

Constructa

לקוחות נכבדים,

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

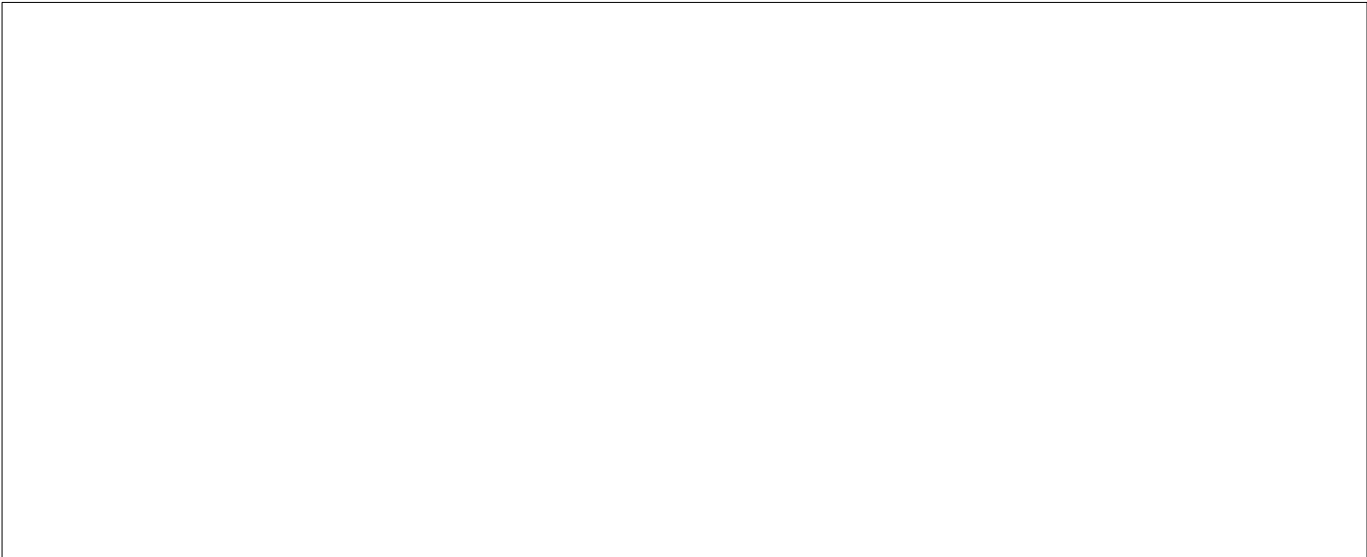
בהצלחה!

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

תחנות שירות ברחבי הארץ

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

מוקד שירות טלפון ארצי – 2220*



9000879120

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

מנות מבחן

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

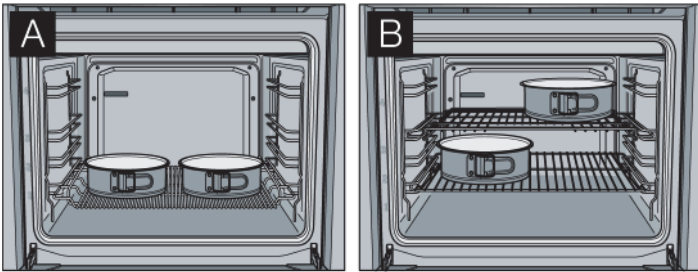
מנות הבדיקה שנבדקו בהתאם לתקנים IEC-I (2009) EN 50304/EN 60350 60350.

שימו לב למידע לגבי חימום מקדים בטבלאות. הערכים בטבלה אינם כוללים את פונקציית החימום המהיר.

לאפייה, השתמשו ראשית בטמפרטורה הנמוכה מבין הטמפרטורות המצוינות.

אפייה	גובה מדף	מצב הפעלה	טמפרטורה ב-°C	זמן אפייה בדקות
עוגיות	3		*140-150	25-35
	1		140-150	25-35
	1+3		*140-150	30-40
	1+3+4		*130-140	40-50
עוגות קטנות (20 במגש)	3		**160-170	25-30
	1		160-180	25-35
	1+3		**140-150	30-40
	1+3+4		**140-150	35-50
עוגת ספוג על בסיס מים חמים	2		*160-170	25-35
	1		*160-170	25-35
	1		*170-180	60-70
	1		180-190	75-85
פאי תפוחים עם קרום כפול (התבניות השחורות מונחות זו לצד זו, איור A)	1+3		*170-180	65-75
פאי תפוחים עם קרום כפול (התבניות השחורות מונחות זו לצד זו, איור A)				
פאי תפוחים עם קרום כפול (התבניות השחורות ממוקמות באלכסון ביחס אחת לשנייה, איור B)				

* חימום מראש של התנור
** חממו מראש למשך 10 דקות



צלייה בגריל	גובה מדף	מצב הפעלה	טמפרטורה	זמן צלייה בגריל בדקות
צנימים* (תבנית רב-תכליתית + מדף רשת)	3+4		275	1½-2
אומצת בקר x 12** (תבנית רב-תכליתית + מדף רשת)	3+4		275	20-30

* חימום מראש של התנור
** יש להפוך לאחר ½ מזמן הבישול

בעיה	גורם אפשרי	הערה/פתרון
קיימים סימנים קלים ועמומים על אביזרים מצופים אמייל.	זוהי תופעה רגילה הנגרמת מטטוף של מיצי בשר או מיצי פירות.	אין פתרון
לוחות הזכוכית של דלת התנור מכוסים באדים.	זוהי תופעה רגילה הנגרמת מהפרשי טמפרטורות.	חממו את המכשיר ל-100°C ולאחר מכן כבו אותו שוב למשך 5 דקות.

הודעות שגיאה עם האות E

אם מופיעה בתצוגה הודעת שגיאה עם האות E, לחצו על הלחצן Ⓞ.

כך תוכלו לבטל את הודעת השגיאה. ייתכן שלאחר מכן תצטרכו לאפס את השעה. אם הודעת השגיאה מופיעה שוב, התקשרו למרכז שירות הלקוחות. אתם יכולים לנסות ולתקן את התקלה אם הודעות השגיאה הבאות מוצגות.

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

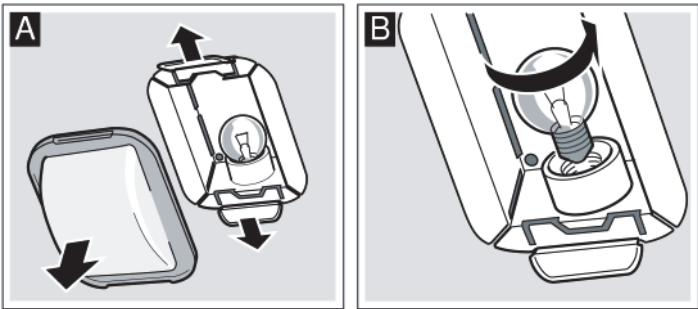
החלפת הנורה בתקרת תא התנור

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. הסירו את כיסוי הזכוכית. לשם כך דחפו אחורה את לשוניות המתכת באמצעות אצבעותיכם (איור A).
3. הבריגו החוצה את הנורה והחליפו אותה בנורה מאותו הסוג (איור B).



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

כיסוי הזכוכית

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

מרכז שירות לקוחות

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

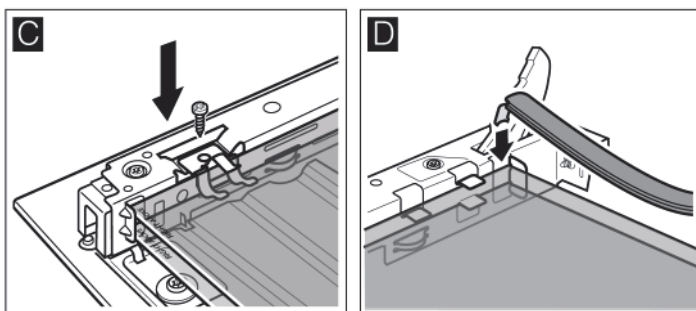
מספר E ומספר FD

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. ניתן למצוא את המספרים הללו על גבי לוחית הזיהוי של המכשיר, שנמצאת בצדה הימני של דלת התנור. אנו ממליצים לכם לרשום את המספרים האלה ואת מספר הטלפון של מרכז שירות הלקוחות במקום שלהלן, כדי לחסוך זמן בעת הצורך.

☎ מרכז שירות לקוחות
שימו לב שיידרש תשלום עבור ביקור של טכנאי השירות בבייתכם במקרה של תקלה במכשיר, גם בזמן תקופת האחריות על המכשיר.
תוכלו למצוא את כל המידע והטלפונים של מרכזי השירות ברשימת מרכזי שירות הלקוחות שבסוף החוברת.
תוכלו לסמוך על מומחיותו של היצרן, ולהיות סמוכים ובטוחים כי התיקון יבוצע על-ידי טכנאי שירות מוסמכים באמצעות חלקי חילוף מקוריים שמיועדים למכשיר החשמל שלכם.

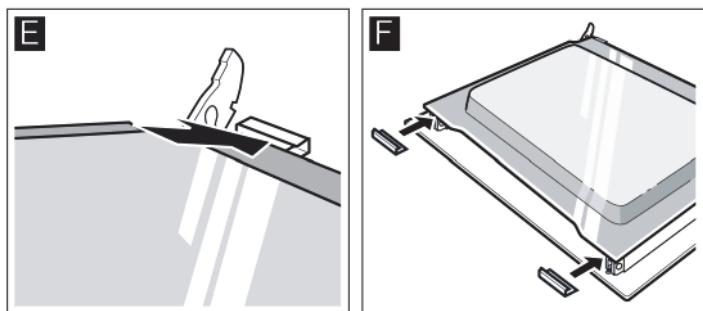
מספר E	מספר FD
--------	---------

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



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

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



7. החזירו את הכיסוי למקומו והבריגו אותו.
8. חברו את דלת התנור.
- אין להשתמש בתנור עד שכל הלוחות הותקנו חזרה למקומם.

תקלות ותיקונים

⚠ סכנת התחשמלות!

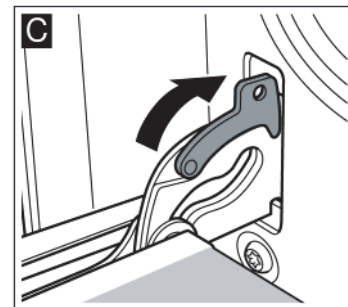
- אדם מוסמך בלבד רשאי לטפל ברכיבים האלקטרוניים של המכשיר.
- נתקו תמיד את המכשיר מהחשמל בעת עבודה על הרכיבים האלקטרוניים. הורידו את מפסק הזרם או הוציאו את הנתיך מתיבת הנתיכים.

לא תמיד נחוץ להתקשר למרכז שירות הלקוחות. לעתים, תוכלו למצוא פתרון בעצמכם. בטבלה הבאה תמצאו כמה עצות לפתרון בעיות.

טבלה לפתרון תקלות

בעיה	גורם אפשרי	הערה/פתרון
ההפעלה החשמלית פגומה (לדוגמה, נורות המחוון לא נדלקות יותר).	נתיך פגום.	בדקו את הנתיכים בתיבת הנתיכים והחליפו אותם במידת הצורך.
נוזלים או בליילה נזלתית נשפכים לצד אחד.	המכשיר נוטה לצד אחד.	בדקו את התקנת המכשיר (עיינו בהוראות ההתקנה).
המכשיר אינו פועל עוד, 00:00 מהבהב בתצוגת השעון.	הייתה הפסקת חשמל.	הגדירו את השעה (עיינו בפרק: שעון חשמלי).
00:00 מהבהב בתצוגת השעון, "zzz" מופיע בתצוגת הטמפרטורה.	אספקת החשמל נפסקה כאשר המכשיר היה בפעולה.	לחצו על לחצן פונקציית השעון, אפסו את השעה (ראו פרק: שעון חשמלי).
תצוגת הטמפרטורה מציגה הודעת שגיאה EXXX, לדוגמה E300.	תקלה פנימית ברכיבים האלקטרוניים של המכשיר.	לחצו על לחצן פונקציית השעון. אם ההודעה לא נעלמת, נתקו את כבל החשמל וחברו אותו בחזרה לאחר כ-10 שניות.
הפעלת המכשיר לא אפשרית, 5- מופיעים בתצוגת הטמפרטורה.	בקרי המכשיר ננעלו.	בטלו את נעילת המכשיר (ראו פרק: נעילת בטיחות בפני ילדים).
הפעלת המכשיר לא אפשרית, 5P- מופיעים בתצוגת הטמפרטורה.	בקרי המכשיר ננעלו באופן קבוע.	בטלו את הנעילה הקבועה של המכשיר (ראו פרק: נעילת בטיחות בפני ילדים).
המכשיר לא מתחמם, הנקודתיים מהבהבים בתצוגת השעון, 50 מופיע בתצוגת הטמפרטורה, למשל.	צירוף לחצנים הופעל.	כבו את המכשיר, לחצו לחיצה ממושכת על לחצן המידע למשך 3 שניות, ולאחר מכן לחצו לחיצה ממושכת על לחצן פונקציית השעון למשך 4 שניות ולחצו שוב על לחצן המידע למשך 3 שניות נוספות.
הפונקציות הנשלטות באופן חשמלי אינן מגיבות.	גלי אנרגיה (לדוגמה, מכת ברק).	אפסו את הפונקציה המדוברת.
כאשר מצב הפעלה מופעל, H או H מופיעים בתצוגת הטמפרטורה.	המכשיר לא התקרר לגמרי.	המתינו עד להתקררות המכשיר, ולאחר מכן הפעילו שוב את מצב ההפעלה.
המכשיר נכבה באופן אוטומטי, 00:00 מהבהב בתצוגת הטמפרטורה.	המכשיר כיבה את עצמו כהגנה מפני התחממות יתר.	סובבו בחזרה את בורר מצב ההפעלה למצב O.
עשן נוצר במהלך הצלייה או הצלייה בגריל.	שומן נשרף על רכיב הגריל.	המשיכו את הצלייה בגריל או הצלייה עד שהשומן על רכיב הגריל יישרף ויעלם.
מדף הרשת או התבנית הרב-תכליתית הונסו באופן שגוי.	מדף הרשת או התבנית הרב-תכליתית הונסו באופן שגוי.	הניחו את מדף הרשת בתוך התבנית הרב-תכליתית והכניסו אותם ביחד בגובה מדף נמוך יותר.
רמות גבוהות של עיבוי נוצרות בתא התנור.	זוהי תופעה רגילה (לדוגמה, בעת אפיית עוגות בעלות ציפוי לח במיוחד או בישול צלי גדול).	פתחו מפעם לפעם את דלת התנור לזמן קצר במהלך פעולת התנור.

