

לקוחות נכבדים,

אנו מקווים שהוראות הפעלה אלה סייעו לכם להפעיל את המכשיר של **Constructa**, 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
04-8477111	טל:	שירות CSB, שד' ההסתדרות 224, חיפה	חיפה והצפון
08-9777200	טל:	שירות CSB, יאיר 18, באר-שבע	דרום
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	ירושלים

מוקד שירות טלפוני ארצי - 2220*



9000941803





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	אפייה	ביסקוויטים	טוגנים להכנה בתנור
<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> 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

לאפיית פאי תפוחים, הניחו תבניות קפיציות לעוגה בצבע כהה באלכסון זו מזו באותו המפלס.

עוגות בתבניות קפיציות לעוגה עשויות פח: אפו במפלס 1 במצב חימום עליון/תחתון הניחו את התבנית הקפיצית על מגש האפייה במקום על מדף הרשת.

סוג המאכל	אביזרים וכלי בישול	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך הבישול בדקות
עוגיות חמאה וינאיות	מגש אפייה	2	<input type="checkbox"/>	170-150	30-20
עוגות קטנות, 20 חתיכות	מגש אפייה	3	<input type="checkbox"/>	180-160	30-20
עוגת ספוג על בסיס מים חמים	תבנית קפיצית לעוגה על גבי מדף הרשת	2	<input type="checkbox"/>	180-160	40-30
פאי תפוחים	מדף רשת + 2 תבניות קפיציות לעוגה, קוטר 20 ס"מ	1	<input type="checkbox"/>	210-190	80-70

צלייה בגריל

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

סוג המאכל	אביזרים וכלי בישול	סלפם	סוג החימום	הגדרת הגריל	משך זמן הבישול בדקות
לחם קלי (טוסט) חימום מקדים למשך 10 דקות	מדף רשת	5	<input type="checkbox"/>	3	2-1
כריך עם בשר עגל, 12 פרוסות* ללא חימום מקדים	מגש צלייה עם מגש אפייה	4	<input type="checkbox"/>	3	30-25

* יש להפוך לאחר שחלף 2/3 מזמן הבישול.

הפשרה

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

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

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

ייבוש

השתמשו אך ורק בפירות וירקות שאינם פגומים, ושטפו אותם היטב.
נקזו את כל המים העודפים, וייבשו אותם היטב.

מגש אפייה במפלס 4,
החליקו את מדף הרשת למפלס 2.
רפדו את מגש האפייה ואת מדף הרשת בנייר אפייה או נייר פרגמנט.
פירות וירקות עסיסיים במיוחד יש להפוך מספר פעמים. הסירו את הפירות והירקות מהנייר ברגע שהם התייבשו.

פירות ועשבי תבלין	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול, שעות
600 גרם פרוסות תפוחי עץ	4+2		80	כ-5
800 גרם פרוסות אגסים	4+2		80	כ-8
1.5 ק"ג שזיפים	4+2		80	כ-8-10 בקירוב
200 גרם עשבי תבלין, שטופים	4+2		80	כ-1½

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 ובירקות טריים בלבד. שטפו אותם היטב.
הזמנים שמצוינים בטבלה הם בגדר המלצה בלבד. משך הזמן מושפע מטמפרטורת החדר, ממספר הצנצנות ומהכמות והטמפרטורה של תוכן הצנצנות. לפני שתכבו את התנור או תבצעו שינוי כלשהו בהגדרות של התנור, ודאו שהתוכן שבתוך הצנצנות מבעבע כפי שמצופה.

הכנה

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

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.

מאפים, מאכלים מוקרמים, קלי עם תוספות

בעת צלייה ישירות על מדף הרשת, יש להכניס בנוסף תבנית אפייה במפלט 1. פעולה זו שומרת על התנור נקי יותר.

הניחו תמיד את כלי הבישול על גבי מדף הרשת של התנור. איכות הבישול של המאפים תלויה במידה רבה בגודל של כלי הבישול ובעובי של המאפה. הערכים שמצוינים בטבלה הם זמני בישול ממוצעים בלבד.

סוג המאכל	אביזרים וכלי בישול	מפלט	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C, מצב הגריל	משך זמן הבישול בדקות
מאפים					
מאפה, מתוק	כלי בישול חסין חום	2		200-180	50-40
מאפה פסטה	כלי בישול חסין חום	2		230-210	40-30
מאכלים מוקרמים					
תפוחי אדמה מוקרמים, מצרכים גולמיים, בגובה 4 ס"מ לכל היותר	כלי בישול חסין חום	2		180-160	60-50
קלי					
קלי מושחם מלמעלה 12 פרוסות	מדף רשת	4		3	8-5

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

מוצרים מוכנים

יש לעיין בהוראות שמצוינות על גבי האריזה.

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

סוג המאכל	אביזרים	מפלט	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך הבישול בדקות
שטרודל קפוא	מגש אפייה	3		200-180	45-35
שבבים	מגש אפייה	3		210-190	30-25
פיצה	מדף רשת	2		220-200	20-15
באגט פיצה	מדף רשת	2		210-190	20-15

מנות מיוחדות

טמפרטורות נמוכות מתאימות במיוחד להכנת בצק יוגורט ביתי. הסירו את כל האביזרים האחרים מהתנור.

הכנת יוגורט

- יש להרתיח ליטר אחד של חלב (3.5% שומן) ולצנן אותו ל-40°C.
- הוסיפו לחלב 150 גרם יוגורט (מהמקרר) וערבבו היטב.
- מזגו לתוך צנצנות קטנות הניתנות לסגירה הרמטית וכסו בניילון נצמד.

- הניחו את הצנצנות על מדף הרשת שבמפלט מספר 1.
- כוונו את הטמפרטורה ל-50°C והמשיכו לפי ההוראות.

התפחת בצק שמרים

- הכינו את הבצק כרגיל, הניחו אותו בתוך כלי קרמיקה חסין חום, וכסו אותו.
- חממו מראש את התנור.
- סגרו את דלת התנור, ואפשרו לבצק לפתוח בתא התנור.

סוג המאכל	כלי בישול	מפלט	סוג החימום	טמפרטורה	משך הזמן לבישול
יוגורט	צנצנות יוגורט עם אפשרות לסגירה הרמטית	1		50°C	8-6 שעות
התפחת בצק שמרים	הניחו כלי בישול חסין על רצפת התנור			חימום מקדים ל-50°C כבו את התנור והניחו את הכלי עם בצק השמרים בתוך תא התנור	10-5 דקות 30-20 דקות

עוף

המשקל שמצוין בטבלה מתייחס לבשר עוף מוכן לצלייה (ללא מילוי).
הניחו את העוף השלם על גבי מדף הרשת במפלט התחתון, כאשר החזה פונה כלפי מטה. הפכו לאחר שחלף 2/3 מהזמן המצוין.
הפכו את הצלי, כגון גלילת הודו או חזה הודו, בחלוף מחצית מזמן הבישול המומלץ. הפכו את נתחי העוף לאחר שחלף 2/3 מהזמן המצוין.

בעת בישול של ברווז או אווז, מומלץ לנקב את העור באזור שנמצא מתחת לכנפיים. פעולה זו תאפשר לשומן לטפטף החוצה.
עוף ייצא פריך ושחום במיוחד אם תמרחו עליו חמאה, מי מלח או מיץ תפוזים לקראת סוף הצלייה.
בעת צלייה ישירות על מדף הרשת, יש להכניס בנוסף תבנית אפיייה במפלט 1. מיצי הבשר ייאגרו בתוך התבנית והתנור יישאר נקי יותר.

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

דגים

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

ניתן להניח בבטן הדג חצי תפוח אדמה או כלי בישול קטן חסין חום, כדי להעניק לו יציבות.
בעת צלייה ישירות על מדף הרשת, יש להכניס בנוסף תבנית אפיייה במפלט 1. דבר זה יאפשר את אגירת הנוזלים בתוך התבנית, וישמור על התנור נקי יותר.

