

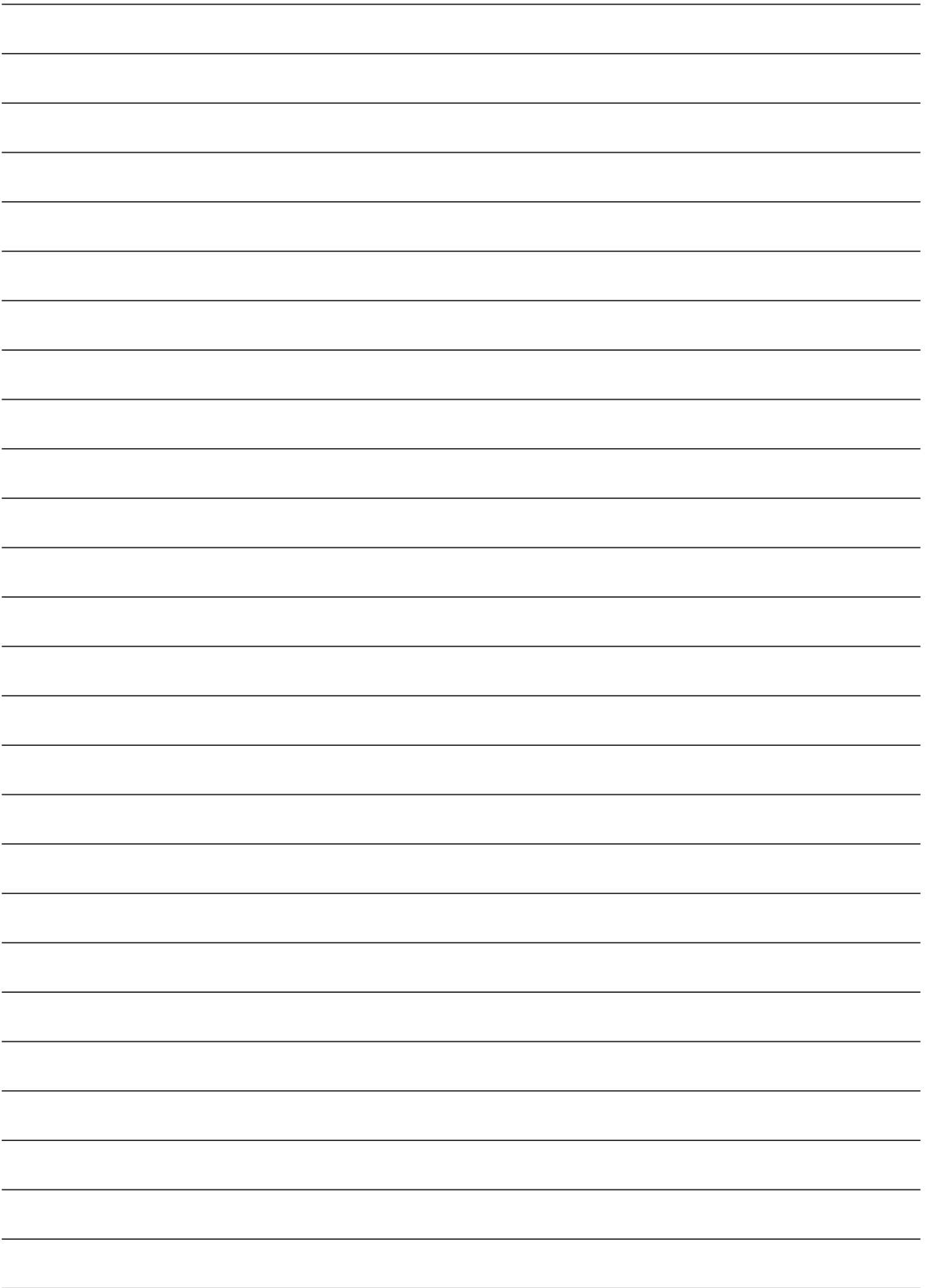
BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, GERMANY

siemens-home.com

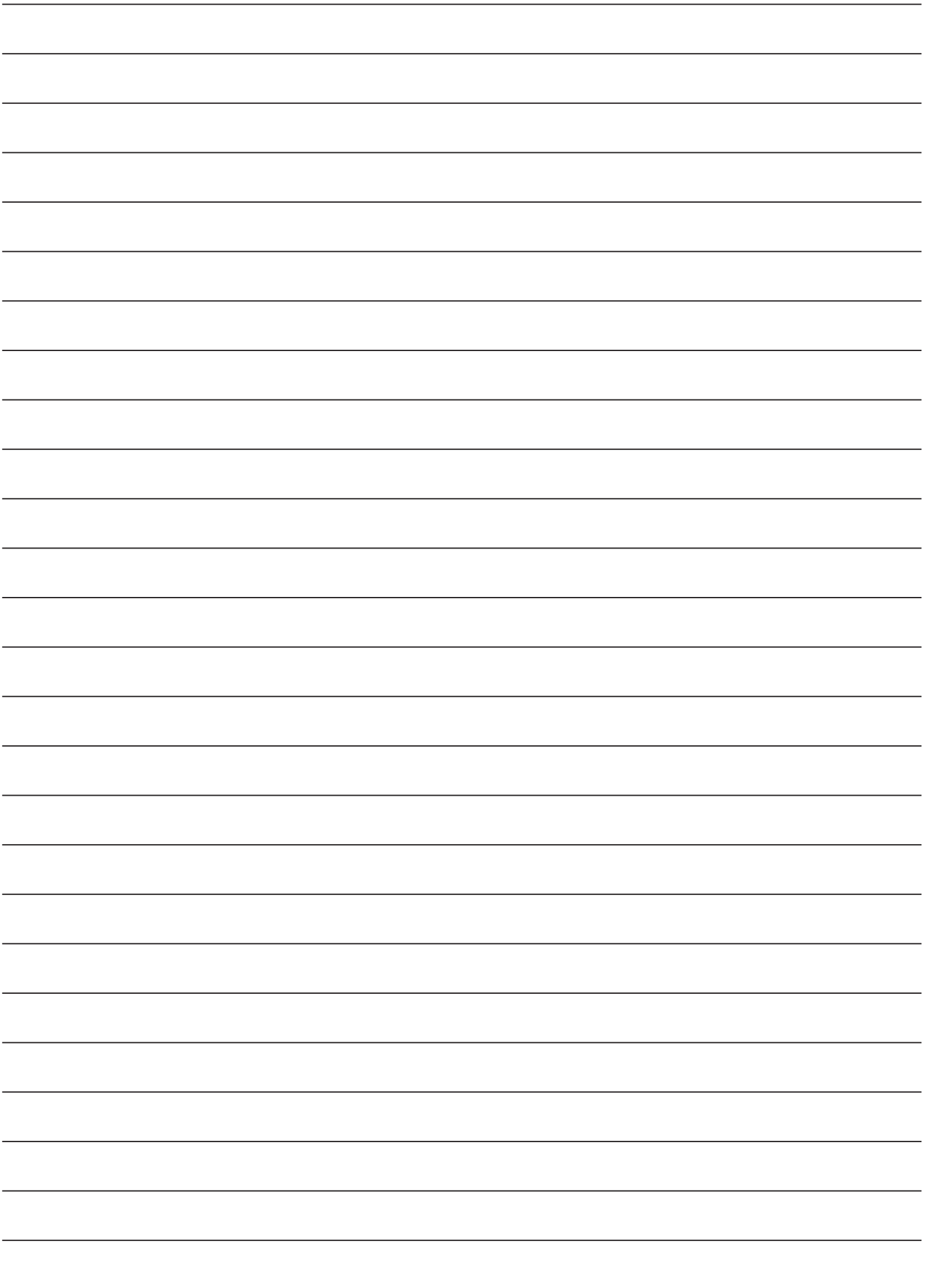
יצרן: B.S.H Home Appliances Ltd. תחת רישיון סימן מסחרי של Siemens AG



9001183782 01 090296







לקוחות נכבדים,

אנו מקווים, שהוראות הפעלה והתקנה אלה סייעו לכם להפעיל את מכשיר החשמל של **SIEMENS** ושהוא פועל לשביעות רצונכם.

אם למרות מאמצינו להגיש לכם מוצר מושלם וללא ליקויים תתגלה תקלה כלשהי בפעולתו של המכשיר, אנא פנו בכל עת לאחד מסניפי השרות הרשומים על הכריכה האחורית של חוברת זו.

מעבדות השרות והטכנאים המיומנים ישמחו להגיש לכם במהירות את כל העזרה הדרושה להחזרת המכשיר לפעולה תקינה.

בהצלחה!

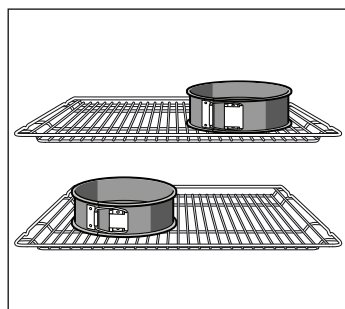
החברה שומרת לעצמה את הזכות לבצע שיפורים או שינויים ללא הודעה מוקדמת.

תחנות שרות

04-8477111	טל':	שרות CSB, שד' ההסתדרות 224, חיפה	צפון
08-9777222	טל':	שרות CSB, המסגר 1, א.ת. צפוני, לוד	מרכז
02-6403000	טל':	אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים	ירושלים
08-9777222	טל':	שרות CSB, יאיר 16, באר-שבע	דרום
08-6378616	טל':	שרות אקספרס, אזור התעשייה החדש, אילת	
08-6335311	טל':	שרות ששון, הבנאי 3, אילת	

מוקד שרות 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

בעת אפייה בשני מפלסים: הקפידו תמיד להניח את התבנית הרב-תכליתית מעל למגש האפייה. אפייה ב-3 מפלסים: הכניסו את התבנית הרב-תכליתית באמצע.

עוגיות מזולפות:


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

פאי תפוחים בעל ציפוי פריך כפול במפלס 1:

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

פאי תפוחים בעל ציפוי פריך ב-2 מפלסים:

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

עוגות בתבניות מתכת קפיציות: אפו במפלס 1 עם  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.

מנה	אביזרים וכלי בישול	מצב חימום	סוג חימום	טמפרטורה °C-ב	משך הבישול בדקות
עוגיות, חימום מקדים*	מגש אפייה	3		150-140	40-30
	מגש אפייה	3		150-140	40-30
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		150-140	45-30
	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1		140-130	55-40
עוגות קטנות, חימום מקדים*	מגש אפייה	3		170-150	35-20
	מגש אפייה	3		170-150	35-20
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		160-140	45-30
	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1		150-130	55-35
עוגת ספוג על בסיס מים חמים, חימום מקדים*	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 עוגה קפיציות, 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 ישירות על-גבי מדף הרשת, יש להניח גם את התבנית הרב-תכליתית במפלס 1. כך הנוזלים נאספים והתנור יישאר נקי יותר.

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

* יש להפוך לאחר שחלף 2/3 ממשך הבישול שהוגדר.

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

הכנה

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

4. סגרו את הצנצנות בעזרת התפסים.

אין להכניס יותר משש צנצנות לתא התנור בעת ובעונה אחת.

קביעת ההגדרות

- הכניסו את התבנית הרב-תכליתית למפלס מספר 2. סדרו את הצנצנות כך שלא יגעו זו בזו.
- 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.

שימור

פירות

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

השאירו את הצנצנות בתנור הכבוי למשך 25 עד 35 דקות ואז הוציאו אותן מהתנור. אם תשאירו את המזון להתקרר בתוך התנור למשך זמן רב יותר, חידקים עלולים להופיע על-גבי המזון ולגרור לפירות להחמיץ.

פירות בתוך צנצנות של 1 ליטר	בעת הופעת הבועות	חום שיורי
תפוחים, דומדמניות אדומות, תותים	כיבוי	כ-25 דקות
דובדבנים, משמשים, אפרסקים, חזרזר	כיבוי	כ-30 דקות
רסק תפוחים, אגסים, שזיפים	כיבוי	כ-35 דקות

ירקות

כשמתחילות להופיע בועות בצנצנות, כוונו את הטמפרטורה חזרה בין

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

הוצאת הצנצנות

לאחר שתהליך השימור הסתיים, הוציאו את הצנצנות מתוך 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 במהלך הכנתם בחום גבוה מאוד, כגון תפוחי אדמה פריכים, טוגנים, לחם קלוי, לחמניות, לחם, מאפים עדינים (ביסקוויטים, לחם זנגוויל, עוגיות).

