

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

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

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



9001161602  
951103



A series of 25 horizontal lines spaced evenly down the page, providing a template for handwriting practice.

### לקוחות נכבדים,

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

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

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

**בהצלחה!**

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

### תחנות שרות

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

**מוקד שרות טלפוני ארצי - 2220\***

מנה	אביזר	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
עוגות קטנות, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5		*140	45-35
עוגת ספוג ללא שומן	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2		**170-160	35-25
עוגת ספוג ללא שומן	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2		**170-160	40-30
עוגת ספוג ללא שומן, 2 מפלסים	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	1+3		**170-150	50-30
פאי תפוחים	2 תבניות שחורות, בקוטר 20 ס"מ	2		180-170	80-60
פאי תפוחים	2 תבניות שחורות, בקוטר 20 ס"מ	2		200-180	80-60
פאי תפוחים, 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
<b>צלייה בגריל</b>					
קליית לחם*	מדף רשת	5		3	6-4
קציצת בקר, 12 יחידות**	מדף רשת	4		3	30-25

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

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

## שמירה על חום

תוכלו לשמור על חומם של תבשילים על-ידי שימוש במצב ההפעלה "Keeping warm" (שמירה על חום המזון). הדבר ימנע היווצרות עיבוי כך שלא תצטרכו לנגב את תא התנור. אל תשמרו על חומם של תבשילים מוכנים למשך יותר משעתיים. זכרו שתבשילים מסוימים עשויים להמשיך להתבשל תוך כדי שמירה על חומם. כסו את התבשילים לפי הצורך.

## מנות מבחן

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

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

## אפייה

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

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

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

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

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

## עוגת ספוג ללא שומן

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

סוגי חימום:

- ⊕ אוויר חם 4D
- □ חימום עליון/תחתון
- ⊗ אפיית פיצה

מנה	אביזר	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב- °C	משך זמן הבישול בדקות
<b>אפייה</b>					
עוגיות חמאה	מגש אפייה	3	□	*150-140	40-25
עוגיות חמאה	מגש אפייה	3	⊕	*150-140	40-25
עוגיות חמאה, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	⊕	*150-140	40-30
עוגיות חמאה, 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

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

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

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

## התפחת בצק

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

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

## תסיסה ראשונית

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

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

## תסיסה סופית

הניחו את הפריט המיועד להתפחה בתנור במפלס המצוין בטבלה.

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

## ערכי הגדרות מומלצים

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

סוג החימום:

☐ חימום עליון/תחתון ■

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

## הפשרה

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

השתמשו בגבהי המדפים הבאים לצורך הפשרה:

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

## ערכי הגדרות מומלצים

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

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

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

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

## שימור

תוכלו להכין שימורי פירות וירקות באמצעות המכשיר שברשותכם.

### אזהרה - סכנת פציעה!

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

## צנצנות

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

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

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

## הכנת פירות וירקות

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

## פירות

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

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

## ירקות

מלאו את הצנצנות בחתיכות הירקות, ומזגו מים חמים רתוחים.

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

## סיום תהליך השימור

### פירות

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

### ירקות

לאחר זמן קצר, יתחילו להיווצר בועות במרווחי זמן קצרים. כאשר בועות החלו להיווצר בכל הצנצנות, הורידו את הטמפרטורה ל-120°C ואפשרו לצנצנות להמשיך לבעבע בתנור הסגור, כפי שמצוין בטבלה. בחלוף הזמן שצוין, כבו את התנור והשתמשו בחום 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 הבעבע מתחיל לאחר בערך 30-60 דקות.

סוג החימום:

■ אוויר חם 4D

שימור	כלי בישול	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב- °C	משך זמן הבישול בדקות
ירקות, כגון גזר	צנצנות שימור בנות 1 ליטר	1		170-160	לפני הופעת הבועות: 40-30
				120	לאחר 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 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	210-50
<b>בקר</b>						
נתחי בקר (שייטל) בעובי 7-6 ס"מ, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		10-8	*80	270-210
מותן בקר, שלם, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		6-4	*80	210-50
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
<b>עגל</b>						
נתח עגל, בעובי 5-4 ס"מ, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		10-8	*80	240-210
נתח עגל, בעובי 10-15 ס"מ, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		10-8	*80	240-210
פילה עגל, שלם, 800 גרם	כלי בישול, ללא מכסה	2		7-5	*80	150-120
מדליוני עגל בעובי 4 ס"מ	כלי בישול, ללא מכסה	2		7-5	*80	90-45
<b>טלה</b>						
אוכפי טלה, ללא עצם, נתחים של 200 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	2		7-5	*80	180-120
שוק טלה, ללא עצם, מדיום, 1 ק"ג, קשור	כלי בישול, ללא מכסה	2		8-6	*80	240-180
<b>* חימום מקדים</b>						

### עצות לבישול איטי

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

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.

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

אם יש צורך, חתכו את הפירות לפיסות בגודל זהה או לפרוסות דקות. הניחו פירות לא קלופים על כלי מתאים כאשר החלקים החתוכים פונים כלפי מעלה. ודאו שפרוסות הפירות או הפטריות אינן חופפות זו לזו על מדף הרשת.

גרדו ירקות וחלטו אותם. נקזו את עודפי המים מהירקות לאחר החליטה, ופזרו אותם באופן אחיד על מדף הרשת.

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



## אקרילאמיד במזון

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

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

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

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

## בישול איטי

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

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

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

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

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

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

## כלי בישול

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

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

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


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

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

## ערכי הגדרות מומלצים

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


סוג החימום:

■  בישול איטי

מנה	כלי בישול	גובה המדף	סוג חימום	זמן צריבה בדקות	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
עוף						
חזה ברווז, 400 גרם	כלי בישול, ללא מכסה	2		8-6	*90	60-45
* חימום מקדים						




























**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

## 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.

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב- °C	משך זמן הבישול בדקות
<b>עוגות בתבנית</b>					
עוגת ספוג בתבנית	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	2		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
עוגת פלאן על בסיס ספוג (3 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2		170-160	45-30
עוגת פלאן על בסיס ספוג (6 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2		160-150	60-50
עוגת שמרים טבעתית	תבנית טבעתית לעוגה	2		170-150	70-50
<b>עוגות במגש</b>					
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
חלה קלועה, סברינה	מגש אפייה	3		170-160	35-25
עוגת שמרים עם ציפוי יבש	מגש אפייה	3		180-160	20-15
<b>מאפים קטנים</b>					
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
אפיפיות	מגש אפייה	3		160-140	30-15
עוגיות זילוף	מגש אפייה	3		150-140	35-25
עוגות שמרים קטנות	מגש אפייה	3		180-160	35-25
<b>לחם ולחמניות</b>					
לחם רב-דגנים, 1.5 ק"ג	תבנית עוגה	2		210-200	45-35
פיתה	תבנית רב-תכליתית	3		275-250	20-15
לחמניות מתוקות, לא אפויות	מגש אפייה	3		190-170	20-15
לחמניות לא אפויות	מגש אפייה	3		200-180	30-20
<b>בשר</b>					
צלי בקר בקדירה, 1.5 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	2		220-200	160-140
נתח בשר עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		180-170	130-110
<b>דגים</b>					
דג שלם, מטוגן, במשקל 300 גר', לדוגמה 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

- גריל, שטח גדול ☼
- פונקציית CoolStart ☼\*

- סוגי חימום: אוויר חם 4D ☼

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

\* יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה

## יוגורט

תנור זה מאפשר לכם להכין בעצמכם יוגורט.

### 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. חלב עמיד מספיק לחמם עד טמפרטורה של 40°C בלבד.

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

סוג החימום:

- אוויר חם 4D ☼

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

### מדף רשת

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

### תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה

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

### תבניות וכלי אפייה

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

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

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

### נייר אפייה

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

## 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.

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

סוגי חימום:

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

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

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

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

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

### 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 לבחור. הקפידו תמיד לחתוך את נייר האפייה לגודל המתאים.

### ערכי הגדרות מומלצים

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

### ירקות ותוספות

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

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

### גובה המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

### בישול במפלט אחד

עקבו אחר ההוראות בטבלה.

### בישול בשני מפלסים בו-זמנית

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

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

### אביזרים

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

### מדף רשת

הכניסו את מדף הרשת כאשר צדו הפתוח פונה כלפי הדלת והמסילה היציבית פונה כלפי מטה.

## עצות לצלייה וטיגון איטי

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

## דגים

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

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

תדעו שהדג מוכן כאשר ניתן להסיר את סנפיר הגב בקלות.

### צלייה וצלייה בגריל על מדף הרשת

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

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

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

בזמן צלייה בגריל, השתדלו 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 מאוד. הרימו את המכסה בצד המרוחק מכם, כך שהקיטור החם לא ייפלט לכיוונכם.

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

### ערכי הגדרות מומלצים




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

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

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

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


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

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

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

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

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

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

## בשר

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

### צלייה וטיגון איטי

מרחו שומן על בשר רזה לפי הצורך או כסו אותו ברצועות שומן. צרו חתיכים צולבים בעור. אם אתם הופכים את נתח הבשר בזמן הבישול, הקפידו שצד העור יהיה תחילה בחלק התחתון. כאשר הנתח מוכן, כבו את התנור והניחו לבשר לנוח בתנור למשך 10 דקות נוספות. פעולה זו מאפשרת פיזור טוב יותר של מיצי הבשר. אם יש צורך, עטפו את נתח הבשר ברדיד אלומיניום. זמן המנוחה המומלץ אינו כלול בזמן הבישול הכולל.

### צלייה על מדף הרשת

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

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

הכניסו את התבנית הרב-תכליתית לתוך התנור בגובה המצוין בטבלה, כאשר מדף הרשת מחובר אליה. ודאו שמדף הרשת מונח כראוי על התבנית הרב-תכליתית. ← "אביזרים" בעמוד 9

### צלייה וטיגון איטי בכלי בישול מתאימים

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

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

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

לבשר דל שומן מומלץ להוסיף מעט נוזלים. יש למזוג כ-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 העשויי אמייל, יש להוסיף מעט יותר נוזלים בהשוואה לכלי העשויי זכוכית.

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

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

פעלו בהתאם להוראות היצרן בעת השימוש בכלי צלייה כלשהו.

