



תנור בישול משולב HGV74W3.3Y



**BOSCH**

[HE] הוראות הפעלה

# BOSCH

## לקוחות נכבדים,

אנו מקווים שהוראות הפעלה אלה סייעו לכם להפעיל את התנור של Bosch, ושהוא פועל לשביעות רצונכם. אם למרות מאמצינו להגיש לכם מוצר מושלם וללא ליקויים תתגלה תקלה כלשהי בפעולתו של התנור, אנא פנו בכל עת לאחת מתחנות השירות הרשומות להלן. מעבדות השירות והטכנאים המיומנים ישמחו להגיש לכם במהירות את כל העזרה הדרושה להחזרת התנור לפעולה תקינה.

**בהצלחה!**

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

## תחנות שירות ברחבי הארץ

טל: 08-9777222	שירות CSB, המסגר 1, א.ת. צפוני, לוד	<b>מרכז</b>
טל: 04-8477111	שירות CSB, שד' ההסתדרות 224, חיפה	<b>חיפה והצפון</b>
טל: 08-9777200	שירות CSB, יאיר 18, באר-שבע	<b>דרום</b>
טל: 08-6335311	שירות ששון, הבנאי 56, אילת	
טל: 08-6378616	שירות אקספרס, אזור התעשייה החדש, אילת	
טל: 02-6403000	שירות אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים	<b>ירושלים</b>

**מוקד שירות טלפוני ארצי – 2220\***

21 ..... חיסכון בגז בעת שימוש בכיריים

21 ..... השלכה באופן ידידותי לסביבה

**21 ..... מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו**

21 ..... עוגות ומאפים

23 ..... עצות לאפייה

24 ..... בשר, עופות, דגים

25 ..... עצות לצלייה ולצלייה בגריל

26 ..... מאפים, מאכלים מוקרמים, צנימים עם תוספות

26 ..... מוצרים מוכנים

27 ..... מנות מיוחדות

27 ..... הפשרה

27 ..... ייבוש

28 ..... שימור

**28 ..... אקרילאמיד במזון**

**29 ..... מנות שנבדקו**

29 ..... אפייה

29 ..... צלייה בגריל

4 ..... הוראות בטיחות חשובות

7 ..... פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר

7 ..... נזק לתנור

7 ..... נזק למגירת מסד

7 ..... התקנה, חיבור לגז ולחשמל

7 ..... חיבור גז

7 ..... תקלות בהתקנת הגז/ריח של גז

8 ..... הזזת המכשיר באמצעות צינור הגז או ידית הדלת

8 ..... חיבור לחשמל

8 ..... איזון התנור

8 ..... קיבוע לקיר

8 ..... התקנת המכשיר

8 ..... מידות שיש לשים לב אליהן בעת ההתקנה

**9 ..... התנור החדש שלכם**

9 ..... מידע כללי

9 ..... אזור הבישול

10 ..... התנור

10 ..... תא התנור

**11 ..... אביזרי התנור**

11 ..... הכנסת האביזרים

11 ..... אביזרים אופציונליים

12 ..... מוצרים שניתן להשיג ממרכז שירות הלקוחות

**12 ..... לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה**

12 ..... כיוון השעון

12 ..... חימום התנור

12 ..... ניקוי האביזרים

13 ..... ניקוי מתקדם של פיית המבער וכיסוי

**13 ..... מחבתות מתאימות**

13 ..... הוראות לשימוש בטיחותי

**14 ..... השימוש בכיריים**

14 ..... הצתת מבערי הגז

14 ..... טבלה - בישול

**14 ..... קביעת הגדרות התנור**

14 ..... סוגי חימום וטמפרטורה

15 ..... כיבוי אוטומטי של התנור

15 ..... כיבוי והפעלה אוטומטיים של התנור

16 ..... חימום מהיר

**16 ..... כיוון השעון**

**16 ..... הגדרת הטיימר**

**16 ..... נעילת בטיחות בפני ילדים**

16 ..... תנור

**17 ..... תחזוקה וניקוי**

17 ..... כיסוי זכוכית עליון

17 ..... תכשירי ניקוי

18 ..... הסרת המסילות והרכבתן

18 ..... הסרת דלת התנור והרכבתה

19 ..... הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם

**20 ..... איתור תקלות ופתרון**

20 ..... טבלה לפתרון תקלות

20 ..... החלפת הנורה בתקרת התנור

20 ..... כיסוי הזכוכית

**20 ..... מרכז שירות לקוחות**

20 ..... מספר E ומספר FD

**21 ..... עצות לחיסכון באנרגיה ולשמירה על איכות הסביבה**

21 ..... חיסכון בחשמל בעת שימוש בתנור

מידע נוסף לגבי מוצרים, אביזרים, חלקי חילוף ושירות ניתן למצוא באתר האינטרנט שכתובתו [www.bosch-home.co.il](http://www.bosch-home.co.il) ובחנות המוצרים המקוונת [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

אין לאפשר לילדים לשחק במכשיר. אין לאפשר לילדים לנקות את המכשיר או לבצע בו פעולות תחזוקה כלשהן, אלא אם כן הם בני 8 לפחות ונמצאים תחת השגחת מבוגר.

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

יש לדאוג להכנסת האביזרים לתא התנור באופן תקין. עיינו בסעיף **תיאור האביזרים** שבחוברת הוראות ההפעלה.

### סכנת שריפה!

- בעת פתיחת דלת התנור נוצר משב רוח. נייר האפייה עלול לזוז, לגעת בגוף החימום ולהתלקח. אין להניח נייר אפייה בצורה לא מהודקת על האביזרים במהלך חימום התנור. הקפידו להצמיד את נייר האפייה באמצעות צלחת או תבנית אפייה. כסו בנייר האפייה רק את האזור הנחוץ. יש להקפיד כי נייר האפייה לא יבלוט מעבר לאביזרים.
- עצמים דליקים שנותרו בתא התנור עלולים להתלקח. אין לאחסן חומרים דליקים בתא התנור. אין לפתוח את דלת התנור אם יש בתוכו עשן. כבו את המכשיר ונתקו את כבל החשמל או הורידו את הנתך בתיבת הנתיכים. כבו את אספקת הגז.
- שמן רותח ושומן חם עלולים להתלקח במהירות. אין להשאיר שמן או שומן חמים ללא השגחה. לעולם אין לכבות שמן או שומן בוערים באמצעות מים. כבו את גופי החימום. כבו את הלהבות בזהירות באמצעות מכסה, שמיכה לכיבוי אש או חפץ דומה.
- גופי החימום מתחממים מאוד. לעולם אין להניח חפצים דליקים על הכיריים. לעולם אין להניח חפצים על הכיריים.
- המכשיר מתחמם מאוד, וחומרים דליקים עלולים להתלקח. אין לאחסן עצמים דליקים (כגון מכלי תרסיס, חומרי ניקוי) או להשתמש בהם מתחת לתנור או בקרבתו. אין לאחסן עצמים דליקים בתוך התנור או מעליו.
- כשמבערי הגז פועלים מבלי שמונח עליהם כלי בישול, הם עלולים לצבור חום רב. הדבר עלול

יש לקרוא הוראות אלה בעיון רב. רק לאחר קריאת ההוראות תוכלו להפעיל את התנור באופן תקין ובטוח. שמרו את הוראות ההפעלה ואת הוראות ההתקנה לצורך שימוש עתידי או עבור בעלי התנור בעתיד.

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

### קטגוריית המכשיר: קטגוריה 1

לאחר הוצאת המכשיר מהאריזה בצעו בדיקה לאיתור נזקים. אין לחבר את המכשיר אם הוא ניזוק בעת ההובלה.

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

**זהירות:** המכשיר נועד למטרות בישול בלבד. אין להשתמש בו למטרות אחרות, כגון לחימום החדר.

**זהירות:** השימוש במכשיר לבישול בגז כרוך בהיווצרות חום, לחות ותוצרי בעירה בחדר שבו הוא מותקן. ודאו שהמטבח מאוורר כראוי, במיוחד בעת השימוש במכשיר: שמרו על פתחי האוורור הטבעיים פתוחים או התקינו מכשיר לאוורור מכני (קולט אדים מכני).

שימוש ממושך ואינטנסיבי במכשיר דורש אוורור נוסף, לדוגמה פתיחת חלון, או אוורור יעיל יותר, לדוגמה הגברת עוצמת האוורור המכני, אם קיים.

המכשיר אינו מיועד לשימוש עם טיימר חיצוני או שלט רחוק.

מכשיר זה ניתן לשימוש על ידי ילדים מעל גיל 8 ומבוגרים בעלי מוגבלות פיזית, חושית או נפשית, או אנשים חסרי ניסיון או ידע, אך ורק בהשגחת מבוגר האחראי לבטיחותם והמדריך אותם לגבי הפעלת המכשיר באופן בטוח ולאחר שהם הבינו את הסכנות הכרוכות בהפעלתו.

לגרום לנזק או להתלקחות המכשיר וקולט האדים שמעליו. משקע שומן במסנן של קולט האדים עלול להתלקח. יש להפעיל את מבערי הגז רק כאשר יש עליהם כלי בישול.

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

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

■ המשטח של מגירת המסד עלול להתחמם מאוד. יש לאחסן במגירה את אביזרי התנור בלבד. אין לאחסן במגירת המסד עצמים דליקים.

### סכנת כוויית!

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

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

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

■ גופי החימום וסביבתם (במיוחד סביבת הכיריים, אם קיימת) מתחממים מאוד. אין לגעת במשטחים החמים. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהתנור.

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

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

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

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

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

### סכנת צריבה!

■ חלקו החיצוני של התנור מתחמם במהלך הפעלתו. אין לגעת בחלקים החמים. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהתנור.

■ בעת פתיחת דלת התנור, אדים חמים עלולים להיפלט. פתחו את דלת התנור בתשומת לב. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהתנור.

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

### סכנת פציעה!

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

■ תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה. תיקונים או החלפת כבלי גז או חשמל פגומים חייבים להתבצע על-ידי טכני שירות לקוחות שהוכשר על-ידנו. אם יש תקלה במכשיר, נתקו את כבל החשמל משקע החשמל או הורידו את הנתיך המתאים בתיבת הנתיכים. כבו את אספקת הגז. פנו למרכז שירות הלקוחות.

■ תקלות או פגמים במכשיר עלולים להיות מסוכנים. אין להפעיל מכשיר מקולקל. נתקו את התנור משקע החשמל או הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. כבו את אספקת הגז. פנו למרכז שירות הלקוחות.

■ מחבתות בגדלים לא מתאימים, מחבתות פגומות, או מחבתות שהוצבו בצורה שגויה עלולות לגרום לפציעה חמורה. פעלו על-פי ההוראות שצורפו לכלי הבישול.

- **זהירות:** כיסוי הזכוכית עלול להיסדק כתוצאה מחום. לפני סגירת הכיסוי, סגרו את כל המבערים. חכו עד שהתנור יתקרר באופן מספיק, לפני סגירת כיסוי הזכוכית.

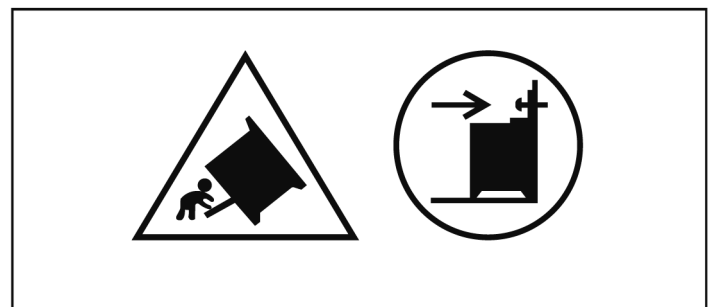


- בעת החלפת הנורה שבתא התנור חלקי החשמל שבבית הנורה חשופים. לפני החלפת הנורה, נתקו את התנור משקע החשמל או הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים.
- תקלה בתנור עלולה לגרום להתחשמלות. אין להפעיל מכשיר פגום. נתקו את התנור משקע החשמל או הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

### סכנת שריפה!

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

### סכנת התהפכות!




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

### סכנת כוויות!

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

- תא התנור יתחמם מאוד במהלך פעולת הניקוי העצמי. אין לפתוח את דלת התנור או את מנגנון הנעילה בידיים חשופות. יש לאפשר למכשיר להתקרר לאחר השימוש. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהתנור.

-  החלק החיצוני של התנור יתחמם מאוד במהלך פעולת הניקוי העצמי. אין לגעת בדלת התנור. יש לאפשר למכשיר להתקרר לאחר השימוש. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהתנור.

### סכנת התחשמלות!

- תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה. אך ורק טכנאים מורשים מטעם מרכז שירות הלקוחות שלנו רשאים לבצע את התיקונים. אם יש תקלה במכשיר, נתקו את כבל החשמל משקע החשמל או הורידו את הנת"ך המתאים בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

- הבידוד של כבלי החשמל של מכשירי חשמל אחרים עלול להינמס בעת מגע בחלקי התנור החמים. יש למנוע מכבלי החשמל של מכשירים חשמליים לגעת בחלקי המכשיר החמים.

- לחות עלולה לגרום להתחשמלות. אין להשתמש במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי באדים.

# פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר

## כיריים קרמיות

### זהירות!

- מזון לח: אין לאחסן מזון לח בתוך תא התנור לתקופות ארוכות כאשר הוא סגור. הדבר יגרום נזק לאמייל.
- מיצי פירות: בעת אפיית עוגות פירות עסיסיות במיוחד, אין למלא את מגש האפייה יתר על המידה. אם מיץ הפירות יטפטף החוצה, הוא ישאיר כתמים שאינם ניתנים להסרה. מומלץ, אם ניתן, להשתמש בתבנית הרב-תכליתית העמוקה יותר.
- קירור המכשיר כאשר הדלת פתוחה: יש לאפשר לתנור להתקרר בדלת סגורה בלבד. גם אם דלת המכשיר פתוחה רק מעט, החזיתות של המכשירים הקרובים לתנור יינזקו במשך הזמן.
- אטם דלת התנור מלוכלך מאוד: אם אטם דלת התנור מלוכלך מאוד, דלת התנור לא תיסגר כראוי כאשר התנור פועל. החזיתות של המכשירים הקרובים לתנור עלולות להינזק. הקפידו לנקות את אטם דלת התנור.
- דלת התנור כמקום ישיבה, כמדף או כמשטח עבודה: אין לשבת על דלת התנור, להניח עליה חפצים או לתלות עליה חפצים. אין להניח כלי אפייה או אביזרים על דלת התנור.
- הכנסת אביזרים: בהתאם לדגם התנור, אביזרים עלולים לשרוט את זכוכית הדלת בעת סגירת דלת התנור. יש להקפיד להכניס את האביזרים לתא התנור עד הסוף.
- נשיאת המכשיר: אין לשאת את המכשיר או להחזיק אותו באמצעות ידית הדלת. ידית הדלת אינה יכולה לשאת את משקל התנור והיא עלולה להישבר.

