

Constructa

[He] מדריך הפעלה

תנור מובנה CF2322.4IL

11	 צלייה	2	 מידע חשוב אודות בטיחות
13	 הכנה בגריל	3	 סילוק באופן ידידותי לסביבה
14	 הפשרה	4	 המכשיר החדש שלך
14	 יוגורט	5	 אביזרים
15	 טיפול וניקוי	5	 לפני השימוש הראשון במכשיר
17	 תקלות ותיקונים	6	 הפעלת המכשיר
18	 מנות בתנור	6	 שעון אלקטרוני
		8	 אפייה

מידע חשוב אודות בטיחות

יש להחליק תמיד את האביזרים אל תוך תא הבישול בצורה נכונה. ראה "תיאור האביזרים במדריך".

סכנת שריפה!

- פריטים דליקים המאוחסנים בתא הבישול עלולים להתלקח. לעולם אל תאחסן פריטים דליקים בתוך תא הבישול. לעולם אל תפתח את דלת המכשיר במידה והבחנת בעשן בתוכו. כבה את המכשיר ונתק אותו מאספקת החשמל או סגור את מפסק הפחת בתיבת הנתכים.
- פתיחה של דלת המכשיר יוצרת משב רוח. נייר אפייה עלול לבוא במגע עם גוף החימום ולהתלקח. במהלך קדם החימום, אין להניח נייר אפייה בצורה רפויה מעל לאביזרים. יש להניח תמיד כלי או תבנית אפייה אשר יחזיקו את נייר האפייה במקומו. כסה רק את השטח הדרוש בנייר אפייה. ודא שנייר האפייה אינו מתפשט מעל לאביזרים.

סכנת כוויה!

- המכשיר מתחמם למדי. לעולם אל תיגע במשטחים הפנימיים של תא האפייה או של גופי החימום. אפשר תמיד למכשיר להתקרר. הרחק ילדים.
- האביזרים וכלי התנור עלולים להתחמם למדי. השתמש תמיד בכפפות בישול כדי לשלוף אביזרים או כלי תנור מתא הבישול.
- אדי אלוהול עלולים להתלקח בתא הבישול החם. לעולם אל תכין מזון המכיל כמויות גדולות של נוזלים בעלי תוכן אלוהולי גבוה. השתמש תמיד בכמויות קטנות של נוזלים בעלי תוכן אלוהולי גבוה. פתח את דלת המכשיר בהירות.

קרא בעיון את ההוראות הללו. רק לאחר מכן תוכל להפעיל את המכשיר בצורה בטוחה ונכונה. שמור את המדריך ואת הוראות ההתקנה לשימוש בעתיד או עבור הבעלים הבאים.

מכשיר זה מיועד להתקנה מלאה במטבח בלבד. הישמע להוראות ההתקנה המיוחדות.

בדוק את המכשיר לאחר ההוצאה מהאריזה וודא שהוא לא ניזוק. אין לחבר את המכשיר במידה וניזוק במהלך ההעברה.

חיבור מכשירים ללא תקע ייעשה על ידי איש מקצוע בלבד. נזק הנגרם כתוצאה מחיבור לא תקין אינו מכוסה במסגרת האחריות.

מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד. יש להשתמש במכשיר אך ורק לצורך הכנה של מזון ומשקאות. יש להשגיח על המכשיר במהלך הפעולה. יש להשתמש במכשיר זה בתוך מבנה בלבד.

מכשיר זה מיועד לשימוש בגובה של עד 2000 מטרים מעל לגובה פני הים.

ילדים מעל לגיל 8, וכן בני אדם בעלי יכולת פיזית, סנסורית או מנטלית מוגבלת, או חסרי ניסיון וידע, רשאים להשתמש במכשיר זה במידה והם תחת פיקוח או שקיבלו הנחיות לשימוש במכשיר מאדם האחראי על בטיחותם והם מבינים את הסכנות הכרוכות בכך.

אין לאפשר לילדים לשחק עם, על או בקרבת המכשיר. ילדים אינם מורשים לנקות את המכשיר או לבצע תחזוקה כללית אלא אם גילם הינו 8 שנים לפחות והם תחת השגחה.

יש לשמור על מרחק בטוח בין המכשיר וכבל המתח לילדים מתחת לגיל 8.

נתק את המכשיר מאספקת המתח הראשית או סגור את מפסק הפחת בתיבת הנתיכים. צור קשר עם מחלקת השירות לאחר מכירה.

סיבות לנזק

זהירות!

- אביזרים, נייר כסף, נייר אפייה או כלי תנור ברצפת תא הבישול: אין להניח אביזרים על רצפת תא הבישול. אין לכסות את רצפת תא הבישול בנייר אפייה או נייר כסף מכל סוג. אין להניח כלי תנור על רצפת תא הבישול במידה ובבחרה טמפרטורה גבוהה מ-50°C. הדבר יגרום להצטברות חום. זמני האפייה והצלייה ישתנו ויגרם נזק לאמייל.
- מים בתא בישול חם: אל תשפוך מים לתוך תא הבישול כאשר הוא חם. הדבר יגרום ליצירת קיטור. שינויי הטמפרטורה עלולים לגרום נזק לאמייל.
- מזון לח: אין לאחסן מזון לח לזמן ממושך בתא הבישול כאשר הוא סגור. דבר זה גורם נזק לאמייל.
- מיץ פירות: במהלך אפייה של עוגות פירות עתירות מיץ, אין למלא את תבנית האפייה יתר על המידה. מיץ פירות אשר נוטף מתבנית האפייה משאיר כתמים שלא ניתן לנקות. אם ניתן, השתמש במחבת אוניברסלי עמוק יותר.
- התקררות כאשר דלת המכשיר פתוחה: אפשר לתא הבישול להתקרר רק כאשר הדלת סגורה. במשך הזמן, הפנלים הקדמיים של מכשירים סמוכים עלולים להינזק גם כאשר דלת המכשיר פתוחה במקצת.
- אטם דלת מלוכלך למדי: במידה ואטם הדלת מלוכלך למדי, דלת המכשיר לא תיסגר יותר בצורה תקינה כאשר המכשיר בשימוש. החלקים הקדמיים של מכשירים סמוכים עלולים להינזק. שמור תמיד על ניקיון אטם הדלת.
- דלת המכשיר כמושב, מדף או משטח עבודה: אין לשבת על דלת המכשיר, או להניח או לתלות עליה דברים. אל תניח כלי בישול או אביזרים על דלת המכשיר.
- הכנסת אביזרים: כתלות בדגם המכשיר, ייתכן שאביזרים ישרטו את פנל הדלת במהלך סגירת דלת המכשיר. הכנס תמיד את האביזרים אל תא הבישול כמה שיותר עמוק.
- העברת המכשיר: אין לשאת או להחזיק את המכשיר מידית הדלת. ידית הדלת אינה יכולה לתמוך במשקל המכשיר והיא עלולה להישבר.

סכנת צריבה!

- החלקים הנגישים מתחמים במהלך הפעולה. לעולם אל תיגע בחלקים החמים. הרחק ילדים.
- כשתפתח את דלת המכשיר, ייתכן שיעלה ממנו קיטור חם. פתח את דלת המכשיר בזהירות. הרחק ילדים.
- מים בתא בישול חם עלולים ליצור קיטור. לעולם אל תשפוך מים אל תוך תא הבישול.

סכנת פציעה!

שריטה בזכוכית דלת המכשיר עלולה להתפתח ולהפוך לסדק. אין להשתמש בשפכטל, או בחומרי ניקוי חדים או שוחקים.

סכנת התחשמלות!

- תיקונים לקויים מסוכנים. תיקונים יתבצעו אך ורק על ידי מהנדס שעבר הכשרה לאחר מכירה. במידה והמכשיר תקול, נתק אותו מאספקת המתח או שלוף את הנתיך מקופסת הנתיכים. צור קשר עם מחלקת השירות לאחר מכירה.
- בידוד הכבלים במכשירים החשמליים עלול להינמס כאשר הוא בא במגע עם חלקים חמים של המכשיר. לעולם אל תגרום למגע בין כבלי החשמל של המכשיר לבין החלקים החמים שלו.
- אין להשתמש באביזרי ניקוי בלחץ גבוה או בקיטור, הדבר עלול לגרום להתחשמלות.
- במהלך החלפה של נורת תא הבישול, ישנו חשמל במגעי שקע הנורה. לפני החלפה של הנורה, נתק את המכשיר מאספקת המתח הראשית או סגור את מפסק הפחת בתיבת הנתיכים.
- מכשיר פגום עלול לגרום להתחשמלות. לעולם אל תפעיל מכשיר פגום.

סילוק באופן ידידותי לסביבה

סילוק חומרי אריזה באופן ידידותי לסביבה.

התקן זה מתויג על פי ההנחיה האירופאית EC/2002/96 בנוגע לסילוק של ציוד חשמלי ואלקטרוני - WEEE.



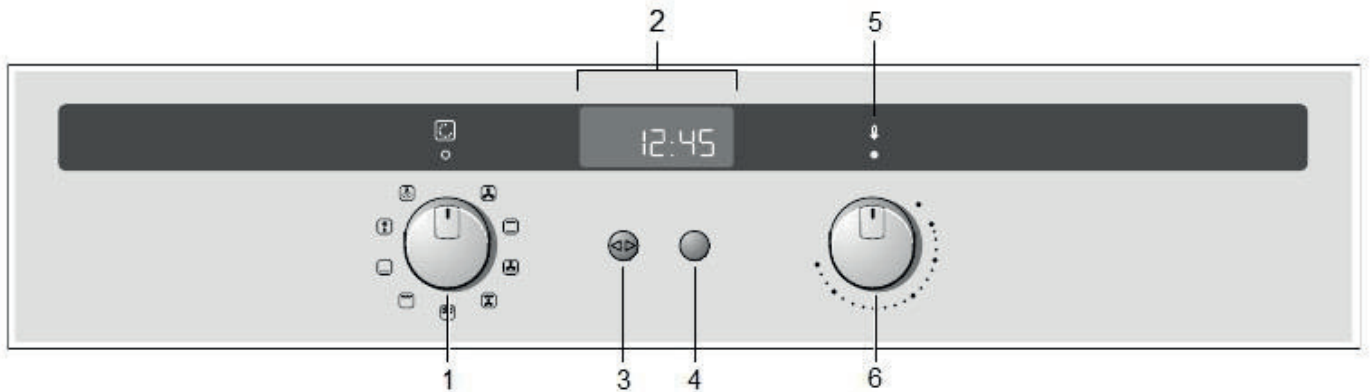
הנחיה זו קובעת את התנאים לאיסוף ולמחזור של מכשירים ישנים, והיא תקפה ברחבי האיחוד האירופי.

