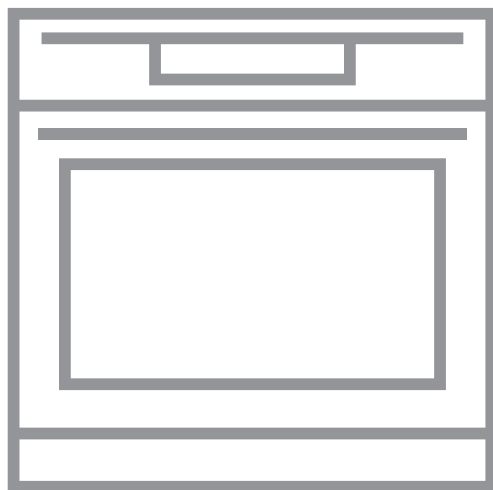


▶ BPK284232M
BPK284232W

HE
הוראות שימוש
תנור

USER MANUAL



AEG

תוכן

2	1. מידע על בטיחות.....
4	2. הוראות בטיחות.....
7	3. תיאור המוצר.....
8	4. הפעלת המכשיר.....
9	5. הכנה לשימוש הראשון.....
9	6. שימוש יומיומי.....
15	7. פעולות שרון.....
16	8. השימוש באביזרים.....
19	9. פעולות נוספות.....
19	10. עצות וטיפים.....
37	11. שמירה וניקוי.....
40	12. איתור תקלות.....
41	13. יעילות אנרגיה.....

לתוצאות מושלמות

תודה על שבחרת במוצר זה של AEG. יצרנו אותו כדי להעניק לך ביצועים מושלמים למשך שנים רבות, עם טכנולוגיות חדשניות שמסייעות להקל על החיים - תכונות שלא תוכל למצוא במכשירים רגילים. אנא הקדש מספר דקות לקריאה, כדי למצות את המיטב שהמוצר יכול לספק.

בקר באתר האינטרנט שלנו כדי:

לקבלת עצות הנוגעות לשימוש, עלונים, עזרה בפתרון בעיות ומידע לגבי שירות: www.aeg.com/webselfservice



לרשום את המוצר שרכשת כדי לקבל שירות טוב עוד יותר: www.registeraeg.com



לרכוש אביזרים, חלקים מתכלים וחלפים מקוריים עבור המכשיר שברשותך: www.aeg.com/shop



שירות לקוחות

השתמש תמיד בחלקי חילוף מקוריים. בעת הפנייה למרכז השירות המורשה, ודא כי ברשותך הנתונים הבאים: הדגם, מספר המוצר (PNC), המספר הסידורי.

ניתן למצוא את המידע על לוחית הדירוג.

⚠ אזהרה / זהירות - נתוני בטיחות

ⓘ מידע כללי ועצות

📄 מידע סביבתי

התנאים עשויים להשתנות ללא הודעה

1. ⚠ מידע על בטיחות

לפני ההתקנה והשימוש במכונה, קרא בעיון את ההוראות המצורפות. היצרן אינו אחראי לכל פציעה או נזק שייגרמו

כתוצאה מהתקנה לא נכונה או משימוש לא נכון. שמור תמיד את ההוראות במקום בטוח ונגיש, לשימוש עתידי.

1.1 בטיחות ילדים ואנשים עם מוגבלויות

- השימוש במכשיר זה מותר לילדים מגיל 8 ומעלה ולאנשים בעלי מוגבלות גופנית, חושית או שכלית או לאנשים חסרי ניסיון וידע, אם הדבר נעשה תחת פיקוח או אם ניתנה להם הדרכה לגבי שימוש בטוח במכשיר, ובתנאי שהם מבינים את הסיכונים הקשורים לשימוש.
- יש להרחיק מהמכשיר ילדים מגיל 3 עד 8 וכן אנשים הסובלים ממוגבלות משמעותית ומורכבת מאד, אלא אם כן הם תחת פיקוח צמוד.
- יש להרחיק מהמכונה ילדים מתחת לגיל 3, אלא אם כן הם בפיקוח צמוד.
- אין להתיר לילדים לשחק במכשיר.
- הרחק את כל חומרי האריזה מהישג ידם של ילדים ודאג לסילוקם כנדרש.
- יש להרחיק ילדים וחיות מחמד מהמכשיר כאשר הוא פועל או כאשר הוא מתקרר. חלקים חיצוניים שגלויים למגע עלולים להתחמם במהלך השימוש.
- אם יש במכשיר התקן לבטיחות ילדים, יש להפעיל אותו.
- אין לאפשר לילדים לבצע פעולות ניקוי ותחזוקת משתמש במכשיר ללא השגחה.

1.2 בטיחות כללית

- התקנת המכשיר והחלפת הכבל ייעשו רק על ידי אדם מוסמך.
- אזהרה: המכשיר והחלקים הנגישים בו מתחממים במהלך ההפעלה. יש להיזהר שלא לגעת בחלקים שמתחממים.
- השתמש תמיד בכפפות מיוחדות לתנורים כדי להוציא או להכניס אביזרים או כלי בישול.
- לפני ביצוע פעולת תחזוקה כלשהי, נתק את המכשיר מאספקת החשמל.
- אזהרה: ודא כי המכשיר כבוי לפני החלפת נורת התאורה, כדי למנוע סכנת התחשמלות.
- אל תשתמש במכשיר לפני שתתקין אותו בתוך המסגרת המובנית (בילט-אין).
- אין להשתמש בניקוי קיטור לניקוי המכשיר.

- אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים או בגירוד במכשירים מתכתיים לניקוי דלת הזכוכית משום שאלה עלולים לשרוט את פני השטח ואף לנפץ את הזכוכית.
- אם כבל אספקת המתח פגום, החלפתו חייבת להתבצע על ידי היצרן, נציג מטעם מרכז השירות המורשה, או גורם מוסמך דומה, כדי למנוע סכנת התחשמלות.
- יש להסיר מצבורי לכלוך לפני הניקוי הפירוליטי. הסר את כל החלקים מהתנור.
- כדי להסיר את תומכי הרשתות, ראשית משוך והסר את החלק הקדמי של תומך הרשתות מהדפנות הצדדיות ואחר כך את החלק האחורי שלו. התקן את תומכי הרשתות במקומם בסדר פעולות הפוך.
- השתמש רק בחיישן המזון (חיישן טמפרטורת הליבה) המומלץ למכשיר זה.

2. הוראות בטיחות

2.1 התקנה

אזהרה!



התקנת המכשיר תיעשה רק על ידי אדם מוסמך.

- הסר את כל האריזות.
- אין להתקין או להשתמש במכשיר שניזוק.
- פעל על פי הוראות ההתקנה שסופקו עם המכונה.
- היזהר תמיד בעת הזזת המכונה, שכן היא כבדה. השתמש תמיד בכפפות בטיחות ובנעליים סגורות.
- אל תמשוך את המכשיר מהידית.
- שמור על מרחקי המינימום ממכשירים אחרים.
- התקן את המכשיר במיקום בטיחותי ומתאים, שעומד בדרישות ההתקנה.
- המכשיר מצויד במערכת קירור חשמלית. היא מוכרחה להיות מופעלת באמצעות רשת החשמל.
- על היחידה המובנית לעמוד בדרישות היציבות שנקבעו בתקן DIN 68930.

גובה חזית המכשיר	594 מ"מ
גובה חלקו האחורי של המכשיר	576 מ"מ
רוחב חזית המכשיר	549 מ"מ
רוחב חלקו האחורי של המכשיר	548 מ"מ
עומק המכשיר	567 מ"מ
עומק החלק המובנה של המכשיר	546 מ"מ
עומק כאשר הדלת פתוחה	1017 מ"מ
גודל מינימלי של פתח האוורור. הפתח מונח על הצד האחורי התחתון	20 x 550 מ"מ
אורך כבל אספקת המתח. הכבל מונח בפניה הימנית של הצד האחורי	1500 מ"מ
בורגי התקנה	12 x 4 מ"מ

גובה ארון מינימלי (גובה מינימלי של הארון מתחת למשטח העבודה)	600 (600) מ"מ
רוחב ארון	550 מ"מ
עומק הארון	605 (580) מ"מ

2.2 חיבור לחשמל

אזהרה!

קיימת סכנת שריפה והתחשמלות.



- המכשיר נועד לשימוש ביתי בלבד.
- אל תבצע כל שינוי במפרט הטכני של המכשיר.
- ודא שפתחי האוורור אינם חסומים.
- אל תשאיר את המכשיר ללא השגחה בעת פעולתו.
- הפסק את פעולת המכשיר לאחר כל שימוש.
- היזהר בעת פתיחת דלת המכשיר כאשר המכשיר בפעולה. המכשיר עלול לפלוט אוויר חם.
- אל תפעיל את המכשיר בידיים רטובות או כשהמכשיר נמצא במגע עם מים.
- אל תפעיל לחץ לפתיחת דלת המכשיר.
- אל תשתמש במכשיר כמשטח עבודה או כמשטח אחסון.
- פתח את דלת המכשיר בזיהור. השימוש ברכיבים המכילים אלכוהול עלול לגרום לתערובת של אוויר ואדי כוהל.
- אל תאפשר מגע של ניצוצות או של להבה חשופה במכשיר בעת פתיחת הדלת.
- אל תכניס למכשיר מוצרים דליקים או מוצרים שנרטבו בחומרים דליקים וגם אל תניח מוצרים כאלה על המכשיר או בקרבתו.

אזהרה!

סכנה לגרימת נזק למכשיר.



- כדי למנוע נזק לאמייל או שינויים בצבע של:
 - אל תניח ישירות על תחתית המכשיר אביזרי בישול או עצמים אחרים שתכניס לתוכו.
 - אל תניח רדיד אלומיניום ישירות על גבי התחתית של חלל התנור.
 - אל תניח מים ישירות בתוך המכשיר כשהוא חם.
 - אל תשמור מזון או כלים לחים בתוך המכשיר לאחר סיום הבישול.
 - היזהר בעת הסרת והתקנת האביזרים. שינוי צבע האמייל או הנירוסטה אינו פוגע בביצועי המכשיר.
 - לעוגות לחות - השתמש בתבנית עמוקה. מיצי פירות עלולים לגרום לכתמים שלא ניתן להסירם.
 - המכשיר נועד לשימושי בישול בלבד. אל תשתמש במכשיר למטרות אחרות, כמו למשל חימום החדר.
 - בשל תמיד רק כאשר דלת התנור סגורה. במקרה שהמכשיר מותקן מאחורי פאנל ריהוט (למשל, דלת) ודא שהדלת לעולם אינה סגורה כשהמכשיר פועל. חום ולחות עלולים להצטבר מאחורי פאנל ריהוט סגור ולגרום כתוצאה מכך לנזק למכשיר, לדירה
- כל החיבורים החשמליים צריכים להתבצע על ידי חשמלאי מוסמך.
- יש להאריק את המכשיר.
- ודא כי הפרמטרים שמופיעים על לוחית הדירוג תואמים לדירוגים החשמליים של רשת החשמל הביתית.
- הקפידו תמיד להשתמש בשקע מונע התחשמלות שהותקן כהלכה.
- אל תשתמש במתאמים מפצלים או בכבלים מאריכים.
- היזהר שלא לגרום נזק לכבל המתח ולתקע החשמל. אם יש צורך להחליף את כבל החשמל של המכשיר, הדבר חייב להתבצע על ידי מרכז השירות המורשה שלנו.
- אל תניח לכבל המתח לבוא במגע או להתקרב לדלת המכשיר או לנישה שמאחורי המכשיר, בפרט כאשר המכשיר פועל או כשהדלת חמה.
- התקני ההגנה מהתחשמלות של רכיבי חשמל חשופים או רכיבים מצופי בידוד חייבים להיות מחוזקים באופן שאינו מאפשר להסיר אותם ללא שימוש בכלים. חבר את תקע החשמל לשקע חשמל בסיום ההתקנה בלבד. ודא שקיימת גישה לתקע החשמלי לאחר ההתקנה.
- אם שקע החשמל רופף, אל תחבר אליו את התקע.
- אין למשוך בכבל המתח כדי לנתק את המכשיר מהחשמל. הקפידו תמיד למשוך את התקע.
- השתמש רק בהתקני בידוד מתאימים: קו חשמל המגן מפני נפילת מתח, נתיכים (נתיכי הברגה המנותקים מהמחזיק), מפסקי זרם וממסרי מגע.
- על תשתית החשמל להיות מצוידת בהתקן בידוד המאפשר את ניתוק כל הקטבים של המכשיר מאספקת החשמל. על מכשיר הבידוד לכלול שקע בעל פתחים ברוב מינימלי של 3 מ"מ.
- סגור את דלת המכשיר לגמרי לפני חיבור התקע לשקע החשמל.
- מכשיר זה עומד בהוראות הבאות של המועצה האירופאית.

