

# BOSCH

## תחנות שרות ברחבי הארץ

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

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
Germany  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)





## מנות שנבדקו

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

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

### אפייה

אפייה בשני מפלסים בו-זמנית:

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

אפייה בשלושה מפלסים בו-זמנית:

הניחו את התבנית הרב-תכליתית באמצע.

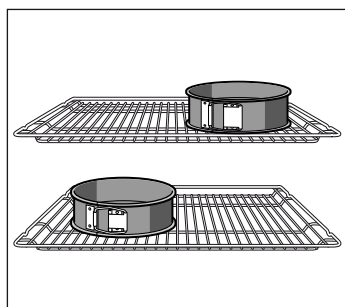
עוגיות בצק פריך:

הנחות מספר תבניות באותו הזמן בתא התנור אינה מבטיחה בהכרח כי המזון יהיה מוכן באותו הזמן.

פאי תפוחים במפלס אחד:

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

פאי תפוחים בשני מפלסים בו-זמנית:  
הניחו תבניות אפייה קפיציות בצבע כהה אחת ליד השנייה (ראו איור).



עוגות בתבניות אפייה עשויות פח, או תבניות קפיציות עשויות פח:  
אפו במפלס אחד באמצעות □ חימום עליון/תחתון. הניחו את תבנית האפייה הקפיצית על גבי התבנית הרב-תכליתית במקום על גבי מדף הרשת.

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

\* אל תשתמשו בחימום המהיר כדי לבצע חימום מראש 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.

זמן הבישול בדקות	הגדרות הגריל	סוג החימום	מפלס	אביזרים	סוג המאכל
2-½	3	□	5	מדף רשת	לחם קלוי (טוסט) חימום מראש למשך 10 דקות
30-25	3	□	1+4	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	המבורגר מבשר בקר, 12 יחידות* אין לחמם מראש

יש לכבות לאחר שחלף 2/3 מהזמן המצוין במתכון.

## שימור מזון

כדי לשמר את המזון, הקפידו שצנצנות הזכוכית ואטמי הגומי יישארו 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 וברקות טריים בלבד. שטפו אותם היטב.

הזמנים שמצוינים בטבלה משמשים כקו מנחה בלבד. משכי הזמן מושפעים מטמפרטורת החדר, מספר הצנצנות ומן הכמות 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.

4. סגרו את הצנצנות בעזרת התפסים.

אין להכניס יותר משש צנצנות לתא התנור בעת ובעונה אחת.

### קביעת ההגדרות

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

2. שפכו  $\frac{1}{2}$  ליטר של מים חמים (כ-80°C) אל תוך התבנית הרב-תכליתית.

3. סגרו את דלת התנור.

4. קבעו מצב עבודה של  $\square$  חימום תחתון.

5. השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי לכוון טמפרטורה של 170°C-180.

### שימור מזון

#### פירות

לאחר 40 עד 50 דקות בקירוב בועות קטנות מתחילות להופיע 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 ולגרור לפירות להתקלקל.

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

### ירקות

כשמתחילות בועות בצנצנות, כווננו את הטמפרטורה בחזרה בין 120 ל-140°C. בהתאם לסוג הירקות, חממו כ-35 עד 70 דקות. כבו את התנור לאחר שחלף פרק זמן זה והשתמשו בחום שנשאר בתנור.

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, צ'יפס, לחם קלוי, לחמניות, לחם, מאפים עדינים (ביסקוויטים, לחם זנגוויל, עוגיות).

### עצות להכנת מזון עם רמה 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°C.
באוויר חם 3D עד לטמפרטורה מרבית של 180°C.	
ביסקוויטים	בחימום עליון/תחתון עד לטמפרטורה מרבית של 190°C.
באוויר חם 3D עד לטמפרטורה מרבית של 170°C.	
ביצים או חלבוני ביצים במתכון מפחיתים את היווצרות האקרילאמיד.	
צ'יפס אפויים	פזרו את הצ'יפס בשכבה אחת ואחידה על גבי המגש. מומלץ להניח לפחות 400 גרם צ'יפס על גבי מגש אפייה כדי למנוע מן המזון להתייבש מהר מדי

סוג המאכל	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	זמן הבישול בדקות
<b>מזון מעובד, קפוא</b>					
נגיסי דגים	תבנית רב-תכליתית	2	☐	240-220	20-10
חטיפי עוף, נגיסי עוף (נאגטס)	תבנית רב-תכליתית	3	☐	220-200	25-15
<b>שטרודל קפוא</b>					
שטרודל	תבנית רב-תכליתית	3	☐	220-200	40-35

## מתכונים מיוחדים

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

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

### הכנה של יוגורט

- יש להרתיח ליטר אחד של חלב (3.5% שומן) ולצנן אותו ל-40°C.
- בחשו אל תוכו 150 גרם של יוגורט (היישר מתוך המקרר).
- מזגו את הנוזל אל תוך מספר צנצנות קטנות עם מכסה מתברג, וכסו את פתח הצנצנות באמצעות יריעת ניילון.

4. חממו את תא התנור מראש כפי שמצוין במתכון.

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

### התפחת בצק

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

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


## הפשרה

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

הוציאו את המזון 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  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 באמצעות נייר אפייה או נייר פרגמנט. פירות וירקות עסיסיים במיוחד יש להפוך מספר פעמים. הסירו את הפירות מן הנייר ברגע שהם התייבשו.

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

## מאפים, מאכלים מוקרמים, לחם קלוי עם תוספות

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

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

איכות הבישול של המאפים והמאכלים המוקרמים תלוי במידה רבה בגודל של כלי הבישול ובעובי של המאפה. הערכים שמצוינים בטבלה הם אך ורק בגדר המלצה.

זמן הבישול בדקות	טמפרטורה ב-°C, כוונן הגריל	סוג החימום	מפלס	אביזרים וכלי בישול	סוג המאכל
<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 פסטה
50-40	200-180	☐	2	כלי בישול חסין אש	לזניה
<b>מאכלים מוקרמים</b>					
80-60	180-160	☒	2	כלי בישול חסין אש יחיד	תפוחי אדמה מוקרמים, מצרכים שאינם מבושלים מראש, בגובה 4 ס"מ לכל היותר
80-60	170-150	☒	1+3	שני כלי בישול חסיני אש	
<b>לחם קלוי (טוסט)</b>					
8-5	3	☐	4	מדף רשת	12 פרוסות, עם תוספות

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 התבנית הרב-תכליתית בנייר אפייה, ודאו שהנייר מיועד לשימוש בטמפרטורות גבוהות מעין אלה. ודאו שהמידות של נייר האפייה מתאימות לגודל של כלי הבישול שבו אתם משתמשים.

זמן הבישול בדקות	טמפרטורה ב-°C	סוג החימום	מפלס	אביזרים	סוג המאכל
<b>פיצה קפואה</b>					
25-15	210-190	☐	2	תבנית רב-תכליתית	פיצה עם בסיס דק
30-20	200-180	☒	1+3	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	
30-20	200-180	☐	2	תבנית רב-תכליתית	פיצה עם בסיס עבה
35-25	190-170	☒	1+3	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	
30-20	200-180	☐	3	תבנית רב-תכליתית	פיצה באגט
20-10	210-190	☐	3	תבנית רב-תכליתית	מיני פיצה
<b>פיצה, קרה</b>					
15-10	210-190	☐	3	תבנית רב-תכליתית	פיצה (חימום מראש)
<b>מוצרים מתפוחי אדמה, קפואים</b>					
30-20	210-190	☐	3	תבנית רב-תכליתית	צ'יפס
40-30	200-180	☒	1+3	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	
25-20	220-200	☐	3	תבנית רב-תכליתית	לביבות (קרוקטים)
25-15	230-210	☐	3	תבנית רב-תכליתית	רוסטי, נגיסי תפוחי אדמה ממולאים
<b>מוצרי מאפה, קפואים</b>					
20-10	190-170	☐	3	תבנית רב-תכליתית	לחמניות, באגט
25-15	230-210	☐	3	תבנית רב-תכליתית	בייגלה (בצק)
<b>מוצרי מאפה, באפייה חלקית</b>					
20-10	210-190	☐	3	תבנית רב-תכליתית	לחמניות אפיות למחצה, באגטים אפויים למחצה
25-20	180-160	☒	1+3	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	

**עופות**

המשקל שמצוין בטבלה מתייחס לבשר עוף מוכן לצלייה (ללא מילוי).  
 הניחו את העוף על גבי מדף הרשת במוביל 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 ההודו לאחר שחלף 2/3 מהזמן המצוין במתכון.

במקרה 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 מרגרינה, מי מלח או מיץ תפוזים לקראת סוף הצלייה.

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

**דגים**

הפכו את פיסות הדגים לאחר שחלף 2/3 מהזמן המצוין במתכון.  
 אין צורך להפוך כאשר מדובר בדג שלם. הניחו את הדג בתנור בתנוחת השחייה שלו, כלומר עם הסנפירים כלפי מעלה. ניתן להניח בחלל הבטן של הדג חצי תפוח אדמה, או כלי בישול קטן חסין אש, כדי להעניק לו יציבות.  
 לנתחי דגים מומלץ להוסיף מספר כפות של נוזלים כדי להעניק להם לחות.

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

**עצות לצלייה וצלייה בגריל**

הטבלה אינה מכילה מידע על המשקל של נתח הבשר.	בחרו במשקל הנמוך ביותר והקרוב ביותר מתוך הטבלאות, והאריכו את זמן הצלייה בהתאם.
כיצד ניתן לדעת שהצלי מוכן?	השתמשו במד טמפרטורה לבשר (ניתן לרכוש בחנויות מתאימות) או בצעו "בדיקת כף". לחצו על הצלי באמצעות הכף. אם הבשר מוצק, זהו סימן לכך שהוא מוכן. אם ניתן ללחוץ את הכף פנימה, יש לצלות אותו מעט יותר.
הצלי כהה מדי ומתחיל להיסדק ולהיחרך.	בדקו את מיקום התבנית במפלס 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 חלקי ריהוט שנמצאים בסמוך.

