

## לקוחות נכבדים,

אנו מקווים שהוראות הפעלה אלה סייעו לכם להפעיל את התנור של Bosch, ושהן פועלות לשביעות רצונכם. אם למרות מאמצינו להגיש לכם מוצר מושלם וללא ליקויים תתגלה תקלה כלשהי בפעולת התנור, אנא פנו בכל עת לאחת מתחנות השירות הרשומות להלן. מעבדות השירות והטכנאים המיומנים ישמחו להגיש לכם במהירות את כל העזרה הדרושה להחזרת התנור לפעולה תקינה.

בהצלחה!

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

## תחנות שירות ברחבי הארץ

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

מוקד שירות טלפוני ארצי - 2220\*

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

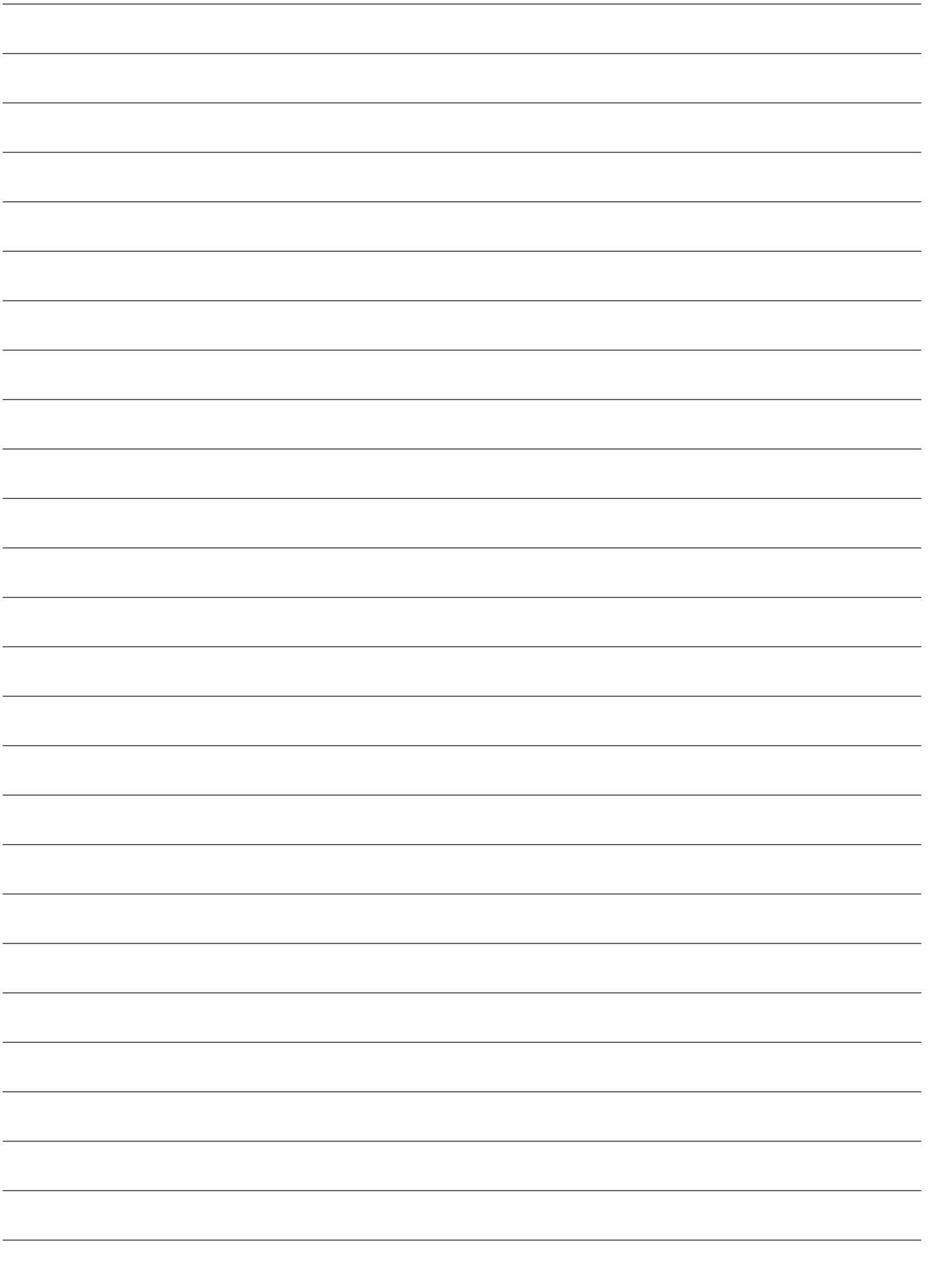
81739 München

Germany

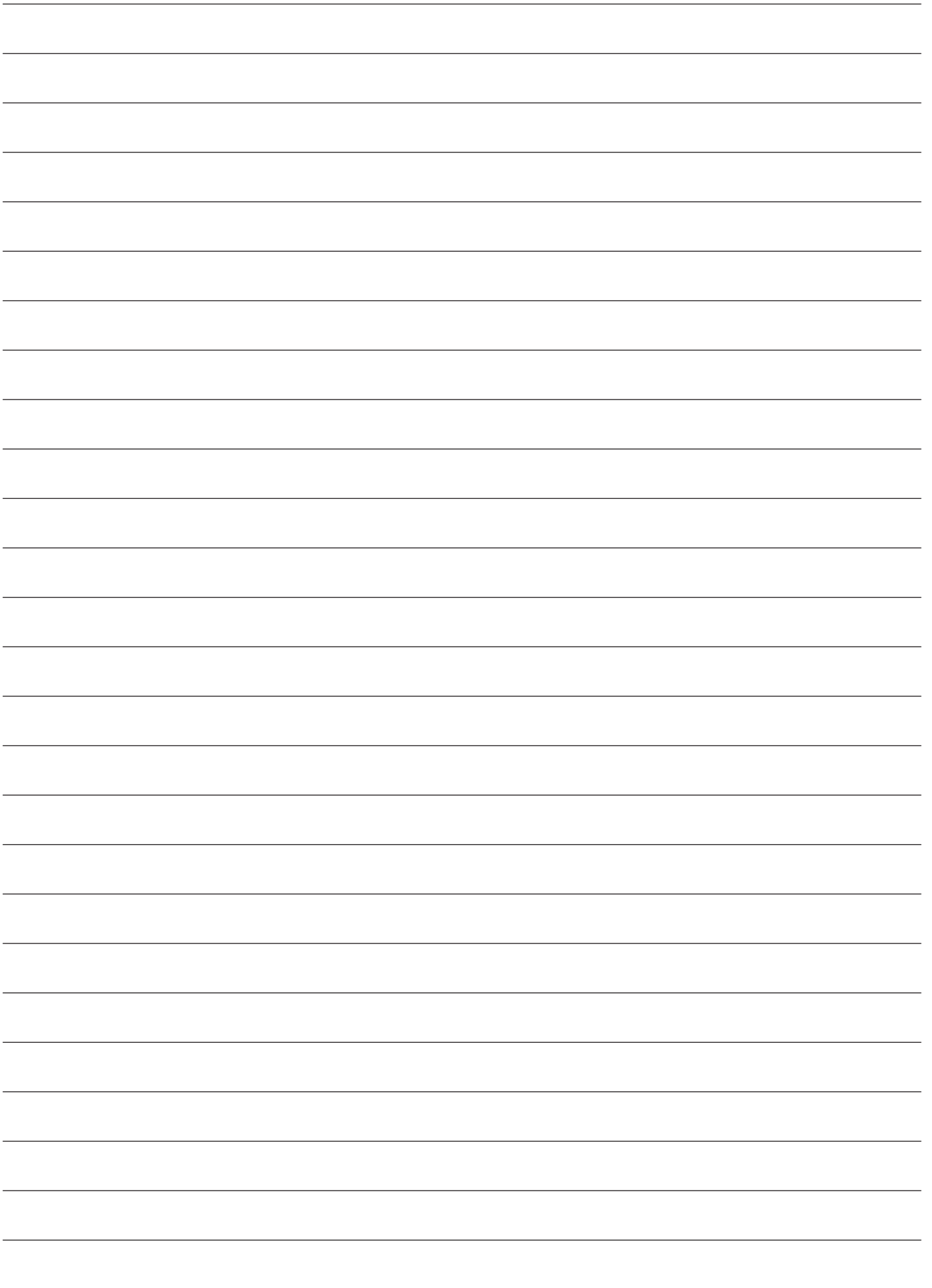
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)



9000902944







# אקרילאמיד במזון

(ביסקוויטים, לחם זנגוויל, עוגיות) במהלך הכנתם בחום גבוה מאוד.

אקרילאמיד נוצר בעיקר במוצרי דגנים ותפוחי אדמה, כגון תפוחי אדמה פריכים, טוגנים, צנימים, לחמניות, לחם או מאפים עדינים

## עצות להכנת מזון תוך שמירה על היווצרות מינימלית של אקרילאמיד

<b>כללי</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>קצרו את זמני האפייה והבישול ככל האפשר.</li> <li>בשלו את המזון עד להזהבה, אך לא עד כדי השחמה כהה.</li> <li>חתיכות מזון גדולות ועבות מכילות פחות אקרילאמיד.</li> </ul>
<b>אפייה</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>במצב חימום עליון/תחתון, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 200°C.</li> <li>במצב אוויר חם או אוויר חם 3D, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 180°C.</li> </ul>
<b>ביסקוויטים</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>במצב חימום עליון/תחתון, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 190°C.</li> <li>במצב אוויר חם או אוויר חם 3D, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 170°C.</li> <li>ביצים או חלמוני ביצים במתכון מפחיתים את היווצרות האקרילאמיד.</li> </ul>
<b>טוגנים אפויים</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>פזרו את הטוגנים בשכבה אחת אחידה על גבי המגש. מומלץ להניח לפחות 400 גרם טוגנים על גבי מגש אפייה כדי למנוע מהטוגנים להתייבש.</li> </ul>

## מנות מבחן

טבלאות אלה הוכנו עבור מכוני הבדיקה כדי להקל על ביצוע הבדיקות של מגוון המכשירים. בהתאם לתקן IEC 60350-1 EN 50304/EN 60350 (2009).

### אפייה

בעת אפייה בשני מפלסים: הקפידו תמיד להניח את התבנית הרב-תכליתית מעל למגש האפייה. עוגיות זילוף (כגון עוגיות שפריץ בסירופ סוכר): מספר סוגי מזון הנמצאים במקביל בתנור לא יהיו מוכנים בהכרח באותו הזמן.

פאי תפוחים, מפלס 1 שנו את מיקום תבנית העוגה הקפיצית, החליקו פנימה בצורה אלכסונית. פאי תפוחים, מפלס 2 החליפו את מיקום תבנית העוגה הקפיצית. עוגות בתבנית קפיצית: אפו במפלס אחד באמצעות  חימום עליון/תחתון. הניחו את התבנית הקפיצית על גבי התבנית הרב-תכליתית במקום על גבי מדף הרשת.

