BOSCH



תנור מובנה

HBG536E.3

[he] מדריך למשתמש והוראות התקנה

לקוחות נכבדים,

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

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!
חוברת 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.

לקבלת מידע נוסף, עיין במדריך למשתמש דיגיטלי.

תוכן העניינים

מדריך למשתמש

1 בטיחות 3
2 מניעת נזקי רכוש 5
3 שמירה על הסביבה וחיסכון באנרגיה 5
4 הכרת המכשיר 7
5 אביזרים 9
6 לפני ההפעלה הראשונה 10
7 הפעלה בסיסית 11
8 חימום מהיר 11
9 אפשרויות קביעת זמן 11
10 תוכניות 12
11 נעילה מפני ילדים 13
12 הגדרות בסיסיות 14
13 ניקוי ותחזוקה 14
14 סיוע בניקוי 16
15 דלת המכשיר 17
16 תומכי המדף 20
17 פתרון בעיות 20
18 השלכה לאשפה 21
19 שירות לקוחות 22
20 כיצד זה עובד 22

21 הוראות התקנה 26
21.1 הוראות התקנה כלליות 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 הבעלים 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.
← *"אביזרים", עמוד 9*

⚠ 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.

⚠ 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.

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, לשפוך או לצקת על מזון).
- פתחו בזהירות את דלת המכשיר.

המסילות הטלסקופיות מתחממות בעת פעולת המכשיר.
- הניחו למסילות הטלסקופיות החמות להתקרר לפני שתגעו בהן.
- יש לגעת במסילות הטלסקופיות החמות אך ורק באמצעות מחזיקי סירים.

⚠ 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 לשפוך מים לתוך תא התנור כאשר הוא חם.

⚠ 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.

המכשיר וחלקיו הנגישים עלולים להיות בעלי שוליים חדים.
- היזהרו בעת השימוש והניקוי.
- אם אפשר, יש לעטות כפפות מגן.

הצירים בדלת המכשיר שלכם זזים כאשר הדלת נפתחת ונסגרת, ועשויים לגרום לכך שהאצבעות שלכם ייתפסו.
- הרחיקו את ידיכם מהצירים.

רכיבים בתוך דלת המכשיר עלולים להיות בעלי קצוות חדים.
- לבשו כפפות מגן.

אדי אלכוהול עלולים להתלקח בתא הבישול החם ודלת המכשיר עלולה להיפתח בפתאומיות וליפול. זכוכיות הדלת עלולות להישבר ולהתנפץ.
← *"מניעת נזקי רכוש", עמוד 5*
- בהכנת המאכלים יש להשתמש בכמויות קטנות בלבד של משקאות בעלי תכולת אלכוהול גבוהה.
- אין לחמם משקאות חריפים שאינם מדוללים (≤ 15% נפח) (למשל, לשפוך או לצקת על מזון).
- פתחו בזהירות את דלת המכשיר.

⚠ אזהרה – סכנת התחשמלות!

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 טכנאים מיומנים.

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 מיידי את כבל החשמל או כבו את הנתיך בתיבת הנתיכים.
- צרו קשר עם שירות הלקוחות. ←*עמוד 22*

⚠ 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!

כאשר מחליפים נורה המגעים של בית הנורה מוזנים במתח חשמלי.
- לפני החלפת הנורה, ודאו כי המכשיר כבוי כדי למנוע התחשמלות.
- נוסף לכך, נתקו את תקע החשמל או כבו את המפסק האוטומטי בתיבת המפסקים.

2 מניעת נזקי רכוש

2.1 כללי

שימו לב!

אדי אלכוהול עלולים להתלקח בתא הבישול החם ולגרום נזק קבוע למכשיר. דלת המכשיר עלולה להיפתח בפתאומיות וליפול כתוצאה מפיצוץ. זכוכיות הדלת עלולות להישבר ולהתנפץ. הלחץ השלילי שנוצר עלול לגרום לעיוות חמור בחלל הפנימי של תא הבישול.
- אין לחמם משקאות חריפים שאינם מדוללים (≤ 15% נפח) (למשל, לשפוך או לצקת על מזון).

מים על רצפת תא הבישול עלולים לגרום נזק לאמייל כאשר המכשיר מופעל בטמפרטורות מעל 120°C.
- אין להפעיל את המכשיר כאשר ישנם מים על רצפת תא הבישול.
- נגבו את המים מרצפת תא הבישול לפני השימוש.

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.

הימצאותה של לחות בתא הבישול לאורך זמן תגרום לקורוזיה.
- לאחר השימוש יש לאפשר לתא הבישול להתייבש.
- אין לאחסן מוצרי מזון לחים בתא הבישול לזמן ממושך כאשר הדלת סגורה.
- אין לאחסן מוצרי מזון בתא הבישול.
- הקפידו שלא יילכד חפץ כלשהו בדלת המכשיר.

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.

בדגמים מסוימים, אביזרים עשויים לשרוט את שמשת הדלת בעת סגירת דלת המכשיר.
- יש לדאוג לדחיפת האביזרים במלואם לתא התנור.

אם רדיד אלומיניום בא במגע עם שמשת הדלת, הוא עשוי לגרום לשינוי צבע קבוע.
- אין לאפשר לרדיד אלומיניום בתא התנור לבוא במגע עם שמשת הדלת.

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 חיסכון בחשמל

אם תקפידו על הנחיות אלה, המכשיר יצרוך פחות חשמל.

יש לבצע חימום מקדים של המכשיר רק כאשר המתכון או ההגדרות המומלצות דורשים זאת.
← *"כיצד זה עובד", עמוד 22*
- הימנעות מחימום מקדים של המכשיר עשויה להביא לחיסכון של עד 20% מצריכת החשמל.

יש להשתמש בתבניות אפייה כהות, צבועות בשחור או מצופות אמייל.
- תבניות אלה קולטות את החום באופן טוב במיוחד.

יש לפתוח את דלת המכשיר כמה שפחות במהלך פעולתו.
- הטמפרטורה בתא הבישול נשמרת, כך שאין צורך בחימום מחדש של המכשיר.

רצוי לאפות כמה מנות בזו אחר זו או במקביל.
- לאחר האפייה הראשונה תא הבישול נותר חם. כך מתקצר זמן האפייה של העוגה הבאה.

בבישול ארוך יש לכבות את המכשיר 10 דקות לפני זמן הכיבוי.
- החום שנותר בתנור מספיק כדי לסיים את בישול המנה.

הוציאו מתא הבישול אביזרים שאינם בשימוש.
- אין צורך לחמם אביזרים מיותרים.

יש להפשיר מנות קפואות לפני ההכנה.
- כך ניתן לחסוך באנרגיה לצורך הפשרת המזון.

מידע על המוצר לבהתאם ל-(EU) 65/2014 ו-(EU) 66/2014 ניתן למצוא מתחת לתווית האנרגיה ובדף המוצר של המכשיר שלכם באינטרנט.

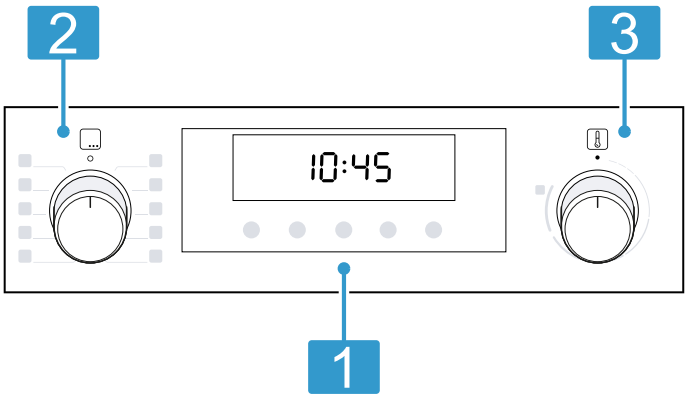
הערה:
למכשיר דרושים:
- במצב המתנה כשהתצוגה מופעלת, לכל היותר 1W
- במצב המתנה כשהתצוגה כבויה, לכל היותר 0.5W

4 הכרת המכשיר

4.1 בקרים

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

הערה: בהתאם לדגם, פרטים כמו צבע וצורה, עשויים להיות שונים ממה שמופיע באיור.



1 לחצנים ותצוגה
הלחצנים הם משטחים רגישים למגע. לבחירת פעולה, לחצו קלות על השדה המתאים.
התצוגה מציגה סמלים של הפונקציות הפעילות ופונקציות הזמן.
← *"לחצנים ותצוגה", עמוד 7*

2 בורר הפעולות
השתמשו בבורר הפעולות כדי להגדיר את מצבי החימום ופעולות אחרות.
באפשרותכם לסובב את בורר הפעולות ימינה ושמאלה ○ ממצב האיפוס.
בהתאם לסוג המכשיר, ניתן ללחוץ פנימה את בורר הפעולות. לחצו על בורר הפעולות כדי לנעול או לשחרר אותו במצב איפוס ○.
← *"סוגי חימום ופונקציות", עמוד 7*

3 בורר הטמפרטורה
באמצעות בורר הטמפרטורה ניתן להגדיר את הטמפרטורה עבור סוג החימום ולבחור הגדרות לפונקציות נוספות.
ניתן לסובב את בורר הטמפרטורה ממצב האיפוס ● ימינה עד המעצור בלבד, לא מעבר לכך.
בהתאם לסוג המכשיר, ניתן ללחוץ פנימה את בורר הטמפרטורה. לחץ על בורר הטמפרטורה כדי לנעול או לשחרר אותו במצב איפוס ●.
← *"טמפרטורה ודרגות להגדרה", עמוד 8*

4.2 לחצנים ותצוגה

באמצעות הלחצנים תוכלו להגדיר פונקציות שונות במכשיר שלכם. ניתן לראות את ההגדרות בתצוגה.
כאשר הפונקציה פעילה, הסמל המתאים מאיר בתצוגה. סמל השעון מאיר רק כאשר משנים את השעה.

סמל	פונקציה
	בחרו להגדרת השעה, לטיימר, למשך הזמן ו-לזמן הסיום. לבחירת פונקציות הזמן הפרטניות, לחצו שוב ושוב על לחצן . ← *"אפשרויות קביעת זמן", עמוד 11*
− +	הקטנת ערכי ההגדרה. הגדלת ערכי ההגדרה.
kg	בחירת משקל לתוכניות. ← *"תוכניות", עמוד 12*
	כדי להפעיל או להשבית את נעילת הבטיחות מפני ילדים, לחצו והחזיקו למשך כ3 שניות. ← *"נעילה מפני ילדים", עמוד 13*

4.3 סוגי חימום ופונקציות

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

סמל	סוג חימום	שימוש ואופן הפעולה
	אוויר חם 3D	אפייה או צלייה במפלס אחד או יותר. המאוורר מפזר את החום הנפלט מגוף החימום הטבעתי שבדופן האחורית בצורה אחידה בתא הבישול.
	אוויר חם עדין	בישול מנות נבחרות במפלס אחד ללא חימום מקדים, תוך שמירה על הערכים התזונתיים. המאוורר מפזר את החום הנפלט מגוף החימום הטבעתי שבדופן האחורית בצורה אחידה בתא הבישול. המזון מתבשל בשלבים תוך שימוש בחום השיורי. יש לשמור על דלת המכשיר סגורה במהלך הבישול. אם תפתח את דלת המכשיר אפילו לזמן קצר, המכשיר ימשיך להתחמם מבלי להשתמש בחום שיורי. בחרו טמפרטורה בין 120°C ל-230°C. סוג זה של חימום משמש לקביעה הן של צריכת החשמל במצב סחרור האוויר והן של רמת נצילות האנרגיה.

סמל	סוג חימום	שימוש ואופן הפעולה
	תוכנית פיצה	הכנת פיצה או מנות המחייבות חום רב מלמטה. חימום תא הבישול על ידי גוף החימום התחתון וגוף החימום הטבעתי שבדופן האחורית.
	חימום תחתון	אפייה סופית או בישול באמבט מים. החום מגיע מלמטה.
	גריל, משטח גדול דרגות גריל: 1 = נמוך 2 = בינוני 3 = גבוה	צליית מזון שטוח בגריל, לדוגמה ירקות, נקניקיות או טוסטים. הקרמת מזון. כל האזור שמתחת לגוף החימום של הגריל מתחמם.
	צלייה באוויר חם	צליית עופות, דגים שלמים או נתחי בשר גדולים יותר. גוף החימום של הגריל והמאוורר מופעלים ונכבים לסירוגין. המאוורר מסחרר את האוויר החם סביב המזון.
	חימום עליון/תחתון	אפייה או צלייה מסורתיות במפלס אחד. סוג חימום זה מתאים במיוחד לעוגות עם מלית עסיסית. החום מגיע באופן אחיד מלמעלה ומלמטה. סוג זה של חימום משמש למדידה של צריכת החשמל במצב הרגיל.

פונקציות נוספות

כאן תוכלו למצוא סקירה של פעולות נוספות בבורר הפעולות או בתפריט שזמינות במכשיר שלכם.

סמל	פונקציה	שימוש
	חימום מהיר	חימום מראש לתא הבישול במהירות ללא אביזרים. ← *"חימום מהיר", עמוד 11*
	תאורת פנים	תאורת תא התנור ללא הפעלת חימום. ← *"תאורת פנים", עמוד 9*
	תוכניות	שימוש בערכים מתוכנתים עבור מאכלים שונים. ← *"תוכניות", עמוד 12*

4.4 טמפרטורה ודרגות להגדרה

קיימות הגדרות שונות עבור סוגי החימום והפונקציות.

הערה: עבור הגדרות טמפרטורה מעל 250 °C, המכשיר מפחית את הטמפרטורה לכ-240 °C לאחר כ-10 דקות. אם המכשיר שלכם כולל את סוגי חימום עליון/תחתון או חימום תחתון, הפחתת טמפרטורה זו אינה מתבצעת.