## נזק למגירת המסד

### זהירות!

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

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

## נזק לתנור

### זהירות!

- אביזרים, רדיד אלומיניום, נייר אפייה או כלי אפייה על רצפת תא התנור: אין להניח אביזרים על רצפת תא התנור. אין לכסות את רצפת תא התנור בשום סוג של רדיד אלומיניום או נייר אפייה. לעולם אין להניח כלי בישול על רצפת תא התנור אם כוונה בתנור טמפרטורה של 50°C ומעלה. הדבר יגרום להצטברות חום. זמני האפייה והצלייה לא יהיו נכונים עוד ויגרם נזק לאמייל.
- מים בתוך תא תנור חם: אין לשפוך מים לתוך תא התנור כאשר הוא חם. הדבר יגרום להיווצרות אדים לוחטים. הפרשי הטמפרטורה עלולים לגרום נזק לאמייל.

# התקנה, חיבור לגז ולחשמל

## חיבור גז

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

### לטכנאי המוסמך או לשירות הלקוחות

### זהירות!

- לא נייד, או באמצעות צינור בטיחות.
- בעת שימוש בצינור בטיחות, ודאו שהצינור אינו מעוך או סבוך. אסור לצינור הגז לבוא במגע עם משטחים חמים.
- ניתן לחבר את קו הגז (צינור גז או צינור בטיחות) לצדו הימני או השמאלי של המכשיר. החיבור חייב לכלול התקן נעילה הניתן לגישה בקלות.

## תקלות בהתקנת הגז/ריח של גז

אם הבחנתם בריח של גז או בתקלות בהתקנת הגז, עליכם

- לכבות את אספקת הגז ו/או לסגור את ברז הגז באופן מיידי
- לכבות מיד להבות גלויות או סיגריות
- לכבות מכשירים חשמליים ואורות
- לפתוח חלונות ולאורר את החדר
- לפנות לשירות הלקוחות או לספק הגז

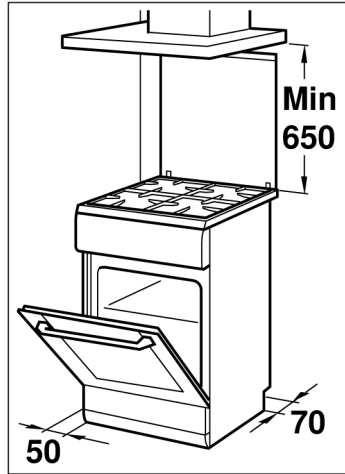
- תנאי ההתקנה של המכשיר מפורטים בלוחית הדירוג שבגב המכשיר. סוג הגז שהוגדר במפעל מסומן בכוכבית (\*).

- לפני התקנת המכשיר, בדקו את תנאי הגישה לרשת (סוג גז ולחץ גז) וודאו שהגדרת הגז של המכשיר תואמת לתנאים אלה. אם יש לשנות את הגדרות המכשיר, פעלו על-פי ההוראות שבסעיף "חיבור גז והמרה לסוג גז שונה".

- המכשיר אינו מחובר לרשת מרכזית לסילוק גז. יש להתקינו ולהכשירו בהתאם לתנאי ההתקנה. אין לחבר את המכשיר לרשת מרכזית לסילוק גז. יש לשמור על כל הנחיות האוורור.

- יש לבצע את חיבור הגז באמצעות חיבור קבוע (רשת אספקת גז), כלומר

## התקנת המכשיר



- יש להעמיד את המכשיר ישירות על רצפת המטבח ובהתאם למידות שצוינו. אין להעמיד את המכשיר על כל עצם אחר.
- המרווח בין קצהו העליון של המכשיר לקצו התחתון של קולט האדים חייב לתאם את הדרישות של יצרן קולט האדים.
- אין להזיז את המכשיר לאחר סיום התקנתו. המרחק בין מבער ההספק הגבוה או מבער הווק לקדמת היחידות הסמוכות או לקיר חייב להיות 50 מ"מ לפחות.

## מידות שיש לשים לב אליהן בעת ההתקנה

- אבטחו את כל החלקים הניידים שבתוך המכשיר או עליו באמצעות סרט הדבקה שניתן להסיר מבלי להשאיר סימנים. כדי למנוע נזק למכשיר, דחפו את כל האביזרים (כגון מגש אפייה) לתוך הפתחים המתאימים, כשקצותיהם עטופים בקרטון. הניחו קרטון או עצם דומה בין הצד הקדמי לאחורי, כדי להגן על חלקה הפנימי של דלת הזכוכית מפני מכות. אבטחו את הדלת, ובמידת האפשר אבטחו את הכיסוי העליון לצדי המכשיר באמצעות סרט הדבקה.
- שמרו על ארזת המוצר המקורית. יש להוביל את המכשיר בארזתו המקורית בלבד. הישמעו לחצי ההובלה שמופעים על הארזה.

### אם הארזה המקורית אינה זמינה

- אזרו את המכשיר בארזת מגן, כדי להבטיח הגנה מספיקה מפני נזקים בעת ההובלה.
- יש להוביל את המכשיר כשהוא ניצב באופן אנכי. אין לאחוז במכשיר באמצעות ידית הדלת או החיבורים שבגב, מפני שהדבר עלול לגרום להם נזק. אין להניח עצמים כבדים על המכשיר.

## הזזת המכשיר באמצעות צינור הגז או ידית הדלת

אין להזיז את המכשיר תוך כדי אחיזת כבל הגז; הדבר עלול לגרום נזק לצינור הגז. סכנת דליפה! אין להזיז את המכשיר תוך כדי אחיזת ידית הדלת שלו; הדבר עלול לגרום נזק לצינור ולידית הדלת.

## חיבור לחשמל

### זהירות!

- פנה לשירות הלקוחות לשם התקנת המכשיר. החיבור דורש נתיך 16 אמפר. המכשיר מיועד לפעולה במתח של 220-240V.
- אם מתח אספקת החשמל נופל מתחת ל-180V, מערכת ההצתה החשמלית לא תפעל.
- האחריות מאבדת את תוקפה בכל מקרה של נזק כתוצאה מחיבור שגוי של המכשיר.
- אם נגרם נזק לכבל אספקת החשמל, יש לפנות ליצרן, לסוכן השירות שלו או לאנשי מקצוע מוסמכים לשם החלפתו באופן בטיחותי.

## לשירות הלקוחות

### זהירות!

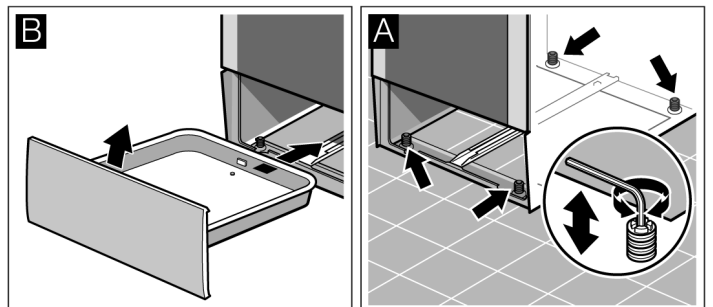
- התקנת המכשיר חייבת להתבצע בהתאם לנתונים שצוינו בלוחית הדירוג.
- יש לחבר את המכשיר רק לחיבור חשמל שתואם לדרישות התקפות. חייבת להיות גישה נוחה לשקע, כך שתוכלו לנתק את המכשיר מאספקת החשמל בעת הצורך.
- ודאו זמינות מערכת ניתוק מרובת פנים.
- אין להשתמש בכבל מאריך או במפצל חשמלי.
- מסיבות בטיחותיות, יש לחבר את המכשיר אך ורק לשקע שכולל הארקה. אם חיבור הארקה אינו תואם לתקנות, לא מובטחת הגנה מפני סכנות חשמליות.
- יש להשתמש בכבל מסוג H 05 W-F או מסוג תואם לשם חיבור המכשיר.

## איזון התנור

יש להניח את רק התנור על הרצפה.

- שלפו את מגירת המסד, הרימו אותה והוציאו אותה החוצה. בחלק הפנימי של המסד ניתן למצוא רגליות מתכווננות בחזית ומאחור.
- הגביהו או הנמיכו את הרגליות המתכווננות בהתאם לצורך, עד שהתנור מאוזן (איור A).

הכניסו בחזרה את מגירת המסד (איור B).



## קיבוע לקיר

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

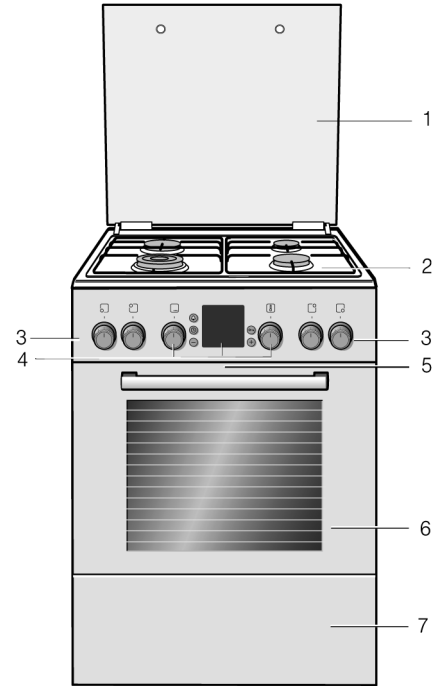


# התנור החדש שלכם

בסעיף זה תוכלו ללמוד על התנור החדש שלכם. אנו נסביר לכם כיצד משתמשים בלוח הבקרה, בכיריים ובכל אחד מבקרי ההפעלה. כמו כן, תמצאו מידע על תא התנור ועל האביזרים.

## מידע כללי

העיצוב תלוי בדגם המכשיר.

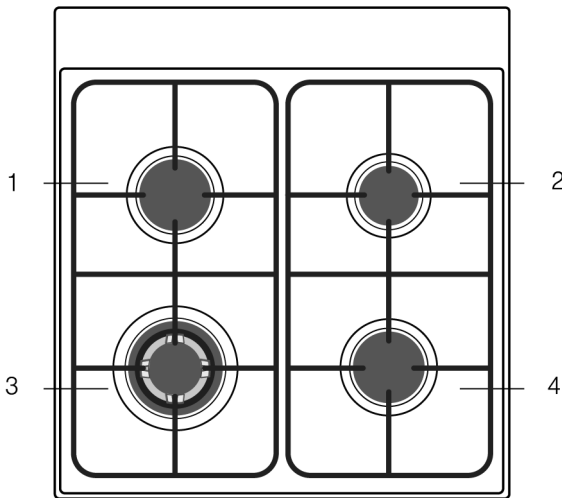


### הסברים

1	כיסוי הכיריים
2	כיריים קרמיות
3	כפתור המבער
4	בורר תוכניות, מתגי הפעלה ולוח בקרה, בורר טמפרטורה
5	קירור המכשיר
6	דלת התנור
7	מגירת מסד

## אזור הבישול

להלן סקירה של לוח הבקרה. העיצוב תלוי בדגם המכשיר.



### הסברים

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

### כפתור מבער

ניתן לכוון את עוצמת החום של גופי החימום באמצעות כפתורי המבער.

מצב	פעולה/תנור גז
🔥 מצב כבוי	התנור נכבה.
🌟 מצב הצתה	מצב הצתה
🔥 מצב ההגדרות	להבה גדולה = העוצמה הגבוהה ביותר להבה חסכונית = העוצמה הנמוכה ביותר

בקצה תחום הכוונן ישנו מעצור. אין לסובב את הטיימר מעבר לנקודה זו.

השתמשו בבורר התוכניות ובבורר הטמפרטורה בהפעלת התנור.

**בורר התוכניות**

השתמשו בבורר התוכניות כדי לבחור את סוג החימום של התנור. ניתן לסובב את בורר התוכניות עם כיוון השעון ונגד כיוון השעון.

שימוש	הגדרה
התנור נכבה.	מצב "כבוי"
להכנת עוגות, מאפים, חלקי בשר רזה (כגון צלי בקר או בשר ציד) במפלט אחד. החום נפלט באופן שווה כלפי מעלה וכלפי מטה.	חימום עליון/תחתון
לאפיית עוגות ומאפים באחד עד שלושה מפלסים במקביל. המאוורר מפזר את החום של גוף החימום הטבעי, שממוקם בדופן האחורית של התנור, באופן שווה בתוך תא התנור.	אוויר חם 3D*
להכנה מהירה של מוצרים קפואים ללא חימום מקדים, כגון פיצה צ'יפס או שטרודל. גוף החימום התחתון וגוף החימום הטבעי בלוח האחורי מתחממים.	אפיית פיצה
לשימור מזון, להשחמה ולשלב הבישול הסופי של המזון. החום נפלט מלמטה.	חימום תחתון
לצלייה של בשר, עוף ודגים שלמים. גוף החימום של הגריל והמאוורר נדלקים ונכבים לסירוגין. המאוורר גורם לפיזור של האוויר החם מסביב למזון.	צלייה באוויר חם
לצליית כמויות קטנות של אומצות, נקניקיות, לחם ונתחי דגים. החלק המרכזי של גוף החימום של הגריל מתחמם.	גריל, שטח קטן
לצליית אומצות, נקניקיות, צנימים ונתחי דגים. כל האזור שנמצא מתחת לגוף החימום של הגריל מתחמם.	גריל, שטח גדול
להפשרה, כגון של בשר, עוף, לחם ועוגות. המאוורר גורם לפיזור של האוויר החם מסביב למזון.	הפשרה
לחימום מקדים ומהיר של התנור ללא אביזרים.	חימום מהיר

\* סוג החימום שקובע את דרגת צריכת האנרגיה בהתאם לתקן EN50304.

תאורת תא התנור נדלקת בעת בחירת פעולה.

**בורר הטמפרטורה**

השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי לקבוע את הטמפרטורה ואת מצב הגריל.

