

Constructa

תנור מובנה

CF1M21050Y

מדריך למשתמש והוראות התקנה he

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.

תוכן העניינים

מדריך למשתמש

1	בטיחות	3
2	מניעת נזקי רכוש	5
3	שמירה על הסביבה וחיסכון באנרגיה	5
4	הכרת המכשיר	6
5	לפני ההפעלה הראשונה	8
6	הפעלה בסיסית	9
7	חימום מהיר	9
8	פונקציות זמן	9
9	ניקוי ותחזוקה	9
10	עזר ניקוי לניקוי רטוב	11
11	מסילות	11
12	דלת המכשיר	12
13	פתרון בעיות	14
14	הובלה והשלכה לאשפה	15
15	שירות לקוחות	16
16	עצות להצלחת הבישול	16
17	הוראות התקנה	26

1 בטיחות

שימו לב להוראות הבטיחות להלן.

1.1 הנחיות כלליות

- קראו בקפידה את הוראות ההפעלה.
- שמרו על הוראות ההפעלה וכן על מסמכי המוצר במקום בטוח לעיון עתידי או עבור בעלים הבאים.
- אל תחברו את המכשיר אם התגלו נזקי הובלה.

1.2 ייעוד השימוש

- מכשיר זה נועד להשתלב אך ורק בארונות מטבח. קראו את הוראות ההתקנה המיוחדות.
- איש מקצוע מורשה בלבד רשאי להתקין מכשירי חשמל חסרי נתיכים. נזק שייגרם למכשיר עקב חיבור שגוי אינו מכוסה במסגרת האחריות.
- יש להשתמש במכשיר רק:
 - להכנת ארוחות ומשקאות.
 - במשקים פרטיים ובמבנים סגורים בסביבה ביתית.
 - עד לגובה של 4000 מ' לכל היותר מעל פני הים.

אין להשתמש במכשיר:

- עם טיימר חיצוני או שלט רחוק.

1.3 הגבלה על קבוצת משתמשים

מותר לילדים בגילאי 8 ומעלה ולאנשים בעלי יכולות פיזיות, חושיות או מנטליות נמוכות או ללא נסיון ו/או ידע מתאימים, להשתמש במכשיר זה, בתנאי שהם יהיו תחת פיקוח או שהם יתודרכו בשימוש במכשיר באופן בטיחותי ויבינו את הסכנות הכרוכות בהפעלתו. אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. אין לאפשר לילדים לנקות את המכשיר או לבצע תחזוקת משתמש, אלא אם כן הם בני 15 שנים לפחות ונמצאים תחת השגחה. יש להרחיק ילדים בני פחות מ-8 שנים מהמכשיר ומכבל החשמל.

1.4 שימוש בטוח

הקפידו תמיד להניח אביזרים בתוך תא התנור בצורה הנכונה.

אזהרה – סכנת שריפה!

חפצים דליקים המאוחסנים בתוך תא הבישול עלולים להתלקח.

- לעולם אין לאחסן חפצים דליקים בתוך תא הבישול.
- אם נפלט עשן, יש להפסיק את פעולת המכשיר או לנתק את התקע מהחשמל ולהשאיר את הדלת סגורה, כדי להחניק היווצרות להבות כלשהן.
- שאריות מזון, נתזי שומן ומיצי בשר עלולים להתלקח.
- לפני השימוש במכשיר, הסירו את שאריות המזון הקשות ביותר מתא התנור, גופי החימום והאביזרים.

כשפותחים את דלת המכשיר, נפלט זרם אוויר. נייר אפייה עלול לגעת בגופי החימום ולהתלקח.

- בעת החימום המקדים ובמשך הבישול אין להניח אף פעם על האביזרים נייר אפייה שאינו מוצמד.
- תמיד יש לחתוך את נייר האפייה בהתאם לצורך ולהניח עליו צלחת או תבנית אפייה.

חימום יתר של המכשיר עלול לגרום שריפה.

- לעולם אין להתקין את המכשיר מאחורי דלת דקורטיבית או דלת רהיט.

אזהרה – סכנת כוויות!

המכשיר וחלקיו הנגישים מתחממים במהלך השימוש.

- יש להימנע ממגע בגופי החימום.
- יש להרחיק מהמכשיר ילדים צעירים מתחת לגיל 8 שנים.
- אביזרים וכלי בישול מתחממים מאוד.
- יש להשתמש תמיד בכפפות מטבח כדי להוציא את האביזרים או את כלי הבישול מתא התנור.

⚠ אזהרה – סכנת התחשמלות!

- תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה.
- יש לאפשר אך ורק לטכנאים מיומנים לבצע תיקונים במכשיר.
- השתמשו אך ורק בחלקי חילוף מקוריים בעת תיקון המכשיר.
- אם כבל החשמל של מכשיר זה פגום, הוא יוחלף על-ידי היצרן, שירות הלקוחות של היצרן או איש בעל הסמכה דומה כדי למנוע סיכון.
- בידוד פגום של הכבל החשמלי מהווה סכנה.
- אין להביא את הכבל החשמלי במגע עם חלקי מכשיר חמים או מקורות חום.
- אין להביא את הכבל החשמלי במגע עם חודים או קצוות חדים.
- אין לקפל את הכבל החשמלי, למעוך או לשנות אותו.
- חדירת לחות עלולה לגרום להתחשמלות.
- אין להשתמש במכשירי ניקוי באדים או בלחץ גבוה לניקוי המכשיר.
- אם המכשיר או כבל החשמל פגומים, הדבר מסוכן.
- לעולם אין להפעיל מכשיר פגום.
- אין למשוך את כבל החשמל כדי לנתק את המכשיר. נתקו תמיד את המכשיר מהחשמל.
- אם המכשיר או כבל החשמל פגומים, נתקו באופן מידי את כבל החשמל או כבו את הנתיך בתיבת הנתכים.
- צרו קשר עם שירות הלקוחות. –עמוד 16

⚠ אזהרה – סכנת חנק!

- ילדים עשויים להניח חומרי אריזה מעל ראשיהם או לעטוף את עצמם בהם ולהיחנק.
- הרחיקו את חומרי האריזה מילדים.
- אין לאפשר לילדים לשחק עם חומרי האריזה. ילדים עלולים לשאוף או לבלוע חלקים קטנים ולהיחנק.
- יש להרחיק חלקים קטנים מילדים.
- אין להתיר לילדים לשחק בחלקים קטנים.

1.5 נורת ההלוגן

⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

- הנורות בתא התנור מתחממות מאוד. קיימת עדיין סכנה של כוויה למשך פרק זמן מסוים לאחר שכובו.
- אין לגעת במכסה הזכוכית.
- הימנעו ממגע עם העור בעת הניקוי.

⚠ אזהרה – סכנת התחשמלות!

- בעת החלפת הנורה, חשוב לזכור שהמגעים בבתי הנורות חשופים.
- לפני החלפת הנורה, וודאו שהמכשיר כבוי כדי למנוע התחשמלות.
- כמו כן נתקו את המכשיר משקע החשמל או הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתכים.

- אדי אלכוהול עלולים להתלקח בתא הבישול החם. דלת המכשיר עלולה להיפתח בפתאומיות. אדים חמים ולהבות עלולים להיפלט מהמכשיר.
- בהכנת המאכלים יש להשתמש בכמויות קטנות בלבד של משקאות בעלי תכולת אלכוהול גבוהה.
- אין לחמם משקאות חריפים שאינם מדוללים (≤ 15% נפח) (למשל, לשפוף או לצקת על מזון).
- פתחו בזהירות את דלת המכשיר.

⚠ אזהרה – סכנת צריבה!

- החלקים הנגישים של התנור מתחממים במהלך הפעלתו.
- אין לגעת בחלקים החמים הללו.
- שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.
- אדים לוהטים עלולים להיפלט החוצה בעת פתיחת דלת המכשיר. בטמפרטורות מסוימות לא רואים את האדים.
- פתחו בזהירות את דלת המכשיר.
- יש להרחיק ילדים מהמכשיר.
- אם יש מים בתא התנור כאשר הוא חם, עלולים להיווצר אדים חמים.
- לעולם אין לשפוף מים לתוך תא התנור כאשר הוא חם.

⚠ אזהרה – סכנת פציעה!

- דלת הזכוכית של המכשיר עלולה להתנפץ, אם היא שרוטה.
- אין להשתמש בחומר ניקוי חריף ושחוק או במגרדת מתכת חדה לניקוי זכוכית דלת התנור, כי אלה עלולים לשרוט את משטח הזכוכית.
- הצירים בדלת המכשיר שלכם זזים כאשר הדלת נפתחת ונסגרת, ועשויים לגרום לכך שהאצבעות שלכם ייתפסו.
- הרחיקו את ידיכם מהצירים.
- התנגשות בדלת המכשיר הפתוחה עלולה לגרום לפציעה.
- הקפידו שדלת המכשיר תהייה סגורה במהלך ההפעלה ולאחריה.
- המכשיר וחלקיו הנגישים עלולים להיות בעלי שוליים חדים.
- היזהרו בעת השימוש והניקוי.
- אם אפשר, יש לעטות כפפות מגן.
- רכיבים בתוך דלת המכשיר עלולים להיות בעלי קצוות חדים.
- לבשו כפפות מגן.

2 מניעת נזקי רכוש

2.1 כללי

שימו לב!

- אם מיץ הפירות יטפטף החוצה ממגש האפייה, הוא ישאיר כתמים שאינם ניתנים להסרה.
- ◀ בעת אפיית פלאן פירות עסיסי במיוחד, אין למלא את מגש האפייה יתר על המידה.
- ◀ במידת האפשר מומלץ להשתמש בתבנית הרב-תכליתית העמוקה יותר.
- תכשיר לניקוי תנורים בתא בישול חם גורם נזק לאמייל.
- ◀ לעולם אין להשתמש בתכשיר לניקוי תנורים בתא בישול חם.
- ◀ לפני החימום הבא יש להסיר לחלוטין שיירים מתא הבישול ומדלת המכשיר.
- אם אטם הדלת מלוכלך מאוד, דלת המכשיר לא תיסגר היטב במהלך ההפעלה. זה עלול לגרום נזק לחזית של ארונות המטבח הסמוכים.
- ◀ הקפידו בכל עת על ניקיון האטם.
- ◀ אין להפעיל את המכשיר אם האטם פגום או חסר.
- ישיבה או הנחת חפצים על דלת המכשיר עלולות לפגוע בה.
- ◀ אין להניח, להעמיד או לתלות דבר על דלת המכשיר ואין להישען עליה.
- ◀ אין להניח כלים או אביזרים על דלת התנור.

- חפצים הנמצאים על קרקעית תא הבישול בטמפרטורה גבוהה מ-50°C גורמים להצטברות חום. זמני האפייה והצלייה לא יהיה נכונים עוד וציפוי האמייל יינזק.
- ◀ אין להניח על קרקעית תא הבישול עזרים, נייר אפייה או רדיד מכל סוג שהוא.
- ◀ מותר להניח כלים על קרקעית תא הבישול רק כאשר מגדירים טמפרטורה נמוכה מ-50°C.
- כאשר תא התנור חם, מים בתוכו ייצרו אדים. השינוי בטמפרטורה עלול לגרום נזק.
- ◀ אין לשפוך מים לתוך תא התנור כאשר הוא עדיין חם.
- ◀ אין להניח כלי בישול המכיל מים על רצפת תא התנור.
- הנוכחות הממושכת של לחות בתא התנור מובילה לקורוזיה.
- ◀ אפשרו לתא התנור להתייבש לאחר השימוש.
- ◀ אין לאחסן מזון לח בתא התנור לפרקי זמן ארוכים כאשר הדלת סגורה.
- ◀ אין לאחסן מזון בתא התנור.
- קירור התנור כאשר הדלת פתוחה יגרום נזק לחזית ארונות המטבח הסמוכים במשך הזמן.
- ◀ הניחו לתא התנור להתקרר עם הדלת סגורה לאחר הבישול בטמפרטורות גבוהות.
- ◀ ודאו שדבר אינו נתפס בדלת התנור.
- ◀ אפשרו לתא התנור להתקרר עם דלת פתוחה רק כאשר נוצרה בו כמות גדולה של לחות בזמן ההפעלה.

3 שמירה על הסביבה וחיסכון באנרגיה

3.1 השלכת האריזה

- כל חומרי האריזה ידידותיים לסביבה וניתנים למחזור.
- ◀ מיינו את הרכיבים השונים בנפרד לפי סוג.

3.2 עצות לחיסכון בחשמל

- הערה:**
למכשיר דרושים:
- בפעולה כשהתצוגה מופעלת לכל היותר W 1
 - בפעולה ללא חיבור לרשת כשהתצוגה כבויה, לכל היותר W 0,5

- אם תקפידו על הנחיות אלה, המכשיר יצרוך פחות חשמל.
- חממו מראש את המכשיר רק אם במתכון או בהגדרות המומלצות מצוין שעליכם לעשות זאת.
- אי חימום מראש של המכשיר עשוי להפחית את האנרגיה הנצרכת בעד 20%.
- מומלץ להשתמש בתבניות אפייה כהות ומצופות ציפוי שחור או אמייל.
- סוגים אלה של תבניות אפייה קולטים את החום טוב יותר.
- פתחו את דלת המכשיר מעט ככל האפשר במהלך פעולתו.
- הדבר ישמור על הטמפרטורה בתא התנור ויבטל את הצורך בחימום חוזר של המכשיר.
- בעת אפיית מספר מנות, עשו זאת ברצף או במקביל.
- תא התנור מתחמם לאחר אפיית המנה הראשונה. פעולה זו תקצר את משך זמן האפייה של העוגה השנייה.
- אם משך הבישול ארוך יחסית, כבו את המכשיר 10 דקות לפני סיום משך הבישול.
- החום השיורי יספיק כדי לסיים את בישול המנה.
- הוציאו אביזרים שאינם נמצאים בשימוש מתא התנור.
- אין צורך לחמם אביזרים שאינם נמצאים בשימוש.
- הניחו לפרטי מזון קפואים להפשיר לפני הבישול.
- הדבר יחסוך באנרגיה שאחרת תידרש כדי להפשיר אותם.