סמל	פונקציה	שימוש
●	איפוס	המכשיר אינו מתחמם.
50 - 275	טווח הטמפרטורה	הגדירו את הטמפרטורה במעלות צלזיוס (°C) בתא הבישול.
1, 2, 3 או I, II, III	דרגות גריל	הגדירו דרגות גריל גריל, משטח גדול 1 = נמוך 2 = בינוני 3 = גבוה
	תוכניות	הגדרת פעולת התוכנית. ← *"תוכניות", עמוד 12*

תצוגת החימום

המכשיר מראה לכם מתי הוא מתחמם.
הפס שבתחתית התצוגה מתקדם בשלושה מרווחים והופך לאדום משמאל לימין ככל שהתנור מתחמם. במהלך שלבי החימום הפס מתקצר כל פעם במרווח אחד.
בחימום מראש, הזמן המיטבי להכנסת המזון מגיע ברגע שכל שלושת השדות של הפס מאירים באדום.

הערה: בשל אינרציה תרמית, הטמפרטורה המוצגת עשויה להיות שונה במקצת מהטמפרטורה שבתוך תא התנור.

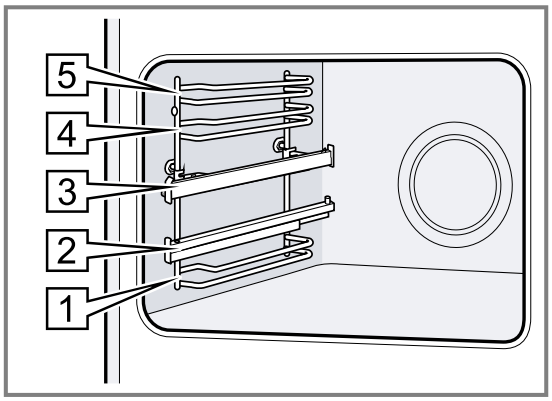
תומכי המדף

ניתן להכניס אביזרים במפלסים שונים הודות לתומכי המדפים בתא הבישול.
במכשיר שלכם ישנם חמישה מפלסים של מסילות. מפלסי המסילות נספרים מלמטה למעלה.
בהתאם לסוג המכשיר, מסגרת תומכי המדפים מצויידת בחלקים טלסקופיים נשלפים או מתנתקים. המסגרות התומכות מחוברות בחוזקה ואין אפשרות להסיר אותן. את המדפים המתנתקים ניתן להניח לפי הצורך על כל המפלסים הפנויים.

4.5 תא התנור

הפונקציות השונות מקלות על השימוש במכשיר.

ניתן להוציא את תומכי המדפים, לדוגמה לצורך ניקוי.
← *"תומכי המדף", עמוד 20*



משטחים בעלי יכולת ניקוי עצמי

הדופן האחורית בתא התנור מתנקה בעצמה. המשטחים בעלי יכולת הניקוי העצמי מצופים בשכבה קרמית נקבובית בעלת מראה מאט ויש להם פני שטח מחוספסים. כאשר המכשיר פועל, המשטחים בעלי יכולת הניקוי העצמי סופגים התזות מהצלייה והטיגון ומפרקים אותן.

אם המשטחים בעלי יכולת הניקוי העצמי אינם מנקים את עצמם כבר במידה מספקת במהלך ההפעלה, חממו את תא התנור לטמפרטורה המדויקת.
← *"ניקוי משטחים בעלי יכולת ניקוי עצמי בתוך תא התנור", עמוד 16*

תאורת פנים

נורת התנור מאירה את חלל תא הבישול.
ברוב סוגי החימום והפונקציות, האור דולק במהלך הפעולה.
התאורה נכבית לאחר סיום הפעולה.
כאשר מיקום תאורת התנור נמצא בבורר הפעולות, תוכלו להפעיל את התאורה ללא חימום.
מאוורר הקירור פועל גם במצב תאורת תנור.

מאוורר הקירור

מאוורר הקירור מופעל אוטומטית במהלך הפעולה. האוויר נפלט מעל הדלת.

שימו לב!

אין לכסות את חריצי האוורור שמעל דלת המכשיר. המכשיר מתחמם יותר מדי.

- שמרו את חריצי האוורור פנויים.

כדי שהמכשיר יתקרר מהר יותר לאחר ההפעלה, מאוורר הקירור ממשיך לפעול זמן מה לאחר סיום הפעולה.

דלת המכשיר

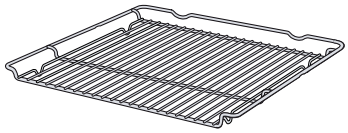
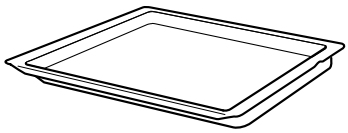
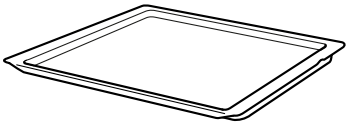
אם תפתחו את דלת המכשיר במהלך הפעולה, הפעולה תימשך.

5 אביזרים

השתמשו באביזרים מקוריים. הם מותאמים למכשיר שלכם.

הערה: האביזרים עלולים להתעוות אם הם מתחממים. העיוות אינו משפיע על פעולתו. כאשר האביזר מתקרר, הוא יחזור לצורתו המקורית.

האביזרים שסופקו עשויים להיות שונים, בהתאם לדגם המכשיר.

אביזרים		שימוש
מדף רשת		■ תבניות לעוגות ■ תבניות חסינות חום ■ כלי בישול ■ בשר, כגון נתחי צלי או גריל ■ מנות מוקפאות
תבנית רב-תכליתית		■ עוגות לחות ■ מאפים ■ לחם ■ צלי גדול ■ ארוחות קפואות ■ לכידת נוזלים מטפטפים, לדוגמה, שומן בעת צליית מזון על-גבי מדף הרשת.
מגש אפייה		■ עוגות נמוכות ■ מאפים קטנים

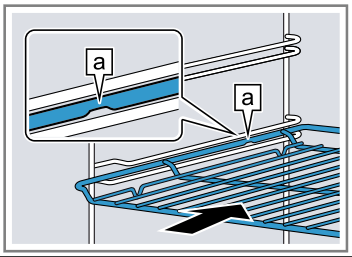
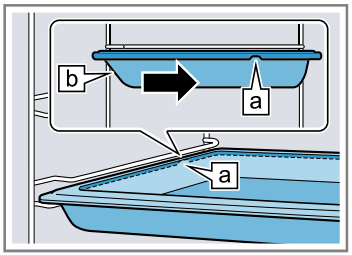
5.1 פונקציית נעילה

פונקציית הנעילה מונעת את נטיית האביזרים בעת הוצאתם. ניתן למשוך את האביזרים כמחצית הדרך מבלי שיתהפכו. יש להכניס את האביזרים אל תוך תא התנור כהלכה כדי שההגנה נגד הטיה תפעל כראוי.

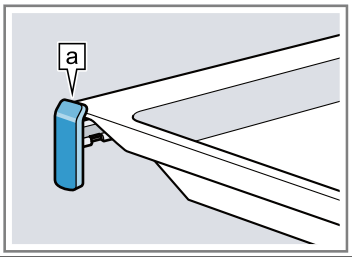
5.2 החלקת אביזרים לתוך תא התנור

יש לדאוג להכנסת האביזרים לתא התנור באופן תקין. זוהי הדרך היחידה לוודא שניתן למשוך החוצה אביזרים כמחצית הדרך מבלי שיתהפכו.

1. הפכו את האביזרים כך שהחריץ a יהיה בחלק האחורי ויפנה כלפי מטה.
2. הכניסו את האביזרים בין שתי מסילות ההובלה בכל מפלס.

מדף רשת	הכניסו את מדף הרשת כאשר צדו הפתוח פונה כלפי הדלת והשפה המקומרת ⌣ מצביעה כלפי מטה. 
מגש אפייה לדוגמה, תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה	החליקו את המגש, לדוגמה, התבנית הרב-תכליתית, פנימה כאשר צדו הנטוי b פונה לדלת המכשיר. 

3. כדי להניח את האביזר במפלס עם מסילה נשלפת, משכו החוצה את המסילה.

רשת או מגש	הניחו את האביזר כך ששוליו ישבו מאחורי הלשונית a על המסילה. 

הערה: כאשר המסילות משוכות החוצה עד הסוף הן ננעלות. דחפו בחזרה פנימה את המסילות תוך הפעלת מעט כוח.

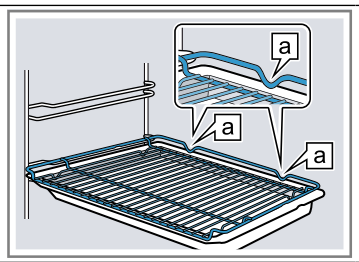
4. דחפו את האביזר עד הסוף, וודאו שאינו נוגע בדלת המכשיר.

הערה: הוציאו את כל האביזרים שלא תשתמשו בהם מתא התנור בזמן שהמכשיר פועל.

שילוב אביזרים

ניתן לשלב את מדף הרשת עם התבנית הרב-תכליתית כדי לאסוף נוזלים שמטפטפים.

1. הניחו את מדף הרשת על התבנית הרב-תכליתית כך ששני זיזי הריווח a יהיו בקצה האחורי של התבנית הרב-תכליתית.
2. הכניסו את התבנית הרב-תכליתית בין שתי מסילות ההובלה בכל מפלס. כך מדף הרשת יהיה מעל מסילת ההובלה העליונה.

מדף רשת על תבנית רב-תכליתית	

5.3 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 בעלונים שלנו או באתר האינטרנט:
www.bosch-home.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.

6 לפני ההפעלה הראשונה

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

6.1 שימוש ראשון

עליכם לקבוע הגדרות עבור שימוש ראשון לפני שתוכלו להשתמש במכשיר שלכם.

כוונון השעה בשעון

לאחר כיבוי המכשיר או לאחר הפסקת חשמל, השעה מהבהבת בתצוגה. השעה מתחילה ב-12:00. הגדירו את השעון.

דרישה: בורר הפעולות חייב להיות במצב איפוס ○.

1. הגדירו את השעה באמצעות הלחצן − או +.
2. לחצו על הלחצן ◷.

✔ התצוגה מציגה את הזמן שהוגדר.

6.2 ניקוי המכשיר לפני השימוש הראשון

נקו את תא הבישול והאביזרים לפני הפעם הראשונה שבה אתם מבשלים במכשיר.

1. הוציאו מתא הבישול את דפי המידע על המוצר ואת האביזרים. הסירו מהחלק הפנימי והחיצוני של המכשיר שאריות של האריזה, לדוגמה כדוריות קלקר ונייר דבק.
2. נקו את המשטחים החלקים בתא הבישול במטלית רכה ולחה.
3. הגדירו את סוג החימום והטמפרטורה.
   ← *"הפעלה בסיסית", עמוד 11*

סוג חימום	אוויר חם 3D
טמפרטורה	מרבית
משך זמן	שעה

4. במהלך התחממות המכשיר יש לאוורר את המטבח.
5. כבו את המכשיר לאחר משך הזמן שהוקצב.
6. לאחר שהמכשיר התקרר, נקו את המשטחים החלקים בתא הבישול באמצעות תמיסת חומר ניקוי ומטלית.
7. נקו את האביזרים בתמיסת חומר ניקוי באמצעות מטלית או מברשת רכה.

7 הפעלה בסיסית

7.1 הפעלת המכשיר וכיבויו

1. להפעלת המכשיר, סובבו את בורר הפעולות למצב שאינו מצב איפוס ○.
2. כדי לכבות את המכשיר, סובבו את בורר הפעולות למצב איפוס ○.

7.2 קביעת סוג החימום והטמפרטורה

1. הגדירו את סוג החימום באמצעות בורר הפעולות.
2. הגדירו את הטמפרטורה או דרגת הגריל באמצעות בורר הטמפרטורות.
✓ לאחר מספר שניות המכשיר יתחיל להתחמם.
3. כאשר המזון מוכן, כבו את המכשיר.

עצה: תוכלו למצוא את סוג החימום המתאים ביותר למזון שלכם בתיאור של סוג החימום.
← *"סוגי חימום ופונקציות", עמוד 7*

הערה: ניתן להגדיר את משך הזמן וזמן הסיום של הפעולה במכשיר.
← *"אפשרויות קביעת זמן", עמוד 11*

שינוי סוג החימום

ניתן לשנות את סוג החימום בכל עת.
◂ ניתן לשנות את סוג החימום באמצעות בורר הפעולות.
✓ לאחר מספר שניות, המכשיר מקבל את השינוי.

שינוי הטמפרטורה

תוכלו לשנות את הטמפרטורה בכל עת.
◂ שנו את הטמפרטורה באמצעות בורר הטמפרטורה.
✓ לאחר מספר שניות, המכשיר מקבל את השינוי.

8 חימום מהיר

כדי לחסוך זמן, ניתן לקצר את זמן החימום באמצעות שימוש בחימום המקדים המהיר.

8.1 הגדרת חימום מקדים מהיר

כדי להשיג תוצאת בישול אחידה, הכניסו את המזון לתא הבישול רק לאחר חימום מקדים מהיר.
1. השתמשו בבורר הפעולות כדי לבחור בחימום מהיר.
2. הגדירו את הטמפרטורה באמצעות בורר הטמפרטורה.
השתמשו בחימום מהיר רק כאשר מוגדרת טמפרטורה הגבוהה מ-100°C.
✓ החימום המקדים המהיר יתחיל לאחר מספר שניות.
✓ כאשר החימום המקדים המהיר מסתיים, נשמע אות קולי ותצוגת החימום נכבית.
3. הגדירו את סוג החימום המתאים באמצעות בורר הפעולות.
סוגי החימום המתאימים ביותר הם:
– אוויר חם 3D
– חימום עליון/תחתון
4. הכניסו את המנה לתא הבישול.

9 אפשרויות קביעת זמן

במכשיר שלכם יש כמה אפשרויות לקביעת זמן, שבאמצעותן ניתן לשלוט בפעולתו.

