

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München- GERMANY

siemens-home.com

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



9000998357 940717 *

לקוחות נכבדים,

אנו מקווים שהוראות הפעלה אלה סייעו לכם להפעיל את המוצר של Siemens, ושהוא פועל לשביעות רצונכם. אם למרות מאמצינו להגיש לכם מוצר מושלם וללא ליקויים תתגלה תקלה כלשהי בפעולתו, אנא פנו בכל עת לאחת מתחנות השירות הרשומות להלן. מעבדות השירות והטכנאים המיומנים ישמחו להגיש לכם במהירות את כל העזרה הדרושה להחזרת המוצר לפעולה תקינה.

בהצלחה!

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

תחנות שירות ברחבי הארץ




טל: 08-9777222
טל: 04-8477111
טל: 08-9777200
טל: 08-6335311
טל: 08-6378616
טל: 02-6403000

שירות CSB, המסגר 1, א.ת. צפוני, לוד
שירות CSB, שד' ההסתדרות 224, חיפה
שירות CSB, יאיר 18, באר-שבע
שירות ששון, הבנאי 56, אילת
שירות אקספרס, אזור התעשייה החדש, אילת
שירות אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים

**מרכז
חיפה והצפון
דרום**

ירושלים

מוקד שירות טלפוני ארצי - 2220*

סוג המאכל	אביזרים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
לחם, לחמניות					
לחם ולחמניות, כללי	מגש אפייה	2		50	70-40
עוגה					
עוגה, לחה	מגש אפייה	2		50	90-70
עוגה, יבשה	מגש אפייה	2		60	75-60

שמירת חום

תוכלו לשמור על חומם של תבשילים על-ידי שימוש בחימום עליון/תחתון בטמפרטורה של 70°C. 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 על-ידי שמירה על חומם. כסו את התבשילים לפי הצורך.

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

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. עיינו בפירוט ההגדרות בטבלה לגבי ההתפחה הראשונה והשנייה (תסיסה ראשונית ותסיסה אחרונה).

תסיסה ראשונית

עיינו 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.

תסיסה אחרונה

הניחו את הפריט המיועד להתפחה בתנור במפלס המצוין בטבלה.

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

סוג החימום:

■ חימום עליון/תחתון

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

הפשרה

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

השתמשו בגובה המדפים הבאים לצורך הפשרה.

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

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. כווננו את הזמן הקצר ביותר שמצוין ואז האריכו 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.

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

צנצנות

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

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 1/2, 1 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. קלפו, הוציאו גלעינים וליבות וחתכו את הפירות והירקות לפיסות מתאימות. מלאו את צנצנות השימורים עד לגובה של 2 ס"מ מתחת לשפת הצנצנת.

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 השימור במשך מספר דקות, כפי שמצוין בטבלה.

לאחר השימור, הוציאו את הצנצנות מתוך תא התנור והניחו אותם על מטלית נקיה. אין להניח את הצנצנות החמות על גבי משטח קר או רטוב, היות שהן עלולות להיסדק. כסו את צנצנות השימור כדי להגן עליהן מפני רוחות פראים. 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. ההגדרות המומלצות מבוססות על שימוש בצנצנות עגולות בנות ליטר אחד. לפני שתכבו את התנור או תבצעו שינוי כלשהו בהגדרות של התנור, ודאו שהתוכן שבתוך הצנצנות מבעבע כפי שמצופה. הבועות מתחילות להופיע לאחר כ-30-60 דקות.

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
פחזניות	מגש אפייה	3		220-200	45-35
ביסקוויטים	מגש אפייה	3		160-140	30-15
עוגיות מוזלפות	מגש אפייה	3		150-140	35-25
עוגות שמרים קטנות	מגש אפייה	3		180-160	35-25
לחם ולחמניות					
לחם רב-דגנים, 1.5 ק"ג	תבנית עוגה	2		210-200	45-35
פיתה	תבנית רב-תכליתית	3		275-250	20-15
לחמניות מתוקות, לא אפיות	מגש אפייה	3		190-170	20-15
לחמניות לא אפיות	מגש אפייה	3		200-180	30-20
בשר					
נתח ללא עור (צוואר למשל), 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		190-180	140-120
צלי בקר בקדירה, 1.5 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	2		220-200	160-140
נתח בשר עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		180-170	130-110
דגים					
דג שלם, מטוגן, במשקל 300 גר', לדוגמה טרוטה	כלי בישול עם כיסוי	2		210-190	35-25
דג שלם מטוגן, במשקל 1.5 ק"ג, לדוגמה סלמון	כלי בישול עם כיסוי	2		210-190	55-45
פילה דג, ללא תוספות, מטוגן	כלי בישול עם כיסוי	2		210-190	25-15

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

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 וייבו 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 וחלטים אותם. נקזו את עודפי המים מהירקות לאחר החליטה, ופזרו אותם באופן אחיד על מדף הרשת.

ייבשו עשבי תיבול כשהעלים מחוברים לגבעולים. פזרו את עשבי התיבול בצורה אחידה ובערימות קטנות על מדף הרשת.

השתמשו בגובה המדפים הבאים לצורך ייבוש.

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

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

חיסכון באנרגיה באמצעות סוגי חימום Eco

תוכלו לחסוך באנרגיה על-ידי שימוש בסוגי החימום החסכוניים "אוויר חם Eco" ו-"חימום עליון/תחתון Eco". הניחו את המזון בתא התנור הריק, לפני שהוא התחמם. אחרת, לא תחסכו כלל באנרגיה. הקפידו לשמור את דלת התנור סגורה בעת הבישול.

הסירו אביזרים מתא התנור אשר אינם בשימוש. ההנחיות שלהלן יסייעו לכם להשיג תוצאות בישול אידיאליות ולחסוך באנרגיה. השתמשו רק באביזרים מקוריים המסופקים עם המכשיר. אביזרים אלה מותאמים לתנור שברשותכם ולמצבי הפעולה הייחודיים שלו.

אביזרים

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

מדף רשת

הכניסו את מדף הרשת כאשר צידו הפתוח פונה כלפי הדלת והמסילה הייצונית פונה כלפי מטה.

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

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
















ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה שלהלן, תמצאו המלצות להכנת מגוון מנות באמצעות סוגי החימום "אוויר חם Eco" ו-"חימום עליון/תחתון Eco". 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 ייפא כראוי.




סוגי חימום:

-  אוויר חם Eco
-  חימום עליון/תחתון Eco

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
עוגות בתבנית					
עוגת ספוג בתבנית	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	2		140-160	60-80
בסיס פלאן, ספוג	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	25-40
עוגת פלאן על בסיס ספוג (6 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2		150-160	50-60
עוגת שמרים טבעתית	תבנית טבעתית	2		150-170	50-70
עוגות במגש					
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
מאפים קטנים					
מאפינס	מגש למאפינס	2		160-180	15-25
עוגות קטנות	מגש אפייה	3		150-160	25-35
עוגות קטנות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		150-160	30-40
בצק עלים	מגש אפייה	3		170-190	20-35

- נא עיינו במידע המובא בטבלאות בנוגע לחימום מקדים של התנור. 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

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

עוגת ספוג עם מים חמים


עוגת ספוג עם מים חמים בשני מפלסים: הניחו תבניות קפיציות זו מעל זו על מדפי רשת, אך לא בצורה חופפת.

הערות

- הערכים המובאים בטבלה מתייחסים לתבשילים המונחים בתוך התנור הקר.

סוג המאכל	אביזרים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
אפייה					
עוגיות בזילוף (חימום מקדים של 5 דקות)	מגש אפייה	3		*150-140	40-25
עוגיות בזילוף (חימום מקדים של 5 דקות)	מגש אפייה	3		*150-140	40-25
עוגיות בזילוף, 2 מפלסים (חימום מקדים של 5 דקות)	מגש אפייה + תבנית רב-תכליתית	3+1		*150-140	40-30
עוגיות בזילוף, 3 מפלסים (חימום מקדים של 5 דקות)	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5		*140-130	55-35
עוגות קטנות (חימום מקדים למשך 5 דקות)	מגש אפייה	3		*150	35-25
עוגות קטנות (חימום מקדים למשך 5 דקות)	מגש אפייה	3		*150	35-25
עוגות קטנות, 2 מפלסים (חימום מקדים למשך 5 דקות)	מגש אפייה + תבנית רב-תכליתית	3+1		*150	40-30
עוגות קטנות, 3 מפלסים (חימום מקדים למשך 5 דקות)	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5		*140	55-35
עוגת ספוג על בסיס מים חמים	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2		*170-160	35-20
עוגת ספוג על בסיס מים חמים	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2		*170-160	35-25
עוגת ספוג עם מים חמים, 2 מפלסים	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	1+3		*170-150	50-30
פאי תפוחים עם שכבת בצק עליונה	2 x תבניות שחורות, בקוטר 20 ס"מ	2		180-170	80-60
פאי תפוחים עם שכבת בצק עליונה	2 x תבניות שחורות, בקוטר 20 ס"מ	2		200-180	80-60
פאי תפוחים עם שכבת בצק עליונה, 2 מפלסים	2 x תבניות שחורות, בקוטר 20 ס"מ	1+3		190-170	90-70
* חימום מקדים					

סוג החימום:

-  גריל, שטח גדול

צלייה בגריל

הכניסו פנימה גם את התבנית הרב-תכליתית. הנוזלים המטפטפים ילכדו בתוך התבנית, ותא התנור ישמור על ניקיונו.

סוג המאכל	אביזרים	גובה המדף	סוג החימום	הגדרת הגריל	משך זמן הבישול בדקות
צלייה בגריל					
קליית לחם	מדף רשת	5		3	6-4
קציצות בקר x 12**	מדף רשת	4		3	30-25
* אין צורך בחימום מקדים					
** הפכו לאחר 2/3 מזמן הבישול הכולל.					

- סוגי חימום:
- אוויר חם 4D
 - גריל, שטח גדול
 - פונקציית CoolStart

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.

סוג המאכל	אביזרים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	הגדרת הגריל	משך זמן הבישול בדקות
תבשילי ירקות						
ירקות צלויים	תבנית רב-תכליתית	5		-	3	15-10
תפוחי אדמה						
תפוחי אדמה אפויים, חצויים	תבנית רב-תכליתית	3		180-160	-	60-45
מוצרים מתפוחי אדמה, קפואים						
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		210-190	-	40-30

* יש לעיין בהוראות שעל האריזה.

יוגורט

2. ערבבו פנימה 150 גר' של יוגורט מצונן.
3. מזגו לתוך צנצנות קטנות וכסו בניילון נצמד.
4. הניחו את הכוסות או הצנצנות על רצפת תא התנור ובשלו בהתאם להנחיות.
5. בגמר ההכנה, יש לצנן את היוגורט בתוך המקרר.

תנור זה מאפשר לכם להכין בעצמכם יוגורט טעים ומזין.

הכנת יוגורט

הסירו אביזרים ומדפים מתא התנור. יש לרוקן את תא התנור.

1. חממו ליטר אחד של חלב (3.5% שומן) על הכיריים לטמפרטורה של 90°C וצננו אותו לטמפרטורה של 40°C. חלב עמיד מספיק לחמם עד טמפרטורה של 40°C בלבד.

סוג החימום:

- אוויר חם 4D

סוג המאכל	אביזרים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בשעות
יוגורט	תבניות אישיות	רצפת תא התנור		45-40	8-7

גובהי מדפים לאפייה בשלושה מפלסים במקביל:

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

פאי תפוחים עם שכבת בצק עליונה

פאי תפוחים עם שכבת בצק עליונה במפלס אחד: הניחו תבניות קפיצייות לעוגה בצבע כהה זו לצד זו באלכסון.

פאי תפוחים עם שכבת בצק עליונה בשני מפלסים: הניחו תבניות קפיצייות בצבע כהה אחת מעל השנייה אך לא בצורה חופפת.

מנות מבחן

טבלאות אלה הוכנו עבור מכוני הבדיקה כדי להקל על ביצוע הבדיקות של מגוון המכשירים.

בהתאם לתקן IEC 60350-1:2011 ו- EN 60350-1:2013.

