



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



9001405957  
270698(A)





A series of horizontal lines spanning the width of the page, providing a template for writing. The lines are evenly spaced and extend from the left margin to the right margin, leaving a small gap for the pencil icon.

## לקוחות נכבדים,

אנו מקווים, שהוראות הפעלה והתקנה אלה סייעו לכם להפעיל את מכשיר החשמל של CONSTRUCTA 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	<b>צפון</b>
08-9777222	טל':	שרות CSB, המסגר 1, א.ת. צפוני, לוד	<b>מרכז</b>
02-6403000	טל':	אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים	<b>ירושלים</b>
08-9777222	טל':	שרות CSB, יאיר שטרן 18, באר-שבע	<b>דרום</b>
08-6378616	טל':	שרות אקספרס, אזור התעשייה החדש, אילת	
08-6335311	טל':	שרות ששון, הבנאי 3, אילת	

**מוקד שרות טלפוני ארצי - 2220\***

## הפשרה

להפשרת פירות, ירקות ומאפים קפואים. הדרך הנכונה להפשיר עוף, בשר ודגים היא במקרר. לא מתאים לעוגות קרם או למאפי קרם.

השתמשו בגבהי המדפים הבאים לצורך הפשרה:

■ מדף רשת 1: גובה 2

■ 2 מדפי רשת: גבהים 3 + 1

**עצה:** מזון שקפא בצורה שטוחה או בחלקים מפשר במהירות רבה יותר מאשר פריטי מזון שקפאו בגוש.

הוציאו את המזון הקפוא מאריזתו והניחו אותו בכלי מתאים על גבי מדף הרשת.  
פזרו מחדש את פריטי המזון או הפכו אותם פעם או פעמיים במהלך הפשרתם. יש להפוך חתיכות מזון גדולות מספר פעמים. כאשר המזון מפשר, הפרידו גושים גדולים של מזון קפוא והסירו פריטים שכבר הפשירו מהתנור.  
כדי לאפשר לטמפרטורה להתאזן, הניחו למזון המופשר לנוח למשך 10 עד 30 דקות נוספות במכשיר לאחר כיבוי.

פריטי מזון קפואים	אביזרים	מצב	פעולת חימום	טמפרטורה
לדוגמה, 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 מוכרח להישאר במצב "כבוי".

## ייבוש

השתמשו במפלסי המדפים הבאים לצורך ייבוש:

- מדף רשת 1: גובה 3
- 2 מדפי רשת: גבהים 1 + 3

פירות וירקות עסיסיים במיוחד יש להפוך מספר פעמים. לאחר הייבוש, הוציאו מיד את המזון המיובש מתוך הנייר. בטבלה שלהלן, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות לייבוש פריטי מזון שונים. הטמפרטורה וזמן הייבוש תלויים בסוג המזון, בתכולת הלחות שלו, במידת הבשלות ובעוביו. ככל שיארך תהליך הייבוש, כך המזון יישמר לזמן ארוך יותר. ככל שתפרסו את המזון לפרוסות דקות יותר, כך הוא יתייבש מהר יותר וטעמים רבים יותר יישמרו. מסיבה זו, הטבלה מציינת טווחי הגדרות.

אם ברצונכם לייבש פריט מזון שאינו מופיע בטבלה, עליכם להשתמש בהגדרות המופיעות בטבלה עבור פריטי מזון דומים כנקודת התייחסות.

אוויר חם מאפשר לייבש מזון באופן יוצא מן הכלל. סוג זה של שימור גורם לריכוז הטעמים כתוצאה מהייבוש.

השתמשו אך ורק בפירות טריים, ירקות ועשבי תיבול ללא פגמים, ושטפו אותם היטב. עטפו את מדף הרשת בנייר אפייה או נייר פרגמנט. נקזו את עודפי המים מתוך הפירות ויבשו אותם היטב.

במידת הצורך, חתכו לחתיכות בגודל שווה או פרסו לפרוסות דקות. הניחו פירות לא קלופים על כלי מתאים כאשר החלקים החתוכים פונים כלפי מעלה. ודאו שפרוסות הפירות או הפטריות אינן חופפות זו לזו על מדף הרשת.

גרדו ירקות וחלטו אותם. נקזו את עודפי המים מהירקות החלוטים ופזרו אותם באופן אחיד על מדף הרשת.

יבשו עשבי תיבול כשהעלים מחוברים לגבעולים. פזרו את עשבי התיבול בצורה אחידה ובערימות קטנות על מדף הרשת.

פירות, ירקות ועשבי תבלין	אביזרים	פעולת חימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בשעות
טבעות תפוחים, בעובי 3 מ"מ, 200 גר' על כל מדף רשת	2-1 מדפי רשת	☉	80	4-8
ירקות שורש (גזרים), מגורדים, חלוטים	2-1 מדפי רשת	☉	80	4-7
פטריות פרוסות	2-1 מדפי רשת	☉	80	5-8
עשבי תיבול, שטופים	2-1 מדפי רשת	☉	60	2-5

## התפחת בצק

הכניסו את הבצק לקערה עמידה בפני חום והניחו אותה על מדף הרשת. השתמשו בהגדרות המצוינות בטבלה.

אין לפתוח את דלת התנור במהלך ההתפחה, משום שהדבר יגרום לבריחת לחות. אל תכסו את הבצק.

העיבוי מצטבר במהלך תהליך ההתפחה, וזה גורם לכיסוי לוח הדלת באדים. נגבו את תא התנור לאחר התססת הבצק. הסירו את כל האבנית עם מעט חומץ ונגבו עם מים נקיים.

**תסיסה סופית**

הכניסו את הבצק לתנור למיקום המדף המצוין בטבלה.

אם ברצונכם לחמם את התנור, אזי שלב התסיסה הסופית יתבצע מחוצה לו במקום חמים כלשהו.

הטמפרטורה וזמן ההתפחה תלויים בסוג ובכמות המרכיבים. מסיבה זו, הערכים המצוינים בטבלת ההגדרות נועדו לשמש כמדריך בלבד.

בצק השמרים יתפח הרבה יותר מהר באמצעות פונקציית חימום זו, לעומת טמפרטורת החדר, והוא לא יתייבש. אין להפעיל את המכשיר אם תא התנור אינו קריר לגמרי.

תמיד אפשרו לבצק השמרים לתפוח פעמיים. השתמשו בהגדרות המופיעות בטבלאות ההגדרות עבור שלבי ההתפחה הראשון והשני (שלב תסיסה ראשונית ושלב תסיסה סופית).

## תסיסה ראשונית

עבור שלב התסיסה הראשונית, צקו 200 מ"ל מים על רצפת תא התנור.

## זהירות!

### סכנת נזק לפני השטח

- לעולם אין לשפוך מים לתוך תא התנור כאשר תא התנור חם. השינוי בטמפרטורה עלול להזיק לאמייל.
- אין להשתמש במים מזוקקים. יש להשתמש במי ברז בלבד.

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	פעולת חימום	שלב	טמפרטורה ב-°C	משך בישול בדקות
בצק שמרים קל	קערה	2	☉	.1	*-	25-30
	תבנית רב-תכליתית או תבנית ללחם	2	☉	.2	*-	10-20
בצק שמרים, כבד ועשיר	קערה	2	☉	.1	*-	60-75
	תבנית רב-תכליתית או תבנית ללחם	2	☉	.2	*-	45-60

\*חממו עד לטמפרטורה של 50°C עם ☐

## ירקות ותוספות

ומוצרים קפואים מתפוחי אדמה.  
עקבו אחר ההוראות בטבלה.

בסעיף זה תמצאו מידע על הכנת ירקות צלויים, תפוחי אדמה

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	פעולת חימום	טמפרטורה ב-°C	משך בישול בדקות
ירקות צלויים	תבנית רב-תכליתית	4		3	20-10
תפוחי אדמה אפויים, חצויים	תבנית רב-תכליתית	3		180-160	60-45
מוצרים מתפוחי אדמה, קפואים, לדוגמה, טוגנים, קרוקטים, נגיסת תפוחי אדמה, רושטי	תבנית רב-תכליתית	3		220-200	35-25
טוגנים, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		210-190	40-30

## יוגורט

- ערבבו פנימה 30 ג' (ככף אחת) של יוגורט (מצונן).
- מזגו לתוך צנצנות קטנות עם מכסים וכסו.
- הניחו את הכוסות או הצנצנות על רצפת תא התנור והכינו בהתאם להנחיות בטבלה.
- לאחר הכנת היוגורט, הניחו לו להתקרר במקרה.

תנור זה מאפשר לכם להכין בעצמכם יוגורט.

הסירו אביזרים ותומכי מדפים מתא התנור. יש לרוקן את תא התנור.

- חממו ליטר חלב (3.5% שומן) לטמפרטורה של 90°C על הכיריים ולאחר מכן קררו אותו ל-40°C.
- חלב עמיד מספיק לחמם עד טמפרטורה של 40°C בלבד.

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	פעולת חימום	טמפרטורה ב-°C	משך הבישול
יוגורט	צנצנת	רצפת תא התנור		-	5-4 שעות

תפוחי אדמה פריכים, טוגנים, צנימים, לחמניות, לחם או מאפים עדינים (עוגיות, לחם זנגוויל, עוגיות פיקנטיות) במהלך הכנתם בחום גבוה מאוד.

## אקרילאמיד במזון

אקרילאמיד נוצר בעיקר במוצרי דגנים ותפוחי אדמה, לדוגמה

עצות להכנת מזון באופן שיצמצם את כמות האקרילאמיד הנוצרת
<ul style="list-style-type: none"> <li>השתדלו לקצר את זמני הבישול ככל שניתן.</li> <li>בשלו את המזון עד להזהבה, אך לא עד כדי השחמה כהה.</li> <li>חתיכות מזון גדולות ועבות מכילות פחות אקרילאמיד.</li> </ul>
<p>אפייה</p> <p>במצב חימום עליון/תחתון, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 200°C. במצב אוויר חם, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 180°C.</p>
<p>אפיפות</p> <p>במצב חימום עליון/תחתון, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 190°C. במצב אוויר חם, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 170°C. ביצים או חלמוני ביצים במתכון מפחיתים את היווצרות האקרילאמיד.</p>
<p>טוגנים אפויים</p> <p>פזרו את הטוגנים בשכבה אחת ואחידה על גבי מגש האפייה. אפו כ-400-600 ג' ביחד על מגש אפייה כדי שהטוגנים לא יתייבשו, אלא יהפכו לפריכים.</p>

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	פעולת חימום	טמפרטורה ב-°C	משך בישול בדקות
שוקי אווז, 350 גר' כל אחד	מדף רשת	3		240-220	50-40
תרנגול הודו קטן, 2.5 ק"ג	מדף רשת	2		200-180	100-80
חזה הודו, ללא עצמות, 1 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	2		260-240	100-80
ירך הודו, עם עצמות, 1 ק"ג	מדף רשת	2		200-180	100-90

**בשר**

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	פעולת חימום	שלב	טמפרטורה ב-°C	משך בישול בדקות
פילה בקר, מדיום, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	3		-	220-210	55-45
צלי בקר בקדירה, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		-	220-200	120-100
סינטה, מדיום, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		-	220-200	70-60
המבורגר בעובי 3-4 ס"מ	מדף רשת	4		-	3	30-25**
נתח בשר עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		-	200-180	140-120
מפרק עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		-	230-210	150-130
שוק טלה, ללא עצם, מדיום, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		-	190-170	80-70*
אוכף טלה עם העצם, מדיום, 1.5 ק"ג	מדף רשת	2		-	190-180	55-45**/*
צליית נקניקיות בגריל	מדף רשת	3		-	3	25-20**
קציץ בשר, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		-	180-170	80-70

\* אין להפוך  
\*\* הכניסו את התבנית הרבת-תכליתית למפלט 1.

**דגים**

דגים	משקל	אביזרים וכלי בישול	מצב	פעולת חימום	טמפרטורה ב-°C, הגדרת הגריל	משך הבישול בדקות
דגים, שלמים	כ-300 גרם כל אחד	מדף רשת	2		2	25-20
	1.0 ק"ג	מדף רשת	2		200-180	50-45
	1.5 ק"ג	מדף רשת	2		190-170	60-50
אומצות דגים בעובי 3 ס"מ		מדף רשת	3		2	25-20

**עצות לצלייה וטיגון איטי**

תא התנור מתלכלך מאוד.	הכינו את המזון בתוך כלי צלייה סגור ובטמפרטורה גבוהה יותר, או השתמשו במגש הצלייה. שימוש במגש הצלייה נותן תוצאות מיטביות. תוכלו לרכוש את מגש הצלייה כאביזר מיוחד.
הצלי כהה מדי ומתחיל להיסדק ולהיחרך או שהצלי יבש מדי.	בדקו את מיקום התבנית ואת הגדרת הטמפרטורה. בחרו טמפרטורה נמוכה יותר וקצרו את זמן הצלייה לפי הצורך.
הקרום הפריך דק מדי.	בגמר הצלייה, העלו את הטמפרטורה או הפעילו את הגריל לזמן קצר.
הצלי נראה טוב, אך מיצי הבשר נשרפים.	בפעם הבאה, השתמשו בכלי צלייה קטן יותר או הוסיפו כמות גדולה יותר של נוזלים.
הצלי נראה טוב, אך מיצי הבשר צלולים ומימיים מדי.	בפעם הבאה בחרו בכלי צלייה גדול יותר או השתמשו בכמות קטנה יותר של נוזלים.
הבשר נשרף במהלך הטיגון.	המכסה של כלי הצלייה צריך להתאים היטב ולהיסגר כהלכה. הנמיכו את הטמפרטורה והוסיפו כמות גדולה יותר של נוזלים בעת הטיגון.



