



BOSCH

תנור מובנה פירוליטי

דגם: HBA63B251B

- הוראות הפעלה והתקנה -

לקוחות נכבדים,

הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת רוכשי תנורים 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.

תוכן העניינים

17.....	נבדק עבורכם בסטודיו הבישול שלנו	4.....	הוראות בטיחות חשובות
17.....	עוגות ומאפים	4.....	לפני ההתקנה
17.....	תבניות אפייה	4.....	הערות בטיחות
17.....	טבלאות	4.....	פעולות העלולות לגרום נזק לתנור
19.....	בשר, עופות, דגים	5.....	התנור החדש שלכם
22.....	עצות לצלייה וגריל	5.....	לוח הבקרה
22.....	ארוחות מוכנות	5.....	לחצנים ותצוגה
23.....	מתכונים מיוחדים	5.....	בורר מצבי הפעולה
23.....	הפשרה	5.....	בורר הטמפרטורה
24.....	ייבוש	6.....	תא התנור
24.....	שימור מזון	6.....	אביזרים
25.....	אקרילאמיד במוצרי מזון	8.....	לפני השימוש בתנור בפעם הראשונה
25.....	מנות בדיקה למכוני תקינה	8.....	כיוון השעון
25.....	אפייה	8.....	חימום התנור
26.....	צלייה בגריל	8.....	ניקוי האביזרים
27.....	הוראות התקנה	8.....	הגדרת התנור
27.....	הכנת יחידת המטבח	8.....	סוג החימום והטמפרטורה
27.....	תנור המותקן מתחת למשטח העבודה	8.....	חימום מהיר
28.....	תנור המותקן ביחידת מטבח גבוהה	9.....	הגדרת אפשרויות זמנים
29.....	התקנה פינתית	9.....	טיימר
30.....	חיבור התנור לרשת החשמל	9.....	זמן הבישול
30.....	קיבוע התנור	10.....	זמן סיום
	תחנות שרות ברחבי הארץ בכריכה האחורית	10.....	שעון
		10.....	נעילת בטיחות ילדים
		11.....	כיבוי אוטומטי
		11.....	ניקוי עצמי
		11.....	הערות חשובות
		12.....	לפני הניקוי העצמי האוטומטי
		12.....	ביצוע ההגדרות
		12.....	לאחר הניקוי העצמי
		12.....	טיפול וניקוי
		12.....	תכשירי ניקוי
		13.....	הסרת המסילות והרכבתן
		13.....	הסרת דלת התנור והרכבתה
		14.....	הסרת כיסוי הדלת
			הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והרכבתם
		14.....	
		15.....	איתור תקלות
		15.....	טבלת תקלות
		15.....	החלפת הנורה בתקרת התנור
		15.....	שרות לאחר המכירה
		15.....	מספר E ומספר FD
		16.....	עצות לחסכון באנרגיה והגנת הסביבה
		17.....	חסכון באנרגיה
		17.....	השלכה ידידותית לסביבה

⚠ הוראות בטיחות חשובות

אנא קראו בעיון רב הוראות שימוש אלה. אנא שמרו את הוראות ההפעלה וההתקנה במקום בטוח. אם אתם מוכרים את התנור, אנא העבירו חוברות אלה לבעלים החדשים.

לפני ההתקנה

נזקים במהלך ההובלה

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

חיבור לרשת החשמל

חיבור התנור לרשת החשמל יבוצע על ידי טכנאי מורשה ומיומן בלבד. אתם עלולים לאבד את הזכאות לאחריות במקרה של נזק שייגרם כתוצאה מחיבור שגוי.

הערות בטיחות

תנור זה מיועד לשימוש ביתי בלבד. יש להשתמש בתנור זה להכנת מזון בלבד. אל תאפשרו למבוגרים או לילדים להפעיל את התנור ללא השגחה, אם מבחינה גופנית או נפשית אינם מסוגלים להפעילו, או אם אין להם את הידע או הניסיון הנחוצים. לעולם אל תאפשרו לילדים לשחק עם התנור.

תא תנור חם

סכנת כוויות!

אל תגעו במשטחים הפנימיים של התנור או בגופי החימום שלו. פתחו את דלת התנור בזהירות. אדים חמים עלולים לפרוץ החוצה. הרחיקו ילדים קטנים למרחק בטוח מהתנור. לעולם אל תכינו מזון המכיל כמויות גדולות של נוזלים עם תכולה גבוהה של אלכוהול. אדי האלכוהול עלולים להתלקח בתא התנור. השתמשו אך ורק בכמויות קטנות של נוזלים בריכוז גבוה של אלכוהול, ופתחו את דלת התנור בזהירות.

סכנת שריפה!

אל תאחסנו חומרים דליקים בתא התנור. אל תפתחו את דלת התנור אם נוצר בתוכו עשן. כבו את התנור, הוציאו את תקע החשמל מהשקע בקיר, או הורידו את הנתוך המתאים בלוח החשמל הדירתי. אל תניחו נייר אפייה בצורה רופפת על אביזרי התנור במהלך החימום המקדים. בעת פתיחת דלת התנור נוצר משב רוח, ונייר האפייה עלול לזוז, לגעת בגוף החימום ולהתלקח. הקפידו להצמיד את נייר האפייה באמצעות צלחת או תבנית אפייה. כסו בנייר האפייה רק את האזור הנחוץ. אל תאפשרו לנייר האפייה לבלוט מעבר לשטח האביזרים.

סכנת קצר חשמלי!

יש למנוע מכבלי החשמל של מכשירי חשמל אחרים להילכד בדלת התנור החמה. הבידוד של כבלי החשמל עלול להימס.

סכנת צריבה!

לעולם אל תשפכו מים חמים לתא התנור. פעולה זו עלולה ליצור אדים חמים.

האביזרים וכלי האפייה חמים

סכנת כוויות!

אין להוציא אביזרים או כלים חמים מתוך התנור ללא שימוש במטלית או כפפות מבודדות לחום.

תיקונים שגויים

סכנת התחשמלות!

תיקונים המבוצעים בצורה שגויה מסוכנים. רק טכנאי מורשה ומיומן משירות הלקוחות שלנו רשאי לבצע תיקונים בתנור. במקרה של תקלה, נתקו את התנור מרשת החשמל או הורידו את הנתוך המתאים בלוח החשמל הדירתי. פנו לתחנת השרות הקרובה למקום מגוריכם (עיינו ברשימה שבגב החוברת).

ניקוי עצמי

סכנת שריפה!

שאריות מזון רופפות, שומן ומיצי בשר עלולים לעלות באש במהלך מחזור ניקוי עצמי. הסירו לכלוך גס מתא התנור לפני כל מחזור ניקוי עצמי. לעולם אל תתלו פריטים דליקים כמו מגבות, על ידיה הדלת. המשטחים החיצוניים של התנור מתחממים מאוד בעת פעולת מחזור הניקוי העצמי. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהתנור.

סכנה לנזק בריאותי חמור!

לעולם אל תשאירו מגשי אפייה ותבניות עם ציפוי למניעת הידבקות בתוך תא התנור בעת פעולת הניקוי העצמי. הטמפרטורות הגבוהות גורמות נזק לציפוי למניעת הידבקות המשחרר גזים רעילים.

פעולות העלולות לגרום נזק לתנור

זהירות!

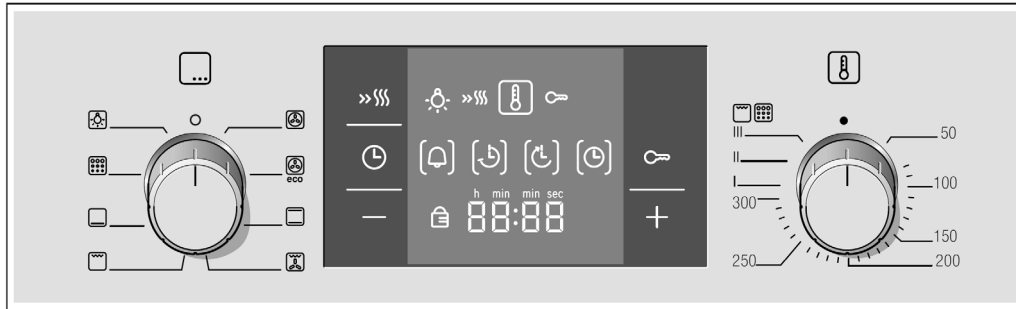
- אביזרים, רדיד אלומיניום, נייר אפייה או כלי אפייה על רצפת תא התנור: אל תניחו אביזרים על רצפת התנור. אל תכסו את רצפת התנור ברדיד אלומיניום או נייר אפייה. לעולם אל תניחו כלי בישול על רצפת תא התנור אם מוגדרת טמפרטורה מעל 50°C כדי למנוע התחממות יתר. זמני האפייה והצלייה לא יהיו נכונים יותר, ונזק עלול להיגרם לציפוי האמייל.
- מים בתא תנור חם: אין לשפוך מים לתוך התנור החם. הדבר עלול לגרום להיווצרות אדים חמים. השינוי החד בטמפרטורה עלול לגרום נזק לציפוי האמייל.
- מזון לח: אין לאחסן מזון לח לפרקי זמן ארוכים בתא התנור כשהוא סגור. נזק עלול להיגרם לציפוי האמייל.
- מיצי פירות: בעת אפיית עוגות פירות עסיסיות במיוחד, אין למלא יתר על המידה את התבנית. מיץ פירות המטפטף החוצה עלול ליצור כתמים שאינם ניתנים להסרה. באם ניתן, מומלץ להשתמש בתבנית רב-תכליתית עמוקה.
- קירור התנור כאשר הדלת פתוחה: אפשרו לתנור להתקרר רק בדלת סגורה. גם אם דלת המכשיר פתוחה רק מעט, הלוחות הקדמיים של יחידות המטבח בקרבת התנור עשויים להינזק במשך הזמן.
- אטם דלת התנור מלוכלך מאוד: אם אטם דלת התנור מלוכלך מאוד, דלת התנור לא תיסגר כראוי בעת פעולת התנור. לוחות החזית של יחידות המטבח בקרבת התנור עלולות להינזק. הקפידו על ניקיון אטם דלת התנור.
- דלת התנור כמשטח נשיאה: אל תניחו או תציבו חפצים על דלת התנור הפתוחה. אל תניחו כלי אפייה או אביזרים על דלת התנור.
- נשיאת התנור: אין לשאת או להחזיק את התנור באמצעות אחיזה בידיה הדלת. ידיה הדלת אינה יכולה לשאת את המשקל הכבד של התנור ועלולה להישבר.

התנור החדש שלכם

לוח הבקרה

בפרק זה תוכלו לראות סקירה של לוח הבקרה. באף מקרה כל החיוויים אינם מופיעים בו-זמנית בתצוגה. בהתאם לדגם התנור, יתכנו שינויים מסויימים בחלק מהפרטים.

בפרק זה תוכלו לקבל מידע לגבי התנור החדש שלכם. פרק זה מכיל הסברים על לוח הבקרה ועל כפתורי הבקרה השונים. כאן תוכלו למצוא מידע על תא התנור ועל האביזרים שלו.



שימוש	הגדרה
לצליית בשר, עוף ודגים שלמים. גוף החימום של הגריל והמאוורר מופעלים וכבים לסירוגין. המאוורר גורם לפיזור של האוויר החם מסביב למזון.	גריל באוויר חם
לצליית סטייקים, נקניקיות, לחם ונתחי דגים. מתחמם כל האזור שמתחת לגוף החימום של הגריל.	גריל, רחב
לשימור מזון, השחמה ושלב הבישול הסופי של המזון. החום מוקרן מלמטה.	חימום תחתון
לניקוי אוטומטי של תא התנור. התנור מתחמם עד שהלכלוך מתפורר.	ניקוי עצמי
להפעלת התאורה הפנימית בתנור.	תאורת התנור

*מצב החימום המיועד לקביעת סיווג היעילות האנרגטית בהתאם לתקן EN50304.

בעת ביצוע ההגדרות, נורית החיווי תואר בתצוגה. מופעלת התאורה הפנימית בתא התנור.

הערה: כדי שהחום יופץ היטב, במהלך ההתחממות בחימום עליון ותחתון, המאוורר מופעל לסירוגין לפרקי זמן קצרים.

בורר הטמפרטורה

השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי להגדיר את הטמפרטורה או הגדרות הגריל.

משמעות	הגדרה
התנור אינו מתחמם.	● מצב כבוי
הטמפרטורה בתא התנור מוגדרת ב- C°.	● 300-50 טווח הטמפרטורה
חריג: הטמפרטורה המרבית למצבי הפעולה <input type="checkbox"/> אוויר חם תלת ממדי 3D ו- <input type="checkbox"/> אוויר חם חסכוני היא 275°C.	
הגדרות הגריל עבור <input type="checkbox"/> גריל, רחב.	I, II, III הגדרות הגריל
I = דרגה 1, נמוכה II = דרגה 2, בינונית III = דרגה 3, גבוהה	
דרגות הניקוי ל- <input type="checkbox"/> ניקוי עצמי	דרגות הניקוי
דרגה 1 = עדינה דרגה 2 = בינונית דרגה 3 = מוגברת	

כפתורי הבקרה

כפתורי הבקרה השקועים נשלפים החוצה. כדי לנעול אותם פנימה או לשלוף אותם החוצה, לחצו עליהם כשהם במצב כבוי.

לחצנים

החיישנים ממוקמים מתחת ללחצנים. אין ללחוץ עליהם בחוזקה. די במגע על החיווי המתאים.

לחצנים ותצוגה

תוכלו להשתמש בלחצנים כדי להגדיר פעולות נוספות. בתצוגה יופיעו הערכים שזה עתה הגדרתם.

שימוש	לחצן
חימום התנור במהירות רבה במיוחד.	»»»» חימום מהיר
בחירת הטיימר <input type="checkbox"/> , זמן הבישול <input type="checkbox"/> , זמן הסיום <input type="checkbox"/> והשעון <input type="checkbox"/> .	<input type="plus"/> אפשרויות הגדרות זמנים
נעילת לוח הבקרה ושחרור הנעילה.	<input type="lock"/> נעילת בטיחות ילדים
הקטנת הערכים.	- הפחתה
הגדלת הערכים.	+ תוספת
אפשרות הגדרת הזמן שנבחרה כעת בתצוגה מסומנת בסוגריים [] מסביב לחיווי. יוצא מן הכלל: עבור השעון, חיווי מואר רק בעת ביצוע שינוי.	<input type="clock"/> מואר רק בעת ביצוע שינוי




בורר מצבי הפעולה

השתמשו בבורר מצבי הפעולה כדי להגדיר את סוג החימום.

שימוש	הגדרה
התנור כבוי.	○ מצב כבוי
לאפיית עוגות ועוגות באחד עד שלושה מפלסי גובה בו-זמנית. המאוורר מפזר את החום של גוף החימום הטבעתי, הממוקם בדופן האחורית של התנור, באופן אחיד בתוך תא התנור.	<input type="fan"/> אוויר חם תלת ממדי 3D*
לעוגות ומאפים, ארוחות קפואות ומוכנות, בשר ודגים במפלט גובה אחד ללא חימום מקדים. המאוורר מפזר ביעילות את החום הנוצר על ידי גוף החימום הטבעתי, מסביב לתא התנור.	<input type="eco"/> אוויר חם חסכוני*
לעוגות, דברי מאפה, נתחי בשר רזה (למשל, בשר בקר או ציד) במפלט גובה אחד. החום נפלט באופן אחיד כלפי מעלה וכלפי מטה.	<input type="top"/> חימום עליון/תחתון

*מצב החימום המיועד לקביעת סיווג היעילות האנרגטית בהתאם לתקן EN50304.


חיווי התחממות

כאשר התנור מתחמם, חיווי  מואר בתצוגה. כאשר מושג הזמן המיטבי להכנסת המזון לתוך התנור ונשמרת טמפרטורת התנור, חיווי  לא מואר יותר. חיווי  לא מואר במצב גריל או ניקוי עצמי.

תא התנור

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

תאורת התנור

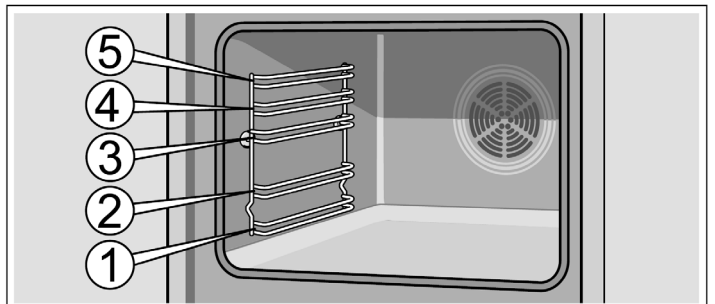
בעת הפעולה, התאורה הממוקמת בתוך תא התנור מוארת. כאשר נבחרת טמפרטורה מעל 60°C , ובעת פעולת הניקוי העצמי, תאורת התנור כבוי, כדי לאפשר ייצוב טמפרטורה מדויקת. תוכלו לסובב את בורר מצבי הפעולה למצב  כדי להפעיל את התאורה מבלי לחמם את התנור.

