



BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, GERMANY

siemens-home.com

יצרן: B.S.H Home Appliances Ltd. תחת רישיון סימן מסחרי של Siemens AG



9001062327 01 211194 *

לקוחות נכבדים,

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

בהצלחה!

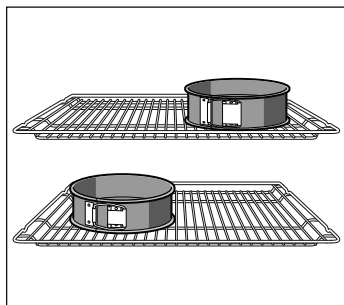
החברה שומרת לעצמה את הזכות לבצע שיפורים או שינויים ללא הודעה מוקדמת.

תחנות שירות ברחבי הארץ

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

מוקד שירות טלפוני ארצי - 2220*

מנות מבחן



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

אפייה

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

עוגיות בהזלפה:

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

פאי תפוחים עם שכבת בצק עליונה במפלס אחד:

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

פאי תפוחים עם שכבת בצק עליונה בשני מפלסים:

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

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

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

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

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

צלייה בגריל

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

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

* יש להפוך לאחר שחלף ⅔ מזמן הבישול שהוגדר.

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, חידקים עלולים להופיע על גבי המזון ולגרום לפירות להחמיץ.

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

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 120 ל-140°C. בהתאם לסוג הירקות, חממו כ-35 עד 70 דקות. כבו את התנור לאחר שחלף פרק זמן זה ונצלו את החום השיורי.

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

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

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

אקרילאמיד במזון

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

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

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

הכנת יוגורט

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

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

הפשרה

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

מזון קפוא	אבזרים	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

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.

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.

פירות ועשבי תבלין	אבזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה	משך הזמן לבישול
600 גרם פרוסות תפוחי עץ	תבנית רב-תכליתית + מדף	1+3		80°C	5 שעות (בערך)
800 גרם פרוסות אגסים	תבנית רב-תכליתית + מדף	1+3		80°C	8 שעות (בערך)
1.5 ק"ג שזיפים	תבנית רב-תכליתית + מדף	1+3		80°C	10-8 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 ובירקות טריים בלבד. שטפו אותם היטב. הזמנים שמצוינים בטבלה הם בגדר המלצה בלבד. משך הזמן מושפע מטמפרטורת החדר, ממספר הצנצנות ומהמכות 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.
- סגרו את הצנצנות בעזרת התפסים.

אין להכניס יותר משש צנצנות לתא התנור בעת ובעונה אחת.

קביעת ההגדרות

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

מאפים, מאכלים מוקרמים, קלי עם תוספות

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

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

סוג המאכל	אביזרים וכלי בישול	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך 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 אחד	2		180-160	80-60
	שני כלי בישול חסיני חום	1+3		170-150	85-65
קלי					
קלי עם תוספות, 4 פרוסות	מדף רשת	4		170-160	15-10
קלי עם תוספות, 12 פרוסות	מדף רשת	4		170-160	20-15

מוצרים מוכנים

יש לעיין בהוראות שמצוינות על גבי האריזה.

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.

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

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

עוף

המשקל שמצוין בטבלה מתייחס לעוף 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 מי מלח או מיץ תפוזים לקראת סוף הצלייה.

בעת צלייה ישירות על מדף הרשת, יש להכניס בנוסף מגש אפייה במפלט 1. מיצי הבשר יאגרו בתוך המגש 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 מגש אפייה במפלט 1. דבר זה יאפשר את אגירת הנוזלים בתוך המגש, וישמור על התנור נקי יותר.

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

עצות לצלייה ולצלייה בגריל

הטבלה אינה מכילה מידע על המשקל של הנתח.	בחרו במשקל הנמוך ביותר והקרוב ביותר מתוך הטבלאות, והאריכו את זמן הצלייה בהתאם.
כיצד ניתן לדעת שהצלי מוכן.	השתמשו במדחום לבשר (ניתן לרכוש בחנויות מתאימות) או בצעו "בדיקת כף". לחצו על הצלי באמצעות הכף. אם הבשר מוצק, זהו סימן לכך שהוא מוכן. אם ניתן ללחוץ את הכף פנימה, יש לצלות אותו מעט יותר.
הצלי כהה מדי ומתחיל להיסדק ולהיחרך.	בדקו את גובה התבנית ואת הגדרת הטמפרטורה.
הצלי נראה טוב, אך מיצי הבשר נשרפים.	בפעם הבאה השתמשו בכלי צלייה קטן יותר או הוסיפו יותר נוזלים.
הצלי נראה טוב, אך מיצי הבשר צלולים ומימיים מדי.	בפעם הבאה בחרו בכלי צלייה 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 מנירוסטה המזון אינו משחים במידה רבה וייתכן שהבשר יהיה עשוי פחות. יש להאריך את זמני הבישול במקרה זה.

מידע בטבלאות:

כלי אפייה ללא מכסה = לא מכוסה

כלי אפייה עם מכסה = מכוסה

הקפידו להניח את כלי הבישול במרכז 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 שעשוי אמייל יש להוסיף מעט יותר נוזלים מאשר לצלי בכלי בישול שעשוי זכוכית.

לא מומלץ לצלות בשר בכלי בישול שעשויים מנירוסטה. 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 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.

בנוסף, הכניסו את מגש האפייה במפלס 1. מיצי הבשר ייאגרו בתוך המגש 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 מופעלת 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 הסיניטה 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 הבישול בדקות
בקר						
נתח בקר	1.0 ק"ג	מכוסה	2		200-220	120
	1.5 ק"ג		2		190-210	140
	2.0 ק"ג		2		180-200	160
פילה, מדיום-רייר	1.0 ק"ג	לא מכוסה	2		210-230	70
	1.5 ק"ג		2		200-220	80
סינטה, מדיום-רייר	1.0 ק"ג	לא מכוסה	1		210-230	50
אומצות, מדיום-רייר, 3 ס"מ		מדף רשת	5		3	15
עגל						
נתח בשר עגל	1.0 ק"ג	לא מכוסה	2		190-210	100
	2.0 ק"ג		2		170-190	120
טלה						
שוק טלה, ללא עצם, מדיום	1.5 ק"ג	לא מכוסה	1		150-170	120
בשר טחון						
קציץ בשר	כ-500 גרם	לא מכוסה	1		170-190	70
נקניקיה						
נקניקיה		מדף רשת	4		3	15

מאפים קטנים	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך הבישול בדקות
עוגת שמרים	מגש אפייה	3		200-180	20-30
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		170-190	25-35

לחם ולחמניות

לצורך אפיית לחם יש לחמם את התנור מראש, אלא אם הוראות האפייה מנחות אחרת.

לעולם אין לשפוך מים לתוך תא התנור החם. בעת אפייה בשני מפלסים, הקפידו תמיד להניח את התבנית הרב-תכליתית מעל למגש האפייה.

לחם ולחמניות	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך הבישול בדקות
לחם שמרים עם 1.2 ק"ג קמח	תבנית רב-תכליתית	2		270	8
				200	35-45
לחם שאור עם 1.2 ק"ג קמח	תבנית רב-תכליתית	2		270	8
				200	40-50
לחמניות (ללא חימום מקדים)	מגש אפייה	3		210-230	20-30
לחמניות מבצק שמרים מתוק	מגש אפייה	3		170-190	15-20
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		160-180	20-30

עצות לאפייה

ברצונכם לאפות לפי מתכון שלכם.	עיינו בהוראות שמתייחסות לסוגי מזון דומים בטבלאות.
כיצד ניתן לדעת אם עוגת ספוג נאפתה כהלכה.	10 דקות בקירוב לפני סיום זמן האפייה שמצוין במתכון, החדירו קיסם לאזור הגבוה ביותר בעוגה. אם הקיסם נשלף החוצה כשהוא נקי, העוגה מוכנה.
העוגה נפלה.	בפעם הבאה השתמשו בכמות קטנה יותר של נוזלים או הנמיכו את טמפרטורת התנור ב-10°C. 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°C 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, 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.

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

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

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

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

עצות לחיסכון באנרגיה ולשמירה על איכות הסביבה

חיסכון בגז בעת שימוש בכיריים

- השתמשו תמיד בסיר שגודלו מתאים למזון שאתם מבשלים. 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 ידידותי לסביבה

יש לסלק את חומרי האריזה באופן ידידותי לסביבה.

מכשיר זה מסומן בהתאם להנחיה האירופית 2012/19/EC בנוגע למכשירי חשמל ואלקטרוניקה משומשים (פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני - WEEE). ההנחיה מפרטת את המסגרת ברחבי האיחוד האירופי להחזרה ולמחזור של מכשירים משומשים.



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

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 אמייל. 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 השורי כדי לסיים את תהליך הבישול.

מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו

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.

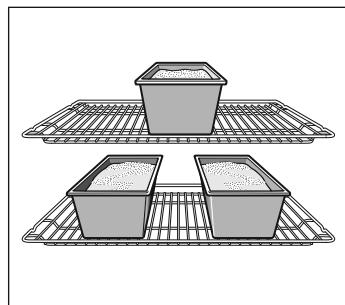
עוגות ומאפים

אפייה במפלס אחד

- לאפיית עוגות, מומלץ להשתמש במצב  חימום עליון/תחתון.
- בעת אפייה במצב  אוויר חם 3D, השתמשו עבור האביזרים במפלסים, 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



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. לעיתים 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 דקות. לקבלת מידע נוסף ניתן לעיין בפרק *עצות לאפייה* שמובא לאחר הטבלאות.

