

# GRUNDIG

תנור גומחה  
הוראות הפעלה



דגם:

**GEBM12300B**

ראלקו מוצרי צריכה בע"מ

המצודה 31 אזור 5800174



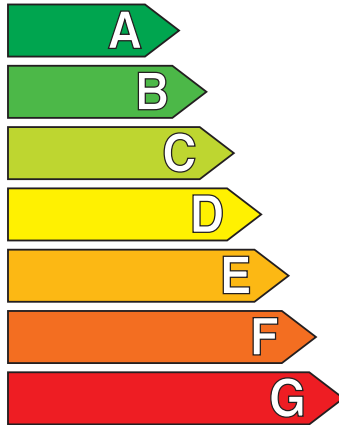
# תווית אנרגיה

**GRUNDIG** שם היצרן

**GEBM 12300 B** דגם

**תנור  
גומחה**

נצילות האנרגיה נצילות גבוהה



נצילות נמוכה

צריכת אנרגיה (קוט"ש למחזור)  
חימום:

**0.88**

רגיל

**0.78**

מבוסס על עומס רגיל

אוויר מאולץ

נפח שימושי (בליטרים)

**67.20**

גודל:

- קטן

- בינוני

- גדול



(dB[A] re 1 pW)

רעש

-

## לקוחות נכבדים

חברת ראלקו מוצרי צריכה בע"מ מודה לכם על שרכשתם תנור גומחה איכותי ומשוכלל זה מתוצרת GRUNDIG. אנא קראו בעיון רב את הוראות ההפעלה שבחוברת זו על מנת שתוכלו להפיק את מרב התועלת תוך הקפדה על הוראות הבטיחות. במידה ותתקלו בבעיות בהפעלה, או שתתגלה תקלה, אנא פנו למעבדת השרות הקרובה על פי הפירוט המופיע בתעודת האחריות.

היבואן אינו אחראי לכל נזק לגוף ולרכוש שייגרם עקב התקנה לא נכונה ושימוש בלתי תקני במוצר. היבואן לא יישא באחריות לכל אי דיוקים בחוברת זו הנובעים משגיאות דפוס וכתוב. האיורים בחוברת משמשים לצורך המחשה בלבד. היצרן שומר לעצמו את הזכות להכניס שינויים ושיפורים במוצר בהתאם לצורך ולטובת המשתמש, מבלי לפגוע בתכונות הבטיחות ובביצועי המוצר.

**במידה ופתיל הזינה ניזוק, יש להחליפו אך ורק ע"י טכנאי מוסמך או במעבדת היבואן.**

---

## לקוח/ה נכבד/ה,

הנך זכאי להחזיר מוצר ישן בעת קבלה או רכישה של מוצר חדש. ניתן למצוא עמדות לאיסוף מוצרי חשמל ישנים ברשתות החשמל ובחנויות נבחרות. "קונים חכם. ממחזרים ישן".

---

6	קראו את החוברת לפני התחלת השימוש.
6	1. הוראות בטיחות.
11	הוראות לשמירת איכות הסביבה.
11	תקנות לסילוק אשפה.
11	תאימות לתקנות WEEE וסילוק מכשירים משומשים.
11	תאימות לתקנות RoHS.
11	מידע אודות האריזה.
11	המלצות לחסכון באנרגיה.
12	התנור.
12	חלקי התנור.
13	מבוא ללוח ההפעלה והשימוש בו.
13	לוח ההפעלה.
13	בורר הפונקציות.
13	בורר טמפרטורה.
13	חיווי הטמפרטורה.
14	טיימר.
14	פונקציות הפעלת התנור.
15	פונקציות ההפעלה של התנור.
16	אביזרי התנור.
17	שימוש באביזרי התנור.
17	הכנסת הרשת למסילה.
18	הכנסת המגש למסילה.
19	פונקצית המעצור של מגש הרשת - דגמים עם מסילות ניתקות.
20	הנכה נכונה של הרשת והמגש על המסילה הטלסקופית.
20	מפרט טכני.
21	שימוש ראשון.
21	כיוון השעון.
22	ניקוי ראשון.
22	לפני השימוש באביזרים.

<b>23</b>	<b>הפעלת התנור</b>
23	מידע כללי אודות התנור
23	הפעלה של יחידת הבקרה של התנור
24	הפעלת התנור
24	כיבוי התנור
24	בישול ידני תוך בחירה בפונקצית הבישול והטמפ'
25	בישול ע"י כיוון משך הבישול
26	כיוון סיום הבישול למועד מאוחר יותר
<b>28</b>	<b>כיוונים</b>
28	הפעלה של נעילת הבטיחות
28	ביטול נעילת הבטיחות
28	כיוון ההתראה
29	כיבוי ההתראה
29	ביטול טיימר ההתראה
29	שינוי עוצמת השמע
30	כיוון בהירות התצוגה
30	שינוי השעה השעון
<b>31</b>	<b>מידע כללי אודות הבישול</b>
31	הזהרות כלליות אודות הבישול בתנור
32	מאפים ותבשילי תנור – מידע כללי
32	טיפים לאפיית עוגות
32	טיפים להכנת מאפים
33	טבלת אפייה למאפים ותבשילי תנור
38	גריל
<b>41</b>	<b>טיפול ותחזוקה</b>
41	מידע כללי על הניקוי
43	ניקוי פנים התנור (אזור הבישול)
45	ניקוי דלת התנור
48	ניקוי מנורת התנור
<b>50</b>	<b>טיפול בבעיות</b>

## לקוחות יקרים

### קראו את החוברת לפני התחלת השימוש.

חברת Grunding מודה לכם על הרכישה. אנו רוצים שהתנור שלכם, שיוצר באיכות וטכנולוגיה גבוהות, יספק לכם את היעילות הגבוהה ביותר. לצורך כך קראו בתשומת לב את החוברת וכל מסמך אחר שסופק לפני שאתם מתחילים להשתמש בתנור ושמרו אותה לשימוש בעתיד. אם אתם מעבירים את התנור לצד שלישי העבירו לו גם את החוברת. מלאו אחר ההוראות, כשאתם מתחשבים בכל המידע והאזהרות הרשומים בחוברת.

השמעו לכל המידע והאזהרות בחוברת ההוראות. כך תגנו על עצמכם והתנור מפני סיכונים שעלולים להתרחש.

שמרו את החוברת. אם אתם מעבירים את התנור לצד שלישי העבירו לו גם את החוברת. החוברת כוללת את הסמלים הבאים

סכנה שעלולה לגרום למוות או פציעה.



סכנה שעלולה לגרום לכוויות כתוצאה ממגע עם משטחים חמים.




מידע חיוני או עצות שימושיות




## 1. הוראות בטיחות

- פרק זה כולל הוראות בטיחות שסייעו לכם למנוע סכנות של פציעה או נזק חומרי.
- אם התנור מועבר לאדם אחר או משמש כ"יד שניה" יש לספק להם גם את חוברת ההוראות, המדבקות וכל מסמך אחרי שקשור לתנור.
- החברה לא תהיה אחראית לכל נזק שיקרה כתוצאה מאי מילוי הוראות אלה.
- אי מילוי ההוראות יגרום לפקיעת האחריות.

 הקפידו שכל עבודות ההתקנה והתחזוקה יבוצעו רק בידי שירות או בעל מקצוע מוסמכים ע"י היצרן.

 השתמשו רק בחלפים ואביזרים מקוריים.

 אל תנסו לתקן או להחליף כל חלק מהתנור אלא אם הדבר נאמר במפורש בהוראות ההפעלה.

אל תבצעו שום שינויים טכניים בתנור. 

### ייעוד

- התנור מיועד לשימוש ביתי. הוא לא מתאים לשימוש מסחרי, תעשייתי וכד'.
- אל תשתמשו בתנור כשהוא מוצב בגן, מרפסת או סביבות דומות מחוץ לבית.
- התנור נועד לשימוש ביתי, מטבחי עובדים בחנויות, משרדים ואזורי עבודה דומות.
- **אזהרה:** השתמשו בתנור רק לצורכי בישול. אין להשתמש בו למטרות אחרות כגון חימום החדר.
- אפשר להשתמש בתנור להפשרה, אפייה, טיגון וצלית מזון.
- אין להשתמש בתנור לצורך חימום, חימום צלחות ואל תתלו מגבות או כביסה על הידית לצורך ייבוש.

### בטיחות ילדים, אנשים מוגבלים וחיות מחמד

- בתנור מתאים לשימושם של ילדים מגיל 8 שנים ומעלה ואנשים מוגבלים פיזית, נפשית או מנטלית או החסרים את הניסיון והידע, אם הם נתונים לפיקוח או הודרכו אודות השימוש הבטוח ומודעים לסכנות הכרוכות בכך.
- אין לאפשר לילדים לשחק במכשיר. הניקוי והטיפול לא יבוצעו ע"י ילדים אלא אם הם נתונים לפיקוח.
- המכשיר לא מתאים לשימושם של אנשים (כולל ילדים) עם מגבלות פיזיות, חושיות ומנטליות או החסרים את הידע והנסיון או ילדים. השימוש במכשיר ע"י אנשים המוגבלים באופן הזה יעשה רק אם הם נתונים לפיקוח והודרכו ע"י האדם שאחראי לבטיחותם.
- יש לפקוח עין על הילדים כדי למנוע מהם את המשחק בתנור.
- מוצרי חשמל מסוכנים לילדים ולחיות המחמד. אין לאפשר להם לשחק בתנור, לטפס עליו או להכנס לתוכו.
- אל תניחו חפצים על התנור באופן שילדים עשויים להגיע אליהם.
- **אזהרה:** בזמן השימוש המשטחים הנגישים של התנור לוחטים. הרחיקו את הילדים מהתנור.
- הרחיקו את חומרי האריזה מהישג ידם של ילדים. קיימת סכנת פציעה או חנק.
- כשהדלת פתוחה אל תניחו עליה חפצים כבדים ואל תאפשרו לילדים לשבת עליה. הדבר עלול לגרום לנפילת התנור או נזק לצירי הדלת.
- **(לא כל התנורים מסופקים עם תקע כך שאם התנור שלכם מגיע עם תקע) לצורך בטיחותם של הילדים נתקו את התקע והפכו את התנור ללא שמיש לפני שאתם מסלקים אותו.**

### בטיחות בחשמל

- חברו את התנור לשקע מוארק, מוגן בעזרת נתיך שתואם לצריכת הזרם המצוין בתווית המפרט. ודאו שהחיבור להארקה יבוצע בידי חשמלאי מוסמך. אל תשתמשו בתנור אם לא חובר להארקה בהתאם לתקנות המתאימות.

- התקע או המפסק החשמלי יותקנו במקום נגיש (כך שלא יושפעו מהחום של התנור). אם הדבר לא אפשרי יש להתקין התקן מכני (נתיך, מפסק פחת מפסק וכד') במעגל החשמלי אליו מחובר התנור, שיהיה תואם לתקנות החשמל ויבצע ניתוק מלא מהמעגל החשמלי.
- אין לחבר את התנור לחשמל בזמן ההתקנה, התיקון וההעברה.
- חברו את התנור לשקע תואם למתח והתדר המצוינים בתווית המפרט.
- **(לא כל התנורים מסופקים עם תקע כך שאם התנור שלכם מגיע ללא תקע)** השתמשו רק בכבל זינה המצוין בסעיף "מפרט טכני".
- אל תדחפו את כבל הזינה מתחת או מאחורי התנור. אל תניחו חפצים כבדים על הכבל. הקפידו שהכבל לא יכופף, ימחץ, או יבוא במגע עם משטחים חמים.
- כשהתנור פועל גם הגב מתלהט. ודאו שכבל הזינה לא יגע בגב, כדי למנוע נזק לחיבורים.
- אל תאפשרו לכבלי חשמל להלכד בדלת ואל תעבירו אותם מעל אזורים חמים. אתם עלולים לגרום לקצר בתנור או שריפה כתוצאה מהמסת הבידוד.
- השתמשו רק בכבל המקורי. אל תשתמשו בכבל שניזוק או במאריך.
- במקרה של נזק לכבל הזינה יש להחליפו וההחלפה תבוצע ע"י היצרן, מרכז שירות או בעל מקצוע שאושר ע"י היבואן, כדי למנוע כל סיכון.
- **אזהרה:** לפני החלפת הנורה בתנור הקפידו לנתק את התנור מהחשמל כדי למנוע סכנת התחשמלות. כבו את התנור והורידו את הנתיך בתיבת הנתיכים.
- **(לא כל התנורים מסופקים עם תקע כך שאם התנור שלכם מגיע עם תקע)** אל תחברו את המקפיא לשקע רופף, שהשתחרר מהתושבת שלו, שבור, מלוכלך, שמונז, עלול לבוא במגע עם מים (לדוגמה מים עלולים לדלוף מהדלפק).
- אל תגעו בתקע בידיים רטובות. לניתוק מהחשמל אל תמשכו בכבל אלא אחזו בשקע ונתקו את התקע.
- כדי למנוע ניצוצות הקפידו לחבר את התקע לשקע כראוי.

## בטיחות בהובלה

- נתקו את התנור מהחשמל לפני שאתם מזיזים אותו.
- התנור כבד, שאו אותו בעזרת לפחות עוד אדם.
- אל תשתמשו בדלת /ו או בידית כדי להזיז או להעביר את התנור.
- אל תניחו חפצים על התנור ושאו אותו בעמידה.
- כשאתם רוצים להעביר את התנור, עטפו אותו באריזת בועות או בקרטון עבה וסגרו אותם היטב בעזרת סרט דביק. אבטחו את התנור היטב בעזרת סרט דביק כדי למנוע את תנועת הרכיבים הניתקים ונזק לתנור.
- בדקו את המראה הכללי של התנור כדי לאתר כל נזק שנגרם כתוצאה מההעברה.





### **בטיחות בהתקנה**

- לפני התקנת התנור בדקו אותו אם ניזוק. במקרה של נזק אל תתקינו אותו.
- אל תתקינו את התנור בקרבת מקורות חום (רדיאטור, תנו חימום וכד').
- הקפידו שכל פתחי האיורור סביב התנור ישארו פתוחים.
- כדי למנוע התחממות יתר אל תתקינו את התנור מאחורי דלתות מעוטרות.