שימוש	מצב
התנור אינו חם.	מצב כבוי
טמפרטורה ב-°C	50-270
מצב גריל  שטח קטן ומצב גריל  שטח גדול.	1, 2, 3 הגדרות הגריל
מצב 1 = נמוך מצב 2 = בינוני מצב 3 = גבוה	

במהלך חימום התנור, סמל הטמפרטורה נדלק בתצוגה. אם החימום נפסק, הסמל נכבה. במצבי הפעלה מסוימים הוא אינו נדלק.

**לחצנים ותצוגה**

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

שימוש	לחצן
משמש לכיוון הטיימר.	לחצן טיימר
משמש לכיוון השעון, ו- זמן הבישול בתנור ו- שעת הסיום.	לחצן שעון
משמש להפחתת ערכי כוונן.	לחצן מינוס
משמש להפעלה ולכיבוי של נעילת הבטיחות מפני ילדים.	לחצן מפתח
משמש להגדלת ערכי ההגדרה.	לחצן פלוס

**תא התנור**

תאורת התנור ממוקמת בתוך תא התנור. מאוורר הקירור מונע התחממות יתר של התנור.

**תאורת התנור**

התאורה שבתוך תא התנור דולקת במשך כל זמן הפעולה של התנור.

**מאוורר הקירור**

מאוורר הקירור נדלק ונכבה לסירוגין בהתאם לצורך. האוויר החם נפלט מעל לדלת.

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

**זהירות!**

אין לכסות את פתחי האוורור. התנור עלול להתחמם יתר על המידה.

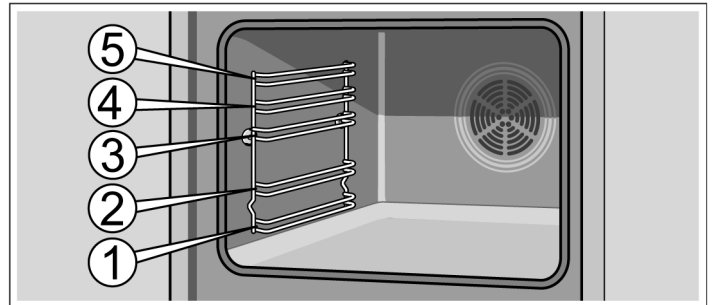
## אביזרי התנור

האביזרים המסופקים עם התנור מתאימים להכנת מנות מזון שונות. יש לוודא שאתם מכניסים את אביזרי התנור לתא התנור בצורה הנכונה.

כמו כן, ישנו מגוון רחב של אביזרים אופציונליים, שבאמצעותם תוכלו לשפר חלק מהמנות האהובות עליכם או פשוט להשתמש בתנור שלכם בצורה נוחה יותר.

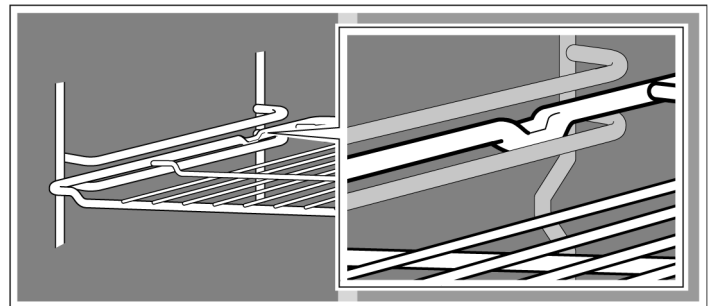
### הכנסת האביזרים

ניתן להכניס את האביזרים לתא התנור ולמקמם בחמישה מפלסים שונים. הקפידו להכניס את האביזרים עד הסוף, כדי שהם לא יגעו בזכוכית הדלת.



ניתן למשוך את האביזרים החוצה כמחצית הדרך עד שהם ננעלים במקומם. כך ניתן להוציא את המזון מהתנור בקלות.

בעת הכנסת האביזרים אל תוך תא התנור, ודאו שהחלק הקעור נמצא בחלק האחורי של תא התנור. ניתן לקבע אותם במקומם אך ורק בצורת הכנסה זו.



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

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

ניתן לרכוש אביזרים שונים ממרכז שירות הלקוחות, מספק מורשה או באופן מקוון. בעת הרכישה יש לציין את מספר ה-HEZ של המוצר.

#### מדף רשת

להנחת כלי בישול, תבניות אפייה, נתחי בשר, מזון צלוי ומזון קפוא.



הכניסו את מדף הרשת כאשר צדו הפתוח פונה לדלת התנור והחלק הקעור מופנה כלפי מטה.

#### מגש אפייה מצופה אמייל

לאפיית עוגות ועוגיות.



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

#### תבנית רב-תכליתית

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



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

### אביזרים אופציונליים

ניתן לרכוש אביזרים אופציונליים שונים ממרכז שירות הלקוחות או מספק מורשה. תוכלו למצוא מגוון רחב של מוצרים מתאימים לתנור שלכם בחוברות שלנו או באתר החברה באינטרנט. זמינות האביזרים האופציונליים ואפשרויות ההזמנה שלהם באינטרנט תלויות במדינה. ניתן למצוא מידע על רכישת אביזרים במסמכי הרכישה.

לא כל אביזר אופציונלי מתאים לכל מכשיר. בעת הרכישה, ציינו תמיד את מספר הזיהוי המלא (מספר E) של המכשיר.

שימוש	מספר HEZ	אביזרים אופציונליים
טוב במיוחד לפיצה, לארוחות קפואות ולעוגות פירות עגולות. ניתן להשתמש במגש הפיצה במקום בתבנית הרב-תכליתית. החליקו את המגש פנימה על-גבי מדף הרשת ופעלו בהתאם להוראות שצוינו בטבלאות.	HEZ317000	מגש פיצה
לצלייה. יש להניח תמיד את מדף רשת הצלייה על התבנית הרב-תכליתית. דבר זה מבטיח שהשומן ומיצי הבשר שמטפטפים יאגרו בתוך התבנית.	HEZ324000	מדף רשת פנימי
משמש במקום מדף רשת הצלייה או כמגן מפני נתזים, המונע מהתנור להתלכלך יתר על המידה. יש להשתמש בתבנית הצלייה יחד עם התבנית הרב-תכליתית בלבד.	HEZ325000	תבנית צלייה
צלייה בתבנית הצלייה: ניתן להשתמש במיקומי המדפים 1, 2 ו-3 בלבד. שימוש בתבנית הצלייה כמגן מפני נתזים: יש להכניס את התבנית הרב-תכליתית יחד עם תבנית הצלייה מתחת למדף הרשת.		
אבן האפייה מושלמת לאפייה של לחמים ביתיים, לחמניות או פיצה עם תחתית פריכה. חממו מראש את אבן האפייה לטמפרטורה המומלצת.	HEZ327000	אבן אפייה
לאפיית עוגות ועוגיות.	HEZ331003	מגש אפייה מצופה אמייל
מקמו את מגש האפייה בתנור כאשר צדו הנטוי פונה כלפי דלת התנור.		

אביזרים אופציונליים	מספר HEZ	שימוש
מגש אפייה מצופה אמייל עם ציפוי טפלון	HEZ331011	מגש האפייה אידאלי לאפיית עוגות ועוגיות. מקמו את מגש האפייה בתנור כאשר צדו הנטוי פונה כלפי דלת התנור.
תבנית רב-תכליתית	HEZ332003	לאפיית עוגות לחות, עוגיות, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים. ניתנת לשימוש גם מתחת למדף הרשת, לשם איסוף שומן או מיצי בשר.
תבנית רב-תכליתית עם ציפוי טפלון	HEZ332011	מקמו את המגש הרב-תכליתי בתנור כאשר צדו הנטוי פונה כלפי דלת התנור. התבנית הרב-תכליתית אידאלית לאפייה של עוגות לחות, מאפים, ארוחות קפואות ונתחי בשר גדולים. מקמו את המגש הרב-תכליתי בתנור כאשר צדו הנטוי פונה כלפי דלת התנור.
מכסה עבור תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד	HEZ333001	המכסה הופך את תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד לתבנית צלייה מקצועית.
תבנית אפייה מקצועית ועמוקה במיוחד עם מדף רשת פנימי	HEZ333003	מתאימה במיוחד להכנה של כמויות מזון גדולות.
מסילת נשלפת		
מסילת מדפים בעלת 3 מפלסים	HEZ338352	המסילות הנשלפות במפלסים 1, 2 ו-3 מאפשרות למשוך החוצה אביזרים מבלי שהם ייטו.
מסילת מדפים בעלת 3 מפלסים - אינה מתאימה למכשירים שמצוידים בשיפוד מסתובב.		
מסילת מדפים בעלת 3 מפלסים עם פונקציית מעצור	HEZ338357	המסילות הנשלפות ננעלות במקומן בנקישה, כך שהן מאפשרות הכנסה קלה של מגשי אפייה.
מסילת מדפים בעלת 3 מפלסים עם פונקציית מעצור אינה מתאימה למכשירים שמצוידים בשיפוד מסתובב.		
מדף רשת	HEZ334000	עבור כלי אפייה, תבניות מתכת לעוגות, צלייה בגריל וארוחות קפואות.
כלי צלייה מזכוכית	HEZ915001	כלי הצלייה מזכוכית מתאים לצלי ולאפייה בקדרה. אידאלי לתוכניות ולצלייה אוטומטית.

## מוצרים שניתן להשיג ממרכז שירות הלקוחות

תוכלו להשיג חומרי ניקוי ותחזוקה וכן אביזרים שונים עבור מכשיר החשמל שברשותכם ממרכז שירות הלקוחות, ממשווקים מורשים (במדינות מסוימות) או ברשת האינטרנט באמצעות החנות המקוונת. בעת הרכישה יש לציין את המספר הקטלוגי של המוצר.

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

## לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה

בפרק זה מתוארות הפעולות שיש לבצע לפני השימוש הראשון בתנור או בכירת הגז לשם הכנת אוכל. ראשית, יש לקרוא את הפרק **הוראות בטיחות**.

### כיוון השעון

לאחר חיבור התנור, הסמל ⌚ ושלושה אפסים יידלקו בתצוגה. כווננו את השעון.


לחצו על הלחצן ⏸.


השעה 12:00 מופיעה בתצוגה והסמל ⌚ מהבהב.

שנו את השעה באמצעות הלחצן + או -.

כעבור שניות אחדות, השעה שכיוונתם תישמר.

### חימום התנור

כדי להעלים את הריח שנוצר בעת ההפעלה הראשונה של תנור חדש, חממו את התנור לראשונה כאשר הוא ריק ודלתו סגורה. לצורך כך יש לחמם את התנור במשך שעה אחת במצב  חימום עליון/תחתון בטמפרטורה של 240°C. ודאו שלא נשארו שאריות של האריזה בתא התנור.

1. כווננו את בורר התוכניות למצב  חימום עליון/תחתון.

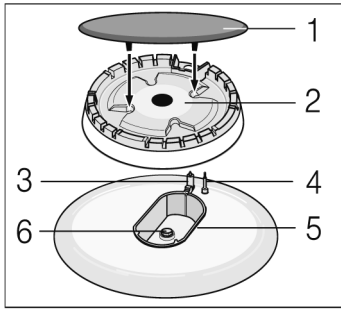
2. השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי לכוון טמפרטורה של 240°C.

כעבור שעה כבו את התנור. סובבו את בורר התוכניות ובורר הטמפרטורה למצב "כבוי".

### ניקוי האביזרים

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

## ניקוי מתקדם של פיית המבער וכיסוי



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

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

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

## מחבתות מתאימות

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

\* אפשרות (עבור דגמים עם גוף חימום חשמלי)

\*\* אפשרות (עבור דגמים עם מבער ווק)

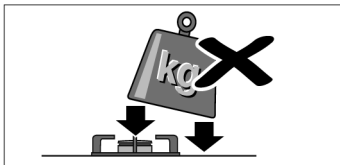
## הוראות לשימוש בטיחותי

העצות הבאות מיועדות לסייע לכם לחסוך באנרגיה ולמנוע נזקים למחבת:

השתמשו במחבת בגודל מתאים למבער.

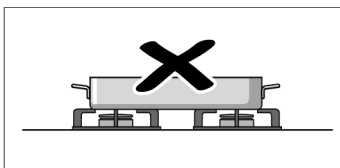
יש להניח מחבתות על הכיריים בזהירות.

אין להלום בכיריים או להניח עליהם משקל חריג.

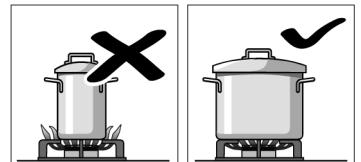


אין להשתמש בשני מבערים או מקורות חום לחימום של מחבת אחת.

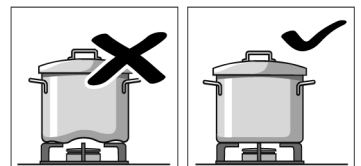
אין להשתמש במחבתות גריל, קדירות חרס וכו' לזמן ממושך בעוצמה המרבית.



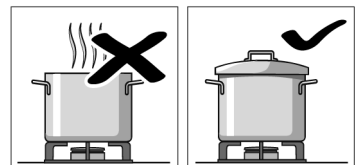
אין להשתמש במחבתות קטנות על מבערים גדולים. אסור שהלהבה תיגע בצדי המחבת.



אין להשתמש במחבתות פגומות, שאינן יושבות באופן ישר על הכירה. המחבתות עלולות להתהפך.

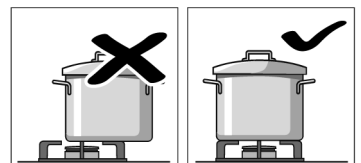


יש להשתמש רק במחבתות עם בסיס ישר ועבה.

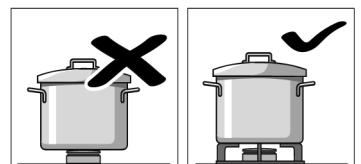


אין לבשל מבלי להשתמש במכסה, ויש לוודא שהמכסה ממוקם בצורה נכונה. הדבר גורם לבזבז אנרגיה.

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



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



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

## השימוש בכיריים

הכיריים מצוידים במבערי גז. המידע להלן מתאר את אופן הצתת מבערי הגז וקביעת גודל הלהבה.

