

תנור אפייה רב-תכליתי
דגמים: MIL 600 / 601 / 602

הוראות שימוש בתנור

Sauter

לקוחות נכבדים,

**חברת קרדן אלקטריק בע"מ מודה לכם על שרכשתם תנור זה מתוצרת
חברת SAUTER.**

אנא קראו בעיון את הוראות ההפעלה שבחוברת זו על מנת שתוכלו להפיק את
מירב ההנאה מהמיקרוגל, תוך הקפדה על הוראות הבטיחות.

במידה ותתקלו בבעיות בהפעלה או תקלה בתנור, אנא פנו למעבדת השירות
הקרובה על פי הפירוט הנמצא בגב החוברת.

בברכה,

חברת קרדן אלקטריק בע"מ

תוכן העניינים

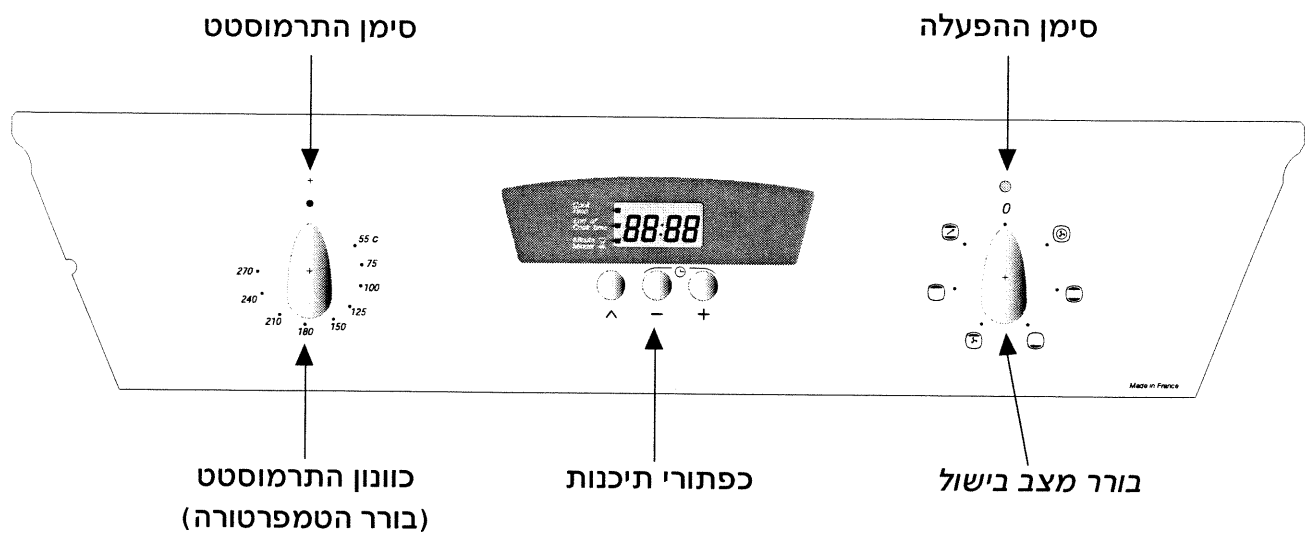
מדריך למתקין התנור

עמ' 10	הרכבת התנור
עמ' 11	התקנת התנור
עמ' 12	כיצד להחליף נורות?
עמ' 12	במקרה של תקלה...

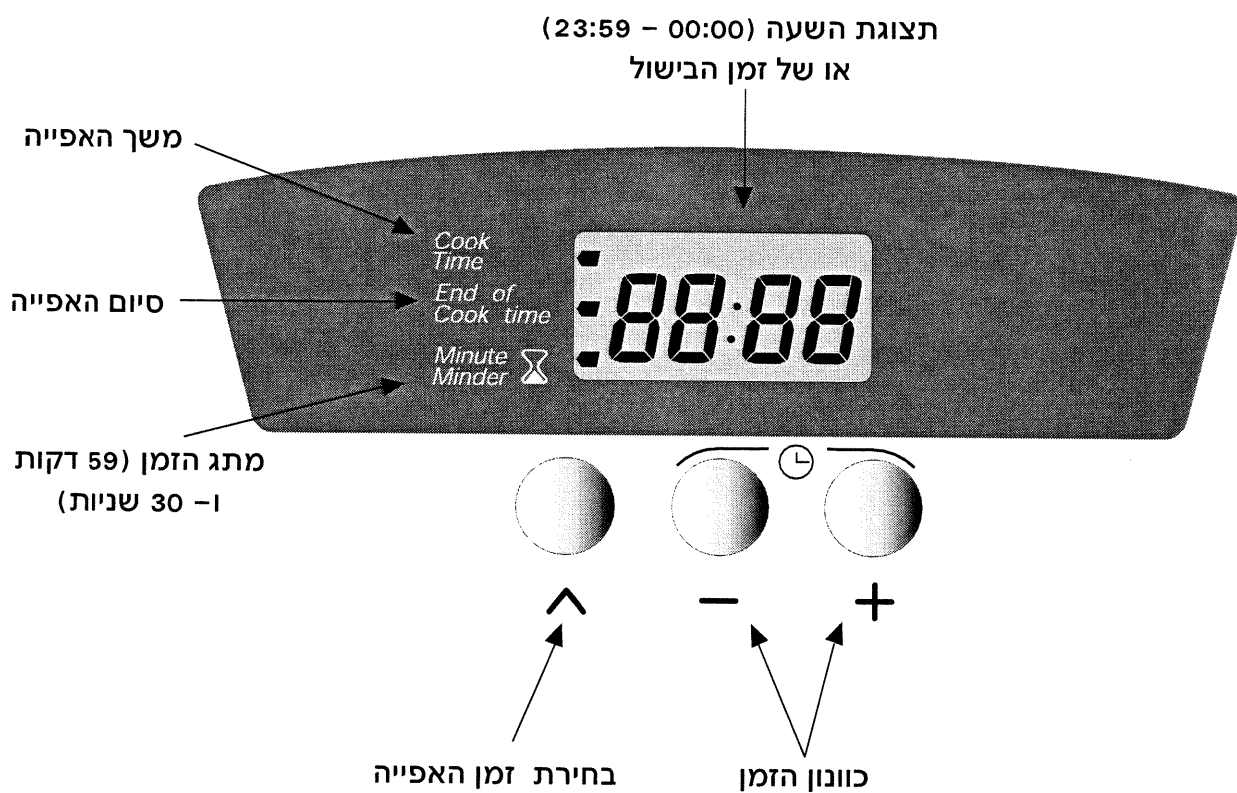
מדריך למשתמש

עמ' 3	תיאור התנור
עמ' 4-7	השימוש בתנור
עמ' 8	אופני האפיייה בתנור
עמ' 9	תבניות ואביזרים
עמ' 13	ניקוי התנור
עמ' 13	שירות לקוחות
עמ' 14	עצות וטיפים
עמ' 15	מדריך אפיייה

1. תיאור התנור



2. פירוט תצוגת לוח הבקרה:



1. כיצד לכוון את השעה?