מאוורר קירור

מאוורר הקירור מופעל וכבה לסירוגין בהתאם לצורך. האוויר החם נפלט מעל לדלת. אזהרה: אין לכסות את פתחי האוורור. התנור עלול להתחמם יתר על המידה. כדי לקצר את הזמן הנדרש לתנור להתקרר לאחר סיום הפעולה, המאוורר ממשיך לפעול זמן מה לאחר מכן.

אביזרים

ניתן להכניס את אביזרי התנור ל-5 מפלסי גובה שונים. תוכלו למשוך את האביזרים השונים החוצה עד שני שלישים מאורכם מבלי שייפלו, וזאת כדי להקל על הוצאת המזון מתוך התנור.



האביזרים עלולים להתעוות כשהם מתחממים. לאחר שיתקררו, העיוות ייעלם והאביזרים יחזרו לצורתם המקורית, ללא כל השפעה על תפקודם.

תוכלו לרכוש אביזרים שונים בתחנות השרות, בנקודות המכירה או באופן מקוון. בעת הרכישה יש לציין את מספר ה-HEZ של המוצר.

מדף רשת

להנחת כלי בישול, תבניות אפייה, נתחי בשר, מזון צלוי וארוחות קפואות. הכניסו את מדף הרשת כשהצד הקעור מופנה כלפי מטה.



רשת צלייה

לצלייה מקמו תמיד את רשת הצלייה בתוך התבנית רב-תכליתית. בכך תבטיחו כי יאספו נטפי השומן ומיצי הבשר.



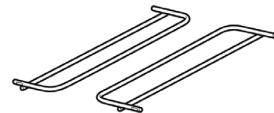
תבנית רב-תכליתית

לאפייה של עוגות לחות, עוגיות, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים. תוכלו להשתמש בה גם לאיסוף נטפי שומן בצלייה ישירה על מדף הרשת. הכניסו את התבנית הרב-תכליתית לתוך התנור כשצדה המשופע פונה לעבר דלת התנור.



מחזיק אביזרים

מוכנס בצד הימני והשמאלי. בעת הניקוי עצמי, ניתן למשל, להשאיר את התבנית הרב-תכליתית בתוך התנור.



אביזרים מיוחדים

תוכלו לרכוש את האביזרים המיוחדים בתחנות השרות או בנקודות המכירה. תוכלו למצוא מגוון רחב של אביזרים לתנור שלכם בחוברות שלנו או באתר החברה ברשת האינטרנט. הזמינות של האביזרים המיוחדים והאפשרות להזמין אותם באופן מקוון עלולות להשתנות ממדינה למדינה. לא כל האביזרים המיוחדים מתאימים לכל הדגמים של התנורים. בעת הרכישה, ציינו במדויק את מספר הזיהוי (מספר E-ח) של התנור שלכם.

מתאים לניקוי עצמי

אביזרים מיוחדים תא תנור עם שימוש

מתאים לניקוי עצמי	אביזרים מיוחדים	תא תנור עם	מספר HEZ שימוש
לא	מדף רשת	מדפים	HEZ334000 להנחת כלי בישול, תבניות אפייה, נתחי בשר, מזון צלוי ומזון קפוא.
לא	דפנות צד מחורצות	דפנות צד מחורצות	HEZ334001 להנחת כלי בישול, תבניות אפייה, נתחי בשר, מזון צלוי ומזון קפוא.
כן	מגש אפייה מצופה אמיל	-	HEZ331070 לאפיית עוגות וביסקוויטים. דחפו את מגש האפייה לתוך התנור כשהצד המשופע פונה לעבר דלת התנור.
כן	תבנית רב-תכליתית	-	HEZ332070 לאפיית עוגות לחות, עוגיות, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים. ניתן להשתמש בתבנית זו גם לאיסוף השומן הנוטף בעת צלייה ישירה על מדף הרשת. הכניסו את התבנית הרב-תכליתית לתוך התנור כשהצד המשופע שלה פונה לעבר דלת התנור.
לא	מדף רשת ממתכת	-	HEZ324000 מיועד לצלייה. הניחו תמיד את מדף הרשת ממתכת בתוך התבנית הרב-תכליתית, כדי להבטיח שהשומן ומיצי הבשר הנוטפים יאגרו בתוך התבנית.

מתאים לניקוי עצמי	שימוש	מספר HEZ	תא תנור עם	אביזרים מיוחדים
כן	ניתן להשתמש בתבנית הצלייה במקום מדף הרשת, או להשתמש בה כמגן מפני נתזי שומנים המלכלכים את התנור. יש להשתמש בתבנית הצלייה בשילוב עם התבנית הרב-תכליתית בלבד. צלייה בתבנית הצלייה: מפלסי גובה שבהם יש להשתמש הם 1, 2 ו-3 בלבד. שימוש בתבנית הצלייה כמגן מפני נתזי שומנים: הכניסו את התבנית הרב-תכליתית, יחד עם תבנית הצלייה, מתחת למדף הרשת.	HEZ325070	-	תבנית צלייה
לא	תבנית אפייה עמוקה עשויה זכוכית. ניתן להשתמש בה גם ככלי הגשה.	HEZ336000	-	תבנית זכוכית
לא	מתאים לאפיית פיצה, מזון קפוא ועוגות גדולות ועגולות. ניתן להשתמש במגש הפיצה במקום התבנית הרב-תכליתית. הניחו את מגש האפייה על גבי מדף הרשת ופעלו על-פי המתואר בטבלאות השונות.	HEZ317000	-	מגש פיצה
כן	אבן האפייה להכנה מושלמת של לחמים מתוצרת בית, לחמניות או פיצה שנדרשת להם תחתית פריכה. חממו מראש את אבן האפייה לטמפרטורה המומלצת.	HEZ327000	-	אבן אפייה
כן	מתאימה במיוחד להכנת כמויות מזון גדולות.	HEZ333070	-	תבנית אפייה מקצועית ועמוקה במיוחד עם מדף רשת
לא	המכסה הופך את תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד לתבנית צלייה מקצועית.	HEZ333001	-	מכסה עבור תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד
לא	מתאים להכנת כמויות גדולות של מזון. תבנית עמוקה עם תוספת של רשת פנימית, מדף רשת ומגירה טלסקופית בתנור מהווים מגוון מושלם של אביזרים. שימוש במדף רשת על גבי המגירה יעניק לכם תוצאות צלייה יוצאות דופן.	HEZ333100	דפנות צד מחורצות	מגירת תנור מקצועית
לא	מתאים להכנת כמויות גדולות של מזון. תבנית עמוקה עם תוספת של רשת פנימית, מדף רשת ומגירה טלסקופית בתנור מהווים מגוון מושלם של אביזרים. שימוש במדף רשת על גבי המגירה יעניק לכם תוצאות צלייה יוצאות דופן.	HEZ333102	דפנות צד מחורצות	מגירת תנור מקצועית פלוס
לא	המכסה מסב את התבנית המקצועית והעמוקה במיוחד לצלחת צלייה מקצועית.	HEZ333101	דפנות צד מחורצות	מכסה למגירות תנור מקצועיות
לא	כלי הצלייה מזכוכית מתאים במיוחד להכנת צלי בקר בקדרה, ומנות אפויות בתנור. הכלי מתאים במיוחד לתוכניות האוטומטיות או לצלייה האוטומטית.	HEZ915001	-	כלי צלייה מזכוכית
לא	המסילות הנשלפות במפלסי גובה 2 ו-3 יאפשרו לכם למשוך את האביזרים החוצה בלי שיתהפכו.	HEZ338250	מדפים	מדפים טלסקופיים 2 מפלסי גובה
לא	המסילות הנשלפות במפלסי גובה 1, 2 ו-3 יאפשרו לכם למשוך את האביזרים החוצה בלי שיתהפכו. מדף 3 מפלסי גובה הטלסקופי אינו מתאים לתנורים עם שיפוד מסתובב.	HEZ338352	מדפים	3 מפלסי גובה
לא	המסילות הנשלפות במפלסי גובה 1, 2 ו-3 יאפשרו לכם למשוך את האביזרים עד סופם החוצה, בלי שיתהפכו. מדף 3 מפלסי גובה טלסקופי לשליפה מהירה אינו מתאים לתנורים עם שיפוד מסתובב.	HEZ338356	מדפים	3 מפלסי גובה לשליפה מלאה
לא	המסילות הנשלפות במפלסי גובה 1, 2 ו-3 יאפשרו לכם למשוך את האביזרים עד סופם החוצה, בלי שיתהפכו. נועל המסילות הנשלפות מאפשר להניח את האביזרים בקלות, על המדף. מדף 3 מפלסי גובה הטלסקופי לשליפה מהירה עם פעולת עצירה אינו מתאים לתנורים עם שיפוד מסתובב.	HEZ338357	מדפים	3 מפלסי גובה לשליפה מלאה עם פעולת עצירה
כן	תוכלו לשדרג את התנור באמצעות התקנת אביזר זה. מסנן האדים מסנן את חלקיקי השומן באוויר הנפלט מהתנור, כדי לסייע בהפחתת ריחות הבישול. מתאים רק לתנורים שהספרה השנייה במספר הדגם E-סו שלהם היא 6, 7 או 8 (למשל HBA78B750).	HEZ329000	-	מסנן אדים
לא	להכנה מהירה ופשוטה של ירקות ודגים.	HEZ24D300	-	מערכת אידוי

אביזרים הניתנים לרכישה


תוכלו לרכוש תכשירי טיפול וניקוי וכן אביזרים אחרים עבור התנור שברשותכם בשירות הלקוחות ובתחנות השרות ברחבי הארץ (עיינו ברשימה שבגב החוברת). עליכם לציין את דגם התנור שברשותכם.


מטליות ניקוי למשטחים מפלדת אל-חלד	מק"ט 311134	מפחיתות הצטברות של לכלוך. המטליות ספוגות בשמן מיוחד המתאים לטיפול במשטחי התנור העשויים מפלדת אל-חלד.
ג'ל לניקוי תנורים וגריל	מק"ט 463582	לניקוי תא התנור. ג'ל נטול ריח.
מטלית מסיבים מיקרוניים (מיקרופייבר) במבנה כוורת	מק"ט 460770	מיועדת במיוחד לניקוי משטחים עדינים מאוד כמו זכוכית, קרמיקה, פלדת אל-חלד או אלומיניום. מטלית זו מסירה לכלוך לח ושכבות שומנים בניגוב אחד.
מנגנון נעילה לדלת	מק"ט 612594	מונע מילדים לפתוח את דלת התנור. מיקום מנגנון הנעילה בדלת שונה בין דגמי התנורים השונים. עיינו בדף המידע המצורף למנגנון הנעילה של הדלת.



לפני השימוש בתנור בפעם הראשונה

בקטע זה, תמצאו מידע לגבי הפעולות שעליכם לבצע בתנור לפני הכנת מזון בפעם הראשונה. קראו תחילה את הפסקה *מידע בטיחותי* שבהוראות הבטיחות.

כיוון השעון

אחרי חיבור התנור לרשת החשמל, חיווי  וארבעה אפסים יוארו בתצוגה. כווננו את השעון.

- לחצו על לחצן . השעה 12:00 תופיע בתצוגה.
- השתמשו בלחצן + או - כדי לכוון את השעון. לאחר מספר שניות, תתקבל השעה שכיוונתם.

חימום התנור
להסרת ריח התנור החדש, חממו אותו כאשר הוא ריק וסגור במשך שעה במצב  חימום עליון/תחתון ובטמפרטורה של 240°C. בדקו וודאו כי לא נותרו בתא התנור שאריות מחומרי הארזה.
1. סובבו את בורר מצבי הפעולה למצב  חימום עליון/תחתון.
2. סובבו את בורר הטמפרטורה ל- 240°C.
לאחר כשעה, כבו את התנור באמצעות סיבוב בורר מצבי הפעולה למצב כבוי.


ניקוי האביזרים

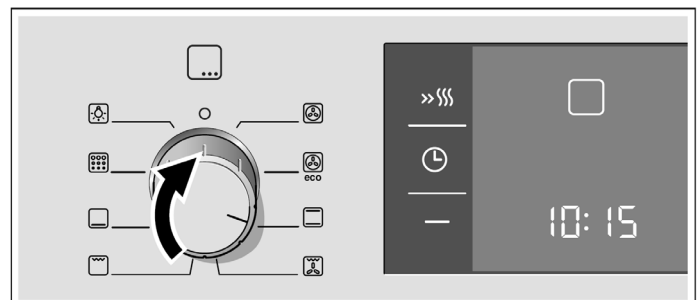
לפני השימוש באביזרים בפעם הראשונה, נקו אותם ביסודיות עם תמיסת מי סבון חמים ומטלית כלים רכה.

הגדרת התנור

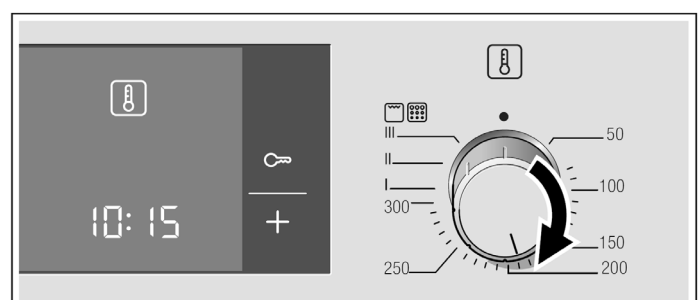
קיימות דרכים שונות שבהן תוכלו להגדיר את התנור שלכם. להלן הסברים כיצד ניתן לבחור את סוג החימום והטמפרטורה או הגריל הרצויים. תוכלו לבחור את זמן הבישול ואת זמן סיום הבישול של התבשיל שלכם. אנא עיינו בפרק *הגדרת אפשרויות זמנים*.

סוג החימום והטמפרטורה

הדוגמה בתמונה:  חימום עליון/תחתון ב- 190°C.
1. סובבו את בורר מצבי הפעולה והגדירו את סוג החימום.



2. השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי להגדיר את הטמפרטורה או להגדרת הגריל.



התנור יתחיל להתחמם.





כיבוי התנור

סובבו את בורר מצבי הפעולה למצב כבוי .


שינוי הגדרות

את סוג החימום ואת הטמפרטורה או הגדרות הגריל תוכלו לשנות בכל עת באמצעות סיבוב הבורר המתאים.



חימום מהיר

באמצעות החימום המהיר, התנור שלכם משיג במהירות רבה את הטמפרטורה המוגדרת.
השתמשו בחימום המהיר כאשר אתם בוחרים בטמפרטורה שמעל 100°C. להלן סוגי החימום המתאימים:
 אוויר חם תלת ממדי 3D
 חימום עליון/תחתון
כדי להבטיח תוצאות בישול אחידות, אל תכניסו את המזון לתא התנור, לפני שהסתיים החימום המהיר.
1. הגדירו את סוג החימום ואת הטמפרטורה.
2. לחצו על לחצן .
חיווי  יואר בתצוגה. התנור יתחיל להתחמם.


בסיום תהליך החימום המהיר

יישמע אות קולי. חיווי  בתצוגה, ייכבה. הכניסו את המזון לתוך התנור.

ביטול החימום המהיר

לחצו על לחצן . חיווי  בתצוגה, ייכבה.


הגדרת אפשרויות זמנים

בתנור שלכם קיימות מספר אפשרויות להגדרות זמנים. תוכלו להשתמש בלחצן  כדי לפתוח את התפריט ולעבור בין האפשרויות השונות. כל חיוויי פעולות הזמנים יוארו כאשר הם ניתנים לשינוי. הסוגריים [] מסביב לחיווי מסמנים את האפשרות המתוזמנת שזה עתה בחרתם. תוכלו לשנות אפשרות מתוזמנת מסוימת שכבר הגדרתם, בלחיצה על לחצן + או - כאשר חיווי הפעולה המתוזמנת המתאים מופיע בתוך סוגריים.

טיימר


תוכלו להשתמש בטיימר כקוצב זמן. טיימר זה פועל באופן עצמאי והוא לא קשור לפעולות התנור. לטיימר קיים צליל תזכורת משלו, כך שתוכלו להבחין האם הסתיים זמן התזכורת או זמן הבישול.

1. לחצו לחיצה אחת על לחצן .


חיוויי פעולות הזמנים יוארו בתצוגה והסוגריים יופיעו מסביב לחיווי .

2. השתמשו בלחצן + או - כדי להגדיר את זמן התזכורת של הטיימר.

ערך ברירת המחדל ללחצן + = 10 דקות
ערך ברירת המחדל ללחצן - = 5 דקות

כעבור מספר שניות אחדות מתקבל הזמן המוגדר. הטיימר יתחיל לפעול, חיווי  יואר בתצוגה, ותתחיל ספירה לאחור של זמן התזכורת שהוגדר. כל החיוויים האחרים יכבו.

בסיום הזמן המוגדר

ישמע צליל הסיום, ו- 00:00 יופיע בתצוגה. השתמשו בלחצן  כדי לכבות את הטיימר.

שינוי פעולת הטיימר






השתמשו בלחצן + או - כדי לשנות את זמן התזכורת של הטיימר. השינוי יתקבל כעבור שניות אחדות.

ביטול פעולת הטיימר

השתמשו בלחצן - כדי לאפס את זמן התזכורת בטיימר ל- 00:00. השינוי יתקבל כעבור שניות אחדות, והטיימר יכבה.