2.3 שימוש

אזהרה!

סכנה לפציעה, כוויות, התחשמלות או פיצוץ.



ולרצפה. אל תסגור את פאנל הריהוט עד שהמכשיר התקרר לחלוטין לאחר השימוש.

2.4 שמירה וניקוי



אזהרה!
סכנה לפציעה, דליקה או גרימת נזק למכשיר.

- אפשר אוורור נאות במהלך כל ניקוי פירולטי ולאחריו.
- אפשר אוורור נאות במהלך ולאחר השימוש הראשון, בהפעלה בטמפרטורה המירבית.
- בניגוד לבני אדם, יש מיני ציפורים וזוחלים שעלולים להיות רגישים מאוד לאדים שעשויים להיפלט בתהליך הניקוי של כל התנורים הפירולטיים.
- הרחק כל חיית מחמד (ובפרט ציפורים) מהמכשיר ומסביבתו במהלך הניקוי הפירולטי ולאחריו, והפעל בפעם הראשונה בעוצמה מרבית באזור מאוורר היטב.
- חיות מחמד קטנות עלולות גם להיות רגישות מאוד לשינויים מקומיים בטמפרטורה בקרבת כל התנורים הפירולטיים כאשר תכנית הניקוי העצמי הפירולטי פועלת.
- משטחים נגד הידבקות בסירים, מחבתות, תבניות, כלי מטבח וכו', עלולים להיפגע מהטמפרטורה הגבוהה של פעולת הניקוי הפירולטי של כל התנורים הפירולטיים וכן להיות המקור לאדים מזיקים ברמה נמוכה.
- האדים הנפלטים מכל התנורים הפירולטיים/משריפת שאריות בישול, כמתואר, אינם מזיקים לבני אדם, כולל ילדים או אנשים עם בעיות רפואיות.

- לפני פעולות תחזוקה, כבה את המכשיר ונתק את כבל החשמל משקע החשמל.
- ודא כי המכשיר קר. ישנה סכנה לשברית לוחות הזכוכית.
- החלף באופן מידי את לוחות הזכוכית של הדלת אם הם פגומים. צור קשר עם מרכז השירות המורשה.
- שלוף את הדלת מהמכשיר בזריזות. הדלת כבדה!
- יש לנקות את המכשיר בקביעות כדי למנוע בלאי של חומר של פני השטח.
- יש לנקות את המכשיר בעזרת סמרטוט רך ולח. יש להשתמש רק בחומרי ניקוי ניטרליים. אין להשתמש במוצרים שוחקים, כריות ניקוי שוחקות, ממיסים או חפצי מתכת.
- אם אתה משתמש בתרסיס לתנור, פעל על פי הוראות הבטיחות שעל גבי האריזה.
- אין לנקות את האמייל הקטליטי (אם ישנו) עם אף חומר ניקוי.

2.6 תאורה פנימית



אזהרה!
סכנת התחשמלות!

- נורת התאורה או מנורת ההלוגן במכשיר זה היא מסוג המתאים למכשירים ביתיים בלבד. אין להשתמש בה כדי להאיר את הבית.
- לפני החלפת הנורה, נתק את המכשיר מאספקת החשמל.
- השתמש אך ורק בנוורות בעלות מפרט זהה.

2.7 שירות

- כדי לתקן את המכשיר, צור קשר עם מרכז השירות מורשה.
- השתמש אך ורק בחלקי חילוף מקוריים.

2.8 סילוק



אזהרה!
קיימת סכנה לפציעה או חנק.

- נתק את המכשיר מאספקת החשמל.
- חתוך את כבל אספקת המתח קרוב למכונה וסלק אותו.

2.5 ניקוי פירולטי



אזהרה!
סכנת פציעה / שריפה / פליטת אדים כימיים במצב פירולטי.

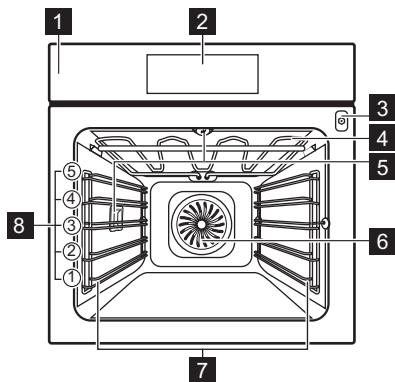
- לפני ביצוע פעולת הניקוי העצמי הפירולטי או השימוש הראשון, יש להסיר מחלל התנור:
 - כל שאריות מזון ושאריות של שמן או שומן שנשפכו.
 - כל חלק נשלף (כולל מדפים, מסילות צד וכו', שסופקו עם המוצר) ובמיוחד סירים, מחבתות, תבניות וכלים מטפלון.
- קרא בעיון את כל ההוראות בדבר הניקוי הפירולטי.
- הרחק ילדים מסביבת המכשיר בזמן שהניקוי הפירולטי בפעולה.
- המכשיר מתחמם מאוד ואוויר חם משתחרר מפתחי האוורור הקדמיים.
- ניקוי פירולטי הוא פעולה בטמפרטורה גבוהה שיכולה לשחרר אדים משאריות בישול וחומרי בנייה, בשל כך מופנות ההמלצות הבאות לצרכנים:

• הסר את סגר הדלת כדי למנוע מילדים ומחיות מחמד מלהינעל בתוך המכשיר.

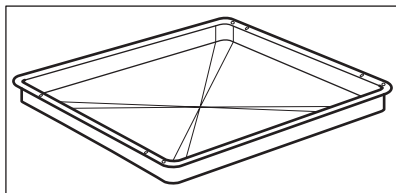
3. תיאור המוצר

3.1 סקירה כללית

- 1 לחיצי הפעלה
- 2 תכנת אלקטרוני
- 3 שקע לחייושן המזון
- 4 גוף חימום
- 5 נורה
- 6 מאוורר
- 7 תומכי רשתות, ניתנים להסרה
- 8 מיקומי רשת

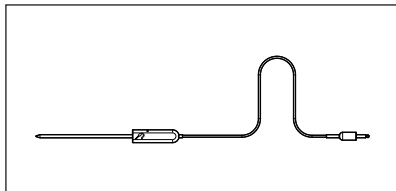


תבנית גריל / צלייה



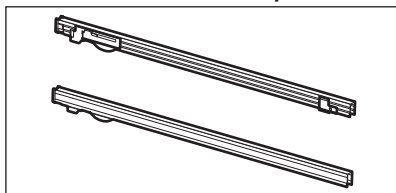
לאפייה ולצלייה או כתבנית לאיסוף שומן.

חיישן מזון (Food Sensor)



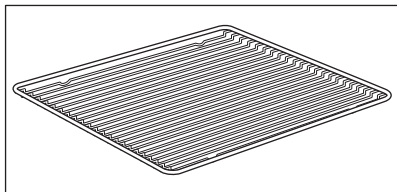
למידת הטמפרטורה בתוך המזון.

מסילות טלסקופיות



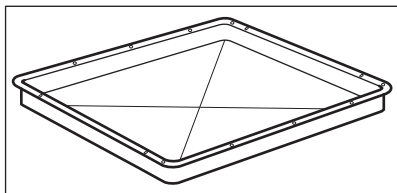
3.2 אביזרים

מדף רשת



לכלי בישול, תבניות עוגות, צליית בשר.

תבנית אפייה

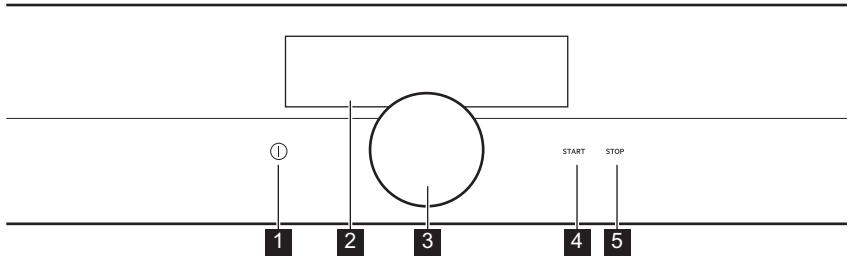


לעוגות וביסקוויטים.

כדי להכניס ולהוציא מגשים ותבניות ביתר קלות.

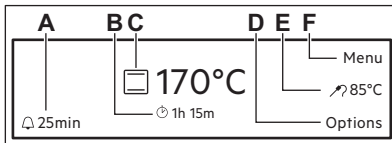
4. הפעלת המכשיר

4.1 לחיצי הפעלה



הערה	פעולה
להפעלה ולכיבוי של המכשיר.	הפעלה/כיבוי (On/Off)
מציגה את ההגדרות הנוכחיות של המכשיר.	תצוגה
כדי לשנות את ההגדרות ולנווט בתפריט. לחץ על ① כדי להפעיל את המכשיר. לחץ לחיצה ארוכה על כפתור החוגה כדי להפעיל את מסך ההגדרות. לחץ ארוכות על כפתור החוגה וסובב אותו כדי לנווט בתפריט. עצור את סיבוב כפתור החוגה ולחץ עליו כדי לאשר הגדרה מסוימת או כדי להיכנס לתפריט המשנה שבחרת. כדי לחזור לתפריט הקודם, השתמש באפשרות חלק אחורי שבתפריט או אשר את ההגדרה שנבחרה.	כפתור החוגה
להפעלת הפעולה שנבחרה.	START
לכיבוי הפעולה שנבחרה.	STOP

התצוגה, כשמוגדר בה מספר הפעולות המירבי האפשרי:



4.2 תצוגה

לאחר ההפעלה, התצוגה מראה את מצב פעולת החימום.




- E. משך הזמן ושעת הסיום של פעולה או חיישן מזון (Food Sensor)
- F. תפריט (Menu)

- A. תזכורת (Reminder)
- B. מונה מעלה (Up Timer)
- C. פעולת חימום וטמפרטורה
- D. אפשרויות או השעה

5. הכנה לשימוש הראשון

החזר את האביזרים ותומכי הרשתות בחזרה למקומם.

אזהרה! 
עייך בפרקי "בטיחות".

5.2 חיבור ראשון

לאחר החיבור הראשון תופיע בתצוגה גרסת התוכנה למשך 7 שניות.

עליך להגדיר את השפה, את ה-בהירות תצוגה ואת ה-שעה.


5.1 ניקוי ראשוני

הסר מהתנור את כל האביזרים ותומכי הרשתות הניתנים להסרה.