דגים	משקל	אביזרים וכלי בישול	מפלט	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C מצב הגריל	משך זמן הבישול בדקות
דגים, שלמים	בערך 300 גרם כל אחד	מדף רשת	3		2	25-20
	1.0 ק"ג	מדף רשת	2		210-190	50-45
	1.5 ק"ג	מדף רשת	2		200-180	60-50
פילה דג, 3 ס"מ	בערך 300 גרם כל אחד	מדף רשת	4		2	25-20

עצות לצלייה ולצלייה בגריל

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

בשר, עופות, דגים

כלי בישול

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

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

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

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

מידע בטבלאות:

כלי ללא מכסה = לא מכוסה

כלי עם מכסה = מכוסה

הקפידו להניח את כלי הבישול במרכזו של מדף הרשת.

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

צלייה

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

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

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

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

עצות לצלייה בגריל

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

יש להשתמש בצלייה בגריל אך ורק כאשר דלת התנור סגורה.

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

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

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

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

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

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

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

בשר

הפכו את נתחי הבשר כאשר חלפה מחצית מזמן הבישול.

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

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

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

מסך זמן הבישול בדקות	טמפרטורה ב-°C	סוג החימום	מפלס	אביזרים	מוצרים אפויים קטנים
20-10	170-150		3	נייר אפייה	ביסקוויטים
40-30	150-140		3	נייר אפייה	עוגיות בצק פריך (חימום מקדים)
40-30	130-110		2	נייר אפייה	עוגיות שקדים
190-100	100-80		3	נייר אפייה	מרנג
40-30	220-200		2	נייר אפייה	פחזניות
30-20	210-190		3	נייר אפייה	בצק עלים
30-20	200-180		3	נייר אפייה	עוגות שמרים

לעולם אין לשפוך מים לתוך תא התנור החם.

לחם ולחמניות

When baking bread, preheat the oven, unless instructions state otherwise.

מסך הבישול בדקות	טמפרטורה ב-°C	סוג החימום	מפלס	אביזרים	לחם ולחמניות
8	270		2	מגש אפייה	לחם שמרים עם 1.2 ק"ג קמח
45-35	200				
8	270		2	מגש אפייה	לחם שאור עם 1.2 ק"ג קמח
50-40	200				
30-20	220-200		4	מגש אפייה	לחמניות לדוגמה, לחמניות שיפון (ללא חימום מקדים)

עצות לאפייה

ברצונכם לאפות לפי מתכון שלכם.	עיינו בהוראות שמתייחסות לסוגי מזון דומים בטבלאות.
כיצד ניתן לקבוע אם עוגת ספוג אפוייה 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.
בשעת אפייה של עוגות לחות נוצר עיבוי.	האפייה עשויה לגרום להיווצרותם של אדי מים, שנפלים 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.

מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו

עוגות ומאפים

תבניות אפייה

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה כהות שעשויות מתכת.

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

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

טבלאות

הטבלאות מכילות מידע לגבי סוגי החימום המומלצים באפיית הסוגים השונים של עוגות ומאפים. הטמפרטורה ומשך זמן האפייה תלויים בכמות הבליחה 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.

עוגה בתבנית	תבנית	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
עוגה יבשה פשוטה	תבנית קפיצית/תבנית מאורכת	3		180-160	60-50
עוגה יבשה פשוטה, עדינה	תבנית קפיצית/תבנית מאורכת	2		170-150	70-60
בסיס פלאן, ספוג	תבנית לעוגה עם בסיס פלאן	3		460-140	30-20
פלאן פירות, בצק פשוט	תבנית קפיצית גבוהה	3		170-150	60-50
עוגת ספוג	תבנית קפיצית לעוגה	2		180-160	40-30
בסיס פלאן, ספוג	תבנית קפיצית לעוגה	1		190-170	35-25
טארט פירות או עוגת גבינה, בסיס בצק פריך*	תבנית קפיצית לעוגה	1		190-170	90-70
מאפים פיקנטיים*	תבנית קפיצית לעוגה	1		200-180	60-50

* אפשרו לעוגה להתקרר בתנור למשך כ-20 דקות, כשדלת התנור סגורה.

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

מרכז שירות לקוחות

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

מספר E ומספר FD

בעת פנייה למרכז שירות הלקוחות, ציינו את מספר המכשיר שלכם (מספר ה-E) ואת מספר הייצור (מספר ה-FD), כך שנוכל לספק לכם את הסיוע המתאים. לוח הדירוג הכולל מספרים אלה נמצא בצד דלת התנור. אנו ממליצים לכם לרשום את המספרים האלה ואת מספר הטלפון של שירות הלקוחות בטבלה שלהלן, כדי לחסוך זמן בעת הצורך.

מרכז שירות לקוחות O

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

עצות לחיסכון באנרגיה ולשמירה על איכות הסביבה

חיסכון בגז בעת שימוש בכיריים

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

סילוק ידודות לסביבה

יש להשליך את חומרי האריזה באופן ידודות 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.



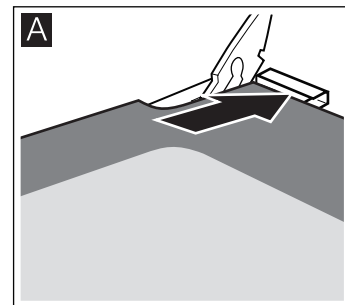
בסעיף זה תוכלו למצוא עצות מועילות לחיסכון באנרגיה בעת אפייחוווצלייה בתנור ובעת בישול על הכיריים, וכן כיצד להשליך את המכשיר שלכם בצורה נאותה.

חיסכון בחשמל בעת שימוש בתנור

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

התקנה מחדש

1. אחזו בלוח הזכוכית בצורה בטוחה בצדיו, והחליקו אותו פנימה לכיוון החלק האחורי בזווית. יש להכניס את לוח הזכוכית לתוך הפתחים בחלק התחתון. הצד החלק של לוח הזכוכית צריך לפנות כלפי חוץ, ואילו הצד המחוספס כלפי פנים. (איור A).



2. החזירו את כיסויי החלק העליון של דלת תא התנור, ולחצו עליו עד שייכנס למקום. ודאו שהחריצים בצידי ננעלים במקום.

3. התקנה מחדש של דלת התנור עיינו בסעיף התקנה מחדש של דלת התנור.

אין להשתמש בתנור עד שלוחות הזכוכית הותקנו חזרה במקומם.

דלת התנור – הוראות בטיחות נוספות

כשזמני הבישול ארוכים, דלת התנור עלולה להתחמם מאוד.

כאשר יש ילדים קטנים בסביבה, יש להשגיח ביתר הקפדה על התנור בעת פעולתו.

בנוסף, ישנו התקן בטיחות (רשת בטיחות) המונעת מגע ישיר בדלת התנור. ניתן לקנות אביזר אופציונלי זה (469088) דרך מרכז שירות הלקוחות.

פתרון בעיות

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

טבלה לפתרון תקלות

אם נתקלתם בבעיות בבישול הארוחה, עיינו בסעיף זה. בדקו את המתכון עבורכם במטבח שלנו. כאן תמצאו עצות וטיפים שימושיים לבישול, אפייה וצלייה בגריל.

⚠ סכנת התחשמלות!

תיקונים שלא בוצעו כהלכה, עלולים ליצור סיכון. את התיקונים יבצע רק טכנאי השירות המוסמכים של החברה.

