

User Manual

GETTING STARTED? EASY.



ZOB35894XU

HE הוראות שימוש
תנור

ZANUSSI

בקר באתר האינטרנט שלנו כדי:

לקבל עצות הנוגעות לשימוש, עלוני מידע, עזרה בפתרון בעיות ומידע לגבי שירות ותיקונים:
www.zanussi.com/support



⚠ מידע על בטיחות

לפני ההתקנה והשימוש במכונה, קרא בעיון את ההוראות המצורפות. היצרן אינו אחראי לכל פציעה או נזק שייגרמו כתוצאה מהתקנה לא נכונה או משימוש לא נכון. שמור תמיד את ההוראות במקום בטוח ונגיש, לשימוש עתידי.

בטיחות ילדים ואנשים עם מוגבלויות

- השימוש במכשיר זה מותר לילדים מגיל 8 ומעלה ולאנשים בעלי מוגבלות גופנית, חושית או שכלית או לאנשים חסרי ניסיון וידע, אם הדבר נעשה תחת פיקוח או אם ניתנה להם הדרכה לגבי שימוש בטוח במכשיר, ובתנאי שהם מבינים את הסיכונים הקשורים לשימוש. יש להרחיק מהמכשיר ילדים מתחת לגיל 8 וכן אנשים הסובלים ממוגבלות משמעותית ומורכבת מאד, אלא אם כן הם נתונים להשגחה צמודה.
- אין להתיר לילדים לשחק במכשיר.
- הרחק את כל חומרי האריזה מהישג ידם של ילדים ודאג לסילוקם כנדרש.
- אזהרה: יש להרחיק ילדים וחיות מחמד מהמכשיר כאשר הוא פועל או כאשר הוא מתקרר. חלקים חיצוניים שגלויים למגע מתחממים במהלך השימוש.
- אם יש במכשיר התקן לבטיחות ילדים, יש להפעיל אותו.
- אין לאפשר לילדים לבצע פעולות ניקוי ותחזוקת משתמש במכשיר ללא השגחה.

בטיחות כללית

- התקנת המכשיר והחלפת הכבל ייעשו רק על ידי אדם מוסמך.
- אזהרה: המכשיר והחלקים הנגישים בו מתחממים במהלך ההפעלה. יש להיזהר שלא לגעת בחלקים שמתחממים.
- השתמש תמיד בכפפות מיוחדות לתנורים כדי להוציא או להכניס אביזרים או כלי בישול.
- לפני ביצוע פעולת תחזוקה כלשהי, נתק את המכשיר מאספקת החשמל.

- אזהרה: ודא כי המכשיר כבוי לפני החלפת נורת התאורה, כדי למנוע סכנת התחשמלות.
- אל תשתמש במכשיר לפני שתתקין אותו בתוך המסגרת המובנית (בילט-אין).
- אין להשתמש בניקוי קיטור לניקוי המכשיר.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים או בגירוד במכשירים מתכתיים לניקוי דלת הזכוכית משום שאלה עלולים לשרוט את פני השטח ואף לנפץ את הזכוכית.
- אם כבל אספקת המתח פגום, החלפתו חייבת להתבצע על ידי היצרן, נציג מטעם מרכז השירות המורשה, או גורם מוסמך דומה, כדי למנוע סכנת התחשמלות.
- כדי להסיר את תומכי הרשתות, ראשית משוך והסר את החלק הקדמי של תומך הרשתות מהדפנות הצדדיות ואחר כך את החלק האחורי שלו. התקן את תומכי הרשתות במקומם בסדר פעולות הפוך.

הוראות בטיחות

רוחב חזית המכשיר	595 מ"מ
רוחב חלקו האחורי של המכשיר	559 מ"מ
עומק המכשיר	567 מ"מ
עומק החלק המובנה של המכשיר	546 מ"מ
עומק כאשר הדלת פתוחה	1027 מ"מ
גודל מינימלי של פתח האוויר. הפתח מונח על הצד האחורי התחתון	20 x 560 מ"מ
אורך כבל אספקת המתח. הכבל מונח בפינה הימנית של הצד האחורי	1500 מ"מ
בורגי התקנה	25 x 4 מ"מ

חיבור לחשמל

אזהרה! קיימת סכנת שריפה והתחשמלות.



- כל החיבורים החשמליים צריכים להתבצע על ידי חשמלאי מוסמך.
- יש להאריך את המכשיר.

התקנה

אזהרה! התקנת המכשיר תיעשה רק על ידי אדם מוסמך.



- הסר את כל האריזות.
- אין להתקין או להשתמש במכשיר שניזוק.
- פעל על פי הוראות ההתקנה שסופקו עם המכונה.
- היזהר תמיד בעת חזות המכונה, שכן היא כבדה.
- השתמש תמיד בכפפות בטיחות ובנועליים סגורות.
- אל תמשוך את המכשיר מהידית.
- התקן את המכשיר במיקום בטיחותי ומתאים, שעומד בדרישות ההתקנה.
- שמור על מרחקי המינימום ממכשירים אחרים.
- לפני קיבוע המכשיר, בדוק אם דלת התנור נפתחת ללא הגבלה.
- המכשיר מצויד במערכת קירור חשמלית. היא מוכרחה להיות מופעלת באמצעות רשת החשמל.
- על היחידה המובנית לעמוד בדרישות הציבוט שנקבעו בתקן DIN 68930.

גובה ארון מינימלי (גובה למשטח העבודה)	578 (600) מ"מ
רוחב ארון	560 מ"מ
עומק הארון	550 (550) מ"מ
גובה חזית המכשיר	594 מ"מ
גובה חלקו האחורי של המכשיר	576 מ"מ

אזהרה! סכנה לגרימת נזק למכשיר.



- כדי למנוע נזק לאמייל או דהיית צבעו:
 - אל תניח ישירות על תחתית המכשיר אבזרי בישול או עצמים אחרים שתכניס לתוכו.
 - אל תניח רדוד אלומיניום ישירות על גבי התחתית של חלל התנור.
 - אל תניח מים ישירות בתוך המכשיר כשהוא חם.
 - אל תשמור מזון או כלים לחים בתוך המכשיר לאחר סיום הבישול.
 - היזהר בעת הסרת והתקנת האבזרים.
- שינוי צבע האמייל או הנירוסטה אינו פוגע בביצועי המכשיר.
- לעוגות לחות - השתמש בתבנית עמוקה. מצי פירות עלולים לגרום לכתמים שלא ניתן להסירם.
- המכשיר נועד לשימושי בישול בלבד. אל תשתמש במכשיר למטרות אחרות, כמו למשל חימום החדר.
- בשל תמיד רק כאשר דלת התנור סגורה.
- במקרה שהמכשיר מותקן מאחורי פאנל ריהוט (למשל דלת) ודא שהדלת לעולם אינה סגורה כשהמכשיר פועל. חום ולחות עלולים להצטבר מאחורי פאנל ריהוט סגור ולגרום כתוצאה מכך לנזק למכשיר, לדירה ולרצפה. אל תסגור את פאנל הריהוט עד שהמכשיר התקרר לחלוטין לאחר השימוש.

שמירה וניקוי

אזהרה! סכנה לפציעה, דליקה או גרימת נזק למכשיר.



