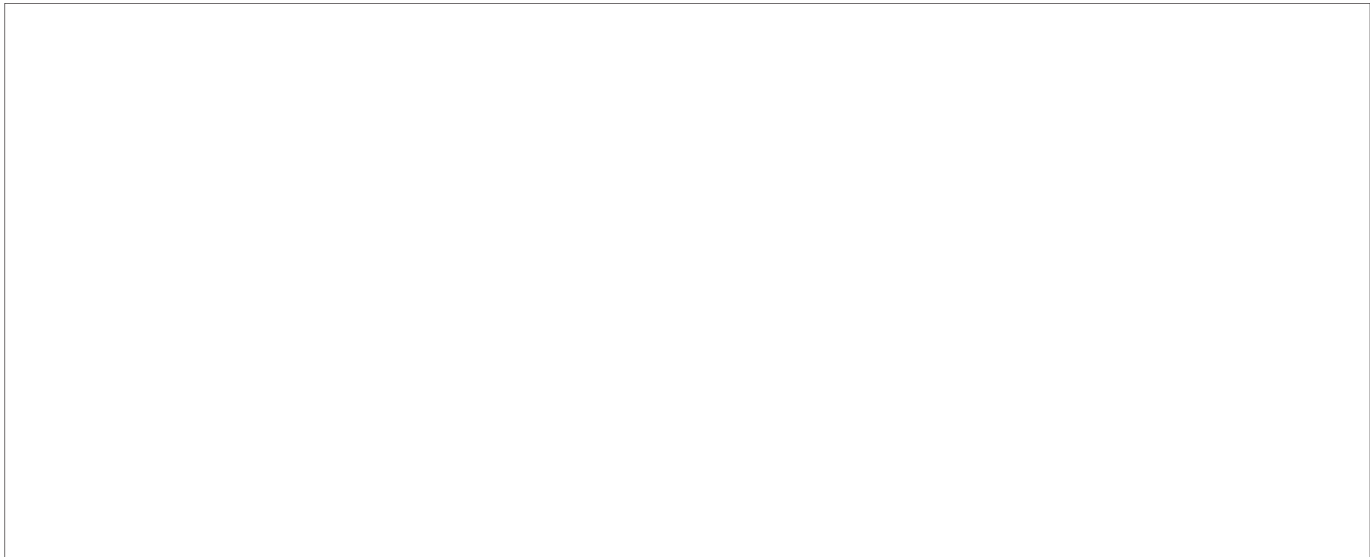




Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001054530

940902

לקוחות נכבדים,

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

בהצלחה!

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

תחנות שירות ברחבי הארץ

טל: 08-9777222
טל: 04-8477111
טל: 08-9777200
טל: 08-6335311
טל: 08-6378616
טל: 02-6403000

שירות CSB, המסגר 1, א.ת. צפוני, לוד
שירות CSB, שד' ההסתדרות 224, חיפה
שירות CSB, יאיר 18, באר-שבע
שירות ששון, הבנאי 56, אילת
שירות אקספרס, אזור התעשייה החדש, אילת
שירות אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים

**מרכז
חיפה והצפון
דרום**

ירושלים

מוקד שירות טלפוני ארצי - 2220*



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, consisting of 25 evenly spaced lines across the page.

שמירה על חום

ניתן לשמור על חום המנות שבושלו באמצעות חימום עליון/ תחתון בטמפרטורה של 70°C . הדבר ימנע היווצרות של עיבוי ויבטל את הצורך לנגב את תא התנור.

אל תשמרו על חומן של מנות מבושלות במשך יותר משעתיים. שימו לב לכך שחלק מהמנות ממשיכות להתבשל כשחומן נשמר. כסו את המנות לפי הצורך.

התפחת בצק

ניתן להתפיח בצק שמרים בתנור מהר יותר מאשר בטמפרטורת החדר. השתמשו בחימום עליון/תחתון. התחילו בהפעלה רק לאחר שתא הבישול התקרר לחלוטין.

הניחו תמיד לבצק השמרים לתפוח פעמיים. הישמעו למפרטים שבטבלאות ההגדרות עבור תהליכי ההתפחה הראשונה והשנייה (התססה של הבצק והתססה סופית).

התססת בצק

השתמשו בהגדרות המצוינות בטבלה וחממו את התנור. הניחו את קערת הבצק על מדף הרשת.

אל תפתחו את דלת התנור במהלך תהליך ההתפחה, מכיוון שלחות עלולה להיפלט. כסו את הבצק.

התססה סופית

הניחו את הפריט האפוי בתנור במפלס המדף המצוין בטבלה. אם ברצונכם לחמם מראש את התנור, ההתססה הסופית מתרחשת מחוץ לתנור במקום חם.

ערכי הגדרות מומלצים

הטמפרטורה ומשך התפיחה תלויים בסוג המרכיבים ואיכותם. לכן, הערכים המצוינים בטבלה הם ערכים ממוצעים בלבד.

סוג החימום:

■ Top/bottom heating (חימום עליון/תחתון)

סוג המאכל	אביזרים/כלי בישול	מפלס מדף	סוג החימום	שלב	טמפרטורה °C-ב	משך בישול בדקות
בצק שמרים, קל	קערה	2	■	התססת בצק	40-35	30-25
	מגש אפייה	2	■	התססה סופית	40-35	20-10
בצק שמרים, כבד ועשיר	קערה	2	■	התססת בצק	40-35	40-20
	מגש אפייה	2	■	התססה סופית	40-35	25-15

הפשרה

סוג החימום Defrost (הפשרה) מתאים להפשרת פירות, ירקות ומאפים קפואים. מומלץ להפשיר עוף, בשר ודגים במקרר.

השתמשו במפלסי המדפים האלה להפשרה:

- מדף רשת אחד: מפלס 2
- 2 מדפי רשת: מפלס 1+3

ערכי הגדרות מומלצים

הזמנים המצוינים בטבלה הם ערכים ממוצעים. הם תלויים באיכות, בטמפרטורת ההקפאה (-18°C) ובהרכב המזון. טווחי הזמנים מצוינים. ראשית, הגדירו את הזמן הקצר ביותר ולאחר מכן האריכו אותו לפי הצורך.

עצה: פריטים שהוקפאו בשלמותם או בחלקים מופשרים מהר יותר מאשר כאלה שהוקפאו בגוש.

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

ערבבו אותו או הפכו אותו פעם או פעמיים במשך התהליך. יש להפוך פיסות גדולות של מזון מספר פעמים. מדי פעם, הפרידו את המזון והוציאו חלקים שכבר הופשרו מתא התנור.

השאירו מזון מופשר 10 עד 30 דקות נוספות בתנור כשהוא כבוי, כדי שהטמפרטורה תתאזן.

סוג החימום:

■ Defrosting (הפשרה)

סוג המאכל	אביזרים	מפלס מדף	סוג החימום	טמפרטורה °C-ב	משך בישול בדקות
לחם, לחמניות					
לחם ולחמניות כללי	מגש אפייה	2	■	50	70-40
עוגה					
עוגה, לחה	מגש אפייה	2	■	50	90-70
עוגה, יבשה	מגש אפייה	2	■	60	75-60

שימור

ניתן לשמר פירות וירקות באמצעות התנור.

**⚠ אזהרה
סכנת פציעה!**

אם המזון משומר שלא כהלכה, צנצנות השימור עלולות להתפוצץ. הישמעו להוראות לשימור.

צנצנות

השתמשו אך ורק בצנצנות שימור נקיות ותקינות. השתמשו רק בטבעות גומי עמידות בחום, נקיות ושלמות. בדקו את התפסים מראש.

בכל תהליך שימור, השתמשו אך ורק בצנצנות שימור בעלות אותו הגודל ושמכילות את אותו סוג מזון. בתא התנור ניתן לשמר תוכן של עד שש צנצנות שימור בנפח 1½, 1 או 1½ ליטר בו-זמנית. אל תשתמשו בצנצנות גדולות או גבוהות יותר. המכסים עלולים להיסדק.

צנצנות השימור לא אמורות לגעת זו בזו בתוך תא התנור במהלך תהליך השימור.

הכנת פירות וירקות

השתמשו בפירות ובירקות טריים בלבד. שטפו אותם היטב. קלפו, הוציאו את הגלעין וחתכו את הפירות והירקות בהתאם לסוג ומלאו את צנצנות השימור עד בערך 2 ס"מ מתחת לשפת הצנצנת.

פירות

מלאו את צנצנות השימור בפירות יחד עם תמיסה חמה של סוכר רזה (בערך 400 מ"ל לכל צנצנת בנפח של ליטר אחד). עבור ליטר אחד של מים:

- כ-250 גרם סוכר עבור פירות מתוקים
- כ-500 גרם סוכר עבור פירות חמוצים

ירקות

מלאו את הצנצנות בירקות ביחד עם מים חמים, מורתחים.

נגבו את שולי הצנצנת היטב, כיוון שהשוליים חייבים להיות נקיים. הניחו על כל צנצנת את טבעות הגומי שלה כאשר הוא רטוב וסגרו את המכסה. אטמו את הצנצנות בעזרת התפסים. סדרו את הצנצנות על התבנית הרב-תכליתית כך שהן לא יגעו אחת בשנייה. שפכו 500 מ"ל של מים חמים (בערך 80°C) אל תוך התבנית הרב-תכליתית. השתמשו בהגדרות במצויות בטבלה.

סיום תהליך השימור

פירות

לאחר זמן קצר, בועות קטנות נוצרות במרווחים קצרים. כבו את התנור כאשר כל צנצנות השימור מבעבעות. לאחר שזמן הקירור המצוין הסתיים, הוציאו את הצנצנות מתוך תא התנור.

ירקות

לאחר זמן קצר, בועות קטנות נוצרות במרווחים קצרים. מיד כשכל צנצנות השימור מבעבעות, הקטינו את הטמפרטורה ל-120°C והניחו לצנצנות להמשיך לבעבע בתא התנור הסגור כמצוין בטבלה. עם תום פרק הזמן הזה, כבו את התנור והשתמשו בחום שנותר במשך מספר דקות, כמצוין בטבלה.

לאחר השימור, הוציאו את הצנצנות מתוך תא התנור והניחו אותן על מטלית נקייה. אל תניחו צנצנות חמות על משטח קר או רטוב, מכיוון שהן עלולות להיסדק. כסו את צנצנות השימור כדי להגן עליהן מרוח. פתחו את התפסים רק כאשר הצנצנות קרות.

ערכי הגדרות מומלצים

פרקי הזמן שצוינו בטבלת ההגדרות הם ערכים ממוצעים לשימור פירות וירקות. הם עשויים להיות מושפעים מטמפרטורת החדר, מספר הצנצנות, כמותן, החום והאיכות של תכולת הצנצנות. המפרטים מבוססים על צנצנות עגולות בנפח ליטר אחד. לפני שתכבו את התנור או תבצעו שינוי כלשהו בהגדרות של התנור, ודאו שהתוכן שבתוך הצנצנות מבעבע כפי שמצופה. תהליך הבעבוע מתחיל לאחר בערך 30-60 דקות.

סוג החימום:

- 4D hot air (אוויר חם 4D)

שימור	כלי בישול	מפלס מדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך בישול בדקות
ירקות, לדוגמה גזר	צנצנות שימור בנפח ליטר אחד	1		170-160	לפני תחילת הבעבוע: 40-30
				120	לאחר תחילת הבעבוע: 40-30
				-	חום שנותר: 30
ירקות, לדוגמה מלפפון	צנצנות שימור בנפח ליטר אחד	1		170-160	לפני תחילת הבעבוע: 40-30
				-	חום שנותר: 30
פירות עם גלעינים, לדוגמה דובדבנים, שזיפי דמשק	צנצנות שימור בנפח ליטר אחד	1		170-160	לפני תחילת הבעבוע: 40-30
				-	חום שנותר: 35
תפוחים, תותים	צנצנות שימור בנפח ליטר אחד	1		170-160	לפני תחילת הבעבוע: 40-30
				-	חום שנותר: 25

סוג המאכל	אביזרים/כלי בישול	מפלס מדף	סוג החימום	טמפרטורה °C-ב	משך בישול בדקות
דגים					
דג, טיגון קל וצלייה, שלם 300 ג', לדוגמה פורל	כלי בישול, מכוסה	2		210-190	35-25
דג, טיגון קל וצלייה, שלם 1.5 ק"ג, לדוגמה סלמון	כלי בישול, מכוסה	2		210-190	55-45
פילה דג, פשוט, טיגון קל וצלייה	כלי בישול, מכוסה	2		210-190	25-15

מאפים עדינים (ביסקוויטים, לחם זנגביל, ביסקוויטים מתובלים) המוכנים בחום גבוה מאוד.

אקרילאמיד במזון

אקרילאמיד נוצר בעיקר במוצרי דגנים ותפוחי אדמה, כגון תפוחי אדמה פריכים, טוגנים, לחם פרוס, לחמניות, לחם או

עצות לצמצום האקרילאמיד	
כללי	- השתדלו לקצר את זמני הבישול ככל שניתן. - בשלו את המזון עד להזהבה, אך לא עד כדי השחמה כהה. - חתיכות מזון גדולות ועבות מכילות פחות אקרילאמיד.
אפייה	במצב חימום עליון/תחתון, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 200°C. במצב אוויר חם, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 180°C.
ביסקוויטים	במצב חימום עליון/תחתון, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 190°C. במצב אוויר חם, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 170°C. ביצים או חלמוני ביצים במתכון מפחיתים את היווצרות האקרילאמיד.
טוגנים להכנה בתנור	פזרו את הטוגנים בשכבה אחת ואחידה על גבי מגש האפייה. מומלץ להניח לפחות 400 גרם טוגנים על גבי מגש אפייה כדי למנוע מן הטוגנים להתייבש.

יש להפוך פירות וירקות עסיסיים במיוחד מספר פעמים. לאחר הייבוש, הסירו מיד את הפריטים המיובשים מהנייר.

ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה ניתן למצוא את ההגדרות לייבוש סוגים רבים של מזון. הטמפרטורה ומשך הייבוש תלויים בסוג, בלחות, בבשלות ובעובי של המזון לייבוש. ככל שתשאירו את המזון לייבוש למשך זמן ארוך יותר, כך הוא ישתמר טוב יותר. ככל שהפרוסות דקות יותר, כך תהליך הייבוש יסתיים מהר יותר והמזון המיובש יהיה ריחני יותר. מסיבה זו, טווחי ההגדרות השונים מפורטים.

אם ברצונכם לייבש סוגים נוספים של מזון, השתמשו במזון דומה מהטבלה לייחוס.

סוג החימום:
4D hot air  (אוויר חם 4D) ■

ייבוש

עם אוויר חם 4D ניתן לייבש מזון באופן מושלם. בסוג זה של שימור, הטעמים מרוכזים באמצעות ייבוש.

השתמשו אך ורק בפירות, ירקות ועשבי תבלין שאינם פגומים, ושטפו אותם היטב. כסו את מדף הרשת בנייר אפייה או קלף. נקזו את עודפי המים מהפירות וייבשו אותם.

לפי הצורך, חתכו אותם לפיסות שוות או פרוסות דקות. הניחו את הפירות הלא מקולפים בכלי כשהמשטחים הפרוסים פונים כלפי מעלה. ודאו שהפירות או הפטריות לא גולשים ממדף הרשת.

רסקו את הירקות וחלטו אותם. הניחו לירקות המרוסקים להתנקז ופזרו אותם באופן שווה על מדף הרשת.

ייבשו עשבי תבלין עם הגבעול. פזרו את העשבים בשכבה עבה ובאופן אחיד על מדף הרשת.

השתמשו במפלסי המדפים האלה לייבוש:

- מדף רשת אחד: מפלס 3
- 2 מדפי רשת: מפלס 1+3

פירות, ירקות ועשבי תבלין	אביזרים	סוג החימום	טמפרטורה °C-ב	משך הבישול בשעות
תפוחים (טבעות תפוחים, עובי 3 מ"מ, 200 ג' לכל מדף רשת)	2-1 מדפי רשת		80	9-5
פירות עם גלעינים (שזיפים)	2-1 מדפי רשת		80	10-8
ירקות שורש (גזר), מרוסקים, חלוטים	2-1 מדפי רשת		80	8-5
פטריות חתוכות	2-1 מדפי רשת		60	9-6
עשבי תבלין, שטופים	2-1 מדפי רשת		60	6-2

תלויים בכמות הצק ובהרכבו. מסיבה זו, טווחי ההגדרות השונים מפורטים. נסו להשתמש קודם כל בערכים הנמוכים יותר. טמפרטורה נמוכה יותר תביא להשחמה אחידה יותר. לפי הצורך, השתמשו בהגדרה גבוהה יותר בפעם הבאה.

הערה: לא ניתן לקצר את זמני האפייה באמצעות טמפרטורות גבוהות יותר. עוגות או מאפים יאפו מבחוץ ולא יאפו לחלוטין במרכזם.

סוגי חימום שנעשה בהם שימוש:

- Hotair Eco (אוויר חם חסכוני) 
- Top/bottom heating Eco (חימום עליון/תחתון חסכוני) 

כלי בישול מפלדת אל-חלד או אלומיניום מחזירים חום כמו מראה. כלי בישול שאינם מבריקים, כגון כלים מאמיל, זכוכית חסינת חום או אלומיניום מצופה וצבוע מתאימים טוב יותר. תבניות אפייה מפח, כלים קרמיים או מזכוכית מאריכים את משך האפייה וגורמים לעוגה שלא להיות מושחמת באופן אחיד.

נייר אפייה

השתמשו רק בנייר אפייה המתאים לטמפרטורה שנבחרה. חתכו תמיד את נייר האפייה לפי המידה.

ערכי הגדרות מומלצים

כאן תמצאו מפרטים למנות שונות לבישול באמצעות Hotair Eco (אוויר חם חסכוני) ו-Top/bottom heating Eco (חימום עליון/תחתון חסכוני). הטמפרטורה ומשך האפייה

סוג המאכל	אביזרים/כלי בישול	מפלס מדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך בישול בדקות
-----------	-------------------	----------	------------	---------------	-----------------

עוגות בתבנית

עוגת ספוג בתבנית	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	2		140-160	60-80
בסיס פלאן, ספוג	תבנית לבסיס פלאן	2		150-170	20-30
בסיס ספוג (2 ביצים)	תבנית לבסיס פלאן	2		150-170	20-30
עוגת פלאן על בסיס ספוג (3 ביצים)	תבנית עוגה קפיצית, קוטר 26 ס"מ	2		160-170	25-40
עוגת פלאן על בסיס ספוג (6 ביצים)	תבנית עוגה קפיצית, קוטר 28 ס"מ	2		150-160	50-60
עוגת שמרים	תבנית טבעתית לעוגה	2		150-170	50-70

עוגות במגשי אפייה

עוגת ספוג עם ציפוי יבש	מגש אפייה	3		150-170	25-40
טארט פריכה עם ציפוי יבש	מגש אפייה	3		170-180	25-35
רולדה	מגש אפייה	3		180-190	15-20
כיכר קלועה, סוורין	מגש אפייה	3		160-170	25-35
עוגת שמרים עם ציפוי יבש	מגש אפייה	3		160-180	15-20

מאפים קטנים

מאפינס	מגש למאפינס	2		160-180	15-25
עוגות קטנות	מגש אפייה	3		150-160	25-35
עוגות קטנות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		150-160	30-40
בצק עלים	מגש אפייה	3		170-190	20-35
פחזניות	מגש אפייה	3		200-220	35-45
ביסקוויטים	מגש אפייה	3		140-160	15-30
עוגיות זילוף	מגש אפייה	3		140-150	25-35
עוגות שמרים קטנות	מגש אפייה	3		160-180	25-35

לחם ולחמניות

לחם רב-דגנים, 1.5 ק"ג	תבנית עוגה	2		200-210	35-45
פיתה	תבנית רב-תכליתית	3		250-275	15-20
לחמניות, מתוקות, טריות	מגש אפייה	3		170-190	15-20
לחמניות, טריות	מגש אפייה	3		180-200	20-30

בשר

צלי בקר בקדרה, 1.5 ק"ג	כלי בישול, מכוסה	2		200-220	140-160
נתח עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, לא מכוסה	2		170-180	110-130

■ Top/bottom heating (חימום עליון/תחתון) ☐
■ Pizza setting (אפיית פיצה) ☒

■ 4D hot air (אוויר חם 4D) ☒
סוגי חימום שנעשה בהם שימוש:

סוג המאכל	אביזרים	מפלס מדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך בישול בדקות
אפייה					
עוגיות זילוף (חממו מראש למשך 5 דקות)	מגש אפייה	3		*150-140	40-25
עוגיות זילוף (חממו מראש למשך 5 דקות)	מגש אפייה	3		*150-140	40-25
עוגיות זילוף, 2 מפלסים (חממו מראש למשך 5 דקות)	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		*150-140	40-30
עוגיות זילוף, 3 מפלסים (חממו מראש למשך 5 דקות)	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5		*140-130	55-35
עוגות קטנות (חממו מראש למשך 5 דקות)	מגש אפייה	3		*150	35-25
עוגות קטנות (חממו מראש למשך 5 דקות)	מגש אפייה	3		*150	35-25
עוגות קטנות, 2 מפלסים (חממו מראש למשך 5 דקות)	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		*150	40-30
עוגות קטנות, 3 מפלסים (חממו מראש למשך 5 דקות)	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5		*140	55-35
עוגת ספוג על בסיס מים חמים	תבנית עוגה קפיצית, קוטר 26 ס"מ	2		*170-160	35-20
עוגת ספוג על בסיס מים חמים	תבנית עוגה קפיצית, קוטר 26 ס"מ	2		*170-160	35-25
עוגת ספוג על בסיס מים חמים, 2 מפלסים	תבנית עוגה קפיצית, קוטר 26 ס"מ	1+3		*170-150	50-30
פשטידת תפוחים עם קראסט כפול	שתי תבניות פח שחורות, קוטר 20 ס"מ	2		180-170	80-60
פשטידת תפוחים עם קראסט כפול	שתי תבניות פח שחורות, קוטר 20 ס"מ	2		200-180	80-60
פשטידת תפוחים עם קראסט כפול, 2 מפלסים	שתי תבניות פח שחורות, קוטר 20 ס"מ	1+3		190-170	90-70
* חימום-קדם					

סוג החימום:
■ Grill, large area (גריל, שטח גדול) ☐

צלייה בגריל
בנוסף, החליקו את התבנית הרב-תכליתית פנימה. הנוזל ייאסף ותא התנור יישאר נקי יותר.

