

*Fisher&Paykel*



הוראות הפעלה



## תוכן העניינים

4	<b>תנור גומחה</b> שימוש ראשון בתנור, תכונות מיוחדות
6	<b>הכול אודות השעון האלקטרוני (בדגמי Astro ו-Aeron)</b> כיוון השעון האלקטרוני, השימוש בטיימר לתזכורת, מצב תנור מנוטרל, בישול אוטומטי
7	<b>הכול אודות השעון האנלוגי (בדגם Aeron A)</b> כיוון השעון האנלוגי, השימוש בטיימר, השימוש בבישול אוטומטי, עצירת בישול אוטומטית
8	<b>הכול אודות השעון (בדגם Astro X)</b> כיוון השעון, השימוש בטיימר לתזכורת, שימוש בבישול אוטומטי
9	<b>בקרי מגע אלקטרוניים (בדגם Astro X)</b>
10	<b>מצבי בישול (בדגמי Astro ו-Aeron)</b> 8 מצבי פעולה
10	<b>בקרת טמפרטורה</b> תנור גומחה עם תא יחיד ותנור גומחה כפול
11	<b>מצבי בישול (בדגם Astro X)</b> 8 מצבי פעולה מדריך להמרת טמפרטורת התנור
13	<b>איזה מצב בישול, ולמה?</b>
13	<b>תנור קומפקטי</b>
14	<b>מיקום המדף, רשת התנור והמדפים</b>
14	<b>צלייה</b> עצות לצלייה מוצלחת
15	<b>מדריך לגריל</b> גריל בתוספת מאוורר
16	<b>אפיה</b> עצות לאפיה מוצלחת
18	<b>צלייה</b> עצות לצלייה מוצלחת
20	<b>ניקוי</b> החלל הפנימי והמסילות, מסנן השומנים, משטחים פנימיים המתנקים מעצמם, נורת התאורה, דלת התנור
21	<b>הוראות בטיחות ואזהרות</b>



## תנור גומחה

כעת, לאחר שתנור הגומחה החדש שלכם מותקן ומוכן לשימוש, תרצו לדעת הכול אודותיו כדי להבטיח תוצאות מעולות כבר מההתחלה. חוברת זו מתייחסת לדגמי **Aero**, **Astro** ו-**Astro X**, ותערוך לכם היכרות עם האפשרויות והתכונות המיוחדות של תנור הגומחה החדש שלכם. החוברת כוללת גם מדריך לבישול ומספר רעיונות ומתכונים לבישול קל. אנו ממליצים לכם לקרוא את החוברת כולה לפני שתתחילו להשתמש בתנור, הן למען בטיחותכם והן להצלחתכם.



ידית מתכת ושעון אלקטרוני  
בדגם **Astro**

### שימוש ראשון בתנור

- ◀ וודאו שהשעון מכוון כהלכה, כמתואר בעמודים 6 – 8.
- ◀ לפני תחילת השימוש הראשון בתנור, הוציאו את האביזרים והפעילו את התנור במשך כשעה במצב אפיה עם מאוורר  בטמפרטורה של 200°C. (בדגמי **Astro X** לחצו על לחצן הפעלה/כיבוי **ON/OFF** ולאחר מכן לחצו על לחצן טמפרטורה  עד שתגיעו ל- 200°C.
- ◀ ייתכן ותחושו בריח הנודף מהתנור. אל דאגה, זאת היא תופעה רגילה הנגרמת משריפת שכבת ההגנה של גופי החימום. דאגו שהמטבח יהיה מאוורר היטב בעת הכנת התנור לשימוש בפעם הראשונה.
- ◀ באפשרותכם להכין בו זמנית את האבן להכנת הפיצה. נגבו את פני השטח של האבן במטלית לחה והכניסו אותה לתנור תוך כדי הכנת התנור לשימוש.

### זהירות:

אל תניחו רידיי אלומיניום או כלים המקרינים חום על תחתית התנור. החום הרב המצטבר בהם עלול לגרום נזק בלתי הפיך לציפוי האמייל בתנור.

### רעיון למתכון:

השרו נתחי כבש בשמן, חומץ בלסמי וקורנית טרייה. בשלו בגריל לדרגת בישול נא בינוני, וכסו בתערובת של בזיליקום טחון, גבינת פרמזן מרוסקת, פירורי לחם ומעט שמן זית. השחימו מתחת לגריל.

## תכונות מיוחדות

להשגת תוצאות בישול מיטביות, תוכלו לבחור תוכנית בישול מתוך 8 אפשרויות בישול שונות. פעולת הבישול מתבצעת באוטומטיות מלאה, כך שתוכלו לעסוק בעניינים אחרים. מגוון אביזרים מסופקים עם התנור כדי להקל את פעולות האפייה. תנור ה-Astro הכפול מאפשר לכם לבצע יותר פעולות בזמנית, בעוד שבתנור ה-Astro הקומפקטי קיימות כל התכונות אולם בנפח קטן יותר.



ידית מתכת ושעון אלקטרוני  
בדגם **Aeron**



זכוכית שחורה אלגנטית עם פלדת אל-חלד  
בדגם **Astro X**

רעיון למתכון:  
להכנת מעדן "ברושטה", השחימו פקעות שום שלמות עם שמן זית. לאחר שהתבשלו, מחצו את שיני השום על פרוסות לחם פריך בגריל והוסיפו עגבניות בגריל ותבלינים האהובים עליכם.

# הכול אודות השעון האלקטרוני (בדגמי Astro ו-Aeron)



**טיימר תזכורת** מאפשר לכוון זמן לתזכורת. במצב זה התנור לא כבה בחלוף הזמן המכוון.



**זמן בישול** מאפשר לכוון זמן לבישול אוטומטי או בישול עם סיום אוטומטי. התנור כבה באופן אוטומטי בסיום הזמן המכוון.



**זמן סיום הבישול** מאפשר לכוון את הזמן לסיום אוטומטי של הבישול.



**חיווי ידני** מחווה שהתנור יחזור למצב ידני עם סיום הבישול האוטומטי.








**חצי מעלה ומטה** בהם תוכלו להשתמש כדי לכוון את הזמן במצב שנבחר.








## כיוון השעון האלקטרוני





כדי לכוון את השעון, לחצו לחיצה ממושכת בו זמנית על הלחצנים  ו-  ולחצו על לחצן  ו-  עד שהשעה הנכונה תופיע בצג.

## השימוש בטיימר לתזכורת












תוכלו להשתמש בטיימר לתזכורת בכל עת, גם כאשר התנור אינו בשימוש. אם התנור בשימוש, טיימר התזכורת לא יכבה אותו. כדי להפעיל את הטיימר, לחצו לחיצה קצרה על לחצן  ולאחר מכן על  ו-  כדי לכוון את פרק הזמן הרצוי. בצג תופיע תצוגת השעה וחיווי  יידלק. תוכלו לבדוק את הזמן שנותר בלחיצה על לחצן . עם סיום הזמן שנקצב, הטיימר ישמיע צלצול. אם התנור פועל, הטיימר לא יכבה אותו. לכיבוי הצלצול, לחצו על אחד מלחצני השעון.

## מצב תנור מנוטרל


כאשר תפעילו את מצב "תנור מנוטרל", תוכלו להפעיל את מאוורר הקירור אולם שאר מצבי הפעולה של התנור לא יתפקדו. מצב זה מיועד למנוע פגיעה מילדים העלולים להפעיל במקרה את התנור. כדי להפעיל את מצב נטרול התנור, וודאו תחילה שהתנור נמצא במצב ידני ובטלו את כל התוכניות הפעילות. לחצו לחיצה ממושכת בו זמנית על הלחצנים  ו-  במשך כ- 8 שניות. 'On' (מופעל) יופיע בצג. לחצו על לחצן . 'Off' (כבוי) וחיווי נעילה  יופיעו בצג. לאחר כשתי שניות, תופיע בצג תצוגת השעה וחיווי הנעילה . מצב "תנור מנוטרל" מופעל כעת.

לביטול מצב "תנור מנוטרל", לחצו לחיצה ממושכת בו זמנית על הלחצנים  ו-  במשך כ- 8 שניות. 'Off' (כבוי) יופיע בצג. לחצו על לחצן . 'On' (מופעל) וחיווי נעילה  ייעלמו מהצג. לאחר כשתי שניות, תצוגת השעה תופיע בצג ומצב "תנור מנוטרל" יבוטל.

## שימוש בבישול אוטומטי (לתנורים עם תא בודד ועליון בלבד)

1. וודאו שתצוגת השעה המופיע בצג נכונה.
2. בחרו את אפשרות הבישול והטמפרטורה הרצויה. נורית החיווי של התנור תידלק, והתנור יופעל.
3. החליטו מהו זמן הבישול המתאים למזון, כשאתם מאפשרים זמן חימום מוקדם במידת הצורך.
4. כשתלחצו על לחצן , 0.00 יופיע בצג. לאחר מכן לחצו על  ו-  כדי לכוון את הזמן. אינכם חייבים לכוון את זמן ההתחלה.
5. לחצו על לחצן  ולאחר מכן לחצו על  ו-  כדי לכוון את שעת כיבוי התנור הרצויה. התנור מכוון כעת לבישול אוטומטי. הערה: מאוורר הקירור ימשיך לפעול. אם נותר זמן עד מועד תחילת הבישול, תצוגת השעה ו- 'Auto' יופיעו בצג.
6. בסיום הבישול, וודאו שהחזרתם את התנור למצב ידני בלחיצה על לחצן . העבירו את הטמפרטורה ואת מצבי הפעולה למצב כבוי Off.
7. לביטול הבישול האוטומטי, לחצו על לחצן  ולאחר מכן לחצו על  ו-  כדי להחזיר את הזמן ל- 0.00. 'Auto' יהבהב בצג. לחצו על לחצן  והעבירו את הטמפרטורה ואת מצבי הפעולה למצב כבוי Off.