א) עם הכנסת התקע

תצוגת השעה מהבהבת.

- כוון את השעה בעזרת הסימנים + ו- (המשך הלחיצה על המקש מאפשר השגת מעבר מהיר מספרה לספרה).

לדוגמה: השעה 12:30.

- לחץ על המקש \wedge לאישור.

הערה: אם אין אישור בלחיצה על המקש \wedge , השעה תתכנת באופן אוטומטי לאחר מספר שניות.

ב) כיוון השעה בשעון

- לחץ בעת ובעונה אחת על המקשים + ו- במשך מספר שניות עד שהצג יהבהב.

- כוון השעה בעזרת המקשים : + או -.

- לחץ על המקש \wedge לאישור.

הערה: אם לא מתקבל אישור בהקשת \wedge , השעה תתכנת באופן אוטומטי לאחר מספר שניות.

2. ביצוע אפייה מיידית

לוח הבקרה חייב להציג את השעה בלבד, והשעה אינה יכולה להבהב.

- בחר את סוג האפייה.

סובב את בורר הפעולות בכיוון הרצוי לך.

לדוגמה: "2".

- בחר את טמפרטורת האפייה

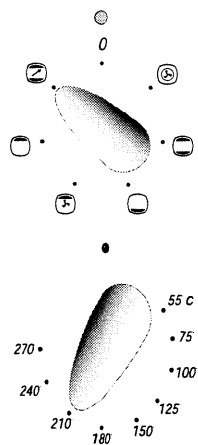
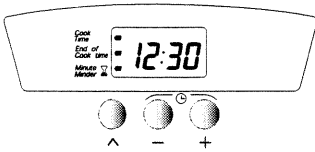
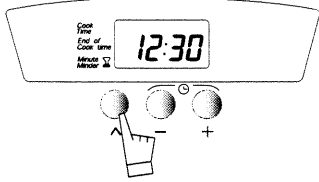
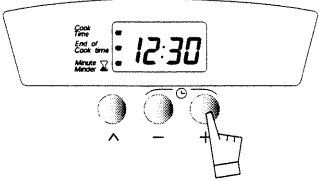
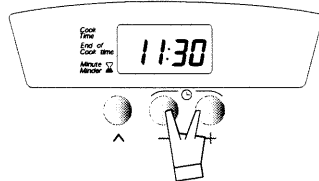
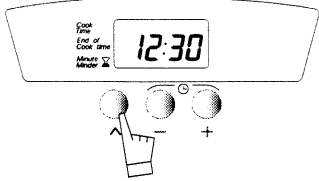
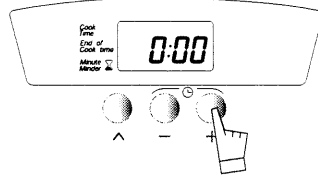
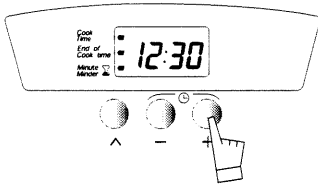
סובב את התרמוסטט (בורר הטמפרטורה) בכיוון הטמפרטורה המומלצת במתכון שלך.

לדוגמה: סימן הטמפרטורה 210 מעלות צלסיוס.

לאחר פעולות אלו, התנור מתחמם, וסימן התרמוסטט נדלק.

הערה: כל סוגי האפייה מבוצעים כאשר דלת התנור סגורה.

לאחר תום מחזור של אפייה (או בישול), המאורר ממשיך לפעול במשך זמן-מה, כדי לצנן את התנור.



3. אפייה עם תכנות זמן-סיום

ביצוע אפייה בפרק זמן מוגדר

• בחר את סוג האפייה.

סובב את בורר הפעולות בכיוון הרצוי לך.

לדוגמה: מצב 2

• בחר את טמפרטורת האפייה.

סובב את התרמוסטט (בורר הטמפרטורה) בכיוון הטמפרטורה המומלצת במתכון שלך.
לדוגמה: סימן הטמפרטורה 210 מעלות.

• בחר את משך האפייה.

לחץ פעם אחת על מקש ה- \wedge .

משך האפייה (עד 0:00) והסמל הקשור אליו מהבהבים כדי לציין שהכוונן אפשרי בזמן זה.

לחץ על המקשים + או - לכיוון את הזמן הרצוי לך.

לדוגמה: 30 דקות של אפייה.

מהלך חישוב הזמן לאחר נעשה מייד לאחר שחרור המקשים + או -.

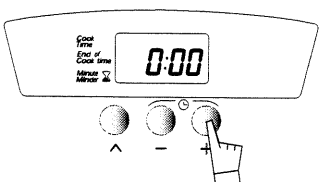
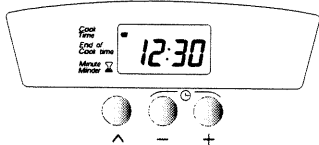
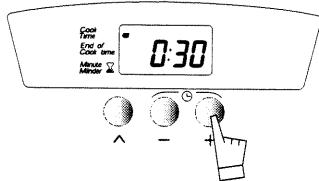
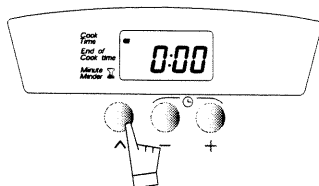
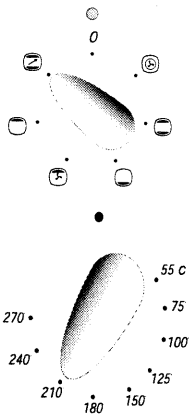
הסמל של משך האפייה הופך שוב לקבוע, והשעה מופיעה שוב על הצג. לאחר פעולות אלו, האפייה מתחילה ונפסקת בהתאם לזמן האפייה עם תכנות זמן הסיום.

