

gorenje

הוראות הפעלה וחיבור התקנה
לתנור בנוי
דגם

BOS6747A05DG

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



אנו מודים לכם על האמון שלכם

סינון בע"מ מודה לכם על שרכשתם תנור בישול באדים פירוליטי 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

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,

סינון בע"מ

בחוברת זאת נעשה שימוש בסמלים הבאים שיש להם את המשמעויות הבאות:

 לתשומת לבכם!

מידע, עצות, הצעות או המלצות

אזהרה! 

אזהרה - סכנה כללית



חשוב לקרוא בקפידה את ההוראות.

תוכן העניינים

4.....	הוראות בטיחות חשובות
6.....	שימוש בטוח ונכון בתנור במהלך ניקוי פירוליטי
7.....	אזהרות בטיחות חשובות אחרות
9.....	התנור המובנה
9.....	תיאור התנור
10.....	אביזרי התנור
14.....	השימוש בתנור
14.....	לפני השימוש בפעם הראשונה
14.....	הפעלת התנור בפעם הראשונה
15.....	מילוי מיכל המים
16.....	בחירת ההגדרות
27.....	תחילת תהליך הבישול
28.....	סיום תהליך הבישול וכיבוי התנור
29.....	עצות והמלצות לבישול ואפיה
30.....	טבלאות בישול
34.....	בישול עם חיישן טמפרטורה
35.....	דרגות העשייה המומלצות לסוגי בשר שונים
36.....	ניקוי ותחזוקה
37.....	ניקוי פירוליטי אוטומטי של התנור
39.....	שימוש בתוכנית לניקוי לח של התנור
40.....	ניקוי מגש האידוי
41.....	ניקוי מערכת האידוי
42.....	הסרת מסילות הצד והמסילות הטלסקופיות (הנשלפות)
43.....	הוצאה והחלפה של דלת התנור וחלוניות הזכוכית
44.....	החלפת נורת התאורה
41.....	איתור תקלות
45.....	אזהרות מיוחדות ודיווח על תקלות
46.....	סילוק
	שרות ואחריות..... בכריכה האחורית

הוראות בטיחות חשובות



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

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

אמצעי ניתוק מהיר חייב להיות משולב בתוך החיווט הקבוע בהתאם לחוקי החיווט.

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

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

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

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: חלקים נגישים של התנור מתחממים מאד במהלך השימוש בתנור. הרחיקו ילדים קטנים מהתנור והשגיחו עליהם כדי לוודא שהם לא משחקים בתנור.

אזהרה: התנור וחלקים נגישים שלו 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.

אין לחבר את התנור לרשת החשמל באמצעות טיימר חיצוני או מערכת בקרה מרחוק נפרדת.

השתמשו רק בחיישן הטמפרטורה המומלץ לשימוש בתנור זה.

אל תשתמשו בתכשירי ניקוי שוחקים או במגרדות מתכת חדות כדי לנקות את התנור. הם עלולים לגרום נזק לגימור או לציפוי המגן של האמייל. נזקים כאלה עלולים לגרום לניפוץ הזכוכית.

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

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

לעולם אל תשפכו מים ישירות על תחתית תא התנור. הפרשי טמפרטורה עלולים לגרום נזק לציפוי האמיל.

שימוש בטוח ונכון בתנור במהלך ניקוי פירוליטי

לפני הפעלת תהליך הניקוי האוטומטי, הסירו את כל האביזרים מהתנור: כולל מדף הרשת, ערכת שיפוד הצלייה, כל מגשי האפייה, חיישן הטמפרטורה, מסילות צד ומסילות טלסקופיות, וכלי בישול אחרים כלשהם. שאינם חלק מהחלל הפנימי של התנור.

לפני תחילת תהליך הניקוי הפירוליטי, הסירו מהחלל הפנימי של התנור שאריות נוזלים שנשפכו ואת כל החלקים הנעים. בתהליך הניקוי האוטומטי התנור מתחמם לטמפרטורה גבוהה מאוד וגם המשטחים החיצוניים של התנור מתחממים ביותר. סכנת כוויות! הרחיקו ילדים מהתנור.

אזהרות בטיחות חשובות אחרות

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

אל תרימו את התנור באחיזת ידית הדלת.

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.

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.

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

אנא וודאו שפתחי האוורור לעולם אינם מכוסים או חסומים בשום דרך שהיא.

אין לצפות את תא התנור ברדיד אלומיניום, ואין להניח מגשי אפייה או כל כלי בישול אחר בתחתית התנור. חסימה או הפחתת זרימת האוויר בתנור, תאט את תהליך האפייה ותגרום נזק בלתי הפיך לציפוי האמיל.

מומלץ להימנע מפתיחת דלת התנור במהלך האפייה, היות שהדבר מגביר את צריכת החשמל ומגדיל את הצטברות העיבוי.

בסיום תהליך האפייה, ובמהלך האפייה, היזהרו בעת פתיחת דלת התנור, וזאת על מנת לאפשר לתא התנור להתקרר לטמפרטורת החדר.

נקו את התנור לאחר שהתקרר לחלוטין.

אי התאמות אפשריות בגווני הצבעים בין מכשירים שונים או רכיבים שונים בקו עיצוב פרטני עשויות להיגרם מסיבות שונות, כגון זוויות הצפייה השונות למכשירים, רקע צבעוני שונה, חומרים, תאורה בחדר וכו'.

לעולם אל תשפכו מים לתחתית תא התנור. הפרשי טמפרטורה עלולים לגרום נזק בלתי הפיך לציפוי האמיל.

לפני שתפעילו את הניקוי האוטומטי, קראו בקפידה את כל ההוראות שבפרק "ניקוי ותחזוקה", המתאר שימוש נכון ובטוח בפעולה זו.

אל תניחו דבר על תחתית התנור במהלך הניקוי הפירוליטי האוטומטי.

ניקוי פירוליטי מתבצע בטמפרטורות גבוהות מאוד שעלולות לגרום לשחרור עשן ואדים משריפת שאריות מזון. אנו ממליצים להקפיד על אוורור כהלכה של המטבח במהלך תהליך הניקוי הפירוליטי. בעלי חיים קטנים, או חיות מחמד, עשויים להיות רגישים לאדים המשתחררים במהלך הניקוי הפירוליטי של התנור. אנו ממליצים להרחיקם מהמטבח במהלך הניקוי הפירוליטי ולאורר היטב את המטבח לאחר תהליך הניקוי.

אל תפתחו את דלת התנור במהלך הניקוי.
ודאו שגופים זרים לא יחדרו לפתח מוביל נועל הדלת, שכן הדבר עלול לחסום את הנעילה האוטומטית של הדלת במהלך תהליך ניקוי התנור.
אין לגעת במשטחי מתכת או בחלקים כלשהם של התנור במהלך תהליך הניקוי הפירוליטי האוטומטי!
במקרה של הפסקת חשמל במהלך תהליך הניקוי האוטומטי, התוכנית תתבטל לאחר שתי דקות ודלת התנור תישאר נעולה. נעילת הדלת תשתחרר רק כאשר הטמפרטורה במרכז החלל הפנימי של התנור תרד מתחת ל- 150°C .
לאחר תהליך הניקוי העצמי הפירוליטי, חלל התנור ואביזרים בתנור עלולים להתעוות ולאבד את הברק שלהם. תופעה זאת לא תשפיע על התפקוד והשימושיות שלהם.

זהירות



לפני חיבור התנור לרשת החשמל, השאירו אותו זמן מה בטמפרטורת החדר כדי לאפשר לכל הרכיבים להסתגל לטמפרטורת החדר. במידה והתנור אוסן בטמפרטורה הקרובה לנקודת קיפאון או מתחת לה, רכיבים מסוימים עלולים להינזק, ובמיוחד המשאבה.
אין להפעיל את התנור בטמפרטורת סביבה שמתחת ל- 5°C . הפעלת התנור בטמפרטורה קרה מאד עלולה לגרום נזק למשאבה.
אין להשתמש במים מזוקקים, במי ברז עם תכולת כלור גבוהה, או בנוזלים דומים אחרים.
בעת אפייה עם הזרקת אדים, פתחו תמיד לחלוטין את דלת התנור לאחר סיום תהליך הבישול. אי ביצוע הנחיה זאת, עלולה לגרום לאדים המשתחררים מתא התנור לפגום בתפעול יחידת הבקרה.
הוציאו והחזירו את מגש האידיוי לאחר שהתנור התקרר לחלוטין בלבד.

אזהרה!



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

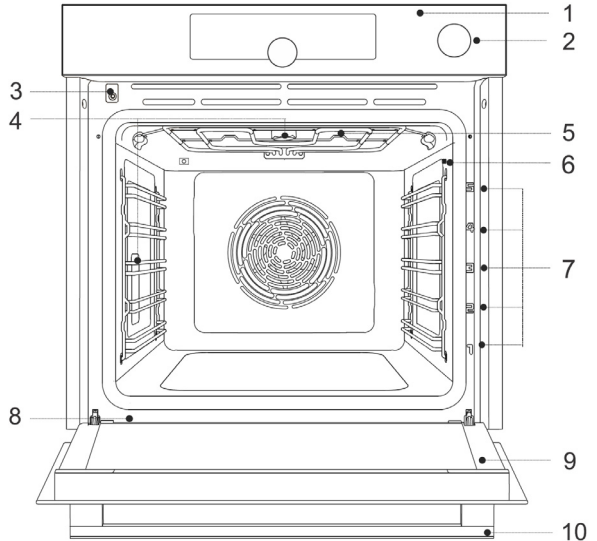
התנור המובנה

תיאור התנור

☀️ - לתשומת לבכם!

מצבי הפעולה והאביזרים משתנים בהתאם לדגמי התנור השונים.

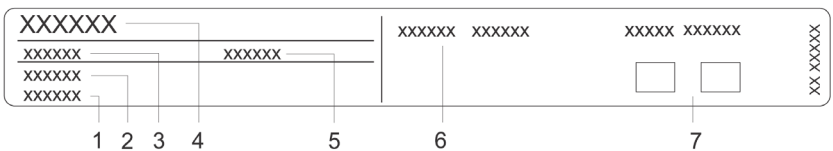
ציוד בסיסי של המכשיר שלכם כולל מסילות החלקה, תבנית אפייה שטוחה ומדף רשת



- | | |
|-------------------------------|-------------------|
| 6. שקע לחיישן טמפרטורה | 1. יחידת בקרה |
| 7. מסילות – מפלסי גובה המדפים | 2. כפתור מיכל מים |
| 8. לוחית הנתונים | 3. מפסק דלת |
| 9. דלת התנור | 4. תאורה |
| 10. ידית דלת | 5. מגש אידוי |

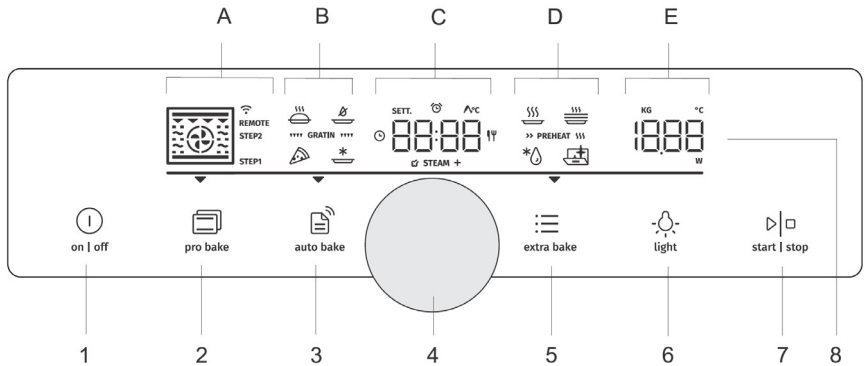
לוחית נתונים - מידע לגבי התנור

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



- | | |
|------------------------|-------------------|
| 5. דגם | 1. מספר סידורי |
| 6. מידע טכני | 2. קוד זיהוי / ID |
| 7. מדדי תאימות / סמלים | 3. סוג |
| | 4. מותג |

יחידת הבקרה (בהתאם לדגם)



1. מקש הפעלה | כיבוי
 2. מקש מצב מקצועי (pro bake)
 3. מקש מצב אוטומטי (אפייה אוטומטית)
 4. כפתור בחירת הגדרות ואישור
- סובבו את הכפתור כדי לבחור הגדרה
- לחצו על הכפתור כדי לאשר את ההגדרה
 5. מקש לבחירת פעולות נוספות והגדרות כלליות של התנור
 6. מקש התאורה להדלקה וכיבוי של תאורת התנור
 7. מקש התחלה | עצירה להפעלה או עצירה (הפוגה) ואישור הגדרות
 8. יחידת תצוגה:
- A. מערכות אפייה, מצב פסיעות (STEP), קישוריות (WIFI, REMOTE)
B. מערכות אפייה מיוחדות, תוכניות אוטומטיות, מוקרמים
C. שעון, פעולות טיימר, חיישן טמפרטורה, זמן אפייה
D. תוכניות מיוחדות, חימום מוקדם
E. טמפרטורה, משקל

לתשומת לבכם!