עצות להכנת מזון תוך שמירה על היווצרות מינימלית של אקרילאמיד

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.
אפיפות	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 אפויים	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 האביזרים, הרשתות או המדפים הטלסקופיים.



הכנת יוגורט

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

4. חממו את תא התנור מראש כפי שמצוין.
5. הניחו את הכוסות או הצנצנות על רצפת תא התנור ובשלו בהתאם להנחיות.

התפחת בצק


1. הכינו את הבצק כרגיל, הניחו אותו בתוך כלי חסין חום עשוי קרמיקה, וכסו.
2. חממו את תא התנור מראש כפי שמצוין.
3. כבו את התנור, הניחו את הכלי עם הבצק בתוך תא התנור והניחו לו לתפוח.

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


הפשרה

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





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

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

ייבוש

בעזרת אוויר חם  3D ניתן לייבש מזון באופן מושלם. השתמשו אך ורק בפירות וירקות שאינם פגומים, ושטפו אותם היטב. נקזו את כל המים העודפים, וייבשו אותם היטב.

רפדו את התבנית הרב-תכליתית ואת מדף הרשת באמצעות נייר אפייה או נייר פרגמנט. פירות וירקות עסיסיים במיוחד יש להפוך מספר פעמים. הסירו את הפירות והירקות מהנייר ברגע שהם התייבשו.

פירות ועשבי תבלין	אביזרים	מצב חימום	סוג חימום	טמפרטורה	משך הבישול
600 גרם פרוסות תפוחי עץ	תבנית רב-תכליתית + מדף	1+3		80 °C	5 שעות (בערך)
800 גרם פרוסות אגסים	תבנית רב-תכליתית + מדף	1+3		80 °C	8 שעות (בערך)
1.5 ק"ג שזיפים	תבנית רב-תכליתית + מדף	1+3		80 °C	8-10 שעות (בערך)
200 גרם עשבי תבלין, שטופים	תבנית רב-תכליתית + מדף	1+3		80 °C	1.5 שעות (בערך)

מאפים, מאכלים מוקרמים, צנימים עם תוספות

אם אתם צולים ישירות על-גבי מדף הרשת, יש להניח גם את התבנית הרב-תכליתית במפלס מספר 1. כך התנור יישאר נקי יותר.

הניחו תמיד את כלי הבישול על-גבי מדף הרשת של התנור. איכות הבישול של הפשטידה תלויה במידה רבה בגודל של כלי הבישול ובעובי המאפה. הערכים המופיעים בטבלה הם זמני אפייה ממוצעים בלבד.

מנה	אביזרים וכלי בישול	מצב חימום	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך הבישול בדקות
מאפים					
פשטידה, מתוקה	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, ללא בישול מקדים, בגובה 4 ס"מ לכל היותר	כלי בישול חסין חום	2	☒	180-160	80-60
	שני כלי בישול חסיני חום	3+1	☒	170-150	85-65
צנים					
צנים עם תוספות, 4 פרוסות	מדף רשת	4	☒	170-160	15-10
צנים עם תוספות, 12 פרוסות	מדף רשת	4	☒	170-160	20-15

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

מוצרים מוכנים

יש לפעול בהתאם להוראות שעל-גבי האריזה.

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

מנה	אביזרים	מצב חימום	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך הבישול בדקות
פיצה, קפואה					
פיצה עם בצק דק	תבנית רב-תכליתית	2	☒	210-190	20-15
	תבנית רב-תכליתית + מדף	1+3	☒	200-180	30-20
פיצה עם בצק עבה	תבנית רב-תכליתית	2	☒	190-170	30-20
	תבנית רב-תכליתית + מדף	1+3	☒	190-170	35-25
באגט פיצה	תבנית רב-תכליתית	3	☒	190-170	30-20
מיני פיצה	תבנית רב-תכליתית	3	☒	200-180	20-10
פיצה, מצוננת, חימום מקדים	תבנית רב-תכליתית	1	☒	200-180	15-10
מוצרים מתפוחי אדמה, קפואים					
טוגנים	תבנית רב-תכליתית	3	☒	210-190	30-20
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☒	200-180	40-30
קרוקטים	תבנית רב-תכליתית	3	☒	210-190	25-20
רושטי, נגיסי תפוחי אדמה ממולאים	תבנית רב-תכליתית	3	☒	210-190	25-15
דברי מאפה קפואים					
לחמניות, באגט	תבנית רב-תכליתית	3	☒	210-190	20-10
כעכים (בצק)	תבנית רב-תכליתית	3	☒	220-200	20-10
דברי מאפה אפויים מראש					
לחמניות אפויות למחצה, באגטים אפויים למחצה	תבנית רב-תכליתית	3	☐	210-190	20-10
	תבנית רב-תכליתית + מדף	1+3	☒	180-160	25-20
מזון מעובד, קפוא					
אצבעות 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 לבשר עוף מוכן לצלייה (ללא מילוי).
הניחו את העוף השלם על-גבי מדף הרשת במפלס התחתון, כאשר החזה פונה כלפי מטה. הפכו לאחר שחלף 3/4 מהזמן המצוין.
הפכו את הצלי, כגון גלילת הודו או חזה הודו, בחלוף מחצית ממשך הבישול המומלץ. הפכו את נתחי העוף לאחר שחלף 3/4 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.
אם אתם צולים ישירות על מדף הרשת, עליכם להכניס את מגש האפייה למפלס 1. מיצי הבשר נאספים בתבנית והתנור נשאר נקי יותר.

עוף	משקל	אביזרים וכלי בישול	מצב חימום	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך הבישול בדקות
עוף, שלם	1.2 ק"ג	מדף רשת	2	☒	220-200	70-60
פרגית, שלמה	1.6 ק"ג	מדף רשת	2	☒	210-190	90-80
עוף, חצוי	500 גרם כל אחד	מדף רשת	2	☒	220-200	50-40
נתחי 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	4-3.5 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 3/4 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.
אם אתם צולים ישירות על-גבי מדף הרשת, יש להניח גם את מגש האפייה במפלס 1. כך הנוזלים נאספים והתנור יישאר נקי יותר.

דגים	משקל	אביזרים וכלי בישול	מצב חימום	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C, הגדרת 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 כף. 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

תוכלו להשתמש בכל כלי בישול עמיד בפני חום. מגש האפייה מתאים גם להכנת נתחי בשר גדולים.

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

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

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

מידע בטבלאות:

כלי ללא מכסה = לא מכוסה

כלי עם מכסה = מכוסה

הקפידו להניח את כלי הבישול במרכזו של מדף הרשת.

הניחו כלי בישול חמים עשויים זכוכית על-גבי משטח 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 כ-2-1 ס"מ.

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

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

עצות לצלייה בגריל

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

יש להשתמש בצלייה בגריל אך ורק כאשר דלת התנור סגורה.

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

יש להפוך את המזון הנצלה בגריל לאחר שחלף פרק זמן של 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 במרכזו של מדף הרשת.

הכניסו גם את מגש האפייה למפלט 1. מיצי הבשר נאספים בתבנית והתנור נשאר נקי יותר.

בעת הצלייה, אין להכניס את מגש האפייה או את התבנית הרב-תכליתית למפלט 4 או 5. החום הגבוה מעוות אותם ותא התנור עלול להיפגם בעת הוצאתם.

יחידת הצלייה מופעלת וכבית לסירוגין. זוהי תופעה רגילה. ההגדרות שנקבעו עבור הגריל יקבעו את תדירות הפעולה.

בשר

הפכו את נתחי הבשר כאשר חלפה מחצית ממשך 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	מצב חימום	סוג חימום	טמפרטורה בגריל, °C, הגדרת	משך הבישול בדקות
בקר						
נתח בקר	1.0 ק"ג	מכוסה	2		220-200	120
	1.5 ק"ג		2		210-190	140
	2.0 ק"ג		2		200-180	160
פילה, מדיום-רייר	1.0 ק"ג	לא מכוסה	2		230-210	70
	1.5 ק"ג		2		220-200	80
סיניטה, מדיום רייר	1.0 ק"ג	לא מכוסה	1		230-210	50
אומצה, מדיום-רייר 3 ס"מ		מדף רשת	5		3	15
עגל						
נתח בשר עגל	1.0 ק"ג	לא מכוסה	2		210-190	100
	2.0 ק"ג		2		190-170	120
טלה						
שוק טלה, ללא עצם, מדיום	1.5 ק"ג	לא מכוסה	1		170-150	120
בשר טחון						
קציץ בשר	כ-500 גרם	לא מכוסה	1		190-170	70
נקניקיה						
נקניקיה		מדף רשת	4		3	15

מאפים קטנים	אביזרים	מצב חימום	סוג חימום	טמפרטורה °C-ב	משך הבישול בדקות
בצק עלים	מגש אפייה	3	☉	200-180	20-30
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	200-180	25-35
	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5	☉	180-160	35-45
עוגה תפוחה	מגש אפייה	3	☐	200-180	20-30
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	190-170	25-35

לחם ולחמניות

לעולם אין לשפוך מים לתוך תא התנור החם. בעת אפיית לחם, מומלץ לחמם מראש את התנור, אלא אם הוראות ההכנה מנמיכות אחרת.

בעת אפייה בשני מפלסים, הקפידו תמיד להניח את התבנית הרב-תכליתית מעל למגש האפייה.

לחם ולחמניות	אביזרים	מצב חימום	סוג חימום	טמפרטורה °C-ב	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	☐	230-210	20-30
לחמניות מבצק שמרים מתוק	מגש אפייה	3	☐	190-170	15-20
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	180-160	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 יוצא החוצה כשהוא נקי, העוגה מוכנה.
העוגה נפלה.	בפעם הבאה השתמשו בכמות קטנה יותר של נוזלים או הנמיכו את טמפרטורת התנור ב-10 מעלות. עיינו בזמני הערבוב שמצוינים במתכון.
העוגה תפחה במרכז אך נשארה נמוכה בשוליים.	אין לשמן את הצדדים של התבנית הקפיצית. מיד לאחר שהעוגה מוכנה, שחררו בהירות את שוליה מדפנות התבנית באמצעות סכין.
העוגה כהה מדי בחלקה העליון.	הכניסו את העוגה למפלס נמוך יותר בתנור, בחרו בטמפרטורה נמוכה יותר ואפו את העוגה במשך זמן ממושך מעט יותר.
העוגה יבשה מדי.	השתמשו בקיסם כדי לנקב חורים קטנים בעוגה המוכנה. לאחר מכן, טפטפו מיץ פירות או משקה אלכוהולי על העוגה. בפעם הבאה העלו את הטמפרטורה ב-10 מעלות וקצרו את משך האפייה.
הלחם או העוגה (לדוגמה, עוגת גבינה) נראים טוב, 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 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.	הקפידו תמיד על שימוש באוויר חם ☉ 3D בעת אפייה במספר מפלסים. מזון המונח בכמה מגשי אפייה במקביל בתנור לא יהיה מוכן בהכרח באותו הזמן.
בשעת אפייה של עוגות לחות נוצר עיבוי.	האפייה עשויה לגרום להיווצרותם של אדי מים, שנפלטים מן הפתחים הממוקמים מעל הידית של דלת התנור. האדים עלולים להצטבר וליצור טיפות מים על-גבי לוח הבקרה או על החזיתות של ארונות המטבח שסמוכים למכשיר. זוהי תופעה רגילה.

