



תנור מובנה HBA21B351Y



**BOSCH**

[he] הוראות הפעלה

## **לקוחות נכבדים,**

הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת רוכשי תנור של חברת **בוש**.

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

אנו משוכנעים, כי רכשתם מוצר מהימן ומושלם ומקווים שהתנור יפעל לשביעות רצונכם.

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

## **הערה!**

חוברת זו מתורגמת מלועזית והיא מתאימה למספר רב של דגמים שלא בהכרח משווקים בארץ.

4 ..... **הוראות בטיחות חשובות**

5 ..... פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר

5 ..... **התנור החדש שלכם**

5 ..... לוח הבקרה

6 ..... בורר התוכניות

6 ..... בורר הטמפרטורה

6 ..... טיימר

6 ..... תא התנור

6 ..... **אביזרים**

6 ..... הכנסת אביזרים

7 ..... אביזרים אופציונליים

8 ..... מוצרים שניתן להשיג ממרכז שירות הלקוחות

8 ..... **לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה**

8 ..... חימום התנור

8 ..... ניקוי האביזרים

9 ..... **קביעת הגדרות התנור**

9 ..... סוג החימום והטמפרטורה

9 ..... משך זמן הבישול

9 ..... חימום מהיר

10 ..... **תחזוקה וניקוי**

10 ..... תכשירי ניקוי

10 ..... הסרת המסילות והרכבתן

11 ..... קיפול יחידת הצלייה

11 ..... הסרת דלת התנור וחיבורה

11 ..... ניקוי לוחות הדלת

12 ..... **איתור תקלות ופתרון**

12 ..... טבלה לפתרון תקלות

12 ..... החלפת הנורה בתקרת תא התנור

13 ..... כיסוי הזכוכית

13 ..... **מרכז שירות לקוחות**

13 ..... מספר E ומספר FD

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

13 ..... חיסכון באנרגיה

13 ..... השלכה באופן ידידותי לסביבה

13 ..... **מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו**

14 ..... עוגות ומאפים

16 ..... עצות לאפייה

16 ..... בשר, עוף, דגים

19 ..... עצות לצלייה וצלייה בגריל

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

19 ..... מאכלים מוכנים

20 ..... מתכונים מיוחדים

20 ..... הפשרה

21 ..... ייבוש

21 ..... שימור

22 ..... **אקרילאמיד במזון**

23 ..... **מנות שנבדקו**

23 ..... אפייה

23 ..... צלייה בגריל

## ⚠ הוראות בטיחות חשובות

רק את האזור הנחוץ. יש להקפיד כי נייר האפייה לא יבלוט מעבר לאביזרים.

### סכנת כוויית!

- המכשיר מתחמם מאוד. לעולם אין לגעת בדפנות הפנימיות של תא התנור או בגופי החימום. יש לאפשר למכשיר להתקרר לאחר השימוש. הקפידו על כך שילדים יהיו במרחק בטוח מהתנור.
- האביזרים וכלי הבישול מתחממים מאוד. יש להשתמש תמיד בכפפות לתנור כדי להוציא את האביזרים או את כלי הבישול מתא התנור.
- אדי האלכוהול עלולים להתלקח בתא התנור החם. אין לבשל מזון המכיל כמויות גדולות של נוזלים בעלי תכולת אלכוהול גבוהה. השתמשו בכמויות קטנות של נוזלים בעל תכולת אלכוהול גבוהה. פתחו את דלת התנור בתשומת לב.

### סכנת כווייה!

- חלקו החיצוני של התנור מתחמם במהלך הפעלתו. אין לגעת בחלקים החמים. הקפידו על כך שילדים יהיו במרחק בטוח מהתנור.
- בעת פתיחת דלת התנור, עלולים להיפלט החוצה אדים חמים. פתחו את דלת התנור בתשומת לב. הקפידו על כך שילדים יהיו במרחק בטוח מהתנור.
- הכנסת מים לתא התנור החם עלולה לגרום להיווצרות אדים חמים. אין לשפוך מים לתוך תא תנור חם.

### סכנת פציעה!

שריטה בזכוכית שבדלת התנור עלולה להתפתח לסדק. אין להשתמש בכלי ניקוי חדים, בחומרי ניקוי חזקים או במגרד זכוכית.

### סכנת התחשמלות!

- תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה. אך ורק טכנאים מורשים מטעם מרכז שירות הלקוחות שלנו רשאים לבצע את התיקונים. אם יש תקלה במכשיר, נתקו את כבל החשמל משקע החשמל או הורידו את הנתיך המתאים בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.
- הבידוד של כבלי החשמל של מכשירי חשמל אחרים עלול להימס בעת מגע בחלקי התנור החמים. יש

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

מכשיר זה מיועד להתקנה במטבח בלבד. עיינו בהוראות ההתקנה המיוחדות.

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

איש מקצוע מורשה בלבד רשאי להתקין מכשירי חשמל חסרי מסתמים. נזק שייגרם למכשיר עקב חיבור שגוי אינו מכוסה במסגרת האחריות.

מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד. יש להשתמש במכשיר זה להכנת מזון בלבד. יש להשגיח על המכשיר בעת הפעלתו. יש להשתמש במכשיר במקומות סגורים בלבד.

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

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

יש להרחיק ילדים מתחת לגיל 8 ולדאוג שיהיו במרחק בטוח מהמכשיר ומכבל החשמל.

יש לדאוג להכנסת האביזרים לתנור באופן תקין. עיינו בסעיף תיאור האביזרים שבחוברת הוראות ההפעלה.

### סכנת שריפה!

■ חומרים דליקים המאוחסנים בתא התנור עלולים להתלקח. אין לאחסן חומרים דליקים בתוך תא התנור. אין לפתוח את דלת התנור אם יש בתוכו עשן. כבו את התנור ונתקו אותו משקע החשמל, או הורידו את מפסק הזרם שבתיבת הנתיכים.

■ בעת פתיחת דלת התנור נוצר משב רוח. נייר האפייה עלול לזוז, לגעת בגוף החימום ולהתלקח. אין להניח נייר אפייה בצורה לא מהודקת על האביזרים במהלך חימום התנור. הקפידו להצמיד את נייר האפייה באמצעות צלחת או תבנית אפייה. כסו בנייר האפייה

## פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר

### זהירות!

- אביזרים, רדיד אלומיניום, נייר אפייה או כלי אפייה על רצפת תא התנור: אין להניח אביזרים על רצפת תא התנור. אין לכסות את רצפת תא התנור בשום סוג של רדיד אלומיניום או נייר אפייה. לעולם אין להניח כלי בישול על רצפת תא התנור אם כוונה בתנור טמפרטורה של 50°C ומעלה. הדבר יגרום להצטברות חום. זמני האפייה והצלייה לא יהיו נכונים עוד ויגרם נזק לאמייל.
- מים בתא תנור חם: אין לשפוך מים לתוך תא התנור כאשר הוא חם. הדבר יגרום להיווצרות אדים לוחטים. השינוי בטמפרטורה עלול לגרום נזק לאמייל.
- מזון לח: אין לאחסן מזון לח בתא התנור לתקופות ארוכות כאשר הוא סגור. הדבר יגרום נזק לאמייל.
- מיצי פירות: בעת אפיית עוגות פירות עסיסיות במיוחד, אין למלא את התבנית יותר מדי. אם מיץ הפירות יטפטף החוצה, הוא ישאיר כתמים שאינם ניתנים להסרה. מומלץ, אם ניתן, להשתמש בתבנית הרב-תכליתית העמוקה יותר.
- קירור המכשיר כאשר הדלת פתוחה: יש לאפשר לתנור להתקרר בדלת סגורה בלבד. גם אם דלת המכשיר פתוחה רק מעט, החזיתות של המכשירים הקרובים לתנור ייזקו במשך הזמן.
- אטם דלת התנור מלוכלך מאוד: אם אטם דלת התנור מלוכלך מאוד, דלת התנור לא תיסגר כראוי כאשר התנור פועל. החזיתות של המכשירים הקרובים לתנור עלולות להיזק. הקפידו כי אטם דלת התנור יישאר תמיד נקי.
- דלת התנור כמקום ישיבה, כמדף או כמשטח עבודה: אין לשבת על דלת התנור, להניח עליה חפצים או לתלות ממנה חפצים. אין להניח כלי אפייה או אביזרים על דלת התנור.
- הכנסת אביזרים: בהתאם לדגם התנור, אביזרים עלולים לשרוט את זכוכית הדלת בעת סגירת דלת התנור. יש להקפיד להכניס את האביזרים לתנור עד הסוף.
- נשיאת המכשיר: אין לשאת את המכשיר או להחזיק אותו באמצעות ידית הדלת. ידית הדלת אינה יכולה לשאת את משקל התנור והיא עלולה להישבר.

למנוע מכבלי החשמל של מכשירי חשמל אחרים לגעת בחלקי התנור החמים.

■ לחות בתא התנור עלולה לגרום למכת חשמל. אין להשתמש במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי באדים.

■ בעת החלפת הנורה שבתא התנור, המגעים שבבית הנורה חשופים. לפני החלפת הנורה, נתקו את התנור משקע החשמל או הורידו את מפסק הזרם שבתביבת הנתכים.