סוג המאכל	אביזרים וכלי בישול	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך הבישול בדקות
עוגיות חמאה וינאות	תבנית רב-תכליתית	3	<input type="checkbox"/>	170-150	30-20
	מגש אפייה מאלומיניום + תבנית רב-תכליתית**	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	160-140	40-30
עוגות קטנות	תבנית רב-תכליתית	3	<input type="checkbox"/>	170-150	35-25
עוגות קטנות, חימום מקדים	מגש אפייה מאלומיניום + תבנית רב-תכליתית**	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	160-140	35-25
עוגת ספוג על בסיס מים חמים	תבנית קפיצית לעוגה	2	<input type="checkbox"/>	180-160	40-30
פאי תפוחים	תבנית רב-תכליתית + 2 תבניות קפיציות לעוגה, קוטר 20 ס"מ***	1	<input type="checkbox"/>	210-190	80-70
	2 מדפי רשת* + 2 תבניות קפיציות לעוגה, קוטר 20 ס"מ***	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	200-180	80-70

\* ניתן לרכוש מגשי אפייה ומדפי רשת נוספים כאביזרים אופציונליים דרך מרכז שירות הלקוחות שלנו או אצל הספקים המורשים.

\*\* בעת אפייה בשני מפלסים, הקפידו תמיד להניח את התבנית הרב-תכליתית מעל למגש האפייה.

\*\*\* הניחו את מגשי העוגות באלכסון על גבי האביזרים האופציונליים.

## צלייה בגריל

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

סוג המאכל	אביזרים וכלי בישול	מפלס	סוג החימום	כיוון הגדרות הגריל	משך הבישול בדקות
לחם קלי (טוסט) חימום מקדים למשך 10 דקות	מדף רשת	4	<input type="checkbox"/>	3	2-½
קציצות בקר, 12 יחידות* ללא חימום מקדים	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	1+4	<input type="checkbox"/>	3	30-25

\* יש להפוך לאחר שחלף ⅔ מזמן הבישול.

## ייבוש

השתמשו אך ורק בפירות וירקות שאינם פגומים, ושטפו אותם היטב. נקזו את כל המים העודפים מהפירות והירקות, וייבשו אותם היטב.

יש להניח את התבנית הרב-תכליתית במפלט מספר 3 ואת מדף רשת במפלט 1. רפדו את התבנית הרב-תכליתית ואת מדף הרשת באמצעות נייר אפייה או נייר פרמנט. פירות וירקות עסיסיים במיוחד יש להפוך מספר פעמים. הסירו את הפירות והירקות מהנייר ברגע שהם התייבשו.

פירות וירקות	מפלט	סוג החימום	טמפרטורה, °C	משך זמן הבישול, שעות
600 גרם טבעות תפוחי עץ	3+1		80	כ-5
800 גרם פרוסות אגס	3+1		80	כ-8
1.5 ק"ג שזיפים	3+1		80	כ-10 בקירוב
200 גרם עשבי תבלין, שטופים	3+1		80	כ-1½

## שימור

לפני השימור יש לוודא שצנצנות הזכוכית ואטמי הגומי נקיים ושלמים. במידת האפשר, השתמשו בצנצנות בגודל זהה. ההוראות שבטבלה מתייחסות לצנצנות עגולות בנפח 1 ליטר.

## זהירות!

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

השתמשו בפירות וירקות טריים בלבד. שטפו אותם היטב. הזמנים שמצוינים בטבלה הנם בגדר המלצה בלבד. משך הזמן מושפע מטמפרטורת החדר, ממספר הצנצנות ומהכמות והטמפרטורה של תוכן הצנצנות. לפני שתכבו את התנור או תבצעו שינוי כלשהו בהגדרות של התנור, ודאו שהתוכן שבתוך הצנצנות מבעבע כפי שמצופה.

## הכנה

- מלאו את הצנצנות, אך לא לגמרי.
- נגבו את שולי הצנצנת היטב, כיוון שהשוליים חייבים להיות נקיים.
- הניחו על כל צנצנת את אטם הגומי שלה כאשר הוא רטוב וסגרו את המכסה.

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

## ירקות

כשמתחילות להופיע בועות בצנצנות, כווננו את הטמפרטורה חזרה בין

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

## הוצאת הצנצנות

לאחר שתהליך השימור הסתיים, הוציאו את הצנצנות מתוך תא התנור.

## זהירות!

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

סוג המאכל	אביזרים וכלי בישול	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה, °C	משך הבישול בדקות
קלי					
קליית לחם, 4 פרוסות	מדף רשת	4		3	7-6
קליית לחם, 12 פרוסות	מדף רשת	4		3	5-4
קלי עם תוספות, 4 פרוסות	מדף רשת	3		3	10-7
קלי עם תוספות, 12 פרוסות	מדף רשת	3		3	8-5

תוצאת הבישול תלויה במידה רבה באיכות של המזון. השחמה מוקדמת מדי ושינויים בגוון ניתן למצוא לעתים גם במוצר טרם בישולו.

## מוצרים מוכנים

יש לעיין בהוראות שמצוינות על גבי האריזה.

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

סוג המאכל	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה, °C	משך הבישול בדקות
שטרודל עם מילוי פירות	תבנית רב-תכליתית	3		200-180	50-40
טוגנים	תבנית רב-תכליתית	3		230-210	30-25
פיצה	מדף רשת	2		220-200	20-15
באגט פיצה	מדף רשת	2		210-190	20-15

## הערה

4. חממו את תא התנור מראש כפי שמצוין.
5. הניחו את הכוסות או הצנצנות על רצפת תא התנור ובשלו בהתאם להנחיות.

## התפחת בצק

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

התבנית הרב-תכליתית עלולה להתעוות בעת בישול מאכלים קפואים. הדבר נובע מחשיפת האביזר להפרשי טמפרטורה גדולים. העיוות נעלם במהלך הבישול.

## מנות מיוחדות

בטמפרטורות נמוכות, ניתן להכין יוגורט קרמי ולהתפיח בצק שמרים אוורירי.

ראשית, הוציאו מתוך תא התנור את כל האביזרים, הרשתות או מערכות המסילות הטלסקופיות.

## הכנת יוגורט

1. יש להרתיח ליטר אחד של חלב (3.5% שומן) ולצנן אותו ל-40°C.
2. בחשו פנימה 150 גרם יוגורט (מקורר).
3. מזגו את הנוזל אל תוך כוסות או צנצנות קטנות עם מכסה מתברג, וכסו באמצעות ניילון נצמד.

סוג המאכל	כלי בישול	סוג החימום	טמפרטורה	משך זמן הבישול
יוגורט	כוסות או צנצנות עם מכסה מתברג	על גבי רצפת תא התנור	חימום מקדים ל-100°C	15 דקות 8 שעות
התפחת בצק	כלי בישול חסין חום	על גבי רצפת תא התנור	חימום מקדים ל-50°C	10-5 דקות 30-20 דקות

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

הניחו את העוף כשהחזה פונה אל הכלי.

## הפשרה

זמן ההפשרה תלוי בכמות המזון ובסוגו.

יש לעיין בהוראות שמצוינות על גבי האריזה.

מזון קפוא	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה
כגון: עוגות קצפת, עוגות קרם חמאה, מאפים עם ציפוי שוקולד או ציפוי סוכר, פירות, עוף, נקניקיות ובשר, לחם ולחמניות, עוגות ושאר מאפים	מדף רשת	2		בורר הטמפרטורה נשאר כבוי

## עוף

הערכים המצוינים בטבלה מתאימים למזון המוכנס לתנור קר. ערכי המשקל המצוינים בטבלה מתאימים לעופות לא ממולאים מוכנים להשחמה. אם אתם צולים מזון ישירות על גבי מדף הרשת, יש להניח את התבנית הרב-תכליתית במפלט מספר 1.

בעת בישול של ברווז או אווז, מומלץ לנקב את העור באזור שנמצא מתחת לכנפיים כדי לאפשר לשומן לטפטף החוצה. הניחו את העוף ברשת הצלייה כשהחזה שלו פונה כלפי מטה. הפכו את העוף לאחר שחלפו שני שלישים מזמן הבישול. עוף ייצא פריך ושחום במיוחד אם תמרחו עליו חמאה, מי מלח או מיץ תפוזים לקראת סוף הצלייה.

עוף	משקל	אביזרים וכלי בישול	מפלט	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C, מצב הגריל	משך הבישול בדקות
חצאי עוף, 4-1 נתחים	400 גרם כל אחת	מדף רשת	2		230-210	50-40
נתחי עוף	250 גרם כל אחד	מדף רשת	3		230-210	40-30
עוף, שלם, 14 נתחים	1 ק"ג	מדף רשת	2		220-200	85-55
ברווז, שלם	1.7 ק"ג	מדף רשת	2		190-170	100-80
אווז, שלם	3.0 ק"ג	מדף רשת	2		180-160	130-110
הודו קטן, שלם	3.0 ק"ג	מדף רשת	2		200-180	100-80
2 שוקי תרנגול הודו	800 גרם כל אחת	מדף רשת	2		200-180	100-80

## דגים

הפכו את נתחי הדג לאחר שחלף 2/3 מהזמן המצוין. אין צורך להפוך כאשר מדובר בדג שלם. הניחו את הדג השלם בתנור בתנחת השחייה שלו, כלומר כאשר סנפיר הגב פונה כלפי מעלה. כדי

לוודא שהדג נשאר בתנוחה זו, הניחו חצי תפוח אדמה או כלי בישול קטן המתאים לתנור בחלל הבטן של הדג. אם אתם צולים מזון ישירות על גבי מדף הרשת, יש להניח את התבנית הרב-תכליתית במפלט מספר 1. מיצי הדג יאגרו בתוך התבנית והתנור יישאר נקי יותר.

דגים	משקל	אביזרים וכלי בישול	מפלט	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C, מצב הגריל	משך הבישול בדקות
דגים, שלמים	300 גרם כל אחד	מדף רשת	3		2	25-20
	1.0 ק"ג	מדף רשת	2		210-190	50-40
	1.5 ק"ג	מדף רשת	2		200-180	70-60
דגים, נתחים (לדוגמה, אומצות)	300 גרם כל אחד	מדף רשת	4		2	25-20

## עצות לצלייה ולצלייה בגריל

הטבלה אינה מכילה מידע על המשקל של הנתח.	בחרו במשקל הנמוך ביותר והקרוב ביותר מתוך הטבלאות, והאריכו את זמן הצלייה בהתאם.
כיצד ניתן לדעת שהצלי מוכן.	השתמשו במדחום לבשר (ניתן לרכוש בחנויות מתאימות) או בצעו «בדיקת כף». לחצו על הצלי באמצעות הכף. אם הבשר מוצק, זהו סימן לכך שהוא מוכן. אם ניתן ללחוץ את הכף פנימה, יש לצלות אותו מעט יותר.
הצלי כהה מדי ומתחיל להיסדק ולהיחרך.	בדקו את גובה התבנית ואת הגדרת הטמפרטורה.
הצלי נראה טוב, אך מיצי הבשר נשרפים.	בפעם הבאה השתמשו בכלי בישול קטן יותר או הוסיפו יותר נוזלים.
הצלי נראה טוב, אך מיצי הבשר צלולים ומימיים מדי.	בפעם הבאה, בחרו בכלי בישול גדול יותר או השתמשו בפחות נוזלים.
אדים עולים מן הצלי כאשר מוסיפים נוזלים.	זוהי תופעה רגילה הנגרמת בשל חוקים פיזיקליים פשוטים. חלק גדול מן האדים נפלט מפתח יציאת האדים של התנור. האדים נוטים להתעבות במקומות קרירים יותר כמו על גבי לוח הבקרה או על חזיתות של מכשירים שנמצאים בסמוך.