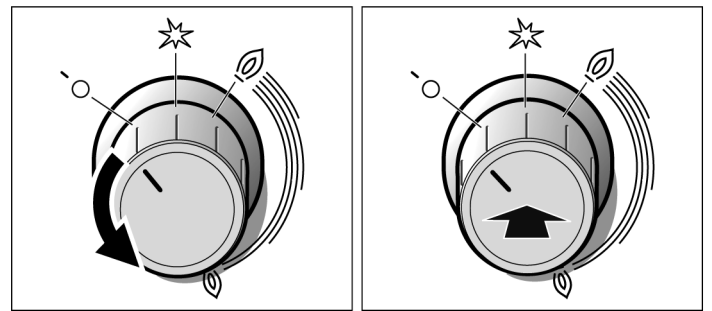
### הצתת מבערי הגז

הניחו תמיד את כיסוי המבער בדיוק מעל פיית המבער. פתחי כיסוי המבער יישארו פנויים תמיד. כל החלקים חייבים להיות יבשים.

1. פתחו את הכיסוי העליון. הכיסוי העליון חייב להישאר פתוח בכל מהלך פעולת התנור.

2. סובבו את הכפתור של המבער המבוקש נגד כיוון השעון למצב ההצתה \*.

3. לחצו לחיצה ארוכה על הלחצן במשך 1-3 שניות. מבער הגז ניצת.



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

4. קבעו את גודל הלהבה המבוקש. בין המצב כבוי ו המצב הלהבה אינה יציבה. לכן יש לבחור תמיד במצב בין להבה גדולה וקטנה.

5. אם הלהבה נכבית שוב, חזרו על התהליך החל משלב 2.

6. לסיום תהליך הבישול: סובבו את כפתור המבער בכיוון השעון למצב כבוי.

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

### ⚠️ זהירות!

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

### מבער הגז אינו ניצת

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

### טבלה - בישול

בחרו בגודל סיר מתאים לגודל המבער. בסיס המחבת או הסיר צריכים להיות באותו קוטר של המבער.

זמן הבישול תלוי בסוג המזון, במשקלו ובאיכותו. כך שייטכנו סטיות. אתם בעצמכם יכולים להיות השופטים הטובים ביותר בנוגע לזמן הבישול האופטימלי.

מינרלים וויטמינים נהרסים במהירות במהלך בישול. לכן, יש להשתמש במעט מים בלבד. הדבר יסייע לכם לשמור על הוויטמינים והמינרלים. בחר בזמני בישול קצרים, כדי שהירקות יישארו קשיחים ומלאים בערכים תזונתיים.

דוגמה	סוג המאכל	מבער	הגדרת חימום
המסה	שוקולד, חמאה, מרגרינה	מבער חסכוני	להבה קטנה
חימום	ציר, ירקות משומרים	מבער רגיל	להבה קטנה
חימום ושמירה על חום	מרקים	מבער חסכוני	להבה קטנה
טיגון קל*	דגים	מבער רגיל	בין להבה גדולה לקטנה
טיגון קל*	תפוחי אדמה וירקות שונים, בשר	מבער רגיל	בין להבה גדולה לקטנה
בישול*	אורז, ירקות, מנות בשר (עם רטבים)	מבער רגיל	להבה גדולה
טיגון**	פנקייקס, תפוחי אדמה, שניצל, חטיף דג	מבער ווק	בין להבה גדולה לקטנה

\* בעת שימוש בסיר עם מכסה, הנמך את הלהבה ברגע שהסיר מגיע לנקודת הרתיחה.  
\*\* לטיגון על מבער ווק, מומלץ להשתמש בווק.

## השימוש בתנור

1. השתמשו בבורר התוכניות כדי לבחור את סוג החימום הדרוש.

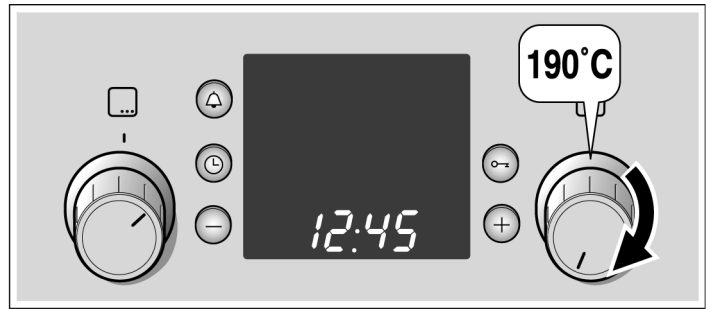


קיימות אפשרויות רבות לקביעת הגדרות התנור. בפרק זה נסביר כיצד תוכלו לבחור במצבי החימום והטמפרטורה הרצויים או במצבי הצלייה השונים בגריל. ניתן לבחור את משך זמן הבישול ואת זמן הסיום של הבישול בתנור.

### סוגי חימום וטמפרטורה

הדוגמה המוצגת באיור: 190°C, חימום עליון/תחתון.

2. השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי לק™ בוע את הטמפרטורה או כדי לקבוע את ההגדרות עבור הגריל.



התנור מתחמם.

**כיבוי התנור**

סובבו את בורר התוכניות למצב "כבוי".

**שינוי ההגדרות**

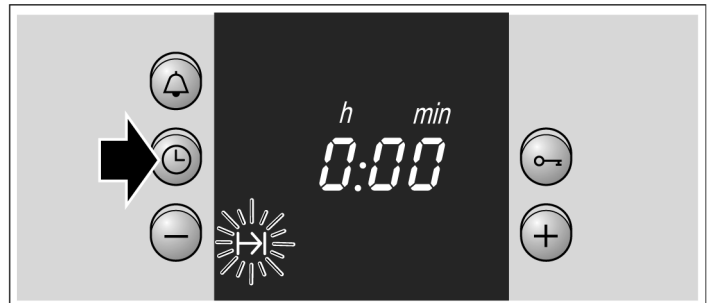
ניתן לבצע בכל עת שינויים בסוג החימום ובטמפרטורה או בהגדרות הצלייה של הגריל על-ידי שימוש בכפתורי ההפעלה המתאימים.

**כיבוי אוטומטי של התנור**

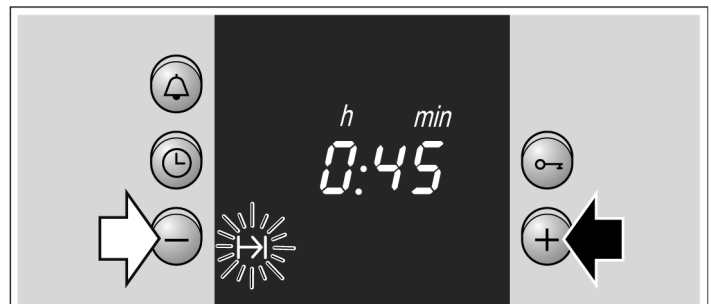
קבעו את זמן הבישול של ארוחתכם.

הדוגמה המוצגת באיור: מצב  חימום עליון/תחתון, 190°C ומשך זמן בישול של 45 דקות.

1. השתמשו בבורר התוכניות כדי לקבוע את סוג החימום המבוקש.
2. השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי להגדיר את הטמפרטורה או כדי לקבוע את ההגדרות עבור הגריל.
3. לחצו על לחצן השעון לחצו על לחצן השעון למהבהב. סמל זמן הבישול → מהבהב.



4. השתמשו בלחצן + או בלחצן - כדי לקבוע את משך זמן הבישול. ערך ברירת המחדל ללחצן + הוא 30 דקות. ערך ברירת המחדל ללחצן - הוא 10 דקות.



**משך הבישול שהוגדר חלף**

יישמע צליל. התנור נכבה. לחצו פעמיים על לחצן וכבו את בורר התוכניות.

**שינוי ההגדרות**

לחצו על לחצן השעון שנו את משך הבישול באמצעות הלחצן + או -.

**ביטול ההגדרה**

לחצו על לחצן השעון לחצו על הלחצן - עד שהמספר אפס מוצג בתצוגה. כבו את בורר התוכניות.

**קביעת זמן בישול כאשר השעון נסתר**

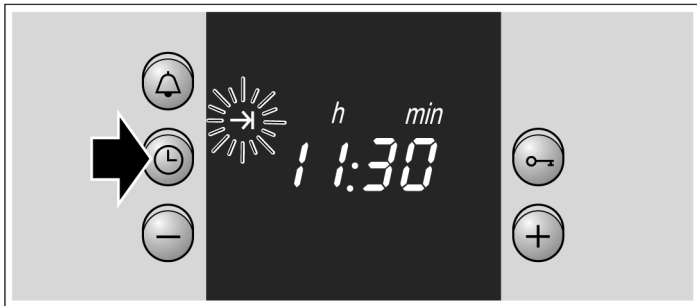
לחצו פעמיים על לחצן השעון וקבעו את הזמן כמתואר בסעיף 4.

**כיבוי והפעלה אוטומטיים של התנור**

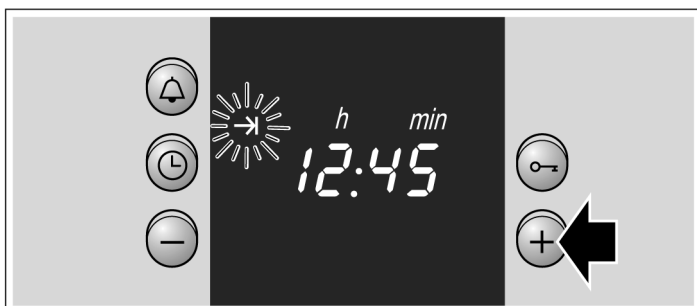
זכרו: אין להשאיר מזון שעשוי להתקלקל בקלות בתא התנור למשך זמן רב מדי.

הדוגמה המוצגת באיור: ההגדרה עבור מצב  חימום עליון/תחתון וטמפרטורה של 190°C. השעה 10:45. בישול הארוחה אורך 45 דקות והיא אמורה להיות מוכנה בשעה 12:45.

1. השתמשו בבורר התוכניות כדי לקבוע את סוג החימום המבוקש.
2. השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי להגדיר את הטמפרטורה או כדי לקבוע את ההגדרות עבור הגריל.
3. לחצו על לחצן השעון .
4. השתמשו בלחצן + או בלחצן - כדי לקבוע את משך זמן הבישול.
5. לחצו שוב ושוב על לחצן השעון עד שסמל הסיום → מהבהב. ניתן לראות בתצוגה מתי הארוחה תהיה מוכנה.



6. השתמשו בלחצן + כדי לקבוע זמן סיום מאוחר יותר. השינוי מוחל לאחר שניות אחדות. זמן הסיום מופיע בתצוגת השעון עד שהתנור מתחיל את פעולתו.



**משך הבישול שנקבע חלף**

יישמע צליל. התנור נכבה. לחצו פעמיים על לחצן וכבו את בורר התוכניות.

הערה: ניתן לבצע שינויים כל עוד הסמל מהבהב. כשהסמל נדלק, ההגדרה מוחלת.

## חימום מהיר

מצב החימום המהיר מאפשר לתנור להגיע במהירות רבה במיוחד לטמפרטורה שנקבעה לו.

השתמשו במצב החימום המהיר כאשר אתם בוחרים בטמפרטורה של מעל ל-100°C.

כדי להבטיח בישול אחיד, אין להניח את התבשיל בתא התנור לפני הסיום של שלב החימום המהיר.

1. כווננו את בורר התוכניות ל-**חימום**.


2. סובבו את בורר הטמפרטורה כדי להגדיר את הטמפרטורה הרצויה.

הסמל  נדלק בתצוגה. התנור יתחיל להתחמם.

### שלב החימום המהיר הסתיים.


הסמל  נכבה בתצוגה. הניחו את התבשיל בחלל התנור ובחרו את סוג החימום הרצוי.

## כיוון השעון


כשמחברים את המכשיר בפעם הראשונה או לאחר הפסקת חשמל, הסמל  מהבהב בתצוגה יחד עם שלושה אפסים. כווננו את השעון. בורר התוכניות חייב להיות כבוי.

### תהליך כווננו

1. לחצו על לחצן השעון . השעה 12.00 מופיעה בתצוגה והסמל  מהבהב.

2. שנו את השעה באמצעות הלחצן + או -. השינוי יישמר כעבור שניות אחדות. הסמל  נכבה.



### שינוי משעון קיץ לשעון חורף, לדוגמה

לחצו פעמיים על לחצן השעון  ושנו את השעה באמצעות הלחצן + או -.


## כיוון הטיימר

ניתן להשתמש בטיימר מטבח רגיל. הטיימר פועל בנפרד מהתנור. לטיימר יש אות מיוחד. משמעות הדבר היא שניתן להבחין בין סיום זמן הטיימר לסיום זמן הבישול. ניתן לכוונן את הטיימר גם כשנעילת הבטיחות מפני ילדים פעילה.

### תהליך הכיוון

1. לחצו על לחצן הטיימר . הסמל  מהבהב.


2. שנו את משך הטיימר באמצעות הלחצן - או +. ערך ברירת המחדל של הלחצן + = 10 דקות  
ערך ברירת המחדל של הלחצן - = 5 דקות

הטיימר מתחיל לאחר שניות אחדות. הסמל  נדלק בתצוגה. ניתן לראות את הטיימר סופר לאחור.

### לאחר שמשך הזמן שהוגדר חלף

יישמע צליל. לחצו על לחצן הטיימר . הטיימר נכבה.


### שינוי משך הזמן של הטיימר

לחצו על לחצן הטיימר . שנו את משך הזמן באמצעות הלחצן + או -.

### ביטול ההגדרה

לחצו על לחצן הטיימר . לחצו על הלחצן - עד שהמספר אפס מוצג בתצוגה.

### הטיימר זמן הבישול סופרים לאחור בזמנית

שני הסמלים נדלקים. ניתן לראות הטיימר סופר לאחור בתצוגה. הצגת זמן הבישול שנוטר  $\rightarrow$  זמן סיום הבישול  $\rightarrow$  או השעון  $\rightarrow$ : לחצו שוב ושוב על לחצן השעון  עד שהסמל המתאים מופיע. הערך שאותו אתם בודקים מופיע לשניות אחדות בתצוגה.



## נעילת בטיחות בפני ילדים

### תנור

התנור מצויד בנעילת בטיחות בפני ילדים המונעת מילדים להפעיל בטעות את התנור.

### הפעלת נעילת הבטיחות בפני ילדים וביטולה

בורר התוכניות חייב להיות כבוי.

