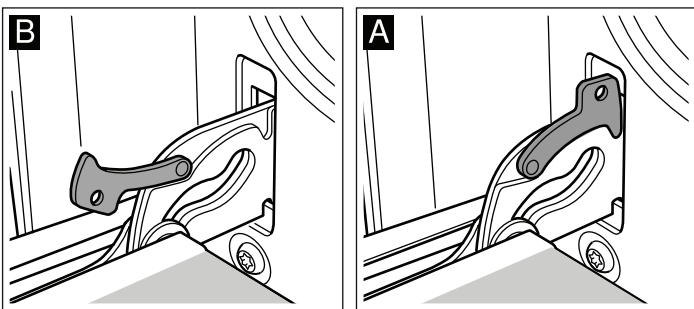


המסילות מתאימות הן לצד הימני והן לצד השמאלי. יש לוודא שמפלסים מספר 1 ו-2 נמצאים מתחת למפלסים מספר 3, 4 ו-5, כפי שמוצג באיור B.

הסרת דלת התנור והתקנתה

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

לכל אחד מצירי הדלת יש תפסן נעילה. כאשר תפסני הנעילה סגורים (איור A), דלת התנור מאובטחת במקומה. לא ניתן להסיר אותה. כאשר תפסני הנעילה פתוחים כדי לאפשר את הסרת דלת התנור (איור B), הצירים נעולים. לא ניתן לסגור אותם.



⚠ סכנת פציעה!

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

ניקוי המשטחים בעלי מנגנון הניקוי העצמי בתוך תא התנור

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

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

- יש לנקות היטב את תקרת תא התנור, את רצפת תא התנור ואת הדפנות הצדדיות בתא התנור.
- כוונו Ⓢ אוויר חם 3D.
- יש לחמם את התנור למשך כשעתיים בטמפרטורה המרבית שלו, כאשר הוא ריק ודלתו סגורה.

הציפוי הקרמי יתחדש מעצמו. לאחר שתא התנור התקרר, ניתן להסיר את המשקעים הלבנים או החומים במים וספוג רך.

הופעת שינויים קלים בצבע הציפוי לא תפגום ביכולת הניקוי האוטומטית שלו.

זהירות!

■ אין להשתמש בחומרי ניקוי שורטים. אתם עלולים לשרוט או להרוס את השכבה הנקבובית.

■ לעולם אין לנקות את השכבה הקרמית באמצעות תכשירי ניקוי לתנורים. אם בטעות השכבה הקרמית באה במגע עם תכשיר ניקוי לתנורים, יש לנקות מיד בספוג והרבה מים.

ניקוי רצפת תא התנור, הדפנות הצדדיות והתקרה

יש להשתמש במטלית כלים ומי סבון חמים או בתמיסת חומץ.

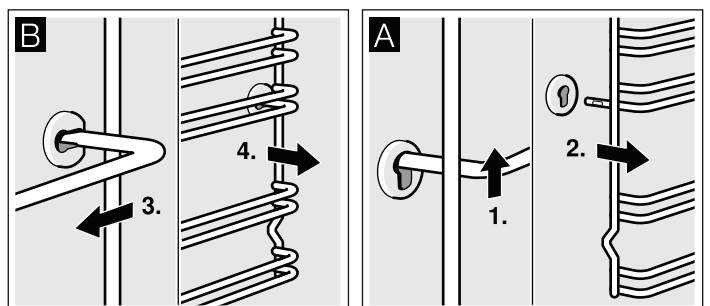
אם קיימים משקעי לכלוך קשים להסרה, יש להשתמש בספוג קרצוף מפלדת אל-חלד או בחומר ניקוי לתנורים. השתמשו בהם אך ורק כאשר תא התנור קר. לעולם אין להשתמש בספוגיות קרצוף או בתכשירי ניקוי לתנורים על גבי המשטחים המתנקים מעצמם.

הסרת המסילות והרכבתן

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

הסרת המסילות

- הרימו את החלק הקדמי של המסילה.
- שחררו את המסילה (איור A).
- לאחר מכן, משכו את כל המסילה אליכם.
- הסירו אותה (איור B).



תחזוקה וניקוי

הקפדה על טיפול וניקוי מבטיחה שהתנור והכיריים ימשיכו להיראות טוב ולעבוד טוב במשך זמן רב. כאן נסביר כיצד יש לתחזק ולנקות אותם בצורה נכונה.

הערות

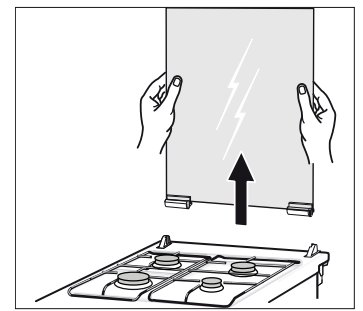
- הבדלים קלים בצבעי חזית המכשיר נגרמים כתוצאה משימוש בחומרי ייצור שונים, כמו זכוכית, פלסטיק ומתכת.
- הצללים שמופיעים לעתים בלוח של דלת התנור ונראים כמו פסים הם השתקפויות שנוצרות על-ידי תאורת התנור.
- אביזרי אמייל נאפים בטמפרטורות גבוהות מאוד. הדבר עלול לגרום להבדלים קלים בצבע. זוהי תופעה רגילה שאינה משפיעה על אופן הפעולה. 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.

כיסוי זכוכית עליון

לפני פתיחה הכיסוי העליון, יש להסיר לכלוך באמצעות מטלית.

במידת האפשר, השתמשו בחומר לניקוי זכוכית.

כדי לנקות, הסירו את הכיסוי העליון. לשם כך, אחזו בצורה בטוחה בשני צדי הכיסוי בשתי הידיים ומשכו אותו כלפי מעלה.



אם שחררתם את צירי הכיסוי משתחררים, שימו לב לאותיות שמסומנות עליהם. יש להרכיב את הצירים שמסומנים באות R בצד ימין ואת הצירים שמסומנים באות L בצד שמאל.

לאחר הניקוי, הרכיבו מחדש את הכיסוי העליון בסדר הופכי.

יש לסגור את הכיסוי העליון רק לאחר שהמבערים התקררו.

תכשירי ניקוי

ניתן להימנע מגרימת נזק למשטחים השונים כתוצאה משימוש בחומרי ניקוי מהסוג הלא נכון על-ידי הפעולות הבאות.

בעת ניקוי הכיריים אין להשתמש בחומרים הבאים:

- נוזל ניקוי בלתי מדולל או מסיר שומנים למדיח,
- כריות קרצוף,
- חומרי ניקוי שורטים כגון חומר ניקוי לתנורים או מסיר כתמים,
- מכשירי ניקוי בלחץ גבוה או מכשירי ניקוי בקיטור.
- אין לנקות את החלקים הנפרדים במדיח.

בעת ניקוי התנור אין להשתמש בחומרים הבאים:

- אביזרי ניקוי חדים או שורטים,
 - חומרי ניקוי בעלי תכולת אלכוהול גבוהה,
 - כריות קרצוף,
 - מכשירי ניקוי בלחץ גבוה או מכשירי ניקוי בקיטור.
 - אין לנקות את החלקים הנפרדים במדיח.
- יש להקפיד ולשטוף היטב ספוגיות חדשות לפני השימוש הראשון.