## הפסקה אוטומטית של הבישול

תוכלו להשתמש בפעולה זו אם הנכם נמצאים בבית כדי להתחיל את פעולת הבישול, וברצונכם שהתנור יכבה באופן אוטומטי. כדי לכוון את פעולת עצירת הבישול האוטומטית, פעלו בהתאם לארבעת השלבים לבישול אוטומטי. בסיום הבישול, וודאו שהחזרתם את התנור למצב ידני בלחיצה על לחצן . העבירו את הטמפרטורה ואת מצבי הפעולה למצב כבוי Off.

### בישול אוטומטי – אזהרה לטיפול בטוח במזון:

על מנת למנוע זיהום על ידי חיידקים העלולים להרעיל את המזון, השאירו את המזון בתנור זמן קצר ככל שניתן לפני ואחרי הבישול. נקטו בתשומת לב מיוחדת כאשר מזג האוויר חם.

# הכול אודות השעון האנלוגי (בדגם Aeron A)



**טיימר תזכורת** מאפשר לכוון זמן לתזכורת. במצב זה התנור לא כבה בחלוף הזמן המכוון.

**זמן בישול** מאפשר לכוון את הזמן שבו יתחיל הבישול האוטומטי.

**כיבוי צלצול הטיימר** מפסיק את צלצול הטיימר.

**חיווי ידני** מחווה שהתנור יחזור למצב ידני עם סיום הבישול האוטומטי.

## כיוון השעון האנלוגי

כדי לכוון את השעון, לחצו על הכפתור השמאלי וסובבו אותו נגד כיוון השעון, עד שבשעון תופיע השעה הנכונה. וודאו שיופיע חיווי היד (במידה ולא, סובבו את הכפתור השמאלי נגד כיוון השעון). לחצו וסובבו את הכפתור הימני נגד כיוון השעון עד שהמשולש ינעל בנקישה כנגד מחוג השעות.

## השימוש בטיימר

תוכלו להשתמש בטיימר בכל עת, גם כאשר התנור אינו בשימוש. אם התנור בשימוש, הטיימר יכבה אותו כאשר יחלוף הזמן שנבחר. כדי לכוון את הטיימר, סובבו את הכפתור השמאלי נגד כיוון השעון עד שמספר הדקות הרצוי לכם יופיע במרכז הצג, למשל, 60 דקות .

עם סיום הזמן שנקבע, הטיימר יצלצל והתנור יכבה, במידה והוא היה במצב פעולה. כדי לכבות את צלצול פעמון הטיימר, סובבו את הכפתור השמאלי נגד כיוון השעון עד לסימן . הערה: הטיימר ימשיך לצלצל עד שתכבו אותו. וודאו שהחזרתם את התנור למצב פעולה ידני על ידי סיבוב הכפתור השמאלי נגד כיוון השעון עד שיופיע החיווי הידני .

## השימוש בבישול אוטומטי

1. וודאו שתצוגת השעה המופיע בצג נכונה.
2. בחרו את אפשרות הבישול והטמפרטורה הרצויה. נורית החיווי של התנור תידלק, והתנור יופעל.
3. החליטו מהו זמן הבישול המתאים למזון, כשאתם מאפשרים זמן חימום מוקדם במידת הצורך.
4. סובבו את הכפתור השמאלי נגד כיוון השעון עד שמספר הדקות הרצוי לכם יופיע במרכז הצג, למשל, 60 דקות .
5. לחצו וסובבו את הכפתור הימני נגד כיוון השעון עד שהמשולש יצביע על השעה שברצונכם להתחיל לבשל (זו השעה בה אתם מעוניינים שהתנור יכבה, פחות משך זמן הבישול שכיוונתם). התנור מכוון כעת לבישול אוטומטי. הערה: מאורר הקירור ימשיך לפעול.
6. בסיום הבישול, וודאו שהחזרתם את התנור למצב ידני על ידי סיבוב הכפתור השמאלי עד שיופיע החיווי הידני . העבירו את הטמפרטורה ואת מצבי הפעולה למצב כבוי Off.
7. לביטול הבישול האוטומטי, סובבו את הכפתור השמאלי עד שיופיע החיווי הידני . לחצו וסובבו את הכפתור הימני עד שהמשולש ינעל בנקישה למחוג השעות. העבירו את הטמפרטורה ואת מצבי הפעולה למצב כבוי Off.

## עצירת בישול אוטומטית

תוכלו להשתמש באפשרות זו אם אתם נמצאים בבית בעת התחלת הבישול אולם ברצונכם שהבישול ייפסק באופן אוטומטי. כדי לכוון את עצירת הבישול האוטומטית, פעלו בהתאם לארבעת השלבים הראשונים לבישול אוטומטי. בסיום הבישול, וודאו שהחזרתם את התנור למצב ידני על ידי סיבוב הכפתור השמאלי עד שיופיע החיווי הידני . העבירו את הטמפרטורה ואת מצבי הפעולה למצב כבוי Off.

### בישול אוטומטי – אזהרה לטיפול בטוח במזון:

על מנת למנוע זיהום על ידי חיידקים העלולים להרעיל את המזון, השאירו את המזון בתנור זמן קצר ככל שניתן לפני ואחרי הבישול. נקטו בתשומת לב מיוחדת כאשר מזג האוויר חם.

# הכול אודות השעון (בדגם Astro X)

## כיוון השעון

כדי לכוון את השעון, לחצו על לחצן **CLOCK** ולאחר מכן, בעזרת לחצני **HOURS** ו-**MINUTES** כווננו את השעון לשעה הנכונה. לבחירת תצוגת שעון במחזור של 12 או 24 שעות, לחצו לחיצה ממושכת בו זמנית על **CLOCK** ו-**CLEAR**. בכל פעם שתלחצו על שני לחצנים אלו בו זמנית, תצוגת השעה תשתנה בין מחזור של 12 או 24 שעות.

## השימוש בטיימר לתזכורת

תוכלו להשתמש בטיימר בכל עת, גם כאשר התנור אינו בשימוש. כדי לכוון את הטיימר, לחצו על לחצן **MINUTE TIMER**, ולאחר מכן על לחצני **HOURS** ו-**MINUTES**, עד שהזמן הרצוי יופיע בצג. כשיחלוף הזמן שקבעתם, הטיימר ישמיע צלצול ו-**'TIMER'** יבהב. אם התנור במצב פעולה, הוא לא יכבה. לחצו על לחצן כלשהו כדי לכבות את הצלצול.

## שימוש בבישול אוטומטי

בחרו את מצב הפעולה והטמפרטורה הרצויה. נורית חיווי תידלק והתנור יתחיל לפעול. לחצו על לחצן **COOK TIME** ולאחר מכן על לחצני **HOURS** ו-**MINUTES** על מנת לכוון את זמן הבישול הרצוי.

אינכם חייבים לכוון את זמן ההתחלה.

לחצו על לחצן **STOP TIME**, ולאחר מכן בעזרת לחצני **HOURS** ו-**MINUTES** כווננו את שעת כיבוי התנור הרצויה. התנור מכוון כעת לבישול אוטומטי. אם נותר זמן לפני התחלת הבישול, יופיעו בצג תצוגת השעה ו-**'AUTO'**. בסיום הבישול, וודאו שהחזרתם את התנור למצב ידני בלחיצה על לחצן כלשהו.

על מנת לבטל את מצב הבישול האוטומטי, לחצו על לחצן **CLEAR**. אם התנור במצב פעולה, לחצו על לחצן **ON/OFF** על מנת לכבותו.

### בישול אוטומטי – אזהרה לטיפול בטוח במזון:

על מנת למנוע זיהום על ידי חיידקים העלולים להרעיל את המזון, השאירו את המזון בתנור זמן קצר ככל שניתן לפני ואחרי הבישול. נקטו בתשומת לב מיוחדת כאשר מזג האוויר חם.



לוח פיקוד אלקטרוני עם לחצני מגע, צג ושעון

## רעיון למתכון:

פחזניות מבצק מוכן האפיות באפייה עם מאוורר. לאחר שהתקררו, הרטיבו אותן בליקר ומלאו באוכמניות וקצפת. בזקו מלמעלה אבקת סוכר.