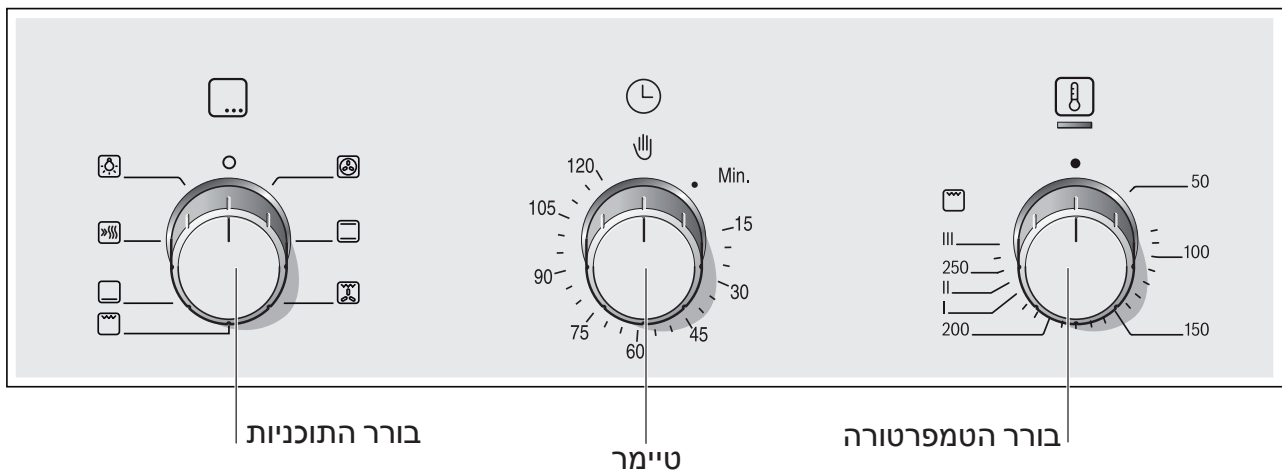
■ תקלה בתנור עלולה לגרום למכת חשמל. אין להפעיל תנור שיש בו תקלה. נתקו את התנור משקע החשמל או הורידו את המפסק המתאים בתביבת הנתכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

## התנור החדש שלכם

בסעיף זה תוכלו ללמוד עוד על התנור החדש שלכם. כאן מוצג הסבר על לוח הבקרה של התנור ועל כפתורי הבקרה השונים. כאן תוכלו לקבל מידע על תא התנור ועל האביזרים שלו.

### לוח הבקרה

בסעיף זה תוכלו לראות סקירה של לוח הבקרה של התנור. בהתאם לדגם התנור, ייתכן שוני מסוים בחלק מהפרטים.



### כפתורי בקרה

כפתורי הבקרה ניתנים למשיכה החוצה. כדי לנעול את הכפתור פנימה או החוצה, יש ללחוץ על כפתור הבקרה כשהוא במצב כבוי.

## בורר התוכניות

השתמשו בבורר התוכניות כדי לקבוע את סוג החימום המבוקש.

הגדרה	שימוש
○ מצב כבוי	התנור נכבה.
⊗ אוויר חם 3D*	לאפיית עוגות ומאפים במפלט אחד עד שלושה מפלסים במקביל. המאוורר מפזר את החום של גוף החימום הטבעי, שממוקם בדופן האחורית של התנור, באופן שווה בתוך תא התנור.
☐ חימום עליון/תחתון	להכנת עוגות, מאפים, חלקי בשר רזה (צלי בקר או בשר ציד) במפלט אחד. החום נפלט באופן שווה כלפי מעלה וכלפי מטה.
⊗ צלייה באוויר חם	לצלייה של בשר, עוף ודגים שלמים. המאוורר וגוף החימום של הגריל נדלקים ונכבים לסירוגין. המאוורר גורם לפיזור של האוויר החם מסביב למזון.
☐ גריל, משטח גדול	לצליית אומצות, נקניקות, לחם וחיכות דגים. כל האזור שנמצא מתחת לגוף החימום של הגריל מתחמם.
☐ חימום תחתון	לשימור מזון, להשחמה ולשלב הבישול הסופי של המזון. החום נפלט מלמטה.
☐ חימום מהיר	לחימום מקדים ומהיר של התנור ללא אביזרים.
⊗ תאורת התנור	להפעלת תאורת הפנים של תא התנור.

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

בעת קביעת מצב הפעולה של התנור, תאורת תא התנור נדלקת באופן אוטומטי.

## בורר הטמפרטורה

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

הגדרה	משמעות
● מצב כבוי	התנור אינו מתחמם.
270-50	הטמפרטורה בתא התנור מוגדרת ב-°C.
I, II, III	הגדרות הגריל
	הגדרות הגריל עבור "גריל, משטח גדול" ☐.
	I = דרגה 1, נמוכה
	II = דרגה 2, בינונית
	III = דרגה 3, גבוהה

כאשר התנור מתחמם, נדלקת נורית החיווי, שממוקמת בלוח הבקרה מעל לבורר הטמפרטורה. הנורית נכבית במהלך ההפסקות שבין חימום לחימום.

## טיימר

תוכלו להשתמש בטיימר כדי להגדיר את זמן הבישול עד ל-120 דקות, כך שהתנור ייכבה באופן אוטומטי.

הגדרה	משמעות
☞ מצב כבוי	הטיימר נכבה.
● דקות	סיום זמן הבישול שנקבע מראש
15-120	משך זמן הבישול

יש מעצור ב-120 דקות. אין לסובב את הטיימר מעבר לנקודה זו.

## תא התנור

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

## תאורת התנור

התאורה שממוקמת בתוך תא התנור דולקת במשך כל זמן הפעולה של התנור. ניתן להשתמש באפשרות ☐ של בורר התוכניות כדי להפעיל את התאורה בלי לחמם את התנור.

## מאוורר קירור

מאוורר הקירור נדלק ונכבה לסירוגין בהתאם לצורך. האוויר החם נפלט מעל לדלת. זהירות: אין לכסות את פתחי האוורור. התנור עלול להתחמם יתר על המידה.

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

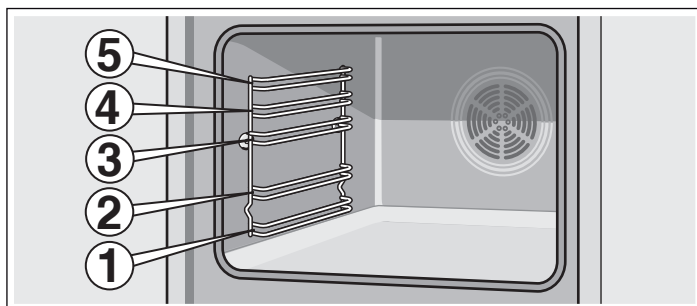
## אביזרים

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

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

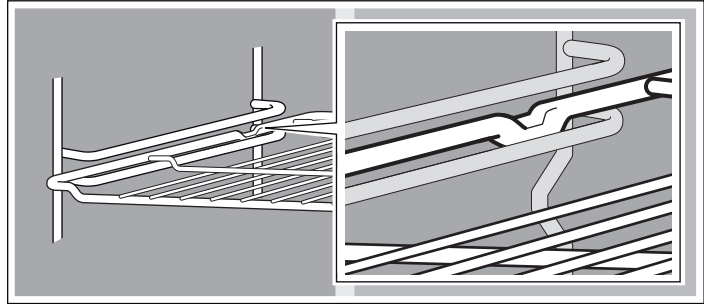
## הכנסת אביזרים

ניתן להכניס את האביזרים לתא התנור ולמקמם בחמישה מפלסים שונים. הקפידו להכניס את האביזרים עד הסוף, כדי שהם לא יגעו בלוח הזכוכית שבדלת.



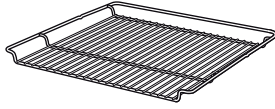
ניתן למשוך את האביזרים החוצה עד למחצית הדרך, עד שהם ננעלים במקומם. דבר זה מקל את הוצאת המזון מן התנור.

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

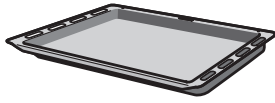


**הערה:** האביזרים עלולים להתעוות כאשר הם מתחממים. לאחר שהם מתקררים, הם חוזרים לצורתם המקורית. הדבר אינו משפיע על תפקודם. ניתן לרכוש אביזרים שונים ממרכז שירות הלקוחות, מסוכן מורשה או באופן מקוון. בעת הרכישה יש לציין את מספר ה-HEZ של המוצר.

**מדף רשת**  
להנחת כלי בישול, תבניות אפייה, נתחי בשר, מזון צלוי ומזון קפוא.  
הכניסו את מדף הרשת כאשר צדו הפתוח פונה לדלת התנור והחלק הקעור מופנה כלפי מטה.



**תבנית רב-תכליתית**  
לאפייה של עוגות לחות, עוגיות, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים. ניתן להשתמש בתבנית זו גם ללכידת השומן שמטפטף בעת צלייה ישירה על גבי מדף הרשת.  
הכניסו את התבנית הרב-תכליתית כאשר הצד הנטוי שלה פונה כלפי דלת התנור.



## אביזרים אופציונליים

ניתן לרכוש את האביזרים האופציונליים ממרכז שירות הלקוחות או מספק מורשה. תוכלו למצוא מגוון רחב של אביזרים לתנור שלכם בחוברות שלנו או באתר החברה ברשת האינטרנט. הזמינות של האביזרים האופציונליים ואפשרויות ההזמנה שלהם באופן מקוון משתנות ממדינה למדינה. עיינו בעלוני הפרסום לקבלת מידע נוסף.  
לא כל האביזרים המיוחדים מתאימים לכל הדגמים של התנורים. בעת הרכישה, ציינו במדויק את מספר הזיהוי (מספר ה-E) של התנור שלכם.