<p>נגבו את המכשיר במים רבים ומעט נוזל ניקוי. נגבו תמיד במקביל למרקם הטבעי. אחרת, הדבר עלול לשרוט את פני השטח. יבשו באמצעות מטלית רכה. יש להסיר מיד כתמים שנוצרו כתוצאה מאבנית, משומן, מעמילן ומחלבון (חלבון ביצה למשל). אין להשתמש בחומרים שורטים, בספוגיות קרצוף או במטליות ניקוי גסות. ניתן להבריך את חזית פלדת האל-חלד בעזרת חומר טיפול מיוחד. יש לעיין בהוראות היצרן. ניתן לרכוש את חומר הניקוי המיוחד לפלדת אל-חלד במרכז שירות הלקוחות או מסוכן מורשה.</p>	<p>חזית פלדת אל-חלד</p>
<p>נגבו באמצעות נוזל ניקוי ומטלית לחה. יבשו באמצעות מטלית רכה.</p>	<p>משטחים מצופים אמייל ומשטחים מצופים לכה</p>
<p>אין לנקות במדיח כלים. הסירו את מדף הרשת ונקו בעזרת ספוג, נוזל ניקוי ומעט מים חמים. הסירו את פיית המבער וכיסוי. נקו בעזרת ספוג ומעט מים חמים ונוזל ניקוי. ודאו שפתחי הגז של פיות המבערים נקיים ולא חסומים. הברישו את המצתים בעזרת מברשת קטנה ורכה. מבערי הגז פועלים רק אם המצתים נקיים. הסירו משקעי מזון מתושבות המבערים בעזרת מעט מים ומטלית לחה. יש להשתמש במעט מים בלבד. אסור שמים יחדרו למכשיר. ודאו שפתחי הפיות אינם נחסמים או נפגמים בעת הניקוי. לאחר הניקוי, ייבשו את כל החלקים ומקמו את המבער בצורה מדויקת על פיית המבער. אם החלקים אינם ממוקמים כהלכה, יהיה קשה יותר להצית את המבער. כיסוי המבער מצופים באמייל שחור. עקב הטמפרטורות הגבוהות, עשויים לחול שינויים בצבעם. הדבר אינו פוגע בתפקוד של המבער. החזירו את מדף הרשת למקומו בתנור.</p>	<p>מבערים ורשת ברזל של מבערי הגז</p>
<p>נקו באמצעות הצד הקשיח של ספוג קרצוף ובעזרת נוזל קרצוף. לאחר הניקוי, הדליקו את הכיריים לזמן קצר כדי לייבש אותם. כיריים חשמליות רטובות עלולות להחליד לאורך זמן. לאחר מכן, השתמשו במוצר טיפול. יש להסיר תמיד נתזי נוזלים ומשקעי מזון באופן מיידי.</p>	<p>כיריים חשמליות (אופציונלי)</p>
<p>טבעת המתכת עלולה לשנות את צבעה לאורך זמן. עם זאת, ניתן לשחזר את צבעה המקורי. נקו את הטבעת באמצעות הצד הקשיח של ספוג קרצוף ובעזרת נוזל קרצוף. אין לגעת במשטחים הסמוכים. הדבר עלול לגרום להם נזק.</p>	<p>טבעת מתכת של כיריים חשמליות (אופציונלי)</p>
<p>נגבו באמצעות נוזל ניקוי ומטלית לחה. יבשו באמצעות מטלית רכה.</p>	<p>כפתורים</p>
<p>ניתן לניקוי באמצעות חומר לניקוי זכוכית. אין להשתמש בחומרי ניקוי שורטים או בעצמים מתכתיים חדים. הדבר עלול לגרום שריטות או נזקים ללוח הזכוכית.</p>	<p>דלת זכוכית</p>
<p>נקו באמצעות מטלית לחה. יבשו באמצעות מטלית רכה.</p>	<p>אטם</p>
<p>נקו במים חמים ובתמיסת חומץ. לכלוך רב: יש להשתמש בחומרי ניקוי תנורים רק כאשר התנור קר. אין להשתמש לניקוי הדופן האחורי.</p>	<p>הרצפה, התקרה והדפנות הצדיות של התנור</p>
<p>נגבו באמצעות נוזל ניקוי ומטלית לחה. יבשו באמצעות מטלית רכה.</p>	<p>כיסוי הזכוכית בתא התנור</p>


הערה: ניתן לבצע שינויים כל עוד הסמל מהבהב. כשהסמל נדלק, ההגדרה מוחלטת.

חימום מהיר

מצב החימום המהיר מאפשר לתנור להגיע במהירות רבה במיוחד לטמפרטורה שנקבעה לו.

השתמשו בחימום מהיר כאשר יש צורך בטמפרטורות שמעל 100°C.

כדי להבטיח אפייה אחידה, יש להכניס את המזון לתנור רק לאחר סיום שלב החימום המהיר.

1. סובבו את בורר התוכניות למצב .

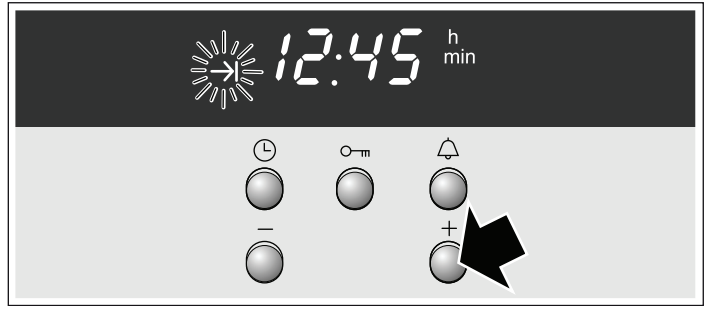
2. סובבו את בורר הטמפרטורה כדי להגדיר את הטמפרטורה הרצויה.

נורית החווי שממוקמת מעל בורר הטמפרטורה תידלק. התנור מתחמם.


בסיום שלב החימום המהיר

נורית החיווי נכבית. הניחו את התבשיל בחלל התנור ובחרו את סוג החימום הרצוי.


6. השתמשו בלחצן + כדי לקבוע זמן סיום מאוחר יותר. השינוי מוחל לאחר שניות אחדות. זמן הסיום מופיע בתצוגת השעון עד שהתנור מתחיל את פעולתו.





משך הבישול שהוגדר חלף

יישמע צליל. התנור נכבה. לחצו פעמיים על הלחצן  וכבו את בורר התוכניות.

כוונון השעון

כשמחברים את המכשיר בפעם הראשונה או לאחר הפסקת חשמל, הסמל  מהבהב בתצוגה יחד עם שלושה אפסים. כוונו את השעון. בורר התוכניות חייב להיות כבוי.

תהליך הכיוון

1. לחצו על לחצן השעון . השעה: 12:00 מופיעה בתצוגה והסמל  מהבהב.

2. שנו את השעה באמצעות הלחצן + או -. השינוי יישמר כעבור שניות אחדות. הסמל  נכבה.



שינוי משעון קיץ לשעון חורף, לדוגמה

לחצו פעמיים על לחצן השעון  ושנו את השעה באמצעות הלחצן + או -.

כוונון הטיימר

ניתן להשתמש בטיימר כטיימר מטבח רגיל. הטיימר פועל בנפרד מהתנור. לטיימר יש אות מיוחד. משמעות הדבר היא שניתן להבחין בין סיום זמן הטיימר לסיום זמן הבישול. ניתן לכוון את הטיימר גם כשנעילת הבטיחות מפני ילדים פעילה.

תהליך הכונון

1. לחצו על לחצן הטיימר . הסמל  מהבהב.


2. שנו את משך הטיימר באמצעות הלחצן - או +. ערך ברירת המחדל של הלחצן + = 10 דקות
ערך ברירת המחדל של הלחצן - = 5 דקות

הטיימר מתחיל לאחר שניות אחדות. הסמל  נדלק בתצוגה. ניתן לראות את הטיימר סופר לאחור.


לאחר שהזמן חלף

יישמע צליל. לחצו על לחצן הטיימר . הטיימר נכבה.



שינוי משך הזמן של הטיימר

לחצו על לחצן הטיימר . שנו את משך הזמן באמצעות הלחצן + או -.

ביטול ההגדרה

לחצו על לחצן הטיימר . לחצו על הלחצן - עד שהמספר אפס מוצג בתצוגה.

הטיימר זמן הבישול סופרים לאחור בו-זמנית

שני הסמלים נדלקים. ניתן לראות הטיימר סופר לאחור בתצוגה. הצגת זמן הבישול שנוטר \rightarrow I, זמן סיום הבישול \rightarrow או השעון : לחצו שוב ושוב על לחצן השעון  עד שהסמל המתאים מופיע. הערך שאותו אתם בודקים מופיע לשניות אחדות בתצוגה.



נעילת הבטיחות בפני ילדים



תנור

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

הפעלת נעילת הבטיחות בפני ילדים וביטולה

בורר התוכניות חייב להיות כבוי.

להפעלה: לחצו לחיצה ממושכת על לחצן המפתח  עד שהסמל  מופיע בתצוגה. יש ללחוץ במשך כ-4 שניות.

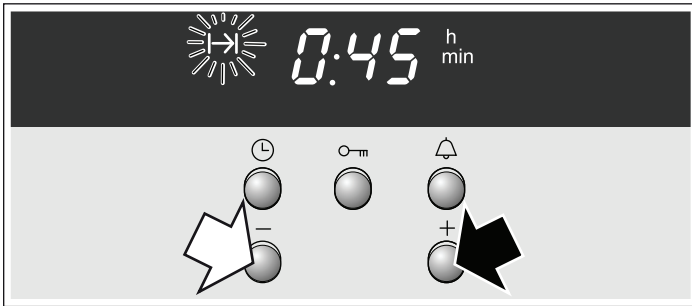
לכיבוי: לחצו לחיצה ממושכת על לחצן המפתח  עד שהסמל  נכבה.

הערות

- ניתן לכוון את הטיימר והשעון בכל עת.
- אם נעילת הבטיחות מפני ילדים פעילה, היא מבטלת לאחר הספקת חשמל.

