

**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Str. 34  
81739 München

GERMANY

יצרן: B.S.H. Home Appliances Ltd תחת רישיון סימן מסחרי של Siemens AG

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)



9000992979 (990731)



A series of 21 horizontal black lines spanning the width of the page, providing a ruled area for writing.





### **לקוחות נכבדים,**

אני מקווים, שהוראות הפעלה והתקנה אלה סייעו לכם להפעיל את מכשיר החשמל של SIEMENS ושהוא פועל לשביעות רצונכם.

אם למרות מאמצינו להגיש לכם מוצר מושלם וללא ליקויים, תתגלה תקלה כלשהיא בפעולתו של המכשיר, אנא פנו בכל עת לאחד מסניפי השרות הרשומים על הכריכה האחורית של חוברת זו.

מעבדות השרות והטכנאים המיומנים ישמו להגיש לכם במהירות את כל העזרה הדרושה להחזרת המכשיר לפעולה תקינה. **בהצלחה!**

החברה שומרת לעצמה הזכות לבצע שיפורים או שינויים ללא הודעה מוקדמת.

### **תחנות שירות**

טל': 04-8477111

טל': 08-9777222

טל': 02-6403000

טל': 08-9777222

טל': 08-6378616

טל': 08-6335311

שרות CSB, שד' ההסתדרות 224 חיפה  
שרות CSB, המסגר 1, אזור תעשייה צפוני, לוד  
אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים  
שרות CSB, יאיר שטרן 18, באר-שבע  
שרות אקספרס, אזור התעשייה החדש, אילת  
שרות ששון, הבנאי 3, אילת

**צפון**  
**מרכז**  
**ירושלים**  
**דרום**

**מוקד שרות טלפוני ארצי - \*2220**

סוג החימום:  
 ■ גריל, שטח גדול

### צלייה בגריל

הכניסו פנימה גם את התבנית הרב-תכליתית. הנוזלים המטפטפים יילכדו בתוך התבנית, ותא התנור ישאר נקי.

מנה	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	מצב הגריל	משך זמן הבישול בדקות
<b>צלייה בגריל</b>					
קליית לחם*	מדף רשת	5	☐	3	4-6
קציצת בקר, 12 יחידות**	מדף רשת	4	☐	3	25-30
* אין צורך בחימום מקדים					
** הפכו לאחר שחלפו 2/3 מזמן הבישול הכולל					

## מנות מבחן

טבלאות אלה הוכנו עבור מכוני הבדיקה כדי להקל על ביצוע הבדיקות של המכשיר. בהתאם לתקן EN 60350-1.

## אפייה

מאפים המוכנסים לתנור במקביל במספר מגשי אפייה או תבניות לא יהיו מוכנים בהכרח באותו הזמן.

גובהי מדפים לאפייה בשני מפלסים במקביל:

- תבנית רב-תכליתית: מפלס 3
- מגש אפייה: מפלס 1
- תבניות/כלי אפייה על מדף הרשת
- מדף רשת ראשון: מפלס 3
- מדף רשת שני: מפלס 1

גובהי מדפים לאפייה בשלושה מפלסים במקביל:

- מגש אפייה: מפלס 5
- תבנית רב-תכליתית: מפלס 3
- מגש אפייה: מפלס 1

## פאי תפוחים

פאי תפוחים במפלס אחד: הניחו תבניות קפיציות לעוגה בצבע כהה אחת ליד השנייה בצורה אלכסונית.

פאי תפוחים בשני מפלסים: הניחו תבניות קפיציות בצבע כהה אחת מעל השנייה אך לא בצורה חופפת.

עוגות בתבניות מתכת קפיציות: אפו במפלס אחד עם חימום עליון/תחתון. הניחו את התבנית הקפיצית לעוגה על התבנית הרב-תכליתית במקום על מדף הרשת.




## עוגת ספוג ללא שומן

עוגת ספוג ללא שומן בשני מפלסים: סדרו על מדפי הרשת תבניות קפיציות בצורה אנכית ללא חפיפה מלאה.

## הערות

- הערכים המובאים בטבלה מתייחסים לתבשילים המונחים בתוך התנור הקר.
- שימו לב בבקשה למידע בטבלה הנוגע לחימום המקדים. ההגדרות אינן כוללות חימום מקדים של התנור.
- לאפייה, השתמשו ראשית בטמפרטורה הנמוכה מבין הטמפרטורות המצוינות.

סוגי חימום:

-  אוויר חם 4D
-  חימום עליון/תחתון
-  אפיית פיצה

מנה	אביזר	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
<b>אפייה</b>					
עוגיות חמאה	מגש אפייה	3		*140-150	25-40
עוגיות חמאה	מגש אפייה	3		*140-150	25-40
עוגיות חמאה, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		*140-150	30-40
עוגיות חמאה, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1		*130-140	35-55
עוגות קטנות	מגש אפייה	3		*160	20-30
עוגות קטנות	מגש אפייה	3		*150	25-35
עוגות קטנות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		*150	25-35
עוגות קטנות, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1		*140	35-45
עוגת ספוג ללא שומן	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2		**160-170	25-35
עוגת ספוג ללא שומן	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2		**160-170	30-40
עוגת ספוג ללא שומן, 2 מפלסים	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	3+1		**150-170	30-50
פאי תפוחים	2 תבניות שחורות, בקוטר 20 ס"מ	2		170-180	60-80
פאי תפוחים	2 תבניות שחורות, בקוטר 20 ס"מ	2		180-200	60-80
פאי תפוחים, 2 מפלסים	2 תבניות שחורות, בקוטר 20 ס"מ	3+1		170-190	70-90

\* חימום מקדים למשך 5 דקות, אין להשתמש בפונקציית חימום מהיר

\*\* חימום מקדים, אין להשתמש בפונקציית חימום מהיר

■ □ חימום עליון/תחתון

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	שלב	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
בצק שמרים קל	קערה	2	□	תסיסה ראשונית	35-40	25-30
	מגש אפייה	2	□	תסיסה אחרונה	35-40	10-20
בצק שמרים, כבד ועשיר	קערה	2	□	תסיסה ראשונית	35-40	20-40
	מגש אפייה	2	□	תסיסה אחרונה	35-40	15-25

### הפשרה

השתמשו באוויר חם 4D כדי להפשיר פירות, ירקות ומאפים. הדרך הנכונה להפשיר עוף, בשר ודגים היא במקרר.

השתמשו בגבתי המדפים הבאים לצורך הפשרה:

- מדף רשת אחד: מפלס 2
- שני מדפי רשת: מפלסים 3+1

### ערכי הגדרות מומלצים

הזמנים המצוינים בטבלה הם ערכים ממוצעים בלבד. זמן ההפשרה בפועל תלוי באיכות, בטמפרטורת ההקפאה (-18°C) ובהרכב המזון. טווחי הזמנים מופיעים בטבלה. השתמשו תחילה בזמן הקצר ביותר שמצוין, והאריכו אותו במקרה הצורך.

**עצה:** פריטים שהוקפאו בנפרד או במנות מפשירים מהר יותר מפריטים שהוקפאו בגוש אחד.

הוציאו את המזון הקפוא מאריזתו והניחו אותו בכלי מתאים על גבי מדף הרשת.

הפכו או ערבבו את המזון פעם או פעמיים במהלך ההפשרה. יש להפוך נתחי מזון גדולים כמה פעמים. הפרידו מדי פעם את חלקי המזון הקפוא או הוציאו את החלקים שכבר הפשירו.

הניחו למזון שהופשר לנוח עוד כ-10 עד 30 דקות בתוך התנור לאחר כיבוי, כדי לאפשר לטמפרטורה להתאזן.

סוג החימום:

■ □ אוויר חם 4D

מנה	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
<b>לחם ולחמניות</b>					
לחם ולחמניות, כללי	מגש אפייה	2	□	50	40-70
<b>עוגה</b>					
עוגה, לחה	מגש אפייה	2	□	50	70-90
עוגה, יבשה	מגש אפייה	2	□	60	60-75

### שמירה על חום

תוכלו לשמור על חומם של תבשילים על-ידי שימוש במצב ההפעלה "Keeping warm" (שמירה על חום המזון). הדבר ימנע היווצרות עיבוי כך שלא תצטרכו לנגב את תא התנור.

אל תשמרו על חומם של תבשילים מוכנים למשך יותר משעתיים. זכרו שתבשילים מסוימים עשויים להמשיך להתבשל תוך כדי שמירה על חומם. כסו את התבשילים לפי הצורך.



קלפו, הוציאו גלעינים וליבות וחתכו את הפירות והירקות לפיסות מתאימות. מלאו את צנצנות השימורים עד לגובה של 2 ס"מ מתחת לשפת הצנצנת.

**פירות**

פירות מלאו את צנצנות השימורים בחתיכות הפרי והוסיפו מי סוכר חמים (כ-400 מ"ל לצנצנת של 1 ליטר). לכל ליטר של מים:

- כ-250 גר' סוכר עבור פירות מתוקים
- כ-500 גר' סוכר עבור פירות חמוצים

**ירקות**

מלאו את הצנצנות בחתיכות הירקות, ומזגו מים חמים רתוחים.

נגבו את שולי הצנצנת היטב, כיוון שהשוליים חייבים להיות נקיים. הניחו על כל צנצנת את אטם הגומי שלה כאשר הוא רטוב וסגרו את המכסה. סגרו את הצנצנות בעזרת התפסים. סדרו את הצנצנות בתוך התבנית הרב-תכליתית כך שלא יגעו אחת בשנייה. מזגו 500 מ"ל של מים חמים (בחום של כ-80°C) אל תוך התבנית הרב-תכליתית. השתמשו בהגדרות המצוינות בטבלה.

**סיום תהליך השימור**

**פירות**

לאחר זמן קצר, יתחילו להיווצר בועות במרווחי זמן קצרים. כבו את המכשיר כאשר כל צנצנות השימור מבעבעות. בחלוף זמן הקירור שצוין, הוציאו את הצנצנות מתוך תא התנור.

**ירקות**

לאחר זמן קצר, יתחילו להיווצר בועות במרווחי זמן קצרים. כאשר בועות החלו להיווצר בכל הצנצנות, הורידו את הטמפרטורה ל-120°C ואפשרו לצנצנות להמשיך לבעבע בתנור הסגור, כפי שמצוין בטבלה. בחלוף הזמן שצוין, כבו את התנור והשתמשו בחום השיורי במשך מספר דקות, כפי שמצוין בטבלה.

לאחר השימור, הוציאו את הצנצנות מתוך תא התנור והניחו אותן על מטלית נקייה. אין להניח את הצנצנות החמות על גבי משטח קר או רטוב, היות שהן עלולות להיסדק. כסו את צנצנות השימור כדי להגן עליהן מפני רוחות פרחים. פתחו את לשוניות ההידוק רק כאשר הצנצנות קרות.

**ערכי הגדרות מומלצים**

הזמנים המופיעים בטבלה הינם זמנים ממוצעים לשימור פירות וירקות. משך הזמן בפועל מושפע מטמפרטורת החדר, ממספר הצנצנות ומהכמות וכן מהטמפרטורה והאיכות של תוכן הצנצנות. הנתונים מבוססים על צנצנות עגולות בנפח ליטר אחד. לפני שתכבו את התנור או תבצעו שינוי כלשהו בהגדרות של התנור, ודאו שהתוכן שבתוך הצנצנות מבעבע כפי שמצופה. תהליך הבעבוע מתחיל לאחר בערך 30-60 דקות.

סוג החימום:

- אוויר חם 4D

שימור	כלי בישול	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
ירקות, כגון גזר	צנצנות שימור בנות 1 ליטר	1		160-170	לפני הופעת הבועות: 30-40 לאחר הופעת הבועות: 30-40
ירקות, כגון מלפפונים	צנצנות שימור בנות 1 ליטר	1		160-170	לפני הופעת הבועות: 30-40 חום שיורי: 30
פירות עם גלעינים, לדוגמה דובדבנים ושזיפים	צנצנות שימור בנות 1 ליטר	1		160-170	לפני הופעת הבועות: 30-40 חום שיורי: 35
תפוחים, דובדבנים	צנצנות שימור בנות 1 ליטר	1		160-170	לפני הופעת הבועות: 30-40 חום שיורי: 25

אם ברצונכם לחמם את התנור, אזי התסיסה הסופית תתבצע מחוצה לו במקום חמים כלשהו.

**ערכי הגדרות מומלצים**

הטמפרטורה וזמן ההתפחה תלויים בסוג ובכמות המרכיבים. לפיכך, הערכים שמצוינים בטבלה מהווים זמנים ממוצעים בלבד.

**התפחת בצק**

בעזרת התנור, תוכלו להתפיח בצק מהר יותר מאשר בטמפרטורת החדר. השתמשו בחימום עליון/תחתון. המתינו תחילה שתא התנור יתקרר לחלוטין.

בצק שמרים יש תמיד להתפיח פעמיים. שימו לב לערכים בטבלאות עבור ההתפחה הראשונה והשנייה (תסיסה ראשונית ותסיסה סופית).

**תסיסת בצק**

השתמשו בהגדרות המופיעות בטבלה וחממו את התנור לטמפרטורה הרצויה. הניחו את הכלי שבו נמצא הבצק על גבי מדף רשת.

אין לפתוח את דלת התנור במהלך ההתפחה, משום שהדבר יגרום לבריחת לחות החשובה לתהליך. כסו את הבצק במטלית לחה.

**תסיסה סופית**

הניחו את הפריט המיועד להתפחה בתנור במפלס המצוין בטבלה.

מנה	כלי בישול	גובה המדף	פעולת חימום	זמן צריבה בדקות	טמפרטורה ב-°C	משך בישול בדקות
<b>טלה</b>						
אוכף טלה, ללא עצם, נתחים של 200 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	2		4	*80	30-45
שוק טלה, ללא עצם, מדיום, 1 ק"ג, קשור	כלי בישול, ללא מכסה	2		6-8	*95	120-180
<b>* חימום מקדים</b>						

### עצות לבישול איטי

בישול איטי של חזה ברווז.	טגנו את חזה הברווז במחבת, על צד העור תחילה. בסיום הבישול האיטי, צלו בגריל במשך 3-5 דקות להשגת פריכות.
בשר המבושל בבישול איטי אינו חם באותה המידה כבשר המבושל בבישול רגיל.	חממו את צלחות ההגשה והגישו את הרוטב כשהוא חם מאוד כך שנתחי הבשר לא יתקררו מהר כל כך.

### ייבוש

באמצעות שימוש באוויר חם 4D ניתן לייבש מזון באופן מושלם. סוג זה של שימור גורם לריכוז הטעמים עקב הוצאת המים. השתמשו אך ורק בפירות, ירקות ועשבי תיבול ללא פגמים, ושטפו אותם היטב. עטפו את מדף הרשת בנייר אפייה או נייר פרגמנט. נקזו את עודפי המים מתוך הפירות ויבשו אותם. אם יש צורך, חתכו את הפירות לפיסות בגודל זהה או לפרוסות דקות. הניחו פירות לא קלופים על כלי מתאים כאשר החלקים החתוכים פונים כלפי מעלה. ודאו שפרוסות הפירות או הפטריות אינן חופפות זו לזו על מדף הרשת. גרדו ירקות וחלטו אותם. נקזו את עודפי המים מהירקות לאחר החליטה, ופזרו אותם באופן אחיד על מדף הרשת. יבשו עשבי תיבול כשהעלים מחוברים לגבעולים. פזרו את עשבי התיבול בצורה אחידה ובערימות קטנות על מדף הרשת. השתמשו במפלסי המדפים הבאים לצורך ייבוש:

- מדף רשת אחד: מפלס 3

### שני מדפי רשת: מפלסים 3+1

פירות וירקות עסיסיים במיוחד יש להפוך מספר פעמים. לאחר הייבוש, הוציאו מיד את הפריטים המיובשים מתוך הנייר.

### ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה שלהלן, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות לייבוש פריטי מזון שונים. הטמפרטורה וזמן הייבוש תלויים בסוג המזון, בתכולת הלחות שלו, במידת הבשלות ובעוביו. ככל שיארך תהליך הייבוש, כך המזון יישמר לזמן ארוך יותר. ככל שהפרוסות יהיו דקות יותר, כך יתקצר תהליך הייבוש והמזון המיובש ישאר ארומטי יותר. משום כך, בטבלה מופיעים טווחי ערכים עבור ההגדרות. אם ברצונכם לייבש פריטי מזון נוספים, נסו למצוא סוג מזון דומה בטבלה, והשתמשו בערכים המומלצים כנקודת התייחסות.

סוג החימום: אוויר חם 4D

פירות, ירקות ועשבי תבלין	אביזרים	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בשעות
טבעות תפוחים, בעובי 3 מ"מ, 200 גר' על כל מדף רשת	1-2 מדפי רשת		80	5-9
פירות עם גלעינים (אפרסקים)	1-2 מדפי רשת		80	8-10
ירקות שורש (גזרים), מגורדים, חלוטים	1-2 מדפי רשת		80	5-8
פטריות פרוסות	1-2 מדפי רשת		60	6-9
עשבי תיבול, שטופים	1-2 מדפי רשת		60	2-6

### שימור

תוכלו להכין שימורי פירות וירקות באמצעות המכשיר שברשותכם.

### ⚠ אזהרה – סכנת פציעה!

אם הכנת השימורים לא נעשית בצורה נכונה, הצנצנות עלולות להתפוצץ. פעלו על פי ההוראות לשימור.

בכל תהליך שימור, השתמשו אך ורק בצנצנות שימור בעלות אותו הגודל ושמיכות את אותו סוג מזון. תא התנור מאפשר הכנה בו-זמנית של שימורים בשש צנצנות לכל היותר, בנות 1, 1/2 או 1 1/2 ליטר כל אחת. אין להשתמש בצנצנות גדולות או גבוהות יותר. המכסה עלול להיסדק.

צנצנות שימור לא צריכות לגעת זו בזו בתוך תא התנור במהלך תהליך השימור.

### הכנת פירות וירקות

השתמשו בפירות וירקות טריים בלבד. שטפו אותם היטב.

### צנצנות

השתמשו אך ורק בצנצנות שימור נקיות ותקינות. השתמשו רק בטבעות גומי עמידות בחום, נקיות ושלמות. בדקו את תקינות הסוגרים מבעוד מועד.

## בישול איטי

בבישול איטי, המזון מתבשל במשך זמן רב בטמפרטורה נמוכה יחסית. על כן, מכנים שיטה זו גם "בישול בטמפרטורה נמוכה".

בישול איטי מתאים לכל נתחי הבשר המשובחים (לדוגמה, נתחים עדינים של בקר, עגל, טלה או עוף) שאותם מומלץ לבשל לדרגת מדיום-רייר. לאחר תהליך הבישול, הבשר אמור להישאר עסיסי ועדין.

היתרון בשיטת בישול זו הוא שהיא מאפשרת מרחב תמרון רב בעת תכנון התפריט לארוחה, כי בשר המבושל בטמפרטורה נמוכה נשאר חם לאורך זמן. אין צורך להפוך את הבשר במהלך הבישול. השתדלו לא לפתוח את דלת התנור כדי שסביבת הבישול תהיה אחידה.

השתמשו רק בנתחי בשר טריים ונקיים, ללא עצמות. הסירו גידים וחתיכות שומן מקצוות הנתח. חתיכות השומן משאירות טעם חזק וברור בעת בישול איטי. ניתן להשתמש גם בבשר מתובל או בשר שהושרה במרינדה. אל תשתמשו בבשר מופשר.

ניתן לחתוך את הבשר מיד לאחר סיום הבישול האיטי. אין צורך להניח לו לנוח. בבישול איטי, הבשר שומר על מראה ורדרד, אך אין זה אומר שהוא נא או שלא בושל די צרכו.

**הערה:** כאשר בוחרים במצב הבישול האיטי, לא ניתן לדחות את שעת ההתחלה של הפעולה.

## כלי בישול

השתמשו בכלים לא עמוקים, כגון כלי הגשה מזכוכית או פורצלן. הניחו את כלי הבישול בתוך התנור וחממו אותו מראש. הניחו תמיד את כלי הבישול ללא מכסה על מדף הרשת במפלס 2.

מידע נוסף בנוגע לבישול איטי תוכלו למצוא בסעיף העצות וההערות שלאחר הטבלה.

התנור שלכם כולל את מצב ההפעלה "Slow cook" (בישול איטי). המתינו תחילה שתא התנור יתקרר לחלוטין. אפשרו לתא התנור להתחמם במשך כ-15 דקות כאשר כלי הבישול בתוכו.

צרבו את הבשר על הכיריים בטמפרטורה גבוהה מאוד, ולזמן מספיק. הקפידו לצרוב את הבשר מכל הצדדים, גם בקצוות. בגמר הצריבה, הניחו את הבשר מיד בתוך כלי הבישול המחומם. הכניסו את כלי הבישול עם הבשר לתנור והתחילו בבישול האיטי.

## ערכי הגדרות מומלצים

הטמפרטורה וזמן הבישול האיטי תלויים בגודל, בכמות ובאיכות הבשר. משום כך, בטבלה מופיעים טווחי ערכים עבור ההגדרות.

סוג החימום:

■ בישול איטי

מנה	כלי בישול	גובה המדף	פעולת חימום	זמן צריבה בדקות	טמפרטורה ב-°C	משך בישול בדקות
<b>עוף</b>						
חזה ברווז, מדיום רייר, 300 ג' כל אחד	כלי בישול, ללא מכסה	2		6-8	*90	45-60
פילה חזה עוף, נתחים של 200 גרם, וול דאן	כלי בישול, ללא מכסה	2		4	*120	45-60
חזה הודו, ללא עצמות, 1 ק"ג, וול דאן	כלי בישול, ללא מכסה	2		6-8	*120	110-130
<b>בקר</b>						
נתחי בקר (שייטל) בעובי 6-7 ס"מ, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		6-8	*100	150-180
פילה בקר, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		4-6	*80	90-120
סינטה בעובי 5-6 ס"מ	כלי בישול, ללא מכסה	2		6-8	*80	120-180
מדליוני בקר/אומצות שייטל, בעובי 4 ס"מ	כלי בישול, ללא מכסה	2		4	*80	30-60
<b>עגל</b>						
נתח עגל, בעובי 4-5 ס"מ, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		6-8	*80	80-140
נתח עגל, בעובי 7-10 ס"מ, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		6-8	*80	140-200
פילה עגל, שלם, 800 ג'	כלי בישול, ללא מכסה	2		4-6	*80	70-120
מדליוני עגל בעובי 4 ס"מ	כלי בישול, ללא מכסה	2		4	*80	30-50
* חימום מקדים						

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
<b>פריטים אפויים קטנים</b>					
מאפינס	מגש למאפינס	2		160-180	15-25
עוגות קטנות	מגש אפייה	3		150-160	25-35
בצק עלים	מגש אפייה	3		170-190	20-35
פחזניות	מגש אפייה	3		200-220	35-45
אפיפות	מגש אפייה	3		140-160	15-30
עוגיות זילוף	מגש אפייה	3		140-150	25-35
עוגות שמרים קטנות	מגש אפייה	3		160-180	25-35
<b>לחם ולחמניות</b>					
לחם רב-דגנים, 1.5 ק"ג	תבנית עוגה	2		200-210	35-45
פיתה	תבנית רב-תכליתית	3		250-275	15-20
לחמניות מתוקות, לא אפויים	מגש אפייה	3		170-190	15-20
לחמניות לא אפויים	מגש אפייה	3		180-200	20-30
<b>בשר</b>					
צלי בקר בקדירה, 1.5 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	2		200-220	140-160
נתח בשר עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		170-180	110-130
<b>דגים</b>					
דג שלם, מטוגן, במשקל 300 גר', לדוגמה פורל	כלי בישול עם כיסוי	2		190-210	25-35
דג שלם מטוגן, במשקל 1.5 ק"ג, לדוגמה סלמון	כלי בישול עם כיסוי	2		190-210	45-55
פילה דג, ללא תוספות, מטוגן	כלי בישול עם כיסוי	2		190-210	15-25

מאפים עדינים (עוגיות, לחם זנגוויל, עוגיות פיקנטיות) במהלך הכנתם בחום גבוה מאוד.

## אקרילאמיד במזון

אקרילאמיד נוצר בעיקר במוצרי דגנים ותפוחי אדמה, לדוגמה תפוחי אדמה פריכים, טוגנים, צנימים, לחמניות, לחם או

עצות להכנת מזון באופן שיצמצם את כמות האקרילאמיד הנוצרת	
כללי	<ul style="list-style-type: none"> <li>השתדלו לקצר את זמני הבישול ככל שניתן.</li> <li>בשלו את המזון עד להזהבה, אך לא עד כדי השחמה כהה.</li> <li>חתיכות מזון גדולות ועבות מכילות פחות אקרילאמיד.</li> </ul>
אפייה	<p>במצב חימום עליון/תחתון, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 200°C.</p> <p>במצב אוויר חם, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 180°C.</p>
אפיפות	<p>במצב חימום עליון/תחתון, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 190°C.</p> <p>במצב אוויר חם, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 170°C.</p> <p>ביצים או חלמוני ביצים במתכון מפחיתים את היווצרות האקרילאמיד.</p>
טוגנים אפויים	<p>פזרו את הטוגנים בשכבה אחת ואחידה על גבי מגש האפייה. מומלץ להניח לפחות 400 גר' טוגנים על גבי מגש אפייה כדי למנוע מן הטוגנים להתייבש.</p>

## פונקציות חימום Eco

אוויר חם Eco וחימום עליון/תחתון Eco הם פונקציות חימום חכמות שמאפשרות לכם לבשל בצורה עדינה בשר, דגים ומאפים. אספקת החשמל לתא התנור נשלטת על-ידי המכשיר ומתבצעת באופן אופטימלי. המזון מבושל בשלבים באמצעות חום שיורי. כתוצאה מכך המזון נותר עסיסי יותר ועובר השחמה מופחתת. בהתאם לשיטת ההכנה ולסוג המזון, ניתן לחסוך בחשמל. אם תפתחו את דלת המכשיר לפני שבישול המזון הסתיים או אם תחממו מראש את המכשיר, ייתכן שלא תוכלו להשיג תוצאה זו.