המכשיר החדש שלך

בסעיף זה תמצא פרטים אודות המכשיר.

לוח הבקרה

לחץ על ידית הבקרה הנמשכת כדי לשלוף אותה החוצה או כדי להכניס אותה פנימה.



גוף בקרה

שימוש

תנור

1	הפעלת בורר מצב פעולה	בוחר במצב הפעולה (ראה סעיף: הפעלת המכשיר)
5	נורית חיווי לבורר טמפרטורה	נורית החיווי תידלק כאשר המכשיר יתחמם ובמהלך כל חימום נוסף
6	בורר טמפרטורה	בחירת טמפרטורה

שעון אלקטרוני

2	תצוגת שעון	השעה ביום או פונקציית השעון יוצגו
3	לחצן שעון	בוחר בשעון (ראה סעיף: שעון אלקטרוני)
4	בורר סיבובי	מבצע הגדרות בשעון

מצבי פעולה

מצב פעולה	שימוש
	אווריר חם לאפייה ולצלייה במפלס אחד או בשני מפלסים
	חימום עליון/תחתון לאפייה ולצלייה במפלס אחד. אידיאלי לעוגות עם ציפוי לח (כגון עוגות גבינה)
	Circotherm אינטנסיבי למוצרים קפואים ולמנות הזקוקות לכמות גדולה של חום מלמטה (ראה סעיף: אפייה)
	גריל מכל הכיוונים לעופות ולנתחי בשר גדולים
	גריל משטח מלא לפריטים שטוחים וקטנים המיועדים לגריל (כגון סטייקים, נקניקיות)
	גריל באזור המרכזי לכמויות קטנות של פריטים קטנים ושטוחים המיועדים לגריל (כגון סטייקים ולחמים)
	חימום תחתון למזון ולמוצרים אפויים עם קרום המצריך יותר השחמה בצד התחתון. עבור לזמן קצר למצב "Bottom heat" (חימום תחתון) בסיום זמן האפייה
	הפשרה להפשרה עדינה של נתחי בשר, לחם וקינוחים עדינים (לדוגמה עוגת קצפת)
	אור מסייע בטיפול ובניקוי של תא הבישול

אביזרים

בסעיף זה תמצא פרטים אודות

אביזרים

הדרך הנכונה להכנסת אביזרים אל תוך תא הבישול

מיקומי המדף

אביזרים אופציונליים

אביזרים

האביזרים הבאים מצורפים למכשיר:



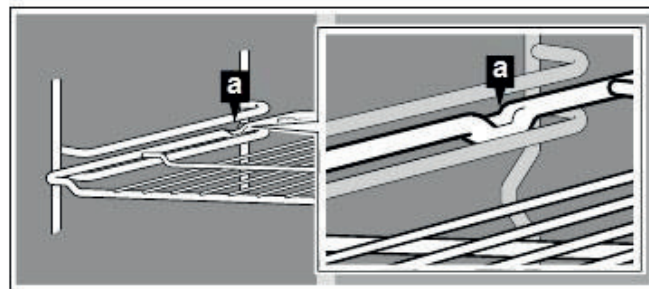
הערה: תבנית האפייה והתבנית האוניברסלית עלולות להתעוות כאשר המכשיר בפעולה. הדבר נגרם כתוצאה מהטמפרטורות הגבוהות בהן נמצאים האביזרים. השינויים הללו עלולים להיגרם במידה ורק חלק מהאביזר מכוסה במזון, או אם פריטים קפואים כגון פיצה מונחים על האביזר.

אביזרי הכנסה

האביזרים מצוידים בפונקציית נעילה. פונקציית הנעילה מונעת הטיה של האביזרים כאשר מושכים אותם החוצה. יש להכניס את האביזרים הללו בצורה נכונה אל תוך תא הבישול כדי שהגנת ההטיה תפעל כשורה.

כשאתה מכניס את המתלה, בדוק

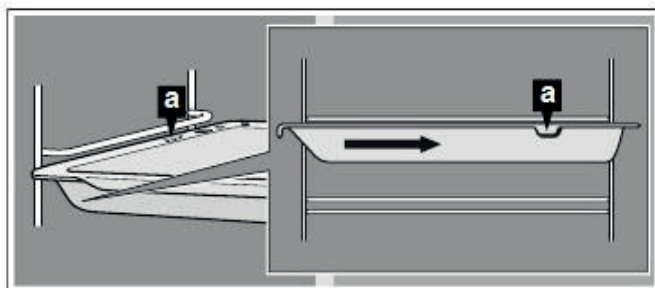
- שהזיז (a) פונה מטה
- שהזיז (a) נמצא בחלק האחורי של המתלה



כשאתה מכניס את תבנית האפייה או את התבנית האוניברסלית, ודא

שהזיז (a) נמצא בחלק האחורי של האביזר

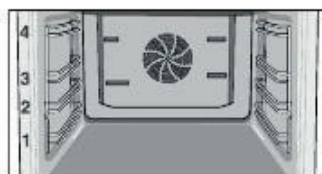
שהקצוות המשופעים של האביזר פונים כלפי דלת המכשיר במהלך ההכנסה



גובה המדף

לתא הבישול ארבעה גבהים של מדפים. גבהי המדפים ממוספרים מלמטה למעלה.

אין להשתמש בגובה מדף 2 במהלך אפייה וצלייה עם  אוויר חם. פעולה זו תשפיע על פיזור האוויר ותוצאות האפייה והצלייה לא תהיינה מיטביות.



אביזרים אופציונליים

ניתן לרכוש אביזרים אופציונליים מהשירות לאחר מכירה או ממשווקים מיוחדים.

אביזרים	מספר הזמנה
תבנית אפייה מאלומיניום	CZ 1332 X0
תבנית אפייה מאמיל	CZ 1342 X0
תבנית אוניברסלית עם אינסרט חוט	CZ 1242 X1
אינסרט חוט לצלייה ולגריל, לשימוש בתבנית האוניברסלית	740766
מתלה לאפייה וצלייה	CZ 1432 X1
מגש פיצה	CZ 1352 X0
מאדה מערכת	CZ 1282 X3
מדף טלסקופי x2	CZ 1702 X2
מדף טלסקופי x3	CZ 1742 X2
מדף טלסקופי עם פתיחה מלאה x4	CZ 1755 X2

לפני השימוש הראשון במכשיר

לפני השימוש הראשון, כוון את השעון ונקה את המכשיר.

כיוון השעון

הערה: לאחר שלחצת על פונקציית השעון  תוכל לכוון אותו תוך 3 שניות בעזרת הבורר הסיבובי. במידה והתכונה אינה מספיקה עבורך, תוכל לכוון את השעון בשלב מאוחר יותר.

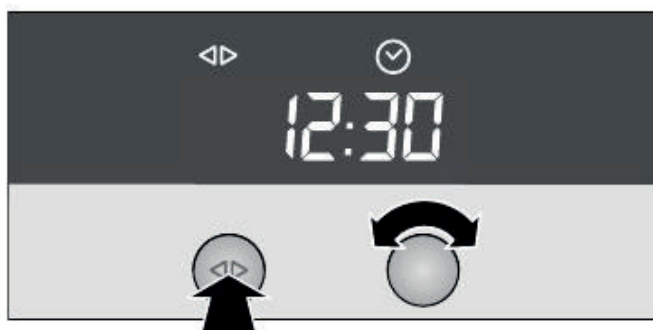
0:00 מהבהב בתצוגת השעון.

1. לחץ לחיצה קצרה על  פונקציית השעון כדי לעבור למצב הגדרות. הסמלים  וכן  יופיעו. 12:00 יופיע בתצוגת השעון.

2. כוון את השעה הנוכחית בעזרת הבורר הסיבובי. הערך שקבעת יתקבל לאחר 3 שניות.

כיוון השעון

כדי לכוון את השעה בשלב מאוחר יותר, לחץ מספר פעמים על לחצן השעון  עד שהסמלים  ו-  יופיעו שוב. כוון את השעה בעזרת הבורר הסיבובי.



ניקוי המכשיר

לפני השימוש הראשון במכשיר, נקה אותו.

1. הסר אביזרים ושאריות אריזה מתא הבישול.
2. נקה את האביזרים ואת תא הבישול במי סבון חמים (ראה סעיף: טיפול וניקוי).
3. חמם באמצעות  גוף חימום עליון/תחתון בטמפרטורה 240°C למשך 60 דקות.
4. לאחר מכן, נגב את תא הבישול שהתקרר במי סבון חמים.
5. נקה את החלק החיצוני של המכשיר בעזרת מטלית רכה ולחה ומי סבון.

הפעלת המכשיר

בסעיף זה, תקבל פרטים אודות אופן ההפעלה והכיבוי של המכשיר וכיצד לבחור מצב פועלה וטמפרטורה.

הפעלת המכשיר

1. סובב את בורר המצב עד לבחירה של מצב הפעולה הרצוי.
2. סובב את בורר הטמפרטורה עד לבחירה בטמפרטורה הרצויה.

