

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



9001294543
960630



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

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*

צלייה בגריל

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

סוג החימום:

- גריל, שטח גדול

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

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

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

סוגי חימום:

- אוויר חם 4D
- צלייה בסחרור אוויר
- מיקרוגל

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדיקות
הפשרה במיקרוגל						
בשר	כלי בישול, ללא מכסה	1	-	-	180	5
					90	15-10
בישול במיקרוגל						
ציפוי ביצה	כלי בישול, ללא מכסה	1	-	-	360	20
					180	25-20
פלאן ספוג	כלי בישול, ללא מכסה	1	-	-	600	9-7
קציץ בשר	כלי בישול, ללא מכסה	1	-	-	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	180	18-12
עוף*	כלי בישול, ללא מכסה	1	☐	200-180	360	35-25
* הפכו לאחר 2/3 מזמן הבישול הכולל						

מנה	כלי בישול	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
מאפים, 400 גרם, כגון לזניה, גראטן תפוחי אדמה	כלי בישול, ללא מכסה	1	-	-	600	10-5
מנות קפואות						
ארוחה בצלחת, מנה אחת	כלי בישול עם כיסוי	1	-	-	600	15-11
מרק, מזיד, 200 מ"ל (יש לערבב היטב)	כלי בישול עם כיסוי	1	-	-	600	6-4
תוספות, 500 גרם, כגון פסטה, כופתאות, תפוחי אדמה, אורז	כלי בישול עם כיסוי	1	-	-	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 במצב ההפעלה "Keeping warm" (שמירה על חום המזון). הדבר ימנע היווצרות עיבוי כך שלא תצטרכו לנגב את תא התנור. אל תשמרו על חומם של תבשילים מוכנים למשך יותר משעתיים. זכרו שתבשילים מסוימים עשויים להמשיך להתבשל תוך כדי שמירה על חומם. כסו את התבשילים לפי הצורך.

מנות מבחן

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

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

עוגת ספוג ללא שומן

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

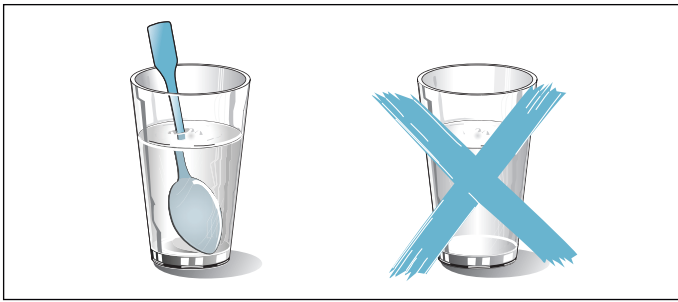
סוגי חימום:

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
אפייה					
עוגיות חמאה	מגש אפייה	1	☐	*160-150	30-20
עוגיות חמאה	מגש אפייה	1	☒	*150-140	35-25
עוגות קטנות	מגש אפייה	1	☐	*160	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	35-25
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	☐	200-180	70-60
פאי תפוחים	2 תבניות שחורות, בקוטר 20 ס"מ	1	☒	180-170	80-60

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

** חימום מקדים, אין להשתמש בפונקציית חימום מהיר



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.

סוג החימום:
 מיקרוגל

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.

כוס 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.

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	-	-	מקסימום	3-1
400 מ"ל (יש לערבב היטב)	כלי בישול, ללא מכסה	1	-	-	מקסימום	6-2
חימום מזון תינוקות						
בקבוקי תינוקות, 150 מ"ל (יש לערבב היטב)	כלי בישול, ללא מכסה	1	-	-	360	3-1
ירקות מצוננים						
250 גרם	כלי בישול עם כיסוי	1	-	-	600	8-3
ירקות קפואים						
בתפזורת, 250 גרם	כלי בישול עם כיסוי	1	-	-	600	12-8
תרד מוקצף, גוש קפוא, 450 גר'	כלי בישול עם כיסוי	1	-	-	600	16-11
מנות מצוננות						
ארוחה בצלחת, מנה אחת	כלי בישול עם כיסוי	1	-	-	600	8-4
מרק, נזיד, 400 מ"ל	כלי בישול עם כיסוי	1	-	-	600	7-5
תוספות, כגון פסטה, כיסונים, תפוחי אדמה, אורז	כלי בישול עם כיסוי	1	-	-	600	10-5

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		-	180	3
				-	90	15-10
לחמניות	מדף רשת	1	☉	160-140	90	4-2
עוגה						
עוגה, לחה, 500 גרם	כלי בישול, ללא מכסה	1		-	180	2
				-	90	15-10
עוגה, יבשה, 750 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	1		-	90	15-10
בשר ועוף						
עוף, שלם, 1.2 ק"ג*	כלי בישול, ללא מכסה	1		-	180	10
				-	90	15-10
נתחי עוף, 250 גר'*	כלי בישול, ללא מכסה	1		-	180	10
				-	90	15-10
ברוזה, 2 ק"ג*	כלי בישול, ללא מכסה	1		-	180	10
				-	90	50-40
נתחי בשר שלמים (בשר נא), במשקל 800 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	1		-	180	15
				-	90	15-10
נתחי בשר שלמים (בשר נא), במשקל 1 ק"ג*	כלי בישול, ללא מכסה	1		-	180	15
				-	90	30-20
נתחי בשר שלמים (בשר נא), במשקל 1.5 ק"ג*	כלי בישול, ללא מכסה	1		-	180	15
				-	90	35-25
בשר בחתיכות או פרוסות, למשל גולאש (בשר נא), במשקל 500 גרם*	כלי בישול, ללא מכסה	1		-	180	8
				-	90	10-5
בשר טחון מעורב, 200 גרם*	כלי בישול, ללא מכסה	1		-	90	15-8
בשר טחון מעורב, 500 גרם*	כלי בישול, ללא מכסה	1		-	180	5
				-	90	15-10
בשר טחון מעורב, 1000 גרם*	כלי בישול, ללא מכסה	1		-	180	10
				-	90	30-20
דגים						
דג שלם, 300 גרם*	כלי בישול, ללא מכסה	1		-	180	3
				-	90	15-10
פילה דג, 400 גרם*	כלי בישול, ללא מכסה	1		-	180	5
				-	90	15-10
פירות, ירקות						
פירות יער, 300 גרם	כלי בישול, ללא מכסה	1		-	180	10-5
ירקות, 600 גרם	כלי בישול, ללא מכסה	1		-	180	10
				-	90	13-8
שונות						
הפשרת חמאה, 125 גרם	כלי בישול, ללא מכסה	1		-	90	9-7

* הפכו לאחר מחצית זמן הבישול

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

התפחת בצק

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

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

תסיסת בצק

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

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

תסיסה סופית

הניחו את הפריט המיועד להתפחה בתנור במפלס המצוין בטבלה.

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

סוג החימום:

☐ חימום עליון/תחתון ■ ☐

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
בצק שמרים קל	קערה	1	☐	40-35	30-25
	מגש אפייה	1	☐	40-35	20-10
בצק שמרים, כבד ועשיר	קערה	1	☐	40-35	40-20
	מגש אפייה	1	☐	40-35	25-15

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 אידאליות ולחסוך באנרגיה.

ערכי הגדרות מומלצים

הזמנים המצוינים בטבלה הם ערכים ממוצעים בלבד. זמן ההפשרה בפועל תלוי באיכות, בטמפרטורת ההקפאה (°C -18) 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.

