

## 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. מעבדות 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



9000939921 45 930926





## 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.

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

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

# אקרילאמיד במזון

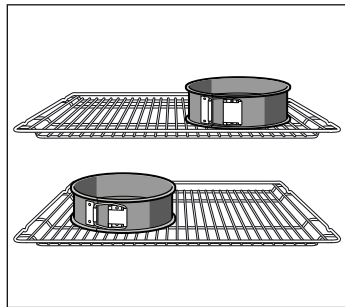
אקרילאמיד נוצר בעיקר במוצרי דגנים ותפוחי אדמה, כגון תפוחי אדמה פריכים, טוגנים, צנימים, לחמניות, לחם או מאפים עדינים

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

## 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.	
ביסקוויטים	
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.	
ביצים או חלמוני ביצים במתכון מפחיתים את היווצרות האקרילאמיד.	
טוגנים להכנה בתנור	פזרו את הטוגנים בשכבה אחת ואחידה על גבי המגש. מומלץ להניח לפחות 400 גרם טוגנים על גבי מגש אפייה כדי למנוע מהטוגנים להתייבש.

## מנות מבחן



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

### 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 ותבניות	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה °C-ב	משך הבישול בדקות
עוגיות בצק פריך (חימום מקדים)	מגש אפייה	3	□	150-140	40-30
מגש אפייה	מגש אפייה	3	⊗	150-140	40-30
תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	מגש אפייה	1+3	⊗	150-140	45-30
2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	מגש אפייה	1+3+5	⊗	140-130	55-40
עוגות קטנות, חימום מקדים*	מגש אפייה	3	□	170-150	35-20
מגש אפייה	מגש אפייה	3	⊗	170-150	35-25
תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	מגש אפייה	1+3	⊗	160-140	45-30
2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	מגש אפייה	1+3+5	⊗	150-130	55-35
עוגת ספוג על בסיס מים חמים, חימום מקדים*	מגש אפייה	2	□	170-160	40-30
עוגת ספוג על בסיס מים חמים	מגש אפייה	2	⊗	170-160	45-30
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	מגש אפייה	1+3	⊗	190-170	100-70

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

## 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	מפלוס	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 ק"ג 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)

## 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 יותר. המכסה עלול להיסדק. השתמשו בפירות ופירות 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.

## 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, כווננו 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

## זהירות!

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

## הוצאת הצנצנות

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

סוג המאכל	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה °C-ב	משך הבישול בדקות
<b>מוצרים מתפוחי אדמה, קפואים</b>					
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	☐	220-200	25-20
רושטי, נגיס תפוחי אדמה ממולאים	תבנית רב-תכליתית	3	☐	230-210	25-15
<b>מוצרי מאפה, קפואים</b>					
לחמניות, באגט	תבנית רב-תכליתית	3	☐	190-170	20-10
כעכים (בצק)	תבנית רב-תכליתית	3	☐	230-210	25-15
<b>מוצרי מאפה, אפויים באופן חלקי</b>					
לחמניות אפיויות למחצה, באגטים אפויים למחצה	תבנית רב-תכליתית	3	☐	210-190	20-10
	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	1+3	⊗	180-160	25-20
<b>מזון מעובד, קפוא</b>					
נגיסי דגים	תבנית רב-תכליתית	2	☐	240-220	20-10
חטיפי עוף, נגיסי עוף	תבנית רב-תכליתית	3	☐	220-200	25-15
<b>שטרודל קפוא</b>					
שטרודל	תבנית רב-תכליתית	3	☐	220-200	40-35

## מנות מיוחדות

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.

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

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

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

## הפשרה

הוציאו את המזון הקפוא מאריזתו והניחו אותו בכלי בישול מתאים על גבי מדף הרשת. הניחו עופות על צלחת כאשר צד החזה פונה כלפי מטה.

זמני ההפשרה משתנים בהתאם לסוג המזון ולכמותו. יש לעיין בהוראות שמצוינות על גבי האריזה.

מזון קפוא	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה
כגון עוגות קצפת, עוגות קרם חמאה, מאפים עם ציפוי שוקולד או ציפוי סוכר, פירות, עוף, נקניקיות ובשר, לחם ולחמניות, עוגות ושאר מאפים	מדף רשת	1	⊗	בורר הטמפרטורה נשאר כבוי

## 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.

## מאפים, מאכלים מוקרמים, קלי עם תוספות

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

אם אתם צולים מזון ישירות על גבי מדף הרשת ללא שימוש בכלי כלשהו, יש להניח את התבנית הרב-תכליתית במפלס מספר 1. פעולה זו שומרת על התנור נקי יותר.

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

סוג המאכל	אביזרים וכלי בישול	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C, מצב הגריל	משך הבישול בדקות
<b>מאפים</b>					
מאפה, מתוק	כלי בישול חסין חום	2		200-180	60-50
סופלה	כלי בישול חסין חום	2		190-170	45-35
	מאפה אישי	2		210-190	30-25
מאפה פסטה	כלי בישול חסין חום	2		220-200	50-40
לזניה	כלי בישול חסין חום	2		200-180	50-40
<b>מאכלים מוקרמים</b>					
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	3+1		170-150	80-60
<b>קלי</b>					
4 פרוסות, עם תוספות	מדף רשת	3		170-160	15-10
12 פרוסות, עם תוספות	מדף רשת	3		170-160	20-15

לשימוש בטמפרטורות גבוהות מעין אלה. ודאו שהמידות של נייר האפייה מתאימות לגודל של כלי הבישול שבו אתם משתמשים. תוצאת הבישול תלויה במידה רבה באיכות של המזון. השחמה מוקדמת מדי ושינויים בגוון ניתן למצוא לעתים גם במוצר טרם בישולו.

## מאכלים מוכנים

יש לעיין בהוראות שמצוינות על גבי האריזה.

אם אתם מרפדים את האביזרים בנייר אפייה, ודאו שהנייר מיועד

סוג המאכל	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך הבישול בדקות
<b>פיצה, קפואה</b>					
פיצה עם בסיס דק	תבנית רב-תכליתית	2		210-190	25-15
	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	1+3		200-180	30-20
פיצה עם בסיס עבה	תבנית רב-תכליתית	2		200-180	30-20
	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	1+3		190-170	35-25
באגט פיצה	תבנית רב-תכליתית	3		200-180	30-20
מיני פיצה	תבנית רב-תכליתית	3		210-190	20-10
<b>פיצה, קרה</b>					
פיצה (חימום מקדים)	תבנית רב-תכליתית	3		210-190	15-10



בשר	משקל	אביזרים וכלי בישול	מפלט	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C, מצב הגריל	משך הבישול בדקות
<b>בשר ציד</b>						
אוכף בשר צבי עם העצם	1.5 ק"ג	לא מכוסה	2		220-200	50
ירך איילה ללא העצם	1.5 ק"ג	מכוסה	2		230-210	100
צלי מבשר ציד	1.5 ק"ג	מכוסה	2		200-180	140
נתח בשר צבי	1.5 ק"ג	מכוסה	2		200-180	130
ארנב	2.0 ק"ג	מכוסה	2		240-220	60
<b>בשר טחון</b>						
קציץ בשר	עשוי מ-500 גרם בשר טחון	לא מכוסה	1		200-180	80
<b>נקניקיות</b>						
נקניקיות	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית		1+4		3	15

**עוף**  
 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 מיץ תפוזים לקראת סוף הצלייה.

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.

עוף	משקל	אביזרים וכלי בישול	מפלט	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C, מצב הגריל	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		240-220	50-40
חלקי עוף	150 גרם כל אחד	מדף רשת	3		230-210	40-30
חלקי עוף	300 גרם כל אחד	מדף רשת	3		240-220	45-35
חזה עוף	200 גרם כל אחד	מדף רשת	2		3	40-30
ברווז, שלם	2.0 ק"ג	מדף רשת	1		250-240	100-90
חזה ברווז	300 גרם כל אחד	מדף רשת	3		260-240	40-30
אווז, שלם	3.5-4.0 ק"ג	מדף רשת	2		190-170	140-120
שוקי אווז	400 גרם כל אחד	מדף רשת	3		240-220	60-50
הודו קטן, שלם	3.0 ק"ג	מדף רשת	2		200-180	100-80
גלילת שוק הודו	1.5 ק"ג	לא מכוסה	1		210-190	130-110
חזה הודו	1.0 ק"ג	מכוסה	2		200-180	90-80
ירך הודו	1.0 ק"ג	מדף רשת	2		200-180	100-90

**דגים**  
 ניתן להניח בחלל הבטן של הדג חצי תפוח אדמה או כלי בישול קטן חסין חום, כדי להעניק לו יציבות. לפילה דגים מומלץ להוסיף מספר כפות של נוזלים כדי ליצור אדים.