### **בטיחות בשימוש**

- הקפידו לכבות את התנור בתום השימוש.
- אם התנור לא יהיה בשימוש משך זמן רב נתקו אותו מהחשמל והורידו את הנתיך.
- אל תשתמשו בתנור תקול או מקולקל. במקרה כזה נתקו אותו מהחשמל/ גז והתקשרו למרכז השירות.
- אל תפעילו את התנור כשזכוכית הדלת מוסרת או שבורה.
- אל תטפסו על התנור כדי להגיע לחפצים או מכל סיבה אחרת.
- אל תשתמשו בתנור במצבים בהם אתם תחת השפה של תרופות, אלכוהול וכד'.
- חומרים דליקים שאוחסנו בתנור עלולים להדלק. אל תאחסנו חומרים דליקים באזור הבישול.
- ידית הדלת אינה מתלה ייבוש. כשאתם משתמשים בתנור אל תתלו עליו מגבות, כפפות או בדים דומים.
- צירי הדלת נעים ומתהדקים בזמן הפתיחה והסגירה. בזמן הפתיחה/ סגירה אל תאחזו בחלקי הצירים.



### **התראות טמפרטורה**

- **אזהרה:** בזמן השימוש החלקים החשופים מתחממים. אל תגעו בגופי החימום. אל תאפשרו לילדים צעירים מגיל 8 שנים להתקרב לתנור ללא ליווי של בוגר.
- אל תניחו חומרים דליקים/ נפיצים בקרבת התנור כיון שהדפנות החיצוניות מתחממות בזמן השימוש.
- התרחקו מפתח התנור תוך כדי הפתיחה כיון שאדים עלולים להפלט. האדים עלולים לגרום כוויית לידים, פנים ו/ או עיניים.
- בזמן השימוש התנור מתלהט. אל תגעו ברכיבים החמים, פנים התנור גופי החימום וכד'.
- כשמכניסים את המזון לתנור החם, מוציאים אותו וכד' השתמשו בכפפות עמידות בפני חום.



### שימוש באביזרים

- חשוב להכניס כראוי את מגש הרשת והתבניות למסילות. לפרטים עיינו בסעיף "שימוש באביזרים".
- האביזרים עלולים לגרום נזק לזכוכית בדלת התנור. הקפידו לדחוף אותם פנימה עד הסוף.



### בטיחות באפייה

- היזהרו כשאתם מוסיפים אלכוהול למזון. האלכוהול מתאדה בטמפ' גבוהה ועלול להידלק כשהוא חשוף למשטח חם ולגרום לשריפה.
- שאריות מזון, שומן וכד' שהושארו בתנור עלולים להדלק. לפני הבישול סלקו את כל הלכלוך.
- סכנה להרעלת מזון: אל תשאירו מזון בתנור למשך יותר משעה לפני או אחרי הבישול. אחרת הוא עלול לגרום להרעה או מחלה.
- אל תחממו קופסאות שימורים או צנצנות סגורות. הלחץ שיווצר עלול לגרום לפיצוץ הצנצנת.
- הניחו את הנייר העמיד בפני שומן בתוך כלי הבישול או על אביזרי התנור (מגש, רשת וכד') עם המזון והכניסו את הכלי לתנור שחומם קודם לכן. הסירו כל פיסת נייר עודפת שבולטת מתוך הכלי או האביזר כדי למנוע מגע בינן לגופי החימום. אל תשתמשו בנייר עמיד בטמפ' גבוהה מהטמפ' המותרת הרשומה על הנייר בו אתם נרשמים. אל תניחו את הנייר על תחתית התנור.
- אל תציבו תבניות אפייה, צלחות או נייר אלומיניום ישירות על הדופן התחתונה של תא התנור. החום המצטבר עלול לגרום נזק לתנור.
- סגרו את הדלת בזמן הצלייה. משטחים לוהטים עלולים לגרום לכוויות.
- מזון שאינו מתאים לצלייה עלול לגרום לשריפה. צלו רק מזון שמתאים להכנה בחום גבוה. כמו כן אל תניחו את המזון הרחוק בתוך התנור. אחורי התא הוא המקום הלוהט ביותר ומזון שומני עלול להשרף.



### בטיחות בזמן הניקוי והטיפול

- לפני התחלת הניקוי המתינו עד שהתנור יתקרר. משטחים חמים עלולים לגרום כוויות!
- אל תרססו או תשפכו מים על התנור לצורך הניקוי. סכנת התחשמלות!
- אל תנקו את התנור בעזרת מכונת קיטור כיון שהדבר עלול לגרום להתחשמלות.
- אל תשתמשו בחומרי ניקוי קשים, מגרדת מתכת, צמר פלדה או מלבינים לניקוי זכוכית הדלת/ (אם קיימת) זכוכית הדלת העליונה. חומרים אלה עלולים לשרוט את משטחי הזכוכית ולגרום לשבירתם.

- שמרו על הניקיון היובש של לוח ההפעלה. משטח לח ומלוכלך עלול לגרום לבעיות הפעלה.

## הוראות לשמירת איכות הסביבה תקנות לסילוק אשפה

### תאימות לתקנות WEEE וסילוק מכשירים משומשים



המכשיר תואם לתקנות WEEE EU (2012/19). המכשיר נושא סימון מיון של ציוד חשמלי ואלקטרוני (WEEE). המכשיר יוצר מחלקים וחומרים באיכות גבוהה שניתנים שימוש חוזר ומחזור. בתום תקופת השימוש, אל תשליכו את המכשיר לאשפה הביתית הרגילה. העבירו אותו למרכז איסוף לצורך מחזור דל מכשירי חשמל ואלקטרוניקה. לפרטים התקשרו לרשות המקומית.

סילוק מתאים של מכשירים משומשים מסייע למנוע השפעות שליליות על הסביבה ובריאות האנשים.

### תאימות לתקנות RoHS:

התנור שרכשתם תואם לתקנת RoHS EU (2011/65). הוא לא מכיל חומרים מסוכנים או אסורים כפי שצינו בתקנה.

### מידע אודות האריזה

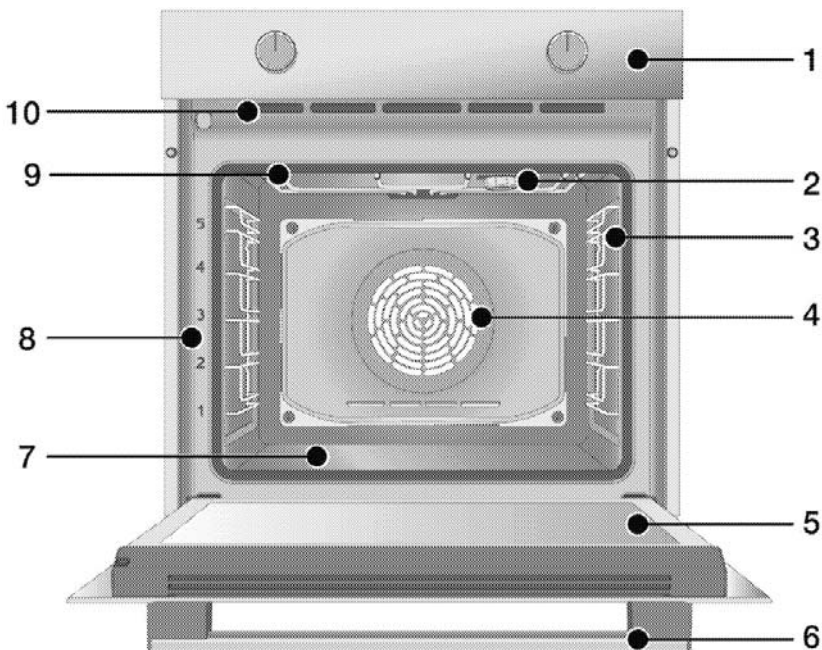
- חומרי האריזה של התנור יוצרו מחומרים ניתנים למחזור בהתאם לתקנות שמירת איכות הסביבה. אל תשליכו את החומרי האריזה יחד עם האשפה הביתית או אשפה אחרי. העבירו אותם לנק' איסוף אריזות שנקבעו ע"י הרשויות.

### המלצות לחסכון באנרגיה

- תוכלו למצוא את המידע אודות יעילות השימוש באנרגיה, בהתאם ל-EU 66/2014, על תווית הזיהוי של התנור. ההצעות הבאות יסיעו לכם להשתמש בתנור באופן אקולוגי וחסכוני.
- הפשירו מזון קפוא לפני הבישול.
- בתנור, השתמשו בכלים כהים או מצופי אמיל שמעבירים טוב יותר את החום.
- כבו את התנור 5-10 דקות לפני סיום הבישול, כך תוכלו לחסוך כ-20% מצריכת החשמל הודות לחום השארי.
- אם נרשם במתכון או בהוראות למשתמש, הפעילו חימום מקדים. אל תפתחו את דלת התנור לעיתים קרובות בזמן הבישול.
- אל תפתחו את דלת התנור כשהפונקציה "חימום אקו" עם מאוורר "Eco fan heating" פועלת. אם הדלת לא נפתחת הטמפ' בתא נשארת אופטימלית כדי לחסוך בחשמל כשהפונקציה פועלת ויתכן שתהיה שונה מהמוצג במסך.

- נסו לבשל בתנור יותר ממנה אחת בו זמנית. אפשר לבשל בו זמנית שתי מנות כשמניחים שני כל בישול על מדף הרשת. בנוסף, אם אתם מבשלים מחזור אחרי מחזור תוכלו לחסוך אנרגיה כיון שהתנור לא יתקרר.

## התנור חלקי התנור

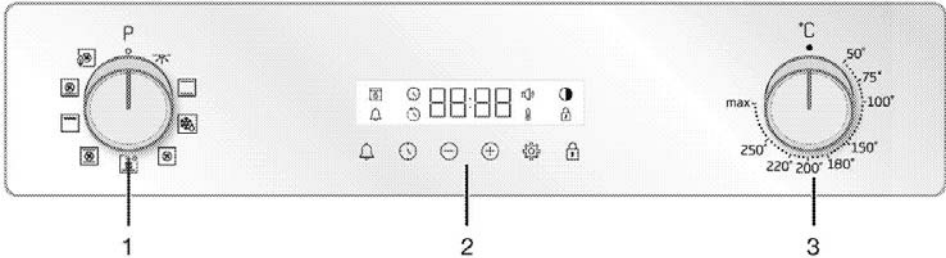


- |  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| 10. פתחי איורור  | 1. לוח הפעלה                      |
| * תלוי בדגם. יתכן שהדגם שלכם לא כולל תאורה או שהסוג והמיקום של הנורה עשוי להיות שונה מהאיור. | 2. תאורה*                         |
| ** תלוי בדגם. ייתכן שבתנור שלכם לא יהיו מסילות. באיור המסילות מוצגות כדוגמה.                 | 3. מסילות ניתקות**                |
|  | 4. מנוע המאוורר (מאחורי לוח פלדה) |
|  | 5. דלת                            |
|  | 6. ידית                           |
|  | 7. גוף חימום תחתון                |
|  | 8. מיקומי המדפים                  |
|  | 9. גוף חימום עליון                |

## מבוא ללוח ההפעלה והשימוש בו

בחלק זה תוכלו למצוא תאור ושימושים בסיסיים של לוח ההפעלה. יתכן שיהיו הבדלים בין התמונות וחלק מהמאפיינים, בהתאם לדגם התנור.

## לוח ההפעלה



1. בורר פונקציות

2. טיימר

3. בורר טמפרטורה

אם יש בוררים בלוח ההפעלה, בחלק מהדגמים, ניתן להשקיע אותם לתוך הלוח או לשלוף אותם בלחיצה על הבורר הרצוי. לביצוע הכיוונים בעזרת הבוררים שלפו אותם. אחרי השלמת הכיוון לחצו עליהם שוב כדי להשקיע אותם בלוח.

## בורר הפונקציות

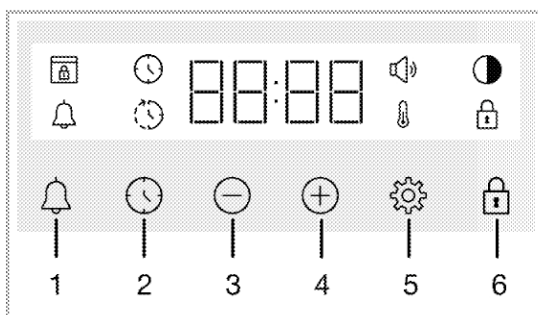
בעזרת בורר הפונקציות ניתן לבחור את פונקציית הבישול הרצויה. לבחירה סובבו את הבורר ימינה/ שמאלה מהמצב הכבוי (עליון).

## בורר טמפרטורה

הבורר מאפשר לכם לכוון את הטמפ' הרצויה לבישול. סובבו את הבורר עם כיוון השעון, מהמצב הכבוי (עליון), לטמפ' הרצויה.


## חיווי הטמפרטורה

חיווי הטמפ' מציג את הטמפ' בתוך התא. חיווי הטמפ' מוצג כשמתחילים את הבישול ויעלם כשהתנור הגיע לטמפ' שכיוונתם. כשהטמפ' בתנור יורדת מתחת לטמפ' שנבחרה, חיווי הטמפ' ידלק מחדש.



1. לחצן התראה
2. לחצן כיוון הזמן
3. לחצן הפחתה
4. לחצן הגברה
5. לחצן כיוונים
6. לחצן נעילת בטיחות

### חיוויים בתצוגה

-  חיווי משך זמן הבישול
-  חיווי מועד סיום הבישול\*
-  חיווי התראה
-  חיווי בהירות
-  חיווי נעילת בטיחות
-  חיווי טמפ'
-  חיווי עוצמת השמע
-  חיווי מנעל הדלת\*

\* משתנה בהתאם לדגם התנור. יתכן שלא יהיה ישים בדגם שלכם.

### פונקציות הפעלת התנור

בטבלת הפונקציות תמצאו את הפונקציות מהן תוכלו לבחור ואת טמפ' המקס' והמיני' שתוכלו לכוון בכל פונקציה. סדר הפונקציות המוצג כאן עשוי להיות שונה מהסדר בתנור שלכם.