9.1 סקירת האפשרויות לקביעת הזמן

השתמשו בלחצן לבחירת פונקציות הזמן השונות.

פונקציית זמן	שימוש
טיימר	תוכלו להגדיר את הטיימר ללא תלות במצב ההפעלה. הוא אינו משפיע על המכשיר.
משך הבישול	אם הוגדר משך הבישול, המכשיר מפסיק להתחמם אוטומטית לאחר שחלף זמן זה.
סיום	יחד עם משך הזמן תוכלו להגדיר את השעה שבה תסתיים הפעולה. המכשיר מופעל אוטומטית כך שהפעולה מסתיימת בשעה שהוגדרה.
שעון	ניתן להגדיר את השעון.

9.2 כוונון הטיימר

הטיימר פועל ללא תלות במהלך הפעולה. באפשרותכם להגדיר את הטיימר למשך 23 שעות ו-59 דקות כאשר המכשיר מופעל או כבוי. לטיימר אות קולי משלו, כדי שתוכלו להבחין אם הטיימר או משך הזמן שהוגדר הסתיימו.
1. לחצו שוב ושוב על , עד אשר יסומן בתצוגה.
2. הגדירו את משך הטיימר באמצעות הלחצן − או +.

לחצן	ערך ברירת מחדל
−	5 דקות
+	10 דקות

עד 10 דקות, ניתן להגדיר את זמן הטיימר במרווחים של 30 שניות. לאחר מכן, מרווחי הזמן גדלים, ככל שהערך גבוה יותר.
✓ לאחר מספר שניות הטיימר מופעל ומשך הזמן נספר לאחור.
✓ בתום זמן הטיימר, נשמע אות קולי וזמן הטיימר המופיע בתצוגה הוא אפס.
3. כדי לכבות את הטיימר, לחצו על לחצן כלשהו.

כוונון מחדש של הטיימר

ניתן לשנות את זמן הטיימר בכל עת.
דרישה: בתצוגה מסומן.
◂ שנו את הזמן בעזרת הלחצן − או +.
✓ לאחר מספר שניות, המכשיר מקבל את השינוי.

ביטול הטיימר

ניתן לבטל את זמן הטיימר בכל עת.
דרישה: בתצוגה מסומן.
◂ הגדירו את זמן הטיימר לאפס באמצעות הלחצן −.
✓ לאחר מספר שניות, המכשיר מקבל את השינוי והסמל נכבה.

9.3 הגדרת משך הבישול

ניתן להגדיר משך זמן לפעולה של עד 23 שעות ו59 דקות.

דרישה: סוג החימום והטמפרטורה או דרגת החימום מוגדרים.

1. לחצו שוב ושוב על הלחצן ◷, עד אשר ◷ יסומן בתצוגה.
2. הגדירו את משך הזמן באמצעות הלחצן — או +.

לחצן	ערך ברירת מחדל
—	10 דקות
+	30 דקות

ניתן להגדיר את משך הזמן עד שעה במרווחים של דקה, ולאחר מכן במרווחים של 5 דקות.

✔ לאחר כמה שניות המכשיר מתחיל להתחמם וזמן הפעולה רץ לאחור.

✔ כשזמן הפעולה מגיע לסיומו, נשמע אות קולי ובתצוגה מופיע זמן אפס.

3. בתום משך הזמן:
   - כדי להפסיק את האות הקולי לפני הזמן, לחצו על לחצן כלשהו.
   - להגדרת משך זמן נוסף, לחצו על הלחצן +.
   - כאשר המזון מוכן, כבו את המכשיר.

שינוי משך זמן הבישול

תוכלו לשנות את משך הזמן בכל עת.

דרישה: בתצוגה מסומן ◷.

◂ ניתן לשנות את משך הזמן באמצעות הלחצן — או +.

✔ לאחר מספר שניות, המכשיר מקבל את השינוי.

ביטול משך זמן הבישול

תוכלו לבטל את משך הזמן בכל עת.

דרישה: בתצוגה מסומן ◷.

◂ ניתן לאפס את משך הזמן לאפס בעזרת הלחצן —.

✔ לאחר מספר שניות המכשיר מקבל את השינוי וממשיך בחימום ללא הגבלת משך הזמן.

9.4 הגדרת שעת הסיום

ניתן לדחות את השעה בה מסתיים משך הזמן עד 23 שעות ו-59 דקות.

הערות

- לא ניתן להגדיר את שעת הסיום עבור סוגי חימום עם פונקציית גריל.
- כדי להשיג תוצאת בישול טובה, אין לדחות את שעת הסיום כאשר המכשיר כבר פועל.
- המזון יתקלקל אם תשאירו אותו בתא התנור זמן ארוך מדי.

דרישות

- סוג החימום והטמפרטורה או דרגת החימום מוגדרים.
- כעת מוגדר משך זמן.

1. לחצו שוב ושוב על הלחצן ◷, עד שהסמל ◷ יסומן בתצוגה.
2. לחצו על הלחצן — או +.

✔ התצוגה מציגה את זמן הסיום המחושב.

3. תוכלו להזיז את סיום הפעולה בעזרת הלחצן — או +.

✔ לאחר מספר שניות המכשיר מקבל את ההגדרה ובתצוגה מופיע זמן הסיום שנקבע.

✔ כאשר מגיע זמן ההתחלה שחושב, המכשיר מתחיל להתחמם ומשך הזמן נספר לאחור.

✔ כשזמן הפעולה מגיע לסיומו, נשמע אות קולי ובתצוגה מופיע זמן אפס.

4. בתום משך הזמן:
   - כדי להפסיק את האות הקולי לפני הזמן, לחצו על לחצן כלשהו.
   - להגדרת משך זמן נוסף, לחצו על הלחצן +.
   - כאשר המזון מוכן, כבו את המכשיר.

שינוי זמן הסיום

כדי לקבל תוצאות בישול טובות, תוכלו לשנות את סיום הפעולה שהוגדר רק עד תחילת הפעולה וספירת משך הפעולה לאחור.

דרישה: בתצוגה מסומן ◷.

◂ תוכלו להזיז את סיום הפעולה בעזרת הלחצן — או +.

✔ לאחר מספר שניות, המכשיר מקבל את השינוי.

ביטול זמן הסיום

תוכלו למחוק את זמן הסיום שהוגדר בכל עת.

דרישה: בתצוגה מסומן ◷.

◂ השתמשו בלחצן — כדי לאפס את סיום הפעולה לשעה הנוכחית בתוספת משך הזמן שהוגדר.

✔ לאחר מספר שניות המכשיר מקבל את השינוי ומתחיל להתחמם. הזמן מתחיל לרוץ לאחור.

9.5 כוונון השעה בשעון

לאחר כיבוי המכשיר או לאחר הפסקת חשמל, השעה מהבהבת בתצוגה. השעה מתחילה ב-12:00. הגדירו את השעון.

דרישה: בורר הפעולות חייב להיות במצב איפוס ○.

1. הגדירו את השעה באמצעות הלחצן — או +.
2. לחצו על הלחצן ◷.

✔ התצוגה מציגה את הזמן שהוגדר.

שינוי השעה בשעון

תוכלו לשנות את השעה בכל עת.

דרישה: בורר הפעולות חייב להיות במצב איפוס ○.

1. לחצו שוב ושוב על הלחצן ◷, עד אשר ◷ יסומן בתצוגה.
2. שנו את השעה באמצעות הלחצן — או +.

✔ לאחר מספר שניות, המכשיר מקבל את השינוי.

10 תוכניות

התוכניות עוזרות לכם להשתמש במכשיר כדי להכין מנות שונות על-ידי בחירת ההגדרות המיטביות באופן אוטומטי.

10.1 כלי בישול עבור תוכניות

לפיכך עליכם להשתמש בכלי בישול עמידים בפני חום המתאימים לטמפרטורות של עד 300 °C.

מומלץ להשתמש בכלי בישול מזכוכית או מזכוכית קרמית. הנתח צריך לכסות כשני שלישים מבסיס כלי הבישול.

כלי בישול שעשוי מהחומרים הבאים אינו מתאים:

- אלומיניום בהיר ומבריק
- חימר לא מזוגג
- פלסטיק או ידיות פלסטיק

10.2 טבלת התוכניות

מספרי התוכנית מוקצים למנות מסוימות.

מס'	מזון	כלי בישול	קביעת המשקל	הוספת נוזלים	מפלס	הנחיות
01	**עוף, לא ממולא** מוכן לבישול, מתובל	מצלה עם מכסה זכוכית	משקל העוף	לא	2	הניחו בכלי כשהחזה פונה כלפי מעלה
02	**חזה הודו** שלם, מתובל	מצלה עם מכסה זכוכית	משקל חזה ההודו	כסו את תחתית המצלה והוסיפו עד 250 גרם ירקות לפי הצורך	2	אין לבצע צריבה מקדימה של הבשר
03	**תבשיל קדירה, עם ירקות** צמחוני	מצלה עמוק עם מכסה	משקל כולל	לפי המתכון	2	ירקות המצריכים משך בישול ארוך (כגון גזר) יש לחתוך לחתיכות קטנות יותר מאשר ירקות המצריכים משך בישול קצר (כגון עגבניות)
04	**גולש** בשר בקר או בשר לבן חתוך לקוביות, עם ירקות	מצלה עמוק עם מכסה	משקל כולל	לפי המתכון	2	הניחו את הבשר בתחתית וכסו בירקות אין לבצע צריבה מקדימה של הבשר
05	**קציץ בשר, טרי** בשר בקר, בשר לבן או כבש טחון	מצלה עם מכסה	משקל הצלי	לא	2	-
06	**צלי בקר בקדרה** כגון, צלעות, כתף, עכוז או צלי בקר כבוש	מצלה עם מכסה	משקל הבשר	כסו את הבשר בנוזל כמעט לחלוטין	2	אין לבצע צריבה מקדימה של הבשר
07	**רולדות בקר** במילוי ירקות או בשר	מצלה עם מכסה	משקל כולל של כל הגלילות הממולאות	הוסיפו ציר, מים או נוזל אחר לתבנית עד שרולדות הבקר מכוסות כמעט עד הסוף	2	אין לבצע צריבה מקדימה של הבשר
08	**שוק טלה, עשויה היטב** ללא עצם, מתובל	מצלה עם מכסה	משקל הבשר	כסו את תחתית המצלה והוסיפו עד 250 גרם ירקות לפי הצורך	2	אין לבצע צריבה מקדימה של הבשר
09	**צלי עגל, רזה** כגון מותן או אווזית	מצלה עם מכסה	משקל הבשר	כסו את תחתית המצלה והוסיפו עד 250 גרם ירקות לפי הצורך	2	אין לבצע צריבה מקדימה של הבשר

10.3 הגדרת תוכנית

הערה: לאחר תחילת התוכנית, לא ניתן עוד לשנות את התוכנית או את המשקל.

1. הגדירו את תוכניות באמצעות בורר הפעולות.
2. הגדירו תוכניות באמצעות בורר הטמפרטורה.
3. הגדירו את התוכנית הרצויה באמצעות לחצן — או +.
4. לחצו על הלחצן kg.
5. הגדירו את משקל המזון באמצעות הלחצן — או +.

עגלו תמיד למשקל הגבוה הבא. ניתן להגדיר את המשקל רק בטווח המיועד.

- ✔ התצוגה מראה את משך הבישול המחושב. לא ניתן לשנות את משך הזמן.
- ✔ לאחר מספר שניות, התוכנית מתחילה ומשך הבישול נספר לאחור.
- ✔ לאחר סיום התוכנית, נשמע אות קולי ומשך הבישול המופיע בתצוגה הוא אפס.

6. לאחר סיום התוכנית:
   - כדי להפסיק את האות הקולי לפני הזמן, לחצו על לחצן כלשהו.
   - כדי להגדיר משך הבישול להמשך בישול, לחצו על לחצן +. המכשיר ממשיך להתחמם לפי הגדרות התוכנית.
   - כאשר המזון מוכן, כבו את המכשיר.

11 נעילה מפני ילדים

נעלו את המכשיר כדי שילדים לא יוכלו להפעיל אותו בשוגג או לשנות הגדרות.

11.1 הפעלת נעילת הבטיחות בפני ילדים וביטולה

דרישה: בורר הפעולות נמצא במצב איפוס o.

- לחצו והחזיקו את הלחצן ⚿, עד ש- ⚿ יופיע בתצוגה.
- כדי לבטל את נעילת הבטיחות מפני ילדים, לחצו לחיצה ארוכה על הלחצן ⚿ עד אשר ⚿נעלם מהתצוגה.

הערה: לאחר הפסקת חשמל נעילת הבטיחות מפני ילדים מושבתת.

12 הגדרות בסיסיות

תוכלו להתאים את ההגדרות הבסיסיות של מכשירכם לפי צורכיכם.

12.1 סקירת ההגדרות הבסיסיות

כאן תוכלו למצוא סקירה של ההגדרות הבסיסיות ושל הגדרות המפעל. ההגדרות הבסיסיות תלויות באבזור המכשיר.

תצוגה	הגדרה בסיסית	בחירה
1c	תצוגת השעה	0 = הסתרת השעה 1 = הצגת השעה[1]
2c	משך האות הקולי בסיום משך הבישול או הטיימר	1 = 10 שניות 2 = 30 שניות[1] 3 = 2 דקות
3c	צליל לחצני המגע בעת לחיצה על לחצן	0 = כבוי 1 = מופעל[1]
4c	המשך הפעלה של מאוורר הקירור	1 = קצר 2 = בינוני[1] 3 = ארוך 4 = ארוך במיוחד
5c	זמן המתנה עד לקבלת הגדרה	1 = 3 שניות[1] 2 = 6 שניות 3 = 10 שניות
6c	הגדרת נעילת בטיחות מפני ילדים	0 = לא 1 = כן[1]
7c	קשיות המים[2]	0 = רכים 1 = רכים (עד 1.5 מילימול/ליטר) 2 = בינוניים (1.5 - 2.5 מילימול/ ליטר) 3 = קשים (2.5 - 3.8 מילימול/ליטר) 4 = קשים מאוד (מעל 3.8 מילימול/ליטר)[1]

[1] הגדרת המפעל (יכולה להשתנות בהתאם לדגם המכשיר)

[2] רק לסוגי מכשירים עם פונקציית אידוי

12.2 שינוי ההגדרות הבסיסיות

דרישה: המכשיר כבוי.

