

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

siemens-home.com



9001084507 950107

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.

מעבודות 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	צפון
08-9777222	טל':	שרות CSB, המסגר 1, א.ת. צפוני, לוד	מרכז
02-6403000	טל':	אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים	ירושלים
08-9777200	טל':	שרות CSB, יאיר 16, באר-שבע	דרום
08-6378616	טל':	שרות אקספרס, אזור התעשייה החדש, אילת	
08-6335311	טל':	שרות ששון, הבנאי 56, אילת	

מוקד שרות טלפוני ארצי - 2220*

מדף הרשת כאשר הכיתוב "Microwave" (מיקרוגל) מופנה לכיוון הדלת והמסילה החיצונית פונה כלפי מטה.

סוגי חימום

-  אוויר חם 4D
-  צלייה בסחרור אוויר
-  מיקרוגל

הכנת מזון במיקרוגל

בעת הכנת מזון במיקרוגל, הקפידו תמיד להשתמש בכלים עמידים בחום המתאימים למיקרוגל. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל. ← "מיקרוגל" בעמוד 20

אם אתם מניחים את כלי הבישול על מדף הרשת, החליקו את

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
הפשרה במיקרוגל						
בשר	כלי בישול, ללא מכסה	2		-	180	5
					90	15-10
בישול במיקרוגל						
ציפוי ביצה	כלי בישול, ללא מכסה	2		-	360	20
					180	25-20
עוגת ספוג	כלי בישול, ללא מכסה	2		-	600	9-7
קציץ בשר	כלי בישול, ללא מכסה	2		-	600	27-22
בישול משולב במיקרוגל						
מאפה תפוחי אדמה מוקרם	כלי בישול, ללא מכסה	2		190-170	360	30-25
עוגה	כלי בישול, ללא מכסה	2		220-200	180	25-20
עוף	מדף רשת	2		220-200	360	35-25

- סוגי חימום
- אזורי חם 4D
- חימום עליון/תחתון

- אפיית פיצה
- חום מוגבר

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
אפייה					
עוגיות	מגש אפייה	3	☐	*150-140	40-25
עוגיות	מגש אפייה	3	⊗	*150-140	40-25
עוגיות הזלפה, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	⊗	*150-140	40-30
עוגיות הזלפה, 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	40-30
עוגות קטנות, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5	⊗	*140	55-35
עוגת ספוג על בסיס מים חמים	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2	☐	**170-160	35-25
עוגת ספוג על בסיס מים חמים	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2	⊗	**170-160	35-25
עוגת ספוג עם מים חמים, 2 מפלסים	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	1+3	⊗	**170-150	50-30
פאי תפוחים עם שכבת בצק עליונה	2 x תבניות שחורות, בקוטר 20 ס"מ	2	⊗	180-170	80-60
פאי תפוחים עם שכבת בצק עליונה	2 x תבניות שחורות, בקוטר 20 ס"מ	2	☐	200-180	80-60
פאי תפוחים עם שכבת בצק עליונה	2 x תבניות שחורות, בקוטר 20 ס"מ	2	☐	180-170	85-75
פאי תפוחים עם שכבת בצק עליונה, 2 מפלסים	2 x תבניות שחורות, בקוטר 20 ס"מ	1+3	⊗	190-170	90-70

* בצעו חימום מקדים למשך 5 דקות, אל תשתמשו בפונקציית החימום המהיר

** בצעו חימום מקדים, אל תשתמשו בפונקציית החימום המהיר

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 החימום	הגדרת הגריל	משך זמן הבישול בדקות
צלייה בגריל					
קליית לחם	מדף רשת	5	☐	3	5-3
קציצות בקר x 12**	מדף רשת	4	☐	3	30-25

* אין צורך בחימום מקדים

** הפכו לאחר 2/3 מזמן הבישול הכולל.

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
מרק, נזיד, 200 מ"ל (יש לערבב היטב)	כלי בישול עם כיסוי	2		-	900	4-2
תוספות, כגון פסטה, כיסונים, תפוחי אדמה, אורז, 500 גר'	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	10-7
מאפים כגון לזניה, גרטן תפוחי אדמה, 400 גרם	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	15-11
מאפים						
לחמניות, באגט, אפויים	מדף רשת	2		160-150	-	20-10
מאפים (קונכייות בצק ממולאות)	מדף רשת	2		*180	-	10-4
מאפים, קפואים						
פיצה, אפייה	מדף רשת	2		*180-170	-	15-5
לחמניות, באגט, אפויים	מדף רשת	2		*170-160	-	20-10
* חימום מקדים						

שמירה על חום

תוכלו לשמור על חומם של תבשילים על-ידי שימוש במצב הפעולה "Keeping warm" (שמירה על חום המזון). באפשרותכם להשתמש בדרגות הלחות השונות כדי למנוע מהמנות המבושלות להתייבש.

אל תכסו את המזון.

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

דרגות האדים השונות מתאימות לשמירת חום של המזונות הבאים:

- מפלס 1: נתחי בשר צלויים ומאכלים מטוגנים
- מפלס 2: פשטידות ותוספות
- מפלס 3: נזידים ומרקים

מנות מבחן

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

בהתאם ל-EN 60350-1:2013 ו-IEC 60350-1:2011 ובהתאם לתקן EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

אפייה

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

גובהי מדפים לאפייה בשני מפלסים במקביל:

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

גובהי מדפים לאפייה בשלושה מפלסים במקביל:

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

פאי תפוחים עם שכבת בצק עליונה

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

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

עוגות בתבניות קפיציות לעוגה עשויות פח:

אפו במפלס אחד במצב חימום עליון/תחתון. הניחו את התבנית הקפיצית לעוגה על התבנית הרב-תכליתית במקום על מדף הרשת.

עוגת ספוג עם מים חמים

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

הערות

- הערכים המובאים בטבלה מתייחסים לתבשילים המונחים בתוך התנור הקר.
- נא עיינו במידע המובא בטבלאות בנוגע לחימום מקדים של התנור. ההגדרות אינן כוללות חימום מקדים של התנור.
- לאפייה, השתמשו ראשית בטמפרטורה הנמוכה מבין הטמפרטורות המצוינות.

הזמנים מופיעים בטבלה. כווננו את הזמן הקצר ביותר שמצוין ואז האריכו אותו במקרה הצורך.



הערכים המצוינים בטבלה מתאימים למזון המוכנס לתנור קר.

אם לא מצוין שום ערך עבור המזון שלכם, השתמשו במזונות דומים בטבלה כדי לקבל מושג על ההגדרות המומלצות.

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

נקו את תא התנור בגמר הבישול.

סוגי חימום

-  חימום מחדש
-  מיקרוגל

כאשר הדבר אפשרי, חממו כלים מאותו סוג וגודל בעת ובעונה אחת. אם הדבר לא אפשרי, כווננו את זמן החימום הארוך ביותר.



















אל תכסו את המזון בזמן החימום החוזר.

הכניסו את המזון בתוך כלי הבישול על גבי מדף הרשת או ישירות על מדף הרשת במפלס 2.

אל תפתחו את דלת התנור בזמן הפעולה, משום שכמות גדולה של אדים תיפלט.

ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה שלהלן, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות לחימום סוגים שונים של מזונות ומשקאות במיקרוגל ולחימום חוזר באמצעות אדים. הזמנים המצוינים הם ערכים ממוצעים בלבד. משך זמן הבישול תלוי בכמות המזון, בהרכבו ובאיכותו. טווחי

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה °C-ב	עוצמת המיקרוגל בואט	משך זמן הבישול בדקות
חימום משקאות						
200 מ"ל (יש לערבב היטב)	כלי בישול, ללא מכסה	2		-	900	3-1
400 מ"ל (יש לערבב היטב)	כלי בישול, ללא מכסה	2		-	900	6-2
חימום מזון תיבוקות						
בקבוקי תיבוקות, 150 מ"ל (יש לערבב היטב)	כלי בישול, ללא מכסה	2		-	360	3-1
ירקות מצוננים						
250 גרם	כלי בישול, ללא מכסה	2		130-120	-	15-5
250 גרם	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	8-3
1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		130-120	-	25-15
ירקות קפואים						
בתפזורת, 250 גרם	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	12-8
תרד מוקצף, גוש קפוא, 450 גר' (יש לערבב היטב)	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	16-11
מנות מצוננות						
ארוחה בצלחת, מנה אחת	כלי בישול, ללא מכסה	2		130-120	-	25-15
ארוחה בצלחת, מנה אחת	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	8-4
מרק, חזיד, 400 מ"ל	כלי בישול, ללא מכסה	2		130-120	-	25-10
מרק, חזיד, 400 מ"ל (יש לערבב היטב)	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	7-5
תוספות, כגון פסטה, כיסונים, תפוחי אדמה, אורז	כלי בישול, ללא מכסה	2		130-120	-	25-8
תוספות, כגון פסטה, כיסונים, תפוחי אדמה, אורז	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	10-5
מנות אפיויות, לדוגמה לזניה, תפוחי אדמה מוקרמים	כלי בישול, ללא מכסה	2		140-120	-	25-10
מאפים כגון לזניה, גרטן תפוחי אדמה, 400 גרם	כלי בישול, ללא מכסה	2		-	600	10-5
פיצה, אפוייה	מדף רשת	2		180-170*	-	15-5
מנות קפואות						
ארוחה בצלחת, מנה אחת	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	15-11

* חימום מקדים

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
בשר טחון, תערובת, 500 גרם*	כלי בישול, ללא מכסה	2		180	5
				90	10-15
בשר טחון, תערובת, 800 גרם*	כלי בישול, ללא מכסה	2		180	10
				90	20-15
דגים					
דג שלם, 300 גרם*	כלי בישול, ללא מכסה	2		180	3
				90	10-15
פילה דג, 400 גרם*	כלי בישול, ללא מכסה	2		180	5
				90	10-15
פירות, ירקות					
פירות יער, 300 ג'	כלי בישול, ללא מכסה	2		180	10-5
				180	10
ירקות, 600 ג'	כלי בישול, ללא מכסה	2		180	10
				90	13-8
שונות					
הפשרת חמאה, 125 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	2		90	9-7

* הפכו לאחר מחצית זמן הבישול.

חימום/חימום מחדש של מזון

התנור מציע מגוון אפשרויות לחימום או חימום חוזר של מזון. ניתן לחמם מזון ומשקאות במהירות רבה באמצעות המיקרוגל. בעת חימום חוזר באמצעות פונקציית האדים, המזון מתחמם בעדינות כאילו הוכן זה הרגע.

חימום מזון במיקרוגל

באמצעות המיקרוגל, תוכלו לחמם מזון או להפשיר ולחמם מזון בפעולה אחת.

הוציאו מנות מוכנות מהאריזה שלהן. המזון יתחמם מהר יותר ובצורה אחידה יותר כאשר תשתמשו בכלים המתאימים למיקרוגל. ייתכן שהמרכיבים השונים של התבשיל יצריכו זמני חימום שונים.

מזון המפוזר בכלי מתחמם מהר יותר מערימה גבוהה של מזון. לפיכך, השתדלו לסדר את המזון בצורה שטוחה ככל שניתן. אין לערום את המזון בצורה אנכית.

כסו תמיד את המזון. הכיסוי יבטיח קבלת תוצאות בישול טובות יותר. אם אין לכם מכסה מתאים לכלי, השתמשו בצלחת או ברדיד מיוחד למיקרוגל.

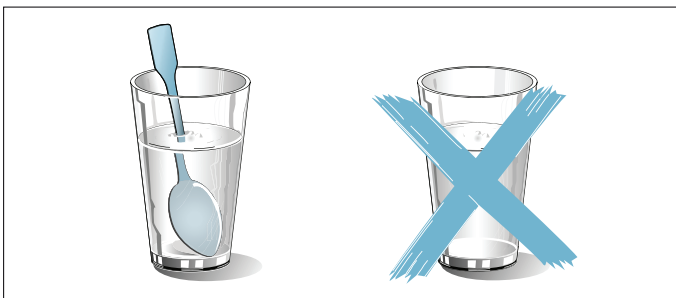
ערבבו את המזון שתיים או שלוש פעמים במהלך הבישול והפכו אותו על פי הצורך. בגמר הבישול, הניחו למזון לנוח במשך מספר דקות, כדי לפצות על השינוי בטמפרטורה.

אם אתם מחממים מזון תינוקות, הניחו את הבקבוק על מדף הרשת ללא מכסה או פטמה. נערו או ערבבו היטב לאחר החימום, ובדקו את הטמפרטורה לפני השימוש. המזון מעביר חום לכלי הבישול. הכלי עלול להתחמם מאד אם משתמשים אך ורק במיקרוגל לצורך הבישול.

עצה: אם הכמויות שלכם שונות מאלו המצוינות בטבלאות, פעלו לפי כלל הכלל הבסיסי הבא: הכפלת הכמות פירושה הכפלת זמן הבישול בקירוב.

⚠ אזהרה! סכנת צריבה!

בעת חימום נוזלים, תיתכן רתיחה מאוחרת. משמעות הדבר היא שהנוזל יגיע לטמפרטורת רתיחה ללא היווצרות הבעות והאדים הרגילים הנוצרים ברתיחת נוזלים. גם אם המיכל רועד רק מעט, הנוזל החם עשוי לרתוח בפתאומיות ולהתיז. הניחו תמיד כפית בתוך המיכל. כך תימנעו מצב של רתיחה מושהית.



זהירות!

היווצרות גיצים: פריטי מתכת, כגון כפית בתוך כוס, צריכים להיות במרחק מינימלי של 2 ס"מ מדפנות תא התנור ומהחלק הפנימי של הדלת. ניצוצות עלולים לגרום נזק בלתי הפיך לזכוכית בצד הפנימי של הדלת.

חימום מחדש

שימוש בפונקציה "חימום מחדש", מאפשר חימום חוזר עדין של מזון באמצעות אדים. טעמו ומראהו של המזון זהים למזון שזה עתה הוכן. בדרך זו ניתן גם להחזיר את הפריכות למאפים בני יום אחד.

השתמשו במיכלים שטוחים, רחבים ועמידים בחום ככל האפשר. מיכלים קרים מאריכים את תהליך החימום מחדש.

הפשרה

השתמשו במצב הפעולה "Microwave" (מיקרוגל) כדי להפשיר פריטים קפואים כגון פירות, ירקות, נתחי עוף, נתחי בשר, דגים ופריטים אפויים.

הוציאו את המזון הקפוא מאריזתו והניחו אותו בכלי מתאים למיקרוגל על גבי מדף הרשת. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל. ← "מיקרוגל" בעמוד 20

החליקו את מדף הרשת כאשר הכיתוב "Microwave" (מיקרוגל) מופנה לכיוון הדלת והמסילה החיצונית פונה כלפי מטה.

הסירו אביזרים מתא התנור אשר אינם בשימוש. כך תוכלו להשיג תוצאות בישול אידיאליות ולחסוך באנרגיה.

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. לעתים קרובות, ניתן להשיג תוצאות טובות יותר כאשר מפשירים מזון בכמה שלבים. אלה מצוינים בטבלה אחד מתחת לשני.












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

הפכו או ערבבו את המזון פעם או פעמיים במהלך ההפשרה. יש להפוך פיסות גדולות של מזון מספר פעמים. הפרידו מדי פעם את חלקי המזון הקפוא או הוציאו את החלקים שכבר הפשירו.

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

עצה: אם הכמויות שלכם שונות מאלו המצוינות בטבלאות, פעלו לפי כלל הכלל הבסיסי הבא: הכפלת הכמות פירושה הכפלת זמן הבישול בקירוב.

סוג החימום
 מיקרוגל

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
לחם, לחמניות					
לחם, 500 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	2		180	3
				90	15-10
לחמניות	מדף רשת	2		180	10-5
				90	10-5
עוגה					
עוגה, לחה, 500 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	2		180	5
				90	20-15
עוגה, יבשה, 750 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	2		180	2
				90	15-10
בשר או עוף*					
עוף, שלם, 1.2 ק"ג*	כלי בישול, ללא מכסה	2		180	10
				90	15-10
נתחי עוף, 250 גר'*	כלי בישול, ללא מכסה	2		180	3
				90	10-5
ברווז, 2 ק"ג*	כלי בישול, ללא מכסה	2		180	10
				90	40-30
נתחי בשר שלמים (בשר נא), במשקל 800 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	2		180	15
				90	15-10
נתחי בשר שלמים (בשר נא), במשקל 1 ק"ג*	כלי בישול, ללא מכסה	2		180	15
				90	30-20
נתחי בשר שלמים (בשר נא), במשקל 1.5 ק"ג*	כלי בישול, ללא מכסה	2		180	15
				90	35-25
בשר בחתיכות או פרוסות, לדוגמה גולאש (בשר נא), במשקל 500 גר'*	כלי בישול, ללא מכסה	2		180	8
				90	10-5
בשר טחון, תערובת, 200 גרם*	כלי בישול, ללא מכסה	2		180	15-8

* הפכו לאחר מחצית זמן הבישול.

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

התפחת בצק

בהשוואה להתפחה בטמפרטורת החדר, בצק יתפח בזמן קצר בהרבה אם תעשו שימוש בסוג החימום "התפחת בצק" ובנוסף, פני הבצק לא יתייבשו. המתינו תחילה שתא התנור יתקרר לחלוטין.

בצק שמרים יש תמיד להתפח פעמיים. עיינו בפירוט ההגדרות בטבלה לגבי ההתפחה הראשונה והשנייה (תסיסה ראשונית ותסיסה אחרונה).

תסיסת בצק

הניחו את הכלי שבו נמצא הבצק על גבי מדף רשת לצורך התסיסה הראשונית. השתמשו בהגדרות המצוינות בטבלה. אין לפתוח את דלת התנור במהלך ההתפחה, משום שהדבר יגרום לבריחת לחות החשובה לתהליך. אל תכסו את הבצק.

תסיסה אחרונה

הניחו את הפריט המיועד להתפחה בתנור במפלס המצוין בטבלה.

נגבו שאריות לחות מתוך תא התנור לפני האפייה.

ערכי הגדרות מומלצים

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

סוג החימום
 התפחת בצק

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
בצק שמרים מתוק					
לדוגמה, מאפים קטנים	קערה	2		40-35	45-30
	תבנית רב-תכליתית	2		40-35	20-10
בצק עשיר לדוגמה, פאנטונה	קערה	2		45-40	90-40
	תבנית או מדף רשת	2		45-40	60-30
בצק שמרים מלוח					
לדוגמה, פיצה	קערה	2		40-35	30-20
	תבנית רב-תכליתית	2		40-35	15-10
בצק לחם					
לחם לבן	קערה	2		40-35	40-30
	תבנית רב-תכליתית	2		40-35	25-15
לחם דגנים	קערה	2		40-35	40-25
	תבנית רב-תכליתית	2		40-35	20-10
לחמניות	קערה	2		40-35	40-30
	תבנית רב-תכליתית	3		40-35	25-15

סוג המאכל	אביזרים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בשעות
ירקות שורש (גזרים), מגורדים, חלוטים	4-3 מדפי רשת	-		80	8-6
פטריות פרוסות	2-1 מדפי רשת	-		60	7-4
פטריות פרוסות	4-3 מדפי רשת	-		60	9-7
עשבי תבלין, שטופים	2-1 מדפי רשת	-		60	3-1
עשבי תבלין, שטופים	4-3 מדפי רשת	-		60	6-3

שימור

תוכלו להכין שימורי פירות וירקות באמצעות המכשיר שברשותכם.

אזהרה סכנת פציעה!

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

צנצנות

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

בכל תהליך שימור, השתמשו אך ורק בצנצנות שימור בעלות אותו הגודל ושמיכות את אותו סוג מזון. תא התנור מאפשר הכנה בו-זמנית של שימורים בשש צנצנות לכל היותר בנות 1, 1½ או 1½ ליטר כל אחת. אין להשתמש בצנצנות גדולות או גבוהות יותר. המכסה עלול להיסדק.

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

הכנת פירות וירקות

השתמשו בפירות ובירקות טריים בלבד. שטפו אותם היטב. קלפו, הוציאו גלעינים וליבות וחתכו את הפירות והירקות לפיסות מתאימות. מלאו את צנצנות השימורים עד לגובה של 2 ס"מ מתחת לשפת הצנצנת.

פירות

- מלאו את צנצנות השימורים בחתיכות הפרי והוסיפו מי סוכר חמים (כ- 400 מ"ל לצנצנת של 1 ליטר). לכל ליטר של מים:
- כ- 250 גר' סוכר עבור פירות מתוקים
- כ- 500 גר' סוכר עבור פירות חמוצים

ירקות

מלאו את הצנצנות בחתיכות הירקות, ומזגו מים חמים רתוחים.

סיום תהליך השימור

פירות

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

ירקות

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

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

ערכי הגדרות מומלצים

הזמנים המופיעים בטבלה הינם זמנים ממוצעים לשימור פירות וירקות. משך הזמן בפועל מושפע מטמפרטורת החדר, ממספר הצנצנות ומהכמות וכן מהטמפרטורה והאיכות של תוכן הצנצנות. ההגדרות המומלצות מבוססות על שימוש בצנצנות עגולות בנות ליטר אחד. לפני שתכבו את התנור או תבצעו שינוי כלשהו בהגדרות של התנור, ודאו שהתוכן שבתוך הצנצנות מבעבע כפי שמצופה. הבועות מתחילות להופיע לאחר כ-30-60 דקות.

סוג החימום

- אוויר חם 4D

סוג המאכל	כלי בישול	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
שימור					
ירקות, כגון גזר	צנצנות שימור בנות 1 ליטר	1		170-160	לפני הופעת הבועות: 40-30
				120	לאחר תחילת הבעבע: 40-30
				-	חום שיורי: 30

סוג המאכל	כלי בישול	גובה המדף	סוג החימום	זמן צריבה בדקות	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
עגל						
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
טלה						
אוכף 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, קשורה	כלי בישול, ללא מכסה	2		8-6	*80	240-180
* חימום מקדים						

עצות לבישול איטי

בישול איטי של חזה ברווז.	טגנו את חזה הברווז במחבת, על צד העור תחילה. בסיום הבישול האיטי, צלו בגריל במשך 5-3 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

השתמשו במפלסי המדפים הבאים לצורך ייבוש.

- מדף רשת 1: מפלס 3
- 2 מדפי רשת: מפלסים 1+3
- 3 מדפי רשת: מפלסים 1+3+5
- 4 מדפי רשת: מפלסים 1+2+3+5

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

ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה שלהלן, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות לייבוש פריטי מזון שונים. הטמפרטורה וזמן הייבוש תלויים בסוג המזון, בתכולת הלחות שלו, במידת הבשלות ובעוביו. ככל שיארך תהליך הייבוש, כך המזון יישמר לזמן ארוך יותר. ככל שהפרוסות יהיו דקות יותר, כך יתקצר תהליך הייבוש והמזון המיובש 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 התחייסות.

סוג החימום
 ■

סוג המאכל	אביזרים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בשעות
טבעות תפוחים, בעובי 3 מ"מ, 200 גר'	2-1 מדפי רשת	-		80	6-3
טבעות תפוחים, בעובי 3 מ"מ, 200 גר'	4-3 מדפי רשת	-		80	8-6
פירות עם גלעינים (אפרסקים)	2-1 מדפי רשת	-		80	8-4
פירות עם גלעינים (אפרסקים)	4-3 מדפי רשת	-		80	10-8
ירקות שורש (גזרים), מגורדים, חלוטים	2-1 מדפי רשת	-		80	8-6

עצות להכנת מזון באופן שיצמצם את כמות האקרילאמיד הנוצרת	
ביסקוויטים	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 להכנה בתנור	פזרו את הטוגנים בשכבה אחת ואחידה על גבי מגש האפייה. מומלץ להניח לפחות 400 גרם 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 למשך זמן מה. 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, והניחו בזמן זה את כלי הבישול בתוך התנור כדי לחמם אותו.

צרבו את הבשר על הכיריים במשך פרק זמן ממושך בטמפרטורה גבוהה מאד. הקפידו לצרוב את הבשר מכל הכיוונים, גם בצדדים. בגמר הצריבה, הניחו את הבשר מייד בתוך כלי הבישול המחומם. הכניסו את כלי הבישול עם הבשר לתנור והתחילו בבישול האיטי.

