

BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, GERMANY

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



9001072046  
950414



A series of horizontal lines for writing, consisting of 25 evenly spaced lines extending across the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, consisting of approximately 25 lines spaced evenly down the page.

### לקוחות נכבדים,

אנו מקווים, שהוראות הפעלה והתקנה אלה סייעו לכם להפעיל את מכשיר החשמל של **סימנס** ושהוא פועל לשביעות רצונכם.

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

מעבדות השרות והטכנאים המיומנים ישמחו להגיש לכם במהירות את כל העזרה הדרושה להחזרת המכשיר לפעולה תקינה.

**בהצלחה!**

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

### תחנות שרות


04-8477111	טל':	שרות CSB, שד' ההסתדרות 224, חיפה	<b>צפון</b>
08-9777222	טל':	שרות CSB, המסגר 1, א.ת. צפוני, לוד	<b>מרכז</b>
02-6403000	טל':	אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים	<b>ירושלים</b>
08-9777200	טל':	שרות CSB, יאיר 16, באר-שבע	<b>דרום</b>
08-6378616	טל':	שרות אקספרס, אזור התעשייה החדש, אילת	
08-6335311	טל':	שרות ששון, הבנאי 56, אילת	

**מוקד שרות טלפוני ארצי - 2220\***

**אידי**

גובה מדפים עבור אידי בשני מפלסים (מקסימום 1.8 ק"ג בכל מפלס):




- מיכל אידי מחורר (גודל XL): מפלס 5
- מיכל אידי מחורר (גודל XL): מפלס 3

סוג החימום:  
 ■  אידי


הקפידו תמיד להחליק את התבנית הרב-תכליתית מתחת למיכל האידי המחורר (גודל XL). הם יאספו את הנוזלים המטפטפים.

גובה מדפים עבור אידי במפלס אחד (מקסימום 2.5 ק"ג):

- מיכל אידי מחורר (גודל XL): מפלס 3

סוג המאכל	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב- °C	משך זמן הבישול בדקות
<b>אידי</b>					
אפונה, קפואה, שני מיכלים, 1.8 ק"ג כל אחד	שני מיכלי אידי גודל XL + תבנית רב-תכליתית	1+3+5		100	15-8
ברוקולי, טרי, 300 גר'	מיכל אידי גודל XL + תבנית רב-תכליתית	3		100	8-7
ברוקולי, טרי, מיכל אחד	מיכל אידי גודל XL + תבנית רב-תכליתית	3		100	8-7

**צלייה בגריל**

סוג החימום:  
 ■  גריל, שטח גדול

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

סוג המאכל	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	הגדרת הגריל	משך זמן הבישול בדקות
<b>צלייה בגריל</b>					
קליית לחם*	מדף רשת	5		3	6-4
קציצות בקר x 12**	מדף רשת	4		3	30-25

\* אין צורך בחימום מקדים  
 \*\* הפכו לאחר שחלפו 2/3 מזמן הבישול הכולל

**הערות**

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

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

רמות העוצמה של האדים מופיעות כערכים מספריים בטבלה:

- 1 = עוצמה נמוכה
- 2 = עוצמה בינונית
- 3 = עוצמה גבוהה

**פאי תפוחים עם שכבת בצק עליונה**

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

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

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

סוג המאכל	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב- °C	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
<b>אפייה</b>						
עוגיות זילוף***	מגש אפייה	3		*150-140	-	40-25
עוגיות זילוף***	מגש אפייה	3		*150-140	-	40-25
עוגיות זילוף, 2 מפלסים***	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		*150-140	-	40-30
עוגיות זילוף, 3 מפלסים***	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5		*140-130	-	55-35
עוגות קטנות***	מגש אפייה	3		*160	-	30-20
עוגות קטנות***	מגש אפייה	3		*150	-	35-25
עוגות קטנות, 2 מפלסים***	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		*150	-	35-25
עוגות קטנות, 3 מפלסים***	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5		*140	-	45-35
עוגת ספוג על בסיס מים חמים**	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2		*170-160	-	35-25
עוגת ספוג על בסיס מים חמים**	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2		*170-160	-	35-25
עוגת ספוג על בסיס מים חמים	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2		160-150	1	10
						25-20
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 תבניות שחורות, בקוטר 20 ס"מ	2		180-170	-	80-60
פאי תפוחים עם שכבת בצק עליונה	2 תבניות שחורות, בקוטר 20 ס"מ	2		200-180	-	80-60
פאי תפוחים עם שכבת בצק עליונה, 2 מפלסים	2 תבניות שחורות, בקוטר 20 ס"מ	1+3		190-170	-	90-70
<b>* חימום מקדים</b>						
<b>** חימום מקדים, אין להשתמש בפונקציית חימום מהיר</b>						
<b>** חימום מקדים למשך 5 דקות, אין להשתמש בפונקציית חימום מהיר</b>						

הערכים המצוינים בטבלה מתאימים למזון המוכנס לתנור קר. חלק מהתבשילים דורשים חימום מקדים של התנור, והדבר מצוין בטבלה.

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

סוג החימום:

■  חימום חוזר

אין לפתוח את דלת התנור במהלך הפעולה, משום שהדבר יגרום לבריחת כמות גדולה של אדים.

### ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה שלהלן, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות להכנת מגוון תבשילים. הזמנים המצוינים הם ערכים ממוצעים בלבד. משך זמן הבישול בפועל תלוי בכלי הבישול, באיכות, בטמפרטורה ובמידת הסמיכות של המזון. טווחי הזמנים מופיעים בטבלה. כווננו את הזמן הקצר ביותר שמצוין ואז האריכו אותו במקרה הצורך.

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב- °C	משך זמן הבישול בדקות
<b>ירקות מצוננים</b>					
1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		130-120	25-15
250 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	2		130-120	15-5
<b>מנות מצוננות</b>					
ארוחה בצלחת, מנה אחת	כלי בישול, ללא מכסה	2		130-120	25-15
מרק, נזיד, 400 מ"ל	כלי בישול, ללא מכסה	2		130-120	25-10
תוספות, כגון פסטה, כיסונים, תפוחי אדמה, אורז	כלי בישול, ללא מכסה	2		130-120	25-8
מאפים כגון לזניה, גרטן תפוחי אדמה	כלי בישול, ללא מכסה	2		140-120	25-10
פיצה, אפוייה	מדף רשת	2		*180-170	15-5
<b>מאפים</b>					
לחמניות, באגט, אפויים	מדף רשת	2		160-150	20-10
מאפים (וול או ונט)	מדף רשת	2		*180	10-4
<b>מאפים קפואים</b>					
פיצה, אפוייה	מדף רשת	2		*180-170	15-5
לחמניות, באגט, אפויים	מדף רשת	2		*170-160	20-10
<b>* חימום מקדים</b>					

## שמירת חום

תוכלו לשמור על חומם של תבשילים על-ידי שימוש במצב הפעולה "Keeping warm" (שמירה על חום המזון). תוכלו להשתמש ברמות לחות שונות כדי למנוע ייבוש של תבשילים. אין לכסות את המזון.

אל תשמרו על חומם של תבשילים מוכנים למשך יותר משעתיים. זכרו שתבשילים מסוימים עשויים להמשיך להתבשל על-ידי שמירה על חומם. אין לכסות את המזון.

עוצמות האדים השונות מתאימות לשמירה על חומם של המזונות הבאים:

- עוצמה 1: נתחים צלויים ומזונות מטוגנים
- עוצמה 2: פשטידות ותוספות
- עוצמה 3: נזידים ומרקים

## מנות מבחן

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

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

### אפייה

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

גובה 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

גובה מדפים לאפייה בשלושה מפלסים במקביל:

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

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	שלב	טמפרטורה ב- °C	משך זמן הבישול בדקות
בצק לחם	קערה	2	☼	תסיסה ראשונית	40-35	40-30
	מגש אפייה	2	☼	תסיסה אחרונה	40-35	25-15
לחם דגנים	קערה	2	☼	תסיסה ראשונית	40-35	40-25
	מגש אפייה	2	☼	תסיסה אחרונה	40-35	20-10
לחמניות	קערה	2	☼	תסיסה ראשונית	40-35	40-30
	מגש אפייה	3	☼	תסיסה אחרונה	40-35	25-15

### 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.

- סוגי חימום:
- ☼ אוויר חם 4D
  - ☼ הפשרה

### הפשרה

פונקציית האידי "Defrost" (הפשרה) מתאימה להפשרה של פירות וירקות קפואים. השתמשו באוויר חם 4D כדי להפשיר מאפים. הדרך הנכונה להפשיר עוף, בשר ודגים היא במקרר. לפני ההפשרה, הוציאו את המזון מתוך אריזתו.

הניחו פירות וירקות קפואים בתוך כלי האידי המחוור (גודל XL) והחליקו מתחתיו את התבנית הרב-תכליתית. בדרך זו המזון המפשיר לא נשאר טבול בתוך מי ההפשרה, והנוזלים מטפטפים לתוך התבנית הרב-תכליתית. השתמשו בתבנית הרב-תכליתית או בכלי בישול אחר על מדף הרשת להפשרה של מזון קפוא שצריך להישאר טבול בתוך נוזל ההפשרה, לדוגמה תרד מוקרם קפוא.

הניחו את המאפה על מדף הרשת.

סוג המאכל	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב- °C	משך זמן הבישול בדקות
לחם ולחמניות, כללי	מגש אפייה	2	☼	50	70-40
	מגש אפייה	2	☼	50	90-70
עוגה, לחה	מגש אפייה	2	☼	60	75-60
עוגה, יבשה	מגש אפייה	2	☼	50-40	20-15
פירות, ירקות	מיכל אידי	3	☼	50-40	50-15
	מיכל אידי	3	☼	50-40	50-15

### חימום חוזר

כאשר משתמשים בסוג החימום "Reheating" (חימום חוזר), המזון מתחמם בצורה עדינה באמצעות אדים. טעמו ומראהו דומים למזון שהוכן זה עתה. בשיטה זו ניתן אפילו ליצור מעטה פריך על מאפים בני יום.

השתמשו במיכלים שטוחים, רחבים ועמידים בחום. מיכלים קרים מאריכים את משך החימום החוזר.

כאשר הדבר אפשרי, חממו בו-זמנית מנות מאותו סוג וגודל. אם הדבר לא אפשרי, יש להשתמש בזמן הארוך ביותר הדרוש לחימום חוזר.

אל תכסו את המזון בזמן החימום החוזר.

הניחו את המזון בתוך כלי הבישול על מדף הרשת, או הניחו אותו ישירות על מדף הרשת, במפלס 2.



**חיטוי**

נקו תחילה את החפץ שברצונכם לחטא. הניחו את החפץ על מדף הרשת.  
 בחרו בתוכנת "Sterilize bottles" (חיטוי בקבוקים).  
 נקו את תא התנור בגמר התהליך.

**ערכי הגדרות מומלצים**

הזמנים המופיעים בטבלה הינם זמנים ממוצעים לשימור פירות וירקות ולמיצוי נוזלים מפירות. משך הזמן בפועל מושפע מטמפרטורת החדר, ממספר הצנצנות ומהכמות וכן מהטמפרטורה והאיכות של תוכן הצנצנות. הנתונים מבוססים על צנצנות עגולות בנפח ליטר אחד.

סוג החימום:  
 ■ אידי

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב- °C	משך זמן הבישול בדקות
<b>שימור</b>					
ירקות, כגון גזר	צנצנות שימור בנות 1 ליטר	2		100	120-30
פירות עם גלעין, לדוגמה דובדבנים ושזיפים	צנצנות שימור בנות 1 ליטר	2		100	30-25
תפוחים, דובדבנים	צנצנות שימור בנות 1 ליטר	2		100	30-25
<b>מיצוי נוזלים</b>					
פטל	מיכל אידי XL	3		100	45-30
דומדמניות	מיכל אידי XL	3		100	50-40

**התפחת בצק**

כאשר משתמשים בסוג החימום "Dough proving" (התפחת בצק) הבצק יתפח מהר יותר מאשר בטמפרטורת החדר ולא יתייבש. המתינו תחילה שתא התנור יתקרר לחלוטין.  
 בצק שמרים יש תמיד להתפיח פעמיים. שימו לב לערכים בטבלאות עבור ההתפחה הראשונה והשנייה (תסיסה והתפחה סופית).  
**שלב התסיסה**  
 בשלב התסיסה, הניחו את קערת הבצק על מדף הרשת. השתמשו בהגדרות המצוינות בטבלה.  
 אין לפתוח את דלת התנור במהלך ההתפחה, משום שהדבר יגרום לבריחת לחות החשובה לתהליך. אל תכסו את הבצק.

**תסיסה סופית**

הניחו את הפריט המיועד להתפחה בתנור במפלס המצוין בטבלה.  
 נגבו שאריות לחות מתא התנור לפני האפייה.

**ערכי הגדרות מומלצים**

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

סוג החימום:  
 ■ התפחת בצק

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	שלב	טמפרטורה ב- °C	משך זמן הבישול בדקות
<b>בצק שמרים, מתוק</b>						
לדוגמה, מאפים קטנים	קערה	2		תסיסה ראשונית	40-35	45-30
	מגש אפייה	2		תסיסה אחרונה	40-35	20-10
בצק עשיר, לדוגמה פאנטונה (עוגת פירות איטלקית)	קערה	2		תסיסה ראשונית	45-40	90-40
	מגש אפייה	2		תסיסה אחרונה	45-40	60-30
<b>בצק שמרים, מלוח</b>						
לדוגמה, פיצה	קערה	2		תסיסה ראשונית	40-35	30-20
	מגש אפייה	2		תסיסה אחרונה	40-35	15-10

### 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

השתמשו במפלסי המדפים הבאים לצורך ייבוש:

■ מדף רשת אחד: מפלס 3

■ שני מדפי רשת: מפלסים 1+3

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

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

### שימור, מיצוי נוזלים וחיטוי

המכשיר שברשותכם מאפשר לכם גם לשמר מזון, למצות נוזלים ולחטא פריטים שונים.

#### 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.

**עצה:** תוכלו להשתמש בפונקציית החיטוי כדי להכין את הצנצנות לשלב השימור.

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 אך ורק בפירות וירקות טריים ובמצב טוב. 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. הניחו את הצנצנות בתוך מיכל האידי המחוור (גודל XL). הקפידו שהן לא נוגעות זו בזו. מזגו 500 מ"ל של מים חמים (בחום של כ-80°C) אל תוך התבנית הרב-תכליתית. השתמשו בהגדרות המצוינות בטבלה.

#### סיום תהליך השימור

בסיום זמן הבישול הדרוש, פתחו את דלת התנור. אין להוציא את צנצנות השימור מהתנור לפני שהתקררו לגמרי.

נקו את תא התנור בגמר התהליך.

#### מיצוי נוזלים

לפני תחילת תהליך המיצוי, הניחו את פירות היער בתוך קערה ופזרו עליהם סוכר. המתינו שעה אחת לפחות כדי שהסוכר יגרום לנוזלים לצאת מהפירות.


כעת, מלאו את כלי האידי המחוור (גודל XL) בפירות היער והכניסו אותו לתנור במפלס 2. החליקו את התבנית הרב-תכליתית מתחת לכלי האידי כדי לאסוף את הנוזלים. השתמשו בהגדרות המצוינות בטבלה.














לאחר הבישול, עטפו את פירות היער בתוך פיסת בד וסחטו את יתרת הנוזלים.

נקו את תא התנור בגמר התהליך.

**ערכי הגדרות מומלצים**

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

סוג החימום:  
 ■  בישול איטי

סוג המאכל	כלי בישול	גובה המדף	סוג חימום	זמן צריבה בדקות	טמפרטורה ב- °C	משך זמן הבישול בדקות
<b>עופות</b>						
חזה ברווז, 400 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	2		8-6	*90	60-45
פילה חזה עוף, נתחים של 200 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	2		7-5	*90	60-30
חזה הודו, ללא עצמות, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		10-8	*90	210-150
<b>בקר</b>						
נתחי בקר (שייטל) בעובי 7-6 ס"מ, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		10-8	*80	270-210
מותן בקר, שלם, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		6-4	*80	210-150
סינטה בעובי 6-5 ס"מ	כלי בישול, ללא מכסה	2		8-6	*80	270-210
מדליוני בקר/אומצות שייטל, בעובי 4 ס"מ	כלי בישול, ללא מכסה	2		7-5	*80	60-30
<b>עגל</b>						
נתח עגל, בעובי 5-4 ס"מ, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		10-8	*80	240-210
נתח עגל, בעובי 10-15 ס"מ, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		10-8	*80	240-210
פילה עגל, שלם, 800 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	2		7-5	*80	150-120
מדליוני עגל בעובי 4 ס"מ	כלי בישול, ללא מכסה	2		7-5	*80	90-45
<b>טלה</b>						
אוכפי טלה, ללא עצם, נתחים של 200 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	2		7-5	*80	180-120
שוק טלה, ללא עצם, מדיום, 1 ק"ג, קשור	כלי בישול, ללא מכסה	2		8-6	*80	240-180
<b>*חימום מקדים</b>						

**עצות לבישול איטי**

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

**ייבוש**

באמצעות שימוש באוויר חם 4D ניתן לייבש מזון באופן מושלם. סוג זה של שימור גורם לריכוז הטעמים עקב הוצאת המים. השתמשו אך ורק בפירות, ירקות ועשבי תיבול ללא פגמים, ושטפו אותם היטב. עטפו את מדף הרשת בנייר אפייה או נייר פרגמנט. נקזו את עודפי המים מתוך הפירות ויבשו אותם.

אם יש צורך, חתכו את הפירות לפיסות בגודל זהה או לפרוסות דקות. הניחו פירות לא קלופים על כלי מתאים כאשר החלקים החתוכים פונים כלפי מעלה. ודאו שפרוסות הפירות או הפטריות אינן חופפות זו לזו על מדף הרשת. גרדו ירקות וחלטו אותם. נקזו את עודפי המים מהירקות לאחר החליטה, ופזרו אותם באופן אחיד על מדף הרשת. יבשו עשבי תיבול כשהעלים מחוברים לגבעולים. פזרו את עשבי התיבול בצורה אחידה ובערימות קטנות על מדף הרשת.

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
<b>בשר</b>					
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
<b>דגים</b>					
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

## אקרילאמיד במזון

תפוחי אדמה פריכים, טוגנים, צנימים, לחמניות, לחם או מאפים עדינים (עוגיות, לחם זנגוויל, עוגיות פיקנטיות) במהלך הכנתם בחום גבוה מאוד.

אקרילאמיד נוצר בעיקר במוצרי דגנים ותפוחי אדמה, לדוגמה

### עצות להכנת מזון באופן שיצמצם את כמות האקרילאמיד הנוצרת

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

## בישול איטי

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

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

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

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

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

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

## כלי בישול

השתמשו בכלים לא עמוקים, כגון כלי הגשה מזכוכית או פורצלן. הניחו את כלי הבישול בתוך התנור וחממו אותו מראש.

הניחו תמיד את כלי הבישול ללא מכסה על מדף הרשת במפלס 2.

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

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

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

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

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

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

סוגי חימום:

-  אוויר חם Eco
-  חימום עליון/תחתון eco

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 צדו 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 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.

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
<b>עוגות בתבנית</b>					
עוגת ספוג בתבנית	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	2		140-160	60-80
בסיס 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
<b>עוגות במגש</b>					
עוגת ספוג עם ציפוי יבש	מגש אפייה	3		150-170	25-40
טארט בצק פריך עם ציפוי יבש	מגש אפייה	3		170-180	25-35
רולדה	מגש אפייה	3		180-190	15-20
כיכר קלועה, סבארינה	מגש אפייה	3		160-170	25-35
עוגת שמרים עם ציפוי יבש	מגש אפייה	3		160-180	15-20
<b>מאפים קטנים</b>					
מאפינס	מגש למאפינס	2		160-180	15-25
עוגות קטנות	מגש אפייה	3		150-160	25-35
בצק עלים	מגש אפייה	3		170-190	20-35
פחזניות	מגש אפייה	3		200-220	35-45
אפיפות	מגש אפייה	3		140-160	15-30
עוגיות מוזלפות	מגש אפייה	3		140-150	30-45
עוגות שמרים קטנות	מגש אפייה	3		160-180	25-35
<b>לחם ולחמניות</b>					
לחם רב-דגנים, 1.5 ק"ג	תבנית עוגה	2		200-210	35-45
פיתה	תבנית רב-תכליתית	3		240-250	20-25
לחמניות מתוקות, לא אפויות	מגש אפייה	3		170-190	15-20
לחמניות לא אפויות	מגש אפייה	3		180-200	20-30

## קרם קרמל



הניחו את הכלים הקטנים ישירות בתוך מיכל האידי המחורר, גודל XL. אין צורך באמבט מים. השתמשו בהגדרות המצוינות בטבלה.






מזון שלהכנתו משתמשים בדרך כלל באמבט מים, יש לכסות תמיד בנייר אלומיניום.

## לחמניות מאודות

הכינו את בצק השמרים בהתאם למתכון ללא בישול. הניחו את כדורי הבצק בתוך מיכל האידי המשומן (גודל XL) והניחו להם לתפוח. השתמשו בהגדרות המצוינות בטבלה.

### ערכי הגדרות מומלצים

- סוגי חימום:
-  אידי
  -  התפחת בצק

סוג המאכל	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב- °C	משך זמן הבישול בדקות
קרם קרמל	מיכל אידי	3		95-80	25-15
לחמניות מאודות	תבנית רב-תכליתית	3		100	30-20
יוגורט	תבניות אישיות	רצפת תא התנור		40-35	360-300
פודינג אורז, 2.5:1	תבנית רב-תכליתית	3		100	45-35
לפתן פירות, 1/3 מים	תבנית רב-תכליתית	3		100	20-10

## בישול לפי תפריט

באמצעות המכשיר שלכם, באפשרותכם לבשל תפריט שלם מבלי שהטעמים והניחוחות השונים יתערבבו.