עוגות בתבנית	תבנית	מצב חימום	סוג חימום	טמפרטורה °C-ב	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
בסיס פלאן, ספוג	תבנית פלאן	2	☐	170-150	30-20
עוגת פלאן פירות עדינה, ספוג	תבנית קפיצית/תבנית טבעתית	2	☐	180-160	60-50
פלאן ספוג	תבנית קפיצית לעוגה	2	☐	180-160	40-30
מאפה עם בסיס בצק פריך וציפוי פריך	תבנית קפיצית לעוגה	1	☐	190-170	35-25
טארט פירות או עוגת גבינה, בסיס אפוי*	תבנית קפיצית לעוגה	1	☐	190-170	90-70
פלאן שוויצרי	מגש פיצה	1	☐	240-220	45-35
מאפים מלוחים (כגון קיש/טארט בצל)*	תבנית קפיצית לעוגה	1	☐	200-180	60-50
פיצה, בסיס דק עם שכבה דקה של תוספות (חימום מקדים)	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	מצב חימום	סוג חימום	טמפרטורה °C-ב	משך הבישול בדקות
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
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 שוויצרי	תבנית רב-תכליתית	2	☐	230-210	50-40
רולדה (חימום מקדים)	מגש אפייה	2	☐	210-190	20-15
חלה קלועה עם 500 גרם קמח	מגש אפייה	2	☐	180-160	40-30
עוגת פירות יבשים עם 500 גרם קמח	מגש אפייה	3	☐	180-160	70-60
לחם פירות עם 1 ק"ג קמח	מגש אפייה	3	☐	170-150	100-90
שטרודל, מתוק	תבנית רב-תכליתית	2	☐	200-180	65-55
בורקס	תבנית רב-תכליתית	2	☐	200-180	50-40
פיצה	מגש אפייה	2	☐	240-220	25-15
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	200-180	45-35

מאפים קטנים	אביזרים	מצב חימום	סוג חימום	טמפרטורה °C-ב	משך הבישול בדקות
אפיפות	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
עוגיות בצק פריך (חימום מקדים)	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
עוגיות מקרון	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 (מקצפת)	מגש אפייה	3	☉	100-80	150-130
פחזניות	מגש אפייה	2	☐	220-200	40-30

עצות לחיסכון באנרגיה ולשמירה על איכות הסביבה

חיסכון בחשמל בעת שימוש בכירת הגז

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

סילוק ידידותי לסביבה

יש להשליך את חומרי האריזה באופן ידידותי לסביבה.

מכשיר זה עומד בתקנה האירופית 2012/19/EU להשלכת ציוד חשמלי ואלקטרוני (WEEE). התקנה מפרטת את המסגרת ברחבי האיחוד האירופי להחזרה ולמחזור של מכשירים משומשים.



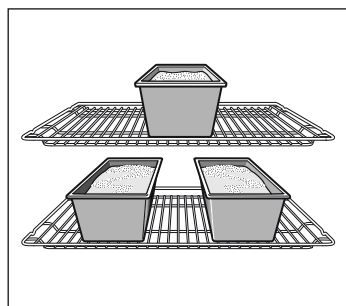
בסעיף זה תוכלו למצוא עצות מועילות לחיסכון באנרגיה בעת אפייה וצלייה בתנור ובעת בישול על הכיריים, וכן בנוגע לאופן השלכת המכשיר שלכם בצורה נאותה.

חיסכון בחשמל בעת שימוש בתנור

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

מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו

- תבנית רב-תכליתית: מפלס 3
 - מגש אפייה: מפלס 1
- מזון המונח בכמה מגשי אפייה במקביל בתנור לא יהיה מוכן בהכרח באותו הזמן.
- הטבלאות שמובאות להלן מציגות מספר הצעות עבור התבשילים שלכם. כאשר אתם אופים בשלוש תבניות עוגה או תבניות מוארכות במקביל, הניחו אותן על-גבי מדפי הרשת כפי שמודגם באיור.



תבניות אפייה

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

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

טבלאות

הטבלאות מכילות מידע לגבי סוגי החימום המומלצים באפיית הסוגים השונים של עוגות ומאפים. הטמפרטורה ומשך זמן האפייה תלויים בכמות הבליה ובהרכבה. לכן, בטבלאות מוצגים תחומים מומלצים של הטמפרטורות. 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.

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 הוא 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 עם אוויר חם 3D, השתמשו במפלסים הבאים עבור האביזרים:
- עוגות בתבניות: מפלס 2
 - עוגות על מגשים: 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:
- מגש אפייה: מפלס 5

פתרון בעיות

⚠ סכנת התחשמלות!

תיקונים שבוצעו באופן לקוי עלולים להיות מסוכנים. רק צוות מוסמך משירות התמיכה הטכנית רשאי לבצע תיקונים.

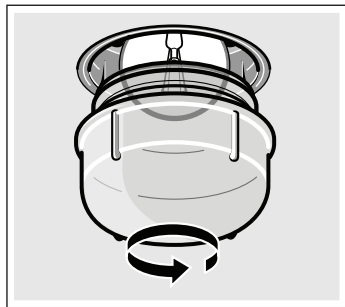
החלפת הנורה בתקרת התנור

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

⚠ סכנת התחשמלות!

הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים.

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



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

מכסה הזכוכית

עליכם להחליף את מכסה הזכוכית כאשר הוא פגום. ניתן לרכוש מכסי 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 בעיות

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

⚠ סכנת התחשמלות!

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

בעיה	גורם אפשרי	פתרון/מידע
התנור אינו פועל.	תקלה במפסק הזרם.	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 ושוב.
מבער הגז אינו ניצת.	הפסקת חשמל או מצתים לחים.	הדליקו את מבערי הגז בעזרת מצית גז או גפרור.

הודעות שגיאה

כאשר מופיעה בלוח התצוגה הודעת שגיאה עם E, לחצו על הלחצן ⏻ (ההודעה תיעלם). פונקציית הגדרת הזמן תימחק. אם הודעת השגיאה אינה נעלמת, צרו קשר עם שירות התמיכה הטכנית. המשתמש יכול לפתור את הודעות השגיאה הבאות.

הודעת שגיאה	גורם אפשרי	פתרון/עצה
E011	לחצן נלחץ למשך זמן ארוך מדי או נתקע.	לחצו על כל הלחצנים בזה אחר זה. בדקו אם אחד מהלחצנים תקוע, מכוסה או מלוכלך.

שירות לקוחות

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

מספר E ומספר FD

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

מספר E	מספר FD

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 ויעוץ לגבי המוצר

IL 2220*

(חיוב שיחות בתעריף המקומי או הנייד).

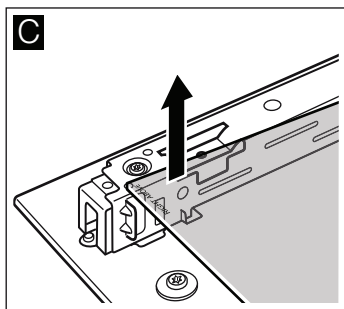
תוכלו לסמוך על הרמה המקצועית המתקדמת של היצרן. לפיכך, תוכלו להיות בטוחים שהתיקונים מבוצעים על-ידי טכנאי שירות מיומנים המשתמשים בחלקי חילוף מקוריים בלבד.

התקנת הדלת

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

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

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



נקו את הלוחות באמצעות חומר ניקוי לזכוכית ומטלית רכה.

⚠ סכנת פציעה!

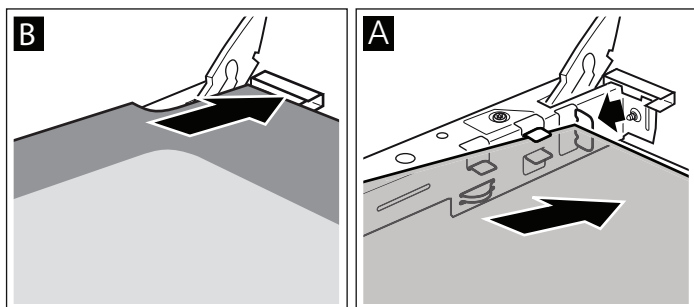
שריטה בזכוכית שבדלת התנור עלולה להתפתח לסדק. אין להשתמש במגרדת לזכוכית, בעזרי ניקוי או בחומרי ניקוי חדים או שורטים.

התקנה

בעת ההתקנה, ודאו שהכיתוב "top right" פונה עם הפנים כלפי 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 המכסה למקומו ולחצו עליו.

4. חברו את דלת התנור.

אין להשתמש בתנור עד שכל הלוחות הותקנו חזרה במקומם בצורה נכונה.

⚠ סכנת פציעה!

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

הסרת לוחות הדלת והתקנתם

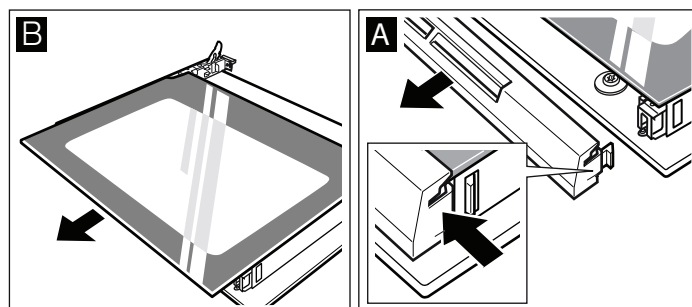
ניתן להסיר את לוחות הזכוכית של דלת התנור כדי להקל עליכם את הניקוי.

הסרה

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

2. הסירו את המכסה 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).



לפני פעולת הניקוי

הסירו אביזרים וכלי בישול 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 בחומר ניקוי לתנורים על-גבי המשטחים בעלי מנגנון הניקוי העצמי.

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.
- הגדירו  מצב אוויר חם 3D.
- 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 בעזרת מים וספוג רך. הופעת שינויים קלים בצבע הציפוי לא תפגום ביכולת הניקוי האוטומטית שלו.

זהירות!

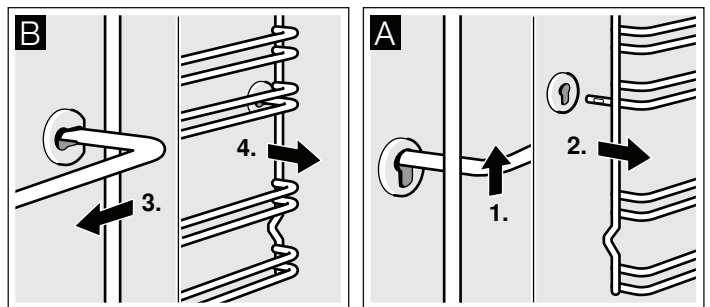
- אין להשתמש בחומרי ניקוי שורטים. אתם עלולים לשרוט או להרוס את השכבה הנקבובית.
- לעולם אין לנקות את השכבה הקרמית באמצעות חומרי ניקוי לתנורים. אם בטעות השכבה הקרמית באה במגע עם חומר ניקוי לתנורים, יש לנקות מיד בספוג והרבה מים.

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).

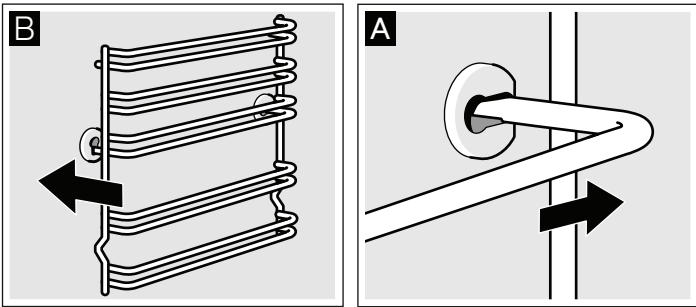


נקו את המסילה בחומר ניקוי וספוג. השתמשו במברשת לצורך ניקוי משקעי לכלוך קשים להסרה.

החזרת המסילות למקומן

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).

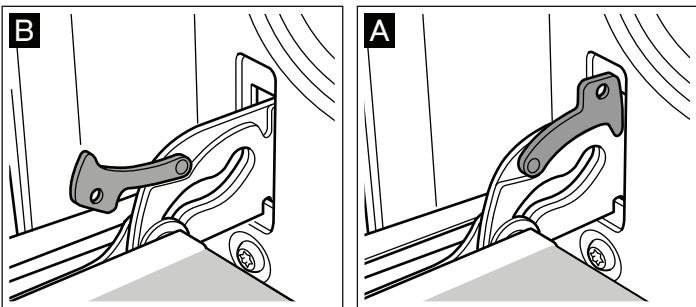


המסילות מתאימות הן לצד הימני והן לצד השמאלי. יש לוודא שמפלים מספר 1 ו-2 נמצאים מתחת למפלים מספר 3, 4 ו-5, כפי שמוצג באיור B.

ניתוק דלת התנור וחיבורה

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.

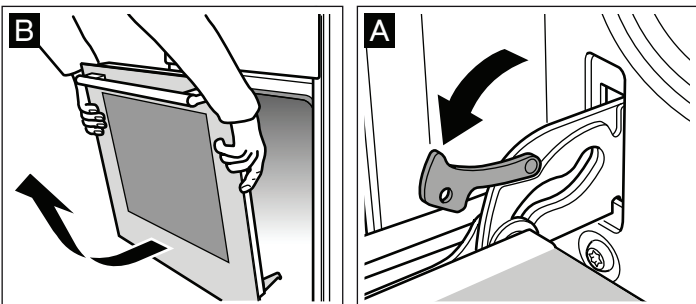


⚠ סכנת פציעה!