ערכי הגדרות מומלצים

הטמפרטורה וזמן הבישול האיטי תלויים בגודל ובכמות הבשר. משום כך, בטבלה מופיעים טווחי ערכים עבור הגדרות.

סוג החימום
 ■  בישול איטי

סוג המאכל	כלי בישול	גובה המדף	סוג החימום	זמן צריבה בדקות	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
עוף						
חזה ברווז, 400 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	2		6-8	*90	45-60
פילה חזה עוף, נתחים של 200 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	2		5-7	*90	30-60
חזה הודו, ללא עצמות, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		8-10	*90	150-210
בקר						
נתחי בקר (שייטל) בעובי 7-6 ס"מ, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		8-10	*80	210-270
מותן בקר, שלם, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		4-6	*80	150-210
סינטה בעובי 6-5 ס"מ	כלי בישול, ללא מכסה	2		6-8	*80	210-270
מדליוני בקר/אומצות שייטל, בעובי 4 ס"מ	כלי בישול, ללא מכסה	2		5-7	*80	30-60
* חימום מקדים						

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
עוגת פלאן על בסיס ספוג (3 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2		170-160	40-25
עוגת פלאן על בסיס ספוג (6 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2		160-150	60-50
עוגת שמרים טבעתית	תבנית עוגה טבעתית	2		170-150	70-50
עוגות במגש					
עוגת ספוג עם ציפוי יבש	מגש אפייה	3		170-150	40-25
טארט בצק פריך עם ציפוי יבש	מגש אפייה	3		180-170	35-25
רולדה	מגש אפייה	3		190-180	20-15
כיכר קלועה, סבארינה	מגש אפייה	3		170-160	35-25
עוגת שמרים עם ציפוי יבש	מגש אפייה	3		180-160	20-15
מאפים קטנים					
מאפינס	מגש למאפינס	2		180-160	25-15
עוגות קטנות	מגש אפייה	3		160-150	35-25
בצק עלים	מגש אפייה	3		190-170	35-20
פחזניות	מגש אפייה	3		220-200	45-35
ביסקוויטים	מגש אפייה	3		160-140	30-15
עוגיות	מגש אפייה	3		150-140	45-30
עוגות שמרים קטנות	מגש אפייה	3		180-160	35-25
לחם ולחמניות					
לחם רב-דגנים, 1.5 ק"ג	תבנית עוגה	2		210-200	45-35
פיתה	תבנית רב-תכליתית	3		275-250	20-15
לחמניות מתוקות, לא אפויות	מגש אפייה	3		190-170	20-15
לחמניות לא אפויות	מגש אפייה	3		200-180	30-20
בשר					
צלי בקר בקדרה, 1.5 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	2		220-200	160-140
נתח בשר עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		180-170	130-110
דגים					
דג שלם, מטוגן, במשקל 300 גר', לדוגמה טרוטה	כלי בישול עם כיסוי	2		210-190	35-25
דג שלם מטוגן, במשקל 1.5 ק"ג, לדוגמה סלמון	כלי בישול עם כיסוי	2		210-190	55-45
פילה דג, ללא תוספות, מטוגן	כלי בישול עם כיסוי	2		210-190	25-15



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

אקרילאמיד במזון
אקרילאמיד נוצר בעיקר במוצרי דגנים ותפוחי אדמה, לדוגמה

עצות להכנת מזון באופן שיצמצם את כמות האקרילאמיד הנוצרת	
כללי	<ul style="list-style-type: none"> השתדלו לקצר את זמני הבישול ככל שניתן. בשלו את המזון עד להזהבה, אך לא עד כדי השחמה כהה. חתיכות מזון גדולות ועבות מכילות פחות אקרילאמיד.
אפייה	<p>במצב חימום עליון/תחתון, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 200°C. במצב אוויר חם, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 180°C.</p>

ערכי הגדרות מומלצים

סוגי חימום

- התפחת בצק 
- מיקרוגל 

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C/הגדרת התפחת בצק	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
רפרפת עשויה מאבקה*	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	8-5
יוגורט	תבניות אישיות	רצפת תא התנור		40-35	-	360-300
פודינג אורז, 125 גר' + 500 מ"ל חלב)	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	10
לפתן פירות, 500 גר'	כלי בישול עם כיסוי	2		-	180	25-20
פופקורן להכנה במיקרוגל, 1 שקית במשקל 100 גר**	כלי בישול, ללא מכסה	2		-	600	12-9
* ערבבו פעם או פעמיים במהלך הבישול						
** הניחו את השקית הסגורה על כלי הבישול						

כלים העשויים נירוסטה או אלומיניום מחזירים את אנרגיית החום כמו מראה. מתאים יותר להשתמש בכלי בישול העשויים אמיל, זכוכית עמידה בחום או יציקת אלומיניום מצופה. תבניות העשויות פח, קרמיקה וזכוכית מאריכות את זמן האפייה וגורמות להשחמה לא אחידה.

נייר אפייה

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

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

סוגי חימום

-  אוויר חם Eco
-  חימום עליון/תחתון Eco

חיסכון באנרגיה באמצעות סוגי חימום Eco

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

הניחו את המזון בתא התנור הריק, לפני שהוא התחמם. אחרת, לא תחסכו כלל בחשמל. הקפידו לשמור את דלת התנור סגורה בעת הבישול.

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

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

אביזרים

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

מדף רשת

החליקו את מדף הרשת כאשר הכיתוב "Microwave" (מיקרוגל) מופנה לכיוון 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.

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
עוגות בתבנית					
עוגת ספוג בתבנית	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	2		160-140	80-60
בסיס פלאן, ספוג	תבנית לבסיס פלאן	2		170-150	30-20
בסיס ספוג (2 ביצים)	תבנית לבסיס פלאן	2		170-150	30-20

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת המיקרוגל בוואט	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
קמח תירס/סולת תירס, 125 גר' + 500 מ"ל מים*	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	-	8-6
גריסי פנינה, 250 גר' + 750 מ"ל מים	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	-	7-4
					180		13-11
					180		30-25
ביצים							
רפרפת ביצים עם 2 ביצים	כלי בישול עם כיסוי	2		-	360	-	8-6

* ערבבו פעם או פעמיים במהלך הבישול.
** יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה.

קינוחים

תוכלו להכין יוגורט וקינוחים שונים באמצעות המכשיר שברשותכם.

בעת הכנת מזון במיקרוגל, הקפידו תמיד להשתמש בכלים עמידים בחום המתאימים למיקרוגל. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל. ← "מיקרוגל" בעמוד 20

אם אתם מניחים את כלי הבישול על מדף הרשת, החליקו את מדף הרשת כאשר הכיתוב "Microwave" (מיקרוגל) מופנה לכיוון הדלת והמסילה החיצונית פונה כלפי מטה.

הכנת יוגורט

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

1. חממו ליטר אחד של חלב (3.5% שומן) על הכיריים לטמפרטורה של 90°C וצננו אותו לטמפרטורה של 40°C. חלב עמיד מספיק לחמם עד טמפרטורה של 40°C בלבד.
2. ערבבו פנימה 150 גר' של יוגורט מצונן.
3. מזגו לתוך צנצנות קטנות וכסו בניילון נצמד.
4. הניחו את הכוסות או הצנצנות על רצפת תא התנור ובשלו בהתאם להנחיות.
5. בגמר ההכנה, יש לצנן את היוגורט בתוך המקרר.

רפרפת עשויה מאבקה

ערבבו את אבקת הרפרפת עם חלב וסוגר בתוך כלי גבוה המתאים למיקרוגל, על פי ההוראות על האריזה. השתמשו בהגדרות המצוינות בטבלה.

ברגע שהחלב מתחיל לעלות, ערבבו היטב. חזרו על כך שתיים או שלוש פעמים.

הכנת פודינג אורז

1. שקלו את האורז והוסיפו חלב בכמות של פי 4.
2. שפכו את האורז והחלב לתוך כלי גבוה המתאים למיקרוגל.
3. השתמשו בהגדרות המצוינות בטבלה.
4. ברגע שהחלב מתחיל לעלות, ערבבו היטב והנמיכו את עוצמת המיקרוגל, כפי שמצוין בטבלה. ערבבו מספר פעמים בזמן הבישול.

לפתן

שקלו את הפירות בתוך כלי המתאים למיקרוגל והוסיפו כף מים לכל 100 גר'. הוסיפו סוכר ותבלינים לפי טעמכם. כסו את המיכל והשתמשו בהגדרות המצוינות בטבלה.

ערבבו שתיים או שלוש פעמים במהלך הבישול.

הכנת פופקורן במיקרוגל

השתמשו בכלי זכוכית עמיד בחום, למשל מכסה של תבנית אפייה. אין להשתמש בצלחות מפורצלן או צלחות בעלות קימורים חדים.

הניחו את שקית הפופקורן על כלי הבישול כאשר הצד המתאים פונה כלפי מטה. השתמשו בהגדרות המצוינות בטבלה. ייתכן שיהיה עליכם לשנות את משך ההפעלה בהתאם למוצר ולכמות.

הוציאו את שקית הפופקורן לאחר 1½ דקות ונערו אותה כדי למנוע שריפה של הפופקורן. נקו את תא התנור בגמר ההכנה.

⚠ אזהרה סכנת כוויות!

אריזות אטומות עלולות להתבקע במהלך חימום המזון. יש לעיין בהוראות ההכנה שמצוינות על גבי האריזה. יש להשתמש בכפפות מטבח כדי להוציא את הכלים מתא התנור.

דרגות העוצמה השונות של האדים מצוינות בטבלה באמצעות מספרים:

- 1 = נמוכה
- 2 = בינונית
- 3 = גבוהה

- סוגי חימום
- אוויר חם 4D
- צלייה בסחרור אוויר
- גריל, שטח גדול
- פונקציית CoolStart
- מיקרוגל

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת המיקרוגל בוואט	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
ירקות טריים							
ירקות טריים, 250 ג'*	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	-	10-6
ירקות טריים, 500 ג'*	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	-	15-10
ירקות קפואים							
תרד, 450 גרם*	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	-	16-11
ירקות מעורבים, 250 ג'*	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	-	12-8
ירקות מעורבים, 500 ג'*	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	-	18-13
תבשילי ירקות							
ירקות צלויים	תבנית רב-תכליתית	5		3	-	-	15-10
תפוחי אדמה							
תפוחי אדמה אפויים, חצויים	תבנית רב-תכליתית	3		180-160	-	-	60-45
תפוחי אדמה אפויים, חצויים	תבנית רב-תכליתית	3		190-180	-	1	50-40
תפוחי אדמה אפויים, חצויים, 1 ק"ג	תבנית רב-תכליתית	3		220-200	360	-	20-15
תפוחי אדמה שלמים לא קלופים, 250 גרם*	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	-	11-8
תפוחי אדמה מבושלים, חתוכים לרבעים, 500 גרם*	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	-	15-12
מוצרים מתפוחי אדמה, קפואים							
רוסטי תפוחי אדמה**	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-	-
נגיסי תפוחי אדמה, ממולאים**	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-	-
קרוקטים**	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-	-
טוגנים (צ'יפס)**	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-	-
טוגנים, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		210-190	-	-	40-30
אורז							
אורז בעל גרגר ארוך, 250 גר' + 500 מ"ל מים	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	-	9-7
אורז מלא, 250 גר' + 650 מ"ל מים	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	-	16-13
ריזוטו, 250 גר' + 900 מ"ל מים	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	-	13-11
					180		30-25
					600		14-12
					180		27-22
דגנים							
קוסקוס, 250 גר' + 500 מ"ל מים	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	-	8-6
דוחן, 250 גר' + 600 מ"ל מים	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	-	10-8
					180		15-10

* ערבבו פעם או פעמיים במהלך הבישול
 ** יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה.

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת המיקרוגל בוואט	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
פילה דג, ללא תוספות, 400 גר'	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	-	10-15
פילה דג, מוקרם	מדף רשת	2		200-220	-	-	45-60
פילה דג, מוקרם	כלי בישול, ללא מכסה	2		200-220	-	1	35-45
פילה דג, מוקרם, 400 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	2		3	360	-	15-20
אצבעות דגים (הפכו במהלך הבישול)	תבנית רב-תכליתית	3		200-220	-	-	20-30
מאכלי דגים							
טרין דגים, 1000 גר'	תבנית טרין	2		-	360	-	20-25
* חימום מקדים							
** הכניסו את התבנית הרב-תכליתית מתחת במפלס 2.							

ירקות ותוספות

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

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

הכנת מזון בשילוב עם הפעלת מיקרוגל

אם ברצונכם לבשל ולשלב הפעלת מיקרוגל בזמן תהליך הבישול, הקפידו להשתמש בכלי בישול סגורים המתאימים למיקרוגל. אם אין לכם מכסה מתאים לכלי, השתמשו בצלחת או ברדיד מיוחד למיקרוגל. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל.

מזון המפוזר בכלי מתחמם מהר יותר מערימה גבוהה של מזון. לפיכך, השתדלו לסדר את המזון בצורה שטוחה ככל שניתן.

בזמן בישול דגנים נוצר קצף רב בזמן הבישול. השתמשו בכלי בישול גבוהים עם מכסה בעת בישול דגנים כגון אורז.

הדבר יסייע לשמור על טעמו של המזון. כך גם תוכלו להשתמש בפחות מלח ותבלינים.

אם אינכם מוצאים הגדרות מומלצות לכמות המזון שבכוונתכם לבשל, השתמשו בכלל הבסיסי הבא כדי להאריך או לקצר את זמן הבישול: הכפלת הכמות פירושה הכפלת זמן הבישול בקירוב.

ערבבו או הפכו את המזון שתיים או שלוש פעמים במהלך הבישול. בגמר הבישול, הניחו למזון לנוח במשך מספר דקות, כדי לפצות על השינוי בטמפרטורה.

המזון מעביר חום לכלי הבישול. הכלי עלול להתחמם מאד אם משתמשים אך ורק במיקרוגל לצורך הבישול.

מפלס המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

בישול במפלס אחד

עקבו אחר ההוראות בטבלה.

בישול בשני מפלסים בו-זמנית

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

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

אביזרים

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

מדף רשת

החליקו את מדף הרשת כאשר הכיתוב "Microwave" (מיקרוגל) מופנה לכיוון הדלת והמסילה החיצונית פונה כלפי מטה.

תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה

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

נייר אפייה

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

ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה שלהלן, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות להכנת מגוון תבשילים. הטמפרטורה ומשך זמן הבישול תלויים בכמות המזון ובהרכבו. משום כך, בטבלה מופיעים טווחי ערכים עבור ההגדרות. נסו להשתמש בערכים הנמוכים יותר בתחילה. טמפרטורה נמוכה יותר תביא להשחמה אחידה יותר. אם יש צורך, השתמשו בערך גבוה יותר בפעם הבאה.

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

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

ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה שלהלן, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות להכנת מגוון תבשילי דגים. הטמפרטורה ומשך 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% מצריכת האנרגיה. אם תחממו את התנור מראש, תוכלו לקצר את זמן הצלייה במספר דקות.

בטבלה שלהלן, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות להכנת מנות שונות של דגים, עם הגדרות ברירת מחדל עבור משקלים שונים. אם ברצונכם לבשל דג כבד יותר, השתמשו בטמפרטורה הנמוכה 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 בתנוחת שחייה לאחר שחלף 1/2 עד 2/3 מהזמן המצוין בטבלה.

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

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

סוגי חימום

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

דרגות העוצמה השונות של האדים מצוינות בטבלה באמצעות מספרים:

- 1 = נמוכה
- 2 = בינונית
- 3 = גבוהה

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת המיקרוגל בוואט	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
דגים							
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
				170-160	-	-	10-5
דג, צלוי בגריל, שלם, במשקל 300 גר', לדוגמה טרוטה	מדף רשת	3		2	90	-	20-15
דג שלם, מטוגן, במשקל 300 גר', לדוגמה טרוטה	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	-	3
				-	360	-	7-2
דג, צלוי בגריל, שלם, במשקל 1.5 ק"ג, לדוגמה סלמון	מדף רשת	2		190-170	-	-	40-30
דג, צלוי בגריל, שלם, במשקל 1.5 ק"ג, לדוגמה סלמון	כלי בישול, ללא מכסה	2		250-230	360	-	40-30
דג שלם מטוגן, במשקל 1.5 ק"ג, לדוגמה סלמון	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	-	10
				-	360	-	15-10
פילה דג							
פילה דג, ללא תוספות, צלוי בגריל	מדף רשת	4		*1	-	-	25-15
פילה דג, ללא תוספות, מטוגן, 400 גר'	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	-	4
				-	360	-	8-3
אומצות דגים							
אומצות דגים בעובי 3 ס"מ**	מדף רשת	4		3	-	-	20-10
דגים, קפואים							
דג שלם, במשקל 300 גר', לדוגמה טרוטה	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	-	5
				-	360	-	12-7
פילה דג, ללא תוספות	כלי בישול עם כיסוי	2		210-230	-	-	30-20

* חימום מקדים

** הכניסו את התבנית הרב-תכליתית מתחת במפלס 2.

הבשר נשרף במהלך הטיגון.	המכסה של כלי הצלייה צריך להתאים היטב ולהיסגר כהלכה.
הצלי אינו עשוי מספיק.	הנמיכו את הטמפרטורה והוסיפו כמות גדולה יותר של נוזלים בעת הטיגון.
הצלי אינו עשוי מספיק.	חתכו את הצלי לפרוסות. הכינו את הרוטב בתבנית הצלייה והניחו את פרוסות הבשר ברוטב. סיימו לבשל את הבשר באמצעות המיקרוגל בלבד.

דגים

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.

אידי דגים במיקרוגל

תוכלו גם לאדות דגים במיקרוגל.

לשם כך, השתמשו בכלי בישול סגור המתאים למיקרוגל או השתמשו בצלחת או ברדיד מיוחד למיקרוגל כדי לכסות את נתחי הדג. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל. ← "מיקרוגל" בעמוד 20

בשיטה זו, הטעמים יישמרו, ותוכלו להשתמש בפחות מלח ותבלינים. אם אתם מבשלים דגים שלמים, הוסיפו כף עד שלוש כפות מים או מיץ לימון.

בגמר הבישול, הניחו לדג לנוח במשך 2-3 דקות, כדי לפצות על השינוי בטמפרטורה.

הוציאו מנות מוכנות מהאריזה שלהן. שימוש בכלים המתאימים למיקרוגל, מאפשר לקצר את זמן ההכנה והתוצאה תהיה לרוב אחידה יותר.

צלייה בעזרת אדים חמים

מאכלים מסוימים הופכים פריכים יותר ומתייבשים פחות כאשר מבשלים אותם באדים.

השתמשו בכלי בישול ללא כיסוי. כלי הבישול חייבים להיות עמידים בחום ובאדים חמים.

אין צורך להפוך את הדג.

השתמשו בבישול בשילוב אדים אם הדבר מצוין בטבלת ההגדרות. טעמם של מאכלים מסוימים משתפר אם מבשלים אותן במספר שלבים. מאכלים אלה מסומנים בטבלה.

מד חום לבשר

המד-חום לבשר מאפשר להגיע לתוצאות בישול מדויקות. הערות חשובות הנוגעות לשימוש במד-חום לבשר תוכלו למצוא בפרק המתאים. בפרק זה תמצאו הסברים על הכנסת המד-חום לתוך הבשר, על סוגי החימום האפשריים ומידע נוסף. ← "מד חום לבשר" בעמוד 24

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

החליקו את מדף הרשת במפלס המצוין, כאשר הכיתוב "Microwave" (מיקרוגל) מופנה לכיוון הדלת והמסילה החיצונית פונה כלפי מטה. בנוסף, הכניסו את התבנית הרב-תכליתית במפלס שמתחת למדף הרשת, כאשר צדה הנטוי פונה כלפי דלת התנור.

הערה: בעת צלייה של מזון שומני במיוחד, אל תכניסו את התבנית הרב-תכליתית ישר מתחת למדף הרשת, אלא במפלס 2.

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

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

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

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

הערות

- יחידת הגריל מופעלת וכבית לסירוגין. זהו תופעה רגילה. ההגדרות שנקבעו עבור הגריל יקבעו את תדירותה.
- בעת צלייה, 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 הטמפרטורה ו/או האריכו את משך הבישול.

מסך זמן הבישול בדקות	עוצמת האדים	עוצמת המיקרוגל בוואט	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	סוג החימום	גובה המדף	אביזרים/כלים	סוג המאכל
עגל							
120-100	-	-	170-160		2	כלי בישול, ללא מכסה	נתח בשר עגל, 1.5 ק"ג
110-90	1	-	180-170		2	כלי בישול, ללא מכסה	נתח בשר עגל, 1.5 ק"ג
80-70	-	90	210-200		2	כלי בישול עם כיסוי	נתח בשר עגל, 1.5 ק"ג
120-100	-	-	210-200		2	כלי בישול, ללא מכסה	מפרק עגל, 1.5 ק"ג
120-100	1	-	180-170		2	כלי בישול, ללא מכסה	מפרק עגל, 1.5 ק"ג
70-60	-	90	200-180		2	כלי בישול, ללא מכסה	מפרק עגל, 1.5 ק"ג
טלה							
80-50	-	-	190-170		2	כלי בישול, ללא מכסה	שוק טלה, ללא עצם, מדיום, 1.5 ק"ג
90-80	1	-	180-170		2	כלי בישול, ללא מכסה	שוק טלה, ללא עצם, מדיום, 1.5 ק"ג
40-30	-	360	280-260		2	כלי בישול עם כיסוי	שוק טלה, ללא עצם, מדיום, 1.5 ק"ג
50-40	-	-	190-180		2	מדף רשת	אוכף טלה עם העצם***
30-25	1	-	*210-200		3	כלי בישול, ללא מכסה	אוכף טלה עם העצם***
40-30	-	90	210-190		2	כלי בישול, ללא מכסה	אוכף טלה עם העצם, 1 ק"ג***
16-12	-	-	3		5	מדף רשת	פרוסת בשר טלה****
נקניקיות							
15-10	-	-	3		4	מדף רשת	נקניקיות בגריל
תבשילי בשר							
70-60	-	-	180-170		2	כלי בישול, ללא מכסה	קציץ בשר, 1 ק"ג
80-70	1	-	200-190		2	כלי בישול, ללא מכסה	קציץ בשר, 1 ק"ג
40-30	-	360	190-170		2	כלי בישול, ללא מכסה	קציץ בשר, 1 ק"ג
* חימום מקדים							
** בשלב ראשון, מזגו כ-200 מ"ל נוזל לתוך כלי הבישול; במהלך הפעולה, יהיה עליכם למלא מחדש את מיכל המים							
*** אין להפוך							
**** הכניסו את התבנית הרב-תכליתית מתחת לבשר במפלס 2							

עצות לצלייה וטיגון איטי

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

דרגות העוצמה השונות של האדים מצוינות בטבלה באמצעות מספרים:

- 1 = נמוכה
- 2 = בינונית
- 3 = גבוהה

סוגי חימום

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

מספר זמן הבישול בדקות	עוצמת האדים	עוצמת המיקרוגל בוואט	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	סוג החימום	גובה המדף	אביזרים/כלים	סוג המאכל
בקר							
50-40	-	-	220-210		2	מדף רשת	פילה בקר, מדיום, 1 ק"ג
60-50	1	-	200-190		2	כלי בישול, ללא מכסה	פילה בקר, מדיום, 1 ק"ג
40-30	-	90	260-240		2	כלי בישול עם כיסוי	פילה בקר, מדיום, 1 ק"ג
160-130	-	-	220-200		2	כלי בישול עם כיסוי	צלי בקר בקדרה, 1.5 ק"ג
30	3	-	150		2	כלי בישול, ללא מכסה	צלי בקר בקדרה, 1.5 ק"ג**
150-120	2	-	130				
70-60	-	-	230-220		2	מדף רשת	סינטה, מדיום, 1.5 ק"ג
80-65	1	-	200-190		2	כלי בישול, ללא מכסה	סינטה, מדיום, 1.5 ק"ג
40-30	-	180	260-240		2	כלי בישול, ללא מכסה	סינטה, מדיום, 1.5 ק"ג
20-15	-	-	3		5	מדף רשת	אומצות בעובי 3 ס"מ, מדיום (ללא חימום מקדים)
30-25	-	-	3		4	מדף רשת	המבורגר בעובי 4-3 ס"מ
* חימום מקדים							
** בשלב ראשון, מזגו כ-200 מ"ל נוזל לתוך כלי הבישול; במהלך הפעולה, יהיה עליכם למלא מחדש את מיכל המים							
*** אין להפוך							
**** הכניסו את התבנית הרב-תכליתית מתחת לבשר במפלט 2							

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

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

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

הערות

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

מד חום לבשר

המד-חום לבשר מאפשר להגיע לתוצאות בישול מדויקות. הערות חשובות הנוגעות לשימוש במד-חום לבשר תוכלו למצוא בפרק המתאים. בפרק זה תמצאו הסברים על הכנסת המד-חום לתוך הבשר, על סוגי החימום האפשריים ומידע 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% מצריכת האנרגיה. אם תחממו את התנור מראש, תוכלו לקצר את זמן הצלייה במספר דקות.