עייך בפרק "טיפול וניקוי".

נקה את התנור ואת האביזרים לפני השימוש הראשון.

6. שימוש יומיומי

אזהרה! 
עייך בפרקי "בטיחות".

6.1 פעולות חימום

הפעלה וכיבוי פעולות החימום.

1. הפעל את התנור.

2. החזק את כפתור החוגה.

הפעולה האחרונה שהייתה בשימוש מודגשת.

3. לחץ על כפתור החוגה כדי להיכנס לתפריט המשנה וסובב אותו כדי לבחור פעולת חימום.


4. לחץ על כפתור החוגה לאישור.

5. קבע את הטמפרטורה ואשר.




6. לחץ על START. חיישן מזון (Food Sensor) ניתן לחבר אותו בכל עת לפני תחילת הבישול או במהלך הבישול.






פעולות מסוימות מכילות רצף של מסכים נפתחים. לחץ על כפתור החוגה כדי לעבור למסך הבא. לאחר האישור, הפעולה מתחילה לפעול.

לכיבוי פעולה כלשהי, לחץ על STOP.





 הנורה עשויה לכבות אוטומטית בטמפרטורה שמתחת ל-60°C במהלך פעולות תנור מסוימות.


פעולות חימום: מיוחדות (Specials)

שימוש	פעולת חימום
להכנת צלי עסיסי ורך.	בישול אטי (Slow Cooking) 
לשמירת חום המזון.	שמירת חום (Keep Warm) 
לחימום צלחות לפני הגשה.	חימום צלחת (Plate Warming) 

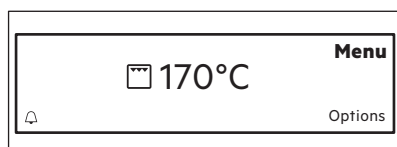
שימוש	פעולת חימום
להכנת שימורי ירקות (כגון מלפפונים חמוצים).	שימור (Preserving) 
לייבוש פרוסות של פירות, ירקות ופטריות.	ייבוש (Drying) 
להתפחת בצק שמרים לפני האפייה.	התפחת בצק (Dough Proving) 
להפשרת מזון (ירקות ופירות). זמן ההפשרה תלוי בכמות ובגודל של המזון הקפוא.	הפשרה (Defrost) 
השתמש באפשרות הזו כדי להכין את לחמניות ולחם ולקבל תוצאות טובות ומקצועיות מבחינת פריכות, צבע וברק.	אפיית לחם (Bread Baking) 

פעולות חימום: רגילות

שימוש	פעולת חימום
לאפייה בו-זמנית עד 3 מדפים ולייבוש מזון. קבע את טמפרטורת התנור ברמה נמוכה ב- 20°C - 40°C מאשר בפעולה: בישול רגיל (Conventional Cooking).	בישול עם מאורר טורבו (True Fan Cooking) 
לאפייה במפلس אחד להשגת השחמה אינטנסיבית יותר ותחתית פריכה. קבע את טמפרטורת התנור ברמה נמוכה ב- 20°C - 40°C מאשר בפעולה: בישול רגיל (Conventional Cooking).	מאורר טורבו + תחתון (True Fan + Bottom) 
לאפייה ולצלייה במפلس אחד.	בישול רגיל (Conventional Cooking) 
לקבלת תוצאות פריכות בהכנת מזון מהיר (כמו צ'יפס, פוטטוס או ספרינג רול).	תחתון + גריל + מאורר (Bottom + Grill + Fan) 
לצליית פריטי מזון שטוחים ולקליית לחם.	גריל (Grill) 
לצליית נתחי בשר גדולים או עוף עם עצמות במפلس אחד. להקרמה ולהשחמה.	גריל + מאורר (Grill + Fan) 
לאפיית עוגות בעלות תחתית פריכה ולשימור מזון.	חימום תחתון (Bottom Heat) 

שימוש	פעולת חימום
<p>פעולה זו מיועדת לחיסכון בצריכת האנרגיה במהלך הבישול. להוראות הבישול, עיין בפרק "עצות וטיפים", אפייה בלחות עם מאוורר (Moist Fan Baking). דלת התנור צריכה להיות סגורה במהלך הבישול, כדי שהפעולה לא תופסק וכדי להבטיח שהתנור יפעל ביעילות האנרגטית הגבוהה ביותר שניתן לקבל. כאשר משתמשים בפעולה זו, הטמפרטורה בחלל התנור עשויה להיות שונה מהטמפרטורה שהוגדרה. ניצול החום השירי. עוצמת החימום עשויה לרדת. להמלצות כלליות לחיסכון באנרגיה, עיין בפרק "יעילות אנרגיה" בסעיף 'חיסכון באנרגיה'. פעולה זו משמשת לעמידה בדרישות רמת היעילות האנרגטית בהתאם לתקן EN 60350-1. בעת השימוש בפעולה זו, הנורה תכבה אוטומטית לאחר 30 שניות.</p>	<p>אפייה בלחות עם מאוורר (Moist Fan Baking)</p> 

6.2 תפריט (Menu) - סקירה כללית



תפריט (Menu)

שימוש	הפריטים בתפריט
מכיל רשימה של תכניות אוטומטיות.	פעולות לסיוע בבישול
מכיל רשימה של תכניות ניקוי.	ניקוי (Cleaning)
משמש להגדרת תצורת המכשיר.	הגדרות בסיסיות (Basic Settings)

תפריט משנה עבור: ניקוי (Cleaning)

תיאור	תפריט משנה
ניקוי פירוליטי. 1 h לדרגה נמוכה של לכלוך.	מהיר (Quick)
ניקוי פירוליטי. 1 min 30 h לדרגה רגילה של לכלוך.	רגיל (Normal)
ניקוי פירוליטי. 3 h לדרגה גבוהה של לכלוך.	חזק (Intense)

תפריט משנה עבור: הגדרות בסיסיות (Basic Settings)

תפריט משנה	תיאור
נעילה מפני ילדים (Child Lock)	כשאפשרות הנעילה מפני ילדים מופעלת, לא ניתן להפעיל את התנור בטעות. ניתן להפעיל ולכבות את הפעולה באמצעות התפריט 'הגדרות בסיסיות'. לאחר הפעלת האפשרות, יופיע בתצוגה הסימן 'נעילה מפני ילדים' כאשר תפעיל את התנור. כדי לאפשר את השימוש בתנור, בחר את אותיות הקוד בעזרת כפתור החוגה, על פי הסדר הבא: A B C. כשהאפשרות 'נעילה מפני ילדים' פעילה והתנור כבוי - דלת התנור נעולה.
חימום מהיר (Fast Heat Up)	קיצור זמן החימום כבירית מחדל. שים לב שפעולה זו זמינה רק בחלק מפעולות החימום.
חימום + החזק (Heat + Hold)	שמירת החום של המזון המבושל למשך 30 דקות לאחר שהבישול הסתיים. כדי לכבות אותו מוקדם יותר, לחץ על כפתור החוגה. כאשר פעולה זו מופעלת, תופיע בתצוגה ההודעה "Keep warm started" (שמירת חום הופעלה). שים לב שפעולה זו זמינה רק בחלק מפעולות החימום ורק אם מוגדר 'משך'.
הארכת זמן (Time Extension)	להארכת זמן בישול שנקבע מראש. שים לב שפעולה זו זמינה רק בחלק מפעולות החימום.
התקנה	להגדרת תצורת התנור.
שירות (Service)	הצגה של גרסת התוכנה והתצורה שלה.

תפריט משנה עבור: התקנה

תפריט משנה	תיאור
שפה	הגדרה של שפת התצוגה.
שעה	קביעת השעה והתאריך הנוכחיים.
צלילי מקשים	הפעלה וכיבוי של הצלילים בשדות המגע. לא ניתן לבטל את הצליל של ON / OFF (הפעלה/כיבוי) ושל STOP (עצור).
צלילי התרעה/תקלה	הפעלה וכיבוי של צלילי ההתרעות.
עוצמת זמזם	התאמת העוצמה של צלילי המגע והאותות, לפי דרגות.
בהירות תצוגה	התאמת של בהירות התצוגה לפי דרגות.

תפריט משנה עבור: שירות (Service)

תפריט משנה	תיאור
הדגמה	קוד הפעלה / הפסקת פעולה: 2468
הצג רישיונות	מידע על רישיונות.
הצג גרסת תוכנה	מידע על גרסת תוכנה.
הגדרות המפעל (Factory Settings)	איפוס להגדרות המפעל.

תפריט משנה עבור: פעולות לסיוע בבישול

לכל אחת מהמנות בתפריט המשנה מוצעת פעולה וטמפרטורה משלה. ניתן להגדיר ולשנות ידנית את הפרמטרים הללו, בהתאם להעדפותיו האישיות של המשתמש.

בחלק מהמנות ניתן גם לבחור את אופן הבישול:

- אוטומטי לפי משקל (Weight Automatic)
- חיישן מזון (Food Sensor)

דרגת העשייה של בישול המנה:

- נא או פחות
- מדיום
- עשוי היטב או יותר

קטגוריית מזון: בשר ודגים

עוף	
עוף	שלם
	חצי
	כרעיים
	כנפיים
ברווז	
אוז (Goose)	
הודו	שלם:
	חזה

דגים	
דג שלם	קטן
	מדיום
	גדול
מאפי דגים	
אצבעות דג	

קטגוריית מזון: תוספות / מנות בתנור

מנה	
תוספות	צ'יפס
	לביבות
	פוטטוס
	לביבות
מנות בתנור	לזניה
	תפוח אדמה מוקרם
	מאפה פסטה
	ירקות מוקרמים
	קדרה, מתובלת
	קדרה, ירקות

בשר		
בקר	סינטה	
	צלוי	
	קציץ בשר (Meatloaf)	
	בקר סקנדינבי	
חזיר	פילה	טרי
	צלוי	מעושן
	נקניק חזיר (שינקן)	
	שוק	
	צלעות	
עגל	פילה	
	צלוי	
	שוק	
טלה	צלוי	
	אוכף	
	רגל	
בשר ציד	בשר צבי	אוכף
		ירך
	ארנבת	אוכף
		רגל

קטגוריית מזון: קינוחים / מאפים

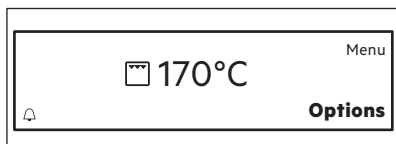
מנה	
עוגה בתבנית	עוגת שקדים
	פאי תפוחים
	עוגת גבינה
	עוגת תפוחים, מכוסה
	בסיס מאפה נמוך
	בסיס פלאן ספוג
	עוגת מדירה
	טורט
	טארט
עוגה במגש	שטרודל תפוחים, קפוא
	בראוניז
	עוגת גבינה
	עוגת פירות לחג המולד
	עוגת פירות מאפה דק
	בצק ספוג
	בצק שמרים
	טורט
	עוגת סוכר
	רולדה
	טארט שווייצרי, מתוק
	עוגת שמרים

קטגוריית מזון: מאפים מתובלים

מנה	
טרי	דק
	עבה
קפואים	דק
	עבה
	חטיפים
	מקורר
	דק
קיש	עבה
טרי	בגט
	ג'בטה
	לחם לבן
	לחם שחור
	לחם שיפון
	לחם מדגנים מלאים
	בצק ללא שמרים
	עוגת שמרים קלועה
קפואים	בגט
	לחם
	אפוי מראש
	טרי
לחמניות	קפואים
	אפוי מראש

מנה
קדרה, מתוקה

6.3 אפשרויות



מנה	מאפה קטן
	עוגה קטנה
	פחוניות קרם
	פחוניות
	מאפי מקרון
	מאפינס
	רצועות מאפה
	מאפים מבצק עלים
	מאפי ביסקוויט
	דקים


אפשרויות	תיאור
הגדרות מונה	מכיל רשימה של פעולות שעון.
חימום מהיר (Fast Heat Up)	כדי לקצר את זמן החימום בפעולת החימום שנמצאת בעיצומה. פועל / כבוי
הגדר + התחל (Set + Go)	כדי להגדיר פעולה ולהפעיל אותה מאוחר יותר. לאחר ההגדרה תופיע בתצוגה ההודעה "Set & Go פעיל". לחץ על 'הפעל' (Start) כדי להפעיל אותה. כאשר פעולה זו תיכנס למצב פעיל, ההודעה תיעלם מהתצוגה והתנור יחל לפעול. שים לב שפעולה זו זמינה רק בחלק מפעולות החימום ורק אם מוגדרים 'משך' ו-'שעת סיום'.
תאורה (Light)	פועל / כבוי

6.4 חום שיורי

כאשר מכבים את התנור, התצוגה מראה את החום השיורי. ניתן להשתמש בחום כדי לשמור על חום המזון.