כיבוי המכשיר

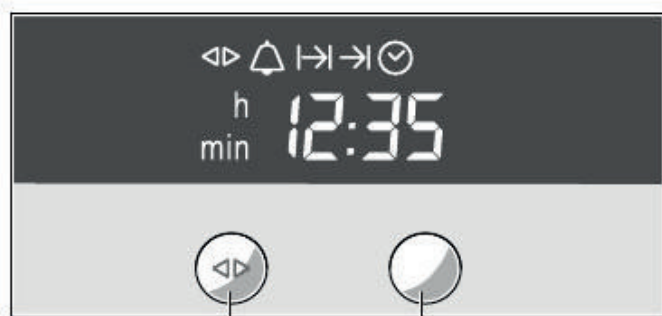
1. סובב את בורר הפעולה בחזרה אל המיקום .
 2. סובב את בורר הטמפרטורה בחזרה אל המיקום .
- לאחר כיבוי המכשיר, ייתכן שהמאוורר ימשיך לפעול.

שעון אלקטרוני

בסעיף זה תמצא פרטים אודות

- כיוון הטיימר
- כיבוי אוטומטי של המכשיר (זמן בישול וסיום פעולה)
- הדלקה וכיבוי אוטומטי של המכשיר (פעולה קבועה מראש)
- כיוון השעה

תצוגת שעון



לחצן שעון

בורר סיבובי

לחצן שעון	שימוש
 טיימר דקות	תוכל להשתמש בטיימר הדקות כטיימר מטבח או טיימר לביצים. המכשיר אינו נדלק וכבה אוטומטית
 זמן בישול	המכשיר יכבה אוטומטית לאחר שיחלוף זמן הבישול שנקבע (לדוגמה 1:30 שעות)
 סיום הפעולה	המכשיר יכבה אוטומטית בשעה שנקבעה (לדוגמה 12:30)
פעולה מוגדרת מראש	המכשיר יידלק ויכבה אוטומטית. זמן הבישול וסיום הפעולה שולבו.
 שעון	כיוון השעון

הערות

(לדוגמה, זמן הבישול עד 1:00 מקורב לדקה, תוך שימוש ב- 1:00 ל-5 הדקות הקרובות).

- במקרה של טיימר הדקות  או  זמן בישול,  סיום הפעולה ומצב בחירה מוקדמת בפונקציות השעון, יישמע צליל בחלוף הערך המוגדר והסמל  או  יבהב.

- בין הזמנים 22:00 ו- 5:59 תצוגת השעון תעומעם אם לא תבצע הגדרות בזמן זה או שלא תופעל תכונה מסוימת שקשורה בשעון.
- אם הגדרת פונקציה הקשורה בשעון, מרווח הזמן יגדל כאשר תקבע ערכים גבוהים יותר

2. לחץ מספר פעמים על לחצן השעון <> עד שהסמלים <> ו- > יופיעו.

3. קבע את זמן סיום הפעולה בעזרת הבורר הסיבובי (לדוגמה 12:30). ההגדרה תוחל אוטומטית. לאחר מכן השעון יוצג שוב.



המכשיר יכבה אוטומטית בזמן המוגדר לסיום הפעולה.

1. סובב את בורר הפעולה והטמפרטורה בחזרה אל המיקום O.
2. לחץ על לחצן השעון <> כדי לצאת מפונקציית השעון.

פעולה מוגדרת מראש

המכשיר יידלק אוטומטית, ולאחר מכן יכבה אוטומטית בזמן המוגדר לסיום הפעולה. לכיוון הפונקציה, שלב את פונקציית זמן הבישול עם פונקציית סיום הפעולה.

זכור שאין להשאיר לזמן ממושך בתא הבישול מזון שמתקלקל במהירות.

1. בחר מצב פעולה וטמפרטורה. המכשיר יתחמם.
2. לחץ מספר פעמים על לחצן השעון <> עד שהסמלים <> ו- > יופיעו.
3. שנה את זממן הבישול באמצעות הבורר הסיבובי (לדוגמה 1:30 שעות). ההגדרה תוחל אוטומטית.
4. לחץ מספר פעמים על לחצן השעון <> עד שהסמלים <> ו- > יופיעו.
5. קבע את זמן סיום הפעולה בעזרת הבורר הסיבובי (לדוגמה 12:30). המכשיר יכבה וימתין עד לזמן שנקבע להדלקה (1:00 בדוגמה). המכשיר יכבה אוטומטית בזמן המוגדר לסיום הפעולה (12:30).
6. סובב את בורר הפעולה והטמפרטורה בחזרה אל המיקום O.
7. לחץ על לחצן השעון <> כדי לצאת מפונקציית השעון.

כיוון השעון

ניתן לשנות את הגדרות השעון רק כאשר אף פונקציית שעון אחר אינה פעילה.

1. לחץ מספר פעמים על לחצן השעון <> עד שהסמלים <> ו- ☺ יופיעו.
2. שנה את ערך השעון באמצעות הבורר הסיבובי. ההגדרה תוחל אוטומטית.

לביטול האות הקולי לפני שהסתיים, לחץ על לחצן השעון <>.

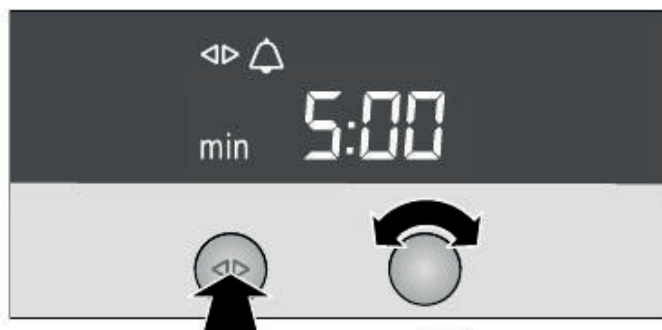
- לחץ לחיצה קצרה על לחצן השעון <> כדי לבחור פונקציית שעון. תוכל להגדיר את פונקציית השעון הנבחרת תוך 3 שניות. לאחר פרק זמן זה, המכשיר יצא אוטומטית ממצב הגדרות.

הפעלה וכיבוי של תצוגת השעון

1. לחץ והחזק את לחצן השעון <> למשך 6 שניות. תצוגת השעון תכבה. במידה וקיימת פונקציית שעון פעילה, הסמל הרלבנטי יישאר דולק.
2. לחץ לחיצה קצרה על לחצן השעון <>. תצוגת השעון תידלק.

טיימר

1. לחץ מספר פעמים על לחצן השעון <> עד שהסמלים <> ו- ⏰ יופיעו.
2. שנה את משך הזמן באמצעות הבורר הסיבובי (לדוגמה 5:00 דקות). ההגדרה תוחל אוטומטית. לאחר מכן, השעון יוצג שנית וטיימר הדקות יתחיל למנות מטה.



זמן בישול

כיבוי אוטומטי לאחר שחלוף זמן הבישול שנקבע.

1. בחר מצב פעולה וטמפרטורה. המכשיר יתחמם.
2. לחץ מספר פעמים על לחצן השעון <> עד שהסמלים <> ו- > יופיעו.
3. שנה את זממן הבישול באמצעות הבורר הסיבובי (לדוגמה 1:30 שעות). ההגדרה תוחל אוטומטית. לאחר מכן, השעה תוצג שוב וזמן הבישול יתחיל למנות מטה.



לאחר שחלוף זמן הבישול, המכשיר יכבה אוטומטית.

1. סובב את בורר הפעולה והטמפרטורה בחזרה אל המיקום O.
2. לחץ על לחצן השעון <> כדי לצאת מפונקציית השעון.

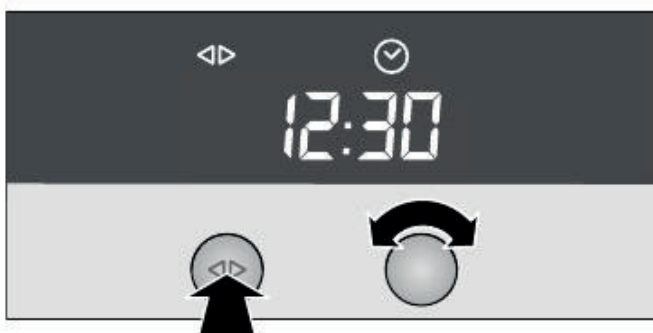
סיום הפעולה

כיבוי אוטומטי של התנור בזמן מוגדר.

1. בחר מצב פעולה וטמפרטורה. המכשיר יתחמם.

בדיקה, תיקון או מחיקה של הגדרות

1. לבדיקת ההגדרות, לחץ מספר פעמים על לחצן השעון  עד שהסמל המתאים יופיע.
2. במידת הצורך, ניתן לשנות את ההגדרות בעזרת הבורר הסיבובי.
3. אם תרצה לבטל את ההגדרות שביצעת, סובב את הבורר נגד כיוון השעון עד שיגיע לערך המקורי.



אפייה

אפייה בשני מפלסים או יותר

אם אתה אופה במספר מפלסים, מומלץ להשתמש בתבניות אפייה ולהכניס אותן בזמנית.

זכור שהפריטים עשויים להשחים בקצב שונה בכל מפלס. הפריטים שבמפלס העליון ישחימו מהר יותר וניתן יהיה להוציא אותם מהתנור מוקדם יותר.

אם תרצה לאפות בשני מפלסים עם תבנית אפייה ותבנית אוניברסלית, עליך להכניס את תבנית האפייה בגובה מדף 3 ואת התבנית האוניברסלית בגובה מדף 1.

טבלת אפייה לתערובות עוגה/בצק בסיסיות

הערכים שבטבלה מהווים הנחיות כלליות והם מיועדים לתבניות אפייה מאמייל ולתבניות פח כחות. הערכים עשויים להשתנות כתלות בסוג ובכמות הבצק/התערובת, ובהתאם לתבנית הפח.