הערה: ניתן

- לשנות בכל עת את משך האפייה בביצוע הפעולה המתוארת לעיל.
- לבדוק בכל עת את משך זמן האפייה הנותר באמצעות לחיצה על המקש \wedge .
- לבטל בכל עת את התכנות באמצעות המשך הלחיצה על המקש \wedge במשך מספר שניות עד הישמע הביפ.

בתום האפייה

- התנור מפסיק לפעול.
 - הסמל של משך האפייה נכבה.
 - האפייה מופיעה על הצג בשעה 0:00.
 - סדרת ביפים נשמעת במשך מספר דקות.
- להפסקה המוחלטת של הביפים יש ללחוץ על מקש כלשהו, והתצוגה תחזור לתשומת-לב: בזמן זה, התנור מתחיל שוב להתחמם.
- להפסקת החימום, הפסק את פעולתם של בוררי הטמפרטורה ובוררי הפונקציות.



ביצוע אפייה במועד מאוחר יותר.

- התאם את הטמפרטורה וכוון את סוג האפייה.

לדוגמה: מצב 2

סימון הטמפרטורה 210 מעלות צלזיוס.

- לחץ פעם אחת על המקש \wedge .

משך האפייה בשעה 0:00 והסמל הקשור לו מהבהבים לציון העובדה שהכוונן אפשרי באותה העת.

ניתן לכוון את משך האפייה עד 23:59.

- לחץ על המקשים + או - לכוון הזמן הרצוי לך.

לדוגמה: 25 דקות של אפייה.

בלחיצה הראשונה על המקש +, ההבהוב נפסק.

- לחץ על המקש \wedge עד שתביא להבהוב על זמן סיום האפייה והסמל הקשור לו. הכוונן שלו אפשרי באותה עת.

- התאם את זמן סיום האפייה הרצוי לך באמצעות לחיצה על המקשים + או -.

בדוגמה ממול: סיום האפייה הרצוי הוא בשעה 13:00.

סיום האפייה נעשה באופן אוטומטי לאחר מספר שניות.

התצוגה חוזרת.

לאחר ביצוע פעולות אלו, תחילת החימום נדחית למועד מאוחר יותר על-מנת שהאפייה תסתיים בזמן שנקבע בתכנות (לדוגמה: בשעה 13:00).

בתחילת האפייה, הסמל של סיום האפייה נכבה.

הערה: ניתן

- לשנות בכל עת את משך האפייה באמצעות ביצוע הפעולה המתוארת לעיל.
- לבדוק בכל עת את משך זמן האפייה הנותר באמצעות לחיצה על המקש \wedge .
- לבטל בכל עת את התכנות באמצעות המשך הלחיצה על המקש \wedge במשך מספר שניות עד שנשמע ביפ.

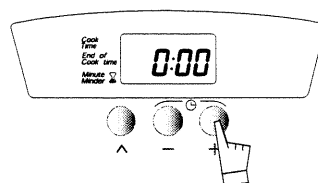
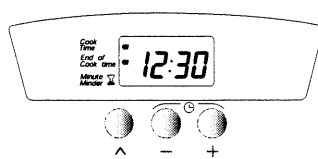
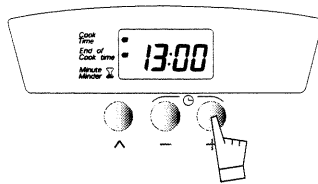
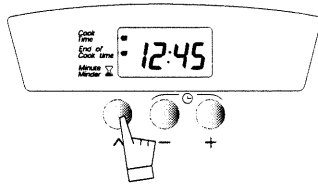
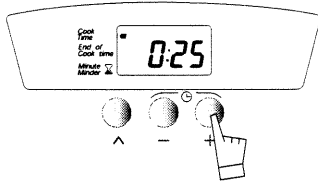
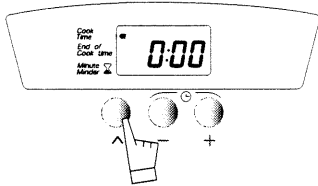
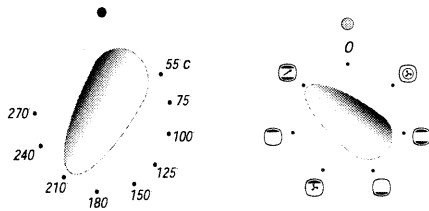
בתום האפייה,

- התנור מפסיק לפעול,
- הסמל של המשך האפייה נכבה,
- האפייה מופיעה על הצג בשעה 00:00,
- סדרת ביפים נשמעת במשך מספר דקות.

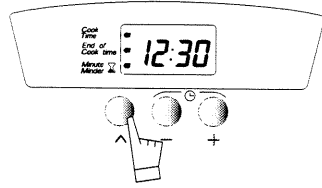
להפסקתם המוחלטת של הביפים, יש ללחוץ על כל מקש שהוא, והתצוגה תחזור.

לתשומת-לב: בזמן זה, התנור מתחיל שוב להתחמם.

להפסקת החימום, הפסק את פעולתם של בוררי הטמפרטורה ובוררי הפעולות.

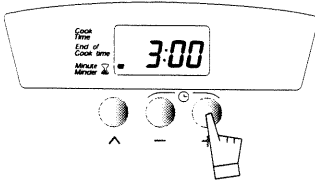


4. השימוש במתג-הזמן (טיימר)



התנור שלך מצויד בטיימר אלקטרוני, בלתי תלוי בתפקוד התנור, המאפשר את חישוב הזמן לאחור.

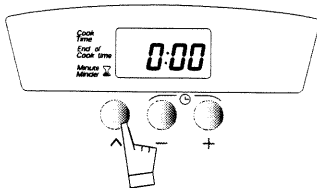
- לחץ מספר פעמים על המקש \wedge עד שסמלו של מתג-הזמן והתצוגה התואמת לו יבהבו.
- התאם את הזמן הרצוי לך באמצעות לחיצה על המקשים + או -. הכיוון נעשה בסדרות בנות 30 שניות, והזמן המופיע על הצג הוא בדקות/בשניות (מ- 0 עד 59 דקות ו- 30 שניות).