- לפני ביצוע פעולת תחזוקה, הפסק את פעולת המכשיר ונתק את תקע החשמל מהשקע.
- ודא כי המכשיר קר. ישנה סכנה לשבירת לוחות הזכוכית.
- החלף באופן מיידי את לוחות הזכוכית של הדלת אם הם פגומים. צור קשר עם מרכז השירות המורשה.
- שלוף את הדלת מהמכשיר בזריזות. הדלת כבדה! יש לנקות את המכשיר בקביעות כדי למנוע בלאי של החומר של פני השטח.
- יש לנקות את המכשיר במטלית רכה ולחה. השתמש בחומרי ניקוי ניטרליים בלבד. אין להשתמש במוצרים שוחקים, כריות ניקוי שוחקות, ממיסים או חפצי מתכת.
- אם אתה משתמש בתרסיס לתנור, פעל על פי הוראות הבטיחות שעל גבי האריזה.

תאורה פנימית

אזהרה! סכנת התחשמלות!



- מידע בנוגע לנורות שבמוצר זה ונורות להחלפה שנמכרות בנפרד: הנורות מיועדות לעמוד בתנאים פיזיים קיצוניים במכשירי חשמל ביתיים, למשל בטמפרטורות קיצוניות, רעידות ורטיבות, או שהן

- ודא כי הפרמטרים שמופיעים על לוחית הדירוג תואמים לדירוגים החשמליים של רשת החשמל הביתית.
- הקפידו תמיד להשתמש בשקע מונע התחשמלות שהותקן כהלכה.
- אל תשתמש במתאמים מפצלים או בכבלים מאריכים.
- היזהר שלא לגרום נזק לכבל המתח ולתקע החשמל. אם יש צורך להחליף את כבל החשמל של המכשיר, הדבר חייב להתבצע על ידי מרכז השירות המורשה שלנו.
- אל תניח לכבל המתח לבוא במגע או להתקרב לדלת המכשיר או לנישה שמאחורי המכשיר, בפרט כאשר המכשיר פועל או כשהדלת חמה.
- התקני ההגנה מהתחשמלות של רכיבי חשמל חשופים או רכיבים מצופי בידוד חייבים להיות מחוקקים באופן שאינו מאפשר להסיר אותם ללא שימוש בכלים.
- חבר את תקע החשמל לשקע חשמל בסיום ההתקנה בלבד. ודא שקיימת גישה לתקע החשמלי לאחר ההתקנה.
- אם שקע החשמל רופף, אל תחבר אליו את התקע. אין למשוך בכבל המתח כדי לנתק את המכשיר מהחשמל. הקפידו תמיד למשוך את התקע.
- השתמש רק בהתקני בידוד מתאימים: מפסקים להגנת קו החשמל, נתיכים (נתיכי הברגה המנותקים מהמתקן), מפסקי דלף הארקה וממסרי מגע.
- על תשתית החשמל להיות מצוידת בהתקן בידוד המאפשר את ניתוק כל הקטבים של המכשיר מאספקת החשמל. על מכשירי הבידוד לכלול שקע בעל פתחים ברוחב מינימלי של 3 מ"מ.
- מכשיר זה מצויד בתקע חשמל וכבל חשמל.

שימוש

אזהרה! סכנה לפציעה, כוויות, התחשמלות או פיצוץ.



- המכשיר נועד לשימוש ביתי בלבד.
- אל תבצע כל שינוי במפרט הטכני של המכשיר.
- ודא שפתחי האוורור אינם חסומים.
- אל תשאיר את המכשיר ללא השגחה בעת פעולתו.
- הפסק את פעולת המכשיר לאחר כל שימוש.
- היזהר בעת פתיחת דלת המכשיר כאשר המכשיר בפעולה. המכשיר עלול לפלוט אוויר חם.
- אל תפעיל את המכשיר בידיים רטובות או כשהמכשיר נמצא במגע עם מים.
- אל תפעיל לחץ לפתיחת דלת המכשיר.
- אל תשתמש במכשיר כמשטח עבודה או כמשטח אחסון.
- פתח את דלת המכשיר בזריזות. השימוש ברכיבים המכילים אלכוהול עלול לגרום לתערובת של אוויר ואדי כוהל.
- אל תאפשר מגע של ניצוצות או של להבה חשופה במכשיר בעת פתיחת הדלת.
- אל תכניס למכשיר מוצרים דליקים או מוצרים שנרטבו בחומרים דליקים וגם אל תניח מוצרים כאלה על המכשיר או בקרבתו.

סילוק

אזהרה! קיימת סכנה לפציעה או חנק.



- נתק את המכשיר מאספקת החשמל.
- חתוך את כבל אספקת המתח קרוב למכונה וסלק אותו.
- הסר את סגר הדלת כדי למנוע מילדים ומחיות מחמד מלהינעל בתוך המכשיר.

מיועדות לציין מידע בנוגע לסטטוס התפעולי של המכשיר. הן אינן מיועדות לשימושים אחרים ולא מתאימות לתאורה ביתית.

- השתמש אך ורק בנוורות בעלות מפרט זהה.

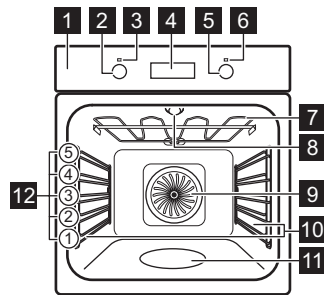
שירות

- כדי לתקן את המכשיר, צור קשר עם מרכז השירות מורשה.
- השתמש אך ורק בחלקי חילוף מקוריים.

תיאור המוצר

סקירה כללית

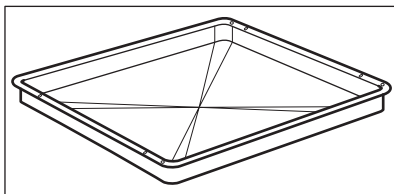
- 1 לחיצי הפעלה
- 2 כפתור לפעולות החימום
- 3 נורת / סמל פעולת המכשיר
- 4 תצוגה
- 5 כפתור בקרה (על הטמפרטורה)
- 6 מחוון / סמל הטמפרטורה
- 7 גוף חימום
- 8 נורה
- 9 מאוורר
- 10 תומכי רשתות, ניתנים להסרה
- 11 שקע מוטבע בחלל הפנימי - מיכל ניקוי 'אקווה'
- 12 מיקומי רשת



לעוגות וביסקויטים.

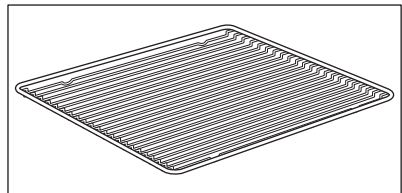
אביזרים

תבנית גריל / צלייה



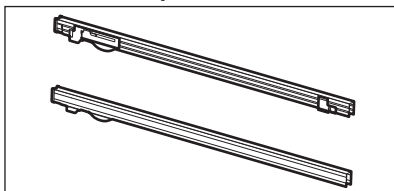
לאפייה ולצלייה או כתבנית לאיסוף שומן.

מדף רשת

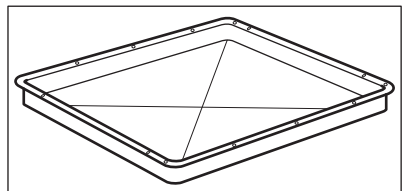


לכלי בישול, תבניות עוגות, צליית בשר.

מסילות טלסקופיות



תבנית אפייה



כדי להכניס ולהוציא מגשים ותבניות ביתר קלות.

לחיצה הפעלה

כפתורים נשלפים

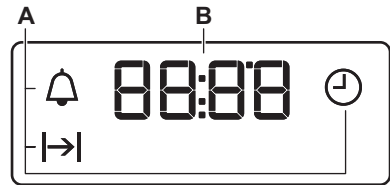
כדי להשתמש במכשיר, לחץ על הכפתור. הכפתור יוצא ממקומו.