ערכי בצק הלחם חלים על בצד שמונח על מגש ועל בצק שנמצא בתוך תבנית פח של כיכר.

מומלץ לקבוע בפעם הראשונה את הטמפרטורה הנמוכה יותר שצוינה בעיקרון, טמפרטורות נמוכות יותר יאפשרו השחמה אחידה יותר.

אם אתה אופה בהתאם למתכון משלך, בחר במתכונים דומים מהטבלה, כערך מנחה.

פעל על פי ההערות שבטבלה, הנוגעות לקדם חימום.

אין להשתמש בגובה מדף 2 במהלך אפייה  במצב אוויר חם. פיזור האוויר יפגע ותהיה לך השפעה שלילית על תהליך האפייה.

אביזרי אפייה

כלי אפייה מפח

השתמש בתבניות אפייה ממתכת בצבעים כהים. תבניות פח או כלי זכוכית יאריכו את זמן הבישול הנדרש והעוגה לא תושחם בצורה שווה. אם תרצה לאפות עם תבניות פח ועם  חימום עליון/תחתון, עליך להשתמש בגובה מדף 1.

מקם תמיד תבנית פח של כיכר באלכסון ותבנית אפייה עגולה מפח במרכז המתלה.

תבניות אפייה

מומלץ להשתמש אך ורק בתבניות אפייה מקוריות, משום שהן מתוכננות במיוחד עבור תא הבישול ומצבי הפעולה.

הכנס תמיד את תבניות האפייה בזהירות לעומק המרבי. ודא שהקצוות המשופעים של תבנית האפייה פונים בכיוון דלת המכשיר.



חימום עליון/תחתון



אוויר חם

בצק בסיסי

מיקום המדף	טמפרטורה ב-°C	זמן אפייה בדקות	מיקום המדף	טמפרטורה ב-°C
------------	---------------	-----------------	------------	---------------

ספוג

אפייה במגש עם ציפוי עליון

1	170 - 160	30 - 45	3	170 - 180
---	-----------	---------	---	-----------

1+3	160 - 150	40 - 50	-	-
-----	-----------	---------	---	---

תבנית פח לכיכר/סיר בישול מפח לעוגה

1	160 - 150	60 - 80	2	170 - 160
---	-----------	---------	---	-----------

תבנית פח לעוגה עם בסיס פלאן

1	170 - 160	20 - 35	1	180 - 170*
---	-----------	---------	---	------------

מאפה עם קרום דק

אפייה במגש עם ציפוי יבש, לדוגמה פירורים

1	170 - 160	45 - 70	3	180 - 190
---	-----------	---------	---	-----------

1+3	170 - 160	60 - 80	-	-
-----	-----------	---------	---	---

אפייה במגש עם ציפוי לח, לדוגמה רפרפת ביצים

1	170 - 150	60 - 80	-	-
---	-----------	---------	---	---

סיר בישול מפח לעוגה, לדוגמה עוגת גבינה

1	160 - 150	50 - 90	1	180 - 160
---	-----------	---------	---	-----------

תבנית פח לעוגה עם בסיס פלאן

1	160 - 150*	20 - 35	2	180 - 170*
---	------------	---------	---	------------

תערובות ספוג

רולדת ג'לי

1	190 - 180*	10 - 15	3	190 - 200*
---	------------	---------	---	------------

תבנית פח לעוגה עם בסיס פלאן

1	170 - 160	20 - 30	2	170 - 160
---	-----------	---------	---	-----------

ספוג (6 ביצים)

1	160 - 150	30 - 45	1	170 - 160
---	-----------	---------	---	-----------

* חימום מוקדם של התנור

חימום עליון/תחתון			אוויר חם		בצק בסיסי
מיקום המדף	טמפרטורה ב-°C	זמן אפייה בדקות	מיקום המדף	טמפרטורה ב-°C	
1	160 - 170 *	30 - 40	2	160 - 170 *	ספוג (3 ביצים)
בצק שמרים					
1	160 - 170	40 - 60	3	170 - 180	אפייה במגש עם ציפוי יבש, לדוגמה פירורים
1+3	160 - 170	45 - 65	-	-	
1	160 - 170	30 - 40	3	170 - 180	סברינה/כיכר מקופלת (500 גרם)
1	160 - 170	30 - 40	2	160 - 170	סיר פח לעוגה
1	160 - 170	35 - 45	2	170 - 180	תבנית פח לעוגת טבעת
* חימום מוקדם של התנור					
חימום עליון/תחתון			אוויר חם		פריטים אפויים קטנים
מיקום המדף	טמפרטורה ב-°C	זמן אפייה בדקות	מיקום המדף	טמפרטורה ב-°C	
1	160 - 170	20 - 25	3	170 - 180	בצק שמרים
1+3	160 - 170	20 - 30	-	-	
1	80	100 - 130	3	80	תערובת מרנג
1+3	80	150 - 170	-	-	
1	190 - 200 *	20 - 30	3	200 - 210 *	מאפים מבצק עלים
1+3	190 - 200 *	25 - 35	-	-	
1	190 - 200 *	25 - 35	3	200 - 210 *	מאפים מבצק קדירה
1+3	190 - 200 *	30 - 40	-	-	
1	150 - 160 *	25 - 35	3	160 - 170 *	תערובת ספוג, לדוגמה מאפינס
1+3	150 - 160 *	25 - 35	-	-	
1	140 - 150 *	15 - 20	3	140 - 150 *	מאפה עם קרום דק, לדוגמה אפיית חמאה
1+3	130 - 140 *	20 - 30	-	-	
1+3+4	130 - 140 *	20 - 35	-	-	
* חימום מוקדם של התנור					
חימום עליון/תחתון			אוויר חם		לחמניות/לחם
מיקום המדף	טמפרטורה ב-°C	זמן אפייה בדקות	מיקום המדף	טמפרטורה ב-°C	
1	220 *	10 - 20	2	240 *	לחמניות
1	220 *	15 - 20	2	240 *	פיתה
1	180 *	30 - 40	3	200 *	אמפנדס
בצק ללחם 750-1000 גרם					
1	220 *	35 - 40	2	220 *	אפייה סופית
בצק ללחם 1000-1250 גרם					
1	220 *	10 - 15	2	240 *	אפייה ראשונית
1	180	40 - 45	2	200	אפייה סופית
בצק ללחם 1250-1500 גרם					
1	220 *	10 - 15	2	240 *	אפייה ראשונית
1	180	40 - 50	2	200	אפייה סופית
* חימום מוקדם של התנור					

טבלת אפייה לארוחות טריות ולמוצרים קפואים

Circotherm אינטנסיבי  מתאים במיוחד למנות טריות הזקוקות לכמות רבה של חום מלמטה ועבור מוצרים קפואים.

הערות

- השתמש בתבנית אוניברסלית למוצרים קפואים
- הנח נייר אפייה או נייר סופג מיוחד בתבנית האוניברסלית אם אתה אופה מוצרים קפואים המכילים תפוח אדמה
- יש להשתמש אך ורק בנייר אפייה המתאים לטמפרטורה הנבחרת
- פזר את הטוגנים בשכבה אחת
- הפוך את תפוחי האדמה הקפואים לאחר שחלף חצי מזמן האפייה
- יש לתבל תפוחי אדמה קפואים רק בסיום האפייה
- השאר מרווח קטן בין הלחמניות כאשר הן הופכות לפריכות. אין להניח יותר מדי לחמניות על התבנית
- אין להשתמש במוצרים קפואים עם כוויות קור
- אין להשתמש במוצרים קפואים המכוסים בשכבה עבה של כפור
- יש לפעול בהתאם להוראות היצרן.
- לא ניתן לאפות במספר מפלסים במצב CircoTherm אינטנסיבי

מנות		אוויר חם 		Circotherm אינטנסיבי 	
מיקום המדף	טמפרטורה ב-°C	זמן אפייה בדקות	מיקום המדף	טמפרטורה ב-°C	מיקום המדף
פיצה, טרייה	1	180 - 200*	1	20 - 30	1
	1+3	170 - 190	-	35 - 45	-
פלאן Savoury	1	180 - 200*	1	15 - 25	1
קיש	1	180 - 200	1	50 - 60	1
טארט	1	180 - 200*	1	30 - 45	1
פלאן שוויצרי	1	170 - 190*	1	45 - 55	1
תפוח אדמה מוקרם העשוי מתפוחי אדמה חיים	1	180 - 200	1	50 - 60	1
שטרודל, קפוא	1	180 - 200	1	35 - 45	1
פיצה, קפואה					
פיצה בעלת בסיס דק	1	180 - 200	1	10 - 20	1
	1+3	170 - 190	-	20 - 30	-
פיצה בעלת בסיס עבה	1	180 - 200	1	20 - 30	1
	1+3	170 - 190	-	25 - 35	-
מוצרי תפוח אדמה, קפואים					
צ'יפים	1	180 - 200	1	15 - 25	1
	1+3	170 - 190	-	25 - 35	-
קרוקט	1	180 - 200	1	15 - 25	1
רוסטי (כיסוני תפוח"א ממולאים)	1	180 - 200	1	15 - 25	1
מוצרים אפויים					
לחמניות/באגט אפויים למחצה	1	180 - 200	1	5 - 15	1
לחמניות/באגט, קפואים	1	180 - 200	1	5 - 15	1
לחמניות/באגט, אפויים למחצה, קפואים	1	180 - 200	1	10 - 20	1
בצק לפרצל, קפוא	1	170 - 190	1	15 - 20	1
קציצות בשר צמחוניות, קפואות					
אצבעות דג	1	180 - 200	1	15 - 20	1
המבורגר צמחוני	1	180 - 200	1	20 - 30	1

* חימום מוקדם של התנור

הערכים שבטבלה מהווים הנחיות כלליות והם מיועדים לתבניות אפייה מאמייל. הערכים עשויים להשתנות כתלות בסוג ובכמות הבצק/התערובת, ובהתאם לתבנית הפח.

