

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

siemens-home.com

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



9001221061
960628

לקוחות נכבדים,

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

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

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

בהצלחה!

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

תחנות שרות




04-8477111	טל':	שרות CSB, שד' ההסתדרות 224, חיפה	צפון
08-9777222	טל':	שרות CSB, המסגר 1, א.ת. צפוני, לוד	מרכז
02-6403000	טל':	אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים	ירושלים
08-9777222	טל':	שרות CSB, יאיר 16, באר-שבע	דרום
08-6378616	טל':	שרות אקספרס, אזור התעשייה החדש, אילת	
08-6335311	טל':	שרות ששון, הבנאי 3, אילת	

מוקד שרות טלפוני ארצי - 2220*

הכנת מזון במיקרוגל

בעת הכנת מזון במיקרוגל, הקפידו תמיד להשתמש בכלים עמידים בחום המתאימים למיקרוגל. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל. ← "מיקרוגל" בעמוד 17

סוגי חימום:

-  אוויר חם 4D
-  צלייה בסחרור אוויר
-  מיקרוגל

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה °C-ב	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
הפשרה במיקרוגל						
בשר	כלי בישול, ללא מכסה	1		regnore	180	5
					90	15-10
בישול במיקרוגל						
ציפוי ביצה	כלי בישול, ללא מכסה	1		regnore	360	20
					180	25-20
פלאן ספוג	כלי בישול, ללא מכסה	1		regnore	600	9-7
קציץ בשר	כלי בישול, ללא מכסה	1		regnore	600	27-22
בישול משולב במיקרוגל						
גראטן תפוחי אדמה	כלי בישול, ללא מכסה	1		170-150	360	30-25
עוגה	כלי בישול, ללא מכסה	1		210-190	90	23-18
עוף*	כלי בישול, ללא מכסה	1		200-180	360	35-25

* הפכו לאחר 2% מזמן הבישול הכולל

מנות מבחן

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

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

אפייה

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

גובהי מדפים לאפייה בשני מפלסים במקביל:

■ תבנית רב-תכליתית: מפלס 3

מגש אפייה: מפלס 1

פאי תפוחים

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

עוגת ספוג ללא שומן

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

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.

סוג החימום:

-  אוויר חם 4D

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
אפייה					
עוגיות חמאה	מגש אפייה	1		*150-140	35-25
עוגות קטנות	מגש אפייה	1		*150	30-20
עוגות קטנות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		*140	40-30
עוגת ספוג ללא שומן	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	1		**170-160	45-30
פאי תפוחים	2 תבניות שחורות, בקוטר 20 ס"מ	1		170-160	80-70
* חימום מקדים למשך 5 דקות, אין להשתמש בפונקציית חימום מהיר					
** חימום מקדים, אין להשתמש בפונקציית חימום מהיר					















סוג החימום:

-  גריל, שטח גדול

צלייה בגריל

הכניסו פנימה גם את התבנית הרב-תכליתית. הנוזלים המטפטפים יילכדו בתוך התבנית, ותא התנור ישאר נקי.

מנה	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	מצב הגריל	משך זמן הבישול בדקות
צלייה בגריל					
השחמת קלי	מדף רשת	3		3	6-3
קציצת בקר, 12 יחידות*	מדף רשת	2		3	30-20
* הפכו לאחר 2% מזמן הבישול הכולל					

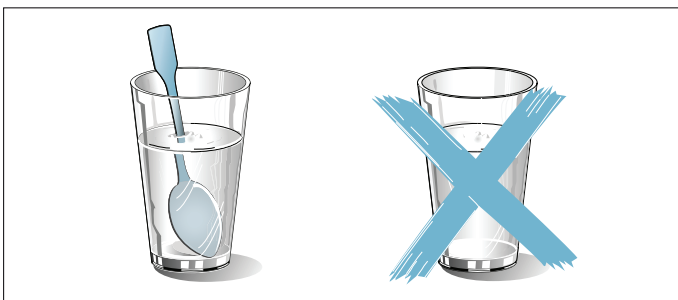
מנה	כלי בישול	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
חימום משקאות						
200 מ"ל (יש לערבב היטב)	כלי בישול, ללא מכסה	1		regno	מקסימום	3-1
400 מ"ל (יש לערבב היטב)	כלי בישול, ללא מכסה	1		regno	מקסימום	6-2
חימום מזון תינוקות						
בקבוקי תינוקות, 150 מ"ל (יש לערבב היטב)	כלי בישול, ללא מכסה	1		regno	360	3-1
ירקות מצוננים						
250 גרם	כלי בישול עם כיסוי	1		regno	600	8-3
ירקות קפואים						
בתפזורת, 250 גרם	כלי בישול עם כיסוי	1		regno	600	12-8
תרד מוקצף, גוש קפוא, 450 גר'	כלי בישול עם כיסוי	1		regno	600	16-11
מנות מצוננות						
ארוחה בצלחת, מנה אחת	כלי בישול עם כיסוי	1		regno	600	8-4
מרק, נזיד, 400 מ"ל	כלי בישול עם כיסוי	1		regno	600	7-5
תוספות, כגון פסטה, כיסונים, תפוחי אדמה, אורז	כלי בישול עם כיסוי	1		regno	600	10-5
מאפים, 400 גרם, כגון לזניה, גראטן תפוחי אדמה	כלי בישול, ללא מכסה	1		regno	600	10-5
מנות קפואות						
ארוחה בצלחת, מנה אחת	כלי בישול עם כיסוי	1		regno	600	15-11
מרק, נזיד, 200 מ"ל (יש לערבב היטב)	כלי בישול עם כיסוי	1		regno	600	6-4
תוספות, 500 גרם, כגון פסטה, כופתאות, תפוחי אדמה, אורז	כלי בישול עם כיסוי	1		regno	600	10-7
מאפים, 400 גרם, כגון לזניה, גראטן תפוחי אדמה	כלי בישול, ללא מכסה	1		200-180	180	25-20

שמירה על חום

תוכלו לשמור על חומם של תבשילים על-ידי שימוש בחימום עליון/תחתון בטמפרטורה של 70°C. הדבר ימנע היווצרות עיבוי כך שלא תצטרכו לנגב את תא התנור. אל תשמרו על חומם של תבשילים מוכנים למשך יותר משעתיים. זכרו שתבשילים מסוימים עשויים להמשיך להתבשל תוך כדי שמירה על חומם. כסו את התבשילים לפי הצורך.

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה עוצמת המיקרוגל ב-°C	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
בשר טחון מעורב, 1,000 גרם*	כלי בישול, ללא מכסה	1	☒	regnore	180	10
				regnore	90	30-20
דג שלם, 300 גרם*	כלי בישול, ללא מכסה	1	☒	regnore	180	3
				regnore	90	15-10
פילה דג, 400 גרם*	כלי בישול, ללא מכסה	1	☒	regnore	180	5
				regnore	90	15-10
פירות, ירקות	כלי בישול, ללא מכסה	1	☒	regnore	180	10-5
				regnore	180	10
				regnore	90	13-8
שונות	כלי בישול, ללא מכסה	1	☒	regnore	90	9-7
				regnore	90	9-7

* הפכו לאחר מחצית זמן הבישול



זהירות!

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

ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה שלהלן, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות לחימום מגוון משקאות ומזונות במיקרוגל. הזמנים המצוינים הם ערכים ממוצעים בלבד. משך זמן הבישול תלוי בכלי הבישול, באיכות, בטמפרטורה ובהרכב המזון. טווחי הזמנים מופיעים בטבלה. השתמשו תחילה בזמן הקצר ביותר שמצוין, והאריכו אותו במקרה הצורך.

הערכים המצוינים בטבלה מתאימים למזון המוכנס לתנור קר. אם לא מצוין שום ערך עבור המזון שלכם, השתמשו במזונות דומים בטבלה כדי לקבל מושג על ההגדרות המומלצות. הוציאו אביזרים לא נחוצים מתא התנור. כך תוכלו להשיג תוצאות בישול מיטביות ולחסוך באנרגיה. נקו את תא התנור בגמר הבישול.

חימום מזון במיקרוגל

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

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

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

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

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

אם אתם מחממים מזון תינוקות, הניחו את הבקבוק על מדף הרשת ללא מכסה או פטמה. נערו או ערבבו היטב לאחר החימום, ובדקו את הטמפרטורה לפני השימוש.

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

עצה: אם הכמויות שלכם שונות מאלה המופיעות בטבלאות, השתמשו בכלל האצבע הבא: כמות כפולה פירושה, בקירוב, הכפלה של זמן ההכנה.

⚠ אזהרה - סכנת צריבה!

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

הפשרה

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

הוציאו את המזון הקפוא מאריזתו והניחו אותו בכלי מתאים למיקרוגל על גבי מדף הרשת. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל. ← "מיקרוגל" בעמוד 17

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

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

ערכי הגדרות מומלצים

הזמנים המצוינים בטבלה הם ערכים ממוצעים בלבד. זמן ההפשרה בפועל תלוי באיכות, בטמפרטורת ההקפאה (-18°C) ובהרכב המזון. טווחי הזמנים מופיעים בטבלה. השתמשו תחילה

בזמן הקצר ביותר שמצוין, והאריכו אותו במקרה הצורך. לעתים קרובות, ניתן להשיג תוצאות טובות יותר כאשר מפשירים מזון בכמה שלבים. אלה מצוינים בטבלה אחד מתחת לשני.





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

הפכו או ערבבו את המזון פעם או פעמיים במהלך ההפשרה. יש להפוך נתחי מזון גדולים כמה פעמים. הפרידו מדי פעם את חלקי המזון הקפוא או הוציאו את החלקים שכבר הפשירו. הניחו למזון שהופשר לנוח עוד כ-10 עד 30 דקות בתוך התנור לאחר כיבוי, כדי לאפשר לטמפרטורה להתאזן.

עצה: אם הכמויות שלכם שונות מאלה המופיעות בטבלאות, השתמשו בכלל האצבע הבא: כמות כפולה פירושה, בקירוב, הכפלה של זמן ההכנה.

סוג החימום:

■  מיקרוגל

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
לחם ולחמניות						
לחם, 500 גרם	כלי בישול, ללא מכסה	1		regnore	180	3
				regnore	90	15-10
לחמניות	מדף רשת	1		160-140	90	4-2
עוגה						
עוגה, לחה, 500 גרם	כלי בישול, ללא מכסה	1		regnore	180	2
				regnore	90	15-10
עוגה, יבשה, 750 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	1		regnore	90	15-10
בשר ועוף						
עוף, שלם, 1.2 ק"ג*	כלי בישול, ללא מכסה	1		regnore	180	10
				regnore	90	15-10
נתחי עוף, 250 גר'*	כלי בישול, ללא מכסה	1		regnore	180	10
				regnore	90	15-10
ברווז, 2 ק"ג*	כלי בישול, ללא מכסה	1		regnore	180	10
				regnore	90	50-40
נתחי בשר שלמים (בשר נא), במשקל 800 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	1		regnore	180	15
				regnore	90	15-10
נתחי בשר שלמים (בשר נא), במשקל 1 ק"ג*	כלי בישול, ללא מכסה	1		regnore	180	15
				regnore	90	30-20
נתחי בשר שלמים (בשר נא), במשקל 1.5 ק"ג*	כלי בישול, ללא מכסה	1		regnore	180	15
				regnore	90	35-25
בשר בחתיכות או פרוסות, למשל גולאש (בשר נא), במשקל 500 גרם*	כלי בישול, ללא מכסה	1		regnore	180	8
				regnore	90	10-5
בשר טחון מעורב, 200 גרם*	כלי בישול, ללא מכסה	1		regnore	90	15-8
בשר טחון מעורב, 500 גרם*	כלי בישול, ללא מכסה	1		regnore	180	5
				regnore	90	15-10

* הפכו לאחר מחצית זמן הבישול

שימור

תוכלו להכין שימורי פירות וירקות באמצעות המכשיר שברשותכם.

⚠ אזהרה - סכנת פציעה!

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

צנצנות

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

בכל תהליך שימור, השתמשו אך ורק בצנצנות שימור בעלות אותו הגודל ושמיכות את אותו סוג מזון. תא התנור מאפשר הכנה בו-זמנית של שימורים בשש צנצנות לכל היותר בנות 1/2, 1 או 1 1/2 ליטר כל אחת. אין להשתמש בצנצנות גדולות או גבוהות יותר. המכסה עלול להיסדק.

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

הכנת פירות וירקות

השתמשו בפירות ובירקות טריים בלבד. שטפו אותם היטב.

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

פירות

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

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

ירקות

מלאו את הצנצנות בחתיכות הירקות, ומזגו מים חמים רתוחים.

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 פריצים. פתחו את לשוניות ההידוק רק כאשר הצנצנות קרות.

ערכי הגדרות מומלצים

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

סוג החימום:

- אוויר חם 4D

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

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"> השתדלו לקצר את זמני הבישול ככל שניתן. בשלו את המזון עד להזהבה, אך לא עד כדי השחמה כהה. חתיכות מזון גדולות ועבות מכילות פחות אקרילאמיד.
אפייה	<p>במצב חימום עליון/תחתון, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 200°C.</p> <p>במצב אוויר חם, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 180°C.</p>
אפיפות	<p>במצב חימום עליון/תחתון, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 190°C.</p> <p>במצב אוויר חם, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 170°C.</p> <p>ביצים או חלמוני ביצים במתכון מפחיתים את היווצרות האקרילאמיד.</p>
טוגנים אפויים	<p>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.</p>

ייבוש

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

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

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

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

השתמשו במפלסי המדפים הבאים לצורך ייבוש:

- מדף רשת אחד: מפלס 2
- 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.