בדיקת הגדרות הזמנים



אם כיוונתם מספר פעולות זמנים, החיוויים המתאימים יוארו בתצוגה. חיווי הפעולה המתוזמנת המופיע בתצוגה יוקף בסוגריים.

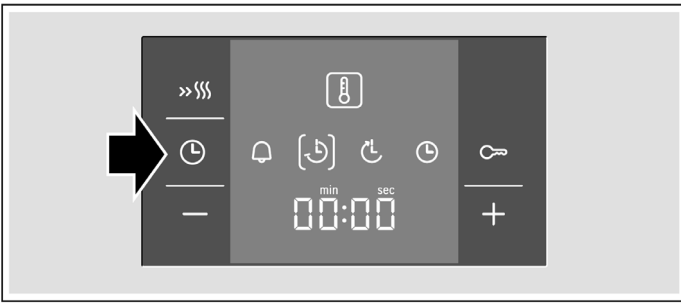
לבדיקת זמן טיימר , זמן הבישול , זמן הסיום  או השעון , לחצו לסירוגין על לחצן  עד שהסוגריים יקיפו את החיווי המתאים. ערך הזמן יופיע בתצוגה במשך מספר שניות.

זמן הבישול

תוכלו להגדיר את משך זמן הבישול של המזון. כאשר הזמן שהוגדר מראש יסתיים, התנור ייכבה באופן אוטומטי. משמעות הדבר היא שאין צורך להפסיק פעולה אחרת לצורך כיבוי התנור. לא תיתכן חריגה לא רצויה בזמן הבישול.


הדוגמה המופיעה באיור: זמן בישול 45 דקות.

- השתמשו בבורר מצבי הפעולה כדי לקבוע את סוג החימום המבוקש.
- השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי להגדיר את הטמפרטורה או כדי לקבוע את ההגדרות עבור הגריל.
- לחצו פעמיים על לחצן . 00:00 יופיע בתצוגה. חיוויי פעולות הזמנים יוארו, וסוגריים יופיעו מסביב לחיווי .






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




לאחר מספר שניות התנור יתחיל לפעול. בתצוגה תופיע ספירה לאחור של זמן הבישול, וחיווי  יואר. חיוויי פעולות הזמנים האחרים יכבו.


בסיום זמן הבישול

ישמע צליל סיום, התנור יפסיק לחמם, ו- 00:00 יופיע בתצוגה. לחצו על לחצן . ניתן להגדיר זמן בישול חדש באמצעות לחיצה על לחצן + או -. לחלופין, לחצו פעמיים על לחצן  וסובבו את בורר מצבי הפעולה למצב כבוי . התנור יכבה.

שינוי משך זמן הבישול






השתמשו בלחצן + או - כדי לשנות את זמן הבישול. השינוי יתקבל לאחר מספר שניות. אם מוגדר טיימר, לחצו מראש על לחצן .

ביטול זמן הבישול

השתמשו בלחצן - כדי לאפס את זמן הבישול ל- 00:00. השינוי יתקבל לאחר מספר שניות, וזמן הבישול יתבטל. אם מוגדר טיימר, לחצו מראש על לחצן .

בדיקת הגדרות הזמנים

אם כיוונתם מספר פעולות זמנים, החיוויים המתאימים יוארו בתצוגה. חיווי הפעולה המתוזמנת המופיע בתצוגה יוקף בסוגריים.

לבדיקת זמן הטיימר , זמן הבישול , זמן הסיום  או השעון , לחצו לסירוגין על לחצן  עד שהסוגריים יקיפו את החיווי המתאים. ערך הזמן יופיע בתצוגה במשך מספר שניות.

זמן סיום


תוכלו להגדיר את זמן סיום הבישול הרצוי. התנור יתחיל לפעול באופן אוטומטי כדי שפעולת הבישול תסתיים בשעה הרצויה. כך תוכלו, לדוגמה, להכניס את המזון לתוך התנור בבוקר ולהגדיר את זמן הבישול כך שהמזון יהיה מוכן לארוחת הצהריים.

וודאו שהמזון לא יישאר זמן רב מדי בתוך התנור, כדי שהוא לא יתקלקל.


הדוגמה המופיעה באיור: השעה כעת 10:30, משך זמן הבישול הוא 45 דקות והתנור אמור לסיים את הבישול בשעה 12:30.


1. כווננו את בורר מצבי הפעולה.

2. כווננו את בורר הטמפרטורה.

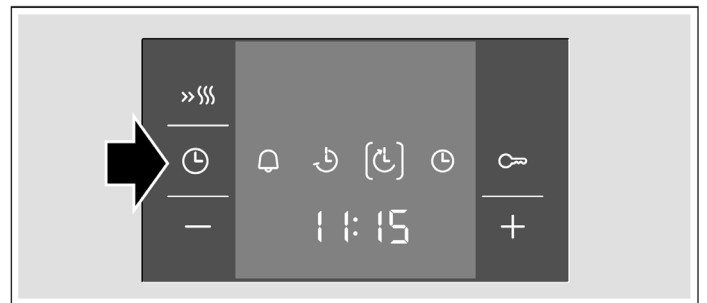
3. לחצו פעמיים על לחצן .

4. השתמשו בלחצן + או - כדי לקבוע את משך זמן הבישול.

5. לחצו על לחצן .






הסוגריים נמצאים כעת מסביב לחיווי זמן הסיום . השעה

שבה המזון יהיה מוכן תופיע בתצוגה.






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




כעבור מספר שניות ההגדרות מתקבלות, והתנור עובר למצב המתנה. הזמן שבו המזון יהיה מוכן יופיע בתצוגה וחיווי  יוקף בסוגריים. החיוויים  ו-  ייכבו. כאשר התנור יתחיל לפעול, תופיע בתצוגה הספירה לאחור של זמן הבישול, חיווי  יוקף בסוגריים, וחיווי  ייכבה.


בסיום זמן הבישול

יישמע צליל סיום, התנור יפסיק לחמם, ו- 00:00 יופיע בתצוגה. לחצו על לחצן . ניתן להגדיר זמן בישול חדש באמצעות לחיצה על לחצן + או -. לחלופין, לחצו פעמיים על לחצן  וסובבו את בורר מצבי הפעולה למצב כבוי . התנור יכבה.

שינוי זמן הסיום






השתמשו בלחצן + או - כדי לשנות את זמן הסיום. השינוי יתקבל לאחר מספר שניות. אם מוגדר טיימר לחצו פעמיים על לחצן . אל תשנו את זמן הסיום אם החלה הספירה לאחור של זמן הבישול. תוצאת הבישול לא תהינה נכונות.

ביטול זמן הסיום


השתמשו בלחצן - כדי לאפס את זמן הסיום לשעה הנוכחית. השינוי יתקבל לאחר מספר שניות, והתנור יתחיל לפעול. אם הוגדר טיימר, לחצו פעמיים על לחצן .


בדיקת הגדרות הזמנים

אם כיוונתם מספר פעולות זמנים, החיוויים המתאימים יוארו בתצוגה. חיווי הפעולה המתוזמנת המופיע בתצוגה יוקף בסוגריים.

לבדיקת זמן הטיימר , זמן הבישול , זמן הסיום  או השעון , לחצו לסירוגין על לחצן  עד שהסוגריים יקיפו את החיווי המתאים. ערך הזמן יופיע בתצוגה במשך מספר שניות.

שעון

אחרי חיבור התנור לרשת החשמל או אחרי הפסקת חשמל חיווי  יופיע בתצוגה ביחד עם ארבעה אפסים. עליכם לכוון את השעון.

1. לחצו על לחצן .


השעה 12:00 תופיע בתצוגה.


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

כעבור מספר שניות תתקבל השעה שכיוונתם.

כיוון השעון

אין להגדיר קודם לכן פעולה מתוזמנת אחרת כלשהי.

1. לחצו ארבע פעמים על הלחצן .

חיווי הזמן נדלקים בתצוגה והסוגריים מופיעים סביב .

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

כעבור מספר שניות תתקבל השעה שכיוונתם.

הסתרת השעון


ניתן להסתיר את השעון. למידע נוסף עיינו בפרק שינוי ההגדרות הבסיסיות.



נעילת בטיחות ילדים

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



התנור לא יגיב להגדרה כלשהי. ניתן לכוון את הטיימר והשעון בעת שמופעלת נעילת בטיחות ילדים.

הפעלת נעילת בטיחות ילדים

בורר מצבי הפעולה חייב להיות במצב כבוי .

לחצו על לחצן  והחזיקו אותו לחוץ במשך כ- 4 שניות. חיווי  יופיע בתצוגה כדי לחוות שנעילת בטיחות הילדים מופעלת.

ביטול נעילת בטיחות ילדים

לחצו על לחצן  והחזיקו אותו לחוץ במשך כ- 4 שניות. חיווי  ייכבה, ונעילת בטיחות הילדים תתבטל.

שינוי הגדרות בסיסיות

בתנור שלכם קיימות מגוון הגדרות בסיסיות. תוכלו להתאים הגדרות אלו לצרכים שלכם.

בחירה 3	בחירה 2	בחירה 1	בחירה 0	הגדרה בסיסית
יום	בינונית*	לילה	-	c0 בהירות תאורת התצוגה
כ- 5 דקות	כ- 2 דקות*	כ- 10 שניות	-	c1 זמן השמעת צליל סיום הבישול או הטיימר
-	-	תמיד*	רק בעת הפעולה*	c2 תצוגת השעון
כ- 10 שניות	כ- 5 שניות*	כ- 2 שניות	-	c3 זמן המתנה לביצוע הגדרה
-	-	כן	לא*	c5 מדפים טלסקופיים משופרים
-	-	כן	לא*	c6 איפוס כל הערכים להגדרות ברירת המחדל

*הגדרות ברירת המחדל של היצרן

התנור חייב להיות כבוי.

1. לחצו על לחצן והחזיקו אותו לחוץ במשך כ- 4 שניות. ההגדרה הבסיסית הנוכחית של תצוגת השעון תופיע בתצוגה, לדוגמה: 1 c1 עבור בחירה 1.
2. השתמשו בלחצן + או - כדי לשנות את ההגדרה הבסיסית.
3. אשרו בלחיצה על לחצן . ההגדרה הבסיסית הבאה תופיע בתצוגה. תוכלו לדפדף בין כל הרמות באמצעות לחיצה על לחצן ולשנות את ההגדרה באמצעות לחצן + או -.
4. לסיום לחצו על לחצן והחזיקו אותו לחוץ במשך כ- 4 שניות. כל ההגדרות הבסיסיות יתקבלו. תוכלו לשנות את ההגדרות הבסיסיות בכל עת.

כיבוי אוטומטי

אם במשך מספר שעות לא תבצעו שינוי הגדרות כלשהם בתנור, יופעל מנגנון הכיבוי האוטומטי, והתנור יפסיק לחמם. הנקודה שבה מתרחש הכיבוי האוטומטי תלויה בהגדרת הטמפרטורה או הגריל שהגדרתם.

כשהכיבוי האוטומטי נכנס לפעולה

נשמע צליל התראה: F8 מופיע בתצוגה והתנור מפסיק לחמם.

ניקוי עצמי

בעת הניקוי העצמי התנור מתחמם לטמפרטורה של כ- 500°C. בטמפרטורה זו נשרפות שאריות שנותרו מצלייה, גריל ואפייה ונותר לכם רק לנגב את האפר מתא התנור. תוכלו לבחור באחת מתוך שלש דרגות הניקוי הבאות:

דרגה	דרגת הניקוי	זמן הפעולה
1	עדינה	כשעה ו- 15 דקות
2	בינונית	כשעה ו- 30 דקות
3	מוגברת	כשעתיים

ככל שהלכלוך כבד יותר וישן יותר, דרושה דרגת ניקוי גבוהה יותר. מספיק לנקות את תא התנור אחת לחודשיים-שלושה. במידת הצורך תוכלו לנקות את התנור לעתים קרובות יותר. צריכת החשמל לפעולת הניקוי היא כ- 2.5 עד 4.7 קוואט"ש.

הערות חשובות

למען בטיחותכם, דלת התנור ננעלת באופן אוטומטי. לא תוכלו לפתוח את דלת התנור, אלא לאחר שתא התנור יתקרר וחיווי

סובבו את בורר מצבי הפעולה למצב כבוי O. התנור יכבה.

עקיפת זמן הכיבוי האוטומטי

כדי שמנגנון הכיבוי האוטומטי לא יכנס לפעולה בזמן הלא רצוי, תוכלו להגדיר את זמן הפעולה. התנור יחמם עד שהזמן המוגדר יסתיים.

המנעול ייעלם מהתצוגה.

התאורה הפנימית בתא התנור אינה מוארת בעת פעולת הניקוי העצמי.

סכנת כוויית!

■ בעת פעולת הניקוי העצמי תא התנור מתחמם מאד. לעולם את תפתחו את דלת התנור או תזיזו את תפס הנעילה ביד. הניחו לתנור להתקרר. הרחיקו ילדים מהתנור.

■ בעת פעולת הניקוי העצמי המשטחים החיצוניים של התנור מתחממים מאד. לעולם אל תיגעו בדלת התנור. הניחו לתנור להתקרר. הרחיקו ילדים מהתנור.

סכנת שריפה!

בעת פעולת הניקוי העצמי המשטחים החיצוניים של התנור מתחממים מאד. לעולם אל תתלו פריטים דליקים, כמו מגבת מטבח, על ידית הדלת. אל תניחו דבר מול חזית התנור.

לפני הניקוי העצמי האוטומטי

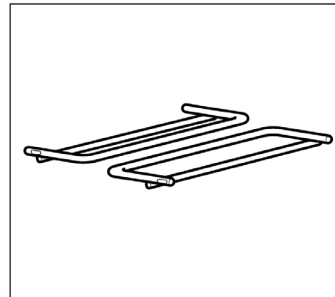
עליכם לרוקן את תא התנור. הוציאו אבזרים, כלים ומסילות מתא התנור. למידע נוסף לגבי הוצאת המסילות, אנא עיינו בפרק טיפול וניקוי שבהמשך החוברת. נקו את דלת התנור ואת השוליים שמסביב לאטם תא התנור. אל תנקו את האטם.

⚠ סכנת שריפה!

שאריות מזון רופפות, שומנים ומיצי בשר נוטים להתלקח. נגבו את תא התנור ואת האבזרים שיש לנקות בו-זמנית בעזרת מטלית לכה.

ניקוי בו-זמני של אבזרים

המדפים אינם מתאימים לתוכנית הניקוי העצמי. הוציאו אותם מתא התנור. אם תרצו לנקות אבזרים בו-זמנית, השתמשו במחזיקי האבזרים. מחזיקי האבזרים מוכנסים בצד השמאלי והימני של תא התנור.



תוכלו להשתמש במחזיקי האבזרים לניקוי בו-זמני של אבזרים מאמייל ללא ציפוי למניעת הידבקות, כמו למשל תבנית רב-תכליתית. בכל פעם נקו אבזר אחד בלבד. אבזרים שאינם מצופים באמייל, כמו למשל מדף הרשת, אינם מתאימים לתוכנית הניקוי העצמי. הוציאו אותם מתא התנור.


⚠ סכנה לנזק בריאותי חמור!




לעולם אל תנקו בו-זמנית בתוכנית הניקוי העצמי, מגשים ותבניות אפייה המצופים בציפוי למניעת הידבקות. הטמפרטורה הגבוהה מזיקה לציפוי למניעת הידבקות המשחרר גזים רעילים.



הערה: למידע נוסף לגבי האבזרים המתאימים לתוכנית הניקוי העצמי, אנא עיינו בטבלת האבזרים הניתנים לרכישה שבתחילת החוברת.

ביצוע ההגדרות



לאחר שבחרתם דרגת ניקוי, הגדירו את התנור.

1. סובבו את בורר מצבי הפעולה למצב  ניקוי עצמי.
2. השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי להגדיר את דרגת הניקוי.

זמן סיום הניקוי העצמי יופיע בתצוגה וחיווי  יופיע בתוך הסוגריים. הניקוי העצמי יתחיל לפעול לאחר מספר שניות. בתצוגה תופיע ספירה לאחור של הזמן וחיווי  יופיע בתוך הסוגריים. חיווי  ייכבה.

דלת התנור ננעלת זמן קצר לאחר תחילת תוכנית הניקוי. חיווי  יואר בתצוגה. לא תוכלו לפתוח את הדלת כל עוד חיווי  לא כבה.



בסיום הניקוי העצמי

00:00 יופיע בתצוגה, והתנור יפסיק לחמם. סובבו את בורר מצבי הפעולה למצב כבוי . התנור ייכבה. לא תוכלו לפתוח את הדלת כל עוד חיווי  לא כבה.

שינוי דרגת הניקוי

לאחר שהחלה תוכנית הניקוי, לא ניתן לשנות את דרגת הניקוי.




ביטול תוכנית הניקוי העצמי

סובבו את בורר מצבי הפעולה למצב כבוי . התנור ייכבה. לא תוכלו לפתוח את הדלת כל עוד חיווי  לא כבה.

הגדרת זמן סיום מאוחר יותר

תוכלו להשהות את זמן סיום תוכנית הניקוי העצמי. בדרך זו, תוכנית הניקוי העצמי תוכל לפעול בשעות הלילה כך שתוכלו להשתמש בתנור בשעות היום.