אביזרים אופציונליים	מספר HEZ	שימוש
מדף רשת	HEZ334000	להנחת כלי בישול, תבניות עוגה, נתחי בשר, מזון צלוי וארוחות קפואות.
מגש אפייה מצופה אמייל	HEZ331003	לאפיית עוגות ועוגיות.
תבנית רב-תכליתית	HEZ332003	הכניסו את מגש האפייה לתוך התנור כאשר הצד הנטוי שלו פונה לעבר דלת התנור. לאפיית עוגות לחות, מאפים, ארוחות קפואות ונתחי בשר גדולים. ניתן להשתמש בתבנית זו גם ללכידת השומן שמטפטף בעת צלייה ישירה על גבי מדף הרשת.
מדף רשת ממתכת	HEZ324000	הכניסו את התבנית הרב-תכליתית לתוך התנור כאשר הצד הנטוי שלה פונה לעבר דלת התנור. משמש לצלייה. יש להניח תמיד את מדף הרשת ממתכת בתוך התבנית הרב-תכליתית. דבר זה מבטיח שהשומן ומיצי הבשר שמטפטפים יאגרו בתוך התבנית.
תבנית צלייה	HEZ325000	משמשת לצלייה במקום מדף הרשת או כמגן מפני נתזים, כדי שהתנור לא יתלכלך. יש להשתמש בתבנית הצלייה בשילוב עם התבנית הרב-תכליתית בלבד. צלייה בתבנית הצלייה: יש להשתמש במפלסים מספר 1, 2 ו-3 בלבד. שימוש בתבנית הצלייה כמגן מפני נתזים: הכניסו את התבנית הרב-תכליתית יחד עם תבנית הצלייה אל מתחת למדף הרשת.
מגש פיצה	HEZ317000	מתאים לאפיית פיצה, מזון קפוא ועוגות גדולות ועגולות. ניתן להשתמש במגש הפיצה במקום בתבנית הרב-תכליתית. הניחו את מגש האפייה על גבי מדף הרשת ופעלו על-פי המתואר בטבלאות השונות.
אבן אפייה	HEZ327000	אבן האפייה מושלמת לצורך הכנה של לחמים מתוצרת בית, לחמניות או פיצה והיא מקנה להם תחתית פריכה. חממו מראש את אבן האפייה לטמפרטורה המומלצת.
מגש אפייה בציפוי אמייל עם ציפוי טפלון	HEZ331011	מאפשר הסרה מהירה ופשוטה יותר של עוגות ועוגיות מתוך מגש האפייה. הכניסו את מגש האפייה לתוך התנור כאשר הצד הנטוי שלו פונה לעבר דלת התנור.
תבנית רב-תכליתית עם ציפוי טפלון	HEZ332011	מאפשרת הסרה מהירה ופשוטה יותר של עוגות לחות, מאפים, ארוחות קפואות ונתחי בשר גדולים מתוך תבנית האפייה הרב-תכליתית. הכניסו את התבנית הרב-תכליתית לתוך התנור כאשר הצד הנטוי שלה פונה לעבר דלת התנור.
תבנית אפייה מקצועית ועמוקה במיוחד עם מדף רשת ממתכת	HEZ333003	מתאימה במיוחד להכנה של כמויות מזון גדולות.
מכסה עבור תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד	HEZ333001	המכסה הופך את תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד לכלי צלייה מקצועי.
כלי צלייה מזכוכית	HEZ915001	כלי הצלייה מזכוכית מתאים במיוחד להכנת צלי בקר בקדרה ומנות אפיות בתנור. הכלי מתאים במיוחד לתוכניות האוטומטיות או לצלייה האוטומטית.



אביזרים אופציונליים	מספר HEZ	שימוש
מדפים טלסקופיים מדף טלסקופי בעל 2 מפלסים	HEZ338250	המסילות הנשלפות המותקנות במפלסים 2 ו-3 מאפשרות למשוך את האביזרים החוצה בלי שיתפכו ויפלו.
מדף טלסקופי בעל 3 מפלסים	HEZ338352	המסילות הנשלפות המותקנות במפלסים 1, 2 ו-3 מאפשרות למשוך את האביזרים החוצה בלי שיתפכו ויפלו.
מדף טלסקופי בעל 3 מפלסים הניתן לשליפה מלאה	HEZ338356	המסילות הנשלפות המותקנות במפלסים 1, 2 ו-3 מאפשרות למשוך את האביזרים החוצה עד הסוף בלי שיתפכו ויפלו. המדף הטלסקופי בעל שלושת המפלסים הניתן לשליפה מלאה אינו מתאים למכשירים בעלי שיפוד מסתובב.
מדף טלסקופי בעל 3 מפלסים הניתן לשליפה מלאה עם פונקציית עצירה	HEZ338357	המסילות הנשלפות המותקנות במפלסים 1, 2 ו-3 מאפשרות למשוך את האביזרים החוצה עד הסוף בלי שיתפכו ויפלו. המסילות הנשלפות ננעלות במקומן ומאפשרות להניח את האביזרים על גביהן בנוחות. המדף הטלסקופי בעל שלושת המפלסים עם פונקציית עצירה אינו מתאים למכשירים בעלי שיפוד מסתובב.
דפנות צדיות שמתנקות מעצמן תנור עם נורת תאורה פנימית	HEZ339020	ניתן לבצע שדרוג לדפנות הצדיות של התנור, כך שהתא הפנימי של התנור יתנקה באופן אוטומטי במהלך תהליך הבישול.
תנור עם נורת תאורה פנימית וצלייה אוטומטית	HEZ339020	ניתן לבצע שדרוג לדפנות הצדיות של התנור, כך שהתא הפנימי של התנור יתנקה באופן אוטומטי במהלך תהליך הבישול.
תקרת תנור ודפנות צדיות שמתנקות מעצמן תנור עם נורת תאורה פנימית אחת ויחידת צלייה מתקפלת	HEZ329020	ניתן לבצע שדרוג לתקרת תא התנור ולדפנות הצדיות של התנור, כך שהתא הפנימי של התנור יתנקה באופן אוטומטי במהלך תהליך הבישול.
תנור עם שתי נורות תאורה פנימיות ויחידת צלייה מתקפלת	HEZ329022	ניתן לבצע שדרוג לתקרת תא התנור ולדפנות הצדיות של התנור, כך שתא התנור יתנקה באופן אוטומטי במהלך תהליך הבישול.
תנור עם נורת תאורה פנימית אחת, יחידת צלייה מתקפלת ומד טמפרטורה לבשר	HEZ329027	ניתן לבצע שדרוג לתקרת תא התנור ולדפנות הצדיות של התנור, כך שתא התנור יתנקה באופן אוטומטי במהלך תהליך הבישול.
מסנן אדים	HEZ329000	ניתן לשדרג את התנור על-ידי התקנת אביזר זה. מסנן האדים מסנן את חלקיקי השומן מן האוויר שנפלט מהתנור, ומסייע בכך להפחית את הריחות בעת הבישול. מתאים לתנורים שהספרה השנייה במספר ה-E שלהם היא 6, 7 או 8 (למשל HBA38B750).
מערכת אידוי	HEZ24D300	להכנה עדינה יותר של ירקות ודגים.
<b>מוצרים שניתן להשיג במרכז שירות הלקוחות</b> תוכלו להשיג חומרי ניקוי ותחזוקה וכן אביזרים שונים עבור מכשיר החשמל שברשותכם ממרכז שירות הלקוחות, מספקים מורשים או (במדינות מסוימות) שברשותכם מרכז שירות הלקוחות, מספקים מורשים או (במדינות מסוימות)		ברשת האינטרנט באמצעות החנות המקוונת. יש לציין את מספר המוצר הרלוונטי.
מטליות ניקוי למשטחים שעשויים מפלדת אל-חלד	מספר קטלוגי 311134	מונעות הצטברות של לכלוך. ספוגות בשמן מיוחד שמתאים לטיפול במשטחים בתנור שלכם העשויים מפלדת אל-חלד.
גל לניקוי תנורים וגריל	מספר קטלוגי 463582	לניקוי תא התנור. הגל נטול ריח.
מטלית מיקרופיבר במבנה כוורת	מספר קטלוגי 460770	מיועדת במיוחד לניקוי של משטחים עדינים מאוד כגון זכוכית, קרמיקה, פלדת אל-חלד או אלומיניום. מטלית המיקרופיבר מסירה לכלוך לח ושכבות שומנים בניגוב אחד.
מנגנון נעילה לדלת	מספר קטלוגי 612594	מונע מילדים לפתוח את דלת התנור. מיקום מנגנון הנעילה בדלת התנור משתנה מתנור לתנור. יש לעיין בהוראות שמצורפות למנגנון הנעילה של הדלת.

## לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה

בחלק זה תוכלו לקבל את כל המידע הדרוש לכם לפני שתפעילו את התנור בפעם הראשונה לצורך הכנת מזון. ראשית יש לקרוא בעיון את הפרק העוסק בהוראות בטיחות.

### חימום התנור

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

- השתמשו בבורר התוכניות וכווננו אותו למצב של  חימום עליון/תחתון.
  - השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי לכוון טמפרטורה של 240°C.
- לאחר שעה, כבו את התנור. כדי לבצע זאת, סובבו את בורר התוכניות למצב כבו.

### ניקוי האביזרים

לפני השימוש הראשון באביזרים של התנור, שטפו אותם היטב במים חמים וסבון ובמטלית כלים רכה.



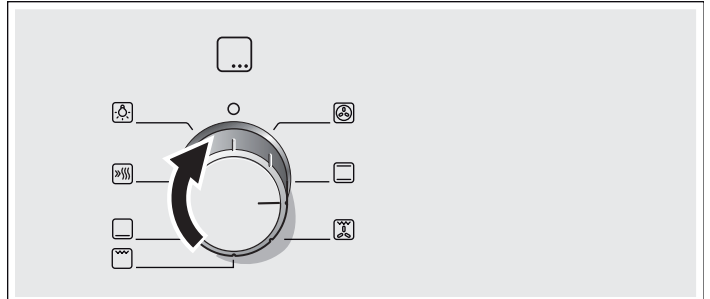
## קביעת הגדרות התנור

קיימות אפשרויות רבות לקביעת הגדרות התנור. בחלק זה נסביר כיצד תוכלו לבחור במצבי החימום והטמפרטורה הרצויים או במצבי הצלייה השונים בגריל.

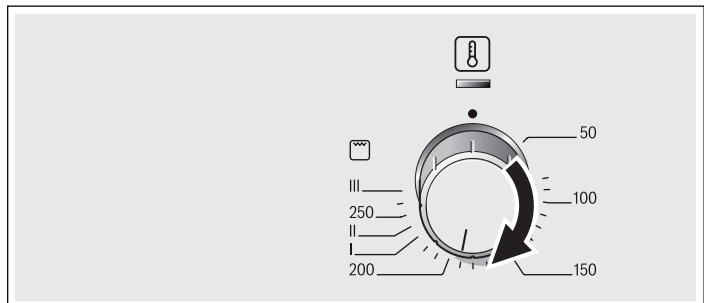
### סוג החימום והטמפרטורה

הדוגמה שבאיור:  חימום עליון/תחתון בטמפרטורה של 190°C.