הכניסו לתנור תחילה את המזון שזמן ההכנה שלו הוא הארוך ביותר, והוסיפו את השאר במועד המתאים. בדרך זו, כל המנות יהיו מוכנות באותו זמן.

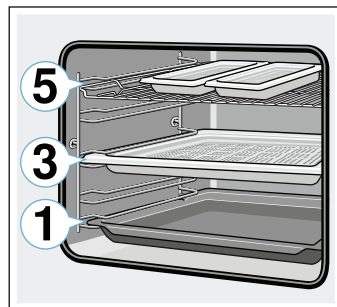
### אידי

זמן הבישול הכולל מתארך כאשר מבשלים מספר מנות, היות שמטע אדים נפלים מתא התנור בכל פעם שפותחים את דלת התנור.

- עיינו במידע בפיסקאות הרלוונטיות של סעיף זה.
- זמן החימום משתנה בהתאם לגודל ולמשקל של המזון.
  - משך הבישול אינו תלוי בכמות.
  - השתמשו בכלי בישול עמידים לאדים.
  - כסו את הסופלה עם רדיד אלומיניום.
  - הכניסו תמיד את התבנית הרב-תכליתית למפלס 1.

### גובה המדפים עבור אביזרים

- הכניסו תמיד אביזרים בסדר הבא:
- מפלס 5: מדף רשת עם מיכל אידי, גודל S
  - מפלס 3: מיכל אידי, גודל XL
  - מפלס 1: תבנית רב-תכליתית



### ערכי הגדרות מומלצים

- סוג החימום:
-  אידי

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב- °C	משך זמן הבישול בדקות
פילה סלמון קפוא	מיכל אידי לא מחורר, גודל S	5		100	20
ברוקולי	מיכל אידי מחורר, גודל XL	3		100	9
תפוחי אדמה מבושלים, חתוכים לרבעים	מיכל אידי מחורר, גודל S	5		100	25

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.

## חיסכון באנרגיה באמצעות סוגי חימום Eco

תוכלו לחסוך באנרגיה על-ידי שימוש בסוגי החימום החסכוניים "אוויר חם Eco" ו-"חימום עליון/תחתון Eco".

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
תפוחי אדמה מבושלים, חתוכים לרבעים	מיכל אידוי	3		100	-	25-20
כופתאות	מיכל אידוי	3		95	-	25-20
<b>מוצרים מתפוחי אדמה, קפואים</b>						
רוסטי תפוחי אדמה	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-
נגיסי תפוחי אדמה, ממולאים*	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-
קרוקטים*	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-
טוגנים*	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-
טוגנים, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		210-190	-	40-30
<b>אורז</b>						
אורז בסמטי, 1.5:1	כלי בישול שטוח	3		100	-	30-20
אורז ארוך-גרגר, 1.5:1	כלי בישול שטוח	3		100	-	30-20
אורז חום, 1.5:1	כלי בישול שטוח	3		100	-	45-35
אורז חלוט, 1.5:1	כלי בישול שטוח	3		100	-	20-15
ריזוטו, 2:1	כלי בישול שטוח	3		100	-	35-25
<b>דגנים</b>						
קוסקוס, 1:1	כלי בישול שטוח	3		100	-	10-6
דוחן, מלא, 2.5:1	כלי בישול שטוח	3		100	-	35-25
פולנטה/סולת תירס, עבור 5:1 Fullsteam	כלי בישול שטוח	3		100	-	10-7
גריסי פנינה, 3:1	כלי בישול שטוח	3		100-80	-	45-20
עדשים, 2:1	כלי בישול שטוח	3		100	-	50-35
שעועית לבנה, מושרית, 2:1	מיכל אידוי	3		100	-	75-65
כופתאות סולת	מיכל אידוי	3		95	-	10-6
<b>ביצים</b>						
רפרפת ביצים עם 2 ביצים	כלי בישול, ללא מכסה	2		80	-	16-14
ביצים קשות	מיכל אידוי	3		100	-	12-10
ביצים רכות	מיכל אידוי	3		100	-	8-5

\* יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה

### הכנת פודינג אורז

1. שקלו את האורז והוסיפו חלב בכמות של פי 2.5.
2. מלאו סיר באורז ובחלב כך שהתערובת תהיה בעומק מרבי של 2.5 ס"מ.  
להכנת כמויות גדולות, ניתן להשתמש בתבנית הרב-תכליתית.
3. השתמשו בהגדרות המצוינות בטבלה.
4. ערבבו לאחר הבישול.  
החלב שנותר נספג במהירות.

### לפתן

שקלו את הפירות והוסיפו פי 1/3 מים בקירוב. הוסיפו סוכר ותבלינים לפי הטעם. השתמשו בהגדרות המצוינות בטבלה.

### קינוחים

תוכלו להכין קינוחים שונים באמצעות המכשיר שברשותכם.

### הכנת יוגורט

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

1. חממו 1 ליטר חלב (3.5% שומן) לטמפרטורה של 90 מעלות על הכיריים ולאחר מכן קררו אותו לחום של 40 מעלות.  
חלב עמיד מספיק לחמם עד טמפרטורה של 40°C בלבד.
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 בטבלה.
5. בגמר ההכנה, יש לצנן את היוגורט בתוך המקרר.

**ערכי הגדרות מומלצים**

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

סוגי חימום:

- אוויר חם 4D
- גריל, שטח גדול
- פונקציית CoolStart
- אידוי

רמות העוצמה של האדים מופיעות כערכים מספריים בטבלה:

- 1 = עוצמה נמוכה
- 2 = עוצמה בינונית
- 3 = עוצמה גבוהה

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.

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

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

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
<b>ירקות טריים</b>						
אידיו ארטישוקים, שלמים	מיכל אידוי	3		100	-	35-30
אידיו כרובית, שלמה	מיכל אידוי	3		100	-	35-25
אידיו ברוקולי, פרחים	מיכל אידוי	3		100	-	9-7
אידיו שעועית ירוקה	מיכל אידוי	3		100	-	25-18
אידיו פרוסות גזר	מיכל אידוי	3		100	-	20-10
אידיו פרוסות קולרבי	מיכל אידוי	3		100	-	25-20
אידיו טבעות כרשה	מיכל אידוי	3		100	-	10-8
אידיו קלח תירס	תבנית טרין	3		100	-	40-30
אידיו סלק, שלם	מיכל אידוי	3		100	-	50-43
כרוב אדום מאודה ברצועות	מיכל אידוי	3		100	-	35-30
אידיו אספרגוס לבן, שלם	מיכל אידוי	3		100	-	15-7
אידיו תרד	מיכל אידוי	3		100	-	3-2
אידיו שיקואים, פרוסים	מיכל אידוי	3		100	-	4-3
<b>ירקות קפואים</b>						
תרד	מיכל אידוי	3		100	-	25-10
כרובית	מיכל אידוי	3		100	-	8-5
שעועית ירוקה	מיכל אידוי	3		100	-	10-6
ברוקולי	מיכל אידוי	3		100	-	10-6
אפונה	מיכל אידוי	3		100	-	15-2
גזרים	מיכל אידוי	3		100	-	6-4
כרוב ניצנים	מיכל אידוי	3		100	-	12-8
ירקות מעורבים, 1 ק"ג	מיכל אידוי	3		100	-	15-10
<b>מאכלי ירקות</b>						
ירקות צלויים	תבנית רב-תכליתית	5		3	-	15-10
פלאן ירקות מאודה	תבניות אישיות	2		100	-	70-50
<b>תפוחי אדמה</b>						
תפוחי אדמה אפויים, חצויים	תבנית רב-תכליתית	3		180-160	-	60-45
תפוחי אדמה אפויים, חצויים	תבנית רב-תכליתית	3		190-180	1	50-40
תפוחי אדמה שלמים לא קלופים, מבושלים	מיכל אידוי	3		100	-	45-35

\* יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה



סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
<b>דגים, קפואים</b>						
דג שלם, במשקל 300 גר', לדוגמה טרוטה	מיכל אידי	1+3		100-80	-	25-20
פילה דג, ללא תוספות	כלי בישול עם כיסוי	2		230-210	-	30-20
פילה דג, מוקרם	מדף רשת	2		220-200	-	60-45
פילה דג, מוקרם	כלי בישול, ללא מכסה	2		220-200	1	45-35
אצבעות דגים (הפכו במהלך הבישול)	תבנית רב-תכליתית	3		220-200	-	30-20
<b>מאכלי דגים</b>						
טרין דגים	תבנית טרין	2		80-70	-	80-45
<b>* חימום מקדים</b>						
<b>** הכניסו את התבנית הרב-תכליתית מתחת לדג במפלס 2</b>						

## ירקות, תוספות וביצים

בפרק זה תמצאו מידע על אידי של ירקות טריים וקפואים, תפוחי אדמה, אורז, דגנים וביצים. בנוסף, תמצאו כאן מידע על נושאים כגון הכנת טוגנים קפואים.

### אידי

יש להשתמש אך ורק באביזרים מקוריים. בזמן אידי בכלי האידי המחורר (גודל XL) החליקו תמיד מתחתיו את התבנית הרב-תכליתית. הם יאספו את הנוזלים המטפטפים.

### אידי במפלס אחד

השתמשו בגובה המדפים המופיעים בטבלת ההגדרות.

### אידי בשני מפלסים

שיטה זו מתאימה מאד להכנה בו-זמנית של ירקות כגון ברוקולי ותפוחי אדמה. במקרים בהם זמני הבישול שונים, הכניסו אחרון לתנור את המזון שזמן הכנתו קצר יותר.

- מדף רשת ומיכל אידי מחובר (גודל S), מחורר ו/או לא מחורר: מפלס 5
- מיכל אידי מחורר (גודל XL): מפלס 3

### כלי בישול

אם אתם משתמשים בכלי בישול, הניחו אותו על מדף הרשת או על מיכל האידי המחורר, גודל XL.

על כלי בישול להיות עמידים בפני חום ואדים. זמני הבישול מתארכים כאשר משתמשים בכלי בישול בעלי דפנות עבים.

מזון שלהכנתו משתמשים בדרך כלל באמבט מים, יש לכסות תמיד בנייר אלומיניום.

### זמן בישול וכמות

זמני הבישול בעת אידי תלויים בגודל החתיכות אך לא בכמות הכוללת. כאשר הכמות הכוללת גדולה יותר, זמן החימום מתארך, אך לא זמן הבישול.

נתחים גדולים יותר מצריכים זמן חימום וזמן בישול ארוך יותר. אם אתם משתמשים במספר נתחים בעלי משקל דומה, זמן החימום מתארך, אך לא זמן הבישול.

שימו לב לגודל היחידות המצוין בטבלת ההגדרות. זמן הבישול מתקצר עבור חתיכות קטנות יותר ומתארך עבור חתיכות גדולות יותר. זמן הבישול מושפע גם על-ידי האיכות ורמת הבשלות של המזון. פירוש הדבר שערכי ההגדרות המופיעים בטבלה הם בגדר קו מנחה בלבד.

הקפידו תמיד לפזר את המזון בצורה אחידה בתוך כלי הבישול. אם המזון מונח בשכבות בעלות עובי שונה, הוא לא יתבשל בצורה אחידה. כאשר מניחים מזונות עדינים בשכבות בתוך כלי הבישול, השתדלו לא ליצור ערימות גבוהות מדי. מוטב להשתמש בשני כלים.

### אורז ודגנים

הוסיפו מים או נוזל אחר ביחס המצוין. לדוגמה: "1:1.5" פירושו שעליכם להוסיף 150 מ"ל נוזל על כל 100 גר אורז.

### אפיה וצלייה בגריל

יש להשתמש אך ורק באביזרים מקוריים.

### בישול במפלס אחד

השתמשו בגובה המדפים המופיעים בטבלת ההגדרות.

### בישול בשני מפלסים בו-זמנית

השתמשו באוויר חם 4D. מזון המונח בכמה מגשי אפייה המוכנסים במקביל לתנור לא יהיה מוכן בהכרח באותו הזמן.

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

### אביזרים

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

### מדף רשת

הכניסו את מדף הרשת כאשר צדו הפתוח פונה כלפי הדלת 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.

**אידיו**

הדג מתבשל בצורה עדינה יותר באמצעות פונקציית האידיו, והוא נותר עסיסי במיוחד.

נתחים גדולים יותר מצריכים זמן חימום זמן בישול ארוך יותר. אם אתם משתמשים במספר נתחים בעלי משקל דומה, זמן החימום מתארך, אך לא זמן הבישול.

אין צורך להפוך את הדג.

השתמשו בכלי האידיו המחוור (גודל XL) והחליקו מתחתיו את התבנית הרב-תכליתית. תוכלו להשתמש גם במגש זכוכית ולהניח אותו על מדף הרשת.

מזון שלהכנתו משתמשים בדרך כלל באמבט מים, יש לכסות תמיד בנייר אלומיניום.

**מד-חום לבשר**

המד- חום לבשר מאפשר לכם להשיג תוצאות בישול מדויקות. לפני השימוש אנא קראו מידע חשוב הנוגע לשימוש במד-חום לבשר, בפרק הרלוונטי. בפרק זה תוכלו למצוא מידע על הכנסת המד-חום למזון, סוגי החימום הניתנים לשימוש עם המד-חום וכן מידע נוסף. ← "מד-חום לבשר" בעמוד 24

**ערכי הגדרות מומלצים**

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

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

בטבלה שלהלן, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות להכנת מנות שונות של דגים, עם הגדרות ברירת מחדל עבור משקלים שונים. אם ברצונכם לבשל דג כבד יותר, השתמשו בטמפרטורה נמוכה יותר. בעת צלייה של מספר דגים בו-זמנית, השתמשו במשקל הדג הכבד ביותר כדי לקבוע את זמן הבישול. מומלץ שהדגים יהיו בגודל דומה פחות או יותר.

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

הפכו דגים שאינם מונחים בתנחת שחייה לאחר שחלף ½ עד ¾ מהזמן המצוין בטבלה.

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

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
- צלייה בסחרור אוויר
- גריל, שטח גדול
- אידיו

רמות העוצמה של האדים מופיעות כערכים מספריים בטבלה:

- 1 = עוצמה נמוכה
- 2 = עוצמה בינונית
- 3 = עוצמה גבוהה

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
<b>דגים</b>						
דג, צלוי בגריל, שלם, במשקל 300 גר', לדוגמה טרוטה	מדף רשת	2		190-170	-	30-20
דג שלם מטוגן, במשקל 300 גר', לדוגמה טרוטה	תבנית רב-תכליתית	2		180-170	1	20-15
דג שלם מאודה, במשקל 300 גר', לדוגמה טרוטה	מיכל אידיו	3		170-160	-	10-5
דג, צלוי בגריל, שלם, במשקל 1.5 ק"ג, לדוגמה סלמון	מדף רשת	2		190-170	-	40-30
דג שלם מאודה, במשקל 1.5 ק"ג, לדוגמה בקלה	מיכל אידיו	3		90-80	-	50-35
<b>פילה דג</b>						
פילה דג, ללא תוספות, צלוי בגריל	מדף רשת	4		*1	-	25-15
פילה דג, ללא תוספות, מאודה	מיכל אידיו	3		100-80	-	16-10
<b>אומצות דגים</b>						
פרוסות דגים בעובי 3 ס"מ**	מדף רשת	4		3	-	20-10

\* חימום מקדים

\*\* הכניסו את התבנית הרב-תכליתית מתחת לדג במפלס 2

## עצות לצלייה וטיגון איטי

תא תנור מתלכלך מאוד.	הכינו את המזון בתוך כלי צלייה סגור וטמפרטורה גבוהה יותר, 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.

## 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" בעמוד 11

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

בהתאם לגודל הדג ולסוג שלו, 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 לסגור את דלת התנור כאשר אתם משתמשים בגריל. לעולם אל תשתמשו בגריל כשדלת התנור פתוחה.

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

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

### הערות

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

## צלייה ובישול בכלי בישול מתאימים

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

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

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

פעלו בהתאם להוראות היצרן בעת השימוש בכלי צלייה כלשהו.

### כלים ללא מכסה

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

### 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.

### צלייה בשילוב אדים

מאכלים מסוימים מקבלים מעטה פריך יותר כאשר מבשלים אותם בשילוב אדים. הדבר גם שומר עליהם מפני ייבוש יתר.

השתמשו בכלים ללא מכסה. הכלים צריכים להיות עמידים בחום ובאדים.

אין צורך להפוך את הדג.

השתמשו בבישול בשילוב אדים על פי ההמלצות בטבלת ההגדרות. מאכלים מסוימים מתקבלים טעימים יותר עם מבשלים אותם במספר שלבים. מאכלים אלה מסומנים בטבלה.

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
<b>עגל</b>						
נתח בשר עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		170-160	-	120-100
נתח בשר עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		180-170	1	110-90
מפרק עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		210-200	-	120-100
מפרק עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		180-170	1	120-100
<b>טלה</b>						
שוק טלה, ללא עצם, מדיום, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		190-170	-	80-50
שוק טלה, ללא עצם, מדיום, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		180-170	1	90-80
אוכף טלה עם העצם***	מדף רשת	2		190-180	-	50-40
אוכף טלה עם העצם***	כלי בישול, ללא מכסה	3		*210-200	1	30-25
פרוסת טלה דקה****	מדף רשת	5		3	-	16-12
<b>נקניקיות</b>						
נקניקיות צליות	מדף רשת	4		3	-	15-10
נקניקיות וינר	מיכל אידוי	3		80	-	20-14
נקניקיות עגל	מיכל אידוי	3		80	-	20-12
<b>תבשילי בשר</b>						
קציץ בשר, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		180-170	-	70-60
קציץ בשר, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		200-190	1	80-70
* חימום מקדים						
** בהתחלה מזגו כ-200 מ"ל נוזל לתוך כלי הבישול. במהלך הפעולה יש להוסיף מים למיכל המים						
*** אין להפוך						
**** הכניסו את התבנית הרב-תכליתית מתחת לבשר במפלס 2						
***** בהתחלה מזגו כ-100 מ"ל נוזל לתוך כלי הבישול. במהלך הפעולה יש להוסיף מים למיכל המים						

בטבלה תמצאו מידע על סוגי צלי שונים וערכי ברירת מחדל המתייחסים למשקלים שונים. אם ברצונכם לצלות נתח בשר כבד, הקפידו להוריד את הטמפרטורה. בעת צלייה של מספר נתחים, השתמשו במשקל הנתח הכבד ביותר כדי לקבוע את זמן הבישול. מומלץ שהנתחים הנפרדים יהיו בגודל דומה פחות או יותר.

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

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

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

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

סוגי חימום:

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

רמות העוצמה של האדים מופיעות כערכים מספריים בטבלה:

- 1 = עוצמה נמוכה
- 2 = עוצמה בינונית
- 3 = עוצמה גבוהה

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

### הערות

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

### מד-חום לבשר

המד- חום לבשר מאפשר לכם להשיג תוצאות בישול מדויקות. לפני השימוש אנא קראו מידע חשוב הנוגע לשימוש במד-חום לבשר, בפרק הרלוונטי. בפרק זה תוכלו למצוא מידע על הכנסת המד-חום למזון, סוגי החימום הניתנים לשימוש עם המד-חום וכן מידע נוסף. ← "מד-חום לבשר" בעמוד 24

### ערכי הגדרות מומלצים

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

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

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
<b>בקר</b>						
פילה בקר, מדיום, 1 ק"ג	מדף רשת	2		220-210	-	50-40
פילה בקר, מדיום, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		200-190	1	60-50
צלי בקר בקדירה, 1.5 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	2		220-200	-	160-130
בקר בקדירה, 1.5 ק"ג****	כלי בישול, ללא מכסה	2		150	3	30
				130	2	150-120
סינטה, מדיום, 1.5 ק"ג	מדף רשת	2		230-220	-	70-60
סינטה, מדיום, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		200-190	1	80-65
בשר בקר מורתח בסגנון וינאי**	כלי בישול, ללא מכסה	2		95	-	150-120
אומצות בעובי 3 ס"מ, מדיום	מדף רשת	5		3	-	20-15
המבורגר בעובי 3-4 ס"מ	מדף רשת	4		3	-	30-25

\* חימום מקדים

\*\* בהתחלה מזגו כ-200 מ"ל נוזל לתוך כלי הבישול. במהלך הפעולה יש להוסיף מים למיכל המים

\*\*\* אין להפוך

\*\*\*\* הכניסו את התבנית הרב-תכליתית מתחת לבשר במפלט 2

\*\*\*\*\* בהתחלה מזגו כ-100 מ"ל נוזל לתוך כלי הבישול. במהלך הפעולה יש להוסיף מים למיכל המים

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 וטיגון איטי בשילוב אדים

מאכלים מסוימים מקבלים מעטה פריך יותר כאשר מבשלים אותם בשילוב אדים. הדבר גם שומר עליהם מפני יבוש יתר.

השתמשו בכלים ללא מכסה. הכלים צריכים להיות עמידים בחום ובאדים.

אין צורך להפוך את נתחי הבשר.

השתמשו בבישול בשילוב אדים על פי ההמלצות בטבלת ההגדרות. מאכלים מסוימים מתקבלים טעימים יותר עם מבשלים אותם במספר שלבים. מאכלים אלה מסומנים בטבלה.