המשך הלחיצה על המקש מאפשר מעבר מהיר מספרה לספרה.

חישוב הזמן לאחור יתחיל מספר שניות לאחר תום הכוונן, וייראה על הצג באופן רציף.

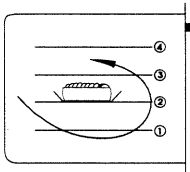
הערה: ניתן לבטל את תכנתו של מתג-הזמן.



בתום חישוב לאחור של הזמן הרצוי, תישמע סדרת ביפים (תצוגה 0:00). להפסקתם, יש ללחוץ פעם אחת על מקש כלשהו.

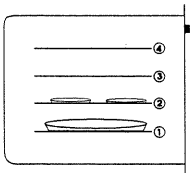
טורבו Ⓢ

- האפייה מתבצעת באמצעות גוף חימום בתחתית התנור, שאליו מצטרף מדהף המערבל אוויר, על-מנת להבטיח את אחידות האפייה.
- עלייה מהירה בטמפרטורה: יש להכניס את המאכלים ישירות לתוך התנור הקר, חוץ מאשר לגבי תבשילים המצריכים זמני אפייה קצרים ביותר (כגון: עוגיות על מפלסים אחדים) או כאלה שמחייבים תפיסה (כגון: צלי בקר).
- בורר המותאם לבישול בשני מפלסים של מאכלים זהים או שונים שאותם מבשלים באותה הטמפרטורה, תוך שמירת הטעם האופייני לכל אחד מהם. (ראה פרטים ודוגמאות במדריך הבישול).
- לחץ מספר פעמים על המקש \wedge עד שסמלו של מתג-הזמן והתצוגה התואמת לו יבהבו.



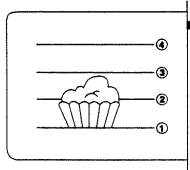
אפיה ובישול ללא טורבו Ⓢ

- פונקציה זו גם מאפשרת לשמור על חומם של תבשילים מוכנים, עד להגשה.
- משמשת גם לחימום צלחות לפני ההגשה.
- תוכל להיעזר בפונקציה זו על-מנת להפשיר מוצרי מזון, תוך שמירה על טמפרטורה בסיסית של 70°C , וזוהי שיטה מהירה יותר מהפשרה בטמפרטורת החדר.



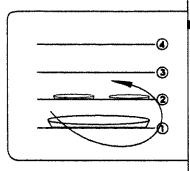
עוגות, בריוש Ⓢ

- האפייה מתבצעת באמצעות גוף החימום התחתון (הפונקציה המומלצת לאפיית בריוש, פיצות, עוגות...).
- הבצק המורטב יאפה היטב, לאחר חימום מוקדם של התנור.
- מתאים במיוחד לפלטת שבת בדרגות חום נמוכות (עד 100°).



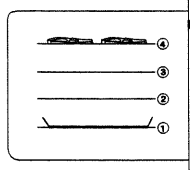
מנות לצלייה Ⓢ

- האפייה מתבצעת באמצעות גוף חימום עליון, שאליו מצטרף המאוורר, על-מנת להבטיח חלוקת חום יעילה בעת האפייה.
- תוכל להכין פשטידות מוקרמות ממוצרים מוכנים (מגבינת גויר, מכרובית, מעולש הגינה, ומכרשה).

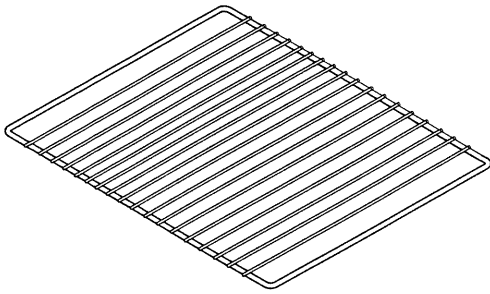


פשטידות, צלי-בשר Ⓢ

- פונקציה זו הותאמה במיוחד לצלייה בגריל. לאחר חימום מוקדם קל (במשך חמש דקות) בעזרת רשת הצלייה בתנור, תוכל לצלות בגריל אומצות (צלעות), נקניקיות וטוסטים.
- תוכל לשפוך כוס מים לתבנית הטפטוף שאוספת את מיצי הבשרים הצלויים: שיטה זו מציגה את היתרון שבהפחתת עשן וריחות.

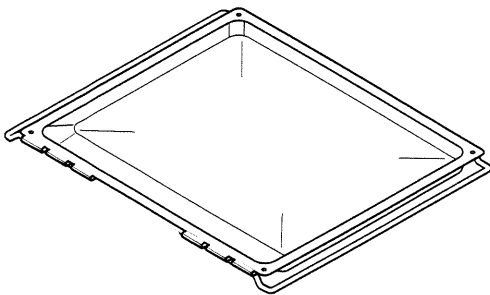


פלטת גריל



ניתן להשתמש ברשת הצלייה כדי לתמוך בכל המגשים והתבניות המכילים מוצרי מזון המיועדים לבישול או להקרמה. רשת הצלייה תשמש להכנת בשר צלוי (שאותו יש להניח ישירות על הרשת).