סוג המאכל	אביזרים	מפלס מדף	סוג החימום	הגדרת הגריל	משך בישול בדקות
צלייה בגריל					
לחם קלוי*	מדף רשת	5		3	6-4
המבורגרים, 12x**	מדף רשת	4		3	30-25
* אל תחממו מראש ** הפכו לאחר 2/3 ממשך הזמן הכולל					

חיסכון בחשמל באמצעות סוגי חימום חסכוניים

אביזרים
הקפידו להשתמש תמיד באביזרים מתאימים המונחים בתנור בדרך הנכונה.
מדף רשת
הכניסו את מדף הרשת כאשר צדו הפתוח פונה לדלת התנור והמסילה החיצונית פונה כלפי מטה.
תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה
החליקו את התבנית הרב-תכליתית או את מגש האפייה בזהירות רחוק ככל האפשר עד למעצור, כשהשפה הקטומה פונה כלפי דלת התנור.
תבניות אפייה
תבניות אפייה כהות ממתכת הן המתאימות ביותר. בכך, ניתן לחסוך עד 35 אחוז מצריכת החשמל.

בעת בישול מזון, ניתן לחסוך בחשמל באמצעות סוגי החימום החסכוניים "Hotair Eco" (אוויר חם חסכוני) ו-"Top/bottom heating Eco" (חימום עליון/תחתון חסכוני).
הניחו את המזון בתא התנור הריק, לפני שהוא התחמם. אחרת, לא תחסכו כלל בחשמל. הקפידו לסגור את דלת התנור בעת הבישול.
הוציאו את האביזרים שאתם לא משתמשים בהם מתא התנור. הדבר מסייע להשיג תוצאות בישול מושלמות ולחסוך בחשמל.
השתמשו רק באביזרים המקוריים המצורפים לתנור. אביזרים אלו מיועדים לתא התנור ולמצבי ההפעלה של התנור.

סוג המאכל	אביזרים	מפלס מדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	הגדרת משך הגריל בישול בדקות
מנות ירקות					
ירקות בגריל	תבנית רב-תכליתית	5		-	3
תפוחי אדמה					
תפוחי אדמה אפויים, חצאים	תבנית רב-תכליתית	3		180-160	-
מוצרים מתפוחי אדמה, קפואים					
רושטי תפוחי אדמה	תבנית רב-תכליתית	3		220-200	-
כיסוני תפוחי אדמה, ממולאים	תבנית רב-תכליתית	3		210-190	-
לביבות (קרוקטים)	תבנית רב-תכליתית	3		220-200	-
טוגנים	תבנית רב-תכליתית	3		210-190	-
טוגנים, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		210-190	-

יוגורט

ניתן להכין יוגורט באמצעות התנור.

הכנת יוגורט

הוציאו את האביזרים ואת כלי הבישול מתא התנור. יש לרוקן את תא התנור.

1. הרתיחו ליטר אחד של חלב (3.5% שומן) ל-90°C וקררו אותו ל-40°C. מספיק לחמם חלב עמיד ל-40°C.

סוג המאכל	אביזרים	מפלס מדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך הבישול בשעות
יוגורט	תבניות אישיות	רצפת תא התנור		45-40	8-7

מנות מבחן

טבלאות אלו הוכנו למכוני בדיקה לסיוע בבדיקת התנור. בהתאם לתקן EN 60350-1:2013 וכן IEC 60350-1:2011.

אפייה

מאפים המונחים במספר מגשים או בתבניות/כלים במקביל בתנור לא יהיה מוכנים בהכרח באותו הזמן.

מפלסי מדפים לאפייה בשני מפלסים:

- תבנית רב-תכליתית: מפלס 3
- מגש אפייה: מפלס 1
- תבניות/כלי אפייה על מדף רשת
- מדף רשת ראשון: מפלס 3
- מדף רשת שני: מפלס 1

מפלסי מדפים לאפייה בשלושה מפלסים:

- מגש אפייה: מפלס 5
- תבנית רב-תכליתית: מפלס 3
- מגש אפייה: מפלס 1

פשטידת תפוחים עם קראסט כפול

פשטידת תפוחים עם קראסט כפול במפלס אחד: הניחו תבניות קפיציות כהות לעוגה אלכסונית זו לצד זו.

פשטידת תפוחים עם קראסט כפול בשני מפלסים: הציבו תבניות קפיציות לעוגה זו מעל זו בהיסט זו מזו.

עוגות בתבניות קפיציות לעוגה עשויות פח: אפו במפלס אחד במצב חימום עליון/תחתון. הניחו את התבנית הקפיצית לעוגה על התבנית הרב-תכליתית במקום על מדף הרשת.

עוגת ספוג עם מים חמים

עוגת ספוג עם מים חמים בשני מפלסים: ערמו תבניות קפיציות לעוגות אחת מעל השנייה בהיסט על מדפי רשת.

הערות

- ערכי ההגדרות חלים על כלים המונחים בתא תנור קר.
- שימו לב בבקשה למידע בטבלה הנוגע לחימום-קדם. ערכי ההגדרות תקפים ללא חימום מהיר.
- לאפייה, השתמשו ראשית בטמפרטורה הנמוכה מבין הטמפרטורות המצוינות.

- Circulated air grilling (צלייה בסחרור אוויר)
- Grill, large area (גריל, שטח גדול)

- Top/bottom heating (חימום עליון/תחתון)
- סוגי חימום שנעשה בהם שימוש:

סוג המאכל	אביזרים/כלי בישול	מפלס מדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	הגדרת הגריל	משך בישול בדקות
דגים						
דג, גריל, שלם 300 ג', לדוגמה פורל	מדף רשת	2		190-170	-	30-20
דג, גריל, שלם 1.5 ק"ג, לדוגמה סלמון	מדף רשת	2		190-170	-	40-30
פילה דג						
פילה דג, פשוט, גריל	מדף רשת	4		-	*1	25-15
סטייק דג						
סטייק דג, עובי 3 ס"מ**	מדף רשת	4		-	3	20-10
דגים, קפואים						
פילה דג, פשוט	כלי בישול, מכוסה	2		230-210	-	30-20
פילה דג, מוקרם	מדף רשת	2		220-200	-	60-45
אצבעות דגים (הפכו במהלך הבישול)	תבנית רב-תכליתית	3		220-200	-	30-20
* חימום-קדם						
** החליקו את התבנית הרב-תכליתית מתחת למדף במפלס 2						

ירקות ותוספות

כאן ניתן למצוא מידע על הכנת ירקות, תפוחי אדמה ומוצרי תפוחי אדמה קפואים בגריל.

הוציאו את האביזרים שאתם לא משתמשים בהם מתא התנור. הדבר מסייע להשיג תוצאות בישול מושלמות ולחסוך בחשמל.

מפלסי מדפים

השתמשו במפלסי המדפים המצוינים.

בישול במפלס אחד

הישמעו למפרט שבטבלה.

בישול בשני מפלסים

השתמשו במצב 4D hot air. מזון המונח בכמה מגשי אפייה במקביל בתנור לא יהיה מוכן בהכרח באותו הזמן.

- תבנית רב-תכליתית: מפלס 3
- מגש אפייה: מפלס 1

אביזרים

הקפידו להשתמש תמיד באביזרים מתאימים המונחים בתנור בדרך הנכונה.

מדף רשת

הכניסו את מדף הרשת כאשר צדו הפתוח פונה לדלת התנור והמסילה החיצונית פונה כלפי מטה.

תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה

החליקו את התבנית הרב-תכליתית או את מגש האפייה בזירות רחוק ככל האפשר עד למעצור, כשהשפה הקטומה פונה כלפי דלת התנור.

נייר אפייה

השתמשו רק בנייר אפייה המתאים לטמפרטורה שנבחרה. חתכו תמיד את נייר האפייה לפי המידה.

ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה ניתן למצוא את סוג החימום המיטבי עבור מגוון מנות. הטמפרטורה ומשך הבישול תלויים בכמות ובהרכב המזון. מסיבה זו, טווחי ההגדרות השונים מפורטים. נסו להשתמש קודם כל בערכים הנמוכים יותר. טמפרטורה נמוכה יותר תביא להשחמה אחידה יותר. לפי הצורך, השתמשו בהגדרה גבוהה יותר בפעם הבאה.

ערכי ההגדרות חלים על כלים המונחים בתא תנור קר. אם אתם מחממים מראש את התנור, ניתן לקצר את משכי הבישול במספר דקות.

אם ברצונכם להשתמש במתכון שלכם, עליכם להשתמש במנות דומות בטבלה לצורך ייחוס.

סוגי חימום שנעשה בהם שימוש:

- 4D hot air (אוויר חם 4D)
- Grill, large area (גריל, שטח גדול)
- Pizza setting (אפיית פיצה)

דגים

התנור מעניק מגוון רחב של סוגי חימום להכנת דגים. ניתן למצוא את ההגדרות המיטביות עבור מנות רבות בטבלאות ההגדרות.

אין צורך להפוך כאשר מדובר בדג שלם. הניחו את הדג השלם בתנור בתנוחת השחייה שלו, כלומר כאשר סנפיר הגב פונה כלפי מעלה. ניתן להניח בחלל הבטן של הדג חצי תפוח אדמה, או כלי בישול קטן חסין אש, כדי להעניק לו יציבות. ניתן לדעת שהדג מבושל, כאשר ניתן להסיר את סנפיר הגב בקלות.

צלייה וגריל על מדף הרשת

החליקו את התבנית הרב-תכליתית לתוך התנור במפלס המיועד כשמדף הרשת מחובר. ודאו שמדף הרשת מוצב כהלכה על התבנית הרב-תכליתית. ← "אביזרים" בעמוד 10

הערה: בעת צליית פריטים שומניים מאוד, אל תחליקו את התבנית הרב-תכליתית ישירות מתחת למדף הרשת, אלא הכניסו אותה במפלס 2.

בהתאם לגודל וסוג הדג, מזגו עד $\frac{1}{2}$ ליטר של מים לתבנית הרב-תכליתית. הנוזל המטפטף נלכד. פחות קיטור נוצר ותא התנור נותר נקי יותר.

הקפידו לסגור את דלת התנור כאשר אתם משתמשים בגריל. אל תשתמשו בגריל כאשר דלת התנור פתוחה.

בעת הצלייה, נסו להשתמש ככל האפשר בנתחי מזון בעובי ומשקל דומים. דבר זה יאפשר לדגים להשחים באופן אחיד ולהישאר עסיסיים. הניחו את המזון לצלייה ישירות על גבי מדף הרשת.

השתמשו במלקחיים להפיכת נתחי מזון צלויים. אם תנקבו את הדג במזלג, המיצים ינוקזו והדג יתייבש.

הערות

- גוף החימום של הגריל מופעל ונכבה לסירוגין; זהו תופעה רגילה. ההגדרות שנקבעו עבור הגריל יקבעו את תדירותה.
- בעת צלייה בגריל, עשוי להיווצר עשן.

צלייה ובישול בכלי בישול

השתמשו רק בכלי בישול מתאימים לשימוש בתנור. בדקו אם כלי הבישול מתאים לתא התנור.

כלי בישול מזכוכית הם המתאימים ביותר. הניחו כלי בישול חמים עשויים זכוכית על גבי מצע יבש לאחר הבישול. אם המשטח רטוב או קר, הזכוכית עלולה להיסדק.

כלי צלייה מבריקים מפלדת אל-חלד או אלומיניום מקרינים חום כמו מראה, ולכן אינם מתאימים במיוחד. הדג מתבשל לאט יותר ומשחים פחות. הגבירו את טמפרטורת התנור ו/או האריכו את משך הבישול.

פעלו בהתאם להוראות היצרן של כלי הבישול לצלייה.

כלי בישול לא מכוסים

מומלץ להשתמש בתבנית/כלי עמוקים לצליית דג שלם. הניחו את התבנית/כלי על מדף הרשת. אם אין ברשותכם כלי בישול מתאימים, השתמשו בתבנית רב-תכליתית.

כלי בישול מכוסים

בעת בישול בכלי בישול מכוסים, התנור נותר נקי יותר. ודאו שהמכסה מתאים היטב ונסגר כהלכה. הניחו את כלי הבישול על מדף הרשת.

בעת בישול ארוך, הוסיפו שתיים עד שלוש כפות נוזל ומעט מיץ לימון או חומץ לכלי הבישול.

קיטור חם מאוד עלול להיפלט בעת פתיחת המכסה לאחר הבישול. הרימו את המכסה בחלק האחורי, כך שהקיטור החם ייפלט הרחק מכם.

הדג יכול להיות פריך גם בכלי צלייה עם מכסה. לשם כך, השתמשו בכלי צלייה עם מכסה זכוכית והגדירו טמפרטורה גבוהה יותר.

ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה ניתן למצוא את סוג החימום המיטבי עבור מנות דגים. הטמפרטורה ומשך הבישול תלויים בכמות המזון, בהרכבו ובטמפרטורה שלו. מסיבה זו, טווחי ההגדרות השונים מפורטים. נסו להשתמש קודם כל בערכים הנמוכים יותר. לפי הצורך, השתמשו בהגדרה גבוהה יותר בפעם הבאה.

ערכי ההגדרות מבוססים על ההנחה שהדג המקורר מונח בתא תנור קר. בכך, ניתן לחסוך עד 20 אחוז מצריכת החשמל. אם אתם מחממים מראש את התנור, ניתן לקצר את משכי הבישול במספר דקות.

בטבלה ניתן למצוא מפרטים לדגים עם ערכי ברירת מחדל עבור המשקל. אם ברצונכם לבשל דג כבד יותר, השתמשו בטמפרטורה נמוכה יותר. בבישול של מספר דגים, השתמשו במשקל של הדג הכבד ביותר כערך הייחוס לקביעת משך הבישול. על הדגים האחרים להיות באותו גודל בערך.

ככלל: ככל שהדג גדול יותר, יש לבשל אותו בטמפרטורה נמוכה יותר ולמשך זמן ארוך יותר.

הפכו את הדג שאינו במצב שחייה לאחר בערך $\frac{1}{2}$ עד $\frac{2}{3}$ מהזמן שצוין.

הערה: השתמשו רק בנייר אפייה המתאים לטמפרטורה שנבחרה. חתכו תמיד את נייר האפייה לפי המידה.

הוציאו את האביזרים שאתם לא משתמשים בהם מתא התנור. הדבר יביא לתוצאות הטובות ביותר ולחיסכון של עד 20 אחוז בצריכת החשמל.

■ Circulated air grilling (צלייה בסחרור אוויר)
■ Grill, large area (גריל, שטח גדול)

■ Top/bottom heating (חימום עליון/תחתון)
סוגי חימום שנעשה בהם שימוש:

סוג המאכל	אביזרים/כלי בישול	מפלס מדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	הגדרת הגריל	משך בישול בדקות
בקר						
פילה בקר, מדיום, 1 ק"ג	מדף רשת	2		220-210	-	50-40
צלי בקר בקדרה, 1.5 ק"ג	כלי בישול, מכוסה	2		220-200	-	160-130
סינטה, מדיום, 1.5 ק"ג	מדף רשת	2		230-220	-	70-60
סטייק, עובי 3 ס"מ, בינוני	מדף רשת	5		-	3	20-15
המבורגר, בגובה 4-3 ס"מ	מדף רשת	4		-	3	30-25
עגל						
נתח עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, לא מכוסה	2		170-160	-	120-100
מפרק עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, לא מכוסה	2		210-200	-	120-100
טלה						
שוק כבש, עם עצם, מדיום	כלי בישול, לא מכוסה	2		190-170	-	80-50
אוכף כבש על העצם (הסירו גידים, חתכו לאורך מהעצם בלי לסובב)	מדף רשת	2		190-180	-	50-40
שניצל כבש**	מדף רשת	5		-	3	16-12
נקניקיות						
נקניקיות בגריל	מדף רשת	4		-	3	15-10
מנות בשר						
קציץ בשר, 1 ק"ג	כלי בישול, לא מכוסה	2		180-170	-	70-60
* חימום-קדם						
** החליקו את התבנית הרב-תכליתית מתחת למדף במפלס 2						

עצות לצלייה, לטיגון קל וצלייה ולצלייה בגריל

תא התנור מתלכלך מאוד.	הכינו את המזון בכלי סגור לצלייה או השתמשו במגש הגריל. הצלייה הטובה ביותר מושגת בשימוש במגש הגריל. ניתן לרכוש את מגש הגריל מאוחר יותר כאביזר מיוחד.
הצלי כהה מדי ומתחיל להיסדק ולהיחרך במקומות מסוימים ו/או שהצלי יבש מדי.	בדקו את מיקום התבנית ואת הגדרת הטמפרטורה. בפעם הבאה, בחרו טמפרטורה נמוכה יותר וקצרו את משך הצלייה, לפי הצורך.
הסדקים דקים מדי.	העלו את הטמפרטורה או הפעילו את הגריל לזמן קצר בסוף הצלייה.
הצלי נראה טוב, אך מיצי הבשר נשרפים.	בפעם הבאה, בחרו בכלי צלייה קטן יותר והוסיפו יותר נוזלים לפי הצורך.
הצלי נראה טוב, אך מיצי הבשר שקופים ומימיים מדי.	בפעם הבאה, בחרו בכלי צלייה גדול יותר או השתמשו בפחות נוזלים, לפי הצורך.
הבשר נשרף במהלך הטיגון הקל והצלייה.	המכסה של כלי הצלייה צריך להתאים היטב ולהיסגר כהלכה. הקטינו את הטמפרטורה והוסיפו נוזל בעת הצלייה, לפי הצורך.
המזון שנצלה בגריל יבש מדי.	אל תוסיפו מלח לבשר עד לאחר שהוא נצלה. המלח סופח מים מהבשר. אל תנקבו את המזון בעת הפיכתו. השתמשו במלקחיים.

צלייה וטיגון קל וצלייה בכלי בישול

נוח יותר לצלות ולטגן קלות ולצלות בכלי בישול. ניתן להוציא את הנתח מתא התנור בקלות רבה יותר בכלי בישול, ולהכין את הרוטב בכלי הבישול עצמו.

השתמשו רק בכלי בישול מתאימים לשימוש בתנור. בדקו אם כלי הבישול מתאים לתא התנור.

כלי בישול מזכוכית הם המתאימים ביותר. הניחו כלי בישול חמים עשויים זכוכית על גבי מצע יבש לאחר הבישול. אם המשטח רטוב או קר, הזכוכית עלולה להיסדק.

לבשר דל שומן מומלץ להוסיף מעט נוזלים. יש לכסות את תחתית כלי הבישול מזכוכית בעומק של בערך $\frac{1}{2}$ ס"מ.

כמות הנוזל תלויה בסוג הבשר, החומר שממנו עשוי כלי הבישול ואם נעשה שימוש במכסה או לא. להכנת בשר בכלי בישול מאמייל או ממתכת כהה, יש להוסיף מעט יותר נוזל מאשר לצלי בכלי בישול מזכוכית.

הקיטור מתאדה בכלי הבישול בעת הצלייה. מזגו בזירות נוזל נוסף, לפי הצורך.

כלי צלייה מבריקים מפלדת אל-חלד או אלומיניום מקרינים חום כמו מראה, ולכן אינם מתאימים במיוחד. הבשר מתבשל לאט יותר ולא ישחים יתר על המידה. הגבירו את טמפרטורת התנור ו/או האריכו את משך הבישול.

פעלו בהתאם להוראות היצרן של כלי הבישול לצלייה.

כלי בישול לא מכוסה

מומלץ להשתמש בתבנית/כלי בישול עמוקים לצליית בשר. הניחו את התבנית/כלי על מדף הרשת. אם אין ברשותכם כלי בישול מתאימים, השתמשו בתבנית רב-תכליתית.

כלי בישול מכוסים

בעת בישול בכלי בישול מכוסים, התנור נותר נקי יותר. ודאו שהמכסה מתאים היטב ונסגר כהלכה. הניחו את כלי הבישול על מדף הרשת.

יש להשאיר לפחות 3 ס"מ בין נתח הבשר למכסה כלי הבישול. הבשר עשוי לתפוח.

קיטור חם מאוד עלול להיפלט בעת פתיחת המכסה לאחר הבישול. הרימו את המכסה בחלק האחורי, כך שהקיטור החם ייפלט הרחק מכם.

לפי הצורך, טגנו ראשית את הבשר קלות. הוסיפו מים, יין, חומץ או נוזלים דומים לנוזל הבישול. יש לכסות במים בעומק של 1-2 ס"מ את תחתית כלי הבישול.

הקיטור מתאדה בכלי הבישול בעת הצלייה. מזגו בזירות נוזל נוסף, לפי הצורך.

הבשר יכול להיות פריך גם בכלי צלייה עם מכסה. לשם כך, השתמשו בכלי צלייה עם מכסה זכוכית והגדירו טמפרטורה גבוהה יותר.

צלייה בגריל

הקפידו לסגור את דלת התנור כאשר אתם משתמשים בגריל. אל תשתמשו בגריל כאשר דלת התנור פתוחה.

