

# SIEMENS

## תchnות שירות ברוחבי הארץ

טל': 08-9777222	שירות CSB, המלאכה 1, א.ת. צפוני, לוד	מרכז
טל': 04-8477111	שירות CSB, שד' ההסתדרות 265, חיפה	חיפה והצפון
טל': 08-9777200	שירות CSB, יאיר 18, באר-שבע	באר-שבע
טל': 08-6335311	שירות ששון, פארק התעשייה	אילת
טל': 08-6378616	שירות אקספרס, אזור התעשייה החדש, אילת	
טל': 02-6403000	אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים	ירושלים

Siemens-Electrogeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
Germany

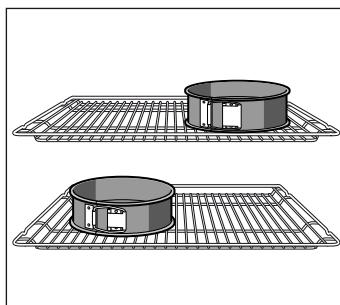


9000661715 910405



## מנות שנבדקה

פאי תפוחים בשני מפלסים בו-זמןית: הניחו תבניות אפייה קפיציות בצלע כהה אחת ליד השניה (ראו איור).



עוגות בתבניות אפייה עשוויות פח, או התבניות קפיציות העשוויות פח: אפו במפלס אחד באמצעות חימום עליון/תחתון. הניחו את התבנית האפייה הקפיצית על גבי התבנית הרכבת-תכליתית במקומן על גבי רשת המתקפת.

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

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

### אפייה

אפייה בשני מפלסים בו-זמןית: הקפידו תמיד להניח את התבנית הרכבת-תכליתית מעל ל התבנית האפייה.

אפייה בשלושה מפלסים בו-זמןית: הניחו את התבנית הרכבת-תכליתית באמצעות.

עוגיות בצלק פריר: הנחת מספר תבניות באותו הזמן בהתאם לאינה מבטיחה בהכחה כי המזון יהיה מוכן באותו הזמן.

פאי תפוחים במפלס אחד: הניחו תבניות אפייה קפיציות בצלע כהה אחת ליד השניה או באלאנסון אחת מן השניות באותו המפלס.

סוג המאכל	זמן הבישול בדקות	אביזרים ותבניות	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב- $^{\circ}\text{C}$
עוגיות בצלק פריר (בחימום מרأس)	3	מגש אפייה		150-140	40-30
עוגיות בצלק פריר (בחימום מרأس)	3	מגש אפייה		150-140	40-30
תבנית רכב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	תבנית רכב-תכליתית + מגש אפייה		150-140	45-30
2 מגשי אפייה + התבנית רכב-תכליתית	1+3+5	2 מגשי אפייה + התבנית רכב-תכליתית		140-130	55-40
מגש אפייה	3	מגש אפייה		170-150	35-20
מגש אפייה	3	מגש אפייה		170-150	35-20
תבנית רכב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	תבנית רכב-תכליתית + מגש אפייה		160-140	45-30
2 מגשי אפייה + התבנית רכב-תכליתית	1+3+5	2 מגשי אפייה + התבנית רכב-תכליתית		150-130	55-35
תבנית קפיצית לעוגה על גבי רשת המתקפת	2	תבנית קפיצית לעוגה על גבי רשת המתקפת		170-160	40-30
תבנית קפיצית לעוגה על גבי רשת המתקפת	2	תבנית קפיצית לעוגה על גבי רשת המתקפת		170-160	40-25
עוגת סופוג על בסיס מים חמימים	1	מדף רשת + 2 התבניות עוגה קפיציות, קוטר 20 ס"מ		190-170	100-80
פאי תפוחים	1+3	2 רשתות מתכת + 2 התבניות עוגה קפיציות, קוטר 20 ס"מ		190-170	100-70

\* אל תשתמשו בחימום מהיר כדי לבצע חימום מרأس של התנור.

### צליה בגריל

אם אתם צולו מזון במצב גריל, ישירות על גבי רשת המתקפת, יש להניח את התבנית הרכבת-תכליתית במפלס מס' 1. דבר זה יאפשר את אגירת הנזלים בתוך התבנית, וישמר על התנור נקי יותר.

סוג המאכל	זמן הבישול בדקות	אביזרים	מפלס	סוג החימום	הגדרות הגריל
לחם קלוי (טוסט)	5	מדף רשת		3	2-½
חימום מרأس למשך 10 דקות*	1+4	מדף רשת + התבנית רכב-תכליתית		3	30-25

יש לכבות לאחר שחלף  $\frac{2}{3}$  מהזמן המציין במתכוון.

## סיכום מזון

כדי לשמר את המזון, הקפידו שצנצנות האזניות ואטמי הגומי ישארו קיימים ושלמים. במידת האפשר, השתמשו בצנצנות בגודל זהה. ההוראות שבטבלה מתיחסות לצנצנות עגולות בנפח 1 ליטר.

### זהירות!

אין להשתמש בצנצנות גדולות או גבוהות יותר. המכסה עלול להיסדק. השתמשו בפירות ובירקות טריים בלבד. שטפו אותן ייעוב.

הזמןם שמצוינים בטבלה משמשים כקו מנחה בלבד. מספר הצנצנות ומינן הנקודות. לפני טטמפרטורת החדר, מסור הצנצנות ומין הנקודות והחומר של תוכן הצנצנות. לפני שתככו את התנור או תבצעו שינוי כלשהו בהגדרות של התנור, ודאו שהתוכן שבתוך הצנצנות מבועב כפי שמצוינה.

### הכנה

1. מלאו את הצנצנות, אך לא לalarm.

2. נגבו את צלוי האזנית היטב, כיוון שהשולדים חייכים להיות נקיים.

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

### טיפול מזון

#### פירות

לאחר 40 עד 50 דקות בקירוב בעוצות קטנות מתחילה להופיע במרקוזי זמן קצרים. כבו את התנור. הוציאו את הצנצנות מהתנור לאחר שימוש בחום שנשאר בתנור במשך 25 עד 35 דקות. אם משאירים את המזון לתוך רטור בתוך תנור לפחות זמן רב יותר, חידוקים עלולים להופיע על גבי המזון ולגרום לפירות להתקלקל.

פירות בתוך צנצנות של 1 ליטר	חום שנשאר בתנור	לאחר הופעת הבועות	זמן שנקבע בירוק
תופחים, דומדמניות אדומות, תותים	25 דקות בערך	כבוי	כבוי
דובדבנים, משמשים, אגסים, שלפחים	30 דקות בערך	כבוי	כבוי
רכק תפוחים, אגסים, שזיפים	35 דקות בערך	כבוי	כבוי

### ירוקות

כשמתחלות בעוצות ביצננות, כוננו את הטטמפרטורה בחזרה בין  $120^{\circ}\text{C}$  ל- $140^{\circ}\text{C}$ . בהתאם לסוג הירקות, חממו 35 עד 70 דקות. כבו את התנור לאחר שחלף פרק זמן זה והשתמשו בחום שנשאר בתנור.

ירוקות עם ציר ירקות קר בתוך צנצנת של 1 ליטר	חום שנשאר בתנור	לאחר הופעת הבועות	זמן שנקבע בירוק
מלפפוןים חמוצים קטנים	35 דקות בערך	-	מלפפוןים חמוצים קטנים
סלק	30 דקות בערך	35 דקות בערך	סלק
קרוב ניצנים	30 דקות בערך	45 דקות בערך	קרוב ניצנים
שעועית, קולרבי, קרוב אדום	30 דקות בערך	60 דקות בערך	שעועית, קולרבי, קרוב אדום
אפונה	30 דקות בערך	70 דקות בערך	אפונה

### זהירות!

לאחר שתהליך השימור הסתיים, הוציאו את הצנצנות מתוך התנור.

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

### הוצאת הצנצנות

## אקרילאמיד במזון

אקרילאמיד נוצר בעיקר במוצריו דגנים וטופוי אדמה במהלך הכנתם בחום גבוה מאוד, כגון תבואה אדמה פריצים, צ'יפס, לחם קלוי, לחמניות, לחם, מאפים עמידים (ביסקווייטים, לחם זנוגויל, עוגיות).

### עצות להכנת מזון עם רמה מינימלית של אקרילאמיד

#### כללי

- █ קצרו את זמני האפייה והבישול ככל האפשר.
- █ בשלי את המזון עד להזנה ולא עד כדי השחמה כהה.
- █ חתיכות מזון גדולות ועבות מכילות פוחות אקרילאמיד.

#### אפייה

בחימום עליון/תחתון עד לטטמפרטורה מרבית של  $200^{\circ}\text{C}$ .  
באוויר חם 3 עד לטטמפרטורה מרבית של  $180^{\circ}\text{C}$ .

#### ביסקווייטים

בחימום עליון/תחתון עד לטטמפרטורה מרבית של  $190^{\circ}\text{C}$ .  
באוויר חם 3 עד לטטמפרטורה מרבית של  $170^{\circ}\text{C}$ .

ביצים או חלבוני ביצים ממתכוון מפחיתים את היוצרים האקרילאמיד.

#### צ'יפס אפויים

פזרו את הצ'יפס בשכבה אחת ואחדידה על גבי המגש. מומלץ להניח לפחות 400 גרם צ'יפס על גבי מגש אפייה כדי למנוע מן המזון להתיבש מהר מדי.

סוג המאכל	זמן הבישול בדקות	טמפרטורה ב- $^{\circ}\text{C}$	סוג החימום	מפלס	אביירים
<b>מזון מעובד, קפוא</b>					
נגייס דגים	20-10	240-220	█	2	תבנית רב-תכליתית
חטייפי עוף, נגייס עוף (נאגטס)	25-15	220-200	█	3	תבנית רב-תכליתית
<b>שטרודל קפוא</b>					
שטרודל	40-35	220-200	█	3	תבנית רב-תכליתית

4. חמוו את תא התנור מראש כפי שמצוין במתקון.

5. הניחו את הצנצנות בתוך תא התנור, ובשלו בהתאם להנחיות.

#### התפחתה בזק

1. היכינו את הבצק כרגיל, הניחו אותו בתוך כלי חסין אש עשוי קרמיקה, וכוסו.

2. חמוו את תא התנור, הניחו את הכלוי עם הבצק בתוך תא התנור והניחו לו לתפו.

3. כבו את התנור, הניחו את הכלוי עם הבצק בתוך תא התנור והניחו לו לתפו.

#### מתכונים מיוחדים

בטמפרטורות נמוכות, שימוש בתוכנית ☰ אוויר חם 3D ייעיל באוטה המידה לייצור יוגרט קרמי וחלק כמו להתפחתה בזק שמרם אווריר.

ראשית, הוציאו מתוך תא התנור את כל האבירים, הרשותו אז המדים הטלסקופיים.

#### הכנה של יוגורט

1. יש להרתיח ליתר אחד של חלב (3.5% שומן) ולצנן אותו ל- $40^{\circ}\text{C}$ .

2. בчисו אל תוכו 150 גרם של יוגרט (היישר מחרוז המקרר).

3. מזוגו את הנוזל אל תוך מסגר צנצנות קטנות עם מכסה מתברג, וכוסו את פתח הצנצנות באמצעות יריעת נילון.

סוג המאכל	כלי בישול	זמן הבישול	טמפרטורה	סוג החימום	מפלס
יוגורט	כוסות או מיכל זכוכית עם מכסה מתברגת	5 דקות 8 שעות	חימום מקדים $50^{\circ}\text{C}$ . $50^{\circ}\text{C}$	על גבי התבנית של תא ☰	ה坦נו
	כלי בישול חסין אש	5-10 דקות	חימום מקדים $50^{\circ}\text{C}$ . יש לכבות את התנור ולהניחו את הכלוי 20-30 דקות עם בזק השמרם בתוך תא התנור	על גבי התבנית של תא ☰	ה坦נו
התפחתה בזק					

הוציאו את המזון מאריזתו והניחו אותו בכלי בישול מתאימים על גבי רשת המתכת.

הניחו עופות על צלחת כאשר צד החזה פונה כלפימטה.

#### הפרשה

זמן ההפרשה ישתנה בהתאם לסוג המזון ולכמותו.

יש לעין בהוראות הכנה שמצוינות על גבי האריזה.

מזון קפוא	אביירים	מפלס	טמפרטורה	סוג החימום	זמן הבישול
עוגות קצפת, עוגות קרט חמאה, מאפים עם ציפוי שוקולד או ציפוי סוכר, פירות, עוף, נקניקיות ובשר, לחם ולחמניות, עוגות ושאר מאפים	מדף רשת	בורר הטמפרטורה נשאר כבוי	◎	1	

רפדו את התבנית הרב-תכליתית באמצעות נייר אפייה או נייר פרוגמנט.

פירות וירקות עסיסיים במילוי בלבד יש להפוך מספר פעמים.

הסירו את הפירות מן הנייר ברגע שהם התייבשו.

באמצעות ☰ אוויר חם 3D ניתן לייבש מזון באופן מושלם.

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

נקחו את כל המים העודפים, ויבשו אותם היטב.

#### יבוש

פירוח ועשבי תבלין	אביירים	מפלס	טמפרטורה	סוג החימום	זמן הבישול
600 גרם טבעות תפוחי עץ	מדף רשת + התבנית רב-תכליתית	1+3	80°C	█	5 שעות (בערך)
800 גרם טבעות אגסים	מדף רשת + התבנית רב-תכליתית	1+3	80°C	█	8 שעות (בערך)
1.5 ק"ג שזיפים	מדף רשת + התבנית רב-תכליתית	1+3	80°C	█	8-10 שעות (בערך)
200 גרם עשי תבלין, שטופים	מדף רשת + התבנית רב-תכליתית	1+3	80°C	█	½ שעה (בערך)

aicoot ha'bishol shel ha'mafim v'ha'maklim ha'mokrimitim tal'i b'mida raba bgadol shel kali ha'bishol v'bo'ovi shel ha'mafe. ha'urkim sh'matzinim batvela ha'm ar v'rok bgadol ha'meliza.

### מאפים, מאכלי מוקרמים, לחם קלוי עם תוספות

ha'ni'ot tamid at cali ha'bishol ul'gvi R'shat ha'mtactot shel ha'tanor. am atem zolim mazon b'matzav g'rel, isherut ul'gvi R'shat ha'mtactot, yish la'ha'ni'at ha'tanot ha'rav-taciliyyit b'maflos masfer 1. fu'olela zo shomeret ul'ha'ni'ot naki yoter.