תבנית טפטוף



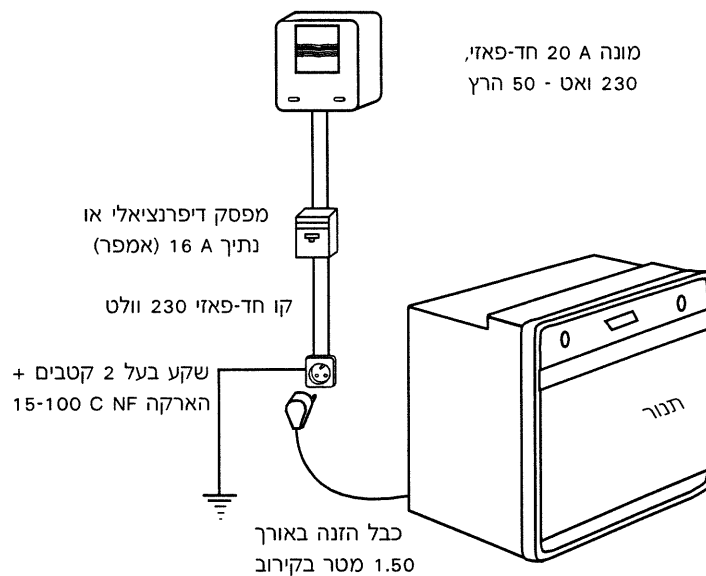
תבנית זו משמשת כתבנית לעוגות. היא נועדה לאפיית דברי מאפה כגון: עוגת קצפת, מרנג, עוגיות, בצק עלים וכו'. היא משמשת כתבנית טפטוף כדי לאסוף את נוזלי הבשרים הצלויים והשומנים שלהם. ניתן אף להשתמש בה כשהיא מלאה במים עד כדי מחציתה, אם נדרש בישול בסיר כפול. אל תניח על תבנית הטפטוף צלי או בשר, כדי למנוע התזה על דפנות התנור.

עצות חשובות:

אל תצפה את פנים התנור בנייר אלומיניום כדי למנוע לכלוך. בכך תגרום לחימום-יתר, ותזיק לשכבת האמאיל הפנימית של התנור.

- לפני ביצוע ההרכבה, יש לוודא שחוטי החשמל הם בעלי חתך מספיק כדי להזין את המכשיר כשורה (חתך לפחות שווה לזה של כבל הספקת זרם חשמלי). הנת"ך של ההתקנה חייב להיות בעל 16 אמפר.
- יש לבצע את החיבור החשמלי לפני שילוב המכשיר בארון המטבח.
- התנור מסופק עם כבל הזנה בעל 3 מוליכים ב- 1.5 מילימטר עד 2 מילימטר, ויש לחברו לרשת של 230 וולט חד-פאזי, כאשר החוט המגן (הצהוב/ירוק) מחובר ל \perp למסעף ההארקה. החוט הכחול נייטרלי חייב להיות מחובר לחוט הנייטרלי של הרשת.

דוגמת הרכבה:



מתח פעולה..... 230 וולט ~ 50 הרץ
 הספק חשמלי כולל..... 2.635 קילו-ואט
 הספק נומינלי..... 2.635 קילו-ואט

צריכת אנרגיה

בחימום עד 175 מעלות צלסיוס..... 0.40 קילו-ואט
 בשמירה במשך שעה אחת על 175 מעלות..... 0.79 קילו-ואט

סך הכל..... 1.19 קילו-ואט

מידות הפתח להתקנת התנור

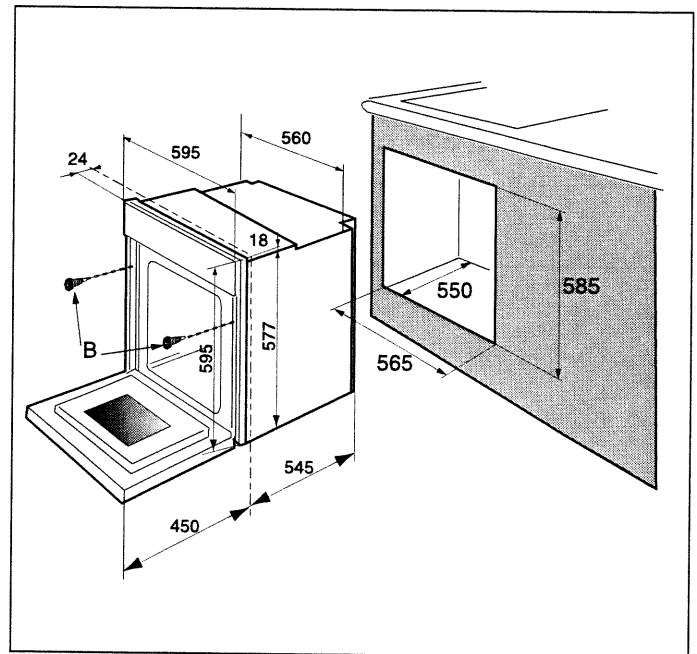
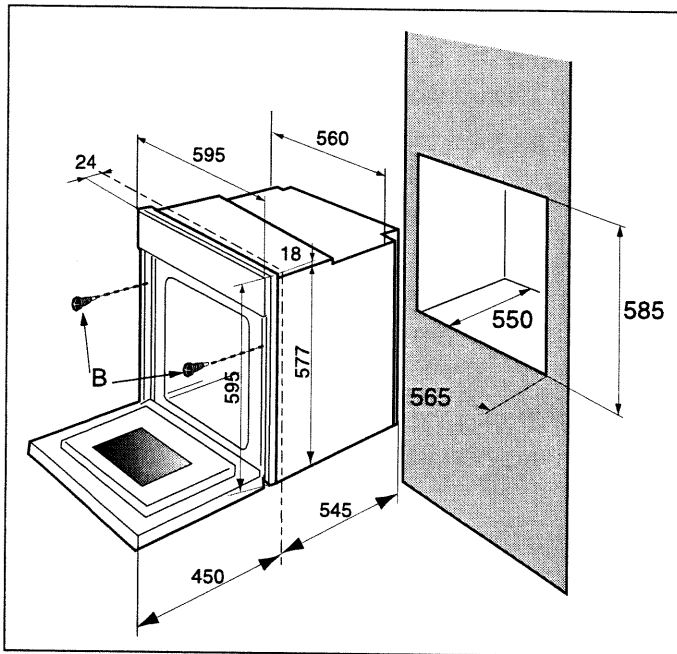
- רוחב..... 43 סנטימטר
 - גובה..... 31.5 סנטימטר
 - עומק..... 40 סנטימטר

נפח דרוש..... 54 ליטרים

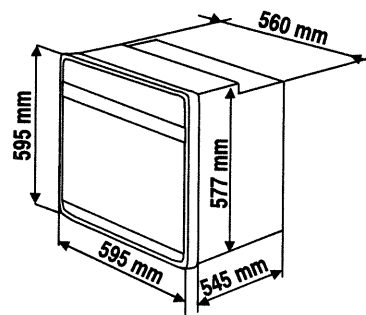
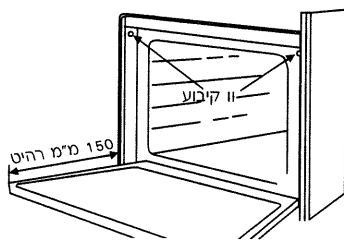
התקנת התנור בגומחה

