

# gorenje

הוראות הפעלה  
תנור בנוי  
דגם  
BOP798S54X

סינודן בע"מ  
מקבוצת ח.י.  
התע"ש 14 כפר סבא  
טל': \*6683

קבוצת ח.י.  
חושבים יותר. עליך.





אנו מודים לכם על האמון שלכם  
אלקטרוֹדן סחר בע"מ מודה לכם על  
שרכשתם תנור בישול מובנה מתוצרת  
חברת Gorenje.

מדריך הפעלה מפורט זה מסופק כדי  
שהשימוש במוצר זה יהיה קל יותר.  
ההוראות אמורות לאפשר לכם ללמוד את  
המכשיר החדש שלכם מהר ככל שניתן.

ודאו שהמכשיר שקיבלתם לא ניזוק. אם  
אתם מגלים נזק שנגרם בעת ההובלה,  
אנא צרו קשר עם המוכר שממנו רכשתם  
את המכשיר, או המחסן האזורי שממנו  
הוא סופק. ניתן למצוא את מספר הטלפון  
בחשבונית המכירה או בתעודת המשלוח.  
הוראות להתקנה וחיבור מסופקות על דף  
נפרד.

הוראות לשימוש זמינות גם באתר  
האינטרנט שלנו:

[www.hye.co.il/Service&Support](http://www.hye.co.il/Service&Support)

או באתרי היצרן:


<http://www.gorenje.com>


<http://www.gorenjeplus.com>

במידה שתיתקלו בבעיות בהפעלה או  
שתתגלה תקלה במכשיר, אנא פנו  
למעבדת השירות הקרובה על פי הפירוט  
הנמצא בכריכה האחורית של החוברת.

**בברכה,**

אלקטרוֹדן סחר בע"מ

מידע חשוב 

עצה, הערה 

## תוספת אזהרה לחוברת הפעלה

מכשיר זה אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) עם יכולות פיזיות, חושיות או שכליות מופחתות, או עם העדר ניסיון וידע. אלא אם הם תחת פיקוח או שקיבלו הנחיות לשימוש במכשיר על ידי האדם האחראי לבטיחותם.  
ילדים צריכים להיות תחת השגחה, כדי להבטיח, שהם לא משחקים עם המכשיר.

# תוכן העניינים

4	הוראות בטיחות חשובות
6	לפני חיבור התנור
7	התנור החשמלי
10	לוח הבקרה
12	נתונים טכניים
13	לפני השימוש בתנור בפעם הראשונה
14	השימוש הראשון בתנור
15	בחירת התפריט הראשי לאפייה והגדרות
16	א) אפייה באמצעות בחירת סוג המזון (מצב אוטומטי Auto mode)
18	ב) אפייה באמצעות בחירת מצב הפעולה (מצב מקצועי Pro)
24	ג) שמירת התוכנית שלכם (המצב שלי My mode)
25	התחלת האפייה
25	סיום האפייה וכיבוי התנור
26	בחירת תכונות נוספות
28	בחירת הגדרות כלליות
30	תיאור מצבי הפעולה (מצבי בישול) וטבלאות הבישול
45	תחזוקה וניקוי
46	ניקוי רגיל של התנור
47	ניקוי פירוליטי אוטומטי של התנור
49	תוכנית הניקוי הלח Aqua Clean
50	הסרה וניקוי של מובילי המסילות והמסילות הטלסקופיות
51	הסרה והרכבת דלת התנור
54	הסרה והרכבת לוח הזכוכית של דלת התנור
55	החלפת נורת התאורה
56	טבלת איתור תקלות
57	סילוק
	תחנות שרות ברחבי הארץ
	בכריכה האחורית של החוברת



## הוראות בטיחות חשובות

**קראו בקפידה את חוברת הוראות ההפעלה ושמרו אותה  
לכל צורך בשימוש עתידי.**

תנור זה יכול להיות מופעל על ידי ילדים מגיל 8 ועל ידי אנשים עם מוגבלויות גופניות, תחושתיות או נפשיות, או חסרי ניסיון וידע אלא אם הם משתמשים בתנור בצורה בטוחה תחת פיקוח של אדם בוגר, והם מבינים את הסכנות הכרוכות בשימוש במכשיר. אל תאפשרו לילדים לשחק בתנור. אל תאפשרו לילדים לנקות או לבצע תחזוקת המשתמש ללא השגחה.

**אזהרה:** התנור והחלקים הנגישים של התנור מתחממים מאד בעת השימוש. נקטו בכל אמצעי הזהירות כדי למנוע מגע בגופי החימום. ילדים מתחת לגיל 8 יש להרחיק מהתנור אלא אם הם נמצאים בהשגחה רציפה.

**אזהרה:** חלקים נגישים של התנור מתחממים מאד במהלך השימוש. הרחיקו ילדים קטנים מהתנור.

התנור מתחמם מאד בעת השימוש. נקטו בכל אמצעי הזהירות כדי למנוע מגע בגופי החימום שבתוך התנור.

השתמשו אך ורק בחיישן הטמפרטורה המומלץ לשימוש בתנור זה.

**אזהרה:** כדי למנוע סכנת התחשמלות, וודאו שהתנור מנותק מרשת החשמל לפני החלפת נורת התאורה.

אל תשתמשו בתכשירי ניקוי שוחקים או במגרדות מתכת חדות כדי לנקות את זכוכית דלת התנור, מכיוון שהם עלולים לשרוט את משטחי הזכוכית ולגרום להתנפצותה.

אל תשתמשו במכשירי ניקוי בקיטור או בלחץ גבוה כדי לנקות את התנור. מכשירים אלו עלולים לגרום להתחשמלות.

התנור אינו מיועד להיות מבוקר באמצעות טיימרים חיצוניים או מערכות בקרה מרחוק מיוחדות.

שקע החשמל חייב להיות נגיש בקלות לאחר ההתקנה, או לחילופין, חברו את התנור לרשת החשמל באמצעות מפסק ניתוק רב קוטבי עם מרווחי ניתוק של 3 מ"מ לפחות.

אם כבל החשמל ניזוק, למניעת סיכונים, החלפתו תבוצע על ידי טכנאי מורשה ומיומן מח.י. שירות ולוגיסטיקה (עיינו בכריכה האחורית של החוברת).

אין להתקין את התנור מאחורי דלת דקורטיבית כדי למנוע התחממות יתר.

דלת תנור מתחממת מאוד בעת השימוש. זכוכית דלת שלישית מותקנת להגנה נוספת ולהורדת הטמפרטורה של המשטחים החיצוניים (רק בדגמים מסוימים).

צירי דלת התנור עלולים להינזק תחת עומס חריג. אל תניחו סירים כבדים על דלת התנור הפתוחה ואל תישענו על דלת תנור פתוחה בעת ניקוי החלל הפנימי של התנור. לעולם אל תעמדו על דלת התנור הפתוחה ואל תאפשרו לילדים לשבת עליה.

פעולת התנור בטוחה עם או ללא שימוש במובילי מסילות המדפים.

ודאו שפתחי האוורור לא מכוסים או חסומים בכל צורה שהיא.

התנור מיועד לשימוש ביתי בלבד, ואין להשתמש בו לכל מטרה אחרת, כגון חימום החדר, ייבוש חיות מחמד או בעלי חיים אחרים, נייר, אריגים, עשבי תיבול וכו', מכיוון שהדבר עלול לגרום לפגיעה גופנית או לסכנת שריפה.

התנור יחובר לרשת החשמל על ידי טכנאי שירות מורשה ומיומן מטעם ח.י. שרות ולוגיסטיקה (עיינו בכריכה האחורית של החוברת). טיפול בתנור או תיקון לא מקצועי עלול לגרום לפגיעה גופנית רצינית או נזק חמור למוצר.

אם כבלי החשמל של מכשירים אחרים הממוקמים ליד התנור זה נתפסו בדלת התנור, הם עלולים להינזק, וכתוצאה מכך לגרום לקצר. לכן, שמרו כבלי חשמל של מכשירים אחרים במרחק בטוח מהתנור.

אל תצפו את קירות התנור ברדיד אלומיניום ואל תניחו מגשי אפייה או כלי בישול אחרים על תחתית התנור. רדיד אלומיניום ימנע את זרימת האוויר בתנור, יעכב את תהליך הבישול, ויגרום נזק בלתי הפיך לציפוי האמייל.

## שימוש בטוח בתנור במהלך הניקוי הפירוליטי

לפני הפעלת תהליך הניקוי האוטומטי, הוציאו את מדף הרשת, את ערכת שיפוד הצלייה המסתובב, את מגשי האפייה מזכוכית, את חיישן טמפרטורת הבשר ואת כלי הבישול האחרים שאינם חלק מצידוד התנור.

לפני התחלת תהליך הניקוי הפירוליטי יש להסיר שאריות מזון שגלש ולהוציא את כל האביזרים מתוך התנור.

במהלך תהליך הניקוי האוטומטי, משטחי התנור החיצוניים מתחממים מאוד. סכנת כוויות! הרחיקו ילדים מהתנור.

דאו שלא חדרו שאריות לכלוך לפתח מנגנון נעילת הדלת, דבר שעלול למנוע נעילה אוטומטית של דלת התנור במהלך הניקוי האוטומטי.

במקרה של הפסקת חשמל במהלך הניקוי הפירוליטי, התוכנית תסתיים לאחר כשתי דקות, ודלת התנור תישאר נעולה. הדלת תישאר נעולה כ- 30 דקות לאחר חידוש אספקת החשמל, ללא קשר האם בינתיים התנור התקרר.

אין לגעת בחלקים מתכתיים כלשהם של התנור במהלך הניקוי האוטומטי!

כתוצאה מהניקוי האוטומטי, גוון החלל התנור וחלקי תנור מסוימים עלול לדהות ולאבד את הברק.

לפני הפעלת תהליך הניקוי האוטומטי, קראו בקפידה ופעלו בהתאם להוראות המפורטות בפרק ניקוי ותחזוקה, כאשר מתואר שימוש נכון ובטוח בפעולה זו.

אל תניח שום דבר ישירות על המשטחים הפנימיים של התנור.

שאריות מזון, שומן, ונוזלים שגלשו בעת הצלייה עלולים להתלקח במהלך תהליך הניקוי הפירוליטי האוטומטי.

סכנת אש! הסירו שאריות מזון גדולות יותר ולכלוך מהתנור לפני הפעלת תהליך הניקוי האוטומטי.

אל תנסו לפתוח את דלת התנור תוך כדי תהליך הניקוי הפירוליטי האוטומטי.

## לפני חיבור התנור:

קראו בקפידה את הוראות הפעלה לפני חיבור התנור. היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לפעולה לא תקינה ותקלות שייגרמו כתוצאה מהפעלה שגויה של התנור.

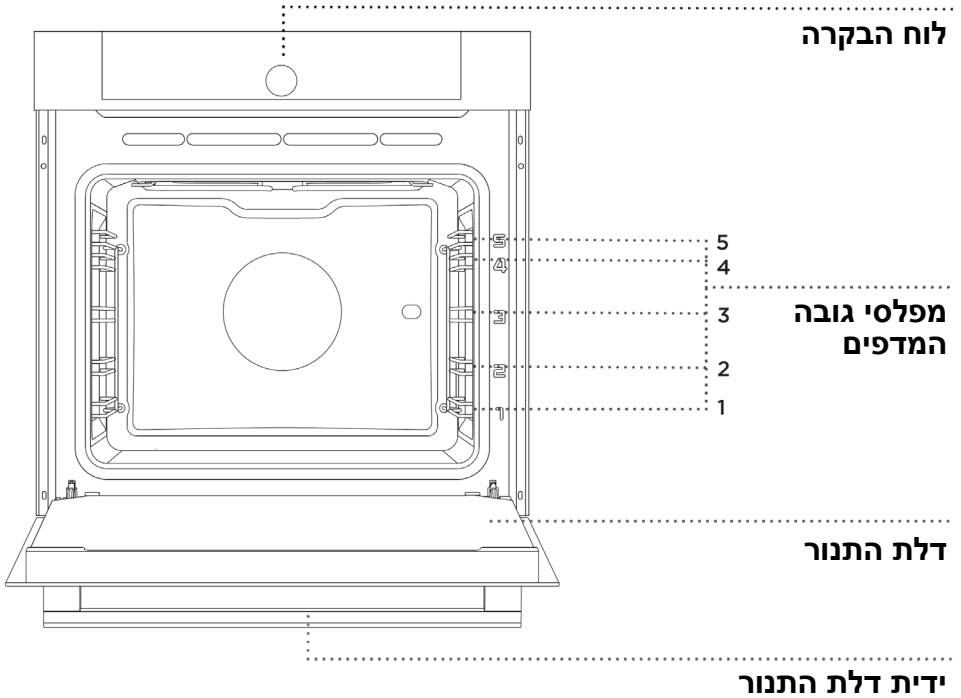




# התנור החשמלי

(תיאור של התנור והציוד - בהתאם לדגם)

האיור מתאר את אחד מדגמי התנורים המובנים. היות וחוברת הוראות זו נערכה לדגמי מכשירים שונים, ייתכן ויופיעו בחוברת תיאורים לגבי פעולות מסוימות או ציוד שלא כלולים בתנור שלכם.