מנה	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בשעות
טבעות תפוחים, בעובי 3 מ"מ, 200 גר'	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	-	☼	60	6-2

שימור

תוכלו להכין שימורי פירות וירקות באמצעות המכשיר שברשותכם.

⚠ אזהרה - סכנת פציעה!

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

צנצנות

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

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

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

הכנת פירות וירקות

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

פירות

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

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

ירקות

מלאו את הצנצנות בחתיכות הירקות, ומזגו מיים 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 מיים 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 השימור 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 הבעבע מתחיל לאחר בערך 30-60 דקות.

סוג החימום:

■ 4D אוויר חם

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 לאחר הופעת הבועות: 40-30
				120	חום שימור: 30

מנה	כלי בישול	גובה המדף	סוג חימום	זמן צריבה בדקות	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
בקר						
נתחי בקר (שייטל) בעובי 6-7 ס"מ, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1		10-8	*85	300-240
מותן בקר, שלם, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1		6-4	*85	180-120
סינטה בעובי 5-6 ס"מ	כלי בישול, ללא מכסה	1		8-6	*85	270-210
מדליוני בקר/אומצות שייטל, בעובי 4 ס"מ	כלי בישול, ללא מכסה	1		7-5	*85	120-60
עגל						
נתח עגל, בעובי 4-5 ס"מ, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1		10-8	*85	240-180
נתח עגל, בעובי 10-15 ס"מ, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1		10-8	*85	300-240
פילה עגל, שלם, 800 גרם	כלי בישול, ללא מכסה	1		7-5	*85	210-150
מדליוני עגל בעובי 4 ס"מ	כלי בישול, ללא מכסה	1		7-5	*85	120-90
טלה						
אוכף טלה, ללא עצם, נתחים של 200 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	1		7-5	*85	75-45
שוק טלה, ללא עצם, מדיום, 1 ק"ג, קשור	כלי בישול, ללא מכסה	1		8-6	*85	240-180
* חימום מקדים						

עצות לבישול איטי

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

ייבוש

ערכי הגדרות מומלצים

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

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

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

אם יש צורך, תכנו 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.

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	במצב חימום עליון/תחתון, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 200°C. במצב אוויר חם, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 180°C.
אפיפות	במצב חימום עליון/תחתון, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 190°C. במצב אוויר חם, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 170°C. ביצים או חלמוני ביצים במתכון מפחיתים את היווצרות האקרילאמיד.
טוגנים אפויים	פזרו את הטוגנים בשכבה אחת ואחידה על גבי מגש האפייה. מומלץ להניח לפחות 400 גר' טוגנים על גבי מגש אפייה כדי למנוע מן הטוגנים להתייבש.

בישול איטי

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

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

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

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

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

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

כלי בישול

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

הניחו תמיד את כלי הבישול ללא מכסה על מדף הרשת במפלס 1.

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


התנור שלכם כולל את מצב ההפעלה "Slow cook" (בישול איטי). המתינו תחילה שתא התנור יתקרר לחלוטין. אפשרו לתא התנור להתחמם במשך כ-10 דקות כאשר כלי הבישול בתוכו.

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

סוג החימום:

-  בישול איטי

מנה	כלי בישול	גובה המדף	סוג חימום	זמן צריבה בדקות	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
עוף						
חזה ברווז, 400 גרם	כלי בישול, ללא מכסה	1		6-8	*90	45-60
פילה חזה עוף, נתחים של 200 גרם	כלי בישול, ללא מכסה	1		5-7	*90	45-60
חזה הודו, ללא עצמות, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1		8-10	*90	120-150
* חימום מקדים						

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
עוגות בתבנית					
עוגת ספוג בתבנית	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	1	Eco	160-140	80-60
בסיס ספוג לפלאן	תבנית לבסיס פלאן	1	Eco	160-140	40-20
בסיס ספוג (2 ביצים)	תבנית לבסיס פלאן	1	Eco	170-150	30-20
עוגת פלאן על בסיס ספוג (3 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	1	Eco	170-160	35-25
עוגת פלאן על בסיס ספוג (6 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	1	Eco	160-150	60-50
עוגת שמרים טבעתית	תבנית עוגה טבעתית	1	Eco	160-150	75-65
עוגות במגשי אפיה					
עוגת ספוג עם ציפוי יבש	מגש אפיה	1	Eco	180-160	40-20
טארט בצק פריך עם ציפוי יבש	מגש אפיה	1	Eco	180-170	35-25
כיכר קלועה, סבארינה	מגש אפיה	1	Eco	160-150	45-35
עוגת שמרים עם ציפוי יבש	מגש אפיה	1	Eco	170-150	35-20
פריטים אפויים קטנים					
מאפינס	מגש למאפינס	2	Eco	180-160	30-15
עוגות קטנות	מגש אפיה	1	Eco	160-150	35-25
בצק עלים	מגש אפיה	2	Eco	190-170	50-25
פחזניות	מגש אפיה	1	Eco	220-200	45-35
אפיפות	מגש אפיה	2	Eco	160-140	30-15
עוגיות זילוף	מגש אפיה	2	Eco	150-140	40-25
עוגות שמרים קטנות	מגש אפיה	1	Eco	160-150	40-30
לחם ולחמניות					
לחם רב-דגנים, 1.5 ק"ג	תבנית עוגה	1	Eco	210-200	45-35
פיתה	תבנית רב-תכליתית	1	Eco	270-250	20-15
לחמניות מתוקות, לא אפיות	מגש אפיה	1	Eco	190-170	20-15
לחמניות לא אפיות	מגש אפיה	1	Eco	200-180	35-25
בשר					
צלי בקר בקדירה, 1.5 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	1	Eco	220-200	160-140
נתח בשר עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1	Eco	180-170	130-110
דגים					
דג שלם, מטוגן, במשקל 300 גר', לדוגמה פורל	כלי בישול עם כיסוי	1	Eco	210-190	35-25
דג שלם מטוגן, במשקל 1.5 ק"ג, לדוגמה סלמון	כלי בישול עם כיסוי	1	Eco	210-190	55-45
פילה דג, ללא תוספות, מטוגן	כלי בישול עם כיסוי	1	Eco	210-190	35-15

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 ½ ונערו אותה כדי למנוע שריפה של הפופקורן. נקו את תא התנור בגמר ההכנה.

⚠ אזהרה - סכנת כוויות!

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

ערכי הגדרות מומלצים

סוגי חימום:

-  חימום עליון/תחתון
-  מיקרוגל

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת המיקרוגל ב-100W	משך זמן הבישול בדקות
רפרפת עשויה מאבקה*	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600	8-5
יגורט	תבניות אישיות	רצפת תא התנור		45-40	-	9-8 שעות
פודינג אורז, 125 גר' + 500 מ"ל חלב	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600	10
לפתן פירות, 500 גר'	כלי בישול עם כיסוי	1		-	180	25-20
פופקורן להכנה במיקרוגל, 1 שקית במשקל 100 גר**	כלי בישול, ללא מכסה	1		-	600	12-9
* ערבבו פעם או פעמיים במהלך הבישול						
** הניחו את השקית הסגורה על כלי הבישול						

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

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

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

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

סוגים של חימום Eco

סוגי החימום 'אוויר חם Eco' ו'חימום תחתון/עליון Eco' הם סוגי חימום חכמים להכנה עדינה של בשר, דגים ומאפים. אספקת החשמל לתא התנור נשלטת על-ידי המכשיר ומתבצעת באופן אוטומטי. 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.