סוג החימום:

- אוויר חם 4D

מנה	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בשעות
טבעות תפוחים, בעובי 3 מ"מ, 200 גר' על כל מדף רשת	מדף רשת	2		80	7-4
פירות עם גלעינים (אפרסקים)	מדף רשת	2		80	10-8
ירקות שורש (גזרים), מגורדים, חלוטים	מדף רשת	2		80	7-4
פטריות פרוסות	מדף רשת	2		60	8-6
עשבי תיבול, שטופים	2-1 מדפי רשת	regnore		60	6-2

סוג החימום Eco

'אוויר חם Eco' הוא סוג חימום חכם להכנה עדינה של בשר, דגים ומאפים. אספקת החשמל לתא התנור נשלטת על-ידי המכשיר ומתבצעת באופן אופטימלי. הכנת המזון מתבצעת בשלבים, תוך ניצול החום השיורי. כתוצאה מכך המזון נותר עסיסי יותר ועובר השחמה מופחתת. ניתן לחסוך בחשמל, בהתאם להכנות ולמאכלים.

הניחו את המזון בתא התנור הריק, לפני שהוא התחמם. הקפידו לשמור את דלת התנור סגורה בעת הבישול.

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

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

אביזרים

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

מדף רשת

החליקו את מדף הרשת כך שהכיתוב "Microwave" (מיקרוגל) מופנה לכיוון דלת המכשיר והשפה המעוקלת מופנית כלפי מטה. הקפידו להניח כלי בישול, תבניות ומנות על-גבי מדף הרשת.

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.







ערכי הגדרות מומלצים

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

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

סוג החימום:

■  אוויר חם Eco

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
עוגות בתבנית					
עוגת ספוג בתבנית	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	1		160-140	80-60
בסיס ספוג לפלאן	תבנית לבסיס פלאן	1		160-140	40-20
בסיס ספוג (2 ביצים)	תבנית לבסיס פלאן	1		170-150	30-20
עוגת פלאן על בסיס ספוג (3 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	1		170-160	35-25
עוגת פלאן על בסיס ספוג (6 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	1		160-150	60-50
עוגות במגשי אפייה					
עוגת ספוג עם ציפוי יבש	מגש אפייה	1		180-160	40-20
טארט בצק פריך עם ציפוי יבש	מגש אפייה	1		180-170	35-25
פריטים אפויים קטנים					
מאפינס	מגש למאפינס	2		180-160	30-15
עוגות קטנות	מגש אפייה	1		160-150	35-25
בצק עלים	מגש אפייה	2		190-170	50-25
פחזניות	מגש אפייה	1		220-200	45-35
אפיפות	מגש אפייה	2		160-140	30-15
עוגיות זילוף	מגש אפייה	2		150-140	40-25

קינוחים

תוכלו להכין יוגורט וקינוחים שונים באמצעות המכשיר שברשותכם.

בעת הכנת מזון במיקרוגל, הקפידו תמיד להשתמש בכלים עמידים בחום המתאימים למיקרוגל. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל. ← "מיקרוגל" בעמוד 17

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

הכנת יוגורט

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

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

רפרפת עשויה מאבקה

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

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

הכנת פודינג אורז

1. שקלו את האורז והוסיפו חלב בכמות של פי 4.

2. שפכו את האורז והחלב לתוך מיכל גבוה המתאים למיקרוגל.
3. השתמשו בהגדרות המצוינות בטבלה.
4. ברגע שהחלב מתחיל לעלות, ערבבו היטב והנמיכו את עוצמת המיקרוגל, כפי שמצוין בטבלה. ערבבו מספר פעמים בזמן הבישול.

לפתן

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

ערבבו שתיים או שלוש פעמים במהלך הבישול.

הכנת פופקורן במיקרוגל

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

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

הוציאו את שקית הפופקורן לאחר דקה וחצי ונערו אותה כדי למנוע מהפופקורן להישרף. נקו את תא התנור בגמר ההכנה.

⚠ אזהרה - סכנת כווינות!

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

ערכי הגדרות מומלצים

סוגי חימום:

- אוויר חם 4D
- מיקרוגל

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
רפרפת עשויה מאבקה*	כלי בישול עם כיסוי	1		regnone	600	5-8
יוגורט	תבניות אישיות	רצפת תא התנור		45-40	regnone	8-9 שעות
פודינג אורז, 125 גר' + 500 מ"ל חלב	כלי בישול עם כיסוי	1		regnone	600	10
לפתן פירות, 500 גר'	כלי בישול עם כיסוי	1		regnone	180	20-25
פופקורן להכנה במיקרוגל, 1 שקית במשקל 100 גר'***	כלי בישול, ללא מכסה	1		regnone	600	4-6

* ערבבו פעם או פעמיים במהלך הבישול

** הניחו את השקית הסגורה על כלי הבישול

מנה	איברים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת המיקרוגל בואט	משך זמן הבישול בדקות
מאכלי ירקות						
ירקות צלויים	תבנית רב-תכליתית	3		3	regnore	15-10
תפוחי אדמה						
תפוחי אדמה אפויים, חצויים	תבנית רב-תכליתית	1		180-160	regnore	60-45
תפוחי אדמה אפויים, חצויים, 1 ק"ג	תבנית רב-תכליתית	2		220-200	360	20-15
תפוחי אדמה שלמים לא קלופים, 250 גרם*	כלי בישול עם כיסוי	1		regnore	600	13-10
תפוחי אדמה מבושלים, חתוכים לרבעים, 500 גרם*	כלי בישול עם כיסוי	1		regnore	600	15-12
מוצרים מתפוחי אדמה, קפואים						
רוסטי תפוחי אדמה	תבנית רב-תכליתית	2		200-180	regnore	30-20
נגיסי תפוחי אדמה, ממולאים	תבנית רב-תכליתית	2		220-200	regnore	28-18
קרוקטים (הפכו במהלך ההכנה)	מגש אפייה	1		230-210	regnore	25-15
טוגנים (יש להפוך בזמן ההכנה)	מגש אפייה	1		210-200	regnore	30-20
טוגנים, 500 גר'	תבנית רב-תכליתית	2		270-250	180	20-15
טוגנים, 2 מפלסים (יש להפוך בזמן ההכנה)	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		220-200	regnore	40-30
אורז						
אורז בעל גרגר ארוך, 250 גר' + 500 מ"ל מים	כלי בישול עם כיסוי	1		regnore	600	9-7
אורז מלא, 250 גר' + 650 מ"ל מים	כלי בישול עם כיסוי	1		regnore	600	16-13
ריזוטו, 250 גר' + 900 מ"ל מים	כלי בישול עם כיסוי	1		regnore	600	13-11
					180	30-25
					600	14-12
					180	27-22
דגנים						
קוסקוס, 250 גר' + 500 מ"ל מים	כלי בישול עם כיסוי	1		regnore	600	8-6
דוחן, 250 גר' + 600 מ"ל מים	כלי בישול עם כיסוי	1		regnore	600	10-8
קמח תירס/סולת, 125 גר' + 500 מ"ל מים*	כלי בישול עם כיסוי	1		regnore	600	15-10
גריסי פנינה, 250 גר' + 750 מ"ל מים	כלי בישול עם כיסוי	1		regnore	600	8-6
					180	13-11
					180	20-15
ביצים						
רפרפת ביצים עם 2 ביצים	כלי בישול עם כיסוי	1		regnore	360	8-6

* ערבבו פעם או פעמיים במהלך הבישול

ירקות ותוספות

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

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

הכנת מזון בשילוב עם הפעלת מיקרוגל

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

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

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

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

אם אינכם מוצאים הגדרות מומלצות לכמות המזון שבכוונתכם לבשל, השתמשו בכלל האצבע הבא כדי להאריך או לקצר את זמן הבישול: הכפלת הכמות פי רובה, בקירוב, הכפלה של זמן ההכנה.

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

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

גובה המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

בישול 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: מפלס 3
- מגש אפייה: מפלס 1

אביזרים

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

מדף רשת

החליקו את מדף הרשת כך שהכיתוב "Microwave" (מיקרוגל) מופנה לכיוון דלת המכשיר והשפה המעוקלת מופנית כלפי מטה. הקפידו להניח כלי בישול, תבניות ומנות על-גבי מדף הרשת.

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.

סוגי חימום:

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
ירקות טריים						
ירקות טריים, 250 גר' [*]	כלי בישול עם כיסוי	1		regnoire	600	8-12
ירקות טריים, 500 גר' [*]	כלי בישול עם כיסוי	1		regnoire	600	12-17
ירקות קפואים						
תנד, 450 גר' [*]	כלי בישול עם כיסוי	1		regnoire	600	13-18
ירקות מעורבים, 250 גרם + 25 מ"ל מים [*]	כלי בישול עם כיסוי	1		regnoire	600	10-14
ירקות מעורבים, 500 גרם + 25 מ"ל מים [*]	כלי בישול עם כיסוי	1		regnoire	600	15-20
* ערבבו פעם או פעמיים במהלך הבישול						

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

סוגי חימום:

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

שונים. אם ברצונכם לבשל דג כבד יותר, השתמשו בטמפרטורה נמוכה יותר. בעת צלייה של מספר דגים בו-זמנית, השתמשו במשקל הדג הכבד ביותר כדי לקבוע את זמן הבישול. מומלץ שהדגים יהיו בגודל דומה פחות או יותר.

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

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

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
דגים						
דג, צלוי בגריל, שלם, במשקל 300 גר', לדוגמה טרוטה	כלי בישול, ללא מכסה	1		190-170	regnone	30-20
דג, צלוי בגריל, שלם, במשקל 300 גר', לדוגמה טרוטה	מדף רשת	2		250-230	90	20-15
דג שלם, מטוגן, במשקל 300 גר', לדוגמה פורל	כלי בישול עם כיסוי	1		regnone	600	3
					360	7-2
דג, צלוי בגריל, שלם, במשקל 1.5 ק"ג, לדוגמה סלמון	כלי בישול, ללא מכסה	1		190-170	regnone	40-30
דג שלם מטוגן, במשקל 1.5 ק"ג, לדוגמה סלמון	כלי בישול עם כיסוי	1		regnone	600	10
					360	15-10
פילה דג						
פילה דג, ללא תוספות, צלוי בגריל	מדף רשת	2		*1	regnone	25-15
פילה דג, ללא תוספות, מטוגן, 400 גר'	כלי בישול עם כיסוי	1		regnone	600	4
					360	15-5
אומצות דגים						
אומצות דגים בעובי 3 ס"מ**	מדף רשת	2		3	regnone	22-18
דגים, קפואים						
דג שלם, במשקל 300 גר', לדוגמה פורל	כלי בישול עם כיסוי	1		regnone	600	5
					360	12-7
פילה דג, ללא תוספות	כלי בישול עם כיסוי	1		230-210	regnone	45-30
פילה דג, ללא תוספות, 400 גר'	כלי בישול עם כיסוי	1		regnone	600	15-10
פילה דג, מוקרם	מדף רשת	2		240-220	regnone	45-35
פילה דג, מוקרם, 400 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	1		220-200	360	20-15
אצבעות דגים***	מגש אפייה	1		240-220	regnone	25-15
מאכלי דגים						
טרין דגים, 1,000 גר'	תבנית טרין	1		regnone	360	25-20
* חימום מקדים						
** הכניסו את התבנית הרב-תכליתית מתחת לבשר במפלט 1						
*** יש להפוך בזמן ההכנה						

דגים

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

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

תדעו שהדג מוכן כאשר ניתן להסיר את סנפיר הגב בקלות.

צלייה וצלייה בגריל על מדף הרשת

החליקו את מדף הרשת במפלט המצוין, כאשר הכיתוב "Microwave" (מיקרוגל) מופנה לכיוון הדלת והמסילה החיצונית פונה כלפי מטה. 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 להשתמש בנתחי מזון בעלי עובי ומשקל דומים. 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.

אידיוי דגים במיקרוגל

תוכלו גם לאדות דגים במיקרוגל.

לשם כך, השתמשו בכלי בישול סגור המתאים למיקרוגל או השתמשו בצלחת או ברדיד מיוחד למיקרוגל כדי לכסות את נתחי הדג. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל. ← "מיקרוגל" בעמוד 17

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

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

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

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-C/מצב הגריל	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
סינטה, מדיום, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1	☒	230-220	regno	70-60
אומצות בעובי 3 ס"מ, מדיום	מדף רשת	2	☐	3	regno	20-15
המבורגר בעובי 3-4 ס"מ****	מדף רשת	2	☐	3	regno	30-20
עגל						
נתח בשר עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1	☒	170-160	regno	120-100
נתח בשר עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	1	☒	210-200	90	80-70
מפרק עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1	☒	220-200	180	30
					90	40-30
טלה						
שוק טלה, ללא עצם, מדיום, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1	☒	190-170	regno	70-50
אוכף טלה עם העצם**	כלי בישול, ללא מכסה	1	☒	190-180	regno	50-40
אוכף טלה עם העצם**	כלי בישול, ללא מכסה	1	☒	210-190	90	40-30
קציצת בשר טלה***	מדף רשת	2	☐	3	regno	18-12
נקניקיות						
נקניקיות צליות	מדף רשת	2	☐	3	regno	20-10
תבשילי בשר						
קציץ בשר, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1	☒	180-170	regno	80-70
קציץ בשר, 1 ק"ג + 50 מ"ל מים	כלי בישול, ללא מכסה	1	☒	190-170	360	40-30
* חימום מקדים						
** אין להפוך						
*** הכניסו את התבנית הרב-תכליתית מתחת לבשר במפלוס 1						
**** הפכו לאחר שחלפו 2/3 מזמן הבישול הכולל						

עצות לצלייה וטיגון איטי

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

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

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

צלייה בשילוב עם הפעלת מיקרוגל

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

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

עצה: אם הכמויות שלכם שונות מאלה המופיעות בטבלאות, השתמשו בכלל האצבע הבא: כמות כפולה פירושה, בקירוב, הכפלה של זמן ההכנה.

הקפידו תמיד להשתמש בכלים עמידים בחום המתאימים למיקרוגל. כלי צלייה ממתכת או מקרמיקה ללא גלזורה אינם מתאימים לצלייה בשילוב המיקרוגל. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל. ← "מיקרוגל" בעמוד 17

זהירות!

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

צלייה בגריל

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

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

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

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

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

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.

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 המצוין בטבלה.