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

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

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

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

סוגי חימום:

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

הערכים המובאים בטבלה מתייחסים לדגים קרים המונחים בתוך תנור שלא חומם מראש. בדרך זו, תוכלו לחסוך עד 20% מצריכת האנרגיה. אם תחממו את התנור מראש, תוכלו לקצר את זמן הצלייה 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.

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

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 במפלט 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: מפלט 3
- מגש אפייה: מפלט 1

אביזרים

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

מדף רשת

הכניסו את מדף הרשת כאשר צידו הפתוח פונה כלפי הדלת והמסילה החיצונית פונה כלפי מטה.

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

הקפידו להשתמש בנייר אפייה המותאם לטמפרטורות שבכוונתכם להשתמש. 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. טמפרטורה נמוכה יותר תביא להשחמה אחידה יותר. אם יש צורך, השתמשו בערך גבוה יותר בפעם הבאה.

עצות לצלייה, טיגון וצלייה בגריל

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

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.

כלים 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.

בעת פתיחת מכסה הכלי בגמר הבישול, עלול להיפלט החוצה קיטור בטמפרטורה גבוהה מאד. 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.

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

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" בדף 9

הערה: בעת צלייה של נתחי דגים עתירי שומן, אל תכניסו את התבנית הרב-תכליתית ישר מתחת למדף הרשת, אלא במפלס 2.

בהתאם לגודל ולסוג הדג, תוכלו למזוג עד ½ ליטר של מים אל תוך התבנית הרב-תכליתית. הם יאספו את הנוזלים המטפטפים. באופן זה ייווצרו פחות אדים ותא התנור ישמור על ניקיונו.

הקפידו לשמור את דלת התנור סגורה בעת השימוש בגריל. לעולם אל תשתמשו בגריל כשדלת התנור פתוחה.

בעת צלייה, השתדלו שנתחי המזון הנצלים יהיו במשקל ועובי דומים. דבר זה יאפשר לדג להשחים באופן אחיד ולהישאר בשרני ועסיסי. 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




- יחידת הגריל מופעלת וכבית לסירוגין. זהו תופעה רגילה. ההגדרות שנקבעו עבור הגריל יקבעו את תדירותה.
- בעת צלייה, עשויה להיווצר כמות גדולה של עשן.

הפכו את נתחי הבשר לאחר שחלף 1/2 עד 2/3 מהזמן המצוין 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 צלייה מיטביות, ותוכלו לחסוך עד 20% מצריכת האנרגיה.












סוגי חימום:

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

הערכים המובאים בטבלה מתייחסים לבשר קר המונח בתוך תנור שלא חומם מראש. בדרך זו, תוכלו לחסוך עד 20% מצריכת האנרגיה. אם תחממו את התנור מראש, תוכלו לקצר את זמן הצלייה 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 שנתח הבשר גדול יותר, כך הטמפרטורה תהיה נמוכה יותר וזמן הבישול ארוך יותר.

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	הגדרת הגריל	משך זמן הבישול בדקות
בקר						
פילה בקר, מדיום, 1 ק"ג	מדף רשת	2		220-210	-	50-40
צלי בקר בקדירה, 1.5 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	2		220-200	-	160-130
סינטה, מדיום, 1.5 ק"ג	מדף רשת	2		230-220	-	70-60
אומצות בעובי 3 ס"מ, מדיום	מדף רשת	5		-	3	20-15
המבורגר בעובי 3-4 ס"מ	מדף רשת	4		-	3	30-25
עגל						
נתח בשר עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		170-160	-	120-100
מפרק עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		210-200	-	120-100
טלה						
שוק טלה, ללא עצם, מדיום	כלי בישול, ללא מכסה	2		190-170	-	80-50
אוכף טלה עם עצם (הסירו גידים, בצעו חתכים לאורך מכיוון העצם, אל תהפכו את הבשר)	מדף רשת	2		190-180	-	50-40
פרוסת בשר טלה**	מדף רשת	5		-	3	16-12
נקניקיות						
נקניקיות צלויים	מדף רשת	4		-	3	15-10
תבשילי בשר						
קציץ בשר, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		180-170	-	70-60
* חימום מקדים						
** הכניסו את התבנית הרב-תכליתית מתחת לבשר במפלט 2.						

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 או כסו אותו ברצועות שומן.

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

כאשר הנתח מוכן, כבו את התנור והניחו לו 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.

בהתאם לגודל ולסוג הבשר, תוכלו למזוג עד ½ ליטר של מים אל תוך התבנית הרב-תכליתית. 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" בדף 9

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-½ ס"מ נוזלים לתוך כלי צלייה עשוי זכוכית.

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

בעת הצלייה, הנוזלים מתאדים. אם יש צורך, הוסיפו בזהירות 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.

כלים ללא מכסה

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

כלים 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 מאד. 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 בזהירות 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 לשמור את דלת התנור סגורה בעת השימוש בגריל. לעולם אל תשתמשו בגריל כשדלת התנור פתוחה.

הכניסו את התבנית הרב-תכליתית לתוך התנור בגובה המצוין בטבלה, כאשר מדף הרשת מחובר אליה. טפטופי השומן של הבשר הנצלה יאספו בתבנית הרב-תכליתית. ודאו שמדף הרשת מונח כראוי על התבנית הרב-תכליתית. ← "אביזרים" בדף 9

הערה: בעת צלייה של נתחי בשר עתירי שומן, אל תכניסו את התבנית הרב-תכליתית ישר מתחת למדף הרשת, אלא במפלס 2.

בעת צלייה, השתדלו שנתחי המזון הנצלים יהיו במשקל ועובי דומים. דבר זה יאפשר לבשר להשחים באופן אחיד ולהישאר בשרני ועסיסי. 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 והבשר יתייבש.

הערות

- יחידת הגריל מופעלת וכבית לסירוגין. זהו תופעה רגילה.
- ההגדרות שנקבעו עבור הגריל יקבעו את תדירותה.
- בעת צלייה, עשויה 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.





ערכי הגדרות מומלצים

הערה: הקפידו להשתמש בנייר אפייה המותאם לטמפרטורות שבכוונתכם להשתמש. 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 מתא התנור אביזרים אשר אינם בשימוש. כך תבטיחו תוצאות אפייה מיטביות, ותוכלו לחסוך עד 20% מצריכת האנרגיה.

סוגי חימום:

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













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 לחסום עד 20% מצריכת האנרגיה. אם תחממו את התנור מראש, תוכלו לקצר את זמן האפייה במספר דקות.

בטבלה שלהלן, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות להכנת עוף במשקלים שונים. אם ברצונכם לבשל נתחי עוף כבדים יותר, השתמשו בטמפרטורה הנמוכה יותר בכל מקרה. 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 המצוין בטבלה.

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	הגדרת הגריל הבישול	משך זמן בדיקות
עוף						
עוף, 1 ק"ג	מדף רשת	2		220-200	-	70-60
פילה חזה עוף, נתחים של 150 גר' (צלייה)	מדף רשת	4		-	*3	20-15
מנות עוף קטנות, במשקל 250 גר' כל אחת	מדף רשת	3		230-220	-	35-30
נגיסי עוף, קפואים	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-
פרגית, 1.5 ק"ג	מדף רשת	2		220-200	-	90-70
ברווז ואווז						
ברווז, 2 ק"ג	מדף רשת	1		200-180	-	110-90
חזה ברווז, נתחים של 300 גר'	מדף רשת	3		250-230	-	20-17
אווז, 3 ק"ג	מדף רשת	2		180-160	-	150-120
שוקי אווז, 350 גר' כל אחד	מדף רשת	2		230-210	-	50-40
הודו						
תרנגול הודו קטן, 2.5 ק"ג	מדף רשת	2		200-180	-	90-70
חזה הודו, ללא עצמות, 1 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	2		260-240	-	100-80
ירך הודו, עם עצמות, 1 ק"ג	מדף רשת	2		200-180	-	100-80
* חימום מקדים						

- אפיית פיצה 🍕
- פונקציית CoolStart 🌡️

- סוגי חימום:
 - אוויר חם 4D 🌬️
 - חימום עליון/תחתון 📏

משך זמן הבישול בדקות	טמפרטורה ב-°C	סוג החימום	גובה המדף	אביזרים/כלים	פשטידות וסופלה
50-30	220-200	📏	2	כלי בישול חסין חום	פשטידה, מלוחה, מרכיבים מבושלים
60-40	190-170	📏	2	כלי בישול חסין חום	מאפה, מתוק
60-50	180-160	🌬️	2	כלי בישול חסין חום	לזניה, לא אפויה, 1 ק"ג
-	-	🌡️	2	מדף רשת	לזניה קפואה, 400 גר"*
70-50	190-160	🌬️	2	כלי בישול חסין חום	תפוחי אדמה מוקרמים, ללא בישול מקדים, בגובה 4 ס"מ
80-60	170-150	🌬️	1+3	כלי בישול חסין חום	תפוחי אדמה מוקרמים, ללא בישול מקדים, בגובה 4 ס"מ, 2 מפלסים
45-35	190-170	🌬️	2	כלי בישול חסין חום	סופלה
30-25	210-190	🌬️	3	תבניות אישיות	סופלה

* יש לעיין בהוראות שעל האריזה.

כלים 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 מאד. 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 לשמור את דלת התנור סגורה בעת השימוש בגריל. לעולם אל תשתמשו בגריל כשדלת התנור פתוחה.

הכניסו את התבנית הרב-תכליתית לתוך התנור בגובה המצוין בטבלה, כאשר מדף הרשת מחובר אליה. טפטופי השומן של העוף הנצלה יאספו בתבנית הרב-תכליתית. ודאו שמדף הרשת מונח כראוי על התבנית הרב-תכליתית. ← "אביזרים" בדף 9

הערה: בעת צלייה של נתחי עוף עתירי שומן, אל תכניסו את התבנית הרב-תכליתית ישר מתחת למדף הרשת, אלא במפלס 2.

בעת צלייה, השתדלו שנתחי המזון הנצלים יהיו במשקל ועובי דומים. דבר זה יאפשר לעוף להשחים באופן אחיד ולהישאר בשרני ועסיסי. הניחו את נתחי המזון ישירות על גבי מדף הרשת.

השתמשו במלקחיים כדי להפוך את נתחי המזון שאתם צולים. אם תנקבו את העוף במזלג, הנזלים ייפלטו החוצה והעוף יתייבש.

הערות

- יחידת הגריל מופעלת וכבית לסירוגין. זהו תופעה רגילה. ההגדרות שנקבעו עבור הגריל יקבעו את תדירותה.
- בעת צלייה, עלולה להיווצר כמות גדולה של עשן.

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" בדף 9

בהתאם לגודל ולסוג העוף, תוכלו למזוג עד ½ ליטר של מים אל תוך התבנית הרב-תכליתית. המים בתבנית ילכדו את טפטופי השומן של העוף הנצלה. לאחר מכן, תוכלו להכין רוטב ממיצי העוף. שיטה זו גם תצמצם את כמות העשן הנפלט ותסייע בשמירה על ניקיונו של תא התנור.

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.

כלים 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.

סוג המאכל	אביזרים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה °C	משך זמן הבישול בדקות
מיני פיצות**	תבנית רב-תכליתית	3	☼*	-	-
מיני פיצות, בקוטר 7 ס"מ, 4 מפלסים	4 מדפי רשת	1+2+3+5	☼	*200-180	30-20
קישים ומאפים מלוחים					
מאפים מלוחים בתבנית	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2	☐	190-170	75-65
קיש	תבנית לטארט, מגש	3	☼	210-190	45-35
טארט פלמבה	תבנית רב-תכליתית	3	☐	*280-260	15-10
פירוגי	כלי בישול חסין חום	2	☼	190-170	70-50
אמפנדס עם טונה	תבנית רב-תכליתית	3	☼	190-180	45-30
בורקס	תבנית רב-תכליתית	2	☐	200-180	45-35
* חימום מקדים					
** יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה.					

ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה שלהלן, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות להכנת מגוון פשטידות וסופלה. הטמפרטורה וזמן האפייה תלויים בכמות המזון ובמתכון. איכות הבישול 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 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% מצריכת האנרגיה. 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.