שדות חיישן / לחצנים

—	לקביעת השעה.
⌚	לקביעת פעולת שעון.
+	לקביעת השעה.

תצוגה

A. פעולות שעון
B. טיימר



הכנה לשימוש ראשון

אזהרה! עיין בפרקי "בטיחות".



הכנה לשימוש ראשון

התנור עלול לפלוט ריח ועשן במהלך החימום המקדים. ודא שהחדר מאוורר היטב.

 שלב 3.	 שלב 2.	 שלב 1.
חמם מראש את התנור הריק	נקה את התנור	כוון את השעון
1. הגדר את הטמפרטורה המרבית עבור הפעולה:  . זמן: 1 ש'	1. הסר מהתנור את כל האביזרים ותומכי הרשתות הניתנים להסרה. 2. נקה את התנור ואת האביזרים בעזרת מטלית רכה ותמיסה של מים פושרים וחומר ניקוי עדין.	1. לחץ על:  . 2. $-$, $+$ לחץ כדי להגדיר את השעה. לחץ על:  . 3. $-$, $+$ לחץ כדי להגדיר את הדקות. לחץ על:  .

כבה את התנור וחכה עד שיהיה קר. הכנס את האביזרים ותומכי הרשתות הניתנים להסרה לתנור.

אזהרה! עיין בפרקי "בטיחות".



כיצד להגדיר: פעולת חימום

שלב 1.	סובב את כפתור פעולת החימום כדי לבחור פעולת חימום.
שלב 2.	סובב את כפתור הבקרה כדי לבחור את הטמפרטורה.
שלב 3.	בסיום הבישול, סובב את הכפתור למצב כבוי כדי לכבות את התנור.

פעולות חימום

פעולת חימום	שימוש
0 מצב כבוי (Off)	התנור במצב כבוי.
 תאורה (Light)	כדי להפעיל את המנורה.
 בישול עם מאוורר טורבו True Fan (Cooking)	לאפייה בזמנית על שלושה מפלסי רשתות לכל היותר ולייבוש מזון. קבע את הטמפרטורה כך שתהיה ב-20-40°C נמוכה יותר מאשר ב-בישול רגיל (Conventional Cooking).
 פונקציית פיצה	לאפיית פיצה. להשגת השחמה חזקה ותחתית פריכה.
 בישול רגיל Conventional / (Cooking) / ניקוי 'אקוה' Aqua (Cleaning)	לאפייה ולצלייה במפלס אחד. עיין בפרק "טיפול וניקוי" למידע נוסף על: ניקוי אקוה.
 חימום תחתון (Bottom Heat)	לאפיית עוגות בעלות תחתית פריכה ולשימור מזון.

פעולת חימום	שימוש
 הפשרה (Defrost)	להפשרת מזון (ירקות ופירות). זמן ההפשרה תלוי בכמות ובגודל של המזון הקפוא.
 אפייה בלחות עם מאוורר Moist Fan (Baking)	פעולה זו מיועדת לחיסכון בצריכת האנרגיה במהלך הבישול. כאשר משתמשים בפעולה זו, הטמפרטורה בחלל התנור עשויה להיות שונה מהטמפרטורה שהוגדרה. יתכן שעוצמת החימום הופחתה. למידע נוסף, עיין בפרק "שימוש יומיומי", בהערות לגבי: אפייה בלחות עם מאוורר (Moist Fan Baking).
 גריל	לצליית חתיכות דקות של מזון ולקליית לחם.
 גריל טורבו Turbo (Grilling)	לצליית נתחי בשר גדולים או עוף עם עצמות במפלס אחד. להקרמה ולהשחמה.

הנורה עשויה לכבות אוטומטית בטמפרטורה שמתחת ל-60°C במהלך פעולות תנור מסוימות.



הערות לגבי: אפייה בלחות עם מאוורר (MOIST FAN BAKING)

פעולה זו משמשת לעמידה ברמת היעילות האנרגטית ודרישות העיצוב האקולוגי בהתאם לחקנים EU 66/2014 ו-65/2014. בדיקות בהתאם לתקן EN 60350-1.
דלת התנור צריכה להיות סגורה במהלך הבישול, כדי שהפעולה לא תופסק וכדי שהתנור יפעל ביעילות האנרגטית הגבוהה ביותר שניתן לקבל.
להוראות הבישול, עיין בפרק "עצות וטיפים", אפייה בלחות עם מאוורר (Moist Fan Baking). להמלצות כלליות לחיסכון באנרגיה, עיין בפרק "יעילות אנרגיה", בסעיף 'חיסכון באנרגיה'.

פעולות שעון

פעולות שעון

שימוש	פעולת שעון
משמש להגדרה, לשינוי או לבדיקת השעה.	⌚ שעה
להגדרת משך הזמן שהתנור יפעל.	⌚ משך (Duration)
להגדרת ספירה לאחור. לפונקציה זו אין כל השפעה על פעולת התנור. ניתן להגדיר פעולה זו בכל עת, גם כשהתנור כבוי.	🔔 טיימר (Minute Minder)

כיצד להגדיר: פעולות שעון

כיצד לשנות: שעה

⌚ - מהבהב כאשר אתה מחבר את התנור לחשמל, בזמן הפסקת חשמל או כאשר הטיימר אינו מוגדר.	
שלב 1.	+ - לחץ שוב ושוב. ⌚ - יתחיל להבהב.
שלב 2.	+ , - - לחץ כדי להגדיר את השעה. לאחר כ-5 שניות ייפסק ההבהוב ותוצג השעה שהוגדרה.
⌚ - לחץ שוב ושוב לשינוי השעה ביום. ⌚ - יתחיל להבהב.	

כיצד להגדיר: משך (Duration)

שלב 1.	גדרת פעולת תנור וטמפרטורה.
שלב 2.	⌚ - לחץ שוב ושוב. ⌚ - יתחיל להבהב.
שלב 3.	+ , - - לחץ כדי להגדיר את משך הזמן. התצוגה מראה: ⌚. ⌚ - יבהב כאשר ייגמר הזמן שהוגדר. יישמע אות קולי והתנור ייכבה.
שלב 4.	לחץ על לחצן כלשהו כדי להפסיק את הצליל.
שלב 5.	סובב את הכפתורים למצב כבוי.

כיצד להגדיר: טיימר (Minute Minder)

שלב 1.	⌚ - לחץ שוב ושוב. 🔔 - יתחיל להבהב.
--------	------------------------------------

כיצד להגדיר: טיימר (Minute Minder)

שלב 2.	⊕, — - לחץ כדי להגדיר את השעה. הפעולה תתחיל לפעול באופן אוטומטי כעבור 5 שניות. בתום הזמן, יישמע צליל.
שלב 3.	לחץ על לחצן כלשהו כדי להפסיק את הצליל.
שלב 4.	סובב את הכפתורים למצב כבוי.

אופן הביטול: פעולות שעון

שלב 1.	⌚ - לחץ שוב ושוב עד שסמל פעולת השעון יתחיל להבהב.
שלב 2.	לחץ באופן ממושך על: —. פעולת השעון נכבית אחרי כמה שניות.

השימוש באביזרים

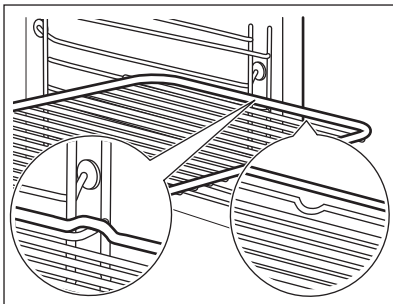
סביב המדף מונעת מכלי בישול להחליק מעל המדף וליפול.