תקלה	גורם אפשרי	פתרון/מידע
התנור אינו פועל.	תקלה במפסק הזרם בלוח החשמל.	בדקו בתיבת הנתיכים אם מפסק הזרם אינו פועל כשורה.
	הפסקת חשמל	בדקו אם תאורת המטבח או מכשירי חשמל אחרים פועלים.
התנור אינו חם.	הסירו אבק מהמגעים.	סובבו את כפתורי הבקרה מספר פעמים לימין ולשמאל.
המבער לא ניצת או מצתים לחים.	הפסקת חשמל או מצתים לחים.	הדליקו את מבערי הגז בעזרת מצית גז או גפרור.

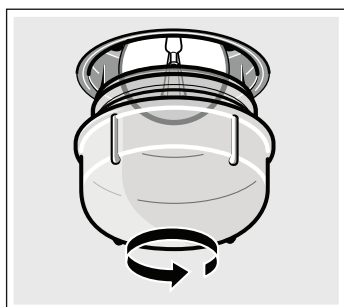
החלפת הנורה בתקרת תא התנור

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

⚠ סכנת התחשמלות!

הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים.

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

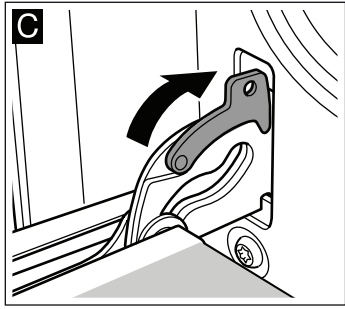


3. שחררו את הנורה והחליפו אותה בנורה מאותו הסוג.
4. הבריגו מחדש את כיסוי הזכוכית.
5. הוציאו את מגבת המטבח והרימו את מפסק הזרם.

כיסוי הזכוכית

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

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



⚠ סכנת פציעה!

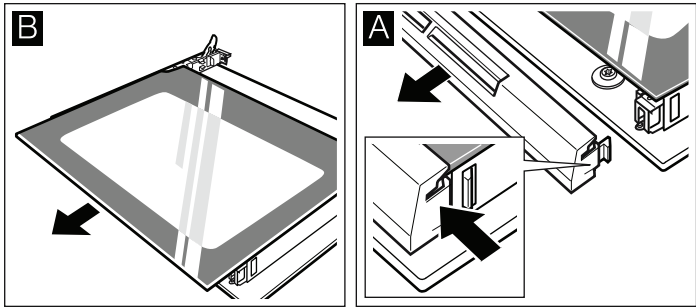
אם דלת התנור מתנתקת בטעות או שהציר נטרק, אל תנסו לתפוס את הציר. פנו למרכז שירות הלקוחות.

הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם

ניתן להסיר את לוחות הזכוכית מדלת התנור כדי להקל על ניקוים.

הסרה

1. הסרת דלת התנור עיינו בסעיף **הסרת דלת התנור**. הניחו את דלת התנור על יריעת בד כאשר הידית פונה כלפי מטה.
2. הסירו את הכיסוי בחלק העליון של דלת התנור. לשם כך, לחצו באצבעות בחלק השמאלי והימני. משכו את הכיסוי כלפי חוץ (איור A).
3. הרימו את לוח הזכוכית העליון ומשכו אותו החוצה (איור B).



נקו את הלוחות באמצעות תכשיר ניקוי לזכוכית ומטלית רכה.

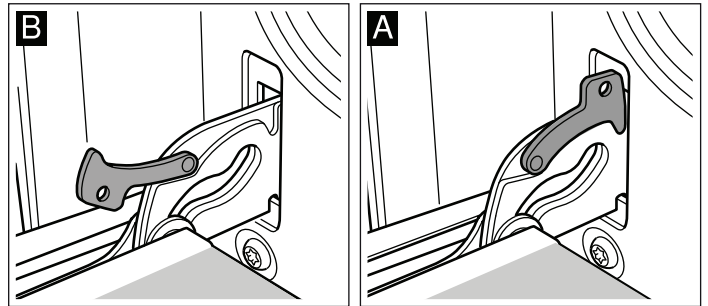
⚠ סכנת פציעה!

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

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.

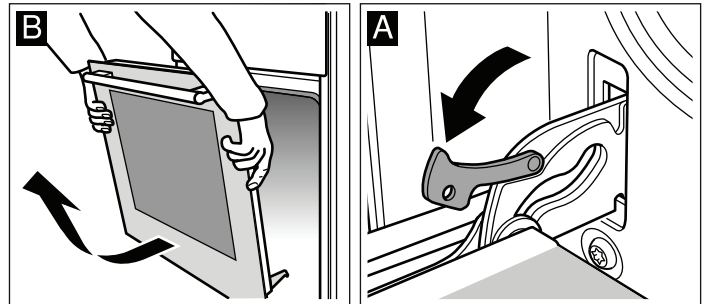


⚠ סכנת פציעה!

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

הסרת הדלת

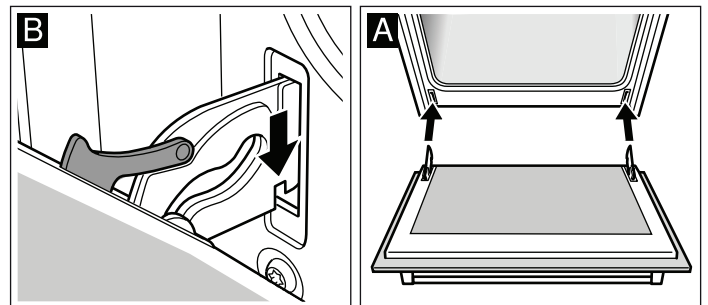
1. פתחו את דלת התנור עד הסוף.
2. קפלו מעלה את שני תפסני הנעילה בצד שמאל ובצד ימין (איור A).
3. סגרו את דלת התנור עד למעצור. אחזו בדלת התנור בשתי ידיים, מצד שמאל ומצד ימין. סגרו מעט יותר את דלת התנור ומשכו אותה החוצה (איור B).



התקנת הדלת

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

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



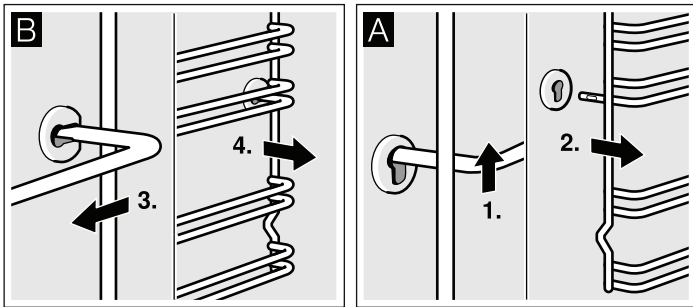
גגבו באמצעות נוזל ניקוי ומטלית לחה. יבשו באמצעות מטלית רכה.	כיסוי הזכוכית של התאורה בתא התנור
טבלו במי סבון חמים. נקו במברשת או בספוג.	אביזרים
אין לנקות במדיח כלים. אין להשתמש בחומר ניקוי לתנורים. כדי להימנע משריטות, אין לגעת במשטחי המתכת בסכין או בעצם חד דומה. נקו בצורה אופקית במעט נוזל ניקוי ומטלית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

הסרת המסילות והרכבתן

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

הסרת המסילות

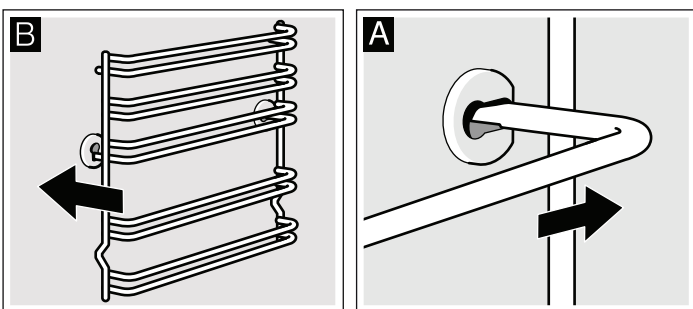
1. הרימו את החלק הקדמי של המסילה.
2. שחררו את המסילה (איור A).
3. לאחר מכן, משכו את כל המסילה אליכם.
4. הסירו אותה (איור B).