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).



אזור	חומרי ניקוי
כירת זכוכית* (בהתאם לדגם המכשיר)	טיפול: מוצרים להגנה/טיפול בזכוכית ניקוי: חומרי ניקוי לזכוכית. יש לעיין בהוראות הניקוי המופיעות על-גבי האריזה.
לוח זכוכית	⚠ מגרדת לזכוכית עבור לכלוך עיקש: הסירו את כיסוי המגן ונקו באמצעות הלהב בלבד. זהירות: הלהב חד מאוד. סכנת פציעה. כסו שוב את הלהב לאחר הניקוי. החליפו ללא דיחוי להבים שניזוקו.
נעילת בטיחות בפני ילדים*	חומר ניקוי לזכוכית: נקו באמצעות מטלית רכה. אין להשתמש במגרדת לזכוכית. ניתן להסיר את הדלת כדי לסייע לניקוי. כדי לגלות כיצד ניתן לעשות זאת, עיינו בסעיף 'הסרה והרכבה של דלת התנור'.
(בהתאם לדגם המכשיר)	מי סבון חמים: נקו באמצעות ספוג כלים.
אטם אין להסיר את האטם.	אם דלת התנור מצוידת בנעילת בטיחות מפני ילדים, יש להסירה לפני הניקוי. אם היא מלוכלכת מאוד, נעילת הבטיחות בפני ילדים לא תפעל כהלכה.
אזור בישול	מי סבון חמים או תמיסת חומץ: נקו באמצעות ספוג לכלים.
מכסה הזכוכית של הנורה בתא התנור	עבור לכלוך עיקש, השתמש בספוג קרצוף לפלדת אל-חלד או בחומר ניקוי לתנור. השתמשו רק כאשר תא התנור קר.
מדף	⚠ השתמשו בפונקציית הניקוי העצמי כדי לנקות משטחים בעלי יכולת ניקוי עצמי. כדי לגלות כיצד ניתן לעשות זאת, עיינו בסעיף 'ניקוי עצמי'. זהירות! אין להשתמש בחומר ניקוי לתנורים לצורך ניקוי משטחים המתנקים מעצמם.
	מי סבון חמים: נקו באמצעות ספוג כלים או מברשת. ניתן להסיר את המדפים לצורך ניקוי. כדי לגלות כיצד ניתן לעשות זאת, עיינו בסעיף 'הסרה והרכבה של מדפים'.
	מסילות הארכה טלסקופית* (בהתאם לדגם המכשיר)
	מי סבון חמים: נקו באמצעות ספוג כלים או מברשת. אין להסיר את חומר הסיכה ממסילות ההארכה. מומלץ לנקות אותן כשהן במקומן. אין להשרות, לנקות במדיח הכלים או לנקות בתנור כחלק מתוכנית הניקוי העצמי. זה עלול לגרום נזק למדפים וכתוצאה מכך, ייתכן שלא יפעלו כשורה.

* אופציונלי (זמין בחלק מהמכשירים, בהתאם לדגם המכשיר)

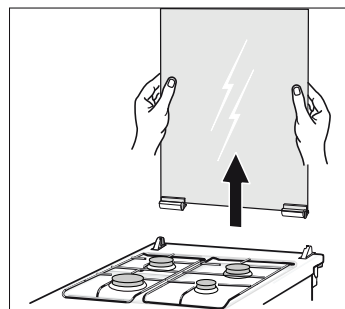
אזור	חומרי ניקוי
אביזרים	מי סבון חמים: השרו ונקו באמצעות ספוג כלים או מברשת. מגש אפיייה מאלומיניום*: (בהתאם לדגם המכשיר) יבשו באמצעות מטלית רכה. אין לנקות במדיח הכלים. אין להשתמש בחומר ניקוי לתנורים. כדי למנוע היווצרות שריטות, אין לגעת לעולם במשטחי המתכת באמצעות סכין או חפץ חד דומה. מוצרי ניקוי גסים, ספוגים שורטים ומטליות ניקוי מחוספסות אינם מתאימים. אחרת, הדבר עלול לשרוט את פני השטח.
	שיפוד מסתובב* (בהתאם לדגם המכשיר)
	מי סבון חמים: נקו באמצעות ספוג כלים או מברשת. אין לנקות במדיח כלים.
	מדחום לבשר* (בהתאם לדגם המכשיר)
	מי סבון חמים: נקו באמצעות ספוג כלים או מברשת. אין לנקות במדיח כלים.
מגירת הבסיס*	מי סבון חמים: נקו באמצעות ספוג כלים.
(בהתאם לדגם המכשיר)	
* אופציונלי (זמין בחלק מהמכשירים, בהתאם לדגם המכשיר)	

מכסה זכוכית עליון

לפני פתיחה המכסה העליון, יש להסיר לכלוך באמצעות מטלית.

במידת האפשר, השתמשו בחומר לניקוי זכוכית.

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



אם צירי המכסה 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 המכסה העליון בסדר הפוך.

יש לסגור את המכסה העליון רק לאחר שהמבערים התקררו.

טיפול וניקוי

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

הערות

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

חומרי ניקוי

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

בעת ניקוי הכיריים אין להשתמש בחומרים הבאים:

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

בעת ניקוי התנור, אין להשתמש בחומרים הבאים:

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

חומרי ניקוי	אזור
מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. אין להשתמש בחומר ניקוי לזכוכית או במגרדות לזכוכית לצורך ניקוי.	לוח הבקרה
חומר ניקוי לזכוכית: נקו באמצעות מטלית רכה. ניתן להסיר את מסכה הזכוכית העליון לצורך הניקוי. כדי לגלות כיצד ניתן לעשות זאת, עיינו בסעיף 'מסכה זכוכית עליון'.	מסכה זכוכית עליון* (בהתאם לדגם המכשיר)
מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה.	כפתורי צלייה אין להסיר.
מי סבון חמים: אין לנקות באמצעות מגרדת זכוכית, מיץ לימון או חומץ.	מסגרת הכיריים
מי סבון חמים. יש להשתמש במעט מים. אסור שמים יחדרו למכשיר דרך בסיס המבערים. נקו מיד נזלים שרתחו וגלשו ומזון שנשפך. ניתן להסיר את תומכי הסירים.	כירת הגז ותומכי סירים* (בהתאם לדגם המכשיר)
תומכי סירים מברזל יצוק*: אין לנקות במדיח.	
יש להסיר את ראש המבער ואת הכיסוי ולנקות בעזרת מי סבון חמים. אין לנקות במדיח הכלים. פתחי יציאת הגז מוכרחים להישאר פנויים כל הזמן. מצתים: מברשת קטנה ורכה. מבערי הגז פועלים כהלכה רק כאשר המצתים יבשים. יבשו את כל החלקים היטב. הקפידו להחזיר אותם למקומם כהלכה. מכסי המבער מצופים באמייל שחור. הצבע עשוי להשתנות במהלך הזמן. הדבר אינו פוגע בביצועיהם.	מבערי גז* (בהתאם לדגם המכשיר)
חומרים שורטים או ספוגים: חממו את משטח החימום לזמן קצר לאחר מכן, כדי שיתייבש. משטחי חימום יכולים להחליד במשך הזמן אם הם נשארים רטובים. השתמשו במוצר טיפול כדי לסיים. נקו מיד נזלים שרתחו וגלשו ומזון שנשפך.	משטח חימום חשמלי* (בהתאם לדגם המכשיר)
הסירו את שינוי הצבע מצהוב לכחול מטבעת משטח החימום באמצעות חומר טיפול בפלדה. אין להשתמש בחומרים שורטים שעלולים לשרוט את המשטחים.	טבעת משטח החימום* (בהתאם לדגם המכשיר)
טיפול: מוצרים להגנה/טיפול במשטחים קרמיים ניקוי: חומרי ניקוי המתאימים למשטחים קרמיים. יש לעיין בהוראות הניקוי המופיעות על-גבי האריזה.	כיריים קרמיות* (בהתאם לדגם המכשיר)
▲ מגרדת לזכוכית עבור לכלוך עיקש: הסירו את כיסוי המגן ונקו באמצעות הלהב בלבד. זהירות: הלהב חד מאוד. סכנת פציעה. כסו שוב את הלהב לאחר הניקוי. החליפו ללא דיחוי להבים שניזוקו.	

חומרי ניקוי	אזור
מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. משטחי פלדת אל-חלד יש לנגב תמיד בכיוון המרקם הטבעי. אחרת, הדבר עלול לשרוט את פני השטח. יש להסיר מיד כתמים או נתזים שנוצרו כתוצאה מאבנית, שומן, עמילן וחלבון (חלבון ביצה למשל). חלודה עלולה להיווצר תחת כתמים ונתזים אלה.	משטחי נירוסטה* (בהתאם לדגם המכשיר)
את חומרי הניקוי המיועדים לניקוי משטחים חמים העשויים מפלדת אל-חלד ניתן לרכוש ממרכז שירות הלקוחות ומהספקים המורשים. מרחו שכבה דקה של חומר ניקוי בעזרת מטלית רכה.	
מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. אין להשתמש בחומר ניקוי לזכוכית או במגרדות לזכוכית לצורך ניקוי.	משטחי אמיל, משטחים צבועים, משטחי פלסטיק ומשטחים עם הדפסים* (בהתאם לדגם המכשיר)

* אופציונלי (זמין בחלק מהמכשירים, בהתאם לדגם המכשיר)

* אופציונלי (זמין בחלק מהמכשירים, בהתאם לדגם המכשיר)

בדיקת הגדרות הזמנים

אם כיוונתם כמה הגדרות זמנים, הסמלים המתאימים יוארו בתצוגה. הסמל של אפשרות כוונן הזמן יופיע כשלפניו החץ ►.
להצגת הטיימר, |→ משך בישול, |→ זמן סיום או ⊕ שעון, לחצו על הלחצן ⊕ מספר פעמים עד שהחץ ► יוצג 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. הגדירו 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 כוונן 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 אינו מגיב לאף הגדרה. ניתן לתכנת את הטיימר והשעה כאשר נעילת הבטיחות בפני ילדים מופעלת.

כאשר סוג החימום ודרגת הטמפרטורה או הגריל מתוכנתים, נעילת הבטיחות בפני ילדים מכבה את החימום.

הפעלת נעילת הבטיחות בפני ילדים

אין להגדיר משך בישול או זמן סיום.

לחצו על הלחצן ⊕ למשך כ-4 שניות.

לוח התצוגה מציג את הסמל ⊕. נעילת הבטיחות בפני ילדים פעילה כעת.

כיבוי נעילת הבטיחות בפני ילדים

לחצו על הלחצן ⊕ למשך כ-4 שניות.

הסמל ⊕ בלוח התצוגה כבה. נעילת הבטיחות בפני ילדים מושבתת כעת.

שינוי ההגדרות הבסיסיות

לתנור זה יש הגדרות בסיסיות שונות. ניתן להתאים את ההגדרות לצורכי המשתמש.

הגדרות בסיסיות	בחירה 1	בחירה 2	בחירה 3
1. מחוון זמן	תמיד*	רק עם לחצן ⊕	-
2. משך האות לאחר שמשך הבישול או הזמן שהוגדר בטיימר חלפו	כ-10 שניות	כ-2 דקות*	כ-5 דקות
3. הזמן עד להחלת הגדרה	כ-2 שניות	כ-5 שניות*	כ-10 שניות

* הגדרת ברירת מחדל

לא ניתן לתכנת פונקציית זמן אחרת.

1. לחצו על הלחצן ⊕ למשך כ-4 שניות.

לוח התצוגה יציג את ההגדרה הבסיסית הנוכחית עבור הזמן, לדוגמה 1. ע עבור הבחירה 1.

2. הגדירו את ההגדרה הבסיסית באמצעות הלחצנים + או -.

3. אשרו באמצעות הלחצן ⊕.

לוח התצוגה מציג את ההגדרה הבסיסית הבאה. באמצעות הלחצן ⊕, בחרו את הדרגות, ובאמצעות הלחצנים + או -, בצעו את ההגדרה.

4. לחצו על הלחצן ⊕ למשך כ-4 שניות.


כל ההגדרות הבסיסיות הוחלו.


ניתן לשנות את ההגדרות הבסיסיות שוב בכל עת.