סוג המאכל	אביזרים וכלי בישול	זמן הבישול בדקות	טמפרטורה ב- $^{\circ}\text{C}$	סוג החימום	טמפרטורה ב- $^{\circ}\text{C}$	כוונן הגיריל
<b>מאפים</b>						
60-50	200-180	□	2	כלי בישול חסין אש		מאפה, מתוק
45-35	190-170	□	2	כלי בישול חסין אש		סופלה
30-25	210-190	□	2	מאפה אישי		
50-40	220-200	□	2	כלי בישול חסין אש		מאפה פשוטה
50-40	200-180	□	2	כלי בישול חסין אש		ליניה
<b>מאכלי מוקרמים</b>						
80-60	180-160	☒	2	כלי בישול חסין אש יחיד	תפוחי אדמה מוקרמים, מצרכים שונים	תפוחי אדמה מוקרמים, מצרכים שונים
80-60	170-150	Ⓐ	1+3	שני kali bishol chsini ash	mboshlim morash, begoba 4 5' m l'k'l	mboshlim morash, begoba 4 5' m l'k'l
<b>לחם קלוי (טוטו)</b>						
8-5	3	□	4	מדף רשות	12 פרוסות, עם תוספות	

tu'ozat ha'bishol taliyah b'mida raba ba'icoot shel ha'mazon. ha'shma mokdmat matz'

ish le'ain ba'horot ha'kena'ot sh'matziot ul'gvi ha'arizia.

am atem marpedim at ha'tanot ha'rav-taciliyyit b'mafot me'ani alia. v'dao she'hani'ir mi'oud le'shit'osh b'tempotot gebahot me'ani alia. v'dao she'hmadot shel niv'ir ha'apya m'taiyomat la'gadol shel kali ha'bishol shvo atem m'shatmashim.

סוג המאכל	אביזרים	זמן הבישול בדקות	טמפרטורה ב- $^{\circ}\text{C}$	סוג החימום	טמפרטורה ב- $^{\circ}\text{C}$	כוונן הגיריל
<b>פייצה קפואה</b>						
25-15	210-190	□	2	tabnit rab-taciliyyit		pi'ach um bas'is dik
30-20	200-180	Ⓐ	1+3	medaf r'shat + tabnit rab-taciliyyit		
30-20	200-180	□	2	tabnit rab-taciliyyit		pi'ach um bas'is ubba
35-25	190-170	Ⓐ	1+3	medaf r'shat + tabnit rab-taciliyyit		
30-20	200-180	□	3	tabnit rab-taciliyyit		pi'ach ba'agot
20-10	210-190	□	3	tabnit rab-taciliyyit		mini pi'ach
<b>פייצה, קרה</b>						
15-10	210-190	□	3	tabnit rab-taciliyyit		pi'ach (chimom morash)
<b>מוצריים מתפוחי אדמה, קפואים</b>						
30-20	210-190	□	3	tabnit rab-taciliyyit		zi'ifot
40-30	200-180	Ⓐ	1+3	tabnit rab-taciliyyit + magsh apya		
25-20	220-200	□	3	tabnit rab-taciliyyit		le'bivot (krayotim)
25-15	230-210	□	3	tabnit rab-taciliyyit		ro'soti, negioi tipochi adamah molaim
<b>מוצרי מאפה, קפואים</b>						
20-10	190-170	□	3	tabnit rab-taciliyyit		le'chmaniot, ba'agot
25-15	230-210	□	3	tabnit rab-taciliyyit		bi'gala (bezuk)
<b>מוצרי מאפה, באפיה חלקית</b>						
20-10	210-190	□	3	tabnit rab-taciliyyit		le'chmaniot afioot lemazza, ba'agotim afioim
25-20	180-160	Ⓐ	1+3	medaf r'shat + tabnit rab-taciliyyit		lemazza

בבקשה זו תאפשר לשומן לטפסח החוצה.  
בשער עף יצא פריך ושוחם במיוחד אם תמרחו עליו מרגרינה, מי מלך או מיז  
תפקידים לבראתם סופ אליליה.

**עופות**  
המשקל שמצוין בטבלה מתייחס לבשר עוף מוקן לצליה (לא מלוי).  
הניחסו את העוף על גבי רשת המתכת במוביל התחתיו, כאשר החזה פונה כלפי מטה. הפכו לאחר מכן שלף  $\frac{2}{3}$  מהזמן המזמין במתכון.  
הפכו את הצלי, כגן גלילות הודי או צהה הודי, בחולמו מחצית הזמן הבישול המומלץ. הפכו אתبشر ההודו לאחר מכן שלף  $\frac{2}{3}$  מהזמן המזמין במתכון.

עופות	זמן הבישול בדקות	משקל	אביזרים וכלי בישול	טמפרטורה ב- $^{\circ}\text{C}$	סוג החימום	כונון הגריל
עוף, שלם	1.2 ק"ג	מדף רשת	220-200	70-60	☒	
בשר פטם, שלם	1.6 ק"ג	מדף רשת	210-190	90-80	☒	
עוף, חצוי	500 גרם כל אחד	מדף רשת	240-220	50-40	☒	
חלקי עוף	150 גרם כל אחד	מדף רשת	230-210	40-30	☒	
חלקי עוף	300 גרם כל אחד	מדף רשת	240-220	45-35	☒	
חזה עוף	200 גרם כל אחד	מדף רשת	3	40-30	☐	
ברוז, שלם	2.0 ק"ג	מדף רשת	210-190	110-100	☒	
חזה ברוז	300 גרם כל אחד	מדף רשת	260-240	40-30	☒	
אוז, שלם	4.0-3.5 ק"ג	מדף רשת	190-170	140-120	☒	
שוקי אוז	400 גרם כל אחד	מדף רשת	240-220	60-50	☒	
הודו קטן, שלם	3.0 ק"ג	מדף רשת	200-180	100-80	☒	
גילילת שוק ההודו	1.5 ק"ג	לא מכוסה	210-190	130-110	☒	
חזה ההודו	1.0 ק"ג	מכוסה	200-180	90-80	☐	
ירק ההודו	1.0 ק"ג	מדף רשת	200-180	100-90	☒	

דיגי

הpecific את פיסות הדגים לאחר שחלף  $\frac{2}{3}$  מהזמן המצוין במתכוון. אין צורך להפוך כאשר מדובר בדג שלם. הניחו את הדג בתנור בתנוחת השחיה שלוי, ככלומר עם הסנפירים כלפי מעלה. ניתן להניח בחיל הבטן של הדג חצי תפוח אדמה, או כל בישול קטן חסין אש, כדי להעניק לו ציבות.

עוזת לאליה ואלייה בוגריל

הטבלה אינה מכילה מידע על המשקל של נתה בחרו במשקל הנמוך ביותר והקרוב ביותר מטור הטבלאות, והאריכו את זמן הצליה בהתאם.

כיצד ניתן לדעת שהצלי מוכן? השטמשו במד טמפרטורה לבשר (ניתן לרכוש בחנותות מתאיימות) או בצעו "בדיקות כף". לחצו על הצלי בamusot הCEF. אם הבשר מזוק, זהו סימן לכך שהוא מוכן. אם ניתן להוציא את הCEF פנימה, יש לצלחות אותו מעט יותר.

הציל כהה מדי ומתחילה להיסדק ולהיחזר.

בפעם הבאה בחרו בכלי בישול קטן יותר או הוסיפו יותר נזלים. הצליל נראה טוב, אך מיצי הבשר מתחלים להישרף.

הצליח נראתה טוב אך הרוטב צלול ומימי מדי. בפעם הבאה בחרו בכלי בישול גדול יותר או השתמשו בפחות נזירים.

אדמים עלולים מן הצלל כאשר מוסיפים נזלים. זהה תופעה רגילה הנגרמת בשל חוקים פיזיקליים פשוטים. חלק גדול מן האדים נפלט מפתח יציאת האדים של התוננו. האדים נוטים לשקו ולהצטרב במקומות קריירים יותר כמו על גבי לוח הבקרה או חלקי ריהוט שנמצאים בסמוך.

בשר	משקל	אביזרים וכלי ביישול	סוג החימום	טמפרטורה ב- $3^{\circ}$ , זמן הבישול בדקות	טוונון הגריל
<b>בקר</b>					
	100	230-210	<input type="checkbox"/>	2	לא מכוסה 1.0 ק"ג
	120	220-200	<input type="checkbox"/>	2	לא מכוסה 1.5 ק"ג
	140	210-190	<input type="checkbox"/>	2	לא מכוסה 2.0 ק"ג
	60	230-210	<input type="checkbox"/>	2	לא מכוסה 1.0 ק"ג
	80	220-200	<input type="checkbox"/>	2	לא מכוסה 1.5 ק"ג
	60	240-220	<input checked="" type="checkbox"/>	1	לא מכוסה 1.0 ק"ג
	15	3	<input type="checkbox"/>	1+5	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית אומצות, בעובי 3 ס"מ, מדיום
	120	210-190	<input checked="" type="checkbox"/>	1	לא מכוסה 1.0 ק"ג נתח בקר, ללא העור (צואר למושל)
	150	200-180	<input checked="" type="checkbox"/>	1	לא מכוסה 1.5 ק"ג
	170	190-170	<input checked="" type="checkbox"/>	1	לא מכוסה 2.0 ק"ג
	130	210-190	<input checked="" type="checkbox"/>	1	לא מכוסה 1.0 ק"ג נתח בקר עם העור (כתף למושל)
	160	200-180	<input checked="" type="checkbox"/>	1	לא מכוסה 1.5 ק"ג
	190	190-170	<input checked="" type="checkbox"/>	1	לא מכוסה 2.0 ק"ג
	30	230-220	<input checked="" type="checkbox"/>	1+3	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית 500 גרם פילה בקר
	120	220-200	<input type="checkbox"/>	2	לא מכוסה 1.0 ק"ג נתח בקר, רזה
	140	210-190	<input type="checkbox"/>	2	לא מכוסה 1.5 ק"ג
	160	200-180	<input type="checkbox"/>	2	לא מכוסה 2.0 ק"ג
	70	220-200	<input type="checkbox"/>	2	מכוסה 1.0 ק"ג בקר מעושן עם העצם
	20	3	<input type="checkbox"/>	1+5	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית אומצות, בעובי 2 ס"מ
	10	3	<input type="checkbox"/>	1+5	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית מדילוני בקר, בעובי 3 ס"מ
<b>עגל</b>					
	110	210-190	<input type="checkbox"/>	2	לא מכוסה 1.0 ק"ג נתח בשר עגל
	130	200-180	<input type="checkbox"/>	2	לא מכוסה 1.5 ק"ג
	150	190-170	<input type="checkbox"/>	2	לא מכוסה 2.0 ק"ג
	140	230-210	<input type="checkbox"/>	2	לא מכוסה 1.5 ק"ג שוק עגל
<b>טלה</b>					
	60	190	<input checked="" type="checkbox"/>	2	לא מכוסה 1.5 ק"ג אוכף טלה עם העצם
	120	170-150	<input checked="" type="checkbox"/>	1	לא מכוסה 1.5 ק"ג שוק טלה עם העצם, מדיום
<b>בשר ציד</b>					
	50	220-200	<input type="checkbox"/>	2	לא מכוסה 1.5 ק"ג אוכף בשר ציד עם העצם
	100	230-210	<input type="checkbox"/>	2	מכוסה 1.5 ק"ג ירך איילה עם העצם
	140	200-180	<input type="checkbox"/>	2	מכוסה 1.5 ק"ג צלי מבשר ציד
	130	200-180	<input type="checkbox"/>	2	מכוסה 1.5 ק"ג נתח בשר ציבי
<b>בשר טחון</b>					
	80	200-180	<input checked="" type="checkbox"/>	1	לא מכוסה 500 גרם בשר טחון קצץ בשר
<b>נקניקיות</b>					
	15	3	<input type="checkbox"/>	1+4	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית נקניקיות

<p>עיניו בהוראות שמתיחסות לסוגי מזון דומים בטבלאות.</p> <p>10 דקות בקרוב לפני סיום זמן האפייה שמצוין במתכון, ذקרו את האזור הגבוה ביותר בעוגה באמצעות קיסם. אם הקיסם נשלף החוצה כשהוא נקי, העוגה מוכנה.</p> <p>בפעם הבאה, השתמשו בכמות קטנה יותר של נזלים או הפחיתו את טמפרטורת התנור ב-10 מעלות. עיניו בעוגה קרסה.</p> <p>אין לשמן את הצדים של התבנית הקפיצית. מיד לאחר שהעוגה מוכנה, שחררו בהירות את שוליה מדפנות העוגה תפחא במרכז אך נשarra ונמוכה בשוליות. התבנית באמצעות סכין.</p> <p>העוגה כהה מדי בחלקה העליון.</p> <p>העוגה יבשה מדי. השטמשו בקיסם כדי לנקב חורים קטנים בעוגה המוכנה. לאחר מכן טפטו מיץ פירות או משקה אלכוהולי על העוגה. בפעם הבאה, הפחיתו את הטמפרטורה בכ-10 מעלות וקצרו את משך האפייה.</p> <p>העוגה או העוגה (לדוגמה, עוגת גבינה) נראים בסדר, אך אינם אפויים מבנים (רכימים, דבקים, עם אזרחים נזולים).</p> <p>בפעם הבאה, הוציאו פחות נזלים ואפו במשך זמן ממושך מעט יותר ובטמפרטורה נמוכה יותר. במקורה של עוגות עם ציפוי לח, אףו את הבסיס תחילה. פזרו שקדמים או פירורי לחם ולאחר מכן הניחו את המלית על גבי הבסיס.אנא עינו במתכון ובזמן האפייה המומלצים.</p> <p>בחור בטמפרטורה מעט נמוכה יותר כדי לוודא שהבצק יאפה בצורה אחידה יותר. יש לאפות בזמנים עדינים במלס אחד במצב ☐ חיים לעילן/תחתון. ניר אפייה שמנוח על גבי המזון עלול להשפיע על זרימת האויר. מסיבה זו יש לחזור את ניר האפייה לגודל המדויק של מגש האפייה.</p> <p>בעוגה הבאה הכניסו את העוגה למפלס נמוך יותר בתנור.</p> <p>בעוגה הבאה השתמשו בתבנית רב-תכליתית עמוקה יותר, אם יש ברשותכם כזו.</p> <p>עוגיות שעשוויות בזק שרים נדבקות זו לזו בזמן הצדים. הניחו את העוגיות במרוח של 2 ס"מ בערך אחת מן השניה. דבר זה מאפשר להן לתפוח ולהשיכים בכל האפייה.</p> <p>השתמשו תמיד במלסים שונים. הפריטים שעל גבי מגש האפייה העליון שחומיים יותר מן הפריטים תבניות באותו הזמן בתא התנור אינה מביטה בהכרח כי המזון יהיה מוקן באותו הזמן. שנמצאים על גבי מגש האפייה התחתון.</p> <p>בשעת אפייה של עוגות לחות, נוצר עיבוי.</p> <p>האפייה עשויה לגרום להיווצרותם של אדי מים, שנפלטים מן הפתחים הממוקמים מעל הידית של דלת התנור. האדים עלולים להאטטר ולהוות טיפות מים על גבי לוח הבקרה או על החזיות של ארון המתבח שסמכים למכשר. זהו תופעה רגילה.</p>	<p>תרצו לאפות לפי מתכון שלכם.</p> <p>10 דקות בקרוב לפני סיום זמן האפייה שמצוין במתכון, ذקרו את האזור הגבוה ביותר בעוגה באמצעות קיסם?</p> <p>בפעם הבאה, השתמשו בכמות קטנה יותר של נזלים או הפחיתו את טמפרטורת התנור ב-10 מעלות. עיניו בעוגה קרסה.</p> <p>העוגה תפחא במרכז אך נשarra ונמוכה בשוליות. התבנית באמצעות סכין.</p> <p>העוגה כהה מדי בחלקה העליון.</p> <p>העוגה יבשה מדי.</p> <p>המאפה משחיכים באופן שאין אחד.</p> <p>עוגת הפירות לא השחימה בתתית.</p> <p>מיץ הפירות גלש מן העוגה.</p> <p>בעוגה הבאה הכניסו את העוגה למפלס נמוך יותר בתנור.</p> <p>בעוגה הבאה השתמשו בתבנית רב-תכליתית עמוקה יותר, אם יש ברשותכם כזו.</p> <p>עוגיות שעשוויות בזק שרים נדבקות זו לזו בזמן הצדים. הניחו את העוגיות במרוח של 2 ס"מ בערך אחת מן השניה. דבר זה מאפשר להן לתפוח ולהשיכים בכל האפייה.</p> <p>השתמשו תמיד במלסים שונים. הפריטים שעל גבי מגש האפייה העליון שחומיים יותר מן הפריטים תבניות באותו הזמן בתא התנור אינה מביטה בהכרח כי המזון יהיה מוקן באותו הזמן. שנמצאים על גבי מגש האפייה התחתון.</p> <p>בשעת אפייה של עוגות לחות, נוצר עיבוי.</p> <p>האפייה עשויה לגרום להיווצרותם של אדי מים, שנפלטים מן הפתחים הממוקמים מעל הידית של דלת התנור. האדים עלולים להאטטר ולהוות טיפות מים על גבי לוח הבקרה או על החזיות של ארון המתבח שסמכים למכשר. זהו תופעה רגילה.</p>
--	--