נקו את המסילה בתכשיר 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).



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

ניקוי המשטחים בעלי מנגנון הניקוי העצמי בתוך תא התנור

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

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

1. יש לנקות היטב את תקרת תא התנור, את רצפת תא התנור ואת הדפנות הצדדיות בתא התנור.

2. כווננו למצב אוויר חם

3. יש לחמם את התנור למשך כשעתיים בטמפרטורה המרבית שלו, כאשר הוא ריק ודלתו סגורה.

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

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

זהירות!

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

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

ניקוי רצפת תא התנור, הדפנות הצדדיות והתקרה

יש להשתמש במטלית כלים ומי סבון חמים או בתמיסת חומץ.

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

תחזוקה וניקוי

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

הערות

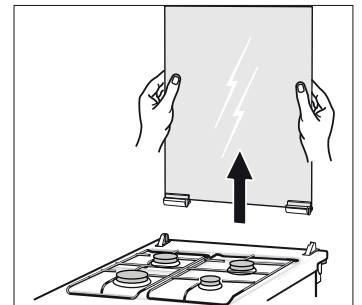
- הבדלים קלים בצבעי חזית המכשיר נגרמים כתוצאה משימוש בחומרי ייצור שונים, כמו זכוכית, פלסטיק ומתכת.
- הצללים שמופיעים לעתים בלוח של דלת התנור ונראים כמו פסים הם השתקפויות שנוצרות על-ידי תאורת התנור.
- אביזרי אמיל נאפים בטמפרטורות גבוהות מאוד. הדבר עלול לגרום להבדלים קלים בצבע. זוהי תופעה רגילה שאינה משפיעה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

כיסוי זכוכית עליון

לפני פתיחה הכיסוי העליון, יש להסיר לכלוך באמצעות מטלית.

במידת האפשר, השתמשו בחומר לניקוי זכוכית.

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



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

לאחר הניקוי, הרכיבו מחדש את הכיסוי העליון בסדר הפוך.

יש לסגור את הכיסוי העליון רק לאחר שהמבערים התקררו.

תכשירי ניקוי

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

בעת ניקוי הכיריים אין להשתמש בחומרים הבאים:

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

בעת ניקוי התנור אין להשתמש בחומרים הבאים:

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

נגבו את המכשיר במים רבים ומעט נוזל ניקוי. נגבו תמיד במקביל למרקם הטבעי. אחרת, הדבר עלול לשרוט את פני השטח. יבשו באמצעות מטלית רכה. יש להסיר מיד כתמים שנוצרו כתוצאה מאבנית, משומן, מעמילן ומחלבון (חלבון ביצה למשל). אין להשתמש בחומרים שורטים, בספוגיות קרצוף או במטליות ניקוי גסות. ניתן להבריק את חזית פלדת האל-חלד בעזרת חומר טיפול מיוחד. יש לעיין בהוראות היצרן. ניתן לרכוש את חומר הניקוי המיוחד לפלדת אל-חלד במרכז שירות הלקוחות או מסוכן מורשה.

חזית פלדת אל-חלד

נגבו באמצעות נוזל ניקוי ומטלית לכה. יבשו באמצעות מטלית רכה.

משטחים מצופים אמיל ומשטחים מצופים לכה

אין לנקות במדיח כלים. הסירו את מדף הרשת ונקו בעזרת ספוג, נוזל ניקוי ומעט מים חמים. הסירו את פיית המבער וכיסוי. נקו בעזרת ספוג ומעט מים חמים ונוזל ניקוי. ודאו שפתחי הגז של פיות המבערים נקיים ולא חסומים. הברישו את המצתים בעזרת מברשת קטנה ורכה. מבערי הגז פועלים רק אם המצתים נקיים. הסירו משקעי מזון מתושבות המבערים בעזרת מעט מים ומטלית לכה. יש להשתמש במעט מים בלבד. אסור שמים יחדרו למכשיר. ודאו שפתחי הפיות אינם נחסמים או נפגמים בעת הניקוי. לאחר הניקוי, ייבשו את כל החלקים ומקמו את המבער בצורה מדויקת על פיית המבער. אם החלקים אינם ממוקמים כהלכה, יהיה קשה יותר להצית את המבער. כיסוי המבער מצופים באמייל שחור. עקב הטמפרטורות הגבוהות, עשויים לחול שינויים בצבעם. הדבר אינו פוגע בתפקוד של המבער. החזירו את מדף הרשת למקומו בתנור.

מבערים ורשת ברזל של מבערי הגז

נקו באמצעות הצד הקשיח של ספוג קרצוף ובעזרת נוזל קרצוף. לאחר הניקוי, הדליקו את הכיריים לזמן קצר כדי לייבש אותם. כיריים חשמליים רטובים עלולים להחליד לאורך זמן. לאחר מכן, השתמשו במוצר טיפול. יש להסיר תמיד נתזי נוזלים ומשקעי מזון באופן מיידי.

כיריים חשמליות (אופציונלי)

טבעת המתכת עלולה לשנות את צבעה לאורך זמן. עם זאת, ניתן לשחזר את צבעה המקורי. נקו את הטבעת באמצעות הצד הקשיח של ספוג קרצוף ובעזרת נוזל קרצוף. אין לגעת במשטחים הסמוכים. הדבר עלול לגרום להם נזק.

טבעת מתכת של כיריים חשמלי (אופציונלי)

נגבו באמצעות נוזל ניקוי ומטלית לכה. יבשו באמצעות מטלית רכה.

כפתורים

ניתן לניקוי באמצעות חומר לניקוי זכוכית. אין להשתמש בחומרי ניקוי שורטים או בעצמים מתכתיים חדים. הדבר עלול לגרום שריטות או נזקים ללוח הזכוכית.

דלת זכוכית

נקו באמצעות מטלית לכה. יבשו באמצעות מטלית רכה.

אטם

נקו במים חמים ובתמיסת חומץ. לכלוך רב: יש להשתמש בחומרי ניקוי תנורים רק כאשר התנור קר. אין להשתמש לניקוי הדופן האחורי.

הרצפה, התקרה והדפנות הצדיות של התנור

טבלה - בישול

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

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

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

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

⚠️ זהירות!

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

מבער הגז אינו ניצת

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

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

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

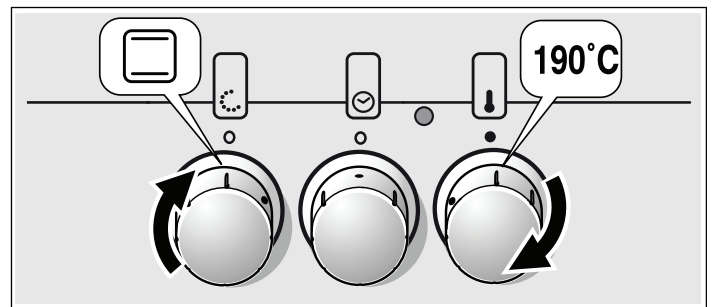
השימוש בתנור

כאן תלמדו כיצד להשתמש בתנור.

סוג החימום והטמפרטורה

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

- השתמשו בבורר התוכניות כדי לבחור את סוג החימום הדרוש.
- השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי להגדיר את הטמפרטורה או כדי לקבוע את ההגדרות עבור הגריל.



התנור מתחמם.

כיבוי התנור

סובבו את בורר התוכניות למצב "כבוי".