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

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 בגובה המדפים כפי שמצוין.

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

- תבנית/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 תבשילים בו-זמנית, ניתן לחסוך עד 45% מצריכת האנרגיה. הניחו תבניות אפייה/כלי אפייה אחד ליד השני בתא התנור.

אביזרים

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

מדף רשת

הכניסו את מדף הרשת כאשר צידו הפתוח פונה כלפי הדלת והמסילה החיצונית פונה כלפי מטה.

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 לבישול ארוך יותר והמאכל ישחים יותר בצדו העליון.

אפייה בארבעה מפלסים:

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

כאשר מכינים מספר תבשילים בו-זמנית, ניתן לחסוך עד 45% מצריכת האנרגיה. הניחו את התבניות/כלי האפייה אחד ליד השני או מוערמים אנכית בצורה לא חופפת בתוך תא התנור.

אביזרים

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

מדף רשת

הכניסו את מדף הרשת כאשר צידו הפתוח פונה כלפי הדלת והמסילה החיצונית פונה כלפי מטה.

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 למפלס 1.

נייר אפייה

הקפידו להשתמש בנייר אפייה המותאם לטמפרטורות שבכוונתכם להשתמש. 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 עשויה להישאר גם לאחר האפייה הסופית.

ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה שלהלן, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות להכנת מגוון תבשילים. הטמפרטורה ומשך 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 המאפה מבלי שחלקו הפנימי ייאפה כראוי.

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

חלק מהתבשילים דורשים חימום מקדים של התנור, והדבר מצוין בטבלה.




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 אפייה מיטביות, ותוכלו לחסוך עד 20% מצריכת האנרגיה.

















סוגי חימום:

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

משך זמן הבישול בדקות	טמפרטורה °C	סוג החימום	גובה המדף	אביזרים	סוג המאכל
פיצה					
35-25	220-200		3	מגש אפייה	פיצה, לא אפויה
35-25	220-200		3	מגש אפייה	פיצה, לא אפויה
45-35	200-180		3+1	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	פיצה, לא אפויה, 2 מפלסים
30-20	230-220		2	מגש פיצה	פיצה, לא אפויה, בצק דק
-	-		3	מדף רשת	פיצה, מקוררת**
פיצה, קפואה					
-	-		3	מדף רשת	פיצה עם בסיס דק x 1**
25-20	210-190		1+3	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	פיצה עם בסיס דק x 2
-	-		3	מדף רשת	פיצה עם בסיס עבה x 1**
30-20	210-190		1+3	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	פיצה עם בסיס עבה x 2
-	-		3	מדף רשת	באגט פיצה**
* חימום מקדים					
** יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה.					

- צלייה בסחרור אוויר 
- גריל, שטח גדול 
- פונקציית CoolStart 

- סוגי חימום: 
- אוויר חם 4D 
- חימום עליון/תחתון 

סוג המאכל	אביזרים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	הגדרת הגריל	משך זמן הבישול בדקות
לחם						
לחם לבן, 750 גרם	תבנית רב-תכליתית או תבנית עוגה	2		*200-180	-	40-25
לחם רב-דגנים, 1.5 ק"ג	תבנית עוגה	2		*220	-	10
				180	-	30-20
לחם רב-דגנים, 1.5 ק"ג	תבנית רב-תכליתית	2		*210-200	-	50-40
לחם מקמח מלא, 1 ק"ג	תבנית רב-תכליתית	2		*210-200	-	50-40
פיתה	תבנית רב-תכליתית	3		270-250	-	25-20
לחמניות						
לחמניות אפויות למחצה או באגטים אפויים למחצה**	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-
לחמניות מתוקות, לא אפויות	מגש אפייה	3		*190-170	-	20-15
לחמניות מתוקות, לא אפויות, מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		*170-150	-	30-20
לחמניות לא אפויות	מגש אפייה	3		200-180	-	30-20
בגט, אפוי מראש, מקורר**	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-
לחמניות קפואות						
לחמניות אפויות למחצה או באגטים אפויים למחצה**	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-
לחם טבול בסודה קאוסטית, פיסות בצק**	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-
קרואסנים, פיסות בצק**	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-
קלי						
קלי עם תוספות, 4 פרוסות	מדף רשת	3		210-190	-	15-10
קלי עם תוספות, 12 פרוסות	מדף רשת	3		250-230	-	15-10
קליית לחם (ללא חימום מקדים של הגריל)	מדף רשת	5		-	3	6-4
* חימום מקדים						
** יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה.						

אפייה במפלס אחד

בעת אפייה במפלס אחד השתמשו בגבהים הבאים:

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

אפייה במספר מפלסים בו-זמנית

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

אפייה 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

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.

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

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
- תבניות/כלי אפייה על מדף הרשת
- מדף רשת ראשון: מפלס 3
- מדף רשת שני: מפלס 1

כאשר מכינים מספר תבשילים בו-זמנית, ניתן לחסוך עד 45% מצריכת האנרגיה. הניחו את התבניות/כלי האפייה אחד ליד השני או מוערמים אנכית בצורה לא חופפת בתוך תא התנור.

אביזרים

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

מדף רשת

הכניסו את מדף הרשת כאשר צידו הפתוח פונה כלפי הדלת והמסילה החיצונית פונה כלפי מטה.

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

הקפידו להשתמש בנייר אפייה המותאם לטמפרטורות שבכוונתכם להשתמש. 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 עשויה להישאר גם לאחר האפייה הסופית.

ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה שלהלן תמצאו המלצות לסוג החימום המתאים למגוון סוגים של לחם ולחמניות. 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 הלחם או הלחמניות מבלי שחלקם הפנימי ייאפה כראוי.

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

חלק מהתבשילים דורשים חימום מקדים של התנור, והדבר מצוין בטבלה. במקרים מסוימים, אפייה במספר שלבים מניבה תוצאות טובות יותר. מאכלים אלה 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 תוצאות אפייה מיטביות, ותוכלו לחסוך עד 20% מצריכת האנרגיה.

זהירות!

לעולם אין לשפוך מים לתא התנור החם, או להניח כלי אפייה המכילים מים על רצפת תא התנור. השינוי בטמפרטורה עלול לגרום נזק לאמייל.

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
ביסקוויטים	מגש אפייה	3	☼	160-140	30-15
ביסקוויטים, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☼	160-140	30-15
ביסקוויטים, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5	☼	160-140	30-15
מרנג	מגש אפייה	3	☼	*90-80	150-120
מרנג (מקצפת), 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☼	*90-80	180-120
עוגיות מקרון	מגש אפייה	3	☼	110-90	40-20
מקרון, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☼	110-90	45-25
מקרון, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5	☼	110-90	45-30

* חימום מקדים

עצות לאפיית עוגות ומאפים קטנים

ברצונכם לבדוק אם העוגה אפויה כראוי במרכז.	הכניסו קיסם עץ לתוך החלק הגבוה ביותר של העוגה. אם הקיסם נשלף החוצה כשהוא נקי ללא שאריות בצק, העוגה מוכנה.
העוגה נפלה.	בפעם הבאה, הוסיפו פחות נוזלים. לחלוטין, הנמיכו את הטמפרטורה ב-10°C והאריכו את זמן האפייה. הקפידו על הרכיבים ועל הוראות ההכנה במתכון.
העוגה תפחה במרכז אך נשארה נמוכה בשוליים.	שמנו רק את הבסיס של תבנית האפייה הקפיצית. מיד לאחר שהעוגה מוכנה, שחררו בזירות את שוליה מדפנות התבנית באמצעות סכין.
מיץ הפירות גלש מן העוגה.	בפעם הבאה, השתמשו בתבנית הרב-תכליתית.
מאפים קטנים נדבקים זה לזה בזמן האפייה.	הניחו את המאפים במרווח של 2 ס"מ בערך זה מזה. דבר זה מאפשר להם לתפוח ולהשחים בכל הצדדים.
העוגה יבשה מדי.	העלו את הטמפרטורה בכ-10°C וקצרו את משך האפייה.
העוגה כולה בהירה מדי.	אם מיקום המדף וכלי האפייה שבו נעשה שימוש נכונים, סימן שעליכם להעלות את הטמפרטורה או להאריך את זמן האפייה.
העוגה בהירה מדי בצד העליון ושחומה מדי בצד התחתון.	בפעם הבאה, הכניסו את העוגה במפלס אחד גבוה יותר.
העוגה שחומה מדי בצד העליון ובהירה מדי בצד התחתון.	בפעם הבאה, הכניסו את העוגה במפלס אחד נמוך יותר. בחרו טמפרטורה נמוכה יותר והאריכו את זמן האפייה.
עוגות הנאפות על מגש או בתבנית הופכות שחומות מדי בצד האחורי.	הניחו את מגש האפייה במרכז המדף ולא בצמוד לדופן האחורית.
העוגה כולה שחומה מדי.	בחרו טמפרטורה נמוכה יותר והאריכו את זמן האפייה.
העוגה משחימה באופן לא אחיד.	בחרו בטמפרטורה נמוכה מעט יותר. נייר אפייה בולט מהאביזרים עלול להשפיע על זרימת האוויר. הקפידו תמיד לחתוך את נייר האפייה לגודל המתאים. ודאו שתבנית האפייה לא ניצבת ישירות מול הפתחים בדופן האחורית של התנור. בעת אפייה של מאפים קטנים, השתדלו שהמאפים יהיו בגודל ובעובי דומים.
אפיתם במקביל בכמה מפלסים. הפריטים שעל גבי מגש האפייה העליון שחומים יותר מהפריטים שנמצאים על גבי מגש האפייה התחתון.	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.
העוגה נראית טוב אך לא אפויה דיה במרכז.	השתמשו בטמפרטורה נמוכה יותר והאריכו מעט את זמן האפייה; אם יש צורך, הוסיפו מעט פחות נוזלים. 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 אינה יוצאת מהתבנית כאשר הופכים אותה.	בגמר האפייה, אפשרו לעוגה להתקרר בתנור למשך כ-5-10 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.

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
בסיס ספוג (2 ביצים)	תבנית לבסיס פלאן	3	☐	170-150*	30-20
עוגת פלאן על בסיס ספוג (3 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2	☉	170-160*	35-25
עוגת פלאן על בסיס ספוג (6 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2	☉	170-150*	50-30
עוגות במגש					
עוגת ספוג עם ציפוי	מגש אפייה	3	☐	180-160	40-20
עוגת ספוג, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	160-140	50-30
טארט בצק פריך עם ציפוי יבש	מגש אפייה	3	☉	190-170	30-20
טארט בצק פריך עם ציפוי יבש, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	170-160	45-35
טארט בצק פריך עם ציפוי לח	תבנית רב-תכליתית	3	☐	180-160	65-55
פלאן שוויצרי	תבנית רב-תכליתית	3	☐	210-200	50-40
עוגת שמרים עם ציפוי יבש	תבנית רב-תכליתית	3	☐	180-160	20-15
עוגת שמרים עם ציפוי יבש, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	170-150	30-20
עוגת שמרים עם ציפוי לח	תבנית רב-תכליתית	3	☐	200-180	40-30
עוגת שמרים עם ציפוי לח, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	170-150	60-45
כיכר קלועה, סבארינה	מגש אפייה	2	☐	170-160	35-25
רולדה	מגש אפייה	3	☉	200-180*	15-8
עוגת פירות יבשים עם 500 גרם קמח	מגש אפייה	2	☐	170-150	60-45
שטרודל, מתוק	תבנית רב-תכליתית	2	☐	210-190	65-55
שטרודל קפוא	תבנית רב-תכליתית	3	☉	220-200	45-35
מאפים קטנים					
עוגות קטנות	מגש אפייה	3	☐	150*	35-25
עוגות קטנות	מגש אפייה	3	☉	150*	35-25
עוגות קטנות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	150*	40-30
עוגות קטנות, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5	☉	140*	55-35
מאפינס	מגש למאפינס	3	☐	190-170	20-15
מאפינס, 2 מפלסים	מגש למאפינס	1+3	☉	180-160*	40-15
עוגות שמרים קטנות	מגש אפייה	3	☐	180-160	35-25
עוגות שמרים קטנות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	170-150	40-25
בצק עלים	מגש אפייה	3	☉	190-170*	35-20
בצק עלים, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	190-170*	45-20
בצק עלים, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5	☉	190-170*	45-20
בצק עלים, שטוח, 4 מפלסים	4 מדפי רשת	1+2+3+5	☉	200-180*	35-20
פחזניות	מגש אפייה	3	☐	220-200	40-30
בצק רבוך, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	210-190	45-35
בצק דניש	מגש אפייה	3	☉	180-160	30-20
ביסקוויטים					
עוגיות מוזלפות	מגש אפייה	3	☐	150-140*	40-25
עוגיות מוזלפות	מגש אפייה	3	☉	150-140*	40-25
עוגיות מוזלפות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	150-140*	40-30
עוגיות מוזלפות, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5	☉	140-130*	55-35

* חימום מקדים

נייר אפייה

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

ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה שלהלן תמצאו המלצות לסוג החימום המתאים למגוון עוגות ומאפים קטנים. 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.