להשגת תגובה טובה יותר של המקש, געו במקשים עם החלק הרחב יותר של קצה האצבע שלכם. בכל פעם שתלחצו על מקש, יישמע צליל מגע קצר.

אביזרי התנור

בקרת התאורה

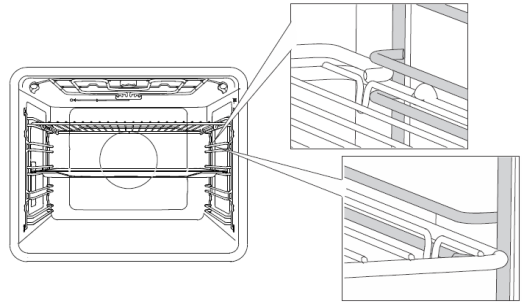
התאורה הפנימית: התאורה הפנימית בתנור מוארת בעת פתיחה או סגירה של דלת התנור, בעת הפעלת התנור, בסיום תהליך האפייה ובעת מגע במקש תאורת התנור בלוח הבקרה.

מסילות

- המסילות מאפשרות בישול או אפייה ב- 5 מפלסי גובה מדפים.
- מפלסי הגובה של המסילות לתוכן ניתן להכניס את המדפים, נספרים מלמטה למעלה.
- מפלסי הגובה 4 ו- 5 מיועדים לצלייה / גריל.
- בעת הכנסת אביזרים, יש להכניסם כראוי.
- דחפו תמיד את האביזרים ככל שניתן פנימה.

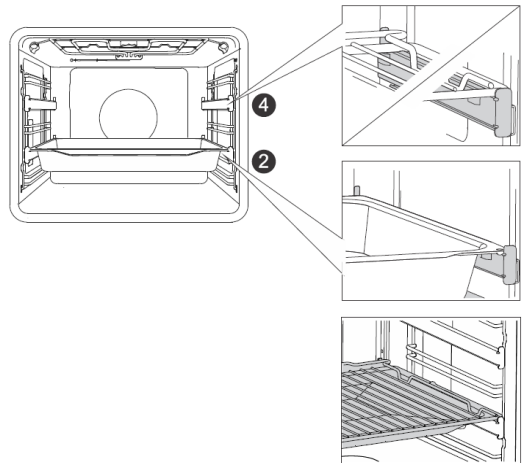
מסילות מדפים

במסילות צד, הכניסו תמיד את מדף הרשת ואת תבניות האפייה לתוך החריץ שבין החלק העליון לתחתון של מפלס גובה המסילה.



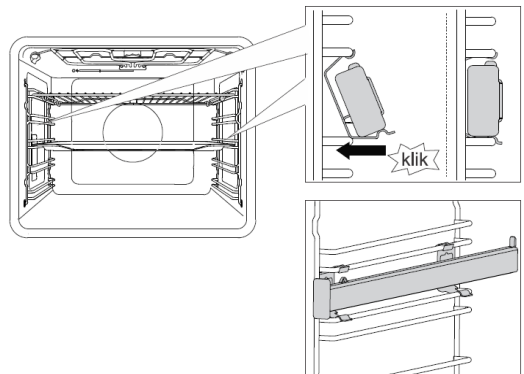
מסילות קבועות נשלפות

מסילות קבועות נשלפות ניתנות להתקנה במפלסי הגובה השני והרביעי. במסילות קבועות נשלפות, מקמו את המדף או את תבנית האפייה על גבי המסילה. באפשרותכם למקם את מדף הרשת ישירות על תבנית האפייה (תבנית אפייה שטוחה או עמוקה רב-תכליתית) ומקמו את שניהם על אותה מסילה; במקרה זה, תבנית האפייה תשמש כמגש לאיסוף טפטופים.



מסילות טלסקופיות (בהתאם לדגם)

את המסילה הטלסקופית ניתן להכניס לתוך המרווח בין שני מסילות הרשת. מקמו את המסילה באופן סימטרי על מוליכי המסילה שבצד שמאל ובצד ימין של תא התנור. תחילה, תלו את המהדק העליון של המסילה מתחת למסילה של מוליך הרשת. לאחר מכן, דחפו את המהדק התחתון למיקום הנכון עד שישמע צליל נקישה. שימו לב: את המסילות הטלסקופיות ניתן לחבר לכל גובה שני מסילות.



לתשומת לבכם!

המסילות הטלסקופיות אינן ניתנות להתקנה בעזרת מאריכים חלקיים קבועים בשני מפלסי גובה. אולם, ניתן להרכיב אותן על מוליכים מתארכים באופן חלקי הכוללים דרגה אחת, במפלסי גובה 3-4 וגם 4-5. וודאו כי המסילה הטלסקופית מסובבת בצורה נכונה וכי היא מתארכת ונפתחת כלפי חוץ, כלומר: אל מחוץ לתנור.

מפסק דלת התנור (בהתאם לדגם)

במידה ודלת התנור נפתחת בעת פעולת התנור, פסק כבה אוטומטית את גוף החימום ואת המאוורר שבתוך תא התנור. מיד שהדלת נסגרת, המפסק יפעיל שוב את התנור.

אזהרה!

אין להשתמש בתנור כשהדלת פתוחה ומפסק הדלת מחובר (סגור). התנור יציג קוד תקלה, ויהיה צורך לאפס אותו.

מאוורר קירור

התנור מצויד במאוורר קירור המקרר את המעטפת, את הדלת ואת יחידת הבקרה של התנור. לאחר כיבוי התנור, מאוורר הקירור ימשיך לפעול זמן מה כדי לקרר את התנור ואת הבקרה.

ציוד ואבזרים של התנור

אזהרה!

לפני תחילת ניקוי פירוליטי, המתינו עד שהתנור יתקרר והסירו מתוכו את כל הציוד והאביזרים, כולל מסילות המדפים (בהתאם לדגם).

מדף הרשת מיועד לצלייה / גריל או כתומך לכלי בישול, מגש אפייה או תבנית אפייה עם המזון שאתם מבשלים.



לתשומת לבכם!

במדף הרשת קיים תפס בטיחות. לכן, יש להרים מעט את חזית מדף הרשת בעת הוצאתו מהתנור.

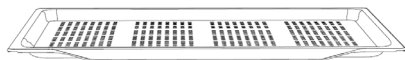
תבנית אפיה שטוחה מיועדת לאפיית דברי מאפה שטוחים וקטנים. היא יכולה לשמש גם כמגש איסוף טפטופים.



אזהרה!

תבנית האפיה השטוחה עלולה להתעוות מעט בעת שהיא מתחממת בתנור. כאשר היא מתקררת, היא חוזרת לצורתה המקורית. עיוות שכזה לא ישפיע על תפקוד התבנית.

תבנית אפייה מחוררת מיועדת לבישול באמצעות מערכות הכוללות מגנזון הזרקת אדים ולטיגון באוויר חם. הנקבים משפרים את זרימת האוויר מסביב למזון להשגת קרום פריך יותר. בעת בישול מזון עם תכולת נוזלים גבוהה (מים, שומן), מקמו תבנית אפייה שטוחה או מגש אפייה עמוק רב-תכליתי במפלס גובה נמוך יותר לאיסוף הטפטופים.



תבנית אפייה עמוקה רב-תכליתית מיועדת לקליית ירקות ולאפיית מאפים לחים. ניתן לעשות בה שימוש גם בתור מגש לאיסוף טפטופים.



💡 לתשומת לבכם!

לעולם אין להכניס את תבנית האפייה העמוקה הרב-תכליתית (או האוניברסלית) למפס הגובה הראשון בעת אפייה.

חיישן טמפרטורה



אזהרה!

התנור וחלקים נגישים מתחממים מאד במהלך הבישול.

השימוש בתנור

לפני השימוש בפעם הראשונה

- הוציאו את אבזרי התנור ואת חומרי האריזה (קרטון, פוליסטירן מוקצף) מהתנור.
- נגבו את אבזרי התנור ואת החלל הפנימי בעזרת מטלית לכה. אין לעשות שימוש במטליות קרצוף או בתכשירי ניקוי שורטים או שוחקים.

חממו את התנור כשהוא ריק במשך כשעה במצב חימום עליון ותחתון בטמפרטורה של 250°C . תחושו ב- "ריח של תנור חדש" אופייני; לכן, אווררו היטב את החדר במהלך השימוש הראשון בתנור.

הפעלת התנור בפעם הראשונה

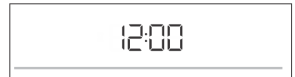
לאחר חיבור התנור שלכם לרשת החשמל או לאחר הפסקת חשמל ממושכת, 12:00 יופיע בצג.

תחילה, בחרו ואשרו את ההגדרות הבסיסיות.

לתשומת לבכם!

להחלפת ההגדרות, סובבו את **כפתור הכיוונים**. אשרו את ההגדרה הרצויה בלחיצה על כפתור הכיוונים או געו במקש .

1. הגדרות שעון



הגדירו את השעון/השעה הנוכחית. תחילה, הגדירו ואשרו את הדקות; לאחר מכן הגדירו ואשרו את השעות.

לתשומת לבכם!

להגדרה או לכוונן השעון בשלב מאוחר יותר, עיינו בסעיף "פעולות נוספות".

2. עוצמת הצליל הקולי



הגדרת ברירת המחדל היא עוצמת צליל בינונית. **Vol** והערך הנוכחי המוגדר עבור עוצמת הצליל הקולי יופיעו בתצוגה. השתמשו בכפתור הכיוונים להגברת או הנמכת עוצמת הצליל הקולי או להשתקתו.

3. עמעום תצוגה



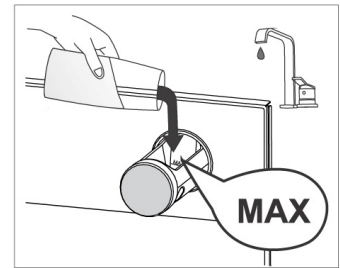
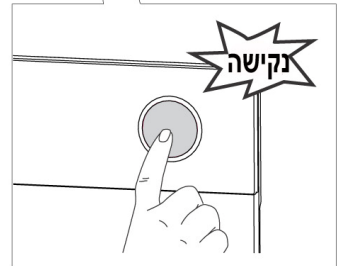
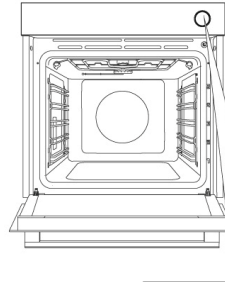
הגדרת ברירת היא עוצמת בהירות גבוהה. **brht** והערך הנוכחי המוגדר עבור עוצמת תאורת התצוגה יופיעו בתצוגה. השתמשו בכפתור הכיוונים להגברה או להפחתת עוצמת התאורה.

כאשר מאושרות ההגדרות שהוגדרו, תצוגת השעון תופיע בתצוגה. התנור יעבור למצב המתנה.

מילוי מיכל המים

מיכל המים מאפשר אספקת מים בלתי תלויה לתנור האדים. קיבולת מיכל המים היא בסביבות 1.3 dl.

מלאו תמיד את המיכל במי ברז נקיים או במים מבקבוקים ללא תוספות. מים שנמזגים לתוך מיכל המים חייבים להיות בטמפרטורת חדר, כלומר בסביבות 20°C ($\pm 10^{\circ}\text{C}$).



1 הוציאו את מיכל המים מתוך גוף התנור בלחיצה על בלחצן השחרור. בעת לחיצה על הלחצן, המיכל יקפוץ החוצה.

2 מזגו את המים עד לסימן מפלס הגובה המרבי **MAX** שבמיכל המים.

3 דחפו את מיכל המים חזרה ככל שניתן לתוך גוף התנור (תישמע נקישת הנעילה). לאחר השימוש, המים העודפים ינוקזו לתוך מגש האידי המותקן מתחת לתקרת תא התנור, צמוד לגוף החימום העליון ולגוף חימום הגריל (האינפרה אדום). (לניקוי, עיינו בסעיף המתאר את ההסרה והניקוי של מגש האידי).

 לתשומת לבכם!