### אידי

בשונה מבישול בשילוב אדים, פונקציית האידי מבשלת את הבשר בצורה עדינה במיוחד, ואולם הבשר לא מקבל מעטה חיצוני פריך. הבשר נותר עסיסי במיוחד. לחלופין, תוכלו להעביר נתחי בשר טיגון מהיר לפני האידי; הדבר יקצר את משך זמן הבישול שלהם.

נתחים גדולים יותר מצריכים זמן חימום זמן בישול ארוך יותר. אם אתם משתמשים במספר נתחים בעלי משקל דומה, זמן החימום מתארך, אך לא זמן הבישול.

אין צורך להפוך נתחי בשר.

השתמשו בכלי האידי המחורר (גודל XL) והחליקו מתחתיו את התבנית הרב-תכליתית. תוכלו להשתמש גם במגש זכוכית ולהניח אותו על מדף הרשת.

### צלייה בגריל

הקפידו לסגור את דלת התנור כאשר אתם משתמשים 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 ייאספו בתבנית הרב-תכליתית. ודאו שמדף הרשת מונח כראוי על התבנית הרב-תכליתית.

← "אביזרים" בעמוד 11

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

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

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

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

### צלייה על מדף הרשת

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

בהתאם לגודל הנתח 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 ותייע בשמירה על ניקיונו של תא התנור.

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

בעמוד 11

### 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 אמיל, 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 עמוק 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.

רמות העוצמה של האדים מופיעות כערכים מספריים בטבלה:

- 1 = עוצמה נמוכה
- 2 = עוצמה בינונית
- 3 = עוצמה גבוהה

סוגי חימום:

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

משך זמן הבישול בדקות	עוצמת האדים	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	סוג חימום	גובה המדף	אביזרים/כלים	סוג המאכל
<b>עוף</b>						
70-60	-	220-200		2	מדף רשת	עוף, 1 ק"ג
65-55	2	210-190		2	מדף רשת	עוף, 1 ק"ג
20-15	-	*3		4	מדף רשת	פילה חזה עוף, נתחים של 150 גר' (צלייה בגיל: יש לחמם מראש למשך 5 דקות)
25-15	-	100		3	מיכל אידוי	פילה חזה עוף (אידוי)
35-30	-	230-220		3	מדף רשת	מנות עוף קטנות, במשקל 250 גר' כל אחת
45-30	2	220-200		3	מדף רשת	מנות עוף קטנות, במשקל 250 גר' כל אחת
-	-	-		3	תבנית רב-תכליתית	נגיסי עוף, קפואים**
90-70	-	220-200		2	מדף רשת	פרגית, 1.5 ק"ג
80-70	2	200-180		2	מדף רשת	פרגית, 1.5 ק"ג
<b>ברווז ואוז</b>						
110-90	-	200-180		1	מדף רשת	ברווז, ללא מילוי, 2 ק"ג*
90-70	2	160-150		2	מדף רשת	ברווז, ללא מילוי, 2 ק"ג*
40-30	-	190-180				
20-17	-	250-230		3	מדף רשת	חזה ברווז, נתחים של 300 גר'
20-15	2	240-220		3	מדף רשת	חזה ברווז, נתחים של 300 גר'
150-120	-	180-160		2	מדף רשת	אוז, 3 ק"ג
120-110	2	140-130		2	מדף רשת	אוז, 3 ק"ג
30-20	2	160-150				
40-30	-	180-170				
50-40	-	230-210		2	מדף רשת	שוקי אווז, 350 גר' כל אחד
55-45	2	200-190		3	מדף רשת	שוקי אווז, 350 גר' כל אחד
<b>הודו</b>						
90-70	-	200-180		2	מדף רשת	תרנגול הודו קטן, 2.5 ק"ג
80-70	2	150-140		2	מדף רשת	תרנגול הודו קטן, 2.5 ק"ג
30-20	-	180-170				
100-80	-	250-240		2	כלי בישול עם כיסוי	חזה הודו, ללא עצמות, 1 ק"ג
100-80	-	200-180		2	מדף רשת	ירך הודו, עם עצמות, 1 ק"ג
100-80	2	180-170		2	מדף רשת	ירך הודו, עם עצמות, 1 ק"ג

\* חימום מקדים

\*\* יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה

### צלייה וטיגון איטי

מרחו שומן על בשר רזה לפי הצורך או כסו אותו ברצועות שומן.

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

### בשר

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



## 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 בשילוב אדים

מזונות מסוימים מקבלים מעטה פריך יותר אם מכינים אותם בשילוב אדים. פני השטח שלהם הופכים להיות מבריקים יותר והאדים גם שומרים עליהם מפני ייבוש יתר.

השתמשו בכלים ללא מכסה. הכלים צריכים להיות עמידים בחום ובאדים.

השתמשו בבישול בשילוב אדים על פי ההמלצות בטבלת ההגדרות. מאכלים מסוימים מתקבלים טעימים יותר עם מבשלים אותם במספר שלבים. מאכלים אלה מסומנים בטבלה.

## אידי

מוצרי עוף מתבשלים בצורה עדינה יותר כאשר משתמשים בפונקציית האדים בהשוואה לבישול בשילוב אדים. הם נשמרים עסיסיים במיוחד. לחלופין, תוכלו להעביר מוצרי עוף טיגון מהיר לפני האידי; הדבר יקצר את משך זמן הבישול שלהם.

נתחים גדולים יותר מצריכים זמן חימום וזמן בישול ארוך יותר. אם אתם משתמשים במספר נתחים בעלי משקל דומה, זמן החימום מתארך, אך לא זמן הבישול.

אין צורך להפוך מוצרי עוף.

השתמשו בכלי האידי המחורר (גודל XL) והחליקו מתחתיו את התבנית הרב-תכליתית. תוכלו להשתמש גם במגש זכוכית ולהניח אותו על מדף הרשת.

## צלייה בגריל

הקפידו לסגור את דלת התנור כאשר אתם משתמשים 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 ייאספו בתבנית הרב-תכליתית. ודאו שמדף הרשת מונח כראוי על התבנית הרב-תכליתית. ← "אביזרים" בעמוד 11

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

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

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

## הערות

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

## מד-חום לבשר

המד-חום לבשר מאפשר לכם להשיג תוצאות בישול מדויקות. לפני השימוש אנא קראו מידע חשוב הנוגע לשימוש במד-חום לבשר, בפרק הרלוונטי. בפרק זה תוכלו למצוא מידע על הכנסת המד-חום למזון, סוגי החימום הניתנים לשימוש עם המד-חום וכן מידע נוסף. ← "מד-חום לבשר" בעמוד 24

## ערכי הגדרות מומלצים

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

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

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

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

הפכו את נתחי העוף לאחר שחלף  $\frac{1}{2}$  עד  $\frac{2}{3}$  מהזמן המצוין בטבלה.

**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 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
- צלייה בסחרור אוויר
- אפיית פיצה
- פונקציית CoolStart
- אידוי

רמות העוצמה של האדים מופיעות כערכים מספריים בטבלה:

- 1 = עוצמה נמוכה
- 2 = עוצמה בינונית
- 3 = עוצמה גבוהה

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

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

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

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב- °C	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדיקות
פשטידה, מלוחה, מרכיבים מבושלים	כלי בישול חסין חום	2		220-200	-	50-30
פשטידה, מלוחה, מרכיבים מבושלים	כלי בישול חסין חום	2		170-150	2	45-40
פשטידה, מתוקה	כלי בישול חסין חום	2		190-170	-	60-40
לזניה, לא אפויה, 1 ק"ג	כלי בישול חסין חום	2		180-160	-	60-50
לזניה, לא אפויה, 1 ק"ג	כלי בישול חסין חום	2		180-170	2	45-35
לזניה קפואה, 400 גר'*	מדף רשת	2		-	-	-
לזניה קפואה, 400 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	2		190-180	2	50-40
תפוחי אדמה מוקרמים, ללא בישול מקדים, בגובה 4 ס"מ	כלי בישול חסין חום	2		190-160	-	70-50
תפוחי אדמה מוקרמים, ללא בישול מקדים, בגובה 4 ס"מ	כלי בישול חסין חום	2		170-160	3	60-50
תפוחי אדמה מוקרמים, ללא בישול מקדים, בגובה 4 ס"מ, 2 מפלסים	כלי בישול חסין חום	1+3		170-150	-	80-60
סופלה	כלי בישול חסין חום	2		180-160*	-	45-35
סופלה	כלי בישול חסין חום	2		180-170	2	40-30
סופלה	תבניות אישיות	3		100	-	45-40

\* חימום מקדים

\*\* יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה

צלייה בתוך כלים

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

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

כלי צלייה מבריקים העשויים נירוסטה או אלומיניום, מחזירים את קרינת החום כמו מראה, ולכן אינם מתאימים במיוחד למטרה זו. הענף 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.

עופות

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

צלייה על מדף הרשת

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

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

בעמוד 11

בהתאם לגודל ולסוג העוף, תוכלו למזוג עד 1/2 ליטרים 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.

סוג המאכל	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב- °C	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
<b>פיצה, קפואה</b>						
פיצה עם בסיס דק x 1**	מדף רשת	3	☒	-	-	-
פיצה עם בסיס דק x 2**	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	1+3	☒	210-190	-	25-20
פיצה, בסיס עבה x 1**	מדף רשת	3	☒	-	-	-
פיצה, בסיס עבה x 2**	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	1+3	☒	210-190	-	30-20
בגט פיצה**	מדף רשת	3	☒	-	-	-
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
<b>קישים ומאפים מלוחים</b>						
מאפים מלוחים בתבנית	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2	☒	190-170	-	65-55
מאפים מלוחים בתבנית	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2	☒	180-170	1	70-60
קיש	תבנית פלאן, בצבע שחור	3	☒	210-190	-	40-30
טארט פלמבה	תבנית רב-תכליתית	3	☒	*250-240	-	18-10
טארט פלמבה	תבנית רב-תכליתית	2	☒	*210-200	2	25-15
פירוגי	כלי בישול חסין חום	2	☒	200-190	-	45-30
אמפנדס עם טונה	תבנית רב-תכליתית	3	☒	190-180	-	45-30
אמפנדס עם טונה	תבנית רב-תכליתית	2	☒	180-170	2	40-30
בורקס	תבנית רב-תכליתית	1	☒	*220-200	-	30-20
<b>* חימום מקדים</b>						
<b>** יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה</b>						

## 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.

תוכלו להכין תבשילים במפלס אחד בתוך תבנית/כלים או בתבנית הרב-תכליתית.

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

השתמשו בפונקציית האדים להכנת סופלה. אין צורך להשתמש באמבט מים. הניחו את הכלים הקטנים בתוך מיכל האידי המחוור, גודל XL, או על מדף הרשת.

מזון שלהכנתו משתמשים בדרך כלל באמבט מים, יש לכסות תמיד בנייר אלומיניום.

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

### אביזרים

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

### מדף רשת

הכניסו את מדף הרשת כאשר צדו הפתוח פונה כלפי הדלת 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 לאפייה ארוך יותר והמאכל ישחים יותר בצדו העליון. כדי שניתן יהיה להשתמש בתבניות או בכלי האפייה בשילוב אדים, עליהם להיות עמידים לחום ואדים.

### 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.

**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

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 מנות בו-זמנית, ניתן לחסוך בעד 45 אחוזים מצריכת האנרגיה. הציבו תבניות אפיה אחת ליד השנייה או בהזחה אחת ביחס לשנייה ומוערמות בצורה אנכית בתא התנור.

**אביזרים**

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

**מדף רשת**

הכניסו את מדף הרשת כאשר צדו הפתוח פונה כלפי הדלת 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.

כדי שניתן יהיה להשתמש בתבניות האפייה בשילוב אדים, עליהן להיות עמידות לחום ואדים.

**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 עלולה 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 אחוזים בצריכת האנרגיה. אם תחממו את התנור מראש, תוכלו לקצר את זמני האפייה המופיעים בטבלה 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

רמות העוצמה של האדים מופיעות כערכים מספריים בטבלה:

- 1 = עוצמה נמוכה
- 2 = עוצמה בינונית
- 3 = עוצמה גבוהה

סוג המאכל	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב- °C	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
<b>פיצה</b>						
פיצה, לא אפויה	מגש אפייה	3		220-200	-	35-25
פיצה, לא אפויה, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		200-180	-	45-35
פיצה, לא אפויה, בצק דק	מגש פיצה	2		230-220	-	30-20
פיצה, קרה**	מדף רשת	3		-	-	-
* חימום מקדים						
** יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה						

סוג המאכל	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
לחם מקמח מלא, 1 ק"ג	תבנית רב-תכליתית	2	☉	220-210	3	15-10
				190-180	-	50-40
פיתה	תבנית רב-תכליתית	3	☐	250-230	-	30-20
פיתה	תבנית רב-תכליתית	3	☐	230-220	3	30-20
<b>לחמניות</b>						
לחמניות או בגט אפויים חלקית, תבנית רב-תכליתית אפויים מראש**	תבנית רב-תכליתית	3	☉*	-	-	-
לחמניות או בגט אפויים חלקית, מגש אפייה אפויים מראש	מגש אפייה	3	☐	220-200	2	15-10
לחמניות מתוקות, לא אפויים	מגש אפייה	3	☐	*190-170	-	20-15
לחמניות מתוקות, לא אפויים	מגש אפייה	3	☐	160-150	3	35-25
לחמניות מתוקות, לא אפויים, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	*170-150	-	30-20
לחמניות לא אפויים	מגש אפייה	3	☐	200-180	-	30-20
לחמניות לא אפויים	מגש אפייה	3	☉	220-200	2	25-20
בגט, אפוי מראש, מקורר**	תבנית רב-תכליתית	3	☉*	-	-	-
בגט, אפוי מראש, מקורר	מגש אפייה	3	☐	220-200	1	20-10
<b>לחמניות קפואות</b>						
לחמניות או בגט אפויים חלקית, תבנית רב-תכליתית אפויים מראש**	תבנית רב-תכליתית	3	☉*	-	-	-
לחמניות או בגט אפויים חלקית, מגש אפייה אפויים מראש	מגש אפייה	3	☐	200-180	1	25-15
לחם שיפון, פיסות בצק**	תבנית רב-תכליתית	3	☉*	-	-	-
לחם שיפון, פיסות בצק	מגש אפייה	3	☐	230-210	1	25-18
קרואסון, פיסות בצק	תבנית רב-תכליתית	3	☉	190-170	-	35-30
קרואסון, פיסות בצק	מגש אפייה	3	☉	200-180	1	25-20
<b>קלי</b>						
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) מדף רשת	מדף רשת	5	☐	3	-	6-4
* חימום מקדים						
** יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה						

ניתן לאפות בשילוב אדים אפשרית רק במפלס אחד.

#### גובה המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

#### אפייה במפלס אחד

בעת אפייה במפלס אחד השתמשו בגבהים הבאים:

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

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

## 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.

#### אפייה בשילוב אדים

סוגים מסוימים של מאפים (לדוגמה מאפי שמרים) מקבלים קרום פריך יותר ופני שטח מבריקים יותר כאשר הם נאפים בשילוב אדים. האדים גם מונעים ייבוש של המאפה.

**אביזרים**

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

**מדף רשת**

הכניסו את מדף הרשת כאשר צדו הפתוח פונה כלפי הדלת 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.

כדי שניתן יהיה להשתמש בתבניות האפייה בשילוב אדים, עליהן להיות עמידות לחום ואדים.

**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 עלולה 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 יאפה כראוי.

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

סוגי חימום:

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

רמות העוצמה של האדים מופיעות כערכים מספריים בטבלה:

- 1 = עוצמה נמוכה
- 2 = עוצמה בינונית
- 3 = עוצמה גבוהה

סוג המאכל	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
<b>לחם</b>						
לחם לבן, 750 גר'	תבנית רב-תכליתית או תבנית עוגה	2		220-210*	-	10-15
				190-180	-	25-35
לחם לבן, 750 גר'	תבנית רב-תכליתית או תבנית עוגה	2		220-210	3	15-20
				190-180	-	25-35
לחם רב-דגנים, 1.5 ק"ג	תבנית רב-תכליתית או תבנית עוגה	2		220-210*	-	10-15
				190-180	-	40-50
לחם רב-דגנים, 1.5 ק"ג	תבנית רב-תכליתית או תבנית עוגה	2		220-210	3	15-20
				190-180	-	35-45
לחם מקמח מלא, 1 ק"ג	תבנית רב-תכליתית	2		220-210*	-	10-15
				190-180	-	40-50

\* חימום מקדים

\*\* יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה

## עצות לאפייה

ברצונכם לבדוק אם העוגה אפוייה כראוי במרכז. העוגה נפלה.	הכניסו קיסם עץ לתוך החלק הגבוה ביותר של העוגה. אם הקיסם נשלף החוצה כשהוא נקי ללא שאריות בצק, העוגה מוכנה.
העוגה תפחה במרכז אך נשארה נמוכה בשוליים.	בפעם הבאה, הוסיפו פחות נוזלים. לחלוטין, הנמיכו את הטמפרטורה ב-10°C והאריכו את זמן האפייה. הקפידו על הרכיבים ועל הוראות ההכנה במתכון.
מיץ הפירות גלש מן העוגה.	שמנו רק את הבסיס של תבנית האפייה הקפיצית. מיד לאחר שהעוגה מוכנה, שחררו בזירות את שוליה מדפנות התבנית באמצעות סכין.
מאפים קטנים נדבקים זה לזה בזמן האפייה.	בפעם הבאה, השתמשו בתבנית הרב-תכליתית.
העוגה יבשה מדי.	הניחו את המאפים במרווח של 2 ס"מ בערך זה מזה. בדרך זו תאפשרו להם לתפוח ולהשחים בכל הצדדים.
העוגה כולה בהירה מדי.	העלו את הטמפרטורה בכ-10°C וקצרו את משך האפייה.
העוגה בהירה מדי בצד העליון ושחומה מדי בצד התחתון.	אם מיקום המדף וכלי האפייה שבו נעשה שימוש נכונים, סימן שעליכם להעלות את הטמפרטורה או להאריך את זמן האפייה.
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 אפוייה דיה במרכז.	השתמשו בטמפרטורה נמוכה יותר והאריכו מעט את זמן האפייה; אם יש צורך, הקטינו את כמות הנוזל שאתם מוסיפים. במקרה של עוגות עם ציפוי לח, אפו את הבסיס תחילה. פזרו שקדים או פירורי לחם ולאחר מכן מרחו או הניחו את הציפוי על גבי הבסיס.
העוגה 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.

## 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.

### אפייה בשילוב אדים

לחם ולחמניות מקבלים קרום פריך יותר ופני שטח מבריקים יותר כאשר הם נאפים בשילוב אדים. האדים גם מונעים יבוש של המאפה.

ניתן לאפות בשילוב אדים אפשרית רק במפלס אחד.