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

חלק מהתבשילים דורשים חימום מקדים של התנור, והדבר מצוין בטבלה.

אם ברצונכם לאפות פריט כלשהו על פי מתכון משלכם, נסו למצוא פריט דומה בטבלה, והשתמשו בערכים המומלצים כנקודת התייחסות. מידע נוסף הנוגע לאפיית עוגות ומאפים קטנים, תוכלו למצוא בסעיף העצות וההערות שלאחר הטבלה.

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

סוגי חימום:

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

- תבניות/כלי אפייה על מדף הרשת
- מדף רשת ראשון: מפלס 3
- מדף רשת שני: מפלס 1

אפייה בשלושה מפלסים:

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

אפייה בארבעה מפלסים:

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

כאשר מכינים מספר תבשילים בו-זמנית, ניתן לחסוך עד 45% מצריכת האנרגיה. הניחו את התבניות/כלי האפייה אחד ליד השני או מוערמים אנכית בצורה לא חופפת בתוך תא התנור.

אביזרים

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

מדף רשת

הכניסו את מדף הרשת כאשר צידו הפתוח פונה כלפי הדלת והמסילה החיצונית פונה כלפי מטה.

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 במיוחד, השתמשו בתבנית הרב-תכליתית כדי למנוע גלישה של נוזלים העלולים להכתים את תא התנור.

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.

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
עוגות בתבנית					
עוגת ספוג, פשוטה	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	2		150-170	50-70
עוגת ספוג פשוטה, 2 מפלסים	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	1+3		140-160	50-70
עוגת ספוג, עדינה	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	2		150-170	60-80
עוגת פלאן פירות עשויה מתערובת עוגת ספוג, עדינה	תבנית טבעתית	2		160-180	40-60
בסיס פלאן, ספוג	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		220-240	35-45
טארט	תבנית לטארט, מגש	3		190-210	30-45
עוגת שמרים טבעתית	תבנית טבעתית	2		150-170	50-70
עוגת שמרים	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2		160-170	20-30

* חימום מקדים

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 ולמפלס שבו יש למקם אותם בתוך התנור. בנוסף, תוכלו לקבל עצות בנוגע לכלי בישול ולשיטות ההכנה השונות.

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

התנור שברשותכם הינו יעיל מאד 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 זהירה 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.

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 במפלס אחד

בעת אפייה במפלס אחד השתמשו בגבהים הבאים:

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

אפייה במספר מפלסים בו-זמנית

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

אפייה בשני מפלסים במקביל:

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

כיסוי הזכוכית

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

מרכז 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.



אנו ממליצים לכם לרשום את המספרים האלה ואת מספר הטלפון של שירות הלקוחות בטבלה שלהלן, כדי לחסוך זמן בעת הצורך.

מספר E	מספר FD
--------	---------

מרכז שירות לקוחות

שימו לב, יש לשלם עבור ביקור של טכנאי מטעם מרכז שירות הלקוחות, גם במהלך תקופת האחריות.

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

הזמנה של טכנאי שירות ויעוץ לגבי המוצר

IL *2220

תוכלו לסמוך על הרמה המקצועית המתקדמת של היצרן. התיקונים מבוצעים על-ידי טכנאי שירות מיומנים המשתמשים בחלקי חילוף מקוריים בלבד.

איתור בעיות ופתרון ?

במקרה של תקלה, הסיבה תהיה 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 בטבלה בסופה של חוברת ההוראות, שם תמצאו שפע של עצות ומידע. ← "מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו" בדף 22

טבלת תקלות אפשריות

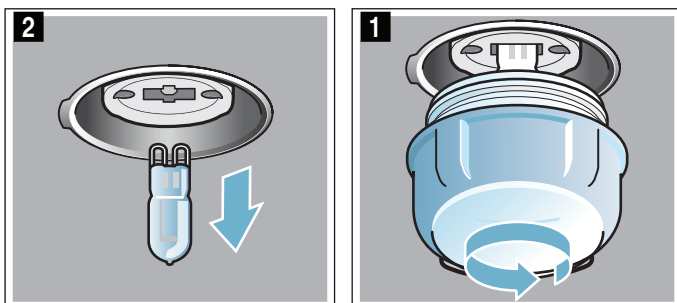
אם מופיעה הודעת שגיאה המתחילה באות E, לדוגמה

תקלה	גורם אפשרי	מידע/פעולות שיש לבצע לפתרון הבעיה
המכשיר לא פועל	הנתיך נשרף	בדקו את תקינות הנתיך של המכשיר בתיבת הנתיכים
למרות שהפעלתם את המכשיר, לא ניתן לבצע בו שום פעולה; הסמל ☹ מופיע בתצוגה	הפסקת חשמל	בדקו אם מכשירי מטבח אחרים פועלים
התנור אינו מתחמם ובתצוגה מופיעה ההודעה "Demo mode on" (מצב הדגמה מופעל)	נעילת הבטיחות בפני ילדים מופעלת	לחצו לחיצה ממושכת על הלחצן ☹ עד אשר הסמל ☹ כבה
	המכשיר נמצא במצב הדגמה	הורידו את הנתיך של המכשיר בתיבת הנתיכים והרימו אותו שוב כעבור כ-10 שניות. הפעילו את המכשיר ובחרו באפשרות "Demo mode off" (כיבוי מצב הדגמה) בהגדרות ← "הגדרות בסיסיות" בדף 15

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 מהתנור.

1. הניחו מגבת בתא תנור לאחר שהתקרר כדי למנוע נזק.
2. סובבו את כיסוי הנורה העשוי זכוכית נגד כיוון השעון כדי להסירו (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 כיסוי הזכוכית.
5. הוציאו את מגבת המטבח והרימו את מפסק הזרם.

חריגה מזמן ההפעלה המרבי

המכשיר מסיים את פעולתו כאשר לא כווננתם זמן או לא שיניתם את ההגדרה במשך זמן רב.

נקודת הזמן שבה היא מופעלת תלויה בטמפרטורה או בהגדרות הגריל שהוגדרו.

בתצוגה מופיעה הודעה המציינת שהפעולה הסתיימה באופן אוטומטי. הפעולה מבוטלת.

כדי להשתמש שוב בתנור, כבו אותו תחילה. כדי להפעיל את המכשיר מחדש, הגדירו את הפעולה הרצויה.

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 הלוגן. כך תאריכו את חיי הנורה. יש להשתמש אך ורק בנורות מסוג זה.

אזהרה !

סכנת התחשמלות!

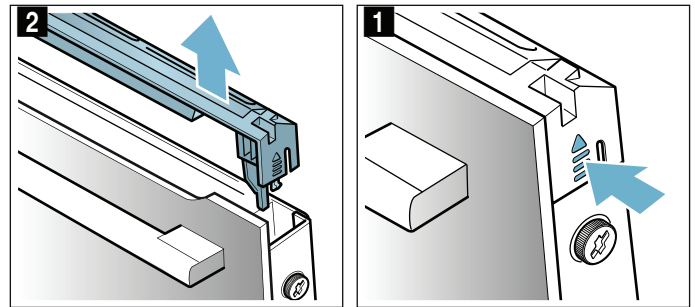
בעת החלפת הנורה שבתא התנור, חלקי החשמל שבבית הנורה חשופים. לפני החלפת הנורה, נתקו את התנור משקע החשמל או הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים.

הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם

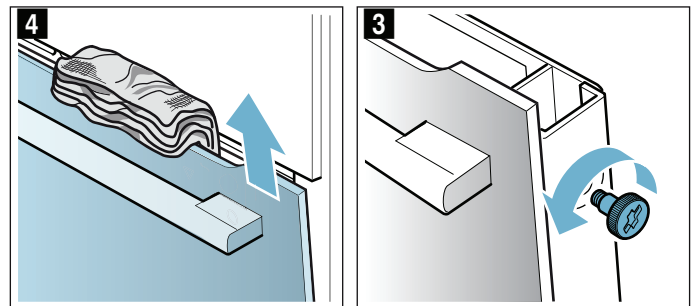
ניתן להסיר את לוחות הזכוכית של דלת התנור כדי להקל עליכם את הניקוי.

הסרת דלת התנור

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



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.



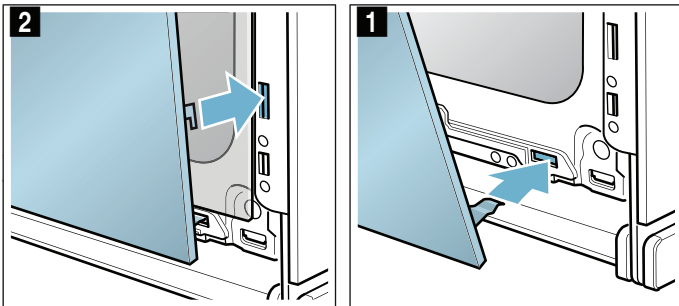
נקו את הלוחות באמצעות תכשיר ניקוי לזכוכית ומטלית רכה.

⚠ אזהרה סכנת פציעה!

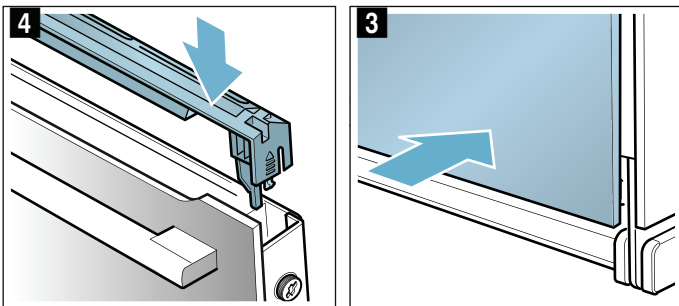
- שריטה בזכוכית שבדלת התנור עלולה להתפתח לסדק. אין להשתמש במגרדת לזכוכית, בעזרי ניקוי או בחומרי ניקוי חדים או שורטים.
- הצירים בדלת המכשיר זזים בעת פתיחת וסגירת הדלת, והם עלולים לגרום לתפיסה של איבר או בגד. הרחיקו את ידיכם מהצירים.

התקנת דלת התנור

1. הכניסו את לוח החזית אל תוך המגרעות בצדו התחתון של פתח התנור (איור 1).
2. הטו את לוח החזית עד אשר שני הווים בצדי הלוח יהיו ממול לפתחים המתאימים (איור 2).



3. לחצו על לוח החזית בצדו התחתון עד אשר יינעל במקומו בצליל נקישה ברור (איור 3).
4. פתחו שוב במעט את דלת התנור, והסירו את מגבת המטבח שהכנסתם קודם.
5. הבריגו חזרה את שני הברגים בצד שמאל וימין של הדלת.
6. הניחו את הכיסוי במקום ולחצו אותו עד שיינעל בצליל נקישה ברור (איור 4).



7. סגרו את דלת המכשיר.