## מסילות מדפים

מסילות המדפים מאפשרים לכם להכין מזון בחמישה מפלסי גובה שונים (שימו לב כי מפלסי הגובה/ מסילות המדפים נספרים מלמטה למעלה). מפלסי הגובה 4 ו-5 מיועדים לגריל.

## מסילות טלסקופיות נשלפות

ניתן להתקין מסילות טלסקופיות נשלפות במפלסי הגובה השני, השלישי והרביעי. המסילות ניתנות לשליפה חלקית או מלאה.

## מפסק דלת התנור

המפסק מבטל את פעולת החימום והמאוורר כאשר דלת התנור נפתחת בעת תהליך הבישול. כאשר הדלת נסגרת, המפסק מפעיל חזרה את פעולת החימום.

## מאוורר קירור

התנור מצויד במאוורר קירור שמקרר את המעטפת ואת לוח הבקרה של התנור.

## פעולה מתמשכת של מאוורר קירור

לאחר כיבוי התנור, מאוורר הקירור ממשיך לפעול לזמן קצר על מנת לקרר את התנור (הפעולה המתמשכת של מאוורר הקירור תלויה בטמפרטורה שבמרכז התנור).

## ציוד ואביזרי התנור (בהתאם לדגם)

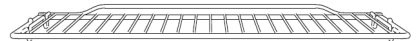
### צלחת האפייה מזכוכית מיועדת לבישול

עם כל מערכות התנור. היא יכולה גם לשמש כמגש הגשה.



### מדף הרשת מיועד לצלייה או לתמיכה

לסיר, מגש אפייה או תבנית אפייה עם המזון המבושל.

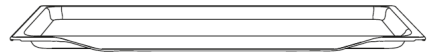


### במדף הרשת קיים תפס בטיחות.

לכן, יש להרים מעט את חזית מדף הרשת בעת הוצאתו מהתנור.

### תבנית האפייה השטוחה מיועדת

לאפיית דברי מאפה ועוגות.



### מגש האפייה העמוק מיועד לצליית

בשר ואפיית בצק לח. הוא יכול גם לשמש כמגש איסוף הטפטופים.

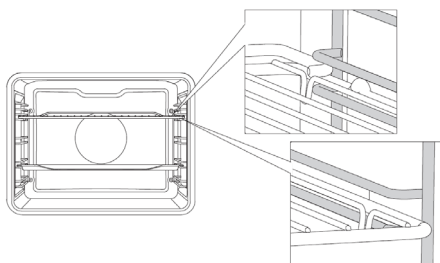


### בעת הבישול, לעולם אל תמקמו

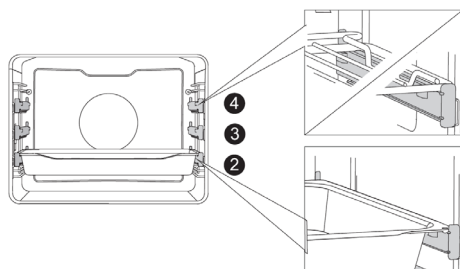
את מגש האפייה העמוק במפלס הגובה הראשון. מאידך, תוכלו לצלות מזון או להשתמש בשיפוד הצלייה רק עם המגש העמוק לאיסוף טפטופים.

**⚠** מכיוון שאביזרי האפייה מתחממים מאד, צורתם עלולה להשתנות, אולם תפקודם לא יושפע, והם יחזרו לצורתם המקורית לאחר שיתקררו.

את מדף הרשת או המגש יש להכניס תמיד לתוך החרוץ שבין שני פרופילי המסילה.

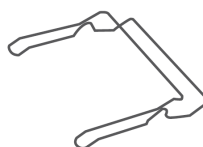


במסילות טלסקופיות נשלפות, תחילה עליכם למשוך את המסילה ולהניח עליה את מדף הרשת או את תבנית הבישול. לאחר מכן, דחפו את המסילות עד הסוף פנימה.

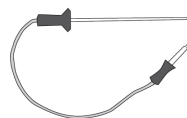


**💡** סגרו את דלת התנור לאחר שהמסילות הטלסקופיות הוכנסו עד הסוף לתוך התנור.

**מחזיק מגש האפייה** מקל על הסרת מגשי אפייה חמים מהתנור לאחר האפייה.



חיישן טמפרטורת הבשר.



**השיפוד המסתובב** מיועד לצליית בשר. המכלול מורכב מתומך השיפוד, מוט שיפוד עם ברגים, וידית נשלפת.



**התנור וחלק מהחלקים הנגישים נוטים להתחמם בעת הבישול. השתמשו בכפפות מבודדות לתנור.**





**5** חיווי טיימר  
/תזכורת/  
התרעה

**6** מקש נעילת  
בטיחות ילדים

**7** מקש התחלה/  
עצירה

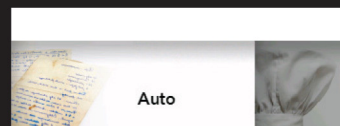
**8** תצוגת הזמן  
וההגדרות

לחיצה ממושכת:  
התחלה

לחיצה ממושכת  
בעת הפעולה:  
עצירה

## הערה:

המקשים יגיבו טוב יותר אם תגעו בהם עם שטח גדול יותר של האצבע שלכם. בכל פעם שתלחצו על מקש, יישמע צליל קולי קצר.



**1** מקש הפעלה/  
כיבוי

**2** מקש הפעלת/  
כיבוי התאורה

**3** מקש חזרה

**4** כפתור בחירה  
ואישור

לחיצה קצרה  
לחזרה לתפריט  
הקודם.

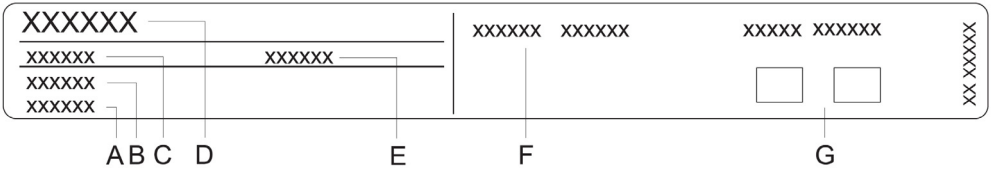
לחיצה ממושכת  
לחזרה לתפריט  
הראשי.

בחירת הגדרה  
באמצעות סיבוב  
הכפתור.

אשרו את  
הבחירה בלחיצה  
על הכפתור.

# נתונים טכניים

(בהתאם לדגם)



**A** מספר סידורי

**B** קוד/מס' זיהוי

**C** סוג

**D** מותג

**E** דגם

**F** מידע טכני

**G** סמלי תאימות

לוחית הנתונים המציינת את המידע  
הבסיסי לגבי המכשיר, ממוקמת בקצה  
התנור והיא נראית לעין כאשר דלת  
התנור נפתחת.

# לפני השימוש בתנור בפעם הראשונה

---


עם קבלת התנור, הוציאו את כל החלקים, כולל כל חיזוקי ההובלה מתוך התנור. נקו את כל האביזרים והכלים בתמיסת מים חמים ונוזל כלים רגיל. אל תשתמשו בתכשירי ניקוי שוחקים.

**לפני השימוש בתנור בפעם הראשונה**, חממו אותו ללא מזון, במצב "חימום עליון ותחתון", בטמפרטורה של  $200^{\circ}\text{C}$  במשך כשעה בערך. בעת חימום התנור בפעם הראשונה, תחושו בריח האופייני למכשיר חדש. אווררו את החדר ביסודיות במהלך השימוש הראשון בתנור.

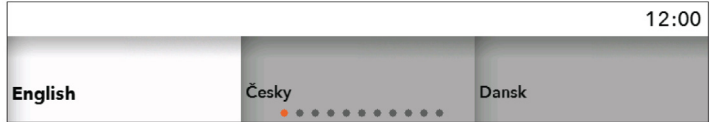
# השימוש הראשון בתנור

## בחירת השפה

בעת החיבור הראשון של התנור לרשת החשמל או לאחר פרק זמן ממושך של ניתוק, יש להגדיר את השפה הרצויה. שפת ברירת המחדל היא אנגלית.

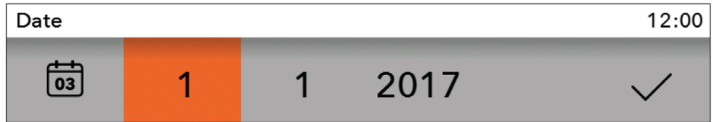
אשרו כל הגדרה בלחיצה על הכפתור. 

סובבו את הכפתור  
ובחרו את השפה  
הרצויה. אשרו את  
בחירתכם.



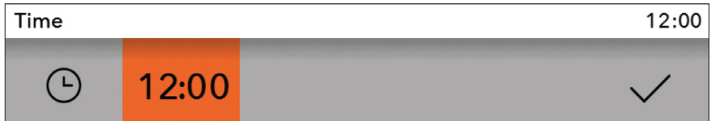
## הגדרת התאריך


בלחיצה על הכפתור  
הגדירו את היום DAY,  
החודש MONTH,  
והשנה YEAR. סובבו  
את הכפתור ואשרו את  
בחירתם עם הסימן ✓.



## הגדרת השעון

סובבו את הכפתור  
והגדירו את השעון  
CLOCK. אשרו את  
בחירתם עם הסימן ✓.



התנור יפעל גם אם לא הגדרתם את השעון, אך במקרה זה לא ניתן להגדיר את תכונות הטיימר (עיינו בסעיף "בחירת תכונות הטיימר"). 

לאחר מספר דקות של חוסר פעילות, המכשיר עובר למצב המתנה.

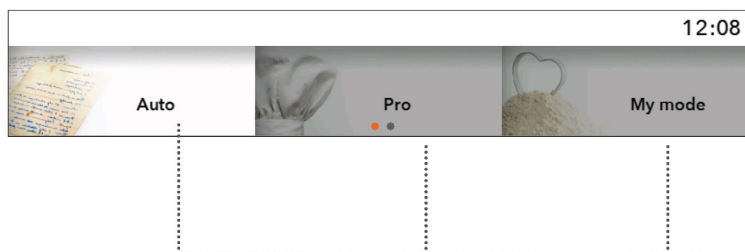
## שינוי הגדרות השעון

תוכלו לשנות את השעה כאשר לא מופעלת פעולת טיימר (עיינו בסעיף "בחירת הגדרות כלליות").



# בחירת התפריט הראשי לאפייה והגדרות

תוכלו לשלוט בתהליך הכנת המזון בתנור שלך במספר דרכים:



סובבו את הכפתור  
ובחרו את שם  
התפריט. אשרו את  
הבחירה בלחיצה על  
הכפתור. שם התפריט  
הנבחר מופיע מעל.

אשרו כל הגדרה בלחיצה על הכפתור. 

## א) מצב אוטומטי Auto

במצב זה, בחרו תחילה את סוג המזון. התנור יגדיר באופן אוטומטי את הכמות, את רמת העשייה ואת זמן סיום של הבישול. התוכנית מציעה מגוון רחב של מתכונים מוגדרים מראש אשר נסקרו על ידי שפים מקצועיים ומומחי תזונה.

## ב) מצב מקצועי Pro

מצב זה מציע לכם מבחר מתכונים שהערכים שלהם הוגדרו מראש על ידי היצרן, ותוכלו לשנותם לפי העדפתכם.

## ג) המצב שלי My mode

מצב זה מאפשר לכם להכין את המזון שלכם כמו שאתם אוהבים אותו, עם אותם השלבים והגדרות בכל פעם. שמרו את המתכונים האהובים שלכם בזיכרון של התנור, ואחזרו אותם בפעם הבאה שתזדקקו להם.