### כלים ללא מכסה

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

### כלים עם מכסה

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

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

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

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

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

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

### צלייה בגריל

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

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

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

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

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

### הערות

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

### 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.

## צלייה בגריל

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

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

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

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

### עצות

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

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

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

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

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

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

### הערות

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

### 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.

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

\* חימום מקדים של 5 דקות



**ערכי הגדרות מומלצים**

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

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





הערכים המובאים בטבלה מתייחסים לתבשילים המונחים בתוך התנור הקר. בדרך זו, תוכלו לחסוך עד 20% בצריכת

האנרגיה. אם תחממו את התנור מראש, תוכלו לקצר את זמני האפייה המופיעים בטבלה במספר דקות.

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

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

סוגי חימום:

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

מאפים וסופלה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב- °C	משך זמן הבישול בדקות
פשטידה, מלוחה, מרכיבים מבושלים	כלי בישול חסין חום	2		220-200	50-30
פשטידה, מתוקה	כלי בישול חסין חום	2		190-170	60-40
לזניה, לא אפויה, 1 ק"ג	כלי בישול חסין חום	2		180-160	60-50
לזניה קפואה, 400 גר"*	מדף רשת	2		-	-
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, 2 מפלסים	כלי בישול חסין חום	1+3		170-150	80-60
סופלה	כלי בישול חסין חום	2		180-160*	45-35
סופלה	תבניות אישיות	3		210-190	30-25

\* יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה

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

פעלו בהתאם להוראות היצרן בעת השימוש בכלי צלייה כלשהו.

**כלים ללא מכסה**

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

**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 מאוד. הרימו את המכסה בצד המרוחק מכם, כך שהקיטור החם לא ייפלט לכיוונכם.

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

**עוף**

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

**צלייה על מדף הרשת**

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

הכניסו את התבנית הרב-תכליתית לתוך התנור בגובה המצוין בטבלה, כאשר מדף הרשת מחובר אליה. ודאו שמדף הרשת מונח כראוי על התבנית הרב-תכליתית. ← "אביזרים" בעמוד 9

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.

**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.

- אפיית פיצה 🍕
- פונקציית CoolStart 🌡️

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

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

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

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

### תבנית רב-תכליתית

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

### כלי אפייה

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

## פשטידות וסופלה

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

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

### גובה המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

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

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

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

## פיצה, קיש ומאפים מלוחים

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

כמו כן, עיינו בהערות הנוגעות להתפחת בצק.

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

### גובה המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

### אפייה במפלט אחד

בעת אפייה במפלט אחד השתמשו בגבהים הבאים:

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

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

### אפייה במספר מפלטים בו-זמנית

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

אפייה בשני מפלטים במקביל:

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

אפייה בארבעה מפלטים:

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

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

### אביזרים

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

### מדף רשת

הכניסו את מדף הרשת כאשר צדו הפתוח פונה כלפי הדלת 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.

### נייר אפייה

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

### מוצרים קפואים

אל תשתמשו במוצרים שהוקפאו בהקפאה עמוקה. הסירו שכבות קרח.

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

### ערכי הגדרות מומלצים

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

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

הטמפרטורה. הדבר יגרום לאפייה חיצונית של המאפה מבלי שחלקו הפנימי ייאפה כראוי.

הערכים המובאים בטבלה מתייחסים לתבשילים המונחים בתוך התנור הקר. בדרך זו, תוכלו לחסוך עד 20% 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 בישול מיטביות, ותוכלו לחסוך עד 20% מצריכת האנרגיה.

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

### זהירות!

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

סוגי חימום:

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

**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.

מנה	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת הגריל	משך זמן הבישול בדקות
<b>לחם</b>						
לחם לבן, 750 גר'	תבנית רב-תכליתית או תבנית עוגה	2		220-210*	-	15-10
				190-180	-	35-25
לחם רב-דגנים, 1.5 ק"ג	תבנית רב-תכליתית או תבנית עוגה	2		220-210*	-	15-10
				190-180	-	50-40
לחם מקמח מלא, 1 ק"ג	תבנית רב-תכליתית	2		220-210*	-	15-10
				190-180	-	50-40
פיתה	תבנית רב-תכליתית	3		270-250	-	25-20
<b>לחמניות</b>						
לחמניות או בגט אפויים חלקית, אפויים מראש**	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-
לחמניות מתוקות, לא אפויים	מגש אפייה	3		190-170*	-	20-15
לחמניות מתוקות, לא אפויים, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		170-150*	-	30-20
לחמניות לא אפויים	מגש אפייה	3		200-180	-	30-20
בגט, אפוי מראש, מקורר**	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-
<b>לחמניות קפואות</b>						
לחמניות או בגט אפויים חלקית, אפויים מראש**	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-
לחם שיפון, פיסות בצק**	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-
קרואסון, פיסות בצק	תבנית רב-תכליתית	3		190-170	-	35-30
<b>צנים</b>						
קלי עם תוספות, 4 פרוסות	מדף רשת	3		210-190	-	15-10
קלי עם תוספות, 12 פרוסות	מדף רשת	3		250-230	-	15-10
קליית לחם (ללא חימום מקדים)	מדף רשת	5		-	3	6-4
* חימום מקדים						
** יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה						

העוגה בהירה מדי בצד העליון ושחומה מדי בצד התחתון.	בפעם הבאה, הכניסו את העוגה במפלט אחד גבוה יותר.
העוגה שחומה מדי בצד העליון ובהירה מדי בצד התחתון.	בפעם הבאה, הכניסו את העוגה במפלט אחד נמוך יותר. בחרו טמפרטורה נמוכה יותר והאריכו את זמן האפייה.
עוגות הנאפות על מגש או בתבנית הופכות שחומות מדי בצד האחורי.	הניחו את מגש האפייה במרכז המדף ולא בצמוד לדופן האחורית.
העוגה כולה שחומה מדי.	בחרו טמפרטורה נמוכה יותר והאריכו את זמן האפייה.
העוגה משחימה באופן לא אחיד.	בחרו בטמפרטורה נמוכה מעט יותר. נייר אפייה בולט מהאביזרים עלול להשפיע על זרימת האוויר. הקפידו תמיד לחתוך את נייר האפייה לגודל המתאים. ודאו שתבנית האפייה לא ניצבת ישירות מול הפתחים בדופן האחורית של התנור. בעת אפייה של מאפים קטנים, השתדלו שהמאפים יהיו בגודל ובעובי דומים.
אפיתם במקביל בכמה מפלסים. הפריטים שעל גבי מגש האפייה העליון שחומים יותר מהפריטים שנמצאים על גבי מגש האפייה התחתון.	בעת אפייה במספר מפלסים בו-זמנית השתמשו באוויר חם 4D. מאפים המוכנסים לתנור במקביל במספר מגשי אפייה או תבניות לא יהיו מוכנים בהכרח באותו הזמן.
העוגה נראית טוב אך לא אפוייה דיה במרכז.	השתמשו בטמפרטורה נמוכה יותר והאריכו מעט את זמן האפייה; אם יש צורך, הקטינו את כמות הנוזל שאתם מוסיפים. במקרה של עוגות עם ציפוי לח, אפו את הבסיס תחילה. פזרו שקדים או פירורי לחם ולאחר מכן מרחו או הניחו את הציפוי על גבי הבסיס.
העוגה אינה יוצאת מהתבנית כאשר הופכים אותה.	בגמר האפייה, אפשרו לעוגה להתקרר בתנור למשך כ-5-10 דקות. אם היא עדיין נדבקת, חלצו את העוגה בעדינות מסביב לקצוות התבנית באמצעות סכין. הפכו את תבנית העוגה שוב וכסו אותה כמה פעמים במגבת קרה ולחה. בפעם הבאה, שמנו את התבנית ופזרו פירורי לחם.

## לחם ולחמניות

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

כמו כן, עיינו בהערות הנוגעות להתפחת בצק.

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

### 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 בחפיפה אחת ביחס לשנייה בצורה אנכית בתא התנור.

## אביזרים

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

### מדף רשת

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

### תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה

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

### תבניות אפייה

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה ממתכת בצבע כהה.

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

### נייר אפייה

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

## מוצרים קפואים

אל תשתמשו במוצרים שהוקפאו בהקפאה עמוקה. הסירו שכבות קרח.

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

## ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה 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.

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
<b>מאפים קטנים</b>					
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, 2 מפלסים	מגשי מאפינס	1+3	☉	*180-160	30-15
עוגות שמרים קטנות	מגש אפייה	3	☐	180-160	35-25
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, 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
בצק רבוך, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	210-190	45-35
בצק דניש	מגש אפייה	3	☉	180-160	30-20
<b>אפיפות</b>					
עוגיות זילוף	מגש אפייה	3	☐	**150-140	40-25
עוגיות זילוף	מגש אפייה	3	☉	**150-140	40-25
עוגיות זילוף, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	**150-140	40-30
עוגיות זילוף, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5	☉	**140-130	55-35
אפיפות	מגש אפייה	3	☉	160-140	30-15
אפיפות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	160-140	30-15
אפיפות, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5	☉	160-140	30-15
מרנג (מקצפת)	מגש אפייה	3	☉	*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
<b>* חימום מקדים</b>					
<b>** חימום מקדים למשך 5 דקות, אין להשתמש בפונקציית חימום מהיר</b>					




### עצות לאפייה

ברצונכם לבדוק אם העוגה אפויה כראוי במרכז.	הכניסו קיסם עץ לתוך החלק הגבוה ביותר של העוגה. אם הקיסם נשלף החוצה כשהוא נקי ללא שאריות בצק, העוגה מוכנה.
העוגה נפלה.	בפעם הבאה, הוסיפו פחות נוזלים. לחלופין, הנמיכו את הטמפרטורה ב-10°C והאריכו את זמן האפייה. הקפידו על הרכיבים ועל הוראות ההכנה במתכון.
העוגה תפחה במרכז אך נשארה נמוכה בשוליים.	שמנו רק את הבסיס של תבנית האפייה הקפיצית. מיד לאחר שהעוגה מוכנה, שחררו בזהירות את שוליה מדפנות התבנית באמצעות סכין.
מיץ הפירות גלש מן העוגה.	בפעם הבאה, השתמשו בתבנית הרב-תכליתית.
מאפים קטנים נדבקים זה לזה בזמן האפייה.	הניחו את המאפים במרווח של 2 ס"מ בערך זה מזה. בדרך זו תאפשרו להם לתפוח ולהשחים בכל הצדדים.
העוגה יבשה מדי.	העלו את הטמפרטורה בכ-10°C וקצרו את משך האפייה.
העוגה כולה בהירה מדי.	אם מיקום המדף וכלי האפייה שבו נעשה שימוש נכונים, סימן שעליכם להעלות את הטמפרטורה או להאריך את זמן האפייה.

