תנור מובנה

דגם: HBG23B5.0J

- 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

הוראות בטיחות חשובות......................4
לפני ההתקנה......................4
הערות בטיחות......................4
פעולות העלולות לגרום נזק לתנור......................4

התנור החדש שלכם......................5
לוח הבקרה......................5
לחצנים ותצוגה......................5
בורר מצבי הפעולה......................5
בורר הטמפרטורה......................5
תא התנור......................6
אביזרים......................6

לפני השימוש בתנור בפעם הראשונה......................8
כיוון השעון......................8
חימום התנור......................8
ניקוי האביזרים......................8

הגדרת התנור......................8
סוג החימום והטמפרטורה......................8
חימום מהיר......................8

הגדרת אפשרויות זמנים......................9
טיימר......................9
זמן הבישול......................9
זמן סיום......................10
שעון......................10

נעילת בטיחות ילדים......................10

שינוי הגדרות בסיסיות......................11

טיפול וניקוי......................11
תכשירי ניקוי......................11
הסרת המסילות והרכבתן......................12
קיפול מטה של גוף חימום הגריל......................12
הסרת דלת התנור והרכבתה......................12
הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור
והרכבתם......................13

איתור תקלות......................14
טבלת תקלות......................14
החלפת הנורה בתקרת התנור......................14

שרות לאחר המכירה......................14
מספר E ומספר FD......................14

עצות לחסכון באנרגיה והגנת הסביבה......................15
חסכון באנרגיה......................15
השלכה ידידותית לסביבה......................15

נבדק עבורכם בסטודיו הבישול שלנו......................15
עוגות ומאפים......................15
תבניות אפייה......................15
טבלאות......................15
בשר, עופות, דגים......................18
עצות לצלייה וגריל......................20
מאפים מוקרמים, טוסטים מצופים......................20
ארוחות מוכנות......................21
מתכונים מיוחדים......................21
הפשרה......................22
ייבוש......................22
שימור מזון......................22

אקרילאמיד במוצרי מזון......................23

מנות בדיקה למכוני תקינה......................24
אפייה......................24
צלייה בגריל......................24

הוראות התקנה......................25
הכנת יחידת המטבח......................25
תנור המותקן מתחת למשטח העבודה......................25
תנור המותקן ביחידת מטבח גבוהה......................26
התקנה פינתית......................27
חיבור התנור לרשת החשמל......................28
קיבוע התנור......................28

תחנות שרות ברחבי הארץ .... בכריכה האחורית

⚠ 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 הנתיך 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 הנתיך המתאים בלוח החשמל הדירתי. פנו לתחנת השרות הקרובה למקום מגוריכם (עיינו ברשימה שבגב החוברת).

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 בידית הדלת. ידית הדלת אינה יכולה לשאת את המשקל הכבד של התנור ועלולה להישבר.

התנור החדש שלכם

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.

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.

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.

לחצן	שימוש
חימום מהיר	חימום התנור במהירות רבה במיוחד.
אפשרויות הגדרות זמנים	בחירת הטיימר, זמן הבישול, זמן הסיום והשעון.
נעילת בטיחות ילדים	נעילת לוח הבקרה ושחרור הנעילה.
− הפחתה	הקטנת הערכים.
+ תוספת	הגדלת הערכים.

אפשרות הגדרת הזמן שנבחרה כעת בתצוגה מסומנת בסוגריים [ ] מסביב לחיווי. יוצא מן הכלל: עבור השעון, חיווי מואר רק בעת ביצוע שינוי.

בורר מצבי הפעולה

השתמשו בבורר מצבי הפעולה כדי להגדיר את סוג החימום.

הגדרה	שימוש
O מצב כבוי	התנור כבוי.
אוויר חם תלת ממדי 3D*	לאפיית עוגות ועוגיות 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.
חימום עליון/תחתון	לעוגות, דברי מאפה, נתחי בשר רזה (למשל, בשר בקר או ציד) במפלס גובה אחד. החום נפלט באופן אחיד כלפי מעלה וכלפי מטה.
גריל באוויר חם	לצליית בשר, עוף ודגים שלמים. גוף החימום של הגריל והמאוורר מופעלים וכבים לסירוגין. המאוורר גורם לפיזור של האוויר החם מסביב למזון.
גריל, רחב	לצליית סטייקים, נקניקיות, לחם ונתחי דגים. מתחמם כל האזור שמתחת לגוף החימום של הגריל.
חימום תחתון	לשימור מזון, השחמה ושלב הבישול הסופי של המזון. החום מוקרן מלמטה.
תאורת התנור	להפעלת התאורה הפנימית בתנור.

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

בעת ביצוע ההגדרות, מופעלת התאורה הפנימית בתא התנור.

בורר הטמפרטורה

השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי להגדיר את הטמפרטורה או הגדרות הגריל.

הגדרה		משמעות
●	מצב כבוי	התנור אינו מתחמם.
50-270	טווח הטמפרטורה	הטמפרטורה בתא התנור מוגדרת ב-°0.
I, II, III	הגדרות הגריל	הגדרות הגריל עבור גריל, רחב. I = דרגה 1, נמוכה II = דרגה 2, בינונית III = דרגה 3, גבוהה

כאשר התנור מתחמם, חיווי מואר בתצוגה. הוא כבה במהלך ההפוגות בחימום.

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. תוכלו לסובב את בורר מצבי הפעולה למצב כדי להפעיל את התאורה מבלי לחמם את התנור.

מאוורר קירור

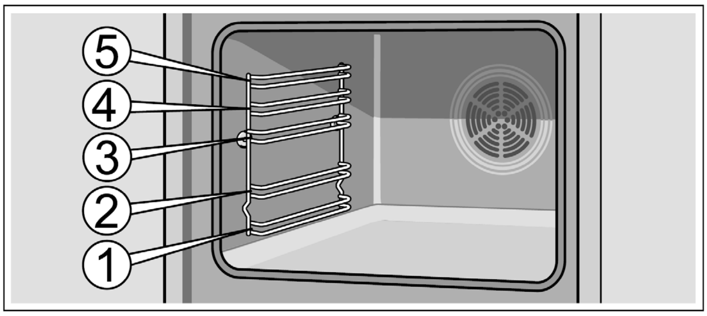
מאוורר הקירור מופעל וכבה לסירוגין בהתאם לצורך. האוויר החם נפלט מעל לדלת. אזהרה: אין לכסות את פתחי האוורור. התנור עלול להתחמם יתר על המידה.

כדי לקצר את הזמן הנדרש לתנור להתקרר לאחר סיום הפעולה, המאוורר ממשיך לפעול זמן מה לאחר מכן.

אביזרים

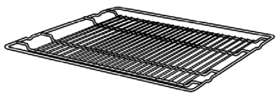
ניתן להכניס את אביזרי התנור ל- 5 מפלסי גובה שונים.

תוכלו למשוך את האביזרים השונים החוצה עד שני שלישים מאורכם מבלי שייפלו, וזאת כדי להקל על הוצאת המזון מתוך התנור.

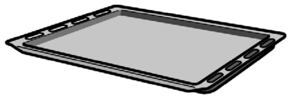


האביזרים עלולים להתעוות כשהם מתחממים. לאחר שיתקררו, העיוות ייעלם והאביזרים יחזרו לצורתם המקורית, ללא כל השפעה על תפקודם.

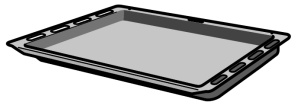
תוכלו לרכוש אביזרים שונים בתחנות השרות, בנקודות המכירה או באופן מקוון. בעת הרכישה יש לציין את מספר ה-HEZ של המוצר.



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



מגש אפייה מאמייל
לעוגות וביסקוויטים.
הכניסו את מגש האפייה לתוך התנור כשצדו המשופע פונה לעבר דלת התנור.



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.

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-no.) של התנור שלכם.

אביזרים מיוחדים	מספר HEZ	שימוש
מדף רשת	HEZ334000	להנחת כלי בישול, תבניות אפייה, נתחי בשר, מזון צלוי ומזון קפוא.
מגש אפייה מצופה אמייל	HEZ331000	לאפיית עוגות וביסקוויטים. דחפו את מגש האפייה לתוך התנור כאשר הצד המשופע פונה לעבר דלת התנור.
תבנית רב-תכליתית	HEZ332000	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.
מדף רשת ממתכת	HEZ324000	מיועד לצלייה. הניחו תמיד את מדף הרשת ממתכת בתוך התבנית הרב-תכליתית, כדי להבטיח שהשומן ומיצי הבשר הנוטפים ייאגרו בתוך התבנית.
תבנית צלייה	HEZ325000	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 הגובה 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.
תבנית זכוכית	HEZ336000	תבנית אפייה עמוקה עשויה זכוכית. ניתן להשתמש בה גם ככלי הגשה.
מגש פיצה	HEZ317000	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.