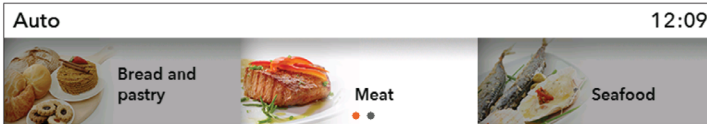
# א) אפייה באמצעות בחירת סוג המזון (מצב אוטומטי Auto mode)

אשרו כל הגדרה בלחיצה על הכפתור. 

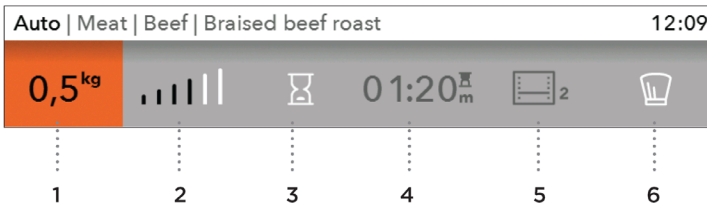
סובבו את הכפתור ובחרו את במצב אוטומטי **Auto**. אשרו את בחירתכם בלחיצה על הכפתור.





בחרו את סוג המזון ואת המנה. אשרו את בחירתכם.



יופיעו הערכים המוגדרים מראש. תוכלו לשנות את הכמויות, רמת העשייה ואת השהיית ההתחלה (סיום האפייה).




- 1 כמות
- 2 רמת העשייה
- 3 השהיית התחלה
- 4 משך זמן האפייה
- 5 שיטת האפייה ומפלס הגובה המומלץ
- 6 מצב מקצועי (Pro)


אם במצב אוטומטי **Auto** תבחרו בסמל , התוכנית תעבור למצב **מקצועי (Pro)** (עיינו בסעיף "אפייה באמצעות בחירת מצב האפייה"). 

גע במקש ההתחלה/עצירה כדי להתחיל את תהליך האפייה. כל ההגדרות שנבחרו יופיעו בצג.

## חימום מראש PREHEATING

תהליכי הבישול בתבשילים מסוימים במצב בישול אוטומטי **Auto**, כוללים את פעולת החימום המוקדם. חיווי  יופיע בצג. בעת בחירת מזון, הודעת התוכנית שבחרתם חימום מוקדם **"Selected program includes preheat mode"** תופיע בצג (אשרו את הבחירה בלחיצה על הכפתור). הודעת החל החימום המוקדם **"Preheating started"** תופיע בצג. עדיין אל תכניסו את המזון לתנור.

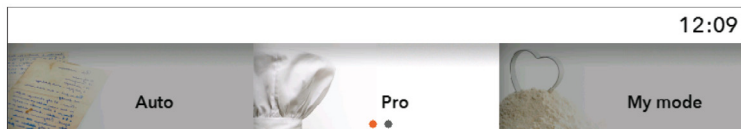
כשמושגת הטמפרטורה המוגדרת, תכונת החימום מראש כבית ונשמע צליל קולי. הודעת החימום המוקדם הסתיים תופיע בצג **"Preheating complete"**. הכניסו את המזון לתנור. פתחו את דלת התנור. התוכנית תחדש את תהליך הבישול שנבחר.

כאשר מוגדרת פעולת החימום מראש, לא ניתן להשתמש בפעולת השהיית התחלה. 

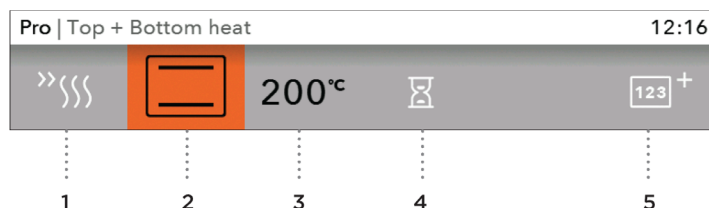
# ב) אפייה באמצעות בחירת מצב הפעולה (מצב מקצועי (Pro))

אשרו כל הגדרה בלחיצה על הכפתור. 

סובבו את הכפתור ובחרו את במצב **Pro**. אשרו את בחירתכם בלחיצה על הכפתור.



בחרו ההגדרות הבסיסיות שלכם.



## הגדרות בסיסיות


- 1 חימום מראש
- 2 שיטת הבישול (עיינו בטבלת מצבי הפעולה)
- 3 טמפרטורה בתנור

## הגדרות נוספות







- 4 זמן האפייה (עיינו בסעיף "פעולות הטיימר – זמן הבישול)
- 5 בישול רב - תכליתי (עיינו בסעיף "בישול רב – תכליתי")

## חימום מראש PREHEAT

השתמש בפעולת החימום המוקדם כדי לחמם מהר ככל שניתן את התנור לטמפרטורה הרצויה. כשנבחר סימן  זה, תופעל פעולת החימום המוקדם והודעת התרעה על התחלת החימום המוקדם **"Preheating started"** תופיע בצג. עדיין אל תכניסו את המזון לתנור. הטמפרטורה הנוכחית והטמפרטורה המוגדרת יופיעו לחילופין בצג. כשמושגת הטמפרטורה המוגדרת, תכונת החימום מראש כבית ונשמע צליל קולי. הודעת החימום המוקדם הסתיים תופיע בצג **"Preheating complete"**. פתחו את הדלת והכניסו את המזון לתנור. התוכנית תחדש את תהליך הבישול עם ההגדרות שנבחרו.

כאשר מוגדרת פעולת החימום מראש, לא ניתן להשתמש בפעולת השהיית התחלה. 


## בחירת שיטת הבישול (בהתאם לדגם)

טמפרטורה מינ.-מקס. (°C)	טמפרטורה מוגדרת מראש (°C)	תיאור	שיטת בישול
<b>שיטת בישול</b>			
30 – 275	200	<b>חימום עליון ותחתון</b> גופי החימום בתחתית ובתקרת חלל התנור יקרינו חום באופן אחיד לתוך החלל הפנימי של התנור. ניתן לאפות/לצלול דברי מאפה או בשר רק במפלט גובה בודד.	
30 – 235	150	<b>חימום עליון</b> רק גוף החימום בתקרת חלל התנור יקרין חום לתוך התנור. השתמשו במצב פעולה זה להשחמת החלק העליון של המזון.	
30 – 235	160	<b>חימום תחתון</b> רק גוף החימום בתחתית חלל התנור יקרין חום לתוך התנור. השתמשו במצב פעולה זה להשחמת החלק התחתון של המזון.	
30 – 275	240	<b>גריל קטן</b> יפעל רק גוף חימום הגריל שהוא חלק מהגריל הגדול. השתמשו במצב פעולה זה לצליית כריכים פתוחים או מספר נקניקיות בירה, ולקליית לחם.	
30 – 275	240	<b>הגריל הגדול</b> יפעלו גוף החימום העליון וגוף חימום הגריל. החום מוקרן ישירות על ידי גוף חימום הגריל המותקן בתקרת התנור. להגברת השפעת החימום, מופעל גם גוף החימום העליון. מצב זה מיועד לצליית כמות קטנה יותר של כריכים פתוחים או נקניקיות בירה, ולקליית לחם.	
30 – 275	170	<b>גריל גדול עם מאוורר</b> יפעלו גוף חימום הגריל והמאוורר. שילוב זה מיועד לגריל בשר וצליית נתחי בשר גדולים או עוף במפלט גובה בודד. הוא גם מתאים למנות מוקרמות ולהשחמה פריכה.	
30 – 275	200	<b>חימום תחתון ומאוורר</b> יפעלו גופי החימום התחתון והעגול, והמאוורר. מצב פעולה זה מיועד לאפיית פיצה, בצק לח, עוגות פרי, בצק שמרים ולחמניות במספר מפלסי גובה בו זמנית.	

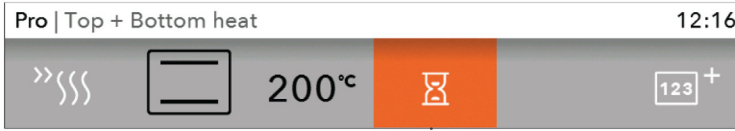
טמפרטורה מינ.-מקס. (°C)	טמפרטורה מוגדרת מראש (°C)	תיאור	שיטת בישול
<b>שיטת בישול</b>			
30 – 275	180	<b>אוויר חם</b> יפעלו גוף החימום העגול והמאוורר. המאוורר המותקן בקיר האחורי של חלל התנור מבטיח שהאוויר החם מוזרם בקביעות מסביב לצלי או המאפה. מצב פעולה זה מיועד לצליית בשר ואפיית דברי מאפה במספר מפלסי גובה בו זמנית.	
120 - 275	180	<b>בישול חסכוני<sup>(1)</sup></b> במצב זה, צריכת החשמל במהלך תהליך הבישול היא המיטבית. מצב זה משמש לצליית בשר ואפיית דברי מאפה.	
30 – 230	180	<b>חימום תחתון ומאוורר</b> מצב פעולה זה מיועד לאפיית בצק חמץ מעט תופח ולשימור פירות וירקות.	
30 – 240	180	<b>מצב צלייה אוטומטי</b> במצב צלייה אוטומטי, גוף החימום העליון יפעל בשילוב עם גוף החימום של הגריל וגוף החימום המעוגל. אפשרות זו משמשת לצלייה של כל סוגי הבשר.	

<sup>(1)</sup> מצב זה משמש לקביעת סיווג היעילות האנרגטית על פי תקן EN 60350-1.

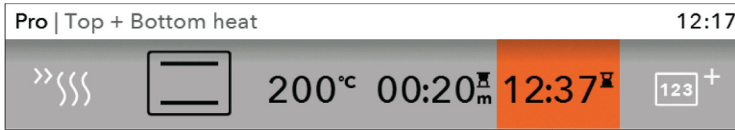
געו במקש **ההתחלה/העצירה** כדי להתחיל את תהליך האפייה. כל ההגדרות שנבחרו יופיעו בצג.

הסמל  °C יבהב בצג עד להופעת הטמפרטורה המוגדרת. יישמע צליל קולי. בעת התהליך, לא ניתן לשנות את שיטת האפייה.

# פעולות הטיימר – זמן הבישול



במצב המקצועי  
הבסיסי תוכלו לבחור  
את פעולת הטיימר.  
אשרו את בחירתכם  
בלחיצה על הכפתור.



זמן פעולת התנור.

השהיית התחלה

## הגדרת זמן הבישול



במצב זה, תוכלו להגדיר את זמן פעולת התנור. הגדירו את זמן הבישול הרצוי ואשרו את ההגדרה (זמן הבישול המרבי: 10 שעות). שעת סיום הבישול שבצג תותאם בהתאם. לחצו על מקש ההתחלה כדי להתחיל את תהליך הבישול. כל ההגדרות שנבחרו תופענה בצג. תוכלו לבטל את כל פעולות הטיימר באמצעות כיוון הזמן ל- "0".

## הגדרת השהיית התחלה



במצב זה, תוכלו להגדיר את משך זמן תהליך הבישול (זמן בישול) וזמן סיום הבישול הרצוי (זמן סיום). ודאו שהשעון מוגדר במדויק לשעה הנוכחית (זמן ההשהיה המרבי: 24 שעות).

לדוגמא:

12:00 השעה הנוכחית:

זמן הבישול: 2 שעות

סיום הבישול: 6:00 בערב

תחילה, הגדירו את זמן הבישול (2 שעות). הסכום של השעה הנוכחית וזמן הבישול יופיע בצג באופן אוטומטי (14:00). לאחר מכן, בחרו בסיום END וכוונו את הטיימר (18:00).

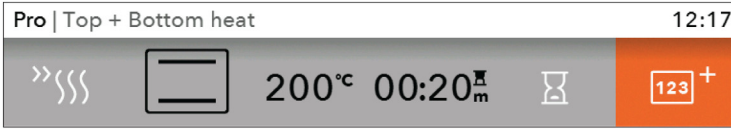
לחצו על לחצן ההתחלה כדי להתחיל את תהליך הבישול. הטיימר ימתין לתחילת תהליך הבישול. בצג תופיע הודעת השהיית התחלה, הבישול יתחיל ב- 16:00. "Start delayed. Cooking will start at 16:00." כשמסתיים הזמן המוגדר, התנור מפסיק לפעול אוטומטית.

לאחר שהזמן המוגדר יסתיים, התנור יפסיק לפעול באופן אוטומטי (סיום הבישול). יישמע צליל קולי ותפריט הסיום יופיע בצג.

לאחר מספר דקות של חוסר פעילות, התנור יעבור למצב המתנה.

