

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

siemens-home.com

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



9001144382
950609



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



A series of horizontal lines spanning the width of the page, creating a ruled format for writing. The lines are evenly spaced and extend from the left margin to the right margin.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top edge and extending to the bottom edge of the page.

לקוחות נכבדים,

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

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

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

בהצלחה!

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




תחנות שרות

04-8477111	טל':	שרות CSB, שד' ההסתדרות 224, חיפה	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*


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.

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 19

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	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						
תפוחי אדמה מוקרמים	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:

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

רמות העוצמה של האדים מופיעות כערכים מספריים בטבלה:

- Low = 1 (עוצמה נמוכה)
- Medium = 2 (עוצמה בינונית)
- High = 3 (עוצמה גבוהה)


מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב- °C	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
אפייה						
עוגיות זילוף	מגש אפייה	3		*150-140	-	40-25
עוגיות זילוף	מגש אפייה	3		*150-140	-	40-25
עוגיות זילוף, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		*150-140	-	40-30
עוגיות זילוף, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5		*140-130	-	55-35
עוגות קטנות	מגש אפייה	3		*160	-	30-20
עוגות קטנות	מגש אפייה	3		*150	-	35-25
עוגות קטנות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		*150	-	35-25
עוגות קטנות, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5		*140	-	45-35
עוגת ספוג על בסיס מים חמים	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2		**170-160	-	35-25
עוגת ספוג על בסיס מים חמים	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2		**170-160	-	35-25
עוגת ספוג על בסיס מים חמים	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2		160-150	1	10
						25-20
עוגת ספוג עם מים חמים, 2 מפלסים	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	1+3		**170-150	-	50-30
פאי תפוחים עם שכבת בצק עליונה	2 תבניות שחורות, בקוטר 20 ס"מ	2		180-170	-	80-60
פאי תפוחים עם שכבת בצק עליונה	2 תבניות שחורות, בקוטר 20 ס"מ	2		200-180	-	80-60
פאי תפוחים עם שכבת בצק עליונה	2 תבניות שחורות, בקוטר 20 ס"מ	2		180-170	-	95-75
פאי תפוחים עם שכבת בצק עליונה, 2 מפלסים	2 תבניות שחורות, בקוטר 20 ס"מ	1+3		190-170	-	90-70

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



** חימום מקדים, אין להשתמש בפונקציית חימום מהיר

צלייה בגריל

סוג החימום:

-  גריל, שטח גדול

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

מנה	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	עוצמת 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 שחלפו 2/3 מזמן הבישול הכולל

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

שמירת חום

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

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

עוצמות האדים השונות מתאימות לשמירה על חומם של המזונות הבאים:

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

מנות מבחן

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

בהתאם 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.

גובה מדפים לאפייה בשני מפלסים במקביל:

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

גובה מדפים לאפייה בשלושה מפלסים במקביל:

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

פאי תפוחים עם שכבת בצק עליונה

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

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

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

עוגת ספוג על בסיס מים חמים

עוגת ספוג על בסיס מים חמים בשני מפלסים: סדרו על מדפי הרשת תבניות קפיציות בצורה אנכית אך לא חופפת.

הערות

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



הבישול תלוי בכלי הבישול, ובאיכות המזון, בהרכבו ובאיכותו. טווחי הזמנים מופיעים בטבלה. השתמשו תחילה בזמן הקצר ביותר שמצוין, והאריכו 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 אידיאליות ולחסוך באנרגיה.

נקו את תא התנור בגמר הבישול.

סוגי חימום:

-  חימום חוזר
-  מיקרוגל

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


















אל תכסו את המזון בזמן החימום החוזר.

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

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

ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה, תוכלו למצוא את ערכי ההגדרות לחימום באמצעות מיקרוגל ולחימום חוזר בשימוש אדים עבור מזונות ומשקאות שונים. הזמנים המצוינים הם ערכים ממוצעים בלבד. משך זמן

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב- °C	עוצמת המיקרוגל בוואט	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 תינוקות						
בקבוקי תינוקות, 150 מ"ל (יש לערבב היטב)	כלי בישול, ללא מכסה	2		-	360	3-1
ירקות מצוננים						
250 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	2		130-120	-	15-5
250 גר'	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 מוקרם, 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, נזיד, 400 מ"ל	כלי בישול, ללא מכסה	2		130-120	-	25-10
מרק, נזיד, 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
מאפים כגון לזניה, גרטן תפוחי אדמה	כלי בישול, ללא מכסה	2		140-120	-	25-10
מאפים, 400 גר', כגון לזניה, גרטן תפוחי אדמה	כלי בישול, ללא מכסה	2		-	600	10-5
פיצה, אפויה	מדף רשת	2		180-170*	-	15-5

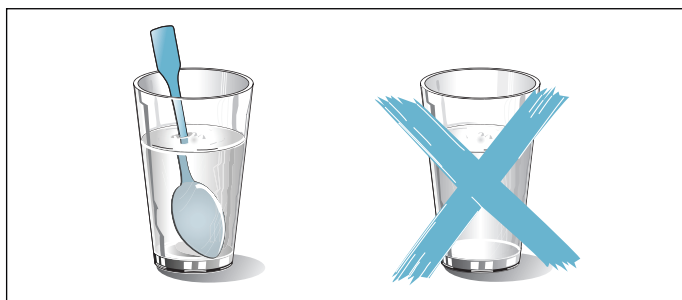
* חימום מקדים

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
בשר טחון, תערובת, 500 גרם*	כלי בישול, ללא מכסה	2		180	5
				90	15-10
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	15-10
פילה דג, 400 גרם*	כלי בישול, ללא מכסה	2		180	5
				90	15-10
פירות, ירקות					
פירות יער, 300 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	2		180	10-5
ירקות, 600 גר'	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

⚠ 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 ולהינתז. בעת החימום, הניחו תמיד כפית בתוך המיכל. כך תמנעו מצב של רתיחה מושהית.



זהירות!

היווצרות ניצוצות: 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 חוזר

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

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

חימום וחימום חוזר של מזון

התנור מעמיד לרשותכם מגוון אפשרויות לחימום או חימום חוזר של מזון. ניתן לחמם מזון ומשקאות במהירות רבה באמצעות מיקרוגל. בעת החימום החוזר בשימוש אדים, המזון מתחמם בעדינות ונראה כמזון טרי.

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 דקה או שתיים, 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 כמויות המזון שונות מאלה שמופיעות בטבלת ההגדרות, היעזרו בכלל הבסיסי הבא: כמות מזון כפולה דורשת פחות או יותר זמן בישול כפול.

הפשרה

השתמשו תחילה בזמן הקצר ביותר שמצוין, והאריכו 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 נתחי מזון גדולים כמה פעמים. הפרידו מדי פעם את חלקי המזון הקפוא או הוציאו את החלקים שכבר הפשירו. הניחו למזון שהופשר לנוח עוד כ-10 עד 30 דקות בתוך התנור לאחר כיבוי, כדי לאפשר לטמפרטורה להתאזן.

עצה: אם כמויות המזון שונות מאלה שמופיעות בטבלת ההגדרות, היעזרו בכלל הבסיסי הבא: כמות מזון כפולה דורשת פחות או יותר זמן בישול כפול.

סוג החימום:
 ■ מיקרוגל

השתמשו במצב ההפעלה "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 19

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.

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
לחם ולחמניות					
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
ברוז, 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		90	15-8

* הפכו לאחר מחצית זמן הבישול

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

התפחת בצק

כאשר משתמשים בסוג החימום "Dough proving" (התפחת בצק) הבצק יתפח מהר יותר מאשר בטמפרטורת החדר ולא יתייבש. המתינו תחילה שתא התנור יתקרר לחלוטין.

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

שלב התסיסה

בשלב התסיסה, הניחו את קערת הבצק על מדף הרשת. השתמשו בהגדרות המצוינות בטבלה.

אין לפתוח את דלת התנור במהלך ההתפחה, משום שהדבר יגרום לבריחת לחות החשובה לתהליך. אל תכסו את הבצק.

תסיסה סופית

הניחו את הפריט המיועד להתפחה בתנור במפלס המצוין בטבלה.

נגבו שאריות לחות מתא התנור לפני האפייה.

ערכי הגדרות מומלצים

הטמפרטורה זמן ההתפחה תלויים בסוג ובכמות המרכיבים. לפיכך, הערכים שמציגים בטבלה מהווים זמנים ממוצעים בלבד.

סוג החימום:

☉ התפחת בצק ■

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	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 (עוגת פירות איטלקית)	קערה	2	☉	45-40	90-40
	תבנית על 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

מנה	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	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, 1/2 או 1 1/2 ליטר כל אחת. אין להשתמש בצנצנות גדולות או גבוהות יותר. המכסה עלול להיסדק.

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

הכנת פירות וירקות

השתמשו בפירות וירקות טריים בלבד. שטפו אותם היטב. 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 המכשיר כאשר כל צנצנות השימור מבעבות. בחלוף זמן הקירור שצוין, הוציאו את הצנצנות מתוך תא התנור.

ירקות

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

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

סוג החימום:

- אוויר חם 4D

מנה	כלי בישול	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב- °C	משך זמן הבישול בדקות
שימור					
ירקות, כגון גזר	צנצנות שימור בנפח 1 ליטר	1		170-160	לפני הופעת הבועות: 40-30
				120	בעת הופעת הבועות: 40-30
				-	חום שיורי: 30

מנה	כלי בישול	גובה המדף	סוג חימום	זמן צריבה בדקות	טמפרטורה ב- °C	משך זמן הבישול בדקות
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, קשור	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 אחד: מפלס 3
 - שני מדפי רשת: מפלסים 1+3
 - שלושה 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 מיד את הפריטים המיובשים מתוך הנייר.

ערכי הגדרות מומלצים

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

אם ברצונכם לייבש פריטי מזון נוספים, נסו למצוא סוג מזון דומה בטבלה, והשתמשו בערכים המומלצים כנקודת התייחסות.

סוג החימום:
■ ייבוש

מנה	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב- °C	משך זמן הבישול בשעות
טבעות תפוחים, בעובי 3 מ"מ, 200 גר' על כל מדף רשת	2-1 מדפי רשת	-		80	6-3
טבעות תפוחים, בעובי 3 מ"מ, 200 גר' על כל מדף רשת	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 שימצמם את כמות האקרילאמיד הנוצרת

אפיפות	במצב חימום עליון/תחתון, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 190°C. במצב אוויר חם, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 170°C. ביצים או חלמוני ביצים במתכון מפחיתים את היווצרות האקרילאמיד.
טוגנים אפויים	פזרו את הטוגנים בשכבה אחת ואחידה על גבי המגש האפוייה. מומלץ להניח לפחות 400 גרם טוגנים על גבי מגש אפוייה כדי למנוע מן הטוגנים להתייבש.

בישול איטי

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

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

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

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

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

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

כלי בישול

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

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

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

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

צרבו את הבשר על הכיריים בטמפרטורה גבוהה מאד, ולזמן מספיק ארוך. הקפידו לצרוב את הבשר מכל הצדדים, גם בקצוות. 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, בכמות ובאיכות הבשר. משום כך, בטבלה מופיעים טווחי ערכים עבור ההגדרות.

סוג החימום:

■ בישול איטי

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	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
אפיפות	מגש אפייה	3		160-140	30-15
עוגיות זילוף	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 אפיות	מגש אפייה	3		190-170	20-15
לחמניות לא אפיות	מגש אפייה	3		200-180	30-20
בשר					
צלי בקר בקדירה, 1.5 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	2		220-200	160-140
נתח בשר עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		180-170	130-110
דגים					
דג שלם, מטוגן, במשקל 300 גר', לדוגמה פורל	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 שימצמם את כמות האקרילאמיד הנוצרת

- כללי
- 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 במצב חימום עליון/תחתון, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 200°C. במצב אוויר חם, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 180°C.

ערכי הגדרות מומלצים

סוגי חימום:

- התפחת בצק 
- מיקרוגל 

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	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		-	600	25-20
פופקורן להכנה במיקרוגל, 1 שקית במשקל 100 גר'*	כלי בישול, ללא מכסה	2		-	600	12-9
6-4						

* 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 באנרגיה. הקפידו לשמור את דלת התנור סגורה בעת הבישול.

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

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

אביזרים

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

מדף רשת

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.

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת המיקרוגל בוואט	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
דוחן, 250 גר' + 600 מ"ל מים	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	-	10-8
קמח תירס/סולת, 125 גר' + 500 מ"ל מים*	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	-	15-10
גריסי פנינה, 250 גר' + 750 מ"ל מים	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	-	8-6
					180		7-4
					600		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 19

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 1 ליטר חלב (3.5% שומן) לטמפרטורה של 90°C על הכיריים ולאחר מכן קררו אותו לחום של 40°C.
2. חלב עמיד מספיק לחמם עד טמפרטורה של 40°C בלבד.
3. ערבבו פנימה 150 גר' של יוגורט מצונן.
4. מזגו לתוך צנצנות קטנות וכסו בניילון נצמד.
5. הניחו את הכוסות או הצנצנות על רצפת תא התנור ובשלו בהתאם להנחיות בטבלה.

בגמר ההכנה, יש לצנן את היוגורט בתוך המקרר.

רפרפת עשויה מאבקה

ערבבו את אבקת הרפרפת עם חלב וסוכר 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 הטעם. כסו את המיכל והשתמשו בהגדרות המצוינות בטבלה.

ערבבו שתיים או שלוש פעמים במהלך הבישול.

הכנת פופקורן במיקרוגל

השתמשו בכלי זכוכית שטוח ועמיד בחום, למשל מכסה של תבנית אפייה. אין להשתמש בצלחות מפורצלות 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 דקה וחצי ונערו אותה כדי למנוע מהפופקורן להישרף. נקו את תא התנור בגמר ההכנה.

⚠ אזהרה - סכנת כוונות!

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.

סוגי חימום:

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

- Low = 1 (עוצמה נמוכה)
- Medium = 2 (עוצמה בינונית)
- High = 3 (עוצמה גבוהה)

רמות העוצמה של האדים מופיעות כערכים מספריים בטבלה:

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת המיקרוגל בוואט	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
ירקות טריים							
ירקות טריים, 250 גרם*	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	-	10-6
ירקות טריים, 500 גרם*	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	-	15-10
ירקות קפואים							
תרד, 450 גרם*	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	-	16-11
ירקות מעורבים, 250 גרם*	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	-	12-8
ירקות מעורבים, 500 גרם*	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	-	18-13
מאכלי 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		-	-	-	-
חצאי תפוחי אדמה ממולאים**	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-	-
קרוקטים**	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-	-
טוגנים**	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-	-
טוגנים, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		210-190	-	-	40-30
אורז							
אורז בעל גרגר ארוך, 250 גרם + 500 מ"ל מים	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	-	9-7
אורז מלא, 250 גרם + 650 מ"ל מים	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	-	16-13
ריזוטו, 250 גרם + 900 מ"ל מים	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	-	13-11
					180		30-25
					600		14-12
					180		27-22
דגנים							
קוסקוס, 250 גרם + 500 מ"ל מים	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	-	8-6

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	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	-	15-10
פילה דג, מוקרם	מדף רשת	2		220-200	-	-	60-45
פילה דג, מוקרם	כלי בישול, ללא מכסה	2		220-200	-	1	45-35
פילה דג, מוקרם, 400 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	2		3	360	-	20-15
אצבעות דגים (הפכו במהלך הבישול)	תבנית רב-תכליתית	3		220-200	-	-	30-20
מאכלי דגים							
טרין דגים, 1000 גר'	תבנית טרין	2		-	360	-	25-20
* חימום מקדים							
** הכניסו את התבנית הרב-תכליתית מתחת לדג 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 בשילוב מיקרוגל, 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: כמות מזון כפולה דורשת פחות או יותר זמן בישול כפול.

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.

גובה המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

בישול במפלס אחד

עקבו אחר ההוראות בטבלה.

בישול בשני מפלסים בו-זמנית

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

■ תבנית רב-תכליתית: מפלס 3

■ מגש אפייה: מפלס 1

אביזרים

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

מדף רשת

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 זמן הבישול תלויים בכמות המזון, בהרכבו ובטמפרטורה שלו. משום כך, בטבלה מופיעים טווחי ערכים עבור ההגדרות. נסו להשתמש בערכים הנמוכים יותר בתחילה. אם יש צורך, השתמשו בערך גבוה יותר בפעם הבאה.

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

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

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

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

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

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

סוגי חימום:

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

רמות העוצמה של האדים מופיעות כערכים מספריים בטבלה:

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	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 פורל	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 פורל	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	-	5
					360	-	12-7
פילה דג, ללא תוספות	כלי בישול עם כיסוי	2		230-210	-	-	30-20

* חימום מקדים

** הכניסו את התבנית הרב-תכליתית מתחת לדג במפלט 2

דגים

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

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

תדעו שהדג מוכן כאשר ניתן להסיר את סנפיר הגב בקלות.