1. השתמשו בבורר התוכניות כדי לקבוע את סוג החימום המבוקש.



2. השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי להגדיר את הטמפרטורה או כדי לקבוע את ההגדרות עבור הגריל.



התנור יתחיל להתחמם.

### כיבוי התנור

סובבו את בורר התוכניות למצב כבוי.

### שינוי ההגדרות

ניתן לבצע בכל עת שינויים בסוג החימום ובטמפרטורה, או בהגדרות הצלייה של הגריל, וזאת על-ידי שימוש בלחצני הבקרה המתאימים.

### משך זמן הבישול

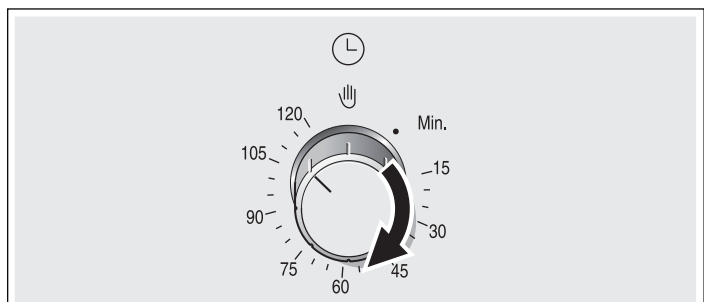
ניתן לקבוע מראש את משך זמן הבישול על-ידי שימוש בטיימר. כאשר הזמן שהוגדר מראש חלף, התנור ייכבה באופן אוטומטי. משמעות הדבר היא שאין צורך להפסיק את עיסוקיכם לצורך כיבוי התנור. לא ניתן לחרוג בטעות ממשך זמן הבישול.

הדוגמה המוצגת באיור: זמן הבישול הוא 45 דקות.

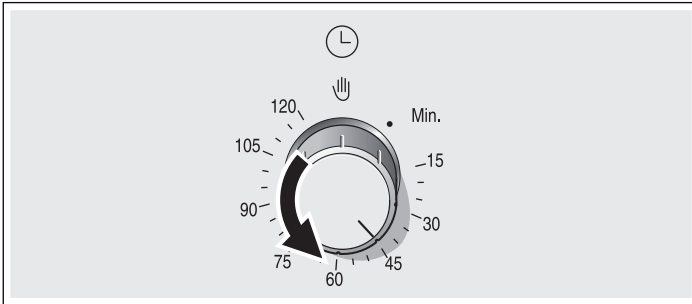
1. השתמשו בבורר התוכניות כדי לקבוע את סוג החימום המבוקש.

2. השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי להגדיר את הטמפרטורה או כדי לקבוע את ההגדרות עבור הגריל.

3. סובבו את הטיימר עם כיוון השעון עד לעצירתו ולא מעבר לכך.




4. לאחר מכן סובבו אותו חזרה עד לזמן הבישול הרצוי.



התנור יתחיל את פעולתו.

### משך זמן הבישול שהוגדר חלף

נשמע צליל. התנור מפסיק לחמם. סובבו את הטיימר למצב כבוי . כדי לכבות את התנור לחלוטין יש לסובב את כפתור בורר התוכניות למצב כבוי.

### שינוי משך זמן הבישול

סובבו את הטיימר עם כיוון השעון עד למעצור ולאחר מכן סובבו אותו חזרה לזמן הבישול החדש.

### ביטול משך זמן הבישול

סובבו את הטיימר למצב כבוי .

### חימום מהיר

תכונת החימום המהיר מאפשרת לתנור להגיע לטמפרטורה שנקבעה לו במהירות רבה במיוחד.

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

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

1. סובבו את בורר התוכניות למצב .

2. השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי לקבוע את הטמפרטורה.

התנור יתחיל להתחמם לאחר מספר שניות. נורית החיווי שממוקמת מעל בורר הטמפרטורה תידלק.

### שלב החימום המהיר הסתיים

נורית החיווי שממוקמת מעל בורר הטמפרטורה תכבה. הניחו את התבשיל בתא התנור ובחרו בסוג החימום הרצוי.

### ביטול החימום המהיר

סובבו את בורר התוכניות למצב כבוי. התנור נכבה.

באמצעות תחזוקה וניקוי נאותים, התנור שלכם יישאר נקי וימשיך לתפקד באופן מלא למשך שנים ארוכות. בחלק זה נסביר לכם כיצד לתחזק ולנקות את התנור שלכם בצורה נאותה.

## הערות

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

## תכשירי ניקוי

כדי למנוע פגיעה במשטחים שונים, כתוצאה משימוש בחומרי ניקוי שאינם מיועדים למשטחים אלה, פעלו על-פי ההוראות שבטבלה שלהלן.  
אין להשתמש:


- בתכשירי ניקוי חדים או חזקים,
  - בתכשירי ניקוי שמכילים ריכוז גבוה של אלקהול,
  - במוצרי קרצוף גסים,
  - במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי באדים.
- יש להקפיד ולשטוף היטב ספוגיות או מטליות ניקוי חדשות לפני השימוש הראשון בהן.

משטח	תכשירי ניקוי
חזית התנור	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה. אין להשתמש בתכשירי ניקוי לזכוכית או במגרדת לזכוכית מכל סוג שהוא.
פלדת אל-חלד	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה. יש להסיר מיד כתמים שנוצרו כתוצאה מאבנית, משומן, מעמילן ומחלבון (חלבון ביצה למשל). חומרים אלה עלולים לגרום לחלודה.
לוחות הדלת	את חומרי הניקוי המיועדים לניקוי משטחים חמים, העשויים מפלדת אל-חלד, ניתן לרכוש ממרכז שירות הלקוחות או מהספקים המורשים. יש למרוח שכבה דקה של תכשיר הניקוי על גבי המשטח ולנגב במטלית רכה.
כיסוי הזכוכית של התאורה בתא התנור	תכשיר ניקוי לזכוכית: יש לנקות במטלית רכה. אין להשתמש במגרדת לזכוכית.
אטם אין להסיר את האטם.	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים רכה. אין לשפשף.
מדפים	מי סבון חמים: יש להשרות ולנקות במטלית כלים רכה או במברשת.
מדפים טלסקופיים	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים רכה או במברשת. אין להשרות או לנקות במדיח הכלים.
אביזרים	מי סבון חמים: יש להשרות ולנקות במטלית כלים רכה או במברשת.

## ניקוי משטחים המתנקים מעצמם בתוך תא התנור

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

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

1. יש לנקות היטב את תקרת תא התנור, את רצפת תא התנור ואת הדפנות הצדיות בתא התנור.
  2. יש להגדיר למצב  אוויר חם 3D.
  3. יש לחמם את התנור למשך כשעתיים בטמפרטורה המרבית שלו, כאשר הוא ריק ודלתו סגורה.
- הציפוי הקרמי יתחדש מעצמו. לאחר שתא התנור התקרר, ניתן להסיר את המשקעים הלבנים או החומים עם מים וספוג רך.
- הופעת שינויים קלים בצבע הציפוי לא תפגום ביכולת הניקוי האוטומטית שלו.

## זהירות!

- אין להשתמש בתכשירי ניקוי חזקים. הדבר עלול לשרוט או להרוס את השכבה הנקבובית.
- לעולם אין לנקות את השכבה הקרמית בתכשירי ניקוי לתנורים. אם בטעות השכבה הקרמית באה במגע עם תכשיר ניקוי לתנורים, יש לנקות מיד בספוג והרבה מים.

## ניקוי הרצפה, התקרה והדפנות הצדיות שבתא התנור

יש להשתמש במטלית כלים ומי סבון חמים או בתמיסת חומץ.

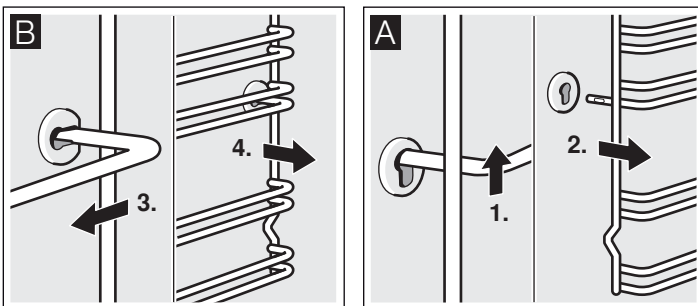
אם קיימים משקעי לכלוך קשים להסרה, יש להשתמש בכרית ניקוי מפלדת אל-חלד או בתכשיר ניקוי לתנורים. השתמשו בהם אך ורק כאשר תא התנור קר. לעולם אין להשתמש בספוגיות קרצוף או בתכשירי ניקוי לתנורים על גבי המשטחים המתנקים מעצמם.

## הסרת המסילות והרכבתן

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

### פירוק המסילות

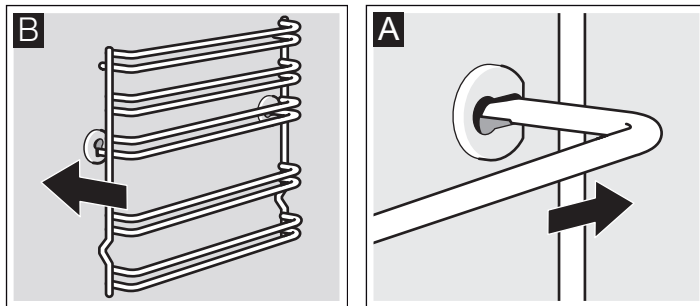
1. הרימו את החלק הקדמי של המסילה.
2. שחררו את המסילה (איור A).
3. לאחר מכן משכו את כל המסילה אליכם.
4. הסירו אותה (איור B).