## עוף

בעת בישול של ברווז או אווז, מומלץ לנקב את העור באזור שנמצא מתחת לכנפיים. פעולה זו תאפשר לשומן לטפטף החוצה.

בעת צלייה של חזה ברווז, חרצו מספר חריצים בעור. אין צורך להפוך את חזה הברווז.

בעת הפיכה של עופות, ודאו שצד החזה או צד העור נמצא תחילה בצד התחתון.

עוף ייצא פריך ושחום במיוחד אם תמרחו עליו מי מלח או מיץ תפוזים לקראת סוף הצלייה.

## בשר

מרחו שומן על בשר רזה לפי הצורך.

בעת הצלייה, הוסיפו לבשר דל שומן מעט נוזלים. יש למזוג כ-1/2 ס"מ נוזלים לתוך כלי בישול עשוי זכוכית.

צרו חתכים צולבים בעור. אם אתם הופכים את נתח הבשר בזמן הבישול, הקפידו שצד העור יהיה תחילה בחלק התחתון.

כאשר הנתח מוכן, כבו את התנור והניחו לבשר לנוח בתנור למשך 10 דקות נוספות. פעולה זו מאפשרת פיזור טוב יותר של מיצי הבשר. אם יש צורך, עטפו את נתח הבשר ברדיד אלומיניום. זמן המנוחה המומלץ אינו כלול בזמן הבישול שצוין.

נוח יותר לצלות ולטגן בשר בתוך כלים מתאימים. כמו כן, קל יותר להוציא את נתח הבשר מהתנור ולהכין את הרוטב בתוך כלי הצלייה עצמו.

כמות הנוזלים תלויה בסוג הבשר, החומר ממנו עשוי הכלי והיותו מכוסה או לא. כאשר מכינים בשר בכלי העשוי אמייל, יש להוסיף מעט יותר נוזלים בהשוואה לכלי העשוי זכוכית.

בעת הצלייה, הנוזלים מתאדים. אם יש צורך, הוסיפו בזהירות נוזל נוסף.

יש להשאיר לפחות 3 סנטימטרים בין נתח הבשר למכסה כלי הבישול. הבשר עשוי לתפוח.

אם יש צורך, טגנו קלות את הבשר על-ידי צריבתו מכל הצדדים. הוסיפו מים, יין, חומץ או נוזל דומה לנוזל הטיגון. יש למזוג 1-2 ס"מ נוזלים לתוך כלי הצלייה.

## דגים

אין צורך להפוך דגים שמבושלים בשלמותם. הניחו את הדג השלם בתנור בתנוחת השחייה שלו, כאשר סנפיר הגב פונה כלפי מעלה. ניתן להניח בחלל הבטן של הדג חצי תפוח אדמה או כלי בישול קטן חסין חום, כדי להעניק לו יציבות.

תדעו שהדג מוכן כאשר ניתן להסיר את סנפיר הגב בקלות.

בעת הכנת תבשיל, הוסיפו שתיים עד שלוש כפות נוזלים ומעט מיץ לימון או חומץ לכלי הבישול.

בזמן צלייה בגריל, השתדלו להשתמש בנתחי מזון בעלי עובי ומשקל דומים. דבר זה יאפשר לבשר להשחים באופן אחיד ולהישאר עסיסי. הניחו את נתחי המזון ישירות על גבי מדף הרשת.

השתמשו במלקחיים כדי להפוך את נתחי המזון שאתם צולים. אם תנקבו את הבשר במזלג, הנוזלים ייפלטו החוצה והוא יתייבש.

אין להוסיף מלח לבשר לפני צלייתו. מלח גורם לבשר להפריש נוזלים.

## הערות

- גוף החימום של הגריל מופעל וכבה שוב ושוב; זוהי תופעה רגילה. ההגדרות שנקבעו עבור הגריל יקבעו את תדירות ההפעלה והכיבוי של גוף החימום.
- בעת צלייה, עלולה להיווצר כמות גדולה של עשן.
- כאשר אתם משתמשים בגריל, אל תכניסו את מגש האפייה או את התבנית הרב-תכליתית לתוך תא התנור במפלט גבוה יותר ממפלט המדף 3. הטמפרטורות הגבוהות בחלק העליון של תא התנור יכולות לעוות אביזרים, ובעת הסרת האביזרים, הם עלולים לגרום נזק לתא התנור.

## מד-חום לבשר

בהתאם למאפייני המכשיר, ייתכן שיש לכם מד-חום לבשר. המד-חום לבשר מאפשר לכם להשיג תוצאות בישול מדויקות. לפני השימוש אנא קראו מידע חשוב הנוגע לשימוש במד-חום לבשר בפרק הרלוונטי. בפרק זה תוכלו למצוא מידע על הכנסת המד-חום למזון, סוגי החימום הניתנים לשימוש עם המד-חום וכן מידע נוסף.

## ערכי הגדרות מומלצים

הערכים המובאים בטבלה מתבססים על ההנחה שאתם מכניסים לתנור הקר נתחי עוף, בשר או דג לא ממולאים, מקוררים המוכנים לצלייה.

בטבלה שלהלן, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות להכנת עוף, בשר ודגים במשקלים שונים. אם ברצונכם לבשל נתחי עוף, בשר או דג כבדים יותר, השתמשו תמיד בטמפרטורה נמוכה יותר. בעת צלייה של מספר נתחים, השתמשו במשקל הנתח הכבד ביותר כדי לקבוע את זמן הבישול. מומלץ שהנתחים הנפרדים יהיו בגודל דומה פחות או יותר.

ככל שנתח העוף, הבשר או הדג גדול יותר, כך הטמפרטורה תהיה נמוכה יותר וזמן הבישול ארוך יותר.

הפכו את נתחי העוף, הבשר והדג לאחר שחלף 1/2 עד 2/3 מהזמן המצוין בטבלה.

## עוף

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	פעולת חימום	טמפרטורה ב-°C	משך בישול בדקות
עוף, 1.3 ק"ג	מדף רשת	2		220-200	60-70
מנות עוף קטנות, במשקל 250 גר' כל אחת	מדף רשת	3		230-220	30-35
עוף בטיגון עמוק, קפוא	תבנית רב-תכליתית	3		210-190	20-25
ברווז, 2 ק"ג	מדף רשת	2		210-190	100-110
חזה ברווז, מדיום, 300 ג' כל אחד	מדף רשת	3		260-240	30-40
אווז, 3 ק"ג	מדף רשת	2		190-170	120-140

המאפה נראה טוב, אך לא אפוי דיו במרכז.	השתמשו בטמפרטורה נמוכה יותר והאריכו מעט את זמן האפייה; אם יש צורך, הקטינו את כמות הנוזל שאתם מוסיפים. במקרה של מאפים עם ציפוי לח, אפו את הבסיס תחילה. פזרו שקדים או פירורי לחם ולאחר מכן מרחו או הניחו את הציפוי על גבי הבסיס.
המאפה אינו יוצא מהתבנית כאשר הופכים אותו.	בגמר האפייה, הניחו למאפה להתקרר למשך כ-5-10 דקות. אם הוא עדיין נדבק, חלצו אותו בעדינות מסביב לקצוות התבנית באמצעות סכין. הפכו את המאפה שוב וכסו אותו כמה פעמים במגבת קרה ולחה. בפעם הבאה, שמנו את התבנית ופזרו פירורי לחם.

השתמשו במפלסי המדפים כפי שמצוין.

תוכלו לבשל מזון במפלוס אחד בתוך תבניות אפייה/כלים או בתבניות הרב-תכליתיות.

- תבניות/כלי אפייה על מדף הרשת: מפלוס 2
- תבנית רב-תכליתית, מפלוס 3

ניתן לחסוך בשימוש באנרגיה על-ידי בישול פריטים שונים בו-זמנית. הניחו תבניות אפייה/כלי אפייה אחד ליד השני בתא התנור.

## פשטידות ומנות מוקרמות

התנור מעמיד לרשותכם מגוון פעולות חימום לבישול מאפים. טבלאות ההגדרות מפרטות את ההגדרות המיטביות למגוון רחב של מנות.

איכות האפייה של המאפה תלויה במידה רבה בגודל של כלי האפייה ובמפלוס של המאפה.

השתמשו בכלים גדולים ושטוחים עבור פשטידות ומאכלים מוקרמים. מזון בכלים צרים ועמוקים דורש זמן אפייה ארוך יותר והוא משחים יותר בחלקו העליון.

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	פעולת חימום	טמפרטורה ב-°C	משך בישול בדקות
פשטידה, מלוחה, רכיבים מבושלים	כלי בישול חסין חום	2	☐	220-200	60-30
פשטידה, מתוקה	כלי בישול חסין חום	2	☐	200-180	60-50
תפוחי אדמה מוקרמים, ללא בישול מקדים, בגובה 4 ס"מ	כלי בישול חסין חום	2	⊕	170-150	80-60
תפוחי אדמה מוקרמים, ללא בישול מקדים, בגובה 4 ס"מ, 2 מפלסים	כלי בישול חסין חום	1+3	⊕	160-150	80-70

השתמשו בכלי צלייה המתאימים לשימוש בתנור. מומלץ להשתמש בכלי בישול מזכוכית. ודאו שכלי הבישול שלכם מתאים לתא התנור.

כלי צלייה מבריקים העשויים נירוסטה או אלומיניום, מחזירים את קרינת החום כמו מראה, ולכן אינם מתאימים במיוחד למטרה זו. העוף, הבשר והדגים יתבשלו לאט יותר ולא ישחימו כראוי. הגבירו את חום התנור ו/או האריכו את משך הבישול.

פעלו בהתאם להוראות היצרן בעת השימוש בכלי צלייה כלשהו.

### כלי בישול ללא מכסה

לבישול עוף, בשר ודגים, מומלץ להשתמש בתבנית צלייה עמוקה. הניחו את התבנית על-גבי מדף הרשת. אם אין ברשותכם כלי צלייה מתאים, השתמשו בתבנית הרב-תכליתית.

### כלי בישול עם מכסה

שימוש בכלים עם מכסה מסייע בשמירה על ניקיונו של תא התנור. ודאו שהמכסה מתאים לכלי הבישול ואוטם אותו היטב. הניחו את הכלי על גבי מדף הרשת בתוך התנור.

גם כאשר מבשלים בכלי סגור, ניתן ליצור מעטה פריך על עוף, בשר ודגים. פשוט השתמשו בכלי צלייה בעל מכסה זכוכית, והעלו את הטמפרטורה.

### צלייה בגריל

הקפידו לסגור את דלת התנור כאשר אתם משתמשים בגריל. לעולם אל תשתמשו בגריל כשדלת התנור פתוחה.

הניחו את הנתחים ישירות על גבי מדף הרשת. בנוסף, הכניסו את התבנית הרב-תכליתית במפלוס אחד נמוך יותר לפחות, כאשר צדה הנטוי פונה כלפי דלת התנור. המים בתבנית ילכדו את טפטופי השומן של הבשר הנצלה.

## עוף, בשר ודגים

התנור מעמיד לרשותכם מגוון סוגי חימום להכנת מאכלי עוף, בשר ודגים. בטבלה שלהלן, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות להכנת מגוון תבשילים.

### צלייה על מדף הרשת

השימוש במדף הרשת מומלץ במיוחד לצלייה של עופות גדולים או לצלייה של מספר נתחים הנצלים בו-זמנית.

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

יש להכניס גם את התבנית הרב-תכליתית למפלוס 1. היא תאסוף את מיצי הבשר שמטפטפים ותשמור על תא התנור נקי.

הוסיפו עד 1/2 ליטרים של מים לתבנית הרב-תכליתית, בהתאם לגודל ולסוג הנתח. היא תאסוף את הנוזלים שמטפטפים. לאחר מכן, תוכלו להכין רוטב ממיצי העוף. שיטה זו גם תצמצם את כמות העשן הנפלט ותסייע בשמירה על ניקיונו של תא התנור.

### צלייה בתוך כלים

**⚠ אזהרה - סכנת פציעה שנגרמת על-ידי זכוכית שמתנפצת!**

הניחו כלי בישול חמים עשויים זכוכית על גבי בד או מחצלת יבשה לאחר סיום הבישול. אם המשטח שעליו אתם מניחים את הכלי הוא רטוב או קר, כלי הזכוכית עלול להיסקד.

### ⚠ אזהרה - סכנת צריבה!

בעת פתיחת מכסה הכלי בגמר הבישול, עלול להיפלט החוצה קיטור בטמפרטורה גבוהה מאוד. הרימו את המכסה בצד המרוחק מכם, כך שהקיטור החם לא ייפלט לכיוונכם.