פתרון בעיות

⚠ סכנת התחשמלות!

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

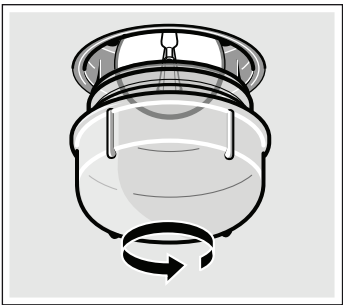
החלפת הנורה בתקרת תא התנור

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.

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



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

כיסוי הזכוכית

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

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

טבלה לפתרון תקלות

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

⚠ סכנת התחשמלות!

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

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

הודעות שגיאה

אם בלוח התצוגה מופיעה הודעת שגיאה עם E, לחצו על הלחצן ⌚. ההודעה תיעלם. פונקציית זמן שהוגדרה תאופס. אם הודעת השגיאה אינה נעלמת, פנו למרכז שירות הלקוחות.

אתם יכולים לנסות ולתקן את התקלה אם מוצגת אחת מהודעות השגיאה הבאות.

הודעת שגיאה	גורם אפשרי	פתרון/מידע
E011	לחצן נתקע או נותר לחוץ זמן רב מדי.	לחצו על כל הלחצנים אחד אחרי השני. בדקו אם לחצן מסוים תקוע, מכוסה או מלוכלך.

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 פרטי יצירת הקשר ברשימת מרכזי שירות הלקוחות בגב החוברת:

הזמנה של טכנאי שירות וייעוץ לגבי המוצר

IL 2220*

החיוב על שיחות בהתאם לתעריף המקומי או הנייד.

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

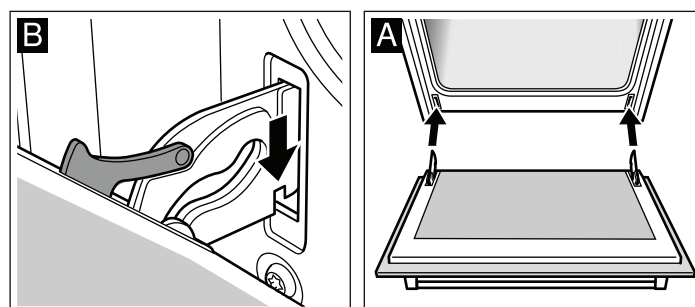
מספר E	מספר FD
מרכז שירות לקוחות ☎	

התקנת הדלת

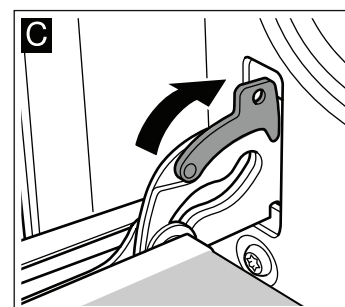
התקינו את הדלת חזרה למקומה על-ידי ביצוע הצעדים לעיל בסדר פעולות הפוך.

1. בעת התקנת דלת התנור, יש לוודא ששני הצירים הוכנסו בצורה ישירה אל הפתח (איור A).

2. המגרעת שעל גבי שני הצירים חייבת להינעל בשני הצדדים (איור B).



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

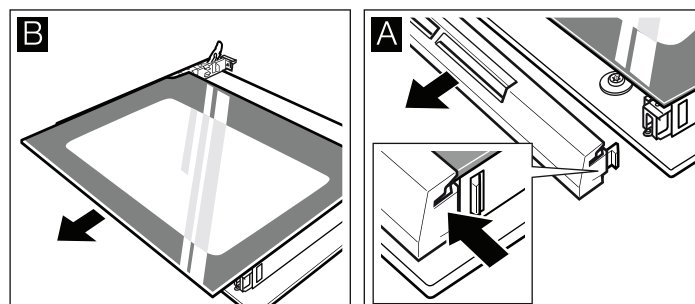
ניתן להסיר את לוחות הזכוכית של דלת התנור כדי להקל עליכם את הניקוי.

פירוק

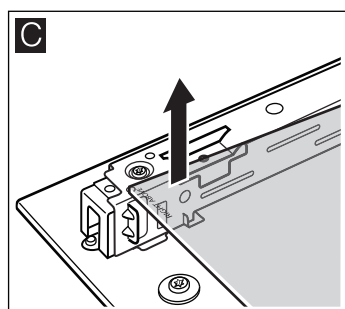
1. הסירו את דלת התנור והניחו אותה על יריעת בד כאשר הידית פונה כלפי מטה.

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

3. הרימו את לוח הזכוכית העליון ומשכו אותו החוצה (איור B).



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



נקו את הלוחות באמצעות תכשיר ניקוי לזכוכית ומטלית רכה.

⚠ סכנת פציעה!

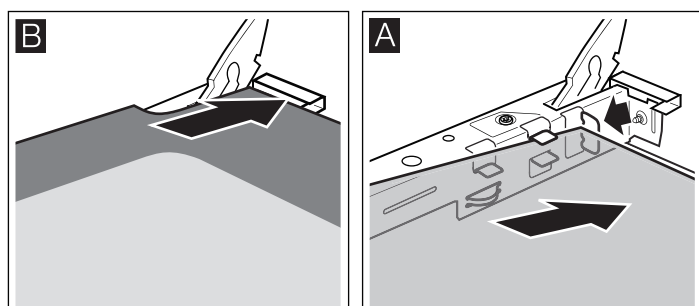
שריטה בזכוכית שבדלת התנור עלולה להתפתח לסדק. אין להשתמש במגרדת לזכוכית, בעזרי ניקוי או בחומרי ניקוי חדים או שורטים.

התקנה

בעת ההתקנה, ודאו שהכיתוב "top right" (ימין למעלה) 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 בצורה נכונה.

לפני הניקוי

הוציאו את האביזרים ואת כלי הבישול מתא התנור.

ניקוי רצפת תא התנור, הדפנות הצדיות והתקרה

יש להשתמש במטלית כלים ומי סבון חמים או בתמיסת חומץ.

אם קיימים משקעי לכלוך קשים להסרה, יש להשתמש בספוג קרצוף מנירוסטה 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.

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, וכל שזמן הפעולה שלו ממושך יותר, כך התוצאה תהיה טובה יותר.

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

- יש לנקות היטב את תקרת תא התנור, את רצפת תא התנור ואת הדפנות הצדיות בתא התנור.
- כוונו 3D אוויר חם.
- 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!

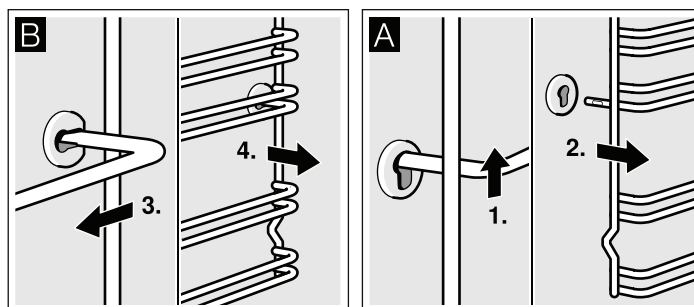
- אין להשתמש בחומרי ניקוי שורטים. אתם עלולים לשרוט או להרוס את השכבה הנקבובית.
- לעולם אין לנקות את השכבה הקרמית באמצעות תכשירי ניקוי לתנורים. אם בטעות השכבה הקרמית באה במגע עם תכשיר ניקוי לתנורים, יש לנקות מיד בספוג והרבה מים.

הסרת המסילות והרכבתן

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

הסרת המסילות

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

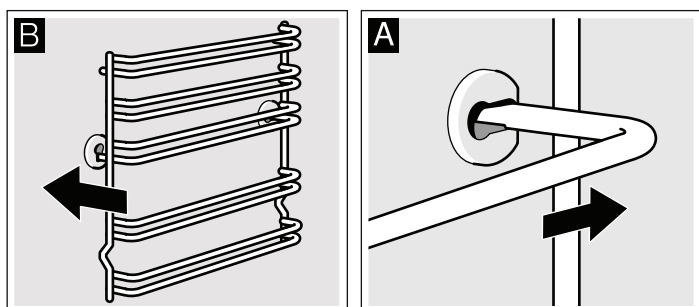


נקו את המסילה בתכשיר ניקוי וספוג. השתמשו במברשת לצורך ניקוי משקעים עם לכלוך קשה להסרה.

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).

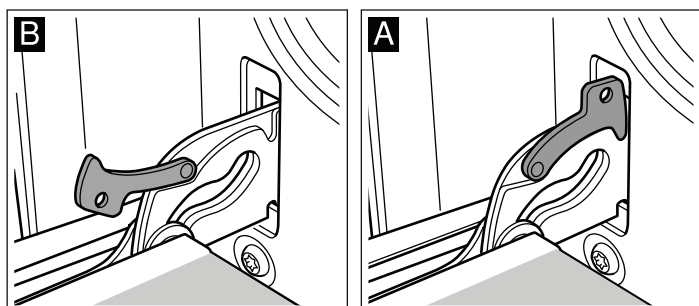


המסילות מתאימות הן לצד הימני והן לצד השמאלי. יש לוודא שמפלים מספר 1 ו-2 נמצאים מתחת למפלים מספר 3, 4 ו-5, כפי שמוצג באיור B.