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

## הרכבת המסילות

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



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

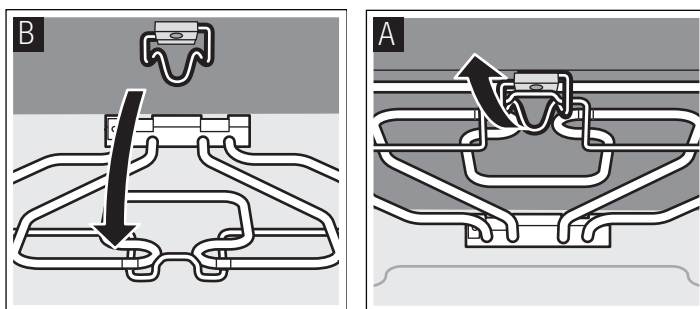
## קיפול יחידת הצלייה

ניתן לקפל כלפי מטה את יחידת הצלייה המתקפלת כדי לנקות את תקרת תא התנור.

**⚠ סכנת כוויות!**

התנור חייב להיות קר.

- החזיקו את יחידת הצלייה ומשכו קדימה את הידית עד שיחידת הצלייה מוחזרת למקומה בקול נקישה (איור A).
- קפלו את יחידת הצלייה כלפי מטה (איור B).

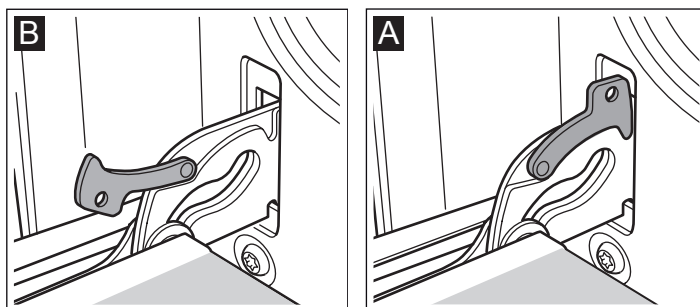


- בסיום הניקוי, קפלו את יחידת הצלייה חזרה כלפי מעלה והחזיקו אותה.
- משכו את הידית כלפי מטה עד שיחידת הצלייה מוחזרת למקומה בקול נקישה.

## הסרת דלת התנור והתקנתה

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

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

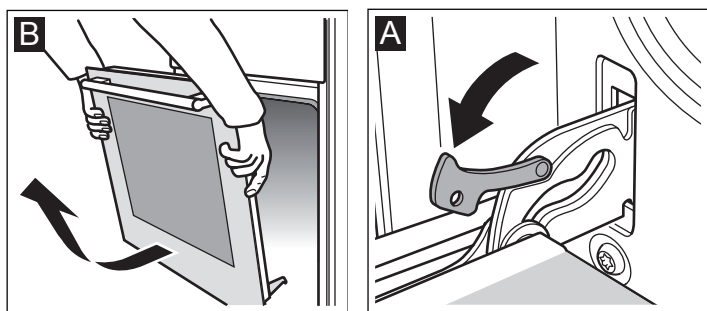


**⚠ סכנת פציעה!**

כאשר הצירים אינם נעולים, הם נטרקים בעוצמה גדולה. ודאו תמיד שידיות הנעילה סגורות לגמרי או, כאשר אתם מנתקים את הדלת, שהן פתוחות לגמרי.

## הסרת הדלת

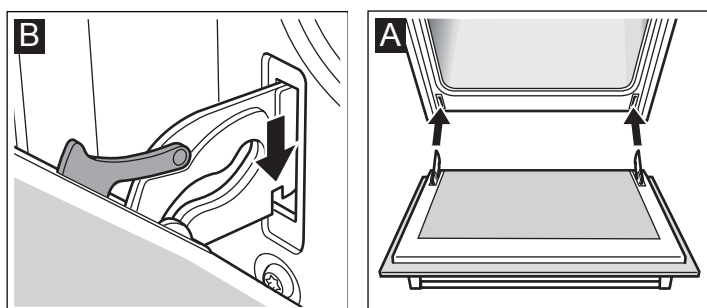
- פתחו את דלת התנור עד הסוף.
- קפלו כלפי מעלה את שתי ידיות הנעילה בצד שמאל ובצד ימין (איור A).
- סגרו את דלת התנור עד למעצור. אחזו בדלת התנור בשתי ידיים, מצד שמאל ומצד ימין. סגרו מעט יותר את דלת התנור ומשכו אותה החוצה (איור B).



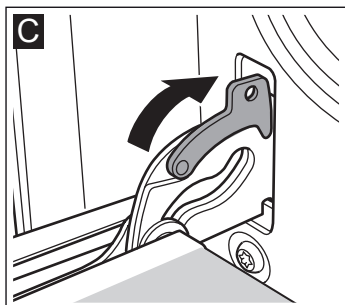
## התקנת הדלת

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

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



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



**⚠ סכנת פציעה!**

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

## ניקוי לוחות הדלת

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

**⚠ סכנת פציעה!**

לרכיבים בתוך דלת התנור עלולים להיות קצוות חדים. היזהרו שלא להיחתך. לבשו כפפות מגן.

**⚠ סכנת פציעה!**

אין להשתמש שוב במכשיר עד שלוחות הדלת והדלת עצמה הותקנו כראוי.

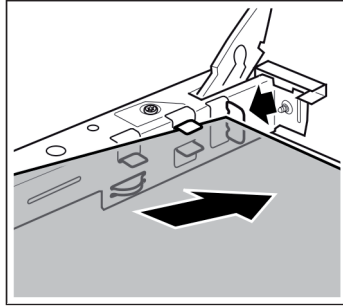
## הסרת לוח הדלת

**הערה:** לפני ההסרה, ציינו לעצמכם את כיוון ההתקנה של הלוח, כדי שלא תתקינו אותו באופן לא נכון לאחר מכן.

### התקנת לוח הדלת האמצעי

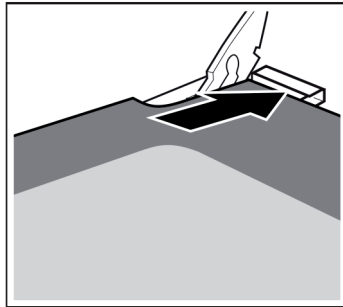
**הערה:** בעת ההתקנה, ודאו שהכיתוב "top right" פונה כלפי מטה בחלק התחתון משמאל.

הכניסו את הלוח האמצעי עד הסוף כלפי החלק האחורי.



### התקנת לוח הדלת

1. הכניסו את לוח הזכוכית בזווית אל תוך שתי התושבות, כלפי החלק האחורי של המסגרת, עד סופו. על המשטח החלק לפנות כלפי חוץ.

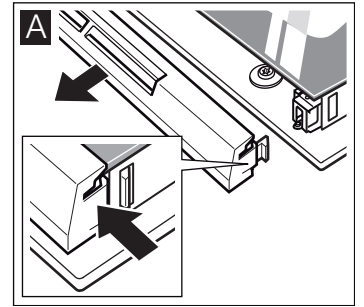
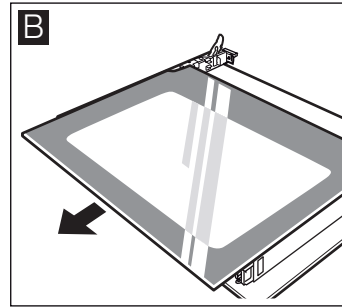


2. החזירו את הכיסוי למקומו ולחצו עליו עד שנשמעת נקישה.  
3. התקינו מחדש את דלת התנור.

1. הסירו את דלת התנור והניחו אותה על גבי פיסת בד רכה ונקיה, כאשר הידית של הדלת פונה כלפי מטה (עיינו בסעיף הסרת דלת התנור והתקנתה).

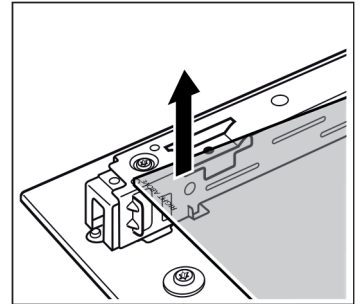
2. הסירו את הכיסוי בחלק העליון של דלת התנור. לחצו פנימה באמצעות אצבעותיכם את הלשוניות בצד שמאל וימין (איור A).

3. הרימו מעט את לוח הזכוכית ומשכו אותו החוצה (איור B).



### הסרת לוח הדלת האמצעי

הרימו מעט את הלוח האמצעי ומשכו אותו כלפי חוץ.



### ניקוי

נקו את לוח הדלת באמצעות חומר לניקוי זכוכית ומטלית רכה.

**⚠ סכנת פציעה!**

שריטה בזכוכית שבדלת התנור עלולה להתפתח לסדק. אין להשתמש בתכשירי ניקוי חדים או חזקים או במגרדת לזכוכית.

## איתור תקלות ופתרון

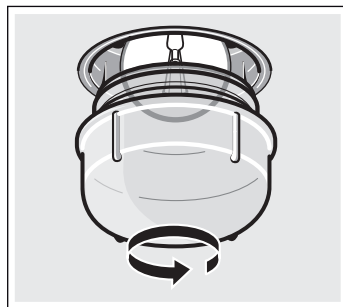
### החלפת הנורה בתקרת תא התנור

אם נורת התנור נשרפה, יש להחליף אותה. ניתן לרכוש את הנורות העמידות בחום, בעוצמה של 40 ואט, במרכז שירות הלקוחות או אצל ספק מורשה. יש להשתמש אך ורק בנורות מסוג זה.

**⚠ סכנת התחשמלות!**

כבו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים.

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



3. החליפו את הנורה בנורה מאותו הסוג.

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

### טבלה לפתרון תקלות

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

בעיה	גורם אפשרי	פתרון/מידע
התנור אינו פועל.	תקלה במפסק הזרם.	הביטו בתיבת הנתיכים ובדקו אם מפסק הזרם תקין.
	הפסקת חשמל.	בדקו אם תאורת המטבח או מכשירי חשמל אחרים פועלים.
התנור אינו מתחמם.	הצטברות של אבק על גבי המגעים.	סובבו את כפתורי הבקרה מספר פעמים הלך ושוב.

**⚠ סכנת התחשמלות!**

תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה. אך ורק טכנאים מורשים מטעם מרכז שירות הלקוחות שלנו רשאים לבצע את התיקונים.