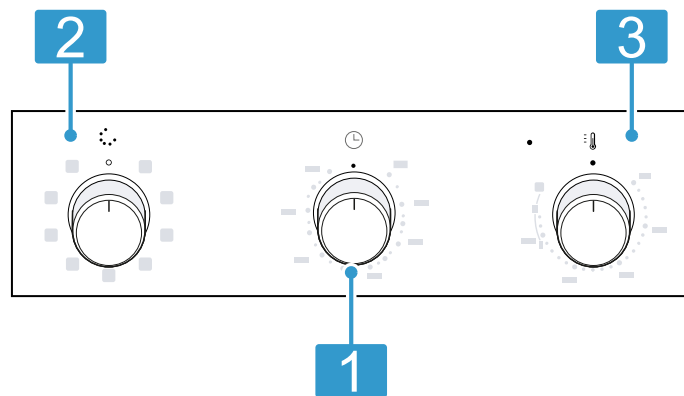
4 הכרת המכשיר

4.1 לוח בקרה

השתמשו בלוח הבקרה כדי לקבוע את כל הפונקציות של המכשיר ולקבל מידע על מצב הפעולה שלו.

בקרים

תוכלו להשתמש בבקרים להגדרת כל פעולות המכשיר שלכם ולקבלת מידע אודות מצב ההפעלה. בהתאם לדגם, פרטים כמו צבע וצורה, עשויים להיות שונים ממה שמופיע באיור.



1 טיימר

ניתן להגדיר את משך הזמן בעזרת הטיימר. ← "טיימר", עמוד 7

2 בורר פעולות

השתמשו בבורר הפעולות כדי להגדיר את מצבי החימום ופעולות אחרות. באפשרותך לסובב את בורר הפעולות ימינה ושמאלה ◯ ממצב האפס. בהתאם למכשיר, ניתן לחוץ פנימה את בורר הפעולות. לחץ על בורר הפעולות כדי לשחרר או לנעול במצב אפס. ◯ ← "סוגי חימום ופעולות", עמוד 6

3 בורר טמפרטורה

השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי להגדיר את הטמפרטורה עבור סוג החימום ולבחור הגדרות לפעולות אחרות. ניתן לסובב את בורר הטמפרטורה ממצב האפס • ימינה עד המעצור בלבד, לא מעבר. בהתאם למכשיר, ניתן לחוץ פנימה את בורר הטמפרטורה. לחץ על בורר הטמפרטורה כדי לשחרר או לנעול במצב אפס •. ← "טמפרטורה ודרגות להגדרה", עמוד 7

סוגי חימום ופעולות

כדי להבטיח שתשתמשו תמיד בסוג החימום המתאים לבישול המזון, ניתנים להלן הסברים לגבי ההבדלים ותחומי השימוש.

סמל	סוג חימום	שימוש ואופן פעולה
	אוויר חם 3D	אפייה וטיגון במפלס אחד או יותר. המאוורר מפזר בצורה שווה בתא הבישול את החום הנפלט מגוף החימום הטבעתי בדופן האחורית. סוג חימום זה משמש לקביעת צריכת החשמל במצב סחרור ויעילות אנרגטית.
	אוויר חם Eco	בישול עדין של מנות נבחרות במפלס אחד מבלי לחמם מראש. המאוורר מפזר בצורה שווה בתא הבישול את החום הנפלט מגוף החימום הטבעתי בדופן האחורית. המזון מוכן בשלבים תוך שימוש בחום השירוי. טמפרטורות עד 200°C הן המתאימות ביותר.
	גריל, שטח גדול	צליית מזון שטוח בגריל, כגון סטייקים, נקניקיות או טוסטים. הקרמת מזון. כל האזור מתחת לגוף החימום של הגריל מתחמם.
	צלייה באוויר חם	צליית עופות, דג שלם או נתחי בשר גדולים יותר. גוף החימום של הגריל והמאוורר נדלקים וכבים לסירוגין. לאחר מכן המאוורר מפזר את האוויר החם סביב המזון.
	חימום עליון/תחתון	אפייה או צלייה מסורתיות במפלס אחד. סוג חימום זה מתאים במיוחד לעוגות עם תוספות לחות. החום מגיע באופן שווה מלמעלה ומלמטה. סוג חימום זה משמש לקביעת צריכת האנרגיה במצב רגיל.

פעולות נוספות

כאן תוכלו למצוא סקירה של פעולות נוספות הזמינות במכשיר שלכם.

סמל	פעולה	שימוש
	חימום מהיר	חימום מראש לתא הבישול במהירות ללא אביזרים. ← "חימום מהיר", עמוד 9

סמל	פעולה	שימוש
	עזר ניקוי לניקוי רטוב	הגדירו את פעולת הניקוי כדי להקל על ניקוי תא הבישול. ← "עזר ניקוי לניקוי רטוב", עמוד 11
	מנורת התנור	הארת תא התנור לא ההפעלת החימום.

טמפרטורה ודרגות להגדרה

קיימות הגדרות שונות לסוגי החימום והפעולות.

סמל	פעולה	שימוש
●	מצב אפס	המכשיר אינו מתחמם.
50 - 275	טווח טמפרטורה	הגדרת הטמפרטורה ב-°C בתא הבישול.
1, 2, 3 או I, II, III	דרגות גריל	הגדר את דרגות הגריל בהתאם לסוג הגריל, לאזור הגדול ולגריל או לאזור הקטן. 1 = נמוך 2 = בינוני 3 = גבוה
	עזר ניקוי לניקוי רטוב	הגדרת פעולת הניקוי.

מחון החימום

המכשיר מציג מתי הוא מתחמם. כאשר המכשיר מתחמם, נורית החיווי מעל בורר הטמפרטורה נדלקת. נורית החיווי כבה במהלך הפסקות החימום. אם מבצעים חימום מראש, הזמן הטוב ביותר להכניס את המזון לתא הבישול הוא כאשר נורית החיווי כבה בפעם הראשונה.

הערות

- כאשר תאורת התנור מופעלת ומוגדרת טמפרטורה, מחון החימום נדלק גם כן. אולם המכשיר אינו מתחמם.

- אם המכשיר מאובזר בתאורת תנור והוגדר ערך טמפרטורה, גם מחון החימום נדלק. אולם המכשיר אינו מתחמם.
- עקב התמד תרמי ייתכן שהטמפרטורה המוצגת תהיה שונה מעט מהטמפרטורה בפועל בתוך תא הבישול.

טיימר

בעזרת הטיימר תוכלו להגדיר משך זמן של עד 60 דקות.

הערה: לטיימר אין כל השפעה על פעולת התנור. ניתן להשתמש בו כטיימר כללי למטבח בלבד.

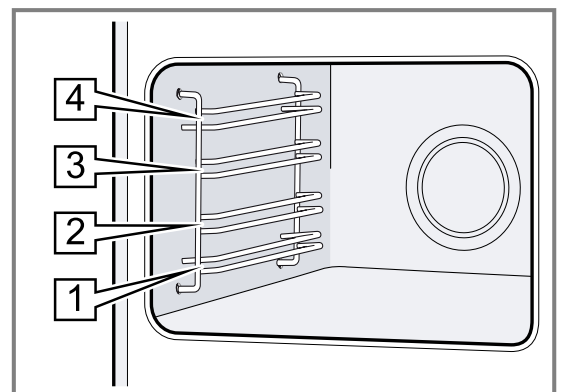
מצב	פונקציה	הסבר
●	מצב אפס	כבוי
	סיום משך הזמן שתוכנת	צליל התראה נשמע בחלוף הזמן שהוגדר.
	פרק זמן	חוגת זמן בדקות

4.2 תא התנור

פונקציות שונות בתא הבישול מקלות את השימוש במכשיר.

מסילות

ניתן להכניס אביזרים במפלסים שונים הודות לתומכי המדפים בתא הבישול. תא הבישול כולל 4 גבהים שונים. גובה המסילות נספר מלמטה למעלה. ניתן להוציא את המסילות, למשל. לצורך ניקוי.
← "מסילות", עמוד 11



דלת המכשיר

אם פותחים את דלת המכשיר בזמן שהוא פועל, הוא ממשיך לפעול.

מאוורר קירור

מאוורר הקירור מופעל וכבה בהתאם לטמפרטורת המכשיר. האוויר החם נפלט מעל הדלת.

שימו לב!

אין לכסות את חריצי האוורור מעל דלת המכשיר. המכשיר עלול להתחמם יתר על המידה.

שמרו על חריצי האוורור פנויים.

כדי שהמכשיר יתקרר מהר יותר לאחר ההפעלה, מפוח הקירור ממשיך לעבוד זמן מה לאחר הכיבוי.

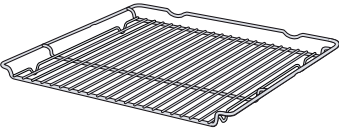
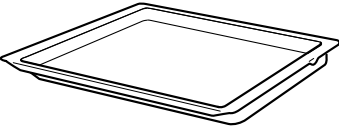
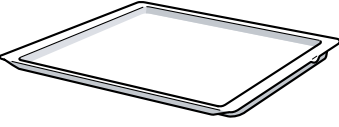
עיבוי

עיבוי יכול להתרחש בתא התנור ועל דלת המכשיר בעת הבישול. עיבוי הוא תופעה רגילה שאינה משפיעה לרעה על פעולת המכשיר. לאחר הבישול, נגבו את טיפות העיבוי שהצטברו.

4.3 אביזרים

על פי סוג המכשיר מסופקים אביזרים שונים.

השתמשו באביזרים מקוריים. הם מותאמים למכשיר שלכם.
הערה: האביזר עלול להתעוות עקב השפעות החום. לעיוות אין השפעה על התפקוד. העיוות ייעלם לאחר שהאביזר יתקרר.

שימוש	אביזרים
<ul style="list-style-type: none"> ■ תבניות אפייה ■ תבניות פשטידה ■ כלים ■ בשר, לדוגמה נתחי צלי או גריל ■ מנות קפואות 	 <p>רשת</p>
<ul style="list-style-type: none"> ■ עוגות עסיסיות ■ עוגיות ■ לחם ■ צלי גדול ■ מנות קפואות ■ איסוף נוזלים מטפטפים, לדוגמה שומן בעת צלייה על הרשת. 	 <p>תבנית רב-תכליתית</p>
<ul style="list-style-type: none"> ■ עוגות נמוכות ■ עוגה בחושה, פשוטה 	 <p>מגש אפייה</p>

שימוש באביזרים

יש להקפיד על הכנסת האביזרים לתא הבישול בכיוון הנכון. רק כך תוכלו למשוך את האביזר עד למחציתו החוצה בלי שיתהפך.
 1. דחפו את האביזר בין שתי המסילות של אותו המפלס.

דחפו את מדף הרשת פנימה עם הצד הפתוח כלפי דלת המכשיר והכיפוף ~ כלפי מטה.	מדף רשת
דחפו את המגש פנימה עם השיפוע כלפי מטה המכשיר.	מגש לדוגמה, תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה

2. דחפו את האביזר פנימה עד הסוף, כך שלא ייגע בדלת המכשיר.

הערה: הוציאו מתא הבישול את כל האביזרים שאינם דרושים במהלך הבישול.

אביזרים אחרים

ניתן לרכוש אביזרים אחרים ממרכז שירות הלקוחות שלנו, מסוחר מורשה או דרך אתר האינטרנט. תוכלו למצוא מגוון רחב של אביזרים עבור המכשיר שלכם בעלונינו שלנו או באתר האינטרנט: www.constructa.com
 האביזרים משתנים בין המכשירים. בעת רכישת אביזרים, ציינו במדויק את מספר המוצר (מספר ה-E) של המכשיר שלכם. תוכלו לגלות אילו אביזרים זמינים עבור המכשיר שלכם דרך החנות המקוונת שלנו או דרך מרכז שירות הלקוחות שלנו.

5 לפני ההפעלה הראשונה

בצעו את ההגדרות של ההפעלה הראשונה. נקו את המכשיר ואת חלקיו.

5.1 ניקוי המכשיר לפני השימוש הראשון

נקו את תא התנור ואת האביזרים לפני השימוש במכשיר להכנת מזון בפעם הראשונה.

1. הוציאו את האביזרים ואת שאריות האריזה, כמו כדוריות הקלקר, מחוץ לתא הבישול.
2. לפני החימום, נגבו את המשטחים החלקים בתא הבישול באמצעות מטלית רכה ולחה.
3. אזוררו את החדר, כל עוד המכשיר מחמם.

4. הגדירו את סוג החימום והטמפרטורה.
 ← "הפעלה בסיסית", עמוד 9

סוג חימום	אוויר חם 3D
טמפרטורה	מקסימום
משך זמן	שעה

5. כבו את המכשיר לאחר משך הזמן שהוקצב.
6. המתינו עד שתא הבישול יתקרר.
7. נקו את המשטחים החלקים באמצעות תמיסת חומר ניקוי ומטלית ניקוי.
8. נקו את האביזרים במי סבון בעזרת סמרטוט או מברשת רכה.

6 הפעלה בסיסית

6.1 הפעלת המכשיר

- ◀ סובבו את בורר הפעולות למצב שאינו מצב האפס °.
- ✓ המכשיר מופעל.

6.2 כיבוי המכשיר

- ◀ סובבו את בורר הפעולות למצב אפס °.
- ✓ המכשיר כבוי.

6.3 סוגי חימום וטמפרטורה

1. הגדירו את סוג החימום באמצעות בורר הפעולות.

2. השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי להגדיר את הטמפרטורה או את דרגת הגריל.

- ✓ לאחר מספר שניות המכשיר יתחיל להתחמם.
- 3. כשהמאכל מוכן, כבו את המכשיר.

עצה: ניתן למצוא את סוג החימום המתאים ביותר למזון שלכם בתיאור סוגי החימום.

שינוי סוג החימום

- ניתן לשנות את סוג החימום בכל עת.
- ◀ הגדירו את סוג החימום המבוקש באמצעות בורר הפעולות.


שינוי טמפרטורה

- תוכלו לשנות את הטמפרטורה בכל עת.
- ◀ הגדירו את הטמפרטורה המבוקשת באמצעות בורר הטמפרטורה.



7 חימום מהיר

7.1 הגדרת חימום מהיר

על מנת להשיג תוצאת בישול אחידה, אל תכניסו את המזון לתא הבישול אלא לאחר חימום מהיר.