**פיצה, קיש ומאפים מלוחים**

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	פעולת חימום	טמפרטורה °C-ב	משך בישול בדקות
פיצה, לא אפוייה	תבנית רב-תכליתית	2	☐	210-190	30-20
פיצה, לא אפוייה, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	⊕	180-160	45-35
פיצה, לא אפוייה, בצק דק	תבנית רב-תכליתית	2	☐	*270-250	30-20
פיצה, קרה	תבנית רב-תכליתית	3	☐	*210-190	15-10
פיצה, קפואה, בצק דק, 1 x	מדף רשת	2	☐	210-190	25-15
פיצה, קפואה, בצק דק, 2 x	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	1+3	⊕	210-190	25-20
פיצה, קפואה, בסיס עבה, 1 x	מדף רשת	2	☐	210-200	30-20
פיצה, קפואה, בסיס עבה, 2 x	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	1+3	⊕	190-170	30-20
מיני פיצה	תבנית רב-תכליתית	3	☐	210-190	20-10
מאפים מלוחים בתבנית	תבנית קפיצית לעוגה בקוטר של 28 ס"מ	3	☐	190-170	60-50
קיש	תבנית פאי או כלי מתאים אחר	1	☐	230-210	50-40
טארט	כלי בישול חסין חום	2	⊕	190-170	65-55
אמפנדס	תבנית רב-תכליתית	3	⊕	190-180	45-35
בורקס טורקי	תבנית רב-תכליתית	2	☐	240-220	40-30

\* חימום מקדים

**עצות לאפייה**

ברצונכם לבדוק אם הפריט האפוי אפוי כראוי במרכזו.	הכניסו קיסם עץ לתוך החלק הגבוה ביותר של המאפה. אם הקיסם נשלף החוצה כשהוא נקי ללא שאריות בצק, המאפה מוכן.
המאפה צונח.	בפעם הבאה, הוסיפו פחות נוזלים. לחלופין, הנמיכו את הטמפרטורה ב-10°C והאריכו את זמן האפייה. הקפידו על הרכיבים ועל הוראות ההכנה במתכון.
המאפה תפח במרכז אך נשאר נמוך בשוליים.	שמנו רק את הבסיס של תבנית האפייה הקפיצית. מיד לאחר שהמאפה מוכן, שחררו בזהירות את שוליו מדפנות התבנית באמצעות סכין.
מיץ הפירות גלש מן העוגה.	בפעם הבאה, השתמשו בתבנית הרב-תכליתית.
מאפים קטנים נדבקים זה לזה בזמן האפייה.	הניחו את המאפים במרווח של 2 ס"מ בערך זה מזה. בדרך זו תאפשרו להם לתפוח ולהשחים בכל הצדדים.
המאפה יבש מדי.	העלו את הטמפרטורה בכ-10°C וקצרו את משך האפייה.
צבע המאפה בהיר מדי.	אם מיקום המדף והאביזרים שבהם נעשה שימוש נכונים, סימן שעליכם להעלות את הטמפרטורה או להאריך את זמן האפייה.
המאפה בהיר מדי מלמעלה, וכהה מדי למטה.	בפעם הבאה, הכניסו את העוגה במפלס אחד גבוה יותר.
המאפה כהה מדי מלמעלה, ובהיר מדי למטה.	בפעם הבאה, הכניסו את העוגה במפלס אחד נמוך יותר. בחרו טמפרטורה נמוכה יותר והאריכו את זמן האפייה.
המאפה כהה מדי בתבנית או תבנית ללחם.	הניחו את מגש האפייה במרכז האביזר ולא בצמוד לקיר האחורי הפנימי.
צבע המאפה כהה מדי.	בחרו טמפרטורה נמוכה יותר והאריכו את זמן האפייה.
המאפה משחים באופן לא אחיד.	בחרו בטמפרטורה נמוכה מעט יותר. נייר אפייה בולט עלול להשפיע על זרימת האוויר. הקפידו תמיד לחתוך את נייר האפייה לגודל המתאים. ודאו שתבנית האפייה לא ניצבת ישירות מול הפתחים בדופן האחורית של התנור. בעת אפייה של מאפים קטנים, השתדלו שהמאפים יהיו בגודל ובעובי דומים.
אפיתם במקביל בכמה מפלסים. הפריטים שעל גבי מגש האפייה העליון שחומים יותר מהפריטים שנמצאים על גבי מגש האפייה התחתון.	בעת אפייה במספר מפלסים בו-זמנית, השתמשו באוויר חם. מאפים המוכנסים לתנור במקביל במספר מגשי אפייה או תבניות לא יהיו מוכנים בהכרח באותו הזמן.

**פריטים אפויים קטנים**

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	פעולת חימום	טמפרטורה °C-ב	משך בישול בדקות
מאפינס	מגש למאפינס	2	☐	190-170	40-20
מאפינס, 2 מפלסים	מגשי מאפינס	1+3	⊕	170-160	40-30
פריטים אפויים קטנים	תבנית רב-תכליתית	3	⊕	170-150	35-25
עוגות שמרים קטנות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	⊕	170-150	40-25
בצק עלים	תבנית רב-תכליתית	3	⊕	200-180	30-20
בצק עלים, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	⊕	200-180	35-25
פחזניות	תבנית רב-תכליתית	3	☐	210-190	50-35
בצק רבוך, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	⊕	210-190	45-35

**אפיפות**

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	פעולת חימום	טמפרטורה °C-ב	משך בישול בדקות
עוגיות חמאה וינאיות	תבנית רב-תכליתית	3	☐	*150-140	40-30
עוגיות חמאה וינאיות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	⊕	*150-140	45-30
אפיפות	תבנית רב-תכליתית	3	☐	160-140	30-20
אפיפות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	⊕	150-130	35-25
מרנג (מקצפת)	תבנית רב-תכליתית	3	⊕	100-80	150-100
מרנג (מקצפת), 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	⊕	*100-90	150-100
עוגיות מקרון	תבנית רב-תכליתית	2	☐	120-100	40-30
עוגיות מקרון, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	⊕	120-100	45-35

\* חימום מקדים

**לחם ולחמניות**

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	פעולת חימום	שלב	טמפרטורה °C-ב	משך בישול בדקות
לחם, 750 ג' (בתבנית מוארכת או בצורה חופשית)	תבנית רב-תכליתית או תבנית לחם	2	⊕	-	200-180	60-50
לחם, 1,000 ג' (בתבנית מוארכת או בצורה חופשית)	תבנית רב-תכליתית או תבנית לחם	2	⊕	-	220-200	50-35
לחם, 1,500 ג' (בתבנית מוארכת או בצורה חופשית)	תבנית רב-תכליתית או תבנית לחם	2	⊕	-	200-180	70-60
פיתה	תבנית רב-תכליתית	3	⊕	-	250-240	30-25
לחמניות מתוקות, לא אפיות	תבנית רב-תכליתית	3	☐	-	*180-170	30-20
לחמניות מתוקות, לא אפיות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	⊕	-	*180-160	25-15
לחמניות לא אפיות	תבנית רב-תכליתית	3	☐	-	220-200	30-20
קלי עם תוספות, 4 פרוסות	מדף רשת	3	☐	-	220-200	20-15
קלי עם תוספות, 12 פרוסות	מדף רשת	3	☐	-	240-220	25-15

\* חימום מקדים

**תבניות אפייה**

לקבלת תוצאות בישול מיטביות, אנו ממליצים להשתמש בתבניות מתכת בצבע כהה.

תבניות העשויות פח, קרמיקה וזכוכית מאריכות את זמן האפייה וגורמות להשחמה לא אחידה.

אם אתם משתמשים בתבניות סיליקון, הקפידו לפעול על פי הוראות היצרן ובהתאם למתכונים המומלצים. לעתים קרובות תבניות סיליקון קטנות יותר מתבניות רגילות. לפיכך, ייתכנו שינויים בכמויות ובפרטי המתכון.

**מוצרים קפואים**

אל תשתמשו במוצרים שהוקפאו בהקפאה עמוקה. הסירו שכבות קרח.

**עוגות בתבנית**

חלק מהמוצרים הקפואים עלולים להיות אפויים במידה לא אחידה. השחמה לא אחידה עלולה להישאר גם לאחר האפייה הסופית.

**לחם ולחמניות**

**זהירות!**

לעולם אין לשפוך מים לתא התנור החם, או להניח כלי בישול הכולל מים בחלק התחתון של תא התנור. שינויי הטמפרטורה עלולים לגרום נזק לאמייל.

במקרים מסוימים, אפייה במספר שלבים מניבה תוצאות טובות יותר. מאכלים אלה מסומנים בטבלה.

ההגדרות עבור אפיית בצק לחם חלות על בצק המונח במגש או בתוך תבנית כיכר.

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	פעולת חימום	טמפרטורה ב-°C	משך בישול בדקות
עוגת ספוג, פשוטה	תבנית טבעתית לעוגה/תבנית לחם	2	☼	180-160	60-50
עוגת ספוג פשוטה, 2 מפלסים	תבנית טבעתית לעוגה/תבנית לחם	1+3	☼	160-140	80-60
עוגת ספוג, עדינה	תבנית טבעתית לעוגה/תבנית לחם	2	☐	170-150	80-60
בסיס ספוג לפלאן	תבנית פלאן	3	☐	180-160	40-30
טארט פירות או עוגת גבינה, בסיס בצק פריך	תבנית קפיצית לעוגה בקוטר של 26 ס"מ	2	☐	180-160	90-70
טארט	תבנית פאי או כלי מתאים אחר	1	☐	240-200	50-25
עוגת שמרים	תבנית קפיצית לעוגה בקוטר של 28 ס"מ	2	☼	160-150	35-25
עוגה טבעתית	תבנית עוגה טבעתית	2	☐	170-150	80-60
עוגת ספוג ללא שומן מ-3 ביצים	תבנית קפיצית לעוגה בקוטר של 26 ס"מ	2	☼	170-160	40-30
עוגת ספוג ללא שומן מ-6 ביצים	תבנית קפיצית לעוגה בקוטר של 28 ס"מ	2	☼	170-160	45-35

**עוגות במגש**

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	פעולת חימום	טמפרטורה ב-°C	משך בישול בדקות
עוגת ספוג עם ציפוי	תבנית רב-תכליתית	3	☐	180-160	45-20
עוגות שמרים קטנות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☼	160-140	55-30
טארט בצק פריך עם ציפוי יבש	תבנית רב-תכליתית	2	☐	190-170	35-25
טארט בצק פריך עם ציפוי יבש, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☼	170-160	45-35
טארט בצק פריך עם ציפוי לח	תבנית רב-תכליתית	2	☐	180-160	90-60
עוגת שמרים עם ציפוי יבש	תבנית רב-תכליתית	3	☐	180-170	35-25
עוגת שמרים עם ציפוי יבש, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☼	170-150	30-20
עוגת שמרים עם ציפוי לח	תבנית רב-תכליתית	3	☐	180-160	50-30
עוגת שמרים עם ציפוי לח, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☼	170-150	65-40
חלה קלועה, סברניה	תבנית רב-תכליתית	2	☐	170-160	40-35
רולדה	תבנית רב-תכליתית	2	☐	190-170*	20-15
שטרודל, מתוק	תבנית רב-תכליתית	2	☐	210-190	65-55
שטרודל קפוא	תבנית רב-תכליתית	3	☐	220-200	40-35

\* יש לחמם מראש את התנור במשך 10 דקות

## מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו

כאן תמצאו מבחר תבשילים ואת ההגדרות המיטביות להכנתם. אנו נציג בפניכם את סוג החימום הרצוי ואת הטמפרטורה המומלצת ביותר להכנת התבשיל המסוים. תוכלו למצוא כאן מידע בנוגע לאביזרי הבישול המתאימים ולמפלס שבו יש למקם אותם בתוך התנור. בנוסף, תקבלו עצות בנוגע לכלי בישול ולשיטות ההכנה השונות.

**הערה:** בעת הכנת מזון, עלולה להצטבר בתוך התנור כמות גדולה של אדים.

התנור שברשותכם הינו יעיל מאוד מבחינה אנרגטית, ולפיכך הוא מקרין מעט מאוד חום לסביבה בזמן הפעולה. בשל הבדל הטמפרטורות הניכר שבין חלקו הפנימי של התנור לחלקו החיצוניים, עלול להיווצר עיבוי על הדלת, על לוח הבקרה או על הלוחות הקדמיים של ארונות המטבח הסמוכים. זוהי תופעה פיזית רגילה. ניתן למנוע היווצרות עיבוי על-ידי חימום מקדים של התנור או על-ידי פתיחה זהירה של הדלת בעת שהתנור פועל.

### מידע כללי

#### ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה מופיעה פונקציית החימום האופטימלית עבור סוגי מזון שונים. הטמפרטורה ומשך הבישול תלויים בכמות המזון ובמתכונ. מסיבה זו, הטבלה מציינת טווחי הגדרות. תחילה נסו להשתמש בערך נמוך יותר. טמפרטורה נמוכה יותר תוביל להשחמה אחידה יותר. במידת הצורך, תוכלו להעלות את הטמפרטורה בפעם הבאה.

**הערה:** לא ניתן לקצר את זמני האפייה על-ידי העלאת הטמפרטורה. הדבר יגרום לאפייה חיצונית של המזון כך שחלקו הפנימי לא יאפה כראוי.