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

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

סוגי חימום:

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
בקר						
פילה בקר, מדיום, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1		220-210	regnoire	50-40
צלי בקר בקדירה, 1.5 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	1		220-200	regnoire	140-130
* חימום מקדים						
** אין להפוך						
*** הכניסו את התבנית הרב-תכליתית מתחת לבשר במפלט 1						
**** הפכו לאחר שחלפו 2/3 מזמן הבישול הכולל						

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
אווז, 3 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1	☒	170-160	regnoire	150-120
אווז, 3 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1	☒	190-170	180	90-80
שוקי אווז, 350 גר' כל אחד	מדף רשת	2	☒	230-210	regnoire	50-40
שוקי אווז, 350 גר' כל אחד	תבנית רב-תכליתית	1	☒	190-170	180	40-30
הודו						
תרנגול הודו קטן, 2.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1	☒	190-180	regnoire	90-70
תרנגול הודו קטן, 2.5 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	1	☒	230-210	360	50-45
חזה הודו, ללא עצמות, 1 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	1	☒	260-240	regnoire	100-80
ירך הודו, עם עצמות, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1	☒	200-180	regnoire	100-80
ירך הודו, עם עצמות, 1 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	1	☒	230-210	360	50-45
* חימום מקדים של 5 דקות						

בשר

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

צלייה וטיגון איטי

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

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

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

צלייה על מדף הרשת

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

בהתאם לגודל ולסוג הבשר, תוכלו למזוג עד ½ ליטרים של מים אל תוך התבנית הרב-תכליתית. המים בתבנית ילכדו את טפטופי השומן של הבשר הנצלה. לאחר מכן, תוכלו להכין רוטב ממיצי הבשר. באופן זה גם ייווצר פחות עשן ותא התנור יישאר נקי יותר.

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

צלייה וטיגון איטי בכלי בישול מתאימים

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

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

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

לבשר דל שומן מומלץ להוסיף מעט נוזלים. יש למזוג כ-½ ס"מ נוזלים לתוך כלי צלייה עשוי זכוכית.

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

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

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

פעלו בהתאם להוראות היצרן בעת השימוש בכלי צלייה כלשהו.

כלים ללא מכסה

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

כלים עם מכסה

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

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

בעת פתיחת מכסה הכלי בגמר הבישול, עלול להיפלט החוצה קיטור בטמפרטורה גבוהה 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 2-1 ס"מ נוזלים לתוך כלי הצלייה.

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 3/4 מהזמן המצוין בטבלה.

הערה: הקפידו להשתמש בנייר אפייה המותאם לטמפרטורות שבכוונתכם לבחור. 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:

- אוויר חם 4D
- צלייה בסחרור אוויר
- גריל, שטח גדול

בזמן צלייה בגריל, השתדלו להשתמש בנתחי מזון בעלי עובי ומשקל דומים. 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.

בטבלה שלהלן, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות להכנת עוף במשקלים שונים. אם ברצונכם לבשל נתחי עוף כבדים יותר, השתמשו בטמפרטורה נמוכה יותר. בעת צלייה של

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
עוף						
עוף, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1		220-200	regno	70-60
עוף, 1 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	1		250-230	360	35-25
פילה חזה עוף, נתחים של 150 גר' (צלייה)	מדף רשת	2		*3	regno	20-15
פילה חזה עוף, 2 x נתחים של 150 גר' (צלייה)	כלי בישול, ללא מכסה	1		210-190	180	30-25
מנות עוף קטנות, במשקל 250 גר' כל אחת	מדף רשת	2		230-220	regno	35-30
4 מנות עוף קטנות, במשקל 250 גר' כל אחת	כלי בישול, ללא מכסה	1		210-190	360	30-20
עוף בטיגון עמוק, קפוא	תבנית רב-תכליתית	2		220-200	regno	25-15
נגיסי עוף, קפואים, 250 גר'	תבנית רב-תכליתית	1		210-190	360	20-15
פרגית, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1		220-200	regno	90-70
פרגית, 1.5 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	1		220-200	360	30
					180	25-15
ברווז ואווז						
ברווז, 2 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1		200-180	regno	110-90
ברווז, 2 ק"ג	תבנית רב-תכליתית	1		190-170	180	80-60
חזה ברווז, נתחים של 300 גר'	מדף רשת	2		250-230	regno	30-25

* חימום מקדים של 5 דקות

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
פשטידה, מלוחה, רכיבים מבושלים	כלי בישול חסין חום	1	☉	190-170	regnore	55-40
פשטידה, מלוחה, רכיבים מבושלים	כלי בישול חסין חום	1	☉	160-140	360	30-20
פשטידה, מתוקה	כלי בישול חסין חום	1	☉	180-160	regnore	50-40
פשטידה, מתוקה	כלי בישול חסין חום	1	☉	160-140	360	35-25
לזניה, לא אפויה, 1 ק"ג	כלי בישול חסין חום	1	☉	180-160	regnore	60-50
לזניה, לא אפויה, 1 ק"ג	כלי בישול חסין חום	1	☉	200-180	360	30-20
לזניה קפואה, 400 גר'	תבנית רב-תכליתית	1	☉	230-210	regnore	40-30
תפוחי אדמה מוקרמים, ללא בישול מקדים, בגובה 4 ס"מ	כלי בישול חסין חום	1	☉	180-170	regnore	65-55
תפוחי אדמה מוקרמים, ללא בישול מקדים, בגובה 4 ס"מ	כלי בישול חסין חום	1	☉	190-170	360	25-20
סופלה	כלי בישול חסין חום	1	☉	*170-160	regnore	50-40

* חימום מקדים

עוף

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

צלייה על מדף הרשת

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

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

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

צלייה בתוך כלים

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

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

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

פעלו בהתאם להוראות היצרן בעת השימוש בכלי צלייה כלשהו.

כלים ללא מכסה

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

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.

צלייה בשילוב עם הפעלת מיקרוגל

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

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

עצה: אם הכמויות שלכם שונות מאלה המופיעות בטבלאות, השתמשו בכלל האצבע הבא: כמות כפולה פירושה, בקירוב, הכפלה של זמן ההכנה.

הקפידו תמיד להשתמש בכלים עמידים בחום המתאימים למיקרוגל. כלי צלייה ממתכת או מקרמיקה ללא גלזורה אינם מתאימים לצלייה בשילוב מיקרוגל. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל. ← "מיקרוגל" בעמוד 17

צלייה בגריל

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

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

מנה	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
קישים ומאפים מלוחים						
מאפים מלוחים בתבנית	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	1	☉	190-170	regnore	60-50
קיש	תבנית פלאן, בצבע שחור	1	☉	210-190	regnore	50-35
טארט פלאמבה	תבנית רב-תכליתית	1	☉	*210-190	regnore	25-15
פירוגי	כלי בישול חסין חום	1	☉	190-170	regnore	70-50
אמפנדס עם טונה	תבנית רב-תכליתית	1	☉	190-180	regnore	45-35
בורקס טורקי	תבנית רב-תכליתית	1	☉	200-180	regnore	45-35
* חימום מקדים						

פשטידות וסופלה

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

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

הכנת מזון במיקרוגל

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

הקפידו תמיד להשתמש בכלים עמידים בחום המתאימים למיקרוגל. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל. ← "מיקרוגל" בעמוד 17

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

גובה המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

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

- תבנית/כלי אפייה על מדף הרשת: מפלס 1
- תבנית רב-תכליתית: מפלס 2

בעזרת התבנית הרב-תכליתית תוכלו גם להכין מאפי סופלה בתוך אמבט מים. לשם כך, הכניסו את התבנית הרב-תכליתית למפלס 1.

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

אביזרים

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

מדף רשת

החליקו את מדף הרשת כך שהכיתוב "Microwave" (מיקרוגל) מופנה לכיוון דלת המכשיר והשפה המעוקלת מופנית כלפי מטה. הקפידו להניח כלי בישול, תבניות ומנות על-גבי מדף הרשת.

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.

ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה שלהלן, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות להכנת מגוון פשטידות וסופלה. הטמפרטורה וזמן האפייה תלויים בכמות המזון ובמתכון. איכות האפייה 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 נקודת התייחסות.

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

מוצרים קפואים

אל תשתמשו במוצרים שהוקפאו בהקפאה עמוקה. הסירו שכבות קרח.

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

ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה רשום סוג החימום האופטימלי עבור סוגי מזון שונים. הטמפרטורה ומשך האפייה תלויים בכמות ובהרכב של הבצק/תערובת. מסיבה זו, בטבלה מופיעים טווחי ערכים עבור ההגדרות. תחילה נסו להשתמש בערכים הנמוכים. טמפרטורה נמוכה יותר תוביל להשחמה אחידה יותר. אם יש צורך, השתמשו בערך גבוה יותר בפעם הבאה.

הערה: לא ניתן לקצר את זמני האפייה באמצעות העלאת הטמפרטורה. הדבר יגרום לאפייה חיצונית של המאכל כך שחלקו הפנימי לא ייאפה כראוי.

ערכי ההגדרות חלים על מזון שמונח בתא תנור קר. בדרך זו תוכלו להגיע לחיסכון בחשמל של עד 20%. אם תחממו את התנור מראש, תוכלו לקצר את זמני האפייה המופיעים בטבלה בכמה דקות.

חימום מראש נדרש עבור חלק מפריטי המזון, והדבר מצוין בטבלה. אין להניח את המזון או האביזרים בתא התנור עד להשלמת החימום מראש.

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 את תוצאות הבישול המיטביות ותגיעו לחיסכון בחשמל של עד 20%.

סוג החימום:

■ אוויר חם 4D

אפייה בשני מפלסים בו-זמנית

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

■ תבנית רב-תכליתית: מפלס 3

מגש אפייה: מפלס 1

■ תבניות/כלי אפייה על מדף הרשת

מדף רשת ראשון: מפלס 3

מדף רשת שני: מפלס 1

כאשר מכינים מספר מנות בו-זמנית, ניתן לחסוך בעד 45% 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

החליקו את מדף הרשת כך שהכיתוב "Microwave" (מיקרווגל) מופנה לכיוון דלת המכשיר והשפה המעוקלת מופנית כלפי מטה. הקפידו להניח כלי בישול, תבניות ומנות על-גבי מדף הרשת.

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.

נייר אפייה

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

מנה	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת המיקרווגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
פיצה						
פיצה, לא אפויה	מגש אפייה	1		230-220	regno	30-25
פיצה, לא אפויה, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		200-180	regno	45-35
פיצה, לא אפויה, בצק דק	מגש פיצה	1		240-230	regno	30-20
פיצה, קרה	מדף רשת	1		230-210	regno	20-10
פיצה, קפואה						
פיצה עם בסיס דק, 1 x	מדף רשת	1		230-210	regno	25-15
פיצה עם בסיס דק, 2 x	מדף רשת + מגש אפייה	1+3		220-200	regno	25-15
פיצה, בסיס עבה, 1 x	מדף רשת	1		200-180	regno	30-20
פיצה, בסיס עבה, 2 x	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	1+3		180-160	regno	35-25
באגט פיצה	מדף רשת	1		220-200	regno	30-20
באגט פיצה, 2 x	תבנית רב-תכליתית	1		200-180	90	20-10
מיני פיצה	מדף רשת	1		230-210	regno	20-10

* חימום מקדים

סוגי חימום:

- אוויר חם 4D
- צלייה בסחרור אוויר

- גריל, שטח גדול
- גריל, שטח קטן

מנה	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	משך זמן הבישול בדקות
לחם					
לחם לבן, 750 גרם	תבנית רב-תכליתית או תבנית עוגה	1		*220-210	15-10
				190-180	35-25
לחם רב-דגנים, 1.5 ק"ג	תבנית רב-תכליתית או תבנית עוגה	1		*220-210	15-10
				190-180	50-40
לחם מקמח מלא, 1 ק"ג	תבנית רב-תכליתית	1		*220-210	15-10
				190-180	50-40
פיתה	תבנית רב-תכליתית	1		240-220	30-20
לחמניות					
לחמניות או בגט אפויים חלקית, אפויים מראש	תבנית רב-תכליתית	2		220-200	20-10
לחמניות מתוקות, לא אפויים	מגש אפייה	1		*170-160	25-15
לחמניות מתוקות, לא אפויים, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		*160-150	30-20
לחמניות לא אפויים	מגש אפייה	1		190-170	35-25
בגט, אפוי מראש, מקורר	תבנית רב-תכליתית	2		220-200	20-10
לחמניות קפואות					
לחמניות או בגט אפויים חלקית, אפויים מראש	תבנית רב-תכליתית	2		220-200	25-15
לחם שיפון, פיסות בצק	מגש אפייה	1		220-200	25-15
קרואסון, פיסות בצק	מגש אפייה	1		*170-150	35-20
קלי					
קלי עם תוספות, 4 פרוסות	מדף רשת	2		3	15-5
קלי עם תוספות, 12 פרוסות	מדף רשת	2		250	15-5
השחמת קלי	מדף רשת	3		3	6-3
* חימום מקדים					

עוזר, המשיכו לאפות ללא פעולת המיקרוגל. זמן האפייה יתארך.

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

גובה המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

אפייה במפלט אחד

בעת אפייה במפלט אחד, השתמשו בגבהים הבאים: ■ מפלט 1

פיצה, קיש ומאפים מלוחים

התנור מעמיד לרשותכם מגוון סוגי חימום לאפיית פיצה, קישים ומאפים מלוחים. בטבלת ההגדרות, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות להכנת מגוון תבשילים. כמו כן, עיינו בהערות הנוגעות להתפחת בצק.

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

אפייה בשילוב עם הפעלת מיקרוגל

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

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

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 רשומים סוגי החימום האופטימליים עבור סוגים שונים של לחמים ולחמניות. הטמפרטורה ומשך האפייה תלויים בכמות ובהרכב של הבצק/תערובת. מסיבה זו, בטבלה מופיעים טווחי ערכים עבור ההגדרות. תחילה נסו להשתמש בערכים הנמוכים. טמפרטורה גבוהה יותר תוביל להשחמה מוגברת. במידת הצורך ניתן להשתמש בערך גבוה יותר בפעם הבאה.