החליקו את התבנית הרב-תכליתית לתוך התנור במפלס המיועד כשמדף הרשת מחובר. השומן שמטפטף ייאסף. ודאו שמדף הרשת מוצב כהלכה על התבנית הרב-תכליתית. ← "אביזרים" בעמוד 10

הערה: בעת צליית פריטים שומניים מאוד, אל תחליקו את התבנית הרב-תכליתית ישירות מתחת למדף הרשת, אלא הכניסו אותה במפלס 2.

בעת הצלייה, נסו להשתמש ככל האפשר בנתחי מזון בעובי ומשקל דומים. דבר זה יאפשר לבשר להשחים באופן אחיד ולהישאר עסיסי. הניחו את המזון לצלייה ישירות על גבי מדף הרשת.

השתמשו במלקחיים להפיקת נתחי מזון צלויים. אם תנקבו את הבשר במזלג, המיצים ינוקזו והבשר יתייבש.

הערות

- גוף החימום של הגריל מופעל ונכבה לסירוגין; זהו תופעה רגילה. ההגדרות שנקבעו עבור הגריל יקבעו את תדירותה.
- בעת צלייה, עשוי להיווצר עשן.

ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה ניתן למצוא את סוג החימום המיטבי עבור מגוון מנות בשר. הטמפרטורה ומשך זמן הבישול תלויים בכמות המזון, בהרכבו ובטמפרטורה שלו. מסיבה זו, טווחי ההגדרות השונים מפורטים. נסו להשתמש קודם כל בערכים הנמוכים יותר. במידת הצורך, תוכלו להעלות את הטמפרטורה בפעם הבאה.

ערכי ההגדרות חלים על בשר מקורר בכלי המונח בתא תנור קר. בכך, ניתן לחסוך עד 20 אחוז מצריכת החשמל. אם אתם מחממים מראש את התנור, ניתן לקצר את משכי הבישול במספר דקות.

בטבלה ניתן למצוא מידע על צלייה וערכי ברירת מחדל עבור המשקלים. אם ברצונכם לצלות נתח בשר כבד, יש להשתמש בטמפרטורה נמוכה יותר. לצליית מספר נתחים, השתמשו במשקל של הנתח הכבד ביותר כערך הייחוס לקביעת משך הבישול. על הנתחים להיות בערך באותו גודל.

ככלל: ככל שהנתח לצלייה גדול יותר, יש לצלות אותו בטמפרטורה נמוכה יותר ולמשך זמן ארוך יותר.

הפכו את הנתחים הנצלים בערך לאחר $\frac{1}{2}$ עד $\frac{2}{3}$ מהזמן שצוין.

אם ברצונכם להשתמש במתכון שלכם, עליכם להשתמש במנות דומות לצורך ייחוס. ניתן למצוא מידע נוסף בעצות בנוגע לצלייה, טיגון קל וצלייה וכן צלייה בגריל לצד טבלת ההגדרות.

הוציאו את האביזרים שאתם לא משתמשים בהם מתא התנור. הדבר יביא לתוצאות הטובות ביותר ולחיסכון של עד 20 אחוז בצריכת החשמל.

הערה: השתמשו רק בנייר אפייה המתאים לטמפרטורה שנבחרה. חתכו תמיד את נייר האפייה לפי המידה.

עצות

- בעת בישול של ברווז או אווז, מומלץ לנקב את העור באזור שנמצא מתחת לכנפיים. פעולה זו תאפשר לשומן לטפוף החוצה.
- לבישול חזה ברווז, חוררו את העור. אין להפוך חזה ברווז.
- בעת הפיכת העוף, ודאו שצד החזה או צד העור הוא הראשון המונח כלפי מטה.
- עוף יוצא פריך ושחום במיוחד אם מורחים עליו מי מלח או מיץ תפוזים לקראת סוף הצלייה.

סוגי חימום שנעשה בהם שימוש:

- Top/bottom heating (חימום עליון/תחתון)
- Circulated air grilling (צלייה בסחרור אוויר)
- Grill, large area (גריל, שטח גדול)
- Pizza setting (אפיית פיצה)

סוג המאכל	אביזרים/כלי בישול	מפלס מדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	הגדרת הגריל	משך בישול בדקות
עוף						
עוף, 1 ק"ג	מדף רשת	2		220-200	-	70-60
פילה חזה עוף, 150 ג' כל אחד (צלייה בגריל)	מדף רשת	4		-	*3	20-15
נתחי עוף קטנים, 250 ג' כל אחד	מדף רשת	3		230-220	-	35-30
נגיסי עוף, קפואים	תבנית רב-תכליתית	3		210-190	-	25-20
עופיון, 1.5 ק"ג	מדף רשת	2		220-200	-	90-70
ברווז ואווז						
ברווז, 2 ק"ג	מדף רשת	1		200-180	-	110-90
חזה ברווז, 300 גר' כל אחד	מדף רשת	3		250-230	-	20-17
אווז, 3 ק"ג	מדף רשת	2		180-160	-	150-120
רגלי אווז, 350 ג' כל אחת	מדף רשת	2		230-210	-	50-40
הודו						
הודו קטן, 2.5 ק"ג	מדף רשת	2		200-180	-	90-70
חזה הודו, עם עצם, 1 ק"ג	כלי בישול, מכוסה	2		260-240	-	100-80
ירך הודו, עם עצמות, 1 ק"ג	מדף רשת	2		200-180	-	100-80

* חימום-קדם

צלייה על מדף הרשת

על מדף הרשת הבשר יהפוך פריך מאוד מכל הצדדים. בהתאם לגודל וסוג הבשר, מזגו עד ½ ליטר של מים לתבנית הרב-תכליתית. שומן ומיצי בשר שנוזלים יילכדו. ניתן להכין רוטב ממיצים אלו. הדבר יפחית את היווצרות העשן ויבטיח שתא התנור יישאר נקי.

החליקו את התבנית הרב-תכליתית לתוך התנור במפלס המיועד כשמדף הרשת מחובר. ודאו שמדף הרשת מוצב כהלכה על התבנית הרב-תכליתית. ← "אביזרים" בעמוד 10

בשר

התנור מעניק סוגים רבים של חימום לבישול בשר. ניתן למצוא את ההגדרות המיטביות עבור מנות רבות בטבלאות ההגדרות.

צלייה וטיגון קל וצלייה

פזרו שומן על בשר רזה לפי הצורך.

חוררו את הקרום לרוחב. אם תהפכו את הנתח בעת הבישול, ודאו שהקרום מונח ראשון כלפי מטה.

כאשר הנתח מוכן, השאירו אותו בתנור הכבוי למשך 10 דקות. פעולה זו מאפשרת פיזור טוב יותר של מיצי הבשר. עטפו את הנתח בנייר כסף לפי הצורך. משך הזמן המומלץ להשאת המזון בתוך תא התנור אינו כלול בזמני הצלייה שצוינו בגריל.

מאפים וסופלה	אביזרים/כלי בישול	מפלס מדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך בישול בדקות
תפוחי אדמה מוקרמים, מרכיבים לא מבושלים, עומק 4 ס"מ	כלי בישול חסין חום	2		160-190	50-70
תפוחי אדמה מוקרמים, מרכיבים לא מבושלים, עומק 4 ס"מ, 2 מפלסים	כלי בישול חסין חום	1+3		150-170	60-80
סופלה	כלי בישול חסין חום	2		170-190	35-45
סופלה	תבניות אישיות	3		190-210	25-30

צלייה בגריל

הקפידו לסגור את דלת התנור כאשר אתם משתמשים בגריל. אל תשתמשו בגריל כאשר דלת התנור פתוחה.

החליקו את התבנית הרב-תכליתית לתוך התנור במפלס המיועד כשמדף הרשת מחובר. השומן שמטפטף יאסף. ודאו שמדף הרשת מוצב כהלכה על התבנית הרב-תכליתית. ← "אביזרים" בעמוד 10

הערה: בעת צליית פריטים שומניים מאוד, אל תחליקו את התבנית הרב-תכליתית ישירות מתחת למדף הרשת, אלא הכניסו אותה במפלס 2.

בעת הצלייה, נסו להשתמש ככל האפשר בנתחי מזון בעובי ומשקל דומים. דבר זה יאפשר לנתחי עוף להשחים באופן אחיד ולהישאר עסיסיים. הניחו את המזון ישירות על גבי מדף הרשת.

השתמשו במלקחיים להפיכת נתחי מזון צלויים. אם תנקבו את הבשר במזלג, המיצים ינוקזו והבשר יתייבש.

הערות

- גוף החימום של הגריל מופעל ונכבה לסירוגין; זהו תופעה רגילה. ההגדרות שנקבעו עבור הגריל יקבעו את תדירותה.
- בעת צלייה, עשוי להיווצר עשן.

ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה ניתן למצוא את סוג החימום המיטבי עבור העוף שאתם מבשלים. הטמפרטורה ומשך זמן הבישול תלויים בכמות המזון, בהרכבו ובטמפרטורה שלו. מסיבה זו, טווחי ההגדרות השונים מפורטים. נסו להשתמש קודם כל בערכים הנמוכים יותר. במידת הצורך, תוכלו להעלות את הטמפרטורה בפעם הבאה.

ערכי ההגדרות מבוססים על ההנחה שעוף ללא מילוי, מקורר ומוכן לצלייה מונח בתוך תא תנור קר. בכך, ניתן לחסוך עד 20 אחוז מצריכת החשמל. אם אתם מחממים מראש את התנור, ניתן לקצר את משכי הבישול במספר דקות.

בטבלה ניתן למצוא מפרטים לעוף עם ערכי ברירת מחדל עבור המשקל. אם ברצונכם לבשל עוף כבד יותר, השתמשו בטמפרטורה נמוכה יותר בכל מקרה. בבישול נתחים מרובים, השתמשו במשקל של הנתח הכבד ביותר כערך הייחוס לקביעת משך הבישול. על הנתחים להיות בערך באותו גודל.

ככלל: ככל שהעוף גדול יותר, יש לצלות אותו בטמפרטורה נמוכה יותר ולמשך זמן ארוך יותר.

סובבו את העוף בערך לאחר $\frac{1}{2}$ עד $\frac{2}{3}$ מהזמן שצוין.

עוף

התנור מעניק מגוון רחב של סוגי חימום להכנת עוף. ניתן למצוא את ההגדרות המיטביות עבור מנות מסוימות בטבלאות ההגדרות.

צלייה על מדף הרשת

צלייה על מדף רשת מתאימה במיוחד לעופות גדולים או לנתחים מרובים בה-בעת.

החליקו את התבנית הרב-תכליתית לתוך התנור במפלס המיועד כשמדף הרשת מחובר. ודאו שמדף הרשת מוצב כהלכה על התבנית הרב-תכליתית. ← "אביזרים" בעמוד 10

בהתאם לגודל וסוג העוף, מזגו עד $\frac{1}{2}$ ליטר של מים לתבנית הרב-תכליתית. שומן שנוזל יילכד. ניתן להכין רוטב ממיצים אלו. הדבר יפחית את היווצרות העשן ויבטיח שתא התנור יישאר נקי.

צלייה בכלי בישול

השתמשו רק בכלי בישול מתאימים לשימוש בתנור. בדקו אם כלי הבישול מתאים לתא התנור.

כלי בישול מזכוכית הם המתאימים ביותר. הניחו כלי בישול חמים עשויים זכוכית על גבי מצע יבש לאחר הבישול. אם המשטח רטוב או קר, הזכוכית עלולה להיסדק.

כלי צלייה מבריקים מפלדת אל-חלד או אלומיניום מקרינים חום כמו מראה, ולכן אינם מתאימים במיוחד. העוף מתבשל לאט ואינו משחים כלל. הגבירו את הטמפרטורה ו/או האריכו את משך הבישול.

פעלו בהתאם להוראות היצרן של כלי הבישול לצלייה.

כלי בישול לא מכוסים

מומלץ להשתמש בתבנית/כלי עמוקים לצליית עוף. הניחו את התבנית/כלי על מדף הרשת. אם אין ברשותכם כלי בישול מתאימים, השתמשו בתבנית רב-תכליתית.

כלי בישול מכוסים

בעת בישול בכלי בישול מכוסים, התנור נותר נקי יותר. ודאו שהמכסה מתאים היטב ונסגר כהלכה. הניחו את כלי הבישול על מדף הרשת.

קיטור חם מאוד עלול להיפלט בעת פתיחת המכסה לאחר הבישול. הרימו את המכסה בחלק האחורי, כך שהקיטור החם ייפלט הרחק מכם.

העוף יכול להיות פריך גם בכלי צלייה עם מכסה. לשם כך, השתמשו בכלי צלייה עם מכסה זכוכית והגדירו טמפרטורה גבוהה יותר.

סוג המאכל	אביזרים	מפלס מדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך בישול בדקות
עוגות ופשטידות מתובלות					
עוגות מתובלות בתבנית	תבנית עוגה קפיצית, קוטר 28 ס"מ	2		170-190	65-75
קיש	תבנית טארט, תבנית פח	3		190-210	35-45
טארט פלאמבה	תבנית רב-תכליתית	3		260-280*	10-15
פירוגי	כלי בישול חסין חום	2		170-190	50-70
אמפנדה טונה	תבנית רב-תכליתית	3		180-190	30-45
בורקס	תבנית רב-תכליתית	2		180-200	35-45
* חימום-קדם					

מאפים וסופלה

התנור מעניק מגוון רחב של סוגי חימום לאפיית מאפים וסופלה. ניתן למצוא את ההגדרות המיטביות עבור מנות רבות בטבלאות ההגדרות.

השתמשו רק באביזרים המקוריים המצורפים לתנור. אביזרים אלו מיועדים לתא התנור ולמצבי ההפעלה של התנור.

מפלס המדפים

השתמש במפלסי המדפים המצוינים.

ניתן להכין מנות במפלס אחד באמצעות תבנית/כלי אפייה או תבנית רב-תכליתית.

- תבניות/כלי אפייה על מדף רשת: מפלס 2
- תבנית רב-תכליתית: מפלס 3

ניתן גם להכין סופלה באמבט מים בתבנית רב-תכליתית. לשם כך, החליקו את התבנית הרב-תכליתית פנימה במפלס 2.

על ידי הכנה של מספר מנות בו-זמנית, ניתן לחסוך עד 45 אחוז בצריכת החשמל. הציבו את התבניות/כלי האפייה זה לצד זה בתא התנור.

אביזרים

הקפידו להשתמש תמיד באביזרים מתאימים המונחים בתנור בדרך הנכונה.

מדף רשת

הכניסו את מדף הרשת כאשר צדו הפתוח פונה לדלת התנור והמסילה החיצונית פונה כלפי מטה.

תבנית רב-תכליתית

החליקו את התבנית הרב-תכליתית בזהירות רחוק ככל האפשר עד למעצור, כשהשפה הקטומה פונה כלפי דלת התנור.

כלי בישול

השתמשו בכלי בישול רחבים ורדודים למאפים ותבשילים מוקרמים. בכלי בישול עמוקים וצרים המזון זקוק לזמן ממושך יותר לאפייה והחלק העליון יהיה שחום יותר.

ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה ניתן למצוא את סוג החימום המיטבי עבור מאפים וסופלה. הטמפרטורה ומשך האפייה תלויים בכמות המזון ובמתכון. איכות האפייה של המאפים תלויה במידה רבה בגודל של כלי הבישול ובעומק המאפה. מסיבה זו, טווחי ההגדרות השונים מפורטים. נסו להשתמש קודם כל בערכים הנמוכים יותר. טמפרטורה נמוכה יותר תביא להשחמה אחידה יותר. במידת הצורך, תוכלו להעלות את הטמפרטורה בפעם הבאה.

הערה: לא ניתן לקצר את זמני הבישול באמצעות טמפרטורות גבוהות יותר. המאפים או הסופלה ייאפו מבחוץ אבל יישארו לא מבושלים במרכזם.

ערכי ההגדרות חלים על כלים המונחים בתא תנור קר. בכך, ניתן לחסוך עד 20 אחוז מצריכת החשמל. אם אתם מחממים מראש את התנור, ניתן לקצר את משכי הבישול במספר דקות.

אם ברצונכם להשתמש במתכון שלכם, עליכם להשתמש במנות דומות בטבלה לצורך ייחוס.

הוציאו את האביזרים שאתם לא משתמשים בהם מתא התנור. הדבר יביא לתוצאות הטובות ביותר ולחיסכון של עד 20 אחוז בצריכת החשמל.

סוגי חימום שנעשה בהם שימוש:

- 4D hot air (אווריר חם 4D)
- Top/bottom heating (חימום עליון/תחתון)
- Pizza setting (אפיית פיצה)

מאפים וסופלה	אביזרים/כלי בישול	מפלס מדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך בישול בדקות
מאפה, מתובל, מרכיבים מבושלים	כלי בישול חסין חום	2		200-220	30-50
מאפה, מתוק	כלי בישול חסין חום	2		170-190	40-60
לזניה, טרייה, 1 ק"ג	כלי בישול חסין חום	2		160-180	50-60
לזניה, קפואה, 400 ג'	מדף רשת	2		190-210	30-35

אפייה בארבעה מפלסים:

- 4 מדפי רשת עם נייר אפייה
- מדף רשת ראשון: מפלס 5
- מדף רשת שני: מפלס 3
- מדף רשת שלישי: מפלס 2
- מדף רשת רביעי: מפלס 1

על ידי הכנה של מספר מנות בו-זמנית, ניתן לחסוך עד 45 אחוז בצריכת החשמל. הניחו את תבניות/כלי האפייה זה לצד זה או לסירוגין ואנכית בתא התנור.

אביזרים

הקפידו להשתמש תמיד באביזרים מתאימים המונחים בתנור בדרך הנכונה.

מדף רשת

הכניסו את מדף הרשת כאשר צדו הפתוח פונה לדלת התנור והמסילה החיצונית פונה כלפי מטה.

תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה

החליקו את התבנית הרב-תכליתית או את מגש האפייה בזהירות רחוק ככל האפשר עד למעצור, כשהשפה הקטומה פונה כלפי דלת התנור.

השתמשו בתבנית רב-תכליתית לפיצות עם תוספות רבות.

תבניות אפייה

תבניות אפייה כהות ממתכת הן המתאימות ביותר.

תבניות אפייה מפח, כלים קרמיים וכלי זכוכית מאריכים את משך האפייה, כלומר הפריט הנאפה לא ישחים באופן אחיד. אם ברצונכם להשתמש בתבניות/כלי אפייה אלו ובחימום עליון/תחתון, החליקו את התבנית/כלי פנימה במפלס 1.

נייר אפייה

השתמשו רק בנייר אפייה המתאים לטמפרטורה שנבחרה. חתכו תמיד את נייר האפייה לפי המידה.

מוצרים קפואים

אל תשתמשו במוצרים קפואים המכוסים בשכבה עבה של קרח. הסירו קרח מהמזון.

ייתכן וחלק מהמוצרים הקפואים נאפו מראש בצורה בלתי אחידה. לאחר האפייה, ההשחמה עלולה להישאר לא אחידה.

ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה ניתן למצוא את סוג החימום המיטבי עבור מגוון מנות. הטמפרטורה ומשך האפייה תלויים בכמות הבצק ובמרקם שלו. מסיבה זו, טווחי ההגדרות השונים מפורטים. נסו להשתמש קודם כל בערכים הנמוכים יותר. טמפרטורה נמוכה יותר תביא להשחמה אחידה יותר. לפי הצורך, השתמשו בהגדרה גבוהה יותר בפעם הבאה.

הערה: לא ניתן לקצר את זמני האפייה באמצעות טמפרטורות גבוהות יותר. המנות יאפו מבחוץ ולא יאפו לחלוטין במרכזן.

ערכי ההגדרות חלים על כלים המונחים בתא תנור קר. בכך, ניתן לחסוך עד 20 אחוז מצריכת החשמל. אם אתם מחממים מראש את התנור, ניתן לקצר את זמני האפייה במספר דקות. חימום-קדם נחוץ לכלים נבחרים והדבר מצוין בטבלה.

אם ברצונכם לאפות לפי מתכון שלכם, עליכם להשתמש במאפה דומה בטבלה לצורך ייחוס.

הוציאו את האביזרים שאתם לא משתמשים בהם מתא התנור. הדבר יביא לתוצאות הטובות ביותר ולחיסכון של עד 20 אחוז בצריכת החשמל.

סוגי חימום שנעשה בהם שימוש:

- 4D hot air (אוויר חם 4D)
- Top/bottom heating (חימום עליון/תחתון)
- Pizza setting (אפיית פיצה)

סוג המאכל	אביזרים	מפלס מדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך בישול בדקות
פיצה					
פיצה, טרייה	מגש אפייה	3		220-200	35-25
פיצה, טרייה	מגש אפייה	3		220-200	35-25
פיצה, טרייה, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		200-180	45-35
פיצה, טרייה, בסיס דק	מגש פיצה	2		230-220	30-20
פיצה, קרה	מדף רשת	3		210-190	15-10
פיצה, קפואה					
פיצה עם בסיס דק x 1	מדף רשת	3		210-190	20-15
פיצה עם בסיס דק x 2	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	1+3		210-190	25-20
פיצה עם בסיס עבה x 1	מדף רשת	3		200-180	25-20
פיצה עם בסיס עבה x 2	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	1+3		210-190	30-20
בגט פיצה	מדף רשת	3		220-200	20-15
מיני פיצות	תבנית רב-תכליתית	3		200-180	20-15
מיני פיצות, קוטר 7 ס"מ, 4 מפלסים	4 מדפי רשת	1+2+3+5		200-180*	30-20
* חימום-קדם					

המכילים מים על רצפת תא התנור. השינוי בטמפרטורה עלול להזיק לאמייל.