## כיסוי הזכוכית

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

## מרכז שירות לקוחות

מרכז שירות לקוחות ☎

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

### מספר E ומספר FD

בעת פנייה למרכז שירות הלקוחות, ציינו את מספר המכשיר שלכם (מספר ה-E) ואת מספר הייצור (מספר ה-FD). כך שנוכל לספק לכם את כל המידע שרלוונטי עבורכם. לוחית הדירוג המכילה מספרים אלה נמצאת בצדה הימני של דלת התנור. אנו ממליצים לכם לרשום את המספרים האלה ואת מספר הטלפון של מרכז שירות הלקוחות במקום שלהלן, כדי לחסוך זמן בעת הצורך.

מספר FD

מספר E

תוכלו למצוא את כל המידע והטלפונים של מרכזי השירות ברשימת מרכזי שירות הלקוחות שבסוף החוברת.

הזמנה של טכנאי שירות וייעוץ לגבי המוצר

IL \*2220

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

## עצות לחיסכון באנרגיה ולשמירה על איכות הסביבה

■ במקרה של זמני בישול או אפייה ממושכים, ניתן לכבות את התנור 10 דקות לפני סיום הבישול ולנצל את החום שנאגר בתנור כדי לסיים את תהליך הבישול.

### השלכה באופן ידידותי לסביבה

השליכו את חומרי האריזה באופן ידידותי לסביבה.

המכשיר תואם לתקן האירופאי 2002/96/EC בנוגע לפסולת של מוצרי חשמל ואלקטרוניקה (WEEE). התקן מספק הנחיות ברורות בנוגע לאיסוף ומיחזור של מכשירי חשמל ישנים, תקן שתקף בכל רחבי האיחוד האירופי.



בסעיף זה תוכלו למצוא עצות מועילות לחיסכון באנרגיה בעת השימוש בתנור שלכם, בעת הצלייה או בזמן אפייה, וכן כיצד להשליך את המכשיר שלכם בצורה נאותה.

### חיסכון באנרגיה

- חממו את התנור מראש, אך ורק אם מצוין במתכון או בטבלה שבחוברת ההוראות שיש לעשות כן.
- מומלץ להשתמש בתבניות אפייה בעלות צבע כהה או בתבניות אמיל. הן קולטות את החום טוב יותר.
- הימנעו ככל הניתן מפתיחה של דלת התנור בזמן הבישול, האפייה או הצלייה.
- אם ברצונכם לאפות מספר עוגות, מומלץ לאפות אותן בזו אחר זו. התנור עדיין חם. פעולה זו תקצר את משך זמן האפייה של העוגה השנייה. ניתן גם להכניס לתנור במקביל שתי תבניות אפייה מוארכות כשהן מונחות זו ליד זו.

## מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו

להלן תוכלו למצוא מגוון של מתכונים נבחרים ואת ההגדרות האידיאליות עבורם. אנו נציג בפניכם את סוג החימום הרצוי ואת הטמפרטורה המומלצת ביותר עבור התבשיל המסוים. כאן תוכלו לקבל מידע על האביזרים המומלצים לשימוש ואת המפלט המומלץ עבורם בתנור. בנוסף תוכלו לקבל עצות בנוגע לכלי בישול ולשיטות ההכנה השונות.

### הערות

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

## עוגות ומאפים


### אפייה במפלט אחד

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

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

- עוגות בתבנית: מפלט מספר 2
- עוגות במגש: מפלט מספר 3

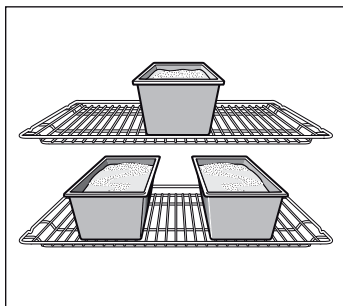
### אפייה בשני מפלסים או יותר במקביל

השתמשו במצב  אוויר חם 3D.

גובה המדפים בעת אפייה בשני מפלסים במקביל:

- תבנית רב-תכליתית: מפלט מספר 3
- מגש אפייה: מפלט מספר 1
- גובה המדפים בעת אפייה בשלושה מפלסים במקביל:
- מגש אפייה: מפלט מספר 5
- תבנית רב-תכליתית: מפלט מספר 3
- מגש אפייה: מפלט מספר 1

מזון המונח בכמה תבניות במקביל בתנור לא יהיה מוכן בהכרח באותו הזמן. הטבלאות שמובאות להלן מציגות מספר הצעות עבור התבשילים שלכם. בעת אפייה באמצעות שלוש תבניות עוגה או תבניות מלבניות במקביל, הניחו אותן על גבי מדף הרשת כפי שמודגם באיור.



### תבניות אפייה

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה כהות שעשויות מתכת.

זמני האפייה עלולים להתארך בעת שימוש בתבניות בעלות צבע בהיר שעשויות ממתכת דקה, או כלי זכוכית, והעוגות לא ישחימו בצורה אחידה.

אם תרצו להשתמש בתבניות סיליקון, עיינו במידע שבמתכונים ובהוראות היצרן. לעתים קרובות תבניות סיליקון קטנות יותר מאשר תבניות רגילות. בהתאם לכך ישתנו גם כמויות הבליה והוראות ההכנה.

### טבלאות





הטבלאות מכילות מידע על סוג החימום המומלץ עבור אפיית סוגי עוגות ומאפים שונים. דרגת החום ומשך זמן האפייה תלויים בכמות ובהרכב של הבליה. לכן, התחומים המומלצים של הטמפרטורות מוצגים בטבלאות. מומלץ להשתמש בהגדרת הטמפרטורה הנמוכה יותר, מכיוון שהדבר יאפשר השחמה אחידה יותר. במידת הצורך, תוכלו לבחור בהגדרת הטמפרטורה הגבוהה יותר בפעם הבאה.

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

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

עוגות בתבנית	תבנית	מפלט	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
עוגת ספוג, פשוטה	תבנית טבעתית/תבנית עגולה	2		160-180	50-60
	3 תבניות מלבניות	3+1		140-160	60-80
עוגת ספוג, עדינה	תבנית טבעתית/תבנית עגולה	2		150-170	65-75
בסיס פלאן, ספוג	תבנית פלאן	3		160-180	20-30
עוגת פלאן פירות עדינה, ספוג	תבנית קפיצית/תבנית טבעתית	2		160-180	50-60
בסיס ספוג, 2 ביצים (חימום מקדים)	תבנית פלאן	2		160-180	20-30
פלאן ספוג, 6 ביצים (חימום מקדים)	תבנית קפיצית לעוגה	2		160-180	40-50
מאפה מבסיס בצק פריך עם קרום	תבנית קפיצית לעוגה	1		170-190	25-35
טארט פירות/עוגת גבינה, בסיס אפוי*	תבנית קפיצית לעוגה	1		170-190	70-90
פלאן שווייצרי	מגש פיצה	1		220-240	35-45
עוגה טבעתית	תבנית טבעתית לעוגה	2		150-170	60-70
פיצה, בסיס דק עם שכבה דקה של תוספות (חימום מקדים)	מגש פיצה	1		250-270	10-15
מאפים פיקנטיים*	תבנית קפיצית לעוגה	1		180-200	45-55

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

עוגות במגש	אביזרים	מפלט	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
עוגת ספוג עם ציפוי יבש	תבנית רב-תכליתית	2		170-190	20-30
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		150-170	35-45
עוגת ספוג עם ציפוי לח (פירות)	תבנית רב-תכליתית	2		180-200	25-35
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		140-160	40-50

עוגות במגש	אביזרים	מפלים	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
בצק שמרים עם ציפוי יבש	תבנית רב-תכליתית	3	☐	170-190	25-35
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☒	150-170	35-45
בצק שמרים עם ציפוי לח (פירות)	תבנית רב-תכליתית	3	☐	160-180	40-50
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☒	150-170	50-60
בצק פריך עם ציפוי יבש	תבנית רב-תכליתית	2	☐	170-190	20-30
בצק פריך עם ציפוי לח (פירות)	תבנית רב-תכליתית	2	☐	170-190	60-70
פלאן שווייצרי	תבנית רב-תכליתית	1	☐	210-230	40-50
רולדה (חימום מקדים)	תבנית רב-תכליתית	2	☐	170-190	15-20
חלה קלועה עם 500 גרם קמח	תבנית רב-תכליתית	2	☐	170-190	25-35
עוגת פירות יבשים עם 500 גרם קמח	תבנית רב-תכליתית	3	☐	160-180	60-70
עוגת פירות יבשים עם 1 ק"ג קמח	תבנית רב-תכליתית	3	☐	140-160	90-100
שטרודל, מתוק	תבנית רב-תכליתית	2	☐	190-210	55-65
פיצה	תבנית רב-תכליתית	2	☐	210-230	25-35
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☒	180-200	40-50
טארט פלמבה (חימום מקדים)	תבנית רב-תכליתית	2	☐	250-270	10-15
בורקס	תבנית רב-תכליתית	2	☐	180-200	40-50

מאפים קטנים	אביזרים	מפלים	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
ביסקוויטים	תבנית רב-תכליתית	3	☒	140-160	15-25
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☒	130-150	25-35
	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1	☒	130-150	30-40
עוגיות בצק פריך (חימום מקדים)	תבנית רב-תכליתית	3	☐	140-150	30-40
	תבנית רב-תכליתית	3	☒	140-150	30-40
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☒	140-150	30-45
	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1	☒	130-140	40-55
עוגיות מקרון	תבנית רב-תכליתית	2	☐	100-120	30-40
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☒	100-120	35-45
	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1	☒	100-120	40-50
מרנג	תבנית רב-תכליתית	3	☒	80-100	100-150
מאפינס	מדף רשת עם תבנית למאפינס	2	☐	170-190	20-25
	2 מדפי רשת עם תבניות למאפינס	3+1	☒	160-180	25-35
פחזניות	תבנית רב-תכליתית	2	☐	210-230	30-40
בצק עלים	תבנית רב-תכליתית	3	☒	180-200	20-30
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☒	180-200	25-35
	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1	☒	170-190	35-45
עוגת שמרים	תבנית רב-תכליתית	2	☐	180-200	20-30
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☒	160-180	25-35



לחמים ולחמניות	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
לחם שמרים עם 1.2 ק"ג קמח	תבנית רב-תכליתית	2		270 200	5 30-40
לחם על בסיס שאור עם 1.2 ק"ג קמח	תבנית רב-תכליתית	2		270 200	8 35-45
לחם שטוח	תבנית רב-תכליתית	2		270	10-15
לחמניות (ללא חימום מקדים)	תבנית רב-תכליתית	3		200-220	20-30
לחמניות מבצק שמרים מתוק	תבנית רב-תכליתית	3		180-200	15-20
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		160-180	20-30

## עצות לאפייה

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

## בשר, עוף, דגים

### כלי בישול

ניתן להשתמש בכל כלי בישול שעמיד בפני חום. התבנית הרב-תכליתית מתאימה לצלייה של נתחי בשר גדולים.