הפכו את נתחי הדג לאחר שחלף 2/3 מהזמן המצוין. אין צורך להפוך כאשר מדובר בדג שלם. הניחו את הדג השלם בתנור בתנוחת השחייה שלו, כלומר כאשר סנפיר הגב פונה כלפי מעלה.

דגים	משקל	אביזרים וכלי בישול	מפלט	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C, מצב הגריל	משך הבישול בדקות
דגים, שלמים	300 גרם כל אחד (בערך)	מדף רשת	2		2	25-20
	1.0 ק"ג	מדף רשת	2		230-210	55-45
	1.5 ק"ג	מדף רשת	2		200-180	70-60
	2.0 ק"ג	מכוסה	2		200-180	80-70
אומצות דגים בעובי 3 ס"מ		מדף רשת	3		2	25-20
פילה דג		מכוסה	2		230-210	30-20

## צלייה 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  $\frac{2}{3}$  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 במרכז של מדף הרשת.

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

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

יחידת הגריל מופעלת ומופסקת לסירוגין. זהו תופעה רגילה. ההגדרות שנקבעו עבור הגריל יקבעו את תדירות הפעולה.

## בשר

הפכו את נתחי הבשר כאשר חלפה מחצית מזמן הבישול.

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

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

לצלי בקר עם העור, יש לחרוץ את מעטפת העור באלכסונים חוצים, ולאחר מכן להניח את הבשר בתוך כלי הבישול כאשר שכבת העור פונה כלפי מטה.

בשר	משקל	אביזרים וכלי בישול	מפלט	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C, מצב הגריל	משך הבישול בדקות
<b>בקר</b>						
צלי בקר בקדירה	1.0 ק"ג	מכוסה	2		230-210	100
	1.5 ק"ג		2		220-200	120
	2.0 ק"ג		2		210-190	140
פילה בקר, מדיום	1.0 ק"ג	לא מכוסה	2		230-210	60
	1.5 ק"ג		2		220-200	80
סינטה, מדיום	1.0 ק"ג	לא מכוסה	1		240-220	60
אומצות בעובי 3 ס"מ, מדיום		מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	1+5		3	15
<b>עגל</b>						
נתח בשר עגל	1.0 ק"ג	לא מכוסה	2		210-190	110
	1.5 ק"ג		2		200-180	130
	2.0 ק"ג		2		190-170	150
שוק עגל	1.5 ק"ג	לא מכוסה	2		230-210	140
<b>בשר חזיר</b>						
נתח ללא הקרום (צוואר למשל)	1.0 ק"ג	לא מכוסה	1		210-190	120
	1.5 ק"ג		1		200-180	150
	2.0 ק"ג		1		190-170	170
נתח עם קרום (כתף למשל)	1.0 ק"ג	לא מכוסה	1		210-190	130
	1.5 ק"ג		1		200-180	160
	2.0 ק"ג		1		190-170	190
פילה בקר	500 גרם	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	1+3		230-220	30
נתח בקר, רזה	1.0 ק"ג	לא מכוסה	2		220-200	120
	1.5 ק"ג		2		210-190	140
	2.0 ק"ג		2		200-180	160
בקר מעושן עם העצם	1.0 ק"ג	מכוסה	2		220-200	70
אומצות בעובי 2 ס"מ		מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	1+5		3	20
מדליוני חזיר בעובי 3 ס"מ		מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	1+5		3	10
<b>טלה</b>						
אוכף טלה עם העצם	1.5 ק"ג	לא מכוסה	2		190	60
שוק כבש, ללא עצם, מדיום	1.5 ק"ג	לא מכוסה	1		170-150	120

## 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.

מסך הבישול בדקות	טמפרטורה ב-°C	סוג החימום	מפלס	אביזרים	לחם ולחמניות
5	270	☐	2	תבנית רב-תכליתית	לחם שמרים עם 1.2 ק"ג קמח
40-30	200				
8	270	☐	2	תבנית רב-תכליתית	לחם שאור עם 1.2 ק"ג קמח
45-35	200				
15-10	270	☐	2	תבנית רב-תכליתית	פיתה
30-20	220-200	☐	3	תבנית רב-תכליתית	לחמניות (ללא חימום מקדים)
20-15	200-180	☐	3	תבנית רב-תכליתית	לחמניות מבצק שמרים מתוק
30-20	180-160	☒	1+3	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	

## 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 ☐ 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 ס"מ 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 ☒ 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.

## בשר, עופות, דגים

### כלי בישול

ניתן להשתמש בכלי כלי בישול שעמיד בפני חום. התבנית הרב-תכליתית מתאימה לצלייה של נתחי בשר גדולים. מומלץ מאוד להשתמש בכלי בישול שעשויים זכוכית. המכסה חייב להתאים לכלי הבישול ולאטום אותו היטב. הוסיפו מעט יותר נוזלים למזון כאשר אתם משתמשים בכלי בישול שעשויים מאמיל. בכלי בישול שעשויים מפלדת אל-חלד המזון אינו משחים במידה רבה והבשר עלול להיות מבושל פחות. יש להאריך את זמני הבישול במקרה זה. מידע בטבלאות: כלי ללא מכסה = לא מכוסה כלי עם מכסה = מכוסה הקפידו להניח את כלי הבישול במרכזו של מדף הרשת.

### צלייה

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.

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.

עוגות במגש	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה °C-ב	משך הבישול בדקות
עוגת ספוג עם ציפוי יבש	תבנית רב-תכליתית	2	☐	190-170	30-20
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	⊗	170-150	45-35
עוגת ספוג עם ציפוי לח (פירות)	תבנית רב-תכליתית	2	☐	200-180	35-25
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	⊗	160-140	50-40
בצק שמרים עם ציפוי יבש	תבנית רב-תכליתית	3	☐	190-170	35-25
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	⊗	170-150	45-35
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
בצק פריך עם ציפוי יבש	תבנית רב-תכליתית	2	☐	190-170	30-20
בצק פריך עם ציפוי לח (פירות)	תבנית רב-תכליתית	2	☐	190-170	70-60
פלאן שוויצרי	תבנית רב-תכליתית	1	☐	230-210	50-40
רולדה (חימום מקדים)	תבנית רב-תכליתית	2	☐	190-170	20-15
חלה קלועה עם 500 גרם קמח	תבנית רב-תכליתית	2	☐	190-170	35-25
עוגת פירות יבשים עם 500 גרם קמח	תבנית רב-תכליתית	3	☐	180-160	70-60
עוגת פירות יבשים עם 1 ק"ג קמח	תבנית רב-תכליתית	3	☐	160-140	100-90
שטרודל, מתוק	תבנית רב-תכליתית	2	☐	210-190	65-55
פיצה	תבנית רב-תכליתית	2	☐	230-210	35-25
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	⊗	200-180	50-40
טארט פלמבה (חימום מקדים)	תבנית רב-תכליתית	2	☐	270-250	15-10
בורקס	תבנית רב-תכליתית	2	☐	200-180	50-40

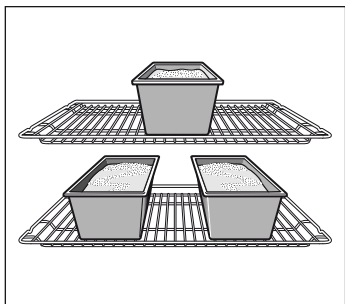
מאפים קטנים	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה °C-ב	משך הבישול בדקות
ביסקוויטים	תבנית רב-תכליתית	3	⊗	160-140	25-15
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	⊗	150-130	35-25
	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5	⊗	150-130	40-30
עוגיות בצק פריך (חימום מקדים)	תבנית רב-תכליתית	3	☐	150-140	40-30
	תבנית רב-תכליתית	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	55-40
עוגיות מקרון	תבנית רב-תכליתית	2	☐	120-100	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	תבנית רב-תכליתית	3	⊗	100-80	150-100
מאפינס	מדף רשת עם תבנית למאפינס	2	☐	190-170	25-20
	2 מדפי רשת עם תבניות למאפינס	1+3	⊗	180-160	35-25
פחזניות	תבנית רב-תכליתית	2	☐	230-210	40-30
בצק עלים	תבנית רב-תכליתית	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	⊗	190-170	45-35
עוגת שמרים	תבנית רב-תכליתית	2	☐	200-180	30-20
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	⊗	180-160	35-25

# מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו

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 כמויות הבליילה והוראות ההכנה.