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
מוצרים מתפוחי אדמה, קפואים						
רוסטי תפוחי אדמה**	תבנית רב-תכליתית	2	☞*	-	-	-
חצאי תפוחי אדמה ממולאים**	תבנית רב-תכליתית	1	☞*	-	-	-
קרוקטים**	מגש אפייה	1	☞*	-	-	-
טוגנים**	מגש אפייה	1	☞*	-	-	-
טוגנים, 2 מפלסים (יש להפוך בזמן ההכנה)	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☞*	220-200	-	40-30
אורז						
אורז בעל גרגר ארוך, 250 גר' + 500 מ"ל מים	כלי בישול עם כיסוי	1	-	-	600	9-7
אורז מלא, 250 גר' + 650 מ"ל מים	כלי בישול עם כיסוי	1	-	-	600	13-11
ריזוטו, 250 גר' + 900 מ"ל מים	כלי בישול עם כיסוי	1	-	-	600	14-12
דגנים						
קוסקוס, 250 גר' + 500 מ"ל מים	כלי בישול עם כיסוי	1	-	-	600	8-6
דוחן, 250 גר' + 600 מ"ל מים	כלי בישול עם כיסוי	1	-	-	600	10-8
קמח תירס/סולת, 125 גר' + 500 מ"ל מים*	כלי בישול עם כיסוי	1	-	-	600	8-6
גריסי פנינה, 250 גר' + 750 מ"ל מים	כלי בישול עם כיסוי	1	-	-	600	13-11
ביצה						
רפרפת ביצים עם 2 ביצים	כלי בישול עם כיסוי	1	-	-	360	8-6
* ערבבו פעם או פעמיים במהלך הבישול						
** פעלו על פי ההוראות המופיעות על גבי האריזה						

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.

לפת

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.

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

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

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
- פונקציית coolStart
- מיקרוגל

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.

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		-	600	8-12
ירקות טריים, 500 גר' [*]	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600	12-17
ירקות קפואים						
תרד, 450 גר' [*]	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600	13-18
ירקות מעורבים, 250 גרם + 25 מ"ל מים [*]	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600	10-14
ירקות מעורבים, 500 גרם + 25 מ"ל מים [*]	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600	15-20
מאכלי ירקות						
ירקות צלויים	תבנית רב-תכליתית	3		3	-	10-15
תפוחי אדמה						
תפוחי אדמה אפויים, חצויים	תבנית רב-תכליתית	1		160-180	-	45-60
תפוחי אדמה אפויים, חצויים, 1 ק"ג	תבנית רב-תכליתית	2		200-220	360	15-20
תפוחי אדמה שלמים לא קלופים, 250 גרם [*]	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600	10-13
תפוחי אדמה מבושלים, חתוכים לרבעים, 500 גרם [*]	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600	12-15
* ערבבו פעם או פעמיים במהלך הבישול						
** פעלו על פי ההוראות המופיעות על גבי האריזה						

- אפיית פיצה 🍕
- פונקציית coolStart 🌡️
- מיקרוגל 📡

- סוגי חימום: 🌡️
- צלייה בסחרור אוויר 🌀
- גריל, שטח גדול 🍖

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	-	30-20
דג, צלוי בגריל, שלם, במשקל 300 גר', לדוגמה טרוטה	מדף רשת	2	🍖	2	90	20-15
דג שלם, מטוגן, במשקל 300 גר', לדוגמה פורל	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600	3
					360	7-2
דג, צלוי בגריל, שלם, במשקל 1.5 ק"ג, לדוגמה סלמון	כלי בישול, ללא מכסה	1	🌀	190-170	-	40-30
דג שלם מטוגן, במשקל 1.5 ק"ג, לדוגמה סלמון	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600	10
					360	15-10
פילה דג						
פילה דג, ללא תוספות, צלוי בגריל	מדף רשת	2	🍖	*1	-	25-15
פילה דג, ללא תוספות, מטוגן, 400 גר'	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600	4
					360	15-5
אומצות דגים						
אומצות דגים בעובי 3 ס"מ**	מדף רשת	2	🍖	3	-	22-18
דגים, קפואים						
דג שלם, במשקל 300 גר', לדוגמה פורל	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600	5
					360	12-7
פילה דג, ללא תוספות	כלי בישול עם כיסוי	1	🍕	230-210	-	40-25
פילה דג, ללא תוספות, 400 גר'	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600	15-10
פילה דג, מוקרם***	מגש אפייה	1	🌡️	-	-	-
פילה דג, מוקרם, 400 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	1	*	3	360	20-15
אצבעות דגים***	מגש אפייה	1	🌡️	-	-	-
מאכלי דגים						
טרין דגים, 1000 גר'	תבנית טרין	1		-	360	25-20
* חימום מקדים						
** הכניסו את התבנית הרב-תכליתית מתחת לבשר במפלס 1						
*** יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה						

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 פירושה, בקירוב, הכפלה של זמן ההכנה.

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.

דגים

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

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

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

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

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

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 בתנחת השחייה שלו, כאשר סנפיר הגב פונה כלפי מעלה. ניתן להניח בחלל הבטן של הדג חצי תפוח אדמה או כלי בישול קטן חסין חום, כדי להעניק לו יציבות. תדעו שהדג מוכן כאשר ניתן להסיר את סנפיר הגב בקלות.

צלייה וצלייה בגריל על מדף הרשת

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

כלי בישול 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.

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
טלה						
שוק טלה, ללא עצם, מדיום, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1		190-170	-	70-50
שוק טלה, ללא עצם, מדיום, 1.5 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	1		260-240	360	30
					180	40-35
אוכף טלה עם העצם**	כלי בישול, ללא מכסה	1		190-180	-	50-40
אוכף טלה עם העצם**	כלי בישול, ללא מכסה	1		210-190	90	40-30
קציצת בשר טלה***	מדף רשת	2		3	-	18-12
נקניקיות						
נקניקיות צלויות	מדף רשת	2		3	-	20-10
תבשילי בשר						
קציץ בשר, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1		180-170	-	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 במפלס 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.

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

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

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

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

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

סוגי חימום:

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

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

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

הערות

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

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

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	-	50-40
פילה בקר, מדיום, 1 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	1		200-180	90	40-30
צלי בקר בקדירה, 1.5 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	1		220-200	-	140-130
סינטה, מדיום, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1		230-220	-	70-60
סינטה, מדיום, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1		260-240	180	40-30
אומצות בעובי 3 ס"מ, מדיום	מדף רשת	2		3	-	20-15
המבורגר בעובי 3-4 ס"מ***	מדף רשת	2		3	-	30-20
עגל						
נתח בשר עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1		170-160	-	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		210-200	-	110-100
מפרק עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1		220-200	180	30
					90	40-30

* חימום מקדים

** אין להפוך

*** הכניסו את התבנית הרב-תכליתית מתחת לבשר במפלוס 1

**** הפכו לאחר שחלפו 2/3 מזמן הבישול הכולל

בשר

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

צלייה וטיגון איטי

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

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

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

צלייה על מדף הרשת

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

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

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

צלייה וטיגון איטי בכלי בישול מתאימים

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

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

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

לבשר דל שומן מומלץ להוסיף מעט נוזלים. יש למזוג כ-1/2 ס"מ נוזלים לתוך כלי בישול עשוי זכוכית.