## פונקציות ההפעלה של התנור

תיאור ושימוש	טווח טמפ' (°C)	שם הפונקציה	חיווי הפונקציה
גופי החימום לא פועלים. רק התאורה פועלת.	--	תאורת התנור	
התנור לא מחומם. רק המאוורר (בדופן האחורית) פועל. מזון קפוא עם גרגרים מופשר באיטיות לחום החדר, מזון מבושל מקורר. משך ההפשרה הנדרש להפשרת נתך בשר שלם ארוך ממשך ההפשרה של מזון עם זרעים.	--	מאוורר פועל	
המזון מחומם בו זמנית מלמעלה ומלמטה. מתאים לעוגות ותבשילים בתבניות אפיייה או עוגות ומאפים. הבישול מבוצע במגש יחיד.	*	גופי חימום עליון ותחתון פועלים	
האוויר, שחומם ע"י גוף החימום התחתון, מפוזר בצורה אחידה ובמהירות בכל התנור, ע"י המאוורר. הבישול מבוצע במגש יחיד. השתמשו בפונקציה הזו לניקוי קל באדים.	*	חימום תחתון עם מאוורר	
האוויר, שחומם ע"י גוף החימום של המאוורר, מפוזר בצורה אחידה ובמהירות בכל התנור, ע"י המאוורר. מתאים לבישול המזון במספר מגשים שיוכנסו למסילות שונות.	*	חימום מאוורר	
כדי לחסוך אנרגיה תוכלו להשתמש בפונקציה זו במקום "חימום מאוורר" בטווח טמפ' 160-220°C, אבל משך הבישול יתארך.	*	חימום מאוורר אקו'	
גוף החימום התחתון והמאוורר פועלים. מתאים לאפית פיצה.	*	פונקציית פיצה	
גוף תחתון, גוף עליון והמאוורר פועלים. כל חלקי המזון מתבשלים בצורה אחידה ובמהירות. הבישול מבוצע במגש יחיד.	*	פונקציית 3D	
גוף הגריל הגדול בתקרת התנור פועל. מתאים לצלית נתחים גדולים.	*	גריל מלא	

\* התנור שלכם פועל בטווח הטמפ' המוגדר על בורר הטמפ'.

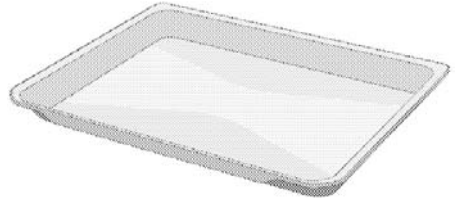
## אביזרי התנור

ישנו מגוון אביזרים המתאימים לתנור שלכם. בחלק זה תמצאו את התיאור של האביזרים הקיימים. מגוון האביזרים המסופק משתנה בהתאם לדגם התנור. יתכן שלא כל האביזרים המתוארים כאן יתאימו לדגם שלכם.

**NOTICE:** יתכן שהמגש יתעוות כתוצאה מהשפעת הטמפ'. הדבר לא ישפיע על הפונקציונליות. העיוות יעלם אחרי שהמגש יתקרר.

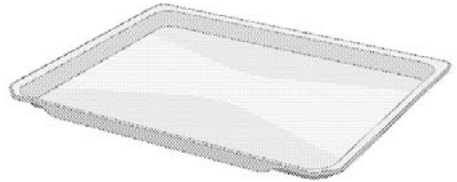
### מגש סטנדרטי

משמש להכנת מאפים, מזון קפוא וצליית נתחים גדולים.

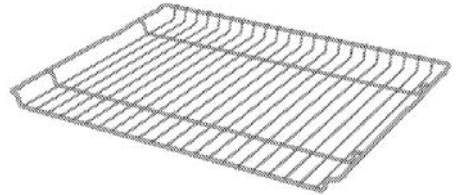


### מגש מאפים

מתאים להכנת מאפים כגון עוגיות וביסקוויטים.



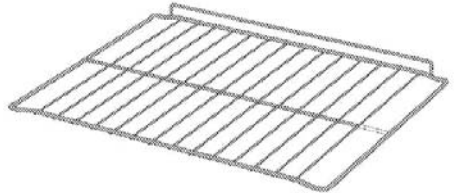
### דגמים עם מסילות ניתקות



### רשת

משמשת לצלייה או הכנסת מזון לצורך אפייה, טיגון או בישול איטי במדף הרצוי.

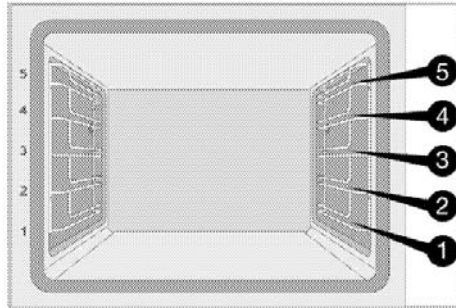
### דגמים בלי מסילות ניתקות



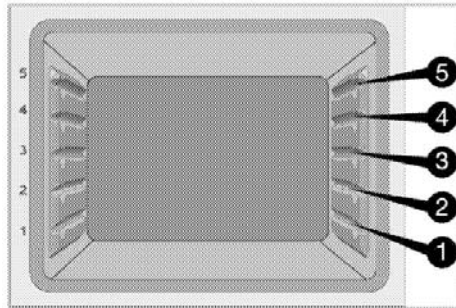


## שימוש באביזרי התנור

בתנור יש 5 מסילות. ניתן לראות מספרי המסילות מסומנים דופן התא. דגמים עם מסילות ניתקות



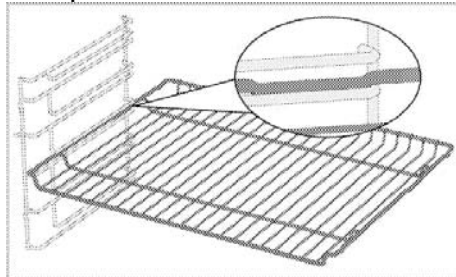
דגמים בלי מסילות ניתקות



## הכנסת הרשת למסילה

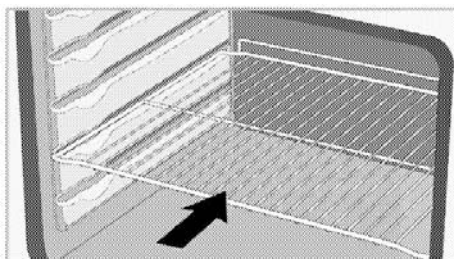
דגמים עם מסילות ניתקות

חשוב להכניס את הרשת למסילות בכיוון הנכון. כשמכניסים את הרשת למסילה הרצויה החלק הפתוח חייב לפנות לחזית. לבישול משופר יש לאבטח את הרשת בעזרת מעצור של המסילה הניתקת. אסור שהרשת תעבור את המעצור כך שתגע בדופן האחורית.



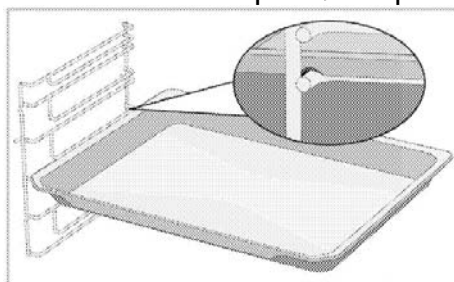
דגמים בלי מסילות ניתקות

חשוב להכניס את הרשת למסילות בכיוון הנכון. לרשת יש רק אופן הכנסה אחד. כשמכניסים אותה למסילה הקבועה. כשמכניסים את הרשת למסילה הרצויה החלק הפתוח חייב לפנות לחזית.



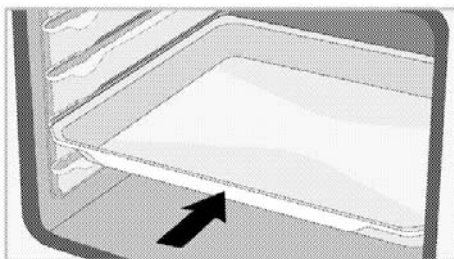
### **הכנסת המגש למסילה דגמים עם מסילות ניתקות**

חשוב להכניס את המגש למסילות בכיוון הנכון.  
כשמכניסים את המגש למסילה הרצויה ודאו שצד האחיזה מופנה לחזית.  
לשיפור הבישול יש לאבטח את המגש בעזרת המעצור של המסילה הניתקת. אסור  
שהמגש יעבור את המעצור כך שיגע בדופן האחורית.



### **דגמים בלי מסילות ניתקות**

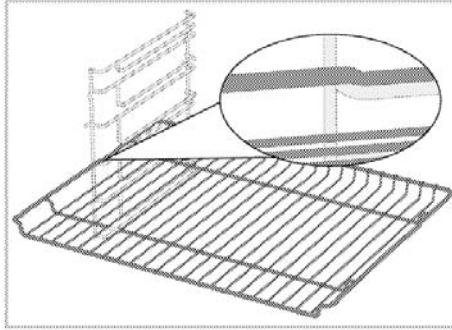
חשוב להכניס את המגש למסילות בכיוון הנכון. למגש יש רק אופן הכנסה אחד.  
כשמכניסים את המגש למסילה הרצויה ודאו שצד האחיזה מופנה לחזית.



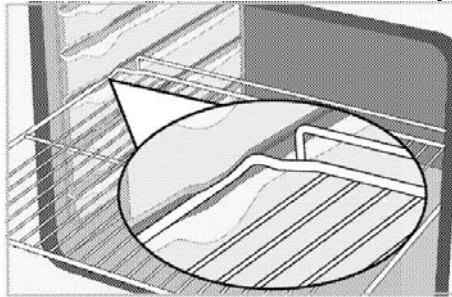
### **פונקצית המעצור של הרשת**

לרשת יש מעצור שתפקידו למנוע את נפילת הרשת מהמסילה הניתקת. בעזרת המעצור  
תוכלו להוציא הנוחות את המזון. כשמוציאים את הרשת תוכלו למשוך אותה עד למעצור.  
כדי להוציא אותה לגמרי תצטרכו לעבור מעל למעצור.

## דגמים עם מסילות ניתקות

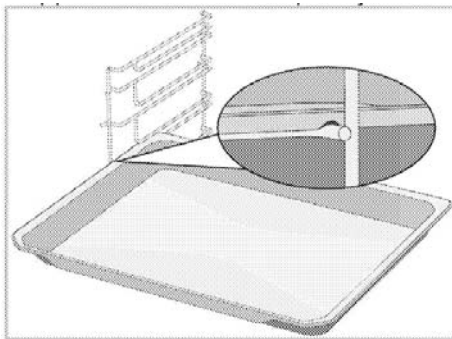


## דגמים בלי מסילות ניתקות



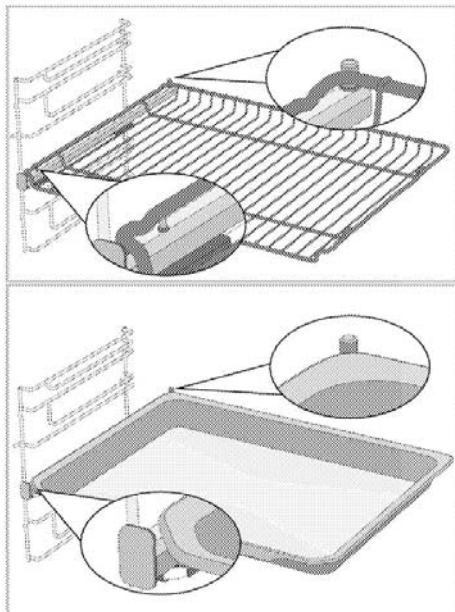
## פונקצית המעצור של מגש הרשת - דגמים עם מסילות ניתקות

למגש יש מעצור שתפקידו למנוע את נפילת המגש מהמסילה הניתקת. כשמוציאים את המגש שחררו אותו מהמנעל האחורי ומשכו אותו אליכם עד שיגיע למעצור. כדי להוציא אותו לגמרי תצטרכו לעבור מעל למעצור.



## הנחה נכונה של הרשת והמגש על המסילה הטלסקופית – דגמים עם מסילות ניתקות ומסילה טלסקופית

הודות למסילה הטלסקופית ניתן להתקין בקלות את הרשת או המגש ולהוציא אותם. כשמשתמשים במגש ורשת עם המסילה הטלסקופית יש לודא שהפינים בחזית ובחלק האחורי של המסילה יושענו על הקצה של הרשת או המגש (ראו איור).



### מפרט טכני מפרט כללי


567 מ"מ / 594 מ"מ / 595 מ"מ	מידות חיצוניות של התנור (עומק/ רוחב/ גובה)
מינ' 550 מ"מ / 560 מ"מ / 590 מ"מ	מידת ההתקנה של התנור (עומק/ רוחב/ גובה)
50 Hz / 220-240 V	מתח/ תדר
מינ' 1.5 X 3 H05VV-FG מ"מ"ר	סוג הכבל וחתך הגידים בשימוש/ מתאים לשימוש עם התנור
3.3 kW	סה"כ צריכת זרם
תנור מרובה פונקציות	סוג תנור

בסיסי: המידע הרשום בתווית האנרגיה של תנורים חשמלי נרשם בהתאם לתקנים EN IEC 60350-1 / 60350-1. ערכים אלה נקבעו בעומס רגיל תוך הפעלת פונקציות החימום התחתון או חימום בעזרת המאוורר (אם קיים).

דרגו היעילות האנרגטית נקבע בהתאם למתן העדיפויות תוך התליה אם הפונקציות הרלוונטיות קיימות בתנור או לא: 1 חימום מאוור אקו', 2. חימום מאוור, 3 גריל נמוך בסיוע מאוור, 4 חימום עליון ותחתון.

המפרט הטכני עשוי להשתנות ללא הודעה מראש כדי לשפר את איכות המוצר. 


האיורים בחוברת סכמתיים ויתכן שלא יתאימו בדיוק לתנור שלכם. 