מומלץ מאוד להשתמש בכלי בישול שעשויים זכוכית. המכסה חייב להתאים לכלי הבישול ולאטום אותו היטב.

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

בכלי בישול שעשויים מפלדת אל-חלד, המזון אינו משחים במידה רבה והבשר עלול להיות מבושל פחות. יש להאריך את זמני הבישול במקרה זה.

מידע בטבלאות:

כלי בישול ללא מכסה = לא מכוסה

כלי בישול עם מכסה = מכוסה

הקפידו להניח את כלי הבישול במרכזו של מדף הרשת.

הניחו כלי בישול חמים, שעשויים זכוכית, על גבי תחתית יבשה לאחר סיום הבישול. הזכוכית עלולה להיסדק אם תניחו אותה על גבי משטח קר או רטוב.

### צלייה

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

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

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

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

## צלייה בגריל

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

יש להשתמש בצלייה בגריל אך ורק כאשר דלת התנור סגורה.

לצורך הצלייה בגריל יש להשתמש, ככל שניתן, בפיסות מזון בעלות עובי זהה. דבר זה יאפשר למזון להשחים באופן שווה ולהישאר בשרני ועסיסי.

יש להפוך את המזון לצלייה בגריל לאחר שחלף פרק זמן של  $\frac{2}{3}$  מכלל הזמן.

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

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

הכניסו את התבנית הרב-תכליתית למפלס מספר 1. מיצי הבשר ייאגרו בתוך התבנית והתנור יישאר נקי יותר.

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

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

## בשר

הפכו את הבשר כאשר חלפה מחצית מזמן הבישול.

כאשר הבשר מוכן, השאירו אותו בתנור הכבוי למשך כ-10 דקות נוספות. פעולה זו מאפשרת פיזור טוב יותר של מיצי הבשר.

מומלץ לעטוף את מותן הבקר לאחר סיום הבישול בנייר אלומיניום ולהשאיר אותה בתנור למשך 10 דקות נוספות.

בשר	משקל	אביזרים וכלי בישול	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C, כוונן הגריל	משך זמן הבישול בדקות
<b>בקר</b>						
צלי בקר בקדירה	1.0 ק"ג	מכוסה	2		210-230	100
	1.5 ק"ג		2		200-220	120
	2.0 ק"ג		2		190-210	140
פילה בקר, מדיום	1.0 ק"ג	לא מכוסה	2		210-230	60
	1.5 ק"ג		2		200-220	80
סינטה, מדיום	1.0 ק"ג	לא מכוסה	1		220-240	60
אומצות בעובי 3 ס"מ, מדיום		מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	5+1		3	15
<b>עגל</b>						
נתח בשר עגל	1.0 ק"ג	לא מכוסה	2		190-210	110
	1.5 ק"ג		2		180-200	130
	2.0 ק"ג		2		170-190	150
שוק עגל	1.5 ק"ג	לא מכוסה	2		210-230	140
<b>טלה</b>						
אוכף טלה עם העצם	1.5 ק"ג	לא מכוסה	2		190	60
שוק טלה עם העצם, מדיום	1.5 ק"ג	לא מכוסה	1		150-170	120
<b>בשר ציד</b>						
אוכף בשר צבי עם העצם	1.5 ק"ג	לא מכוסה	2		200-220	50
ירך איילה עם העצם	1.5 ק"ג	מכוסה	2		210-230	100
צלי מבשר ציד	1.5 ק"ג	מכוסה	2		180-200	140
נתח בשר צבי	1.5 ק"ג	מכוסה	2		180-200	130
<b>בשר טחון</b>						
קציץ בשר	עשוי מ-500 גרם בשר טחון	לא מכוסה	1		180-200	80
<b>נקניקיות</b>						
נקניקיות		מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	4+1		3	15

**עופות**

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

הניחו את העוף השלם על גבי מדף הרשת במפלס התחתון, כאשר החזה פונה כלפי מטה. הפכו לאחר שחלף 2/3 מהזמן המצוין במתכון.

הפכו את הצלי, כגון גלילת הודו או חזה הודו, בחלוף מחצית מזמן הבישול המומלץ. הפכו את בשר העוף לאחר שחלף 2/3 מהזמן המצוין במתכון.

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

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

עופות	משקל	אביזרים וכלי בישול	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C, כוונן הגריל	משך זמן הבישול בדקות
עוף, שלם	1.2 ק"ג	מדף רשת	2	☞	200-220	60-70
בשר פטם, שלם	1.6 ק"ג	מדף רשת	2	☞	190-210	80-90
עוף, חצוי	500 גרם כל אחד	מדף רשת	2	☞	220-240	40-50
חלקי עוף	150 גרם כל אחד	מדף רשת	3	☞	210-230	30-40
חלקי עוף	300 גרם כל אחד	מדף רשת	3	☞	220-240	35-45
חזה עוף	200 גרם כל אחד	מדף רשת	2	☐	3	30-40
ברווז, שלם	2.0 ק"ג	מדף רשת	2	☞	190-210	100-110
חזה ברווז	300 גרם כל אחד	מדף רשת	3	☞	240-260	30-40
אווז, שלם	4.0-3.5 ק"ג	מדף רשת	2	☞	170-190	120-140
שוקי אווז	400 גרם כל אחד	מדף רשת	3	☞	220-240	50-60
הודו קטן, שלם	3.0 ק"ג	מדף רשת	2	☞	180-200	80-100
גלילת שוק הודו	1.5 ק"ג	לא מכוסה	1	☞	190-210	110-130
חזה הודו	1.0 ק"ג	מכוסה	2	☐	180-200	80-90
ירך הודו	1.0 ק"ג	מדף רשת	2	☞	180-200	90-100

**דגים**

הפכו את נתחי הדגים לאחר שחלף 2/3 מהזמן המצוין במתכון.

אין צורך להפוך כאשר מדובר בדג שלם. הניחו את הדג בתנור בתנוחת השחייה שלו, כלומר עם סנפיר הגב כלפי מעלה.

ניתן להניח בחלל הבטן של הדג חצי תפוח אדמה, או כלי בישול קטן חסין אש, כדי להעניק לו יציבות.

לנתחי פילה דגים מומלץ להוסיף מספר כפות של נוזלים כדי ליצור אדים.

דגים	משקל	אביזרים וכלי בישול	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C, כוונן הגריל	משך זמן הבישול בדקות
דגים, שלמים	300 גרם כל אחד (בערך)	מדף רשת	2	☐	2	20-25
	1.0 ק"ג	מדף רשת	2	☞	210-230	45-55
	1.5 ק"ג	מדף רשת	2	☞	180-200	60-70
	2.0 ק"ג	מכוסה	2	☐	180-200	70-80
אומצות דגים בעובי 3 ס"מ		מדף רשת	3	☐	2	20-25
פילה דג		מכוסה	2	☐	210-230	20-30

## עצות לצלייה ולצלייה בגריל

הטבלה אינה מכילה מידע על המשקל של נתח הבשר.

בחרו במשקל הנמוך ביותר והקרוב ביותר מתוך הטבלאות, והאריכו את זמן הצלייה בהתאם.

הצלי כהה מדי ומתחיל להיסדק ולהיחרך.	בדקו את מיקום התבנית ואת הגדרת הטמפרטורה.
הצלי נראה טוב, אך מיצי הבשר מתחילים להישרף.	בפעם הבאה בחרו בכלי בישול קטן יותר או הוסיפו יותר נוזלים.
הצלי נראה טוב אך הרוטב צלול ומימי מדי.	בפעם הבאה בחרו בכלי בישול גדול יותר או השתמשו בפחות נוזלים.
אדים עולים מן הצלי כאשר מוסיפים נוזלים.	זוהי תופעה רגילה הנגרמת בשל חוקים פיזיקליים פשוטים. חלק גדול מן האדים נפלט מפתח יציאת האדים של התנור. האדים נוטים לשקוע ולהצטבר במקומות קרירים יותר כמו על גבי לוח הבקרה או החזיתות של המכשירים שנמצאים בסמוך.

איכות הבישול של המאפים והמאכלים המוקרמים תלויה במידה רבה בגודל של כלי הבישול ובעובי של המאפה. הערכים שמצוינים בטבלה הם בגדר המלצה בלבד.

### מאפים, מאכלים מוקרמים, צנימים עם תוספות

הניחו תמיד את כלי הבישול על גבי מדף הרשת.

אם אתם צולים מזון במצב גריל, ישירות על גבי מדף הרשת, ללא כלי בישול, יש להניח את התבנית הרב-תכליתית במפלס מספר 1. כך התנור יישאר נקי יותר.