השתמשו רק באביזרים מקוריים עבור המכשיר שברשותכם. אביזרים אלה מותאמים לתנור שברשותכם ולמצבי הפעולה הייחודיים שלו. הסירו את כל האביזרים שאינם בשימוש מתא התנור.

הניחו את המזון בתא התנור הריק, לפני שהוא התחמם. עבור 'אוויר חם Eco', בחרו טמפרטורה בין 125 ל-275°C, ועבור 'חימום עליון/תחתון Eco', בחרו טמפרטורה בין 150 ל-250°C. הקפידו לשמור את דלת התנור סגורה בעת הבישול. בשלו רק במפלס אחד כאשר אתם משתמשים בפעולה זו.

פונקציית החימום 'אוויר חם Eco' משמשת למדידה הן של צריכת החשמל במצב אוויר מסוחר והן של רמת נצילות האנרגיה. פונקציית החימום 'חימום עליון/תחתון Eco' משמשת למדידה של צריכת החשמל במצב הרגיל.

סוג החימום 'אוויר חם Eco' משמש לקביעת רמת נצילות האנרגיה.

### אביזרים

הקפידו להשתמש באביזרים מתאימים וודאו שאתם מכניסים אותם לתא התנור בצורה הנכונה.

### מדף רשת

הכניסו את מדף הרשת כאשר צדו הפתוח פונה כלפי הדלת

השפה המקומרת מצביעה כלפי מטה. הקפידו להניח כלי בישול, תבניות ומנות על-גבי מדף הרשת.

### תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה

החליקו פנימה את התבנית הרב-תכליתית או את מגש האפייה עד למעצור, כאשר השפה המשופעת פונה לכיוון הדלת.

### תבניות וכלי אפייה

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה ממתכת בצבע כהה. בדרך זו, תוכלו לחסוך עד 35% מצריכת האנרגיה.

כלים העשויים נירוסטה או אלומיניום, מחזירים את אנרגיית החום כמו מראה. מתאים יותר להשתמש בכלי בישול העשויים אמיל, זכוכית עמידה בחום או יציקת אלומיניום מצופה.

תבניות העשויות פח, קרמיקה וזכוכית מאריכות את זמן האפייה וגורמות להשחמה לא אחידה.

### נייר אפייה

נייר אפייה הקפידו להשתמש בנייר אפייה המותאם לטמפרטורות שבכוונתכם לבחור. הקפידו תמיד לחתוך את נייר האפייה לגודל המתאים.



### ערכי הגדרות מומלצים












כאן תמצאו הגדרות מומלצות להכנת מגוון תבשילים. הטמפרטורה וזמן האפייה תלויים בכמות הבצק ובהרכבו. משום כך, בטבלה מופיעים טווחי ערכים עבור ההגדרות. נסו להשתמש בערכים הנמוכים יותר בתחילה. טמפרטורה נמוכה יותר תביא להשחמה אחידה יותר. אם יש צורך, השתמשו בערך גבוה יותר בפעם הבאה.

### הערה: לא ניתן לקצר את זמן האפייה על-ידי העלאת

הטמפרטורה. הדבר יגרום לאפייה חיצונית של העוגה או המאפה מבלי שחלקם הפנימי ייאפה כראוי.

סוגי חימום:

-  אוויר חם Eco
-  חימום עליון/תחתון Eco




מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
<b>עוגות בתבנית</b>					
עוגת ספוג בתבנית	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	2		140-160	60-80
בסיס ספוג לפלאן	תבנית לבסיס פלאן	2		150-170	20-30
בסיס ספוג (2 ביצים)	תבנית לבסיס פלאן	2		150-170	20-30
עוגת פלאן על בסיס ספוג (3 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2		160-170	30-45
עוגת פלאן על בסיס ספוג (6 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2		150-160	50-60
עוגת שמרים טבעתית	תבנית טבעתית לעוגה	2		150-170	50-70
<b>עוגות במגשי אפייה</b>					
עוגת ספוג עם ציפוי יבש	מגש אפייה	3		150-170	25-40
טארט בצק פריך עם ציפוי יבש	מגש אפייה	3		170-180	25-35
רולדה	מגש אפייה	3		180-190	15-20
כיכר קלועה, סבארינה	מגש אפייה	3		160-170	25-35
עוגת שמרים עם ציפוי יבש	מגש אפייה	3		160-180	15-20

טמפרטורה נמוכה יותר תביא להשחמה אחידה יותר. אם יש צורך, השתמשו בערך גבוה יותר בפעם הבאה.

הערכים המובאים בטבלה מתייחסים לתבשילים המונחים בתוך התנור הקר. אם תחממו את התנור מראש, תוכלו לקצר את זמן האפייה במספר דקות.

אם ברצונכם לאפות פריט כלשהו על פי מתכון משלכם, נסו למצוא פריט דומה בטבלה, והשתמשו בערכים המומלצים כנקודת התייחסות.

סוגי חימום:

-  אוויר חם 4D
-  גריל, שטח גדול
-  פונקציית coolStart

### תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה

החליקו פנימה את התבנית הרב-תכליתית או את מגש האפייה עד למעצור, כאשר השפה המשופעת פונה לכיוון הדלת.

### נייר אפייה

נייר אפייה הקפידו להשתמש בנייר אפייה המותאם לטמפרטורות שבכוונתכם לבחור. הקפידו תמיד לחתוך את נייר האפייה לגודל המתאים.

### ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה שלהלן, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות להכנת מגוון תבשילים. הטמפרטורה ומשך זמן הבישול תלויים בכמות המזון ובהרכבו. משום כך, בטבלה מופיעים טווחי ערכים עבור ההגדרות. נסו להשתמש בערכים הנמוכים יותר בתחילה.

מנה	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	מצב הגריל	משך זמן הבישול בדקות
<b>מאכלי ירקות</b>						
ירקות צלויים	תבנית רב-תכליתית	5		-	3	10-15
<b>תפוחי אדמה</b>						
תפוחי אדמה אפויים, חצויים	תבנית רב-תכליתית	3		160-180	-	45-60
<b>מוצרים מתפוחי אדמה, קפואים</b>						
רוסטי תפוחי אדמה*	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-
נגיסי תפוחי אדמה, ממולאים*	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-
קרוקטים*	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-
טוגנים*	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-
טוגנים, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		190-210	-	30-40
* יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה						

### יוגורט

תנור זה מאפשר לכם להכין בעצמכם יוגורט.

### הכנת יוגורט

הסירו אביזרים ותומכי מדפים מתא התנור. יש לרוקן את תא התנור. אין לפתוח את דלת המכשיר בזמן שהמכשיר פועל.

1. חממו ליטר חלב (3.5% שומן) לטמפרטורה של 90°C על הכיריים ולאחר מכן קררו אותו ל-40°C.

1. חלב עמיד מספיק לחמם עד טמפרטורה של 40°C בלבד.
2. בחשו פנימה 150 גרם יוגורט (מקורר).
3. מזגו לתוך צנצנות קטנות וכסו בניילון נצמד.
4. הניחו את הכוסות או הצנצנות על רצפת תא התנור והכינו בהתאם להנחיות בטבלה.
5. לאחר הכנת היוגורט, הניחו לו להתקרר במקרה.

סוג החימום:

-  אוויר חם 4D

מנה	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בשעות
יוגורט	תבניות אישיות	רצפת תא התנור		40-45	8-9

בעת פתיחת מכסה הכלי בגמר הבישול, עלול להיפלט החוצה קיטור בטמפרטורה גבוהה מאוד. הרימו את המכסה בצד המרוחק מכם, כך שהקיטור החם לא ייפלט לכיוונכם. גם כאשר מבשלים בכלי סגור, ניתן ליצור מעטה פריך על הדג. כדי להשיג תוצאה זו, השתמשו בכלי צלייה בעל מכסה זכוכית, והעלו את הטמפרטורה.

**ערכי הגדרות מומלצים**

בטבלה שלהלן, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות להכנת מגוון תבשילי דגים. הטמפרטורה ומשך זמן הבישול תלויים בכמות המזון, בהרכבו ובטמפרטורה שלו. משום כך, בטבלה מופיעים טווחי ערכים עבור ההגדרות. נסו להשתמש בערכים הנמוכים יותר בתחילה. אם יש צורך, השתמשו בערך גבוה יותר בפעם הבאה.

הערכים המובאים בטבלה מתייחסים לדגים קרים המונחים בתוך תנור שלא חומם מראש. בדרך זו, תוכלו לחסוך עד 20% בצריכת האנרגיה. אם תחממו את התנור מראש, תוכלו לקצר את זמני הבישול המופיעים בטבלה במספר דקות.

בטבלה שלהלן, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות להכנת מנות שונות של דגים, עם הגדרות ברירת מחדל עבור משקלים

שונים. אם ברצונכם לבשל דג כבד יותר, השתמשו בטמפרטורה נמוכה יותר. בעת צלייה של מספר דגים בו-זמנית, השתמשו במשקל הדג הכבד ביותר כדי לקבוע את זמן הבישול. מומלץ שהדגים יהיו בגודל דומה פחות או יותר. ככלל, ככל שהדג גדול יותר, כך הטמפרטורה תהיה נמוכה יותר וזמן הבישול ארוך יותר.

הפכו דגים שאינם מונחים בתנחת שחייה לאחר שחלף 1/2 עד 2/3 מהזמן המצוין בטבלה.

**הערה:** הקפידו להשתמש בנייר אפייה המותאם לטמפרטורות שבכוונתכם לבחור. הקפידו תמיד לחתוך את נייר האפייה לגודל המתאים.

הסירו אביזרים מתא התנור אשר אינם בשימוש. כך תבטיחו תוצאות בישול מיטביות, ותוכלו לחסוך עד 20% מצריכת האנרגיה.

- סוגי חימום:
- חימום עליון/תחתון
  - צלייה בסחרור אוויר
  - גריל, שטח גדול

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה °C-ב	מצב הגריל	משך זמן הבישול בדקות
<b>דגים</b>						
דג, צלוי בגריל, שלם, במשקל 300 גר', מדף רשת לדוגמה טרוטה	מדף רשת	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	-	20-30
דג, צלוי בגריל, שלם, במשקל 1.5 ק"ג, מדף רשת לדוגמה סלמון	מדף רשת	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	-	30-40
<b>פילה דג</b>						
פילה דג, ללא תוספות, צלוי בגריל	מדף רשת	4	<input type="checkbox"/>	-	*1	15-25
<b>אומצות דגים</b>						
אומצות דגים בעובי 3 ס"מ**	מדף רשת	4	<input type="checkbox"/>	-	3	10-20
<b>דגים, קפואים</b>						
פילה דג, ללא תוספות	כלי בישול עם כיסוי	2	<input type="checkbox"/>	210-230	-	20-30
פילה דג, מוקרם	מדף רשת	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	-	45-60
אצבעות דגים (הפכו במהלך הבישול)	תבנית רב-תכליתית	3	<input type="checkbox"/>	200-220	-	20-30
<b>* חימום מקדים</b>						
<b>** הכניסו את התבנית הרב-תכליתית מתחת לבשר במפלס 2</b>						

**ירקות ותוספות**

בסעיף זה תמצאו מידע על הכנת ירקות צלויים, תפוחי אדמה ומוצרים קפואים מתפוחי אדמה.

הסירו אביזרים מתא התנור אשר אינם בשימוש. ההנחיות שלהלן יסייעו לכם להשיג תוצאות בישול אידיאליות ולחסוך באנרגיה.

**גובה המדפים**

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

**בישול במפלס אחד**

עקבו אחר ההוראות בטבלה.

**בישול בשני מפלסים בו-זמנית**

השתמשו באוויר חם 4D. מזון המונח במספר מגשי אפייה המוכנסים לתנור באותו זמן, לא יהיה מוכן בהכרח באותו הזמן.

- תבנית רב-תכליתית: מפלס 3
- מגש אפייה: מפלס 1

**אביזרים**

הקפידו להשתמש באביזרים מתאימים וודאו שאתם מכניסים אותם לתא התנור בצורה הנכונה.

**מדף רשת**

הכניסו את מדף הרשת כאשר צדו הפתוח פונה כלפי הדלת והשפה המקומרת מצביעה כלפי מטה. הקפידו להניח כלי בישול, תבניות ומנות על-גבי מדף הרשת.

## עצות לצלייה וטיגון איטי

הכינו את המזון בתוך כלי צלייה סגור ובטמפרטורה גבוהה יותר, או השתמשו במגש הצלייה. שימוש במגש הצלייה נותן תוצאות מיטביות. תוכלו לרכוש את מגש הצלייה כאביזר מיוחד.	תא התנור מתלכלך מאוד.
בדקו את מיקום התבנית ואת הגדרת הטמפרטורה. בחרו טמפרטורה נמוכה יותר וקצרו את זמן הצלייה לפי הצורך.	הצלי כהה מדי ומתחיל להיסדק ולהיחרך או שהצלי יבש מדי.
בגמר הצלייה, העלו את הטמפרטורה או הפעילו את הגריל לזמן קצר.	הקרום הפריך דק מדי.
בפעם הבאה, השתמשו בכלי צלייה קטן יותר או הוסיפו כמות גדולה יותר של נוזלים.	הצלי נראה טוב, אך מיצי הבשר נשרפים.
בפעם הבאה בחרו בכלי צלייה גדול יותר או השתמשו בכמות קטנה יותר של נוזלים.	הצלי נראה טוב, אך מיצי הבשר צלולים ומימיים מדי.
המכסה של כלי הצלייה צריך להתאים היטב ולהיסגר כהלכה. הנמיכו את הטמפרטורה והוסיפו כמות גדולה יותר של נוזלים בעת הטיגון.	הבשר נשרף במהלך הטיגון.

## דגים

התנור מעמיד לרשותכם מגוון סוגי חימום להכנת מאכלי דגים שונים. בטבלת ההגדרות, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות להכנת מגוון תבשילים.

אין צורך להפוך כאשר מדובר בדג שלם. הניחו את הדג השלם בתנור בתנוחת השחייה שלו, כאשר סנפיר הגב פונה כלפי מעלה. ניתן להניח בחלל הבטן של הדג חצי תפוח אדמה או כלי בישול קטן חסין חום, כדי להעניק לו יציבות. תדעו שהדג מוכן כאשר ניתן להסיר את סנפיר הגב בקלות.

## צלייה וצלייה בגריל על מדף הרשת

הניחו את הנתחים ישירות על גבי מדף הרשת. בנוסף, הכניסו את התבנית הרב-תכליתית במפלט אחד נמוך יותר לפחות, כאשר צדה הנטוי פונה כלפי דלת התנור.

בהתאם לגודל הדג ולסוג שלו, תוכלו למזוג עד 1/2 ליטר של מים אל תוך התבנית הרב-תכליתית. המים בתבנית ילכדו את טפטופי הנוזלים של המזון הנצלה. באופן זה ייווצר גם פחות עשן ותא התנור יישאר נקי יותר.

הקפידו לסגור את דלת התנור כאשר אתם משתמשים בגריל. לעולם אל תשתמשו בגריל כשדלת התנור פתוחה.

בזמן צלייה בגריל, השתדלו להשתמש בנתחי מזון בעלי עובי ומשקל דומים. דבר זה יאפשר לבשר להשחים באופן אחיד ולהישאר עסיסי. הניחו את נתחי המזון ישירות על גבי מדף הרשת.

השתמשו במלקחיים כדי להפוך את נתחי המזון שאתם צולים. אם תנקבו את הדג במזלג, הנוזלים ייפלטו החוצה והוא יתייבש.

## הערות

- גוף החימום של הגריל מופעל וכבה לסירוגין. זוהי תופעה רגילה. ההגדרות שנקבעו עבור הגריל יקבעו את תדירות ההפעלה והכיבוי של גוף החימום.
- בעת צלייה, עלולה להיווצר כמות גדולה של עשן.

## צלייה ובישול בכלי בישול מתאימים

השתמשו בכלי צלייה המתאימים לשימוש בתנור. ודאו שכלי הבישול שלכם מתאים לתא התנור.

מומלץ מאוד להשתמש בכלי בישול שעשויים זכוכית. הניחו כלי בישול חמים עשויים זכוכית על גבי בד או מחצלת יבשה לאחר סיום הבישול. אם המשטח שעליו אתם מניחים את הכלי הוא רטוב או קר, כלי הזכוכית עלול להיסדק.

כלי צלייה מבריקים העשויים נירוסטה או אלומיניום, מחזירים את קרינת החום כמו מראה, ולכן אינם מתאימים במיוחד למטרה זו. הדג מתבשל לאט יותר ומשחים בצורה טובה פחות. הגבירו את חום התנור ו/או האריכו את משך הבישול. פעלו בהתאם להוראות היצרן בעת השימוש בכלי צלייה כלשהו.

## כלים ללא מכסה

לבישול דג שלם, מומלץ להשתמש בתבנית/כלי צלייה עמוק. הניחו את התבנית/כלי על גבי מדף הרשת בתוך התנור. אם אין ברשותכם כלי צלייה מתאים, השתמשו בתבנית הרב-תכליתית.

## כלי בישול עם מכסה

שימוש בכלים עם מכסה מסייע בשמירה על ניקיונו של תא התנור. ודאו שהמכסה מתאים לכלי הבישול ואוטם אותו היטב. הניחו את הכלי על גבי מדף הרשת בתוך התנור.

בעת הכנת תבשיל, הוסיפו שתיים עד שלוש כפות נוזלים ומעט מיץ לימון או חומץ לכלי הבישול.



**הערות**

- גוף החימום של הגריל מופעל וכבה לסירוגין. זוהי תופעה רגילה. ההגדרות שנקבעו עבור הגריל יקבעו את תדירות ההפעלה והכיבוי של גוף החימום.
- בעת צלייה, עלולה להיווצר כמות גדולה של עשן.

**ערכי הגדרות מומלצים**

בטבלה שלהלן, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות להכנת מגוון תבשילי בשר. הטמפרטורה ומשך זמן הבישול תלויים בכמות המזון, בהרכבו ובטמפרטורה שלו. משום כך, בטבלה מופיעים טווחי ערכים עבור ההגדרות. נסו להשתמש בערכים הנמוכים יותר בתחילה. במידת הצורך, תוכלו להעלות את הטמפרטורה בפעם הבאה.

הערכים המובאים בטבלה מתייחסים לבשר קר המונח בתוך תנור שלא חומם מראש. בדרך זו, תוכלו לחסוך עד 20% בצריכת האנרגיה. אם תחממו את התנור מראש, תוכלו לקצר את זמני הבישול המופיעים בטבלה במספר דקות.

בטבלה תמצאו מידע על סוגי צלי שונים וערכי ברירת מחדל המתייחסים למשקלים שונים. אם ברצונכם לצלות נתח בשר כבד, הקפידו להוריד את הטמפרטורה. בעת צלייה של מספר

נתחים, השתמשו במשקל הנתח הכבד ביותר כדי לקבוע את זמן הבישול. מומלץ שהנתחים הנפרדים יהיו בגודל דומה פחות או יותר.




ככלל, ככל שהנתח גדול יותר, כך הטמפרטורה תהיה נמוכה יותר וזמן הבישול ארוך יותר.










בזמן צלייה, הפכו נתחי בשר לאחר שחלף 1/2 עד 2/3 מהזמן המצויין בטבלה.

אם ברצונכם להשתמש במתכון משלכם, נסו למצוא מנה דומה בטבלה, והשתמשו בערכים המומלצים כנקודת התייחסות. מידע נוסף הנוגע לצלייה, טיגון וצלייה בגריל תוכלו למצוא בסעיף העצות וההערות שלאחר הטבלה.

הסירו אביזרים מתא התנור אשר אינם בשימוש. כך תבטיחו תוצאות בישול מיטביות, ותוכלו לחסוך עד 20% מצריכת האנרגיה.

סוגי חימום:

-  חימום עליון/תחתון
-  צלייה בסחרור אוויר
-  גריל, שטח גדול

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	מצב הגריל	משך זמן הבישול בדקות
<b>בקר</b>						
פילה בקר, מדיום, 1 ק"ג	מדף רשת	2		210-220	-	40-50
צלי בקר בקדירה, 1.5 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	2		200-220	-	130-160
סינטה, מדיום, 1.5 ק"ג	מדף רשת	2		220-230	-	60-70
אומצות בעובי 3 ס"מ, מדיום (ללא חימום מקדים)	מדף רשת	3		-	3	15-20
המבורגר בעובי 3-4 ס"מ	מדף רשת	4		-	3	25-30
<b>עגל</b>						
נתח בשר עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		160-170	-	100-120
מפרק עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		200-210	-	100-120
<b>טלה</b>						
שוק טלה, ללא עצם, מדיום, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		170-190	-	50-80
אוכף טלה עם העצם**	מדף רשת	2		180-190	-	40-50
קציצת טלה	מדף רשת	3		-	3	12-16
<b>נקניקיות</b>						
נקניקיות צלויית	מדף רשת	4		-	3	10-15
<b>תבשילי בשר</b>						
קציץ בשר, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		170-180	-	60-70
* חימום מקדים						
** אין להפוך						

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	מצב הגריל	משך זמן הבישול בדקות
<b>הודו</b>						
תרנגול הודו קטן, 2.5 ק"ג	מדף רשת	2		180-200	-	70-90
חזה הודו, ללא עצמות, 1 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	2		240-260	-	80-100
ירך הודו, עם עצמות, 1 ק"ג	מדף רשת	2		180-200	-	80-100
<b>* חימום מקדים של 5 דקות</b>						

## בשר

התנור מעמיד לרשותכם מגוון סוגי חימום להכנת בשר. בטבלת ההגדרות, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות להכנת מגוון תבשילים.

### צלייה וטיגון איטי

מרחו שומן על בשר רזה לפי הצורך.

צרו חתכים צולבים בעור. אם אתם הופכים את נתח הבשר בזמן הבישול, הקפידו שצד העור יהיה תחילה בחלק התחתון.

כאשר הנתח מוכן, כבו את התנור והניחו לבשר לנוח בתנור למשך 10 דקות נוספות. פעולה זו מאפשרת פיזור טוב יותר של מיצי הבשר. אם יש צורך, עטפו את נתח הבשר ברדיד אלומיניום. זמן המנוחה המומלץ אינו כלול בזמן הבישול הכולל.

### צלייה על מדף הרשת

כאשר צולים בשר על מדף הרשת, הוא יקבל מעטה פריך מכל הצדדים.

מזגו עד 1/2 ליטר של מים אל תוך התבנית הרב-תכליתית, בהתאם לגודל הנתח ולסוג הבשר. המים בתבנית ילכדו את טפטופי השומן של הבשר הנצלה. לאחר מכן, תוכלו להכין רוטב ממיצי הבשר. שיטה זו גם תצמצם את כמות העשן הנפלט ותסייע בשמירה על ניקיונו של תא התנור.

הכניסו את התבנית הרב-תכליתית לתוך התנור בגובה המצוין בטבלה, כאשר מדף הרשת מחובר אליה. ודאו שמדף הרשת מונח כראוי על התבנית הרב-תכליתית. ← "אביזרים" בעמוד 10

### צלייה וטיגון איטי בכלי בישול מתאימים

נוח יותר לצלות ולטגן בשר בתוך כלים מתאימים. כמו כן, קל יותר להוציא את נתח הבשר מהתנור ולהכין את הרוטב בתוך כלי הצלייה עצמו.

השתמשו בכלי צלייה המתאימים לשימוש בתנור. ודאו שכלי הבישול שלכם מתאים לתא התנור.

מומלץ מאוד להשתמש בכלי בישול שעשויים זכוכית. הניחו כלי בישול חמים עשויים זכוכית על גבי בד או מחצלת יבשה לאחר סיום הבישול. אם המשטח שעליו אתם מניחים את הכלי הוא רטוב או קר, כלי הזכוכית עלול להיסדק.

לבשר דל שומן מומלץ להוסיף מעט נוזלים. יש למזוג כ-1/2 ס"מ נוזלים לתוך כלי בישול עשוי זכוכית.

כמות הנוזלים תלויה בסוג הבשר, החומר ממנו עשוי הכלי והיותו מכוסה או לא. כאשר מכינים בשר בכלי העשוי אמיל, יש להוסיף מעט יותר נוזלים בהשוואה לכלי העשוי זכוכית.

בעת הצלייה, הנוזלים מתאדים. אם יש צורך, הוסיפו בזehירות נוזל נוסף.

כלי צלייה מבריקים העשויים נירוסטה או אלומיניום, מחזירים את קרינת החום כמו מראה, ולכן אינם מתאימים במיוחד למטרה זו. הבשר מתבשל לאט יותר ומשחים פחות. הגבירו את חום התנור ו/או האריכו את משך הבישול.

פעלו בהתאם להוראות היצרן בעת השימוש בכלי צלייה כלשהו.

### כלי בישול ללא מכסה

השתמשו בתבנית/כלי עמוק לצליית בשר. הניחו את התבנית/כלי על גבי מדף הרשת בתוך התנור. אם אין ברשותכם כלי צלייה מתאים, השתמשו בתבנית הרב-תכליתית.

### כלי בישול עם מכסה

שימוש בכלים עם מכסה מסייע בשמירה על ניקיונו של תא התנור. ודאו שהמכסה מתאים לכלי הבישול ואוטם אותו היטב. הניחו את הכלי על גבי מדף הרשת בתוך התנור.

יש להשאיר לפחות 3 סנטימטרים בין נתח הבשר למכסה כלי הבישול. הבשר עשוי לתפוח.

בעת פתיחת מכסה הכלי בגמר הבישול, עלול להיפלט החוצה קיטור בטמפרטורה גבוהה מאוד. הרימו את המכסה בצד המרוחק מכם, כך שהקיטור החם לא ייפלט לכיוונכם.

אם יש צורך, טגנו קלות את הבשר על-ידי צריבתו מכל הצדדים. הוסיפו מים, יין, חומץ או נוזל דומה לנוזל הטיגון. יש למזוג 1-2 ס"מ נוזלים לתוך כלי הצלייה.

בעת הצלייה, הנוזלים מתאדים. אם יש צורך, הוסיפו בזehירות נוזל נוסף.

גם כאשר מבשלים בכלי צלייה סגור, ניתן ליצור מעטה פריך על הבשר. כדי להשיג תוצאה זו, השתמשו בכלי צלייה בעל מכסה זכוכית, והעלו את הטמפרטורה.