## מאפים, מאכלים מוקרמים, קלי עם תוספות

הניחו תמיד את כלי הבישול על גבי מדף הרשת של התנור. איכות הבישול של המאפים תלויה במידה רבה בגודל של כלי הבישול ובעובי של המאפה. הערכים שמצוינים בטבלה הם זמני בישול ממוצעים בלבד.

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

סוג המאכל	אביזרים וכלי בישול	מפלט	סוג החימום	טמפרטורה, °C	משך הבישול בדקות
<b>מאפים</b>					
מאפה, מתוק	כלי בישול חסין חום	2		190-170	60-50
מאפה פסטה	כלי בישול חסין חום	2		230-210	35-25
<b>מאכלים מוקרמים</b>					
תפוחי אדמה מוקרמים, מצרכים גולמיים, בגובה 2 ס"מ לכל היותר	כלי בישול חסין חום	2		170-150	60-50



## בשר, עופות, דגים

### כלי בישול

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

### עצות לצלייה בגריל

יש להשתמש בצלייה בגריל אך ורק כאשר דלת התנור סגורה.

חממו את הגריל מראש כ-3 דקות לפני שתשימו את המזון המיועד לצלייה על גבי מדף הרשת.

הניחו את המזון הנצלה ישירות על גבי מדף הרשת. בשעת צלייה של נתח בשר אחד, תקבלו תוצאות טובות יותר אם תניחו אותו במרכזו של מדף הרשת. הכניסו את התבנית הרב-תכליתית למפלס מספר 1. מיצי הבשר יאגרו בתוך התבנית והתנור יישאר נקי יותר.

בעת צלייה בגריל, אין להכניס את מגש האפייה או את התבנית הרב-תכליתית אל מפלס 4. הם עלולים להתעוות בטמפרטורות גבוהות ולגרום נזק לתא התנור בעת הוצאתם מהתנור.

אם ניתן, יש לצלות פריטים שעוביים אחיד. דבר זה יאפשר לבשר להשחים באופן אחיד ולהישאר עסיסי. הקפד להמליח את אומצות הבשר רק לאחר סיום הצלייה.

הפכו את המזון לאחר  $\frac{2}{3}$  מזמן הצלייה שצוין.

גוף החימום של הגריל נכנס לפעולה וכבה לסירוגין. זהו תופעה רגילה. ההגדרות שנקבעו עבור הגריל יקבעו את תדירותה.

### בשר

הפכו את נתחי הבשר כאשר חלפה מחצית מזמן הבישול.

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

מומלץ לעטוף את נתח הסיניטה לאחר סיום הבישול ברדיד אלומיניום ולהשאיר אותו בתנור למשך 10 דקות נוספות.

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

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

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

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

מידע בטבלאות:

לא מכוסה = כלי ללא מכסה

מכוסה = כלי עם מכסה

הקפידו להניח את כלי הבישול במרכזו של מדף הרשת.

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

### צלייה

לבשר דל שומן מומלץ להוסיף מעט נוזלים. גובה הנוזל בכלי הבישול צריך להיות כ- $\frac{1}{2}$  ס"מ.

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

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

בשר	משקל	אביזרים וכלי בישול	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C, מצב הגריל	משך הבישול בדקות
<b>בקר</b>						
נתח בקר	1.0 ק"ג	מכוסה	2	☐	220-200	120
	1.5 ק"ג		2	☐	210-190	140
	2.0 ק"ג		2	☐	200-180	160
פילה, מדיום-רייר	1.0 ק"ג	לא מכוסה	1	☐	230-210	70
	1.5 ק"ג		1	☐	220-200	80
סיניטה, מדיום רייר	1.0 ק"ג	לא מכוסה	1	☒	250-230	50
אומצה, 3 ס"מ, מדיום-רייר		מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	1+4	☐	3	15
<b>עגל</b>						
נתח בשר עגל	1.0 ק"ג	לא מכוסה	1	☐	220-200	100
	1.5 ק"ג		1	☐	210-190	120
	2.0 ק"ג		1	☐	200-180	140
<b>טלה</b>						
שוק כבש, ללא עצם, עשוי למחצה	1.5 ק"ג	לא מכוסה	1	☒	190-170	120
<b>בשר טחון</b>						
קציץ בשר	כ-750 גרם	לא מכוסה	1	☒	200-180	70
<b>נקניקייה</b>						
נקניקייה		מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	1+4	☐	3	15

## לחמים ולחמניות

לצורך אפיית לחמים, יש להקפיד לחמם את התנור מראש, אלא אם צוין אחרת בהנחיות.

לעולם אין לשפוך מים לתוך תנור חם.

לחם ולחמניות	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה, °C	משך הבישול בדקות
לחם שמרים, 1.2 ק"ג	תבנית רב-תכליתית	2	☐	270	8
				190	45-35
לחם שאור, 1.2 ק"ג קמח	תבנית רב-תכליתית	2	☐	270	8
				190	45-35
לחמניות (לדוגמה, לחמניות שיפון)	תבנית רב-תכליתית	2	☐	220-200	30-20

מוצרים אפויים קטנים	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך הבישול בדקות
ביסקוויטים	תבנית רב-תכליתית	3	☐	170-150	20-10
מרנג	מגש אפייה מאלומיניום + תבנית רב-תכליתית*	3+1	☒	150-130	35-25
פחזניות	תבנית רב-תכליתית	3	☒	90-70	135-125
עוגיות מקרון	תבנית רב-תכליתית	2	☐	220-200	40-30
	תבנית רב-תכליתית	3	☐	130-110	40-30
	מגש אפייה מאלומיניום + תבנית רב-תכליתית*	3+1	☒	120-100	45-35
בצק עלים	תבנית רב-תכליתית	3	☒	200-180	30-20
	מגש אפייה מאלומיניום + תבנית רב-תכליתית*	3+1	☒	200-180	40-30

\* בעת אפייה בשני מפלסים, הקפידו תמיד להניח את התבנית הרב-תכליתית מעל למגש האפייה.

## עצות לאפייה

ברצונכם לאפות לפי מתכון שלכם.	עיינו בהוראות שמתייחסות לסוגי מזון דומים בטבלאות.
כיצד ניתן לקבוע אם עוגת ספוג אפוייה כהלכה.	10 דקות בקירוב לפני סיום זמן האפייה שמצוין במתכון, החדירו קיסם לאזור הגבוה ביותר בעוגה. אם הקיסם נשלף החוצה כשהוא נקי, העוגה מוכנה.
העוגה נפלה.	בפעם הבאה השתמשו בכמות קטנה יותר של נזלים או הנמיכו את טמפרטורת התנור ב-10 מעלות. עיינו בזמני הערבול שמצוינים במתכון.
העוגה תפחה במרכז אך נשארה נמוכה בשוליים.	אין לשמן את הצדדים של התבנית הקפיצית. מיד לאחר שהעוגה מוכנה, שחררו בזהירות את שוליה מדפנות התבנית באמצעות סכין.
העוגה כהה מדי בחלקה העליון.	הכניסו את העוגה למפלס נמוך יותר בתנור ואפו את העוגה בטמפרטורה נמוכה יותר במשך מעט יותר זמן.
העוגה יבשה מדי.	השתמשו בקיסם כדי לנקב חורים קטנים בעוגה המוכנה. לאחר מכן, טפטפו מיץ פירות או משקה אלכוהולי על העוגה. בפעם הבאה העלו את הטמפרטורה בכ-10 מעלות וקצרו את משך האפייה.
הלחם או העוגה (לדוגמה, עוגת גבינה) נראים בסדר, אך אינם אפויים מבפנים (רכים, דביקים, עם אזורים נזליים).	בפעם הבאה, הוסיפו פחות נזלים ואפו במשך זמן ממושך מעט יותר ובטמפרטורה נמוכה יותר. במקרה של עוגות עם ציפוי לח, אפו את הבסיס תחילה. כסו את הבסיס בשקדים או בפירורי לחם ולאחר מכן הוסיפו את ציפוי. הקפידו לאפות על פי ההוראות ועל פי זמני האפייה שבמתכון.
המאפים לא הושחמו באופן אחיד.	בחרו בטמפרטורה נמוכה מעט יותר כדי לוודא שהבצק ייאפה בצורה אחידה יותר. יש לאפות בצקים עדינים במפלס אחד במצב ☐ חימום עליון/תחתון. נייר אפייה בולט מהאביזרים עלול להשפיע על זרימת האוויר. מסיבה זו יש לחתוך את נייר האפייה לגודל המדויק של מגש האפייה.
עוגת הפירות לא השחימה בתחתית.	בפעם הבאה, הכניסו את העוגה למפלס נמוך יותר בתנור.
מיץ הפירות גלש מן העוגה.	בפעם הבאה, השתמשו בתבנית רב-תכליתית עמוקה יותר (אם יש ברשותכם).
חלקי הבצק נדבקים זה לזה בעת האפייה של לחמניות השמרים.	יש לשמור על מרחק של כ-2 ס"מ בין הלחמניות. הדבר מאפשר להן לתפוח ולהיאפות בצורה אחידה.
רוצים לאפות בשני מפלסים:	הקפידו תמיד על שימוש באוויר חם ☒ בעת אפייה במספר מפלסים. מספר סוגי מזון הנמצאים במקביל בתנור לא יהיו מוכנים בהכרח באותו הזמן.
בשעת אפייה של עוגות לחות נוצר עיבוי.	בשעת האפייה עשוי להיווצר קיטור ולהיפלט דרך דלת הקיטור. האדים עלולים להצטבר וליצור טיפות מים על גבי לוח הבקרה או על החזיתות של ארונות המטבח שסמוכים למכשיר. זוהי תופעה רגילה.

# מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו

## אפייה וצלייה בשני מפלסים או יותר במקביל

השתמשו במצב אוויר חם.

- גובה המדפים בעת אפייה וצלייה בשני מפלסים במקביל:
- תבנית רב-תכליתית: גובה מדף 3
- מגש אפייה: גובה מדף 1

מספר סוגי מזון הנמצאים במקביל בתנור לא יהיו מוכנים בהכרח באותו הזמן.

בטבלאות מתואר מבחר סוגי מזון.

## תבניות אפייה

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה כהות שעשויות מתכת.

זמני האפייה עשויים להתארך בעת שימוש בתבניות בעלות צבע בהיר שעשויות ממתכת דקה או בכלי זכוכית, והדבר יגרום לכך שהעוגות לא ישחימו בצורה אחידה.

אם תרצו להשתמש בתבניות סיליקון, עיינו במידע שבמתכונים ובהוראות היצרן. לעתים קרובות תבניות סיליקון קטנות יותר מתבניות רגילות. בהתאם לכך עשויות להשתנות גם כמותי הבליה והוראות ההכנה.

## טבלאות

הטבלאות מכילות מידע לגבי סוגי החימום המומלצים בעת אפייה סוגים שונים של עוגות ומאפים. הטמפרטורה ומשך זמן האפייה תלויים בכמות הבליה ובהרכבה. לכן התחומים המומלצים של הטמפרטורות מוצגים בטבלאות. מומלץ לאפות בטמפרטורה נמוכה, מכיוון שהדבר יאפשר למאפה להשחים בצורה אחידה יותר. במידת הצורך, תוכלו להעלות את הטמפרטורה בפעם הבאה.