כנקודת התייחסות. מידע נוסף בנוגע לאפייה תוכלו למצוא בסעיף העצות וההערות שלאחר הטבלה.

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












סוגי חימום:

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

הערכים המובאים בטבלה מתייחסים לתבשילים המונחים בתוך התנור הקר. בדרך זז, 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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב- °C	משך זמן הבישול בדקות
<b>עוגות בתבנית</b>					
עוגת ספוג, פשוטה	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	2		170-150	70-50
עוגת ספוג פשוטה, 2 מפלסים	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	1+3		160-140	80-60
עוגת ספוג, עדינה	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	2		170-150	80-60
עוגת פלאן פירות עשויה מתערובת עוגת ספוג, עדינה	תבנית טבעתית לעוגה	2		180-160	60-40
בסיס ספוג לפלאן	תבנית לבסיס פלאן	3		180-160	30-20
טארט פירות או עוגת גבינה, בסיס בצק פריך	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2		190-170	80-60
פלאן שוויצרי	מגש פיצה	3		190-170	55-45
טארט	תבנית פלאן, בצבע שחור	3		210-190	40-25
עוגת שמרים טבעתית	תבנית טבעתית לעוגה	2		170-150	70-50
עוגת שמרים	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2		170-160	30-20
בסיס ספוג (2 ביצים)	תבנית לבסיס פלאן	3		*170-150	30-20
עוגת פלאן על בסיס ספוג (3 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2		*170-160	35-25
עוגת פלאן על בסיס ספוג (6 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2		*170-150	50-30
<b>עוגות במגש</b>					
עוגת ספוג עם ציפוי	מגש אפייה	3		180-160	40-20
עוגת ספוג, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		160-140	50-30
טארט בצק פריך עם ציפוי יבש	מגש אפייה	3		190-170	35-25
טארט בצק פריך עם ציפוי יבש, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		170-160	45-35
טארט בצק פריך עם ציפוי לח	תבנית רב-תכליתית	3		180-160	65-55
פלאן שוויצרי	תבנית רב-תכליתית	3		190-170	55-45
עוגת שמרים עם ציפוי יבש	תבנית רב-תכליתית	3		180-160	20-15
עוגת שמרים עם ציפוי יבש, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	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
חלה קלועה, סברונה	מגש אפייה	2		170-160	35-25
רולדה	מגש אפייה	3		*200-180	15-8
עוגת פירות יבשים עם 500 גרם קמח	מגש אפייה	2		170-150	60-45
שטרודל, מתוק	תבנית רב-תכליתית	2		180-170	60-50
שטרודל קפוא	תבנית רב-תכליתית	3		220-200	45-35
* חימום מקדים					
** חימום מקדים למשך 5 דקות, אין להשתמש בפונקציית חימום מהיר					

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

### תבניות סיליקון

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

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

### עוגות ומאפים קטנים

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

כמו כן, עיינו בהערות הנוגעות להתפחת בצק.

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

### גובה המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

### אפייה במפלס אחד

בעת אפייה במפלס אחד השתמשו בגבהים הבאים:

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

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 אפיה אחת ליד השנייה או בחפיפה אחת ביחס לשנייה בצורה אנכית בתא התנור.

### אביזרים

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

### מדף רשת

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

### תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה

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

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

### תבניות אפייה

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה ממתכת בצבע כהה.

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

### נייר אפייה

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

### ערכי הגדרות מומלצים

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

### הערה:

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



## בחירת מנה

המנות מאורגנות במבנה אחיד:

- קטגוריה
- מזון
- מנה

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

קטגוריות	מזון
עוגה	עוגות בתבנית
	עוגות במגש
	מאפים קטנים
לחם ולחמניות	אפיפות
	לחם לחמניות
פיצה, מאפים מלוחים	פיצה
	קישים ומאפים מלוחים
מאפים, סופלה	מאפה מלוח ולא אפוי ללא בישול מקדים
	לזניה, לא אפוי
	תפוחי אדמה מוקרמים, ללא בישול מקדים, בגובה 4 ס"מ
	מאפה, מתוק, לא אפוי
מוצרים קפואים	סופלה בתבניות אישיות
	פיצה לחמניות
	מאפים מוצרי תפוחי אדמה
	עוף, דגים
	עוף
עוף	ברוז, אווז
	הודו
בשר	בקר
	עגל
	טלה
	בשר ציד
דגים	תבשילי בשר
	דגים
	נזיד ירקות
ירקות	ירקות מוקרמים
	תפוחי אדמה אפויים, חצויים
	תפוחי אדמה אפויים, שלמים

## החלת הגדרות עבור מנות

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

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

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

### קביעת ההגדרה הסתיימה

נשמע צליל התראה. 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 ההגדרה

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

### הגדרת שעת סיום מאוחרת יותר

עבור מנות מסוימות, תוכלו להגדיר שעת סיום מאוחרת יותר. תוכלו לגלות כיצד להגדיר שעת סיום מאוחרת יותר דרך אפשרויות קביעת זמן. ← "אפשרויות קביעת זמן" בעמוד 13 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.

## כיסוי הזכוכית

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

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

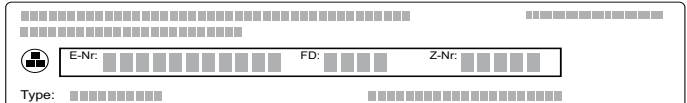
- תוצאת הבישול הסופית תלויה באיכות המזון, בגודל כלי הבישול ובסוג כלי הבישול. לקבלת תוצאות מיטביות, השתמשו בפריטי מזון איכותיים ובמצב טוב ובבשר מקורר. בעת הכנת מזון קפוא, השתמשו במזון שיצא זה עתה מתוך תא ההקפאה.
  - עבור חלק מהמזונות, התנור מציע טמפרטורה, מצב חימום וזמן בישול. תוכלו לשנות את הטמפרטורה 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 שעבורן התנור יבחר בטמפרטורה, ניתן לשמור טמפרטורות עד 300°C. לפיכך, ודאו שכלי הבישול שבו אתם מתכוונים להשתמש עמיד לחום הרצוי.
  - בנוסף, יוצג לכם מידע בנוגע לכלי בישול, גובה מדף בתנור או תוספת נוזלים בעת הבישול. תבשילים מסוימים מצריכים הפיכה או ערבוב במהלך הבישול. מידע זה מוצג בתצוגה, זמן קצר לאחר התחלת הפעולה. צליל התראה יזכיר לכם שעליכם לבצע פעולה כלשהי.
  - מידע על כלי בישול מתאימים, וכן עצות וטיפים לבישול, תוכלו למצוא בחלק האחרון של חוברת ההוראות.
- ← "מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו" בעמוד 29

## שירות לקוחות

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

## מספר E ומספר FD

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



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

מספר E	מספר FD
--------	---------

## שירות לקוחות

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

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

## הזמנה של טכנאי שירות וייעוץ לגבי המוצר

IL \*2220

(חיוב שיחות בתעריף המקומי או הנייד).

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

## 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 29

### טבלת תקלות אפשריות

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

תקלה	גורם אפשרי	מידע/פעולות שיש לבצע לפתרון הבעיה
המכשיר לא פועל	הנתיך נשרף	בדקו את תקינות הנתיך של המכשיר בתיבת הנתיכים
	הפסקת חשמל	בדקו אם מכשירי מטבח אחרים פועלים
דלת התנור לא תיפתח; 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 1 מופיע בלוח התצוגה	נעילת הבטיחות בפני ילדים מופעלת	לחצו לחיצה ממושכת על הלחצן ☞ עד אשר הסמל ☞ כבה
התנור אינו מתחמם ובתצוגה מופיעה ההודעה "Demo mode on" (מצב הדגמה מופעל)	המכשיר נמצא במצב הדגמה	הורידו את הנתיך של המכשיר בתיבת הנתיכים והרימו אותו שוב כעבור כ-10 שניות. הפעילו את המכשיר, ובחרו בהגדרות ב-"Demo mode off" (כיבוי מצב הדגמה).
Home Connect אינו פועל כהלכה		עברו אל <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a>

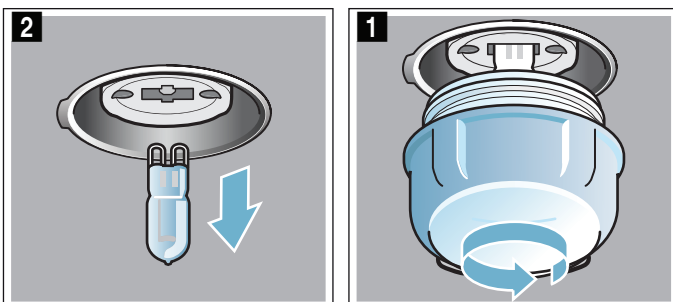
### ⚠ אזהרה - סכנת התחשמלות!

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

### ⚠ אזהרה - סכנת כוויות!

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

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



4. הבריגו מחדש את כיסוי הזכוכית.

### 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.

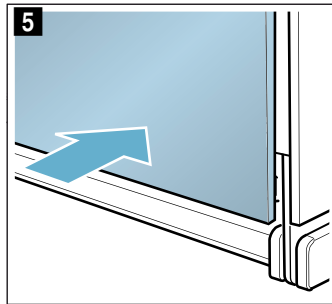
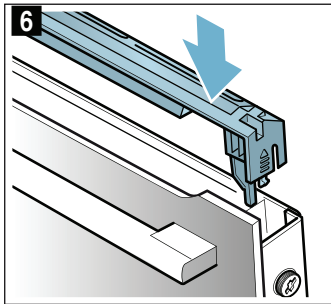
**עצה:** קבעו זמן בישול ארוך במיוחד, כדי שהתנור לא ייכבה לפני שתמצאו בכך. התנור יתחמם עד לסיום זמן הבישול שהוגדר.

### החלפת הנורה בתקרת תא התנור

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

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

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

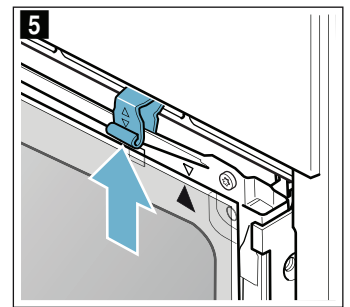


9. סגרו את דלת התנור.