בצעו את ההגדרות המופרטות בשלבים 1 ו-2 דלעיל. לפני שפעולת הניקוי העצמי מתחילה לפעול, השתמשו בלחצנים + או - כדי להגדיר זמן סיום מאוחר יותר.

התנור עובר למצב המתנה. זמן סיום תוכנית הניקוי העצמי יופיע בתצוגה וחיווי  יופיע בתוך הסוגריים. כאשר תתחיל לפעול תוכנית הניקוי העצמי, תופיע בתצוגה הספירה לאחור של זמן הניקוי, וחיווי  יופיע בתוך הסוגריים. חיווי  ייכבה.

לאחר הניקוי העצמי

לאחר שתא התנור התקרר, נגבו במטלית לכה את האפר שנותר בתא התנור.

טיפול וניקוי

עם טיפול וניקוי טוב, התנור שלכם יישאר נקי לחלוטין ויתפקד בצורה מושלמת במשך שנים רבות. להלן הסברים כיצד לתחזק ולנקות את תנור בצורה נכונה.

הערות:

- הבדלים קלים בגוון חזית התנור נגרמים משימוש בחומרים שונים, כמו זכוכית, פלסטיק ומתכת.
- צלליות המופיעות לעתים בלוח דלת התנור ונראות כמו פסים, הנם השתקפויות שנוצרות מתאורת התנור.
- אמזייל נאפה בטמפרטורות גבוהות מאוד העלולות לגרום לשינויים קלים בגוון הצבע. זאת תופעה רגילה שאינה משפיעה על ביצועי התנור. קצוות מגשים דקים לא מצופים לחלוטין באמייל. כתוצאה מכך, קצוות אלה עלולים להיות מחוספסים. אולם לא תיפגע ההגנה מפני קורוזיה.

תכשירי ניקוי

כדי להבטיח כי משטחים שונים לא נפגעו כתוצאה משימוש בתכשירי ניקוי לא מתאימים, עיינו היטב בטבלה.

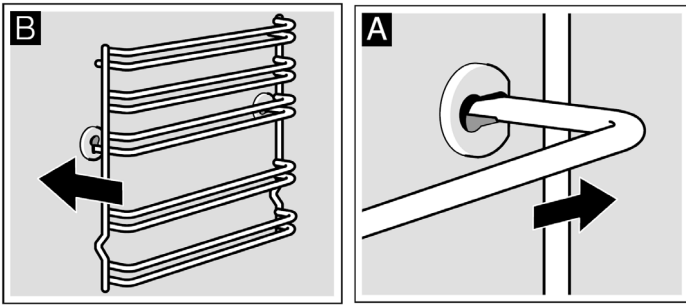
אין להשתמש:

- בתכשירי ניקוי חדים או שוחקים,
 - בתכשירי ניקוי עם תכולת אלכוהול גבוהה,
 - בכריות קרצוף קשיחות או ספוגיות ניקוי,
 - במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או מכשירי ניקוי בקיטור.
- לפני השימוש, שטפו היטב מטליות ניקוי חדשות.

נקו את המסילות בתכשיר ניקוי וספוג. השתמשו במברשת להסרת משקעי לכלוך שנקרשו.

הרכבת המסילות

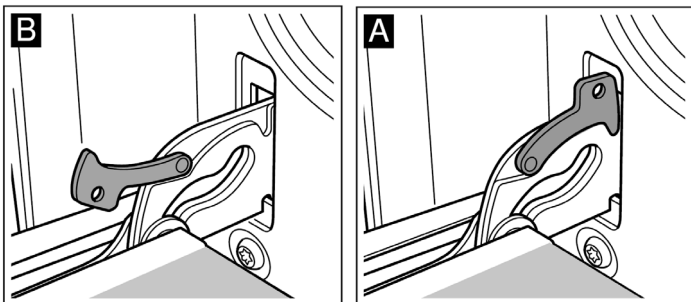
1. תחילה הכניסו את המסילה לתוך התושבת האחורית, ודחפו אותה קלות לאחור (איור A),
2. לאחר מכן הכניסו את המסילה לתוך התושבת הקדמית (איור B).



המסילות מתאימות לצד הימני והשמאלי. וודאו, כפי שמוצג באיור B, שמפלסי גובה 1 ו-2 ממוקמים מתחת, ומפלסי הגובה 3, 4 ו-5 מעל.

הסרת דלת התנור והרכבתה

תוכלו להסיר את דלת התנור לצורך ניקוי או לצורך פירוק לוחות הזכוכית שלה. בכל אחד מצירי הדלת קיים מנף נעילה. כאשר מנופי הנעילה סגורים (איור A), דלת התנור מאובטחת במקומה, ולא ניתן להסירה. כאשר מנופי הנעילה פתוחים כדי לאפשר את הסרת דלת התנור (איור B), הצירים נעולים, ולא ניתן לסגור אותם.

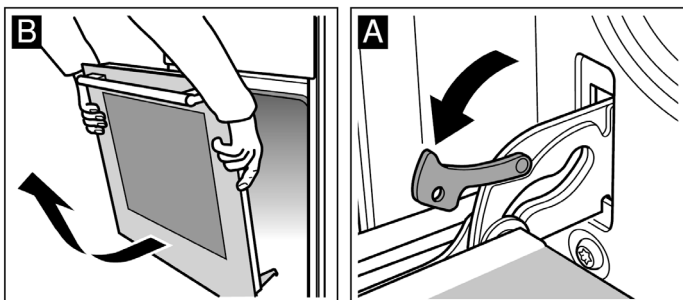


⚠ סכנת פציעה!

כאשר הצירים אינם נעולים הם נטרקים בכוח רב. וודאו תמיד שמנופי הנעילה סגורים לגמרי או, כאשר אתם מנתקים את הדלת, שהם פתוחים לגמרי.

הסרה של הדלת

1. פתחו את דלת התנור עד הסוף.
2. קפלו מעלה את שני מנופי הנעילה בצד השמאלי והימני (איור A).
3. סגרו את דלת התנור עד למעצור. אחזו את שני צדי דלת התנור בשתי הידיים, סגרו מעט יותר את דלת התנור ומשכו אותה החוצה (איור B).



תכשירי ניקוי

האזור

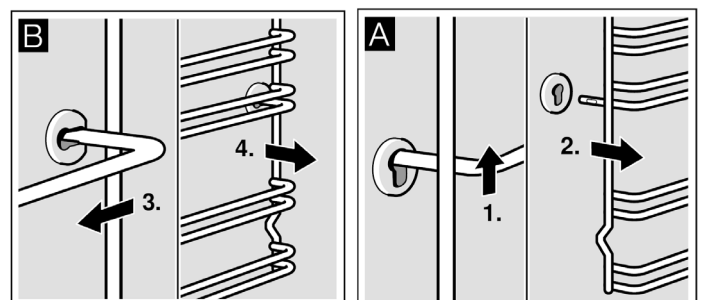
השתמשו במי סבון חמים. נקו במטלית לכלים וייבשו במטלית רכה. אין להשתמש בתכשירי ניקוי לזכוכית או במגרדת לזכוכית.	חזית התנור
השתמשו במי סבון חמים. נקו במטלית לכלים וייבשו במטלית רכה. הסירו מיד כתמי אבנית, שומן, עמילן ואלבומין (כמו למשל, חלבון ביצה). שאריות אלו עלולות לגרום קורוזיה. תכשירי ניקוי מיוחדים לפלדת אל-חלד המתאימים למשטחים חמים זמינים בשירות הלקוחות ובתחנות השרות ברחבי הארץ (עיינו ברשימה שבגב החוברת). בעזרת מטלית רכה מרוח שכה דקה של תכשיר הניקוי.	פלדת אל-חלד
השתמשו בתכשיר ניקוי לזכוכית: נקו במטלית רכה. אין להשתמש במגרדות זכוכית.	לוחות הדלת
השתמשו בתכשירי ניקוי לפלדת אל-חלד (תוכלו לרוכשם בתחנות השרות ברחבי הארץ או בחנויות המובחרות לכלי בית): עיינו בקפידה בהוראות היצרן.	כיסוי הדלת
השתמשו במי סבון חמים או תמיסת חומץ. נקו במטלית לכלים. אם קיימות שאריות לכלוך כבדות, השתמשו בכרית קרצוף מפלדת אל-חלד או בתכשיר לניקוי תנורים. השתמשו בהם רק כשתא התנור קר. הדרך הטובה ביותר לניקוי היא באמצעות פעולת הניקוי העצמי. למידע נוסף עיינו בפרק ניקוי עצמי.	תא התנור
השתמשו במי סבון. נקו במטלית לכלים וייבשו במטלית רכה. מי סבון חמים: השרו ונקו במטלית כלים או מברשת.	כיסוי הזכוכית של תאורת התנור מדפים
השתמשו מי סבון חמים: נקו במטלית כלים או מברשת. אל תשרו. שטיפה במדיח כלים, או השארתן בתוך התנור בעת פעולת תוכנית הניקוי העצמי עלולה לגרום נזק למסילות ולגרום לתקיעתן.	מדפים טלסקופיים
מי סבון חמים: השרו ונקו במטלית כלים או מברשת.	אביזרים

הסרת המסילות והרכבתן

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

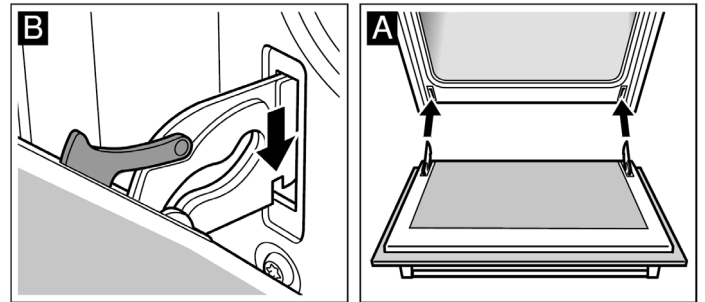
פירוק המסילות

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

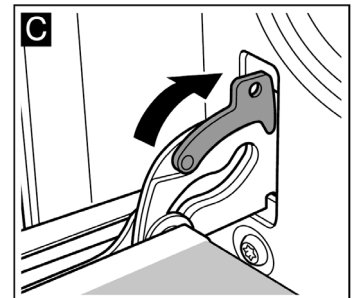


הרכבת הדלת

1. הרכיבו חזרה את הדלת למקומה בסדר פעולות הפוך למתואר לעיל.
1. בעת הרכבת דלת התנור עליכם לוודא ששני הצירים הוכנסו בצורה ישרה לתוך הפתחים (איור A).
2. המגרעות בצירים חייבים להתחבר למקומן בשני הצדדים (איור B).



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



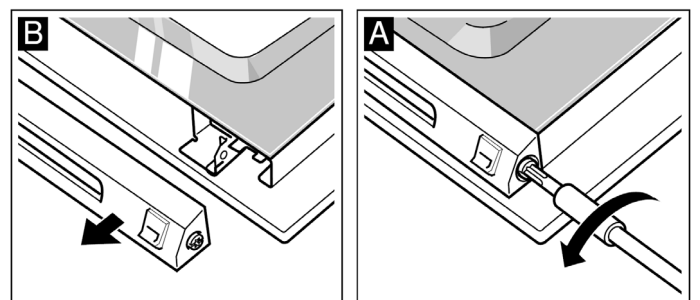
⚠ סכנת פציעה!

אם דלת התנור מתנתקת בטעות או הציר נתקע, אל תנסו לשחרר את הציר. פנו לתחנת השרות הקרובה למקום מגוריכם (עיינו ברשימה שבגב החוברת).

הסרת כיסוי הדלת

גוון צבע כיסוי הדלת עלול לדהות. לביצוע ניקוי יסודי, תוכלו להסיר את כיסוי הדלת.

1. פתחו עד הסוף את דלת התנור.
2. שחררו את בורגי כיסוי הדלת. לביצוע הפעולה, שחררו את הברגים בצד הימני והשמאלי (איור A).
3. הסירו את הכיסוי (איור B).



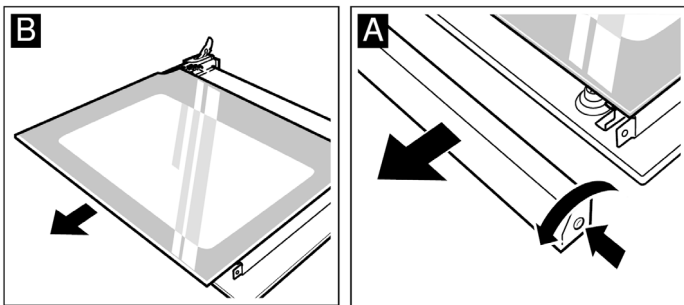
- וודאו שדלת התנור אינה סגורה בעת הסרת הכיסוי. הלוחות הפנימיים עלולים להינזק.
- נקו את הכיסוי בתכשיר ניקוי לפלדת אל-חלד.
 4. הרכיבו חזרה את הכיסוי ואבטחו אותו במקומו.
 5. סגרו את דלת התנור.

הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והרכבתם

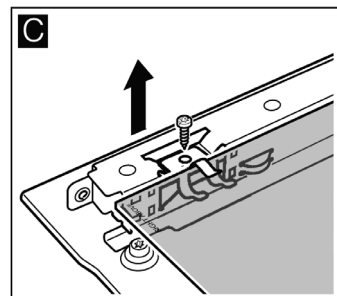
תוכלו להסיר את לוחות הזכוכית של דלת התנור כדי להקל עליכם את פעולת הניקוי.

הסרה

1. הסירו את דלת התנור והניחו אותה על יריעת בד כאשר הידית מופנית כלפי מטה.
2. שחררו את בורגי הכיסוי בחלקה העליון של דלת התנור. לצורך ביצוע פעולה זו, שחררו את הברגים מהצד הימני והשמאלי (איור A).
3. הרימו את הלוח העליון והוציאו אותו (איור B).



4. שחררו את הבורג של תפסי האחיזה בצד הימני והשמאלי, הרימו את לוח הזכוכית והסירו את התומכים מהלוח (איור C). הוציאו את לוח הזכוכית.

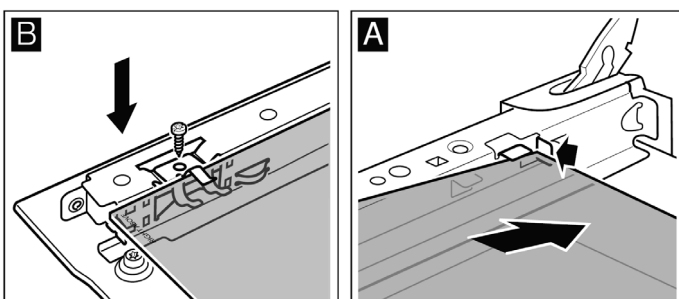


נקו את הלוחות באמצעות תכשיר ניקוי לזכוכית ומטלית רכה. אל תשתמשו בתכשירי ניקוי חדים או שורטים או במגרדת לזכוכית. נזק עלול להיגרם למשטחי הזכוכית.

הרכבה

בעת ההרכבה, ודאו שהכיתוב "right above" מופנה כלפי מטה בחלק השמאלי התחתון.

1. הכניסו את לוח הזכוכית כשהוא מוטה לכיוון החלק האחורי (איור A).
2. הרכיבו את תפסי האחיזה של הלוחות בצד הימני והשמאלי של לוח הזכוכית, ישרו אותם כך שתהיה התאמה לחורי הברגים והבריגו אותם למקום (איור B).



3. הכניסו את הלוח העליון כשהוא מוטה לכיוון החלק האחורי. המשטח החלק חייב להיות מופנה כלפי חוץ.
4. החזירו את הכיסוי למקומו, והבריגו אותו.
5. הרכיבו את דלת התנור.

אל תשתמשו בתנור עד שכל לוחות הזכוכית הורכבו כראוי במקומם.

איתור תקלות

לעיתים קרובות, לתקלות יש הסברים פשוטים. לפני שתפנו לשירות התיקונים, עיינו בטבלה שלהלן. ייתכן שתוכלו לתקן את התקלה בכוחות עצמכם.

טבלת תקלות

אם תוצאות הבישול לא משביעות את רצונכם, עיינו בפרק נבדק עבורכם בסטודיו הבישול שלנו, שם תמצאו שפע של עצות לבישול ואלתורים.

הודעת שגיאה	גורם אפשרי	פתרון/מידע
E0 11	לחצתם על לחצן זמן רב מדי או שהלחצן מכוסה.	לחצו על כל הלחצנים בנפרד. בדקו אם לחצן מסוים תקוע, מכוסה או מלוכלך.
E0 15	הטמפרטורה בתא התנור גבוהה מדי.	דלת התנור ננעלת והחיימום נפסק. המתינו עד שהתנור יתקרר. לחצו על לחצן ⊕ כדי לאפס את השעון.

⚠ סכנת התחשמלות!

תיקונים שגויים מסוכנים. תיקון התנור יבוצע על ידי טכנאי מורשה ומיומן בלבד.