לא ניתן להוציא את מיכל המים מהתנור.

אזהרה!
במידה ותמלאו את מיכל המים מעבר לסימן מפלס הגובה המרבי **MAX** שבמיכל המים, המים העודפים עשויים לזרום החוצה מבעד לחריץ שבין מכסה מיכל המים ובין מיכל המים, ולטפטף לתחתית תא התנור.



אין לעשות שימוש במים מזוקקים, מי ברז עם תכולת כלור גבוהה, או כל נוזל דומה אחר. השתמשו אך ורק במי ברז טריים, במים מרוככים או במים מינרליים לא מוגזים.

בחירת ההגדרות

הממשק מאפשר בחירה במספר מצבי הפעלה:

- מצב מקצועי (אפייה מקצועית)
- מצב אוטומטי (אפייה אוטומטית)
- פעולות נוספות (תוספת הגדרות לאפייה)
- תוכנית משולבת (STAGE) במצב מקצועי (אפייה מקצועית)
- תוכניות אוטומטיות במצב אוטומטי (אפייה אוטומטית)


☀️ לתשומת לבכם!

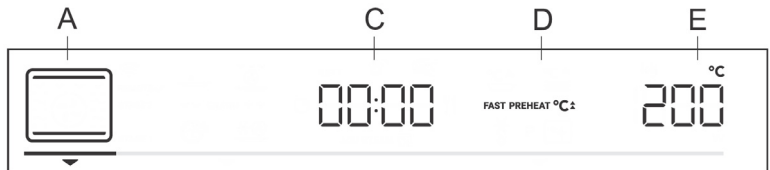
- סובבו את הכפתור כדי לגלול בין ההגדרות.
- אשרו כל הגדרה בלחיצה על הכפתור.
- קו וחץ מציינים את מיקום הערך שברצונכם להגדיר.
- לחצו על מקש □▶ כדי להתחיל את התוכנית.



מצב מקצועי (אפייה מקצועית) pro bake

פעולה זו מאפשרת להגדיר את ערכי האפייה - מערכת האפייה, טמפרטורה, חימום מוקדם מהיר, וזמן אפייה – באופן חופשי, לפי שיקול דעת המשתמש.

גע במקש  והגדירו את הפעולות הבאות:



A מערכת אפייה

C משך זמן התוכנית

D חימום מוקדם

E טמפרטורה

בנוסף, ניתן להגדיר את הפעולות הבאות:

- פעולת טיימר (עיינו בפרק: פעולות הטיימר)
- מצב אפייה בשלבים (STEP) (עיינו בפרק תוכנית משולבת)
- הקרמה (GRATIN) (עיינו בפרק התחלת תהליך הבישול)
- הזרקת אדים (STEAM+) (עיינו בפרק התחלת תהליך הבישול)

חימום מוקדם מהיר

השתמש בפעולת החימום המהיר אם ברצונכם לחמם את התנור לטמפרטורה הרצויה במהירות האפשרית.

להפעלת החימום המוקדם המהיר, סובבו את הכפתור להגדרה PREHEAT >> (עיינו בתמונה, תווית D). אשרו את הבחירה. סובבו את הכפתור כדי לבחור את סימן החיווי המואר במלואו ואשרו אותו. הפעולה תופעל כעת. כאשר מושגת הטמפרטורה שנבחרה, תהליך החימום המוקדם יפסיק וישמע צליל קולי. חיווי הדלת door יופיע ביחידת התצוגה. פתחו את הדלת והכניסו את המזון. התוכנית תמשיך אוטומטית באפייה עם ההגדרות שנבחרו.

☀️ לתשומת לבכם!





16 כשמופעל החימום המוקדם, לא ניתן להשתמש בהשהיית התחלה

בחירת שיטת הבישול

לתשומת לבכם!


מצבי הפעולה בתנור והאביזרים הזמינים תלויים בדגם התנור.

שימוש	סמל
<p>אוויר חם</p> <p>אוויר חם מאפשר זרימה טובה יותר של אוויר חם סביב המזון. בדרך זו, הוא מייבש את פני השטח ויוצר שכבת קרום עבה יותר. השתמשו במצב פעולה זה לבישול בשר, מאפים וירקות, ולייבש מזון על מדף בודד או במספר מפלסי גובה בו-זמנית.</p>	
<p>אפיית פיצה</p> <p>שיטה זו אידאלית לאפיית פיצה ומאפים עם תכולת נוזלים מים גבוהה. השתמשו בפעולה זו לאפייה על מדף בודד במידה ותראו שהמזון יתבשל מהר יותר ויהיה פריך יותר.</p>	
<p>טיגון באוויר חם¹</p> <p>שיטת בישול זו יוצרת מעטפת קרום פריך ללא שומן עודף. זוהי גרסה בריאה לטיגון מזון מהיר, עם מספר מצמוצם יותר של קלוריות במזון המתבשל. מתאים לנתחים קטנים יותר של בשר, דגים, ירקות ומוצרים קפואים מוכנים לטיגון (צ'יפס, נגסי עוף). תוספת אדים תגרום להשחמה מוגברת יותר וקרום פריך יותר.</p>	
<p>גריל עם אוויר חם</p> <p>אוויר חם מאפשר זרימה טובה יותר של אוויר חם סביב המזון וייבש את פני השטח. בשילוב עם גוף החימום העליון/גריל, זה גם יביא להשחמה רבה יותר. לאפייה מהירה יותר של בשר וירקות.</p>	
<p>אפייה בטורבו</p> <p>למתכונים שנדרשת פריכות מכל הצדדים. מצב זה מתאים גם כשלב ראשון במצב אפייה משולבת, היות והיא מאפשרת השחמה מהירה של המעטפת בשלב הראשון ואפייה איטית בשלב השני. הבשר יהיה עסיסי עם קרום שחום יפה.</p>	
<p>גריל רחב</p> <p>השתמשו בשיטה זו לצליית כמויות גדולות של מזון שטוח כגון צנימים, כריכים פתוחים, צליית נקניקות, דגים, שיפודים וכו', כמו גם לבישול מוקרם והשחמה. גופי החימום בחלק העליון של תא התנור מחממים באופן אחיד את מעטפת המזון. טמפרטורה מרבית אפשרית היא 240°C.</p>	
<p>חימום עליון ותחתון</p> <p>השתמשו בשיטה זו לאפייה בהולכת חום על מדף בודד, להכנת סופלה ואפייה בטמפרטורות נמוכות (בישול איטי).</p>	
<p>אפייה עדינה</p> <p>לבישול איטי עדין ומבוקר של מזון עדין (נתחי בשר רכים) ואפיית מאפה עם תחתית פריכה.</p>	

שימוש	סמל
חימום עליון ותחתון עם מאוורר לאפייה אחידה של מזון על מדף בודד, ולהכנת סופלה. הזרקת אדים תגרום להשחמה מוגברת יותר ומעטפת פריכה יותר.	 ☑️ STEAM +
גריל גדול עם מאוורר ⁽¹⁾ לצליית עופות ונחתי בשר גדולים יותר מתחת לגוף חימום הגריל. תוספת אדים תגרום להשחמה מוגברת יותר וקרום פריך יותר.	 ☑️ STEAM +
גריל גדול ומחמם תחתון לאפייה מהירה יותר על מדף רשת יחיד ולהשחמה פריכה של החלק העליון של המאפה.	
גריל עם מחמם תחתון ומאוורר לאפייה מיטבית של בצק שמרים, כל סוגי הלחם ולהכנת שימורים.	

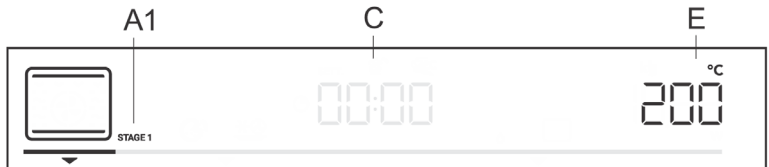
⁽¹⁾ התוכניות מאפשרות גם הזרקת אדים במהלך אפייה (עיינו בפרק של תחילת תהליך הבישול).

☀️- לתשומת לבכם!

במערכות אלו, ניתן להשתמש בפעולת ההקרמה (עיינו בפרק התחלת תהליך הבישול).
גע במקש  כדי להתחיל בתהליך הבישול. ההגדרות שנבחרו יופיעו ביחידת התצוגה.


תוכנית משולבת

פעולה זו מאפשרת אפייה בשני שלבים או פעימות (שני שלבי אפייה רצופים משולבים בתהליך בישול אחד).



A1 שלב בישול ראשון (STAGE2, STAGE1)
C משך זמן התוכנית/סיום התוכנית (עיינו בפרק "פעולות הטיימר")
E טמפרטורה/הספק


שלב: שלב STAGE 1


במצב , הגדירו את מצב האפייה והטמפרטורה. תוכלו גם לבחור בפעולת החימום המהיר. לאחר מכן, הגדירו את זמן האפייה עבור שלב STAGE1 (עיינו בפרק פעולות הטיימר). אשרו את ההגדרה בלחיצה על הכפתור.



☀️- לתשומת לבכם!

בשלב STAGE1, תוכלו להגדיר את השהיית ההתחלה; עם זאת, אם תעשו זאת, לא תוכלו להפעיל חימום מוקדם מהיר.

שלב: STAGE 2

לחצו והחזיקו לחוץ את מקש  STAGE2 (שלב בישול שני) יופיע ביחידת התצוגה (הראשון כבר הוגדר). הגדירו את מצב האפייה, הטמפרטורה וזמן האפייה. אשרו את ההגדרה בלחיצה על הכפתור.

אם תרצו, תוכלו גם לשנות את שלב STAGE1 או STAGE2 לפני שתתחילו אותם. געו במקש  ובחרו ב-STAGE1. כעת תוכלו לשנות את ההגדרות. לאחר מכן, פעלו בדרך זהה עבור שלב STAGE2.

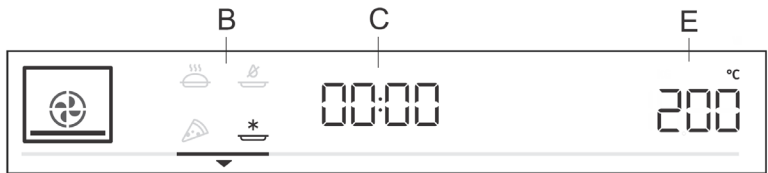
כדי למחוק את מצב בישול בשלבים, לחצו והחזיקו לחוץ את מקש . געו במקש ההתחלה  כדי להתחיל את פעולת הבישול. התנור יתחיל לפעול תחילה עם ההגדרות שנבחרו עבור שלב STAGE1. כאשר שלב STAGE1 מסתיים, יתחיל שלב STAGE2.

מצב אוטומטי (אפייה אוטומטית)

במצב זה, תוכל לבחור בין מערכות אפייה מיוחדות או תוכניות אוטומטיות (תוכניות מוגדרות מראש לסוגי מזון מסוימים).

מערכות אפייה מיוחדות

געו במקש  והגדירו את הפעולות הבאות:







B מערכות אפייה מיוחדות

C משך זמן התוכנית (עיינו בסעיף פעולות הטיימר)

E טמפרטורה

סובבו את הכפתור ובחרו את ההגדרות שלכם. ערכים מוגדרים מראש יוצגו: תוכלו לשנות את הטמפרטורה ואת משך זמן התוכנית.

שימוש	סמל
אפיית מזון קפוא ⁽¹⁾ שיטה זו מאפשרת אפייה של מזון קפוא תוך פרק זמן קצר יותר ללא צורך בחימום מקדים. מצב זה אידיאלי למוצרים קפואים שנאפו קודם לכן (דברי מאפה, קרואסונים, לזניה, צ'יפס, נגיסים עוף), בשר וירקות.	
אפיית פיצה ⁽¹⁾ שיטה זו אידיאלית לאפיית פיצה ומאפים עם תכולת נוזלים מים גבוהה. השתמשו בפעולה זו לאפייה על מדף בודד במידה ותרצו שהמזון יתבשל מהר יותר ויהיה פריך יותר.	