אביזרים מיוחדים	מספר HEZ	שימוש
אבן אפייה	HEZ327000	אבן האפייה להכנה מושלמת של לחמים מתוצרת בית, לחמניות או פיצה שנדרשת להם תחתית פריכה. חממו מראש את אבן האפייה לטמפרטורה המומלצת.
מגש אפייה מאמייל עם ציפוי למניעת הידבקות	HEZ331010	מאפשר הסרה מהירה ופשוטה יותר של עוגות ועוגיות מתוך מגש האפייה. דחפו את מגש האפייה לתוך התנור כשהצד המשופע מופנה לדלת התנור.
תבנית רב-תכליתית עם ציפוי למניעת הידבקות	HEZ332010	מאפשרת הסרה מהירה ופשוטה יותר של עוגות לחות, מאפים, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים מתוך תבנית האפייה הרב-תכליתית. הכניסו את התבנית הרב-תכליתית לתוך התנור כשהצד המשופע מופנה לדלת התנור.
תבנית אפייה מקצועית ועמוקה במיוחד עם מדף רשת לצלייה	HEZ333000	מתאימה במיוחד להכנת 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 אפויות בתנור. הכלי מתאים במיוחד לתוכניות האוטומטיות או לצלייה האוטומטית.
מדפים טלסקופיים		
2 מפלסי גובה	HEZ338250	המסילות הנשלפות במפלסי גובה 2 ו- 3 יאפשרו לכם למשוך את האביזרים החוצה בלי שיתהפכו.
3 מפלסי גובה	HEZ338352	המסילות הנשלפות במפלסי גובה1 , 2 ו- 3 יאפשרו לכם למשוך את האביזרים החוצה בלי שיתהפכו. מדף 3 מפלסי גובה הטלסקופי אינו מתאים לתנורים עם שיפוד מסתובב.
3 מפלסי גובה לשליפה מלאה	HEZ338356	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.
3 מפלסי גובה לשליפה מלאה עם פעולת עצירה	HEZ338357	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.
דפנות צד המתנקות מעצמן		
תנור עם תאורה פנימית אחת	HEZ339020	תוכלו לשדרג את דפנות הצד בתנור כדי שבמהלך הבישול תא התנור ינקה את עצמו אוטומטית.
תנור עם תאורה פנימית אחת וצלייה אוטומטית	HEZ339020	תוכלו לשדרג את דפנות הצד בתנור כדי שבמהלך הבישול תא התנור ינקה את עצמו אוטומטית.
תקרת תנור ודפנות צדיות שמתנקות מעצמן		
תנור עם תאורה פנימית אחת וגוף חימום גריל מתקפל	HEZ329020	תוכלו לשדרג את התקרה ודפנות הצד בתנור, כדי שבמהלך הבישול תא התנור ינקה את עצמו אוטומטית.
תנור עם שתי תאורות פנימיות וגוף חימום גריל מתקפל	HEZ329022	תוכלו לשדרג את התקרה ודפנות הצד בתנור, כדי שבמהלך הבישול תא התנור ינקה את עצמו אוטומטית.
תנור עם תאורה פנימית אחת, גוף חימום גריל מתקפל, ומד טמפרטורה לבשר	HEZ329027	תוכלו לשדרג את התקרה ודפנות הצד בתנור, כדי שבמהלך הבישול תא התנור ינקה את עצמו אוטומטית.
מסנן אדים	HEZ329000	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-no שלהם היא 6, 7 או 8 (למשל HBA38B750).
מערכת אידוי	HEZ24D300	להכנה מהירה ופשוטה של ירקות ודגים.

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 לנקוי תנורים וגריל	מק"ט 463582	לניקוי תא התנור. ג'ל נטול ריח.
מטלית מסיבים מיקרונים (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. כוונו את השעון.

1. לחצו על לחצן ⏲.
השעה 12:00 תופיע בתצוגה.

2. השתמשו בלחצן **+** או **-** כדי לכוון את השעון.
לאחר מספר שניות, תתקבל השעה שכיוונתם.

חימום התנור

כדי להסיר את ריח התנור החדש, חממו את התנור כאשר הוא ריק וסגור במשך שעה במצב חימום עליון/תחתון . בטמפרטורה של 240^0C. בדקו וודאו כי לא נותרו בתא התנור שאריות מחומרי האריזה.

1. סובבו את בורר מצבי הפעולה למצב חימום עליון/תחתון.

2. סובבו את בורר הטמפרטורה ל- 240^0C.

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 .

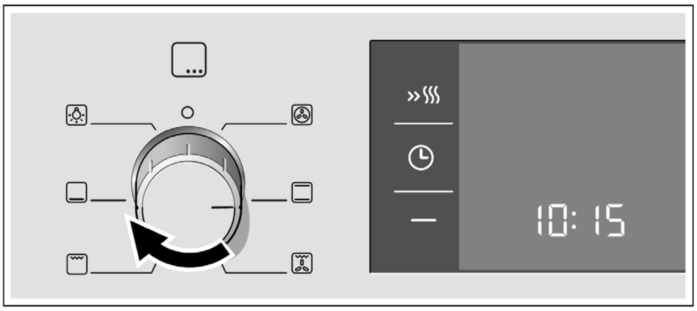
הגדרת התנור

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*.

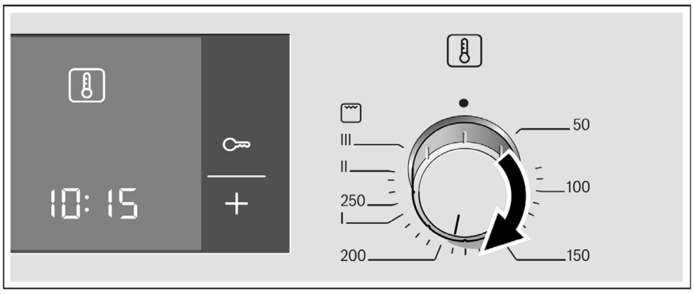
סוג החימום והטמפרטורה

הדוגמה בתמונה: חימום עליון/תחתון ב- 190^0C.

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 **O**.

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 100^0C. 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

יישמע 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

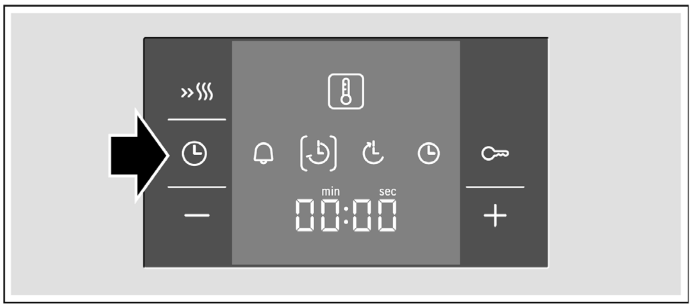
תוכלו להגדיר את משך זמן הבישול של המזון. כאשר הזמן שהוגדר מראש יסתיים, התנור ייכבה באופן אוטומטי. משמעות הדבר היא שאין צורך להפסיק פעולה אחרת לצורך כיבוי התנור. לא תיתכן חריגה לא רצויה בזמן הבישול.

הדוגמה המופיעה באיור: זמן בישול 45 דקות.

1. השתמשו בבורר מצבי הפעולה כדי לקבוע את סוג החימום המבוקש.

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

3. 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

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 **O**. 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.

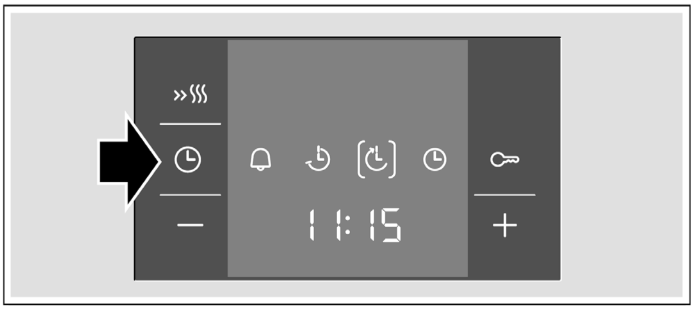
1. כוונו את בורר מצבי הפעולה.

2. כוונו את בורר הטמפרטורה.

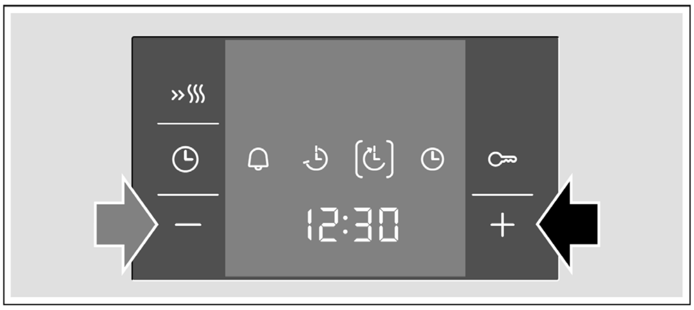
3. לחצו פעמיים על לחצן .

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 **O**. 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 .
חיוויי 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.

אם הוגדרו סוג החימום, הטמפרטורה או הגריל, נעילת בטיחות הילדים תעצור את פעולת החימום.

הפעלת נעילת בטיחות ילדים

אין להגדיר קודם לכן זמן בישול או זמן סיום.
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.