ערכי ההגדרות מתייחסים למזון המונח בתוך תא התנור כאשר הוא עדיין קר. זה יחסוך באנרגיה. אם תחממו את התנור מראש, תוכלו לקצר את זמן האפייה במספר דקות. חימום מקדים נדרש עבור סוגי מזון נבחרים, והדבר מצוין בטבלה. אין להניח את המזון והאביזר בתא התנור עד להשלמת החימום המקדים.

אם ברצונכם להכין פריט כלשהו על-פי מתכון משלכם, נסו להשתמש בהגדרות שמופיעות בטבלה עבור פריט דומה כנקודת התייחסות. ניתן למצוא מידע נוסף בעצות לאפייה המופיעות לאחר טבלאות ההגדרות.

הוציאו אביזרים שאינם נמצאים בשימוש מתא התנור. זה יאפשר לכם להשיג תוצאות בישול מיטביות ולחסוך באנרגיה.

#### פעולת חימום של אוויר חם עדין

אם ברצונכם להשתמש בפעולת החימום של אוויר חם עדין, ודאו שתא התנור קר וריק לפני הכנסת המזון פנימה. הקפידו לשמור את דלת התנור סגורה בעת האפייה. אפו רק במפלס אחד כאשר אתם משתמשים בפעולת החימום.

### אפייה במפלס אחד

בעת אפייה במפלס אחד השתמשו בגבהים הבאים:

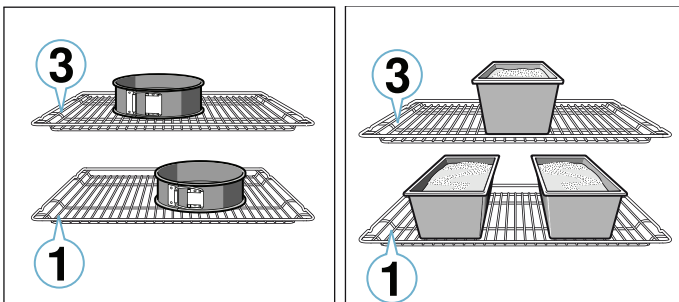
- מפלס 2 - מאפים גבוהים ותבניות/כלי אפייה על מדף הרשת
- מפלס 3 - מאפים נמוכים ומגשי אפייה

### אפייה בשני מפלסים או יותר במקביל

השתמשו בפעולת החימום של אוויר חם. פריטים המוכנסים לתנור במקביל במספר מגשי אפייה או תבניות לא יהיו מוכנים בהכרח באותו הזמן.

אפייה בשני מפלסים במקביל:

- תבנית רב-תכליתית, מפלס 3  
מגש אפייה, מפלס 1
- תבניות/כלי אפייה על מדף הרשת  
מדף רשת ראשון, מפלס 3  
מדף רשת שני, מפלס 1



### אביזרים

השתמשו רק באביזרים מקוריים המסופקים עם המכשיר. אביזרים אלה מותאמים לתנור שברשותכם ולמצבי הפעולה הייחודיים שלו.

הקפידו להשתמש באביזרים מתאימים וודאו שאתם מכניסים אותם לתא התנור בצורה הנכונה. ← "אביזרים" בעמוד 10

### נייר פרגמנט

הקפידו להשתמש בנייר אפייה המותאם לטמפרטורות שבכוונתכם לבחור. הקפידו תמיד לחתוך את נייר האפייה לגודל המתאים.

### עוגות ומאפים

לרשותכם מגוון סוגי חימום המתאימים להכנת עוגות ומאפים קטנים. בטבלת ההגדרות, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות להכנת מגוון תבשילים.

כמו כן, עיינו בהערות הנוגעות להתפחת בצק.

## שירות לקוחות

מרכז שירות הלקוחות שלנו עומד לרשותכם אם המכשיר שלכם זקוק לתיקון. אנו נמצא תמיד פתרון מתאים כדי להימנע מביקורים לא נחוצים של הטכנאים.

### 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 FD	מספר E
---------	--------

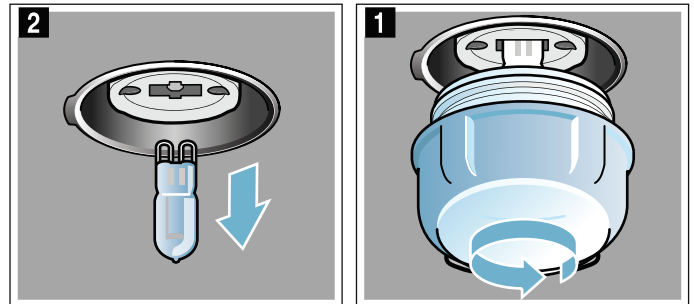
### שירות לקוחות

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.

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

1. הניחו מגבת בתא התנור לאחר שהתקרר כדי למנוע נזק.
2. סובבו את מכסה הזכוכית נגד כיוון השעון כדי להסיר אותו (איור 1).
3. משכו החוצה את הנורה - אל תסובבו אותה (איור 2). הכניסו את הנורה החדשה, וודאו שהזיזים נמצאים במיקום הנכון. דחפו את הנורה פנימה בחוזקה.



4. הבריגו מחדש את מכסה הזכוכית. בהתאם לדגם המכשיר, למכסה הזכוכית עשויה להיות טבעת איטום. אם למכסה הזכוכית יש טבעת איטום, החזירו אותה למקומה לפני הברגת המכסה בחזרה.
5. הוציאו את מגבת המטבח והרימו את מפסק הזרם.

## איתור בעיות ופתרון ?

כאשר מתגלה תקלה, פעמים רבות הסיבה עשויה להיות פשוטה למדי. לפני שתתקשרו אל מרכז שירות הלקוחות, אנא עיינו בטבלת התקלות האפשריות ונסו לפתור את הבעיה בעצמכם.

### טבלה לפתרון בעיות

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

תקלה	גורם אפשרי	פתרון/מידע
התנור אינו פועל.	תקלה במפסק הזרם.	בדקו בתיבת הנתיכים אם מפסק הזרם אינו פועל כשורה.
	הפסקת חשמל.	בדקו אם תאורת המטבח או מכשירי חשמל אחרים פועלים.
התנור אינו חם. מהמגעיים.	הסירו אבק מהמגעיים.	סובבו את כפתורי הבקרה מספר פעמים לימין ולשמאל.

### ⚠ אזהרה - סכנת התחשמלות!

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

### החלפת הנורה בתקרת תא התנור

אם הנורה בתא התנור נשרפה, יש להחליף אותה. ניתן להשיג נורות הלוגן 25 ואט, 230 וולט עמידות בחום ממרכז שירות הלקוחות או מספק מורשה.

השתמשו במטלית יבשה להחזקת נורות ההלוגן. כך תאריכו את חיי הנורה. יש להשתמש אך ורק בנורות מסוג זה.

### ⚠ אזהרה - סכנת התחשמלות!

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.

### ⚠ אזהרה - סכנת כוויות!

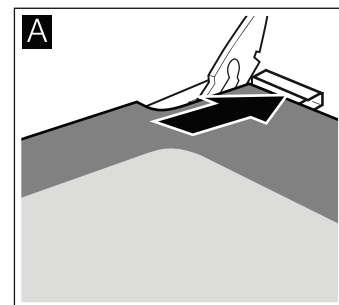
המכשיר מתחמם מאוד. לעולם אין לגעת בדפנות הפנימיות של תא התנור או בגופי החימום. יש לאפשר למכשיר להתקרר לאחר השימוש. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.

### ⚠ אזהרה - סכנת פציעה!

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

### התקנה מחדש

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



2. החזירו את הכיסוי בחלק העליון של דלת תא התנור, ולחצו עליו עד שייכנס למקום. ודאו שהחריצים בצידי ננעלים במקום.
3. התקנה מחדש של דלת התנור עיינו בסעיף **התקנה מחדש של דלת התנור.**

**אין להשתמש בתנור עד שלוחות הזכוכית הותקנו חזרה במקומם.**



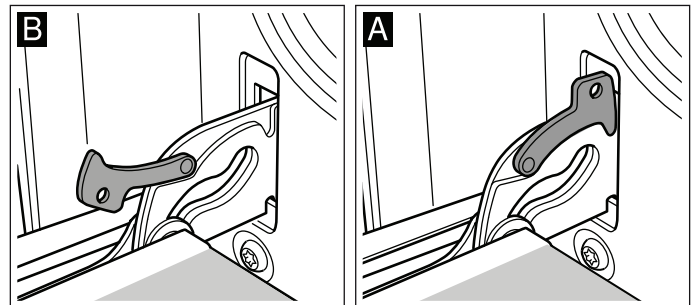
## דלת התנור

באמצעות ניקוי ותחזוקה נאותים, התנור שלכם יישאר נקי וימשיך לתפקד בצורה נאותה ומלאה למשך שנים ארוכות. בסעיף זה נסביר כיצד להסיר את דלת התנור לצורך ניקוי.

### 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.

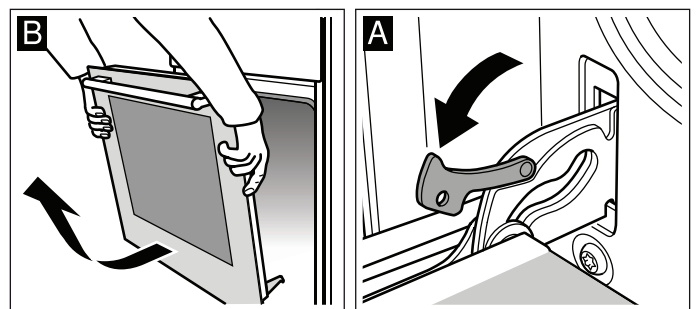


### ⚠ אזהרה - סכנת פציעה!

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

### הסרת הדלת

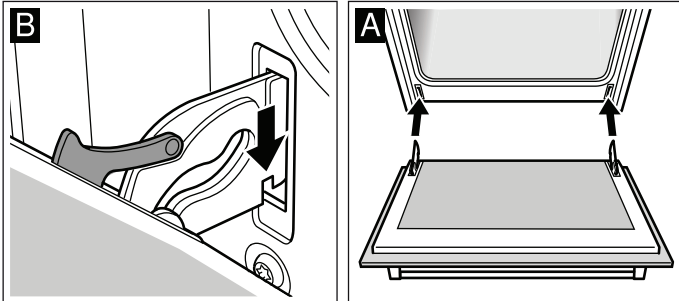
1. פתחו את דלת התנור עד הסוף.
2. קפלו מעלה את שני תפסני הנעילה בצד שמאל ובצד ימין (איור A).
3. סגרו את דלת התנור עד למעצור. אחזו בדלת התנור בשתי ידיים, מצד שמאל ומצד ימין. סגרו מעט יותר את דלת התנור ומשכו אותה החוצה (איור B).



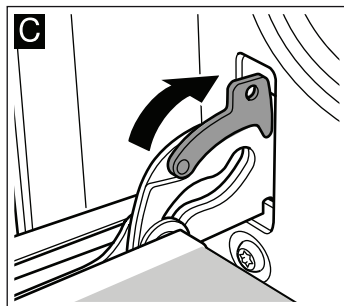
### התקנת הדלת

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

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



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



### ⚠ אזהרה - סכנת פציעה!

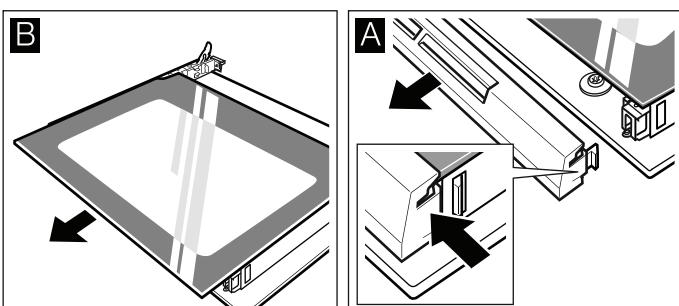
אם דלת התנור מתנתקת בטעות או שהציר נטרק, אל תנסו לתפוס את הציר. פנו למרכז שירות הלקוחות.

### הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם

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

### הסרה

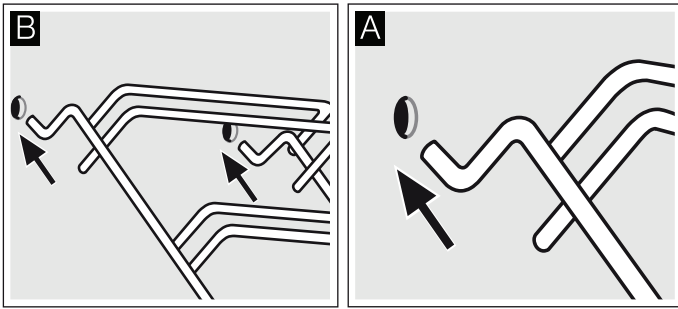
1. הסרת דלת התנור עיינו בסעיף **הסרת דלת התנור**. הניחו את דלת התנור על יריעת בד כאשר הידית פונה כלפי מטה.
2. הסירו את הכיסוי בחלק העליון של דלת התנור. לשם כך, לחצו באצבעות בחלק השמאלי והימני. משכו את הכיסוי כלפי חוץ (איור A).
3. הרימו את לוח הזכוכית העליון ומשכו אותו החוצה (איור B).