להפעלה: לחצו לחיצה ממושכת על לחצן המפתח  עד שהסמל  מופיע בתצוגה. יש לחוץ במשך כ-4 שניות.

לביטול: לחצו לחיצה ממושכת על לחצן המפתח  עד שהסמל  נכבה.

### הערות

- ניתן לכוונן את הטיימר והשעון בכל עת.
- אם נעילת הבטיחות מפני ילדים פעילה, היא מבוטלת לאחר הספקת חשמל.



# תחזוקה וניקוי

אם שחררתם את צירי הכיסוי משתחררים, שימו לב לאותיות שמסומנות עליהם. יש להרכיב את הצירים שמסומנים באות R בצד ימין ואת הצירים שמסומנים באות L בצד שמאל.

לאחר הניקוי, הרכיבו מחדש את הכיסוי העליון בסדר הופכי.

יש לסגור את הכיסוי העליון רק לאחר שהמבערים התקררו.

## תכשירי ניקוי

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

### בעת ניקוי הכיריים אין להשתמש בחומרים הבאים:

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

### בעת ניקוי התנור אין להשתמש בחומרים הבאים:

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

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

## הערות

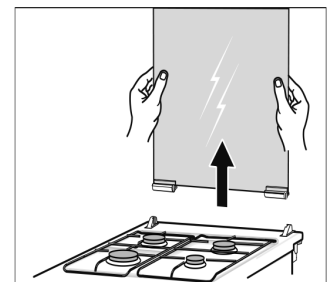
- הבדלים קלים בצבעי חזית המכשיר נגרמים כתוצאה משימוש בחומרי ייצור שונים, כמו זכוכית, פלסטיק ומתכת.
- הצללים שמופיעים לעתים על זכוכית דלת התנור ונראים כמו פסים, הם השתקפויות שנוצרות על-ידי תאורת התנור.
- אביזרי אמיל נאפים בטמפרטורות גבוהות מאוד. הדבר עלול לגרום להבדלים קלים בצבע. זוהי תופעה רגילה שאינה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

## כיסוי זכוכית עליון

לפני פתיחה הכיסוי העליון, יש להסיר לכלוך באמצעות מטלית.

במידת האפשר, השתמשו בחומר לניקוי זכוכית.

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



## חזית פלדת אל-חלד

נגבו את המכשיר במים רבים ומעט נזל ניקוי. נגבו תמיד במקביל למרקם הטבעי. אחרת, הדבר עלול לשרוט את פני השטח. יבשו באמצעות מטלית רכה. יש להסיר מיד כתמים שנוצרו כתוצאה מאבנית, משומן, מעמילן ומחלבון (חלבון ביצה למשל). אין להשתמש בחומרים שורטים, בספוגיות קרצוף או במטליות ניקוי גסות. ניתן להבריך את חזית פלדת האל-חלד בעזרת חומר טיפול מיוחד. פעלו על-פי הוראות היצרן. ניתן לרכוש את חומר הניקוי המיוחד לפלדת אל-חלד במרכז שירות הלקוחות או מסוכן מורשה.

## משטחים מצופים אמיל ומשטחים מצופים לכה

נגבו באמצעות נזל ניקוי ומטלית לכה. יבשו באמצעות מטלית רכה.

## מבערים ורשת ברזל של מבערי הגז

אין לנקות במדיח כלים. הסירו את מדף הרשת ונקו בעזרת ספוג, נזל ניקוי ומעט מים חמים. הסירו את פיית המבער וכיסויו. נקו בעזרת ספוג ומעט מים חמים ונזל ניקוי. ודאו שפתחי הגז של פיית המבערים נקיים ולא חסומים. הברישו את המצתים בעזרת מברשת קטנה ורכה. מבערי הגז פועלים רק אם המצתים נקיים. הסירו משקעי מזון מתושבות המבערים בעזרת מעט מים ומטלית לכה. יש להשתמש במעט מים בלבד. אסור שמים יחדרו למכשיר. ודאו שפתחי הפיות אינם נחסמים או נפגמים בעת הניקוי. לאחר הניקוי, ייבשו את כל החלקים ומקמו את המבער בצורה מדויקת על פיית המבער. אם החלקים אינם ממוקמים כהלכה, יהיה קשה יותר להצית את המבער. כיסוי המבער מצופים באמייל שחור. עקב הטמפרטורות הגבוהות, עשויים לחול שינויים בצבעם. הדבר אינו פוגע בתפקוד של המבער. החזירו את מדף הרשת למקומו בתנור.

## כיריים חשמליים (אופציונלי)

נקו באמצעות הצד הקשיח של ספוג קרצוף ובעזרת נזל קרצוף. לאחר הניקוי, הדליקו את הכיריים לזמן קצר כדי לייבש אותם. כיריים חשמליים רטובים עלולים להחליד לאורך זמן. לאחר מכן, השתמשו במוצר טיפול. יש להסיר תמיד נתזי נזלים ומשקעי מזון באופן מיידי.

## טבעת מתכת של כיריים חשמלי (אופציונלי)

טבעת המתכת עלולה לשנות את צבעה לאורך זמן. עם זאת, ניתן לשחזר את צבעה המקורי. נקו את הטבעת באמצעות הצד הקשיח של ספוג קרצוף ובעזרת נזל קרצוף. אין לגעת במשטחים הסמוכים. הדבר עלול לגרום להם נזק.

## כפתורים

נגבו באמצעות נזל ניקוי ומטלית לכה. יבשו באמצעות מטלית רכה.

## דלת זכוכית

ניתן לניקוי באמצעות חומר לניקוי זכוכית. אין להשתמש בחומרי ניקוי שורטים או בעצמים מתכתיים חדים. הדבר עלול לגרום שריטות או נזקים ללוח הזכוכית.

## אטם

נקו באמצעות מטלית לכה. יבשו באמצעות מטלית רכה.

הרצפה, התקרה והדפנות נקו במים חמים ובתמיסת חומץ. לכלוך רב: יש להשתמש בחומרי ניקוי תנורים רק כאשר התנור קר. אין להשתמש לניקוי הדופן האחורי. הצדיות של התנור

כיסוי הזכוכית של התאורה נגבו באמצעות נוזל ניקוי ומטלית לחה. יבשו באמצעות מטלית רכה.

## בתא התנור

**אביזרים** טבלו במי סבון חמים. נקו במברשת או בספוג.

**מגש אפייה מאלומיניום (אופציונלי)** אין לנקות במדיח כלים. אין להשתמש בחומר ניקוי לתנורים. כדי להימנע משריטות, אין לגעת במשטחי המתכת בסכין או בעצם חד דומה. נקו בצורה אופקית במעט נוזל ניקוי ומטלית לחה לניקוי זכוכית או במטלית מיקרופיבר. יבשו באמצעות מטלית רכה. אין להשתמש בחומרים שורטים, בספוגיות קרצוף או במטליות ניקוי גסות. הם עלולים לשרוט את מגש האפייה

**נעילת בטיחות בפני ילדים (אופציונלי)** אם דלת התנור מצוידת בנעילת בטיחות מפני ילדים, יש להסירה לפני הניקוי. טבלו את כל חלקי הפלסטיק במי סבון חמים ורחצו באמצעות ספוג. יבשו באמצעות מטלית רכה. במקרה של לכלוך קשה, נעילת הבטיחות מפני ילדים לא תפעל כראוי.

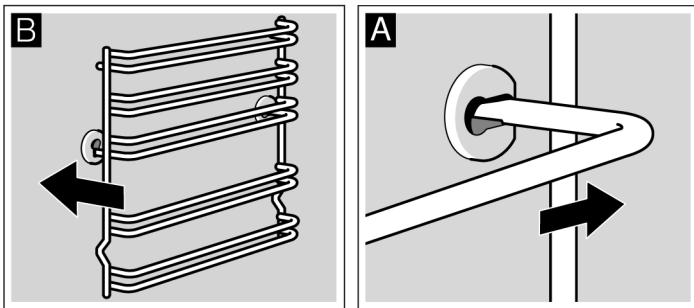
**מגירת מסד (אופציונלי)** נגבו באמצעות נוזל ניקוי ומטלית לחה. יבשו באמצעות מטלית רכה.

**אביזרים** טבלו במי סבון חמים. נקו במברשת או בספוג.

נקו את המסילה בתכשיר ניקוי וספוג. השתמשו במברשת לצורך ניקוי משקעים עם לכלוך קשה להסרה.

### הרכבת המסילות

- ראשית, השחילו את המסילה אל תוך התושבת האחורית ודחפו אותה קלות לאחור (איור A).
- לאחר מכן, הכניסו את המסילה לתוך התושבת הקדמית (איור B).

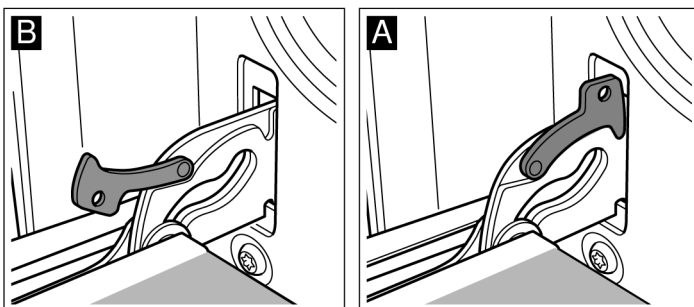


המסילות מתאימות הן לצד הימני והן לצד השמאלי. יש לוודא שמפלסים מספר 1 ו-2 נמצאים מתחת למפלסים מספר 3, 4 ו-5, כפי שמוצג באיור B.

### הסרת דלת התנור והתקנתה

ניתן להסיר את הדלת של התנור לצורך ניקוי או לצורך פירוק לוחות הזכוכית שלה.

לכל אחד מצירי הדלת יש ידיית נעילה. כאשר ידיית הנעילה סגורות (איור A), דלת התנור מאובטחת במקומה. לא ניתן לנתק אותה. כאשר ידיית הנעילה פתוחות כדי לאפשר את הסרת דלת התנור (איור B), הצירים נעולים. לא ניתן לסגור אותם.



### ⚠ סכנת פציעה!

כאשר הצירים אינם נעולים, הם נטריקים בעוצמה גדולה. יש לוודא תמיד שתפסני הנעילה סגורים לחלוטין או לחלופין, בעת הסרה של הדלת, פתוחים לחלוטין.

### ניקוי המשטחים בעלי מנגנון הניקוי העצמי בתוך תא התנור

הדופן האחורית ותא התנור מצופים בשכבה קרמית נקבובית ביותר. בזמן פעולת התנור, ציפוי מיוחד זה סופג ומפרק את הנתזים שמקורם בבשר צלוי או במאפים. ככל שהטמפרטורה בתנור גבוהה יותר, וככל שזמן הפעולה שלו ממושך יותר, כך התוצאה תהיה טובה יותר.

אם הנתזים עדיין נראים לעין, גם לאחר שימוש חוזר בתנור, יש לבצע את הפעולות הבאות:

- יש לנקות היטב את תקרת תא התנור, את רצפת תא התנור ואת הדפנות הצדדיות בתא התנור.
- כוונו אוויר חם 3D.
- יש לחמם את התנור למשך כשעתיים בטמפרטורה המרבית שלו, כאשר הוא ריק ודלתו סגורה.

הציפוי הקרמי יתחדש מעצמו. לאחר שתא התנור התקרר, ניתן להסיר את המשקעים הלבנים או החומים במים וספוג רך.

הופעת שינויים קלים בצבע הציפוי לא תפגום ביכולת הניקוי האוטומטית שלו.

### זהירות!

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

### ניקוי רצפת תא התנור, הדפנות הצדדיות והתקרה

יש להשתמש במטלית כלים ומי סבון חמים או בתמיסת חומץ.

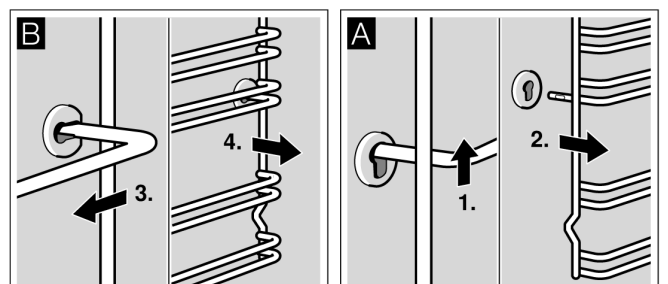
אם קיימים משקעי לכלוך קשים להסרה, יש להשתמש בספוגיות קרצוף מפלדת אל-חלד או בתכשיר ניקוי לתנורים. השתמשו בהם אך ורק כאשר תא התנור קר. לעולם אין להשתמש בספוגיות קרצוף או בתכשירי ניקוי לתנורים על גבי המשטחים המתנקים מעצמם.

### הסרת המסילות והרכבתן

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

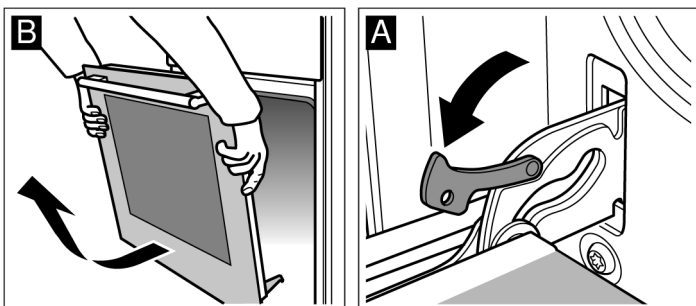
### הסרת המסילות

- הרימו את החלק הקדמי של המסילה.
- שחררו את המסילה (איור A).
- לאחר מכן, משכו את כל המסילה אליכם.
- הסירו אותה (איור B).



## הסרת הדלת

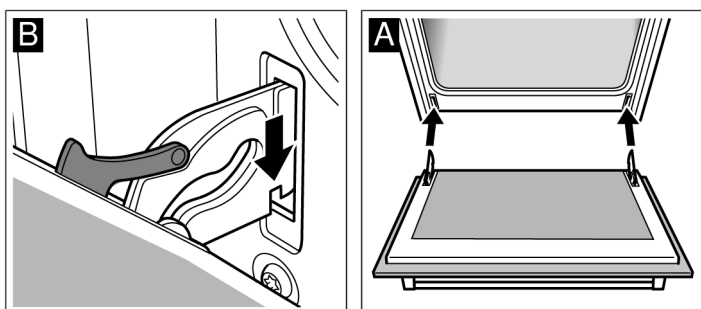
1. פתחו את דלת התנור עד הסוף.
2. קפלו מעלה את שתי ידיות הנעילה בצד שמאל ובצד ימין (איור A).
3. סגרו את דלת התנור עד למעצור. אחזו בדלת התנור בשתי ידיים, מצד שמאל ומצד ימין. סגרו מעט יותר את דלת התנור ומשכו אותה החוצה (איור B).