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



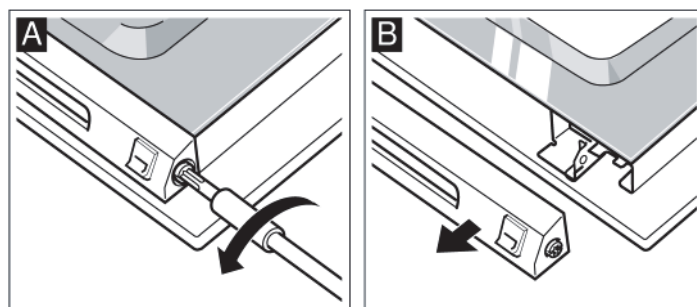
⚠ סכנת פציעה!

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

הסרת כיסוי דלת התנור

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

1. פתחו את דלת התנור עד הסוף.
2. שחררו את הברגים של כיסוי דלת התנור. לצורך ביצוע פעולה זו, שחררו את הברגים מן הצד הימני והשמאלי (איור A).
3. הסירו את הכיסוי (איור B).



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

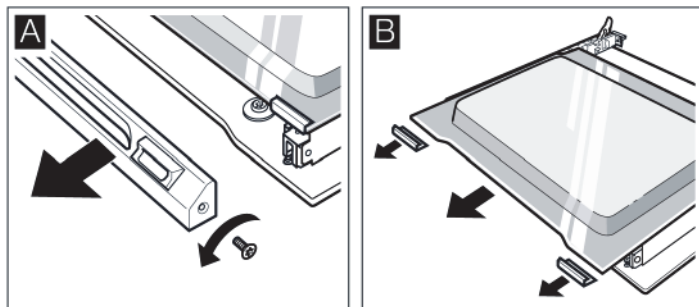
4. החזירו את הכיסוי למקומו והבריגו את הברגים.
5. סגרו את דלת התנור.

הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם

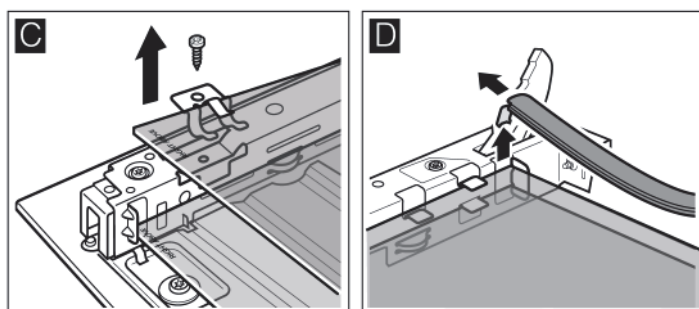
ניתן להסיר את לוחות הזכוכית של דלת התנור כדי להקל עליכם את הניקוי. בעת הסרת לוחות הזכוכית הפנימיים, זכרו את סדר הסרתם. כדי להרכיב אותם חזרה בסדר הנכון, היעזרו במספרים המצוינים על לוחות הזכוכית.

הסרה

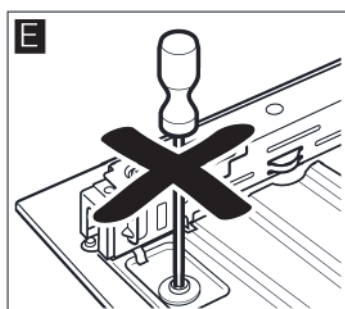
1. הסירו את דלת התנור והניחו אותה על יריעת בד כאשר הידית פונה כלפי מטה.
2. שחררו את בורגי הכיסוי בחלקה העליון של דלת התנור. לצורך ביצוע פעולה זו, שחררו את הברגים מן הצד הימני והשמאלי (איור A).
3. הרימו ומשכו את לוח הזכוכית העליון והסירו את שני האטמים הקטנים (איור B).



4. שחררו את ההברגה של התפסים משמאל ומימין. הרימו את לוח הזכוכית והסירו את התפסים מהלוח (איור C).
5. הסירו את האטם מתחתית הלוח (איור D). משכו את האטם והסירו אותו כלפי מעלה. משכו החוצה את לוח הזכוכית.



6. משכו את לוח הזכוכית התחתון בזווית כלפי מעלה והחוצה.
7. אל תשחררו את הברגים משמאל ומימין של לוח המתכת של הדלת (איור E).



נקו את הלוחות באמצעות תכשיר ניקוי לזכוכית ומטלית רכה.

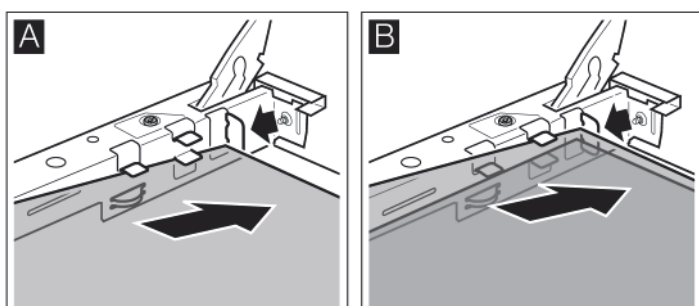
⚠ סכנת פציעה!

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

התקנה

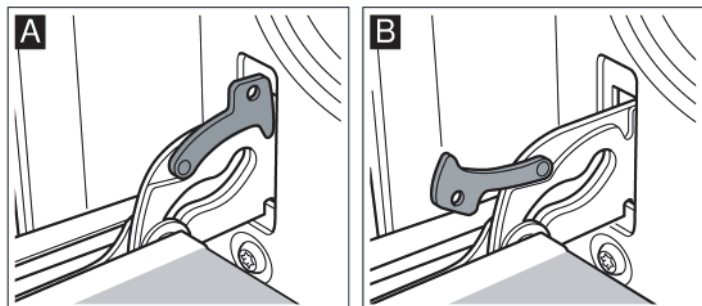
בעת ההתקנה, ודאו שהכיתוב "top right" פונה כלפי מטה בחלק התחתון משמאל בשני הלוחות.

1. הכניסו את לוח הזכוכית התחתון בזווית לכיוון הצד האחורי של התנור (איור A).
2. החליקו פנימה את הלוח האמצעי (איור B).



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.

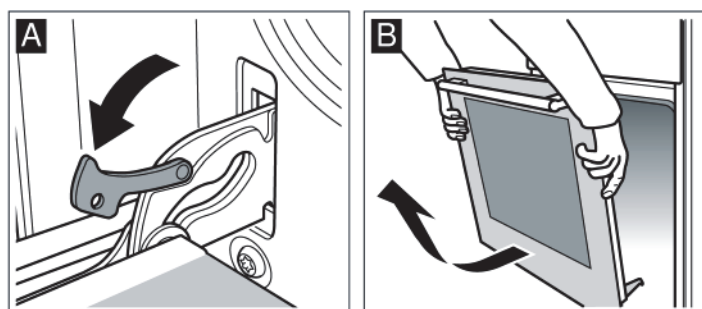


⚠ סכנת פציעה!

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

הסרת הדלת

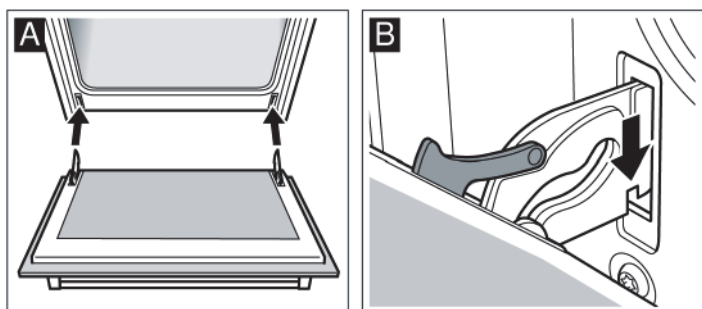
1. פתחו את דלת התנור עד הסוף.
2. קפלו מעלה את שני תפסני הנעילה בצד שמאל ובצד ימין (איור A).
3. סגרו את דלת התנור עד למעצור. אחזו בדלת התנור בשתי ידיים, מצד שמאל ומצד ימין. סגרו מעט יותר את דלת התנור ומשכו אותה החוצה (איור B).



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 ישירה אל הפתח (איור A).
2. המגרעת שעל גבי שני הצירים חייבת להינעל בשני הצדדים (איור B).



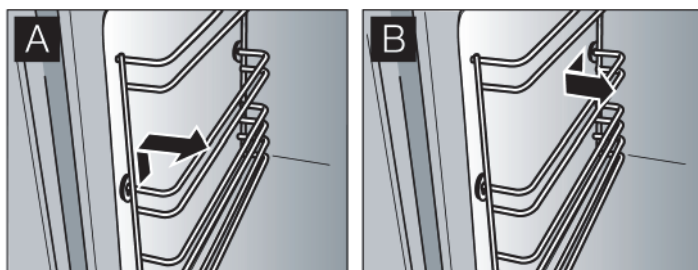
משטח	תכשירי ניקוי
תא התנור	מי סבון חמים או תמיסת חומץ: נקו בספוג כלים.
כיסוי הזכוכית של הנורה שבתא התנור	אם קיימים משקעי לכלוך קשים להסרה, יש להשתמש בספוג קרצוף מפלדת אל-חלד או בחומר ניקוי לתנורים. השתמשו בהם אך ורק כאשר תא התנור קר. מומלץ להשתמש בפונקציית הניקוי העצמי. יש לעיין בהוראות שבפרק ניקוי פירוליטי.
מדפים	מי סבון חמים: יש להשרות ולנקות במטלית כלים או במברשת כלים.
מסילות טלסקופיות	מי סבון חמים: נקו באמצעות ספוג או מברשת כלים. אין להשרות. ניתן לנקותן במדיח כלים, או בתנור כחלק מפעולת הניקוי העצמי. המסילות עלולות להיזק ולהיתקע.
אביזרים	מי סבון חמים: יש להשרות ולנקות במטלית כלים או במברשת כלים.

ניקוי המסילות

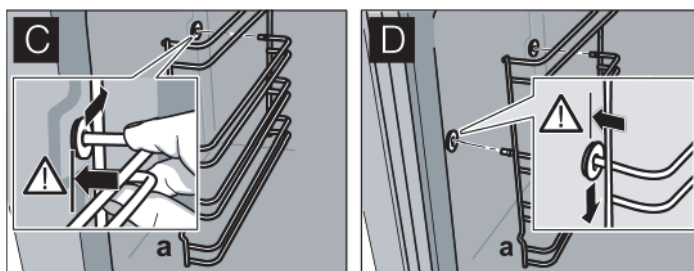
ניתן להסיר את המסילות כדי להקל על הניקוי.

⚠ סכנת כווייה בגלל חלקים חמים בתא התנור! המתינו שתא התנור יתקרר.

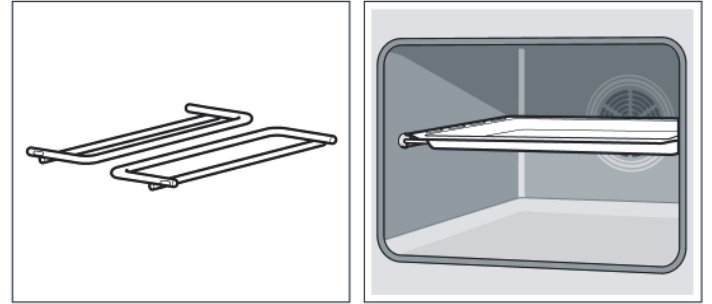
1. דחפו את המסילה כלפי מעלה מהחלק הקדמי והסירו אותה דרך הצד (איור A).
2. משכו את המסילה קדימה מהחלק האחורי והסירו אותה דרך הצד (איור B).