## טבלאות

הטבלאות מכילות מידע לגבי סוגי החימום המומלצים באפיית הסוגים השונים של עוגות ומאפים. הטמפרטורה ומשך זמן האפייה תלויים בכמות הבליילה 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
- תבנית רב-תכליתית: מפלס 3
- מגש אפייה: מפלס 1

עוגות בתבנית	תבנית	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך הבישול בדקות
עוגת ספוג, פשוטה	תבנית עגולה/תבנית טבעתית	2		180-160	60-50
	3 תבניות מוארכות	1+3		160-140	80-60
עוגת ספוג, עדינה	תבנית עגולה/תבנית טבעתית	2		170-150	75-65
בסיס פלאן, ספוג	תבנית פלאן	3		180-160	30-20
עוגת פלאן פירות עדינה, ספוג	תבנית קפיצית/תבנית טבעתית	2		180-160	60-50
בסיס ספוג, 2 ביצים (חימום מקדים)	תבנית פלאן	2		180-160	30-20
פלאן ספוג, 6 ביצים (חימום מקדים)	תבנית קפיצית לעוגה	2		180-160	50-40
מאפה עם בסיס בצק פריך וציפוי פריך	תבנית קפיצית לעוגה	1		190-170	35-25
טארט פירות/עוגת גבינה, בסיס אפוי*	תבנית קפיצית לעוגה	1		190-170	90-70
פלאן שווייצרי	מגש פיצה	1		240-220	45-35
עוגה טבעתית	תבנית טבעתית לעוגה	2		170-150	70-60
פיצה, בסיס דק עם שכבה דקה של תוספות (חימום מקדים)	מגש פיצה	1		270-250	15-10
מאפים פיקנטיים*	תבנית קפיצית לעוגה	1		200-180	55-45

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

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.

## החלפת הנורה בתקרת תא התנור

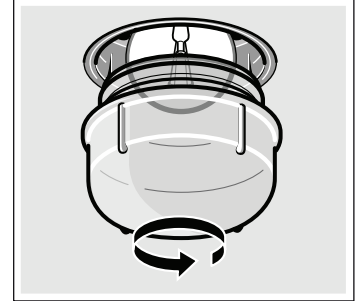
אם נורת התנור נשרפה, יש להחליף אותה. ניתן לרכוש נורות עמידות חום בעוצמה של 40 וואט במרכז שירות הלקוחות או אצל ספק מורשה. יש להשתמש אך ורק בנורות מסוג זה.

### ⚠ 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.



## 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

0844 8928999 GB

שיחות פנים ברשת בריטיש טלקום יחויבו ב-3 פני לדקה תיתכן תוספת של עד 6 פני עבור דמי שיחה.

01450 2655 0.03 € לדקה בתעריף שיא. € 0.0088 לדקה IL בתעריף שעות השפל.

תוכלו לסמוך על הרמה המקצועית המתקדמת של היצרן. התיקונים מבוצעים על-ידי טכנאי שירות מיומנים המשתמשים בחלקי חילוף מקוריים בלבד.

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.

מספר E	מספר FD
מרכז שירות לקוחות ☎	

## עצות לחיסכון באנרגיה ולשמירה על איכות הסביבה

### סילוק ידידותי 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 צלייה או בזמן אפייה, וכן כיצד להשליך את המכשיר שלכם בצורה נאותה.

### חיסכון באנרגיה

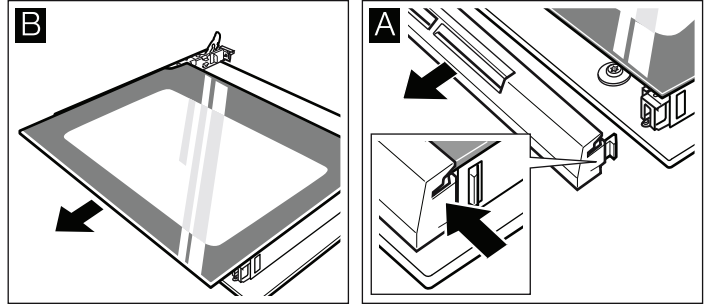
- חממו את התנור מראש אך ורק אם מצוין במתכון או בטבלה שבחוברת ההוראות שיש לעשות כן.
- מומלץ להשתמש בתבניות אפייה כהות ומצופות לכה או אמייל. הן קולטות את החום טוב יותר.
- הימנעו ככל הניתן מפתיחה של דלת התנור בזמן הבישול, האפייה או הצלייה.
- אם ברצונכם לאפות מספר עוגות, מומלץ לאפות אותן בזו אחר זו. התנור עדיין חם. פעולה זו תקצר את משך זמן האפייה של העוגה השנייה. ניתן גם להכניס לתנור במקביל שתי תבניות אפייה מארכות כשהן מונחות זו לצד זו.
- במקרה של זמני בישול או אפייה ממושכים, ניתן לכבות את התנור 10 דקות לפני סיום הבישול ולנצל את החום השורי כדי לסיים את תהליך הבישול.

## הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם

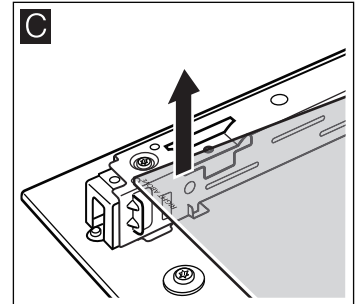
ניתן להסיר את לוחות הזכוכית של דלת התנור כדי להקל עליכם את הניקוי.

### הסרה

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.

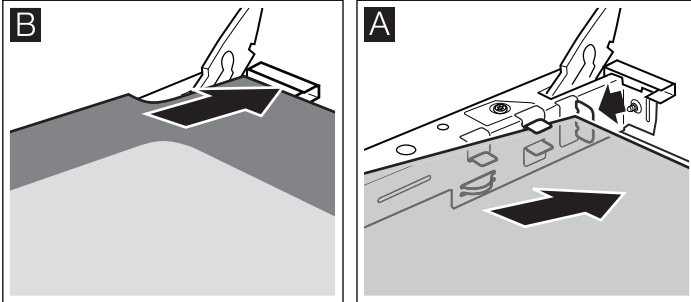
### ⚠ סכנת פגיעה!

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.

## פתרון בעיות

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

### טבלה לפתרון תקלות

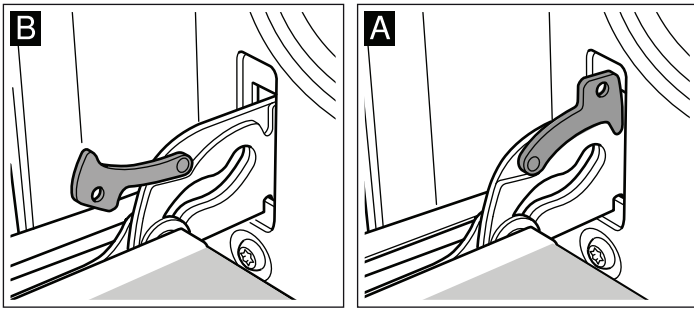
אם התבשיל שלכם לא יצא כפי שציפיתם, עיינו בפרק מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו, ושם תמצאו מגוון רחב של עצות לבישול.

הודעת שגיאה	גורם אפשרי	פתרון/מידע
E011	לחצתם על לחצן למשך זמן ארוך מדי או שהלחצן מכוסה.	לחצו על כל הלחצנים בזה אחר זה. בדקו אם כפתור מסוים תקוע, מכוסה או מלוכלך.

### ⚠ 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.
הפסקת חשמל	הפסקת חשמל	בדקו אם תאורת המטבח או מכשירי חשמל אחרים פועלים.
⊕ ואפסים מהבהבים בתצוגה.	הפסקת חשמל	אפסו את השעון.
התנור אינו מתחמם.	הצטברות של אבק על גבי המגעים.	סובבו את כפתורי הבקרה מספר פעמים הלך ושוב.