7. פעולות שעון

7.1 הגדרות מונה

פעולת שעון	שימוש
	עוקב באופן אוטומטי אחר משך ביצוע הפעולה. ניתן להפעיל ולהפסיק את הצגת ה-מונה מעלה (Up Timer).
	מונה מעלה (Up Timer)

פעולת שרון	שימוש
→	להגדרת משך הזמן של פעולה מסוימת. ⁽¹⁾ משך (Duration)
→	להגדרת שעת הכיבוי של פעולת חימום. אפשרות זו זמינה רק כאשר מוגדר משך (Duration). השתמש בפעולות משך (Duration) ו-שעת סיום (End Time) יחד אם ברצונך להפעיל ולאחר מכן לכבות את התנור אוטומטית בשעה מסוימת בעתיד. ⁽¹⁾ שעת סיום (End Time)
🔔	להגדרת ספירה לאחור. ⁽¹⁾ פעולה זו לא משפיעה על התנור. בחר ב-🔔 וקבע את השעה. בתום הזמן, יישמע צליל. לחץ על כפתור החוגה כדי להפסיק את הצליל. כאשר התנור כבוי, לחץ על כפתור החוגה כדי להפעיל פעולה זו. תזכורת (Reminder)

⁽¹⁾ לכל היותר 23 ש' ו-59 דק'

8. השימוש באביזרים

המכשיר מחשב את שעת הסיום המשוערת של הבישול. הזמן תלוי בכמות המזון, בפעולת התנור שהוגדרה ובטמפרטורה.



אזהרה!
עיין בפרקי "בטיחות".



8.1 חיישן מזון (Food Sensor)

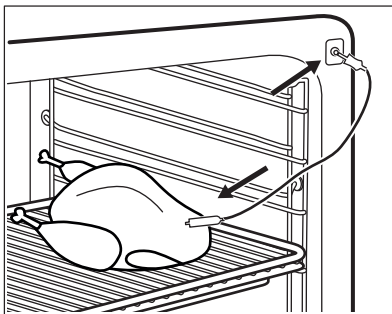
חיישן מזון (Food Sensor) מודד את הטמפרטורה בתוך המזון. כאשר המזון מגיע לטמפרטורה שהוגדרה לו, המכשיר יכבה.

יש להגדיר שתי טמפרטורות:

- טמפרטורת התנור (מינימום 120°C),
- טמפרטורת הליבה של המזון.

קטגוריות מזון: עוף, בשר ודגים

1. הפעל את התנור.
2. הכנס את קצה ה-חיישן מזון (Food Sensor) אל מרכז נתח הבשר או הדג. אם אפשר - באזור העבה ביותר. ודא שלפחות 3/4 מאורכו של ה-חיישן מזון (Food Sensor) נמצא בתוך מנת המזון.
3. הכנס את תקע ה-חיישן מזון (Food Sensor) אל השקע בחלק הקדמי של התנור.



זהירות!

השתמש רק באביזר המקורי שסופק ובחלקי חילוף מקוריים.

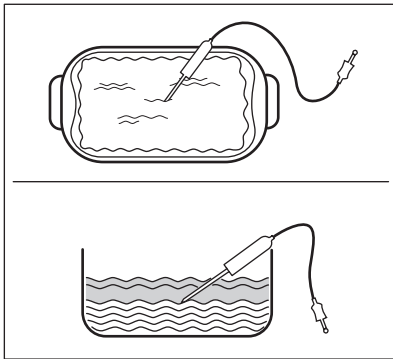


- הנחיות להשגת התוצאות הטובות ביותר: המרכיבים צריכים להיות בטמפרטורת החדר.
- לא ניתן להשתמש ב-חיישן מזון (Food Sensor) למנות נוזליות.
- במהלך הבישול, ה-חיישן מזון (Food Sensor) חייב להישאר בתוך מנת המזון והתקע חייב להיות נעוץ בשקע.
- השתמש בהגדרות המומלצות לטמפרטורת הליבה של המזון.

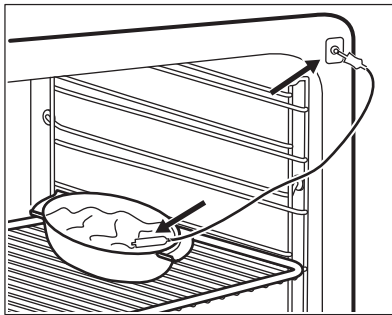
אזהרה!

עיין בפרק "עצות וטיפים".





4. כסה את ה-חיישן מזון (Food Sensor) בעזרת המחצית השנייה של המרכיבים.
5. הכנס את תקע ה-חיישן מזון (Food Sensor) אל השקע בחלק הקדמי של התנור.



6. התצוגה מראה: חיישן מזון (Food Sensor).
7. הגדר את טמפרטורת הליבה. הגדר פעולת החימום ולפי הצורך - גם את הטמפרטורה בתנור. כשהמנה מגיעה לטמפרטורה שהוגדרה, מושמע צליל. התנור יכבה אוטומטית.
8. לחץ על כפתור החוגה כדי להפסיק את הצליל.
9. הוצא את התקע של ה-חיישן מזון (Food Sensor) מהשקע והוצא את המנה מהתנור.

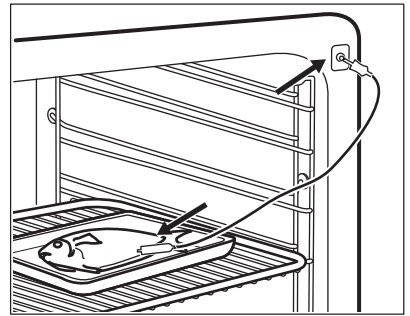
אזהרה!



קיימת סכנת כוויות כאשר ה-חיישן מזון (Food Sensor) מתחמם. היזהר כאשר אתה שולף אותו מהשקע ומוציא אותו מתוך המזון.

שינוי טמפרטורת הליבה

ניתן לשנות את טמפרטורת הליבה ואת טמפרטורת התנור בכל עת במהלך הבישול.



- התצוגה מראה: חיישן מזון (Food Sensor).
4. הגדר את טמפרטורת הליבה.
 5. הגדר פעולת החימום ולפי הצורך - גם את הטמפרטורה בתנור. כשהמנה מגיע לטמפרטורת שהוגדרה, מושמע הצליל. התנור יכבה אוטומטית.
 6. לחץ על כפתור החוגה כדי להפסיק את הצליל.
 7. הוצא את התקע של ה-חיישן מזון (Food Sensor) מהשקע והוצא את המנה מהתנור.

אזהרה!



קיימת סכנת כוויות כאשר ה-חיישן מזון (Food Sensor) מתחמם. היזהר כאשר אתה שולף אותו מהשקע ומוציא אותו מתוך המזון.

קטגוריית מזון: תבשיל קדרה

1. הפעל את התנור.
2. הנח מחצית מהמרכיבים בתבנית אפייה.
3. הכנס את קצה ה-חיישן מזון (Food Sensor) בדיוק במרכז התבשיל. ה-חיישן מזון (Food Sensor) צריך להיות מיוצב במקום אחד במהלך האפייה. השתמש באחד המרכיבים המוצקים כדי לייצב אותו. היעזר בשוליים של תבנית האפייה כדי לתמוך בידית הסיליקון של ה-חיישן מזון (Food Sensor). יש להקפיד שקצהו של ה-חיישן מזון (Food Sensor) לא ייגע בקרקעית של תבנית האפייה.

חריצים קטנים בחלק העליון מיועדים להגביר את הבטיחות. החריצים גם משמשים הגנה ממשכיכה עד הסוף. השפה הגבוהה סביב המדף מונעת מכלי בישול להחליק מעל המדף וליפול.

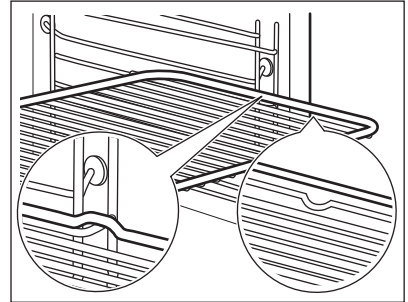


1. בחר ב-? בתצוגה.
2. סובב את כפתור החוגה כדי לשנות את הטמפרטורה.
3. לחץ לאישור.

8.2 הכנסת האביזרים

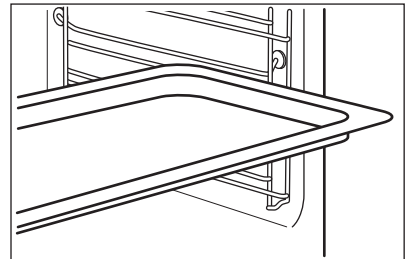
מדף רשת:

דחף את המדף בין פסי ההולכה של תומכי המדפים.



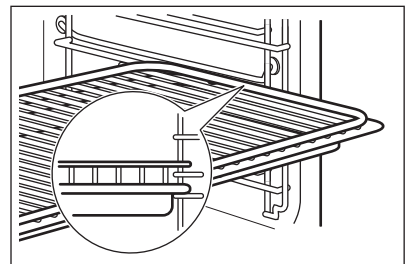
תבנית אפייה/ תבנית עמוקה:

דחף את תבנית האפייה/ התבנית העמוקה בין פסי ההולכה של תומכי המדף.



מדף רשת ותבנית אפייה/ תבנית עמוקה יחד:

דחף את תבנית האפייה/ התבנית העמוקה בין פסי ההולכה של תומכי המדף ודחף את מדף הרשת על פסי ההולכה למעלה.



8.3 מסילות טלסקופיות - הכנסת האביזרים

באמצעות המסילות הטלסקופיות ניתן לשם ולהסיר את המדפים בקלות רבה יותר.

זהירות!

אין לנקות את המסילות הטלסקופיות במדיח הכלים. אין לשמן את המסילות הטלסקופיות.



זהירות!

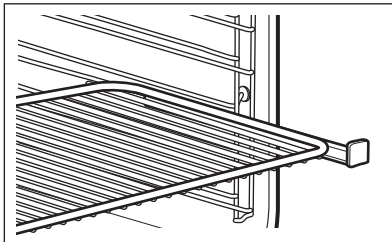
ודא שאתה דוחף את המסילות הטלסקופיות באופן מלא לתוך התנור לפני שאתה סוגר את דלת התנור.