### צלייה בגריל

הקפידו לסגור את דלת התנור כאשר אתם משתמשים בגריל. לעולם אל תשתמשו בגריל כשדלת התנור פתוחה.

הניחו את הנתחים ישירות על גבי מדף הרשת. בנוסף, הכניסו את התבנית הרב-תכליתית במפלט אחד נמוך יותר לפחות, כאשר צדה הנטויה פונה כלפי דלת התנור. המים בתבנית ילכדו את טפטופי השומן של הבשר הנצלה.

בזמן צלייה בגריל, השתדלו להשתמש בנתחי מזון בעלי עובי ומשקל דומים. דבר זה יאפשר לבשר להשחים באופן אחיד ולהישאר עסיסי. הניחו את נתחי המזון ישירות על גבי מדף הרשת.

השתמשו במלקחיים כדי להפוך את נתחי המזון שאתם צולים. אם תנקבו את הבשר במזלג, הנוזלים ייפלטו החוצה והוא יתייבש.

אין להוסיף מלח לבשר אלא לאחר צלייתו. מלח גורם לבשר להפריש נוזלים.

**כלי בישול עם מכסה**

שימוש בכלים עם מכסה מסייע בשמירה על ניקיונו של תא התנור. ודאו שהמכסה מתאים לכלי הבישול ואוטם אותו היטב. הניחו את הכלי על גבי מדף הרשת בתוך התנור.

בעת פתיחת מכסה הכלי בגמר הבישול, עלול להיפלט החוצה קיטור בטמפרטורה גבוהה מאוד. הרימו את המכסה בצד המרוחק מכם, כך שהקיטור החם לא ייפלט לכיוונכם.

גם כאשר מבשלים בכלי סגור, ניתן ליצור מעטה פריך על נתחי עוף. כדי להשיג תוצאה זו, השתמשו בכלי צלייה בעל מכסה זכוכית, והעלו את הטמפרטורה.

**צלייה בגריל**

הקפידו לסגור את דלת התנור כאשר אתם משתמשים בגריל. לעולם אל תשתמשו בגריל כשדלת התנור פתוחה.

הניחו את הנתחים ישירות על גבי מדף הרשת. בנוסף, הכניסו את התבנית הרב-תכליתית במפלט אחד נמוך יותר לפחות, כאשר צדה הנטוי פונה כלפי דלת התנור. המים בתבנית ילכדו את טפטופי השומן של הבשר הנצלה.

בזמן צלייה בגריל, השתדלו להשתמש בנתחי מזון בעלי עובי ומשקל דומים. דבר זה יאפשר לבשר להשחים באופן אחיד ולהישאר עסיסי. הניחו את נתחי המזון ישירות על גבי מדף הרשת.

השתמשו במלקחיים כדי להפוך את נתחי המזון שאתם צולים. אם תנקבו את הבשר במזלג, הנוזלים ייפלטו החוצה והוא יתייבש.

**הערות**

- גוף החימום של הגריל מופעל וכבה לסירוגין. זוהי תופעה רגילה. ההגדרות שנקבעו עבור הגריל יקבעו את תדירות ההפעלה והכיבוי של גוף החימום.
- בעת צלייה, עלולה להיווצר כמות גדולה של עשן.

**ערכי הגדרות מומלצים**

בטבלה שלהלן, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות להכנת סוגי עופות שונים. הטמפרטורה ומשך זמן הבישול תלויים בכמות המזון, בהרכבו ובטמפרטורה שלו. משום כך, בטבלה מופיעים טווחי ערכים עבור ההגדרות. נסו להשתמש בערכים הנמוכים יותר בתחילה. במידת הצורך, תוכלו להעלות את הטמפרטורה בפעם הבאה.

הערכים המובאים בטבלה מתבססים על ההנחה שאתם מכניסים לתנור הקר נתחי עוף לא ממולא, מקורר המוכן לצלייה. בדרך זו, תוכלו לחסוך עד 20% בצריכת האנרגיה. אם תחממו את התנור מראש, תוכלו לקצר את זמני האפייה המופיעים בטבלה במספר דקות.

בטבלה שלהלן, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות להכנת עוף במשקלים שונים. אם ברצונכם לבשל נתחי עוף כבדים יותר, השתמשו בטמפרטורה נמוכה יותר. בעת צלייה של מספר נתחים, השתמשו במשקל הנתח הכבד ביותר כדי לקבוע את זמן הבישול. מומלץ שהנתחים הנפרדים יהיו בגודל דומה פחות או יותר.

ככלל, ככל שהעוף גדול יותר, כך הטמפרטורה תהיה נמוכה יותר וזמן הבישול ארוך יותר.

הפכו את נתחי העוף לאחר שחלף 1/2 עד 2/3 מהזמן המצויין בטבלה.

**הערה:** הקפידו להשתמש בנייר אפייה המותאם לטמפרטורות שבכוונתכם לבחור. הקפידו תמיד לחתוך את נייר האפייה לגודל המתאים.

**עצות**

- בעת בישול של ברווז או אווז, מומלץ לנקב את העור באזור שנמצא מתחת לכנפיים. פעולה זו תאפשר לשומן לטפטף החוצה.
- בעת צלייה של חזה ברווז, חרצו מספר חריצים בעור. אין צורך להפוך את חזה הברווז.
- בעת הפיכה של עופות, ודאו שצד החזה או צד העור נמצא תחילה בצד התחתון.
- עוף ייצא פריך ושחום במיוחד אם תמרחו עליו מי מלח או מיץ תפוזים לקראת סוף הצלייה.
- הסירו אביזרים מתא התנור אשר אינם בשימוש. כך תבטיחו תוצאות בישול מיטביות, ותוכלו לחסוך עד 20% מצריכת האנרגיה.

- סוגי חימום:
- חימום עליון/תחתון
  - צלייה בסחרור אוויר
  - גריל, שטח גדול
  - פונקציית coolStart

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה °C-ב	מצב הגריל	משך זמן הבישול בדקות
<b>עוף</b>						
עוף, 1 ק"ג	מדף רשת	2		200-220	-	60-70
פילה חזה עוף, 2 x, נתחים של 150 גר' (צלייה)	מדף רשת	4		-	*3	15-20
מנות עוף קטנות, במשקל 250 גר' כל אחת	מדף רשת	3		220-230	-	30-35
עוף בטיגון עמוק, קפוא	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-
פרגית, 1.5 ק"ג	מדף רשת	2		200-220	-	70-90
<b>ברווז ואווז</b>						
ברווז, 2 ק"ג	מדף רשת	1		180-200	-	90-110
חזה ברווז, נתחים של 300 גר'	מדף רשת	3		230-250	-	25-30
אווז, 3 ק"ג	מדף רשת	2		160-180	-	120-150
שוקי אווז, 350 גר' כל אחד	מדף רשת	2		210-230	-	40-50
<b>* חימום מקדים של 5 דקות</b>						

יותר תביא להשחמה אחידה יותר. במידת הצורך, תוכלו להעלות את הטמפרטורה בפעם הבאה.





**הערה:** לא ניתן לקצר את זמני האפייה על-ידי העלאת הטמפרטורה. הדבר יגרום לאפייה חיצונית של הפשטידה או הסופלה מבלי שחלקם הפנימי ייאפה כראוי.

הערכים המובאים בטבלה מתייחסים לתבשילים המונחים בתוך התנור הקר. בדרך זו, תוכלו לחסוך עד 20% בצריכת האנרגיה. אם תחממו את התנור מראש, תוכלו לקצר את זמני האפייה המופיעים בטבלה במספר דקות.

אם ברצונכם לאפות פריט כלשהו על פי מתכון משלכם, נסו למצוא פריט דומה בטבלה, והשתמשו בערכים המומלצים כנקודת התייחסות.

הסירו אביזרים מתא התנור אשר אינם בשימוש. כך תבטיחו תוצאות בישול מיטביות, ותוכלו לחסוך עד 20% מצריכת האנרגיה.

סוגי חימום:

-  אוויר חם 4D
-  חימום עליון/תחתון
-  אפיית פיצה
-  פונקציית coolStart

## אביזרים

הקפידו להשתמש באביזרים מתאימים וודאו שאתם מכניסים אותם לתא התנור בצורה הנכונה.

## מדף רשת

הכניסו את מדף הרשת כאשר צדו הפתוח פונה כלפי הדלת והשפה המקומרת מצביעה כלפי מטה. הקפידו להניח כלי בישול, תבניות ומנות על-גבי מדף הרשת.

תבנית רב-תכליתית

החליקו פנימה את התבנית הרב-תכליתית עד למעצור, כאשר השפה המשופעת פונה לכיוון הדלת.

## כלי אפייה

השתמשו בכלים גדולים ושטוחים עבור פשטידות ומאכלים מוקרמים. כאשר משתמשים בכלים צרים ועמוקים, הזמן הנדרש לאפייה ארוך יותר והמאכל ישחים יותר בצדו העליון.

## ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה שלהלן, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות להכנת מגוון פשטידות וסופלה. הטמפרטורה וזמן האפייה תלויים בכמות המזון ובמתכון. איכות האפייה של הפשטידה תלויה במידה רבה בגודל של כלי האפייה ובעובי הפשטידה. משום כך, בטבלה מופיעים טווחי ערכים עבור ההגדרות. נסו להשתמש בערכים הנמוכים יותר בתחילה. טמפרטורה נמוכה

מאפים וסופלה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
פשטידה, מלוחה, רכיבים מבושלים	כלי בישול חסין חום	2		200-220	30-50
פשטידה, מתוקה	כלי בישול חסין חום	2		170-190	40-60
לזניה, לא אפויה, 1 ק"ג	כלי בישול חסין חום	2		160-180	50-60
לזניה קפואה, 400 גר"*	מדף רשת	2		-	-
תפוחי אדמה מוקרמים, ללא בישול מקדים, בגובה 4 ס"מ	כלי בישול חסין חום	2		160-190	50-70
תפוחי אדמה מוקרמים, ללא בישול מקדים, בגובה 4 ס"מ, 2 מפלסים	כלי בישול חסין חום	3+1		150-170	60-80
סופלה	כלי בישול חסין חום	2		160-180*	35-45
סופלה	תבניות אישיות	2		170-190	65-75

\* יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה

## צלייה בתוך כלים

השתמשו בכלי צלייה המתאימים לשימוש בתנור. ודאו שכלי הבישול שלכם מתאים לתא התנור.

מומלץ מאוד להשתמש בכלי בישול שעשויים זכוכית. הניחו כלי בישול חמים עשויים זכוכית על גבי בד או מחצלת יבשה לאחר סיום הבישול. אם המשטח שעליו אתם מניחים את הכלי הוא רטוב או קר, כלי הזכוכית עלול להיסדק.

כלי צלייה מבריקים העשויים נירוסטה או אלומיניום, מחזירים את קרינת החום כמו מראה, ולכן אינם מתאימים במיוחד למטרה זו. העוף ייצלה לאט יותר ולא ישחים כראוי. הגבירו את חום התנור ו/או האריכו את משך הבישול.

פעלו בהתאם להוראות היצרן בעת השימוש בכלי צלייה כלשהו.

## כלי בישול ללא מכסה

לצלייה של עוף, מומלץ להשתמש בתבנית/כלי עמוק. הניחו את התבנית/כלי על גבי מדף הרשת בתוך התנור. אם אין ברשותכם כלי צלייה מתאים, השתמשו בתבנית הרב-תכליתית.

## עוף

התנור מעמיד לרשותכם מגוון סוגי חימום להכנת מאכלי עוף שונים. בטבלה שלהלן, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות להכנת מגוון תבשילים.

## צלייה על מדף הרשת

השימוש במדף הרשת מומלץ במיוחד לצלייה של עופות גדולים או לצלייה של מספר נתחים הנצלים בו-זמנית.

הכניסו את התבנית הרב-תכליתית לתוך התנור בגובה המצוין בטבלה, כאשר מדף הרשת מחובר אליה. ודאו שמדף הרשת מונח כראוי על התבנית הרב-תכליתית. ← "אביזרים"

בעמוד 10





בהתאם לגודל ולסוג העוף, תוכלו למזוג עד 1/2 ליטרים של מים אל תוך התבנית הרב-תכליתית. המים בתבנית ילכדו את טפטופי השומן של הבשר הנצלה. לאחר מכן, תוכלו להכין רוטב ממיצי העוף. שיטה זו גם תצמצם את כמות העשן הנפלט ותסייע בשמירה על ניקיונו של תא התנור.

אם ברצונכם לאפות פריט כלשהו על-פי מתכון משלכם, נסו למצוא פריט דומה בטבלה והשתמשו בערכים המומלצים כנקודת התייחסות.


















**הערה:** לא ניתן לקצר את זמני האפייה באמצעות העלאת הטמפרטורה. הדבר יגרום לאפייה חיצונית של המאכל כך שחלקו הפנימי לא יאפה כראוי.

הסירו אביזרים מתא התנור אשר אינם בשימוש. כך תבטיחו את תוצאות הבישול המיטביות ותגיעו לחיסכון בחשמל של עד 20%.

ערכי ההגדרות חלים על מזון שמונח בתא תנור קר. בדרך זו תוכלו להגיע לחיסכון בחשמל של עד 20%. אם תחממו את התנור מראש, תוכלו לקצר את זמני האפייה המופיעים בטבלה בכמה דקות.

- סוגי חימום:
-  אוויר חם 4D
  -  חימום עליון/תחתון
  -  אפיית פיצה
  -  פונקציית coolStart

חימום מראש נדרש עבור חלק מפריטי המזון, והדבר מצוין בטבלה. אין להניח את המזון או האביזרים בתא התנור עד להשלמת החימום מראש.

מנה	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
<b>פיצה</b>					
פיצה, לא אפוייה	מגש אפייה	3		200-220	25-35
פיצה, לא אפוייה	מגש אפייה	3		200-220	25-35
פיצה, לא אפוייה, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		180-200	35-45
פיצה, לא אפוייה, בצק דק	מגש פיצה	2		220-230	20-30
פיצה, קרה**	מדף רשת	3		-	-
<b>פיצה, קפואה</b>					
פיצה עם בצק דק x 1**	מדף רשת	3		-	-
פיצה עם בצק דק x 2	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+1		190-210	20-25
פיצה, בסיס עבה, x 1**	מדף רשת	3		-	-
פיצה, בסיס עבה, x 2	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+1		190-210	20-30
בגט פיצה**	מדף רשת	3		-	-
מיני פיצות**	תבנית רב-תכליתית	3		-	-
מיני פיצות, בקוטר 7 ס"מ, 4 מפלסים	4 מדפי רשת	5+3+2+1		*180-200	20-30
<b>קישים ומאפים מלוחים</b>					
מאפים מלוחים בתבנית	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2		170-190	55-65
קיש	תבנית פלאן, בצבע שחור	3		190-210	30-40
טארט פלאמבה	תבנית רב-תכליתית	3		*260-280	10-15
פירוגי	כלי בישול חסין חום	2		190-200	30-45
אמפנדה	תבנית רב-תכליתית	3		180-190	30-45
בורקס טורקי	תבנית רב-תכליתית	1		*200-220	20-30
* חימום מקדים					
** יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה					

## פשטידות וסופלה

התנור מעמיד לרשותכם מגוון סוגי חימום לאפיית פשטידות וסופלה. בטבלת ההגדרות, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות להכנת מגוון תבשילים.

השתמשו רק באביזרים מקוריים המסופקים עם המכשיר. אביזרים אלה מותאמים לתנור שברשותכם ולמצבי הפעולה הייחודיים שלו.

## גובה המדפים

השתמשו במפלסים כפי שמצוין.

ניתן להכין את המאפה במפלס אחד על-ידי שימוש בתבנית/כלי אפייה או בתבנית הרב-תכליתית.

- תבניות/כלי אפייה על מדף הרשת: מפלס 2
- תבנית רב-תכליתית: מפלס 3

בעזרת התבנית הרב-תכליתית תוכלו גם להכין מאפי סופלה בתוך אמבט מים. לשם כך, הכניסו את התבנית הרב-תכליתית למפלס 2.

כאשר מכינים מספר מנות בו-זמנית, ניתן לחסוך עד 45% מצריכת האנרגיה. הציבו תבניות אפיה אחת ליד השנייה בתא התנור.

מנה	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	מצב הגריל הבישול בדקות	משך זמן
<b>לחמניות קפואות</b>						
לחמניות או בגט אפויים חלקית, אפויים מראש**	תבנית רב-תכליתית	3	☞*	-	-	-
לחם שיפון, פיסות בצק**	תבנית רב-תכליתית	3	☞*	-	-	-
קרואסון, פיסות בצק	תבנית רב-תכליתית	3	☉	170-190	-	30-35
<b>קלי</b>						
קלי עם תוספות, 4 פרוסות	מדף רשת	3	☞*	190-210	-	10-15
קלי עם תוספות, 12 פרוסות	מדף רשת	3	☞*	230-250	-	10-15
קליית לחם (ללא חימום מקדים)	מדף רשת	5	☞*	-	3	4-6
* חימום מקדים ** יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה						

## פיצה, קיש ומאפים מלוחים

התנור מעמיד לרשותכם מגוון סוגי חימום לאפיית פיצה, קישים ומאפים מלוחים. בטבלת ההגדרות, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות להכנת מגוון תבשילים.

כמו כן, עיינו בהערות הנוגעות להתפחת בצק.

השתמשו רק באביזרים מקוריים המסופקים עם המכשיר. אביזרים אלה מותאמים לתנור שברשותכם ולמצבי הפעולה הייחודיים שלו.

## גובה המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

## אפייה במפלט אחד

בעת אפייה במפלט אחד, השתמשו בגבהים הבאים:

- מאפים גבוהים: מפלט 2
- מאפים שטוחים: מפלט 3

אם אתם משתמשים באוויר חם 4D כסוג החימום, תוכלו לבחור בין מפלטים 1, 2, 3 ו-4.

## אפייה במספר מפלטים בו-זמנית

השתמשו באוויר חם 4D. מאפים המוכנסים לתנור במקביל במספר מגשי אפייה או תבניות לא יהיו מוכנים בהכרח באותו הזמן.

אפייה בשני מפלטים במקביל:

- תבנית רב-תכליתית: מפלט 3
- מגש אפייה: מפלט 1
- תבניות/כלי אפייה על מדף הרשת
- מדף רשת ראשון: מפלט 3
- מדף רשת שני: מפלט 1

אפייה בארבעה מפלטים:

- 4 מדפי רשת מכוסים בנייר אפייה
- מדף רשת ראשון: מפלט 5
- מדף רשת שני: מפלט 3
- מדף רשת שלישי: מפלט 2
- מדף רשת רביעי: מפלט 1

כאשר מכינים מספר מנות בו-זמנית, ניתן לחסוך בעד 45% מצריכת האנרגיה. הציבו תבניות אפיה אחת ליד השנייה או בחפיפה אחת ביחס לשנייה בצורה אנכית בתא התנור.

## אביזרים

הקפידו להשתמש באביזרים מתאימים וודאו שאתם מכניסים אותם לתא התנור בצורה הנכונה.

## מדף רשת

הכניסו את מדף הרשת כאשר צדו הפתוח פונה כלפי הדלת והשפה המקומרת מצביעה כלפי מטה. הקפידו להניח כלי בישול, תבניות ומנות על-גבי מדף הרשת.

## תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה

החליקו פנימה את התבנית הרב-תכליתית או את מגש האפייה עד למעצור, כאשר השפה המשופעת פונה לכיוון הדלת.

השתמשו בתבנית הרב-תכליתית לאפייה של פיצה עם תוספות רבות.

## תבניות אפייה

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה ממתכת בצבע כהה.

תבניות העשויות פח, קרמיקה וזכוכית מאריכות את זמן האפייה וגורמות להשחמה לא אחידה. אם ברצונכם להשתמש בתבניות/כלים אלה עם חימום עליון/תחתון, החליקו את התבנית/כלי למפלט 1.

## נייר אפייה

נייר אפייה הקפידו להשתמש בנייר אפייה המותאם לטמפרטורות שבכוונתכם לבחור. הקפידו תמיד לחתוך את נייר האפייה לגודל המתאים.

## מוצרים קפואים

אל תשתמשו במוצרים שהוקפאו בהקפאה עמוקה. הסירו שכבות קרח.

חלק מהמוצרים הקפואים עלולים להיות אפויים במידה לא אחידה. השחמה לא אחידה עלולה להישאר גם לאחר האפייה הסופית.

## ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה רשום סוג החימום האופטימלי עבור סוגי מזון שונים. הטמפרטורה ומשך האפייה תלויים בכמות ובהרכב של הבצק/תערובת. מסיבה זו, בטבלה מופיעים טווחי ערכים עבור ההגדרות. תחילה נסו להשתמש בערכים הנמוכים. טמפרטורה נמוכה יותר תוביל להשחמה אחידה יותר. אם יש צורך, השתמשו בערך גבוה יותר בפעם הבאה.

**הערה:** לא ניתן לקצר את זמני האפייה באמצעות העלאת הטמפרטורה. הדבר יגרום לאפייה חיצונית של הלחם או הלחמניות מבלי שחלקם הפנימי ייאפה כראוי.

ערכי ההגדרות חלים על מזון שמונח בתא תנור קר. בדרך זו תוכלו להגיע לחיסכון בחשמל של עד 20%. אם תחממו את התנור מראש, תוכלו לקצר את זמני האפייה המופיעים בטבלה בכמה דקות.

חימום מראש נדרש עבור חלק מפריטי המזון, והדבר מצוין בטבלה. אין להניח את המזון או האביזרים בתא התנור עד להשלמת החימום מראש. במקרים מסוימים, אפייה במספר שלבים מניבה את התוצאות הטובות ביותר. מאכלים אלו מסומנים בטבלה.

ההגדרות עבור אפיית בצק לחם חלות על בצק המונח במגש או בתוך תבנית כיכר.

אם ברצונכם לאפות פריט כלשהו על-פי מתכון משלכם, נסו למצוא פריט דומה בטבלה והשתמשו בערכים המומלצים כנקודת התייחסות.

הסירו אביזרים מתא התנור אשר אינם בשימוש. כך תבטיחו את תוצאות הבישול המיטביות ותגיעו לחיסכון בחשמל של עד 20%.

**זהירות!**

לעולם אין לשפוך מים לתא התנור החם, או להניח כלי בישול הכולל מים בחלק התחתון של תא התנור. שינויי הטמפרטורה עלולים לגרום נזק לאמייל.

סוגי חימום:

- אוויר חם 4D
- חימום עליון/תחתון
- צלייה בסחרור אוויר
- גריל, שטח גדול
- פונקציית coolStart

**תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה**

החליקו פנימה את התבנית הרב-תכליתית או את מגש האפייה עד למעצור, כאשר השפה המשופעת פונה לכיוון הדלת.

**תבניות אפייה**

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה ממתכת בצבע כהה.

תבניות העשויות פח, קרמיקה וזכוכית מאריכות את זמן האפייה וגורמות להשחמה לא אחידה. אם ברצונכם להשתמש בתבניות/כלים אלה עם חימום עליון/תחתון, החליקו את התבנית/כלי למפלס 1.

**נייר אפייה**

נייר אפייה הקפידו להשתמש בנייר אפייה המותאם לטמפרטורות שבכוונתכם לבחור. הקפידו תמיד לחתוך את נייר האפייה לגודל המתאים.

**מוצרים קפואים**

אל תשתמשו במוצרים שהוקפאו בהקפאה עמוקה. הסירו שכבות קרח.

חלק מהמוצרים הקפואים עלולים להיות אפויים במידה לא אחידה. השחמה לא אחידה עלולה להישאר גם לאחר האפייה הסופית.

**ערכי הגדרות מומלצים**

בטבלה רשומים סוגי החימום האופטימליים עבור סוגים שונים של לחמים ולחמניות. הטמפרטורה ומשך האפייה תלויים בכמות ובהרכב של הבצק/תערובת. מסיבה זו, בטבלה מופיעים טווחי ערכים עבור ההגדרות. תחילה נסו להשתמש בערכים הנמוכים. טמפרטורה גבוהה יותר תוביל להשחמה מוגברת. במידת הצורך ניתן להשתמש בערך גבוה יותר בפעם הבאה.