השימוש בתנור

4. שנו את משך הבישול באמצעות הלחצן + או - ערך ברירת המחדל של הלחצן + = 30 דקות ערך ברירת המחדל של הלחצן - = 10 דקות



משך הבישול שהוגדר חלק

יישמע צליל. התנור נכבה. לחצו פעמיים על הלחצן ⊕ וכבו את בורר התוכניות.

שינוי ההגדרות

לחצו על לחצן השעון ⊕. שנו את משך הבישול באמצעות הלחצן + או -.

ביטול ההגדרה

לחצו על לחצן השעון ⊕. לחצו על הלחצן - עד שהמספר אפס מוצג בתצוגה. כבו את בורר התוכניות.

קביעת זמן בישול כאשר השעון נסתר

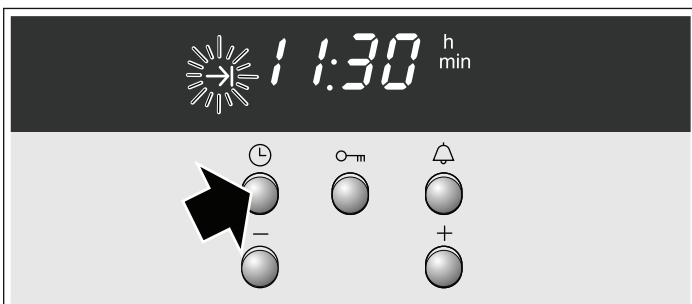
לחצו פעמיים על לחצן השעון ⊕ וקבעו את הזמן כמתואר בסעיף 4.

כיבוי והפעלה אוטומטיים של התנור

זכרו: אין להשאיר מזון שעשוי להתקלקל בקלות בתא התנור למשך זמן רב מדי.

הדוגמה המוצגת באיור: הגדרה של חימום מסוג □ חימום עליון/תחתון, 200°C. השעה 10:45. בישול הארוחה אורך 45 דקות והיא אמורה להיות מוכנה בשעה 12:45.

- השתמשו בבורר התוכניות כדי לקבוע את סוג החימום המבוקש.
- השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי להגדיר את הטמפרטורה או כדי לקבוע את ההגדרות עבור הגריל.
- לחצו על לחצן השעון ⊕. סמל זמן הבישול →| מהבהב.
- שנו את משך הבישול באמצעות הלחצן + או -.
- לחצו שוב ושוב על לחצן השעון ⊕ עד שסמל שעת הסיום →| מהבהב. ניתן לראות בתצוגה מתי הארוחה תהיה מוכנה.

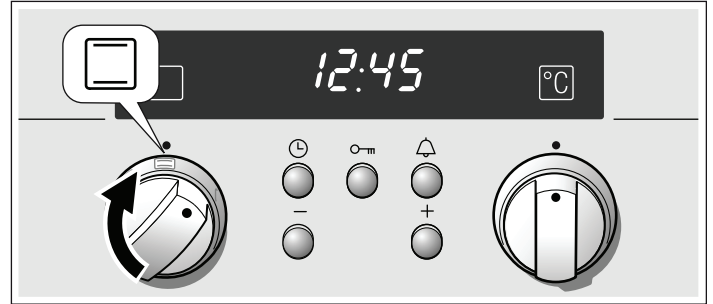


קיימות אפשרויות רבות לקביעת הגדרות התנור. בפרק זה נסביר כיצד תוכלו לבחור במצבי החימום והטמפרטורה הרצויים או במצבי הצלייה השונים בגריל. ניתן לבחור את משך זמן הבישול ואת זמן הסיום של הבישול בתנור.

סוג החימום והטמפרטורה

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

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



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



התנור יתחיל להתחמם.

כיבוי התנור

סובבו את בורר התוכניות למצב "כבוי".

שינוי ההגדרות

ניתן לבצע בכל עת שינויים בסוג החימום ובטמפרטורה או בהגדרות הצלייה של הגריל על-ידי שימוש בכפתורי ההפעלה המתאימים.

כיבוי אוטומטי של התנור

הזינו את משך זמן הבישול.

הדוגמה המוצגת באיור: מצב □ חימום עליון/תחתון, 200°C ומשך זמן בישול של 45 דקות.

- השתמשו בבורר התוכניות כדי לקבוע את סוג החימום המבוקש.
- השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי להגדיר את הטמפרטורה או כדי לקבוע את ההגדרות עבור הגריל.
- לחצו על לחצן השעון ⊕. סמל זמן הבישול →| מהבהב.




השימוש בכיריים

הכיריים מצוידות במבערי גז. המידע להלן מתאר את אופן הצתת מבערי הגז וקביעת גודל הלהבה.

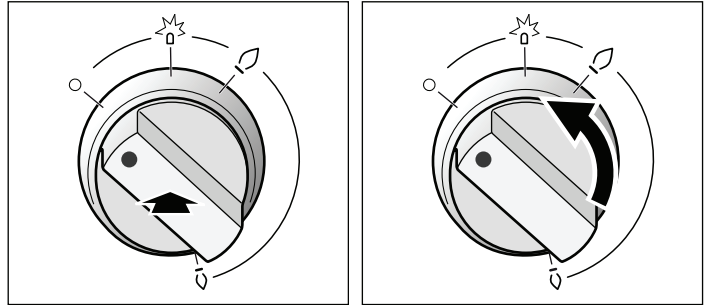
הצתת מבערי הגז

הניחו תמיד את כיסוי המבער בדיוק מעל פיית המבער. פתחי כיסוי המבער יישארו פנויים תמיד. כל החלקים חייבים להיות יבשים.




1. פתחו את הכיסוי העליון. הכיסוי העליון חייב להישאר פתוח בכל מהלך פעולת התנור.

2. סובבו את הכפתור של הכיריים המבער המבוקש נגד כיוון השעון למצב ההצתה . ההצתה מתחילה.

3. לחצו לחיצה ארוכה על הלחצן במשך 1-3 שניות. מבער הגז ניצת.



התקן הבטיחות מופעל. אם להבת הגז נכבית, התקן הבטיחות מנתק את אספקת הגז באופן אוטומטי.


4. קבעו את גודל הלהבה המבוקש. בין המצב כבוי • והמצב  הלהבה אינה יציבה. לכן יש לבחור תמיד במצב בין הלהבה גדולה  וקטנה .

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

6. לסיום תהליך הבישול: סובבו את כפתור המבער • בכיוון השעון למצב כבוי.

אין להפעיל את התקן ההצתה במשך יותר מ-15 שניות. אם המבער אינו ניצת בתוך 15 שניות, יש להמתין לפחות דקה. לאחר מכן, יש לחזור על תהליך ההצתה.

⚠️ זיהרות!

אם לאחר כיבוי התנור מסובבים את כפתור המבער כשהתנור עדיין חם, גז עלול לדלוף. + אם לא מסובבים את הכפתור למצב ההצתה , אספקת הגז נפסקת לאחר 60 שניות.

מבער הגז אינו ניצת

אם אין אספקת חשמל או שהמצתים לחים, ניתן להצית את מבערי הגז באמצעות מצית גז או גפרור.

טבלה - בישול

בחרו בגודל סיר מתאים לגודל המבער. בסיס המחבת או הסיר צריכים להיות באותו קוטר של המבער.

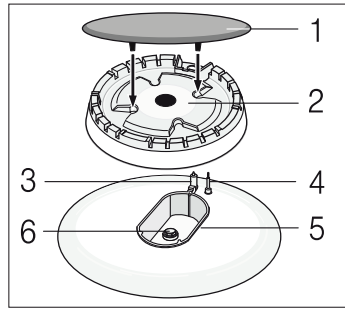
זמן הבישול תלוי בסוג המזון, במשקלו ובאיכותו. כך שייטכנו סטיות. אתם בעצמכם יכולים להיות השופטים הטובים ביותר בנוגע לזמן הבישול האופטימלי.

מינרלים וויטמינים נהרסים במהירות במהלך בישול. לכן, יש להשתמש במעט מים בלבד. הדבר יסייע לכם לשמור על הוויטמינים והמינרלים. בחר בזמני בישול קצרים, כדי שהירקות יישארו קשיחים ומלאים בערכים תזונתיים.