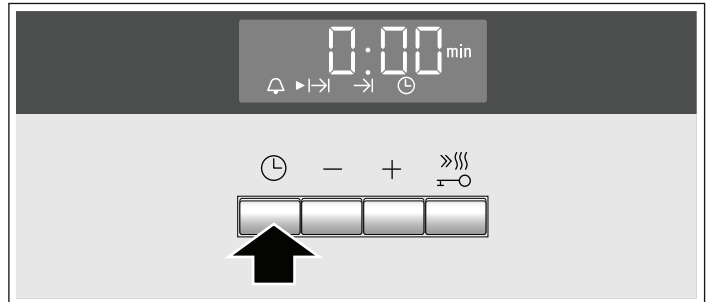
משך הבישול

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

הדוגמה שבאיור: משך בישול 45 דקות.

1. השתמשו בבורר הפונקציות כדי לקבוע את סוג החימום המבוקש.
2. השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי להגדיר את הטמפרטורה או כדי לקבוע את ההגדרות עבור הגריל.
3. לחצו פעמיים על הלחצן .

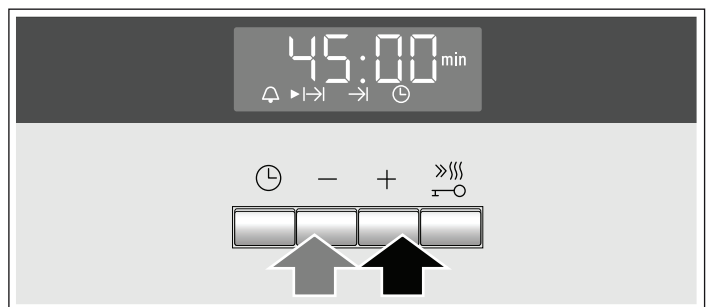
0:00 מוצג בתצוגה. סמלי הזמן מאירים והחץ ► מופיע ליד ->.




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



ערך ברירת המחדל ללחצן + = 30 דקות

ערך ברירת המחדל ללחצן - = 10 דקות




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


משך הבישול שהוגדר חלף

נשמע צליל התראה. התנור יפסיק להתחמם. 0:00 מוצג בתצוגה. לחצו על הלחצן . ניתן לקבוע משך בישול חדש באמצעות הלחצן + או -. לחלופין, לחצו על  פעמיים וסובבו את בורר הפונקציות למצב כבוי. התנור כבה.

שינוי משך הבישול






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

ביטול משך הבישול

השתמשו בלחצן - כדי לאפס את משך הבישול ל-0:00. השינוי יישמר כעבור שניות אחדות. משך 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 כוונן הזמן יופיע כשלפניו החץ ►.

הצגת  הטיימר, -> משך בישול, -> זמן סיום או  שעון, לחצו על הלחצן  מספר פעמים עד שהחץ ► יוצג ליד הסמל המתאים. הערך יופיע בתצוגה למשך שניות אחדות.

שעת סיום


ניתן לשנות את השעה שבה תרצו שהמזון יהיה מוכן. התנור יופעל אוטומטית, וייכבה בחלוף הזמן שנקבע. לדוגמה, תוכלו להכניס את המנה לתנור בבוקר, ולהגדיר את משך הבישול כך שהיא תהיה מוכנה לארוחת הצהריים.

הקפידו לא להשאיר מזון לזמן ממושך מדי בתא התנור כדי שלא יתקלקל.


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


1. סובבו את בורר הפונקציות,

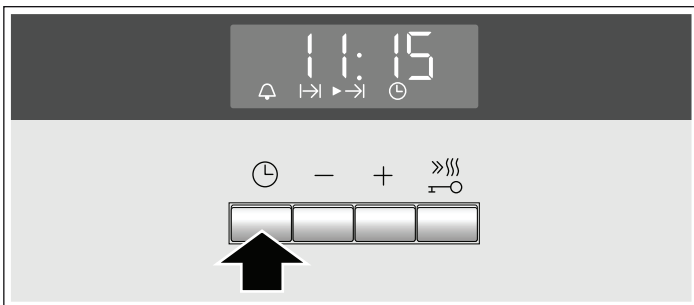
2. כווננו את בורר הטמפרטורה.

3. לחצו פעמיים על הלחצן .

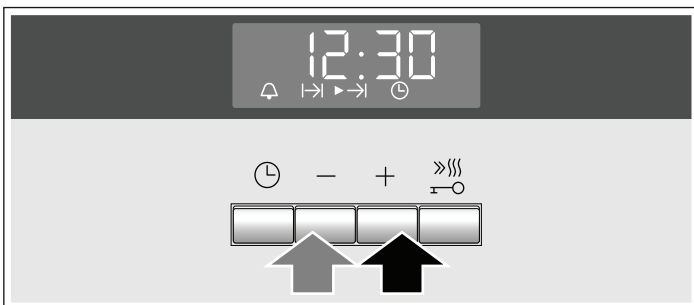
4. השתמשו בלחצן + או בלחצן - כדי לקבוע את משך הבישול.






5. לחצו על הלחצן .

החץ ► מופיע ליד ->. בתצוגה מופיעה השעה שבה המנה תהיה מוכנה.





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




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


משך הבישול שהוגדר חלף

נשמע צליל התראה. התנור יפסיק להתחמם. 0:00 מוצג בתצוגה. לחצו על הלחצן . ניתן לקבוע משך בישול חדש באמצעות הלחצן + או -. לחלופין, 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 משך 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 .

תיכנות התנור

התנור מתחמם.

כיבוי התנור

סובבו את בורר הפונקציות למצב כבוי.

שינוי ההגדרות

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

חימום מהיר

עם פונקציית החימום המהיר, התנור מגיע לטמפרטורה המתוכנתת במהירות.

יש להשתמש בחימום מהיר עבור טמפרטורות הגבוהות מ-100°C. סוגי החימום הבאים מתאימים:

■ אוויר חם 3D

■ חימום עליון ותחתון

כדי לוודא בישול אחיד, אין להכניס את המזון לתנור לפני שהחימום המהיר הושלם.

1. בחרו את הטמפרטורה וסוג החימום הדרושים.

2. לחצו לחיצה קצרה על הלחצן \ggg .

לוח התצוגה מציג את הסמל \ggg . התנור יתחיל להתחמם.

סוף החימום המהיר

יישמע צליל התראה. הסמל \ggg נעלם מלוח התצוגה. הכניסו את המזון לתנור.

ביטול החימום המהיר

לחצו לחיצה קצרה על הלחצן \ggg . הסמל \ggg נעלם מלוח התצוגה.

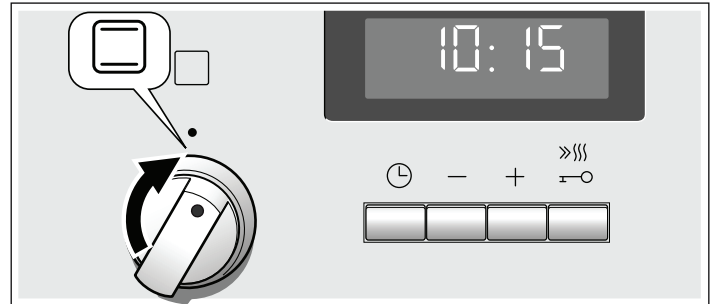
קיימות דרכים שונות לתיכנות התנור. תיכנות סוג החימום, הטמפרטורה או הספק הגריל. ניתן לתכנת את התנור עם משל הבישול ושעת הסיום עבור כל מנה. לקבלת מידע נוסף, עיינו בפרק 'הגדרת פונקציות הזמן'.

הערה: מומלץ לחמם מראש את התנור לפני הכנסת המזון כדי להימנע מעיבוי על זכוכית התנור.

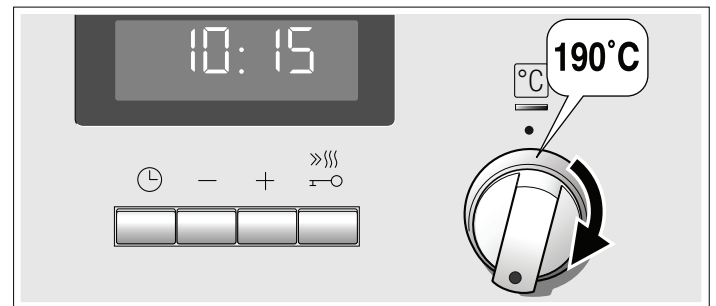
סוג החימום והטמפרטורה

הדוגמה שבאיור: חימום עליון/תחתון בטמפרטורה של 190°C.

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



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



הגדרת אפשרויות כוונן הזמן

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

1. לחצו על הלחצן \odot פעם אחת.

סמלי הזמן מאירים בתצוגה והחץ \blacktriangleright מופיע ליד \odot .

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 \odot מאיר בתצוגה והטיימר מתחיל לספור לאחור. סמלי הזמן האחרים נכבים.

הזמן שנקבע עבור הטיימר חלף

נשמע צליל התראה. 0:00 מוצג בתצוגה. השתמשו בלחצן \odot 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 כוונן הזמן יופיע כשלפניו החץ \blacktriangleright .

להצגת \odot הטיימר, \blacktriangleright משך בישול, \blacktriangleright זמן סיום או \odot שעון, לחצו על הלחצן \odot מספר פעמים עד שהחץ \blacktriangleright יוצג ליד הסמל המתאים.

הערך יופיע בתצוגה למשך שניות אחדות.

דוגמה	מזון	משטח חימום	דרגת חום
המסה	שוקולד, חמאה, מרגרינה	מבער חסכוני	להבה קטנה
חימום	ציר, ירקות משומרים	מבער רגיל משטח חימום חשמלי**	להבה קטנה 2-1
חימום ושמירה על חום	מרקים	מבער חסכוני משטח חימום חשמלי**	להבה קטנה 2-1
אידיוי*	דגים	מבער רגיל משטח חימום חשמלי**	בין להבה גדולה לקטנה 4-3
טיגון קל*	תפוחי אדמה וירקות אחרים, בשר	מבער רגיל משטח חימום חשמלי**	בין להבה גדולה לקטנה 4-3
הרתחה*	אורז, ירקות, מנות בשר (עם רטבים)	מבער רגיל משטח חימום חשמלי**	להבה גבוהה 6-5
צלייה	פנקייקים, תפוחי אדמה, שניצל, אצבעות דג	מבער עם תפוקה גבוהה** מבער ווק**	בין להבה גדולה לקטנה

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

** אופציונלי. זמין עבור חלק מהמכשירים, בהתאם לדגם המכשיר (עבור טיגון על מבער הווק, מומלץ להשתמש בווק)

מחבתות מתאימות

מבער/גוף חימום חשמלי	קוטר מחבת מינימלי	קוטר מחבת מרבי
משטח חימום חשמלי*	14.5 ס"מ	14.5 ס"מ
מבער ווק** 3.6 kW	24 ס"מ	28 ס"מ
מבער עם תפוקה גבוהה 3 kW	24 ס"מ	28 ס"מ
מבער רגיל 1.7 kW	18 ס"מ	24 ס"מ
מבער חסכוני 1 kW	12 ס"מ	18 ס"מ

* אפשרות (עבור דגמים עם משטח חימום חשמלי)

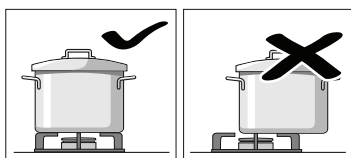
** אפשרות (עבור דגמים עם מבער ווק)

הוראות לשימוש בטיחות

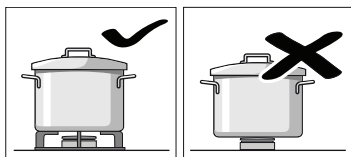
העצות הבאות מיועדות לסייע לכם לחסוך באנרגיה ולמנוע נזקים למחבת:

השתמשו במחבת בגודל מתאים למבער.		
אין להשתמש במחבתות קטנות על מבערים גדולים. אסור שהלהבה תיגע בצדי המחבת.		
אין להשתמש במחבתות פגומות, שאינן יושבות באופן ישר על הכיריים. המחבתות עלולות להתהפך.		
יש להשתמש רק במחבתות עם בסיס ישר ועבה.		
אין לבשל מבלי להשתמש במכסה, ויש לוודא שהמכסה ממוקם בצורה נכונה. הדבר גורם לבזבז אנרגיה.		

יש למקם את כלי הבישול בדיוק מעל מרכז המבער. אחרת הם עלולים להתהפך.