מנה	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	מצב הגריל	משך זמן הבישול בדקות
<b>לחם</b>						
לחם לבן, 750 גר'	תבנית רב-תכליתית או תבנית עוגה	2		*210-220	-	10-15
				180-190	-	25-35
לחם רב-דגנים, 1.5 ק"ג	תבנית רב-תכליתית או תבנית עוגה	2		*210-220	-	10-15
				180-190	-	40-50
לחם מקמח מלא, 1 ק"ג	תבנית רב-תכליתית	2		*210-220	-	10-15
				180-190	-	40-50
פיתה	תבנית רב-תכליתית	3		250-270	-	20-25
<b>לחמניות</b>						
לחמניות או בגט אפויים חלקית, אפויים מראש**	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-
לחמניות מתוקות, לא אפויות	מגש אפייה	3		*170-190	-	15-20
לחמניות מתוקות, לא אפויות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		*150-170	-	20-30
לחמניות לא אפויות	מגש אפייה	3		180-200	-	20-30
בגט, אפוי מראש, מקורר**	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-
* חימום מקדים						
** יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה						

**עצות לאפייה**

הכניסו קיסם עץ לתוך החלק הגבוה ביותר של העוגה. אם הקיסם נשלף החוצה כשהוא נקי ללא שאריות בצק, העוגה מוכנה.	ברצונכם לבדוק אם העוגה אפוייה כראוי במרכזה.
בפעם הבאה, הוסיפו פחות נוזלים. לחלופין, הנמיכו את הטמפרטורה ב-10°C והאריכו את זמן האפייה. הקפידו על הרכיבים ועל הוראות ההכנה במתכון.	העוגה נפלה.
שמנו רק את הבסיס של תבנית האפייה הקפיצית. מיד לאחר שהעוגה מוכנה, שחררו בזהירות את שוליה מדפנות התבנית באמצעות סכין.	העוגה תפחה במרכז אך נשארה נמוכה בשוליים.
בפעם הבאה, השתמשו בתבנית הרב-תכליתית.	מיץ הפירות גלש מן העוגה.
הניחו את המאפים במרווח של 2 ס"מ בערך זה מזה. בדרך זו תאפשרו להם לתפוח ולהשחים בכל הצדדים.	מאפים קטנים נדבקים זה לזה בזמן האפייה.
העלו את הטמפרטורה בכ-10°C וקצרו את משך האפייה.	העוגה יבשה מדי.
אם מיקום המדף וכלי האפייה שבו נעשה שימוש נכונים, סימן שעליכם להעלות את הטמפרטורה או להאריך את זמן האפייה.	העוגה כולה בהירה מדי.
בפעם הבאה, הכניסו את העוגה במפלס אחד גבוה יותר.	העוגה בהירה מדי בצד העליון ושחומה מדי בצד התחתון.
בפעם הבאה, הכניסו את העוגה במפלס אחד נמוך יותר. בחרו טמפרטורה נמוכה יותר והאריכו את זמן האפייה.	העוגה שחומה מדי בצד העליון ובהירה מדי בצד התחתון.
הניחו את מגש האפייה במרכז המדף ולא בצמוד לדופן האחורית.	עוגות הנאפות על מגש או בתבנית הופכות שחומות מדי בצד האחורי.
בחרו טמפרטורה נמוכה יותר והאריכו את זמן האפייה.	העוגה כולה שחומה מדי.
בחרו בטמפרטורה נמוכה מעט יותר. נייר אפייה בולט עלול להשפיע על זרימת האוויר. הקפידו תמיד לחתוך את נייר האפייה לגודל המתאים.	העוגה משחימה באופן לא אחיד.
ודאו שתבנית האפייה לא ניצבת ישירות מול הפתחים בדופן האחורית של התנור. בעת אפייה של מאפים קטנים, השתדלו שהמאפים יהיו בגודל ובעובי דומים.	
בעת אפייה במספר מפלסים בו-זמנית השתמשו באוויר חם 4D. מאפים המוכנסים לתנור במקביל במספר מגשי אפייה או תבניות לא יהיו מוכנים בהכרח באותו הזמן.	אפיתם במקביל בכמה מפלסים. הפריטים שעל גבי מגש האפייה העליון שחומים יותר מהפריטים שנמצאים על גבי מגש האפייה התחתון.
השתמשו בטמפרטורה נמוכה יותר והאריכו מעט את זמן האפייה; אם יש צורך, הקטינו את כמות הנוזל שאתם מוסיפים. במקרה של עוגות עם ציפוי לח, אפו את הבסיס תחילה. פזרו שקדים או פירורי לחם ולאחר מכן מרחו או הניחו את הציפוי על גבי הבסיס.	העוגה נראית טוב אך לא אפוייה דיה במרכזה.
בגמר האפייה, אפשרו לעוגה להתקרר בתנור למשך כ-10-5 דקות. אם היא עדיין נדבקת, חלצו את העוגה בעדינות מסביב לקצוות התבנית באמצעות סכין. הפכו את תבנית העוגה שוב וכסו אותה כמה פעמים במגבת קרה ולחה. בפעם הבאה, שמנו את התבנית ופזרו פירורי לחם.	העוגה אינה יוצאת מהתבנית כאשר הופכים אותה.

**לחם ולחמניות**

התנור מעמיד לרשותכם מגוון סוגי חימום לאפיית לחם ולחמניות. בטבלת ההגדרות, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות להכנת מגוון תבשילים. כמו כן, עיינו בהערות הנוגעות להתפחת בצק. השתמשו רק באביזרים מקוריים המסופקים עם המכשיר. אביזרים אלה מותאמים לתנור שברשותכם ולמצבי הפעולה הייחודיים שלו.

**גובה המדפים**

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

**אפייה במפלס אחד**

בעת אפייה במפלס אחד, השתמשו בגבהים הבאים:

- מאפים גבוהים: מפלס 2
- מאפים שטוחים: מפלס 3

אם אתם משתמשים באוויר חם 4D כסוג החימום, תוכלו לבחור בין מפלסים 1, 2, 3 ו-4.

**אפייה בשני מפלסים בו-זמנית**

השתמשו באוויר חם 4D. מאפים המוכנסים לתנור במקביל במספר מגשי אפייה או תבניות לא יהיו מוכנים בהכרח באותו הזמן.

- תבנית רב-תכליתית: מפלס 3
- מגש אפייה: מפלס 1
- תבנית/כלי אפייה על מדף הרשת
- מדף רשת ראשון: מפלס 3
- מדף רשת שני: מפלס 1

כאשר מכינים מספר מנות בו-זמנית, ניתן לחסוך בעד 45% מצריכת האנרגיה. הציבו תבניות אפיה אחת ליד השנייה או בחפיפה אחת ביחס לשנייה בצורה אנכית בתא התנור.

**אביזרים**

הקפידו להשתמש באביזרים מתאימים וודאו שאתם מכניסים אותם לתא התנור בצורה הנכונה.

**מדף רשת**

הכניסו את מדף הרשת כאשר צדו הפתוח פונה כלפי הדלת והשפה המקומרת מצביעה כלפי מטה. הקפידו להניח כלי בישול, תבניות ומנות על-גבי מדף הרשת.



מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	פעולת חימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
עוגת שמרים עם ציפוי יבש	תבנית רב-תכליתית	3	☐	160-180	15-20
עוגת שמרים עם ציפוי יבש, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	150-170	20-30
עוגת שמרים עם ציפוי לח	תבנית רב-תכליתית	3	☐	180-200	30-40
עוגת שמרים עם ציפוי לח, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	150-170	45-60
חלה קלועה, סברניה	מגש אפייה	2	☐	160-170	25-35
רולדה	מגש אפייה	3	☉	*180-200	8-15
עוגת פירות יבשים עם 500 גרם קמח	מגש אפייה	2	☐	150-170	45-60
שטרודל, מתוק	תבנית רב-תכליתית	2	☉	170-180	50-60
שטרודל קפוא	תבנית רב-תכליתית	3	☉	200-220	35-45
<b>פריטים אפויים קטנים</b>					
עוגות קטנות	מגש אפייה	3	☐	**160	20-30
עוגות קטנות	מגש אפייה	3	☉	**150	25-35
עוגות קטנות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	**150	25-35
עוגות קטנות, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1	☉	**140	35-45
מאפינס	מגש למאפינס	3	☐	170-190	15-20
מאפינס, 2 מפלסים	מגשי מאפינס	3+1	☉	*160-180	15-30
עוגות שמרים קטנות	מגש אפייה	3	☐	160-180	25-35
עוגות שמרים קטנות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	150-170	25-40
בצק עלים	מגש אפייה	3	☉	*170-190	20-35
בצק עלים, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	*170-190	20-45
בצק עלים, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1	☉	*170-190	20-45
בצק עלים, שטוח, 4 מפלסים	4 מדפי רשת	5+3+2+1	☉	*180-200	20-35
פחזניות	מגש אפייה	3	☐	200-220	30-40
בצק רבוך, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	190-210	35-45
מאפים מתוקים	מגש אפייה	3	☉	160-180	20-30
<b>אפיפות</b>					
עוגיות חמאה וינאיות	מגש אפייה	3	☐	**140-150	25-40
עוגיות חמאה וינאיות	מגש אפייה	3	☉	**140-150	25-40
עוגיות זילוף, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	**140-150	30-40
עוגיות זילוף, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1	☉	**130-140	35-55
אפיפות	מגש אפייה	3	☉	140-160	15-30
אפיפות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	140-160	15-30
אפיפות, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1	☉	140-160	15-30
מרנג (מקצפת)	מגש אפייה	3	☉	*80-90	120-150
מרנג (מקצפת), 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	*80-90	120-180
עוגיות מקרון	מגש אפייה	3	☉	90-110	20-40
עוגיות מקרון, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	90-110	25-45
עוגיות מקרון, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1	☉	90-110	30-45
* חימום מקדים					
** חימום מקדים למשך 5 דקות, אין להשתמש בפונקציית חימום מהיר					

**תבניות אפייה**

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה ממתכת בצבע כהה.

תבניות העשויות פח, קרמיקה וזכוכית מאריכות את זמן האפייה וגורמות להשחמה לא אחידה. אם ברצונכם להשתמש בתבניות/כלים אלה עם חימום עליון/תחתון, החליקו את התבנית/כלי למפלס 1.

**נייר אפייה**

נייר אפייה הקפידו להשתמש בנייר אפייה המותאם לטמפרטורות שבכוונתכם לבחור. הקפידו תמיד לחתוך את נייר האפייה לגודל המתאים.

**ערכי הגדרות מומלצים**

בטבלה רשום סוג החימום האופטימלי עבור פריטי מאפה שונים. הטמפרטורה ומשך האפייה תלויים בכמות ובהרכב של הבצק/תערובת. מסיבה זו, בטבלה מופיעים טווחי ערכים עבור ההגדרות. תחילה נסו להשתמש בערכים הנמוכים. טמפרטורה נמוכה יותר תוביל להשחמה אחידה יותר. אם יש צורך, השתמשו בערך גבוה יותר בפעם הבאה.

**הערה:** לא ניתן לקצר את זמני האפייה באמצעות העלאת הטמפרטורה. הדבר יגרום לאפייה חיצונית של העוגה או המאפה מבלי שחלקם הפנימי ייאפה כראוי.




ערכי ההגדרות חלים על מזון שמונח בתא תנור קר. בדרך זו תוכלו להגיע לחיסכון בחשמל של עד 20%. אם תחממו את התנור מראש, תוכלו לקצר את זמני האפייה המופיעים בטבלה בכמה דקות.




















חימום מראש נדרש עבור חלק מפריטי המזון, והדבר מצוין בטבלה. אין להניח את המזון או האביזרים בתא התנור עד להשלמת החימום מראש.

אם ברצונכם לאפות על-פי מתכון משלכם, ניתן להיעזר בערכי הגדרות שרשומים עבור פריטי מאפה דומים בטבלה, ולהשתמש בהם כנקודת התייחסות. לקבלת מידע נוסף, עיינו בטיפים לאפייה שמופיעים לאחר טבלת ההגדרות.

הסירו אביזרים מתא התנור אשר אינם בשימוש. כך תבטיחו את תוצאות הבישול המיטביות ותגיעו לחיסכון בחשמל של עד 20%.

סוגי חימום:

-  אוויר חם 4D
-  חימום עליון/תחתון
-  אפיית פיצה

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	פעולת חימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
<b>עוגות בתבנית</b>					
עוגת ספוג, פשוטה	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	2		150-170	50-70
עוגת ספוג פשוטה, 2 מפלסים	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	3+1		140-160	60-80
עוגת ספוג, עדינה	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	2		150-170	60-80
עוגת פלאן פירות עשויה מתערובת עוגת ספוג, עדינה	תבנית קפיצית/תבנית טבעתית	2		160-180	40-60
בסיס ספוג לפלאן	תבנית לבסיס פלאן	3		160-180	20-30
טארט פירות או עוגת גבינה, בסיס בצק פריך	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2		170-190	60-80
פלאן שוויצרי	מגש פיצה	3		170-190	45-55
טארט	תבנית פלאן, בצבע שחור	3		190-210	25-40
עוגת שמרים טבעתית	תבנית טבעתית לעוגה	2		150-170	50-70
עוגת שמרים	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2		160-170	20-30
בסיס ספוג (2 ביצים)	תבנית לבסיס פלאן	3		150-170*	20-30
עוגת פלאן על בסיס ספוג (3 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2		160-170*	25-35
עוגת פלאן על בסיס ספוג (6 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2		150-170*	30-50
<b>עוגות במגשי אפיה</b>					
עוגת ספוג עם ציפוי	מגש אפייה	3		160-180	20-40
עוגת ספוג, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		140-160	30-50
טארט בצק פריך עם ציפוי יבש	מגש אפייה	3		170-190	25-35
טארט בצק פריך עם ציפוי יבש, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		160-170	35-45
טארט בצק פריך עם ציפוי לח	תבנית רב-תכליתית	3		160-180	55-65
פלאן שוויצרי	תבנית רב-תכליתית	3		170-190	45-55
* חימום מקדים					
** חימום מקדים למשך 5 דקות, אין להשתמש בפונקציית חימום מהיר					

## עוגות ומאפים קטנים

לרשותכם מגוון סוגי חימום המתאימים להכנת עוגות ומאפים קטנים. בטבלת ההגדרות, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות להכנת מגוון תבשילים.

כמו כן, עיינו בהערות הנוגעות להתפחת בצק.

השתמשו רק באביזרים מקוריים המסופקים עם המכשיר. אביזרים אלה מותאמים לתנור שברשותכם ולמצבי הפעולה הייחודיים שלו.

## גובה המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

## אפייה במפלט אחד

בעת אפייה במפלט אחד, השתמשו בגבהים הבאים:

- מאפים גבוהים: מפלט 2
- מאפים שטוחים: מפלט 3

אם אתם משתמשים באוויר חם 4D כסוג החימום, תוכלו לבחור בין מפלטים 1, 2, 3 ו-4.

## אפייה במספר מפלטים בו-זמנית

השתמשו באוויר חם 4D. מאפים המונסים לתנור במקביל במספר מגשי אפייה או תבניות לא יהיו מוכנים בהכרח באותו הזמן.

אפייה בשני מפלטים במקביל:

- תבנית רב-תכליתית: מפלט 3 מגש אפייה: מפלט 1
- תבניות/כלי אפייה על מדף הרשת מדף רשת ראשון: מפלט 3 מדף רשת שני: מפלט 1

אפייה בשלושה מפלטים:

- מגש אפייה: מפלט 5 תבנית רב-תכליתית: מפלט 3 מגש אפייה: מפלט 1

אפייה בארבעה מפלטים:

- 4 מדפי רשת מכוסים בנייר אפייה מדף רשת ראשון: מפלט 5 מדף רשת שני: מפלט 3 מדף רשת שלישי: מפלט 2 מדף רשת רביעי: מפלט 1

כאשר מכינים מספר מנות בו-זמנית, ניתן לחסוך בעד 45% מצריכת האנרגיה. הציבו תבניות אפיה אחת ליד השנייה או בחפיפה אחת ביחס לשנייה בצורה אנכית בתא התנור.

## אביזרים

הקפידו להשתמש באביזרים מתאימים וודאו שאתם מכניסים אותם לתא התנור בצורה הנכונה.

## מדף רשת

הכניסו את מדף הרשת כאשר צדו הפתוח פונה כלפי הדלת והשפה המקומרת מצביעה כלפי מטה. הקפידו להניח כלי בישול, תבניות ומנות על-גבי מדף הרשת.

## תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה

החליקו פנימה את התבנית הרב-תכליתית או את מגש האפייה עד למעצור, כאשר השפה המשופעת פונה לכיוון הדלת.

בעת אפייה של עוגות לחות או מאפים עם מספר רב של ציפויים, השתמשו בתבנית הרב-תכליתית כדי למנוע גלישה של נזלים העלולים להכתיים את תא התנור.

אם אינכם מרוצים מתוצאת הבישול, תוכלו להאריך את זמן הבישול. געו בלחצן המגע "Extend cooking time" (הארכת זמן בישול). מופיעה הצעה לזמן הבישול. תוכלו כמובן לשנות את הזמן המוצע.

אם אתם מרוצים מתוצאת הבישול, געו בלחצן המגע "Finish" (סיום). בלוח התצוגה מופיעה ההודעה "Enjoy your meal" (בתיאבון).

## ביטול ההגדרה

לחצו על הלחצן On/Off (הפעלה/כיבוי). כל ההגדרות מתבטלות. כעת תוכלו לקבוע הגדרות חדשות.

## הגדרת שעת סיום מאוחרת יותר

עבור מנות מסוימות, תוכלו להגדיר שעת סיום מאוחרת יותר. תוכלו לגלות כיצד להגדיר שעת סיום מאוחרת יותר דרך אפשרויות קביעת זמן. ← "אפשרויות קביעת זמן" בעמוד 14

לאחר שקבעתם את שעת הסיום הרצויה, בתצוגה מופיע זמן ההמתנה עד לתחילת התוכנית. בסרגל המצב, מוצגת השעה היעודה לסיום התוכנית. לא ניתן לשנות את ההגדרות השונות. זכרו: אין להשאיר מזון שעשוי להתקלקל בקלות בתא התנור למשך זמן רב מדי.

# מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו

כאן תמצאו מבחר תבשילים ואת ההגדרות המיטביות להכנתם. אנו נציג בפניכם את סוג החימום הרצוי ואת הטמפרטורה המומלצת ביותר להכנת התבשיל המסוים. תוכלו למצוא כאן מידע בנוגע לאביזרי הבישול המתאימים ולמפלט שבו יש למקם אותם בתוך התנור. בנוסף, תקבלו עצות בנוגע לכלי בישול ולשיטות ההכנה השונות.

**הערה:** בעת הכנת מזון, עלולה להצטבר בתוך התנור כמות גדולה של אדים.

התנור שברשותכם הינו יעיל מאוד מבחינה אנרגטית, ולפיכך הוא מקרין מעט מאוד חום לסביבה בזמן הפעולה. בשל הבדל הטמפרטורות הגדול שבין חלקו הפנימי של התנור לחלקו החיצוניים, עלול להיווצר עיבוי על הדלת, על לוח הבקרה או על ארונות המטבח הסמוכים לתנור. זוהי תופעה פיזית רגילה. ניתן למנוע היווצרות עיבוי על-ידי חימום מקדים של התנור או על-ידי פתיחה זריחה של הדלת בעת שהתנור פועל.

## תבניות סיליקון

לקבלת תוצאות מיטביות, אנו ממליצים להשתמש בתבניות או כלי מתכת בצבע כהה.

אם ברצונכם להשתמש בתבניות סיליקון, הקפידו לפעול על פי הוראות היצרן ובהתאם למתכונים המומלצים. לעתים קרובות תבניות סיליקון קטנות יותר מתבניות רגילות. לפיכך, ייתכנו שינויים בכמויות ובפרטי המתכון.

מזון	קטגוריות
מאפה מלוח ולא אפוי ללא בישול מקדים	מאפים, סופלה
לזניה, לא אפויה	
תפוחי אדמה מוקרמים, ללא בישול מקדים, בגובה 4 ס"מ	
מאפה, מתוק, לא אפוי	פיצה
סופלה בתבניות אישיות	
פיצה	מוצרים קפואים
לחמניות	
מאפים	
מוצרים מתפוחי אדמה	
עוף, דגים	עוף
עוף	
ברוז, אווז	
הודו	בשר
בקר	
עגל	
טלה	
בשר ציד	
תבשילי בשר	דגים
דגים	
נזיד ירקות	
ירקות מוקרמים	ירקות
תפוחי אדמה אפויים, חצויים	
תפוחי אדמה אפויים, שלמים	

### החלת הגדרות עבור מנות

תקבלו הנחיות במהלך כל התהליך, עד שתגיעו למזון הנבחר. געו תמיד בלחצן המגע "Next" (הבא).

1. לחצו על הלחצן Menu (תפריט).
2. תפריט מצבי הפעלה ייפתח.
3. בחרו את המצב "Dishes" (מנות).
4. הקטגוריה הראשונה תופיע בתצוגה.
5. בחרו את הקטגוריה הדרושה באמצעות הבורר הסיבובי.
6. געו בלחצן המגע "Next" (הבא).
7. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לבחור במזון הרצוי.
8. געו בלחצן המגע "Next" (הבא).
9. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לבחור את המנה.
10. געו בלחצן המגע "Next" (הבא).
11. סובבו את הבורר הסיבובי כדי להגדיר את המשקל.
12. **הערה:** געו בשדה "עצה" (טיפ) לקבלת מידע בנוגע למיקום הטוב ביותר של המדפים, לכלי הבישול המתאימים ביותר לשימוש, וכו'.
13. לחצו על הלחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה.

### קביעת ההגדרה הסתיימה

נשמע צליל התראה. בסרגל המצב מופיע הכיתוב "Finished" (סיום). התנור מפסיק להתחמם. השתמשו בלחצן ⊕ כדי להפסיק את צליל ההתראה.

תוכלו להשתמש במצב ההפעלה "Dishes" (מנות) כדי להכין מגוון תבשילים. במצב זה, התנור יבחר עבורכם בהגדרות המיטביות לכל תבשיל.

כדי להשיג תוצאות טובות, צריך להקפיד שתא התנור לא יהיה חם מדי עבור סוג המזון שבחרתם. אם הוא חם מדי, תופיע הודעה בתצוגה. הניחו לתא התנור להתקרר והפעילו שוב.

### מידע על ההגדרות הנבחרות

- תוצאת הבישול הסופית תלויה באיכות המזון, בגודל כלי הבישול ובסוג כלי הבישול. לקבלת תוצאות מיטביות, השתמשו בפריטי מזון איכותיים ובבשר מקורר. בעת הכנת מזון קפוא, השתמשו במזון שיצא זה עתה מתוך תא ההקפאה.
  - עבור חלק מהמזונות, התנור מציע טמפרטורה, מצב חימום וזמן בישול. תוכלו לשנות את הטמפרטורה ואת זמן הבישול בהתאם לרצונכם.
  - עבור חלק מהתבשילים תתבקשו להזין את המשקל. הזינו תמיד את המשקל הכולל, מלבד במקרים בהם התבקשתם להזין משקל אחר. לאחר הזנת המשקל, התנור בוחר עבורכם בטמפרטורה ובזמן מתאימים.
  - לא ניתן להגדיר משקל החורג מטווח המשקלים המותר. בעת צלייה של מנות שעבורן התנור יבחר בטמפרטורה, ניתן לשמור טמפרטורות עד 300°C. לפיכך, ודאו שכלי הבישול שבו אתם מתכוונים להשתמש עמיד לחום הרצוי.
  - בנוסף, יוצג לכם מידע בנוגע לכלי בישול, גובה מדף בתנור או תוספת נוזלים בעת הבישול. תבשילים מסוימים מצריכים הפיכה או ערבוב במהלך הבישול. מידע זה מוצג בתצוגה, זמן קצר לאחר התחלת הפעולה. צליל התראה יזכיר לכם שעליכם לבצע פעולה כלשהי.
  - מידע על כלי בישול מתאימים, וכן עצות וטיפים לבישול, תוכלו למצוא בחלק האחרון של חוברת ההוראות.
- ← "מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו" בעמוד 26

### בחירת מנה

המנות מאורגנות במבנה אחיד:

- קטגוריה
- מזון
- מנה

הטבלה הבאה מפרטת את הקטגוריות עם המזונות המתאימים להן. לצד כל סוג מזון מופיעות מנה אחת או יותר.

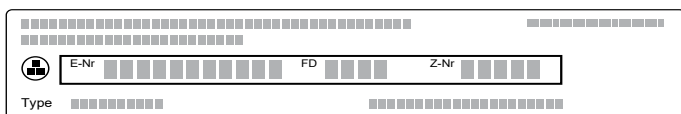
מזון	קטגוריות
עוגות בתבנית	עוגה
עוגות במגשי אפיה	
פריטים אפויים קטנים	
אפיפות	לחם ולחמניות
לחם	
לחמניות	פיצה, מאפים מלוחים
פיצה	
קישים ומאפים מלוחים	

## שירות לקוחות

מרכז שירות הלקוחות שלנו עומד לרשותכם אם המכשיר שלכם זקוק לתיקון. אנו נמצא תמיד פתרון מתאים כדי להימנע מביקורים לא נחוצים של הטכנאים.

### מספר E ומספר FD

בעת פנייה למרכז שירות הלקוחות, ציינו את מספר המכשיר שלכם (מספר ה-E) ואת מספר הייצור (מספר ה-FD), כך שנוכל לספק לכם את הסיוע המתאים. ניתן לראות את לוחית הדירוג הנושאת מספרים אלו בעת פתיחת דלת המכשיר. במכשירים מסוימים עם פונקציית בישול בסיוע אדים, תמצאו את לוחית הדירוג מאחורי לוח הבקרה.



כדי לחסוך בזמן, ניתן לרשום את מספרי המכשיר ומספר הטלפון של מרכז שירות הלקוחות בטבלה למטה, לשימוש במקרה הצורך.

מספר FD	מספר E

שירות לקוחות

שימו לב, יש לשלם עבור ביקור של טכנאי מטעם מרכז שירות הלקוחות במקרה של שימוש שלא כשורה במכשיר, גם במהלך תקופת האחריות.

תוכלו למצוא את פרטי יצירת הקשר ברשימת מרכזי שירות הלקוחות בגב החוברת.

הזמנה של טכנאי שירות וייעוץ לגבי המוצר  
IL \*2220

(חיוב שיחות בתעריף המקומי או הנייד.)

תוכלו לסמוך על הרמה המקצועית המתקדמת של היצרן. לפיכך, תוכלו להיות בטוחים שהתיקונים מבוצעים על-ידי טכנאי שירות מיומנים המשתמשים בחלקי חילוף מקוריים בלבד.

## החלפת הנורה בתקרת תא התנור

אם הנורה בתא התנור נשרפה, יש להחליף אותה. ניתן להשיג נורות הלוגן 40 וואט, 230 וולט עמידות בחום ממרכז שירות הלקוחות או מספק מורשה.

השתמשו במטלית יבשה להחזקת נורות ההלוגן. כך תאריכו את חיי הנורה. יש להשתמש אך ורק בנורות מסוג זה.

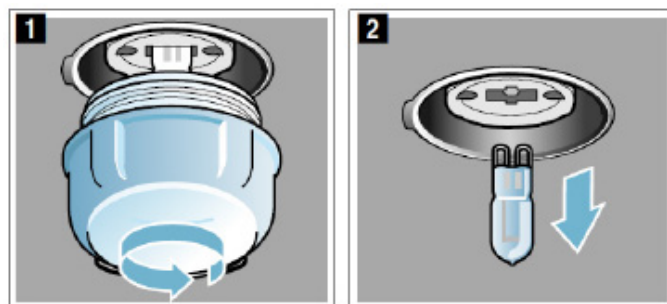
### ⚠ אזהרה – סכנת התחשמלות!

בעת החלפת הנורה שבתא התנור, חלקי החשמל שבבית הנורה חשופים. לפני החלפת הנורה, נתקו את התנור משקע החשמל או הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתכים.

### ⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

המכשיר מתחמם מאוד. לעולם אין לגעת בדפנות הפנימיות של תא התנור או בגופי החימום. יש לאפשר למכשיר להתקרר לאחר השימוש. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.

1. הניחו מגבת בתא התנור לאחר שהתקרר כדי למנוע נזק.
2. סובבו את מכסה הזכוכית נגד כיוון השעון כדי להסיר אותו (איור 1).
3. משכו החוצה את הנורה - אל תסובבו אותה (איור 2). הכניסו את הנורה החדשה, וודאו שהזיזים נמצאים במיקום הנכון. דחפו את הנורה פנימה בחוזקה.



4. הבריגו מחדש את מכסה הזכוכית. בהתאם לדגם המכשיר, למכסה הזכוכית עשויה להיות טבעת איטום. אם למכסה הזכוכית יש טבעת איטום, החזירו אותה למקומה לפני הברגת המכסה בחזרה.
5. הוציאו את מגבת המטבח והרימו את מפסק הזרם.

### מכסה הזכוכית

במקרה שכיסוי הזכוכית של נורת ההלוגן נפגם, יש להחליפו. ניתן להשיג כיסוי זכוכית עבור הנורה במרכז שירות הלקוחות. ציינו את מספר ה-E ומספר ה-FD של המכשיר שלכם.

שפע של עצות ומידע. ← "מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו" בעמוד 26

**⚠ אזהרה – סכנת התחשמלות!**

תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה. רק טכנאי שירות מוסמכים מטעמנו רשאים לבצע תיקונים או להחליף כבלי חשמל שניזוקו. אם יש תקלה במכשיר, נתקו אותו מהחשמל והורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

**איתור בעיות ופתרון**

כאשר מתגלה תקלה, פעמים רבות הסיבה עשויה להיות פשוטה למדי. לפני שתתקשרו אל מרכז שירות הלקוחות, אנא עיינו בטבלת התקלות האפשריות ונסו לפתור את הבעיה בעצמכם.

**הערה:** אם התבשיל שלכם לא יצא כפי שציפיתם, עיינו בטבלאות המובאות בסופה של חוברת ההוראות, שם תמצאו

**טבלת תקלות אפשריות**

אם מופיעה הודעת שגיאה המתחילה באות E, לדוגמה E0111, כבו את התנור והפעילו אותו שוב. אם הודעת השגיאה מופיעה שוב, צרו קשר עם מרכז שירות הלקוחות.

תקלה	גורם אפשרי	מידע/פעולות שיש לבצע לפתרון הבעיה
המכשיר לא פועל	הנתיך נשרף	בדקו את תקינות הנתיך של המכשיר בתיבת הנתיכים
	הפסקת חשמל	בדקו אם מכשירי מטבח אחרים פועלים
דלת התנור לא תיפתח; הסמל 	דלת התנור נשארת נעולה עד שתא התנור מתקרר דיו	המתינו עד לכיבוי הסמל 
למרות שהפעלתם את המכשיר, לא ניתן לבצע בו שום פעולה; הסמל 	נעילת הבטיחות בפני ילדים מופעלת	לחצו לחיצה ממושכת על הלחצן  עד אשר הסמל  כבה
התנור אינו מתחמם ובתצוגה מופיעה ההודעה "Demo mode on" (מצב הדגמה מופעל)	המכשיר נמצא במצב הדגמה.	הורידו את הנתיך של המכשיר בתיבת הנתיכים והרימו אותו שוב כעבור כ-10 שניות. הפעילו את המכשיר, ובחרו בהגדרות ב-"Demo mode off" (כיבוי מצב הדגמה).
התנור אינו מופעל וההודעה "Cooking compartment too hot" (תא התנור חם מדי) מופיעה בתצוגה	תא התנור חם מדי עבור המנה או סוג החימום שנבחרו	הניחו לתא התנור להתקרר והפעילו שוב

**חריגה מזמן ההפעלה המרבי**

המכשיר מכבה את עצמו כאשר לא כוונתם זמן או לא שיניתם את ההגדרה במשך זמן רב.

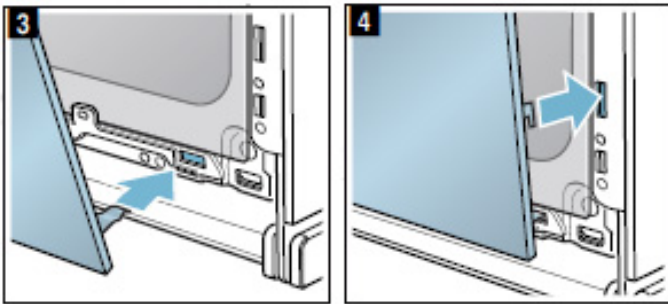
נקודת הזמן שבה הדבר קורה תלויה בטמפרטורה או בהגדרות הגריל שהוגדרו.

בתצוגה מופיעה הודעה המציינת שהפעולה הסתיימה באופן אוטומטי. לאחר מכן, הפעולה מתבטלת.

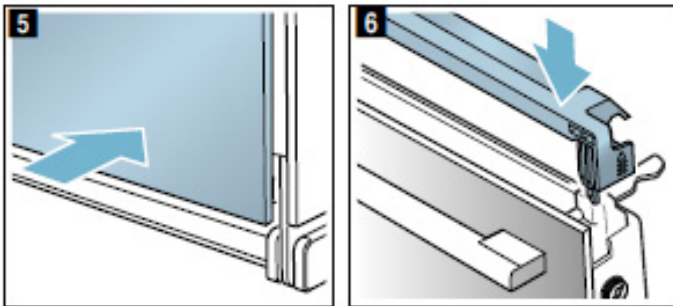
כדי לחזור ולהשתמש במכשיר, יש לכבות אותו תחילה. כדי להפעיל שוב את המכשיר, הגדירו את הפעולה הרצויה.

**עצה:** קבעו זמן בישול ארוך במיוחד, כדי שהתנור לא ייכבה לפני שתצרו בכך. התנור יתחמם עד לסיום זמן הבישול שהוגדר.

3. הכניסו את לוח החזית אל תוך המגרעות בצדו התחתון של פתח התנור (איור 3).
4. סגרו את לוח החזית עד אשר שני הווים העליונים יהיו ממול לפתחים המתאימים (איור 4).



5. לחצו על לוח החזית בצדו התחתון עד אשר יינעל במקומו בצליל נקישה ברור (איור 5).
6. פתחו שוב במעט את דלת התנור, והסירו את מגבת המטבח שהכנסתם קודם.
7. הבריגו חזרה את שני הברגים בצד שמאל וימין של הדלת.
8. הניחו את הכיסוי במקום ולחצו עליו עד שיינעל בצליל נקישה ברור (איור 6).

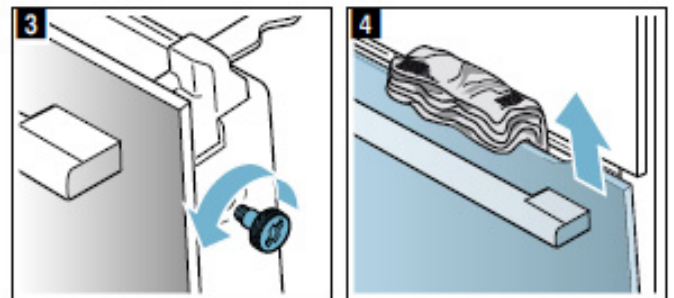


9. סגרו את דלת המכשיר.

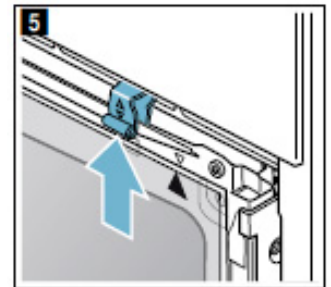
### זהירות!

אין להשתמש בתנור עד שלוחות הזכוכית הותקנו חזרה במקומם בצורה נכונה.

4. שחררו והסירו את הברגים בצד שמאל וימין של דלת התנור (איור 3).
5. לפני סגירת הדלת, הכניסו לפתח התנור מגבת מטבח שקופלה מספר פעמים (איור 4). משכו את לוח החזית כלפי מעלה והניחו אותו על משטח ישר כאשר הידית פונה כלפי מטה.



6. לחצו כלפי מעלה על שני התפסנים של הלוח האמצעי, אך אל תסירו אותו (איור 5). החזיקו את הלוח ביד אחת. הוציאו את הלוח.



נקו את הלוחות באמצעות חומר ניקוי לזכוכית ומטלית רכה.

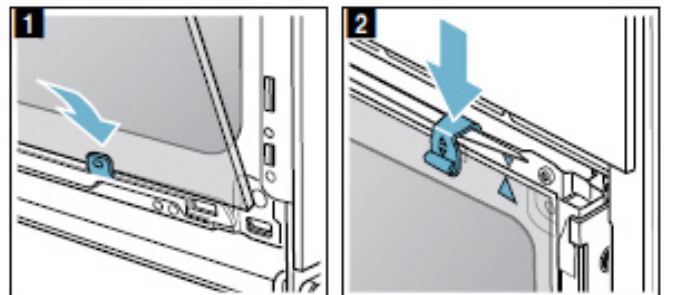
### ⚠ אזהרה! סכנת פציעה!

- שריטה בזכוכית שבדלת התנור עלולה להתפתח לסדק. אין להשתמש במגרדת לזכוכית, בעזרי ניקוי או בחומרי ניקוי חדים או שורטים.
- הצירים בדלת המכשיר זזים בעת פתיחת וסגירת הדלת, והם עלולים לגרום לתפיסה של איבר או בגד. הרחיקו את ידיכם מהצירים.

### התקנת דלת התנור

בעת התקנה חוזרת של הלוח האמצעי, ודאו שהחץ נמצא בחלק הימני העליון של הלוח ושהוא נמצא מול החץ שעל לוח המתכת.

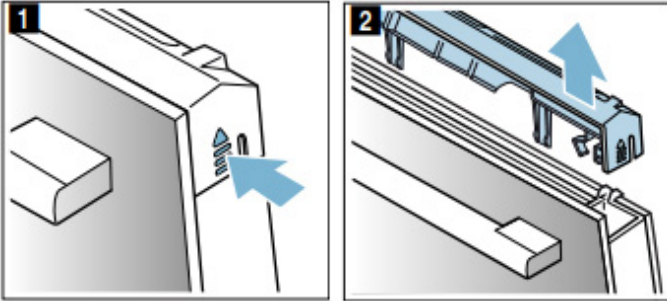
1. הכניסו את הלוח האמצעי אל תוך התפס בחלק התחתון ולחצו עליו בחוזקה בחלק העליון (איור 1).
2. לחצו על שני התפסנים כלפי מטה (איור 2).



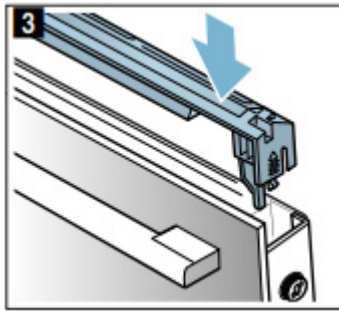
### הסרת כיסוי דלת התנור

עיטור הנירוסטה שבדלת התנור עשוי לשנות את צבעו. ניתן להסירו כדי לנקות אותו. ← "ניקוי" בעמוד 18

1. פתחו מעט את דלת התנור.
  2. לחצו בצד ימין ושמאל של הכיסוי (איור 1).
  3. הסירו את הכיסוי (איור 2).
- סגרו בזהירות את דלת המכשיר.



- הערה:** נקו את עיטור הנירוסטה שבדלת התנור בחומר ניקוי מתאים לנירוסטה. נקו את שאר הדלת בעזרת מי סבון ומטלית רכה.
4. פתחו שוב מעט את דלת התנור. הניחו את הכיסוי במקום ולחצו אותו עד שיינעל במקומו בצליל נקישה ברור (איור 3).



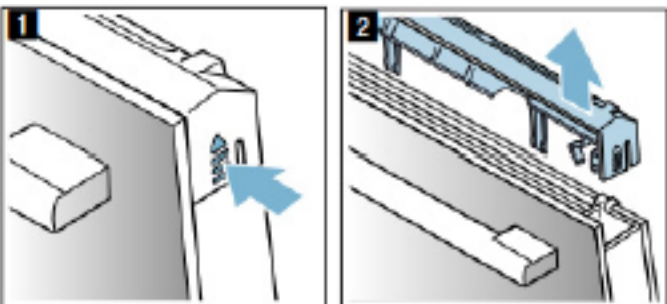
5. סגרו את דלת המכשיר.

### הסרת לוחות הדלת והתקנתם

ניתן להסיר את לוחות הזכוכית של דלת התנור כדי להקל עליכם את הניקוי.

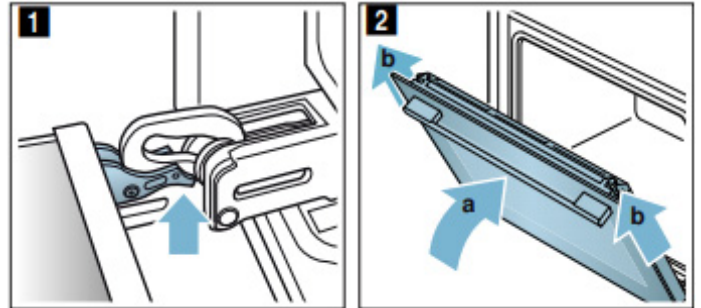
#### הסרת דלת התנור

1. פתחו מעט את דלת התנור.
2. לחצו בצד ימין ושמאל של הכיסוי (איור 1).
3. הסירו את הכיסוי (איור 2).



### הסרת דלת התנור

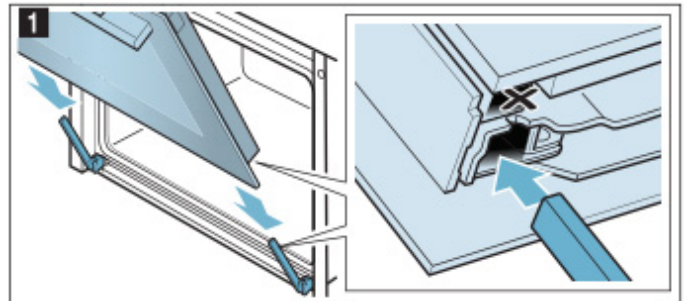
1. פתחו את דלת התנור בצורה מלאה ודחפו אותה לכיוון התנור.
2. קפלו מעלה את שני תפסני הנעילה בצד שמאל ובצד ימין (איור 1).
3. סגרו את דלת התנור עד היכן שניתן a. אחזו בדלת בשתי הידיים בצד ימין ושמאל, ומשכו אותה החוצה כלפי מעלה (איור 2).



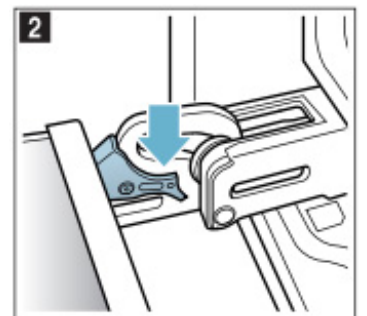
### התקנת דלת התנור

התקינו את הדלת חזרה למקומה על-ידי ביצוע הצעדים לעיל בסדר פעולות הפוך.

1. בעת התקנת דלת התנור, יש לוודא ששני הצירים הוכנסו בצורה ישירה אל הפתח (איור 1).
- הניחו את שני הצירים בצד התחתון של התנור על המשטח החיצוני של הדלת והשתמשו בהם כמובילים. ודאו שהצירים מוכנסים לפתחים המתאימים. הכנסת הצירים לפתחים צריכה להתבצע בקלות וללא התנגדות. אם אתם חשים בהתנגדות כלשהי, ודאו שהצירים מוכנסים לפתחים המתאימים.



2. פתחו את דלת התנור עד הסוף. סגרו שוב את תפסני הנעילה (איור 2).



3. סגרו את דלת התנור.



## מסילות

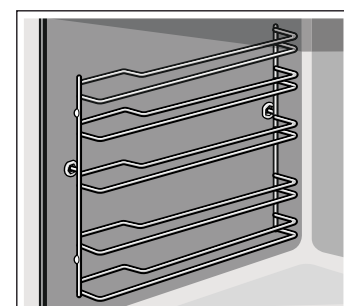
באמצעות ניקוי ותחזוקה נאותים, התנור שלכם יישאר נקי וימשיך לתפקד בצורה נאותה ומלאה למשך שנים ארוכות. בסעיף זה נסביר כיצד להסיר את המסילות לצורך ניקוי.

### הסרת המסילות והרכבתן

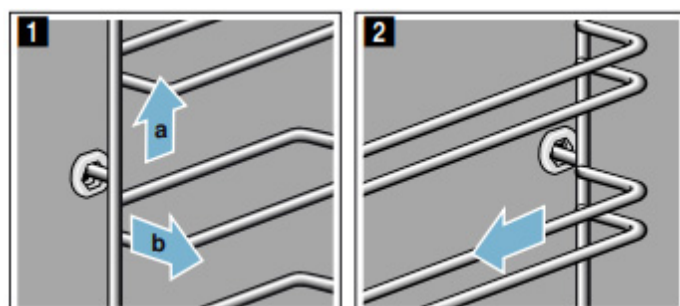
**⚠ אזהרה – סכנת כוויות!**

המסילות עלולות להתחמם מאוד. אין לגעת במסילות בעודן חמות. יש לאפשר למכשיר להתקרר לאחר השימוש. הרחיקו ילדים מהמכשיר.

### הסרת המסילות



1. הרימו את המסילה קלות בצד הקדמי **a** ונתקו אותה **b** (איור 1).
2. משכו את כל המסילה לכיוון שלכם והוציאו אותה (איור 2).



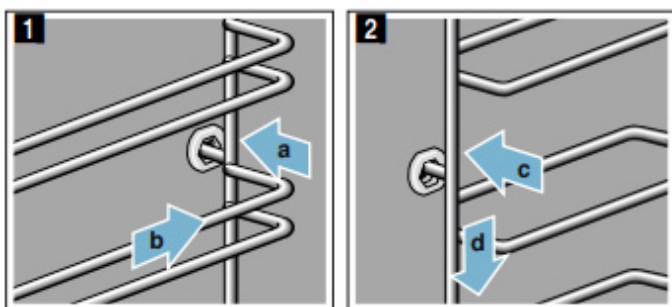
נקו את המסילה בחומר ניקוי וספוג. השתמשו במברשת לצורך ניקוי משקעי לכלוך קשים להסרה.

### הרכבת המסילות

כל מסילה מתאימה לצד אחד בלבד. ודאו שבשתי המסילות המוטות המעוגלים נמצאים בצד הקדמי.

1. הכניסו תחילה את המסילה בחלק האמצעי של התושבת האחורית **a**, עד אשר היא נשענת על דופן תא התנור, ודחפו אותה לאחור **b** (איור 1).

2. לאחר מכן הכניסו את המסילה לתוך התושבת הקדמית **c**, עד אשר היא נשענת על דופן תא התנור, ולחצו אותה כלפי מטה **d** (איור 2).



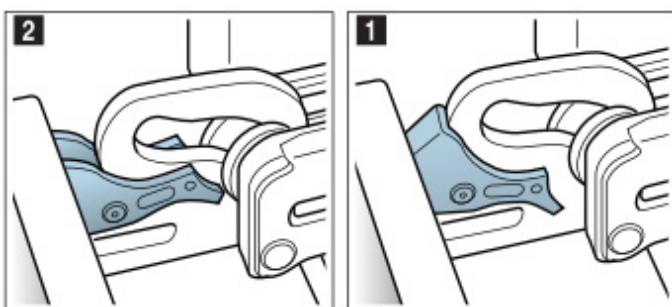
## דלת התנור

באמצעות ניקוי ותחזוקה נאותים, התנור שלכם יישאר נקי וימשיך לתפקד בצורה נאותה ומלאה למשך שנים ארוכות. בסעיף זה נסביר כיצד להסיר את דלת התנור לצורך ניקוי.

### הסרת דלת התנור והתקנתה מחדש

ניתן להסיר את דלת התנור לצורך ניקוי או לצורך פירוק לוחות הזכוכית שלה.

לכל אחד מצירי הדלת יש תפסן נעילה. כאשר תפסני הנעילה סגורים (איור 1), דלת התנור מאובטחת במקומה. לא ניתן להסיר אותה. כאשר תפסני הנעילה פתוחים כדי לאפשר את הסרת דלת התנור (איור 2), הצירים נעולים. לא ניתן לטרוק אותם.



**⚠ אזהרה**  
**סכנת פציעה!**

- אם הצירים אינם נעולים, הם עלולים להיטרק בעוצמה גדולה. ודאו תמיד שתפסני הנעילה סגורים לגמרי או, כאשר אתם מסירים את הדלת, שהם פתוחים לגמרי.
- הצירים בדלת המכשיר זזים בעת פתיחת וסגירת הדלת, והם עלולים לגרום לתפיסה של איבר או בגד. הרחיקו את ידכם מהצירים.

מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. כאשר קיים לכלוך רב בתא התנור, ניתן להשתמש בחומר ניקוי לתנורים.	כיסוי הזכוכית של הנורה בתא התנור
עשוי מנירוסטה: השתמשו בחומר ניקוי לנירוסטה. הישמעו להוראות היצרן. אין להשתמש באביזרי ניקוי מנירוסטה. עשוי מפלסטיק: נקו באמצעות מי סבון חמים וספוג כלים. יבשו באמצעות מטלית רכה. אין להשתמש בחומר ניקוי לזכוכית או במגדרת לזכוכית. כדי לנקות, הסירו את כיסוי הדלת.	כיסוי הדלת
מי סבון חמים: השרו ונקו באמצעות ספוג כלים או מברשת.	מסילות
מי סבון חמים: נקו באמצעות ספוג כלים או מברשת. אין להסיר את חומר הסיכה כאשר המסילות הנשלפות נמשכות החוצה – מומלץ לנקות אותן כאשר הן נמצאות בפנים. אין לנקות במדיח כלים.	מערכת נשלפת
מי סבון חמים: השרו ונקו באמצעות ספוג כלים או מברשת. אם קיימים משקעי לכלוך קשים להסרה, יש להשתמש בספוג קרצוף מנירוסטה.	אביזרים

**הערות**

- הבדלים קלים בצבע בחזית המכשיר נגרמים כתוצאה משימוש בחומרי ייצור שונים, כמו זכוכית, פלסטיק ומתכת.
  - הצללים שמופיעים לעתים בלוח של דלת התנור ונראים כמו פסים הם השתקפויות שנוצרות על-ידי תאורת התנור.
  - אביזרי אמיייל נאפים בטמפרטורות גבוהות מאוד. הדבר עשוי לגרום להבדלים קלים בצבע. זוהי תופעה רגילה שאינה משפיעה על אופן הפעולה.
- לא ניתן לכסות לחלוטין באמיייל את השוליים של המגשים הדקים. כתוצאה מכך, שוליים אלה עלולים להיות מעט מחוספסים. דבר זה לא יפגע בהגנה שלהם מפני חלודה.

**שמירה על ניקיון התנור**

יש לשמור תמיד על ניקיון התנור. הסירו לכלוך באופן מיידי כדי למנוע הצטברות של משקעים קשים לניקוי.

**⚠ אזהרה – סכנת שריפה!**

שאריות מזון, נתזי שומן ומיצי בשר עלולים להתלקח. לפני השימוש במכשיר, הסירו את שאריות המזון הקשות ביותר מתא התנור, רכיבי החימום והאביזרים.

**עצות**

- נקו את תא התנור לאחר כל שימוש. הדבר ימנע התקשות של כתמי לכלוך בתוך התא.
- תמיד יש להסיר מיד כתמים שנוצרו כתוצאה מאבנית, משומן, מעמילן ומחלבון (חלבון ביצה למשל).
- השתמשו בתבנית הרב-תכליתית לאפייה של עוגות לחות במיוחד.
- השתמשו בכלים מתאימים לצלייה, לדוגמה כלי צלייה ייעודי.

משטח	ניקוי
<b>צדו החיצוני של המכשיר</b>	
חזית נירוסטה	מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. יש להסיר מיד כתמים שנוצרו כתוצאה מאבנית, משומן, מעמילן ומחלבון (חלבון ביצה למשל). שאריות אלה עלולות לגרום לחלודה. את חומרי הניקוי המיועדים לניקוי משטחים חמים העשויים מפלדת אל-חלד ניתן לרכוש ממרכז שירות הלקוחות או מהספקים המורשים. יש למרוח שכבה דקה של חומר הניקוי על-גבי המשטח ולנגב במטלית רכה.
חלקי פלסטיק	מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. אין להשתמש בחומר ניקוי לזכוכית או במגדרת לזכוכית.
משטחים צבועים	מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה.
לוח הבקרה	מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. אין להשתמש בחומר ניקוי לזכוכית או במגדרת לזכוכית.
לוחות הדלת	מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. אין לנקות בעזרת מגדרת לזכוכית או בספוג קרצוף מנירוסטה.
ידית הדלת	מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. במקרה של מגע של חומר להסרת אבנית, בידית הדלת, יש לנקותו באופן מיידי. אחרת, ייווצרו כתמים שאינם ניתנים להסרה.
<b>חלקו הפנימי של המכשיר</b>	
משטחים מצופים באמיייל	מי סבון חמים או תמיסת חומץ: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. רככו שאריות מזון שרופות באמצעות מטלית לחה ומי סבון. השתמשו בצמר מפלדת אל-חלד או בחומר ניקוי לתנור כדי להסיר לכלוך עיקש.
<b>זהירות!</b> אין להשתמש בחומר ניקוי לתנורים בתא התנור כאשר הוא עדיין חם. הדבר עלול לפגוע באמיייל. הסירו את כל שאריות המזון מתא התנור ומדלת המכשיר לפני החימום הבא של המכשיר. השאירו את תא התנור פתוח כדי שיוכל להתייבש לאחר הניקוי. מומלץ להשתמש בפונקציית הניקוי העצמי. ← "פונקציית ניקוי" בעמוד 17	
<b>הערה:</b> שאריות מזון יכולות לגרום להיווצרות משקעים לבנים. הם אינם גורמים לנזק ואינם משפיעים על אופן פעולת המכשיר. הסירו באמצעות מיץ לימון, בעת הצורך.	