שינוי ההגדרות

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

מחבתות מתאימות

מבער/גוף חימום חשמלי	קוטר מחבת מינימלי	קוטר מחבת מרבית
גוף חימום חשמלי*	בקוטר 14.5 ס"מ	בקוטר 14.5 ס"מ
מבער ווק** 3.6 kW	בקוטר 24 ס"מ	בקוטר 28 ס"מ
מבער בעל הספק גבוה 3 kW	בקוטר 24 ס"מ	בקוטר 28 ס"מ
מבער רגיל 1.7 kW	בקוטר 18 ס"מ	בקוטר 24 ס"מ
מבער חסכוני 1 kW	בקוטר 12 ס"מ	בקוטר 18 ס"מ

* אפשרות (עבור דגמים עם גוף חימום חשמלי)

** אפשרות (עבור דגמים עם מבער ווק)

הוראות לשימוש בטיחות

העצות הבאות מיועדות לסייע לכם לחסוך באנרגיה ולמנוע נזקים למחבת:

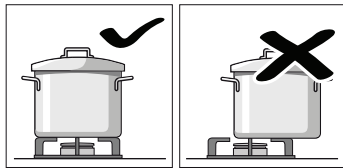
השתמשו בכלי בישול בגודל מתאים למבער.

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

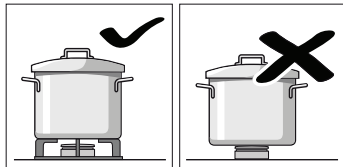
אין להשתמש בכלי בישול פגומים, שאינם יושבים באופן ישר על הכירה. כלי הבישול עלולים להתהפך.

יש להשתמש רק בכלי בישול עם בסיס ישר ועבה.

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



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

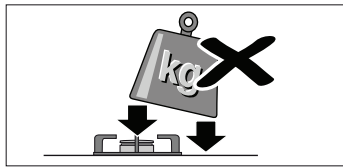


מקמו את כלי הבישול על התומכים ולעולם לא ישירות מעל המבער.

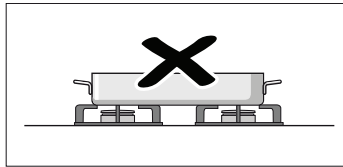
לפני השימוש במכשיר, יש לוודא שתומכי כלי הבישול וכיסויי המבער ממוקמים כהלכה.

יש להניח כלי בישול על הכיריים בזהירות.

אין להלום בכיריים או להניח עליהם משקל חריג.



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



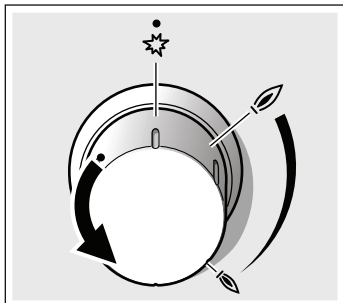
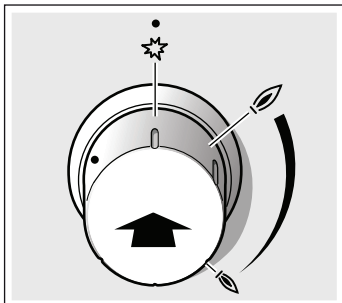
אין להשתמש במחבתות גריל, קדירות חרס וכו' לזמן ממושך בעוצמה המרבית.

השימוש בכיריים

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

הצתת מבערי הגז

- הניחו תמיד את כיסוי המבער בדיוק מעל פיית המבער. פתחי כיסוי המבער יישארו פנויים תמיד. כל החלקים חייבים להיות יבשים.
1. פתחו את כיסוי הזכוכית העליון. הכיסוי העליון חייב להישאר פתוח בכל מהלך פעולת הכיריים.
 2. סובבו את הכפתור של המבער המבוקש נגד כיוון השעון למצב ההצתה. ✱. ההצתה מתחילה.
 3. לחצו לחיצה ארוכה על הלחצן במשך 1-3 שניות. מבער הגז ניצת.



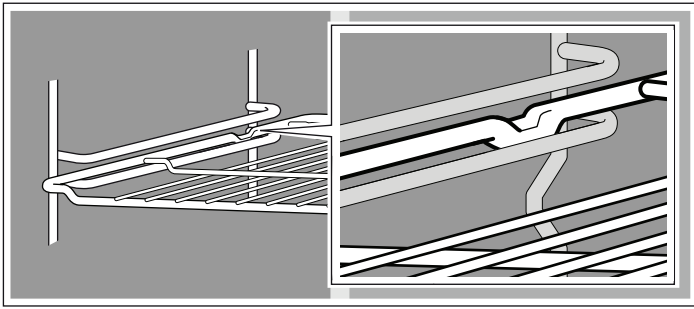
התקן הבטיחות מופעל. אם להבת הגז כבית, התקן הבטיחות מנתק את אספקת הגז באופן אוטומטי.

4. קבעו את גודל הלהבה המבוקש. בין המצב כבוי • והמצב ✱, הלהבה אינה יציבה. משום כך, יש לבחור תמיד במצב בין ✱ ללהבה גדולה – ו-1 להבה נמוכה.

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

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

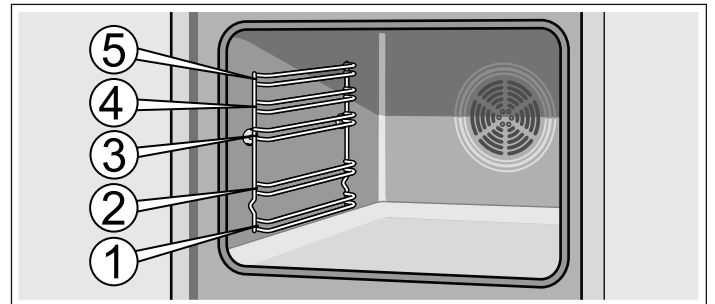
אביזרי התנור



האביזרים המסופקים עם התנור מתאימים להכנת מנות מזון שונות. ודאו שאתם מכניסים את האביזרים לתא התנור בצורה הנכונה. כמו כן, ישנו מגוון רחב של אביזרים אופציונליים, שבאמצעותם תוכלו לשפר חלק מהמנות האהובות עליכם או פשוט להשתמש בתנור שלכם בצורה נוחה יותר.

הכנסת האביזרים

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



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

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

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

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

מדף רשת

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



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

מגש אפייה מצופה אמייל

לאפיית עוגות ועוגיות.



הכניסו את מגש האפייה כאשר צדו הנטוי פונה כלפי דלת התנור.

תבנית רב-תכליתית

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



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

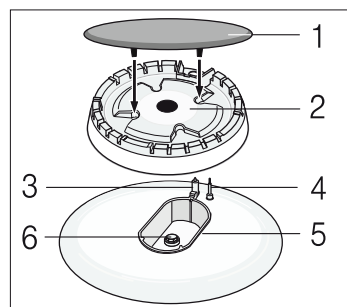
לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה

ניקוי מתקדם של פיית המבער וכיסויו

נקו את פיית המבער (2) וכיסויו (1) בעזרת מים ונוזל ניקוי. ייבשו בקפידה כל חלק בנפרד.

מקמו את פיית המבער וכיסויו על תושבת המבער (5). ודאו שהמצת (3) ופיין הבטיחות של הלהבה (4) אינם פגומים.

חריר יציאת הגז (6) חייב להיות נבש ונקי. הניחו תמיד את כיסוי המבער בדיוק מעל פיית המבער.



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

חימום התנור

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

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

ניקוי האביזרים

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

כפתור מבער

ניתן לכוונן את עוצמת החום של גופי החימום באמצעות כפתורי המבער.

מצב	פעולה/תנור גז
• מצב כבוי	התנור כבה.
☼ מצב הצתה	מצב הצתה
🔥 אזור ההגדרות	להבה גדולה = העוצמה הגבוהה ביותר להבה חסכונית = העוצמה הנמוכה ביותר

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

התנור

השתמשו בבורר התוכניות ובבורר הטמפרטורה בהפעלת התנור.

בורר התוכניות

השתמשו בבורר התוכניות כדי לבחור את סוג החימום הדרוש. ניתן לסובב את בורר התוכניות ימינה או שמאלה.