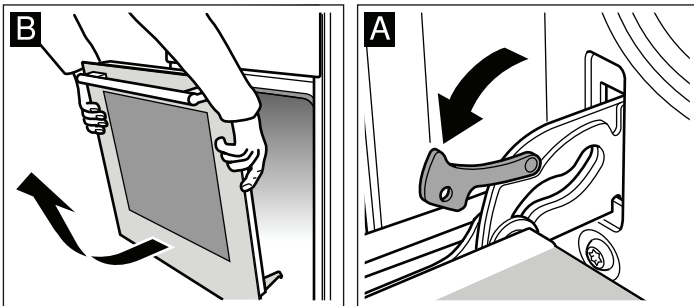


### ⚠ סכנת פגיעה!

כאשר הצירים אינם נעולים, הם נטרקים בעוצמה גדולה. ודאו תמיד שתפסני הנעילה סגורים לגמרי או, כאשר אתם מסירים את הדלת, שהם פתוחים לגמרי.

### הסרת הדלת

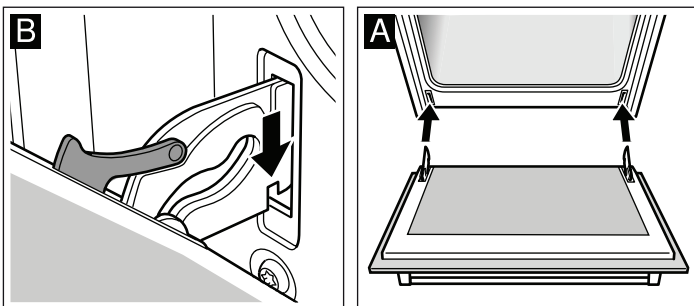
1. פתחו את דלת התנור עד הסוף.
2. קפלו מעלה את שני תפסני הנעילה בצד שמאל ובצד ימין (איור A).
3. סגרו את דלת התנור עד למעצור. אחזו בדלת התנור בשתי ידיים, מצד שמאל ומצד ימין. סגרו מעט יותר את דלת התנור ומשכו אותה החוצה (איור B).



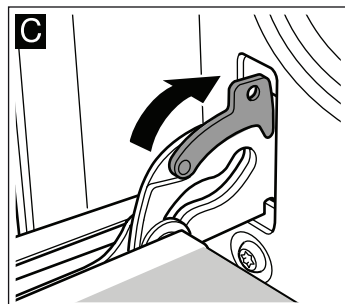
### התקנת הדלת

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

1. בעת התקנת דלת התנור, יש לוודא ששני הצירים הוכנסו בצורה 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 פגיעה!

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

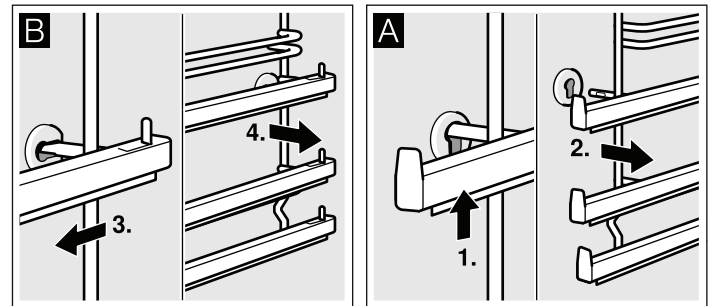
משטח מסילות	תכשירי ניקוי
מי סבון חמים: יש להשרות ולנקות במטלית כלים או במברשת.	
מדפים טלסקופיים	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים או במברשת. אין להסיר את חומר הסיכה בעת שהמסילות הטלסקופיות משוכות החוצה – מוטב לנקות כשהן מוכנסות. אין להשרות או לנקות במדיח הכלים.
אביזרים	מי סבון חמים: יש להשרות ולנקות במטלית כלים או במברשת.

## הסרת המסילות והרכבתן

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

### הסרת המסילות

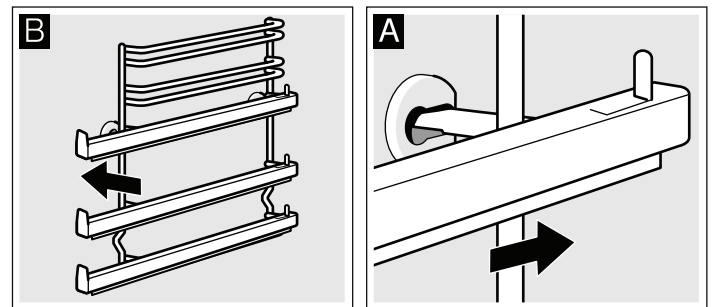
1. הרימו את החלק הקדמי של המסילה.
2. שחררו את המסילה (איור A).
3. לאחר מכן, משכו את כל המסילה אליכם.
4. הסירו אותה (איור B).



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

### הרכבת המסילות

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



כל מסילה מתאימה לצד אחד בלבד. יש לוודא שמפלסים מספר 1 ו-2 נמצאים מתחת למפלסים מספר 3, 4 ו-5, כפי שמוצג באיור B. יש למשוך את המסילות הנשלפות קדימה.

## 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.



# נעילת הבטיחות בפני ילדים

לחצו על הלחצן  $\ominus$  והחזיקו אותו לחוץ למשך כארבע שניות. הסמל  $\ominus$  מופיע בתצוגה. נעילת הבטיחות בפני ילדים פעילה. **ביטול הנעילה בפני ילדים**  
לחצו על הלחצן  $\ominus$  והחזיקו אותו לחוץ למשך כארבע שניות. הסמל  $\ominus$  ייכבה בתצוגה. נעילת הבטיחות בפני ילדים אינה פעילה.

התנור מצויד בנעילת בטיחות בפני ילדים המונעת מילדים להפעיל בטעות את התנור. התנור לא יגיב לאף הגדרה. ניתן לכוון את הטיימר והשעון גם כאשר נעילת הבטיחות בפני ילדים פעילה. אם נקבע סוג החימום והטמפרטורה או פונקציית הגריל, מנגנון נעילת הבטיחות בפני ילדים מפסיק את פעולת החימום.

**הפעלת נעילת הבטיחות בפני ילדים**  
אין להגדיר זמן בישול או זמן סיום בישול לפני הפעלת הנעילה.

## שינוי ההגדרות הבסיסיות

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

- אין להגדיר שום אפשרות כוונן זמן.
1. לחצו על הלחצן  $\oplus$  והחזיקו אותו לחוץ למשך כ-4 שניות. ההגדרה הבסיסית הנוכחית של תצוגת השעון תופיע בתצוגה, לדוגמה c1 עבור בחירה 1.
  2. השתמשו בלחצן  $+$  או  $-$  כדי לשנות את ההגדרה הבסיסית.
  3. אשרו באמצעות לחיצה על הלחצן  $\oplus$ . ההגדרה הבסיסית הבאה מופיעה בתצוגה. ניתן לדפדף בין כל הרמות באמצעות הלחצן  $\oplus$  ולשנות את ההגדרה באמצעות הלחצן  $+$  או  $-$ .
  4. לסיום, לחצו על הלחצן  $\oplus$  והחזיקו אותו לחוץ למשך כ-4 שניות. כל ההגדרות הבסיסיות נשמרו. תוכלו לשנות את ההגדרות הבסיסיות בכל עת.

הגדרה בסיסית	בחירה 1	בחירה 2	בחירה 3
c1 תצוגת השעון	תמיד*	רק עם לחצן $\oplus$	-
c2 משך ההתראה הקולית בחלוף זמן הבישול או הזמן שנקבע בטיימר	כ-10 שניות	כ-2 דקות*	כ-5 דקות
c3 זמן ההמתנה עד להחלת הגדרה מסוימת	כ-2 שניות	כ-5 שניות*	כ-10 שניות

\* הגדרת היצרן

## 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.
- הצלילים 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

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

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

משטח	תכשירי ניקוי
חזית התנור	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה. אין להשתמש בתכשירי ניקוי לזכוכית או במגדרת לזכוכית מכל סוג שהוא.
חלקים העשויים פלדת אל-חלד	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה. יש להסיר מיד כתמים שנוצרו כתוצאה מאבנית, משומן, מעמילן ומחלבון (חלבון ביצה למשל). 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	תכשיר ניקוי לזכוכית: יש לנקות במטלית רכה. אין להשתמש במגדרת לזכוכית.
תא התנור	מים חמים עם סבון או תמיסה חומצית: יש לנקות במטלית כלים. 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.
כיסוי הזכוכית של הנורה שבתא התנור	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים.
אטם. אין להסיר את האטם.	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים. אין לשפשף.