שימוש	סמל
<p>אפייה איטית ⁽²⁾</p> <p>לבישול עדין, איטי ואחיד של בשר, דגים ומאפים על מדף בודד. שיטת בישול זו תשאיר את הבשר עם תכולת נוזלים גבוהה יותר, כדי שהמזון יהיה עסיסי ורך יותר, בעוד שהמאפה יושחם/יתבשל באופן אחיד. הבישול יתבצע בטווח טמפרטורות שבין 140°C ו- 220°C.</p>	
<p>טיגון באוויר חם ⁽¹⁾</p> <p>שיטת בישול זו יוצרת מעטפת קרום פריך ללא שומן עודף. זוהי גרסה בריאה לטיגון מזון מהיר, עם מספר מצמצום יותר של קלוריות במזון המתבשל. מתאים לנתחים קטנים יותר של בשר, דגים, ירקות ומוצרים קפואים מוכנים לטיגון (צ'יפס, נגסי עוף).</p>	

⁽¹⁾ במצבי אפייה אלו, ניתן להשתמש בפעולת ההקרמה (עיינו בפרק התחלת תהליך הבישול).
⁽²⁾ מצב פעולה זה מיועד למדידת דרוג היעילות האנרגטית בהתאם לתקן EN 60350-1.

חימום מוקדם מהיר



הליכי הבישול של חלק מהמתכונים במצב אפייה אוטומטית כוללים גם את פעולת החימום המהיר. סימן החיווי יהיה מואר במלואו. כאשר הטמפרטורה שנבחרה מושגת, תהליך החימום המוקדם מפסיק ונשמע צליל קולי. חיווי דלת **door** יופיע ביחידת התצוגה. פתחו את הדלת והכניסו את המזון. התוכנית תמשיך אוטומטית באפייה עם ההגדרות שנבחרו.

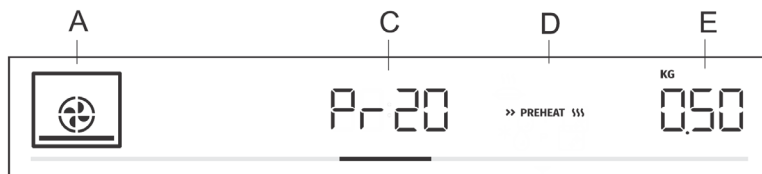
☀️ לתשומת לבכם!

כאשר מופעלת פעולת החימום המוקדם, לא ניתן להשתמש בהשהיית התחלה

תוכניות אוטומטיות

במצב אוטומטי, תוכל לבחור בין תוכניות אוטומטיות רבות (התנור ימליץ על שיטת הבישול האופטימלית, הטמפרטורה ומשך זמן הבישול בהתאם לסוג המזון שצוין).

לחצו לחיצה ממושכת על מקש  כדי להציג את התוכניות האוטומטיות ביחידת התצוגה (עיינו בטבלה). תוכלו לשנות את מצב האפייה המוצע, הטמפרטורה ומשך הזמן לפי שיקול דעתכם. במידת האפשר, ניתן גם להגדיר את משקל המזון. אשרו את ההגדרה שלכם בלחיצה על הכפתור. געו במקש  כדי להתחיל באפייה. ערכים מוגדרים מראש יופיעו ביחידת התצוגה.



- A** מערכת אפייה
- C** חיווי תוכנית אוטומטית/משך זמן התוכנית
- D** חימום מוקדם מהיר
- E** הכמות שנבחרה

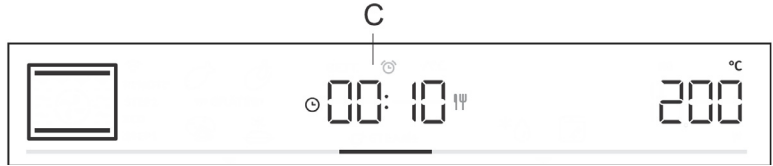
תצוגה	שם התוכנית	כלי בישול	מפלס גובה	חימום מוקדם	הפיכה
Pr01	עוגיות חלולות	מגש אפייה רדוד	3	כן	לא
Pr02	עוגות כוס 'קפקייק'	מגש אפייה רדוד	3	כן	לא
Pr03	עוגת ספוג	תבנית אפיה/כלי על מדף רשת	2	כן	לא
Pr04	מאפה שמרים קטן	מגש אפייה רדוד	2	כן	לא
Pr05	בצק עלים	מגש אפייה רדוד	2	כן	לא
Pr06	פאי תפוחים	תבנית אפיה/כלי על מדף רשת	2	לא	לא
Pr07	שטרודל תפוחי עץ	מגש אפייה רדוד	2	לא	לא
Pr08	סופלה שוקולד	תבנית אפיה/כלי על מדף רשת	3	כן	לא
Pr09	התפחה ואטימה	מגש אפייה רדוד	2	לא	לא
Pr10	לחם	מגש אפייה רדוד	2	כן	לא
Pr12	צלי בקר	תבנית אפיה קטנה על מדף רשת	2	לא	לא
Pr13	עוף שלם	מדף רשת עם מגש טפטופים	2	לא	לאחר 2/3 מזמן הבישול
Pr14	עופות – נתחים קטנים יותר	מדף רשת עם מגש טפטופים	3	לא	לאחר 2/3 מזמן הבישול
Pr15	קציץ בשר	תבנית אפיה/כלי על מדף רשת	2	לא	לא
Pr16	סטייק בקר אפוי בתנור	מדף רשת עם מגש טפטופים	4	לא	לאחר 2/3 מזמן הבישול
Pr17	בשר - בישול איטי	תבנית אפיה קטנה על מדף רשת	2	כן	לא
Pr18	דגים אפויים/צלויים	מדף רשת עם מגש טפטופים	4	לא	לאחר 2/3 מזמן הבישול
Pr19	תפוחי אדמה אפויים - משולשים	מגש אפייה עמוק רב-תכליתי	3	לא	לא
Pr20	סופלה ירקות	תבנית אפיה/כלי על מדף רשת	2	לא	לא
Pr21	לזניה	תבנית אפיה/כלי על מדף רשת	2	לא	לא
Pr22	פיצה ביתית	מגש אפייה רדוד	1	כן	לא

 לתשומת לבכם!

ניתן להשתמש בפעולת ההקרמה בחלק מהתוכניות האוטומטיות (עיינו בפרק התחלת תהליך הבישול).

פעולות הטיימר

סובבו את כפתור הכיוונים כדי לבחור את פעולות הטיימר.



בישול מתוזמן ⌚

במצב זה, באפשרותכם להגדיר את משך זמן פעולת התנור (זמן בישול). געו במקש **multi time**. חיווי ⌚ יואר ביחידת התצוגה. סובבו את כפתור הכיוונים להגדרת זמן ההפעלה הרצוי. לחצו על הכפתור לאישור. להפעלת תוכנית הבישול, געו במקש | >

הגדרת השהיית התחלה 🍴

☀️- לתשומת לבכם!

השהיית התחלה אינה ניתנת להגדרה עאשר מופעלת השהיית התחלה. השתמשו במצב פעולה זה כשאתם רוצים לבשל את המזון בתנור בזמן מסוים. הכניסו את המזון לתוך התנור, לאחר מכן, הגדירו את מצב הפעולה ואת הטמפרטורה, הגדירו את משך זמן התוכנית ואת הזמן שתרצו שהמזון שלכם יהיה מוכן.

דוגמא:

זמן נוכחי: 12:00 בצהרים

זמן בישול: שעתיים

סיום הבישול: 18:00

געו במקש **multi time**. חיווי משך זמן הבישול ⌚ יופיע ביחידת התצוגה. בחרו את ההגדרה ואשרו אותה בלחיצה על הכפתור (במקרה זה 2:00). לחצו שוב על הכפתור וסובבו אותו לחיווי 🍴. אשרו והגדירו השעה הרצויה לסיום הבישול (במקרה זה השעה תהיה 18:00 או 6 בערב). זמן סיום הבישול המבוקש יופיע על גבי יחידת התצוגה (18:00). אשרו את ההגדרה בלחיצה על הכפתור.

בזמן המתנה לתחילת הבישול, התנור יהיה במצב המתנה חלקי (התצוגה תתעמעם). התנור יופעל באופן אוטומטי בהתאם לזמנים המוגדרים (במקרה זה, בשעה 16:00 או 4 אחר הצהריים). התנור ייכבה בזמן המוגדר (במקרה זה, שעה 18:00 או 6 בערב).

☀️- לתשומת לבכם!


זמן סיום הבישול והשעון יתחלפו לסירוגין ביחידת התצוגה.

לאחר שהזמן המוגדר הסתיים, התנור יפסיק לפעול באופן אוטומטי. **End** ו-
00:00 יופיעו לחילופין ביחידת התצוגה. יישמע צליל קולי אותו תוכלו להפסיק
במגע על מקש כלשהוא. לאחר דקה, הצליל הקולי ייפסק באופן אוטומטי.

אזהרה! 

פעולה זו אינה מתאימה למזון שנדרש לו חימום מראש של התנור.
מזון רגיש הנוטה להתקלקל אין להשאיר זמן ממושך בתוך התנור. לפני
השימוש במצב זה, וודאו שהשעון בתנור מכון במדויק לשעה הנוכחית.

טיימר תזכורת 

טיימר התזכורת ניתן לשימוש באופן עצמאי שלא תלוי בפעולת התנור. זמן
התזכורת הממושך ביותר הניתן לבחירה הוא 24 שעות. בדקות האחרונות,
הספירה לאחור של זמן התזכורת תוצג בפסיעות של שנייה אחת.
סובבו את כפתור הכיוונים עד שחיווי טיימר התזכורת  ולחצו עליו לאישור.
סובבו את כפתור הכיוונים להגדרת זמן התזכורת הרצוי, ולחצו עליו לאישור.

-- לתשומת לבכם!

את פעולת הטיימר שהוגדרה ניתן לאפס ל- 00:00 באמצעות לחיצה ממושכת על הכפתור.

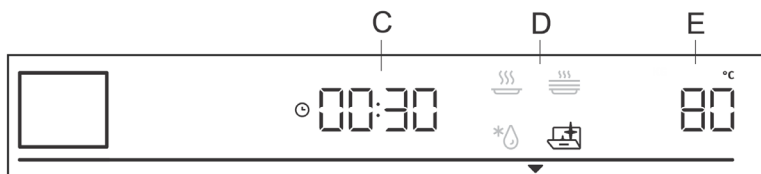
-- לתשומת לבכם!

ערכי פעולת הטיימר האחרונה ישמרו ויוצעו כערכים מוגדרים מראש בפעם הבאה שתעשו
שימוש בטיימר. הגדרות אלה ניתן גם לבטל (עיינו בפרק בחירת פעולות נוספות, פעולה הניתנת
להתאמה).



בחירת פעולות נוספות (תוספות לאפייה) extra bake

גע במקש הפעולות הנוספות extra bake כדי להציג פעולות נוספות תוך שמירה על הערכים המוגדרים מראש ביחידת התצוגה.



C משך זמן הבישול

D תוכנית

E טמפרטורה מוגדרת מראש

סובבו את הכפתור ובחרו את התוכנית. ערכים מוגדרים מראש יוצגו: תוכניות מסוימות מאפשרות הגדרת הטמפרטורה וזמן הבישול..

☀️- לתשומת לבכם!

סובבו את הכפתור כדי לגלול בין התוכניות ואשרו כל הגדרה בלחיצה על הכפתור.

ניקוי לח (AQUA CLEAN)



פעולה זו מקלה על הסרת כתמים מהחלל הפנימי של התנור (עיינו בפרק נקוי ותחזוקה).

הפשרה



השתמש בפונקציה הזו כדי להפשיר באיטיות מזון קפוא (עוגות, מאפים, לחם, לחמניות ופירות קפואים). ערכי תוכנית מוגדרים מראש עשויים להשתנות (טמפרטורה, משך זמן הבישול) במחצית זמן ההפשרה, יש להפוך את פריטי המזון, לערבב ולהפריד אם הם קפאו יחד.

חימום חוזר



מיועד לחימום מזון מבושל. תוכלו להגדיר את הטמפרטורה ואת שעת ההתחלה והסיום של החימום החוזר.

חימום צלחות



השתמש בפעולה זו כדי לחמם מחדש את כלי האוכל שלכם (צלחות, כוסות) לפני הגשת מזון בתוכם כדי לשמור עליו חם יותר. תוכלו להגדיר את הטמפרטורה שעת ההתחלה והסיום של החימום החוזר.

ניקוי פירוליטי



פעולה זאת מאפשרת ניקוי אוטומטי של החלל הפנימי של התנור בטמפרטורה גבוהה השורפת את שאריות השומן ושאר המרכיבים כדי להפוך אותם לאפר.

בחירת הגדרות כלליות

לחצו לחיצה ממושכת על מקש הפעולות הנוספות **SEtt** יופיע ביחידת התצוגה למשך מספר שניות. לאחר מכן, יופיע תפריט ההגדרות הכללי.

☀️ לתשומת לבכם!

סובב את הכפתור כדי לגלול בין ההגדרות. אשרו כל הגדרה ב לחיצה על הכפתור או על מקש .