דוגמה	סוג המאכל	מבער	הגדרת חימום
המסה	שוקולד, חמאה, מרגרינה	מבער חסכוני	להבה קטנה
חימום	ציר, ירקות משומרים	מבער רגיל	להבה קטנה
חימום ושמירה על חום	מרקים	מבער חסכוני	להבה קטנה
טיגון קל*	דגים	מבער רגיל	בין להבה גדולה לקטנה
טיגון קל*	תפוחי אדמה וירקות שונים, בשר	מבער רגיל	בין להבה גדולה לקטנה
בישול*	אורז, ירקות, מנות בשר (עם רטבים)	מבער רגיל	להבה גדולה
טיגון**	פנקייקס, תפוחי אדמה, שניצל, חטיפי דג	מבער ווק	בין להבה גדולה לקטנה

* בעת שימוש בסיר עם מכסה, הנמך את הלהבה ברגע שהסיר מגיע לנקודת הרתיחה.

** לטיגון על מבער ווק, מומלץ להשתמש בווק.



ניקוי מתקדם של פיית המבער וכיסוי

נקו את כיסוי המבער (1) ואת הגביע שלו (2) בעזרת מים ונוזל ניקוי. ייבשו בקפידה כל חלק בנפרד.

מקמו את כיסוי המבער ואת הגביע על תושבת המבער (5). ודאו שהמצת (3) ופין הבטיחות של הלהבה (4) אינם פגומים.

הפייה (6) חייבת להיות יבשה ונקייה. הניחו תמיד את כיסוי המבער בדיוק מעל פיית המבער.

כלי בישול מתאימים

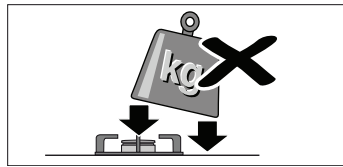
מבער/גוף חימום חשמלי	קוטר כלי בישול מינימלי	קוטר כלי בישול מרבי
גוף חימום חשמלי*	בקוטר 14.5 ס"מ	בקוטר 14.5 ס"מ
מבער ווק**	בקוטר 24 ס"מ	בקוטר 28 ס"מ
מבער חסכוני	בקוטר 24 ס"מ	בקוטר 28 ס"מ
מבער רגיל	בקוטר 18 ס"מ	בקוטר 24 ס"מ
מבער חסכוני	בקוטר 12 ס"מ	בקוטר 18 ס"מ

* אפשרות (עבור דגמים עם גוף חימום חשמלי)

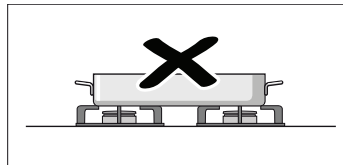
** אפשרות (עבור דגמים עם מבער ווק)

יש להניח כלי בישול על הכיריים בזהירות.

אין להלום בכיריים או להניח עליהם משקל חריג.



אין להשתמש בשני מבערים או מקורות חום לחימום של כלי בישול אחד.



אין להשתמש במחבתות גריל, קדירות חרס וכו' לזמן ממושך בעוצמה המרבית.

הוראות לשימוש בטיחותי

העצות הבאות מיועדות לסייע לכם לחסוך באנרגיה ולמנוע נזקים כלי הבישול:

השתמשו בכלי בישול בגודל מתאים למבער.

אין להשתמש בכלי בישול קטנים על מבערים גדולים. אסור שהלהבה תיגע בצדי כלי הבישול.

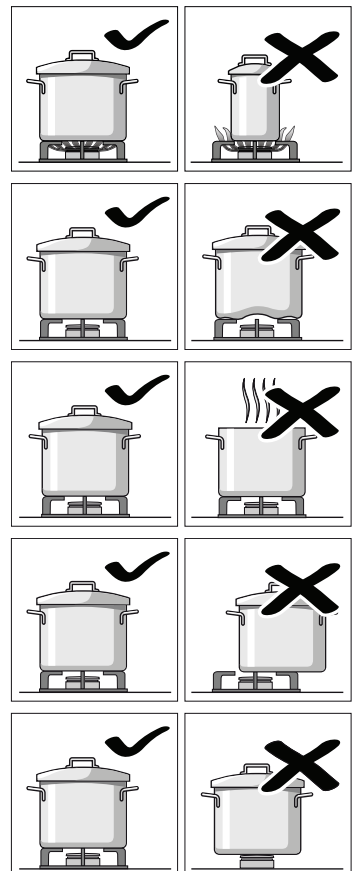
אין להשתמש בכלי בישול פגומים, שאינם יושבים באופן ישר על הכירה. כלי הבישול עלול להתהפך. יש להשתמש רק בכלי בישול עם בסיס ישר ועבה.

אין לבשל מבלי להשתמש במכסה, ויש לוודא שהמכסה ממוקם בצורה נכונה. הדבר גורם לבזבז אנרגיה.

יש למקם את כלי הבישול בדיוק מעל מרכז המבער. אחרת הוא עלול להתהפך.

מקמו את כלי הבישול על התומכים ולעולם לא ישירות מעל המבער.

לפני השימוש במכשיר, יש לוודא שתומכי כלי הבישול וכיסוי המבער ממוקמים כהלכה.



שימוש	מספר HZ	אביזרים אופציונליים
מגש האפייה אידאלי לאפיית עוגות ועוגיות. מקמו את מגש האפייה בתנור כאשר צדו הנטוי פונה כלפי דלת התנור.	HZ331011	מגש אפייה מצופה אמיל עם ציפוי טפלון
לאפיית עוגות לחות, עוגיות, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים. ניתנת לשימוש גם מתחת למדף הרשת, לשם איסוף שומן או מיצי בשר. מקמו את המגש הרב-תכליתי בתנור כאשר צדו הנטוי פונה כלפי דלת התנור.	HZ332003	תבנית רב-תכליתית
התבנית הרב-תכליתית אידאלית לאפייה של עוגות לחות, מאפים, ארוחות קפואות ונתחי בשר גדולים. מקמו את המגש הרב-תכליתי בתנור כאשר צדו הנטוי פונה כלפי דלת התנור.	HZ332011	תבנית רב-תכליתית עם ציפוי טפלון
המכסה הופך את תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד לתבנית צלייה מקצועית.	HZ333001	מכסה עבור תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד
מתאימה במיוחד להכנה של כמויות מזון גדולות.	HZ333003	תבנית אפייה מקצועית ועמוקה במיוחד עם מדף רשת פנימי
המסילות הנשלפות במפלסים 1, 2 ו-3 מאפשרות למשוך החוצה אביזרים מבלי שהם ייטו.	HZ338352	מסילת מדף טלסקופית: מסילת מדפים בעלת 3 מפלסים
מסילת מדפים בעלת 3 מפלסים - אינה מתאימה למכשירים שמצוידים בשיפוד מסתובב.		
המסילות הנשלפות במפלסים 1, 2 ו-3 מאפשרות למשוך אביזרים במלואם מבלי שהם ייטו. מסילות המדפים נכנסות בנקישה למקומן ומאפשרות הכנסה קלה של אביזרים.	HZ338357	מסילת מדפים בעלת 3 מפלסים עם פונקציית מעצור
מסילת מדפים בעלת 3 מפלסים ופונקציית מעצור - אינה מתאימה למכשירים שמצוידים בשיפוד מסתובב.		
עבור כלי אפייה, תבניות מתכת לעוגות, צלייה בגריל וארוחות קפואות.	HZ334000	מדף רשת
כלי הצלייה מזכוכית מתאים לצלי ולאפייה בקדרה. אידאלי לתוכניות ולצלייה אוטומטית.	HZ915001	כלי צלייה מזכוכית

(במדינות מסוימות) או ברשת האינטרנט באמצעות החנות המקוונת eShop. בעת הרכישה יש לציין את המספר הקטלוגי של המוצר.

מוצרים שניתן להשיג ממרכז שירות הלקוחות

תוכלו להשיג חומרי ניקוי ותחזוקה וכן אביזרים שונים, עבור מכשיר החשמל שברשותכם, ממרכז שירות הלקוחות, ממשווקים מורשים

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

לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה

חימום התנור

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

בפרק זה מתוארות הפעולות שיש לבצע לפני השימוש הראשון בתנור או בכירת הגז לשם הכנת אוכל. ראשית, יש לקרוא את הפרק *הוראות בטוחות*.

כיוון השעון

לאחר חיבור התנור, הסמל ושלושה אפסים יידלקו בתצוגה. כווננו את השעון.

1. כווננו את בורר התוכניות למצב חימום עליון/תחתון.
2. השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי לכוונן טמפרטורה של 240°C. כעבור שעה כבו את התנור. סובבו את בורר התוכניות ובורר הטמפרטורה למצב "כבו".

1. לחצו על הלחצן . השעה 12:00 מופיעה בתצוגה והסמל מהבהב.
2. שנו את השעה באמצעות הלחצן + או - . כעבור שניות אחדות, השעה שכוונתם תישמר.