בשר	משקל	אביזרים וכלי בישול	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C, זמן הבישול בדקות	כונן הגריל
<b>בקר</b>						
צלי בקר בקדירה	1.0 ק"ג	מכוסה	2	☐	230-210	100
	1.5 ק"ג		2	☐	220-200	120
	2.0 ק"ג		2	☐	210-190	140
פילה בקר, מדיום	1.0 ק"ג	לא מכוסה	2	☐	230-210	60
	1.5 ק"ג		2	☐	220-200	80
סינטה, מדיום	1.0 ק"ג	לא מכוסה	1	☒	240-220	60
אומצות, בעובי 3 ס"מ, מדיום		מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	1+5	☐	3	15
נתח בקר, ללא העור (צוואר למשל)	1.0 ק"ג	לא מכוסה	1	☒	210-190	120
	1.5 ק"ג		1	☒	200-180	150
	2.0 ק"ג		1	☒	190-170	170
נתח בקר עם העור (כתף למשל)	1.0 ק"ג	לא מכוסה	1	☒	210-190	130
	1.5 ק"ג		1	☒	200-180	160
	2.0 ק"ג		1	☒	190-170	190
פילה בקר	500 גרם	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	1+3	☒	230-220	30
נתח בקר, רזה	1.0 ק"ג	לא מכוסה	2	☐	220-200	120
	1.5 ק"ג		2	☐	210-190	140
	2.0 ק"ג		2	☐	200-180	160
בקר מעושן עם העצם	1.0 ק"ג	מכוסה	2	☐	220-200	70
אומצות, בעובי 2 ס"מ		מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	1+5	☐	3	20
מדליוני בקר, בעובי 3 ס"מ		מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	1+5	☐	3	10
<b>עגל</b>						
נתח בשר עגל	1.0 ק"ג	לא מכוסה	2	☐	210-190	110
	1.5 ק"ג		2	☐	200-180	130
	2.0 ק"ג		2	☐	190-170	150
שוק עגל	1.5 ק"ג	לא מכוסה	2	☐	230-210	140
<b>טלה</b>						
אוקף טלה עם העצם	1.5 ק"ג	לא מכוסה	2	☒	190	60
שוק טלה עם העצם, מדיום	1.5 ק"ג	לא מכוסה	1	☒	170-150	120
<b>בשר ציד</b>						
אוקף בשר צבי עם העצם	1.5 ק"ג	לא מכוסה	2	☐	220-200	50
ירך איילה עם העצם	1.5 ק"ג	מכוסה	2	☐	230-210	100
צלי מבשר ציד	1.5 ק"ג	מכוסה	2	☐	200-180	140
נתח בשר צבי	1.5 ק"ג	מכוסה	2	☐	200-180	130
<b>בשר טחון</b>						
קציץ בשר	עשוי מ-500 גרם בשר טחון	לא מכוסה	1	☒	200-180	80
<b>נקניקיות</b>						
נקניקיות		מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	1+4	☐	3	15



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, דקרו את האזור הגבוה ביותר בעוגה באמצעות קיסם. אם הקיסם נשלף החוצה כשהוא נקי, העוגה מוכנה.
העוגה קרסה.	בפעם הבאה, השתמשו בכמות קטנה יותר של נוזלים או הפחיתו את טמפרטורת התנור ב-10 מעלות. עיינו בזמני הערבול שמצוינים במתכון.
העוגה תפחה במרכז אך נשארה נמוכה בשוליים.	אין לשמן את הצדדים של התבנית הקפיצית. מיד לאחר שהעוגה מוכנה, שחררו בזהירות את שוליה מדפנות התבנית באמצעות סכין.
העוגה כהה מדי בחלקה העליון.	הכניסו את העוגה 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, הפחיתו 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 המלית על גבי הבסיס. אנא עיינו במתכון ובזמני האפייה המומלצים.
המאפה משחים באופן שאינו אחיד.	בחרו בטמפרטורה מעט נמוכה יותר כדי לוודא שהבצק יאפה בצורה אחידה יותר. יש לאפות בצקים עדינים במפלס אחד במצב □ חימום עליון/תחתון. נייר אפייה שמונח על גבי המזון עלול להשפיע על זרימת האוויר. מסיבה זו יש לחתוך את נייר האפייה לגודל המדויק של מגש האפייה.
עוגת הפירות לא השכימה 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.
עוגיות שעשויות בצק שמרים נדבקות זו לזו בזמן האפייה.	הניחו את העוגיות במרווח של 2 ס"מ בערך אחת מן השנייה. דבר זה מאפשר להן לתפוח ולהשחים בכל 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 במספר מפלסים בעת ובעונה אחת. הנחת מספר תבניות באותו הזמן בתא התנור אינה מבטיחה בהכרח כי המזון יהיה מוכן באותו הזמן.
בשעת אפייה של עוגות לחות, נוצר עיבוי.	האפייה עשויה לגרום להיווצרותם של אדי מים, שנפלטים מן הפתחים הממוקמים מעל הידית של דלת התנור. האדים עלולים להצטבר וליצור טיפות מים על גבי לוח הבקרה או על החזיתות של ארונות המטבח שסמוכים למכשיר. זוהי תופעה רגילה.

## בשר, 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 מאמיל.

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

המידע מצוי בטבלאות:

כלי לא מכוסה = פתוח

כלי מכוסה = סגור

הקפידו להניח את כלי הבישול במרכזו של מדף הרשת.

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

### צלייה

לבשר דל שומן מומלץ להוסיף מעט נוזלים. כסו את הנוזל בכלי הבישול ב-1 עד 2 ס"מ לפחות.

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

כמות הנוזל תלויה במידה רבה בסוג הבשר והחומר שממנו עשוי כלי הבישול. לצלי בכלי בישול שעשוי אמיל יש להוסיף מעט יותר נוזלים מאשר לצלי בכלי בישול שעשוי זכוכית.

לא מומלץ לצלות בשר בכלי בישול שעשוי פלדת אל-חלד, התוצאות שיתקבלו יהיו טובות פחות. הבשר מתבשל לאט יותר ומשחים בצורה טובה פחות. הגבירו את חום התנור /או האריכו את זמן הבישול.

### צלייה בגריל

בעת הצלייה בגריל, חממו את הגריל כ-3 דקות לפני הכנסת הבשר לתוך התנור. יש לבצע צלייה בגריל אך ורק כאשר דלת התנור סגורה.

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

יש להפוך את המזון לאחר צלייה 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 הבשר ישירות על גבי מדף הרשת. בשעת צלייה של נתח בשר אחד, תקבלו תוצאות טובות יותר אם תניחו אותו במרכזו של מדף הרשת.

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

בעת צלייה בגריל אין להכניס את מגש האפייה או את התבנית הרב-תכליתית אל מפלס 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 לעוד כ-10 דקות. פעולה זו מאפשרת פיזור טוב יותר של מיצי הבשר.

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

לצלי בקר עם העור, יש לחרוץ את מעטפת העור באלכסונים חוצים, ולאחר מכן להניח את הבשר בתוך כלי הבישול כאשר שכבת העור פונה כלפי מטה.

עוגות במגש	אביזרים	מפלוס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	זמן הבישול בדקות
עוגת פירות יבשים עם 500 גרם קמח	מגש אפייה	3	☐	180-160	70-60
כיכר לחם עם 1 קילוגרם קמח	מגש אפייה	3	☐	160-140	100-90
שטרודל, מתוק	תבנית רב-תכליתית	2	☐	210-190	65-55
פיצה	מגש אפייה	2	☐	230-210	35-25
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☒	200-180	50-40
טארט פלמבה (חימום)	תבנית רב-תכליתית	2	☐	270-250	15-10
בורקס	תבנית רב-תכליתית	2	☐	200-180	50-40

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

לעולם אל תשפכו מים לתוך תא התנור החם.

#### לחמים ולחמניות

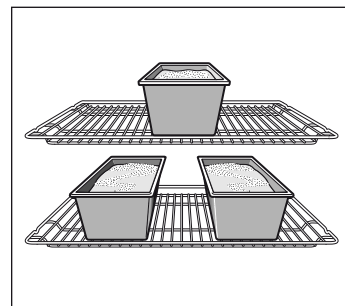
לצורך אפייה של לחמים יש לחמם את התנור מראש, אלא אם כן כתוב אחרת בהנחיות.

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

הנחת מספר תבניות באותו הזמן בתא התנור אינה מביטיחה בהכרח כי המזון יהיה מוכן באותו הזמן.

הטבלאות שמובאות להלן מציגות מספר הצעות עבור התבשילים שלכם.

בשעת אפייה באמצעות שלוש תבניות עוגה או תבניות מאורכות 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, והדבר יגרום לכך שהעוגות לא ישחימו בצורה אחידה.

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

### טבלאות

הטבלאות מכילות מידע על סוג החימום המומלץ עבור אפיית סוגי עוגות ועוגיות שונים. דרגת החום ומשך זמן האפייה תלויים בכמות ובהרכב של הבליילה. לכן התחומים המומלצים של הטמפרטורות מוצגים בטבלאות. מומלץ להשתמש בהגדרת הטמפרטורה הנמוכה יותר, מכיוון שהדבר יאפשר למאפה להשחים בצורה 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 בחלק עצות לאפייה שמובא לאחר הטבלאות.