3. נקו את המסילה באמצעות נוזל ניקוי כלים וספוג או מברשת כלים.
4. ישרו את המסילה כאשר השקע (a) פונה למטה, כך שגובה המדפים יהיה תואם.
5. הכניסו את המסילה בחלק הקדמי פנימה ככל הניתן ודחפו אותה לעבר הדופן האחורית (איור C).
6. הכניסו את המסילה בחלק האחורי פנימה ככל הניתן ודחפו אותה כלפי מטה (איור D).



מחזיקי האביזרים מוכנסים בצד הימני והשמאלי.



ניתן להשתמש במחזיק האביזרים לניקוי בו-זמנית של אביזרים מצופים אמייל אך ללא ציפוי טפלון, כגון התבנית הרב-תכליתית. יש לנקות אביזר אחד בלבד בכל פעם.

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

⚠ סכנת נזק בריאותי חמור!

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

הערה: לקבלת פרטים בנוגע לאביזרים המתאימים לפעולת הניקוי העצמי, עיינו בטבלת האביזרים האופציונליים בתחילת הוראות ההפעלה.

הגדרת דרגת הניקוי

- סובבו את בורר מצב ההפעלה למצב 0 מופיע בתצוגת הטמפרטורה.
- השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי לקבוע את דרגת הניקוי.

הניקוי הפירוליטי יחל לאחר מספר שניות.

תצוגת השעון תציג את משך הניקוי. התנור יתחיל לפעול כעבור שניות אחדות. הספירה לאחור של הזמן מתחילה. דלת התנור ננעלת לאחר תחילת התוכנית.

לאחר סיום פעולת הניקוי

0:00 והסמל מופיעים בתצוגת השעון והסמל → מהבהב. סובבו את בורר מצב ההפעלה למצב 0 ולחצו על הלחצן <▶> פעם אחת. תוכלו לפתוח את דלת התנור רק לאחר שהוא יתקרר.

ביטול פעולת הניקוי

סובבו את בורר מצב ההפעלה בחזרה למצב 0. תוכלו לפתוח את דלת התנור רק לאחר שהוא יתקרר.

שינוי דרגת הניקוי

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

הגדרת פעולת הניקוי לפעולה בשעות הלילה

דחו את הפעלת מערכת הניקוי לשעות הלילה, כדי שתוכלו להשתמש בתנור במהלך היום. קבעו את ההגדרות כמתואר בשלבים 1 ו-2.

- לחצו על לחצן פונקציית השעון <▶> עד שיופיע הסמל →.
- הגדירו את סיום הפעולה לשעה מאוחרת יותר באמצעות הבורר הסיבובי. התנור יכנס למצב המתנה. על הצג תופיע השעה ביום. כאשר התנור יתחיל לפעול, תוכלו לראות את הספירה לאחור.

לאחר סיום פעולת הניקוי

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

תחזוקה וניקוי

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

הערות

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

תכשירי ניקוי

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

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

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

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

הכנת פירות

1. שטפו את הפרי, ובהתאם לסוג הפרי קלפו, גלענו וחתכו אותו.
 2. מלאו את צנצנות השימור בפרי עד כ-2 ס"מ מתחת לשפת הצנצנת.
 3. מלאו את צנצנות השימור בתמיסת סוכר חמה (כ-1/3 ליטר עבור צנצנת בנפח של 1 ליטר).
- עבור ליטר אחד של מים:

- כ-250 גרם סוכר עבור פירות מתוקים
- כ-500 גרם סוכר עבור פירות חמוצים

הכנת ירקות

1. שטפו את הירקות, ובהתאם לסוג נקו וקצצו אותם.
2. מלאו את צנצנות השימור בירקות עד כ-2 ס"מ מתחת לשפת הצנצנת.
3. מלאו מיד את צנצנות השימור במים רותחים.

סגירת צנצנות השימור

1. נקו את שפת צנצנות השימור במטלית לחה ונקייה.
2. שימו את טבעת הגומי ואת המכסה כאשר הצנצנות רטובות וסגרו אותן בעזרת לשונית ההידוק.

תחילת תהליך השימור

1. הכניסו את התבנית הרב-תכליתית לגובה מדף 1.
2. הניחו את צנצנות השימור בצורת משולש כדי שלא תיגענה זו בזו.
3. שפכו 1/2 ליטר של מים חמים (בחום של כ-80°C) אל תוך התבנית הרב-תכליתית.
4. הגדירו את מצב  אוויר חם ל-160°C.
- צנצנות שימור המכילות 1/2 או 1 ליטרים יתחילו לבעבע לאחר כ-50 דקות.
- צנצנות שימור המכילות 1 1/2 ליטרים יתחילו לבעבע לאחר כ-60 דקות.
5. כבו את המכשיר כאשר כל צנצנות השימור מבעבעות.

6. השאירו את צנצנות השימור בתוך תא התנור כאשר הוא עדיין סגור למספר דקות נוספות.
- פטל, תותים, דובדבנים או מלפפונים קטנים:
כ-5-10 דקות

סיום תהליך השימור

עבור פירות, מלפפונים קטנים ורסק עגבניות:

1. כבו את המכשיר כאשר כל צנצנות השימור מבעבעות.
2. השאירו את צנצנות השימור בתוך תא התנור כאשר הוא עדיין סגור למספר דקות נוספות.
- פטל, תותים, דובדבנים או מלפפונים קטנים:
כ-5-10 דקות
- פירות אחרים:
כ-10-15 דקות
- רסק עגבניות או רסק תפוחים:
כ-15-20 דקות

עבור ירקות:

1. הנמיכו את הטמפרטורה ל-100°C לאחר שכל צנצנות השימור מבעבעות. אפשרו לתכולת צנצנות השימור לבעבע למשך כ-60 דקות נוספות כאשר דלת התנור עדיין סגורה.
2. כבו את המכשיר.
3. השאירו את צנצנות השימור בתוך תא התנור כשהדלת סגורה למשך כ-15-30 דקות נוספות.

הוצאת צנצנות השימור

1. הניחו את צנצנות השימור על מטלית נקייה, עטפו אותן והגנו עליהן מפני רוח פרצים.
2. פתחו את לשוניות ההידוק רק כאשר הצנצנות קרות.

ניקוי פירוליטי

בזמן ניקוי פירוליטי, התנור מתחמם לטמפרטורה של כ-500°C. כך נשרפות שאריות מצלייה, צלייה בגריל או אפייה וכל שעליכם לעשות הוא לנגב את האפר מתא התנור.

ניתן לבחור מבין שלוש דרגות של ניקוי.

מפלס	רמת ניקיון	משך זמן בישול
1	ניקוי עדין	כשעה ורבע
2	ניקוי בינוני	כשעה וחצי
3	ניקוי מוגבר	כשעתיים

ככל ששכבת הלכלוך עבה יותר ונמצאת בתנור זמן רב יותר, כך יש לבחור בדרגת ניקוי גבוהה יותר. מומלץ לנקות את תא התנור לפחות פעם אחת בחודש או חודשיים. בהתאם לשימוש ולמזון שהוכן, ייתכן שיהיה צורך לנקות את תא התנור בתדירות גבוהה יותר. צריכת החשמל של פעולת הניקוי היא כ-2.5-4.7 קוט"ש בלבד.

הערות חשובות

מסיבות בטיחותיות, דלת התנור ננעלת באופן אוטומטי. ניתן לפתוח מחדש את דלת התנור רק לאחר שתא התנור התקרר מעט. אל תנסו לדחוף את מנגנון הנעילה בידיים חשופות.

אל תנסו לפתוח את דלת התנור כאשר תוכנית הניקוי מופעלת. תהליך הניקוי עשוי להתבטל.

הנורה בתא התנור לא דולקת במהלך הניקוי.

⚠ סכנת שריפה!

חלקו החיצוני של התנור מתחמם מאוד. אין להשעין חפצים על חלקו הקדמי של התנור. לעולם אין לתלות פריטים העלולים להתלקח, כגון מגבות מטבח, על ידית התנור. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהתנור.

לפני הניקוי

התנור חייב להיות ריק. הוציאו אביזרים, כלי אפייה ומדפים מהתנור. עיינו בפרק תחזוקה וניקיון לקבלת מידע על הסרת המסילות. נקו את דלת תא התנור ולאורך השפה של תא התנור, סביב האטם. אין לקרצף את האטם.

ודאו שדלת התנור סגורה לפני התחלת הניקוי.

⚠ סכנת שריפה!

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

ניקוי אביזרים בו-זמנית

לא ניתן להשתמש בפעולת הניקוי העצמי כאשר המדפים נמצאים בתא התנור. הוציאו אותם מתא התנור. אם ברצונכם לנקות אביזרים באותו הזמן, תוכלו לרכוש מחזיקי אביזרים.

תוכלו להשיג את מחזיקי האביזרים ממרכז שירות הלקוחות או באתר האינטרנט באמצעות מספר המוצר 466546.

הפשרה

השתמשו במצב  אוויר חם כדי להפשיר ולבשל מוצרים קפואים.

הערות

- מוצרים קפואים שהופשרו (במיוחד בשר) דורשים זמני בישול קצרים יותר ממוצרים טריים
- זמן הבישול של בשר קפוא ארוך יותר בשל זמן ההפשרה
- הפשירו תמיד עופות קפואים לפני הבישול כדי שניתן יהיה להסיר את הקרביים
- בשלו דגים קפואים באותה הטמפרטורה שבה מבשלים דגים טריים
- באותו הזמן ניתן לשים כמויות גדולות של ירקות מוכנים קפואים בתבניות אלומיניום בתוך תא התנור
- השתמשו בגובה מדף 1 בעת הפשרה ברמה אחת, ובגובה מדף 1 + 3 בעת השימוש בשני מפלסים
- הקפידו על ההוראות המופיעות על גבי האריזה בעת הכנת מזון קפוא.

מסך זמן ההפשרה בדקות	טמפרטורה ב-°C	ארוחות קפואות
90 - 30	50	מאכלים/מוצרים קפואים גולמיים
60 - 30	50	לחם/לחמניות (750 - 1,500 גרם)
60 - 45	60	מאפים קפואים, יבשים
70 - 50	50	מאפים קפואים, לחים

בישול באידוי

ניתן להשתמש בהגדרה  בישול באידוי יחד עם אביזר הבישול באידוי של המכשיר (זמין כאביזר אצל הספקים המורשים).

הפעילו את פונקציית הבישול באידוי רק כאשר תא התנור התקרר לגמרי (לטמפרטורת החדר). כאשר H ו- SS מופיעים לסירוגין בתצוגת הטמפרטורה, תא התנור טרם התקרר לחלוטין. המתינו עד להתקררות תא התנור והפעילו שוב את פונקציית הבישול באידוי. תהליך הבישול באידוי מבוקר באופן אוטומטי.

הערות

- עבור בישול באידוי, השתמשו אך ורק בהגדרה בישול באידוי עם אביזר הבישול באידוי של המכשיר
- אין לבצע בישול באידוי ביחד עם פונקציית השעון של הבישול המוגדר מראש
- תוכלו למצוא מידע שימושי נוסף בהוראות ההפעלה של אביזר הבישול באידוי של המכשיר

יוגורט

תוכלו להשתמש במכשיר שלכם גם להכנת יוגורט.

1. הוציאו את האביזרים מתא התנור.
2. חממו ליטר אחד של חלב עמיד (3.5% שומן) או של חלב מפוסטר טרי לטמפרטורה של $40^{\circ}C$ לחלוטין, הרתיחו ליטר אחד של חלב טרי ואפשרו לו להתקרר לטמפרטורה של $40^{\circ}C$.
3. הוסיפו 150 גרם של יוגורט מוכן לחלב החם, ערבבו ומלאו את הכוסות או

- הצנצנות באופן שווה. אין למזוג יותר מ-200 מ"ל לתוך מיכל אחד.
4. לאחר המילוי, כסו את המיכלים במכסה מתאים או בניילון נצמד.
5. חממו מראש את התנור באמצעות מצב  אוויר חם למשך 5 דקות בטמפרטורה של $50^{\circ}C$.
6. פזרו את המיכלים במרווחים שווים בתוך תא התנור ולאחר מכן סגרו את דלת התנור.
7. כבו את התנור לאחר 8 שעות ושימו את המיכלים במקרר ל-12 שעות לפחות.

שימור

סכנת פציעה!

צנצנות שימור המכילות מזון המשומר באופן לא נכון עשויות להתנפץ. זכרו את ההערות הבאות:

- הפירות והירקות צריכים להיות טריים וללא פגמים.
- השתמשו אך ורק בצנצנות שימור נקיות ותקינות.
- צנצנות שימור לא צריכות לגעת זו בזו בתוך תא התנור במהלך תהליך השימור.