הסרת דלת התנור והתקנתה

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

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

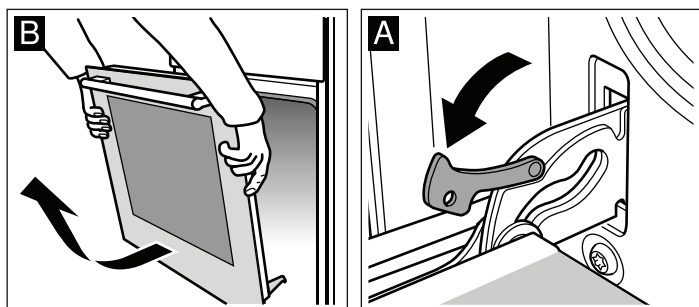


⚠ סכנת פציעה!

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

- פתחו את דלת התנור עד הסוף.
- קפלו מעלה את שני תפסני הנעילה בצד שמאל ובצד ימין (איור A).
- 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).

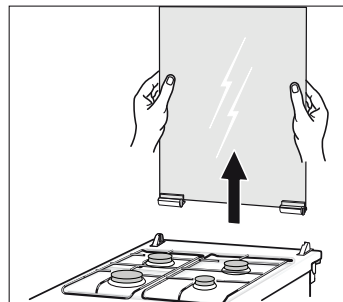


משטח	תכשירי ניקוי
כיריים מזכוכית* (בהתאם לדגם)	תחזוקה: מוצרי הגנה/טיפול לזכוכית ניקוי: תכשירי ניקוי לזכוכית. יש לעיין בהוראות המצוינות על גבי האריזה.
לוח זכוכית	⚠ מגרדת זכוכית לכתמים עיקשים: הסירו את כיסוי המגן, ונקו בעזרת הלהב בלבד. זהירות: הלהב חד מאוד. סכנת פציעה. בגמר הניקוי, החזירו את כיסוי המגן של הלהב למקומו. להבים שניזוקו, יש להחליף ללא דיחוי.
נעילת בטיחות בפני ילדים*	תכשיר ניקוי לזכוכית: יש לנקות במטלית רכה. אל תשתמשו במגרדת לזכוכית. ניתן להסיר את הדלת לצורך ניקוי. להוראות הסרה של הדלת, עיינו בפרק הסרה והתקנה חוזרת של דלת התנור.
(בהתאם לדגם)	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים. אם דלת התנור מצוידת בנעילת בטיחות מפני ילדים, יש להסירה לפני הניקוי. במקרה של לכלוך קשה, נעילת הבטיחות מפני ילדים לא תפעל כראוי.
אטם	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים. אין להסיר את האטם.
אזור בישול	מים חמים עם סבון או תמיסה חומצית: יש לנקות במטלית כלים. להסרת לכלוך קשה, השתמשו בספוג קרצוף מנירוסטה או בחומר ניקוי לתנורים. השתמשו בהם אך ורק כאשר תא התנור קר.
כיסוי הזכוכית של הנורה שבתא התנור	⚠ השתמשו בפונקציית הניקוי העצמי לניקוי של משטחים המתנקים מעצמם. לקבלת הוראות לביצוע ניקוי עצמי, עיינו בפרק ניקוי עצמי. זהירות! לעולם אין להשתמש בחומר ניקוי לתנורים לצורך ניקוי המשטחים המתנקים מעצמם.
מדף	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים או במברשת. ניתן להסיר את המדפים לצורך ניקוי. להוראות הסרה של המדפים, עיינו בפרק הסרה והתקנה חוזרת של המדפים.
	מסילות טלסקופיות* (בהתאם לדגם)
	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים או במברשת. אין להסיר את חומר הסיכה מהמסילות. מומלץ לנקות אותן כאשר הן נמצאות בפנים. אין להשרות במים, לנקות במדיח כלים, או בתנור כחלק מפעולת הניקוי העצמי. הדבר עלול לגרום נזק למדפים ולפגוע בתפקודם.
* אופציונלי (זמין רק בחלק מדגמי המכשירים)	

משטח	תכשירי ניקוי
אביזרים	מי סבון חמים: יש להשרות ולנקות במטלית כלים או במברשת.
	מגש אפייה מאלומיניום*: (בהתאם לדגם)
	יבשו באמצעות מטלית רכה. אין לנקות במדיח כלים. אין להשתמש בחומר ניקוי לתנורים. כדי להימנע משריטות, אין לגעת במשטחי המתכת בסכין או בעצם חד דומה. מוצרי ניקוי נוקשים, ספוגים שורטים ומטליות גסות אינן מתאימות לניקוי. אחרת, אתם עלולים לשרוט את פני השטח.
	שיפוד מסתובב* (בהתאם לדגם המכשיר)
	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים או במברשת. אין לנקות במדיח כלים.
	מד חום לבשר* (בהתאם לדגם המכשיר)
	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים או במברשת. אין לנקות במדיח כלים.
מגירת המסד*	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים.
(בהתאם לדגם)	
* אופציונלי (זמין רק בחלק מדגמי המכשירים)	

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

לאחר הניקוי, הרכיבו מחדש את הכיסוי העליון בסדר פעולות הפוך. יש לסגור את הכיסוי העליון רק לאחר שהמבערים התקררו.

תחזוקה וניקוי

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

הערות

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

תכשירי ניקוי

הקפדה על ההוראות הבאות תמנע גרימת נזק למשטחים השונים כתוצאה משימוש בתכשירי ניקוי מהסוג הלא נכון.

בעת ניקוי הכיריים אין להשתמש בחומרים הבאים:

- בנזל ניקוי בלתי מדולל או חומר ניקוי למדיח,
- בכריות קרצוף,
- בחומרי ניקוי שורטים, כגון חומר ניקוי לתנורים או מסיר כתמים,
- במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או מכשירי ניקוי בקיטור.
- אין לנקות את החלקים הנפרדים במדיח.

בעת ניקוי התנור אין להשתמש בחומרים הבאים:

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

משטח	תכשירי ניקוי
כיסוי זכוכית עליון* (בהתאם לדגם)	תכשיר ניקוי לזכוכית: יש לנקות במטלית רכה. ניתן להסיר את כיסוי הזכוכית העליון לצורך ניקוי. להוראות הסרה של הכיסוי, עיינו בפרק <i>כיסוי הזכוכית העליון</i> .
כפתורים סיבוביים אין להסיר.	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה.
האזור שמסביב לכיריים	מי סבון חמים: אין לנקות עם מגרדת זכוכית, מיץ לימון או חומץ.
משטח הכיריים ותומכי הסירים* (בהתאם לדגם)	מי סבון חמים. יש להשתמש במעט מים בלבד. אין לאפשר כניסה של מים למכשיר דרך בסיס המבערים. יש לנקות נתזי נוזלים ומשקעי מזון באופן מיידי. תומכי הסירים ניתנים להסרה.
מבערי הגז* (בהתאם לדגם)	תומכי סירים עשויים ברזל יצוק*: אין לנקות במדיח כלים. הסירו את ראש המבער ואת הכיסוי ונקו באמצעות מי סבון חמים. אין לנקות במדיח כלים. יש לדאוג שפתחי יציאת הגז לא יהיו חסומים. מצתים: מברשת קטנה ורכה. מבערי הגז פועלים כשורה רק כאשר המצתים יבשים. יבשו היטב את כל החלקים. החזירו אותם למקום בצורה נכונה. מכסי המבערים מצופים באמייל שחור. צבעם של כיסויי המבערים עשוי להשתנות עם הזמן. הדבר אינו משפיע על תפקודם.
משטח חימום חשמלי* (בהתאם לדגם)	חומר או ספוג קרצוף: בסיום הניקוי, חממו את מבער הגז לזמן קצר כדי לייבשו. אם משאירים לחות על משטח החימום, הוא עלול להחליד עם הזמן. לסיום, מרחו מוצר טיפולי. יש לנקות נתזי נוזלים ומשקעי מזון באופן מיידי.
טבעת סביב מבער הגז* (בהתאם לדגם)	הסירו כתמים צהבהבים או כחולים סגנוניים מהטבעות שסביב מבערי הגז בעזרת תכשיר ניקוי לפלדת אל-חלד. אין להשתמש בחומרים שורטים העלולים להשאר סימנים על המשטח.
כיריים קרמיות* (בהתאם לדגם)	תחזוקה: מוצרי טיפול לקרמיקה. ניקוי: תכשירי ניקוי המתאימים לקרמיקה. יש לעיין בהוראות המצוינות על גבי האריזה.
	⚠ מגרדת זכוכית לכתמים עיקשים: הסירו את כיסוי המגן, ונקו בעזרת הלהב בלבד. זהירות: הלהב חד מאוד. סכנת פציעה. בגמר הניקוי, החזירו את כיסוי המגן של הלהב למקומו. להבים שניזוקו, יש להחליף ללא דיחוי.

* אופציונלי (זמין רק בחלק מדגמי המכשירים)

משטח	תכשירי ניקוי
משטחי נירוסטה* (בהתאם לדגם)	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה. משטחי נירוסטה יש לנגב תמיד במקביל למרקם הטבעי. אחרת, הדבר עלול לשרוט את פני השטח. יש להסיר מיד כתמים והתזות שנוצרו כתוצאה מאבנית, שומן, עמילן וחלבון (חלבון ביצה, למשל). מתחת לכתמים אלה עלולה להיווצר לחלודה. תכשירי ניקוי המיועדים לניקוי משטחי נירוסטה חמים ניתן לרכוש ממרכז שירות הלקוחות או מהספקים המורשים. יש למרוח שכבה דקה של תכשיר ניקוי ולנגב במטלית רכה.
משטחים מצופים אמייל, משטחי פלסטיק ומשטחים עם הדפסת רשת* (בהתאם לדגם)	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה. אין לנקות באמצעות תכשירי ניקוי לזכוכית או מגרדת לזכוכית.
לוח הבקרה	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה. אין לנקות באמצעות תכשירי ניקוי לזכוכית או מגרדת לזכוכית.