**צליה בגריל**

בעת הצליה בגריל, חממו את הגריל-כ-3 דקות לפני הכנסת הבשר לתוך התנור. יש לבצע צליה בגריל אך ורק כאשר דלת התנור סגורה. לצורך הצליה בגריל יש להשתמש, ככל שונית, בפיסותبشر בעלות עובי זהה. דבר זה יאפשר לבשר להשתיח באפוי שווה ולהיאשר בשוני ועסוי. יש להפוך את המזון לאחר צליה בגריל לאחר של חלוף פרק זמן של % מכל הזמן. מומלץ שלא להמליח את אומץ הבשר לפני הסיום של זמן הצליה שלהן. הניחו את נתיחי הבשר ישירות על גבי רשת התבנית. בשעת צליה של נתיח בשאר אחד, תקבעו תוצאות טובות יותר אם תניחו אותו במרכזה של מדף הרשת. הכניסו את התבנית הרב-תכליתית למפלס מספר 1. מיצי הבשר ייאגרו בתוך התבנית וה坦ור יישאר נקי יותר.

בעת צליה בגריל אין להכניס את מגש האפייה או את התבנית הרב-תכליתית אל מפלס מספר 4 או 5. החום הגבוה שנותר בתוך תא התנור עלול לעוזר את התבנית, ופניהם התנור עלול להינזק בעת שליחת הצליה. ייחידת הגריל דלקת ונכבות לטסירוגן. זהו תופעה רגילה. ההגדרות שנקבעו עבור הגריל יקבעו את תדירות הפעולה.

### בשר

הפכו את הבשר כאשר חלפה מחצית הזמן הבישול. כאשר הבשר מוקן, השאירו אותו בתנור הקבי לעוד כ-10 דקות נוספות פיזור טוב יותר של מיצי הבשר. מומלץ לעטוף את מותן הבקר בניר אלומיניום ולהשאיר אותה בתנור במשך 10 דקות נוספת. לצלוי בקר עם העור, יש להרחוץ את מעטפת העור באלכסונים חזים, ולאחר מכן להניח את הבשר בתוך כל הבישול כאשר שכבת העור פונה כלפימטה.

**בשר, עוף, דגים**

**כל בישול**

ניתן להשתמש בכל כל בישול שעמיד בפני עצמו. התבנית הרב-תכליתית מתאימה לצליה של נתיחי של בר גודלים. מומלץ מאד להשתמש בכל בישול שעשוים זכוכית. המכסה חייב להתאים לכלי הבישול ולאתום אותו היטב. הוסיףו מעט יותר נזלים למזון כמזהם משתמשים בכל בישול שעשוים מאAMIL. ככל בישול שעשוים מפלדת אל-חלד המזון אינו ממשיכים במידה רבה והבשר עשוי להיות פחות מטבחות מ��ול. יש להאריך את זמן מכון הבישול במקרה של הנזול של הנזול במרקוזה זה.

**כל מכבסה = סגור**

הקידוד להניח את כל הבישול במרקוזה של מדף הרשת. הנזוח כל בישול שעשוים זכוכית, על גבי תחתית יבשה לאחר סיום הבישול. הזכוכית עלולה להיסדק אם תניחו אותה על גבי משטח קר או רטוב. כל מכבסה = פותוח

לבשר דל שומן מומלץ להוסיף מעט נזלים. כזו את הנזול בכל הבישול ב-1 עד 2 ס"מ לפחות.

לצלוי בקדחה מומלץ להוסיף נזלים ביד רחבה. גובה הנזול בכל הבישול חייב להיות 1 עד 2 ס"מ לפחות.

כמות הנזול תלולה במידיה בסוג הבשר והחוואר שմמנו עשוי כל הבישול לצלי בכל בישול שעשוים AMIIL יש להוסיף מעט יותר נזלים מאשר לצלי בכל בישול שעשו זכוכית.

לא מומלץ לצלות בשר בכל בישול שעשו פלדת אל-חלד, התוצאות שיתקבלו יהיו טובות פחות. הבשר מתבשל לאט יותר ומשחיכים בצורה טוביה פחות. הגיבו את חום התנור ו/או האריכו את זמן הבישול.

עוגות במאגר						
זמן הבישול בדקות		טמפרטורה ב- $^{\circ}\text{C}$		סוג החימום		טמפרטורה ב- $^{\circ}\text{C}$
אביזרים						
70-60	180-160		3	מגש אפייה	מגש אפייה עם 500 גרם קמח	עוגת פירות יבשים עם 500 גרם קמח
100-90	160-140		3	מגש אפייה	מגש אפייה עם 1 קילוגרם קמח	כיכר לחם עם 1 קילוגרם קמח
65-55	210-190		2	תבנית רב-תכליתית		שטרודל, מותק
35-25	230-210		2	מגש אפייה		פיצה
50-40	200-180		1+3	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה		טארט פלמבה (חימום)
15-10	270-250		2	תבנית רב-תכליתית		
50-40	200-180		2	תבנית רב-תכליתית		בורקו
מאפים קטנים						
זמן הבישול בדקות		טמפרטורה ב- $^{\circ}\text{C}$		סוג החימום		טמפרטורה ב- $^{\circ}\text{C}$
אביזרים						
25-15	160-140		3	מגש אפייה		ביסקויטים
35-25	150-130		1+3	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה		
40-30	150-130		1+3+5	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית		
40-30	150-140		3	מגש אפייה		עוגיות בצק פריר (חימום מראש)
40-30	150-140		3	מגש אפייה		
45-30	150-140		1+3	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה		
55-40	140-130		1+3+5	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית		
40-30	120-100		2	מגש אפייה		עוגיות מקרון
45-35	120-100		1+3	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה		
50-40	120-100		1+3+5	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית		
150-100	100-80		3	מגש אפייה		מרנג
25-20	190-170		2	מדף רשת עם תבנית למאפינו		מאפינו
35-25	180-160		1+3	2 רשותות מתכת עם תבניות מיוחדות למאפינו		
40-30	230-210		2	מגש אפייה		פחזניות
30-20	200-180		3	מגש אפייה		בצק עלים
35-25	200-180		1+3	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה		
45-35	190-170		1+3+5	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית		
30-20	200-180		2	מגש אפייה		עוגה בחושה
35-25	180-160		1+3	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה		

לעולם אל תשפכו מים לתוך תא התנור החם.

לצורך אפייה של לחמים יש לחמם את התנור מראש, אלא אם כן כתוב אחרת.  
בהתנחות.

לחמים ולחמניות						
זמן הבישול בדקות		טמפרטורה ב- $^{\circ}\text{C}$		סוג החימום		טמפרטורה ב- $^{\circ}\text{C}$
אביזרים						
לחם על בסיס שמרים עם 1.2 ק"ג קמח	5	270		2	תבנית רב-תכליתית	
לחם על בסיס שاور עם 1.2 ק"ג קmach	40-30	200				
פיתה	8	270		2	תבנית רב-תכליתית	
לחמניות (לא חימום מראש)	45-35	200				
לחמניות מבצק שמרים מותק	15-10	270		2	תבנית רב-תכליתית	
לחמניות מבצק שמרים מותק	30-20	220-200		3	מגש אפייה	
לחמניות מבצק שמרים מותק	20-15	200-180		3	מגש אפייה	
לחמניות מבצק שמרים מותק	30-20	180-160		1+3	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	

זמן האפייה עולמים להתארך בעת שימוש בתבניות בעלות צבע בהיר שעשוות ממתקת דקה, או כל זכוכית, והדבר יגרום לכך שהעהוגות לא ישחמו בצורה אחידה.

אם תרצו לשימוש בתבניות סיליקון, נא עיננו במידע שבטלאותם ובהראות היצורן. לעיתים קרובות התבניות סיליקון קטנות יותר מאשר התבניות רגילה. בהתאם לכך ישתנו גם כמות הבלילה וההוראות ההכנה.

הנחת מספר תבניות באותו הזמן בהתאם לאינה מבטיחה בהכרח כי המזון יהיה מוכן באותו הזמן.

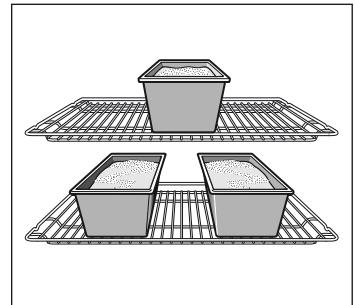
בטלאות מכילות מידע על סוג החימום המומלץ עבור אפיית סוג עוגות ועוגיות שונים. דרגת החום ומשך זמן האפייה תלויים בכמות וברכיבת הבלילה. لكن התחלומים המומלצים של הטמפרטורות מוצגים בטלאות. מומלץ לשימוש בהגדרת הטמפרטורה הנמוכה יותר, מכיוון שהדבר יאפשר למאפה להשיטם בצורה אחידה יותר. במידה הצורך, תוכל לבחור בהגדרת הטמפרטורה הגבוהה יותר בפעם הבאה.

אם תחמו את התנור מראש, זמן האפייה יתקצר ב-5 עד 10 דקות מהזמן שמצוין בטבלה.

לקבלת מידע נוסף ניתן לעיין בחלק עצות לאפייה שמובא לאחר הטלאות.

עוגות בתבנית פח	מבנה	סוג החימום	טמפרטורה ב- $^{\circ}\text{C}$	זמן הבישול בדקות
עוגת ספג, פשוטה	מבנה עגולה/רинг	⊗	180-160	60-50
עוגת ספג, עדינה	3 מבניות	⊗	160-140	80-60
ביסיס פלאן, ספג	מבנה עגולה/רינג	□	170-150	75-65
ביסיס ספג, פלאן, ספג	מבנה פלאן	□	180-160	30-20
ביסיס ספג, פירות עדינה, ספג	מבנה קפיצית/רינג	□	180-160	60-50
ביסיס ספג, 2 ביצים (חימום מראש)	מבנה פלאן	□	180-160	30-20
ביסיס ספג, 6 ביצים (חימום מראש)	מבנה קפיצית לעוגה	□	180-160	50-40
מאפה מבסיס בצק פריך עם קרום	מבנה קפיצית לעוגה	□	190-170	35-25
טארט פירות/עוגת גבינה, בסיס למאפיים*	מבנה קפיצית לעוגה	□	190-170	90-70
פלאן שווץרי	מגש פיצה	□	240-220	45-35
עוגה טבעתית	RING לאפייה	□	170-150	70-60
פיצה, בסיס דק עם שכבה דקה של תוספות (חימום מראש)	מגש פיצה	□	270-250	15-10
מאפיים פיקנטיים*	מבנה קפיצית לעוגה	□	200-180	55-45

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



## תבניות אפייה

מומלץ לשימוש בתבניות אפייה כהות שעשוות ממתכת.

עוגות במגש	מבנה	סוג החימום	טמפרטורה ב- $^{\circ}\text{C}$	זמן הבישול בדקות
עוגת ספג עם ציפוי יבש	מגש אפייה	□	190-170	30-20
עוגת ספג עם ציפוי לח (פירות)	מבנה רב-תכליתית + מגש אפייה	⊗	170-150	45-35
בצק שמרים עם ציפוי יבש	מבנה רב-תכליתית	□	200-180	35-25
עוגת שמרים עם ציפוי לח (פירות)	מבנה רב-תכליתית + מגש אפייה	⊗	160-140	50-40
בצק פריך עם ציפוי יבש	מגש אפייה	□	190-170	35-25
בצק פריך עם ציפוי לח (פירות)	מבנה רב-תכליתית + מגש אפייה	⊗	170-150	45-35
עוגת שמרים עם ציפוי לח (פירות)	מבנה רב-תכליתית	□	180-160	50-40
בצק פריך עם ציפוי יבש	מבנה רב-תכליתית + מגש אפייה	⊗	170-150	60-50
בצק פריך עם ציפוי לח (פירות)	מגש אפייה	□	190-170	30-20
פלאן שווץרי	מבנה רב-תכליתית	□	190-170	70-60
רולדה (חימום מראש)	מבנה רב-תכליתית	□	230-210	50-40
ROLLE (500 גרם קמח)	מגש אפייה	□	190-170	20-15
ROLLE (500 גרם קמח)	מגש אפייה	□	190-170	35-25

שימוש לב שידר תשלום עבור ביקור של טכני השירות בדירותם בקרה של תקלה במיכניר, גם בזמן תקופה האחורית על המיכניר. תוכל למצוא את כל המידע והטלפונים של מרכז השירות בראשית מרכז שירות לקוחות בסיסי החוברת.

## הזמנה של טכני שירות ויעוץ לגבי המוצר

לו מוקד שירות לקוחות: 2220\*

תכלו לסמור על מומחיותו של היצן, ולהיות סמכים ובוטחים כי התיקון יבוצע על-ידי טכני שירות מוסמכים באמצעות חלקי חילוף מקוריים שמיועדים עבור המיכניר החשמלי שלכם.

שירות לקוחות שלנו עומד לרשותכם אם המיכניר שלכם זקוק לתיקון. אם תמיד נמצאת הפטון הנכון עבורם וזה כדי למנוע תיקונים מיוחדים של טכני השירות שלכם.

## מספר E ומספר FD

בעת פניה לשירות לקוחות, אנא ציינו את מספר המיכניר שלכם (מספר ה-E) ואת מספר היצור (מספר ה-FD). כך שנוכל לספק לכם את כל המידע שRELIONTY עבורם. לחית הדירוג המכילה מספרים אלה נמצאת בצד הימני של דלת התנור. אנו ממליצים לכם לרשום את המספרים האלה ואת מספר הטלפון של שירות לקוחות במקום שללן, כדי להזכיר זמן בעת הצורך.