תצוגת השעון

סובבו את הכפתור לכיוון השעון. המילה **CLoc** תופיע ביחידת התצוגה. לאחר האישור שלכם, באפשרותכם לעבור בין תצוגת 12 שעות לתצוגת 24 שעות. אשרו, והגדירו את השעון/השעה. תחילה, הגדירו ואשרו את הדקות: לאחר מכן הגדירו ואשרו את השעות.



עוצמת הצליל הקולי

בחרו בין שלוש רמות של עוצמת צליל ה- "ביפ". בחרו בהגדרת **Vol**. סובבו את הכפתור לבחירת העוצמה הרצויה ואשרו בלחיצה. ניתן גם לכבות את הצלילים הקוליים (קיימים 4 פסים. אפס – כבוי, 1, 2, או 3 פסים).



תאורת הצג

בחרו בין שלוש רמות של עוצמת תאורת הצג. סובבו את הכפתור כדי לבחור ב- **brht**. אשרו את הבחירה ובחרו בבהירות גבוהה או נמוכה. קיימות שלוש רמות תאורה (1, 2 או 3 פסים)



יחידת תצוגה - מצב לילה

פעולה זו תעמעם באופן אוטומטי את התצוגה (תעבור מרמת תאורת התצוגה הגבוהה ביותר לתאורה הנמוכה ביותר) במהלך שעות הלילה (20:00 עד 6:00). בחרו בהגדרת **nGht**. סובבו את הכפתור להפעלה או כיבוי תאורת הלילה.



מצב המתנה

פעולה זו מפעילה או מכבה את תצוגת השעון באופן אוטומטי. בחרו בהגדרת **hide**. סובבו את הכפתור לבחירה בהפעלה או כיבוי ואשרו.



פעולת התאמה

הפעולה מאפשרת להתאים את טמפרטורת הבישול המוגדרת ואת זמן הבישול. כברירת מחדל של היצרן, פעולה זו מושבתת, אך ניתן להפעיל אותה. כאשר הפעולה מופעלת, זמן הבישול האחרון יוצג. ילקחו בחשבון הגדרות עבור מחזור הבישול האחרון שנמשך דקה אחת לפחות. **AdPt** יופיע ביחידת התצוגה. לביטול הפעולה, סובבו את הכפתור למצב כבוי OFF. בצעו את אותו הליך כדי להפעיל את הפעולה. בחרו במופעל "On" ביחידת התצוגה.



חימום מוקדם מהיר אוטומטי

פעולה זו מאפשרת הוספה אוטומטית של חימום מוקדם מהיר למצבי האפיייה המאפשרות זאת. סובב את הכפתור כדי לבחור את ההגדרה האוטומטית **Auto**. בחרו במופעל On או כבוי OFF.



מצב שבת

מצב השבת מאפשרת לשמור על המזון חם בתנור מבלי צורך להפעיל או לכבות את התנור. סובב את הכפתור כדי לבחור ב- **SAbb**. בחרו במופעל On או כבוי OFF. הגדירו את פרק הזמן (בין 24 ל- 72 שעות) ואת הטמפרטורה. אשרו כל הגדרה באמצעות לחיצה על הכפתור. אם תרצו שהתאורה הפנימית בתנור תישאר מוארת בקביעות, הפעילו אותה במגע על מקש . געו במקש כדי להתחיל את הספירה לאחור. **SAbb** יופיע ביחידת התצוגה. כל הצלילים הקוליים והפעולות יושבתו, מלבד מקש ההפעלה כיבוי .



לתשומת לבכם!

במקרה של הפסקת חשמל, מצב השבת יתבטל והתנור יחזור למצב האתחול.

הגדרות ברירת המחדל

פעולה זו מאפשרת איפוס התנור להגדרות היצרן. **FAct** תופיע ביחידת התצוגה. סובבו את הכפתור לבחירה ב- **RES**. לחצו על מקש עד שהאנימציה תיעלם.



רמת קשיות המים

סובבו את הכפתור לבחירה בין חמש דרגות קשיות של המים. הגדרת ברירת המחדל היא 5. **Wh 1** מציין את המים הרכים ביותר. **Wh 5** מציין את המים הקשים ביותר.



הסרת אבנית

באפשרותכם להפעיל את פעולת הסרת האבנית בעצמכם, או שתוכלו להפעילה אוטומטית לאחר מספר מחזורי שימוש עם פעולת האדים (**dEcl** יופיע ביחידת התצוגה). להפעלת הפעולה, געו במקש < או > לבחירה באפשרות של YES. בחרו באפשרות של **no** לביטול הפעולה.



לתשומת לבכם!



לאחר הפסקת חשמל או לאחר כיבוי התנור, הגדרות פעולה נוספות יישמרו לפרק זמן של מספר דקות בלבד. לאחר מכן, כל ההגדרות, מלבד אלו עבור עוצמת הצליל הקולי ועמעום התצוגה, יתאפסו להגדרות ברירת מחדל של היצרן.

נעילת בטיחות ילדים

כדי להפעיל את נעילת בטיחות הילדים, לחצו לחיצה ממושכת (במשך 5 שניות) על מקש התאורה ☼. נעילה **Loc** יופיע ביחידת התצוגה. כאשר תלחצו שוב על מקש התאורה, נעילת הילדים תתבטל.

- אם נעילת הילדים מופעלת ללא פעולת טיימר מופעלת (רק השעון מוצג), התנור לא יפעל.
- אם נעילת הילדים מופעלת לאחר הגדרת פעולת טיימר, התנור יפעל כרגיל; עם זאת, לא ניתן יהיה לשנות את ההגדרות.
- כאשר נעילת הילדים מופעלת, לא ניתן לשנות מצבי בישול או אפייה (מצבים) או פעולות נוספות. ניתן להפסיק או לכבות את תהליך הבישול/אפייה/צלייה בלבד.
- נעילת ילדים תישאר פעילה לאחר כיבוי התנור. כדי לבחור מצב אפייה חדש, יש לבטל תחילה את נעילת בטיחות הילדים.

התחלת תהליך הבישול









התחילו את תהליך הבישול בלחיצה על מקש  |  עד הגעה לטמפרטורה שהוגדרה בפעם הראשונה, הטמפרטורה הנוכחית והטמפרטורה שהוגדרה יתחלפו לסירוגין ביחידת התצוגה. חיווי הטמפרטורה מהבהב בתחילת הבישול. כשמושגת הטמפרטורה הרצויה, הוא כבה. start | stop

☼- לתשומת לבכם!

אם לא נבחרה פעולת טיימר, זמן הבישול יופיע ביחידת התצוגה. ישמע צליל קולי קצר כאשר התנור מגיע לטמפרטורה שהוגדרה.





▼▼ GRATIN ▼▼

הקרמה נוספת

ניתן להפעיל פעולה זו רק 10 דקות לאחר תחילת תהליך הבישול (חיווי  |  GRATIN  | ). סובבו את הכפתור להגדרה  |  GRATIN  |  ואשרו אותה בלחיצה על הכפתור. זמן בישול של 10 דקות (10:00) יופיע ביחידת התצוגה. סובבו את הכפתור כדי להגדיר את זמן ההקרמה.

הפעולה מיועדת לשימוש בשלב האחרון של האפייה לאחר הוספת רוטב (רטוב) או בזיקת מרכיב יבש על המזון, או כאשר תרצו להשחים את המשטח העליון או הקרום. במהלך תהליך הקרמה ייווצר קרום חום-זהוב על המתכון, מה שיגן על המזון מפני התייבשות ובמקביל יקנה לו מראה יפה יותר וטעם טוב יותר.

☼- לתשומת לבכם!

תוכלו לכבות את הפעולה גם בזמן שהיא מופעלת. סובבו את הכפתור להגדרה  |  GRATIN  |  ולחצו על הכפתור לאישור. בחרו את סימן החיווי המעומעם ואשרו אותו בלחיצה על הכפתור.

לתשומת לבכם

פעולה זו ניתנת לשימוש במידה ובחרתם בשיטת בישול הכוללת הזרקת אדים.


כאשר התנור מגיע לטמפרטורה של מעל 150°C וחלפו 10 דקות, חיווי STEAM + יופיע ביחידת התצוגה. סובבו את הכפתור להגדרה STEAM + ואשרו בלחיצה על הכפתור. מילוי Fill יופיע ביחידת התצוגה. מלאו את מיכל המים (עיינו בפרק "מילוי מיכל המים"). לאחר מכן, לחצו על הכפתור לאישור. האדים תורמים ליצירת קרום טוב יותר ושיפור הפריכיות.

לאחר סיום תהליך הבישול, Emp יופיע ביחידת התצוגה. הוציאו את המזון מהתנור והכניסו את מגש האפייה הרב-תכליתי העמוק למפלס הגובה החמישי. לחצו על הכפתור כדי להתחיל את תהליך ריקון המיכל. כשהתהליך הסתיים, הוציאו את מגש האפייה עם המים מהתנור. נגבו ויבשו את התנור.

לתשומת לבכם!

תוכלו לכבות את הפעולה גם בזמן שהיא מופעלת. סובבו את הכפתור להגדרה STEAM +. בחרו את סימן החיווי המעומעם ואשרו אותו בלחיצה על הכפתור.

סיום תהליך הבישול וכיבוי התנור

לחצו על מקש  להפסקת תהליך הבישול. סיום End יופיע ביחידת התצוגה וישמע צליל קולי.

לתשומת לבכם!

לאחר סיום הבישול, כל הגדרות הטיימר מופסקות ונמחקות, מלבד טיימר התזכורת. תצוגת השעון תופיע ביחידת התצוגה. מאוורר הקירור ימשיך לפעול זמן מה לאחר סיום הבישול.

לאחר השימוש בתנור, מים עשויים להישאר בתוך תעלת העיבוי (מתחת לדלת). נגבו את התעלה עם ספוג או מטלית.

עצות והמלצות כלליות לבישול ואפייה

- הוציאו את כל האביזרים הלא הכרחיים מהתנור במהלך הבישול.
- השתמשו בכלי בישול העשויים מחומרים עמידים בחום לא מבריקים המחזירים חום (נייר אפייה, תבניות וכלי בישול, כלים המצופים באמיל, כלי בישול עשויים מזכוכית חסינה). כלים בהירים (מפלדת אלחלד או אלומיניום) מחזירים חום. כתוצאה מכך, חימום המזון בתוכם יהיה פחות יעיל.
- הכניסו תמיד את מגשי האפייה ואת התבניות ככל שניתן פנימה. במקרה של אפייה על מדף רשת, מקמו את כלי האפייה או את המגשים במרכז המדף.
- להכנה מיטבית של המזון, מומלץ להקפיד לפעול בהתאם לקווים המנחים שבטבלת הבישול. בחרו בטמפרטורה הנמוכה יותר ובזמן הבישול הקצר ביותר שבטבלאות. כשזמן הבישול מסתיים, בדקו את תוצאות הבישול, ובמידת הצורך, כונו את ההגדרות בהתאם.
- אלא אם נדרש, אל תפתחו את דלת התנור בזמן הבישול.
- אין למקם מגשי אפייה ישירות בתחתית תא התנור.
- אין להכניס את מגש האפייה העמוק למפלס הגובה התחתון בעת פעולת התנור.
- אין לכסות את תחתית תא התנור או את מדף הרשת ברדיד אלומיניום.
- בתוכניות בישול ממושכות יותר, באפשרותכם לכבות את התנור כ- 10 דקות לפני סיום זמן הבישול על מנת לעשות שימוש בחום השירוי.
- מקמו תמיד את כלי הבישול על מדף הרשת.
- במקרה של בישול בו זמנית במספר מפלסי גובה, הכניסו את מגש האפייה העמוק הרב-תכליתי למפלס גובה נמוך יותר.
- בעת בישול בהתאם למתכונים מספרי בישול ישנים יותר, השתמשו בחימום תחתון ועליון (בדומה לתנורים מסורתיים) וכוונו את הטמפרטורה ב- 10°C מתחת למצוין במתכון.
- במידה ואתם משתמשים בנייר אפייה, וודאו שהוא עמיד בחום גבוה. חתכו תמיד את נייר האפייה בהתאם. נייר אפייה מונע הידבקות המזון והופך את הסרת המזון לקלה יותר.
- במקרה של בישול נתחי בשר גדולים יותר או דברי מאפה (פשטידה) עם תכולת נוזלים גדולה יותר, ייווצרו אדים בתוך התנור העשויים לגרום לעיבוי על דלת התנור. תופעה זו רגילה ולא תפגע בתפקוד התנור. לאחר סיום הבישול, יבשו ונגבו את הדלת ואת זכוכית הדלת.
- במקרה של בישול ישירות על מדף הרשת, הכניסו את המגש העמוק הרב-תכליתי מתחת למדף הרשת כדי שיקלוט את הנוזלים הנוטפים מהמזון המבושל.
- **חימום מראש מהיר של התנור:** חממו מראש את התנור רק במידה ודבר נדרש על פי המתכון. במידה ואתם עושים שימוש בפעולת החימום מראש מהיר, אין להכניס את המזון לתוך התנור עד לאחר שיתיים החימום מראש. לטמפרטורה יש השפעה ניכרת על התוצאה הסופית. חימום מראש מהיר מומלץ במקרה של בישול נתחי בשר עדינים (בשר סינטה), שמרי-מחמצת ובצק ספוג שנדרש להם זמן אפייה קצר יותר. חימום תנור ריק צורך הרבה אנרגיה. לכן, ככל שניתן, מומלץ לבשל מספר מנות ברצף, או להכין מספר מנות במקביל.
- מתכונים שנדרש להם חימום מראש מסומנות בכוכבית*, בעוד שמתכונים שנדרש להם חימום מראש של 5 דקות מסומנים בשתי כוכביות **. במקרה זה, אין לעשות שימוש במצב חימום מראש מהיר.
- **אפייה עדינה (GentleBake):** מאפשרת בישול איטי ומבוקר בטמפרטורה נמוכה. מיצי הבשר מתפזרים בצורה אחידה, והבשר נשאר עסיסי ורך. שיטת הבישול האיטי GentleBake מתאימה להכנת נתחי בשר עדין ללא עצמות. לפני הפעלת הבישול האיטי, צרבו את הבשר היטב מכל הצדדים בתוך מחבת טיגון.