צלייה וצלייה בגריל על מדף הרשת

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

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

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

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

הערות

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

צלייה ובישול בכלי בישול מתאימים

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

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

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

פעלו בהתאם להוראות היצרן בעת השימוש בכלי צלייה כלשהו.

כלים ללא מכסה

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

כלים עם מכסה

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

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

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

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

אידיו 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 19

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 בשילוב אדים

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

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

אין צורך להפוך את הדג.

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

מד-חום לבשר

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת המיקרוגל בוואט	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
טלה							
שוק טלה, ללא עצם, מדיום, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		190-170	-	-	80-50
שוק טלה, ללא עצם, מדיום, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		180-170	1	-	90-80
שוק טלה, ללא עצם, מדיום, 1.5 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	2		280-260	-	360	40-30
אוכף טלה עם העצם***	מדף רשת	2		190-180	-	-	50-40
אוכף טלה עם העצם***	כלי בישול, ללא מכסה	3		*210-200	1	-	30-25
אוכף טלה עם העצם, 1 ק"ג***	כלי בישול, ללא מכסה	2		210-190	-	90	40-30
פרוסת טלה דקה****	מדף רשת	5		3	-	-	16-12
נקניקיות							
נקניקיות צלזיות	מדף רשת	4		3	-	-	15-10
תבשילי בשר							
קציץ בשר, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		180-170	-	-	70-60
קציץ בשר, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		200-190	1	-	80-70
קציץ בשר, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		190-170	-	360	40-30
* חימום מקדים							
** בהתחלה מזגו כ-200 מ"ל נוזל לתוך כלי הבישול. במהלך הפעולה יש להוסיף מים למיכל המים							
*** אין להפוך							
**** הכניסו את התבנית הרב-תכליתית מתחת לבשר במפלס 2							
***** בהתחלה מזגו כ-100 מ"ל נוזל לתוך כלי הבישול. במהלך הפעולה יש להוסיף מים למיכל המים							

עצות לצלייה וטיגון איטי

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

רמות העוצמה של האדים מופיעות כערכים מספריים בטבלה:

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

סוגי חימום:

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת המיקרוגל בוואט	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
בקר							
פילה בקר, מדיום, 1 ק"ג	מדף רשת	2		220-210	-	-	50-40
פילה בקר, מדיום, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		200-190	1	-	60-50
פילה בקר, מדיום, 1 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	2		260-240	90	-	40-30
צלי בקר בקדירה, 1.5 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	2		220-200	-	-	160-130
בקר בקדירה, 1.5 ק"ג****	כלי בישול, ללא מכסה	2		150	3	-	30
				130	2	-	150-120
סינטה, מדיום, 1.5 ק"ג	מדף רשת	2		230-220	-	-	70-60
סינטה, מדיום, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		200-190	1	-	80-65
סינטה, מדיום, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		260-240	180	-	40-30
אומצות בעובי 3 ס"מ, מדיום (ללא חימום מקדים)	מדף רשת	5		3	-	-	20-15
המבורגר בעובי 4-3 ס"מ	מדף רשת	4		3	-	-	30-25
עגל							
נתח בשר עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		170-160	-	-	120-100
נתח בשר עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		180-170	1	-	110-90
נתח בשר עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	2		210-200	90	-	80-70
מפרק עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		210-200	-	-	120-100
מפרק עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		180-170	1	-	120-100
מפרק עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		200-180	90	-	70-60
* חימום מקדים							
** בהתחלה מזגו כ-200 מ"ל נוזל לתוך כלי הבישול. במהלך הפעולה יש להוסיף מים למיכל המים							
*** אין להפוך							
**** הכניסו את התבנית הרב-תכליתית מתחת לבשר במפלס 2							
***** בהתחלה מזגו כ-100 מ"ל נוזל לתוך כלי הבישול. במהלך הפעולה יש להוסיף מים למיכל המים							

הערות

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

מד-חום לבשר

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

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

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

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

בזמן צלייה, הפכו נתחי בשר לאחר שחלף $\frac{1}{2}$ עד $\frac{2}{3}$ מהזמן המצויין בטבלה.

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

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

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 בשר בשילוב עם הפעלת מיקרוגל, זמן ההכנה הכולל מבוסס על המשקל הכולל של הנתח.

עצה: אם כמויות המזון שונות מאלה שמופיעות בטבלת ההגדרות, הכלל הבסיסי הבא חל על הכנת המזון: כמות מזון כפולה דורשת פחות או יותר זמן בישול כפול.

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 19

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 בשילוב אדים

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

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

אין צורך להפוך את נתחי הבשר.

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

צלייה בגריל

הקפידו לסגור את דלת התנור כאשר אתם משתמשים 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 הבשר הנצלה.

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

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

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

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת המיקרוגל בוואט	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
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	-	2	80-70
תרנגול הודו קטן, 2.5 ק"ג	מדף רשת	2		180-170	-	-	30-20
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	-	2	100-80
ירך הודו, עם עצמות, 1 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	2		230-210	360	-	50-45
* חימום מקדים							
** פעלו על פי ההוראות המופיעות על 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 בחלק התחתון. כאשר הנתח מוכן, כבו את התנור והניחו לבשר לנוח בתנור למשך 10 דקות נוספות. פעולה זו מאפשרת פיזור טוב יותר של מיצי הבשר. אם יש צורך, עטפו את נתח הבשר ברדיד אלומיניום. זמן המנוחה המומלץ אינו כלול בזמן הבישול הכולל.

צלייה על מדף הרשת

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

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 חום התנור ו/או האריכו את משך הבישול.

פעלו בהתאם להוראות היצרן בעת השימוש בכלי צלייה כלשהו.

כלים ללא מכסה

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

כלים עם מכסה

שימוש בכלים עם מכסה מסייע בשמירה על ניקיון של תא התנור. ודאו שהמכסה מתאים לכלי הבישול ואוטם אותו היטב. הניחו את הכלי על גבי מדף הרשת בתוך התנור. יש להשאיר לפחות 3 סנטימטרים בין נתח הבשר למכסה כלי הבישול. הבשר עשוי לתפוח.

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

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

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

סוגי חימום:

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

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

רמות העוצמה של האדים מופיעות כערכים מספריים בטבלה:

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת המיקרוגל בוואט	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
עוף							
עוף, 1 ק"ג	מדף רשת	2		220-200	-	-	70-60
עוף, 1 ק"ג	מדף רשת	2		210-190	-	2	65-55
עוף, 1 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	2		250-230	360	-	35-25
פילה חזה עוף, נתחים של 150 גר' (צלייה בגריל: יש לחמם מראש למשך 5 דקות)	מדף רשת	4		*3	-	-	20-15
פילה חזה עוף, 2 x, נתחים של 150 גר' (צלייה)	כלי בישול, ללא מכסה	2		210-190	180	-	30-25
מנות עוף קטנות, במשקל 250 גר' כל אחת	מדף רשת	3		230-220	-	-	35-30
מנות עוף קטנות, במשקל 250 גר' כל אחת	מדף רשת	3		220-200	-	2	45-30
מנות עוף קטנות, 4 x, במשקל 250 גר' כל אחת	כלי בישול, ללא מכסה	2		210-190	360	-	30-20
נגיסי עוף, קפואים**	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-	-
נגיסי עוף, נתחים בגודל ביס, קפואים, 250 גר'	תבנית רב-תכליתית	2		210-190	360	-	20-15
פרגית, 1.5 ק"ג	מדף רשת	2		220-200	-	-	90-70
פרגית, 1.5 ק"ג	מדף רשת	2		190-180	-	2	80-70
פרגית, 1.5 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	2		230-210	360	-	30
					180	-	25-15
ברווז ואוז							
ברווז, 2 ק"ג	מדף רשת	2		200-180	-	-	110-90
ברווז, 2 ק"ג	מדף רשת	2		160-150	-	2	90-70
				190-180	-	-	40-30
ברווז, 2 ק"ג	מדף רשת	2		190-170	180	-	80-60
חזה ברווז, נתחים של 300 גר'	מדף רשת	3		250-230	-	-	20-17
חזה ברווז, נתחים של 300 גר'	מדף רשת	3		240-220	-	2	20-15
אוז, 3 ק"ג	מדף רשת	2		180-160	-	-	150-120
אוז, 3 ק"ג	מדף רשת	2		140-130	-	2	120-110
				160-150	-	2	30-20
				180-170	-	-	40-30
אוז, 3 ק"ג	מדף רשת	2		190-170	180	-	90-80
שוקי אווז, 350 גר' כל אחד	מדף רשת	2		230-210	-	-	50-40
שוקי אווז, 350 גר' כל אחד	מדף רשת	3		200-190	-	2	55-45
שוקי אווז, 350 גר' כל אחד	מדף רשת	2		190-170	180	-	40-30

* חימום מקדים

** פעלו על פי ההוראות המופיעות על גבי האריזה

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

הערות

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

מד-חום לבשר

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

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

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

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

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

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

עצות

- בעת בישול של ברווז או אווז, מומלץ לנקב את העור באזור שנמצא מתחת לכנפיים. פעולה זו תאפשר לשומן לטפטף החוצה.
- בעת צלייה של חזה ברווז, חרצו מספר חריצים בעור. אין צורך להפוך את חזה הברווז.
- בעת הפיכה של עופות, ודאו שצד החזה או צד העור נמצא תחילה בצד התחתון.
- עוף ייצא פריך ושחום במיוחד אם תמרחו עליו מי מלח או מיץ תפוזים לקראת סוף הצלייה.

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

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 כמויות המזון שונות מאלה שמופיעות בטבלת ההגדרות, הכלל הבסיסי הבא חל על הכנת המזון: כמות מזון כפולה דורשת פחות או יותר זמן בישול כפול.

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 19

צלייה בשילוב אדים

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

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

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

צלייה בגריל

הקפידו לסגור את דלת התנור כאשר אתם משתמשים 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.

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

רמות העוצמה של האדים מופיעות כערכים מספריים בטבלה:

- Low = 1 (עוצמה נמוכה)
- Medium = 2 (עוצמה בינונית)
- High = 3 (עוצמה גבוהה)

סוגי חימום:

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	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
פשטידה, מתוקה	כלי בישול חסין חום	2		190-170	-	-	60-40
פשטידה, מתוקה	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
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

** פעלו על פי ההוראות המופיעות על גבי האריזה

צלייה בתוך כלים

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

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

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

פעלו בהתאם להוראות היצרן בעת השימוש בכלי צלייה כלשהו.

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב- °C	עוצמת המיקרוגל בוואט	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
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 פלאן, בצבע שחור	1	☐	210-190	-	-	50-40
קיש	תבנית פלאן, בצבע שחור	3	☉	210-190	-	-	40-30
טארט פלמבה	תבנית רב-תכליתית	3	☐	300-280*	-	-	18-10
טארט פלמבה	תבנית רב-תכליתית	2	☉	210-200*	-	2	25-15
פירוגי	כלי בישול חסין חום	2	☐	200-190	-	-	45-30
אמפנדה	תבנית רב-תכליתית	3	☉	190-180	-	-	45-30
אמפנדה	תבנית רב-תכליתית	2	☉	180-170	-	2	40-30
בורקס	תבנית רב-תכליתית	3	☐	210-200	-	-	40-30

* חימום מקדים
** פעלו על פי ההוראות המופיעות על גבי האריזה

פשטידות וסופלה

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

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

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 19

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

גובה המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

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

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

השתמשו בפונקציה בשילוב אדים עבור סופלה. אין צורך להשתמש באמבט מים.

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

אביזרים

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

מדף רשת

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.

כדי שניתן יהיה להשתמש בתבניות או בכלי האפייה בשילוב אדים, עליהם להיות עמידים לחום ואדים.

ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה שלהלן, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות להכנת מגוון פשטידות וסופלה. הטמפרטורה וזמן האפייה תלויים בכמות המזון ובמתכון. איכות הבישול של הפשטידה תלויה במידה רבה בגודל של כלי האפייה ובעובי הפשטידה. משום כך, בטבלה מופיעים טווחי ערכים עבור ההגדרות. נסו להשתמש בערכים הנמוכים יותר בתחילה. טמפרטורה נמוכה יותר תביא להשחמה אחידה יותר. במידת הצורך, תוכלו להעלות את הטמפרטורה בפעם הבאה.

הערה: לא ניתן לקצר את זמני האפייה על-ידי העלאת

הטמפרטורה. הדבר יגרום לאפייה חיצונית של הפשטידה או הסופלה מבלי שחלקם הפנימי יאפה כראוי.

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

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

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

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 יאפה כראוי.

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

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 מרוכז
- פונקציית CoolStart

רמות העוצמה של האדים מופיעות כערכים מספריים בטבלה:

- Low = 1 (עוצמה נמוכה)
- Medium = 2 (עוצמה בינונית)
- High = 3 (עוצמה גבוהה)

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב- °C	עוצמת המיקרוגל בוואט	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
פיצה							
פיצה, לא אפויה	מגש אפייה	3		220-200	-	-	35-25
פיצה, לא אפויה, 2 מפלסים + מגש אפייה	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		200-180	-	-	45-35
פיצה, לא אפויה, בצק דק	מגש פיצה	2		270-250	-	-	25-20
פיצה, לא אפויה, בצק דק	מגש פיצה	2		230-220	-	-	30-20
פיצה, קרה**	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
בגט 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

* חימום מקדים

** פעלו על פי ההוראות המופיעות על גבי האריזה

מנה	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
קרואסון, פיסות בצק	תבנית רב-תכליתית	3	☉	190-170	-	30-35
קרואסון, פיסות בצק	מגש אפייה	3	☉	200-180	1	20-25
צנים						
קלי עם תוספות, 4 פרוסות	מדף רשת	3	☉	210-190	-	10-15
קלי עם תוספות, 12 פרוסות	מדף רשת	3	☉	250-230	-	10-15
קליית לחם (ללא חימום מקדים)	מדף רשת	5	☉	3	-	3-5
* חימום מקדים						
** פעלו על פי ההוראות המופיעות על גבי האריזה						

פיצה, קיש ומאפים מלוחים

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

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 הרשת, בדקו אם צדה החיצוני של התבנית נקי משאריות מזון. שנו את מיקום התבנית על מדף הרשת. אם פעולה זו לא עוזרת, המשיכו לאפות ללא פעולת המיקרוגל. זמן האפייה יתארך.

אם אתם משתמשים בתבניות אפייה העשויות פלסטיק, קרמיקה או זכוכית, זמן האפייה המצוין בטבלאות יתקצר. המאפה המלוח ישחים במידה מועטה יותר מלמטה. אפייה בשילוב עם מיקרוגל אפשרית רק במפלט אחד.

אפייה בשילוב אדים

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

גובה המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

אפייה במפלט אחד

בעת אפייה במפלט אחד השתמשו בגבהים הבאים:

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

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

אפייה במספר מפלטים בו-זמנית

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

אפייה בשני מפלטים במקביל:

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

אפייה בארבעה מפלטים:

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

כאשר מכינים מספר מנות בו-זמנית, ניתן לחסוך בעד 45% מצריכת האנרגיה. הציבו תבניות אפיה אחת ליד השנייה או כשהן חופפות ומוערמות בצורה אנכית 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 או מגש אפייה

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

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

תבניות אפייה

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה ממתכת בצבע כהה.

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

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

נייר אפייה

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

זהירות!

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

סוגי חימום:

- אוויר חם 4D
- חימום עליון/תחתון

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

רמות העוצמה של האדים מופיעות כערכים מספריים בטבלה:

- Low = 1 (עוצמה נמוכה)
- Medium = 2 (עוצמה בינונית)
- High = 3 (עוצמה גבוהה)

מנה	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
לחם						
לחם לבן, 750 גר'	תבנית רב-תכליתית או תבנית עוגה	2		*220-210 190-180	-	15-10 35-25
לחם לבן, 750 גר'	תבנית רב-תכליתית או תבנית עוגה	2		220-210 190-180	3	20-15 35-25
לחם רב-דגנים, 1.5 ק"ג	תבנית רב-תכליתית או תבנית עוגה	2		*220-210 190-180	-	15-10 50-40
לחם רב-דגנים, 1.5 ק"ג	תבנית רב-תכליתית או תבנית עוגה	2		220-210 190-180	3	20-15 45-35
לחם מקמח מלא, 1 ק"ג	תבנית רב-תכליתית	2		*220-210 190-180	-	15-10 50-40
לחם מקמח מלא, 1 ק"ג	תבנית רב-תכליתית	2		220-210 190-180	3	15-10 50-40
פיתה	תבנית רב-תכליתית	3		270-250	-	25-20
פיתה	תבנית רב-תכליתית	3		230-220	3	30-20
לחמניות						
לחמניות או בגט אפויים חלקית, אפויים מראש**	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 או בגט אפויים חלקית, אפויים מראש**	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-
לחמניות או בגט אפויים חלקית, אפויים מראש	מגש אפייה	3		200-180	1	25-15
לחם שיפון, פיסות בצק**	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-
לחם שיפון, פיסות בצק	מגש אפייה	3		230-210	1	25-18

* חימום מקדים

** פעלו על פי ההוראות המופיעות על גבי האריזה

אפיתם במקביל בכמה מפלסים. הפריטים שעל גבי מגש האפייה העליון שחומים יותר מהפריטים שנמצאים על גבי מגש האפייה התחתון.	בעת אפייה במספר מפלסים בו-זמנית השתמשו באוויר חם 4D. מאפים המוכנסים לתנור במקביל במספר מגשי אפייה או תבניות לא יהיו מוכנים בהכרח באותו הזמן.
העוגה נראית טוב אך לא אפוייה דיה במרכז.	השתמשו בטמפרטורה נמוכה יותר והאריכו מעט את זמן האפייה; אם יש צורך, הקטינו את כמות הנוזל שאתם מוסיפים. במקרה של עוגות עם ציפוי לח, אפו את הבסיס תחילה. פזרו שקדים או פירורי לחם ולאחר מכן מרחו או הניחו את הציפוי על גבי הבסיס.
העוגה אינה יוצאת מהתבנית כאשר הופכים אותה.	בגמר האפייה, אפשרו לעוגה להתקרר בתנור למשך כ-5-10 דקות. אם היא עדיין נדבקת, חלצו את העוגה בעדינות מסביב לקצוות התבנית באמצעות סכין. הפכו את תבנית העוגה שוב וכסו אותה כמה פעמים במגבת קרה ולחה. בפעם הבאה, שמנו את התבנית ופזרו פירורי לחם.