בתא התנור, תוכלו לשמר את התכולה של שש צנצנות שימור לכל היותר בעלות נפח של $\frac{1}{2}$, 1 או $1\frac{1}{2}$ ליטרים באמצעות מצב  אוויר חם. הקפידו על ההנחיות הבאות לשימור המזון:

הערות

- בכל תהליך שימור, השתמשו אך ורק בצנצנות שימור בעלות אותו הגודל ושמיכלות את אותו סוג מזון.
- בעת הכנת וסגירת צנצנות השימור, ודאו שהן נקיות.
- השתמשו רק בטבעות גומי עמידות בחום.
- לא ניתן לשמר את סוגי המזון הבאים במכשירכם: תכולת קופסאות שימורים, בשר, דגים או מילוי עוגות פאי

אוויר חם eco

במצב החימום /  אוויר חם eco, תוכלו להכין מנות רבות על מפלס אחד ולחסוך באנרגיה.

הערות

- הניחו את המאכלים בתא התנור הריק, לפני שהוא התחמם.
- פתחו את דלת התנור במהלך הבישול רק אם זה הכרחי לגמרי.

הטבלה מכילה מבחר מנות שמתאימות למצב /  אוויר חם eco. הפרטים בטבלה הם קווים מנחים בלבד וחלים על השימוש במגשי אפייה מצופי אמיל ובתבניות אפייה כהות. הערכים עשויים להשתנות בהתאם לסוג ולכמות המנות, ולתבנית האפייה שבה נעשה שימוש.

בפעם הראשונה מומלץ להגדיר את הטמפרטורה הנמוכה מבין הטמפרטורות המצוינות. טמפרטורות נמוכות יותר יביאו בדרך כלל להשחמה אחידה יותר.

ארוחות המבושלות באמצעות מצב אוויר חם eco					
משך זמן הבישול בדקות	טמפרטורה ב-°C	גובה מדף	אביזרים		
עוגות ומאפים					
תערובת עוגת ספוג עשירה	30 - 25	190 - 170	1	מגש אפייה	עם ציפוי יבש
	80 - 60	170 - 160	1	תבנית קפיצית/תבנית מאורכת	בתבניות
	30 - 20	170 - 160	1	תבנית לעוגה עם בסיס פלאן	בתבניות
בצק פריך	30 - 20	180 - 170	1	מגש למאפינס	פריטים אפויים קטנים, כגון מאפינס
	30 - 25	200 - 180	1	מגש אפייה	עם ציפוי יבש, כגון משולשי אגוזים
	25 - 20	150 - 140	1	מגש אפייה	פריטים אפויים קטנים, כגון עוגיות חמאה
תערובת עוגת ספוג	20 - 15	190 - 180	1	מגש אפייה	רולדה
	50 - 40	170 - 160	1	תבנית קפיצית לעוגה	בתבניות (6 ביצים)
	30 - 20	170 - 160	1	תבנית לעוגה עם בסיס פלאן	בתבניות
בצק שמרים	45 - 30	190 - 170	1	מגש אפייה	עם ציפוי יבש
	50 - 40	180 - 170	1	תבנית טבעתית לעוגה	בתבניות
	30 - 20	190 - 180	1	מגש אפייה	מאפים קטנים
בצק עלים	35 - 30	200 - 190	1	מגש אפייה	מאפים קטנים
	45 - 35	200 - 190	1	מגש אפייה	מאפים קטנים
מוצרים מבושלים קפואים					
פיצה, קפואה	25 - 15	200 - 180	1	תבנית רב-תכליתית	עם בסיס דק
	30 - 20	200 - 180	1	תבנית רב-תכליתית	עם בסיס עבה
טוגנים	30 - 20	200 - 190	1	תבנית רב-תכליתית	
לחמניות/באגט	20 - 10	200 - 180	1	תבנית רב-תכליתית	אפויים באופן חלקי
מאפים					
מאפה תפוחי אדמה מוקרם	80 - 60	200 - 180	1	כלי עמיד בחום על מדף הרשת	עשוי מתפוחי אדמה טריים
	60 - 50	190 - 180	1	כלי עמיד בחום על מדף הרשת	
מאפה מתוק	60 - 50	180 - 170	1	כלי עמיד בחום על מדף הרשת	
בשר					
צלי בקר בקדירה	150 - 120	200 - 190	1	כלי אפייה מכוסה על מדף הרשת	1 ק"ג
נתח בשר עגל	120 - 100	190 - 180	1	תבנית רב-תכליתית	1 ק"ג
דגים					
פורל	30 - 25	160 -170	1	תבנית רב-תכליתית	כ-400 גרם

מזון צלוי בגריל	גובה מדף	טמפרטורה ב- C°	זמן צלייה בגריל בדקות	הערות
טלה				
פילה	4	275	8-12	ניתן להאריך ולקצר את זמני הצלייה בגריל, בהתאם לרמת הבישול הרצויה.
צלעות	4	275	10-15	
נקניקיות	4	250	10-14	צרו חריצים עדינים בעור
עוף				
שוקיים	3	250	25-30	ניקוב העור יכול למנוע היווצרות שלפוחיות במהלך הצלייה בגריל.
חלקי עוף קטנים	3	250	25-30	
דגים				
אומצות	4	220	15-20	הנתחים צריכים להיות באותו העובי.
צלעות	4	220	15-20	
דג שלם	3	220	20-25	
ירקות	4	275	15-20	
צנימים עם תוספות	3	220	10-15	גובה המדף תלוי בגובה הציפוי

טבלת צליה בגריל אזור מרכזי

הנתונים בטבלה הם קווים מנחים בלבד. הערכים עשויים להשתנות בהתאם לסוג ולכמות הפריטים לצלייה בגריל. הערכים חלים על בשר המוכנס לתנור קר ישירות מהמקרר.

מזון צלוי בגריל	גובה מדף	טמפרטורה ב- C°	זמן צלייה בגריל בדקות	הערות
נקניקיות	4	250	12-16	צרו חריצים עדינים בעור
עוף				
שוקיים	3	250	35-45	ניקוב העור יכול למנוע היווצרות שלפוחיות במהלך הצלייה בגריל
חלקי עוף קטנים	3	250	30-40	
דגים				
אומצות	4	230	15-20	החלקים צריכים להיות באותו העובי
צלעות	4	230	15-20	
דג שלם	3	230	20-25	
ירקות	4	275	15-20	
צנימים עם תוספות	3	220	12-18	גובה המדף תלוי בגובה הציפוי

פונקציית צלייה היקפית

פונקציית הצלייה ההיקפית מתאימה במיוחד לצלייה בגריל של עוף ובשר כך שיהיו פריכים מכל צד (לדוגמה, צלי פריך).

סובבו את המנה לאחר מחצית עד שני שליש מזמן הצלייה בגריל.

נקבו את עור הברווז והאווז מתחת לכנפיים והרגליים כדי לאפשר לשומן לטפטף.

בהתאם למזון שאתם מבשלים, ייתכן שתא התנור יתכלך יותר בעת בישול מזון על מדף הרשת בפונקציית הצלייה ההיקפית. לכן, יש לנקות את תא התנור לאחר כל שימוש כדי למנוע מהלכלוך להידבק.

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

צלייה בגריל

תוכלו להשפיע על תוצאת הצלייה בגריל על-ידי שינוי הסוג או המיקום של מדף הרשת.

גובה מדף הרשת	שימוש
	הניחו את מדף הרשת המשופע בתבנית הרב-תכליתית עם השיפוע כלפי מטה: מתאים לפריטים שצריכים להיות מבושלים לגמרי
	הניחו את מדף הרשת המשופע בתבנית הרב-תכליתית עם השיפוע כלפי מעלה: מתאים לפריטים שצריכים להיות מבושלים לדרגת נא או נא-למחצה

הערה: השתמשו תמיד בתבנית הרב-תכליתית במצב הרגיל (לא הפוכה).



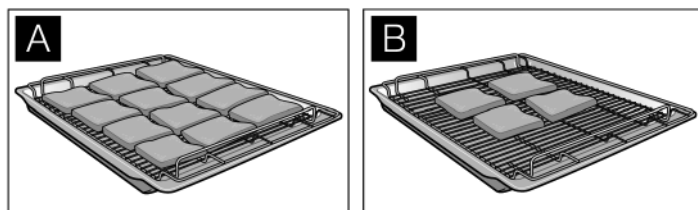
טבלת צלייה בגריל על משטח מלא

המידע בטבלה מכיל קווים מנחים בלבד. הערכים עשויים להשתנות בהתאם לסוג ולכמות המזון לצלייה בגריל. הערכים מתייחסים למזון המוכנס לתא תנור קר ולבשר שהוצא ישירות מהמקרר.

מזון צלוי בגריל	גובה מדף	טמפרטורה ב-°C	זמן צלייה בגריל בדקות	הערות
בקר				
אומצת פילה (עובי 3-4 ס"מ)	4	275	15-20	ניתן להאריך ולקצר את זמני הצלייה בגריל, בהתאם לרמת הבישול הרצויה.
אומצה דקה	4	275	12-15	

לצלייה בגריל של כמויות גדולות של פריטים שטוחים, השתמשו במצב גריל משטח מלא (איור A).

לצלייה בגריל של כמויות קטנות של פריטים שטוחים, השתמשו במצב גריל אזור מרכזי. הניחו את המזון לצלייה בגריל במרכז מדף הרשת (איור B). השימוש במצב גריל אזור מרכזי יביא לחיסכון באנרגיה.



מרחו מעט שמן על הפריטים לצלייה בגריל לפי הטעם.

סובבו את הפריטים לאחר מחצית עד שני שליש מזמן הצלייה בגריל.

צלייה		גובה מדף		טמפרטורה ב- C°		זמן צלייה בדקות		גובה מדף		טמפרטורה ב- C°		חימום עליון/תחתון	
בקר													
פילה, עשוי למחצה (1 ק"ג)		1	180-190	45-65	2	200-220							
סינטה, עשוי למחצה (1.5 ק"ג)		1	180-190	30-45	2	200-220							
צלי קדירה** (1.5 ק"ג)		1	170-180	120-150	2	200-220							
צלי קדירה** (2.5 ק"ג)		1	170-180	150-180	2	190-210							
עגל													
חזה/נתח עגל (1.5 ק"ג)		1	160-170	90-120	2	180-200							
חזה/נתח עגל (2.5 ק"ג)		1	160-170	120-150	2	170-190							
מפרק		1	160-170	100-130	2	190-210							
טלה													
רגל, ללא עצם		1	180-190	70-110	2	200-220							
נתח בשר עם העצם		1	*180-190	40-50	2	*200-220							
נתח בשר, ללא עצם		1	*180-190	30-40	2	*200-220							
עוף (לא ממולא)													
עוף, שלם (1 ק"ג)		1	170-180	60-70	2	200-220							
ברווז, שלם (2-3 ק"ג)		1	150-160	90-120	2	190-210							
אווז, שלם (3-4 ק"ג)		1	150-160	130-180	2	180-200							
בשר ציד													
נתח/רגל בשר צבי, ללא עצם (1.5 ק"ג)		1	160-170	20-30	2	190-210							
דגים													
דג, שלם (300 גרם)		1	160-170	20-30	2	190-210							
דג, שלם (700 גרם)		1	160-170	30-40	2	180-200							
(*) חממו מראש את התנור													
(**) צלו צלי קדירה עם מכסה													

עצות וטיפים

קרום עבה מדי ו/או צלי יבש מדי	בדקו את גובה המדף. הנמיכו את הטמפרטורה או קצרו את משך זמן הצלייה.
קרום דק מדי	העלו את הטמפרטורה או הפעילו את הגריל לזמן קצר בסיום זמן הצלייה.
הבשר לא מבושל לגמרי	הוציאו אביזרים לא נחוצים מתא התנור. האריכו את משך זמן הצלייה. בדקו את טמפרטורת הליבה של הצלי באמצעות מד חום לבשר.
אדים בתא התנור מתעבים על דלת המכשיר	האדים מתייבשים במהלך הבישול. אם קיימת כמות גדולה מדי של אדים, ניתן לפתוח בזהירות את דלת התנור לזמן קצר כדי לפזר את האדים מהר יותר.

צלייה בגריל

הערות		בפרק זה נסביר לכם על
■ השתמשו תמיד במדף הרשת ובתבנית הרב-תכליתית בעת צלייה בגריל	■ צלייה בגריל	
■ הניחו את מדף הרשת בתוך התבנית הרב-תכליתית והכניסו את שניהם במפלס המצוין בטבלת הצלייה בגריל	■ פונקציית צלייה היקפית	
■ הניחו תמיד את המזון לצלייה במרכז מדף הרשת.	■ צלייה בגריל (גריל משטח מלא ☑ וגריל אזור מרכזי ☐)	
■ אם אתם צולים בגריל יותר מנתח בשר אחד, ודאו שכל הנתחים הם מאותו סוג בשר ושהם בעלי עובי ומשקל דומים.	■ זהירות!	
		הטמפרטורה הנוצרת בתא התנור גבוהה מאוד. השאירו את דלת התנור סגורה בעת צלייה בגריל. אין לצלות בגריל כאשר דלת התנור פתוחה.