סוגי חימום שנעשה בהם שימוש:

- 4D hot air (אוור חם 4D)
- Top/bottom heating (חימום עליון/תחתון)
- Circulated air grilling (צלייה בסחרור אוויר)
- Grill, large area (גריל, שטח גדול)
- Pizza setting (אפיית פיצה)

אם ברצונכם לאפות לפי מתכון שלכם, עליכם להשתמש במאפה דומה בטבלה לצורך ייחוס.

הוציאו את האביזרים שאתם לא משתמשים בהם מתא התנור. הדבר יביא לתוצאות הטובות ביותר ולחיסכון של עד 20 אחוז בצריכת החשמל.

זהירות!

אל תמזגו לעולם מים לתוך תנור חם ואל תניחו כלי בישול

סוג המאכל	אביזרים	מפלס המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	הגדרת הגריל	משך בישול בדקות
לחם						
לחם לבן, 750 ג'	תבנית רב-תכליתית או תבנית עוגה	2	4D hot air	200-180*	-	40-25
לחם רב-דגנים, 1.5 ק"ג	תבנית עוגה	2	4D hot air	220*	-	10
				180	-	30-20
לחם רב-דגנים, 1.5 ק"ג	תבנית רב-תכליתית	2	Top/bottom heating	210-200*	-	50-40
לחם מלא, 1 ק"ג	תבנית רב-תכליתית	2	Top/bottom heating	210-200*	-	50-40
פיתה	תבנית רב-תכליתית	3	Top/bottom heating	270-250	-	25-20
לחמניות						
לחמניות או בגט אפויים חלקית, אפויים מראש	תבנית רב-תכליתית	3	Pizza setting	200-180	-	15-10
לחמניות, מתוקות, טריות	מגש אפייה	3	Top/bottom heating	190-170*	-	20-15
לחמניות, מתוקות, טריות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	4D hot air	170-150*	-	30-20
לחמניות, טריות	מגש אפייה	3	Top/bottom heating	200-180	-	30-20
בגט, אפוי מראש, מקורר	תבנית רב-תכליתית	3	Pizza setting	200-180	-	30-20
לחמניות, קפואות						
לחמניות או בגט אפויים חלקית, אפויים מראש	תבנית רב-תכליתית	3	Pizza setting	200-180	-	15-10
לחם שיפון, פיסות בצק	תבנית רב-תכליתית	3	Pizza setting	200-180	-	25-20
קרואסון, פיסות בצק	תבנית רב-תכליתית	3	4D hot air	190-170	-	35-30
קלי						
קלי עם תוספות, 4 פרוסות	מדף רשת	3	Circulated air grilling	210-190	-	15-10
קלי עם תוספות, 12 פרוסות	מדף רשת	3	Circulated air grilling	250-230	-	15-10
לחם קלוי (אין לחמם את הגריל מראש)	מדף רשת	5	Top/bottom heating	-	3	6-4
* חימום-קדם						

אפייה במפלס אחד

בעת אפייה במפלס אחד, השתמשו במפלסי המדפים האלה:

- מאפים גבוהים: מפלס 2
- מאפים שטוחים: מפלס 3

אפייה בכמה מפלסים

השתמשו במצב 4D hot air. מאפים המונחים בכמה מגשים או תבניות/כלי אפייה במקביל בתנור לא יהיה מוכנים בהכרח באותו הזמן.

אפייה בשני מפלסים במקביל:

- תבנית רב-תכליתית: מפלס 3
- מגש אפייה: מפלס 1
- תבניות/כלי אפייה על מדף רשת
- מדף רשת ראשון: מפלס 3
- מדף רשת שני: מפלס 1

פיצות, פשטידות ועוגות מתובלות

התנור מעניק מגוון רחב של סוגי חימום לאפיית פיצות, פשטידות ועוגות מתובלות. ניתן למצוא את ההגדרות המיטביות עבור מנות רבות בטבלאות ההגדרות.

עיינו גם בהערות בפרק על תפיחה של בצק.

השתמשו רק באביזרים המקוריים המצורפים לתנור. אביזרים אלו מיועדים לתא התנור ולמצבי ההפעלה של התנור.

מפלס המדפים

השתמש במפלסי המדפים המצוינים.

העוגה משחימה באופן לא אחיד. בחרו בטמפרטורה נמוכה מעט יותר. נייר אפייה בולט מהאביזרים עלול להשפיע על זרימת האוויר. חתכו תמיד את נייר האפייה לפי המידה. ודאו שתבנית האפייה לא ניצבת היישר מול הפתחים בדופן האחורית של תא התנור. בעת אפיית פריטים קטנים, יש לוודא שגודלם ועוביים שווה ככל האפשר.	אפיתם במקביל בכמה מפלסים. הפריטים שעל גבי מגש האפייה העליון שחומים יותר מהפריטים שנמצאים על גבי מגש האפייה התחתון.
השתמשו בטמפרטורה נמוכה יותר והאריכו מעט את משך האפייה; לפי הצורך, הוסיפו מעט פחות נוזלים. במקרה של עוגות עם ציפוי לח, אפו את הבסיס תחילה. פזרו שקדים או פירורי לחם ולאחר מכן הניחו את הציפוי על גבי הבסיס.	העוגה נראית טוב, אך אינה אפוייה כהלכה במרכזה.
הניחו לעוגה להתקרר במשך 5 או 10 דקות לאחר האפייה. אם היא עדיין נדבקת, שחררו שוב בזירות את העוגה סביב שוליה באמצעות סכין. הפכו את תבנית העוגה שוב וכסו אותה כמה פעמים במגבת קרה ולחה. בפעם הבאה, שמנו את תבנית/כלי האפייה ופזרו פירורי לחם.	לא ניתן להוציא את העוגה החוצה מהכלי כשהיא הפוכה.

לחם ולחמניות

התנור מעניק מגוון רחב של סוגי חימום לאפיית לחם ולחמניות. ניתן למצוא את ההגדרות המיטביות עבור מנות רבות בטבלאות ההגדרות.

עיינו גם בהערות בפרק על תפיחה של בצק.

השתמשו רק באביזרים המקוריים המצורפים לתנור. אביזרים אלו מיועדים לתא התנור ולמצבי ההפעלה של התנור.

מפלסי המדפים

השתמשו במפלסי המדפים המצוינים.

אפייה במפלס אחד

בעת אפייה במפלס אחד, השתמשו במפלסי המדפים האלה:

- מאפים גבוהים: מפלס 2
- מאפים שטוחים: מפלס 3

אפייה בשני מפלסים

השתמשו במצב 4D hot air. מאפים המונחים בכמה מגשים או תבניות/כלים במקביל בתנור לא יהיה מוכנים בהכרח באותו הזמן.

- תבנית רב-תכליתית: מפלס 3
- מגש אפייה: מפלס 1
- תבניות/כלי אפייה על מדף רשת
- מדף רשת ראשון: מפלס 3
- מדף רשת שני: מפלס 1

על ידי הכנה של מספר מנות בו-זמנית, ניתן לחסוך עד 45 אחוז בצריכת החשמל. הניחו את תבניות/כלי האפייה זה לצד זה או לסירוגין ואנכית בתא התנור.

אביזרים

הקפידו להשתמש תמיד באביזרים מתאימים המונחים בתנור בדרך הנכונה.

מדף רשת

הכניסו את מדף הרשת כאשר צדו הפתוח פונה לדלת התנור והמסילה החיצונית פונה כלפי מטה.

תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה

החליקו את התבנית הרב-תכליתית או מגש האפייה בזירות רחוק ככל האפשר עד למעצור, כשהשפה הקטומה פונה כלפי דלת התנור.

תבניות אפייה

תבניות אפייה כהות ממתכת הן המתאימות ביותר.

תבניות אפייה מפה, כלים קרמיים וכלי זכוכית מאריכים את משך האפייה, כלומר הפריט הנאפה לא ישחים באופן שווה. אם ברצונכם להשתמש בתבניות/כלי אפייה אלו ובחימום עליון/תחתון, החליקו את התבנית/כלי פנימה במפלס 1.

נייר אפייה

השתמשו רק בנייר אפייה המתאים לטמפרטורה שנבחרה. חתכו תמיד את נייר האפייה לפי המידה.

מוצרים קפואים

אל תשתמשו במוצרים קפואים המכוסים בשכבה עבה של קרח. הסירו קרח מהמזון.

חלק מהמוצרים הקפואים נאפו מראש בצורה בלתי אחידה. לאחר האפייה, ההשחמה עלולה להישאר לא אחידה.

ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה ניתן למצוא את סוג החימום המיטבי עבור מגוון לחמים ולחמניות. הטמפרטורה ומשך האפייה תלויים בכמות הבצק ובהרכבו. מסיבה זו, טווחי ההגדרות השונים מפורטים. נסו להשתמש קודם כל בערכים הנמוכים יותר. לפי הצורך, נמוכה יותר תביא להשחמה אחידה יותר. לפי הצורך, השתמשו בהגדרה גבוהה יותר בפעם הבאה.

הערה: לא ניתן לקצר את זמני האפייה באמצעות טמפרטורות גבוהות יותר. לחמים ולחמניות ייאפו מבחוץ ולא ייאפו לחלוטין במרכזם.

ערכי ההגדרות חלים על כלים המונחים בתא תנור קר. בכך, ניתן לחסוך עד 20 אחוז מצריכת החשמל. אם אתם מחממים מראש את התנור, ניתן לקצר את זמני האפייה במספר דקות.

חימום-קדם נחוץ לכלים נבחרים והדבר מצוין בטבלה. חלק מהמזונות נאפים טוב יותר אם הם נאפים במספר שלבים. מנות אלו מצוינות בטבלה.

הערכים עבור בצק לחם חלים גם על בצק המונח על מגש וגם על בצק המונח בתבנית לחם.

סוג המנה	אביזרים/כלי בישול	מפלס מדף	סוג החימום	טמפרטורה °C-ב	משך בישול בדקות
מאפינס	מגש למאפינס	3	☐	190-170	20-15
מאפינס, 2 מפלסים	מגש למאפינס	1+3	☉	*180-160	40-15
עוגות שמרים קטנות	מגש אפייה	3	☐	180-160	35-25
עוגות שמרים קטנות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	170-150	40-25
פחזניות	מגש אפייה	3	☉	*190-170	35-20
פחזניות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	*190-170	45-20
פחזניות, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5	☉	*190-170	45-20
פחזניות, שטוחות, 4 מפלסים	4 מדפי רשת	1+2+3+5	☉	*200-180	35-20
פחזניות	מגש אפייה	3	☐	220-200	40-30
פחזניות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	210-190	45-35
מאפה שמרים עם מילוי	מגש אפייה	3	☉	180-160	30-20
ביסקוויטים					
עוגיות זילוף	מגש אפייה	3	☐	*150-140	40-25
עוגיות זילוף	מגש אפייה	3	☉	*150-140	40-25
עוגיות זילוף, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	*150-140	40-30
עוגיות זילוף, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5	☉	*140-130	55-35
ביסקוויטים	מגש אפייה	3	☉	160-140	30-15
ביסקוויטים, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	160-140	30-15
ביסקוויטים, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5	☉	160-140	30-15
מרנג	מגש אפייה	3	☉	*90-80	150-120
מרנג, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	*90-80	180-120
עוגיות מקרון	מגש אפייה	3	☉	110-90	40-20
עוגיות מקרון, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	110-90	45-25
עוגיות מקרון, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5	☉	110-90	45-30
* חימום-קדם					

עצות לעוגות ומאפים קטנים

ברצונכם לדעת אם העוגה נאפתה לחלוטין מבפנים.	דחפו קיסם לנקודה הגבוהה ביותר בעוגה. אם הקיסם נשלף החוצה כשהוא נקי, העוגה מוכנה.
העוגה נפלה.	בפעם הבאה, השתמשו בפחות נוזלים. לחלופין, הגדירו את הטמפרטורה ל-10°C פחות והאריכו את משך האפייה. השתמשו במרכיבים שצוינו ולהוראות ההכנה במתכון.
העוגה תפחה במרכז אך נשארה נמוכה בשוליים.	שמנו רק את בסיס התבנית הקפיצית. מיד לאחר שהעוגה מוכנה, שחררו בזהירות את שוליה מדפנות התבנית באמצעות סכין.
מיץ הפירות גלש מן העוגה.	בפעם הבאה, השתמשו בתבנית הרב-תכליתית.
מאפים קטנים נדבקים זה לזה במהלך האפייה.	הניחו את המאפים במרווח של 2 ס"מ בערך זה מזה. דבר זה מאפשר להם לתפוח ולהשחים בכל הצדדים.
העוגה יבשה מדי.	הגדירו את הטמפרטורה ל-10°C יותר וקצרו את משך האפייה.
העוגה בהירה מדי.	אם מפלס המדף וכלי האפייה נכונים, יש להגביר את הטמפרטורה לפי הצורך ולהאריך את משך האפייה.
העוגה בהירה מדי בחלקה העליון וכהה מדי מתחתיו.	בפעם הבאה, אפו את העוגה במפלס אחד גבוה יותר.
העוגה כהה מדי בחלקה העליון ובהירה מדי מתחתיו.	בפעם הבאה, אפו את העוגה במפלס אחד נמוך יותר. בחרו טמפרטורה נמוכה יותר והאריכו את משך האפייה.
עוגות שנאפות במגש או תבנית חומות מדי מאחור.	הניחו את מגש האפייה במרכז האביזרים, לא ישירות מול הדופן האחורית.
העוגה כולה שחומה מדי.	בפעם הבאה, בחרו טמפרטורה נמוכה יותר והאריכו את משך האפייה, לפי הצורך.

בעצות בנוגע לעוגות ומאפים קטנים, המופיעות לצד טבלת ההגדרות.

הוציאו את האביזרים שאתם לא משתמשים בהם מתא התנור. הדבר יביא לתוצאות הטובות ביותר ולחיסכון של עד 20 אחוז בצריכת החשמל.

סוגי חימום שנעשה בהם שימוש:

- 4D hot air (אוויר חם 4D)
- Top/bottom heating (חימום עליון/תחתון)
- Pizza setting (אפיית פיצה)

ערכי ההגדרות חלים על כלים המונחים בתא תנור קר. בכך, ניתן לחסוך עד 20 אחוז מצריכת החשמל. אם אתם מחממים מראש את התנור, ניתן לקצר את זמני האפייה במספר דקות.

חימום-קדם נחוץ לכלים נבחרים והדבר מצוין בטבלה.

אם ברצונכם לאפות לפי מתכון שלכם, עליכם להשתמש במאפה דומה בטבלה לצורך ייחוס. ניתן למצוא מידע נוסף

סוג המנה	אביזרים/כלי בישול	מפלס מדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך בישול בדקות
עוגות בתבנית					
עוגת ספוג, פשוטה	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	2	☐	170-150	70-50
עוגת ספוג, פשוטה, 2 מפלסים	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	1+3	☒	160-140	70-50
עוגת ספוג, עדינה	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	2	☐	170-150	80-60
פלאן פירות מתערובת ספוג, עדינה	תבנית טבעתית לעוגה	2	☐	180-160	60-40
בסיס פלאן, ספוג	תבנית לבסיס פלאן	3	☐	180-160	30-20
טארט פירות או עוגת גבינה, בסיס בצק פריך	תבנית עוגה קפיצית, קוטר 26 ס"מ	2	☐	190-170	80-60
פלאן שווייצרי	מגש פיצה	3	☐	240-220	45-35
טארט	תבנית טארט, תבנית פח	3	☒	210-190	45-30
עוגת שמרים	תבנית טבעתית לעוגה	2	☐	170-150	70-50
עוגת שמרים	תבנית עוגה קפיצית, קוטר 28 ס"מ	2	☐	170-160	30-20
בסיס ספוג (2 ביצים)	תבנית לבסיס פלאן	3	☐	*170-150	30-20
עוגת פלאן על בסיס ספוג (3 ביצים)	תבנית עוגה קפיצית, קוטר 26 ס"מ	2	☒	*170-160	35-25
עוגת פלאן על בסיס ספוג (6 ביצים)	תבנית עוגה קפיצית, קוטר 28 ס"מ	2	☒	*170-150	50-30
עוגות במגשי אפייה					
עוגת ספוג עם ציפוי	מגש אפייה	3	☐	180-160	40-20
עוגת ספוג, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☒	160-140	50-30
טארט פריכה עם ציפוי יבש	מגש אפייה	3	☒	190-170	30-20
טארט פריכה עם ציפוי יבש, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☒	170-160	45-35
טארט פריכה עם ציפוי לח	תבנית רב-תכליתית	3	☐	180-160	65-55
פלאן שווייצרי	תבנית רב-תכליתית	3	☐	210-200	50-40
עוגת שמרים עם ציפוי יבש	תבנית רב-תכליתית	3	☐	180-160	20-15
עוגת שמרים עם ציפוי יבש, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☒	170-150	30-20
עוגת שמרים עם ציפוי לח	תבנית רב-תכליתית	3	☐	200-180	40-30
עוגת שמרים עם ציפוי לח, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☒	170-150	60-45
כיכר קלועה, סוורין	מגש אפייה	2	☐	170-160	35-25
רולדה	מגש אפייה	3	☒	*200-180	15-8
עוגת פירות יבשים עם 500 גרם קמח	מגש אפייה	2	☐	170-150	60-45
שטרודל, מתוק	תבנית רב-תכליתית	2	☐	210-190	65-55
שטרודל, קפוא	תבנית רב-תכליתית	3	☒	220-200	45-35
מאפים קטנים					
עוגות קטנות	מגש אפייה	3	☐	*150	35-25
עוגות קטנות	מגש אפייה	3	☒	*150	35-25
עוגות קטנות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☒	*150	40-30
עוגות קטנות, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5	☒	*140	55-35
* חימום-קדם					

מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו

כאן תמצאו מבחר תבשילים ואת ההגדרות המיטביות עבורם. אנו נציג בפניכם את סוג החימום הרצוי ואת הטמפרטורה המומלצת ביותר עבור התבשיל המסוים. כאן תקבלו מידע על אביזרי הבישול המתאימים ועל המפלס שבו עליהם להיות מוכנסים בתנור. בנוסף, תוכלו לקבל עצות בנוגע לכלי בישול ולשיטות ההכנה השונות.

הערה: קיטור רב עלול להצטבר בתא התנור בעת בישול. צריכת החשמל של התנור יעילה מאוד, והוא פולט חום מועט מאוד לסביבתו במהלך ההפעלה. בשל ההפרשים הגבוהים בטמפרטורה בין פנים התנור לחלקים החיצוניים שלו, עלול להצטבר עיבוי בדלת, בלוח הבקרה או בלוחות של ארונות המטבח הסמוכים. זוהי תופעה פיזיקלית רגילה. ניתן להקטין את העיבוי על ידי חימום-קדם של התנור או פתיחת הדלת בזמן הירוק.

תבניות סיליקון

לתוצאות הבישול הטובות ביותר, אנו ממליצים על תבניות אפייה או כלים ממתכת בצבע כהה.

בכל מקרה, כדי להשתמש בתבניות סיליקון, פעלו לפי הנחיות ומתכוני היצרן. לעתים קרובות, תבניות סיליקון קטנות יותר מתבניות אפייה רגילות. מפרטי הכמויות והמתכונים עשויים להשתנות.

עוגות ומאפים קטנים

התנור מעניק טווח של סוגי חימום להכנת עוגות ומאפים קטנים. ניתן למצוא את ההגדרות המיטביות עבור מנות רבות בטבלאות ההגדרות.

עיינו גם בהערות בפרק על תפיחה של בצק.

השתמשו רק באביזרים המקוריים המצורפים לתנור. אביזרים אלו מיועדים לתא התנור ולמצבי ההפעלה של התנור.

מפלס המדפים

השתמשו במפלסי המדפים המצוינים.

אפייה במפלס אחד

בעת אפייה במפלס אחד, השתמשו במפלסי המדפים האלה:

- מאפים גבוהים: מפלס 2
- מאפים שטוחים: מפלס 3

אפייה בכמה מפלסים

השתמשו במצב 4D hot air (אוויר חם 4D). מאפים המונחים בכמה מגשים או תבניות/כלי אפייה במקביל בתנור לא יהיה מוכנים בהכרח באותו הזמן.

אפייה בשני מפלסים במקביל:

- תבנית רב-תכליתית: מפלס 3
מגש אפייה: מפלס 1
- תבניות/כלי אפייה על מדף רשת
מדף רשת ראשון: מפלס 3
מדף רשת שני: מפלס 1

אפייה בשלושה מפלסים:

- מגש אפייה: מפלס 5
תבנית רב-תכליתית: מפלס 3
מגש אפייה: מפלס 1

אפייה בארבעה מפלסים:

- 4 מדפי רשת עם נייר אפייה
מדף רשת ראשון: מפלס 5
מדף רשת שני: מפלס 3
מדף רשת שלישי: מפלס 2
מדף רשת רביעי: מפלס 1

על ידי הכנה של מספר מנות בו-זמנית, ניתן לחסוך עד 45 אחוז בצריכת החשמל. הניחו את תבניות/כלי האפייה זה לצד זה או לסירוגין ואנכית בתא התנור.

אביזרים

הקפידו להשתמש תמיד באביזרים מתאימים המונחים בתנור בדרך הנכונה.

מדף רשת

הכניסו את מדף הרשת כאשר צדו הפתוח פונה לדלת התנור והמסילה החיצונית פונה כלפי מטה.

תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה

החליקו את התבנית הרב-תכליתית או את המגש בזירות רחוק ככל האפשר עד למעצור, כשהשפה הקטומה פונה כלפי דלת התנור.

בעת אפיית עוגות לחות, השתמשו בתבנית רב-תכליתית, כך שעודפי נוזלים לא יגלשו וילכלכו את תא התנור.

תבניות אפייה

תבניות אפייה כהות ממתכת הן המתאימות ביותר.