## משך הבישול שהוגדר חלף

ישמע צליל. התנור יפסיק לחמם. בתצוגה מוצגים המספרים 0:00. לחצו על הלחצן ⊕. ניתן לקבוע זמן בישול חדש באמצעות הלחצן + או -. לחילופין, לחצו על ⊕ פעמיים וסובבו את בורר הפונקציות למצב מופסק. התנור כבה.

## שינוי משך זמן הבישול

השתמשו בלחצן + או - כדי לקבוע את משך זמן הבישול. השינוי יישמר כעבור שניות אחדות. אם נקבע זמן כלשהו בטיימר, לחצו לפני כן על הלחצן ⊕.

## ביטול משך זמן הבישול

השתמשו בלחצן - כדי לאפס את זמן הבישול ל-0:00. השינוי יישמר כעבור שניות אחדות. זמן הבישול מתבטל. אם נקבע זמן כלשהו בטיימר, לחצו לפני כן על הלחצן ⊕.

## בדיקת הגדרות הזמנים

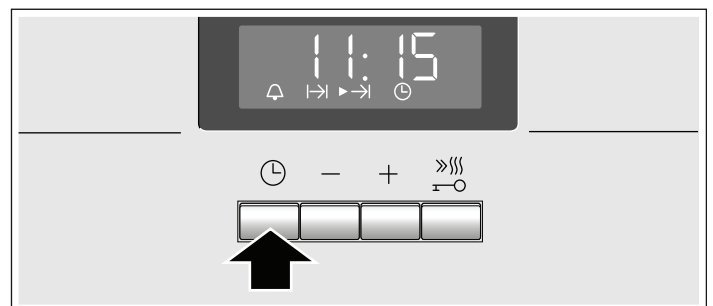
אם כיוונתם כמה הגדרות זמנים, הסמלים המתאימים יוארו בתצוגה. הסמל של אפשרות הזמן יופיע כשלפניו חץ ▶. להצגת הטיימר, לחצו זמן בישול, לחצו זמן סיום או ⊕ שעון, לחצו על הלחצן ⊕ מספר פעמים עד שסמל ▶ החץ מוצג ליד הסמל המתאים. הערך יופיע בתצוגה למשך שניות אחדות.

## זמן סיום

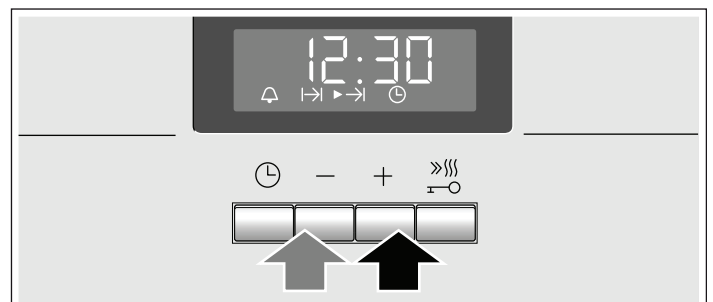
אתם יכולים לשנות את הזמן שבו תרצו שהמזון יהיה מוכן. התנור יופעל אוטומטית, וייכבה בחלוף הזמן שנקבע. לדוגמה, תוכלו להכניס את המנה לתנור בבקר, ולכוון את זמן הבישול כך שהיא תהיה מוכנה לארוחת הצהריים.

הקפידו לא להשאיר מזון לזמן ממושך מדי בתא התנור לבל יתקלקל. הדוגמה המוצגת באיור: כעת 10:30 בבקר, זמן הבישול הדרוש הוא 45 דקות, והמנה צריכה להיות מוכנה בשעה 12:30 בצהריים.

1. סובבו את בורר הפונקציות,
  2. כווננו את בורר הטמפרטורה.
  3. לחצו פעמיים על הלחצן ⊕.
  4. השתמשו בלחצן + או בלחצן - כדי לקבוע את משך זמן הבישול.
  5. לחצו על הלחצן ⊕.
- החץ ▶ מופיע ליד ⊕. בתצוגה מופיעה השעה שבה המנה תהיה מוכנה.



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



כעבור שניות אחדות יישמרו ההגדרות והתנור יעבור למצב המתנה. בתצוגה תוצג השעה שבה המזון יהיה מוכן, והחץ ▶ יופיע ליד הסמל ⊕. הסמלים ⊕ ו-▶ יכבו. כאשר התנור מתחיל את פעולתו, הספירה לאחור של זמן הבישול מופיעה בתצוגה וסמל ▶ החץ מוצג ליד הסמל ⊕. הסמל ⊕ כבה.

## משך הבישול שהוגדר חלף

ישמע צליל. התנור יפסיק לחמם. בתצוגה מוצגים המספרים 0:00. לחצו על הלחצן ⊕. ניתן לקבוע זמן בישול חדש באמצעות הלחצן + או -. לחילופין, לחצו על ⊕ פעמיים וסובבו את בורר הפונקציות למצב מופסק. התנור כבה.

## שינוי זמן הסיום

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

## ביטול זמן הסיום

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

## בדיקת הגדרות הזמנים

אם כיוונתם כמה הגדרות זמנים, הסמלים המתאימים יוארו בתצוגה. הסמל של אפשרות הזמן יופיע כשלפניו חץ ▶. להצגת הטיימר, לחצו זמן בישול, לחצו זמן סיום או ⊕ שעון, לחצו על הלחצן ⊕ מספר פעמים עד שסמל ▶ החץ מוצג ליד הסמל המתאים. הערך יופיע בתצוגה למשך שניות אחדות.

## שעון

כשמחברים את המכשיר לשקע החשמל או לאחר הפסקת חשמל, הסמל ⊕ מהבהב בתצוגה יחד עם שלושה אפסים. כווננו את השעון.

1. לחצו על הלחצן ⊕.  
השעה 12:00 מוצגת. סמלי הזמן נדלקים וסמל ▶ החץ מופיע ליד ⊕.
2. השתמשו בלחצן + או - כדי לכוון את השעון.  
כעבור שניות אחדות, השעה שכיוונתם תישמר.

## שינוי השעון

- אין להגדיר שום אפשרות כווננו זמן.
1. לחצו ארבע פעמים על הלחצן ⊕.  
סמלי הזמן נדלקים בתצוגה והחץ ▶ מופיע ליד הסמל ⊕.
  2. השתמשו בלחצן + או - כדי לכוון את השעון.  
כעבור שניות אחדות, השעה שכיוונתם תישמר.

## הסתרת השעון

ניתן להסתיר את השעון. לקבלת מידע נוסף, עיינו בפרק שינוי הגדרות בטיסיות.

## חימום מהיר

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

השתמשו במצב החימום המהיר כאשר אתם בוחרים בטמפרטורה של מעל ל-100°C. סוגי חימום מתאימים

■ אוויר חם 3D

■ חימום עליון/תחתון

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

1. קבעו את סוג החימום ואת הטמפרטורה.

2. לחצו לחיצה קצרה על הלחצן

הסמל יידלק בתצוגה. התנור יתחיל להתחמם.

## שלב החימום המהיר הסתיים

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

## ביטול החימום המהיר

לחצו לחיצה קצרה על הלחצן . הסמל ייכבה בתצוגה.

## כוונון זמן

בתנור שלכם יש כמה אפשרויות להגדרות הקשורות בזמנים. השתמשו בלחצן כדי להציג את התפריט ולעבור בין הפונקציות השונות. סמלים מוארים מצביעים על כך שניתן לשנות הגדרות. החץ מסמן את אפשרות הזמן הפעילה כעת. ניתן לשנות אפשרות כוונן זמן מסוימת לאחר שכוונה באמצעות הלחצנים + או - כאשר סמל החץ נמצא ליד סמל הזמן המתאים.

## טיימר

ניתן להשתמש בטיימר כטיימר מטבח רגיל. הוא פועל בנפרד מהתנור. לטיימר יש התראה קולית משלו. באופן זה, ניתן להבחין בין סיום הזמן שנקבע בטיימר לבין סיום זמן בישול.