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

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

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

פעלו בהתאם להוראות היצרן בעת השימוש בכלי צלייה כלשהו.

כלי בישול 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.

כלי בישול 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 1-2 ס"מ נוזלים לתוך כלי הצלייה.

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

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

צלייה בשילוב עם הפעלת מיקרוגל

ניתן להכין מזונות מסוימים בשילוב עם פעולת מיקרוגל. 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 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.

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

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

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	-	70-60
עוף, 1 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	1		250-230	360	35-25
פילה חזה עוף, 2 x, נתחים של 150 גר' (צלייה)	מדף רשת	2		*3	-	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	-	35-30
4 מנות עוף קטנות, במשקל 250 גר' כל אחת	כלי בישול, ללא מכסה	1		210-190	360	30-20
נגיסי עוף, קפואים**	תבנית רב-תכליתית	2		-	-	-
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	-	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	-	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	-	30-25
אווז, 3 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1		170-160	-	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	-	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	-	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	-	100-80
ירך הודו, עם עצמות, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1		200-180	-	100-80
ירך הודו, עם עצמות, 1 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	1		230-210	360	50-45

* חימום מקדים של 5 דקות

** יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה

עוף

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

צלייה על מדף הרשת

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

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

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

כלי בישול 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.

כלי בישול 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 המיקרוגל. 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.

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 מספר נתחים, השתמשו במשקל הנתח הכבד ביותר כדי לקבוע את זמן הבישול. מומלץ שהנתחים הנפרדים יהיו בגודל דומה פחות או יותר.

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

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

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

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

סוגי חימום:

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

להשתמש בערכים הנמוכים יותר בתחילה. טמפרטורה נמוכה יותר תביא להשחמה אחידה יותר. במידת הצורך, תוכלו להעלות את הטמפרטורה בפעם הבאה.

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

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

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

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

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

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		220-200	-	55-35
פשטידה, מלוחה, רכיבים מבושלים	כלי בישול חסין חום	1		160-140	360	30-20
פשטידה, מתוקה	כלי בישול חסין חום	1		190-170	-	60-45
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	-	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		-	-	-
לזניה קפואה, 400 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	1		210-200	180	25-20
תפוחי אדמה מוקרמים, ללא בישול מקדים, בגובה 4 ס"מ	כלי בישול חסין חום	1		180-170	-	65-50
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*	-	50-40
סופלה	תבניות אישיות	1		190-170	-	75-65

* חימום מקדים

** יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה

- אפיית פיצה 🍕
- חום מרוכז 🍲
- פונקציית coolStart 🌡️

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

מנה	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
פיצה						
פיצה, לא אפוייה	מגש אפייה	1	🍕	220-200	-	30-20
פיצה, לא אפוייה, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	🍕	200-180	-	45-35
פיצה, לא אפוייה, בצק דק	מגש פיצה	1	🍕	230-210	-	30-20
פיצה, קרה	מדף רשת	1	🍕	230-210	-	20-10
פיצה, קפואה						
פיצה עם בסיס דק x 1**	מדף רשת	1	🌡️	-	-	-
פיצה עם בסיס דק, x 1	תבנית רב-תכליתית	1	🍳	230-210	90	20-10
פיצה עם בסיס דק, x 2	מדף רשת + מגש אפייה	1+3	🍕	220-200	-	25-15
פיצה, בסיס עבה x 1**	מדף רשת	1	🌡️	-	-	-
פיצה, בסיס עבה, x 1	תבנית רב-תכליתית	1	🍳	200-180	90	25-15
פיצה, בסיס עבה, x 2	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	1+3	🍕	180-160	-	35-25
באגט פיצה	מדף רשת	1	🍕	220-200	-	30-20
באגט פיצה, x 2	תבנית רב-תכליתית	1	🍕	200-180	90	20-10
מיני פיצה**	תבנית רב-תכליתית	1	🌡️	-	-	-
מיני פיצות, x 9	תבנית רב-תכליתית	1	🍳	230-210	90	20-10
קישים ומאפים מלוחים						
מאפים מלוחים בתבנית	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	1	🍲	190-170	-	70-60
מאפים מלוחים בתבנית	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	1	🍲	200-180	90	40-35
קיש	תבנית פלאן, בצבע שחור	1	🍲	210-190	-	55-35
טארט פלאמבה	תבנית רב-תכליתית	1	🍲	*300-280	-	18-8
פירוגי	כלי בישול חסין חום	1	🍲	200-190	-	50-40
אמפנדס עם טונה	תבנית רב-תכליתית	1	🍕	190-180	-	45-35
בורקס טורקי	תבנית רב-תכליתית	1	🍲	200-180	-	45-35
* חימום מקדים						
** פעלו על פי ההוראות המופיעות על גבי האריזה						

הוציאו מנות מוכנות מהארזיה 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.

- תבניות/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.

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

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 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

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.

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

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

מוצרים קפואים

אל תשתמשו במוצרים שהוקפאו בהקפאה עמוקה. הסירו שכבות קרח.

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

ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה 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%.

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.

סוגי חימום:

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

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%.

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		*220-210 190-180	15-10 35-25
לחם רב-דגנים, 1.5 ק"ג	תבנית רב-תכליתית או תבנית עוגה	1		*220-210 190-180	15-10 50-40
לחם מקמח מלא, 1 ק"ג	תבנית רב-תכליתית	1		*220-210 190-180	15-10 50-40
פיתה	תבנית רב-תכליתית	1		270-250	30-20
לחמניות					
לחמניות או בגט אפויים חלקית, מראש	תבנית רב-תכליתית	2		220-200	20-10
לחמניות מתוקות, לא אפויים	מגש אפייה	1		*180-170	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		200-180	35-25
בגט, אפוי מראש, מקורר	תבנית רב-תכליתית	2		220-200	20-10
לחמניות קפואות					
לחמניות או בגט אפויים חלקית, מראש	תבנית רב-תכליתית	2		220-200	25-15
לחם שיפון, פיסות בצק	מגש אפייה	1		240-220	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					

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 אפוייה דיה במרכז.	השתמשו בטמפרטורה נמוכה יותר והאריכו מעט את זמן האפייה; אם יש צורך, הקטינו את כמות הנוזל שאתם מוסיפים. במקרה של עוגות עם ציפוי לח, אפו את הבסיס תחילה. פזרו שקדים או פירורי לחם ולאחר מכן מרחו או הניחו את הציפוי על גבי הבסיס.
העוגה אינה יוצאת מהתבנית כאשר הופכים אותה.	בגמר האפייה, אפשרו לעוגה להתקרר בתנור למשך כ-5-10 דקות. אם היא עדיין נדבקת, חלצו את העוגה בעדינות מסביב לקצוות התבנית באמצעות סכין. הפכו את תבנית העוגה שוב וכסו אותה כמה פעמים במגבת קרה ולחה. בפעם הבאה, שמונו את התבנית ופזרו פירורי לחם.

לחם ולחמניות

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

כמו כן, עיינו בהערות הנוגעות להתפחת בצק.

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

גובה המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

אפייה במפלס אחד

בעת אפייה במפלס אחד, השתמשו בגבהים הבאים:

- מפלס 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: 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.