1. לחצו על הלחצן ◷ במשך כ-4 שניות.
✓ ההגדרה הבסיסית הראשונה מופיעה בתצוגה, כגון 1c.
2. שנו את ההגדרה באמצעות הלחצן — או +.
3. השתמשו בלחצן ◷ כדי לעבור להגדרה הבסיסית הבאה.
4. כדי לשמור את השינויים, לחצו על הלחצן ◷ במשך כ-4 שניות.

הערה: לאחר הפסקת חשמל, ההגדרות הבסיסיות מתאפסות להגדרות היצרן.

ביטול שינויים בהגדרות הבסיסיות

- הפעילו וכבו את המכשיר באמצעות בורר הפעולות.
✓ כל השינויים יימחקו ולא יישמרו.

13 ניקוי ותחזוקה

נקו וטפלו במכשיר בקפידה על מנת שהוא יתפקד לאורך זמן.

13.1 מוצרי ניקוי

כדי להימנע מגרימת נזק למשטחי התנור השונים במכשיר, אין להשתמש במוצרי ניקוי לא מתאימים.

⚠ אזהרה – סכנת התחשמלות!

חדירת לחות עלולה לגרום להתחשמלות.

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

שימו לב!

מוצרי ניקוי לא מתאימים עלולים לגרום נזק למשטחי המכשיר.

- אין להשתמש בחומרי ניקוי גסים או שוחקים.
- אין להשתמש במוצרי ניקוי בעלי תכולת אלכוהול גבוהה.

- אין להשתמש במטליות קרצוף או ספוגים גסים.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי מיוחדים לניקוי המכשיר בעודו חם.

שימוש בחומר ניקוי לתנורים בתא תנור חם מזיק לאמייל.

- אין להשתמש בחומר ניקוי לתנורים בתא התנור כאשר הוא עדיין חם.
- הסירו את כל שאריות המזון מתא התנור ומדלת המכשיר לפני החימום הבא של המכשיר.

13.2 תכשירי ניקוי מתאימים לשימוש

השתמשו רק בחומרי ניקוי המתאימים למשטחים השונים במכשיר.

חזית המכשיר

משטח	חומרי ניקוי מתאימים	הנחיות
נירוסטה	■ מי סבון חמים ■ מוצרי טיפוח מיוחדים למשטחי נירוסטה חמים	כדי למנוע קורוזיה, הסירו מיד כתמי אבנית, שומן, עמילן או חלבון ממשטחי נירוסטה. מרחו שכבה דקה של מוצר טיפוח לנירוסטה באמצעות מטלית רכה.
משטחים צבועים או העשויים פלסטיק לדוגמה, לוח הבקרה	■ מי סבון חמים	אין להשתמש בחומר ניקוי לזכוכית או במגרדת לניקוי זכוכית.

דלת המכשיר

אזור	חומרי ניקוי מתאימים	הנחיות
לוחות הזכוכית של הדלת	■ מי סבון חמים	אין להשתמש במגרדת לזכוכית או בכרית קרצוף מתכתית. **עצה:** לניקוי יסודי הסירו את לוחות הדלת. ← *"דלת המכשיר", עמוד 17*
כיסוי הדלת	■ מנירוסטה: חומר ניקוי לנירוסטה ■ מפלסטיק: מי סבון חמים	אין להשתמש בחומר ניקוי לזכוכית או במגרדת לניקוי זכוכית. **עצה:** לניקוי יסודי הסירו את כיסוי הדלת. ← *"דלת המכשיר", עמוד 17*
ידית הדלת	■ מי סבון חמים	כדי להימנע מכתמים שאינם ניתנים להסרה, הסירו מיד את חומר הסרת האבנית מידית הדלת.
אטם הדלת	■ מי סבון חמים	אין להסיר או לשפשף.

תא בישול

אזור	חומרי ניקוי מתאימים	הנחיות
משטחי אמייל	■ מי סבון חמים ■ חומץ מדולל במים ■ חומר לניקוי תנורים	לניקוי לכלוך קשה, השרו והשתמשו במברשת או בכרית קרצוף מתכתית. לייבוש תא הבישול לאחר הניקוי, השאירו את דלת המכשיר פתוחה. **הערות** ■ אמייל נצרב בטמפרטורות גבוהות מאוד, דבר הגורם להבדלי צבעים קלים. הדבר אינו משפיע על תפקוד המכשיר. ■ לא ניתן לצפות את הקצוות של מגשים דקים באמייל לחלוטין, והם עשויים להיות מחוספסים. הדבר אינו משפיע על ההגנה מפני קורוזיה. ■ שאריות מזון גורמות למשקע לבן על משטחי האמייל. המשקע אינו מזיק לבריאות. הדבר אינו משפיע על תפקוד המכשיר. ניתן להסיר את המשקעים באמצעות מיץ לימון.
משטחי הניקוי העצמי	-	פעלו בהתאם להוראות של משטחי הניקוי העצמי. ← *"ניקוי משטחים בעלי יכולת ניקוי עצמי בתוך תא התנור", עמוד 16*
מכסה הזכוכית של מנורת התנור	■ מי סבון חמים	כשיש לכלוך קשה, השתמשו בתכשיר לניקוי תנורים.
מסילות	■ מי סבון חמים	לניקוי לכלוך קשה, השרו והשתמשו במברשת או בכרית קרצוף מתכתית. **עצה:** לניקוי יש להסיר את המסילות. ← *"תומכי המדף", עמוד 20*

אזור	חומרי ניקוי מתאימים	הנחיות
מערכת נשלפת	■ מי סבון חמים	השתמשו במברשת להסרת לכלוך קשה. כדי לא להסיר את חומר הסיכה, יש לנקות את המסילות הנשלפות כאשר הן מוכנסות פנימה. אין להדיח במדיח כלים. **עצה:** לניקוי יש להסיר את המסילות הנשלפות. ← *"תומכי המדף", עמוד 20*
אביזרים	■ מי סבון חמים ■ חומר לניקוי תנורים	לניקוי לכלוך קשה, השרו והשתמשו במברשת או בכרית קרצוף מתכתית. אביזרים מצופי אמייל ניתנים להדחה במדיח כלים.

13.3 ניקוי המכשיר

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

⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

המכשיר מתחמם במהלך ההפעלה.

- הניחו למכשיר להתקרר לפני הניקוי.

⚠ 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.
← *"מוצרי ניקוי", עמוד 14*

1. נקו את המכשיר בעזרת מטלית לחה ומי סבון חמים.
   – ניתן להשתמש בחומרי ניקוי חלופיים בחלק מהמשטחים.
   ← *"תכשירי ניקוי מתאימים לשימוש", עמוד 15*
2. יבשו במטלית רכה.

13.4 ניקוי משטחים בעלי יכולת ניקוי עצמי בתוך תא התנור

הדופן האחורית בתא הבישול היא משטח ניקוי עצמי. משטחי הניקוי העצמי מצופים בשכבה קרמית נקבובית בגימור מאט ופני השטח שלהם מחוספסים. כאשר המכשיר פועל, משטחי הניקוי העצמי קולטים נתזים מהאפייה, הצלייה או הגריל ומפרקים אותם. אם משטחי הניקוי העצמי אינם מנקים עצמם מספיק במהלך הפעולה, חממו את תא הבישול במיוחד לשם כך לטמפרטורה מתאימה.

שימו לב!

אם לא תנקו את המשטחים בעלי יכולת הניקוי העצמי באופן קבוע, המשטחים עלולים להינזק.

- אם ניתן לראות כתמים כהים על-גבי המשטחים בעלי יכולת הניקוי העצמי, חממו את תא התנור.
- אין להשתמש בחומר ניקוי לתנורים או בעזרי ניקוי שוחקים. במקרה שחומר ניקוי לתנורים בא במגע בטעות עם אחד המשטחים בעלי יכולת הניקוי העצמי, נקו אותו מיד במים ובספוג. אין לשפשף.

1. הוציאו את כל האביזרים והכלים מתא הבישול.
2. נתקו את תומכי המדפים והוציאו אותם מתא הבישול.
   ← *"תומכי המדף", עמוד 20*
3. הסירו לכלוך גס באמצעות מי סבון ומטלית רכה:
   – במשטחי אמייל חלקים
   – בצד הפנימי של הדלת
   – בכיסוי הזכוכית של מנורת התנור
   כך תוכלו למנוע כתמים שלא ניתן להסיר.
4. הוציאו את כל החפצים מתא הבישול. תא הבישול חייב להיות ריק.
5. הגדירו אוויר חם 3D.
6. הגידרו את הטמפרטורה המקסימלית.
7. ✔ לאחר מספר שניות המכשיר יתחיל להתחמם.
8. כבו את המכשיר לאחר שעה אחת.
9. לאחר שהמכשיר התקרר היטב, נגבו את תא הבישול במטלית לחה.

הערה: על משטחי הניקוי העצמי עלולים להיווצר כתמים. שאריות סוכר וחלבון מהמזון אינן מתפרקות ונשארות דבוקות למשטחים. כתמים אדמדמים הם שאריות של מזון מלוח ולא כתמי חלודה. הכתמים אינם מזיקים לבריאות. כתמים אלה אינם מגבילים את פעולת הניקוי של משטחי הניקוי העצמי.

10. תלו את תומכי המדפים.
    ← *"תומכי המדף", עמוד 20*

14 סיוע בניקוי

סיוע בניקוי היא דרך מהירה לניקוי תא הבישול מפעם לפעם. פונקציית הסיוע בניקוי מרככת את הלכלוך על ידי אידוי של תמיסת חומר ניקוי. לאחר מכן ניתן להסיר את הלכלוך ביתר קלות.

14.1 הגדרת פונקציית הסיוע 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 להיות קר לחלוטין.

1. הוציאו את האביזרים מתא הבישול.
2. ערבבו 0.4 ליטר מים עם טיפת נוזל לניקוי כלים ושפכו במרכז רצפת תא הבישול. סגרו את דלת המכשיר.
   אל תשתמשו במים מזוקקים.
3. הגדירו את סוג החימום חימום תחתון באמצעות בורר הפעולות.
4. הגדירו C 80 באמצעות בורר הטמפרטורה.
5. לחצו שוב ושוב על הלחצן ◷, עד אשר ◷ יסומן בתצוגה.
6. הגדירו את משך הזמן באמצעות הלחצן — או + ל-4 דקות.
7. ✔ לאחר כמה שניות המכשיר מתחיל להתחמם וזמן הפעולה רץ לאחור.
8. ✔ כשזמן הפעולה מגיע לסיומו, נשמע אות קולי ובתצוגה מופיע זמן אפס.
9. כבו את המכשיר והניחו לתא הבישול להתקרר כ20 דקות.

14.2 ניקוי תא התנור בסיום פונקציית הסיוע בניקוי

שימו לב!

הנוכחות הממושכת של לחות בתא התנור מובילה לקורוזיה.

- לאחר שימוש בסיוע בניקוי, נגבו את תא התנור והניחו לו להתייבש לחלוטין.

דרישה: תא הבישול התקרר.

1. נגבו את שאריות המים בתא הבישול בעזרת מטלית ספוגית.
2. נקו את משטחי האמייל החלקים בתא הבישול במטלית ניקוי או במברשת רכה. הסירו שאריות לכלוך עקשניות באמצעות כרית קרצוף מנירוסטה.
3. הסירו שאריות אבנית באמצעות מטלית ספוגה בחומץ ונגבו במטלית עם מים נקיים.
4. יבשו את תא הבישול באמצעות מטלית רכה.
5. לאחר שתא הבישול נוקה די הצורך:
   - כדי לייבש את תא הבישול, פתחו את דלת המכשיר למצב מנוחה (כ-30 מעלות) למשך כשעה.
   - כדי לייבש את תא הבישול במהירות, חממו את המכשיר כשדלתו פתוחה במשך כ-5 דקות באמצעות אוויר חם 3D ו-50°C.

15 דלת המכשיר

כדי לנקות את דלת המכשיר ביסודיות, תוכלו לפרק את דלת המכשיר.

15.1 הסרת דלת המכשיר

אזהרה – סכנת פציעה!

רכיבים בתוך דלת המכשיר עלולים להיות בעלי קצוות חדים.

- לבשו כפפות מגן.

הצירים בדלת המכשיר שלכם זזים כאשר הדלת נפתחת ונסגרת, ועשויים לגרום לכך שהאצבעות שלכם ייתפסו.

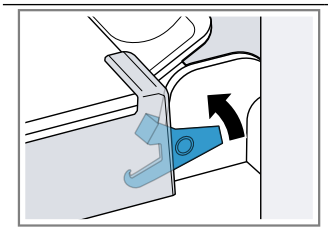
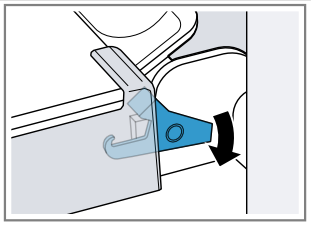
- הרחיקו את ידיכם מהצירים.

1. פתחו את דלת המכשיר עד הסוף.
2. **אזהרה – סכנת פציעה!**

   אם הצירים אינם נעולים, הם עלולים להיטרק בעוצמה גדולה.