1. לחצו על הלחצן פעם אחת.

סמלי הזמן נדלקים בתצוגה והחץ מופיע ליד

2. השתמשו בלחצנים + או - כדי לקבוע את משך הזמן עבור הטיימר.

ערך ברירת המחדל ללחצן + = 10 דקות

ערך ברירת המחדל ללחצן - = 5 דקות

השינוי מוחל לאחר שניות אחדות. הטיימר מתחיל לפעול. הסמל נדלק בתצוגה והטיימר מתחיל את הספירה לאחור. סמלי הזמן האחרים כבים.

## הזמן שנקבע עבור הטיימר חלף

יישמע צליל. בתצוגה מוצגים המספרים 0:00. השתמשו בלחצן כדי לכבות את הטיימר.

## שינוי משך הזמן של הטיימר

השתמשו בלחצנים + או - כדי לקבוע את משך הזמן עבור הטיימר. השינוי יישמר כעבור שניות אחדות.

## ביטול פעולת הטיימר

השתמשו בלחצן - כדי לאפס את הטיימר ל-00:00. השינוי יישמר כעבור שניות אחדות. הטיימר כבה.

## בדיקת הגדרות הזמנים

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

להצגת הטיימר, זמן בישול, זמן סיום או שעון, לחצו על הלחצן מספר פעמים עד שסמל החץ מוצג ליד הסמל המתאים. הערך יופיע בתצוגה למשך שניות אחדות.

## משך הזמן לבישול

ניתן לקבוע את זמן הבישול הרצוי עבור המנה שלכם. כאשר הזמן שהוגדר מראש חלף, התנור ייכבה באופן אוטומטי. משמעות הדבר היא שאין צורך להפסיק פעולה אחרת לצורך כיבוי התנור. לא ניתן לחרוג בטעות ממשך זמן הבישול.

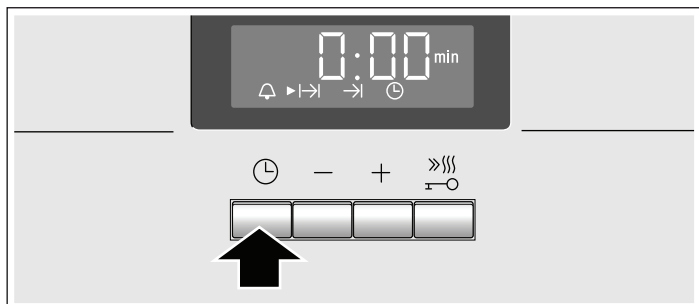
הדוגמה המוצגת באיור: זמן בישול 45 דקות.

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

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

3. לחצו פעמיים על הלחצן .

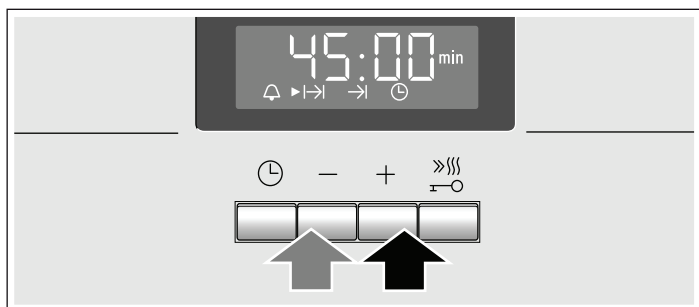
בתצוגה מוצגים המספרים 0:00. סמלי הזמן נדלקים והחץ מופיע ליד .



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

ערך ברירת המחדל ללחצן + = 30 דקות

ערך ברירת המחדל ללחצן - = 10 דקות



התנור יתחיל לפעול כעבור שניות אחדות. הספירה לאחור של זמן הבישול בתצוגה מתחילה והסמל מאיר. סמלי הזמן האחרים כבים.

## מוצרים שניתן להשיג ממרכז שירות הלקוחות

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

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

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

## לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה

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

### כוונון השעון

לאחר חיבור התנור, הסמל  $\oplus$  ושלושה אפסים מהבהבים בתצוגה. כווננו את השעון.

1. לחצו על הלחצן  $\oplus$ .

השעה 12:00 מוצגת. סמלי הזמן נדלקים וסמל  $\blacktriangleright$  החץ מופיע ליד  $\oplus$ .

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

כעבור שניות אחדות, השעה שכיוונתם תישמר.

### חימום התנור

כדי להעלים את הריח שנוצר בעת ההפעלה הראשונה של תנור חדש, חממו את התנור לראשונה כאשר הוא ריק ודלתו סגורה. לצורך כך יש לחמם את התנור במשך שעה אחת במצב  $\square$  חימום עליון/תחתון בטמפרטורה של  $240^{\circ}\text{C}$ . ודאו שלא נשארו שאריות של חומרי האריזה בתוך תא התנור.

1. כווננו את בורר הפונקציות למצב  $\square$  חימום עליון/תחתון.

2. השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי לכוון טמפרטורה של  $240^{\circ}\text{C}$ .

כעבור שעה כבו את התנור. כדי לבצע זאת, סובבו את בורר הפונקציות למצב "כבוי".

### ניקוי האביזרים

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

## השימוש בתנור

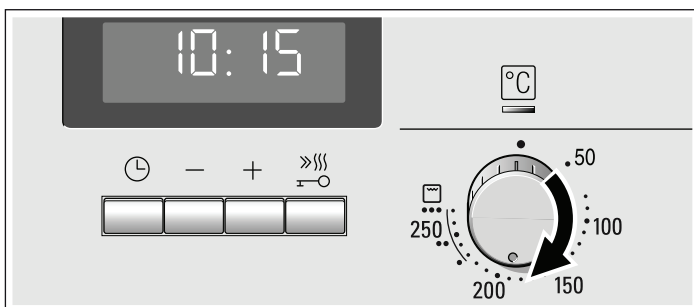
קיימות אפשרויות רבות לקביעת הגדרות התנור. בפרק זה נסביר כיצד תוכלו לבחור במצבי החימום והטמפרטורה הרצויים או במצבי הצלייה השונים בגריל. ניתן לבחור את משך זמן הבישול ואת זמן הסיום של הבישול בתנור. נא עיינו בפרק על **אפשרויות כוונן זמן**.

### סוג החימום והטמפרטורה

הדוגמה שבאזור:  $\square$  חימום עליון/תחתון בטמפרטורה של  $190^{\circ}\text{C}$ .

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

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



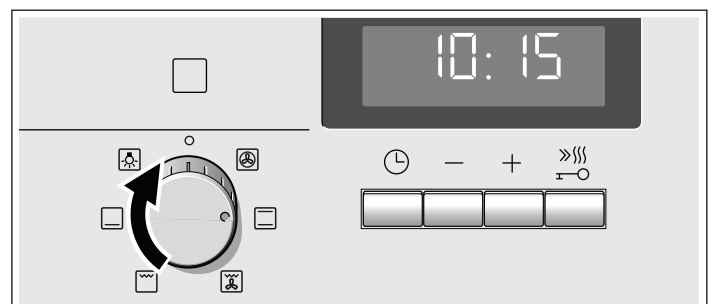
התנור יתחיל להתחמם.

### כיבוי התנור

סובבו את בורר הפונקציות למצב "כבוי".