לחם ולחמניות

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

כמו כן, עיינו בהערות הנוגעות להתפחת בצק.

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

אפייה בשילוב אדים

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

ניתן לאפות בשילוב אדים רק במפלט אחד.

גובה המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

אפייה במפלט אחד

בעת אפייה במפלט אחד השתמשו בגבהים הבאים:

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

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

אפייה בשני מפלסים בו-זמנית

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

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

כאשר מכינים מספר מנות בו-זמנית, ניתן לחסוך בעד 45% מצריכת האנרגיה. הציבו תבניות אפיה אחת ליד השנייה או כשהן חופפות ומוערמות בצורה אנכית 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 הייצונית פונה כלפי מטה.

תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה

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

תבניות אפייה

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה ממתכת בצבע כהה.

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

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

נייר אפייה

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

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 ייאפה כראוי.

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

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.

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב- °C	עוצמת המיקרוגל בוואט	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
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
אפיפות							
עוגיות זילוף**	מגש אפייה	3	☐	*150-140	-	-	40-25
עוגיות זילוף**	מגש אפייה	3	☉	*150-140	-	-	40-25
עוגיות זילוף, 2 מפלסים**	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	*150-140	-	-	40-30
עוגיות זילוף, 3 מפלסים**	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5	☉	*140-130	-	-	55-35
אפיפות	מגש אפייה	3	☉	160-140	-	-	30-15
אפיפות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	160-140	-	-	30-15
אפיפות, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5	☉	160-140	-	-	30-15
מרנג (מקצפת)	מגש אפייה	3	☉	*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
עוגיות מקרון, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	110-90	-	-	45-25
עוגיות מקרון, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5	☉	110-90	-	-	45-30
* חימום מקדים							
** חימום מקדים למשך 5 דקות, אין להשתמש בפונקציית חימום מהיר							

עצות לאפייה

ברצונכם לבדוק אם העוגה אפוייה כראוי במרכז. הכניסו קיסם עץ לתוך החלק הגבוה ביותר של העוגה. אם הקיסם נשלף החוצה כשהוא נקי ללא שאריות בצק, העוגה מוכנה.	העוגה נפלה.
העוגה תפחה במרכז אך נשארה נמוכה בשוליים.	בפעם הבאה, הוסיפו פחות נוזלים. לחלופין, הנמיכו את הטמפרטורה ב-10°C והאריכו את זמן האפייה. הקפידו על הרכיבים ועל הוראות ההכנה במתכון.
מיץ הפירות גלש מן העוגה.	שמנו רק את הבסיס של תבנית האפייה הקפיצית. מיד לאחר שהעוגה מוכנה, שחררו בזהירות את שוליה מדפנות התבנית באמצעות סכין.
מאפים קטנים נדבקים זה לזה בזמן האפייה.	בפעם הבאה, השתמשו בתבנית הרב-תכליתית.
העוגה יבשה מדי.	הניחו את המאפים במרווח של 2 ס"מ בערך זה מזה. בדרך זו תאפשרו להם לתפוח ולהשחים בכל הצדדים.
העוגה כולה בהירה מדי.	העלו את הטמפרטורה בכ-10°C וקצרו את משך האפייה.
העוגה בהירה מדי בצד העליון ושחומה מדי בצד התחתון.	אם מיקום המדף וכלי האפייה שבו נעשה שימוש נכונים, סימן שעליכם להעלות את הטמפרטורה או להאריך את זמן האפייה.
העוגה שחומה מדי בצד העליון ובהירה מדי בצד התחתון.	בפעם הבאה, הכניסו את העוגה במפלס אחד גבוה יותר.
עוגות הנאפות על מגש או בתבנית הופכות שחומות מדי בצד האחורי.	בפעם הבאה, הכניסו את העוגה במפלס אחד גבוה יותר.
העוגה כולה שחומה מדי.	בחרו טמפרטורה נמוכה יותר והאריכו את זמן האפייה.
העוגה משחימה באופן לא אחיד.	בחרו בטמפרטורה נמוכה מעט יותר. נייר אפייה בולט מהאביזרים עלול להשפיע על זרימת האוויר. הקפידו תמיד לחתוך את נייר האפייה לגודל המתאים. ודאו שתבנית האפייה לא ניצבת ישירות מול הפתחים בדופן האחורית של התנור. בעת אפייה של מאפים קטנים, השתדלו שהמאפים יהיו בגודל ובעובי דומים.

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב- °C	עוצמת המיקרוגל בוואט	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
טארט בצק פריך עם ציפוי יבש	מגש אפייה	3	☐	200-180	-	-	30-25
טארט בצק פריך עם ציפוי יבש, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	⊗	170-160	-	-	45-35
טארט בצק פריך עם ציפוי לח	תבנית רב-תכליתית	3	☐	180-160	-	-	75-55
פלאן שוויצרי	תבנית רב-תכליתית	3	☐	210-200	-	-	60-50
עוגת שמרים עם ציפוי יבש	תבנית רב-תכליתית	3	☐	*180-160	-	-	25-15
עוגת שמרים עם ציפוי יבש	מגש אפייה	3	⊗	160-150	1	-	30-20
עוגת שמרים עם ציפוי יבש, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	⊗	170-150	-	-	30-20
עוגת שמרים עם ציפוי לח	תבנית רב-תכליתית	3	☐	200-180	-	-	40-30
עוגת שמרים עם ציפוי לח, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	⊗	170-150	-	-	60-45
כיכר קלועה, סבארינה	מגש אפייה	2	☐	170-160	-	-	35-25
כיכר קלועה, סבארינה	מגש אפייה	2	⊗	160-150	2	-	35-25
רולדה	מגש אפייה	3	☐	*190-180	-	-	20-15
רולדה	מגש אפייה	3	⊗	*190-180	1	-	15-10
עוגת פירות יבשים עם 500 גר' קמח	מגש אפייה	2	☐	170-150	-	-	60-45
עוגת פירות יבשים עם 500 גר' קמח	תבנית רב-תכליתית	3	⊗	150-140	2	-	90-80
שטרודל, מתוק	תבנית רב-תכליתית	2	⊗	180-170	-	-	60-50
שטרודל, מתוק	תבנית רב-תכליתית	3	⊗	190-180	2	-	60-50
שטרודל קפוא	תבנית רב-תכליתית	3	⊗	220-200	-	-	45-35
שטרודל קפוא	תבנית רב-תכליתית	3	⊗	200-180	1	-	45-35
שטרודל קפוא	תבנית רב-תכליתית	3	⊗	220-200	-	90	25-20
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	-	-	35-25
עוגות קטנות, 3 מפלסים**	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5	⊗	*140	-	-	45-35
מאפינס	מגש למאפינס	3	☐	190-170	-	-	20-15
מאפינס	מגש למאפינס	3	⊗	160-150	1	-	30-25
מאפינס, 2 מפלסים	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

* חימום מקדים

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

רמות העוצמה של האדים מופיעות כערכים מספריים בטבלה:

- Low = 1 (עוצמה נמוכה)
- Medium = 2 (עוצמה בינונית)
- High = 3 (עוצמה גבוהה)

סוגי חימום:

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב- °C	עוצמת המיקרוגל בוואט	עוצמת האדים	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 ספוג לפלאן	תבנית לבסיס פלאן	3		180-160	-	-	30-20
בסיס ספוג לפלאן	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
				100	-	-	20
פלאן שוויצרי	מגש פיצה	3		210-190	-	-	60-50
טארט	תבנית פלאן, בצבע שחור	1		240-220	-	-	35-25
טארט	תבנית פלאן, בצבע שחור	3		220-200	-	1	40-30
עוגת שמרים טבעתית	תבנית עוגה טבעתית	2		170-150	-	-	70-50
עוגת שמרים טבעתית	תבנית עוגה טבעתית	2		160-150	-	1	70-60
עוגת שמרים בתבנית קפיצית	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2		170-160	-	-	30-20
עוגת שמרים בתבנית קפיצית	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2		160-150	-	2	35-25
בסיס ספוג (2 ביצים)	תבנית לבסיס פלאן	2		*170-150	-	-	30-20
בסיס ספוג (2 ביצים)	תבנית לבסיס פלאן	2		160-150	-	1	35-20
עוגת פלאן על בסיס ספוג (3 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2		*170-160	-	-	35-25
עוגת פלאן על בסיס ספוג (3 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2		160-150	-	1	10
					-	-	25-20
עוגת פלאן על בסיס ספוג (6 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2		*170-150	-	-	50-30
עוגת פלאן על בסיס ספוג (6 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2		160-150	-	1	10
					-	-	35-30
עוגות במגש							
עוגת ספוג עם ציפוי	מגש אפייה	3		180-160	-	-	40-20
עוגת ספוג עם ציפוי	מגש אפייה	3		170-160	-	1	40-30
עוגת ספוג, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		160-140	-	-	50-30

* חימום מקדים

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

תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה

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

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

תבניות אפייה

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה ממתכת בצבע כהה.

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

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

נייר אפייה

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

ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה שלהלן, תמצאו המלצות לסוג החימום האידיאלי להכנת מגוון סוגי מאפים. הטמפרטורה וזמן האפייה תלויים בכמות הבצק ובהרכבו. משום כך, בטבלה מופיעים טווחי ערכים עבור הגדרות. נסו להשתמש בערכים הנמוכים יותר בתחילה. טמפרטורה נמוכה יותר תביא להשחמה אחידה יותר. אם יש צורך, השתמשו בערך גבוה יותר בפעם הבאה.

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

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

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

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

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

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

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

אפייה בשילוב עם מיקרוגל אפשרית רק במפלס אחד.

אפייה בשילוב אדים

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

ניתן לאפות בשילוב אדים רק במפלס אחד.

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

גובה המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

אפייה במפלס אחד

בעת אפייה במפלס אחד השתמשו בגבהים הבאים:

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

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

אפייה 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 מנות בו-זמנית, ניתן לחסוך בעד 45% מצריכת האנרגיה. הציבו תבניות אפייה אחת ליד השנייה או כשהן חופפות ומוערמות בצורה אנכית 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.

מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו

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

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

התנור שברשותכם הינו יעיל מאד מבחינה אנרגטית, ולפיכך הוא מקרין מעט מאוד חום לסביבה בזמן הפעולה. בשל הבדל הטמפרטורות הגדול שבין חלקו הפנימי של התנור לחלקו החיצוניים, עלול להיווצר עיבוי על הדלת, על לוח הבקרה או על ארונות המטבח הסמוכים לתנור. זוהי תופעה פיזית רגילה. ניתן למנוע היווצרות עיבוי על-ידי חימום מקדים של התנור או על-ידי פתיחה זהירה של הדלת בעת שהתנור פועל. בזמן פעולה המשלבת אדים, רצוי שתצטבר כמות משמעותית של אדים בתוך תא התנור. נקו ויבשו את תא התנור בגמר הבישול ולאחר שהתקרר.

אין להשתמש בתבניות סיליקון

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

זהירות!

אין להשתמש בתבניות או באביזרים המכילים סיליקון. חיישן התנור עלול להינזק.

חיישן התנור עלול להינזק גם כאשר לא עושים בו שימוש.

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 19

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 פעולה זו לא עוזרת, המשיכו לאפות ללא פעולת המיקרוגל. זמן האפייה יתארך.

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

אם אתם משתמשים בהגדרה עם אדים, עליכם להמתין עד שהתנור יתחמם לפני שתתחילו.

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

פעולת התוכנית הסתיימה

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

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

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

ביטול התוכנית

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

הגדרת שעת סיום מאוחרת יותר

עבור מנות מסוימות, תוכלו להגדיר שעת סיום מאוחרת יותר. תוכלו לגלות כיצד להגדיר שעת סיום מאוחרת יותר דרך אפשרויות קביעת זמן. ← "אפשרויות קביעת זמן" בעמוד 16

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

מד-חום לבשר

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

חיישן אפייה

המכשיר שברשותכם מצויד בחיישן אפייה. החיישן מופעל אוטומטית כאשר בוחרים פריט אפיה מתוך הקטגוריות הבאות ברשימת הבחירה.

מנות	מזון	קטגוריה
עוגות בתבנית		
עוגות במגש	עוגות	
פאי/טארטים		
בצק עלים		עוגות, לחם
מאפינס	מאפים קטנים	
עוגת שמרים		
קישים ומאפים מלוחים	מאפים מלוחים, פיצה, קיש	
פיצה		
טארט פלמבה		

כעת, המכשיר לוקח פיקוד על הפעולה. המכשיר כבה כאשר הפריט האפוי הגיע למצב המיטבי. נשמעת התראה קולית. משך הבישול דומה לזה שמופיע במתכון של הפריט האפוי, והוא אינו מוצג.

אין קטגוריות אפייה נוספות המנוטרות על-ידי חיישן האפייה. כאן תוצע לכם הגדרה שנוסתה בהצלחה, בנוסף לאפשרויות התאמה אישית.

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה ממתכת בצבע כהה. אין להשתמש בתבניות או באביזרים המכילים סיליקון. הדבר עלול לגרום נזק לחיישן האפייה.

חיישן האפייה פעיל כל עוד ההודעה "Do not open door" (אין לפתוח דלת) מופיעה בלוח התצוגה. אל תפתחו את דלת המכשיר. פתיחת הדלת גורמת לביטול ההגדרות. במקרה כזה, התנור יספק הגדרה שעליה תצטרכו לפקח בעצמכם.

בחירת התוכנית והגדרתה

1. לחצו על הלחצן Menu (תפריט).
 2. תפריט מצבי הפעלה נפתח.
 3. בחרו במצב ההפעלה "Dishes" (מנות). קבוצת התוכניות הראשונה מופיעה בתצוגה.
 4. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לבחור את קבוצת התוכניות הרצויה.
 5. 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).

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

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

מידע על ההגדרות הנבחרות

- תוצאת הבישול הסופית תלויה באיכות המזון, בגודל כלי הבישול ובסוג כלי הבישול. לקבלת תוצאות מיטביות, השתמשו בפריטי מזון איכותיים 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 מפלס 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 38

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 19

בישול בסיוע אדים

עבור מזונות מסוימים, המכשיר מפעיל אוטומטית את פונקציית האדים. בלוח התצוגה מופיעה הודעה שעליכם למלא את מיכל המים. מידע כללי על פונקציית האדים תוכלו למצוא בפרק הרלוונטי. ← "אידי" בעמוד 20

⚠ אזהרה - סכנת צריבה!

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

תקלה	גורם אפשרי	מידע/פעולות שיש לבצע לפתרון הבעיה
הלוח אינו נפתח 	הפסקת חשמל	בדקו אם מכשירי מטבח אחרים פועלים
	תקלה במפסק הזרם בלוח החשמל	בדקו את תקינות הנתיך של המכשיר בתיבת הנתכים
	חיישן תקול	צרו קשר עם מרכז שירות הלקוחות אם יש צורך, רוקנו את מיכל המים: פתחו את דלת המכשיר, אחזו בחלק התחתון של הלוח בצד ימין ושמאל, ומשכו החוצה את הלוח
HomeConnect אינו פועל כהלכה	עברו אל www.home-connect.com	

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 diagram shows a control panel with three labels: E-Nr, FD, and Z-Nr. Below them is a 'Type:' label. The labels are represented by dashed boxes indicating their positions on the panel.

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

מספר FD

מספר E

שירות לקוחות

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

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

הזמנה של טכנאי שירות ויעוץ לגבי המוצר

IL *2220

(חיוב שיחות בתעריף המקומי או הנייד.)