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

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

עוגות במגש	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	זמן הבישול בדקות
עוגת ספוג עם ציפוי יבש	מגש אפייה	2	☐	190-170	30-20
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☼	170-150	45-35
עוגת ספוג עם ציפוי לח (פירות)	תבנית רב-תכליתית	2	☐	200-180	35-25
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☼	160-140	50-40
בצק שמרים עם ציפוי יבש	מגש אפייה	3	☐	190-170	35-25
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☼	170-150	45-35
עוגת שמרים עם ציפוי לח (פירות)	תבנית רב-תכליתית	3	☐	180-160	50-40
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☼	170-150	60-50
בצק פריך עם ציפוי יבש	מגש אפייה	2	☐	190-170	30-20
בצק פריך עם ציפוי לח (פירות)	תבנית רב-תכליתית	2	☐	190-170	70-60
פלאן שווייצרי	תבנית רב-תכליתית	1	☐	230-210	50-40
רולדה (חימום מראש)	מגש אפייה	2	☐	190-170	20-15
חלה קלועה עם 500 גרם קמח	מגש אפייה	2	☐	190-170	35-25

# שירות לקוחות

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

שימו לב שיידרש תשלום עבור ביקור של טכנאי השירות בביתכם במקרה של תקלה במכשיר, גם בזמן תקופת האחריות על המכשיר. תוכלו למצוא את כל המידע והטלפונים של מרכזי השירות, ברשימת מרכזי שירות הלקוחות שבסוף החוברת.

הזמנה של טכנאי שירות וייעוץ לגבי המוצר

IL מוקד שירות לקוחות: \*2220

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

## מספר E ומספר FD

בעת פנייה לשירות הלקוחות, אנא 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 שירות הלקוחות במקום שלהלן, כדי לחסוך זמן בעת הצורך.

מספר E	מספר FD
שירות לקוחות ☎	

# 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 ידידותית 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 שניתן 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 מאורכות כשהן מונחות זו ליד זו.

# מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו

להלן תוכלו למצוא מגוון של מתכונים נבחרים, ואת ההגדרות המיטביות עבורם. אנו נציג בפניכם את סוג החימום הרצוי ומהי הטמפרטורה המומלצת ביותר עבור התבשיל המסוים. תוכלו לקבל כאן מידע על האביזרים שמומלצים לשימוש ואת הגובה של המפלט המומלץ בתנור. יתר על כן 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 שירות הלקוחות שלנו או אצל המשווקים 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 ועוגיות

### אפייה במפלט יחיד

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: מפלס 2

■ עוגות במגש: מפלס 3

### אפייה בשני מפלסים במקביל או יותר

השתמשו בתוכנית אוויר חם 3D.

גובה המדפים בעת אפייה בשני מפלסים במקביל:

■ תבנית רב-תכליתית: מפלס 3

■ מגש אפייה: מפלס 1

גובה המדפים בעת אפייה בשלושה מפלסים במקביל:

■ מגש אפייה: מפלס 5

■ תבנית רב-תכליתית: מפלס 3

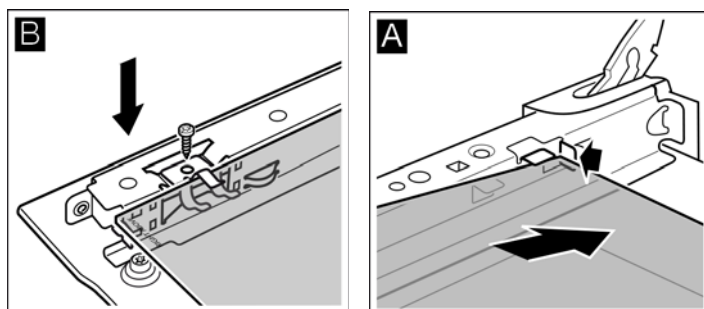
■ מגש אפייה: מפלס 1

## הרכבה

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

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

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



3. הכניסו את הלוח העליון באלכסון לכיוון החלק האחורי. על המשטח החלק לפנות כלפי חוץ.

4. החזירו את הכיסוי למקומו והבריגו אותו.

5. התקינו את דלת התנור.

אין להשתמש בתנור עד שכל הלוחות הותקנו בחזרה למקומם.

## איתור בעיות ופתרון

במרבית המקרים יש לתקלות הסבר מאוד פשוט. עיינו בטבלה שלהלן לפני שתפנו למרכז 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 ושם תוכלו למצוא מגוון רחב של עצות לבישול.

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

### הודעות שגיאה

אם מופיעה הודעת שגיאה בצירוף האות E, לחצו על הלחצן ⏻. ההודעה תיעלם. פונקציית זמן שהגדרתם התאפסה. אם הודעת השגיאה אינה נעלמת, פנו בבקשה לשירות הלקוחות.

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

הודעת שגיאה	גורם אפשרי	פתרון/מידע
E011	לחצתם על לחצן מסוים למשך זמן ארוך מדי או שהלחצן מכוסה.	לחצו על כל הלחצנים בזה אחר זה. בדקו אם לחצן מסוים תקוע, מכוסה או מלוכלך.

### ⚠ סכנת התחשמלות!

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

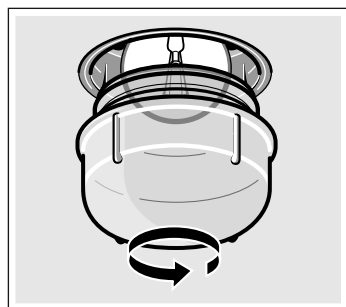
### החלפת הנורה בתקרת התנור

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

#### ⚠ סכנת התחשמלות!

כבו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים.

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



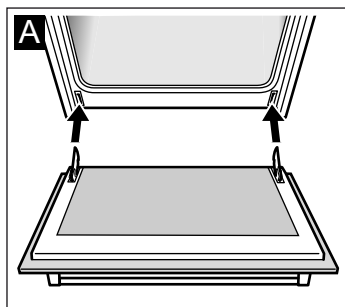
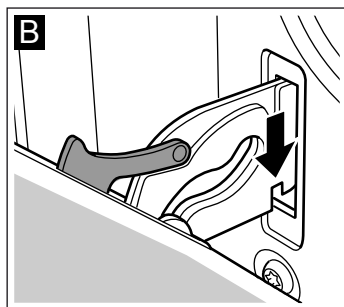
- שחררו את הנורה והחליפו אותה בנורה מאותו הסוג.
- הבריגו מחדש את כיסוי הזכוכית.
- הוציאו את מגבת המטבח והרימו את מפסק הזרם.

### כיסוי הזכוכית

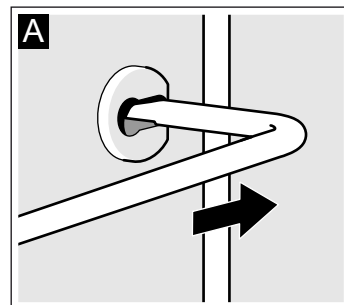
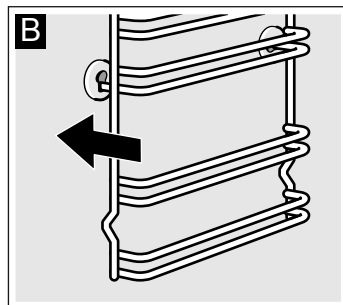
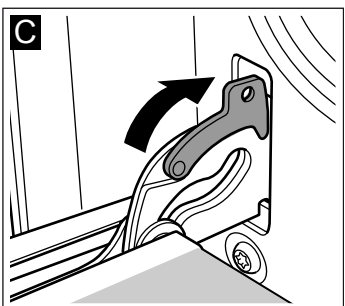
עליכם להחליף את כיסוי הזכוכית כאשר הוא פגום. ניתן לרכוש כיסויי זכוכית מתאימים ממרכז שירות הלקוחות אנא ציינו את מספר ה-E ומספר ה-FD של המכשיר שלכם.

## הרכבת המסילות

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



3. קפלו בחזרה את ידיית הנעילה (איור C). סגרו את דלת התנור.

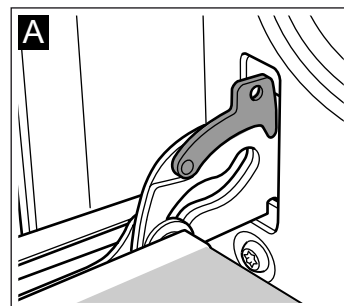
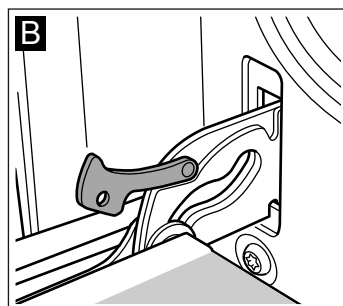


המסילות מתאימות הן לצד הימני והן לצד השמאלי. החלק המעוקם של המסילה חייב תמיד להיות מופנה כלפי מטה.

## ניתוק דלת התנור וחיבורה

ניתן לנתק את דלת התנור כדי לאפשר ניקוי נוח יותר וכדי שניתן יהיה להסיר את לוחות הדלת.

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



### ⚠ סכנת פציעה!

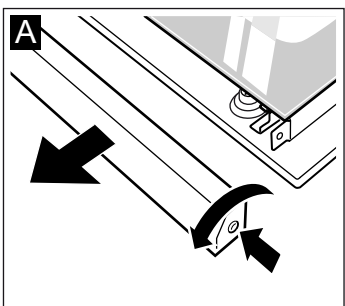
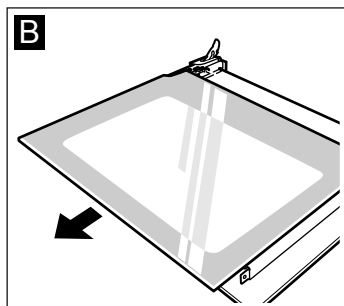
אם דלת התנור נופלת בטעות או שהציר נטרק, אל תנסו לתפוס את הציר. פנו למרכז שירות הלקוחות.

## הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתן

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

### הסרה

1. נתקו את דלת התנור והניחו אותה על יריעת בד כאשר הידיית פונה כלפי מטה.
2. שחררו את בורגי הכיסוי בחלקה העליון של דלת התנור. לצורך ביצוע פעולה זו, שחררו את הברגים מן הצד הימני והשמאלי (איור A).
3. הרימו את לוח הזכוכית העליון והוציאו אותו (איור B).