אזהרה! עיין בפרקי "בטיחות".



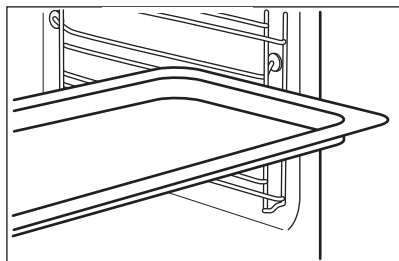
הכנסת אביזרים

חריץ קטן בחלק העליון מגביר את הבטיחות. החריצים גם משמשים הגנה ממשכה עד הסוף. השפה הגבוהה

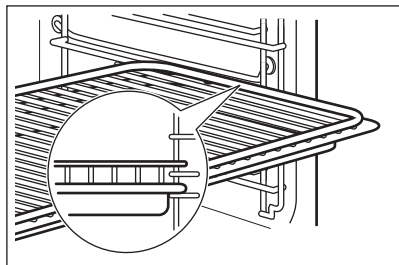


מדף רשת:

דחף את המדף בין פסי ההולכה של תומכי המדפים.



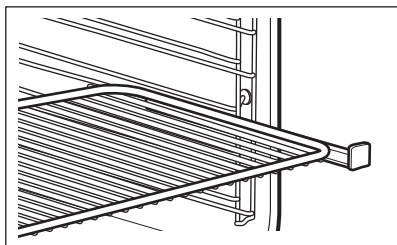
תבנית אפייה / תבנית עמוקה:
דחוף את התבנית בין חריצי העזר של תומכי המדף.



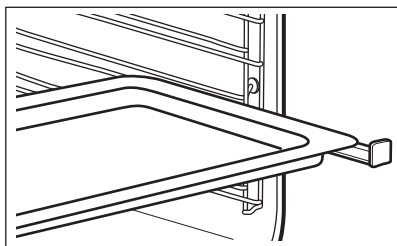
מדף רשת, תבנית אפייה / תבנית עמוקה:
דחוף את התבנית בין חריצי העזר של תומכי המדף ואת מדף הרשת על חריצי העזר למעלה.

ודא שאתה דוחף את המסילות הטלסקופיות באופן מלא לתוך התנור לפני שאתה סוגר את דלת התנור.

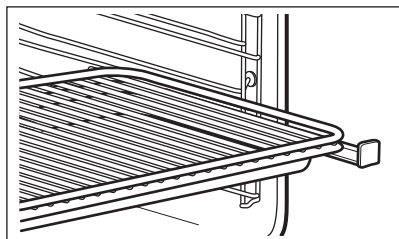
אופן השימוש במסילות הטלסקופיות
אין לשמן את המסילות הטלסקופיות.



מדף רשת:
הנח את מדף הרשת על המסילות הטלסקופיות.



תבנית עמוקה:
הנח את התבנית העמוקה על המסילות הטלסקופיות.



מדף הרשת ותבנית הצלייה העמוקה ביחד:
הנח את מדף הרשת ואת התבנית העמוקה יחד
על המסילות הטלסקופיות.

פעולות נוספות

תכבה את התנור, מאוורר הקירור יכול להמשיך לפעול
עד שהתנור יתקרר.

מאוורר קירור
כאשר התנור פועל, מאוורר הקירור נכנס אוטומטית
לפעולה כדי לשמור על קרירות משטחי התנור. אם

עצות וטיפים

אזהרה! עיין בפרקי "בטיחות".



המלצות בישול



הטמפרטורה וזמני הבישול בטבלאות הם לצורכי הנחיה בלבד. הם תלויים במתכונים ובאיכותם וכמותם של
הרכיבים שבשימוש.
האפייה או הצלייה בתנור החדש עשויה להיות שונה מבתנור הקודם. הטבלאות שלהלן מציגות את ההגדרות
המומלצות של טמפרטורה, זמן בישול ומיקום המדפים לסוגים ספציפיים של מזון.
אם אינך מצליח למצוא את ההגדרות המומלצות למתכון מסוים, חפש את ההגדרות למתכון דומה.

אפייה

מתרחשת השחמה בלתי אחידה. ההבדלים בהשחמה
ייעלמו במהלך האפייה.
מגשים ותבניות עלולים להתעקם בזמן האפייה בתנור.
העיוותים ייעלמו לאחר שהמגשים יהיו שוב קרים.

לאפייה הראשונה, השתמש בטמפרטורה הנמוכה יותר.
אם אתה אופה עוגות במספר מפלסים, ניתן להאריך את
זמן האפייה ב-10-15 דקות.
מאפים ועוגות בגבהים שונים לא תמיד משחימים בקצב
אחיד. אין צורך לשנות את הגדרת הטמפרטורה אם

עצות לאפייה

תוצאות האפייה	סיבה אפשרית	תיקון
תחתית העוגה לא אפוייה מספיק.	מיקום המדף אינו נכון.	הנח את העוגה במפלס נמוך יותר.

תוצאות האפייה	סיבה אפשרית	תיקון
העוגה שוקעת והופכת לחה או גושית.	טמפרטורת התנור גבוהה מדי.	בפעם הבאה קבע טמפרטורה קצת יותר נמוכה בתנור.
	טמפרטורת התנור גבוהה מדי וזמן האפייה קצר מדי.	בפעם הבאה קבע משך זמן אפייה ארוך יותר וטמפרטורה נמוכה יותר.
העוגה יבשה מדי.	טמפרטורת התנור נמוכה מדי.	בפעם הבאה קבע טמפרטורה גבוהה יותר בתנור.
	זמן האפייה ארוך מדי.	בפעם הבאה קבע משך אפייה קצר יותר.
העוגה נאפית באופן לא אחיד.	טמפרטורת התנור גבוהה מדי וזמן האפייה קצר מדי.	בפעם הבאה קבע משך זמן אפייה ארוך יותר וטמפרטורה נמוכה יותר.
	הבלילה של העוגה אינה מפורת באופן אחיד.	בפעם הבאה פזר את בלילת העוגה באופן אחיד בתבנית האפייה.
העוגה לא מוכנה בתום משך זמן האפייה שצוין במתכון.	טמפרטורת התנור נמוכה מדי.	בפעם הבאה קבע טמפרטורה קצת גבוהה יותר בתנור.

אפייה במפלס אחד

בתיבניות אפייה				
בסיס פלאן - מאפה דק, חמם מראש את התנור הריק	בישול עם מאוורר טורבו (True Fan Cooking)	170 - 180	10 - 25	2
בסיס פלאן - תערובת לטורט	בישול עם מאוורר טורבו (True Fan Cooking)	150 - 170	20 - 25	2
עוגת טבעת / בריוש	בישול עם מאוורר טורבו (True Fan Cooking)	150 - 160	50 - 70	1
עוגת מדירה / עוגות פירות	בישול עם מאוורר טורבו (True Fan Cooking)	140 - 160	70 - 90	1
עוגת גבינה	בישול רגיל (Conventional Cooking)	170 - 190	60 - 90	1

השתמש במפלס הרשת השלישי.

השתמש בפעולה: בישול עם מאוורר טורבו (True Fan Cooking).

השתמש בתבנית אפייה.