1. השתמשו בבורר הפעולות  כדי לבחור בחימום מהיר.
2. הגדירו את הטמפרטורה המבוקשת באמצעות בורר הטמפרטורה.
- ✓ החימום המהיר יתחיל לאחר מספר שניות.
- ✓ כאשר החימום המהיר מסתיים, מחוון החימום כבה.
3. הגדירו את סוג החימום המתאים באמצעות בורר הפעולות.
4. הכניסו את המזון לתא הבישול.

כדי לחסוך זמן, תוכלו להשתמש בחימום המהיר כדי לקצר את משך החימום. השתמשו בחימום מהיר רק כאשר מוגדרת טמפרטורה הגבוהה מ-100°C.

- לאחר חימום מהיר, מומלץ להשתמש בסוגי החימום הבאים:
- אוויר חם 3D 
- חימום עליון/תחתון 

8 פונקציות זמן

המכשיר שלכם כולל פונקציית זמן באמצעותה ניתן לכוון את הטיימר.

8.1 טיימר

ניתן להשתמש בטיימר כטיימר כללי למטבח. הטיימר פועל במקביל להגדרות אחרות. ניתן לכוון את הטיימר בכל עת, גם כאשר המכשיר כבוי.

הערה: לטיימר אין כל השפעה על פעולת התנור. ניתן להשתמש בו כטיימר כללי למטבח בלבד.

הגדרת טיימר

ניתן לכוון את הטיימר עד 60 דקות כאשר המכשיר מופעל או כיבוי.

1. הגדירו את הטיימר למשך הזמן הרצוי.
2. לאחר שחלף הזמן שהוגדר בטיימר:
 - נשמע צליל התראה. הטיימר עובר אוטומטית למצב כבוי ●

9 ניקוי ותחזוקה

נקו וטפלו במכשיר בקפידה על מנת שהוא יתפקד לאורך זמן.

9.1 חומרי ניקוי

אל תשתמש בחומרי ניקוי שאינם מתאימים כדי לא לגרום נזק למשטחים השונים של המכשיר.

אזהרה – סכנת התחשמלות!

חדירת לחות עלולה לגרום להתחשמלות.

- ◀ אין להשתמש במכשירי ניקוי באדים או בלחץ גבוה לניקוי המכשיר.

שימו לב!

חומרי ניקוי שאינם מתאימים עלולים לגרום נזק למשטחי המכשיר.

- ◀ אין להשתמש בחומרי ניקוי תוקפניים או שורטים.
- ◀ אין להשתמש בחומרי ניקוי המכילים אחוז גבוה של אלכוהול.
- ◀ אין להשתמש בכריות קרצוף קשות או בספוגי ניקוי שוחקים.
- ◀ אין להשתמש בחומרי ניקוי מיוחדים כאשר המכשיר עדיין חם.

שימוש בתכשירי ניקוי לתנורים בתא בישול חם גורמים נזק לאמייל.

- ◀ אין להשתמש בתכשירי ניקוי לתנורים על תא בישול חם.
- ◀ לפני החימום הבא יש לנקות היטב שיירים מתא הבישול ומדלת המכשיר.

מטליות ניגוב חדשות מכילות שאריות ייצור. שטפו ביסודיות את מטליות הניגוב החדשות לפני השימוש.

חומרי ניקוי מתאימים

השתמשו רק בחומרי ניקוי המתאימים למשטחים השונים של המכשיר. ← "ניקוי המכשיר", עמוד 11

המכשיר

משטח	חומרי ניקוי מתאימים	הנחיות
נירוסטה	<ul style="list-style-type: none"> מי סבון חמימים מוצרי טיפוח מיוחדים למשטחי נירוסטה חמים 	כדי למנוע קורוזיה, הסירו מיד כתמי אבנית, שומן, עמילן או חלבון ממשטחי הנירוסטה. מרחו שכבה דקה של מוצר טיפוח למשטחי נירוסטה.
משטחי אמיל, משטחי פלסטיק, משטחים צבועים או משטחים עם הדפס משי לדוגמה, לוח הבקרה	<ul style="list-style-type: none"> מי סבון חמימים 	אין להשתמש בחומרי ניקוי לזכוכית או במגרדת זכוכית.
כפתורים	<ul style="list-style-type: none"> מים חמים וסבון 	נקו עם מטלית כלים וייבשו בעזרת מטלית רכה. אין להסיר ואין לקרצף.

מכסה המכשיר

אזור	חומרי ניקוי מתאימים	הנחיות
לוחות הזכוכית של הדלת	<ul style="list-style-type: none"> מי סבון חמימים 	אין להשתמש במגרדת זכוכית או בכרית קרצוף מתכתית. עצה: לניקוי יסודי הסירו את לוחות הדלת. ← "דלת המכשיר", עמוד 12
כיסוי הדלת	<ul style="list-style-type: none"> מנירוסטה: חומר ניקוי לנירוסטה: מפלסטיק: מי סבון חמימים 	אין להשתמש בחומרי ניקוי לזכוכית או במגרדת זכוכית. עצה: לניקוי יסודי יותר, הסירו את הלוח העליון של הכיסוי. ← "דלת המכשיר", עמוד 12
ידית הדלת	<ul style="list-style-type: none"> מי סבון חמימים 	כדי למנוע היווצרות של לכלוך קשה, נגבו מיד את החומר להסרת אבנית מידית הדלת.
אטם הדלת	<ul style="list-style-type: none"> מים חמים וסבון 	אין להסיר ואין לקרצף.

משטח בישול

אזור	חומרי ניקוי מתאימים	הנחיות
משטחים מצופי אמיל	<ul style="list-style-type: none"> מי סבון חמימים חומץ מדולל במים חומר לניקוי תנורים 	לניקוי לכלוך קשה, השרו והשתמשו במברשת או בכרית קרצוף מתכתית. השאירו את מכסה המכשיר פתוח כדי שמשטח הבישול יוכל להתייבש לאחר הניקוי.
כיסוי התנור מנורת התנור	<ul style="list-style-type: none"> מי סבון חמימים 	הערות <ul style="list-style-type: none"> שריפת ציפוי האמיל נעשית בטמפרטורות גבוהות מאוד, דבר הגורם להבדלי גוון קלים. תפקוד המכשיר אינו מושפע מכך. הקצוות של תבניות אפייה דקות אינם ניתנים לציפוי מלא באמיל, והם עשויים להיות מחוספסים. הדבר אינו משפיע על ההגנה מפני קורוזיה. שאריות מזון גורמות למשקע לבן על משטחים מצופי אמיל. המשקע אינו מזיק לבריאות. תפקוד המכשיר אינו מושפע מכך. ניתן להסיר את המשקעים באמצעות מיץ לימון.
מסילות	<ul style="list-style-type: none"> מים חמים וסבון 	במקרה של לכלוך קשה, השתמשו בתכשיר לניקוי תנורים.
אבזרים	<ul style="list-style-type: none"> מי סבון חמימים חומר לניקוי תנורים 	לניקוי לכלוך כבד השרו והשתמשו במברשת או בכרית קרצוף מתכתית. עצה: לניקוי יש להסיר את המסילות. ← "מסילות", עמוד 11
		לניקוי לכלוך קשה, השרו והשתמשו במברשת או בכרית קרצוף מתכתית. אבזרים מצופי אמיל ניתנים להדחה במדיח כלים.

9.2 ניקוי המכשיר

כדי למנוע נזק למכשיר, יש לנקות את המכשיר רק כמתואר במסמך זה, תוך שימוש בחומרי ניקוי מתאימים.

⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

המכשיר וחלקיו הנגישים מתחממים במהלך השימוש. יש להימנע ממגע בגופי החימום.

יש להרחיק מהמכשיר ילדים צעירים מתחת לגיל 8 שנים.

⚠ אזהרה – סכנת שריפה!

שאריות מזון, נתזי שומן ומיצי בשר עלולים להתלקח.

לפני השימוש במכשיר, הסירו את שאריות המזון הקשות ביותר מתא התנור, גופי החימום והאביזרים.

דרישה: פעלו בהתאם להנחיות המפורטות על חומרי ניקוי. ← "חומרי ניקוי", עמוד 9

1. נקו את המכשיר בעזרת מטלית לחה ומי סבון חמים. – ניתן להשתמש בחומרי ניקוי חלופיים בחלק מהמשטחים. ← "חומרי ניקוי מתאימים", עמוד 10
2. ייבש עם מטלית רכה.

9.3 ניקוי משטחי הנירוסטה

1. שימו לב למידע על חומרי הניקוי.
 2. נקו באמצעות מטלית ספוג ומי סבון חמים בכיוון הגימור.
 3. ייבשו באמצעות מטלית רכה.
 4. יש למרוח שכבה דקה של מוצר ניקוי לנירוסטה בעזרת מטלית רכה.
- עצה:** תוכלו להשיג מוצרי ניקוי לנירוסטה דרך מרכז שירות הלקוחות או החנות המקוונת שלנו.

10 עזר ניקוי לניקוי רטוב

עזר הניקוי הוא חלופה מהירה לניקוי ביניים של תא הבישול. עזר הניקוי מרכז את הלכלוך על ידי אידוי של תמיסת חומר ניקוי. הדבר מקל על הסרת הלכלוך.


10.1 בחירת סיוע בניקוי

⚠ אזהרה – סכנת צריבה!

אם יש מים בתא התנור כאשר הוא חם, עלולים להיווצר אדים חמים.

לעולם אין לשפוך מים לתוך תא התנור כאשר הוא חם.

דרישה: תא הבישול חייב להתקרר לחלוטין.


1. הוציאו את האביזרים מתא הבישול.
2. הוסיפו טיפה אחת של חומר ניקוי ל-0.4 ליטר מים ושפכו במרכז רצפת תא הבישול.
3. אל תשתמשו במים מזוקקים.
4. השתמשו בבורר הפונקציות והטמפרטורה כדי לבחור בפונקציה .
5. הפעילו את המכשיר למשך 4 דקות. לאחר 4 דקות, כבו את המכשיר והניחו לו להתקרר למשך כ-20 דקות.

10.2 ניקוי תא הבישול לאחר השימוש

שימו לב!

אם תא הבישול נשאר לח במשך זמן רב מדי, נוצרת קורוזיה. ← לאחר השימוש בסיוע בניקוי, נגבו את תא הבישול והניחו לו להתייבש לחלוטין.

דרישה: תא הבישול התקרר.

1. פתחו את דלת המכשיר וספגו את שארית המים במטלית ספוגית.
2. נקו את המשטחים החלקים בתא הבישול במטלית ניקוי או במברשת רכה. הסירו שאריות לכלוך עקשניות באמצעות כרית קרצוף מנירוסטה.
3. הסירו שאריות אבנית באמצעות מטלית ספוגה בחומץ. שטפו במים נקיים וייבשו על-ידי שפשוף במטלית רכה גם מתחת לאיטום הדלת.
4. לאחר שתא הבישול נוקה די הצורך:
 - כדי להניח לתא הבישול להתקרר, פתחו את דלת המכשיר למצב נעילה בזווית של כ-30 מעלות, למשך כשעה.
 - כדי לייבש את תא הבישול מהר יותר, חממו את המכשיר כשדלתו פתוחה במשך כ-5 דקות עם **אוויר חם 3D**  ב-50 מעלות.

11 מסילות

תוכלו להסיר את המסילות לניקוי יסודי של המסילות ותא הבישול.

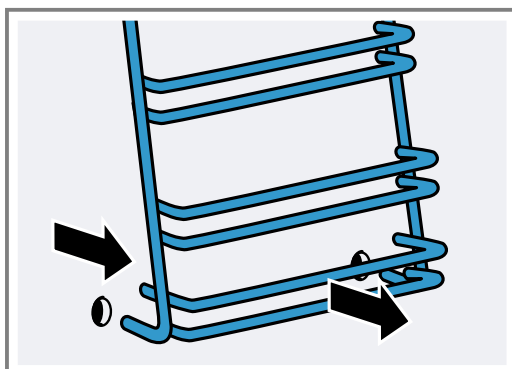
11.1 שחרור המסילות

⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

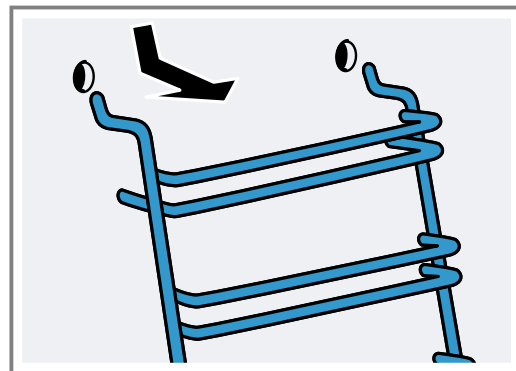
המסילות עלולות להיות חמות מאוד.

- ← לעולם אל תיגעו במסילות כאשר הן חמות.
- ← הניחו למכשיר להתקרר.
- ← הרחיקו ילדים לשמירה על בטחונם.

1. אחזו במסילות בחלקן התחתון ומשכו אותן מעט קדימה. משכו את פני הארכה באזור התחתון של המסילות והוציאו מפתחי ההידוק.

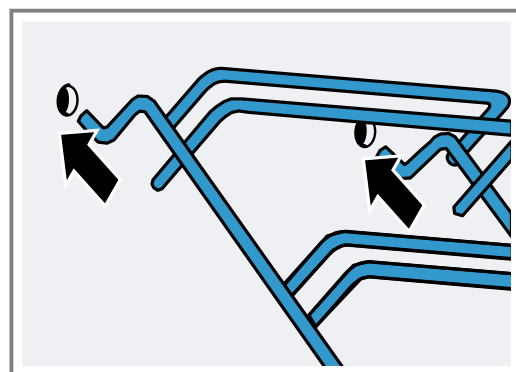


2. לאחר מכן משכו את המסילות כלפי מטה וקדימה כדי להוציא אותן.



11.2 חיבור מסילות

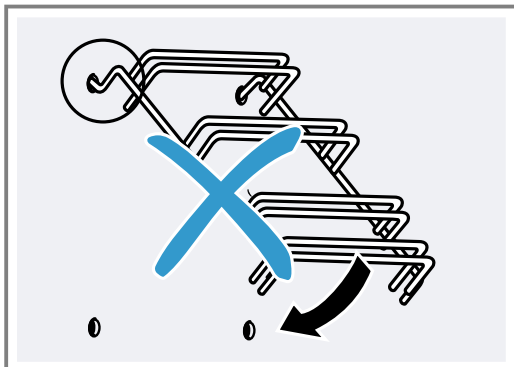
1. הכניסו את שני הווים, בצד העליון של המסילות, לחורים העליונים.