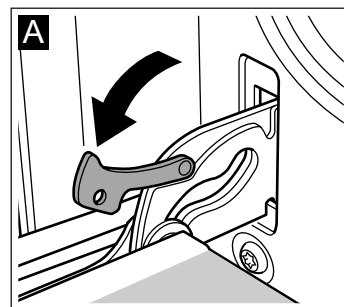
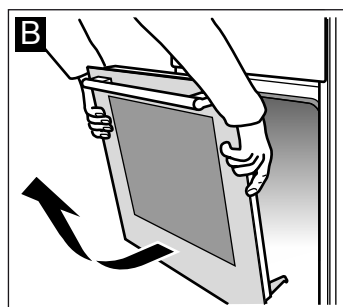


### ⚠ סכנת פציעה!

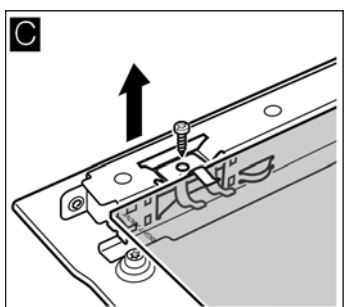
כאשר הצירים אינם נעולים הם נטרקים בעוצמה גדולה. ודאו תמיד שידיות הנעילה סגורות לגמרי או, כאשר אתם מנתקים את הדלת, שהן פתוחות לגמרי.

### ניתוק הדלת

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



4. שחררו את ההברגה של אוחזי הלוחות משמאל ומימין. הרימו את לוח הזכוכית והסירו את המסגרות מהלוח (איור C). הוציאו את לוח הזכוכית.



### חיבור הדלת

חברו את דלת התנור בסדר הפוך לניתוקה.

1. בעת חיבור דלת התנור ודאו ששני הצירים הוכנסו בצורה ישירה אל הפתח (איור A).
2. המגרעות בצירים חייבות להתאים למקומן בשני הצדדים (איור B).

נקו את הלוחות באמצעות תכשיר ניקוי לזכוכית וסמרטוט רך.

אין להשתמש באמצעי ניקוי שורטים, תכשירי ניקוי חריפים או במגרד זכוכית. הדבר עלול לפגוע בזכוכית.

# שינוי ההגדרות הבסיסיות

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

1. לחצו על הלחצן והחזיקו אותו לחוץ למשך כארבע שניות. ההגדרה הבסיסית הנוכחית של תצוגת השעון תופיע בתצוגה, לדוגמה c1 עבור בחירה 1.
2. השתמשו בלחצן + או בלחצן - כדי לשנות את ההגדרה הבסיסית.
3. אשרו על-ידי לחיצה על הלחצן . ההגדרה הבסיסית הבאה תופיעה בתצוגה. ניתן לדפדף בין כל הרמות באמצעות הלחצן ולשנות את ההגדרה באמצעות הלחצן + או הלחצן -.
4. לסיום, לחצו על הלחצן והחזיקו אותו לחוץ למשך כארבע שניות. כל ההגדרות הבסיסיות נשמרו. תוכלו לשנות את ההגדרות הבסיסיות בכל עת.

הגדרה בסיסית	בחירה 1	בחירה 2	בחירה 3
c1 תצוגת שעון	תמיד*	רק עם לחצן	-
c2 משך השמעת האות עם סיום זמן הבישול או זמן הטיימר	כ-10 שניות	כ-2 דקות*	5 דקות בערך
c3 זמן ההמתנה עד להחלת הגדרה מסוימת	כ-2 שניות	כ-5 שניות*	כ-10 שניות

\* הגדרת יצרן

## תחזוקה וניקוי

באמצעות ניקוי ותחזוקה נאותים, התנור שלכם יישאר נקי וימשיך לתפקד בצורה נאותה ומלאה 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, הנם השתקפויות שנוצרות על-ידי תאורת התנור.
- אביזרי אמ״ל נאפים בטמפרטורות גבוהות מאוד. הדבר עלול לגרום להבדלים קלים בצבע. זוהי תופעה רגילה שאינה משפיעה על אופן הפעולה שלהם. לא ניתן לכסות לחלוטין באמייל את השוליים של המגשים הדקים. כתוצאה מכך שוליים אלה עלולים להיות מעט מחוספסים. דבר זה לא יפגע בהגנה שלהם מפני חלודה.

### תכשירי ניקוי

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

- תכשירי ניקוי חדים או שורטים,
- תכשירי ניקוי שמכילים ריכוז גבוה של אלכוהול,
- מוצרי קרצוף גסים,
- מכשירי ניקוי בלחץ גבוה או מכשירי 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 עם מטלית כלים ולייבש עם מטלית רכה. אין להשתמש בתכשירי ניקוי לזכוכית או מגרדת זכוכית מכל סוג שהוא.
פלדת אל-חלד	מי סבון חמים: יש לנקות עם מטלית כלים ולייבש עם מטלית רכה. יש להסיר מיד כתמים שנוצרו כתוצאה מאבנית, שומן, עמילן וחלבון (חלבון ביצה למשל). חומרים אלה עלולים לגרום לחלודה. את חומרי הניקוי, המיועדים לניקוי משטחים חמים העשויים מפלדת אל-חלד, ניתן לרכוש משירות הלקוחות או מהמשווקים המורשים. יש למרוח שכבה דקה של תכשיר הניקוי על גבי המשטח ולנגב עם מטלית רכה.
לוחות הדלת	תכשירי ניקוי לזכוכית: יש לנקות עם מטלית רכה. אין להשתמש במגרדות זכוכית מכל סוג.

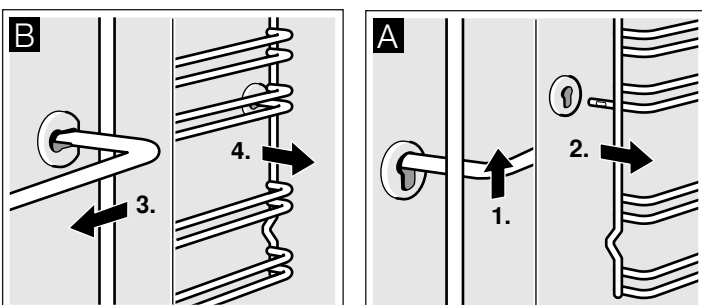
משטח	תכשירי ניקוי
תא התנור	מים חמים עם סבון או תמיסה חומצית: יש לנקות עם מטלית כלים רכה. אם קיימים משקעים עם לכלוך רב, יש להשתמש בכרית ניקוי מפלדת אל-חלד או בתכשיר ניקוי לתנורים. השתמשו בהם אך ורק כאשר תא התנור קר.
כיסוי הזכוכית של התאורה בתא התנור	מי סבון חמים: יש לנקות עם מטלית כלים רכה.
אטם אין להסיר את האטם.	מי סבון חמים: יש לנקות עם מטלית כלים רכה. אין לשפשף.
מדפים	מי סבון חמים: יש להשרות ולנקות עם מטלית כלים רכה או עם מברשת.
מדפים טלסקופיים	מי סבון חמים: יש לנקות עם מטלית כלים רכה או עם מברשת. לעולם אין להשרות או לנקות במדיח הכלים.
אביזרים	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

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






נקו את המסילה עם תכשיר ניקוי וספוג. השתמשו במברשת עבור משקעים עם לכלוך רב.

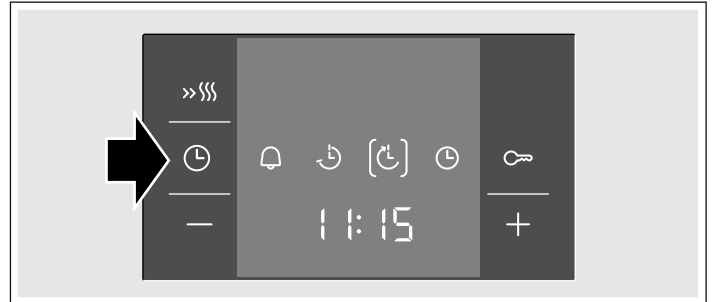


## זמן סיום

אתם יכולים לשנות את הזמן שבו תרצו שהמזון יהיה מוכן. התנור יתחיל לפעול באופן אוטומטי כך שהוא יסיים את פעולתו בזמן הרצוי. כך תוכלו, לדוגמה, להכניס את המזון לתנור בתנור בבוקר ולהגדיר את זמן הבישול כך שהמזון יהיה מוכן לארוחת הצהריים.






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

1. כווננו את בורר הפונקציות.
  2. כווננו את בורר הטמפרטורה.
  3. לחצו פעמיים על הלחצן .
  4. השתמשו בלחצן **+** או בלחצן **-** כדי לקבוע את זמן הבישול.
  5. לחצו על הלחצן .
- הסוגריים נמצאים כעת סביב . הזמן שבו המזון יהיה מוכן מופיע בתצוגה.





6. השתמשו בלחצן **+** או בלחצן **-** כדי להגדיר זמן סיום מאוחר יותר.




כעבור שניות אחדות יישמרו ההגדרות והתנור יעבור למצב המתנה. הזמן שבו המזון יהיה מוכן יופיע בתצוגה והסמל  יוקף בסוגריים. הסמלים  ו- ייכבו. כאשר התנור מתחיל לפעול תוכלו לראות בתצוגה את הספירה לאחור של זמן הבישול ואת הסמל  בסוגריים. הסמל  ייכבה.


## זמן הבישול שהוגדר חלף

יישמע צליל. התנור יפסיק לחמם. בתצוגה מופיע הכיתוב 00:00. לחצו על הלחצן . ניתן להגדיר זמן בישול חדש באמצעות הלחצן **+** או הלחצן **-**. לחלופין, לחצו פעמיים על הלחצן  וסובבו את בורר הפונקציות למצב "כבוי". התנור נכבה.