התנור מצטיין בתנועת אוויר אופטימלית שמאפשרת ליהנות מתוצאות אפייה וניקוי מצוינות, תוך שמירה על היסודות שלהלן:

- ניתן להתקין את התנור מתחת למשטח העבודה, או בארון המטבח, על-פי מידות הפתח המתאימות.
 - כוון את התנור למרכז הארון באופן שיבטיח מרחק של 2 מילימטר מהארון הסמוך.
 - הארון שבו יותקן התנור חייב להיות עמיד בחום (או להיות מצופה בחומר כזה).
 - להגברת היציבות, התקן את התנור בארון באמצעות 2 ברגים שיוברגו לחורים שתוכננו למטרה זו על הדפנות הצדדיות (ראה תרשים). קודם לכן, עשה חור \varnothing בן 3 מילימטר בדופן הארון, כדי למנוע את הסדקים בעץ.
- נ.ב.: מומלץ לדאוג לכך שציוד זה יותקן בידי טכנאי מוסמך ע"י היבואן.



תרשים ההתקנה



עצות חשובות

- כוון את התנור למרכז הארון באופן שיבטיח מרחק בן 2 מילימטר מהארון הסמוך.
- הארון שבו יותקן התנור חייב להיות עמיד בחום (או להיות מצופה בחומר כזה).
- יש לחבר את התנור בעזרת כבל ההזנה אל שקע חד פאזי שימוקם מאחורי התנור.
- אחריותנו אינה תקפה במקרים של תאונה שנובעת מהתקנה ללא הארקה או פגומה או בלתי נכונה.
- במהלך הניקוי העצמי, חזית התנור מתחממת יותר מאשר במהלך האפייה. הרחק ילדים קטנים מהתנור במצב זה.

כיצד להחליף נורות?

שים לב! עליך לנתק את התנור מהחשמל לפני כל טיפול בנורה ולהניח לתנור להתקרר במידת הצורך.

המנורה הצדדית

- א) פרק את מדף התיל ואת הדופן הקטליטי, ראה עמ' 14.
- ב) הוצא מהקליפס את שמשות אשנב התאורה A שבצד התנור.
- ג) הברג את הנורה החוצה, והחלף בנורה בעלת התכונות הבאות:

- 15 ואט

- 220/240 וולט

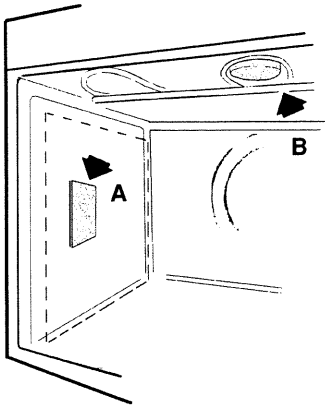
- 300 מעלות צלסיוס

- ראש תבריגד E14

- ד) הדק חזרה את שמשות אשנב התאורה שבצד התנור, ואז הרכב חזרה את הדופן הקטליטי ואת מדף התיל.

מנורת התקרה

- א) סובב את שמשות אשנב התאורה B רבע סיבוב שמאלה.
 - ב) הברג את הנורה החוצה והחלף בנורה בעלת אותן התכונות (ראה לעיל).
- הערה:** כדי להבריג החוצה את שמשות אשנב התאורה, מומלץ להשתמש בכפפת גומי כדי להקל על הפירוק.



ניקוי התנור

• למשטחים מתכתיים מלוטשים, צבועים או מצופים באמאייל: יש להשתמש במוצרי ניקוי מתאימים.

• לשמשות הזכוכית בדלת התנור:

לאחר בישול שיוצר לכלוך רב, מומלץ ביותר לנקות את שמשות הזכוכית הפנימית בעזרת חומר שאינו שורט או שוחק. אין הכרח לנקות את חלקי המתכת של דלת התנור בעזרת ספוגית או חומר חריף.

• לכפתורים:

יש לנקות במים בסבון את הכפתורים הניתנים להסרה כלפי חוץ (לכיוון האדם המושך), אם יש צורך בכך.

• לרשתות הצלייה ולמגש הטפטוף:

יש להיעזר בספוג רטוב עם חומר שאינו שוחק ואינו שורט, ולעולם לא בחפצים חדים וחותכים.

רצוי לא להשתמש בחומרים שוחקים ובספוגים מתכתיים.

במקרה של תקלה...

אם יש לך ספק לגבי תיפקוד התנור, אין הדבר אומר בהכרח שקיימת בו תקלה.

מה ניתן לעשות?	הגורמים האפשריים	נוכחת לדעת ש...
<ul style="list-style-type: none">- יש לחבר את התנור לחשמל.- יש להחליף נתיך במכשיר ולוודא את ערכו (16 אמפר).- יש לכוון את השעה על גבי לוח הבקרה.- יש להעלות את הטמפרטורה שנבחרה.- לפנות אל שירות הלקוחות.	<ul style="list-style-type: none">• התנור אינו מחובר לחשמל.• הנתיך של המכשיר יצא מכלל שימוש.• לוח הבקרה אינו מכוון.• הטמפרטורה הנבחרת נמוכה מדי.• גורמים אחרים.	התנור אינו מתחמם.
<ul style="list-style-type: none">- יש להחליף נורה.- יש לחבר את התנור, או להחליף נתיך.	<ul style="list-style-type: none">• הנורה יצאה מכלל שימוש.• התנור אינו מחובר, או הנתיך יצא מכלל שימוש.	נורת התנור אינה פועלת.
<ul style="list-style-type: none">- פנה לשירות תיקונים.- פנה לשירות לקוחות.	<ul style="list-style-type: none">• האינורור חייב להיפסק לאחר שעה לכל היותר, או מרגע שהטמפרטורה של התנור יורדת ל-125°C מעלות צלסיוס בקירוב.• אם המאוורר אינו מפסיק לפעול אחרי שעה אחת.	מאוורר הקירור ממשיך להסתובב עם הפסקת פעולתו של התנור.