* אופציונלי (זמין רק בחלק מדגמי המכשירים)

משך הבישול שהוגדר חלף

יישמע 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 כבוי. 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, ל-זמן בישול, ל-זמן סיום או ⊕ שעות, 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. כונו את השעון.

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

שינוי השעון

אין להגדיר שום אפשרות כונון זמן.

1. לחצו ארבע פעמים על הלחצן ⊕. סמלי הזמן מאירים בתצוגה והחץ ▶ מופיע ליד ⊕.
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 בסיסיות.

נעילת בטיחות בפני ילדים

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

התנור לא יגיב לשום 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 שעת סיום בישול לפני הפעלת הנעילה.

לחצו על הלחצן ⊕ והחזיקו אותו לחוץ למשך כארבע שניות. הסמל ⊕ מאיר בתצוגה. נעילת הבטיחות בפני ילדים פעילה.

ביטול הנעילה בפני ילדים

לחצו על הלחצן ⊕ והחזיקו אותו לחוץ למשך כארבע שניות. הסמל ⊕ כבה בתצוגה. נעילת הבטיחות בפני ילדים אינה פעילה.

שינוי ההגדרות הבסיסיות

לתנור שלכם יש מספר הגדרות בסיסיות. ניתן לשנות הגדרות אלה כדי להתאימן לצרכים הייחודיים של המשתמש.

הגדרות בסיסיות	בחירה 1	בחירה 2	בחירה 3
1 זמן תצוגת שעון	תמיד*	רק עם לחצן ⊕	-
2 משך ההתראה הקולית בחלוף זמן הבישול או הזמן שנקבע בטיימר	כ-10 שניות	כ-2 דקות*	כ-5 דקות
3 זמן ההמתנה עד להחלת הגדרה מסוימת	כ-2 שניות	כ-5 שניות*	כ-10 שניות

* הגדרת ברירת מחדל

לא ניתן להגדיר שום פונקציית זמן אחרת.

1. לחצו על הלחצן ⊕ למשך כ-4 שניות. ההגדרה הבסיסית הנוכחית של תצוגת השעון תופיע בתצוגה, לדוגמה 1 זמן עובר בחירה 1.
2. השתמשו בלחצנים + או - כדי לשנות את ההגדרה הבסיסית.

3. אשרו באמצעות לחיצה על הלחצן ⊕. ההגדרה הבסיסית הבאה מופיעה בתצוגה. ניתן לדפדף בין כל הרמות באמצעות הלחצן ⊕ ולשנות את ההגדרה באמצעות הלחצנים + או -.

4. לחצו על הלחצן ⊕ למשך כ-4 שניות. כל ההגדרות הבסיסיות נשמרו. תוכלו לשנות את ההגדרות הבסיסיות בכל עת.

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-0:00. 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,  לזמן ביטול,  לזמן סיום או  שעות, לחצו על הלחצן  מספר פעמים עד שסמל  החץ מוצג ליד הסמל המתאים. הערך יופיע בתצוגה למשך שניות אחדות.

משך הבישול

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 התוכניות 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 מאירים והחץ  מופיע ליד .

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,  לזמן ביטול,  לזמן סיום או  שעות, לחצו על הלחצן  מספר פעמים עד שסמל  החץ מוצג ליד הסמל המתאים. הערך יופיע בתצוגה למשך שניות אחדות.

זמן סיום

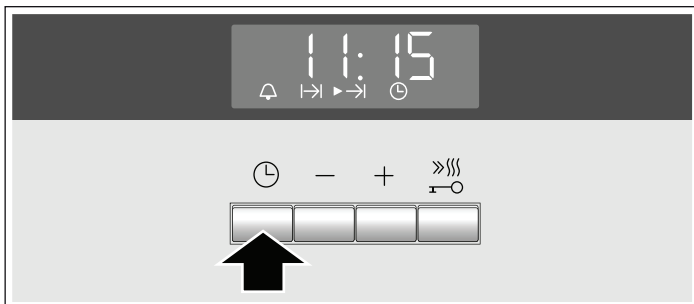
אתם יכולים לשנות את הזמן שבו תרצו שהמזון יהיה מוכן. התנור יופעל אוטומטית, וייכבה בחלוף הזמן שנקבע. לדוגמה, תוכלו להכניס את המנה לתנור בבוקר, ולכוון את זמן הבישול כך שהיא תהיה מוכנה לארוחת הצהריים.

הקפידו לא להשאיר מזון לזמן ממושך מדי בתא התנור לבל יתקלקל.

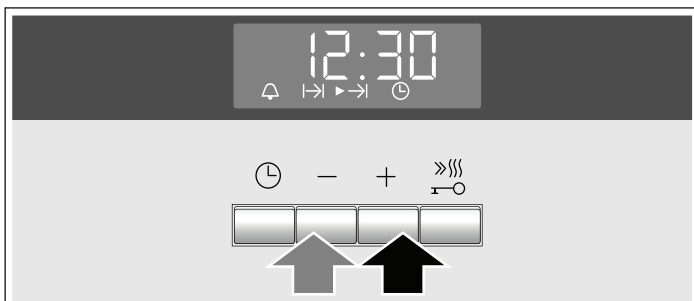
הדוגמה המוצגת באיור: כעת 10:30 בבוקר, זמן הבישול הדרוש הוא 45 דקות, והמנה צריכה להיות מוכנה בשעה 12:30 בצהריים.

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 .

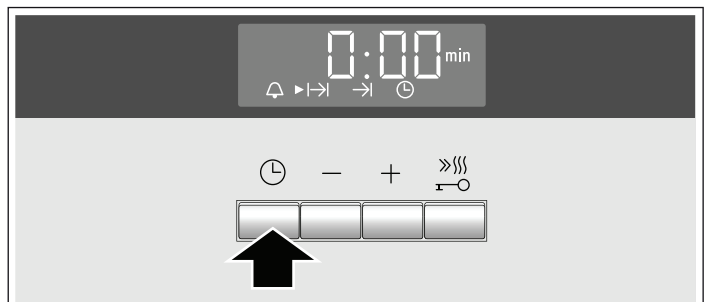
החץ  מופיע ליד . בתצוגה מופיעה השעה שבה המנה תהיה מוכנה.



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



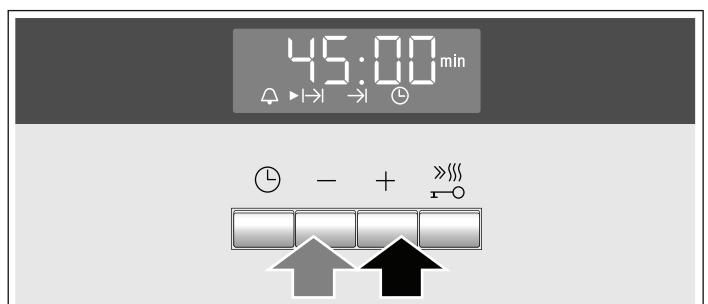
כעבור שניות אחדות יישמרו ההגדרות והתנור יעבור למצב המתנה. בתצוגה תוצג השעה שבה המזון יהיה מוכן, והחץ  יופיע ליד הסמל . הסמלים  ו- יכבו. כאשר התנור מתחיל את פעולתו, הספירה לאחר של זמן הבישול מופיעה בתצוגה וסמל  החץ מוצג ליד הסמל . הסמל  כבה.



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

ערך ברירת המחדל ללחצן + = 30 דקות

ערך ברירת המחדל ללחצן - = 10 דקות

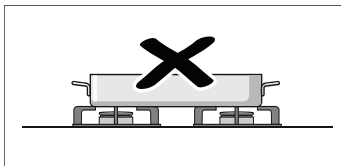


התנור יתחיל לפעול כעבור שניות אחדות. הספירה לאחר של זמן הבישול בתצוגה מתחילה והסמל  מאיר. סמלי הזמן האחרים כבים.

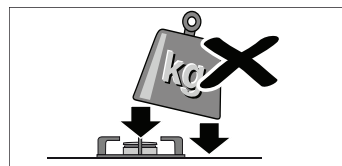
משך הבישול שהוגדר חלף

יישמע 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 כבוי. התנור כבה.

לעולם אין להשתמש בשני מבערים או מקורות חום לחימום של כלי בישול אחד. אין להשתמש במחבתות גריל, קדירות חרס וכו' לזמן ממושך בעוצמה המרבית.



יש להניח את כלי הבישול על הכיריים בזהירות. אין להלום בכיריים או להניח עליהם משקל חריג.



קביעת הגדרות התנור

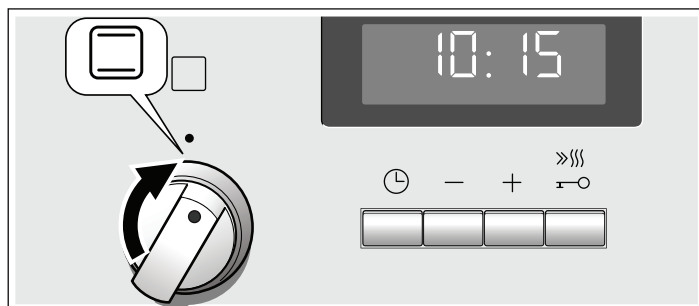
קיימות אפשרויות רבות לקביעת הגדרות התנור. קבעו את סוג החימום, הטמפרטורה ועוצמת הגריל. ניתן לבחור את משך זמן הבישול ואת שעת הסיום של הבישול עבור כל מנה. למידע נוסף, נא עיינו בפרק קביעת פונקציות הזמן.