### זהירות!

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

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.

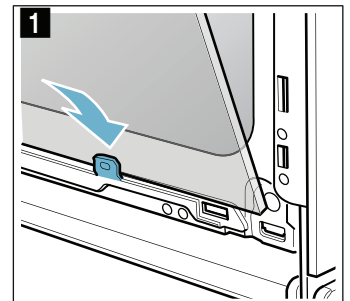
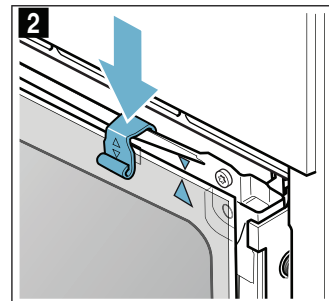
### ⚠ אזהרה - סכנת פציעה!

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

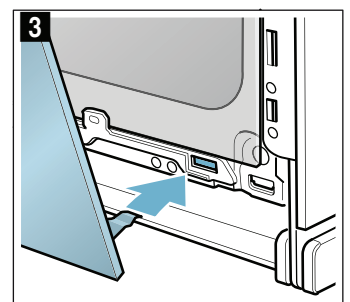
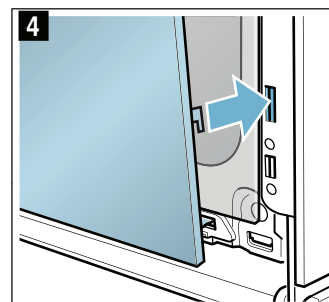
### התקנת דלת התנור

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

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



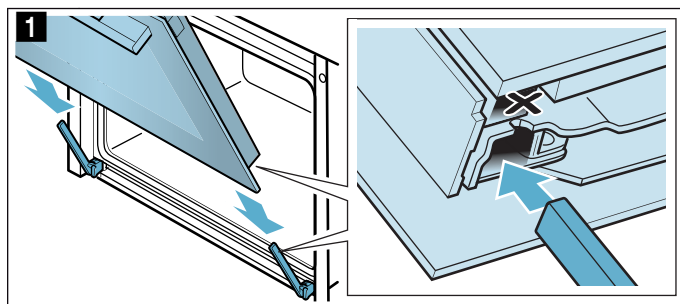
3. הכניסו את לוח החזית אל תוך המגרעות בצדו התחתון של פתח התנור (איור 3).
4. הטו את לוח החזית עד אשר שני הווים העליונים יהיו ממול לפתחים המתאימים (איור 4).



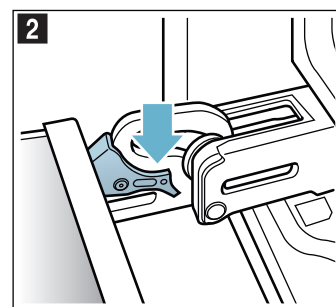
## התקנת דלת התנור

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

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



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

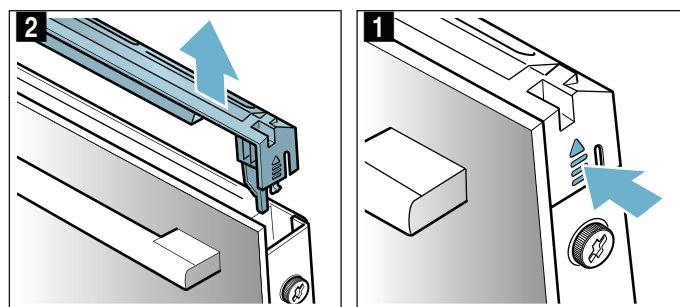


3. סגרו את דלת התנור.

## הסרת כיסוי דלת התנור

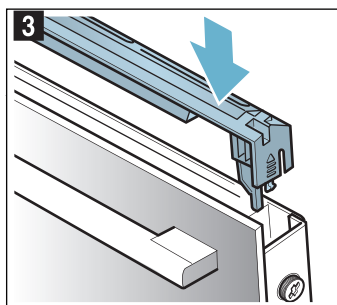
עיטור הנירוסטה שבדלת התנור עשוי לשנות את צבעו. ניתן להסירו כדי לנקות אותו.

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



**הערה:** נקו את עיטור הנירוסטה שבדלת התנור בחומר ניקוי מתאים לנירוסטה. נקו את שאר הדלת בעזרת מי סבון ומטלית רכה.

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



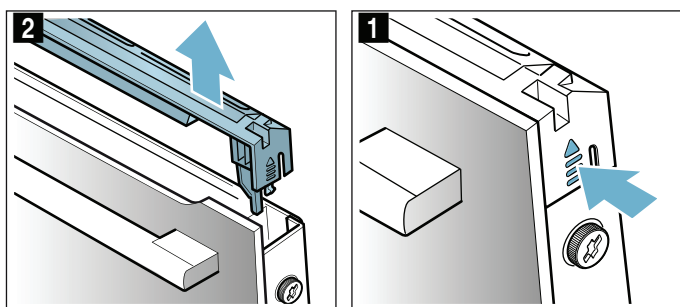
5. סגרו את דלת התנור.

## הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם

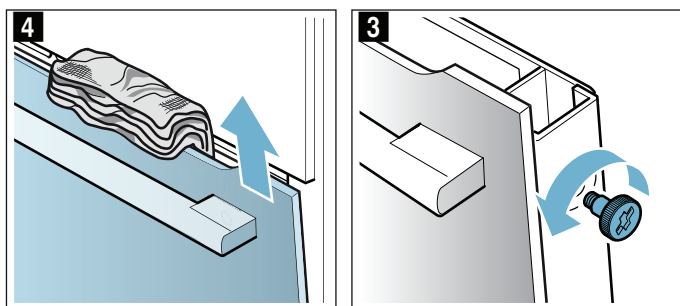
ניתן להסיר את לוחות הזכוכית של דלת התנור כדי להקל עליכם את הניקוי.

### הסרת דלת התנור

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



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



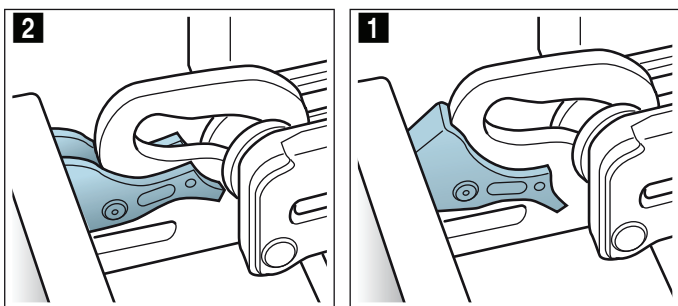
## דלת התנור

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

### הסרת דלת התנור והתקנתה מחדש

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

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

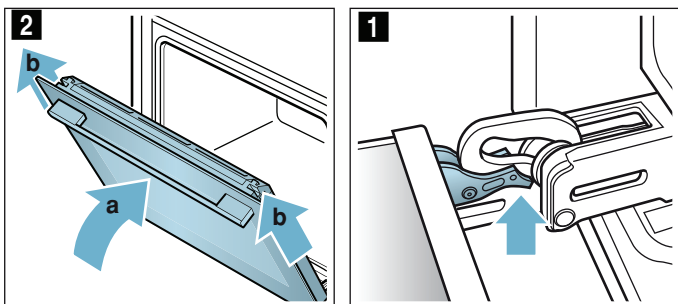


### ⚠ אזהרה - סכנת פציעה!

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

### הסרת דלת התנור

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

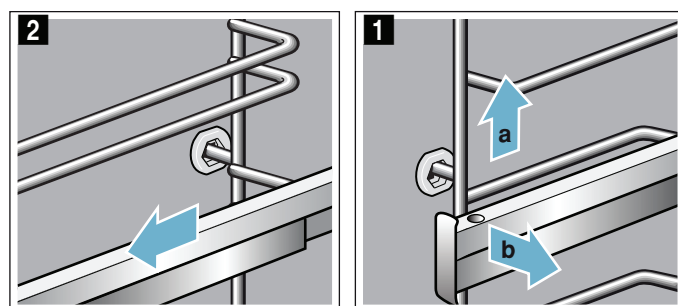
### הסרת המסילות והרכבתן

#### ⚠ אזהרה - סכנת כוויות!

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

#### הסרת המסילות

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

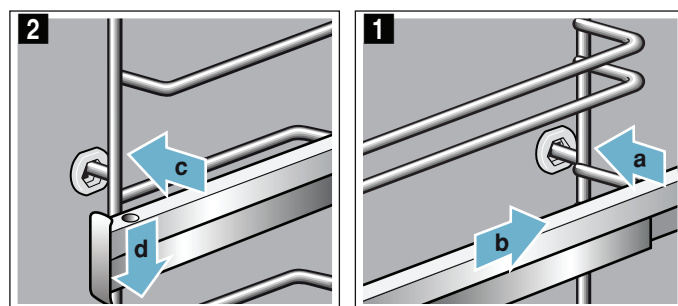


נקו את המסילה בתכשיר ניקוי וספוג. השתמשו במברשת לצורך ניקוי משקעי לכלוך קשים להסרה.

#### הרכבת המסילות

כל מסילה מתאימה לצד אחד בלבד. המסילות אמורות להישלף לכיוון שלכם.

- הכניסו תחילה את המסילה בחלק האמצעי של התושבת האחורית a, עד אשר היא נשענת על דופן תא התנור, ודחפו אותה לאחור b (איור 1).
- לאחר מכן, הכניסו את המסילה לתוך התושבת הקדמית c, עד אשר היא נשענת על דופן תא התנור, ולחצו אותה כלפי מטה d (איור 2).