הערכים הרשומים בתוויות התנור או במסמכים הנלווים הושגו בתנאי מעבדה בהתאם לתקנים הרלוונטיים. הערכים עשויים להשתנות בהתאם לתנאי ההפעלה והסביבה שך התנור. 


## שימוש ראשון

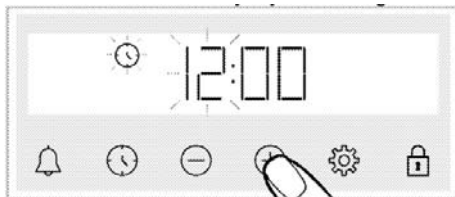
לפני התחלת השימוש מומלץ לבצע את הפעולות הבאות.



### כיוון השעון

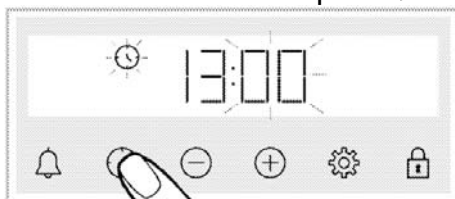
הקפידו לכוון את השעון לפני התחלת השימוש. אם לא תבצעו את הכיוון לא תוכלו להשתמש בחלק מהפונקציות. 

1. אחרי החיבור הראשון לחשמל תצוגת השעון 12:00 והחיווי  יתבהבו בתצוגה.

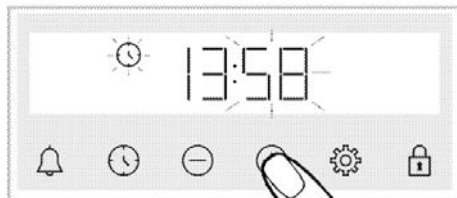
2. כונו את השעה בעזרת הלחצנים .



3. למעבר לשדה הדקות געו בלחצן  או .



4. כווננו את הדקות בעזרת הלחצנים  $\oplus/\ominus$ .



5. אשרו את הכיוון בנגיעה בלחצן  $\odot$  או  $\ominus$ .  
השעון מכונן והחיווי  $\odot$  ימחק מהתצוגה.

- i** אם השעון לא כוון, תצוגת השעון 12:00 והחיווי  $\odot$  ימשיכו להבהב והתנור לא יפעל. כדי שתוכלו להפעיל את התנור עליכם לאשר את כיוון השעון או לחצו על הלחצן  $\odot$  כך שתצוגת השעול 12"00 תפסיק להבהב. ניתן לשנות את כיוון השעון מאוחר יותר כמתואר בסעיף "כיוונים".
- i** כיוון השעון מתבטל במקרה של הפסקת חשמל. יהיה צורך בכיוון מחדש.

## ניקוי ראשון

1. הסירו את כל חומרי האריזה.
2. הוציאו את כל האביזרים, שסופקו בתוך התנור, מהתנור.
3. הפעילו את התנור משך 30 דק' ואחר כך כבו אותו. באופן זה תשרפו את השאריות והשכבות שנשארו בתנור אחרי ההרכבה.
4. בזמן ההפעלה בחרו בטמפ' הגבוהה ביותר והפעילו את הפונקציה שתפעיל את כל גופי החימום. עיינו בסעיף "פונקציות ההפעלה של התנור". תוכלו ללמוד את הפעלת התנור בסעיף הבא.
5. המתינו עד שהתנור יתקרר.
6. נגבו את משטחי התא בעזרת מטלית לחה ויבשו בעזרת מטלית יבשה.

## לפני השימוש באביזרים

נקו את האביזרים שהוצאתם מהתנור בעזרת דטרגנט מים וספוג ניקוי רך.

## NOTICE

שימוש בדטרגנטים או חומרי ניקוי מסויימים עלול לגרום נזק למשטחים. במהלך הניקוי אל תשתמשו בדטרגנטים קשים, אבקת. משחת ניקוי או כלים חדים.

## NOTICE

בזמן השימוש הראשון יתכן שיפלטו עשן או ריחות. זו תופעה רגילה. ודאו שהחדר מאוורר כראוי כדי לסלק את העשן והריח. המנעו משאיפת העשן או הריח הנפלטים.

## הפעלת התנור

### מידע כללי אודות התנור

#### מאוורר קירור (יתכן שלא קיים בדגם שלכם)

לתנור יש מאוורר קירור. המאוורר מופעל אוטומטית בשעת הצורך ומקרר את חזית התנור והריהוט. הוא כובה אוטומטית בסיום הקירור. האוויר החם נפלט מעל דלת התנור. אל תכסו את פתחי האיוורור האלה. אחרית התנור עלול להתחמם יתר על המידה.


מאוורר הקירור ממשיך לפעול במהלך פעולת התנור ואחרי שהתנור מכובה (כ-20-30 דק'). אם אתם מבשלים בעזרת תיכנות הטיימר בסיום זמן הבישול המאוורר יכבה יחד עם כל הפונקציות. המשתמש לא יכול לקבוע את משך פעולת המאוורר, הוא מופעל ומכובה אוטומטית. זו אינה תקלה.


### תאורת התנור


תאורת התנור נדלקת כשהתנור מתחיל לבשל. בחלק מהדגמים הנורה דולקת במהלך הבישול ואילו בדגמים אחרים היא כובה כעבור זמן מסוים. אם אתם רוצים שהנורה תדלוק בקביעות, בחרו בפונקציית ההפעלה של הנורה **Oven lamp** בעזרת בורר הפונקציות.


## הפעלה של יחידת הבקרה של התנור


### אזהרות כלליות בנוגע ליחידת הבקרה

ניתן לכוון את מועד סיום הבישול למקס' 6 ש' ו-59 דק'. במקרה של הפסקת חשמל התוכנית תבוטל. יהיה עליכם לכנת מחדש. 

בזמן ביצוע ההתאמות החיווי המתאים יבהב בתצוגה. המתינו זמן מה עד שהכיוונים ישמרו. 

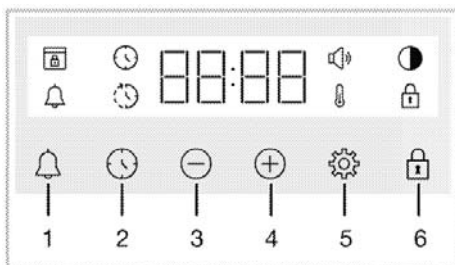
אם בצעתם כיוונים לתוכנית לא תוכלו לכוון את השעון. 

אם כיוונתם את מועד התחלת הבישול הזמן הנותר יוצג בתצוגה. 

אם כיוונתם את משך הבישול או את מועד הסיום תוכלו לבטל את הכיוון בלחיצה 





ארוכה על הלחצן



1. לחצן התראה
2. לחצן כיוון השעון
3. לחצן הפחתה
4. לחצן הוספה
5. לחצן כיוונים
6. לחצן נעילת בטיחות

### חיוויים בתצוגה

- חיווי משך זמן הבישול 
- חיווי מועד סיום הבישול\* 
- חיווי התראה 
- חיווי בהירות 
- חיווי נעילת בטיחות 
- חיווי טמפ' 
- חיווי עוצמת השמע 
- חיווי מנעל הדלת\* 

\* משתנה בהתאם לדגם התנור. יתכן שלא יהיה ישים בדגם שלכם.

### הפעלת התנור

כשבחרים בפונקציות בישול שאיתה ברצונכם לבשל בעזרת בורר הפונקציות ומכוונים את הטמפ' בעזרת בורר הטמפ', התנור מתחיל לפעול.

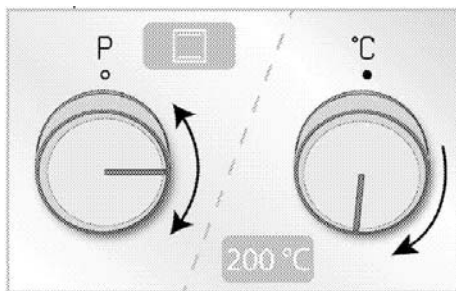
### כיבוי התנור

אפשר לכבות את התנור ע"י סיבוב בורר הפונקציות ובורר הטמפ' למצב כבוי (עליון).



### בישול ידני תוך בחירה בפונקציות הבישול והטמפ'

ניתן לבשל ידנית (תוך שליטה ידנית) בלי לכוון את משך הבישול, ע"י בחירת הטמפ' ופונקציות הבישול המתאימים למזון המסוים.







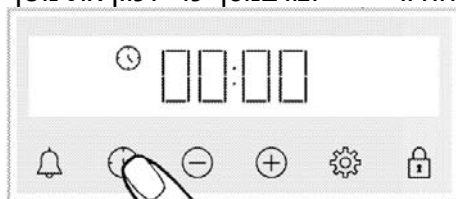
1. בחרו את פונקציית הבישול הרצויה בעזרת בורר הפונקציות.
2. כווננו את הטמפ' הרצויה בעזרת בורר הטמפ'.



התנור יתחיל לפעול מיד בפונקציה ובטמפ' שבחרתם והחיווי  יוצג במסך. כשהטמפ' בתנור מגיעה לטמפ' שכיוונתם החיווי  יעלם. התנור לא יכבה אוטומטית כיון שהבישול הידני מתבצע בלי לכוון את משך הבישול. עליכם לפקח בעצמכם על הבישול ולכבות את התנור. אחרי שהבישול הושלם כבו את התנור ע"י סיבוב בורר הפונקציות ובורר הטמפ' למצב כבוי (עליון).

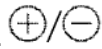
### בישול ע"י כיוון משך הבישול

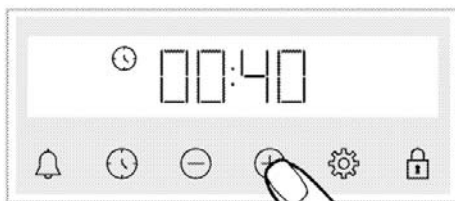
ניתן לבחור בכיבוי אוטומטי בסיום הבישול, ע"י בחירת הטמפ' ופונקציית הבישול המתאימים למזון וכיוון משך הבישול בטיימר.

1. בחרו את פונקציית הבישול הרצויה.
2. לחצו על  עד שהחיווי  יוצג במסך כדי לכוון את משך הבישול.



אחרי בחירת הפונקציה והטמפ' תוכלו לכוון את משך הבישול ל-30 דקות בלחיצה על הלחצן  כדי לכוון ישירות את הזמן או ערכו את הכיוון בעזרת הלחצנים .

3. כווננו את משך הבישול בעזרת הלחצנים .

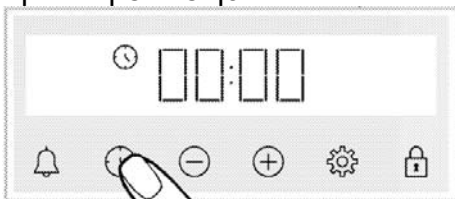


**i** זמן הבישול מתארך בהפרש של דקה עד 15 דקות ואחר כך בהפרש של 5 דקות.

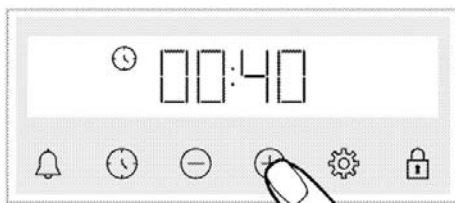
4. הכניסו את המזון לתנור וכוונו את הטמפ' בעזרת בורר הטמפ'. התנור יתחיל לפעול מיידית בפונקציה ובטמפ' שבחרתם. הספירה לאחור תתחיל והחיווי יוצג במסך. כשהטמפ' בתנור מגיעה לטמפ' שכיוונתם החיווי יעלם.
5. אחרי תום זמן הבישול החיווי End יוצג במסך, החיווי יבהב והתנור ישמיע צלצול.
6. ההתראה תשמע משך 2 דקות. לחצו על אחד הלחצנים כדי לכבות את ההתראה. ההתראה תושקת והשעון יוצג במסך.

### כיוון סיום הבישול למועד מאוחר יותר (משתנה בהתאם לדגם. יתכן שהאפשרות לא קיימת בדגם שלכם.)




- ע"י בחירת הטמפ' והפונקציה המתאימים למזון תוכלו לכוון את משך הבישול וסיום הבישול למועד מאוחר יותר כך שהתנור יפעל יכובה אוטומטית.
1. בחרו את פונקצית הבישול הרצויה.
  2. לחצו על עד שהחיווי יוצג במסך כדי לכוון את מזך הבישול.




- i** אחרי בחירת הפונקציה והטמפ' תוכלו לכוון את משך הבישול ל-30 דקות בלחיצה על הלחצן כדי לכוון ישירות את הזמן או ערכו את הכיוון בעזרת הלחצנים .
3. כווננו את משך הבישול בעזרת הלחצנים .

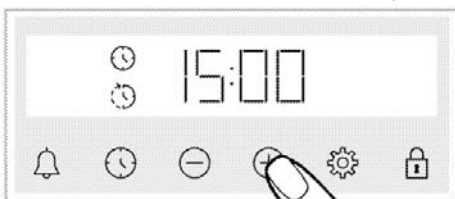




**i** זמן הבישול מתארך בהפרש של דקה עד 15 דקות ואחר כך בהפרש של 5 דקות.

- אחרי כיוון משך הבישול החיווי יוצג קבוע במסך   
4. לחצו על  עד שהחיווי יוצג במסך כדי לכוון את מועד סיום הבישול. 






5. כווננו את סיום הבישול בעזרת הלחצנים .



- אחרי כיוון סיום הבישול החיווי  והחיווי  יוצגו קבוע במסך. ברגע שהבישול יופעל החיווי יעלם.

6. הכניסו את המזון לתנור וכוונו את הטמפ' בעזרת בורר הטמפ'. התנור יחשב את זמן ההפעלה ע"י החסרת משך הבישול ממועד סיום הבישול. כשיגיע מועד התחלת הבישול הפונקציה הנבחרת תופעל והתנור יתחמם לטמפ' הנבחרת.

הספירה לאחור תתחיל והחיווי  יוצג. כשהטמפ' בתנור מגיעה לטמפ' שכיוונתם החיווי יעלם. 

7. אחרי תום זמן הבישול החיווי **End** יוצג במסך, החיווי  יבהב והתנור ישמיע צלצול.