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

חריגה מזמן ההפעלה המרבי

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

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

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

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

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

נורות בתא התנור

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

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

⚠ אזהרה - סכנת התחשמלות!

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

איתור בעיות ופתרון ?

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

הערה: אם התבשיל שלכם לא יצא כפי שציפיתם, עיינו בטבלאות המובאות בסופה של חוברת ההוראות, שם תמצאו שפע של עצות ומידע. ← "מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו" בעמוד 38

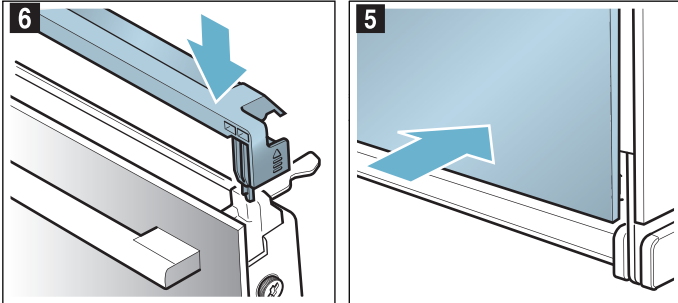
טבלת תקלות אפשריות

השגיאה מופיעה שוב, צרו קשר עם מרכז שירות הלקוחות.

אם מופיעה הודעת שגיאה המתחילה באות E, לדוגמה E0111, כבו את התנור והפעילו אותו שוב. אם הודעת

תקלה	גורם אפשרי	מידע/פעולות שיש לבצע לפתרון הבעיה
המכשיר לא פועל	הנתיך נשרף	בדקו את תקינות הנתיך של המכשיר בתיבת הנתיכים
	הפסקת חשמל	בדקו אם מכשירי מטבח אחרים פועלים
דלת התנור לא תיפתח; התצוגה תציג את הסמל 🔒	דלת התנור נשארת נעולה עד שתא התנור מתקרר דיו	המתינו עד לכיבוי הסמל 🔒
למרות שהפעלתם את המכשיר, לא ניתן לבצע בו שום פעולה; הסמל 🔒 מופיע בלוח התצוגה	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	צרו קשר עם מרכז שירות הלקוחות
פעולות המשלבות אדים או התוכנית להסרת אבנית אינן מתחילות או אינן ממשיכות	מיכל המים ריק	יש למלא את מיכל המים
	הלוח פתוח	סגרו את הלוח
	התוכנית להסרת אבנית גורמת לנעילה של פעולות הכוללות אדים	הפעילו את הפונקציה להסרת אבנית
	חיישן תקול	צרו קשר עם מרכז שירות הלקוחות
במכשיר מוצגת הודעה שעליכם לבצע שטיפה	הייתה הפסקה באספקת החשמל או שהתנור כובה במהלך ביצוע התוכנית להסרת אבנית	לאחר שהמכשיר הופעל מחדש, שטפו אותו פעמיים
במכשיר מוצגת הודעה שעליכם לבצע הסרת אבנית מבלי שהופיע לפני כן מונה ההפעלות שנתרו	קשיות המים שהוגדרה נמוכה מדי	הפעילו את הפונקציה להסרת אבנית בדקו את טווח קשיות המים שהוגדר ושנו אותו במקרה הצורך
לחצנים מהבהבים	זוהי תופעה רגילה הנגרמת בגלל הצטברות של לחות מאחורי לוח הבקרה	כאשר הלחות מתאדה, הבהוב הלחצנים נפסק
התנור אינו מתחמם ובתצוגה מופיעה ההודעה "Demo mode on" (מצב הדגמה מופעל)	המכשיר נמצא במצב הדגמה	הורידו את הנתיך של המכשיר בתיבת הנתיכים והרימו אותו שוב כעבור כ-10 שניות. הפעילו את המכשיר, ובחרו בהגדרות ב-"Demo mode off" (כיבוי מצב הדגמה)
התנור אינו מופעל וההודעה "Cooking compartment too hot" (תא התנור חם מדי) מופיעה בתצוגה	תא התנור חם מדי עבור המנה או סוג החימום שנבחרו	הניחו לתא התנור להתקרר והפעילו שוב
ההודעה "Fill water tank" (מלא את מיכל המים) מופיעה למרות שמיל המים מלא	הלוח פתוח	סגרו את הלוח
	מיכל המים לא ננעל במקומו בנקישה	לחצו על מיכל המים במקומו עד שתישמע נקישה ← "אידי" בעמוד 20
	חיישן תקול	צרו קשר עם מרכז שירות הלקוחות
	מיכל המים נפל. בשל המכה, הרכיבים בתוכו התרופפו והמיכל דולף	הזמינו מיכל מים חדש

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).

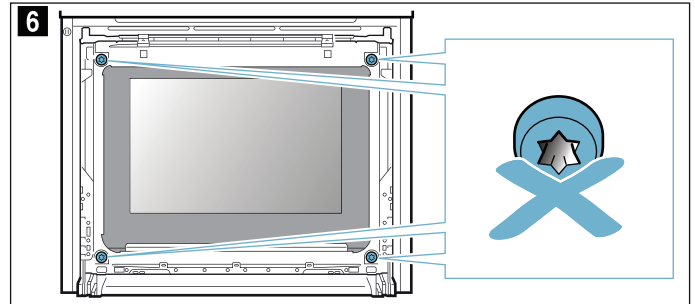


9. סגרו את דלת התנור.

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 לרופף את הברגים.
 אין לפתוח את ארבעת הברגים השחורים שבמסגרת (איור 6).



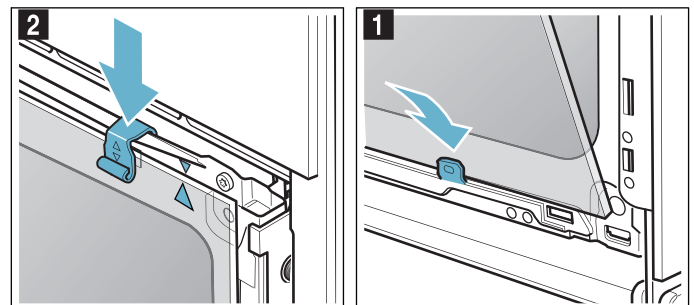
⚠ אזהרה - סכנת פציעה!

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

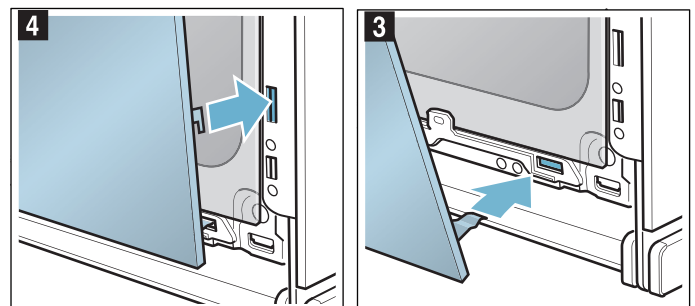
התקנת לוחות הזכוכית של דלת התנור

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 המגרעות (איור 3).
4. הטו את לוח החזית עד אשר שני הווים העליונים יהיו ממול לפתחים המתאימים (איור 4).

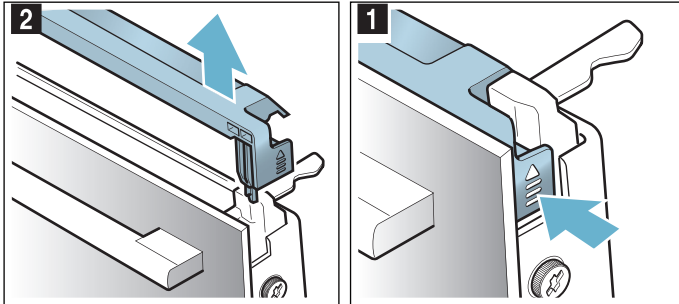


הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם

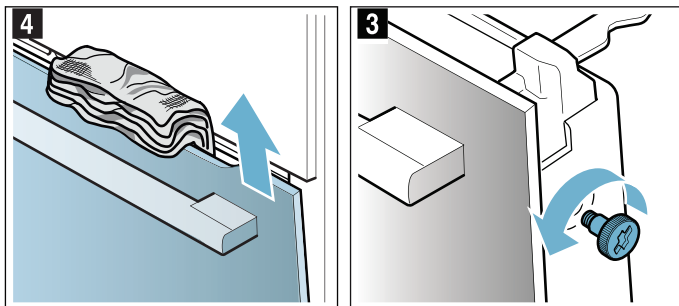
ניתן להסיר את לוחות הזכוכית של דלת התנור כדי להקל עליכם את הניקוי.

הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור

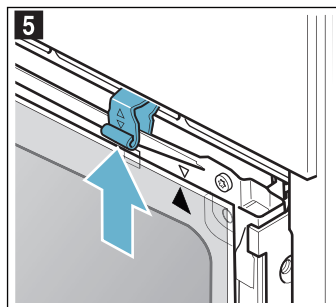
1. פתחו מעט את דלת התנור.
2. לחצו בצד ימין ושמאל של הכיסוי (איור 1).
3. הסירו את הכיסוי (איור 2).



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



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



נקו את הלוחות באמצעות תכשיר ניקוי לזכוכית ומטלית רכה.

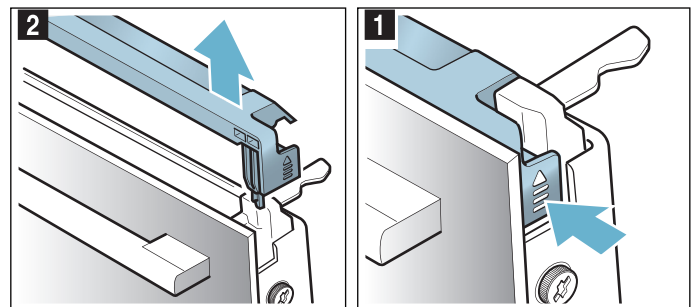
דלת התנור

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

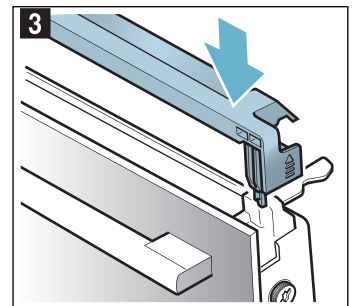
עיטור הנירוסטה שבדלת התנור עשוי לשנות את צבעו. ניתן להסירו כדי לנקות אותו.

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 המכשיר.



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 התנור.

מחזור שטיפה שני

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

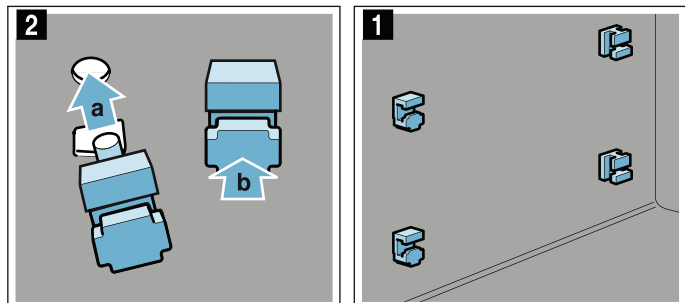
ניקוי סופי

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

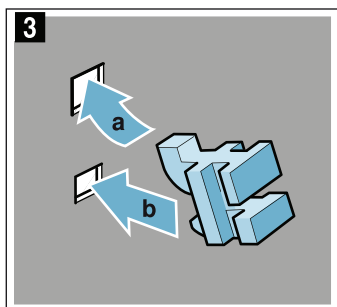
הכנסת התומכים

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).



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

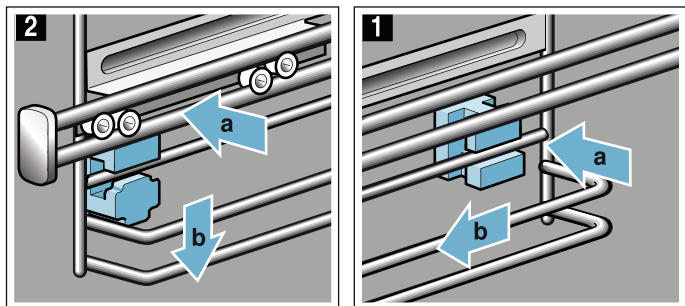


הרכבת המסילות

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

כל מסילה מתאימה לצד אחד בלבד. יש למשוך את המסילות הטלסקופיות 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 למטה b (איור 2).



מסילות

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

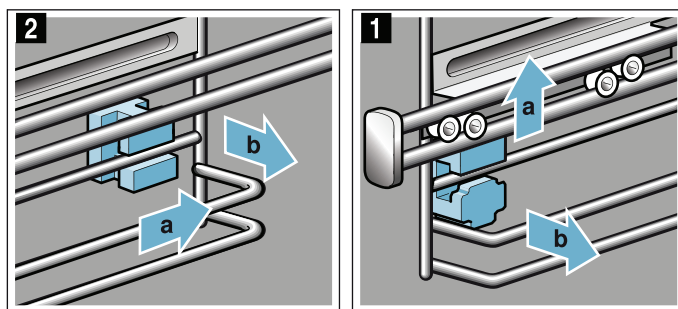
הסרת המסילות והרכבתן

⚠ אזהרה - סכנת כוויות!

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

הסרת המסילות

1. 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 משקעי לכלוך קשים להסרה.

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

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

הפעלה

זהירות!

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

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



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

מחזור שטיפה ראשון


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

3. בחירה בדרגת הניקוי הרצויה על-ידי סיבוב הבורר הסיבובי.


4. לחצו על הלחצן 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 שהסמל  כבה בסרגל המצב.

לאחר סיום פעולת הניקוי

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

התאמת דרגת הניקוי

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

ניתן להפעיל את פעולת הניקוי בשעות הלילה

בסעיף "הגדרות זמן", תמצאו הסבר על דחיית שעת הסיום של הפעולה. באופן זה תוכלו להשתמש בתנור במשך כל שעות היום. ← "אפשרויות קביעת זמן" בעמוד 16

לאחר סיום פעולת הניקוי

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

לאחר הניקוי, ייתכן שתבחינו בשינוי צבע של המסילות. הדבר אינו משפיע על תפקודם. נגבו את המסילות במטלית לחה. לאחר מכן, החליקו את המסילות פנימה והחוצה מספר פעמים. במהלך הניקוי, צבע המסגרת בחלק הפנימי של דלת התנור עשוי להשתנות. זוהי תופעה רגילה שאינה משפיעה על אופן הפעולה. ניתן להסיר את שינוי הצבע רק באמצעות תכשיר ניקוי לנירוסטה.

הסרת אבנית

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

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

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

הערות

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

⚠ 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, הסירו את מיכל המים מהמכשיר.
← "אידוי" בעמוד 20

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

נקו את דלת תא התנור ולאורך השפה של תא התנור, סביב האטם. אין 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; הניקוי יגרום לשינוי בצבעם. אביזרים נוספים המתאימים לניקוי באמצעות פונקציית הניקוי, מופיעים בטבלת האביזרים המיוחדים. ← "אביזרים" בעמוד 12

⚠ אזהרה - סכנת שריפה!

- שאריות מזון רופפות, 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. ציפוי 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 העצמי

1. לחצו על הלחצן Menu (תפריט).
 2. תפריט מצבי ההפעלה נפתח.
 3. בחרו במצב ההפעלה "Self-cleaning" (ניקוי עצמי).
- דרגת הניקוי המוצעת תחילה היא 3. ניתן להפעיל את פעולת הניקוי מיד על-ידי לחיצה על Start/Stop (התחלה/הפסקה), או

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

התנור שלכם כולל את מצבי ההפעלה "Self-cleaning" (ניקוי עצמי) ו-"Descaling" (הסרת אבנית). באפשרותכם להשתמש במצב ההפעלה "ניקוי עצמי" כדי לנקות את תא התנור ללא מאמץ. באפשרותכם להשתמש במצב ההפעלה "הסרת אבנית" כדי להסיר את האבנית מהמאייד.


ניקוי עצמי

עם הפעלת הפונקציה, 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	Light (קלה)	כשעה ורבע
2	Medium (בינונית)	כשעה וחצי
3	Intensive (מוגברת)	כשעתיים

ככל ששכבת הלכלוך 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 4.7 kWh-2.5 בלבד.