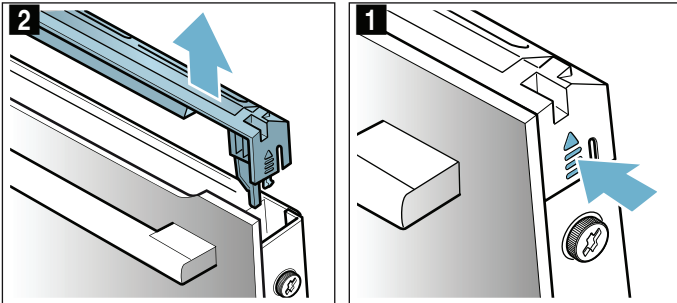
זהירות!

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

הסרת כיסוי דלת התנור

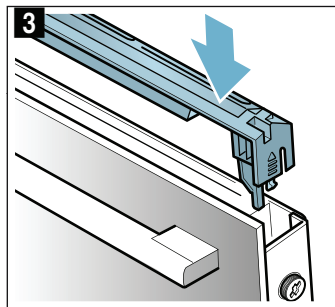
עיטור הנירוסטה שבדלת התנור עשוי לשנות את צבעו. ניתן להסירו כדי לנקות אותו.

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 במעט את דלת התנור. הניחו את הכיסוי במקום ולחצו אותו עד שיינעל בצליל נקישה ברור (איור 3).

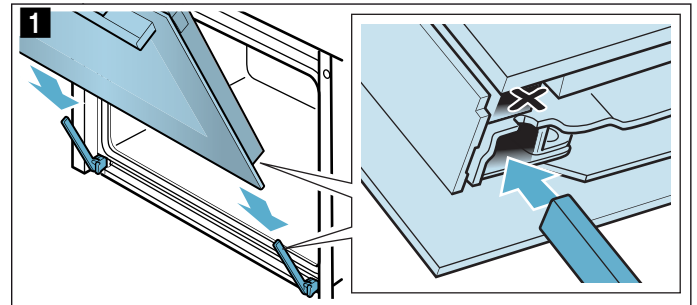


5. סגרו את דלת המכשיר.

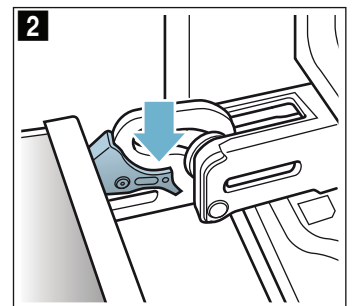
התקנת דלת התנור

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

1. בעת התקנת דלת התנור, יש לוודא ששני הצירים הוכנסו בצורה ישרה 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 את תפסני הנעילה (איור 2).



3. סגרו את דלת התנור.

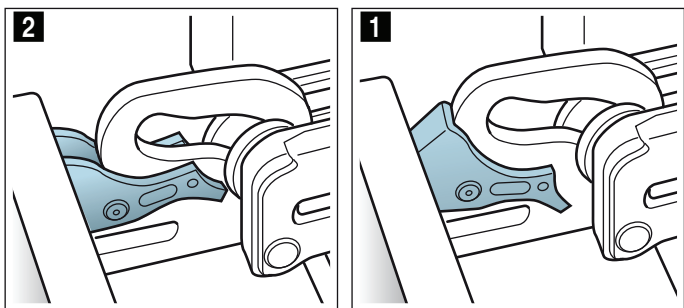
דלת התנור

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.

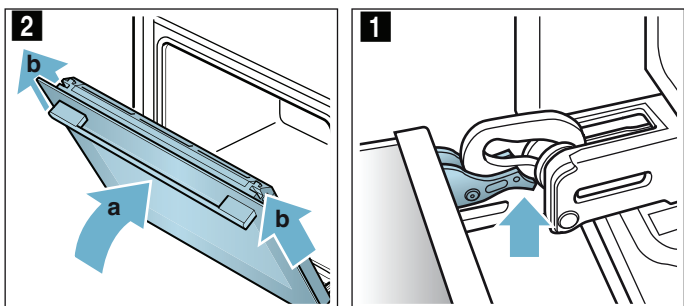


⚠ אזהרה סכנת פציעה!

- 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 ידיכם מהצירים.

הסרת דלת התנור

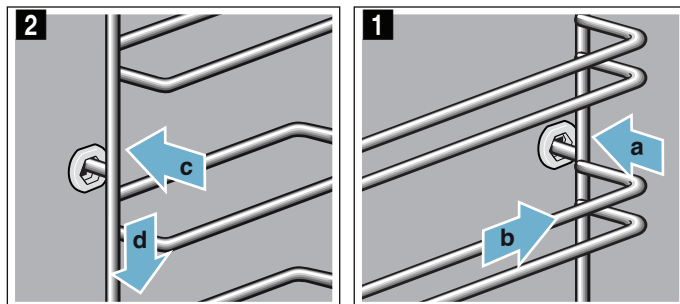
1. פתחו את דלת התנור עד הסוף.
2. פתחו את שני תפסני הנעילה בצד שמאל ובצד ימין (איור 1).
3. סגרו את דלת התנור עד למעצור a. אחזו בדלת בשתי הידיים בצד שמאל וימין-b, ומשכו אותה החוצה כלפי מעלה (איור 2).



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).



שמירה על ניקיון התנור

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

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.

מסילות

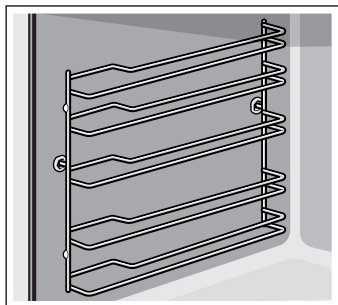
באמצעות ניקוי ותחזוקה נאותים, התנור שלכם יישאר נקי וימשיך לתפקד בצורה נאותה ומלאה למשך שנים ארוכות. בסעיף זה נסביר כיצד להסיר את המסילות לצורך ניקוי.

הסרת המסילות והרכבתן

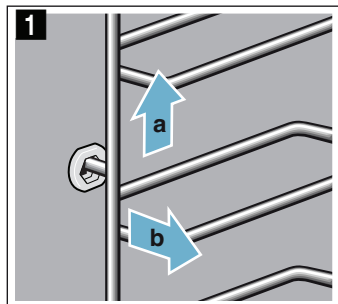
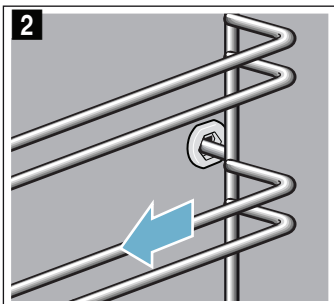
⚠ אזהרה סכנת כוויות!

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

הסרת המסילות



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



נקו את המסילה בתכשיר ניקוי וספוג. השתמשו במברשת לצורך ניקוי משקעים עם לכלוך קשה להסרה.

משטח	ניקוי
לוחות הדלת	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה. אין לנקות בעזרת מגרדת לזכוכית או בספוג קרצוף מנירוסטה.
ידית הדלת	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה. במקרה של מגע חומר להסרת אבנית בידית הדלת, יש לנקותו באופן מיידי. אחרת, ייווצרו כתמים שאינם ניתנים להסרה.
צדו החיצוני של המכשיר	
משטחי אמייל	מים חמים עם סבון או תמיסה חומצית: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה. רככו שאריות מזון שרופות באמצעות מטלית לחה ומי סבון. אם קיימים משקעי לכלוך קשים להסרה, יש להשתמש בספוג קרצוף מפלדת אל-חלד או בחומר ניקוי לתנורים. השאירו את תא התנור פתוח כדי שיוכל להתייבש לאחר הניקוי.
כיסוי הזכוכית של הנורה בתא התנור	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה. כאשר קיים לכלוך רב בתא התנור, ניתן להשתמש בחומר ניקוי לתנורים.
אטם הדלת אין להסיר!	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים. אין לשפשף.
כיסוי דלת מנירוסטה	חומר ניקוי לנירוסטה: פעלו בהתאם להוראות היצרן. אין להשתמש בתכשירי ניקוי מנירוסטה. כדי לנקות, הסירו את כיסוי הדלת.
מסילות	מי סבון חמים: יש להשרות ולנקות במטלית כלים או במברשת.
מערכת נשלפת	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים או במברשת. אין להסיר את חומר הסיכה כאשר המסילות הנשלפות נמשכות החוצה - מומלץ לנקות אותן כאשר הן נמצאות בפנים. אין לנקות במדיח כלים.
אביזרים	מי סבון חמים: יש להשרות ולנקות במטלית כלים או במברשת. אם קיימים משקעי לכלוך קשים להסרה, יש להשתמש בספוג קרצוף מנירוסטה.

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 אמייל נאפים בטמפרטורות גבוהות מאוד. הדבר עשוי לגרום להבדלים קלים בצבע. זוהי תופעה רגילה שאי-נה משפיעה על אופן הפעולה.
- לא ניתן לכסות לחלוטין באמייל את השוליים של המגשים הדקים. כתוצאה מכך, שוליים אלה עלולים להיות מעט מחוספסים. דבר זה לא יפגע בהגנה שלהם מפני חלודה.

שעון שבת

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

הפעלת שעון שבת

תנאי מוקדם: האפשרות "Sabbath mode activated" (שעון שבת מופעל) נבחרה בהגדרות הבסיסיות. ← "הגדרות בסיסיות" בדף 15

התנור מופעל עם מצב חימום עליון ותחתון 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 בחץ > וכוונו את הטמפרטורה באמצעות הבורר הסיבובי.
 4. לחצו על הלחצן ⊕ כדי לפתוח את תפריט אפשרויות הגדרת הזמן.
 5. בתצוגה מופיע זמן בישול מוצע של 25:00 שעות.
 6. לחצו על לחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה.
- ניתן לראות את הספירה לאחור של משך זמן הבישול בסרגל המצב.

משך הבישול שהוגדר חלף

יישמע צליל. התנור יפסיק לחמם.

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.

חומרי 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!

נזק לפני השטח

אין להשתמש:

- בחומרי ניקוי גסים או שורטים.
- בחומרי ניקוי בעלי תכולת אלכוהול גבוהה.
- במטליות קרצוף או בספוגים גסים.
- במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי בקיטור.
- בחומרי 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 כוויית!

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 מהתנור.

משטח	ניקוי
צדו החיצוני של המכשיר	
חזית נירוסטה	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים ולייבש 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 תכשיר הניקוי על גבי המשטח ולנגב במטלית רכה.
חלקי פלסטיק	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה. אין להשתמש בחומר ניקוי לזכוכית או במגרדת לזכוכית.
משטחים צבועים	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה.
לוח הבקרה	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה. אין להשתמש בחומר ניקוי לזכוכית או במגרדת לזכוכית.

הגדרה	אפשרויות
לוגו מותג	תצוגה
	לא מוצג
זמן הפעלת מאוורר	מומלץ
	מינימלי
מערכת נשלפת	לא מותקנת
	מותקנת
שעון שבת	פועל
	כבוי
הגדרות היצרן	שחזר
	אל תשחזר

(* כלול, בהתאם לדגם

זהירות!

עבור מדפים ומסילות בודדות: השתמשו בהגדרה "לא מותקנת". עבור מערכות של שתיים או שלוש מסילות: השתמשו בהגדרה "מותקנת".

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).
3. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לבחור באפשרות "Settings" (הגדרות).
4. געו בחץ > כדי לעבור לאפשרות "Time of day" (שעה).
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.

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).
נפתח תפריט מצבי ההפעלה.
3. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לבחור באפשרות "Settings" (הגדרות).
4. געו בחץ >.
5. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את הערכים השונים.
6. השתמשו בחץ > כדי לשנות את ההגדרות הבאות.
7. לשמירה, לחצו על הלחצן menu (תפריט).
בתצוגה מופיע הכיתוב "Save" (שמור) או "Discard" (ביטול).