### גובה המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

### אפייה במפלס אחד

בעת אפייה במפלס אחד השתמשו בגבהים הבאים:

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

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

### אפייה בשני מפלסים בו-זמנית

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

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

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

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב- °C	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
רולדה	מגש אפייה	3	☉	*190-180	1	15-10
עוגת פירות יבשים עם 500 גר' קמח	מגש אפייה	2	☐	170-150	-	60-45
עוגת פירות יבשים עם 500 גר' קמח	תבנית רב-תכליתית	3	☉	150-140	2	90-80
שטרודל, מתוק	תבנית רב-תכליתית	2	☉	180-170	-	60-50
שטרודל, מתוק	תבנית רב-תכליתית	3	☉	190-180	2	60-50
שטרודל קפוא	תבנית רב-תכליתית	3	☉	220-200	-	45-35
שטרודל קפוא	תבנית רב-תכליתית	3	☉	200-180	1	45-35
<b>מאפים קטנים</b>						
עוגות קטנות	מגש אפייה	3	☐	**160	-	35-25
עוגות קטנות	מגש אפייה	3	☉	**150	-	35-25
עוגות קטנות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	**150	-	35-25
עוגות קטנות, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5	☉	**140	-	45-35
מאפינס	מגש למאפינס	3	☐	190-170	-	20-15
מאפינס	מגש למאפינס	3	☉	160-150	1	30-25
מאפינס, 2 מפלסים	מגשי מאפינס	1+3	☉	*180-160	-	30-15
עוגות שמרים קטנות	מגש אפייה	3	☐	180-160	-	35-25
עוגות שמרים קטנות	מגש אפייה	3	☉	170-150	-	35-25
עוגות שמרים קטנות	מגש אפייה	3	☉	170-160	2	30-20
עוגות שמרים קטנות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	170-150	-	40-25
בצק עלים	מגש אפייה	3	☉	*190-170	-	35-20
בצק עלים	מגש אפייה	3	☉	*220-200	1	25-15
בצק עלים, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	*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
פחזניות	מגש אפייה	3	☉	*220-200	1	35-25
בצק רבוך, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	210-190	-	45-35
בצק דניש	מגש אפייה	3	☉	180-160	-	30-20
בצק דניש	מגש אפייה	3	☉	170-160	1	30-20
<b>אפיפות</b>						
עוגיות זילוף	מגש אפייה	3	☐	**150-140	-	40-25
עוגיות זילוף	מגש אפייה	3	☉	**150-140	-	40-25
עוגיות זילוף, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	**150-140	-	40-30
עוגיות זילוף, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5	☉	**140-130	-	55-35
אפיפות	מגש אפייה	3	☉	160-140	-	30-15
אפיפות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	160-140	-	30-15
אפיפות, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5	☉	160-140	-	30-15
מרנג (מקצפת)	מגש אפייה	3	☉	*100-90	-	130-100
מרנג (מקצפת), 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	*100-90	-	150-100
עוגיות מקרון	מגש אפייה	3	☉	110-90	-	40-20
עוגיות מקרון, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	110-90	-	45-25

\* חימום מקדים

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



סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב- °C	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
<b>עוגות בתבנית</b>						
עוגת ספוג, פשוטה	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	2	☐	170-150	-	70-50
עוגת ספוג, פשוטה	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	2	⊗	160-150	1	70-50
עוגת ספוג פשוטה, 2 מפלסים	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	1+3	⊗	160-140	-	80-60
עוגת ספוג, עדינה	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	2	☐	170-150	-	80-60
עוגת פלאן פירות עשויה מתערובת עוגת ספוג, עדינה	תבנית עוגה טבעתית	2	☐	180-160	-	60-40
בסיס פלאן, ספוג	תבנית לבסיס פלאן	3	☐	180-160	-	30-20
בסיס פלאן, ספוג	תבנית לבסיס פלאן	2	⊗	160-150	1	30-20
טארט פירות או עוגת גבינה, בסיס בצק פריך	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2	☐	190-170	-	80-60
פלאן שוויצרי	מגש פיצה	3	⊗	190-170	-	55-45
טארט	תבנית פלאן, בצבע שחור	3	⊗	210-190	-	40-25
טארט	תבנית פלאן, בצבע שחור	3	⊗	220-200	1	40-30
עוגת שמרים טבעתית	תבנית עוגה טבעתית	2	☐	170-150	-	70-50
עוגת שמרים טבעתית	תבנית עוגה טבעתית	2	⊗	160-150	1	70-60
עוגת שמרים	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2	☐	170-160	-	30-20
עוגת שמרים	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2	⊗	160-150	2	35-25
בסיס ספוג (2 ביצים)	תבנית לבסיס פלאן	3	☐	*170-150	-	30-20
בסיס ספוג (2 ביצים)	תבנית לבסיס פלאן	2	⊗	160-150	1	35-20
עוגת פלאן על בסיס ספוג (3 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2	⊗	*170-160	-	35-25
עוגת פלאן על בסיס ספוג (3 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2	⊗	160-150	1	10
						25-20
עוגת פלאן על בסיס ספוג (6 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2	⊗	*170-150	-	50-30
עוגת פלאן על בסיס ספוג (6 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2	⊗	160-150	1	10
						35-30
<b>עוגות במגש</b>						
עוגת ספוג עם ציפוי	מגש אפייה	3	☐	180-160	-	40-20
עוגת ספוג עם ציפוי	מגש אפייה	3	⊗	170-160	1	40-30
עוגת ספוג, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	⊗	160-140	-	50-30
טארט בצק פריך עם ציפוי יבש	מגש אפייה	3	☐	190-170	-	35-25
טארט בצק פריך עם ציפוי יבש, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	⊗	170-160	-	45-35
טארט בצק פריך עם ציפוי לח	תבנית רב-תכליתית	3	☐	180-160	-	65-55
טארט בצק פריך עם ציפוי לח	תבנית רב-תכליתית	3	⊗	170-150	-	85-55
פלאן שוויצרי	תבנית רב-תכליתית	3	⊗	190-170	-	55-45
עוגת שמרים עם ציפוי יבש	תבנית רב-תכליתית	3	☐	*180-160	-	15-10
עוגת שמרים עם ציפוי יבש	מגש אפייה	3	⊗	160-150	1	30-20
עוגת שמרים עם ציפוי יבש, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	⊗	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	1+3	⊗	170-150	-	60-45
כיכר קלועה, סבארינה	מגש אפייה	2	☐	170-160	-	35-25
כיכר קלועה, סבארינה	מגש אפייה	2	⊗	160-150	2	35-25
רולדה	מגש אפייה	3	⊗	*200-180	-	15-8

\* חימום מקדים

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



## גובה המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

### אפייה במפלט אחד

בעת אפייה במפלט אחד השתמשו בגבהים הבאים:

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

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

### אפייה במספר מפלטים בו-זמנית

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

אפייה בשני מפלטים במקביל:

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

אפייה בשלושה מפלטים:

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

אפייה בארבעה מפלטים:

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

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

## אביזרים

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

### מדף רשת

הכניסו את מדף הרשת כאשר צדו הפתוח פונה כלפי הדלת 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 או מאפים עם מספר רב של ציפויים, 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 למפלט 1.

כדי שניתן יהיה להשתמש בתבניות האפייה בשילוב אדים, עליהן להיות עמידות לחום ואדים.

## 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 האידיאלי להכנת מגוון סוגי מאפים. 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 אחוזים בצריכת האנרגיה. אם תחממו את התנור מראש, תוכלו לקצר את זמני האפייה המופיעים בטבלה 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 בנוגע לאפייה 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

רמות העוצמה של האדים מופיעות כערכים מספריים בטבלה:

- 1 = עוצמה נמוכה
- 2 = עוצמה בינונית
- 3 = עוצמה גבוהה

## 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, תקבלו 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. בזמן אידוי או בזמן פעולה המשלבת אדים, רצוי שתצטבר כמות משמעותית של אדים בתוך תא התנור. נקו ויבשו את תא התנור בגמר הבישול ולאחר שהתקרר.

### 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.

תבניות סיליקון לא מתאימות לבישול בסיוע אדים ולאידוי.

### 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.

### אפייה בשילוב אדים

סוגים מסוימים של מאפים (לדוגמה מאפי שמרים) מקבלים קרום פריך יותר ופני שטח מבריקים יותר כאשר הם נאפים בשילוב אדים. האדים גם מונעים ייבוש של המאפה.

ניתן לאפות בשילוב אדים אפשרית רק במפלס אחד.

במקרים מסוימים, אפייה במספר שלבים מניבה תוצאות טובות יותר. מאכלים אלה מסומנים בטבלה.

## בחירת המנה

1. לחצו על הלחצן menu (תפריט). תפריט מצבי הפעלה נפתח.
2. בחרו במצב הפעולה "Dishes" (מנות). קבוצת התוכניות הראשונה תופיע בתצוגה.
3. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לבחור את קבוצת התוכניות הרצויה.
4. געו בלחצן המגע "Next" (הבא).
5. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לבחור במזון הרצוי.

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

לאחר קביעת ההגדרות, הפעילו באמצעות הלחצן "Start/stop" (התחלה/עצירה).

**הערה:** המכשיר מיידיע אתכם אם תא הבישול עדיין חם מדי עבור המזון שנבחר.

### פעולת התוכנית הסתיימה

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

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

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

### ביטול התוכנית

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

### הגדרת שעת סיום מאוחרת יותר

עבור מנות מסוימות, תוכלו להגדיר שעת סיום מאוחרת יותר. תוכלו לגלות כיצד להגדיר שעת סיום מאוחרת יותר דרך אפשרויות קביעת זמן. ← "אפשרויות קביעת זמן" בעמוד 20

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

## Dishes (מנות)

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

### מידע על ההגדרות הנבחרות

- תוצאת הבישול הסופית תלויה באיכות המזון, בגודל כלי הבישול ובסוג כלי הבישול. לקבלת תוצאות מיטביות, השתמשו בפריטי מזון איכותיים ובמצב טוב ובבשר מקורר. בעת הכנת מזון קפוא, השתמשו במזון שיצא זה עתה מתוך תא ההקפאה.
  - עבור חלק מהמזונות, התנור מציע טמפרטורה, מצב חימום וזמן בישול. תוכלו לשנות את הטמפרטורה ואת זמן הבישול בהתאם לרצונכם.
  - עבור חלק מהתבשילים תתבקשו להזין את המשקל. הזינו תמיד את המשקל הכולל, מלבד במקרים בהם התבקשתם להזין משקל אחר. לאחר הזנת המשקל, התנור בוחר עבורכם בטמפרטורה ובזמן מתאימים. לא ניתן להגדיר משקל החורג מטווח המשקלים המותר.
  - בעת צלייה של מנות שעבורם התנור יבחר בטמפרטורה עבורכם, ניתן לשמור טמפרטורות עד 300°C. לפיכך, ודאו שכלי הבישול שבו אתם מתכוונים להשתמש עמיד לחום הרצוי.
  - בנוסף, יוצג לכם מידע בנוגע לכלי בישול, גובה מדף בתנור או תוספת נוזלים בעת הבישול. תבשילים מסוימים מצריכים הפיכה או ערבוב במהלך הבישול. מידע זה מוצג בלוח התצוגה, זמן קצר לאחר התחלת הפעולה. צליל התראה יזכיר לכם שעליכם לבצע פעולה כלשהי.
  - מידע על כלי בישול מתאימים, וכן עצות וטיפים לבישול, תוכלו למצוא בחלק האחרון של חוברת ההוראות.
- ← "מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו" בעמוד 35

### בישול בסיוע אדים

עבור מזונות מסוימים, המכשיר מפעיל אוטומטית את פונקציית האדים. בלוח התצוגה מופיעה הודעה שעליכם למלא את מיכל המים. מידע כללי על פונקציית האדים תוכלו למצוא בפרק הרלוונטי. ← "אדים" בעמוד 17

### ⚠ אזהרה - סכנת צריבה!

בעת פתיחת דלת המכשיר אדים חמים עלולים להיפלט. האדים עלולים להיות בלתי נראים, בהתאם לטמפרטורה שלהם. אל תעמדו קרוב מדי למכשיר בעת פתיחתו. פתחו את דלת התנור בזהירות. הרחיקו ילדים.

### מד-חום לבשר

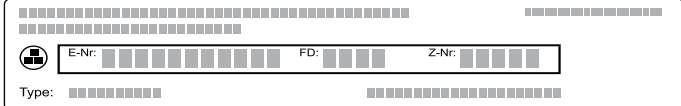
עבור מזונות מסוימים, תוכלו להשתמש גם במד-חום לבשר. לאחר הכנסת המד-חום לתוך התנור, המזון המתאים מוצג. ניתן לשנות את ערכי הטמפרטורה שהוגדרו עבור תא התנור ועבור טמפרטורת הליבה. ← "מד-חום לבשר" בעמוד 24

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

מספר E	מספר FD

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 וייעוץ לגבי המוצר

IL \*2220

(חיוב שיחות בתעריף המקומי או הנייד.)

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

תקלה	גורם אפשרי	מידע/פעולות שיש לבצע לפתרון הבעיה
הלוח שיש לפתוח כדי להוציא את המיכל אינו נפתח	תקע החשמל לא מחובר לשקע החשמל	חברו את המכשיר לחשמל
	הפסקת חשמל	בדקו אם מכשירי מטבח אחרים פועלים
	תקלה במפסק הזרם בלוח החשמל	בדקו את תקינות הנתיך של המכשיר בתיבת הנתיכים
אדים נפלטים מחריצי האוורור במהלך הבישול	תקלה בחיישן שדה	צרו קשר עם מרכז שירות הלקוחות אם יש צורך, רוקנו את מיכל המים: פתחו את דלת המכשיר, אחזו בחלק התחתון של לוח הבקרה בצד ימין ושמאל, ומשכו החוצה את הלוח
אדים נפלטים מחריצי האוורור במהלך הבישול	תופעה רגילה	לא אפשרי
בעת בישול עם אדים, נוצרת כמות גדולה מאד של אדים	המכשיר מבצע כיוול עצמי אוטומטי	תופעה רגילה
בעת בישול עם אדים, נוצרת שוב ושוב כמות גדולה מאד של אדים	המכשיר אינו מצליח לכייל את עצמו בצורה אוטומטית אם זמני הבישול קצרים מדי	אפסו את המכשיר להגדרות היצרן וחזרו על תהליך הכיול
רעש של פצפוף נשמע במהלך הבישול	פליטת נוזלים קרים/חמים מהמזון הקפוא, שנגרמת כתוצאה מהאדים	לא אפשרי

## חריגה מזמן ההפעלה המרבי

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

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

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

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

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

## נורות בתא התנור

התנור שלכם מצויד בנורת LED אחת או יותר בעלת/ות אורך חיים גדול במיוחד, המאירות את פנים תא התנור.

במקרה של תקלה בנורת LED או בכיסוי הנורה, פנו למרכז שירות הלקוחות. אין להסיר את כיסוי הנורה.

## איתור בעיות ופתרון ?

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

**הערה:** אם התבשיל שלכם לא יצא כפי שציפיתם, עיינו בטבלאות המובאות בסופה של חוברת ההוראות, שם תמצאו שפע של עצות ומידע. ← "מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו" בעמוד 35

### טבלת תקלות אפשריות

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

תקלה	גורם אפשרי	מידע/פעולות שיש לבצע לפתרון הבעיה
המכשיר לא פועל	הנתיך נשרף	בדקו את תקינות הנתיך של המכשיר בתיבת הנתיכים
	הפסקת חשמל	בדקו אם מכשירי מטבח אחרים פועלים
למרות שהפעלתם את המכשיר, לא ניתן לבצע בו שום פעולה; הסמל ☹ מופיע בלוח התצוגה	נעילת הבטיחות בפני ילדים מופעלת	לחצו לחיצה ממושכת על הלחצן ☹ עד אשר הסמל ☹ כבה
התנור אינו מתחמם ובתצוגה מופיעה ההודעה "Demo mode on" (מצב הדגמה מופעל)	המכשיר נמצא במצב הדגמה	הורידו את הנתיך של המכשיר בתיבת הנתיכים והרימו אותו שוב כעבור כ-10 שניות. הפעילו את המכשיר, ובחרו בהגדרות ב-"Demo mode off" (כיבוי מצב הדגמה).
התאורה הפנימית לא נדלקת	נורת ה-LED תקולה	צרו קשר עם מרכז שירות הלקוחות
פעולות המשלבות אדים או התוכנית להסרת אבנית אינן מתחילות או אינן ממשיכות	מיכל המים ריק	יש למלא את מיכל המים
	הלוח פתוח	סגרו את לוח הבקרה
	התוכנית להסרת אבנית גורמת לנעילה של פעולות הכוללות אדים	הפעילו את הפונקציה להסרת אבנית
	חיישן תקול	צרו קשר עם מרכז שירות הלקוחות
במכשיר מוצגת הודעה שעליכם לבצע שטיפה	הייתה הפסקה באספקת החשמל או שהתנור כובה במהלך ביצוע התוכנית להסרת אבנית	לאחר שהמכשיר הופעל מחדש, שטפו אותו פעמיים
במכשיר מוצגת הודעה שעליכם לבצע הסרת אבנית מבלי שהופיע לפני כן מונה ההפעלות שנותרו	קשיות המים שהוגדרה נמוכה מדי	הפעילו את הפונקציה להסרת אבנית בדקו את טווח קשיות המים שהוגדר ושנו אותו במקרה הצורך
לחצנים מהבהבים	זוהי תופעה רגילה הנגרמת בגלל הצטברות של לחות מאחורי לוח הבקרה	כאשר הלחות מתאדה, הבהוב הלחצנים נפסק
תבשילים יוצאים לחים או יבשים מדי כאשר מבשלים בשילוב אדים	נבחרה עוצמת אדים לא נכונה	יש לבחור עוצמת אדים גבוהה או נמוכה יותר
ההודעה "Fill water tank" (מלא את מיכל המים) מופיעה למרות שמכל המים מלא	הלוח פתוח	סגרו את לוח הבקרה
	מיכל המים לא ננעל במקומו בנקישה	לחצו על מיכל המים במקומו עד שתישמע נקישה ← "אדים" בעמוד 17
	חיישן תקול	צרו קשר עם מרכז שירות הלקוחות
	מיכל המים נפל. בשל המכה, הרכיבים בתוכו התרופפו והמיכל דולף.	הזמינו מיכל מים חדש

**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.

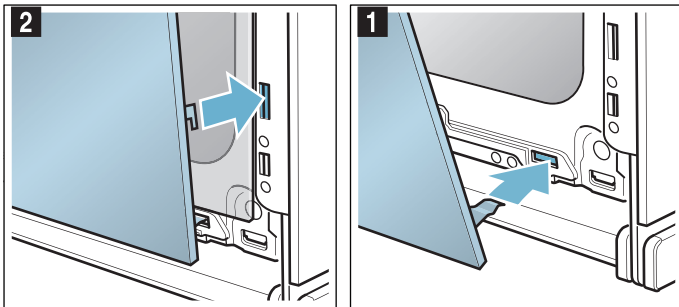
נקו את הלוחות באמצעות תכשיר ניקוי לזכוכית ומטלית רכה.

**⚠ אזהרה - סכנת פציעה!**

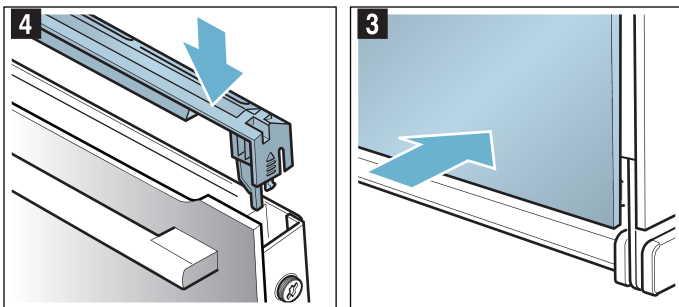
- שריטה בזכוכית שבדלת התנור עלולה להתפתח לסדק. אין להשתמש במגרדת לזכוכית, בעזרי ניקוי או בחומרי ניקוי חדים או שורטים.
- הצירים בדלת המכשיר זזים בעת פתיחת וסגירת הדלת, והם עלולים לגרום לתפיסה של איבר או בגד. הרחיקו את ידיכם מהצירים.

**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 העליונים 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 עליו עד שיינעל בצליל נקישה ברור (איור 4).

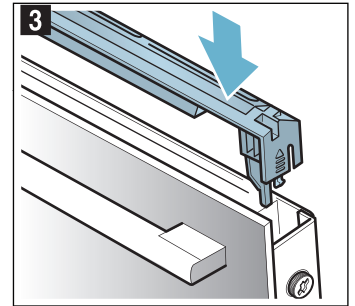


7. סגרו את דלת התנור.

**זהירות!**

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

- 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).



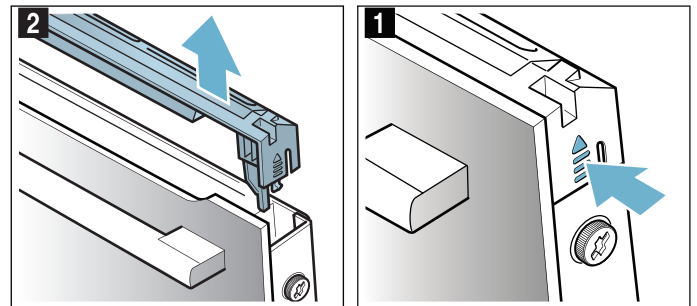
5. סגרו את דלת התנור.

**הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם**

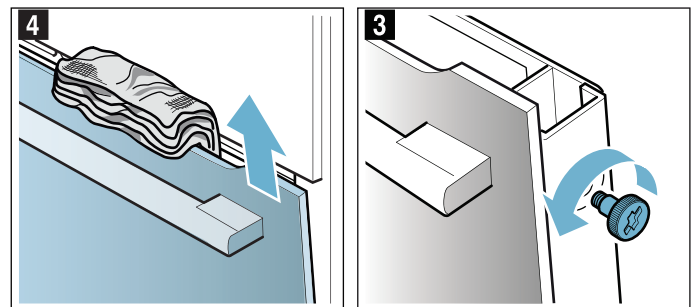
ניתן להסיר את לוחות הזכוכית של דלת התנור כדי להקל עליכם את הניקוי.

**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.



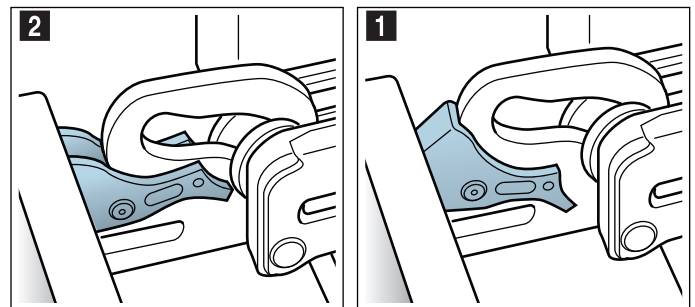
## דלת התנור

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.

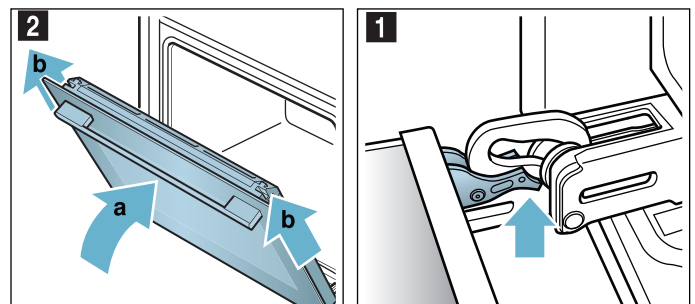


#### ⚠ אזהרה - סכנת פציעה!

- 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

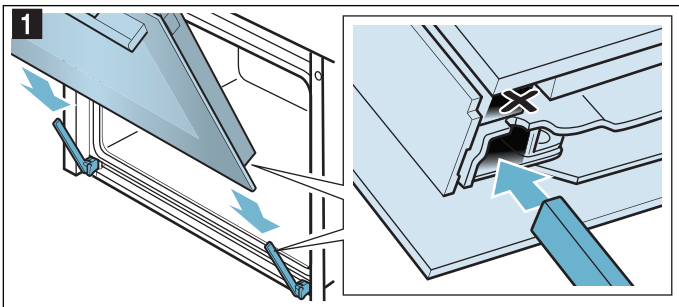
1. פתחו את דלת התנור בצורה מלאה ודחפו אותה לכיוון התנור.
2. קפלו מעלה את שני תפסני הנעילה בצד שמאל ובצד ימין (איור 1).
3. סגרו את דלת התנור עד היכן שניתן a. אחזו בדלת בשתי הידיים בצד שמאל וימין, ומשכו אותה החוצה כלפי מעלה (איור 2).