מספר FD	מספר E
שירות לקוחות ☎	

שירות לקוחות ☎

## עצות לחיסכון באנרגיה ולשימירה על איכות הסביבה

■ במקרה של זמני בישול או אפייה ממושכים, ניתן לכבות את התנור 10 דקות לפני סיום הבישול ו לנצל את החום שנאגר בתנור כדי לסייע את תהליכי הבישול.

### השלכה יידידותית לסביבה

השליכו את חומר הרזרבה באופן יידידותי לסביבה.

המיכניר תואם לתיקן האירופאי EC/96/2002 בקשר לפסולת של מוצרי החשמל ואלקטרוניקה (WEEE). התקן מספק הנחיה ברווחת בונגגע לאיסוף ומיחזור של מכשירי חשמל ישנים, תוך שתוקף בכל רחבי האיחוד האירופי.



בסעיף זה תוכלו למצוא עצות מעילות לחיסכון באנרגיה בעת השימוש בתנור שלכם, בעת הצליה או בזמן אפייה, וכן כיצד להשאיר את המיכניר שלכם בצורה נאותה.

### חיסכון באנרגיה

- חממו את התנור מראש ורק אם מצוי במתכוון או בטבלה שבחברת ההוראות שיש לעשות כן.
- מומלץ השתמש בתבניות אפייה בעלות צבע כהה או בתבניות אמייל. הן קולטות את החום טוב יותר.
- הימנוו כל שניית מפתחה של דלת התנור בזמן הבישול, האפייה או הצליה.
- אם ברצונכם לאפות מספר עוגות, מומלץ לאפות אותן בזו אחר זו. התנור עדין חם. פעולה זו תקצר את משך הזמן האפייה של העוגה השניה. ניתן גם להכנסו לתנור במקביל שתי מבנים אפייה מאורכות כשהן מונחות זו ליד זו.

## מתקנים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו

### עוגות ועוגיות

אפייה במפלס יחיד

בעת אפייה של עוגות, התוצאות הטובות ביותר ביתר יתקבלו בעת שימוש במצב חימום עליון/תחתון.

בעת אפייה באמצעות אובייר חם 3D, השתמשו עבור האביזרים במפלסים כפויים נמצאים להלן:

■ עוגות בתבנית: מפלס 2

■ עוגות במגש: מפלס 3

### אפייה בשני מפלסים במקביל או יותר

השתמשו בתוכנית אובייר חם 3D.

גובה המדים בעת אפייה בשני מפלסים במקביל:

■ תבנית רב-תכליתית: מפלס 3

■ מגש אפייה: מפלס 1

גובה המדים בעת אפייה בשלושה מפלסים במקביל:

■ מגש אפייה: מפלס 5

■ תבנית רב-תכליתית: מפלס 3

■ מגש אפייה: מפלס 1

להלן תוכלו למצוא מגוון של מתקנים נבחרים, ואת ההגדרות המיטיביות עבורם. אנו נציג בפניכם את סוג החימום הרצוי ומה הטפרטורה המומלצת ביתייה עבור התבשיל המטסיים. תוכלו לקבל כאן מידע על האביזרים שמומלאים לשימוש ואת הוגבה של המפלס המומלץ בתנור. יתר על כן תוכלו לקבל עצות בנוגע לכלבי בישול ולשיטות ההכנה השונות.

### הערות

■ הערכים שמצוינים בטבלאות מתייחסים להכנות כלבי הבישול אל תוך תא התנור כאשר התנור קר ורק.

יש לבצע חימום מקדמים של התנור אך ורק כאשר הדבר מצוין באופן מפורש בטבלה. אל תניחו ניר אפייה על גבי האביזרים, אלא אך ורק לאחר שהם עברו חימום מקדמים.

■ הזמן שמצוינים בטבלאות משתמשים רק מנוחה בלבד. הם עלולים להשתנות בהתאם לאיכות ולהרכב של המזון.

■ יש להשתמש באביזרים שספקם עם התנור. ניתן לרכוש אביזרים נוספים דרך שירות לקוחות שלנו או אצל המוצרים המומלצים.

לפניהם השימוש בתנור דואג להוציא מתרע תא התנור את כל האביזרים וכלי הבישול שנמצאים בתוכו.

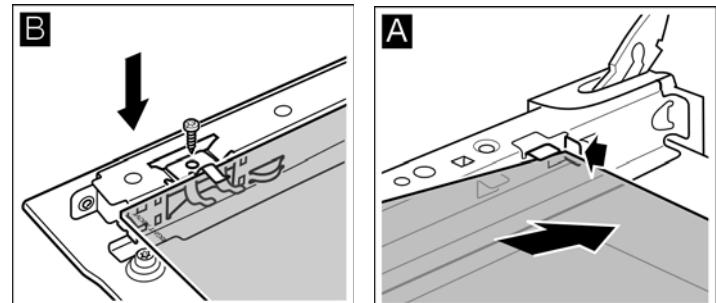
■ הקפידו להשתמש תמיד בכפיפות מטבח בעת הוצאה של אביזרים או כלבי בישול חמימים מתוך תא התנור.

3. הכניסו את הלוח העליון אלכסון לכיוון החלק האחורי. על המשטח החלק פנויות כלפי חוץ.
4. החזירו את הכיסוי למקומו והבריגו אותו.
5. התקינו את דלת התנור.
- אין להשתמש בתנור עד שכל הלוחות הותקנו בחזרה למקומם.**

ברכתבה בעת ההרכבה ודאו שהכיתוב "right above" פונה כלפי מטה בחלק התחתון ממשאל.

1. הכניסו את לוח הזכוכית אלכסון לכיוון החלק האחורי (איור A).

2. הריכיבו את אוחזי הלוחות מצד ימין ובצד שמאל של לוח הזכוכית, יישרו אותם כך שתהייה התאמה לחורי הברגים והבריגו אותם למקום (איור B).



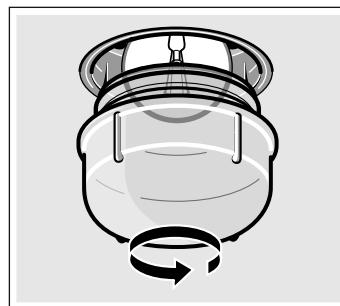
## איתור בעיות ופתרונות

### החלפת הנורה בתקרת התנור

אם נורת התנור נשרפה, יש להחליף אותה. ניתן לרכוש את הנורת, העמידות בחום, בעוצמה של 40 וואט, במרכז שירות הלוקחות או אצל מושך מושעה. יש להשתמש אך ורק בבורות מסוג זה.

#### ⚠ סכתת התחרמלות!

- כבו את מפסק הזרם בתיבת הנטיים.
1. הניחו מגבת המטבח בתנור כאשר הוא קר כדי למנוע נזק.
2. שחררו את כיסוי הזכוכית על-ידי סיבובו כלפיו כלפי השעון.



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

### כיסוי הזכוכית

עליכם להחליף את כיסוי הזכוכית כאשר הוא פגום. ניתן לרכוש כיסוי זכוכית מתאימים במרכז שירות הלוקחות אנו ציינו את מספר ה-E ומספר ה-FD של המכשיר שלכם.

במრבית המקרים יש לתקלות הסבר מאוד פשוט. עיין בטבלה שללן לפני שתפנו למרכז שירות הלוקחות. ניתן שתוכלו לפתח את הבועה בעצמכם.

#### טבלה לפתרון תקלות

אם התבשיל שלכם לא יצא כפי שציפיתם, עיין בפרק מתקנים שבדקנו עבורכם במתחם שלכם ושם תוכלם למצוא מગון רוחב שעוזר לבישול.

בעיה	גורם אפשרי	פתרונות/ מידע
הטנור אינו פועל.	תקלה במפסק. הזרם בלוח מפסק הזרם תקין.	בדקו אם תאורות המטבח או מושרי חשמל אחרים פועלים.
הפסקת חשמל	הפסקת חשמל	הסקל ⊕ ואפסים סולקים בתקցגה.
הטנור אינו מתחמם.	הצברות של אבק על גבי המגעים.	סובבו את כפתורי הבדיקה מספר פעמים הולך ושוב.

#### הודעות שגיאה

אם מופיעה הודעה שגיאה ביצירוף האות E, לחזו על הלחצן ⊕. הודעה פונקציית זמן שהגדרכתם התאפשרה. אם הודעה השגיאה אינה נעלמת, פנו בבקשתה לשירות הלוקחות.

אתם יכולים לנסות ולתקן את התקלה אם הודעה השגיאה הבאה מוצגת.

הודעת שגיאה	גורם אפשרי	פתרונות/ מידע
E / FD	לחצתם על לחץ זמן מסויים למשך זמן מכוסה או מולולר. שהלחצן מכוסה.	לחצטו על כל הלחצנים בהזאה אחר זה. בדקו אם לחצן מסויים תקוע, או רוך מדי או מכוסה.

#### ⚠ סכתת התחרמלות!

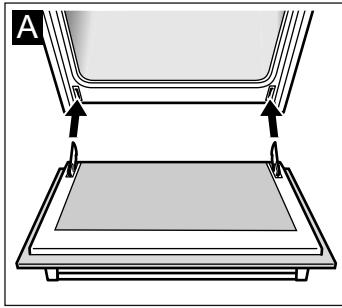
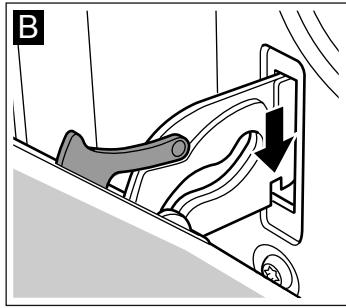
תיקונים שבוצעו באופן לוקוי מהווים סכנה. התיקונים חייבים להתבצע אך ורק על-ידי טכנאים מורשים מטעם שירות הלוקחות שלנו.

## הרכבת המסילה

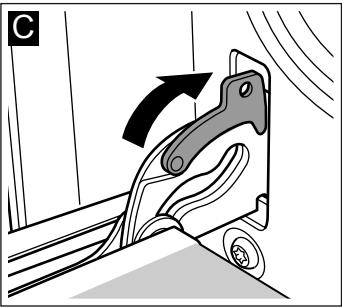
1. ראשית השחילו את המסילה אל תוך התושבת האחורי, ודחפו אותה קלות

לאחור (איור A).

2. לאחר מכן הכניסו את המסילה לתוך התושבת הקדמית (איור B).



3. קפלו בחזרה את ידיות הנעילה (איור C). סגורו את דלת התנור.



### ! סכת פצעה!

אם דלת התנור נופלת בטעות או שהציר נטרק, אל תנסה לTrapos את הציר. פנו למרכז שירות לקוחות.

## הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתן

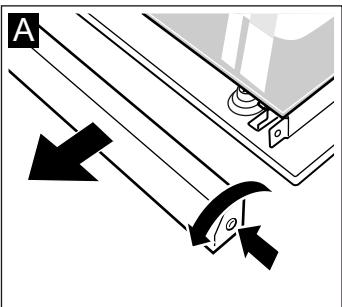
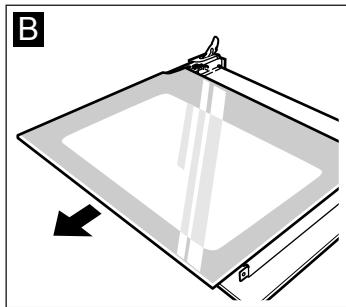
ניתן להסיר את לוחות הזכוכית של דלת התנור כדי להקל עליכם את הניקוי.

### הסרה

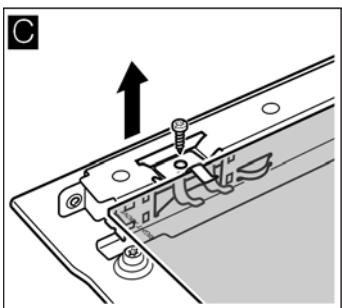
1. נתקנו את דלת התנור והניחו אותה על יריעת بد כאשר הידית פונה כלפי מטה.

2. שחררו את בורגיה היצימי בחלקה העליון של דלת התנור. לצורך יציע פעולה זו, שחררו את הברגים מן הצד הימני והשמאלי (איור A).

3. הרימו את לוח הזכוכית העליון והוציאו אותו (איור B).

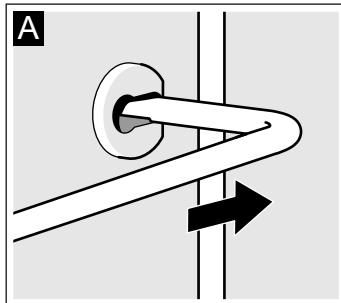
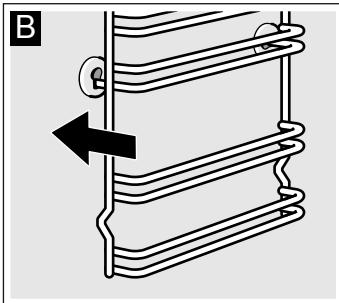


4. שחררו את ההברגה של אוחז הלחוחות משמאלי ומימין. הרימו את לוח הזכוכית והסירו את המסגרות מהולו (איור C). הוציאו את לוח הזכוכית.



נקו את הלחוחות באמצעות תכשיר נקי לזכוכית וסמרטוט רך.

אין לשימוש באמצעי נקיי שורטיטים, תכשירי נקי חריפים או במגרד זכוכית. הדבר עלול לפגוע בזכוכית.

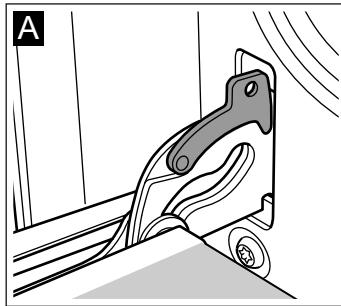
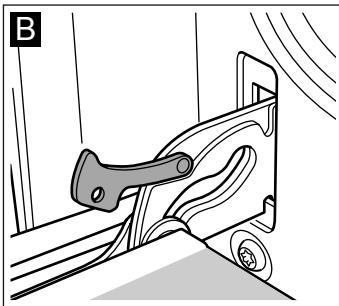


המסילות מתאימות הן לצד הימני והן לצד השמאלי. החלק המעמוק של המסילה חייב תמיד להיות מופנה כלפי מטה.

## ניתוק דלת התנור וחיבורה

ניתן לנתק את דלת התנור כדי לאפשר ניקוי נוסף יותר וכך שניתן היסיר אתلوحות הדלת.

לכל אחד מצרי הדלת יש ידיית נעילה. כאשר ידיות הנעילה סגורות (איור A), דלת התנור מאובטחת במקום. לא ניתן לנתק אותה. כאשר ידיות הנעילה פתוחות כדי לאפשר את ניתוק דלת התנור (איור B), הזרים נעלמים ולא ניתן לסגור אותן.