סוג המאכל	אביזרים וכלי בישול	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C, כוונן הגריל	משך זמן הבישול בדקות
<b>מאפים</b>					
מאפה, מתוק	כלי בישול חסין אש	2		180-200	50-60
סופלה	כלי בישול חסין אש	2		170-190	35-45
מאפה אישי		2		190-210	25-30
מאפה פסטה	כלי בישול חסין אש	2		200-220	40-50
לזניה	כלי בישול חסין אש	2		180-200	40-50
<b>מאכלים מוקרמים</b>					
תפוחי אדמה מוקרמים, מצרכים גולמייים, בגובה 4 ס"מ לכל היותר	כלי בישול חסין אש אחד	2		160-180	60-80
	שני כלי בישול חסיני אש	1+3		150-170	60-80
<b>צנימים</b>					
4 פרוסות, עם תוספות	מדף רשת	3		160-170	10-15
12 פרוסות, עם תוספות	מדף רשת	3		160-170	15-20

תוצאת הבישול תלויה במידה רבה באיכות של המזון. השחמה מוקדמת מדי ושינויים בגוון ניתן למצוא גם במוצר בצורתו הגולמית.

### מאכלים מוכנים

יש לעיין בהוראות ההכנה שמצוינות על גבי האריזה.

אם אתם מרפדים את האביזרים בנייר אפייה, ודאו שהנייר מיועד לשימוש בטמפרטורות גבוהות מעין אלה. ודאו שהמידות של נייר האפייה מתאימות לגודל של כלי הבישול שבו אתם משתמשים.

סוג המאכל	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
<b>פיצה, קפואה</b>					
פיצה עם בסיס דק	תבנית רב-תכליתית	2		190-210	15-25
	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+1		180-200	20-30
פיצה עם בסיס עבה	תבנית רב-תכליתית	2		180-200	20-30
	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+1		170-190	25-35

סוג המאכל	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
פיצה באגט	תבנית רב-תכליתית	3	☐	180-200	20-30
מיני פיצה	תבנית רב-תכליתית	3	☐	190-210	10-20
<b>פיצה, קרה</b>					
פיצה (חימום מקדים)	תבנית רב-תכליתית	3	☐	190-210	10-15
<b>מוצרים מתפוחי אדמה, קפואים</b>					
טוגנים	תבנית רב-תכליתית	3	☐	190-210	20-30
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפיה	3+1	☉	180-200	30-40
לביבות (קרוקטים)	תבנית רב-תכליתית	3	☐	200-220	20-25
רושטי, נגיסת תפוחי אדמה ממולאים	תבנית רב-תכליתית	3	☐	210-230	15-25
<b>מוצרי מאפה, קפואים</b>					
לחמניות, באגט	תבנית רב-תכליתית	3	☐	170-190	10-20
כעכים (בצק)	תבנית רב-תכליתית	3	☐	210-230	15-25
<b>מוצרי מאפה, אפיה חלקית</b>					
לחמניות אפיות למחצה, באגטים אפויים למחצה	תבנית רב-תכליתית	3	☐	190-210	10-20
מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+1	☉	160-180	20-25
<b>מזון מעובד, קפוא</b>					
נגיסת דגים	תבנית רב-תכליתית	2	☐	220-240	10-20
חטיפי עוף, נגיסת עוף	תבנית רב-תכליתית	3	☐	200-220	15-25
<b>שטרודל, קפוא</b>					
שטרודל	תבנית רב-תכליתית	3	☐	200-220	35-40

## מתכונים מיוחדים

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

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

### הכנה של יוגורט

1. הרתיחו ליטר אחד של חלב (3.5% שומן) וצננו אותו ל-40°C.
2. בחשו אל תוכו 150 גרם של יוגורט (היישר מהמקרר).
3. מזגו את הנוזל אל תוך כמה כוסות או צנצנות קטנות עם מכסה מתברג, וכסו את הפתח באמצעות ניילון נצמד.

4. חממו את תא התנור מראש כפי שמצוין במתכון.

5. הניחו את הכוסות או הצנצנות על רצפת תא התנור, ובשלו בהתאם להנחיות.

### התפחת בצק

1. הכינו את הבצק כרגיל, הניחו אותו בתוך כלי חסין אש עשוי קרמיקה, וכסו.
2. חממו את תא התנור מראש כפי שמצוין במתכון.
3. כבו את התנור, הניחו את הכלי עם הבצק בתוך תא התנור והניחו לו לתפוח.

סוג המאכל	כלי בישול	סוג החימום	טמפרטורה	משך זמן הבישול
יוגורט	כוסות או צנצנות זכוכית עם מכסה מתברג	☉	חימום מקדים 50°C	5 דקות 8 שעות
התפחת בצק	כלי בישול חסין אש	☉	חימום מקדים 50°C	10-5 דקות יש לכבות את התנור ולהניח את הכלי 30-20 דקות עם בצק השמרים בתוך תא התנור

## הפשרה


זמני ההפשרה ישתנו בהתאם לסוג המזון ולכמותו. יש לעיין בהוראות ההכנה שמצוינות על גבי האריזה.

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

הניחו עופות על צלחת כאשר צד החזה פונה כלפי מטה.

מזון קפוא	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה
עוגות קצפת, עוגות קרם חמאה, מאפים עם ציפוי שוקולד או ציפוי סוכר, פירות, עוף, נקניקיות ובשר, לחם ולחמניות, עוגות ושאר מאפים	מדף רשת	1	☉	בורר הטמפרטורה נשאר כבוי

## ייבוש

באמצעות מצב  אוויר חם 3D, ניתן לייבש מזון באופן מושלם. השתמשו אך ורק בפירות וירקות שאינם פגומים, ושטפו אותם היטב. נקזו את כל המים העודפים, וייבשו אותם היטב.

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

פירות וירקות עסיסיים במיוחד יש להפוך מספר פעמים. הסירו את הפירות והירקות מן הנייר ברגע שהם התייבשו.

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

אין להכניס יותר משש צנצנות לתא התנור בעת ובעונה אחת.

## שימור

כדי לשמר את המזון, הקפידו שצנצנות הזכוכית ואטמי הגומי נקיים ושלמים. במידת האפשר, השתמשו בצנצנות בגודל זהה. ההוראות שבטבלה מתייחסות לצנצנות עגולות בנפח 1 ליטר.

## זהירות!

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

השתמשו בפירות ובירקות טריים בלבד. שטפו אותם היטב.

הזמנים שמצוינים בטבלה משמשים כהמלצה בלבד. משכי הזמן מושפעים מטמפרטורת החדר, ממספר הצנצנות ומהכמות והחום של תוכן הצנצנות. לפני שתכבו את התנור או תבצעו שינוי כלשהו בהגדרות של התנור, ודאו שהתוכן שבתוך הצנצנות מבעבע כפי שמצופה.

## הכנה

1. מלאו את הצנצנות, אך לא לגמרי.

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

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

4. סגרו את הצנצנות בעזרת התפסים.

## קביעת ההגדרות

1. הכניסו את התבנית הרב-תכליתית למפלס מספר 2. סדרו את הצנצנות כך שהן לא יגעו אחת בשנייה.

2. שפכו ½ ליטר של מים חמים (בחום של כ-80°C) אל תוך התבנית הרב-תכליתית.

3. סגרו את דלת התנור.

4. הגדירו מצב  חימום תחתון.

5. כוונו את הטמפרטורה בין 170°C ו-180°C.

## שימור

### פירות

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

הוציאו את הצנצנות מתוך תא התנור לאחר שימוש בחום שנשאר בתנור במשך 25 עד 35 דקות. אם משאירים את המזון להתקרר בתוך תנור למשך זמן רב יותר, חיידיקים עלולים להופיע על גבי המזון ולגרום לפירות להחמיץ.

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

## ירקות

כאשר בועות קטנות מתחילות להופיע בתוך הצנצנות, כוונו את הטמפרטורה חזרה בין 120°C לבין 140°C. בהתאם לסוג הירק,

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

## הוצאת הצנצנות

לאחר שתהליך השימור הסתיים, הוציאו את הצנצנות מתוך התנור.

## זהירות!

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

# אקרילאמיד במזון

אקרילאמיד נוצר בעיקר במוצרי דגנים ותפוחי אדמה במהלך הכנתם בחום גבוה מאוד, כגון תפוחי אדמה פריכים, טוגנים, צנימים,

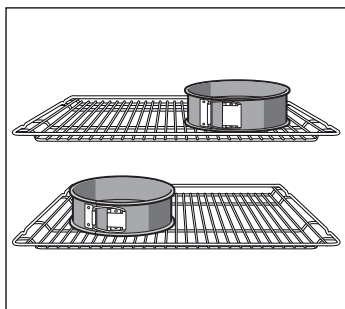
לחם, מאפים עדינים (ביסקוויטים, לחם זנגוויל, עוגיות).

## עצות להכנת מזון עם היווצרות מינימלית של אקרילאמיד

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



## מנות שנבדקו



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

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

### אפייה

אפייה בשני מפלסים במקביל:

הקפידו תמיד להניח את התבנית הרב-תכליתית מעל למגש האפייה.

אפייה בשלושה מפלסים במקביל:

הניחו את התבנית הרב-תכליתית באמצע.

עוגיות בהזלפה:

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

פאי תפוחים עם בצק עליון ותחתון במפלס אחד:

הניחו תבניות אפייה קפיציות בצבע כהה באלכסון אחת מן השנייה באותו המפלס.

פאי תפוחים עם בצק עליון ותחתון בשני מפלסים:

הניחו תבניות אפייה קפיציות בצבע כהה זו ליד זו (ראו איור).

עוגות בתבניות אפייה עשויות פח, או בתבניות קפיציות לעוגה:

אפו במפלס אחד עם ☐ חימום עליון/תחתון. הניחו את תבנית העוגה הקפיצית על התבנית הרב-תכליתית במקום על מדף הרשת.

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

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

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

### צלייה בגריל

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

סוג המאכל	אביזרים	מפלס	סוג החימום	הגדרות הגריל	משך זמן הבישול בדקות
צנים חימום מקדים למשך 10 דקות	מדף רשת	5	☒	3	1/2-2
המבורגר מבשר בקר, 12 יחידות* אין לחמם מראש	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	4+1	☒	3	25-30

\* יש להפוך לאחר שחלף 2/3 מזמן הבישול שהוגדר.

# BOSCH

## לקוחות נכבדים,

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

**בהצלחה!**

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

## תחנות שירות ברחבי הארץ

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

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9000715573