## בקרי מגע אלקטרוניים (בדגם Astro X)

KEY LOCK    OTC  
●            ●

**KEY LOCK - (נעילת הלחצנים)** לחצו על הלחצן במשך כשתי שניות על מנת לנעול את לוח המגעים האלקטרוני. לחצו פעם נוספת על הלחצן במשך כשתי שניות על מנת לשחרר את הנעילה. לבטיחותכם, ניתן לכבות את התנור גם כאשר מופעל מצב נעילת הלחצנים.  
**OTC – (בישול במגע אחד)** מאפשר לאחסן תוכנית מועדפת בזיכרון התנור (עיינו בעמ' 12).

COOK TIME    CLOCK    MINUTE TIMER    CLEAR  
●            ●            ●            ●

**COOK TIME - (זמן בישול)** מאפשר לכוון זמן לבישול אוטומטי או עצירת בישול אוטומטית. התנור כבה אוטומטית בסיום הזמן שכוון.  
**CLOCK - (שעון)** מאפשר לכוון את השעון.

**MINUTE TIMER - (טיימר לתזכורת)** מאפשר לכוון זמן לתזכורת. פעולה זו לא מכבה את התנור בסיום הזמן שכוון.

**CLEAR - (מחיקה)** מאפשר למחוק כיוונים נוכחיים.

**STOP TIME - (זמן סיום)** מאפשר לכוון את זמן סיום הבישול האוטומטי.

STOP TIME    1 HOURS    10 MINUTES    1  
●            ●            ●            ●

**HOURS - (שעות)** מאפשר לכוון את השעות בשעון או בטיימר, כאשר כל לחיצה על הלחצן מעלה את הכיוון בשעה אחת.

**MINUTES - (דקות)** מאפשר לכוון את הדקות בשעון או בטיימר, כאשר כל לחיצה על הלחצן מעלה את הכיוון ב-10 דקות כאשר לוחצים על לחצן '10', ובדקה אחת כשתלחצו על לחצן '1'.

ON/OFF    ^    ^    LIGHT  
●            ●            ●            ●  
●            ●            ●            ●  
FUNCTION    TEMP    PROBE

**ON/OFF - (הפעלה/כיבוי)** להפעלה וכיבוי של התנור.

**FUNCTION - (מצבי פעולה)** מאפשר לבחור את סוג הפעולה כגון: אפייה בעזרת מאוורר. הבחירה מתבצעת בעזרת הלחצנים  $\wedge$  ו- $\vee$ .

**TEMP - (טמפרטורה)** מאפשר לשנות את טמפרטורת התנור במרווחים של  $5^{\circ}\text{C}$ , בעזרת הלחצנים  $\wedge$  ו- $\vee$ .

**LIGHT - (נוריות)** הדלקה וכיבוי של הנוריות.

**PROBE - (גשש)** מציג את הטמפרטורה בתוך הבשר תוך כדי בישול. את הטמפרטורה תוכלו לכוון מראש.

### עצות מועילות לתכנות

תוכלו לקצר את מספר הפעמים שהתנור יצפצף בסיום תהליך האפייה ל-5 צפצופים בלבד, בלחיצה בו זמנית על הלחצנים **CLOCK** ו-**FUNCTION**. לחזרה למחזור צלצול ארוך יותר, בצעו פעולה זו פעם נוספת.











רעיון למתכון:

צלז בגריל פרוסות פירות כגון: בננות, מנגו, אפרסקים. בזקו סוכר חום, הרטיבו בברנדי והגישו עם גלידה..

## מצבי בישול (בדגמי Aeron ו-Astro)

בתנורי Aeron ו-Astro קיימים 8 מצבי בישול. כל מצב בישול מסומן על לוח הבקרה של התנור.

- ◀ **אפיה BAKE** באמצעות גופי החימום העליון והתחתון.  
האפיה היא צורת הבישול המסורתית. הטובה ביותר לבישול סוג מזון אחד במגש אחד בכל פעם. מתאימה למזון עדין ולמזון הדורש זמן בישול ארוך, כגון עוגות פירות וצלי. 
- ◀ **חימום באמצעות אוויר מאולץ FAN FORCED** מהמאוורר ומגוף חימום שמסביבו.  
המאוורר מפזר אוויר חם הנוצר מגוף החימום עגול המקיף אותו, בכל החלל הפנימי של התנור. מצוין לבישול מספר מצרי מזון במגשים שונים, לאפיית מספר עוגות בו זמנית, קדרות ותפוחי אדמה אפויים. 
- ◀ **אפיה עם מאוורר FAN BAKE** מהמאוורר וגופי החימום העליון והתחתון.  
המאוורר מערביל את האוויר החם המוקרן מגופי החימום העליון והתחתון. המזון מתבשל מהר יותר, כך שיתכן ותצטרכו להנמיך את הטמפרטורה. טוב להכנת מזון פריך כמו מצרי בצק ופרוסות. זו גם השיטה הטובה ביותר לחימום האבנים להכנת פיצה. 
- ◀ **אפיה קלאסית CLASSIC BAKE** מגוף החימום תחתון.  
חימום באמצעות גוף החימום התחתון בלבד. חממו חימום מוקדם של התנור במצב אפיה או אפיה עם מאוורר. השתמשו באפיה הקלאסית לפשטידות, פרוסות וכל מזון שהנכם מעדיפים שחלקו התחתון יהיה שחום יותר מהעליון. 
- ◀ **גריל GRILL** מגופי החימום העליון הפנימי והעליון החיצוני.  
במצב גריל מופעלים כל גופי החימום העליונים. מצוין לצליית פני שטח גדולים של מזון. לקבלת התוצאות הטובות ביותר, השאירו את הדלת פתוחה עד מצב העצירה הראשון. ירקות בגריל יהיו מוכנים במהירות ויתקבלו עשירי טעם. 
- ◀ **גריל חסכוני ECO GRILL** מגוף החימום העליון הפנימי.  
הגריל החסכוני משתמש בחלקו הפנימי של גוף החימום העליון. הוא יהיה שימושי כאשר תרצו להשחים פריט בודד להגשה או מעט מזון. לקבלת התוצאות הטובות ביותר, השאירו את הדלת פתוחה במצב העצירה הראשון. 
- ◀ **גריל מאוורר FAN GRILL** חימום באמצעות שילוב של גופי החימום העליונים והמאוורר.  
גריל בסיוע מאוורר המערביל את האוויר החם מגופי החימום העליונים. מצוין למזון שבדרך כלל מטגנים אותו. במצב זה תוכלו לבשל נתכי בשר גדולים ולהשיג תוצאות הדומות לצלייה. מתאים לתבשילים כגון לזניה ומוסקה. 
- ◀ **הפשרה DRFROST** באמצעות מאוורר בלבד.  
המאוורר מערביל אוויר בטמפרטורה נמוכה בתוך התנור. מתאים להפשרת מזון. מתאים גם להתפחת בצק שמרים וייבוש ירקות ופירות. 

**הערה:** בתוך התנור מותקן מאוורר המיועד לאוורר את תא התנור. מאוורר זה פועל בכל פעם שהתנור בשימוש. המאוורר מוציא אוויר חם מעל הדלת. כאשר תכבו את התנור, מאוורר זה המיועד לאוורר תא התנור, ימשיך לפעול עד שהתנור יתקרר.


## בקרת הטמפרטורה

### תנור גומחה עם תא יחיד


כדי להפעיל את התנור, פשוט בחרו את מצב הבישול הרצוי. לאחר מכן כווננו את הטמפרטורה הרצויה בעזרת ווסת הטמפרטורה. תאורת התנור נדלקת באופן אוטומטי כשהתנור בשימוש. נורית חיווי הטמפרטורה דולקת עד שהתנור מגיע לטמפרטורה המכוונת.

### תנור גומחה כפול (דגמי ASTRO TOWER ו-ASTRO 1.5)

#### תא התנור העליון

להפעלת תא התנור העליון, פשוט בחרו את מצב הבישול הרצוי בצדו השמאלי של לוח הבקרה. לאחר מכן בחרו את הטמפרטורה הרצויה בעזרת ווסת הטמפרטורה הנמצא גם הוא בצדו השמאלי של לוח הבקרה. תאורת התנור נדלקת באופן אוטומטי כאשר התנור בשימוש. נורית חיווי הטמפרטורה דולקת עד שהתא העליון יגיע לטמפרטורה המכוונת. 

#### תא התנור התחתון

להפעלת תא התנור התחתון, פשוט בחרו את אופן הבישול הרצוי בצדו הימני של לוח הבקרה. לאחר מכן בחרו את הטמפרטורה הרצויה בעזרת ווסת הטמפרטורה הנמצא גם הוא בצדו הימני של לוח הבקרה. תאורת התנור נדלקת באופן אוטומטי כאשר התנור בשימוש. נורית חיווי הטמפרטורה דולקת עד שהתא התחתון יגיע לטמפרטורה המכוונת. בתנור התחתון אין אפשרות לכיוון בישול אוטומטי. אם תא התנור העליון קר כאשר אתם מבשלים בתא התחתון, ייתכן ותיווצר התעבות על דלת התא העליון. 

## מצבי בישול (בדגם Astro X)

- להפעלת התנור, פשוט לחצו על לחצן הפעלה/כיבוי **ON/OFF** והגיעו למצב הפעולה הרצוי בעזרת לחצני **FUNCTION** ו-**TEMP**.
- לכל אפשרות קיימת טמפרטורת ברירת מחדל. באפשרותכם לכוון את הטמפרטורה בעזרת לחצני **TEMP** ו-**FUNCTION**. תאורת התנור נדלקת באופן אוטומטי כאשר התנור בשימוש. נורית חייווי הטמפרטורה דולקת עד שהתנור מגיע לטמפרטורה המכוונת.