תבניות אפייה

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה ממתכת בצבע כהה.

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

נייר אפייה

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

מוצרים קפואים

אל תשתמשו במוצרים שהוקפאו בהקפאה עמוקה. הסירו שכבות קרח.

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

ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה 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 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.

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
רולדה	מגש אפייה	1	☐	210-190*	-	15-10
עוגת פירות יבשים עם 500 גרם קמח	תבנית רב-תכליתית	1	⊕	160-150	-	60-50
שטרודל, מתוק	תבנית רב-תכליתית	1	⊕	180-170	-	60-40
שטרודל קפוא	מגש אפייה	1	⊕	210-190	-	45-30
שטרודל קפוא	תבנית רב-תכליתית	1	⊕	220-200	90	25-20
פריטים אפויים קטנים						
עוגות קטנות	מגש אפייה	1	☐	160**	-	35-25
עוגות קטנות	מגש אפייה	1	⊕	150**	-	30-20
עוגות קטנות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	⊕	140**	-	40-30
מאפינס	מגש למאפינס	1	☐	190-170	-	30-15
מאפינס, 2 מפלסים	מגשי מאפינס	1+3	⊕	170-150*	-	30-20
עוגות שמרים קטנות	מגש אפייה	1	☐	170-160	-	40-30
בצק עלים	מגש אפייה	2	⊕	190-170*	-	45-20
בצק עלים, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	⊕	190-170*	-	45-20
פחזניות	מגש אפייה	1	☐	220-200	-	45-30
מאפים מתוקים	מגש אפייה	1	⊕	180-160	-	30-20
אפיפות						
עוגיות זילוף	מגש אפייה	1	☐	160-150**	-	30-20
עוגיות זילוף	מגש אפייה	1	⊕	150-140**	-	35-25
אפיפות	מגש אפייה	2	⊕	160-140	-	30-15
אפיפות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	⊕	150-130	-	35-20
מרנג (מקצפת)	מגש אפייה	2	⊕	90-80*	-	150-120
מרנג (מקצפת), 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	⊕	90-80*	-	180-120
עוגיות מקרון	מגש אפייה	2	⊕	110-90	-	40-20
עוגיות מקרון, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	⊕	110-90	-	40-20
* חימום מקדים						
** חימום מקדים למשך 5 דקות, אין להשתמש בפונקציית חימום מהיר						

עצות לאפייה

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

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%.

סוגי חימום:

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

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.

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		170-150	-	70-55
עוגת ספוג, פשוטה	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	1		180-160	90	40-30
עוגת ספוג, עדינה	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	1		170-150	-	80-60
עוגת פלאן פירות עשויה מתערובת עוגת ספוג, עדינה	תבנית טבעתית לעוגה	1		180-160	-	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		170-150	-	40-20
טארט פירות או עוגת גבינה, בסיס בצק פריך	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	1		170-160	-	85-65
טארט פירות או עוגת גבינה, בסיס בצק פריך	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	1		180-160	180	40-30
פלאן שוויצרי	מגש פיצה	1		220-200	-	50-40
טארט	תבנית פלאן, בצבע שחור	1		210-190	-	40-25
עוגת שמרים טבעתית	תבנית טבעתית לעוגה	1		160-150	-	75-65
עוגת שמרים בתבנית קפיצית	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	1		160-150	-	35-25
בסיס ספוג (2 ביצים)	תבנית לבסיס פלאן	1		180-170	-	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		170-150	*	50-30
עוגות במגשי אפיה						
עוגת ספוג עם ציפוי	מגש אפייה	1		180-160	-	40-20
עוגת ספוג, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		170-150	-	50-35
טארט בצק פריך עם ציפוי יבש	מגש אפייה	1		200-180	-	30-25
טארט בצק פריך עם ציפוי יבש, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		170-150	-	55-40
טארט בצק פריך עם ציפוי לח	תבנית רב-תכליתית	1		180-160	-	80-60
פלאן שוויצרי	תבנית רב-תכליתית	1		210-200	-	50-40
עוגת שמרים עם ציפוי יבש	מגש אפייה	1		180-160	-	25-15
עוגת שמרים עם ציפוי יבש, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		170-160	-	35-25
עוגת שמרים עם ציפוי לח	תבנית רב-תכליתית	1		200-180	-	45-30
עוגת שמרים עם ציפוי לח, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		160-150	-	60-45
חלה קלועה, סברינה	מגש אפייה	1		160-150	-	45-35

* 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" (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.

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

תבניות אפייה

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה ממתכת בצבע כהה.

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

נייר אפייה

נייר אפייה הקפידו להשתמש בנייר אפייה המותאם לטמפרטורות שבכוונתכם 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 תוביל להשחמה אחידה יותר. אם יש צורך, השתמשו בערך גבוה יותר בפעם הבאה.

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 ולמפלט 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 מיקרווגל

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

הקפידו תמיד להשתמש בכלים עמידים בחום המתאימים למיקרווגל. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרווגל. ← "מיקרווגל" 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 המיקרווגל. זמן האפייה יתארך.

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

אפייה בשילוב עם מיקרווגל אפשרית רק במפלט אחד.

בחירת מנה

המנות מאורגנות במבנה אחיד:

- קטגוריה
- מזון
- מנה

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

קטגוריות	מזון
עוגה	עוגות בתבנית
	עוגות במגשי אפיה
	פריטים אפויים קטנים
לחם ולחמניות	אפיפות
	לחם
פיצה, מאפים מלוחים	לחמניות
	פיצה
מאפים, סופלה	קישים ומאפים מלוחים
	מאפה מלוח ולא אפוי ללא בישול מקדים
	לזניה, לא אפוייה
מאפים קפואים	תפוחי אדמה מוקרמים, ללא בישול מקדים, בגובה 4 ס"מ
	מאפה, מתוק, לא אפוי
	סופלה בתבניות אישיות
מוצרים קפואים	פיצה
	לחמניות
	מאפים
עוף	מוצרים מתפוחי אדמה
	עוף, דגים
	עוף
בשר	ברווז, אווז
	הודו
	בקר
דגים	עגל
	טלה
	בשר ציד
תוספות, ירקות	תבשילי בשר
	דגים
	פילה דג
הפשרת מזון	ירקות
	תפוחי אדמה
	אורז
הפשרת מזון	דגנים
	לחם ולחמניות
	עוגה
	בשר, עוף
	דגים

החלת הגדרות עבור מנות

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

1. לחצו על הלחצן Menu (תפריט).
2. תפריט מצבי הפעלה ייפתח.
3. בחרו את המצב "Dishes" (מנות).
4. הקטגוריה הראשונה תופיע בתצוגה.
5. בחרו את הקטגוריה הדרושה באמצעות הבורר הסיבובי.
6. געו בלחצן המגע "Next" (הבא).
7. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לבחור במזון הרצוי.
8. געו בלחצן המגע "Next" (הבא).
9. השתמשו בבורר הסיבובי כדי להגדיר את המשקל.
10. **הערה:** געו בשדה "עצה" (טיפ) לקבלת מידע בנוגע למיקום הטוב ביותר של המדפים, לכלי הבישול המתאימים ביותר לשימוש, וכו'.
11. לחצו על הלחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה.