אם תחממו את התנור מראש, זמן האפייה יתקצר ב-5 עד 10 דקות. לקבלת מידע נוסף ניתן לעיין בפרק *עצות לאפייה* שמובא לאחר הטבלאות.

כאן תמצאו מבחר תבשילים ואת ההגדרות המיטביות עבורם. אנו נציג בפניכם את סוג החימום הרצוי ואת הטמפרטורה המומלצת ביותר עבור התבשיל המסוים. תוכלו למצוא מידע בנוגע לאביזרים המתאימים ולמפלס שבו יש למקם את המזון. בנוסף תוכלו לקבל עצות בנוגע לכלי בישול ולשיטות ההכנה השונות.

## הערות

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

## עוגות ומאפים

### אפייה במפלס אחד

לאפית עוגות וטארטים, מומלץ להשתמש במצב חימום עליון/תחתון.

- בעת אפייה במצב אוויר חם 2D, השתמשו עבור האביזרים בגובה מדפים כפי שמצוין להלן:
- עוגה בתבנית לעוגה: גובה מדף 2
- עוגה במגש אפייה: גובה מדף 3

עוגה בתבנית	תבנית	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה, °C	משך זמן הבישול בדקות
עוגת ספוג, פשוטה	תבנית מלבנית לעוגה	2		180-160	60-50
עוגת ספוג, עדינה (לדוגמה עוגת יבשה)	תבנית מלבנית לעוגה	2		175-155	75-65
מאפה עם בסיס בצק פריך וציפוי פריך	תבנית קפיצית לעוגה	1		180-160	40-30
בסיס פלאן, ספוג	תבנית לעוגה עם בסיס פלאן	2		180-160	35-25
עוגת ספוג	תבנית קפיצית לעוגה	2		180-160	40-30
טארט פירות או עוגת גבינה, בסיס בצק פריך*	תבנית קפיצית כהה לעוגה	1		190-170	90-70
עוגת פלאן פירות עדינה, ספוג	תבנית קפיצית לעוגה	2		170-150	65-55
מאפים מלוחים* (כגון קיש/טארט בצל)	תבנית קפיצית לעוגה	1		200-180	60-50

\* אפשרו לעוגה להתקרר בתנור למשך כ-20 דקות.

עוגות במגש	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה, °C	משך הבישול בדקות
עוגת ספוג או בצק שמרים עם ציפוי יבש	תבנית רב-תכליתית	3		180-160	35-25
עוגת ספוג או בצק שמרים עם ציפוי לח	תבנית רב-תכליתית	3		160-140	50-40
רולדה (חימום מקדים)	תבנית רב-תכליתית	2		190-170	20-15
חלה, 500 גרם קמח	תבנית רב-תכליתית	3		170-150	35-25
לחם פירות יבשים, 500 גרם קמח	תבנית רב-תכליתית	3		180-160	60-50
לחם פירות יבשים, 1 ק"ג קמח	תבנית רב-תכליתית	3		170-150	100-90
שטרודל, מתוק	תבנית רב-תכליתית	2		200-180	65-55
פיצה	תבנית רב-תכליתית	3		200-180	30-20

## כיסוי הזכוכית

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

## מרכז שירות לקוחות

### ☎ מרכז שירות לקוחות

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

### הזמנה של טכנאי שירות וייעוץ לגבי המוצר

GB 0844 8928979

שיחות פנים בבריטניה מבריטיש טלקום בעלות 3 פני לדקה. תיתכן עמלת שיחה בעלות של עד 6 פני.

IE 01450 2655

אתם יכולים לסמוך על מומחיותו של היצרן, ולהיות סמוכים ובטוחים כי התיקון יבוצע על-ידי טכנאי שירות מוסמכים שישתמשו בחלקי חילוף מקוריים שמיועדים למכשיר החשמל שלכם.

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

### מספר E ומספר FD

בעת פנייה למרכז שירות הלקוחות, ציינו את מספר המכשיר שלכם (מספר ה-E) ואת מספר הייצור (מספר ה-FD), כך שנוכל לספק לכם את הסיוע המתאים. לוח הדירוג הכולל מספרים אלה נמצא בצד דלת התנור. אנו ממליצים לכם לרשום את המספרים האלה ואת מספר הטלפון של שירות הלקוחות בטבלה שלהלן, כדי לחסוך זמן בעת הצורך.

מספר E	מספר FD
--------	---------

## עצות לחיסכון באנרגיה ולשמירה על איכות הסביבה

### מידות שיש לשים לב אליהן בעת ההתקנה

אבטחו את כל החלקים הניידים שבתוך המכשיר או עליו באמצעות סרט הדבקה שניתן להסיר מבלי להשאיר סימנים. כדי למנוע נזק למכשיר, דחפו את כל האביזרים (כגון מגש אפייה) לתוך הפתחים המתאימים, כשקצותיהם עטופים בקרטון. הניחו קרטון או עצם דומה בין הצד הקדמי לאחורי, כדי להגן על חלקה הפנימי של זכוכית הדלת מפני מכות. קבעו את דלת התנור לדפנות המכשיר באמצעות סרט דביק.

שמרו על אריזת המוצר המקורית. יש להוביל את המכשיר באריזתו המקורית בלבד. הישמעו לחצי ההובלה שמופיעים על האריזה.

### אם האריזה המקורית אינה זמינה

אזרו את המכשיר באריזת מגן, כדי להבטיח הגנה מספיקה מפני נזקים בעת ההובלה.

יש להוביל את המכשיר כשהוא ניצב באופן אנכי. אין לאחוז במכשיר באמצעות ידי דלת או החיבורים שבגבו, מפני שהדבר עלול לגרום להם נזק. אין להניח עצמים כבדים על המכשיר.

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

### חיסכון באנרגיה

- חממו את התנור מראש אך ורק אם מצוין במתכון או בטבלה שבחוברת ההוראות שיש לעשות כן.
- מומלץ להשתמש בתבניות אפייה כהות ומצופות לכה או אמיל. הן קולטות את החום טוב יותר.
- הימנעו ככל הניתן מפתיחה של דלת התנור בזמן הבישול, האפייה או הצלייה.
- אם ברצונכם לאפות מספר עוגות, מומלץ לאפות אותן בזו אחר זו. התנור עדיין חם. פעולה זו תקצר את משך זמן האפייה של העוגה השנייה. ניתן גם להכניס לתנור במקביל שתי תבניות אפייה מוארכות כשהן מונחות זו לצד זו.
- במקרה של זמני בישול או אפייה ממושכים, ניתן לכבות את התנור 10 דקות לפני סיום הבישול ולנצל את החום השירי כדי לסיים את תהליך הבישול.

### השלכה ידידותית לסביבה

יש להשליך את חומרי האריזה באופן ידידותי לסביבה.

מכשיר זה מסומן בהתאם לתקנה האירופית 2012/19/EU בנוגע למכשירי חשמל ואלקטרוניקה משומשים (פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני - WEEE). התקנה מגדירה את מסגרת ההחזרה והמיחזור של מכשירים משומשים, והיא תקפה בכל רחבי האיחוד האירופי.

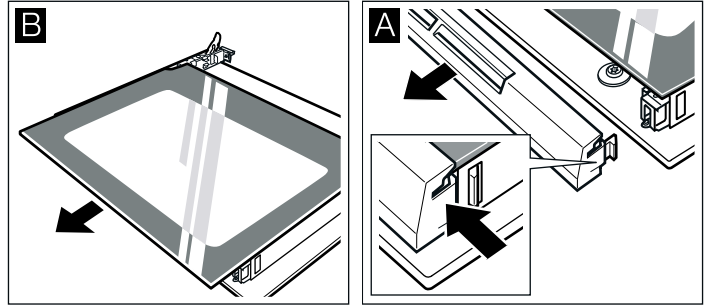


## הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם

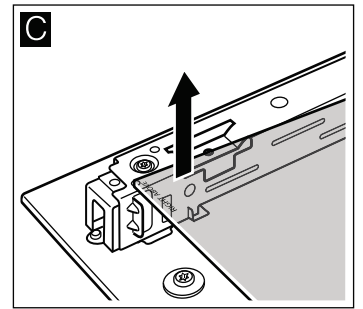
ניתן להסיר את לוחות הזכוכית של דלת התנור כדי להקל עליכם את הניקוי.

### הסרה

1. הסירו את דלת התנור והניחו אותה על יריעת בד כאשר הידית פונה כלפי מטה.
2. הסירו את הכיסוי בחלק העליון של דלת התנור. לחצו פנימה באמצעות אצבעותיכם את הלשוניות בצד שמאל וימין (איור A).
3. הרימו את לוח הזכוכית העליון ומשכו אותו החוצה (איור B).



4. הרימו את לוח הזכוכית ומשכו אותו החוצה (איור C).



נקו את הלוחות באמצעות תכשיר ניקוי לזכוכית ומטלית רכה.

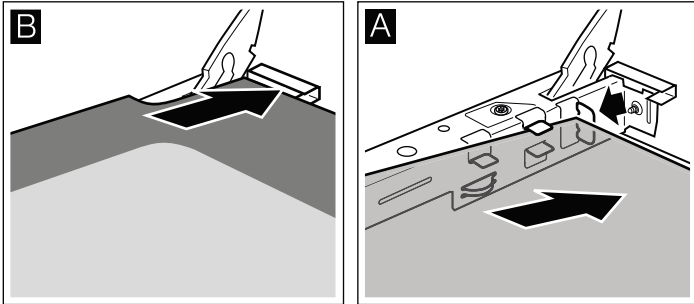
## ⚠ סכנת פציעה!

שריטה בזכוכית שבדלת התנור עלולה להתפתח לסדק. אין להשתמש במגרדת לזכוכית, בעזרי ניקוי או בחומרי ניקוי חדים או שורטים.

### התקנה

בעת ההתקנה, ודאו שהכיתוב "top right" פונה עם הפנים מטה בחלק התחתון משמאל.

1. הכניסו את לוח הזכוכית בזווית לכיוון הצד האחורי של התנור (איור A).
2. הכניסו את לוח הזכוכית העליון בזווית כלפי החלק האחורי של המסגרת אל מקומו בתושבות. על המשטח החלק לפנות כלפי חוץ. (איור B).



3. החזירו את הכיסוי למקומו ולחצו עליו.

4. חברו את דלת התנור.

אין להשתמש בתנור עד שכל הלוחות הותקנו חזרה למקומם.

## פתרון בעיות

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

### טבלה לפתרון תקלות

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

### ⚠ סכנת התחשמלות!

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

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

### זהירות!

אם נזרם נזק לכלבל אספקת החשמל, יש לפנות ליצרן, לסוכן השירות שלו או לאנשי מקצוע מוסמכים לשם החלפתו באופן בטיחותי.

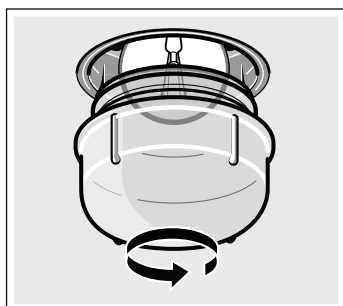
### החלפת הנורה בתקרת תא התנור

אם נורת התנור נשרפה, יש להחליף אותה. ניתן לרכוש נורות עמידות חום בעוצמה של 40 וואט במרכז שירות הלקוחות או אצל ספק מורשה. יש להשתמש אך ורק בנורות מסוג זה.