נקו את הלוחות באמצעות חומר ניקוי לזכוכית ומטלית רכה.

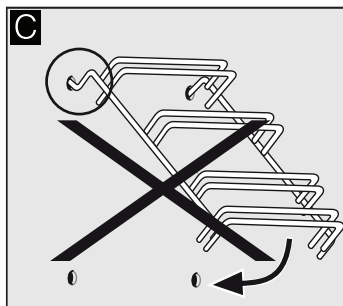
### חיבור המסילות

1. הכניסו את שני הווים בראש המסילה לתוך החורים העליונים. (איור B-A)

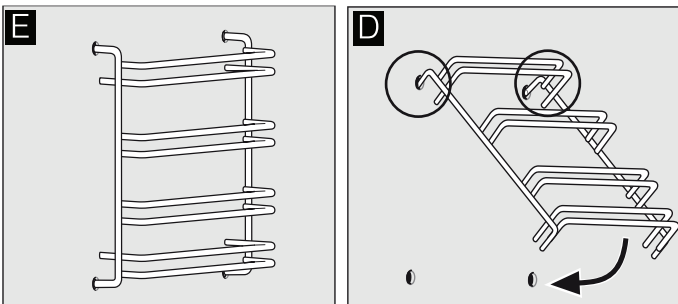


### ⚠ אזהרה - הרכבה לא נכונה!

אסור להזיז את המסילה לפני ששני הווים קובעו לחלוטין בחורים העליונים. ציפוי האמייל עלול להינזק ולהישבר. (איור C)



2. יש להכניס את שני הווים במלואם לחורים העליונים. כעת הזיזו את המסילה כלפי מטה לאט ובזהירות וחברו אותה לחורים התחתונים (איור D).
3. חברו את שתי המסילות לדפנות התנור (איור E). אם המסילות חוברו כהלכה, המרחק בין שני המפלסים העליונים גדול יותר מהמפלסים האחרים.



### ⚠ אזהרה - סכנת שריפה!

שאריות מזון, נתזי שומן ומיצי בשר עלולים להתלקח. לפני השימוש במכשיר, הסירו את שאריות המזון הקשות ביותר מתא התנור, רכיבי החימום והאביזרים.

### עצות

- נקו את תא התנור לאחר כל שימוש. הדבר ימנע התקשות של כתמי לכלוך בתוך התא.
- תמיד יש להסיר מיד כתמים שנוצרו כתוצאה מאבנית, משומן, מעמילן ומחלבון (חלבון ביצה למשל).
- השתמשו בתבנית הרב-תכליתית לאפייה של עוגות לחות במיוחד.
- השתמשו בכלים מתאימים לצלייה, לדוגמה כלי צלייה ייעודי.

## מסילות

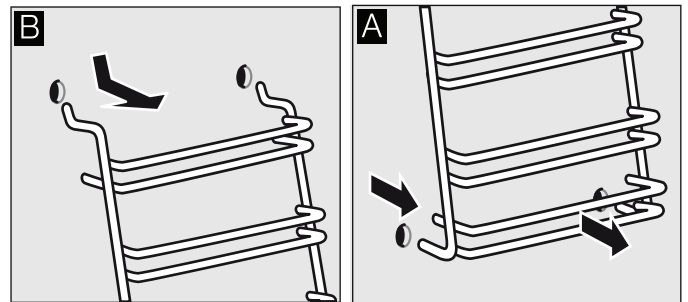
באמצעות ניקוי ותחזוקה נאותים, התנור שלכם יישאר נקי וימשיך לתפקד בצורה נאותה ומלאה למשך שנים ארוכות. בסעיף זה נסביר כיצד להסיר את המסילות לצורך ניקוי.

### הסרת המסילות והרכבתן


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

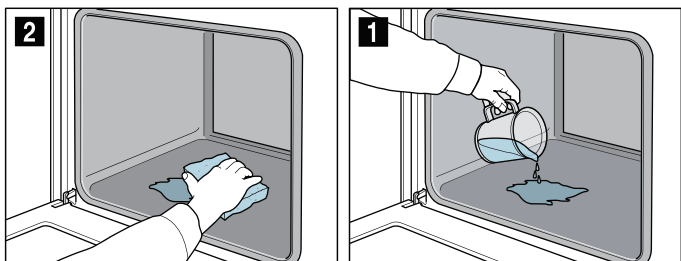
#### הסרת המסילות

1. החזיקו את תחתית המסילה ומשכו מעט לעברכם. משכו את פני ההארכה בתחתית המסילה החוצה מפתחי ההידוק (איור A).
2. לאחר מכן הסירו את המסגרת כולה על-ידי משיכתה כלפי מטה ואז לפנים (איור B).



נקו את המסילה בחומר ניקוי וספוג. השתמשו במברשת כדי להסיר שאריות לכלוך עיקש.

4. השתמשו בבורר הפונקציות ובבורר הטמפרטורה כדי לבחור את הפונקציה .
5. הפעילו את התנור למשך 4 דקות.
6. לאחר 4 דקות, סובבו את בורר הפונקציות ואת בורר הטמפרטורה למצב "כבוי".
7. הניחו למשטחים בתוך תא התנור להתקרר למשך כ-20-30 דקות.



### ניקוי עוקב

יש להסיר מיד את המים שנותרו בתא התנור. אין להשאיר את המים שנותרו בתא התנור למשך פרק זמן ארוך (למשל, במהלך הלילה). אין להפעיל את התנור בזמן שתא התנור עדיין רטוב או לח.

1. פתחו את דלת התנור והוציאו את המים שנותרו באמצעות מטלית סופגת (איור 2).
2. נקו את המשטחים החלקים בתא התנור בספוג כלים או במברשת רכה. הסירו שאריות מזון עיקשות באמצעות ספוג קרצוף לפלדת אל-חלד.
3. הסירו את שאריות האבנית באמצעות מטלית טבולה בחומץ. לאחר מכן נקו במים נקיים ויבשו באמצעות מטלית רכה (כולל מתחת לאטם הדלת).
4. השאירו את דלת המכשיר פתוחה במצב עצירה (כ-30°) למשך כשעה כדי לאפשר למשטחים המצופים אמייל בתא התנור להתייבש לגמרי. לחלופין, ניתן גם להפעיל את פונקציית הייבוש המהיר עבור תא התנור.

### הפעלת פונקציית הייבוש המהיר עבור תא התנור

1. לאחר שמסייע הניקוי הסתיים, פתחו את דלת המכשיר עד למצב העצירה שלה (כ-30°).
2. הגדירו אוויר חם 3D ל-50°C.
3. לאחר 5 דקות, כבו את התנור וסגרו את דלת המכשיר.

### הסרת שאריות לכלוך כבד

- יש לכם מספר אפשרויות להסרת שאריות לכלוך עיקש במיוחד.
- השאירו את מי הסבון במקומם זמן מה לפני שתפעילו את מסייע הניקוי.
  - קרצפו במי סבון את האזורים המלוכלכים של המשטחים החלקים לפני שתפעילו את מסייע הניקוי.
  - הפעילו את פונקציית מסייע הניקוי שוב לאחר שתא התנור התקרר.

### שמירה על ניקיון התנור

יש לשמור תמיד על ניקיון התנור. הסירו לכלוך באופן מיידי כדי למנוע הצטברות של משקעים קשים לניקוי.

משטח	ניקוי
אטם הדלת אין להסיר.	מי סבון חמים: נקו באמצעות ספוג כלים. אין לקרצף.
כיסוי הדלת	עשוי מנירוסטה: השתמשו בחומר ניקוי לנירוסטה. הישמעו להוראות היצרן. אין להשתמש באביזרי ניקוי מנירוסטה. עשוי מפלסטיק: נקו באמצעות מי סבון חמים וספוג כלים. יבשו באמצעות מטלית רכה. אין להשתמש בחומר ניקוי לזכוכית או במגדרת לזכוכית. כדי לנקות, הסירו את כיסוי הדלת.
מסילות	מי סבון חמים: השרו ונקו באמצעות ספוג כלים או מברשת.
מערכת נשלפת	מי סבון חמים: נקו באמצעות ספוג כלים או מברשת. אין להסיר את חומר הסיכה כאשר המסילות הנשלפות נמשכות החוצה - מומלץ לנקות אותן כאשר הן נמצאות בפנים. אין לנקות במדיח כלים.
אביזרים	מי סבון חמים: השרו ונקו באמצעות ספוג כלים או מברשת. אם קיימים משקעי לכלוך קשים להסרה, יש להשתמש בספוג קרצוף מנירוסטה.

### הערות

- הבדלים קלים בצבע בחזית המכשיר נגרמים כתוצאה משימוש בחומרי ייצור שונים, כמו זכוכית, פלסטיק ומתכת.
- הצללים שמופיעים לעתים בלוח של דלת התנור ונראים כמו פסים הם השתקפויות שנוצרות על-ידי תאורת התנור.
- אביזרי אמייל נאפים בטמפרטורות גבוהות מאוד. הדבר עשוי 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.

### מסייע ניקוי רטוב

מסייע הניקוי הרטוב מבצע את כל העבודה הקשה של ניקוי תא התנור. הלכלוך מושרה מראש על-ידי אידוי מי הסבון, וכך ניתן להסיר בקלות רבה יותר את הלכלוך לאחר מכן.

### אזהרה - סכנת צריבה!

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

### הגדרת מסייע הניקוי

**הערה:** ניתן להשתמש במסייע הניקוי הרטוב בתא התנור רק כשתא התנור קר. הניחו לתא התנור להתקרר לגמרי.

1. הסירו אביזרים מתא התנור.
2. ערבבו 0.4 ליטר מים (לא מים מזוקקים) עם טיפת נוזל שטיפה ושפכו במרכז רצפת תא התנור (איור 1).
3. סגרו את דלת המכשיר.


## חימום מהיר

בחימום מהיר, ניתן לקצר את זמן החימום.

לאחר מכן, לקבלת התוצאות הטובות ביותר, השתמשו ב:  
 ■  אוויר חם 3D

השתמשו בחימום מהיר רק כאשר נבחרה טמפרטורה הגבוהה מ-100°C.

כדי להבטיח תוצאת בישול אחידה, אין להניח את המזון בתא התנור לפני סיום שלב החימום המהיר.

1. סובבו את בורר הפונקציות למצב .
2. השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי לקבוע את הטמפרטורה. התנור מתחיל להתחמם לאחר מספר שניות.

בתום שלב החימום המהיר, נשמע צליל התראה. הניחו את המזון בתא התנור.

## ⚠ אזהרה - סכנת כוויות!

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

משטח	ניקוי
<b>צדו החיצוני של המכשיר</b>	
חזית נירוסטה	מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. יש להסיר מיד כתמים שנוצרו כתוצאה מאבנית, משומן, מעמילן ומחלבון (חלבון ביצה למשל). שאריות אלה עלולות לגרום לחלודה. את חומרי הניקוי המיועדים לניקוי משטחים חמים העשויים מפלדת אל-חלד ניתן לרכוש ממרכז שירות הלקוחות או מהספקים המורשים. יש למרוח שכבה דקה של חומר הניקוי על-גבי המשטח ולנגב במטלית רכה.
חלקי פלסטיק	מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. אין להשתמש בחומר ניקוי לזכוכית או במגדרת לזכוכית.
משטחים צבועים	מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה.
לוח הבקרה	מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. אין להשתמש בחומר ניקוי לזכוכית או במגדרת לזכוכית.
לוחות הדלת	מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. אין לנקות בעזרת מגדרת לזכוכית או בספוג קרצוף מנירוסטה.
ידית הדלת	מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. במקרה של מגע של חומר להסרת אבנית, בידית הדלת, יש לנקותו באופן מיידי. אחרת, ייווצרו כתמים שאינם ניתנים להסרה.
<b>חלקו הפנימי של המכשיר</b>	
משטחים מצופים באמייל	מי סבון חמים או תמיסת חומץ: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. רככו שאריות מזון שרופות באמצעות מטלית לחה ומי סבון. השתמשו בצמר מפלדת אל-חלד או בחומר ניקוי לתנור כדי להסיר לכלוך עיקש. השאירו את תא התנור פתוח כדי שיוכל להתייבש לאחר הניקוי. <b>הערה:</b> שאריות מזון יכולות לגרום להיווצרות משקעים לבנים. הם אינם גורמים לנזק ואינם משפיעים על אופן פעולת המכשיר. הסירו באמצעות מיץ לימון, בעת הצורך.
כיסוי הזכוכית של הנורה בתא התנור	מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. כאשר קיים לכלוך רב בתא התנור, ניתן להשתמש בחומר ניקוי לתנורים.

## ניקוי

באמצעות ניקוי ותחזוקה נאותים, התנור שלכם יישאר נקי וימשיך לתפקד בצורה נאותה ומלאה למשך שנים ארוכות. כאן נסביר כיצד יש לתחזק את התנור ולנקות אותו באופן נכון.