הגדרה בסיסית	בחירה 1	בחירה 2	בחירה 3
c1 תצוגת השעון	תמיד*	רק בלחיצה על לחצן ◷	-
c2 זמן השמעת צליל סיום הבישול או הטיימר	כ- 10 שניות	כ- 2 דקות*	כ- 5 דקות
c3 זמן המתנה לביצוע הגדרה	כ- 2 שניות	כ- 5 שניות*	כ- 10 שניות

*הגדרות ברירת המחדל של היצרן

אין להגדיר קודם לכן אפשרות מתוזמנת אחרת.

1. לחצו על לחצן ◷ והחזיקו אותו לחוץ במשך כ- 4 שניות. ההגדרה הבסיסית הנוכחית של תצוגת השעון תופיע בתצוגה, לדוגמה: **c1** 1 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.

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.
- אמייל 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.

האזור	תכשירי ניקוי
חזית התנור	השתמשו במי סבון חמים. נקו במטלית לכלים וייבשו במטלית רכה. אין להשתמש בתכשירי ניקוי לזכוכית או במגרדת לזכוכית.
פלדת אל-חלד	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 מרחו שכבה דקה של תכשיר הניקוי.
לוחות הדלת	תכשיר ניקוי לזכוכית: נקו במטלית רכה. אין להשתמש במגרדות זכוכית.
כיסוי הזכוכית של תאורת התנור	השתמשו במי סבון. נקו במטלית לכלים וייבשו במטלית רכה.
אטם אל תסירו אותו	מי סבון חמים: נקו במטלית כלים. אל תשפשפו.
מדפים	מי סבון חמים: השרו ונקו במטלית כלים או מברשת.
מדפים טלסקופיים	מי סבון חמים: נקו במטלית כלים או מברשת. אל תשרו או תשטפו במדיח כלים.
אביזרים	מי סבון חמים: השרו ונקו במטלית כלים רכה או במברשת.

ניקוי משטחים המתנקים מעצמם בתוך תא התנור

הדופן האחורית בתא התנור מצופה בציפוי קרמי נקבובי מאד. בעת פעולת התנור, ציפוי מיוחד זה סופג ומפרק את נתזי המזון של בשר צלוי או דברי המאפה. ככל שהטמפרטורה בתנור גבוהה יותר, וככל שזמן הפעולה שלו ממושך יותר, כך תוצאות הניקוי יהיו טובות יותר.

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

1. נקו היטב את התקרה, הרצפה ודפנות הצד בתא התנור.

2. סובבו את בורר מצבי הפעולה למצב ⊛ אוויר חם תלת ממדי 3D.
3. חממו את התנור במשך כשעתיים בטמפרטורה המרבית שלו, כשהוא ריק ודלת התנור סגורה.

הציפוי הקרמי יתחדש מעצמו. לאחר שתא התנור התקרר, תוכלו להסיר את המשקעים הלבנים או החומים עם מים וספוג רך. שינויים קלים בגוון הציפוי לא יפגעו ביכולת הניקוי העצמי האוטומטי שלו.

זהירות!

■ לעולם אל תשתמשו בתכשירי קרצוף שורטים העלולים לגרום לשפשופים, שריטות או הרס השכבה הנקבובית.

■ לעולם אל תנקו את הציפוי הקרמי בתכשירי ניקוי לתנורים. אם בטעות הציפוי הקרמי בא במגע עם תכשיר ניקוי לתנורים, נקו אותו מיד בספוג הספוג בכמות גדולה של מים.

ניקוי רצפת תא התנור, דפנות הצד והתקרה

השתמשו במטלית כלים ומי סבון חמים או בתמיסת חומץ.

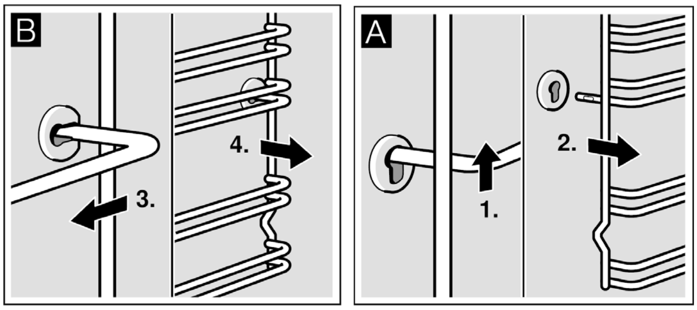
אם קיימים משקעי לכלוך כבדים, השתמשו בכרית ניקוי מפלדת אל-חלד או בתכשיר ניקוי לתנורים. השתמשו בהם אך ורק כשתא התנור קר. לעולם אל תשתמשו בספוגיות קרצוף או בתכשיר ניקוי לתנורים לניקוי המשטחים המתנקים מעצמם.

הסרת המסילות והרכבתן

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

פירוק המסילות

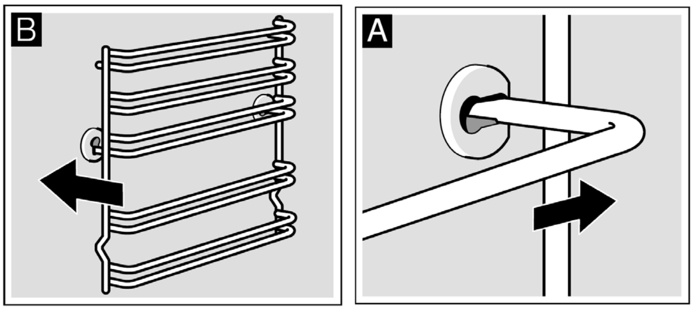
1. הרימו את החלק הקדמי של המסילה
2. ושחררו אותה (איור A).
3. לאחר מכן משכו את כל המסילה קדימה
4. והסירו אותה (איור B).



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. החלק המעוקם של המסילה חייב להיות מופנה תמיד כלפי הרצפה.

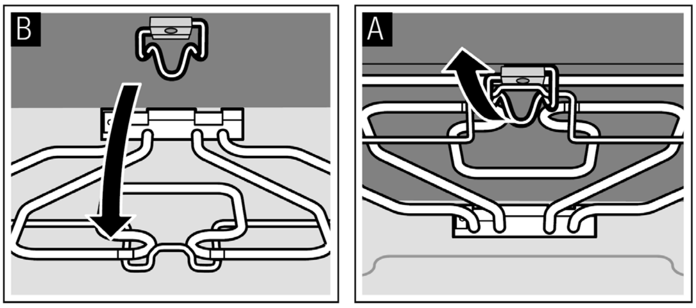
קיפול מטה של גוף חימום הגריל

תוכלו לקפל כלפי מטה את גוף חימום הגריל כדי לנקות את תקרת התנור.

⚠ סכנת כוויות!

התנור חייב להיות קר.

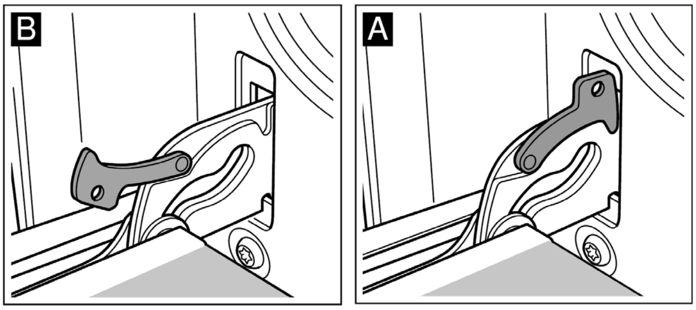
1. אחזו את גוף חימום הגריל ומשכו את הידית קדימה עד שיישמע צליל נקישה (איור A).
2. קפלו את גוף החימום כלפי מטה (איור B).



3. בסיום הניקוי, קפלו את גוף חימום הגריל חזרה כלפי מעלה ואחזו אותו.
4. משכו את הידית כלפי מטה עד שהיא תינעל למקומה בנקישה.

הסרת דלת התנור והרכבתה

תוכלו להסיר את דלת של התנור לצורך ניקוי או לצורך פירוק לוחות הזכוכית שלה.
בכל אחד מצירי הדלת קיים מנוף 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.

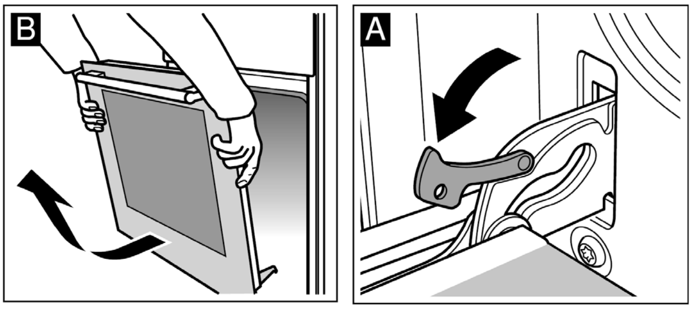


⚠ סכנת פציעה!