הערה: אנו ממליצים לחמם את התנור לפני הכנסת המזון כדי למנוע היווצרות עיבוי על זכוכית דלת התנור.

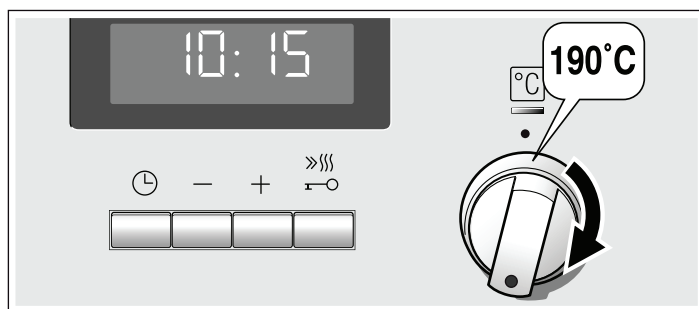
סוג החימום והטמפרטורה

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

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



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



התנור 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.

חימום מהיר

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

השתמשו בחימום מהיר כאשר אתם בוחרים בטמפרטורה שמעל ל-100°C. סוגי חימום הבאים מתאימים:

■ אוויר חם 3D

■ חימום עליון תחתון

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

1. קבעו את סוג החימום ואת הטמפרטורה.

2. לחצו קצרות על הלחצן.

הסמל >>> מאיר בתצוגה. התנור יתחיל להתחמם.

שלב החימום המהיר הסתיים

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

ביטול החימום המהיר

לחצו קצרות 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 הגדרת 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. הטיימר 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 מאירים 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 ► מאיר בתצוגה והטיימר מתחיל את הספירה לאחור. סמלי הזמן האחרים כבים.

טבלת הנחיות - בישול

בחרו בגודל כלי הבישול המתאים לגודל המבער. בסיס המחבת או הסיר צריך להיות באותו קוטר של המבער.

זמן הבישול תלוי בסוג המזון, במשקלו ובאיכותו. אתם בעצמכם יכולים להחליט בנוגע לזמן הבישול האופטימלי.

השתמשו בכמה שפחות מים בזמן הבישול, כדי שהמזון ישמור על הוויטמינים והמינרלים שלו. בחרו בזמני בישול קצרים, כדי שהירקות יישארו קשיחים ומלאים בערכים תזונתיים.

דוגמה	מזון	מבער גז	הגדרת חימום
המסה	שוקולד, חמאה, מרגרינה	מבער חסכוני	להבה קטנה
חימום	ציר, ירקות משומרים	מבער רגיל	להבה קטנה משטח חימום חשמלי** 2-1
חימום ושמירה על חום	מרקים	מבער חסכוני	להבה קטנה משטח חימום חשמלי** 2-1
אידיוי*	דגים	מבער רגיל	בין להבה גדולה לקטנה משטח חימום חשמלי** 4-3
טיגון קל*	תפוחי אדמה וירקות שונים, בשר	מבער רגיל	בין להבה גדולה לקטנה משטח חימום חשמלי** 4-3
הרתחה*	אורז, ירקות, מנות בשר (עם רטבים)	מבער רגיל	להבה גבוהה משטח חימום חשמלי** 6-5
צלייה	חביתיות (פנקייקס), תפוחי אדמה, שניצל, חטיפי דג	מבער בעל הספק גבוה** מבער ווק**	בין להבה גדולה לקטנה

* בעת שימוש בסיר עם מכסה, הנמיכו את הלהבה ברגע שהסיר מגיע לנקודת הרתחה.

** אופציונלי. זמין בחלק מהמכשירים, בהתאם לדגם (בעת טיגון על מבער הווק מומלץ להשתמש בווק)

כלי בישול מתאימים

מבער/משטח חימום חשמלי	קוטר כלי בישול מינימלי	קוטר מרבי של כלי הבישול
משטח חימום חשמלי*	14.5 ס"מ	14.5 ס"מ
מבער ווק** 3.6kW	24 ס"מ	28 ס"מ
מבער בעל הספק גבוה 3kW	24 ס"מ	28 ס"מ
מבער רגיל 1.7kW	18 ס"מ	24 ס"מ
מבער חסכוני 1kW	12 ס"מ	18 ס"מ

* אופציה (עבור דגמים עם משטח חימום חשמלי)

** אופציה (עבור דגמים עם מבער ווק)

אמצעי זהירות בעת השימוש

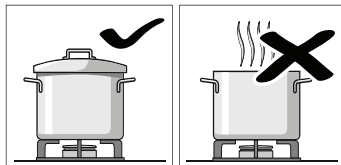
העצות הבאות מיועדות לסייע לכם לחסוך באנרגיה ולמנוע נזקים לכלי הבישול:

השתמשו בכלי בישול בגודל מתאים למבער.

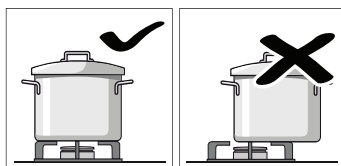
אין להשתמש במחבתות קטנות על מבערים גדולים. אסור שהלהבה תגיע בצדי המחבת.

אין להשתמש בכלי בישול פגומים אשר אינם יושבים באופן ישר על הכירה. כלי הבישול עלול להתהפך.

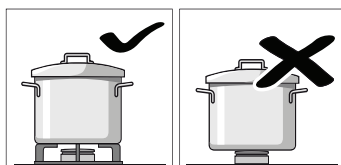
השתמשו רק בכלי בישול בעלי בסיס ישר ועבה.



אל תבשלו בלי להשתמש במכסה, וודאו שהמכסה ממוקם בצורה נכונה. הדבר גורם לבזבז אנרגיה.



מקמו תמיד כלי הבישול בדיוק מעל מרכז המבער. אחרת הוא עלולים להתהפך.



מקמו את כלי הבישול על התומכים ולעולם לא ישירות על המבער. לפני השימוש במכשיר, יש לוודא שתומכי הסירים וכיסויי המבערים ממוקמים כהלכה.

לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה

חימום התנור

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

הקפידו על אוורור נאות של המטבח כל זמן שהתנור מופעל.

1. כווננו את בורר הפונקציות למצב  חימום עליון/תחתון.
2. השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי לכוון טמפרטורה של 240°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 במים חמים עם סבון ובספוג כלים רך.

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  ושלושה אפסים מבהבים בתצוגה. כווננו את השעון.

1. לחצו על הלחצן . השעה 12:00 מוצגת. סמלי הזמן מאירים והחץ ► מופיע ליד .
2. השתמשו בלחצן + או - כדי לכוון את השעון. כעבור שניות אחדות, השעה שכיוונתם תישמר.

השימוש בכיריים

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

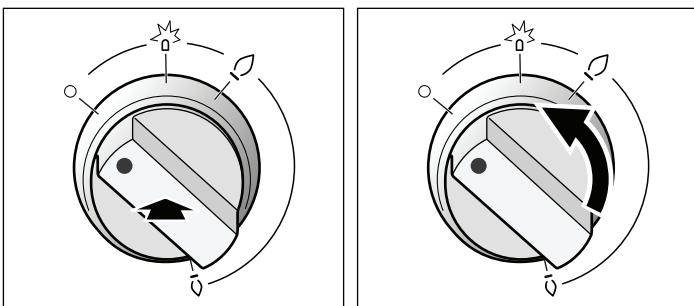
ניקוי יסודי של פיית המבער וכיסוי

- נקו את פיית המבער (1) וכיסוי (2) בעזרת מים ונוזל ניקוי. ייבשו בקפידה כל חלק בנפרד.
- מקמו את פיית המבער וכיסוי על תושבת המבער (5). ודאו שהמצת (3) ופין הבטיחות של הלהבה (4) אינם פגומים.
- הפייה (6) חייבת להיות יבשה ונקייה. הניחו תמיד את כיסוי המבער בדיוק מעל פיית המבער.

הצתת מבערי הגז

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

1. פתחו את הכיסוי העליון. הכיסוי העליון חייב להישאר פתוח במהלך כל פעולת התנור.
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  ולהבה נמוכה.
5. אם הלהבה כבית שוב, חזרו על התהליך החל משלב 2.
6. לסיום תהליך הבישול: סובבו את כפתור המבער • בכיוון השעון למצב כבוי.

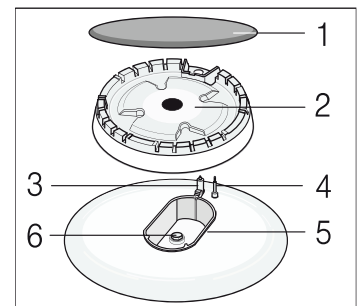
אין להפעיל את התקן ההצתה במשך יותר מ-15 שניות. אם המבער אינו ניצת בתוך 15 שניות, יש להמתין לפחות דקה. לאחר מכן, יש לחזור על תהליך ההצתה.

⚠️ 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.