קביעת ההגדרה הסתיימה

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

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

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

ביטול ההגדרה

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

הגדרת שעת סיום מאוחרת יותר

עבור מנות מסוימות, תוכלו להגדיר שעת סיום מאוחרת יותר. תוכלו לגלות כיצד להגדיר שעת סיום מאוחרת יותר דרך אפשרויות קביעת זמן. ← "אפשרויות קביעת זמן" בעמוד 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. במצב זה, התנור יבחר עבורכם בהגדרות המיטביות לכל תבשיל.

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

מידע על ההגדרות הנבחרות

- תוצאת הבישול הסופית תלויה באיכות המזון, בגודל כלי הבישול ובסוג כלי הבישול. לקבלת תוצאות מיטביות, השתמשו בפריטי מזון איכותיים ובבשר מקורר. בעת הכנת מזון קפוא, השתמשו במזון שיצא זה עתה מתוך תא ההקפאה.
 - עבור חלק מהמזונות, התנור מציע טמפרטורה, מצב חימום וזמן בישול. תוכלו לשנות את הטמפרטורה ואת זמן הבישול בהתאם לרצונכם.
 - עבור חלק מהתבשילים תתבקשו להזין את המשקל. הזינו תמיד את המשקל הכולל, מלבד במקרים בהם התבקשתם להזין משקל אחר. לאחר הזנת המשקל, התנור בוחר עבורכם בטמפרטורה ובזמן מתאימים.
 - לא ניתן להגדיר משקל החורג מטווח המשקלים המותר. בעת עלייה של מנות שעבורן התנור יבחר בטמפרטורה, ניתן לשמור טמפרטורות עד 300 °C. לפיכך, ודאו שכלי הבישול שבו אתם מתכוונים להשתמש עמיד לחום הרצוי.
 - בנוסף, יוצג לכם מידע בנוגע לכלי בישול, גובה מדף בתנור או תוספת נוזלים בעת הבישול. תבשילים מסוימים מצריכים הפיכה או ערבוב במהלך הבישול. מידע זה מוצג בתצוגה, זמן קצר לאחר התחלת הפעולה. צליל התראה יזכיר לכם שעליכם לבצע פעולה כלשהי.
 - מידע על כלי בישול מתאימים, וכן עצות וטיפים לבישול, תוכלו למצוא בחלק האחרון של חוברת ההוראות.
- ← "מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו" בעמוד 27

מיקרוגל

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

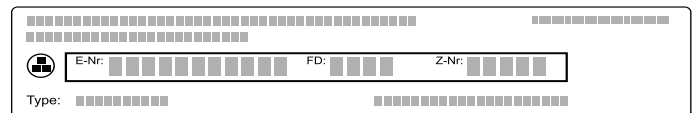
← "מיקרוגל" בעמוד 17

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.

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 27

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 שתצרו בכך. התנור יתחמם עד לסיום זמן הבישול שהוגדר.

⚠ 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.

נורות בתא התנור

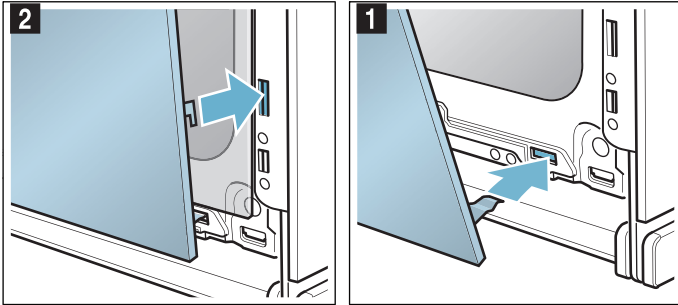
התנור שלכם מצויד בנורת LED אחת או יותר בעלת/ות אורך חיים גדול במיוחד, המאירות את פנים תא התנור.

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

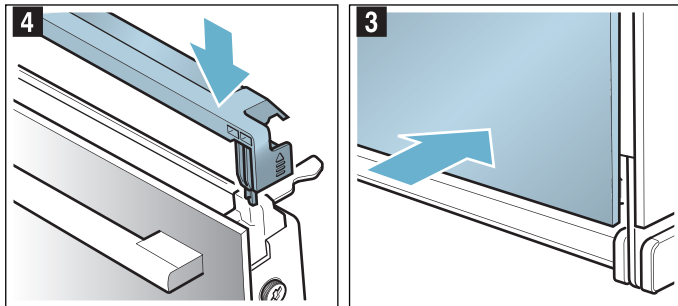
- הצירים בדלת המכשיר זזים בעת פתיחת וסגירת הדלת, והם עלולים לגרום לתפיסה של איבר או בגד. הרחיקו את ידיכם מהצירים.

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. החזיקו את החלק האחורי של המסגרת בזווית והרכיבו אותה במקום בחלקה העליון והתחתון (איור 4).



7. סגרו את דלת התנור.

זהירות!

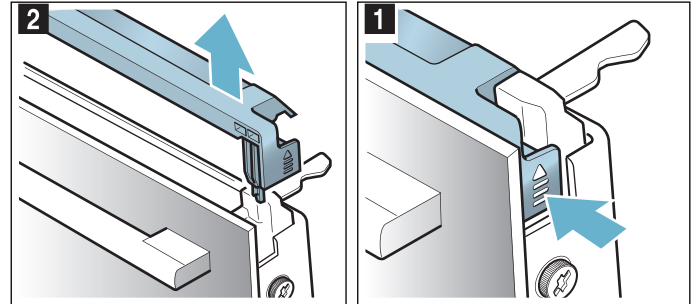
אין להשתמש בתנור עד שלוחות הזכוכית הותקנו חזרה במקומם בצורה נכונה.

הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם

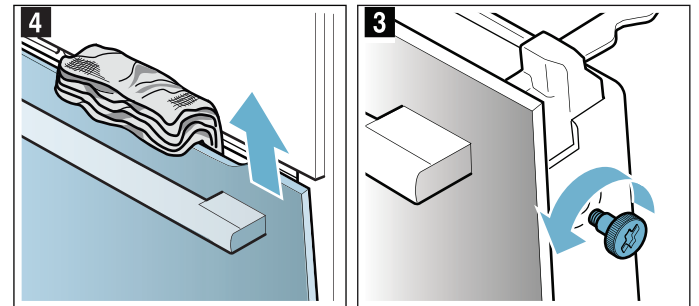
ניתן להסיר את לוחות הזכוכית של דלת התנור כדי להקל עליכם את הניקוי.

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).



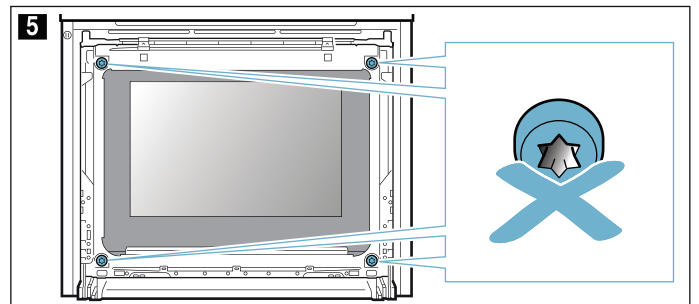
4. שחררו והסירו את הברגים בצד שמאל וימין של דלת התנור (איור 3).
5. לפני סגירת הדלת, הכניסו לפתח הדלת מגבת מטבח שקופלה מספר פעמים (איור 4). משכו את לוח החזית כלפי מעלה והניחו אותו על משטח ישר כאשר הידית פונה כלפי מטה.