## שינוי זמן הסיום






השתמשו בלחצן **+** או בלחצן **-** כדי לשנות את זמן הסיום. השינוי יישמר כעבור שניות אחדות. אם הגדרתם טיימר לחצו פעמיים על הלחצן . אל תשנו את זמן הסיום אם החלה כבר הספירה לאחור של זמן הבישול. תוצאת הבישול לא תהיה נכונה.

## ביטול זמן הסיום


השתמשו בלחצן **-** כדי לאפס את זמן הסיום לשעה הנוכחית. השינוי יישמר כעבור שניות אחדות. התנור יתחיל את פעולתו. אם הגדרתם טיימר לחצו פעמיים על הלחצן .


## בדיקת הגדרות הזמנים

אם כיוונתם כמה הגדרות זמנים, הסמלים המתאימים יוארו בתצוגה. הסמל של הגדרת הזמן הנראית בתצוגה יופיע בסוגריים.

לחצו שוב ושוב על לחצן  כדי להציג את  הטיימר,  זמן הבישול,  זמן הסיום או  השעון. עד שהסוגריים עוברים לסמל המתאים. הערך יופיע בתצוגה למשך שניות אחדות.



## שעון

לאחר חיבור התנור לחשמל או לאחר הפסקת חשמל הסמל  יופיע בתצוגה ביחד עם ארבעה אפסים. כווננו את השעון.

1. לחצו על הלחצן .
- בתצוגה תופיע השעה 12:00.
2. השתמשו בלחצן **+** או בלחצן **-** כדי לכוון את השעון.
- כעבור שניות אחדות השעה שכיוונתם תישמר.

## שינוי השעון

אין להגדיר קודם לכן אף אפשרות זמן אחרת.

1. לחצו ארבע פעמים על הלחצן .
- סמלי הזמן נדלקים בתצוגה והסוגריים מופיעים סביב .
2. השתמשו בלחצן **+** או בלחצן **-** כדי לשנות את השעון.
- כעבור שניות אחדות השעה שכיוונתם תישמר.

## הסתרת השעון

ניתן להסתיר את השעון. למידע נוסף ראו הפרק שינוי ההגדרות הבסיסיות.

## נעילת בטיחות בפני ילדים

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


כך, התנור לא יגיב לאף הגדרה. ניתן לכוון את הטיימר והשעון גם כאשר נעילת הבטיחות בפני ילדים פעילה.

אם נקבעו הגדרות טמפרטורה או גריל, נעילת הבטיחות בפני ילדים תעצור את החימום.

### הפעלת נעילת הבטיחות בפני ילדים

אין להגדיר קודם לכן זמן בישול או זמן סיום.

לחצו על הלחצן  והחזיקו אותו לחוץ למשך כארבע שניות.

הסמל  יופיע בתצוגה. נעילת הבטיחות בפני ילדים פעילה.



## הגדרת אפשרויות זמן

3. לחצו פעמיים על הלחצן . בתצוגה מופיע הכיתוב 00:00. סמלי הזמן נדלקים והסוגריים מופיעים סביב .



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



התנור יתחיל לעבוד כעבור שניות אחדות. הספירה לאחור של זמן הבישול תופיע בתצוגה והסמל יידלק. סמלי הזמן האחרים נכבים.

### זמן הבישול שהוגדר חלף

יישמע צליל. התנור יפסיק לחמם. בתצוגה מופיע 00:00. לחצו על הלחצן . ניתן להגדיר זמן בישול חדש באמצעות הלחצן + או הלחצן -. לחלופין, לחצו פעמיים על הלחצן וסובבו את בורר הפונקציות למצב "כבוי". התנור נכבה.

### שינוי זמן הבישול

השתמשו בלחצן + או בלחצן - כדי לשנות את זמן הבישול. השינוי יישמר כעבור שניות אחדות. אם הגדרתם טיימר, לחצו מראש על הלחצן .

### ביטול זמן הבישול

השתמשו בלחצן - כדי לאפס את זמן הבישול ל-00:00. השינוי יישמר כעבור שניות אחדות. זמן הבישול יבוטל. אם הגדרתם טיימר, לחצו מראש על הלחצן .

### בדיקת הגדרות הזמנים

אם כיוונתם כמה הגדרות זמנים, הסמלים המתאימים יוארו בתצוגה. הסמל של הגדרת הזמן הנראית בתצוגה יופיע בסוגריים.

לחצו שוב ושוב על לחצן כדי להציג את הטיימר, זמן הבישול, זמן הסיום או השעון, עד שהסוגריים עוברים לסמל המתאים. הערך יופיע בתצוגה למשך שניות אחדות.

בתנור שלכם יש כמה אפשרויות להגדרות הקשורות בזמנים. אתם יכולים להשתמש בלחצן כדי לפתוח את התפריט ולעבור בין הפונקציות השונות. כל סמלי הזמן נדלקים כאשר אתם יכולים לבצע הגדרות. הסוגריים [ ] מסמנים את אפשרות הגדרת זמן שבחרתם באותו הרגע. ניתן לשנות אפשרות זמן מסוימת שכבר קבעתם, על-ידי הלחצן + או הלחצן - כאשר סמל הזמן המתאים מופיע בסוגריים.

### טיימר

ניתן להשתמש בטיימר כטיימר מטבח רגיל. הטיימר פועל בנפרד מהתנור ויש לו סמל משלו. באופן זה תוכלו לדעת איזה טיימר פעיל כעת - הטיימר הרגיל או הטיימר שמציג את זמן הבישול שחלף.

1. לחצו על הלחצן פעם אחת. סמלי הזמן נדלקים בתצוגה והסוגריים מופיעים סביב הסמל .
  2. השתמשו בלחצן + או בלחצן - כדי להגדיר את משך הטיימר. ערך ברירת המחדל ללחצן + = 10 דקות  
ערך ברירת המחדל ללחצן - = 5 דקות
- כעבור שניות אחדות הגדרת הזמן תישמר. הטיימר מתחיל לפעול. הסמל נדלק בתצוגה והטיימר מתחיל בספירה לאחור. סמלי הזמן האחרים נכבים.

### משך פעולת הטיימר הסתיים

יישמע צליל. בתצוגה מופיע הכיתוב 00:00. השתמשו בלחצן כדי לכבות את הטיימר.

### שינוי משך פעולת הטיימר

השתמשו בלחצן + או בלחצן - כדי לשנות את משך פעולת הטיימר. השינוי יישמר כעבור שניות אחדות.

### ביטול פעולת הטיימר

השתמשו בלחצן - כדי לאפס את משך פעולת הטיימר ל-00:00. השינוי יישמר כעבור שניות אחדות. הטיימר מופסק.

### בדיקת הגדרות הזמנים

אם כיוונתם כמה הגדרות זמנים, הסמלים המתאימים יוארו בתצוגה. הסמל של הגדרת הזמן הנראית בתצוגה יופיע בסוגריים.

לחצו שוב ושוב על לחצן כדי להציג את הטיימר, זמן הבישול, זמן הסיום או השעון, עד שהסוגריים עוברים לסמל המתאים. הערך יופיע בתצוגה למשך שניות אחדות.

### זמן הבישול

ניתן להגדיר את זמן הבישול של המזון. כאשר הזמן שהוגדר מראש חלף, התנור יכבה באופן אוטומטי. משמעות הדבר היא שאין צורך להפסיק פעולה אחרת לצורך כיבוי התנור. כך, לא ניתן לחרוג בטעות מזמן 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 הגדרות עבור הגריל.

# 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 רב את חלק הנחיות הבטיחות.

## כיוון השעון

לאחר חיבור המכשיר יידלקו הסמל  וארבעה אפסים בתצוגה. כווננו את השעון.


1. לחצו על הלחצן .

בתצוגה תופיע השעה 12:00.

2. השתמשו בלחצן + או בלחצן - כדי לכוון את השעון.

כעבור שניות אחדות השעה שכווננה תישמר.

## חימום התנור

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

1. השתמשו בבורר התוכניות וכווננו אותו למצב של חימום עליון/תחתון .

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

לאחר שעה אחת, כבו את התנור. כדי לבצע זאת, סובבו את בורר התוכניות למצב "כבוי".

## ניקוי האביזרים

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

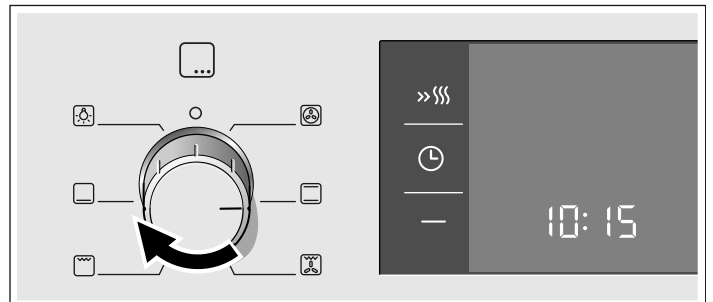
# קביעת הגדרות התנור

קיימות אפשרויות רבות לקביעת הגדרות התנור. בחלק זה נסביר לכם כיצד תוכלו לבחור במצבי החימום והטמפרטורה הרצויים או במצבי הצלייה השונים בגריל. יש באפשרותכם לבחור את זמן הבישול בתנור ואת זמן הסיום של הבישול. ראו בבקשה את הפרק הגדרת אפשרויות הזמן.

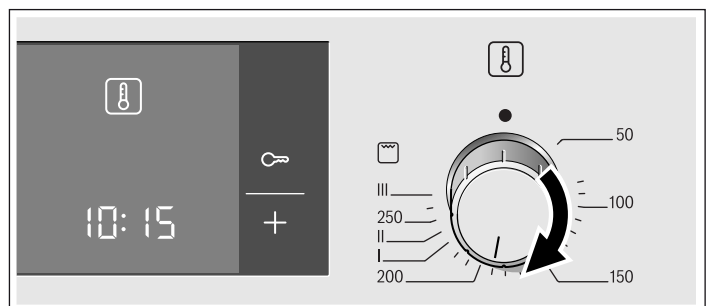
## סוג החימום והטמפרטורה

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.