### ⚠ סכנת התחשמלות!

כבו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים.

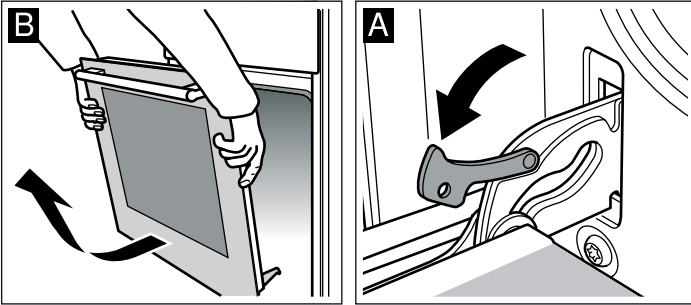
1. הניחו מגבת מטבח בתנור כאשר הוא קר כדי למנוע נזק.
2. שחררו את כיסוי הזכוכית על-ידי סיבובו כנגד כיוון השעון.



3. שחררו את הנורה והחליפו אותה בנורה מאותו הסוג.

## הסרת הדלת

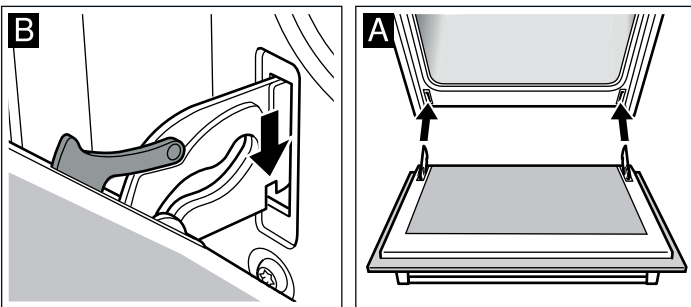
1. פתחו את דלת התנור עד הסוף.
2. קפלו מעלה את שני תפסני הנעילה בצד שמאל ובצד ימין (איור A).
3. סגרו את דלת התנור עד למעצור. אחזו בדלת התנור בשתי ידיים, מצד שמאל ומצד ימין. סגרו מעט יותר את דלת התנור ומשכו אותה החוצה (איור B).



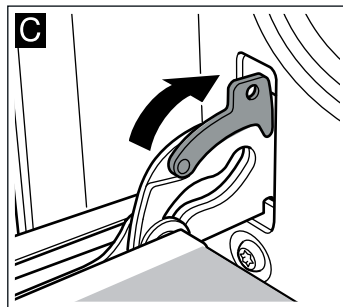
## חיבור הדלת

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

1. בעת התקנת דלת התנור, יש לוודא ששני הצירים הוכנסו בצורה ישירה אל הפתח (איור A).
2. המגרעת שעל גבי שני הצירים חייבת להינעל בשני הצדדים (איור B).



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

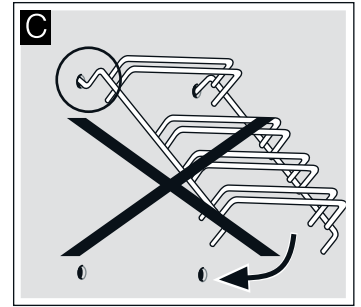


## ⚠ סכנת פציעה!

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

## ⚠ הרכבה לא נכונה!

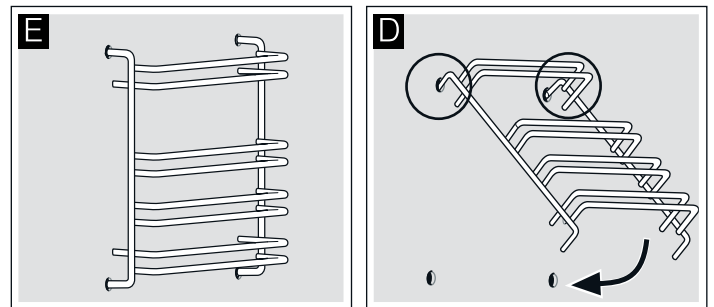
אסור להזיז את המסגרת לפני ששני הווים קובעו לחלוטין בחורים העליונים. ציפוי האמייל עלול להינזק ולהישבר (איור C).



2. יש להכניס את שני הווים במלואם לחורים העליונים. כעת הזיזו את המסגרת באטיות ובזהירות כלפי מטה והכניסו אותה לחורים התחתונים (איור D).

3. הכניסו את שתי המסגרות לדפנות התנור (איור E).

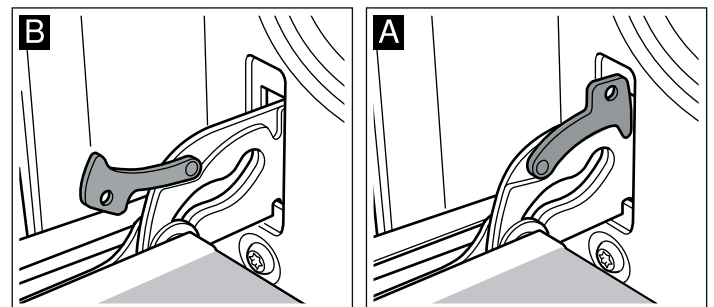
אם המסילות חוברו כהלכה, המרחק בין שני מיקומי המדפים העליונים גדול יותר ממרחקי המדפים האחרים.



## הסרת דלת התנור והתקנתה

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

לכל אחד מצירי הדלת יש תפסן נעילה. כאשר תפסני הנעילה סגורים (איור A), דלת התנור מאובטחת במקומה. לא ניתן להסיר אותה. כאשר תפסני הנעילה פתוחים כדי לאפשר את הסרת דלת התנור (איור B), הצירים נעולים. לא ניתן לסגור אותם.



## ⚠ סכנת פציעה!

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

# תחזוקה וניקוי

ניקוי ותחזוקה נאותים יבטיחו התנור שלכם יישאר נקי וימשיך לתפקד בצורה נאותה ומלאה למשך שנים ארוכות. בחלק זה נסביר כיצד לתחזק ולנקות את התנור שלכם בצורה נאותה.

## הערות

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

## תכשירי ניקוי

ניתן להימנע מגרימת נזק למשטחים השונים כתוצאה משימוש בחומרי ניקוי מהסוג הלא נכון על-ידי הפעולות הבאות.

### בעת ניקוי התנור אין להשתמש בחומרים הבאים:

- אביזרי ניקוי חדים או שורטים,
  - חומרי ניקוי בעלי תכולת אלכוהול גבוהה,
  - כריות קרצוף,
  - מכשירי ניקוי בלחץ גבוה או מכשירי ניקוי בקיטור.
  - אין לנקות את החלקים הנפרדים במדיח.
- יש להקפיד ולשטוף היטב ספוגיות חדשות לפני השימוש הראשון.

### חזית פלדת אל-חלד

נגבו את המכשיר במים רבים ומעט נוזל ניקוי. נגבו תמיד במקביל למרקם הטבעי. אחרת, הדבר עלול לשרוט את פני השטח. יבשו באמצעות מטלית רכה. יש להסיר מיד כתמים שנוצרו כתוצאה מאבנית, משומן, מעמילן ומחלבון (חלבון ביצה, למשל). אין להשתמש בחומרים שורטים, בספוגיות קרצוף או במטליות ניקוי גסות. ניתן להבריך את חזית פלדת האל-חלד בעזרת חומר טיפול מיוחד. יש לעיין בהוראות היצרן. ניתן לרכוש את חומר הניקוי המיוחד לפלדת אל-חלד במרכז שירות הלקוחות או מסוכן מורשה.

### משטחים מצופים אמייל ומשטחים מצופים לכה

נגבו את המכשיר במעט נוזל ניקוי ומים חמים. יבשו באמצעות מטלית רכה.

### כפתורים

נגבו את המכשיר במעט נוזל ניקוי ומים חמים. יבשו באמצעות מטלית רכה.

### דלת זכוכית

ניתן לניקוי באמצעות חומר לניקוי זכוכית. אין להשתמש בחומרי ניקוי שורטים או בעצמים מתכתיים חדים. הדבר עלול לגרום שריטות או נזקים ללוח הזכוכית.

### אטם

נקו באמצעות מטלית לכה. יבשו באמצעות מטלית רכה.

### בתוך התנור

נקו במים חמים ובתמיסת חומץ. לכלוך רב: יש להשתמש בחומרי ניקוי תנורים רק כאשר התנור קר.

### כיסוי הזכוכית של התאורה בתא התנור

נגבו את המכשיר במעט נוזל ניקוי ומים חמים. יבשו באמצעות מטלית רכה.

### אביזרים

טבלו במי סבון חמים. נקו במברשת או בספוג.

### מגש אפייה (אופציונלי)

אין לנקות במדיח כלים. אין להשתמש בחומר ניקוי לתנורים. כדי להימנע משריטות, אין לגעת במשטחי המתכת בסכין או בעצם חד דומה. נקו בצורה אופקית במעט נוזל ניקוי ומטלית לכה לניקוי זכוכית או במטלית מיקרופיבר. יבשו באמצעות מטלית רכה. אין להשתמש בחומרים שורטים, בספוגיות קרצוף או במטליות ניקוי גסות. הם עלולים לשרוט את מגש האפייה

### נעילת בטיחות בפני ילדים (אופציונלי)

אם דלת התנור מצוידת בנעילת בטיחות מפני ילדים, יש להסירה לפני הניקוי. טבלו את כל חלקי הפלסטיק במי סבון חמים ורחצו באמצעות ספוג. יבשו באמצעות מטלית רכה. במקרה של לכלוך קשה, נעילת הבטיחות מפני ילדים לא תפעל כראוי.

### כיריים אינדוקציה

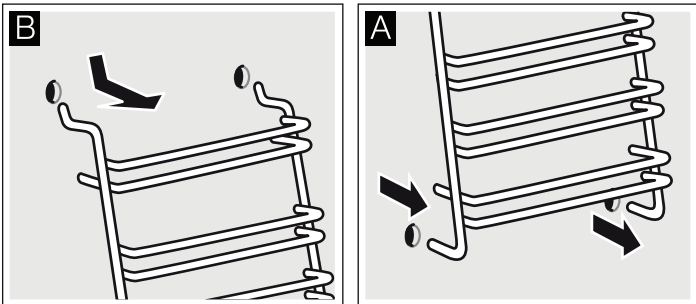
ניתן למצוא מידע בנושא טיפול וניקוי במדריך הוראות ההפעלה של הכיריים.

## הסרת המסילות והרכבתן

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

### הסרת המסילות

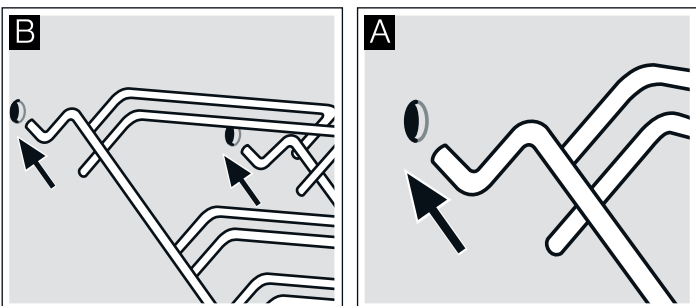
1. אחזו את מסגרות המדפים בחלקן התחתון ומשכו קלות קדימה. משכו את פני הכוונה שבתחתית המסילות מתוך חורי ההרכבה. (איור A).
2. כעת קפלו את המסילות כלפי מעלה והסירו אותן ממקומן (איור B).