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.

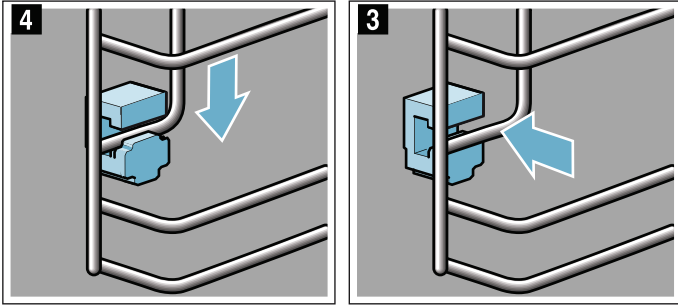
אין לפתוח את ארבעת הברגים השחורים שבמסגרת (איור 5).



⚠ אזהרה - סכנת פציעה!

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

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



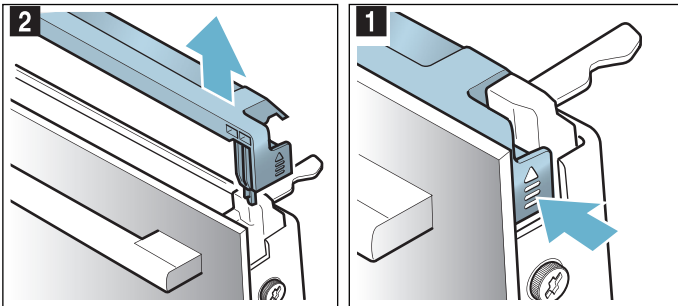
דלת התנור

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

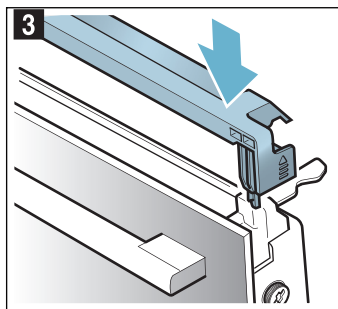
הסרת כיסוי דלת התנור

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. החזיקו את החלק האחורי של המסגרת בזווית והרכיבו אותה במקום בחלקה העליון והתחתון (איור 3).

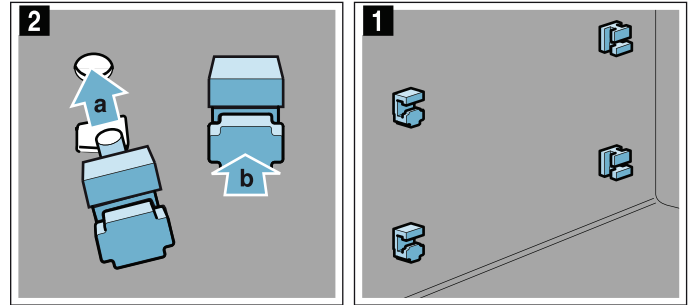


- 5. סגרו את דלת התנור.

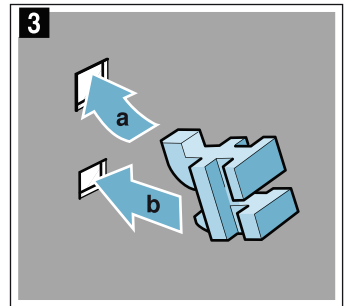
הכנסת התומכים

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).

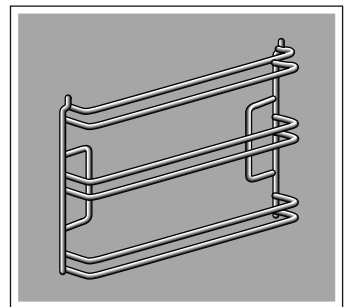


- 3. השתמשו בו כדי להכניס את התומך האחורי אל תוך החור העליון, a, ודחפו אותו אל תוך החור התחתון b (איור 3).



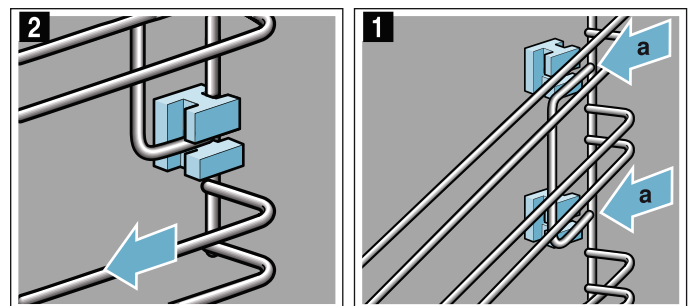
הרכבת המסילות

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



המסילות מתאימות הן לצד הימני והן לצד השמאלי.

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



מסילות

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

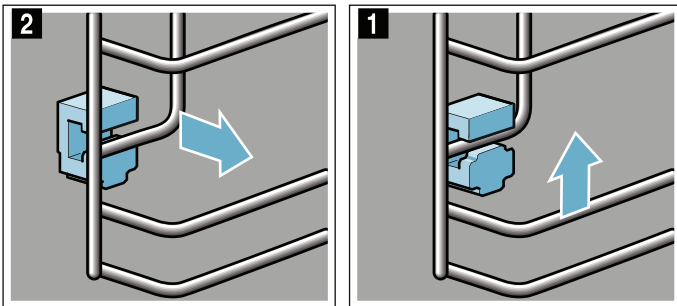
הסרת המסילות והרכבתן

⚠ אזהרה - סכנת כוויות!

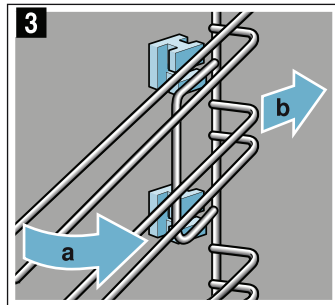
המסילות עלולות להתחמם מאוד. אין לגעת במסילות בעודן חמות. יש לאפשר למכשיר להתקרר לאחר השימוש. הרחיקו ילדים מהמכשיר.

הסרת המסילות

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



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



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

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.

- אביזרי אמיל 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.

משטחים בתא התנור

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

רצפת תא התנור, תקרתו והדפנות הצדיות הם מצופי אמיל ופני השטח שלהם חלקים.

ניקוי משטחים מצופים באמייל

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

רככו שאריות מזון שרופות באמצעות מטלית לחה ומי סבון. 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. ניתן להסיר את השאריות באמצעות מיץ לימון, בעת הצורך.

ניקוי של משטחים המתנקים מעצמם

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

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

קביעת ההגדרות

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

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

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

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

זהירות!

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

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 בידי דלת, יש לנקות באופן מיידי. אחרת, ייווצרו כתמים שאינם ניתנים להסרה.
חלקו הפנימי של המכשיר	
משטחים מצופים באמייל ומשטחים בעלי יכולת ניקוי עצמי	עינו בהוראות הנוגעות למשטחים השונים בתא התנור, המופיעות לאחר הטבלה.
כיסוי הזכוכית של הנורה בתא התנור	מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. כאשר קיים לכלוך רב בתא התנור, ניתן להשתמש בחומר ניקוי לתנורים.
אטם הדלת אין להסיר.	מי סבון חמים: נקו באמצעות ספוג כלים. אין לקרצף.
כיסוי דלת מנירוסטה	תכשיר ניקוי לנירוסטה: פעלו בהתאם להוראות היצרן. אין להשתמש באביזרי ניקוי מנירוסטה. כדי לנקות, הסירו את כיסוי הדלת.
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.