מדף רשת:

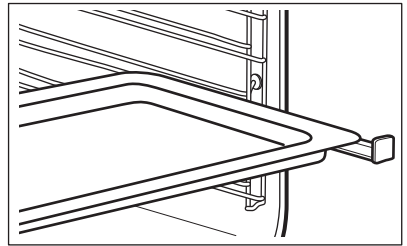
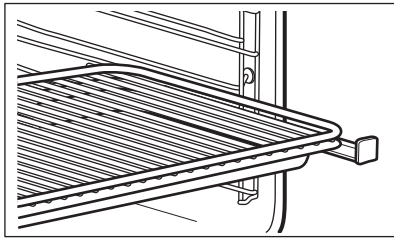
הנח את מדף הרשת על המסילות הטלסקופיות, כך שהרגליות פונות כלפי מטה.

המסגרת הגבוהה שמסביב למדף הרשת היא אמצעי מיוחד למניעת החלקה של כלי בישול.



תבנית עמוקה:

הנח את התבנית העמוקה על המסילות הטלסקופיות.



מדף הרשת ותבנית הצלייה העמוקה ביחד:
הנח את מדף הרשת ואת התבנית העמוקה יחד
על המסילות הטלסקופיות.

9. פעולות נוספות

9.1 כיבוי אוטומטי

משיקולי בטיחות, המכשיר יכבה באופן אוטומטי לאחר זמן מה, אם אחת מפעולות החימום פועלת ואינך מבצע שום שינוי בהגדרות.

(ש)	(°C)
4.5	ניקוי פירוליטי (Pyrolytic Cleaning)

הכיבוי האוטומטי לא פועל עם האפשרויות:
תאורה (Light), חיישן מזון (Food Sensor), משך (Duration), שעת סיום (End Time).

9.2 מאורר קירור

כאשר התנור פועל, מאורר הקירור נכנס אוטומטית לפעולה כדי לשמור על קרירות משטחי התנור. אם תכבה את התנור, המאורר יכול להמשיך לפעול עד להתקררות התנור.

(ש)	(°C)
12.5	115 - 30
8.5	195 - 120
5.5	245 - 200
3	250 - מקסימום

10. עצות וטיפים

אם אינך מצליח למצוא את ההגדרות המומלצות למתכון מסוים, חפש את ההגדרות למתכון דומה.

10.2 הצד הפנימי של הדלת

בצד הפנימי של הדלת תוכלו למצוא:

- את המספרים של מפלסי המדפים.
- מידע אודות פעולות החימום, מפלסי המדפים המומלצים והטמפרטורות המומלצות למאכלים מסוגים שונים.

10.3 עצות לפעולות חימום מיוחדות של התנור

שמירת חום (Keep Warm)

אזהרה!
עיין בפרקי "בטיחות".



הטמפרטורה וזמני האפייה בטבלאות הם לצורכי הנחיה בלבד. הם תלויים במתכונים ובאיכותם וכמותם של הרכיבים שבשימוש.



10.1 המלצות בישול

האפייה או הצלייה בתנור החדש עשויה להיות שונה מבתנור הקודם. הטבלאות שלהלן מציגות את ההגדרות המומלצות של טמפרטורה, זמן בישול ומיקום המדפים לסוגים ספציפיים של מזון.

הוצא את המזון מהאריזה והנח אותו על צלחת. אל תכסה את המזון, כי הדבר יאריך את משך ההפשרה. השתמש במפלס הרשת הראשון.

10.4 אפייה (Baking)

השתמש בטמפרטורה הנמוכה יותר בפעם הראשונה.

אם אתה אופה עוגות במספר מפלסים, ניתן להאריך את זמני האפייה ב-15-10 דקות.

מאפים ועוגות בגבהים שונים לא תמיד משחיימים בקצב אחיד. אין צורך לשנות את הגדרת הטמפרטורה אם מתרחשת השחמה בלתי אחידה. ההבדלים בהשחמה ייעלמו במהלך האפייה.

מגשים ותבניות עלולים להתעוות בזמן האפייה בתנור. העיוותים ייעלמו לאחר שהם יתקררו.

פעולה זו מאפשרת לך לשמור את האוכל חם. הטמפרטורה מוגדרת באופן אוטומטי ל-80°C.

חימום צלחת (Plate Warming)

פעולה זו מאפשרת לך לחמם צלחות וכלים לפני ההגשה. הטמפרטורה מוגדרת באופן אוטומטי ל-70°C.

הנח צלחות וכלים בערימות אחידות על מדף הרשת. השתמש במפלס הרשת הראשון. לאחר מחצית מזמן החימום, החלף בין המקומות שלהם.

התפחת בצק (Dough Proving)







פעולה זו מאפשרת לך להתפיח בצק שמרים. הנח את הבצק בכלי גדול וכסה אותו ומגבת רטובה או בניילון נצמד. בחר בפעולה: התפחת בצק (Dough Proving) ובזמן הבישול הרצוי.








הפשרה (Defrost)














10.5 עצות לאפייה







תוצאות האפייה	סיבה אפשרית	תיקון
תחתית העוגה לא אפיה מספיק.	מיקום המדף אינו נכון.	הנח את העוגה במפלס נמוך יותר.
העוגה שוקעת והופכת לחה או גושיה.	טמפרטורת התנור גבוהה מדי.	בפעם הבאה קבע טמפרטורה קצת יותר נמוכה בתנור.
	זמן האפייה קצר מדי.	בפעם הבאה קבע משך זמן אפייה ארוך יותר וטמפרטורה נמוכה יותר.
העוגה יבשה מדי.	טמפרטורת התנור נמוכה מדי.	בפעם הבאה קבע טמפרטורה גבוהה יותר בתנור.
	זמן האפייה ארוך מדי.	בפעם הבאה קבע משך אפייה קצר יותר.
העוגה נאפית באופן לא אחיד.	טמפרטורת התנור גבוהה מדי וזמן האפייה קצר מדי.	קבע טמפרטורת תנור נמוכה יותר ומשך זמן אפייה ארוך יותר.
	הבלילה של העוגה אינה מפוזרת באופן אחיד.	בפעם הבאה פזר את בלילת העוגה באופן אחיד בתבנית האפייה.
העוגה לא מוכנה בתום משך זמן האפייה שצוין במתכון.	טמפרטורת התנור נמוכה מדי.	בפעם הבאה קבע טמפרטורה קצת גבוהה יותר בתנור.

10.6 אפייה במפלים אחד






 אפייה בתבניות				
	 (דק')	 (°C)		
1	70 - 50	160 - 150	בישול עם מאורר True Fan (Cooking)	עוגת טבעת / בריש
1	90 - 70	160 - 140	בישול עם מאורר True Fan (Cooking)	עוגת מדירה / עוגות פירות
2	25 - 10	180 - 170	בישול עם מאורר True Fan (Cooking)	בסיס פלאן - מאפה דק, חמם מראש את התנור הריק
2	25 - 20	170 - 150	בישול עם מאורר True Fan (Cooking)	בסיס פלאן - תערובת לטורט
1	90 - 60	190 - 170	בישול רגיל Conventional (Cooking)	עוגת גבינה

 עוגות / מאפים / לחם בתבניות אפייה				
 חמם מראש את התנור הריק, אלא אם צוין אחרת.				
	 (דק')	 (°C)		
3	40 - 30	190 - 170	בישול רגיל Conventional (Cooking)	חלה קלועה / שושנת לחם, חימום מראש אינו נדרש
2	70 - 50	180 - 160	בישול רגיל Conventional (Cooking)	Christstollen
1	20 60 - 30	ראשית: 230 לאחר מכן: 160 - 180	בישול רגיל Conventional (Cooking)	לחם שיפון:

 עוגות / מאפים / לחם בתבניות אפייה				
 חמם מראש את התנור הריק, אלא אם צוין אחרת.				
	 (דק')	 (°C)		
3	35 - 20	210 - 190	בישול רגיל Conventional (Cooking)	פחזניות קרם / פחזניות
3	20 - 10	200 - 180	בישול רגיל Conventional (Cooking)	רולדה,
3	40 - 20	160 - 150	בישול עם מאורר טורבו (True Fan Cooking)	עוגה בציפוי פירורים, חימום מראש אינו נדרש
3	30 - 20	210 - 190	בישול רגיל Conventional (Cooking)	עוגת שקדים וחמאה / עוגות סוכר
3	55 - 35	180	בישול רגיל Conventional (Cooking)	עוגות פירות, חימום מראש אינו נדרש
3	60 - 40	180 - 160	בישול רגיל Conventional (Cooking)	עוגות שמרים עם ציפוי עדין (לדוגמה גבינה רכה, קצפת, פודינג)
 ביסקוויטים				
 השתמש במפלס הרשת השלישי.				
 (דק')	 (°C)			
20 - 10	160 - 150	בישול עם מאורר טורבו (True Fan Cooking)		מאפה דק / תערובת עוגת טורט
150 - 120	100 - 80	בישול עם מאורר טורבו (True Fan Cooking)		קצפיות
50 - 30	120 - 100	בישול עם מאורר טורבו (True Fan Cooking)		מאפי מקרון

ביסקויטים 			
השתמש במפלס הרשת השלישי. 			
 (דק')	 (°C)		
40 - 20	160 - 150	בישול עם מאוורר טורבו (True Fan Cooking)	ביסקויטים מבצק שמרים
30 - 20	180 - 170	בישול עם מאוורר טורבו (True Fan Cooking)	מאפים מבצק עלים, חמם מראש את התנור הריק
25 - 10	210 - 190	בישול רגיל (Conventional Cooking)	לחמניות, חמם מראש את התנור הריק



10.7 מאפים ותבשילים מוקרמים

השתמש במפלס הרשת הראשון. 			
 (דק')	 (°C)		
60 - 45	200 - 180	בישול רגיל (Conventional Cooking)	מאפה פסטה
40 - 25	200 - 180	בישול רגיל (Conventional Cooking)	לזניה
30 - 15	170 - 160	גריל + מאוורר (Grill + Fan)	ירקות מוקרמים, חמם מראש את התנור הריק
30 - 15	170 - 160	בישול עם מאוורר טורבו (True Fan Cooking)	באגט עם גבינה מותכת
60 - 40	200 - 180	בישול רגיל (Conventional Cooking)	אורז בחלב
60 - 30	200 - 180	בישול רגיל (Conventional Cooking)	מאפי דגים
60 - 30	170 - 160	בישול עם מאוורר טורבו (True Fan Cooking)	ירקות ממולאים

ל-2 תבניות - השתמש במפלס הראשון ובמפלס הרביעי.

10.8 אפייה במספר מדפים

השתמש בפעולה: בישול עם מאוורר טורבו (True Fan Cooking).

ביסקוויטים 		
(דק')	(°C)	
50 - 30	- 170 180	מאפים מבצק עלים, חמם מראש את התנור הריק
30 - 20	180	לחמניות

10.9 טיפים לצלייה

השתמש בכלי בישול עמידים בחום.

צלה בשר רזה כשהוא מכוסה.

צלה נתחי בשר גדולים ישירות בתבנית הצלייה או על גבי מדף רשת מעל התבנית.

שים מעט מים בתבנית כדי למנוע שריפת טפטופי השומן.



הפוך את הצלי לאחר 1/2 עד 2/3 מזמן הבישול.


צלה בשר ודגים בנתחים גדולים (1 ק"ג או יותר).





הרטב את נתחי הבשר במיצים שלהם מספר פעמים במהלך הצלייה.







10.10 צלייה (Roasting)







השתמש במפלס הרשת הראשון.