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

משטח	ניקוי
לוחות הדלת	מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. אין לנקות בעזרת מגרדת לזכוכית או בספוג קרצוף מנירוסטה.
ידית הדלת	מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. במקרה של מגע בין חומר להסרת אבנית וידית הדלת, יש לנקותו באופן מיידי. אחרת, ייווצרו כתמים שאינם ניתנים להסרה.
צדו החיצוני של המכשיר	
משטחי אמייל	מי סבון חמים או תמיסת חומץ: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. רככו שאריות מזון שרופות באמצעות מטלית לחה ומי סבון. אם קיימים משקעי לכלוך קשים להסרה, יש להשתמש בספוג קרצוף מנירוסטה או בתכשיר ניקוי לתנורים. השאירו את תא התנור פתוח כדי שיוכל להתייבש לאחר הניקוי. מומלץ להשתמש בפונקציית הניקוי העצמי. ← "פונקציית ניקוי" בעמוד 30
כיסוי הזכוכית של הנורה בתא התנור	מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. כאשר קיים לכלוך רב בתא התנור, ניתן להשתמש בחומר ניקוי לתנורים.
כיסוי דלת מנירוסטה	תכשיר ניקוי לנירוסטה: פעלו בהתאם להוראות היצרן. אין להשתמש באביזרי ניקוי מנירוסטה. כדי לנקות, הסירו את כיסוי הדלת.
מסגרת נירוסטה פנימית של הדלת	תכשיר 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: השרו ונקו באמצעות ספוג כלים או מברשת.
מסילות טלסקופיות	מי סבון חמים: נקו באמצעות ספוג כלים או מברשת. אין להסיר את חומר הסיכה כאשר המסילות הטלסקופיות נמשכות החוצה - מומלץ לנקות אותן כאשר הן נמצאות בפנים. אין לנקות במדיח כלים.
אביזרים	מי סבון חמים: השרו ונקו באמצעות ספוג כלים או מברשת. אם קיימים משקעי לכלוך קשים להסרה, יש להשתמש בספוג קרצוף מנירוסטה.
מיכל מים	מי סבון חמים: נקו באמצעות ספוג כלים ושטפו ביסודיות כדי להסיר את כל שאריות חומר הניקוי. לאחר מכן, יבשו באמצעות מטלית רכה. הניחו למיכל המים להתייבש כאשר המכסה שלו פתוח. נגבו את אטם המכסה עד לייבוש. אין לנקות במדיח כלים.
מד-חום לבשר	מי סבון חמים: נקו באמצעות ספוג כלים או מברשת. אין לנקות במדיח כלים.

תכשירי ניקוי

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

תכשירי ניקוי מתאימים לשימוש

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

זהירות! נזק לפני השטח אין להשתמש:

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

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

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

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

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

4. געו ב-"Remote operation" (הפעלה מרחוק) כדי להפעיל או לבטל את ההפעלה דרך היישום Home Connect.

09:30 הגדרות Home Connect		
WiFi פועל	התנתק מהרשת	התחבר ליישום
חזור אל הגדרות		הפעלה מרחוק פועלת

אודות הגנת נתונים

כאשר התנור מתחבר בפעם הראשונה לרשת WLAN, אשר מחוברת לאינטרנט, התנור משדר את הקטגוריות הבאות של הנתונים אל שרת Home Connect (רישום ראשוני):

- זיהוי מכשיר ייחודי (המורכב מקודי המכשיר וכן כתובת ה-MAC של מודול תקשורת ה-WiFi המותקן).
- אישור אבטחה של מודול תקשורת ה-WiFi (כדי לוודא חיבור IT מאובטח).
- גרסת התוכנה והחומרה הנוכחיות של המכשיר הביתי שלכם.
- המצב של כל איפוס קודם להגדרות היצרן.

רישום ראשוני זה מכין את פונקציות Home Connect לשימוש ונדרש רק כאשר ברצונכם להשתמש בפונקציות אלה של Home Connect בפעם הראשונה.

הערה: ודאו שניתן להשתמש בפונקציות Home Connect רק ביחד עם יישום Home Connect. ניתן לגשת למידע על הגנת הנתונים ביישום Home Connect.

הצהרת היצרן

BSH Hausgeräte GmbH מצהירה בזאת שהמכשיר אשר כולל את Home Connect תואם לדרישות הבטיחות ולתנאים רלוונטיים אחרים של הנחיה 1999/5/EC.

ניתן למצוא הצהרת יצרן מפורטת של R&TTE באינטרנט בכתובת www.siemens-home.com בדף המוצר של המכשיר שלכם, עם המסמכים הנוספים.



3. געו ב-"Home Connect".
4. געו ב-"Disconnect from the network" (התנתקות מהרשת).

09:30 הגדרות Home Connect		
WiFi פועל	התנתק מהרשת	התחבר ליישום
חזור אל הגדרות		הפעלה מרחוק פועלת

התחברות לרשת

1. לחצו על הלחצן Menu (תפריט).
2. געו ב-"Settings" (הגדרות).
3. געו ב-"Home Connect".
4. געו ב-"Connect to network" (התחברות לרשת).
5. געו ב-"Connect manually" (התחבר ידנית) או "Connect automatically" (התחבר אוטומטית).
6. פעלו בהתאם להערות בסעיף "רישום ידני ברשת הביתית" או "רישום אוטומטי ברשת הביתית".

התחברות ליישום

אם היישום Home Connect מותקן במכשיר הנייד שלכם, באפשרותכם לחבר אותו לתנור.

הערה: יש לחבר את המכשיר לרשת.

1. לחצו על הלחצן menu (תפריט).
2. געו ב-"Settings" (הגדרות).
3. געו ב-"Home Connect".
4. געו ב-"Connect to the app" (התחבר ליישום).

09:30 הגדרות Home Connect		
WiFi פועל	התנתק מהרשת	התחבר ליישום
חזור אל הגדרות		הפעלה מרחוק פועלת

שלט רחוק

באפשרותכם להשתמש ביישום Home Connect כדי לגשת בקלות לפונקציות התנור.

הערות

- להפעלת התנור יש תמיד עדיפות. במהלך פרק זמן זה, לא ניתן להפעיל את המכשיר באמצעות היישום Home Connect.
- השליטה מרחוק מופעלת כאשר התנור מסופק לראשונה.
- אם השליטה מרחוק הושבתה, רק מצבי ההפעלה של התנור מוצגים ביישום Home Connect.
- השליטה מרחוק מופעלת באופן אוטומטי כאשר ההפעלה מרחוק מופעלת.

1. לחצו על הלחצן Menu (תפריט).
2. געו ב-"Settings" (הגדרות).
3. געו ב-"Home Connect".

הפעלה מרחוק

אם ברצונכם להתחיל הפעלת תנור באמצעות המכשיר הנייד שלכם, עליכם להפעיל הפעלה מרחוק.

הערות

- "Remote start" (הפעלה מרחוק) גלויה רק אם מסייע Home Connect הושלם בהצלחה.
- שימו לב שחלק ממצבי ההפעלה ניתנים להפעלה רק מהתנור עצמו.

1. לחצו על הלחצן Menu (תפריט).
2. געו ב-"Remote Start" (הפעלה מרחוק).
☑ מופיע בתצוגה.

הפעלה מרחוק מושבתת באופן אוטומטי במצבים הבאים:

- דלת התנור נפתחה 15 דקות לאחר שהפעלה מרחוק הופעלה.
- דלת התנור נפתחה 15 דקות לאחר שהפעלת התנור הסתיימה.
- 24 שעות לאחר שהפעלה מרחוק הופעלה.

כאשר אתם מתחילים את הפעלת התנור במכשיר, הפעלה מרחוק מופעלת באופן אוטומטי. לכן באפשרותכם לבצע שינויים במכשיר הנייד או להפעיל תוכנית חדשה.

הגדרות Home Connect

באפשרותכם להתאים את Home Connect לדרישותיכם בכל עת.


הערה: בהגדרות Home Connect, לחצו על הלחצן  כדי להציג את מידע הרשת והמכשיר.

WiFi

אם WiFi מופעל, באפשרותכם להשתמש בפונקציות Home Connect.

הערה: במצב ההמתנה של הרשת, התנור דורש W 3 לכל היותר.

1. לחצו על לחצן התפריט.
2. געו ב-"Settings" (הגדרות).
3. געו ב-"Home Connect".
4. געו ב-"WiFi" כדי להפעיל או לכבות את המודול האלחוטי.

09:30 הגדרות Home Connect 		
WiFi פועל	התנתק מהרשת	התחבר ליישום
חזור אל הגדרות		הפעלה מרחוק פועלת

התנתקות מהרשת

באפשרותכם לנתק את התנור מהרשת בכל עת.

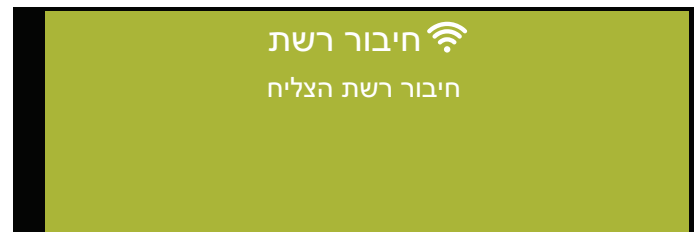
הערה: אם התנור שלכם מנותק מהרשת, לא ניתן להפעיל את התנור באמצעות Home Connect.

1. לחצו על הלחצן menu (תפריט).
2. געו ב-"Settings" (הגדרות).

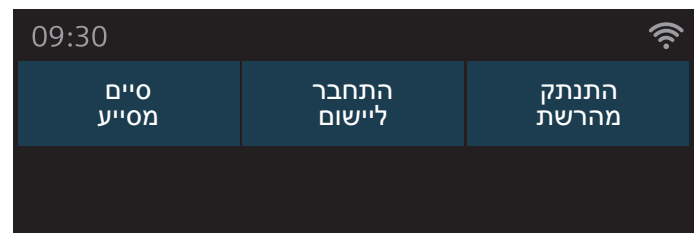
4. השתמשו ב-SSID "HomeConnect" ובמפתח "HomeConnect" כדי לרשום את המכשיר הנייד ברשת התנור.



המתינו עד שהודעה "Network connection successful" (החיבור לרשת הצליח) תופיע בתצוגה.

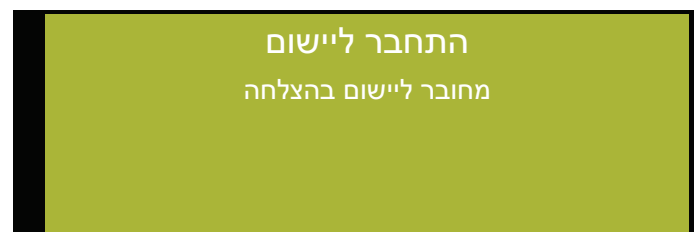


5. געו ב-"Connect to the app" (התחבר ליישום).

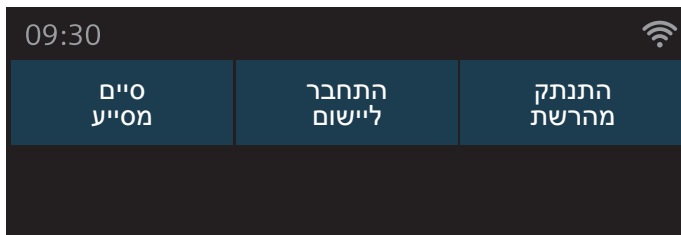


התנור מוכן להתחבר ליישום.

6. הפעילו את היישום במכשיר הנייד ופעלו בהתאם להנחיות עבור רישום ידני לרשת. תהליך הרישום מסתיים כאשר הודעה "Successfully connected to the app" (מחובר בהצלחה ליישום) מופיעה בתצוגה.

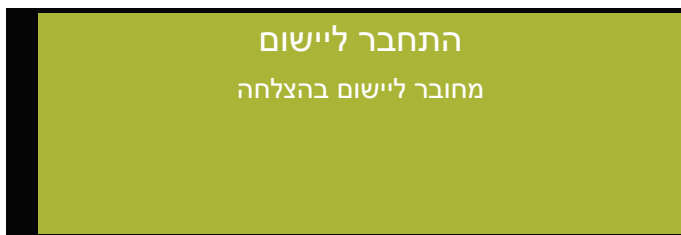


4. געו ב-"Connect to the app" (התחבר ליישום).



התנור מוכן להתחבר ליישום.

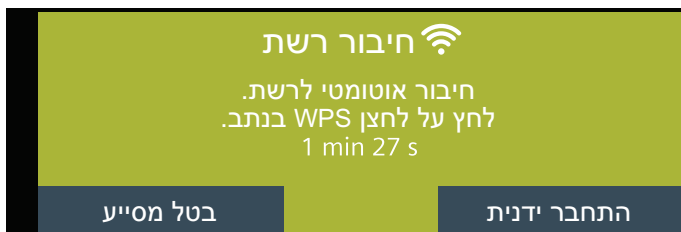
5. הפעילו את היישום במכשיר הנייד ופעלו בהתאם להנחיות ליישום אוטומטי לרשת. תהליך הרישום מסתיים כאשר הודעה "Successfully connected to the app" (מחובר בהצלחה ליישום) מופיעה בתצוגה.



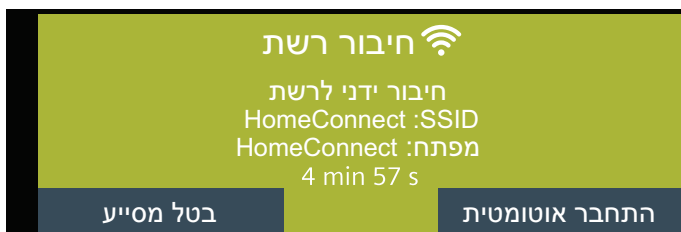
רישום ידני ברשת הביתית

הערה: באפשרותכם להפעיל את Home Connect Assistant (מסייע Home Connect) במהלך ההפעלה הראשונית או באמצעות התפריט.

1. לחצו על הלחצן Menu (תפריט).
2. געו ב-"Home Connect Assistant" (מסייע Home Connect).
3. געו ב-"Connect manually" (התחבר ידנית).



התנור מוכן להתחבר לרשת באופן ידני. ה-SSID והמפתח עבור רשת התנור מופיעים בתצוגה.



Home Connect

תנור זה הוא בעל יכולת חיבור ל-WiFi וניתן לשלוט בו מרחוק באמצעות מכשיר נייד.

אם המכשיר אינו מחובר לרשת הביתית, המכשיר פועל באופן אוטומטי ללא חיבור לרשת, ועדיין ניתן להפעיל אותו דרך התצוגה.

הערות

- הקפידו על הוראות הבטיחות המופיעות בהוראות השימוש וצייתו להן גם בעת הפעלת התנור דרך היישום Home Connect וגם כשאינכם בבית. בצעו את ההנחיות ביישום Home Connect ← "הוראות בטיחות חשובות" בעמוד 5
- להפעלת התנור יש תמיד עדיפות. במהלך פרק זמן זה, לא ניתן להפעיל את המכשיר באמצעות היישום Home Connect.

הגדרה

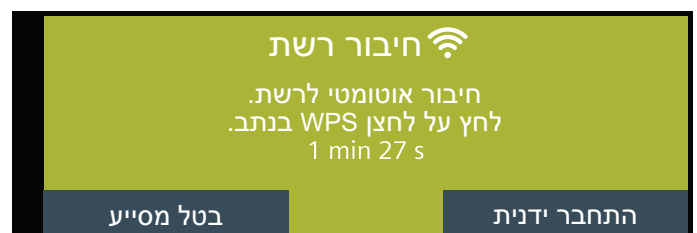
ליישום ההגדרות דרך Home Connect, עליכם להתקין את היישום Home Connect במכשיר הנייד שלכם. עיינו במסמכי Home Connect שסופקו לשם כך. בצעו את השלבים שצוינו על-ידי היישום כדי ליישם את ההגדרות.

רישום אוטומטי ברשת הביתית

הערות

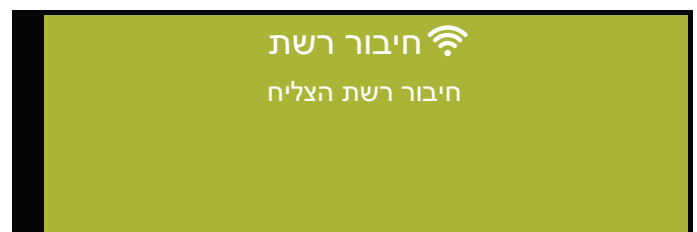
- אתם זקוקים לנתב בעל פונקציות WPS.
- באפשרותכם להפעיל את Home Connect Assistant (מסייע Home Connect) במהלך ההפעלה הראשונית או באמצעות התפריט.

1. לחצו על הלחצן menu (תפריט).
2. געו ב-"Home Connect Assistant" (מסייע Home Connect).
- התנור מוכן להתחבר לרשת באופן אוטומטי.



3. לחצו על לחצן ה-WPS בנתב.

המתינו עד שהודעה "Network connection successful" (החיבור לרשת הצליח) תופיע בתצוגה.



מזון	טמפרטורת הליבה ב-°C
דגים	
דג שלם	70-65
פילה דג	65-60
שונות	
קציץ בשר, סוגי בשר שונים	90-80
חימום/חימום חוזר של מזון	75-65


שעון שבת

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

הפעלת שעון שבת

תנאי מקדים: ההגדרה "Sabbath mode activated" (שעון שבת מופעל) הופעלה בהגדרות הבסיסיות. ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 18

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

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

משך הבישול שהוגדר חלף

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


הגדרת שעת סיום מאוחרת יותר

לא ניתן להגדיר שעת סיום מאוחרת יותר.