### הערות

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

### שמירה על ניקיון התנור

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

#### עצות

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

משטח	ניקוי
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 של חומר להסרת אבנית בידית הדלת, יש לנקותו באופן מיידי. אחרת, ייווצרו כתמים שאינם ניתנים להסרה.
<b>חלקו הפנימי של המכשיר</b>	
משטחים מצופים באמיייל	מי סבון חמים או תמיסת חומץ: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. רככו שאריות מזון שרופות באמצעות מטלית לחה ומי סבון. השתמשו בצמר מפלדת אל-חלד או בחומר ניקוי לתנור כדי להסיר לכלוך עקשן. השאירו את תא התנור פתוח כדי שיוכל להתייבש לאחר הניקוי. שימוש בפונקציית הניקוי מעניק את התוצאות הטובות ביותר. ← "פונקציית ניקוי" בעמוד 17
	<b>הערה:</b> שאריות מזון יכולות לגרום להיווצרות משקעים לבנים. הם אינם גורמים לנזק ואינם משפיעים על אופן פעולת המכשיר. הסירו באמצעות מיץ לימון, בעת הצורך.
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.
מסילות	מי סבון חמים: השרו ונקו באמצעות ספוג כלים או מברשת.
מסילות נשלפות	מי סבון חמים: נקו באמצעות ספוג כלים או מברשת. אין להסיר את חומר הסיכה כאשר המסילות הנשלפות נמשכות החוצה - מומלץ לנקות אותן כאשר הן נמצאות בפנים. אין לנקות במדיח כלים.
אביזרים	מי סבון חמים: השרו ונקו באמצעות ספוג כלים או מברשת. אם קיימים משקעי לכלוך קשים להסרה, יש להשתמש בספוג קרצוף מנירוסטה.

## תכשירי ניקוי

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

### תכשירי ניקוי מתאימים לשימוש

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

#### זהירות! זקק לפני השטח

אין להשתמש:

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

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

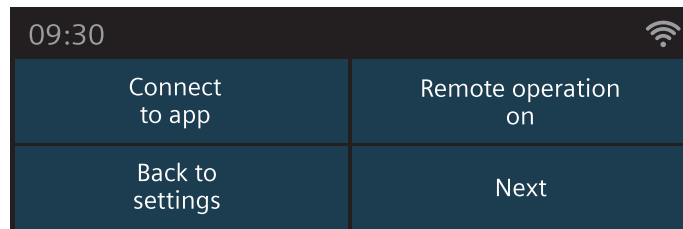
**עצה:** תוכלו להשיג מגוון חומרי ניקוי מומלצים במרכז שירות הלקוחות. פעלו בהתאם להוראות היצרן.

#### ⚠ אזהרה - סכנת כוויות!

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

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

1. לחצו על הלחצן Menu (תפריט).
2. געו ב-"Settings" (הגדרות).
3. געו בחץ > כדי לעבור ל-"Home Connect".
4. געו בהגדרות "Home Connect".
5. געו ב-"Next" (הבא).
6. געו ב-"Remote control" (שליטה מרחוק) כדי להפעיל או לבטל את ההפעלה דרך היישום Home Connect.



### 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](http://www.siemens-home.com) בדף המוצר של המכשיר שלכם, עם המסמכים הנוספים.





## 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 הפעלה 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.

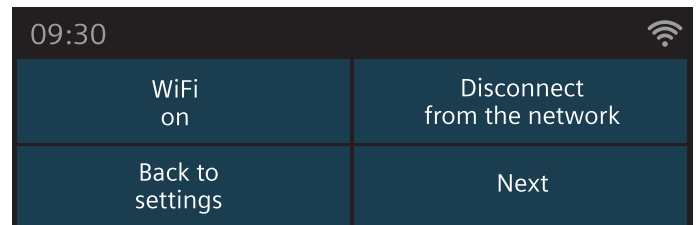
**הערה:** בהגדרות Home Connect, לחצו על הלחצן  כדי להציג את מידע הרשת והמכשיר.

### 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 בחץ > כדי לעבור ל-"Home Connect".
4. געו בהגדרות "Home Connect".
5. געו ב-"WiFi" כדי להפעיל או לכבות את המודול האלחוטי.



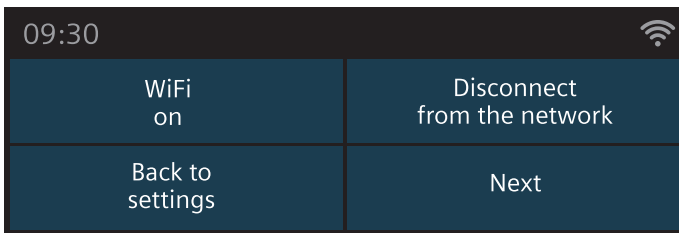
### התנתקות מהרשת

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).

3. געו בחץ > כדי לעבור ל-"Home Connect".
4. געו בהגדרות "Home Connect".
5. געו ב-"Disconnect from the network" (התנתקות מהרשת).



### התחברות לרשת

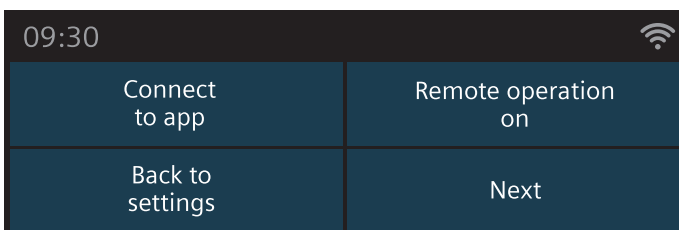
1. לחצו על הלחצן Menu (תפריט).
2. געו ב-"Settings" (הגדרות).
3. געו בחץ > כדי לעבור ל-"Home Connect".
4. געו בהגדרות "Home Connect".
5. געו ב-"Connect to network" (התחברות לרשת).
6. געו ב-"Connect manually" (התחבר ידנית) או "Connect automatically" (התחבר אוטומטית).
7. פעלו בהתאם להנחיות בסעיף שנקרא "רישום 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 בחץ > כדי לעבור ל-"Home Connect".
4. געו בהגדרות "Home Connect".
5. געו ב-"Next" (הבא).
6. געו ב-"Connect to the app" (התחבר ליישום).



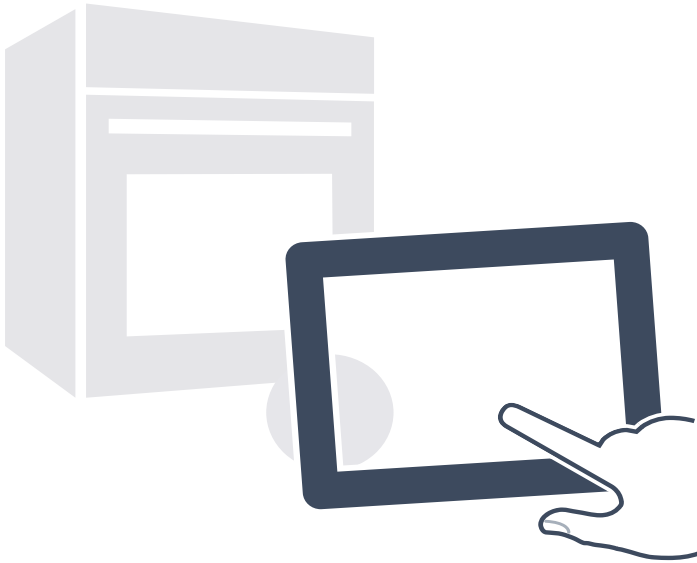
### שלט רחוק

באפשרותכם להשתמש ביישום Home Connect כדי לגשת בקלות לפונקציות התנור.

### הערות

- אם התנור מופעל באמצעות הבקורות במכשיר עצמו, מצב הפעלה זה הוא תמיד בעל עדיפות. במהלך פרק זמן זה, לא ניתן להפעיל את המכשיר באמצעות היישום Home Connect.
- השליטה מרחוק כבר מופעלת כאשר התנור מסופק.
- אם השליטה מרחוק הושבתה, רק מצבי הפעלה של התנור יוצגו ביישום Home Connect.
- השליטה מרחוק מופעלת באופן אוטומטי כאשר הפעלה מרחוק מופעלת.

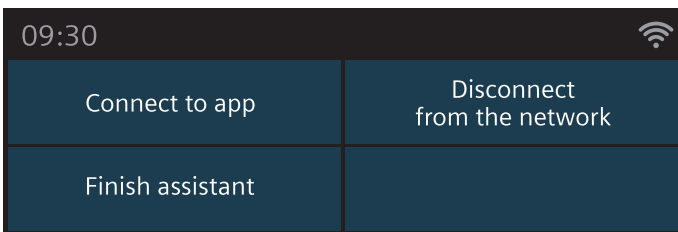
4. השתמשו ב-SSID "Home Connect" ובמפתח "Home Connect" כדי לרשום את המכשיר הנייד ברשת התנור.



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

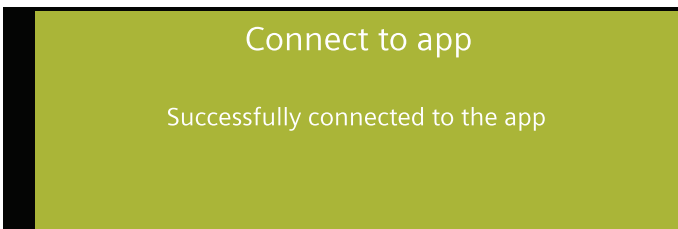


5. געו ב-"Connect to the app" (התחבר ליישום).

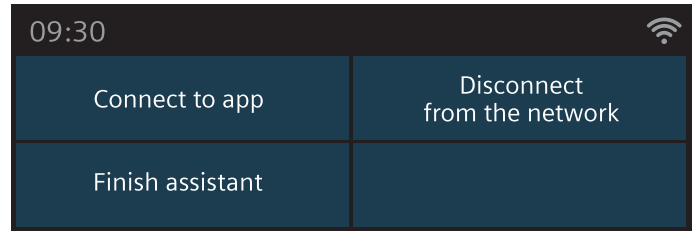


6. התנור מוכן להתחבר ליישום. הפעילו את היישום במכשיר הנייד ופעלו בהתאם להנחיות עבור רישום ידני לרשת.

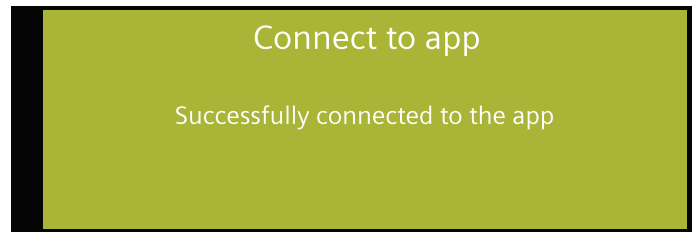
תהליך הרישום מסתיים כאשר ההודעה "Successfully connected to the app" (מחובר בהצלחה ליישום) מופיעה בתצוגה.