רשימת ההגדרות

בסעיף זה מופיעות כל ההגדרות הבסיסיות וכיצד 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
תאריך	כוונן התאריך הנוכחי
אורך צלילי 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 בהירות
תצוגת השעון	דיגיטלי כבוי
תאורה	מוצגת כאשר המכשיר פועל לא מוצגת כאשר המכשיר פועל
פעולה לאחר הפעלת התנור	תפריט ראשי מצבי חימום מנות*
עמעום בשעות הלילה	כבוי פועל (בהירות התצוגה מעומעמת בין השעות 22:00 ל-05:59)

(* כלול, בהתאם לדגם

שינוי שעת סיום הבישול

פעולה זו אפשרית כאשר התנור נמצא במצב המתנה. לחצו על לחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה). השתמשו בלחצן ⊖ כדי לפתוח את תפריט אפשרויות כוונן הזמן, לחצו על החץ > כדי לשנות ל-End → והשתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את שעת הסיום. לחצו על הלחצן ⊕ כדי לסגור את תפריט אפשרויות הגדרת הזמן.

ביטול זמן הסיום

פעולה זו אפשרית כאשר התנור נמצא במצב המתנה. השתמשו בלחצן ⊕ כדי לפתוח את תפריט אפשרויות כוונן הזמן, לחצו על החץ > כדי לשנות ל-End והשתמשו בבורר הסיבובי כדי לאפס את שעת הסיום. הספירה לאחור של משך זמן הבישול תחל מיד לאחר מכן.

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

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

משך הבישול שהוגדר חלף

יישמע צליל. התנור יפסיק לחמם. השתמשו בלחצן ⊖ כדי להפסיק את צליל ההתראה.

ביטול משך זמן הבישול

לחצו על הלחצן ⊖ כדי לפתוח את תפריט אפשרויות כוונן הזמן. אפסו את משך הזמן שכוונן. סוג החימום והטמפרטורה מוצגים בתצוגה.

שינוי משך זמן הבישול:

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

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 מקרה, לחצו על הלחצן ∞ למשך כארבע שניות. בתצוגה מופיעה הודעת אישור והסמל ∞ מופיע בסרגל המצב.

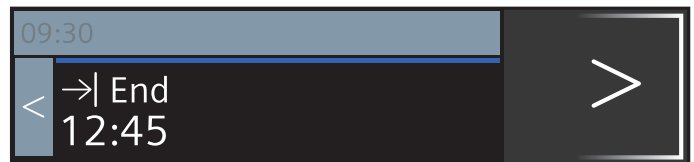
שעת סיום

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

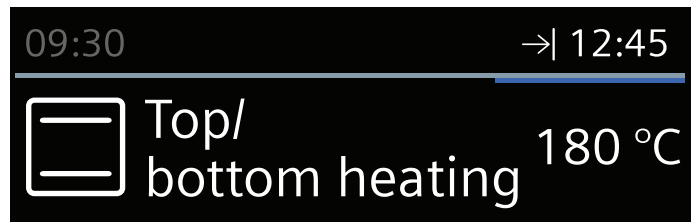
תנאי מוקדם: הפעולה שנבחרה טרם החלה. נקבע זמן בישול. תפריט אפשרויות הגדרת הזמן ⊕ פתוח.

הדוגמה המוצגת באיור: 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.

1. געו בחץ > כדי להמשיך ל- "End →".
2. סובבו את הבורר הסיבובי כדי לבחור בשעת הסיום הרצויה.



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



התנור נמצא במצב המתנה. הסמל → ושעת סיום הפעולה מוצגים בסרגל המצב. התנור יחל לפעול בשעה המתאימה. ניתן לראות את הספירה לאחור של משך זמן הבישול בסרגל המצב.

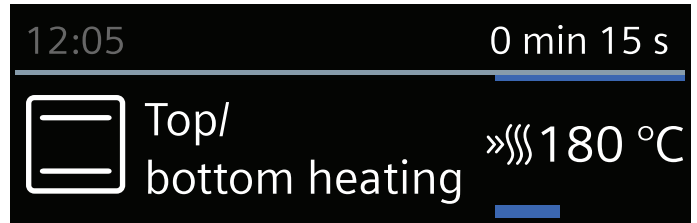
משך הבישול שהוגדר חלף

יישמע צליל. התנור יפסיק לחמם. השתמשו בלחצן ⊖ כדי להפסיק את צליל ההתראה.

קביעת ההגדרות

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

1. קבעו את סוג החימום ואת הטמפרטורה.
2. לחצו על הלחצן «».



הסמל «» מופיע בצד שמאל לצד הטמפרטורה. קו ההתקדמות מתחיל לנוע.

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

הערות

- אם תשנו את סוג החימום או את הטמפרטורה, פונקציית החימום המהיר תתבטל.
- אם הוגדר משך זמן בישול, הספירה שלו לאחור תחל מיד ללא קשר לתהליך החימום המהיר.
- ניתן להשתמש בלחצן i כדי לבדוק את הטמפרטורה הנוכחית בתא התנור במהלך החימום המהיר.

ביטול

לחצו על הלחצן «» הסמל «» ייכבה בתצוגה.

- פרק הזמן המרבי שניתן לכוונן הוא 24 שעות.
- בחלוף הזמן שכוונן עבור פונקציית זמן כלשהי נשמעת התראה קולית.
- באמצעות הלחצן i, ניתן להציג מידע בזמן פעולה. המידע מוצג בלוח התצוגה לזמן קצר.

טיימר

ניתן לכוונן את הטיימר והשעון בכל עת, גם כאשר התנור כבוי. הטיימר פועל במקביל לקביעות הזמן האחרות ויש לו התראה קולית נפרדת. באופן זה, ניתן להבחין בין סיום הזמן שנקבע בטיימר לבין סיום זמן בישול.

1. לחצו על הלחצן ⊕ שדה התצוגה של הטיימר נפתח.
2. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לכוונן את משך הפעולה של הטיימר.

הטיימר מתחיל את הספירה לאחר שניות אחדות. סמל הטיימר ⊕ וספירת הזמן לאחור מוצגים משמאל לסרגל המצב.

לאחר שהזמן חלף

יישמע צליל התראה. בתצוגה יופיע "00:00". השתמשו בלחצן ⊕ כדי להפסיק את צליל ההתראה.

ביטול פעולת הטיימר

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

שינוי משך הזמן של הטיימר

היכנסו אל תפריט אפשרויות כוונן הזמן באמצעות לחיצה על ⊕ והשתמשו בבורר הסיבובי במהלך מספר השניות הבאות כדי לשנות את הזמן עבור הטיימר. הפעילו את הטיימר באמצעות לחיצה על הלחצן ⊕.

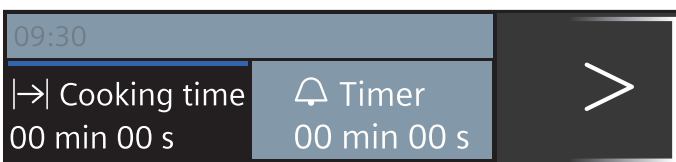
משך הבישול

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

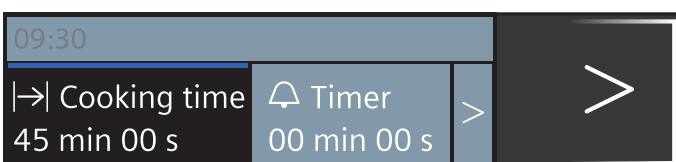
תנאי מוקדם: סוג חימום וטמפרטורה נבחרו

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

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



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



אפשרויות כוונן זמן

בתנור שלכם יש כמה אפשרויות לכוונן זמן.

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

הערות

- ניתן לכוונן זמן בישול של עד שעה במרווחים של דקה אחת.
- זמן בישול של מעל שעה ניתן לכוונן במרווחים של 5 דקות. בהתאם לכיוון הסיבוב של הבורר הסיבובי, זמן הבישול מתחיל בערך ברירת מחדל: נגד כיוון השעון: 10 דקות, עם כיוון השעון: 30 דקות.

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 לכוונן את הטיימר ולהפעיל את נעילת הבטיחות בפני ילדים גם כאשר המכשיר כבוי. פריטי מידע בלוח התצוגה, לדוגמה מחוון החום השירי בתא התנור ממשיכים להיות מוצגים גם לאחר כיבוי התנור.

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 מעל הלחצן מאיר בכחול.

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

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

כיבוי המכשיר

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

נורית החיווי מעל הלחצן כבית.

אם נבחרה פונקציה היא מתבטלת.

משך הזמן יופיע בתצוגה.

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

התחלת פעולה או הפסקתה

כדי להתחיל בפעולה או כדי להפסיק אותה לאחר שהחלה, לחצו על Start/Stop (התחלה/הפסקה). 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 פעולה, עליכם להפעיל את המכשיר תחילה.

1. לחצו על הלחצן menu (תפריט). נפתח תפריט מצבי ההפעלה.

2. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לבחור במצב הפעולה הרצוי. בהתאם למצב הפעולה, יעמדו לרשותכם אפשרויות בחירה שונות.
3. השתמשו בחץ > כדי להגיע למצב הפעולה הרצוי.
4. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות הבחירה. בהתאם לאפשרות הנוכחית, שנו את ההגדרות הרלוונטיות.
5. לחצו על לחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה.

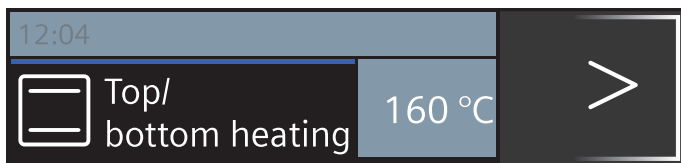
קביעת סוג החימום והטמפרטורה

לאחר הפעלת התנור, מופיע בתצוגה סוג החימום המוצע ולצדו הטמפרטורה. ניתן להפעיל את התנור מייד באמצעות הגדרה זו על-ידי לחיצה על Start/Stop (התחלה/הפסקה).

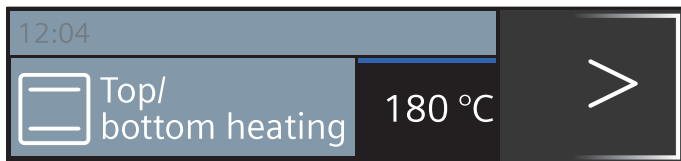
לשינוי ההגדרות, תוכלו לשנות את הערכים כפי שמודגם בתמונות שלהלן.

דוגמה: חימום עליון/תחתון, 180°C

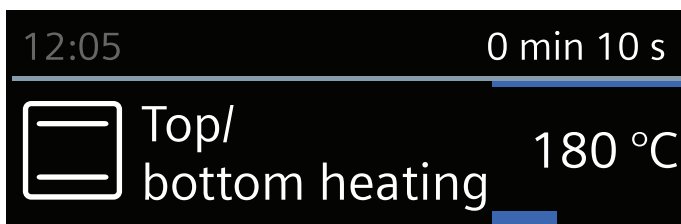
1. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את סוג החימום.



2. לחצו על החץ > כדי לעבור לטמפרטורה.
3. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את הטמפרטורה.



4. לחצו על לחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה).



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

4D	אוויר חם	⊗
	חימום עליון/תחתון	☐

כדי להבטיח בישול אחיד, אין להניח את התבשיל בתא התנור לפני הסיום של שלב החימום המהיר.

1. סובבו את הבורר 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 > כדי לאשר.
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. לפני חימום התנור, נגבו את המשטחים החלקים בתא התנור באמצעות מטלית רכה ולחה. הקפידו על אורור נאות של המטבח בעת חימום התנור בפעם הראשונה. קבעו את ההגדרות המופיעות להלן.

הגדרות	
סוג החימום	חימום עליון/תחתון
טמפרטורה	240°C
זמן הבישול	1 שעה

בסעיף הבא תלמדו כיצד לקבוע את סוג החימום הרצוי ואת 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.