# בישול רב-שלבי

מצב זה מאפשר לכם לשלב שלוש שיטות שונות של הכנת מזון באפייה אחת. באמצעות בחירת הגדרות שונות תוכלו להכין מנות בדיוק לפי העדפתכם.



במצב המקצועי הבסיסי (Pro) תוכלו לבחור את הבישול הרב-שלבי. אשרו את בחירתכם בלחיצה על הכפתור.

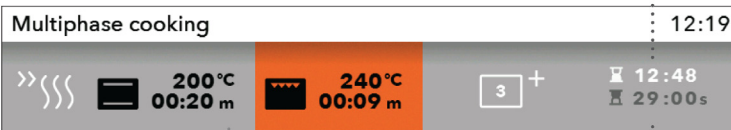


בחרו: שלב 1, Step 2, Step 3. אשרו את בחירתכם בלחיצה על הכפתור.

🔧 שלב 1 כבר נבחר אם קודם לכן הגדרתם את פעולת הטיימר



הגדירו את שיטת הבישול, הטמפרטורה והזמן. אשרו את בחירתם באמצעות סיבוב הכפתור לסימן ✓ ולחיצה עליו.



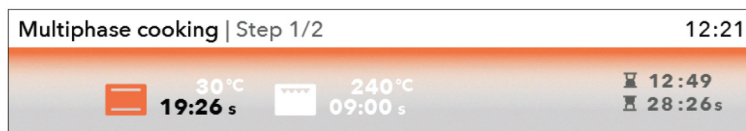
זמן הבישול הכולל – סיום

התקדמות השלב הנוכחי

הטמפרטורה וזמן הבישול של השלב הנוכחי




באמצעות לחיצה על מקש ההתחלה, התנור יתחיל לפעול בהתאם לשלב 1. (סרגל ההתקדמות בתחתית המסך מציין את השלב הנוכחי של תהליך האפייה). כאשר זמן האפייה של שלב 1 מסתיים, יופעל שלב 2, ולאחר מכן, שלב 3, אם נבחר.



אם בעת הפעולה תרצו לבטל שלב כלשהו, סובבו את הכפתור, בחרו את השלב ובטלו אותו באמצעות הסימן ✓. תוכלו לעשות זאת רק לשלבים שעדיין לא התחילו.

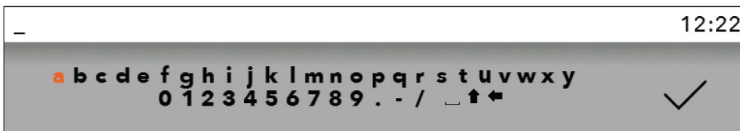
# ג) שמירת התוכנית שלכם (המצב שלי MY MODE)

בסיום תהליך הבישול, יופיע תפריט סיום "Finish". בחרו את הסמל  לשמירת ההגדרות שלכם בזיכרון של התנור.

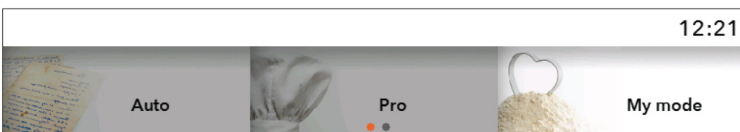


בחרו את השדה עם הכוכביות שבו תבחרו שם מתכון חדש.

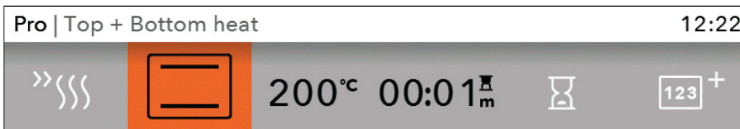
## תוכלו לאחסן בזיכרון עד 12 מתכונים.




סובבו את הכפתור ואשרו את התווים המתאימים כדי להזין את השם. במידת הצורך, מחקו תו עם החץ; אחסנו את השם עם הסימן ✓.



תוכלו לאחזר את המתכונים האהובים שלכם באמצעות My mode בחירת בתפריט הראשי. אשרו את בחירתם עם הכפתור.



הערכים שהוגדרו מראש יופיעו בצג, ובמידת הצורך, תוכלו לשנות אותם.

כאשר התוכנית מסתיימת, תפריט הסיום **Finish** יופיע בצג. אם ביצעתם שינויים כלשהם, תוכל לאחסן אותם באמצעות בחירה בסמל . בחרו מתכון עם אותו השם. הודעת התוכנית תתחלף "The program will be overwritten" תופיע בצג.

- אשרו את הבחירה כדי לאחסן את המתכון תחת אותו שם או שם חדש.
- תוכלו גם לבטל את הבחירה שלכם. תופיע תצוגה שבה תוכלו לבחור שדה שם חדש ולאחסן בו את המתכון החדש.

# התחלת האפייה

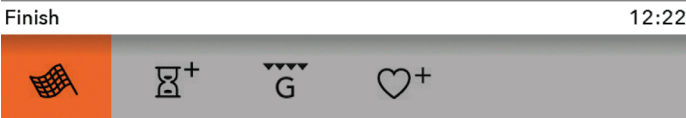
לפני תחילת האפייה, מקש ההתחלה/עצירה יהבהב. התחילו את תהליך האפייה בלחיצה קצרה על מקש ההתחלה/עצירה. אם תרצו לשנות את ההגדרות הנוכחיות במהלך האפייה, סובבו את הכפתור ובחרו את ההגדרה או את הערך. אשרו את הבחירה שלכם.



אם הדלת נפתחת במהלך תהליך האפייה, האפייה נעצרת וממשיכה מיד לאחר שהדלת נסגרת שוב. פעולה זאת חייבת להתבצע בתוך 3 דקות, אחרת תהליך האפייה יסתיים והמילה סיום Finish תופיע בצג.

## סיום האפייה וכיבוי התנור

תוכלו לסיים את תהליך האפייה במגע על מקש ההתחלה/עצירה.



סובבו את הכפתור ותפריט הסיום Finish יופיע יחד עם הסמלים.

### סיום



בחרו את הסמל וסיימו את תהליך האפייה. התפריט הראשי יופיע בצג.

### תוספת זמן אפייה



ניתן להאריך את משך זמן האפייה באמצעות בחירת סמל זה. תוכלו לקבוע זמן סיום אפייה חדש (עיינו בסעיף "פעולת הטיימר – משך זמן הבישול").

### הקרמה



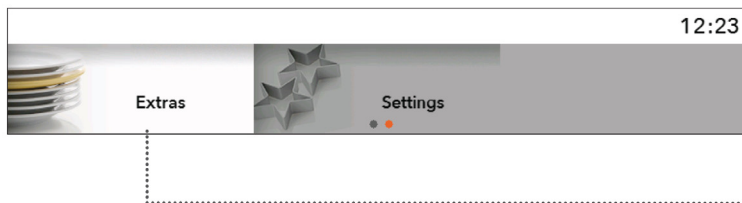
בחרו בסמל זה כדי להשחים את השכבה העליונה של המזון לאחר הבישול.

### הוספה למועדפים



באפשרותכם לאחסן את ההגדרות שנבחרו בזיכרון התנור ולהשתמש בהן שוב בפעם הבאה.

# בחירת תכונות נוספות



סובבו את הכפתור  
ובתפריט הראשי  
בחרו ב- **Extras**.  
אשרו את הבחירה.  
יופיע תפריט  
הפעולות הנוספות.

פעולות מסוימות אינן זמינות בשיטות בישול מסוימות; במקרים אלו, יישמע צליל התרעה קולי. 

## ניקוי פירוליטי

פעולה זו מאפשרת ניקוי אוטומטי של חלל התנור בטמפרטורה גבוהה אשר שורפת שאריות שומן וזיהומים אחרים, והופכת אותם לאפר. לאחר שתוכנית הניקוי האוטומטית הסתיימה והתנור התקרר, עליכם רק לנגב את חלל התנור הניקוי במטלית לחה (עיינו בפרק "ניקוי ותחזוקה").

## ניקוי / ניקוי רטוב Cleaning / Aqua clean

תוכנית זו מקלה על הסרת כתמים בתוך התנור (עיינו בסעיף "ניקוי ותחזוקה").

## הפשרה Defrost

במצב זה, מוזרם אוויר לתנור ללא כל חימום. רק המאוורר מופעל. השתמשו בפעולה זו כדי להפשיר באיטיות מזון קפוא (עוגות, מאפים, לחם, לחמניות, ופירות קפואים). באמצעות בחירת סימן החיווי הרלוונטי, תוכלו לציין את סוג המזון, המשקל, או את זמן התחלת הפשרה וזמן הסיום. במחצית זמן הפשרה, יש להפוך את חלקי המזון, לערבב או להפריד אותם, אם הם קפאו יחד.

## חימום Warming

השתמש בפעולה זו כדי לשמור על המנות המוכנות בטמפרטורה הרצויה. באמצעות בחירת הסמל, תוכלו להגדיר את הטמפרטורה ואת זמן ההתחלה והסיום של תהליך החימום.

## חימום צלחות Plate warmer

השתמש בפעולה זו כדי מראש לחמם את כלי האוכל שלכם (צלחות, כוסות) לפני הגשת המזון בהם, כדי לשמור את המזון חם יותר. באמצעות בחירת הסמל, תוכלו להגדיר את הטמפרטורה ואת זמן ההתחלה והסיום של תהליך החימום.

## חימום מראש מהיר Rapid pre-heat

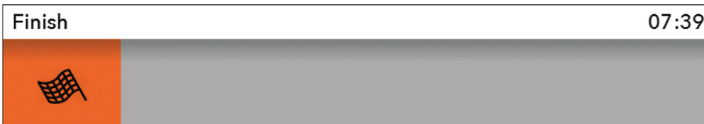
השתמשו בפעולה זו אם תרצו לחמם את התנור לטמפרטורה הרצויה במהירות האפשרית. פעולה זו לא מתאימה לבישול מזון. כאשר התנור מתחמם לטמפרטורה המוגדרת, תהליך החימום מראש הושלם והתנור מוכן לפעולה בתוכנית הבישול שנבחרה.

## שבת Shabbat

במצב זה, הגדירו טמפרטורה שבין 85 ל-180°C 180 זמן פעולה (עד 74 שעות) בשבת או בחגי ישראל. לחצו על מקש ההתחלה כדי להתחיל את הספירה לאחור. החלל הפנימי של התנור יואר. כל פעולות הצלילים הקוליים והבקרים יושבתו, למעט מקש ההפעלה/כיבוי. לאחר סיום פעולת השבת, תוכלו לבצע הגדרות בתנור.

במקרה של הפסקת חשמל, מצב השבת מתבטל, והתנור חוזר למצב ההתחלה.

הערה: היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לשימוש שגוי במצב השבת.

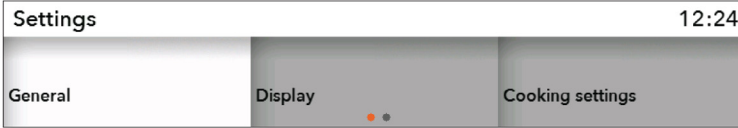


סובבו את הכפתור ותפריט הסיום Finish יופיע בצג יחד עם הסמלים.

# בחירת הגדרות כלליות



סובבו את הכפתור ובתפריט הראשי בחרו ב- **Settings** .  
אשרו את הבחירה.



באמצעות סיבוב הכפתור תוכל לנוע בתפריט. אשרו כל בחירה בלחיצה על הכפתור.

## כללי General

**שפה Language** – בחרו את שפת התפריטים בצג.  
**זמן Time** - יש לכוון את השעה בעת חיבור התנור לרשת החשמל בפעם הראשונה או אם התנור נותק מרשת החשמל לפרק זמן ארוך יותר (יותר משבוע). הגדירו את תצוגת השעון - **CLOCK**. בשדה הזמן Time ניתן גם לבחור תצוגת שעון דיגיטלית או אנלוגית.  
**תאריך Date** - הגדירו את התאריך בעת חיבור התנור לרשת החשמל בפעם הראשונה או אם המכשיר נותק מכבלי החשמל למשך פרק זמן ארוך יותר (יותר משבוע). הגדירו את היום, החודש והשנה.  
**צליל Sound** - עוצמת הצליל הקולי ניתנת להגדרה רק כאשר לא מופעלת תכונת זמן (רק השעה מוצגת).  
**עוצמת הצליל Volume** - תוכלו לבחור שלוש רמות עוצמה שונות.  
**צליל מגע במקש Sound of key** - תוכלו להפעיל או לבטל אותו.  
**צליל התחלה/הפסקה Sound on start/stop** - תוכלו להפעיל או לבטל אותו.