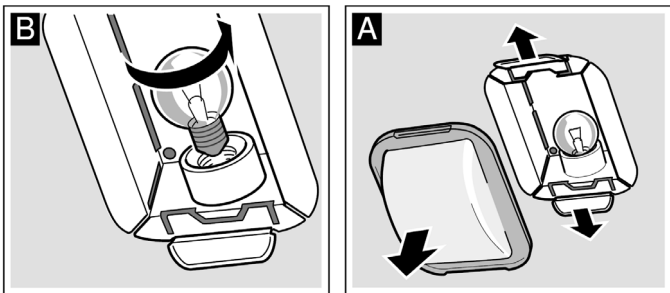
החלפת הנורה בתקרת התנור

אם נורת התאורה של התנור נשרפה, יש להחליפה. תוכלו לרכוש נורות תאורה העמידות בחום, בהספק של 40W, בתחנות השרות ברחבי הארץ. השתמשו בנורות זהות בלבד.

⚠ סכנת התחשמלות!

הורידו את הנת"ך של קו החשמל המזין את התנור בלוח החשמל הדירתי.

1. הניחו מגבת מטבח בתוך התנור כשהוא קר כדי למנוע נזק.
2. שחררו את כיסוי הזכוכית. לביצוע הפעולה, בעזרת הבוהן לחצו אחורה את התפס המתכתי (איור A).
3. שחררו את הנורה והחליפו אותה בנורה זהה (איור B).



4. הרכיבו חזרה את כיסוי הזכוכית. בעת ביצוע הפעולה, הכניסו פנימה את אחד הצדדים ולחצו בחוזקה על הצד השני. כיסוי הזכוכית יינעל למקומו בנקישה.
5. הוציאו את מגבת המטבח והרימו את הנת"ך בלוח החשמל.

כיסוי הזכוכית

עליכם להחליף את כיסוי הזכוכית כאשר הוא פגום. תוכלו לרכוש כיסוי זכוכית מתאים בתחנות השרות ברחבי הארץ. ציינו את מספר E ומספר ה-FD של התנור שלכם.

הבעיה	הגורם האפשרי	פיתרון/מידע
התנור אינו פועל.	תקע החשמל אינו מוכנס לשקע בקיר.	הכניסו את תקע החשמל לשקע בקיר.
	הפסקת חשמל.	בדקו ששאר מכשירי המטבח פועלים.
⊕ ו-3 אפסים מוארים בתצוגה.	הפסקת חשמל.	כוונו את השעון.
התנור אינו מתחמם.	אבק הצטבר בין המגעים.	סובבו מספר פעמים קדימה ואחורה את כפתורי הבקרה.
לא ניתן לפתוח את דלת התנור. חיווי מופיע בתצוגה.	דלת התנור ננעלה על ידי תוכנית הבישול העצמי.	המתינו עד שהתנור יתקרר וחיווי ייעלם מהתצוגה.
התנור אינו מתחמם. הנקודתיים מהבהבות בתצוגה.	התנור במצב הדגמה.	נתקו את הנת"ך של קו החשמל המזין את התנור בלוח החשמל הדירתי, והפעילו אותו חזרה לאחר כ-20 שניות. כעת, בתוך 2 דקות, לחצו במשך כ-4 שניות על לחצן ∞ עד שהנקודתיים בתצוגה תוארנה ברציפות.
FB יופיע בתצוגה.	הופעל מנגנון הכיבוי האוטומטי.	סובבו את כפתור בורר מצבי הפעולה למצב כבוי O.

הודעות שגיאה

אם מופיעה הודעת שגיאה בצירוף האות E לחצו על לחצן ⊕. לאחר מכן אפסו את השעון. אם הודעת השגיאה אינה נעלמת, פנו למוקד השירות הקרוב למקום מגוריכם (עיינו ברשימה שבגב החוברת). תוכלו לנסות ולתקן את התקלה בכוחות עצמכם אם הודעות השגיאה הבאות מופיעות בתצוגה.

שרות לאחר המכירה

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 לשירות הלקוחות, אנא ציינו את מספר המוצר שלכם (מספר E) ואת המספר הסידורי (FD) כך שנוכל לספק לכם את כל המידע הנוגע לתנור שלכם. לוחית הנתונים המכילה מספרים אלה ממוקמת בצדה הימני של דלת התנור. אנו ממליצים לכם לרשום את המספרים האלה ואת מספר הטלפון של שירות הלקוחות בטבלה שלהלן, כדי לחסוך זמן בעת הצורך.

FD 'om

EN 'om

☎ שרות לאחר המכירה

בכריכה האחורית של חוברות זו תוכלו למצוא את כל המידע והטלפונים של תחנות השרות ברחבי הארץ, או התקשרו למוקד השרות הארצי בטלפון: *2220. תוכלו לסמוך על מומחיותו של היצרן, ולהיות סמוכים ובטוחים כי התיקון יבוצע על-ידי טכנאי שירות מיומנים באמצעות חלקי חילוף מקוריים המיועדים לתנור שלכם.

עצות לחסכון באנרגיה והגנת הסביבה

טבלה

הטבלה מכילה מבחר מתכונים המתאימים ביותר למצב אוויר חם חסכוני. היא מכילה פרטים על הטמפרטורות המתאימות ועל זמני הבישול. תוכלו למצוא כאן מידע לגבי האביזרים המומלצים לשימוש ומידע לגבי מפלס הגובה המתאים. הטמפרטורה וזמן הבישול תלויים בכמות, ההרכב ואיכות המזון. לכן ניתנים בטבלאות תחומי הטמפרטורה המומלצים. מומלץ להשתמש בהגדרת הטמפרטורה הנמוכה יותר, כדי לאפשר השחמה אחידה יותר. במידת הצורך, בפעם הבאה תוכלו לבחור בהגדרת הטמפרטורה הגבוהה יותר. הניחו את תבניות האפייה ואת כלי הבישול במרכז מדף הרשת. אם אתם צולים מזון ישירות על מדף הרשת, עליכם להכניס תבנית רב-תכליתית למפלס גובה 1. נטפי שומנים ומיצים נאגרים בתבנית הרב-תכליתית, השומרת על ניקיון התנור.

התנור החדש שלכם מצטיין ביעילות האנרגטית שלו. כאן תוכלו למצוא מידע לגבי צריכת אנרגיה מיטבית במצב "אוויר חם חסכוני". תוכלו למצוא גם עצות כיצד לחסוך אף יותר אנרגיה בעת השימוש בתנור, ובבוא היום כיצד לסלק אותו בצורה ידידותית לסביבה.

מצב חימום באוויר חם חסכוני

עם היעילות האנרגטית של החימום באמצעות "אוויר חם חסכוני", תוכלו להכין מתכונים רבים במפלס גובה אחד. המאוורר מפיץ את החום המותאם אנרגטית מגוף החימום הטבעתי שבקיר האחורי, באופן שווה מסביב לתא התנור. תוכלו להשיג תוצאות אפייה, צלייה ובישול מוצלחות, ללא צורך בחימום מקדים של התנור.

הערות

- הניחו את הפריטים בתא התנור הריק לפני שהתחמם. אחרת, ליעילות האנרגטית לא תהיה כל השפעה.
- פתחו את דלת התנור רק בעת הצורך.

זמן בישול בדקות	טמפרטורה ב-°C	מפלס גובה	אביזרים	מתכונים לשימוש באוויר חם חסכוני
עוגות ומאפים				
25-35	170-190	3	מגש אפייה	עוגת ספוג עם ציפוי יבש במגש אפייה
50-60	160-180	2	תבנית מלבנית	בצק בתבנית
20-30	160-180	2	תבנית לעוגות פלאן	עוגת פלאן, תערובת ספוגית
50-60	160-180	2	תבנית קפיצית/תבנית טבעתית	פלאן פירות עדין, ספוגי
25-35	170-190	3	מגש אפייה	בצק שמרים עם ציפוי יבש במגש אפייה
20-30	180-200	3	מגש אפייה	בצק פריך עם ציפוי יבש במגש אפייה
15-25	170-190	3	מגש אפייה	לחמניות שווצריות
20-30	150-170	2	תבנית לעוגות פלאן	בסיס ספוג, 2 ביצים
40-50	150-170	2	תבנית קפיצית	פלאן ספוג, 6 ביצים
20-30	180-200	3	מגש אפייה	פחזניות אפיות
15-25	130-150	3	מגש אפייה	ביסקוויטים
30-45	140-150	3	מגש אפייה	עוגיות רולדה
35-45	210-230	3	מגש אפייה	בצק עלים
20-30	200-220	3	מגש אפייה	לחמניות, קמח שיפון
מאפים				
60-80	160-180	2	כלי עמיד בחום	תפוחי אדמה מוקרמים
40-50	180-200	2	כלי עמיד בחום	לזניה
מוצרים קפואים				
15-25	190-210	3	תבנית רב-תכליתית	פיצה עם בסיס דק
20-30	180-200	2	תבנית רב-תכליתית	פיצה בתבנית עבה
20-30	200-220	3	תבנית רב-תכליתית	ציפס
20-30	220-240	3	תבנית רב-תכליתית	כנפי עוף
10-20	220-240	3	תבנית רב-תכליתית	אצבעות דג
10-15	180-200	3	תבנית רב-תכליתית	לחמניות פריכות
בשר				
130-150	190-210	2	כלי עמיד בחום, מכוסה	צלי בקר בסיר, 1.5 ק"ג
110-130	190-210	2	כלי עמיד בחום, לא מכוסה	נתח עגל, חלק עליון, 1.5 ק"ג
דגים				
50-60	170-190	2	תבנית רב-תכליתית	דניס, 2 יחידות, כ"א 750 גר'
60-70	170-190	2	תבנית רב-תכליתית	דניס במלח, עור פריך, 900 גר'
60-70	170-190	2	תבנית רב-תכליתית	זאב הים, 1000 גר'
45-55	170-190	2	תבנית רב-תכליתית	פורל, 2 יחידות, כ"א 500 גר'
30-40	190-210	2+1	כלי עמיד בחום, מכוסה	פילה דג, כ"א 100 גר'

חיסכון באנרגיה

- חממו מראש את התנור אך ורק אם מצוין במתכון או בטבלה שבחוברת, שיש לבצע חימום מראש.
- מומלץ להשתמש בתבניות אפייה מצופות בלכה שחורה או בתבניות כהות מאמייל, הן קולטות את החום טוב יותר.
- הימנעו ככל שניתן מפתחת דלת התנור בזמן הבישול, האפייה או הצלייה.
- אם תרצו לאפות מספר עוגות, מומלץ לאפות אותן בזו אחר זו, בעוד התנור עדיין חם. פעולה זו תקצר את זמן האפייה של העוגה השנייה. תוכלו גם להכניס לתנור במקביל שתי תבניות אפייה כשהן מונחות זו ליד זו.
- במקרה של זמני בישול ממושכים, תוכלו לכבות את התנור 10 דקות לפני סיום הבישול ולנצל את החום השיורי בתנור כדי לסיים את תהליך הבישול.

השלכה ידידותית לסביבה

השליכו את חומרי האריזה באופן ידידותי לסביבה בהתאם לתקנות המשרד להגנת הסביבה. למידע נוסף פנו לרשות המקומית במקום מגורכם או למשרד להגנת הסביבה.

תנור זה מותאם לדרישות התקנה האירופאית 2002/96/EC לסילוק מוצרי חשמל ואלקטרוניקה ישנים (WEEE). התקנה מספקת הנחיות ברורות לאיסוף ומחזור של מכשירי חשמל ואלקטרוניקה ישנים.



נבדק עבורכם בסטודיו הבישול שלנו


בפרק זה תוכלו למצוא מגוון של מתכונים נבחרים ואת וההגדרות האידיאליות עבורם. אנו נציג בפניכם את סוג החימום הרצוי ואת הטמפרטורה המתאימה ביותר למתכון. תוכלו למצוא כאן מידע לגבי האביזרים המומלצים לשימוש ומידע לגבי מפלס הגובה המומלץ עבורם. בנוסף, תוכלו לקבל עצות בנוגע לכלי בישול ושיטות ההכנה.


הערות

- בטבלת המתכונים מצוין האם עליכם לבצע חימום מוקדם או להכניס את המזון לתוך תנור קר.
- אל תניחו נייר אפייה על האביזרים אלא רק לאחר שחוממו מראש.
- הזמנים שמצוינים בטבלאות מיועדים להנחיה בלבד, והם עשויים להשתנות בהתאם לאיכות והרכב המזון.
- השתמשו באביזרים שסופקו עם התנור. תוכלו לרכוש אביזרים נוספים דרך שירות הלקוחות שלנו או אצל המשווקים המורשים.
- לפני השימוש בתנור, הקפידו להוציא מתוך תא התנור את כל האביזרים וכלי הבישול שנמצאים בתוכו.
- הקפידו להשתמש בכפפות מבודדות בעת הוצאה של אביזרים או כלי בישול חמים מתוך תא התנור.

עוגות ומאפים


אפייה במפלס גובה אחד

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

בעת אפייה במצב  אוויר חם תלת ממדי 3D, הכניסו את האביזרים למפלסי הגובה המפורטים להלן:

- עוגות בתבנית: במפלס גובה 2
- עוגות במגש: במפלס גובה 3

אפייה בשני מפלסי גובה או יותר

השתמשו במצב  אוויר חם תלת ממדי 3D. מפלסי הגובה בעת אפייה בשני מפלסים:

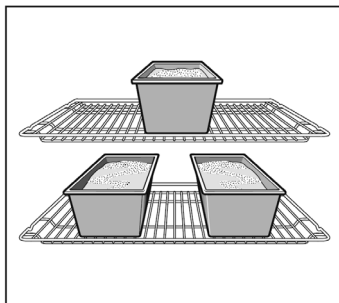
- מדף רשת או תבנית רב-תכליתית: במפלס גובה 3
- מדף רשת: במפלס גובה 1
- מפלסי הגובה בעת אפייה בשלושה מפלסים:
- מדף רשת: במפלס גובה 5
- תבנית רב-תכליתית: במפלס גובה 3
- מדף רשת: במפלס גובה 1

אפייה במספר מפלסי גובה בו-זמנית אינה מבטיחה בהכרח כי המזון יהיה מוכן באותו הזמן.

הטבלאות שמובאות להלן מציגות מספר הצעות למתכונים שלכם. אם יש לכם 2 תבניות לעוגות קטנות ועגולות, הניחו אותן במפלס גובה אחד זו לצד זו על מדף רשת.

אם יש לכם 4 תבניות לעוגות קטנות ועגולות, הניחו אותן בשני מפלסי גובה, זו לצד זו על מדף רשת. הכניסו את מדפי הרשת לתנור, ומקמו אותם אחד מעל השני.

אם אתם אופים בו-זמנית באמצעות 3 תבניות/מגשי אפייה, הניחו אותן על גבי מדף הרשת כמתואר באיור שלהלן.



תבניות אפייה

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה כהות ממתכת.

זמני האפייה עלולים להתארך בעת שימוש בתבניות בהירות העשויות ממתכת דקה, או כלי זכוכית, וכתוצאה מכך העוגות לא ישחימו בצורה אחידה.

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

טבלאות

הטבלאות מכילות מידע לגבי סוג החימום המומלץ לאפיית סוגי עוגות ומאפים שונים. הטמפרטורה וזמן האפייה תלויים בכמות ובהרכב תערובת הבצק. לכן ניתנים בטבלאות תחומי הטמפרטורה המומלצים. מומלץ להשתמש בהגדרת הטמפרטורה הנמוכה יותר, כדי לאפשר למאפה להשחים בצורה אחידה יותר. במידת הצורך, בפעם הבאה תוכלו לבחור בהגדרת הטמפרטורה הגבוהה יותר.

למידע נוסף תוכלו לעיין בפסקה **עצות לאפייה** בטבלאות שלהלן.