מספר HZ	שימוש	אביזרים אופציונליים
HZ317000	טוב במיוחד לפיצה, לארוחות קפואות ולעוגות פירות עגולות. ניתן להשתמש במגש הפיצה במקום בתבנית הרב-תכליתית. החליקו את המגש פנימה על-גבי מדף הרשת ופעלו בהתאם להוראות שצוינו בטבלאות.	מגש פיצה
HZ324000	לצלייה. יש להניח תמיד את מדף רשת הצלייה על התבנית הרב-תכליתית. דבר זה מבטיח שהשומן ומיצי הבשר שמטפטפים יאגרו בתוך התבנית.	מדף רשת פנימי
HZ325000	משמשת במקום מדף רשת הצלייה או כמגן מפני נתזים, המונע מהתנור להתלכלך יתר על המידה. יש להשתמש בתבנית הצלייה יחד עם התבנית הרב-תכליתית בלבד. צלייה בתבנית הצלייה: ניתן להשתמש במפלסים 1, 2 ו-3 בלבד. שימוש בתבנית הצלייה כמגן מפני נתזים: יש להכניס את התבנית הרב-תכליתית יחד עם תבנית הצלייה מתחת למדף הרשת.	תבנית צלייה
HZ327000	אבן האפייה מושלמת לאפייה של לחמים ביתיים, לחמניות או פיצה עם תחתית פריכה. חממו מראש את אבן האפייה לטמפרטורה המומלצת.	אבן אפייה
HZ331003	לאפיית עוגות ועוגיות.	מגש אפייה מצופה אמיל
HZ331011	מקמו את מגש האפייה בתנור כאשר צדו הנטוי פונה כלפי דלת התנור. מגש האפייה אידיאלי לאפיית עוגות ועוגיות. מקמו את מגש האפייה בתנור כאשר צדו הנטוי פונה כלפי דלת התנור.	מגש אפייה מצופה אמיל עם ציפוי טפלון
HZ332003	לאפיית עוגות לחות, עוגיות, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים. ניתנת לשימוש גם מתחת למדף הרשת, לשם איסוף שומן או מיצי בשר. מקמו את התבנית הרב-תכליתית בתנור כאשר צדה הנטוי פונה כלפי דלת התנור.	תבנית רב-תכליתית
HZ332011	התבנית הרב-תכליתית אידיאלית לאפייה של עוגות לחות, מאפים, ארוחות קפואות ונתחי בשר גדולים. מקמו את התבנית הרב-תכליתית בתנור כאשר צדה הנטוי פונה כלפי דלת התנור.	תבנית רב-תכליתית עם ציפוי טפלון
HZ333001	המכסה הופך את תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד לתבנית צלייה מקצועית.	מכסה עבור תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד
HZ333003	מתאימה במיוחד להכנה של כמויות מזון גדולות.	תבנית אפייה מקצועית ועמוקה במיוחד עם מדף רשת פנימי
HZ338352	המסילות הנשלפות במפלסים 1, 2 ו-3 מאפשרות למשוך החוצה אביזרים מבלי שהם ייטו. מסילות מדפים בעלת 3 מפלסים	מסילות מדף טלסקופית
HZ338357	המסילות הנשלפות במפלסים 1, 2 ו-3 מאפשרות למשוך אביזרים במלואם מבלי שהם ייטו. מסילות המדפים נכנסות בנקישה למקומן ומאפשרות הכנסה קלה של אביזרים. מסילת מדפים בעלת 3 מפלסים ופונקציית מעצור אינה מתאימה למכשירים שמצוידים בשיפוד מסתובב.	יחידת מסילות מדפים בעלת 3 מפלסים עם פונקציית מעצור
HZ334000	עבור כלי אפייה, תבניות מתכת לעוגות, צלייה בגריל וארוחות קפואות.	מדף רשת
HZ915001	כלי הצלייה מזכוכית מתאים לצלי ולאפייה בקדרה. אידיאלי לתוכניות ולצלייה אוטומטית.	כלי צלייה מזכוכית

מוצרים שניתן להשיג ממרכז שירות הלקוחות

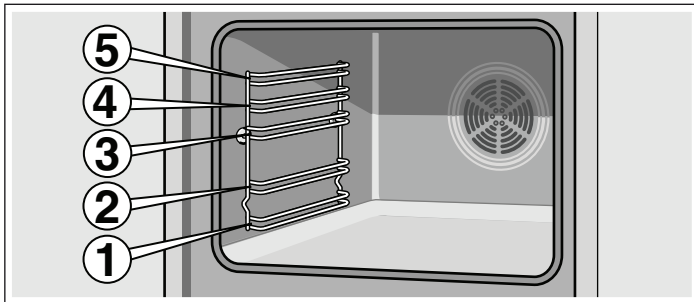
תוכלו להשיג חומרי ניקוי ותחזוקה וכן אביזרים שונים עבור מכשיר

מטליות ניקוי למשטחים שעשויים מנירוסטה	מספר קטלוגי 311134	מונעות הצטברות של לכלוך. ספוגות בשמן מיוחד שמתאים לתחזוקה של משטחים בתנור שלכם העשויים מנירוסטה.
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, נירוסטה 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.

האביזרים שלכם

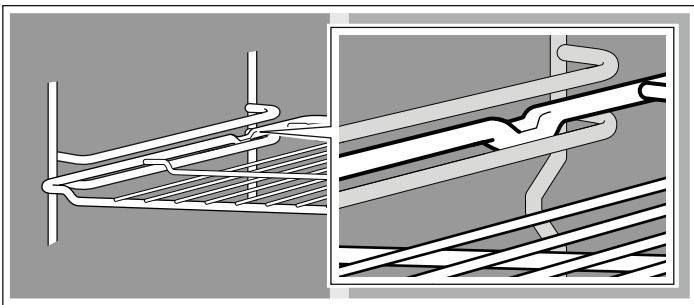
הכנסת אביזרים

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 לשני צדי המסגרת במקביל. הימנעו מתנועות לימין או לשמאל בעת דחיפת מגש האפייה פנימה. אחרת דחיפת המגש עלולה להיות קשה והמשטח מצופה האמייל עלול להיפגע.

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

אביזרים אופציונליים

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

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

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.

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.

לוח הבקרה

בהתאם לדגם התנור, ייתכן שוני מסוים בחלק מהפרטים.

בורר התוכניות

השתמשו בבורר התוכניות 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) במפלס אחד. החום נפלט באופן שווה כלפי מעלה וכלפי מטה.
 אפיית פיצה	להכנה מהירה של מוצרי מזון קפוא ללא חימום מקדים, כגון פיצה, טוגנים ושטרודל. גוף החימום התחתון וגוף החימום הטבעתי בחלק האחורי של התנור מתחממים.
 צלייה באוויר חם	לצלייה של בשר, עוף ודגים שלמים. גוף החימום של הגריל והמאוורר נכנסים לפעולה וכבים לסירוגין. המאוורר גורם לפיזור של האוויר החם מסביב למזון.
 גריל, שטח גדול	לצליית אומצות, נקניקיות, לחם ונתחי דגים. כל האזור שנמצא מתחת לגוף החימום של הגריל מתחמם.
 גריל, שטח קטן	לצליית כמויות קטנות של אומצות, נקניקיות, לחם ונתחי דגים. החלק המרכזי של גוף החימום של הגריל מתחמם.
 חימום תחתון	לשימור, אפייה סופית והשחמה. החום נפלט מלמטה.
 הפשרה	להפשרה, כגון של בשר, עוף, לחם ועוגות. המאוורר גורם לפיזור של האוויר החם מסביב למזון.
 תאורת התנור	הפעלת תאורת התנור.

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

כאשר אתם קובעים הגדרות, נורית החיווי מעל לבורר התוכניות תאיר. הנורה בתא התנור מופעלת.

בורר הטמפרטורה

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

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

כאשר התנור מתחמם, נורית החיווי שממוקמת בלוח הבקרה מעל לבורר הטמפרטורה מאירה. הנורית כבית בזמן הפסקות בפעולת החימום. הנורית לא מאירה עבור חימום מסוג  הפשרה.

בקרת המבערים

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

הגדרה	פעולה/מבערי גז
 מצב "כבוי"	מבער הגז כבוי
 מצב הצתה	מצב הצתה
 אזור ההגדרות	להבה גדולה = העוצמה הגבוהה ביותר להבה חסכונית = העוצמה הנמוכה ביותר

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

לחצנים ותצוגה

ניתן להשתמש בלחצנים כדי להגדיר פונקציות נוספות. בתצוגה, מופיעים הערכים שזה עתה הגדרתם.

לחצן	שימוש
 אפשרויות הגדרת זמנים	בחירת טיימר  , זמן בישול  -I, זמן סיום  -I ושעון  .
 מינוס	הקטנת הערכים.
 פלוס	הגדלת הערכים.
 חימום מהיר	חימום התנור במהירות רבה במיוחד.
 נעילת הבטיחות בפני ילדים	נעילה ושחרור נעילה של פונקציות התנור.

פונקציית כוונון הזמן הנבחרת מסומנת על-ידי  חץ ליד הסמל המתאים. יוצא מן הכלל: עבור השעון, הסמל  יאיר רק בעת כוונון.

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

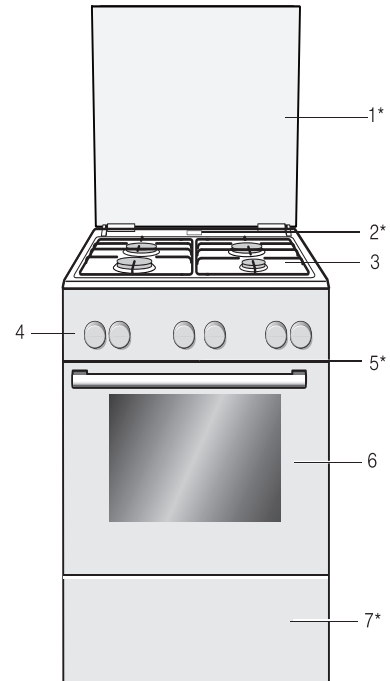
כדי לקצר את משך הזמן שדרוש לתנור להתקרר לאחר סיום עבודתו, ימשיך המאוורר לפעול למשך פרק זמן מסוים לאחר מכן.