 (דק')	 (°C)	 עוגות / מאפים / לחם
20 - 40	150 - 160	עוגה בציפוי פירורים
35 - 55	150	פלאן פירות (מבצק שמרים / תערובת עוגת טורט), השתמש בתבנית עמוקה
40 - 80	160 - 170	פלאן פירות העשוי מבצק דק

חמם מראש את התנור הריק.
השתמש בפעולה: בישול רגיל (Conventional Cooking).
השתמש בתבנית אפיה.

	 (דק')	 (°C)	 עוגות / מאפים / לחם
3	10 - 20	180 - 200	רולדה
1	20	ראשית: 230	לחם שיפון:
	30 - 60	לאחר מכן: 160 - 180	
3	20 - 30	190 - 210	עוגת שקדים וחמאה / עוגות סוכר
3	20 - 35	190 - 210	פחזניות קרם / פחזניות
3	30 - 40	170 - 190	חלה קלועה / שושנת לחם
3	35 - 55	170	פלאן פירות (מבצק שמרים / תערובת עוגת טורט), השתמש בתבנית עמוקה
3	40 - 80	160 - 180	עוגות שמרים עם ציפוי עדין (לדוגמה גבינה רכה, קצפת, פודינג)
2	50 - 70	160 - 180	לחם חג המולד (שטולן)

השתמש במפלס הרשת השלישי.

 (דק')	 (°C)		 ביסקוויטים
10 - 20	150 - 160	בישול עם מאוורר טורבו (True Fan Cooking)	מאפי ביסקוויט דקים

 (דק')	 (°C)		 ביסקוויטים
10 - 25	160	בישול עם מאוורר טורבו (True Fan) (Cooking)	לחמניות, חמם מראש את התנור הריק
15 - 20	150 - 160	בישול עם מאוורר טורבו (True Fan) (Cooking)	ביסקוויטים עשויים מבליט טורט
20 - 30	170 - 180	בישול עם מאוורר טורבו (True Fan) (Cooking)	מאפים מבצק עלים, חמם מראש את התנור הריק
20 - 40	150 - 160	בישול עם מאוורר טורבו (True Fan) (Cooking)	ביסקוויטים עשויים מבצק שמרים
30 - 50	100 - 120	בישול עם מאוורר טורבו (True Fan) (Cooking)	מאפי מקרון
120 - 150	80 - 100	בישול עם מאוורר טורבו (True Fan) (Cooking)	מאפים מחלבון ביצה / קצפיות
10 - 25	190 - 210	בישול רגיל (Conventional) (Cooking)	לחמניות, חמם מראש את התנור הריק

מאפים ותבשילים מוקרמים

השתמש במפלס הרשת הראשון.

 (דק')	 (°C)		
15 - 30	160 - 170	בישול עם מאוורר טורבו (True Fan Cooking)	באגט בציפוי גבינה מוחכת
15 - 30	160 - 170	גריל טורבו (Turbo) (Grilling)	ירקות מוקרמים, חמם מראש את התנור הריק
25 - 40	180 - 200	בישול רגיל (Conventional Cooking)	לזניה
30 - 60	180 - 200	בישול רגיל (Conventional Cooking)	מאפי דגים
30 - 60	160 - 170	בישול עם מאוורר טורבו (True Fan Cooking)	ירקות ממולאים

 (דק')	 (°C)		
40 - 60	180 - 200	בישול רגיל (Conventional Cooking)	מאפים מתוקים
45 - 60	180 - 200	בישול רגיל (Conventional Cooking)	מאפה פסטו

השתמש בתבניות האפייה.

אפייה במספר מדפים

השתמש בפעולה: בישול עם מאורר טורבו (True Fan Cooking).

	 (דק')	 (°C)	 עוגות / מאפים
2 מיקומים			
4 / 1	25 - 45	160 - 180	פחזניות קרם / פחזניות, חמם מראש את התנור הריק
4 / 1	30 - 45	150 - 160	עוגת שטרויזל יבשה

		 (דק')	 (°C)	 ביסקוויטים / עוגות קטנות / מאפים לחמניות
3 מיקומים	2 מיקומים			
-	4 / 1	20 - 30	180	לחמניות
5 / 3 / 1	4 / 1	20 - 40	150 - 160	מאפי ביסקוויט דקים
-	4 / 1	25 - 40	160 - 170	ביסקוויטים עשויים מבליט טורט
-	4 / 1	30 - 50	170 - 180	מאפים מבצק עלים, חמם מראש את התנור הריק
-	4 / 1	30 - 60	160 - 170	ביסקוויטים עשויים מבצק שזרים

		 (דק')	 (°C)	 ביסקוויטים / עוגות קטנות / מאפים לחמניות
3 מיקומים	2 מיקומים			
-	4 / 1	40 - 80	100 - 120	מאפי מקרון
-	4 / 1	130 - 170	80 - 100	ביסקוויטים מחלבון ביצה / קצציות

הפוך את הצלי לאחר 1/2 עד 2/3 מזמן הבישול.
צלה בשר ודגים בנתחים גדולים (1 ק"ג או יותר).
הרטב את נתחי הבשר במיצים שלהם מספר פעמים
במהלך הצלייה.

צלייה (ROASTING)

השתמש במפלס הרשת הראשון.

טיפים לצלייה

השתמש בכלי בישול עמידים בחום.
צלה בשר רזה כשהוא מכוסה (תוכל להשתמש ברדיד
אלומיניום).
צלה נתחי בשר גדולים ישירות בתבנית הצלייה או על
גבי מדף רשת מעל התבנית.
שים מעט מים בתבנית כדי למנוע שריפת טפטופי
השומן.



 (דק')	 (°C)			
150 - 120	230	בישול רגיל (Conventional) (Cooking)	1-1.5 ק"ג	צלי קדרה
6 - 5	200 - 190	גריל טורבו (Turbo Grilling)	לס"מ עובי	רוסטיבף או פילה, נא, חמם מראש את התנור הריק
8 - 6	190 - 180	גריל טורבו (Turbo Grilling)	לס"מ עובי	רוסטיבף או פילה, מדיום, חמם מראש את התנור הריק
10 - 8	180 - 170	גריל טורבו (Turbo Grilling)	לס"מ עובי	רוסטיבף או פילה, עשוי היטב, חמם מראש את התנור הריק



עגל



השתמש בפעולה: גריל טורבו (Turbo Grilling).

 (דק')	 (°C)	 (ק"ג)	
120 - 90	180 - 160	1	עגל צלוי
150 - 120	180 - 160	2 - 1.5	שוק עגל



טלה



השתמש בפעולה: גריל טורבו (Turbo Grilling).

 (דק')	 (°C)	 (ק"ג)	
120 - 100	170 - 150	1.5 - 1	רגל טלה / צלי טלה
60 - 40	180 - 160	1.5 - 1	אוכף טלה

בשר ציד

 השתמש בפעולה: בישול רגיל (Conventional Cooking).

 (דק')	 (°C)	 (ק"ג)	
40 - 30	230	עד 1	אוכף / רגל ארנבת, חמם מראש את התנור הריק
40 - 35	220 - 210	2 - 1.5	אוכף צבי
90 - 60	200 - 180	2 - 1.5	מותן צבי

עוף

 השתמש בפעולה: גריל טורבו (Turbo Grilling).