מזון	כלים	מפלס גובה	סוג החימום	טמפרטורה °C	זמן בישול בדקות
סנדוויץ' ויקטוריה	מדף רשת + 2 תבניות Ø 20 ס"מ	2	☐	170-180	20-25
	מדף רשת + 2 תבניות Ø 20 ס"מ	3	*☉	160-180	20-25
עוגת פירות קלה	מדף רשת + 2 תבניות Ø 20 ס"מ	2	☐	160-170	80-90
	מדף רשת + 2 תבניות Ø 20 ס"מ	2	*☉	150-160	80-90
עוגת פירות עשירה	מדף רשת + תבנית עגולה גבוהה Ø 23 ס"מ עגולה גבוהה או תבנית מרובעת 20 ס"מ	2	*☉	130-140	180-190
פרורי פירות	מדף רשת + כלי זכוכית שטוח	2	☐	180-190	35-45
	מדף רשת + כלי זכוכית שטוח	3	*☉	160-170	35-45
עוגת ספוג (נטולת שומן)	מדף רשת + תבנית אפייה (ציפוי כהה)	2	*☐	170-180	30-35
	מדף רשת + תבנית אפייה (ציפוי כהה)	2	*☉	160-170	35-40
לחמניות ממותקות	תבנית רב-תכליתית + תבנית ללחמניות מתוקות	2	*☐	200-210	10-12
	מדף רשת + תבנית ללחמניות מתוקות	3	*☉	180-190	10-12
טורט	מדף רשת + צלחת Ø 20 ס"מ או תבנית לפאי	1	☐	200-210	50-60
	מדף רשת + צלחת Ø 20 ס"מ או תבנית לפאי	3	*☉	190-200	55-60
קיש	מדף רשת + תבנית אפייה (ציפוי כהה)	1	☐	190-200	45-50
	מדף רשת + תבנית אפייה (ציפוי כהה)	3	*☉	180-190	40-45
לחם (לבן)	מדף רשת + תבנית לכיכר לחם (1 x 900 ג"ר או 2 x 450 ג"ר)	1	☐	230-240	25-35
	מדף רשת + תבנית לכיכר לחם (1 x 900 ג"ר או 2 x 450 ג"ר)	3	*☉	190-200	25-30
רקיקי תה	תבנית רב-תכליתית	3	☐	200-210	15-20
	תבנית רב-תכליתית	3	*☉	180-190	15-20
ביסקוויטים	תבנית רב-תכליתית	3	☐	170-180	10-15
	תבנית רב-תכליתית	3	*☉	160-170	10-15
עוגות קטנות	מדף רשת + 12 תבניות לעוגיות	3	☐	160-170	15-20
	מדף רשת + 12 תבניות לעוגיות	3	*☉	150-160	15-20
טורט ריבה	מדף רשת + 12 תבניות לעוגיות	2	☐	200-210	15-20
	מדף רשת + 12 תבניות לעוגיות	2	*☉	180-190	15-20
מרנג	תבנית רב-תכליתית	3	*☉	80-90	100-150
פבלובה	תבנית רב-תכליתית	3	**☉	100+**150	100-150
תפיחה (סופלה)	מדף רשת + כלי לסופלה 1.2 ל"	2	☐	170-180	40-50
	מדף רשת + כלי לסופלה 1.2 ל"	2	*☉	160-170	40-50
פאי	מדף רשת + כלי לפאי	1	☐	190-210	45-55
	מדף רשת + כלי לפאי	3	*☉	180-190	45-50
רפרפת יורקשייר	מדף רשת + 12 תבניות לעוגיות	2	*☐	210-220	20-25
	מדף רשת + 12 תבניות לעוגיות	3	*☉	200-210	20-25
תפוחי אדמה בקליפה	תבנית רב-תכליתית	3	*☉	160-170	60-70
פיתה (ביתית)	תבנית רב-תכליתית	2	☐	200-220	25-35
	תבנית רב-תכליתית	3	*☉	210-220	15-20

* חימום מקדים

** חימום מקדים בטמפרטורה המרבית, לאחר מכן הנמיכו והכניסו את המזון.

מזון	אביזרים	מפלס גובה	סוג החימום	טמפרטורה °C	זמן בישול בדקות
סנדוויץ' ויקטוריה, 2 מפלסי גובה	2 מדפי רשת + 4 תבניות Ø 20 ס"מ	3+1	*☉	170-180	25-30
רקיקי תה, 2 מפלסי גובה	תבנית רב-תכליתית + מדף רשת עם מגש אפייה	3+1	*☉	170-180	20-25
ביסקוויטים, 2 מפלסי גובה	תבנית רב-תכליתית + מדף רשת עם מגש אפייה	3+1	*☉	150-160	20-25

*חימום מקדים

מזון	אביזרים	מפלס גובה	סוג החימום	טמפרטורה ב- ⁰ C	זמן בישול בדקות
ביסקוויטים, 3 מפלסי גובה	תבנית רב-תכליתית + 2 מדפי רשת + תבניות אפייה	5+3+1	*☞	140-150	25-35
עוגות קטנות, 2 מפלסי גובה	2 מדפי רשת + 2 x 12 תבניות לעוגיות	3+1	*☞	150-160	25-30
מרנג, 2 מפלסי גובה	תבנית רב-תכליתית + מדף רשת עם מגש אפייה	3+1	*☞	80-90	100-150
תפוחי אדמה בקליפה, 2 מפלסי גובה	2 מדפי רשת	3+1	*☞	170-180	60-75
לחם (לבן), 2 מפלסי גובה	2 מדפי רשת + תבניות לכיכר לחם (2 x 900 ג"ר או 4 x 450 ג"ר)	3+1	*☞	180-190	35-40
פיצה (ביתית), 2 מפלסי גובה	תבנית רב-תכליתית + מדף רשת עם מגש אפייה	3+1	*☞	170-180	40-50

*חימום מקדים

עצות לאפייה

כיוונתכם לאפות לפי מתכון שלכם.	עיינו בהנחיות שבטבלאות, המתייחסות לסוגי מזון דומים.
כיצד תוכלו לדעת האם עוגת ספוג נאפתה כהלכה.	כ- 10 דקות לפני סיום זמן האפייה שמצוין במתכון, דקרו את האזור הגבוה ביותר בעוגה באמצעות קיסם. אם הקיסם נשלף החוצה כשהוא נקי, העוגה מוכנה.
העוגה צנחה.	בפעם הבאה, השתמשו בכמות קטנה יותר של נוזלים או הפחיתו את טמפרטורת התנור ב- ¹⁰ 0C. עיינו בזמני הערבול שמצוינים במתכון.
העוגה תפחה במרכז אך נשארה נמוכה בשוליים.	אין לשמן את דפנות התבנית הקפיצית. מיד לאחר שהעוגה מוכנה, שחררו בזהירות את שוליה מדפנות התבנית באמצעות סכין.
העוגה כהה מדי בחלק העליון.	הכניסו את העוגה למפלס נמוך יותר בתנור, בחרו בטמפרטורה נמוכה יותר ואפו את העוגה זמן מעט ממושך יותר.
העוגה יבשה מדי.	השתמשו בקיסם כדי לנקב חורים קטנים בעוגה המוכנה. לאחר מכן טפטפו מיץ פירות או משקה אלכוהולי על העוגה. בפעם הבאה, העלו את הטמפרטורה ב- 10 מעלות לערך, וקצרו את זמן האפייה.
הלחם או העוגה (לדוגמה, עוגת גבינה) נראים בסדר, אך אינם אפויים מבפנים (דביקים, עם אזורים נוזליים).	בפעם הבאה, הוסיפו פחות נוזלים ואפו זמן מעט ממושך יותר, בטמפרטורה נמוכה יותר. במקרה של עוגות עם ציפוי לח, תחילה אפו את הבסיס. פזרו שקדים או פירורי לחם ולאחר מכן הניחו את הציפוי על גבי הבסיס. עיינו במתכון ובזמני האפייה המומלצים.
המאפה משחים בצורה לא אחידה.	בחרו בטמפרטורה מעט נמוכה יותר כדי להבטיח שהבצק יאפה בצורה אחידה יותר. יש לאפות בצקים עדינים במפלס גובה אחד במצב ☐ 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 השכימה בתחתית.	בפעם הבאה הכניסו את העוגה למפלס גובה נמוך יותר.
מיץ הפירות גלש מן העוגה.	בפעם הבאה השתמשו בתבנית רב-תכליתית עמוקה יותר, אם נמצאת ברשותכם כזו.
עוגיות שעשויות מבצק שמרים נדבקות זו לזו בזמן האפייה.	הניחו את העוגיות במרווח של 2 ס"מ בערך זו מזו, כדי לאפשר להן לתפוח ולהשחים מכל הצדדים.
אפיתם במפלסי גובה שונים בו-זמנית. הפריטים שעל מגש האפייה העליון שחומים יותר מהפריטים שעל מגש האפייה התחתון.	השתמשו תמיד במצב ☞ אוויר חם תלת ממדי 3D כאשר אתם אופים במספר מפלסי גובה בו-זמנית. הנחת מספר תבניות בו-זמנית בתנור אינה מבטיחה בהכרח כי המזון יהיה מוכן באותו הזמן.
בשעת אפייה של עוגות לחות נוצר עיבוי.	האפייה עשויה לגרום להיווצרותם של אדי מים, שנפלטים מפתחי האוורור הממוקמים מעל ידית דלת התנור. האדים עלולים להתעבות וליצור טיפות מים על גבי לוח הבקרה או על לוחות החזית של יחידות המטבח שבקרבת התנור. זוהי תופעה רגילה.

בשר, עופות, דגים

כלי בישול

התבנית הרב-תכליתית עם מדף הרשת מתאימה לצליית נתחי בשר גדולים. תוכלו גם להשתמש בכלי כלי בישול שעמיד בחום. כלי בישול מזכוכית הם המתאימים ביותר. המכסה חייב להתאים לכלי הבישול ולאטום אותו היטב. הוסיפו מעט יותר נוזלים למזון כאשר אתם משתמשים בכלי בישול שעשויים מאמיל.

בכלי צלייה שעשויים מפלדת אל-חלד המזון אינו משחים בצורה טובה והבשר עלול להיות פחות מבושל. עליכם להאריך את זמני הבישול. הקפידו תמיד להניח את כלי הבישול במרכז מדף הרשת. לאחר הבישול הניחו כלי בישול חם מזכוכית על תחתית יבשה. הזכוכית עלולה להיסדק אם תניחו אותה על משטח קר או רטוב.

צלייה



המידע המופיע בטבלאות מתייחס למזון המוכנס לתוך תנור קר ולבשר מיד לאחר הוצאתו מהמקרר.

נתחי הבשר חייבים להיות במשקל שבין 500 ג"ר ל- 2 ק"ג.


















הקפידו להשתמש תמיד בטמפרטורה נמוכה יותר, אם משקל נתח הבשר שברצונכם לצלות הוא גדול.




אם אתם צולים מספר נתחי בשר, חשבו את זמן הצלייה באמצעות שימוש במשקל נתח הבשר הכבד ביותר. חתיכות בשר בודדות חייבות להיות ככל שניתן, בגודל זהה.

בשר

בעת השימוש במצבי  חימום עליון/תחתון ו-  גריל באוויר חם, הפכו את הבשר במחצית זמן הבישול.

כאשר הבשר מוכן, השאירו אותו בתנור הכבוי כ- 10 דקות נוספות. פעולה זו תאפשר חלוקה טובה יותר של מיצי הבשר.

מזון	אביזרים	מפלס גובה	סוג החימום	טמפרטורה ב- °C	זמן בישול לכל 500 ג"ר (מימין) + תוספת זמן
בקר					
צליית נתח איטית		1		130-140	40 + 40
חלק עליון, אחוריים עליון		1		160-170	25 + 30
כבש					
שוק		1		160-170	25 + 30
כתף (עם עצם)		1		160-170	20 + 25
כתף (עם עצם ומגולגלת)		1		170-180	25 + 25
צלעות כבש		1		180-190	25 + 25
עוף					
עוף		1		170-180	25 + 25
עוף, חלקי עוף (200-250 ג"ר ליח')		1		190-200	25 + 20
עוף, רבעי עוף (450 ג"ר ליח')		1		180-190	25 + 20
ברוז		1		180-190	20 + 20
הודו, חלק עליון		1		160-170	15 + 15
הודו, שלם (עד 12 ק"ג)		1		160-170	12 + 12
קדירה					
בשר טחון (בקר, כבש)		2		140	120-150 (זמן כולל)
סטייק בבישול איטי (ברייזינג)		2		140	120-150 (זמן כולל)
עוף		2		140	60-90
ארוחה מלאה					
עם בקר		4+1		160, לאחר מכן 200 (רפרפת יורקשייר)	משקל הבשר (עיינו בטבלה מעל) + 15-25 לרפרפת יורקשייר
עם עוף		4+1		180	משקל העוף (עיינו בטבלה מעל)

מזון	אביזרים	מפלס גובה	סוג החימום	טמפרטורה ב- °C	זמן בישול לכל 500 ג"ר (מימין) + תוספת זמן
בקר					
חלק עליון, אחוריים עליון		2		200-220	20 + 25
כבש					
שוק		1		160-180	30 + 30
צלעות כבש		1		190-200	20 + 25

מזון	אביזרים	מפלס גובה	סוג החימום	טמפרטורה ב- ⁰ C	זמן בישול לכל 500 ג"ר (מימין) + תוספת זמן
עוף	תבנית רב-תכליתית עם רשת צלייה	1		200-220	15 + 25
עוף, חלקי עוף (200-250 ג"ר ליח')	תבנית רב-תכליתית עם רשת צלייה	3		210-230	25 + 25
עוף, רבעי עוף (450 ג"ר ליח')	תבנית רב-תכליתית עם רשת צלייה	2		220-240	25 + 20
ברווז	תבנית רב-תכליתית עם רשת צלייה	1		190-210	20 + 20

גריל

בעת הצלייה בגריל, חממו מראש את הגריל במשך כ- 3 דקות לפני שתכניסו הבשר לתוך התנור. השתמשו בגריל אך ורק עם דלת תנור סגורה. בעת השימוש בגריל, הקפידו ככל שניתן, לצלות נתחי בשר בעובי זהה, כדי שהבשר ישחים באופן אחיד וישאר בשרני ועסיסי. הפכו את המזון הנצלה בגריל לאחר הזמן המצוין. אין צורך להפוך דג שלם. הניחו את הדג בתנור בתנוחת השחייה שלו, כלומר עם הסנפירים כלפי מעלה. הכניסו כלי קטן עמיד בחום או חצי תפוח אדמה לחלל הבטן של הדג, כדי להעניק לו יציבות. מומלץ לא להמליח סטייקים לפני שהסתיימה צלייתם. הניחו את נתחי הבשר ישירות על גבי מדף הרשת. בעת צלייה

של נתח בשר בודד, תוכלו להשיג תוצאות טובות יותר אם תניחו אותו במרכז מדף הרשת.

עליכם להכניס מתחת את התבנית הרב-תכליתית. כדי למנוע היווצרות כמות גדולה של עשן, אל תכניסו את התבנית מעל למפלס גובה 3. מיצי הבשר נקלטים בתוך התבנית והתנור נשמר נקי.

בעת צלייה בגריל אין להכניס את מגש האפייה או את התבנית הרב-תכליתית למפלס גובה 4 או 5. החום הגבוה שנוצר בתוך תא התנור עלול לעוות את התבנית, והחלל הפנימי של תא התנור עלול להינזק בעת הוצאת התבנית.

גוף חימום הגריל נדלק וכבה לסירוגין. זאת תופעה רגילה. הגדרות הגריל יקבעו את תדירות פעולת גוף החימום.

מזון	אביזרים	מפלס גובה	סוג החימום	הגדרת הגריל	זמן בישול בדקות
בקר					
סטייק, גובה 2-3 ס"מ	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+5		3	צד 1. 4-5, צד 2. 4-5
המבורגרים, גובה 1-2 ס"מ	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+5		3	צד 1. 6-8, צד 2. 4-6
כבש					
סטייק, גובה 2-3 ס"מ	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+5		3	צד 1. 6-7, צד 2. 6-7
נתחים, גובה 2-3 ס"מ	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+5		3	צד 1. 5-6, צד 2. 5-6
עוף					
שוקיים עוף, 150 ג"ר ליח'	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	2+3		3	צד 1. 17, צד 2. 8
חזה עוף (ללא עצמות) 150 ג"ר ליח'	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	2+3		3	צד 1. 20, צד 2. 10
דג					
פורל שלם, 300 ג"ר ליח'	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	1+2		2	20-25
פילה, 150 ג"ר ליח'	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+4		3	צד 1. 5-7, צד 2. 5-7

עצות לצלייה וגריל

הטבלה אינה מכילה מידע על המשקל של נתח הבשר.	בחרו במשקל הנמוך ביותר והקרוב ביותר מתוך הטבלאות, והאריכו את זמן הצלייה בהתאם.
יציד ניתן לדעת שהצלי מוכן.	השתמשו במד טמפרטורה לבשר (ניתן לרכישה בחנויות לכלי בית) או בצעו "בדיקת כף". לחצו על הצלי באמצעות הכף. אם הבשר מוצק, זהו סימן לכך שהוא מוכן. אם ניתן ללחוץ את הכף פנימה, יש להמשיך זמן מה את הצלייה.
הצלי כהה מדי, מתחיל להיסדק ומעט להיחרך.	בדקו את מפלס גובה 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. מרבית האדים נפלטים מפתח יציאת האדים של התנור. האדים נוטים לשקוע ולהצטבר במקומות קרירים יותר כמו על גבי לוח הבקרה או יחידות מטבח סמוכות.

ארוחות מוכנות

עיינו בהוראות ההכנה שעל גבי אריזות הארוחות. אם אתם מצפים את האביזרים בנייר אפייה, וודאו שהנייר עמיד בטמפרטורות הבישול הגבוהות. וודאו שמידות נייר האפייה מתאימות לגודל כלי הבישול שבו אתם משתמשים. תוצאות הבישול תלויות במידה רבה באיכות הארוחות המוכנות.

השחמה מוקדמת ושינויים בגוון ניתן למצוא גם במוצרים הגולמיים. להשגת פריכות אחידה, השאירו מעט מרווח בין הלחמניות. אין להניח כמות גדולה מדי של לחמניות על אבזרי האפייה. פזרו גבינה מגוררת מעל לזניה כדי להעניק לה מראה יפה והשחמה אחידה.