בכל המקרים, אם הפעולה שנקטת אינה מספיקה לפתרון הבעיה, התקשר מיידית לשירות לקוחות.

שירות לקוחות

כדי שתוכל ליהנות מהאחריות לתנור האפייה שלך, אל תשכח לציין תאריך ולהחתיים את "תעודת האחריות" שלך המצורפת להלן.
כל התערבות שכרוכה במקורה בהתקנה או בשימוש בלתי תואם להוראות שבחוברת זו לא תתקבל מבחינת אחריות היצרן, וזו תישלל סופית מהלקוח.



חלקים מקוריים: בעת ביצוע פעולת תחזוקה שוטפת, דרוש כי ייעשה שימוש אך ורק בחלקי חילוף מקוריים

בשר

יש לבחור בתבנית בעלת ממדים מתאימים למנה שאותה עומדים לבשל. אם התבנית גדולה מדי, הנוזלים ייחרכו, ולא יתקבל רוטב. יש להעדיף תבנית מחרס העמידות בחום, היות שתבניות מזכוכית גורמות ליותר התזות של שומנים. יש להשאיר את הבשר לפחות שעה אחת בטמפרטורת החדר, לפני שהוא מוכנס לתוך התנור. יש לנגב, ולאחר מכן לגלגל במעט שמן (כפית אחת), בנוסף למעט מלח ופלפל (חוץ מבשר בקר, שאותו יש להמליח בסוף הבישול. המלח אמור להוציא את הדם מהבשר ולייבש את התבשיל). צלי הבשר מוקף, לרוב, בחתיכת שומן שמונעת את היווצרותו של ציפוי מזהב. יש לנסות לסלקה עד כמה שהדבר ניתן, כאשר מבשלים צלי מבשר אדום כדי למנוע ריחות ועשן. עם זאת, נוכחותה של פיסת השומן מועילה לעתים לגבי נתחים מסוימים, שעלולים להתייבש יתר על המידה בבישול בתנור, כגון: חלקים מסוימים בבשר העגל.

במהלך הבישול, אין צורך להזיף מים על בשר בקר ובשר טלה, בעוד שבשר עוף ובשר עגל לא יתבשלו במיטבם אם לא יורטבו מדי פעם במים. יש להוסיף מספר כפות של מים חמים לתחתית התבנית, כדי למנוע חריכה של הנוזלים.

צלי בקר - 10 עד 15 דקות ל- 500 גרם.

צלי עגל - 30 עד 40 דקות ל- 500 גרם.

אם הצלי ארוך ובעל קוטר קטן, יש להפחית את משך הבישול המומלץ לגבי 500 גרם.

בתום הבישול, חובה להניח לבשר לנוח מחוץ לתנור, כשהוא עטוף בנייר אלומיניום (כאשר הצד המבריק של הנייר מופנה כלפי הבשר), המתנה זו תורמת להתרככות הסיבים, לאחידות צבעו של הבשר, ולשמירה על רכותו.

לגבי צלי בשר בגריל: יש למרוח את החלקים המיועדים לצלייה בגריל בשכבת שמן עדינה ביותר. קרום זה של חומר שמונוי (שנמרח בעזרת מכחול) מסדיר את חלוקת החום, ומונע מהמזון להידבק. כדי להפוך בשר אדום רצוי להשתמש במרית/תרווד, כי קשה לנעוץ בו מזלג.

דגים

הדגים יתבשלו על תבנית, כאשר מדובר בנתחי דג ממולאים - או בגריל, אם מדובר במנות דגים קטנות (סרדינים, מוליות אדומות...) או בדגי אלתית (סלמון).

ירקות

בישול עגבניות ממולאות: בחר בעגבניות מוצקות. חתוך מהן מעין "כובע", הוצא את גרעיני הזרעים בעזרת כפית, המלח קלות את חלקן הפנימי של העגבניות, והפוך אותן מעל לרשת צלייה כדי שהנוזלים שבהן יתנקזו. לפני שאתה מניח בתוכן את המילוי, שים בתוך כל אחת מהן מעט גרגרי אורז. האורז יספוג את המים המיותרים.

לקילוף פלפלים: צלה אותם מתחת לגריל אדום היטב, והפוך אותם מדי פעם בפעם. כאשר קליפתם תופחת, הנח בשקית פלסטיק, ועטוף אותם בנייר אלומיניום. לאחר מכן, קלף אותם. מצב גריל או גריל טורבו הוא אידיאלי למזונות מבושלים (איטריות בגבינה).

דברי מאפה

בצק עלים יש להכין תמיד על-גבי משטח רטוב ובלתי משומן. כאשר המים מתאדים, הם תורמים לתפיחת הבצק.

בחירת התבניות לאפייה

תבניות מאלומיניום או תבניות אחרות מסגסוגות קלות הן זולות, אולם יש להן נטייה להתעקם במהירות. תבניות מפח שחור סופגות היטב את החום שמועבר ישירות אל הבצק, ובכך מבטיחות אפייה באיכות גבוהה. תבניות המצופות בחומר כגון טפלון מאפשרות אפייה מוצלחת, הוצאה קלה של העוגה מהתבנית וניקוי קל. זכוכית בתבנית אפייה היא מוליך חום גרוע, אך היא מאפשרת לעקוב אחר שלביה השונים של האפייה. אף הקרמיקה והפורצלן אינם מוליכי חום טובים, אולם הם מתאימים ביותר לאפייה איטית.

טיפים לגבי הוצאת עוגות מהתבנית: יש למרוח מעט חמאה על התבנית לפני שמניחים עליה את הבצק, ולאחר מכן לשים אותה במקרר. החמאה מתקשה, ואינה מתערבבת עם הבצק. נייר אפייה משומן משמש לציפוי דפנות התבנית והבסיס החלק שלה. כך, הוצאת העוגה מהתבנית לא תהווה בעיה. יש להוציא תמיד את העוגה בעודה חמה, ולהניחה על-גבי מגש לעוגות כדי שתתקרר.

עצות:

טמפרטורה גבוהה מדי יוצרת קרום שמונע מהעוגה לעלות ולתפוח, ופנים העוגה נאפה בצורה גרועה. אין לפתוח את דלת התנור בזמן אפיית עוגות שבריריות: עוגות קרם, סופלה. אם אתה מוסיף תערובת שמרים לבצק, עשה זאת תמיד בסוף התהליך, אחרת הבצק יאבד את סגולותיו. בנוסף, אל תניח אותו עם מלח, כיוון שאז המלח יפגום בתכונותיו.