8. ההתראה תשמע משך 2 דקות. לחצו על אחד הלחצנים כדי לכבות את ההתראה. ההתראה תושקע והשעון יוצג במסך.

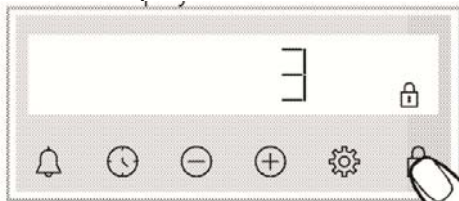
**i** אם לוחצים על אחד הלחצנים בסוף ההתראה התנור יתחיל לפעול מחדש. כדי למנוע את ההפעלה מחדש של התנור בסיום ההתראה סובבו את בורר הטמפ' בבורר הפונקציות למצב "0" (כבוי) וכבו את התנור.



## כיוונים

### הפעלה של נעילת הבטיחות

ניתן למנוע התערבות בבישול ע"י הפעלה של נעילת הבטיחות.

1. לחצו על הלחצן  עד שהחיווי  יוצג במסך.






החיווי  יוצג והספירה לאחור 3 – 2 – 1 תתחיל במסך. אחרי תום הספירה לאחור הנעילה תופעל. כשהנעילה מופעלת, לחיצה על אחד הלחצנים ישמע צליל התראה כפול והחיווי  יבהב.

**i** אם אתם מפסיקים ללחוץ על הלחצן  לפני תום הספירה לאחור הנעילה לא תופעל.

**i** כשהנעילה פעילה לא ניתן להשתמש בלחצני הטיימר. הנעילה לא תתבטל בזמן הפסקת חשמל.

### ביטול נעילת הבטיחות

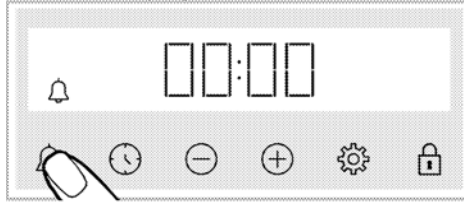
1. לחצו על הלחצן  עד שהחיווי  יעלם מהמסך. החיווי  יעלם ונעילת הלחצנים במסך תבוטל.

### כיוון ההתראה

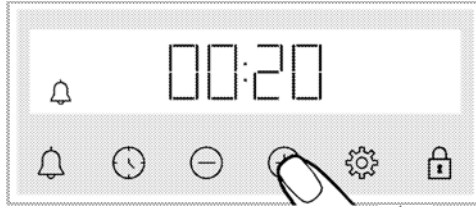
ניתן להשתמש בטיימר של התנור להתראה או תזכורת שאינם קשורים לבישול. שעון ההתראה לא משפיע על פעולת התנור. הוא משמש רק להתראה. לדוגמה, ניתן להשתמש בשעון ההתראה כשאתם רוצים להפוך את המזון בתנור במועד מסוים. מיד אחרי תום הזמן השעון ישמיע התראה קולית.

**i** טווח הכיוון של שעון ההתראה הוא עד 23 שעות ו-59 דקות.

1. לחצו על הלחצן עד שהחיווי יוצג במסך.



2. כונו את זמן ההתראה בעזרת הלחצנים +/-.



אחרי כיוון ההתראה החיווי יישאר מוצג והספירה לאחור תוצג במסך. אם זמן ההתראה ומועד סיום הבישול כונו יוצג הזמן הקצר יותר.

3. אחרי תום זמן ההתראה החיווי יתחיל להבהב ותשמע התראה.

### כיבוי ההתראה

1. בסיום זמן ההתראה תושמע משך 2 דקות. לחצו על אחד הלחצנים כדי לכבות את ההתראה.  
ההתראה תושק והשעון יוצג במסך.

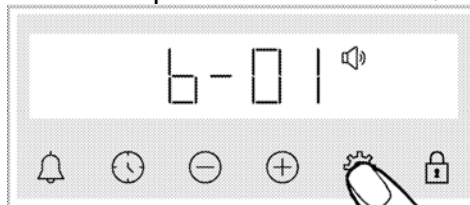
### ביטול טיימר ההתראה

1. לחצו על הלחצן עד שהחיווי יוצג במסך. כונו את הטיימר ל-00:00 בעזרת הלחצן -.

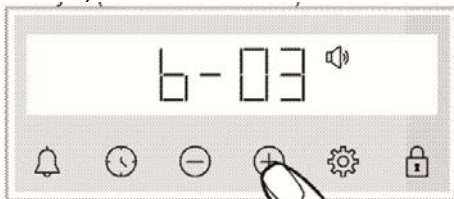
2. ניתן לבטל את הטיימר גם בלחיצה ארוכה על הלחצן .


### שינוי עוצמת השמע

1. לחצו על הלחצן עד שהחיווי יוצג במסך.



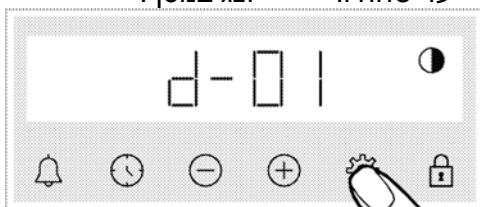
2. בחרו את העוצמה הרצויה בעזרת לחצנים (+/-) (b03 – b02 – b01).



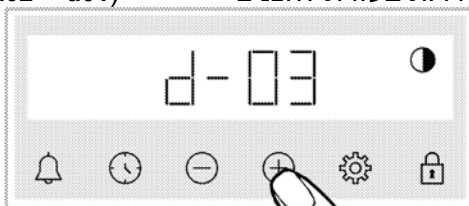
3. לאישור לחצו שוב על הלחצן  או המתינו עד שהכיוון ייקלט מעצמו.


### כיוון בהירות התצוגה

1. לחצו על הלחצן  עד שהחיווי  יוצג במסך.





2. בחרו את רמת הבהירות בעזרת לחצנים (+/-) (d03 – d02 – d01).



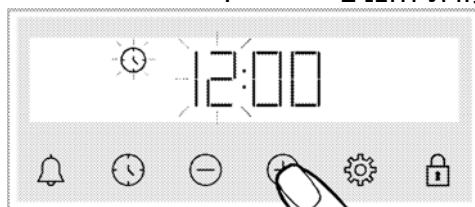
לאישור לחצו שוב על הלחצן  או המתינו עד שהכיוון ייקלט מעצמו.



### שינוי השעה השעון

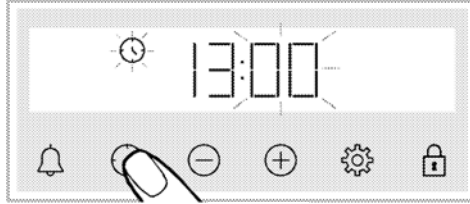
כדי לשנות את השעה בתנור,

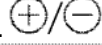
1. לחצו על הלחצן  עד שהחיווי  יוצג במסך.

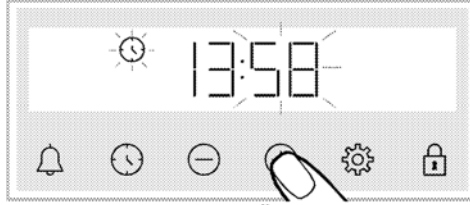
2. כוונו את השעה בעזרת לחצנים (+/-).






3. כדי לעבור לשדה הדקות, לחצו על הלחצן  או .



4. כווננו את הדקות בעזרת הלחצנים .



5. אשרו את הכיוון בלחיצה על הלחצן  או . השעון כוון והחיווי  יעלם מהמסך.

## מידע כללי אודות הבישול

חלק זה מתאר את הטיפים להכנה ובישול המזון שלכם. בנוסף תוכלו למצוא חלק מהמזון שניסינו, כיצרנים ואת הכיוונים המתאימים ביותר למזונות אלה. כיווני תנור מתאימים ושימוש באביזרים המתאימים למזונות אלה מצויינים גם כן.

### הזהרות כלליות אודות הבישול בתנור.

- כשפותחים את הדלת בזמן הבישול או מיד אחריו, יתכן שיפלטו אדים לוחטים. האדים עלולים לגרום לכוויות בידים, פנים ו/ או העיניים. התרחקו מהדלת כשאתם פותחים אותה.
- האדים הרבים הנוצרים תוך כדי הבישול יכולים להתעבות בתוך ומחוץ לתנור ועל החלקים העליונים של הריהוט, כתוצאה מהפרשי הטמפ'. זו תופעה רגילה.
- ערכי הטמפ' ומשך הבישול עשויים להשתנות בהתאם למתכון והכמות. מסיבה זו הערכים נתנו בטווח.
- הקפידו להוציא את האביזרים המיותרים מהתנור לפני התחלת הבישול. אביזרים מיותרים עלולים לגרום לכך שהמזון לא יתבשל כראוי בערכים הנתונים.
- כדי לבשל מזונות ע"פ מתכון שלכם עיינו בערכים לבישול מזונות דומים, בטבלת הבישול.

- שימוש באביזרים שסופקו מבטיח שתקבלו את תוצאות הבישול הטובות ביותר. השמעו לאזהרות שסופקו ע"י היצרן של אביזרי בישול של גורם שלישי.
- גזרו את הנייר העמיד בפני שומן לחתיכות תואמות למידות הכלי בו תבשלו. הנייר שחורג מהכלי עלול לגרום לשריפה. וישפיע על איכות הבישול. השתמשו בנייר בטמפ' שאושרו ע"י יצרן הנייר.
- להשגת תוצאות בישול טובות הניחו את המזון במסילה המתאימה. אל תחליפו מסילה במהלך הבישול.

### **מאפים ותבשילי תנור – מידע כללי**

- כדי להשיג תוצאות בישול טובות מומלץ להשתמש באביזרים שסופקו לכם. אם אתם עומדים להשתמש בכלי ממקרו אחר העדיפו כלי כזה עם ציפוי למניעת הדבקות ועמיד בחום.
- אם חימום מקדים מומלץ בטבלה, הקפידו להכניס את המזון לתנור אחרי תום החימום המקדים.
- אם אתם עומדים לבשל בכלי שהונח על הרשת הציבו את הכלי במרכז הרשת ולא בקרבת הדופן האחורית.
- ודאו שכל החומרים המיועדים להכנת המאפים יהיו בטמפ' החדר וטריים.
- מצב הבישול בתנור עשוי להשתנות בהתאם לכמות המזון וגודל כלי הבישול.
- תבניות מתכת, קרמיקה וזכוכית מאריכים את משך הבישול ותחתית המאפה לא תושחם באופן אחיד.
- אם אתם משתמשים בנייר אפייה, יתכן שתראו השחמה קלה בתחתית המאפה. במקרה כזה ייתכן שתצטרכו להאריך את משך הבישול בכ-10 דקות.
- הערכים הנקובים בטבלת הבישול נקבעו כתוצאה מבידוק שבוצעו במעבדה. הערכים המתאימים לכם עשויים להיות שונים.
- הכניסו את המזון למסילה המתאימה, ע"פ ההמלצות בטבלת הבישול. התיחסו למסילה התחתונה כמסילה מס' 1.

### **טיפים לאפיית עוגות**

- אם העוגה יבשה מדי הגבירו את הטמפ' ב- $10^{\circ}\text{C}$  וקצרו את משך האפייה.
- אם העוגה לחה השתמשו בפחות נוזלים או הפחיתו את החום ב- $10^{\circ}\text{C}$ .
- אם החלק העליון "שרוף" הכניסו את העוגה למסילה נמוכה יותר, הנמיכו את הטמפ' והאריכו את משך האפייה.
- אם תוך העוגה אפוי כראוי אבל החוץ דביק השתמשו בפחות נוזלים, הפחיתו את הטמפ' והאריכו את משך האפייה.

### **טיפים להכנת מאפים**

- אם המאפה יבש מדי הגבירו את הטמפ' ב- $10^{\circ}\text{C}$  וקצרו את משך האפייה. הרטיבו את עלי הבצק בתערובת חלב, שמן ביצה ויוגורט.



- אם המאפה נאפה לאט ודאו שעובי המאפה שהכנתם לא גולש מהתבנית.
- אם המאפה אפוי למעלה אבל התחתית לא נאפתה ודאו שלא מרחתם יותר מדי רוטב על התחתית. להשחמה אחידה נסו לפזר את הרוטב בצורה אחידה בין דפי הבצק והמאפה.
- אפו את המאפים בטמפ' ובמיקום המתאים לפי טבלת הבישול. אם התחתית עדין לא מושחמת כראוי הכניסו את התבנית למסילה התחתונה באפייה הבאה.

### טבלת אפייה למאפים ותבשילי תנור הצעות לאפייה במגש יחיד

מזון	שימוש באביזר	פונקצית האפייה	מסילה	טמפ' (°C)	משך הבישול (דק') (הערכה)
עוגה במגש	מגש תקני*	חימום עליון ותחתון	3	180	30-40
עוגה בתבנית	תבנית עוגה על הרשת**	חימום מאוורר	2	180	30-40
עוגות קטנות	מגש תקני*	חימום עליון ותחתון	3	160	25-35
	מגש תקני*	חימום מאוורר	עם מסילות ניתקות: 3 עם מסילות קבועות: 2	150	25-35
עוגת ספוג	תבנית עגולה 26 ס"מ עם נעילה על הרשת**	חימום עליון ותחתון	2	160	30-40
	תבנית עגולה 26 ס"מ עם נעילה על הרשת**	חימום מאוורר	2	160	30-40
עוגיות	מגש תקני*	חימום עליון ותחתון	3	170	25-35
	מגש תקני*	חימום מאוורר	3	170	20-30

מזון	שימוש באביזר	פונקציה האפיינה	מסילה	טמפ' (°C)	משך הבישול (דק') (הערכה)
מאפי בצק	מגש תקני*	חימום עליון ותחתון	2	200	35-45
	מגש תקני*	חימום מאוורר	2	180	35-45
מאפים עשירים	מגש תקני*	חימום עליון ותחתון	2	200	20-30
	מגש תקני*	חימום מאוורר	3	180	20-30
לחם מלא	מגש תקני*	חימום עליון ותחתון	3	200	30-40
	מגש תקני*	חימום מאוורר	3	200	30-40
לזניה	תבנית מרובעת זכוכית/ מתכת/ רשת**	חימום עליון ותחתון	2 או 3	200	30-40
פאי תפוחים	תבנית עגולה 20 ס"מ עם נעילה על הרשת**	חימום עליון ותחתון	2	180	50-70
	תבנית עגולה 20 ס"מ עם נעילה על הרשת**	חימום מאוורר	2	170	50-70
פיצה	מגש תקני*	חימום עליון ותחתון	2	200-220	10-20
	מגש תקני*	פונקציה פיצה	3	250	8-15

מומלץ חימום מקדים לכל סוגי המזון.