### ! סכת פצעה!

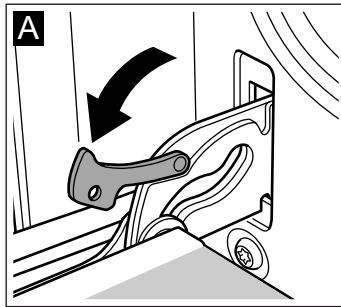
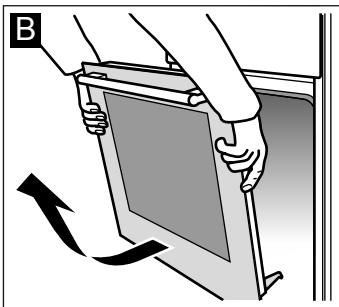
כאשר הזרים אינם נעלמים הם נטרקים בעוצמה גדולה. ודאו תמיד שידיות הנעילה סגורות לגמר או, כאשר אתם מנטקים את הדלת, שהן פתוחות לגמר.

### ניתוק הדלת

1. פתחו את דלת התנור עד הסוף.

2. קפלו מעלה את שתי ידיות הנעילה מצד שמאל ובצד ימין (איור A).

3. סגורו את דלת התנור עד למעצור. אחזו בדלת התנור בשתי ידיים, מצד שמאל ומצד ימין. סגורו מעט יותר את דלת התנור ומשכו אותה החוצה (איור B).



### חיבור הדלת

חברו את דלת התנור בסדר הפוך לניתוקה.

1. בעת חיבור דלת התנור ודאו שני הזרים הוכנסו בצוואר ישירה אל הפתח (איור A).

2. המגרעות בזרים חייבות להתאים למקום בשני הצדדים (איור B).

## שינויי ההגדרות הבסיסיות

- אין להגדיר קודם לכן אף אפשרות זמן אחרה.
1. לחוץ על הלחצן  $\oplus$  והחזיקו אותו לחוץ לשער ארבע שניות. הגדרה הבסיסית הנוכחית של תצוגת השעון תופיע בתצוגה, לדוגמה 1 עبور בחירה 1.
2. השתמשו בלחצן + או בלחצן - כדי לשנות את ההגדרה הבסיסית. 3. אשרו על-ידי לחיצה על לחץ  $\oplus$ .
- ההגדרה הבסיסית הבאה תופיע בתצוגה. ניתן לדפדף בין כל הרמות באמצעות הלחצן  $\oplus$  ולשנות את ההגדרה באמצעות הלחצן + או הלחצן -.
4. לסיום, לחוץ על הלחצן  $\oplus$  והחזיקו אותו לחוץ לשער ארבע שניות. כל ההגדרות הבסיסיות נשמרו.
- תוכלו לשנות את ההגדרות הבסיסיות בכל עת.

לתנור שלכם יש כמה הגדרות בסיסיות. ניתן להתאים את ההגדרות האלה לצרכים שלכם.

הגדרה בסיסית	בחירה 1	בחירה 2	בחירה 3
c) תצוגת שעון	תמיד*	רק עם לחצן $\oplus$	-
c) שער השימוש או זמן הטימר	10 שניות	2 דקות*	5 דקות בערך
c) הזמן המתנה עד להחלה הגדרה מסוימת	2 דקות	5 דקות*	10 דקות

\* הגדרת יצרן

## תחזוקה ותיקוי

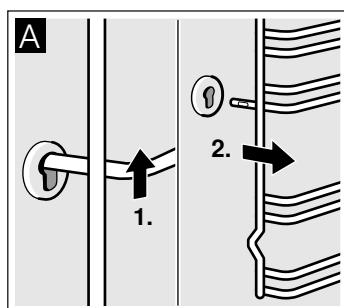
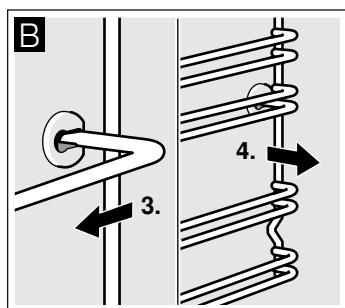
משטח	תקשירי ניקוי
תא התנור	מים חמים עם סבון או תמייסה חומצית: יש לנוקות עם מטלית כלים רכה.
הנתור קר.	אם קיימים משקעים עם לכיר רב, יש להשתמש בכירית ניקוי מפלדת אל-חלד או בתכשיר ניקוי לתונרים. השתמשו בהם אך ורק לאחר מכן.
התאורה בתא התנור	מי סבון חמים: יש לנוקות עם מטלית כלים רכה.
אטם	מי סבון חמים: יש לנוקות עם מטלית כלים רכה. אין לשפשף.
מדפים	מי סבון חמים: יש להשרות ולנקות עם מטלית כלים רכה או עם מברשת.
מדפים טלקופיים	מי סבון חמים: יש לנוקות עם מטלית כלים רכה או עם מברשת. לעומת זאת לא ניתן לנקות או לנוקות במדיח הכלים.
אביררים	מי סבון חמים: יש להשרות ולנקות עם מטלית כלים רכה או עם מברשת.

### הסרת המסילות והרכבתן

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

#### פירוק המסילות

- הריםו את החלק הקדמי של המסילה.
- ושחררו את המסילה (איור A).
- לאחר מכן משכו את כל המסילה אליכם.
- והסירו אותה (איור B).



נקו את המסילה עם תכשיר ניקוי וספג. השתמשו במברשת עבור משקעים עם לכיר רב.

באמצעות ניקוי ותחזוקה נאותים, התנור שלכם יישאר נקי וימשיך לתפקידו המקורי ומלאה לשער שניים ארוכות. בחלק זה נסביר לכם כיצד לתחזק ולנקות את התנור שלכם בצורה נאותה.

#### הערות

■ הבדלים קלים במצב חיצית המכשיר נגרמים כתוצאה משימוש בחומר ייצור שונים, כמו זכוכית, פלסטיק ומזכוכית.

■ הצללים שמאפיינים לעתים בלוח של דלת התנור ונראים כמו פסים, הם השתקפות שנצורות על-ידי תאורות התנור.

■ אביזרי אמייל נאפים בטעמפרטורות גבהות מאוד. הדבר עלול לגרום להבדלים קלים בצעב. זהה תופעה רגילה שאינה משפיעת על אופן הפעולה שלהם. לא ניתן למסות לחולטן באמייל את השולדים של המגשים הדקים. כתוצאה לכך שולדים אלה עלולים להיות מעט מחוספסים. דבר זה לא יפגע בהגנה שלהם מפני חלודה.

#### תקשירי ניקוי

כדי למנוע פגיעה במסטחים שונים, כתוצאה משימוש בחומר ניקוי שאינו מיועד למשטחים אלה, אנא פעל על-פי ההוראות שבבלה של להשתמש ב-

■ תכשירי ניקוי חדים או שורטים,

■ תכשירי ניקוי שמכילים ריכוז גבוה של אלכוהול,

■ מוצרי קרצוף גסים,

■ מכשירי ניקוי לחץ גבוה או מכשירי ניקוי באדים.

יש להקפיד ולשטווף היטב ספוגיות או מטליות ניקוי חדשות לפני השימוש הראשוני בהן.

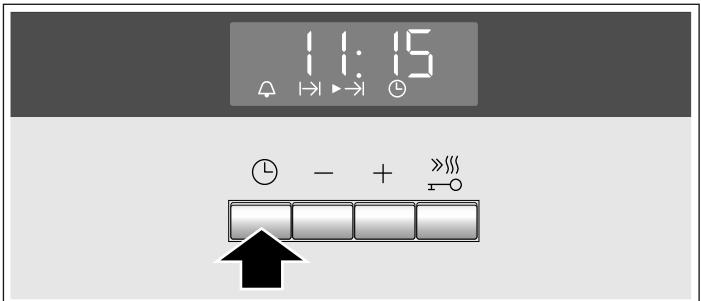
משטח	תקשירי ניקוי
חזית התנור	מי סבון חמים: יש לנוקות עם מטלית כלים וליבש עם מטלית רכה. אין להשתמש בתכשיר ניקוי למכוכית או מגדרת זכוכית מכל סוג שהוא.
פלדת אל-חלד	מי סבון חמים: יש לנוקות עם מטלית כלים וליבש עם מטלית רכה. יש להסיר מד כתמים שנוצרו כתוצאה מאבנית, שומן, עמילן וחלבון (חלבון ביצה למשל). חומרים אלה עלולים לגרום לחלודה. את חומר הנקוי, המיועדים לניקוי משטחים חמימים העשויים מפלדת אל-חלד, ניתן לרכוש משירותות הלקוחות או מההשווקים המורשים. יש למרוח שכבה דקה של תכשיר ניקוי על גבי המשטח ולונגן עם מטלית רכה.
לוחות הדלת	תכשיר ניקוי לזכוכית: יש לנוקות עם מטלית רכה. אין להשתמש במוגדות זכוכית מכל סוג.

## זמן סיום

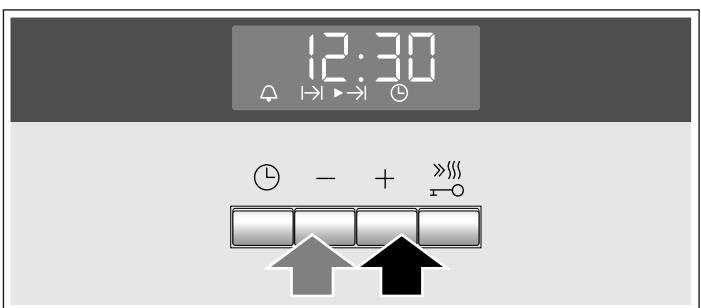
אתם יכולים לשנות את הזמן שבו תרצו שהמזון יהיה מוקן. התנור יתחל לפעול באופן אוטומטי כך שהוא יסייע את פעולתו בזמן הרצוי. כך תוכלו, לדוגמה, להכין את המזון לטרם התנור בוקר ולחדר את זמן הבישול כך שהמזון יהיה מוקן לאחרות הצהירויות.

הקפידו שלא להשיר את המזון לזמן רב מדי בתנור, כדי שהוא לא יתרקלל. הדוגמה המוצגת באירור: השעה היא 10:30, זמן הבישול הוא 45 דקות והתנור צריך לסיים את הבישול בשעה 12:30.

1. כוונן את בורר התוכניות.
2. כוונן את בורר הטמפרטורה.
3. לחצו פעמיים על הלוחץ  $\oplus$ .
4. השתמשו בלוחץ  $+$  או בלוחץ  $-$  כדי לקבוע את זמן הבישול.
5. לחצו על הלוחץ  $\rightarrow$ . הזמן שבו המנה תהיה מוכנה מופיע בתצוגה.



6. השתמשו בלוחץ  $+$  או בלוחץ  $-$  כדי להגדיר זמן סיום מאוחר יותר.



כעבורי שניות אחדות ישמרו ההגדירות והתנור יעבור למשך המנתנה. בתצוגה תציג השעה שבה המזון יהיה מוקן, והלחץ  $\blacktriangleright$  יופיע ליד הסמל  $\rightarrow$ . הסמלים  $\oplus$  ו- $\ominus$  יכבר כאשר התנור מתחילה לפעול מופיעה בתצוגה הספירה לאחרור של משך הבישול והלחץ  $\blacktriangleright$  מופיע ליד הסמל  $\rightarrow$ . הסמל  $\rightarrow$  נקבע.

## נעילת בטיחות בפני ילדים

התנור מצוי בגעילת בטיחות בפני ילדים המונעת מילדים להפעיל בטעות את התנור. התנור לא יוכל לאף הגדרה. ניתן לכוון את הטימיר והשעון גם כאשר נעילת הבטיחות בפני ילדים פעלת. אם נקבעו הגדרות טמפרטורה או גיריל, נעילת הבטיחות בפני ילדים תעוצר את החימום.

### הפעלת נעילת הבטיחות בפני ילדים

אין להגדיר קודם לכך משך בישול או זמן סיום.

לחצו על הלוחץ  $\oplus$  והחזיקו אותו לחוץ למשך ארבע שניות. הסמל  $\rightarrow$  מופיע בתצוגה. נעילת הבטיחות בפני ילדים פעלת.

## זמן הבישול שהוגדר חלף

ישמע צליל. התנור יפסיק לחם. בתצוגה מופיע הcticוב 0:00. לחצו על הלוחץ  $\oplus$ . ניתן להגדיר זמן בישול חדש באמצעות הלוחץ  $+$  או הלוחץ  $-$ . לחופו, לחצו פעמיים על הלוחץ  $\oplus$  ושובו את בורר התוכניות למסך "כבוי". התנור נקבע.

### שינוי זמן הסיום

השתמשו בלוחץ  $+$  או בלוחץ  $-$  כדי לשנות את זמן הסיום. השינוי ישמר עבור שתיות אחדות. אם הגדרתם טימיר להחצז פעמיים על הלוחץ  $\oplus$ . אל תשנו את זמן הסיום אם החלה כבר הספירה לאחרור של זמן הבישול. תוצאה הבישול לא תהיה נסונה.

### ביטול זמן הסיום

השתמשו בלוחץ  $-$  כדי לאפס את זמן הסיום לשעה הנוכחית. השינוי ישמר עבור שניות אחדות. התנור יתחל את פועלתו. אם הגדרתם טימיר להחצז פעמיים על הלוחץ  $\oplus$ .

### בדיקה הגדרות הזמן

אם כיוונתם כמה הגדרות זמניות, הסמלים המתאימים יוארו בתצוגה. הסמל של אפשרות הזמן יופיע כשלפניהם  $\rightarrow$ .

כדי להציג את  $\oplus$  הטימיר,ilage משך הבישול,  $\leftarrow$  זמן הסיום או  $\oplus$  השעון, לחצו על הלוחץ  $\oplus$  שוב ושוב עד שהלחץ  $\blacktriangleright$  יופיע ליד הסמל המתאים. הערך יופיע בתצוגה למשך שניות אחתות.

### שעון

אחרי חיבור המכשיר או אחרי הפסקת חשמל הסמל  $\oplus$  יופיע בתצוגה בלבד עם שלושה אפסים. כוונן את השעון.

1. לחצו על הלוחץ  $\oplus$ . בתצוגה תופיע השעה 12:00.

2. השתמשו בלוחץ  $+$  או בלוחץ  $-$  כדי לכוון את השעון. כעבורי שניות אחדות השעה שכיוונתם תישמרת.

### שינוי השעון

אין להגדיר קודם לכך אף אפשרותzeitzeit זמן אחרה.

1. לחצו ארבע פעמיים על הלוחץ  $\oplus$ . סמל הזמן נדלקים בתצוגה והלחץ  $\blacktriangleright$  יופיע ליד הסמל  $\rightarrow$ .

2. השתמשו בלוחץ  $+$  או בלוחץ  $-$  כדי לשנות את השעון. כעבורי שניות אחדות השעה שכיוונתם תישמר.

### הסתרת השעון

ניתן להסתיר את השעון. למידע נוספת ראו הפרק **שימי' הגדרות הבסיסיות**.

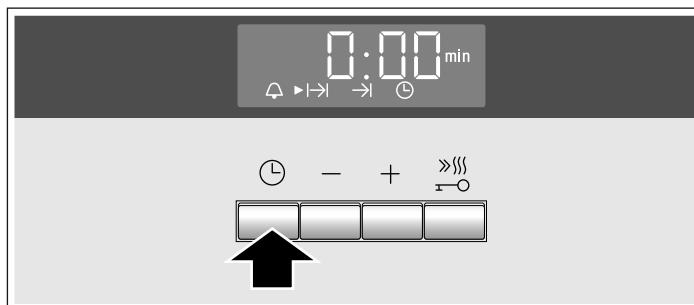
### ביטול נעילת הבטיחות בפני ילדים

לחצו על הלוחץ  $\oplus$  והחזיקו אותו לחוץ למשך ארבע שניות. הסמל  $\rightarrow$  מופיע בתצוגה. נעילת הבטיחות בפני ילדים פעלת.