### אפיה BAKE

האפיה היא צורת הבישול המסורתית. הטובה ביותר לבישול סוג מזון אחד במגש אחד בכל פעם. מתאימה למזון עדין ולמזון הדורש זמן בישול ארוך, כגון עוגות פירות וצלי.



לחצו על לחצן **ON/OFF**.

לחצו פעמיים על לחצן **FUNCTION**.

טמפרטורת ברירת המחדל היא  $180^{\circ}\text{C}$ . תוכלו לכוונה בעזרת לחצני **TEMP** ו-**FUNCTION**.

בצעו חימום מוקדם של התנור לפני השימוש.



### חימום באמצעות אוויר מאולץ FAN

המאוורר מפזר אוויר חם הנוצר מגוף החימום עגול המקיף אותו, בכל החלל הפנימי של התנור. מצוין לבישול מספר מוצרי מזון במגשים שונים, לאפיית מספר עוגות בו זמנית, קדרות ותפוחי אדמה אפויים.

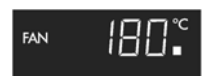


לחצו על לחצן **ON/OFF**.

לחצו פעם אחת על לחצן **FUNCTION**.

טמפרטורת ברירת המחדל היא  $180^{\circ}\text{C}$ . תוכלו לכוונה בעזרת לחצני **TEMP** ו-**FUNCTION**.

בצעו חימום מוקדם של התנור לפני השימוש.



### אפיה עם מאוורר FAN BAKE

המאוורר מערביל את האוויר החם המוקרן מגופי החימום העליון והתחתון. המזון מתבשל מהר יותר, כך שייטכן ותצטרכו להנמיך את הטמפרטורה. טוב להכנת מזון פריך כמו מוצרי בצק ופרוסות. זו גם השיטה הטובה ביותר לחימום האבנים להכנת פיצה.



לחצו על לחצן **ON/OFF**.

טמפרטורת ברירת המחדל היא  $160^{\circ}\text{C}$ . תוכלו לכוונה בעזרת לחצני **TEMP** ו-**FUNCTION**.

בצעו חימום מוקדם של התנור לפני השימוש.



### גריל GRILL

במצב גריל מופעלים כל גופי החימום העליונים. מצוין לצליית פני שטח גדולים של מזון. לקבלת התוצאות הטובות ביותר, השאירו את הדלת פתוחה עד מצב העצירה הראשון. ירקות בגריל יהיו מוכנים במהירות ויתקבלו עשירי טעם.



לחצו על לחצן **ON/OFF**.

לחצו 3 פעמים על לחצן **FUNCTION**.

טמפרטורת ברירת המחדל היא החמה ביותר: H9. תוכלו לכוונה בעזרת לחצני **TEMP** ו-**FUNCTION**.

בצעו חימום מוקדם של התנור לפני השימוש.



### גריל חסכוני ECO GRILL

גריל חסכוני משתמש בחלקו הפנימי של גוף החימום העליון. והוא שימושי כאשר אתם מעונינים להשחים פריט בודד להגשה או מעט מזון. לקבלת התוצאות הטובות ביותר, השאירו את הדלת פתוחה במצב העצירה הראשון.



לחצו על לחצן **ON/OFF**.

לחצו פעמיים על לחצן **FUNCTION**.

טמפרטורת ברירת המחדל היא החמה ביותר: E9. תוכלו לכוונה בעזרת לחצני **TEMP** ו-**FUNCTION**.

בצעו חימום מוקדם של התנור לפני השימוש.



### גריל מאוורר FAN GRILL

גריל בסיוע מאוורר המערביל את האוויר החם מגופי החימום העליונים. מצוין למזון שבדרך כלל מטגנים אותו. במצב זה תוכלו לבשל נתכי בשר גדולים ולהשיג תוצאות הדומות לצלייה. מתאים לתבשילים כגון לזניה ומוסקה.



לחצו על לחצן **ON/OFF**.

לחצו פעם אחת על לחצן **FUNCTION**.

טמפרטורת ברירת המחדל היא  $180^{\circ}\text{C}$ . תוכלו לכוונה בעזרת לחצני **TEMP** ו-**FUNCTION**.

בצעו חימום מוקדם של התנור לפני השימוש.



המשך בעמוד הבא...

## DRFROST הפשרה

המאוורר מערבב אוויר בטמפרטורה נמוכה בתוך התנור. מתאים להפשרת מזון. מתאים גם להתפחת בצק שמרים וייבוש ירקות ופירות.



לחצו על לחצן **ON/OFF**.

לחצו 4 פעמים על לחצן **FUNCTION**.

טמפרטורת ברירת המחדל היא  $50^{\circ}\text{C}$ . ותוכלו לכוונה לטמפרטורה שבין  $30^{\circ}\text{C}$  ו- $50^{\circ}\text{C}$  בעזרת לחצני **TEMP** ו-**^**.

בצעו חימום מוקדם של התנור לפני השימוש.



## חימום WARM

מצב חימום קבוע בטמפרטורה נמוכה. מיועד לשמירת חום של מזון חם או חימום צלחות. אין להשתמש בו לחימום מזון מאחר והמזון לא יתחמם לטמפרטורה מספיק גבוהה כדי להרוג חיידקים ומזיקים.



לחצו על לחצן **ON/OFF**.

לחצו 3 פעמים על לחצן **FUNCTION**.

טמפרטורת ברירת המחדל היא  $75^{\circ}\text{C}$  ואין אפשרות לכוונה.



## תכנות הפעלה בנגיעה אחת OTC

בישול בלחיצה אחת מאפשר לכם לאחסן תוכנית בישול בזיכרון התנור.

### לתכנות תוכנית OTC

הפעילו את התנור וכוונו את מצב הפעולה והטמפרטורה הרצויה. אם ברצונכם לאחסן בישול אוטומטי, כוונו את זמן הבישול **COOK TIME** ואת זמן הסיום **STOP TIME**.

לחצו על לחצן **OTC** בזמן ש- **COOK TIME** או **STOP TIME** עדיין מהבהבים. 'OTC' יידלק בצג ויחווה שהכיוון אוחסן בזיכרון.

כבו את התנור אם אין ברצונכם להשתמש מיידית ב- **OTC**. חיווי 'OTC' ימשיך לדלוק.

אם תנתקו את התנור מרשת החשמל, זיכרון ה- **OTC** יימחק.

### הפעלת תוכנית OTC

לחצו על לחצן **OTC**, התנור יציג את התוכנית שאחסנתם ויתחיל לפעול באופן אוטומטי. את מצב פעולת התנור והטמפרטורה תוכלו לשנות תוך כדי פעולת התנור, ובכך לשנות את כיוון ה- **OTC** המקורי.

### למחיקת תוכנית OTC

לחצו פעמיים במהירות על לחצן **OTC**, תוך שתי שניות. נורית חיווי 'OTC' תכבה, ובכך תציין שהזיכרון נמחק.

## מדריך להמרת טמפרטורת התנור

	סימון גז	פרנהייט ( $^{\circ}\text{F}$ )	צלסיוס ( $^{\circ}\text{C}$ )
קר	¼	225	120
	½	250	130
קור בינוני	1	225	140
	2	300	150
בינוני	3	325	170
	4	350	180
חום בינוני	5	375	190
	6	400	200
חם	7	425	220
	8	450	230
חם מאד	9	475	240

השתמשו בלוח זה כמדריך בעת חישוב המרת טמפרטורות

רעיון למתכון:

תוכלו להכין פרפרת פירות מעולה על ידי ערבוב קמח, סוכר, חמאה, קוקוס וזרעי חמניות. בזקו מעל פלחי תפוחים תבלין ריבס עם מיץ לימון וסוכר. אפו בעזרת מאוורר בטמפרטורה של  $180^{\circ}\text{C}$  במשך כ-30 דקות.

# איזו מצב בישול, ולמה?

לוח זה יסייע לכם להתאים את צרכי הבישול שלכם לאפשרות המתאימה ביותר.