## חימום מהיר

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


השתמשו בפעולת החימום המהיר במקרים שבהם הטמפרטורה עולה על 100°C. להלן אפשרויות החימום המתאימות:

■  אוויר חם 3D

■  חימום עליון/תחתון


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

1. קבעו את סוג החימום ואת הטמפרטורה.


2. לחצו על לחצן .

הסמל  יידלק בתצוגה. התנור יתחיל להתחמם.

## שלב החימום המהיר הסתיים

ישמע צליל. הסמל  ייכבה בתצוגה. הכניסו את המזון לתנור.

## ביטול החימום המהיר

לחצו על לחצן . הסמל  ייכבה בתצוגה.

אביזרים מיוחדים	מספר HEZ	שימוש
תבנית אמיל עם ציפוי טפלון	HEZ331010	מאפשרת הסרה מהירה ופשוטה יותר של עוגות ועוגיות מתוך תבנית האפייה. דחפו את תבנית האפייה לתוך התנור כאשר הצד הנטוי שלה פונה לעבר דלת התנור.
תבנית אפייה רב-תכליתית עם ציפוי טפלון	HEZ332010	מאפשרת הסרה מהירה ופשוטה יותר של עוגות לחות, עוגיות, מזון קפוא וצלי בשר 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 מתקן לצלייה	HEZ333000	מתאימה במיוחד להכנה של כמויות מזון גדולות.
מכסה עבור תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד	HEZ333001	המכסה הופך את תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד לתבנית צלייה מקצועית.
כלי צלייה מזכוכית	HEZ915001	כלי הצלייה מזכוכית מתאים במיוחד להכנת צלי בקר בקדרה ומנות אפיות בתנור. הכלי מתאים במיוחד לתוכניות האוטומטיות או לצלייה האוטומטית.
כלי צלייה ממתכת	HEZ6000	כלי הצלייה מיועד לשימוש על גבי אזור הבישול המורחב של הכיריים הקרמיות. הכלי מתאים למערכת הבישול באמצעות החיישן כמו גם לתוכניות האוטומטיות או לצלייה האוטומטית. כלי הצלייה מצופה אמיל בצדו החיצוני ובעל ציפוי טפלון מצדו הפנימי.
מדף טלסקופי 2x	HEZ338250	המסילות הנשלפות במפלסים 1 ו-2 יאפשרו לכם למשוך את האביזרים החוצה בלי שיתהפכו ויפלו.
מדף טלסקופי 3x	HEZ338352	המסילות הנשלפות במפלסים 1, 2 ו-3 יאפשרו לכם למשוך את האביזרים החוצה בלי שיתהפכו ויפלו. המדף הטלסקופי בעל שלוש הרמות אינו מתאים למכשירים בעלי שיפוד מסתובב.
מדף טלסקופי עם שליפה מלאה 3x	HEZ338356	המסילות הנשלפות במפלסים 1, 2 ו-3 יאפשרו לכם למשוך את האביזרים החוצה לחלוטין בלי שיתהפכו ויפלו. המדף הטלסקופי בעל שלוש הרמות וההארכה המלאה אינו מתאים למכשירים בעלי שיפוד מסתובב.
דפנות צדיות שמתנקות מעצמן		
תנור עם תאורה פנימית אחת	HEZ339020	ניתן להתאים את הדפנות הצדיות של התנור, כך שהתא הפנימי של התנור יתנקה באופן אוטומטי במהלך תהליך הבישול.
תנור עם תאורה פנימית אחת וצלייה אוטומטית	HEZ339020	ניתן להתאים את הדפנות הצדיות של התנור, כך שהתא הפנימי של התנור יתנקה באופן אוטומטי במהלך תהליך הבישול.
תקרת תנור ודפנות צדיות שמתנקות מעצמן		
תנור עם תאורה פנימית אחת ויחידת צלייה מתקפלת	HEZ329020	ניתן להתאים את תקרת התנור ואת הדפנות הצדיות של התנור, כך שהתא הפנימי של התנור יתנקה באופן אוטומטי במהלך תהליך הבישול.
תנור עם שתי תאורות פנימיות ויחידת צלייה מתקפלת	HEZ329022	ניתן להתאים את תקרת התנור ואת הדפנות הצדיות של התנור, כך שהתא הפנימי של התנור יתנקה באופן אוטומטי במהלך תהליך הבישול.
תנור עם תאורה פנימית אחת, יחידת צלייה מתקפלת ומד טמפרטורה לבשר	HEZ329027	ניתן להתאים את תקרת התנור ואת הדפנות הצדיות של התנור, כך שהתא הפנימי של התנור יתנקה באופן אוטומטי במהלך תהליך הבישול.
מסנן אדים	HEZ329000	ניתן להתאים את התנור עבור 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 אדים	HEZ24D300	להכנה מהירה ופשוטה של ירקות ודגים.

#### מוצרים שניתן להשיג במרכז השירות


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

מטליות ניקוי למשטחים שעשויים מפלדת אל-חלד	מספר קטלוגי 311134	מונעות הצטברות של לכלוך. ספוגות בשמן מיוחד שמתאים לטיפול במשטחים בתנור שלכם העשויים מפלדת אל-חלד.
ג'ל לניקוי תנורים וגריל	מספר קטלוגי 463582	לניקוי התא הפנימי של התנור. הג'ל הוא נטול ריח.
מטלית מיקרופיבר עם מבנה כוורת	מספר קטלוגי 460770	מיועדת במיוחד לניקוי של משטחים עדינים מאוד כגון זכוכית, קרמיקה, פלדת אל-חלד או אלומיניום. מטלית המיקרופיבר מסירה נזלים ושכבות שומנים בניגוב אחד.
מנגנון נעילה לדלת	מספר קטלוגי 612594	מונע את הפתיחה של דלת התנור על-ידי ילדים. מיקום מנגנון הנעילה בדלת התנור משתנה מתנור לתנור. יש לעיין בהוראות שמצורפות למנגנון הנעילה של הדלת.

## תא התנור

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

## תאורת התנור

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

## מאוורר קירור

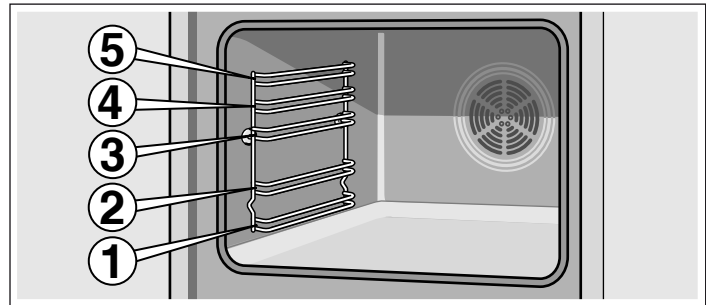
מאוורר הקירור נדלק ונכבה לסירוגין בהתאם לצורך. האוויר החם נפלט מעל לדלת. זהירות: אין לכסות את פתחי האוורור. התנור עלול להתחמם יתר על המידה.

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

## אביזרים

ניתן להכניס את אביזרי התנור ב-5 מפלסים שונים.

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



האביזרים עלולים להתעוות כאשר הם מתחממים. לאחר שהתקררו, העיוות ייעלם והאביזרים יחזרו לצורתם המקורית, ללא כל השפעה על תפקודם.

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

### מדף רשת ממתכת

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



הכניסו את מדף הרשת כאשר הצד הקעור שלו פונה כלפי מטה.

### מגש אפייה מצופה אמייל

לעוגות ולמאפים קטנים.



דחפו את מגש האפייה לתוך התנור כאשר הצד הנטוי שלו פונה לעבר דלת התנור.

### תבנית רב-תכליתית

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



הכניסו את התבנית הרב-תכליתית לתוך התנור כאשר הצד הנטוי שלה פונה לעבר דלת התנור.

## אביזרים מיוחדים

ניתן לרכוש את האביזרים המיוחדים משירות הלקוחות או מסוכן מורשה. תוכלו למצוא מגוון רחב של אביזרים לתנור שלכם בחוברות שלנו או באתר החברה ברשת האינטרנט. הזמינות של האביזרים המיוחדים והאפשרות להזמין אותם באופן מקוון עלולים להשתנות ממדינה למדינה. נא עיינו בחוברות המכירה לקבלת מידע נוסף.

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

אביזרים מיוחדים	מספר HEZ	שימוש
מדף רשת	HEZ334000	להנחת כלי בישול, תבניות אפייה, נתחי בשר, מזון צלוי ומזון קפוא.
תבנית אפייה בציפוי אמייל	HEZ331000	לאפיית עוגות ועוגיות.
תבנית רב-תכליתית	HEZ332000	דחפו את תבנית האפייה לתוך התנור כאשר הצד הנטוי שלה פונה לעבר דלת התנור. לאפיית עוגות לחות, עוגיות, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים. ניתן להשתמש בתבנית זו גם ללכידת השומן שמטפטף בשעת צלייה ישירה על גבי מדף הרשת.
רשת צלייה	HEZ324000	הכניסו את התבנית הרב-תכליתית לתוך התנור כאשר הצד הנטוי שלה פונה לעבר דלת התנור.
תבנית צלייה	HEZ325000	משמשת לצלייה. יש להניח תמיד את רשת הצלייה בתוך התבנית הרב-תכליתית. דבר זה מבטיח שהשומן ומיצי הבשר שמטפטפים יאגרו בתוך התבנית. ניתן להשתמש בתבנית הצלייה במקום ברשת הצלייה, או להשתמש בה כמגן מפני נתזי השומן אשר ילכלכו את התנור. יש להשתמש בתבנית הצלייה בשילוב עם התבנית הרב-תכליתית בלבד. צלייה בתבנית הצלייה: גובה המדפים שבו יש להשתמש הוא במפלסים 1, 2 ו-3 בלבד.
תבנית זכוכית	HEZ336000	שימוש בתבנית הצלייה כמגן מפני נתזי שומן: הכניסו את התבנית הרב-תכליתית, יחד עם תבנית הצלייה, אל מתחת למדף הרשת.
מגש פיצה	HEZ317000	תבנית אפייה עמוקה עשויה זכוכית. ניתן להשתמש בה גם ככלי הגשה.
אבן אפייה	HEZ327000	מתאים לאפיית פיצה, מזון קפוא ועוגות גדולות ועגולות. ניתן להשתמש במגש הפיצה במקום בתבנית הרב-תכליתית. הניחו את תבנית האפייה על גבי מדף הרשת ופעלו על-פי המתואר בטבלאות השונות.
		אבן האפייה מושלמת לצורך הכנה של לחמים מתוצרת בית, לחמניות או פיצה והיא מקנה להם תחתית פריכה. חממו מראש את אבן האפייה לטמפרטורה המומלצת.