## תצוגה Display

בתפריט זה ניתן להגדיר:  
**בהירות Brightness** - תוכלו להגדיר שלוש רמות שונות.  
**מצב לילה Night mode** - קבעו את מסגרת הזמן שתרצו שתצוגת המסך תתעמעם.  
**מעבר התנור למצב המתנה Appliance to stand-by mode** - הצג כבה אוטומטית לאחר שעה אחת.

## הגדרות בישול Cooking settings

הספק האפייה בתוכנית ברירת המחדל.

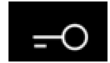
## מערכת System

### מידע על התנור Appliance information הגדרות ברירת המחדל Factory settings

**– תאורת תנור בעת הפעולה Oven light during operation**  
תאורת התנור מופעלת באופן אוטומטי בעת פתיחת הדלת או הפעלת התנור. כאשר תהליך האפייה מסתיים, התאורה ממשיכה להאיר במשך כדקה. תוכלו להפעיל או לכבות את התאורה באמצעות לחיצה על מקש התאורה.

### נעילת בטיחות ילדים

הפעילו אותה בלחיצה ממושכת על מקש הנעילה. הודעת נעילת בטיחות ילדים הופעה **"Child lock activated"** תופיע בצג. לחצו שוב על המקש כדי לבטל את נעילת בטיחות הילדים.



☹️- אם נעילת בטיחות ילדים מופעלת מבלי שמופעלת פעולת טיימר (רק השעון מופיע בצג), התנור לא יפעל. אם נעילת בטיחות ילדים מופעלת לאחר שהוגדרה פעולת טיימר, התנור יפעל כרגיל; עם זאת לא יהיה ניתן לשנות את ההגדרות. כאשר מופעלת נעילת בטיחות ילדים, לא ניתן לשנות מצבי בישול או פעולות נוספות. תוכלו רק לעצור או לכבות את תהליך הבישול, האפייה או הצלייה. נעילת בטיחות ילדים תישאר פעילה לאחר כיבוי התנור. כדי לבחור מצב בישול חדש, עליכם תחילה לבטל את נעילת בטיחות הילדים.

### הגדרת טיימר התזכורת

תוכלו להשתמש בטיימר התזכורת באופן עצמאי ללא תלות בפעולת התנור. הפעילו אותו בלחיצה על מקש טיימר התזכורת. תוכלו להגדיר זמן תזכורת של עד 10 שעות. כשזמן התזכורת, מסתיים יישמע צליל קולי אותו תוכלו להשתיק בלחיצה על מקש כלשהו. לאחר דקה אחת, הצליל הקולי ייפסק באופן אוטומטי.



לאחר הפסקת חשמל או לאחר כיבוי התנור, משוחזרות כל הגדרות המשתמש.



# תיאור מצבי הפעולה (מצבי בישול) וטבלאות הבישול

אם לא ניתן למצוא את המזון הרצוי בטבלת הבישול, חפשו מידע על מוצר מזון דומה.

המידע המוצג מתייחס לבישול במפלט גובה בודד.

בטבלאות מצוינים טווחי טמפרטורות מומלצים. התחילו עם הגדרת טמפרטורה נמוכה יותר והעלו אותה אם אתם מבחינים שהמזון לא מספיק השחים.

זמני הבישול הם זמנים מוערכים העשויים להשתנות בכפוף לתנאים מסוימים.

**חממו מראש את התנור רק** אם המתכון שבטבלאות הבישול בחוברת זו דורש זאת. חימום תנור ריק צורך כמות גדולה של אנרגיה. לפיכך, אפיית מספר סוגים של דברי מאפה או מספר פיצות ברצף תחסוך הרבה אנרגיה מכיוון שהתנור כבר חומם מראש.

השתמש במגשי אפייה ובתבניות במצופים בציפוי סילקוני שחור או באמייל, מכיוון שהם סופגים היטב את החום היטב.

בעת שימוש בנייר אפייה, וודאו שהיא עמידה בטמפרטורה גבוהה.

בעת בישול נתחי בשר גדולים או כמות גדולה של דברי מאפה, תיווצר כמות גדולה של אדים בתוך התנור, אשר עשויים להתעבות על דלת התנור. זוהי תופעה טבעית שלא תשפיע על פעולת התנור. לאחר סיום תהליך הבישול, נגבו את הדלת ויבשו את זכוכית הדלת.

**כבו את התנור** כ- 10 דקות לפני סיום תהליך הבישול כדי לחסוך באנרגיה באמצעות שימוש בחום שנאגר.

אל תקררו את המזון בתנור הסגור כדי למנוע התעבות (רסיסי טל).

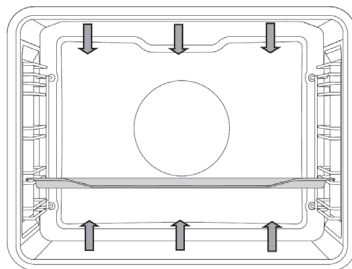
 **סימן \* מציין שיש לחמם מראש את התנור באמצעות שיטת הבישול שנבחרה.**





## חימום עליון ותחתון

גופי החימום בתחתית ובתקרת חלל התנור מקרינים חום באופן אחיד לתוך החלל הפנימי של התנור.



### צליית בשר:

השתמשו בכלים מצופים באמייל, בכלים מזכוכית מחוסמת, חרס, או בסירים או מגשים מברזל יצוק. מגשי נירוסטה אינם מתאימים מכיוון שהם מחזירים בצורה משמעותית את החום. במהלך הצלייה, ספקו מספיק רטיבות כדי למנוע מהבשר להישרף. הפכו את הבשר בזמן הצלייה. אם תכסו את הצלי, הוא יישאר עסיסי.

זמן בישול (דקות)	טמפרטורה (°C)	מפלט גובה (מהתחתית)	משקל (גר')	סוג המזון
<b>בשר</b>				
120-150	170-190	2	1500	צלי בקר
80-100	180-200	2	1500	רולדה עגל
60-80	180-200	2	1500	סינטה טלה
90-120	180-200	2	1500	שוק צבי
<b>דגים</b>				
40-50	190-210	2	1000/יח'	ציר דגים

## אפיית דברי מאפה

השתמשו בתבניות אפייה כהות או במגשים הממוקמים במפלט גובה בודד. שימוש בתבניות אפייה או מגשים בהירים יגרום לכך שההשחמה של דברי המאפה תהיה בהירה יותר ולא אחידה מכיוון שכלים אלו מחזירים את החום. מקמו תמיד את תבניות האפייה על מדף הרשת. אם אתם משתמשים בתבנית האפייה המסופקת, הוציאו את מדף הרשת. זמן הבישול יהיה קצר יותר אם התנור מחומם מראש.

זמן בישול (דקות)	טמפרטורה (°C)	מפלט גובה (מהתחתית)	סוג המזון
			<b>דברי מאפה</b>
35-45	190-210	2	סופלה ירקות
40-50	170-190	2	סופלה מתוק
20-30	190-210	3	לחמניות*
10-15	220	3	לחם לבן, 1 ק"ג*
30-40	180-190		
50-60	180-190	3	לחם כוסמת*
50-60	180-190	3	לחם מחיטה מלאה*
50-60	180-190	3	לחם שיפון*
50-60	180-190	3	לחם כוסמין*
50-60	170-180	2	עוגת אגוזי מלך
30-40	160-170	2	עוגת ספוג*
20-30	200-210	3	מאפים קטנים מבצק שמרים
25-35	190-200	3	פירושקי כרוב*
80-100	130-150	2	עוגת פירות
110-130	80-90	3	עוגיות מרנג
30-40	170-180	3	גלילונים ממולאים בג'לי

שימוש	עצות
<ul style="list-style-type: none"> <li>• נקבו את החלק העליון של העוגה עם קיסם או שיפוד עץ. אם אין עקבות על הקיסם או השיפוד לאחר שנשלף, העוגה מוכנה.</li> </ul>	<p><b>האם העוגה עשויה?</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• בדקו את המתכון.</li> <li>• בפעם הבאה, השתמשו בפחות נוזלים.</li> <li>• שים לב לזמן הערבול בעת שימוש במיקסרים קטנים, בלנדרים וכו'.</li> </ul>	<p><b>האם העוגה צנחה?</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• השתמשו בתבנית אפייה או מגש בצבע כהה.</li> <li>• הניחו את תבנית האפייה במפלס גובה אחד נמוך יותר והפעילו את החימום התחתון לקראת סיום של האפייה.</li> </ul>	<p><b>העוגה בהירה מדי בתחתית?</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• העלו את הטמפרטורה והאריכו את זמן האפייה.</li> </ul>	<p><b>עוגה עם מילוי רטוב לחה לא מספיק אפוייה?</b></p>

אל תכניסו מגש אפייה עמוק למפלס הגובה הראשון.

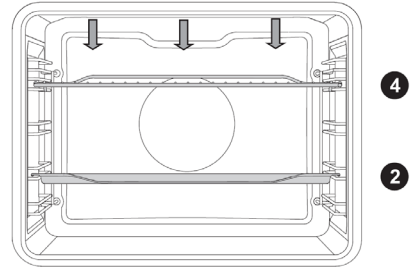




## גריל גדול, גריל קטן

בעת צליית מזון עם הגריל הגדול, יפעלו גוף החימום העליון וגוף חימום הגריל המותקנים בתקרת חלל התנור.

בעת צלייה עם הגריל הקטן, יפעל רק גוף חימום הגריל (רק חלק ממכלול הגריל).



חממו מראש את גוף חימום האינפרא אדום (גריל) למשך חמש דקות. פקחו על תהליך הבישול בקביעות. הבשר עלול להישרף במהירות בשל הטמפרטורה הגבוהה.

צלייה עם גוף חימום הגריל מתאים לבישול פריך ודל שומן של נקניקיות, נתחי בשר ודגים (סטייקים, שניצל, סטייק סלמון או פילה וכו') או לחם קלוי.

בעת צלייה ישירה על מדף הרשת, מרחו אותו בשמן כדי למנוע מהבשר להידבק עליו והכניסו אותו למפלס גובה 4. הכניסו את מגש איסוף הטפטופים למפלס גובה 1 או 2. בעת הצלייה במגש אפייה, וודאו שקיימים מספיק נוזלים במגש כדי למנוע התלקחות אש. הפכו את הבשר במהלך הבישול.

לאחר הצלייה, נקו את התנור, האבזרים, והכלים.

### טבלת צלייה - גריל קטן

זמן בישול (דקות)	טמפרטורה (°C)	מפלס גובה (מהתחתית)	משקל (גר')	סוג המזון
<b>בשר</b>				
20-25	240	4	180 גר'/יח'	סטייק בקר, נא
30-35	240	4	280 גר'/יח'	קציצות / צלעות
20-25	240	4	100 גר'/יח'	גריל נקניקיות
<b>דברי מאפה</b>				
5-10	240	4	/	טוסט
5-10	240	4	/	כריך פתוח

## טבלת צלייה - גריל גדול

זמן בישול (דקות)	טמפרטורה (°C)	מפלים גובה (מהתחתית)	משקל (גר')	סוג המזון
<b>בשר</b>				
10-15	240	4	180 גר'/יח'	סטייק בקר, נא
15-20	240	4	180 גר'/יח'	סטייק בקר, עשוי היטב
20-25	240	4	280 גר'/יח'	קציצות / צלעות
15-20	240	4	140 גר'/יח'	שניצל עגל
10-20	240	4	70 גר'/יח'	נקניקיות גריל
15-20	240	4	150 גר'/יח'	בשר משומר
<b>דגים</b>				
15-20	240	4	200 גר'/יח'	סטייק סלמון / פילה
<b>דברי מאפה</b>				
1-4	240	4	/	6 פרוסות לחם
2-5	240	4	/	כריכים פתוחים*

שמרו תמיד את דלת התנור סגורה בעת השימוש בגוף חימום הגריל (אינפרא אדום).  
גוף חימום הגריל, מדף הרשת, ואביזרי התנור האחרים מתחממים מאוד במהלך הצלייה בגריל. לכן, השתמשו בכפפות מבודדות לתנור ובמלקחי בשר.