הערה: לא ניתן לקצר את זמני האפייה באמצעות העלאת הטמפרטורה. הדבר יגרום לאפייה חיצונית של הלחם או הלחמניות מבלי שחלקם הפנימי יאפה כראוי.

ערכי ההגדרות חלים על מזון שמונח בתא תנור קר. בדרך זו תוכלו להגיע לחיסכון בחשמל של עד 20%. אם תחממו את התנור מראש, תוכלו לקצר את זמני האפייה המופיעים בטבלה בכמה דקות.

חימום מראש נדרש עבור חלק מפריטי המזון, והדבר מצוין בטבלה. אין להניח את המזון או האביזרים בתא התנור עד להשלמת החימום מראש. במקרים מסוימים, אפייה במספר שלבים מניבה את התוצאות הטובות ביותר. מאכלים אלו מסומנים בטבלה.

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

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

הסירו אביזרים מתא התנור אשר אינם בשימוש. כך תבטיחו את תוצאות הבישול המיטביות ותגיעו לחיסכון בחשמל של עד 20%.

זהירות!

לעולם אין לשפוך מים לתא התנור החם, או להניח כלי בישול הכולל מים בחלק התחתון של תא התנור. שינויי הטמפרטורה עלולים לגרום נזק לאמייל.

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:

- מפלט 1

אפייה בשני מפלטים 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

החליקו את מדף הרשת כך שהכיתוב "Microwave" (מיקרוגל) מופנה לכיוון דלת המכשיר והשפה המעוקלת מופנית כלפי מטה. הקפידו להניח כלי בישול, תבניות ומנות על-גבי מדף הרשת.

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.

נייר אפייה

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
מרנג (מקצפת)	מגש אפייה	2	☉	*90-80	regnore	150-120
מרנג (מקצפת), 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	*90-80	regnore	180-120
עוגיות מקרון	מגש אפייה	2	☉	110-90	regnore	40-20
עוגיות מקרון, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	110-90	regnore	40-20
* חימום מקדים						
** חימום מקדים למשך 5 דקות, אין להשתמש בפונקציית חימום מהיר						

עצות לאפייה

ברצונכם לבדוק אם העוגה אפויה כראוי במרכז. ללא שאריות בצק, העוגה מוכנה.	הכניסו קיסם עץ לתוך החלק הגבוה ביותר של העוגה. אם הקיסם נשלף החוצה כשהוא נקי
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.
העוגה בהירה מדי בצד העליון ושחומה מדי בצד התחתון.	בפעם הבאה, הכניסו את העוגה במפלס אחד גבוה יותר.
העוגה שחומה מדי בצד העליון ובהירה מדי בצד התחתון.	בפעם הבאה, הכניסו את העוגה במפלס אחד נמוך יותר. בחרו טמפרטורה נמוכה יותר והאריכו את זמן האפייה.
עוגות הנאפות על מגש או בתבנית הופכות שחומות מדי בצד האחורי.	הניחו את מגש האפייה במרכז המדף ולא בצמוד לדופן האחורית.
העוגה כולה שחומה מדי.	בחרו טמפרטורה נמוכה יותר והאריכו את זמן האפייה.
העוגה משחימה באופן לא אחיד.	בחרו בטמפרטורה נמוכה מעט יותר. נייר אפייה בולט עלול להשפיע על זרימת האוויר. הקפידו תמיד לחתוך את נייר האפייה לגודל המתאים. ודאו שתבנית האפייה לא ניצבת ישירות מול הפתחים בדופן האחורית של התנור. בעת אפייה של מאפים קטנים, השתדלו שהמאפים יהיו בגודל ובעובי דומים.
אפיתם במקביל בכמה מפלסים. הפריטים שעל גבי מגש האפייה העליון שחומים יותר מהפריטים שנמצאים על גבי מגש האפייה התחתון.	בעת אפייה במספר מפלסים בו-זמנית השתמשו באוויר חם 4D. מאפים המוכנסים לתנור במקביל במספר מגשי אפייה או תבניות לא יהיו מוכנים בהכרח באותו הזמן.
העוגה נראית טוב אך לא אפויה דיה במרכז.	השתמשו בטמפרטורה נמוכה יותר והאריכו מעט את זמן האפייה; אם יש צורך, 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.

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
טארט	תבנית פלאן, בצבע שחור	1	☉	200-190	regnore	40-25
עוגת שמרים טבעתית	תבנית טבעתית לעוגה	1	☉	160-150	regnore	75-65
עוגת שמרים בתבנית קפיצית	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	1	☉	160-150	regnore	35-25
בסיס ספוג (2 ביצים)	תבנית לבסיס פלאן	1	☉	*170-160	regnore	30-20
עוגת פלאן על בסיס ספוג (3 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	1	☉	*170-160	regnore	45-30
עוגת פלאן על בסיס ספוג (6 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	1	☉	*170-150	regnore	50-30
עוגות במגשי אפיה						
עוגת ספוג עם ציפוי	מגש אפייה	1	☉	170-150	regnore	40-20
עוגת ספוג, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	170-150	regnore	50-35
טארט בצק פריך עם ציפוי יבש	מגש אפייה	1	☉	180-160	regnore	45-30
טארט בצק פריך עם ציפוי יבש, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	170-150	regnore	55-40
טארט בצק פריך עם ציפוי לח	תבנית רב-תכליתית	1	☉	170-150	regnore	85-65
פלאן שוויצרי	תבנית רב-תכליתית	1	☉	200-180	regnore	55-45
עוגת שמרים עם ציפוי יבש	מגש אפייה	1	☉	170-150	regnore	35-20
עוגת שמרים עם ציפוי יבש, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	170-160	regnore	35-25
עוגת שמרים עם ציפוי לח	תבנית רב-תכליתית	1	☉	180-160	regnore	60-50
עוגת שמרים עם ציפוי לח, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	160-150	regnore	60-45
חלה קלועה, סברונה	מגש אפייה	1	☉	160-150	regnore	45-35
עוגת פירות יבשים עם 500 גרם קמח	תבנית רב-תכליתית	1	☉	160-150	regnore	60-50
שטרודל, מתוק	תבנית רב-תכליתית	1	☉	180-170	regnore	60-40
שטרודל קפוא	מגש אפייה	1	☉	210-190	regnore	45-30
שטרודל קפוא	תבנית רב-תכליתית	1	☉	220-200	90	25-20
פריטים אפויים קטנים						
עוגות קטנות	מגש אפייה	1	☉	**150	regnore	30-20
עוגות קטנות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	**140	regnore	40-30
מאפינס	מגש למאפינס	2	☉	*180-160	regnore	25-15
מאפינס, 2 מפלסים	מגשי מאפינס	1+3	☉	*170-150	regnore	30-20
עוגות שמרים קטנות	מגש אפייה	1	☉	160-150	regnore	40-30
בצק עלים	מגש אפייה	2	☉	*190-170	regnore	45-20
בצק עלים, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	*190-170	regnore	45-20
פחזניות	מגש אפייה	1	☉	210-190	regnore	40-30
מאפים מתוקים	מגש אפייה	1	☉	180-160	regnore	30-20
אפיפות						
עוגיות זילוף	מגש אפייה	1	☉	**150-140	regnore	35-25
אפיפות	מגש אפייה	2	☉	160-140	regnore	30-15
אפיפות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	150-130	regnore	35-20
* חימום מקדים						
** חימום מקדים למשך 5 דקות, אין להשתמש בפונקציית חימום מהיר						

גובה המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

אפייה במפלט אחד

בעת אפייה במפלט אחד, השתמשו בגבהים הבאים:

- מפלט 1

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

החליקו את מדף הרשת כך שהכיתוב "Microwave" (מיקרוגל) מופנה לכיוון דלת המכשיר והשפה המעוקלת מופנית כלפי מטה. הקפידו להניח כלי בישול, תבניות ומנות על-גבי מדף הרשת.

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 להכתיים 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.

נייר אפייה

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

ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה רשום סוג החימום האופטימלי עבור פריטי מאפה שונים. הטמפרטורה ומשך האפייה תלויים בכמות ובהרכב של הבצק/תערובת. מסיבה זו, בטבלה מופיעים טווחי ערכים עבור ההגדרות. תחילה נסו להשתמש בערכים הנמוכים.

טמפרטורה נמוכה יותר טוביל להשחמה אחידה יותר. אם יש צורך, השתמשו בערך גבוה יותר בפעם הבאה.

הערה: לא ניתן לקצר את זמני האפייה באמצעות העלאת הטמפרטורה.

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

ערכי ההגדרות חלים על מזון שמונח בתא תנור קר. בדרך זו תוכלו להגיע לחיסכון בחשמל של עד 20%. אם תחממו את התנור מראש, תוכלו לקצר את זמני האפייה המופיעים בטבלה בכמה דקות.

חימום מראש נדרש עבור חלק מפריטי המזון, והדבר מצוין בטבלה. אין להניח את המזון או האביזרים בתא התנור עד להשלמת החימום מראש.

אם ברצונכם לאפות על-פי מתכון משלכם, ניתן להיעזר בערכי הגדרות שרשומים עבור פריטי מאפה דומים בטבלה, ולהשתמש בהם כנקודת התייחסות. לקבלת מידע נוסף, עיינו בטיפים לאפייה שמופיעים לאחר טבלת ההגדרות.

הסירו אביזרים מתא התנור אשר אינם בשימוש. כך תבטיחו את תוצאות הבישול המיטביות ותגיעו לחיסכון בחשמל של עד 20%.

סוג החימום:

- אוויר חם 4D

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
עוגות בתבנית						
עוגת ספוג, פשוטה	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	1		160-140	regno	70-55
עוגת ספוג, פשוטה	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	1		180-160	90	40-30
עוגת פלאן פירות עשויה מתערובת עוגת ספוג, עדינה	תבנית טבעתית לעוגה	1		170-150	regno	60-45
עוגת פלאן פירות עשויה מתערובת עוגת ספוג, עדינה	תבנית טבעתית לעוגה	1		190-170	90	45-35
בסיס ספוג לפלאן	תבנית לבסיס פלאן	1		160-140	regno	40-20
טארט פירות או עוגת גבינה, בסיס בצק פריך	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	1		170-160	regno	85-65
טארט פירות או עוגת גבינה, בסיס בצק פריך	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	1		180-160	90	55-45
פלאן שוויצרי	מגש פיצה	1		200-180	regno	60-50
* 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.

אפייה בשילוב עם הפעלת מיקרוגל

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

הקפידו תמיד להשתמש בכלים עמידים בחום המתאימים למיקרוגל. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל. ← "מיקרוגל" בעמוד 17

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

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

אפייה בשילוב עם מיקרוגל אפשרית רק במפלס אחד.

מנות
פילה דג מאודה
ירקות טריים
ירקות קפואים
תפוחי אדמה אפויים, שלמים
תפוחי אדמה מבושלים
אורז ארוך-גרגר
הפשרת נתחי עוף
הפשרת בשר
הפשרת פילה דגים

החלת הגדרות עבור מנות

תקבלו הנחיות במהלך כל התהליך, עד שתגיעו למזון הנבחר. יש לגעת תמיד בחץ >.

1. לחצו על הלחצן Menu (תפריט).
2. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לבחור באפשרות "Dishes" (מנות).
3. געו בחץ >.
4. המנה הראשונה תופיע, ויחד איתה ערך ברירת מחדל של המשקל.
5. בחרו את המזון הרצוי באמצעות הבורר הסיבובי.
6. געו בחץ >.
7. סובבו את הבורר הסיבובי כדי להגדיר את המשקל.
8. געו בחץ >.

הערה: יוצג מידע אודות מיקום המדף, כלי הבישול וכו' שהם המתאימים ביותר.

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

תקבלו הנחיות במהלך כל התהליך, עד שתגיעו למזון הנבחר. יש לגעת תמיד בחץ >.

קביעת ההגדרה הסתיימה

נשמע צליל התראה. התנור יפסיק 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 15 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.

מנות

תוכלו להשתמש במצב ההפעלה "Dishes" (מנות) כדי להכין מגוון תבשילים. המכשיר בוחר עבורכם ברוב ההגדרות.

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 ההגדרה

- תוצאת הבישול הסופית תלויה באיכות המזון, בגודל כלי הבישול ובסוג כלי הבישול. לקבלת תוצאות מיטביות, השתמשו בפריטי מזון איכותיים ובבשר מקורר.
- המכשיר בוחר עבורכם במצב החימום המיטבי, בזמן ההכנה ובטמפרטורה. כל שעליכם לעשות הוא להזין את המשקל. 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 בלוח התצוגה, זמן קצר לאחר התחלת הפעולה. צליל התראה יזכיר לכם שעליכם לבצע פעולה כלשהי.
- מידע על כלי בישול מתאימים, וכן עצות וטיפים לבישול, תוכלו למצוא בחלק האחרון של חוברת ההוראות.

מיקרוגל

עבור המיקרוגל, המכשיר כולל תוכניות המאפשרות להכין מגוון מנות במהירות ובקלות. השימוש במיקרוגל מקצר את זמן הבישול במידה משמעותית - עד כדי מחצית. על צג המכשיר מופיעה הוראה כי עליכם להשתמש בכלים המתאימים למיקרוגל. בסעיף "מיקרוגל" תמצאו מידע על הסוגים של כלי הבישול המתאימים לשימוש במיקרוגל. ← "מיקרוגל" בעמוד 17

בחירת מנה

בטבלה הבאה מפורטים ערכי ההגדרות שמתאימים למנות הרשומות.

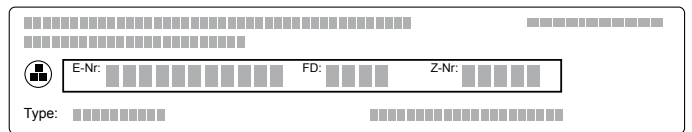
מנות
פיצה עם בסיס דק, חתיכה אחת
לזניה
עוף, ללא מילוי
נתחי עוף
צלי בקר בקדרה
קציץ בשר מבשר טחון טרי
גולאש
גלילות בשר בקר

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 המוצר המלא (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. אם מדובר במכשיר הפועל עם אדים, לוחית הדירוג נמצאת בצד ימין, מאחורי הלוח.