# התנור החדש שלכם

## לוח הבקרה

כאן תוכלו לראות סקירה של לוח הבקרה של התנור. לא כל הסמלים מופיעים בו-זמנית בתצוגה. בהתאם לדגם התנור, ייתכן שוני מסוים בחלק מהפרטים.

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



שימוש	הגדרה
לעוגות, למאפים, לחלקי בשר רזה (צלי בקר או בשר ציד) במפלט אחד. החום נפלט באופן שווה כלפי מעלה וכלפי מטה.	חימום עליון/תחתון
משמש לצלייה של בשר, עוף ודגים שלמים. גוף החימום של הגריל והמאוורר נדלקים ונכבים לסירוגין. המאוורר גורם לפיזור של האוויר החם מסביב למזון.	צלייה באמצעות אוויר חם
משמש לצליית סטייקים, נקניקיות, לחם וחתיכות דגים. כל האזור שנמצא מתחת לגוף החימום של הגריל מתחמם.	גריל, משטח גדול
לשימור מזון, השחמה ולמפלט הבישול הסופי של המזון. החום נפלט מלמטה.	חימום תחתון
מפעיל את תאורת פנים התנור.	תאורת 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.

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

כאשר התנור מתחמם, הסמל (I) יידלק בתצוגה. הוא נכבה במהלך השהיית בזמן החימום.

## כפתורי בקרה

ניתן למשוך את כפתורי הבקרה החוצה. כדי לנעול את הכפתור פנימה או החוצה, יש ללחוץ על כפתור הבקרה במצב "כבוי".

## לחצנים

החיישנים ממוקמים מתחת ללחצנים. אין ללחוץ עליהם בחוזקה. די בנגיעה בסמל המתאים.

## לחצנים ותצוגה

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

שימוש	לחצן
חימום התנור במהירות רבה במיוחד.	>>>> חימום מהיר
בחירת הטיימר, זמן הבישול, זמן הסיום והשעון.	⌚ אפשרויות הגדרת זמנים
נעילת בטיחות בפני ילדים.	🔒 נעילת לוח הבקרה ושחרור הנעילה.
הורדת הערכים.	- מינוס
הגדלת הערכים.	+ פלוס

הסמל של אפשרות הזמן הפעילה כרגע בתצוגה מוקף בסוגריים [ ]. יוצא מן הכלל: עבור השעון, הסמל ⌚ יידלק רק בעת ביצוע שינוי.

## בורר התוכניות

השתמשו בבורר התוכניות כדי לקבוע את סוג החימום המבוקש.

שימוש	הגדרה
התנור נכבה.	מצב "כבוי"
לאפיית עוגות ועוגיות במפלט אחד עד שלושה מפלסים במקביל. המאוורר מפזר את החום של גוף החימום, שממוקם בדופן האחורית של התנור, באופן שווה בתוך תא התנור.	אוויר חם 3D*

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

## ⚠️ אמצעי בטיחות

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

### לפני ההתקנה

#### נזקים במהלך ההובלה

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

מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד. יש להשתמש במכשיר זה להכנת מזון בלבד.

אין להניח למבוגרים או לילדים להפעיל את המכשיר ללא השגחה,

■ אם הם אינם מסוגלים לעשות זאת מבחינה גופנית או שכלית או

■ אם אין להם הידע או הניסיון הנחוצים.

אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר.

#### תא התנור חם

##### סכנת כוויית!

■ אין לגעת במשטחים הפנימיים של תא התנור או בגופי החימום שלו. פתחו את דלת התנור בזהירות. אדים חמים עלולים להיפלט החוצה. יש להרחיק ילדים קטנים למרחק בטוח מהתנור.

■ אין להכין מזון המכיל כמויות גדולות של נוזלים בעלי ריכוז גבוה של אלכוהול. אדי האלכוהול עלולים להתלקח בתא התנור. השתמשו בכמויות קטנות בלבד של נוזלים בעלי ריכוז אלכוהול גבוה ופתחו את דלת התנור בזהירות.

##### סכנת שריפה!

■ אין לאחסן חומרים דליקים בתא התנור. אין לפתוח את דלת התנור אם יש עשן בתוכו. כבו את המכשיר. נתקו את התנור מרשת החשמל או הורידו את המפסק המתאים בתיבת הנתיכים.

■ אין להניח נייר אפייה באופן משוחרר על האביזרים של התנור במהלך החימום המקדים. בעת פתיחת דלת התנור נוצר משב רוח. נייר האפייה עלול לזוז, לגעת בגוף החימום ולהתלקח. הקפידו להצמיד את נייר האפייה באמצעות צלחת או תבנית. כסו בנייר האפייה רק את האזור הנחוץ. אסור לנייר האפייה לבלוט מעבר לאביזרים.

##### סכנת קצר חשמלי!

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

##### סכנת כווייה!

לעולם אין לשפוך מים לתוך תנור חם. הדבר יגרום להיווצרות אדים לוחטים.

### האביזרים וכלי האפייה חמים

#### סכנת כוויית!

אין להוציא אביזרים או כלים חמים מתוך התנור ללא שימוש במטלית או בכפפות מטבח.

#### תיקונים לא נכונים

#### סכנת התחשמלות!

תיקונים לא נכונים הם מסוכנים. התיקונים חייבים להתבצע אך ורק על-ידי טכנאים מורשים מטעם שירות הלקוחות שלנו. במקרה של תקלה, נתקו את המכשיר מרשת החשמל או כבו את נתיך המכשיר בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

### סיבות לנזקים

#### זהירות!

■ אביזרים, רדיד אלומיניום, נייר אפייה או כלי אפייה על רצפת התנור: אין להניח אביזרים על רצפת התנור. אין לכסות את רצפת 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 עוד נכונים וייגרם נזק לאמייל.

■ מים בתא תנור חם: אין לשפוך מים לתוך התנור כאשר הוא חם. הדבר יגרום להיווצרות אדים לוחטים. שינוי הטמפרטורה עלול לגרום נזק לאמייל.

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

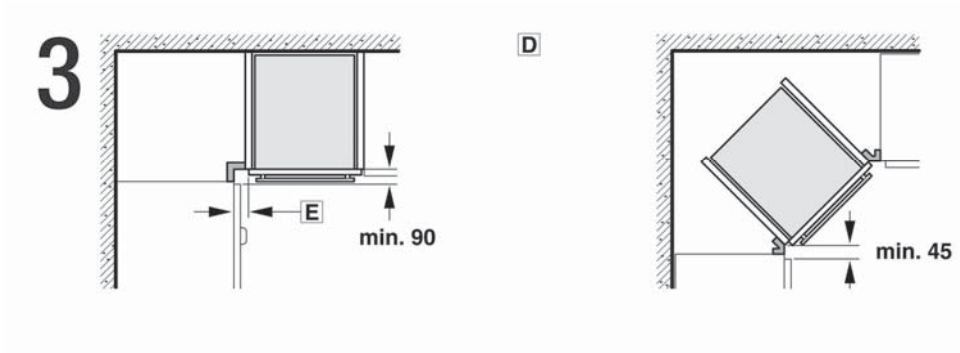
■ מיצי פירות: בעת אפיית עוגות פירות עסיסיות במיוחד, אין למלא את התבנית יתר על המידה. אם מיץ הפירות יטפטף החוצה, הוא ישאיר כתמים שאינם ניתנים להסרה. השתמשו בתבנית הרב-תכליתית העמוקה יותר, אם ניתן.

■ צינן המכשיר כאשר הדלת פתוחה: יש לאפשר לתנור להתקרר רק בדלת סגורה. גם אם דלת המכשיר פתוחה רק מעט, הלוחות הקדמיים של היחידות הצמודות למכשיר יינזקו במשך הזמן.