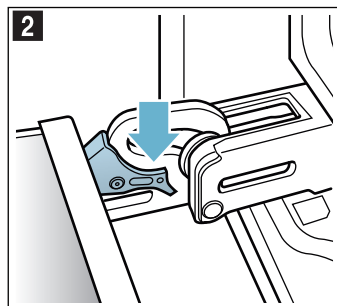
### התקנת דלת התנור

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

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



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

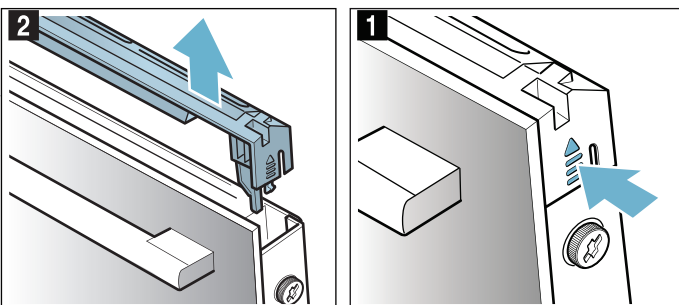


3. סגרו את דלת התנור.

### 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 בזירות את דלת המכשיר.

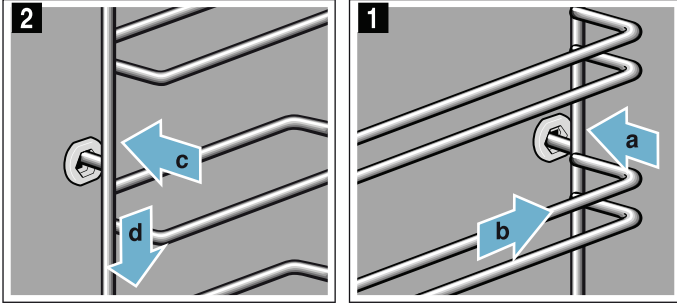




### הרכבת המסילות

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).



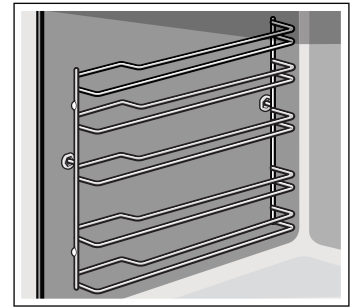
באמצעות ניקוי ותחזוקה נאותים, התנור שלכם יישאר נקי וימשיך לתפקד בצורה נאותה ומלאה למשך שנים ארוכות. בסעיף זה נסביר כיצד להסיר את המסילות לצורך ניקוי.

### הסרת המסילות והרכבתן

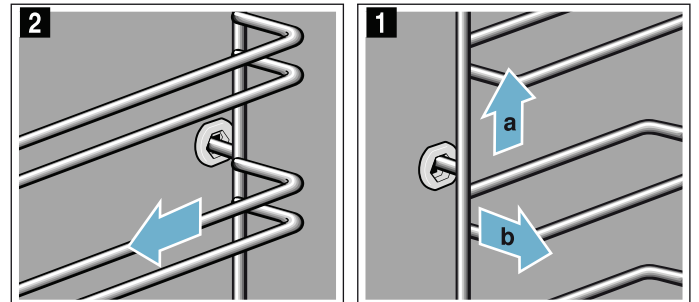
**⚠ אזהרה - סכנת כוויות!**

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 משקעי לכלוך קשים להסרה.



**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 שאינה 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.

**זהירות!**

אין להשתמש בחומרי ניקוי לתנורים לצורך ניקוי המשטחים המתנקים מעצמם. שימוש בחומר כזה יגרום נזק למשטחים. אם במקרה ניתז חומר לניקוי תנורים על המשטחים המתנקים מעצמם, הספיגו אותו מיד בעזרת מים וספוג רך. אין לשפשף את המשטח ואין להשתמש בחומרי ניקוי שורטים.

**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.

**משטחים בתא התנור**

הדופן האחורית של תא התנור מתנקה מעצמה. ניתן לדעת זאת על פי המרקם המחוספס של המשטח.

רצפת תא התנור, תקרתו והדפנות הצדדיות הם מצופי אמייל ופני השטח שלהם חלקים.

**ניקוי משטחי אמייל**

נקו משטחים מצופי אמייל בעזרת ספוג כלים הטבול במי סבון חמים או בתמיסת חומץ. לאחר מכן, יבשו באמצעות מטלית רכה.

רככו שאריות מזון שרופות באמצעות מטלית לחה ומי סבון. אם קיימים משקעי לכלוך קשים להסרה, יש להשתמש בספוג קרצוף מנירוסטה או בתכשיר ניקוי לתנורים.

השאירו את תא התנור פתוח כדי שיוכל להתייבש לאחר הניקוי.

**ניקוי של משטחים המתנקים מעצמם**

משטחים בעלי יכולת ניקוי עצמי מצופים בשכבה קרמית נקבובית בעלת מראה מאט. בזמן פעולת התנור, ציפוי מיוחד זה סופג ומפרק את הנתזים שמקורם באפייה וצלייה של מזונות שונים.

אם המשטחים המתנקים מעצמם כבר לא מתנקים בצורה מספקת ומתחילים להופיע עליהם כתמים כהים, ניתן לנקותם בעזרת חום ממוקד.

**קביעת ההגדרות**

הוציאו מסילות, מדפי רשת נשלפים, אביזרים וכלי אפייה מתוך התנור לפני הפעלה. נקו ביסודיות את המשטחים המצופים אמייל בתוך תא התנור, את החלק הפנימי של דלת התנור ואת כיסוי הזכוכית של הנורה בתא התנור.

1. בחרו בסוג חימום אוויר חם 4D.
  2. בחרו בטמפרטורה המרבית.
  3. הפעילו את מצב הפעולה, ואפשרו לו לפעול במשך שעה אחת לפחות.
- הציפוי הקרמי יתחדש מעצמו.

לאחר שתא התנור התקרר, ניתן להסיר את המשקעים הלבנים או החומים בעזרת מים וספוג רך.

**הערה:** במהלך הפעולה, נוצרים כתמים אדומים על המשטחים. אין זו חלודה. אלה הן שאריות מזון. הכתמים לא גורמים נזק ואינם פוגעים ביכולת הניקוי העצמי של המשטחים.

משטח	ניקוי
לוחות הדלת	מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. אין לנקות בעזרת מגרדת לזכוכית או בספוג קרצוף מנירוסטה.
ידית הדלת	מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. במקרה של מגע חומר להסרת אבנית בידיית הדלת, יש לנקותו באופן מיידי. אחרת, ייווצרו כתמים שאינם ניתנים להסרה.
<b>צדו החיצוני של המכשיר</b>	
משטחים מצופים אמייל ומשטחים בעלי יכולת ניקוי עצמי	עיינו בהוראות הנוגעות למשטחים השונים בתא התנור, המופיעות לאחר הטבלה.
כיסוי הזכוכית של הנורה בתא התנור	מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. כאשר קיים לכלוך רב בתא התנור, ניתן להשתמש בחומר ניקוי לתנורים.
אטם הדלת אין להסיר.	מי סבון חמים: נקו באמצעות ספוג כלים. אין לקרצף.
כיסוי דלת מנירוסטה	תכשיר ניקוי לנירוסטה: פעלו בהתאם להוראות היצרן. אין להשתמש באביזרי ניקוי מנירוסטה. כדי לנקות, הסירו את כיסוי הדלת.
מסילות	מי סבון חמים: השרו ונקו באמצעות ספוג כלים או מברשת.
מסילות טלסקופיות	מי סבון חמים: נקו באמצעות ספוג כלים או מברשת. אין להסיר את חומר הסיכה כאשר המסילות הנשלפות נמשכות החוצה מומלץ לנקות אותן כאשר הן נמצאות בפנים. אין לנקות במדיח כלים.
אביזרים	מי סבון חמים: השרו ונקו באמצעות ספוג כלים או מברשת. נקו לכלוך שהצטבר בכלי צלייה מנירוסטה כתוצאה ממגע עם מזונות עמילניים (כגון אורז) באמצעות תמיסת חומץ.
מיכל מים	מי סבון חמים: נקו באמצעות ספוג כלים ושטפו ביסודיות כדי להסיר את כל שאריות חומר הניקוי. לאחר מכן, יבשו באמצעות מטלית רכה. הניחו למיכל המים להתייבש כאשר המכסה שלו פתוח. נגבו את אטם המכסה עד לייבושו. אין לנקות במדיח כלים.
מד-חום לבשר	מי סבון חמים: נקו באמצעות ספוג כלים או מברשת. אין לנקות במדיח כלים.

## תכשירי 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 אלקהול גבוהה,
- במטליות קרצוף או בספוגים גסים,
- במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או מכשירי ניקוי באדים,
- 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 כוויות!

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

משטח	ניקוי
<b>צדו החיצוני של המכשיר</b>	
חזית נירוסטה	מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. יש להסיר מיד כתמים שנוצרו כתוצאה מאבנית, משומן, מעמילן ומחלבון (חלבון ביצה למשל). שאריות אלה עלולות לגרום לחלודה. את חומרי הניקוי המיועדים לניקוי משטחים חמים העשויים מפלדת אל-חלד ניתן לרכוש ממרכז שירות הלקוחות או מהספקים המורשים. יש למרוח שכבה דקה של תכשיר הניקוי על גבי המשטח ולנגב במטלית רכה.
חלקי פלסטיק	מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. אין להשתמש בחומר ניקוי לזכוכית או במגרדת לזכוכית.
משטחים צבועים	מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה.
לוח בקרה	מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. אין להשתמש בחומר ניקוי לזכוכית או במגרדת לזכוכית.

## פונקציית הניקוי

המכשיר שלכם כולל את מצב ההפעלה "Descaling" (הסרת אבנית). תוכלו להשתמש במצב ההפעלה "descaling" (הסרת אבנית) כדי להסיר את האבנית מתוך המאייד.

### הסרת אבנית

כדי שהמכשיר יפעל בצורה תקינה, יש לבצע הסרת אבנית באופן סדיר.

פעולת הסרת האבנית כוללת מספר שלבים. מטעמי היגיינה, התוכנית להסרת האבנית חייבת לפעול עד תומה כך שהמכשיר יהיה מוכן שוב לפעולה. המשך הכולל של הפעולה להסרת האבנית הוא 70-90 דקות.

- בצעו את התהליך להסרת האבנית (כ-70-55 דקות) ולאחר מכן מלאו מחדש את מיכל המים
- מחזור השטיפה הראשון (9-6 דקות), ולאחריו רוקנו ומלאו מחדש את מיכל המים
- מחזור השטיפה השני (9-6 דקות), ולאחריו רוקנו ויבשו את מיכל המים

אם הפעולה להסרת האבנית נפסקת לפני שהסתיימה (לדוגמה, בגלל הפסקת חשמל או בגלל כיבוי המכשיר), תופיע הודעה מיד כאשר תפעילו מחדש את המכשיר, המורה לשטוף את המכשיר פעמיים. לא תוכלו להשתמש במכשיר עד לסיום מחזור השטיפה השני.

תדירות הביצוע של הפעולה להסרת האבנית תלויה במידת הקשיות של המים באזורכם. כאשר נותרו חמש פעולות אדים אפשריות (או פחות), תופיע הודעה המזכירה כי עליכם לבצע הסרת אבנית. מספר ההפעלות שנותרו מוצג לאחר שמפעילים את המכשיר. באופן זה, תוכלו לתכנן מבעוד מועד את ביצוע הפעולה להסרת אבנית.

### הפעלה

#### זהירות!

- נזק למכשיר: השתמשו רק בחומרים נזליים להסרת אבנית המומלצים על-ידינו. זמן הפעולה של המוצר לצורך הסרת האבנית תלוי בסוג מסיר האבנית שנמצא בשימוש. חומרים אחרים עלולים לגרום נזק למכשיר.
- מס: הזמנה של חומר להסרת אבנית: 311 680
- תמיסה להסרת אבנית: אין לאפשר לתמיסה להסרת אבנית או לחומר להסרת אבנית לבוא במגע עם לוח הבקרה או עם משטחים עדינים אחרים. הדבר יגרום נזק למשטחים אלה. במקרה של מגע בין התמיסה למשטח רגיש, יש לנקות את עקבות התמיסה באופן מיידי באמצעות מים.

אם השתמשתם בפעולה הכוללת אדים מיד לפני ביצוע תהליך הסרת האבנית, עליכם לכבות תחילה את המכשיר כדי ששאריות המים יישאבו החוצה מתוך מערכת האיידוי.

1. ערבבו 400 מ"ל מים עם 200 מ"ל נוזל להסרת אבנית כדי ליצור תמיסה להסרת אבנית.
2. לחצו על הלחצן "On/off" (הפעלה/כיבוי).
3. הוציאו את מיכל המים ומלאו אותו בתמיסה להסרת אבנית.
4. הכניסו את מיכל המים למקומו כאשר הוא מלא בתמיסה להסרת אבנית.
5. סגרו את לוח הבקרה.
6. לחצו על הלחצן menu (תפריט).
7. נפתח תפריט מצבי ההפעלה.
8. בחרו במצב ההפעלה "Descaling" (הסרת אבנית). אם תגעו בלחצן "Next" (הבא), יוצג מידע על פעולות הניקוי המתבצעות.
9. משך התוכנית מוצג. לא ניתן לשנות את משך התוכנית.
10. לחצו על לחצן Start/Stop (התחלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה.
11. המכשיר עובר תהליך להסרת אבנית. תוכלו לראות את הספירה לאחור של משך התוכנית בסרגל המצב. בסיום התוכנית להסרת אבנית תושמע התראה קולית.

### מחזור שטיפה ראשון

1. פתחו את לוח הבקרה.
2. הוציאו את מיכל המים, שטפו אותו ביסודיות, מלאו אותו במים והחזירו אותו למקומו.
3. סגרו את לוח הבקרה.
4. לחצו על לחצן Start/Stop (התחלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה.
5. המכשיר יחל בשטיפה. בסיום מחזור השטיפה, תושמע התראה קולית.

### מחזור שטיפה שני

1. פתחו את לוח הבקרה.
2. הוציאו את מיכל המים, שטפו אותו ביסודיות, מלאו אותו במים והחזירו אותו למקומו.
3. סגרו את לוח הבקרה.
4. לחצו על לחצן Start/Stop (התחלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה.
5. המכשיר יחל בשטיפה. בסיום מחזור השטיפה, תושמע התראה קולית.

### ניקוי סופי

1. פתחו את לוח הבקרה.
2. רוקנו ויבשו את מיכל המים.
3. כבו את המכשיר.
4. התהליך להסרת אבנית הושלם, והמכשיר מוכן שוב לשימוש.

## טמפרטורות ליבה של מזונות שונים

אין להשתמש במזון קפוא. הערכים בטבלה משמשים כערכים מנחים בלבד. הם עשויים להשתנות בהתאם לאיכות המזון ולהרכבו.

תוכלו למצוא מידע מפורט על מצב החימום והטמפרטורה בחלק האחרון של חוברת ההוראות. ← "מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו" בעמוד 35

מזון	טמפרטורת הליבה ב-°C
<b>עופות</b>	
עוף	85-80
חזה עוף	80-75
ברוז	85-80
חזה ברווז, מדיום רייר	60-55
הודו	85-80
חזה הודו	85-80
אווז	90-80
<b>בקר</b>	
אחוריים או סינטה, רייר	52-45
אחוריים או סינטה, מדיום רייר	62-55
אחוריים או סינטה, וול דאן	75-65
<b>עגל</b>	
מפרק או כתף עגל, רזה	80-75
מפרק או כתף עגל	80-75
שוק עגל	90-85
<b>טלה</b>	
שוק טלה, מדיום רייר	65-60
שוק טלה, וול דאן	80-70
אוכף טלה, מדיום רייר	60-55
<b>דגים</b>	
דג שלם	70-65
פילה דג	65-60
<b>שונות</b>	
קציץ בשר, סוגי בשר שונים	90-80
חימום/חימום חוזר של מזון	75-65

## הגדרת טמפרטורת הליבה

### סוגי חימום

1. הפעילו את המכשיר.
2. חברו את המד-חום לשקע בצד שמאל של תא התנור.
3. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לבחור את סוג החימום.
4. געו בטמפרטורת המוצעת ושנו אותה באמצעות הבורר הסיבובי.
5. געו בלחצן המגע "Core Temperature" (טמפרטורת ליבה) ושנו את מידת החום באמצעות הבורר הסיבובי.
6. אם יש צורך, געו בלחצן המגע "Added steam" (הוספת אדים) ובחרו בעוצמת האדים הרצויה באמצעות הבורר הסיבובי.
7. לחצו על לחצן Start/Stop (התחלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה. קו ההתקדמות מציג את הטמפרטורה העולה.

### אידי

1. הפעילו את המכשיר.
2. חברו את המד-חום לשקע בצד שמאל של תא התנור.
3. לחצו על הלחצן menu (תפריט).
4. געו בלחצן המגע "Steaming" והגדירו את סוג החימום באמצעות הבורר הסיבובי.
5. געו בלחצן המגע "Core Temperature" (טמפרטורת ליבה) ושנו את מידת החום באמצעות הבורר הסיבובי.
6. לחצו על לחצן Start/Stop (התחלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה. קו ההתקדמות מציג את הטמפרטורה העולה.

### Dishes (מנות)

1. הפעילו את המכשיר.
2. חברו את המד-חום לשקע בצד שמאל של תא התנור.
3. לחצו על הלחצן menu (תפריט).
4. געו בלחצן המגע "Dishes" (מנות).
5. השתמשו בבורר הסיבובי ובלחצן המגע "Next" (הבא) כדי לבחור במזון הרצוי.
6. אם יש צורך, געו בלחצן "Adjust" (שינוי) ושנו את ההגדרות באמצעות הבורר הסיבובי.
7. לחצו על לחצן Start/Stop (התחלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה. קו ההתקדמות מציג את הטמפרטורה העולה.

### התראה קולית תשמע כאשר טמפרטורת הליבה של המזון שהוגדרה תושג

נשמעת התראה קולית. התנור יפסיק להתחמם. כעת ניתן לנתק את המד-חום מהשקע. הסמל 🔊 ייכבה.

### שינוי טמפרטורת הליבה שנקבעה

ניתן לשנות את טמפרטורת הליבה המוגדרת בכל עת.

### ביטול

נתקו את המד-חום מהשקע.

### ⚠ אזהרה - סכנת כוויית!

תא התנור ומד טמפרטורת הליבה מתחממים מאוד. השתמשו בכפפות מטבח כדי להכניס ולהוציא את מד טמפרטורת הליבה.

### ⚠ אזהרה - סכנת התחשמלות!

הבידוד של מד-חום לבשר שאינו מתאים לשימוש במכשיר זה עשוי להינזק. השתמשו רק במד-חום הבשר המומלץ לשימוש עם מכשיר זה.

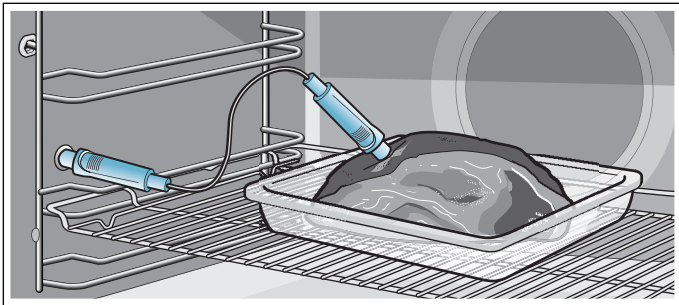
## הכנסת מד-חום הבשר לתוך המזון

לפני הכנסת המזון לתוך תא התנור, הכניסו לתוכו את המד-חום.

למד-חום יש שלוש נקודות מדידה. ודאו שנקודת המדידה האמצעית נמצאת בתוך המזון.

**בשר:** כאשר מדובר בנתחי בשר גדולים, הכניסו את המד-חום בזווית מלמעלה, עמוק ככל הניתן.

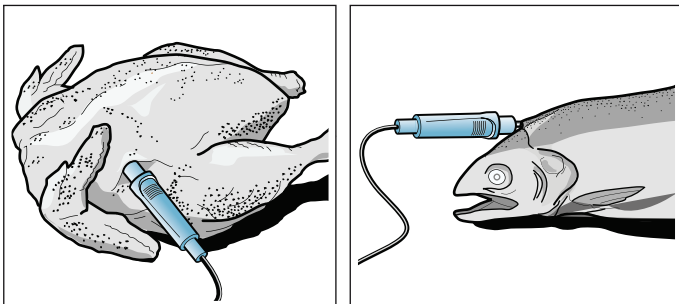
כאשר מדובר בנתחי בשר דקים יחסית, הכניסו את המד-חום מהצד, במקום העבה ביותר.



**הערה:** תמיד הכניסו את האביזר מתחת לשקע של המד-חום לבשר.

**דגים:** הניחו את הדג השלם על מדף הרשת והעמידו אותו בתנוחת שחייה באמצעות חצי תפוח אדמה. הכניסו את המד-חום מאחורי הראש, עמוק ככל שניתן, לכיוון העצמות במרכז הדג.