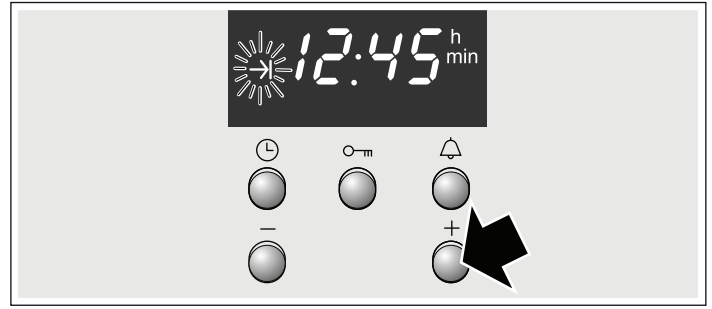
נקו את המסילה בנוזל ניקוי וספוג. השתמשו במברשת לצורך ניקוי משקעים עם לכלוך קשה להסרה.

### התקנת המסגרות

1. הכניסו את שני הווים בזהירות לחורים העליונים. (איור A-B).



6. השתמשו בלחצן + כדי לקבוע זמן סיום מאוחר יותר. השינוי מוחל לאחר שניות אחדות. בתצוגה מופיע זמן הסיום עד שהתנור מתחיל את פעולתו.



## משך הבישול שהוגדר חלף

יישמע צליל. התנור נכבה. לחצו פעמיים על הלחצן ⊕ וכבו את בורר התוכניות.

**הערה:** ניתן לבצע שינויים כל עוד הסמל מהבהב. כשהסמל מאיר בקביעות, ההגדרה נכנסת לתוקף.

## כיוון השעון

### שינוי משעון קיץ לשעון חורף, לדוגמה

לחצו פעמיים על לחצן השעון ⊕ ושנו את השעה באמצעות הלחצן + או -.

כשמחברים את המכשיר בפעם הראשונה או לאחר הפסקת חשמל, הסמל ⊕ מהבהב בתצוגה יחד עם שלושה אפסים. כווננו את השעון. בורר התוכניות חייב להיות כבוי.

### תהליך הכיוון

1. לחצו על לחצן השעון ⊕. השעה: 12:00 מופיעה בתצוגה והסמל ⊕ מהבהב.
2. כווננו את השעה באמצעות הלחצן + או - . השינוי יישמר כעבור שניות אחדות. הסמל ⊕ נכבה.

## כיוון הטיימר

### שינוי משך הזמן של הטיימר

לחצו על לחצן הטיימר ⊕. שנו את משך הזמן באמצעות הלחצן + או -.

### ביטול ההגדרה

לחצו על לחצן הטיימר ⊕. לחצו על הלחצן - עד שהמספר אפס מוצג בתצוגה.

### הטיימר וזמן הבישול סופרים לאחור בו-זמנית

שני הסמלים מאירים. ניתן לראות הטיימר סופר לאחור בתצוגה. כדי להציג את זמן הבישול שנוטר |>| או השעון ⊕: לחצו שוב ושוב על לחצן השעון ⊕ עד שיופיע הסמל המתאים. הערך שאותו אתם בודקים מופיע לשניות אחדות בתצוגה.

ניתן להשתמש בטיימר כטיימר מטבח רגיל. הוא פועל בנפרד מהתנור. לטיימר יש אות מיוחד. משמעות הדבר היא שניתן להבחין בין סיום זמן הטיימר לסיום זמן הבישול. ניתן לכוון את הטיימר גם כשנעילת הבטיחות מפני ילדים פעילה.

### תהליך הכיוון

1. לחצו על לחצן הטיימר ⊕. הסמל ⊕ מהבהב.
  2. כווננו את משך הטיימר באמצעות הלחצן - או +. ערך ברירת המחדל של הלחצן + = 10 דקות ערך ברירת המחדל של הלחצן - = 5 דקות
- הטיימר מתחיל לאחר שניות אחדות. הסמל ⊕ מאיר בתצוגה. ניתן לראות את הטיימר סופר לאחור.

### לאחר שהזמן חלף

יישמע צליל. לחצו על לחצן הטיימר ⊕. הטיימר נכבה.

## נעילת בטיחות בפני ילדים

### תנור

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

### הפעלת נעילת הבטיחות בפני ילדים וביטולה

בורר התוכניות חייב להיות כבוי.

הפעלה: לחצו לחיצה ממושכת על לחצן המפתח ⊕ עד שהסמל ⊕ יופיע בתצוגה. יש ללחוץ במשך כ-4 שניות.

כיבוי: לחצו לחיצה ממושכת על לחצן המפתח ⊕ עד שהסמל ⊕ יכבה.

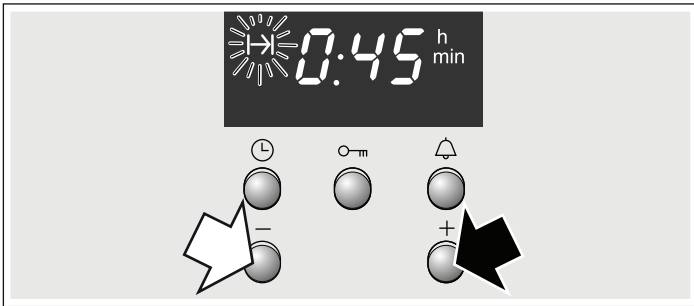
### הערות

- ניתן לכוון את הטיימר והשעון בכל עת.
- אם נעילת הבטיחות מפני ילדים פעילה, היא מבוטלת לאחר הספקת חשמל.



# קביעת הגדרות התנור

4. כווננו את משך הבישול באמצעות הלחצן + או - .  
ערך ברירת המחדל של הלחצן + = 30 דקות  
ערך ברירת המחדל של הלחצן - = 10 דקות



## משך הבישול שהוגדר חלף

יישמע צליל. התנור נכבה. לחצו פעמיים על הלחצן ⊕ וכבו את בורר התוכניות.

## שינוי ההגדרות

לחצו על לחצן השעון ⊕. שנו את משך הבישול באמצעות הלחצן + או - .

## ביטול ההגדרה

לחצו על לחצן השעון ⊕. לחצו על הלחצן - עד שהמספר אפס מוצג בתצוגה. כבו את בורר התוכניות.

## קביעת זמן בישול כאשר השעון לא מוצג

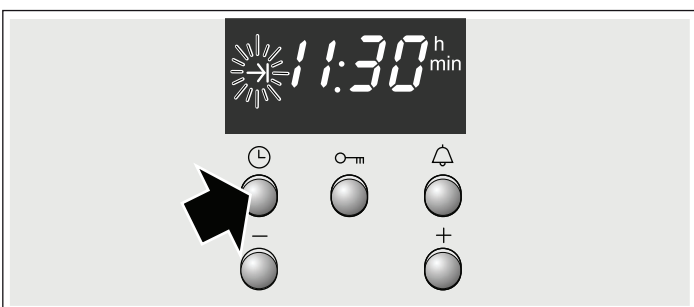
לחצו פעמיים על לחצן השעון ⊕ וקבעו את הזמן כמתואר בסעיף 4.

## התנור אמור להיכנס לפעולה ולכבות באופן אוטומטי

אל תאפשרו למזון לשהות בתנור יתר על המידה. בשר ודגים מתקלקלים בקלות אם לא מקררים אותם.

הדוגמה שבאיור: חימום עליון/תחתון □, בטמפרטורה של 200°C. השעה 10:45. הכנת הארוחה נמשכת 45 דקות והארוחה אמורה להיות מוכנה בשעה 12:45.

1. השתמשו בבורר התוכניות כדי לבחור את סוג החימום הדרוש.
2. השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי לקבוע את הטמפרטורה או כדי לקבוע את ההגדרות עבור הגריל.
3. לחצו על לחצן השעון ⊕. סמל זמן הבישול |→| מהבהב.
4. כווננו את משך הבישול באמצעות הלחצן + או - .
5. לחצו שוב ושוב על לחצן השעון ⊕ עד שמופיע סמל הסיום |→|. ניתן לראות בתצוגה מתי הבישול יסתיים.

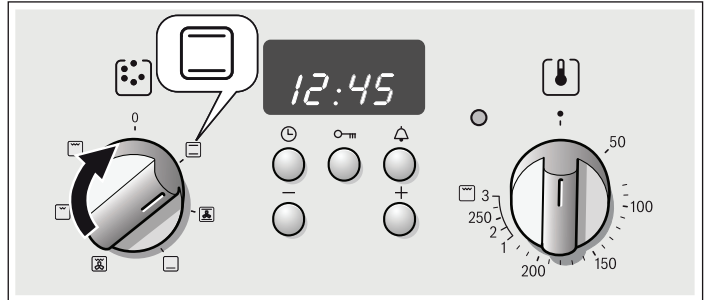


קיימות אפשרויות רבות לקביעת הגדרות התנור. בפרק זה נסביר כיצד תוכלו לבחור במצבי החימום והטמפרטורה הרצויים או במצבי הצלייה השונים בגריל. ניתן לבחור את משך זמן הבישול ואת זמן הסיום של הבישול בתנור.

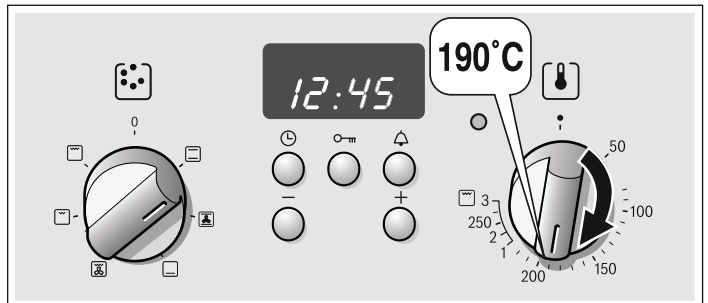
## סוגי חימום וטמפרטורה

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

1. השתמשו בבורר התוכניות כדי לבחור את סוג החימום הדרוש.



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



התנור מתחמם.

## כבו את התנור

סובבו את בורר התוכניות למצב "כבו".

## שינוי ההגדרות

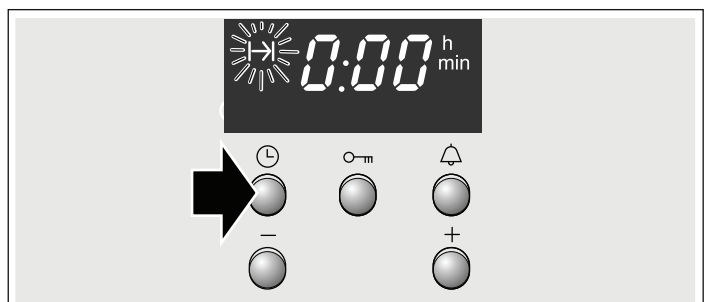
ניתן לשנות את סוג החימום, הטמפרטורה והגדרת הגריל לפי הצורך.