מפתח: ● שיטה מומלצת ○ שיטה חלופית

גריל עם  
מאוורר



גריל/  
גריל H9



אפייה  
קלאסית



אפייה עם  
מאוורר



חימום/  
אוורר מאולץ

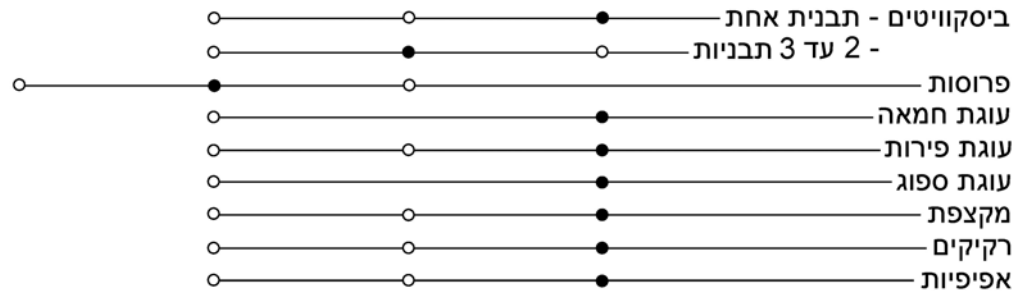


אפייה

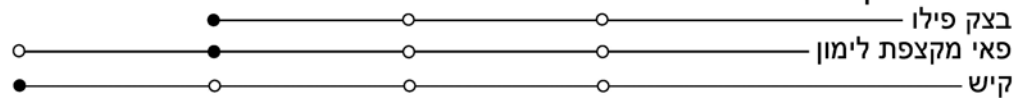


## סוגי מזון

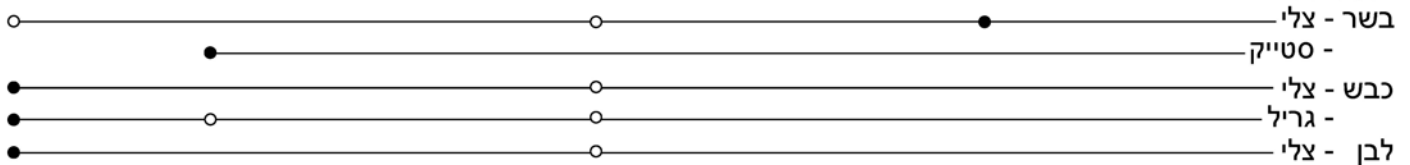
### מוצרים אפויים



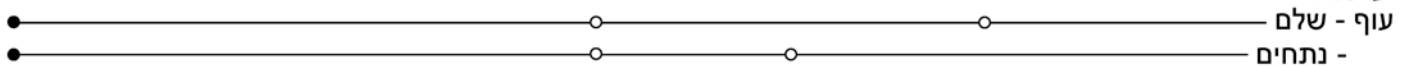
### מוצרי בצק ופשטידות



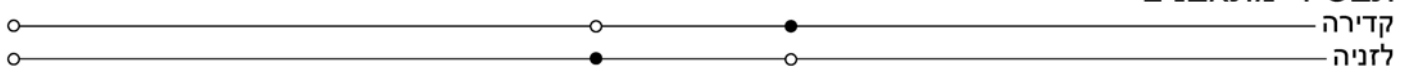
### בשרים



### עופות



### תבשילי מתאבנים



ארוחות מוכנות וחימום לפני הגשה

### תנור קומפקטי

תוכלו להשתמש בתנור הקומפקטי בדרך זהה לאופן השימוש בתנור הגדול, מאחר והוא כולל את כל התכונות. היות והתנור קטן יותר, השתמשו במדפים 1 ו-2 עבור גריל ובמדפים 3 ו-4 לאפיה. את המזון בשלו בטמפרטורה נמוכה יותר או הפחיתו את זמני הבישול.

### רעיון למתכון:

פיצות גורמה קלות להכנה - נסו בצל בקרמל וגבינה כחולה; קרי תאי אדום ונתחי עוף (הוסיפו קישוט של טיפות יוגורט לפני ההגשה) או פסטו בזיליקום עם פטה ועגבניות.

## מיקום המדף, רשת התנור והמגשים

תנור הגומחה שלכם מסופק עם:

- 1 מדף רשת
  - 1 רשת לגריל
  - 1 מגש עמוק
  - 1 מסנן שומנים
  - 1 מד חום לבשר (בדגם Astro X בלבד)
  - 1 מדף רשת עם מדרגה
  - 1 מגן נתזים לגריל
  - 2 מגשים שטוחים
  - 1 מגש זכוכית
  - 1 אבן לפיצה ובוחש
- הערה: תנורים כפולים מסופקים עם מגש שטוח, מדף רשת, מדף רשת עם מדרגה ומסנן שומנים נוספים.

### מיקום המדפים

מיקום המדפים נספר מלמעלה כלפי מטה. המקומות העליונים מיועדים לגריל. איננו ממליצים לבשל על רצפת התנור.

### רשתות

תוכלו להשתמש ברשתות בכל אפשרויות הבישול, על מנת לתמוך במגשים, כלי אפיה, סירים לצלייה ותבניות אפיה.

### מדף רשת עם מדרגה

מדף רשת עם המדרגה מאפשר לכם גמישות מאחר והוא מאפשר למזון להתבשל על הרשת בין שני מיקומי מדפים קיימים.

השימוש במדף הרשת עם המדרגה במיקום המדף התחתון מצוין להכנת פשטידות ועוגות טורט.

### מגש עמוק

המגש העמוק מתאים לצלייה וגריל, יחד עם רשת הגריל והרשת. תוכלו להשתמש בו גם לאפיית עוגות ופרוסות גדולות.

### חשוב:

במדפי/רשתות התנור, כולל הרשת עם המדרגה והמגש העמוק, קיים 'חרץ עזירה' המונע את נפילתם מתוך התנור. איור זה מדגים את המצב הנכון.



### צלייה

תנור הגומחה מאפשר בחירה של מצבי גריל/גריל H9, גריל חסכוני/גריל E9 או גריל בעזרת מאוורר. עבור מני בשר רבים, צלייה נחשבת כאפשרות הבריאה ביותר המהווה תחליף לטיגון. לאחרונה, הצלייה הפכה מקובלת לבישול ירקות. המזון חייב להיות בטמפרטורת החדר לפני הכנסתו לגריל.

### עצות לצלייה מוצלחת

#### גריל/גריל H9

חממו את הגריל 5 דקות לפני השימוש בו. השאירו את דלת התנור פתוחה עד המעצור הראשון כך שגוף חימום הגריל לא יידלק ויכבה. לגריל, הניחו את המזון על מערכת הגריל/צלייה. הכניסו אותה למסילות העליונות בסמוך לתקרת התנור (לגבי הגובה המתאים - עיינו במדריך הצלייה). צלו על מדף אחד בכל פעם. כשתשתמשו בגריל חסכוני, הניחו את המזון במרכז מערכת הגריל/צלייה, והרחיקו אותו מהמסילות. בעת השימוש בגריל, ככל שהמזון מונח גבוה יותר בתוך התנור, כך הוא מתבשל ומשחים מהר יותר. המזון יתבשל וישחים מהר יותר אם התנור יהיה מכוון לטמפרטורות גבוהות, ואנו ממליצים להכין גריל בטמפרטורות אלו. תוכלו להשתמש בגריל בטמפרטורות נמוכות יותר בהתאם לרצונכם. בדגם Astro X, לגריל H9 ולגריל E9 קיימות 9 דרגות חום, כשדרגה 1 היא הנמוכה ו-9 היא הגבוהה. בגריל, גוף החימום העליון לא כבה ונדלק לסירוגין.

### מגן נתזים לגריל

מגן הנתזים לגריל מתאים להכנסה לתוך המגש העמוק. והוא מיועד להפחית את ההתזה בעת צלייה והשחמה.

### רשת גריל

רשת הגריל מונחת על רשת מגן הנתזים, הנכנסת לתוך המגש העמוק, כך שניתן להכניסם יחד לתנור. כשתשתמשו בגריל החסכוני, הניחו את המזון במרכז רשת הגריל.

### מגש שטוח

המגש השטוח מתאים לביסקוויטים ומזון אפוי.

### מגש זכוכית

מגש הזכוכית הוא רב תכליתי ועשוי מזכוכית מחוסמת עמידה בטמפרטורות גבוהות. המגש מתאים לצלייה וגריל, ותוכלו להשתמש בו גם ככלי הגשה. שולי המגש מיועדים לנשיאתו. מגש הזכוכית עמיד ולא ישבר או ייסדק ולא יתנפץ אם יקבל מכה.

### מסנן השומנים

מסנן השומנים מגן על המאוורר מפני הצטברות שומן. המסנן חייב להיות מורכב במקומו כאשר תשתמשו במצב בישול באמצעות מאוורר לצלייה. הערה: לקבלת תוצאות אפיה טובות יותר, הסירו את מסנן השומנים.

### התקנת מסנן השומנים

להתקנה, החזיקו את מסנן השומנים בידיה, הכניסו את שני הקצוות לתוך החורים העגולים במכסה המאוורר. וודאו שהמסנן מכסה היטב את כל הפתחים.

### חשוב:

ניקוי קבוע של מסנן השומן ימנע את חסימתו, עיינו בהוראות הניקוי בעמ' 20. מסנן סתום יקצר את חיי גוף החימום של המאוורר.

## אזהרה



### סכנה ממשטח חם

חלקים נגישים עלולים להתחמם כאשר הגריל בשימוש. הרחיקו ילדים ונקטו בכל אמצעי הבטיחות. התוצאה של חוסר השגחה עלולה להיות פציעה וכזויות.