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

ככלל: ככל שנתח הבשר גדול יותר, כך הטמפרטורה תהיה נמוכה יותר וזמן הבישול ארוך יותר.

הפכו את נתחי הבשר לאחר שחלף 1/2 עד 2/3 מהזמן המצוין בטבלה.

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

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

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 בשילוב עם הפעלת מיקרוגל

ניתן להכין מזונות מסוימים בשילוב עם פעולת מיקרוגל. זמן הבישול מתקצר בצורה משמעותית.

בשונה משיטות הכנה מסורתיות, כאשר צולים עוף בשילוב עם הפעלת מיקרוגל, זמן ההכנה הכולל מבוסס על המשקל הכולל של הנתח.

עצה: אם הכמויות שלכם שונות מאלו המצוינות בטבלאות, פעלו לפי כלל הכלל הבסיסי הבא: הכפלת הכמות פירושה הכפלת זמן הבישול בקירוב.

הקפידו תמיד להשתמש בכלים עמידים בחום המתאימים למיקרוגל. כלי צלייה ממתכת או מקרמיקה ללא גלזורה אינם מתאימים לצלייה בשילוב המיקרוגל. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל. ← "מיקרוגל" בעמוד 20

זהירות!

אם אתם משתמשים בשקית צלייה, אל תסגרו אותה בסוגר מתכתי. השתמשו בחוט המתאים לבישול. בעת הכנת רולדות, אל תשתמשו בשיפודי מתכת. הם עלולים לגרום להיווצרות ניצוצות.

צלייה וטיגון איטי בעזרת אדים חמים

מאכלים מסוימים הופכים פריכים יותר ומתייבשים פחות כאשר מבשלים אותם באדים.

השתמשו בכלי בישול ללא כיסוי. כלי הבישול חייבים להיות עמידים בחום ובאדים חמים.

אין צורך להפוך את נתחי הבשר.

השתמשו בבישול בשילוב אדים אם הדבר מצוין בטבלת ההגדרות. טעמם של מאכלים מסוימים משתפר אם מבשלים אותן במספר שלבים. מאכלים אלה מסומנים בטבלה.

צלייה בגריל

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

החליקו את מדף הרשת במפלס המצוין, כאשר הכיתוב "Microwave" (מיקרוגל) מופנה לכיוון הדלת והמסילה החיצונית פונה כלפי מטה. בנוסף, הכניסו את התבנית הרב-תכליתית במפלס שמתחת למדף הרשת, כאשר צדה הנטוי פונה כלפי דלת התנור. המים בתבנית ילכדו את טפטופי השומן של העוף הנצלה.

הערה: בעת צלייה של מזון שומני במיוחד, אל תכניסו את התבנית הרב-תכליתית ישר מתחת למדף הרשת, אלא במפלס 2.

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת המיקרוגל בוואט	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
שוקי אווז, 350 גר' כל אחד	מדף רשת	3	☒	200-190	-	1	55-45
שוקי אווז, 350 גר' כל אחד	מדף רשת	2	☒	190-170	180	-	40-30
הודו							
תרנגול הודו קטן, 2.5 ק"ג	מדף רשת	2	☒	200-180	-	-	90-70
תרנגול הודו קטן, 2.5 ק"ג	מדף רשת	2	☒	150-140	-	1	140-110
			☒	180-170	-	1	30-20
			☒	180-170	-	-	20-10
תרנגול הודו קטן, 2.5 ק"ג	מדף רשת	2	☒	190-170	180	-	80-60
חזה הודו, ללא עצמות, 1 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	2	☐	260-240	-	-	100-80
ירך הודו, עם עצמות, 1 ק"ג	מדף רשת	2	☒	200-180	-	-	100-80
ירך הודו, עם עצמות, 1 ק"ג	מדף רשת	2	☒	180-170	-	1	100-80
ירך הודו, עם עצמות, 1 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	2	☒	230-210	360	-	50-45
* חימום מקדים ** יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה.							

בשר

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

צלייה וטיגון איטי

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

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

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

צלייה על מדף הרשת

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

בהתאם לגודל ולסוג הבשר, תוכלו למזוג עד 1/2 ליטרים של מים אל תוך התבנית הרב-תכליתית. המים בתבנית ילכדו את טפטופי השומן של הבשר הנצלה. לאחר מכן, תוכלו להכין רוטב ממיצי הבשר. באופן זה גם ייווצר פחות עשן ותא התנור יישאר נקי יותר.

החליקו את מדף הרשת במפלס המצוין, כאשר הכיתוב "Microwave" (מיקרוגל) מופנה לכיוון הדלת והמסילה החיצונית פונה כלפי מטה. בנוסף, הכניסו את התבנית הרב-תכליתית במפלס שמתחת למדף הרשת, כאשר צדה הנטוי פונה כלפי דלת התנור.

צלייה וטיגון איטי בכלי בישול מתאימים

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

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

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

לבשר דל שומן מומלץ להוסיף מעט נוזלים. יש למזוג כ-1/2 ס"מ נוזלים לתוך כלי 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 הטמפרטורה 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 ס"מ בין נתח הבשר למכסה כלי הבישול. הבשר עשוי לתפוח.

דרגות העוצמה השונות של האדים מצוינות בטבלה באמצעות מספרים:

- 1 = נמוכה
- 2 = בינונית
- 3 = גבוהה

סוגי חימום

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

מספר זמן הבישול	עוצמת האדים	עוצמת המיקרוגל בוואט	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	סוג החימום	גובה המדף	אביזרים/כלים	סוג המאכל
עוף							
70-60	-	-	220-200		2	מדף רשת	עוף, 1 ק"ג
25-20	1	-	200-190		2	מדף רשת	עוף, 1 ק"ג
40-35	-	-	220-200				
35-25	-	360	250-230		2	כלי בישול עם כיסוי	עוף, 1 ק"ג
20-15	-	-	*3		4	מדף רשת	פילה חזה עוף, נתחים של 150 גר' (צלייה: חימום מקדים של 5 דקות).
30-25	-	180	210-190		2	כלי בישול, ללא מכסה	פילה חזה עוף, 2 נתחים במשקל 150 גר כל אחד (צלייה בגריל)
35-30	-	-	230-220		3	מדף רשת	מנות עוף קטנות, במשקל 250 גר' כל אחת
45-30	1	-	220-200		3	מדף רשת	מנות עוף קטנות, במשקל 250 גר' כל אחת
30-20	-	360	210-190		2	כלי בישול, ללא מכסה	4 מנות עוף קטנות, במשקל 250 גר' כל אחת
-	-	-	-		3	תבנית רב-תכליתית	נגיסי עוף, קפואים**
20-15	-	360	210-190		2	תבנית רב-תכליתית	נגיסי עוף, קפואים, 250 גר'
90-70	-	-	220-200		2	מדף רשת	פרגית, 1.5 ק"ג
35-30	1	-	190-180		2	מדף רשת	פרגית, 1.5 ק"ג
45-40	-	-	210-190				
30	-	360	230-210		2	כלי בישול עם כיסוי	פרגית, 1.5 ק"ג
25-15	-	180					
ברווז ואווז							
110-90	-	-	200-180		2	מדף רשת	ברווז, 2 ק"ג
90-70	1	-	160-150		2	מדף רשת	ברווז, 2 ק"ג
40-30	-	-	190-180				
80-60	-	180	190-170		2	מדף רשת	ברווז, 2 ק"ג
20-17	-	-	250-230		3	מדף רשת	חזה ברווז, נתחים של 300 גר'
20-15	2	-	230-210		4	מדף רשת	חזה ברווז, נתחים של 300 גר'
150-120	-	-	180-160		2	מדף רשת	אווז, 3 ק"ג
120-110	1	-	150-140		2	מדף רשת	אווז, 3 ק"ג
30-20	1	-	180-170				
40-30	-	-	180-170				
90-80	-	180	190-170		2	מדף רשת	אווז, 3 ק"ג
50-40	-	-	230-210		2	מדף רשת	שוקי אווז, 350 גר' כל אחד
* חימום מקדים							
** יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה.							

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

בטבלה שלהלן, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות להכנת עוף במשקלים שונים. אם ברצונכם לבשל נתחי עוף כבדים יותר, השתמשו בטמפרטורה 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 למטה.
- עוף ייצא פריך ושחום במיוחד אם תמרחו עליו מי מלח או מיץ תפוזים לקראת סוף הצלייה.

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

הקפידו תמיד להשתמש בכלים עמידים בחום המתאימים למיקרוגל. כלי צלייה ממתכת או מקרמיקה ללא גלזורה אינם מתאימים לצלייה בשישילוב המיקרוגל. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל. ← "מיקרוגל" בעמוד 20

צלייה בעזרת אדים חמים

סוגי מזון מסוימים יקבלו מעטה פריך יותר אם צולים אותם בשישילוב אדים. פני השטח של המזון הופך מבריק יותר והוא מתייבש פחות.

השתמשו בכלי בישול ללא כיסוי. כלי הבישול חייבים להיות עמידים בחום ובאדים חמים.

השתמשו בבישול בשישילוב אדים אם הדבר מצוין בטבלת ההגדרות. טעמים של מאכלים מסוימים משתפר אם מבשלים אותן במספר שלבים. מאכלים אלה מסומנים בטבלה.

צלייה בגריל

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

החליקו את מדף הרשת במפלט המצוין, כאשר הכיתוב "Microwave" (מיקרוגל) מופנה לכיוון הדלת והמסילה החיצונית פונה כלפי מטה. בנוסף, הכניסו את התבנית הרב-תכליתית במפלט שמתחת למדף הרשת, כאשר צדה הנטוי פונה כלפי דלת התנור. המים בתבנית ילכדו את טפטופי השומן של העוף הנצלה.

הערה: בעת צלייה של מזון שומני במיוחד, אל תכניסו את התבנית הרב-תכליתית ישר מתחת למדף הרשת, אלא במפלט 2.

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

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

הערות

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

מד חום לבשר

המד-חום לבשר מאפשר להגיע לתוצאות בישול מדויקות. הערות חשובות הנוגעות לשימוש במד-חום לבשר תוכלו למצוא בפרק המתאים. בפרק זה תמצאו הסברים על הכנסת המד-חום לתוך הבשר, על סוגי החימום האפשריים ומידע נוסף. ← "מד חום לבשר" בעמוד 24

ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה שלהלן, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות להכנת סוגי עופות שונים. הטמפרטורה ומשך 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.

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת המיקרוגל בוואט	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
לזניה, לא אפויה, 1 ק"ג	כלי בישול חסין חום	2	☉	180-170	-	2	45-35
לזניה, לא אפויה, 1 ק"ג	כלי בישול חסין חום	2	☐	200-180	360	-	30-20
לזניה קפואה, 400 גר**	מדף רשת	2	☉*	-	-	-	-
לזניה קפואה, 400 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	2	☉	190-180	-	2	50-40
לזניה קפואה, 400 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	2	☐	210-200	180	-	25-20
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	כלי בישול חסין חום	2	☉*	190-170	360	-	25-20
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	2	☐	190-170	-	-	75-65

* חימום מקדים
** יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה.

עוף

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

צלייה על מדף הרשת

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

החליקו את מדף הרשת במפלס המצוין, כאשר הכיתוב "Microwave" (מיקרוגל) מופנה לכיוון הדלת והמסילה החיצונית פונה כלפי מטה. בנוסף, הכניסו את התבנית הרב-תכליתית במפלס שמתחת למדף הרשת, כאשר צדה הנטוי פונה כלפי דלת התנור.

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

צלייה בתוך כלים

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

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

כלי צלייה מבריקים העשויים נירוסטה או אלומיניום מחזירים את קרינת החום כמו מראה, ולכן אינם מתאימים במיוחד למטרה זו. העוף ייצלה לאט יותר ולא ישחים כראוי. הגבירו את הטמפרטורה 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.

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 עם הפעלת מיקרוגל

נתחי עוף מתאימים במיוחד להכנה בשילוב עם מיקרוגל. זמן הבישול מתקצר בצורה משמעותית.

בשונה משיטות הכנה מסורתיות, כאשר צולים עוף בשילוב עם הפעלת מיקרוגל, זמן ההכנה הכולל מבוסס על המשקל הכולל של הנתח.

עצה: אם הכמויות שלכם שונות מאלו המצוינות בטבלאות, פעלו לפי כלל הבסיסי הבא: הכפלת הכמות פירושה הכפלת זמן הבישול בקירוב.

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.

הכנת מזון במיקרוגל

הכנת מזון באמצעות מיקרוגל בלבד או בשילוב עם הפעלת מיקרוגל, עשויה לקצר את זמן ההכנה בצורה משמעותית.

הקפידו תמיד להשתמש בכלים עמידים בחום המתאימים למיקרוגל. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל. ← "מיקרוגל" בעמוד 20

הוציאו מנות מוכנות מהאריזה שלהן. שימוש בכלים המתאימים למיקרוגל, מאפשר לקצר את זמן ההכנה והתוצאה תהיה לרוב אחידה יותר.

מפלוס המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

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

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

לאפיית סופלה (תפיחה) השתמשו בפונקציית האדים. אין צורך באמבטיית מים.

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

אביזרים

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

מדף רשת

החליקו את מדף הרשת כאשר הכיתוב "Microwave" (מיקרוגל) מופנה לכיוון 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.

בעת בישול בשילוב אדים, יש להשתמש בתבניות אפייה עמידות 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.

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

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

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

סוגי חימום

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

דרגות העוצמה השונות של האדים מצוינות בטבלה באמצעות מספרים:

- 1 = נמוכה
- 2 = בינונית
- 3 = גבוהה

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת המיקרוגל בוואט	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
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, מלוחה, מרכיבים מבושלים	כלי בישול חסין חום	2		170-150	360	-	30-20
מאפה, מתוק	כלי בישול חסין חום	2		190-170	-	-	60-40
מאפה, מתוק	כלי בישול חסין חום	2		170-150	360	-	30-20
לזניה, לא אפויה, 1 ק"ג	כלי בישול חסין חום	2		180-160	-	-	60-50

* חימום מקדים
** יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה.

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת המיקרוגל בוואט	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
פיצה, לא אפוייה, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפיייה	1+3		200-180	-	-	45-35
פיצה, לא אפוייה, בצק דק	מגש פיצה	2		270-250	-	-	25-20
פיצה, לא אפוייה, בצק דק	מגש פיצה	2		230-220	-	-	30-20
פיצה, מקוררת**	מדף רשת	3		-	-	-	-
פיצה, קפואה							
פיצה עם בסיס דק x 1**	מדף רשת	3		-	-	-	-
פיצה עם בסיס דק x 1	תבנית רב-תכליתית	2		220-200	90	-	25-15
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 1	תבנית רב-תכליתית	2		200-180	90	-	25-15
פיצה, בסיס עבה x 2	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	1+3		210-190	-	-	30-20
באגט פיצה**	מדף רשת	3		-	-	-	-
פיצה באגט x 2	תבנית רב-תכליתית	2		200-180	90	-	20-10
מיני פיצות**	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-	-
מיני פיצות x 9	תבנית רב-תכליתית	2		230-210	90	-	20-10
מיני פיצות, בקוטר 7 ס"מ, 4 מפלסים	4 מדפי רשת	1+2+3+5		*200-180	-	-	30-20
קישים ומאפים מלוחים							
מאפים מלוחים בתבנית	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2		200-180	-	-	70-60
מאפים מלוחים בתבנית	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2		180-170	-	1	70-60
מאפים מלוחים בתבנית	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	1		200-180	90	-	40-35
קיש	תבנית לטארט, מגש	1		210-190	-	-	55-45
קיש	תבנית לטארט, מגש	3		210-190	-	-	45-35
טארט פלאמבה	תבנית רב-תכליתית	3		*300-280	-	-	18-10
טארט פלאמבה	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	3		210-200	-	-	40-30
* חימום מקדים							
** יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה.							

מפלוס המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

אפייה במפלוס אחד

בעת אפייה במפלוס אחד, השתמשו בגבהים הבאים:

- מאפים גבוהים: מפלוס 2
- מאפים שטוחים: מפלוס 3

אפייה במספר מפלוסים בו-זמנית

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

אפייה בשני מפלוסים במקביל:

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

אפייה בארבעה מפלוסים:

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

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

אביזרים

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

מדף רשת

החליקו את מדף הרשת כאשר הכיתוב "Microwave" (מיקרוגל) מופנה לכיוון 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 למפלוס 1.

בעת אפייה בשילוב אדים, יש להשתמש בתבניות אפייה 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% מצריכת האנרגיה. אם תחממו את התנור מראש, תוכלו לקצר את זמן האפייה במספר דקות.

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

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

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

סוגי חימום

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

דרגות העוצמה השונות של האדים מצויות בטבלה באמצעות מספרים:

- 1 = נמוכה
- 2 = בינונית
- 3 = גבוהה

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת המיקרוגל בוואט	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
פיצה							
פיצה, לא אפוייה	מגש אפייה	3		220-200	-	-	35-25
* חימום מקדים							
** יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה.							

סוג המאכל	אביזרים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
פיתה	תבנית רב-תכליתית	3	☐	270-250	-	25-20
פיתה	תבנית רב-תכליתית	3	☐	230-220	3	35-25
לחמניות						
לחמניות אפויות למחצה או באגטים אפויים למחצה**	תבנית רב-תכליתית	3	☒	-	-	-
לחמניות או בגט אפויים חלקית, אפויים מראש	מגש אפייה	3	☐	220-200	2	15-10
לחמניות מתוקות, לא אפויות	מגש אפייה	3	☐	*190-170	-	20-15
לחמניות מתוקות, לא אפויות	מגש אפייה	3	☐	160-150	3	35-25
לחמניות מתוקות, לא אפויות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☒	*170-150	-	30-20
לחמניות לא אפויות	מגש אפייה	3	☐	200-180	-	30-20
לחמניות לא אפויות	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
לחמניות, קפואות						
לחמניות אפויות למחצה או באגטים אפויים למחצה**	תבנית רב-תכליתית	3	☒	-	-	-
לחמניות או בגט אפויים חלקית, אפויים מראש	מגש אפייה	3	☐	200-180	1	25-15
לחם טבול בסודה קאוסטית, 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
קלי						
קלי עם תוספות, 4 פרוסות	מדף רשת	3	☒	210-190	-	15-10
קלי עם תוספות, 12 פרוסות	מדף רשת	3	☒	250-230	-	15-10
קליית לחם (ללא חימום מקדים)	מדף רשת	5	☐	3	-	5-3
* חימום מקדים						
** יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה.						

הרשת, בדקו אם צדה החיצוני של התבנית נקי משאריות מזון. שנו את מיקום התבנית על מדף הרשת. אם הדבר אינו עוזר, המשיכו לאפות ללא פעולת המיקרוגל. זמן האפייה יתארך.

אם אתם משתמשים בתבניות אפייה העשויות פלסטיק, קרמיקה או זכוכית, זמן האפייה במצוין בטבלאות יתקצר. המאפה המלוח ישחים במידה מועטה יותר מלמטה.

אפייה בשילוב עם מיקרוגל אפשרית רק במפלט אחד.

אפייה בעזרת אדים חמים

סוגים מסוימים של פריטים אפויים (לדוגמה מאפי שמרים) מקבלים מעטה פריך במיוחד לפני שטח מבריקים יותר כאשר אופים אותם בשילוב אדים. בשיטה זו המאפים גם מתייבשים פחות.

בעת אפייה בשילוב אדים ניתן להשתמש במפלט אחד בלבד.

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 עם הפעלת מיקרוגל

אפייה בשילוב עם הפעלת מיקרוגל, עשויה לקצר את זמן ההכנה במידה משמעותית.

בפעולה משולבת ניתן להשתמש בתבניות אפייה רגילות העשויות מתכת. אם נוצרים ניצוצות בין תבנית האפייה לבין מדף

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.

בעת אפייה בשילוב אדים, יש להשתמש בתבניות אפייה 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% מצריכת האנרגיה. אם תחממו את התנור מראש, תוכלו לקצר את זמן האפייה במספר דקות.

חלק מהתבשילים דורשים חימום מקדים של התנור, והדבר מצוין בטבלה. במקרים מסוימים, אפייה במספר שלבים מניבה תוצאות טובות יותר. מאכלים אלה מסומנים בטבלה.

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

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

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

זהירות!

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

סוגי חימום

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

דרגות העוצמה השונות של האדים מצוינות בטבלה באמצעות מספרים:

- 1 = נמוכה
- 2 = בינונית
- 3 = גבוהה

סוג המאכל	אביזרים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
לחם						
לחם לבן, 750 גרם	תבנית רב-תכליתית או תבנית עוגה	2		*200-180	-	40-25
לחם לבן, 750 גרם	תבנית רב-תכליתית או תבנית עוגה	2		220-210	3	15-10
לחם רב-דגנים, 1.5 ק"ג	תבנית עוגה	2		*220	-	35-25
				180	-	10
לחם רב-דגנים, 1.5 ק"ג	תבנית רב-תכליתית	2		*210-200	-	30-20
לחם רב-דגנים, 1.5 ק"ג	תבנית רב-תכליתית או תבנית עוגה	2		220-210	3	50-40
				190-180	-	20-15
לחם מקמח מלא, 1 ק"ג	תבנית רב-תכליתית	2		*220	-	60-45
				180	-	10
לחם מקמח מלא, 1 ק"ג	תבנית רב-תכליתית	2		*210-200	-	40-35
לחם מקמח מלא, 1 ק"ג	תבנית רב-תכליתית	2		220-210	3	50-40
				190-180	-	15-10
					-	60-45

* חימום מקדים

** יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה.

העוגה תפחה במרכז אך נשארה נמוכה בשוליים.	שמנו רק את בסיס התבנית הקפיצית. מיד לאחר שהעוגה מוכנה, שחררו בזהירות את שוליה מדפנות התבנית באמצעות סכין.
מיץ הפירות גלש מן העוגה.	בפעם הבאה, השתמשו בתבנית הרב-תכליתית.
מאפים קטנים נדבקים זה לזה בזמן האפייה.	הניחו את המאפים במרווח של 2 ס"מ בערך זה מזה. דבר זה מאפשר להם לתפוח ולהשחים בכל הצדדים.
העוגה יבשה מדי.	העלו את הטמפרטורה בכ-10°C וקצרו את משך האפייה.
העוגה כולה בהירה מדי.	אם מיקום המדף וכלי האפייה שבו נעשה שימוש נכונים, סימן שעליכם להעלות את הטמפרטורה או להאריך את זמן האפייה.
העוגה בהירה מדי בצד העליון ושחומה מדי בצד התחתון.	בפעם הבאה, הכניסו את העוגה במפלס אחד גבוה יותר.
העוגה שחומה מדי בצד העליון ובהירה מדי בצד התחתון.	בפעם הבאה, הכניסו את העוגה במפלס אחד נמוך יותר. בחרו טמפרטורה נמוכה יותר והאריכו את זמן האפייה.
עוגות הנאפות על מגש או בתבנית הופכות שחומות מדי בצד האחורי.	הניחו את מגש האפייה במרכז המדף ולא בצמוד לדופן האחורית.
העוגה כולה שחומה מדי.	בחרו טמפרטורה נמוכה יותר והאריכו את זמן האפייה.
העוגה משחמה 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, הוסיפו מעט פחות נוזלים. במקרה של עוגות עם ציפוי לח, אפו את הבסיס תחילה. פזרו שקדים או פירורי לחם ולאחר מכן מרחו או הניחו את הציפוי על גבי הבסיס.
לא ניתן להוציא את העוגה החוצה מהכלי כשהיא הפוכה.	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 בעזרת אדים חמים

לחם ולחמניות מקבלים מעטה פריך יותר ופני שטח מבריקים יותר כאשר משלבים אדים בתהליך האפייה. בשיטה זו המאפים גם מתייבשים פחות.