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

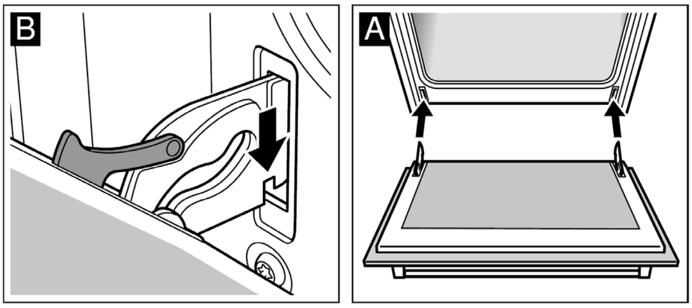
1. פתחו את דלת התנור עד הסוף.
2. קפלו מעלה את שני מנופי הנעילה בצד השמאלי והימני (איור A).
3. סגרו את דלת התנור עד למעצור. אחזו את שני צדי דלת התנור בשתי הידיים, סגרו מעט יותר את דלת התנור ומשכו אותה החוצה (איור B).



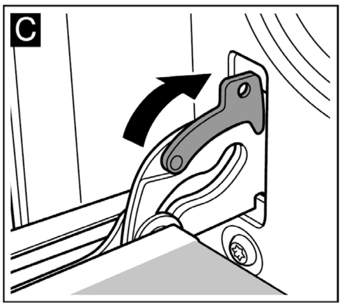
הרכבת הדלת

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!

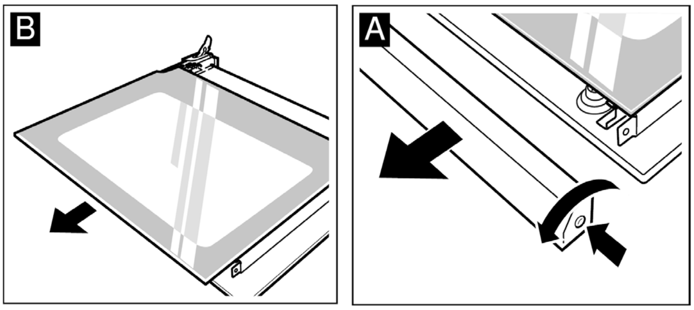
אם דלת התנור מתנתקת בטעות או הציר נתקע, אל תנסו לשחרר את הציר. פנו לתחנת השרות הקרובה למקום מגוריכם (עיינו ברשימה שבגב החוברת).

הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והרכבתם

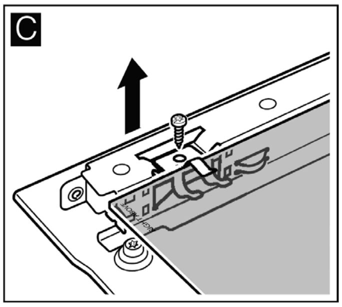
תוכלו להסיר את לוחות הזכוכית של דלת התנור כדי להקל עליכם את פעולת הניקוי.

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.



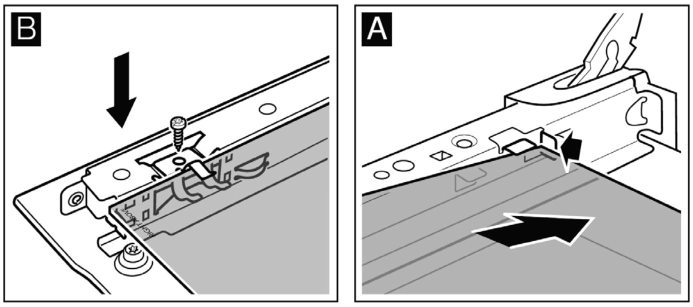
נקו את הלוחות באמצעות תכשיר ניקוי לזכוכית ומטלית רכה.

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 ולאלתורים.

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.
◷ ואפסים מוארים בתצוגה.	הפסקת חשמל.	כוונו את השעון.
התנור אינו מתחמם.	אבק הצטבר בין המגעים.	סובבו מספר פעמים קדימה ואחורה את כפתורי הבקרה.

הודעות שגיאה

אם מופיעה הודעת שגיאה בצירוף האות E לחצו על לחצן ◷. ההודעה תיעלם. פעולה מתוזמנת שהגדרתם תתאפס. אם הודעת השגיאה אינה נעלמת, פנו למוקד השירות הקרוב למקום מגוריכם (עיינו ברשימה שבגב החוברת).
תוכלו לנסות ולתקן את התקלה בכוחות עצמכם אם הודעת השגיאה הבאה מופיע בתצוגה.

הודעת שגיאה	גורם אפשרי	פתרון/מידע
E011	לחצתם על לחצן זמן רב מדי או שהלחצן מכוסה.	לחצו על כל הלחצנים בנפרד. בדקו אם לחצן מסוים תקוע, מכוסה או מלוכלך.

⚠ סכנת התחשמלות!

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

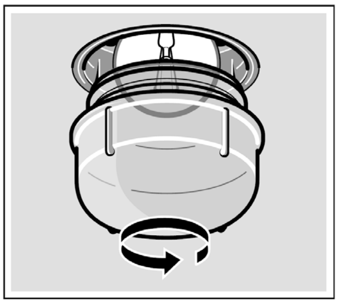
החלפת הנורה בתקרת התנור

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

⚠ סכנת התחשמלות!

הורידו את הנתיך 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 בסיבוב נגד כיוון השעון.



3. שחררו את הנורה והחליפו אותה בנורה זהה.
4. הבריגו מחדש את כיסוי הזכוכית.
5. הוציאו את מגבת המטבח והרימו את הנתיך 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.

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.

מס' EN	מס' FD
☏ 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

בסעיף זה תמצאו עצות מועילות לחיסכון באנרגיה בעת האפייה והצלייה, וכיצד להשליך בצורה נאותה את התנור הישן שלכם.

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 מפתיחת 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 שנאגר 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 מגוריכם 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 ההגדרות 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

- הערכים המצוינים בטבלאות מתייחסים להכנסת כלי הבישול לתוך תא התנור כאשר התנור קר וריק.
- יש לבצע חימום מקדים של התנור אך ורק כאשר מופיעה דרישה מפורשת בטבלה. אל תניחו נייר אפייה על האביזרים אלא רק אם חוממו 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:

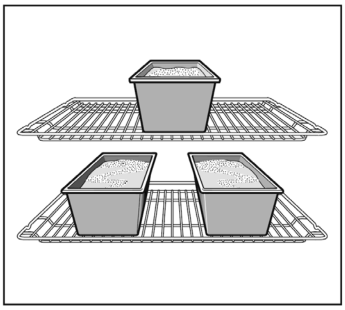
- תבנית רב-תכליתית: במפלס גובה 3
- מגש אפייה: במפלס גובה 1

מפלסי הגובה בעת אפייה בשלושה מפלסים:

- מגש אפייה: במפלס גובה 5
- תבנית רב-תכליתית: במפלס גובה 3
- מגש אפייה: 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 אתם אופים בו-זמנית באמצעות 3 תבניות/מגשי אפייה, הניחו אותן על גבי מדף הרשת כמתואר באיור לעיל.

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.

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

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

עוגות בתבנית	תבניות	מפלס גובה	סוג החימום	טמפרטורה ב- ^{0}C	זמן בישול בדקות
עוגת ספוג, פשוטה	תבנית עגולה/תבנית טבעתית	2		160-180	50-60
	3 תבניות מלבניות	3+1		140-160	60-80
עוגת ספוג, עדינה	תבנית עגולה/תבנית טבעתית	2		150-170	65-75
בסיס פלאן, ספוג	תבנית פלאן	3		160-180	20-30
עוגת פלאן פירות עדינה, ספוג	תבנית קפיצית/תבנית טבעתית	2		160-180	50-60
בסיס ספוג, 2 ביצים (חימום מקדים)	תבנית פלאן	2		160-180	20-30
פלאן ספוג, 6 ביצים (חימום מקדים)	תבנית קפיצית לעוגה	2		160-180	40-50
מאפה מבסיס בצק פריך עם קרום	תבנית קפיצית לעוגה	1		170-190	25-35
טארט פירות/עוגת גבינה, בסיס מבצק אפוי*	תבנית קפיצית לעוגה	1		170-190	70-90
פלאן שווייצרי	מגש פיצה	1		220-240	35-45
עוגה טבעתית	תבנית טבעתית לעוגה	2		150-170	60-70
פיצה, בסיס דק עם שכבה דקה של תוספות (חימום מקדים)	מגש פיצה	1		250-270	10-15
מאפים פיקנטיים*	תבנית קפיצית לעוגה	1		180-200	45-55

* כבו את התנור והניחו למאפים להתקרר במשך 20 דקות נוספות, כאשר דלת התנור סגורה.