עוגות / מאפים / לחם בתבניות 		
(דק')	(°C)	
- 25 45	- 160 180	פחזניות קרם / פחזניות, חמם מראש את התנור הריק
- 30 45	- 150 160	עוגת שטרוייזל יבשה







ביסקוויטים 		
(דק')	(°C)	
40 - 20	- 150 160	מאפי ביסקוויט דקים
- 130 170	- 80 100	קצפיות
80 - 40	- 100 120	מאפי מקרון
60 - 30	- 160 170	ביסקוויטים מבצק שמרים







בקר 				
(דק')	(°C)			
150 - 120	230	בישול רגיל Conventional (Cooking)	1-1.5 ק"ג	צלי קדרה
6 - 5	200 - 190	גריל + מאוורר (Grill + Fan)	עובי 1 ס"מ	רוסטיף או פילה, נא, חמם מראש את התנור הריק
8 - 6	190 - 180	גריל + מאוורר (Grill + Fan)	עובי 1 ס"מ	רוסטיף או פילה, מדיום, חמם מראש את התנור הריק







				 בקר
				
(דק')	(°C)			
10 - 8	180 - 170	גריל + מאורר (Grill + Fan)	עובי 1 ס"מ	רוסטביף או פילה, עשוי היטב, חמם מראש את התנור הריק







				 חזיר
				 השתמש בפעולה: גריל + מאורר (Grill + Fan).
				
(דק')	(°C)	(ק"ג)		
120 - 90	180 - 160	1.5 - 1	כתף / צוואר / נתח חזיר	
90 - 60	180 - 170	1.5 - 1	צלעות / צלע	
60 - 50	170 - 160	1 - 0.75	קציץ בשר (Meatloaf)	
120 - 90	170 - 150	1 - 0.75	שוק חזיר, מבושל מראש	







				 עגל
				 השתמש בפעולה: גריל + מאורר (Grill + Fan).
				
(דק')	(°C)	(ק"ג)		
120 - 90	180 - 160	1	עגל צלוי	
150 - 120	180 - 160	2 - 1.5	שוק עגל	

השתמש בפעולה: גריל + מאוורר (Grill + Fan).				טלה 
 (דק')	 (°C)	 (ק"ג)		
120 - 100	170 - 150	1.5 - 1	רגל טלה / צלי טלה	
60 - 40	180 - 160	1.5 - 1	אוכף טלה	

השתמש בפעולה: גריל + מאוורר (Grill + Fan).				בשר ציד 
 (דק')	 (°C)		 (ק"ג)	
40 - 30	230	בישול רגיל (Conventional) (Cooking)	1	אוכף / רגל ארנבת, חמם מראש את התנור הריק
40 - 35	220 - 210	בישול רגיל (Conventional) (Cooking)	2 - 1.5	אוכף צבי
90 - 60	200 - 180	בישול רגיל (Conventional) (Cooking)	2 - 1.5	מותן צבי

השתמש בפעולה: גריל + מאוורר (Grill + Fan).				עוף 
 (דק')	 (°C)	 (ק"ג)		
50 - 30	220 - 200	0.25 - 0.2	עוף, נתחים	
50 - 35	210 - 190	0.5 - 0.4	חצי עוף	
70 - 50	210 - 190	1.5 - 1	תרנגולת, פרגית	
100 - 80	200 - 180	2 - 1.5	ברוז	
180 - 120	180 - 160	5 - 3.5	אוז (Goose)	





עוף 			
השתמש בפעולה: גריל + מאוורר (Grill + Fan). 			
 (דק')	 (°C)	 (ק"ג)	
150 - 120	180 - 160	3.5 - 2.5	הודו
240 - 150	160 - 140	6 - 4	הודו

דגים 				
 (דק')	 (°C)		 (ק"ג)	
60 - 40	220 - 210	בישול רגיל Conventional Cooking	1.5 - 1	דג שלם






השתמש במפלס הרשת השני.







10.11 אפיית לחם (Baking Bread)

חימום מראש אינו מומלץ.

לחם 		
 (דק')	 (°C)	
60 - 40	200 - 180	לחם לבן
45 - 35	220 - 200	בגט
60 - 40	200 - 180	בריוש
45 - 35	220 - 200	ג'בטה
70 - 50	210 - 190	לחם שיפון
70 - 50	200 - 180	לחם מקמה מלא
90 - 60	190 - 170	לחם מדגנים מלאים
35 - 20	210 - 190	לחמניות (Bread rolls)

10.12 אפיית מאפים פריכים עם מאורר טורבו + תחתון (True Fan +) (Bottom)







פיצה 		
השתמש במפלט הרשת הראשון. 		
 (דק')	 (°C)	
55 - 40	200 - 180	טארט
60 - 45	180 - 160	פלאן תרד
55 - 45	190 - 170	קיש לוריין / קיש שוויצרי
60 - 50	170 - 150	עוגת תפוחים, מכוסה

פיצה 		
חמם מראש את התנור הריק לפני הבישול. 		
השתמש במפלט הרשת השני. 		
 (דק')	 (°C)	
20 - 15	230 - 200	פיצה, בצק דק
30 - 20	200 - 180	פיצה, בצק עבה
20 - 10	250 - 230	בצק ללא שמרים
55 - 45	180 - 160	קיש
20 - 12	250 - 230	פלאמקוכן
25 - 15	200 - 180	פירושקי
60 - 50	180 - 160	פאי ירקות

חמם מראש את התנור הריק לפני הבישול.

10.13 גריל (Grill)

הכנס את התבנית אל מפלט המדף הראשון כדי לקלוט את טפטוף השומן.

 גריל				
	 (דק') 2 צד	 (דק') 1 צד	 (°C)	
2	40 - 30	40 - 30	230 - 210	בקר צלוי אנגלי
3	30 - 20	30 - 20	230	פילה בקר
2	40 - 30	40 - 30	230 - 210	מותן חזיר
2	40 - 30	40 - 30	230 - 210	מותן עגל
3	25 - 20	35 - 25	230 - 210	אוכף טלה
4 / 3	30 - 15	30 - 15	230 - 210	דג שלם, 1 - 0.5 ק"ג






בשימוש בפעולת בישול זו אין להשתמש במכסה.

3. שימוש ב-חיישן מזון (Food Sensor).
4. בחר את הפעולה: בישול אטי (Slow Cooking). ניתן להגדיר את טמפרטורת התנור בין 80°C לבין 150°C למשך 10 הדקות הראשונות. ברירת המחדל היא 90°C. הגדרת הטמפרטורה ל-חיישן מזון (Food Sensor).
5. אחרי 10 דקות, התנור מפחית אוטומטית את הטמפרטורה ל-80°C.






10.14 בישול אטי (Slow Cooking)

פעולה זו מאפשרת להכין נתחים רזים ורכים של בשר ושל דגים. היא איננה מתאימה ל: עוף, צלי חזיר שמן, צלי קדרה. חיישן מזון (Food Sensor) הטמפרטורה לא צריכה לעלות מעל 65°C.

1. חרוך את הבשר במחבת בחום גבוה למשך 1-2 דקות מכל צד.
2. הנח את הבשר בתבנית צלייה או ישירות על מדף הרשת. הנח מגש מתחת למדף הרשת כדי לאסוף את השומן.

 הגדרת הטמפרטורה ל-120°C.				
	 (דק')	 (ק"ג)		
3	40 - 20	0.3 - 0.2		סטייקים
3	150 - 90	1.5 - 1		פילה בקר
1	150 - 120	1.5 - 1		בקר צלוי אנגלי
1	150 - 120	1.5 - 1		עגל צלוי






10.15 תחתון + גריל + מאורר (Bottom + Grill + Fan)






הפשרה 			
	 (דק')	 (°C)	
2	25 - 15	220 - 200	פיצה קפואה
2	25 - 20	210 - 190	פיצה אמריקאית קפואה
2	25 - 13	230 - 210	פיצה קרה
2	30 - 15	200 - 180	חטיפי פיצה, קפואים
3	30 - 20	220 - 200	צ'יפס, דק
3	35 - 25	220 - 200	צ'יפס, עבה
3	35 - 20	230 - 220	פוטטוס / לביבות
3	30 - 20	230 - 210	לביבות
2	45 - 35	190 - 170	לזניה / קנלוני, טרי
2	60 - 40	180 - 160	לזניה / קנלוני, קפוא
3	30 - 20	190 - 170	גבינה אפויה
2	30 - 20	210 - 190	כנפי עוף

אל תכסה את המזון, כי כך יתארך משך ההפשרה.

10.16 הפשרה (Defrost)

הוצא את המזון מהארזיה והנח אותו על צלחת. השתמש במפלס הרשת הראשון.

		 (דק')	 (דק')	 (ק"ג)	
		זמן הפשרה נוסף	זמן הפשרה		
הנח את העוף על צלוחית הפונה כלפי מעלה על צלחת גדולה. הפוך בחלוף מחצית מהזמן.		30 - 20	140 - 100	1	עוף
הפוך בחלוף מחצית מהזמן.		30 - 20	140 - 100	1	בשר
הפוך בחלוף מחצית מהזמן.		30 - 20	120 - 90	0.5	בשר
-		15 - 10	35 - 25	0.15	דג פורל
-		20 - 10	40 - 30	0.3	תותים

		 (דק') זמן הפשרה נוסף	 (דק') זמן הפשרה	 (ק"ג)	
	-	15 - 10	40 - 30	0.25	חמאה
הקצף את השמנת כשהיא עדיין קפואה מעט.		15 - 10	100 - 80	2 x 0.2	שמנת מתוקה
	-	60	60	1.4	עוגת קרם

10.17 שימור (Preserving)

השתמש רק בצנצנות שימורים או בצנצנות באותו גודל שקיימות בשוק.

אין להשתמש בצנצנות בעלות מכסה הברגה ומכסה נדחף, או בקופסאות מתכת.

השתמש במפלס הרשת הראשון.

שים לא יותר משש צנצנות שימורים של ליטר על תבנית האפייה.





מלא את הצנצנות באותה מידה וסגור עם מהדק.





אסור שהצנצנות יגעו אחת בשנייה.




מלא את תבנית האפייה בכ-1/2 ליטר מים, כדי להבטיח שתהיה די לחות בתנור.

כאשר הנוזל בצנצנות מתחיל לבעבע (לאחר כ-35 עד 60 דקות עם צנצנות בנפח ליטר), כבה את התנור או הקטן את הטמפרטורה ל-100°C (ראה טבלה).

הגדר את הטמפרטורה ל-160°C עד 170°C.

פירות בעלי גלעין 		
 (דק') המשך בבישול ב-C 100°	 (דק') זמן בישול עד לרתיחה	
15 - 10	45 - 35	אפרסקים / חבושים / שיזפים

ירקות 		
 (דק') המשך בבישול ב-C 100°	 (דק') זמן בישול עד לרתיחה	
10 - 5	60 - 50	גזר
-	60 - 50	מלפפונים
10 - 5	60 - 50	תערובת חמוצים
20 - 15	60 - 50	קולורבי / אפונה / אספרגוס

פירות רכים 	
 (דק') זמן בישול עד לרתיחה	
45 - 35	תותים / אוכמניות / פטל / דומדמניות בשלות





10.18 ייבוש (Drying) - בישול עם מאורר טורבו (True Fan) (Cooking)

כסה תבניות בנייר אפייה.




לקבלת תוצאה טובה יותר, הפסק את התנור במחצית זמן הייבוש, פתח את הדלת והנח לו להתקרר ללילה אחד על מנת להשלים את הייבוש.





לתבנית אחת - השתמש במפלס השלישי.

ל-2 תבניות - השתמש במפלס הראשון ובמפלס הרביעי.