### שינוי ההגדרות

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




שימוש	מספר HZ	אביזרים אופציונליים
לצלייה, במקום מדף הרשת או כמגן מפני נתזים, כדי שהתנור לא יתלכלך. יש להשתמש בתבנית הצלייה בשילוב עם התבנית הרב-תכליתית בלבד. צלייה בתבנית הצלייה: יש להשתמש בגובה מדף 1, 2 ו-3 בלבד. שימוש בתבנית הצלייה כמגן מפני נתזים: הכניסו את התבנית הרב-תכליתית, יחד עם תבנית הצלייה, אל מתחת למדף הרשת.	HZ325000	תבנית צלייה
מתאים לאפיית פיצה ולהכנת מזון קפוא ועוגות גדולות ועגולות. ניתן להשתמש במגש הפיצה במקום בתבנית הרב-תכליתית. הניחו את מגש האפייה על גבי מדף הרשת ופעלו על-פי המתואר בטבלאות השונות.	HZ317000	מגש פיצה
אבן האפייה מושלמת להכנה של לחמים, לחמניות או פיצה מתוצרת בית, והיא מקנה להם תחתית פריכה. חממו מראש את אבן האפייה לטמפרטורה המומלצת.	HZ327000	אבן אפייה
מאפשר הסרה מהירה ופשוטה יותר של עוגות ועוגיות מתוך מגש האפייה. הכניסו את מגש האפייה לתוך התנור כאשר צדו הנטוי פונה לעבר דלת התנור.	HZ331011	מגש אפייה מצופה אמייל עם ציפוי טפלון
מאפשרת הסרה מהירה ופשוטה יותר של עוגות לחות, מאפים, ארוחות קפואות ונתחי בשר גדולים מתוך תבנית האפייה הרב-תכליתית. הכניסו את התבנית הרב-תכליתית לתוך התנור כאשר צדה הנטוי פונה לעבר דלת התנור.	HZ332011	תבנית רב-תכליתית עם ציפוי טפלון
מתאימה במיוחד להכנה של כמויות מזון גדולות.	HZ333003	תבנית אפייה מקצועית ועמוקה במיוחד עם מדף רשת ממתכת
המכסה הופך את תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד לתבנית צלייה מקצועית.	HZ333001	מכסה עבור תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד
כלי הצלייה מזכוכית מתאים במיוחד להכנת צלי בקר בקדרה ומנות אפיות בתנור. הכלי מתאים במיוחד לתוכניות האוטומטיות או לצלייה האוטומטית.	HZ915001	כלי צלייה מזכוכית
המסילות הנשלפות המותקנות במפלסים 2 ו-3 מאפשרות למשוך את האביזרים החוצה בלי שיתהפכו ויפלו.	HZ338250	מדפים טלסקופיים מדף טלסקופי בעל 2 מפלסים
המסילות הנשלפות המותקנות במפלסים 1, 2 ו-3 מאפשרות למשוך את האביזרים החוצה בלי שיתהפכו ויפלו.	HZ338352	מדף טלסקופי בעל 3 מפלסים
המדף הטלסקופי הנשלף בעל שלושת המפלסים אינו מתאים למכשירים בעלי שיפוד מסתובב.		
המסילות הנשלפות המותקנות במפלסים 1, 2 ו-3 מאפשרות למשוך את האביזרים החוצה עד הסוף בלי שיתהפכו ויפלו.	HZ338356	מדף טלסקופי בעל 3 מפלסים הניתן לשליפה מלאה
המדף הטלסקופי בעל שלושת המפלסים הניתן לשליפה מלאה אינו מתאים למכשירים בעלי שיפוד מסתובב.		
המסילות הנשלפות המותקנות במפלסים 1, 2 ו-3 מאפשרות למשוך את האביזרים החוצה עד הסוף בלי שיתהפכו ויפלו. המסילות הנשלפות ננעלות במקומן ומאפשרות להניח את האביזרים על גביהן בנוחות.	HZ338357	מדף טלסקופי בעל 3 מפלסים הניתן לשליפה מלאה עם פונקציית עצירה
המדף הטלסקופי בעל שלושת המפלסים הניתן לשליפה מלאה עם פונקציית עצירה אינו מתאים למכשירים בעלי שיפוד מסתובב.		
ניתן לבצע שדרוג לדפנות הצדיות של התנור, כך שהתא הפנימי של התנור יתנקה באופן אוטומטי במהלך תהליך הבישול.	HZ339020	דפנות צדיות שמתנקות מעצמן תנור עם תאורה פנימית
ניתן לבצע שדרוג לתקרת תא התנור ולדפנות הצדיות של התנור, כך שהתא הפנימי של התנור יתנקה באופן אוטומטי במהלך תהליך הבישול.	HZ329020	תקרת תנור ודפנות צדיות שמתנקות מעצמן תנור עם נורת תאורה פנימית אחת ויחידת צלייה מתקפלת
ניתן לבצע שדרוג לתקרת תא התנור ולדפנות הצדיות של התנור, כך שהתא הפנימי של התנור יתנקה באופן אוטומטי במהלך תהליך הבישול.	HZ329022	תנור עם שתי נורות תאורה פנימיות ויחידת צלייה מתקפלת
ניתן לבצע שדרוג לתקרת תא התנור ולדפנות הצדיות של התנור, כך שהתא הפנימי של התנור יתנקה באופן אוטומטי במהלך תהליך הבישול.	HZ329027	תנור עם נורת תאורה פנימית אחת, יחידת צלייה מתקפלת ומד טמפרטורה לבשר
ניתן לבצע שדרוג לתקרת תא התנור ולדפנות הצדיות של התנור, כך שהתא הפנימי של התנור יתנקה באופן אוטומטי במהלך תהליך הבישול.	HZ329028	תנור עם שתי נורות פנימיות, יחידת צלייה מתקפלת ומד טמפרטורה לבשר
ניתן לשדרג את התנור על-ידי התקנת אביזר זה. מסנן האדים מסנן את חלקיקי השומן מן האוויר שנפלט מהתנור, ומסייע בכך להפחית את הריחות בעת הבישול.	HZ329000	מסנן אדים
מתאים רק לתנורים שהספרה השנייה במספר ה-E היא 6, 7 או 8 (לדוגמה HB38AB570)		
להכנה עדינה יותר של ירקות ודגים.	HZ24D300	מערכת אידוי

## 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. ניתן להשתמש בהגדרה  בבורר הפונקציות כדי להדליק את תאורת התנור מבלי לחמם אותו.

## מאוורר הקירור

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

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

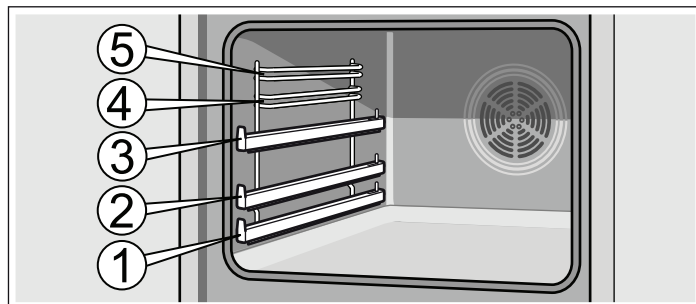
## אביזרי התנור

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

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

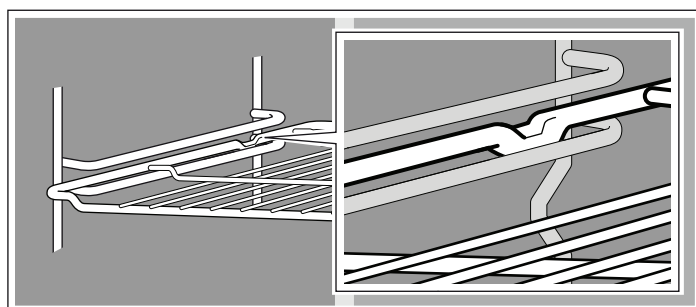
## הכנסת האביזרים

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.



ניתן למשוך את האביזרים הנמצאים במפלסים מספר 1, 2 ו-3 החוצה עוד יותר באמצעות המדפים הטלסקופיים.

בתנורים בעלי מפרט מתאים, המסילות הטלסקופיות ננעלות במקום כאשר מושכים אותן החוצה עד הסוף. כך תוכלו להניח את האביזרים על המדפים בקלות רבה יותר. כדי לשחרר את הנעילה, דחפו בכוח מתון את המדפים הטלסקופיים חזרה לתא התנור.

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

ניתן לרכוש אביזרים שונים ממרכז שירות הלקוחות, מספק מורשה או באופן מקוון. ציינו בבקשה מספר HZ.

### מדף רשת

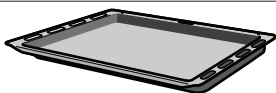
להנחת כלי בישול, תבניות אפייה, נתחי בשר, מזון צלוי ומזון קפוא.



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

### תבנית רב-תכליתית

לאפייה של עוגות לחות, 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 כלפי דלת התנור.