ניקוי האביזרים

לפני השימוש הראשון באביזרים של התנור, שטפו אותם היטב במים חמים עם סבון ובספוג כלים רך.

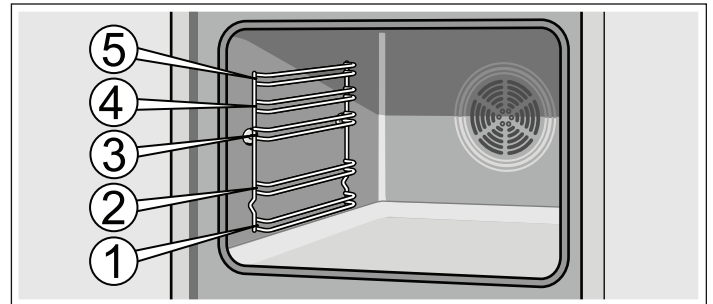
אביזרי התנור

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

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

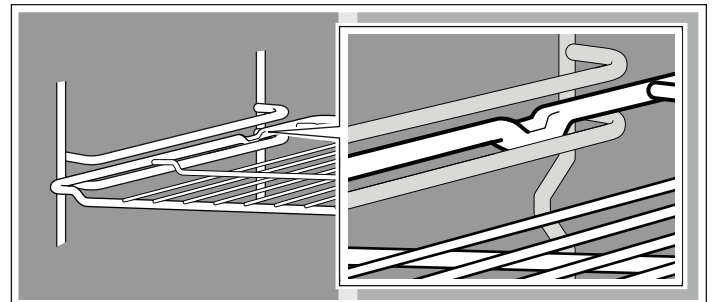
הכנסת האביזרים

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



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

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



הערה: האביזרים עלולים להתעוות כאשר הם מתחממים. לאחר שהם מתקררים, הם חוזרים לצורתם המקורית. הדבר אינו משפיע על תפקודם.

אחזו במגש האפייה בשתי הידיים בצורה בטוחה ודחפו אותו בצורה מקבילה לתוך המסגרת. הימנעו מתנועות לימין או לשמאל בעת דחיפת מגש האפייה פנימה. אחרת דחיפת המגש עלולה להיות קשה והמשטח מצופה האמייל עלול להיפגע.

ניתן לרכוש אביזרים שונים ממרכז שירות הלקוחות, מספק מורשה או באופן מקוון. בעת הרכישה יש לציין את מספר ה-HZ של המוצר.

מדף רשת

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



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

מגש אפייה מצופה אמייל

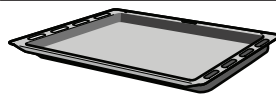
לאפיית עוגות ועוגיות.



הכניסו את מגש האפייה כאשר צדו הנטוי פונה דלת התנור.

תבנית רב-תכליתית

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



הכניסו את התבנית הרב-תכליתית כאשר צדה הנטוי פונה דלת התנור.

אביזרים אופציונליים

ניתן לרכוש אביזרים אופציונליים שונים ממרכז שירות הלקוחות או מספק מורשה. תוכלו למצוא מגוון רחב של מוצרים מתאימים לתנור שלכם בחוברות שלנו או באתר החברה באינטרנט. זמינות האביזרים האופציונליים ואפשרויות ההזמנה שלהם באינטרנט תלויות במדינה. ניתן למצוא מידע על רכישת אביזרים במסמכי הרכישה.

לא כל אביזר אופציונלי מתאים לכל מכשיר. בעת הרכישה, ציינו תמיד את מספר הזיהוי המלא (מספר E) של המכשיר.

שימוש	מספר HZ	אביזרים אופציונליים
טוב במיוחד לפיצה, לארוחות קפואות ולעוגות פירות עגולות. ניתן להשתמש במגש הפיצה במקום בתבנית הרב-תכליתית. החליקו את המגש פנימה על-גבי מדף הרשת ופעלו בהתאם להוראות שצוינו בטבלאות.	HZ317000	מגש פיצה
לצלייה. יש להניח תמיד את מדף רשת הצלייה על התבנית הרב-תכליתית. דבר זה מבטיח שהשומן ומיצי הבשר שמטפטפים יאגרו בתוך התבנית.	HZ324000	מדף רשת פנימי
משמש במקום מדף רשת הצלייה או כמגן מפני נתזים, המונע מהתנור להתלכלך יתר על המידה. יש להשתמש בתבנית הצלייה יחד עם התבנית הרב-תכליתית בלבד.	HZ325000	תבנית צלייה
צלייה בתבנית הצלייה: ניתן להשתמש במיקומי המדפים 1, 2 ו-3 בלבד.		
שימוש בתבנית הצלייה כמגן מפני נתזים: יש להכניס את התבנית הרב-תכליתית יחד עם תבנית הצלייה מתחת למדף הרשת.		
אבן האפייה מושלמת לאפייה של לחמים ביתיים, לחמניות או פיצה עם תחתית פריכה. חממו מראש את אבן האפייה לטמפרטורה המומלצת.	HZ327000	אבן אפייה
לאפיית עוגות ועוגיות.	HZ331003	מגש אפייה מצופה אמייל
מקמו את מגש האפייה בתנור כאשר צדו הנטוי פונה כלפי דלת התנור.		

התנור

השתמשו בבורר התוכניות ובבורר הטמפרטורה בהפעלת התנור.

בורר התוכניות

השתמשו בבורר התוכניות כדי לבחור את סוג החימום של התנור. ניתן לשוב את בורר התוכניות עם כיוון השעון ונגד כיוון השעון.

הגדרה	שימוש
0 מצב "כבוי"	התנור נכבה.
<input type="checkbox"/> חימום עליון/תחתון	להכנת עוגות, מאפים, חלקי בשר רזה (כגון צלי בקר או בשר ציד) במפלט אחד. החום נפלט באופן שווה כלפי מעלה וכלפי מטה.
<input checked="" type="checkbox"/> אוויר חם 3D*	לאפיית עוגות ומאפים באחד עד שלושה מפלסים במקביל. המאוורר מפזר את החום של גוף החימום הטבעתי, שממוקם בדופן האחורית של התנור, באופן שווה בתוך תא התנור.
<input checked="" type="checkbox"/> אפיית פיצה	להכנה מהירה של מוצרים קפואים ללא חימום מקדים, כגון פיצה צ'יפס או שטרודל. גוף החימום התחתון וגוף החימום הטבעתי בלוח האחורי מתחממים.
<input type="checkbox"/> חימום תחתון	לשימור, אפייה סופית והשחמה. החום נפלט מלמטה.
<input checked="" type="checkbox"/> צלייה באוויר חם	לצלייה של בשר, עוף ודגים שלמים. גוף החימום של הגריל והמאוורר נדלקים ונכבים לסירוגין. המאוורר גורם לפיזור של האוויר החם מסביב למזון.
<input type="checkbox"/> גריל, שטח קטן	לצליית כמויות קטנות של אומצות, נקניקיות, לחם ונתחי דגים. החלק המרכזי של גוף החימום של הגריל מתחמם.
<input type="checkbox"/> גריל, שטח גדול	לצליית אומצות, נקניקיות, לחם ונתחי דגים. כל האזור שנמצא מתחת לגוף החימום של הגריל מתחמם.
<input checked="" type="checkbox"/> הפשרה	להפשרה, כגון של בשר, עוף, לחם ועוגות. המאוורר גורם לפיזור של האוויר החם מסביב למזון.
<input checked="" type="checkbox"/> חימום מהיר	לחימום מקדים ומהיר של התנור ללא אביזרים.

* סוג החימום שקובע את דרגת צריכת האנרגיה בהתאם לתקן EN50304

תאורת תא התנור נדלקת בעת בחירת פעולה.

בורר הטמפרטורה

השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי לקבוע את הטמפרטורה ואת מצב הגריל.

הגדרות	שימוש
● מצב כבוי	התנור אינו חם.
270-50	טווח הטמפרטורה הטמפרטורה מצוינת במעלות צלזיוס – °C.
•, ••, •••	הגדרות צלייה עבור הגריל, משטח קטן <input type="checkbox"/> ומשטח גדול <input type="checkbox"/> .
	• מצב 1 = נמוך
	•• מצב 2 = בינוני
	••• מצב 3, גבוה

במהלך חימום התנור, סמל הטמפרטורה מופיע בתצוגה. אם החימום נפסק, הסמל נכבה. במצבי הפעלה מסוימים הוא אינו נדלק.