עצות וטיפים

העוגה בהירה מדי	בדקו את גובה המדף ואת אופן האפייה המומלץ. הניחו את תבנית האפייה על מדף הרשת ולא על מגש האפייה. האריכו את משך זמן הבישול או העלו את הטמפרטורה.
העוגה שחומה מדי	בדקו את גובה המדף. קצרו את משך זמן הבישול או הנמיכו את הטמפרטורה.
העוגה השחומה באופן לא אחיד בתבנית האפייה	בדקו את גובה המדף ואת הטמפרטורה. אין להניח את תבנית האפייה ישירות לפני פתחי האוויר הנמצאים בדופן האחורית של תא התנור. מצאו את המיקום הנכון של תבנית האפייה על מדף הרשת.
העוגה השחומה באופן לא אחיד במגש האפייה	בדקו את גובה המדף ואת הטמפרטורה. בעת אפיית פריטים קטנים, ודאו שהם באותו הגודל והעובי.
העוגה יבשה מדי	קצרו את משך זמן הבישול או העלו מעט את הטמפרטורה.
העוגה לחה מדי במרכז	הורידו את הטמפרטורה. שימו לב: טמפרטורות גבוהות יותר לא מאפשרות זמני אפייה קצרים יותר (המאכל מבושל מבחוץ, אך לא מבפנים). האריכו את משך זמן הבישול ואפשרו לבצק העוגה לתפוח למשך זמן ארוך יותר. הוסיפו כמות נזלים קטנה יותר לתערובת.
העוגה קורסת עם הוצאתה מהתנור	הוסיפו כמות נזלים קטנה יותר לתערובת. האריכו את משך זמן הבישול או הנמיכו את הטמפרטורה.
זמן האפייה המצוין שגוי	עבור פריטים קטנים, בדקו את הכמות במגש האפייה. הפריטים לא צריכים לגעת זה בזה.
מוצרים קפואים לא משחימים באופן אחיד לאחר האפייה	אם מוצרים קפואים לא השחימו באופן אחיד בזמן האפייה החלקית במפעל, הם לא ישחימו באופן אחיד גם בסיום האפייה.
מוצרים קפואים אינם משחימים, אינם נעשים פריכים או שהזמן המצוין שגוי	הסירו קרח ממוצרים קפואים לפני אפייתם. אין להשתמש במוצרים שעליהם שכבת קרח עבה.

צלייה



קיימת סכנת פציעה בעת שימוש בכלי צלייה שאינם עמידים בחום!

השתמשו אך ורק בכלי צלייה שמסומנים כמתאימים לשימוש בתנור.

צלייה ללא מכסה

בצלייה ללא מכסה, נעשה שימוש בכלי צלייה ללא מכסה.

בעת צלייה במצב חימום עליון/תחתון, יש לסובב את הצלי לאחר כמחצית עד שני שליש מזמן הצלייה.

צלייה בתבנית הרב-תכליתית

מיצי הבשר ניגרים מהבשר הצלי ונאספים בתבנית הרב-תכליתית. באפשרותכם להשתמש במיצים אלה כבסיס לרוטב טעים.

ניתן גם לבשל תוספות (כגון ירקות) יחד עם צליית הבשר בתבנית הרב-תכליתית.

עבור נתחים קטנים יותר, ניתן להשתמש בכלי צלייה קטן יותר במקום התבנית הרב-תכליתית. הניחו אותו ישירות על מדף הרשת.

צלייה על מדף הרשת

אם אתם צולים מזון ישירות על גבי מדף הרשת, יש להניח את התבנית הרב-תכליתית במפלס מספר 1. מיצי הבשר יאספו בה והתנור יישאר נקי.

צלייה עם מכסה

נעשה שימוש בכלי צלייה עם מכסה לסוג צלייה זה. שיטה זו מתאימה במיוחד לצלי בקדרה.

טבלת צלייה

משך זמן הצלייה וטמפרטורת הצלייה תלויים בגודל המנה, בגובה, בסוג ובאיכות שלה.

ככלל: ככל שהמנה גדולה יותר, כך הטמפרטורה תהיה נמוכה יותר ומשך זמן הצלייה יהיה ארוך יותר.

המידע בטבלה משמש כקווים מנחים בלבד, ומתייחס לפריטים המבושלים ללא מכסה. הערכים עשויים להשתנות בהתאם לסוג ולאיכות הבשר/דגים ולכלי הצלייה.

בפעם הראשונה מומלץ להגדיר את הטמפרטורה הנמוכה מבין הטמפרטורות המצוינות. הדבר יאפשר השחמה אחידה יותר.

בסיום זמן הצלייה, כבו את התנור והשאירו את הצלי בתא התנור כאשר הדלת סגורה למשך כ-10 דקות. משך הזמן המומלץ להשארת הצלי לאחר הצלייה אינו כלול בזמני הצלייה.

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

צלייה		גובה מדף		זמן צלייה בדקות		גובה מדף		טמפרטורה ב-°C		חימום עליון/תחתון	
קציץ בשר העשוי מ-500 גרם בשר		1		170-180		60-70		200-210			
(*) חממו מראש את התנור											
(**) צלו צלי קדירה עם מכסה											

טבלת אפיית מנות וארוחות קפואות מוכנות מראש

המצב Circotherm intensive מתאים במיוחד למנות טריות מוכנות מראש שדורשות חום רב מלמטה, ולמוצרים קפואים.

פעלו לפי ההנחיות הבאות:

- הניחו נייר אפייה על מגש האפייה
- פזרו את הטוגנים בשכבה אחת
- הפכו מוצרי תפוחי אדמה קפואים באמצע זמן האפייה
- תבלו מוצרי תפוחי אדמה קפואים רק לאחר סיום האפייה

- השאירו מרווח קטן בין חתיכות הבצק בעת אפיית לחמניות. אל תניחו יותר מדי לחמניות בצק על מגש אפייה אחד
- פעלו בהתאם להוראות היצרן.
- הערכים בטבלה הם קווים מנחים בלבד וחלים על מגשי אפייה מצופי אמיל. הערכים עשויים להשתנות בהתאם לסוג ולכמות הבצק/תערובת ולתבנית האפייה.
- בפעם הראשונה מומלץ להגדיר את הטמפרטורה הנמוכה מבין הטמפרטורות המצוינות. טמפרטורה נמוכה יותר תביא להשחמה אחידה יותר.
- המידע בטבלה מתאים למזון המוכנס לתנור קר.
- במצב Circotherm intensive, אין אפשרות לאפות בשני מפלסים.

אפיית לחם					Circotherm intensive	
מנות	גובה מדף	טמפרטורה ב-°C	זמן אפייה בדקות	גובה מדף	טמפרטורה ב-°C	טמפרטורה
פיצה, טרייה	1	*190-210	20-30	1	180-200	
	1+3	180-190	35-45	-	-	
עוגת פלאן מתובלת	1	*190-210	15-25	1	200-220	
קיש	1	*180-200	50-60	1	170-190	
פאי	1	*180-200	30-45	1	190-210	
פלאן שווייצרי	1	*180-190	45-55	1	170-190	
מאפה מתפוחי אדמה טריים, מוקרם	1	180-200	50-60	1	170-190	
פיצה, קפואה						
פיצה עם בסיס דק	1	180-200	10-20	1	200-220	
פיצה בעלת בצק עבה	1+3	180-190	20-30	-	-	
	1	180-200	20-30	1	180-200	
	1+3	180-190	25-35	-	-	
מוצרי תפוחי אדמה						
טוגנים	1	190-210	15-25	1	210-230	
לביבות (קרוקטים)	1+3	180-190	25-35	-	-	
	1	180-200	15-30	1	200-220	
רושטי, נגיס תפוחי אדמה ממולאים	1	180-200	15-25	1	200-220	
מוצרי מאפה, קפואים						
לחמניות/באגט, אפויים באופן חלקי	1	180-200	10-20	1	180-200	
לחמניות/באגטים פריכים	1	180-200	5-15	1	200-220	
כעכים, בצק גולמי	1	180-190	15-20	1	170-190	
מוצרי מאפה, אפויים באופן חלקי						
לחמניות/באגטים פריכים	1	180-200	5-15	1	180-200	
מזון מעובד, קפוא						
נגיס דגים	1	180-200	15-20	1	190-210	
שוקיים, נגיס עוף	1	190-210	15-25	1	200-220	
המבורגר צמחוני	1	190-210	35-45	1	200-220	
שטרודל קפוא	1	190-210	35-45	1	180-200	

* חימום מראש של התנור

אוויר חם  					 חימום עליון/תחתון	
בצק בסיסי	גובה מדף	טמפרטורה ב-°C	זמן אפייה בדקות	גובה מדף	טמפרטורה ב-°C	
סברינה/חלה (500 גרם)	1	160-170	40-50	3	170-180	
תבנית קפיצית לעוגה	1	160-170	30-45	2	160-170	
תבנית טבעתית לעוגה	1	160-170	40-50	2	170-180	
* חימום מראש של התנור						

מוצרים אפויים קטנים		גובה מדף			זמן אפייה בדקות			גובה מדף		טמפרטורה	
		ב-°C			ב-°C			ב-°C		ב-°C	
בצק שמרים	1	160-170	20-30	3	170-180	תערובת מרגג	1	80	100-150	3	80-90
	1+3	160-170	30-40	-	-		1+3	80	150-170	-	-
בצק עלים	1	180-200	20-30	3	200-210	פחזניות	1	*180-200	25-35	-	-
	1+3	*180-200	25-35	-	-		1+3	*190-200	30-40	-	-
תערובת עבור עוגת ספוג, לדוגמה, מאפינס	1	*150-160	20-40	3	*160-170	בצק פריך, לדוגמה, עוגיות חמאה	1	*140-150	15-25	3	*140-150
	1+3	160-170	25-35	-	-		1+3	*130-140	15-25	-	-
	1+3+4	*130-140	15-25	-	-						

* ח'ימום מראש של התנור

אפיית לחם

בפעם הראשונה מומלץ להגדיר את הטמפרטורה הנמוכה מבין הטמפרטורות המצוינות. טמפרטורות נמוכות יותר יביאו בדרך כלל להשחמה אחידה יותר.

שימו לב למידע לגבי חימום מקדים בטבלה.

המידע בטבלה מכיל ערכים המשמשים כקווים מנחים בלבד. הערכים עשויים להשתנות בהתאם לסוג וכמות הבצק.

הערכים עבור בצק לחם חלים גם על בצק המונח על מגש וגם על בצק המונח בתבנית לחם.

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

ביטול נעילה קבועה

1. לחצו לחיצה ממושכת על לחצן המידע i עד אשר $\mathbb{C}$ יופיע בתצוגת הטמפרטורה.
2. סובבו את בורר הטמפרטורה עד אשר $\mathbb{C}$ יופיע בתצוגת הטמפרטורה.
3. לחצו לחיצה ממושכת על לחצן המידע i עד שהסמל ∞ ייעלם. הנעילה הקבועה מבוטלת.
4. הפעילו את המכשיר בתוך 30 שניות. הנעילה הקבועה מופעלת מחדש 30 שניות לאחר כיבויה.

ביטול נעילת המכשיר באופן קבוע

1. לחצו לחיצה ממושכת על לחצן המידע i עד אשר $\mathbb{C}$ יופיע בתצוגת הטמפרטורה.
2. סובבו את בורר הטמפרטורה עד אשר $\mathbb{C}$ יופיע בתצוגת הטמפרטורה.
3. לחצו לחיצה ממושכת על לחצן המידע i עד שהסמל ∞ ייעלם.
4. בתוך 30 שניות, לחצו על לחצן המידע למשך 3 שניות.
5. סובבו את בורר הטמפרטורה עד אשר $\mathbb{C}$ יופיע בתצוגת הטמפרטורה.
6. לחצו לחיצה ממושכת על לחצן המידע i למשך 3 שניות. נעילת המכשיר מבוטלת באופן קבוע.

אפייה

תבניות אפייה

השתמשו בתבניות אפייה מתכתיות כהות. כלים המצופים בבדיל וכלי זכוכית מגדילים את זמן הבישול הדרוש והעוגה לא משחימה באופן אחיד.

מגשי אפייה

מומלץ להשתמש אך ורק במגשי האפייה המקוריים, כיוון שהם תוכננו במיוחד עבור תא התנור ומצבי הפעלה.

יש לדחוף בזהירות את מגשי האפייה עד הסוף. ודאו שהקצה המשופע של מגש האפייה פונה תמיד לכיוון דלת המכשיר.