 (דק')	 (°C)	 (ק"ג)	
50 - 30	220 - 200	0.2-0.25 כל אחד	עוף, נתחים
50 - 35	210 - 190	0.4-0.5 כל אחד	חצי עוף
70 - 50	210 - 190	1.5 - 1	תרנגולת, פרגית
100 - 80	200 - 180	2 - 1.5	ברווז
180 - 120	180 - 160	5 - 3.5	אווז
150 - 120	180 - 160	3.5 - 2.5	הודו
240 - 150	160 - 140	6 - 4	הודו

דג (מאודה)

השתמש בפעולה: בישול רגיל (Conventional Cooking) 

 (דק')	 (°C)	 (ק"ג)	
60 - 40	220 - 210	1.5 - 1	דג שלם

אפיית מאפים פריכים עם: פונקציית פיצה



חמם מראש את התנור הריק לפני הבישול. 

השתמש במפלס הרשת הראשון. 

השתמש במפלס הרשת השני. 

 (דק')	 (°C)	
20 - 15	230 - 200	פיצה, בצק דק, השתמש בתבנית עמוקה
30 - 20	200 - 180	פיצה, בצק עבה
20 - 10	250 - 230	בצק ללא שמרים
55 - 45	180 - 160	קיש
20 - 12	250 - 230	פלאמקוכן
25 - 15	200 - 180	פירושקי

 (דק')	 (°C)	
55 - 40	200 - 180	טארט
60 - 45	180 - 160	פלאן תרד
90 - 60	160 - 140	עוגת גבינה
60 - 50	180 - 160	פאי ירקות

הנח תבנית במפלס המדף הראשון כדי לקלוט את טפטוף השומן.

חמם מראש את התנור הריק לפני הבישול.
הכנה בגריל מתאימה רק לנתחים דקים של בשר או דגים.



השתמש בפעולה: גריל

	 (דק') צד 2	 (דק') צד 1	 (°C)	
2	40 - 30	40 - 30	230 - 210	בקר צלוי אנגלי
3	30 - 20	30 - 20	230	פילה בקר
2	40 - 30	40 - 30	230 - 210	מותן עגל
3	25 - 20	35 - 25	230 - 210	אוכף טלה
4 / 3	30 - 15	30 - 15	230 - 210	דג שלם, 0.5 ק"ג - 1 ק"ג

מזון קפוא (FROZEN FOODS)



השתמש בפעולה: בישול עם מאוורר טורבו (True Fan Cooking).

	 (דק')	 (°C)	
2	25 - 15	220 - 200	פיצה קפואה
2	25 - 20	210 - 190	פיצה אמריקאית קפואה
2	25 - 13	230 - 210	פיצה קרה



הפשרה



השתמש בפעולה: בישול עם מאוורר טורבו (True Fan Cooking).

	 (דק')	 (°C)	
2	15 - 30	180 - 200	חטיפי פיצה, קפואים
3	20 - 30	200 - 220	צ'יפס, דק
3	25 - 35	200 - 220	צ'יפס, עבה
3	20 - 35	220 - 230	פוטטוס / לביבות
3	20 - 30	210 - 230	לביבות
2	35 - 45	170 - 190	לזניה / קנלוני, טרי
2	40 - 60	160 - 180	לזניה / קנלוני, קפוא
3	20 - 30	170 - 190	גבינה אפוייה
2	20 - 30	190 - 210	כנפי עוף

הפשרה (DEFROST)

הוצא את המזון מהאריזה והנח אותו על צלחת.

אל תכסה את המזון, כי כך יתארך משך ההפשרה.

למנות גדולות של מזון, הנח צלחת ריקה הפוכה

בתחתית חלל התנור. שים את המזון בקערה עמוקה

והצב אותה על הצלחת ההפוכה בתוך התנור. הסר את
תומכי המדפים אם יש צורך בכך.

השתמש במפלס הרשת הראשון.

	 (דק') זמן הפשרה נוסף	 (דק') זמן הפשרה	 (ק"ג)	
הפוך בחלוף מחצית מהזמן.	20 - 30	100 - 140	1	עוף
הפוך בחלוף מחצית מהזמן.	20 - 30	100 - 140	1	בשר (Meat)
-	10 - 15	25 - 35	0.15	דג פורל
-	10 - 20	30 - 40	0.3	תותים

	 (דק') זמן הפשרה נוסף	 (דק') זמן הפשרה	 (ק"ג)	
-	10 - 15	30 - 40	0.25	חמאה
הקצף את השמנת כשהיא עדיין קפואה מעט.	10 - 15	80 - 100	2 x 0.2	שמנת מתוקה
-	60	60	1.4	עוגת קרם

 (דק') המשך בבישול 100°C-ב	 (דק') זמן בישול עד לרתיחה	 ירקות
5 - 10	50 - 60	גזר
-	50 - 60	מלפפונים
5 - 10	50 - 60	תערובת חמוצים
15 - 20	50 - 60	קולרי / אפונה / אספרגוס

שימור (PRESERVING)

השתמש בפעולה חימום תחתון (Bottom Heat).
השתמש רק בצנצנות שימורים או בצנצנות באותו גודל שקיימות בשוק.
אין להשתמש בצנצנות בעלות מכסה הברגה ומכסה נדחף, או בקופסאות מתכת.
השתמש במפלס הרשת הראשון.
שים לא יותר משש צנצנות שימורים של ליטר על תבנית האפייה.
מלא את הצנצנות באותה מידה וסגור עם מהדק.
אסור שהצנצנות יגעו אחת בשנייה.
מלא את תבנית האפייה בכ-1/2 ליטר מים, כדי להבטיח שתהיה די לחות בתנור.
כאשר הנוזל בצנצנות מתחיל לבעבע (לאחר כ-35 עד 60 דקות עם צנצנות בנפח ליטר), כבה את התנור או הקטן את הטמפרטורה ל-100°C (ראה טבלה).
הגדר את הטמפרטורה ל-160°C עד 170°C.

ייבוש (DEHYDRATING) - בישול עם מאוורר טורבו (TRUE FAN COOKING)

כסה תבניות בנייר אפייה.
לקבלת תוצאה טובה יותר, הפסק את התנור במחצית זמן הייבוש, פתח את הדלת והנח לו להתקרר ללילה אחד על מנת להשלים את הייבוש.
לתבנית אחת - השתמש במפלס השלישי.
ל-2 תבניות - השתמש במפלס הראשון ובמפלס הרביעי.

 (ש)	 (°C)	 ירקות
6 - 8	60 - 70	שעועית
5 - 6	60 - 70	פלפלים
5 - 6	60 - 70	ירקות למרק
6 - 8	50 - 60	פטריות

 (דק') זמן בישול עד לרתיחה	 פירות רכים
35 - 45	תותים / אוכמניות / פטל / דומדמניות בשלות

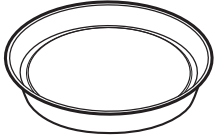
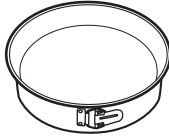
 (דק') המשך בבישול 100°C-ב	 (דק') זמן בישול עד לרתיחה	 פירות בעלי גלעין
10 - 15	35 - 45	אפרסקים / חבושים / שזיפים

 (ש)	 פירות
8 - 10	משמשים
6 - 8	פלחי תפוח
6 - 9	אגסים

 (ש)	 (°C)	 ירקות
2 - 3	40 - 50	עשבי תיבול
הגדר את הטמפרטורה ל-60°C עד 70°C.		
 (ש)	 פירות	
8 - 10	שזיפים	

אפייה בלחות עם מאוורר (MOIST FAN BAKING) - אביזרים מומלצים

השתמש בתבניות וכלים כהים שאינם מחזירים אור. ספיגת החום שלהם טובה יותר מזו של הכלים הבהירים ומחזירי האור.