\* יתכן שאביזרים אלה לא יסופקו עם התנור שלכם.

\*\* אביזרים אלה לא יסופקו עם התנור שלכם. ניתן לרכוש אותם בחנויות.

## הצעה לאפייה בשני מגשים

משך הבישול (דק') (הערכה)	טמפ' (°C)	מסילה	פונקצית האפייה	שימוש באביזר	מזון
מסילות ניתקות: 25-40 מסילות קבועות: 30-40	מסילות ניתקות: 150 מסילות קבועות: 140	2-4	חימום מאוורר	2 – מגש תקני* 4 – מגש עוגיות*	עוגות קטנות
25-35	170	2-4	חימום מאוורר	2 – מגש תקני* 4 – מגש עוגיות*	עוגיות
35-45	180	1-4	חימום מאוורר	2 – מגש תקני* 4 – מגש עוגיות*	מאפי בצק
25-35	180	2-4	חימום מאוורר	2 – מגש תקני* 4 – מגש עוגיות*	מאפים עשירים

מומלץ חימום מקדים לכל סוגי המזון.

\* יתכן שאביזרים אלה לא יסופקו עם התנור שלכם.

\*\* אביזרים אלה לא יסופקו עם התנור שלכם. ניתן לרכוש אותם בחנויות.

### טבלת בישול למצב חימום מאוורר אקו'

- אל תשנו את הטמפ' אחרי התחלת הבישול במצב חימום מאוורר אקו'.
- אל תפתחו את הדלת מצב הבישול הזה. כשלא פותחים את הדלת הטמפ' האופטימלית בתנור תהיה שונה מהטמפ' הנבחרת, כדי לחסוך בחשמל.
- אל תפעילו חימום מקדים.

### הצעות לאפייה במגש יחיד

משך הבישול (דק') (הערכה)	טמפ' (°C)	מסילה	שימוש באביזר	מזון
25-35	160	3	מגש תקני*	עוגות קטנות
25-35	180	3	מגש תקני*	עוגיות
45-55	200	3	מגש תקני*	מאפי בצק
35-45	200	3	מגש תקני*	מאפים עשירים

\* יתכן שאביזרים אלה לא יסופקו עם התנור שלכם.

### בשר, דגים ועוף

#### עקרונות הצלייה

- לפני צלית עוף שלם, הודו ונתחי בשר גדולים תבלו במיץ לימון ופלפל כדי לשפר את תוצאות הבישול.
- צלית בשר עם עצם מצריך 10-15 דקות יותר מצלית פילה.
- חשבו 4-5 דקות בישול עבור כל ס"מ בעובי הבשר.
- אחרי שתם זמן הבישול השאירו את הבשר בתנור משך כ-10 דקות כדי לפזר טוב יותר את הצלי כך שהמיצים לא יזלגו בזמן החיתוך.
- הניחו את הדגים במסילת ביניים או נמוכה בצלחת עמידה בחום.
- בשלו את המזון המומלץ בטבלה במגש יחיד.

### טבלת בישול בשר, דגים ועוף

משך הבישול (דק') (הערכה)	טמפ' (°C)	מסילה	פונקצית האפייה	שימוש באביזר	מזון
60-80	15 דק' / 250 מקס' ואחר כך 180-190	3	חימום עליון ותחתון	מגש תקני*	סטייק (שלם) / צלי (1 ק"ג)
110-120	15 דק' / 250 מקס' ואחר כך 170	3	חימום עליון ותחתון	מגש תקני* חימום עליון ותחתון	ירך טלה (1.5-2 ק"ג)

מזון	שימוש באביזר	פונקצית האפייה	מסילה	טמפ' (°C)	משך הבישול (דק') (הערכה)
עוף צלוי 1.8-2 ק"ג	רשת ** הכניסו מגש במסילה מתחת	חימום עליון ותחתון	2	15 דק' 250 / מקס' ואחר כך 190	60-80
	רשת ** הכניסו מגש במסילה מתחת	חימום מאוורר	2	200-220	60-80
	רשת ** הכניסו מגש במסילה מתחת	פונקצית 3D	2	15 דק' 250 / מקס' ואחר כך 190	60-80
הודו (5.5 ק"ג)	מגש תקני*	חימום עליון ותחתון	1	15 דק' 250 / מקס' ואחר כך 180-190	150-210
	מגש תקני*	פונקצית 3D	1	15 דק' 250 / מקס' ואחר כך 180-190	150-210
דגים	רשת ** הכניסו מגש במסילה מתחת	חימום עליון ותחתון	3	200	20-30
	רשת ** הכניסו מגש במסילה מתחת	פונקצית 3D	3	200	20-30

מומלץ חימום מקדים לכל סוגי המזון.

\* יתכן שאביזרים אלה לא יספקו עם התנור שלכם.

\*\* אביזרים אלה לא יספקו עם התנור שלכם. ניתן לרכוש אותם בחנויות.

## גריל

בגריל הבשר האדום, הדגים והעוף הופכים מהר מאוד לשחומים, יקבלו קרום יפה ולא יתיבשו. בשר פילה, בשר על שיפוד, נקניקיות וירקו עסיסיים (עגבניות, בצל וכד')

מתאימים ביותר להכנה בגריל

## אזהרות כלליות

- מזון שלא מתאים להכנה בגריל עלול להישרף. צלו רק מזון מתאים לצלייה באש גבוהה. כמו כן, אל תניחו את המזון קרוב לדופן האחורית של הגריל. זה המקום החם ביותר בתנור ומזון שומני עלול להידלק.
- בזמן הצלייה השאירו את הדלת סגורה. אין לצלות בדלת פתוחה. משטחים לוהטים עלולים לגרום כוויות!

## עקרונות הצלייה בגריל

- הכינו את הנתחים בעובי ומשקל אחידים ככל האפשר.
- הניחו את הנתחים לצלייה על הרשת ופזרו אותם בלי לחרוג ממידות גוף החימום.
- יתכן שהזמנים הרשומים בטבלה ישתנו, בהתאם לעובי הנתחים.
- הכניסו את הרשת או מגש הרשת למסילה הרצויה. אם אתם צולים על רשת הכניסו מגש למסילה מתחת כדי לקלוט את השמנים. המגש התחתון אמור להיות במידה של תכסה את כל שטח התנור. יתכן שמגש כזה לא סופק עם התנור. מזגו מעט מים למגש כדי להקל על הניקוי.

## טבלת צלייה

מזון	שימוש באביזר	מסילה	טמפ' (°C)	משך הבישול (דק') (הערכה)
דגים	רשת	4-5	250	20-25
נתחי עוף	רשת	4-5	250	25-35
כדורי בשר (בקר) 12 יח'	רשת	4	250	20-30
צלעות טלה	רשת	4-5	250	20-25
סטייק (פרוס)	רשת	4-5	250	25-30
צלעות עגל	רשת	4-5	250	25-30
לביבות ירקות	רשת	4-5	220	20-30
טוסט לחם	רשת	4	250	1-4

מומלץ חימום מקדים לכל סוגי המזון. הפכו את המזון באמצע הצלייה

## מזונות בניסויים

- המזונות בסעיף זה הוכנו בהתאם לתקן EN 60350-1 כדי לאפשר את בדיקת התנור עבור מכוני בדיקה.

### טבלת בישול מזון בניסוי

#### הצעות לאפיייה במגש יחיד

משך הבישול (דק') (הערכה)	טמפ' (°C)	מסילה	פונקציה האפיייה	שימוש באביזר	מזון
20-30	140	3	חימום עליון ותחתון	מגש תקני*	לחם מהיר (עוגיות מתוקות)
15-25	140	מסילות נתיקות: 3 מסילות קבועות: 2	חימום מאוורר	מגש תקני*	
25-35	160	3	חימום עליון ותחתון	מגש תקני*	עוגות קטנות
25-35	150	מסילות נתיקות: 3 מסילות קבועות: 2	חימום מאוורר	מגש תקני*	
30-40	160	2	חימום עליון ותחתון	תבנית עגולה 26 ס"מ עם נעילה על הרשת**	עוגת ספוג
30-40	160	2	חימום מאוורר	תבנית עגולה 26 ס"מ עם נעילה על הרשת**	

מזון	שימוש באביזר	פונקצית האפייה	מסילה	טמפ' (°C)	משך הבישול (דק') (הערכה)
פאי תפוחים	תבנית עגולה 20 ס"מ עם נעילה על הרשת**	חימום עליון ותחתון	2	180	50-70
	תבנית עגולה 20 ס"מ עם נעילה על הרשת**	חימום מאורר	2	170	50-70

מומלץ חימום מקדים לכל סוגי המזון.

\* יתכן שאביזרים אלה לא יספקו עם התנור שלכם.

\*\* אביזרים אלה לא יספקו עם התנור שלכם. ניתן לרכוש אותם בחנויות.

#### הצעה לאפייה בשני מגשים

מזון	שימוש באביזר	פונקצית האפייה	מסילה	טמפ' (°C)	משך הבישול (דק') (הערכה)
לחם מהיר (עוגיות מתוקות)	2 – מגש תקני* 4 – מגש עוגיות*	חימום מאורר	2-4	140	15-25
עוגות קטנות	2 – מגש תקני* 4 – מגש עוגיות*	חימום מאורר	2-4	מסילות ניתקות: 150 מסילות קבועות: 140	מסילות ניתקות: 25-40 מסילות קבועות: 30-40

מומלץ חימום מקדים לכל סוגי המזון.

\* יתכן שאביזרים אלה לא יספקו עם התנור שלכם.

\*\* אביזרים אלה לא יספקו עם התנור שלכם. ניתן לרכוש אותם בחנויות.



משך הבישול (דק') (הערכה)	טמפ' (°C)	מסילה	שימוש באביזר	מזון
1-4	250	4	רשת	טוסט לחם
20-30	250	4	רשת	כדורי בשר (בקר) 12 יח'

הפכו את המזון באמצע הצלייה  
מומלץ חימום של 5 דקות מקדים לכל סוגי המזון.

## טיפול ותחזוקה מידע כללי על הניקוי

### אזהרות כלליות

- לפני התחלת הניקוי המתינו שהתנור יתקרר. משטחים לוהטים עלולים לגרום לכוויות!
- אל תמרחו את הדטרגנט ישירות על המשטחים. הוא עלול לגרום לכתמים שלא ניתן יהיה להסיר.
- יש לנקות את התנור ולנגב אותו ביסודיות אחרי כל שימוש. כך תוכלו לנקות בקלות את כל שאריות המזון ולא ישרפו בשימוש הבא. הדבר גם יאריך את משך השימוש בתנור ותפחיתו את הבעיות שעלולות להתרחש.
- אין להשתמש במכונת קיטור לניקוי התנור.
- חלק מהדטרגנטים וחומרי הניקוי עלולים להזיק למשטחי התנור. אל תשתמשו בדטרגנטים שוחקים, אבקות ניקוי, משחות ניקוי, מסירי אבנית או חפצים חדים לצורך הניקוי.
- אין צורך בחומר ניקוי מיוחד לניקוי אחרי כל שימוש. נקו את התנור בעזרת סבון כלים, מים חמים ומטלית או ספוג רכים ויבשו בעזרת מטלית סיבי מיקרו.
- הקפידו לנגב כל שארית נוזל אחרי הניקוי ונקו מיד כל נתז מזון בזמן הבישול.
- אין להכניס למדיח הכלים את רכיבי התנור.

### משטחי נירוסטה ואינוקס

- אל תשתמשו בחומר ניקוי מבוססים על חומצה או אלקליין לניקוי הידיות ומשטחי הנירוסטה או אינוקס.
- יתכן שמשטחי הנירוסטה והאינוקס ישנו את צבעם במהלך השימוש. זו תופעה רגילה. אחרי כל שימוש נקו בעזרת דטרגנט יעודי למשטחי נירוסטה או אינוקס.
- נקו בעזרת מטלית רכה ודטרגנט נוזלי (לא שורט) מתאים למשטחי אינוקס והקפידו לנגב בכיוון אחד.
- השירו כתמי אבנית, שמן, עמילן חלב ופרוטאין ממשטחי האינוקס והזכוכית מיידית, ללא המתנה. הכתמים עלולים לגרום לחלודה אחרי זמן מה.

## משטחי אמייל

- אחרי כל שימוש נקו את משטחי האמייל בעזרת דטרגנט כלים, מים חמים ומטלית או ספוג רכים ואחר כך יבשו בעזרת מטלית יבשה.
- אם התנור שלכם כולל פונקציית ניקוי קל בקיטור תוכלו להשתמש בה כדי לסלק לכלוך קל. (עיינו בסעיף "ניקוי קל בקיטור").
- לכתמים עקשנים תוכלו להשתמש בחומר הניקוי המומלץ באתר של התנור שלכם וכרית רכה אל תשתמשו בחומר לניקוי חיצוני של תנורים.
- לניקוי אזורי הבישול על התנור להיות קר. ניקוי משטחים חמים עלול לגרום לשריפה ונזק למשטחי האמייל.

## משטחים קטליטיים

- ייתכן שדפנות הצד של תא הבישול מצופות באמייל או גם במשטח קטליטי. הדבר משתנה בהתאם לדגם התנור.
- לדפנות הקטליטיות מרקם עמום ונקבובי. אין לנקות את הדפנות הקטליטיות.
- משטחים קטליטיים סופחים שמן ומתחילים להבריק כשהמשטח ספוג שמן ובמקרה זה מומלץ להחליף את המשטחים.