מספר הזמנה	אביזרים אופציונליים
HZ633001	מכסה עבור התבנית העמוקה המכסה הופך את התבנית העמוקה לתבנית צלייה מקצועית.
HZ617000	מגש פיצה לאפיית פיצה ועוגות עגולות גדולות.
HZ625071	תבנית צלייה משמשת לצלייה במקום מדף הרשת או כמגן נתזים. לשימוש רק בתבנית הרב-תכליתית.
HZ327000	אבן אפייה להכנה של לחמים, לחמניות או ופיצה עם תחתית פריכה. חממו מראש את אבן האפייה לטמפרטורה המומלצת.
HZ915001	כלי צלייה מזכוכית (5.1 ליטרים) להכנת נזידים ופשטידות. מתאים במיוחד למצב ההפעלה "Meals" (ארוחות).
HZ86S000	מגש זכוכית להכנת נתחים גדולים של בשר צלוי, עוגות לחות ופשטידות.
HZ638100	מדף טלסקופי בעל מפלס אחד המסילות הנשלפות המותקנות במפלס 2 מאפשרות למשוך את האביזרים החוצה בלי שיתהפכו ויפלו.
HZ638200	מדף טלסקופי בעל שני מפלסים המסילות הנשלפות המותקנות במפלסים 2 ו-3 מאפשרות למשוך את האביזרים החוצה בלי שיתהפכו ויפלו.
HZ638300	מדף טלסקופי בעל שלושה מפלסים המסילות הנשלפות המותקנות במפלסים 1, 2 ו-3 מאפשרות למשוך את האביזרים החוצה בלי שיתהפכו ויפלו.

לפני הפעלה ראשונה

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

אופן שימוש בסיסי

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

הערה: תוכלו לשנות הגדרות אלה בכל עת בהגדרות הבסיס. ← "הגדרות בסיסיות" בדף 15

הגדרת השפה

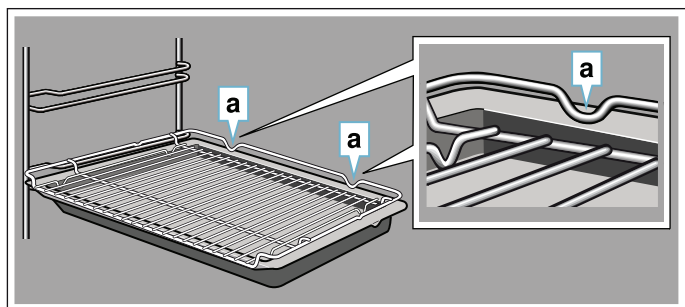
"German" (גרמנית) היא שפת ברירת המחדל.

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

כוונון השעון

השעה שמוצגת בעת ההפעלה היא "12:00".

הדוגמה המוצגת באיור: תבנית רב-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.

בעת הרכישה, ציינו במדויק את מספר ההזמנה של האביזר האופציונלי.

הערה: לא כל האביזרים האופציונליים מתאימים לכל הדגמים של התנורים. בעת הרכישה, ציינו במדויק את מספר הזיהוי (מספר E-) של המכשיר שלכם. ← "מרכז שירות לקוחות" בדף 22

מספר הזמנה	אביזרים אופציונליים
HZ634070	מדף רשת להנחת כלי בישול, תבניות אפייה, כלים עמידים בחום ולהכנת צלי בשר ומזון צלוי.
HZ632070	תבנית רב-תכליתית לאפיית עוגות לחות, עוגיות, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים. ניתן להשתמש בתבנית זו גם ללכידת השומן שמטפטף בעת צלייה ישירה על גבי מדף הרשת.
HZ631070	מגש אפייה לפשטיות במגשים ומוצרים אפויים קטנים.
HZ324000	מדף רשת פנימי לתבנית עבור בשר, עוף ודגים. מיועד להכנסה אל תוך התבנית הרב-תכליתית כדי לאפשר לכידת טיפות שומן ומיצי בשר בעת הצלייה.
HZ632010	תבנית רב-תכליתית עם ציפוי נגד הידבקות לאפיית עוגות לחות, עוגיות, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים. להסרה מהירה ופשוטה יותר של מאפים ובשר צלוי מתוך התבנית הרב-תכליתית.
HZ631010	מגש אפייה עם ציפוי נגד הידבקות לפשטיות במגשים ומוצרים אפויים קטנים. להסרה מהירה ופשוטה יותר של מאפים מתוך מגש האפייה.
HZ633070	תבנית עמוקה לכמויות גדולות.

ניתן למשוך את האביזרים החוצה כמחצית הדרך מבלי שיתהפכו.

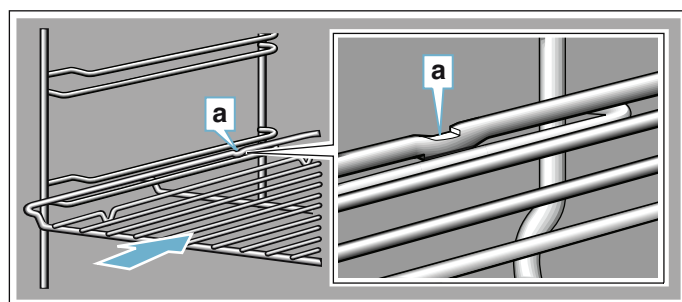
הערות

- ודאו שאתם מכניסים את האביזרים לתא התנור בצורה הנכונה.
- הקפידו להכניס את האביזרים עד הסוף, כדי שהם לא יגעו בדלת המכשיר.

פונקציית נעילה

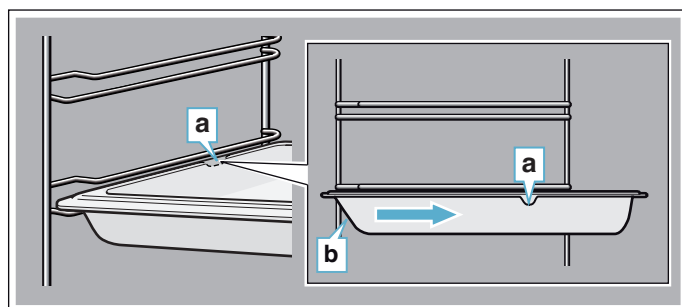
ניתן למשוך את האביזרים החוצה כמחצית הדרך עד שהם ננעלים במקומם. פונקציית הנעילה מונעת את נטיית האביזרים בעת הוצאתם. יש להכניס את האביזרים אל תוך תא התנור כהלכה כדי שההגנה נגד הטיה תפעל כראוי.

בעת הכנסת מדף הרשת לתא התנור, 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 לתא התנור, ודאו שהזיז **a** נמצא מאחור ופונה כלפי מטה. הצד המשופע של האביזר **b** צריך לפנות כלפי דלת המכשיר.

הדוגמה המוצגת באיור: תבנית רב-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 בחלק האחורי. בעת הכנסת התבנית הרב-תכליתית, מדף הרשת צריך להיות מעל מסילת ההובלה העליונה.

סוגי חימום	טמפרטורה	שימוש
אפיית פיצה	30-275°C	להכנת פיצה ומנות המצריכות כמות חום גדולה מלמטה. גוף החימום התחתון וגוף החימום הטבעתי בחלק האחורי של התנור מתחממים.
חימום תחתון	30-300°C	לבישול בבאן מארי ועבור השלב האחרון באפייה. החום נפלט מלמטה.
פונקציית CoolStart	30-275°C	להכנה מהירה של מוצרים קפואים במפלס 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.

אביזרים

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

אביזרים כלולים

האביזרים הבאים מצורפים למכשירכם:

<p>מדף רשת להנחת כלי בישול, תבניות אפייה וכלים עמידים בחום. להכנת בשר ומזון צלוי.</p> 
<p>תבנית רב-תכליתית לאפייה של עוגות לחות, מאפים, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים. ניתן להשתמש בתבנית זו גם ללכידת השומן שמטפף בעת צלייה ישירה על גבי מדף הרשת.</p> 

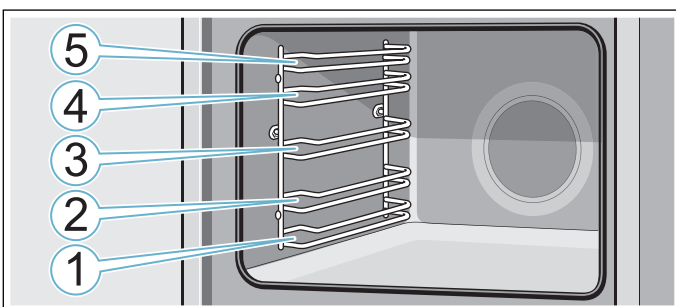
יש להשתמש אך ורק באביזרים מקוריים. הם מותאמים במיוחד לשימוש במכשיר שברשותכם.

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 אביזרים

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



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

ערכי ברירת מחדל

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

מידע נוסף

ברוב המקרים, המכשיר מציג הערות ומידע נוסף הקשור לפעולה שזה עתה ביצעתם. לשם כך, לחצו על לחצן

ההערה מוצגת למשך מספר שניות. חלק מההערות מוצגות באופן אוטומטי, לדוגמה לצורך אישור או כהוראות או אזהרה.

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 תמשיך עם סגירת דלת התנור.

תאורה פנימית

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

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

הערה: בהגדרות הבסיסיות, ניתן לבחור באפשרות כיבוי התאורה הפנימית במהלך הפעולה.

מאוורר הקירור

מאוורר הקירור מופעל וכבה לסירוגין בהתאם לצורך. האוויר החם נפלט מעל לדלת.

זהירות!

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

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

הערה: ניתן לבחור את משך זמן הפעולה של מאוורר הקירור בהגדרות הבסיסיות. ← "הגדרות בסיסיות" בדף 15

קו ההתקדמות

קו ההתקדמות נמצא מתחת לסרגל המצב. קו ההתקדמות מציין לדוגמה את הזמן שחלף. הקו שמעל הערך המודגש מתקדם משמאל לימין, בהתאם לזמן הפעולה. צבעו של קו ההתקדמות משתנה בהתאם למצב הפעולה.

תצוגת זמן שחלף

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


בדיקת טמפרטורה

סרגלי חייווי הטמפרטורה מציגים את שלבי החימום בתא התנור.

מחווני חימום	מחווני החימום מציג את הטמפרטורה העולה בתא התנור. הזמן הטוב ביותר להכנסת המזון לתנור הוא כאשר כל הסרגלים מוצגים במלואם. הסרגלים אינם מופיעים בעת הגדרת פעולות צלייה וניקוי.
מחווני חום שיורי	כאשר המכשיר כבוי, מופיע מתחת לסרגל המצב קו המציין את החום השיורי שנותר בתא התנור. כאשר הטמפרטורה יורדת לכ-60°C, התצוגה כבית.

סוגי חימום

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

הערה: בשל אינרציה תרמית, הטמפרטורה המוצגת עשויה להיות שונה במקצת מהטמפרטורה בפועל בתא התנור. ניתן להשתמש בלחצן  כדי לבדוק את הטמפרטורה הנוכחית בזמן שהתנור מתחמם.

תפריט מצבי הפעלה

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

שימוש	מצב הפעלה
לרשותכם מספר סוגי חימום שהותאמו בקפידה למטרות בישול שונות.	סוגי חימום
ניתן לבצע התאמה אישית של ההגדרות הבסיסיות לצרכים שלכם.	הגדרות ← "הגדרות בסיסיות" בדף 15

שימוש	טמפרטורה	סוגי חימום
אפייה וצלייה במפלס אחד או יותר. המאוורר מפזר את החום של גוף החימום הטבעתי, שממוקם בדופן האחורית של התנור, באופן שווה בתוך תא התנור.	30-275°C	אוויר חם 4D 
אפייה וצלייה מסורתית במפלס אחד. מתאים במיוחד לעוגות עם ציפוי לח. החום נפלט מלמטה ומלמעלה בצורה שווה.	30-300°C	חימום עליון/תחתון 
לבישול חסכוני של מנות נבחרות במפלס אחד ללא חימום מקדים. המאוורר מפזר את החום החסכוני בחשמל מגוף החימום הטבעתי, שממוקם בדופן האחורית של התנור, באופן שווה בתוך תא התנור.	30-275°C	אוויר חם eco 
לבישול חסכוני של מנות נבחרות. החום נפלט מלמטה ומלמעלה בצורה שווה.	30-300°C	חימום עליון/תחתון eco 
לצלייה של עוף, דגים שלמים ונתיחי בשר גדולים. גוף החימום של הגריל והמאוורר נדלקים וכבים לסירוגין. המאוורר מפזר את האוויר החם מסביב למזון.	30-300°C	צלייה באוויר חם 
לצליית פריטים שטוחים כגון אומצות, נקניקיות או לחם ולהשחמה. כל האזור שנמצא מתחת לגוף החימום של הגריל מתחמם.	הגדרות הגריל: 1 = נמוך 2 = בינוני 3 = גבוה	גריל, שטח גדול 
לצליית כמויות מזון קטנות כגון אומצות, נקניקיות או לחם ולהשחמה. החלק המרכזי של גוף החימום של הגריל מתחמם.	הגדרות הגריל: 1 = נמוך 2 = בינוני 3 = גבוה	גריל, שטח קטן 

הערה: המפרט הייחודי והצבעים עשויים להשתנות בין הדגמים השונים.