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



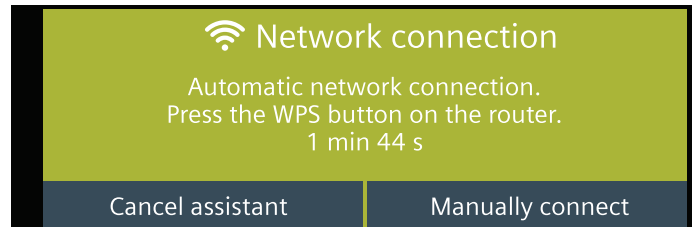
התנור מוכן להתחבר ליישום. הפעילו את היישום במכשיר הנייד ופעלו בהתאם להנחיות לרישום אוטומטי לרשת. תהליך הרישום מסתיים כאשר ההודעה "Successfully connected to the app" (מחובר בהצלחה ליישום) מופיעה בתצוגה.



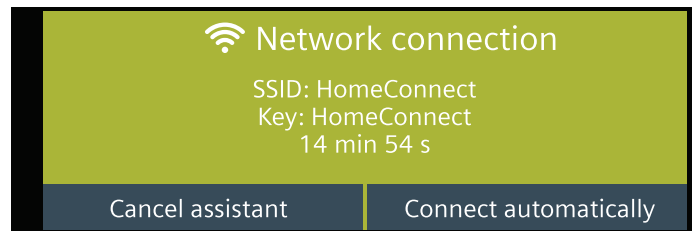
### רישום ידני ברשת הביתית

**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 באוטו אופן כתנור 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 4
- 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.

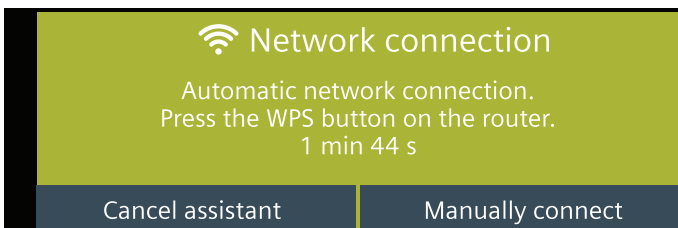
בצעו את השלבים שצוינו על-ידי היישום כדי ליישם את ההגדרות.

## רישום אוטומטי ברשת הביתית

### הערות

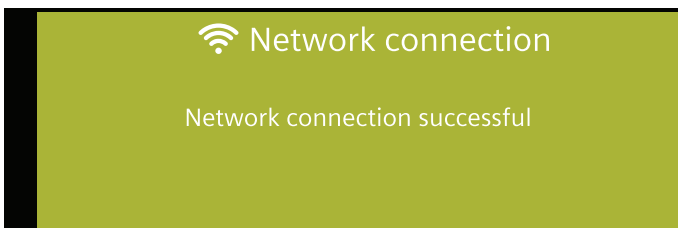
- אתם זקוקים לנתב בעל פונקציוליות WPS.
- באפשרותכם להפעיל את Home Connect Assistant (מסייע Home Connect) במהלך ההפעלה הראשונית או באמצעות התפריט.

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.



## לאחר סיום פעולת הניקוי

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

נגבו את המסילות הנשלפות במטלית לחה. לאחר מכן, החליקו את המסילות הנשלפות פנימה והחוצה מספר פעמים. לאחר הניקוי, ייתכן שתבחינו בשינוי צבע של המסילות הנשלפות. אין לכך כל השפעה על הביצועים.

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


## פונקציית הניקוי

תוכלו להשתמש במצב ההפעלה "Self-cleaning" (ניקוי עצמי) כדי לנקות את תא התנור בצורה אוטומטית וללא מאמץ מיותר. עם הפעלת הפונקציה, תא התנור מתחמם לטמפרטורה גבוהה מאוד. 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 בהגדרת ניקוי גבוהה יותר. צריכת החשמל של פעולת הניקוי היא 2.5 - 4.7 kWh בלבד.

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

### ⚠ אזהרה - סכנת כוויות!

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

## לפני הפעלת פונקציית הניקוי

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

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

**הערה:** באמצעות פעולת הניקוי, תוכלו לנקות גם את האביזר המצופה אמייל. לא ניתן לנקות את מדפי הרשת באמצעות פעולת הניקוי. מדפי הרשת אינם מתאימים לניקוי באמצעות פונקציית הניקוי; הניקוי יגרום לשינוי בצבעם. אביזרים נוספים המתאימים לניקוי באמצעות פונקציית הניקוי, מופיעים בטבלת האביזרים המיוחדים. ← "אביזרים" בעמוד 9

### ⚠ 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). נפתח תפריט מצבי ההפעלה.
  2. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לבחור באפשרות "Self cleaning" (ניקוי עצמי).
  3. געו בחץ >.
  4. הגדרת הניקוי המוצעת תחילה היא 3. ניתן להפעיל את פעולת הניקוי מיד על-ידי לחיצה על Start/Stop (הפעלה/עצירה), או
  4. בחירה בהגדרת הניקוי הרצויה על-ידי סיבוב הבורר הסיבובי.
  5. לחצו על הלחצן start/stop (הפעלה/עצירה).
  6. ההוראות לביצוע פעולת הניקוי העצמי מופיעות בתצוגה. לחצו על הלחצן Start/Stop (הפעלה/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. השתמשו בלחצן  כדי להפסיק את צליל ההתראה. בתצוגה מופיעה ההודעה "Appliance cooling down" (המכשיר מתקרר).

### ביטול פעולת הניקוי

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

### התאמת הגדרת הניקוי

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

### ניתן להפעיל את פעולת הניקוי בשעות הלילה

בסעיף "הגדרות זמן", תמצאו הסבר על דחיית שעת הסיום של הפעולה. באופן זה תוכלו להשתמש בתנור במשך כל שעות היום. ← "אפשרויות קביעת זמן" בעמוד 13

## מצב שבת

כאשר "מצב 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.

### מצב שבת

תנאי מקדים: ההגדרה "Sabbath mode activated" (שעון שבת מופעל) הופעלה בהגדרות הבסיסיות. ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 15

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

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

### משך הבישול שהוגדר חלק

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

### הגדרת שעת סיום מאוחרת יותר

לא ניתן להגדיר שעת סיום מאוחרת יותר.

### ביטול שעון שבת

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

הגדרה	אפשרויות
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
מסילות נשלפות	לא מותקנות
	מותקנות
מצב שבת	פועל
	כבוי
Home Connect	הפעלה או כיבוי של Wi-Fi ← "Home Connect" בעמוד 18
הגדרות יצרן	שחזר
	אל תשחזר
* כלול, בהתאם לדגם	

### זהירות!

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

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

### שינוי השעה

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

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

### הפסקת חשמל

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

## הגדרות בסיסיות

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

### שינוי הגדרות

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

### רשימת ההגדרות

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

באפשרותכם לשנות את ההגדרות הבאות:

הגדרה	אפשרויות
בחירת שפה	בחירה של שפות נוספות
שעה	כוונן השעה הנוכחית
תאריך	כוונן התאריך הנוכחי
אורך צליל התראה	קצר (30 שניות) בינוני (1 דקה) ארוך (5 דקות)
צלילי לחצנים	כבוי (צליל יישמע בכל מקרה בעת הפעלה/כיבוי של התנור באמצעות הלחצן On/off [הפעלה/כיבוי]) פועל
בהירות התצוגה	ניתן לבחור באחת מחמש רמות בהירות
תצוגת השעון	דיגיטלית עם תאריך אנאלוגית כבויה
תאורה	מופעלת כאשר המכשיר פועל כבויה כאשר המכשיר פועל
נעילת בטיחות בפני ילדים	נעילת דלת + נעילת לחצנים נעילת לחצנים בלבד
פעולה לאחר הפעלת התנור	תפריט ראשי מצבי חימום מנות*

(\* כלול, בהתאם לדגם)

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.

## 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.

## טיימר

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.

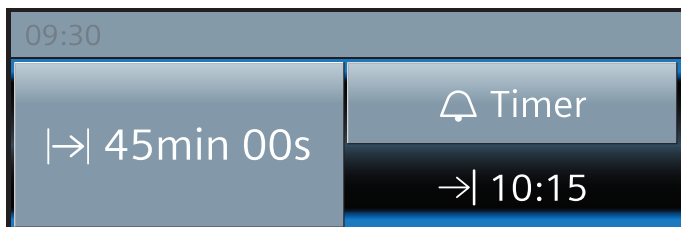
## שעת סיום

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

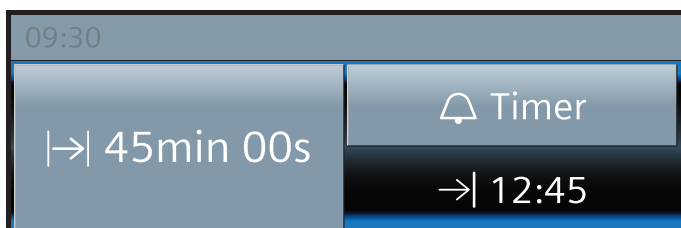
תנאי מקדים: הפעולה שנבחרה טרם החלה. נקבע זמן בישול. תפריט אפשרויות כוונן הזמן ⊕ פתוח.

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.

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



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



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



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

1. לחצו על הלחצן ⊕.

שדה התצוגה של הטיימר נפתח.

2. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לכוונן את משך הפעולה של הטיימר.

הטיימר מתחיל את הספירה לאחור שניות אחדות.

סמל הטיימר ⊕ וספירת הזמן לאחור מוצגים משמאל בסרגל המצב.

### לאחר שהזמן חלף

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

### ביטול פעולת הטיימר

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

### שינוי משך הזמן של הטיימר

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

## משך הבישול

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

תנאי מקדים: נבחרו סוג חימום וטמפרטורה.

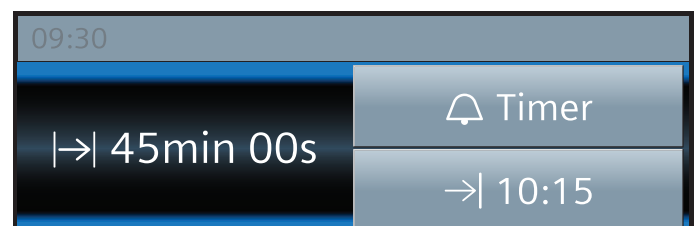
לדוגמה: סוג החימום שנבחר הוא אוויר חם 4D, 180°C, זמן בישול של 45 דקות.

1. לחצו על הלחצן ⊕.

תפריט אפשרויות כוונן הזמן נפתח.