## משטחי זכוכית

- כשאתם מנקים משטחי זכוכית אל תשתמשו במגרדת מתכת או חומרי ניקוי קשים. הם עלולים לגרום נזק למשטח הזכוכית.
- נקו את התנור בעזרת דטרגנט לניקוי כלים, מים חמים ומטלית סיבי מיקרו יעודית לזכוכית ונגבו אותו בעזרת מטלית סיבי מיקרו יבשה.
- אם נשאר דטרגנט אחרי הניקוי נגבו אותו במים קרים ונגבו היטב בעזרת מטלית סיבי מיקרו. שאריות דטרגנט עלולות לגרום נזק למשטח הזכוכית בשימוש הבא.
- בשום מקרה אין להסיר את שאריות הדטרגנט שהתיבש על הזכוכית בעזרת סכין משוננת, צמר פלדה או כלים שורטים דומים.
- ניתן להסיר את כתמי האבנית (כתמים צהובים) ממשטח הזכוכית בעזרת מסיר אבנית מסחרי או חומר להסרת אבנית כגון חומץ או מיץ לימון.
- אם המשטח מלוכלך מאוד שפשפו את חומר הניקוי על הכתם בעזרת ספוג והמתינו זמן מה כדי שיפעל כראוי. איחר כך נגבו את הזכוכית בעזרת מטלית לכה.
- דהיה וכתמים על משטח הזכוכית הם תופעה רגילה ולא פגם.

## חלקי הפלסטיק ומשטחים צבועים

- נקו את חלקי הפלסטיק והמשטחים הצבועים בעזרת נוזל כלים, מים חמים ומטלית או ספוג רכים ואחר כך יבשו בעזרת מטלית יבשה.
- אל תשתמשו במגרדת מתכת קשה או חומרי ניקוי קשים. הם עלולים לגרום נזק לחלקים.

- ודאו שהחיבורים של התנור לא ישארו לחים וסלקו את שאריות חומרי הניקוי. הם עלולים לגרום לקורוזיה.

### ניקוי האביזרים

אלא אם נאמר אחרת אל תדיחו את האביזרים במדיח הכלים.

### ניקוי לוח ההפעלה

- כשמנקים לוח עם בוררים נגבו את הלוח והבוררים בעזרת מטלית לחה רכה ויבשו בעזרת מטלית יבשה. אל תסירו את הבוררים והאטמים מתחתם כדי לנקות את לוח ההפעלה. הלוח והבוררים עלולים להפגם.
- כשמנקים את לוח האינוקס עם בוררים אל תשתמשו בחומרי ניקוי יעודיים לאינוקס בסביבת הבוררים. החומר עלול למחוק את הסימונים סביב הבוררים.
- נגבו את מסך המגע בעזרת מטלית לחה ויבשו בעזרת מטלית יבשה. אם בתנור שלכם יש פונקציה לנעילת בטיחות הפעילו אותה לפני שאתם מנקים את לוח ההפעלה, כדי למנוע הפעלה בשוגג.

### ניקוי פנים התנור (אזור הבישול)

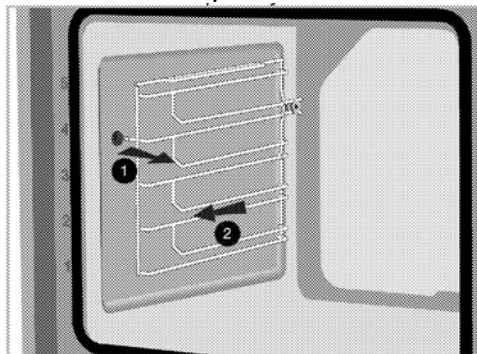
פעלו בהתאם להוראות בסעיף "מידע כללי על הניקוי" ובהתאם לסוגי המשטחים בתנור שלכם.

### ניקוי דפנות הצד של התא

דפנות הצד של תא הבישול יכולות להיות מצופות רק באמייל או ציפוי קטליטי. משתנה בהתאם לדגם. אם יש ציפוי קטליטי עיינו בסעיף "דפנות קטליטי". אם בדגם שלכם הותקנו מסילות נתיקות הוציאו את המסילות לפני התחלת הניקוי. השלימו את הניקוי בהתאם להוראות ב-"מידע כללי על הניקוי" ובהתאם לסוגי המשטחים בתנור שלכם.

### הוצאת המסילות הנתיקות

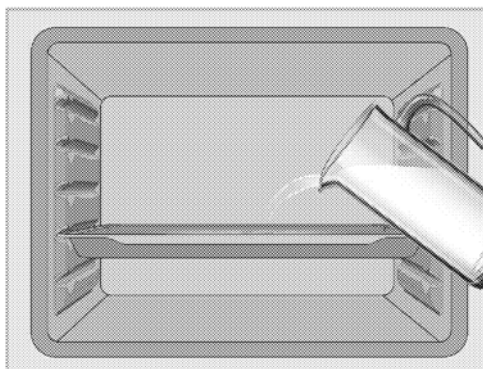
1. משכו את החלק הקדמי של המסילות מהדופן.
2. משכו את המסילות אליכם כדי להוציא אותן לגמרי מהתנור.



3. להחזרת המסילות למקומן פעלו ע"פ הוראת המסילות בסדר הפוך.

### ניקוי אדים קל

- משתנה בהתאם לדגם התנור. יתכן שהפונקציה לא קיימת בתנור שלכם. הפונקציה מבטיחה ניקוי קל כיון שהלכלוך (כשלא ממתינים זמן רב מדי) מרוכז ע"י האדים הנוצרים בתנור וטיפות המים המתעבות על המשטחים הפנימיים של התנור.
1. הוציאו את כל האביזרים מהתנור.
  2. מזגו 0.5 ל" מים למגש בישול והכניסו אותו למסילה מס' 2 בתנור.



3. כווננו את התנור למצב "ניקוי אדים קל" והפעילו את התנור בטמפ' של  $100^{\circ}\text{C}$  במשך 15 דקות.

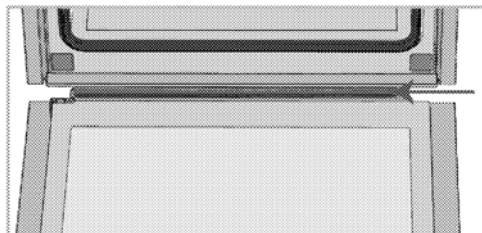
פתחו את הדלת מיד ונגבו את המשטחים הפנימיים של התנור בעזרת מטלית או ספוג לחים. כשפותחים את הדלת האדים יפלטו. האדים עלולים לגרום לכוויות. הזהרו כשאתם פותחים את הדלת.

השתמשו במים חמים עם נוזל הדחה, מטלית או ספוג רכים כדי לנקות את הלכלוך העקשן ויבשו בעזרת מטלית יבשה.

במהלך המצב ניקוי אדים קל המים בשלולים בתחתית תא התנור יתאדו ויתעבו בתא ועל זכוכית דלת התנור ולכן יתכן שיטפטפו כשפותחים את הדלת. נגבו את ההתעבות מיד אחרי פתיחת הדלת.



משתנה בהתאם לדגם התנור. יתכן שהתנור שלכם לא כולל את הפונקציה הזו. אחרי ההתעבות בתא יתכן שהמים או הלחות יאספו מתחת לתנור. אחרי ההפעלה נגבו את המים בעזרת מטלית ויבשו היטב.



## ניקוי דלת התנור

אל תשתמשו בחומרי ניקוי קשים, מגרדת מתכת, צמר פלדה או מלבין לניקוי זכוכית הדלת של התנור.



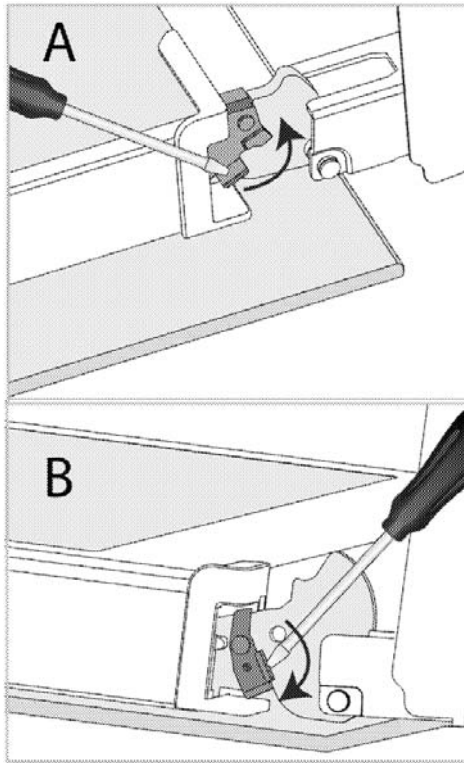
אפשר להסיר את דלת התנור ואת זכוכיות הדלת לצורך הניקוי. הסרת הדלת ושחרור הזכוכיות הפנימיות מוסברים בסעיפים "הסרת דלת התנור" ו-"הוצאת הזכוכיות הפנימיות של דלת התנור". אחרי הסרת הדלת והזכוכיות הפנימיות נקו אותם בעזרת דטרגנט כלים, מים חמים ומטלית או ספוג רכים ויבשו אותם בעזרת מטלית יבשה. נגבו את הזכוכית עם חומץ ושטפו להסרת האבנית שעלולה להצטבר על הזכוכית.

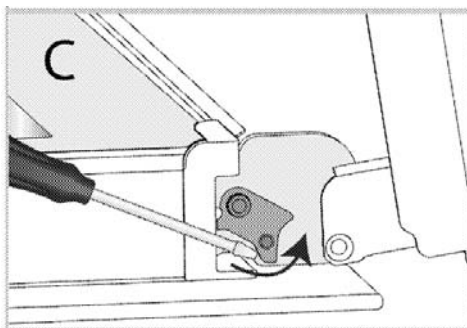
## הסרת הדלת

1. פתחו את דלת התנור.

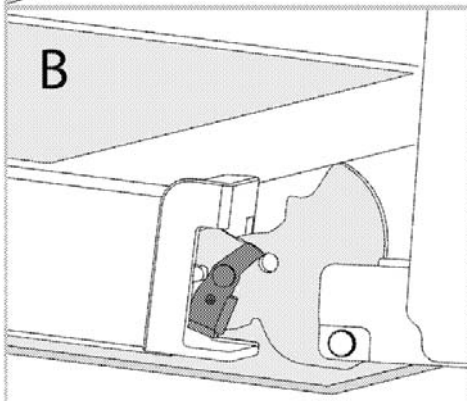
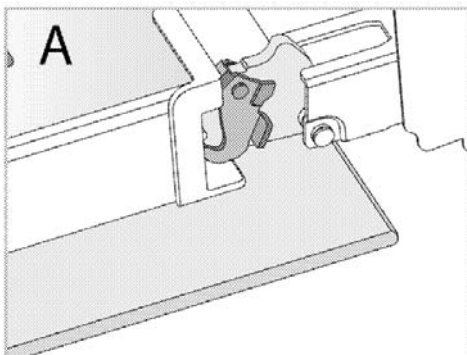
2. פתחו את התפסים בחזית שקעי הצירים של הדלת, מימין ומשמאל, ע"י לחיצה מטה כפי שנראה באיור.

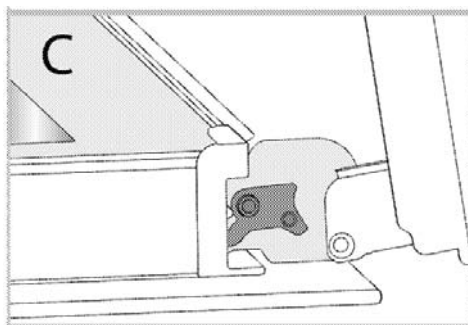
סוג הציר (A, B, C) משתנה בהתאם לדגם התנור. האיורים מציגים את אופן השחרור בכל הדגמים.





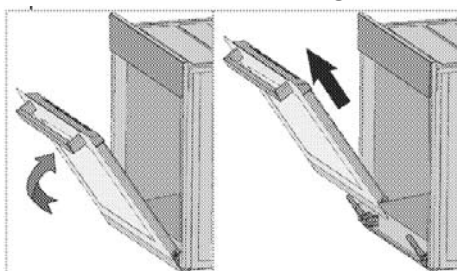
תפס הצייר – מצב סגור





תפס הציר – מצב פתוח

3. העבירו את הדלת למצב חצי פתוח.

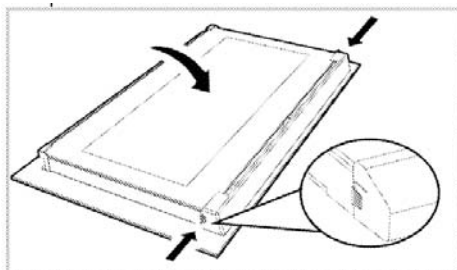


4. משכו את הדלת מעלה והסירו כדי לשחרר אותה מהצירים, הימני והשמאלי. להחזרת הדלת בצעו את פעולות ההסרה מהסוף להתחלה, בהתאמה. בזמן ההחזרה הקפידו לנעול את תפסי הצירים. **i**

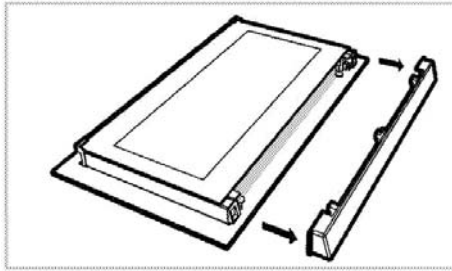
#### הוצאת הזכוכית הפנימית מהדלת.

לצורך הניקוי ניתן להוציא את הזכוכית הפנימית של דלת התנור.

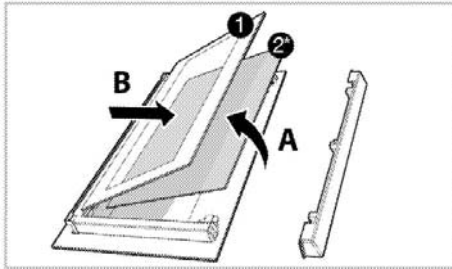
1. פתחו את דלת התנור.