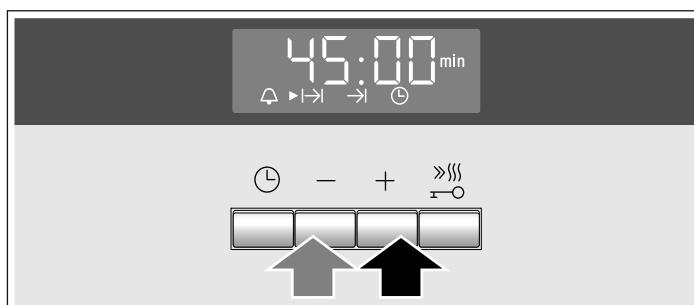
## הגדרת אפשרויות זמן

3. לחץ פעמיים על הלחצן  $\oplus$ .  
במסך מופיע הכתוב 00:00. סמל הזמן נדלק ווחץ ► מופיע ליד א'ו.

בຕנור שלכם יש כמה אפשרויות להגדרות הקשורות בזמן. אתם יכולים להשתמש בחצן  $\oplus$  כדי לפתח את התפריט ולבזר בין התוכניות השונות. כל סמל הזמן דולקם כאשר אתם יכולים לבצע הגדרות. החץ ► מסמן את אפשרות הזמן הפעילה כעת. ניתן לשנות אפשרות זמן שכבר הוגדרה, על ידי לחצן + או – כאשר החץ ► נמצא ליד הסמל המתאים.



4. השתמשו בלחצן + או בלחצן – כדי לקבוע את זמן הבישול.  
ערך ברירת המחדל ללוחץ + = 30 דקות  
ערך ברירת המחדל ללוחץ – = 10 דקות



התנור יתחל לעבד עבור שניות אחדות. הספירה לאחר שמשך הבישול תופיע בתצוגה והסמל א'ו ► יידלק. סמל הזמן האחרים נכבים.

### זמן הבישול שהוגדר חלף

"ישמע ציל". התנור יפסיק לחם. בתצוגה מופיע 0:00. לחזו על הלחצן  $\oplus$ . ניתן להגדיר זמן בישול חדש באמצעות הלחצן + או הלחצן –. לחלוון, לחזו פעמיים על הלחצן  $\oplus$  ושובבו את בורר התוכניות למשב "כבוי". התנור נכבה.

### שינוי זמן הבישול

השתמשו בלחצן + או בלחצן – כדי לשנות את זמן הבישול. השינוי ישמרעבור שניות אחדות. אם הגדרתם טיימר, לחזו מראש על הלחצן  $\oplus$ .

### ביטול זמן הבישול

השתמשו בלחצן – כדי לאפס את זמן הבישול ל-0:00. השינוי ישמר עבור שניות אחדות. זמן הבישול יבוטל. אם הגדרתם טיימר, לחזו מראש על הלחצן  $\oplus$ .

### בדיקות הגדרות הזמן

אם כיוונתם כמה הגדרות זמניות, הסמלים המתאימים יוארו בתצוגה. הסמל של אפשרות הזמן יופיע כשלפנוי ח' ►.  
כדי להציג את  $\oplus$  הטיימר, א'ו ► משך הבישול, א'ו ► זמן הסיום או  $\oplus$  השעון, לחזו על לוחץ  $\oplus$  שוב ושוב עד שהחץ ► מופיע ליד הסמל המתאים. הערך יופיע בתצוגה לפחות שניות אחדות.

ניתן להשתמש בטיימר בטיימר טיימר מטבח רגיל. הטיימר פועל בנפרד מה坦ור ויש לו סמל משלו. באופן זה תוכלן לדעת איזה טיימר פעיל כעת – הטיימר הרגיל או הטיימר שמציג את זמן הבישול שחלף.

1. לחזו על הלחצן  $\oplus$  פעם אחת. סמל הזמן נדלקים בתצוגה והחץ ► מופיע ליד א'ו.
2. השתמשו בלחצן + או בלחצן – כדי להגדיר את משך הטיימר.  
ערך ברירת המחדל ללוחץ + = 10 דקות  
ערך ברירת המחדל ללוחץ – = 5 דקות  
כעבור שניות אחדות הגדרת הזמן תישمر. הטיימר מתחילה לפעול. הסמל  $\oplus$  נדלק בתצוגה והטיימר מתחילה את הספירה לאחר מכן. סמל הזמן האחרים נכבים.

**משך פעולה הטיימר הסתיים**  
ישמע ציל. בתצוגה מופיע הכתוב 0:00. השתמשו בלחצן  $\oplus$  כדי לכבות את הטיימר.

**שינוי משך פעולה הטיימר**  
השתמשו בלחצן + או בלחצן – כדי לשנות את משך פעולה הטיימר. השני ישמר עבור שניות אחדות.

**ביטול פעולה הטיימר**  
השתמשו בלחצן – כדי לאפס את משך פעולה הטיימר ל-0:00. השני ישמר עבור שניות אחדות. הטיימר מפסיק.

**בדיקות הגדרות הזמן**  
אם כיוונתם כמה הגדרות זמניות, הסמלים המתאימים יוארו בתצוגה. הסמל של אפשרות הזמן יופיע כשלפנוי ח' ►.  
כדי להציג את  $\oplus$  הטיימר, א'ו ► משך הבישול, א'ו ► זמן הסיום או  $\oplus$  השעון, לחזו על לוחץ  $\oplus$  שוב ושוב עד שהחץ ► מופיע ליד הסמל המתאים. הערך יופיע בתצוגה לפחות שניות אחדות.

**זמן הבישול**  
ניתן להגדיר את זמן הבישול של המזון. כאשר הזמן שהוגדר מראש ח' ♦, התנור יכבה באופן אוטומטי. משועות הדבר היא שאין צורך להפסיק פעולה אחרת לצורך כיבוי התנור. כך, לא ניתן לחרוג בטעות מזמן הבישול.  
הדוגמה המוצגת באירור: זמן הבישול הוא 45 דקות.

1. השתמשו בבורר התוכניות כדי לקבוע את סוג החימום המבוקש.
2. השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי להגדיר את הטמפרטורה או כדי לקבוע את ההגדירות עבור הגיר.

## לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה

### חימום התנור

כדי להעלם את הריח שנוצר בעת ההפעלה הראשונה של תנור חדש, חסמו את התנור לראשונה כאשר הוא ריק ודלתו סגורה. לצורך כך יש לחסם את התנור במשרף שעה אחת, באמצעות הפעלת החימום העליון/ בטמפרטורה של  $240^{\circ}\text{C}$ .

- השתמשו בבורר התוכניות וכוננו אותו למצב של חימום עליון/.
- השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי ליצור טמפרטורה של  $240^{\circ}\text{C}$ .
- לאחר שעה אחת, כבו את התנור. כדי לבצע זאת, סובבו את בורר התוכניות למצב "כבוי".

### ניקוי האביזרים

לפני השימוש הראשוני באביזרים של התנור, שטפו אותם היטב עם מים חמים וסבון ומטלית כלים רכה.

בחלק זה תוכלם לקבל את כל המידע הדרוש לכם לפני שתפעלו את התנור בפעם הראשונה לצורכי הכנת המזון. ראשית יש לקרוא בעין רב את חלק הנחיות הבסיסיות.

### כיוון השעון

אחרי חיבור התנור, הסמל ושלושה אפסים יידלקו בתצוגה. כוונו את השעון.

- לחצו על הלחצן .
- בתצוגה תופיע השעה 12:00.
- השתמשו בלחצן או בלחצן כדי לכונן את השעון.
- עבור שינוי אחדות השעה שכוננה תישמר.

## קביעת הגדרות התנור

### חימום מהיר

שימוש בפעולת החימום המהיר מאפשר לתנור להגיע במהירות רבה יחסית לטמפרטורה שנקבעה לו.

השתמשו בפעולת החימום המהיר במרקירים שבהם הטמפרטורה עולה על  $100^{\circ}\text{C}$ . להלן אפשרותיו החימום המתאימים:

- אובייר חם 3D
- חימום עליון/

כדי להבטיח תוצאה של בישול אחד, אין להניח את התבשיל בתא התנור לפני הסיום של מפלס החימום המהיר.

- קבעו את סוג החימום ואת הטמפרטורה.
- לחוץ לחיצה קצרה על .

הסמל יידלק בתצוגה. התנור יתחל להתחם.

### שלב החימום המהיר הסטיים

"ישמע ציל". הסמל ייכבה בתצוגה. הכניסו את המזון לתנור.

### ביטול החימום המהיר

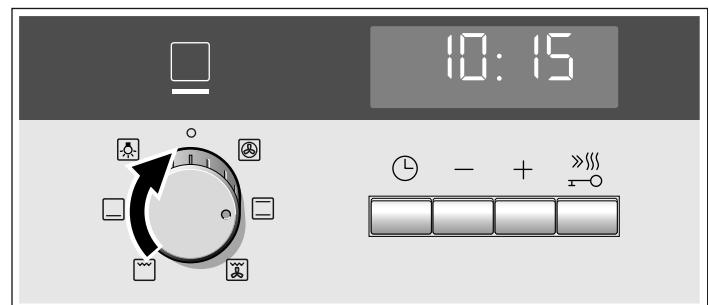
לחוץ לחיצה קצרה על . הסמל ייכבה בתצוגה.

קיים אפשרותו רבות לקביעת הגדרות התנור. בחלק זה נסביר לכם כיצד תוכלו לבחור במצב החימום והטמפרטורה הרצויים או במצב הצליליה השונים בగריל. יש אפשרותכם לבחור את זמן הבישול בתנור ואת זמן הסיום של הבישול. ראו את פרק הגדרת אפשרויות הזמן.

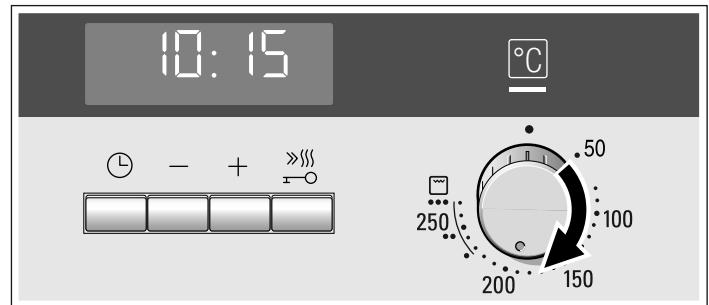
### סוג החימום והטמפרטורה

הדגמה שבאיור: חימום עליון/ בטמפרטורה של  $190^{\circ}\text{C}$ .

- השתמשו בבורר התוכניות כדי לקבע את סוג החימום המבוקש.



- השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי להגדיר את הטמפרטורה או כדי לקבע את הגדרות עבור הגריל.



התנור יתחל להתחם.

### כיבוי התנור

סובבו את בורר התוכניות למצב "כבוי".

### שינויי הגדרות

ניתן לבצע בכל עת שינויים בסוג החימום ובטמפרטורה, או בהגדרות הצליליה של הגריל, וזאת על-ידי שימוש בcptורי הבקירה המתאימים.

אביזרים מיוחדים	שם	מספרHZ	תיאור
תבנית אמייל עם ציפוי טפלון	מאפרת הסרה מהירה ופושטה יותר של עוגות ועוגיות מתוק תבנית האפייה. דחפו את תבנית האפייה לתוך התנור כאשר הצד הנימי שלה פונה לעבר דלת התנור.	HZ331010	
תבנית אפייה רב-תכליתית עם ציפוי טפלון	מאפרת הסרה מהירה ופושטה יותר של עוגות ועוגיות מתוק תבנית האפייה בשרטון תבנית האפייה הרב-תכליתית. הכננו את התבנית הרב-תכליתית לתוך התנור כאשר הצד הנימי שלה פונה לעבר דלת התנור.	HZ332010	
כלי צליה מזכוכית	מתאימה במיוחד להכנה של כמויות מזון גדולות. המכסה הופך את תבנית האפייה המזכוכית העמוקה במיוחד לתבנית צליה מזכוכית.	HZ333000 HZ333001	
כלי צליה מזכוכית	כלי הצליה מזכוכית מתאים במיוחד להכנה צלי בקר בקדחה ומנות אפיות בתנור. הכלי מתאים במיוחד לתוכניות האוטומטיות או לצליה האוטומטית.	HZ915001	
כלי צליה ממתקנת	כלי הצליה מיועד לשימוש על גבי איזור הבישול המורחב של הכיריים החקלאיים. הכלי מתאים למערכת הבישול באמצעות החישון כמו גם לתוכניות האוטומטיות או לצליה האוטומטית. כלי הצליה מצופה אמייל לצד החיצוני ובעל ציפוי טפלון מצד הפנים.	HZ6000	
מדף טלקופי x2	המסילות הנשלפות במפלסים 2 ו-3 יאפשרו לכם למשוך את האביזרים החוצים בלי' שיתהפכו וייפלו.	HZ338250	
מדף טלקופי x3	המסילות הנשלפות במפלסים 1, 2 ו-3 יאפשרו לכם למשוך את האביזרים החוצים בלי' שיתהפכו וייפלו. המדף הטלקופי בעל שלוש הרמות איננו מתאים למיכשרים בעלי' שימוש מסתובב.	HZ338352	
מדף טלקופי עם שליפה מלאה x3	המסילות הנשלפות במפלסים 1, 2 ו-3 יאפשרו לכם למשוך את האביזרים החוצים לחוטין בלי' שיתהפכו וייפלו. המדף הטלקופי בעל שלוש הרמות וההארכה המלאה או מותאים למיכשרים בעלי' שימוש מסתובב.	HZ338356	
תנור עם תאורה פנימית מעצמן	ניתן להתאים את הדפנות הצדדים של התנור, כך שהטה הפנימי של התנור יתנקה באופן אוטומטי במהלך תהליך הבישול. ניתן להתאים את תקרת התנור ואת הדפנות הצדדים של התנור, כך שהטה הפנימי של התנור יתנקה באופן אוטומטי במהלך תהליך הבישול. ניתן להתאים את תקרת התנור ואת הדפנות הצדדים של התנור, כך שהטה הפנימי של התנור יתנקה באופן אוטומטי במהלך תהליך הבישול. ניתן לבצע שדרוג לתקרת התנור ולדפנות הצדדים של התנור, כך שהחלל הפנימי של התנור יתנקה באופן אוטומטי במהלך תהליך הבישול.	HZ339020	
תנור עם תאורה פנימית אחת	ניתן להתאים את תקרת התנור ואת הדפנות הצדדים של התנור, כך שהטה הפנימי של התנור יתנקה באופן אוטומטי במהלך תהליך הבישול. ניתן להתאים את תקרת התנור ואת הדפנות הצדדים של התנור, כך שהטה הפנימי של התנור יתנקה באופן אוטומטי במהלך תהליך הבישול. ניתן להתאים את תקרת התנור ואת הדפנות הצדדים של התנור, כך שהטה הפנימי של התנור יתנקה באופן אוטומטי במהלך תהליך הבישול. ניתןPerformora לבשר	HZ329020 HZ329022 HZ329027 HZ329028	
טפרטוריה לבשר ומד-חום	ניתן להתאים את התנור עבור אביזר זה. מסנן האדים מסנן את חלביק השומן האויר שנפלט מהתנור, וסייע בכך להפחית את הריחות בעת הבישול. מותאים לתנורים שהספירה השנייה במספר ה-E שליהם היא 6, 7 או 8. (למשל HBA38B750)	HZ329000	
מערכת אדים	להכנה מהירה ופושטה של ירקות ודגים.	HZ24D300	
모יצרים שנitin להציג במרכז השירות	תוכל להציג חומרני נקי ותחזקה וכן אביזרים שונים, עבור מכשיר החשמל שברשותכם, ממרכז שירות הלקוחות, ממשוקים מורשים (במדינות מסוימות) או בראשת האינטרנט באמצעות החנות המקוונת. בעת הרכישה יש לציין את המספר הקטלוגי של המוצר.		
מטליות ניקוי למשטחים שעשוים מפלדת אל-חלד	מנועות הצברות של לכctor. ספגות בשמן מיוחד שמתאים לטיפול במשטחים בתנור שלכם העשוים מפלדת אל-חלד.	3111134	מספר קטלוגי אל-חלד
ג'ל לניקוי תנורים וగיריל	לניקוי התא הפנימי של התנור. הגיל הוא נטול ריח.	463582	מספר קטלוגי ג'ל
מטליות מיקרופיבר עם מבנה כוורת	מיועדת במיוחד לניקוי של משטחים עדינים מאוד כגון זכוכית, קרמיקה, פלדות אל-חלד או אלומיניום. מטלית המיקרופיבר מסירה נזלים ושבבות שומנים ביעילות אחד.	4607740	מספר קטלוגי מטלית מיקרופיבר עם מבנה כוורת
מנגנון נעילה לדלת	מנוע את הפתיחה של דלת התנור על-ידי ידיהם. מקום מגנון הנעילה בדלת התנור משתנה מהתנור לתנור. יש לעיין בהוראות שימוש מצורפות למנגנון הנעילה של הדלת.	612594	מספר קטלוגי מנגנון נעילה לדלת