בעת אפייה בשילוב אדים ניתן להשתמש במפלס אחד בלבד.

מפלס המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

אפייה במפלס אחד

בעת אפייה במפלס אחד, השתמשו בגבהים הבאים:

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

אפייה בשני מפלסים בו-זמנית

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

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

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

אביזרים

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

מדף רשת

החליקו את מדף הרשת כאשר הכיתוב "Microwave" (מיקרוגל) מופנה לכיוון 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.

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת המיקרוגל בוואט	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
מאפים קטנים							
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	-	-	40-30
עוגות קטנות, 3 מפלסים**	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5	⊗	*140	-	-	55-35
מאפינס	מגש למאפינס	3	☐	190-170	-	-	20-15
מאפינס	מגש למאפינס	3	⊗	160-150	1	-	30-25
מאפינס, 2 מפלסים	מגש למאפינס	1+3	⊗	*180-160	-	-	30-15
עוגות שמרים קטנות	מגש אפייה	3	☐	180-160	-	-	40-25
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
ביסקוויטים							
עוגיות**	מגש אפייה	3	☐	*150-140	-	-	40-25
עוגיות**	מגש אפייה	3	⊗	*150-140	-	-	40-25
עוגיות הזלפה, 2 מפלסים**	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	⊗	*150-140	-	-	40-30
עוגיות הזלפה, 3 מפלסים**	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5	⊗	*140-130	-	-	55-35
ביסקוויטים	מגש אפייה	3	⊗	160-140	-	-	30-15
ביסקוויטים, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	⊗	160-140	-	-	30-15
ביסקוויטים, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5	⊗	160-140	-	-	30-15
מרנג	מגש אפייה	3	⊗	*90-80	-	-	150-120
מרנג (מקצפת), 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	⊗	*90-80	-	-	180-120
עוגיות מקרון	מגש אפייה	3	⊗	110-90	-	-	40-20
מקרון, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	⊗	110-90	-	-	45-25
מקרון, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5	⊗	110-90	-	-	45-30
* חימום מקדים							
** חימום מקדים של 5 דקות, אל תשתמשו בפונקציית החימום המהיר							

עצות לאפייה

ברצונכם לבדוק אם העוגה אפויה כראוי במרכז. הכניסו קיסם עץ לתוך החלק הגבוה ביותר של העוגה. אם הקיסם נשלף החוצה כשהוא נקי ללא שאריות בצק, העוגה מוכנה.

העוגה נפלה. בפעם הבאה, הוסיפו פחות נוזלים. לחלופין, הנמיכו את הטמפרטורה ב-10°C והאריכו את זמן האפייה. הקפידו על הרכיבים ועל הוראות ההכנה במתכון.

מסך זמן הבישול בדקות	עוצמת האדים	עוצמת המיקרוגל בוואט	טמפרטורה ב-°C	סוג החימום	גובה המדף	אביזרים/כלים	סוג המאכל
35-25	2	-	160-150	☉	2	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	עוגת שמרים בתבנית קפיצית
30-20	-	-	*170-150	☐	2	תבנית לבסיס פלאן	בסיס ספוג (2 ביצים)
35-20	1	-	160-150	☉	2	תבנית לבסיס פלאן	בסיס ספוג (2 ביצים)
35-25	-	-	*170-160	☉	2	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	עוגת פלאן על בסיס ספוג (3 ביצים)
10	1	-	160-150	☉	2	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	עוגת פלאן על בסיס ספוג (3 ביצים)
25-20	-	-	-	-	-	-	-
50-30	-	-	*170-150	☉	2	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	עוגת פלאן על בסיס ספוג (6 ביצים)
10	1	-	160-150	☉	2	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	עוגת פלאן על בסיס ספוג (6 ביצים)
35-30	-	-	-	-	-	-	-
עוגות במגש							
40-20	-	-	180-160	☐	3	מגש אפייה	עוגת ספוג עם ציפוי
40-30	1	-	170-160	☉	3	מגש אפייה	עוגת ספוג עם ציפוי
50-30	-	-	160-140	☉	1+3	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	עוגת ספוג, 2 מפלסים
30-25	-	-	200-180	☐	3	מגש אפייה	טארט בצק פריך עם ציפוי יבש
45-35	-	-	170-160	☉	1+3	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	טארט בצק פריך עם ציפוי יבש, 2 מפלסים
75-55	-	-	180-160	☐	3	תבנית רב-תכליתית	טארט בצק פריך עם ציפוי לח
60-50	-	-	210-200	☐	3	תבנית רב-תכליתית	פלאן שוויצרי
25-15	-	-	*180-160	☐	3	תבנית רב-תכליתית	עוגת שמרים עם ציפוי יבש
30-20	1	-	160-150	☉	3	מגש אפייה	עוגת שמרים עם ציפוי יבש
30-20	-	-	170-150	☉	1+3	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	עוגת שמרים עם ציפוי יבש, 2 מפלסים
40-30	-	-	200-180	☐	3	תבנית רב-תכליתית	עוגת שמרים עם ציפוי לח
60-45	-	-	170-150	☉	1+3	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	עוגת שמרים עם ציפוי לח, 2 מפלסים
35-25	-	-	170-160	☐	2	מגש אפייה	כיכר קלועה, סבארינה
35-25	2	-	160-150	☉	2	מגש אפייה	כיכר קלועה, סבארינה
20-15	-	-	*190-180	☐	3	מגש אפייה	רולדה
15-10	1	-	*190-180	☉	3	מגש אפייה	רולדה
60-45	-	-	170-150	☐	2	מגש אפייה	עוגת פירות יבשים עם 500 גרם קמח
90-80	2	-	150-140	☉	3	תבנית רב-תכליתית	עוגת פירות יבשים עם 500 גרם קמח
60-50	-	-	180-170	☉	2	תבנית רב-תכליתית	שטרודל, מתוק
60-50	2	-	190-180	☉	3	תבנית רב-תכליתית	שטרודל, מתוק
45-35	-	-	220-200	☉	3	תבנית רב-תכליתית	שטרודל, קפוא
45-35	1	-	200-180	☉	3	תבנית רב-תכליתית	שטרודל, קפוא
25-20	-	90	220-200	☉	3	תבנית רב-תכליתית	שטרודל, קפוא
* חימום מקדים							
** חימום מקדים של 5 דקות, אל תשתמשו בפונקציית החימום המהיר							





בתוך התנור הקר. בדרך זו, תוכלו לחסוך עד 20% מצריכת האנרגיה. אם תחממו את התנור מראש, תוכלו לקצר את זמן האפייה במספר דקות.

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

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

דרגות העוצמה השונות של האדים מצוינות בטבלה באמצעות מספרים:

- 1 = נמוכה
- 2 = בינונית
- 3 = גבוהה

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.

בעת אפייה בשילוב אדים, יש להשתמש בתבניות אפייה 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 המתאים להכנת מגוון 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

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת המיקרוגל האדים	עוצמת הוואט	משך זמן הבישול בדקות
עוגות בתבנית							
עוגת ספוג, פשוטה	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	2		170-150	-	-	70-50
עוגת ספוג, פשוטה	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	2		180-160	-	90	40-30
עוגת ספוג, פשוטה	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	2		160-150	1	-	70-50
עוגת ספוג פשוטה, 2 מפלסים	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	1+3		150-140	-	-	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
עוגת פלאן פירות עשויה מתערובת עוגת ספוג, עדינה	תבנית עוגה טבעתית	2		180-160	-	90	45-35
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		170-150	-	-	85-65
טארט פירות או עוגת גבינה, בסיס בצק פריך	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2		180-160	-	180	40-30
פלאן שוויצרי	מגש פיצה	3		210-190	-	-	60-50
טארט	תבנית לטארט, מגש	1		240-220	-	-	45-30
טארט	תבנית לטארט, מגש	3		220-210	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 בתבנית קפיצית	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2		170-160	-	-	30-20

* חימום מקדים

** חימום מקדים של 5 דקות, אל תשתמשו בפונקציית החימום המהיר

מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו

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

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

התנור שברשותכם הנו 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 זזהירה של הדלת בעת שהתנור פועל. בעת בישול בשילוב אדים, רצוי להגיע למצב שבו יש הצטברות של כמות אדים משמעותית בתוך תא התנור. נקו את תא התנור בגמר הבישול ולאחר שהתקרר.

אין להשתמש בתבניות סיליקון

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

הזירות!

אין להשתמש בתבניות אפייה או אביזרים המכילים סיליקון או ציפויים פלסטיים. חיישן התנור עלול להינזק. גם אם חיישן התנור לא פעיל, שימוש באביזרים מסיליקון עלול לגרום לו נזק.

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 עם הפעלת מיקרוגל

אפייה בשילוב עם הפעלת מיקרוגל, עשויה לקצר את זמן ההכנה במידה משמעותית.

הקפידו תמיד להשתמש בכלים עמידים בחום המתאימים למיקרוגל. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל. ← "מיקרוגל" בעמוד 20

בפעולה משולבת ניתן להשתמש בתבניות אפייה רגילות העשויות מתכת. אם נוצרים ניצוצות בין תבנית האפייה לבין מדף הרשת, בדקו אם צדה החיצוני של התבנית נקי משאריות מזון. שנו את מיקום התבנית על מדף הרשת. אם הדבר אינו עוזר, המשיכו לאפות ללא פעולת המיקרוגל. זמן האפייה יתארך.

אם אתם משתמשים בתבניות אפייה העשויות פלסטיק, קרמיקה או זכוכית, זמן האפייה במצוין בטבלאות יתקצר. העוגה תשחים במידה מועטה יותר מלמטה.

אפייה בשילוב עם מיקרוגל אפשרית רק במפלס אחד.

אפייה בעזרת אדים חמים

סוגים מסוימים של פריטים אפויים (לדוגמה מאפי שמרים) מקבלים מעטה פריך במיוחד לפני שטח מבריקים יותר כאשר אופים אותם בשילוב אדים. בשיטה זו המאפים גם מתייבשים פחות.

בעת אפייה בשילוב אדים ניתן להשתמש במפלס אחד בלבד. במקרים מסוימים, אפייה במספר שלבים מניבה תוצאות טובות יותר. מאכלים אלה מסומנים בטבלה.

מפלס המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

אפייה במפלס אחד

בעת אפייה במפלס אחד, השתמשו בגבהים הבאים:

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

אפייה במספר מפלסים בו-זמנית

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

אפייה בשני מפלסים במקביל:

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

אפייה בשלושה מפלסים:

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

אפייה בארבעה מפלסים:

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

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

אביזרים

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

מדף רשת

החליקו את מדף הרשת כאשר הכיתוב "Microwave" (מיקרוגל) מופנה לכיוון הדלת והמסילה החיצונית פונה כלפי מטה.

תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה

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

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

תבניות אפייה

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה ממתכת בצבע כהה.

כבה באופן אוטומטי כאשר תהליך האפייה מסתיים. תושמע התראה קולית. זמן האפייה דומה לזה המופיע במתכון של הפריט האפוי, אך אינו מוצג.

אין להשתמש בתבניות אפייה או אביזרים המכילים סיליקון. הדבר עלול לגרום נזק לחיישן האפייה.

אין לפתוח את דלת התנור כל עוד החיווי "חיישן האפייה פעיל" מוצג. פתיחת הדלת תגרום לביטול ההגדרות. במקרה כזה, האפייה תבצע ללא בקרה של חיישן האפייה.

בחירת המנה


1. לחצו על הלחצן menu (תפריט).
נפתח תפריט מצבי הפעלה
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, לחצו על הלחצן "Start/stop" (התחלה/עצירה).

הערה: בלוח התצוגה תופיע אזהרה אם תא התנור עדיין חם מדי עבור המזון שבחרתם.

פעולת התוכנית הסתיימה

תושמע התראה קולית. בלוח התצוגה מופיע הכיתוב "Finished" (סיום). התנור יפסיק לחמם. 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. עיינו בסעיף על אפשרויות כוונן זמן. ← "אפשרויות כוונן זמן" בעמוד 17

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

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 36

מיקרוגל

עבור מזונות מסוימים, המיקרוגל מופעל אוטומטית. השימוש במיקרוגל מקצר את זמן הבישול במידה משמעותית - עד כדי מחצית. על צג המכשיר מופיעה הוראה כי עליכם להשתמש בכלים המתאימים למיקרוגל. בסעיף "מיקרוגל" תמצאו מידע על הסוגים של כלי הבישול המתאימים לשימוש במיקרוגל. ← "מיקרוגל" בעמוד 20

מד חום לבשר

עבור מזונות מסוימים, ניתן להשתמש גם במד-חום הבשר. לאחר חיבור מד-חום הבשר למכשיר, מוצגים סוגי המזון המתאימים לשימוש במד החום. ניתן לקבוע את הטמפרטורה הפנימית בתא התנור ואת טמפרטורת הליבה הרצויה. ← "מד חום לבשר" בעמוד 24

חיישן אפייה

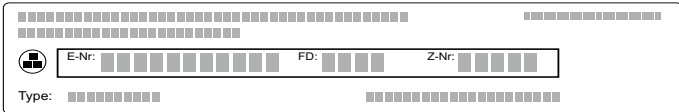
המכשיר מצויד בחיישן אפייה. חיישן זה מופעל אוטומטית כאשר בוחרים בפריט אפייה מתוך הרשימה. עם הפעלת החיישן, המכשיר מבקר את פעולתו באופן אוטומטי. התנור

מרכז שירות לקוחות

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

מספר E ומספר FD

בעת פנייה למרכז שירות הלקוחות, ציינו את מספר המכשיר שלכם (מספר ה-E) ואת מספר הייצור (מספר ה-FD), כך שנוכל לספק לכם את הסיוע המתאים. ניתן לראות את לוחית הדירוג הנושאת מספרים אלו בעת פתיחת דלת המכשיר.



The image shows a rectangular label with a grid pattern. It contains three main fields: 'E-Nr:' followed by a series of small squares, 'FD:' followed by a series of small squares, and 'Z-Nr:' followed by a series of small squares. Below these fields, there is a 'Type:' label followed by a series of small squares.

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

מספר FD

מספר E

מרכז שירות לקוחות

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

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

הזמנה של טכנאי שירות וייעוץ לגבי המוצר

IL *2220

(חיוב שיחות בתעריף המקומי או הנייד)

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

חריגה מזמן הפעלה המרבי

המכשיר מסיים את פעולתו כאשר לא כוונתם משך ביטול או לא שיניתם את ההגדרה במשך זמן רב.

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

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

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

עצה: הגדירו זמן ביטול שיימנע מהתנור להיכבות לפני שתוצו בכך, לדוגמה, הגדירו זמן הכנה ארוך במיוחד. התנור מתחמם עד לסיום זמן הביטול שכווננן.

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.

פתרון בעיות ?

במקרה של תקלה, הסיבה תהיה פשוטה למדי. לפני שתתקשרו אל מרכז שירות הלקוחות, אנא עיינו בטבלת התקלות האפשריות ונסו לפתור את הבעיה בעצמכם.

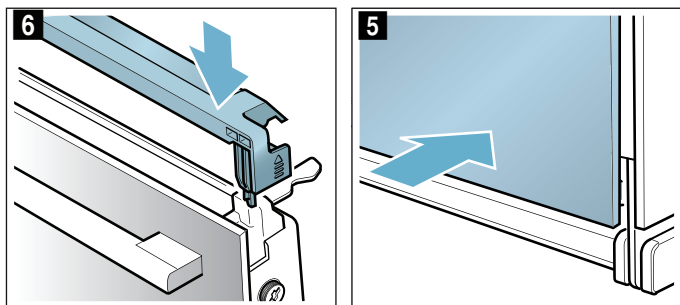
הערה: אם התבשיל שלכם לא יצא כפי שציפיתם, עיינו בטבלאות המובאות בסופה של חוברת ההוראות, שם תמצאו שפע של עצות ומידע. ← "מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו" בעמוד 36

טבלת תקלות אפשריות

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

תקלה	גורם אפשרי	מידע/פעולות שיש לבצע לפתרון הבעיה
המכשיר לא פועל	הנתיך נשרף	בדקו את תקינות הנתיך של המכשיר בתיבת הנתיכים
	הפסקת חשמל	בדקו אם מכשירי מטבח אחרים פועלים.
דלת התנור לא נפתחת; הסמל  מופיע בתצוגה	דלת התנור נשארת נעולה עד שתא התנור מתקרר דיו	המתינו עד לכיבוי הסמל 
למרות שהפעלתם את המכשיר, לא ניתן לבצע בו שום פעולה; הסמל  מופיע בתצוגה	נעילת הבטיחות בפני ילדים מופעלת	לחצו לחיצה ממושכת על הלחצן  עד אשר הסמל  כבה
E8010	דלת התנור נפתחה מיד לאחר הלחיצה על הלחצן  .	סגרו את דלת התנור ולחצו על הלחצן On/Off (הפעלה/כיבוי)
התאורה הפנימית לא נדלקת	נורת ה-LED תקולה	פנו למרכז שירות הלקוחות
פעולות המשלבות אדים או תוכנית להסרת אבנית אינן מתחילות לפעול או אינן ממשיכות	מיכל המים התרוקן	מלאו את מיכל המים מחדש
	לוח הבקרה פתוח	סגרו את לוח הבקרה
	הסרת אבנית מונעת הפעלה של מערכת האדים	הפעילו את התוכנית להסרת אבנית
	תקלה בחיישן	פנו למרכז שירות הלקוחות.
המכשיר מציג הודעה שעליכם לבצע הסרת אבנית	אירעה הפסקת חשמל או שהמכשיר כובה במהלך התוכנית להסרת אבנית	המשיכו בתוכנית להסרת אבנית לאחר הפעלתו החוזרת של המכשיר
המכשיר מציג הודעה שעליכם לבצע הסרת אבנית מבלי שהמונה יופיע לפני כן	טווח קשיות המים שנבחר נמוך מדי	הפעילו את התוכנית להסרת אבנית בדקו את טווח קשיות המים שנבחר ושנו אותו לפי הצורך
הלחצנים מהבהבים	תופעה רגילה הנגרמת עקב הצטברות של לחות מאחורי לוח הבקרה	כאשר הלחות מתייבשת, הלחצנים מפסיקים להבהב
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 התנור ובחרו באפשרות "Demo mode off" (ביטול מצב הדגמה) בהגדרות הבסיסיות.
ההודעה "המיכל ריק" מופיעה למרות שמיל המים מלא במים	לוח הבקרה פתוח	סגרו את לוח הבקרה
	תקלה בחיישן	פנו למרכז שירות הלקוחות
לוח הבקרה לא נפתח 	הפסקת חשמל	בדקו אם מכשירי מטבח אחרים פועלים
	תקלה במפסק הזרם בלוח החשמל	בדקו את תקינות הנתיך של המכשיר בתיבת הנתיכים
	תקלה בחיישן	פנו למרכז שירות הלקוחות
		אם יש צורך, רוקנו את מיכל המים: פתחו את דלת התנור, אחזו באמצעות האצבעות בחלק התחתון בצד שמאל ובצד ימין ומשכו את לוח הבקרה כלפי חוץ

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



9. סגרו את דלת המכשיר.

זהירות!

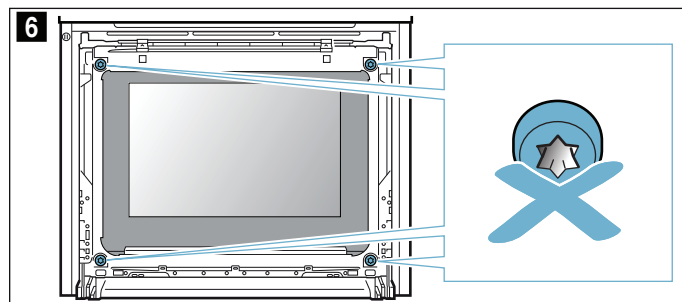
אין להשתמש בתנור עד שלוחות הזכוכית הותקנו חזרה במקומם בצורה נכונה.

⚠ אזהרה

סכנה לנזק בריאותי חמור!

אם הברגים משוחררים, לא ניתן עוד לערוב לבטיחותו של המכשיר. קרינת מיקרוגל עלולה לדלוף. לעולם אין להרפף את הברגים.

אל תשחררו את ארבעת הברגים השחורים (איור 6).



⚠ אזהרה

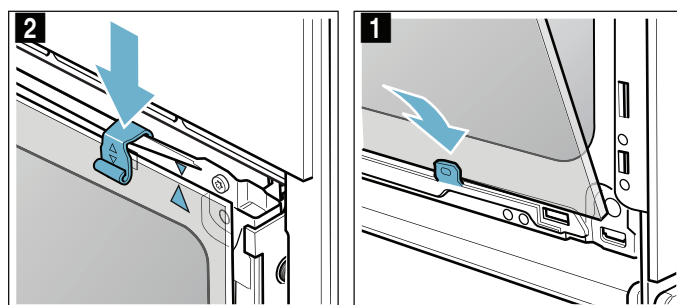
סכנת פציעה!

- שריטה בזכוכית שבדלת התנור עלולה להתפתח לסדק. אל תשתמשו במגדרת לזכוכית, עזרי ניקוי חדים או שורטים או חומרי ניקוי.
- הצירים בדלת המכשיר זזים בעת פתיחת וסגירת הדלת, והם עלולים לגרום לתפיסה של איבר או בגד. הרחיקו את ידיכם מהצירים.

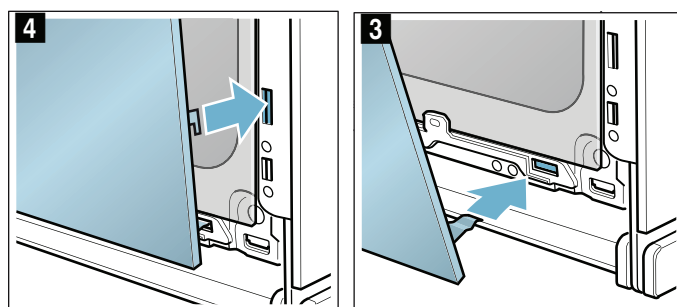
התקנת לוחות הזכוכית של דלת התנור

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

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



3. הכניסו את לוח החזית אל תוך התפסנים (איור 3).
4. הטו את לוח החזית עד אשר שני הווים העליונים יהיו ממול לפתחים המתאימים (איור 4).

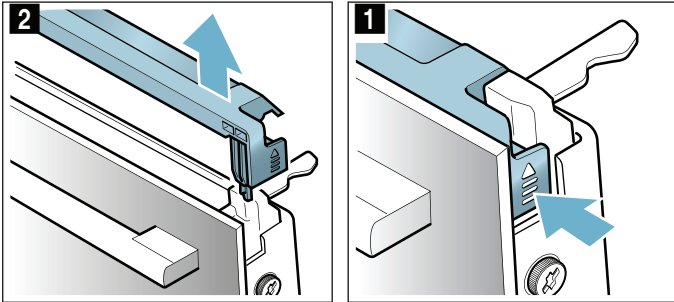


הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם

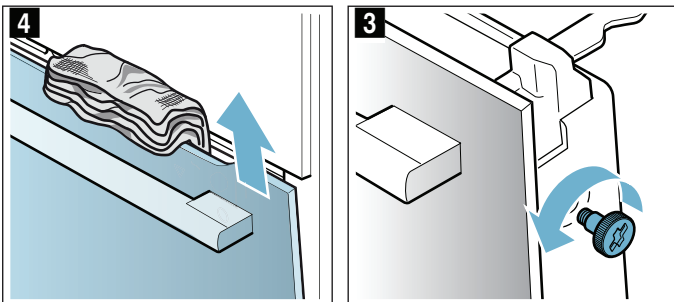
ניתן להסיר את לוחות הזכוכית של דלת התנור כדי להקל על הניקוי.

הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור

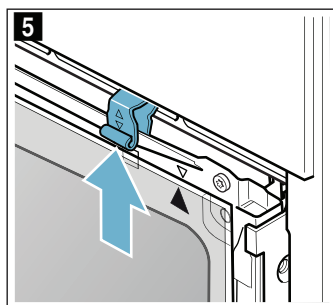
1. פתחו מעט את דלת התנור.
2. לחצו בצד ימין ושמאל של הכיסוי (איור 1).
3. הסירו את הכיסוי (איור 2).