התנור המשולב החדש שלכם

בסעיף זה תוכלו ללמוד על התנור המשולב החדש שלכם. אנו נסביר לכם כיצד משתמשים בלוח הבקרה, בכיריים ובכל אחד מבקרי ההפעלה. כמו כן, תמצאו מידע על תא התנור ועל האביזרים.

מידע כללי

העיצוב תלוי בדגם המכשיר.



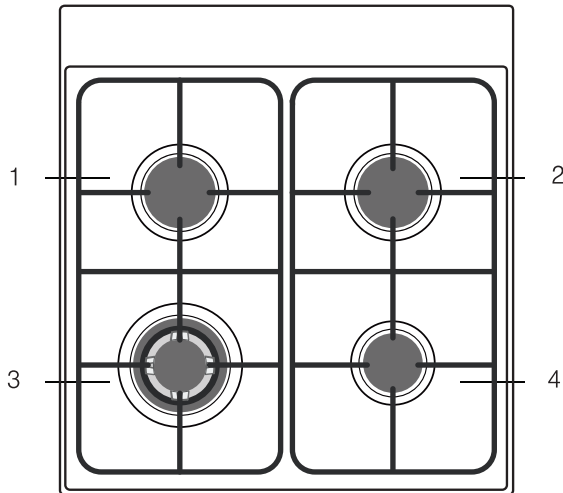
הסברים

1*	כיסוי הכיריים**
2*	פתח יציאת אדים
3	כיריים**
4	לוח הבקרה**
5*	מאוורר הקירור
6	דלת התנור**
7*	מגירת מסד**

* אופציונלי (זמין רק בחלק מדגמי המכשירים)
 ** בהתאם לדגם התנור, ייתכן שוני מסוים בחלק מהפרטים.

אזור הבישול

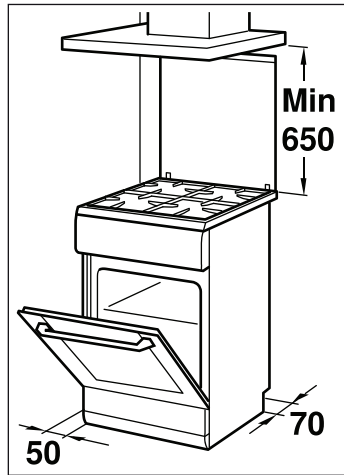
להלן סקירה של לוח הבקרה. העיצוב תלוי בדגם המכשיר.



הסברים

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

התקנת המכשיר



הזזת המכשיר באמצעות צינור הגז או ידית הדלת

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

חיבור לחשמל

זהירות!

- פנו לשירות הלקוחות לשם התקנת המכשיר. החיבור דורש נתיך 16 אמפר. המכשיר מיועד לפעולה במתח של 240V-220.
- אם מתח אספקת החשמל נופל מתחת ל-180V, מערכת ההצתה החשמלית לא תפעל.
- האחריות מאבדת את תוקפה בכל מקרה של נזק כתוצאה מחיבור שגוי של המכשיר.
- אם 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 ההארקה אינו תואם לתקנות, לא מובטחת הגנה מפני סכנות חשמליות.
- יש להשתמש בכבל מסוג H 05 W-F או מסוג תואם לשם חיבור המכשיר.

מידות שיש לשים לב אליהן בעת ההובלה

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

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

אם האריזה המקורית אינה זמינה

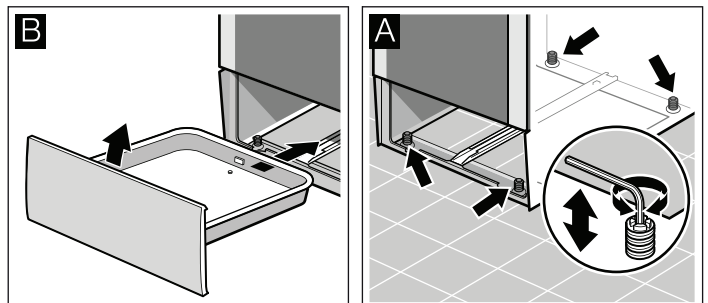
ארכזו את המכשיר באריזת מגן, כדי להבטיח הגנה נאותה מפני נזקים בעת ההובלה.

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

איזון התנור המשולב

תמיד יש להניח את התנור המשולב ישירות על הרצפה.

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



קיבוע לקיר

כדי למנוע את התהפכות התנור המשולב, יש לקבעו לקיר באמצעות זווית החיבור המצורפת. קבעו את התנור לקיר בהתאם להוראות ההתקנה.

פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר

כירים

זהירות!

- 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 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 בתוך מגירת המסד. הדבר עלול לגרום נזק למגירה.

- הפעילו את המבערים רק כאשר מונח עליהם כלי בישול. אין לחמם סירים או מחבתות ריקים. בסיס הכלים עלול להינזק.
- השתמשו אך ורק בסירים ומחבתות בעלי בסיס ישר.
- הניחו את הסיר או המחבת במרכז המבער. באופן זה העברת החום מלהבת המבער אל כלי הבישול תהיה מיטבית. כמו כן, ידית כלי הבישול לא תינזק בגלל התחממות יתר והחיסכון באנרגיה יהיה גדול יותר.
- ודאו שמבערי הגז נקיים ויבשים. פיית המבער וכיסוי המבער צריכים להיות מונחים בצורה נכונה.
- הקפידו לפתוח את הכיסוי העליון לפני הפעלת התנור.

נזק לתנור

זהירות!

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

התקנה, חיבור לגז ולחשמל

חיבור לגז

ההתקנה תבוצע רק על-ידי מתקין או טכנאי שירות מוסמך בהתאם להוראות המופיעות בפרק "חיבור לגז והמרה לשימוש בסוג גז שונה".

החלק שלהלן מיועד למתקין או לטכנאי השירות המוסמך

זהירות!

- תנאי ההתקנה של מכשיר זה מפורטים על לוחית הדירוג שבגב המכשיר. סוג הגז שנקבע על-ידי היצרן מסומן בכוכבית (*).
- לפני התקנת המכשיר, עליך לבדוק את תנאי הגישה לרשת הגז (סוג הגז ולחץ הגז) ולוודא שהגדרות הגז של המכשיר מתאימות לתנאים אלה. אם יש צורך לשנות את הגדרות המכשיר, פעל על פי ההנחיות בפרק "חיבור לגז והמרה לשימוש בסוג גז שונה".
- המכשיר אינו מחובר לרשת מרכזית לסילוק גז. יש להתקין ולהכשירו בהתאם לתנאי ההתקנה. אין לחבר את המכשיר לרשת מרכזית לסילוק גז. יש להקפיד על כל הנחיות האוורור.

תקלות בהתקנת הגז/ריח 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 סיגירות
- לכתוב מכשירים חשמליים ואורות
- לפתוח חלונות ולאוויר את החדר
- לפנות לשירות הלקוחות או לספק הגז

- 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 שאליו קיימת גישה קלה.

- הבידוד של כבלי החשמל במכשירים חשמליים עלול להינמס במגע עם חלקים חמים של המכשיר. 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 המכשיר 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 ידיית התנור. אין להשעין חפצים על חלקו הקדמי של התנור. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.

סכנת כוויות!

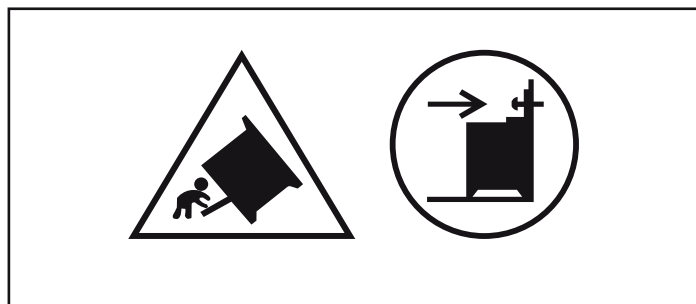
- תא התנור יתחמם מאוד במהלך פעולת הניקוי העצמי. אין לפתוח את דלת התנור או את מנגנון הנעילה בידיים חשופות. הניחו למכשיר להתקרר. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.
-  החלק החיצוני של התנור יתחמם מאוד במהלך פעולת הניקוי העצמי. אין לגעת בדלת התנור. הניחו למכשיר להתקרר. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.

- תקלות במכשיר או נזקים שנגרמו לו מהווים סכנה. בשום מקרה אין להפעיל את המכשיר אם הוא פגום. נתקו את כבל החשמל מהשקע או כבו את המכשיר באמצעות מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. סגרו את ברז אספקת הגז. פנו למרכז שירות הלקוחות.
- כלי בישול פגומים, בגודל לא מתאים, או המונחים בצורה לא נכונה עלולים לגרום לפציעות חמורות. יש לעיין בהוראות הנלוות לכלי הבישול.
- **זהירות:** כיסויים מזכוכית עלולים להתפוצץ כאשר הם מתחממים. הקפידו לכבות את כל המבערים לפני סגירת כיסוי הזכוכית. המתינו עד שתא התנור התקרר די צורכו לפני סגירת כיסוי הזכוכית.



- הצבת המכשיר על בסיס בצורה לא מאובטחת, עלולה לגרום להתלקתו מהבסיס. יש לקבע את המכשיר אל הבסיס.