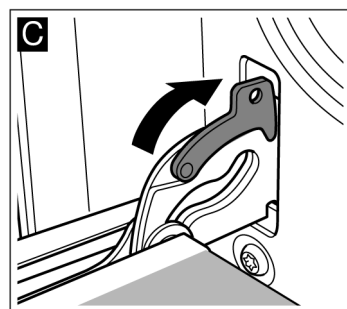
## התקנת הדלת

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

1. בעת התקנת דלת התנור, יש לוודא ששני הצירים הוכנסו בצורה ישרה אל הפתח (איור A).
2. המגרעות בצירים חייבות להתאים למקומן בשני הצדדים (איור B).



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



## ⚠ סכנת פציעה!

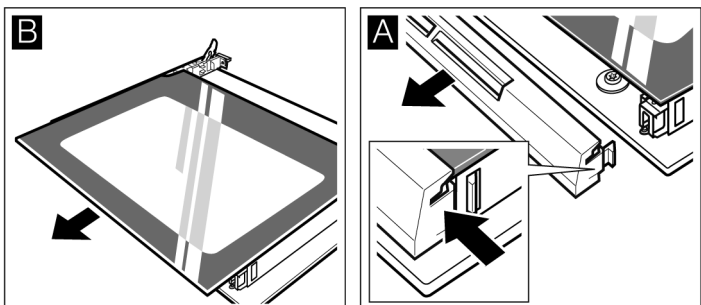
אם דלת התנור מתנתקת בטעות או שהציר נטרק, אל תנסו לתפוס את הציר. פנו למרכז שירות הלקוחות.

## הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם

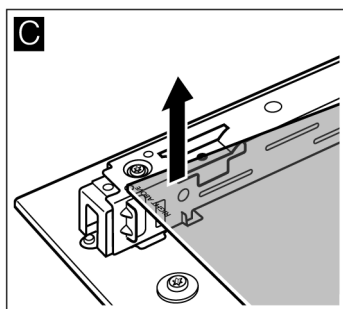
ניתן להסיר את לוחות הזכוכית של דלת התנור כדי להקל עליכם את הניקוי.

### הסרה

1. הסירו את דלת התנור והניחו אותה על יריעת בד כאשר הידית פונה כלפי מטה.
2. הסירו את הכיסוי בחלק העליון של דלת התנור. לחצו פנימה באמצעות אצבעותיכם את הלשוניות בצד שמאל וימין (איור A).
3. הרימו את לוח הזכוכית העליון ומשכו אותו החוצה (איור B).



4. הרימו את לוח הזכוכית ומשכו אותו החוצה (איור C).



נקו את הלוחות באמצעות תכשיר ניקוי לזכוכית ומטלית רכה.

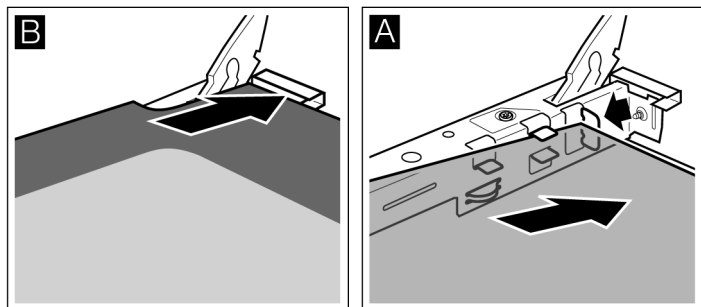
### ⚠ סכנת פציעה!

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

### התקנה

בעת ההתקנה, ודאו שהכיתוב "top right" פונה עם הפנים מטה בחלק התחתון משמאל.

1. הכניסו את לוח הזכוכית בזווית לכיוון הצד האחורי של התנור (איור A).
2. הכניסו את לוח הזכוכית העליון בזווית כלפי החלק האחורי של המסגרת אל מקומו בתושבות. על המשטח החלק לפנות כלפי חוץ. (איור B).



3. החזירו את הכיסוי למקומו ולחצו עליו.

4. התקינו את דלת התנור.

אין להשתמש בתנור עד שכל הלוחות הותקנו חזרה למקומם.

## פתרון בעיות

במרבית המקרים יש לתקלות הסבר פשוט מאוד. עיינו בטבלה לפני שתתקשרו אל מרכז שירות הלקוחות. ייתכן שתוכלו לפתור את הבעיה בעצמכם.

### טבלה לפתרון תקלות

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

#### ⚠ סכנת התחשמלות!

תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה. תיקונים חייבים להתבצע אך ורק על-ידי טכנאים מורשים מטעם מרכז שירות הלקוחות שלנו.

בעיה	גורם אפשרי	פתרון/מידע
התנור אינו פועל.	תקלה במפסק הזרם הביטו בתיבת הנתיכים ובדקו אם בלוח החשמל.	מפסק הזרם תקין.
	הפסקת חשמל	בדקו אם תאורת המטבח או מכשירי חשמל אחרים פועלים.
השעון מהבהב בתצוגה.	הפסקת חשמל	אפסו את השעון.
התנור אינו מתחמם. הצטברות של אבק על גבי המגעים.	הצטברות של אבק	סובבו את כפתורי הבקרה מספר פעמים הלוך ושוב.
מבער הגז אינו ניצת הפסקת חשמל או מצתים לחים.	הדליקו את מבערי הגז בעזרת מצית גז או גפרור.	

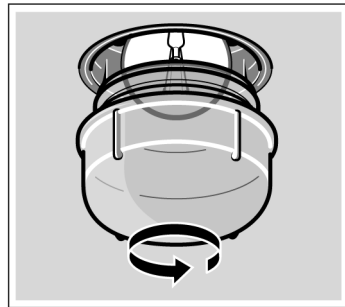
### החלפת הנורה בתקרת תא התנור

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

#### ⚠ סכנת התחשמלות!

הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים.

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



- שחררו את הנורה והחליפו אותה בנורה מאותו הסוג.
- הבריגו מחדש את כיסוי הזכוכית.
- הוציאו את מגבת המטבח והרימו את מפסק הזרם.

#### כיסוי הזכוכית

עליכם להחליף את כיסוי הזכוכית כאשר הוא פגום. ניתן לרכוש כיסויי זכוכית מתאימים ממרכז שירות הלקוחות. ציינו את מספר E ומספר FD של המכשיר שלכם.

## שירות לקוחות

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

#### הזמנה של טכנאי שירות וייעוץ לגבי המוצר

0844 8928979 GB

Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute.

A call set-up fee of up to 6 pence may apply

2655 01450 IE

אתם יכולים לסמוך על מומחיותו של היצרן, ולהיות סמוכים ובטוחים כי התיקון יבוצע על-ידי טכנאי שירות מוסמכים באמצעות חלקי חילוף מקוריים שמיועדים למכשיר החשמל שלכם.

#### מספר E ומספר FD

בעת פנייה אלינו, ציינו את מספר המכשיר שלכם (מספר E) ואת מספר הייצור (מספר FD), כדי שנוכל לספק לכם את כל המידע הרלוונטי עבורכם. לוח הדירוג הכולל מספרים אלה נמצא בצד דלת התנור. אנו ממליצים לכם לרשום את המספרים האלה ואת מספר הטלפון של שירות הלקוחות בטבלה שלהלן, כדי לחסוך זמן בעת הצורך.

מספר FD

מספר E

☎ שירות לקוחות

שימו לב שיידרש תשלום עבור ביקור של טכנאי השירות בביתכם במקרה של תקלה במכשיר, גם בזמן תקופת האחריות על המכשיר.

פרטי הקישור של כל המדינות מופיעים ברשימת מרכזי שירות המצורפת.

# עצות לחיסכון באנרגיה ולשמירה על איכות הסביבה

## חיסכון בגז בעת שימוש בכיריים

- השתמשו תמיד בסיר בגודל מתאים למזון. סיר גדול יותר ומלא פחות דורש אנרגיה רבה.
- כסו תמיד את הסיר במכסה מתאים.
- חשוב שיהיה תמיד מגע בין להבת הגז לבסיס הסיר.

## השלכה ידידותית לסביבה

השליכו את חומרי האריזה באופן ידידותי לסביבה.

מכשיר זה מסומן בהתאם לתקנה האירופית 2012/19/EU בנוגע למכשירי חשמל ואלקטרוניקה משומשים (פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני - WEEE). ההנחיה מגדירה את מסגרת פעולות החזרה והמיחזור של מוצרי חשמל משומשים, כפי שתקפה בכל האיחוד האירופי.



בסעיף זה תוכלו למצוא עצות מועילות לחיסכון באנרגיה בעת אפייה הווצלייה בתנור ובעת בישול על הכיריים, וכן כיצד להשליך את המכשיר שלכם בצורה נאותה.

## חיסכון בחשמל בעת שימוש בתנור

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

## מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו

כאן תמצאו מבחר תבשילים ואת ההגדרות המיטביות עבורם. אנו נציג בפניכם את סוג החימום הרצוי ואת הטמפרטורה המומלצת ביותר עבור התבשיל המסוים. תוכלו למצוא מידע בנוגע לאביזרים המתאימים ולמפלס שבו יש למקם את המזון. בנוסף תוכלו לקבל עצות בנוגע לכלי בישול ולשיטות ההכנה השונות.

### הערות

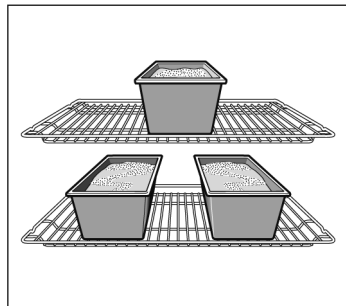
- הערכים שמצוינים בטבלאות מתייחסים להכנסת כלי הבישול אל תוך תא התנור כאשר התנור קר וריק.
- יש לבצע חימום מקדים של התנור אך ורק כאשר הדבר מצוין באופן מפורש בטבלה. אל תניחו נייר אפייה על גבי האביזרים, אלא אך ורק לאחר שהם עברו חימום מקדים.
- הזמנים שמצוינים בטבלאות משמשים כקו מנחה בלבד. הם עשויים להשתנות בהתאם לאיכות המזון ולהרכבו.
- יש להשתמש באביזרים שסופקו עם התנור. ניתן לרכוש אביזרים נוספים דרך מרכז שירות הלקוחות או אצל הספקים המורשים.
- לפני השימוש בתנור דאגו להוציא מתוך תא התנור את כל האביזרים וכלי הבישול שנמצאים בתוכו.
- הקפידו להשתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאה של אביזרים או כלי בישול חמים מתוך תא התנור.

- תבנית רב-תכליתית: מפלס 3
- מגש אפייה: מפלס 1

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

הטבלאות שמובאות להלן מציגות מספר הצעות עבור התבשילים שלכם.

כאשר אתם אופים בשלוש תבניות עוגה או תבניות מוארכות במקביל, הניחו אותן על גבי מדפי הרשת כפי שמודגם באיור.



### תבניות אפייה

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה כהות שעשויות מתכת.

זמני האפייה עשויים להתארך בעת שימוש בתבניות בעלות צבע בהיר שעשויות ממתכת דקה או בכלי זכוכית, והדבר יגרום לכך שהעוגות לא ישימו בצורה אחידה.

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

### טבלאות

הטבלאות מכילות מידע לגבי סוגי החימום המומלצים באפיית הסוגים השונים של עוגות ומאפים. הטמפרטורה ומשך זמן האפייה תלויים בכמות הבליילה ובהרכבה. לכן התחומים המומלצים של הטמפרטורות מוצגים בטבלאות. מומלץ לאפות בטמפרטורה נמוכה, מכיוון שהדבר יאפשר למאפה להשחים בצורה אחידה יותר. במידת הצורך, תוכלו להעלות את הטמפרטורה בפעם הבאה.

אם תחממו את התנור מראש, זמן האפייה יתקצר ב-5 עד 10.

לקבלת מידע נוסף ניתן לעיין בפרק עצות לאפייה שמובא לאחר הטבלאות.

## עוגות ומאפים

### אפייה במפלס אחד

לאפיית עוגות, מומלץ להשתמש במצב חימום עליון/תחתון.

בעת אפייה במצב אוויר חם 3D, השתמשו עבור האביזרים בגובה מדפים כפי שמצוין להלן:

- עוגות בתבנית: מפלס 2
- עוגות במגש: מפלס 3

### אפייה בשני מפלסים או יותר במקביל

השתמשו במצב אוויר חם 3D.

גובה המדפים בעת אפייה בשני מפלסים במקביל:

- תבנית רב-תכליתית: מפלס 3
- מגש אפייה: מפלס 1

גובה המדפים בעת אפייה בשלושה מפלסים במקביל:

- מגש אפייה: מפלס 5

עוגות בתבנית	תבנית	מפלוס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך הבישול בדקות
עוגת ספוג, פשוטה	תבנית עגולה/תבנית מוארכת	2	☼	160-180	40-50
	3 תבניות מוארכות	3+1	☼	140-160	60-80
עוגת ספוג, עדינה	תבנית עגולה/תבנית מוארכת	2	☐	150-170	60-70
בסיס פלאן, ספוג	תבנית לפלאן	2	☐	150-170	20-30
עוגת פלאן פירות עדינה, ספוג	תבנית קפיצית/תבנית טבעתית	2	☐	160-180	50-60
עוגת ספוג	תבנית קפיצית לעוגה	2	☐	160-180	30-40
מאפה עם בסיס בצק פריך וציפוי פריך	תבנית קפיצית לעוגה	1	☐	170-190	25-35
טארט פירות או עוגת גבינה, בסיס אפוי*	תבנית קפיצית לעוגה	1	☐	170-190	70-90
פלאן שווייצרי	מגש פיצה	1	☐	220-240	35-45
מאפים מלוחים (כגון קיש/טארט בצל)*	תבנית קפיצית לעוגה	1	☐	180-200	50-60
פיצה, בסיס דק עם שכבה דקה של תוספות (חימום מקדים)	מגש פיצה	1	☐	250-270	10-15

\* יש לכבות את התנור ולהניח למאפים להתקרר למשך 20 דקות נוספות, כאשר דלת התנור סגורה.