ביטול שעון שבת

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

התראה קולית תשמע כאשר טמפרטורת הליבה של המזון שהוגדרה תושג

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

שינוי טמפרטורת הליבה שנקבעה

ניתן לשנות את טמפרטורת הליבה המוגדרת בכל עת.

ביטול

נתקו את המד-חום מהשקע.

⚠ אזהרה - סכנת 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-חום הבשר המומלץ לשימוש עם מכשיר זה.

טמפרטורות ליבה של מזונות שונים

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

תוכלו למצוא מידע מפורט על מצב החימום והטמפרטורה בחלק האחרון של חוברת ההוראות. ← "מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו" בעמוד 38

מזון	טמפרטורת הליבה ב-°C
עוף	
עוף	85-80
חזה עוף	80-75
ברווז	85-80
חזה ברווז, מדיום רייר	60-55
הודו	85-80
חזה הודו	85-80
אווז	90-80
בקר	
אחוריים או סינטה, רייר	52-45
אחוריים או סינטה, מדיום רייר	62-55
אחוריים או סינטה, וול דאן	75-65
עגל	
מפרק או כתף עגל, רזה	80-75
מפרק או כתף עגל	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

מד-חום לבשר

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

מצבי חימום

לאחר שהנחתם את המד-חום לבשר בתוך תא התנור, תוכלו לבחור בין מצבי החימום הבאים.

עבור חלק מסוגי החימום, ניתן לשלב את פעולת התנור בפעולת המיקרוגל או האידי. עברו למצב ההפעלה "Microwave combination or steam" (שילוב מיקרוגל או אידי).

פונקציית מיקרוגל או אידי	4D חם	
פונקציית מיקרוגל או אידי	eco חם	
פונקציית מיקרוגל או אידי	חימום עליון/תחתון	
פונקציית מיקרוגל או אידי	חימום עליון/תחתון eco	
פונקציית מיקרוגל או אידי	אפיית פיצה	
פונקציית מיקרוגל או אידי	צלייה בגריל באוויר חם	
פונקציית מיקרוגל או אידי	חום מרוכז	
פונקציית מיקרוגל או אידי	חימום חוזר	

הערות

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

טמפרטורת תא התנור

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

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

הכנסת מד-חום הבשר לתוך המזון

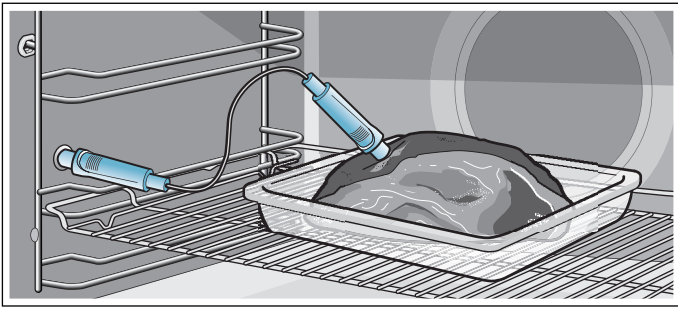
לפני הכנסת המזון לתוך תא התנור, הכניסו לתוכו את המד-חום. למד-חום יש שלוש נקודות מדידה. ודאו שנקודת המדידה האמצעית נמצאת בתוך המזון.

זהירות!

כאשר מפעילים את המיקרוגל, יש לוודא שקצה המד-חום מונח למזון.

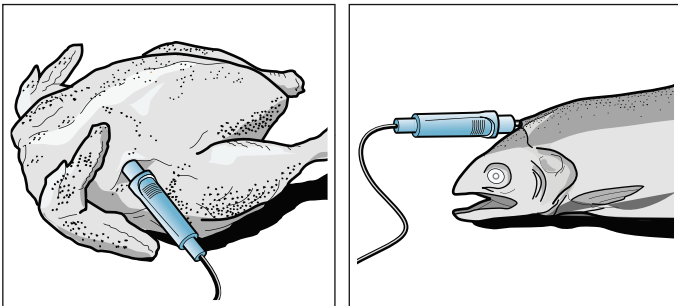
בשר: כאשר מדובר בנתחי בשר גדולים, הכניסו את המד-חום בזווית מלמעלה, עמוק ככל הניתן.

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



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

עוף: הכניסו את המד-חום עמוק ככל שניתן אל תוך פילה החזה בכתף, מכנף לכנף.



הפיכת המזון: אם ברצונכם להפוך את המזון, אל תוציאו את מד-החום לבשר. לאחר שהפכתם את המזון, ודאו שמד-החום לבשר ממוקם כהלכה במזון.

אם תוציאו את מד-החום לבשר בעת בישול המזון, כל ההגדרות יאופסו ויהיה עליכם להחיל אותן מחדש.

זהירות!

היזהרו שלא ללכוד את הכבל של המד-חום. אל תשמשו בכלי מכוסה.

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

הגדרת טמפרטורת הליבה


- חברו את המד-חום לשקע בצד שמאל של תא התנור.
- השתמשו בבורר הסיבובי כדי לבחור את סוג החימום או במצב ההפעלה "Dishes" (מנות).
- געו בטמפרטורה המוצעת ושנו אותה באמצעות הבורר הסיבובי.
- געו בלחצן המגע "Core Temperature" (טמפרטורת ליבה) ושנו את מידת החום באמצעות הבורר הסיבובי. תוכלו להפעיל את המיקרוגל או את פונקציית האידי על פי הצורך.
- לחצו על הלחצן Start/Stop (התחלה/הפסקה) כדי להתחיל בפעולה. קו ההתקדמות מציג את הטמפרטורה העולה.

7. לחצו על הלחצן start/stop (התחל/הפסק). פונקציית הייבוש מופעלת אוטומטית ומסתיימת לאחר 10 דקות.
8. פתחו את דלת התנור והשאירו אותה פתוחה במשך 2-1 דקות, כדי לאפשר לאדי הלחות לצאת.

ייבוש ידני של תא התנור

1. הניחו למכשיר להתקרר.
2. הסירו לכלוך מתוך תא התנור.
3. ייבשו את תא התנור באמצעות מטלית רכה.
4. השאירו את דלת התנור פתוחה למשך שעה, כדי לאפשר לפנימים תא התנור להתייבש כליל.

הערות

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

ריקון מיכל המים

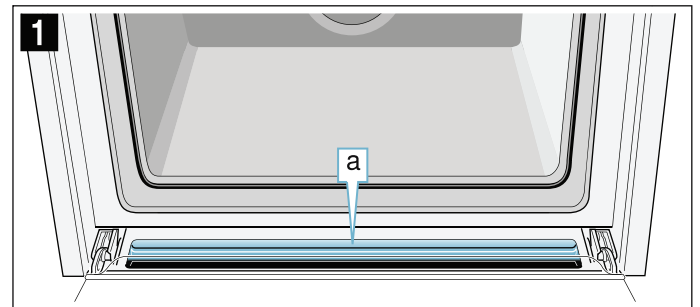
זהירות!

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

1. פתחו את לוח הבקרה.
2. הסירו את מיכל המים.
3. הסירו בזהירות את מכסה מיכל המים.
4. רוקנו את מיכל המים, נקו אותו באמצעות חומר ניקוי ושטפו אותו ביסודיות עם מים נקיים.
5. יבשו את כל חלקי המיכל באמצעות מטלית רכה.
6. נגבו את אטם המכסה עד לייבוש.
7. הניחו לו להתייבש כאשר המכסה שלו פתוח.
8. החזירו את מכסה המיכל למקומו ולחצו עליו כלפי מטה.
9. הכניסו את מיכל המים למקומו וסגרו את לוח הבקרה.

ניקוי המגש לאיסוף טיפות

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



הפעילו את פונקציית הייבוש

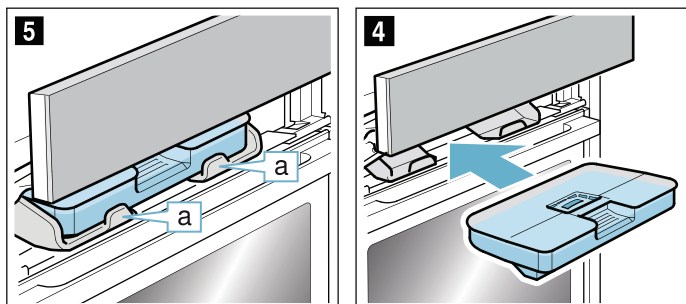
במהלך הייבוש, תא התנור מתחמם כך שהלחות שבתוכו מתאדה. לאחר מכן, פתחו את דלת תא התנור על-מנת לאפשר לאדים לצאת החוצה.

זהירות!

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

1. הניחו למכשיר להתקרר.
2. הסירו מיד את הלכלוך הגס מתוך תא התנור ונגבו שאריות לחות מרצפת תא התנור.
3. אם יש צורך, לחצו על On/Off (הפעלה/כיבוי) כדי להפעיל את המכשיר.
4. לחצו על הלחצן Menu (תפריט).
5. בלוח התצוגה מופיעה רשימת מצבי ההפעלה.
6. געו בלחצן המגע "Next" (הבא).
6. געו בלחצן המגע "Drying function" (פונקציית ייבוש).

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



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

מילוי חוזר של מיכל המים

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

הערות

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

- פתחו את לוח הבקרה.
- הוציאו את מיכל המים ומלאו אותו.
- הכניסו את מיכל המים למקומו וסגרו את לוח הבקרה.

לאחר כל פעולת אידוי

⚠ אזהרה - סכנת צריבה!

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

⚠ אזהרה - סכנת כוויות!

המכשיר מתחמם במהלך ההפעלה. הניחו למכשיר להתקרר לפני הניקוי.

זהירות!

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

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

חריפים) בתוך מיכל המים. החום הרב שנוצר בתא התנור עלול לגרום להתלקחות של נוזלים דליקים ועקב כך להתפוצצות. דלת התנור עלולה להיפתח בפתאומיות. אדים חמים ולהבות עלולים להיפלט מתוך התנור.

⚠ אזהרה - סכנת כוויות!

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

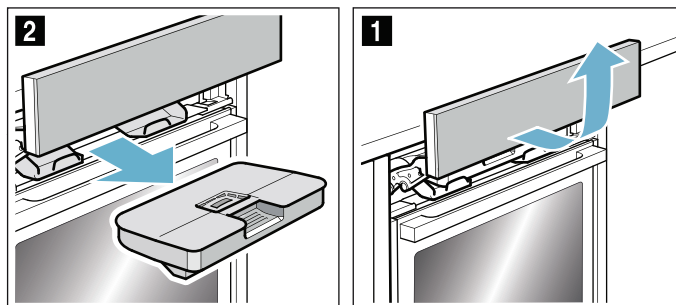
זהירות!

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

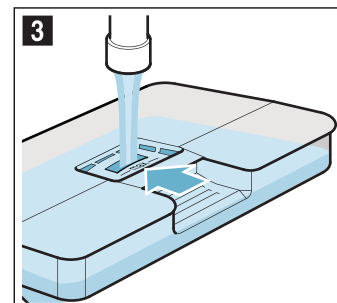
הערות

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

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



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



עוצמת האדים

לרשותכם מספר דרגות עוצמה בעת הוספת האדים:

- Low (נמוכה)
- Medium (בינונית)
- High (גבוהה)

סוגי חימום מתאימים

ניתן להפעיל הוספת אדים עבור סוגי החימום הבאים:

- אוויר חם 4D
- חימום עליון/תחתון
- צלייה בגריל באוויר חם
- שמירת חום
- חימום חוזר
- התפחת בצק

הפעלה

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

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

ביטול הוספת אדים

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

הערה: פעולת המכשיר ממשיכה ללא אדים.

ביטול פעולת המכשיר

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

סיום

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

חימום חוזר

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

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

הפעלה

1. מלאו את מיכל המים.
2. געו בלחצן menu (תפריט).
3. געו בלחצן המגע "Steaming" (אידיוי).
4. השתמשו בבורר הסיבובי כדי להגיע למצב "Reheating" (חימום חוזר).
5. געו בלחצן המגע "Temperature" (טמפרטורה) ושנו את מידת החום באמצעות הבורר הסיבובי.

6. געו בלחצן המגע "Duration" (משך זמן) ושנו את הנתון באמצעות הבורר הסיבובי.
7. לחצו על הלחצן Start/Stop (התחלה/הפסקה) כדי להתחיל בפעולה. המכשיר מתחיל להתחמם.

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

ביטול

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

סיום

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

התפחת בצק

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

השתמשו בנתונים המופיעים בטבלאות כדי לבחור את ההגדרה הנכונה. ← "מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו" בעמוד 38

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

הפעלה

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

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

ביטול

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

סיום

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

מילוי מיכל המים

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

ודאו שקבעתם את טווח קשיות המים בצורה נכונה. ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 18

⚠ אזהרה - סכנת פציעה וסכנת שריפה!

מלאו את מיכל המים רק במים נקיים או בנוזל להסרת אבנית המומלץ על-ידינו. אין למלא נוזלים דליקים (כגון משקאות

ייבוש

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

1. לחצו על הלחצן Menu (תפריט).
2. תפריט מצבי ההפעלה נפתח.
3. בחרו במצב ההפעלה "Dry" (ייבוש).
4. לחצו על הלחצן Start/Stop (התחלה/הפסקה) כדי להתחיל בפעולה. פונקציית הייבוש מופעלת אוטומטית ומסתיימת לאחר 10 דקות.

פתחו את דלת התנור והשאירו אותה פתוחה במשך 1-2 דקות, כדי לאפשר לאדי הלחות לצאת.

אדים

ניתן לשלב אדים בחלק מסוגי החימום. בנוסף, ניתן להסתייע באדים כדי להתפּיח בצק ולחמם מחדש.

⚠ אזהרה - סכנת צריבה!

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

רעש

משאבה

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

לוח בקרה

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

בישול בסיוע אדים

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

המזון שלכם

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

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

ניתן לשנות את הערכים. השהו את פעולת התנור בלחיצה על Start/Stop (התחלה/הפסקה). געו בלחצן המגע המתאים של המיקרוגל והשתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את משך זמן הבישול. לחצו על הלחצן start/stop (התחלה/הפסקה) כדי להמשיך בפעולה.

משך הבישול שהוגדר חלף

נשמעת התראה קולית. תא התנור מפסיק להתחמם. בתצוגה מופיע החיווי 0 min 00 s |→ ובסרגל המצב מופיע הכיתוב "Finished" (סיום). כדי להפסיק את ההתראה הקולית לפני סיומה האוטומטי לחצו על ⊕.

השהיית הפעולה

לחצו על הלחצן Start/Stop (התחלה/הפסקה): פעולה התנור מושהית. לחצו שוב על לחצן Start/Stop (התחלה/הפסקה) כדי שהפעולה תתחדש.

פתחו את דלת התנור: ההפעלה מופסקת. לאחר סגירת הדלת: הפעולה ממשיכה.

ביטול הפעולה

לחצו על הלחצן On/off (הפעלה/כיבוי).

הגדרת המיקרוגל

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

1. לחצו על הלחצן Menu (תפריט).
2. תפריט מצבי ההפעלה נפתח.
3. בחרו במצב ההפעלה "Microwave" (מיקרוגל).
4. בתצוגה יופיעו הגדרות עוצמה של המיקרוגל וזמן בישול מוצעים.
5. געו בעוצמת המיקרוגל הרצויה כדי לבחור בה.
6. געו בלחצן המגע "Cooking time" (זמן בישול) וכווננו את זמן הבישול הרצוי באמצעות הבורר הסיבובי.
7. הפעילו את המיקרוגל בלחיצה על Start/Stop (התחלה/הפסקה).
8. הספירה לאחור של משך זמן הבישול תחל בתצוגה.

ניתן לשנות את עוצמת המיקרוגל. השהו את פעולת התנור בלחיצה על Start/Stop (התחלה/הפסקה). געו בלחצן המגע המתאים של המיקרוגל. לחצו על הלחצן start/stop (התחלה/הפסקה) כדי להמשיך בפעולה. ניתן לשנות את משך זמן הבישול בכל עת תוך כדי פעולה.

משך הבישול שהוגדר חלף

נשמע צליל התראה. פעולה המיקרוגל הסתיימה. בתצוגה מופיע 0 min 00 s |→ ובסרגל המצב מופיע הכיתוב "Finished" (סיום). באפשרותכם לבטל את צליל ההתראה לפני סיום הפעולה על ידי לחיצה על הלחצן ⊕.

אם ברצונכם להגדיר עוצמת מיקרוגל פעם נוספת, געו בשדה התצוגה המתאים והזינו זמן בישול. הפעולה מתחילה שוב.

השהיית הפעולה

לחצו על הלחצן Start/Stop (התחלה/הפסקה): פעולה התנור מושהית. לחצו שוב על לחצן Start/Stop (התחלה/הפסקה) כדי שהפעולה תתחדש.

פתחו את דלת התנור: ההפעלה מופסקת. לאחר סגירת דלת התנור, לחצו על הלחצן Start/Stop (התחלה/הפסקה). הפעולה ממשיכה.