**עוף:** הניחו עוף שלם על מדף הרשת, כשצד החזה פונה כלפי מעלה. הכניסו את המד-חום עמוק ככל שניתן אל תוך פילה החזה בכתף, מכנף לכנף.



### זהירות!

היזהרו שלא ללכוד את הכבל של המד-חום. כדי למנוע נזק למד-חום כתוצאה מחום מופרז, חייב להישאר הווח של מספר סנטימטרים בין גוף החימום של הגריל לבין המד-חום. ייתכן והבשר יתרחב במהלך תהליך הבישול.

## מד-חום לבשר

המד-חום לבשר Plus מאפשר להגיע לתוצאות בישול מדויקות. הוא מודד את הטמפרטורה בתוך המזון המבושל. כאשר הטמפרטורה מגיעה לערך שהוגדר מראש, התנור מכבה את עצמו.

### סוגי חימום

לאחר שהנחתם את המד-חום לבשר בתוך תא התנור, סוגי החימום הבאים זמינים לבחירה.

אוויר חם 4D	
אוויר חם eco	
חימום עליון/תחתון	
חימום עליון/תחתון eco	
אפיית פיצה	
צלייה בגריל באוויר חם	
אידי	
חימום חוזר	

### הערות

- המד-חום לבשר מודד את הטמפרטורה בתוך המזון המבושל - בין 30°C ל-99°C.
- השתמשו רק במד-חום המסופק. ניתן לרכוש את מד טמפרטורת הליבה בנפרד ממרכז שירות הלקוחות.
- לאחר השימוש, הקפידו תמיד להוציא את המד-חום מתוך תא התנור. אין לאחסן אותו בתוך תא התנור.

### טמפרטורת תא התנור

כדי למנוע נזק למד-חום הבשר, אל תכוונו טמפרטורות גבוהות מ-250°C.

הטמפרטורה שהוגדרה עבור תא התנור צריכה להיות גבוהה בלפחות 10°C מטמפרטורת הליבה שהוגדרה.

## 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 מקדים: ההגדרה "Sabbath mode activated" (שעון שבת מופעל) הופעלה בהגדרות הבסיסיות. ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 22

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

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

### משך הבישול שהוגדר חלף

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

### הגדרת שעת סיום מאוחרת יותר

לא ניתן להגדיר שעת סיום מאוחרת יותר.

### ביטול שעון שבת

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

הגדרה	אפשרויות
פעולה לאחר הפעלת התנור	תפריט ראשי מצבי חימום אידי מנות*
עמעום בשעות הלילה	כבוי
מופעל (עמעום התצוגה מופעל בין השעות 22:00 ל-05:59)	תצוגה
לוגו מותג	אל תציג
זמן הפעלת מאוורר	מומלץ מינימלי
מסילות טלסקופיות	לא מותקנות מותקנות
שעון שבת	פועל כבוי
הגדרות היצרן	שחזר אל תשחזר
* כלול, בהתאם לדגם	

### זהירות!

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

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

### שינוי השעה

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

1. לחצו על הלחצן "On/off" (הפעלה/כיבוי).
2. לחצו על הלחצן menu (תפריט). תפריט מצבי ההפעלה נפתח.
3. געו ב-"Settings" (הגדרות).
4. השתמשו בחץ > כדי לעבור ל-"Clock" (שעון).
5. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את השעה.
6. לחצו על הלחצן menu (תפריט). בתצוגה מופיע הכיתוב "Save" (שמור) או "Discard" (ביטול).

### הפסקת חשמל

לאחר הפסקת חשמל ארוכה, יוצגו תחילה הגדרות השימוש הראשוני מיד לאחר הפעלת התנור.

הגדירו מחדש את השפה, השעה והתאריך.

## הגדרות בסיסיות

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

### שינוי הגדרות

1. לחצו על הלחצן "On/off" (הפעלה/כיבוי).
2. לחצו על הלחצן menu (תפריט).  
תפריט מצבי הפעלה נפתח.
3. בחרו במצב הפעולה "Settings" (הגדרות).  
ההגדרה הבסיסית הראשונה מופיעה; ניתן לשנותה באמצעות הבורר הסיבובי.
4. געו בחץ >.
5. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את הערכים השונים.
6. השתמשו בחץ > כדי לעבור להגדרה הבסיסית הבאה.
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
קשיות המים	0 (מרוככים) 1 (רכים) 2 (קשיות בינונית) 3 (קשים) 4 (קשים מאד)
אורך צליל התראה	קצר (30 שניות) בינוני (1 דקה) ארוך (5 דקות)
צלילי לחצנים	כבוי (צליל יישמע בכל מקרה בעת הפעלה/כיבוי של התנור באמצעות הלחצן "On/off" [הפעלה/כיבוי]) פועל
בהירות התצוגה	ניתן לבחור באחת מחמש רמות בהירות
תצוגת השעון	דיגיטלי עם תאריך אנאלוגי off
תאורה	מופעלת כאשר המכשיר פועל כבויה כאשר המכשיר פועל
נעילת בטיחות בפני ילדים*	נעילת דלת + נעילת לחצנים נעילת לחצנים בלבד

## נעילת בטיחות בפני ילדים

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

לוח הבקרה נעול, ולא ניתן לשנות הגדרות. לכיבוי המכשיר השתמשו בלחצן On/Off (הפעלה/כיבוי).

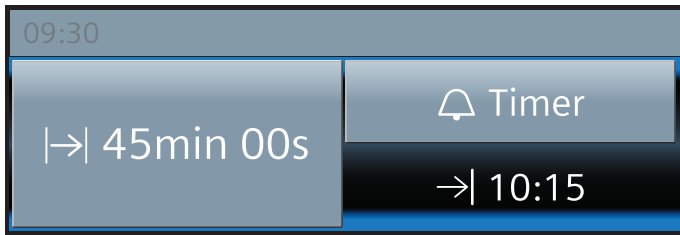
### הפעלה והשבתה

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

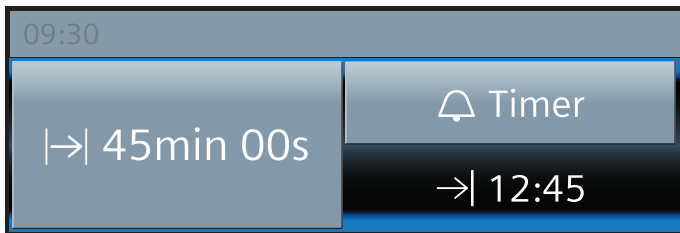
בכל אחד מהמקרים, לחצו על ☞ במשך כ-4 שניות. בתצוגה מופיעה הודעת אישור והסמל ☞ מופיע בסרגל המצב.



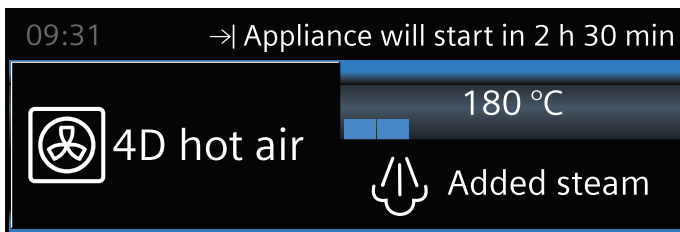
1. געו בלחצן המגע "End" (סיום).  
שעת סיום הבישול מוצגת.



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



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



התנור נמצא במצב המתנה. הסמל → ושעת סיום הפעולה מוצגים בסרגל המצב. הפעולה מתחילה בזמן המתאים. ניתן לראות את הספירה לאחור של משך זמן הבישול בסרגל המצב.

### משך הבישול שהוגדר חלף

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

### שינוי שעת סיום הבישול

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

### ביטול זמן הסיום

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

## משך הבישול

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

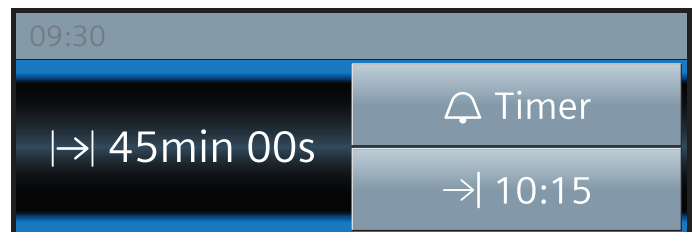
תנאי מקדים: נבחרו סוג חימום וטמפרטורה.

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

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



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



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

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

### משך הבישול שהוגדר חלף

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

### ביטול משך זמן הבישול

לחצו על הלחצן ⊕ כדי לפתוח את תפריט אפשרויות כוונן הזמן. אפסו את זמן הבישול. 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.

### שעת סיום

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

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

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



## אפשרויות כוונן זמן

בתנור שלכם יש מספר אפשרויות לכוונן זמן.

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

### 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: סיבוב נגד כיוון השעון - 10 דקות, עם כיוון השעון - 30 דקות.
- 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 בכל עת, אפילו כאשר המכשיר כבוי. הוא פועל במקביל לכוונוני הזמן האחרים ויש לו התראה קולית נפרדת משלו. באופן זה, ניתן להבחין בין סיום הזמן שנקבע בטיימר לבין סיום זמן בישול. פרק הזמן המרבי שניתן לכוונן הוא 24 שעות.

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

### לאחר שהזמן חלף

נשמעת התראה קולית. הכיתוב "Timer elapsed" (הזמן תם) מופיע בתצוגה. השתמשו בלחצן **⏸** כדי 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.

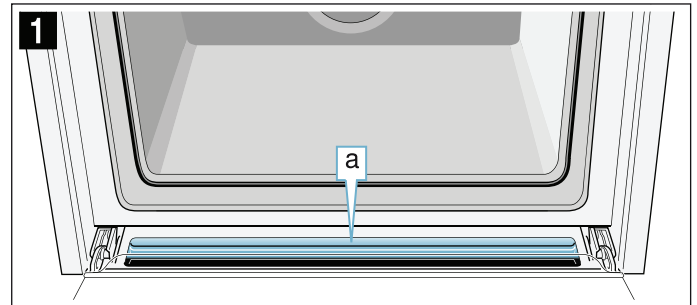
### שינוי משך הזמן של הטיימר

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 **⏸**.

- הניחו לו להתייבש כאשר המכסה שלו פתוח.
- החזירו את מכסה המיכל למקומו ולחצו עליו כלפי מטה.
- הכניסו את מיכל המים למקומו וסגרו את לוח הבקרה.

### ניקוי המגש לאיסוף טיפות

- הניחו למכשיר להתקרר.
- פתחו את דלת התנור.
- נגבו את המגש לאיסוף טיפות **a** מתחת לתא התנור, באמצעות ספוג (איור **1**).



### הפעילו את פונקציית הייבוש

במהלך הייבוש, תא התנור מתחמם כך שהלחות שבתוכו מתאדה. לאחר מכן, פתחו את דלת תא התנור על-מנת לאפשר לאדים לצאת החוצה.

### זהירות!

נזק לאמייל: אין להפעיל את התנור כאשר יש מים על רצפת תא התנור. לפני ההפעלה, נגבו את שאריות המים מרצפת תא התנור.

- הניחו למכשיר להתקרר.
- הסירו מיד את הלכלוך הגס מתוך תא התנור ונגבו שאריות לחות מרצפת התא.
- אם יש צורך, לחצו על On/Off (הפעלה/כיבוי) כדי להפעיל את המכשיר.
- לחצו על הלחצן menu (תפריט).
- האפשרויות לבחירת מצב הפעלה מוצגות.
- געו בלחצן המגע "Next" (הבא).
- געו בלחצן המגע "Drying" (ייבוש).
- געו בלחצן המגע "Next" (הבא).
- לחצו על הלחצן start/stop (התחל/הפסק).
- פונקציית הייבוש מופעלת אוטומטית ומסתיימת לאחר 10 דקות. פתחו את דלת התנור והשאירו אותה פתוחה במשך 1 - 2 דקות, כדי לאפשר לאדי הלחות לצאת.

### ייבוש ידני של תא התנור

- הניחו למכשיר להתקרר.
- הסירו לכלוך מתוך תא התנור.
- ייבשו את תא התנור באמצעות מטלית רכה.
- השאירו את דלת התנור פתוחה למשך שעה, כדי לאפשר לפנים תא התנור להתייבש כליל.

### מילוי חוזר של מיכל המים

אם מיכל המים מתרוקן במהלך פעולה עם אדים, מופיעה הודעה בלוח התצוגה, ובה אתם מתבקשים למלא מחדש את המיכל.

#### הערות

- פעולות הכוללות שימוש באדים ממשיכות ללא שימוש באדים.
- כאשר משתמשים בסוגי החימום Steaming (אידי), Dough proving (התפחת בצק), Reheating (חימום חוזר) או Defrosting (הפשרה) ומיכל המים מתרוקן, הפעולה נפסקת. מלאו את מיכל המים.

1. פתחו את לוח הבקרה.
2. הוציאו את מיכל המים ומלאו אותו.
3. הכניסו את מיכל המים למקומו וסגרו את לוח הבקרה.

### לאחר כל פעולת אידי

#### ⚠ אזהרה - סכנת צריבה!

בעת פתיחת דלת המכשיר אדים חמים עלולים להיפלט. האדים עלולים להיות בלתי נראים, בהתאם לטמפרטורה שלהם. אל תעמדו קרוב מדי למכשיר בעת פתיחתו. פתחו את דלת התנור בהירות. הרחיקו ילדים.

#### ⚠ אזהרה - סכנת כוויות!


המכשיר מתחמם במהלך ההפעלה. הניחו למכשיר להתקרר לפני הניקוי.

#### זהירות!

נזק לאמייל: אין להפעיל את התנור כאשר יש מים על רצפת תא התנור. לפני ההפעלה, נגבו את שאריות המים מרצפת תא התנור.

המים הנוותרים נשאבים חזרה אל מיכל המים לאחר כל פעולה שבה נעשה שימוש באדים. לאחר מכן, רוקנו וייבשו את מיכל המים. בתא התנור נותרות שאריות לחות. כדי לייבש את תא התנור, תוכלו להשתמש במצב הפעולה "Drying function" (פונקציית ייבוש) או בצורה ידנית.

#### הערות

- לאחר כיבוי המכשיר, לחצן המגע  נותר מואר למשך זמן מה כתזכורת שיש לרוקן את מיכל המים.
- הסירו את סימני האבנית באמצעות מטלית טבולה בחומץ ולאחר מכן נקו במים נקיים וייבשו באמצעות מטלית רכה.

### ריקון מיכל המים


#### זהירות!

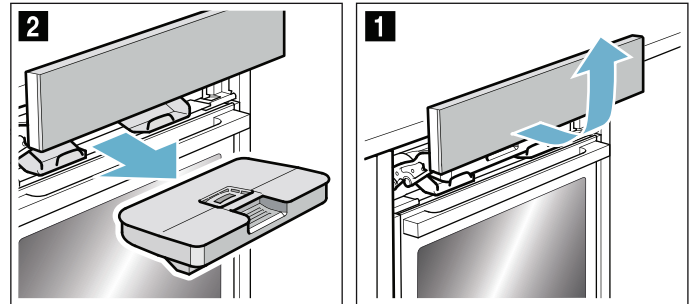
- אין לייבש את מיכל המים בתא התנור החם. אתם עלולים לגרום נזק למיכל המים.
- אין לנקות את מיכל המים במדיח הכלים. אתם עלולים לגרום נזק למיכל המים.

1. פתחו את לוח הבקרה.
2. הסירו את מיכל המים.
3. הסירו בזהירות את מכסה מיכל המים.
4. רוקנו את מיכל המים, נקו אותו באמצעות חומר ניקוי ושטפו אותו ביסודיות עם מים נקיים.
5. יבשו את כל חלקי המיכל באמצעות מטלית רכה.
6. נגבו את אטם המכסה עד לייבושו.

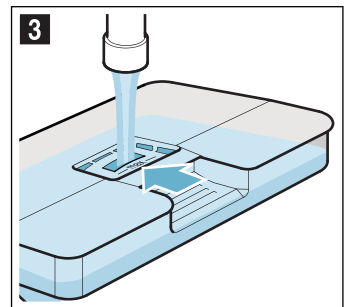
### זהירות!

שימוש בנוזלים לא מתאימים עלול לגרום נזק למכשיר. אין להשתמש במים מזוקקים, במי ברז בעלי ריכוז כלור גבוה (מעל 40 מ"ג/ליטר) או בנוזלים אחרים. השתמשו רק במי ברז טריים וקרים, במים מרוככים או במים מינרליים לא מוגזים.

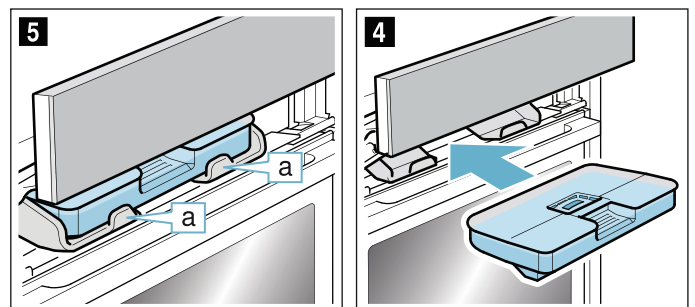
1. געו בלחצן המגע . לוח הבקרה נפתח בתנועה לפנים.
2. משכו את לוח הבקרה לפנים בעזרת שתי הידיים ולאחר מכן דחפו אותו כלפי מעלה עד שהוא ננעל במקום (איור 1).
3. הרימו את מיכל המים והוציאו אותו מתוך התא (איור 2).



4. לחצו על המכסה לאורך האטם כדי למנוע ממים לדלוף ממיכל המים.
5. מלאו את מיכל המים במים קרים עד לסימן "max" (איור 3).



6. הכניסו בחזרה את מיכל המים המלא (איור 4). ודאו שמיכל המים ננעל במקום מאחורי שני המחזיקים a (איור 5).



7. דחפו את לוח הבקרה בזהירות כלפי מטה ולאחר עד לסגירתו המוחלטת. מילאתם את מיכל המים. כעת ניתן להפעיל את הפונקציות השונות הכוללות אדים.

נשמע צליל התראה. התנור יפסיק להתחמם. השתמשו בלחצן ☹ כדי להפסיק את צליל ההתראה.

### ביטול

געו בלחצן Start/Stop (התחלה/עצירה) כדי לבטל את הפעולה.

### סיום

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

## הפשרה

השתמשו בסוג החימום "Defrosting" (הפשרה) כדי להפשר מוצרים קפואים.

**הערה:** כאשר משתמשים בסוג החימום Defrosting (הפשרה), ומיכל המים מתרוקן, הפעולה נפסקת. מלאו את מיכל המים.

### הפעלה

1. מלאו את מיכל המים.
  2. געו בלחצן המגע menu (תפריט).
  3. געו בלחצן המגע "Steaming" (אידיוי).
  4. השתמשו בבורר הסיבובי כדי להגיע למצב "Defrosting" (הפשרה).
  5. געו בלחצן המגע "Temperature" (טמפרטורה) ושנו את מידת החום באמצעות הבורר הסיבובי.
  6. געו בלחצן המגע "Duration" (משך זמן) ושנו את הנתון באמצעות הבורר הסיבובי.
  7. לחצו על לחצן Start/Stop (התחלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה.
- המכשיר מתחיל להתחמם. לאחר שהתנור התחמם, נשמע צליל התראה והפעולה מתחילה.

בסיום הזמן שכוון נשמע צליל התראה. התנור מפסיק את החימום. משך הזמן 00 m 00 s מופיע בתצוגה.

### ביטול

געו בלחצן Start/Stop (התחלה/עצירה) כדי לבטל את הפעולה.

### סיום

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

## מילוי מיכל המים

מיכל המים ממוקם מאחורי לוח הבקרה. לפני פעולה הכוללת שימוש באדים, פתחו את לוח הבקרה ומלאו את מיכל המים.

ודאו שקבעתם את טווח קשיות המים בצורה נכונה. ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 22

### ⚠ אזהרה - סכנת פציעה וסכנת שריפה!

מלאו את מיכל המים רק במים נקיים או בנוזל להסרת אבנית המומלץ על-ידינו. אין למלא נוזלים דליקים (כגון משקאות חריפים) בתוך מיכל המים. החום הרב שנוצר בתא התנור עלול לגרום להתלקחות של נוזלים דליקים ועקב כך להתפוצצות. דלת התנור עלולה להיפתח בפתאומיות. אדים חמים ולהבות עלולים להיפלט מתוך התנור.

### ⚠ אזהרה - סכנת כוויות!

מיכל המים עלול להתחמם מאד במהלך פעולת התנור. בגמר פעולת התנור, המתינו עד לקירור מיכל המים. הוציאו את מיכל המים מתוך התא שבו הוא יושב.

## סיום

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

## חימום חוזר

באמצעות סוג החימום "Reheating" (חימום חוזר) תוכלו לחמם מחדש בעדינות מזון מבושל או להעניק מעטה פריך לפריטים אפויים בני יום. הוספת האדים מתבצעת בצורה אוטומטית.

**הערה:** כאשר משתמשים בסוג החימום Reheating (חימום חוזר), ומיכל המים מתרוקן, הפעולה נפסקת. מלאו את מיכל המים.

### הפעלה

1. מלאו את מיכל המים.
  2. געו בלחצן menu (תפריט).
  3. געו בלחצן המגע "Steaming" (אידיוי).
  4. השתמשו בבורר הסיבובי כדי להגיע למצב "Reheating" (חימום חוזר).
  5. געו בלחצן המגע "Temperature" (טמפרטורה) ושנו את מידת החום באמצעות הבורר הסיבובי.
  6. געו בלחצן המגע "Duration" (משך זמן) ושנו את הנתון באמצעות הבורר הסיבובי.
  7. לחצו על לחצן Start/Stop (התחלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה.
- המכשיר מתחיל להתחמם.