עוגות במגשים	אביזרים	מפלס גובה	סוג החימום	טמפרטורה ב- ^{0}C	זמן בישול בדקות
עוגת ספוג עם ציפוי יבש	מגש אפייה	2		170-190	20-30
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		150-170	35-45
עוגת ספוג עם ציפוי לח (פירות)	תבנית רב- תכליתית	2		180-200	25-35
	תבנית רב- תכליתית + מגש אפייה	3+1		140-160	40-50
בצק שמרים עם ציפוי יבש	מגש אפייה	3		170-190	25-35
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		150-170	35-45
בצק שמרים עם ציפוי לח (פירות)	תבנית רב-תכליתית	3		160-180	40-50
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		150-170	50-60
בצק פריך עם ציפוי יבש	מגש אפייה	2		170-190	20-30
בצק פריך עם ציפוי לח (פירות)	תבנית רב-תכליתית	2		170-190	60-70
פלאן שוויצרי	תבנית רב-תכליתית	1		210-230	40-50
רולדה (חימום מקדים)	מגש אפייה	2		170-190	15-20
חלה קלועה עם 500 גר' קמח	מגש אפייה	2		170-190	25-35
עוגת פירות יבשים עם 500 גר' קמח	מגש אפייה	3		160-180	60-70
עוגת פירות יבשים עם 1 ק"ג קמח	מגש אפייה	3		140-160	90-100
שטרודל, מתוק	תבנית רב-תכליתית	2		190-210	55-65
פיצה	מגש אפייה	2		210-230	25-35
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		180-200	40-50
טורט פלמבה (חימום מקדים)	תבנית רב-תכליתית	2		250-270	10-15
בורקס	תבנית רב-תכליתית	2		180-200	40-50

דברי מאפה קטנים	אביזרים	מפלס גובה	סוג החימום	טמפרטורה ב- ^{0}C	זמן בישול בדקות
ביסקוויטים	מגש אפייה	3		140-160	15-25
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		130-150	25-35
	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1		130-150	30-40

עוגות במגשים	אביזרים	מפלס גובה	סוג החימום	טמפרטורה ב- ^{0}C	זמן בישול בדקות
עוגיות בצק פריך (חימום מקדים)	מגש אפייה	3	▭	140-150	30-40
	מגש אפייה	3	⊛	140-150	30-40
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	⊛	140-150	30-45
	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1	⊛	130-140	40-55
עוגיות מקרון	מגש אפייה	2	▭	100-120	30-40
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	⊛	100-120	35-45
	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1	⊛	100-120	40-50
מרנג	מגש אפייה	3	⊛	80-100	100-150
מאפינס	מדף רשת עם תבנית מיוחדת למאפינס	2	▭	170-190	20-25
	2 מדפי רשת עם תבניות מיוחדות למאפינס	3+1	⊛	160-180	25-35
פחזניות	מגש אפייה	2	▭	210-230	30-40
בצק עלים	מגש אפייה	3	⊛	180-200	20-30
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	⊛	180-200	25-35
	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1	⊛	170-190	35-45
עוגת שמרים	מגש אפייה	2	▭	180-200	20-30
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	⊛	160-180	25-35

לחמים ולחמניות

לעולם אל תשפכו מים חמים לתוך תנור חם. לצורך אפייה של לחמים חממו מראש את התנור, אלא אם מצוין אחרת.

לחמים ולחמניות	אביזרים	מפלס גובה	סוג החימום	טמפרטורה ב- ^{0}C	זמן בישול בדקות
לחם על בסיס שמרים עם 1.2 ק"ג קמח	תבנית רב-תכליתית	2	▭	270 200	5 30-40
לחם על בסיס שאור עם 1.2 ק"ג קמח	תבנית רב-תכליתית	2	▭	270 200	8 35-45
פיתה	תבנית רב-תכליתית	2	▭	270	10-15
לחמניות (ללא חימום מקדים)	מגש אפייה	3	▭	200-220	20-30
לחמניות מבצק שמרים מתוק	מגש אפייה	3	▭	180-200	15-20
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	⊛	160-180	20-30

עצות לאפייה

בכוונתכם 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- $10^{0}C$. 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 ייאפה 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 השחימה 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

תוכלו להשתמש בכל כלי בישול שעמיד בחום. התבנית הרב-תכליתית מתאימה לצלייה של נתחי בשר גדולים.

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 מאמייל.

בכלי בישול שעשויים מפלדת אל-חלד המזון אינו משחים בצורה טובה והבשר עלול להיות פחות מבושל. עליכם להאריך את זמני הבישול.

המידע המצוי בטבלאות:
כלי ללא מכסה = לא מכוסה
כלי עם מכסה = מכוסה

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

לבשר רזה מומלץ להוסיף מעט נוזלים. כסו את בסיס הכלי ב-$^1/_2$ ס"מ של נוזל.

לצלי בקדרה מומלץ להוסיף נוזלים בנדיבות. גובה הנוזל בכלי הבישול חייב להיות כ- 1-2 ס"מ.

כמות הנוזל תלויה במידה רבה בסוג הבשר ובחומר שממנו עשוי כלי הבישול. לצלי בכלי בישול מאמייל יש להוסיף מעט יותר נוזלים בהשוואה לכלי בישול שעשוי מזכוכית.

לא מומלץ לצלות בשר בכלי בישול שעשוי מפלדת אל-חלד.

הבשר מתבשל לאט יותר ומשחים בצורה פחות טובה. העלו הטמפרטורה ו/או האריכו זמן הבישול.

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 ויישאר בשרני ועסיסי.

הפכו את המזון הנצלה בגריל לאחר כ- $^2/_3$ מזמן הבישול.

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.

הכניסו את התבנית הרב-תכליתית למפלס מספר 1. נוזלים הנוטפים מהבשר ייאספו בתוך התבנית והתנור יישאר נקי יותר.

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.

בשר

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.

בשר	משקל	אביזרים וכלי בישול	מפלס גובה	סוג החימום	טמפרטורה ב- ^0C, הגדרת הגריל	זמן בישול בדקות
צלי בקר בקדירה	1.0 ק"ג	מכוסה	2		210-230	100
	1.5 ק"ג		2		200-220	120
	2.0 ק"ג		2		190-210	140
פילה בקר, עשוי בינוני	1.0 ק"ג	לא מכוסה	2		210-230	60
	1.5 ק"ג		2		200-220	80

בשר	משקל	אביזרים וכלי בישול	מפלס גובה	סוג החימום	טמפרטורה ב- ^{0}C, הגדרת הגריל	זמן בישול בדקות
ורד הצלע (סיריון), עשוי בינוני	1.0 ק"ג	לא מכוסה	1		220-240	60
סטייק בעובי 3 ס"מ, עשוי בינוני		מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	5+1		3	15
עגל						
נתח בשר עגל	1.0 ק"ג	לא מכוסה	2		190-210	110
	1.5 ק"ג		2		180-200	130
	2.0 ק"ג		2		170-190	150
שוק עגל	1.5 ק"ג	לא מכוסה	2		210-230	140
כבש						
אוכף כבש עם עצם	1.5 ק"ג	לא מכוסה	2		190	60
שוק טלה עם עצם, עשוי בינוני	1.5 ק"ג	לא מכוסה	1		150-170	120
בשר ציד						
אוכף בשר צבי עם עצם	1.5 ק"ג	לא מכוסה	2		200-220	50
ירך איילה עם עצם	1.5 ק"ג	מכוסה	2		210-230	100
צלי מבשר ציד	1.5 ק"ג	מכוסה	2		180-200	140
נתח בשר צבי	1.5 ק"ג	מכוסה	2		180-200	130
בשר טחון						
קציץ בשר	עשוי מ- 500 גר' בשר	לא מכוסה	1		180-200	80
נקניקיות						
נקניקיות		מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	4+1		3	15

עוף

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

הניחו את העוף השלם על מדף הרשת במפלס התחתון, כאשר החזה מופנה כלפי מטה. הפכו את העוף ב- $^2/_3$ מהזמן המצוין במתכון.

הפכו צלי, כמו למשל, רולדת הודו או חזה הודו, במחצית זמן הבישול המומלץ. הפכו את העוף ב- $^2/_3$ מהזמן.

לבישול בשר ברווז או אווז, מומלץ לנקב את העור באזור שמתחת לכנפיים. פעולה זו תאפשר לשומן לטפטף החוצה.

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

עוף	משקל	אביזרים וכלי בישול	מפלס גובה	סוג החימום	טמפרטורה ב- ^{0}C, הגדרת הגריל	זמן בישול בדקות
עוף, שלם	1.2 ק"ג	מדף רשת	2		200-220	60-70
עוף פטם, שלם	1.6 ק"ג	מדף רשת	2		190-210	80-90
עוף, חצוי	500 גר' ליח'	מדף רשת	2		220-240	40-50
חלקי עוף	150 גר' ליח'	מדף רשת	3		210-230	30-40
חלקי עוף	300 גר' ליח'	מדף רשת	3		220-240	35-45
חזה עוף	200 גר' ליח'	מדף רשת	2		3	30-40
ברווז, שלם	2.0 ק"ג	מדף רשת	2		190-210	100-110
חזה ברווז	300 גר' ליח'	מדף רשת	3		240-260	30-40
אווז, שלם	3.5-4.0 ק"ג	מדף רשת	2		170-190	120-140
שוק' אווז	400 גר' ליח'	מדף רשת	3		220-240	50-60
הודו קטן, שלם	3.0 ק"ג	מדף רשת	2		180-200	80-100
רולדת נתח הודו	1.5 ק"ג	לא מכוסה	1		190-210	110-130
חזה הודו	1.0 ק"ג	מכוסה	2		180-200	80-90
ירך הודו	1.0 ק"ג	מדף רשת	2		180-200	90-100

דגים

הפכו את נתחי הדגים לאחר $^{2}/_{3}$ מהזמן המצוין במתכון.

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.

לפילה דגים מומלץ להוסיף מספר כפות נוזלים כדי ליצור אידוי.