מצב	שימוש
0 מצב כבוי	התנור כבה.
☐ חימום עליון/תחתון	להכנת עוגות, תפיחות וחלקי בשר רזה (כגון צלי בקר או בשר ציד) במפלט אחד. החום נפלט באופן שווה כלפי מעלה וכלפי מטה.
☒ אוויר חם*	לעוגות בתבניות, בצק עלים וצלי בשר.
☐ חימום תחתון	לשימור, בישול וצלייה. החום נפלט מלמטה.
☒ צלייה באוויר חם	לצלייה של בשר, עוף ודגים שלמים. גופי החימום של הגריל והמאוורר נכנסים לפעולה וכבים לסירוגין. המאוורר מפזר את האוויר החם מסביב למזון.
☑ צלייה בגריל, שטח קטן	לצלייה של מספר מועט של אומצות, נקניקיות או נתחי פילה דג, או לקליית לחם. החלק המרכזי של גוף החימום של הגריל מתחמם.
☒ צלייה בגריל, שטח גדול	לצליית מספר רב של אומצות בקר, נקניקיות, דגים ולקליית לחם. כל האזור שנמצא מתחת לגוף החימום של הגריל מתחמם.
☒ הפשרה	לדוגמה, בשר, עוף, לחם ומאפים. המאוורר מפזר את האוויר החם מסביב למזון.

* סוג החימום לפי דרגת צריכת האנרגיה בהתאם לתקן EN50304.

כאשר קובעים את סוג החימום, תאורת התנור מופעלת.

בורר הטמפרטורה

השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי לקבוע את הטמפרטורה ואת מצב הגריל.

מצב	שימוש
• מצב כבוי	התנור אינו חם.
270-50	טווח הטמפרטורה
1, 2, 3	הגדרות הגריל
	מצב גריל ☐, שטח קטן ומצב גריל ☒, שטח גדול.
	מצב 1 = נמוך
	מצב 2 = בינוני
	מצב 3 = גבוה

נורית החיווי מעל בורר הטמפרטורה מאירה כאשר התנור מתחמם. אם החימום נפסק, הנורית כבית. במצבי הפעלה מסוימים הוא אינו נדלק.

טיימר

באמצעות הטיימר ניתן להגדיר פרק זמן של עד 60 דקות. הטיימר פועל בנפרד מהתנור. ניתן להשתמש בו כטיימר מטבח.

הגדרה	שימוש
• מצב כבוי	כיבוי
🔔 סיום זמן הבישול	בחלוף הזמן שנקבע מושמעת התראה קולית
🔔 60 - תצוגת דקות	תצוגת זמן, בדקות.

תהליך הכוונון

הגדר את זמן הבישול הרצוי באמצעות הטיימר.

לאחר שהזמן חלף

בחלוף הזמן שנקבע מושמעת התראה קולית. הכפתור עובר אוטומטית למצב כבוי •.

תא התנור

תאורת התנור ממוקמת בתוך תא התנור. מאוורר הקירור מונע התחממות יתר של התנור.

תאורת התנור

התאורה שבתוך תא התנור דולקת במשך כל זמן הפעולה של התנור.

מאוורר הקירור

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

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

זהירות!

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

התנור החדש שלכם

כן, תמצאו מידע על תא התנור ועל האביזרים.

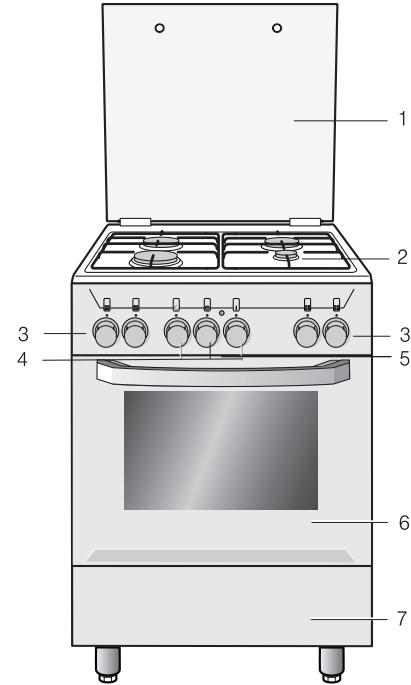
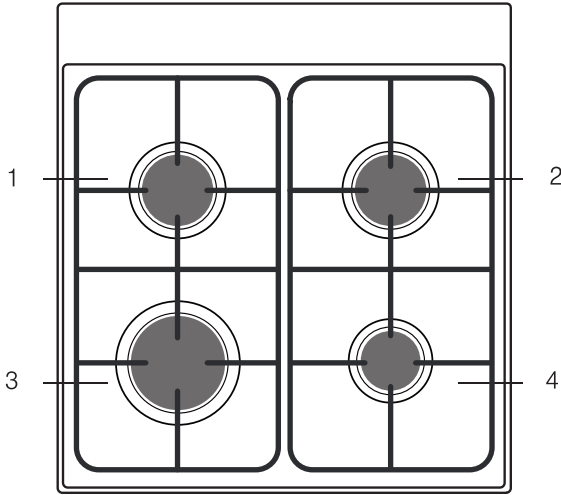
בסעיף זה תוכלו ללמוד על התנור החדש שלכם. אנו נסביר לכם כיצד משתמשים בלוח הבקרה, בכיריים ובכל אחד מבקרי הפעלה. כמו

מידע כללי

העיצוב תלוי בדגם המכשיר.

אזור הבישול

להלן סקירה של לוח הבקרה. העיצוב תלוי בדגם המכשיר.



הסברים

1	מבער רגיל
2	מבער רגיל
3	מבער בעל הספק גבוה
4	מבער חסכוני

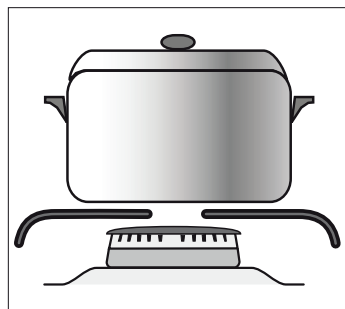
הסברים

1	כיסוי הכיריים
2	כיריים
3	כפתור המבער
4	בורר פונקציות, טיימר ובורר טמפרטורה
5	קירור המכשיר
6	דלת התנור
7	מגירת מסד

מבער	קוטר הסיר או המחבת
מבער חסכוני 1kW	12-18 ס"מ
מבער רגיל 1.7kW	18-24 ס"מ
מבער בעל הספק גבוה 3 kW	24-28 ס"מ

יש להשתמש רק בסירים ומחבתות עם בסיס ישר.

הניחו את הסיר או המחבת מעל מרכז המבער. הדבר ממתב את העברת החום מלהבת המבער לבסיס הסיר או המחבת. הידית אינה נפגמת, ומובטח חיסכון רב יותר באנרגיה.



הזזת המכשיר באמצעות צינור הגז או ידית הדלת

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

חיבור לחשמל

זהירות!

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

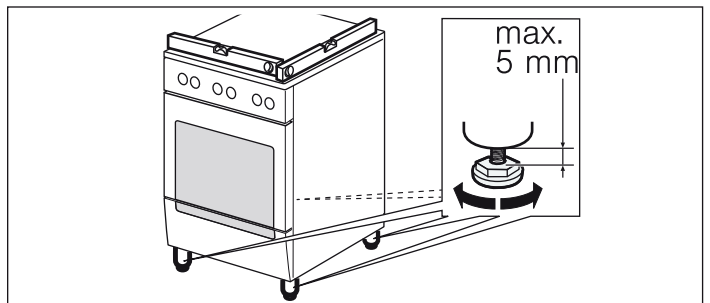
לשירות הלקוחות

זהירות!