בפרק זה מובא הסבר על לוח התצוגה והבקורות השונות. כאן גם תמצאו מידע על הפונקציות השונות של המכשיר.

לוח הבקרה

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



לחצנים	משמעות
»»»»	הפעלה וכיבוי של פונקציית החימום המהיר
Start/Stop (התחלה/הפסקה)	התחלה, השהיה או ביטול פעולה
<	לחצן מגע משמאל לתצוגה
>	לחצן מגע מימין לתצוגה

- 1 **לחצנים**
ללחצנים שמשמאל ומימין לבורר הסיבובי יש נקודת לחיצה. לחצו על לחצנים אלה כדי להפעילם.
- 2 **בורר סיבובי**
ניתן לסובב את הבורר עם כיוון השעון ונגד כיוון השעון.
- 3 **תצוגה**
ערכי ההגדרה הנוכחית, אפשרויות והודעות שונות מופיעות בתצוגה.
- 4 **לחצני מגע**
ישנם חיישנים מתחת ללחצני המגע שמשמאל < ומימין > לתצוגה. געו בחץ המתאים כדי לבחור בפונקציה.

בורר סיבובי

השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את מצבי הפעולה ואת ערכי ההגדרות המוצגים.

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

תצוגה

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

סרגל מצב

סרגל המצב נמצא בחלק העליון של התצוגה. כאן מוצג השעון והזמן שכוון.

בקורות

הבקורות השונות מותאמות לפונקציות השונות של המכשיר. באפשרותכם להגדיר את פעולת המכשיר בצורה קלה ופשוטה.

לחצנים ולחצני מגע

להלן הסבר קצר על הלחצנים ולחצני המגע השונים.

לחצנים	משמעות
כיבוי/הפעלה	הפעלת המכשיר וכיבוי
menu (תפריט)	תפריט פתיחת תפריט מצבי ההפעלה
מידע (i)	תצוגת הערות והודעות הפעלה וכיבוי של הנעילה בפני ילדים
⌚	אפשרויות הגדרת זמן פתיחת תפריט אפשרויות כוונן זמן

הגנה על הסביבה

המכשיר החדש שלכם חסכוני במיוחד בחשמל. בסעיף זה תוכלו למצוא עצות מועילות לחיסכון באנרגיה בעת השימוש במכשיר, וכן כיצד לסלק את המכשיר שלכם בצורה נאותה בתום השימוש בו.

חיסכון באנרגיה

- חממו את התנור מראש אך ורק אם מצוין במתכון או בטבלה שבחוברת ההוראות שיש לעשות כן.
- מומלץ להשתמש בתבניות אפייה כהות ומצופות לכה או אמיל. הן קולטות את החום טוב יותר.
- פתחו את דלת המכשיר מעט ככל האפשר במהלך פעולתו.
- אם ברצונכם לאפות מספר עוגות, מומלץ לאפות אותן בזו אחר זו. תא התנור עדיין 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.

השלכה ידידותית לסביבה

- יש להשליך את חומרי האריזה באופן ידידותי לסביבה.
- מכשיר זה מסומן בהתאם לתקנה האירופית 2012/19/EU הנוגעת למכשירים חשמליים ואלקטרוניים משומשים (פסולת של מכשירים חשמליים ואלקטרוניים - WEEE). התקנה מפרטת את המסגרת ברחבי האיחוד האירופי להחזרה ולמחזור של מכשירים משומשים.



פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר

מידע כללי

זהירות!

- אביזרים, רדיד אלומיניום, נייר אפייה או כלי אפייה 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 אפייה על רצפת תא התנור אם נקבעה טמפרטורה גבוהה מ-50°C. הדבר יגרום להצטברות חום. זמני האפייה והצלייה כבר לא יהיו נכונים, וייגרם נזק לאמייל. נזק זה בדרך כלל אינו משפיע על ביצועי התנור ואינו כלול במסגרת האחריות.
- רדיד אלומיניום: אסור שרדיד אלומיניום בתא התנור יבוא במגע עם לוח הדלת. הוא עלול לגרום לשינוי בלתי הפיך של צבע הזכוכית.
- מים בתוך תא תנור חם: אין לשפוך מים לתוך תא התנור כאשר הוא חם. הדבר יגרום להיווצרות אדים לוהטים. 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 המכשיר כאשר הדלת 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.
- מיצי 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. מומלץ, אם ניתן, להשתמש בתבנית הרב-תכליתית העמוקה יותר.
- אטם מלוכלך מאוד: אם אטם הדלת מלוכלך מאוד, דלת המכשיר לא תיסגר היטב. החזיתות של ארונות/מכשירים סמוכים עלולות להינזק. הקפידו על ניקיון האטם.
- דלת התנור כמקום ישיבה, כמדף או כמשטח עבודה: אין לשבת על דלת התנור, להניח עליה חפצים 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.

נורת האלוגן

⚠ 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.

- 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.
- הבידוד של כבלי החשמל במכשירים חשמליים עלול להימס במגע עם חלקי תנור חמים. יש למנוע מכבלי החשמל של מכשירים חשמליים לגעת בחלקי המכשיר החמים.
- אין להשתמש במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או בקיטור. אלה עלולים לגרום להתחשמלות.
- מכשיר פגום עלול לגרום להתחשמלות. אין להפעיל מכשיר פגום. נתקו את התנור משקע החשמל או הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

⚠ אזהרה

סכנה בגלל 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.

ייעוד השימוש

יש לקרוא הוראות אלה בעיון רב. רק לאחר מכן תוכלו להפעיל את התנור באופן תקין ובטוח. שמרו את הוראות ההפעלה ואת הוראות ההתקנה לשימוש עתידי או עבור בעלי המכשיר בעתיד.

מכשיר זה נועד להרכבה מלאה במטבח. עיינו בהוראות ההתקנה המיוחדות.

לאחר הוצאת המכשיר מהארזה בצעו בדיקה לאיתור נזקים. אין לחבר את המכשיר אם הוא ניזוק בעת ההובלה.

איש מקצוע מורשה בלבד רשאי להתקין מכשירי חשמל חסרי מסתמים. 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.

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 לבטיחותם 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 תחזוקה כלשהן, אלא אם כן הם בני 8 לפחות ונמצאים תחת השגחת מבוגר.

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

הקפידו תמיד להחליק את האביזרים לתוך תא התנור בצורה נכונה. ← "אביזרים" בדף 9

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 התנור אם יש בתוכו עשן. כבו את התנור ונתקו אותו משקע החשמל, או הורידו את מפסק הזרם שבתיבת הנתיכים.
- בעת פתיחת דלת התנור נוצר משב רוח. נייר האפייה עלול לזוז, לגעת בגוף החימום ולהתלקח. אין להניח נייר אפייה בצורה לא מהודקת על האביזרים במהלך חימום התנור. הקפידו להצמיד את נייר האפייה באמצעות צלחת או תבנית אפייה. כסו 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 מהתנור.
- 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 בכמויות קטנות של נוזלים בעלי תכולת אלכוהול גבוהה. פתחו את דלת התנור בתשומת לב.

אזהרה סכנת כווייה!

- החלקים הנגישים של התנור מתחממים במהלך הפעלתו. אין לגעת בחלקים החמים. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהתנור.
- בעת פתיחת דלת המכשיר אדים חמים עלולים להיפלט. האדים עלולים לא להיראות, בהתאם לטמפרטורה שלהם. אל תעמדו קרוב מדי למכשיר בעת פתיחתו. פתחו את דלת התנור בזהירות. הרחיקו ילדים.

תוכן העניינים

16.....		תכשירי ניקוי.....
16.....		תכשירי ניקוי מתאימים לשימוש.....
17.....		שמירה על ניקיון המכשיר.....
17.....		מסילות.....
17.....		הסרת המסילות והרכבתן.....
18.....		דלת המכשיר.....
18.....		הסרת דלת המכשיר והתקנתה מחדש.....
19.....		הסרת כיסוי דלת התנור.....
20.....		הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם.....
21.....		פתרון בעיות.....
21.....		טבלת תקלות אפשריות.....
21.....		חריגה מזמן הפעלה המרבי.....
21.....		החלפת הנורה בתקרת תא התנור.....
22.....		כיסוי הזכוכית.....
22.....		שירות לקוחות.....
22.....		מספר E ומספר FD.....
22.....		מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו.....
22.....		תבניות סיליקון.....
22.....		עוגות ומאפים קטנים.....
26.....		לחם ולחמניות.....
27.....		פיצה, קיש ומאפים מלוחים.....
29.....		פשטידות וסופלה.....
30.....		עוף.....
32.....		בשר.....
34.....		דגים.....
35.....		ירקות ותוספות.....
36.....		יוגורט.....
36.....		מנות מבחן.....
38.....		חיסכון באנרגיה באמצעות סוגי חימום Eco.....
39.....		אקרילאמיד במזון.....
39.....		ייבוש.....
40.....		שימור מזון.....
41.....		התפחת בצק.....
41.....		הפשרה.....
42.....		שמירה על חום מזון.....

4.....		ייעוד השימוש.....
4.....		מידע בטיחותי חשוב.....
4.....		מידע כללי.....
5.....		נורת ההלוגן.....
6.....		פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר.....
6.....		מידע כללי.....
6.....		הגנה על הסביבה.....
6.....		חיסכון באנרגיה.....
6.....		סילוק ידידותי לסביבה.....
7.....		הכרת המכשיר.....
7.....		לוח הבקרה.....
7.....		בקורות.....
7.....		תצוגה.....
8.....		תפריט מצבי הפעלה.....
8.....		סוגי חימום.....
9.....		מידע נוסף.....
9.....		פונקציות בתא התנור.....
9.....		אביזרים.....
9.....		אביזרים כלולים.....
9.....		הכנסת אביזרים.....
10.....		אביזרים אופציונליים.....
11.....		לפני הפעלה ראשונה.....
11.....		שימוש ראשון.....
11.....		ניקוי תא התנור והאביזרים.....
12.....		תפעול המכשיר.....
12.....		הפעלה/כיבוי של המכשיר.....
12.....		התחלת פעולה או הפסקתה.....
12.....		בחירת מצב פעולה.....
12.....		קביעת סוג החימום והטמפרטורה.....
12.....		חימום מהיר.....
13.....		אפשרויות כוונן זמן.....
13.....		טיימר.....
13.....		זמן בישול.....
14.....		קביעת שעת סיום.....
14.....		נעילת הבטיחות בפני ילדים.....
14.....		הפעלה והשבתה.....
15.....		הגדרות בסיסיות.....
15.....		שינוי הגדרות.....
15.....		רשימת הגדרות.....
15.....		כוונן השעון.....
16.....		שעון שבת.....
16.....		הפעלת שעון שבת.....

תוכלו למצוא מידע נוסף לגבי מוצרים, אביזרים, חלקי חילוף ושירות באתר www.siemens-home.co.il ובחנות המקוונת www.siemens-eshop.com

לקוחות נכבדים,

הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת רוכשי המוצרים של חברת **Siemens**.
הוראות הפעלה והתקנה אלה נועדו להסביר ולהנחות כיצד מפעילים ציוד חדיש ומשוכלל זה, לקבלת
התוצאות הטובות ביותר.

אנו משוכנעים כי רכשתם מוצר מהימן ומושלם, 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 und Siemens Hausgeräte GmbH.

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

SIEMENS



תנור מובנה

HB633GB.1

siemens-home.com/welcome

הוראות שימוש he

רשמו את
המכשיר
שלכם
באתר