תבניות אפייה מפה, כלים קרמיים וכלי זכוכית מאריכים את משך האפייה, כלומר הפריט הנאפה לא ישחים באופן שווה. אם ברצונכם להשתמש בתבניות/כלי אפייה אלו ובחימום עליון/תחתון, החליקו את התבנית/כלי פנימה במפלס 1.

נייר אפייה

השתמשו רק בנייר אפייה המתאים לטמפרטורה שנבחרה. חתכו תמיד את נייר האפייה לפי המידה.

ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה ניתן למצוא את סוג החימום המיטבי עבור עוגות שונות ופריטי מאפה קטנים. הטמפרטורה ומשך האפייה תלויים בכמות הבצק ובהרכבו. מסיבה זו, טווחי ההגדרות השונים מפורטים. נסו להשתמש קודם כל בערכים הנמוכים יותר. טמפרטורה נמוכה יותר תביא להשחמה אחידה יותר. לפי הצורך, השתמשו בהגדרה גבוהה יותר בפעם הבאה.

הערה: לא ניתן לקצר את זמני האפייה באמצעות טמפרטורות גבוהות יותר. עוגות או מאפים קטנים ייאפו מבחוץ ולא ייאפו לחלוטין במרכזם.

מספר E ומספר FD

E-Nr: _____ FD: _____ Z-Nr: _____

Type: _____

	מספר E		מספר FD	
--	--------	--	---------	--

מרכז שירות לקוחות

תוכלו לסמוך על הרמה המקצועית המתקדמת של היצרן.
התיקונים מבוצעים על ידי טכנאי שירות מיומנים המשתמשים
בחלקי חילוף מקוריים בלבד.

החלפת הנורה בתקרת תא התנור

השתמשו במטלית יבשה להחזקת נורות ההלוגן. כך תאריכו את חיי הנורה. יש להשתמש אך ורק בנורות מסוג זה.

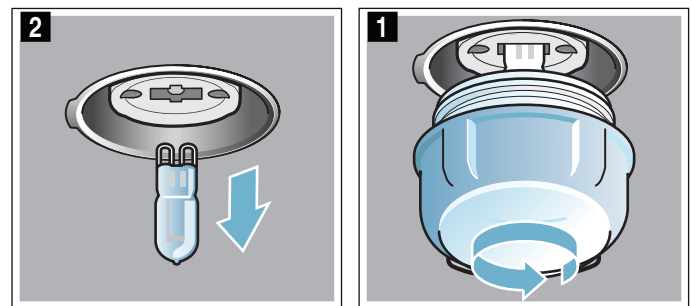
אזהרה ⚠
סכנת התחשמלות!

בעת החלפת הנורה שבתא התנור, המגעים שבבית הנורה חשופים. לפני החלפת הנורה, נתקו את התנור מהחשמל או כבו את המפסק בתיבת הנתכים.

אזהרה
סכנת כוויות!

התנור מתחמם מאוד. לעולם אין לגעת בדפנות הפנימיות של תא התנור או בגופי החימום. יש לאפשר לתנור להתקרר לאחר השימוש. הרחיקו ילדים מהתנור.

1. הניחו מגבת מטבח בתא התנור הקר כדי למנוע נזק.
2. סובבו את כיסוי הזכוכית נגד כיוון השעון כדי להסירו (איור 1).
3. משכו החוצה את הנורה - אל תסובבו אותה (איור 2). הכניסו את הנורה החדשה, וודאו שהפינים נמצאים במיקום הנכון. דחפו את הנורה פנימה בחוזקה.



4. הבריגו מחדש את כיסוי הזכוכית.
5. הוציאו את המגבת והרימו את מפסק הזרם.

כיסוי הזכויות

במקרה שכיסוי נורת ההלוגן נפגם, יש להחליפו. ניתן להשיג כיסוי זכוכית חדש דרך שירות הלקוחות. ציינו את מספר ה-E ומספר ה-ED של התנור שלכם.

פתרון בעיות ?

אם מתרחשת תקלה, לעתים קרובות קיים הסבר פשוט. לפני פנייה לשירות הלקוחות, עיינו בטבלת התקלות ונסו לתקן את הבעיה בעצמכם.

תיקון תקלות לבד

לעתים קרובות ניתן לתקן בקלות תקלות טכניות בתנור בעצמכם.

אם המנה לא מתבשלת כרצוי, ניתן למצוא עצות והוראות רבות להכנה בסוף הוראות השימוש האלה. ← "מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו" בעמוד 25

תקלה	גורם אפשרי	הערות/פתרון
התנור אינו פועל.	נתיך מקולקל.	בדקו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים.
	הפסקת חשמל.	בדקו אם תאורת המטבח או מכשירי חשמל אחרים פועלים.
ההודעה "Sprache Deutsch" מופיעה בתצוגה.	הפסקת חשמל.	אפסו את השפה ואת השעה.
השעה לא מופיעה כשהתנור מכובה.	ההגדרה הבסיסית שונתה.	שנו את ההגדרה הבסיסית של תצוגת השעון.
המכשיר אינו מתחמם; הסמל  נדלק בתצוגה.	מצב ההדגמה מופעל בהגדרות הבסיסיות.	נתקו לרגע את התנור מהחשמל (כבו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים) ולאחר מכן, נתקו את מצב ההדגמה בהגדרות הבסיסיות תוך 3 דקות.
הבורר הסיבובי נפל מהציר שלו בלוח הבקרה.	הבורר הסיבובי התנתק בטעות.	ניתן להסיר את הבורר. הניחו את הבורר בחזרה על הציר שלו בלוח הבקרה ודחפו אותו כך שישתלב ושניתן יהיה לסובבו כרגיל.
לא ניתן לסובב את הבורר בקלות.	הצטבר לכלוך מתחת לבורר.	ניתן להסיר את הבורר. לניתוק הבורר, משכו אותו מהציר. לחלופין, לחצו על השפה החיצונית של הבורר כך שייטה הצדה וניתן יהיה למשוך אותו בקלות. נקו בזהירות את הבורר ואת הציר שעל התנור באמצעות מטלית ומי סבון. יבשו באמצעות מטלית רכה. אל תשתמשו בחומרים חדים או שורטים. אין להשרות או לנקות במדיח הכלים. אין להסיר את הבורר לעתים תכופות מדי כדי שהציר יישאר יציב.

זמן הפעלה מרבי

אם לא תשנו את הגדרות התנור במשך מספר שעות, המכשיר יפסיק לחמם אוטומטית. הדבר נועד למנוע הפעלה רציפה בלתי רצויה.

ההגדרות המתאימות למצב ההפעלה נכנסות לתוקף בהגעה לזמן ההפעלה המרבי של התנור.

הגעה לזמן ההפעלה המרבי

הודעה מופיעה בתצוגה כדי לאשר שהתנור הגיע לזמן ההפעלה המרבי.

להמשך ההפעלה, געו בשדה כלשהו או סובבו את הבורר הסיבובי.

אם אין ברצונכם להשתמש בתנור, כבו אותו באמצעות הלחצן On/Off ^①.

עצה: הגדירו משך הבישול כדי שהתנור לא ייכבה לפני הזמן, לדוגמה בעת הכנה ארוכה במיוחד. התנור מתחמם עד לתום משך הבישול המוגדר.

⚠ אזהרה

סכנת התחשמלות!

תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה. רק טכנאי שירות מוסמכים מטעמנו רשאים לבצע תיקונים או להחליף כבלי חשמל שניזקו. אם התנור פגום, נתקו אותו מהחשמל או כבו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

הודעות שגיאה בתצוגה

כשהודעות שגיאה מופיעות בצג עם האות "D" או "E", לדוגמה E0111 או D0111, כבו את התנור והדליקו אותו שוב באמצעות הלחצן On/Off ^①.

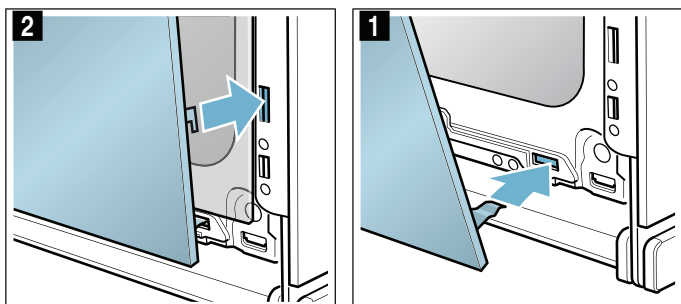
אם הייתה זו הודעת שגיאה חד-פעמית, התצוגה תיכבה. אם הודעת השגיאה מופיעה שוב, פנו לשירות הלקוחות וציינו את הודעת השגיאה המדויקת.

⚠ אזהרה סכנת פציעה!

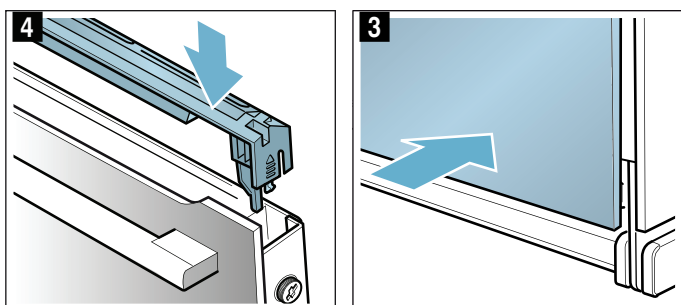
- שריטה בזכוכית שבדלת התנור עלולה להתפתח לסדק. אל תשתמשו במגרדת לזכוכית, עזרי ניקוי חדים או שורטים או חומרי ניקוי.
- הצירים של דלת התנור נעים בעת פתיחה וסגירה של הדלת, ואתם עלולים להילכד בהם. הרחיקו ידיים מהצירים.

התקנת דלת התנור

1. הכניסו את הלוח הקדמי בתחתית לתוך המחזיקים (איור 1).
2. סגרו את הלוח הקדמי עד ששני הווים העליונים נמצאים מול הפתח (איור 2).



3. לחצו על הלוח הקדמי בתחתית עד שהוא ננעל בנקישה למקומו (איור 3).
4. פתחו שוב מעט את דלת התנור והסירו את המגבת.
5. הבריגו את שני הברגים בחזרה בצד ימין ושמאל.
6. החזירו את הכיסוי למקומו ולחצו עליו עד שיישמע קול נקי-שה (איור 4).



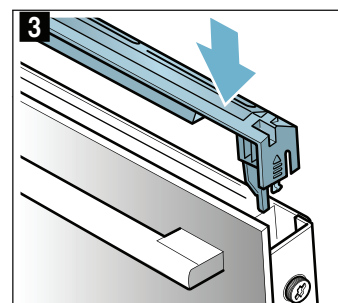
7. סגרו את דלת התנור.

זהירות!

אל תשתמשו בתא התנור עד שהלוחות הותקנו בחזרה במקומם בצורה נכונה.

הערה: נקו את משטח פלדת האל-חלד בכיסוי בחומר ניקוי לפלדת אל-חלד. נקו את שאר כיסוי הדלת באמצעות מטלית לחה ומי סבון.

4. פתחו שוב מעט את דלת התנור. החזירו את הכיסוי למקומו ולחצו עליו עד שיישמע קול נקישה (איור 3).



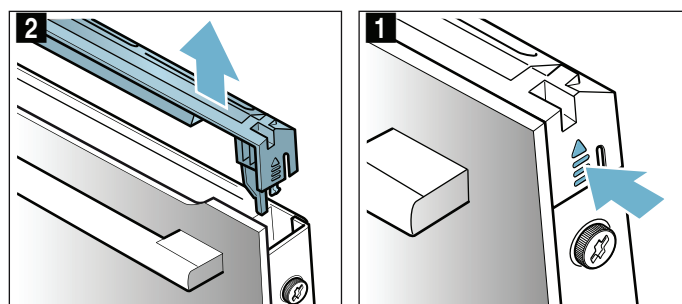
5. סגרו את דלת התנור.

הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם

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

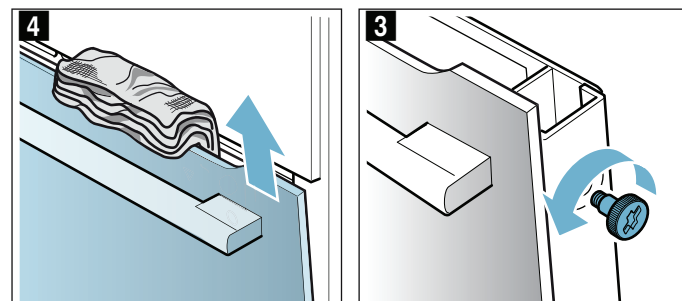
הסרת דלת התנור

1. פתחו מעט את דלת התנור.
2. לחצו על צד ימין ושמאל של הכיסוי (איור 1).
3. הסירו את הכיסוי (איור 2).



4. שחררו והסירו את הברגים בצד שמאל וימין של דלת התנור (איור 3).
5. לפני סגירת הדלת שוב, הניחו מגבת מקופלת בדלת (איור 4).

משכו את הלוח הקדמי כלפי מעלה והחוצה והניחו אותו על משטח ישר כשהידית פונה כלפי מטה.

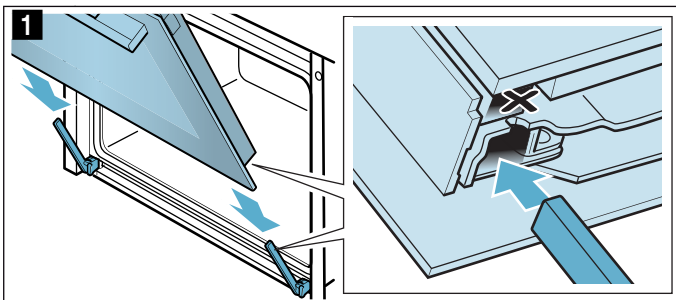


נקו את הלוחות באמצעות תכשיר ניקוי לזכוכית ומטלית רכה.

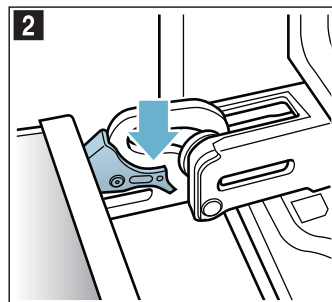
התקנת דלת התנור

התקינו את הדלת חזרה במקומה על ידי ביצוע השלבים שלעיל בסדר ההפוך.

1. בעת התקנת דלת התנור, יש לוודא ששני הצירים הוכנסו בצורה ישירה אל הפתח (איור 1).
הניחו את שני הצירים בתחתית על הלוח החיצוני והשתמשו בהם להנחיה.
ודאו שהצירים מוכנסים לפתחים הנכונים. אתם אמורים להיות מסוגלים להכניסם בקלות וללא התנגדות. אם תחושו התנגדות, בדקו שהצירים מוכנסים לפתחים הנכונים.



2. פתחו את דלת התנור עד הסוף. סגרו את שתי ידיעות הנעילה (איור 2).

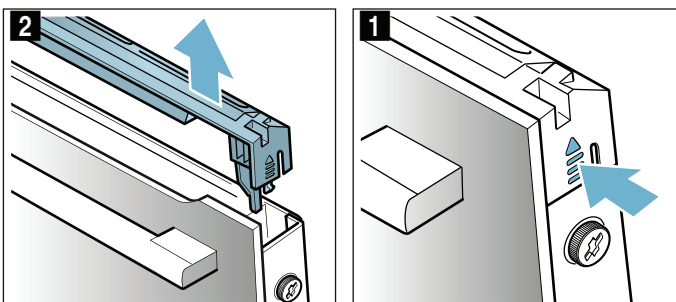


3. סגרו את דלת התנור.

הסרת כיסוי דלת התנור

משטח פלדת האל-חלד בכיסוי הדלת עלול לאבד את צבעו. ניתן להסירו כדי לנקות אותו.

1. פתחו מעט את דלת התנור.
2. לחצו על צד ימין ושמאל של הכיסוי (איור 1).
3. הסירו את הכיסוי (איור 2).
סגרו בזהירות את דלת התנור.

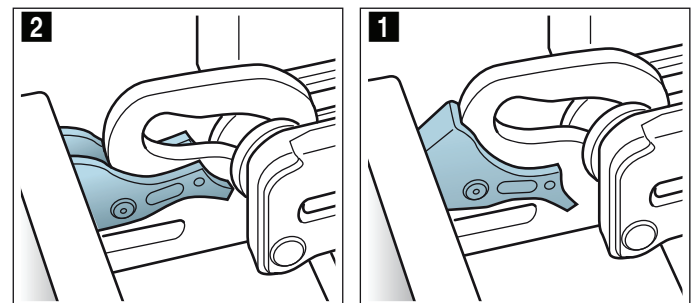


דלת התנור

על ידי ניקוי ותחזוקה נאותים, התנור שלכם ישמור אל מראהו וימשיך לתפקד בצורה נאותה ומלאה למשך שנים ארוכות. כך ניתן להסיר את הדלת ולנקותה.

הסרת דלת התנור והתקנתה

לניקוי ולהסרת לוחות הדלת, ניתן לנתק את הדלת. לכל אחד מצירי הדלת יש ידיעת נעילה. כאשר ידיעות הנעילה סגורות (איור 1), דלת התנור מאובטחת במקומה. לא ניתן להסיר אותה.
כאשר ידיעות הנעילה פתוחות כדי לאפשר את הסרת דלת התנור (איור 2), הצירים נעולים. הם לא ניתנים לטריקה.

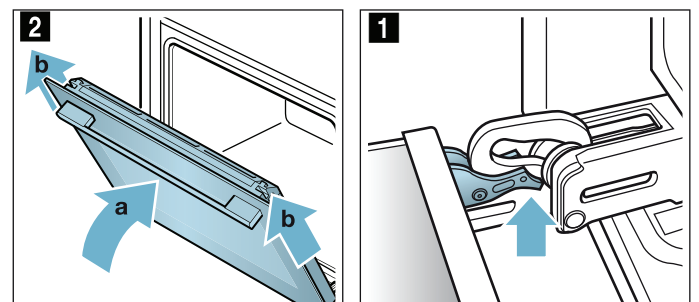


⚠ אזהרה
סכנת פציעה!

- כאשר הצירים אינם נעולים, הם נטרקים בעוצמה גדולה. ודאו תמיד שידיות הנעילה סגורות לגמרי או, כאשר אתם מסירים את הדלת, שהן פתוחות לגמרי.
- הצירים של דלת התנור נעים בעת פתיחה וסגירה של הדלת, ואתם עלולים להילכד בהם. הרחיקו ידיים מהצירים.

הסרת דלת התנור

1. פתחו את דלת התנור עד הסוף.
2. פתחו את שתי ידיעות הנעילה בצד שמאל ובצד ימין (איור 1).
3. סגרו את דלת התנור עד למעצור a. בשתי הידיים אחזו בדלת בצד שמאל וימין b, ומשכו אותה כלפי מעלה והחוצה (איור 2).



מסילות

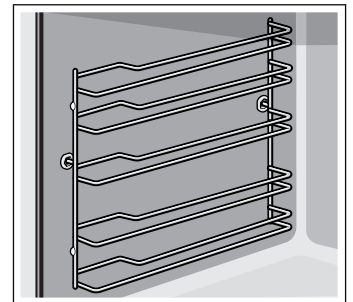
על ידי ניקוי ותחזוקה נאותים, התנור שלכם ישמור אל מראהו וימשיך לתפקד בצורה נאותה ומלאה למשך שנים ארוכות. כך ניתן להסיר את המדפים ולנקותם.

הסרת המסילות והרכבתן

⚠ אזהרה
סכנת כוויות!

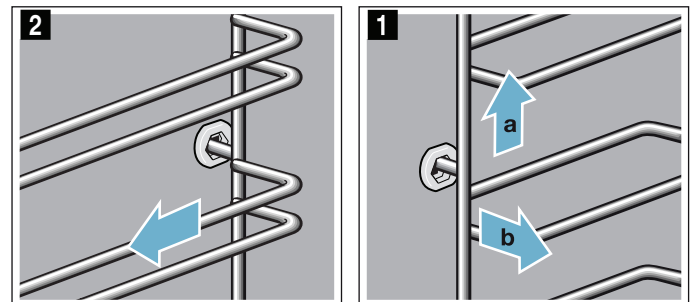
המסילות מתחממות מאוד. אין לגעת לעולם במסילות החמות. יש לאפשר לתנור להתקרר לאחר השימוש. הרחיקו ילדים מהתנור.

הסרת המסילות



1. הרימו מעט את המסילה בחזית **a** ונתקו אותה **b**.
(איור 1).

2. לאחר מכן, משכו את המסילה כולה לעברכם והוציאו אותה.
(איור 2).



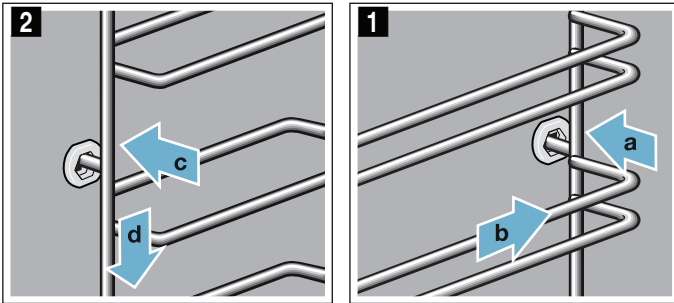
נקו את המסילה בתכשיר ניקוי וספוג. השתמשו במברשת לצורך ניקוי משקעים עם לכלוך קשה להסרה.

חיבור המסילות

כל מסילה מתאימה לצד אחד בלבד. בשתי המסילות, ודאו שהמוטות המעוקלים נמצאים בחזית.

1. ראשית, הכניסו את המסילה בחלק האמצעי של התושבת האחורית **a**, עד שהמסילה נוגעת בדופן התא ולאחר מכן, דחפו אותה בחזרה **b** (איור 1).