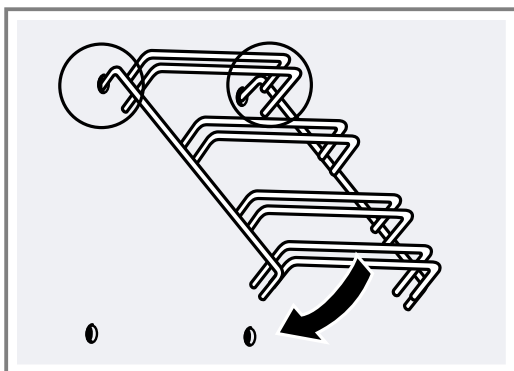
2. שימו לב!

התקנה שגויה

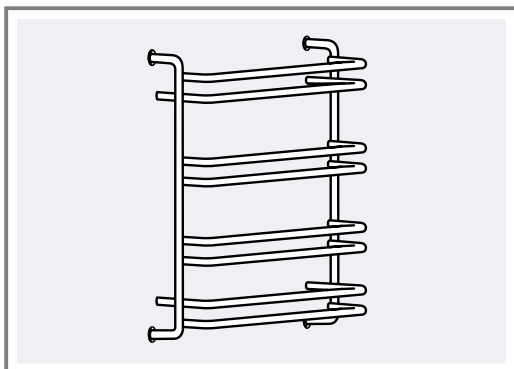
לעולם אין להזיז את המסילות לפני ששני הווים מעוגנים במלואם בחורים העליונים. אחרת שכבת האמייל עלולה להיפגע ולהישבר.



3. שני הווים חייבים להיות מעוגנים לחלוטין בחורים העליונים. הזיזו את המסילות לאט ובזהירות כלפי מטה ותלו אותן בחורים התחתונים.



4. תלו את שתי המסילות בדפנות הצד של התנור.



אם המסילות מותקנים כהלכה, המרחק בין שתי המסילות העליונות גדול יותר.

12 דלת המכשיר

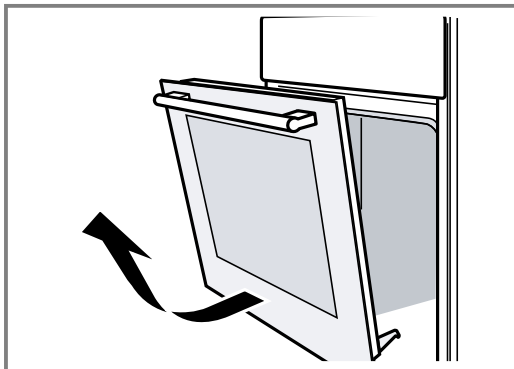
בדרך כלל מספיק לנקות את הצד החיצוני של דלת המכשיר. אם דלת המכשיר מלוכלכת מאוד מבפנים ומבחוץ, אפשר להסיר את דלת המכשיר ולנקות אותה.

12.1 צירי הדלת

⚠ אזהרה – סכנת פציעה!

כאשר צירי הדלת אינם מאובטחים הם עלולים להיסגר בעוצמה. כשאתם פותחים את דלת התנור ודאו שמנוף הנעילה סגור לגמרי או פתוח לגמרי.

3. סגרו את דלת התנור עד למעצור. אחזו בשתי הידיים בצד שמאל ובצד ימין. סגרו עוד מעט את הדלת ומשכו אותה החוצה.



12.3 הסרת זגוגיות הדלת

כדי לאפשר ניקוי טוב יותר אפשר לפרק את זגוגיות דלת התנור.

⚠ אזהרה – סכנת פציעה!

דלת הזכוכית של המכשיר עלולה להתנפץ, אם היא שרוטה.

◀ אין להשתמש בחומר ניקוי חריף ושוחק או במגרדת מתכת חדה לניקוי זכוכית דלת התנור, כי אלה עלולים לשרוט את משטח הזכוכית.

הרכיבים בדלת המכשיר עלולים להיות חדים.

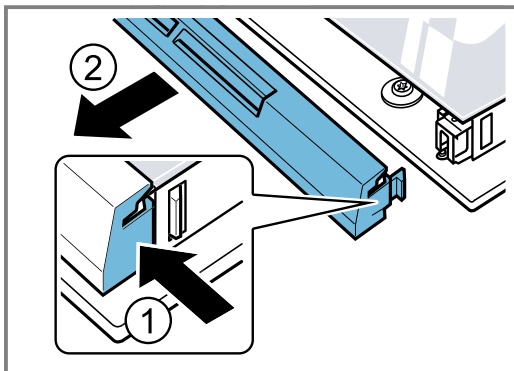
◀ השתמשו בכפפות.

1. נתקו את דלת התנור.

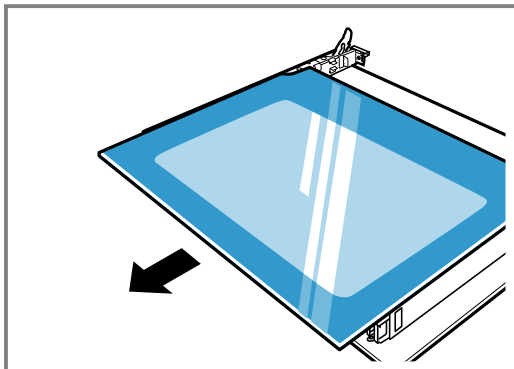
← "הסרת דלת התנור", עמוד 13

2. הניחו אותה על מגבת, כאשר הידית פונה למטה.

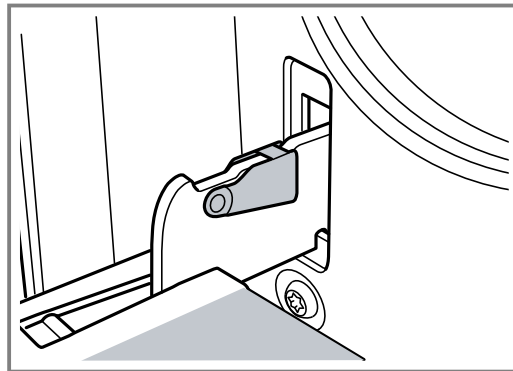
3. כדי להסיר את הכיסוי העליון של דלת התנור דחפו פנימה באצבעותיכם את הלשוניות בצד שמאל ובצד ימין. משכו החוצה את הכיסוי והסירו אותו.



4. הרימו מעט את הזגוגית העליונה ומשכו אותה החוצה.

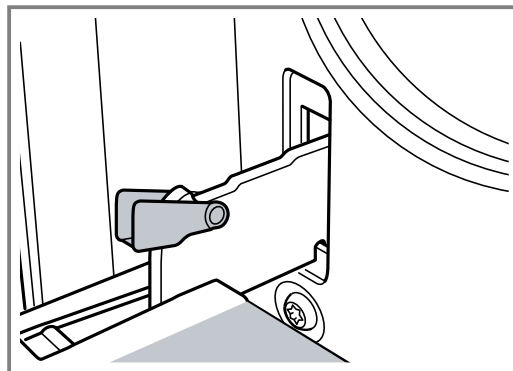


1. לכל ציר של דלת התנור יש מנוף נעילה. כאשר מנוף הנעילה סגור, דלת התנור מאובטחת.



אי אפשר לנתק אותה.

2. כאשר מנוף הנעילה פתוחה כדי לאפשר ניתוק של דלת התנור, הצירים מאובטחים.

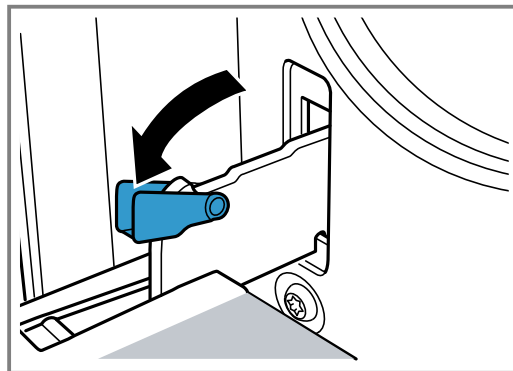


הצירים אינם יכולים להיסגר.

12.2 הסרת דלת התנור

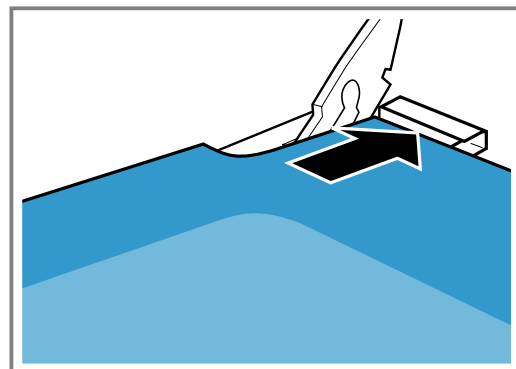
1. פתחו לגמרי את דלת התנור.

2. פתחו את מנוף הנעילה בציר הימני והשמאלי.



12.4 הרכבת לוחות הדלת

1. החזיקו את הזגוגית העליונה בשני הצדדים ודחפו אותו באלכסון פנימה.



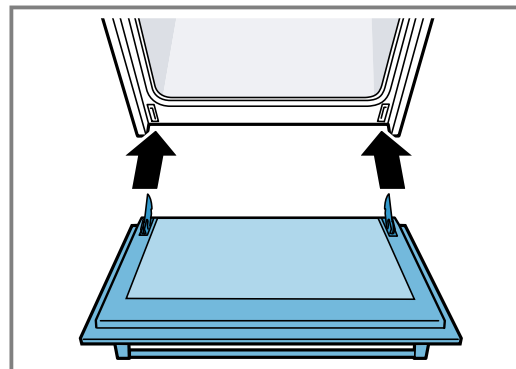
- הכניסו את הזגוגית לשני הפתחים בצד התחתון. פני השטח החלקים צריכים להיות בחוץ ופני השטח המחוספסים בצד הפנימי.
2. הניחו את הכיסוי למעלה על דלת התנור ולחצו אותו פנימה. הלשוניות צריכות להיתפס בשני הצדדים.
3. חברו את הצירים של דלת התנור.
← "חיבור דלת המכשיר", עמוד 14
- הערה: השתמשו שוב בתנור רק כשהזגוגיות מותקנות כהלכה.

12.5 חיבור דלת המכשיר

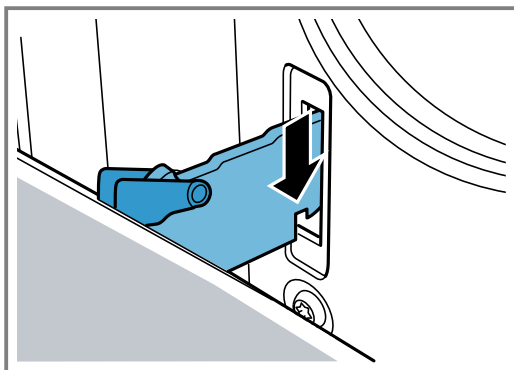
חברו את דלת התנור לתנור בסדר הפוך לפירוק.

⚠ אזהרה – סכנת פציעה!

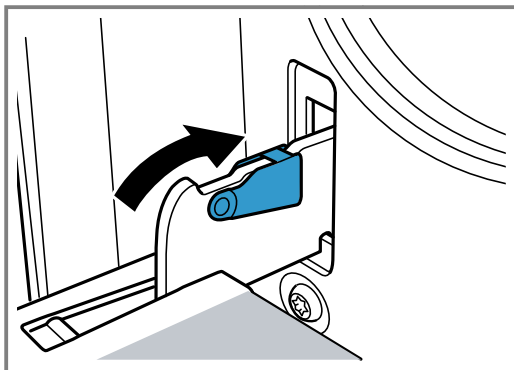
- דלת התנור עלולה ליפול בשוגג או אחד הצירים עלול להיסגר בעוצמה.
- ← במקרה כזה אין לאחוז בציר. התקשרו לשירות הלקוחות.
1. כאשר אתם מחברים את דלת התנור הקפידו להכניס את הצירים בכיוון הפתיחה.



2. החריץ בציר צריך להיתפס בשני הצדדים.



3. סגרו בחזרה את שני מנופי הנעילה.



4. סגרו את דלת המכשיר.

12.6 ציוד בטיחות נוסף לדלת

ישנו ציוד הגנה נוסף, שמונע מגע בדלת התנור. אם ילדים מסתובבים בקרבת התנור, השתמשו בציוד ההגנה. אפשר לרכוש את האביזרים האלה 11023590 משירות הלקוחות.

⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

- בבישול ארוך דלת התנור עלולה להתחמם מאוד.
- ← השגיחו על ילדים קטנים כאשר התנור פועל.

13 פתרון בעיות

ניתן לתקן בעיות קלות במכשיר בעצמכם. קראו מידע על פתרון תקלות לפני שאתם פונים לשירות הלקוחות שלנו. כך תימנעו מעלויות מיותרות.

⚠ אזהרה – סכנת פציעה!

- תיקונים לא מקצועיים עלולים להיות מסוכנים.
- ← יש לאפשר אך ורק לטכנאים מיומנים לבצע תיקונים במכשיר.
 - ← השתמשו אך ורק בחלקי חילוף מקוריים בעת תיקון המכשיר.
 - ← אם כבל החשמל של מכשיר זה פגום, הוא יוחלף על-ידי היצרן, שירות הלקוחות של היצרן או איש בעל הסמכה דומה כדי למנוע סיכון.

- תיקונים לא מקצועיים עלולים להיות מסוכנים.
- ← רק טכנאי שירות מיומנים יבצעו תיקונים במכשיר.
 - ← קראו לשירות הלקוחות אם המכשיר מקולקל.
 - ← "שירות לקוחות", עמוד 16

13.1 תקלות

תקלה	סיבה ופתרון בעיות
המכשיר לא פועל.	תקע החשמל של כבל החשמל אינו מחובר. ◀ חברו את המכשיר לרשת החשמל.
	נתיך הבטיחות בתיבת הנתיכים נפל. ◀ בדקו את הנתיך בתיבת הנתיכים.
	אספקת החשמל נותקה. ◀ בדקו האם תאורת המטבח או המכשירים האחרים פועלים.