לחצנים ותצוגה

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

לחצן	שימוש
<input type="button" value="🕒"/>	לחצן שעון משמש לכיוון השעון, ו- זמן הבישול בתנור ו- → שעת הסיום.
<input type="button" value="🔥"/>	לחצן מפתח משמש להפעלה ולכיבוי של נעילת הבטיחות מפני ילדים.
<input type="button" value="🔔"/>	לחצן טיימר משמש לכיוון הטיימר.
<input type="button" value="⊖"/>	לחצן מינוס משמש להפחתת ערכי כוונון.
<input type="button" value="⊕"/>	לחצן פלוס משמש להגדלת ערכי הכוונון.

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.

מאוורר הקירור

מאוורר הקירור נדלק ונכבה לסירוגין בהתאם לצורך. האוויר החם נפלט מעל לדלת.

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

זהירות!

אין לכסות את פתחי האוורור. התנור עלול להתחמם יתר על המידה.

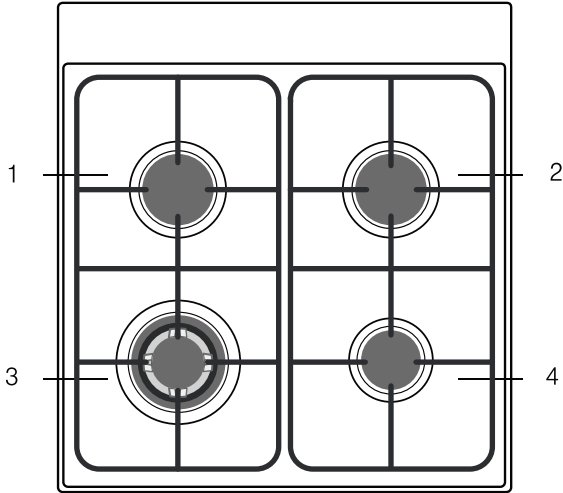
התנור החדש שלכם

כמו כן, תמצאו מידע על תא התנור ועל האביזרים.

בסעיף זה תוכלו ללמוד על התנור החדש שלכם. אנו נסביר לכם כיצד משתמשים בלוח הבקרה, בכיריים ובכל אחד מבקרי הפעלה.

אזור הבישול

להלן סקירה של לוח הבקרה. העיצוב תלוי בדגם המכשיר.



הסברים

1	מבער רגיל
2	מבער רגיל
3	מבער ווק
4	מבער חסכוני

כפתורי מבער

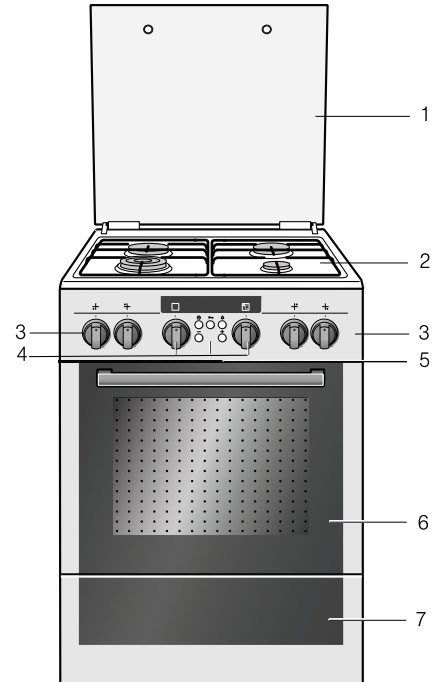
ניתן להשתמש בארבעת כפתורי השליטה של המבערים כדי לשלוט על תפוקת החום של כל מבער.

הגדרה	פעולה/מבערי גז
● מצב "כבוי"	המבער כבוי.
☼ מצב הצתה	מצב הצתה
🔥 אזור ההגדרות	להבה גדולה = העוצמה הגבוהה ביותר להבה חסכונית = העוצמה הנמוכה ביותר

בקצה תחום הכוונן ישנו מעצור. אין לסובב את הכפתור מעבר לנקודה זו.

מידע כללי

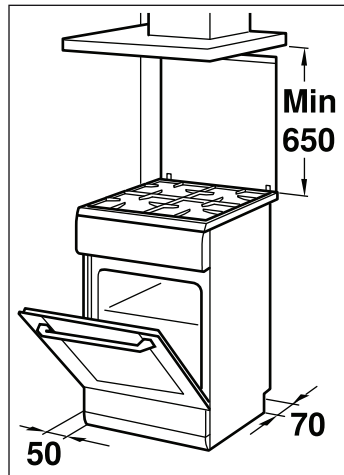
העיצוב תלוי בדגם המכשיר.



הסברים

1	כיסוי הכיריים
2	כיריים
3	כפתור המבער
4	בורר תוכניות, מתגי הפעלה ולוח בקרה, בורר טמפרטורה
5	קירור המכשיר
6	דלת התנור
7	מגירת מסד

התקנת המכשיר



הזזת המכשיר באמצעות צינור הגז או ידית הדלת

אין להזיז את המכשיר תוך כדי אחיזת כבל הגז; הדבר עלול לגרום נזק לצינור הגז. סכנת דליפה! אין להזיז את המכשיר תוך כדי אחיזת ידית הדלת שלו; הדבר עלול לגרום נזק לצירים ולידית הדלת.

חיבור לחשמל

זהירות!

- פנה לשיירות הלקוחות לשם התקנת המכשיר. החיבור דורש נתיך 16 אמפר. המכשיר מיועד לפעולה במתח של 240V-220.
- אם מתח אספקת החשמל נופל מתחת ל-180V, מערכת ההצתה החשמלית לא תפעל.
- האחריות מאבדת את תוקפה בכל מקרה של נזק כתוצאה מחיבור שגוי של המכשיר.
- אם נזרם נזק לכבל אספקת החשמל, יש לפנות ליצרן, לסוכן השיירות שלו או לאנשי מקצוע מוסמכים לשם החלפתו באופן בטיחותי.

לשיירות הלקוחות

זהירות!

- התקנת המכשיר חייבת להתבצע בהתאם לנתונים שצוינו בלוחית הידורג.
- יש לחבר את המכשיר רק לחיבור חשמל שתואם לדרישות התקפות. חייבת להיות גישה נוחה לשקע, כך שתוכלו לנתק את המכשיר מאספקת החשמל בעת הצורך.
- ודאו זמינות מערכת ניתוק מרובת פנים.
- אין להשתמש בכבל מאריך או במפצל חשמלי.
- מסיבות בטיחותיות, יש לחבר את המכשיר אך ורק לשקע שכולל הארקה. אם חיבור הארקה אינו תואם לתקנות, לא מובטחת הגנה מפני סכנות חשמליות.
- יש להשתמש בכבל מסוג H 05 W-F או מסוג תואם לשם חיבור המכשיר.

- יש להעמיד את המכשיר ישירות על רצפת המטבח ובהתאם למידות שצוינו. אין להעמיד את המכשיר על כל עצם אחר.
- המרווח בין קצהו העליון של המכשיר לקצו התחתון של קולט האדים חייב לתאם את הדרישות של יצרן קולט האדים.
- אין להזיז את המכשיר לאחר סיום התקנתו. המרחק בין מבער ההספק הגבוה או מבער הווק לקדמת היחידות הסמוכות או לקיר חייב להיות 50 מ"מ לפחות.

מידות שיש לשים לב אליהן בעת ההתקנה

אבטחו את כל החלקים הניידים שבתוך המכשיר או עליו באמצעות סרט הדבקה שניתן להסיר מבלי להשאיר סימנים. כדי למנוע נזק למכשיר, דחפו את כל האביזרים (כגון מגש אפייה) לתוך הפתחים המתאימים, כשקצותיהם עטופים בקרטון. הניחו קרטון או עצם דומה בין הצד הקדמי לאחורי, כדי להגן על חלקה הפנימי של דלת הזכוכית מפני מכות. אבטחו את הדלת, ובמידת האפשר אבטחו את הכיסוי העליון לצדי המכשיר באמצעות סרט הדבקה.

שמרו על אריזת המוצר המקורית. יש להוביל את המכשיר באריזתו המקורית בלבד. הישמעו לחצי ההובלה שמופיעים על האריזה.

אם האריזה המקורית אינה זמינה

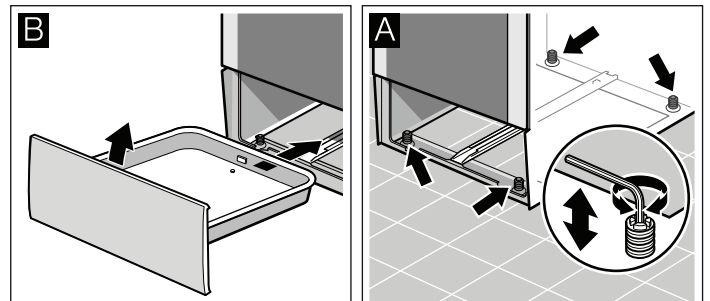
ארכזו את המכשיר באריזת מגן, כדי להבטיח הגנה מספיקה מפני נזקים בעת ההובלה.