2. לאחר מכן, הכניסו את המסילה לתושבת הקדמית **c**, עד שהמסילה נוגעת בדופן התא כאן ולחצו אותה כלפי מטה **d** (איור 2).



הערות

- הבדלים קלים בצבעי חזית התנור נגרמים כתוצאה משימוש בחומרים שונים, כגון זכוכית, פלסטיק ומתכת.
- הצללים שמופיעים לעתים בלוחות הדלת ונראים כמו פסים, הם השתקפויות שנוצרות על ידי תאורת התנור.
- האמייל נאפה בטמפרטורות גבוהות מאוד. הדבר עלול לגרום לשינויים קלים בצבע. זוהי תופעה רגילה שאינה מפיעה על אופן הפעולה.
- לא ניתן לכסות לחלוטין באמייל את השוליים של המגשים הדקים. כתוצאה מכך, שוליים אלה עלולים להיות מעט מחוספסים. דבר זה לא פוגע בהגנה מפני חלודה.

שמירה על ניקיון התנור

הקפידו תמיד על ניקיון התנור והסירו מיד לכלוך כך שלא יצטברו משקעים קשים להסרה.

עצות

- יש לנקות את התנור לאחר כל שימוש. הדבר יבטיח שלכלוך לא ידבק.
- הקפידו להסיר מיד כתמי אבנית, שומן, עמילן ואלבומין (כגון חלבון ביצה).
- השתמשו בתבנית הרב-תכליתית לאפייה של עוגות לחות מאוד.
- השתמשו בכלי בישול מתאימים לצלייה, לדוגמה תבנית צלייה.

לוחות הדלת	מי סבון חמים: נקו במטלית מטבח וייבשו במטלית רכה. אל תשתמשו במגדרת זכוכית או בספוג קרצוף מפלדת אל-חלד.
ידית הדלת	מי סבון חמים: נקו במטלית מטבח וייבשו במטלית רכה. אם מסיר אבנית נוגע בידית הדלת, נגבו אותה מיד. אחרת, ייתכן שלא תהיה אפשרות להסיר את הכתמים.

משטחים חיצוניים

משטחי אמייל	מים חמים עם סבון או תמיסה חומצית: נקו במטלית מטבח וייבשו במטלית רכה. יש להשתמש במטלית רכה ולחה ומי סבון לריכוך שאריות מזון שנדבקו. אם קיימים משקעי לכלוך קשים להסרה, יש להשתמש בספוג קרצוף מפלדת אל-חלד או בחומר ניקוי לתנורים. השאירו את תא התנור פתוח לאחר הניקוי כדי שהוא יוכל להתייבש.
מכסה זכוכית של התאורה הפנימית	מי סבון חמים: נקו במטלית מטבח וייבשו במטלית רכה. אם תא התנור מלוכלך מאוד, השתמשו בחומר ניקוי לתנורים.
אטם הדלת אין להסיר.	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים. אין לשפשף.
מכסה דלת מפלדת אל-חלד	חומר ניקוי לפלדת אל-חלד: פעלו בהתאם להוראות היצרן. אל תשתמשו בתכשירי ניקוי לפלדת אל-חלד. כדי לנקות, הסירו את כיסוי הדלת.
מסילות	מי סבון חמים: השרו ונקו במטלית מטבח או במברשת.
מערכת מסילות נשלפות	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים או במברשת. אין להסיר את חומר הסיכה כאשר המסילות הנשלפות נמשכות החוצה - מומלץ לנקות אותן כאשר הן נמצאות בפנים. אין לנקות במדיח כלים.
אביזרים	מי סבון חמים: השרו ונקו במטלית מטבח או במברשת. אם קיימים משקעי לכלוך גדולים, יש להשתמש בספוג קרצוף מפלדת אל-חלד.

מצב שבת

במצב שבת ניתן להגדיר משך בישול של עד 74 שעות. כך ניתן לשמור על המנות שבתא התנור חמות למשך זמן זה ללא צורך להפעיל את התנור או לכבותו.

הפעלת שעון שבת

לפני שימוש במצב שבת, יש להפעילו בהגדרות הבסיסיות.
← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 17

לאחר שינוי ההגדרה הבסיסית, מצב שבת מופיע עם הסוגים של החימום בתור הסוג האחרון של חימום.

המכשיר מתחמם באמצעות חימום עליון/תחתון. ניתן להגדיר את הטמפרטורות בין 85°C ו-140°C.

1. הגדירו את סוג החימום של מצב שבת  באמצעות הבורר.
2. געו בשדה .
3. הטמפרטורה מסומנת בלבן בתצוגה.
4. הגדירו את הטמפרטורה הרצויה באמצעות הבורר.
5. געו בשדה  לפני ההפעלה.
6. משך הבישול מסומן בלבן בתצוגה.
7. הגדירו את זמן הבישול הרצוי באמצעות הבורר.
8. הערה: לא ניתן להשהות את שעת הסיום.
9. לחצו על הלחצן Start/Stop  להפעלה.
10. משך הבישול נספר לאחר בתצוגה.
11. התנור מתחיל להתחמם.

לאחר תום משך הבישול במצב שבת, צליל מושמע. התנור מפסיק את החימום. משך בישול 00 שניות 00 דקות מופיע בתצוגה.

לחצו על הלחצן On/Off  כדי לכבות את התנור.

הערה: ההפעלה לא מופרעת כשדלת התנור נפתחת.

שינוי וביטול

לאחר הפעלת התנור, לא ניתן עוד לשנות את ההגדרות השונות.

אם ברצונכם לבטל את מצב שבת, כבו את התנור באמצעות הלחצן On/Off . לא ניתן עוד להשהות את ההפעלה באמצעות הלחצן Start/Stop .

חומר ניקוי

על ידי ניקוי ותחזוקה נאותים, התנור שלכם יישאר נקי וימשיך לתפקד בצורה נאותה ומלאה למשך שנים ארוכות. כאן נסביר כיצד יש לטפל בתנור ולנקות אותו כהלכה.

חומרי ניקוי מתאימים

כדי למנוע פגיעה במשטחים שונים כתוצאה משימוש בחומרי ניקוי שאינם מיועדים למשטחים אלה, פעלו לפי ההוראות שבטבלה שלהלן. בהתאם לדגם התנור, לא כל האזורים המפורטים להלן קיימים בתנור שלכם.

זהירות!

סכנת נזק למשטח

אל תשתמשו:

- בחומרי ניקוי גסים או שורטים,
- בחומרי ניקוי בעלי תכולת אלכוהול גבוהה,
- במטליות קרצוף או בספוגים גסים,
- במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי בקיטור,
- בחומרי ניקוי מיוחדים לניקוי התנור כשהוא חם.

יש להקפיד ולשטוף היטב ספוגיות או מטליות ניקוי חדשות לפני השימוש הראשון בהן.

עצה: ניתן לרכוש חומרי ניקוי וטיפול דרך שירות הלקוחות. פעלו בהתאם להוראות היצרן.

אזהרה

סכנת כוויות!

התנור מתחמם מאוד. לעולם אין לגעת בדפנות הפנימיות של תא התנור או בגופי החימום. יש לאפשר לתנור להתקרר לאחר השימוש. הרחיקו ילדים מהתנור.

ניקוי משטח

משטחים חיצוניים

חזית מפלדת אל-חלד	מי סבון חמים: נקו במטלית מטבח וייבשו במטלית רכה. יש להסיר מיד כתמים שנוצרו כתוצאה מאבנית, משומן, מעמילן ומאלבומין (חלבון ביצה, למשל). כתמים אלה עלולים לגרום לחלודה.
פלסטיק	מי סבון חמים: נקו במטלית מטבח וייבשו במטלית רכה. אל תשתמשו בחומר ניקוי או מגרדת לזכוכית.
משטחים צבועים	מי סבון חמים: נקו במטלית מטבח וייבשו במטלית רכה.
לוח הבקרה	מי סבון חמים: נקו במטלית מטבח וייבשו במטלית רכה. אל תשתמשו בחומר ניקוי או מגרדת לזכוכית.

Switched off (כבוי)* Switched on (מופעלת)	Night-time darkening (החשכה בלילה)
Display (הצג)* Do not display (אל תציג)	Brand logo (לוגו המותג)
Recommended (מומלץ)* Minimum (מינימום)	Fan run-on time (זמן פעולה של המאוורר)
Not retrofitted (לא מותקנת)* (עבור מסילות ומערכת מסילות נשלפות בודדת) Retrofitted (מותקנת) (למערכות מסילות נשלפות כפולות ומשולשות)	Pull-out system (מערכת מסילות נשלפות)
Switched on (מופעל) Switched off (כבוי)*	Sabbath mode (מצב שבת)
Restore (שחזר) Do not restore (אל תשחזר)*	Factory settings (הגדרות היצרן)
* הגדרות המפעל (הגדרות המפעל עשויות להיות שונות בהתאם לדגם התנור)	

הערה: שינויים בהגדרות השפה, צליל הלחצנים ובהירות התצוגה חלים מיד. כל השינויים האחרים חלים לאחר שינוי ההגדרות.

הפסקת חשמל

השינויים בהגדרות נשמרים גם לאחר הפסקת חשמל. לאחר הפסקת חשמל ממושכת, יש לאפס רק את ההגדרות עבור השימוש הראשוני. התנור מסוגל לפצות על הפסקת חשמל קצרה.

שינוי השעה

אם ברצונכם לשנות את השעה, לדוגמה, משעון קיץ לחורף, יש לשנות את ההגדרות הבסיסיות. על התנור להיות כבוי.

1. געו בשדה Ⓜ במשך 3 שניות בערך. הערות על התהליך מופיעות בתצוגה.
 2. לחצו על השדה Ⓜ לאישור ההערות. ההגדרה הראשונה, "language" (שפה) מופיעה בתצוגה.
 3. געו בשדה Ⓜ. הגדרת השעון מופיעה.
 4. סובבו את הבורר כדי לשנות את שעת השעון.
 5. לחצו לחיצה ממושכת על השדה Ⓜ במשך בערך 3 שניות לאישור ההגדרה.
- הערה מוצגת בתצוגה ומאשרת שההגדרות נשמרו.

הגדרות בסיסיות

קיימות הגדרות שונות שמטרתן לסייע לכם להשתמש בתנור ביעילות ובפשטות. ניתן לשנות הגדרות אלו לפי הצורך.

שינוי ההגדרות הבסיסיות

על התנור להיות כבוי.

1. געו בשדה Ⓜ במשך 3 שניות בערך. הערות על התהליך מופיעות בתצוגה.
 2. לחצו על השדה Ⓜ לאישור ההערות. ההגדרה הראשונה, "language" (שפה) מופיעה בתצוגה.
 3. סובבו את הבורר כדי לשנות את ההגדרה.
 4. געו בשדה Ⓜ. ההגדרה הבאה מוצגת בתצוגה וניתן לשנותה באמצעות הבורר.
 5. געו בשדה Ⓜ למעבר בין כל ההגדרות והשתמשו בבורר לעריכת שינויים כנדרש.
 6. לאחר הסיום, לחצו לחיצה ממושכת על השדה Ⓜ במשך בערך 3 שניות לאישור ההגדרה.
- הערה מוצגת בתצוגה ומאשרת שההגדרות נשמרו.

ביטול

אם אין ברצונכם לשמור את ההגדרות, ניתן ללחוץ על הלחצן On/Off ① לביטול. הערה מוצגת בתצוגה ומאשרת שההגדרות לא נשמרו.

רשימת הגדרות בסיסיות

בהתאם למאפייני המכשיר, לא כל ההגדרות הבסיסיות נגישות.

הגדרה	אפשרויות
Language (שפה)	קיימות שפות נוספות.
Clock (שעון)	השעון בתבנית 24 שעות
Audible signal (צליל)	Short cooking time (30 sec.) (משך בישול קצר (30 שניות)) Medium cooking time (1 min.) (משך בישול בינוני (דקה אחת))* Long cooking time (5 min.) (משך בישול ארוך (חמש דקות))
Button tone (צליל לחצנים)	Switched on (מופעל) Switched off (מכובה)* (הצליל נותר עבור On/Off ①)
Display brightness (בהירות תצוגה)	סקאלה עם חמש רמות
Clock display (תצוגת השעון)	Off (כבוי) Digital (דיגיטלית)*
Lighting (תאורה)	Off during operation (כבוי במהלך ההפעלה) On during operation (מופעלת במהלך ההפעלה)*
Childproof lock (נעילה נגד ילדים)	Button lock only (נעילת לחצנים בלבד)* Door lock and button lock (נעילת הדלת והלחצנים)

נעילה נגד ילדים

התנור מצויד בנעילה נגד ילדים כך שילדים לא יוכלו להדליקו בטעות או לשנות הגדרות.

לוח הבקרה נעול ולא ניתן לבצע הגדרות. ניתן לכבות את התנור רק באמצעות הלחצן On/Off ①.

הפעלה וניתוק

ניתן להפעיל ולנתק את הנעילה נגד ילדים בהדלקת התנור או בכיבוי.

בכל אחד מהמקרים, לחצו על השדה ∞ במשך 4 שניות.

הערת אישור מופיעה בתצוגה.

השדה ∞ נדלק בתצוגה באדום עם הדלקת התנור. השדה ∞ לא נדלק כשהתנור כבוי.

כוונון הטיימר

הטיימר פועל לצד ההגדרות האחרות. ניתן להגדירו בכל עת, גם כשהמכשיר כבוי. הטיימר משמיע צליל ייחודי משלו, כך שניתן להבחין בין סיום הזמן המוקצב בטיימר לבין סיום משך בישול.

כוונון הגדרות

הטיימר מתחיל תמיד באפס דקות.

ככל שהערך גבוה יותר, כך מרווחי הזמן בעת הגדרת הטיימר גדולים יותר.

ההגדרה המרבית היא 24 שעות.

1. געו בשדה ⌚. הסמל נדלק באדום. בתצוגה משך הזמן של הטיימר מוצג בלבן במרכז.
2. הגדירו את משך הזמן של הטיימר באמצעות הבורר הסיבובי.
3. לחצו על השדה ⌚ כדי להתחיל. **הערה:** לאחר מספר שניות, הטיימר מופעל אוטומטית. משך הזמן של הטיימר נספר לאחור.

הטיימר נותר גלוי בתצוגה אם התנור מכובה. בעת הפעלה, ההגדרות של הפעלה זו מוצגות בחזית. בעת נגיעה בשדה ⌚, משך הזמן של הטיימר מוצג במשך מספר שניות.

עם תום משך הזמן של הטיימר, צליל מושמע והערה מופיעה בתצוגה. הסמל נכבה.

עצה: אם משך הזמן המוגדר של הטיימר מתייחס להפעלה של התנור, השתמשו במשך הבישול. השעה גלויה בחזית והתנור נכבה אוטומטית.

שינוי וביטול

לשינוי משך הזמן של הטיימר, געו בשדה ⌚. משך הזמן של הטיימר מוצג בלבן ובמרכז וניתן לשנותו באמצעות הבורר.

אם ברצונכם לבטל את הטיימר, אפסו אותו לאפס. לאחר החלת השינוי, הסמל נכבה.

4. לחצו על הלחצן Start/Stop להפעלה. משך הבישול נספר לאחר בתצוגה.



התנור מתחיל להתחמם.

לאחר תום משך הבישול, צליל נשמע. התנור מפסיק את החימום. משך בישול 00 שניות 00 דקות מופיע בתצוגה. ניתן להגדיר אחרת את משך הבישול באמצעות השדה [C] או להמשיך בהפעלה ללא משך בישול באמצעות הלחצן Start/Stop. כשהמנה מוכנה, כבו את התנור באמצעות הלחצן On/Off ①.

שינוי וביטול

לשינוי משך הבישול, געו בשדה [C]. משך הבישול מסומן בלבן וניתן לשנותו באמצעות הבורר הסיבובי. השתמשו בשדה [C] לקבלת השינוי. אם ברצונך לבטל את משך הבישול, אפסו אותו. לאחר החלת השינוי, ניתן להמשיך בהפעלה ללא משך בישול באמצעות הלחצן Start/Stop.

הגדרת שעת הסיום

ניתן להשהות את שעת הסיום של משך הבישול. לדוגמה, תוכלו להכניס את המנה לתנור בבוקר, ולהגדיר את זמן הבישול כך שהיא תהיה מוכנה לארוחת הצהריים.

הערות

- הקפידו לא להשאיר מזון לזמן ממושך מדי בתא התנור כדי שלא יתקלקל.
- אין לכוון את שעת הסיום לאחר תחילת ההפעלה. תוצאת הבישול לא תהיה משביעת רצון.

החלת הגדרות

ניתן להשהות את סיום משך הבישול בעד 23 שעות ו-59 דקות, לכל היותר.

הדוגמה המוצגת באיור: משך הבישול המוגדר הוא 45 דקות ועל המנה להיות מוכנה ב- 12:00.

1. הגדירו את סוג החימום ואת הטמפרטורה או המפלס.
2. הגדירו את משך הבישול.

3. לפני ההפעלה, געו בשדה [C] שוב.

שעת הסיום מסומנת בלבן בתצוגה.

4. השתמשו בבורר להגדרת שעת סיום מאוחרת יותר עבור הבישול.



הערך מוחל לאחר מספר שניות, או געו שוב בשדה [C]. זמן הסיום מוצג בתצוגה תחת סוג ההפעלה והטמפרטורה או המפלס.

5. לחצו על הלחצן Start/Stop להפעלה. שעת ההפעלה של התנור מופיעה בתצוגה.



התנור במצב המתנה. לאחר שהתנור מופעל, משך הבישול נספר לאחר בתצוגה.

לאחר תום משך הבישול, צליל נשמע. התנור מפסיק את החימום. משך בישול 00 שניות 00 דקות מופיע בתצוגה.

ניתן להגדיר אחרת את משך הבישול באמצעות השדה [C] או להמשיך בהפעלה ללא משך בישול באמצעות הלחצן Start/Stop.

כשהמנה מוכנה, כבו את התנור באמצעות הלחצן On/Off ①.

שינוי וביטול

לשינוי שעת הסיום, הפסיקו את ההפעלה באמצעות הלחצן Start/Stop ולאחר מכן, געו פעמיים בשדה [C]. שעת הסיום מסומנת בלבן וניתן לשנותה באמצעות הבורר. המשיכו את ההפעלה באמצעות הלחצן Start/Stop.

אם ברצונכם לבטל את שעת הסיום, אפסו אותה. ניתן להפעיל את משך הבישול המוגדר באופן מיידי באמצעות הלחצן Start/Stop.

הערה: ניתן לשנות את שעת הסיום רק אם משך הבישול לא חלף. אחרת, תוצאת הבישול לא תהיה משביעת רצון.

אפשרויות הגדרת זמן

לתנור יש אפשרויות שונות להגדרת זמן.

שימוש	אפשרות הגדרת זמן
לאחר תום זמן הבישול שהוגדר, הפעלת התנור מסתיימת אוטומטית.	Cooking time (משך הבישול)
הזינו את משך הבישול ואת שעת הסיום הרצויים. התנור מופעל אוטומטית כך שהפעלה תסתיים בשעה הרצויה.	End (סיום משך הבישול)
הטיימר פועל כמו טיימר מכני. הוא פועל בנפרד מההפעלה ומאפשרויות הגדרת הזמן האחרות. לאחר תום הזמן שהוגדר, התנור לא יופעל או ייכבה באופן אוטומטי.	Timer (טיימר)

ניתן לקבוע את משך הבישול ושעת הסיום לאחר הגדרת ההפעלה באמצעות השדה . לטיימר יש שדה נפרד וניתן לכווננו בכל עת.

צליל יישמע לאחר תום זמן הבישול או הזמן שהוגדר. ניתן לבטל את הצליל יותר מוקדם על ידי לחיצה על השדה .

הערה: ניתן לשנות את משך השמעת הצליל בהגדרות הבסיסיות. ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 17

הגדרת משך הבישול

ניתן להגדיר את משך הבישול הרצוי עבור המנה. משמעות הדבר היא שלא מתבצעת חריגה בלתי מכוונת ממשך הבישול ושאינן צורך להפריע לעבודה אחרת כדי לסיים את ההפעלה.

החלת הגדרות

בהתאם לכיוון הסיבוב הראשוני של הבורר, משך הבישול מתחיל בערך ברירת מחדל מסוים: שמאלה = 10 דקות, ימינה = 30 דקות.

ניתן להגדיר את משך הבישול במרווחים של דקה אחת עד לשעה אחת ולאחר מכן, במרווחים של חמש דקות.

ההגדרה המרבית היא 23 שעות ו-59 דקות.

הדוגמה המוצגת באיור: משך בישול 45 דקות.

1. הגדירו את סוג החימום ואת הטמפרטורה או המפלס.
2. געו בשדה לפני ההפעלה.
3. הטמפרטורה מסומנת בלבן בתצוגה.

סובבו את הבורר הסיבובי כדי לכוון את זמן הבישול.



הערך מוחל לאחר מספר שניות, או געו פעמיים בשדה משך הבישול מוצג בתצוגה תחת סוג החימום והטמפרטורה או המפלס.

בחירה ישירה של סוגי חימום

ניתן לבחור סוגי חימום מסוימים ישירות באמצעות שדות המגע. הדבר מקל על הגדרת התנור.

סוגי החימום שניתן להגדיר ישירות הם:

- 4D hot air (אוויר חם 4D)
- Top/bottom heating (חימום עליון/תחתון)
- Hot air eco (אוויר חם חסכוני)
- Grill, large area (גריל, שטח גדול)

החלת הגדרות

1. געו בשדה עם סוג החימום הרצוי. הטמפרטורה מסומנת מיד בלבן.
2. השתמשו בבורר להגדרת הטמפרטורה או הגריל.
3. לחצו על הלחצן Start/Stop להפעלה. התנור יתחיל להתחמם.