אפייה במפלס אחד

בעת אפייה במצב $\mathbb{C}$ אוויר חם, הניחו את האביזרים כך:
עוגות בתבניות, גובה מדף 2.
עוגות במגשים, גובה מדף 3.

אפייה בשני מפלסים במקביל:

השתמשו במצב $\mathbb{C}$ אוויר חם.
תבנית רב-תכליתית בגובה מדף 3.
מגש אפייה בגובה מדף 1.

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

טבלת אפיית בצקים בסיסיים ומוצרים אפויים

הפרטים בטבלה הם ערכים ממוצעים החלים על השימוש במגשי אפייה מצופי אמייל ובתבניות אפייה כהות. הערכים עשויים להשתנות בהתאם לסוג ולכמות הבצק/תערובת ולתבנית האפייה.

בפעם הראשונה מומלץ להגדיר את הטמפרטורה הנמוכה מבין הטמפרטורות המצוינות. טמפרטורה נמוכה יותר תביא להשחמה אחידה יותר.

אם אתם אופים בהתאם למתכון משלכם, השתמשו במתכונים דומים בטבלה כקווים מנחים.

שימו לב להערות בטבלה לגבי חימום מקדים.

חיסום עליון/תחתון $\square$		אוויר חם $\mathbb{C}/\infty$		בצק בסיסי	
גובה מדף	טמפרטורה ב- $^{\circ}\text{C}$	זמן אפייה בדקות	גובה מדף	טמפרטורה ב- $^{\circ}\text{C}$	חיסום עליון/תחתון $\square$
תערובת עבור עוגת ספוג					
1	160-170	30-40	3	170-180	בישול פריטים עם ציפוי בתבנית
1+3	150-170	40-50	-	-	
1	150-160	60-80	2	160-170	תבנית קפיצית/תבנית לחם (עוגה)
1	160-170	25-35	2	170-180	תבנית לעוגה עם בסיס פלאן
בצק פריך					
1	160-170	50-70	3	180-190	מאפים עם ציפוי יבש במגשי אפייה, לדוגמה, עוגת פירורים
1+3	160-170	60-80	-	-	
1	150-170	60-90	3	170-190	מאפים עם ציפוי לח במגשי אפייה, לדוגמה, רפרפת ביצים
1	160-170	70-100	2	170-180	תבנית קפיצית לעוגה, לדוגמה, עוגת גבינה
1	160-170	20-30	2	*180-190	תבנית לעוגה עם בסיס פלאן
תערובת עבור עוגת ספוג					
1	*180-190	10-15	3	*190-200	רולדה
1	160-170	20-30	2	170-180	תבנית לעוגה עם בסיס פלאן
1	150-160	30-45	2	160-170	עוגת ספוג (6 ביצים)
1	150-160	25-45	2	160-170	עוגת ספוג (3 ביצים)
בצק שמרים					
1	160-170	50-70	3	170-180	מאפים עם ציפוי יבש במגשי אפייה, לדוגמה, עוגת פירורים
1+3	160-170	60-80	-	-	
1	150-170	60-90	3	170-190	מאפים עם ציפוי לח במגשי אפייה, לדוגמה, רפרפת ביצים

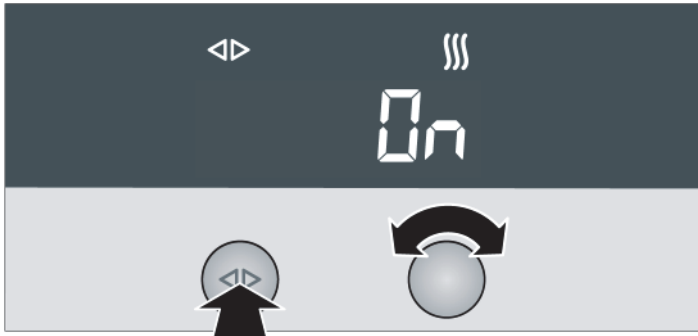
* חימום מראש של התנור

חימום מהיר

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

הערה: במהלך החימום המהיר, אין לשים מזון בתא התנור עד אשר הסמל נעלם.

1. הגדירו את מצב ההפעלה ואת הטמפרטורה. מגירת החימום תתחמם.
2. לחצו שוב ושוב על לחצן פונקציית השעון עד שהסמלים ו- נדלקים והכיתוב OFF מופיע בתצוגת השעון.
3. סובבו את הבורר הסיבובי עם כיוון השעון. מופיע בתצוגת השעון והסמל נדלק. החימום המהיר מופעל.



לאחר ההגעה לטמפרטורה שהוגדרה, החימום המהיר נכבה. הסמל נעלם.

בדיקה, תיקון או מחיקת הגדרות

1. כדי לבדוק את ההגדרות שלכם, לחצו שוב ושוב על לחצן פונקציית השעון עד שהסמל התואם נדלק.
2. בעת הצורך, ניתן לתקן את ההגדרה שביצעתם באמצעות הבורר הסיבובי.
3. אם ברצונכם לבטל את ההגדרה שלכם, סובבו את הבורר הסיבובי נגד כיוון השעון לערך המקורי.

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

ההגדרה מוחלת באופן אוטומטי.

4. לחצו שוב ושוב על לחצן פונקציית השעון עד אשר הסמלים ו- נדלקים.

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

המכשיר נכבה וממתין לשעה הנכונה כדי להידלק שוב (1:00 לפי דוגמה זו). המכשיר נכבה באופן אוטומטי בשעה שהוגדרה לסיום הפעולה (12:30).

6. סובבו את בורר מצב ההפעלה ואת בורר הטמפרטורה בחזרה למצב 0.

7. לחצו על לחצן פונקציית השעון כדי לצאת מפונקציית השעון.

כיוון השעון

ניתן לשנות את השעה רק אם אף פונקציה לא פעילה.

1. לחצו שוב ושוב על לחצן פונקציית השעון עד אשר הסמלים ו- נדלקים.
2. הגדירו את השעה באמצעות הבורר הסיבובי. ההגדרה מוחלת באופן אוטומטי.



נעילת בטיחות בפני ילדים

בפרק זה, תוכלו לקבל מידע לגבי

- כיצד לנעול את מכשירכם
- כיצד לנעול את מכשירכם באופן קבוע

ביטול נעילת המכשיר

1. לחצו לחיצה ממושכת על לחצן המידע עד אשר יופיע בתצוגת הטמפרטורה.
2. סובבו את בורר הטמפרטורה עד אשר יופיע בתצוגת הטמפרטורה.
3. לחצו לחיצה ממושכת על לחצן המידע עד שהסמל ייעלם.

נעילה קבועה

לאחר שהמכשיר ננעל באופן קבוע, אין סיכוי שהמכשיר יופעל בטעות או על-ידי אנשים לא מורשים (לדוגמה, הפעלה בידי ילדים בשעת משחק).

כדי להפעיל את המכשיר, יש לבטל את הנעילה הקבועה לזמן קצר. לאחר כיבוי המכשיר, הוא ינעל שוב באופן אוטומטי.

נעילת המכשיר באופן קבוע

1. כבו את המכשיר.
2. לחצו לחיצה ממושכת על לחצן המידע עד אשר יופיע בתצוגת הטמפרטורה.
3. סובבו את בורר הטמפרטורה עד אשר יופיע בתצוגת הטמפרטורה.
4. לחצו לחיצה ממושכת על לחצן המידע למשך 3 שניות. המכשיר ייכבה לאחר 30 שניות. הסמל יופיע בתצוגת הטמפרטורה.

הערה: אם תנסו להפעיל את המכשיר הנעול, -5 יופיע בתצוגת הטמפרטורה.

נעילה

לאחר הנעילה, אין סיכוי שהמכשיר יופעל בטעות או על-ידי אנשים לא מורשים (לדוגמה, הפעלה בידי ילדים בשעת משחק).

יש לבטל את נעילת המכשיר כדי להפעילו מחדש. לאחר הפעלת המכשיר, הוא לא נעול באופן אוטומטי. נעלו אותו שוב אם יש צורך או הפעילו את הנעילה הקבועה.

נעילת המכשיר

1. כבו את המכשיר.
2. לחצו לחיצה ממושכת על לחצן המידע עד אשר יופיע בתצוגת הטמפרטורה.
3. סובבו את בורר הטמפרטורה עד אשר יופיע בתצוגת הטמפרטורה.
4. לחצו לחיצה ממושכת על לחצן המידע עד שהסמל יופיע בתצוגת הטמפרטורה.

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

פונקציית השעון		שימוש
פעולה מוגדרת מראש		המכשיר מופעל ונכבה באופן אוטומטי. משך זמן הבישול וסיום הפעולה נשמרו יחד בזיכרון.
☑	שעון	כיוון השעון
⏏	חימום מהיר	מקצר את משך זמן החימום



לאחר שחלף זמן הבישול, המכשיר נכבה באופן אוטומטי.

1. סובבו את בורר מצב ההפעלה ואת בורר הטמפרטורה בחזרה למצב S.
2. לחצו על לחצן פונקציית השעון ⏏ כדי לצאת מפונקציית השעון.

סיום פעולה

כיבוי אוטומטי בשעה מוגדרת.

1. הגדירו את מצב ההפעלה ואת הטמפרטורה. מגירת החימום תתחמם.
2. לחצו שוב ושוב על לחצן פונקציית השעון ⏏ עד אשר הסמלים ⏏ ו-⏏ נדלקים.
3. הגדירו את סיום הפעולה באמצעות הבורר הסיבובי (לדוגמה, בשעה 12:30). ההגדרה מוחלת באופן אוטומטי. לאחר מכן השעון מוצג שוב.



המכשיר נכבה באופן אוטומטי בשעה שהוגדרה לסיום הפעולה.

1. סובבו את בורר מצב ההפעלה ואת בורר הטמפרטורה בחזרה למצב S.
2. לחצו על לחצן פונקציית השעון ⏏ כדי לצאת מפונקציית השעון.

פעולה מוגדרת מראש

המכשיר מופעל באופן אוטומטי, ולאחר מכן נכבה באופן אוטומטי בשעה שנבחרה מראש לסיום הפעולה. כדי להגדיר את הפונקציה הזו, שלבו את פונקציות השעון - משך זמן הבישול וסיום הפעולה.

קחו בחשבון כי אין להשאיר מזון המתקלקל בקלות בתא התנור למשך זמן רב מדי.

1. הגדירו את מצב ההפעלה ואת הטמפרטורה. מגירת החימום תתחמם.
2. לחצו שוב ושוב על לחצן פונקציית השעון ⏏ עד אשר הסמלים ⏏ ו-⏏ נדלקים.

הערות

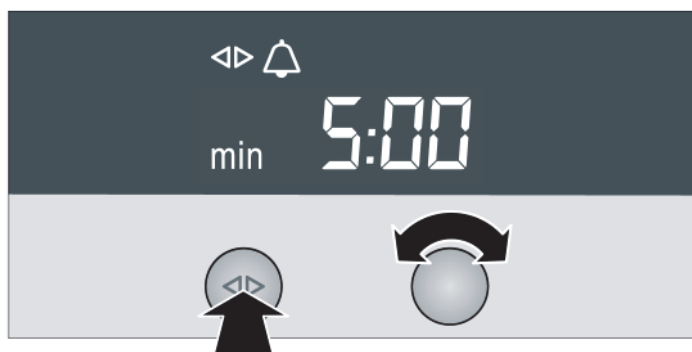
- בין השעות 22:00 ו-5:59 תצוגת השעון מעומעמת אם לא ביצעתם אף הגדרה במשך זמן זה או אם לא מופעלת שום פונקציית שעון.
- כאשר מגדירים פונקציית שעון, מרווחי הזמן גדלים עם הגדרת ערכים גבוהים יותר (לדוגמה, הגדרה של משך זמן בישול בן 1:00 ומטה במרווחים של דקה, והגדרה של מעל 1:00 במרווחים של 5 דקות).
- עבור טיימר דקות, משך זמן בישול ⏏, סיום פעולה ⏏ ומצב קבוע מראש, יישמע צליל עם חלוף משך זמן ההגדרה והסמל ⏏ או ⏏ יבהב. לביטול הצליל לפני סיומו, לחצו על לחצן פונקציית השעון ⏏.
- לחצו לחיצה קצרה על לחצן פונקציית השעון ⏏ כדי לבחור פונקציית שעון. יעמדו לרשותכם 3 שניות להגדרת פונקציית השעון שנבחרה. לאחר זמן זה, תתבצע יציאה אוטומטית ממצב ההגדרה.

הפעלה וכיבוי של תצוגת השעון

1. לחצו לחיצה ממושכת על לחצן פונקציית השעון ⏏ למשך 6 שניות. תצוגת השעון נכבית. אם יש פונקציית שעון פעילה, הסמל שלה יישאר דולק.
2. לחצו לחיצה קצרה על לחצן פונקציית השעון ⏏. תצוגת השעון מופעלת.