## תכשירי ניקוי מתאימים לשימוש

כדי למנוע פגיעה במשטחים שונים כתוצאה משימוש בחומר ניקוי לא מתאימים, פעלו על-פי ההוראות שבטבלה שלהלן. בהתאם לדגם המכשיר, ייתכן שלא כל המשטחים והאזורים המפורטים להלן כלולים על/בתוך המכשיר שברשותכם.

### זהירות!

#### סכנת נזק לפני השטח

אין להשתמש:

- חומרי ניקוי גסים או שורטים,
- חומרי ניקוי בעלי תכולת אלקוהול גבוהה,
- מטליות קרצוף או ספוגים גסים,
- מכשירי ניקוי בלחץ גבוה או מכשירי ניקוי באדים,
- חומרי ניקוי מיוחדים לניקוי התנור בעודו חם.

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

**עצה:** תוכלו להשיג מגוון חומרי ניקוי מומלצים במרכז שירות הלקוחות. פעלו בהתאם להוראות היצרן.

## לפני הפעלה ראשונה

לפני שניתן להשתמש במכשיר, יש לבצע מספר הגדרות. לפני השימוש הראשון, יש גם צורך לנקות את תא התנור ואת האביזרים.

### ניקוי תא התנור והאביזרים

לפני השימוש במכשיר בפעם הראשונה לצורך הכנת מזון, יש לנקות את תא התנור ואת האביזרים.

#### ניקוי תא התנור

כדי להעלים את ריח המכשיר החדש, חממו את תא התנור כאשר הוא ריק ודלתו סגורה.

ודאו שתא התנור אינו מכיל שאריות של חומרי האריזה, כגון פתיתי קלקר. לפני חימום התנור, נגבו את המשטחים החלקים בתא התנור באמצעות מטלית רכה ולחה. הקפידו על אזור נאות של המטבח בעת חימום התנור בפעם הראשונה.

קבעו את ההגדרות המופיעות להלן. בסעיף הבא תלמדו כיצד לקבוע את סוג החימום הרצוי ואת הטמפרטורה. ← "תפעול המכשיר" בעמוד 12

הגדרות	
פעולת חימום	חימום עליון/תחתון
טמפרטורה	240°C
משך הפעולה	שעה

כבו את המכשיר לאחר זמן הבישול המצוין.

לאחר שתא התנור התקרר, נקו את המשטחים החלקים באמצעות מי סבון וספוג רך.

### ניקוי האביזרים

נקו היטב את האביזרים באמצעות מי סבון וספוג כלים או מברשת רכה.

### ניקוי האביזרים

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

## תפעול המכשיר

בשלב זה כבר למדתם על הבקורות השונות ואופן פעולתן. כעת נסביר כיצד לבחור בהגדרות השונות של התנור.

### הפעלה וכיבוי של המכשיר

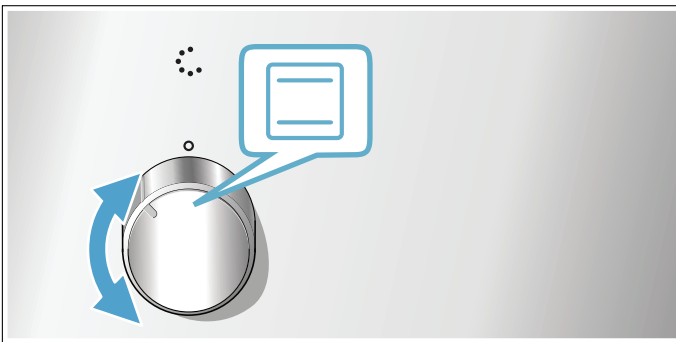
השתמשו בבורר הפונקציות כדי להפעיל או לכבות את התנור. סיבוב בורר הפונקציות לכל מצב שהוא מלבד מצב "כבוי" מפעיל את התנור. כדי לכבות את התנור, יש לסובב את כפתור בורר הפונקציות למצב "כבוי".

### הגדרת סוג החימום והטמפרטורה

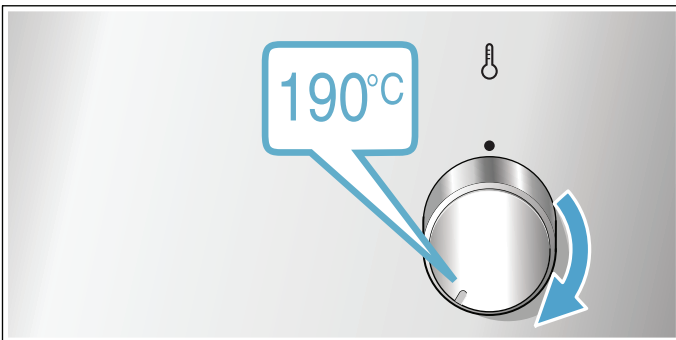
בורר הפונקציות ובורר הטמפרטורה מאפשרים לקבוע בקלות את ההגדרות הדרושות לתנור. כדי לגלות מהי פעולת החימום המומלצת לכל סוג של מזון, עיינו בתחילת מדריך ההפעלה.

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

1. השתמשו בבורר הפונקציות כדי לכוון את תוכנית החימום.



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



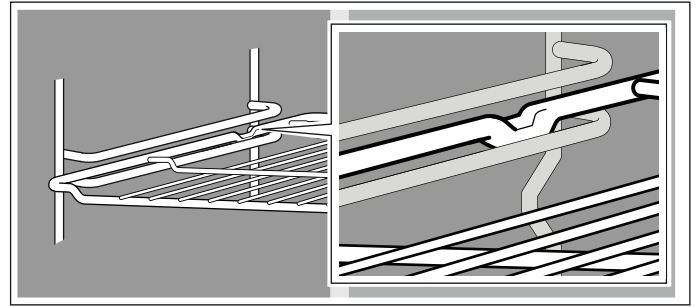
המכשיר מתחיל להתחמם לאחר מספר שניות.

לאחר שהמזון בושל, סובבו את בורר הפונקציות למצב "כבוי" כדי לכבות את התנור.

### שינוי

ניתן לשנות את פעולת החימום ואת הטמפרטורה בכל עת באמצעות הבורר המתאים.

בעת הכנסת האביזרים אל תוך תא התנור, ודאו שהפיתול במסילה הצדדית נמצא בחלק האחורי. רק כך הם יינעלו במקומם.



**הערות**

- אחזו במגש האפייה בצדדיו בשתי הידיים בצורה בטוחה והחליקו אותו אל תומכי המדף בצורה מקבילה. אל תזיזו את מגש האפייה מצד לצד בעת החלקתו פנימה, אחרת הוא לא ייכנס בקלות וייתכן שייגרם נזק למשטחים המצופים באמייל.
- הקפידו להכניס את האביזרים לתא התנור בצורה הנכונה.
- הקפידו להכניס את האביזרים עד הסוף, כדי שהם לא יגעו בדלת המכשיר.
- הוציאו את כל האביזרים שלא תשתמשו בהם מתא התנור.

**אביזרים אופציונליים**

ניתן לרכוש אביזרים שונים ממרכז שירות הלקוחות שלנו, מספק מורשה או באופן מקוון. תוכלו למצוא מגוון רחב של אביזרים לתנור שלכם בחוברות שלנו או באינטרנט.

הזמינות של האביזרים המיוחדים והאפשרות להזמין אותם באופן מקוון משתנות ממדינה למדינה. עיינו בעלוני הפרסום לקבלת מידע נוסף.

**הערה:** לא כל האביזרים האופציונליים מתאימים לכל הדגמים של התנורים. בעת הרכישה, ציינו במדויק את מספר המוצר (מספר ה-E) של התנור שלכם. ← "שירות לקוחות" בעמוד 18

אביזרים אופציונליים	
<b>מגש אפייה עם ציפוי נגד הידבקות</b>	לפשטידות במגשים ופריטים אפויים קטנים. להסרה מהירה ופשוטה יותר של מאפים ובשר צלוי מתוך מגש האפייה.
<b>מחבת מקצועית</b>	להכנת כמויות מזון גדולות. אידיאלית גם למוסקה, לדוגמה.
<b>מחבת מקצועית עם מדף רשת פנימי לתבנית</b>	להכנת כמויות מזון גדולות.
<b>מכסה למחבת המקצועית</b>	המכסה הופך את המחבת המקצועית למצלה מקצועי.
<b>מגש פיצה</b>	לאפיית פיצה ועוגות עגולות גדולות.
<b>מגש גריל</b>	משמש לצלייה במקום מדף הרשת או כמגן נתזים. לשימוש בתבנית הרב-תכליתית בלבד.
<b>אבן אפייה</b>	להכנה של לחמים, לחמניות או פיצות ביתיות שדורשות תחתית פריכה. חממו מראש את אבן האפייה לטמפרטורה המומלצת.
<b>כלי צלייה מזכוכית</b>	להכנת נזידים ופשטידות.
<b>מערכת נשלפת, רמה אחת</b>	התקנת מסילות נשלפות במיקום 2 תאפשר למשוך את האביזרים החוצה בלי שיתהפכו ויפלו.
<b>מערכת נשלפת, בשתי רמות</b>	התקנת מסילות נשלפות במיקומים 2 ו-3 תאפשר לכם למשוך את האביזרים החוצה מבלי שיתהפכו וייפלו.
<b>מערכת נשלפת, בשלוש רמות</b>	התקנת מסילות נשלפות במיקומים 1, 2 ו-3 תאפשר לכן למשוך את האביזרים החוצה מבלי שיתהפכו וייפלו.

אביזרים אופציונליים	
<b>מדף רשת</b>	להנחת כלי בישול, תבניות אפייה, כלים עמידים בחום ולהכנת צלי בשר ומזון צלוי.
<b>מגש אפייה</b>	לפשטידות במגשים ופריטים אפויים קטנים.
<b>תבנית רב-תכליתית</b>	לאפיית עוגות לחות, מאפים, מזון קפוא ונתחי בשר צלויים. ניתן להשתמש בתבנית זו גם ללכידת השומן שמטפטף בעת צלייה ישירה בגריל על גבי מדף הרשת.
<b>מדף רשת פנימי לתבנית</b>	עבור בשר, עוף ודגים. מיועד להכנסה אל תוך התבנית הרב-תכליתית כדי לאפשר לכידת טיפות שומן ומיצי בשר בעת הצלייה.
<b>תבנית רב-תכליתית עם ציפוי נגד הידבקות</b>	לאפיית עוגות לחות, מאפים, מזון קפוא ונתחי בשר צלויים. להסרה מהירה ופשוטה יותר של מאפים ובשר צלוי מתוך התבנית הרב-תכליתית.

## אביזרים

המכשיר מגיע עם מבחר אביזרים. כאן תמצאו מידע על האביזרים הכלולים ועל אופן השימוש הנכון בהם.

### אביזרים כלולים

האביזרים הבאים מצורפים למכשיר שלכם:

<p><b>מדף רשת</b> להנחת כלי בישול, תבניות אפייה וכלים עמידים בחום. לצלי, מזון צלוי בגריל ומנות קפואות.</p>	
<p><b>מגש אפייה מצופה אמייל</b> לאפיית עוגות ועוגיות. החליקו פנימה את מגש האפייה בתנור כאשר צדו הנטוי פונה כלפי דלת התנור.</p>	
<p><b>תבנית רב-תכליתית</b> לאפייה של עוגות לחות, מאפים, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים. ניתן להשתמש בתבנית זו גם ללכידת השומן שמטפטף בעת צלייה ישירה בגריל על גבי מדף הרשת.</p>	

השתמשו רק באביזרים מקוריים. הם מותאמים במיוחד לשימוש במכשיר שברשותכם.

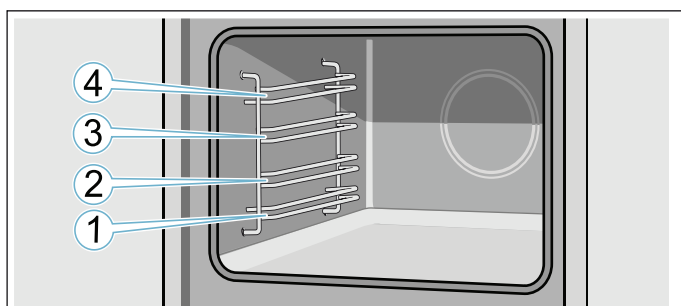
ניתן לרכוש אביזרים שונים ממרכז שירות הלקוחות, מספק מורשה או באופן מקוון.

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

### הכנסת האביזרים

בתא התנור יש ארבעה מפלסים עבור המדפים. המפלסים נספרים מלמטה כלפי מעלה.

בתנורים מסוימים, מיקום המדף הגבוה ביותר מסומן בתא התנור עם סמל הגריל.



הקפידו תמיד להכניס את האביזרים בין שתי מסילות ההובלה בכל מפלס.

ניתן למשוך את האביזרים החוצה כמחצית הדרך מבלי שיתהפכו.

**הערה:** בשל התמד החום, הטמפרטורה המוצגת עשויה להיות שונה מעט מהטמפרטורה שבתוך התנור.

### תא התנור

הפונקציות השונות בתא התנור מקלות על השימוש במכשיר. לדוגמה, תא התנור מואר היטב ומאוורר הקירור מונע התחממות יתר של המכשיר.