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

יישור אופקי

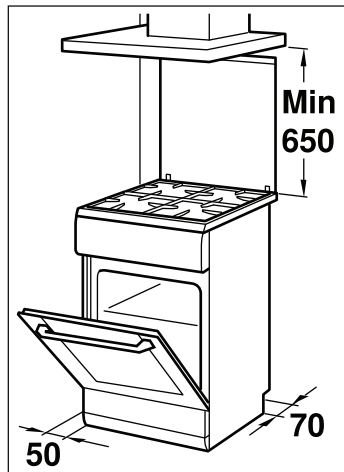
- יש למקם את המכשיר תמיד ישירות על רצפת המטבח.
- המכשיר מצויד ברגליים מתכווננות המאפשרות לקבוע את גובהו. ניתן לשנות את גובה המכשיר בכ- 15 מ"מ על-ידי כוונן הרגליים.
- הרגליים המתכווננות ממוקמות בפינות המכשיר מלפנים ומאחור.
- כדי להבטיח שהמכשיר ניצב בצורה אופקית, ניתן לכוון את גובה הרגליים בעזרת מפתח ברגים.



קיבוע לקיר

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

התקנת המכשיר



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

מידות שיש לשים לב אליהן בעת ההתקנה

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

שמרו על אריזת המוצר המקורית. יש להוביל את המכשיר באריזתו המקורית בלבד. הקפידו לפעול על פי חצי ההובלה שמופיעים על האריזה.

אם האריזה המקורית אינה זמינה

- ארוזו את המכשיר באריזת מגן, כדי להבטיח הגנה מספיקה מפני נזקים בעת ההובלה.
- יש להוביל את המכשיר כשהוא ניצב באופן אנכי. אין לאחוז במכשיר באמצעות ידית הדלת או החיבורים שבגבו, מפני שהדבר עלול לגרום להם נזק. אין להניח עצמים כבדים על המכשיר.

פעולות העשויות לגרום נזק למכשיר

כיריים

זהירות!

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

נזק לתנור

זהירות!

- אביזרים, רדיד אלומיניום, נייר אפייה או כלי אפייה על רצפת תא התנור: אין להניח אביזרים על רצפת תא התנור. אין לכסות את רצפת תא התנור בשום סוג של רדיד אלומיניום או נייר אפייה. אין להניח כלי אפייה על רצפת תא התנור אם נקבעה טמפרטורה גבוהה מ-50°C. הדבר יגרום להצטברות חום. זמני האפייה והצלייה כבר לא יהיו נכונים, ויגרם נזק לאמייל. נזק זה בדרך כלל אינו משפיע על ביצועי התנור ואינו כלול במסגרת האחריות.
- מים בתוך תא תנור חם: אין לשפוך מים לתוך תא התנור כאשר הוא חם. הדבר יגרום להיווצרות אדים לוהטים. השינוי בטמפרטורה עלול לגרום נזק לאמייל.

- מזון לח: אין לאחסן מזון לח בתוך תא התנור לתקופות ארוכות כאשר הוא סגור. הדבר יגרום נזק לאמייל.
- מיצי פירות: בעת אפיית עוגות פירות עסיסיות במיוחד, אין למלא את 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 ישאר 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 בישול או אביזרים על גבי דלת המכשיר.
- הכנסת אביזרים: בהתאם לדגם התנור, אביזרים עלולים לשרוט את זכוכית הדלת בעת סגירת דלת התנור. יש להקפיד להכניס את האביזרים לתא התנור עד הסוף.
- נשיאת המכשיר: אין לשאת את המכשיר או להחזיק אותו באמצעות ידית הדלת. ידית הדלת אינה יכולה לשאת את משקל התנור והיא עלולה להישבר.

נזק למגירת המסד

זהירות!

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

התקנה, חיבור לגז ולחשמל

חיבור גז

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

לטכנאי המוסמך או לשירות הלקוחות

זהירות!

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

- יש לבצע את חיבור הגז באמצעות חיבור קבוע (רשת אספקת גז), כלומר לא נייד, או באמצעות צינור בטיחות.
- בעת שימוש בצינור בטיחות, ודאו שהצינור אינו מעוך או סבוך. אסור לצינור הגז לבוא במגע עם משטחים חמים.
- ניתן לחבר את קו הגז (צינור גז או צינור בטיחות) לצדו הימני או השמאלי של המכשיר. החיבור חייב לכלול התקן נעילה הניתן לגישה בקלות.

תקלות בהתקנת הגז/ריח של גז

- אם הבחנתם בריח של גז או בתקלות בהתקנת הגז, עליכם לכתוב את אספקת הגז ו/או לסגור את ברז הגז באופן מיידי
- לכתוב מיד להבות גלויות או סיגוריות
- לכתוב מכשירים חשמליים ואורות
- לפתוח חלונות ולאורר את החדר
- לפנות לשירות הלקוחות או לספק הגז

- מכשיר פגום עלול לגרום להתחשמלות. בשום מקרה אין להפעיל את המכשיר אם הוא פגום. נתקו את כבל החשמל מהשקע או כבו את התנור באמצעות מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

סכנת שריפה!

- שיירי מזון משוחררים, נתזי שומן ומיצי בשר עלולים להתלקח במהלך פעולת הניקוי העצמי. הסירו לכלוך גס מתא התנור ומהאביזרים לפני הפעלת פעולת הניקוי העצמי.
- החלק החיצוני של התנור יתחמם מאוד במהלך פעולת הניקוי העצמי. לעולם אין לתלות פריטים העלולים להתלקח, כגון מגבות מטבח, על ידית התנור. אין להשעין חפצים על חלקו הקדמי של התנור. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.

סכנת כוויות!

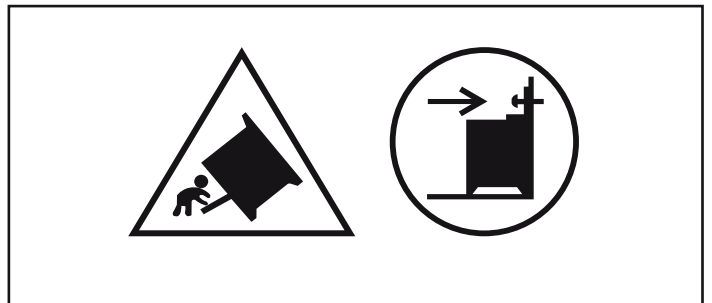
- תא התנור יתחמם מאוד במהלך פעולת הניקוי העצמי. אין לפתוח את דלת התנור או את מנגנון הנעילה בידיים חשופות. הניחו למכשיר להתקרר. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.
- ⚠ החלק החיצוני של התנור יתחמם מאוד במהלך פעולת הניקוי העצמי. אין לגעת בדלת התנור. הניחו למכשיר להתקרר. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.

- **זהירות:** מכסי זכוכית עלולים להתנפץ בעת חימום. כבו את כל המבערים לפני סגירת המכסה. חכו עד שהתנור יתקרר באופן מספיק, לפני סגירת כיסוי הזכוכית.



- אם המכשיר הוצב על בסיס ולא אובטח, הוא עלול להחליק מהבסיס. יש לקבע את המכשיר לבסיס.

סכנת התהפכות!



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

סכנת התחשמלות!

- תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה. אך ורק טכנאים מורשים מטעם מרכז שירות הלקוחות שלנו רשאים לבצע את התיקונים. אם יש תקלה במכשיר, נתקו את כבל החשמל משקע החשמל או הורידו את 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.