כדי לחסוך בזמן, ניתן לרשום את מספרי המכשיר ומספר הטלפון של מרכז שירות הלקוחות במרחב שבהמשך, לשימוש במקרה הצורך.

מספר E	מספר FD
--------	---------

שירות לקוחות

שימו לב, יש לשלם עבור ביקור של טכנאי מטעם מרכז שירות הלקוחות במקרה של שימוש שלא כשורה במכשיר, 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.

⚠ אזהרה - סכנת התחשמלות!

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

איתור בעיות ופתרון

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

הערה: אם התבשיל שלכם לא יצא כפי שציפיתם, עיינו בטבלאות המובאות בסופה של חוברת ההוראות, שם תמצאו שפע של עצות ומידע. ← "מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו" בעמוד 25

טבלת תקלות אפשריות

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

תקלה	גורם אפשרי	מידע/פעולות שיש לבצע לפתרון הבעיה
המכשיר לא פועל	הנתיך נשרף	בדקו את תקינות הנתיך של המכשיר בתיבת הנתיכים
	הפסקת חשמל.	בדקו אם מכשירי מטבח אחרים פועלים
למרות שהפעלתם את המכשיר, לא ניתן לבצע בו שום פעולה; הסמל ☹ מופיע בלוח התצוגה	נעילת הבטיחות בפני ילדים מופעלת	לחצו לחיצה ממושכת על הלחצן ☹ עד אשר הסמל ☹ כבה
התנור אינו מתחמם ובתצוגה מופיעה ההודעה "Demo mode on" (מצב הדגמה מופעל)	המכשיר נמצא במצב הדגמה	הורידו את הנתיך של המכשיר בתיבת הנתיכים והרימו אותו שוב כעבור כ-10 שניות. הפעילו את המכשיר, ובחרו בהגדרות ב-"Demo mode off" (כיבוי מצב הדגמה).
התנור אינו מופעל וההודעה "Cooking compartment too hot" (תא התנור חם מדי) מופיעה בתצוגה	תא התנור חם מדי עבור המנה או סוג החימום שנבחרו	הניחו לתא התנור להתקרר והפעילו שוב
התאורה הפנימית לא נדלקת	נורת ה-LED תקולה	צרו קשר עם מרכז שירות הלקוחות.

חריגה מזמן ההפעלה המרבי

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

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

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

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

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

נורות בתא התנור

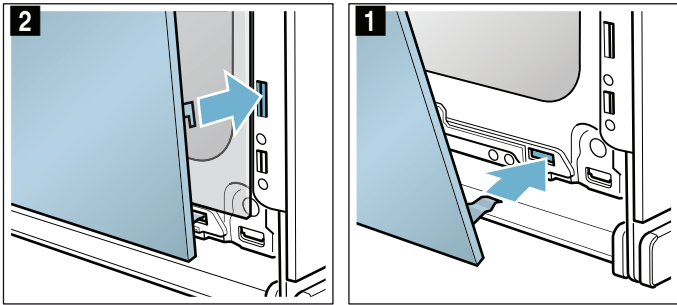
התנור שלכם מצויד בנורת LED אחת או יותר בעלת/ות אורך חיים גדול במיוחד, המאירות את פנים תא התנור.

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

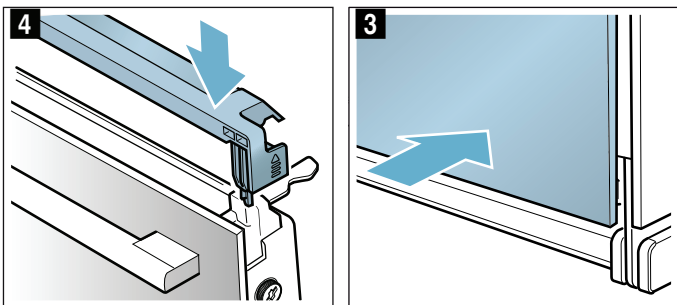
- הצירים בדלת המכשיר זזים בעת פתיחת וסגירת הדלת, והם עלולים לגרום לתפיסה של איבר או בגד. הרחיקו את ידיכם מהצירים.

התקנת לוחות הזכוכית של דלת התנור

1. הכניסו את הלוח הקדמי כלפי מטה, לתוך התפסנים (איור 1).
2. סגרו את הלוח הקדמי עד ששני הווים העליונים יהיו מול הפתח (איור 2).



3. לחצו על הלוח הקדמי כלפי מטה עד שיינעל במקומו בצליל נקישה (איור 3).
4. פתחו שוב במעט את דלת התנור, והסירו את מגבת המטבח שהכנסתם קודם.
5. הבריגו חזרה את שני הברגים בצד שמאל וימין של הדלת.
6. החזירו את הכיסוי למקומו ולחצו עליו עד שיינעל בצליל נקישה (איור 4).



7. סגרו את דלת התנור.

זהירות!

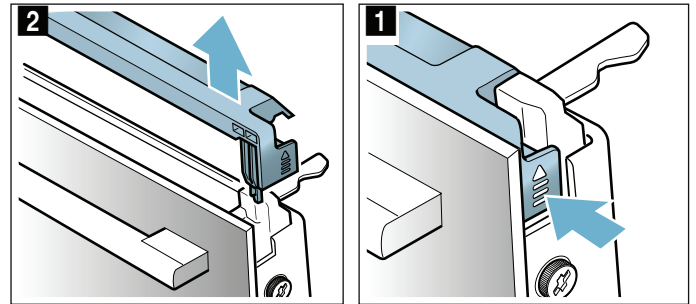
אין להשתמש בתנור עד שלוחות הזכוכית הותקנו חזרה במקומם בצורה נכונה.

הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם

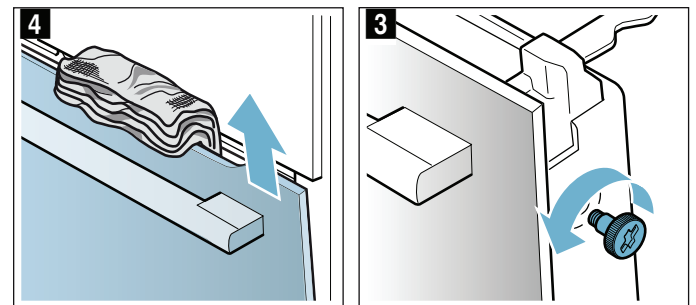
ניתן להסיר את לוחות הזכוכית של דלת התנור כדי להקל עליכם את הניקוי.

הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור

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



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

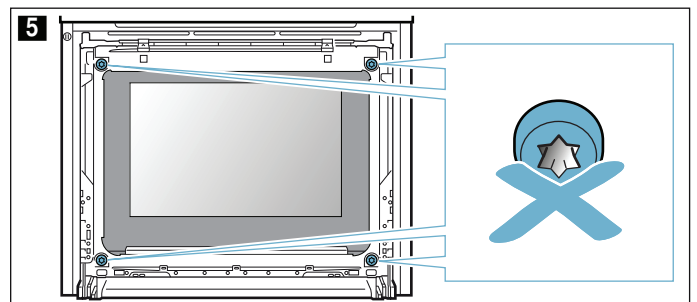


נקו את הלוחות באמצעות חומר ניקוי לזכוכית ומטלית רכה.

⚠ אזהרה - סכנה לנזק בריאותי חמור!

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

אין לפתוח את ארבעת הברגים השחורים שבמסגרת (איור 5).



⚠ אזהרה - סכנת פגיעה!

- שריטה בזכוכית שבדלת התנור עלולה להתפתח לסדק. אין להשתמש במגרדת לזכוכית, בעזרי ניקוי או בחומרי ניקוי חדים או שורטים.

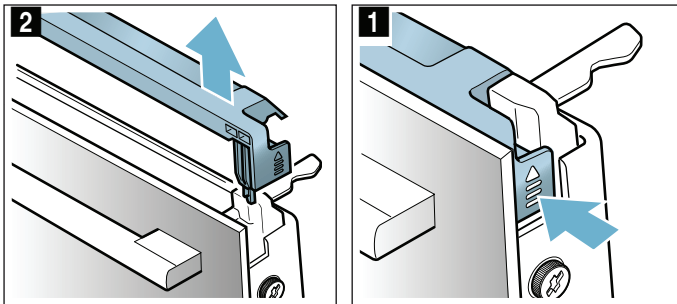
דלת התנור

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

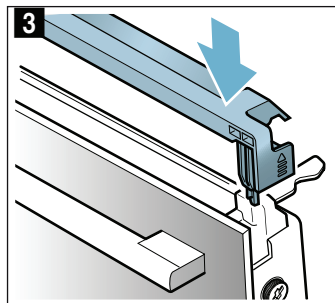
הסרת כיסוי דלת התנור

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

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



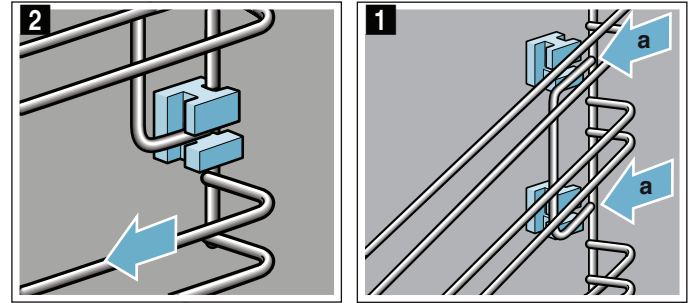
- הערה:** נקו את עיטור הנירוסטה שבכיסוי באמצעות חומר ניקוי מתאים לנירוסטה. נקו את שאר הדלת בעזרת מי סבון ומטלית רכה.
4. פתחו שוב מעט את דלת התנור. הניחו את הכיסוי במקום ולחצו אותו עד שיינעל בצליל נקישה ברור (איור 3).



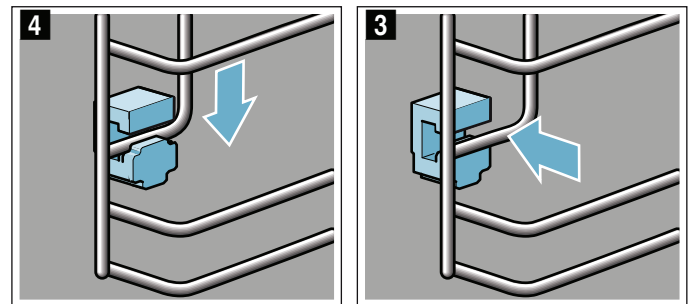
5. סגרו את דלת התנור.

המסילות מתאימות הן לצד הימני והן לצד השמאלי.

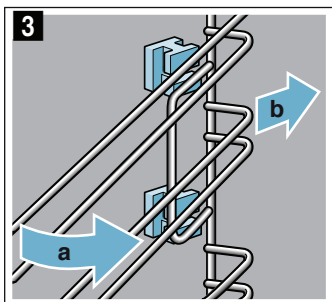
1. החזיקו את החלק האחורי של המסגרת בזווית והרכיבו אותה במקום בחלקה העליון והתחתון (איור 1).
2. משכו את המסילה לפנים (איור 2).



3. לאחר מכן, הטו אותה לפנים והכניסו אותה למקום (איור 3).
4. ולחצו עליה כלפי מטה (איור 4).



3. לאחר מכן **a** סובבו את כל המסילה כלפי חוץ ונתקו אותה בחלק האחורי **b** (איור 3).

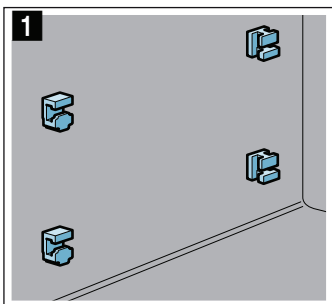
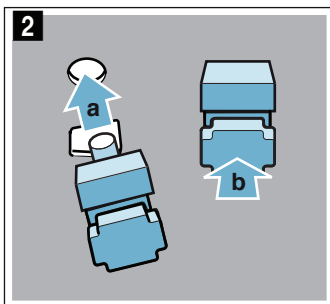


נקו את המסילה בחומר ניקוי וספוג. השתמשו במברשת לצורך ניקוי משקעי לכלוך קשים להסרה.

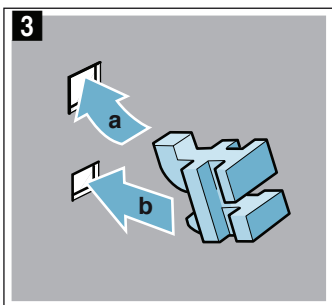
הכנסת התומכים

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

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

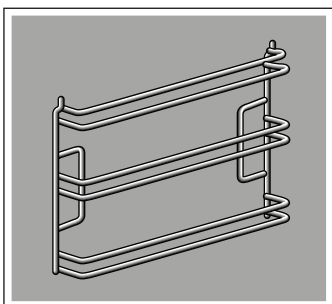


3. השתמשו בו כדי להכניס את התומך האחורי אל תוך החור העליון **a** ודחפו אותו אל תוך החור התחתון **b** (איור 3).



הרכבת המסילות

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



הערות

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

שמירה על ניקיון התנור

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

עצות

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

מסילות

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

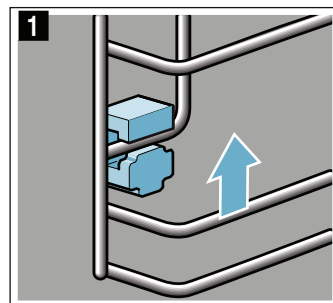
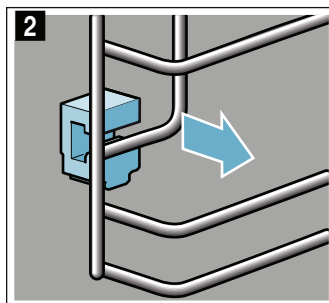
הסרת המסילות והרכבתן

⚠ אזהרה - סכנת כוויות!