## התנור אמור לכבות באופן אוטומטי

הזינו את משך זמן הבישול.

הדוגמה שבאיור: חימום עליון/תחתון בטמפרטורה של 200°C, זמן בישול 45 דקות.

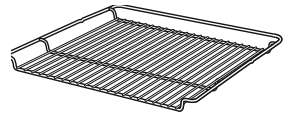
1. השתמשו בבורר התוכניות כדי לבחור את סוג החימום הדרוש.
2. השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי לקבוע את הטמפרטורה או כדי לקבוע את ההגדרות עבור הגריל.
3. לחצו על לחצן השעון ⊕. סמל זמן הבישול |→| מהבהב.



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

### מדף רשת

עבור כלי אפייה, תבניות אפייה, צלייה בגריל וארוחות קפואות.



הכניסו את מדף הרשת כאשר צדו הפתוח פונה לדלת התנור והחלק הקעור מופנה כלפי מטה.

### מגש אפייה מצופה אמייל

לאפיית עוגיות וביסקוויטים.



הכניסו את מגש האפייה לתוך התנור כאשר צדו הנטוי פונה לעבר דלת התנור.

### תבנית רב-תכליתית

לאפייה של עוגות לחות, מיני מאפה, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים. ניתנת לשימוש גם מתחת למדף הרשת, לשם איסוף שומן בעת הצלייה.



הכניסו את מגש האפייה לתוך התנור כאשר צדו הנטוי פונה לעבר דלת התנור.

## אביזרים אופציונליים

ניתן לרכוש אביזרים אופציונליים שונים ממרכז שירות הלקוחות או מספק מורשה. תוכלו למצוא מגוון רחב של מוצרים מתאימים לתנור שלכם בחוברות שלנו או באתר החברה באינטרנט. זמינות האביזרים האופציונליים ואפשרויות ההזמנה שלהם באינטרנט תלויות במדינה. ניתן למצוא מידע בנושא זה במסמכי הרכישה.

לא כל אביזר אופציונלי מתאים לכל מכשיר. בעת הרכישה, ציינו תמיד את מספר הזיהוי המלא (מספר E) של המכשיר.

אביזרים אופציונליים	מספר HEZ	שימוש
מדף רשת	HEZ 434000	עבור כלי אפייה, תבניות מתכת לעוגות, צלייה בגריל וארוחות קפואות.
תבנית אפייה מאלומיניום	HEZ 430001	לאפיית עוגות ועוגיות.
מגש אפייה מצופה אמייל	HEZ 431001	מקמו את מגש האפייה בתנור כאשר צדו הנטוי פונה כלפי דלת התנור. לאפיית עוגות ועוגיות.
תבנית רב-תכליתית	HEZ 432001	מקמו את מגש האפייה בתנור כאשר צדו הנטוי פונה כלפי דלת התנור. לאפיית עוגות לחות, עוגיות, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים. ניתנת לשימוש גם מתחת למדף הרשת, לשם איסוף שומן או מיצי בשר. מקמו את המגש הרב-תכליתי בתנור כאשר צדו הנטוי פונה כלפי דלת התנור.

כאשר יש ילדים קטנים בסביבה, יש להשגיח ביתר הקפדה על התנור בעת פעולתו.

בנוסף, קיים התקן בטיחות המונע מגע ישיר בדלת התנור. מדובר באביזר אופציונלי (440651) הניתנים לרכישה ממרכז שירות הלקוחות.

### דלת התנור - הוראות בטיחות נוספות

כשזמני הבישול ארוכים, דלת התנור עלולה להתחמם מאוד.

## לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה

### חימום התנור

כדי לסלק את הריח שנוצר בעת ההפעלה הראשונה של תנור חדש, חממו את התנור לראשונה כאשר הוא ריק ודלתו סגורה. לצורך כך יש לחמם את התנור במשך שעה אחת במצב  חימום עליון/תחתון בטמפרטורה של 240°C. ודאו שלא נשארו שאריות של האריזה בתא התנור.

1. כווננו את בורר התוכניות למצב  חימום עליון/תחתון.
2. השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי לכוון טמפרטורה של 240°C. כעבור שעה כבו את התנור. סובבו את בורר התוכניות ובורר הטמפרטורה למצב כבוי.

### ניקוי האביזרים

לפני השימוש הראשון באביזרים של התנור, שטפו אותם היטב במים חמים עם סבון ובספוג כלים רך.

בפרק זה תוכלו לקבל את כל המידע הדרוש לכם לפני שתפעילו את התנור בפעם הראשונה לצורך הכנת מזון. ראשית, יש לקרוא את הפרק הוראות בטיחות.

### כיוון השעון

לאחר חיבור התנור, הסמל ושלושה אפסים יופיעו בתצוגה. כווננו את השעון.

1. לחצו על הלחצן .
  - השעה 12:00 מופיעה בתצוגה והסמל מהבהב.
  2. כווננו את השעה באמצעות הלחצן + או -.
- לאחר מספר שניות, השעה שנבחרה נשמרת בזיכרון.

## לחצנים ותצוגות

ניתן להשתמש בלחצנים כדי להגדיר פונקציות נוספות. ערכי ההגדרות מופיעים בתצוגות.

לחצן	שימוש
⊕ לחצן שעון	לחצן זה משמש לכוונן השעה,  →  משך זמן הבישול, וכן  →  זמן הסיום של הבישול.
⊖ לחצן מפתח	לחצן זה משמש להפעלה ולכיבוי של נעילת הבטיחות מפני ילדים.
⏪ לחצן טיימר	לחצן זה משמש לכוונן הטיימר.
- לחצן מינוס	לחצן זה משמש להקטנת ערכי ההגדרה.
+ לחצן פלוס	לחצן זה משמש להגדלת ערכי ההגדרה.

## בורר הטמפרטורה

השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי לקבוע את הטמפרטורה ואת מצב הגריל.

הגדרות	שימוש
! 270-50	התנור אינו חם.
טווח הטמפרטורה	הטמפרטורה מצוינת במעלות צלזיוס - °C.
3, 2, 1	הגדרות צלייה עבור הגריל, משטח קטן <input type="checkbox"/> ומשטח גדול <input type="checkbox"/> .
	מצב 1 = נמוך
	מצב 2 = בינוני
	מצב 3 = גבוה

נורית הקטנה שמעל בורר הטמפרטורה מאירה בזמן שהתנור מתחמם. הנורית כבויה במהלך השהיה בחימום. במצבי הפעלה מסוימים היא אינה מאירה.

## הגדרות הגריל

בעת  צלייה בגריל, כוונן את הגריל בעזרת בורר הטמפרטורה.

## תא התנור

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

## תאורת התנור

בזמן פעולת התנור, תאורת התנור פועלת. ניתן להפעיל את תאורת התנור בלי לחמם את התנור, על ידי סיבוב בורר התוכניות לכיוון כלשהו.

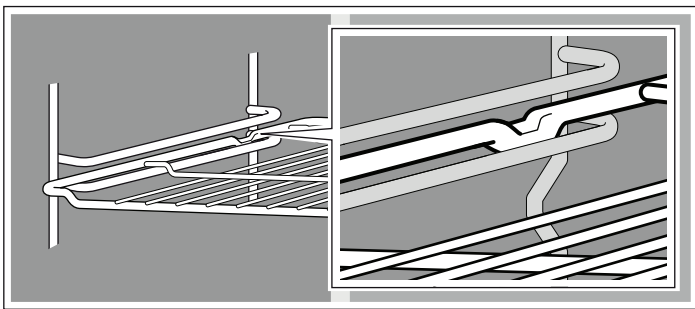
## מאורר הקירור

מאורר הקירור נכנס לפעולה וכבה לסירוגין בהתאם לצורך. האוויר החם נפלט מעל לדלת.

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

## זהירות!

אין לכסות את פתחי האוורור. התנור עלול להתחמם יתר על המידה.



**הערה:** האביזרים עלולים להתעוות כאשר הם מתחממים. לאחר שהאביזרים מתקררים, הם חוזרים לצורתם המקורית. התפקוד שלהם אינו נפגע.

אחזו במגש האפייה בשתי הידיים בצורה בטוחה ודחפו אותו בצורה מקבילה לתוך המסגרת. הימנעו מתנועות לימין או לשמאל בעת דחיפת מגש האפייה פנימה. אחרת דחיפת המגש עלולה להיות קשה והמשטח מצופה האמייל עלול להיפגע.

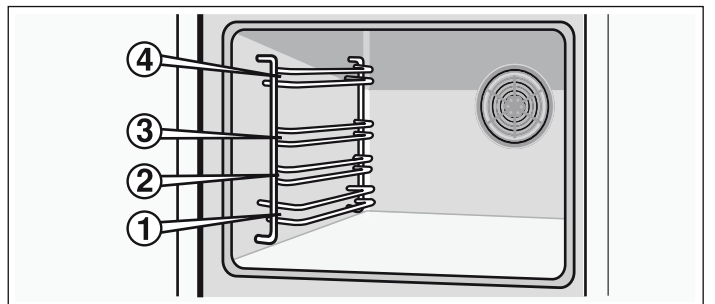
## אביזרי התנור

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

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

## הכנסת האביזרים

ניתן להכניס את אביזרי התנור ל-4 מפלסים שונים. הקפידו להכניס את האביזרים עד הסוף, כדי להבטיח שהם לא יגעו בזכוכית הדלת.



כאשר מושכים את האביזרים החוצה כמחצית הדרך, הם ננעלים במקומם. כך ניתן להוציא את המזון מהתנור בקלות.

בעת הכנסת האביזרים לתנור, ודאו שהחלק הקעור פונה לחלק האחורי של תא התנור. ניתן לקבע אותם במקומם בצורה נכונה במיקום זה.

■ נשיאת המכשיר: אין לשאת את המכשיר או להחזיק אותו באמצעות ידית הדלת. ידית דלת התנור אינה יכולה לשאת את המשקל של המכשיר ועלולה להישבר.

■ שימוש בדלת התנור ככיסא, מדף או משטח עבודה: אין לשבת על דלת התנור, להניח או לתלות עליה חפצים. אין להניח כלי אפייה או אביזרים על דלת התנור.

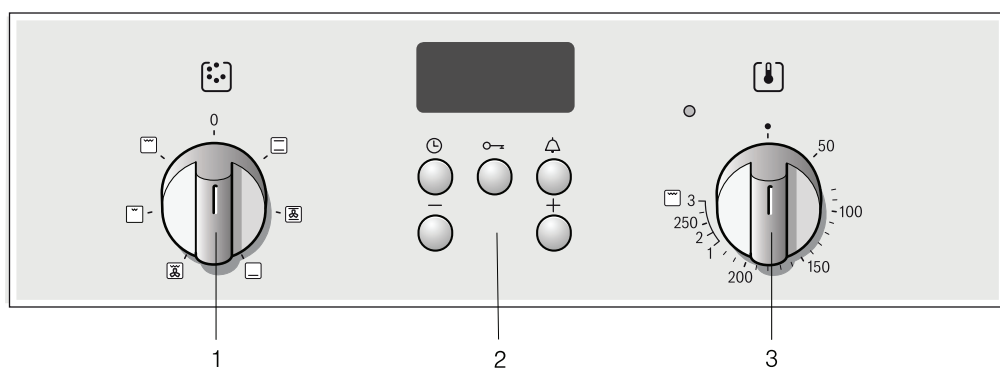
■ הכנסת אביזרים: בהתאם לדגם התנור, אביזרים עלולים לשרוט את זכוכית הדלת בעת סגירת דלת התנור. יש להקפיד להכניס את האביזרים לתא התנור עד הסוף.