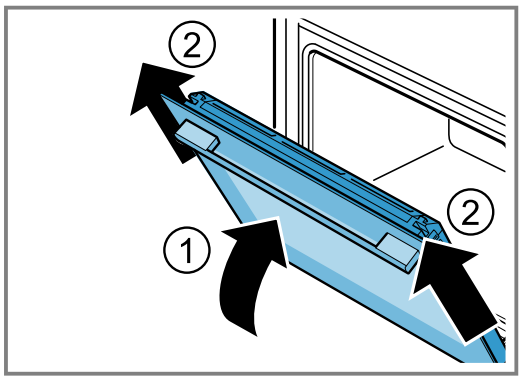
   - ודאו תמיד שתפסני הנעילה סגורים לגמרי או (כאשר אתם מסירים את הדלת) שהם פתוחים לגמרי.

   פתחו את מנוף הנעילה בציר הימני והשמאלי.

ידית הנעילה פתוחה	 הציר מאובטח ואינו יכול להיסגר.
ידית הנעילה סגורה	 דלת המכשיר מאובטחת ואינה ניתנת להסרה.

✔ ידיות הנעילה פתוחות. הצירים מאובטחים ואינם יכולים להיסגר בטריקה.

3. סגרו את דלת המכשיר עד הסוף ①. אחזו בדלת המכשיר בשתי ידיים מצד שמאל וימין ומשכו אותה כלפי מעלה ②.



4. הניחו בזהירות את דלת המכשיר על משטח ישר.

15.2 חיבור דלת המכשיר

אזהרה – סכנת פציעה!

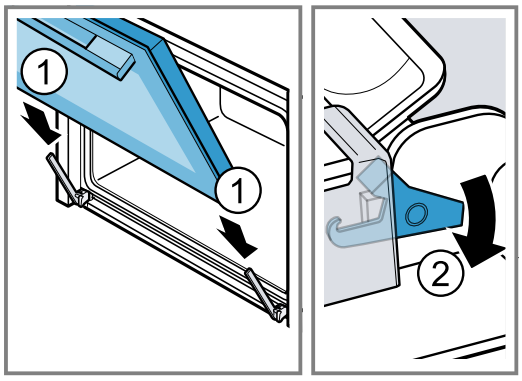
הצירים בדלת המכשיר שלכם זזים כאשר הדלת נפתחת ונסגרת, ועשויים לגרום לכך שהאצבעות שלכם ייתפסו.

- הרחיקו את ידיכם מהצירים.

אם הצירים אינם נעולים, הם עלולים להיטרק בעוצמה גדולה.

- ודאו תמיד שתפסני הנעילה סגורים לגמרי או (כאשר אתם מסירים את הדלת) שהם פתוחים לגמרי.

1. החליקו את דלת המכשיר ישר על שני הצירים ①. החליקו את דלת המכשיר עד המעצור.
2. פתחו את דלת המכשיר עד הסוף.
3. סגרו את ידיות הנעילה ליד הציר השמאלי והימני ②.



✔ ידיות הנעילה סגורות. דלת המכשיר מאובטחת ואינה ניתנת להסרה.

4. סגרו את דלת המכשיר.

15.3 הסרת לוחות הדלת

⚠ אזהרה – סכנת פציעה!

הצירים בדלת המכשיר שלכם זזים כאשר הדלת נפתחת ונסגרת, ועשויים לגרום לכך שהאצבעות שלכם ייתפסו.

- הרחיקו את ידיכם מהצירים.

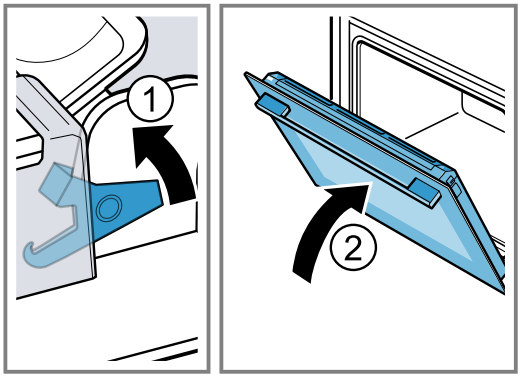
רכיבים בתוך דלת המכשיר עלולים להיות בעלי קצוות חדים.

- לבשו כפפות מגן.

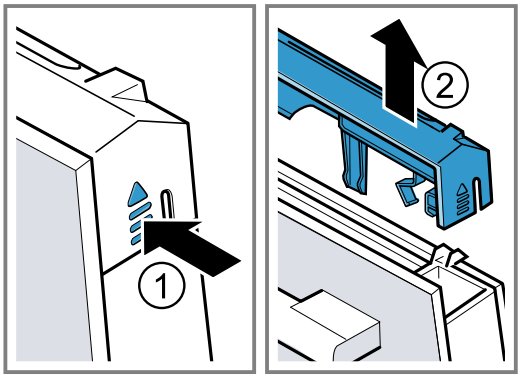
1. פתחו את דלת המכשיר עד הסוף.
2. פתחו את ידיות הנעילה ליד הציר השמאלי והימני ①.

✔ ידיות הנעילה פתוחות. הצירים מאובטחים ואינם יכולים להיסגר בטריקה.

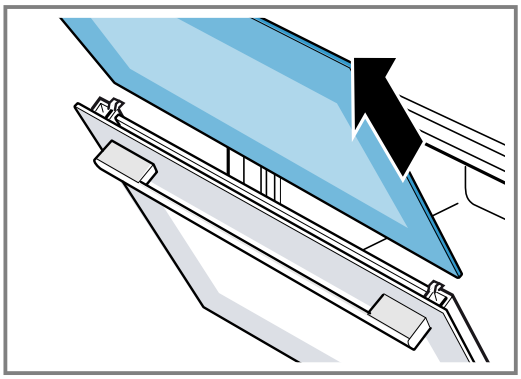
3. סגרו את דלת המכשיר עד הסוף ②.



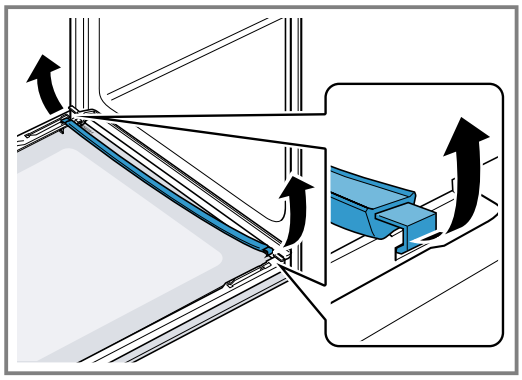
4. לחצו מבחוץ על כיסוי הדלת ① משמאל ומימין עד שישתחרר.
5. הסירו את כיסוי הדלת ②.



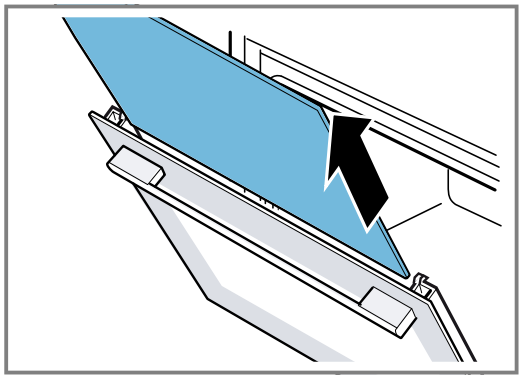
6. הרימו את הלוח הפנימי והניחו אותו בזהירות על משטח ישר.



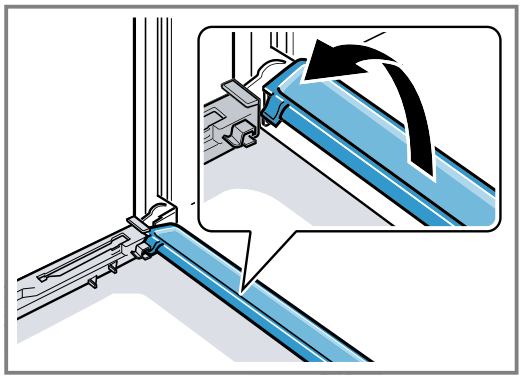
7. פתחו את דלת המכשיר והוציאו את האטם.



8. הרימו ומשכו החוצה את הלוח האמצעי והניחו אותו בזהירות על משטח ישר.



9. לפי הצורך, ניתן להסיר את פס הניקוז של מי העיבוי כדי לנקות.
   - פתחו את דלת המכשיר.
   - הטו את פס ניקוז מי העיבוי כלפי מעלה ושלפו אותו החוצה.



10. **⚠ 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.

לאחר הסרת לוחות הדלת, נקו אותם משני הצדדים במטלית רכה עם חומר לניקוי זכוכית.

11. נקו את פס הניקוז של מי העיבוי במטלית עם מי סבון חמימים.
12. נקו את דלת המכשיר.
    ← *"תכשירי ניקוי מתאימים לשימוש", עמוד 15*
13. יבשו והתקינו מחדש את לוחות הדלת.
    ← *"התקנת לוחות הדלת", עמוד 19*

15.4 התקנת לוחות הדלת

⚠ אזהרה – סכנת פציעה!

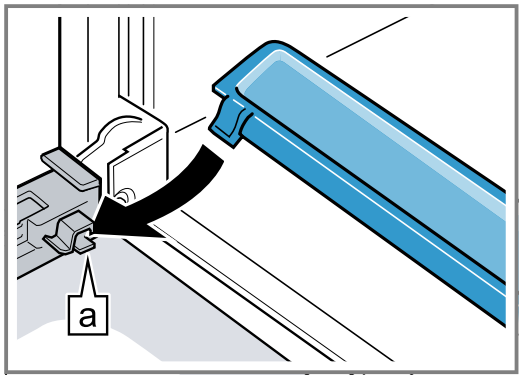
הצירים בדלת המכשיר שלכם זזים כאשר הדלת נפתחת ונסגרת, ועשויים לגרום לכך שהאצבעות שלכם ייתפסו.

- הרחיקו את ידיכם מהצירים.

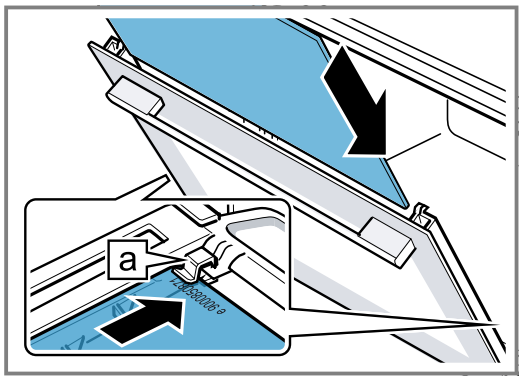
רכיבים בתוך דלת המכשיר עלולים להיות בעלי קצוות חדים.

- לבשו כפפות מגן.

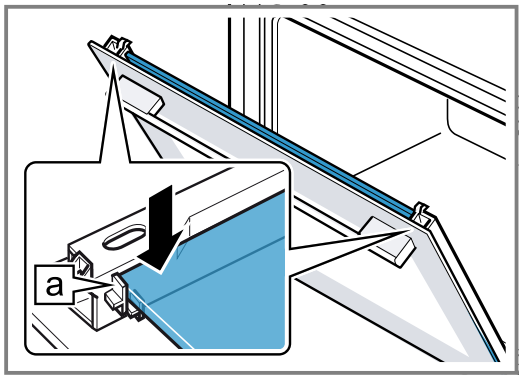
1. פתחו את דלת המכשיר עד הסוף.
2. הניחו את פס הניקוז של מי העיבוי בצורה אנכית בתוך התושבת [a] וסובבו כלפי מטה.



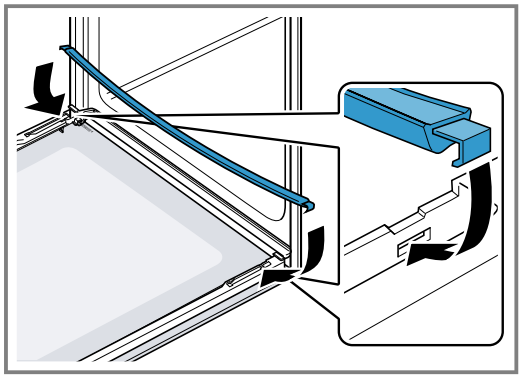
3. דחפו את הזכוכית האמצעית לתוך התושבת [a] בצד ימין ושמאל.



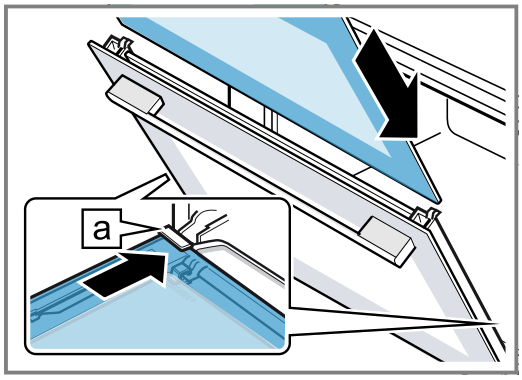
4. לחצו על הזכוכית האמצעית בצידה העליון, עד שהיא ממוקמת בתוך התושבת בצד ימין ושמאל [a].



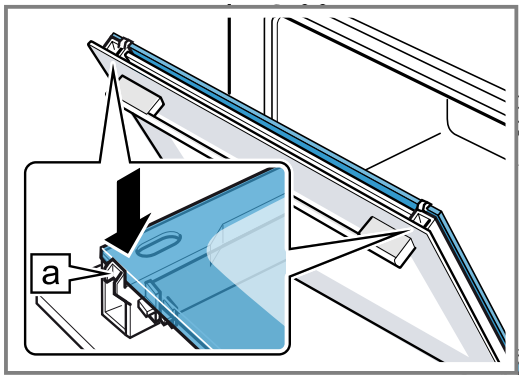
5. פתחו את דלת המכשיר והכניסו את האטם.



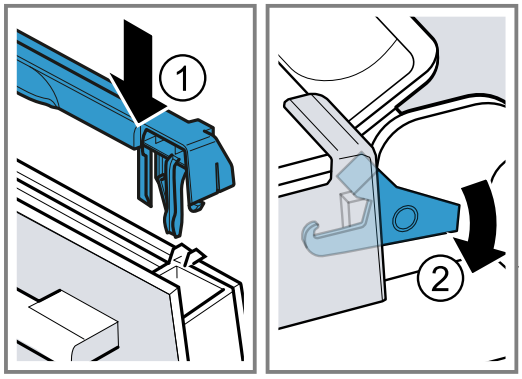
6. דחפו את הזכוכית הפנימית לתוך התושבת בצד ימין ושמאל [a].