טיימר

1. לחצו שוב ושוב על לחצן פונקציית השעון ⏏ עד אשר הסמלים ⏏ ו-⏏ נדלקים.
2. הגדירו את משך הזמן באמצעות הבורר הסיבובי (לדוגמה, 5:00 דקות). ההגדרה מוחלת באופן אוטומטי. לאחר מכן השעון מוצג שוב וטיימר הדקות מתחיל את הספירה לאחור.



משך זמן בישול

כיבוי אוטומטי עם חלוף הגדרת משך זמן בישול.

1. הגדירו את מצב ההפעלה ואת הטמפרטורה. מגירת החימום תתחמם.
2. לחצו שוב ושוב על לחצן פונקציית השעון ⏏ עד אשר הסמלים ⏏ ו-⏏ נדלקים.
3. הגדירו את משך זמן הבישול באמצעות הבורר הסיבובי (לדוגמה 1:30 שעות). ההגדרה מוחלת באופן אוטומטי. השעה מוצגת שוב ומתחילה הספירה לאחור של משך זמן הבישול המוגדר.

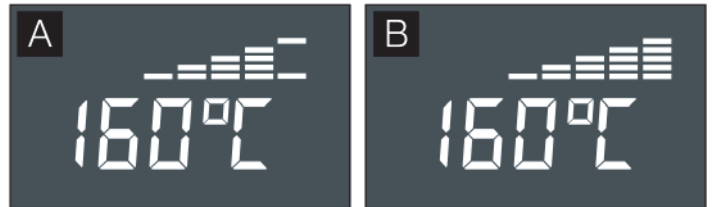
טמפרטורה נוכחית

לחצו על לחצן המידע i. הטמפרטורה הנוכחית מופיעה למשך 3 שניות.
הערה: ניתן להציג את הטמפרטורה הנוכחית רק במצבי הפעלה עם טמפרטורת ברירת מחדל.

מחון חימום

מחון החימום מציג את הטמפרטורה העולה בתא התנור.

- המכשיר הגיע לטמפרטורה שנבחרה (איור A)
- המכשיר מתחמם מחדש (איור B)



כיבוי המכשיר

סובבו את בורר מצב ההפעלה למצב O. המכשיר נכבה.

המכשיר שלכם מצויד במאוורר קירור. לאחר שהמכשיר נכבה, מאוורר הקירור עשוי להמשיך לפעול.

תוכלו לראות בתצוגת הטמפרטורה אם החום השירי בתא התנור גבוה או נמוך.

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

שינוי ההגדרות הבסיסיות

במכשיר שלכם יש הגדרות בסיסיות שונות, שמוגדרות מראש על-ידי היצרן. עם זאת, באפשרותכם לשנות הגדרות בסיסיות אלו לפי הצורך.

יש לכבות את המכשיר ולבטל את נעילת הבקרים.

1. לחצו לחיצה ממושכת על לחצן המידע i למשך 3 שניות כדי לעבור לתפריט ההגדרות הבסיסיות.
בתצוגת הטמפרטורה יופיע **10 c**.
2. לחצו לחיצות קצרות וחוזרות על לחצן המידע i עד אשר סמל ההגדרה של ההגדרה הבסיסית הנוכחית של תפריט משנה יוצג בתצוגת הטמפרטורה (לדוגמה **32 c**).
3. הגדירו באמצעות בורר הטמפרטורה את ההגדרה הבסיסית הרצויה בתוך תפריט משנה (לדוגמה **33 c**).
4. לחצו לחיצה ארוכה על לחצן המידע i למשך 3 שניות.
ההגדרה הבסיסית שלכם נשמרה.
ניתן לשנות את ההגדרות הבסיסיות הבאות:

תפריט הגדרות בסיסיות

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

מפסק בטיחות אוטומטי

מפסק הבטיחות האוטומטי מופעל אם המכשיר מופעל ולא הגדרתם שום הגדרה במשך זמן רב.

משך הזמן שאחרי המכשיר נכבה באופן אוטומטי תלוי בהגדרות שהגדרתם.

טיפ מהבהב בתצוגת הטמפרטורה. פעולת המכשיר נפסקת.

סובבו את בורר מצב ההפעלה למצב O כדי להשבית את המכשיר.

שעון חשמלי

בפרק זה, תוכלו לקבל מידע לגבי

- כיצד להגדיר את הטיימר
- כיצד לכבות באופן אוטומטי את המכשיר (משך זמן בישול וסיום פעולה)
- כיצד להפעיל ולכבות את המכשיר (פעולה מוגדרת מראש)
- כיצד להגדיר את השעה
- כיצד להפעיל את החימום המהיר

תצוגת שעון



לחצן פונקציית שעון

בורר סיבובי

פונקציית השעון	שימוש
טיימר	ניתן להשתמש בטיימר הדקות כטיימר להכנת ביצים או כטיימר מטבח רגיל. המכשיר לא מופעל או נכבה באופן אוטומטי
משך זמן בישול	המכשיר נכבה באופן אוטומטי לאחר שחלף זמן הבישול המוגדר (לדוגמה 30:30 שעות)
סיום פעולה	המכשיר נכבה באופן אוטומטי בשעה המוגדרת (לדוגמה 2:30)

מס' הזמנה	אביזרים
CZ 1242 X1	תבנית רב-תכליתית עם מדף רשת ממתכת
CZ 1342 X0	מגש אפייה מצופה אמייל
CZ 1432 X1	מדף אפייה וצלייה
CZ 1332 X0	מגש אפייה מאלומיניום
CZ 1352 X0	מגש פיצה
CZ 1282 X0	מערכת אידוי
CZ 1702 X2	מדף טלסקופי 2X
CZ 1742 X2	מדף טלסקופי 3X
CZ 1755 X2	מדף טלסקופי נשלף במלואו 4X

בתא התנור יש ארבעה גבהים עבור המדפים. גובהי המדפים נספרים מלמטה כלפי מעלה.

הערה: בעת אפייה וצלייה במצב 3 אוויר חם, אין להשתמש בגובה מדף 2. שימוש בגובה זה ישפיע לרעה על זרימת האוויר ותוצאות האפייה והצלייה שלכם לא יהיו טובות.

אביזרים אופציונליים

ניתן לרכוש אביזרים אופציונליים ממרכז שירות הלקוחות או מסוכן מורשה. עיינו בעלוני הפרסום לקבלת מידע נוסף.

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

לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה

בפרק זה, תוכלו לקבל מידע לגבי

- כיצד להגדיר את השעון לאחר חיבור המכשיר
- כיצד לנקות את המכשיר לפני ההפעלה הראשונה

כיוון השעון

הערה: כאשר תלחצו על לחצן פונקציית השעון , יעמדו לרשותכם 3 שניות להגדרת השעון באמצעות הבורר הסיבובי. אם לא הספקתם להגדיר את השעון בפרק זמן זה, תוכלו לעשות זאת מאוחר יותר.

00:00 מהבהב בתצוגת השעון.

1. לחצו לחיצה קצרה על לחצן פונקציית השעון  כדי לעבור למצב ההגדרה. הסמל  ו-**2:00** נדלקים. מופיע בתצוגת השעון.
2. הגדירו את השעה הנוכחית באמצעות הבורר הסיבובי. ההגדרה שלכם תתקבל לאחר 3 שניות.

שינוי השעה

כדי לשנות את השעה בשלב מאוחר יותר, לחצו על לחצן פונקציית השעון  שוב ושוב עד אשר הסמלים  ו-**2:00** נדלקים שוב. שנו את השעה באמצעות הבורר הסיבובי.



ניקוי המכשיר

נקו את המכשיר לפני ההפעלה הראשונה.

1. הוציאו אביזרים וכל שאריות אריזה שנותרו בתא התנור.
2. נקו את האביזרים ואת תא התנור במי סבון חמים (ראו פרק: ניקוי ותחזוקה).
3. חממו באמצעות  חימום עליון/תחתון בטמפרטורה של 240 °C למשך 60 דקות.
4. לאחר מכן, נקו את תא התנור שהתקרר במי סבון חמים.
5. נקו את צדו החיצוני של התנור באמצעות מטלית לחה ומי סבון.

תפעול המכשיר

בפרק זה, תוכלו לקבל מידע לגבי

- כיצד להפעיל ולכבות את המכשיר
- כיצד לבחור מצב הפעלה וטמפרטורה
- כיצד לשנות את ההגדרות הבסיסיות
- מתי המכשיר נכבה באופן אוטומטי

הפעלת המכשיר

1. סובבו את בורר מצב ההפעלה עד שהסמל של מצב ההפעלה הדרוש יידלק. טמפרטורת ברירת מחדל תופיע בתצוגת הטמפרטורה.
2. סובבו את בורר הטמפרטורה כדי לשנות את טמפרטורת ברירת המחדל. התנור יתחיל להתחמם.

הערה: אם לא מוצגת טמפרטורת ברירת מחדל, הטמפרטורה עבור מצב ההפעלה שבחרתם היא טמפרטורה קבועה. אין אפשרות לשנות אותה.

מצב הפעלה	טמפרטורת ברירת מחדל ב-°C	טווח טמפרטורה ב-°C
 אוויר חם	160	200 - 40
 אוויר חם eco	160	200 - 40
 חימום עליון/תחתון	170	275 - 50
 Circotherm intensive	220	275 - 50
 אפיית לחם	200	220 - 180
 חימום תחתון	200	225 - 50
 פונקציית צלייה היקפית	170	250 - 50
 גריל משטח מלא	220	275 - 50
 גריל אזור מרכזי	180	275 - 50
 בישול באידוי	הגדרה קבועה	-
 פירוליטי	מפלס מספר 0	1, 2, 3
 תאורה פנימית	הגדרה קבועה	-

מצב הפעלה	שימוש
 פונקציית צלייה היקפית	לעופות ולנתחי בשר גדולים.
 גריל משטח מלא	לצליית כמויות גדולות של נתחים שטוחים וקטנים (כגון אומצות, נקניקיות).
 גריל אזור מרכזי	לצליית כמויות קטנות של נתחים שטוחים וקטנים (כגון אומצות, צנימים).
 בישול באידוי	להכנה עדינה של ירקות, בשר ודגים.
 פירוליטי	ניקוי אוטומטי של תא התנור. התנור מתחמם עד להתפוררות הלכלוך.
 תאורה	מסייעת בניקוי ותחזוקת תא התנור.

* מצב ההפעלה שקובע את דרגת צריכת האנרגיה בהתאם לתקן EN50304.

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. במהלך הניקוי העצמי, התאורה נותרת כבוייה.

מאוורר הקירור

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

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

אביזרי התנור

בפרק זה נסביר לכם על

- אביזרי התנור
- האופן הנכון להכנסת אביזרים לתוך תא התנור
- גובה המדפים
- אביזרים אופציונליים

אביזרים

האביזרים הבאים מצורפים למכשירכם:

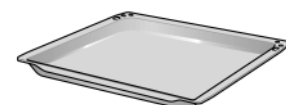
מגש אפייה מצופה אמייל
למאפים במגשי אפייה ופריטים קטנים



מדף רשת
לאפייה בתבניות אפייה, צלייה בכלי צלייה וצלייה בגריל



תבנית רב-תכליתית מצופה אמייל
לאפיית עוגות לחות, צלייה, צלייה בגריל ואיסוף טיפות נוזלים במהלך הבישול



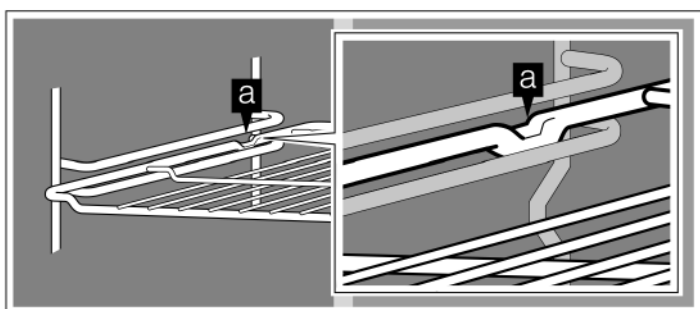
הערה: מגש האפייה והתבנית הרב-תכליתית עשויים להתעוות כאשר המכשיר מופעל. הדבר נגרם כתוצאה מההפרשים המשמעותיים של הטמפרטורות הפועלות על האביזרים. הפרשים אלה עשויים להתרחש אם רק חלק מסוים של האביזר מכוסה במזון, או אם פריטים קפואים כגון פיצה מונחים על האביזר.

הכנסת האביזרים

האביזרים מצוידים בפונקציית נעילה. פונקציית הנעילה מונעת את נטיית האביזרים בעת הוצאתם. יש להכניס את האביזרים אל תוך תא התנור כהלכה כדי שההגנה נגד הטיה תפעל כראוי.