נשמע צליל התראה. התנור יפסיק להתחמם. השתמשו בלחצן ☹ כדי להפסיק את צליל ההתראה.

### ביטול

געו בלחצן Start/Stop (התחלה/עצירה) כדי לבטל את הפעולה.

### סיום

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

## התפחת בצק

כאשר משתמשים בסוג החימום "Dough proving" (התפחת בצק) הבצק יתפח מהר יותר מאשר בטמפרטורת החדר ולא יתייבש.

השתמשו בנתונים המופיעים בטבלאות כדי לבחור את ההגדרה הנכונה. ← "מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו" בעמוד 35

**הערה:** כאשר משתמשים בסוג החימום Dough proving (התפחת בצק), ומיכל המים מתרוקן, הפעולה נפסקת. מלאו את מיכל המים.

### הפעלה

1. מלאו את מיכל המים.
- הערה:** הפעילו את פונקציית Dough proving (התפחת בצק) רק לאחר שתא התנור התקרר (לטמפרטורת החדר). געו בלחצן menu (תפריט).
2. געו בלחצן המגע "Steaming" (אידיוי).
3. השתמשו בבורר הסיבובי כדי להגיע למצב "Dough proving" (התפחת בצק).
4. געו בלחצן המגע "Temperature" (טמפרטורה) ושנו את מידת החום באמצעות הבורר הסיבובי.
5. געו בלחצן המגע "Duration" (משך זמן) ושנו את הנתון באמצעות הבורר הסיבובי.
6. לחצו על לחצן Start/Stop (התחלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה.
7. המכשיר מתחיל להתחמם.

בעזרת אדים, תהליך הבישול עדין במיוחד. ניתן לשלב אדים בחלק מסוגי החימום. בנוסף, ניתן להסתייע באדים כדי להתפיח בצק, לחמם מחדש ולהפשיר מזון.

### ⚠ אזהרה - סכנת צריבה!

בעת פתיחת דלת המכשיר אדים חמים עלולים להיפלט. האדים עלולים להיות בלתי נראים, בהתאם לטמפרטורה שלהם. אל תעמדו קרוב מדי למכשיר בעת פתיחתו. פתחו את דלת התנור בזהירות. הרחיקו ילדים.

## רעש

### משאבה

תוכלו לשמוע קולות זמזום כאשר המשאבה פועלת ולאחר הכיבוי. קולות אלה נגרמים על-ידי בדיקת פונקציית המשאבה. זהו רעש הפעלה רגיל.

### לוח בקרה

תוכלו לשמוע קולות זמזום או נקישה בעת פתיחת לוח הבקרה. הקולות נגרמים כתוצאה מדחיפת לוח הבקרה החוצה. אלה קולות הפעלה רגילים.


## FullSteam - בישול באדים

בתהליך האידי, אדים לוהטים מקיפים את המזון ובכך מונעים אובדן מרכיבי מזון חשובים במהלך הבישול. בצורת בישול זו, הצורה, הצבע והניחוח הטיפוסי של המנות נשמרים.

**הערה:** אם מיכל המים מתרוקן במהלך האידי, הפעולה נפסקת. מלאו את מיכל המים.

### הפעלה

1. מלאו את מיכל המים.
  2. לחצו על הלחצן menu (תפריט).
  3. געו בלחצן המגע "Steaming" (אידי).
  4. סובבו את הבורר הסיבובי כדי להגיע למצב "Steaming" (אידי).
  5. געו בלחצן המגע "Temperature" (טמפרטורה) ושנו את מידת החום באמצעות הבורר הסיבובי.
  6. געו בלחצן המגע "Duration" (משך זמן) ושנו את הנתון באמצעות הבורר הסיבובי.
  7. לחצו על לחצן Start/Stop (התחלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה.
- המכשיר מתחיל להתחמם. לאחר שהתנור התחמם, נשמע צליל התראה והפעולה מתחילה.

נשמע צליל התראה. התנור יפסיק להתחמם. השתמשו בלחצן  כדי להפסיק את צליל ההתראה.

### ביטול

געו בלחצן Start/Stop (התחלה/עצירה) כדי לבטל את הפעולה.

### סיום

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

## בישול לפי תפריט

באמצעות אדים, ניתן לבשל ארוחה בת מספר מנות מבלי שהטעמים והניחוחות יתערבבו. ← "מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו" בעמוד 35

## בישול בסיוע אדים

כאשר מבשלים בסיוע אדים, האדים מוחדרים אל תוך תא התנור במרווחים שונים, ובעוצמות שונות. בדרך זו, מתקבלת תוצאת בישול טובה יותר.

### המזון שלכם





- מקבל מעטה פריך מבחוץ
- מקבל פני שטח מבריקים
- נשאר עסיסי ועדין מבפנים
- קטן רק במעט בנפח

עליכם לקבוע את השילוב של סוג החימום ועוצמת האדים הרצויה. השתמשו בנתונים המופיעים בטבלאות כדי לבחור סוג חימום מתאים ועוצמת אדים, או בחרו באחת התוכניות.

### עוצמת האדים

- לרשותכם מספר דרגות עוצמה בעת הוספת האדים:
- נמוכה
  - בינונית
  - גבוהה

### סוגי חימום מתאימים

- ניתן להפעיל הוספת אדים עבור סוגי החימום הבאים:
- אוויר חם 4D 
  - חימום עליון/תחתון 
  - צלייה בגריל באוויר חם 
  - שמירת חום 

### הפעלה

1. מלאו את מיכל המים.
  2. בחרו בסוג החימום הרצוי באמצעות הבורר הסיבובי.
  3. געו בלחצן המגע "Temperature" (טמפרטורה) ושנו את מידת החום באמצעות הבורר הסיבובי.
  4. געו בלחצן המגע "Added steam" (הוספת אדים) ובחרו בעוצמת האדים הרצויה באמצעות הבורר הסיבובי.
  5. לחצו על לחצן Start/Stop (התחלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה.
- המכשיר מתחיל להתחמם.

**הערה:** אם מיכל המים מתרוקן במהלך פעולה עם אדים, מופיעה הודעה בלוח התצוגה, ובה אתם מתבקשים למלא מחדש את המיכל. פעולת המכשיר ממשיכה ללא אדים.

### ביטול הוספת אדים

כדי להפסיק את הוספת האדים מוקדם יותר, געו בלחצן המגע "Added steam" (הוספת אדים). השתמשו בבורר הסיבובי כדי להגיע למצב "Off" (כיבוי).

**הערה:** פעולת המכשיר ממשיכה ללא אדים.

### ביטול פעולת המכשיר

געו בלחצן Start/Stop (התחלה/עצירה) כדי לבטל את הפעולה.

## חימום מהיר

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

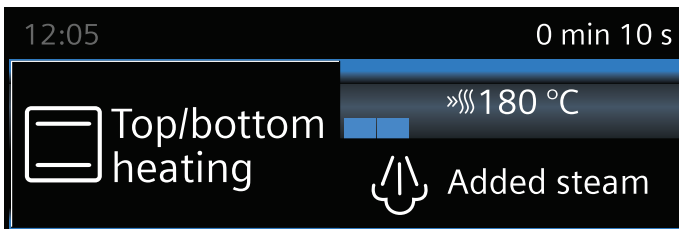
אווריר חם 4D	☒
חימום עליון/תחתון	☐

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

### 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. מחוון הטמפרטורה מתחיל להתמלא.

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

### ביטול

לחצו על הלחצן «». הסמל «» ייכבה בתצוגה.

## בחירת מצב הפעלה

כדי לבחור מצב פעולה, עליכם להפעיל את המכשיר תחילה.

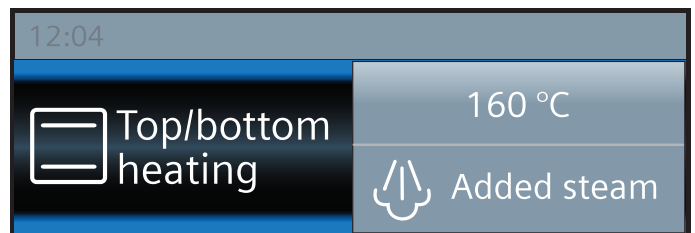
1. לחצו על הלחצן menu (תפריט). תפריט מצבי הפעלה נפתח.
2. געו במצב הפעולה הרצוי. בהתאם למצב הפעלה, יעמדו לרשותכם אפשרויות בחירה שונות.
3. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות הבחירה. בהתאם לבחירה הנוכחית, שנו את ההגדרות הרלוונטיות.
4. לחצו על לחצן Start/Stop (התחלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה. משך הזמן שחלף מופיע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

## קביעת סוג החימום והטמפרטורה

לאחר הפעלת התנור, מופיע בתצוגה סוג החימום המוצע ולצדו הטמפרטורה. ניתן להפעיל את התנור מיד באמצעות הגדרה זו על-ידי לחיצה על Start/Stop (התחלה/הפסקה). אם תרצו לבחור בסוג חימום אחר, בצעו את הפעולות הבאות. תוכלו לשנות את הגדרות ברירת המחדל לפי ההנחיות שלהלן:

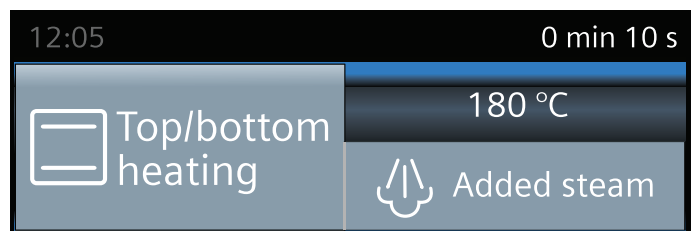
הדוגמה שבאיור: חימום עליון/תחתון בטמפרטורה של 180°C.

1. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את סוג החימום.

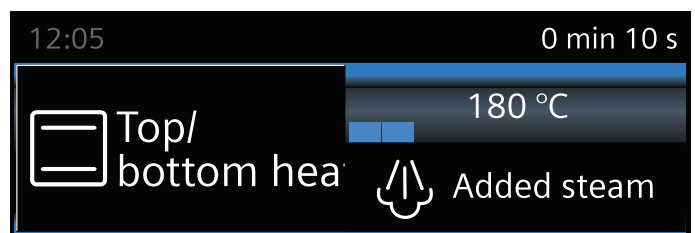


2. געו בטמפרטורה המוצעת.

3. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את הטמפרטורה.



4. לחצו על לחצן Start/Stop (התחלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה.



סוג החימום והטמפרטורה שנבחרו מוצגים בתצוגה.

## תפעול המכשיר



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

### הפעלה וכיבוי של המכשיר

לפני שניתן לבחור בהגדרה כלשהי יש להפעיל את המכשיר. יוצא מן הכלל: ניתן להפעיל את הגנת הבטיחות בפני ילדים ואת הטיימר גם כאשר המכשיר כבוי. נתונים מסוימים או פרטי מידע, לדוגמה מחוון החום השיורי בתא התנור, ממשיכים להיות מוצגים גם לאחר כיבוי המכשיר. כבו את המכשיר כאשר אינכם מתכוונים להשתמש בו. המכשיר יכבה את עצמו אוטומטית לאחר זמן רב שלא בוצעה בו פעולה כלשהי.

#### הפעלת המכשיר

השתמשו בלחצן On/Off (הפעלה/כיבוי) כדי להפעיל את המכשיר. סמל ההפעלה 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 להפעיל את המכשיר. התאורה מעל הלחצן נכבית. אם נבחרה פונקציה היא מתבטלת. השעון 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.

1. לחצו על On/Off (הפעלה/כיבוי) כדי להפעיל את המכשיר.
2. מלאו את מיכל המים. ← "מיילוי מיכל המים" בעמוד 18
3. בחרו בסוג החימום, במידת החום ובמשך הזמן הדרושים לתהליך הכיול, והפעילו את המכשיר. ← "FullSteam בישול באדים" בעמוד 17

כיול	
סוג חימום	אדים
טמפרטורה	100°C
משך הפעולה	30 דקות

4. בסיום הכיול, אפשרו לתנור להתחמם.

#### זהירות!

##### נזק למשטחים מצופים באמייל

אל תתחילו בפעולה אם נותרו שאריות מים על רצפת תא התנור. לפני ההפעלה, נגבו את שאריות המים מרצפת תא התנור.

5. ייבשו את רצפת תא התנור.
6. בחרו בסוג החימום ובמידת החום לצורך החימום, והפעילו את המכשיר.

חימום	
סוג חימום	חימום עליון/תחתון
טמפרטורה	240°C
משך הפעולה	30 דקות

7. הקפידו על אורור נאות של המטבח בעת חימום התנור בפעם הראשונה.
8. הפסיקו את פעולת המכשיר לאחר הזמן הדרוש. לחצו על הלחצן On/Off (הפעלה/כיבוי) כדי לכבות את המכשיר.
9. המתינו שתא התנור יתקרר.
10. נקו משטחים חלקים בעזרת ספוג כלים הטבול במי סבון.
11. רוקנו את מיכל המים וייבשו את תא התנור. ← "לאחר כל פעולת אידוי" בעמוד 19

#### הערות

- כדי לאפשר למכשיר לכייל את עצמו במקום התקנה חדש, עליכם לאפסו תחילה להגדרות היצרן. יש לחזור על תהליך ההגדרה במהלך השימוש הראשון ועל הליך הכיול.
- המכשיר שומר את הגדרות הכיול גם במקרה של הפסקת חשמל או ניתוק מהחשמל. אין צורך לחזור על הכיול.

### ניקוי האביזרים

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



## לפני הפעלה ראשונה

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

### לפני הפעלה ראשונה

לפני השימוש הראשון, בררו פרטים על קשיות המים מחברת המים המקומית.

על-מנת שהמכשיר יוכל להציג תזכורות מהימנות על הצורך בהסרת אבנית, עליכם תחילה להגדיר את טווח קשיות המים בצורה נכונה.

#### זהירות!

שימוש בנוזלים לא מתאימים עלול לגרום נזק למכשיר. אין להשתמש במים מזוקקים, במי ברז בעלי ריכוז כלור גבוה (מעל 40 מ"ג/ליטר) או בנוזלים אחרים. השתמשו רק במי ברז טריים וקרים, במים מרוככים או במים מינרליים לא מוגזים.

#### הערות

- אם מי הברז שלכם קשים מאוד, אנו ממליצים להשתמש במים מרוככים.
- אם אתם משתמשים במים מרוככים בלבד, תוכלו להגדיר את טווח קשיות המים ל"מרוככים".
- אם אתם משתמשים במים מינרליים, הגדירו את טווח קשיות המים ל"4 קשים מאד".
- אם אתם משתמשים במים מינרליים, הקפידו להשתמש אך ורק במים לא מוגזים.

טווח קשיות המים	הגדרה
0	0 מרוככים
1 (עד 1.3 mmol/l)	1 רכים
2 (1.3 - 2.5 mmol/l)	2 קשיות בינונית
3 (2.5 - 3.8 mmol/l)	3 קשים
4 (מעל 3.8 mmol/l)	4 קשים מאד

### שימוש ראשון

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

**הערה:** תוכלו לשנות את השעה בעזרת ההגדרות הבסיסיות. ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 22

#### הגדרת השפה

German (גרמנית) היא שפת ברירת המחדל.

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

#### כוונן השעון

השעה שמוצגת בעת ההפעלה היא 12:00.

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

#### הגדרת התאריך

תאריך ברירת המחדל הוא 1.1.2014.

1. געו תמיד בחץ > כדי לעבור להגדרה הבאה.
2. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לכוון את היום, החודש ואת השנה.

#### הגדרת קשיות המים

הגדרת קשיות המים המשמשת כברירת מחדל היא "קשים מאד".

1. הגדירו את רמת הקשיות של המים באמצעות הבורר הסיבובי.
2. געו בחץ > בתצוגה מופיעה הודעה המאשרת שההפעלה הראשונה הושלמה.

### כיול המכשיר וניקוי תא התנור

נקודת הרתיחה של מים תלויה בלחץ האוויר. במהלך הכיול, המכשיר מכוון את עצמו ללחץ האוויר השורר במקום ההתקנה. פעולה זו מתבצעת באופן אוטומטי במהלך הפעולה הראשונה עם אדים. כחלק מפעולת הכיול, המכשיר יוצר כמות גדולה של אדים.

#### הכנות לכיול

1. הסירו אביזרים מתא התנור.
2. הסירו שאריות של חומרי אריזה, כגון פתיתי קלקר, מתוך תא התנור.
3. לפני הכיול, נגבו את המשטחים החלקים בתא התנור באמצעות מטלית רכה ולחה.

#### כיול המכשיר וניקוי תא התנור

#### הערות

- ניתן להתחיל בהליך הכיול רק כאשר תא התנור קר (טמפרטורת החדר).
- אין לפתוח את דלת המכשיר במהלך הכיול. פתיחת הדלת תגרום להפסקת הליך הכיול.

מספר הזמנה	אביזרים מיוחדים
HZ327000	<b>אבן אפייה</b> להכנה של לחמים, לחמניות או ופיצה עם תחתית פריכה. חממו מראש את אבן האפייה לטמפרטורה המומלצת.
HZ915001	<b>כלי צלייה מזכוכית (5.1 ליטרים)</b> להכנת נזידים ופשטידות. מתאים במיוחד למצב ההפעלה "Meals" (ארוחות).
HZ86S000	<b>מגש זכוכית</b> להכנת נתחים גדולים של בשר צלוי, עוגות לחות ופשטידות.
HZ36D663G	<b>מיכל אידוי, מחורר, גודל XL</b> לאידוי בכמויות גדולות.
HZ36D613G	<b>מיכל אידוי, מחורר, גודל S</b> לאידוי ירקות, מיצוי נוזלים מפירות יעד והפשרה.
HZ36D613	<b>מיכל אידוי, לא מחורר, גודל S</b> לבישול אורז, קטניות ודגנים.
HZ36D513P	<b>כלי בישול מפורצלקן, לא מחורר, גודל S</b> לאידוי והגשה של בשר, דגים וירקות.
HZ36D533P	<b>כלי בישול מפורצלקן, לא מחורר, גודל L</b> לאידוי והגשה של בשר, דגים וירקות.
HZ638D10	<b>מסילות טלסקופיות, מפלס 1</b> המסילות הנשלפות המותקנות במפלס 2 מאפשרות למשוך את האביזרים החוצה בלי שיתהפכו ויפלו.
HZ638D30	<b>מערכת נשלפת, 3 מפלסים</b> המסילות הנשלפות המותקנות במפלסים 1, 2 ו-3 מאפשרות למשוך את האביזרים החוצה בלי שיתהפכו ויפלו.
HZ66X600	<b>עיטורים לקישוט</b> להסרת המדף התחתון של היחידה ובסיס המכשיר.

## אביזרים אופציונליים

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

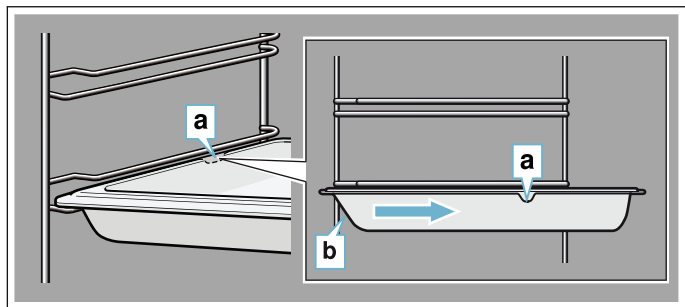
**הערה:** לא כל האביזרים האופציונליים מתאימים לכל הדגמים של התנורים. בעת הרכישה, ציינו במדויק את מספר הזיהוי (מספר ה-E) של התנור שלכם. ← "שירות לקוחות" בעמוד 34

מספר הזמנה	אביזרים מיוחדים
HZ664070	<b>מדף רשת</b> להנחת כלי בישול, תבניות אפייה, כלים עמידים בחום ולהכנת צלי בשר ומזון צלוי.
HZ632070	<b>תבנית רב-תכליתית</b> 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	<b>מגש אפייה</b> לפשטידות במגשים ומוצרים אפויים קטנים.
HZ324000	<b>מדף רשת פנימי לתבנית</b> עבור בשר, עוף ודגים. מיועד להכנסה אל תוך התבנית הרב-תכליתית כדי לאפשר לכידת טיפות שומן ומיצי בשר בעת הצלייה.
HZ632010	<b>תבנית רב-תכליתית עם ציפוי נגד הידבקות</b> לאפיית עוגות לחות, עוגיות, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים. להסרה מהירה ופשוטה יותר של מאפים ובשר צלוי מתוך התבנית הרב-תכליתית.
HZ631010	<b>מגש אפייה עם ציפוי נגד הידבקות</b> לפשטידות במגשים ומוצרים אפויים קטנים. להסרה מהירה ופשוטה יותר של מאפים מתוך מגש האפייה.
HZ633070	<b>תבנית עמוקה</b> לכמויות גדולות.
HZ633001	<b>מכסה עבור התבנית העמוקה</b> המכסה הופך את התבנית העמוקה לתבנית צלייה מקצועית.
HZ617000	<b>מגש פיצה</b> לאפיית פיצה ועוגות עגולות גדולות.
HZ625071	<b>תבנית צלייה</b> משמשת לצלייה במקום מדף הרשת או כמגן נתזים. לשימוש רק בתבנית הרב-תכליתית.