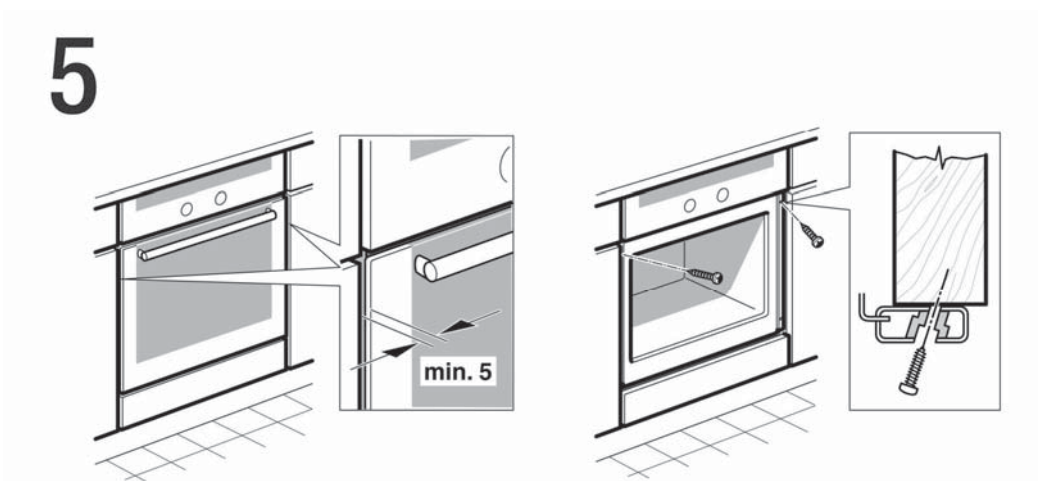
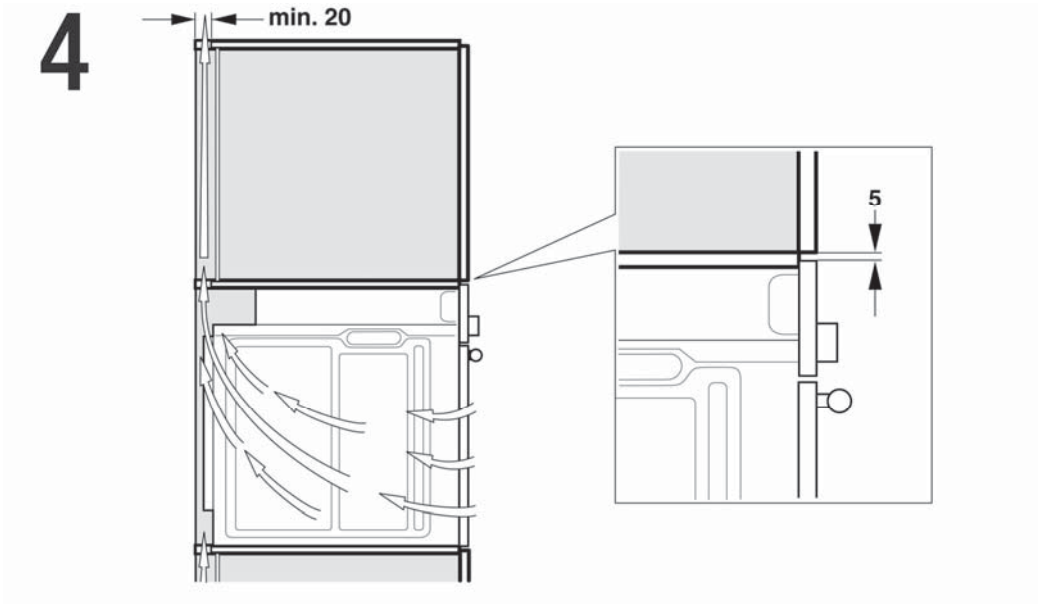
■ האיטום של התנור מלוכלך מאוד: אם איטום התנור מלוכלך מאוד, דלת התנור לא תיסגר כראוי כאשר התנור פועל. החזיתות של היחידות הצמודות למכשיר עלולות להינזק. יש להקפיד על ניקיון האיטום של הדלת.

■ דלת התנור כמשטח נשיאה: אין להניח או להציב חפצים על דלת התנור כאשר היא פתוחה. אין להניח כלי אפייה או אביזרים על דלת התנור.

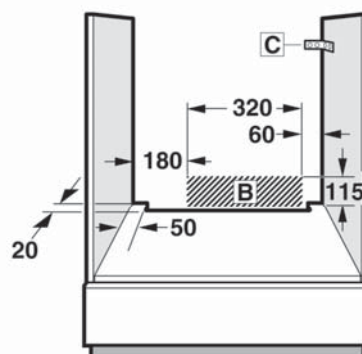
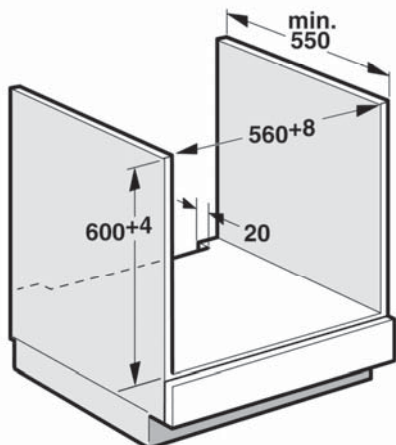
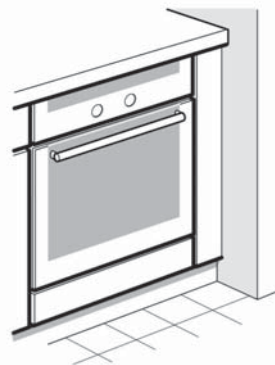
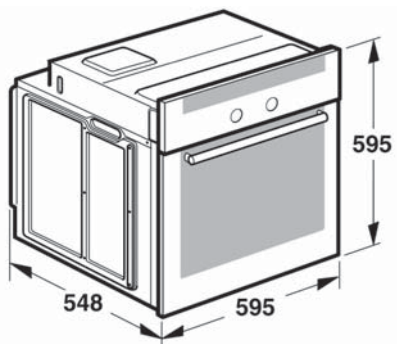
■ נשיאת המכשיר: אין לשאת את המכשיר או להחזיק אותו באמצעות ידית הדלת. ידית הדלת אינה יכולה לשאת את משקל התנור והיא עלולה להישבר.



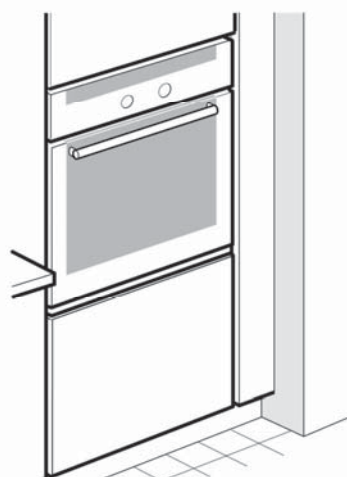
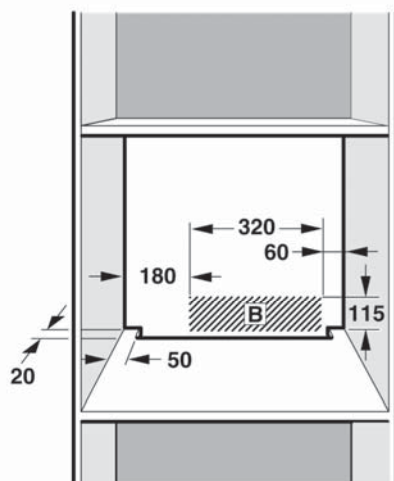
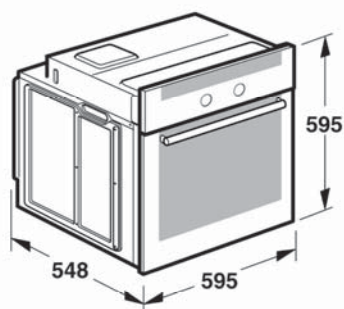
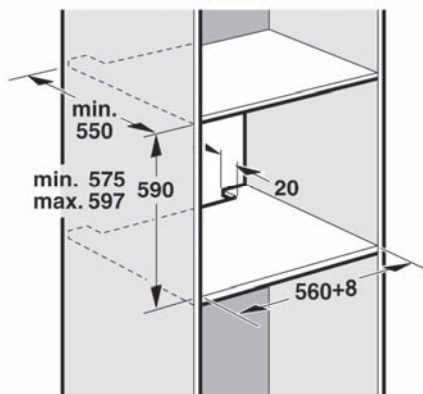
6



1



2





מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו ..... 17

עוגות ועוגיות ..... 17

עצות לאפייה ..... 20

בשר, עוף, דגים ..... 20

עצות לצלייה וצלייה בגריל ..... 22

מאפים, מאכלים מוקרמים, לחם קלוי עם תוספות ..... 23

מאכלים מוכנים ..... 23

מתכונים מיוחדים ..... 24

הפשרה ..... 24

ייבוש ..... 24

שימור מזון ..... 25

**אקרילאמיד במזון** ..... 25

**מנות שנבדקו** ..... 26

אפייה ..... 26

צלייה בגריל ..... 26

התקנה ..... 5

**אמצעי בטיחות** ..... 7

לפני ההתקנה ..... 7

הערות בטיחות ..... 7

סיבות לנזקים ..... 7

**התנור החדש שלכם** ..... 8

לוח הבקרה ..... 8

לחצנים ותצוגה ..... 8

בורר התכניות ..... 8

בורר הטמפרטורה ..... 8

תא התנור ..... 9

אביזרים ..... 9

**לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה** ..... 11

כיוון השעון ..... 11

חימום התנור ..... 11

ניקוי האביזרים ..... 11

**קביעת הגדרות התנור** ..... 11

סוג החימום והטמפרטורה ..... 11

חימום מהיר ..... 11

**הגדרת אפשרויות זמן** ..... 12

טיימר ..... 12

זמן הבישול ..... 12

זמן סיום ..... 13

שעון ..... 13

**נעילת בטיחות בפני ילדים** ..... 13

**שינוי ההגדרות הבסיסיות** ..... 14

**תחזוקה וניקוי** ..... 14

תכשירי ניקוי ..... 14

הסרת המסילות והרכבתן ..... 14

ניתוק דלת התנור וחיבורה ..... 15

הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתן ..... 15

**איתור בעיות ופתרון** ..... 16

טבלה לפתרון תקלות ..... 16

החלפת הנורה בתקרת התנור ..... 16

כיסוי הזכוכית ..... 16

**שירות לקוחות** ..... 17

מספר E ומספר FD ..... 17

**עצות לחיסכון באנרגיה ולשמירה על איכות הסביבה** ..... 17

חיסכון באנרגיה ..... 17

השלכה ידידותית לסביבה ..... 17

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

## **לקוחות נכבדים,**

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

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

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

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

## **הערה!**

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





תנור בנוי HBA23B4.1Y



**BOSCH**

הוראות שימוש ..... [he]