ביטול הפעולה

לחצו על הלחצן On/off (הפעלה/כיבוי).

שינוי השעה

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

1. לחצו על הלחצן Menu (תפריט).
תפריט מצבי ההפעלה נפתח.
2. געו ב-"Settings" (הגדרות).
3. געו בחץ ✓ כדי לעבור ל-"Clock" (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.

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 מרבית במשך 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.

⚠ אזהרה - סכנת כויות!

החלקים החיצוניים של המכשיר מתחממים מאד במהלך הפעלתו. אין לגעת בחלקים החמים. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.

הגדרת עוצמת המיקרוגל

ניתן לבחור מבין חמש עוצמות פעולה שונות במיקרוגל שלכם.

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

שימוש במיקרוגל בשילוב 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

<input checked="" type="checkbox"/>	אוויר חם 4D
<input type="checkbox"/>	חימום עליון/תחתון
<input checked="" type="checkbox"/>	צלייה בגריל באוויר חם
<input type="checkbox"/>	גריל, שטח גדול
<input type="checkbox"/>	גריל, שטח קטן

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

מיקרוגל

בעזרת המיקרוגל תוכלו לבשל, לחמם או להפשיר מנות ומזונות שונים במהירות. 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 השימושים המומלצים שבסוף החוברת.

כלי בישול

לא כל הכלים מתאימים לשימוש במיקרוגל. כדי לוודא שהמזון מתחמם כראוי והמכשיר לא ניזוק, יש להשתמש אך ורק בכלים המתאימים למיקרוגל.

יש להשתמש בכלי בישול עמידים בחום עשויים זכוכית, זכוכית קרמית, פורצלן, קרמיקה או פלסטיק עמיד בחום. חומרים אלה מאפשרים לגלי המיקרו לעבור דרכם. ניתן גם להשתמש בכלים העשויים מקרמיקה, אם הכלי מצופה כולו בגלזורה ואין בו סדקים.

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.

כד לאפות בפעולה משולבת ניתן להשתמש בתבניות אפייה רגילות העשויות מתכת. כך העוגה תשחים גם בצדה התחתון. כלים ממתכת אינם מתאימים לשימושים אחרים. מתכת אינה מאפשרת לגלי המיקרו לעבור דרכה. מזון בכלי מתכת מכוסים יישאר קר.

זהירות!

היווצרות ניצוצות: 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.

נעילת בטיחות בפני ילדים

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

הפעלה והשבתה

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

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

דלת התנור נעולה

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

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

הגדרות בסיסיות

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

שינוי הגדרות

1. לחצו על הלחצן Menu (תפריט).
2. בחרו במצב ההפעלה "Settings" (הגדרות). מופיעה ההגדרה הבסיסית הראשונה.
3. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את הערכים השונים.
4. השתמשו 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 והסברים כיצד ניתן לשנותן. בהתאם לתנור שברשותכם, יופיעו בתצוגה ההגדרות הרלוונטיות.

באפשרותכם לשנות את ההגדרות הבאות:

הגדרה	אפשרויות
בחירת שפה	בחירה של שפות נוספות
שעה	כוונן השעה הנוכחית
תאריך	כוונן התאריך הנוכחי
אורך צליל התראה	קצר (30 שניות) בינוני (1 דקה) ארוך (5 דקות)

(* כלול, בהתאם לדגם)

הגדרה	אפשרויות
עוצמת צליל	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	מופעלת כאשר המכשיר פועל כבויה כאשר המכשיר פועל
נעילת בטיחות בפני ילדים	נעילת דלת + נעילת לחצנים נעילת לחצנים בלבד
המשך אוטומטית	עם סגירת הדלת אל תמשיך אוטומטית (לחצו על הלחצן Start/Stop [התחלה/הפסקה])
פעולה לאחר הפעלת התנור	תפריט ראשי סוגי חימום מנות* מיקרוגל שילוב מיקרוגל אידי
עמעום בשעות הלילה	כבוי מופעל (עמעום התצוגה מופעל בין השעות 22:00 ל-05:59)
לוגו מותג	תצוגה אל תציג
זמן המשך פעולת המאוורר	מומלץ מינימלי
קשיות המים	0 (מרוככים) 1 (רכים) 2 (מרוככים בינונית) 3 (קשים) 4 (קשים מאד)
שעון שבת	פועל כבוי
HomeConnect	פועל כבוי
הגדרות יצרן	שחזר אל תשחזר

(* כלול, בהתאם לדגם)

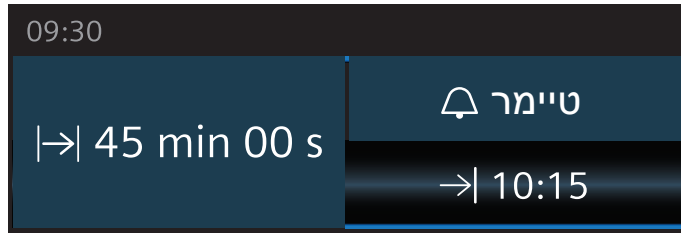
הערה: שינוי השפה, צלילי לחצנים ובהירות התצוגה מיושמים באופן מיידי. כל יתר השינויים נכנסים לתוקף רק לאחר שמירת השינויים.

זמן הבישול

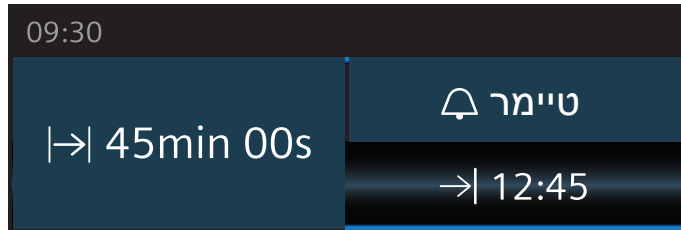
אם הוגדר משך זמן בישול עבור התבשיל, פעולת התנור תופסק באופן אוטומטי לאחר שחלף משך הזמן שהוגדר. התנור יפסיק להתחמם. פרק הזמן המרבי שניתן לכוונן הוא 23 שעות ו-59 דקות. תנאי מקדים: נבחרו סוג חימום וטמפרטורה.

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

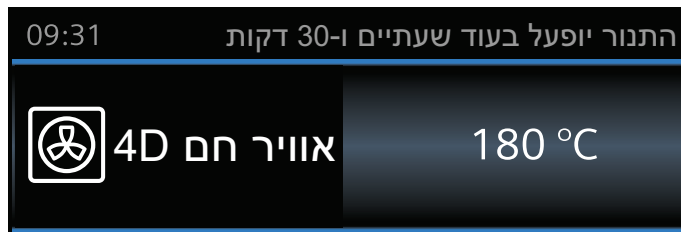
1. לחצו על הלחצן . תפריט אפשרויות כוונן הזמן נפתח.



2. 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

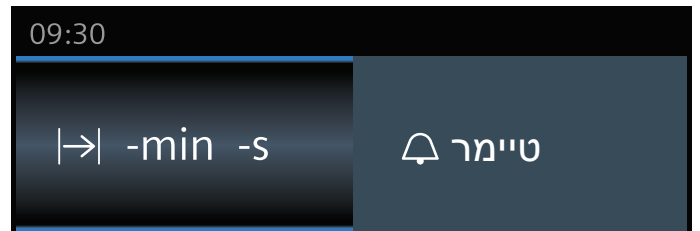
נשמע צליל התראה. התנור יפסיק להתחמם. בסרגל המצב מופיע הכיתוב "Finished" (סיום). השתמשו בלחצן כדי להפסיק את צליל ההתראה.

שינוי שעת סיום הבישול

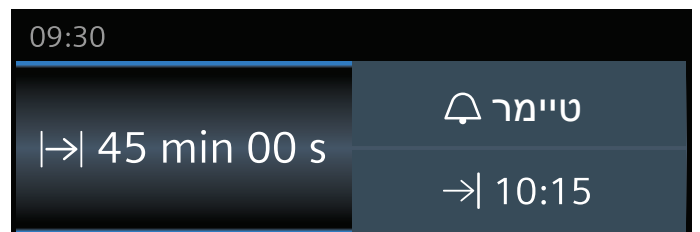
פעולה זו אפשרית כאשר התנור נמצא במצב המתנה. השתמשו בלחצן כדי לפתוח את תפריט אפשרויות כוונן הזמן, געו בלחצן המגע "End →" (סיום) והשתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את שעת הסיום. לחצו על הלחצן כדי לסגור את התפריט.

ביטול זמן הסיום

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



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



3. לחצו על הלחצן Start/Stop (התחלה/הפסקה) כדי להתחיל בפעולה.

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

משך הבישול שהוגדר חלף

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

ביטול משך זמן הבישול

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

שינוי משך זמן הבישול

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

שעת סיום

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

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


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

אפשרויות כוונן זמן

בתנור שלכם יש מספר אפשרויות לכוונן זמן.



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

הערות


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

טיימר



ניתן לכוון את הטיימר בכל עת, אפילו כאשר המכשיר כבוי. הוא פועל במקביל לכוונוני הזמן האחרים ויש לו התראה קולית נפרדת משלו. באופן זה, ניתן להבחין בין סיום הזמן שנקבע בטיימר לבין סיום זמן בישול. פרק הזמן המרבי שניתן לכוון הוא 24 שעות.

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



לאחר שהזמן חלף

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


ביטול פעולת הטיימר

לחצו על הלחצן  כדי לפתוח את תפריט אפשרויות כוונן הזמן, ואפסו את הזמן שכוון 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 .

חימום מהיר

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


סוגי חימום מתאימים:

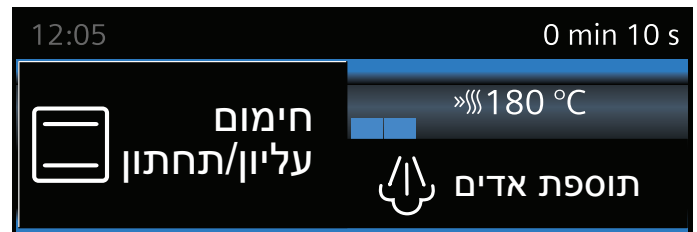
	אוויר חם 4D
	חימום עליון/תחתון
	חום מרוכז


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.


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



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

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

הערות

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

ביטול

לחצו על הלחצן . הסמל  ייכבה בתצוגה.

ניקוי האביזרים

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

בחירת מצב הפעלה

כדי לבחור מצב הפעלה, עליכם להפעיל את המכשיר תחילה.

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

תפעול המכשיר

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

הפעלה וכיבוי של המכשיר

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

הפעלת המכשיר

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

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

כיבוי המכשיר

השתמשו בלחצן On/Off (הפעלה/כיבוי) כדי לכבות את המכשיר.
התאורה מעל הלחצן כבית.
אם נבחרה פונקציה היא מתבטלת.
השעון יופיע בתצוגה.

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

התחלת פעולה או הפסקתה

כדי להתחיל בפעולה או כדי להפסיק אותה לאחר שהחלה, לחצו על Start/Stop (התחלה/הפסקה). מאוורר הקירור עשוי להמשיך לפעול למשך זמן מה לאחר הפסקת פעולה.

לחצו על On/Off (הפעלה/כיבוי) כדי לבטל את כל ההגדרות.

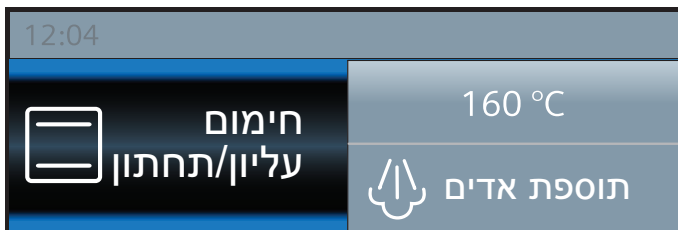
פתיחת דלת התנור במהלך פעולתו, גורמת להשהיית הפעולה. כדי להמשיך בפעולה, סגרו שוב את דלת התנור.

עצה: תוכלו לשנות הגדרה זו באמצעות ההגדרות הבסיסיות.
← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 18

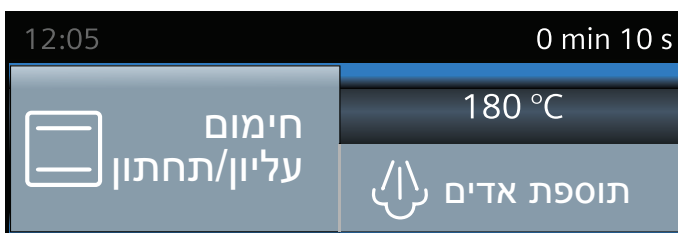
קביעת סוג החימום והטמפרטורה

לאחר הפעלת התנור, מופיע בתצוגה סוג החימום המוצע ולצדו הטמפרטורה. ניתן להפעיל את התנור מיד באמצעות הגדרה זו על-ידי לחיצה על Start/Stop (התחלה/הפסקה). אם תרצו לבחור בסוג חימום אחר, בצעו את הפעולות הבאות. תוכלו לשנות את הגדרות ברירת המחדל לפי ההנחיות שלהלן: הדוגמה שבאיור: חימום עליון/תחתון בטמפרטורה של 180°C.

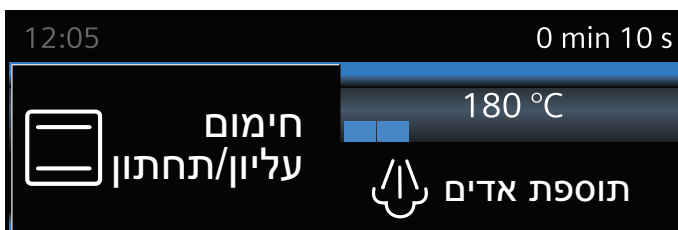
1. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את סוג החימום.



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



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



סוג החימום והטמפרטורה שנבחרו מוצגים בתצוגה.

לפני הפעלה ראשונה

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

לפני הפעלה ראשונה

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

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

הירות!

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

הערות

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

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

שימוש ראשון

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

הערה: תוכלו לשנות את השעה בעזרת ההגדרות הבסיסיות. ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 18

הגדרת השפה

German (גרמנית) היא שפת ברירת המחדל.

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

כוונון השעון

השעה שמוצגת בעת ההפעלה היא 12:00.

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

הגדרת התאריך

תאריך ברירת המחדל הוא 1.1.2014.

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

הגדרת קשיות המים

הגדרת קשיות המים המשמשת כברירת מחדל היא "very hard" (קשים מאד).

שנו את הגדרת הקשיות בהתאם לצורך. פרטים על רמת הקשיות של המים תוכלו לברר בחברת המים המקומית.

1. הגדירו את רמת הקשיות של המים באמצעות הבורר הסיבובי.
 2. געו בחץ ✓.
- הודעה מופיעה בתצוגה ומאשרת שהשימוש הראשוני הושלם.

עם HomeConnect

1. געו ב- "Set using the assistant" (הגדרה באמצעות המסייע).
2. ניתן למצוא הנחיות נוספות בסעיף ← "Home Connect" בעמוד 26

ניקוי תא התנור

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

1. הסירו אביזרים מתא התנור.
2. הסירו שאריות של חומרי אריזה, כגון פתיתי קלקר, מתוך תא התנור.
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, בטמפרטורה ובתוספת האדים לצורך החימום, והפעילו את המכשיר.

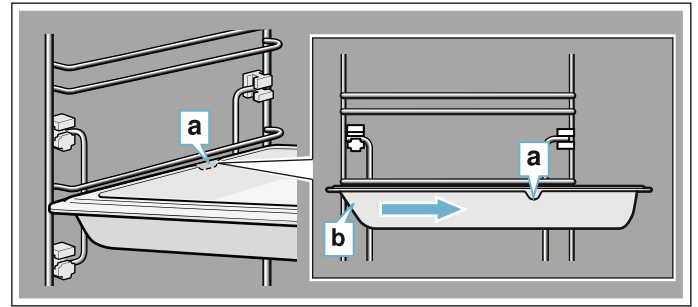
הגדרות

סוג חימום	☐ מצב חימום עליון/תחתון עם תוספת אדים (עוצמה "נמוכה")
טמפרטורה	240°C
משך הפעולה	1 שעה

7. הקפידו על אוורור נאות של המטבח בעת חימום התנור בפעם הראשונה.
8. השתמשו בלחצן המגע On/Off (הפעלה/כיבוי) כדי לכבות את התנור בחלוף הזמן שצוין.
9. המתינו שתא התנור יתקרר.
10. נקו משטחים חלקים בעזרת ספוג כלים הטבול במי סבון.
11. רוקנו את מיכל המים וייבשו את תא התנור.