## תא התנור

תאorta התנור ממוקמת בתוך תא התנור. מאוחרר הקירור מונע התחלמות יתר של התנור.

## תאורת התנור

התאורה שמסמוכה בתוך תא התנור דולקת משך כל זמן הפעלה של התנור. ניתן להשתמש באפשרות  של בורר המזבים כדי להפעיל את התאורה, בלי לחם את התנור.

## מאוחרר קירור

מאוחרר הקירור נדלק ונכבה לשירותן בהתאם לצורך. האויר החם נפלט מעל לדלת. זיהירות: אין לכוסות את פתחי האוורור. התנור עלול להתחכם יתר על המידה.

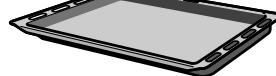
כדי ל凱ץ את משך הזמן שדרוש לתנור להתקarr לאחר סיום עובודתו, ימשיך המאוחרר לפעול במשך פרק זמן מסוים לאחר מכן.

## אבייזרים

ניתן להכנס את אביזרי התנור ב-5 מפלסים שונים.

ניתן למשוך את האביזרים השונים החוצה עד שני שלישים בלי שייפלו. דבר זה מקל על הוצאה המזון מן התנור.

### מבנה רב-תכליתית



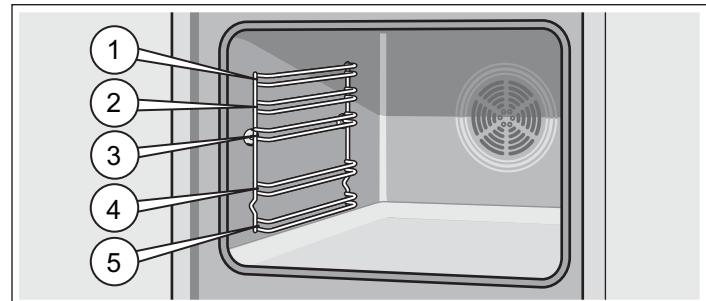
לאפייה של עוגות לחות, עוגיות, מזון קרפו ונתחה בשරדים. ניתן להשתמש בתבנית זו גם ללבידת השומן שטפטף בשעת ציהיר ישירה על גבי רשת המתכת.

הכנים את מבנה רב-תכליתית לתנור התנור כאשר הצד הנטי שלו פונה לעבר דלת התנור.

### אבייזרים מיוחדים

ניתן לרכוש את האביזרים המיוחדים לשירות הלקוחות או מסוכן מורשה. תוכנן למצוא מגוון רחב של אביזרים לתנור שלכם בחובותם שלם או באמצעות החיבור ברשת האוורור. הזמןו של האביזרים המיוחדים והאפשרות להזמין אותם באופן מקוון עלולים להשנות ממדינה למדינה. נא עיין בחובות המכירה לקבלת מידע נוסף.

לא כל האביזרים המיוחדים מתאימים לכל הדגמים של התנורים. בערך הרכישה, נא ציינו במדויק את מספר הדיאו (מספר ה-E) של התנור שלכם.



### שימוש

### מספר HZ

### אבייזרים מיוחדים

להנחת כלבי בישול, תבניות אפייה, נתחה בשר, מזון צלי ומזון קרפו.

HZ334000

מדף רשת

לאפייה עוגות ועוגיות.

HZ331000

מגש אפייה בציפוי אמייל

דוחפו את מבנה האפייה לתנור התנור כאשר הצד הנטי שלו פונה לעבר דלת התנור.

HZ332000

מבנה רב-תכליתית

לאפייה עוגות לחות, עוגיות, מזון קרפו ונתחה בשර גדולים. ניתן להשתמש בתבנית זו גם ללבידת השומן שטפטף בשעת ציהיר ישירה על גבי מדף הרשת.

HZ324000

רשת צליה

הכנים את מבנה רב-תכליתית לתנור התנור כאשר הצד הנטי שלו פונה לעבר דלת התנור.

HZ325000

מבנה צליה

משמשת לצליה. ש להנחי תמיד רשת הצליה בתוך התבנית הרב-תכליתית. דבר זה מבטיח שהשומן ומיצי הבשר שטפטפים ייאגרו בתוך התבנית.

HZ336000

רשת צליה

ניתן להשתמש בתבנית הצליה במקומות בראש הצליה, או להשתמש בה כמגן מפני נזקי השומן אשר יליכלו את התנור. יש להשתמש בתבנית הצליה בשילוב עם התבנית הרב-תכליתית בלבד.

HZ336000

מבנה צכוכית

צליה בתבנית הצליה: גובה המדפים שבו יש להשתמש הוא במפלסים 1-3 בלבד.

HZ317000

מגש פיצה

שימוש בתבנית הצליה כמגן מפני נזקי שומן: הכנים את התבנית הרב-תכליתית, יחד עם התבנית הצליה, אל מתחת למדף הרשת.

HZ327000

אבן אפייה

תבנית אפייה عمוקה העשויה זכוכית. ניתן להשתמש בה גם ככלי הגשה.

HZ317000

מתאים לאפייה פיצה, מזון קרפו ועוגות גדולות ועגולות. ניתן להשתמש במגש הפיצה במקומות בתבנית הרב-תכליתית. הניחו את התבנית האפייה על גבי מדף הרשת ופעלו על-פי המתוואר בטבלאות השונות.

אבן אפייה מושלם לזרוך הכנה של חמיים מותוצרת בית, לחמניות או פיצה והיא מסקנה להם תחתית פריכה. חממו מראש את אבן האפייה לטמפרטורה המומלצת.

# התנור החדש שלכם

## לוח הבקרה

אנו יכולים לראות סקירה של לוח הבקרה של התנור. לא כל הסמלים מופיעים בו-זמנית בתצוגה. בהתאם לדגם התנור, יתכן שני מסויים בחלק המפרטם.



בסעיף זה תוכלו ללמידה עוד על התנור החדש שלכם, לקבל הסבר על לוח הבקרה של התנור ועל כפטורי הבקרה השונים ולקבל מידע על תא התנור ועל האביזרים שלו.

### הגדירה שימוש

הגדירה שימוש	הגדירה
משמש לצלייה של בשר, עוף ודגים שלמים.	צלייה באמצעות אויר חם
גוף החימום של הגריל והמאורר נדלקים ונכבים ליסירוגן. המאורר גורם לפיזור של האויר החם מסביב למזון.	
משמש לצלייה סטטיים, נקניקיות, לחם וחיתוכות דגים. כל האзор שמנצאת מתחת לגוף החימום של הגריל מתחמם.	גריל, משטח גדול
לשימור מזון, השחמה ולמפלס הבישול הסופי של המזון. החום נפלט מלמטה.	חימום תחתון
תאורת התנור	פעיל את תאורת פנים התנור.
* סוג החימום שקובע את דרגת צריכת האנרגיה בהתאם לתיקן EN50304.	

כאשר התנור מתחמם, נדלקת נורית החיווי, שמוקמת בלוח הבקרה מעל לבורר הטמפרטורה. הנורית נכנית במהלך ההפסיקות שבין חימום לחימום.

## בורר הטמפרטורה

השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי להגדיר את הטמפרטורה או כדי לקבוע את ההגדירות עבור הגריל.

הגדירה שימוש	הגדירה
מצב "כבוי"	ה坦ור אינו מתחמם.
טוויה הטמפרטורה	טוויה הטמפרטורה בתא התנור מוגדרת ב- $-2^{\circ}\text{C}$ .
�גדירות הגריל עبور הגריל גודל"	�גדירות הגריל עبور הגריל, משטח
● = מפלס 1 - נמוכה	
●● = מפלס 2 - בינונית	
●●● = מפלס 3 - גבוהה	

כאשר התנור מתחמם, נדלקת נורית החיווי, שמוקמת בלוח הבקרה מעל לבורר הטמפרטורה. הנורית נכנית במהלך ההפסיקות שבין חימום לחימום.

### כפטורי בקרה

ניתן למשוך את כפטורי הבקרה החוצה. כדי לנעל את הcptotor פנימה או החוצה, יש ללחוץ על כפטור הבקרה במצב "כבוי".

### לחיצנים ותצוגה

ניתן לשימוש בחיצנים כדי להגדיר תוכניות נוספות. בתצוגה תוכלו לקרוא את הערכיהם שזה עתה הגדרתם.

### לחץ שימוש

אפשרויות הגדרות זמניות בחירת הטימר משלב הבישול אליו, זמן הסיום והשעון .

הורדת הערכים.

- מינוס

הגדלת הערכים.

+ פלוס

חימום מהיר חימום התנור ב מהירות רבה במועד. נעלית בטיחות בפני ילדים נעלית לוח הבקרה ומחזרו הנעליה.

אפשרות הזמן שנבחרה כעת מסוימת בתצוגה באמצעות החץ לצד הסמל המתאים. יצא מן הכלל: עבר השעון, הסמל ידליך רק בעת ביצוע שינוי.

### בורר התוכניות

השתמשו בבורר התוכניות כדי לקבוע את סוג החימום המבוקש.

### הגדרה שימוש

ה坦ור נכבה.

○ מצב "כבוי"

לאפיית עוגות ועוגיות במפלס אחד עד שלושה מפלסים במקביל. המאורר מפזר את החום של גופ החימום, שמוקם בDOWN האחורית של התנור, באופן שווה בתוך תא התנור.

אויר חם

לעוגות, למאפיים, לחלי בשר רזה (צל' בקר או בשר ציד) במפלס אחד. החום נפלט באופן שווה כלפי מעלה וככלפי מטה.

חימום עליון/תחתון

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

# ⚠️ אמצעי בטיחות

## האיברים וכלי האפייה חמים

### סכתת כוויות!

אין להוציא אביזרים או כלים חמים מתחור התנור ללא שימוש במטלית או בכפוף מטבח.

### תיקונים לא נכוניים

#### סקנת התחשמלות!

תיקונים לא נכוניים הם מסוכנים. התקיקונים חייבים להתבצע ארוך ורך על-ידי טכנאים מורשים מטעם שירות הלקוחות שלנו. במקרה של תקללה, נתקו את המכשיר מרשת החשמל או כבו את נתייר המכשיר בתיבת הנטיים. פנו למרמצ' שירות הלקוחות.

## סיבות לנזקים

### זהירות!

■ אביזרים, רדייד אלומיניום, ניר אפייה או כלי אפייה על רצפת התנור: אין להניח אביזרים על רצפת התנור. אין לכוסות את רצפת התנור בשום סוג של רדייד אלומיניום או ניר אפייה. לעולם אין להניח כל'i בשול על רצפת תא תנור אם כוונה בתנור טמפרטורה של 50°C ומעלה. הדבר יגרום להצתרות חום. זמני האפייה והצליה לא יהיו עוד נכוניים ויגרם נזק לאומייל.

■ מים בתא תנור חמ: אין לשפר מים לתוך התנור כאשר הוא חם. הדבר יגרום להיווצרות אדים להטיטים. שניינט הטמפרטורה עלול לגרום נזק לאומייל.

■ מזון לח: אין לאחסן מזון לח בתא התנור לתקופות ארוכות כאשר הוא סגור. הדבר יגרום נזק לאומייל.

■ מיצי פירות: בעת אפיית עוגות פירות עסיות במיוחד, אין למלא את התבנית יתר על המידה. אם מיץ הפירות יטיפות החוצה, הוא ישאיר כתמים שאינם ניתנים להסרה. השתמשו בתבנית הרגב-תכליתית העמוקה יותר, אם ניתן.

■ צינון המכשיר כאשר הדלת פתוחה: יש לאפשר לתנור להתקרר רק בדלת סגורה. גם אם דלת המכשיר פתוחה רק מעט, הלחות הקדמיים של החידות הצמודות למזקן יינזקו במשך הזמן.

■ האיטום של התנור מלוכלך מאוד: אם איטום התנור מלוכלך מאוד, דלת התנור לא תיסגר כראוי כאשר התנור פועל. החזיותות של החידות הצמודות למכשיר עלולות להימזק. יש להקפיד על ניקיון האיטום של הדלת.

■ דלת התנור כמשטה נשיאה: אין להניח או להציב חפצים על דלת התנור כאשר היא פתוחה. אין להניח כל'i אפייה או אביזרים על דלת התנור.

■ נשיאת המכשיר: אין לשאת את המכשיר או להחזיק אותו באמצעות ידיית הדלת. ידיית הדלת אינה יכולה לשאת את משקל התנור והוא עלולה להישבר.

אנא קראו הוראות שימוש אלה בעיון רב. שמרו בבקשה את הוראות השימוש והוראות ההתקנה במקום בטוח. אם אתם מוכרים את התנור, העבירו בבקשה לבעים החדשניים את חברות ההוראות האלה.

## לפני התקינה

### נקים במהלך ההובלה

לאחר הוצאה המכשיר מהאריזה בצעו בדיקה לאיתור נזקים. אין לחבר את המכשיר אם הוא נזוק בעת ההובלה.