**שמרו תמיד את דלת התנור סגורה בעת השימוש בגוף חימום הגריל (אינפרא אדום).**

**גוף חימום הגריל, מדף הרשת, ואביזרי התנור האחרים מתחממים מאוד במהלך הצלייה בגריל. לכן, השתמשו בכפפות מבודדות לתנור ובמלקחי בשר.**

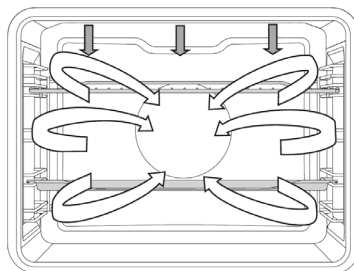




## גריל גדול עם מאוורר

במצב פעולה זה, גוף חימום הגריל והמאוורר פועלים בו-זמנית. מצב פעולה זה מתאים לצליית בשר, דגים, וירקות.

(עיינו בתיאורים ועצות לצלייה בגריל הגדול ובגריל הקטן).



4

2

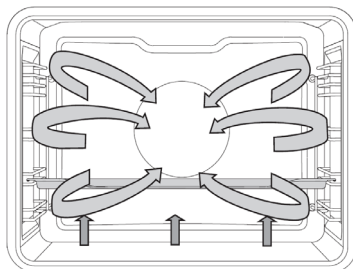
זמן בישול (דקות)	טמפרטורה (°C)	מפלט גובה (מהתחתית)	משקל (גר')	סוג המזון
<b>בשר</b>				
90-110	180-200	2	2000	ברוז
90-120	170-190	2	1500	צלי טלה
100-130	160-180	2	1500	כתף טלה
50-60	190-210	2	700	חצי עוף
60-80	200-220	2	1500	עוף, 1.5 ק"ג
70-90	160-180	2	1500	קציץ בשר
<b>דגים</b>				
20-30	200-220	2	200 גר'/יח'	פורל



## אוור חם עם חימום תחתון

במצב פעולה זה, גוף החימום התחתון, גוף החימום העגול ווהמאוורר פועלים בו-זמנית. מתאים לאפיית פיצה, פאי תפוחים ועוגות פירות.

(עיינו בתיאורים ועצות לחימום עליון ותחתון).

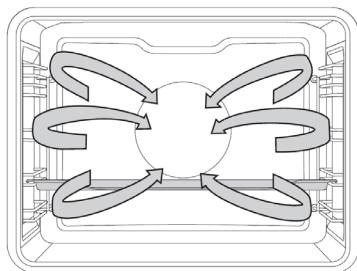


2

זמן בישול (דקות)	טמפרטורה (°C)	מפלס גובה (מהתחתית)	סוג המזון
			דברי מאפה
65-70	150-160	2	עוגת גבינה, בצק פריך
10-15	200-210	3	פיצה*
50-60	0-20091	2	קיש לוריין, בצק פריך
50-60	170-180	2	שטרודל תפוחים, בצק פילו



במצב פעולה זה, פועלים גוף החימום העגול והמאוורר. מאוורר המותקן בקיר האחורי של חלל התנור מבטיח זרימת אוויר קבועה מסביב לצלי או המאפה.

**2**

### צליית בשר:

השתמשו בכלים מצופים באמייל, בכלים מזכוכית מחוסמת, חרס, או בסירים או מגשים מברזל יצוק. מגשי נירוסטה אינם מתאימים מכיוון שהם מחזירים בצורה משמעותית את החום.

הוסיפו מספיק נוזלים במהלך תהליך הבישול כדי למנוע מהבשר להיכרך. הפכו את הבשר בעת הצלייה. הצלי יישאר עסיסי אם תכסו אותו.

זמן בישול (דקות)	טמפרטורה (°C)	מפלט גובה (מהתחתית)	משקל (גר')	סוג המזון
<b>בשר</b>				
90-120	160-180	2	1500	צלי טלה, כולל עור
70-90	170-190	2	1500	עוף, שלם
120-150	160-180	2	2000	ברוז
170-200	150-170	2	4000	אווז
180-210	150-170	2	5000	הודו
50-60	180-200	3	1000	חזה עוף
110-130	180-200	2	1500	עוף ממולא



## אפיית דברי מאפה

מומלץ חימום מוקדם.

ביסקוויטים ועוגיות ניתן לאפות בתבנית אפייה שטוחה במספר מפלסי גובה בו זמנית (2 ו-3).

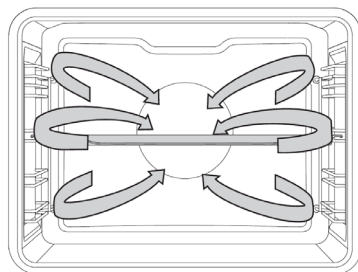
שימו לב שזמן האפייה יכול להשתנות בעת אפייה במספר מפלסי גובה בו זמנית. העוגיות בתבנית האפייה העליונה עשויות להיות מוכנות מוקדם יותר מאלו שבתבניות התחתונות. מקמו תמיד את תבניות האפייה על מדף רשת. אם אתם משתמשים בתבנית אפייה המסופקת עם התנור, הוציאו את מדף הרשת. להשחמה אחידה, וודאו דברי המאפה באותו העובי.

זמן בישול (דקות)	טמפרטורה (°C)	מפלס גובה (מהתחתית)	סוג המזון
<b>דברי מאפה</b>			
30-40	150-160	2	עוגת ספוג
25-35	160-170	3	עוגת פירורים
30-40	150-160	2	עוגת שזיפים
15-25	160-170	3	גלילי בצק ספוגי*
50-70	160-170	2	עוגת פירות, בצק פריך
35-50	160-170	2	חלה (בצק שמרים קלוע)
50-60	170-180	3	שטרודל תפוחים
15-20	200-210	3	פיצה*
15-25	150-160	3	ביסקוויטים, בצק פריך*
20-30	140-150	3	ביסקוויטים, בצק דחוס*
20-30	140-150	3	עוגיות קטנות*
20-35	170-180	3	עוגיות, מחמץ
20-30	170-180	3	עוגיות, בצק פילו
25-45	180-190	3	עוגיות, מילוי קרם
<b>דברי מאפה - קפואים</b>			
55-70	170-180	3	שטרודל תפוחים וגבינת קוטג'
20-35	180-190	3	פיצה
25-40	200-210	3	תפ"א מטוגנים, מוכנים לתנור
20-35	200-210	3	קציצות, אפיות בתנור

אל תכניסו מגש אפייה עמוק למפלס הגובה הראשון.



במצב פעולה זה, פועלים גוף החימום העגול והמאוורר. המאוורר המותקן בקיר האחורי של חלל התנור מבטיח שהאוויר החם זורם כל הזמן מסביב לצלי או המאפה.



3

זמן בישול (דקות)	טמפרטורה (°C)	מפלס גובה (מהתחתית)	סוג המזון
<b>בשר</b>			
110-130	190-200	2	צלי טלה, 1 ק"ג
130-150	190-200	2	צלי טלה, 2 ק"ג
100-120	200-210	2	צלי בקר, 1 ק"ג
<b>דגים</b>			
40-50	190-200	3	דג שלם, 200 גר/יח'
25-35	200-210	3	פילה דג, 100 גר/יח'
<b>מאפים</b>			
15-25	170-180	3	עוגיות דחוסות
30-35	180-190	3	עוגות כוס קטנות
15-25	190-200	3	לחמניות מבצק ספוגי
55-65	180-190	2	עוגות פירות, בצק פריך
<b>מתכונים מוקרמים</b>			
40-50	180-190	2	תפוחי אדמה מוקרמים
45-55	190-200	2	לזניה
<b>מוצרים קפואים</b>			
35-45	220-230	3	צ'יפס, 1 ק"ג
30-40	210-220	3	מדליוני עוף, 0.7 ק"ג
30-40	210-220	3	מקלות דגים, 0.6 ק"ג

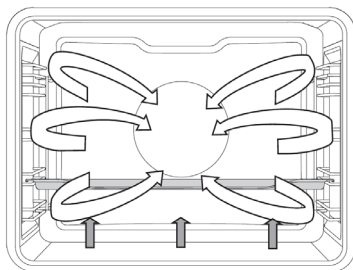
אל תכניסו מגש אפייה עמוק למפלס הגובה הראשון.





## חימום תחתון עם מאוורר

מצב פעולה זה מיועד לאפיית חמץ עם תפיחה מועטת ושימור פירות וירקות. השתמשו במפלס הגובה השני מלמטה ובמגש אפייה שטוח על מנת לאפשר לאוויר החם לזרום על פני הצד העליון של המזון.



2

### שימור מזון

הכינו את המזון המיועד לשימור ואת הצנצנות. השתמשו בצנצנות עם טבעת אטימה מגומי וכיסוי זכוכית. אין להשתמש בצנצנות עם מכסים מוברגים או מתכתיים, או בקופסאות שימורים מתכניות. ודאו שהצנצנות בגודל אחיד, תכולתן זהה, והן אטומות כראוי.

מזגו 1 ליטר מים חמים (בטמפרטורה של כ-70°C) למגש העמוק והניחו במגש 6 צנצנות בנפח של 1 ליטר. הכניסו את המגש למפלס הגובה ה-2 בתנור.

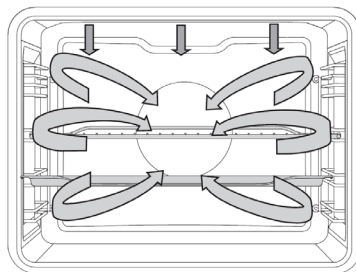
במהלך השימור, פקחו על התקדמות תהליך שימור המזון, ובשלו אותו עד שהנוזל בצנצנות יתחיל לתסוס - כאשר בועות מופיעות בצנצנת הראשונה.

זמן מנוחה בתנור (דקות)	טמפרטורה בתחילת שמירת הרתיחה	זמן בישול (דקות)	טמפרטורה (°C)	מפלס גובה (מהתחתית)	סוג המזון
<b>פירות</b>					
20-30	מצב כבוי	40-60	180	2	תותים
20-30	מצב כבוי	40-60	180	2	פירות מגולענים
20-30	מצב כבוי	40-60	180	2	מחית פירות
<b>ירקות</b>					
20-30	מצב כבוי	40-60	180	2	מלפפונים חמוצים
20-30	120°C, 60 דקות	40-60	180	2	שעועית / גזר



## צלייה אוטומטית

במצב הצלייה האוטומטי, גוף החימום העליון יפעל בשילוב עם גוף החימום של הגריל וגוף החימום העגול. אפשרות זו משמשת לצלייה של כל סוגי הבשר.



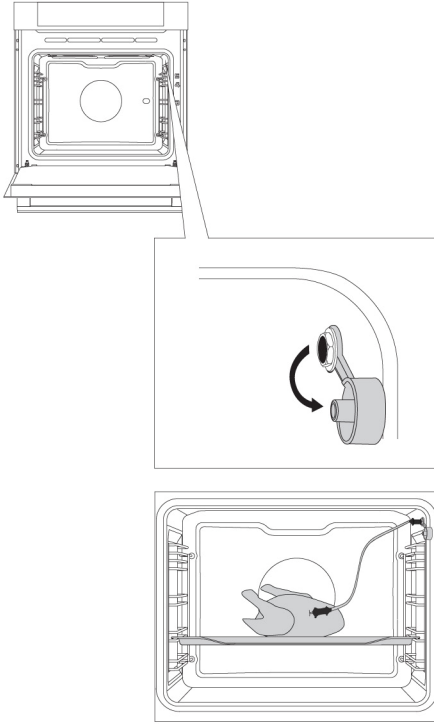
בעת צלייה ישירה על הרשת, מרחו קלות את מדף הרשת בשמן על מנת למנוע מהבשר להידבק, והניחו את מדף הרשת במפלס גובה ה- 3. הכניסו מגש לקליטת הטפטופים במפלס הגובה ה- 2 או ה- 3. בעת צליית בשר בתבנית אפייה, הכניסו את התבנית למפלס הגובה ה- 2. הגדירו את שיטת הבישול והטמפרטורה, ואת הטמפרטורה הסופית של התבשיל.

סוג המזון	משקל (גר')	מפלס גובה (מהתחתית)	טמפרטורה (°C)	זמן בישול (דקות)	טמפרטורת הליבה
<b>בשר</b>					
פילה בקר	1000	2	160-180	60-80	55-75*
עוף שלם	1500	2	170-190	65-85	85-90
תרנגול הודו	4000	2	160-180	150-180	85-90
קציצת בקר	1000	2	160-180	50-65	80-85
עגל	1000	2	160-180	70-90	75-85
טלה	1000	2	170-190	50-70	75-85
בשר צבי	1000	2	170-190	60-90	75-85
דג שלם	1000	3	160-180	40-50	75-85

\*נא = 55-60°C; בינוני = 65-70°C; עשוי היטב = 70-75°C

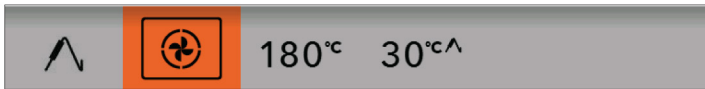
## צלייה עם חיישן בשר (בהתאם לדגם)

במצב פעולה זה, קבעו את הטמפרטורה הרצויה של ליבת המזון. התנור יפעל עד שליבת המזון תגיע לטמפרטורה שנקבעה. טמפרטורת הליבה נמדדת באמצעות חיישן הטמפרטורה.