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

הסרת המסילות

1. דחפו את המסילה הקדמית לפנים וכלפי מעלה (איור 1).
2. ונתקו אותה (איור 2).



משטח	ניקוי
משטחים צבועים	מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה.
לוח הבקרה	מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. אין להשתמש בחומר ניקוי לזכוכית או במגדרת לזכוכית.
לוחות הדלת	מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. אין לנקות בעזרת מגדרת 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 בידידית הדלת, יש לנקותו באופן מיידי. אחרת, ייווצרו כתמים שאינם ניתנים להסרה.
חלקו הפנימי של המכשיר	
משטחים מצופים באמייל	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 עיקש. השאירו את תא התנור פתוח כדי שיוכל להתייבש לאחר הניקוי. הערה: 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.
אטם הדלת	מי סבון חמים: נקו באמצעות ספוג כלים. אין לקרצף.
כיסוי דלת מנירוסטה	תכשיר ניקוי לנירוסטה: פעלו בהתאם להוראות היצרן. אין להשתמש באביזרי ניקוי מנירוסטה. כדי לנקות, הסירו את כיסוי הדלת.
מסגרת דלת פנים מפלדת אל-חלד	תכשיר ניקוי לנירוסטה: פעלו בהתאם להוראות היצרן. ניתן להשתמש בחומר זה כדי לטפל במקומות שבהם חל שינוי בצבע. אין להשתמש באביזרי ניקוי מנירוסטה.
מסילות	מי סבון חמים: השרו ונקו באמצעות ספוג כלים או מברשת.
מערכת נשלפת	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.

2. בחרו בפונקציית הייבוש.
3. לחצו על הלחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה. פונקציית הייבוש מופעלת אוטומטית ומסתיימת לאחר 10 דקות.

השאירו את דלת התנור פתוחה למשך דקות אחדות, כדי לאפשר לפנים תא התנור להתייבש כלי.

תכשירי ניקוי

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

תכשירי ניקוי מתאימים לשימוש

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

זהירות! נזק לפני השטח

אין להשתמש:

- חומרי ניקוי גסים או שורטים,
- חומרי ניקוי בעלי תכולת אלקוהול גבוהה,
- מטליות קרצוף או ספוגים גסים,
- מכשירי ניקוי בלחץ גבוה או מכשירי ניקוי באדים,
- חומרי ניקוי מיוחדים לניקוי התנור בעודו חם.

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

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

⚠ אזהרה - סכנת כוויות!

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

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

אביזרים כלולים

רק מדף הרשת שסופק מתאים לשימוש במצב מיקרוגל בלבד. אם נעשה שימוש בתבנית הרב-תכליתית או במגש האפייה, עלולים להיווצר ניצוצות שיגרמו נזק לתא התנור.

בעת השימוש במכשיר בשילוב עם מצב המיקרוגל או המצב "Dishes" (מנות), ניתן להשתמש בתבנית הרב-תכליתית, במגש האפייה או בכל אביזר אחר שצורף למכשיר.

בעת השימוש במיקרוגל, מומלץ להכניס אביזרים ברמה 1, אלא אם מצוין אחרת.

הגדרות הספק המיקרוגל

קיים מגוון הגדרות של הספק מיקרוגל המתאימות לסוגי מזון שונים.

כדי להפעיל את המיקרוגל יש צורך להגדיר משך בישול. ניתן להחיל את משך הבישול המוגדר כברירת מחדל, או לכוונן את משך הבישול בתפריט הרלוונטי.

הגדרה	מזון	משך בישול מרבי
90 W	להפשרת מזון שמתקלקל בנקל	שעה ו-30 דקות
180 W	להפשרה ולהמשך בישול	שעה ו-30 דקות
360 W	לבישול בשר ולחימום מזון שמתקלקל בנקל	שעה ו-30 דקות
600 W	לחימום ולבישול מזון	שעה ו-30 דקות
מקסימום	לחימום נוזלים	30 דקות

ההגדרה המקסימלית מיועדת לחימום נוזלים. לאחר פרק זמן מסוים, ההספק של המיקרוגל מופחת אל מתחת למקסימום כדי להגן על התנור. לאחר פרק הזמן שמוקדש לקירור, ההספק המלא של המיקרוגל חוזר להיות זמין.

שימוש במיקרוגל בשילוב עם אחד מסוגי החימום

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

1. לחצו על הלחצן Menu (תפריט). תפריט מצבי הפעלה נפתח.
 2. בחרו במצב הפעולה "Microwave combination" (שילוב מיקרוגל).
 3. געו בחץ >.
 4. בתצוגה יופיעו סוג חימום, עוצמת הפעלה של המיקרוגל וזמן בישול מוצעים.
 5. בחרו בסוג החימום הרצוי באמצעות הבורר הסיבובי. בחרו את הערכים המתאימים באמצעות החץ >, ושנו אותם באמצעות הבורר הסיבובי.
 5. לחצו על הלחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה.
- הספירה לאחור של משך זמן הבישול תתחיל.

לאחר שהמכשיר החל לפעול, לא ניתן עוד לשנות את סוג החימום. ניתן לשנות את הטמפרטורה ואת משך זמן הבישול בכל עת. לחצו על הלחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה). באמצעות החצים > או <, בחרו בשדות הרצויים ושנו את הערכים באמצעות הבורר הסיבובי. אם תרצו לשנות את סוג החימום, הגדירו אותו מחדש.

משך הבישול שהוגדר חלף

נשמע צליל התראה. תא התנור מפסיק להתחמם. בתצוגה מופיע '0 min 00 s'. ניתן לבטל את צליל ההתראה לפני שהוא מפסיק אוטומטית באמצעות לחיצה על הלחצן ⊕.

השהיית הפעולה

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

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

ביטול הפעולה

לחצו על הלחצן On/Off (הפעלה/כיבוי).

הגדרת המיקרוגל

להשגת תוצאות מיטביות בעת שימוש במיקרוגל, הכניסו תמיד את מדף הרשת במפלס 1.

1. לחצו על הלחצן Menu (תפריט). תפריט מצבי הפעלה נפתח.
 2. בחרו במצב הפעולה "Microwave" (מיקרוגל) באמצעות הבורר הסיבובי.
 3. געו בחץ >.
 3. בתצוגה יופיעו עוצמת הפעלה וזמן בישול מוצעים.
 4. קבעו את עוצמת המיקרוגל באמצעות הבורר הסיבובי.
 5. באמצעות החץ > עברו למשך זמן הבישול, וכווננו אותו באמצעות הבורר הסיבובי.
 6. הפעילו את המיקרוגל בלחיצה על Start/Stop (התחלה/עצירה).
- הספירה לאחור של משך זמן הבישול תתחיל.

ניתן לשנות את הערכים בכל עת גם לאחר שהמכשיר החל לפעול. לחצו על הלחצן start/stop (התחלה/הפסקה). באמצעות החצים > או <, עברו לשדות הרצויים ושנו את הערכים באמצעות הבורר הסיבובי.

משך הבישול שהוגדר חלף

נשמע צליל התראה. פעולת המיקרוגל הסתיימה. בתצוגה מופיע '0 min 00 s'. ניתן לבטל את צליל ההתראה לפני שהוא מפסיק אוטומטית באמצעות לחיצה על הלחצן ⊕.

השהיית הפעולה

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

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

ביטול הפעולה

לחצו על הלחצן On/Off (הפעלה/כיבוי).

פונקציית הייבוש

השתמשו בפונקציית הייבוש לאחר כל שימוש במיקרוגל [1]. תא התנור מתחמם והלחות שהצטברה בו מתאדה.

פעולת פונקציית הייבוש נמשכת 10 דקות ולא ניתן לשנות את משכה.

1. פתחו את תפריט סוגי החימום.

מיקרוגל

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

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

כלי בישול

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

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

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

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

זהירות!

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

בדיקת כלי בישול

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

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

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

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

במקרה כזה, הפסיקו את הבדיקה.

⚠ אזהרה - סכנת כויות!

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

הגדרה	אפשרויות
בהירות התצוגה	ניתן לבחור באחת מחמש רמות
תצוגת השעון	דיגיטלית כבויה
תאורה	מופעלת כאשר המכשיר פועל כבויה כאשר המכשיר פועל
המשך אוטומטית	עם סגירת הדלת אל תמשיך אוטומטית (לחצו על הלחצן Start/Stop [התחלה/הפסקה])
פעולה לאחר הפעלת התנור	תפריט ראשי סוגי חימום מיקרוגל שילוב מיקרוגל מנות*
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
הגדרות יצרן	שחזר
(* כלול, בהתאם לדגם)	

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

שינוי השעה

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

1. לחצו על הלחצן On/Off (הפעלה/כיבוי).
 2. לחצו על הלחצן Menu (תפריט).
 3. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לבחור באפשרות "Settings" (הגדרות).
 4. געו בחץ > כדי לעבור לאפשרות "Time of day" (שעה).
 5. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את השעה.
 6. לחצו על הלחצן Menu (תפריט).
- בתצוגה מופיע הכיתוב "Save" (שמור) או "Discard" (ביטול).

הפסקת חשמל

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

נעילת בטיחות בפני ילדים

התנור מצויד בפונקציית נעילה שמטרתה למנוע מילדים להפעיל בשוגג את התנור או לשנות את ההגדרות. לוח הבקרה נעול, ולא ניתן לשנות הגדרות. לכיבוי המכשיר השתמשו בלחצן On/Off (הפעלה/כיבוי).

הפעלה והשבתה

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

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

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

רשימת ההגדרות

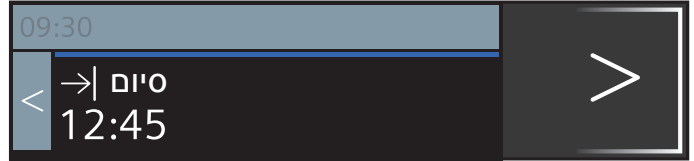
בסעיף זה מופיעות כל ההגדרות הבסיסיות והסבריים כיצד ניתן לשנותן. בהתאם לתנור שברשותכם, יופיעו בתצוגה ההגדרות הרלוונטיות.

באפשרותכם לשנות את ההגדרות הבאות:

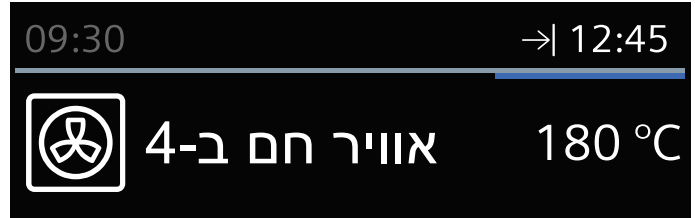
הגדרה	אפשרויות
בחירת שפה	בחירה של שפות נוספות
שעה	כוונן השעה הנוכחית
תאריך	כוונן התאריך הנוכחי
אורך צליל התראה	קצר (30 שניות) בינוני (1 דקה) ארוך (5 דקות)
צלילי לחצנים	כבוי (צליל יישמע בכל מקרה בעת הפעלה/כיבוי של התנור באמצעות הלחצן On/off [הפעלה/כיבוי]) פועל

(* כלול, בהתאם לדגם)

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



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



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

משך הבישול שהוגדר חלף

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

שינוי שעת סיום הבישול

פעולה זו אפשרית כאשר התנור נמצא במצב המתנה.

1. לחצו על הלחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה).
 2. לחצו על הלחצן ☹.
 3. נפתח תפריט אפשרויות כוונן הזמן.
 4. השתמשו בחץ > כדי לעבור ל-"End" → וכווננו מחדש את שעת הסיום באמצעות הבורר הסיבובי.
 4. לחצו על הלחצן ☹.
 5. לחצו על הלחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה).
- התנור נמצא במצב המתנה.

ביטול זמן הסיום

פעולה זו אפשרית כאשר התנור נמצא במצב המתנה.

1. לחצו על הלחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה).
 2. לחצו על הלחצן ☹.
 3. נפתח תפריט אפשרויות כוונן הזמן.
 4. השתמשו בחץ > כדי לעבור ל-"End" → ואפסו את שעת הסיום באמצעות הבורר הסיבובי.
 4. לחצו על הלחצן ☹.
 5. לחצו על הלחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה.
- הספירה לאחור של משך זמן הבישול תחל מיד לאחר מכן.

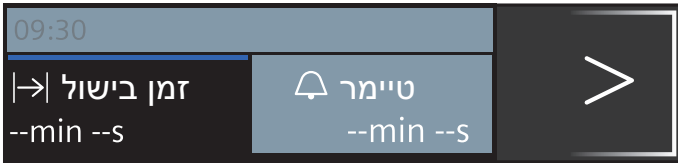
משך הבישול

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

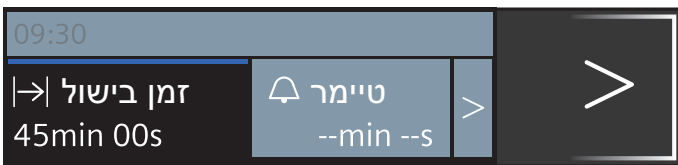
תנאי מקדים: נבחרו סוג חימום וטמפרטורה.

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

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



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



3. לחצו על הלחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה. ניתן לראות את הספירה לאחור של משך זמן הבישול בסרגל המצב.

משך הבישול שהוגדר חלף

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

ביטול משך הבישול

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

שינוי משך הבישול

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

שעת סיום

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

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

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

אפשרויות כוונן זמן

בתנור שלכם יש מספר אפשרויות לכוונן זמן.

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

הערות

- ניתן לכוונן זמן בישול של עד שעה במרווחים של דקה אחת. זמן בישול של מעל שעה ניתן לכוונן במרווחים של 5 דקות.
- בהתאם לכיוון הסיבוב של הבורר הסיבובי, זמן הבישול מתחיל בערך ברירת מחדל: סיבוב נגד כיוון השעון - 10 דקות, עם כיוון השעון - 30 דקות.
- בחלוף הזמן שכוונן עבור פונקציית זמן כלשהי, נשמעת התראה קולית.
- באמצעות הלחצן , ניתן להציג מידע בזמן פעולה. המידע מוצג בלוח התצוגה לזמן קצר.