7. לחצו על הזכוכית הפנימית בצידה העליון, עד שהיא ממוקמת בתוך התושבת בצד ימין ושמאל [a].



8. הרכיבו את כיסוי הדלת ① ולחצו עליו עד שייכנס למקומו בנקישה.
9. פתחו את דלת המכשיר עד הסוף.
10. סגרו את ידיות הנעילה ליד הציר השמאלי והימני ②.



✔ ידיות הנעילה סגורות. דלת המכשיר מאובטחת ואינה ניתנת להסרה.

11. סגרו את דלת המכשיר.

הערה: אין להשתמש בתא התנור שוב עד שלוחות הדלת הותקנו חזרה במקומם בצורה נכונה.

16 תומכי המדף

כדי לנקות את המסילות ותא התנור, או כדי להחליף את המסילות, ניתן להסיר אותם.

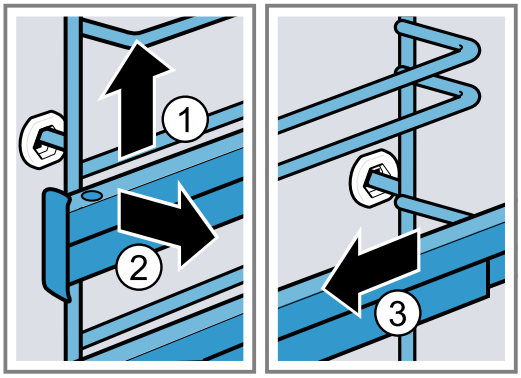
16.1 ניתוק תומכי המדף

⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

תומכי המדף מתחממים מאוד.

- אין לגעת בתומכי המדף בזמן שהם חמים.
- יש לאפשר למכשיר להתקרר לאחר השימוש.
- שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.

1. הרימו מעט את מסגרת תומכי המדפים בחלק הקדמי ① והסירו אותה ②.
2. משכו את כל המכלול קדימה ③ והסירו אותו.



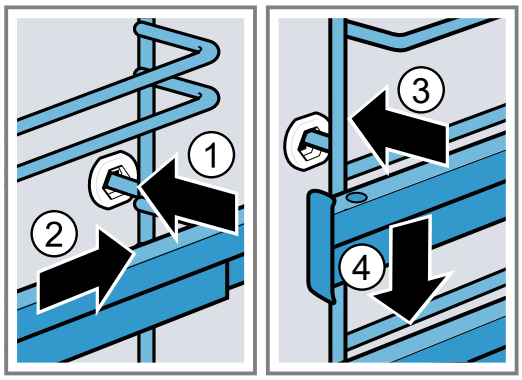
3. נקו את המסילה.
← *"מוצרי ניקוי", עמוד 14*

16.2 חיבור תומכי המדף

הערות

- כל מסילה מתאימה לצד אחד בלבד.
- וודאו שניתן למשוך את זוג המסילות הנשלפות לכיוון החלק הקדמי.

1. תקעו את מסגרת תומכי המדפים באמצע השקע האחורי ①, עד שמסגרת התמיכה תונח על דופן תא הבישול, ודחפו אותה לאחור ②.
2. תקעו את מסגרת תומכי המדפים לשקע הקדמי ③, עד שהמסגרת תונח על דופן תא הבישול ולחצו אותה כלפי מטה ④.



17 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.

- רק טכנאי שירות מיומנים יבצעו תיקונים במכשיר.
- קראו לשירות הלקוחות אם המכשיר מקולקל.

← *"שירות לקוחות", עמוד 22*

⚠ אזהרה – סכנת התחשמלות!

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 טכנאים מיומנים.

17.1 תקלות

תקלה	סיבה ופתרון בעיות
המכשיר לא פועל.	נתיך הבטיחות בתיבת הנתיכים נפל. ◂ בדקו את הנתיך בתיבת הנתיכים.
	אספקת החשמל נותקה. ◂ בדקו האם תאורת המטבח או המכשירים האחרים פועלים.
השעה מהבהבת בתצוגה.	אספקת החשמל נותקה. ◂ אפסו את השעון. ← *"כוונון השעה בשעון", עמוד 12*

תקלה	סיבה ופתרון בעיות
המכשיר אינו כבה לגמרי בסוף משך בישול.	בסוף משך בישול, המכשיר מפסיק להתחמם. תאורת התנור ומאוורר הקירור אינם כבים. עבור סוגי חימום עם סחרור אוויר, המאוורר ממשיך לפעול בדופן האחורית של תא התנור. ◂ סובבו את בורר התוכניות למצב כבוי. ✔ המכשיר כבה. ✔ תאורת התנור והמאוורר בדופן האחורית כבים. ✔ מאוורר הקירור כבה באופן אוטומטי לאחר שהמכשיר התקרר.
בתצוגה מאיר 🔑 והמכשיר אינו מאפשר קביעת הגדרות.	נעילת הבטיחות בפני ילדים פעילה. ◂ השתמשו בלחצן 🔑 כדי להשבית את נעילת הבטיחות בפני ילדים. ← *"נעילה מפני ילדים", עמוד 13*
הודעה עם E מופיעה בתצוגה, לדוגמה E502-23.	תקלה ברכיבים אלקטרוניים 1. לחצו על הלחצן 🕒. – במידת הצורך, אפסו את השעה. ✔ אם התקלה הייתה חד-פעמית, הודעת השגיאה נעלמת. 2. אם הודעות השגיאה מופיעות שוב, התקשרו לשירות הלקוחות. ציינו את הודעת השגיאה המדויקת ואת מספר ה-E של המכשיר שלכם. ← *"שירות לקוחות", עמוד 22*

17.2 החלפת הנורה בתא תנור

כאשר תאורת תא הבישול פגומה, החליפו את נורת התנור.

הערה: נורות הלוגן 230 וולט עמידות בחום עם 43-40 וואט זמינות דרך שירות הלקוחות או בחנויות מתמחות. השתמשו אך ורק בנורות אלה. החזיקו נורות הלוגן חדשות רק באמצעות מטלית נקייה ויבשה. הדבר יאריך את 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!

כאשר מחליפים נורה המגעים של בית הנורה מוזנים במתח חשמלי.

◂ לפני החלפת הנורה, ודאו כי המכשיר כבוי כדי למנוע התחשמלות.
◂ נוסף לכך, נתקו את תקע החשמל או כבו את המפסק האוטומטי בתיבת המפסקים.

⚠ אזהרה – סכנת פציעה!

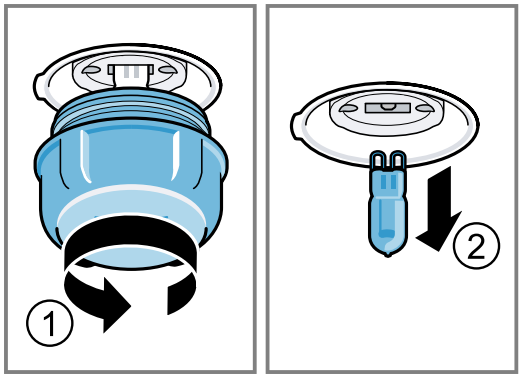
ייתכן שמכסה הזכוכית כבר שבור בגלל השפעות חיצוניות, או עלול להישבר בגלל לחץ במהלך ההתקנה או ההסרה.

◂ הזהרו בעת התקנת מכסה הזכוכית או הסרתו.
◂ השתמשו בכפפות או במגבת כלים.

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 אותו①.
3. משכו החוצה את נורת ההלוגן בלי לסובב אותה②.



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.

18 השלכה לאשפה

18.1 השלכת מכשיר 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, במועצה המקומית או בעירייה.



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.

19 שירות לקוחות

מידע מפורט על תקופת האחריות ותנאי האחריות בארץ תוכלו לקבל משירות הלקוחות, מהמשווק ובאתר האינטרנט שלנו.
אם אתם פונים לשירות הלקוחות, תזדקקו למספר המוצר (.E-Nr) ולמספר הייצור (FD) של המכשיר שלכם.
ניתן להשיג את פרטי הקשר של מרכז שירות הלקוחות במדריך שירות הלקוחות המצורף, או באתר האינטרנט שלנו.
מוצר זה כולל מקור אור של דרגת יעילות אנרגיה G.

19.1 מספר מוצר (.E-Nr) ומספר ייצור (FD)

תוכלו למצוא את מספר המוצר (.E-Nr) ואת מספר הייצור (FD) על לוחית הדירוג של המכשיר.

תראו את לוחית הדירוג עם מספרים אלה אם תפתחו את דלת המכשיר.



רשמו את פרטי המכשיר ואת מספר הטלפון של מרכז שירות הלקוחות כדי למצוא אותם שוב במהירות.

20 כיצד זה עובד

כאן תמצאו את ההגדרות המתאימות ואת האביזרים והכלים הטובים ביותר למאכלים השונים. המלצות אלה מותאמות במיוחד למכשיר שלכם.

20.1 הוראות הכנה כלליות

שימו לב למידע זה בעת הכנת כל המאכלים.
- הטמפרטורה ומשך הבישול תלויים בכמות המזון ובמתכון. לכן ניתנו טווחי הגדרות. נסו קודם את הערכים הנמוכים יותר.
- ערכי ההגדרה חלים כאשר המזון מוכנס לתא הבישול כשהוא קר. אם בכל זאת תרצו לחמם חימום מקדים, הכניסו את האביזרים לתא הבישול רק לאחר החימום המקדים.
- הוציאו מתא הבישול אביזרים שאינם בשימוש.

שימו לב!
מזון חומצי עלול לגרום נזק למדף הרשת
- אין להניח מזונות חומציים, למשל פירות או מזון מתובל במרינדה חומצית, ישירות על הרשת.

המלצה לסובלים מאלרגיה לניקל
במקרים נדירים עלולים לחדור למזון עקבות מזעריים של ניקל.
ניתן לרכוש אביזרים מתאימים דרך שירות הלקוחות, בחנויות מקצועיות או באינטרנט.
← *"אביזרים אחרים", עמוד 10*

20.2 הערות בנוגע לאפייה

בעת האפייה, השתמשו במפלסים שצויינו.

אפייה במפלס אחד	מפלס
מאפים גבוהים או תבנית על מדף הרשת	2
מאפים שטוחים או מאפים במגש האפייה	3

אפייה בשני מפלסים	מפלס
תבנית רב-תכליתית	3
מגש אפייה	1
תבניות על הרשת:	**מפלס**
מדף רשת ראשון	3
מדף רשת שני	1

אפייה בשלושה מפלסים	גובה
מגש אפייה	5
תבנית רב-תכליתית	3
מגש אפייה	1

הערות
- לאפייה בכמה מפלסים, השתמשו באוויר חם. מאפים המוכנסים לתנור באותו הזמן, לא יהיו מוכנים בהכרח באותו הזמן.
- הניחו את תבניות האפייה/המנות זו לצד זו או זו מעל זו במפלסים שונים, באופן לא חופף בתא הבישול.
- לקבלת תוצאות מיטביות, אנו ממליצים להתשתמש בתבניות אפייה ממתכת כהה.

20.3 הערות לגבי צלייה וצלייה בגריל

ערכי ההגדרה תקפים לעוף, בשר או דגים לא ממולאים המוכנסים לתא בישול קר ישירות מהמקרר.
- ככל שהעופות, 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.
- כאשר אתם הופכים את העוף ודאו שראשית צד החזה, כלומר הצד עם העור, פונה למטה.

צלייה וצלייה בגריל על מדף 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 בגריל. 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 בתוך כלים

בעת הכנת מזון בכלי בישול עם מכסה, תא התנור נשאר נקי יותר. פעלו בהתאם להוראות היצרן בעת השימוש בכלי הצלייה שלכם. מומלץ להשתמש בכלי בישול מזכוכית.

כלי בישול ללא מכסה
- השתמשו בכלי צלייה עמוק.
- הניחו את הכלי על גבי מדף הרשת.
- אם אין ברשותכם כלי צלייה מתאים, השתמשו בתבנית הרב-תכליתית.

כלי בישול עם מכסה
- הניחו את הכלי על גבי מדף הרשת.

- גם כאשר מבשלים בכלי סגור, ניתן ליצור מעטה פריך על עוף, בשר ודגים. השתמשו בכלי צלייה עם מכסה זכוכית. הגדירו טמפרטורה גבוהה יותר.

⚠ 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.

⚠ אזהרה – סכנת צריבה!

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

- הרימו את המכסה באופן כזה שהאדים הלוהטים ייפלטו הרחק מהגוף.
- הרחיקו ילדים.

20.4 מבחר מנות

הגדרות מומלצות למספר מנות בחלוקה לפי קטגוריות המזון.

הגדרות מומלצות למאכלים שונים

מזון	אביזרים / כלים	מפלס	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C מעלות/ דרגת גריל	משך בישול בדקות
עוגה בחושה, פשוטה	תבנית לעוגת קראנץ או תבנית אינגליש קייק	2		150-170	50-70
עוגה בחושה, מעודנת (תבנית אינגליש קייק)	תבנית לעוגת קראנץ או תבנית אינגליש קייק	2		150-170	60-80
עוגה בחושה, 2 מפלסים	תבנית לעוגת קראנץ או תבנית אינגליש קייק	3+1		140-150	70-85
עוגת פירות או גבינה עם תחתית של בצק פריך	תבנית קפיצית בקוטר 26 ס"מ	2		170-190	55-80
בריוש, 900 גר', לא ממולא	תבנית קפיצית בקוטר 28 ס"מ	2		155	25-40
עוגת ספוג, 6 ביצים	תבנית קפיצית בקוטר 28 ס"מ	2		150-160[1]	30-40
גלילת טורט	תבנית רב-תכליתית	3		180-200[1]	10-15
עוגת שיש, 2 ק"ג	תבנית רב-תכליתית	3		170	30-50
עוגת אגוזים, 1.6 ק"ג	תבנית רב-תכליתית	3		165	25-45
עוגת בצק פריך עם ציפוי לח	תבנית רב-תכליתית	2		160-180	55-95
עוגת חמאה, 900 גר'	תבנית רב-תכליתית	3		150	20-35
עוגת שמרים עם מלית עסיסית	תבנית רב-תכליתית	3		180-200	30-55
מאפינים	תבנית מאפין	2		170-190	20-40
מאפי שמרים קטנים	תבנית רב-תכליתית	3		160-180	25-35
עוגיות	תבנית רב-תכליתית	3		140-160	15-25
עוגיות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		140-160	15-25

[1] יש לחמם מראש את המכשיר.