## התנור החדש שלכם

בסעיף זה תוכלו ללמוד על התנור החדש שלכם. בחלק זה תמצאו הסבר על לוח הבקרה ועל כפתורי ההפעלה השונים. כמו כן, תמצאו מידע על תא התנור ועל האביזרים.

### לוח הבקרה

סעיף זה כולל סקירה של לוח הבקרה של התנור. העיצוב תלוי בדגם המכשיר.



שימוש	הגדרות
ניתן להשתמש בחימום תחתון בשלב האפייה הסופי ולהשחמת מזון בחלקו התחתון. החום נפלט מלמטה.	<input type="checkbox"/> חימום תחתון
צלייה באוויר חם מתאימה במיוחד לצליית דגים, עופות ונתחי בשר גדולים. גופי החימום של הגריל והמאוורר נכנסים לפעולה וכבים לסירוגין. המאוורר מפזר את האוויר החם מסביב למזון.	<input checked="" type="checkbox"/> צלייה באוויר חם
סוג חימום זה מתאים לצליית כמויות קטנות של אומצות, נקניקיות, צנימים ונתחי דגים. החלק המרכזי של גוף החימום של הגריל מתחמם.	<input checked="" type="checkbox"/> צלייה בגריל, שטח קטן
מתאימה לצלייה של אומצות בקר, נקניקיות ודגים או לקליית לחם. כל האזור שנמצא מתחת לגוף החימום של הגריל מתחמם.	<input checked="" type="checkbox"/> צלייה בגריל, שטח גדול

\* סוג החימום לפי דרגת צריכת האנרגיה בהתאם לתקן EN50304.

הסברים	
1	בורר התוכניות
2	לחצני הפעלה ולוח תצוגה
3	בורר הטמפרטורה

### בורר התוכניות

בורר התוכניות מאפשר לבחור את סוג החימום של התנור. ניתן לסובב את בורר התוכניות ימינה או שמאלה.

כאשר קובעים את סוג החימום, תאורת התנור מופעלת.

הגדרות	שימוש
0 כיבוי	התנור נכבה.
<input type="checkbox"/> חימום עליון/תחתון	ניתן לבצע אפייה, צלייה וצלייה בגריל במפלט אחד בלבד. הגדרה זו מתאימה היטב לאפיית עוגות ופיצות בתבניות או במגש האפייה וגם לחלקים רזים של בשר בקר, עגל או בשר ציד. החום נפלט באופן שווה כלפי מעלה וכלפי מטה.
<input checked="" type="checkbox"/> אוויר חם*	ניתן לאפות מרנג ובצק עלים במפלט אחד. ניתן לאפות פריטי אפייה קטנים, עוגיות ובצק עלים בשני מפלסים בו-זמנית. המאוורר שבצדו האחורי של המכשיר שואב את האוויר המגיע מלמעלה ומלמטה ומפזר אותו בצורה אחידה סביב המזון.

\* סוג החימום לפי דרגת צריכת האנרגיה בהתאם לתקן EN50304.

## סכנת שריפה!

- חומרים דליקים המאוחסנים בתא התנור עלולים להתלקח. אין לאחסן חומרים דליקים בתוך תא התנור. אין לפתוח את דלת התנור אם יש בתוכו עשן. כבו את התנור ונתקו אותו משקע החשמל, או הורידו את מפסק הזרם שבתחתית הנתכים.
- בעת פתיחת דלת התנור נוצר משב רוח. נייר האפייה עלול לזוז, לגעת בגוף החימום ולהתלקח. אין להניח נייר אפייה בצורה לא מהודקת על האביזרים במהלך חימום מקדים של התנור. הקפידו להצמיד את נייר האפייה באמצעות צלחת או תבנית אפייה. כסו בנייר האפייה רק את האזור הנחוץ. יש להקפיד שנייר האפייה לא יבלוט מעבר לאביזרים.

## סכנת כויות!

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

## סכנת צריבה!

- חלקו החיצוני של התנור מתחמם במהלך הפעלתו. אין לגעת בחלקים החמים. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.
- בעת פתיחת דלת התנור, עלולים להיפלט ממנו אדים חמים. פתחו את דלת התנור בתשומת לב. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.
- הכנסת מים לתא התנור החם עלולה לגרום להיווצרות אדים חמים. לעולם אין לשפוך מים לתוך תא תנור חם.

## סכנת פציעה!

- שריטה בזכוכית שבדלת התנור עלולה להתפתח לסדק. אין להשתמש במגרדת לזכוכית, בעזרי ניקוי חדים או בחומרי ניקוי שוחקים.

## סכנת התחשמלות!

- תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה. אך ורק טכנאים מורשים מטעם מרכז שירות הלקוחות שלנו רשאים לבצע את התיקונים. אם יש תקלה במכשיר, נתקו את כבל החשמל משקע החשמל או הורידו את הנתיך המתאים בתיבת הנתכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.
- הבידוד של כבלי החשמל במכשירי חשמל אחרים עלול להינמס בעת מגע בחלקי התנור החמים. יש למנוע מכבלי החשמל של מכשירים חשמליים לגעת בחלקי המכשיר החמים.
- לחות החודרת למכשיר עלולה לגרום להתחשמלות. אין להשתמש במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי בקיטור.
- בעת החלפת הנורה שבתא התנור, מגעי החשמל שבבית הנורה חשופים. לפני החלפת הנורה, נתקו את התנור משקע החשמל או כבו את מפסק הזרם בתיבת הנתכים.
- מכשיר פגום עלול לגרום להתחשמלות. בשום מקרה אין להפעיל מכשיר פגום. נתקו את המכשיר משקע החשמל או כבו את מפסק הזרם בתיבת הנתכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

## סיבות לנזקים

### זהירות!

- אביזרים, רדיד אלומיניום, נייר אפייה או כלי בישול על רצפת תא התנור: אין להניח אביזרים על רצפת תא התנור. אין לכסות את רצפת תא התנור בשום סוג של רדיד אלומיניום או נייר אפייה. אין להניח כלי אפייה על רצפת תא התנור אם נקבעה טמפרטורה גבוהה מ-50°C. הדבר יגרום להצטברות חום. זמני האפייה והצלייה כבר לא יהיו נכונים, וייגרם נזק לאמייל. נזק זה בדרך כלל אינו משפיע על ביצועי התנור ואינו כלול במסגרת האחריות.
- מים בתא תנור חם: אין לשפוך מים לתוך תא התנור כאשר הוא חם. הדבר יגרום להיווצרות אדים לוהטים. שינוי הטמפרטורה עלול לגרום נזק לאמייל.
- מזון לח: אין לאחסן מזון לח בתוך תא התנור לתקופות ארוכות כאשר הוא סגור. הדבר יגרום נזק לאמייל.
- מיץ פירות: בעת אפיית עוגות פירות עסיסיות במיוחד, אין למלא את מגש האפייה יתר על המידה. אם מיץ הפירות יטפטף החוצה ממגש האפייה, הוא ישאיר כתמים שאינם ניתנים להסרה. אם ניתן, מומלץ להשתמש בתבנית הרב-תכליתית העמוקה יותר.
- קירור עם דלת התנור פתוחה: יש לאפשר לתא התנור להתקרר בדלת סגורה בלבד. גם אם דלת המכשיר פתוחה רק מעט, חזיתות המכשירים הקרובים לתנור עלולות להינזק במשך הזמן.
- אטם דלת מלוכלך מאוד: אם אטם דלת התנור מלוכלך מאוד, דלת התנור לא תיסגר כראוי כאשר התנור פועל. חזיתות המכשירים הקרובים לתנור עלולות להינזק. הקפידו כי אטם דלת התנור יישאר תמיד נקי.

12..... החלפת הנורה בתקרת התנור

12..... כיסוי הזכוכית

**12 שירות לקוחות**

12..... מספר E ומספר FD

**12 עצות לחיסכון באנרגיה ולשמירה על איכות הסביבה**

12..... חיסכון באנרגיה

12..... השלכה ידידותית לסביבה

13..... מידות שיש לשים לב אליהן בעת ההתקנה

**13 מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו**

13..... עוגות ועוגיות

14..... עצות לאפייה

15..... בשר, עוף, דגים

16..... עצות לצלייה וצלייה בגריל

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

17..... מוצרים מוכנים

17..... מתכונים מיוחדים

17..... הפשרה

18..... ייבוש

18..... שימור מזון

**19 אקרילאמיד במזון**

**19 מנות שנבדקו**

19..... אפייה

19..... צלייה בגריל

**3 הוראות בטיחות חשובות**

4..... פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר

**5 התנור החדש שלכם**

5..... לוח הבקרה

5..... בורר התוכניות

5..... לחצנים ותצוגות

6..... בורר הטמפרטורה

6..... תא התנור

**6 אביזרי התנור**

6..... הכנסת האביזרים

6..... אביזרים אופציונליים

**7 לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה**

7..... כיוון השעון

7..... חימום התנור

7..... ניקוי האביזרים

**7 קביעת הגדרות התנור**

7..... סוגי חימום וטמפרטורה

8..... התנור אמור לכבות באופן אוטומטי

8..... התנור אמור להיכנס לפעולה ולכבות באופן אוטומטי

**8 כיוון השעון**

**9 כיוון הטיימר**

**9 נעילת בטיחות בפני ילדים**

9..... תנור

**9 תחזוקה וניקוי**

9..... תכשירי ניקוי

10..... הסרת המסילות והרכבתן

10..... ניתוק דלת התנור וחיבורה

11..... הסרת והתקנת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתן

**11 איתור בעיות ופתרון**

11..... טבלה לפתרון תקלות

ניתן למצוא מידע נוסף לגבי מוצרים, אביזרים, חלקי חילוף ושירות בכתובת [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) ובחנות המקוונת [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## **⚠ הוראות בטיחות חשובות**

יש לקרוא הוראות אלה בעיון רב. רק לאחר מכן תוכלו להפעיל את התנור באופן תקין ובטוח. שמרו את הוראות ההפעלה ואת הוראות ההתקנה לשימוש עתידי או עבור בעלי המכשיר בעתיד. מכשיר זה מיועד להתקנה במטבח בלבד. הקפידו על הוראות ההתקנה המיוחדות.

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

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

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

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

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

יש להרחיק ילדים מתחת לגיל 8 למרחק בטוח מהמכשיר ומכבל החשמל.

יש לדאוג להכנסת האביזרים לתא התנור באופן תקין. עיינו בסעיף **תאור האביזרים** שבהוראות ההפעלה.

## לקוחות נכבדים,

הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת רוכשי תנורים של חברת **Bosch**.  
הוראות הפעלה והתקנה אלה נועדו להסביר ולהנחות כיצד מפעילים ציוד חדיש ומשוכלל זה, לקבלת  
התוצאות הטובות ביותר.

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

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

## הערה!

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



תנור מובנה HBN231.0Y



**BOSCH**

הוראות הפעלה [he]