החלפת נורת התנור

כאשר תאורת תא הבישול פגומה, החליפו את נורת התנור.
הערה: נורות הלוגן 230 וולט עמידות בחום עם 25 וואט זמינות דרך שירות הלקוחות או בחנויות מתמחות. השתמשו אך ורק בנורות אלה. געו בנורות הלוגן חדשות רק באמצעות מטלית נקייה ויבשה. באופן זה יתארך משך חיי הנורה.

⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

המכשיר וחלקיו הנגישים מתחממים במהלך השימוש.

◀ יש להימנע ממגע בגופי החימום.

◀ יש להרחיק מהמכשיר ילדים צעירים מתחת לגיל 8 שנים.

⚠ אזהרה – סכנת התחשמלות!

בעת החלפת הנורה, חשוב לזכור שהמגעים בבתי הנורות חשופים.

◀ לפני החלפת הנורה, וודאו שהמכשיר כבוי כדי למנוע התחשמלות.

◀ כמו כן נתקו את המכשיר משקע החשמל או הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים.

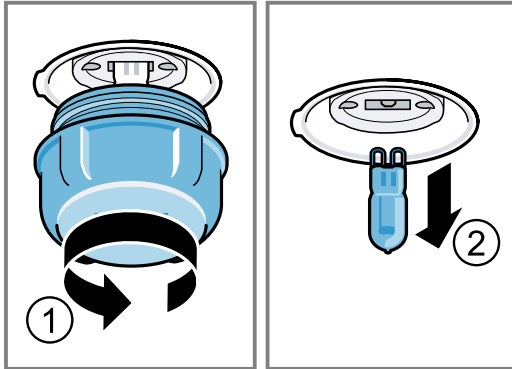
דרישות

▪ המכשיר מנותק מזרם החשמל.

▪ תא הבישול התקרר.

▪ החליפו נורת הלוגן ישנה עם נורה חדשה.

1. כדי למנוע נזקים, הניחו מגבת מטבח בתא הבישול.
2. סובבו שמאלה את הברגת מכסה הזכוכית והוציאו אותו.
3. משכו החוצה את נורת הלוגן בלי לסובב אותה.



4. הכניסו את הנורה החדשה למקומה ולחצו אותה בחוזקה לתוך השקע.
שימו לב למיקום הפינים.
5. מכסה הזכוכית מצוייד בטבעת איטום, בהתאם לסוג המכשיר. התקינו את טבעת האיטום למקומה.
6. הבריגו את מכסה הזכוכית למקומו.
7. הוציאו את מגבת המטבח מתא הבישול.
8. חברו את המכשיר לחשמל.

14 הובלה והשלכה לאשפה

כאן תלמדו כיצד להכין את המכשיר שלכם להובלה. בנוסף, תלמדו כיצד להשליך מכשירים משומשים לאשפה.

14.1 השלכת המכשיר הישן

ניתן להשתמש מחדש בחומרי גלם יקרי ערך באמצעות מיחזור.

1. נתקו את המכשיר מהחשמל.

2. חתכו את כבל החשמל.

3. השליכו את המכשיר לאשפה באופן ידידותי לסביבה.

מידע לגבי אופני פינוי האשפה העדכניים ניתן לקבל אצל הסוחר או במועצה המקומית או בעירייה.

14.2 הובלת המכשיר

שמרו על האריזה המקורית של המכשיר. הובילו את המכשיר רק באריזתו המקורית. שימו לב לכיוון חיצו הובלה שעל האריזה.

1. הצמידו את כל החלקים המתנועעים שעל המכשיר ובתוכו באמצעות סרט דביק, שתוכלו להסירו בלי להשאיר סימנים.
2. כדי למנוע גרימת נזק למכשיר, החליקו לחריצים המתאימים את כל האביזרים, כגון מגשי האפייה, כשקרטון דק בשוליהם.
3. כדי למנוע חבטות בצד הפנימי של זגוגית הדלת, הניחו קרטון או חומר דומה בין הצד הקדמי לאחורי.
4. הצמידו אל צידי המכשיר, באמצעות סרט דביק, את הדלת ואת הכיסוי העליון, אם הוא נמצא.

אם האריזה המקורית אינה זמינה עוד

1. כדי לספק הגנה מספקת מפני נזקי הובלה, עטפו את המכשיר באריזת מגן.
2. יש תמיד להוביל את המכשיר במצב זקוף.
3. אין לתפוס את המכשיר בידיית הדלת או בחיבורים שבגב המכשיר, מאחר שהם עלולים להינזק.
4. אין להניח חפצים כבדים על גבי המכשיר.

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



הנחיות לצלייה

ערכי ההגדרה תקפים לעוף, בשר או דגים לא ממולאים המוכנסים לתא בישול קר ישירות מהמקרר.

שימו לב!

- מזון חומצי עלול לגרום נזק למדף הרשת
- אין להניח מזונות חומציים, למשל פירות או מזון מתובל במרינדה חומצית, ישירות על הרשת.
- ככל שהעוף, הבשר או הדגים גדולים יותר, כך הטמפרטורה צריכה להיות נמוכה יותר וזמן הבישול ארוך יותר.
- הפכו עוף, בשר או דגים לאחר כ-1/2 עד 2/3 מהזמן שצוין.
- הוסיפו מעט נוזלים לכלי עם העוף. מלאו בתחתית הכלי 1-2 ס"מ נוזלים.
- כאשר אתם הופכים את העוף ודאו שראשית צד החזה, כלומר הצד עם העור, פונה למטה.
- הפכו את הנתחים הנצלים בגריל באמצעות מלקחי גריל. אם תנעצו מזלג בבשר, הוא יאבד מיצים וייתייבש.
- המליחו סטייקים רק לאחר הצלייה. המלח מוציא מים מהבשר.

המלצה לסובלים מאלרגיה לניקל

במקרים נדירים עלולים לחדור למזון עקבות מזעריים של ניקל.

עצות לצלייה וטיגון

שימו לב לעצות אלה כדי להשיג תוצאות טובות בצלייה וטיגון.

נושא	עצה
מניעת ייבוש של בשר רזה.	<ul style="list-style-type: none"> הברישו את הבשר בשומן לפני הטעם.
אם אתם רוצים להכין צלי עם עור, פעלו באופן הבא:	<ul style="list-style-type: none"> חתכו חריצים בהצלבה בעור. צלו את הבשר ראשית עם העור כלפי מטה.
תא הבישול צריך להישאר נקי ככול האפשר.	<ul style="list-style-type: none"> בשלו את המזון בכלי צלייה סגור בטמפרטורה גבוהה. או: השתמשו בתבנית הגריל. במקרה הצורך רכשו את תבנית הגריל בנפרד.
הבשר צריך להישאר חם ועסיסי, לדוגמה רוסטביף.	<ul style="list-style-type: none"> כאשר הצלי מוכן, כבו את המכשיר והשאירו את הבשר בתוך תא הבישול ל-10 דקות נוספות עם דלת סגורה. כך מיצי הבשר מתחלקים טוב יותר. זמן הבישול המצוין אינו כולל את זמן המנוחה. לאחר ההכנה יש לעטוף את המזון ברדיד אלומיניום.

עצות לבישול דל באקרילאמיד

אקרילאמיד הוא חומר מזיק לבריאות, והוא נוצר כשמכינים מוצרי דגנים ומוצרי תפוחי אדמה בחום גבוה מאוד.

מנה	עצה
כללי	<ul style="list-style-type: none"> השתמשו בזמני בישול קצרים ככל האפשר. השחימו את המזון לגוון זהוב אך לא חום כהה. השתמשו בנתחי מזון גדולים ועבים. הם מכילים פחות אקרילאמיד.
אפייה	<ul style="list-style-type: none"> כוונו חום עליון/תחתון ל-200°C לכל היותר. באפייה עם אוויר חם כוונו טמפרטורה של 180°C לכל היותר.

הערות

- השתמשו תמיד באוויר חם באפייה בכמה מפלסים. כאשר כמה מנות מוכנסות לתנור באותו הזמן, הן לא בהכרח יהיו מוכנות באותו הזמן.
- במקרה כזה אתם יכולים להוציא את המזון המוכן ולהמשיך לאפות במגש האפייה השני. במקרה הצורך שנו את המיקום והכיוון של מגשי האפייה.
- הניחו בתא הבישול את התבניות אלה לצד אלה או במדפים שונים כך שלא יהיו ישירות אחת מעל השנייה. הכנה במקביל של כמה מנות יכולה לחסוך חשמל.
- לקבלת תוצאות מיטביות, אנו ממליצים להתשתמש בתבניות אפייה ממתכת כהה.

צלייה על הרשת

- צלייה על הרשת מתאימה במיוחד לעופות גדולים או לצלייה של כמה נתחים בו-זמנית.
- מזגו עד 1/2 ליטר מים לתבנית הרב-תכליתית – על פי הגודל והסוג של המזון הנצלה.
- ממיצי הבישול אפשר להכין רוטב. בנוסף לכך נוצר פחות עשן ותא הבישול מתלכלך פחות.
- דלת תא הבישול צריכה להיות סגורה במהלך הצלייה. לעולם אין לצלות בדלת פתוחה.
- הניחו את הבשר לצלייה על הרשת. הכניסו תבנית רב-תכליתית לפחות מפלס אחד נמוך יותר, כאשר הצד המשופע פונה לדלת המכשיר. כך השומן הנוזל ייאסף בתבנית.

צלייה בכלי

כאשר מכינים מנה בכלי, אפשר פשוט להוציא את המנה מתא הבישול ולהגיש אותה ישר בכלי. הכנה בכלי סגור שומרת על תא הבישול נקי יותר.

מידע כללי על צלייה בכלי

- השתמשו בכלי חסין חום ומתאים לתנור.
- הניחו את הכלי על הרשת.
- בדקו קודם לכן אם הכלי מתאים בגודלו לתא הבישול.
- מומלץ להשתמש בכלי זכוכית.
- תבניות צלייה בוהקות או מנירוסטה או מאלומיניום מתאימות באופן מוגבל בלבד. הן מחזירות את החום כמו מראה. המזון נעשה לאט יותר ומשחים פחות. הגדילו בהתאמה לכך את הטמפרטורה והאריכו את משך הבישול.
- שימו לבל להוראות של יצרן כלי הצלייה.

כלי פתוח

- השתמשו בתבנית צלייה גבוהה.
- הניחו את הכלי על הרשת.
- אם אין לכם כלי מתאים, השתמשו בתבנית הרב-תכליתית.

כלי סגור

- השתמשו במכסה מתאים, שנסגר היטב.
- הניחו את הכלי על הרשת.
- בשר, עוף או דג יכולים להיעשות פריכים גם בכלי צלייה סגור. השתמשו לשם כך בכלי צלייה עם מכסה זכוכית. בחרו טמפרטורה גבוהה יותר.

⚠ אזהרה – סכנת פציעה!

אם כלי בישול מזכוכית מונח על משטח רטוב או קר, הזכוכית עלולה להיסדק.

אין להניחו כלי בישול חמים עשויים זכוכית על-גבי משטח יבש לאחר סיום הבישול.

⚠ אזהרה – סכנת צריבה!

כאשר פותחים את המכסה לאחר הבישול, אדים לוהטים עשויים להשתחרר. בטמפרטורות מסוימות לא רואים את האדים.

אין להניחו את המכסה באופן כזה שהאדים הלוהטים ייפלטו הרחק מהגוף.

אין להרחיק ילדים.

מנה	עצה
עוגיות	<ul style="list-style-type: none"> הברישו מאפים ועוגיות בביצה או בחלמון. זה מפחית את היווצרות האקרילאמיד.
צ'יפס לתנור	<ul style="list-style-type: none"> חלקו את הצ'יפס על מגש האפייה בשכבה אחת. אפו לפחות 400 ג' לכול מגש, כדי שהצ'יפס לא יתייבש.

נושא	עצה
העוגה צריכה לתפוח באופן אחיד.	<ul style="list-style-type: none"> שמנו רק את התחתית של התבנית הקפיצית. לאחר האפייה הפרידו את העוגה בזהירות מהתבנית באמצעות סכין.
מאפים קטנים לא יידבקו זה לזה.	השאירו מרווח של 2 ס"מ לפחות בין מאפה למאפה. כך יישאר מספיק מקום למאפים לתפוח ולהשחים מכל הצדדים.
לדעת אם העוגה מוכנה.	נעצו קיסם במקום הגבוה ביותר בעוגה. אם הקיסם יוצא נקי מבצק, העוגה מוכנה.
אתם רוצים לאפות לפי המתכון שלכם.	היעזרו במאפה דומה מטבלאות האפייה.
השתמשו בתבניות מסיליקון, זכוכית, פלסטיק או קרמיקה.	<ul style="list-style-type: none"> התבנית חייבת להיות עמידה בחום של 250°C. בתבניות אלה העוגות משחמות פחות.

16.3 מבחר מנות

הגדרות מומלצות למספר מנות בחלוקה לפי קטגוריות המזון.

עוגות ומאפים

הגדרות מומלצות לעוגות ולמאפים הטמפרטורה ומשך האפייה תלויים בכמות ובמאפיינים של הבצק. לכן בטבלאות מצוינים טווחים. כווננו ראשית את משך הזמן הקצר יותר. במקרה הצורך כווננו בפעם הבאה משך זמן ארוך יותר. טמפרטורה נמוכה יותר יוצרת השחמה אחידה יותר.

עזות לאפייה

כאן ריכזנו עבורכם עזות שיעזרו לכם להשיג תוצאת אפייה טובה.

הגדרות מומלצות

עוגה בתבנית

מנה	אביזר / כלי	גובה אפייה	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן, דקות
עוגת ספוג, רגילה	תבנית טבעתית לעוגה/תבנית לחם	2	☼	160-180	50-60
עוגת ספוג, פשוטה, 2 מפלסים	תבנית טבעתית לעוגה/תבנית לחם	3+1	☼	140-160	60-80
עוגת ספוג, עדינה	תבנית טבעתית לעוגה/תבנית לחם	2	☼	150-170	60-80
בסיס עוגה בחושה	תבנית לבסיס פלאן	3	☐	160-180	30-40
עוגת פירות או עוגת גבינה עם תחתית בצק פריך	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2	☐	160-180	70-90
שטרודל	תבנית פאי או כלי מתאים אחר	1	☐	200-240	25-50
פאי	תבנית קפיצית בקוטר 28 ס"מ	2	☐	160-180	25-35
עוגת ספוג	תבנית עוגה טבעתית	2	☐	150-170	60-80
עוגת ספוג, 3 ביצים	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2	☼	160-170	30-40
עוגת ספוג, 6 ביצים	תבנית קפיצית בקוטר 28 ס"מ	2	☼	160-170	35-45

עוגות נמוכות

מנה	אביזר / כלי	גובה אפייה	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן, דקות
עוגת ספוג עם ציפוי	תבנית רב-תכליתית	3	☐	160-180	20-45
עוגת ספוג, 2 מפלסים + מגש אפייה	תבנית רב-תכליתית	3+1	☼	140-160	30-55
עוגת בצק פריך עם תוספת יבשה	תבנית רב-תכליתית	2	☐	170-190	25-35

¹ יש לחמם מראש את המכשיר.