ירקות 		
 (ש)	 (°C)	
8 - 6	60 - 50	פטריות
3 - 2	50 - 40	עשבי תיבול



הגדר את הטמפרטורה ל-60°C עד 70°C.



פירות 		
 (ש)		
10 - 8		שזיפים
10 - 8		משמשים
8 - 6		פלחי תפוח
9 - 6		אגסים



ירקות 		
 (ש)	 (°C)	
8 - 6	70 - 60	שעועית
6 - 5	70 - 60	פלפלים
6 - 5	70 - 60	ירקות למרק



10.19 חיישן מזון (Food Sensor)



טמפרטורת הליבה של המזון (°C) 			בקר 
עשוי היטב	מדיום	נא	
70	60	45	בקר צלוי אנגלי
70	60	45	סינטה



טמפרטורת הליבה של המזון (°C) 			בקר 
יותר	מדיום	פחות	
86	83	80	קציץ בשר (Meatloaf)



טמפרטורת הליבה של המזון (°C) 			חזיר 
יותר	מדיום	פחות	
88	84	80	נקניק חזיר (שינקן) / צלוי



טמפרטורת הליבה של המזון (°C) 			חזיר 
פחות	מדיום	יותר	
75	78	82	צלע האוכף / מותן חזיר, מעושן / מותן חזיר, מבושל



טמפרטורת הליבה של המזון (°C) 			עגל 
פחות	מדיום	יותר	
75	80	85	עגל צלוי
85	88	90	שוק עגל



טמפרטורת הליבה של המזון (°C) 			כבש / טלה 
פחות	מדיום	יותר	
80	85	88	רגל כבש
75	80	85	אוכף כבש
65	70	75	צלי טלה / רגל טלה



טמפרטורת הליבה של המזון (°C) 			בשר ציד 
פחות	מדיום	יותר	
65	70	75	אוכף ארנבת / אוכף צבי
70	75	80	רגל ארנבת / ארנבת, שלמה / רגל צבי

טמפרטורת הליבה של המזון (°C) 			עוף 
פחות	מדיום	יותר	
80	83	86	עוף
75	80	85	ברווז, שלם / חצי / הודו, שלם / חזה
60	65	70	ברווז, חזה

טמפרטורת הליבה של המזון (°C) 			דגים (סלמון, פורל, זנדר) 
פחות	מדיום	יותר	
60	64	68	דג, שלם / גדול / מאודה / דג, שלם / גדול / צלוי

טמפרטורת הליבה של המזון (°C) 			תבשילי קדרה - ירקות שבושלו 
פחות	מדיום	יותר	מראש
85	88	91	תבשיל קישואים / תבשיל ברוקולי / תבשיל שומר

טמפרטורת הליבה של המזון (°C) 			תבשילי קדרה מתובלים 
פחות	מדיום	יותר	
85	88	91	קנלוני / לזניה / מאפה פסטה

טמפרטורת הליבה של המזון (°C) 			תבשילי קדרה מתוקים 
פחות	מדיום	יותר	
80	85	90	תבשיל לחם לבן עם/בלי פירות / תבשיל דייסת אורז עם/בלי פירות / תבשיל איטריות מתוק

10.20 אפייה בלחות עם מאורר (Moist Fan Baking) - אביזרים מומלצים




השתמש בתבניות וכלים כהים שאינם מחזירים אור. ספיגת החום שלהם טובה יותר מזו של הכלים הבהירים ומחזירי האור.

			
תבנית בסיס פלאן	תבניות אפייה אישיות	תבנית אפייה	תבנית פיצה
כהה, לא מבריקה קוטר 28 ס"מ	קרמיקה קוטר 8 ס"מ, גובה 5 ס"מ	כהה, לא מבריקה קוטר 26 ס"מ	כהה, לא מבריקה קוטר 28 ס"מ

10.21 אפייה בלחות עם מאוורר (Moist Fan Baking)







לקבלת התוצאות הטובות ביותר, היעזר בהצעות המפורטות בטבלה שלמטה.







השתמש במפלס הרשת השלישי.






 (דק')	 (°C)	
55 - 45	220 - 200	פסטה מוקרמת
85 - 70	200 - 180	תפוח אדמה מוקרם
95 - 70	190 - 170	מוסקה
90 - 75	200 - 180	לזניה
85 - 70	200 - 180	קנלוני
70 - 55	200 - 190	פודינג לחם
60 - 45	190 - 170	פודינג אורז
80 - 70	170 - 160	עוגת תפוחים, מתערובת לטורט (תבנית עוגה עגולה)
70 - 55	200 - 190	לחם לבן







10.22 מידע עבור מכוני בדיקה








בדיקות על פי: EN 60350, IEC 60350.

 אפייה במפלס אחד. אפייה בכלי פח				
		 (°C)	 (דק')	
עוגת טורט ללא שומן	בישול עם מאוורר טורבו (True Fan) (Cooking)	150 - 140	50 - 35	2
עוגת טורט ללא שומן	בישול רגיל (Conventional) (Cooking)	160	50 - 35	2
פאי תפוחים, 2 תבניות בקוטר 20 ס"מ	בישול עם מאוורר טורבו (True Fan) (Cooking)	160	90 - 60	2


אפייה במפלט אחד. אפייה בכלי פח 				
	 (דק')	 (°C)		
1	90 - 70	180	בישול רגיל (Conventional) (Cooking)	פאי תפוחים, 2 תבניות בקוטר 20 ס"מ

אפייה במפלט אחד. עוגיות 				
השתמש במפלט הרשת השלישי. 				
 (דק')	 (°C)			
40 - 25	140	בישול עם מאוורר טורבו (True Fan Cooking)	עוגת חמאה / רצועות מאפה	
30 - 20	160	בישול רגיל (Conventional Cooking)	עוגת חמאה / רצועות מאפה, חמם מראש את התנור הריק	
35 - 20	150	בישול עם מאוורר טורבו (True Fan Cooking)	עוגות קטנות, 20 בתבנית, חמם מראש את התנור הריק	
30 - 20	170	בישול רגיל (Conventional Cooking)	עוגות קטנות, 20 בתבנית, חמם מראש את התנור הריק	


אפייה במספר מפלסים. עוגיות 					
	 (דק')	 (°C)			
3 מיקומים	2 מיקומים				
5 / 3 / 1	4 / 1	45 - 25	140	בישול עם מאוורר טורבו (True Fan) (Cooking)	עוגת חמאה / רצועות מאפה
-	4 / 1	40 - 23	150	בישול עם מאוורר טורבו (True Fan) (Cooking)	עוגות קטנות, 20 בתבנית, חמם מראש את התנור הריק


 גריל			
 חמם מראש את התנור הריק למשך 5 דקות.			
 צלה בגריל בטמפרטורת התנור המרבית.			
			
5	3 - 1 (דק')	גריל (Grill)	צנימים
4	30 - 24	גריל (Grill)	אומצת בקר, הפוך בחלוף מחצית הזמן


11. שמירה וניקוי


אזהרה! 
עיין בפרקי "בטיחות".

11.1 הערות לגבי ניקוי

<p>נקה את חזית התנור בעזרת מטלית רכה ותמיסה של מים פושרים וחומר ניקוי עדין. לניקוי משטחי מתכת, השתמש בחומר ניקוי ייעודי. נקה כתמים עיקשים בעזרת חומר מיוחד לניקוי תנורים.</p>	
חומרי ניקוי	

<p>נקה את חלל התנור לאחר כל שימוש. הצטברות שומן או שאריות מזון אחרות עלולה לגרום לשריפה. הסיכון אף גבוה יותר עבור תבנית הצלייה. יבש את חלל התנור במטלית רכה לאחר כל שימוש.</p>	
שימוש יומיומי	

<p>נקה את כל האביזרים אחרי כל שימוש והנח להם להתייבש. השתמש במטלית רכה, מים חמים וחומר ניקוי. אין לנקות את האביזרים במדיח כלים. אל תנקה אביזרים עם ציפוי נגד-הידבקות באמצעות חומרים חזקים, או בעזרת עצמים בעלי קצוות חדים, או במדיח הכלים.</p>	
אביזרים	

זהירות! 
היזהר בעת הוצאת תומכי הרשתות.

11.2 הסרת תומכי הרשתות
כדי לנקות את התנור, הסר את תומכי המדפים.

4. בחר ניקוי פירוליטי (Pyrolytic Cleaning) ולחץ על כפתור החוגה לאישור.
5. בחר את משך הליך הניקוי:

תיאור	אפשרות
h 1 לדרגה נמוכה של לכלוך	מהיר (Quick)
h 30 min 1 לדרגה רגילה של לכלוך	רגיל (Normal)
h 3 לדרגה גבוהה של לכלוך	חזק (Intense)

6. לחץ על כפתור החוגה לאישור.

כאשר הניקוי הפירוליטי מתחיל לפעול, דלת המכשיר נעלמת והנורה אינה פועלת. מאוורר הקירור פועל במהירות גבוהה יותר.

כדי לעצור את הניקוי הפירוליטי לפני השלמתו, כבה את התנור.

אזהרה!

לאחר שהפעולה מסתיימת, התנור חם מאד. המתן להתקררות המכשיר. קיימת סכנה לכוויות.

לאחר שהפעולה תסתיים, הדלת תישאר נעולה למשך שלב הקירור. חלק מפעולות התנור לא תהיינה זמינות.

11.4 תזכורת לניקוי (Cleaning) (Reminder)

כאשר מוצגת תזכורת, חובה לבצע ניקוי השתמש בפעולה ניקוי פירוליטי (Pyrolytic Cleaning).

11.5 הסרה והתקנה של הדלת

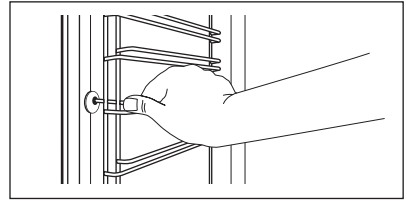
ניתן להסיר את הדלת ואת לוחות הזכוכית הפנימיים כדי לנקות אותם. מספר לוחות זכוכית שונה עבור דגמים שונים.

אזהרה!

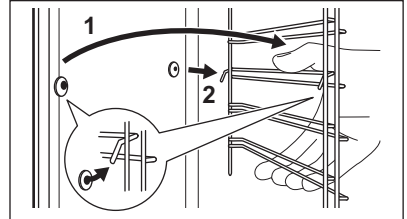
הדלת כבדה.

1. פתח את הדלת עד הסוף.

1. משוך את חלקו הקדמי של תומך הרשתות מדופן התנור.



2. משוך את חלקו האחורי של תומך הרשתות מדופן התנור, והסר אותו.



התקן את האביזרים שהוסרו בסדר פעולות הפוך.

סיכות ההחזקה על המסילות הטלסקופיות צריכות להצביע כלפי החזית.

11.3 ניקוי פירוליטי

זהירות!

הסר את כל האביזרים ותומכי הרשתות הניתנים להסרה.

תהליך הניקוי הפירוליטי אינו יכול להתחיל!

- אם לא הסרת את תקע חיישן טמפרטורת הליבה מהשקע.
- אם לא סגרת לגמרי את דלת התנור.
- הסר דינית את הלכלוך הקשה ביותר.

זהירות!

אם מותקנים מכשירים נוספים באותו ארון, אל תפעיל אותם בעת ובעונה אחת עם הפעולה: ניקוי פירוליטי (Pyrolytic Cleaning). הדבר עלול לגרום נזק למכשיר.