יש להוביל את המכשיר כשהוא ניצב באופן אנכי. אין לאחוז במכשיר באמצעות ידית הדלת או החיבורים שבגבו, מפני שהדבר עלול לגרום להם נזק. אין להניח עצמים כבדים על המכשיר.

איזון התנור

יש להניח את רק התנור רק הרצפה.

- שלפו את מגירת המסד, הרימו אותה והוציאו אותה החוצה. בחלק הפנימי של המסד ניתן למצוא רגליות מתכווננות בחזית ומאחור.
- הגביהו או הנמיכו את הרגליות המתכווננות בהתאם לצורך, עד שהתנור מאוזן (איור A).
- הכניסו בחזרה את מגירת המסד (איור B).



קיבוע לקיר

כדי למנוע את התהפכות התנור, יש לקבוע לקיר באמצעות התושבת המצורפת. קבעו את התנור לקיר בהתאם להוראות ההתקנה.

פעולות העשויות לגרום נזק למכשיר

כיריים

זהירות!

- יש להשתמש במבער רק כאשר הונח עליו כלי בישול. אין לחמם סירים או מחבתות ריקים. בסיס הסיר עלול להיפגם.
- יש להשתמש רק בסירים ומחבתות עם בסיס ישר.
- הניחו את הסיר או המחבת מעל מרכז המבער. הדבר ממטב את העברת החום מלהבת המבער לבסיס הסיר או המחבת. הידית אינה נפגמת, ומובטח חיסכון רב יותר באנרגיה.
- ודאו שמבערי הגז נקיים ויבשים. יש למקם את פיית המבער וכיסוי בצורה מדויקת.
- בעת הפעלת התנור, ודאו שהכיסוי העליון אינו סגור.

נזק לתנור

זהירות!

- אביזרים, רדיד אלומיניום, נייר אפייה או כלי אפייה על רצפת תא התנור: אין להניח אביזרים על רצפת תא התנור. אין לכסות את רצפת תא התנור בשום סוג של רדיד אלומיניום או נייר אפייה. אין להניח כלי אפייה על רצפת תא התנור אם נקבעה טמפרטורה גבוהה מ-50°C. הדבר יגרום להצטברות חום. זמני האפייה והצלייה כבר לא יהיו נכונים, 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. חזיתות המכשירים הקרובים לתנור עלולות להינזק. הקפידו כי אטם דלת התנור יישאר תמיד נקי.
- דלת התנור כמקום ישיבה, כמדף או כמשטח עבודה: אין לשבת על דלת התנור, להניח עליה חפצים או לתלות 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.

נזק למגירת המסד

זהירות!

אין להניח עצמים חמים במגירת המסד. הדבר עלול לגרום לנזק.

התקנה, חיבור לגז ולחשמל

חיבור גז

ההתקנה חייבת להתבצע אך ורק על-ידי איש מקצוע מוסמך או טכנאי שירות לקוחות מורשה בהתאם להוראות שפורטו בסעיף "חיבור גז והמרה לסוג גז שונה".

לטכנאי המוסמך או לשירות הלקוחות

זהירות!

- תנאי ההתקנה של המכשיר מפורטים בלוחית הדירוג שבגב המכשיר. סוג הגז שהוגדר במפעל מסומן בכוכבית (*).
- לפני התקנת המכשיר, בדקו את תנאי הגישה לרשת (סוג גז ולחץ גז) וודאו שהגדרת הגז של המכשיר תואמת לתנאים אלה. אם יש לשנות את הגדרות המכשיר, פעלו על-פי ההוראות שבסעיף "חיבור גז והמרה לסוג גז שונה".
- המכשיר אינו מחובר לרשת מרכזית לסילוק גז. יש להתקינו ולהכשירו בהתאם לתנאי ההתקנה. אין לחבר את המכשיר לרשת מרכזית לסילוק גז. יש לשמור על כל הנחיות האוורור.

תקלות בהתקנת הגז/ריח של גז

אם הבחנתם בריח של גז או בתקלות בהתקנת הגז, עליכם


- לכבות את אספקת הגז ו/או לסגור את ברז הגז באופן מיידי
- לכבות מיד להבות גלויות או סיגירות
- לכבות מכשירים חשמליים ואורות
- לפתוח חלונות ולאורר את החדר
- לפנות לשירות הלקוחות או לספק הגז

- בעת החלפת הנורה שבתא התנור, חלקי החשמל שבבית הנורה חשופים. לפני החלפת הנורה, נתקו את התנור משקע החשמל או הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים.
- מכשיר פגום עלול לגרום להתחשמלות. בשום מקרה אין להפעיל את המכשיר אם הוא פגום. נתקו את כבל החשמל מהשקע או כבו את התנור באמצעות מפסק הזרם 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 מהמכשיר.

סכנת כוויות!

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

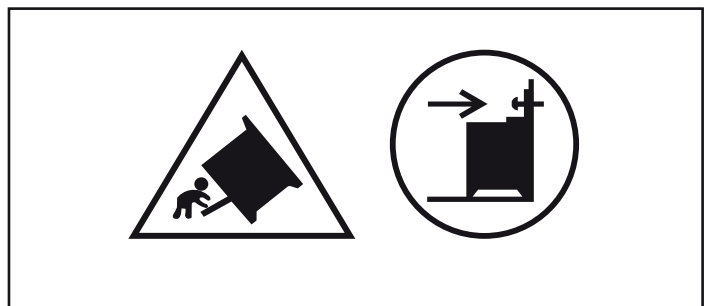
- כלי בישול בגדלים לא מתאימים, כלי בישול פגומים, או כלי בישול שהוצבו בצורה שגויה עלולות לגרום לפציעה חמורה. פעלו על-פי ההוראות שצורפו לכלי הבישול.

- **זהירות:** מכזה הזכוכית שמעל המבערים עלול להתנפץ בעת חימומו. כבו את כל המבערים לפני סגירת המכסה. חכו עד שהתנור יתקרר באופן מספיק, לפני סגירת כיסוי הזכוכית.



- אם המכשיר הוצב על בסיס בצורה לא מאובטחת, הוא עלול להחליק מהבסיס. יש לקבע את המכשיר לבסיס.

סכנת התהפכות!



- **אזהרה:** כדי למנוע את התהפכות המכשיר, יש להתקין את אמצעי הייצוב הבאים. ראו הוראות ההתקנה.

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 הנת"ך המתאים בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.
- הבידוד של כבלי החשמל במכשירי חשמל אחרים עלול להינמס בעת מגע בחלקי התנור החמים. יש למנוע מכבלי החשמל של מכשירים חשמליים לגעת בחלקי המכשיר החמים.
- לחות עלולה לגרום להתחשמלות. אין להשתמש במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי באדים.

- כלי בישול ריק מתחמם בצורה קיצונית כאשר מניחים אותו על מבער גז מופעל. אין לחמם כלי בישול ריקים.
- המכשיר מתחמם במהלך ההפעלה. הניחו למכשיר להתקרר לפני הניקוי.
- זהירות: חלקים נגישים עלולים להיות חמים כאשר הגריל בשימוש. יש להרחיק ילדים קטנים מהמכשיר.
- אם בלון הגז הנוזלי אינו ניצב באופן אנכי, פרופן/בוטאן נוזלי עלול לחדור למכשיר. הדבר עלול לגרום לפליטה של להבות חריגות בעוצמתן מהמבערים. רכיבים עלולים להיפגם ולהתחיל לדלוף לאחר זמן, ולפלוט גז באופן בלתי נשלט. שני הדברים האלה עלולים לגרום לכוויות. יש להשתמש תמיד בבלון גז נוזלי שניצב בצורה אנכית.
- **סכנת צריבה!**
- חלקו החיצוני של התנור מתחמם במהלך הפעלתו. אין לגעת בחלקים החמים. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.
- בעת פתיחת דלת התנור, עלולים להיפלט החוצה אדים חמים. פתחו את דלת התנור בתשומת לב. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.
- הכנסת מים לתא התנור החם עלולה לגרום להיווצרות אדים חמים. לעולם אין לשפוך מים לתוך תא תנור חם.
- כשמבערי הגז פועלים מבלי שמונח עליהם כלי בישול, הם עלולים לצבור חום רב. הדבר עלול לגרום לנזק או להתלקחות המכשיר וקולט האדים שמעליו. משקע שומן במסנן של קולט האדים עלול להתלקח. יש להפעיל את מבערי הגז רק כאשר יש עליהם כלי בישול.
- גב המכשיר מתחמם מאוד. הדבר עלול לגרום נזק לכבלי החשמל. אסור שכבלי הגז והחשמל יבואו במגע עם גב המכשיר.
- אין להניח עצמים דליקים על המבערים או לאחסן אותם בתא התנור. אין לפתוח את דלת התנור אם יש בתוכו עשן. כבו את המכשיר. נתקו את כבל החשמל מהשקע או כבו את התנור באמצעות מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. כבו את אספקת הגז.
- המשטח של מגירת המסד עלול להתחמם מאוד. יש לאחסן במגירה את אביזרי התנור בלבד. אין לאחסן במגירת המסד עצמים דליקים.