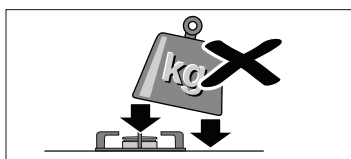


מקמו את המחבתות על תומכי המחבתות ולעולם לא ישירות מעל המבער.



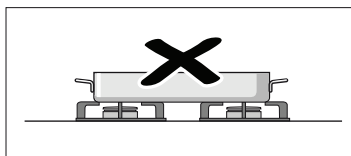
לפני השימוש במכשיר, יש לוודא שתומכי המחבתות וכיסויי המבער ממוקמים כהלכה.

יש להניח מחבתות על הכיריים בזהירות.



אין להלום בכיריים או להניח עליהן משקל חריג.

אין להשתמש בשני מבערים או מקורות חום לחימום של מחבת אחת.



אין להשתמש במחבתות גריל, קדירות חרס וכדומה לזמן ממושך בתפוקה המרבית.

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 לאוורר את המטבח לאורך כל משך פעולת התנור.

1. כווננו את בורר הפונקציות למצב □ חימום עליון/תחתון.
2. השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי לכוונן 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**.

כוונן השעון

לאחר חיבור התנור, הסמל ☺ ושלושה אפסים מהבהבים בתצוגה. הגדירו את השעון.

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

קביעת הגדרות בכיריים

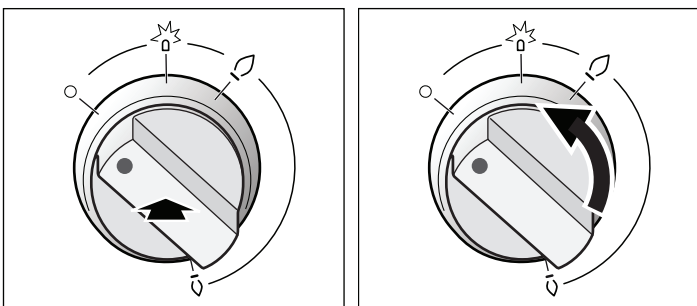
הכיריים מצוידות בארבעה מבערי גז. המידע להלן מתאר את אופן הצתת מבערי הגז וקביעת גודל הלהבה.

ניקוי מתקדם של פיית המבער וכיסויו

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

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

הפיה (6) חייבת להיות יבשה ונקייה. הניחו תמיד את כיסוי המבער בדיוק מעל פיית המבער.



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

4. קבעו את גודל הלהבה המבוקש. בין ההגדרה כבוי • וההגדרה ☺ הלהבה אינה יציבה. משום כך, יש לבחור תמיד בהגדרה בין ☺ הלהבה גדולה ☺ ולהבה נמוכה.
5. אם הלהבה כבית שוב, חזרו על התהליך החל משלב 2.
6. כדי לסיים את תהליך הבישול: סובבו את כפתור המבער • בכיוון השעון למצב כבוי.

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

⚠ זהירות!

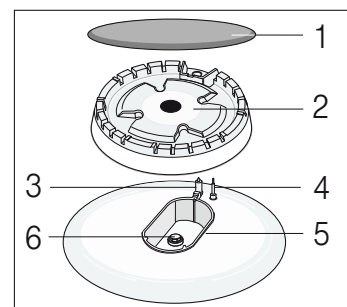
אם לאחר כיבוי התנור מסובבים את כפתור המבער כשהתנור עדיין חם, גז עלול לדלוף. +אם לא מסובבים את הכפתור למצב ההצתה ☺, כניסת הגז נפסקת לאחר 60 שניות.

מבער הגז אינו ניצת

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

טבלה - בישול

בחרו את גודל כלי הבישול המתאים עבור כל משטח חימום. בסיס המחבת או הסיר צריכים להיות באותו קוטר של משטח החימום. זמני הבישול עשויים להשתנות בהתאם לסוג המזון, למשקלו ולאיותו. אתם בעצמכם יכולים להיות השופטים הטובים ביותר בנוגע למשך הבישול האופטימלי. השתמשו בכמות מים קטנה ככל שניתן בעת הבישול, כך שהמזון ישמור על הוויטמינים והמינרלים שלו. בחרו בזמני בישול קצרים, כדי שהירקות יישארו קשיחים ומלאים בערכים תזונתיים.



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 המכסה העליון. המכסה העליון חייב להישאר פתוח לכל אורך פעולת התנור.
2. סובבו את הכפתור של המבער המבוקש נגד כיוון השעון למצב ההצתה ☺. ההצתה מתחילה.
3. לחצו לחיצה ארוכה על כפתור המבער למשך 1-3 שניות. מבער הגז ניצת.

שימוש	מספר HZ	אביזרים מיוחדים עבור
השתמשו עבור צלייה במקום מדף הרשת או כמגן מפני נתזי השומן, כך שהתנור לא יתלכלך מאוד. יש להשתמש במגש הגריל בשילוב עם התבנית הרב-תכליתית בלבד. צלייה במגש הגריל: השתמשו רק במפלסים 1, 2 ו-3. מגש גריל כמגן מפני נתזי השומן: החליקו את התבנית הרב-תכליתית ביחד עם מגש הגריל מתחת למדף הרשת.	HZ325000	מגש גריל
אבן האפייה אידיאלית אם ברצונכם להעניק ללחם, ללחמניות או לפיצה תוצרת בית בסיס פריך. חממו מראש את אבן האפייה לטמפרטורה המומלצת.	HZ327000	אבן אפייה
לאפיית עוגות ועוגיות. החליקו את מגש האפייה לתוך התנור כאשר צדו הנטוי פונה לעבר דלת התנור.	HZ331003	מגש אפייה מצופה אמייל
מאפשר הסרה מהירה ופשוטה יותר של עוגות ועוגיות מתוך מגש האפייה. החליקו את מגש האפייה לתוך התנור כאשר צדו הנטוי פונה לעבר דלת התנור.	HZ331011	מגש אפייה מצופה אמייל עם ציפוי נגד הידבקות
לאפיית עוגות לחות, עוגיות, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים. ניתנת לשימוש גם מתחת למדף הרשת, לשם איסוף שומן ומיצי בשר. הכניסו את התבנית הרב-תכליתית לתוך התנור כאשר צדה הנטוי פונה לעבר דלת התנור.	HZ332003	תבנית רב-תכליתית
מאפשרת הסרה מהירה ופשוטה יותר של עוגות לחות, עוגיות, מזון קפוא וצלי בשר מתוך תבנית האפייה האוניברסלית. הכניסו את התבנית הרב-תכליתית לתוך התנור כאשר צדה הנטוי פונה לעבר דלת התנור.	HZ332011	תבנית רב-תכליתית עם ציפוי נגד הידבקות
המכסה הופך את המחבת המקצועית למצלה מקצועי.	HZ333001	מכסה למחבת המקצועית
מתאימה במיוחד להכנה של כמויות גדולות.	HZ333003	מחבת מקצועית עם מדף רשת פנימי לתבנית
המסילות הנשלפות המותקנות במפלסים 1, 2 ו-3 מאפשרות למשוך את האביזרים החוצה בלי שיתהפכו ויפלו. המסילה הנשלפת בעלת 3 המפלסים הניתנת לשליפה מלאה אינה מתאימה למכשירים בעלי שיפוד מסתובב. המסילות הנשלפות במפלסים 1, 2 ו-3 יאפשרו לכם למשוך את האביזרים החוצה לחלוטין בלי שיתהפכו ויפלו. המסילות הנשלפות ננעלות במקומן ומאפשרות להניח את האביזרים על-גביהן בנוחות. המסילה הנשלפת בעלת 3 המפלסים הניתנת לשליפה מלאה עם פונקציית עצירה אינה מתאימה למכשירים בעלי שיפוד מסתובב.	HZ338352	מסילה נשלפת בעלת 3 מפלסים הניתנת לשליפה מלאה
המסילה הנשלפת בעלת 3 המפלסים הניתנת לשליפה מלאה עם פונקציית עצירה אינה מתאימה למכשירים בעלי שיפוד מסתובב.	HZ338357	מסילה נשלפת בעלת 3 מפלסים הניתנת לשליפה מלאה עם פונקציית עצירה
להנחת כלי בישול, תבניות אפייה, צלי, מזון צלוי ומזון קפוא.	HZ334000	מדף רשת
כלי הצלייה מזכוכית מתאים במיוחד להכנת צלי בקר בקדרה ומנות אפויות בתנור. מתאים במיוחד לתוכניות האוטומטיות ולצלייה אוטומטית.	HZ915001	כלי צלייה מזכוכית

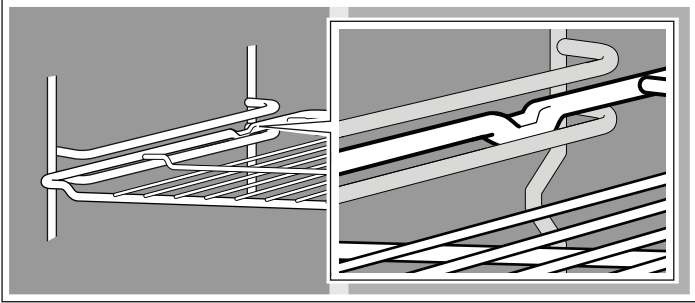
מוצרים שניתן להשיג ממרכז שירות הלקוחות

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

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

אביזרי התנור

ניתן למשוך את האביזרים החוצה כמחצית הדרך עד שהם ננעלים במקומם. כך ניתן להוציא את המזון מהתנור בקלות. בעת הכנסת האביזרים אל תוך תא התנור, ודאו שהחלק הקעור נמצא בחלק האחורי של תא התנור. ניתן לקבע אותם במקומם אך ורק בצורת הכנסה זו.



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

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

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

אביזרים מיוחדים

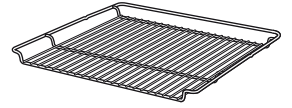
ניתן לרכוש את האביזרים המיוחדים משירות הלקוחות או מסוכן מורשה. *תוכלו למצוא מגוון רחב של אביזרים לתנור שלכם בחוברות שלנו או באינטרנט. הזמינות של האביזרים המיוחדים והאפשרות להזמין אותם באופן מקוון משתנות ממדינה למדינה. תוכלו למצוא מידע על כך בחוברות המכירות.

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

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 ב-180°.

מגש אפייה מצופה אמייל

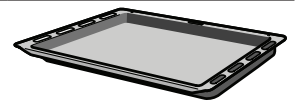
לאפיית עוגות ועוגיות.



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

תבנית רב-תכליתית

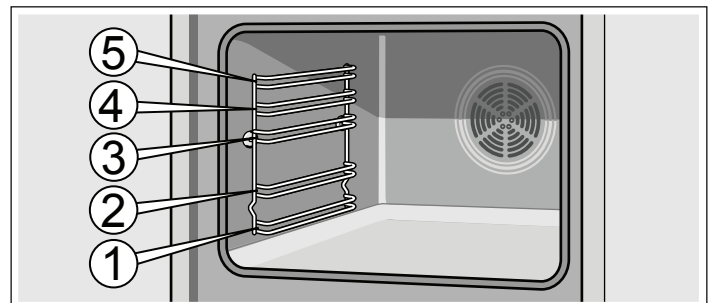
לאפייה של עוגות לחות, מאפים, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים. ניתן להשתמש בתבנית זו גם ללכידת השומן שמטפטף בעת צלייה ישירה על-גבי מדף הרשת.



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

הכנסת האביזרים

ניתן להכניס את האביזרים לתא התנור ולמקמם בחמישה מפלסים שונים. הקפידו להכניס את האביזרים עד הסוף, כדי שהם לא יגעו בלוח הזכוכית שבדלת.



שימוש	מספר HZ	אביזרים מיוחדים עבור
אחסון מעשי של כלי המטבח לבישול על מכסה הזכוכית העליון. הוא מורכב מארבעה ווים. הוא נועד לשמש לתליית כלי מטבח לבישול (מצקת, מלקחיים וכדומה). יש לחבר אותו למכסה העליון של המכשיר לפני השימוש. ניתן למצוא הוראות מפורטות בהוראות ההתקנה.	HZ25E900	אחסון מעשי של כלי המטבח לבישול (flexStore)
אחסון מעשי של כלי המטבח לבישול על מכסה הזכוכית העליון. הוא מורכב משני ווים ומוט אחד. הוא נועד לשמש לתליית כלי מטבח לבישול (מצקת, מלקחיים וכדומה). יש לחבר אותו למכסה העליון של המכשיר לפני השימוש. ניתן למצוא הוראות מפורטות בהוראות ההתקנה.	HZ25E901	אחסון מעשי של כלי המטבח לבישול (flexStore)
מתאים לאפיית פיצה ולהכנת מזון קפוא ועוגות גדולות ועגולות. ניתן להשתמש במגש הפיצה במקום בתבנית הרב-תכליתית. הניחו את המגש על מדף הרשת ועיינו במפרטים בטבלאות.	HZ317000	מגש פיצה
לצלייה. יש להניח תמיד את מדף הרשת בתוך התבנית הרב-תכליתית. דבר זה מבטיח שהשומן ומיצי הבשר שמטפטפים יאגרו בתוך התבנית.	HZ324000	מדף רשת פנימי לתבנית

לוח הבקרה

הפרטים עשויים להשתנות בהתאם לדגם המכשיר.