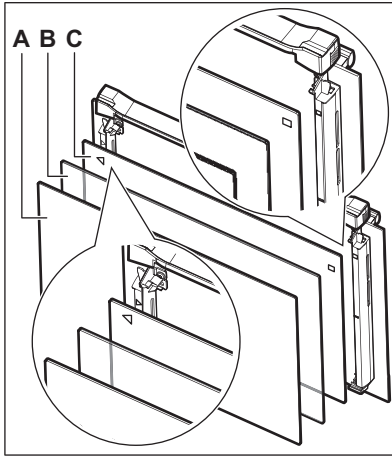
1. נקה את הצד הפנימי של הדלת במים חמים, כך שהשאירו לא יישרפו מהאוויר החם.
2. הפעל את התנור.
3. בחר את התפריט ולחץ על כפתור החוגה לאישור.

אזהרה!



ודא שלוחות הזכוכית מוכנסים למקומם כהלכה, אחרת שטח הפנים של הדלת עלול להתחמם. חימום-יתר.

הקפד להחזיר את לוחות הזכוכית (A ו-B, C) למקומם בסדר הנכון. ראשית, הכנס את לוח C, שיש לו הדפסה של ריבוע בצד שמאל והדפסה של משולש בצד ימין. שים לב שאותם הסימנים מוטבעים גם על מסגרת הדלת. סימן המשולש שעל הזכוכית צריך להתאים למשולש שעל מסגרת הדלת וסימן הריבוע צריך להתאים לריבוע. לאחר מכן - הכנס את שני לוחות הזכוכית האחרים.



11.6 החלפת הנורה

אזהרה!



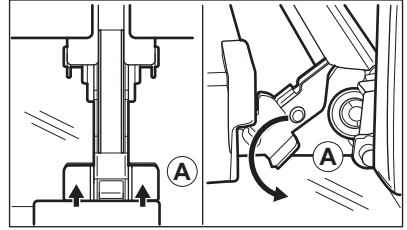
סכנת התחשמלות!
הנורה עלולה להיות חמה.

1. כבה את התנור.
- המתן עד שהמים יתקררו.
2. נתק את התנור מהשקע.
3. הנח בד על גבי תחתית השקע בתנור.

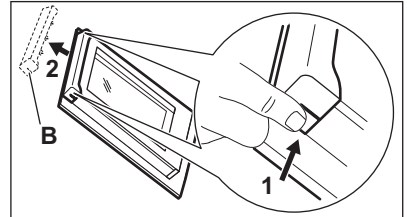
הנורה העליונה

1. סובב את מכסה הזכוכית של הנורה כדי להסירו.

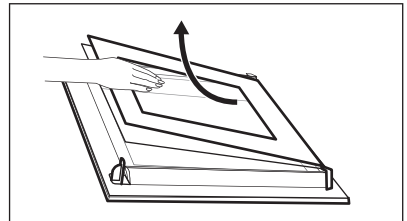
2. לחץ עד הסוף את מנופי התפיסה (A) שבשני צירי הדלת.



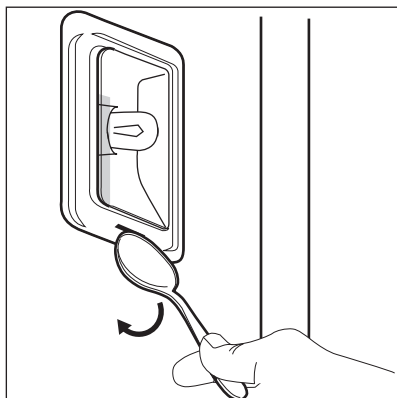
3. סגור את דלת התנור עד למצב הפתיחה הראשון (בזווית של כ-70°).
4. אחוז בדלת משני צידיה בשתי הידיים, ומשוך אותה בזווית כלפי מעלה כדי להסיר אותה מהתנור.
5. הנח את הדלת כשהחלק החיצוני כלפי מטה על מטלית רכה על גבי משטח יציב.
6. אחוז את עיטור הדלת (B) שבחלקה העליון של הדלת, משני הצדדים, ודחוף פנימה כדי לשחרר את אטם התפס.



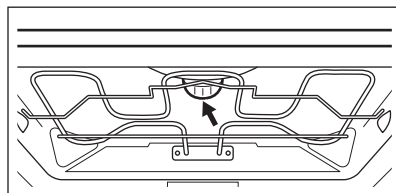
7. משוך את עיטור הדלת אל החלק הקדמי והסר אותו.
8. אחוז בפנלי הזכוכית של הדלת מהקצה העליון שלהם, אחד אחרי השני, ומשוך אותם למעלה ומחוץ למובילים.



9. נקה את לוח הזכוכית בעזרת מים וסבון. נגב בזהירות את לוח הזכוכית. לאחר שהניקוי יסתיים, בצע את השלבים שלעיל בסדר הפוך. התקן תחילה את הלוח הקטן, ולאחר מכן את הלוח הגדול יותר ואת הדלת.



3. נקה את מכסה הזכוכית.
4. החלף את הנורה בנורה מתאימה העמידה בפני חום של 300°C .
5. חבר את מכסה הזכוכית.
6. התקן את תמיכת הרשתות משמאל.



2. נקה את מכסה הזכוכית.
3. החלף את הנורה בנורה מתאימה העמידה בפני חום של 300°C .
4. חבר את מכסה הזכוכית.

נורת הצד

1. הסר את תמיכת המדף השמאלית כדי לאפשר גישה לנורה.
2. שלוף את מכסה הזכוכית באמצעות חפץ צר וקהה (למשל כפית).

12. איתור תקלות

אזהרה!
עיין בפרקי "בטיחות".



12.1 מה לעשות אם...

בעיה	סיבה אפשרית	תיקון
לא ניתן להפעיל את התנור או להשתמש בו.	התנור לא מחובר לאספקת החשמל או שהוא מחובר בצורה שגויה.	בדוק אם התנור מחובר כהלכה לרשת החשמל (עיין בטרשים החיבורים אם הוא ברשותך).
התנור אינו מתחמם.	התנור כבוי.	הפעל את התנור.
התנור אינו מתחמם.	השעון אינו מכוון.	כוון את השעון.
התנור אינו מתחמם.	ההגדרות הדרושות טרם נקבעו.	ודא כי ההגדרות נכונות.
התנור אינו מתחמם.	מנגנון הכיבוי האוטומטי מופעל.	עיין בפרק "כיבוי אוטומטי".
התנור אינו מתחמם.	הדלת לא סגורה היטב.	סגור את הדלת לגמרי.
התנור אינו מתחמם.	הנתיך קופץ.	בדוק אם הנתיך הוא הסיבה לתקלה. אם הנתיך קופץ שוב ושוב, צור קשר עם חשמלאי מוסמך.
הנורה אינה פועלת.	נורת התנור פגומה.	החלף את הנורה.
בתצוגה מופיעה בקשה להגדיר את השפה.	אירעה הפסקת חשמל שנמשכה יותר מ-3 ימים.	עיין בפרק "הכנה לשימוש ראשון".

תיקון	סיבה אפשרית	בעיה
כיבוי מצב ההדגמה בעוד: תפריט (Menu) / הגדרות בסיסיות (Basic Settings) / הדגמה. קוד הפעלה / הפסקת פעולה: 2468.	מצב ההדגמה מופעל.	בתצוגה מופיעה בקשה להגדיר את ה-שפה.
הכנס את תקע חיישן טמפרטורת הליבה עמוק ככל האפשר בתוך השקע.	תקע חיישן טמפרטורת הליבה לא מונח היטב בתוך השקע.	התצוגה מראה F111.
<ul style="list-style-type: none"> כבה את התנור באמצעות הנתיך המתאים בקופסת הנתיכים או במפסק הבטיחות שבתיבת הנתיכים והפעל אותו שוב. אם התצוגה מראה שוב את קוד השגיאה, פנה למחלקת שירות הלקוחות. 	קיימת תקלה חשמלית.	התצוגה מראה קוד שגיאה שאינו מופיע בטבלה הזו.
אין להשאיר מנות בתנור למשך יותר מ-15-20 דקות לאחר גמר הבישול.	השארית את המנה בתנור זמן רב מדי.	קיטור ומים מצטברים על המנות ובחלל התנור.

הקדמית של חלל התנור. אל תסיר את לוחית
הדירוג מחלל התנור.

12.2 נתוני שירות

אם אינך מצליח לפתור את הבעיה בעצמך, צור
קשר עם המפיץ או עם מרכז שירות מוסמך.
הנתונים הדרושים למרכז השירות מופיעים על
לוחית הדירוג. לוחית הדירוג נמצאת במסגרת

אנו ממליצים לרשום את הנתונים גם כאן:
דגם (MOD.)
מספר מוצר (PNC)
מספר סידורי (S.N.)

13. יעילות אנרגיה

השתמש בכלי בישול ממתכת כדי לשפר את
החיסכון באנרגיה.

כאשר הדבר אפשרי, הימנע מחימום מוקדם של
התנור לפני הבישול.

כשאתה מכין מספר מנות אפיייה בזו אחר זו,
דאג שההפסקות בין סבבי האפיייה יהיו קצרות
ככל האפשר.

בישול עם מאוורר

במידת האפשר, השתמש בפעולות הבישול עם
המאוורר כדי לחסוך באנרגיה.

13.1 חסכון בחשמל

התנור כולל תכונות שמסייעות
לך לחסוך באנרגיה בבישול
היומיומי.



דוא שדלת התנור סגורה היטב כאשר התנור
פועל. אין לפתוח את דלת המכשיר לעיתים
כחופות מדי במהלך הבישול. שמור על הנקיין
של אטם הדלת והקפד לוודא שהוא מקובע
היטב למקומו.

על הארוחה חמה. התצוגה מראה את מחוון החום השירי או את הטמפרטורה.

בישול עם נורה כבויה

כבה את הנורה במהלך הבישול. הפעל אותה רק כאשר אתה זקוק לה.

אפייה בלחות עם מאוורר (Moist Fan Baking)

הפעולה מיועדת לחיסכון בצריכת האנרגיה במהלך הבישול.

בעת השימוש בפעולה זו, הנורה תכבה אוטומטית לאחר 30 שניות. ניתן להפעיל את הנורה מחדש, אך פעולה זו תפחית את החיסכון הצפוי באנרגיה.

חום שירי

אם מופעלת תכנית עם בחירת 'משך' או 'שעת סיום' זמן הבישול ארוך יותר מ-30 דקות, גופי החימום כבים באופן אוטומטי לפני תום הזמן בפעולות תנור מסוימות.

הנורה והמאוורר ימשיכו לפעול כאשר מכבים את התנור, התצוגה מראה את החום השירי. ניתן להשתמש בחום זה כדי לשמור על חום המזון.

כאשר זמן הבישול ארוך יותר מ-30 דקות, הפחת את טמפרטורת התנור למינימום כאשר נותרו 10-3 דקות לסיום הבישול. החום השירי בתוך התנור ימשיך לבשל.

השתמש בחום השירי כדי לחמם מנות נוספות.

שמירת חום המזון

בחר בהגדרת הטמפרטורה הנמוכה ביותר האפשרית כדי להשתמש בחום השירי ולשמור

14. הגנת הסביבה

הנושאים את הסמל ♻️ לפסולת הביתית. החזר את המוצר למתקן המחזור במקום מגוריך או פנה לרשות העירונית שלך.

מחזר את החומרים הנושאים את הסמל ♻️. השלך את חומרי האריזה למכלי מחזור מתאימים. סייע להגן על הסביבה ולשמור על הבריאות ותרומה למחזור פסולת ממכשירים חשמליים ואלקטרוניים. אל תשליך מכשירים

www.aeg.com/shop



867353313-A-192019



AEG