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 מהמכשיר.
- האביזרים וכלי הבישול מתחממים מאוד. יש להשתמש תמיד בכפפות מטבח 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 בתשומת לב.
- משטחי החימום והאיזורים המשיקים (בייחוד מסגרות הכיריים, במידה והותקנו) מתחממים מאוד. אין לגעת במשטחים החמים. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.
- בעת ההפעלה, משטחי המכשיר מתחממים מאוד. אין לגעת במשטחים כאשר הם חמים. הרחיקו ילדים מהמכשיר.

- **סכנת פציעה!**
- שריטה בזכוכית שבדלת התנור עלולה להתפתח לסדק. אין להשתמש במגרדת לזכוכית, בעזרי ניקוי או בחומרי ניקוי חדים או שורטים.
- תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה. תיקונים או החלפת כבלי גז או חשמל פגומים חייבים להתבצע על-ידי טכני שירות לקוחות שהוכשר על-ידנו. אם יש תקלה במכשיר, נתקו את כבל החשמל משקע החשמל או הורידו את הנתיך המתאים בתיבת הנתיכים. כבו את אספקת הגז. פנו למרכז שירות הלקוחות.
- תקלות או פגמים במכשיר עלולים להיות מסוכנים. אין להפעיל מכשיר מקולקל. נתקו את כבל החשמל מהשקע או כבו את התנור באמצעות מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. כבו את אספקת הגז. פנו למרכז שירות הלקוחות.

יש לקרוא הוראות אלה בעיון רב. רק לאחר מכן תוכלו להפעיל את התנור באופן תקין ובטוח. שמרו את הוראות ההפעלה ואת הוראות ההתקנה לשימוש עתידי או עבור בעלי המכשיר בעתיד.

הוראות אלה תקפות רק אם סמל המדינה המתאים מופיע על המכשיר. אם הסמל אינו מופיע על המכשיר, יש לעיין בהנחיות הטכניות, שכוללות את ההנחיות הדרושות לביצוע שינויים במכשיר בהתאם לתנאי השימוש הייחודיים למדינה.

קטגוריית המכשיר: קטגוריה 1

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

חיבור המכשיר והמרת המכשיר לסוג שונה של גז חייבת להתבצע על-ידי איש מקצוע מורשה. התקנת המכשיר (חיבורים לגז ולחשמל) חייבת להתבצע בהתאם להוראות ולמדריך ההתקנה. חיבור שגוי או הגדרות שגויות עלולים לגרום לתאונות חמורות ולנזק למכשיר. יצרן המכשיר אינו נושא באחריות לנזק מסוג זה. אחריות היצרן מאבדת את תוקפה.

זהירות: המכשיר נועד למטרות בישול בלבד. אין להשתמש בו למטרות אחרות, כגון לחימום החדר.

זהירות: השימוש במכשיר לבישול בגז כרוך בהיווצרות חום, לחות ותוצרי בעירה בחדר שבו הוא מותקן. ודאו שהמטבח מאוורר כראוי, במיוחד בעת השימוש במכשיר: שמרו על פתחי האוורור הטבעיים פתוחים או התקינו מכשיר לאוורור מכני (קולט אדים מכני).

שימוש ממושך ואינטנסיבי במכשיר דורש אוורור נוסף, לדוגמה פתיחת חלון, או אוורור יעיל יותר, לדוגמה הגברת עוצמת האוורור המכני, אם קיימים.

המכשיר אינו מיועד לשימוש עם טיימר חיצוני או שלט רחוק.

מכשיר זה ניתן לשימוש על ידי ילדים מעל גיל 8 ומבוגרים בעלי מוגבלות פיזית, חושית או נפשית, או אנשים חסרי ניסיון או ידע, אך ורק בהשגחת

מבוגר האחראי לבטיחותם והמדריך אותם לגבי הפעלת המכשיר באופן בטוח ולאחר שהם הבינו את הסכנות הכרוכות בהפעלתו.

אין לאפשר לילדים לשחק במכשיר. אין לאפשר לילדים לנקות את המכשיר או לבצע בו פעולות 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.

סכנת שריפה!

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

- עצמים דליקים שנותרו בתא התנור עלולים להתלקח. אין לאחסן חומרים דליקים בתוך תא התנור. אין לפתוח את דלת התנור אם יש בתוכו עשן. כבו את המכשיר ונתקו את כבל החשמל או הורידו את הנתוך בתיבת הנתיכים. כבו את אספקת הגז.

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

- משטחי החימום מגיעים לטמפרטורה גבוהה מאד. לעולם אין להניח חפצים דליקים על הכיריים. לעולם אין להניח חפצים על הכיריים.

- המכשיר מתחמם מאוד, וחומרים דליקים עלולים להתלקח.

אין לאחסן עצמים דליקים (כגון מכלי תרסיס, חומרי ניקוי) או להשתמש בהם מתחת לתנור או בקרבתו. אין לאחסן עצמים דליקים בתוך התנור או מעליו.

21 סילוק ידידותי לסביבה

21 **מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו**

21 עוגות ומאפים

23 עצות לאפייה

24 בשר, עופות, דגים

25 עצות לצלייה ולצלייה בגריל

26 מאפים, מאכלים מוקרמים, קלי עם תוספות

26 מוצרים מוכנים

27 מנות מיוחדות

27 הפשרה

27 ייבוש

28 שימור מזון

28 **אקרילאמיד במזון**

29 **מנות שנבדקו**

29 אפייה

29 צלייה בגריל

4 **מידע בטיחותי חשוב**

7 **פעולות העשויות לגרום נזק למכשיר**

7 נזק לתנור

7 נזק למגירת המסד

7 **חיבור לגז ולחשמל**

7 חיבור לגז

7 תקלות בהתקנת הגז/ריח של גז

8 הזזת המכשיר באמצעות צינור הגז או ידית הדלת

8 חיבור לחשמל

8 איזון התנור

8 קיבוע לקיר

8 התקנת המכשיר

8 מידות שיש לשים לב אליהן בעת ההתקנה

9 **התנור המשולב החדש שלכם**

9 מידע כללי

9 אזור הבישול

10 התנור

10 תא התנור

11 **אביזרי התנור**

11 הכנסת אביזרים

11 אביזרים אופציונליים

12 מוצרים שניתן להשיג ממרכז שירות הלקוחות

12 **לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה**

12 כיוון השעון

12 חימום התנור

12 ניקוי האביזרים

13 ניקוי מתקדם של פיית המבער וכיסוי

13 **כלי בישול מתאימים**

13 הוראות לשימוש בטיחותי

14 **השימוש בכיריים**

14 הצתת מבערי הגז

14 טבלה - בישול

15 **השימוש בתנור**

15 סוגי חימום וטמפרטורה

15 כיבוי אוטומטי של התנור

15 כיבוי והפעלה אוטומטיים של התנור

16 חימום מהיר

16 **כיוון השעון**

16 **כיוון הטיימר**

16 **נעילת הבטיחות בפני ילדים**

16 התנור

17 **ניקוי ותחזוקה**

17 כיסוי זכוכית עליון

17 חומרי ניקוי

18 הסרת המסילות והרכבתן

18 הסרת דלת התנור והתקנתה

19 הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם

20 **פתרון בעיות**

20 טבלה לפתרון תקלות

20 החלפת הנורה בתקרת תא התנור

20 כיסוי הזכוכית

20 **שירות הלקוחות**

20 מספר E ומספר FD

21 **עצות לחיסכון באנרגיה ולשמירה על איכות הסביבה**

21 חיסכון בחשמל בעת שימוש בתנור

21 חיסכון בגז בעת שימוש בכיריים

תוכלו למצוא מידע נוסף לגבי מוצרים, אביזרים, חלקי חילוף ושירות באתר www.siemens-home.com ובחנות המקוונת www.siemens-eshop.com

לקוחות נכבדים,

הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת רוכשי המכשירים של חברת **Siemens**.
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 שהוא יפעל לשביעות רצונכם.

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

הערה!

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



HR74W237Y, HR74W537Y

תנור משולב

SIEMENS