עוגות במגש	אביזרים	מפלוס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך הבישול בדקות
עוגת ספוג או בצק שמרים עם ציפוי יבש	מגש אפייה	2	☐	170-190	20-30
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☼	150-170	35-45
עוגת ספוג או בצק שמרים עם ציפוי לח, פירות	תבנית רב-תכליתית	3	☐	160-180	40-50
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☼	150-170	50-60
פלאן שווייצרי	תבנית רב-תכליתית	2	☐	210-230	40-50
רולדה (חימום מקדים)	מגש אפייה	2	☐	190-210	15-20
חלה קלועה עם 500 גרם קמח	מגש אפייה	2	☐	160-180	30-40
עוגת פירות יבשים עם 500 גרם קמח	מגש אפייה	3	☐	160-180	60-70
עוגת פירות יבשים עם 1 ק"ג קמח	מגש אפייה	3	☐	150-170	90-100
שטרודל, מתוק	תבנית רב-תכליתית	2	☐	180-200	55-65
בורקס	תבנית רב-תכליתית	2	☐	180-200	40-50
פיצה	מגש אפייה	2	☐	220-240	15-25
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☼	180-200	35-45

מאפים קטנים	אביזרים	מפלוס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך הבישול בדקות
ביסקוויטים	מגש אפייה	3	☼	140-160	15-25
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☼	130-150	25-35
	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1	☼	130-150	30-40
עוגיות בצק פריך (חימום מקדים)	מגש אפייה	3	☐	140-150	30-40
	מגש אפייה	3	☼	140-150	30-40
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☼	140-150	30-45
	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1	☼	130-140	35-50
עוגיות מקרון	מגש אפייה	2	☐	110-130	30-40
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☼	100-120	35-45
	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1	☼	100-120	40-50
מרנג	מגש אפייה	3	☼	80-100	130-150
פחזניות	מגש אפייה	2	☐	200-220	30-40
בצק עלים	מגש אפייה	3	☼	180-200	20-30
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☼	180-200	25-35
	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1	☼	160-180	35-45

מאפים קטנים	אביזרים	מפלוס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך הבישול בדקות
עוגת שמרים	מגש אפייה	3	☐	180-200	20-30
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☒	170-190	25-35

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

לצורך אפייה של לחם יש לחמם את התנור מראש, אלא אם כן כתוב אחרת בהנחיות.

לעולם אין לשפוך מים לתוך תא התנור החם.

לחם ולחמניות	אביזרים	מפלוס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך הבישול בדקות
לחם שמרים עם 1.2 ק"ג קמח	תבנית רב-תכליתית	2	☐	270	8
לחם שאור עם 1.2 ק"ג קמח	תבנית רב-תכליתית	2	☐	270	35-45
לחמניות (ללא חימום מקדים)	מגש אפייה	3	☐	210-230	20-30
לחמניות מבצק שמרים מתוק	מגש אפייה	3	☐	170-190	15-20
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☒	160-180	20-30

## עצות לאפייה

ברצונכם לאפות לפי מתכון שלכם.	עיינו בהוראות שמתייחסות לסוגי מזון דומים בטבלאות.
כיצד ניתן לדעת אם עוגת ספוג נאפתה כהלכה.	10 דקות בקירוב לפני סיום זמן האפייה שמצוין במתכון, החדירו קיסם לאזור הגבוה ביותר בעוגה. אם הקיסם נשלף החוצה כשהוא נקי, העוגה מוכנה.
העוגה נפלה.	בפעם הבאה השתמשו בכמות קטנה יותר של נוזלים או הנמיכו את טמפרטורת התנור ב-10 מעלות. עיינו בזמני הערבול שמצוינים במתכון.
העוגה תפחה במרכז אך נשארה נמוכה בשוליים.	אין לשמן את הצדדים של התבנית הקפיצית. מיד לאחר שהעוגה מוכנה, שחררו בזהירות את שוליה מדפנות התבנית באמצעות סכין.
העוגה כהה מדי בחלקה העליון.	הכניסו את העוגה למפלוס נמוך יותר בתנור, בחרו בטמפרטורה נמוכה יותר ואפו את העוגה במשך זמן ממושך מעט יותר.
העוגה יבשה מדי.	השתמשו בקיסם כדי לנקב חורים קטנים בעוגה המוכנה. לאחר מכן, טפטפו מיץ פירות או משקה אלכוהולי על העוגה. בפעם הבאה העלו את הטמפרטורה ב-10 מעלות וקצרו את משך האפייה.
הלחם או העוגה (לדוגמה, עוגת גבינה) נראים בסדר, אך אינם אפויים מבפנים (רכים, דביקים, עם אזורים נוזליים).	בפעם הבאה, הוסיפו פחות נוזלים ואפו במשך זמן ממושך מעט יותר ובטמפרטורה נמוכה יותר. במקרה של עוגות עם ציפוי לח, אפו את הבסיס תחילה. פזרו שקדים או פירורי לחם ולאחר מכן הניחו את הציפוי על גבי הבסיס. עיינו במתכון ובזמני האפייה המומלצים.
העוגה משחימה באופן לא אחיד.	בחרו בטמפרטורה נמוכה מעט יותר כדי לוודא שהבצק יאפה בצורה אחידה יותר. יש לאפות בצקים עדינים במפלוס אחד במצב ☐ חימום עליון/תחתון. נייר אפייה בולט מהאביזרים עלול להשפיע על זרימת האוויר. מסיבה זו יש לחתוך את נייר האפייה לגודל המדויק של מגש האפייה.
עוגת הפירות לא השחימה בתחתית.	בפעם הבאה הכניסו את העוגה למפלוס נמוך יותר בתנור.
מיץ הפירות גלש מן העוגה.	בפעם הבאה השתמשו בתבנית רב-תכליתית עמוקה יותר, אם יש ברשותכם כזו.
מאפי שמרים קטנים נדבקים זה לזה בזמן האפייה.	הניחו את המאפים במרווח של 2 ס"מ בערך זה מזה. דבר זה מאפשר להם לתפוח ולהשחים בכל הצדדים.
אפיתם במקביל בכמה מפלסים. הפריטים שעל גבי מגש האפייה העליון שחומים יותר מהפריטים שנמצאים על גבי מגש האפייה התחתון.	השתמשו תמיד במצב ☒ אוויר חם 3D כאשר אתם אופים ביותר ממפלוס אחד. מזון המונח בכמה מגשי אפייה במקביל בתנור לא יהיה מוכן בהכרח באותו הזמן.
בשעת אפייה של עוגות לחות נוצר עיבוי.	האפייה עשויה לגרום להיווצרותם של אדי מים, שנפלטים מן הפתחים הממוקמים מעל הידית של דלת התנור. האדים עלולים להצטבר וליצור טיפות מים על גבי לוח הבקרה או על החזיתות של ארונות המטבח שסמוכים למכשיר. זוהי תופעה רגילה.

## בשר, עופות, דגים

### כלי בישול

ניתן להשתמש בכל כלי בישול שעמיד בפני חום. מגש האפייה מתאים גם להכנת נתחי בשר גדולים.

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

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

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

מידע בטבלאות:  
כלי ללא מכסה = לא מכוסה  
כלי עם מכסה = מכוסה

הקפידו להניח את כלי הבישול במרכזו של מדף הרשת.

הניחו כלי בישול חמים עשויים זכוכית על גבי מצע יבש לאחר סיום הבישול. הזכוכית עלולה להיסדק אם תניחו אותה על גבי משטח קר או רטוב.

### צלייה

לבשר דל שומן מומלץ להוסיף מעט נוזלים. גובה הנוזל בכלי הבישול צריך להיות כ-1/2 ס"מ.

לצלי בקדרה מומלץ להוסיף נוזלים ביד רחבה. גובה הנוזל בכלי הבישול צריך להיות 1 עד 2 ס"מ בקירוב.

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

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

## עצות לצלייה בגריל

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

דלת התנור צריכה להיות סגורה במשך כל זמין הצלייה בגריל.

נתחי המזון שצולים בגריל צריך להיות בעובי שווה ככל הניתן. דבר זה יאפשר לבשר להשחים באופן אחיד ולהישאר עסיסי.

יש להפוך את המזון הנצלה בגריל לאחר שחלף פרק זמן של Z מזמן הצלייה.

מומלץ שלא להמליח את אומצות הבשר לפני הסיום של זמן הצלייה שלהן.

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

בנוסף, הכניסו את מגש האפייה במפלס 1. מיצי הבשר יאגרו בתוך התבנית והתנור יישאר נקי יותר.

בעת צלייה בגריל, אין להכניס את מגש האפייה או את התבנית הרב-תכליתית אל מפלס 4 או 5. החום הגבוה שנוצר בתוך תא התנור עלול לעוות אותם, ופנים התנור עלול להינזק בעת הוצאתם.

יחידת הגריל נדלקת ונכבית לסירוגין. זהו תופעה רגילה. ההגדרות שנקבעו עבור הגריל יקבעו את תדירות הפעולה.

### בשר

הפכו את נתחי הבשר כאשר חלפה מחצית מזמן הבישול.

בסיום הבישול, כבו את התנור והניחו לבשר לנוח במשך 10 דקות נוספות כשהדלת סגורה. פעולה זו מאפשרת פיזור טוב יותר של מיצי הבשר.

מומלץ לעטוף את נתח הסינטה לאחר סיום הבישול ברדיד אלומיניום ולהניח לו לנוח במשך 10 דקות נוספות.

משך הבישול בדקות	טמפרטורה ב-°C, מצב הגריל	סוג החימום	מפלס	אביזרים וכלי בישול	משקל	בשר
<b>בקר</b>						
120	200-220		2	מכוסה	1.0 ק"ג	נתח בקר
140	190-210		2		1.5 ק"ג	
160	180-200		2		2.0 ק"ג	
<b>פילה, מדיום-רייר</b>						
70	210-230		2	לא מכוסה	1.0 ק"ג	
80	200-220		2		1.5 ק"ג	
<b>סינטה, מדיום רייר</b>						
50	210-230		1	לא מכוסה	1.0 ק"ג	
15	3		5	מדף רשת		אומצה, מדיום-רייר 3 ס"מ
<b>עגל</b>						
100	190-210		2	לא מכוסה	1.0 ק"ג	נתח בשר עגל
120	170-190		2		2.0 ק"ג	
<b>טלה</b>						
120	150-170		1	לא מכוסה	1.5 ק"ג	שוק כבש, ללא עצם, מדיום
<b>בשר טחון</b>						
70	170-190		1	לא מכוסה	כ-500 גרם	קציץ בשר
<b>נקניקיה</b>						
15	3		4	מדף רשת		נקניקיה



## עופות

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

המשקל שמצוין בטבלה מתייחס לבשר עוף מוכן לצלייה (ללא מילוי).

הניחו את העוף השלם על גבי מדף הרשת במפלס התחתון, כאשר החזה פונה כלפי מטה. הפכו לאחר שחלף 25% מהזמן המצוין.

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

הפכו את הצלי, כגון גלילת הודו או חזה הודו, בחלוף מחצית מזמן הבישול המומלץ. הפכו את נתחי העוף לאחר שחלף 25% מהזמן המצוין.

בעת צלייה ישירות על מדף הרשת, יש להכניס בנוסף תבנית אפייה במפלס 1. מיצי הבשר יאגרו בתוך התבנית והתנור יישאר נקי יותר.

עוף	משקל	כלי אפייה	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	זמן בישול, דקות
חצאי עוף, 1 עד 4 מנות	400 גרם כל אחד	מדף	2		200-220	40-50
נתחי עוף	250 גרם כל אחד	מדף	2		200-220	30-40
עוף, 1 עד 4 עופות שלמים	1.0 ק"ג כל אחד	מדף	2		190-210	50-80
ברווז	1.7 ק"ג	מדף	2		180-200	90-100
אווז	3.0 ק"ג	מדף	2		170-190	110-130
תרנגול הודו צעיר	3.0 ק"ג	מדף	2		180-200	80-100
2 רגלי תרנגול הודו	800 גרם כל אחד	מדף	2		190-210	90-110

## דגים

השחייה שלו, כלומר כאשר סנפיר הגב פונה כלפי מעלה. ניתן להניח בבטן הדג חצי תפוח אדמה או כלי בישול קטן חסין חום, כדי להעניק לו יציבות.

הפכו את נתחי הדג לאחר שחלף Z מזמן הצלייה שצוין.

בעת צלייה ישירות על מדף הרשת, יש להכניס בנוסף תבנית אפייה במפלס 1. דבר זה יאפשר את אגירת הנוזלים בתוך התבנית, וישמור על התנור נקי יותר.

אין צורך להפוך כאשר מדובר בדג שלם. הניחו את הדג השלם בתנור בתנוחת

דגים	משקל	אביזרים וכלי בישול	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C, מצב הגריל	משך הבישול בדקות
דגים, שלמים	300 גרם כל אחד	מדף רשת	2		3	20-25
	1.0 ק"ג	מדף רשת	2		180-200	45-50
	1.5 ק"ג	מדף רשת	2		170-190	50-60
פילה דג, 3 ס"מ		מדף רשת	3		2	20-25

## עצות לצלייה ולצלייה בגריל

הטבלה אינה מכילה מידע על המשקל של הנתח. בחרו במשקל הנמוך ביותר והקרוב ביותר מתוך הטבלאות, והאריכו את זמן הצלייה בהתאם.

כיצד ניתן לדעת שהצלי מוכן. השתמשו במדחום לבשר (ניתן לרכוש בחנויות מתאימות) או בצעו "בדיקת כף". לחצו על הצלי באמצעות הכף. אם הבשר מוצק, זהו סימן לכך שהוא מוכן. אם ניתן ללחוץ את הכף פנימה, יש לצלות אותו מעט יותר.

הצלי כהה מדי ומתחיל להיסדק ולהיחרך. בדקו את גובה התבנית ואת הגדרת הטמפרטורה.

הצלי נראה טוב, אך מיצי הבשר נשרפים. בפעם הבאה השתמשו בכלי בישול קטן יותר או הוסיפו יותר נוזלים.

הצלי נראה טוב, אך מיצי הבשר צלולים ומימיים מדי. בפעם הבאה בחרו בכלי בישול גדול יותר או השתמשו בפחות נוזלים.