# מדריך לגריל



גריל עם מאורר



גריל/גריל H9

מזון	מדף	טמפ' ב- °C	זמן (בדקות)	מדף	טמפ' ב- °C	זמן (בדקות)	בשר בקר
סטטיק	4	גבוה/H9	8-10	5	גבוה/H9	10-15	- נא
	5	גבוה/H9	10-15	5	גבוה/H9	15-20	- בינוני
	5	גבוה/H9	15-20	5	גבוה/H9	12-15	- עשוי היטב
המבורגר	5	גבוה/H9	12-15	5	גבוה/H9	15-25	- עשוי היטב
כדורי בשר	5	גבוה/H9	12-15	6	גבוה/H9	15-25	- עשויים היטב
<b>בשר כבש</b>							
נתחים	5	גבוה/H9	15-20	4	גבוה/H9	15-20	- בינוני
	5	גבוה/H9	20-25	4	גבוה/H9	20-25	- עשוי היטב
טלה	6		25-35				- בינוני
<b>בשר לבן</b>							
נתחים	4	גבוה/H9	15-20	5	גבוה/H9	20-30	- עשוי היטב
סטטיקים	5	גבוה/H9	15-20	5	גבוה/H9	15-20	- עשוי היטב
<b>נקניקיות</b>							
	4	גבוה / -250 H8/H9	10-15	5	גבוה/H9	15-25	
<b>עופות</b>							
נתחים	5		15-20	7		180-200	- עשויים היטב
עוף שלם	7		30-35 ל- 1/2 ק"ג			175	- עשוי היטב
<b>דגים</b>							
פילה, שמן	4		8-12	4		180-200	
פילה, דק	4		6-10			180-200	
<b>טוסטים</b>							
3-6 פרוסות	1	גבוה/H9					- בינוני
1-2 פרוסות	1	גבוה/H9					- בינוני

הלוח הנ"ל מתייחס למיקום המדפים בתנור בגודל רגיל, כשהספירה מלמעלה למטה. הטמפרטורות והזמנים נועדו למידע בלבד וייתכן ותצטרכו לשנותם בהתאם להעדפותיכם. בבישול נתחי בשר גדולים, הטמפרטורות והזמנים מבוססים על 30 ד' לכל 500 גר'.

## גריל בתוספת מאורר



אין צורך לבצע חימום מוקדם של התנור. במצב גריל בתוספת מאורר הדלת חייבת להיות סגורה. מערכת הגריל/צלליה (מורכבת ממגש עמוק, רשת מגן לנתזים ומדף רשת לגריל) תוכננה כך שתוצאות הצלייה תהיינה מעולות. בעת צלייה או גריל המערכת מפחיתה את כמות הנתזים. רשת הגריל מונחת על רשת מגן הנתזים המוכנסת לתוך המגש העמוק, אולם באפשרותכם לשנות את מיקום חלקי המערכת בהתאם להעדפתכם. גופי החימום העליונים ידלקו ויכבו לסירוגין והאווריר החם יתערבל על ידי מאורר התנור. התרמוסטט שומר על הטמפרטורה הרצויה. הניחו את המזון בצורה אחידה על מערכת הגריל/צלליה. הכניסו את המגש לתוך מסילות המדף בחלקו האמצעי או התחתון של התנור (עיינו בטבלה לעיל לגבי מיקום המדף המתאים ביותר). גריל בתוספת מאורר מתאים ביותר למזון שבדרך כלל מטגנים אותו במחבת, צולים או מכינים ברבקו, לנתחי בשר גדולים, ומתאים גם לתבשילים כגון לזניה ומוסקה.

## מדריך לגריל – גריל בתוספת מאורר

מזון	מדף	טמפ' ב- °C	זמן (בדקות)
העדפות משפחתיות: פרוי פירות	7	150-160	30-40
מקרונים בגבינה	7	175-180	20-25
לזניה	7	150-160	25-30
מוסקה	7	150-160	30-35
קנלוני	5	150-160	25-30
ירקות	5	175-200	20-30
חטיפים:	2	גבוה	4-5
טוסט סבינה	4	175	10-15
נצ'וס			

הלוח הנ"ל מתייחס למיקום מדפים בתנור בגודל רגיל, כשהספירה מלמעלה למטה. הטמפרטורות והזמנים נועדו למידע בלבד וייתכן ותצטרכו לשנותם בהתאם להעדפותיכם.




מערכת הגריל/צלליה

## אפיה

כשמדובר באפיה, תנור הגומחה נותן מגוון יוצא מן הכלל של אפשרויות (התייחסו למצבי הבישול בעמ' 10 ו- 11).

### עצות לאפיה מוצלחת

- ◀ בזמן ההכנה, כווננו את התנור שיבצע חימום מוקדם. מוצרי מאפה רבים יש להכניס לתנור מיד לאחר הכנתם.
- ◀ הניחו נייר אפיה על המגשים בעת אפיית עוגיות וביסקוויטים ובכך תפחיתו את הצורך בשימון.
- ◀ עיינו במתכון והכינו את המצרכים לפני התחלת ההכנה. בכך תוכלו לחסוך מעצמכם מתח מיותר.
- ◀ במצב אפיה בעזרת מאוורר  עליכם להנמיך מעט את הטמפרטורה או להפחית את הזמן.

### חשוב:

**אל תשתמשו במסנן השומנים כאשר אתם מבשלים במצב בישול או אפייה עם מאוורר.**

- ◀ סוגי מזון מסוימים מתבשלים טוב יותר במצבי פעולה מסוימים. למשל, עוגות פירות עשירות ועוגות בודדות נאפות טוב יותר במצב אפיה ללא מאוורר.
- ◀ אפיה במגש בודד נעשית טוב יותר במצב אפיה, אולם אם אתם אופים בו זמנית 2 או יותר מגשים במצב אפיה, יהיה צורך להחליף בין מקום המגשים תוך כדי אפיה, כדי להבטיח שהמוצרים ייאפו באופן שווה.
- ◀ אפיה עם מאוורר מצוינת לסוגי מאפה כגון ביצה עם נקניק פרוס ופאי תפוחים מאחר והם נעשים פריכים. הניחו את המאפה במרכז המגש. לבישול במספר מדפים תוכלו להשתמש במצב פעולה של חימום עם אוויר מאולץ/ חימום עם מאוורר. כאשר תבשלו 2 מגשים במצב חימום עם מאוורר, זמני הבישול ייתכן ויהיו ארוכים יותר וייתכן שתאלצו להוציא מני מזון שונים בזמנים שונים מהתנור.
- ◀ מצבי חימום עם אוויר מאולץ/ חימום עם מאוורר מתאימים היטב לאפית עד 3 מגשים בו זמנית של ביסקוויטים, מקצפות ורקיקים.
- ◀ אפיה קלאסית מספקת חום מגוף חימום תחתון בלבד והיא מצוינת למזון עם בסיס של בצק כגון קישים ופשטידות.
- ◀ התייחסו למדריך האפייה לקבלת עצות בדבר זמנים, טמפרטורות ומיקום מדפים.
- ◀ לקבלת התוצאות הטובות ביותר, אנו מציעים לאפות במגשים המסופקים עם התנור.



אפייה על המדף התחתון

### רעיון למתכון:

פרוסות עבות מושחמות של "אוברג'ין" (מתכון המבוסס על פרוסות חציל) מלמעלה עם כמות נדיבה של גבינת מוצרלה. התיכו מתחת לגריל חם ובזקו מלמעלה שמן זית. מצוין לארוחת ערב עם סלט ולחם פריך.





אפיה עם מאוורר



אוויר מאולץ/ מאוורר



אפיה

מזון	מדף	טמפ' ב- °C	זמן (דק')	מדף	טמפ' ב- °C	זמן (דק')	מדף	טמפ' ב- °C	זמן (דק')	מוצרי מאפה
ביסקוויטים	6	170-180	10-20	6	160-175	8-15	5,7	★	170-180	8-15
פרוסות	7	160-175	20-30	★	150-175	20-30	6		170-190	20-30
עוגיות חמאה	★ 9	135-145	25-35	6	125-235	20-30	6		135-145	20-30
עוגה- חמאה/שוקולד	★ 8	150-175	55-75	8	150-160	45-75	8		150-170	45-75
- פירות רכה	★ 8	150-160	70-90	8	140-150	60-80	8		145-155	80-100
- פירות עשירה	★ 8	135-150	4-6 שעי'	8	125-150	4-6 שעי'	8		130-145	4-6 שעי'
עוגת ספוג	7	170-190	25-35	7	160-175	20-30	7		170-190	25-35
אפיפות	6	200-220	12-18	6	190-210	12-17	6		200-220	12-18
מקצפת	7	110-120	55-65	7	100-120	50-70	4,6,7		100	2 ש' 15 ד'
רקיקים	6	215-230	10-15	6	190-210	8-15	6		190-210	10-12
לחם/לחמניות	7	190-220	15-35	★ 7	175-200	15-30	7		180-210	15-35
פיצה	8	225-250	15-20	★ 8	200-230	12-18	7		225-250	15-20
פיי תפוחים	7	180-200	25-35	★ 7	160-170	25-30	7		180-190	25-30
<b>מאפים</b>										
פילו	7	175-190	30-35	★ 7	150-160	25-30	7		150-190	30-40
בצק עלים	6	225-250	10-20	★ 6	200-220	10-20	6		210-225	10-20
פחזניות	6	185-210	35-45	★ 6	175-200	30-40	7		180-200	35-45
קיש	★ 7	180-200	20-30	7	170-190	20-30	7		180-200	20-40
פיי ביצים ונקניק	7	180-200	35-45	★ 7	170-190	30-40	7		180-200	35-45
רפרפת ביצים- מאפה	★ 8	180-200	14-18	8	175-195	12-16	8		180-200	14-15
- מילוי	★ 8	120-180	25-20-7	8	110-170	25-20-7	8		120-180	25-20-7
לימון - מאפה	★ 8	180-200	14-18	8	175-195	12-16	8		180-200	14-15
- מילוי פיי	★ 7	170-180	15-20	7	165-175	10-15	7		170-180	15-20
<b>מאכלים אהובים</b>										
לזניה	7	170-180	35-45	★ 7	150-160	35-45	7		160-170	35-45
לוף בשר	7	175-190	60-70	★ 7	170-180	50-60	7		175-190	60-70
נתחי עוף	7	175-180	45-50	7	155-170	45-50	★ 7		170-180	45-50
פשטידת עוף	7	175-190	50-65	★ 7	150-165	45-60	7		170-180	45-60
פיי דגים	7	180-195	25-30	★ 7	170-180	20-30	7		175-190	25-35
ארוחה שלמה בתנור*	-	-	-	-	-	-	5,7	★	150	90-100
<b>ירקות</b>										
אפויים	6	150-175	45-70	★ 6	150-175	45-70	6		150-175	45-70
צלויים	6	175-200	45-70	★ 6	175-200	45-70	6		175-200	45-70