מנה	אביזר / כלי	גובה אפייה	סוג חימום	טמפרטורה °C-ב	משך זמן, דקות
עוגת בצק פריך עם תוספת יבשה, 2 מפלסים + מגש אפייה	תבנית רב-תכליתית	3+1	☉	160-170	35-45
עוגת בצק פריך עם תוספת לחה	תבנית רב-תכליתית	2	☐	160-180	60-90
עוגת שמרים עם תוספת יבשה	תבנית רב-תכליתית	3	☐	170-180	25-35
עוגת שמרים עם תוספת יבשה, 2 מפלסים + מגש אפייה	תבנית רב-תכליתית	3+1	☉	150-170	20-30
עוגת שמרים עם תוספת לחה	תבנית רב-תכליתית	3	☐	160-180	30-50
עוגת שמרים עם תוספת לחה, 2 מפלסים + מגש אפייה	תבנית רב-תכליתית	3+1	☉	150-170	40-65
חלה, טבעת קלועה	תבנית רב-תכליתית	2	☐	160-170	35-40
גלילת טורט	תבנית רב-תכליתית	2	☐	170-190 ¹	15-20
שטרודל, מתוק	תבנית רב-תכליתית	2	☐	190-210	55-65
שטרודל, קפוא	תבנית רב-תכליתית	3	☐	200-220	35-40

¹ יש לחמם מראש את המכשיר.

מאפי שמרים קטנים

מנה	אביזר / כלי	גובה אפייה	סוג חימום	טמפרטורה °C-ב	משך זמן, דקות
מאפינים	מגש מאפינס על מדף רשת	2	☐	170-190	20-40
מאפינים, 2 מפלסים	מגש מאפינס על מדף רשת	3+1	☉	160-170	30-40
מאפים קטנים	תבנית רב-תכליתית	3	☉	150-170	25-35
עוגיות חמאה וינאיות, 2 מפלסים + מגש אפייה	תבנית רב-תכליתית	3+1	☉	150-170	25-40
מאפה מבצק עלים	תבנית רב-תכליתית	3	☉	180-200	20-30
מאפה מבצק עלים, 2 מפלסים + מגש אפייה	תבנית רב-תכליתית	3+1	☉	180-200	25-35
מאפה מבצק רבוך, לדוגמה פחזניות, אקלר	תבנית רב-תכליתית	3	☐	190-210	35-50
מאפה מבצק רבוך, שני מפלסים, לדוגמה פחזניות, אקלרים + מגש אפייה	תבנית רב-תכליתית	3+1	☉	170-190	35-45

עוגיות

מנה	אביזר / כלי	גובה אפייה	סוג חימום	טמפרטורה °C-ב	משך זמן, דקות
עוגיות מזולפות	תבנית רב-תכליתית	3	☐	140-150 ¹	30-40
עוגיות חמאה וינאיות, 2 מפלסים + מגש אפייה	תבנית רב-תכליתית	3+1	☉	140-150 ¹	30-45
עוגיות	תבנית רב-תכליתית	3	☐	140-160	20-30
עוגיות, 2 מפלסים + מגש אפייה	תבנית רב-תכליתית	3+1	☉	130-150	25-35
נשיקות מרגנ	תבנית רב-תכליתית	3	☉	80-100	100-150

¹ חממו את המכשיר מראש במשך 5 דקות. אל תשתמש בפונקציה זו לחימום מראש במכשירים עם פונקציית חימום מהיר.

מנה	אביזר / כלי	גובה אפייה	סוג חימום	טמפרטורה °C-ב	משך זמן, דקות
נשיקות מרנג, 2 שכבות	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	90-100	100-150
עוגיות מקרון קוקוס	תבנית רב-תכליתית	2	☐	100-120	30-40
עוגיות מקרון קוקוס, 2 שכבות	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	100-120	35-45
עוגיות חמאה וינאיות	תבנית רב-תכליתית	3	☐	180-200	25-35

¹ חממו את המכשיר מראש במשך 5 דקות. אל תשתמש בפונקציה זו לחימום מראש במכשירים עם פונקציית חימום מהיר.

עזות לאפייה הבאה

אם תוצאת האפייה אינה מוצלחת, כאן תוכלו למצוא עזות.

נושא	עצה
העוגה קורסת.	<ul style="list-style-type: none"> שימו לב למצרכים ולהוראות ההכנה במתכון. השתמשו בפחות נוזלים. או: הנמיכו את טמפרטורת האפייה ב-10°C והאריכו את משך האפייה.
העוגה יבשה מדי.	הגבירו את טמפרטורת האפייה ב-10°C וקצרו את משך האפייה.
העוגה בהירה מדי.	<ul style="list-style-type: none"> בדקו את הגובה שבו הכנסתם את התבנית והאביזר. הגבירו את טמפרטורת האפייה ב-10°C. או: קצרו את משך האפייה.
העוגה בהירה מדי למעלה, אולם למטה היא כהה מדי.	הכניסו את העוגה מפלס אחד גבוה יותר.
העוגה כהה מדי למעלה, אולם למטה היא בהירה מדי.	<ul style="list-style-type: none"> הכניסו את העוגה מפלס אחד נמוך יותר. הפחיתו את טמפרטורת האפייה והאריכו את משך האפייה.
המאפה משחים בצורה לא אחידה.	<ul style="list-style-type: none"> הפחיתו את טמפרטורת האפייה. חתכו את נייר האפייה למידה המתאימה. מקמו את התבנית במרכז התנור. צרו את את כל המאפים בגודל ובעובי זהים.

הגדרות מומלצות

לחם ולחמניות

מנה	אביזר / כלי	גובה אפייה	סוג חימום	טמפרטורה °C-ב	משך זמן, דקות
לחם, 750 ג', בתבנית כיכר או ללא תבנית	תבנית רב-תכליתית או תבנית מלבנית	2	☉	180-200	50-60

¹ תהליך הבישול חייב להתקיים על-גבי תבנית אפייה.

² יש לחמם מראש את המכשיר.

נושא עצה

<p>העוגה מוכנה מבחוץ, אולם מבפנים עדיין לא.</p> <ul style="list-style-type: none"> הפחיתו את טמפרטורת האפייה והאריכו את משך האפייה. הוסיפו פחות נוזלים. עוגות עם ציפוי עסיסי: אפו ראשית את הבסיס. פזרו על הבסיס האפוי שקדים או פרוורי לחם. הניחו את הציפוי על הבסיס. 	<p>העוגה אינה נפרדת מהתבנית כשאתם הופכים אותה.</p> <ul style="list-style-type: none"> לאחר האפייה הניחו לעוגה להתקרר במשך 5-10 דקות. שחררו בעדינות את שולי העוגה באמצעות סכין. הפכו שוב את העוגה, וכסו את התבנית כמה פעמים במגבת קרה ורטובה. באפייה הבאה שמנו את התבנית ופזרו עליה פירורי לחם.
--	---

לחם ולחמניות

הערכים לבצקי לחם תקפים גם לבצקים הנאפים על מגש אפייה וגם לכאלה הנאפים בתבנית כיכר.

שימו לב!

כאשר תא התנור חם, מים בתוכו ייצרו אדים. השינוי בטמפרטורה עלול לגרום נזק.

◀ אין לשפוך מים לתוך תא התנור כאשר הוא עדיין חם.

◀ אין להניח כלי בישול המכיל מים על רצפת תא התנור.

מנה	אביזר / כלי	גובה אפייה	סוג חימום	טמפרטורה °C-ב	משך זמן, דקות
לחם, 1000 ג', בתבנית כיכר או ללא תבנית	תבנית רב-תכליתית או תבנית מלבנית	2	☀️	200-220	35-50
לחם, 1500 ג', בתבנית כיכר או ללא תבנית	תבנית רב-תכליתית או תבנית מלבנית	2	☀️	180-200	60-70
פיתה	תבנית רב-תכליתית	3	☀️	220-230	20-25
פיתה, קפואה ¹	תבנית רב-תכליתית	2	☐	200-220 ²	10-25
לחמניות, מתוקות, טריות	תבנית רב-תכליתית	3	☐	170-180 ²	20-30
לחמניות, מתוקות, טריות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☀️	160-180 ²	15-25
לחמניות, טריות	תבנית רב-תכליתית	3	☐	200-220	20-30
טוסט עם ציפוי, 4 פרוסות	מדף רשת	3	☐	200-220	15-20
טוסט עם ציפוי, 12 פרוסות	מדף רשת	3	☐	220-240	15-25

¹ תהליך הבישול חייב להתקיים על-גבי תבנית אפייה.

² יש לחמם מראש את המכשיר.

פיצה, קיש ומאפים מלוחים

כאן תמצאו מידע על פיצה, קיש ומאפים מלוחים.

הגדרות מומלצות

פיצה, קיש ומאפים מלוחים

מנה	אביזר / כלי	גובה אפייה	סוג חימום	טמפרטורה °C-ב	משך זמן, דקות
פיצה, טרייה	תבנית רב-תכליתית	2	☐	190-210	20-30
פיצה, טרייה, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☀️	160-180	35-45
פיצה, טרייה, תחתית דקה	תבנית רב-תכליתית	2	☐	250-270 ¹	15-25
פיצה, מהמקרר	תבנית רב-תכליתית	2	☐	190-210 ¹	10-15
פיצה, קפואה, תחתית דקה, 1 יחידה	מדף רשת	2	☐	190-210	15-25
פיצה, קפואה, תחתית דקה, 2 יחידות	תבנית רב-תכליתית + מדף רשת	3+1	☀️	190-210	20-25
פיצה, קפואה, תחתית עבה, 1 יחידה	מדף רשת	2	☐	200-210	20-30
פיצה, קפואה, תחתית עבה, 2 יחידות	תבנית רב-תכליתית + מדף רשת	3+1	☀️	170-190	20-30
פיצות זעירות, קפואות	תבנית רב-תכליתית	3	☐	190-210	10-20
מאפה מלוח בתבנית 28ס"מ	תבנית קפיצית בקוטר 28ס"מ	3	☐	170-190	50-60
קיש, טארט	תבנית פאי או כלי מתאים אחר	1	☐	210-230	40-50
פירוגי	תבנית פשטידה	2	☀️	170-190	55-65
אמפנדה	תבנית רב-תכליתית	3	☀️	180-190	35-45
בורקס	תבנית רב-תכליתית	1	☐	210-220	30-40

¹ יש לחמם מראש את המכשיר.

פשטידות וגראטנים

מצב העשייה של הפשטידה תלוי בגודל הכלי ובגובה הפשטידה.

הכנה במקביל של כמה מנות יכולה לחסוך חשמל. הניחו את התבניות זו לצד זו בתא הבישול.

⚠ אזהרה – סכנת פציעה!

אם כלי בישול מזכוכית מונח על משטח רטוב או קר, הזכוכית עלולה להיסדק.

הניחו כלי בישול חמים עשויים זכוכית על-גבי משטח יבש לאחר סיום הבישול.

פשטידות וגראטנים יש לאפות בכלי רחב ושטוח. בכלי צר וגבוה המזון זקוק לזמן בישול ארוך יותר, והצד העליון שלו משחים יותר.

אפשר לאפות בתבניות עוגה או בתבנית הרב-תכליתית.

- תבניות עוגה על הרשת: גובה 2
- תבנית רב תכליתית: גובה 2

הגדרות מומלצות

פשטידות וגראטנים

מנה	אביזר / כלי	גובה אפייה	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן, דקות
פשטידה, מלוחה, טרייה, מצרכים מבושלים	תבנית פשטידה	2	☐	200-220	30-60
פשטידה, מתוקה	תבנית פשטידה	2	☐	180-200	50-60
גראטן תפוחי אדמה, מצרכים לא מבושלים, גובה 4 ס"מ	תבנית פשטידה	2	☉	150-170	60-80
גראטן תפוחי אדמה, מצרכים לא מבושלים, גובה 4 ס"מ, 2 מפלסים	תבנית פשטידה	3+1	☉	150-160	70-80

עוף, בשר, דגים

בטבלה מפורט מידע המתאים לעופות, דגים ובשר עם משקלים מוצעים.

כאשר אתם מכינים מנות גדולות או כבדות יותר מהמצוין בהגדרות המומלצות, השתמשו בטמפרטורה נמוכה יותר. בהכנת כמה חתיכות יש לקבוע את משך הבישול על פי משקל החתיכה הכבדה ביותר. החלקים השונים צריכים להיות בגודל אחיד עד כמה שאפשר.

עצות לעוף, בשר ודג

שימו לב להנחיות לבישול עופות, בשר ודגים

עופות

- דקרו את העור של ברווז או אווז מתחת לכנפיים. כך השומן יוכל לנזול החוצה.
- חרצו את העור של חזה ברווז. אין להפוך את חזה הברווז.
- עופות משחימים ונעשים פריכים במיוחד כאשר לקראת סוף הבישול מורחים עליהם מי מלח או מיץ תפוזים.

בשר

- בשר רזה יש למרוח בשומן לפי טעמכם או לפרוס אותו לפרוסות.
- כשצולים בשר רזה יש להוסיף לו מעט נוזלים. בצלייה בכלי זכוכית תחתית הכלי צריכה להיות מכוסה בנוזלים בגובה של כ-1/2 ס"מ.
- חרצו בהצלבה את העור של הבשר. אם אתם הופכים את הצלי, הקפידו שצד העור יהיה ראשית למטה.