טיימר

ניתן לכוונן את הטיימר בכל עת, אפילו כאשר המכשיר כבוי. הטיימר פועל במקביל להגדרות הזמן האחרות, ויש לו התראה קולית נפרדת. באופן זה, ניתן להבחין בין סיום הזמן שנקבע בטיימר לבין סיום משך הבישול. 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 לאחר שניות אחדות. סמל הטיימר וספירת הזמן לאחור מוצגים משמאל בסרגל המצב.

לאחר שהזמן חלף

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

ביטול פעולת הטיימר

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

שינוי משך הזמן של הטיימר

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

סוג החימום והטמפרטורה שנבחרו מוצגים בתצוגה.

חימום מהיר

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

סוג חימום מתאים:

4D חם 

כדי להבטיח תוצאת בישול אחידה, אין להניח את המזון והאביזר בתא התנור לפני סיום שלב החימום המהיר.

הגדרה

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


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



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

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

הערות

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

ביטול

לחצו על הלחצן «» הסמל «» ייכבה בתצוגה.

התחלת הפעולה 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 פעולה, תחילה יש להפעיל את המכשיר.

- לחצו על הלחצן Menu (תפריט). תפריט מצבי הפעלה נפתח.
- השתמשו בבורר הסיבובי כדי לבחור במצב הפעולה הרצוי. בהתאם למצב הפעלה, יעמדו לרשותכם אפשרויות בחירה שונות.
- השתמשו בחץ > כדי להגיע למצב הפעולה הרצוי.
- השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את הבחירה. בהתאם לאפשרות הנוכחית, שנו את ההגדרות הרלוונטיות.
- לחצו על הלחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה.

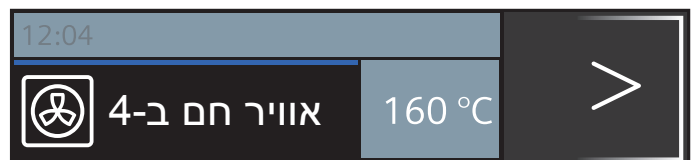
הגדרת סוג החימום והטמפרטורה

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).

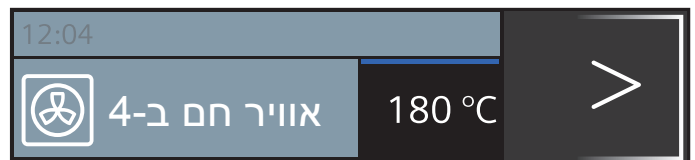
לשינוי ההגדרות, תוכלו לשנות את הערכים, כפי שמודגם באיורים שלהלן.

לדוגמה: אוויר חם 4D ב-180°C

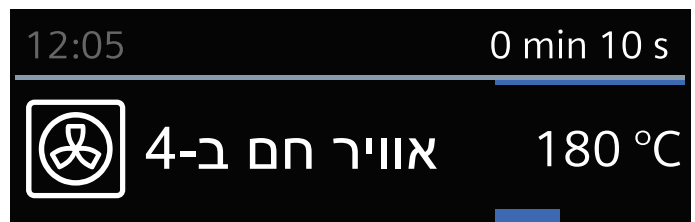
- השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את סוג החימום.



- לחצו על החץ > כדי לעבור לטמפרטורה.



- השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את הטמפרטורה.
- לחצו על הלחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה).



קבעו את ההגדרות המופיעות להלן.

הגדרות	
סוג חימום	אוויר חם 4D 
טמפרטורה	240°C
משך הפעולה	1 שעה

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

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

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

ניקוי האביזרים

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

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 נעילת הבטיחות בפני ילדים ואת הטיימר גם כאשר המכשיר כבוי.

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

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

הפעלת המכשיר

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

סמל ההפעלה מעל הלחצן מאיר בכחול.

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

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

כיבוי המכשיר

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

התאורה מעל הלחצן כבית.

אם נבחרה פונקציה, היא מתבטלת.

השעון יופיע בתצוגה.

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

אביזרים מיוחדים

עיטורים לקישוט

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 הראשוני מופיעות בתצוגה.

הערה: ניתן לשנות את ההגדרות האלו בכל עת דרך ההגדרות הבסיסיות. ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 16

הגדרת השפה

German (גרמנית) היא שפת ברירת המחדל.

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

כוונן השעון

השעה שמוצגת בעת ההפעלה היא 12:00.

1. סובבו את הבורר הסיבובי כדי לכוונן את השעה הנוכחית.
2. געו בחץ >.

הגדרת התאריך

תאריך ברירת המחדל הוא "1.01.2014".

1. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לכוונן את היום, החודש ואת השנה.
 2. געו בחץ > כדי לאשר.
- בתצוגה מופיעה הודעה המאשרת שהפעלה הראשונית הושלמה.

ניקוי תא התנור והאביזרים

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

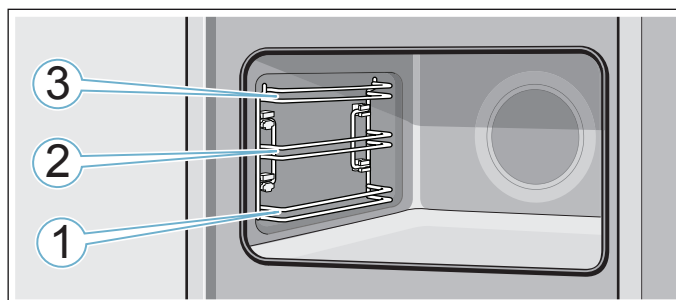
ניקוי תא התנור

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

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

הכנסת האביזרים

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



בעת שימוש במפלסים 1, 2 ו-3, הקפידו תמיד להכניס את האביזר בין שתי מסילות ההובלה בכל מפלס.

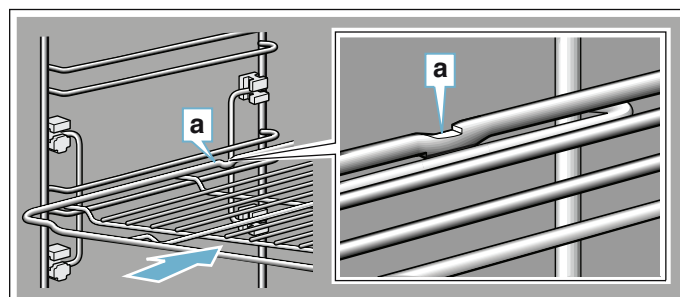
הערות

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

פונקציית נעילה

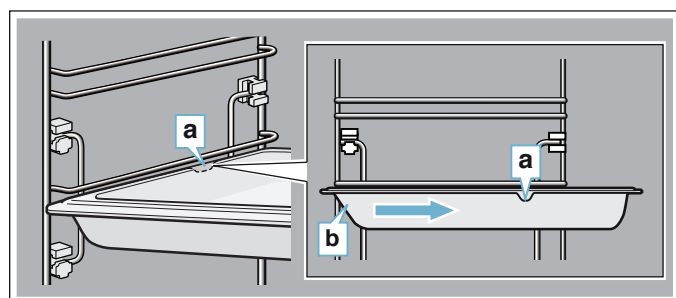
ניתן למשוך את האביזרים החוצה כמחצית הדרך עד שהם ננעלים במקומם. פונקציית הנעילה מונעת את נטיית האביזרים בעת הוצאתם. יש להכניס את האביזרים אל תוך תא התנור כהלכה כדי שההגנה נגד הטיה תפעל כראוי.

בעת הכנסת מדף הרשת לתא התנור, ודאו שהזיז **a** נמצא מאחור ופונה כלפי מטה. הכיתוב "microwave" צריך להיות מלפנים, והמסילה החיצונית צריכה להיות מופנית כלפי מטה.



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

בתמונה מוצגת התבנית הרב-תכליתית



אביזרים אופציונליים

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

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

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 24

אביזרים מיוחדים

מדף רשת

להנחת כלי בישול, תבניות אפייה, כלים עמידים בחום ולהכנת צלי בשר ומזון צלוי.

תבנית רב-תכליתית

לאפיית עוגות לחות, עוגיות, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים. ניתן להשתמש בתבנית זו גם ללכידת השומן שמטפטף בעת צלייה ישירה בגריל על גבי מדף הרשת.

מגש אפייה

לפשטידות במגשים ומוצרים אפויים קטנים.

מדף רשת פנימי לתבנית

עבור בשר, עוף ודגים. מיועד להכנסה אל תוך התבנית הרב-תכליתית כדי לאפשר לכידת טיפות שומן ומיצי בשר בעת הצלייה.

תבנית רב-תכליתית עם ציפוי נגד הידבקות

לאפיית עוגות לחות, עוגיות, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים. להסרה מהירה ופשוטה יותר של מאפים ובשר צלוי מתוך התבנית הרב-תכליתית.

מגש אפייה עם ציפוי נגד הידבקות

לפשטידות במגשים ומוצרים אפויים קטנים. להסרה מהירה ופשוטה יותר של מאפים מתוך מגש האפייה.

תבנית עמוקה

לכמויות גדולות.

מכסה עבור התבנית העמוקה

המכסה הופך את התבנית העמוקה לתבנית צלייה מקצועית.

מגש פיצה

לאפיית פיצה ועוגות עגולות גדולות.

מגש גריל

משמש לצלייה במקום מדף הרשת או כמגן נתזים. לשימוש רק בתבנית הרב-תכליתית.

אבן אפייה

להכנה של לחמים, לחמניות או פיצות ביתיות שדורשות תחתית פריכה. חממו מראש את האבן האפייה לטמפרטורה המומלצת.

כלי צלייה מזכוכית (5.1 ליטרים)

להכנת נזידים ופשטידות. מתאים במיוחד למצב ההפעלה "Meals" (ארוחות).

מגש זכוכית

להכנת נתחים גדולים של בשר צלוי, עוגות לחות ופשטידות.

מגש זכוכית

לפשטידות, תבשילי ירקות ופריטים אפויים.

סוגי חימום עם הפעלת מיקרוגל	טמפרטורה	שימוש
צלייה בגריל באוויר 90 W + חם	30-300°C	לצלייה של עוף, דגים שלמים ונתחי בשר גדולים. גוף החימום של הגריל והמאוורר נדלקים ונכבים לסירוגין. המאוורר מפזר את האוויר החם מסביב למזון.
צלייה בגריל באוויר 180 W + חם	30-300°C	לצלייה של עוף, דגים שלמים ונתחי בשר גדולים. גוף החימום של הגריל והמאוורר נדלקים ונכבים לסירוגין. המאוורר מפזר את האוויר החם מסביב למזון.
צלייה בגריל באוויר 360 W + חם	30-300°C	לצלייה של עוף, דגים שלמים ונתחי בשר גדולים. גוף החימום של הגריל והמאוורר נדלקים ונכבים לסירוגין. המאוורר מפזר את האוויר החם מסביב למזון.

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 מושבתת שוב.

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

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

מאוורר הקירור

מאוורר הקירור מופעל ומושבט לסירוגין בהתאם לצורך. האוויר החם נפלט מעל הדלת.

זהירות!

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

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

הערה: ניתן לבחור את משך זמן הפעולה של מאוורר הקירור בהגדרות הבסיסיות. ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 16

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

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

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

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

מיקרוגל

רק מדף הרשת שסופק מתאים לשימוש במצב מיקרוגל בלבד. אם נעשה שימוש בתבנית הרב-תכליתית או במגש האפייה, עלולים להיווצר ניצוצות שיגרמו נזק לתא התנור.

בעת השימוש במכשיר בשילוב עם מצב המיקרוגל או המצב "Dishes" (מנות), ניתן להשתמש בתבנית הרב-תכליתית, במגש האפייה או בכל אביזר אחר שצורף למכשיר.

קו התקדמות

קו ההתקדמות מופיע מתחת לסרגל המצב. הוא מראה לדוגמה כמה זמן חלף. הקו שמעל הערך המודגש מתקדם משמאל לימין, בהתאם לזמן הפעולה.

תצוגת זמן שחלף

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

מחווני הטמפרטורה

סרגלי חיווי הטמפרטורה מציגים את שלבי החימום בתא התנור.

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

הערה: בשל התמד החום, הטמפרטורה המוצגת עשויה להיות שונה מעט מהטמפרטורה שבתוך התנור. ניתן להשתמש בלחצן **1** כדי לבדוק את הטמפרטורה הנוכחית בזמן שהתנור מתחמם.

תפריט מצבי הפעלה

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

שימוש	מצב הפעלה
לרשותכם מספר סוגי חימום שהותאמו בקפידה למטרות בישול שונות.	סוגי חימום
כאן תוכלו למצוא ערכי הגדרות מתוכנתים מראש, המתאימים למגוון תבשילים.	Dishes (מנות) ← "מנות" בעמוד 24
בעזרת המיקרוגל תוכלו לבשל, לחמם או להפשיר את המנות בצורה מהירה יותר.	Microwave (מיקרוגל) ← "מיקרוגל" בעמוד 17
במצב שילוב מיקרוגל, תוכלו להפעיל את אחד מסוגי החימום בנוסף למיקרוגל.	Microwave Combination (שילוב מיקרוגל) ← "מיקרוגל" בעמוד 17
ניתן לבצע התאמה אישית של ההגדרות הבסיסיות בהתאם לצרכים שלכם.	Settings (הגדרות) ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 16

סוגי חימום

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

סוגי חימום	טמפרטורה	שימוש
 אוויר חם 4D	30-275°C	לאפייה וצלייה במפלים אחד או יותר. המאוורר מפזר את החום של גוף החימום הטבעתי, שממוקם בדופן האחורית של התנור, באופן שווה בתוך תא התנור.
 אוויר חם eco	30-275°C	לבישול עדין של מנות נבחרות, במפלים אחד וללא חימום מקדים. המאוורר מפזר את החום של גוף החימום הטבעתי, שממוקם בדופן האחורית של התנור, ברחבי תא התנור.
 צלייה בגריל באוויר חם	30-300°C	לצלייה של עוף, דגים שלמים ונתחי בשר גדולים. גוף החימום של הגריל והמאוורר נדלקים ונכבים לסירוגין. המאוורר מפזר את האוויר החם מסביב למזון.
 גריל, שטח גדול	הגדרות גריל: עוצמה נמוכה = 1 עוצמה בינונית = 2 עוצמה גבוהה = 3	לצלייה בגריל של פריטים שטוחים כגון אומצות, נקניקיות או לחם, כל האזור שנמצא מתחת לגוף החימום של הגריל מתחמם.
 גריל, שטח קטן	הגדרות גריל: עוצמה נמוכה = 1 עוצמה בינונית = 2 עוצמה גבוהה = 3	לצלייה בגריל של כמויות מזון קטנות כגון אומצות, נקניקיות או לחם החלק המרכזי של גוף החימום של הגריל מתחמם.
 חימום מקדים של כלי בישול	30-70°C	חימום מקדים של כלי בישול.