**1** הסירו את מכסה המתכת (השקע בפינה הקדמית העליונה בדופן הימנית של התנור).

**2** הכניסו את תקע חיישן הבשר לשקע ואת מוט החיישן למזון (אם הוגדרו פעולות טיימר כלשהן, הן תבטלנה).



בחרו את שיטת הבישול (למשל: אוויר חם).

הטמפרטורה המוגדרת מראש וטמפרטורת חיישן הבשר יופיעו בצג. הגדירו את שיטת הבישול והטמפרטורה, ואת הטמפרטורה הסופית של התבשיל. געו במקש ההתחלה.

💡 במהלך הבישול, חייווי עליית טמפרטורת הליבה תופיע בצג (ייתכן וטמפרטורת הליבה תותאם בעת הבישול).

כשמושגת טמפרטורת הליבה המוגדרת, תהליך הבישול ייעצר, ויישמע צליל קולי שתוכלו להפסיקו בלחיצה על מקש כלשהו. הצליל הקולי יפסק באופן אוטומטי לאחר כדקה. תצוגת השעון תופיע בצג.

לאחר סיום תהליך הבישול, הרכיבו חזרה את מכסה המתכת של שקע חיישן הבשר.

## מידת העשייה של בשר

טמפרטורת הליבה (°C)	סוג הבשר
	<b>בקר</b>
40-45	גולמי
55-60	נא
65-70	בינוני
75-80	עשוי היטב
	<b>עגל</b>
75-80	עשוי היטב
	<b>טלה</b>
79	עשוי היטב
	<b>כבש</b>
45	גולמי
55-60	נא
65-70	בינוני
80	עשוי היטב
	<b>בשר תיש</b>
70	בינוני
82	עשוי היטב
	<b>עוף</b>
82	עשוי היטב
	<b>דג</b>
65-70	עשוי היטב

השתמשו רק בחיישן הבשר המיועד לשימוש בתנור שלכם. ודאו שחיישן הבשר לא נוגע בגוף חימום כלשהו. לאחר סיום תהליך הבישול, חיישן הבשר יהיה חם מאוד. נקטו בכל אמצעי הזהירות כדי למנוע כוויות.



לפני תחילת ניקוי התנור, נתקו אותו מרשת החשמל והמתינו עד שיתקרר.  
אל תאפשרו לילדים לנקות את התנור או לבצע פעולות תחזוקה ללא השגחה ראויה.



## גימור אלומיניום

נקו את גימור האלומיניום עם תכשירי ניקוי נוזליים שאינם שוחקים ומיועדים למשטחים כאלה. טפטפו תכשיר ניקוי על מטלית לחה ונקו את המשטח. לאחר מכן, שטפו את המשטח במים. אל תמרחו את תכשיר הניקוי ישירות על גימור האלומיניום.  
אל תשתמשו בתכשירי ניקוי שוחקים או בספוגים.  
**הערה:** מנעו מגע של המשטחים עם תרסיסי ניקוי לתנורים העלולים לגרום נזק בלתי הפיך לגימור ולמראה המשטחים.

## חזית תנור מנירוסטה

(בהתאם לדגם)

נקו את משטחי החזית באמצעות תכשיר ניקוי עדין (מי סבון) וספוג רך שאינו שוחק. אל תשתמשו בתכשירי ניקוי שוחקים או בתכשירים המכילים ממסים העלולים לגרום נזק בלתי הפיך לגימור חזית התנור.

## משטחים מצופים לכה וחלקי פלסטיק

(בהתאם לדגם)

אל תנקו את הכפתורים והלחצנים, ידית הדלת, מדבקות, ולוחית הנתונים עם חומרי ניקוי חריפים או בתכשירי ניקוי שוחקים, חומרי ניקוי על בסיס אלכוהול, או אלכוהול.  
הסירו מייד כתמים כלשהם בעזרת מטלית רכה ומעט מים, כדי למנוע נזק למשטחים.  
תוכלו גם להשתמש בתכשירים וחומרי ניקוי ייעודיים המיועדים למשטחים אלו. פעלו בהתאם להנחיות היצרנים שעל גבי האריזות.

☀️ מנעו מגע של משטחים המצופים באלומיניום עם תרסיסי ניקוי לתנורים העלולים לגרום נזק בלתי הפיך לגימור ולמראה המשטחים.

## ניקוי רגיל של התנור

תוכלו להשתמש בתהליך הניקוי הרגיל כדי לנקות לכלוך עיקש בתנור (באמצעות תכשירי ניקוי או תרסיס לניקוי תנורים). לאחר תהליך ניקוי כזה, עליכם לשטוף ביסודיות את שאריות תכשירי הניקוי.

נקו את התנור ואת האביזרים לאחר כל שימוש כדי למנוע מהלכלוך להישרף לתוך פני השטח. הדרך הקלה ביותר להסרת שומן היא באמצעות תמיסת מים חמים ונוזל ניקוי מתאים, כאשר התנור עדיין חם.

לניקוי לכלוך עיקש וזיהומים, השתמשו בתכשירי ניקוי רגילים לתנורים. שטפו את התנור ביסודיות עם מים נקיים כדי להסיר את כל שאריות תכשירי הניקוי. לעולם אל תשתמשו בתכשירי ניקוי שוחקים, חומרי ניקוי חריפים, ספוגי קרצוף מחוספסים, מסירי כתמים וחלודה וכו'.

נקו את האביזרים (תבניות אפייה ומגשים, מדפי רשת וכו') עם תמיסת מים חמים ונוזל ניקוי מתאים.

התנור, החלל הפנימי של התנור ומגשי האפייה מצופים בציפויי אמייל מיוחד לפני שטח חלקים ועמידים. ציפוי מיוחד זה הופך את פעולות הניקוי בטמפרטורת החדר לקלות יותר.

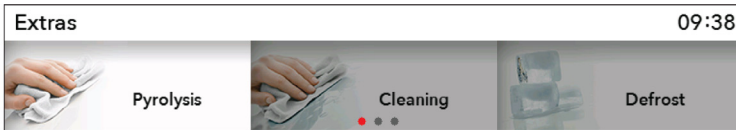


# ניקוי פירוליטי אוטומטי של התנור

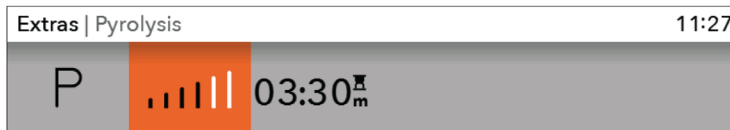
פעולה זו מאפשרת ניקוי אוטומטי של החלל הפנימי של התנור ומגשי האפייה העמוק והרדוד. באמצעות הטמפרטורה גבוהה שאריות שומן וחלקיקי לכלוך אחרים נשרפים והופכים לאפר.

במהלך הניקוי הפירוליטי, מזון ושאריות שומן עלולים להתלקח. לכן, הסירו את כל שאריות הלכלוך והמזון הגלויים מהתנור לפני תחילת התוכנית.

לפני הניקוי הפירוליטי, הוציאו מהתנור את כל האביזרים (כולל מסילות המדפים הטלסקופיות).



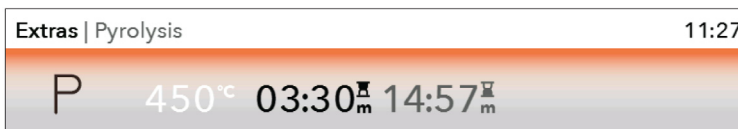
בתפריט הראשי, בחר באפשרויות נוספות **Extras** ובניקוי פירוליטי **Pyrolysis**. אשרו בלחיצה על הכפתור.



בחרו את רמת עוצמת הניקוי הפירוליטי הרצויה.

בהתאם לדגם: קיימות שלוש רמות ניקוי זמינות. ככל ששאריות הלכלוך יותר עיקשות, יש לבחור ברמת עוצמה גבוהה יותר.

ניתן לבחור רק את רמת עוצמת הניקוי. הזמן קבוע ותלוי ברמת עוצמת הניקוי שנבחרה.



לאחר זמן מסוים, דלת התנור ננעלת אוטומטית כדי לשמור על בטיחותכם (לאחר שהטמפרטורה הגיעה ל- $250^{\circ}\text{C}$ ). חיווי הנעילה יופיע בצג.

במהלך הניקוי הפירוליטי, המשטחים החיצוניים של התנור מתחממים מאד. לעולם אל תתלו חפצים דליקים כמו מטליות מטבח או חפצים דומים על הלוח הקדמי של התנור.



**אל תנסו לפתוח את דלת התנור כאשר תוכנית הניקוי האוטומטית מופעלת. התוכנית עלולה להתבטל. סכנת כוויות!**


בעת פעולת הניקוי הפירוליטי ייתכן ותחושו בריח לא נעים הנפלט מהתנור. לכן, אנו ממליצים לאוורר היטב את החדר.


**ניקוי מגשים עמוקים ורדודים בתוך התנור:**



**לפני התחלת תהליך הניקוי הפירוליטי, השתמשו במסילות המגשים המצורפים (בהתאם לדגם התנור).**

לאחר השימוש, נקו את מגשי האפייה עם תמיסת מים חמים ונוזל ניקוי. לאחר מכן, נגבו אותם עם מטלית, והניחו אותם במפלס גובה 2 או 3. אל תכניסו תבנית אפייה או מגש לתוך מפלס הגובה הראשון.

במהלך הניקוי הפירוליטי, גוון תבניות האפייה, המגשים וחלל התנור עשוי להשתנות וגם מעט מהברק הטבעי שלהם. 

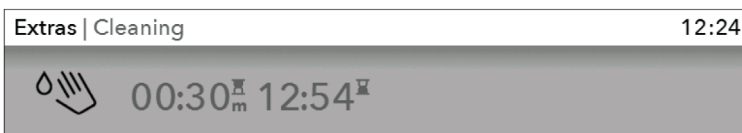
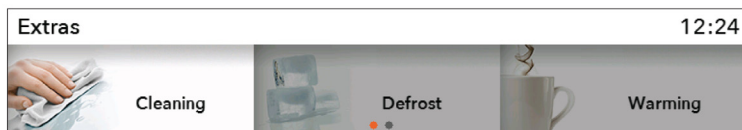
אם אתם משתמשים בניקוי הפירוליטי כדי לנקות מגשי אפייה, החלל הפנימי של התנור לא יהיה נקי לחלוטין בסיום תהליך הניקוי הפירוליטי. 

# תוכנית הניקוי הלח Aqua Clean

לפני הפעלת תוכנית הניקוי, הסירו את כל שאריות המזון והלכלוך הגדולות מהחלל הפנימי של התנור.

מזגו 0.6 לי' מים חמים לתוך מגש האפייה העמוק והניחו אותו במפלס הגובה השני. בחרו את תוכנית ניקוי התנור.

בתפריט הראשי,  
בחר באפשרויות  
נוספות **Extras**  
ובניקוי **Cleaning**.  
אשרו בלחיצה על  
הכפתור.



לחצו על מקש  
ההתחלה.

☀- כאשר הושלמה תוכנית הניקוי, המתינו עד שהתנור יתקרר במידה מספקת, כך שתוכלו לנגב בבטחה את החלל הפנימי של התנור. לאחר 30 דקות, שאריות מזון שעל קירות האמייל של התנור יתרככו, ותוכלו להסירן בקלות עם מטלית לחה.