### חיבור לחשמל

חיבור המכשיר לרשת החשמל חייב להתבצע על-ידי איש מקצוע מוסמך. אחרת תאבדו את הזכות לאחריות במקרה של נזק שייגרם כתוצאה מחיבור לא נכון.

## הערות בטיחות

מכシリ זה מיועד לשימוש ביתי בלבד. יש להשתמש במכシリ זה להכנת מזון בלבד.

אין להניח למוגרים או ילדים להפעיל את המכשיר ללא השגחה,

אם הם מסוגלים לעשות זאת מבחינה גופנית או שכילת או

אם אין להם הידע או הניסיון הנחוצים.

אין לאפשר לילדים לשחק עם המכシリ.

### תא התנור חמ

### סקנת כוויות!

■ אין לגעת במשטחים הפנימיים של תא התנור או בגוף החימום שלו. פתחו את דלת התנור בזיהירות. אדים חמימים עלולים להיפלט החוצה. יש להרחק ילדים קטנים למרחק בטוח מהtnor.

■ אין להכניס מזון המכיל כמות גדולה של נזלים בעלי ריכוז גבוה של אלכוהול. כדי האלכוהול עלולים להתלקח בתא התנור. השתמשו בכמות קטנות בלבד של נזלים בעלי ריכוז אלכוהול גבוה ופתחו את דלת התנור בזיהירות.

### סקנת שריפה!

■ אין לאחסן ניר אפייה באופן משוחרר על האביזרים של התנור במהלך בתוכו. כבו את המכシリ. נתקו את התנור מרשת החשמל או הורידו את המפסק המתאים בתיבת הנטיים.

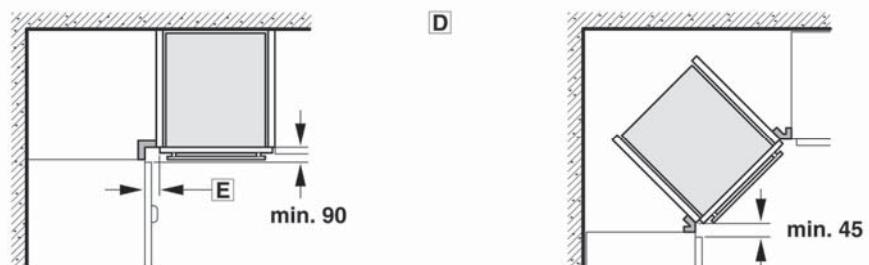
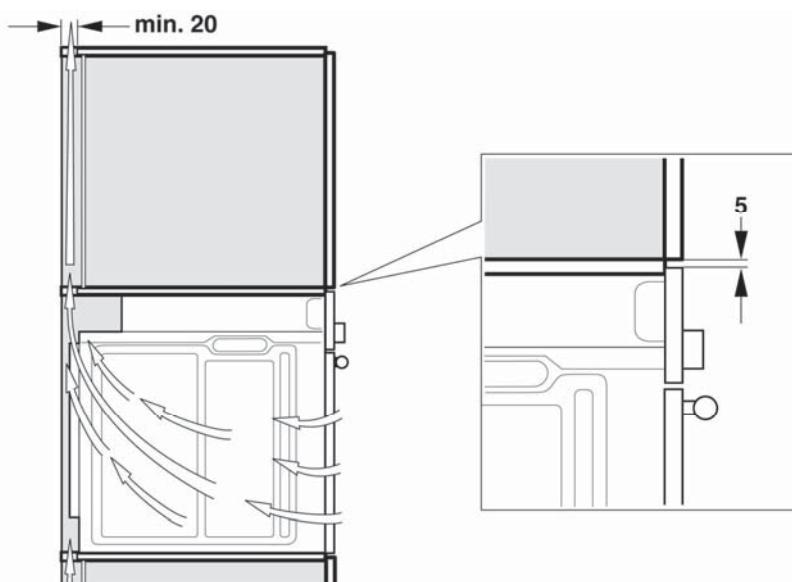
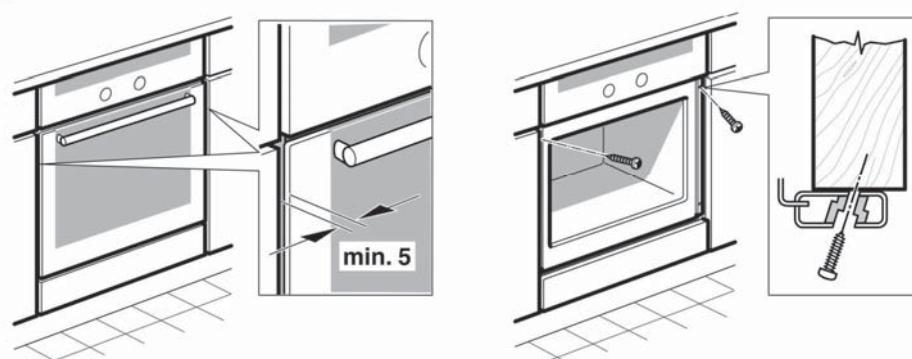
■ אין להניח ניר אפייה באופן משוחרר על האביזרים של התנור במהלך החימום המקדים. בעת פתיחת דלת התנור נוצר משב רוח. ניר האפייה עלול לזרז, לגעת בגוף החימום ולהתלקח. הקפידו להציג את ניר האפייה באמצעות צלחת או תנין. כסו בנייר האפייה רק את האזור הנחוץ. אסוע ניר האפייה לבולוט מעבר לאביזרים.

### סקנת קר חשמלי!

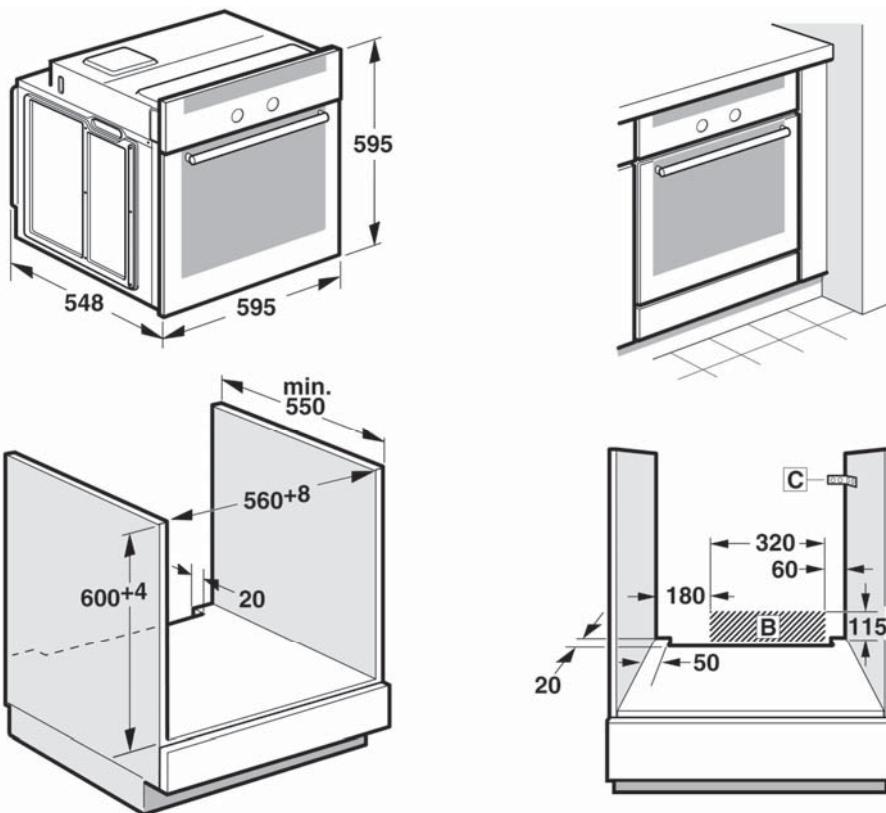
יש למנוע מגע בין כבלי החשמל של מכシリ חשמל אחרים לדלת התנור. הדבר עלול עלול לגרום להמסת חומר הבידוד של כבל החשמל.

### סקנת כויה!

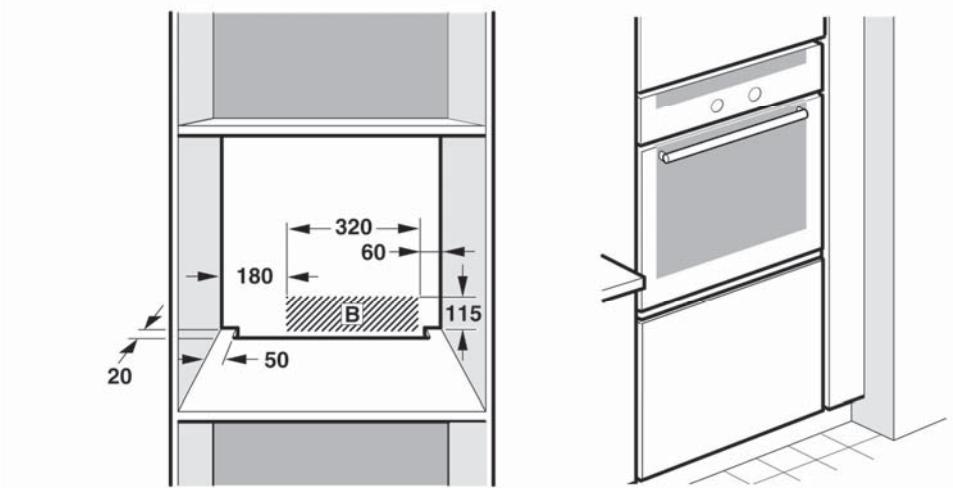
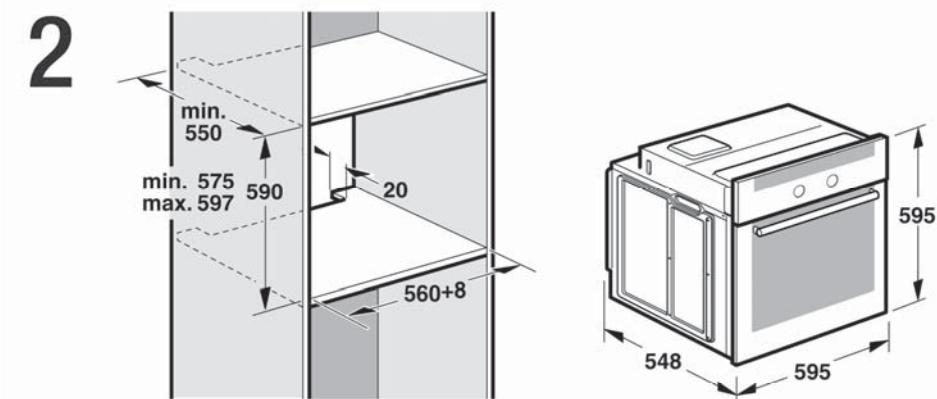
עלולם אין לשפר מים לתוך תנור חמ. הדבר יגרום להיווצרות אדים להטיטים.

**3****D****6****4****5**

**1**



**2**



17 .....	<b>מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו .....</b>	התקנה.....
17 .....	עוגות ועוגיות .....	אמצועי בטיחות.....
20 .....	עוצות לאפייה .....	פני התקינה.....
20 .....	בשר, עוף, דגים .....	הערות בטיחות.....
22 .....	עוצות לציליה וצליליה בגריל .....	סיבות לבזקים.....
23 .....	מאפים, מאכלים מוקרמים, לחם קלוי עם תוספות .....	התנור החדש שלו .....
23 .....	מאכלים מוכנים .....	לוח הבקרה .....
24 .....	מתכונים מיוחדים .....	לחצנים ותצוגה .....
24 .....	הפרשה .....	borer התוכניות .....
24 .....	יבש .....	borer הטמפרטורה .....
25 .....	שמור מזון .....	תא התנור .....
25 .....	<b>אקרילאמיד במזון .....</b>	אביזרים .....
26 .....	<b>מנות שנבדקו .....</b>	<b>לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה .....</b>
26 .....	אפייה .....	כיוון השעון .....
26 .....	צלילה בגריל .....	חימום התנור .....
<hr/>		
מידע נוסף לגבי מוצרים, אביזרים, חלקי חילוף ושירות ניתן למצוא באתר <a href="http://www.siemens-home.co.il">www.siemens-home.co.il</a> ובחנות המוצרים המקוריות <a href="http://www.siemens-eshop.com">www.siemens-eshop.com</a>		
5 .....	<b>התקנה .....</b>	
7 .....	<b>אמצועי בטיחות .....</b>	
7 .....	פני התקינה .....	
7 .....	הערות בטיחות .....	
7 .....	סיבות לבזקים .....	
8 .....	<b>התנור החדש שלו .....</b>	
8 .....	לוח הבקרה .....	
8 .....	לחצנים ותצוגה .....	
8 .....	borer התוכניות .....	
8 .....	borer הטמפרטורה .....	
9 .....	תא התנור .....	
9 .....	אביזרים .....	
11 .....	<b>לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה .....</b>	
11 .....	כיוון השעון .....	
11 .....	חימום התנור .....	
11 .....	ניקוי האביזרים .....	
11 .....	<b>קביעת הגדרות התנור .....</b>	
11 .....	סוג החימום והטמפרטורה .....	
11 .....	חימום מהיר .....	
12 .....	<b>הגדרת אפשרויות זמן .....</b>	
12 .....	טיימר .....	
12 .....	זמן הבישול .....	
13 .....	זמן סיום .....	
13 .....	שעון .....	
13 .....	נעילת בטיחות לפני ילדים .....	
14 .....	שינויי ההגדרות הבסיסיות .....	
14 .....	תחזקה וניקי .....	
14 .....	תכשירי ניקי .....	
14 .....	הסרת המסלילות והרכבתן .....	
15 .....	ניתוק דלת התנור וחיבורה .....	
15 .....	הסרת לוחות האזcocית של דלת התנור והתקנתן .....	
16 .....	<b>איתור בעיות ופתרונות .....</b>	
16 .....	טבלה לפתרון תקלות .....	
16 .....	החלפת הנורה בתקרת התנור .....	
16 .....	כיסוי האזcocית .....	
17 .....	<b>שירות לקוחות .....</b>	
17 .....	מספר E ומספר FD .....	
17 .....	עוצות לחיסכון באנרגיה ולשמירה על איכות הסביבה .....	
17 .....	חיסכון באנרגיה .....	
17 .....	השלכה יידידותית לסביבה .....	

## **לקוחות נכבדים,**

הננו מברכים אתכם עם הצלחותכם למשפחת רוכשי תנור של  
**חברת סימנו.**

הוראות הפעלה והתקנה אלה נועדו להסביר ולהנחות כיצד מפעילים ציוד  
חדש ומשוכלל זה לקבלת התוצאות הטובות ביותר.

אנו משוכנעים, כי רכשתם מוצר מהימן ומושלם ומקוים שה坦ור יפעל  
לשביות רצונכם.

**שימוש לב:** הקפידו לקבל תעודת אחריות מקורית של H/S/B.

## **הערה!**

חברת זו מתורגמת מלוודית והוא מתאימה במספר רב של דגמים שלא  
בהתאם לשוקים בארץ.





HB23AB.41Y

תנור בבי

**SIEMENS**