דגים	משקל	אביזרים וכלי בישול	מפלס גובה	סוג החימום	טמפרטורה ב- ^{0}C, הגדרת הגריל	זמן בישול בדקות
דגים, שלמים	300 גר' ליח' (משוער)	מדף רשת	2		2	20-25
	1.0 ק"ג	מדף רשת	2		210-230	45-55
	1.5 ק"ג	מדף רשת	2		180-200	60-70
	2.0 ק"ג	מכוסה	2		180-200	70-80
סטייק דג בעובי 3 ס"מ		מדף רשת	3		2	20-25
פילה דג		מכוסה	2		210-230	20-30

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.
כיצד 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 פיזיקאליים 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.

מאפים, מוקרמים, טוסטים מצופים

הניחו תמיד את כלי הבישול על גבי מדף הרשת.
אם אתם צולים מזון ישירות על מדף הרשת, ללא כלי בישול, עליכם להניח את התבנית הרב-תכליתית במפלס גובה 1. פעולה זו שומרת על ניקיון התנור,

מידת האפייה של המאפים תלויה במידה רבה בגודל כלי הבישול ובעובי המאפה. הערכים המצוינים בטבלה מיועדים להכוונה בלבד.

מתכון	אביזרים וכלי בישול	מפלס גובה	סוג החימום	טמפרטורה ב- ^{0}C, הגדרת הגריל	זמן בישול בדקות
מאפים					
מאפה, מתוק	כלי עמיד בחום	2		180-200	50-60
סופלה	כלי עמיד בחום	2		170-190	35-45
	מאפה אישי	2		190-210	25-30
מאפה פסטה	כלי עמיד בחום	2		200-220	40-50
לזניה	כלי עמיד בחום	2		180-200	40-50
מוקרמים					
תפוחי אדמה מוקרמים, מרכיבים גולמיים, בעומק מרבי של 4 ס"מ	כלי עמיד בחום	2		160-180	60-80
	2 כלים עמידים בחום	3+1		150-170	60-80
טוסט מצופה					
12 פרוסות, מצופות	מדף הרשת	4		3	5-8

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.

ארוחה	אביזרים וכלי בישול	מפלס גובה	סוג החימום	טמפרטורה ב- ^{0}C	זמן בישול בדקות
פיצה, קפואה					
פיצה עם בסיס דק	תבנית רב-תכליתית	2		190-210	15-25
	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+1		180-200	20-30
פיצה עם בסיס עבה	תבנית רב-תכליתית	2		180-200	20-30
	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+1		170-190	25-35
פיצה באגט	תבנית רב-תכליתית	3		180-200	20-30
מיני פיצה	תבנית רב-תכליתית	3		190-210	10-20
פיצה, מקוררת					
פיצה (חימום מקדים)	תבנית רב-תכליתית	3		190-210	10-15
מוצרים מתפוחי אדמה, קפואים					
טוגנים (צ'יפס)	תבנית רב-תכליתית	3		190-210	20-30
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		180-200	30-40
לביבות מטוגנות	תבנית רב-תכליתית	3		200-220	20-25
רושטי, כיסוני תפוחי אדמה ממולאים	תבנית רב-תכליתית	3		210-230	15-25
מוצרי מאפה, קפואים					
לחמניות, באגט	תבנית רב-תכליתית	3		170-190	10-20
כעכים (בצק)	תבנית רב-תכליתית	3		210-230	15-25
מוצרי מאפה, אפויים חלקית					
לחמניות אפויות חלקית, באגטים אפויים חלקית	תבנית רב-תכליתית	3		190-210	10-20
	תבנית רב-תכליתית + מדף הרשת	3+1		160-180	20-25
מזון מעובד, קפוא					
אצבעות דג	תבנית רב-תכליתית	2		220-240	10-20
חטיפי עוף, נגיסי עוף (נאגטס)	תבנית רב-תכליתית	3		200-220	15-25
שטרודל, קפוא					
שטרודל	תבנית רב-תכליתית	3		200-220	35-40

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- $40^{0}C$.
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 מתוברג	מונחים על רצפת תא התנור		חימום מקדים ב- $50^{0}C$ $50^{0}C$	5 דקות 8 שעות
התפחת בצק	כלי עמיד בחום	מונח על רצפת תא התנור		חימום מקדים ב- $50^{0}C$ 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.

הניחו עופות על צלחת כשהחזה מופנה כלפי מטה.

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

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	1+3		$80^{0}C$	5 שעות (משוער)
800 גר' פרוסות אגסים	תבנית רב-תכליתית + מדף רשת	1+3		$80^{0}C$	8 שעות (משוער)
1.5 ק"ג שזיפים	תבנית רב-תכליתית + מדף רשת	1+3		$80^{0}C$	8-10 שעות (משוער)
200 גר' עשבי תיבול, שטופים	תבנית רב-תכליתית + מדף רשת	1+3		$80^{0}C$	$1\frac{1}{2}$ 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

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

קביעת ההגדרות

1. הכניסו את התבנית הרב-תכליתית למפלס גובה 2. סדרו את הצנצנות כך שהן לא יגעו אחת בשנייה.
2. שפכו $\frac{1}{2}$ ליטר של מים חמים (בטמפרטורה של $80^{0}C$) לתוך התבנית הרב-תכליתית.
3. סגרו את דלת התנור.
4. סובבו את בורר מצבי הפעולה למצב חימום תחתון.
5. הגדירו טמפרטורה שבין 170 ל- $180^{0}C$.

שימור

פירות

לאחר 40 עד 50 דקות לערך, מתחילות להיווצר בועות קטנות במרווחי זמן קצרים. כבו את התנור.

לאחר 25 עד 35 דקות בחום השיורי, 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 שיורי
תפוחים, ענבים אדומים, תותים	כבו את התנור	25 דקות לערך
דובדבנים, משמשים, אפרסקים, דומדמניות	כבו את התנור	30 דקות לערך
רסק תפוחים, אגסים, שזיפים	כבו את התנור	35 דקות לערך

ירקות

כאשר מתחילות להיווצר בועות קטנות בתוך הצנצנות, כוונו את הטמפרטורה חזרה ל- 120 עד 140^0C. בהתאם לסוג הירק, חממו את התנור לפרק זמן שבין 35 ל- 70 דקות, בסיום הזמן המוגדר כבו את התנור, והשתמשו בחום השיורי של התנור.

ירקות בצנצנות של 1 ליטר	כשמתחילות להופיע בועות	חום שיורי
מלפפונים קטנים	-	35 דקות לערך
סלק	לאחר כ- 35 דקות	30 דקות לערך
כרוב ניצנים	לאחר כ- 45 דקות	30 דקות לערך
שעועית, קולרבי, כרוב אדום	לאחר כ- 60 דקות	30 דקות לערך
אפונה	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 (ביסקוויטים ,לחם גר'ינגר'ר, עוגיות מיוחדות).

עצות לשימור רמת אקרילאמיד מינימאלית בעת הכנת מזון	
כללי	■ קצרו ככל שניתן את זמני הבישול . ■ בשלו את המזון עד להשחמה זהובה, אך לא כהה מדי. ■ חתיכות מזון גדולות ועבות מכילות פחות אקרילאמיד.
אפייה	■ בחימום עליון/תחתון עד לטמפרטורה מרבית של 200°C. ■ בחימום תלת ממדי 3D או באוויר חם עד לטמפרטורה מרבית של 180°C.
ביסקוויטים	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 (2009) EN 50304/EN 60350 ו-IEC60350.

אפייה

אפייה בשני מפלסים בו-זמנית:
הניחו תמיד את התבנית הרב-תכליתית על מגש האפייה.

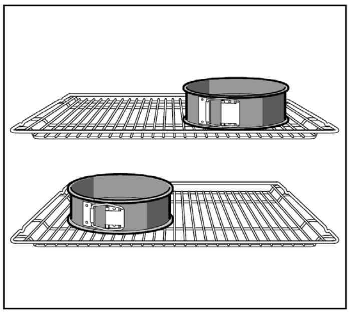
אפייה בשלושה מפלסים בו-זמנית:
הניחו את התבנית הרב-תכליתית במרכז.

עוגיות בצק פריך:
הנחת מספר תבניות בו-זמנית בתא התנור אינה מבטיחה בהכרח כי המזון יהיה מוכן בו-זמנית.

פאי תפוחים במפלס אחד:
הניחו תבניות אפיה קפיציות כהות האחת ליד השנייה באלכסון, באותו מפלס הגובה.

פאי תפוחים בשני מפלסי גובה בו-זמנית:

הניחו תבניות אפייה קפיציות כהות אחת ליד השנייה (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.