- כשמבערי הגז פועלים מבלי שמונח עליהם כלי בישול, הם עלולים לצבור חום רב. הדבר עלול לגרום לנזק או להתלקחות המכשיר וקולט האדים שמעליו. משקע שומן במסנן של קולט האדים עלול להתלקח. יש להפעיל את מבערי הגז רק כאשר יש עליהם כלי בישול.
- גב המכשיר מתחמם מאוד. הדבר עלול לגרום נזק לכבלי החשמל. אסור שכבלי הגז והחשמל יבואו במגע עם גב המכשיר.
- אין להניח עצמים דליקים על המבערים או לאחסן אותם בתא התנור. אין לפתוח את דלת התנור אם יש בתוכו עשן. כבו את המכשיר. נתקו את כבל החשמל מהשקע או כבו את התנור באמצעות מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. כבו את אספקת הגז.
- המשטח של מגירת המסד עלול להתחמם מאוד. יש לאחסן במגירה את אביזרי התנור בלבד. אין לאחסן במגירת המסד עצמים דליקים.

סכנת כוויית!

- המכשיר מתחמם מאוד. לעולם אין לגעת בדפנות הפנימיות של תא התנור או בגופי החימום. יש לאפשר למכשיר להתקרר לאחר השימוש. שמרו על ילדים במרחק בטוח 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 בזהירות.
- המבערים והאיזורים המשיקים (בייחוד מסגרות הכיריים, במידה והותקנו) מתחממים מאוד. אין לגעת במשטחים החמים. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.
- בעת ההפעלה, משטחי המכשיר מתחממים מאוד. אין לגעת במשטחים כאשר הם חמים. הרחיקו ילדים מהמכשיר.
- כלי בישול ריק מתחמם בצורה קיצונית כאשר מניחים אותו על מבער גז מופעל. אין לחמם כלי בישול ריקים.
- המכשיר מתחמם במהלך ההפעלה. הניחו למכשיר להתקרר לפני הניקוי.

- **זהירות:** חלקים נגישים עלולים להיות חמים כאשר הגריל בשימוש. יש להרחיק ילדים קטנים מהמכשיר.
- אם בלון הגז הנוזלי אינו ניצב באופן אנכי, פרופן/בוטאן נוזלי עלול לחדור למכשיר. הדבר עלול לגרום לפליטה של להבות חריגות בעוצמתן מהמבערים. רכיבים עלולים להיפגם ולהתחיל לדלוף לאחר זמן, ולפלוט גז באופן בלתי נשלט. שני הדברים האלה עלולים לגרום לכוויות. יש להשתמש תמיד בבלון גז נוזלי שניצב באופן אנכי.

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 בזהירות. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.
- 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.
- תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה. תיקונים או החלפת כבלי גז או חשמל פגומים חייבים להתבצע על-ידי טכני שירות לקוחות שהוכשר על-ידנו. אם יש תקלה במכשיר, נתקו את כבל החשמל משקע החשמל או הורידו את הנתיך המתאים בתיבת הנתיכים. כבו את אספקת הגז. פנו למרכז שירות הלקוחות.
- תקלות או פגמים במכשיר עלולים להיות מסוכנים. אין להפעיל מכשיר מקולקל. נתקו את כבל החשמל מהשקע או כבו את התנור באמצעות מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. כבו את אספקת הגז. פנו למרכז שירות הלקוחות.
- מחבתות בגדלים לא מתאימים, מחבתות פגומות, או מחבתות שהוצבו בצורה שגויה עלולות לגרום לפציעה חמורה. פעלו על-פי ההוראות שצורפו לכלי הבישול.

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!

- בעת פתיחת דלת התנור נוצר משב רוח. נייר האפייה עלול לזוז, לגעת בגוף החימום ולהתלקח. אין להניח נייר אפייה בצורה לא מהודקת על האביזרים במהלך חימום התנור. הקפידו להצמיד את נייר האפייה באמצעות צלחת או תבנית אפייה. כסו בנייר האפייה רק את האזור הנחוץ. יש להקפיד כי נייר האפייה לא יבלוט מעבר לאביזרים.
- עצמים דליקים שנותרו בתא התנור עלולים להתלקח. אין לאחסן חומרים דליקים בתוך תא התנור. אין לפתוח את דלת התנור אם יש בתוכו עשן. כבו את המכשיר ונתקו את כבל החשמל או הורידו את הנתיק בתיבת הנתכים. כבו את אספקת הגז.
- שמן רותח ושומן חם עלולים להתלקח במהירות. לעולם אין להשאיר שמן רותח או שומן חם ללא השגחה. לעולם אין לכבות שמן או שומן בוערים באמצעות מים. כבו את המבערים. כבו את הלהבות בזהירות באמצעות מכסה, שמיכה לכיבוי אש או חפץ דומה.
- המבערים מגיעים לטמפרטורה גבוהה מאד. לעולם אין להניח חפצים דליקים על הכיריים. לעולם אין להניח חפצים על הכיריים.
- המכשיר מתחמם מאוד, וחומרים דליקים עלולים להתלקח. אין לאחסן עצמים דליקים (כגון מכלי תרסיס, חומרי ניקוי) או להשתמש בהם מתחת לתנור או בקרבתו. אין לאחסן עצמים דליקים בתוך התנור או מעליו.

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

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

קטגוריית המכשיר: קטגוריה 1

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

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

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

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

שימוש ממושך ואינטנסיבי במכשיר דורש אוורור נוסף, לדוגמה פתיחת חלון, או אוורור יעיל יותר, לדוגמה הגברת עוצמת האוורור המכני, אם קיים. המכשיר אינו מיועד לשימוש עם טיימר חיצוני או שלט רחוק.

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

24הפשרה

24יבוש

24שימור מזון

25**אקרילאמיד במזון**

25**מנות שנבדקו**

25אפייה

25צלייה בגריל

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

4מידע בטיחותי חשוב

7פעולות העשויות לגרום נזק למכשיר

7נזק לתנור

7נזק למגירת המסד

7**חיבור לגז ולחשמל**

7חיבור לגז

7תקלות בהתקנת הגז/ריח של גז

8הזזת המכשיר באמצעות צינור הגז או ידית הדלת

8חיבור לחשמל

8יישור אופקי

8קיבוע לקיר

8התקנת המכשיר

8מידות שיש לשים לב אליהן בעת ההתקנה

9**התנור המשולב החדש שלכם**

9מידע כללי

9אזור הבישול

10התנור

10תא התנור

11**אביזרי התנור**

11הכנסת אביזרים

11**לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה**

11חימום התנור

11ניקוי האביזרים

11ניקוי מתקדם של פיית המבער וכיסוי

12**כלי בישול מתאימים**

12הוראות לשימוש בטיחותי

12**השימוש בכיריים**

12הצתת מבערי הגז

13טבלה - בישול

13**השימוש בתנור**

13סוגי חימום וטמפרטורה

14**ניקוי ותחזוקה**

14כיסוי זכוכית עליון

14חומרי ניקוי

15הסרת המסילות והרכבתן

16הסרת דלת התנור והתקנתה

16הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם מחדש

17דלת התנור - אמצעי זהירות נוספים

17**פתרון בעיות**

17טבלה לפתרון תקלות

17החלפת הנורה בתקרת תא התנור

17כיסוי הזכוכית

18**שירות הלקוחות**

18מספר E ומספר FD

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

18חיסכון בחשמל בעת שימוש בתנור

18חיסכון בגז בעת שימוש בכיריים

18סילוק ידידותי לסביבה

19**מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו**

19עוגות ומאפים

20עצות לאפייה

21בשר, עופות, דגים

22עצות לצלייה ולצלייה בגריל

23מאפים, מאכלים מוקרמים, קלי עם תוספות

23מוצרים מוכנים

23מנות מיוחדות

לקוחות נכבדים,

הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת רוכשי המכשירים של חברת **Constructa**.
הוראות הפעלה והתקנה אלה נועדו להסביר ולהנחות כיצד מפעילים ציוד חדיש ומשוכלל זה, לקבלת
התוצאות הטובות ביותר.

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

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

הערה!

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

Constructa

[he] חוברת הוראות למשתמש

תנור משולב CH755326IL, CH755356IL