## לאחר סיום פעולת הניקוי

לאחר שתא התנור התקרר, נגבו במטלית לחה את האפר שנשאר בתא התנור ומסביב לדלת.

**הערה:** לכלוך קשה עלול לגרום למשקעים לבנים על המשטחים המצופים באמייל. אלה משקעים כתוצאה מהמזון ואין כל סכנה בהם. הם אינם משפיעים על הביצועים. ניתן להסיר את השאריות באמצעות מיץ לימון, בעת הצורך.

## ניקוי



באמצעות ניקוי ותחזוקה נאותים, התנור שלכם יישאר נקי וימשיך לתפקד בצורה נאותה ומלאה למשך שנים ארוכות. כאן נסביר כיצד יש לתחזק את התנור ולנקות אותו באופן נכון.

## תכשירי ניקוי מתאימים לשימוש

כדי למנוע פגיעה במשטחים שונים כתוצאה משימוש בחומרי ניקוי שאינם מיועדים למשטחים אלה, פעלו על-פי ההוראות שבטבלה שלהלן. בהתאם לדגם המכשיר, ייתכן שלא כל המשטחים והאזורים המפורטים להלן כלולים על/בתוך המכשיר שברשותכם.

### זהירות!

#### סכנת נזק לפני השטח

אין להשתמש:

- חומרי ניקוי גסים או שורטים,
- חומרי ניקוי בעלי תכולת אלכוהול גבוהה,
- מטליות קרצוף או ספוגים גסים,
- מכשירי ניקוי בלחץ גבוה או מכשירי ניקוי באדים,
- חומרי ניקוי מיוחדים לניקוי התנור בעודו חם.

יש להקפיד ולשטוף היטב ספוגיות או מטליות ניקוי חדשות לפני השימוש הראשון בהן.

**עצה:** תוכלו להשיג מגוון חומרי ניקוי מומלצים במרכז שירות הלקוחות. פעלו בהתאם להוראות היצרן.

### ⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

המכשיר מתחמם מאוד. לעולם אין לגעת בדפנות הפנימיות של תא התנור או בגופי החימום. יש לאפשר למכשיר להתקרר לאחר השימוש. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.

## ⚠ אזהרה

### סכנת שריפה!

- שאריות מזון רופפות, שומן ומיצי בשר עלולים לעלות באש במהלך הפעלת פעולת הניקוי. לפני הפעלת פעולת הניקוי, הסירו לכלוך גס מתא התנור ומהאביזרים.
- המכשיר יתחמם מאוד מבחוץ במהלך פעולת הניקוי. לעולם אין לתלות פריטים העלולים להתלקח, כגון מגבות מטבח, על ידית התנור. אין להשעין חפצים על חלקו הקדמי של התנור. הרחיקו ילדים מהמכשיר.



### ⚠ אזהרה – סכנה לנזק בריאותי חמור!

התנור מתחמם מאוד במהלך פעולת הניקוי. ציפוי למניעת הידבקות על תבניות ומגשי אפייה ייהרס וגזים רעילים ישתחררו. לעולם אל תנסו לנקות מגשים ותבניות אפייה עם ציפוי למניעת הידבקות באמצעות פעולת הניקוי. פעולת הניקוי מתאימה רק לניקוי אביזרים מצופי אמייל.


## הפעלת פונקציית הניקוי העצמי

1. לחצו על הלחצן Menu (תפריט).
2. תפריט מצבי ההפעלה נפתח.
3. בחרו במצב ההפעלה "Self-cleaning" (ניקוי עצמי).
4. הגדרת הניקוי 3 מוצעת. ניתן להפעיל את פעולת הניקוי מיד על-ידי לחיצה על Start/Stop (הפעלה/עצירה), או בחירה בהגדרת הניקוי הרצויה על-ידי סיבוב הבורר הסיבובי.
5. לחצו על הלחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה.


אוררו את המטבח בזמן הפעלת פעולת הניקוי.

דלת התנור ננעלת זמן קצר לאחר תחילת הפעולה. הסמל  מאיר בסרגל המצב מצד ימין ליד תצוגת משך זמן הפעולה, ומציין שמנגנון הנעילה של הדלת מופעל. לא ניתן לפתוח את דלת תא התנור עד שהסמל  כבה בסרגל המצב.

## לאחר סיום פעולת הניקוי

נשמעת התראה קולית. התנור יפסיק להתחמם. בסרגל המצב מופיע הכיתוב "Finished" (סיום). השתמשו בלחצן  כדי להפסיק את צליל ההתראה.

## ביטול פעולת הניקוי

השתמשו בלחצן On/Off (הפעלה/כיבוי) כדי לכבות את התנור. לא ניתן לפתוח את דלת התנור עד שהסמל  כבה בסרגל המצב.

## התאמת הגדרת הניקוי

לאחר שהחלה פעולת הניקוי, לא ניתן עוד לשנות את הגדרת הניקוי.

## ניתן להפעיל את פעולת הניקוי בשעות הלילה

בסעיף "הגדרות זמן", תמצאו הסבר על דחיית שעת הסיום של הפעולה. באופן זה תוכלו להשתמש בתנור במשך כל שעות היום. ← "אפשרויות קביעת זמן" בעמוד 14

## פעולת הניקוי

השתמשו במצב "ניקוי עצמי" כדי לנקות את תא התנור. ניתן לבחור מבין שלוש דרגות ניקוי.

הגדרה	רמת הניקוי	משך הפעולה
1	תאורה	כשעה ורבע
2	בינוני	כשעה וחצי
3	אינטנסיבי	כשעתיים

ככל ששכבת הלכלוך עבה יותר ונמצאת בתנור זמן רב יותר, כך יש לבחור בהגדרת ניקוי גבוהה יותר. צריכת החשמל של פעולת הניקוי היא 2.5-4.7 קילוואט-שעה בלבד.

**הערה:** דלת התנור ננעלת באופן אוטומטי כדי לשמור על בטיחותכם. לא ניתן לפתוח שוב את הדלת עד שכבה הסמל של מנגנון הנעילה בסרגל המצב. התאורה הפנימית נשארת כבויה במהלך הניקוי.

### ⚠ אזהרה

#### סכנת כוויות!

- תא התנור מתחמם מאוד במהלך פעולת הניקוי. אין לפתוח את דלת התנור. הניחו למכשיר להתקרר. הרחיקו ילדים מהמכשיר.
- ⚠ המכשיר יתחמם מאוד מבחוץ במהלך פעולת הניקוי. אין לגעת בדלת התנור. הניחו למכשיר להתקרר. הרחיקו ילדים מהמכשיר.

### ⚠ אזהרה

#### סכנה לנזק בריאות!

פונקציית הבישול מחממת את תא התנור לטמפרטורה גבוהה מאוד כך ששאריות מזון שנשארו מצלייה ואפייה יישרפו. תהליך זה משחרר אדים שעשויים לגרות את ממברנות הריריות. בזמן שפונקציית הניקוי פועלת, יש להקפיד לאוורר היטב את המטבח. אין להישאר בחדר למשך פרקי זמן ממושכים. יש להרחיק ילדים וחיות מחמד. פעלו בהתאם להנחיות גם בעת השימוש בפונקציית התחלה מושהית עם זמן סיום מושהה.

## לפני הפעלת פעולת הניקוי

באמצעות פעולת הניקוי, תוכלו לנקות גם אביזרים שונים, לדוגמה, התבנית הרב-תכליתית או מגש האפייה. לפני תחילת הניקוי, הסירו את הלכלוך הגס. הכניסו את האביזר המיועד לניקוי במפלס 2.

נקו את דלת תא התנור ולאורך השפה של תא התנור, סביב האטם. אין לשפשף את האטם ואין להסירו.

**הערה:** באמצעות פעולת הניקוי, תוכלו לנקות גם את האביזר המצופה אמיל. לא ניתן לנקות את מדפי הרשת באמצעות פעולת הניקוי. מדפי הרשת אינם מתאימים לניקוי באמצעות פעולת הניקוי; יגרום לשינוי בצבעם. אביזרים נוספים המתאימים לניקוי באמצעות פעולת הניקוי, מופיעים בטבלת האביזרים המיוחדים. ← "אביזרים" בעמוד 10

3. געו ב-"Settings" (הגדרות).
  4. השתמשו בחץ > כדי לעבור ל-"Clock" (שעון).
  5. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את השעה.
  6. לחצו על הלחצן Menu (תפריט).
- בתצוגה מופיע הכיתוב "Save" (שמור) או "Discard" (ביטול).

## הפסקת חשמל

לאחר הפסקת חשמל ארוכה, יוצגו תחילה הגדרות השימוש הראשוני מיד לאחר הפעלת התנור. הגדירו מחדש את השפה, השעה והתאריך.

## מצב שבת

כאשר "מצב שבת" מופעל, ניתן להגדיר זמן בישול של עד 74 שעות. כך תוכלו לשמור על המנות שבתא התנור חמות מבלי שתצטרכו להפעיל את התנור או לכבותו.

## מצב שבת

תנאי מקדים: ההגדרה "Sabbath mode activated" (שעון שבת מופעל) הופעה בהגדרות הבסיסיות. ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 16

התנור מופעל עם מצב חימום עליון/תחתון וטמפרטורה בין 85°C ל-140°C.

1. לחצו על הלחצן On/Off (הפעלה/כיבוי). בתצוגה מופיעה המלצה לסוג חימום וטמפרטורה.
2. סובבו את הבורר הסיבובי נגד כיוון השעון ובחרו בסוג החימום "Sabbath mode" (שעון שבת).
3. געו בטמפרטורה המוצעת ושנו אותה באמצעות הבורר הסיבובי.
4. לחצו על הלחצן ⊕ כדי לפתוח את תפריט אפשרויות כוונן הזמן וגעו בלחצן המגע "Cooking time" (זמן בישול). בתצוגה מופיע זמן בישול מוצע של 25:00 שעות.
5. השתמשו בבורר הסיבובי כדי להגדיר את זמן הבישול הרצוי.
6. לחצו על הלחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה. ניתן לראות את הספירה לאחור של משך זמן הבישול בסרגל המצב.

## משך הבישול שהוגדר חלף

נשמע צליל התראה. התנור יפסיק להתחמם. בלוח התצוגה מופיע הכיתוב "Finished" (סיום).

## הגדרת שעת סיום מאוחרת יותר

לא ניתן להגדיר שעת סיום מאוחרת יותר.

## ביטול שעון שבת



לחצו על הלחצן On/Off (הפעלה/כיבוי). כל ההגדרות מתבטלות. כעת תוכלו לקבוע הגדרות חדשות.

## נעילת בטיחות בפני ילדים


התנור מצויד בפונקציית נעילה שמטרתה למנוע מילדים להפעיל בשוגג את התנור או לשנות את ההגדרות.

### הפעלה והשבתה

ניתן להפעיל ולהשבית את נעילת הבטיחות בפני ילדים כאשר המכשיר מופעל או כבוי.

בכל אחד מהמקרים, לחצו על הלחצן  במשך כ-4 שניות. בתצוגה מופיעה הודעת אישור והסמל  מופיע בסרגל המצב.

### דלת התנור נעולה

בהגדרות הבסיסיות, תוכלו לשנות את ההגדרות ולבחור שדלת התנור תהיה נעולה גם היא בנוסף ללוח הבקרה. דלת התנור ננעלת כאשר הטמפרטורה בתא התנור עולה על 50°C. הסמל  מוצג בסרגל המצב. אם נעילת הבטיחות בפני ילדים הופעלה, דלת התנור ננעלת מיד לאחר כיבוי התנור.

אורך צליל התראה	קצר (30 שניות)
	בינוני (1 דקה)
	ארוך (5 דקות)
צלילי לחצנים	כבוי (צליל יישמע בכל מקרה בעת הפעלה/כיבוי של התנור באמצעות הלחצן On/off [הפעלה/כיבוי]) פועל
בהירות התצוגה	ניתן לבחור באחת מחמש רמות
תצוגת השעון	דיגיטלית עם תאריך אנאלוגית
	כבוי.
תאורה	מופעלת כאשר המכשיר פועל
	כבויה כאשר המכשיר פועל
נעילת בטיחות בפני ילדים	נעילת דלת + נעילת לחצנים נעילתלחצנים בלבד
פעולה לאחר הפעלת התנור	תפריט ראשי מצבי חימום מנות*
עמעום בשעות הלילה	כבוי מופעל (עמעום התצוגה מופעל בין השעות 22:00 ל-05:59)
לוגו מותג	תצוגה אל תציג
זמן המשך פעולת המאוורר	מומלץ מינימלי
מערכת נשלפת	לא מותקנות מותקנות
מצב שבת	פועל כבוי
הגדרות יצרן	שחזר אל תשחזר

(\* כלול, בהתאם לדגם)

### זהירות!

עבור מדפים ומסילות בודדות: ההגדרה "לא מותקנים".  
עבור קבוצות של שתיים או שלוש מסילות: ההגדרה "מותקנות".

**הערה:** שינוי השפה, צלילי לחצנים ובהירות התצוגה מיושמים באופן מיידי. כל יתר השינויים נכנסים לתוקף רק לאחר שמירת השינויים.

### שינוי השעה

תוכלו לשנות את השעה בעזרת ההגדרות הבסיסיות. לדוגמה: שינוי משעון קיץ לשעון חורף.

1. לחצו על הלחצן On/Off (הפעלה/כיבוי).
2. לחצו על הלחצן Menu (תפריט).  
תפריט מצבי ההפעלה נפתח.

## הגדרות בסיסיות

כדי שתוכלו להשתמש במכשיר בצורה יעילה ופשוטה יותר, עומד לרשותכם מגוון הגדרות. באפשרותכם לשנות הגדרות אלה לפי הצורך.

### שינוי הגדרות

1. לחצו על הלחצן On/Off (הפעלה/כיבוי).
2. לחצו על הלחצן Menu (תפריט).  
תפריט מצבי ההפעלה נפתח.
3. בחרו במצב ההפעלה "Settings" (הגדרות).  
ההגדרה הבסיסית הראשונה מופיעה; ניתן לשנותה באמצעות הבורר הסיבובי.
4. געו בחץ >.
5. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את הערכים השונים.
6. השתמשו בחץ > כדי לעבור להגדרות הבסיסיות הבאות.
7. לשמירה, לחצו על לחצן התפריט.  
בתצוגה מופיע הכיתוב "Save" (שמור) או "Discard" (ביטול).

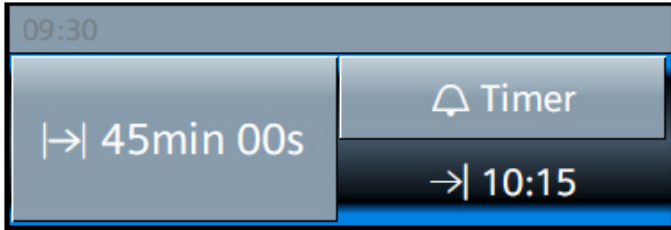
### רשימת ההגדרות

בסעיף זה מופיעות כל ההגדרות הבסיסיות והסבריים כיצד ניתן לשנותן. בהתאם לתנור שברשותכם, יופיעו בתצוגה ההגדרות הרלוונטיות.

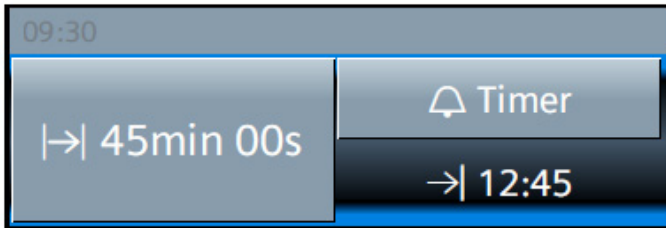
באפשרותכם לשנות את ההגדרות הבאות:

הגדרה	אפשרויות
בחירת שפה	בחירה של שפות נוספות
שעה	כוונן השעה הנוכחית
Date (תאריך)	כוונן התאריך הנוכחי

1. געו בלחצן המגע "End →" (סיום).  
שעת סיום הבישול מוצגת.



2. השתמשו בבורר הסיבובי כדי להגדיר שעת סיום בישול מאוחרת יותר.



3. אשרו באמצעות לחיצה על Start/Stop (הפעלה/עצירה).



התנור נמצא במצב המתנה. התנור יחל לפעול בשעה המתאימה. ניתן לראות את הספירה לאחור של משך זמן הבישול בסרגל המצב.

### משך הבישול שהוגדר חלף

נשמע צליל התראה. התנור יפסיק להתחמם. בסרגל המצב מופיע הכיתוב "Finished" (סיום). השתמשו בלחצן ⊕ כדי להפסיק את צליל ההתראה מוקדם.

### שינוי שעת סיום הבישול

פעולה זו אפשרית כאשר התנור נמצא במצב המתנה. השתמשו בלחצן ⊕ כדי לפתוח את תפריט אפשרויות כוונן הזמן, געו בלחצן המגע "End →" (סיום) והשתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את שעת הסיום. לחצו על הלחצן ⊕ כדי לסגור את התפריט.

### ביטול זמן הסיום

פעולה זו אפשרית כאשר התנור נמצא במצב המתנה. לשם כך, לחצו על הלחצן ⊕ כדי לפתוח את תפריט אפשרויות כוונן הזמן. געו ב-"End →" (סיום) ואפסו את שעת הסיום באמצעות הבורר הסיבובי. הספירה לאחור של משך זמן הבישול תחל מיד לאחר מכן.

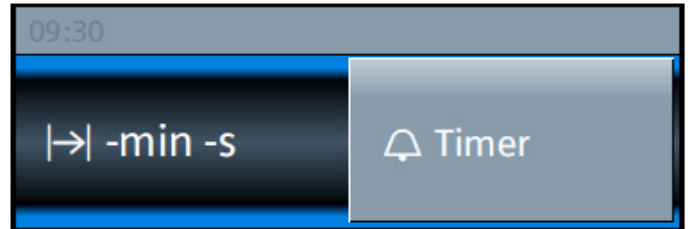
## משך הבישול

אם הוגדר משך זמן בישול עבור התבשיל, פעולת התנור תופסק באופן אוטומטי לאחר שחלף משך הזמן שהוגדר. התנור יפסיק להתחמם.

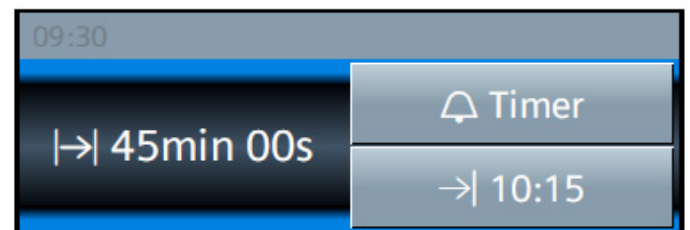
תנאי מקדים: נבחרו סוג חימום וטמפרטורה.

לדוגמה: סוג החימום שנבחר הוא אוויר חם 4D, 180°C, זמן בישול של 45 דקות.

1. לחצו על הלחצן ⊕.  
תפריט אפשרויות כוונן הזמן נפתח.



2. סובבו את הבורר הסיבובי כדי לבחור בזמן הבישול הרצוי.



3. לחצו על הלחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה.

ניתן לראות את הספירה לאחור של משך זמן הבישול בלחצן ⊕ בסרגל המצב.

### משך הבישול שהוגדר חלף

נשמע צליל התראה. התנור יפסיק להתחמם. בסרגל המצב מופיע הכיתוב "Finished" (סיום). השתמשו בלחצן ⊕ כדי להפסיק את צליל ההתראה מוקדם.

### ביטול משך הבישול

לחצו על הלחצן ⊕ כדי לפתוח את תפריט אפשרויות כוונן הזמן. אפסו את זמן הבישול. סוג החימום והטמפרטורה מוצגים בתצוגה.

### שינוי משך הבישול

לחצו על הלחצן ⊕ כדי לפתוח את תפריט אפשרויות כוונן הזמן. שנו את זמן הבישול באמצעות הבורר הסיבובי.

### שעת סיום

אם שיניתם את שעת הסיום לשעה מאוחרת יותר, זכרו שאין להשאיר מזון שעשוי להתקלקל בקלות בתא התנור למשך זמן רב מדי.

תנאי מקדים: הפעולה שנבחרה טרם החלה. נקבע זמן בישול. תפריט אפשרויות כוונן הזמן ⊕ פתוח.


דוגמה בתמונה: אתם מניחים מאכל בתא התנור בשעה 9:30. משך זמן הבישול הוא 45 דקות, כך שהוא יהיה מוכן בשעה 10:15, אך במקום זאת אתם רוצים שהוא יהיה מוכן בשעה 12:45.

## אפשרויות קביעת זמן

בתנור שלכם יש מספר אפשרויות לכוונן זמן.



שימוש	אפשרות כוונן זמן
הטיימר דומה לכל טיימר עצמאי אחר. בסיום הזמן שכוון, נשמעת התראה קולית.	טיימר
בחלוף זמן הבישול נשמעת התראה קולית. התנור כבה באופן אוטומטי.	משך הבישול
קבעו זמן בישול ושעת סיום. המכשיר יכבה אוטומטית כך שהפעולה תסתיים בשעה שנקבעה.	שעת סיום

### הערות


- ניתן לכוונן זמן בישול של עד שעה במרווחים של דקה אחת. משך בישול של מעל שעה ניתן לכוונן במרווחים של חמש דקות.
- בהתאם לכיוון הסיבוב של הבורר הסיבובי, משך הבישול מתחיל בערך ברירת מחדל: סיבוב נגד כיוון השעון, 10 דקות, עם כיוון השעון, 30 דקות.
- בחלוף הזמן שכוון עבור פונקציית זמן כלשהי, נשמעת התראה קולית והכיתוב "Finished" (סיום) מופיע בסרגל המצב.
- באמצעות הלחצן , ניתן להציג מידע בזמן פעולה. המידע מוצג בלוח התצוגה לזמן קצר.

### טיימר



ניתן לכוונן את הטיימר בכל עת, אפילו כאשר המכשיר כבוי. הטיימר פועל במקביל להגדרות הזמן האחרות, ויש לו התראה קולית נפרדת. באופן זה, ניתן להבחין בין סיום הזמן שנקבע בטיימר לבין סיום משך הבישול. פרק הזמן המרבי שניתן לכוונן הוא 24 שעות.

- לחצו על הלחצן . שדה התצוגה של הטיימר נפתח.
  - השתמשו בבורר הסיבובי כדי לכוונן את משך הפעולה של הטיימר.
- הטיימר מתחיל את הספירה לאחר מספר שניות. סמל הטיימר  וספירת הזמן לאחור מוצגים משמאל בסרגל המצב.



### לאחר שהזמן חלף

נשמעת התראה קולית. הכיתוב "Timer elapsed" (הזמן תם) מופיע בתצוגה. השתמשו בלחצן  כדי לבטל את צליל ההתראה מוקדם.

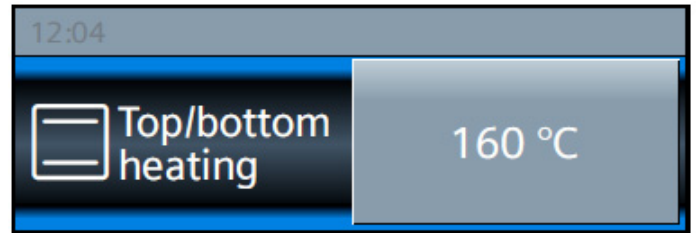
### ביטול פעולת הטיימר

לחצו על הלחצן  כדי לפתוח את תפריט אפשרויות כוונן הזמן, ואפסו את הזמן שכוון עבור הטיימר. לחצו על הלחצן  כדי לסגור את התפריט.

### שינוי משך הזמן של הטיימר


השתמשו בלחצן  כדי לפתוח את תפריט האפשרויות של כוונן הזמן וכדי לשנות את זמן הטיימר במהלך השניות הבאות באמצעות הבורר הסיבובי. הפעילו את הטיימר באמצעות לחיצה על הלחצן .


4. לחצו על הלחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה.



סוג החימום והטמפרטורה שנבחרו מוצגים בתצוגה.

### חימום מהיר


השתמשו בלחצן  כדי לחמם במהירות את תא התנור. פונקציית החימום המהיר אינה זמינה עבור כל סוגי החימום. סוגי חימום מתאימים:

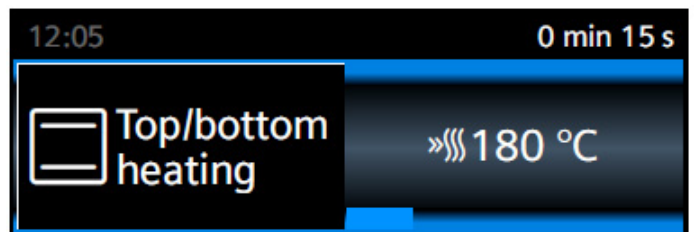
	טורבו 4D
	חימום עליון/תחתון


כדי להבטיח תוצאת בישול אחידה, אין להניח את המזון והאביזר בתא התנור לפני סיום שלב החימום המהיר.


### קביעת ההגדרות

ודאו שבחרתם בסוג חימום מתאים. עליכם לבחור בטמפרטורה שמעל 100°C, אחרת לא תוכלו להפעיל את פונקציית החימום המהיר.


- קבעו את סוג החימום ואת הטמפרטורה.
- לחצו על הלחצן .



הסמל  מופיע בצד שמאל לצד הטמפרטורה. מחוון הטמפרטורה מתחיל להתמלא.

בתום שלב החימום המהיר, נשמע צליל התראה. הסמל  ייכבה. הניחו את התבשיל בתא התנור.

### הערות

- אם הוגדר משך זמן בישול, הספירה שלו לאחור תחל מיד באופן עצמאי, ללא תלות בפעולת החימום המהיר.
- ניתן להשתמש בלחצן  כדי לבדוק את הטמפרטורה הנוכחית בתא התנור במהלך החימום המהיר.

### ביטול

לחצו על הלחצן . הסמל  ייכבה בתצוגה.