חימום מהיר

בחימום מהיר, ניתן לקצר את זמן החימום עבור כמה סוגי חימום.

סוגי החימום המתאימים לחימום מהיר הם:

- 4D hot air
- Top/bottom heating

כדי להבטיח בישול אחיד, אין להניח את המזון בתא התנור לפני סיום שלב החימום המהיר.

כוונון הגדרות

ודאו שבחרתם סוג חימום מתאים והגדירו את הטמפרטורה של לפחות 100°C. אחרת, לא ניתן יהיה להפעיל את החימום המהיר.

1. הגדירו את סוג החימום ואת הטמפרטורה.
 2. געו בשדה .
- הסמל נדלק באדום. הערת אישור מופיעה בתצוגה.
- עם סיום החימום המהיר, נשמע צליל והערה מופיעה בתצוגה. הסמל נכבה. הניחו את התבשיל בתא התנור.

הערה: הגדרת הזמן Cooking time (זמן בישול) מופעלת בו-זמנית עם Rapid heating (חימום מהיר). לכן, הגדירו את Cooking time (זמן בישול) רק לאחר סיום Rapid heating (חימום מהיר).

ביטול

לביטול Rapid heating (חימום מהיר), געו שוב בשדה . הסמל נכבה.

הדוגמה המוצגת באיור: Hot air grilling (צלייה באוויר חם) ב-195°C.
1. הגדירו את סוג החימום באמצעות הבורר הסיבובי.



2. געו בשדה [8].
הטמפרטורה מסומנת בלבן בתצוגה.
3. הגדירו את הטמפרטורה באמצעות הבורר הסיבובי.



4. געו בלחצן Start/Stop כדי להפעיל.
השעון בתצוגה מציג את משך זמן ההפעלה שחלף.



התנור מתחיל להתחמם.
כשהמנה מוכנה, כבו את התנור באמצעות הלחצן On/Off ①.
הערה: ניתן להגדיר את משך הבישול ושעת סיום להפעלת התנור. ← עמוד 14

שינוי

לאחר הפעלת התנור, הטמפרטורה מודגשת עם סיבוב הבורר, הטמפרטורה משתנה וחלה מיד.
לשינוי סוג החימום, לחצו ראשית על הלחצן Start/Stop לעצירת ההפעלה ולאחר מכן, געו בשדה [8]. סוג החימום הראשון מופיע עם טמפרטורת ברירת המחדל המתאימה. השתמשו בבורר הסיבובי לשינוי סוג החימום.
הערה: בעת שינוי סוג החימום, ההגדרות האחרות מאופסות אף הן.

הפעלת התנור

למדתם כבר על הבקורות ועל אופן פעולתן. כעת נסביר כיצד להגדיר את התנור. כאן תלמדו מה קורה בעת הדלקת התנור וכיבוי ויצד לבחור את מצב ההפעלה שלו.

הדלקת התנור וכיבוי

לפני הגדרת התנור, יש להדליקו.

הערה: ניתן להגדיר את הנעילה נגד ילדים ואת הטיימר גם כשהתנור כבוי. תצוגות והערות מסוימות, כגון אלו המתייחסות לחום שנותר בתא התנור, נותרות גליות בתצוגה לאחר כיבוי התנור.

כבו את התנור כשאינכם משתמשים בו. אם לא מוחלות הגדרות בפרק זמן ממושך, התנור ייכבה אוטומטית.

הפעלת התנור

לחצו על הלחצן On/Off ① כדי להדליק את התנור.
כל שדות המגע נדלקים באדום. הלוגו של Bosch מופיע בתצוגה ולאחר מכן, סוג החימום הראשון ברשימת הבחירה.

כיבוי התנור

לחצו על הלחצן On/Off ① כדי לכבות את התנור.
כל הפונקציות הפועלות יכובו.
השעה או מחוון החום שנותר יופיעו בתצוגה.

הערה: בהגדרות הבסיסיות ניתן להגדיר אם להציג את השעון כשהתנור כבוי או לא. ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 17

תחילת ההפעלה

יש ללחוץ על הלחצן Start/Stop כדי להתחיל כל הפעלה.
לאחר הפעלת התנור, תצוגת השעה מוצגת בתצוגה יחד עם ההגדרות. טבעת התצוגה וקו החימום מופיעים אף הם.

השהיית ההפעלה

ניתן לעצור את ההפעלה ולאחר מכן להמשיכה באמצעות הלחצן Start/Stop.

לחיצה ממושכת של בערך 3 שניות על הלחצן Start/Stop מבטלת את ההפעלה ומאפסת את כל ההגדרות.

הערה: המאורר עשוי להמשיך לפעול לאחר השהיה או ביטול של הפעלה.

קביעת סוג החימום והטמפרטורה

געו בשדה [8] כדי לבחור מבין סוגי החימום. הסמל נדלק באדום והסוג הראשון של החימום עם טמפרטורת ברירת המחדל מופיע בתצוגה.

כבו את התנור לאחר זמן הבישול שצוין באמצעות הלחצן On/Off ①.

לאחר שתא התנור התקרר, נקו את המשטחים החלקים במי סבון ובמטלית מטבח.

ניקוי האביזרים

נקו את האביזרים היטב במי סבון ומטלית מטבח או מברשת רכה.

לפני השימוש הראשון

לפני השימוש הראשון בתנור החדש, יש להגדיר מספר הגדרות. יש גם לנקות את תא התנור והאביזרים.

שימוש ראשוני

לאחר חיבור התנור לחשמל או לאחר הפסקת חשמל, ההגדרות לשימוש הראשוני מוצגות בתצוגה. ייתכן שיידרשו מספר שניות עד שההוראות יופיעו.

הערה: ניתן לשנות את ההגדרות בכל עת בהגדרות הבסיסיות. ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 17

בחירת שפה

השפה היא ההגדרה הראשונה המוצגת. שפת ברירת המחדל היא גרמנית.

1. סובבו את הבורר הסיבובי כדי להגדיר את השפה הרצויה.
2. לחצו על השדה  לאישור. ההגדרה הבאה מופיעה.

הגדרת הזמן

השעון מתחיל בשעה "12:00".

1. הגדירו את השעה באמצעות הבורר הסיבובי.
2. לחצו על השדה  לאישור. הערה מופיעה בתצוגה ומאשרת שהשימוש הראשוני הושלם. השעה הנוכחית מוצגת.

ניקוי תא התנור והאביזרים

לפני שימוש בתנור להכנת מזון בפעם הראשונה, יש לנקות את תא התנור ואת האביזרים.

ניקוי תא התנור

כדי להעלים את הריח שנוצר בעת ההפעלה הראשונה של תנור חדש, חממו את התנור לראשונה כאשר הוא ריק ודלתו סגורה.

ודאו שתא התנור לא מכיל שאריות חומרי אריזה, כגון לוחות פוליסטירין. לפני חימום התנור, נגבו את המשטחים החלקים בתא התנור במטלית רכה ולחה. אווררו את אזור המטבח בעת חימום התנור.

כווננו את ההגדרות המצוינות. בפרק הבא ניתן למצוא את אופן ההגדרה של סוג החימום והטמפרטורה.

← "הפעלת התנור" בעמוד 13

הגדרות	
סוג החימום	 חימום עליון/תחתון
טמפרטורה	240°C
משך הבישול	שעה אחת

HEZ915001	קערת זכוכית לצלייה (5.1 ליטר) לנזיד ומאפים. מתאים במיוחד למצב הפעלה "ארוחות".
HEZ864000	מגש זכוכית לצלי גדול, עוגות לחות ומאפים.
HEZ636000	מגש זכוכית למאפים, ירקות ומנות אפיות.
HEZ638100	מערכת מסילות נשלפות, מפלס אחד מסילות נשלפות במפלס 2 מאפשרות למשוך את האביזרים החוצה עוד יותר בלי להטותם.
HEZ638200	מערכת מסילות נשלפות, שני מפלסים מסילות נשלפות במפלסים 2 ו-3 מאפשרות למשוך את האביזרים החוצה עוד יותר בלי להטותם.
HEZ638300	מערכת מסילות נשלפות, שלושה מפלסים מסילות נשלפות במפלסים 1, 2 ו-3 מאפשרות למשוך את האביזרים עוד יותר החוצה בלי להטותם.

אביזרים אופציונליים

ניתן לרכוש אביזרים אופציונליים ממרכז שירות הלקוחות, מספק מורשה או באופן מקוון. *ניתן למצוא מגוון רחב של אביזרים לתנור שלכם בחוברות שלנו או באתר החברה ברשת האינטרנט.

הזמינות והאפשרות לקנות באופן מקוון משתנות ממדינה למדינה. עיינו בעלוני הפרסום לקבלת מידע נוסף.

בעת הרכישה, ציינו תמיד את המספר המדויק של האביזר האופציונלי.

הערה: לא כל האביזרים האופציונליים מתאימים לכל הדגמים של התנורים. בעת הרכישה, ציינו תמיד את מספר הזיהוי במדויק (מספר E) של התנור. ← "שירות לקוחות" בעמוד 24

מספר הזמנה	אביזרים אופציונליים
HEZ634070	מדף רשת עבור כלי בישול, תבניות עוגות וכלים חסיני חום, ועבור מזון לצלייה.
HEZ632070	תבנית רב-תכליתית לאפיית עוגות לחות, עוגיות, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים. ניתן להשתמש בתבנית זו גם לכידת השומן שמטפטף בעת צלייה ישירה על גבי מדף הרשת.
HEZ631070	מגש אפייה לאפייה במגשים ומאפים קטנים.
HEZ324000	מדף רשת ממתכת לבשר, עופות ודגים. להכנסה לתוך התבנית הרב-תכליתית ללכידת שומן ונוזלי בשר.
HEZ632010	תבנית רב-תכליתית, נגד הידבקות לאפיית עוגות לחות, עוגיות, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים. מאפשרת הסרה מהירה ופשוטה יותר של מאפים וצלי בשר מתוך התבנית הרב-תכליתית.
HEZ631010	מגש אפייה, נגד הידבקות לאפייה במגשים ומאפים קטנים. ניתן להסיר את המאפים בקלות ממגש האפייה.
HEZ633070	תבנית מקצועית להכנת כמויות גדולות.
HEZ633001	מכסה לתבנית המקצועית המכסה הופך את התבנית המקצועית לסיר מקצועי לצלייה.
HEZ617000	מגש פיצה לפיצות ועוגות עגולות גדולות.
HEZ625071	מגש גריל לצלייה במקום מדף רשת או בתור מגן התזה. לשימוש רק בתבנית רב-תכליתית.
HEZ327000	אבן אפייה ללחם, לחמניות ופיצות ביתיות המחייבות בסיס פריך. יש לחמם מראש את אבן האפייה לטמפרטורה המומלצת.

אביזרים

לתנור מצורף מגוון אביזרים. כאן ניתן למצוא סקירה של האביזרים המצורפים ומידע על השימוש הנכון בהם.

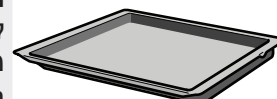
אביזרים מצורפים

האביזרים האלה מצורפים לתנור:

מדף רשת
לכלי בישול, תבניות עוגות וכלים חסיני חום.
לצליית מזון.



תבנית רב-תכליתית
לאפייה של עוגות לחות, מאפים, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים.
ניתן להשתמש בתבנית זו גם ללכידת השומן שמטפטף בעת צלייה ישירה על גבי מדף הרשת.



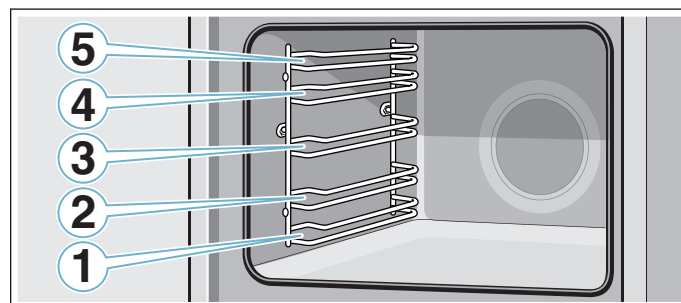
יש להשתמש רק באביזרים מקוריים. הם מותאמים במיוחד לתנור.

ניתן לרכוש אביזרים שונים ממרכז שירות הלקוחות, מספק מורשה או באופן מקוון.

הערה: האביזרים עלולים להתעוות כאשר הם מתחממים. הדבר אינו משפיע על תפקודם. לאחר שהם יתקררו, הם יחזרו לצורתם המקורית.

הכנסת אביזרים

לתא התנור חמישה מצבי מדפים. מצבי המדפים נספרים מלמטה למעלה.



הכניסו תמיד את האביזר למדף בין שני המוטות המובילים. ניתן למשוך את האביזרים החוצה בערך עד מחצית הדרך בלי להטותם.

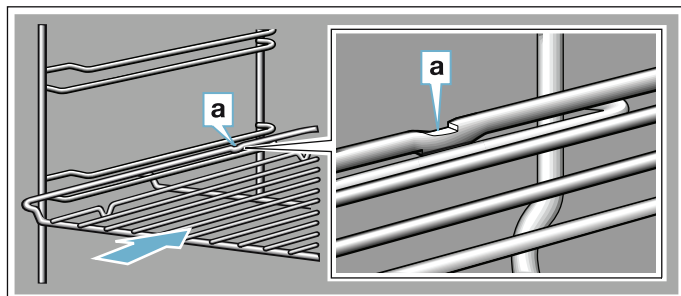
הערות

- הקפידו להכניס את האביזרים לתא התנור בצורה הנכונה.
- הכניסו תמיד את האביזרים באופן מלא לתא התנור כך שלא יגעו בדלת.

פונקציית נעילה

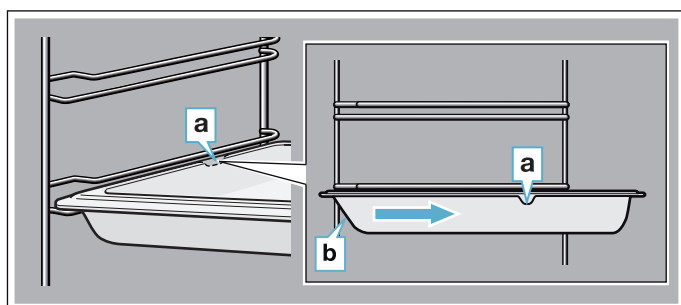
ניתן למשוך את האביזרים החוצה כמחצית הדרך עד שהם ננעלים במקומם. פונקציית הנעילה מונעת מהאביזרים מלנטות כאשר מוציאים אותם החוצה. יש להכניס את האביזרים אל תא התנור בצורה הנכונה כדי שהנעילה המגנה עליהם מפני נטייה תפעל כהלכה.

בעת הכנסת מדף הרשת, ודאו שהמגרעת **a** נמצאת מאחור ופונה כלפי מטה. על הצד הפתוח לפנות לדלת התנור ועל המסילה החיצונית לפנות כלפי מטה.



בעת הכנסת מגשי אפייה, ודאו שהמגרעת **a** נמצאת מאחור ופונה כלפי מטה. על הקצה המשופע של האביזר **b** לפנות כלפי דלת התנור.

הדוגמה המוצגת באיור: תבנית רב-תכליתית

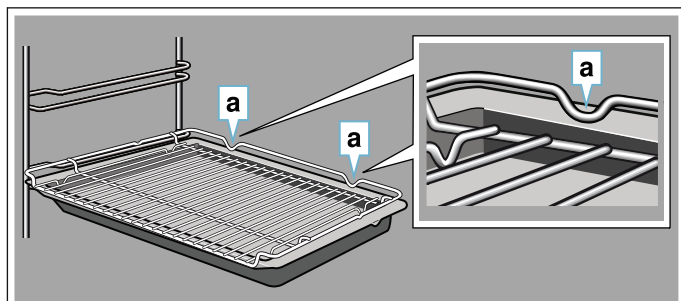


שילוב אביזרים

ניתן להכניס בה-בעת מדף רשת ותבנית רב-תכליתית כדי ללכוד טיפות של נוזלים.

בעת הכנסה של מדף רשת, ודאו ששני המרווחים **a** נמצאים בקצה האחורי. בעת הכנסת תבנית רב-תכליתית, מדף הרשת נמצא בחלק העליון של המוט המוביל העליון של המדף.

הדוגמה המוצגת באיור: תבנית רב-תכליתית



לצלייה של פריטים שטוחים, כגון סטייקים ונקניקיות, להכנת טוסט ותבשילים מוקרמים. כל האזור שנמצא מתחת לגוף החימום של הגריל מתחמם.	הגדרות הגריל: 1 = נמוך 2 = בינוני 3 = גבוה	Grill, large area (גריל, שטח גדול)	
הכנת פיצות ומנות המחייבות חום רב מלמטה. גוף החימום התחתון וגוף החימום הטבעתי בחלק האחורי של התנור מתחממים.	30-275°C	Pizza setting (אפיית פיצה)	
להפשרה עדינה של מזון.	30-60°C	Defrosting (הפשרה)	

מאורר הקירור

מאורר הקירור מופעל ומכובה לסירוגין בהתאם לצורך. האוויר החם נפלט מעל לדלת.

זהירות!

אין לכסות את פתחי האוורור. אחרת, הדבר יגרום להתחממות יתר של התנור.

כדי לקצר את משך הזמן שדרוש לתא תנור להתקרר לאחר סיום עבודתו, מאורר הקירור ימשיך לפעול לפרק זמן מסוים לאחר מכן.

הערה: ניתן לשנות את משך הפעולה של מאורר הקירור בהגדרות הבסיסיות. ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 17

ערכי ברירת מחדל

עבור כל סוג חימום, התנור מפרט טמפרטורה או מפלס של ברירת מחדל. ניתן לקבל ערך זה או לשנותו באזור המתאים.

מידע נוסף

ברוב המקרים, התנור מספק הערות ומידע נוסף על הפעולה שבוצעה זה עתה.

געו בשדה i. ההערה מוצגת בתצוגה במשך מספר שניות. השתמשו בבורר לגלילה לסופן של הערות ארוכות.

חלק מההערות מוצגות אוטומטית, לדוגמה בתור אישור, או כדי לספק הוראה או אזהרה.

פונקציות תא התנור

פונקציות תא התנור מקלות על השימוש בתנור. לדוגמה, תא התנור מואר היטב ומאורר קירור מונע ממנו להתחמם יתר על המידה.

פתיחת דלת התנור

אם דלת התנור נפתחת במהלך ההפעלה, ההפעלה מושהית. ההפעלה נמשכת לאחר סגירת הדלת.

תאורה פנימית

עם פתיחת דלת התנור, התאורה הפנימית נדלקת. אם הדלת נותרת פתוחה במשך 15 דקות או יותר, התאורה נכבית.

ברוב מצבי ההפעלה, התאורה הפנימית נדלקת מיד עם תחילת ההפעלה. לאחר סיום ההפעלה, התאורה נכבית.

הערה: ניתן להגדיר את התאורה הפנימית כך שלא תידלק במהלך ההפעלה בהגדרות הבסיסיות.

← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 17

בורר סיבובי

ניתן להשתמש בבורר לשינוי ערכי הכונון המוצגים בתצוגה. ברוב רשימות הבחירה, כגון זו של הטמפרטורה, יש לסובב את הבורר לכיוון השני להגעה לערך המינימלי או המרבי. עם זאת, עבור סוגי החימום לדוגמה, הבחירה הראשונה נמצאת אחרי האחרונה.

תצוגה

התצוגה בנויה כך שניתן לקרוא את המידע במבט מהיר בכל מצב.

הערך המוגדר כעת נמצא במרכז. הוא מוצג באותיות לבנות עם קו תחתון לבן. הערך ברקע מוצג באפור.

במרכז	ניתן לשנות את הערך המוצג במרכז ישירות בלי לבחור בו קודם לכן. לאחר תחילת הפעולה, הטמפרטורה או המפלס מוצגים תמיד במרכז. בה-בעת, הקו הלבן הוא קו החימום והוא הופך בהדרגתיות לאדום.
הגדלה	בעת שינוי הערך שבמרכז באמצעות הבורר, רק ערך זה מוצג בגופן גדול יותר.



טבעת תצוגה

טבעת התצוגה נמצאת סביב החלק החיצוני של התצוגה.

בעת שינוי של ערך, טבעת התצוגה מציגה את המיקום ברשימת הבחירה. בהתאם לאזור ההגדרות ולאורך רשימת הבחירה, טבעת התצוגה עשויה להיות רציפה או מחולקת למקטעים.

במהלך ההפעלה, טבעת התצוגה הופכת לאדומה במרווחים בני שנייה אחת. לאחר דקה שלמה, המקטעים הופכים שוב לאדומים מההתחלה. ככל שהזמן הנותר לבישול מתקצר, המקטעים נעלמים בזה אחר זה.

תצוגת טמפרטורה

לאחר תחילת ההפעלה, הטמפרטורה הנוכחית של תא התנור מוצגת באופן גרפי בתצוגה.

קו החימום	הקו הלבן שמתחת לטמפרטורה הופך אדום משמאל לימין ככל שתא התנור מתחמם. בעת חימום-קדם של התנור, הזמן המיטבי להנחת המזון בתא התנור הוא כשהקו אדום לחלוטין. לרמות מוגדרות, לדוגמה הגדרת גריל, קו החימום הופך מיד לאדום.
מחווך חום שנותר	לאחר כיבוי התנור, טבעת התצוגה מציגה את החום שנותר בתא התנור. כשהחום שנותר יורד, טבעת התצוגה הופכת כהה יותר ונעלמת לחלוטין בשלב מסוים.

הערה: בשל התמד החום, הטמפרטורה המוצגת עשויה להיות שונה מעט מהטמפרטורה שבתוך התנור.

הסמלים עבור כל סוג של חימום מסייעים לך לזכור אותם.