טבלאות בישול

מתכון			°C 	דקות 
מוצרי מאפה ואפייה				
מאפה / עוגות בתבניות				
עוגת ספוג	3		160	30-40
פשטידה עם מילוי	2		180	60-70
עוגת שיש	2		170-180	50-60
עוגה עם בצק מחמצת, Gugelhupf (עוגת שמרים, עוגת ספוג)	2		170-180	45-55
פשטידה פתוחה, טארט	3		170-180	35-45
עוגיות בראוניס	2		170-180	30-35
מאפים בתבניות אפיה ונייר אפייה				
שטרודל	2		180-190	60-70
שטרודל, קפוא	2		200-210	34-45
גלילת מאפה ספוגית	3		170-180*	13-18
גלילה במילוי ריבה 'בוכטלן'	2		180-190	30-40
ביסקוויטים, עוגיות				
קאפקייקס	3		160 *	25-35
קאפקייקס, 2 שכבות	2, 4		155-165 *	30-40
מאפה קטן מבצק מחמצת	2		180 *	17-22
מאפה קטן מבצק מחמצת, 2 שכבות	2, 4		160 *	18-25
בצק עלים	2		200 *	15-20
בצק עלים, 2 שכבות	2, 4		170 *	25-30
עוגיות / ביסקוויטים				
עוגיות חלולות	3		150 *	30-40
עוגיות חלולות, 2 שכבות	2, 4		150 *	30-40
עוגיות חלולות, 3 שכבות	1, 3, 5		145 *	40-50
עוגיות / ביסקוויטים	3		160-170 *	15-20
ביסקוויטים, 2 שכבות	2, 4		150-160 *	20-25
מרנג	3		80-100 *	120-150
מרנג, 2 שכבות	2, 4		80-100 *	120-150

המשך הטבלה מהעמוד הקודם

מתכון			°C	דקות 
מקרונים	3		130-140 *	15-20
מקרונים, 2 שכבות	2, 4		130-140 *	15-20
לחם				
התפחה	2		40-45	30-45
לחם על נייר אפיה	2		190-200	40-55
לחם על נייר אפיה, 2 שכבות	2, 4		190-200 *	40-55
לחם בתבנית	1		190-200	30-45
לחם בתבנית, 2 שכבות	2, 4		200-210	30-45
פיתה (פוקצ'ה)	2		270	15-25
לחמניות טריות (לחם קטן/לחמניות בוקר)	3		200-210	10-15
לחמניות טריות (לחם קטן/לחמניות בוקר) 2 שכבות	2, 4		200-210 *	15-20
לחם קלוי	5		240	4-6
כריכים פתוחים	5		240	3-5
פיצה ומתכונים דומים אחרים				
פיצה	1		300 *	4-7
פיצה, 2 מפלסי גובה	2, 4		210-220 *	25-30
פיצה קפואה	2		200-220	10-20
פיצה קפואה, 2 מפלסי גובה	2, 4		200-220	10-20
פשטידה מלוחה, קיש	2		190-200	50-60
בורקס	2		180-190	40-50
בשר				
בשר בקר ועגל				
צלי בקר (ירך, עכוז), 1.5 ק"ג	2		160-170	130-160
בשר בקר מבושל, 1.5 ק"ג	2		200-210	90-120
סינטה, עשוי בינוני, 1 ק"ג	2		170-190 *	40-60
צלי בקר, בישול איטי	2		120-140 *	250-300
סטייק בקר, עשוי היטב, עובי 4 ס"מ	4		220-230	25-30
המבורגרים, עובי 2 ס"מ	4		220-230	25-35
צלי עגל, 1.5 ק"ג	2		160-170	120-150

המשך הטבלה מהעמוד הקודם

דקות	°C			מתכון
עופות				
60-80	200-220	 STEAM +	2	עוף, 1.2-2.0 ק"ג
70-90	170-180		2	עוף ממולא, 1.5 ק"ג
45-60	170-180		2	עוף, חזה
25-40	210-220	 STEAM +	3	ירכיים עוף
20-35	210-220		4	כנפיים של עוף
60-90	100-120 *		3	עוף, חזה, בישול איטי
מוצרי בשר				
60-70	170-180		2	קציץ בשר, 1 ק"ג
8-15	230 **		4	נקניקיות בגריל
דגים				
12-20	230-240	 STEAM +	4	דג שלם, 350 ג'
8-12	220-230		4	דג פילה, עובי 1 ס"מ
10-15	220-230		4	סטייק דגים, עובי 2 ס"מ
ירקות				
30-40	210-220 *	 STEAM +	3	תפוחי אדמה אפויים, קלויים
40-50	200-210 *	 STEAM +	3	חצאי תפוחי אדמה אפויים
30-40	190-200		3	תפוחי אדמה ממולאים
20-30	210-220 *		4	צ'יפס, ייצור ביתי
30-40	190-200	 STEAM +	3	ירקות מעורבים, טריזים
30-40	190-200		3	ירקות ממולאים
מוצרים מסחריים - קפואים				
20-25	210-220		3	צ'יפס
30-40	190-210		2, 4	צ'יפס, 2 שכבות
12-17	210-220 *		4	מדליוני עוף
15-20	210-220		2	אצבעות דג

המשך הטבלה מהעמוד הקודם

מתכון			°C	דקות 
לזניה, 400 גרם	2		200-210	30-40
ירקות חתוכים לקוביות	2		190-200	20-30
קרואסונים	3		170-180	18-23
פודינגים אפויים, סופלה ומנות מוקרמות				
מוסקה תפוחי אדמה	2		180-190	35-45
לזניה	2		180-190	35-45
פודינג אפוי מתוק	2		160-180	40-60
סופלה מתוק	2		160-180 *	35-45
מנות מוקרמות	3		170-190	30-45
טורטיות ממולאות	2		180-200	20-35
גבינה בגריל 'חלומי'	4		240 **	6-9
שונים				
שימורים	2		180	30
עיקור	3		125	30
בישול ב"בין מרי" (בישול בסיר אידוי כפול)	2		150-170 *	/
חימום מחדש	3		60-95	/
חימום צלחות אוכל	2		75	15

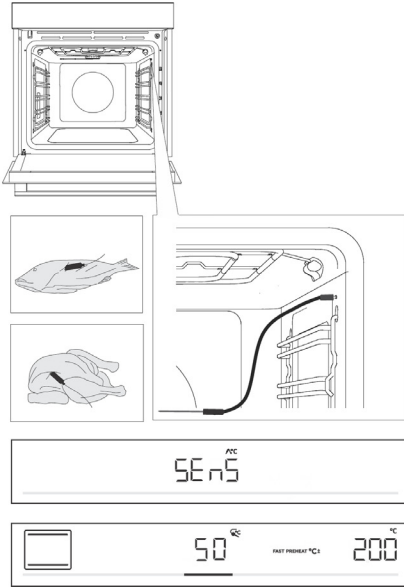
בישול עם חיישן טמפרטורה (BAKESENSE)

(בהתאם לדגם)

חיישן הטמפרטורה מאפשר מעקב מדויק אחר טמפרטורת הליבה של המזון במהלך הבישול.

⚠ אזהרה!

אין למקם את חיישן הטמפרטורה בסמוך לגופי החימום.



- 1** החדירו את הקצה המתכתי של חיישן הטמפרטורה לתוך החלק העבה ביותר של המזון.
- 2** הכניסו את תקע חיישן הטמפרטורה לתוך השקע שבפינה הימנית העליונה בחזית תא התנור (כמתואר באיור). **SEnS** יופיע ביחידת התצוגה.
הערה: כאשר אתם מכניסים את החיישן לשקע, הפעולות שנבחרו או שהוגדרו מראש בתנור נמחקות.
- 3** בחרו במצב הבישול ובטמפרטורת הבישול הרצויים (בטווח של עד 230°C). חיווי חיישן הטמפרטורה והטמפרטורה המוגדרת מראש יופיעו ביחידת התצוגה. לשינוי הטמפרטורה, סובבו את הכפתור. בחרו את טמפרטורת הליבה הסופית הרצויה של המזון (בטווח טמפרטורה שבין 30 ל-99°C).
הערה: בעת השימוש בחיישן הטמפרטורה, לא ניתן להגדיר את זמן הבישול.
- 4** אשרו את ההגדרה בלחיצה על מקש \triangleright .
- 5** כשהתנור מגיע לטמפרטורת הליבה המוגדרת, הוא יפסיק לחמם. סיום **End** יופיע בתצוגה ויישמע צליל קולי שתוכלו להפסיקו במגע על מקש כלשהו. לאחר דקה, הצליל הקולי כבה באופן אוטומטי.

☀ לתשומת לבכם!

במהלך הבישול, טמפרטורת ליבת המזון המוגדרת והנוכחית מתחלפות לסירוגין ביחידת התצוגה. תוכלו לשנות את טמפרטורת הבישול או את טמפרטורת היעד של ליבת המזון במהלך הבישול.

שימוש נכון בחיישן המזון, בהתאם לסוג המזון:

- עוף: הכניסו את חיישן הטמפרטורה לחלק העבה ביותר של חזה העוף.
- בשר אדום: הכניסו את חיישן הטמפרטורה לתוך החלק הרזה שאינו משייש בשומן.
- נתחים קטנים יותר עם עצם: הכניסו חיישן הטמפרטורה לתוך לאזור שלאורך העצם.
- דג: הכניסו את חיישן הטמפרטורה מאחורי הראש, לכיוון עמוד השדרה.



לאחר השימוש, הוציאו בזהירות את חיישן הטמפרטורה מהמזון, נתקו אותו מהתנור ונקו אותו.



לתשומת לבכם!

במידה ואינכם משתמשים בחיישן הטמפרטורה, הוציאו אותו מהתנור.

דרגות העשייה המומלצות לסוגי בשר שונים

סוג המזון	כחול (נא)	בינוי נא	בינוי	עשוי היטב בינוי	עשוי היטב
בקר					
בקר, צלי	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
בקר, סינטה	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
רוסטביף / רמפ סטייק	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
המבורגרים	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
עגל					
עגל, סינטה	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
עגל, רמפ סטייק	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
טלה					
בשר טלה	/	60-65	66-71	72-76	77-80
כבש					
בשר כבש	/	60-65	66-71	72-76	77-80
עז					
בשר עז	/	60-65	66-71	72-76	77-80
עוף					
עוף, שלם	/	/	/	/	82-90
עוף, חזה	/	/	/	/	62-65
דגים					
פורל	/	/	/	62-65	/
טונה	/	/	/	55-60	/
סלמון	/	/	/	52-55	/

ניקוי ותחזוקה

אזהרה! 

לפני הניקוי, נתקו את התנור מרשת החשמל והמתינו עד שיתקרר.

אל תאפשרו לילדים לנקות את התנור או לבצע פעולות תחזוקה ללא פיקוח צמוד.