[2] הכניסו את התבנית הרב-תכליתית מתחת למדף הרשת.

[3] הפכו את המנה בין מחצית ושני שליש זמן הבישול.

[4] בהתחלת הבישול, הוסיפו נוזלים לכלי הבישול כך שלפחות 2/3 מהנתח יהיה מכוסה בנוזלים

[5] הכניסו את התבנית הרב-תכליתית מתחת לבשר במפלס 2.

[6] הפכו את המנה לאחר שחלפו 2/3 ממשך הבישול.

[7] שפכו מים לתבנית כך שיכסה את הבסיס.

[8] אל תהפכו את המזון.

מזון	אביזרים / כלים	מפלס	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C מעלות/ דרגת גריל	משך בישול בדקות
עוגיות, 3 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + 2x מגש אפייה	1+3+5		140-160	15-25
מרנג	תבנית רב-תכליתית	3		80-90[1]	120-150
לחם, 1000 גר' (בתבנית לחם או ללא תבנית)	תבנית רב-תכליתית או תבנית אינגליש קייק	2		**1.** 210-220[1] **2.** 180-190[1]	**1.** 10-15 **2.** 40-50
פיצה, טרייה - על מגש האפייה	תבנית רב-תכליתית	2		200-220	25-35
פיצה, טרייה - על מגש האפייה	תבנית רב-תכליתית	3		180-200	20-30
פיצה, טרייה, תחתית דקה, בתבנית פיצה	תבנית פיצה	2		250-270[1]	15-20
פיצה, טרייה, תחתית דקה, בתבנית פיצה	תבנית פיצה	2		250-270[1]	8-13
קיש	תבנית טארט או מגש אפייה שחור	1		210-230	30-40
קיש	תבנית טארט או מגש אפייה שחור	2		190-210	25-35
בורקס	תבנית רב-תכליתית	1		180-200	40-50
פשטידה, פיקנטית, רכיבים מבושלים	תבנית פשטידה	2		200-220	30-60
עוף, 1.3 ק"ג, לא ממולא	כלי פתוח	2		200-220	60-70
חלקי עוף קטנים, 250 גר' כל אחד	כלי פתוח	3		220-230	30-35
אווז, לא ממולא, 3 ק"ג	כלי פתוח	2		**1.** 140 **2.** 160	**1.** 130-140 **2.** 50-60
פילה בקר, עשוי למחצה, 1 ק"ג[2]	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3		210-220	40-50[3]
צלי בקר, 1.5 ק"ג[4]	כלי בישול סגור	2		200-220	130-150
רוסטביף, עשוי למחצה, 1.5 ק"ג	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3		200-220	60-70[3]
המבורגר, עובי 3-4 ס"מ[5]	מדף רשת	4		3	25-30[6]
שוק טלה ללא עצמות, עשוי למחצה, 1.0 ק"ג, קשור[7]	כלי פתוח	2		170-190	70-80[8]
דג, צלוי, שלם 300 גר', כגון פורל[2]	מדף רשת	2		160-180	20-30

[1] יש לחמם מראש את המכשיר.

[2] הכניסו את התבנית הרב-תכליתית מתחת למדף הרשת.

[3] הפכו את המנה בין מחצית ושני שליש זמן הבישול.

[4] בהתחלת הבישול, הוסיפו נוזלים לכלי הבישול כך שלפחות 2/3 מהנתח יהיה מכוסה בנוזלים

[5] הכניסו את התבנית הרב-תכליתית מתחת לבשר במפלס 2.

[6] הפכו את המנה לאחר שחלפו 2/3 ממשך הבישול.

[7] שפכו מים לתבנית כך שיכסה את הבסיס.

[8] אל תהפכו את המזון.

יוגורט

במכשיר שלכם תוכלו להכין יוגורט בעצמכם.

הכנת יוגורט

1. הוציאו את האביזרים ותומכי המדפים מתא הבישול.
2. צקו את תערובת היוגורט שהוכנה מראש למיכלים קטנים, כגון כוסות או צנצנות קטנות.
3. כסו את המיכלים ביריעת כיסוי כגון ניילון נצמד.
4. הניחו את המיכלים על רצפת תא הבישול.
5. כוונו את המכשיר בהתאם להגדרות המומלצות.
6. הניחו ליוגורט לנוח במקרר לאחר ההכנה.

הגדרות מומלצות לקינוחים

מאכלים	אביזרים / כלים	גובה	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C מעלות	משך בישול בדקות.
יוגורט	צורות אישיות	רצפת תא הבישול	**1.** **2.**	**1.**100 **2.**-	**1.**- [1] **2.**9-8 שעות

[1] חממו את המכשיר 15 דקות מראש. אל תשתמשו בפונקציית החימום המהיר.

20.5 מנות בדיקה

אפייה

- ערכי ההגדרה חלים כאשר המזון מוכנס לתא הבישול כשהוא קר.
- שימו לב להנחיות לגבי החימום המקדים בהגדרות המומלצות. הערכים המצוינים אינם תקפים לגבי חימום מהיר.
- באפייה, יש להתחיל עם הטמפרטורות הנמוכות ביותר המצוינות.
- מאפים שונים במגשי אפייה או בתבניות שהוכנסו לתנור באותו זמן לא יהיו מוכנים בהכרח ביחד.
- גבהים באפייה בשני מפלסים:
  - תבנית רב תכליתית: גובה 3
    מגש אפייה: גובה 1
  - תבניות על הרשת:
    רשת ראשונה: גובה 3
    רשת שנייה: גובה 1
- גבהים באפייה בשלושה מפלסים:
  - מגש אפייה: גובה 5
  - תבנית רב תכליתית: גובה 3
  - מגש אפייה: גובה 1
- עוגת ספוג על בסיס מים
  - כאשר אתם אופים ב-2 מפלסים, מקמו את התבניות הקפיציות זו מעל זו באמצע הרשתות.
  - כחלופה למדף הרשת, ניתן להשתמש גם בתבנית ה-Air Fry שלנו.

הגדרות מומלצות לאפייה

מאכלים	אביזרים / כלים	גובה	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C מעלות	משך בישול בדקות.
עוגיות חמאה	תבנית רב-תכליתית	3		140-150 [1]	25-35
עוגיות חמאה	תבנית רב-תכליתית	3		140-150 [1]	20-30
עוגיות מזולפות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		140-150 [1]	25-35
עוגיות מזולפות, 3 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + 2x מגש אפייה	5+3+1		130-140 [1]	35-55
Small Cakes	תבנית רב-תכליתית	3		150-160 [1]	25-35
Small Cakes	תבנית רב-תכליתית	3		150 [1]	20-30
Small Cakes	תבנית רב-תכליתית	3		155	25-40
Small Cakes, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		150 [1]	25-35
Small Cakes, 3 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + 2x מגש אפייה	5+3+1		140 [1]	30-40
עוגת ספוג על בסיס מים	תבנית קפיצית בקוטר 26 ס"מ	2		160-170 [2]	25-35
עוגת ספוג על בסיס מים	תבנית קפיצית בקוטר 26 ס"מ	2		160	25-45
עוגת ספוג עם מים חמים, 2 מפלסים	תבנית קפיצית בקוטר 26 ס"מ	3+1		150-160 [2]	35-50

[1] יש לחמם מראש את המכשיר במשך חמש דקות. אין להשתמש בפעולת החימום המהיר.

[2] חממו מראש את המכשיר. אל תשתמשו בפונקציית החימום המהיר.

צלייה בגריל

הגדרות מומלצות לצלייה בגריל

מזון	אביזרים / כלים	מפלס	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C מעלות/ דרגת גריל	משך בישול בדקות
קליית לחם	מדף רשת	5		3[1]	0.5-1.5

[1] יש לחמם מראש את המכשיר במשך חמש דקות. אין להשתמש בפעולת החימום המהיר.

21 הוראות התקנה

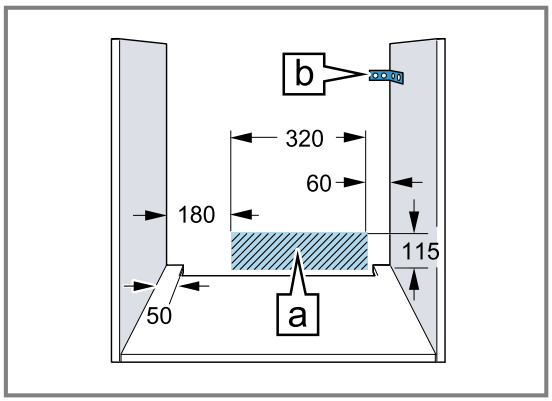
צייתו למידע זה בעת התקנת המכשיר.



21.1 הוראות התקנה כלליות

הקפידו על הוראות אלה לפני שתתחילו להתקין את המכשיר.

- רק התקנה מקצועית בהתאם להוראות התקנה אלה מבטיחה שימוש בטוח במכשיר. המתקין הוא האחראי לנזקים שייגרמו כתוצאה מהתקנה שגויה.
- בדקו את המכשיר לאחר הוצאתו מהאריזה. אין לחבר את המכשיר לחשמל אם נגרם לו נזק בהובלה.
- הסירו את חומרי האריזה ואת הניילון הנצמד מתא הבישול ומהדלת לפני השימוש במכשיר.
- שימו לב לדפי ההתקנה של האביזרים.
- הארון המיועד להתקנת המכשיר חייב להיות עמיד בטמפרטורה של עד 95°C וחזיתות הארונות הסמוכים עד 70°C.
- לעולם אין להתקין את המכשיר מאחורי דלת דקורטיבית או דלת ארון. קיימת סכנה להתחממות-יתר.
- יש לבצע את עבודות החיתוך בארון לפני הכנסת המכשיר. הסירו שבבים. תפקודם של הרכיבים החשמליים עלול להיפגע.
- הניחו את המכשיר על משטח מיושר אופקית.
- יש למקם את תיבת החיבורים באזור המסומן [a] או מחוץ לחלל ההתקנה.
ריהוט שאינו מקובע יש לקבע אל הקיר באמצעות זוויות תקניות [b].



- השתמשו בכפפות מגן כדי למנוע חתכים בידיים. רכיבים הנגישים במהלך ההתקנה עלולים להיות חדים.
- המידות באיורים הן במ"מ.

⚠ אזהרה – סכנת שריפה!

כבל חשמלי מוארך ומתאם לא מורשים מהווים סכנה.

- אין להשתמש בכבל מאריך או במפצלי שקעים.
- מותר להשתמש רק במתאם ובכבלי חשמל המורשים ע"י היצרן.
- כאשר כבל החשמל קצר מדי ואין כבל חשמל ארוך יותר, צרו קשר עם חשמלאי כדי להתאים את ההתקנה בבית.

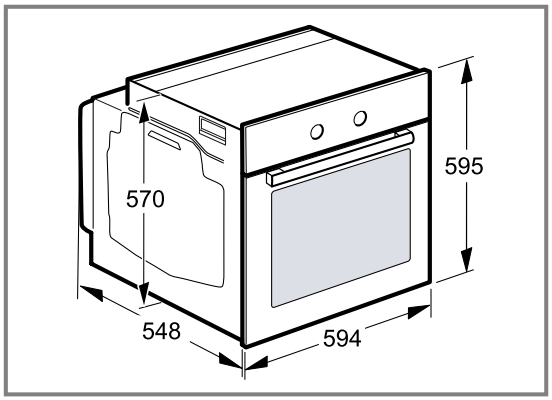
שימו לב!

נשיאת המכשיר מידית הדלת עשויה לשבור אותו. ידית הדלת אינה יכולה לשאת את משקל המכשיר.

- אין לשאת את המכשיר או להחזיק אותו באמצעות ידית הדלת.

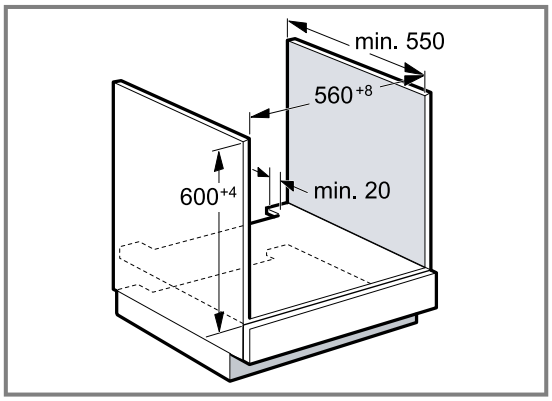
21.2 מידות המכשיר

כאן תוכלו למצוא את מידות המכשיר.



21.3 התקנה מתחת למשטח עבודה

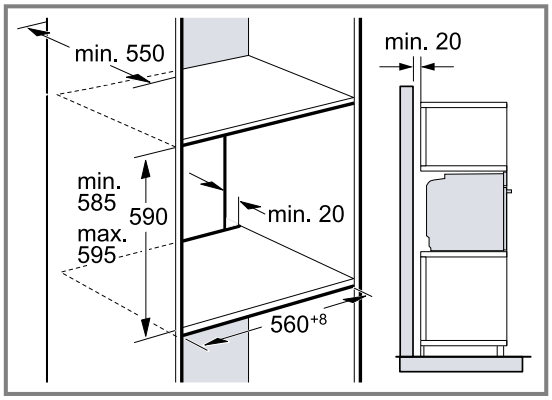
שימו לב למידות ההתקנה ולהוראות ההתקנה עבור התקנה מתחת למשטח עבודה.