סוג המזון	אביזרים ותבניות	מפלס גובה	סוג החימום	טמפרטורה ב- ^0C	זמן בישול בדקות
עוגיות בצק פריך (חימום מקדים*)	מגש אפייה	3	▭	140-150	30-40
	מגש אפייה	3	⊛	140-150	30-40
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	⊛	140-150	30-45
	2 מגשי אפייה + תבנית רב- תכליתית	5+3+1	⊛	130-140	40-55
עוגות קטנות (חימום מקדים*)	מגש אפייה	3	▭	150-170	20-35
	מגש אפייה	3	⊛	150-170	20-35
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	⊛	140-160	30-45
	2 מגשי אפייה + תבנית רב- תכליתית	5+3+1	⊛	130-150	35-55
עוגת ספוג על בסיס מים חמים (חימום מקדים*)	תבנית קפיצית לעוגה על מדף רשת	2	▭	160-170	30-40
עוגת ספוג על בסיס מים חמים	תבנית קפיצית לעוגה על מדף רשת	2	⊛	160-170	25-40
פאי תפוחים	מדף רשת + 2 תבניות עוגה קפיציות, בקוטר 20 ס"מ	1	▭	170-190	80-100
	2 מדפי רשת + 2 תבניות עוגה קפיציות, בקוטר 20 ס"מ	3+1	⊛	170-190	70-100

*לחימום המקדים, אל תשתמשו בחימום מהיר.

צלייה בגריל

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

סוג המזון	אביזרים	מפלס גובה	סוג החימום	הגדרת הגריל	זמן בישול בדקות
טוסט חממו מראש במשך 10 דקות	מדף הרשת	3	﹏	3	$^1/_2$-2
המבורגר מבשר בקר, 12 יחידות* אין לחמם מראש	מדף הרשת + תבנית רב-תכליתית	4+1	﹏	3	25-30

*הפכו לאחר $^2/_3$ מזמן הבישול.

הוראות התקנה

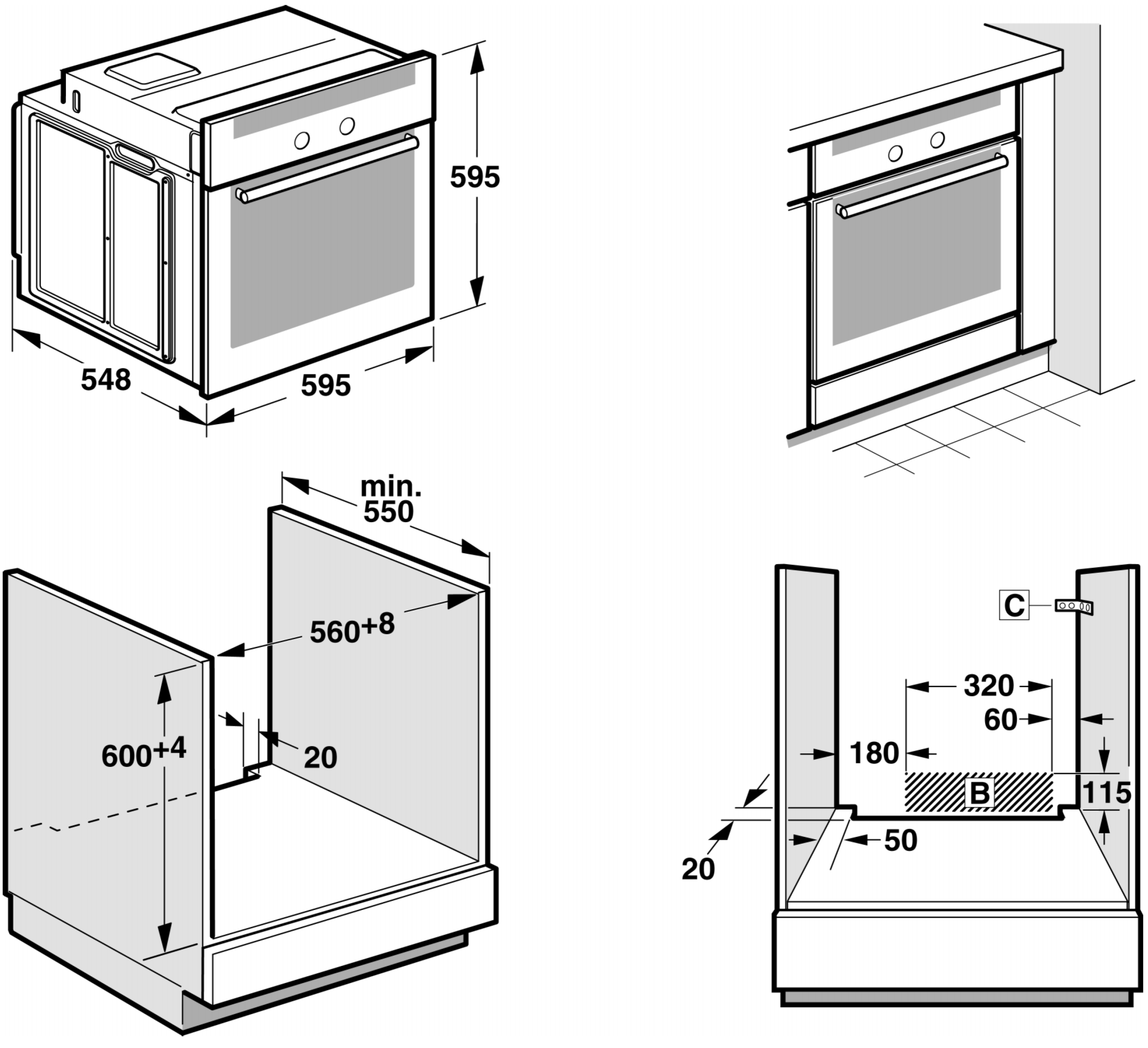
הכנת יחידת המטבח (איור 1)

- 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 90^0C ויחידות המטבח הסמוכות בטמפרטורה של 70^0C.
- 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 **C** 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.

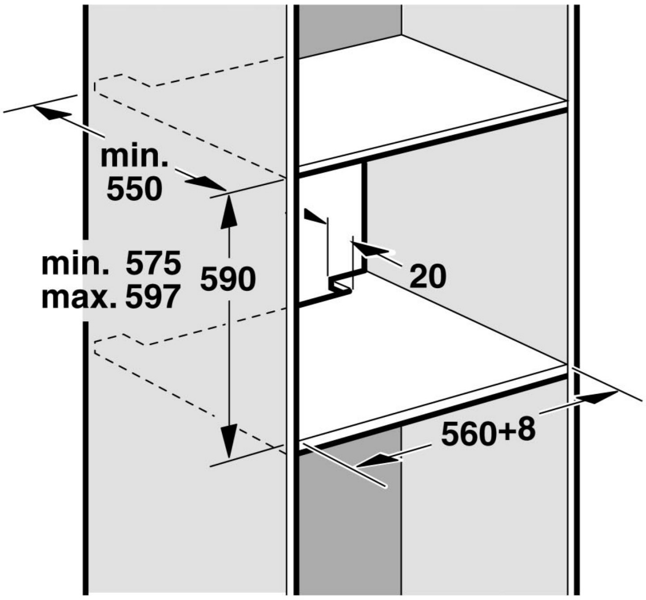
1

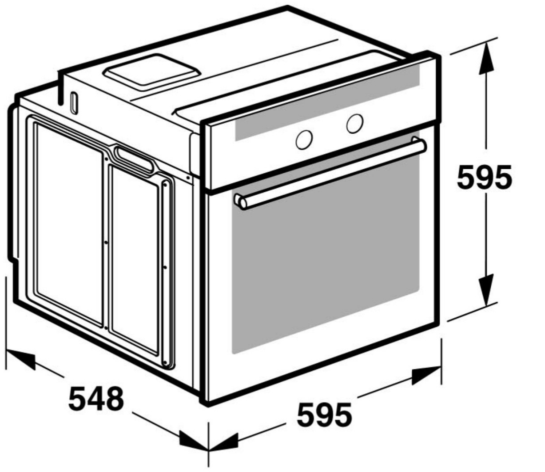


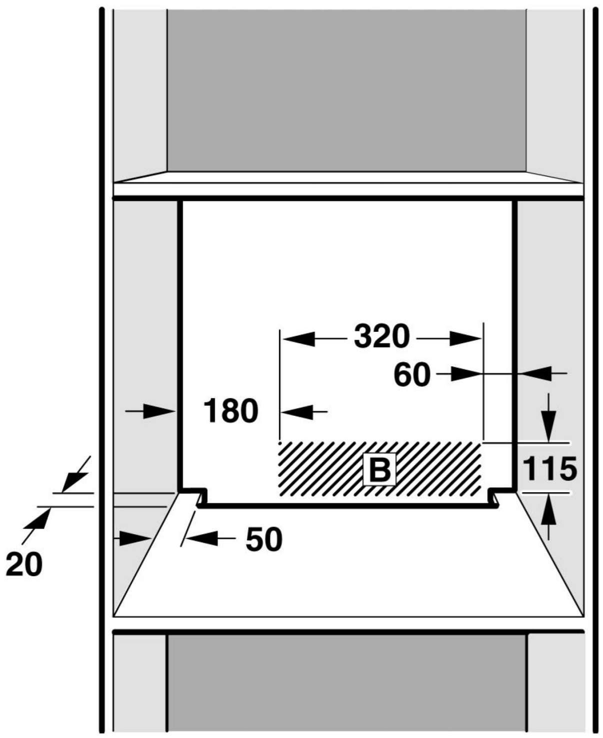
תנור המותקן ביחידת מטבח גבוהה (איורים 2+4)