לניקוי פשוט וקל יותר, תא התנור, מגש האפייה והמגש השטוח מצופים באמייל מיוחד עם משטח חלק ועמיד.

נקו בקביעות את התנור והשתמשו בתמיסת מים חמים ונוזל כלים להסרת משקעי לכלוך ושאריות אבנית. השתמשו במטלית נקייה ורכה או בספוגית.

המשטחים החיצוניים של התנור: השתמשו בתמיסת מים חמים ונוזל כלים להסרת שאריות לכלוך, ולאחר מכן, יבשו את המשטחים באמצעות ניגוב במטלית יבשה ורכה.

החלל הפנימי של התנור: להסרת לכלוך עיקש ומשקעי לכלוך, השתמשו בתרסיסים לניקוי תנורים. לאחר השימוש בתרסיסי ניקוי מסוג זה, נגבו את התנור ביסודיות בעזרת מטלית לחה כדי להסיר שאריות כלשהן של תרסיס הניקוי.

אבזרים ומסילות: נקו בעזרת מטלית לחה הטבולה בתמיסת מים חמים ונוזל ניקוי עדין. להסרת לכלוך עיקש ומשקעי לכלוך, מומלץ להשרות את האבזרים ולאחר מכן לקרצף אותם במברשת רכה.

במידה ותוצאות הניקוי אינן משביעות רצון, חזרו על תהליך הניקוי.

 **לתשומת לבכם!**

לעולם אל תשתמשו בתכשירי ניקוי שוחקים, חומרי ניקוי חריפים, ספוגי קרצוף מחוספסים, מסירי כתמים וחלודה וכו'.

אביזרי התנור בטוחים לשטיפה במדיח הכלים.

שאריות מזון (שומן, סוכר, חלבון) עלולות להתלקח במהלך השימוש בתנור. לכן, הסירו שאריות לכלוך גדולות יותר מהחלק הפנימי של התנור ומהאבזרים לפני כל שימוש.

ניקוי פירוליטי אוטומטי של התנור

⚠ אזהרה!

לפני הניקוי הפירוליטי, המתינו עד שהתנור יתקרר והסירו ממנו את כל הציוד והאביזרים, כולל המסילות (בהתאם לדגם).

פעולה זו משתמשת בטמפרטורה גבוהה כדי לפשט את ניקוי החלל הפנימי של התנור וחלק מהאביזרים המסופקים (מגש אפייה עמוק רב-תכליתי, מגש אפייה שטוח). בתהליך הניקוי נשרפים שאריות שומן ומשקעי לכלוך אחרים ההופכים לאפר. קיימות שלוש רמות פירוליזה (עוצמת הניקוי הפירוליטי) זמינות, עם משך זמן תהליך שונה:


רמה	עוצמת הניקוי	מטרת הניקוי	משך זמן הניקוי
1	ניקוי מהיר	הסרת משקעי לכלוך קלים	שעתיים
2	ניקוי בעוצמה בינונית	הסרת משקעי לכלוך גדולים	2.5 שעות
3	ניקוי מוגבר	הסרת משקעי לכלוך עיקשים שהושארו זמן ממושך והתייבשו	3 שעות


☀ לתשומת לבכם!

ככל שהלכלוך עיקש יותר, כך יש לבחור ברמת ניקוי גבוהה יותר.

הכנה לניקוי הפירוליטי

- הסירו מהחלל הפנימי של התנור שאריות לכלוך ומזון הנראות לעין.
- הסירו והוציאו את כל האביזרים והפריטים מתוך התנור.
- התחילו את תהליך הניקוי הפירוליטי רק לאחר שהתנור התקרר.

1. געו במקש **extra bake** כדי להציג פעולות נוספות ביחידת התצוגה. סובבו את הכפתור עד שחיווי  ו- **P** יוארו, ואשרו את בחירתכם. שלוש רמות עוצמת ניקוי יופיעו בתצוגה. סובבו את הכפתור כדי לבחור את רמת עוצמת הניקוי הרצויה. ככל שהלכלוך יותר עיקש, כך יש לבחור ברמת ניקוי גבוהה יותר.

הגדרת ברירת המחדל היא רמת ניקוי בינונית. אשרו את ההגדרה שבחרתם בלחיצה על הכפתור. געו במקש  להתחלת תהליך הניקוי. הזמן יתחיל להיספר לאחור בתצוגה



2. לאחר פרק זמן מסוים, דלת התנור תינעל אוטומטית כדי לשמור על בטיחותכם. **Loc** יופיע ביחידת התצוגה.



3. בסיום תוכנית הניקוי, סיום **End** יופיע ביחידת התצוגה ויישמע צליל קולי.



- במהלך הניקוי הפירולטי עלולים להיפלט ריחות לא נעימים, עשן וגם אדים וגזים העשויים לגרום לגירויים. לכן, הקפידו על אוורור נאות של החדר ואל תישארו בחדר זמן ממושך מדי. אל תאפשרו לילדים או לחיות מחמד להתקרב לתנור במהלך הניקוי הפירולטי.
- לאחר שהסתיים תהליך הניקוי הפירולטי והתנור התקרר, נעילת דלת התנור תשתחרר אוטומטית.
- לאחר שחלל התנור התקרר לחלוטין, נגבו אותו במטלית רכה הטבולה בתמיסת מים חמים ונזל ניקוי כדי להסיר שאריות שנותרו בחלל התנור (למשל, אפר).
- בשימוש רגיל בתנור, אנו ממליצים להפעיל את תהליך הניקוי הפירולטי פעם בחודש.

⚠ אזהרה!

במהלך הניקוי הפירולטי, שאריות מזון ושומנים עלולות להתלקח. לכן, הסירו שאריות לכלוך ומזון מהתנור לפני התחלת התהליך.

המשטחים החיצוניים של התנור מתחממים לטמפרטורה גבוהה במהלך הניקוי הפירולטי. אין לגעת בדלת התנור ולעולם לא לתלות חפצים דליקים, כגון מטליות מטבח או מגבות, על ידית הדלת.

אל תנסו לפתוח את הדלת כשהיא נעולה (במהלך הניקוי פירולטי ובזמן שהתנור מתקרר לאחר סיום הניקוי הפירולטי)! תהליך הניקוי עלול להסתיים וקיים סכנת כוויית!

חיות קטנות או חיות מחמד עלולות להיות רגישות לאדים והגזים הנפלטים. מומלץ להוציא אותם מהחדר במהלך הניקוי הפירולטי ולאורר היטב את החדר ב לאחר סיום תהליך הניקוי.

ניקוי פירולטי של האביזרים המסופקים

- ניתן לנקות את האביזרים המסופקים (מגש אפייה עמוק הרב-תכליתי, מגש אפייה שטוח) רק אם התנור מצויד במסילות צד עמידות.
- הכניסו את האביזרים לתוך המסילות במפלס הגובה השני או השלישי - לעולם אל תשתמשו במפלס הגובה הראשון.
- לאחר הניקוי הפירולטי יש להמתין עד שהאביזרים יתקררו ונקו אותם במטלית הטבולה בתמיסת מים ונזל ניקוי.

⚠ אזהרה!

אם התנור מצויד במסילות טלסקופיות, יש להוציאם לפני הפעלת הניקוי הפירולטי.

☀- לתשומת לבכם!

להשגת תוצאות ניקוי טובות יותר, מומלץ לנקות את התנור ואת האביזרים/ציוד בנפרד. בעת שימוש בתהליך הניקוי הפירולטי לניקוי אביזרים/ציוד, ייתכן שחלל התנור לא ישאר נקי לחלוטין לאחר מחזור הניקוי הפירולטי.

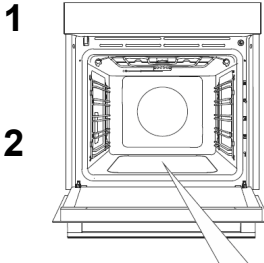
אם אינכם מרוצים מתוצאות הניקוי, מומלץ לחזור על התהליך.


כתוצאה מתהליך הניקוי הפירולטי האוטומטי, חלל התנור ואביזרי התנור עלולים מעט להתעוות ולאבד את הברק שלהם. תופעה זאת לא משפיעת על התפקוד והשימושיות של התנור או האביזרים/ציוד.

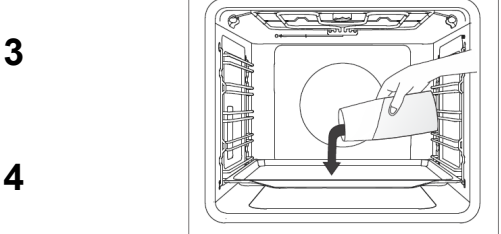
שימוש בתוכנית לניקוי לח של התנור.

תוכנית זו מסייעת להסיר כתמים מהחלל הפנימי של התנור. פעולה זאת היא היעילה ביותר אם נעשה בה שימוש בקביעות, לאחר כל שימוש. לפני הפעלת תוכנית הניקוי, הסירו את כל שאריות הלכלוך הגדולות הנראות לעין ואת שאריות המזון מתא התנור.

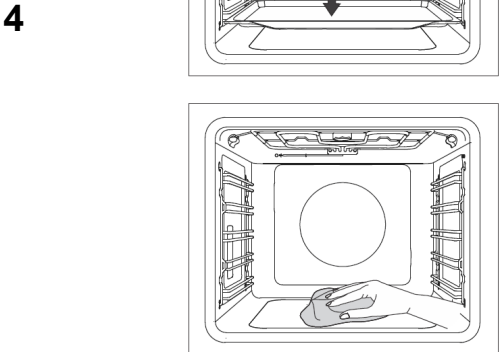
1 הכניסו את מגש האפייה השטוח למפלס הגובה התחתון ומזגו 0.4 ל" מים חמים לתוכו.



2 העבירו את כפתור בורר מצבי הפעולה למצב ניקוי לח Aqua Clean. סובבו את כפתור בורר הטמפרטורה לסימן . הערכים המוגדרים מראש מיחידת התצוגה.



3 התוכנית תפעל במשך כ- 30 דקות. כאשר התוכנית מסתיימת, End יופיע ביחידת התצוגה.



4 לאחר השלמת תוכנית הניקוי, חבשו כפפות מגן מבודדות לחום והוציאו בזהירות את מגש האפייה (יתכן ותישאר כמות מים מסוימת במגש האפייה). הסירו את הכתמים בעזרת מטלית לחה ותמיסת מים חמים ונוזל ניקוי. נגבו את התנור ביסודיות במטלית רטובה כדי להסיר שאריות כלשהן של תכשירי ניקוי.

 לתשומת לבכם!

במידה ותהליך הניקוי לא הצליח (במקרה של לכלוך עיקש במיוחד), חזרו על התהליך.

 אזהרה!

השתמשו במערכת הניקוי הלח Aqua Clean לאחר שהתנור התקרר לחלוטין.

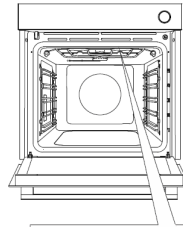
ניקוי מגש האידוי

אזהרה! 

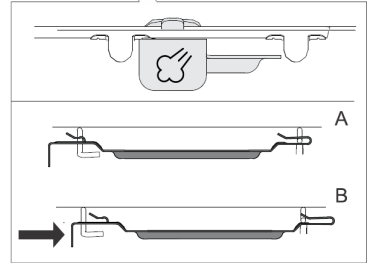
לאחר סיום השימוש, מגש האידוי עשוי להיות חם ולהכיל בתוכו מעט מים. למניעת סכנת כוויות, המתינו עד להתקררותו המלאה של התנור.

הוציאו את המגש ונקו אותו בעזרת נוזל ניקוי עדין או במדיח הכלים. במידה ונותרו שכבות של אבנית בתוך המגש, הסירו אותן במסיר אבנית (בהתאם להוראות היצרן שעל גבי האריזה) או באמצעות חומץ. לאחר הניקוי ולפני החזרתו למקומו, שטפו היטב את המגש.

1 מגש האידוי מחובר בצד הימני בין גופי החימום העליונים.

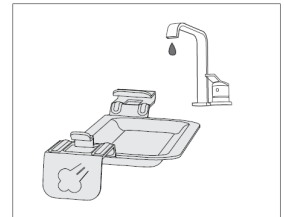


2 דחפו את ידית מגש האידוי מעט לאחור (למרחק של כ- 2 ס"מ) כדי לשחרר את המגש.

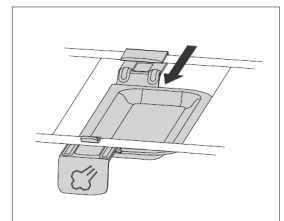


3 נקו את מגש האידוי בתמיסת מים חמים ונוזל ניקוי.