**מפתח**

★ פעולת בישול מומלצת

← תהליך אפיה בשני שלבים – התאימו את הטמפרטורה לאחר השלב הראשון (מצוין באפור)

\* ארוחה שלמה בתנור, לדוגמא: 1.5 ק"ג כבש צלוי, 800 גר' תפוחי אדמה, 400-500 גר' ירקות שורש ופאי פירות. הערה: זמני הבישול משתנים בהתאם לגודל הבשר ומשקל הירקות.

◀ הלוח הנ"ל מתייחס למיקום בתנור בגודל רגיל, כשהספירה מלמעלה למטה.

◀ בתנור קטן, השתמשו לאפייה במדפים 3 ו-4 (עיינו בעמ' 13).

◀ הלוח יעזור לכם לבחור את הזמנים, הטמפרטורות ומיקום המדפים הטובים ביותר לסוגי המזון השונים.

◀ זכרו שזהו מדריך בלבד – המתכונים שונים זה מזה, ולכן יידרשו שינויים בטמפרטורות ובזמני האפייה.

**רעיון למתכון:**

צלו נתחי סלק ודלעת עד שיתרככו. לאחר שיתקררו, הכניסו לתוך תרד קצוץ, הוסיפו פירורי גבינת פטה ובזקו פטרוזיליה איטלקית.

## צלייה

תנורי הגומחה מאפשרים צלייה בצורות שונות - החל מרגל כבש ועד תרנגול הודו (עיינו באפשרויות בישול בעמ' 10 ו- 11).

### עצות לצלייה מוצלחת

- ◀ כאשר תבשלו נתחי בשר גדולים, זמני הבישול והטמפרטורות מתבססים על 30 דקות לכל 500 גר'.
- ◀ זמני הצלייה מושפעים מצורת וגודל הבשר הנצלה.
- ◀ בשר עם עצם יתבשל מהר יותר מאשר רולדה של בשר.
- ◀ אל תוסיפו מים לצלי, מאחר והוא יעלה עשן.
- ◀ לקבלת התוצאות הטובות ביותר, השתמשו במד חום לבשר.
- ◀ הטמפרטורה בתוך הבשר תמשיך לעלות גם בעת שהייה שלאחר הבישול, לכן קחו זאת בחשבון (חשוב במיוחד אם ברצונכם להשיג צלי בדרגת בישול נא או בינוני נא).
- ◀ מומלץ להשהות צלי בשר במשך 10-15 דקות לפני הגשתו – מיצי הבשר לא יתיזו כשתחתכו אותו.

### פלפלים צלויים עם פטריות

- 2 פלפלים אדומים גדולים
- 2 פלפלים צהובים גדולים

### מילוי

- |                                  |                     |
|----------------------------------|---------------------|
| 2 כפיות שמן זית                  | 2 כפיות שמן זית     |
| 1 בצל גדול, קצוץ היטב            | 1 כפית רסק עגבניות  |
| 2 שיני שום, מחוצים               | 2 כפיות רסק עגבניות |
| 400 גר' קופסת עגבניות            | 1 כפית סוכר         |
| 2 כפיות בזיליקום טרי, חתוך בגסות | מלח ופלפל שחור טחון |
| 50 גר' זיתים שחורים מגולענים     |                     |
| 50 גר' גבינת פרמזן מגורדת        |                     |

לצליית הפלפלים, חתכו אותם לאורך והוציאו את הגרעינים.

הניחו את הצד החתוך כלפי מטה על מגש אפיה בתוך התנור למשך 15 דקות ב- $200^{\circ}\text{C}$ .

להכנת המילוי טגנו בעדינות את הבצל והשום בשמן עד שיתרככו ויזהיבו מעט. הוסיפו עגבניות, רסק עגבניות ותבלינים. בשלו ללא כיסוי במשך 15-20 דקות עד שהתערובת תסמיך.

אדו את הפטריות בכמות השמן הנוספת עד שיתרככו. הוסיפו לתערובת העגבניות את הפטריות, הצנוברים, הבזיליקום והזיתים. הניחו את הזיתים בכלי חסין אש ומלאו אותו בתערובת העגבניות ובזקו את גבינת הפרמזן. אפו במשך 15-20 דקות עד שיתחמם.

### רעיון למתכון:





רגל כבש בלימון ושום היא צלי טעים ומהיר להכנה. קלפו ופרסו שיני שום, חתכו חתכים בבשר עם סכין ודחפו פנימה את פרוסות שיני השום ובזקו מיץ לימון. לקבלת התוצאות הטובות ביותר, הכינו מראש את המתכון והשרו אותו במקרר. צלו את הכבש בגריל עם מאוורר ב- $180^{\circ}\text{C}$ .

# מדריך צלייה

מזון	מדף	טמפרטורה ב- °C	זמן (דקות ל-500 גר')	טמפרטורה פנימית °C
בשר בקר	7	160-170	30-35	60-65
- נא	7	160-170	35-45	65-75
- בינוני	7	160-170	45-60	75-80
- עשוי היטב	7	160-170	45-60	80-85
כבש	7	160-170	30-40	79-82
טלה	7	160-170	45-60	82-85
- עשוי היטב	7	180-185	40-45	78
בשר לבן	7	160-180	60-90	
עוף	6	220	3.5 ל"ס"מ	65-70
בשר ציד				

\* השחמה הקודמת לצלייה כמוה כטיגון בשמן בחום גבוה.

צלייה ניתן להשיג במגוון אפשרויות בישול:

תוכלו להשתמש לצלייה במצבי אפיה עם מאוורר , בחימום עם אוויר מאולץ/מאוורר , באפיה , בגריל עם מאוורר . לכל אחד ממצבי פעולה אלו קיימות תוצאות ייחודיות. בשר הנצלה בבישול בגריל עם מאוורר מושחם. החום מוקרן כלפי המעטפת החיצונית, בעוד החלק הפנימי נשאר רך ועסיסי.

חימום עם אוויר מאולץ/מאוורר מצוין לצלייה כשאתם מעוניינים לבשל בו בזמן גם תבשילים אחרים, היות ומיקום המגש אינו קריטי כמו בפעולות אחרות. השתמשו בחימום עם מאוורר לבישול 1-2 מגשים כדי להשחים ולבשל מהר יותר מאשר בבישול קלאסי. אפיה היא השיטה המסורתית לצלייה, בישול מגש אחד בכל פעם.

הטמפרטורות והזמנים דלעיל הם למידע בלבד, וייתכן ותאלצו לשנות אותם בהתאם להעדפתכם ולסוג הפעולה אותה בחרתם. כאשר תבשלו נתחי בשר גדולים, הזמנים והטמפרטורות מבוססים על 30 דקות לכל 500 גר'.

## מד חום לבשר ( בדגם Astro X )

חתכו חתך עם סכין בחלק העבה ביותר של הבשר, הכניסו את מד החום לבשר, והניחו את הבשר על מערכת הגריל/צלייה בתנור. לאחר בחירת הפעולה והטמפרטורה שברצונכם לבשל את הבשר, הכניסו את מד החום לשקע. הטמפרטורה האחרונה שכוונה ו- **'PROBE'** יופיעו בצג. אם הבשר קפוא או כמעט קפוא, **'PROBE'** לא יופיע מיד בצג. כווננו את הטמפרטורה בעזרת לחצני **TEMP** ✓ ו- ^ . טמפרטורת הבשר הנוכחית והטמפרטורה המכוונת יופיעו לסירוגין בצג. כשהטמפרטורה בבשר תגיע לטמפרטורה המכוונת, ישמע צפצוף ו- **'AUTO'** יבהב. התנור יכבה באופן אוטומטי. לחצו על לחצן כלשהו על מנת להפסיק את הצפצוף.

### חשוב:

השתמשו רק במד החום לבשר המסופק עם תנור זה.