מספר הזמנה	אביזרים מיוחדים
HZ327000	אבן אפייה להכנת לחמים, לחמניות או פיצה עם תחתית פריכה. חממו מראש את אבן האפייה לטמפרטורה המומלצת.
HZ915001	כלי צלייה מזכוכית (5.1 ליטרים) להכנת נזידים ופשטידות. מתאים במיוחד למצב ההפעלה "Meals" (ארוחות).
HZ86S000	מגש זכוכית להכנת נתחים גדולים של בשר צלוי, עוגות לחות ופשטידות.
HZ636000	מגש זכוכית לפשטידות, תבשילי ירקות ומאפים.
HZ66X600	עיטורים לקישוט להסתרת המדף התחתון של היחידה ובסיס המכשיר.

בתמונה מוצגת התבנית הרב-תכליתית



אביזרים אופציונליים

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

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

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

הערה: לא כל האביזרים האופציונליים מתאימים לכל הדגמים של התנורים. בעת הרכישה, ציינו במדויק את מספר הזיהוי (מספר ה-E) של התנור שלכם. ← "שירות לקוחות" בעמוד 36

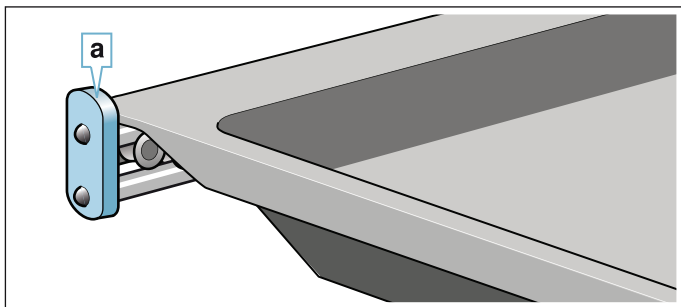
מספר הזמנה	אביזרים מיוחדים
HZ634080	מדף רשת להנחת כלי בישול, תבניות אפייה, כלים עמידים בחום ולהכנת צלי בשר ומזון צלוי.
HZ632070	תבנית רב-תכליתית לאפיית עוגות לחות, עוגיות, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים. ניתן להשתמש בתבנית זו גם ללכידת השומן שמטפף בעת צלייה ישירה על גבי מדף הרשת.
HZ631070	מגש אפייה לפשטידות במגשים ומוצרים אפויים קטנים. ניקוי עצמי
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 עמוקה לכמויות גדולות.
HZ633001	מכסה עבור התבנית העמוקה המכסה הופך את התבנית העמוקה לתבנית צלייה מקצועית.
HZ617000	מגש פיצה לאפיית פיצה ועוגות עגולות גדולות.
HZ625071	תבנית צלייה משמשת לצלייה במקום מדף הרשת או כמגן נתזים. לשימוש רק בתבנית הרב-תכליתית.

אביזרים

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

ודאו שהאביזר מוכנס אל מאחורי הזיז **a** שעל המסילה הטלסקופית.

בתמונה מוצגת התבנית הרב-תכליתית



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

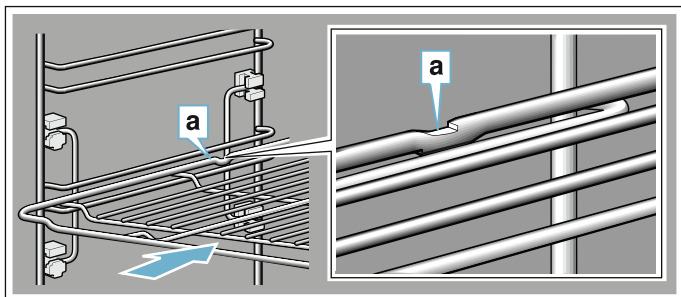
הערות

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

פונקציית נעילה

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

בעת הכנסת מדף הרשת לתא התנור, ודאו שהזיז **a** נמצא מאחור ופונה כלפי מטה. 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.

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

אביזרים כלולים

האביזרים הבאים מצורפים למכשיר שלכם:

<p>מדף רשת להנחת כלי בישול, תבניות אפייה וכלים עמידים בחום. להכנת בשר ומזון צלוי. מדף הרשת מתאים 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 לפשטיות במגשים ומוצרים אפויים קטנים.</p>	
<p>מד-חום לבשר מאפשר השגת תוצאות מדויקות בעת צלייה. השימוש במד-חום מתואר בפרק הרלוונטי. ← "מד-חום לבשר" בעמוד 24</p>	

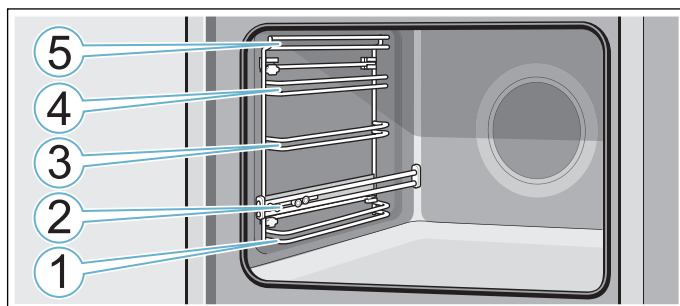
יש להשתמש אך ורק באביזרים מקוריים. הם מותאמים במיוחד לשימוש במכשיר שברשותכם.

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 מתקררים, הם חוזרים לצורתם המקורית.

הכנסת האביזרים

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



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

סוגי חימום	טמפרטורה	שימוש
	גריל, שטח קטן	הגדרות גריל: 1 = עוצמה נמוכה 2 = עוצמה בינונית 3 = עוצמה גבוהה
	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	עבור מאכלים עם בסיס פריך. החום נפלט מלמעלה ובעוצמה גבוהה 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 ועבור השלב האחרון באפייה. החום נפלט מלמטה.
	30-150°C	לייבוש עשבי תיבול, פירות וירקות.
	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, ויצירת מעטה פריך על מאפים. האדים מבטיחים שהמזון לא יתייבש.
	30-50°C	להתפחה של בצק שמרים ושאר וליצירת יוגורט. הבצק יתפח בצורה מהירה הרבה יותר מאשר בטמפרטורת החדר. פני הבצק אינם מתייבשים.

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

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

פונקציות בתא התנור

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

פתיחת דלת התנור

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

תאורה פנימית

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

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

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

מאוורר הקירור

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

זהירות!

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

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

הערה: ניתן לבחור את משך זמן הפעולה של מאוורר הקירור בהגדרות הבסיסיות. ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 18

תפריט מצבי הפעלה

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

מצב הפעלה	שימוש
סוגי חימום	לרשותכם מספר סוגי חימום שהותאמו בקפידה למטרות בישול שונות.
מנות ← "מנות" בעמוד 37	כאן תוכלו למצוא ערכי הגדרות מתוכנתים מראש, המתאימים למגוון תבשילים.
מיקרוגל ← "מיקרוגל" בעמוד 19	בעזרת המיקרוגל תוכלו לבשל, לחמם או להפשיר את המנות בצורה מהירה יותר.
שילוב מיקרוגל ← "מיקרוגל" בעמוד 19	במצב שילוב מיקרוגל, תוכלו להפעיל את אחד מסוגי החימום בנוסף למיקרוגל.
אדים ← "אדים" בעמוד 20	עבור חלק מהמזונות, ניתן להשיג תוצאות בישול טובות יותר על-ידי שימוש בבישול בשילוב אדים.
ייבוש ← "אדים" בעמוד 20 ← "מיקרוגל" בעמוד 19	השתמשו בפונקציה זו לאחר כל שימוש באדים או במיקרוגל.
הסרת אבנית ← "פונקציית הניקוי" בעמוד 30	פונקציה זו משמשת להסרת משקעי אבנית מתוך המאייד.
ניקוי עצמי ← "פונקציית הניקוי" בעמוד 30	פונקציית הניקוי העצמי מנקה את התנור באופן אוטומטי.
הגדרות ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 18	ניתן לבצע התאמה אישית של ההגדרות הבסיסיות לצרכים שלכם.
← HomeConnect "Home Connect" בעמוד 26	פונקציה זו מאפשרת לכם לחבר את התנור באמצעות מכשיר נייד.

ספירת זמן שחלף


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

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

מחון הטמפרטורה

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

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

הערה: בשל התמד החום, הטמפרטורה המוצגת עשויה להיות שונה מעט מהטמפרטורה שבתוך 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	לאפייה 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	לאפייה 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 eco	30-300°C	לבישול חסכוני של מנות נבחרות. החום נפלט מלמטה ומלמעלה בצורה שווה.
 צלייה בגריל באוויר חם	30-300°C	לצלייה של עוף, דגים שלמים ונתחי בשר גדולים. גוף החימום של הגריל והמאוורר נדלקים וכבים לסירוגין. המאוורר מפזר את האוויר החם מסביב למזון.
 גריל, שטח גדול	הגדרות גריל: 1 = עוצמה נמוכה 2 = עוצמה בינונית 3 = עוצמה גבוהה	לצלייה בגריל של פריטים שטוחים כגון אומצות, נקניקיות או לחם ולהשחמה. כל האזור שנמצא מתחת לגוף החימום של הגריל מתחמם.

הערה: המפרט הייחודי והצבעים עשויים להשתנות בין הדגמים השונים.

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

לוח בקרה

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



לחצנים	משמעות	לחצנים
⊕	אפשרויות כוונון זמן	פתיחת תפריט אפשרויות כוונון זמן
»»»	חימום מהיר	הפעלה וכיבוי של פונקציית החימום המהיר
Start/Stop / התחלה / הפסקה	התחלה, השהיה או ביטול פעולה	
📄	פתיחת הלוח	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 שכוון.

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 בשדה הטקסט המתאים. שדות הטקסט משתנים בהתאם לבחירה.

4 לחצני מגע

ניתן לפתוח את לוח המתגים באמצעות לחצן המגע. ניתן להסיר את מיכל המים.

בקורות

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

לחצנים

להלן הסבר קצר על הלחצנים השונים.

לחצנים	משמעות
on/off כיבוי / הפעלה	הפעלת המכשיר וכיבוי
menu	תפריט פתיחת התפריטים של מצבי ההפעלה
📄	מידע נעילת בטיחות בפני ילדים
	תצוגת הערות והודעות הפעלה וכיבוי של הנעילה בפני ילדים

הגנה על הסביבה


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

חיסכון באנרגיה

- חממו את התנור מראש אך ורק אם מצוין במתכון או בטבלה שבחוברת ההוראות שיש לעשות כן.
- מומלץ להשתמש בתבניות אפייה כהות ומצופות לכה או אמיל. הן קולטות את החום טוב יותר.
- פתחו את דלת המכשיר מעט ככל האפשר במהלך פעולתו.
- אם ברצונכם לאפות מספר עוגות, מומלץ לאפות אותן בזו אחר זו. תא התנור עדיין חם. פעולה זו תקצר את משך זמן האפייה של העוגה השנייה. ניתן להכניס לתנור במקביל שתי תבניות אפייה כשהן מונחות זו לצד זו.
- במקרה של זמני בישול ממושכים, ניתן לכבות את התנור 10 דקות לפני סיום הבישול ולנצל את החום השירי כדי לסיים את תהליך הבישול.

סילוק ידידותי לסביבה

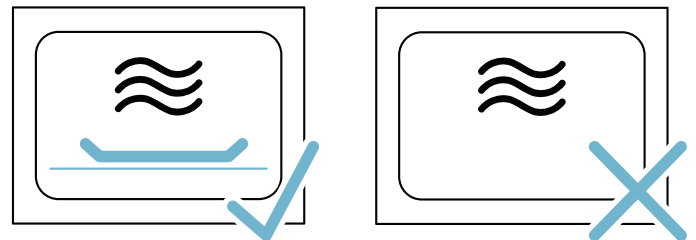
יש להשליך את חומרי האריזה באופן ידידותי לסביבה.

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

מיקרוגל

זהירות!

- היווצרות ניצוצות: 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. עלולים להיווצר ניצוצות אם מכניסים אותם ישירות אחד מעל השני. הקפידו להכניס אביזרים אלה רק לתוך מפלס משלהם.
 - כלי אלומיניום: אין להשתמש בכלי אלומיניום בתנור. כליים אלה פוגעים בתנור בכך שהם יוצרים ניצוצות.
 - 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.
- ← "מיקרוגל" בעמוד 19



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

אדים

זהירות!

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

פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר

מידע כללי

זהירות!

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

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

מד-חום לבשר

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

פונקציית הניקוי

⚠ אזהרה - סכנת שריפה!

- שאריות מזון רופפות, 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. ציפוי 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.

⚠ אזהרה - סכנת פציעה!

כלי בישול לא מתאימים עלולים להיסדק. כלי בישול מפורצלן או מקרמיקה עשויים להכיל חרירים זעירים בידידות או במכסה. חרירים 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 התנור, 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.

אדים**⚠ אזהרה - סכנת צריבה!**

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

- 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 שליכת 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 כלי הבישול או את האביזרים 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 ולהינתז. בעת החימום, הניחו תמיד כפית בתוך המיכל. כך תמנעו מצב של רתיחה מושהית.

הוראות בטיחות חשובות

מידע כללי

אזהרה - סכנת שריפה!

- חומרים דליקים המאוחסנים בתא התנור עלולים להתלקח. אין לאחסן חומרים דליקים בתא התנור. אין לפתוח את דלת התנור אם יש בתוכו עשן. כבו את התנור ונתקו אותו משקע החשמל, או הורידו את מפסק הזרם שבתיבת הנתיכים.
- בעת פתיחת דלת התנור נוצר משב רוח. נייר האפייה עלול לגעת בגוף החימום ולהתלקח. אין להניח נייר אפייה בצורה לא מהודקת על האביזרים במהלך חימום התנור. הקפידו להצמיד את נייר האפייה באמצעות כלי או תבנית אפייה. כסו בנייר האפייה רק את האזור הנחוץ. יש להקפיד כי נייר האפייה לא יבלוט מעבר לאביזרים.

אזהרה - סכנת כוויות!

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

אזהרה - סכנת צריבה!

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

אזהרה - סכנת פציעה!

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

אזהרה - סכנת התחשמלות!

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

אזהרה - סכנה בגלל שדה מגנטי!

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

מיקרוגל

אזהרה - סכנת שריפה!

- אין להשתמש במכשיר אלא למטרות שלהן יועד. שימוש חורג 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.

ייעוד השימוש

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

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

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

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

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

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

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

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

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

הקפידו תמיד להחליק את האביזרים לתוך תא התנור בצורה הנכונה. ← "אביזרים" בעמוד 12

35. איתור בעיות ופתרון

35. טבלת תקלות אפשריות
36. חריגה מזמן ההפעלה המרבי
36. נורות בתא התנור

36. שירות לקוחות

36. מספר E ומספר FD

37. מנות

37. מידע על ההגדרות הנבחרות
37. חיישן אפייה
37. בחירת התוכנית והגדרתה

38. מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו

38. אין להשתמש בתבניות סיליקון
38. עוגות ומאפים קטנים
43. לחם ולחמניות
45. פיצה, קיש ומאפים מלוחים
47. פשטידות וסופלה
48. עוף
51. בשר
55. דגים
57. ירקות ותוספות
59. קינוחים
60. חיטון באנרגיה באמצעות סוגי חימום Eco
61. אקרילאמיד במזון
62. בישול איטי
63. ייבוש
64. שימור
65. התפחת בצק
66. הפשרה
67. חימום/חימום חוזר של מזון
69. שמירת חום
69. מנות מבחן

מידע נוסף על מוצרים, אביזרים, חלקי חילוף ושירותים תוכלו למצוא בכתובת www.siemens-home.co.il וכן בחנות המקוונת בכתובת www.siemens-eshop.com

תוכן העניינים

18	הגדרות בסיסיות	
18	שינוי הגדרות	
18	רשימת ההגדרות	
19	שינוי השעה	
19	מיקרוגל	
19	כלי בישול	
19	הגדרת עוצמת המיקרוגל	
19	שימוש במיקרוגל ביחד עם אחד מסוגי החימום	
20	הגדרת המיקרוגל	
20	ייבוש	
20	אדים	
20	רעש	
20	בישול בסיוע אדים	
21	חימום חוזר	
21	התפחת בצק	
21	מילוי מיכל המים	
22	לאחר כל פעולת אידוי	
24	מד-חום לבשר	
24	מצבי חימום	
24	הכנסת מד-חום הבשר לתוך המזון	
24	הגדרת טמפרטורת הליבה	
25	טמפרטורות ליבה של מזונות שונים	
25	שעון שבת	
25	הפעלת שעון שבת	
26	Home Connect	
26	הגדרה	
27	הפעלה מרחוק	
27	הגדרות Home Connect	
28	אודות הגנת נתונים	
28	הצהרת היצרן	
29	תכשירי ניקוי	
29	תכשירי ניקוי מתאימים לשימוש	
30	שמירה על ניקיון התנור	
30	פונקציית הניקוי	
30	ניקוי עצמי	
31	הסרת אבנית	
32	מסילות	
32	הסרת המסילות והרכבתן	
33	דלת התנור	
33	הסרת כיסוי דלת התנור	
33	הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם	

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

HN678G4.6

siemens-home.com/welcome

הוראות שימוש he

רשמו את
המכשיר
שלכם
באתר