אדים עולים מן הצלי כאשר מוסיפים נוזלים. זוהי תופעה רגילה הנגרמת בשל חוקים פיזיקליים פשוטים. חלק גדול מן האדים נפלט מפתח יציאת האדים של התנור. האדים נוטים לשקוע ולהצטבר במקומות קרירים יותר כמו על גבי לוח הבקרה או מכשירים שנמצאים בסמוך.

## מאפים, מאכלים מוקרמים, קלי עם תוספות

אם אתם צולים במצב גריל, ישירות על גבי מדף הרשת, יש להניח את התבנית הרב-תכליתית במפלס מספר 1. פעולה זו שומרת על התנור נקי יותר.

הניחו תמיד את כלי הבישול על גבי מדף הרשת של התנור.

מסך הבישול בדקות	טמפרטורה ב-°C	סוג החימום	מפלס	אביזרים וכלי בישול	סוג המאכל
<b>מאפים</b>					
40-50	180-200		2	כלי בישול חסין חום	מאפה, מתוק
30-40	210-230		2	כלי בישול חסין חום	מאפה פסטה
<b>מאכלים מוקרמים</b>					
60-80	160-180		2	כלי בישול חסין חום אחד	תפוחי אדמה מוקרמים, מצרכים גולמיים, בגובה 4 ס"מ לכל היותר
65-85	150-170		1+3	שני כלי בישול חסיני חום	
<b>קלי</b>					
10-15	160-170		4	מדף רשת	קלי עם תוספות, 4 פרוסות
15-20	160-170		4	מדף רשת	קלי עם תוספות, 12 פרוסות

## מוצרים מוכנים

יש לעיין בהוראות שמצוינות על גבי האריזה.

אם אתם מרפדים את האביזרים בנייר אפייה, ודאו שהנייר מיועד לשימוש

בטמפרטורות גבוהות מעין אלה. ודאו שהמידות של נייר האפייה מתאימות לגודל של כלי הבישול שבו אתם משתמשים.

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

מסך הבישול בדקות	טמפרטורה ב-°C, מצב הגריל	סוג החימום	מפלס	אביזרים	סוג המאכל
<b>פיצה, קפואה</b>					
15-20	190-210		2	תבנית רב-תכליתית	פיצה עם בסיס דק
20-30	180-200		3+1	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	פיצה עם בסיס עבה
20-30	170-190		2	תבנית רב-תכליתית	
25-35	170-190		3+1	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	
20-30	170-190		3	תבנית רב-תכליתית	באגט פיצה
10-20	180-200		3	תבנית רב-תכליתית	מיני פיצה
10-15	180-200		1	תבנית רב-תכליתית	פיצה, מקוררת, חימום מקדים
<b>מוצרים מתפוחי אדמה, קפואים</b>					
20-30	190-210		3	תבנית רב-תכליתית	טוגנים
30-40	180-200		3+1	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	
20-25	190-210		3	תבנית רב-תכליתית	לביבות (קרוקטים)
15-25	190-210		3	תבנית רב-תכליתית	רושטי, נגיסי תפוחי אדמה ממולאים
<b>מוצרי מאפה, קפואים</b>					
10-20	190-210		3	תבנית רב-תכליתית	לחמניות, באגט
10-20	200-220		3	תבנית רב-תכליתית	כעכים (בצק)
<b>מוצרי מאפה, אפויים באופן חלקי</b>					
10-20	190-210		3	תבנית רב-תכליתית	לחמניות אפויות למחצה או באגטים אפויים למחצה
20-25	160-180		3+1	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	
<b>מזון מעובד, קפוא</b>					
10-15	200-220		2	תבנית רב-תכליתית	נגיסי דגים
10-20	190-210		3	תבנית רב-תכליתית	נגיסי עוף
<b>שטרודל, קפוא</b>					
30-40	190-210		3	תבנית רב-תכליתית	שטרודל

## מנות מיוחדות

בטמפרטורות נמוכות, שימוש בתוכנית  אוויר חם 3D יעיל באותה המידה לייצור יוגורט קרמי וחלק כמו גם להתפחת בצק שמרים אוורירי.

ראשית, הוציאו מתוך תא התנור את כל האביזרים, הרשתות או המדפים הטלסקופיים.



### הכנת יוגורט

- יש להרתיח ליטר אחד של חלב (3.5% שומן) ולצנן אותו ל-40°C.
- בכשו פנימה 150 גרם יוגורט (היישר מתוך המקרר).

- מזגו את הנוזל אל תוך כוסות או צנצנות קטנות עם מכסה מתברג, וכסו באמצעות ניילון נצמד.
- חממו את תא התנור מראש כפי שמצוין.
- הניחו את הכוסות או הצנצנות על רצפת תא התנור ובשלו בהתאם להנחיות.

### התפחת בצק

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

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


## הפשרה

יש לעיין בהוראות שמצוינות על גבי האריזה.


זמן ההפשרה תלוי בכמות המזון ובסוגו.

הניחו את העוף כשהחזה פונה אל הכלי.

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

מזון קפוא	אביזרים	מפלט	סוג החימום	טמפרטורה ב-C
כגון עוגות קצפת, עוגות קרם חמאה, מאפים עם ציפוי שוקולד או ציפוי סוכר, פירות, מדף רשת	2		בורר הטמפרטורה נשאר כבוי	

## ייבוש

עם  אוויר חם 3D ניתן לייבש מזון באופן מושלם.





השתמשו אך ורק בפירות וירקות שאינם פגומים, ושטפו אותם היטב.

נקזו את כל המים העודפים, וייבשו אותם היטב.

רפדו את התבנית הרב-תכליתית ואת מדף הרשת באמצעות נייר אפייה או נייר פרגמנט.

פירות וירקות עסיים במיוחד יש להפוך מספר פעמים.

הסירו את הפירות והירקות מהנייר ברגע שהם התייבשו.

פירות ועשבי תבלין	אביזרים	מפלט	סוג החימום	טמפרטורה	משך הבישול
600 גרם פרוסות תפוחי עץ	תבנית רב-תכליתית + מדף	3+1		80°C	5 שעות (בערך)
800 גרם פרוסות אגסים	תבנית רב-תכליתית + מדף	3+1		80°C	8 שעות (בערך)
1.5 ק"ג שזיפים	תבנית רב-תכליתית + מדף	3+1		80°C	8-10 שעות (בערך)
200 גרם עשבי תבלין, שטופים	תבנית רב-תכליתית + מדף	3+1		80°C	1½ שעות (בערך)

## שימור

לפני השימור יש לוודא שצנצנות הזכוכית ואטמי הגומי נקיים ושלמים. במידת האפשר, השתמשו בצנצנות בגודל זהה. ההוראות שבטבלה מתייחסות לצנצנות עגולות בנפח 1 ליטר.

### זהירות!

אין להשתמש בצנצנות גדולות או גבוהות יותר. המכסה עלול להיסדק.

השתמשו בפירות ובירקות טריים בלבד. שטפו אותם היטב.

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

### הכנה

1. מלאו את הצנצנות, אך לא לגמרי.

2. נגבו את שולי הצנצנת היטב, כיוון שהשוליים חייבים להיות נקיים.

3. הניחו על כל צנצנת את אטם הגומי שלה כאשר הוא רטוב וסגרו את המכסה.

4. סגרו את הצנצנות בעזרת התפסים.  
אין להכניס יותר משש צנצנות לתא התנור בעת ובעונה אחת.

### קביעת ההגדרות

- הכניסו את התבנית הרב-תכליתית למפלס 2. סדרו את הצנצנות כך שהן לא יגעו אחת בשנייה.
- שפכו  $\frac{1}{2}$  ליטר של מים חמים (בחום של כ- $80^{\circ}\text{C}$ ) אל תוך התבנית הרב-תכליתית.
- סגרו את דלת התנור.
- קבעו מצב  חימום תחתון.
- כוונו את הטמפרטורה בין  $170^{\circ}\text{C}$  ל- $180^{\circ}\text{C}$ .

### שימור

#### פירות

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

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

פירות בתוך צנצנות של 1 ליטר	לאחר הופעת הבועות	חום שיורי
תפוחים, דומדמניות אדומות, תותים	יש לכבות	25 דקות בערך
דובדבנים, משמשים, אפרסקים, חזרזר	יש לכבות	30 דקות בערך
רסק תפוחים, אגסים, שזיפים	יש לכבות	35 דקות בערך

### ירקות

כשמתחילות להופיע בועות בצנצנות, כוונו את הטמפרטורה חזרה בין  $120^{\circ}\text{C}$  ל- $140^{\circ}\text{C}$ . בהתאם לסוג הירקות, חממו כ-35 עד 70 דקות. כבו את התנור לאחר שחלף פרק זמן זה ונצלו את החום השיורי.

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

### הוצאת הצנצנות

לאחר שתהליך השימור הסתיים, הוציאו את הצנצנות מתוך תא התנור.

### זהירות!

אין להניח את הצנצנות החמות על גבי משטח קר או רטוב. הדבר עלול לגרום להן להתפוצץ בפתאומיות.

## אקרילאמיד במזון

אקרילאמיד נוצר בעיקר במוצרי דגנים ותפוחי אדמה, כגון תפוחי אדמה פריכים, טוגנים, צנימים, לחמניות, לחם או מאפים עדינים (ביסקוויטים, לחם זנגוויל, עוגיות) במהלך הכנתם בחום גבוה מאוד.

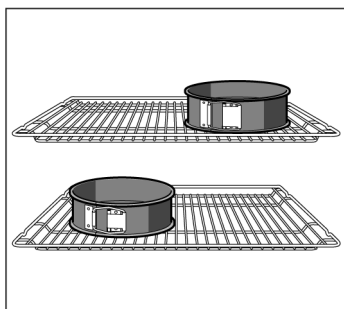
### עצות להכנת מזון באופן שימצמם את כמות האקרילאמיד הנוצרת

כללי	קצרו את זמני האפייה והבישול ככל האפשר.
	בשלו את המזון עד להזהבה, אך לא עד כדי השחמה כהה.
	חתיכות מזון גדולות ועבות מכילות פחות אקרילאמיד.
אפייה	במצב חימום עליון/תחתון, חממו עד לטמפרטורה מרבית של $200^{\circ}\text{C}$ .
	במצב אוויר חם או אוויר חם 3D, חממו עד לטמפרטורה מרבית של $180^{\circ}\text{C}$ .
ביסקוויטים	במצב חימום עליון/תחתון, חממו עד לטמפרטורה מרבית של $190^{\circ}\text{C}$ .
	במצב אוויר חם או אוויר חם 3D, חממו עד לטמפרטורה מרבית של $170^{\circ}\text{C}$ .
	ביצים או חלמוני ביצים במתכון מפחיתים את היווצרות האקרילאמיד.
טוגנים אפויים	פזרו את הטוגנים בשכבה אחת ואחידה על גבי המגש. מומלץ להניח לפחות 400 גרם טוגנים על גבי מגש אפייה כדי למנוע מהטוגנים להתייבש.

## מנות מבחן

טבלאות אלה הוכנו עבור מכוני הבדיקה כדי להקל על ביצוע הבדיקות של מגוון המכשירים.

בהתאם לתקן IEC 60350-1 EN 50304/EN 60350 (2009).



### אפייה

אפייה בשני מפלסים במקביל: הקפידו תמיד להניח את התבנית הרב-תכליתית מעל למגש האפייה. אפייה בשלושה מפלסים במקביל: הניחו את התבנית הרב-תכליתית באמצע.

עוגיות בהזלפה:

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


פאי תפוחים עם שכבת בצק עליונה במפלט אחד:

הניחו תבניות קפיציות לעוגה בצבע כהה באלכסון זו מזו באותו המפלט.



פאי תפוחים עם שכבת בצק עליונה בשני מפלסים:

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

עוגות בתבניות קפיציות לעוגה עשויות פח:

אפו במפלט אחד במצב  חימום עליון/תחתון. הניחו את התבנית הקפיצית לעוגה על התבנית הרב-תכליתית במקום על מדף הרשת.



**הערה:** לאפייה השתמשו ראשית בטמפרטורה הנמוכה מבין הטמפרטורות המצוינות.

סוג המאכל	אביזרים וכלי בישול	מפלט	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך הבישול בדקות
עוגיות, חימום מקדים*	מגש אפייה	3		140-150	30-40
מגש אפייה	מגש אפייה	3		140-150	30-40
תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה 1+3	מגש אפייה	3		140-150	30-45
2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	מגש אפייה	1+3+5		130-140	40-55
עוגות קטנות, חימום מקדים*	מגש אפייה	3		150-170	20-35
מגש אפייה	מגש אפייה	3		150-170	20-35
תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה 1+3	מגש אפייה	3		140-160	30-45
2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	מגש אפייה	1+3+5		130-150	35-55
עוגת ספוג על בסיס מים חמים, חימום מקדים*	תבנית קפיצית לעוגה על גבי מדף 2 הרשת	2		160-170	30-40
תבנית קפיצית לעוגה על גבי מדף 2 הרשת	תבנית קפיצית לעוגה על גבי מדף 2 הרשת	2		160-170	25-40
פאי תפוחים	מדף רשת + 2 תבניות קפיציות לעוגה, קוטר 20 ס"מ	1		170-190	80-100
2 מדפי רשת + 2 תבניות קפיציות לעוגה, קוטר 20 ס"מ	2 מדפי רשת + 2 תבניות קפיציות לעוגה, קוטר 20 ס"מ	1+3		170-190	70-100

\* אל תשתמשו בחימום המהיר כדי לבצע חימום מקדים של התנור.

### צלייה בגריל

אם אתם צולים מזון במצב גריל ישירות על גבי מדף הרשת, יש להניח את התבנית הרב-תכליתית במפלט מספר 1. דבר זה יאפשר את אגירת הנוזלים בתוך התבנית, וישמור על התנור נקי יותר.

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

\* יש להפוך לאחר שחלף ¼ מזמן הבישול שהוגדר.



## **לקוחות נכבדים,**

הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת רוכשי תנור של חברת **Bosch**.  
הוראות הפעלה והתקנה אלה נועדו להסביר ולהנחות כיצד מפעילים ציוד חדיש ומשוכלל זה,  
לקבלת התוצאות הטובות ביותר.  
אנו משוכנעים כי רכשתם מוצר מהימן ומושלם, ומקווים שהתנור 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.



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9000849401

01  
070393