**הערה:** ניתן להשתמש במיכל האידיוי עם כל סוגי החימום הכוללים שימוש באדים ללא הגבלה כלשהי. בעת שימוש בסוגי חימום אחרים בטמפרטורות גבוהות, הוציאו את מיכל האידיוי מתוך תא התנור. טמפרטורות גבוהות עלולות לגרום עיוותים קבועים ושינויי צבע במיכל האידיוי.

בתמונה מוצגת התבנית הרב-תכליתית

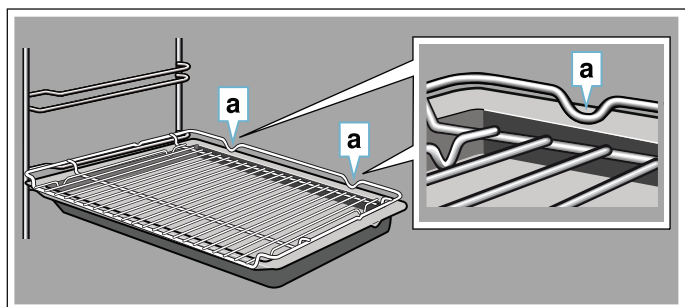


### שילוב אביזרים

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

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

בתמונה מוצגת התבנית הרב-תכליתית

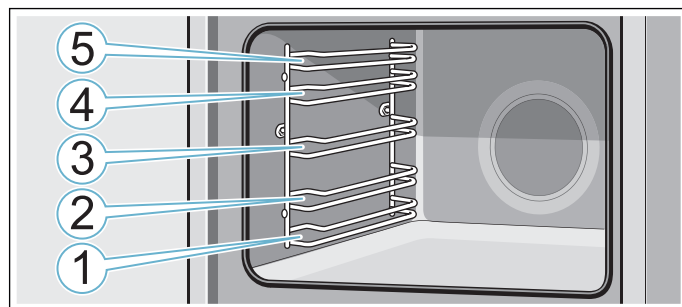


כדי להשתמש במיכלי אידיוי קטנים יש להניחם על מדף הרשת.

**הערה:** ניתן להשתמש במיכל האידיוי עם כל סוגי החימום הכוללים שימוש באדים ללא הגבלה כלשהי. בעת שימוש בסוגי חימום אחרים בטמפרטורות גבוהות, הוציאו את מיכל האידיוי מתוך תא התנור. טמפרטורות גבוהות עלולות לגרום עיוותים קבועים ושינויי צבע במיכל האידיוי.

### הכנסת האביזרים

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



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

ניתן למשוך את האביזרים החוצה כמחצית הדרך מבלי שיתהפכו.

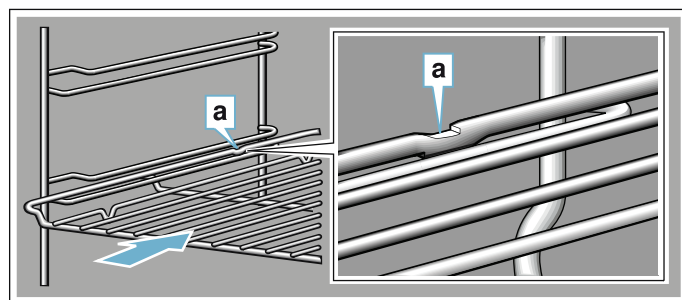
### הערות

- 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.

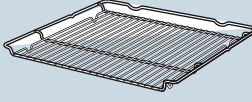
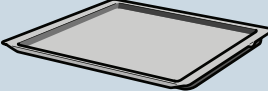
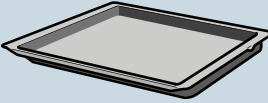

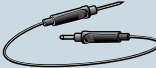


## אביזרים

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

### אביזרים כלולים

האביזרים הבאים מצורפים למכשירכם:

<p><b>מדף רשת</b> להנחת כלי בישול, תבניות אפייה וכלים עמידים בחום. להכנת בשר ומזון צלוי.</p>	
<p><b>מגש אפייה</b> לפשטידות במגשים ומוצרים אפויים קטנים.</p>	
<p><b>תבנית רב-תכליתית</b> לאפייה של עוגות לחות, פריטים אפויים אחרים, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים. ניתן להשתמש בתבנית זו גם ללכידת השומן שמטפף בעת צלייה ישירה על גבי מדף הרשת. במהלך פעולה הכוללת אדים, ניתן להשתמש בה כדי לקלוט את טיפות המים.</p>	
<p><b>מיכל אידוי, מחורר גודל S</b> לאידוי ירקות, מיצוי נזלים מפירות יעד והפשרה.</p>	
<p><b>מיכל אידוי, לא מחורר גודל S</b> לבישול אורז, קטניות ודגנים.</p>	
<p><b>מיכל אידוי, מחורר, גודל XL</b> לאידוי כמויות גדולות.</p>	
<p>מד-חום לבשר מאפשר השגת תוצאות מדויקות בעת צלייה. השימוש במד-חום מתואר בפרק הרלוונטי. ← "מד-חום לבשר" בעמוד 24</p>	

השתמשו רק 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.

### תאורה פנימית

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

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!

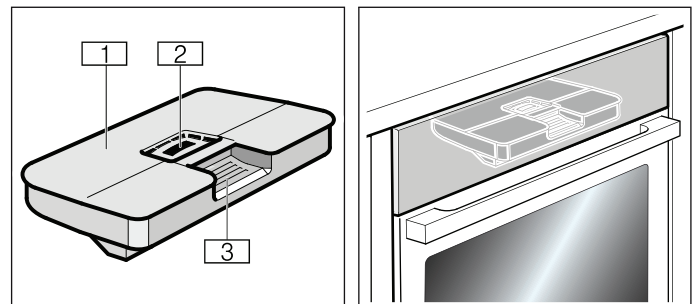
אין לכסות את פתחי האוורור. התנור עלול להתחמם יתר על המידה.

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" בעמוד 22

### מיכל מים

המכשיר מצויד במיכל מים. מיכל המים נמצא מאחורי הלוח. כדי להשתמש באדים יש למלא את המיכל במים. ← "אדים" בעמוד 17



1 מכסה המיכל

2 פתח מילוי

3 ידית להוצאה והכנסה של מיכל המים

סוגי חימום	טמפרטורה	שימוש
	גרייל, שטח קטן	הגדרות גרייל: 1 = עוצמה נמוכה 2 = עוצמה בינונית 3 = עוצמה גבוהה
	30-250°C	להכנת פיצה ומנות המצריכות כמות חום גדולה מלמטה. גוף החימום התחתון וגוף החימום הטבעתי בחלק האחורי של התנור מתחממים.
	70-120°C	לבישול איטי ועדין של נתחי בשר צרובים, עדינים בכלי ללא כיסוי. החום נפלט באופן שווה כלפי מעלה וכלפי מטה, בטמפרטורה נמוכה.
	30-250°C	לבישול בבאן מארי ועבור השלב האחרון באפייה. החום נפלט מלמטה.
	30-250°C	פונקציית CoolStart להכנה מהירה של מוצרים קפואים במפלט 3. הטמפרטורה תלויה בהוראות היצרן. השתמשו בטמפרטורה הגבוהה ביותר שרשומה על האריזה. המשך הוא בהתאם להוראות היצרן, או קצר יותר. אין צורך בחימום מקדים.
	60-100°C	שמירת חום*
	30-70°C	חימום מקדים של כלי בישול.

\* ניתן להשתמש באדים עבור סוג חימום זה (ניתן להפעיל רק כאשר מיכל המים מלא)

### ערכי ברירת מחדל

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

### אדים

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

סוג חימום	טמפרטורה	שימוש
	30-100°C	לירקות, דגים, תוספות, מיצוי נוזלים מפירות וחליטה
	80-180°C	לחימום עדין של מזון, ויצירת מעטה פריך על מאפים. האדים מבטיחים שהמזון לא יתייבש.
	30-50°C	להתפחה של בצק שמרים ושאור וליצירת יוגורט. הבצק יתפח בצורה מהירה הרבה יותר מאשר בטמפרטורת החדר. פני הבצק אינם מתייבשים.
	30-60°C	הפשרה עבור ירקות, בשר, דגים ופירות הלחות מעבירה את החום בצורה עדינה למזון. המזון אינו מתייבש ולא מאבד את צורתו

### 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.

### 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.

**קו התקדמות**

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

**ספירת זמן שחלף**


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

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

**מחון הטמפרטורה**

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

מחון חימום	מחון 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.
מחון חום שיורי	מחון הטמפרטורה מציג את טמפרטורת החום השיורי כאשר התנור כבוי. כאשר הטמפרטורה יורדת לכ-60°C, התצוגה כבית.

**הערה:** בשל התמדת החום, הטמפרטורה המוצגת עשויה להיות שונה מעט מהטמפרטורה שבתוך 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.

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

שימוש	מצב הפעלה
לרשותכם מספר סוגי חימום שהותאמו בקפידה למטרות בישול שונות.	סוגי חימום
לרשותכם מספר סוגי אדים שהותאמו בקפידה למטרות בישול שונות.	אידי ← "אדים" בעמוד 17
כאן תוכלו למצוא ערכי הגדרות מתוכנתים מראש, המתאימים למגוון תבשילים.	מנות ← "Dishes" (מנות) בעמוד 34
פונקציה זו משמשת להסרת משקעי אבנית מתוך המאייד.	הסרת אבנית ← "פונקציית הניקוי" בעמוד 26
יש להפעיל לאחר כל פעולה עם אדים.	ייבוש ← "אדים" בעמוד 17
ניתן לבצע התאמה אישית של ההגדרות הבסיסיות לצרכים שלכם.	הגדרות ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 22

**סוגי חימום**

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

שימוש	טמפרטורה	סוגי חימום
לאפייה וצלייה במפלט אחד או יותר. המאוורר מפזר את החום של גוף החימום הטבעתי, שממוקם בדופן האחורית של התנור, באופן שווה בתוך תא התנור.	30-250°C	אוויר חם 4D*
לאפייה וצלייה מסורתית במפלט אחד. מתאים במיוחד לעוגות עם ציפוי לח. החום נפלט באופן אחיד כלפי מעלה וכלפי מטה.	30-250°C	חימום עליון/תחתון*
לבישול חסכוני של מנות נבחרות במפלט אחד ללא חימום מקדים. המאוורר מפזר את החום החסכוני בחשמל מגוף החימום הטבעתי, שממוקם בדופן האחורית של התנור, באופן שווה בתוך תא התנור.	30-250°C	אוויר חם eco
לבישול חסכוני של מנות נבחרות. החום נפלט באופן אחיד כלפי מעלה וכלפי מטה.	30-250°C	חימום עליון/תחתון eco
לצלייה של עוף, דגים שלמים ונתחי בשר גדולים. גוף החימום של הגריל והמאוורר מופעלים וכבים לסירוגין. המאוורר מפזר את האוויר החם מסביב למזון.	30-250°C	צלייה בגריל באוויר חם*
לצלייה בגריל של פריטים שטוחים כגון אומצות, נקניקיות או לחם ולהשחמה. כל האזור שנמצא מתחת לגוף החימום של הגריל מתחמם.	הגדרות גריל: 1 = עוצמה נמוכה 2 = עוצמה בינונית 3 = עוצמה גבוהה	גריל, שטח גדול

# הכרת המכשיר

## לוח בקרה

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

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

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



משמעות	לחצנים
הפעלה וכיבוי של פונקציית החימום המהיר	»»»»
פתיחת המכסה מילוי או ריקון מיכל המים ← "מילוי מיכל המים" בעמוד 18	
התחלה, השהיה או ביטול פעולה	Start/Stop (התחלה/הפסקה)

### בורר סיבובי

השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את ערכי ההגדרות המוצגים.

ברוב רשימות הבחירה, לדוגמה סוגי חימום, האפשרויות 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.

- 1 לחצנים** לחצנים שמשמאל ומימין לבורר הסיבובי יש נקודות לחיצה. לחצו על לחצנים אלה כדי להפעילם.
- 2 בורר סיבובי** ניתן לסובב את הבורר עם כיוון השעון ונגד כיוון השעון.
- 3 תצוגת מגע** ערכי ההגדרה הנוכחית, אפשרויות והודעות שונות מופיעות בתצוגת המגע. כדי להחיל את ההגדרות, געו בלחצן הטקסט המתאים. לחצני הטקסט משתנים בהתאם לבחירה.

## בקורות

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

### לחצנים

להלן הסבר קצר על הלחצנים השונים.

משמעות	לחצנים
הפעלת המכשיר וכיבוי	on/off (כיבוי/הפעלה)
פתיחת התפריטים של מצבי הפעולה	תפריט (תפריט)
תצוגת הערות והודעות הפעלה וכיבוי של הנעילה בפני ילדים	מידע נעילת בטיחות בפני ילדים
פתיחת תפריט אפשרויות כוונן זמן	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 אמייל. 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.

### סילוק ידידותי לסביבה

יש להשליך את חומרי האריזה באופן ידידותי לסביבה.

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

## אדים

### זהירות!

- תבניות אפייה: על תבניות האפייה להיות עמידים בפני חום ואדים. תבניות אפייה עשויות סיליקון אינן מתאימות להפעלה משולבת עם אדים.
- תבניות וכלים עם אזורים חלודים. אין להשתמש בכלים המראים סימני חלודה. אפילו כתמי החלודה הקטנים ביותר עלולים לגרום לקורוזיה בתא התנור.
- טפטופי נוזלים: בעת אידיוי באמצעות מיכל בישול מחורר, הכניסו תמיד את מגש האפייה, את התבנית הרב-תכליתית או את מיכל הבישול המוצק מתחת. הם יאספו את הנוזלים המטפטפים.
- מים חמים במיכל המים: מים חמים עלולים לגרום נזק למשאבה. יש למלא את מיכל המים אך ורק במים קרים.
- נזק לאמייל: אין להפעיל את התנור כאשר יש מים על רצפת תא התנור. לפני ההפעלה, נגבו את שאריות המים מרצפת תא התנור.
- תמיסה להסרת אבנית: אין לאפשר לתמיסה להסרת אבנית לבוא במגע עם לוח הבקרה או עם משטחים רגישים אחרים. התמיסה תגרום נזק למשטחים אלה. במקרה של מגע בין התמיסה למשטח רגיש, יש לנקות את עקבות התמיסה באופן מיידי באמצעות מים.
- ניקוי מיכל המים: אין לנקות את מיכל המים במדיח הכלים. הדבר עלול לגרום נזק למיכל המים. נקו את מיכל המים באמצעות מטלית רכה ונוזל שטיפת כלים רגיל.

**אדים**

# פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר

## מידע כללי

### זהירות!

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

### ⚠ אזהרה - סכנת צריבה!

- המים במיכל המים עשויים להגיע לטמפרטורה גבוהה מאד אם ממשיכים להשתמש בתנור. רוקנו את מיכל המים לאחר כל פעולה עם אדים.
- אדים חמים נוצרים בתא התנור. אין להכניס ידיים לתוך תא התנור לאחר פעולה עם אדים.
- נוזל חם עלול להישפך מעבר לדפנות של כלי בישול בעת הוצאתם מתא התנור. הסירו כלי בישול ואביזרים מתוך תא התנור בזהירות ולבשו כפפות מגן.

### ⚠ אזהרה - סכנת פציעה וסכנת שריפה!

- נוזלים דליקים עלולים להתלקח בתוך תא התנור כאשר הוא חם (פיצוץ). אין למלא במיכל המים שום נוזל דליק (לדוגמה משקאות חריפים). מלאו את מיכל המים רק במים נקיים או בנוזל להסרת אבנית המומלץ על-ידינו.

## מד-חום לבשר

### ⚠ אזהרה - סכנת התחשמלות!

- הבידוד של מד חום לבשר שאינו מתאים לשימוש במכשיר זה עשוי להינזק. השתמשו רק במד-חום לבשר המומלץ לשימוש עם מכשיר זה.



## 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 מהמכשיר.
- האביזרים וכלי הבישול מתחממים מאוד. יש להשתמש תמיד בכפפות מטבח כדי להוציא את האביזרים או את כלי הבישול מתא התנור.
- אדי אלכוהול עלולים להתלקח בתא התנור החם. אין לבשל מזון המכיל כמויות גדולות של נוזלים בעלי תכולת אלכוהול גבוהה. השתמשו בכמויות קטנות של נוזלים בעלי תכולת אלכוהול גבוהה. פתחו את דלת התנור בתשומת לב.

#### אזהרה - סכנת צריבה!

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

#### אזהרה - סכנת פציעה!

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

#### אזהרה - סכנת התחשמלות!

- תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה. רק טכנאי שירות מוסמכים מטעמנו רשאים לבצע תיקונים או להחליף כבלי חשמל שניזוקו. אם יש תקלה במכשיר, נתקו אותו מהחשמל והורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.
- הבידוד של כבלי החשמל במכשירים חשמליים עלול להימס במגע עם חלקי מכשיר 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 המכשיר 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 הושתל שתל כאמור, צריכים לשמור על מרחק של 10 ס"מ לפחות מלוח הבקרה.



## ייעוד השימוש

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

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

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

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

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

המכשיר מיועד לשימוש עד לגובה של 2000 מטר מעל פני הים.

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

אין לאפשר לילדים לשחק במכשיר או בסביבתו. אין לאפשר לילדים לנקות את המכשיר או לבצע בו פעולות כלשהן, אלא אם כן הם בני 8 לפחות ונמצאים תחת השגחה.

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

הקפידו תמיד להחליק את האביזרים לתוך תא התנור בצורה הנכונה. ← "אביזרים" בעמוד 11

## מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו. . . . . 35

35	תבניות סיליקון
35	עוגות ומאפים קטנים
39	לחם ולחמניות
41	פיצה, קיש ומאפים מלוחים
43	פשטידות וסופלה
44	עוף
46	בשר
50	דגים
52	ירקות, תוספות וביצים
54	קינוחים
55	בישול לפי תפריט
55	חיסכון באנרגיה באמצעות סוגי חימום Eco
57	אקרילאמיד במזון
57	בישול איטי
58	ייבוש
59	שימור, מיצוי נוזלים וחיטוי
60	התפחת בצק
61	הפשרה
61	חימום חוזר
62	שמירת חום
62	מנות מבחן

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

# תוכן העניינים

20	אפשרויות קביעת זמן	
20	טיימר	
21	משך הבישול	
21	שעת סיום	
22	נעילת בטיחות בפני ילדים	
22	הפעלה והשבתה	
22	הגדרות בסיסיות	
22	שינוי הגדרות	
22	רשימת ההגדרות	
23	שינוי השעה	
23	שעון שבת	
23	הפעלת שעון שבת	
24	מד-חום לבשר	
24	סוגי חימום	
24	הכנסת מד-חום הבשר לתוך המזון	
25	הגדרת טמפרטורת הליבה	
25	טמפרטורות ליבה של מזונות שונים	
26	פונקציית הניקוי	
26	הסרת אבנית	
27	תכשירי ניקוי	
27	תכשירי ניקוי מתאימים לשימוש	
28	משטחים בתא התנור	
28	שמירה על ניקיון התנור	
29	מסילות	
29	הסרת המסילות והרכבתן	
30	דלת התנור	
30	הסרת דלת התנור והתקנתה מחדש	
30	הסרת כיסוי דלת התנור	
31	הסרת לוחות הדלת והתקנתם	
32	איתור בעיות ופתרון	
32	טבלת תקלות אפשריות	
33	חריגה מזמן ההפעלה המרבי	
33	נורות בתא התנור	
34	שירות לקוחות	
34	מספר E ומספר FD	
34	מנות	
34	מידע על ההגדרות הנבחרות	
35	בחירת המנה	

4	יעוד השימוש	
5	הוראות בטיחות חשובות	
5	מידע כללי	
6	אדים	
6	מד-חום לבשר	
6	פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר	
6	מידע כללי	
7	אדים	
7	הגנה על הסביבה	
7	חיסכון באנרגיה	
7	סילוק ידידותי לסביבה	
8	הכרת המכשיר	
8	לוח בקרה	
8	בקורות	
8	תצוגה	
9	תפריט מצבי הפעלה	
9	סוגי חימום	
10	אדים	
10	מידע נוסף	
10	פונקציות בתא התנור	
11	מיכל מים	
11	אביזרים	
11	אביזרים כלולים	
12	הכנסת האביזרים	
13	אביזרים אופציונליים	
14	לפני הפעלה ראשונה	
14	לפני הפעלה ראשונה	
14	שימוש ראשון	
14	כיול המכשיר וניקוי תא התנור	
15	ניקוי האביזרים	
15	הפעלת המכשיר	
15	הפעלה וכיבוי של המכשיר	
15	התחלת פעולה או הפסקתה	
16	בחירת מצב הפעלה	
16	קביעת סוג החימום והטמפרטורה	
16	חימום מהיר	
17	אדים	
17	רעש	
17	FullSteam בישול באדים	
17	בישול בסיוע אדים	
18	חימום חוזר	
18	התפחת בצק	
18	הפשרה	
18	מילוי מיכל המים	
19	לאחר כל פעולת אידוי	

## לקוחות נכבדים,

הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת רוכשי מכשירי חשמל של חברת **סימנס**.  
הוראות הפעלה והתקנה אלה נועדו להסביר ולהנחות כיצד מפעילים מכשיר 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!

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

כל הזכויות שמורות ל-BSH Home Appliances Group.

התוכן שבמסמך זה הוא הקניין הרוחני הבלעדי של BSH. BSH שומרת את הזכות הבלעדית 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 אדים

HS636GD.1

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

הוראות שימוש he

רשמו את  
המכשיר  
שלכם  
באתר