אם במהלך האפייה התנור מעלה עשן:

- ודא שהתנור נמצא במצב המומלץ לפי חוברת ההדרכה, בשלב בעל חום מתאים, בטמפרטורה הנכונה.
- ודא שהתנור אינו מלוכלך במיוחד, ואינו מצריך ניקוי.

הקבלה בין מצב התרמוסטט לחום במעלות °C									
מקסימום	8	7	6	5	4	3	2	1	מספר מעלות °C
270°C	240°C	210°C	180°C	150°C	125°C	100°C	75°C	55°C	

הערות	זמן	אביזרים	שלב	מצב תרמוסטט	בורר אפייה	מתכונים
לפי התוספת לפי התוספת לפי הכמות לפי הכמות לפי הכמות	10-15 דק'	תבנית	2	210°C	☐	מנות ראשונות - ירקות פיצה (בצק דק)* פיצה (בצק לחם)* קיש ירקות ממולאים פשטידה כיסונים סופלה פשטידות (ירקות, בצק)
	15-20 דק'	תבנית	2	240°C		
	30-35 דק'	רשת צלייה	1	210°C		
	40-45 דק'	רשת צלייה	2	210°C		
	45-50 דק'	רשת צלייה	2	210°C		
	18-20 דק'	תבנית	2	210°C		
לפי הכמות	35-45 דק'	רשת צלייה	1	180°C	⊕	
	15-20 דק'	רשת צלייה	2 או 3	240°C	⊕	
חימום מוקדם במשך 5 דקות.	25-30 דק'	רשת צלייה	2	180°C	⊕	דגים דג בתנור דג אפוי דג בגריל*
	15-20 דק'	תבנית	2	210°C	☐	
	15-20 דק'	רשת צלייה+טפטוף	4 או 3	270°C		
חימום מוקדם במשך 5 דקות. בשרים על רשת צלייה. להנמיך אחרי חימום מוקדם.	5-6 דק' בלבד	רשת צלייה+טפטוף	4	270°C	☐	בשרים צלעות טלה* עוף שוק כבש צלי בקר* צלי עגל הודו תבשיל קדרה (עוף ביון)
	25 דק' ל-500 גרם	תבנית טפטוף	2	210°C		
	15-20 דק' ל-500 גרם	רשת צלייה	1	240-200°C		
	15-20 דק' ל-500 גרם	רשת צלייה	1	210°C		
	35-40 דק' ל-500 גרם	רשת צלייה	1	180°C		
	35-40 דק' ל-500 גרם.	רשת צלייה	1	180°C		
בסיר סגור	60-90 דק'	רשת צלייה	1	180°C	⊕	
לפי העובי (הנפח) לתת להתייבש בתנור כבוי. בצק ללא תוספות. 6 תבניות בסיר כפול.	40-45 דק'	רשת צלייה	1	150°C	☐	דברי מאפה בצק פריך רוג'ך* עוגה ספוג/שיש קוגולוף/סברניה בריוש לחם* מרנג עוגיות בצק לעוגת קצפת טארט (עוגת פירות) טורט (עוגה ממולאת) בצק ללא תוספות בצק עלים* קינוח קרם
	10-12 דק'	תבנית	2	210°C		
	5-5 דק'	רשת צלייה	1	150°C		
	45-60 דק'	רשת צלייה	1	180°C		
	30-40 דק'	רשת צלייה	1	150°C		
	40-45 דק'	תבנית	2	240°C		
	90 דק'	תבנית	2	75°C		
	15-20 דק'	תבנית	3	125°C		
	30-35 דק'	תבנית	2	180°C		
	35-40 דק'	רשת צלייה	2	210°C		
	50-60 דק'	רשת צלייה	2	180°C		
	18-20 דק'		2	210°C		
	10-15 דק'	תבנית	2	210°C		
	25-30 דק'	תבנית	2	150°C		
חימום מוקדם וכיבוי התנור לתת לבצק לתפוח חימום מוקדם 5 דקות		רשת צלייה	1 או 2	55°C	☐	שונות בצק תופח ללחם, לבריוש טוסט
			4	270°C		

כל סוגי האפייה והבישול מתבצעים בדת סגורה.

* במקרה זה, עדיף להכניס לתנור חם.

בישול במפלסים שונים

- הבישול (או האפייה) בשני מפלסים נעשה במצב ⊕.
- לפי מספר המפלסים המצויים בשימוש, ייתכן שתצטרך לרכוש את האביזרים של התבשילים הדורשים טיגון וצלייה. הכנסת מאכלים לתנור והוצאתם ממנו אינן נעשות בהכרח בעת ובעונה אחת.
- לתשומת-ליבך: בבישול עם זמן סיום מתוכנת, זמן הבישול חייב להיות זהה לגבי שני התבשילים.

מתכונים	טמפרטורה	זמן	שלבים
2 קישים או 2 טארטים	210°C	35 עד 40 דקות	1 ו-3 ברשתות הצלייה
עוגות קצפת קטנות	180°C	30 עד 35 דקות	1 ו-3 על מגשים
פשטידה	210°C	45 עד 50 דקות	1 ו-3 על רשתות הצלייה
+ צלי עגל		75 עד 80 דקות	

9961-4713



רשימת תחנות השירות הארציות

אזור המרכז

"שרות פלוס בע"מ"
רח' אליהו איתן 12 ראשון לציון
טל. 03-9631500

אזור חיפה

"מעוז הקור"
שד' ההסתדרות 256
טל. 04-8410888 ,04-8418221

ירושלים

"ש.ב."
רח' בצלאל 10 ירושלים
טל. 02-6256890 ,02-6248977

באר שבע

"ק.ט."
רח' פלמ"ח 75 באר שבע
טל. 07-6277535

אילת

"שרות ששון"
טל. 07-6378368 ,07-6375067

אזור הצפון

"שרות מזור"
רח' דוד המלך 35 טבריה
טל. 06-6720316

קרדן אלקטריק בע"מ

ת.ד. 3563 רמת-גן 52134

87x 3988