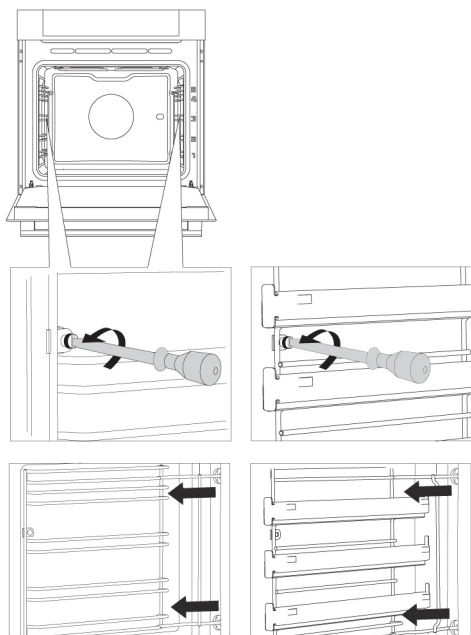
☀- אם תהליך הניקוי לא הצליח (במקרה של לכלוך עיקש במיוחד), חזרו על תהליך הניקוי.

השתמשו בפעולת הניקוי הלח Aqua Clean כאשר התנור התקרר לחלוטין.



# הסרה וניקוי של מובילי המסילות והמסילות הטלסקופיות

השתמשו אך ורק בתכשירי ניקוי רגילים כדי לנקות את מובילי המסילות.



1 שחררו את הבורג.

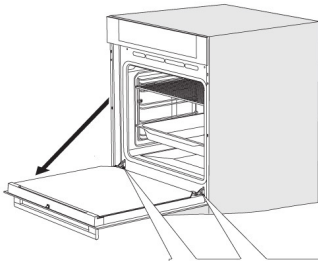
2 הסירו את המובילים מהחורים  
בקיר האחורי.

לאחר הניקוי, הרכיבו את המסילות והדקו את הבורג בעזרת  
מברג.

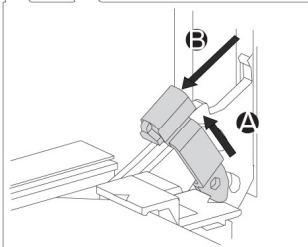


# הסרה והרכבת דלת התנור

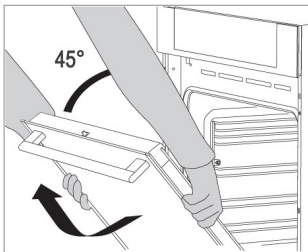
**1** תחילה, פתחו את הדלת במלואה (ככל שניתן).



**2** הרימו מעט את שני מחזיקי הציר ומשכו את הדלת כלפיכם.



**3** סגרו את הדלת באיטיות עד לזווית של  $45^{\circ}$  (ביחס למצב דלת סגורה); לאחר מכן, הרימו אותה ומשכו אותה החוצה.



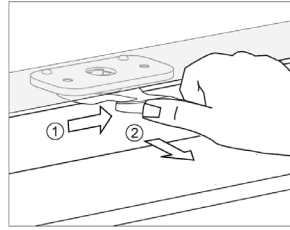
⚠ להרכבת הדלת, פעלו בסדר פעולות הפוך. אם הדלת לא נפתחת או נסגרת כראוי, וודאו שהחריצים בצירים מיושרים למשענות הצירים.

בעת הרכבת הדלת, וודאו תמיד שסוגרי הצירים ממוקמים כראוי במשענות הצירים כדי למנוע סגירה פתאומית של הציר הראשי המחובר לקפיץ ראשי חזק. אם הקפיץ המרכזי מתחבר, קיימת סכנת פציעה.



## נועל דלת (בדגמים מסוימים בלבד).

פתחו את נועל הדלת בדחיפה קלה  
ימינה עם הבהון, ובזמנית משכו את  
הדלת כלפי חוץ.

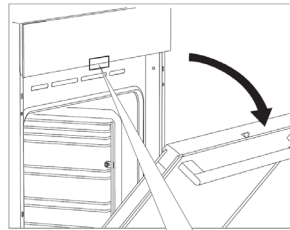


☀️- כשדלת התנור סגורה, נועל הדלת  
חוזר באופן אוטומטי למצב ההתחלתי.

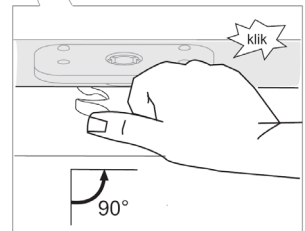
### ביטול והפעלת נועל הדלת

⚠️ התנור חייב להתקרר לחלוטין.

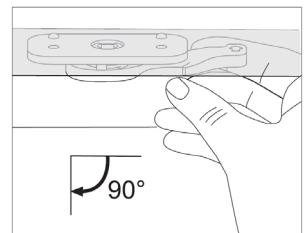
תחילה, פתחו את הדלת.



דחפו עם האגודל שלכם את נועל הדלת  
ב-  $90^{\circ}$  ימינה עד שתישמע נקישה. נועל  
הדלת ישתחרר.



כדי להפעיל מחדש את נועל הדלת,  
פתחו את דלת התנור והשתמשו באצבע  
יד ימין כדי למשוך את המנוף לכיוונכם.



## פתיחת דלת רכה (בהתאם לדגם)

בדלת התנור מותקן מנגנון בטיחות אשר מאפשר פתיחה רכה של הדלת, החל מזווית פתיחה של  $75^{\circ}$ .

## סגירת דלת רכה (בדגמים מסוימים בלבד).

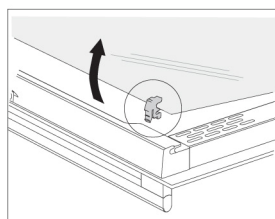
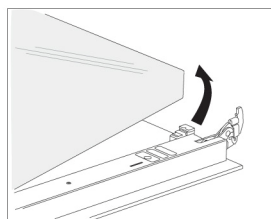
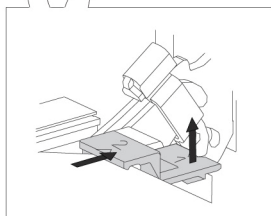
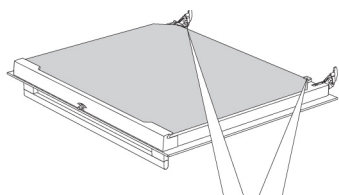
דלת התנור מצוידת במערכת הבולמת סגירה חזקה של הדלת, והיא מתחילה בזווית של  $75^{\circ}$ . המערכת מאפשרת סגירה פשוטה, שקטה, וחלקה של הדלת. דחיפה עדינה (לזווית של  $15^{\circ}$  מעלות ביחס למיקום הדלת הסגורה) מספיקה לדלת להיסגר באופן אוטומטי, וברכות.

אם מופעל כוח חזק מדי כדי לסגור את הדלת, השפעת המערכת תפחת, או מטעמי בטיחות היא תיעקף.



# הסרה והרכבת לוח הזכוכית של דלת התנור

תוכלו לנקות את החלק הפנימי של שמשת הזכוכית בדלת התנור. אולם, עליכם תחילה להסירה. הסירו את דלת התנור (עיינו בפרק "הסרה והרכבת דלת התנור").



**1** הרימו מעט את התומכים בצד השמאלי והימני של הדלת (סימן 1 על התומכים) ומשכו אותם משמשת הזכוכית (סימן 2 על התומכים).

**2** אחזו בקצה התחתון של שמשת הזכוכית של הדלת; הרימו אותה באיטיות עד שהיא תשתחרר מהתומכים, והסירו אותה.

**3** להסרת שמשת הזכוכית השלישית (בדגמים מסוימים בלבד), הרימו והוציאו אותה. הסירו גם את אטם הגומי שעל שמשת הזכוכית.

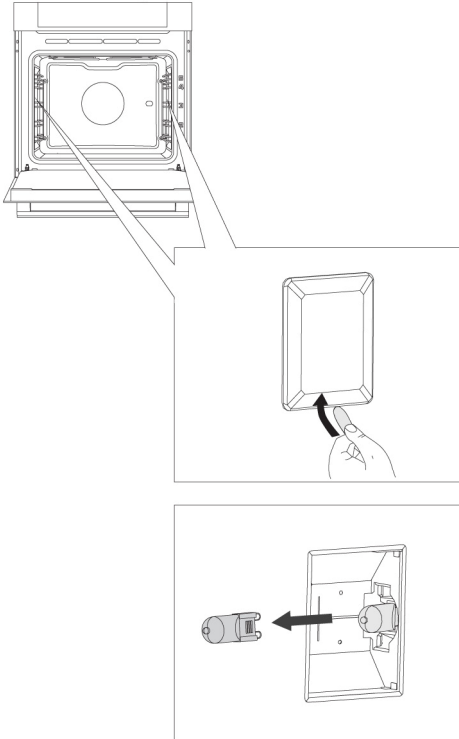
💡 להרכבת שמשת הזכוכית, פעלו בסדר פעולות הפוך. הסימונים (חצי מעגל) על הדלת ושמשת הזכוכית חייבים להיות חופפים.



# החלפת נורת התאורה


הנורה מתכלה ולכן אינה מכוסה במסגרת האחוריות. לפני החלפת הנורה, הוציאו את המגשים, מדפי הרשת, ומובילי המסילות.

השתמשו במברג פיליפס (צלב).  
(נורת הלוגן: G9, 230 V, 25 W)



**1** השתמשו במברג שטוח כדי לשחרר את כיסוי התאורה והסירו אותו.

הערה: היזהרו לא לגרום נזק לציפוי האמייל.

**2** הסירו את נורת ההלוגן.  השתמשו בכפפות מגן או במטלית כדי למנוע כוויות.

# טבלת איתור תקלות

הגורם	תקלה/בעיה
נתקו התנור מרשת החשמל למשך מספר דקות (הורידו את הנתיך שבלוח החשמל הדירתי); לאחר מכן, חבר מחדש את התנור והפעילו אותו.	המקשים לא מגיבים; התצוגה קפואה.
פנו למוקד השרות (עיינו ברשימה שבסוף החוברת).	הנתיך הראשי בלוח החשמל הדירתי יורד לעתים קרובות.
תהליך החלפת נורת התאורה מתואר בפרק "ניקוי ותחזוקה".	תאורת התנור לא עובדת.
האם בחרתם את מצב הפעולה ואת הטמפרטורה הנכונים? האם דלת התנור סגורה?	המאפה לא אפוי כראוי.
קיימת תקלה בפעולת הבקרה האלקטרונית. נתקו את התנור מרשת החשמל למשך מספר דקות. לאחר מכן, חברו אותו שוב לרשת החשמל וכוונו את השעון. אם קוד השגיאה עדיין מופיע, פנו למוקד השרות (עיינו ברשימה שבכריכה האחורית של החוברת).	קוד שגיאה מופיע בצג (E3, E2, E1 וכו').

אם הבעיות נמשכות למרות ביצוע הבדיקות המתוארות לעיל, פנו למוקד השרות (עיינו ברשימה שבכריכה האחורית של החוברת). היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לבעיות או תקלות הנגרמות כתוצאה מהתקנה שגויה או טיפול שנעשה על יד אדם לא מורשה.

לפני התיקון, נתקו את התנור מרשת החשמל (באמצעות הורדת הנתיך בלוח החשמל הדירתי או הוצאת תקע חשמל מהשקע בקיר).



חומרי האריזה עשויים מחומרים ידידותיים לסביבה שניתן למחזר. לכן, סלקו אותם לנקודת הפינוי בהתאם לתקנות המשרד להגנת הסביבה. לשם כך, חומרי האריזה מסומנים בהתאם.



הסימן שעל המוצר או על אריזתו, מציין כי אין להתייחס להם כפסולת ביתית רגילה. את המוצר הישן יש לפנות למרכז איסוף מורשה למכשירי חשמל ואלקטרוניקה ישנים.

השלכה נכונה של המוצר תסייע למנוע השפעות שליליות על הסביבה ועל בריאותם של אנשים העלולות להתרחש במקרה של סילוק שגוי של המוצר. לקבלת מידע מפורט לגבי הפירוק והעיבוד של המוצר, אנא צרו קשר עם הרשות המקומית במקום מגוריכם או הגורם הרלוונטי האחראי על ניהול פסולת, שירות לפינוי מוצרי חשמל ואלקטרוניקה, או החנות שבה רכשתם את המוצר.

אנו שומרים לעצמנו את הזכות לביצוע שינויים ותיקון שגיאות בהוראות השימוש.





**לקוח נכבד!**

תודה שרכשת אחד ממגוון מוצרי גורנייה, אנו בטוחים כי תהנה מאיכות המוצר והשימוש בו.

נשמח לסייע בכל עצה ומידע במסגרת שעות פעילות שירות הלקוחות והמעבדה. לביורור כתובות ושעות פעילות של מעבדות שירות ניתן לפנות בטלפון: \*6683

סינודן בע"מ מקבוצת ח.י.  
התע"ש 14 כפר סבא  
טל': \*6683