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.



6. לחצו על שני התפסנים בחלק העליון של הלוח האמצעי כלפי מעלה מבלי להסיר אותם (איור 5). החזיקו את הלוח ביד אחת. הוציאו את לוח הזכוכית.



נקו את הלוחות באמצעות תכשיר ניקוי לזכוכית ומטלית רכה.

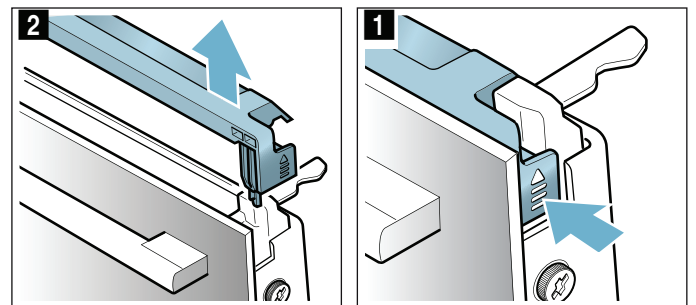
דלת התנור

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

הסרת כיסוי דלת התנור

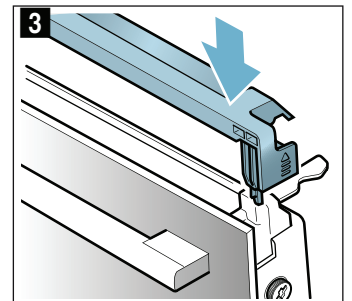
עיטור הנירוסטה שבדלת התנור עשוי לשנות את צבעו. ניתן להסירו כדי לנקות אותו.

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



הערה: נקו את עיטור הנירוסטה שבכיסוי באמצעות חומר ניקוי מתאים לנירוסטה. נקו את שאר הדלת בעזרת מי סבון ומטלית רכה.

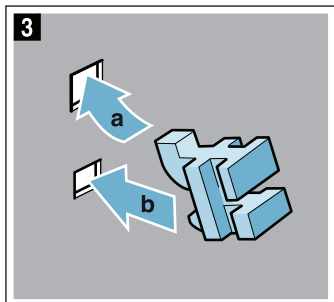
4. פתחו שוב במעט את דלת התנור. הניחו את הכיסוי במקום ולחצו אותו עד שיינעל בצליל נקישה ברור (איור 3).



5. סגרו את דלת המכשיר.

מסילות

3. השתמשו בו כדי להכניס את התומך האחורי אל תוך החור העליון a ודחפו אותו אל תוך החור התחתון b (איור 3).

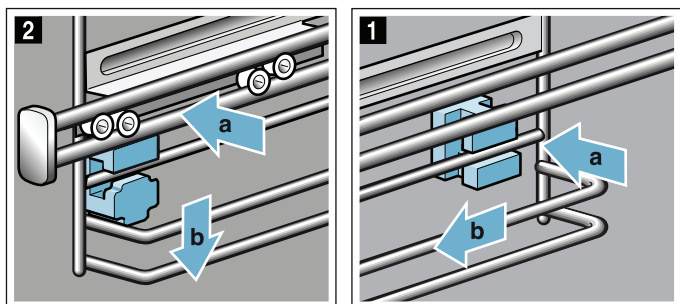


חיבור המסילות

בעת תליית המסילות על התומכים, ודאו שהקצה המשופע נמצא בחלק העליון של המסילה.

כל מסילה מתאימה לצד אחד בלבד. יש למשוך את המסילות הנשלפות קדימה.

1. הרכיבו את אחורי המסגרת בחלק העליון והתחתון a ומשכו אותו לפנים b (איור 1).
2. לאחר מכן הכניסו את חלקו הקדמי a ודחפו אותו כלפי מטה b (איור 2).



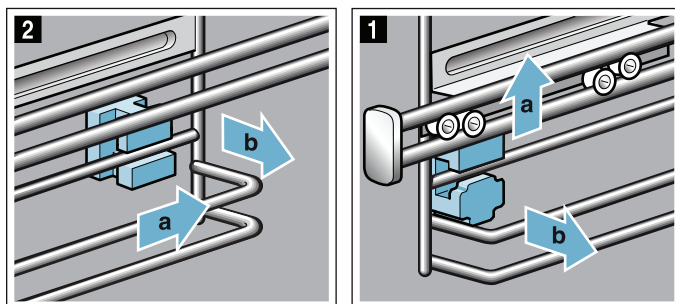
הסרת המסילות והרכבתן

⚠ אזהרה
סכנת כוויות!

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

הסרת המסילות

1. דחפו את המסילה הקדמית לפנים וכלפי מעלה a ונתקו אותה b (איור 1).
2. לאחר מכן, הזיזו קלות את כל המסילה לאחור a והסירו אותה b (איור 2).

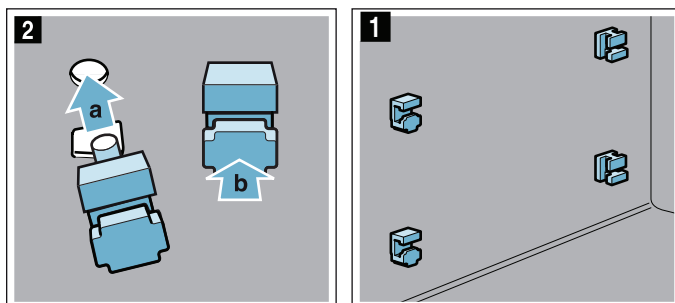


נקו את המסילה בתכשיר ניקוי וספוג. השתמשו במברשת לצורך ניקוי משקעים עם לכלוך קשה להסרה.

הכנסת התומכים

אם התומכים נופלים בזמן הוצאת המסילות, יש להכניסם חזרה למקומם.

1. התומכים בחלק הקדמי שונים מאלה שבחלק האחורי (איור 1).
2. השתמשו בו כדי להכניס את התומך הקדמי אל תוך החור העגול העליון a, הטו אותו מעט, חברו אותו בחלק התחתון ויישרו אותו b (איור 2).



מחזור שטיפה ראשון

1. פתחו את לוח הבקרה.
 2. הוציאו את מכל המים, שטפו אותו ביסודיות, מלאו אותו במים והחזירו למקום.
 3. סגרו את לוח הבקרה.
 4. לחצו על לחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה.
- המכשיר יחל בשטיפה. בסיום פעולת השטיפה, נשמעת התראה קולית.

מחזור שטיפה שני

1. פתחו את לוח הבקרה.
 2. הוציאו את מכל המים, שטפו אותו ביסודיות, מלאו אותו במים והחזירו למקום.
 3. סגרו את לוח הבקרה.
 4. לחצו על לחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה.
- המכשיר יחל בשטיפה. בסיום פעולת השטיפה, נשמעת התראה קולית.

ניקוי סופי

1. פתחו את לוח הבקרה.
 2. רוקנו וייבשו את מיכל המים.
 3. כבו את המכשיר.
- התוכנית להסרת אבנית סיימה את פעולתה והמכשיר מוכן לשימוש.

- המתינו לסיום מחזור השטיפה הראשון (כ-6-9 דקות), ולאחר מכן רוקנו ומלאו את מיכל המים מחדש
- המתינו לסיום מחזור השטיפה השני (כ-6-9 דקות), ולאחר מכן רוקנו וייבשו את מיכל המים

אם תהליך הסרת האבנית הופסק לפני שהסתיים (לדוגמה, בגלל הפסקת חשמל או משום שהמכשיר כובה), תופיע, עם הפעלת המכשיר מחדש, הודעה אשר תורה לכם לבצע שתי פעולות שטיפה. לא ניתן להשתמש במכשיר לפני תום פעולת השטיפה השנייה.

התכיפות שבה יש להפעיל את התוכנית להסרת אבנית תלויה בקשיות המים שבהם אתם משתמשים. כאשר נותרו חמש הפעלות אפשריות של מערכת האדים או פחות, תוצג הודעה שנועדה להזכיר לכם לבצע הסרת אבנית. לאחר הפעלת המכשיר, תופיע בתצוגה הודעה המורה על מספר ההפעלות שנותרו. באופן זה, תוכלו לעשות את כל ההכנות הדרושות להפעלת התוכנית להסרת האבנית.

הפעלה

זהירות!

נזק למכשיר: לצורך הפעלת התוכנית להסרת אבנית, יש להשתמש אך ורק בתכשירים נוזליים להסרת אבנית המומלצים על-ידינו. מסירי אבנית אחרים עלולים לגרום נזק למכשיר

מספר הזמנה של חומר להסרת אבנית: 311 680

זהירות!

תמיסה להסרת אבנית: אין לאפשר לתמיסה להסרת אבנית לבוא במגע עם לוח הבקרה או עם משטחים רגישים אחרים. הדבר יגרום נזק למשטחים אלה. במקרה של התנת תמיסה להסרת אבנית על משטחים רגישים, יש להסירה מיד באמצעות מים.

ניתן להפעיל את התוכנית להסרת אבנית רק לאחר הקירור המוחלט של תא התנור. אם הטמפרטורה בתא התנור גבוהה מדי, תופיע הודעה בלוח התצוגה. המתינו שתא התנור יתקרר. לאחר מכן, הפעילו מחדש את התוכנית להסרת אבנית.

אם השתמשתם בפעולה המשלבת אדים ממש לפני הפעלת התוכנית להסרת אבנית, עליכם לכבות את המכשיר כדי ששאריות המים ישאבו החוצה מתוך מערכת יצירת האדים.

1. ערבבו 500 מ"ל מים עם 150 מ"ל נוזל להסרת אבנית כדי ליצור תמיסה להסרת אבנית מוכנה לשימוש.
 2. לחצו על הלחצן "On/off" (הפעלה/כיבוי).
 3. הוציאו את מיכל המים ומלאו אותו בנוזל להסרת אבנית.
 4. החזירו את מיכל המים למקומו כשהוא מלא בנוזל להסרת אבנית.
 5. סגרו את לוח הבקרה.
 6. לחצו על הלחצן menu (תפריט).
 - נפתח תפריט מצבי ההפעלה.
 7. בחרו במצב הפעולה "הסרת אבנית".
 - אם תגועו בלחצן "Next" (הבא), יוצג מידע על פעולות הניקוי המתבצעות.
 - משך התוכנית להסרת אבנית יופיע בתצוגה. לא ניתן לשנות את משך התוכנית.
 8. לחצו על לחצן Start/Stop (התחלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולת הניקוי.
- המכשיר עובר תהליך של הסרת אבנית. ניתן לראות את הספירה לאחור של משך זמן הניקוי בסרגל המצב. בסיום הפעולה של התוכנית להסרת האבנית, נשמעת התראה קולית.

⚠ אזהרה סכנת כוויות!

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

לפני הפעלת פונקציית הניקוי

זהירות!

לפני תחילת הניקוי, הוציאו את מיכל המים מתוך התנור.
← "אדים" בעמוד 21

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

נקו את דלת תא התנור ולאורך השפה של תא התנור, סביב האטם. אין לקרצף את האטם.

הערה: באמצעות פעולת הניקוי, תוכלו לנקות גם את האביזר המצופה אמייל. לא ניתן לנקות את מדפי הרשת באמצעות פעולת הניקוי. מדפי הרשת אינם מתאימים לניקוי באמצעות פונקציית הניקוי; הדבר יגרום לשינוי בצבע שלהם. אביזרים נוספים שאותם ניתן לנקות באמצעות פונקציית הניקוי מופיעים בטבלת האביזרים המיוחדים ← "אביזרים" בעמוד 13

⚠ אזהרה סכנת שריפה!

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

⚠ אזהרה

סכנה לנזק בריאותי חמור!

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

הפעלת פונקציית הניקוי



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

2. בחרו במצב הפעולה "Self-cleaning" (ניקוי עצמי).


דרגת הניקוי המוצעת תחילה היא 3. ניתן להפעיל את פעולת הניקוי מייד על-ידי לחיצה על Start/Stop (התחלה/עצירה).

3. בחרו את דרגת הניקוי הרצויה על-ידי סיבוב הבורר הסיבובי.


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

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

לאחר סיום פעולת הניקוי

תושמע התראה קולית. התנור יפסיק לחמם. בלוח התצוגה מופיע הכיתוב "Finished" (סיום). השתמשו בלחצן  כדי להפסיק את צליל ההתראה. ההודעה "Appliance cooling down" (התנור מתקרר) מוצגת בסרגל המצב.

ביטול פעולת הניקוי

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

התאמת דרגת הניקוי

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

ניתן לדחות את פעולת הניקוי כך שתבצע בשעות הלילה

בסעיף "הגדרות זמן", תמצאו הסבר על דחיית שעת הסיום של הפעולה. באופן זה תוכלו להשתמש בתנור במשך כל שעות היום. ← "אפשרויות כוונן זמן" בעמוד 17

לאחר סיום פעולת הניקוי

לאחר שתא התנור התקרר, נגבו במטלית לחה את האפר שנשאר בתא התנור, בתוך האביזרים, על המדפים ומסביב לדלת.

לאחר הניקוי, ייתכן שתבחינו בשינוי צבע של המסילות. הדבר אינו משפיע על תפקודם. נגבו את המסילות במטלית לחה. לאחר מכן, הניעו את המסילות פנימה והחוצה מספר פעמים.

תהליך הניקוי עשוי לגרום למסגרת בצד הפנימי של דלת התנור לשנות את צבעה. זוהי תופעה רגילה שאינה משפיעה על אופן הפעולה. ניתן לטפל בשינוי הצבע אך ורק באמצעות תכשיר ניקוי לנירוסטה.

הסרת אבנית

כדי שהמכשיר ימשיך לפעול כהלכה, יש לבצע הסרת אבנית באופן סדיר.

התוכנית להסרת אבנית כוללת מספר צעדים. מטעמי הגיינה, ועל-מנת שהתנור יהיה מוכן שוב לפעולה, התוכנית להסרת אבנית חייבת לפעול בשלמותה. המשך הכולל של התוכנית להסרת אבנית הוא 70-90 דקות.

- הפעילו את התוכנית להסרת אבנית (כ-70-55 דקות), ולאחר מכן רוקנו ומלאו את מיכל המים מחדש

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

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.

פונקציית הניקוי



המכשיר כולל את מצבי הפעלה "ניקוי עצמי" ו-"הסרת אבנית". השתמשו בפונקצייה: ניקוי עצמי" כדי לנקות את תא התנור בצורה אוטומטית וללא מאמץ מיותר. השתמשו בפונקצייה זו כדי להסיר אבנית העלולה להצטבר במאדה המים.


פעולת ניקוי עצמי

עם הפעלת הפונקצייה, תא התנור מתחמם לטמפרטורה גבוהה מאד. שאריות צלייה, צלייה בגריל ואפייה פשוט יישרפו.

ניתן לבחור מבין שלוש דרגות ניקוי.

הגדרה	רמת הניקוי	משך הפעולה
1	קלה	כשעה ורבע
2	בינונית	כשעה וחצי
3	מוגברת	כשעתיים

ככל ששכבת הכלוך עבה יותר ונמצאת בתנור זמן רב יותר, כך יש לבחור בדרגת ניקוי גבוהה יותר. די לנקות את תא התנור פעם בחודשיים או שלושה. בעת הצורך ניתן לנקות את תא התנור לעתים קרובות יותר. צריכת החשמל של פעולת הניקוי היא 2.5 - 4.7 kWh בלבד.

הערה: דלת התנור ננעלת באופן אוטומטי כדי לשמור על בטיחותכם. לא ניתן לפתוח את דלת התנור עד אשר הסמל  המציין את מנגנון הנעילה, כבה בסרגל המצב. תאורת התנור נשארת כבויה במהלך פעולת הניקוי.

משטח	ניקוי
לוחות הדלת	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה. אין לנקות בעזרת מגרדת לזכוכית או בספוג קרצוף מנירוסטה.
ידית הדלת	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה. במקרה של מגע חומר להסרת אבנית בידיית הדלת, יש לנקות באופן מיידי. אחרת, ייווצרו כתמים שאינם ניתנים להסרה.
צדו החיצוני של המכשיר	
משטחי אמיל	מים חמים עם סבון או תמיסה חומצית: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה. רככו שאריות מזון שרופות באמצעות מטלית לחה ומי סבון. אם קיימים משקעי לכלוך קשים להסרה, יש להשתמש בספוג קרצוף מנירוסטה או בחומר ניקוי לתנורים. השאירו את תא התנור פתוח כדי שיוכל להתייבש לאחר הניקוי. מומלץ להשתמש בפונקציית הניקוי. ← "פונקציית הניקוי" בעמוד 27
כיסוי הזכוכית של הנורה בתא התנור	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה. כאשר קיים לכלוך רב בתא התנור, ניתן להשתמש בחומר ניקוי לתנורים.
כיסוי דלת מנירוסטה	חומר ניקוי לנירוסטה: פעלו בהתאם להוראות היצרן. אין להשתמש באביזרי ניקוי מנירוסטה. כדי לנקות, הסירו את כיסוי הדלת.
מסגרת נירוסטה פנימית של הדלת	חומר ניקוי לנירוסטה: פעלו בהתאם להוראות היצרן. ניתן להשתמש בחומר זה כדי לטפל במקומות שבהם חל שינוי בצבע. אין להשתמש באביזרי ניקוי מנירוסטה.
מסילות	מי סבון חמים: יש להשרות ולנקות במטלית כלים או במברשת.
מערכת מסילות נשלפות	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים או במברשת. אין להסיר את חומר הסיכה כאשר המסילות הנשלפות נמשכות החוצה - מומלץ לנקות אותן כאשר הן נמצאות בפנים. אין לנקות במדיח כלים.
אביזרים	מי סבון חמים: יש להשרות ולנקות במטלית כלים או במברשת. אם קיימים משקעי לכלוך קשים להסרה, יש להשתמש בספוג קרצוף מנירוסטה.
מיכל מים	מי סבון חמים: נקו באמצעות מטלית כלים ושטפו ביסודיות כדי להסיר את כל עקבות הסבון. לאחר מכן, יבשו באמצעות מטלית רכה. הניחו למיכל המים להתייבש כאשר המכסה שלו פתוח. נגבו את האטם של המכסה עד לייבושו. אין לנקות במדיח כלים.
מד חום לבשר	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים או במברשת. אין לנקות במדיח כלים.

שיעון שבת

כאשר "שיעון 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 שיעון שבת

תנאי מוקדם: הפעלת ההגדרה "Sabbath mode activated" (שיעון שבת מופעל) מתבצעת בהגדרות הבסיסיות.
 ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 19

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" (שיעון שבת).
3. געו בטמפרטורה המוצעת ושנו אותה באמצעות הבורר הסיבובי.
4. לחצו על הלחצן \ominus 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

יישמע צליל. התנור יפסיק חימום. בלוח התצוגה מופיע הכיתוב "Finished" (סיום).

הגדרת שעת סיום מאוחרת יותר

לא ניתן להגדיר שעת סיום מאוחרת יותר.

ביטול שיעון שבת

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

חומרי ניקוי

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

תכשירי ניקוי מתאימים לשימוש

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

זהירות!

נזק לפני השטח

אל תשתמשו:

- בחומרי ניקוי גסים או שורטים,
- בחומרי ניקוי בעלי תכולת אלכוהול גבוהה.
- במטליות קרצוף או בספוגים גסים.
- במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי בקיטור.
- בחומרי ניקוי מיוחדים לניקוי התנור בעודו חם.

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

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

⚠ אזהרה! סכנת כוויית!

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


משטח	ניקוי
צדו החיצוני של המכשיר	
חזית מנירוסטה	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה. יש להסיר מיד כתמים שנוצרו כתוצאה מאבנית, משומן, מעמילן ומחלבון (חלבון ביצה, למשל). שאריות אלה עלולות לגרום לחלודה.
חלקי פלסטיק	את חומרי הניקוי המיועדים לניקוי משטחים חמים העשויים מנירוסטה ניתן לרכוש ממרכז שירות הלקוחות או מהספקים המורשים. יש למרוח שכבה דקה של תכשיר הניקוי על גבי המשטח ולנגב במטלית רכה.
משטחים צבועים	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה.
לוח הבקרה	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה. אין להשתמש בחומר ניקוי לזכוכית או במגדרת לזכוכית.

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

הגדרת טמפרטורת הליבה

1. הכניסו את מד החום לבשר אל התקע שבדופן השמאלית של תא התנור.
 2. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לבחור בסוג החימום הרצוי או במצב ההפעלה "מנות".
 3. געו בטמפרטורת ברירת המחדל ושנו אותה באמצעות הבורר הסיבובי.
 4. געו באפשרות "טמפרטורת ליבה" וקבעו את הטמפרטורה באמצעות הבורר הסיבובי. באפשרותכם להפעיל את המיקרוגל או את האדים על פי רצונכם.
 5. לחצו על לחצן Start/Stop (התחלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה.
- קו ההתקדמות מראה את טמפרטורת הליבה ככל שהיא עולה.

כאשר המזון מגיע למידת חום הליבה שכוונה

תושמע התראה קולית. התנור יפסיק לחמם. ניתן להוציא את מד החום לבשר מהתקע. הסמל  כבה.

שינוי טמפרטורת הליבה

ניתן לשנות את טמפרטורת הליבה הרצויה בכל עת.

ביטול

הוציאו את מד החום לבשר מהתקע.

אזהרה

סכנת כוויות!

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 הבשר המומלץ לשימוש עם מכשיר זה.

טמפרטורת הליבה של סוגי מזון שונים

אין להשתמש במזון קפוא. הערכים שבטבלה הם בגדר המלצה בלבד. הם עשויים להשתנות בהתאם לאיכות המזון ולהרכבו.

בחלק האחרון של חוברת ההוראות תוכלו למצוא מידע מקיף על סוגי החימום והטמפרטורות. ← "מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו" בעמוד 36

מזון	טמפרטורת הליבה ב-°C
עוף	
עוף	85-80
חזה עוף	80-75
ברוז	85-80
חזה ברווז, מדיום רייר	60-55
הודו	85-80

הטמפרטורה בתא התנור

כדי למנוע נזק למד-חום הבשר, אין לכוון טמפרטורות העולות על 250°C.

הטמפרטורה שכוונה בתוך תא התנור חייבת להיות גבוהה ב- 10°C לפחות מטמפרטורת הליבה שכוונה.

הכנסת מד חום לבשר לתוך המזון

הכניסו את מד-החום לבשר לתוך המזון לפני הכנסתו לתוך תא התנור.

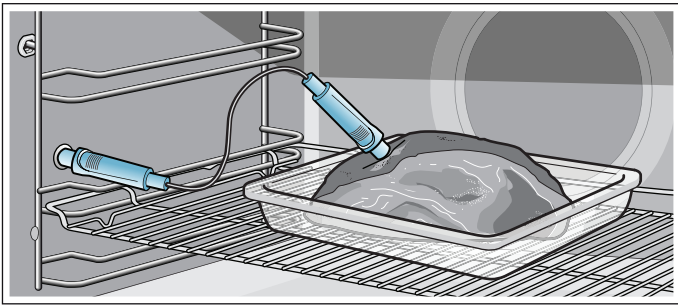
למד-חום יש שלוש נקודות מדידה. ודאו שנקודת המדידה האמצעית מוכנסת לתוך המזון.

זהירות!

בעת הפעלת המיקרוגל, קצהו של המד-חום לבשר חייב להיות מוחדר לתוך המזון.

בשר: עבור נתחי בשר גדולים, הכניסו את מד-החום מלמעלה בזווית ודחפו אותו עמוק ככל שניתן.

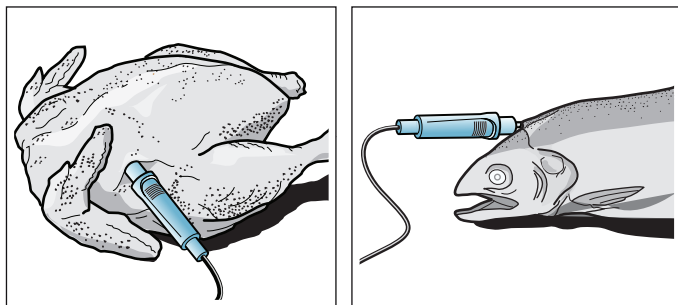
כאשר אתם מבשלים פיסות בשר דקות, הכניסו את מד-החום מהצד בנקודה העבה ביותר.