 תבנית בסיס פלאן	 תבניות אפייה אישיות	 תבנית אפייה	 תבנית פיצה
כהה, לא מבריקה קוטר 28 ס"מ	קרמיקה קוטר 8 ס"מ, גובה 5 ס"מ	כהה, לא מבריקה קוטר 26 ס"מ	כהה, לא מבריקה קוטר 28 ס"מ

אפייה בלחות עם מאוורר (MOIST FAN BAKING)

לקבלת התוצאות הטובות ביותר, היעזר בהצעות המפורסות בטבלה שלמטה.

 (דק')		 (°C)		
55 - 45	3	190	תבנית אפייה או אגן טפטוף	לחמניות מתוקות, 16 יחידות
50 - 45	2	190	מדף רשת	פיצה קפואה 0.35 ק"ג
55 - 45	2	180	תבנית אפייה או אגן טפטוף	רולדה
60 - 55	2	180	תבנית אפייה או אגן טפטוף	בראנזי
50 - 40	2	180	בסיס פלאן על מדף רשת	בסיס פלאן ספוג

 (דק')		 (°C)		
35 - 25	3	180	תבנית אפייה או אגן טפטוף	דג מבושל 0.3 ק"ג
35 - 25	3	180	תבנית אפייה או אגן טפטוף	דג שלם 0.2 ק"ג
50 - 40	3	180	תבנית פיצה על מדף רשת	פילה דגים 0.3 ק"ג
50 - 40	3	190	תבנית אפייה או אגן טפטוף	בשר מבושל 0.25 ק"ג
45 - 35	3	190	תבנית אפייה או אגן טפטוף	שישליק 0.5 ק"ג
50 - 40	2	160	תבנית אפייה או אגן טפטוף	עוגיות, 16 יחידות
45 - 35	2	150	תבנית אפייה או אגן טפטוף	מאפי מקרון, 24 יחידות
45 - 35	2	160	תבנית אפייה או אגן טפטוף	מאפינס, 12 יחידות
45 - 35	2	170	תבנית אפייה או אגן טפטוף	מאפה מתובל, 20 יחידות
45 - 40	2	150	תבנית אפייה או אגן טפטוף	ביסקוויטים מבצק פריך, 20 יחידות
45 - 35	2	170	תבנית אפייה או אגן טפטוף	טארטלטים, 8 יחידות
55 - 45	3	180	תבנית אפייה או אגן טפטוף	ירקות, מבושלים 0.4 ק"ג
50 - 40	3	190	תבנית פיצה על מדף רשת	אומלט צמחוני

מידע עבור מכוני בדיקה

בדיקות על פי: EN 60350, IEC 60350.



אפייה במפלס אחד. אפייה בכלי פח

	 (דק')	 (°C)		
2	35 - 50	140 - 150	בישול עם מאוורר טורבו (True Fan Cooking)	עוגת טורט ללא שומן

 אפייה במפלס אחד. אפייה בכלי פח

	 (דק')	 (°C)		
2	35 - 50	160	בישול רגיל Conventional) (Cooking	עוגת טורט ללא שומן
2	60 - 90	160	בישול עם מאוורר True Fan) (Cooking	פאי תפוחים, 2 תבניות בקוטר 20 ס"מ
1	70 - 90	180	בישול רגיל Conventional) (Cooking	פאי תפוחים, 2 תבניות בקוטר 20 ס"מ

 אפייה במפלס אחד. ביסקוויטים

 השתמש במפלס הרשת השלישי.

 (דק')	 (°C)		
25 - 40	140	בישול עם מאוורר טורבו (True Fan Cooking)	עוגת חמאה / רצועות מאפה
20 - 30	160	בישול רגיל (Conventional) (Cooking	עוגת חמאה / רצועות מאפה, חמם מראש את התנור הריק
20 - 35	150	בישול עם מאוורר טורבו (True Fan Cooking)	עוגות קטנות, 20 בתבנית, חמם מראש את התנור הריק
20 - 30	170	בישול רגיל (Conventional) (Cooking	עוגות קטנות, 20 בתבנית, חמם מראש את התנור הריק

אפייה במספר מפלסים. בייסקוויטים

	 (דק')	 (°C)		
4 / 1	25 - 45	140	בישול עם מאוורר טורבו (True Fan Cooking)	עוגת חמאה / רצועות מאפה
4 / 1	23 - 40	150	בישול עם מאוורר טורבו (True Fan Cooking)	עוגות קטנות, 20 בתבנית, חמם מראש את התנור הריק
4 / 1	35 - 50	160	בישול עם מאוורר טורבו (True Fan Cooking)	עוגת טורט ללא שומן

גריל

חמם מראש את התנור הריק למשך 5 דקות.

צלה בגריל בטמפרטורת התנור המרבית.

	 (דק')		
5	1 - 3	גריל	צנימים
4	24 - 30	גריל	אומצת בקר, הפוך בחלוף מחצית הזמן

שמירה וניקוי

אזהרה! עיין בפרקי "בטיחות".

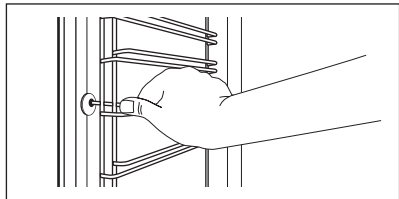
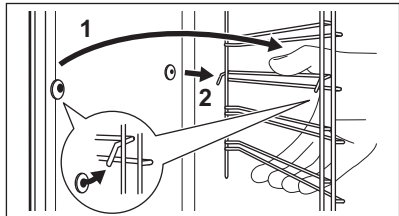


הערות לגבי ניקוי

נקה את חזית התנור בעזרת מטלית רכה ותמיסה של מים פושרים וחומר ניקוי עדין.	 חומרי ניקוי
השתמש בתמיסת ניקיון כדי לנקות משטחי מתכת.	
נקה כתמים בעזרת חומר ניקוי עדין.	
נקה את חלל התנור לאחר כל שימוש. הצטברות שומן או שאריות אחרות עלולה לגרום לשריפה.	 שימוש יומיומי
אין לאחסן מאכלים בתוך התנור ליותר מ-20 דקות. יבש את חלל התנור במטלית רכה לאחר כל שימוש.	
נקה את כל האביזרים אחרי כל שימוש והנח להם להתייבש. השתמש במטלית רכה, מים חמים וחומר ניקוי עדין. אין לנקות את האביזרים במדיח כלים..	 אביזרים
אל תנקה אביזרים עם ציפוי נגד-הידבקות באמצעות אביזרים שוחקים או עצמים בעלי קצוות חדים.	

אופן ההסרה: תומכי הרשתות

הסר את תומכי הרשתות כדי לנקות את התנור

	שלב 1 כבה את התנור וחכה עד שיהיה קר.
	שלב 2 משוך את חלקו הקדמי של תומך הרשתות מדופן התנור.
	שלב 3 משוך את חלקו האחורי של תומך הרשתות מדופן התנור, והסר אותו.
	שלב 4 התקן את תומכי הרשתות במקומם בסדר פעולות הפוך. סיכות ההחזקה על המסילות הטלסקופיות צריכות להצביע כלפי החזית.

אופן השימוש: ניקוי 'אקווא' (AQUA CLEANING)

תהליך הניקוי משתמש בלחות כדי להסיר שיירי שומן וחלקיקי מזון שנותרו בתנור.

שלב 4. הנח לתנור לפעול במשך 30 דקות.	שלב 1. מזוג מים אל תוך השקע המוטבע בחלל התנור: 300 מ"ל. שלב 2. הגדר את הפעולה:  שלב 3. הגדר את הטמפרטורה ל-90°C.
שלב 5. כבה את התנור.	
שלב 6. המתן עד שהתנור יתקרר. יבש את חלל התנור בעזרת מטלית רכה.	