סוגי חימום

כדי לאפשר מציאה של סוג החימום המתאים למנה הרצויה, הסברנו כאן את ההבדלים ואת היקף השימוש.

סוג החימום	טמפרטורה	שימוש
4D hot air (אוויר חם 4D)	30-275°C	לאפייה וצלייה במפלס אחד או יותר. המאוורר מפזר את החום מגוף החימום הטבעתי שבלוח האחורי באופן שווה בתא התנור.
Top/bottom heating (חימום עליון/תחתון)	30-300°C	לאפייה וצלייה מסורתיות במפלס אחד. מתאים במיוחד לעוגות בעלות ציפוי לח. החום נפלט באופן שווה כלפי מעלה וכלפי מטה.
Hot air eco (אוויר חם חסכוני)	30-275°C	לבישול חסכוני בחשמל של מנות נבחרות במפלס אחד ללא חימום-קדם. המאוורר מפזר את החום החסכוני בחשמל מגוף החימום הטבעתי, שממוקם בדופן האחורית של התנור, באופן שווה בתוך תא התנור.
Top/bottom heating eco (חימום עליון/תחתון חסכוני)	30-300°C	לבישול חסכוני בחשמל של מנות נבחרות. החום נפלט באופן שווה כלפי מעלה וכלפי מטה.
Hot air grilling (צלייה באוויר חם)	30-300°C	לצלייה של עוף, דגים שלמים ונתחי בשר גדולים. גוף החימום של הגריל והמאוורר מופעלים ומכובים לסירוגין. המאוורר מפזר את האוויר החם מסביב למזון.

לוח הבקרה

בלוח הבקרה ניתן להשתמש בלחצנים, שדות המגע השונים והבורר הסיבובי להגדרת הפונקציות השונות של התנור. ההגדרות הנוכחיות מוצגות בתצוגה.

הסקירה מציגה את לוח הבקרה כשהתנור מופעל עם סוג החימום שנבחר.



שדות מגע חיצוניים

בחירה בטיימר	טיימר	
הפעלה וניתוק (לחיצה ממושכת של בערך 4 שניות) של הנעילה נגד ילדים	נעילה נגד ילדים	
הערות בתצוגה לחיצה ממושכת (בערך 3 שניות) להצגת ההגדרות הבסיסיות	מידע	
הדלקה וכיבוי של התאורה הפנימית	תאורה פנימית	

שדות מגע פנימיים

בחירה ישירה בסוג החימום "אוויר חם 4D"	4D hot air	
בחירה ישירה בסוג חימום "חימום עליון/תחתון"	Top/bottom heating	
בחירה ישירה בסוג חימום "אוויר חם חסכוני"	Hot air eco	
בחירה ישירה בסוג חימום "גריל, אזור גדול"	Grill, large area	
בחירת רשימת סוגי החימום	Heating types	
בחירת הטמפרטורה בתא התנור	Temperature	
בחירת אפשרויות הגדרת זמנים	Time-setting options	
הפעלה או עצירה של חימום מהיר בתא התנור	Rapid heating	

שדה המגע, שניתן לשנות את הערך שלו בתצוגה או להציגו ברקע, נדלק באדום.

הכרת התנור

בפרק זה נתאר את התצוגות והבקורות. נסביר גם על הפונקציות השונות של התנור.

הערה: בהתאם לדגם התנור, פרטים וצבעים מסוימים עשויים להיות שונים.

לחצנים 1

ללחצנים בצד שמאל ימין של לוח הבקרה יש נקודת לחץ. לחצו על לחצנים אלו להפעלתם. בתנורים שחזיתם אינה מפלדת אל-חלד, לשני שדות המגע של הלחצנים אין נקודת לחץ.

שדות מגע 2

מתחת לשדות המגע קיימים חיישנים. פשוט געו בסמל המתאים לבחירה בפונקציה.

בורר סיבובי 3

הבורר הסיבובי מותאם כך שניתן לסובב אותו ללא הגבלה שמאלה וימינה. לחצו עליו קלות בכיוון הרצוי באמצעות האצבע.

תצוגה 4

ניתן לראות את ערכי הכוונן, האפשרויות או ההערות הנוכחיים בתצוגה.

בקורות

הבקורות הנפרדות מותאמות לפונקציות השונות של התנור. ניתן להגדיר את התנור בפשטות ובקלות.

לחצנים ושדות מגע

כאן ניתן למצוא הסברים קצרים על הלחצנים ושדות המגע השונים.

סמל	משמעות
1	הדלקה/כיבוי
2	הפעלה/הפסקה
3	הדלקת התנור וכיבוי
4	הפעלה, השהיה או ביטול (לחיצה ממושכת של 3 שניות בערך) של הפעלה

הגנה על הסביבה



התנור החדש שלכם חסכוני במיוחד בחשמל. כאן ניתן למצוא עצות לחיסכון גדול יותר בחשמל בעת השימוש בתנור וכיצד להשליכו כהלכה.

חיסכון בחשמל

- יש לחמם את התנור בחימום-קדם רק אם הדבר מפורט במתכון או בטבלאות שבהוראות השימוש.
- מומלץ להשתמש בתבניות אפייה כהות ומצופות לכה או אמייל. הן סופגות היטב את החום.
- יש לפתוח את דלת התנור מעט ככל האפשר במהלך השימוש.
- אם ברצונכם לאפות מספר עוגות, מומלץ לאפות אותן בזו אחר זו. תא התנור עדיין חם. פעולה זו תקצר את משך האפייה של העוגה השנייה. ניתן להניח שתי תבניות לעוגות זו לצד זו בתא התנור.
- לבישול ממושך יותר, ניתן לכבות את התנור 10 דקות לפני סיום הבישול ולהשתמש בחום שנותר לסיום הבישול.

השלכה ידידותית לסביבה

יש להשליך את האריזה באופן ידידותי לסביבה.

תנור זה מסומן בהתאם לתקנה האירופית 2012/19/EC 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.



הסיבות לנזק



מידע כללי

זהירות!

- אביזרים, נייר כסף, נייר אפייה או כלי אפייה על רצפת תא התנור: אין להניח אביזרים על רצפת תא התנור. אין לכסות את רצפת תא התנור בשום סוג של נייר כסף או נייר אפייה. אין להניח כלי בישול על רצפת התנור אם טמפרטורת התנור שהוגדרה גבוהה מ-50°C. הדבר יגרום להצטברות חום. זמני האפייה והצלייה לא יהיו נכונים והאמייל יינזק.
- נייר כסף: אין להניח לנייר כסף בתא התנור לגעת בדלת הזכוכית. הדבר עלול לגרום דהיית צבע תמידית בדלת הזכוכית.
- מים בתוך תא תנור חם: אין לשפוך מים לתוך תא התנור כאשר הוא חם. הדבר יגרום להיווצרות קיטור לוחט. השינוי בטמפרטורה עלול להזיק לאמייל.
- לחות בתא התנור: לאחר תקופה ארוכה, הלחות בתא התנור עלולה לגרום קורוזיה. הניחו לתא התנור להתייבש לאחר השימוש. אין לשמור מזון לח בתא התנור הסגור לפרק זמן ממושך. אין לאחסן מזון בתא התנור.
- קירור התנור כאשר הדלת פתוחה: לאחר הפעלה בטמפרטורה גבוהה, הניחו לתא התנור להתקרר כשהדלת סגורה. אין להניח חפץ כלשהו בין הדלת לתנור. אם הדלת מושארת פתוחה אף מעט, הדבר עלול להזיק לאורך זמן לריהוט אחר בקרבת התנור.
- יש להניח לתא התנור להתייבש כשהדלת פתוחה אם נוצרה לחות רבה בעת השימוש בתנור.
- מיץ פירות: בעת אפיית עוגות פירות עסיסיות במיוחד, אין למלא את מגש האפייה יתר על המידה. מיץ פירות שנוזל ממגש האפייה מותיר כתמים שלא ניתן להסירם. מומלץ, אם ניתן, להשתמש בתבנית הרב-תכליתית העמוקה יותר.
- אטם מלוכלך במיוחד: אם האטם מלוכלך מאוד, דלת התנור לא תיסגר כהלכה בעת השימוש. חזיתות המכשירים הסמוכים עלולות להינזק. יש לשמור תמיד על ניקיון האטם.
- דלת התנור כמקום ישיבה, כמדף או כמשטח עבודה: אין לשבת על דלת התנור, ואין להניח או לתלות עליה עצמים. אין להניח כלי בישול או אביזרים אחרים על דלת התנור.
- הכנסת אביזרים: בהתאם לדגם התנור, אביזרים עלולים לשרוט את זכוכית הדלת בעת סגירת דלת התנור. הכניסו תמיד את האביזרים לתא התנור עד הסוף.
- נשיאת התנור: אין לשאת את התנור או להחזיק אותו באמצעות ידי דלת. ידי דלת אינה יכולה לשאת את משקל התנור והיא עלולה להישבר.

נורת הלוגן

⚠ אזהרה

סכנת התחשמלות!

בעת החלפת הנורה שבתא התנור, המגעים שבבית הנורה חשופים. לפני החלפת נורה, נתקו את התנור מהחשמל או כבו את המפסק בתיבת הנתיכים.

- הכנסת מים לתא התנור החם עלולה לגרום להיווצרות קיטור חם. לעולם אל תשפכו מים לתוך תא תנור חם.

⚠ אזהרה

סכנת פציעה!

- שריטה בזכוכית שבדלת התנור עלולה להתפתח לסדק. אל תשתמשו במגרדת לזכוכית, עזרי ניקוי חדים או שורטים או חומרי ניקוי.
- הצירים של דלת התנור נעים בעת פתיחה וסגירה של הדלת, וחלקי גוף עלולים להיתפס בהם. הרחקו ידיים מהצירים.

⚠ אזהרה

סכנת התחשמלות!

- תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה. רק טכנאי שירות מוסמכים מטעמנו רשאים לבצע תיקונים או להחליף כבלי חשמל שניזוקו. אם התנור פגום, נתקו אותו מהחשמל או כבו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.
- הבידוד של כבלי החשמל של מכשירי חשמל עלול להימס בעת נגיעה בחלקים החמים של התנור. אל תאפשרו לעולם מגע של הכבלים של מכשירי החשמל בחלקים חמים של התנור.
- אל תשתמשו במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי באדים. אלה עלולים לגרום להתחשמלות.
- תנור פגום עלול לגרום התחשמלות. אל תדליקו לעולם תנור פגום. נתקו את התנור מהחשמל או כבו את המפסק בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

⚠ אזהרה

סכנה כתוצאה ממגנטיות!

- מגנטים קבועים משמשים בלוח הבקרה או בגופי הבקרה. הדבר עלול להשפיע על שתלים אלקטרוניים, כגון קוצבי לב או משאבות אינסולין. על אנשים בעלי שתלים אלקטרוניים להישאר במרחק של 10 ס"מ לפחות מלוח הבקרה.

הוראות בטיחות חשובות ⚠

מידע כללי

⚠ אזהרה סכנת שרפה!

- חומרים דליקים המאוחסנים בתא התנור עלולים להתלקח. אין לאחסן חומרים דליקים בתוך תא התנור. אין לפתוח את דלת התנור אם יש בתוכו עשן. כבו את התנור ונתקו אותו משקע החשמל, או הורידו את מפסק הזרם שבתיבת הנתיכים.
- בעת פתיחת דלת התנור נוצר משב רוח. נייר האפייה עלול לבוא במגע עם גוף החימום ולהתלקח. אל תניחו נייר אפייה בצורה רפויה מעל אביזרים במהלך חימום-קדם. הקפידו להצמיד את נייר האפייה באמצעות צלחת או תבנית אפייה. כסו בנייר האפייה רק את האזור הנחוץ. יש להקפיד כי נייר האפייה לא יבלוט מעבר לאביזרים.

⚠ אזהרה סכנת כוויות!

- התנור מתחמם מאוד. לעולם אין לגעת בדפנות הפנימיות של תא התנור או בגופי החימום. יש לאפשר לתנור להתקרר לאחר השימוש. הרחיקו ילדים מהתנור.
- האביזרים וכלי הבישול מתחממים מאוד. השתמשו תמיד בכפפות תנור להוצאת אביזרים או כלי בישול מתא התנור.
- אדי אלוהול עלולים להתלקח בתא התנור החם. אין לבשל מזון המכיל כמויות גדולות של נוזלים בעלי תכולת אלוהול גבוהה. השתמשו בכמויות קטנות של נוזלים בעלי תכולת אלוהול גבוהה. פתחו את דלת התנור בזהירות.

⚠ אזהרה סכנת כוויה!

- חלקו החיצוני של התנור מתחמם במהלך הפעלתו. אין לגעת בחלקים החמים. הרחיקו ילדים מהתנור.
- בעת פתיחת דלת התנור, קיטור חם עלול להיפלט. הקיטור עלול שלא להיראות לעין, בהתאם לטמפרטורה שלו. בעת פתיחה, אל תעמדו קרוב מדי לתנור. פתחו את דלת התנור בזהירות. הרחיקו ילדים.

שימוש מיועד §

יש לקרוא הוראות אלו בעיון רב. רק אז תוכלו להפעיל את התנור באופן בטיחותי ונכון. שמרו את הוראות ההפעלה ואת הוראות ההתקנה האלה לשימוש עתידי או עבור הבעלים הבאים של התנור.

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

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

רק איש מקצוע מוסמך רשאי לחבר תנורים ללא תקעים. נזק שייגרם לתנור עקב חיבור שגוי אינו מכוסה במסגרת האחריות.

תנור זה מיועד לשימוש ביתי בלבד. יש להשתמש בתנור אך ורק להכנה של מזון ושתייה. יש להשגיח על התנור בעת הפעלתו. יש להשתמש בתנור במקומות סגורים בלבד.

ילדים מעל גיל 8 ואנשים בעלי יכולות פיזיות, חושיות או נפשיות מוגבלות או אנשים חסרי ניסיון או ידע רשאים, למען בטיחותם, להפעיל את התנור אם הם נמצאים תחת השגחה או מקבלים הדרכה על ידי אדם האחראי על בטיחותם בדבר שימוש בטוח בתנור, והבינו את הסיכונים הכרוכים בכך.

אין לאפשר לילדים לשחק בתנור או בסביבתו. אסור שילדים ינקו את התנור או יבצעו פעולות תחזוקה כלליות, אלא אם כן הם לפחות בני 8 ונמצאים תחת השגחה.

הרחיקו ילדים מתחת לגיל 8 למרחק בטיחותי מהתנור ומכבל החשמל.

הכניסו תמיד אביזרים לתא התנור באופן הנכון. ← "אביזרים" בעמוד 10

תוכן העניינים

18.....	 חומר ניקוי
18.....	חומרי ניקוי מתאימים.
19.....	שמירה על ניקיון התנור.
20.....	 מסילות
20.....	הסרת המסילות והתקנתן.
21.....	 דלת התנור
21.....	הסרה והתקנה של דלת התנור.
21.....	הסרת כיסוי הדלת.
22.....	הסרת לוחות הדלת והתקנתם.
23.....	 פתרון בעיות
23.....	תיקון תקלות לבד.
23.....	זמן הפעלה מרבי.
24.....	החלפת נורה בתקרת תא התנור.
24.....	כיסוי הזכוכית.
24.....	 שירות לקוחות
24.....	מספר E ומספר FD.
25.....	 מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו
25.....	תבניות סיליקון.
25.....	עוגות ומאפים קטנים.
28.....	לחם ולחמניות.
29.....	פיצה, פשטידה ועוגות מתובלות.
31.....	מאפים וסופלה.
32.....	עוף.
33.....	בשר.
36.....	דגים.
37.....	ירקות ותוספות.
38.....	יוגורט.
38.....	מנות מבחן.
39.....	חיסכון בחשמל באמצעות סוגי חימום חסכוניים.
41.....	אקרילאמיד במזון.
41.....	ייבוש.
42.....	שימור מזון.
43.....	התפחת בצק.
43.....	הפשרה.
44.....	שמירה על חום.

4.....	 שימוש מיועד
4.....	 הוראות בטיחות חשובות
4.....	מידע כללי.
5.....	נורת הלוגן.
6.....	 הסיבות לנזק
6.....	מידע כללי.
6.....	 הגנה על הסביבה
6.....	חיסכון בחשמל.
6.....	השלכה ידידותית לסביבה.
7.....	 הכרת התנור
7.....	לוח הבקרה.
7.....	בקורות.
8.....	תצוגה.
8.....	סוגי חימום.
9.....	מידע נוסף.
9.....	פונקציות תא התנור.
10.....	 אביזרים
10.....	אביזרים מצורפים.
10.....	הכנסת אביזרים.
11.....	אביזרים אופציונליים.
12.....	 לפני הפעלה ראשונה
12.....	שימוש ראשוני.
12.....	ניקוי תא התנור והאביזרים.
13.....	 הפעלת התנור
13.....	הדלקת התנור וכיבוי.
13.....	תחילת ההפעלה.
13.....	קביעת סוג החימום והטמפרטורה.
14.....	חימום מהיר.
14.....	 אפשרויות הגדרת זמן
14.....	הגדרת משך הבישול.
15.....	הגדרת שעת הסיום.
16.....	כוונן הטיימר.
16.....	 נעילה נגד ילדים
16.....	הפעלה וניתוק.
17.....	 הגדרות בסיסיות
17.....	שינוי ההגדרות הבסיסיות.
17.....	רשימת הגדרות בסיסיות.
17.....	הפסקת חשמל.
17.....	שינוי השעה.
18.....	 שעון שבת
18.....	הפעלת שעון שבת.

ניתן למצוא מידע נוסף על מוצרים, אביזרים, חלפים ושירותים
בכתובת www.bosch-home.co.il ובחנות המקוונת
www.bosch-eshop.com

לקוחות נכבדים,

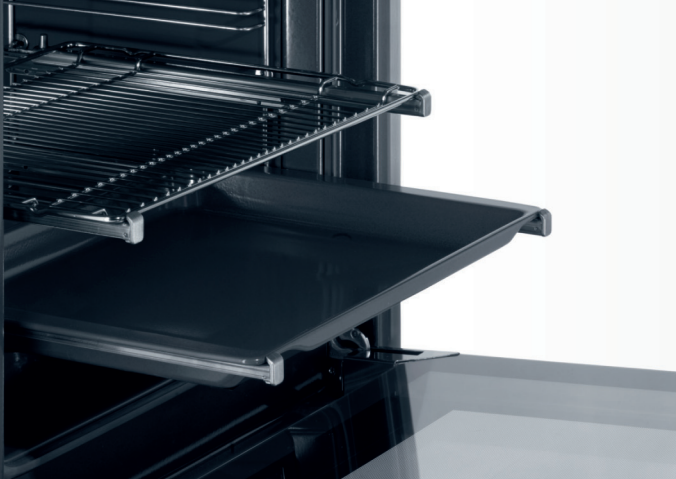
הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת רוכשי המוצרים של חברת **Bosch**.
הוראות הפעלה והתקנה אלה נועדו להסביר ולהנחות כיצד מפעילים ציוד חדיש ומשוכלל זה, לקבלת
התוצאות הטובות ביותר.
אנו משוכנעים כי רכשתם מוצר מהימן ומושלם, ומקווים שהוא יפעל לשביעות רצונכם.
שימו לב: הקפידו לקבל תעודת אחריות מקורית של **B/S/H**.

הערה!

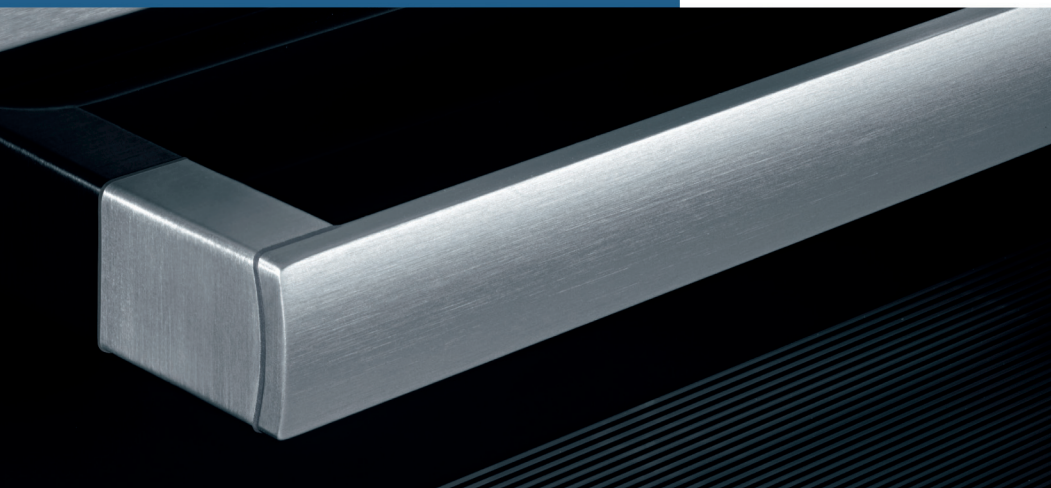
חוברת זו מתורגמת מלועזית, והיא מתאימה למספר רב של דגמים שלא בהכרח משווקים בארץ.

כל הזכויות שמורות ל- BSH und Siemens Hausgeräte GmbH.

התוכן שבמסמך זה הוא הקניין הרוחני הבלעדי של BSH. BSH שומרת את הזכות הבלעדית לתוכנו,
במיוחד במקרה של תקנות פטנטים, פטנטים שימושיים, פטנטי עיצוב ומותגים. כל שכפול של מסמך זה
וכל העברה של תוכנו, בכל דרך, הינם אסורים. BSH תפעל בהתאם נגד כל הפרה של זכויותיה.



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



תנור מובנה
HBG632B.1Y



BOSCH

הוראות שימוש [he]