## התחלת הפעולה או הפסקתה

כדי להתחיל בפעולה או כדי להפסיק אותה לאחר שהחלה, לחצו על Start/Stop (הפעלה/עצירה). מאוורר הקירור עשוי להמשיך לפעול למשך זמן מה לאחר הפסקת פעולה. לחצו על On/Off (הפעלה/כיבוי) כדי לבטל את כל ההגדרות. פתיחת דלת התנור במהלך פעולתו גורמת להשהיית הפעולה. כדי להמשיך בפעולה, סגרו שוב את דלת התנור.

## בחירת מצב הפעלה

כדי לבחור מצב הפעלה, עליכם להפעיל את המכשיר תחילה.

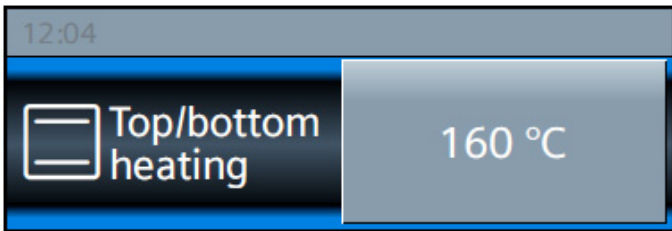
1. לחצו על לחצן התפריט.
2. תפריט מצבי ההפעלה נפתח. געו במצב ההפעלה הרצוי. בהתאם למצב ההפעלה, יעמדו לרשותכם אפשרויות בחירה שונות.
3. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את הבחירה. בהתאם לבחירה הנוכחית, שנו את ההגדרות הנוספות.
4. לחצו על הלחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה. משך הזמן שחלף מופיע בתצוגה. ניתן לראות את ההגדרות ואת קו ההתקדמות.

## הגדרת סוג החימום והטמפרטורה

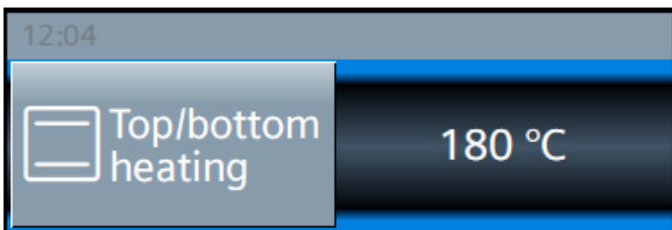
לאחר הפעלת התנור, מופיע בתצוגה סוג החימום המוצע ולצדו הטמפרטורה. ניתן להפעיל את התנור מיד באמצעות הגדרה זו על-ידי לחיצה על Start/Stop (הפעלה/עצירה). אם תרצו לבחור בסוג חימום אחר, בצעו את הפעולות הבאות.

תוכלו לשנות את הגדרות ברירת המחדל לפי ההנחיות שלהלן: הדוגמה שבאיור: חימום עליון/תחתון בטמפרטורה של 180°C.

1. בחרו בסוג החימום הרצוי באמצעות הבורר הסיבובי.



2. געו בטמפרטורה המוצעת.
3. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את הטמפרטורה.



בחלוף זמן הבישול, כבו את התנור באמצעות הלחצן On/Off (הפעלה/כיבוי).

לאחר שתא התנור התקרר, נקו את המשטחים החלקים באמצעות מי סבון וספוג רך.

## ניקוי האביזרים

נקו היטב את האביזרים באמצעות מי סבון וספוג כלים או מברשת רכה.

## תפעול המכשיר

בשלב זה כבר למדתם על הבקורות השונות ואופן פעולתן. כעת נסביר כיצד לבחור בהגדרות השונות של התנור. תלמדו מה קורה כאשר מפעילים או מכבים את המכשיר וכיצד לבחור את מצב ההפעלה.

## הפעלה וכיבוי של המכשיר

לפני שניתן לבחור בהגדרה כלשהי יש להפעיל את המכשיר. יוצא מן הכלל: ניתן להפעיל את נעילת הבטיחות בפני ילדים ואת הטיימר גם כאשר המכשיר כבוי.

נתונים מסוימים או פרטי מידע, לדוגמה מחוון החום השירי בתא התנור, ממשיכים להיות מוצגים גם לאחר כיבוי המכשיר.

כבו את המכשיר כאשר אינכם מתכוונים להשתמש בו. המכשיר יכבה את עצמו אוטומטית לאחר זמן רב שלא בוצעה בו פעולה כלשהי.

## הפעלת המכשיר

השתמשו בלחצן On/Off (הפעלה/כיבוי) כדי להפעיל את המכשיר.

סמל ההפעלה/כיבוי מעל הלחצן מאיר בכחול.

הלוגו של Siemens מופיע תחילה בתצוגה ולאחר מכן סוג החימום והטמפרטורה.

**הערה:** באמצעות ההגדרות הבסיסיות, תוכלו לקבוע אילו מצבי הפעלה יופיעו בתצוגה לאחר הפעלת המכשיר.

## כיבוי המכשיר

השתמשו בלחצן On/Off (הפעלה/כיבוי) כדי לכבות את המכשיר.

התאורה מעל הלחצן כבית.

אם נבחרה פונקציה, היא מתבטלת.

השעון יופיע בתצוגה.

**הערה:** באמצעות ההגדרות הבסיסיות, תוכלו לקבוע אם השעה תופיע בתצוגה לאחר כיבוי המכשיר.



## לפני הפעלה ראשונה



לפני שניתן להשתמש במכשיר, יש לבצע מספר הגדרות. לפני השימוש הראשון, יש גם צורך לנקות את תא התנור ואת האביזרים.

### שימוש ראשון

לאחר חיבור המכשיר לחשמל בפעם הראשונה או לאחר הפסקת חשמל, ההגדרות לשימוש הראשון מופיעות בתצוגה.

**הערה:** ניתן לשנות את ההגדרות האלו בכל עת דרך ההגדרות הבסיסיות. ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 16

### הגדרת השפה

German (גרמנית) היא שפת ברירת המחדל.

1. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לבחור בשפה הרצויה.
2. געו בחץ > מופיעה ההגדרה הבאה.

### כוונן השעון

השעה שמוצגת בעת הפעלה היא 12:00.

1. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לכוון את השעה הנוכחית.
2. געו בחץ >

### הגדרת התאריך

תאריך ברירת המחדל הוא "1.1.2014".

1. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לכוון את היום, החודש ואת השנה.
2. געו בחץ > עד לעדכון כל ההגדרות. בתצוגה מופיעה הודעה המאשרת שהפעלה הראשונית הושלמה.

### ניקוי תא התנור והאביזרים

לפני השימוש במכשיר בפעם הראשונה לצורך הכנת מזון, יש לנקות את תא התנור ואת האביזרים.

### ניקוי תא התנור

כדי להעלים את ריח המכשיר החדש, חממו את תא התנור כאשר הוא ריק ודלתו סגורה.

ודאו שתא התנור אינו מכיל שאריות של חומרי האריזה, כגון פתיתי קלקר, והסירו את נייר הדבק שנמצא במכשיר או עליו. לפני חימום התנור, נגבו את המשטחים החלקים בתא התנור באמצעות מטלית רכה ולחה. הקפידו על אזור נאות של המטבח בעת חימום התנור בפעם הראשונה. קבעו את ההגדרות המופיעות להלן.

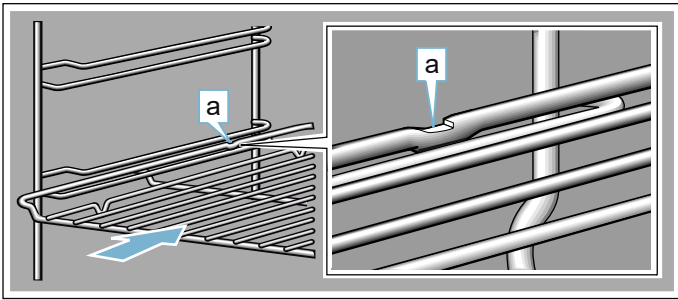
הגדרות	
סוג חימום	אוויר חם 4D
טמפרטורה	מרבי
משך הבישול	1 שעה

בסעיף הבא תלמדו כיצד לקבוע את סוג החימום הרצוי ואת הטמפרטורה.

**הערה:** לא כל האביזרים האופציונליים מתאימים לכל הדגמים של התנורים. בעת הרכישה, ציינו במדויק את מספר הזיהוי (מספר ה-E) של התנור שלכם. ← "שירות לקוחות" בעמוד 24

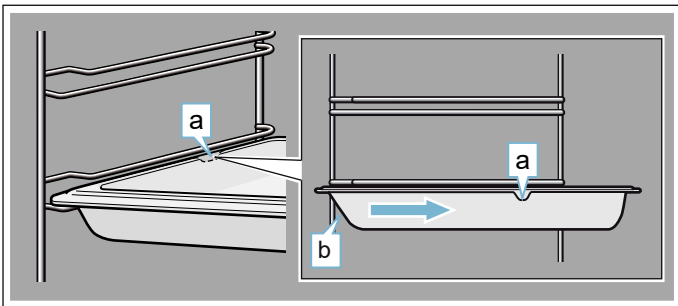
אביזרים אופציונליים	
<b>מדף רשת</b>	להנחת כלי בישול, תבניות אפייה, כלים עמידים בחום ולהכנת צלי בשר ומזון צלוי.
<b>תבנית רב-תכליתית, ניקוי עצמי</b>	לאפיית עוגות לחות, עוגיות, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים. ניתן להשתמש בתבנית זו גם לליכידת השומן שמטפסף בעת צלייה ישירה בגריל על גבי מדף הרשת.
<b>מגש אפייה, ניקוי עצמי</b>	לפשטידות במגשים ומוצרים אפויים קטנים.
<b>מדף רשת פנימי לתבנית</b>	עבור בשר, עוף ודגים. מיועד להכנסה אל תוך התבנית הרב-תכליתית כדי לאפשר לכידת טיפות שומן ומיצי בשר בעת הצלייה.
<b>תבנית עמוקה</b>	לכמויות גדולות.
<b>מכסה עבור התבנית העמוקה</b>	המכסה הופך את התבנית העמוקה לתבנית צלייה מקצועית.
<b>מגש פיצה</b>	לאפיית פיצה ועוגות עגולות גדולות.
<b>מגש גריל, ניקוי עצמי</b>	משמש לצלייה במקום מדף הרשת או כמגן נתזים. לשימוש רק בתבנית הרב-תכליתית.
<b>אבן אפיית לחם, ניקוי עצמי</b>	להכנה של לחמים, לחמניות או פיצות ביתיות שדורשות תחתית פריכה. חממו מראש את אבן האפייה לטמפרטורה המומלצת.
<b>כלי צלייה מזכוכית</b>	להכנת נזידים ופשטידות. מתאים במיוחד למצב הפעלה "Meals" (ארוחות).
<b>מגש זכוכית</b>	להכנת נתחים גדולים של בשר צלוי, עוגות לחות ופשטידות.
<b>מגש זכוכית</b>	לפשטידות, תבשילי ירקות ופריטים אפויים.
<b>מערכת נשלפת, מפלס 1, ניקוי עצמי</b>	המסילות הנשלפות המותקנות במפלס 2 מאפשרות למשוך את האביזרים החוצה בלי שיתהפכו ויפלו.
<b>מערכת נשלפת, 2 מפלסים, ניקוי עצמי</b>	המסילות הנשלפות המותקנות במפלסים 2 ו-3 מאפשרות למשוך את האביזרים החוצה בלי שיתהפכו ויפלו.
<b>מערכת נשלפת, 3 מפלסים, ניקוי עצמי</b>	המסילות הנשלפות המותקנות במפלסים 1, 2 ו-3 מאפשרות למשוך את האביזרים החוצה בלי שיתהפכו ויפלו.
<b>עיטורים לקישוט</b>	להסתרת המדף התחתון של היחידה ובסיס המכשיר.

בעת הכנסת מדף הרשת, ודאו שהזיז **a** נמצא מאחור ופונה כלפי מטה. הכניסו את מדף הרשת כאשר צדו הפתוח פונה לדלת התנור והחלק המעוגל מופנה כלפי מטה.



בעת הכנסת מגשי אפייה, ודאו שהזיז **a** נמצא מאחור ופונה כלפי מטה. הצד המשופע של האבזר **b** צריך לפנות כלפי דלת המכשיר.

בתמונה מוצגת התבנית הרב-תכליתית

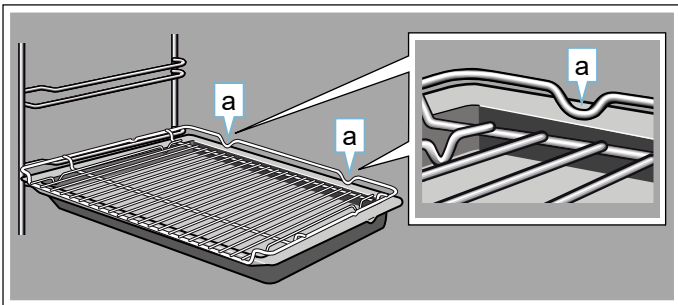


### שילוב אביזרים

ניתן להכניס את מדף הרשת ואת התבנית הרב-תכליתית יחד כדי ללכוד טיפות נוזלים.

בעת הכנסת מדף הרשת, ודאו כי שני זיזי הריווח **a** נמצאים בקצה האחורי. בעת הכנסת התבנית הרב-תכליתית, מדף הרשת צריך להיות מעל מסילת ההובלה העליונה.

בתמונה מוצגת התבנית הרב-תכליתית



### אביזרים אופציונליים

ניתן לרכוש אביזרים שונים ממרכז שירות הלקוחות, מספק מורשה או באופן מקוון. \*תוכלו למצוא מגוון רחב של אביזרים לתנור שלכם בחוברת שלנו או באינטרנט.

זמינות האביזרים והאפשרות להזמין אותם באינטרנט משתנות בין הארצות השונות. עיינו בעלוני הפרסום לקבלת מידע נוסף.

### מגש אפייה

לפשטיות במגשים ומוצרים אפויים קטנים.

יש להשתמש אך ורק באביזרים מקוריים. הם מותאמים במיוחד לשימוש במכשיר שברשותכם.

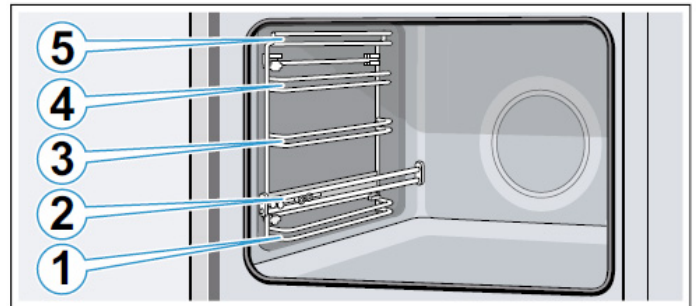
ניתן לרכוש אביזרים שונים ממרכז שירות הלקוחות, מספק מורשה או באופן מקוון.

**הערה:** האביזרים עלולים להתעוות כאשר הם מתחממים. הדבר אינו משפיע על תפקודם. לאחר שהם מתקררים, הם חוזרים לצורתם המקורית.

### הכנסת האביזרים

בתא התנור יש חמישה מפלסים עבור המדפים. המפלסים נספרים מלמטה כלפי מעלה.

בתנורים מסוימים, מיקום המדף הגבוה ביותר מסומן בתא התנור עם סמל הגריל.



הקפידו תמיד להכניס את האבזר בין שתי מסילות ההובלה בכל מפלס.

ניתן למשוך את האביזרים החוצה כמחצית הדרך מבלי שיתהפכו.

### הערות

- הקפידו להכניס את האביזרים לתא התנור בצורה הנכונה.
- הקפידו להכניס את האביזרים עד הסוף, כדי שהם לא יגעו בדלת המכשיר.
- הוציאו את כל האביזרים שלא תשתמשו בהם מתא התנור.

### פונקציית נעילה

ניתן למשוך את האביזרים החוצה כמחצית הדרך עד שהם ננעלים במקומם. פונקציית הנעילה מונעת את נטיית האביזרים בעת הוצאתם. יש להכניס את האביזרים אל תוך תא התנור כהלכה כדי שההגנה נגד הטיה תפעל כראוי.

לצלייה בגריל של כמויות מזון קטנות כגון אומצות, נקניקיות או לחם ולהשחמה. החלק המרכזי של גוף החימום של הגריל מתחמם.	הגדרות גריל: 1 = עוצמה נמוכה 2 = עוצמה בינונית 3 = עוצמה גבוהה	גריל, שטח קטן	
להכנת פיצה ומנות המצריכות כמות חום גדולה מלמטה. גוף החימום התחתון וגוף החימום הטבעתי בחלק האחורי של התנור מתחממים.	30-275°C	אפיית פיצה	
לבישול איטי ועדין של נתחי בשר צרובים, עדינים בכלי ללא כיסוי. החום נפלט באופן שווה כלפי מעלה וכלפי מטה, בטמפרטורה נמוכה.	70-120°C	בישול איטי	
לבישול בבן מארי ועבור השלב האחרון באפייה. החום נפלט מלמטה. לשמירת חום של מזון מבושל.	30-250°C	חימום תחתון	
חימום מקדים של כלי בישול.	30-70°C	חימום מקדים של כלי בישול	
להכנה מהירה של מוצרים קפואים במפלט 3. הטמפרטורה תלויה בהוראות היצרן. השתמשו בטמפרטורה הגבוהה ביותר שרשומה על האריזה. זמן הבישול הוא בהתאם להוראות היצרן או קצר יותר. אין צורך לחמם את התנור מראש.	30-275°C	פונקציית CoolStart	

### ערכי ברירת מחדל

עבור כל סוג חימום המכשיר ימליץ על טמפרטורה ומפלט ברירת מחדל. תוכלו לקבל את ערך ברירת המחדל או לשנותו באזור המתאים.

### זהירות!

אין לכסות את פתחי האוורור. התנור עלול להתחמם יתר על המידה.

כדי לקצר את משך הזמן שדרוש לתנור להתקרר לאחר סיום עבודתו, המאוורר ימשיך לפעול למשך פרק זמן מסוים לאחר מכן.

**הערה:** ניתן לבחור את משך זמן הפעולה של מאוורר הקירור בהגדרות הבסיסיות. ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 16

### מידע נוסף

ברוב המקרים, המכשיר מציג הערות ומידע נוסף הקשור לפעולה שזה עתה ביצעתם. לשם כך, לחצו על הלחצן . ההערה מוצגת למשך מספר שניות.

חלק מההערות מוצגות באופן אוטומטי, לדוגמה לצורך אישור או כהוראות או אזהרה.

## אביזרים

המכשיר מגיע עם מבחר אביזרים. כאן תמצאו מידע על האביזרים הכלולים ועל אופן השימוש הנכון בהם.

### אביזרים כלולים

האביזרים הבאים מצורפים למכשיר שלכם:

#### מדף רשת

להנחת כלי בישול, תבניות אפייה וכלים עמידים בחום.  
לצלי, מזון צלוי בגריל ומנות קפואות.



#### תבנית רב-תכליתית

לאפייה של עוגות לחות, מאפים, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים.  
ניתן להשתמש בתבנית זו גם ללכידת השומן שמטפף בעת צלייה ישירה בגריל על גבי מדף הרשת.



### פונקציות בתא התנור

חלק מהפונקציות הופכות את המכשיר לידידותי יותר למשתמש. כך לדוגמה, תא התנור מואר היטב ומאוורר הקירור מונע התחממות יתר של המכשיר.

### פתיחת דלת התנור

פתיחת דלת התנור במהלך פעולתו גורמת להשהיית הפעולה. הפעולה תימשך עם סגירת דלת התנור.

### תאורה פנימית

כאשר פותחים את דלת התנור, מופעלת התאורה הפנימית. אם הדלת נותרת פתוחה במשך יותר מ-15 דקות, התאורה מושבתת שוב.

ברוב מצבי הפעולה, התאורה הפנימית מופעלת מיד עם התחלת הפעולה. בסיום הפעולה, התאורה הפנימית מושבתת.

**הערה:** בהגדרות הבסיסיות, ניתן לבחור אפשרות של כיבוי התאורה הפנימית במהלך הפעולה.

### מאוורר הקירור

מאוורר הקירור מופעל ומושבת לסירוגין בהתאם לצורך. האוויר החם נפלט מעל הדלת.

**הערה:** בשל התמד החום, הטמפרטורה המוצגת עשויה להיות שונה מעט מהטמפרטורה שבתוך התנור. ניתן להשתמש בלחצן **i** כדי לבדוק את הטמפרטורה הנוכחית בזמן שהתנור מתחמם.

### תפריט מצבי הפעלה

התפריט מחולק למספר מצבי הפעלה. בדרך זו ניתן להגיע במהירות לפונקציה הרצויה.

בהתאם לסוג התנור, קיים מגוון מצבי הפעלה. בסרגל המצב מימין למעלה, ניתן לראות את מספר הדפים בתפריט מצבי ההפעלה. אם בסרגל המצב מוצג 1/2, סימן שאתם נמצאים בדף הראשון מתוך שניים.

שימוש	מצב הפעלה
לרשותכם מספר סוגי חימום שהותאמו בקפידה למטרות בישול שונות.	סוגי חימום
כאן תוכלו למצוא ערכי הגדרות מתוכנתים מראש, המתאימים למגוון תבשילים.	מנות ← "מנות" בעמוד 25
פונקציית הניקוי העצמי מנקה את התנור באופן אוטומטי.	ניקוי עצמי ← "פונקציית ניקוי" בעמוד 17
ניתן לבצע התאמה אישית של ההגדרות הבסיסיות בהתאם לצרכים שלכם.	הגדרות ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 16

**ספירת זמן שחלף**  
אם הפעלתם את המכשיר בלי לקבוע זמן בישול, תוכלו לראות כמה זמן חלף מאז התחלת הפעולה בצד ימין למעלה בסרגל המצב.

אם קבעתם זמן בישול והוא בוטל, הספירה לאחור כוללת את הזמן שכבר חלף עד לביטול, וממשיכה לספור מאותו רגע. לפיכך, תוכלו תמיד לדעת כמה זמן חלף מאז התחלת הפעולה.

### מחווני הטמפרטורה

סרגלי מחווני הטמפרטורה מציגים את שלבי החימום או את החום השיורי בתא התנור.

מחווני חימום	מחווני החימום מציג את הטמפרטורה העולה בתא התנור. הזמן הטוב ביותר להכנסת המזון לתנור הוא כאשר כל הסרגלים מוצגים במלואם.
מחווני חום שיורי	מחווני הטמפרטורה מציג את החום השיורי כאשר התנור כבוי. כאשר הטמפרטורה יורדת לכ-60°C, התצוגה מושבתת.

### סוגי חימום

כדי למצוא את סוג החימום המתאים למנה שלכם, פירטנו את ההבדלים ואת השימושים המומלצים.

בעת בישול בטמפרטורות גבוהות, המכשיר מנמיך מעט את הטמפרטורה לאחר פרק זמן ארוך.

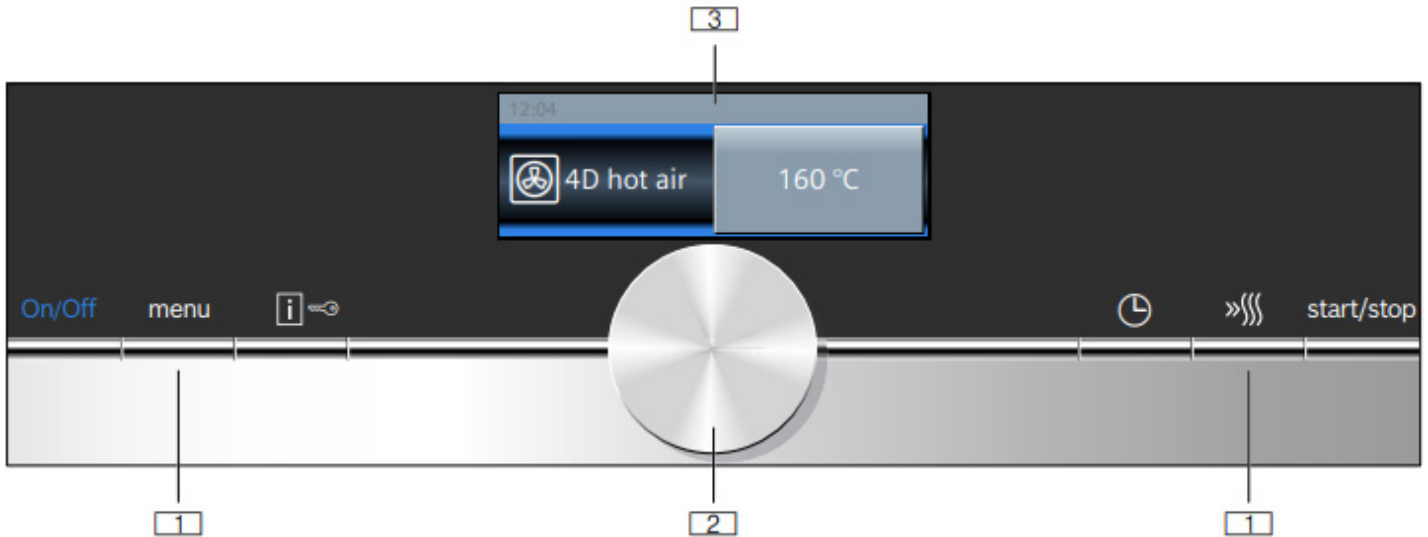
שימוש	טמפרטורה	סוגי חימום
לאפייה וצלייה במפלט אחד או יותר. המאוורר מפזר את החום של גוף החימום הטבעתי, שממוקם בדופן האחורית של התנור, באופן שווה בתוך תא התנור.	30-275°C	טורבו 4D
לאפייה וצלייה מסורתית במפלט אחד. מתאים במיוחד לעוגות עם ציפוי לח. החום נפלט מלמטה ומלמעלה בצורה שווה.	30-300°C	חימום עליון/תחתון
לבישול עדין של סוגי מזון נבחרים בקומה אחת ללא חימום מראש. המאוורר מפזר את החום של גוף החימום הטבעתי, שממוקם בדופן האחורית של התנור בתוך תא התנור. פונקציית החימום יעילה ביותר בטמפרטורה של 125 עד 275°C. פונקציית החימום משמשת למדידה הן של צריכת החשמל במצב האוויר המסוחר והן של רמת נצילות האנרגיה.	30-275°C	אוויר חם eco
לבישול עדין של סוגי מזון נבחרים במפלט אחד. החום נפלט מלמעלה ומלמטה. פונקציית החימום יעילה ביותר בטמפרטורה של 150 עד 250°C. פונקציית חימום זו משמשת למדידה של צריכת החשמל במצב הרגיל.	30-300°C	חימום עליון/תחתון eco
לצלייה של עוף, דגים שלמים ונתחי בשר גדולים. גוף החימום של הגריל והמאוורר נדלקים וכבים לסירוגין. המאוורר מפזר את האוויר החם מסביב למזון.	30-300°C	צלייה בגריל באוויר חם
לצלייה בגריל של פריטים שטוחים כגון אומצות, נקניקיות או לחם, ולהשחמה. כל האזור שנמצא מתחת לגוף החימום של הגריל מתחמם.	הגדרות גריל: 1 = עוצמה נמוכה 2 = עוצמה בינונית 3 = עוצמה גבוהה	גריל, שטח גדול

**הערה:** המפרט הייחודי והצבעים עשויים להשתנות בין הדגמים השונים.

### לוח הבקרה

בלוח הבקרה, תוכלו להשתמש בלחצנים השונים ובבורר הסיבובי כדי לבחור בפונקציה הרצויה. ההגדרות הנוכחיות מופיעות בתצוגה.