בורר הפונקציות

השתמשו בבורר הפונקציות כדי לקבוע את סוג החימום המבוקש.

הגדרה	שימוש
○ מצב כבוי	התנור כבה.
⊗ אוויר חם 3D*	לאפיית עוגות ומאפים במפלט אחד 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 ונתחי בשר רזה (כגון צלי בקר או בשר ציד) במפלט אחד. החום נפלט באופן אחיד 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 בגריל באוויר חם	לצלייה של בשר, עוף ודגים שלמים. גוף החימום של הגריל והמאוורר מופעלים 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 קובע את רמת נצילות האנרגיה בהתאם לתקן EN50304.

בעת קביעת הגדרות, נורית החיווי שמעל בורר הפונקציות נדלקת. הנורה בתא התנור נדלקת.

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 היא במעלות °C.
●, ●●, ●●●	הגדרות הגריל עבור משטח גריל קטן ☐ ומשטח גריל גדול ☐.
● =	הגדרה 1, נמוך
●● =	הגדרה 2, בינוני
●●● =	הגדרה 3, גבוה

כאשר התנור מתחמם, נדלקת נורית החיווי, שממוקמת בלוח הבקרה מעל לבורר הטמפרטורה. היא כבית בזמן הפסקות בפעולת החימום. הנורית אינה מאירה עבור סוג החימום ☐ הפשרה.

בקרי משטח החימום

ניתן להשתמש בארבעת בקרי משטח החימום כדי לשלוט בתפוקת החום של כל משטח חימום.

הגדרה	פעולה/מבערי גז
● מצב כבוי	משטח החימום כבוי.
☼ מצב הצתה	מצב הצתה
☽ אזור ההגדרות	להבה גדולה = העוצמה הגבוהה ביותר להבה חסכונית = העוצמה הנמוכה ביותר

בקצה טווח ההגדרות ישנו מעצור. אין לסובב את הכפתור מעבר לנקודה זו.

לחצנים ותצוגה

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

לחצן	שימוש
⏸ אפשרויות קביעת זמן	בחירת טיימר ⏸, משך בישול -, , זמן סיום → ושעון ⏸.
- מינוס	הקטנת הערכים.
+ פלוס	הגדלת הערכים.
⏏ חימום מהיר	חימום התנור במהירות רבה במיוחד.
☽ נעילת בטיחות בפני ילדים	נעילה ושחרור הנעילה של פונקציות התנור.

אפשרות קביעת הזמן הנבחרת בתצוגה מסומנת על-ידי החץ ► ליד הסמל המתאים. יוצא דופן: עבור השעון, הסמל ⏸ מאיר רק אם הזמן השתנה.

תא התנור

תאורת התנור ממוקמת בתוך תא התנור. מאוורר קירור 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 הדלת. 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.

המכשיר החדש שלכם

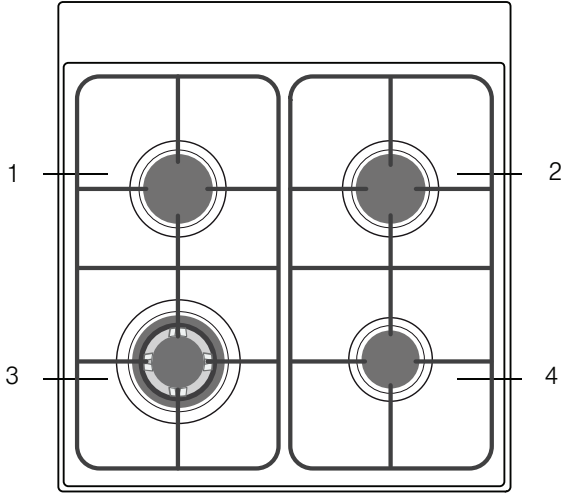
בפרק זה תמצאו מידע על המכשיר, מצבי הפעלה שלו ועל האביזרים.

מידע כללי

העיצוב תלוי בדגם המכשיר.

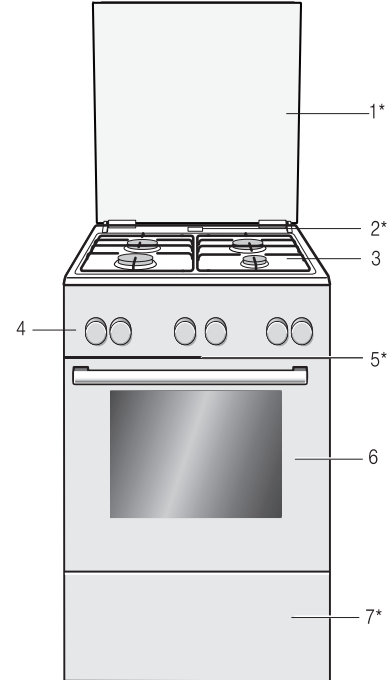
אזור הבישול

להלן סקירה של לוח הבקרה. העיצוב תלוי בדגם המכשיר.



הסברים

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



הסברים

1*	כיסוי הכיריים**
2*	פתח יציאת אדים
זהירות!	
כאשר התנור פועל, יוצאים ממנו אדים חמים.	
3	כיריים**
4	לוח הבקרה**
5*	מאורר הקירור
6	דלת התנור**
7*	מגירת הבסיס**

* אופציונלי (זמין עבור חלק מהמכשירים)

** בהתאם לדגם המכשיר, הפרטים עשויים להשתנות.

הזזת המכשיר באמצעות צינור הגז או ידית הדלת

אין להזיז את המכשיר תוך כדי אחיזת צינור הגז; עלול להיגרם לו נזק. קיימת סכנה של דליפת גז~ 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 יורד 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.

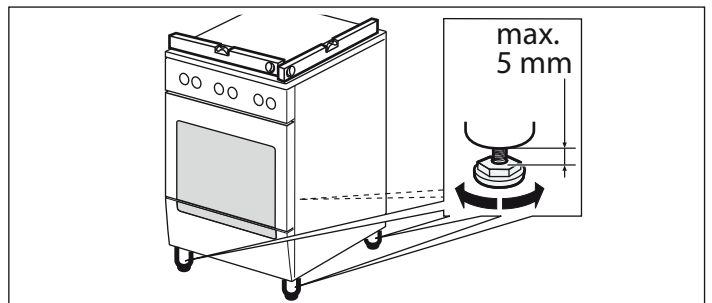
לשירות הלקוחות

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 הארקה אינו תואם לתקנות, לא מובטחת הגנה מפני סכנות חשמליות.
- יש להשתמש בכבל מסוג H 05 W-F או מסוג תואם לשם חיבור המכשיר.

יישור אופקי

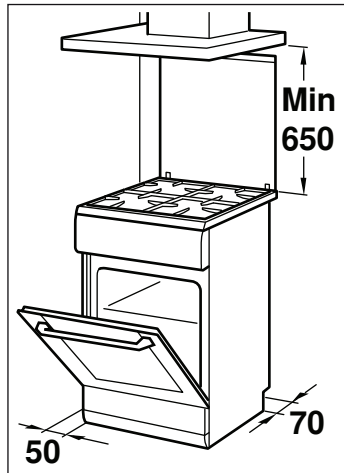
- יש למקם את המכשיר תמיד ישירות על רצפת המטבח.
- המכשיר מצויד ברגליים מתכווננות המאפשרות לקבוע את גובהו. ניתן לשנות את גובה המכשיר בכ-15 מ"מ על-ידי כוונן הרגליים.
- הרגליים המתכווננות ממוקמות בפינות המכשיר מלפנים ומאחור.
- כדי להבטיח שהמכשיר ניצב בצורה אופקית, ניתן לכוון את גובה הרגליים בעזרת מפתח ברגים.



קביוע לקיר

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

התקנת המכשיר



- יש להעמיד את המכשיר ישירות על רצפת המטבח ובהתאם למידות שצוינו. אין להעמיד את המכשיר על כל עצם אחר.
- המרחק בין קצהו העליון של המכשיר לקצהו התחתון של קולט האדים חייב להתאים לדרישות של יצרן קולט האדים.
- אין להזיז את המכשיר לאחר סיום התקנתו. המרחק בין המבער עם התפוקה הגבוהה או מבער הווק לחזיתות היחידות הסמוכות או לקיר חייב להיות 50 מ"מ לפחות.

מידות שיש לשים לב אליהן בעת ההובלה

קבעו את כל החלקים הניידים שבתוך המכשיר או עליו באמצעות נייר דבק שניתן להסיר מבלי להשאיר 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. קבעו את הדלת, ובמידת האפשר קבעו את המכסה העליון לצדי המכשיר באמצעות נייר דבק.

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

אם האריזה המקורית אינה זמינה

ארוזו את המכשיר באריזת מגן, כדי להבטיח הגנה מספיקה מפני נזקים בעת ההובלה.

הובילו את המכשיר כשהוא במצב אנכי. אין לאחוז במכשיר באמצעות ידית הדלת או החיבורים שבגב, מפני שהדבר עלול לגרום להם נזק. אין להניח עצמים כבדים על המכשיר.

פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר

כיריים

זהירות!

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

נזק לתנור

זהירות!

- אביזרים, רדיד אלומיניום, נייר אפייה או כלי בישול על רצפת תא התנור: אין להניח אביזרים על רצפת תא התנור. אין לכסות את רצפת תא התנור בשום סוג של רדיד אלומיניום או נייר אפייה. אין להניח כלי בישול על רצפת תא התנור אם נקבעה טמפרטורה גבוהה מ-50°C. הדבר יגרום להצטברות חום. זמני האפייה והצלייה כבר לא יהיו נכונים, ויגרם נזק לאמייל.
- מים בתא תנור חם: אין לשפוך מים לתוך תא התנור כאשר הוא חם. הדבר יגרום להיווצרות אדים לוחטים. השינוי בטמפרטורה עלול לגרום נזק לאמייל.

- מזון לח: אין לאחסן מזון לח בתוך תא התנור לתקופות ארוכות כאשר הוא סגור. הדבר יגרום נזק לאמייל.
- מיץ פירות: בעת אפיית עוגות פירות עסיסיות במיוחד, אין למלא את מגש האפייה יתר על המידה. אם מיץ הפירות יטפטף החוצה ממגש האפייה, הוא ישאיר כתמים שאינם ניתנים להסרה. מומלץ, אם ניתן, להשתמש בתבנית הרב-תכליתית העמוקה יותר.
- קירור עם דלת התנור פתוחה: יש לאפשר לתא התנור להתקרר בדלת סגורה בלבד. גם אם דלת המכשיר פתוחה רק מעט, הלוחות הקדמיים של המכשירים הקרובים לתנור עלולים להינזק במשך הזמן.
- אטם דלת מלוכלך מאוד: אם אטם דלת התנור מלוכלך מאוד, דלת התנור לא תיסגר כראוי כאשר התנור פועל. חזיתות המכשירים הקרובים לתנור עלולות להינזק. הקפידו כי אטם דלת התנור יישאר תמיד נקי.
- שימוש בדלת התנור ככיסא, מדף או משטח עבודה: אין לשבת על דלת התנור, להניח 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 הבסיס

זהירות!

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

התקנה, חיבור לגז ולחשמל

חיבור לגז

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

לטכנאי המוסמך או לשירות הלקוחות

זהירות!

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

תקלות בהתקנת הגז/ריח של גז

אם הבחנתם בריח של גז או בתקלות בהתקנת הגז, עליכם

- לכבות את אספקת הגז ו/או לסגור את ברז הגז באופן מיידי
- לכבות מיד להבות גליות או סיגריות
- לכבות מכשירים חשמליים ואורות
- לפתוח חלונות ולאוויר את החדר
- להתקשר למרכז שירות הלקוחות או לספק הגז


סכנת התחשמלות!

- תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה. רק טכנאים מורשים מטעם מרכז שירות הלקוחות שלנו רשאים לבצע את התיקונים. אם יש תקלה במכשיר, נתקו את כבל החשמל משקע החשמל או הורידו את הנתיך המתאים בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.
- הבידוד של כבלי החשמל במכשירים חשמליים עלול להינמס במגע עם חלקי מכשיר חמים. יש למנוע מכבלי החשמל של מכשירים חשמליים לגעת בחלקי המכשיר החמים.
- אין להשתמש במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או בקיטור. 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. אין להפעיל מכשיר פגום. נתקו את המכשיר משקע החשמל או הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

סכנת שריפה!

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

סכנת כוויית!

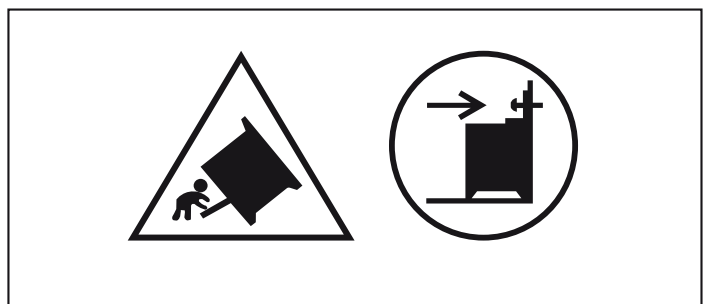
- תא התנור יתחמם מאוד במהלך פעולת הניקוי העצמי. אין לפתוח את דלת התנור או את מנגנון הנעילה בידיים חשופות. הניחו למכשיר להתקרר. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.
-  החלק החיצוני של התנור יתחמם מאוד במהלך פעולת הניקוי העצמי. אין לגעת בדלת התנור. הניחו למכשיר להתקרר. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.

- תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה. תיקונים או החלפת כבלי גז או חשמל פגומים חייבים להתבצע על-ידי טכנאי שירות לקוחות שהוכשר על-ידינו. אם יש תקלה במכשיר, נתקו את כבל החשמל משקע החשמל או הורידו את הנתיך המתאים בתיבת הנתיכים. כבו את כניסת הגז. פנו למרכז שירות הלקוחות.
- תקלות או פגמים במכשיר עלולים להיות מסוכנים. אין להפעיל מכשיר מקולקל. נתקו את המכשיר משקע החשמל או הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. כבו את כניסת הגז. פנו למרכז שירות הלקוחות.
- מחבתות בגדלים לא מתאימים, מחבתות פגומות, או מחבתות שהוצבו בצורה שגויה עלולות לגרום לפציעה חמורה. פעלו על-פי ההוראות שצורפו לכלי הבישול.
- **זהירות:** מכסי זכוכית עלולים להתנפץ בעת חימום. כבו את כל המבערים לפני סגירת המכסה. חכו עד שהתנור יתקרר באופן מספיק, לפני סגירת מכסה הזכוכית.



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

סכנת התהפכות!



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

■ 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 משטח החימום. כבו את הלהבות בזהירות באמצעות מכסה, שמיכה לכיבוי אש או חפץ דומה.

■ משטחי החימום מגיעים לטמפרטורה גבוהה מאוד. לעולם אין להניח חפצים דליקים על הכיריים. לעולם אין להניח חפצים על הכיריים.

■ המכשיר מתחמם מאוד, וחומרים דליקים עלולים להתלקח. אין לאחסן עצמים דליקים (כגון מכלי תרסיס, חומרי ניקוי) או להשתמש בהם מתחת לתנור או בקרבתו. אין לאחסן עצמים דליקים בתוך התנור או מעליו.

■ כשמבערי הגז פועלים מבלי שמונח עליהם כלי בישול, הם עלולים לצבור חום רב. הדבר עלול לגרום לנזק או להתלקחות המכשיר וקולט האדים שמעליו. שיירי שומן במסנן של קולט האדים עלולים להתלקח. יש להפעיל את מבערי הגז רק כאשר יש עליהם כלי בישול.

■ גב המכשיר מתחמם מאוד. הדבר עלול לגרום נזק לכבלי החשמל. אסור שכבלי הגז והחשמל יבואו במגע עם גב המכשיר.

■ אין להניח עצמים דליקים על המבערים או לאחסן אותם בתא התנור. אין לפתוח את דלת התנור אם יש בתוכו עשן. כבו את המכשיר. נתקו את כבל החשמל מהשקע או כבו את התנור באמצעות מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. כבו את כניסת הגז.

■ המשטחים של מגירת הבסיס עלולים להתחמם מאוד. יש לאחסן במגירה את אביזרי התנור בלבד. אין לאחסן במגירת הבסיס עצמים דליקים.

סכנת כוויית!

■ המכשיר מתחמם מאוד. לעולם אין לגעת בדפנות הפנימיות של תא התנור או בגופי החימום. יש לאפשר למכשיר להתקרר לאחר השימוש. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.

■ האביזרים וכלי הבישול מתחממים מאוד. יש להשתמש תמיד בכפפות מטבח כדי להוציא את האביזרים או את כלי הבישול מתא התנור.

■ אדי אלכוהול עלולים להתלקח בתא התנור החם. אין לבשל מזון המכיל כמויות גדולות של נוזלים בעלי תכולת אלכוהול גבוהה. השתמשו רק בכמויות קטנות של נוזלים בעלי תכולת אלכוהול גבוהה. פתחו את דלת התנור בזהירות.

■ משטחי החימום והאזורים המשיקים (בייחוד מסגרות הכיריים, במידה והותקנו) מתחממים מאוד. אין לגעת במשטחים החמים. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.

■ בעת ההפעלה, משטחי המכשיר מתחממים מאוד. אין לגעת במשטחים כאשר הם חמים. הרחיקו ילדים מהמכשיר.

■ כלי בישול ריק מתחמם בצורה קיצונית כאשר מניחים אותו על מבער גז מופעל. אין לחמם כלי בישול ריקים.

■ המכשיר מתחמם במהלך ההפעלה. הניחו למכשיר להתקרר לפני הניקוי.

■ **זהירות:** חלקים נגישים עלולים להיות חמים כאשר הגריל בשימוש. יש להרחיק ילדים קטנים מהמכשיר.

■ אם בלון הגז הנוזלי אינו ניצב באופן אנכי, פרופן/בוטאן נוזלי עלול לחדור למכשיר. הדבר עלול לגרום לפליטה של להבות חריגות בעוצמתן מהמבערים. רכיבים עלולים להיפגם ולהתחיל לדלוף לאחר זמן, ולפלוט גז באופן בלתי נשלט. שני הדברים האלה עלולים לגרום לכוויות. יש להשתמש תמיד בבלון גז נוזלי שניצב באופן אנכי.

סכנת צריבה!

■ החלקים הנגישים של התנור מתחממים במהלך הפעלתו. אין לגעת בחלקים החמים. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.

■ בעת פתיחת דלת המכשיר אדים חמים יכולים להיפלט. פתחו את דלת התנור בזהירות. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.

■ הכנסת מים לתא התנור החם עלולה לגרום להיווצרות אדים חמים. לעולם אין לשפוך מים לתוך תא תנור חם.

סכנת פציעה!

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

⚠ הוראות בטיחות חשובות

יש לקרוא הוראות אלה בעיון רב. רק לאחר קריאת ההוראות תוכלו להפעיל את המכשיר בצורה בטוחה ונכונה. שמרו את חוברת ההוראות ואת הוראות ההתקנה לשימוש עתידי או כדי למסור אותן למשתמשים עתידיים.

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

קטגוריית המכשיר: קטגוריה 1

לאחר פתיחת האריזה, ודאו שלמכשיר לא נגרם שום נזק. אין לחבר את המכשיר אם הוא ניזוק בעת ההובלה.

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

זהירות: המכשיר נועד למטרות בישול בלבד. אין להשתמש בו למטרות אחרות, כגון לחימום החדר. המכשיר מיועד לשימוש עד לגובה של 2,000 מטר מעל פני הים.

זהירות: השימוש במכשיר לבישול בגז כרוך בהיווצרות חום, לחות ותוצרי בעירה בחדר שבו הוא מותקן. ודאו שהמטבח מאוורר היטב, בפרט כשהמכשיר נמצא בשימוש: שמרו על פתחי אוורור טבעיים פתוחים או התקינו התקן אוורור מכני (קולט אדים מכני).

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

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

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 על בטיחותם 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 השגחה.

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 לגעת בגוף החימום ולהתלקח. אין להניח נייר אפייה בצורה לא מהודקת על האביזרים במהלך חימום התנור. הקפידו להצמיד את נייר האפייה באמצעות כלי או תבנית אפייה. כסו בנייר האפייה רק את האזור הנחוץ. יש להקפיד כי נייר האפייה לא יבלוט מעבר לאביזרים.

■ עצמים דליקים שנותרו בתא התנור עלולים להתלקח. אין לאחסן חומרים דליקים בתא התנור. אין לפתוח את דלת התנור אם יש בתוכו עשן. כבו את המכשיר ונתקו את כבל החשמל או הורידו את הנתיק בתיבת הנתיכים. כבו את כניסת הגז.

23	חיסכון בחשמל בעת שימוש בתנור
23	חיסכון בחשמל בעת שימוש בכירת הגז
23	השלכה ידידותית לסביבה
23	מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו
23	עוגות ומאפים
25	עצות לאפייה
26	בשר, עופות, דגים
27	עצות לצלייה ולצלייה בגריל
28	פשטידות, מאכלים מוקרמים, צנימים עם תוספות
28	מוצרים מוכנים
29	מנות מיוחדות
29	הפשרה
29	ייבוש
30	שימור
30	אקרילאמיד במזון
31	מנות מבחן
31	אפייה
31	צלייה בגריל

4	הוראות בטיחות חשובות
7	פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר
7	נזק לתנור
7	נזק למגירת הבסיס
7	התקנה, חיבור לגז ולחשמל
7	חיבור לגז
7	תקלות בהתקנת הגז/ריח של גז
8	הזזת המכשיר באמצעות צינור הגז או ידית הדלת
8	חיבור לחשמל
8	יישור אופקי
8	קיבוע לקיר
8	התקנת המכשיר
8	מידות שיש לשים לב אליהן בעת ההובלה
9	המכשיר החדש שלכם
9	מידע כללי
9	אזור הבישול
10	לוח בקרה
10	תא התנור
11	אביזרי התנור
11	הכנסת האביזרים
11	אביזרים מיוחדים
12	מוצרים שניתן להשיג ממרכז שירות הלקוחות
13	לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה
13	כוונן השעון
13	חימום התנור
13	ניקוי האביזרים
13	קביעת הגדרות בכירים
13	ניקוי מתקדם של פיית המבער וכיסוי
13	הצתת מבערי הגז
13	טבלה - בישול
14	מחבתות מתאימות
14	הוראות לשימוש בטיחותי
15	תיכנות התנור
15	סוג החימום והטמפרטורה
15	חימום מהיר
15	הגדרת אפשרויות כוונן זמן
15	טיימר
16	משך הבישול
16	שעת סיום
17	שעון
17	נעילת בטיחות בפני ילדים
17	שינוי ההגדרות הבסיסיות
18	טיפול וניקוי
18	חומרי ניקוי
19	מכסה זכוכית עליון
20	לפני פעולת הניקוי
20	הסרת המסילות והרכבתן
20	ניתוק דלת התנור וחיבורה
21	הסרת לוחות הדלת והתקנתם
22	פתרון בעיות
22	טבלה לפתרון תקלות
22	החלפת הנורה בתאורת תקרת התנור
22	מכסה הזכוכית
22	שירות לקוחות
22	מספר E ומספר FD
23	עצות לחיסכון באנרגיה ולשמירה על איכות הסביבה

מידע נוסף על מוצרים, אביזרים, חלקי חילוף ושירותים תוכלו למצוא בכתובת www.siemens-home.co.il וכן בחנות המקוונת בכתובת www.siemens-eshop.com

לקוחות נכבדים,

הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת רוכשי מכשירי חשמל של חברת **SIEMENS**.

הוראות הפעלה והתקנה אלה נועדו להסביר ולהנחות כיצד מפעילים מכשיר 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 Home Appliances Group.

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 קומפקטי

HX74W630Y, HX74W545Y, HX74W531Y

siemens-home.com/welcome

הוראות שימוש he

רשמו את
המכשיר
שלכם
באתר