מומלץ לקבוע בפעם הראשונה את הטמפרטורה הנמוכה יותר שציננה בעיקרון, טמפרטורות נמוכות יותר יאפשר השחמה אחידה יותר.

אם אתה אופה בהתאם למתכון משלך, בחר במתכונים דומים מהטבלה, כערך מנחה.

פעל על פי ההערות שבטבלה, הנוגעות לקדם חימום.

גון העוגה בהיר מדי	בדוק את גובה המדף ואת חומרי האפייה המומלצים. הנח את תבנית האפייה מהפח על המתלה ולא על תבנית האפייה השטוחה. הארך את זמן האפייה או העלה את הטמפרטורה.
העוגה כהה מדי	בדוק את גובה המדף. קצר את זמן האפייה או הורד את הטמפרטורה.
העוגה מושחמת בצורה לא אחידה בתבנית הפח	בדוק את גובה המדף ואת הטמפרטורה. אין להניח את תבנית הפח ישירות מול פתחי האוויר שבדופן הפנימי של תא הבישול. בדוק את מיקום תבנית הפח במתלה.
העוגה מושחמת בצורה לא אחידה בתבנית האפייה	בדוק את גובה המדף ואת הטמפרטורה. במהלך אפייה של פריטים קטנים, ודא שהם באותו הגודל והעובי.
העוגה יבשה מדי	קצר את זמן האפייה והעלה במקצת את הטמפרטורה.
העוגה לחה מדי במרכז	הנמך את הטמפרטורה. הערה: טמפרטורות גבוהות יותר אינן מקצרות בהכרח את זמני האפייה (הפריט יהיה מוכן מבחוץ, אך לא מבפנים). הארך את זמן האפייה של הבצק. הוסף פחות נוזלים לתערובת.
העוגה קורסת כשמוציאים אותה מהתנור	הוסף פחות נוזלים לתערובת. הארך את זמן האפייה או הנמך את הטמפרטורה.
זמן האפייה שצוין שגוי	במקרה של פריטים קטנים, בדוק את הכמות שעל תבנית האפייה. ודא שהפריטים לא יגעו אחד בשני.
מוצרים קפואים אינם מושחמים בצורה אחידה לאחר האפייה	במידה ומוצרים קפואים אינם מושחמים בצורה אחידה בקדם האפייה, תתקבל השחמה לא אחידה לאחר האפייה.
מוצרים קפואים אינם מושחמים, הם אינם פריכים או שהזמן שצוין שגוי	הסר קרח מהמוצרים הקפואים לפני האפייה. אין להשתמש במוצרים קפואים המכוסים בשכבה עבה של כפור.

צלייה



צלייה עם כלים שאינם עמידים בחום מסוכנת ועלולה לגרום לפציעה! יש להשתמש אך ורק בכלי צלייה המסומנים כמתאימים לשימוש בתנור. אין להשתמש בגובה מדף 2 במהלך צלייה עם אוויר חם. פעולה זו תשפיע על פיזור האוויר ותוצאות הצלייה לא תהיינה מיטביות.

צלייה פתוחה

לצלייה פתוחה, יש להשתמש בכלי צלייה ללא מכסה. הוסף נוזלים לכלי הצלייה, אם יש צורך בכך. במהלך הצלייה, הנוזל שבכלי הצלייה יתאדה. במידת הצורך, הוסף בהירות נוזל חם. אם אתה צולה תוך שימוש בגוף החימום העליון/תחתון, הפוך את הצלי לאחר שחלף כחצי עד שני שליש מזמן הצלייה.

צלייה בתבנית האוניברסלית

מיצים הנפלטים מהבשר הנצלה ונאספים בתבנית האוניברסלית. ניתן להשתמש במיצים הללו כבסיס לרוטב טעים.

ניתן גם לבשל מנות (כגון ירקות) במקביל לצלייה של הבשר בתבנית האוניברסלית. במקרה של חתיכות קטנות יותר, ניתן להשתמש בכלי צלייה קטן יותר במקום בתבנית האוניברסלית. הנח את הנתח ישירות על המתלה.

צלייה עם מכסה

כלי צלייה עם מכסים משמשים לסוג זה של צלייה. שיטה זו מתאימה במיוחד לצלייה בסיר.

טבלת צלייה

זמן הצלייה והטמפרטורה תלויים בגודל, בגובה, בסוג ובאיכות הפריט. כלל אצבע: ככל שהפריט גדול יותר, כך הטמפרטורה תהיה נמוכה יותר וזמן הצלייה יתארך.

המידע שבטבלה מהווה הנחיה כללית, והוא מתייחס לפריטים המבושלים ללא מכסה. הערכים עשויים להשתנות כתלות בסוג ובכמות הבשר/הדגים וכלי הצלייה.

יש לקבוע בפעם הראשונה את הטמפרטורה הנמוכה יותר שצוינה. בעיקרון, דבר זה יאפשר השחמה אחידה יותר.

בסיום זמן הצלייה, כבה את התנור והנח לצלי להתקרר למשך כ-10 דקות בתא הבישול כאשר הדלת סגורה. זמן המנוחה המומלץ אינו מחושב בזמני הצלייה הנתונים.

המידע שבטבלה מיועד למזון הנמצא בתנור קר ועבור בשר/דגים שהוצאו ישירות מהמקרר.

חימום עליון/תחתון			אוויר חם CircoTherm®		פריטים לצלייה
טמפרטורה ב-°C	מיקום המדף	זמן אפייה בדקות	טמפרטורה ב-°C	מיקום המדף	
210 - 200	2	70 - 60	180 - 170	1	כיכר בשר העשויה מ-500 גרם בשר
חזיר					
210 - 190	2	80 - 70	170 - 160	1	חזיר מיובש ומעושן

* חימום מוקדם של התנור

** צלי קדרה בכלי לתנור עם מכסה

*** השתמש בגובה מדף 1 לפריטים גבוהים

פריטים לצלייה		CircoTherm® חם אוויר חם			חימום עליון/תחתון
מיקום המדף	טמפרטורה ב-°C	זמן אפייה בדקות	מיקום המדף	טמפרטורה ב-°C	
1	180 - 170	45 - 30	3	230 - 200	פילה, בינוני (400 גרם)
1	170 - 160	150 - 120	2	220 - 200	נתח עם עור (1.5 ק"ג)
1	170 - 160	180 - 150	2	210 - 190	נתח עם עור (2.5 ק"ג)
1	170 - 160	130 - 100	2	210 - 190	נתח, גוון שיש, ללא עור לדוגמה צוואר (1.5 ק"ג)
1	170 - 160	150 - 120	2	200 - 180	צלי, מפוספס, ללא עור לדוגמה צוואר (2.5 ק"ג)
1	180 - 170	90 - 70	2	200 - 180	נתח, רוזה (1 ק"ג)
1	180 - 170	100 - 80	2	200 - 180	נתח, רוזה (2 ק"ג)

בקר					
1	190 - 180	65 - 45	2	220 - 200	פילה, בינוני (1 ק"ג)
1	190 - 180	45 - 30	2	220 - 200	מותן, מדיום רייר (1.5 ק"ג)
1	180 - 170	150 - 120	2	220 - 200	צלי קדרה (1.5 ק"ג)**
1	180 - 170	180 - 150	2	210 - 190	צלי קדרה (2.5 ק"ג)**

עגל					
1	170 - 160	120 - 90	2	200 - 180	נתח/חזה עגל (1.5 ק"ג)
1	170 - 160	150 - 120	2	190 - 170	נתח/חזה עגל (2.5 ק"ג)
1	170 - 160	130 - 100	2	210 - 190	פרק

טלה					
1	190 - 180	110 - 70	2	220 - 200	רגל, עם עצם
1	*190 - 180	50 - 40	2	*220 - 200	אוכף על העצם
1	*190 - 180	40 - 30	2	*220 - 200	אוכף, עם עצם

עוף					
1	180 - 170	70 - 60	2	220 - 200	תרנגולת, שלמה (1 ק"ג)
1	160 - 150	120 - 90	2	210 - 190	ברווז, שלם (2-3 ק"ג)
1	160 - 150	180 - 130	***2	200 - 180	אווז, שלם (3-4 ק"ג)

בשר ציד					
1	170 - 160	120 - 90	2	210 - 190	נתח/רגל צבי, עם עצם (1.5 ק"ג)
1	170 - 160	140 - 120	2	210 - 190	נתח חזיר בר (1.5 ק"ג)
1	170 - 160	120 - 100	2	210 - 190	נתח צבי (1.5 ק"ג)
1	170 - 160	80 - 70	2	200 - 180	ארנב

דגים					
1	170 - 160	40 - 30	2	200 - 180	דג, שלם (300 גרם)
1	170 - 160	50 - 40	2	200 - 180	דג, שלם (700 גרם)

* חימום מוקדם של התנור
 ** צלי קדרה בכלי לתנור עם מכסה
 *** השתמש בגובה מדף 1 לפריטים גבוהים

טיפים ועצות

הקרום עבה מדי ו/או הצלי יבש מדי	בדוק את גובה המדף. הנמך את הטמפרטורה או קצר את זמן הצלייה.
הקרום דק מדי	העלה את הטמפרטורה או עבור לזמן קצר למצב גריל בסיום זמן הצלייה.
הבשר אינו מבושל באמצע	הסר אביזרים שאינם נחוצים מתא הבישול. הארך את זמן הצלייה. בדוק את טמפרטורת הליבה של הצלי באמצעות מד טמפרטורה לבשר.
אדים בתא הבישול מתעבים על דלת המכשיר	האדים מתייבשים במהלך הבישול. במידה ויישנו נפח גבוה מדי של אדים, ניתן לפתוח את הדלת במהירות ובזהירות כדי לסלק את האדים במהירות רבה יותר.

זהירות!