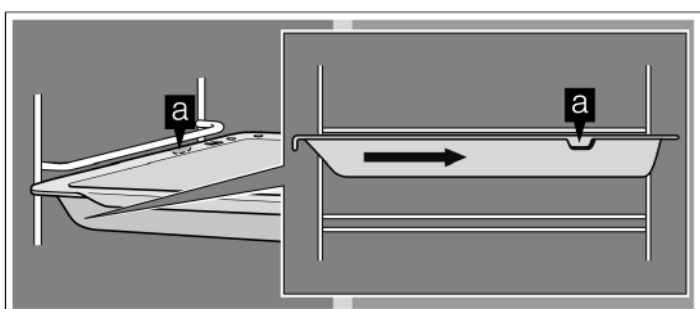
בעת הכנסת מדף הרשת, בדקו

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

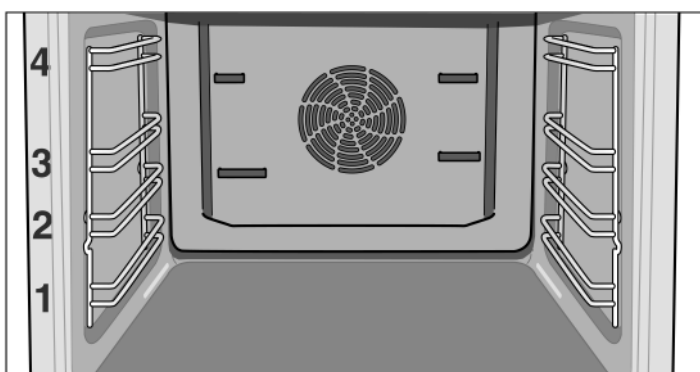


בעת הכנסת מגש האפייה או התבנית הרב-תכליתית, בדקו

- שהזיז (a) נמצא בחלק האחורי של האביזר
- שהקצה המשופע של האביזר פונה אל דלת המכשיר בעת הכנסתו



גובה המדפים



השלכה ידידותית לסביבה

השליכו את חומרי האריזה באופן ידידותי לסביבה.

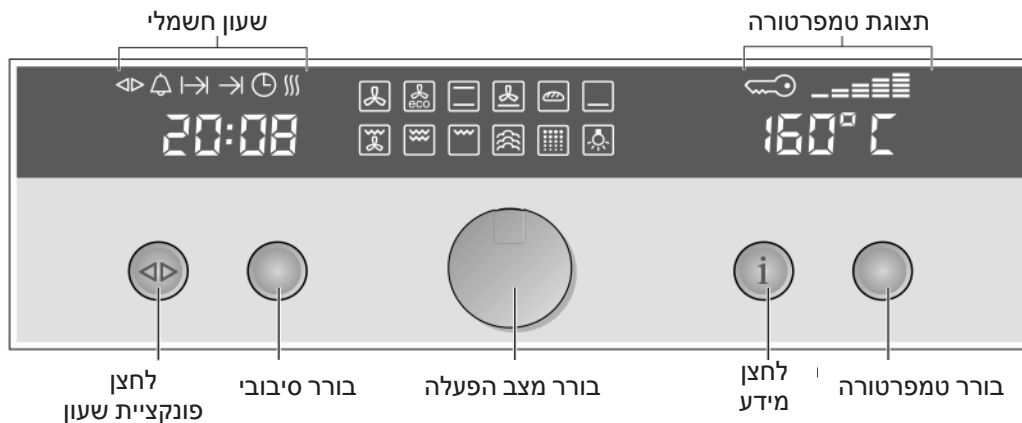


מכשיר זה מסומן בהתאם לתקנה האירופית 2012/19/EU בנוגע למכשירי חשמל ואלקטרוניקה משומשים (פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני - WEEE). ההנחיה מגדירה את מסגרת פעולות ההחזרה והמיחזור של מוצרי חשמל משומשים החלות בכל אירופה.

התנור החדש שלכם

- בפרק זה נסביר לכם על
- לוח הבקרה
- מצבי ההפעלה
- תא התנור

לוח הבקרה



רכיב בקרה	שימוש
לחצן פונקציית השעון	בחירת פונקציית השעון הדרושה או את החימום המהיר (ראו פרק: שעון חשמלי)
בורר סיבובי	קביעת הגדרות בתוך פונקציית שעון או הפעלת החימום המהיר (ראו פרק: שעון חשמלי)
בורר מצב הפעלה	בחירת מצב ההפעלה הרצוי (ראו פרק: הפעלת המכשיר)
i לחצן מידע	כאשר המכשיר מופעל: הצגת הטמפרטורה הנוכחית של התנור במהלך שלב ההתחממות (ראו פרק: הפעלת המכשיר)
	כאשר המכשיר כבוי: הצגת תפריט ההגדרות הבסיסיות (ראו פרק: שינוי ההגדרות הבסיסיות)
בורר הטמפרטורה	כאשר המכשיר מופעל: הגדרת הטמפרטורה (ראו פרק: הפעלת המכשיר)
	כאשר המכשיר כבוי: שינוי ההגדרות בתפריט ההגדרות הבסיסיות (ראו פרק: שינוי ההגדרות הבסיסיות)

כפתור הפעלה נשלף

ניתן לשלוף את הבורר הסיבובי, את בורר הטמפרטורה ואת בורר מצבי ההפעלה. לחצו על כפתור ההפעלה הרצוי כדי לדחוף אותו פנימה או לשלוף אותו החוצה.

מצבי הפעלה

כאן תוכלו לקבל סקירה על מצבי ההפעלה של מכשירכם.

מצב הפעלה	שימוש
אוור חם	לאפייה וצלייה במפלס אחד או שניים.
אוור חם *eco	לאפייה וצלייה בצריכת אנרגיה אופטימלית במפלס אחד. אין צורך לחמם מראש את המכשיר.
חימום עליון/תחתון	לאפייה וצלייה במפלס אחד. מתאים במיוחד לעוגות בעלות ציפוי לח (כגון עוגות גבינה).
Circotherm intensive	להכנת מוצרים מבושלים קפואים וארוחות שלהכנתן דרוש חום עז מלמטה (ראו פרק: אפייה).
אפיית לחם	להכנת פריטים שיש לאפות בטמפרטורה גבוהה.
חימום תחתון	להכנת מזון ומוצרי מאפה שעליהם ברצונכם ליצור קרום, או שזקוקים להשחמה נוספת בחלקם התחתון. הפעילו את החימום התחתון בסיום זמן האפייה למשך זמן קצר בלבד.

* מצב ההפעלה שקובע את דרגת צריכת האנרגיה בהתאם לתקן EN50304.

פעולות העשויות לגרום נזק למכשיר

זהירות!

- אביזרים, רדיד אלומיניום, נייר אפייה או כלי בישול 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, ויגרם נזק לאמייל. נזק זה בדרך כלל אינו משפיע על ביצועי התנור ואינו כלול במסגרת האחריות.
- מים בתא 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.
- מיץ 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 עם דלת התנור פתוחה: יש לאפשר לתא התנור להתקרר בדלת סגורה בלבד. גם אם דלת המכשיר פתוחה רק מעט, החזיתות של המכשירים הקרובים לתנור עשויות להינזק במשך הזמן.
- אטם דלת 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 ככיסא, מדף או משטח 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 ידיה הדלת. ידיה הדלת אינה יכולה לשאת את משקל התנור והיא עלולה להישבר.

- מכשיר פגום עלול לגרום להתחשמלות. אין להפעיל מכשיר פגום. נתקו את התנור משקע החשמל או הורידו את 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 ידיה התנור. אין להשעין חפצים על חלקו הקדמי של התנור. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהתנור.

סכנת כוויות!

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

סכנה לנזק בריאותי חמור!

- המכשיר יתחמם מאוד במהלך פעולת הניקוי העצמי. ציפוי הטפולן על תבניות ומגשי אפייה ייהרס וגזים רעילים ישתחררו. לעולם אין להשאיר בתנור תבניות ומגשי אפייה מטפולן במהלך פעולת הניקוי העצמי. מותר לנקות באופן זה רק כלים מצופים אמיל.

עצות לחיסכון באנרגיה ולשמירה על איכות הסביבה

- בסעיף זה תוכלו למצוא עצות מועילות לחיסכון באנרגיה בעת צלייה או בזמן אפייה, וכן כיצד להשליך את המכשיר שלכם בצורה נאותה.

חיסכון באנרגיה

- חממו את התנור מראש אך ורק אם מצוין במתכון או בטבלה שבחוברת ההוראות שיש לעשות כן.
- מומלץ להשתמש בתבניות אפייה כהות ומצופות לכה או אמיל. הן קולטות את החום טוב יותר.

- הימנעו ככל הניתן מפתחה של דלת התנור בזמן הבישול, האפייה או הצלייה.
- אם ברצונכם לאפות מספר עוגות, מומלץ לאפות אותן בזו אחר זו. התנור עדיין חם. פעולה זו תקצר את משך זמן האפייה של העוגה השנייה. ניתן גם להכניס לתנור במקביל שתי תבניות אפייה מוארכות כשהן מונחות זו לצד זו.
- במקרה של זמני בישול או אפייה ממושכים, ניתן לכבות את התנור 10 דקות לפני סיום הבישול ולנצל את החום השיוורי כדי לסיים את תהליך הבישול.

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 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.

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 בתשומת לב. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהתנור.
- הכנסת מים לתא התנור החם עלולה לגרום להיווצרות אדים חמים. לעולם אין לשפוך מים לתוך תא תנור חם.

סכנת פציעה!

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

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 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.
- בעת החלפת הנורה שבתא התנור, מגעי בית הנורה חשופים. לפני החלפת הנורה, נתקו את התנור משקע החשמל או הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים.

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.

מכשיר זה מיועד להתקנה במטבח בלבד. הקפידו על הוראות ההתקנה המיוחדות.

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

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

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

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 תחזוקה כלשהן, אלא אם כן הם בני 8 לפחות ונמצאים תחת השגחת מבוגר.

יש להרחיק ילדים מתחת לגיל 8 למרחק בטוח מהמכשיר ומכבל החשמל.

יש לדאוג להכנסת האביזרים לתא התנור באופן תקין. עיינו בסעיף **תיאור האביזרים** שבחוברת הוראות 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 בתיבת הנתיכים.
- בעת פתיחת דלת התנור נוצר משב רוח. נייר האפייה עלול לזוז, לגעת בגוף החימום ולהתלקח. אין להניח נייר אפייה בצורה לא מהודקת על האביזרים במהלך חימום התנור. הקפידו להצמיד את נייר האפייה באמצעות צלחת או תבנית אפייה. כסו בנייר האפייה

21	ניקוי פירוליטי.....
21	הערות חשובות.....
21	לפני הניקוי.....
22	הגדרת דרגת הניקוי.....
22	לאחר סיום פעולת הניקוי.....
22	תחזוקה וניקוי.....
22	תכשירי ניקוי.....
23	ניקוי המסילות.....
23	הסרת דלת התנור והתקנתה.....
24	הסרת כיסוי דלת התנור.....
24	הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם.....
25	תקלות ותיקונים.....
25	טבלה לפתרון תקלות.....
26	החלפת הנורה בתקרת תא התנור.....
26	כיסוי הזכוכית.....
26	מרכז שירות לקוחות.....
26	מספר E ומספר FD.....
27	מנות שנבדקו.....

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

4	הוראות בטיחות חשובות.....
5	פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר.....
5	עצות לחיסכון באנרגיה ולשמירה על איכות הסביבה.....
5	חיסכון באנרגיה.....
6	השלכה באופן ידידותי לסביבה.....
6	התנור החדש שלכם.....
6	לוח הבקרה.....
6	מצבי הפעלה.....
7	תא התנור.....
7	אביזרי התנור.....
7	אביזרים.....
7	הכנסת האביזרים.....
7	גובה המדפים.....
8	אביזרים אופציונליים.....
8	לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה.....
8	כיוון השעון.....
8	ניקוי המכשיר.....
8	תפעול המכשיר.....
8	הפעלת המכשיר.....
9	כיבוי המכשיר.....
9	שינוי ההגדרות הבסיסיות.....
9	מפסק בטיחות אוטומטי.....
9	שעון חשמלי.....
9	תצוגת השעון.....
10	טיימר.....
10	משך זמן הבישול.....
10	סיום פעולה.....
10	פעולה מוגדרת מראש.....
11	כיוון השעון.....
11	חימום מהיר.....
11	בדיקה, תיקון או מחיקת הגדרות.....
11	נעילת בטיחות בפני ילדים.....
11	נעילה.....
11	נעילה קבועה.....
12	אפייה.....
12	טבלת אפיית בצקים בסיסיים ומוצרים אפויים.....
13	אפיית לחם.....
14	טבלת אפיית מנות וארוחות קפואות מוכנות מראש.....
15	עצות וטיפים.....
15	צלייה.....
15	צלייה ללא מכסה.....
15	צלייה עם מכסה.....
15	טבלת צלייה.....
16	עצות וטיפים.....
16	צלייה בגריל.....
17	פונקציית צלייה היקפית.....
17	צלייה בגריל.....
19	אוויר חם eco.....
20	הפשרה.....
20	בישול באידוי.....
20	יוגורט.....
20	שימור.....

לקוחות נכבדים,

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

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

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

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

הערה!

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

Constructa

תנור מובנה CF2347.3