סוג המזון	כלים	מפלס גובה	סוג החימום	טמפרטורה ב- °C	זמן בישול בדקות
פיצה, קפואה					
	תבנית רב-תכליתית	2		190-210	15-25
פיצה עם בסיס דק	תבנית רב-תכליתית	3	*	210-220	10-15
	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+1	*	170-180	20-25
פיצה עם בסיס עבה	תבנית רב-תכליתית	2		180-200	20-30
	תבנית רב-תכליתית	3	*	200-210	15-20
	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+1	*	170-180	20-25
	תבנית רב-תכליתית	3		180-200	20-30
פיצה באגט	תבנית רב-תכליתית	3	*	170-180	25-30
פיצה, מקוררת					
פיצה	תבנית רב-תכליתית	3	*	190-210	10-15
	תבנית רב-תכליתית	3	*	200-210	10-15
מוצרים מתפוחי אדמה, קפואים					
טוגנים (צ'יפס)	תבנית רב-תכליתית	3		190-210	20-30
	תבנית רב-תכליתית	3	*	210-220	20-25
תפ"א בנוסח דוכסית	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	*	180-190	35-40
	תבנית רב-תכליתית	3		200-220	20-25
תפ"א קצוצים מטוגנים	תבנית רב-תכליתית	3	*	200-210	15-20
	תבנית רב-תכליתית	3		210-230	15-25
פלחי תפ"א	תבנית רב-תכליתית	3	*	200-210	15-20
	תבנית רב-תכליתית	2	*	200-210	20-25
תבנית רב-תכליתית	3	*	190-200	20-25	
מוצרי מאפה, קפואים					
לחמניות, באגט	תבנית רב-תכליתית	3		170-190	10-20
	תבנית רב-תכליתית	3	*	180-190	10-15
מוצרי מאפה, אפויים מראש					
לחם לבן אפוי חלקי	תבנית רב-תכליתית	3		190-210	10-20
	תבנית רב-תכליתית	3	*	180-190	15-20
	תבנית רב-תכליתית + מדף רשת	3+1	*	160-180	20-25

*חימום מקדים

סוג המזון	כלים	מפלט גובה	סוג החימום	טמפרטורה ב- °C	זמן בישול בדקות
מזון מטוגן, קפוא					
אצבעות דג	תבנית רב-תכליתית	2	☐	220-240	10-20
	תבנית רב-תכליתית	3	*⊗	210-220	15-20
נגיסי עוף (נאגטס)	תבנית רב-תכליתית	3	☐	200-220	15-25
	תבנית רב-תכליתית	3	*⊗	180-190	20-25
לזניה, קפואה					
לזניה, 400 ג"ר	מדף רשת	2	*☐	190-200	35-40
	מדף רשת	2	*⊗	180-190	35-40
לזניה, 1200 ג"ר	מדף רשת	2	*☐	190-200	50-60
	מדף רשת	2	*⊗	180-190	40-50
לזניה, מקוררת					
לזניה, 400 ג"ר	מדף רשת	2	*⊗	180-190	20-25
לזניה, 1200 ג"ר	מדף רשת	2	*⊗	170-180	30-35

*חימום מקדים

מתכונים מיוחדים

בטמפרטורות נמוכות, מצב הפעולה ⊗ אוויר חם תלת ממדי 3D, שימושי באותה המידה לייצור יוגורט מוקרם והתפחת בצק שמרים קל.

תחילה, הוציאו מתוך תא התנור את כל האביזרים, מדפים תלויים או מסילות טלסקופיות.

הכנת יוגורט

1. יש להביא להרתחה ליטר אחד של חלב (3.5% שומן) ולצנן אותו ל- 40°C.

2. בחשו לתוכו 150 גר' של יוגורט (היישר מהמקרר).

3. מזגו לספלים או לצנצנות קטנות עם מכסה מתברג, וכסו את פתחי הצנצנות בניילון נצמד.

4. חממו מראש את תא התנור כמפורט 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 קרמי עמיד בחום וכסו אותו.

2. חממו מראש את תא התנור כמפורט במתכון.

3. כבו את התנור, הניחו את הכלי עם הבצק בתוך תא התנור והניחו לו לתפוח.

מתכון	כלי בישול	סוג החימום	טמפרטורה	זמן בישול
יוגורט	ספלים או צנצנות עם מכסה מתברג	☐	חימום מקדים ב- 50°C	5 דקות 8 שעות
התפחת בצק	כלי עמיד בחום	☐	חימום מקדים ב- 50°C כבו את התנור והכניסו את הבצק לתא התנור	5-10 דקות 20-30 דקות

הפשרה

זמני ההפשרה משתנים בהתאם לסוג וכמות המזון.

עיינו בהוראות ההכנה שעל גבי האריזה.

הוציאו את המזון מהאריזה והניחו אותו בכלי בישול מתאים, והניחו אותו על מדף הרשת.

מזון קפוא	אביזרים	מפלט גובה	סוג החימום	טמפרטורה
מוצרי מזון עדינים קפואים כמו למשל, עוגות קרם, עוגות חמאה, עוגות עם זיגוג שוקולד או סוכר, פירות וכו'.	מדף רשת	1	☐	בורר הטמפרטורה נשאר במצב כבוי
מוצרי מזון קפואים אחרים כמו למשל, עוף, נקניקיות ובשר, לחם ולחמניות, עוגות ושאר דברי מאפה.	מדף רשת	1	*⊗	50°C




ייבוש

באמצעות מצב הפעולה  אוויר חם תלת ממדי 3D, תוכלו 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 נייר פרגמנט.

הפכו מספר פעמים פירות וירקות עסיסיים במיוחד. הסירו את הפירות והירקות מהנייר ברגע שהם התייבשו.

פירות ועשבי תיבול	אביזרים	מפלס גובה	סוג החימום	טמפרטורה	זמן בישול
600 גר' פרוסות תפוחי עץ	תבנית רב-תכליתית + מדף רשת	3+1		80°C	5 שעות (משוער)
800 גר' פרוסות אגסים	תבנית רב-תכליתית + מדף רשת	3+1		80°C	8 שעות (משוער)
1.5 ק"ג שזיפים	תבנית רב-תכליתית + מדף רשת	3+1		80°C	8-10 שעות (משוער)
200 גר' עשבי תיבול, שטופים	תבנית רב-תכליתית + מדף רשת	3+1		80°C	1½ שעות (משוער)

שימור מזון

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

זהירות!

אל תשתמשו בצנצנות גדולות או גבוהות יותר. המכסה עלול להיסדק.


השתמשו בפירות ובירקות טריים בלבד. שטפו אותם היטב.

הזמנים המצוינים בטבלה מיועדים להכוונה בלבד. פרקי הזמן מושפעים מטמפרטורת החדר, ממספר הצנצנות, הכמות וטמפרטורת תכולת המזון בצנצנות. לפני שתכבו את התנור או תבצעו שינוי כלשהו בהגדרות התנור, וודאו שהמזון בצנצנות מבעבע כמצופה.

הכנה

- מלאו את הצנצנות, אך לא לגמרי.
- נגבו את שולי הצנצנת היטב, מכיוון שהם חייבים להיות נקיים.
- הניחו אטם גומי רטוב ומכסה על כל צנצנת.
- אטמו את הצנצנות בעזרת התפסים.
- אין להכניס יותר משש צנצנות לתא התנור בו-זמנית.

קביעת ההגדרות

- הכניסו את התבנית הרב-תכליתית למפלס גובה 2. סדרו את הצנצנות כך שהן לא יגעו אחת בשנייה.
- שפכו ½ ליטר של מים חמים (בטמפרטורה של 80°C) לתוך התבנית הרב-תכליתית.
- סגרו את דלת התנור.
- סובבו את בורר מצבי הפעולה למצב  חימום תחתון.
- הגדירו טמפרטורה שבין 170 ל-180°C.

שימור

פירות

לאחר 40 עד 50 דקות לערך, מתחילות להיווצר בועות קטנות במרווחי זמן קצרים. כבו את התנור.
לאחר 25 עד 35 דקות בחום השירוי, הוציאו את הצנצנות מתוך תא התנור. אם תאפשרו למזון להתקרר זמן ממושך יותר בתוך התנור, עלולים להתפתח חיידקים במזון, ולגרום לפירות המשומרים להחמיץ.

פירות בצנצנות של 1 ליטר

כשמתחילות להופיע בועות	חום שירוי
כבו את התנור	25 דקות לערך
כבו את התנור	30 דקות לערך
כבו את התנור	35 דקות לערך

ירקות

כאשר מתחילות להיווצר בועות קטנות בתוך הצנצנות, כווננו את הטמפרטורה חזרה ל-120 עד 140°C. בהתאם לסוג הירק,

ירקות עם ציר קר בצנצנות של 1 ליטר

כשמתחילות להופיע בועות	חום שירוי
-	35 דקות לערך
לאחר כ- 35 דקות	30 דקות לערך
לאחר כ- 45 דקות	30 דקות לערך
לאחר כ- 60 דקות	30 דקות לערך
לאחר כ- 70 דקות	30 דקות לערך

הוצאת הצנצנות

לאחר שתהליך השימור הסתיים, הוציאו את הצנצנות מתוך התנור

זהירות!

אין להניח את הצנצנות החמות על גבי משטח קר או רטוב. הצנצנות עלולות להתבקע לפתע.

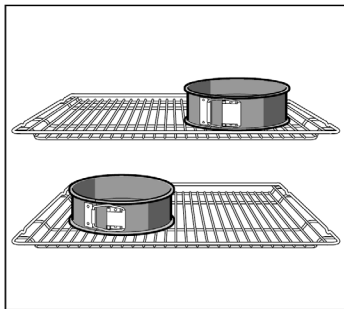
אקרילאמיד במוצרי מזון

אקרילאמיד נוצר בעיקר במוצרי דגנים ותפוחי אדמה במהלך הכנתם בטמפרטורה גבוהה. כמו למשל תפוחי אדמה פריכים, טוגנים, לחם קלוי, לחמניות, לחם או דברי מאפה עדינים (ביסקויטים, לחם גר'ינגר', עוגיות מיוחדות).

עצות לשימור רמת אקרילאמיד מינימאלית בעת הכנת מזון

כללי	<ul style="list-style-type: none"> קצרו ככל שניתן את זמני הבישול. בשלו את המזון עד להשחמה זהובה, אך לא כהה מדי. חתיכות מזון גדולות ועבות מכילות פחות אקרילאמיד.
אפייה	<ul style="list-style-type: none"> בחימום עליון/תחתון עד לטמפרטורה מרבית של 200°C. בחימום תלת ממדי 3D או באוויר חם עד לטמפרטורה מרבית של 180°C.
ביסקויטים	<ul style="list-style-type: none"> בחימום עליון/תחתון עד לטמפרטורה מרבית של 190°C. בחימום תלת ממדי 3D או באוויר חם עד לטמפרטורה מרבית של 170°C. ביצים או חלבוני ביצים מפחיתים את היווצרות האקרילאמיד.
טוגנים אפויים	פזרו את הטוגנים בשכבה אחת ואחידה על גבי מגש האפייה. אפו לפחות 400 גר' של טוגנים בכל מגש אפייה, כדי שהם לא יתייבשו.

מנות בדיקה למכוני תקינה



טבלאות אלה הוכנו למכוני תקינה כדי להקל על ביצוע בדיקות יעילות אנרגטית של התנורים השונים, בהתאם לתקנים הבינלאומיים IEC60350-EN 50304/EN 60350 (2009).

אפייה

אפייה בשני מפלסים בו-זמנית:
הניחו תמיד את התבנית הרב-תכליתית על מגש האפייה.
אפייה בשלושה מפלסים בו-זמנית:
הניחו את התבנית הרב-תכליתית במרכז.
ביסקויטים וינאיים:
אפיית מספר תבניות בו-זמנית בתא התנור אינה מבטיחה בהכרח כי המזון יהיה מוכן בו-זמנית.
פאי תפוחים מוקרם כפול במפלס אחד:
הניחו תבניות אפיה קפיציות כהות האחת ליד השנייה באלכסון, באותו מפלס הגובה.
פאי תפוחים מוקרם כפול בשני מפלסי גובה בו-זמנית: הניחו תבניות אפייה קפיציות כהות אחת ליד האחרת (כמתואר באיור).

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



הערה: לאפייה, השתמשו תחילה בטמפרטורות הנמוכות המצוינות בטבלה.

זמן בישול בדיקות	טמפרטורה ב-°C	סוג החימום	מפלס גובה	אביזרים ותבניות	סוג המזון
30-40	140-150		3	מגש אפייה	עוגיות בצק פריך (חימום מקדים*)
30-45	140-150		3+1	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	
35-50	130-140		5+3+1	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	
30-45	140-150		3	מגש אפייה	עוגיות בצק פריך
20-30	150-170		3	מגש אפייה	עוגות קטנות (חימום מקדים*)
20-30	150-160		3	מגש אפייה	
25-40	140-160		3+1	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	
25-40	130-150		5+3+1	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	
30-40	150-160		2	תבנית קפיצית לעוגה על מדף רשת	עוגת ספוג על בסיס מים חמים (חימום מקדים*)
30-40	160-180		2	תבנית קפיצית לעוגה על מדף רשת	עוגת ספוג על בסיס מים חמים
70-90	180-200		1	מדף רשת + 2 תבניות עוגה קפיציות, בקוטר 20 ס"מ	פאי תפוחים
70-90	170-190		3+1	2 מדפי רשת + 2 תבניות עוגה קפיציות, בקוטר 20 ס"מ	

*לחימום המקדים, אל תשתמשו בחימום מהיר.

צלייה בגריל

אם אתם צולים מזון ישירות על מדף הרשת, הניחו את התבנית הרב-תכליתית במפלט גובה 1 כדי לאפשר לנוזלים להיקלט בתוך התבנית, ולשמור על ניקיון התנור.

זמן בישול בדקות	הגדרת הגריל	סוג החימום	מפלט גובה	אביזרים	סוג המזון
1/2-2	3		3	מדף הרשת	טוסט חממו מראש במשך 10 דקות
25-30	3		4+1	מדף הרשת + תבנית רב-תכליתית	המבורגר מבשר בקר, 12 יחידות* אין לחמם מראש

*הפכו לאחר $\frac{2}{3}$ מזמן הבישול.

הוראות התקנה

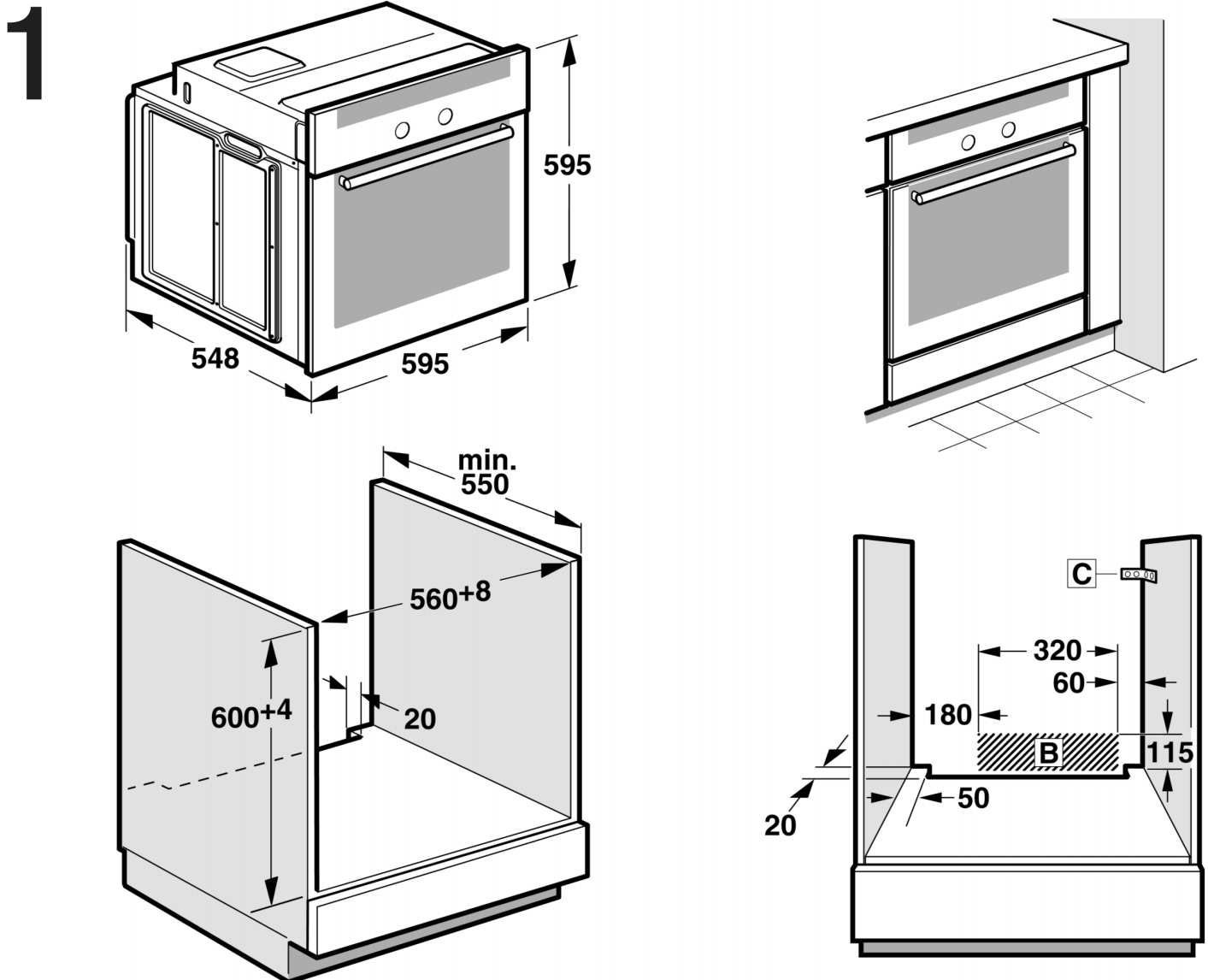
הכנת יחידת המטבח (איור 1)

- פעולה בטוחה של התנור מובטחת רק אם ההתקנה בוצעה נכון ובהתאם להוראות התקנה אלה. נזקים שייגרמו מהתקנה לא נכונה של התנור הם באחריותו של המתקין.
- יחידת המטבח בה הנכם עומדים להתקין את התנור, חייבת להיות עמידה בטמפרטורה של 90°C ויחידות המטבח הסמוכות בטמפרטורה של 70°C .
- בצעו את עבודות הנגרות וההתאמה של יחידות הבסיס ומשטח העבודה לפני התקנת התנור. סלקו שבבי עץ משום שהם עלולים להשפיע על פעולתם התקינה של הרכיבים החשמליים.
- היזהרו בזמן ההתקנה. לחלקים הנגישים בעת ההתקנה עלולים להיות קצוות חדים. כדי להימנע מפציעה, השתמשו בכפפות מגן.