הגדרות מומלצות

עופות

מזון	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	משך זמן הבישול בדקות
עוף, 1.3 ק"ג, לא ממולא	כלי בישול ללא מכסה	2	☉	200-220	60-70
חלקי עוף קטנים, 250 ג' כל אחד	כלי בישול ללא מכסה	3	☉	220-230	30-35
אצבעות עוף, נאגטס, קפואים	תבנית רב-תכליתית	3	☐	190-210	20-25
ברווז, לא ממולא, 2 ק"ג	כלי בישול ללא מכסה	2	☉	190-210	100-110
חזה ברווז, 300 ג' כל אחד, מדיום	כלי בישול ללא מכסה	3	☉	240-260	30-40
אווז, לא ממולא, 3 ק"ג	כלי בישול ללא מכסה	2	☉	170-190	120-140

- כשהצלי מוכן יש להשאיר אותו בתא הבישול עשר דקות נוספות כשהמכשיר כבוי ועם דלת סגורה. כך מיצי הבשר מתחלקים טוב יותר. עטפו את הבשר ברדיד אלומיניום במקרה הצורך. זמן הבישול המצוין אינו כולל את זמן המנוחה.
- צלייה או גריל נוחים יותר כשהם נעשים בכלי. אפשר פשוט להוציא את הכלי עם הצלי מתא הבישול ולהכין את הרוטב ישירות בכלי.
- כמות הנוזלים תלויה בסוג הבשר ובחומר שממנו הכלי עשוי ובאם השתמשתם במכסה. כאשר מכינים את הבשר בכלי מצופה אמיל או בכלי מתכת כזה, דרושים מעט יותר נוזלים מאשר בכלי זכוכית.
- במהלך הצלייה מתאדים הנוזלים בכלי. הוסיפו בזהירות נוזלים חמים לכלי במקרה הצורך.
- המרווח בין הבשר למכסה צריך להיות 3 ס"מ לפחות. הבשר עשוי להתנפח מעט.
- להכנת צלי רך מומלץ לטגן מעט את הבשר קודם לכן. הוסיפו למיצי הרוטב מים, יין, חומץ או נוזלים אחרים. תחתית הכלי צריכה להיות מכוסה ב-1-2 ס"מ נוזלים.

דג

- אין להפוך דגים שלמים.
- הכניסו את הדג השלם לתא הבישול בתנוחת שחייה, כשסנפיר הגב פונה למעלה.
- תפוח אדמה חצוי או כלי קטן חסין חום בבטן הדג נותנים יציבות.
- הדג מוכן כאשר אפשר להפריד בקלות את סנפיר הגב.
- לצורך האידוי הוסיפו לכלי שתיים עד שלוש כפות נוזל ומעט מיץ לימון או חומץ.

מזון	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	משך זמן הבישול בדקות
שוק אווז, 350 ג' כל אחד	כלי בישול ללא מכסה	3	☒	220-240	40-50
הודו צעיר, 2.5 ק"ג	כלי בישול ללא מכסה	2	☒	180-200	80-100
חזה הודו, ללא עצם, 1 ק"ג	כלי בישול עם מכסה	2	☐	240-260	80-100
שוק הודו, עם עצם, 1 ק"ג	כלי בישול ללא מכסה	2	☒	180-200	90-100

בשר

מזון	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	משך זמן הבישול בדקות
פילה בקר, מדיום, 1 ק"ג	כלי בישול ללא מכסה	3	☐	210-220	45-55
צלי בקר, 1.5 ק"ג	כלי בישול עם מכסה	2	☒	200-220	100-120 ¹
רוסטביף, מדיום, 1.5 ק"ג	כלי בישול ללא מכסה	2	☒	200-220	60-70
המבורגר, גובה 3-4 ס"מ	מדף רשת	4	☐	3 ²	25-30 ³
צלי עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול ללא מכסה	2	☐	180-200	120-140
שוק עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול עם מכסה	2	☐	210-230	130-150
שוק טלה, ללא עצם, מדיום, 1.5 ק"ג	כלי בישול ללא מכסה	2	☒	170-190	70-80 ⁴
אוכף טלה עם עצמות, מדיום, 1.5 ק"ג	כלי בישול ללא מכסה	2	☒	180-190	45-55 ⁴
נקניקיות בגריל	מדף רשת	3	☐	3	20-25 ³
קציץ בשר, 1 ק"ג	כלי בישול ללא מכסה	2	☒	170-180	70-80

¹ בהתחלת הבישול, הוסיפו נוזלים לכלי הבישול כך שלפחות 2/3 מהנתח יהיה מכוסה בנוזלים.

² הפכו את המנה לאחר שחלפו 2/3 ממשך הבישול.

³ הכניסו את התבנית הרב-תכליתית מתחת למדף הרשת.

⁴ אל תהפכו את המזון. כסו את התחתית במים.

דג

מזון	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	משך זמן הבישול בדקות
דג, צלוי, שלם 300 ג', לדוגמה פורל	מדף רשת	2	☐	2	20-25 ¹
דג צלוי, שלם, 1 ק"ג, לדוגמה ספרוס זהוב (דניס)	מדף רשת	2	☒	180-200	45-50 ¹
דג צלוי, שלם, 1.5 ק"ג, לדוגמה סלמון	מדף רשת	2	☒	170-190	50-60 ¹
פילה דג / סטייק דג, עובי 2-3 ס"מ, צלוי	מדף רשת	3	☐	2	20-25 ¹

¹ הכניסו את התבנית הרב-תכליתית מתחת למדף הרשת.

עצות לצלייה הבאה

אם צלייה של מנה כלשהי אינה מצליחה בפעם הראשונה, כאן תמצאו עצות לתוצאת צלייה מוצלחת.

נושא	עצה
הקרום הפריך של הצלי דק מדי.	<ul style="list-style-type: none"> הגדילו את הטמפרטורה. או: לאחר סיום משך הצלייה הדליקו לזמן קצר את הגריל.
הרוטב של הצלי נשרף.	<ul style="list-style-type: none"> השתמשו בכלי קטן יותר. הוסיפו יותר נוזלים במהלך הצלייה.

נושא	עצה
הצלי נעשה כהה מדי והקרום שרוף בחלקו.	<ul style="list-style-type: none"> בחרו טמפרטורה נמוכה יותר. קצרו את משך הצלייה.
הצלי יצא יבש מדי.	<ul style="list-style-type: none"> בחרו טמפרטורה נמוכה יותר. קצרו את משך הצלייה.

נושא	עצה
רוטב הצלי בהיר ומימי מדי.	<ul style="list-style-type: none"> השתמשו בכלי גדול יותר, כדי שיותר נוזלים יתאדו. הוסיפו פחות נוזלים במהלך הצלייה.

נושא	עצה
הבשר נשרף קלות בטיגון.	<ul style="list-style-type: none"> בדקו אם תבנית הצלייה והמכסה מתאימים זה לזה והמכסה נסגר היטב. הנמיכו את הטמפרטורה. הוסיפו נוזלים במהלך הצלייה.

ירקות ותוספות

כאן תמצאו מידע על הכנת מוצרי ירקות כתוספת לארוחה שלכם.

הגדרות מומלצות

ירקות ותוספות

בשלו בהתאם למצוין בטבלה.

מזון	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	משך זמן הבישול בדקות
ירקות צלויים	תבנית רב-תכליתית	4	☐	3	10-20
תפוחי אדמה אפויים, חצויים	תבנית רב-תכליתית	3	⊕	190-210	25-35
מוצרי תפוחי אדמה, קפואים, כגון צ'יפס, קרוקטים, כיסוני תפוחי אדמה, רושטי צ'יפס, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית	3	☐	200-220	25-35
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	⊕	190-210	30-40

יוגורט

במכשיר שלכם תוכלו להכין יוגורט בעצמכם.

הכנת יוגורט

- הוציאו את האביזרים והמדפים מתא הבישול.
- חממו על הכיריים 1 ליטר חלב 3.5% שומן לטמפרטורה של 90°C והניחו לו להתקרר ל-40°C. חלב עמיד יש לחמם לטמפרטורה של 40°C בלבד.

הגדרות מומלצות

יוגורט

מנה	אביזר / כלי	גובה אפייה	סוג חימום / תפקיד	טמפרטורה ב-°C	משך זמן, דקות
יוגורט	ספל/כוס	רצפת תא הבישול	☐	-	4-5 שעות

הכנה לייבוש

- השתמשו רק בפירות, ירקות ועשבי תיבול טריים ולא פגומים, ושטפו אותם היטב. פרסו נייר אפייה או נייר שעווה על הרשת. נגבו ויבשו היטב את הפירות.
- חתכו את הפירות לחתיכות שוות בגודלן או לפרוסות דקות. פירות לא קלופים יש להניח בכלי כאשר הצד הקלוף פונה למעלה. הקפידו שלא להניח זה על גבי זה על הרשת פירות או פטריות.
- גררו ירקות ואז חלטו אותם. סננו היטב את המים מהירקות החלוטים, וחלקו אותם בצורה שווה על הרשת.
- עשבי תיבול יש לייבש עם הגבעול. הניחו את עשבי התיבול על הרשת, כשהם חופפים מעט זה על זה.
- פירות וירקות עסיסיים יש להפוך כמה פעמים. לאחר הייבוש יש להפריד את הפירות והירקות המיובשים מיד מהנייר.

16.4 אופני הכנה מיוחדים ושימושים אחרים

מידע והגדרות מומלצות לאופני הכנה מיוחדים ויישומים אחרים, למשל בישול עדין או שימור מזון.

ייבוש

באמצעות אוויר חם אפשר לייבש מוצרי מזון בצורה מצוינת. צורה זו של שימור מזון מוציאה את המים מהמזון וכך יוצרת ריכוז גבוה של טעמים.

הטמפרטורה ומשך הזמן תלויים בסוג, בלחות, בבשלות ובעובי של המוצרים המיובשים. ככל שמייבשים את מוצרי המזון זמן ארוך יותר, כך הם ישתמרו טוב יותר. ככל שתפרסו אותם דק יותר, כך הייבוש יהיה מהיר יותר והמזון המיובש יישאר ארומטי יותר. לשם כך נקבעו טווחים מוגדרים.

הגדרות מומלצות

ייבוש

בטבלה תמצאו את ההגדרות המומלצות לייבוש מוצרי מזון שונים. אם אתם רוצים לייבש מוצרי מזון אחרים, ראו את ההגדרות של מוצרי מזון דומים בטבלה.

הערה:

- מומלץ לייבש במפלסים הבאים:
- רשת אחת: גובה 3
- שתי רשתות: גובה 3+1

מנה	אביזר / כלי	גובה אפייה	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן, דקות
פירות עם גרעינים, לדוגמה טבעות תפוחים, עובי 3 מ"מ, לכל רשת 200 ג'	מדף רשת	3 3+1	☉	80	8-4 שעות
ירקות שורש, לדוגמה גזר, מגורר, חלוט	מדף רשת	3 3+1	☉	80	7-4 שעות
פטריות פרוסות	מדף רשת	3 3+1	☉	80	8-5 שעות
עשבי תיבול, ללא גבעולים	מדף רשת	3 3+1	☉	60	2-5 שעות

התפחת בצק

הבצק יתפח מהר יותר במכשיר שלכם מאשר בטמפרטורת החדר.

התפחת בצק

הניחו לבצק לתפוח בשני שלבים: ראשית כבצק שלם ופעם שנייה בתבנית.

1. הניחו את הבצק בקערה חסינת חום.
2. הניחו את הקערה על רשת.

הגדרות מומלצות

התפחת בצק

הטמפרטורה ומשך הזמן תלויים בסוג ובכמות המרכיבים. לכן הנתונים בטבלה הם ערכי ייחוס בלבד.

מנה	אביזר / כלי	גובה אפייה	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן, דקות
בצק שמרים, קל	1. קערה	2.1	☐.1	50 ¹	1. 25-30
	2. תבנית רב-תכליתית	2.2	☐.2	2.50 ¹	2. 10-20
בצק שמרים, כבד ועשיר בשומן	1. קערה	2.1	☐.1	50 ¹	1. 60-75
	2. תבנית רב-תכליתית	2.2	☐.2	2.50 ¹	2. 45-60

¹ יש לחמם מראש את המכשיר במשך 5 דקות.

הפשרה

מתאים להפשרת פירות, ירקות ומאפים קפואים. עוף, בשר ודגים מומלץ להפשיר במקרר. לא מתאים לעוגות עם קרם או קצפת.

- מומלץ להפשיר במפלסים הבאים:
- רשת אחת: גובה 2
- שתי רשתות: גובה 3+1

הערה: מזון שהוקפא בשכבות דקות או במנות קטנות מפשר מהר יותר מאשר בגושים גדולים.

הגדרות מומלצות

הפשרה

מנה	אביזר / כלי	גובה אפייה	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן, דקות
מאפים, עוגות, לחם, פירות, ירקות, מוצרי בשר	מדף רשת	2 3+1	☉	-	-

16.5 מנות ניסיון

סקירות אלה נוצרו עבור מוסדות בדיקה, כדי להקל את בדיקת המכשיר על פי EN 60350-1.

אפייה

שימו לב למידע זה באפייה של מנות ניסיון.

הנחיות כלליות

- ערכי ההגדרה חלים כאשר המזון מוכנס לתא הבישול כשהוא קר.
- שימו לב להנחיות לחימום מקדים בטבלאות. הערכים המצוינים אינם תקפים לחימום מהיר.
- באפייה יש להשתמש ראשית בטמפרטורות הנמוכות ביותר שמצוינות.

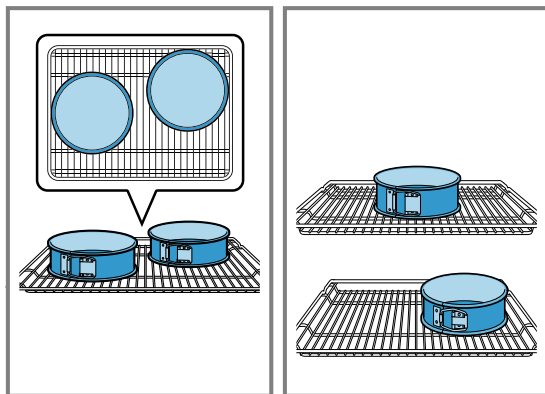
גובה בתנור

גבהים באפייה במפלס אחד:

- תבנית רב-תכליתית / מגש אפייה: גובה 3
- תבניות עוגה על הרשת: גובה 2

הערה: מאפים שונים שהוכנסו בו-זמנית לתנור על מגשי אפייה או בתבניות לא יהיו בהכרח מוכנים ביחד.