סכנת התהפכות!



- **אזהרה:** כדי למנוע התהפכות של המכשיר, יש להתקין אמצעי קיבוע. למידע, עיינו בהוראות 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.

- המכשיר מתחמם מאוד. חומרים דליקים עלולים להתלקח בקלות. אין לאחסן או להשתמש בעצמים דליקים מתחת לתנור או בקרבתו (לדוגמה, תרסיסים או תכשירי ניקוי). אין לאחסן עצמים דליקים בתוך התנור או עליו.
- כשמבערי הגז פועלים מבלי שמונח עליהם כלי בישול, הם עלולים לצבור חום רב. המכשיר או קולט האדים שמותקן מעליו, עלולים להינזק או להתלקח. שאריות שומן במסנן השומן של הקולט עלולות להתלקח. יש להפעיל את מבערי הגז רק כאשר יש עליהם כלי בישול.
- הצד האחורי של המכשיר מתחמם מאוד. הדבר עלול לגרום נזק לכבלי החשמל. יש למנוע מגע בין כבלי חשמל וצינורות אספקת גז לבין הצד האחורי של המכשיר.
- לעולם אין להניח עצמים דליקים על המבערים או לאחסן אותם בתוך תא האפייה. אין לפתוח את דלת התנור אם יש בתוכו עשן. כבו את המכשיר. נתקו את כבל החשמל מהשקע או כבו את המכשיר באמצעות מפסק הזרם בתיבת הנתכים. סגרו את ברז אספקת הגז.
- פני השטח של מגירת המסד עלולים להתחמם מאוד. אין לאחסן דבר מלבד אביזרי תנור בתוך מגירת המסד. אין לאחסן עצמים דליקים בתוך מגירת המסד של התנור המשולב.

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

- מבערי הגז והאזורים המשיקים (בייחוד מסגרות הכיריים, במידה והותקנו) מתחממים מאוד. אין לגעת במשטחים החמים. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.
- פני השטח של המכשיר מתחממים בזמן הפעלתו. אין לגעת במשטחים החמים. הרחיקו ילדים מהמכשיר.
- כלי בישול ריקים מתחממים מאד כאשר מניחים אותם על מבער דלוק. לעולם אין לחמם כלי בישול ריקים.
- המכשיר מתחמם במהלך ההפעלה. הניחו למכשיר להתקרר לפני הניקוי.
- **זהירות:** בזמן הפעלת הגריל, חלקים נגישים של התנור המשולב עלולים להתחמם מאד. הרחיקו ילדים מהמכשיר.
- אם מיכל הגז המעובה לא ניצב בצורה ישרה, גז מעובה עלול לחדור אל המכשיר. במקרה כזה המבערים עלולים ליצור להבות חזקות ומהירות. רכיבי המכשיר עלולים להינזק, וכתוצאה מכך גז עלול לדלוף מן המכשיר. בשני המקרים, עלולות להיגרם כוויות. הקפידו תמיד להציב את מיכל הגז המעובה בצורה ישרה.

סכנת כווייה!

- 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.

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. רק טכנאי שירות מוסמכים מטעמנו רשאים לבצע תיקונים או להחליף כבלי חשמל וצינורות גז שניזוקו. אם יש תקלה במכשיר, נתקו את כבל החשמל משקע החשמל או הורידו את הנתיק המתאים בתיבת הנתכים. סגרו את ברז אספקת הגז. פנו למרכז שירות הלקוחות.

⚠ הוראות בטיחות חשובות

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

הוראות אלה תקפות רק אם סמל הארץ המתאים מופיע על המכשיר. אם הסמל לא מופיע על גוף המכשיר, עליכם לעיין בהוראות הטכניות. שם תמצאו את המידע הדרוש לעריכת שינויים במכשיר כדי להתאימו לתנאי השימוש בארץ שבה אתם גרים.

קטגוריית המכשיר: קטגוריה 1

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

חיבור המכשיר או המרת המכשיר לשימוש בסוג גז שונה חייבים להתבצע על-ידי איש מקצוע מורשה. חיבור המכשיר לחשמל ולגז חייב להתבצע בהתאם לחוברת הוראות ההפעלה וההתקנה. חיבור שגוי או קביעת הגדרות שגויות עלולים לגרום לתאונות חמורות או נזק למכשיר. היצרן או היבואן לא יהיו אחראים לשום נזק מסוג זה. במקרים כאלה האחריות על המכשיר מאבדת את תוקפה.

אזהרה: מכשיר זה מיועד למטרות בישול בלבד. אין להשתמש בו למטרה אחרת, כמו חימום החדר.

אזהרה: השימוש במכשיר בישול המופעל בגז גורם להיווצרות חום, לחות ותוצרי בעירה בחדר שבו המכשיר מותקן. ודאו שהמטבח מאוורר היטב, במיוחד כאשר התנור המשולב נמצא בשימוש. דאגו לפתחי אוורור טבעיים או התקינו מערכת אוורור מכאנית (לדוגמה, קולט אדים).

במקרה של שימוש ממושך בתנור המשולב, ייתכן שיהיה צורך באוורור נוסף, לדוגמה, פתיחת חלון או אוורור יעיל יותר, לדוגמה, הגברת עוצמת האוורור של קולט האדים.

מכשיר זה אינו מיועד להפעלה באמצעות טיימר חיצוני או שלט רחוק.

אין להשתמש במגיני כיריים או באמצעים לא מתאימים להגנה על ילדים. שימוש באמצעים לא מתאימים עלול לגרום לתאונות.

המכשיר מיועד לשימוש עד לגובה של 2,000 מטר מעל פני הים

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!

■ 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 הנמצאים 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 משקע החשמל או הורידו את הנתיך המתאים בתיבת הנתיכים. סגרו את ברז 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 מבער הגז. כבו את הלהבות בזהירות באמצעות מכסה, שמיכה לכיבוי אש או חפץ דומה.

■ מבערי הגז מגיעים לטמפרטורה גבוהה מאד. לעולם אין להניח חפצים דליקים על הכיריים. לעולם אין להניח חפצים על הכיריים.

23.....	עצות לחיסכון באנרגיה ולשמירה על איכות הסביבה
23	חיסכון באנרגיה בעת שימוש בתנור
23	חיסכון באנרגיה בעת שימוש בכיריים
23	סילוק ידידותי לסביבה
23.....	מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו
23	עוגות ומאפים
25	עצות לאפייה
26	בשר, עופות, דגים
27	עצות לצלייה ולצלייה בגריל
28	פשטידות, מנות מוקרמות, קלי עם תוספות
28	מאכלים מוכנים
29	מנות מיוחדות
29	הפשרה
29	ייבוש
29	שימור מזון
30.....	אקרילאמיד במזון
31.....	מנות מבחן
31	אפייה
31	צלייה בגריל

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

4	מידע בטיחותי חשוב
7	פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר
7	נזק לתנור
7	נזק למגירת המסד
7	התקנה, חיבור לגז ולחשמל
7	חיבור לגז
7	תקלות בהתקנת הגז/ריח גז
8	הזזת המכשיר באמצעות צינור הגז או ידית הדלת
8	חיבור לחשמל
8	איזון התנור המשולב
8	חיבור לקיר
8	התקנת המכשיר
8	מידות שיש לשים לב אליהן בעת ההובלה
9	התנור המשולב שלכם
9	מידע כללי
9	אזור הבישול
10	לוח הבקרה
10	תא התנור
11	האביזרים שלכם
11	הכנסת אביזרים
11	אביזרים אופציונליים
12	מוצרים שניתן להשיג במרכז שירות הלקוחות
13.....	לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה
13	כוונן השעון
13	חימום התנור
13	ניקוי האביזרים
13.....	קביעת הגדרות הכירים
13	ניקוי יסודי של פיית המבער וכיסוי
13	הצתת המבערים
14	טבלת הנחיות - בישול
14.....	כלי בישול מתאימים
14	אמצעי זהירות בעת השימוש
15.....	קביעת הגדרות התנור
15	סוגי חימום וטמפרטורה
15	חימום מהיר
15.....	אפשרויות כוונן זמן
15	טיימר
16	זמן בישול
16	קביעת זמן סיום
17	שעון
17.....	נעילת הבטיחות בפני ילדים
17.....	שינוי ההגדרות הבסיסיות
18.....	ניקוי ותחזוקה
18	תכשירי ניקוי
19	כיסוי הזכוכית העליון
20	לפני הניקוי
20	הסרת המסילות והרכבתן
20	הסרת דלת התנור והתקנתה
21	הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם
22.....	פתרון בעיות
22	טבלה לפתרון תקלות
22	החלפת הנורה בתקרת תא התנור
22	כיסוי הזכוכית
22.....	שירות הלקוחות
22	מספר E ומספר FD

לקוחות נכבדים,

הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת רוכשי המוצרים 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.

כל הזכויות שמורות ל- BSH und Siemens Hausgeräte GmbH.

התוכן שבמסמך זה הוא הקניין הרוחני הבלעדי של BSH. BSH שומרת את הזכות הבלעדית לתוכנו, במיוחד במקרה של תקנות פטנטים, פטנטים שימושיים, פטנטי עיצוב ומותגים. כל שכפול של מסמך זה וכל העברה של תוכנו, בכל דרך, הינם אסורים. BSH תפעל בהתאם נגד כל הפרה של זכויותיה.

SIEMENS



תנור משולב גז

HX74W.30Y

siemens-home.com/welcome

הוראות הפעלה he

רשמו את
המכשיר
שלכם
באתר