נזק לחומר בשל השפעת החום: הטמפרטורה שנוצרת בתא הבישול גבוהה למדי. השאר את דלת המכשיר סגורה במהלך השימוש בגריל. לעולם אל תשתמש בגריל כאשר דלת המכשיר פתוחה.

לשימוש בגריל, השתמש תמיד במתלה ובתבנית האוניברסלית. הכנס את המתלה במיקום המדף שמצוין בטבלת הגריל. למניעת לכלוך בתנור, הכנס את התבנית האוניברסלית במפלס אחד נמוך יותר. הנח תמיד את המזון המבושל במרכז המתלה.

הערה: השתמש תמיד בתבנית האוניברסלית במיקום הסטנדרטי (לא הפוכה).



אם אתה צולה בגריל מספר נתחי בשר, ודא שהם מאותו סוג בשר ושהם בעובי ובמשקל דומים.

גריל מכל הכיוונים

גריל מכל הצדדים מתאים במיוחד לעופות ולבשר, והופך אותם לפריכים מכל הצדדים (לדוגמה צלי חזיר עם עור).

מזון בגריל	מיקום המדף	טמפרטורה ב-°C	זמן הכנה בגריל בדקות
מותן, מדיום	2	240 - 220	50 - 40
רגל טלה, עם עצם, מדיום	2	190 - 170	150 - 120
חזיר			
נתח חזיר עם עור	2	190 - 170	160 - 140
אצבע חזיר	2	200 - 180	150 - 120
עוף (לא ממולא)			
חצאי עוף, 1 - 2 חצאים	2	230 - 210	50 - 40
עוף, שלם, 1 - 2 עופות	2	220 - 200	80 - 60
ברווז, שלם, 2-3 ק"ג	2	200 - 180	120 - 90
אווז, שלם, 3-4 ק"ג	2	170 - 150	160 - 130

גריל מקרין

במקרה של גריל לכמויות גדולות של פריטים שטוחים, יש להשתמש בגריל למשטח מלא.

במקרה של גריל לכמויות קטנות של פריטים שטוחים, יש להשתמש בגריל לאזור מרוכז. הנח את המזון המבושל במרכז המתלה. השימוש בגריל לאזור מרוכז יחסוך בצריכת האנרגיה.

מזון בגריל	מיקום המדף	טמפרטורה ב-°C	זמן הכנה בגריל בדקות	הערות
נקניקיות	4	250	14 - 10	עור עם חתכים קטנים
ירקות	4	270	20 - 15	
טוסט עם ציפוי	3	220	15 - 10	יש להתאים את מיקום המדף לגובה הציפוי העליון
חזיר				
סטייק פילה, בגודל בינוני (עובי 3 ס"מ)	4	270	15 - 12	
סטייק, עשוי היטב (עובי 2 ס"מ)	4	270	20 - 15	
בקר				
סטייק פילה, (עובי 3-4 ס"מ)	4	270	20 - 15	זמני הגריל עשויים להתארך או להתקצר, כתלות במידת העשייה של המזון
טורנידו	4	270	15 - 12	

מזון בגריל	מיקום המדף	טמפרטורה ב-°C	זמן הכנה בגריל בדקות	הערות
טלה				
פילה	4	270	8 - 12	זמני הגריל עשויים להתארך או להתקצר, כתלות במידת העשייה של המזן
חתיכות	4	270	10 - 15	
עוף				
רגלי תרנגולת	3	250	25 - 30	דקירה קלה של העור תוכל למנוע "בועות" במהלך הגריל
חלקי תרנגולת קטנים	3	250	25 - 30	
דגים				
סטייקים	4	220	15 - 20	יש להשתמש בנתחים בגדלים דומים
חתיכות	4	220	15 - 20	
דג שלם	3	220	20 - 25	

הפשרה

ארוחות קפואות	טמפרטורה ב-°C	זמן הפשרה בדקות
מוצרים קפואים וגולמיים / מזון	50	30 - 90
לחמניות/לחם (750 - 1,500 גרם)	50	30 - 60
מאפי תבנית מגש יבשים וקפואים	60	45 - 60
מאפי תבנית מגש לחים וקפואים	50	50 - 70

הפשרה

תוכל לקבוע את הגדרות הפשרה ולהפשיר מאפים עדינים בצורה טובה במיוחד (לדוגמה, עוגות קצפת).

- הפעל מצב הפשרה.
 - הפשר את המזון הקפוא למשך 25-45 דקות, כתלות בסוג ובגודל.
 - הוצא את המזון הקפוא מתא הבישול והנח לו להפשיר במשך 30-45 דקות.
- במידה והכמויות קטנות (חתיכות), זמן ההפשרה יתקצר ל-15-20 דקות וזמן ההפשרה הנוסף יתקצר ל-10-15 דקות.

בסעיף זה, תקבל פרטים אודות אופן ההפשרה באמצעות אוויר חם .

הפשרה עם אוויר חם

השתמש במצב אוויר חם כדי להפשיר ולבשל מוצרים קפואים.

שים לב לדברים הבאים:

- מוצרים קפואים שהופשרו (במיוחד בשר) זקוקים לזמני בישול קצרים יותר ממוצרים טריים
- זמן הבישול לבשר קפוא יתארך על פי זמן ההפשרה
- הפשר תמיד עוף קפוא לפני הבישול, כדי שניתן יהיה להסיר את הקרביים.
- בשל דג קפוא באותן הטמפרטורות בהן אתה מבשל דג טרי
- תוכל למקם במקביל כמויות גדולות של ירקות מוכנים וקפואים בכלי אלומיניום בתוך תא הבישול
- השתמש בגובה מדף 1 במהלך ההפשרה במפלט אחד, ובגובה מדף 1 + 3 כאשר נעשה שימוש בשני מפלסים
- פעל על פי ההנחיות שעל האריזה במהלך השימוש במזון קפוא.

יוגורט

במכשיר זה ניתן לייצר גם יוגורט ביתי. לשם כך, נעשה שימוש בחום המופק מהנורה .

- הוצא אביזרים ומתלים, מדפים טלסקופיים או מערכות קיבוע נפרדות.
- חמם ליטר אחד של חלב עמיד (3.5 % שומן) או חלב טרי ומפוסטר ל-40 °C או הבא ליטר אחד של חלב טרי לרתיחה פעם אחת והנח לו להתקרר עד שיגיע ל-40 °C.
- הוסף 150 גרם של יוגורט לחלב החם, ערבב ומלא את הקערות או הצנצנות בצורה שווה. אין לשפוך יותר מ-200 מ"ל לכל מיכל.
- כסה את המכלים המלאים במכסה מתאים או בניילון נצמד.
- חמם מראש את התנור באמצעות גריל מלא למשך 15 דקות בטמפרטורה 100 °C.
- לאחר מכן, העבר את בורר מצב הפעולה ל- Light (תאורה).

7. מקם את המכלים בריווח אחיד על רצפת תא הבישול, ולאחר מכן סגור את דלת המכשיר.

8. כבה את התאורה לאחר 8 שעות והעבר את המכלים למקרר למשך 12 שעות לפחות.

⚠ סכנת קצר!

אין להשתמש באביזרי ניקוי בלחץ גבוה או בקיטור לצורך ניקוי המכשיר.

זהירות!

נזק למשטחים כתוצאה מניקוי לא תקין: אין להשתמש

- בחומרי ניקוי קשים או שוחקים
- בחומרי ניקוי המכילים אלכוהול
- בחומרי ניקוי שוחקים כגון צמר פלדה או אביזרי קרצוף.

פעל בהתאם למפרטים שבטבלאות.

הערה: מומלץ לרכוש מוצרי טיפול וניקיון דרך השירות לאחר מכירה. פעל על פי הוראות היצרן.

ניקוי החלק החיצוני של המכשיר

שים לב לפרטים המופיעים בטבלה כדי לוודא שהמשטחים השונים לא יינזקו כתוצאה מהשימוש בחומרי ניקוי שאינם מתאימים.

לפני השימוש, שטוף היטב את מטליות הספוג החדשות.

חלק במכשיר	חומר/עזר ניקוי
מדפים טלסקופיים	מי סבון חמים: נקה באמצעות מטלית כלים או מברשת. אל תוציא את חומר השימון במהלך המשיכה של המסילות – מומלץ לנקות אותן כשהן מוכנסות עד הסוף. אל תספוג במים ואל תכניס למדיח כלים.
אביזרים	טבול במי סבון חמים. נקה בעזרת מברשת וספוג או שטוף במדיח.

שמירה על ניקיון המכשיר

נקה את תא הבישול לאחר כל שימוש. הלכלוך ייאפה בפעם הבאה שהתנור יתחמם, והדבר יקשה על הניקוי. הסר תמיד ומיד חלקי אבנית, גריז, עמילן ואלבומין (חלבון).

אם ניתן, השתמש במצב פעולה אוויר חם. מצב פעולה זה יצור פחות לכלוך.

הסרה והרכבה של דלת המכשיר

תוכל להסיר את דלת המכשיר ולנקות אותה ביסודיות.

⚠ סכנת פציעה!

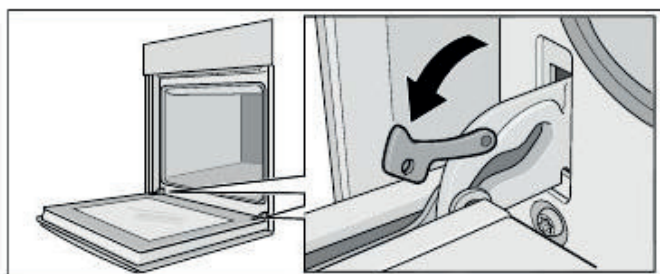
צירי דלת המכשיר עלולים להיסגר בכוח רב. תמיד פתח לגמרי את ידיה הנעילה כשאתה מפרק את דלת המכשיר וסגור אותה לגמרי לאחר ההרכבה. אין להושיט יד אל הציר.

⚠ סכנת פציעה!