- גבהים באפייה בשני מפלסים:
- תבנית רב תכליתית: גובה 3
 - מגש אפייה: גובה 1
 - תבניות על הרשת: גובה 1
 - רשת ראשונה: גובה 3
 - רשת שנייה: גובה 1
- אפייה בשתי תבניות קפיציות:
 אם המכשיר שלכם יכול לבשל בכמה מפלסים, הכניסו את התבניות לתנור זו לצד זו או בגבהים שונים כך שלא יהיו ישירות זו מעל זו.



הגדרות מומלצות

אפייה

מנה	אביזר / כלי	גובה אפייה	סוג חימום	טמפרטורה °C-ב	משך זמן, דקות
עוגיות חמאה וינאיות	תבנית רב-תכליתית	3	☐	140-150	30-40
עוגיות חמאה וינאיות	תבנית רב-תכליתית	3	⊕	140-150	30-40
עוגיות חמאה וינאיות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	⊕	140-150 ¹	30-45
עוגות קטנות	תבנית רב-תכליתית	3	☐	150 ¹	25-35
עוגות קטנות	תבנית רב-תכליתית	3	⊕	150 ¹	25-35
עוגות אישיות: 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	⊕	150 ¹	25-35
עוגת ספוג עם מים חמים	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2	☐	160-170 ²	30-40
עוגת ספוג עם מים חמים	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2	⊕	170	30-40
עוגת ספוג עם מים חמים, 2 מפלסים	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	3+1	⊕	150-160 ²	30-45

¹ חממו את המכשיר מראש במשך 5 דקות. אל תשתמש בפונקציה זו לחימום מראש במכשירים עם פונקציית חימום מהיר.

² חממו מראש את המכשיר. אל תשתמש בפונקציה זו לחימום מראש במכשירים עם פונקציית חימום מהיר.

צלייה בגריל

מזון	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה °C-ב/מצב הגריל	משך זמן הבישול בדקות
קלי	מדף רשת	4	☐	3	0.2-1.5

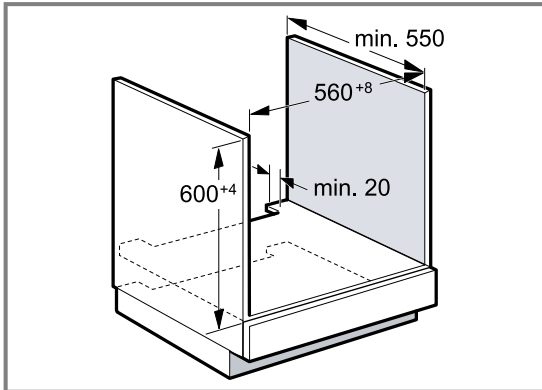
17 הוראות התקנה

שימו לב למידע זה בעת התקנת המכשיר.

- יש לחזק רהיטים לא מאובטחים באמצעות זוויות התקנה רגילות B לקיר.

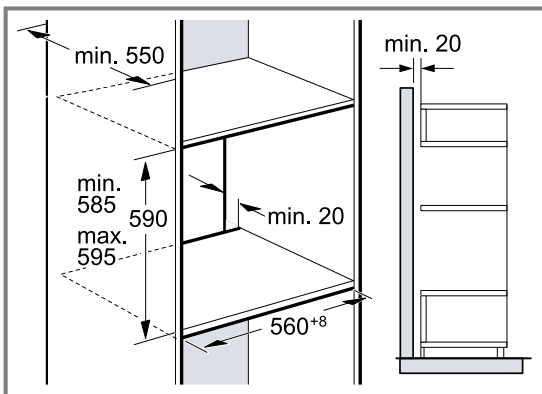


17.3 התקנת המכשיר מתחת למשטח העבודה



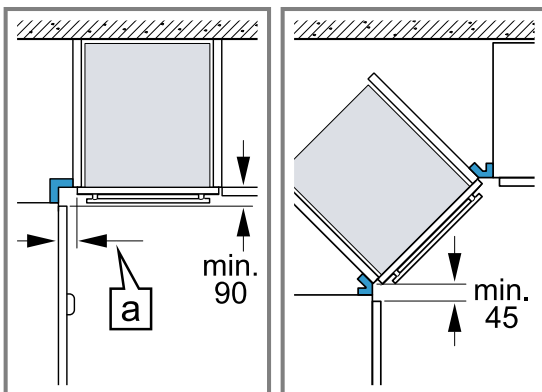
- כדי לאורר את המכשיר, משטח הביניים מתחת למכשיר חייב להיות מאובזר בפתחי אוורור.
- חברו את משטח העבודה לארון.
- פעלו לפי הוראות ההתקנה של הכיריים.

17.4 התקנה בארון גבוה



- כדי לאורר את המכשיר משטחי הביניים חייבים להיות מאובזרים בפתחי אוורור.
- אם לארון הגבוה דופן אחורית בנוסף לקיר האחורי של המכשיר, יש להסיר אותה.
- התקן את המכשיר בגובה המאפשר להסיר בקלות את האביזרים.

17.5 התקנה פינתית

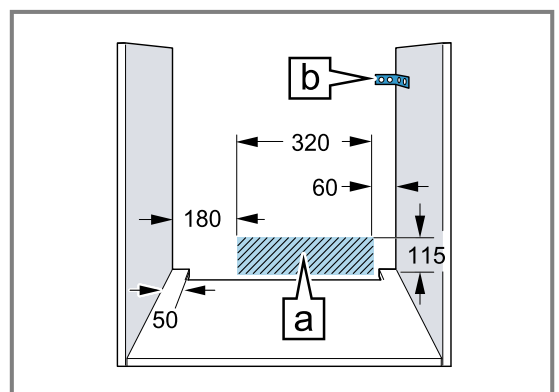
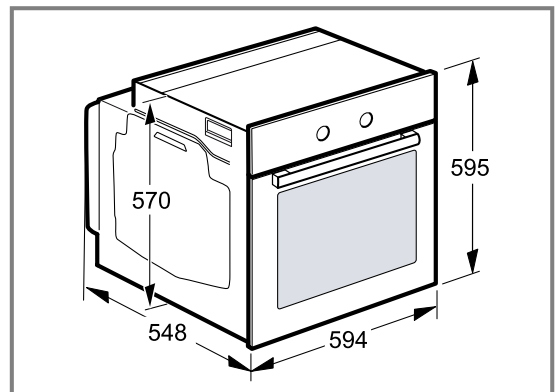


17.1 הערות חשובות

- מכשיר זה מיועד לשימוש עד לגובה מקסימלי של 4000 מטר מעל פני הים. אין להשתמש בידיית הדלת להובלה או להתקנה של המכשיר. בכל פעולות ההתקנה המכשיר חייב להיות מנותק מאספקת החשמל.
- התקנה מקצועית בלבד בהתאם להוראות התקנה אלה מבטיחה שימוש בטוח. המתקין אחראי לנזקים שנגרמים כתוצאה מהתקנה שגויה.
- בדקו את המכשיר לאחר הוצאתו מהאריזה. אין לחבר את המכשיר אם הוא ניזוק במהלך ההובלה.
- שימו לב לדפי ההתקנה של האביזרים.
- הסירו את חומרי האריזה ואת הניילון הנצמד מהתנור והדלת לפני השימוש במכשיר.
- הארון המיועד להתקנת המכשיר חייב להיות עמיד לטמפרטורה עד 90°C וחזיתות הארונות הסמוכים עד 70°C .
- אין להתקין את המכשיר מאחורי דלת מעוצבת או דלת ארון קיים סיכון להתחממות יתר.
- יש לבצע את עבודות החיתוך בארון לפני הכנסת המכשיר. הקפידו לנקות את כל הנסורת. תפקודם של הרכיבים החשמליים עלול להיפגע.
- השתמשו בכפפות מגן כדי למנוע חתכים. רכיבים הנגישים במהלך ההרכבה עלולים להיות חדים.
- המידות באיורים הן במ"מ

17.2 מידות המכשיר

כאן תוכלו למצוא את מידות המכשיר.



- יש למקם את תיבת החיבורים באזור המסומן A או מחוץ לחלל ההתקנה.

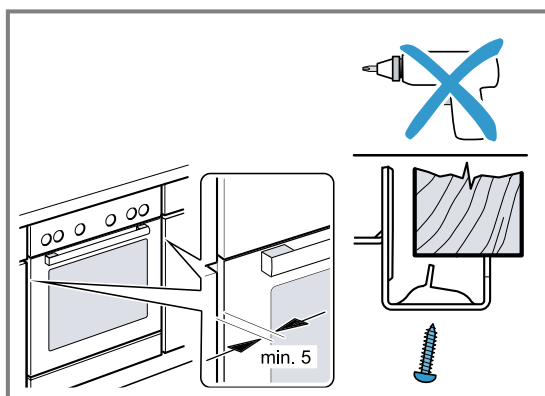
17.8 כבל חיבור עם תקע מוארק

חברו את המכשיר רק לשקע מוארק תקני. אם לא ניתן להגיע לתקע לאחר ההתקנה, ספקו התקן ניתוק בהתאם לתקנות.

17.9 כבל חיבור ללא תקע מוארק

חיבור המכשיר יבוצע על-ידי איש מקצוע מורשה בלבד. יש להתקין התקן ניתוק בהתאם לתקנות. זהה את מוליך הפאזה ומוליך האפס (מוליך ניטרלי) בתיבת החיבורים. חיבור שגוי עלול לגרום נזק למכשיר. יש לבצע את החיבור רק על-פי תרשים החיווט. מידע על המתח ניתן למצוא בלוחית הדגם. חבר את כבלי החשמל בהתאם לקידוד הצבע:

צבע כבל	סוג כבל
ירוק-צהוב	כבל הארקה ⊕
כחול	כבל נייטרלי (אפס)
חום	פאזה (כבל חיצוני)

17.10 קיבוע המכשיר

- דחפו את המכשיר עד הסוף ויישרו אותו במרכז.
- אבטחו את המכשיר עם הברגים.
- אין לאטום או לחפות את הרווח בין משטח העבודה למכשיר.
- אין להתקין פסי הגנה מפני חום לדפנות הצד של הארון בו מתוקן המכשיר.
- להסרת המכשיר:
 - נתקו את אספקת החשמל למכשיר.
 - שחררו את ברגי האבטחה.
 - הרימו מעט את המכשיר ומשכו אותו החוצה עד הסוף.

- בהתקנה פינתית, יש להקפיד על המידות המינימליות כדי שניתן יהיה לפתוח את כיסוי המכשיר. המידה [a] תלויה בעובי הלוח של הארון ובדידת.

17.6 חיבור לחשמל

- כדי לחבר את המכשיר בבטחה למערכת החשמל, פעלו לפי ההוראות הבאות.
- לפני השימוש הראשון במכשיר, חשוב לוודא שמערכת החשמל הביתית מנותקת ושהיא עומדת בדרישות הבטיחות הרלוונטיות. המכשיר חייב להיות מותקן על-ידי טכנאי מוסמך. יש להקפיד על התקנות של חברת החשמל המקומית ועל התקנות הכלליות. היעדר מוליך מגן או התקנה שגויה עלול, במקרים נדירים, לגרום לנזק לרכוש או לפציעות חמורות כגון מוות או פגיעה אישית כתוצאה מהתחשמלות. היצרן אינו לוקח על עצמו כל אחריות לנזק בגוף או נזקים למכשיר שניתן לייחס לחיבור חשמל פגום או לא תקין.
- בכל פעולות ההתקנה המכשיר חייב להיות מנותק מאספקת החשמל.
- המכשיר תואם לדרג הגנה I וניתן לחבר אותו לשקע חשמל מוארק בלבד.
- כבל החשמל H05 V V-F 3G חייב להיות 1.5 מ"מ² לכל הפחות. יש לחבר תחילה את מוליך המגן הצהוב-ירוק ובצד המכשיר הוא צריך להיות מעט ארוך יותר משני המוליכים האחרים.
- על פי תקנות הבטיחות, לספק למכשיר מנתק זרם בכל הקטבים של 3 מ"מ לפחות. אין צורך במנתק זרם לחיבורים המתבצעים באמצעות שקע מוארק הנגיש בכל עת.
- יש להבטיח הגנה מפני מגע בשוגג במהלך ההתקנה.
- זהה את מוליכי הפאזה והאפס (מוליך ניטרלי) בתיבת החיבורים. חיבור שגוי עלול לגרום נזק למכשיר.
- חברו את התנור בהתאם למידע המופיע על לוחית הדגם.
- כדי לחבר את המכשיר, הניחו אותו מול הארון להתקנה. כבל החיבור חייב להיות ארוך מספיק. זהירות! במהלך ההתקנה, שימוש לב שכבל החשמל אינו נצבט ואינו בא במגע עם רכיבים חמים של המכשיר.
- כל העבודות במכשיר, כולל החלפת החיווט, יבוצעו אך ורק על-ידי שירות הלקוחות.

17.7 מידע חשוב על החיבור לחשמל

שימו לב להערות הבאות:

⚠ אזהרה – סכנת התחשמלות!

- מגע עם רכיבים המוליכים מתח חי עלול לגרום להתחשמלות.
- געו בתקע החשמל בידיים יבשות בלבד.
- לעולם אין למשוך את תקע החשמל מהשקע במהלך הפעולה של המכשיר.
- משכו את כבל החשמל ישירות בתקע ולעולם לא מכבל החשמל, מכיוון שהוא עלול להינזק.
- התקע והשקע חייבים להיות תואמים.
- תקע החשמל חייב להיות נגיש בכל עת.
- חתך הכבל במידה הנכונה.
- כבל החשמל אינו מכופף, מעוך, עבר שינוי או חתוך.
- שינוי כבל החשמל, במידת הצורך, יבוצע אך ורק על-ידי חשמלאי מוסמך. ניתן לקבל כבל חשמל חלופי בשירות הלקוחות.
- אין להשתמש במפצל או בכבל מאריך.
- מערכת ההארקה הותקנה בהתאם לתקנות.
- בשימוש בממסר פחת מותר להשתמש רק בדגם המסומן בסימון [a]. רק סמל זה מבטיח עמידה בתקנות התקפות.
- כבל החשמל אינו בא במגע עם מקורות חום.

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	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':	פל-רום, הדסה 22, עיר עתיקה, באר-שבע	דרום
08-6335311	טל':	שרות ששון, הבנאי 3, אילת	

מוקד שרות טלפוני ארצי - 2220*

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



9001709959
030503
he