סוגי חימום עם הפעלת מיקרוגל	טמפרטורה	שימוש
 אוויר חם 90 W+ 4D	30-275°C	לאפייה וצלייה במפלים אחד או יותר. המאוורר מפזר את החום של גוף החימום הטבעתי, שממוקם בדופן האחורית של התנור, באופן שווה בתוך תא התנור.

הערה: המפרט הייחודי והצבעים עשויים להשתנות בין הדגמים השונים.

לוח הבקרה

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



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

בורר סיבובי

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

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

תצוגה

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

סרגל מצב

סרגל המצב נמצא בחלק העליון של התצוגה. כאן מוצגות פונקציות הזמן והגדרת הזמן.

בפרק זה מובא הסבר על לוח הבקרה והתצוגות השונות. כאן תמצאו גם מידע על הפונקציות השונות של המכשיר.

- 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.
- תצוגה 3**
האפשרויות, ההודעות וערכי ההתאמה הנוכחיים מופיעים בתצוגה.
- לוחות מגע 4**
יש לחצנים מתחת ללוחות המגע שמשמאל < ומימין > לתצוגה. געו בחץ המתאים כדי לבחור בפונקציה.

בקרים

הבקרים השונים מותאמים למגוון הפונקציות של המכשיר. באפשרותכם להגדיר את פעולת המכשיר בצורה קלה וישירה.

לחצנים ולוחות מגע

להלן הסבר קצר על הלחצנים ולחצני המגע השונים.

לחצנים	משמעות
on/off (הפעלה/כיבוי)	הפעלת המכשיר וכיבוי
menu	פתיחת התפריט של מצבי ההפעלה (תפריט) Menu
i	מידע על תצוגת הערות והודעות נעילת בטיחות בפני ילדים
⌚	אפשרויות כוונון זמן פתיחת תפריט אפשרויות כוונון זמן

הגנה על הסביבה

המכשיר החדש שלכם חסכוני במיוחד בחשמל. בסעיף זה תוכלו למצוא עצות מועילות לחיסכון באנרגיה בעת השימוש במכשיר, וכן הסבר לגבי השלכה נאותה של המכשיר בתום השימוש בו.

חיסכון באנרגיה

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

סילוק ידידותי לסביבה

יש להשליך את חומרי האריזה באופן ידידותי לסביבה.

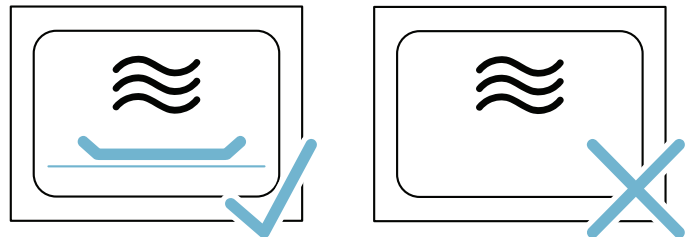
מכשיר זה עומד בתקנה האירופית 2012/19/EU להשלכת ציוד חשמלי ואלקטרוני (WEEE). התקנה מפרטת את המסגרת ברחבי האיחוד האירופי להחזרה ולמחזור של מכשירים משומשים.



מיקרוגל

זהירות!

- היווצרות ניצוצות: פריטי מתכת, כגון כפית בתוך כוס, צריכים להיות במרחק מינימלי של 2 ס"מ מדפנות תא התנור ומהחלק הפנימי של הדלת. ניצוצות עלולים לגרום נזק בלתי הפיך לזכוכית בצד הפנימי של הדלת.
- שילוב אביזרים: אין לשלב את מדף הרשת עם התבנית הרב-תכליתית. אם מכניסים אותם ישירות אחד מעל השני עלולים להיווצר ניצוצות. הקפידו להכניס אביזרים אלה רק לתוך מפלס משלהם.
- מיקרוגל בלבד: התבנית הרב-תכליתית ומגש האפייה לא מתאימים בזמן השימוש במיקרוגל בלבד. במקרה של שימוש באחד מהשניים, עלולים להיווצר ניצוצות שיגרמו נזק לתא התנור. הניחו את כלי הבישול על מדף הרשת שסופק, או הניחו את כלי הבישול במיקרוגל והגדירו סוג חימום.
- מיכלים מרדיד אלומיניום: אין להשתמש במכלי אלומיניום חד-פעמיים בתנור. ניצוצות הנוצרות מהם עלולים לגרום נזק למכשיר.
- הפעלת מכשיר המיקרוגל ללא מזון בתוכו: הפעלה ללא מזון בתא התנור עלולה לגרום לעומס יתר. לעולם אין להפעיל את המיקרוגל, אלא אם יש בתוכו מזון. המקרה היחיד היוצא מן הכלל הוא לצורך בדיקת התאמה של כלי הבישול. ← "מיקרוגל" בעמוד 17



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

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 בישול 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. הדבר 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. במידת האפשר מומלץ להשתמש בתבנית הרב-תכליתית העמוקה יותר.
- אטם דלת מלוכלך במיוחד: אם אטם הדלת מלוכלך מאוד, דלת המכשיר לא תיסגר היטב. החזיתות של ארונות/מכשירים סמוכים עלולות להינזק. הקפידו על ניקיון האטם.
- שימוש בדלת התנור ככיסא, מדף או משטח עבודה: אין לשבת על דלת התנור, להניח או לתלות עליה חפצים. אין להניח כלי בישול או אביזרים על-גבי דלת המכשיר.
- הכנסת אביזרים: בהתאם לדגם התנור, אביזרים עלולים לשרוט את זכוכית הדלת בעת סגירת דלת התנור. יש להקפיד להכניס את האביזרים לתא התנור עד הסוף.
- נשיאת המכשיר: אין לשאת את המכשיר או להחזיק אותו באמצעות ידית הדלת. ידית הדלת אינה יכולה לשאת את משקל התנור והיא עלולה להישבר.

⚠ אזהרה - סכנה לנזק בריאותי חמור!

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

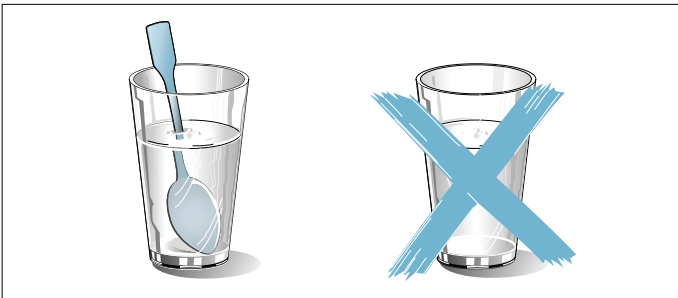
מיקרוגל

⚠ אזהרה - סכנת שריפה!

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

⚠ אזהרה - סכנת צריבה!

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



⚠ אזהרה - סכנת פציעה!

- כלי בישול לא מתאימים עלולים להיסדק. כלי בישול מפורצלן או מקרמיקה עשויים להכיל חרירים זעירים בידיעות או במכסה. חרירים אלה מסתירים חלל תחתיהם. לחות שתחדור לחלל זה עלולה לגרום לכלי להיסדק. יש להשתמש אך ורק בכלים בטוחים לבישול במיקרוגל.
- אם נעשה שימוש במכשיר במצב מיקרוגל בלבד, הנחת כלי בישול ומיכלים שעשויים ממתכת בתוך המכשיר עלולה לגרום לניצוצות בעת הפעלת המכשיר. הדבר יוביל לגרימת נזק למכשיר. אין להשתמש במיכלי מתכת בעת השימוש במכשיר במצב מיקרוגל בלבד. יש להשתמש רק בכלי בישול שמתאימים למיקרוגל, או, לחלופין, יש להשתמש במיקרוגל בשילוב עם סוג של חימום.

⚠ אזהרה - סכנת התחשמלות!

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

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

⚠ אזהרה - סכנת התפוצצות!

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

⚠ אזהרה - סכנת כוויות!

- פריטי מזון עם קליפה או קרום עלולים להתבקע או להתפוצץ גם זמן מה לאחר החימום. לעולם אין לבשל ביצים בקליפתן או לחמם ביצים קשות. לעולם אין לבשל צדפות או חסילונים. נקבו תמיד את החלמון לפני שליקת ביצים או אפיייתן. הקליפה של מוצרי מזון כגון תפוחים, עגבניות, תפוחי אדמה או נקניקיות עלולה להתפקע. לפני הבישול יש לנקב או לקלף את הקליפה.
- חום אינו מתפזר באופן שווה במזון לתינוקות. לעולם אין לחמם מזון לתינוקות במיכלים סגורים. יש להקפיד להסיר את המכסה או הפטמה. ערבבו ונערו היטב את המזון לאחר החימום. בדקו את טמפרטורת המזון לפני האכלת הילד.
- מזון חם פולט חום. כלי הבישול עשויים להתחמם. יש להשתמש תמיד בכפפות מטבח כדי להוציא את האביזרים או את כלי הבישול מתא התנור.

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.

אזהרה - סכנת צריבה!

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

אזהרה - סכנת פציעה!

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

אזהרה - סכנת התחשמלות!

- תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה. רק טכנאי שירות מוסמכים מטעמנו רשאים לבצע תיקונים או להחליף כבלי חשמל שניזוקו. אם יש תקלה במכשיר, נתקו אותו מהחשמל והורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.
- מגע עם חלקי מכשיר חמים עלול לגרום להמסת הבידוד של כבלי החשמל במכשירים חשמליים. יש למנוע מכבלי החשמל של מכשירים חשמליים לגעת בחלקי המכשיר החמים.
- אין להשתמש במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי מבוססי קיטור. מכשירים אלה עלולים לגרום להתחשמלות.
- לחות שחדרה למכשיר עלולה לגרום להתחשמלות. אין לחשוף את התנור לתנאי חום או לחות קיצוניים. יש להשתמש במכשיר במקומות סגורים בלבד.
- 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 עקב שדה מגנטי!

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

ייעוד השימוש

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

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 4,000 מטר מעל פני הים.




















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

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

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

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

תוכן העניינים

17	מיקרוגל 	4	ייעוד השימוש 
17	כלי בישול	5	הוראות בטיחות חשובות 
18	הגדרות הספק המיקרוגל	5	מידע כללי
	שימוש במיקרוגל ביחד עם אחד	6	מיקרוגל
18	מסוגי החימום	7	פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר 
18	הגדרת המיקרוגל	7	מידע כללי
19	תכשירי ניקוי 	8	מיקרוגל
19	תכשירי ניקוי מתאימים לשימוש	8	הגנה על הסביבה 
20	שמירה על ניקיון התנור	8	חיסכון באנרגיה
20	מסילות 	8	סילוק ידידותי לסביבה
20	הסרת המסילות והרכבתן	9	הכרת המכשיר 
21	דלת התנור 	9	לוח בקרה
21	הסרת כיסוי דלת התנור	9	בקורות
22	הסרת לוחות הדלת והתקנתם	9	תצוגה
23	איתור בעיות ופתרון 	10	תפריט מצבי הפעלה
23	טבלת תקלות אפשריות	10	סוגי חימום
23	חריגה בזמן ההפעלה המרבי	11	מידע נוסף
23	נורות בתא התנור	11	פונקציות בתא התנור
24	שירות לקוחות 	11	אביזרים 
24	מספר E ומספר FD	11	אביזרים כלולים
24	מנות 	12	הכנסת האביזרים
24	מידע על ההגדרה	12	אביזרים אופציונליים
24	בחירת מנה	13	לפני הפעלה ראשונה 
25	החלת הגדרות עבור מנות	13	שימוש ראשון
25	מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו 	13	ניקוי תא התנור והאביזרים
25	תבניות סיליקון	13	תפעול המכשיר 
25	עוגות ומאפים קטנים	13	הפעלה וכיבוי של המכשיר
29	לחם ולחמניות	14	התחלת פעולה או הפסקתה
30	פיצה, קיש ומאפים מלוחים	14	בחירת מצב הפעלה
32	פשטידות וסופלה	14	הגדרת סוג החימום והטמפרטורה
33	עוף	14	חימום מהיר
35	בשר	15	אפשרויות קביעת זמן 
38	דגים	15	טיימר
40	ירקות ותוספות	15	משך הבישול
42	קינוחים	15	שעת סיום
43	סוג החימום Eco	16	נעילת בטיחות בפני ילדים 
44	אקרילאמיד במזון	16	הפעלה והשבתה
44	ייבוש	16	הגדרות בסיסיות 
45	שימור	16	שינוי הגדרות
46	הפשרה	16	רשימת ההגדרות
47	חימום מזון במיקרוגל	17	שינוי השעה
48	שמירה על חום		
49	מנות מבחן		

לקוחות נכבדים,

הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת רוכשי מכשירי חשמל של חברת **SIEMENS**.

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 מובנה

CM633GB.1

siemens-home.com/welcome

הוראות שימוש he

רשמו את
המכשיר
שלכם באתר