## אביזרים אופציונליים

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

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

אביזרים אופציונליים	מספר HZ	שימוש
מדף רשת	HZ334000	להנחת כלי בישול, תבניות עוגה, נתחי בשר, מזון צלוי ומזון קפוא.
מגש אפייה מצופה אמיל	HZ331003	לאפיית עוגות ועוגיות.
תבנית רב-תכליתית	HZ332003	הכניסו את מגש האפייה לתוך התנור כאשר צדו הנטוי פונה לעבר דלת התנור. לאפיית עוגות לחות, מאפים, ארוחות קפואות ונתחי בשר גדולים. ניתן להשתמש בתבנית זו גם ללכידת השומן שמטפטף בעת צלייה ישירה על גבי מדף הרשת.
מדף רשת ממתכת	HZ324000	הכניסו את התבנית הרב-תכליתית לתוך התנור כאשר צדה הנטוי פונה לעבר דלת התנור.
		לצלייה. יש להניח תמיד את מדף הרשת בתוך התבנית הרב-תכליתית. דבר זה מבטיח שהשומן ומיצי הבשר שמטפטפים יאגרו בתוך התבנית.

# התנור החדש שלכם

## לוח הבקרה

בסעיף זה תמצאו סקירה של לוח הבקרה של התנור. לעולם לא יופיעו כל הסמלים בתצוגה בו-זמנית. בהתאם לדגם התנור, ייתכן שוני מסוים בחלק מהפרטים.

בסעיף זה תוכלו ללמוד על התנור החדש שלכם. בחלק זה תמצאו הסבר על לוח הבקרה ועל כפתורי ההפעלה השונים. כמו כן, תמצאו מידע על תא התנור ועל האביזרים.



שימוש	הגדרה
לצלייה של בשר, עוף ודגים שלמים. גוף החימום של הגריל והמאוורר מופעלים וכבים לסירוגין. המאוורר גורם לפיזור של האוויר החם מסביב למזון.	צלייה באוויר חם
לצליית אומצות, נקניקיות, לחם ונתחי דגים. כל האזור שנמצא מתחת לגוף החימום של הגריל מתחמם.	גריל, שטח גדול
לשימור, אפייה סופית והשחמה. החום נפלט מלמטה.	חימום תחתון
הדלקת תאורת התנור.	תאורת התנור

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

תאורת תא התנור נדלקת בעת בחירת פעולה.

## בורר הטמפרטורה

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

משמעות	הגדרה
התנור אינו מתחמם.	● מצב "כבוי"
הטמפרטורה בתא התנור במעלות °C.	270-50 טווח הטמפרטורה
הגדרות הגריל עבור "גריל (אזור), גדול"	●●●, ●●, ● הגדרות הגריל
● = הגדרה 1, נמוך	
●● = הגדרה 2, בינוני	
●●● = הגדרה 3, גבוה	

כאשר התנור מתחמם, נדלקת נורית החיווי, שממוקמת בלוח הבקרה מעל לבורר הטמפרטורה. הנורית כבית בזמן הפסקות בפעולת החימום.

## כפתורי הבקרה

כפתורי הבקרה נשלפים. כדי לנעול כפתור בקרה, יש לחוץ עליו כאשר הוא במצב מופסק.

## לחצנים ותצוגה

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

לחצן	שימוש
	אפשרויות הגדרת זמנים
-	מינוס
+	פלוס
	חימום מהיר
	נעילת הבטיחות בפני ילדים
	הקטנת הערכים.
	הגדלת הערכים.
	חימום התנור במהירות רבה במיוחד.
	נעילת לוח הבקרה ושחרור הנעילה.

פונקציית כוונן הזמן הנבחרת מסומנת על-ידי חץ ליד הסמל המתאים. יוצא מן הכלל: עבור השעון, הסמל יידלק רק בעת ביצוע שינוי.

## בורר הפונקציות

השתמשו בבורר הפונקציות כדי לקבוע את סוג החימום המבוקש.

הגדרה	שימוש
○ מצב "כבוי"	התנור כבה.
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.
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.

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

## 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.
- אין להשתמש במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי באדים. אלה עלולים לגרום להתחשמלות.
- 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.

## פעולות העשויות לגרום נזק למכשיר

### זהירות!

- אביזרים, רדיד אלומיניום, נייר אפייה או כלי אפייה על רצפת תא התנור: אין להניח אביזרים על רצפת תא התנור. אין לכסות את רצפת תא התנור בשום סוג של רדיד אלומיניום או נייר אפייה. אין להניח כלי אפייה על רצפת תא התנור אם נקבעה טמפרטורה גבוהה מ-50°C. הדבר יגרום להצטברות חום. זמני האפייה והצלייה 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.



## ⚠ הוראות בטיחות חשובות

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. עיינו בהוראות ההתקנה המיוחדות.

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

איש מקצוע מורשה בלבד רשאי להתקין מכשירי חשמל חסרי תקעים. 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 או בסביבתו. 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!

- חומרים דליקים המאוחסנים בתא התנור עלולים להתלקח. אין לאחסן חומרים דליקים בתוך תא התנור. אין לפתוח את דלת התנור אם יש בתוכו עשן. כבו את התנור ונתקו אותו משקע החשמל, או הורידו את מפסק הזרם שבתיבת הנתיכים.
- בעת פתיחת דלת התנור נוצר משב רוח. נייר האפייה עלול לזוז, לגעת בגוף החימום ולהתלקח. אין להניח נייר אפייה בצורה לא מהודקת על האביזרים במהלך חימום התנור. הקפידו להצמיד את נייר האפייה באמצעות צלחת או תבנית אפייה. כסו בנייר האפייה רק את האזור הנחוץ. יש להקפיד כי נייר האפייה לא יבלוט מעבר לאביזרים.

### סכנת 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 אלכוהול עלולים להתלקח בתא התנור החם. אין לבשל מזון המכיל כמויות גדולות של נוזלים בעלי תכולת אלכוהול גבוהה. השתמשו בכמויות קטנות של נוזלים בעלי תכולת אלכוהול גבוהה. פתחו את דלת התנור בתשומת לב.

### סכנת 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.

16..... מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו

16 ..... עוגות ומאפים

18 ..... עצות לאפייה

18 ..... בשר, עופות, דגים

21 ..... עצות לצלייה ולצלייה בגריל

21 ..... מאפים, מאכלים מוקרמים, קלי עם תוספות

21 ..... מאכלים מוכנים

22 ..... מנות מיוחדות

22 ..... הפשרה

23 ..... ייבוש

23 ..... שימור מזון

24..... **אקרילאמיד במזון**

24..... **מנות מבחן**

24 ..... אפייה

25 ..... צלייה בגריל

4 ..... **הוראות בטיחות חשובות**

5 ..... פעולות העשויות לגרום נזק למכשיר

6 ..... **התנור החדש שלכם**

6 ..... לוח הבקרה

6 ..... כפתורים ותצוגה

6 ..... בורר הפונקציות

6 ..... בורר הטמפרטורות

7 ..... תא התנור

7 ..... **אביזרי התנור**

7 ..... הכנסת אביזרים

7 ..... אביזרים אופציונליים

9 ..... מוצרים שניתן להשיג ממרכז שירות הלקוחות

9 ..... **לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה**

9 ..... כוונן השעון

9 ..... חימום התנור

9 ..... ניקוי האביזרים

9 ..... **השימוש בתנור**

9 ..... סוגי חימום וטמפרטורה

10 ..... חימום מהיר

10..... **אפשרויות כוונן זמן**

10 ..... טיימר

10 ..... זמן בישול

11 ..... קביעת זמן סיום

11 ..... שעון

12..... **נעילת הבטיחות בפני ילדים**

12..... **שינוי הגדרות בסיסיות**

12..... **ניקוי ותחזוקה**

12 ..... תכשירי ניקוי

13 ..... הסרת המסילות והרכבתן

13 ..... הסרת דלת התנור והתקנתה

14 ..... הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם

14..... **פתרון בעיות**

14 ..... טבלה לפתרון תקלות

15 ..... החלפת הנורה בתקרת תא התנור

15 ..... כיסוי הזכוכית

15..... **שירות הלקוחות**

15 ..... מספר E ומספר FD

15..... **עצות לחיסכון באנרגיה ולשמירה על איכות הסביבה**

15 ..... חיסכון באנרגיה

15 ..... סילוק ידידותי לסביבה

תוכלו למצוא מידע נוסף לגבי מוצרים, אביזרים, חלקי חילוף ושירות באתר [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) ובחנות המקוונת [www.siemens-eshop.com](http://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.



HB23AT.20

## תנור מובנה

**SIEMENS**