אזהרה! קיימת סכנה לכוויות.



	שלב 1. כבה את התנור וחכה עד שיהיה קר כדי לנקות אותו. הסר את תומכי הרשתות.
	שלב 2. אחוז בפינות רשת הגריל. משוך אותה קדימה כנגד הקפיץ והוצא אותה מתוך שני המאחזים. רשת הגריל מתקפלת כלפי מטה.
	שלב 3. נקה את תקרת התנור באמצעות מים חמים, מטלית רכה וחומר ניקוי עדין. הנח לתנור להתייבש.
	שלב 4. התקן את הגריל במקומו בסדר פעולות הפוך.
	שלב 5. התקן את תומכי הרשתות.

זהירות! טפל בזכוכית בזהירות, במיוחד סביב קצוות הפאנל הקדמי. הזכוכית עלולה להישבר.



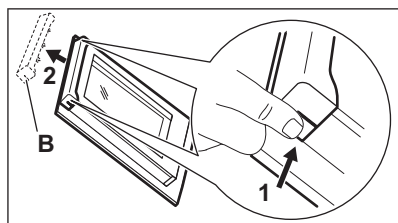
כיצד להסיר ולהתקין: דלת

ניתן להסיר את הדלת ואת לוחות הזכוכית הפנימיים כדי לנקות אותם. מספר לוחות זכוכית שונה עבור דגמים שונים.

אזהרה! הדלת כבדה.



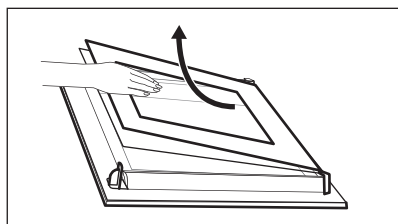
	שלב 1. פתח את הדלת לגמרי.
	שלב 2. לחץ עד הסוף את מנופי התפיסה (A) שבשני צירי הדלת.
שלב 3. סגור את דלת התנור עד למצב הפתיחה הראשון (בזווית של כ-70°). אחוז בדלת משני צידיה, ומשוך אותה בזווית כלפי מעלה כדי להסיר אותה מהתנור. הנח את הדלת כשהחלק החיצוני כלפי מטה על מטלית רכה על גבי משטח יציב.	



שלב 4. אחז את עיטור הדלת (B) שבחלקה העליון של הדלת, משני הצדדים, ודחוף פנימה כדי לשחרר את אטם התפס.

שלב 5. משוך את עיטור הדלת אל החלק הקדמי והסר אותו.

שלב 6. אחז בפנלי הזכוכית של הדלת מהקצה העליון שלהם, אחד אחרי השני, ומשוך אותם למעלה ומחוץ למובילים.



שלב 7. נקה את לוח הזכוכית בעזרת מים וסבון. נגב בזהירות את לוח הזכוכית. אל תנקה את לוחות הזכוכית במדיח הכלים.

שלב 8. לאחר הניקוי, בצע את השלבים המתוארים לעיל בסדר הפוך.

שלב 9. התקן תחילה את הלוח הקטן, ולאחר מכן את הלוח הגדול יותר ואת הדלת. ודא שלוחות הזכוכית מוכנסים למקומם כהלכה, אחרת שטח הפנים של הדלת עלול להתחמם חימום-יתר.

כיצד להחליף: נורה

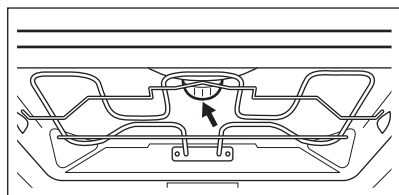
אזהרה! סכנת התחשמלות!
הנורה עלולה להיות חמה.



לפני החלפת הנורה:

שלב 1.	שלב 2.	שלב 3.
כבה את התנור. המתן עד שהתנור יתקרר.	נתק את התנור מהשקע.	הנח בד על גבי תחתית השקע בתנור.

נורה עליונה



שלב 1. סובב את מכסה הזכוכית כדי להסירו.

שלב 2. נקה את מכסה הזכוכית.

שלב 3. החלף את הנורה בנורה מתאימה העמידה בפני חום של 300 °C.

איתור תקלות



אזהרה! עיין בפרקי "בטיחות".

בעיה	בדוק אם...
המנורה אינה פועלת.	הנורה שרופה.

מה לעשות אם...

בכל מקרה אשר לא מופיע בטבלה זו אנא צור קשר עם מרכז שירות מורשה.

בעיה	בדוק אם...
התנור אינו מתחמם.	הנתיך קופץ.
התצוגה מראה "12.00".	אירעה הפסקת חשמל. הגדרת השעה

נתוני שירות

אם אינך מצליח לפתור את הבעיה בעצמך, צור קשר עם המפיץ או עם מרכז שירות מוסמך. הנתונים הדרושים למרכז השירות מופיעים על לוחית הדירוג. לוחית הדירוג נמצאת במסגרת הקדמית של חלל התנור. אל תסיר את לוחית הדירוג מחלל התנור.

אנו ממליצים לרשום את הנתונים גם כאן:

דגם (MOD.)	
מספר מוצר (PNC)	
מספר סידורי (S.N.)	

נתונים טכניים

נתונים טכניים

מתח חשמלי	220 - 240 וולט
תדירות	50 הרץ

יעילות אנרגיה

תנור חסכוני בחשמל



התנור כולל תכונות שמסייעות לך לחסוך באנרגיה בבישול היומיומי.

ודא שדלת התנור סגורה כאשר התנור פועל. אין לפתוח את דלת התנור לעיתים תכופות מדי במהלך הבישול. שמור על הנקיון של אטם הדלת והקפד לוודא שהוא מקובע היטב למקומו.

השתמש בכלי בישול ממתכת כדי לשפר את החיסכון באנרגיה.

כאשר הדבר אפשרי, הימנע מחימום מוקדם של התנור לפני הבישול.

כשאתה מכין מספר מנות אפייה בזו אחר זו, דאג שההפסקות בין סבבי האפייה יהיו קצרות ככל האפשר.

בישול עם מאוורר

במידת האפשר, השתמש בפעולות הבישול עם המאוורר כדי לחסוך באנרגיה.

חום שיורי

כאשר זמן הבישול ארוך יותר מ-30 דקות, הפחת את טמפרטורת התנור למינימום כאשר נותרו 10-3 דקות לסיום הבישול. החום השיורי בתוך התנור ימשיך לבשל. השתמש בחום השיורי כדי לחמם מנות נוספות.

שמירת חום המזון

בחר בהגדרת הטמפרטורה הנמוכה ביותר האפשרית כדי להשתמש בחום השיורי ולשמור על הארוחה חמה.

אפייה בלחות עם מאוורר (Moist Fan Baking)

הפעולה מיועדת לחיסכון בצריכת האנרגיה במהלך הבישול.

הגנת הסביבה

מחזור את החומרים הנושאים את הסמל . השלך את חומרי האריזה למכלי מחזור מתאימים. סייע להגן על הסביבה ולשמור על הבריאות ותרום למחזור פסולת ממכשירים חשמליים ואלקטרוניים. אל תשליך מכשירים

הנושאים את הסמל  לפסולת הביתית. החזר את את המוצר למתקן המחזור במקום מגוריך או פנה לרשות העירונית שלך.

WWW.ZANUSSI.COM/SHOP



CE

867361906-A-262020