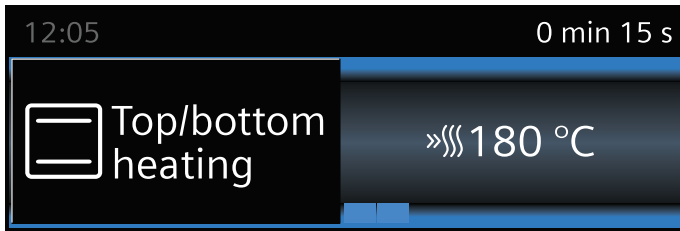


2. סובבו את הבורר הסיבובי כדי לבחור בזמן הבישול הרצוי.



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

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



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

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

#### הערות

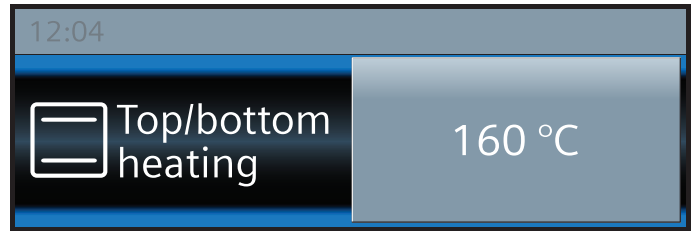
- אם הוגדר משך זמן בישול, הספירה שלו לאחור תחל מיד באופן עצמאי, ללא תלות בפעולת החימום המהיר.
- ניתן להשתמש בלחצן [i] כדי לבדוק את הטמפרטורה הנוכחית בתא התנור במהלך החימום המהיר.

#### ביטול

לחצו על הלחצן «».

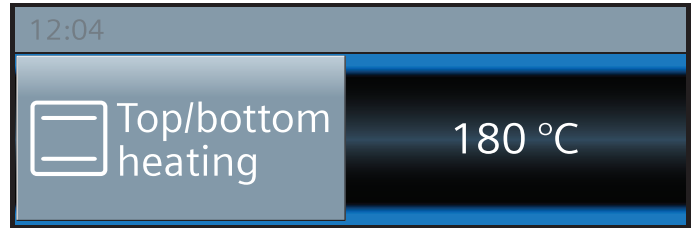
הדוגמה שבאיור: חימום עליון/תחתון בטמפרטורה של 180°C.

1. בחרו בסוג החימום הרצוי באמצעות הבורר הסיבובי.

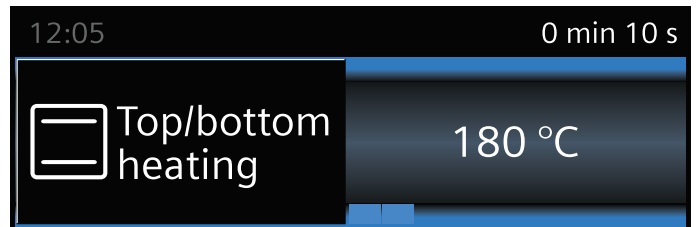


2. געו בטמפרטורה המוצעת.

3. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את הטמפרטורה.



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



סוג החימום והטמפרטורה שנבחרו מוצגים בתצוגה.

## אפשרויות כוונן זמן

בתנור שלכם יש מספר אפשרויות לכוונן זמן.

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

#### הערות

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

### 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	☑

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

### קביעת ההגדרות

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



## ניקוי תא התנור והאביזרים

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

### ניקוי תא התנור

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

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

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

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

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

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

### ניקוי האביזרים

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

## הפעלת המכשיר

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

סמל ההפעלה/כיבוי מעל הלחצן מאיר בכחול.

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

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

### כיבוי המכשיר

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

התאורה מעל הלחצן כבית.

אם נבחרה פונקציה היא מתבטלת.

השעון יופיע בתצוגה.

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

## התחלת פעולה או הפסקתה

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

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

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

## בחירת מצב הפעלה

כדי לבחור מצב הפעלה, עליכם להפעיל את המכשיר תחילה.

1. לחצו על הלחצן Menu (תפריט). נפתח תפריט מצבי ההפעלה.
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 הנוספות.
4. לחצו על הלחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה. משך הזמן שחלף מופיע בתצוגה. ניתן לראות את ההגדרות ואת קו ההתקדמות.

## קביעת סוג החימום והטמפרטורה

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

## תפעול המכשיר

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

## הפעלה וכיבוי של המכשיר

לפני שניתן לבחור בהגדרה כלשהי יש להפעיל את המכשיר.

יוצא מן הכלל: ניתן להפעיל את הגנת הבטיחות בפני ילדים ואת הטיימר גם כאשר המכשיר כבוי.

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

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

מספר הזמנה	אביזרים אופציונליים
HZ638170 ניקוי עצמי	<b>מסילות נשלפות, מפלס 1</b> המסילות הנשלפות המותקנות במפלס 2 מאפשרות למשוך את האביזרים החוצה בלי שיתהפכו ויפלו.
HZ638270 ניקוי עצמי	<b>מסילות נשלפות, 2 מפלסים</b> המסילות הנשלפות המותקנות במפלסים 2 ו-3 מאפשרות למשוך את האביזרים החוצה בלי שיתהפכו ויפלו.
HZ638370 ניקוי עצמי	<b>מסילות נשלפות, 3 מפלסים</b> המסילות הנשלפות המותקנות במפלסים 1, 2 ו-3 מאפשרות למשוך את האביזרים החוצה בלי שיתהפכו ויפלו.
HZ66X600	<b>עיטורים לקישוט</b> להסתרת המדף התחתון של היחידה ובסיס המכשיר.

## לפני הפעלה ראשונה

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

### שימוש ראשון

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

**הערה:** תוכלו לשנות את השעה בעזרת ההגדרות הבסיסיות. ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 15

### הגדרת השפה

German (גרמנית) היא שפת ברירת המחדל.

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

### כוונן השעון

השעה שמוצגת בעת הפעלה היא 12:00.

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

### הגדרת התאריך

תאריך ברירת המחדל הוא "1.1.2014".

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

### עם HomeConnect

1. געו ב- "Set using the assistant" (הגדרה באמצעות המסייע).
2. ניתן למצוא הנחיות נוספות בסעיף ← "Home Connect" בעמוד 18

## 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.

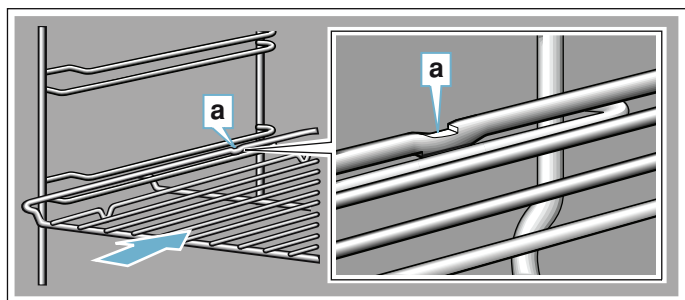
זמינות האביזרים והאפשרות להזמין אותם באינטרנט משתנות בין הארצות השונות. עיינו בעלוני הפרסום לקבלת מידע נוסף.

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 27

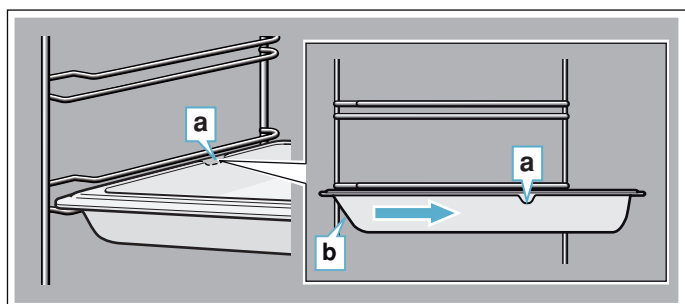
מספר הזמנה	אביזרים אופציונליים
HZ634000	<b>מדף רשת</b> להנחת כלי בישול, תבניות אפייה, כלים עמידים בחום ולהכנת צלי בשר ומזון צלוי.
HZ632070 ניקוי עצמי	<b>תבנית רב-תכליתית</b> לאפיית עוגות לחות, עוגיות, מזון קפוא ונתיחי בשר גדולים. ניתן להשתמש בתבנית זו גם ללכידת השומן שמטפטף בעת צלייה ישירה על גבי מדף הרשת.
HZ631070 ניקוי עצמי	<b>מגש אפייה</b> לפשטידות במגשים ומוצרים אפויים קטנים.
HZ324000	<b>מדף רשת פנימי לתבנית</b> עבור בשר, עוף ודגים. מיועד להכנסה אל תוך התבנית הרב-תכליתית כדי לאפשר לכידת טיפות שומן ומיצי בשר בעת הצלייה.
HZ633070	<b>תבנית עמוקה</b> לכמויות גדולות.
HZ633001	<b>מכסה עבור התבנית העמוקה</b> המכסה הופך את התבנית העמוקה לתבנית צלייה מקצועית.
HZ617000	<b>מגש פיצה</b> לאפיית פיצה ועוגות עגולות גדולות.
HZ625071 ניקוי עצמי	<b>תבנית צלייה</b> משמשת לצלייה במקום מדף הרשת או כמגן נתזים. לשימוש רק בתבנית הרב-תכליתית.
HZ327000 ניקוי עצמי	<b>אבן אפייה</b> להכנה של לחמים, לחמניות או פיצה עם תחתית פריכה. חממו מראש את אבן האפייה לטמפרטורה המומלצת.
HZ915001	<b>כלי צלייה מזכוכית (5.1 ליטרים)</b> להכנת מזידים ופשטידות. מתאים במיוחד למצב הפעלה "Meals" (ארחות).
HZ86S000	<b>מגש זכוכית</b> להכנת נתיחים גדולים של בשר צלוי, עוגות לחות ופשטידות.
HZ636000	<b>מגש זכוכית</b> לפשטידות, תבשילי ירקות ופריטים אפויים.