### פתיחת דלת התנור

אם תפתחו את דלת התנור כאשר המכשיר פועל, המכשיר ימשיך לפעול כפי שפעל קודם לכן.

### תאורה פנימית

ברוב פונקציות החימום ובפונקציות אחרות, התאורה הפנימית בתא התנור נשארת דלוקה כאשר התנור פועל. כאשר מסובבים את בורר הפונקציות כדי לסיים הפעלה, התאורה כבית.

על-ידי סיבוב בורר הפונקציות להגדרת התאורה הפנימית, ניתן להפעיל את התאורה מבלי לחמם את התנור. זה לדוגמה, מאפשר לנקות בקלות רבה יותר את התנור.

### מאוורר הקירור

מאוורר הקירור מופעל ומושבת לסירוגין בהתאם לצורך. האוויר החם נפלט מעל הדלת.

### זהירות!

אין לכסות את פתחי האוורור. פעולתם נועדה למנוע התחממות יתר של התנור.

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

## סוגי חימום ופונקציות




השתמשו בבורר הפונקציות כדי לקבוע את סוגי החימום ופונקציות נוספות.

כדי לוודא שתשתמשו תמיד בסוג החימום הנכון לבישול המזון, סיפקנו הסבר לגבי ההבדלים והיישומים להלן.

סוג חימום	שימוש
 אוויר חם 3D	לאפייה וצלייה במפלס אחד או יותר. המאוורר מפזר את החום של גוף החימום הטבעתי, שממוקם בדופן האחורית של התנור, באופן שווה בתוך תא התנור.
 אוויר חם עדין	זוהי פעולת חימום לחיסכון בחשמל שמאפשרת לכם לבשל בעדינות בשר, דגים ומאפים. אספקת החשמל לתא התנור נשלטת על-ידי המכשיר ומתבצעת באופן אוטומטי. בישול המזון מתבצע בשלבים, תוך ניצול החום השיורי. כתוצאה מכך המזון נותר עסיסי יותר ועובר השחמה מופחתת. בהתאם לשיטת ההכנה ולסוג המזון, ניתן לחסוך בחשמל. פעולת חימום זו משמשת לקביעת רמת נצילות האנרגיה.
 גריל, שטח גדול	לצלייה בגריל של פריטים שטוחים כגון אומצות או נקניקיות, להכנת קלי ולהשחמת מזון. כל האזור שנמצא מתחת לגוף החימום של הגריל מתחמם.
 צלייה בסחרור אוויר	לצלייה של עוף, דגים שלמים ונתחי בשר גדולים. גוף החימום של הגריל והמאוורר מופעלים וכבים לסירוגין. המאוורר מפזר את האוויר החם מסביב למזון.
 חימום עליון/תחתון	לאפייה וצלייה מסורתית במפלס אחד. מתאים במיוחד לעוגות עם ציפוי לח. החום נפלט באופן אחיד כלפי מעלה וכלפי מטה.

### פונקציות אחרות


התנור החדש שלכם כולל פונקציות נוספות; עיינו להלן בתיאור קצר שלהן.




פעולה	שימוש
 חימום מהיר	חימום תא התנור במהירות ללא אביזרים בתוכו.
 תאורה פנימית	הפעלת התאורה הפנימית; כל הפונקציות האחרות נשארות כבויות. מאפשרת לנקות בקלות רבה יותר את תא התנור, לדוגמה.
 סיוע בניקוי רטוב	הסיוע בניקוי רטוב מבצע את כל העבודה הקשה של ניקוי תא התנור.

### טמפרטורה

השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי להגדיר את הטמפרטורה בתא התנור. ניתן גם להשתמש בו כדי לבחור את ההגדרות עבור הפונקציות האחרות.

בעת בישול בטמפרטורות גבוהות, המכשיר מנמיך מעט את הטמפרטורה לאחר פרק זמן ארוך.

מצב	משמעות
 מצב כבוי	במצב זה, התנור אינו מתחמם.
275-50	טווח הטמפרטורה שניתן להגדיר בתא התנור במעלות °C.

מצב	משמעות
1, 2, 3	הגדרות הגריל
1 = הגדרה 1, נמוך	הגדרות הגריל עבור הגריל עם המשטח המלא  והגריל המרכזי  (בהתאם לדגם המכשיר).
2 = הגדרה 2, בינוני	
3 = הגדרה 3, גבוה	
 סיוע בניקוי רטוב	מצב הפעלה של סיוע בניקוי רטוב.

### תצוגת טמפרטורה

נורית החיווי מעל בורר הטמפרטורה מאירה כאשר התנור מתחמם. הוא כבה בזמן הפסקות בפעולת החימום.

בעת חימום מראש של התנור, הזמן המיטבי להנחת המזון בתא התנור הוא כשנורית החיווי כבית תחילה.



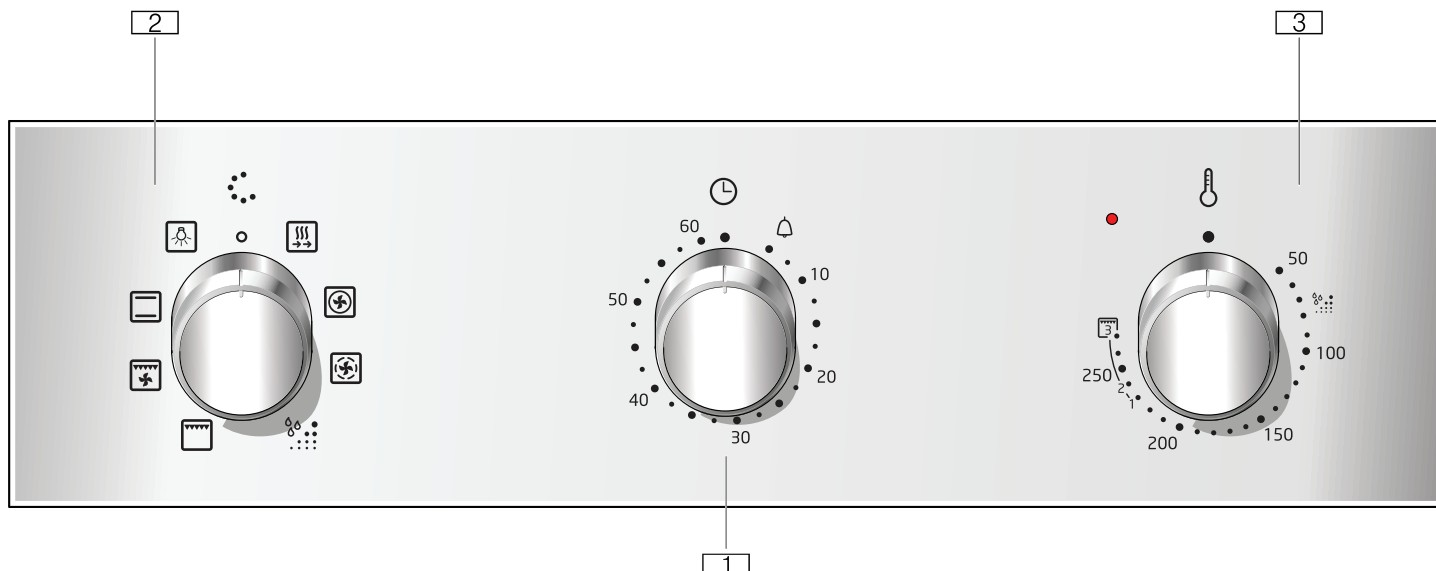
**הערה:** המפרט הייחודי והצבעים עשויים להשתנות בין הדגמים השונים.

# הכרת המכשיר

בפרק זה מובא הסבר על המחווונים והבקרים השונים. כאן תמצאו גם מידע על הפונקציות השונות של המכשיר.

## לוח הבקרה

תוכלו להגדיר את הפונקציות השונות של המכשיר דרך לוח הבקרה. להלן, תראו סקירה של לוח הבקרה ופריסת הבקרים.



### טיימר

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

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

### תהליך ההגדרה

הגדירו את משך הבישול הרצוי באמצעות הטיימר.

### לאחר שהזמן חלף

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

### 1 טיימר

ניתן להגדיר פרק זמן של עד 60 דקות בטיימר התנור. לטיימר אין השפעה על אופן פעולת התנור. הוא פועל רק כטיימר מטבח.

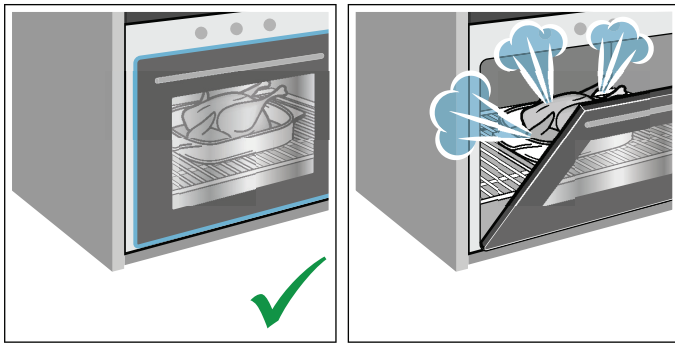
### 2 בורר הפונקציות

השתמשו בבורר הפונקציות כדי להגדיר את פעולת החימום או פונקציות אחרות. ניתן לסובב את בורר הפונקציות עם כיוון השעון או נגד כיוון השעון ממצב "כבוי".

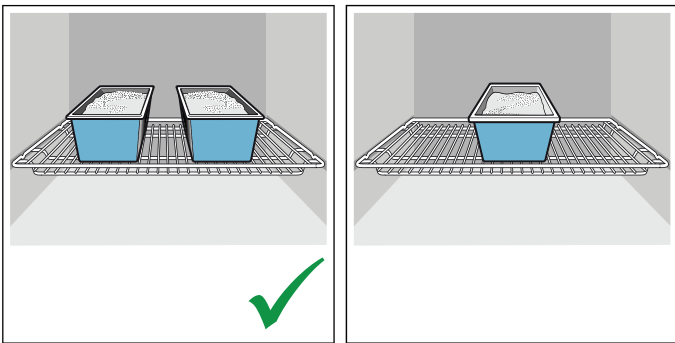
### 3 בורר טמפרטורה

השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי להגדיר את הטמפרטורה עבור פעולת החימום או בחרו את ההגדרה עבור פונקציות אחרות. ניתן לסובב את בורר הטמפרטורה רק עם כיוון השעון ממצב "כבוי", עד שתרגישו בהתנגדות. אין לסובב את הבורר מעבר לנקודה זו.

**הערה:** במכשירים מסוימים, ניתן לדחוף את כפתורי הבקרה פנימה. כדי לדחוף את כפתורי הבקרה פנימה ולנעול אותם, או כדי לשחרר אותם שוב, סובבו אותם למצב "כבוי".



- אם ברצונכם לאפות מספר עוגות, מומלץ לאפות אותן בזו אחר זו. תא התנור נשאר חם. פעולה זו תקצר את משך זמן האפייה של העוגה השנייה. ניתן להכניס לתנור במקביל שתי תבניות אפייה כשהן מונחות זו לצד זו.



- במקרה של זמני בישול ממושכים, ניתן לכבות את התנור 10 דקות לפני סיום הבישול ולנצל את החום השירי כדי לסיים את תהליך הבישול.

### 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.

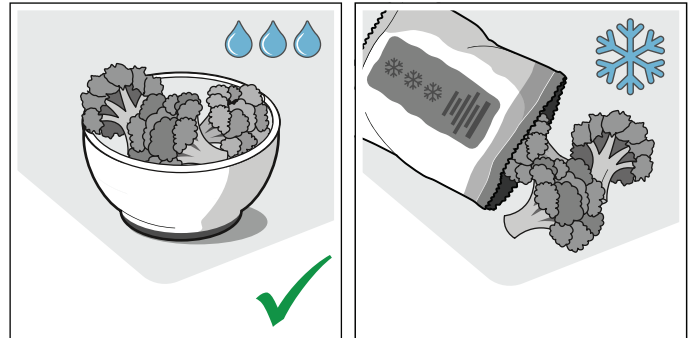


## הגנה על הסביבה

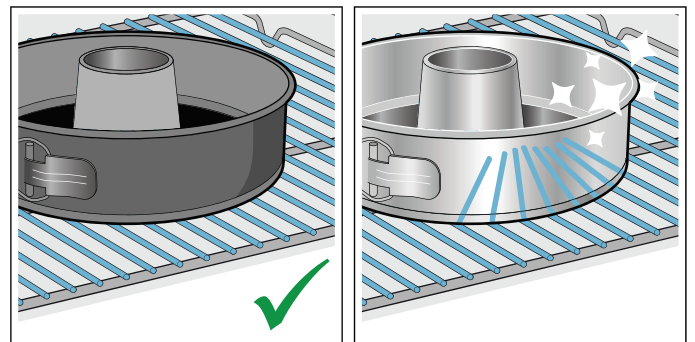
המכשיר החדש שלכם חסכוני במיוחד בחשמל. בסעיף זה תוכלו למצוא עצות מועילות לחיסכון באנרגיה בעת השימוש במכשיר, וכן הסבר לגבי השלכה נאותה של המכשיר בתום השימוש בו.