הערה: הקפידו תמיד להכניס את האביזר מתחת לשקע של מד-החום לבשר.

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

עוף: הניחו את העוף השלם על גבי מדף הרשת, כאשר החזה פונה כלפי מעלה. הכניסו את מד החום לבשר עמוק ככל שניתן אל תוך החזה ליד הכתף, כך שיעבור מכנף לכנף.



זהירות!

היזהרו לא ללכוד את הכבל של מד-חום הבשר.

אין להשתמש בכלי אפייה עם מכסה.

כדי למנוע נזק למד החום בגלל חשיפה למידות חום גבוהות מדי, יש להקפיד על מרווח של מספר סנטימטרים בין גוף החימום של הגריל לבין מד החום. הבשר עשוי לתפוח במהלך הבישול.

1. הניחו למכשיר להתקרר.
2. הסירו מיד לכלוך גס מתא התנור ונגבו שאריות לחות שנותרו על רצפתו.
3. אם יש צורך, לחצו על On/Off (הפעלה/כיבוי) כדי להפעיל את המכשיר.
4. לחצו על הלחצן menu (תפריט). רשימת מצבי ההפעלה מוצגת.
5. געו בלחצן המגע "Next" (הבא).
6. געו באפשרות "פונקציית ייבוש".
7. לחצו על לחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה). פונקציית הייבוש מופעלת אוטומטית ומסתיימת לאחר 10 דקות.
8. פתחו את דלת התנור למשך דקה או שתיים כדי שהלחות תוכל לצאת מתא התנור.

ייבוש תא התנור בצורה ידנית

1. הניחו למכשיר להתקרר.
2. נקו לכלוך שהצטבר בתא התנור.
3. יבשו את תא התנור באמצעות מטלית רכה.
4. השאירו את דלת התנור פתוחה במשך כשעה כך שיוכל להתייבש לחלוטין.

מד חום לבשר

המד-חום לבשר Plus מאפשר לכם להגיע לדרגת דיוק מרבית בבישול שלכם. הוא מודד את הטמפרטורה בתוך המזון המבושול. כאשר המזון מגיע למידת החום שכוונה, התנור מכבה את עצמו אוטומטית.

מצבי חימום

לאחר הכנסת המד-חום לבשר לתוך תא התנור, עומדים לבחירתכם סוגי החימום הבאים.

חלק מסוגי החימום מאפשרים שילוב פעולת מיקרוגל או אדים בתהליך הבישול. בחרו במצב הפעולה "שילוב מיקרוגל או אדים".

פונקציית מיקרוגל או אדים	4D אוויר חם	
	eco אוויר חם	
פונקציית מיקרוגל או אדים	חימום עליון/תחתון	
	חימום עליון/תחתון eco	
	אפיית פיצה	
פונקציית מיקרוגל או אדים	צלייה באוויר חם	
	חום מוגבר	
	חימום מחדש	

הערות

- המד-חום לבשר מודד את החום שבתוך המזון המתבשל בטווח שבין 30°C ל-99°C.
- יש להשתמש במד החום לבשר המצורף למכשיר בלבד. הוא ניתן לרכישה בנפרד ממרכז שירות הלקוחות.
- לאחר השימוש, הוציאו את מד החום לבשר מתוך תא התנור. אין לאחסן אותו בתוך תא התנור.

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

לאחר כל הפעלה המשלבת אדים

⚠ אזהרה סכנת צריבה!

בעת פתיחת דלת המכשיר, אדים חמים עלולים להיפלט. הקיטור עלול שלא להיראות לעין, בהתאם לטמפרטורה שלו. בעת פתיחה, אל תעמדו קרוב מדי לתנור. פתחו את דלת התנור בזהירות. הרחיקו ילדים.

⚠ אזהרה סכנת כוויות!


המכשיר מתחמם במהלך ההפעלה. הינחו למכשיר להתקרר לפני הניקוי.

זהירות!

נזק לציפוי האמייל: אין להפעיל את התנור כאשר יש מים על רצפת תא האפייה. נגבו שאריות מים מתא האפייה לפני הפעלת התנור.

המים הנותרים נשאבים בחזרה אל מיכל המים לאחר כל הפעלה המשלבת אדים. לאחר מכן רוקנו וייבשו את מיכל המים. לחות נשארת בתא התנור. כדי לייבש את תא התנור, תוכלו להשתמש ב"פונקציית הייבוש" או לייבשו בצורה ידנית.

הערות

- לאחר כיבוי התנור, הלחצן  נשאר מואר במשך זמן מה כדי להזכיר לכם לרוקן את מיכל המים.
- הסירו את סימני האבנית באמצעות מטלית הטבולה בחומץ, ולאחר מכן נקו באמצעות מים נקיים וייבשו בעזרת מטלית רכה.

ריקון מיכל המים

זהירות!

אין לייבש את מיכל המים בתוך תא התנור החם. אתם עלולים לגרום נזק למיכל המים.

זהירות!

אין לנקות את מיכל המים במדיח כלים. אתם עלולים לגרום נזק למיכל המים.

1. פתחו את לוח הבקרה.
2. הסירו את מיכל המים.
3. הסירו בזהירות את המכסה של מיכל המים.
4. רוקנו וייבשו את מיכל המים.
5. יבשו את כל חלקיו באמצעות מטלית רכה.
6. החזירו את המכסה אל מיכל המים ודחפו אותו כלפי מטה.
7. הכניסו את מיכל המים למקומו וסגרו את לוח הבקרה.

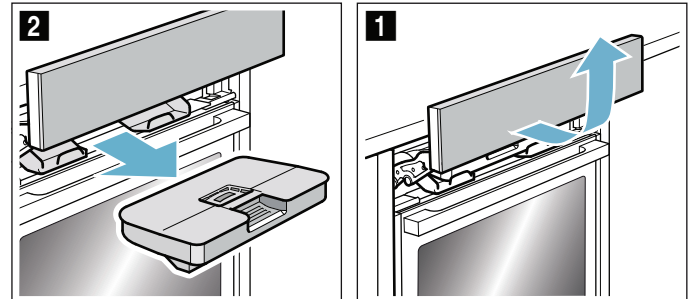
הפעלת פונקציית הייבוש

בתהליך הייבוש, תא התנור מתחמם כך שהלחות שנותרה בו מתאדה. בגמר הפעולה, פתחו את דלת התנור כדי לאפשר לאדים שנוצרו לצאת.

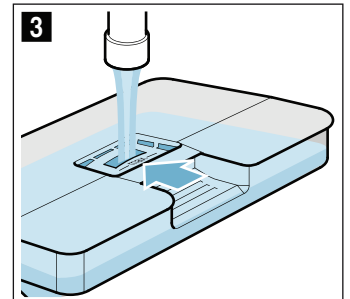
- אם אתם משתמשים במים מינרליים, הקפידו להשתמש במים לא-מוגזים בלבד.

1. געו בלחצן

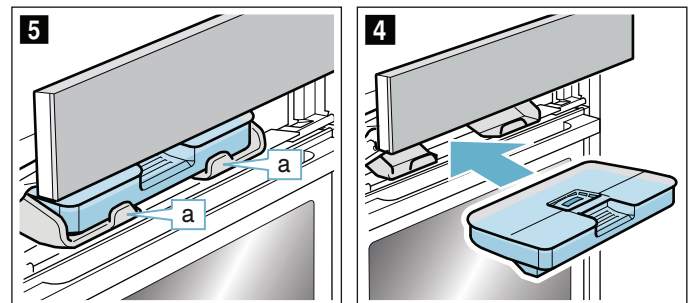
1. לוח הבקרה נע לפנים בצורה אוטומטית.
2. משכו את לוח הבקרה לפנים בשתי הידיים ולאחר מכן דחפו אותו כלפי מעלה עד שהוא ננעל (איור 1).
3. הרימו את מיכל המים והוציאו אותו ממקומו (איור 2).



4. מלאו את מיכל המים במים קרים עד לסימון "max." (איור 3).



5. החזירו את מיכל המים המלא למקום (איור 4). ודאו שמיכל המים ננעל במקום מאחורי שני המחזיקים a (איור 5).



6. דחפו באיטיות את לוח הבקרה כלפי מטה ולאחר מכן לאחור עד לסגירתו המלאה. בזאת סיימתם למלא את מיכל המים. כעת ניתן להתחיל בפעולות המשלבות אדים.

מילוי חוזר של מיכל המים

אם מיכל המים מתרוקן בזמן הפעלת אדים, תופיע הודעה בלוח התצוגה ובה תתבקשו למלא את המיכל במים.

הערות

- פעולות המשלבות אדים ממשכות ללא הוספת האדים.
- אם מיכל המים מתרוקן במהלך פעולת ההתפחה או החימום מחדש, פעולת התנור מופסקת. מלאו את מיכל המים.

הערה: אם מיכל המים מתרוקן בזמן הפעלת אדים, תופיע הודעה בלוח התצוגה ובה תתבקשו למלא את המיכל במים. הפעולה ממשיכה ללא הוספת אדים.

ביטול הוספת אדים

על-מנת להפסיק את פעולת האדים מוקדם מהמוגדר, געו באפשרות "הוספת אדים". השתמשו בבורר הסיבובי כדי לבחור במצב "כבוי".

הערה: הפעולה ממשיכה ללא הוספת אדים.

ביטול פעולה

לחצו על לחצן start/stop (התחלה/עצירה) כדי לבטל את הפעולה.

סיום



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

חימום מחדש

בעזרת סוג החימום "חימום מחדש"  תוכלו לחמם מזון מבושל או להשיב את הפריכות למאפים שאינם טריים. הוספת האדים מופעלת בצורה אוטומטית.

הערה: אם מיכל המים מתרוקן במהלך פעולת החימום מחדש, הפעולה מופסקת. מלאו את מיכל המים.

הפעלה

1. מלאו את מיכל המים.
 2. געו בלחצן menu (תפריט).
 3. געו באפשרות "אידוי".
 4. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לבחור בסוג החימום "חימום מחדש" .
 5. געו באפשרות "טמפרטורה" וקבעו את הטמפרטורה באמצעות הבורר הסיבובי.
 6. געו באפשרות "משך" וקבעו את משך הפעולה באמצעות הבורר הסיבובי.
 7. לחצו על לחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה. מגירת החימום תתחמם.
- יישמע צליל. התנור יפסיק לחמם. השתמשו בלחצן  כדי להפסיק את צליל ההתראה.


ביטול

לחצו על לחצן start/stop (התחלה/עצירה) כדי לבטל את הפעולה.

סיום

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


התפחת בצק

בהשוואה להתפחתה בטמפרטורת החדר, בצק יתפח בזמן קצר בהרבה אם תעשו שימוש בסוג החימום "התפחת בצק"  ובנוסף, פני הבצק לא יתייבשו.

עיינו בטבלאות כדי לבחור את ההגדרה המתאימה.
← "מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו" בעמוד 36

הערה: אם מיכל המים מתרוקן במהלך פעולת ההתפחה, הפעולה מופסקת. מלאו את מיכל המים.

הפעלה

1. מלאו את מיכל המים.
 - הערה:** הפעילו את תוכנית התפחתת הבצק רק לאחר שתא התנור התקרר לחלוטין (לטמפרטורת החדר).
 2. געו בלחצן menu (תפריט).
 3. געו באפשרות "אידוי".
 4. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לבחור בסוג החימום "התפחת בצק" .
 5. געו באפשרות "טמפרטורה" וקבעו את הטמפרטורה באמצעות הבורר הסיבובי.
 6. געו באפשרות "משך" וקבעו את משך הפעולה באמצעות הבורר הסיבובי.
 7. לחצו על לחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה. מגירת החימום תתחמם.
- יישמע צליל. התנור יפסיק לחמם. השתמשו בלחצן  כדי להפסיק את צליל ההתראה.

ביטול

לחצו על לחצן start/stop (התחלה/עצירה) כדי לבטל את הפעולה.

סיום

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

מילוי מיכל המים

מיכל המים נמצא מאחורי לוח הבקרה. לפני התחלה של פעולה המשלבת אדים, פתחו את לוח הבקרה ומלאו את מיכל המים במים.

ודאו שכווננתם את טווח קשיות המים בצורה נכונה.
← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 19

⚠ אזהרה

סכנת פציעה ושרפה!

יש למלא את מיכל המים רק במים או בנוזל להסרת אבנית המומלץ על-ידינו. אין למלא את מיכל המים בנוזלים דליקים (לדוגמה, משקאות אלכוהוליים). בגלל המשטחים החמים, אדים של נוזלים דליקים עלולים להתלקח בתוך תא התנור (סכנת פיצוץ). דלת התנור עלולה להיפתח בפתאומיות. אדים חמים ולהבות עלולים להיפלט מתוך תא התנור.

⚠ אזהרה

סכנת כוונות!

מיכל המים עשוי להתחמם בזמן פעולת התנור. לאחר תום פעולת התנור, המתינו לקירור של מיכל המים. הוציאו את מיכל המים ממקומו.

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 אך ורק במי ברז טריים קרים, במים שעברו טיפול לריכוך או במים מינרליים לא-מוגזים.

הערות

- אם מי הברז באזורכם הינם בעלי דרגת קשיות גבוהה, מומלץ להשתמש במים שעברו טיפול לריכוך.
- אם אתם משתמשים אך ורק במים שעברו טיפול לריכוך, תוכלו לכוון את טווח קשיות המים ל"מרוככים".
- אם אתם משתמשים במים מינרליים, כווננו את טווח הקשיות ל-"4 קשים מאד".

חלק מסוגי החימום מאפשרים שילוב אדים בתהליך הבישול. בנוסף, עומדים לרשותכם סוגי החימום 'התפחת בצק' ו-'חימום מחדש'.

⚠ אזהרה סכנת צריבה!

בעת פתיחת דלת המכשיר, אדים חמים עלולים להיפלט. הקיטור עלול שלא להיראות לעין, בהתאם לטמפרטורה שלו. בעת פתיחה, אל תעמדו קרוב מדי לתנור. פתחו את דלת התנור בזהירות. הרחיקו ילדים.

בישול בעזרת אדים חמים

בסוג זה של בישול, אדים חמים מוחדרים לתוך תא התנור בעוצמות ובמרווחי זמן משתנים. הדבר משפר את תוצאות הבישול.

המזון שלכם

- מפתח קרום פריך בחלק החיצוני
- מקבל ברק על פני השטח
- נותר עסיסי ועדין בפנים
- מצטמצם במידה מינימלית בנפחו

עליכם לקבוע את השילוב הרצוי בין סוג החימום לבין עוצמת האדים. השתמשו במידע המופיע בטבלאות כדי לבחור סוג שילוב מתאים של חימום ועוצמת אדים או בחרו באחת התוכניות.







עוצמת האדים

כאשר משלבים אדים בתהליך הבישול, ניתן לבחור בין מספר עוצמות:

- נמוכה
- בינונית
- גבוהה

סוגי חימום מתאימים

ניתן לשלב אדים עם סוגי החימום הבאים:

- אוויר חם 4D 
- חימום עליון/תחתון 
- צלייה באוויר חם 
- שמירה על חום 
- חימום מחדש 
- התפחת בצק 

הפעלה

1. מלאו את מיכל המים.
 2. בחרו בסוג החימום הרצוי באמצעות הבורר הסיבובי.
 3. געו באפשרות "טמפרטורה" וקבעו את הטמפרטורה באמצעות הבורר הסיבובי.
 4. געו באפשרות "הוספת אדים" וקבעו את עוצמת האדים באמצעות הבורר הסיבובי.
 5. לחצו על לחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה.
- מגירת החימום תתחמם. כאשר התנור מסיים את שלב החימום, נשמעת התראה קולית והפעולה מתחילה.


הגדרת המיקרוגל

להשגת תוצאות מיטביות בעת שימוש במיקרוגל, הכניסו תמיד את מדף הרשת במפלס 2.

1. לחצו על הלחצן menu (תפריט).
נפתח תפריט מצבי הפעלה
2. בחרו במצב הפעולה "מיקרוגל".
בתצוגה יופיעו עוצמת הפעלה וזמן בישול מוצעים.
3. געו בעוצמת המיקרוגל הרצויה כדי לבחור בה.
4. געו באפשרות "זמן בישול" וקבעו את זמן הבישול הרצוי באמצעות הבורר הסיבובי.
5. הפעילו את המיקרוגל בלחיצה על Start/Stop (התחלה/עצירה).
הספירה לאחור של משך זמן הבישול תחל בתצוגה.

ניתן לשנות את עוצמת המיקרוגל. השוהו את פעולת התנור בלחיצה על Start/Stop (התחלה/עצירה). געו בלחצן המגע הרצוי של המיקרוגל. לחצו על לחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה) כדי להפעיל שוב. ניתן לשנות את משך זמן הבישול בכל עת תוך כדי פעולת התנור.

משך הבישול שהוגדר חלף

יישמע צליל. פעולת המיקרוגל הסתיימה. 0 min 00 s →| מופיע בתצוגה והכיתוב "Finished" (סיום) מופיע בסרגל המצב. ניתן לבטל את צליל ההתראה לפני שהוא מפסיק אוטומטית באמצעות לחיצה על הלחצן .
אם ברצונכם להגדיר עוצמת מיקרוגל פעם נוספת, געו בשדה התצוגה המתאים והזינו זמן בישול. הפעולה מתחילה שוב.

השהיית הפעלה

לחצו על לחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה): פעולת התנור מושהית. לחצו פעם נוספת על לחצן Start/Stop (התחלה/עצירה); הפעולה ממשיכה.

פתחו את דלת התנור: פעולת התנור נפסקת. לאחר סגירת דלת התנור, לחצו על לחצן Start/Stop (התחלה/עצירה): הפעולה ממשיכה.

ביטול פעולה

לחצו על הלחצן "On/off" (הפעלה/כיבוי).

Dry (ייבוש)

במצב הפעולה "Dry" (ייבוש), תא התנור מתחמם והלחות שהצטברה בו מתאדה. השתמשו בפונקציית הייבוש לאחר כל שימוש במיקרוגל.

1. לחצו על הלחצן menu (תפריט).
נפתח תפריט מצבי הפעלה
 2. בחרו במצב הפעולה "Dry" (ייבוש).
 3. לחצו על לחצן Start/Stop (התחלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה.
פונקציית הייבוש מופעלת אוטומטית ומסתיימת לאחר 10 דקות.
- פתחו את דלת התנור למשך דקה או שתיים כדי שהלחות תוכל לצאת מתא התנור.

הגדרת עוצמת המיקרוגל






ניתן לבחור מבין חמש עוצמות פעולה שונות במיקרוגל שלכם.

עוצמה	מזון	זמן בישול מרבי
90W	להפשרת מזון עדין	שעה ו-30 דקות
180W	להפשרה ולהמשך בישול	שעה ו-30 דקות
360W	לבישול בשר ולחימום מזון עדין	שעה ו-30 דקות
600W	לחימום ולבישול מזון	שעה ו-30 דקות
900W	לחימום נוזלים	30 דקות

שימוש במיקרוגל ביחד עם אחד מסוגי החימום

ניתן לבחור בעוצמת מיקרוגל שבין 90 W ל-360 W. לא כל סוגי החימום מתאימים לשילוב עם המיקרוגל.


סוגי חימום מתאימים

	אווריר חם 4D
	חימום עליון/תחתון
	צלייה באוויר חם
	גריל, שטח גדול
	גריל, שטח קטן

1. לחצו על הלחצן menu (תפריט).
נפתח תפריט מצבי הפעלה
2. בחרו במצב הפעולה "שילוב מיקרוגל".
בתצוגה יופיעו סוג חימום, עוצמת הפעלה של המיקרוגל וזמן בישול מוצעים.
3. געו בשדה התצוגה המתאים והשתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את הערך המוצג.
4. לחצו על לחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה.
הספירה לאחור של משך זמן הבישול תחל בתצוגה.

ניתן לשנות את הערכים. תוכלו להשהות את פעולת התנור בלחיצה על Start/Stop (התחלה/עצירה). געו בלחצן המגע המתאים של המיקרוגל והשתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את זמן הבישול. לחצו על לחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה) כדי להפעיל שוב.

משך הבישול שהוגדר חלף

תושמע התראה קולית. תא התנור מפסיק להתחמם. 0 min 00 s → מופיע בתצוגה והכיתוב "Finished" (סיום) מופיע בסרגל המצב. ניתן לבטל את צליל ההתראה לפני שהוא מפסיק אוטומטית באמצעות לחיצה על הלחצן .

השהיית הפעלה

לחצו על לחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה): פעולת התנור מושהית. לחצו פעם נוספת על לחצן Start/Stop (התחלה/עצירה); הפעולה ממשיכה.

פתחו את דלת התנור: פעולת התנור נפסקת. עם סגירת הדלת: הפעולה ממשיכה.

ביטול פעולה

לחצו על הלחצן "On/off" (הפעלה/כיבוי).

בעזרת המיקרוגל תוכלו לבשל, לחמם או להפשיר מנות ומזונות שונים בצורה מהירה יותר. תוכלו להשתמש במיקרוגל באופן עצמאי או בשילוב עם אחד מסוגי החימום.

כדי להבטיח שימוש מיטבי במיקרוגל, אנא עיינו בהערות הנוגעות לכלי בישול מתאימים וכן בנתונים הכלולים בטבלאות היישום שבסוף החוברת.

כלי בישול

ישנם כלי בישול שאינם מתאימים לשימוש במיקרוגל. השתמשו רק בכלים מתאימים כדי להבטיח חימום נאות של המזון וכדי למנוע נזק למכשיר.

כלי בישול מתאימים

יש להשתמש בכלי בישול עמידים בחום עשויים זכוכית, זכוכית קרמית, פורצלן, קרמיקה או פלסטיק עמיד בחום. חומרים אלה מאפשרים לגלי המיקרו לעבור דרכם.

ניתן להשתמש גם בכלי הגשה. הדבר חוסך את הצורך בהעברת האוכל מכלי לכלי. מותר להשתמש בכלי בישול בעלי עיטורים מזהב או מכסף רק אם היצרן מתחייב לכך שהם מתאימים לשימוש במיקרוגל.

כלי בישול בלתי מתאימים

כלי בישול ממתכת אינם מתאימים. מתכת אינה מאפשרת לגלי המיקרו לעבור דרכה. מזון בכלי מתכת מכוסים יישאר קר.

זהירות!

היווצרות גיצים: פריטי מתכת, כגון כפית בתוך כוס, צריכים להיות במרחק מינימלי של 2 ס"מ מדפנות תא התנור ומהחלק הפנימי של הדלת. ניצוצות עלולים לגרום נזק בלתי הפיך לזכוכית בצד הפנימי של הדלת.

בדיקת כלי בישול

לעולם אין להפעיל את המיקרוגל, אלא אם יש בתוכו מזון. המקרה היחיד היוצא מן הכלל הוא לצורך בדיקת התאמה של כלי הבישול.

אם אינכם בטוחים באשר להתאמת כלי בישול מסוים לשימוש במיקרוגל, יש לבצע את הבדיקה שלהלן.

1. חממו את כלי הבישול הריק בעוצמה מלאה למשך ½ דקה עד דקה.
2. בדקו את הטמפרטורה של כלי הבישול במהלך פרק זמן זה. כלי הבישול צריך להישאר קר או חמים למגע.

אם כלי הבישול מתחמם מאוד או שנוצרים ניצוצות, הוא אינו מתאים למיקרוגל.

במקרה כזה, הפסיקו את הבדיקה.

הגדרה	אפשרויות
פעולה לאחר הפעלת התנור	תפריט ראשי סוגי חימום מנות* מיקרוגל שילוב מיקרוגל אידי
עמעום בשעות הלילה	כבוי פועל (בהירות התצוגה מעומעמת בין השעות 22:00 ל-05:59)
לוגו מותג	תצוגה אל תציג
זמן פעולה של המאוורר	מומלץ מינימלי
קשיות המים	0 (מרוככים) 1 (רכים) 2 (בינוני) 3 (קשים) 4 (קשים מאד)
שעון שבת	פועל כבוי
הגדרות היצרן	שחזר אל תשחזר
* כלול, בהתאם לדגם	

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 menu (תפריט). נפתח תפריט מצבי הפעלה
2. געו ב-"Settings" (הגדרות).
3. געו בחץ ✓ כדי לעבור ל-"שעון".
4. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את השעה.
5. 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. ניתן לשנות הגדרות אלו לפי הצורך.