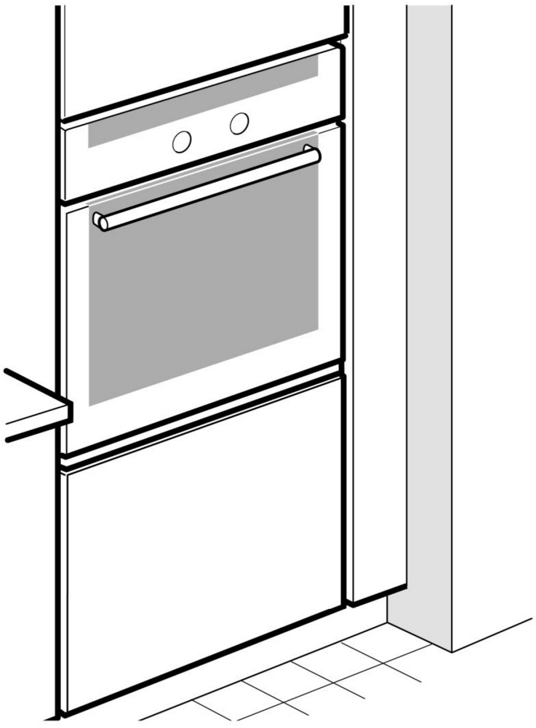
ניתן להתקין את התנור גם ביחידת מטבח גבוהה.
כדי להבטיח אוורור של התנור, השאירו מרווח של כ- 20 מ"מ
בין רצפת הביניים והקיר על מנת להבטיח אוורור לתנור.
התקינו את התנור רק בגובה בו לא תהיה הפרעה להוצאות
תבניות האפייה מהתנור.

2





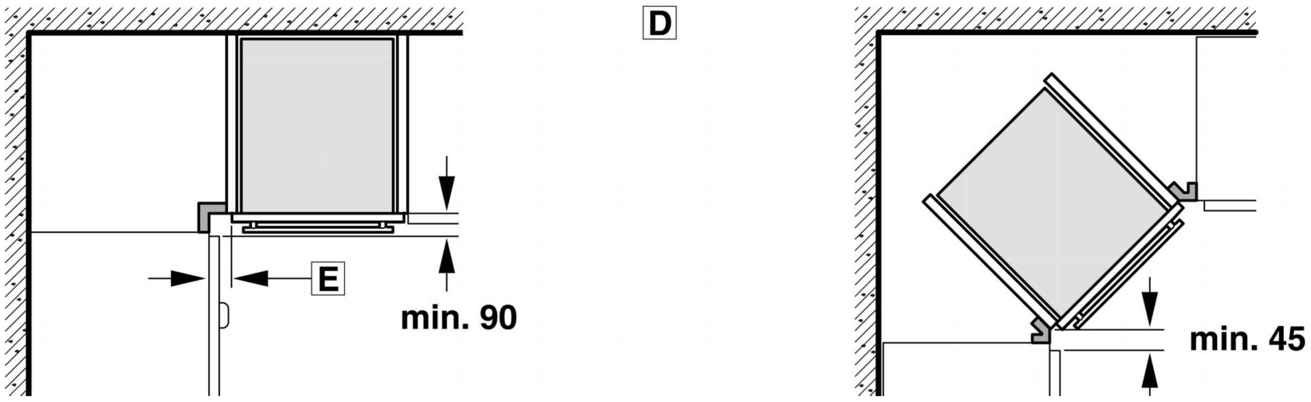




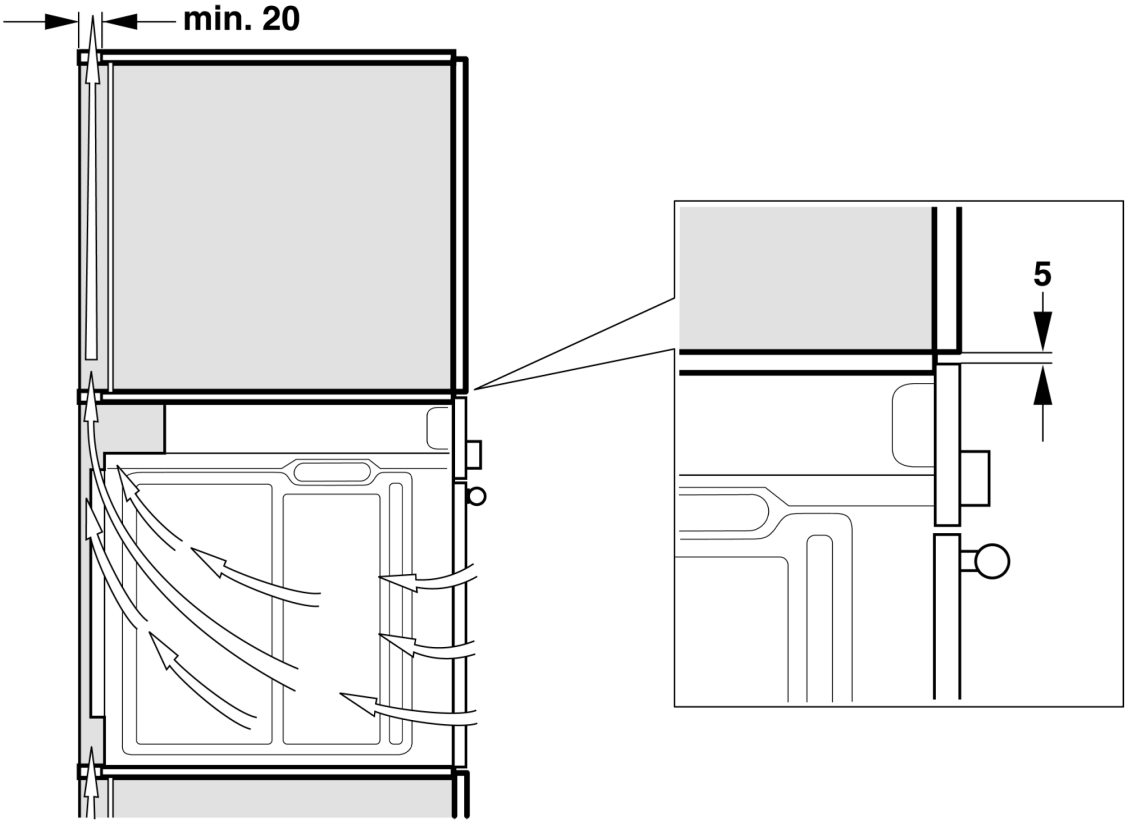
התקנה פינתית (איור 3)

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.

3



4



חיבור התנור לרשת החשמל

התנור מסווג ברמת הגנה "1" ויש להשתמש בו רק כשהוא מחובר לשקע חשמל המוארק בהארקה תקנית.
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 רשאי 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 המודבקת לתנור תואם למתח רשת החשמל בארץ: 230V~50Hz.

חברו את התנור לקו חשמל המוארק בהארקה תקנית 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.

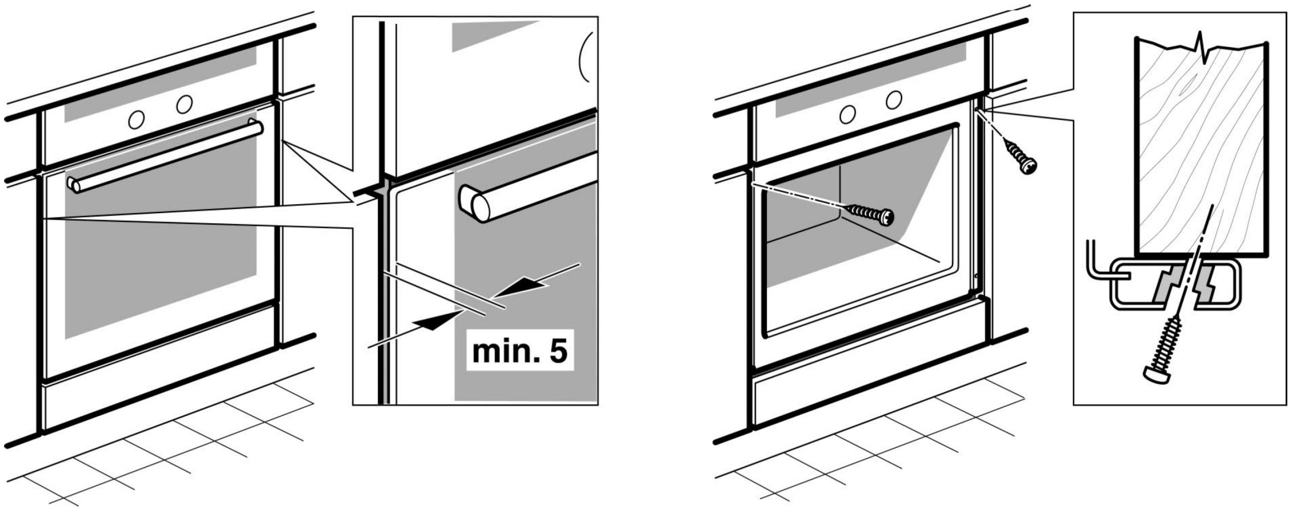
קיבוע התנור (איור 5)

- 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



רשימות אישיות

רשימות אישיות

רשימות אישיות

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. מעבדות 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

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

מוקד שרות טלפוני ארצי – 2220*