- שקע החשמל עבור התנור חייב להיות באזור המקווקו B או במקום מרוחק יותר מאזור ההתקנה.
- שמרו על מרווח של 5 מ"מ לפחות בין התנור והחזיתות של יחידות המטבח הסמוכות.
- חזקו לקיר יחידת מטבח העומדת עצמאית באמצעות זווית תקנית.

תנור המותקן מתחת למשטח העבודה (איור 1)

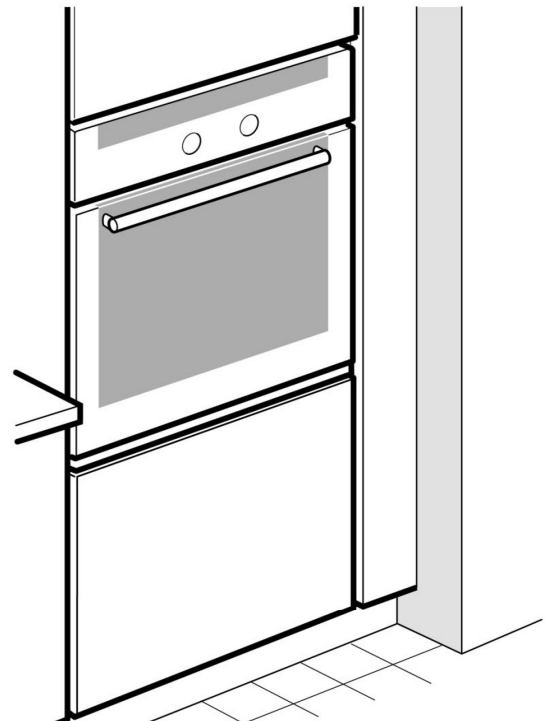
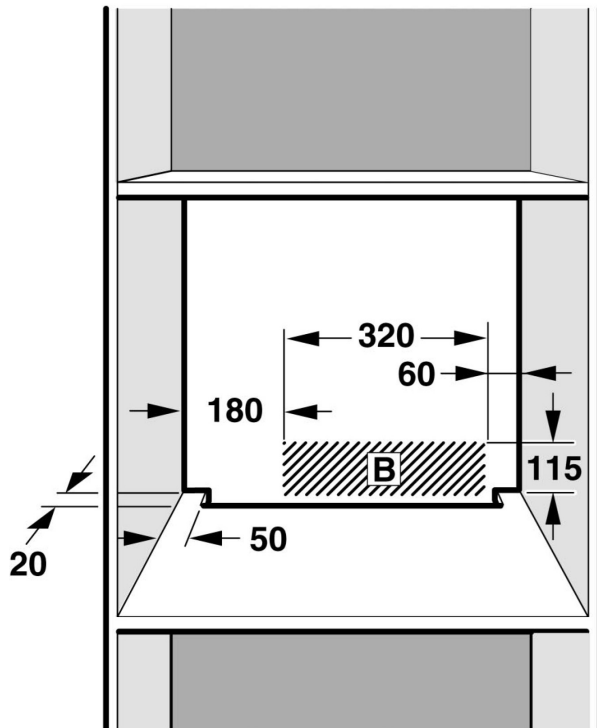
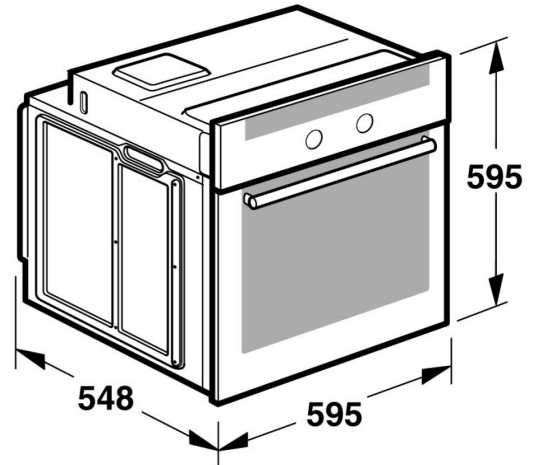
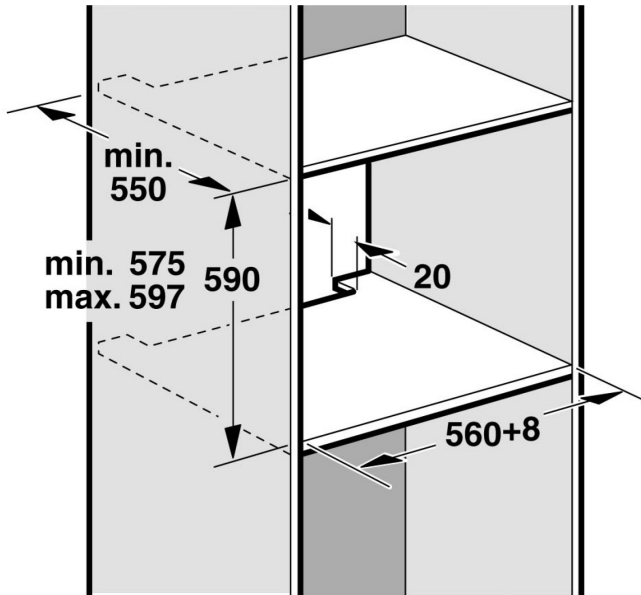
הכינו פתח אוורור ברצפת הביניים של היחידה שמסביב לתנור. חזקו את משטח העבודה ליחידת המטבח בה מותקן התנור. אם יש בכוונתכם להתקין את התנור מתחת לכיריים, הקפידו על קיום הוראות ההתקנה של הכיריים.



תנור המותקן ביחידת מטבח גבוהה (איורים 2+4)

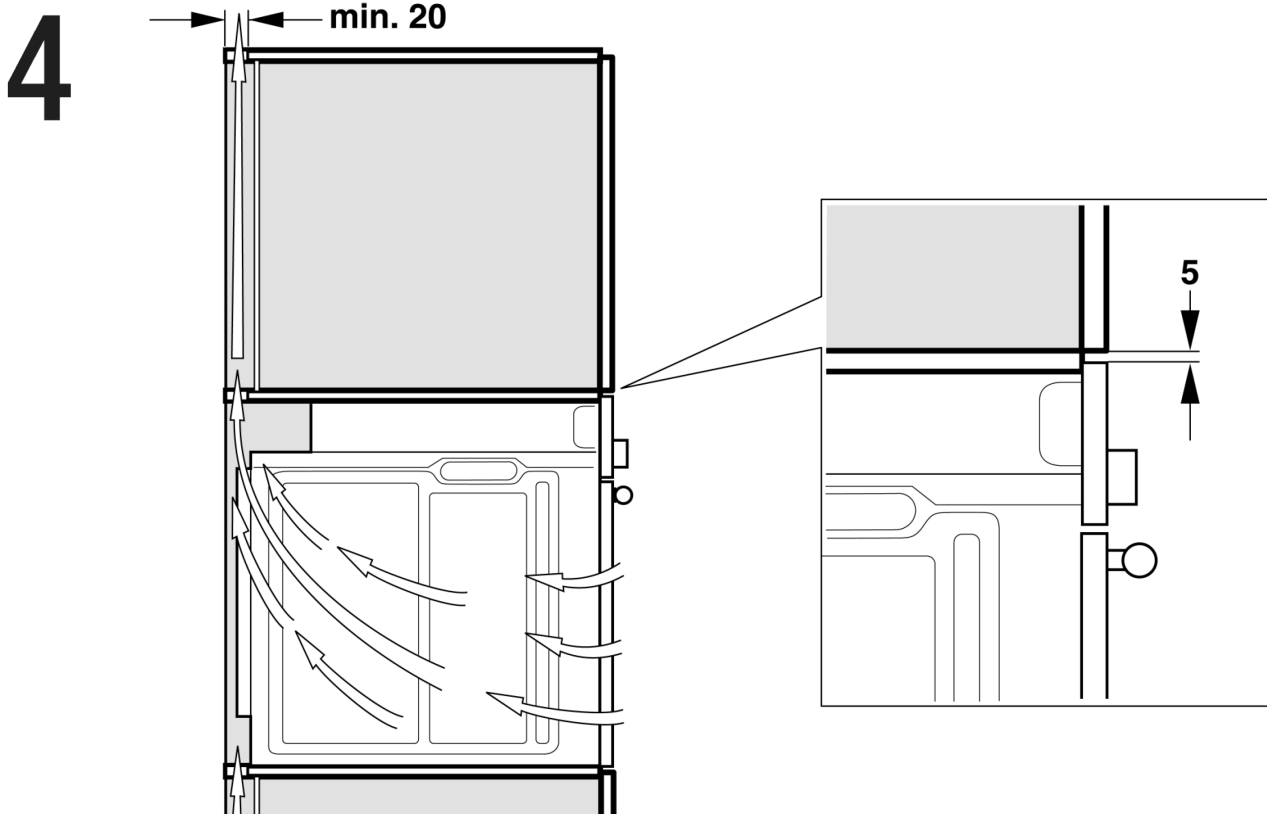
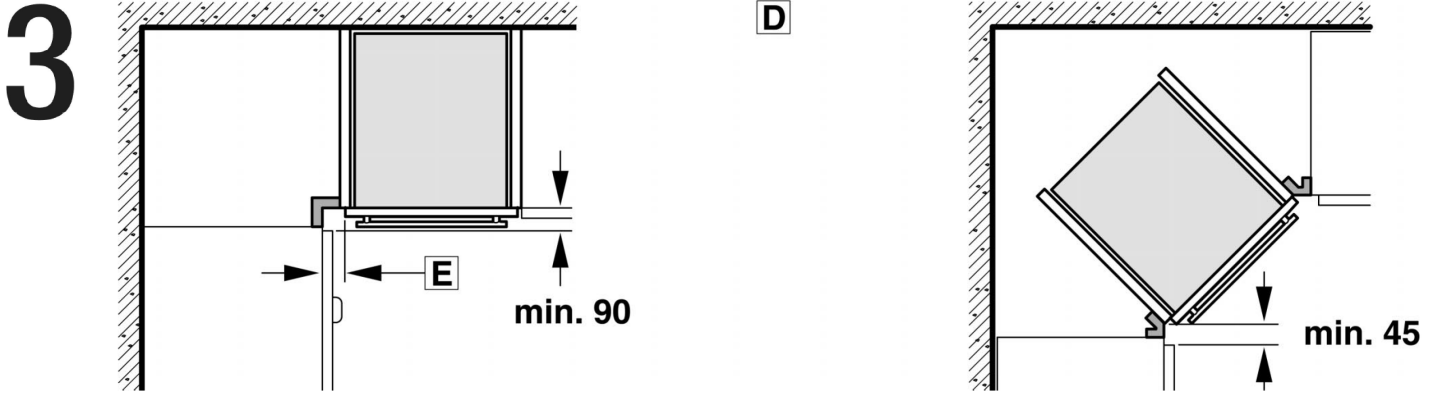
ניתן להתקין את התנור גם ביחידת מטבח גבוהה. כדי להבטיח אוורור של התנור, השאירו מרווח של כ- 20 מ"מ בין רצפת הביניים והקיר על מנת להבטיח אוורור לתנור. התקינו את התנור רק בגובה בו לא תהיה הפרעה להוצאת תבניות האפייה מהתנור.

2



התקנה פינתית (איור 3)

כדי להבטיח שדלת התנור תוכל להיפתח בעת התקנה פינתית של התנור, יש לקחת בחשבון את המידה **D**. המידה **E** תלויה בעובי חזית היחידה שמתחת לידית.



חיבור התנור לרשת החשמל

התנור מסווג ברמת הגנה "1" ויש להשתמש בו רק כשהוא מחובר לשקע חשמל המוארק בהארקה תקינית. בעת ביצוע עבודות ההתקנה, וודאו שהתנור מנותק מרשת החשמל.

חברו את התנור לרשת החשמל אך ורק באמצעות כבל החשמל המסופק עם התנור.

חברו את כבל החשמל לגב התנור (וודאו שנשמעת נקישה). במקרה של נזק לכבל החשמל, כדי למנוע סכנת התחשמלות, נתקו את התנור מרשת החשמל ופנו לתחנת השרות הקרובה למקום מגוריכם (עיינו ברשימה שבגב החוברת). רק טכנאי מורשה ומיומן ראשי להחליף את כבל החשמל.

כבל חשמל מקורי ארוך יותר עבור התנור, ניתן להשיג בתחנות השרות ברחבי הארץ (עיינו ברשימה שבגב החוברת). כדי להבטיח את בטיחותכם ואת פעולתו התקינה של התנור, החלפת כבל החשמל חייבת להתבצע על ידי טכנאי מורשה ומיומן בלבד.

לפני חיבור התנור לרשת החשמל בדקו וודאו שמתח ההפעלה הנקוב בתווית הנתונים המודבקות לתנור תואם למתח רשת החשמל בארץ: 230V~50Hz.

חברו את התנור לקו חשמל המוארק בהארקה תקינית ומוגן בנתיך של 16A לפחות.

להגברת בטיחותכם, מומלץ לחבר את התנור לרשת החשמל באמצעות קו חשמל המוגן בממסר זרם דלף (ממסר פחת) בזרם דלף של 30mA.

לאחר ההתקנה וודאו ששקע החשמל המזין את התנור יהיה נגיש בקלות.

אם שקע החשמל אינו נגיש, חברו את התנור לרשת החשמל באמצעות מפסק ניתוק רב-קוטבי עם מרווח ניתוק בין המגעים של 3 מ"מ לפחות.

חיבור שגוי לרשת החשמל עלול לגרום נזק לתנור. חברו את התנור רק בהתאם לתרשים החיבורים שלו.

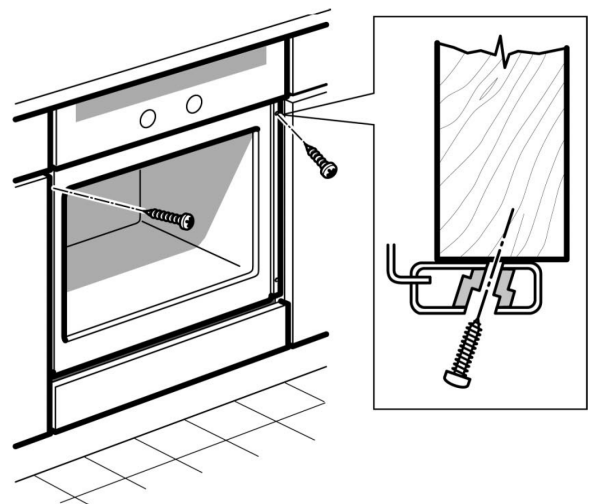
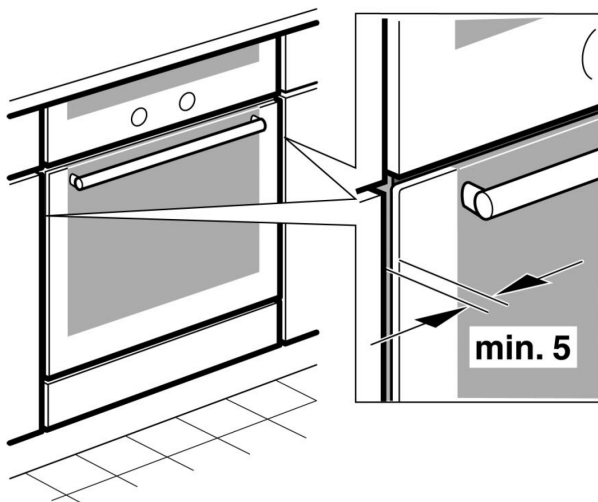
קיבוע התנור (איור 5)

- דחפו את התנור פנימה ומרכזו אותו.
- קבעו את התנור למקומו באמצעות 2 בורגי ההידוק.
- סגרו את המרווח בין משטח העבודה והתנור באמצעות לוח כיסוי.

הוצאת התנור

נתקו את התנור מרשת החשמל. שחררו את בורגי ההידוק. הרימו מעט את התנור, ומשכו אותו החוצה.

5





BOSCH

לקוחות נכבדים,

אנו מקווים, שהוראות 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 מסניפי השרות הרשומים להלן. מעבודות השרות 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 שרות ברחבי הארץ

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

מוקד שרות טלפוני ארצי – *2220