במידה ודלת המכשיר הוסרה מהציר בצד אחד בלבד, אין להושיט יד אל הציר. הציר עלול לקפוץ בחזרה בעוצמה רבה. צור קשר עם השירות לאחר מכירה.

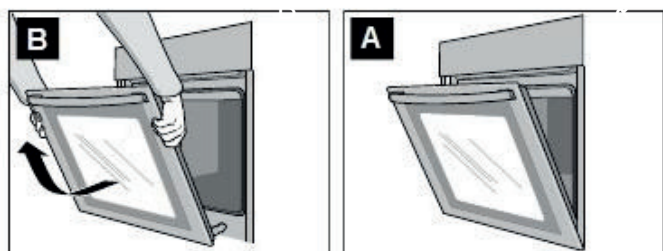
הסרת דלת המכשיר

1. פתח לגמרי את דלת המכשיר.
2. פתח לגמרי את ידיה הנעילה שבצד שמאל וימין.



הצירים מהודקים למקומם ואינם יכולים לקפוץ בסגירה.

3. סגור את דלת המכשיר עד שתחוש בהתנגדות (תרשים A).
4. אחוז בשתי הידיים את הדלת מצד שמאל וימין, סגור את הדלת קצת יותר ומשוך אותה החוצה (תרשים B).



משטח/חלק במכשיר	חומר/עזר ניקוי
משטחי נירוסטה	פזר נזול שטיפה בעזרת מטלית רכה ולחה או chamois; נגב עם מטלית רכה. השתמש בחומרים לגימור נירוסטה מצוחצחת אם המכשיר מלוכלך למדי.
לוח הבקרה	מי סבון חמים: נקה עם מטלית כלים ונגב בעזרת מטלית רכה. אין להשתמש בחומרים לניקוי זכוכיות או במגרדת.
פנלי דלת	פזר חומר ניקוי בעזרת מטלית רכה ולחה או chamois מעור; נגב עם מטלית רכה. פנל הדלת הפנימי של המכשיר מכיל ציפוי שנראה כמו שכבת צבע קלה.

ניקוי תא הבישול

זהירות!

סכנת פגיעה במשטחים. אין לנקות את המכשיר כאשר הוא חם, גם אם אתה משתמש בחומרי ניקוי מיוחדים לתנור.

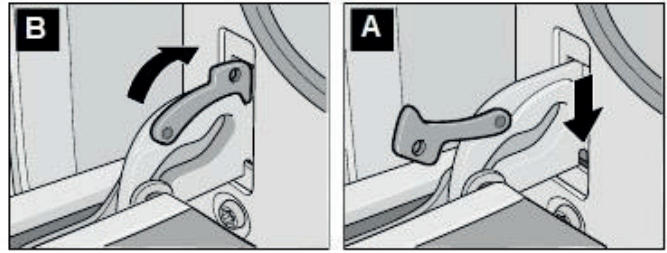
הערות

- התכונות הטכניות של האמייל עשויות לגרום לכך שיהיו שינויים בצבעים. אך אין לכך כל השפעה על התפקוד.
- קצוות המגשים הדקים עשויים להיות קשים. עם זאת, עדיין קיימת הגנה מפני חלודה.

חלק במכשיר	חומר/עזר ניקוי
משטחי אמייל	פזר נזול שטיפה או תמיסת חומץ בעזרת מטלית רכה ולחה או chamois; נגב עם מטלית רכה. רכך שאריות מזון לאחר האפייה בעזרת מטלית לחה וחומר ניקוי. השאר את תא הבישול פתוח כדי לייבש אותו לאחר הניקוי. מומלץ להשתמש בחומר ניקוי לתנור במידה והתנור מלוכלך למדי. פעל על פי הוראות היצרן במהלך הניקוי עם חומר ניקוי לתנור.
אטם דלת	מי סבון חמים
מדפי Hook-in	מי סבון חמים: טבול ונקה באמצעות מטלית כלים או מברשת.

התקנת דלת המכשיר

1. הכנס את הצירים שבתושבות בצד שמאל וימין (תרשים C). החריץ שבשני הצירים חייב להתאים.
2. פתח לגמרי את דלת המכשיר.
3. סגור לגמרי את ידיות הנעילה שבצד שמאל וימין (תרשים D).



דלת המכשיר מהודקת למקומה ולא ניתן להסיר אותה.

4. סגור את דלת המכשיר.

ניקוי פנלי הדלת

להקלה על הניקוי, ניתן להסיר את פנלי הדלת הפנימיים מדלת המכשיר.

⚠ סכנת פציעה!

הרכיבים שבתוך דלת המכשיר עשויים להיות עם קצוות חדים. היזהר שלא להיחתך. לבש כפפות מגן.

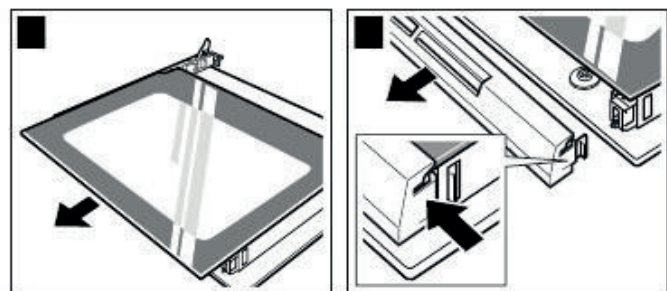
⚠ סכנת פציעה!

אין להשתמש שוב במכשיר עד שפנלי הדלת ושדלת המכשיר הורכבו למקומם בצורה תקינה.

הסרת פנל הדלת

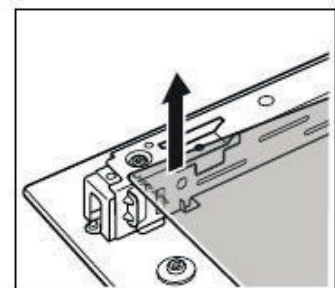
הערה: לפני ההסרה, רשום לעצמה את הכיוון בו פנל הדלת מורכב, כדי שלא להרכיב אותו בכיוון השגוי לאחר מכן.

1. שחרר את דלת המכשיר מהציר והנח אותה על משטח רך ונקי. כאשר החלק הקדמי פונה מטה (ראה סעיף: הסרה והתקנה של דלת המכשיר).
2. משוך את הכיסוי בחלק העליון של דלת המכשיר. לחץ פנימה את הלשוניות שבצד שמאל וימין באמצעות האצבעות (תרשים A).
3. הרם במקצת את פנל הדלת ומשוך אותו החוצה (תרשים B).



הסרת הפנל האמצעי

הרם במקצת את הפנל האמצעי ומשוך אותו החוצה כלפיך.



ניקוי

נקה את פנל הדלת עם חומר ניקוי לזכוכית ומטלית רכה.

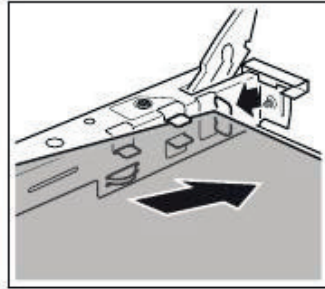
⚠ סכנת פציעה!

שריטה בזכוכית דלת המכשיר עלולה להתפתח ולהפוך לסדק. אין להשתמש בשפכטל, או בחומרי ניקוי חדים או שוחקים.

הרכבת הפנל האמצעי

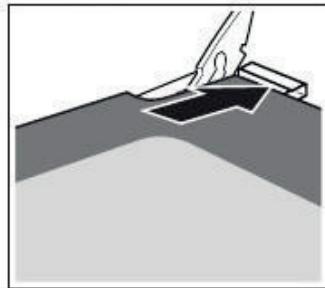
הערה: במהלך ההתקנה, ודא שהכיתוב "top right" (חלק ימני עליון) הינו הפוך בחלק השמאלי התחתון.

הכנס את הפנל האמצעי כלפי החלק האחורי עד כמה שניתן.



הרכבת פנל הדלת

1. הכנס את פנל הדלת בזווית כלפי החלק האחורי אל תוך שתי התושבות, עד כמה שניתן. המשטח החלק חייב לפנות החוצה.



2. החזר את הכיסוי למקומו ולחץ עליו עד שייכנס למקומו בנקישה.
3. חבר בחזרה את דלת המכשיר.

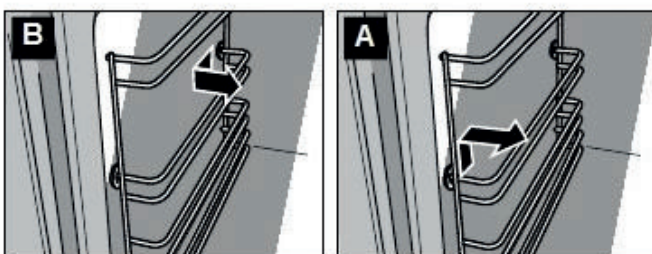
hook-in מדפי ה- hook-in

תוכל להסיר את מדפי ה-hook-in לניקוי קל יותר.

⚠ סכנת כוויה מחלקים חמים בתא הבישול!

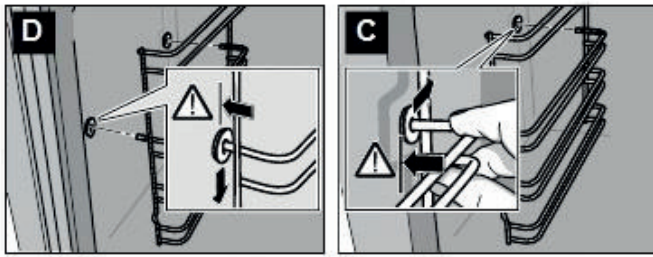
המתן עד שתא הבישול יתקרר.

1. דחף את מדף ה-hook-in מעלה בחלק הקדמי ושחרר את הציר בצד (תרשים A).
2. משוך את מדף ה-hook-in קדימה בחלק האחורי ושחרר את הציר בצד (תרשים B).