### חיסכון בחשמל

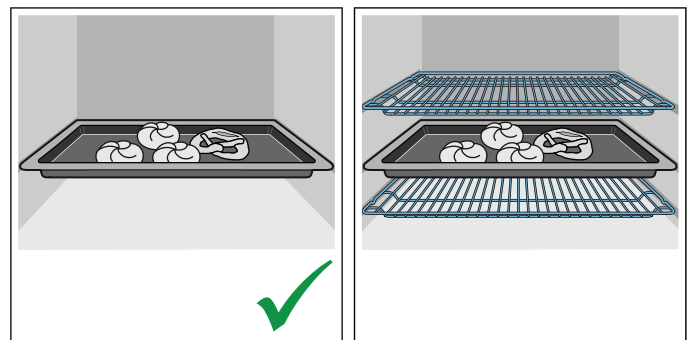
- חממו את התנור מראש אך ורק אם פעולה זו מצוינת במתכון או בטבלה שבחוברת ההוראות.
- הפשירו מזון קפוא לפני הכנסתו לתא התנור.



- השתמשו בתבניות אפייה בצבע כהה, הצבועות בשחור או בעלות ציפוי אמיל. הן קולטות את החום טוב יותר.



- הסירו את כל האביזרים שאינם דרושים מתא התנור.



- פתחו את דלת המכשיר מעט ככל האפשר כאשר הוא נמצא בשימוש.

## 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

ארזו 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 שבגבו, מפני שהדבר עלול לגרום להם נזק. אין להניח עצמים כבדים על המכשיר.

## התקנה וחיבור

מכשיר זה מיועד להתקנה בתוך ארון במטבח. פעלו בהתאם להוראות ההתקנה המיוחדות.

**אין להתקין את המכשיר מאחורי דלת דקורטיבית או דלת של ארון מטבח, משום שזה עלול לגרום לחימום יתר של המכשיר.**

### חיבור חשמלי

רק אנשי מקצוע מומחים ומורשים רשאים לחבר את המכשיר. חשוב לציית לדרישות של חברת החשמל המקומית שלכם.

האחריות מאבדת את תוקפה בכל מקרה של נזק כתוצאה מחיבור שגוי של המכשיר.

### זהירות!

אם נגרם נזק לכבל אספקת החשמל, יש לפנות ליצרן, לסוכן השירות שלו או לאנשי מקצוע מוסמכים לשם החלפתו באופן בטיחותי.

- יש לנתק את המכשיר משקע החשמל בעת ביצוע עבודת ההתקנה.
- המכשיר עומד בדרישות של קטגוריית הגנה I, ומותר לחברו אך ורק לשקע מוארק.
- כבל החיבור לחשמל צריך להיות לפחות מסוג H05 V V-F 3G, בעובי 1.5 מ"מ.


### **⚠ אזהרה - סכנת מוות!**

קיימת סכנה למכת חשמל בעת מגע בחלקים שבהם עובר זרם חשמלי.

- עליכם להקפיד לגעת בכבל החשמל או להחזיק אותו אך ורק בידיים יבשות.
- יש להוציא את כבל החשמל אך ורק באמצעות משיכה בתקע והוצאתו; אין למשוך בכבל עצמו משום שאתם עלולים לגרום לו נזק.
- אין לנתק את כבל החשמל כאשר המכשיר פועל.

שימו לב למידע הבא וודאו כי:

### הערות

- תקע החשמל מתאים לשקע.
- חתך הרוחב של הכבל מתאים לחיבור חשמלי זה.
- מערכת ההארקה מותקנת כהלכה.
- כבל החשמל מוחלף אך ורק על-ידי טכנאי מורשה (במידת הצורך). ניתן להזמין כבלי חשמל חלופיים משירות הלקוחות שלנו.
- לא נעשה שימוש במתאמים/מפצלים או כבלים מאריכים.
- בעת שימוש במפסק זרם שיורי, השתמשו רק במפסק בעל הסימן .
- נוכחות הסימן היא הדרך היחידה להיות בטוחים שהמפסק עומד בכל התקנות הישימות.
- קיימת גישה אל תקע החשמל בכל עת.
- כבל החשמל אינו מעוקם, מעוך, עבר שינוי או מנותק.
- כבל החשמל לא בא במגע עם מקורות חום.

## פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר

### מידע כללי

#### 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, וייגרם נזק לאמייל.
- רדיד אלומיניום: אסור שרדיד אלומיניום בתא התנור יבוא במגע עם לוח הדלת. הדבר עלול לגרום לשינוי בלתי הפיך של צבע הזכוכית.
- מים בתא תנור חם: אין לשפוך מים לתוך תא התנור כאשר הוא חם. הדבר יגרום להיווצרות אדים לוחטים. השינוי בטמפרטורה עלול לגרום נזק לאמייל.
- לחות בתא התנור: נוכחות של לחות בתא התנור לאורך זמן ממושך, עלולה לגרום לקורוזיה. אפשרו לתא התנור להתייבש לאחר השימוש. אין לאחסן מזון לח בתא התנור הסגור לפרקי זמן ארוכים. אין לאחסן מזון בתא התנור. קירור כאשר דלת התנור פתוחה: לאחר הפעלה של התנור בטמפרטורה גבוהה, אפשרו לתנור להתקרר רק בדלת סגורה. ודאו שדבר אינו נתפס בדלת התנור. גם אם דלת המכשיר פתוחה רק מעט, החזיתות של פריטי ריהוט הקרובים לתנור עשויות להינזק במשך הזמן.
- אפשרו לתנור להתקרר עם דלת פתוחה רק כאשר נוצרה בו כמות גדולה של לחות בזמן ההפעלה.
- 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. במידת האפשר מומלץ להשתמש בתבנית הרב-תכליתית העמוקה יותר.
- אטם דלת מלוכלך במיוחד: אם אטם הדלת מלוכלך מאוד, דלת המכשיר לא תיסגר היטב. החזיתות של ארונות/מכשירים סמוכים עלולות להינזק. הקפידו על ניקיון האטם. ← "ניקוי" בעמוד 13
- 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.

### ⚠ אזהרה - סכנת פציעה!

- שריטה בזכוכית שבדלת התנור עלולה להתפתח לסדק. אין להשתמש במגרדת לזכוכית, בעזרי ניקוי או בחומרי ניקוי חדים או שורטים.
- הצירים בדלת המכשיר זזים בעת פתיחת וסגירת הדלת, והם עלולים לגרום לתפיסה של איבר או בגד. הרחיקו את ידיכם מהצירים.
- אם תשאירו את דלת המכשיר פתוחה, אנשים עלולים להיתקל בה ולהיפצע. יש לסגור את דלת המכשיר הן כשהמכשיר פועל והן לאחר שסיים את פעולתו.

### ⚠ אזהרה - סכנת התחשמלות!

- תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה. רק טכנאי שירות מוסמכים מטעמנו רשאים לבצע תיקונים או להחליף כבלי חשמל שניזוקו. אם יש תקלה במכשיר, נתקו אותו מהחשמל והורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.
- מגע עם חלקי מכשיר חמים עלול לגרום להמסת הבידוד של כבלי החשמל במכשירים חשמליים. יש למנוע מכבלי החשמל של מכשירים חשמליים לגעת בחלקי המכשיר החמים.
- אין להשתמש במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי בקיטור. מכשירים אלה עלולים לגרום להתחשמלות.
- מכשיר פגום עלול לגרום להתחשמלות. אין להפעיל מכשיר פגום. נתקו את המכשיר משקע החשמל או הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

### נורת ההלוגן

### ⚠ אזהרה - סכנת התחשמלות!

- בעת החלפת הנורה שבתא התנור, חלקי החשמל שבבית הנורה חשופים. לפני החלפת הנורה, נתקו את התנור משקע החשמל או הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתכים.

## ייעוד השימוש

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.

האיורים המוצגים בהוראות אלה הם להנחיה בלבד. מכשיר זה מיועד להתקנה בתוך ארון במטבח. פעלו בהתאם להוראות ההתקנה המיוחדות.

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

איש מקצוע מורשה בלבד רשאי להתקין מכשירי חשמל חסרי נתיכים. נזק שייגרם למכשיר עקב חיבור שגוי אינו מכוסה במסגרת האחריות.

מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד. יש להשתמש במכשיר רק לצורך הכנת מזון ומשקאות. יש להשגיח על המכשיר בעת הפעלתו. יש להשתמש במכשיר במקומות סגורים בלבד.

המכשיר מיועד לשימוש עד לגובה של 4,000 מטר מעל פני הים.

מכשיר זה ניתן לשימוש על ידי ילדים מעל גיל 8 ומבוגרים בעלי מוגבלות פיזית, חושית או נפשית, או אנשים חסרי ניסיון או ידע, אך ורק בהשגחת מבוגר האחראי 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 15 לפחות ונמצאים תחת השגחה.

יש להרחיק ילדים מתחת לגיל 8 למרחק בטוח מהמכשיר ומכבל החשמל.

הקפידו תמיד להחליק את האביזרים לתוך תא התנור בצורה הנכונה. ← "אביזרים" בעמוד 10

## הוראות בטיחות חשובות

### מידע כללי

#### אזהרה - סכנת שריפה!

- חומרים דליקים המאוחסנים בתא התנור עלולים להתלקח. אין לאחסן חומרים דליקים בתא התנור. אין לפתוח את דלת המכשיר אם יש בתוכו עשן. כבו את המכשיר ונתקו אותו משקע החשמל, או הורידו את מפסק הזרם שבתביבת הנתיכים.
- שאריות מזון, נתזי שומן ומיצי בשר עלולים להתלקח. לפני השימוש במכשיר, הסירו את שאריות המזון הקשות ביותר מתא התנור, רכיבי החימום והאביזרים.
- 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.

#### אזהרה - סכנת כוויות!

- המכשיר מתחמם מאוד. לעולם אין לגעת בדפנות הפנימיות של תא התנור או בגופי החימום. יש לאפשר למכשיר להתקרר לאחר השימוש. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.
- האביזרים וכלי הבישול מתחממים מאוד. יש להשתמש תמיד בכפפות מטבח כדי להוציא את האביזרים או את כלי הבישול מתא התנור.
- אדי אלכוהול עלולים להתלקח בתא התנור החם. אין לבשל מזון המכיל כמויות גדולות של נוזלים בעלי תכולת אלכוהול גבוהה. השתמשו רק בכמויות קטנות של נוזלים בעלי תכולת אלכוהול גבוהה. פתחו את דלת המכשיר בזהירות.

#### אזהרה - 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 עלולים להיפלט. האדים עלולים להיות בלתי נראים, בהתאם לטמפרטורה שלהם. אל תעמדו קרוב מדי למכשיר בעת פתיחתו. פתחו את דלת התנור בזהירות. הרחיקו ילדים.
- הכנסת מים לתא התנור החם עלולה לגרום להיווצרות אדים חמים. לעולם אין לשפוך מים לתוך תא תנור חם.

## תוכן העניינים

17.....		<b>איתור בעיות ופתרון</b>
17.....		טבלה לפתרון בעיות
17.....		החלפת הנורה בתקרת תא התנור
18.....		<b>שירות לקוחות</b>
18.....		מספר E ומספר FD
19.....		<b>מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו</b>
19.....		מידע כללי
19.....		עוגות ומאפים
23.....		פשטידות ומנות מוקרמות
23.....		עוף, בשר ודגים
26.....		ירקות ותוספות
26.....		יוגורט
26.....		אקרילאמיד במזון
27.....		ייבוש
27.....		התפחת בצק
28.....		הפשרה

4.....		<b>ייעוד השימוש</b>
4.....		<b>הוראות בטיחות חשובות</b>
4.....		מידע כללי
5.....		נורת ההלוגן
5.....		<b>פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר</b>
5.....		מידע כללי
6.....		<b>התקנה וחיבור</b>
6.....		חיבור חשמלי
6.....		מידות שיש לשים לב אליהן בעת ההובלה
7.....		<b>הגנה על הסביבה</b>
7.....		חיסכון בחשמל
7.....		סילוק ידידותי לסביבה
8.....		<b>הכרת המכשיר</b>
8.....		לוח הבקרה
8.....		טיימר
9.....		סוגי חימום ופונקציות
9.....		טמפרטורה
10.....		תא התנור
10.....		<b>אביזרים</b>
10.....		אביזרים כלולים
10.....		הכנסת האביזרים
11.....		אביזרים אופציונליים
12.....		<b>לפני הפעלה ראשונה</b>
12.....		ניקוי תא התנור והאביזרים
12.....		ניקוי האביזרים
12.....		<b>תפעול המכשיר</b>
12.....		הפעלה וכיבוי של המכשיר
12.....		הגדרת סוג החימום והטמפרטורה
13.....		חימום מהיר
13.....		<b>ניקוי</b>
13.....		תכשירי ניקוי מתאימים לשימוש
14.....		מסייע ניקוי רטוב
14.....		שמירה על ניקיון התנור
15.....		<b>מסילות</b>
15.....		הסרת המסילות והרכבתן
16.....		<b>דלת התנור</b>
16.....		ניתוק דלת התנור וחיבורה
16.....		הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם

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

### **לקוחות נכבדים,**

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

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.

# *Constructa*

---

[he] הוראות שימוש

---

CF1M21050Y  
תנור