4 לפני השימוש החוזר בתנור, החזירו את מגש האידוי למקומו. חברו את המגש לחלקים המכופפים או למסילת המתכת של גוף החימום, ומשכו אותו כלפיכם עד שינעל למקומו בנקישה (תחושו בהתנגדות חזקה יותר).



הערה: אם לא תחזירו את המגש למקומו, מים עלולים לטפטף על המזון בעת אפייה עם הזרקת אדים.



לתשומת לבכם! 

בשל מיקומו בקרבת גופי החימום, גוון המגש האידוי עלול לדהות. תופעה זאת אינה משפיעה על התפקוד והשימושיות של מגש האידוי.

ניקוי מערכת האדים

הניקוי תלוי בתדירות בה אתם עושים שימוש בפעולת הזרקת האדים ובדרגת קשיות המים המסופקים לתנור.

הגדרת דרגת הקושי - מספר הפסים הצבועים על רצועת הבדיקה:

- 4 פסים ירוקים דרגת קושי 1
- פס אדום אחד דרגת קושי 2
- 2 פסים אדומים דרגת קושי 3
- 3 פסים אדומים דרגת קושי 4
- 4 פסים אדומים דרגת קושי 5

1. בתפריט הפעולות הנוספות, בחרו באפשרות הסרת האבנית (dECL). אשרו את הבחירה בלחיצה על מקש ההתחלה | עצירה | Yes יופיע ביחידת התצוגה. לאחר אישור הבחירה, יתחיל תהליך הסרת האבנית ולא ניתן לסיים או לבטל אותו.
2. מילוי Fill יופיע ביחידת התצוגה. הוסיפו תכשיר להסרת אבנית לתוך מיכל המים.
3. פעולת הסרת האבנית מתבצעת.
4. לאחר השלמת התהליך, מילוי Fill יופיע שוב ביחידת התצוגה. מזגו מים נקיים לצורך שטיפה לתוך מיכל המים.
5. הכניסו את מגש האפייה העמוק הרב-תכליתי לתוך מפלס הגובה החמישי (העליון) כדי לאפשר למים לטפטף לתוכה.
6. לאחר סיום תהליך השטיפה, סיום End יופיע ביחידת התצוגה.
7. הוציאו את מגש האפייה עם המים מהתנור, ובמידת הצורך, יבשו את התנור באמצעות ניגוב במטלית רכה ויבשה.

לתשומת לבכם!

במידה ולא תרצו לנקות את מערכת האידיוי בזמן שהתנור ממליץ לעשות זאת, תוכלו למנוע את הפעולה באמצעות בחירה באפשרות OFF. תוכלו לבטל את תוכנית הסרת האבנית עד שלוש פעמים. לאחר מכן, התנור יבטל את פעולת האדים.

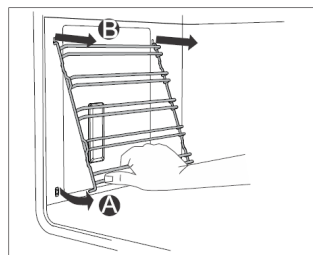
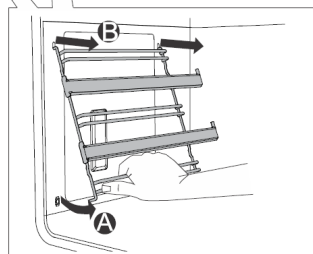
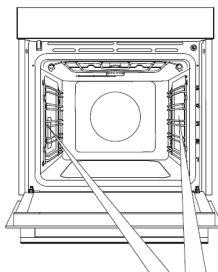
הסרת מסילות הצד והמסילות הטלסקופיות (הנשלפות)

A החזיקו את מכלול המסילות מהצד התחתון ומשכו אותם לכיוון מרכז תא התנור.

B הוציאו את מכלול המסילות מהפתחים שבחלק העליון.

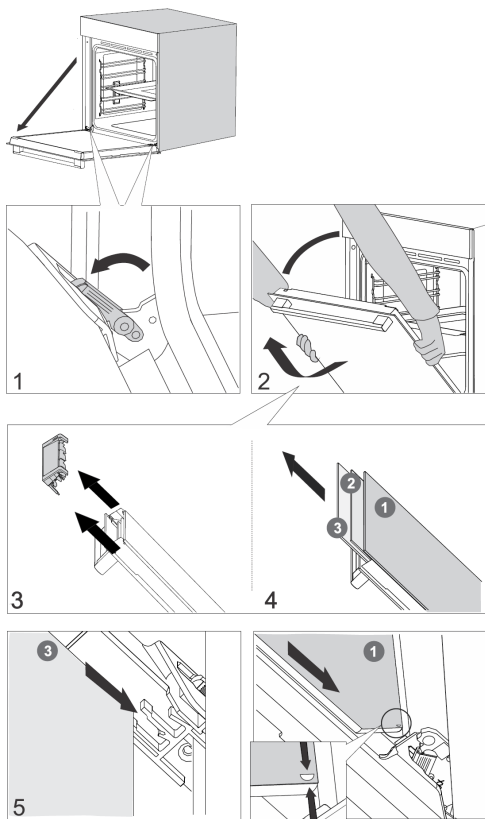
⚠ לתשומת לבכם!

בעת הוצאת המסילות, נקטו בכל אמצעי הזהירות שלא לגרום נזק לציפוי האמיל.



הוצאה והחלפה של דלת התנור וחלונות הזכוכית

- 1 תחילה, פתחו ככל שניתן את הדלת
- 2 דלת התנור מחוברת לצירים בעזרת תומכים מיוחדים הכוללים גם ידיות בטיחות. סובבו את ידיות הבטיחות ב- 90° לכיוון הדלת. סגרו באיטיות את הדלת לזווית של 45° (יחסית למיקום הדלת כשהיא במצב סגור לחלוטין). לאחר מכן, הרימו את הדלת ומשכו אותה החוצה.
- 3 את חלון זכוכית דלת התנור ניתן לנקות מבפנים, אולם יש להסירו קודם לכן מדלת התנור. תחילה, פעלו כמתואר בסעיף 2, אולם אין להוציא את הדלת. הוציאו את מוביל האוויר. אחזו בידיכם את הצד השמאלי והימני של הדלת והוציאו אותו במשיכה קלה לכיוונכם.
- 4 אחזו את הקצה העליון של זכוכית הדלת והוציאו אותה. חזרו על פעולה להוצאת לוחות הזכוכית השני והשלישי (בהתאם לדגם).
- 5 להחזרת חלונות הזכוכית, פעלו בסדר פעולות הפוך.



 לתשומת לבכם!

להחזרת הדלת למקומה, פעלו בסדר פעולות הפוך. במידה והדלת אינה נפתחת או נסגרת כראוי, וודאו שהחריצים שבצירים מיושרים לתומכי הצירים.

 אזהרה!

ציר דלת התנור יכול להיסגר בכוח רב. לכן, סובבו תמיד את שתי ידיות הבטיחות כתמיכה בעת הרכבה או הוצאת דלת התנור.

סגירה ופתיחה רכה של הדלת (בהתאם לדגם)

דלת התנור מצוידת במערכת המרככת את עוצמת סגירת הדלת, החל מזווית של 75° . היא מאפשרת פתיחה וסגירה פשוטה, שקטה ועדינה של הדלת. דחיפה עדינה (לזווית של 15° יחסית למיקום הדלת הסגורה) מספיקה כדי לאפשר לדלת להיסגר באופן אוטומטי וברכות.

 אזהרה!

אם מופעל על הדלת כוח חזק מדי, השפעת המערכת תצטמצם או לשם בטיחות המערכת תיעקף.

החלפת נורת התאורה

נורת התאורה היא רכיב מתכלה ולכן אינה מכוסה במסגרת האחוריות לתנור. לפני החלפת הנורה, הוציאו את כל האבזרים מהתנור.

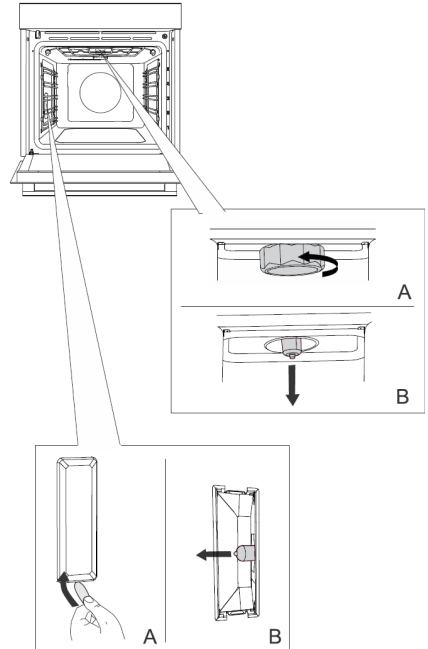
סוג הנורה: נורת הלוגן מחבר G9, 230 וולט, 25 וואט

1 שחררו והוציאו את המכסה (בתנועה כנגד כיוון השעון). הוציאו את נורת ההלוגן.

2 השתמשו בכלי פלסטיק שטוח להוצאת המכסה ממקומו. הוציאו את נורת ההלוגן.

לתשומת לבכם! 

נקטו בכל אמצעי הזהירות שלא לגרום נזק לציפוי האמיל.
חבשו כפפות מגן כדי למנוע מכם להיכוות.



אזהרה! 

החליפו את הנורה רק לאחר שניתקתם את התנור מרשת החשמל.

איתור תקלות

אזהרות מיוחדות ודיווח על תקלות

במהלך תקופת האחריות, רק נותן השרות המורשה ח.י. שירות ולוגיסטיקה רשאי לבצע פעולות שירות ותיקונים.

לפני ביצוע פעולות בדיקה או תחזוקה כלשהן, וודאו שהתנור מנותק מרשת החשמל באמצעות הורדת הנתיך בלוח החשמל הדירתי או באמצעות הוצאת תקע החשמל מהשקע בקיר.

כל תיקון או שינוי המבוצע בתנור באמצעות אדם לא מורשה עלול לגרום לסכנת התחשמלות, קצר חשמלי או נזק לרכוש; במקרה של תקלה או פעולה לא תקינה של התנור, פנו לאחת מתחנות השרות המורשות בארץ (עיינו בכריכה האחורית של החוברת). במקרה של פעולה לא תקינה או בעיה כלשהי בתנור, נא עיינו בטבלה שלהלן. ייתכן ותוכלו לפתור את התקלה בעצמכם מבלי להזדקק לשרות התיקונים.

במידה והבעיה נגרמה בשל הפעלה לא נכונה או טיפול לא נכון, ביקור של טכנאי שירות יהיה כרוך בתשלום, גם במהלך תקופת האחריות. להלן המלצות מסוימות לתיקון חלק מהבעיות.

הסיבה	הבעיה / תקלה
צרו קשר עם מוקד השרות (עיינו בכריכה האחורית של החוברת).	הנתיך המזין את קו החשמל של התנור יורד.
להחלפת נורת התאורה, עיינו בסעיף "החלפת נורת התאורה".	תאורת התנור אינה פועלת.
נתקו את התנור מרשת החשמל למשך מספר דקות (הורידו את הנתיך בלוח החשמל הדירתי או הוציאו את תקע החשמל של התנור מהשקע בקיר), לאחר מכן, חברו מחדש את התנור לרשת החשמל והפעילו אותו.	יחידת הבקרה אינה מגיבה, התצוגה קפואה.
קיימת תקלה בפעולת הבקרה האלקטרונית. נתקו את התנור מרשת החשמל למשך מספר דקות (הורידו את הנתיך בלוח החשמל הדירתי או הוציאו את תקע החשמל של התנור מהשקע בקיר), לאחר מכן, חברו מחדש את התנור לרשת החשמל והפעילו אותו. במידה וקוד התקלה עדיין מופיע, צרו קשר עם מוקד השרות (עיינו בכריכה האחורית של החוברת).	קוד תקלה ErrX מופיע בתצוגה. במקרה של קוד תקלה דו ספרתי, ErXX יופיע בתצוגה.

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.



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.

gorenje

גורנייה. חותמים עיצוב

לקוחות נכבדים!

תודה שרכשתם אחד ממגוון מוצרי גורנייה. אנו בטוחים כי תהינו מאיכות המוצר והשימוש בו.

נשמח לסייע בכל עצה ומידע במסגרת שעות פעילות שירות הלקוחות ניתן לפנות בטלפון: *6683

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

קבוצת ח.י.
חושבים יותר. עליך.