### רעיון למתכון:

טבלו פרוסות בטטה מבושלות בשמן ולאחר מכן הניחו בקערה, בזקו כמון והכניסו לגריל עד שישחים.

אנא הקפידו על הוראות אלו כאשר אתם מנקים את תנור הגומחה. אנא עיינו בהוראות הניקוי בעמוד זה ובהוראות הבטיחות והאזהרות בעמוד הבא לפני השימוש בתנור. וודאו שהתנור מנותק משקע החשמל בקיר וקררו אותו לפני הניקוי. היזהרו מקצוות חדים.

## חשוב:

אין להשתמש במכשירי ניקוי בקיטור כדי לנקות את פני התנור.

## ניקוי החלל הפנימי והמסילות

- נקו את המסילות ואת החלל הפנימי בתנור בחומרי ניקוי ביתיים או בחומר ניקוי המבוסס על אמוניאק. תוכלו להשתמש גם בחומרי ניקוי המיועדים לניקוי תנורים (פעלו בהתאם להוראות היצרן).
- תוכלו להסיר את פסי המסילות על מנת להקל את הניקוי. להסרת המסילות, דחפו בעדינות את המסילה מתחת לתומך והרימו את המסילה כלפי מרכז התנור. הפינים העליונים ישתחררו. כדי להחזיר את המסילות, הכניסו את הפינים העליונים לחריצים הקטנים בתא התנור, הנמיכו את המסילות ודחפו אותם בעדינות מתחת לתומך.


## חשוב:

אין להנמיך את המסילות אלא לאחר שהפינים הוכנסו במלואם.

## ניקוי מסנן השומנים

- נקו את מסנן השומן לאחר כל שימוש. אם לא תנקו את מסנן השומנים, המסנן ייחסם ויקצר את חיי גוף החימום של המאוורר. ללכלוך רגיל, הכניסו אותו למדיח כלים בהדחה רגילה. אם מסנן השומנים מלוכלך מאד, הכניסו אותו לקערה עם 2 כפות אבקת ניקוי או כף אחת של אבקה להדחה במדיח כלים. הרתיחו והשרו במשך 30 דקות לפחות. שטפו את המסנן במים נקיים ויבשו.
- להחזרת מסנן השומנים למקומו, החזיקו את המסנן בידית, הכניסו את שתי הלוחיות לחורים במכסה המאוורר. וודאו שהמסנן מכסה לחלוטין את הפתח.

## משטחים פנימיים המתנקים מעצמם

כדי להפחית את הצורך בניקוי ידני של התנור, בדגמי תנורים מסוימים מותקנים משטחים קטליטיים המתנקים מעצמם, ומחוברים לדפנות הצד, לתקרה ולדופן האחורית של התנור. המשטחים מצופים באמייל נקבובי מיוחד המכיל מזרז חמצון. בטמפרטורות בישול רגילות, השומן והלכלוך הבאים במגע עם המשטחים, נספגים על ידי האמייל ומתפרקים על ידי מזרז החמצון. פעולת הניקוי מתגברת בטמפרטורות גבוהות יותר, כך שמדי פעם בפעם יש צורך להפעיל את התנור בפעולת גריל עם מאוורר  ב-200°C במשך 1 ½ - 1 ש'. בצעו זאת באופן קבוע אם אתם נוהגים הרבה להשתמש בצליה וגריל. החום מגופי החימום העליונים ממיסים את השומן והלכלוך המצטברים.

## חשוב:

אל תשתמשו בחומרי ניקוי לתנורים או בתכשירי ניקוי אחרים לניקוי המשטחים הקטליטיים המתנקים בעצמם.

## ניקוי המשטחים החיצוניים

נקו לעתים קרובות את המשטחים החיצוניים במים חמים וחומר ניקוי ביתי או תרסיס ניקוי. אל תשתמשו בחומרי ניקוי חריפים.

## ניקוי נורות התאורה

נתקו את התנור מרשת החשמל על ידי הוצאת תקע החשמל מהשקע בקיר, ונקו את תאורת התנור עם חומרי ניקוי ביתיים או חומר ניקוי המבוסס על אמוניאק. תוכלו להשתמש גם בחומרי ניקוי המיועדים לניקוי תנורים (פעלו בהתאם להוראות היצרן). תוכלו להסיר את כיסויי הזכוכית כדי לנקותם או כדי להחליף את הנורה. החזירו את המכסה למקומו לפני השימוש בתנור.

# אזהרה



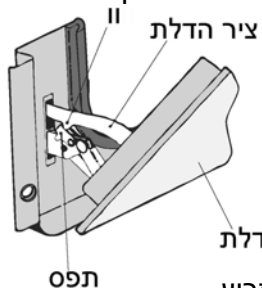
## סכנת התחשמלות

וודאו שהמכשיר מנותק משקע החשמל בקיר לפני החלפת נורת תאורה בתנור.

אם לא תמלאו אחר הוראה זו, קיימת סכנת מוות או התחשמלות.

## ניקוי דלת התנור

- נקו את החלק הפנימי של דלת התנור בעודנו מעט חם עם חומרי ניקוי ביתיים או חומר ניקוי המבוסס על אמוניאק. תוכלו להשתמש גם בחומרי ניקוי המיועדים לניקוי תנורים (פעלו בהתאם להוראות היצרן) או בזהירות עם סכין גילוח.



- כדי להקל על הניקוי, תוכלו להסיר את דלת התנור. פתחו עד הסוף את הדלת, הרימו את המהדקים כלפיכם והניחו אותם על הווים, הרימו את הדלת (כשאתם אווזים אותה ליד הידית משני צדדיה ומוודאים שהמהדקים נשארים על הווים) והוציאו אותה.

- להרכבה חזרה של הדלת, הכניסו את זרוע הציר העליון לתוך חריץ העליון ואת זרוע הציר התחתון לתוך חריץ התחתון. דחפו את הצירים פנימה ככל שניתן. הנמיכו בעדינות את הדלת - המהדקים צריכים להיות משוחררים מהווים. הרימו מעט את הדלת וודאו שהמהדקים משוחררים מהווים. סגרו את הדלת.

## הוראות בטיחות ואזהרות

תנור הגומחה תוכנן כדי לפעול בבטיחות בעת בישול רגיל. אנא נהגו בהתאם להוראות שלהלן בעת השימוש במכשיר.

⚠ <b>זהירות</b>

<b>סכנה ממשטח חם</b> חלקים נגישים עלולים להתחמם כשהגריל בשימוש. הרחיקו ילדים ונקטו בכל אמצעי הבטיחות. התוצאה של חוסר השגחה עלולה להיות פציעה וכוויות.

⚠ <b>זהירות</b>

<b>סכנת התחשמלות</b> וודאו שהמכשיר מנותק משקע החשמל בקיר לפני החלפת נורת תאורה בתנור. אם לא תמלאו אחר הוראה זו, קיימת סכנת מוות או התחשמלות

**בישול אוטומטי – אזהרת טיפול בטוח במזון**  
כדי למנוע התפתחות חיידקים והרעלת מזון, השאירו את המזון בתנור מעט ככל שניתן לפני ואחרי הבישול. יש לנקוט בכל אמצעי הזהירות במיוחד במזג אוויר חם.

**אזהרה:**  
מכשירים ביתיים אינם מיועדים למשחק בידי ילדים. השגיחו על ילדים או מוגבלים, המשתמשים בתנור. אדם אחראי ומבוגר חייב להשגיח עליהם בעת השימוש בו. על האחראי להקפיד שהם ישתמשו במכשיר ללא סכנה לעצמם ולסביבתם.

**זהירות:**  
אם לא קיימת זרימת אוויר מעל הדלת בעת פעולת התנור, או שהזרימה מפסיקה תוך כדי בישול, כבו את התנור והזמינו טכנאי שרות מורשה. אם התנור מתחמם יתר על המידה, מנגנון הגנה בפני חימום יתר מכבה באופן אוטומטי את גופי החימום.  
תנורים מדגם *Astro X* מצוידים במנגנון איפוס ידני של מנגנון ההגנה בפני חימום יתר המכבה את גופי החימום במקרה של תקלה. רק טכנאי שירות מורשה יכול לבצע את פעולת האיפוס והחזרת התנור למצב פעולה.

**זהירות:**  
התנור מתחמם תוך כדי השימוש בו. הקפידו והימנעו מלגעת בגופי החימום שבתוך התנור.

**זהירות:**  
אל תניחו על רצפת התנור רידיי אלומיניום או כלים המחזירים חום העלולים לגרום לחימום יתר של משטחי האמייל ולנזקים בלתי הפיכים למשטחים הפנימיים בתנור.

**זהירות:**  
על תעמדו או תניחו חפצים כבדים על הדלת.

**חשוב:**

- ◀ אם כבל החשמל ניזוק, נתקו את התנור מרשת החשמל. החלפת הכבל תבוצע על ידי טכנאי מורשה בלבד.
- ◀ בתנור הגומחה קיים מאוורר המאוורר את החלל הפנימי של התנור. המאוורר נכנס לפעולה כשתפעילו את התנור. הוא מזרים אוויר מעל לדלת, החוצה.
- ◀ כשתכבו את התנור, מאוורר האוורור ימשיך לפעול עד שהתנור יתקרר.