בפרק זה מובא הסבר על המחוונים והבקרים השונים. כאן תמצאו גם מידע על הפונקציות השונות של המכשיר.



»»»»	חימום מהיר	הפעלה וכיבוי של פונקציית החימום המהיר
Start/Stop (הפעלה/עצירה)		התחלה, השהיה או ביטול פעולה

#### בורר סיבובי

השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את ערכי ההגדרות שמוצגים.

ברוב רשימות הבחירה, לדוגמה סוגי חימום, האפשרות הראשונה באה מיד לאחר אפשרות הבחירה האחרונה. בעת בחירת טמפרטורה, יש לסובב את הבורר הסיבובי בכיוון הנגדי לאחר ההגעה לטמפרטורת המקסימום או המינימום.

#### תצוגה

התצוגה נועדה להקל על קריאת המידע במבט חטוף. הערך שניתן להגדיר באותו רגע מוצג בהדגשה. ערך זה מוצג בתווים לבנים על רקע כהה.

#### סרגל מצב

סרגל המצב נמצא בחלק העליון של התצוגה. כאן מוצגות פונקציות הזמן והגדרת הזמן.

#### קו התקדמות

קו ההתקדמות מציין כמה זמן חלף, או עד כמה התנור כבר התחמם, לדוגמה. הקו הישר שמעל הערך המודגש מתקדם משמאל לימין, בהתאם לזמן הפעולה.

#### לחצנים 1

ללחצנים שמשמאל ומימין לבורר הסיבובי יש נקודת לחיצה. לחצו על לחצנים אלה כדי להפעילם.

#### בורר סיבובי 2

ניתן לסובב את הבורר הסיבובי עם כיוון השעון ונגד כיוון השעון.

#### תצוגת מגע 3

ערכי ההגדרה הנוכחית, אפשרויות והודעות שונות מופיעים בתצוגת המגע. כדי להחיל את ההגדרות, געו בשדה הטקסט המתאים. שדות הטקסט משתנים בהתאם לבחירה.

### בקרים

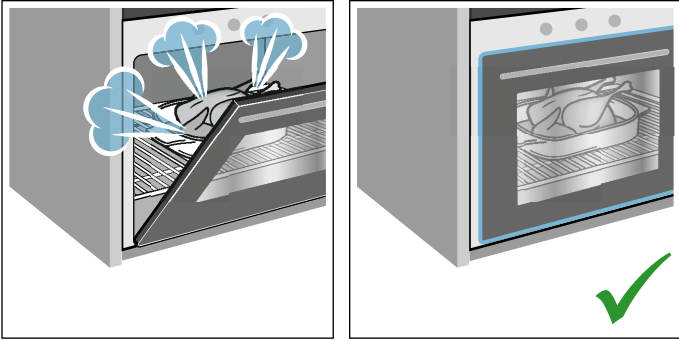
הבקרים השונים מותאמים למגוון הפונקציות של המכשיר. באפשרותכם להגדיר את פעולת המכשיר בצורה קלה וישירה.

#### לחצנים

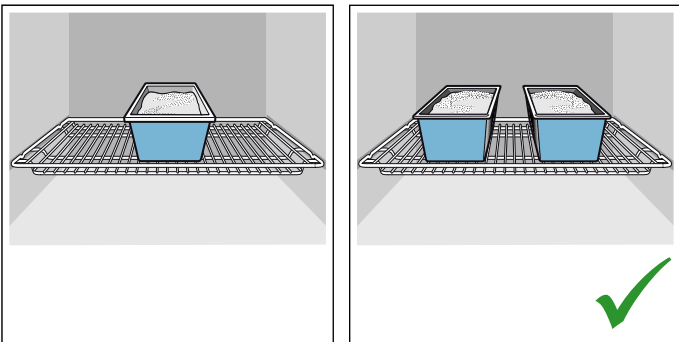
להלן הסבר קצר על הלחצנים השונים.

לחצנים	משמעות
on/off (הפעלה/כיבוי)	הפעלת המכשיר וכיבוי
menu	Menu (תפריט) פתיחת התפריט של מצבי ההפעלה
	מידע תצוגת הערות והודעות נעילת בטיחות הפעלה וכיבוי של הנעילה בפני ילדים
	אפשרויות קביעת זמן פתיחת תפריט אפשרויות כוונן זמן

- פתחו את דלת המכשיר מעט ככל האפשר כאשר הוא נמצא בשימוש.



- אם ברצונכם לאפות מספר עוגות, מומלץ לאפות אותן בזו אחר זו. תא התנור נשאר חם. פעולה זו תקצר את משך זמן האפייה של העוגה השנייה. ניתן להכניס לתנור במקביל שתי תבניות אפייה כשהן מונחות זו לצד זו.



- במקרה של זמני בישול ממושכים, ניתן לכבות את התנור 10 דקות לפני סיום הבישול ולנצל את החום השירי כדי לסיים את תהליך הבישול.

### סילוק ידיותי לסביבה

יש להשליך את חומרי האריזה באופן ידיותי לסביבה.

- מכשיר זה עומד בתקנה האירופית 2012/19/EU להשלכת ציוד חשמלי ואלקטרוני (WEEE). התקנה מפרטת את המסגרת ברחבי האיחוד האירופי להחזרה ולמחזור של מכשירים משומשים.



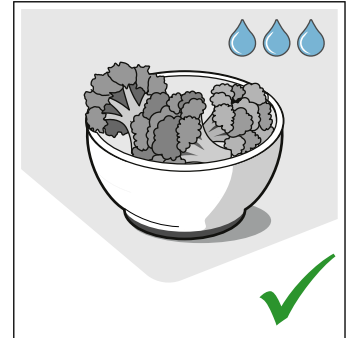
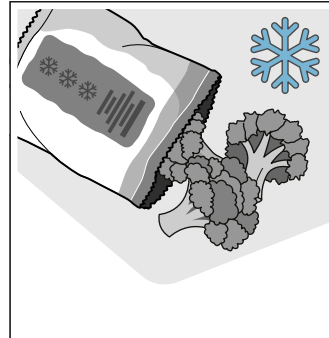
## הגנה על הסביבה



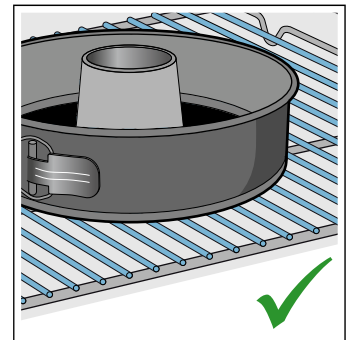
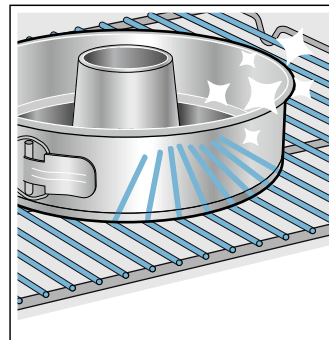
המכשיר החדש שלכם חסכוני במיוחד בחשמל. בסעיף זה תוכלו למצוא עצות מועילות לחיסכון באנרגיה בעת השימוש במכשיר, וכן הסבר לגבי השלכה נאותה של המכשיר בתום השימוש בו.

### חיסכון בחשמל

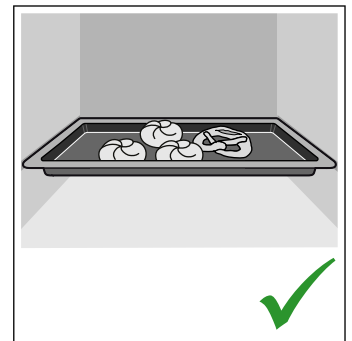
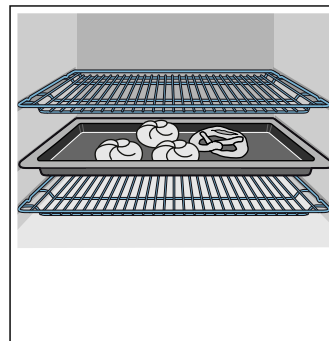
- חממו את התנור מראש אך ורק אם פעולה זו מצוינת במתכון או בטבלה שבחברת ההוראות.
- הפשירו מזון קפוא לפני הכנסתו לתא התנור.



- השתמשו בתבניות אפייה בצבע כהה, הצבועות בשחור או בעלות ציפוי אמייל. הן קולטות את החום טוב יותר.



- הסירו את כל האביזרים שאינם דרושים מתא התנור.



**פונקציית ניקוי**

**פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר**

**מידע כללי**

**זהירות!**

- אביזרים, רדיד אלומיניום, נייר אפייה או כלי בישול על רצפת תא התנור: אין להניח אביזרים על רצפת תא התנור. אין לכסות את רצפת תא התנור בשום סוג של רדיד אלומיניום או נייר אפייה. אין להניח כלי בישול על רצפת תא התנור אם נקבעה טמפרטורה גבוהה מ-50°C. הדבר יגרום להצטברות חום. זמני האפייה והצלייה כבר לא יהיו נכונים, ויגרם נזק לאמייל.
- רדיד אלומיניום: אסור שרדיד אלומיניום בתא התנור יבוא במגע עם לוח הדלת. הדבר עלול לגרום לשינוי בלתי הפיך של צבע הזכוכית.
- מים בתא תנור חם: אין לשפוך מים לתוך תא התנור כאשר הוא חם. הדבר יגרום להיווצרות אדים לוחטים. השינוי בטמפרטורה עלול לגרום נזק לאמייל.
- לחות בתא התנור: נוכחות של לחות בתא התנור לאורך זמן ממושך, עלולה לגרום לקורוזיה. אפשרו לתא התנור להתייבש לאחר השימוש. אין לאחסן מזון לח בתא התנור הסגור לפרקי זמן ארוכים. אין לאחסן מזון בתא התנור.
- קירור כאשר דלת התנור פתוחה: לאחר הפעלה של התנור בטמפרטורה גבוהה, אפשרו לתנור להתקרר רק בדלת סגורה. ודאו שדבר אינו נתפס בדלת התנור. גם אם דלת המכשיר פתוחה רק מעט, החזיתות של פריטי ריהוט הקרובים לתנור עשויות להינזק במשך הזמן.
- אפשרו לתנור להתקרר עם דלת פתוחה רק כאשר נוצרה בו כמות גדולה של לחות בזמן ההפעלה.
- מיץ פירות: בעת אפיית עוגות פירות עסיסיות במיוחד, אין למלא את מגש האפייה יתר על המידה. אם מיץ הפירות יטפטף החוצה ממגש האפייה, הוא ישאיר כתמים שאינם ניתנים להסרה. במידת האפשר מומלץ להשתמש בתבנית הרב-תכליתית העמוקה יותר.
- אטם דלת מלוכלך במיוחד: אם אטם הדלת מלוכלך מאוד, דלת המכשיר לא תיסגר היטב. החזיתות של ארונות/מכשירים סמוכים עלולות להינזק. הקפידו על ניקיון האטם. ← "ניקוי" בעמוד 18
- שימוש בדלת התנור ככיסא, מדף או משטח עבודה: אין לשבת על דלת התנור, להניח או לתלות עליה חפצים. אין להניח כלי בישול או אביזרים על-גבי דלת המכשיר.
- הכנסת אביזרים: בהתאם לדגם התנור, אביזרים עלולים לשרוט את זכוכית הדלת בעת סגירת דלת התנור. יש להקפיד להכניס את האביזרים לתא התנור עד הסוף.
- נשיאת המכשיר: אין לשאת את המכשיר או להחזיק אותו באמצעות ידית הדלת. ידית הדלת אינה יכולה לשאת את משקל התנור והיא עלולה להישבר.

**⚠ אזהרה – סכנת שריפה!**

- שאריות מזון רופפות, שומן ומיצי בשר עלולים לעלות באש במהלך הפעלת פעולת הניקוי. לפני הפעלת פעולת הניקוי, הסירו לכלוך גס מתא התנור ומהאביזרים.
- המכשיר יתחמם מאוד מבחוץ במהלך פעולת הניקוי. לעולם אין לתלות פריטים העלולים להתלקח, כגון מגבות מטבח, על ידית התנור. אין להשעין חפצים על חלקו הקדמי של התנור. הרחיקו ילדים מהמכשיר.

**⚠ אזהרה – סכנה לנזק בריאותי חמור!**

- התנור מתחמם מאוד במהלך פעולת הניקוי. ציפוי למניעת הידבקות על תבניות ומגשי אפייה ייהרס וגזים רעילים ישתחררו. לעולם אל תנסו לנקות מגשים ותבניות אפייה עם ציפוי למניעת הידבקות באמצעות פעולת הניקוי. פעולת הניקוי מתאימה רק לניקוי אביזרים מצופי אמייל.

**⚠ אזהרה – סכנה לנזק בריאותי!**

- פונקציית הבישול מחממת את תא התנור לטמפרטורה גבוהה מאוד כך ששאריות מזון שנשארו מצלייה ואפייה יישרפו. תהליך זה משחרר אדים שעשויים לגרות את ממברנות הריריות. בזמן שפונקציית הניקוי פועלת, יש להקפיד לאוורר היטב את המטבח. אין להישאר בחדר למשך פרקי זמן ממושכים. יש להרחיק ילדים וחיות מחמד. פעלו בהתאם להנחיות גם בעת השימוש בפונקציית התחלה מושהית עם זמן סיום מושהה.

**⚠ אזהרה – סכנת כוויית!**

- תא התנור מתחמם מאוד במהלך פעולת הניקוי. אין לפתוח את דלת התנור. הניחו למכשיר להתקרר. הרחיקו ילדים מהמכשיר.
- ⚠ המכשיר יתחמם מאוד מבחוץ במהלך פעולת הניקוי. אין לגעת בדלת התנור. הניחו למכשיר להתקרר. הרחיקו ילדים מהמכשיר.

## הוראות בטיחות חשובות

### מידע כללי

#### ⚠ אזהרה – סכנת שריפה!

- חומרים דליקים המאוחסנים בתא התנור עלולים להתלקח. אין לאחסן חומרים דליקים בתא התנור. אין לפתוח את דלת המכשיר אם יש בתוכו עשן. כבו את המכשיר ונתקו אותו משקע החשמל, או הורידו את מפסק הזרם שבתיבת הנתיכים.
- שאריות מזון, נתזי שומן ומיצי בשר עלולים להתלקח. לפני השימוש במכשיר, הסירו את שאריות המזון הקשות ביותר מתא התנור, רכיבי החימום והאביזרים.
- בעת פתיחת דלת התנור נוצר משב רוח. נייר האפייה עלול לגעת בגוף החימום ולהתלקח. אין להניח נייר אפייה בצורה לא מהודקת על האביזרים במהלך חימום התנור. הקפידו להצמיד את נייר האפייה באמצעות כלי או תבנית אפייה. כ־10 בנייר האפייה רק את האזור הנחוץ. יש להקפיד כי נייר האפייה לא יבלוט מעבר לאביזרים.

#### ⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

- המכשיר מתחמם מאוד. לעולם אין לגעת בדפנות הפנימיות של תא התנור או בגופי החימום. יש לאפשר למכשיר להתקרר לאחר השימוש. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.
- האביזרים וכלי הבישול מתחממים מאוד. יש להשתמש תמיד בכפפות מטבח כדי להוציא את האביזרים או את כלי הבישול מתא התנור.
- אדי אלכוהול עלולים להתלקח בתא התנור החם. אין לבשל מזון המכיל כמויות גדולות של נוזלים בעלי תכולת אלכוהול גבוהה. השתמשו רק בכמויות קטנות של נוזלים בעלי תכולת אלכוהול גבוהה. פתחו את דלת המכשיר בזהירות.

#### ⚠ אזהרה – סכנת צריבה!

- החלקים הנגישים של התנור מתחממים במהלך הפעלתו. אין לגעת בחלקים החמים. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.
- בעת פתיחת דלת המכשיר אדים חמים עלולים להיפלט. האדים עלולים להיות בלתי נראים, בהתאם לטמפרטורה שלהם. אל תעמדו קרוב מדי למכשיר בעת פתיחתו. פתחו את דלת התנור בזהירות. הרחיקו ילדים.
- הכנסת מים לתא התנור החם עלולה לגרום להיווצרות אדים חמים. לעולם אין לשפוך מים לתוך תא תנור חם.

#### ⚠ אזהרה – סכנת פציעה!

- שריטה בזכוכית שבדלת התנור עלולה להתפתח לסדק. אין להשתמש במגרדת לזכוכית, בעזרי ניקוי או בחומרי ניקוי חדים או שורטים.
- הצירים בדלת המכשיר זזים בעת פתיחת וסגירת הדלת, והם עלולים לגרום לתפיסה של איבר או בגד. הרחיקו את ידיכם מהצירים.

#### ⚠ אזהרה – סכנת התחשמלות!

- תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה. רק טכנאי שירות מוסמכים מטעמנו רשאים לבצע תיקונים או להחליף כבלי חשמל שניזוקו. אם יש תקלה במכשיר, נתקו אותו מהחשמל והורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.
- מגע עם חלקי מכשיר חמים עלול לגרום להמסת הבידוד של כבלי החשמל במכשירים חשמליים. יש למנוע מכבלי החשמל של מכשירים חשמליים לגעת בחלקי המכשיר החמים.
- אין להשתמש במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי בקיטור. מכשירים אלה עלולים לגרום להתחשמלות.
- מכשיר פגום עלול לגרום להתחשמלות. אין להפעיל מכשיר פגום. נתקו את המכשיר משקע החשמל או הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

#### ⚠ אזהרה – סכנה עקב שדה מגנטי!

- בלוח הבקרה או ברכיבי הבקרה מותקנים מגנטים קבועים. הם עלולים להשפיע לרעה על שתלים אלקטרוניים כגון קוצבי לב או משאבות אינסולין. אנשים שאצלם הושטל שתל כאמור, צריכים לשמור על מרחק של 10 ס"מ לפחות מלוח הבקרה.

### נורת ההלוגן

#### ⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

- הנורות בתא התנור מתחממות מאוד. קיימת עדיין סכנה של כוויה למשך פרק זמן מסוים לאחר שכובו. אין לגעת במכסה הזכוכית. הימנעו ממגע עם העור בעת הניקוי.

#### ⚠ אזהרה – סכנת התחשמלות!

- בעת החלפת הנורה שבתא התנור, חלקי החשמל שבבית הנורה חשופים. לפני החלפת הנורה, נתקו את התנור משקע החשמל או הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים.



## ייעוד השימוש

מידע נוסף על מוצרים, אביזרים, חלקי חילוף ושירותים ניתן למצוא בכתובת [www.siemens-home.bsh-group.com/il](http://www.siemens-home.bsh-group.com/il) וכן בחנות המקוונת [www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://www.siemens-home.bsh-group.com/eshops)

יש לקרוא הוראות אלה בעיון רב. רק לאחר קריאת ההוראות תוכלו להפעיל את המכשיר בצורה בטוחה ונכונה. שמרו את חוברת ההוראות ואת הוראות ההתקנה לשימוש עתידי או כדי למסור אותן למשתמשים עתידיים.

מכשיר זה מיועד להתקנה בתוך ארון במטבח. פעלו בהתאם להוראות ההתקנה המיוחדות.

לאחר פתיחת האריזה, ודאו שלמכשיר לא נגרם שום נזק. אין לחבר את המכשיר אם הוא ניזוק בעת ההובלה.

איש מקצוע מורשה בלבד רשאי להתקין מכשירי חשמל חסרי תקעים. נזק שייגרם למכשיר עקב חיבור שגוי אינו מכוסה במסגרת האחריות.

מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד. יש להשתמש במכשיר רק לצורך הכנת מזון ומשקאות. יש להשגיח על המכשיר בעת הפעלתו. יש להשתמש במכשיר במקומות סגורים בלבד.

המכשיר מיועד לשימוש עד לגובה של 4,000 מטר מעל פני הים.

מכשיר זה ניתן לשימוש על ידי ילדים מעל גיל 8 ומבוגרים בעלי מוגבלות פיזית, חושית או נפשית, או אנשים חסרי ניסיון או ידע, אך ורק בהשגחת מבוגר האחראי על בטיחותם והמדריך אותם לגבי הפעלת המכשיר באופן בטוח, ולאחר שהם הבינו את הסכנות הכרוכות בהפעלתו.

אין לאפשר לילדים לשחק במכשיר או בסביבתו. אין לאפשר לילדים לנקות את המכשיר או לבצע בו פעולות כלשהן, אלא אם כן הם בני 15 לפחות ונמצאים תחת השגחה.

יש להרחיק ילדים מתחת לגיל 8 למרחק בטוח מהמכשיר ומכבל החשמל.

הקפידו תמיד להחליק את האביזרים לתוך תא התנור בצורה הנכונה. ← "אביזרים" בעמוד 10

## תוכן העניינים

17	מצב שבת	
17	מצב שבת	
17	פעולת הניקוי	
17	לפני הפעלת פעולת הניקוי	
18	הפעלת פונקציית הניקוי העצמי	
18	לאחר סיום פעולת הניקוי	
18	ניקוי	
18	תכשירי ניקוי מתאימים לשימוש	
19	שמירה על ניקיון התנור	
20	מסילות	
20	הסרת המסילות והרכבתן	
20	דלת התנור	
20	הסרת דלת התנור והתקנתה מחדש	
21	הסרת כיסוי דלת התנור	
21	הסרת לוחות הדלת והתקנתם	
23	איתור בעיות ופתרון	
23	טבלת תקלות אפשריות	
23	חריגה מזמן ההפעלה המרבי	
24	החלפת הנורה בתקרת תא התנור	
24	מכסה הזכוכית	
24	שירות לקוחות	
24	מספר E ומספר FD	
25	מנות	
25	מידע על ההגדרות הנבחרות	
25	בחירת מנה	
25	החלת הגדרות עבור מנות	
26	מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו	
26	תבניות סליקון	
26	עוגות ומאפים קטנים	
29	לחם ולחמניות	
31	פיצה, קיש ומאפים מלוחים	
32	פשטידות וסופלה	
33	עוף	
35	בשר	
37	דגים	
38	ירקות ותוספות	
39	יוגורט	
40	פונקציות חימום Eco	
41	אקרילאמיד במזון	
42	בישול איטי	
43	ייבוש	
43	שימור	
44	התפחת בצק	
45	הפשרה	
45	שמירה על חום	
46	מנות מבחן	

4	ייעוד השימוש	
5	הראות בטיחות חשובות	
5	מידע כללי	
5	נורת ההלוגן	
6	פונקציית ניקוי	
6	פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר	
6	מידע כללי	
7	הגנה על הסביבה	
7	חיסכון בחשמל	
7	סילוק ידידותי לסביבה	
8	הכרת המכשיר	
8	לוח הבקרה	
8	בקרים	
8	תצוגה	
9	תפריט מצבי הפעלה	
9	סוגי חימום	
10	מידע נוסף	
10	פונקציות בתא התנור	
10	אביזרים	
10	אביזרים כלולים	
11	הכנסת האביזרים	
11	אביזרים אופציונליים	
12	לפני הפעלה ראשונה	
12	שימוש ראשון	
12	ניקוי תא התנור והאביזרים	
13	תפעול המכשיר	
13	הפעלה וכיבוי של המכשיר	
13	התחלת הפעולה או הפסקתה	
13	בחירת מצב הפעלה	
13	הגדרת סוג החימום והטמפרטורה	
14	חימום מהיר	
14	אפשרויות קביעת זמן	
14	טיימר	
15	משך הבישול	
15	שעת סיום	
16	נעילת בטיחות בפני ילדים	
16	הפעלה והשבתה	
16	דלת התנור נעולה	
16	הגדרות בסיסיות	
16	שינוי הגדרות	
16	רשימת ההגדרות	
16	שינוי השעה	

## **לקוחות נכבדים,**

הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת רוכשי מכשירי חשמל של חברת SIEMENS .  
הוראות הפעלה והתקנה אלה נועדו להסביר ולהנחות כיצד מפעילים מכשיר זה לקבלת התוצאות הטובות ביותר.

אנו משוכנעים כי רכשתם מוצר מהימן מושלם, ומקווים שהוא יפעל לשביעות רצונכם.  
שימו לב: הקפידו לקבל תעודת אחריות מקורית של **/B/S/H**.

## **הערה!**

חוברת זו מתורגמת מלועזית, והיא מתאימה למספר רב של דגמים שלא בהכרח משווקים בארץ.

כל הזכויות שמורות ל- BSH Home Appliances Group .

התוכן שבמסמך זה הוא הקניין הרוחני הבלעדי של BSH .  
BSH שומרת את הזכות הבלעדית לתכנון, במיוחד במקרה של תקנות פטנטים, פטנטים שימושיים, פטנטי עיצוב ומותגים. כל שכפול של מסמל זה וכל העברה של תוכנו, בכל דרך, הינם אסורים. BSH תפעל בהתאם נגד כל הפרה של זכויותיה.

on/off

menu



start/stop

SIEMENS

SIEMENS

תנור בנוי

HB676GB.1

[he] הוראות שימוש



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.  
[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

The future moving in.

Siemens Home Appliances