- כדי לאוורר את המכשיר, משטח הביניים חייב לכלול פתח אוורור.
- בשימוש בשילוב כיריים אינדוקציה אין לסגור את המרווח בין משטח העבודה למכשיר בעזרת פסי אטימה מכל סוג שהוא.
- יש להצמיד את משטח העבודה לארון המובנה.
- פעלו לפי הוראות ההתקנה של הכיריים, אם ישנן.
- שימו לב להוראות ההתקנה הארציות החריגות, הנוגעות למשטח הבישול.

21.4 התקנה בארון גבוה

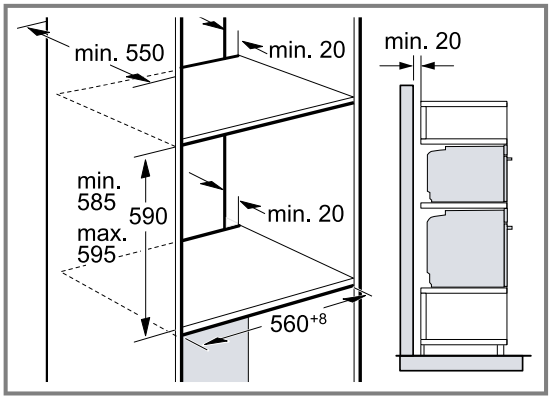
שימו לב למידות ההתקנה ולהוראות ההתקנה בעת ההתקנה בארון גבוה.



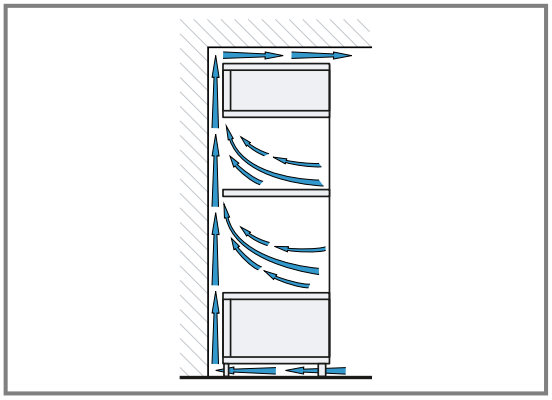
- כדי לאפשר אוורור למכשיר, יש לבצע חתך לאוורור במדפי הביניים.
- אם לארון הגבוה דופן אחורית בנוסף לקיר האחורי של המכשיר, יש להסיר אותה.
- התקינו את המכשיר רק בגבוה המאפשר את הסרת האביזרים בקלות.

21.5 התקנת שני מכשירים זה על זה

המכשיר ניתן להתקנה גם מעל או מתחת למכשיר נוסף. בעת התקנת המכשירים זה על גבי זה, שימו לב למידות ההתקנה ולהוראות ההתקנה.



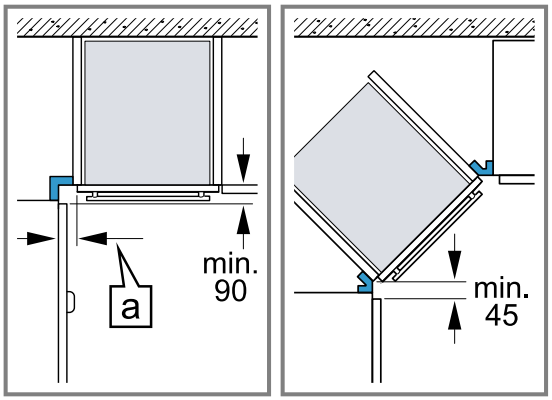
- כדי לאוורר את המכשירים, מדפי הביניים חייבים לכלול פתח אוורור.
- כדי להבטיח אוורור מספק של שני המכשירים, נדרש פתח אוורור של לפחות 200 ס"מ² באזור הבסיס. לשם כך, חתכו את לוח הבסיס או הוסיפו סורג אוורור.
- יש לוודא שהחלפת האוויר מובטחת כפי שמוצג בשרטוט.



- התקינו את המכשירים רק בגובה המאפשר את הסרת האביזרים בקלות.

21.6 התקנה פינתית

פעלו בהתאם למידות ההתקנה ולהוראות ההתקנה בעת התקנה בפינה.

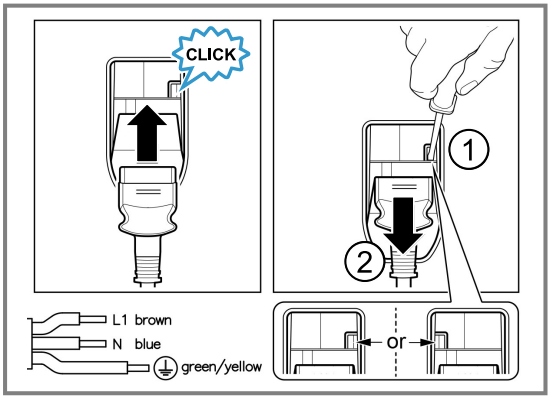


- כדי לוודא שניתן לפתוח את דלת המכשיר, עליכם לקחת בחשבון את המידות המינימליות בעת התקנה בפינה. המידה a תלויה בעובי חזיתות הארון ובעובי הידית.

21.7 חיבור חשמלי

כדי לחבר את המכשיר למערכת החשמל בצורה בטוחה, פעלו לפי ההוראות הבאות.

- המכשיר תואם לסוג ההגנה I ומותר להפעיל אותו רק עם חיבור המוגן בהארקה.
- את הגנת הנתיך יש לבצע בהתאם למידע על ההספק שבלוחית הדגם של המכשיר ובהתאם לתקנות המקומיות.
- בכל פעולות ההתקנה המכשיר חייב להיות מנותק מאספקת החשמל.
- מותר לחבר את המכשיר לחשמל רק באמצעות כבל חיבור שסופק עם המכשיר.
- יש לחבר את כבל החיבור לחלק האחורי של המכשיר. ניתן להשיג בשירות הלקוחות כבל חיבור באורך 3 מ'.



- יש להחליף את כבל החשמל רק בכבל מהיצרן המקורי. כבל זה זמין דרך שירות הלקוחות.
- ההתקנה חייבת להבטיח הגנה מפני מגע בשוגג.

חיבור חשמלי של המכשיר לתקע עם נתיך ההגנה

הערה: מותר לחבר את המכשיר רק לשקע מגן מוארק תקני.

- הכניסו את תקע החשמל לשקע בעל ההארקה.
כאשר המכשיר הורכב, על התקע של כבל החשמל להיות נגיש, או אם גישה חופשית בלתי אפשרית, יש לשלב בהתקנה החשמלית הקבועה מפסק בידוד בהתאם לכללי ההתקנה.

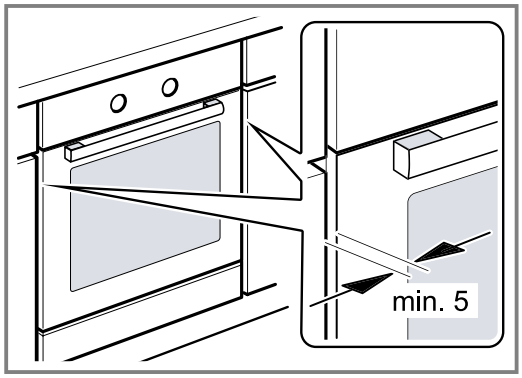
חיבור חשמלי של מכשיר ללא תקע עם נתיך הגנה

הערה: רק בעלי מקצוע מוסמכים רשאים לחבר את המכשיר ללא תקע. האחריות תתבטל במקרה של נזקים שנגרמו כתוצאה מחיבור שגוי.
יש לשלב בהתקנה החשמלית הקבועה מפסק בידוד בהתאם לכללי ההתקנה אם גישה חופשית בלתי אפשרית.

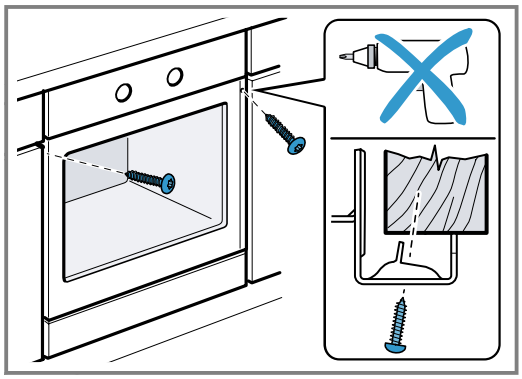
1. אתרו את הנתיך ואת המוליכים הנייטרליים שבשקע.
המכשיר עלול להיפגם אם אינו מחובר כהלכה.
2. חברו את הכיריים בהתאם לתרשים החיבור.
עיינו בלוחית הדירוג לקבלת מידע אודות המתח.
3. חברו את חוטי כבל החשמל על פי קוד הצבעים:
   - ירוק/צהוב = נתיך הגנה ⏚
   - כחול = נתיך ניטרלי
   - חום = פאזה (נתיך חיצוני)

21.8 התקנת המכשיר

1. דחפו את המכשיר עד הסוף ויישרו אותו במרכז.



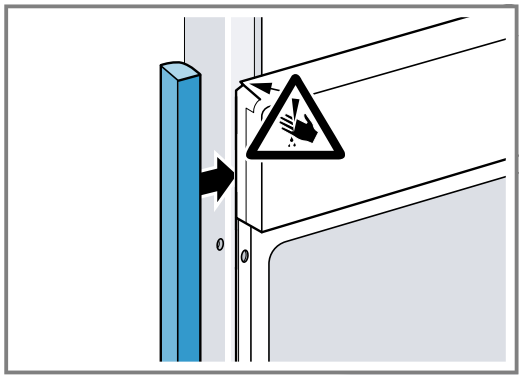
2. אבטחו את המכשיר עם הברגים.



הערה: אין לסגור את המרווח בין משטח העבודה למכשיר בעזרת פסי אטימה נוספים.
אין להתקין פסי הגנה מפני חום בדפנות הצד של הארון להתקנה.

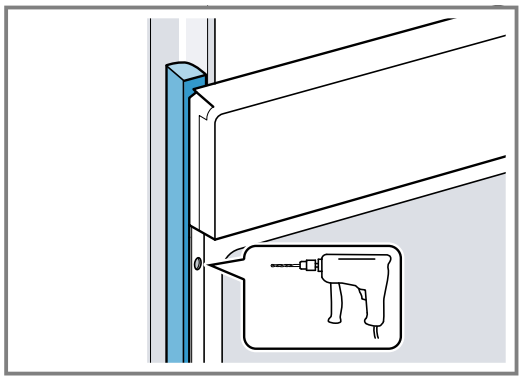
21.9 במטבחים ללא ידיות עם פס אחיזה אנכי:

1. חברו פיסה של חומר מילוי מתאים משני הצדדים כדי לכסות קצוות חדים אפשריים ולהבטיח התקנה בטוחה.

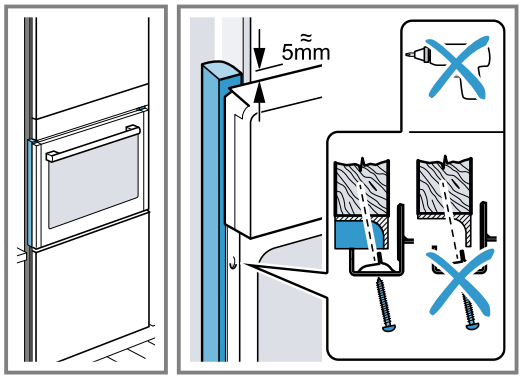


2. חברו את פיסת המילוי לארון.

3. קדחו מראש חור בפיסת חומר המילוי ובארון כדי לבצע חיבור בהברגה.



4. הדקו את המכשיר באמצעות בורג מתאים.



21.10 פירוק המכשיר

1. נתקו את אספקת החשמל למכשיר.
2. שחררו את בורגי האבטחה.
3. הרימו מעט את המכשיר ומשכו אותו החוצה עד הסוף.

לקוחות נכבדים,

אנו מקווים, שהוראות הפעלה והתקנה אלה סייעו לכם להפעיל את מכשיר החשמל של **BOSCH** 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

צפון	שרות CSB, שד' ההסתדרות 224, חיפה	טל':	04-8477111
מרכז	שרות CSB, המסגר 1, א.ת. צפוני, לוד	טל':	08-9777222
ירושלים	אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים	טל':	02-6403000
דרום	פל-רום, הדסה 22, עיר עתיקה, באר-שבע	טל':	08-9777222
	שרות ששון, הבנאי 3, אילת	טל':	08-6335311

מוקד שרות טלפוני ארצי - 2220*

תודה שרכשתם מכשיר ביתי מתוצרת Bosch!

רשמו את המכשיר החדש שלכם ב- MyBosch עכשיו ותיהנו ישירות מ:

- **עצות וטריקים ממומחים עבור המכשיר שלכם**
- **אפשרויות להארכת תקופת האחריות**
- **הנחות על אביזרים וחלקי חילוף**
- **מדריך דיגיטלי וכל נתוני המכשיר בהישג יד**
- **גישה קלה לשירות Bosch למכשירים ביתיים**

רישום קל ובחינם – גם באמצעות טלפונים ניידים:
www.bosch-home.co.il

צריכים עזרה? תמצאו אותה כאן.

ייעוץ ממומחים עבור המכשירים הביתיים של Bosch שברשותכם, במידה ואתם צריכים עזרה בפתרון בעיות ובתיקון מן המומחים של Bosch .
למדו הכל על הדרכים הרבות בהן Bosch יכולה לסייע לכם:
www.bosch-home.co.il
פרטים ליצירת קשר עבור כל המדינות מופיעים במדריך השירות המצורף.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

9001910372 (040724)
he