שינוי הגדרות

1. לחצו על הלחצן menu (תפריט). נפתח תפריט מצבי הפעלה
2. בחרו במצב הפעולה "Settings" (הגדרות). ההגדרה הבסיסית הראשונה מופיעה בתצוגה.
3. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את הערכים השונים.
4. געו בחץ ✓ כדי לעבור להגדרה הבסיסית הבאה.
5. לשמירה, לחצו על הלחצן menu (תפריט). בתצוגה מופיע הכיתוב "Save" (שמור) או "Discard" (ביטול).

רשימת ההגדרות

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

באפשרותכם לשנות את ההגדרות הבאות:



הגדרה	אפשרויות
בחירת שפה	בחירה של שפות נוספות
שעה	כוונן השעה הנוכחית
תאריך	כוונן התאריך הנוכחי
אורך צלילי התראה	קצר (30 שניות) בינוני (1 דקה) ארוך (5 דקות)
עוצמה	ניתן לבחור באחת מחמש רמות בהירות
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 כבוי
תאורה	מוצגת כאשר המכשיר פועל לא מוצגת כאשר המכשיר פועל
נעילת הבטיחות בפני ילדים	נעילת דלת + נעילת לחצנים נעילת לחצנים בלבד
המשך אוטומטית	עם סגירת הדלת אל תמשיך אוטומטית (לחצו על לחצן Start/Stop (התחלה/עצירה)).
* כלול, בהתאם לדגם	

נעילה נגד ילדים

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


הפעלה והשבתה

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

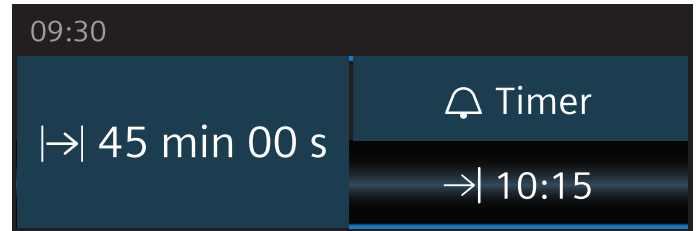
בכל מקרה, לחצו על הלחצן  למשך כארבע שניות. בתצוגה מופיעה הודעת אישור והסמל  מופיע בסרגל המצב.

דלת התנור נעולה

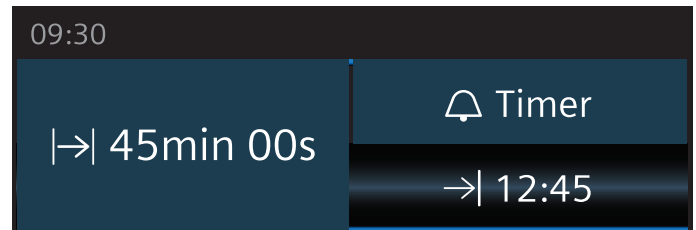
בהגדרות הבטיחות, תוכלו לשנות את ההגדרות ולבחור שדלת התנור תהיה נעולה גם היא בנוסף ללוח הבקרה.

דלת התנור ננעלת כאשר הטמפרטורה בתא התנור עולה על 50°C. הסמל  מוצג בסרגל המצב. אם נעילת הבטיחות בפני ילדים הופעלה, דלת התנור ננעלת מיד לאחר כיבוי התנור.

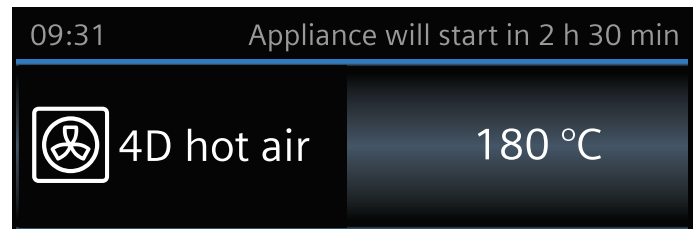
1. געו בלחצן המגע "End →" (סיום). שעת סיום הבישול מוצג.



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




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





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


משך הבישול שהוגדר חלף

יישמע צליל. התנור יפסיק לחמם. בלוח התצוגה 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 כוונון 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 הגדרת הזמן. געו ב-"End →" (סיום) ואפסו את שעת הסיום באמצעות הבורר הסיבובי. הספירה לאחור של משך זמן הבישול תחל מיד לאחר מכן.

אפשרויות כוונן זמן

בתנור שלכם יש כמה אפשרויות לכוונן זמן.



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

הערות


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

טיימר



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



לאחר שהזמן חלף

תושמע התראה קולית. הכיתוב "הטיימר סיים" 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 .


משך הבישול

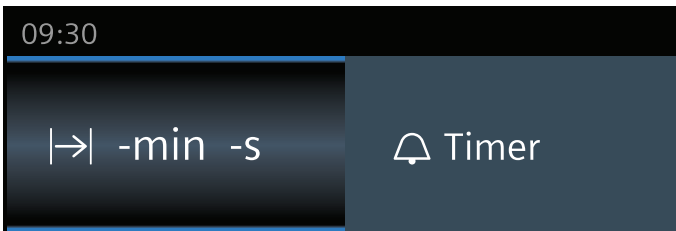
אם הוגדר משך זמן בישול עבור התבשיל, פעולת התנור תופסק באופן אוטומטי לאחר שחלף משך הזמן שהוגדר. התנור יפסיק לחמם.

משך הזמן המרבי שניתן לקבוע הוא 23 שעות ו-59 דקות.

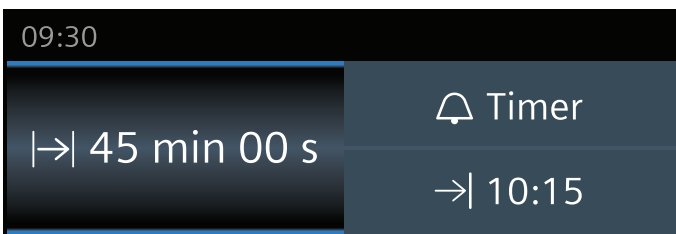
תנאי מוקדם: סוג חימום וטמפרטורה נבחרו.

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

- לחצו על הלחצן . תפריט אפשרויות הגדרת הזמן נפתח.




- סובבו את הבורר הסיבובי כדי לבחור בזמן הבישול הרצוי.




- לחצו על הלחצן Start/Stop (התחלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה.

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

משך הבישול שהוגדר חלף

יישמע צליל. התנור יפסיק לחמם. בלוח התצוגה מופיע הכיתוב "Finished" (סיום). השתמשו בלחצן  כדי להפסיק את צליל ההתראה.

ביטול משך זמן הבישול

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

שינוי משך זמן הבישול

לחצו על הלחצן  כדי לפתוח את תפריט אפשרויות הגדרת 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 מוקדם: הפעולה שנבחרה טרם החלה. נקבע זמן בישול. תפריט אפשרויות הגדרת הזמן  פתוח.

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

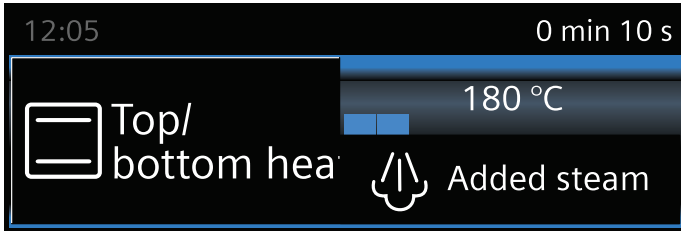
התחלת פעולה או הפסקתה

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 להשעיית הפעולה. כדי להמשיך בפעולה, סגרו שוב את דלת התנור.

עצה: תוכלו לשנות הגדרה זו בהגדרות הבסיסיות. ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 19

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



סוג החימום והטמפרטורה שנבחרו מוצגים בתצוגה.

חימום מהיר

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

סוגי חימום מתאימים

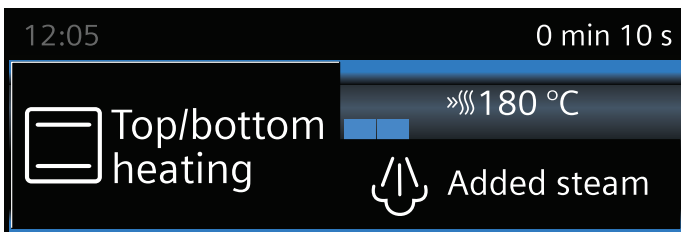
⊗	אוויר חם 4D
☐	חימום עליון/תחתון
☐	חום מוגבר

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

החלת הגדרות

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

ביטול

לחצו על הלחצן «» הסמל «» ייכבה בתצוגה.

בחירת מצב הפעלה

כדי לבחור מצב פעולה, עליכם להפעיל את המכשיר תחילה.

1. לחצו על הלחצן menu (תפריט). נפתח תפריט מצבי ההפעלה.
2. געו במצב הפעולה הרצוי. בהתאם למצב הפעולה, 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/הפסקה) כדי להתחיל בפעולה. משך הזמן שחלף מופיע בתצוגה. ניתן לראות את ההגדרות ואת קו ההתקדמות.

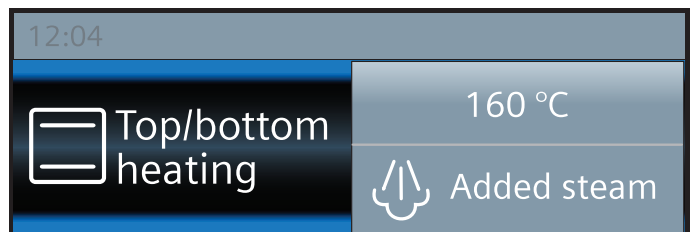
קביעת סוג החימום והטמפרטורה

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:

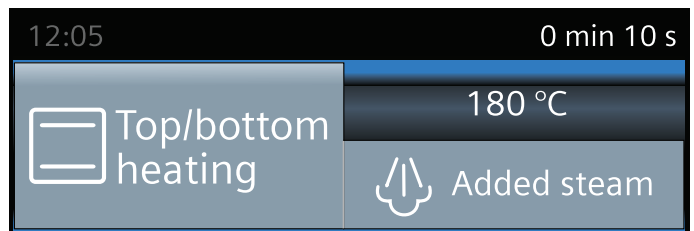
תוכלו לשנות את הגדרות ברירת המחדל לפי ההנחיות שלהלן:

הדוגמה המוצגת באיור: חימום עליון/תחתון 180°C.

1. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את סוג החימום.



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



שימוש ראשוני

לאחר חיבור המכשיר לחשמל בפעם הראשונה או לאחר הפסקת חשמל, ההגדרות לשימוש הראשוני מופיעות בתצוגה. **הערה:** תוכלו לשנות את השעה בעזרת ההגדרות הבסיסיות. ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 19

הגדרת השפה

German (גרמנית) היא שפת ברירת המחדל.

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

כיוון השעון

השעה שמוצגת בעת ההפעלה היא "12:00".

1. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לכונן את השעה הנוכחית.
2. געו בחץ ✓.

הגדרת התאריך

תאריך ברירת המחדל הוא 1.1.2014.

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

הגדרת קשיות המים

- טווח קשיות המים שנקבע כברירת מחדל הוא "קשים מאד". אם המים באזורכם רכים יותר, שנו הגדרה זו. פנו אל חברת המים באזורכם כדי לברר את דרגת הקשיות של המים.
1. סובבו את הבורר הסיבובי כדי לבחור בטווח הקשיות הרצוי.
 2. געו בחץ ✓. בתצוגה מופיעה הודעה המאשרת שההפעלה הראשונית הושלמה.

ניקוי תא התנור

כדי להעלים את הריח שנוצר בעת ההפעלה הראשונה של תנור חדש, חממו את התנור לראשונה כאשר הוא ריק ודלתו סגורה.

1. הוציאו את האביזרים מתא התנור.
2. הוציאו מתוך תא התנור את כל השאריות של חומרי האריזה, כגון פתיתי קלקר.
3. לפני חימום התנור, נגבו את המשטחים החלקים בתא התנור באמצעות מטלית רכה ולחה.
4. לחצו על On/Off (הפעלה/כיבוי) כדי להפעיל את המכשיר.
5. מלאו את מיכל המים.
6. בחרו בסוג החימום, טמפרטורה והוספת אדים והפעילו את התנור.

הגדרות	
סוג החימום	☐ חימום עליון/תחתון בתוספת אדים (עוצמה "נמוכה")
טמפרטורה	240°C
משך הפעולה	שעה אחת

7. הקפידו על אורור נאות של המטבח בעת חימום התנור בפעם הראשונה.
8. השתמשו בלחצן On/Off (הפעלה/כיבוי) כדי לכבות את המכשיר בחלוף הזמן שנקבע.
9. המתינו שתא התנור יתקרר.
10. נקו את המשטחים החלקים באמצעות מי סבון ומטלית כלים.
11. רוקנו את מיכל המים וייבשו את תא התנור.

ניקוי האביזרים

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

הפעלת התנור

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 לכונן את הטיימר ולהפעיל את נעילת הבטיחות בפני ילדים גם כאשר המכשיר כבוי. פריטי מידע בלוח התצוגה, לדוגמה מחוון החום השירי בתא התנור ממשיכים להיות מוצגים גם לאחר כיבוי התנור. כבו את המכשיר כאשר אינכם מתכוונים להשתמש בו. המכשיר יכבה את עצמו אוטומטית לאחר זמן רב שלא בוצעה בו פעולה כלשהי.

הפעלת המכשיר

השתמשו בלחצן On/Off (הפעלה/כיבוי) כדי להפעיל את המכשיר. סמל ההפעלה מעל הלחצן מאיר בכחול. הלוגו של Siemens מופיע תחילה בתצוגה ולאחר מכן סוג החימום והטמפרטורה.

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

כיבוי התנור

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

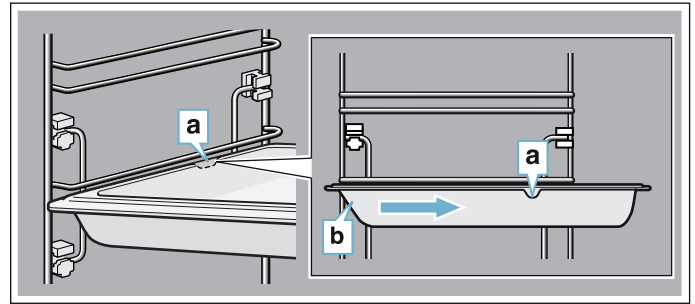
נורית החיווי מעל הלחצן כבית.

אם נבחרה פונקצייה היא מתבטלת.

משך הזמן יופיע בתצוגה.

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

הדוגמה המוצגת באיור: תבנית רב-תכליתית



מספר הזמנה	אביזרים מיוחדים
HZ327000	אבן אפייה להכנה של לחמים, לחמניות או ופיצה עם תחתית פריכה. יש לחמם מראש את אבן האפייה לטמפרטורה המומלצת.
HZ915001	קערת זכוכית לצלייה (5.1 ליטר) לנזיד ומאפים. מתאים במיוחד למצב ההפעלה "Meals" (ארוחות).
HZ86S000	מגש זכוכית להכנת נתחים גדולים של בשר צלוי, עוגות לחות ופשטידות.
HZ636000	מגש זכוכית להכנת פשטידות, תבשילי ירקות ופריטים אפויים.

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 E-ה) של התנור שלכם. ← "שירות לקוחות" בעמוד 34

לפני הפעלה ראשונה

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

לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה

לפני שימוש ראשון, בררו אצל ספק המים המקומי שלכם פרטים על מידת קשיות המים בברז.

על-מנת שהמכשיר יוכל להציג בצורה מהימנה תזכורת להסרת אבנית, עליכם לכוון בצורה נכונה את טווח קשיות המים.

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 אך ורק במי ברז טריים קרים, במים שעברו טיפול לריכוך או במים מינרליים לא-מוגזים.

הערות

- אם מי הברז באזורכם הינם בעלי דרגת קשיות גבוהה, מומלץ להשתמש במים שעברו טיפול לריכוך.
- אם אתם משתמשים אך ורק במים שעברו טיפול לריכוך, תוכלו לכוון את טווח קשיות המים ל"מרוככים".
- אם אתם משתמשים במים מינרליים, כווננו את טווח הקשיות ל-"4 קשים מאד".
- אם אתם משתמשים במים מינרליים, הקפידו להשתמש במים לא-מוגזים בלבד.

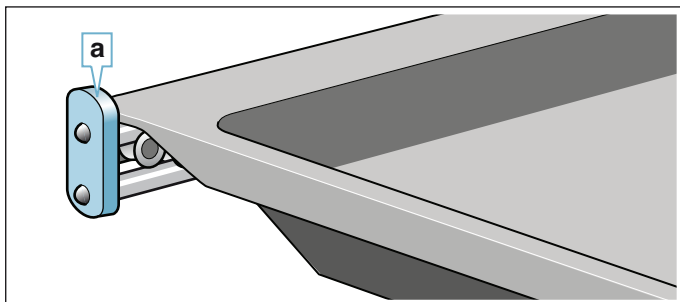
הגדרה	טווח קשיות המים
0 מרוככים	0
1 רכים	1 (עד 1.3 mmol/l)
2 קשיות בינונית	2 (1.3 - 2.5 mmol/l)
3 קשים	3 (2.5 - 3.8 mmol/l)
4 קשים מאד	4 (מעל 3.8 mmol/l)

מספר הזמנה	אביזרים מיוחדים
HZ634080	מדף רשת להנחת כלי בישול, תבניות אפייה, כלים עמידים בחום ולהכנת צלי בשר ומזון צלוי.
HZ632070	תבנית רב-תכליתית לאפיית עוגות לחות, עוגיות, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים. ניתן להשתמש בתבנית זו גם ללכידת השומן שמטפף בעת צלייה ישירה על גבי מדף הרשת.
HZ631070	מגש אפייה לפשטידות במגשים ומוצרים אפויים קטנים.
HZ324000	מדף רשת פנימי לתבנית עבור בשר, עוף ודגים. מיועד להכנסה אל תוך התבנית הרב-תכליתית כדי לאפשר לכידת טיפות שומן ומיצי בשר בעת הצלייה.
HZ633070	תבנית מקצועית לכמויות גדולות.
HZ633001	מכסה לתבנית המקצועית המכסה הופך את התבנית המקצועית לסיר מקצועי לצלייה.
HZ617000	מגש פיצה לאפיית פיצה ועוגות עגולות גדולות.
HZ625071	תבנית צלייה משמשת לצלייה במקום מדף הרשת או כמגן נתחים. לשימוש רק בתבנית הרב-תכליתית.

ניתן למשוך את האביזרים החוצה כמחצית הדרך מבלי שיתהפכו. ניתן למשוך את האביזרים הנמצאים במפלס מספר 2 החוצה עוד יותר באמצעות המסילות הנשלפות.

ודאו שהאביזר מוכנס אל מאחורי הזיז a שעל המסילה הנשלפת.

הדוגמה המוצגת באיור: תבנית רב-תכליתית



המסילות הנשלפות ננעלות במקומן כאשר מושכים אותן החוצה עד הסוף. באופן זה קל יותר להניח את האביזרים בצורה נכונה. כדי לשחרר את הנעילה, דחפו בכוח מתון את המדפים הטלסקופיים חזרה לתא התנור.

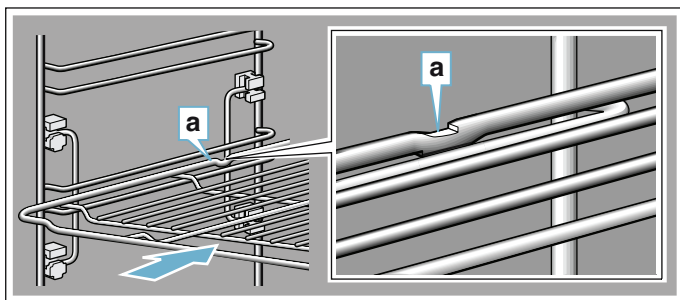
הערות

- הקפידו להכניס 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. הכיתוב "microwave" צריך להיות מלפנים, והמסילה החיצונית צריכה להיות מופנית כלפי מטה.



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

אביזרים

לתנור מצורף מגוון אביזרים. כאן תמצאו מידע על האביזרים הכלולים ועל אופן השימוש הנכון בהם.

אביזרים מצורפים

האביזרים הבאים מצורפים למכשירכם:

<p>מדף רשת לכלי בישול, תבניות עוגות וכלים חסיני חום. להכנת בשר ומזון צלוי. רשת המתכת מתאימה לשימוש במיקרוגל.</p>	
<p>תבנית רב-תכליתית לאפייה של עוגות לחות, מאפים, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים. ניתן להשתמש בתבנית זו גם ללכידת השומן שמטפטף בעת צלייה ישירה על גבי מדף הרשת.</p>	
<p>מגש אפייה לפשטידות במגשים ומוצרים אפויים קטנים.</p>	
<p>מד-חום לבשר מאפשר קבלת תוצאות מדויקות בעת צלייה. השימוש במד-חום מתואר בפרק הרלוונטי. ← "מד חום לבשר" בעמוד 24</p>	

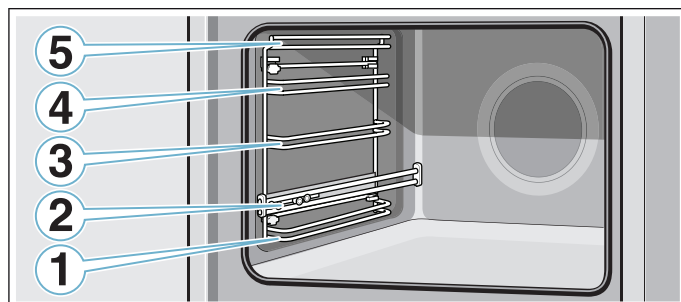
יש להשתמש אך ורק באביזרים מקוריים. הם מותאמים במיוחד לשימוש במכשיר שברשותכם.

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

הערה: האביזרים עלולים להתעוות כאשר הם מתחממים. הדבר אינו משפיע על תפקודם. לאחר שהם יתקררו, הם יחזרו לצורתם המקורית.

הכנסת אביזרים

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




בעת שימוש במפלסים 1, 3, 4 ו-5 הקפידו תמיד להכניס את האביזר בין שתי מסילות ההובלה בכל מפלס.

סוגי חימום	טמפרטורה	שימוש
	הגדרות הגריל: 1 = נמוך 2 = בינוני 3 = גבוה	לצליית כמויות מזון קטנות כגון אומצות, נקניקיות או לחם, ולהשחמה. החלק המרכזי של גוף החימום של הגריל מתחמם.
	30-275°C	להכנת פיצה ומנות המצריכות כמות חום גדולה מלמטה. גוף החימום התחתון וגוף החימום הטבעתי בחלק האחורי של התנור מתחממים.
	30-300°C	להכנת מאכלים בעלי תחתית פריכה. החום נפלט מלמעלה, ובאופן מוגבר יותר מלמטה.
	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 (אמבט מים) ועבור השלב האחרון באפייה. החום נפלט מלמטה.
	30-150°C	לייבוש פירות, ירקות ועשבי תבלין.
	60-100°C	לשמירת חום של מזון מבושל.
	30-70°C	חימום מקדים של כלי בישול.
	30-275°C	להכנה מהירה של מוצרים קפואים במפלט 3. הטמפרטורה תלויה בהוראות היצרן. השתמשו בטמפרטורה הגבוהה ביותר שרשומה על האריזה. זמן הבישול הוא בהתאם להוראות היצרן או קצר יותר. אין צורך לחמם את התנור מראש.
	80-180°C	לחימום עדין של מזון וליצירת מעטה פריך על מאפים. האדים מבטיחים שהמזון לא יתייבש.
	30-50°C	להתפחת בצק שמרים ושאר וליצירת יוגורט. הבצק יתפתח מהר יותר מאשר בטמפרטורת החדר. השימוש באדים מבטיח שפני הבצק לא יתייבשו.

ערכי ברירת מחדל

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

מידע נוסף

ברוב המקרים, התנור מספק הערות ומידע נוסף על הפעולה שבוצעה זה עתה. לשם כך, לחצו על לחצן . ההערה מוצגת למשך מספר שניות.