3. נקה את מדף ה-hook-in בעזרת נזל שטיפה וספוג או מברשת.

4. יישר את מדף ה-hook-in עם החריצים (a) הפונים מטה, כך שגובה המדף יתאים.



5. הכנס את מדף ה-hook-in בחלק האחורי עד כמה שניתן ודחוף אותו אחורה (תרשים C).
6. הכנס את מדף ה-hook-in בחלק הקדמי עד כמה שניתן ודחוף אותו מטה (תרשים D).

תקלות ותיקונים

⚠ סכנת התחשמלות!

- עבודה על חלקי האלקטרוניקה של המכשיר תתבצע אך ורק על ידי מומחה.
- נתק תמיד את המכשיר מאספקת המתח כאשר מתבצעת עבודה עם חלקי האלקטרוניקה. נתק את מפסק הפחת או שלוף את הנתיך מקופסת הנתיכים.

במקרה תקלה, בדוק את הטיפים שבטבלה הבאה לפני שתיצור קשר עם השירות לאחר מכירה.

בעיה	סיבה אפשרית	פעולת תיקון
המנגנון החשמלי תקול (לדוגמה, נורות החיווי אינן נדלקות)	הנתיך פגום	בדוק, ובמידת הצורך החלף נתיכים בתיבת הנתיכים
נוזל או בצק נוזלי דולפים לצד אחד	המכשיר לא הותקן כשהוא מפולס	בדוק את התקנת המכשיר (ראה הוראות התקנה)
0:00 מהבהב בתצוגת השעון	הייתה הפסקת חשמל	אפס את השעה (ראה סעיף: שעון אלקטרוני)
הפונקציות הנשלטות בצורה אלקטרונית תקולות	נחשול מתח (לדוגמה פגיעת ברק)	אפס את הפונקציה הרלבנטית
נוצר עשן במהלך צלייה או גריל	שומן נשרף באלמנט הגריל	המשך בצלייה או בגריל עד שהשומן שעל אלמנט הגריל יישרף לגמרי
עיבוי רב נוצר בתא הבישול	המתלה או התבנית האוניברסלית הוכנסו בצורה שגויה	בדוק את גובה המדפים (ראה סעיף: צלייה או גריל)
סימנים בצבע מאט ובצבעים בהירים מופיעים על אביזרים מאמייל	תופעה זו רגילה והיא נוצרת בשל מזילה של מיצי בשר או פירות	פתח את דלת התנור לזמן קצר ומעט לעת במהלך הפעולה
פנלי הדלת מעורפלים	תופעה זו רגילה והיא נגרמת בשל הפרשי טמפרטורה	לא ניתן
	חמם את המכשיר לחום של עד 100 °C וכבה אותו לאחר 5 דקות	

החלפת נורת התאורה של התנור

החלף נורות תאורה תקולות בתנור. תוכל להשיג נורות תאורה חלופיות ממחלקת שירות הלקוחות או ממשווקים המתמחים בכך: E14, 220 - 240 V, 40 W, עמיד בחום עד 300 °C. יש להשתמש אך ורק בנורות התאורה הללו לתנור.

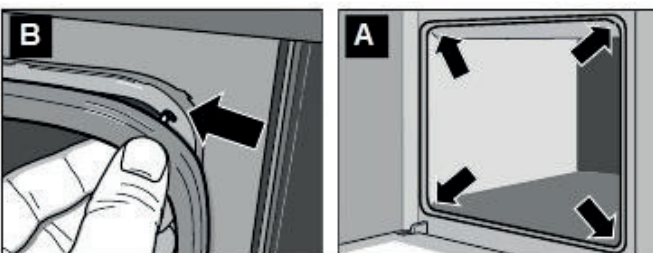
⚠ סכנת התחשמלות!

נתק את המכשיר מספק הכוח. נתק את מפסק הפחת או שלוף את הנתיך מקופסת הנתיכים.

1. הנח מגבת מטבח בתוך תא הבישול הקר כדי למנוע נזק.
2. סובב את כיסוי הזכוכית נגד כיוון השעון והסר אותו.



3. החלף את נורת התאורה של התנור בנורה מאותו הסוג.



בדוק שנית וודא שהאטם ממקום נכון, במיוחד בפינות.

שירות לאחר מכירה

אם ישנה תקלה ויש צורך לבצע תיקון שאיך יודע לעשות בעצמך, השתמש בשירות לאחר מכירה.

הכתובות מופיעות במדריך השירות לאחר מכירה.

הערה: במידה והשגיאה נובעת מתפעול לקוי, תחויב בגין יצירת קשר עם השירות לאחר מכירה.

כשאתה יוצר קשר עם השירות לאחר מכירה, ציין את מספר ה-E ומספר ה-FD.

המספרים הללו מופיעים על לוחית הדירוג שמאחורי דלת המכשיר בקצה השמאלי התחתון.

מספר E מספר FD

ניתן לקבל פרטים נוספים אודות מוצרים, אביזרים, חלקי חילוף ושירותים בכתובת www.constructa.de ובחנות המקוונת www.constructa-eshop.com

מנות בדיקה

מנות הבדיקה נבדקו לפי תקן (2009) EN 50304/EN 60350 IEC ו-EN 60350. שים לב למידע המופיע בטבלאות אודות קדם חימום.

הערות

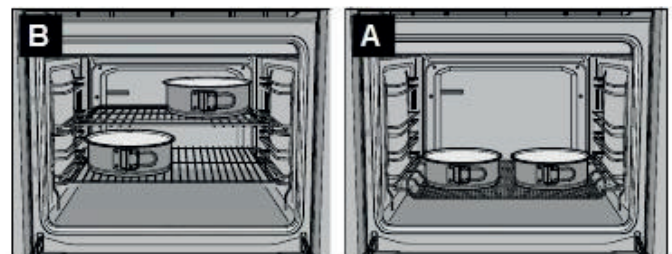
- לאפייה, קבע תחילה את הטמפרטורה הנמוכה יותר שצוינה.
- מזון הנמצא על תבניות אפייה שהוכנסו לתנור באותו הזמן לא יהיה מוכן בהכרח באותו הזמן.

אפייה	מיקום המדף	מצב פעולה	טמפרטורה ב-°C	זמן אפייה בדקות
עוגיות צינור	3		140 - 150*	20 - 30
	1		140 - 150*	25 - 30
	1+3		140 - 150*	25 - 35
	1+3+4		130 - 140*	35 - 50
עוגות קטנות (20 x בתבנית)	3		160 - 170**	25 - 30
	1		150 - 160**	20 - 30
	1+3		140 - 150**	30 - 40
	1+3+4		140 - 150**	35 - 45
עוגת ספוג במים חמים	2		160 - 170*	25 - 35
	1		160 - 170*	25 - 35
	1		170 - 180*	60 - 70
	1+3		170 - 180*	65 - 75

פאי תפוחים בציפוי כפול (תבניות פח שחורות ממוקמות אחת ליד השנייה, תרשים A)

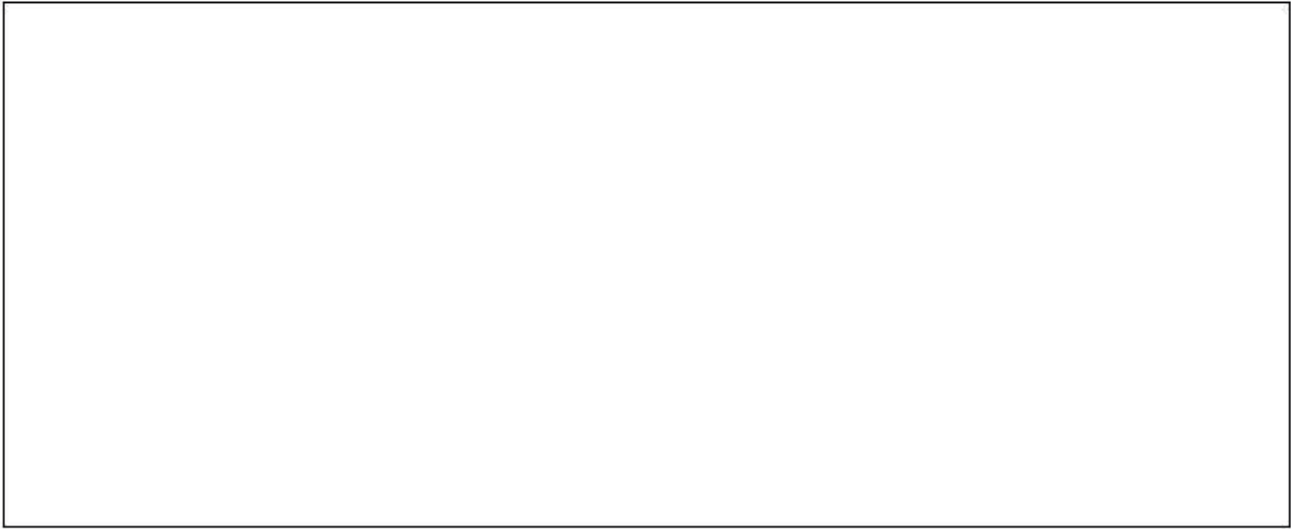
פאי תפוחים בציפוי כפול (תבניות פח שחורות ממוקמות באלכסון אחת מהשנייה, תרשים B)

* חימום מוקדם של התנור
** חום מראש במשך 10 דקות



הכנה בגריל	מיקום המדף	מצב פעולה	טמפרטורה ב-°C	זמן הכנה בגריל בדקות
סוסט (תבנית אוניברסלית + מתלה)	3+4		275*	2-1
סטייק בקר x 12 (תבנית אוניברסלית + מתלה)	3+4		275	20 - 25**

* חום מראש במשך 10 דקות
** הפוך לאחר 2/3 מזמן הבישול



9001119692



Constructa-Neff Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany

(950507)