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



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

בתמונה מוצגת התבנית הרב-תכליתית

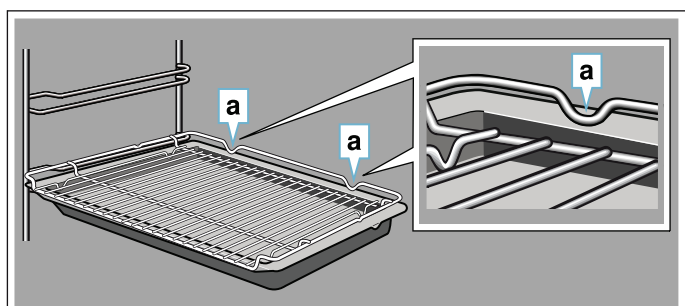


### שילוב אביזרים

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

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

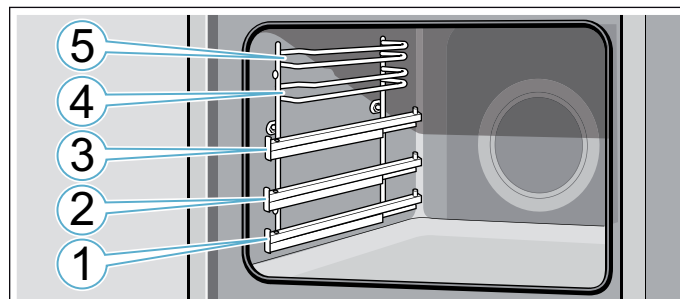
בתמונה מוצגת התבנית הרב-תכליתית



**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.

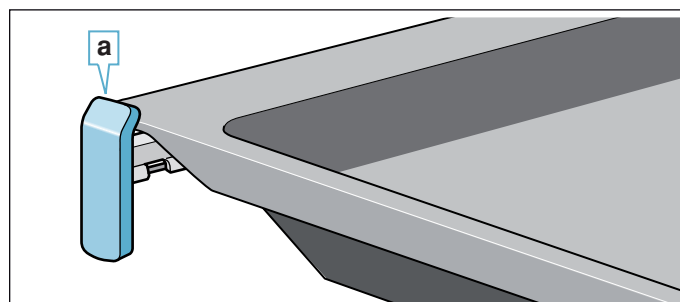


בעת שימוש במפלסים 4 ו-5, הקפידו תמיד להכניס את האביזר בין שתי מסילות ההובלה בכל מפלס.

ניתן למשוך את האביזרים החוצה כמחצית הדרך מבלי שיתהפכו. ניתן למשוך את האביזרים הנמצאים במפלסים מספר 1, 2 ו-3 החוצה עוד יותר באמצעות המדפים הטלסקופיים.

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

בתמונה מוצגת התבנית הרב-תכליתית



המסילות הנשלפות ננעלות במקומן כאשר מושכים אותן החוצה עד הסוף. באופן זה קל יותר להניח את האביזרים בצורה הנכונה. כדי לשחרר את הנעילה, עליכם להפעיל מעט כוח בעת דחיפת המסילות פנימה אל תוך תא 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.

סוגי חימום	טמפרטורה	שימוש
	30-275°C	להכנת פיצה ומנות המצריכות כמות חום גדולה מלמטה. גוף החימום התחתון וגוף החימום הטבעתי בחלק האחורי של התנור מתחממים.
	70-120°C	לבישול איטי החום נפלט באופן שווה כלפי מעלה וכלפי מטה, בטמפרטורה נמוכה.
	30-250°C	לבישול בבן מארי ועבור השלב האחרון באפייה. החום נפלט מלמטה.
	60-100°C	לשמירת חום של מזון מבושל.
	30-70°C	חימום מקדים של כלי בישול.
	30-275°C CoolStart	להכנה מהירה של מוצרים קפואים במפלס 3. הטמפרטורה תלויה בהוראות היצרן. השתמשו בטמפרטורה הגבוהה ביותר שרשומה על האריזה. זמן הבישול הוא בהתאם להוראות היצרן או קצר יותר. אין צורך לחמם את התנור מראש.

### ערכי ברירת מחדל

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

### מידע נוסף

ברוב המקרים, המכשיר מציג הערות ומידע נוסף הקשור לפעולה שזה עתה ביצעתם. לשם כך, לחצו על 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 הפעולה, התאורה הפנימית מופעלת מיד עם התחלת הפעולה. בסיום הפעולה, התאורה הפנימית כבית.

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

### מאוורר הקירור

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

### זהירות!

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

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

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

## אביזרים

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

### אביזרים כלולים

האביזרים הבאים מצורפים למכשיר שלכם:

<p><b>מדף רשת</b> להנחת כלי בישול, תבניות אפייה וכלים עמידים בחום. להכנת בשר ומזון צלוי.</p>	
<p><b>תבנית רב-תכליתית</b> 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><b>מגש אפייה</b> לפשטידות במגשים ומוצרים אפויים קטנים.</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.

## תפריט מצבי הפעלה

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

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

שימוש	מצב הפעלה
לרשותכם מספר סוגי חימום שהותאמו בקפידה למטרות בישול שונות.	סוגי חימום
כאן תוכלו למצוא ערכי הגדרות מתוכנתים מראש, המתאימים למגוון תבשילים.	מנות ← "מנות" בעמוד 27
פונקציית הניקוי העצמי מנקה את התנור באופן אוטומטי.	ניקוי עצמי ← "פונקציית הניקוי" בעמוד 17
ניתן לבצע התאמה אישית של ההגדרות הבסיסיות לצרכים שלכם.	הגדרות ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 15
פונקציה זו מאפשרת לכם לחבר את התנור באמצעות מכשיר נייד.	HomeConnect ← "Home Connect" בעמוד 18

## 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.
מחון חום שיורי	הסרגלים אינם מופיעים בעת הגדרת פעולות צלייה וניקוי.
מחון חום שיורי	מחון הטמפרטורה מציג את החום השיורי כאשר התנור כבוי. כאשר 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.

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

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

בפרק זה מובא הסבר על לוח הבקרה והתצוגות 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
»»»»	הפעלה וכיבוי של פונקציית החימום המהיר
Start/Stop (הפעלה/עצירה)	התחלה, השהיה או ביטול פעולה

### בורר סיבובי

השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את ערכי ההגדרות 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.

### לחצנים 1

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

### בורר סיבובי 2

ניתן לסובב את הבורר עם כיוון השעון ונגד כיוון השעון.

### תצוגת מגע 3

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

## 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 (הפעלה/כיבוי)	הפעלת המכשיר וכיבוי
menu	פתיחת התפריטים של מצבי ההפעלה
»»»»	מידע נעילת בטיחות בפני ילדים
⌚	אפשרויות כוונון זמן

## 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 הרחבה האיחוד האירופי להחזרה ולמחזור של מכשירים משומשים. 

## פעולות העלולות לגרום

### נזק למכשיר

#### מידע כללי

##### זהירות!

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

## נורת ההלוגן

### ⚠ אזהרה - סכנת התחשמלות!

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

### 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. 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 צריבה!

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

### ⚠ אזהרה - סכנת פציעה!

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



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 9

42. יוגורט  
42. חיסכון באנרגיה באמצעות סוגי חימום Eco  
44. אקרילאמיד במזון  
44. בישול איטי  
45. ייבוש  
46. שימור  
47. התפחת בצק  
47. הפשרה  
48. שמירת חום  
48. מנות מבחן

## 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 אלכוהול עלולים להתלקח בתא התנור החם. אין לבשל מזון המכיל כמויות גדולות של נוזלים בעלי תכולת אלכוהול גבוהה. השתמשו רק בכמויות קטנות של נוזלים בעלי תכולת אלכוהול גבוהה. פתחו את דלת התנור בזהירות.

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

## ייעוד השימוש

- יש לקרוא הוראות אלה בעיון רב. רק לאחר קריאת ההוראות תוכלו להפעיל את המכשיר בצורה בטוחה ונכונה. שמרו את חוברת ההוראות ואת הוראות ההתקנה לשימוש עתידי או כדי למסור אותן למשתמשים עתידיים.
- מכשיר זה מיועד להתקנה בתוך ארון במטבח. פעלו בהתאם להוראות ההתקנה המיוחדות.
- לאחר פתיחת האריזה, ודאו שלמכשיר לא נגרם שום נזק. אין לחבר את המכשיר אם הוא ניזוק בעת ההובלה.
- איש מקצוע מורשה בלבד רשאי להתקין מכשירי חשמל חסרי נתיכים. נזק שייגרם למכשיר עקב חיבור שגוי אינו מכוסה במסגרת האחריות.
- מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד. יש להשתמש במכשיר רק לצורך הכנת מזון ומשקאות. יש להשגיח על המכשיר בעת הפעלתו. יש להשתמש במכשיר במקומות סגורים בלבד.
- המכשיר מיועד לשימוש עד לגובה של 2000 מטר מעל פני הים.
- מכשיר זה ניתן לשימוש על ידי ילדים מעל גיל 8 ומבוגרים בעלי מוגבלות פיזית, חושית או נפשית, או אנשים חסרי ניסיון או ידע, אך ורק בהשגחת מבוגר האחראי על בטיחותם והמדריך אותם לגבי הפעלת המכשיר באופן בטוח, ולאחר שהם הבינו את הסכנות הכרוכות בהפעלתו.

# תוכן העניינים

16	 מצב שבת
16	הפעלת מצב שבת
17	 פונקציית הניקוי
17	לפני הפעלת פונקציית הניקוי
17	הפעלת פונקציית הניקוי
18	לאחר סיום פעולת הניקוי
18	 Home Connect
18	הגדרה
20	הפעלה מרחוק
20	הגדרות Home Connect
21	אודות הגנת נתונים
21	הצהרת היצרן
21	 תכשירי ניקוי
21	תכשירי ניקוי מתאימים לשימוש
22	שמירה על ניקיון התנור
23	 מסילות
23	הסרת המסילות והרכבתן
23	 דלת התנור
23	הסרת דלת התנור והתקנתה מחדש
24	הסרת כיסוי דלת התנור
24	הסרת לוחות הדלת והתקנתם
26	 איתור בעיות ופתרון
26	טבלת תקלות אפשריות
26	חריגה מזמן ההפעלה המרבי
26	החלפת הנורה בתקרת תא התנור
27	כיסוי הזכוכית
27	 שירות לקוחות
27	מספר E ומספר FD
27	 מנות
27	מידע על ההגדרות הנבחרות
28	בחירת מנה
28	החלת הגדרות עבור מנות
29	 מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו
29	תבניות סיליקון
29	עוגות ומאפים קטנים
32	לחם ולחמניות
34	פיצה, קיש ומאפים מלוחים
35	פשטידות וסופלה
36	עוף
38	בשר
40	דגים
41	ירקות ותוספות

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

## 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 אפייה

HB676G5.6

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

הוראות שימוש he

רשמו את  
המכשיר  
שלכם  
באתר