2. משכו אליכם את רכיב הפלסטיק המחובר לחלק העליון של הדלת תוך לחיצה על נקודות הלחיצה בשני צידי הרכיב.



3. כפי שנראה באיור, הרימו בזהירות את הזכוכית הפנימית ביותר (1) לכיוון A ואחר כך הוציאו אותה במשיכה בכיוון B.



1. לוח זכוכית פנימית
2. לוח זכוכית אמצעי (יתכן שלא יהיה בדגם שלכם).
4. אם בדגם שלכם יש זכוכית אמצעית (2) הוציאו אותה באותו אופן.
5. השלב הראשון של ההרכבה הוא להרכיב את הזכוכית האמצעית (2). הניחו אותה כך שתגע בשיפוע של חריץ הפלסטיק (אם בדגם שלכם יש זכוכית אמצעית). יש להצמיד את הזכוכית הפנימית (2) לחריץ הפלסטיק, קרוב ככל האפשר לזכוכית הפנימית.
6. בזמן הרכבת הזכוכית הפנימית (1) שימו לב להניח אותה כשהצד המודפס מונח על הזכוכית האמצעית. חשוב להניח את הזכוכית הפנימית (1) כך שתגע בחריץ הפלסטיק.
7. חברו את רכיב הפלסטיק למסגרת ולחצו עד לנקישת הנעילה.

### ניקוי מנורת התנור

במקרה שמכסה הזכוכית של מנורת התנור בתא הבישול מתלכלכת, נקו אותו בעזרת נוזל כלים, מים חמים ומטלית או ספוג רכים וייבשו בעזרת מטלית. במקרה שהנורה תקולה תוכלו להחליף אותה בהתאם להוראות בסעיף "החלפת הנורה בתנור".

### החלפת הנורה בתנור

#### **אזהרות כללית**

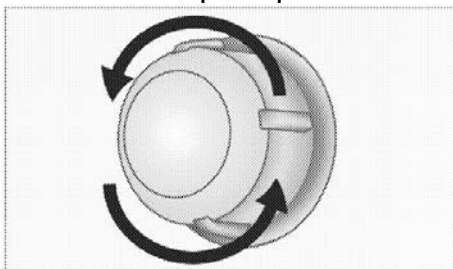
- כדי למנוע סכנת התחשמלות, לפני החלפת הנורה נתקו את התנור מהחשמל והמתינו עד שיתקרר. משטחים חמים עלולים לגרום לכוויות.



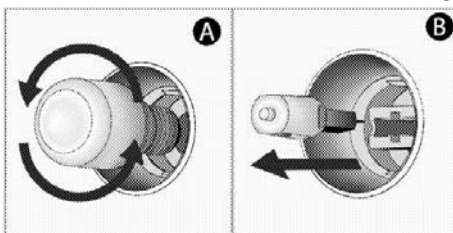
- בתנור הותקנה נורה עם הספק של פחות מ-40W בגובה של פחות מ-60 מ"צ ובקוטר של פחות מ-30 מ"מ או הלוגן עם מחבר G9, צריכת זרם נמוכה מ-60W. הנורות מתאימות לעבודה בחום של מעל 300°C. ניתן לרכות נורה לתנור במרכז השירות המוסמך.
- מיקום המנורה עשוי להשתנות מהנראה באיור.
- הנורה המותקנת בתנור לא מתאימה שתאורת חדר. היא מיועדת להאיר את המזון בתנור.
- הנורות בתנור חייבות להיות עמידות לתנאים קשים כגון חום מעל 50°C.

### תנור עם מנורה עגולה

1. נתקו את התנור מהחשמל.
2. שחררו את המכסה בסיבוב נגד כיוון השעון.



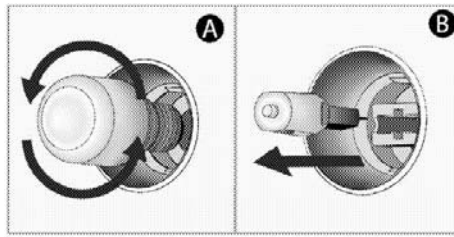
3. אם הנורה מסוג A, כפי שנראה באיור, סובבו אותה כפי שנראה באיור והחליפו אותה בחדשה. אם הנורה היא מסוג B משכו אותה מתוך המחבר כפי שנראה באיור והחליפו אותה בחדשה.



4. החזירו את המכסה למקומו.

### תנור עם מנורה מרובעת

1. נתקו את התנור מהחשמל.
2. הסירו את המסילות הניתקות בהתאם להוראות.
3. הרימו את המכסה בעזרת מברג שטוח.
4. אם הנורה מסוג A, כפי שנראה באיור, סובבו אותה כפי שנראה באיור והחליפו אותה בחדשה. אם הנורה היא מסוג B, משכו אותה מתוך המחבר כפי שנראה באיור והחליפו אותה בחדשה.



5. החזירו את המכסה והמסילות למקומם.

## טיפול בבעיות

אם לא הצלחתם לטפל בבעיה, תוך שימוש בסעיפים הבאים, התקשרו למרכז השירות, טכנאי מוסמך מתאים או המשווק ממנו רכשתם את התנור. אל תנסו לתקן את התנור בעצמכם.

### התנור פולט אדים בזמן הבישול.

• זו תופעה רגילה שאדים נפליטים מהתנור בזמן הבישול. <<< זו אינה תקלה.

### במהלך הבישול נוצרות טיפות מים.

• כשהאדים הנוצרים בזמן הבישול עשויים להתעבות לטיפות כשהם נתקלים במשטח קר יותר. <<< זו אינה תקלה.

### התנור משמיע רעשי מתכת בזמן ההתחממות או ההתקררות.

• כשחלקי המתכת מתחממים הם מתפשטים ויתכן שישמיעו רעשים. <<< זו אינה תקלה.

### התנור לא פועל.

- הנת"ך "נשרף" או תקול. <<< בדקו את הנת"כים ותקנו ע"פ הצורך.
- התנור לא מחובר לשקע (מוארק). <<< בדקו את חיבור התקע.
- הלחצנים/ בוררים בלוח ההפעלה לא מגיבים. <<< אם התנור כולל פונקציה של נעילת בטיחות יתכן שהפונקציה הופעלה. בטלו את הפונקציה.

### תאורת התנור לא פועלת.

- הנורה תקוטה. <<< החליפו אותה.
- הפסקת חשמל. <<< בדקו אם אספקת החשמל תקינה. בדקו את הנת"ך. במידת הצורך החליפו או תקנו את הנת"ך.

### התנור לא מתחמם.

- יתכן שלא כוונתם פונקציית בישול ו/ או טמפ'. <<< כוונו את הפונקציה והטמפ' הרצויות למזון שיבושל.
- בדגמים עם טיימר הטיימר לא כוון. <<< כוונו את השעון.
- הפסקת חשמל. <<< בדקו אם אספקת החשמל תקינה. בדקו את הנת"ך. במידת הצורך החליפו או תקנו את הנת"ך.
- (בדגמים עם טיימר) תצוגת השעון מהבהבת או שחיווי השעון דולק.
- התרחשה הפסקת חשמל. <<< כוונו את השעון/ כבו את התנור והפעילו אותו מחדש.



# תעודת אחריות

ל-12 חודש מתאריך - ראה סעיף 3

**פרטי המכשיר**

סוג: תנור גומחה תוצרת: **GRUNDIG**

דגם: **GEBM12300B** מס' סידורי: \_\_\_\_\_ שנת יצור: \_\_\_\_\_

תאריך רכישה: \_\_\_\_\_ תוקף אחריות עד: \_\_\_\_\_

12 חודש מתאריך - ראה סעיף 3

**פרטי המוכר**

מקום רכישת המוצר: \_\_\_\_\_ חתימה וחותמת \_\_\_\_\_

אנו, **ראלקו מוצרי צריכה בע"מ**, ח.פ. 513789438, מרח' המצודה 31 אזור טל: 03-6508282 פקס 03-6508245, אחראים בזה לפעולתו התקינה של המוצר, שפרטיו מצוינים על פני תעודת האחריות בהתאם לתנאים המפורטים:

1. אנו מתחייבים לתקן ללא תמורה כל קלקול במוצר שהתגלה בתקופת האחריות כולל החלפת חלקים שיהיו דרושים לתיקון המוצר בחלקים חדשים ומקוריים.

(א) אנו מתחייבים שבמידה ולא נקיים את האמור לעיל נספק לצרכן מוצר חדש זהה או מסוג ואיכות דומים ושווה ערך או נשיב לצרכן את התמורה ששלם בעד המוצר לפי שיקול דעתנו.

(ב) לאחר תיקון הקלקול או ביצוע ההחלפה, יינתן ללקוח אישור בכתב ובו יפורט מהות התיקון שבוצע או מהות ההחלפה, לפי העניין, יובהר, כי היא הישג והקלקול נגרם על ידי הלקוח בזדון או ברשלנות, אזי תהא החברה פטורה מחיוביה לפי תעודת אחריות זו.

(ג) חייבה החברה התקנת המוצר על ידי תכנאי להפעלת המוצר, תחול אחריות זו גם על ההתקנה ובלבד שההתקנה בוצעה על ידי החברה. במקרה כזה, תחל תקופת האחריות של החברה במועד סיום ההתקנה ובלבד שעד למועד התקנת המוצר, לא עשה הלקוח שימוש במוצר שנמסר לו והמוצר נשמר בתנאים ראויים העונים לדרישת החברה ובאריזתו המקורית.

(ד) אנו מתחייבים לתקן את המוצרים במקרים בהם הקלקול מונע את השימוש העיקרי שלשמו מיועד המוצר כדלקמן: מקררים, מקפיאים תוך יום, מיום קבלת הקריאה. כיריים לבישול בנו ובחשמל תוך יומיים מיום קבלת הקריאה. מכביסה, מדיחים, תנור בישול ואפיה, מייבשי כביסה תוך שלושה ימים מיום קבלת הקריאה.

(ה) אין אנו מתחייבים לתקן את המוצר ללא תמורה ובעל המכשיר ישא בהוצאות התיקון בכל אחד מן המקרים הבאים:  
 (1) הקלקול נגרם על ידי שימוש הנוגד את הוראות השימוש שנמסרו בכתב לרוכש המוצר או שנגרם על ידי כח עליון, או משיבושים ברשת החשמל.

(2) המוצר תוקן או על ידי אדם שלא הוסמך לכך על ידינו בשעה שאנו לא הפרנו את התחייבותינו.

או שהוכנסו בו שינויים על ידי אדם שלא הוסמך לכך על ידינו.

(3) הקלקול נגרם בזדון או ברשלנות שלא על ידי נותן האחריות זו, שליחו, או עושה מטעמו.

במקרה של העברת הבעלות על המוצר, יודיע לנו בעל התעודה על העברת הבעלות לאדם אחר. האחריות לפי התעודה תימשך לטובת רוכש הבעלות על המוצר עד תום תקופת האחריות.

2. אנו מתחייבים לספק חלקי חילוף בתשלום 6 שנים מתום תקופת האחריות למקררים, טלויזיות, מקפיאים, כיריים לבישול מגז וחשמל, מכונות כביסה, מדיחי כלים, מיקרוגל, מייבשי כביסה ונותני בישול ואפיה. לכל שאר המוצרים עד תום שנה לאחר תום תקופת האחריות שנקבעה למוצר.

3. אחריות תקפה ל-12 חודשים מתאריך הרכישה או מתאריך ההתקנה (אם נדרשה התקנה ע"י היצרן) ובלבד שהתקופה שחלפה מיום מסירת המוצר לצרכן ועד תאריך ההתקנה לא תעלה על שנה.

4. היה ויידרש ביקור טכנאי בבית הלקוח, תתאם החברה עם הלקוח את מועד ושעת הביקור. זמן ההמתנה לביקור הטכנאי לא יעלה על שעתים. בכל מקרה של איחור בביקור הטכנאי, תודיע על כך החברה ללקוח ותתאם עמו מועד חדש לביצוע התיקון. אם נדרשת הובלת המכשיר למעבדה תבוצע ההובלה ללא תמורה. בכפוף לסעיף (ה) בתעודה.

**לקוח נכבד**

חברת ראלקו מוצרי צריכה בע"מ מברכת אותך על רכישת מוצר איכותי מתוצרת גרונדיג.

חברת ראלקו מוצרי צריכה בע"מ קיבלה את ייצוג חברת גרונדיג בישראל החל מתאריך 01.01.2022.

היות וספרי ההדרכה ותעודות האחריות מסופקים ללקוחות בישראל בעת יצור המקרר יתכן והינם נושאים את שם הנציג הקודם.

למכשירים המסופקים ע"י קבוצת ראלקו צורפה ת. אחריות וזו הנושאת את פרטי נותנת האחריות (ראלקו מוצרי צריכה בע"מ) אשר תכבד כל מחויבות החלה עליה מתוקף הצווים והתקנות.

חוברת ההוראות גם אם היא אינה נושאת את שמה של ראלקו חוברת זו מתאימה למכשיר שאליה מצורפות ההוראות.

**לקוח נכבד!**

חל איסור מוחלט להשתמש בחומרי ניקוי כל שהם לניקוי דלתות המקרר (בעיקר נירוסטה). יש לנקות דלתות אלו במטלית רכה ולחה בלבד. נזק שיגרם מניקוי שלא בהתאם להוראות הנ"ל אינו מכוסה בתעודת האחריות!!!

**מוקד שירות, תמיכה ורכישת חלפים ארצי**

חולון, רחוב הצורף 3

**שירות תיקונים**

שרות מרום - חיוג מקוצר מבזק וסלולר: \*9189 פקס: 074-7222501

**תחנות שרות**

**חיפה והצפון** - שירות מרום, המוסכים 24 חיפה  
**ירושלים והאזור** - שירות מרום, המדפיסים 9 אזור התעשייה עטרות ירושלים  
**באר שבע והדרום** - שירות מרום, הדסה 22 באר שבע  
**אילת** - שירות ששון, הבנאי 56 אילת

היצרן: גרונדיג / ארצליק

ארץ ייצור: טורקיה

שנת ייצור: 2022

היבואן: ראלקו מוצרי צריכה בע"מ

רח' המצודה 31, אזור