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

פונקציות בתא התנור

חלק מהפונקציות הופכות את המכשיר לידידותי יותר למשתמש. לדוגמה, תא התנור מואר היטב ומאוורר קירור מונע ממנו להתחמם יתר על המידה.

פתיחת דלת התנור

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

תאורה פנימית

עם פתיחת דלת התנור, התאורה הפנימית מופעלת. אם הדלת נותרת פתוחה במשך יותר מ-15 דקות, התאורה כבית.

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

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

מאוורר צינור

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 19

תפריט מצבי הפעלה

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

מצב הפעלה	שימוש
סוגי חימום	לרשותכם מספר סוגי חימום שהותאמו בקפידה למטרות בישול שונות.
מנות ← "מנות" בעמוד 35	כאן תוכלו למצוא ערכי הגדרות מתוכנתים מראש, המתאימים למגוון תבשילים.
מיקרוגל ← "מיקרוגל" בעמוד 20	בעזרת המיקרוגל תוכלו לבשל, לחמם או להפשיר מנות ומזונות שונים בצורה מהירה יותר.
שילוב מיקרוגל ← "מיקרוגל" בעמוד 20	במצב שילוב מיקרוגל, תוכלו להפעיל את אחד מסוגי החימום בנוסף למיקרוגל.
אדים ← "אדים" בעמוד 21	במזונות מסוימים, תוכלו לקבל תוצאות טובות יותר על-ידי שילוב אדים חמים בתהליך הבישול.
ייבוש ← "אדים" בעמוד 21 ← "מיקרוגל" בעמוד 20	השתמשו בפונקצייה זו לאחר כל שימוש באדים או במיקרוגל.
הסרת אבנית ← "פונקציית הניקוי" בעמוד 27	השתמשו בפונקצייה זו כדי להסיר אבנית העלולה להצטבר במאדה המים.
ניקוי עצמי ← "פונקציית הניקוי" בעמוד 27	פונקציית הניקוי העצמי כשמה כן היא, מאפשרת ניקוי אוטומטי של התנור.
הגדרות ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 19	ניתן לבצע התאמה אישית של ההגדרות הבסיסיות לצרכים שלכם.

ספירה לאחור


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 לאחור מאותו רגע. לפיכך, תוכלו תמיד לדעת כמה זמן חלף מאז התחלת הפעולה.

מחונן הטמפרטורה

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

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

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

סוגי חימום

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

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

הכרת התנור

הערה: המפרט הייחודי והצבעים עשויים להשתנות בין הדגמים השונים.

לוח הבקרה

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

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



לחצנים	משמעות
	אפשרויות כוונון זמן / פתיחת תפריט אפשרויות כוונון זמן
	חימום מהיר / הפעלה וכיבוי של פונקציית החימום המהיר
start/stop	התחלה, השתנה או ביטול פעולה
	פתיחת לוח הבקרה / מילוי או ריקון של מיכל המים

בורר סיבובי

השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את ערכי ההגדרות המוצגים.

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

תצוגה

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

סרגל מצב

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

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.

1 לחצנים

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

2 בורר סיבובי

ניתן לסובב את הבורר עם כיוון השעון ונגד כיוון השעון.

3 תצוגת מגע

ערכי ההגדרה הנוכחית, אפשרויות והודעות שונות מופיעות בתצוגת המגע. כדי להחיל את ההגדרות, געו בלחצן הטקסט המתאים. לחצני הטקסט משתנים בהתאם לבחירה.

4 לחצן מגע

מגע בלחצן זה יגרום לפתיחת לוח הבקרה. פתיחת לוח הבקרה נחוצה כדי להוציא את מיכל המים.

בקרות

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

לחצנים

להלן הסבר קצר על הלחצנים השונים.

לחצנים	משמעות
כיבוי/ הפעלה	הפעלת המכשיר וכיבוי
menu	פתיחת תפריט מצבי ההפעלה
	מידע / תצוגת הערות והודעות
	נעילת הבטיחות / הפעלה וכיבוי של הנעילה בפני ילדים / בפני ילדים


הגנה על הסביבה

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

חיסכון באנרגיה

- חממו את התנור מראש אך ורק אם מצוין במתכון או בטבלה שבחוברת ההוראות שיש לעשות כן.
- מומלץ להשתמש בתבניות אפייה כהות ומצופות לכה או אמיל. הן סופגות היטב את החום.
- 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 לסלק את חומרי האריזה באופן ידידותי לסביבה.
- מכשיר זה מסומן בהתאם לתקנה האירופית 2012/19/EU הנוגעת למכשירים חשמליים ואלקטרוניים משומשים (פסולת של מכשירים חשמליים ואלקטרוניים - WEEE). התקנה מפרטת את המסגרת ברחבי האיחוד האירופי להחזרה ולמחזור של מכשירים משומשים.
- 

פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר

מידע כללי

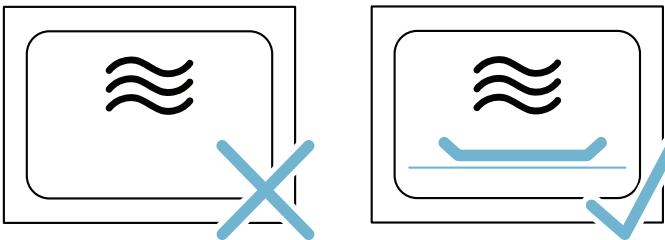
זהירות!

- אביזרים, רדיד אלומיניום, נייר אפייה או כלי אפייה על רצפת תא התנור: אין להניח אביזרים על רצפת תא התנור. אין לכסות את רצפת תא התנור בשום סוג של רדיד אלומיניום או נייר אפייה. אין להניח כלי בישול על רצפת התנור אם טמפרטורת התנור שהוגדרה גבוהה מ-50°C. הדבר יגרום להצטברות חום. זמני האפייה והצלייה כבר לא יהיו נכונים, וייגרם נזק לאמייל. נזק זה בדרך כלל אינו משפיע על ביצועי התנור ואינו כלול במסגרת האחריות.
- רדיד אלומיניום: אסור שרדיד אלומיניום בתא התנור יבוא במגע עם לוח הדלת. הוא עלול לגרום לשינוי בלתי הפיך של צבע הזכוכית.
- כלים העשויים סיליקון: אין להשתמש בכלים, משטחים או אביזרים העשויים או מכילים סיליקון. חיישן התנור עלול להינזק.
- מים בתוך תא תנור חם: אין לשפוך מים לתוך תא התנור כאשר הוא חם. הדבר יגרום להיווצרות אדים לוהטים. השינוי בטמפרטורה עלול להזיק לאמייל.
- לחות בתא התנור: נוכחות של לחות בתא התנור לאורך זמן ממושך עלולה לגרום לקורוזיה. אפשרו לתא התנור להתייבש לאחר השימוש. אין לשמור מזון לח בתא התנור הסגור לפרק זמן ממושך. אין לאחסן מזון בתא התנור. קירור המכשיר כאשר הדלת פתוחה: לאחר הפעלה של התנור בטמפרטורה גבוהה, אפשרו לתנור להתקרר רק בדלת סגורה. אין להניח חפץ כלשהו בין הדלת לתנור. גם אם דלת המכשיר פתוחה רק מעט, החזיתות של פריטי ריהוט הקרובים לתנור עשויות להינזק במשך הזמן. אפשרו לתנור להתקרר עם דלת פתוחה רק כאשר נוצרה בו כמות גדולה של לחות בזמן ההפעלה.
- מיצי פירות: בעת אפיית עוגות פירות עסיסיות במיוחד, אין למלא את מגש האפייה יתר על המידה. אם מיץ הפירות יטפטף החוצה ממגש האפייה, הוא ישאיר כתמים שאינם ניתנים להסרה. מומלץ, אם ניתן, להשתמש בתבנית הרב-תכליתית העמוקה יותר.
- אטם מלוכלך מאוד: אם האטם מלוכלך מאוד, דלת התנור לא תיסגר כהלכה בעת השימוש. החזיתות של ארונות/מכשירים סמוכים עלולות להינזק. יש לשמור תמיד על ניקיון האטם.
- דלת התנור כמקום ישיבה, כמדף או כמשטח עבודה: אין לשבת על דלת התנור, להניח עליה חפצים או לתלות עליה חפצים. אין להניח כלי בישול או אביזרים אחרים על דלת התנור.
- הכנסת אביזרים: בהתאם לדגם התנור, אביזרים עלולים לשרוט את זכוכית הדלת בעת סגירת דלת התנור. הכניסו תמיד 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.

מיקרוגל

זהירות!

- היווצרות גיצים: פריטי מתכת, כגון כפית בתוך כוס, צריכים להיות במרחק מינימלי של 2 ס"מ מדפנות תא התנור ומהחלק הפנימי של הדלת. ניצוצות עלולים לגרום נזק בלתי הפיך לזכוכית בצד הפנימי של הדלת.
- שילוב אביזרים: אין לשלב את מדף הרשת עם התבנית הרב-תכליתית. אם מכניסים אותם ישירות אחד מעל השני עלולים להיווצר ניצוצות. הקפידו להכניס אביזרים אלה רק לתוך מפלס משלהם.
- תבניות אלומיניום חד-פעמיות: אין להשתמש בכלי אלומיניום חד-פעמיים בתנור. ניצוצות הנוצרים מהם עלולים לגרום נזק למכשיר.
- הפעלת המיקרוגל ללא מזון: הפעלת המכשיר ללא מזון בתוכו עלולה לגרום לעומס יתר. לעולם אין להפעיל את המיקרוגל, אלא אם יש בתוכו מזון. המקרה היחיד היוצא מן הכלל הוא לצורך בדיקת התאמה של כלי הבישול. ← "תפעול המכשיר" בעמוד 15



- פופקורן להכנה במיקרוגל: לעולם אין להפעיל את המיקרוגל בעוצמה חזקה מדי. השתמשו בעוצמת מיקרוגל מרבית של 600W. יש להניח את שקיות הפופקורן על מגש זכוכית. לוחות הזכוכית של הדלת עלולים לקפוץ אם מופעל עליהם עומס יתר.

אדים

זהירות!

- תבניות אפייה על כלי בישול להיות עמידים בפני חום ואדים. תבניות אפייה עשויות סיליקון אינן מתאימות להפעלה משולבת עם אדים.
- כלי אפייה עם חלקים חלודים: אין להשתמש בכלי אפייה שעליהם מופיעים סימני חלודה. גם כתמי חלודה קטנים עלולים לגרום לקורוזיה בתוך תא התנור.
- טפטופי נוזלים: כאשר מאדים מזון בתוך כלי בישול מחורר, הקפידו תמיד להציב מתחתיו את מגש האפייה, התבנית הרב-תכליתית או את כלי הבישול הסגור. הם יאספו את הנוזלים המטפטפים.
- מים חמים במיכל המים: מים חמים עלולים לגרום נזק למשאבה. יש למלא רק מים קרים במיכל המים.
- נזק לציפוי האמייל: אין להפעיל את התנור כאשר יש מים על רצפת תא האפייה. נגבו שאריות מים מתא האפייה לפני הפעלת התנור.
- הסרת אבנית: אין לאפשר לתמיסה להסרת אבנית לבוא במגע עם לוח הבקרה או עם משטחים רגישים אחרים. הדבר יגרום נזק למשטחים אלה. במקרה של התנת תמיסה להסרת אבנית על משטחים רגישים, יש להסירה מיד באמצעות מים.
- ניקוי מיכל המים: אין לנקות את מיכל המים במדיח כלים. הדבר עלול לגרום לו נזק. נקו את מיכל המים באמצעות ספוג רך וסבון כלים רגיל.

אדים

⚠ אזהרה

סכנת צריבה!

- המים שבמיכל המים המיוחד עשויים להתחמם לטמפרטורה גבוהה מאד אם תמשיכו להפעיל את התנור. רוקנו את מיכל המים לאחר כל שימוש באדים.
- המכשיר פולט אדים חמים לתוך תא התנור. אין להכניס איבר כלשהו לתוך תא התנור בזמן הפעלת אדים.
- בעת הוצאת כלי אפייה וצלייה מתוך תא התנור, נוזל חם עלול להישפך מהצדדים. הוציאו כלי אפייה וצלייה חמים בזהירות והקפידו תמיד ללבוש כפפות מגן.

⚠ אזהרה

סכנת פציעה ושרפה!

- נוזלים דליקים עלולים להתלקח בתוך תא התנור כאשר הוא חם (סכנת פיצוץ). אין למלא את מיכל המים בנוזלים דליקים (לדוגמה, משקאות אלכוהוליים). יש למלא את מיכל המים רק במים או בנוזל להסרת אבנית המומלץ על-ידנו.

מד חום לבשר

⚠ אזהרה

סכנת התחשמלות!

- הבידוד של מד חום לבשר שאינו מתאים לשימוש במכשיר זה עשוי להינזק. יש להשתמש במד חום לבשר המומלץ לשימוש במכשיר זה בלבד.

פונקציית הניקוי

⚠ אזהרה

סכנת שריפה!

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

⚠ אזהרה

סכנה לנזק בריאותי חמור!

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

⚠ אזהרה

סכנת כוויות!

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

מיקרוגל**⚠ אזהרה****סכנת שריפה!**

- אין להשתמש במכשיר אלא למטרות שלהן יועד. שימוש החורג מכך הוא מסוכן ועלול לגרום נזק. חל איסור: לייבש מזון או פריטי ביגוד, לחמם נעליים או כריות חימום, לחמם ספוגים, מטליות ניקוי או פריטים דומים. לדוגמה, נעלי בית או כריות חימום עלולות להתלקח, אפילו מספר שעות לאחר החימום. יש להשתמש במכשיר אך ורק להכנת מזון ומשקאות.
- מזון עלול להתלקח. לעולם אין לחמם מזון באריזות שומרות חום. אין לחמם מזון ללא השגחה כאשר הוא נמצא במיכלים עשויים פלסטיק, נייר או חומרים דליקים אחרים.
- אין לבחור במיקרוגל דרגת עוצמה או משך זמן בישול גבוהים יותר מהנחוץ. פעלו בהתאם למידע המצוין בהוראות ההפעלה. לעולם אין להשתמש במיקרוגל כדי לייבש מזון. לעולם אין להפשיר או לחמם מזון בעל תכולת נוזלים נמוכה, כגון לחם, בדרגת עוצמה גבוהה מדי של המיקרוגל או למשך זמן ארוך מדי.
- שמן בישול מחומם עלול להתלקח. לעולם אין להשתמש במיקרוגל כדי לחמם שמן בישול בלבד.

⚠ אזהרה**סכנת התפוצצות!**

נוזלים וסוגי מזון אחרים עלולים להתפוצץ כאשר הם נמצאים במיכלים סגורים ואטומים. לעולם אין לחמם נוזלים ומזון במיכלים סגורים ואטומים.

⚠ אזהרה**סכנת כוויית!**

- פריטי מזון עם קליפה או קרום עלולים להתבקע או להתפוצץ גם זמן מה לאחר החימום. לעולם אין לבשל ביצים בקליפתן או לחמם ביצים קשות. נקבו תמיד את החלמון לפני שליפת ביצים או אפייתן. הקליפה של מוצרי מזון כגון תפוחים, עגבניות, תפוחי אדמה או נקניקיות עלולה להתפקע. לפני הבישול יש לנקב או לקלף את הקליפה.
- חום אינו מתפזר באופן שווה במזון לתינוקות. לעולם אין לחמם מזון לתינוקות במיכלים סגורים. יש להקפיד להסיר את המכסה או הפטמה. ערבבו ונערו היטב את המזון לאחר החימום. בדקו את טמפרטורת המזון לפני האכלת הילד.

- מזון חם פולט חום. כלי הבישול עשויים להתחמם. יש להשתמש תמיד בכפפות מטבח כדי להוציא את האביזרים או את כלי הבישול מתא התנור.
- אריזות אטומות עלולות להתבקע במהלך חימום המזון. יש לעיין בהוראות ההכנה שמצוינות על גבי האריזה. יש להשתמש בכפפות מטבח כדי להוציא את הכלים מתא התנור.

⚠ אזהרה**סכנת צריבה!**

בעת חימום נוזלים, תיתכן רתיחה מאוחרת. משמעות הדבר היא שהנוזל יגיע לטמפרטורת רתיחה ללא היווצרות הבועות והאדים הרגילים הנוצרים ברתיחת נוזלים. גם אם המיכל רועד רק מעט, הנוזל החם עשוי לרתוח בפתאומיות ולהתיז. הניחו תמיד כפית בתוך המיכל. כך תימנעו מצב של רתיחה מושהית.

⚠ אזהרה**סכנת פציעה!**

כלי בישול לא מתאימים עלולים להיסדק. כלי בישול מפורצלן או מקרמיקה עשויים להכיל חריצים זעירים בידיות או במכסה. חריצים אלה מסתירים חורים גדולים יותר תחתיהם. לחות שתחדור לחורים אלה עלולה לגרום לכלי להיסדק. יש להשתמש אך ורק בכלים בטוחים לבישול במיקרוגל.

⚠ אזהרה**סכנת התחשמלות!**

זהו מכשיר הפועל במתח גבוה. לעולם אין להסיר את מעטפת המכשיר.

⚠ אזהרה**סכנה לנזק בריאותי חמור!**

- פני השטח של המכשיר עלולים להינזק אם לא ינוקו כראוי. קרינת מיקרוגל עלולה לדלוף. נקו את המכשיר באופן סדיר, והסירו שאריות מזון מיד. הקפידו תמיד על ניקיון של תא הבישול, אטם הדלת, הדלת ומעצור הדלת.
- קרינת מיקרוגל עלולה לדלוף אם דלת תא התנור או אטם הדלת פגומים. לעולם אין להשתמש במכשיר אם דלת התנור, אטם הדלת או מסגרת הפלסטיק של הדלת ניזוקו. צרו קשר עם מרכז שירות הלקוחות.
- קרינת מיקרוגל עלולה לדלוף ממכשיר ללא מעטפת חיצונית. לעולם אין להסיר את מעטפת המכשיר. לצורך ביצוע פעולות תיקון או תחזוקה, פנו למרכז שירות הלקוחות.

הוראות בטיחות חשובות

מידע כללי

אזהרה

סכנת שריפה!

- חומרים דליקים המאוחסנים בתא התנור עלולים להתלקח. אין לאחסן חומרים דליקים בתוך תא 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 לבוא במגע עם גוף 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. השתמשו תמיד בכפפות תנור להוצאת אביזרים או כלי בישול 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!

- חלקו החיצוני של התנור מתחמם במהלך הפעלתו. אין לגעת בחלקים החמים. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.
- בעת פתיחת דלת המכשיר, אדים חמים עלולים להיפלט. הקיטור עלול שלא להיראות לעין, בהתאם לטמפרטורה שלו. בעת פתיחה, אל תעמדו קרוב מדי לתנור. 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. אל תשתמשו במגרדת לזכוכית, עזרי ניקוי חדים או שורטים או חומרי ניקוי.
- 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. נתקו את המכשיר משקע החשמל או הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.
- הבידוד של כבלי החשמל של מכשירי חשמל עלול להינמס בעת נגיעה בחלקים החמים של התנור. יש למנוע מכבלי החשמל של מכשירים חשמליים לגעת בחלקי המכשיר החמים.
- אין להשתמש במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או בקיטור. אלה עלולים לגרום להתחשמלות.
- תקלה במכשיר עלולה לגרום למכת חשמל. אין להפעיל מכשיר שיש בו תקלה. נתקו את התנור מהחשמל או כבו את המפסק בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

אזהרה

סכנה בגלל שדה מגנטי!

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

ייעוד השימוש

יש לקרוא הוראות אלה בעיון רב. רק לאחר קריאת ההוראות תוכלו להפעיל את המכשיר בצורה בטוחה ונכונה. שמרו את הוראות ההפעלה ואת הוראות ההתקנה לצורך שימוש עתידי או עבור בעלי המכשיר בעתיד.

מכשיר זה מיועד להתקנה במטבח בלבד. הקפידו על הוראות ההתקנה המיוחדות.

לאחר הוצאת המכשיר מהאריזה, בצעו בדיקה לאיתור נזקים. 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 בתנור אך ורק להכנה של מזון ושתייה. יש להשגיח על המכשיר בעת הפעלתו. יש להשתמש במכשיר במקומות סגורים בלבד.

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

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

יש להרחיק ילדים מתחת לגיל 8 ולדאוג שיהיו במרחק בטוח מהמכשיר ומכבל החשמל.

הקפידו תמיד להחליק את האביזרים לתוך תא התנור בצורה הנכונה. ← "אביזרים" בעמוד 13

35. מנות 

35. מידע על ההגדרות הנבחרות

35. חיישן אפייה

35. בחירת המנה

36. מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו 

36. אין להשתמש בתבניות סיליקון

36. עוגות ומאפים קטנים

40. לחם ולחמניות

42. פיצה, קיש ומאפים מלוחים

45. פשטידות וסופלה

46. עוף

49. בשר

53. דגים

55. ירקות ותוספות

57. קינוחים

58. חיסכון באנרגיה באמצעות סוגי חימום Eco

59. אקרילאמיד במזון

60. בישול איטי

61. ייבוש כביסה

62. שימור

63. התפחת בצק

64. הפשרה

65. חימום וחימום חוזר של מזון

67. שמירת חום

67. מנות שנבדקו

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

תוכן העניינים

19	הגדרות בסיסיות	
19	שינוי הגדרות	
19	רשימת הגדרות	
19	שינוי השעה	
20	מיקרוגל	
20	כלי בישול מתאימים לשימוש	
20	הגדרת עוצמת המיקרוגל	
20	שימוש במיקרוגל ביחד עם אחד מסוגי החימום	
21	שימוש במיקרוגל	
21	ייבוש	
21	אדים	
21	בישול בעזרת אדים חמים	
22	חימום מחדש	
22	התפחת בצק	
22	מילוי מיכל המים	
23	לאחר כל הפעלה המשלבת אדים	
24	מד חום לבשר	
24	מצבי חימום	
24	הכנסת מד חום לבשר לתוך המזון	
25	הגדרת טמפרטורת הליבה	
25	טמפרטורת הליבה של סוגי מזון שונים	
26	שעון שבת	
26	הפעלת מצב שבת	
26	חומרי ניקוי	
26	תכשירי ניקוי מתאימים	
27	שמירה על ניקיון התנור	
27	פונקציית הניקוי	
27	פעולת הניקוי העצמי	
28	הסרת אבנית	
30	מסילות	
30	הסרת המסילות והרכבתן	
31	דלת התנור	
31	הסרת כיסוי דלת התנור	
31	הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם	
33	פתרון בעיות	
33	טבלת תקלות	
34	חריגה מזמן ההפעלה המרבי	
34	נורות בתא התנור	
34	מרכז שירות לקוחות	
34	מספר E ומספר FD	

4	ייעוד השימוש	
5	הוראות בטיחות חשובות	
5	מידע כללי	
6	מיקרוגל	
7	אדים	
7	מד חום לבשר	
7	פונקציית הניקוי	
8	פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר	
8	מידע כללי	
8	מיקרוגל	
8	אדים	
9	הגנה על סביבה	
9	חיסכון באנרגיה	
9	השלכה באופן ידידותי לסביבה	
10	הכרת המכשיר	
10	לוח הבקרה	
10	לחצני וכפתורי בקרה	
10	תצוגה	
11	תפריט מצבי הפעלה	
11	סוגי חימום	
12	מידע נוסף	
12	פונקציות בתא התנור	
13	אביזרים	
13	אביזרים כלולים	
13	הכנסת האביזרים	
14	אביזרים אופציונליים	
14	לפני הפעלה ראשונה	
14	לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה	
15	שימוש ראשון	
15	ניקוי תא התנור	
15	ניקוי האביזרים	
15	תפעול המכשיר	
15	הפעלה וכיבוי של המכשיר	
16	התחלת פעולה או הפסקתה	
16	בחירת מצב הפעלה	
16	קביעת סוג החימום והטמפרטורה	
16	חימום מהיר	
17	אפשרויות כוונן זמן	
17	טיימר	
17	משך זמן הבישול	
17	זמן סיום	
18	נעילת בטיחות בפני ילדים	
18	הפעלה וביטול הפעלה	
18	דלת התנור נעולה	

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 משולב מיקרוגל ואדים

HN678G4.1

siemens-home.com/welcome

הוראות הפעלה he

רשמו את
המכשיר
שלכם
באתר