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.

השהיית הפעולה

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

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

ביטול הפעולה

לחצו על הלחצן On/Off (הפעלה/כיבוי).

ייבוש

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

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

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

הגדרת שעת סיום מאוחרת יותר

לא ניתן להגדיר שעת סיום מאוחרת יותר.

ביטול שעון שבת

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

חומרי ניקוי

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

תכשירי ניקוי מתאימים לשימוש

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

זהירות!

נזק לפני השטח

אין להשתמש:

- חומרי ניקוי גסים או שורטים,
- חומרי ניקוי בעלי תכולת אלכוהול 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 כוונות!

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.
חלקי פלסטיק	מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. אין להשתמש בחומר ניקוי לזכוכית או במגרדת לזכוכית.

מצב שבת

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

מצב שבת

תנאי מקדים: ההגדרה "Sabbath mode activated" (שעון שבת מופעל) הופעלה בהגדרות הבסיסיות. ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 16

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

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

משך הבישול שהוגדר חלף

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

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 כוויות!

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

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

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

סוגי חימום מתאימים:

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

1. לחצו על הלחצן Menu (תפריט).

תפריט מצבי ההפעלה נפתח.

2. בחרו את השדה "Microwave combination" (שילוב מיקרוגל).

בתצוגה יופיעו סוג חימום, טמפרטורה, עוצמת הפעלה של המיקרוגל וזמן בישול מוצעים.

3. געו בשדה התצוגה המתאים והשתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את הערך המוצג.

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

הספירה לאחור של משך זמן הבישול תחל בתצוגה.

ניתן לשנות את הערכים בכל עת. לשם כך, געו בשדה התצוגה המתאים והשתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את הערך המוצג.

משך הבישול שהוגדר חלף

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

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

השהיית הפעולה

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

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

ביטול הפעולה

לחצו על הלחצן On/Off (הפעלה/כיבוי).

הגדרת המיקרוגל

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

1. לחצו על הלחצן Menu (תפריט).

תפריט מצבי ההפעלה נפתח.

2. לחצו על הלחצן Microwave (מיקרוגל).

בתצוגה יופיעו עוצמת הפעלה וזמן בישול מוצעים.

3. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לקבוע את עוצמת המיקרוגל ו/או את זמן הבישול.

4. הפעילו את המיקרוגל בלחיצה על Start/Stop (התחלה/הפסקה).

הספירה לאחור של משך זמן הבישול תחל בתצוגה.

ניתן לשנות את הערכים בכל עת. לשם כך, געו בשדה התצוגה המתאים והשתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את הערך המוצג.

משך הבישול שהוגדר חלף

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

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

באפשרותכם לשנות את ההגדרות הבאות:

4. השתמשו בחץ > כדי לעבור ל-"Clock" (שעון).
 5. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את השעה.
 6. לחצו על הלחצן Menu (תפריט).
- בתצוגה מופיע הכיתוב "Save" (שמור) או "Discard" (ביטול).

הפסקת חשמל

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

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.

הגדרה	אפשרויות
בחירת שפה	בחירה של שפות נוספות
שעה	כוונן השעה הנוכחית
תאריך	כוונן התאריך הנוכחי
אורך צליל התראה	קצר (30 שניות) בינוני (1 דקה) ארוך (5 דקות)
צלילי לחצנים	כבוי (צליל יישמע בכל מקרה בעת הפעלה/כיבוי של התנור באמצעות הלחצן On/off [הפעלה/כיבוי]) פועל
בהירות התצוגה	ניתן לבחור באחת מחמש רמות
תצוגת השעון	דיגיטלית עם תאריך אנאלוגית 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 05:59 ל-22:00)
לוגו מותג	תצוגה אל תציג
זמן המשך פעולת המאוורר	מומלץ מינימלי
מצב שבת	פועל כבוי
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. תפריט מצבי הפעלה נפתח.
3. געו ב-"Settings" (הגדרות).

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.

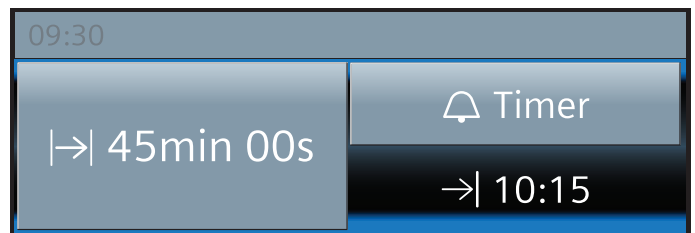
שעת סיום

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

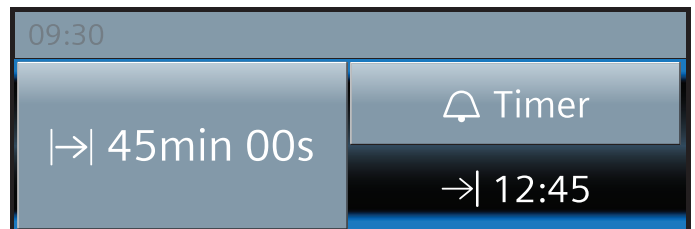
תנאי מקדים: הפעולה שנבחרה טרם החלה. נקבע זמן בישול. תפריט אפשרויות כוונן הזמן ⊕ פתוח.

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.

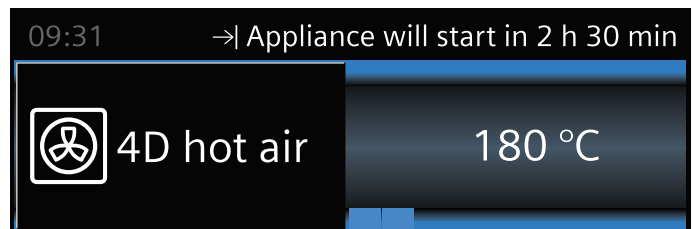
1. געו בלחצן המגע "End →" (סיום). שעת סיום הבישול מוצגת.



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



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



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

משך הבישול שהוגדר חלף

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

שינוי שעת סיום הבישול

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

ביטול זמן הסיום

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

נעילת בטיחות בפני ילדים

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

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 הלחצן ⊕ 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. תפריט מצבי הפעלה נפתח.
4. בחרו במצב ההפעלה "Settings" (הגדרות).
5. ההגדרה הבסיסית הראשונה מופיעה; ניתן לשנותה באמצעות הבורר הסיבובי.
6. געו בחץ >.
7. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את הערכים השונים.
8. השתמשו בחץ > כדי לעבור להגדרות הבסיסיות הבאות.
9. לשמירה, לחצו על לחצן התפריט.
10. 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.

2. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לכוון את משך הפעולה של הטיימר.
 הטיימר מתחיל את הספירה לאחר מספר שניות.
 סמל הטיימר ⏰ וספירת הזמן לאחר מוצגים משמאל בסרגל המצב.

לאחר שהזמן חלף

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

ביטול פעולת הטיימר

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

שינוי משך הזמן של הטיימר

השתמשו בלחצן ⏸ כדי לפתוח את תפריט האפשרויות של כוונן הזמן וכדי לשנות את זמן הטיימר במהלך השניות הבאות באמצעות הבורר הסיבובי. הפעילו את הטיימר באמצעות לחיצה על הלחצן ⏸.

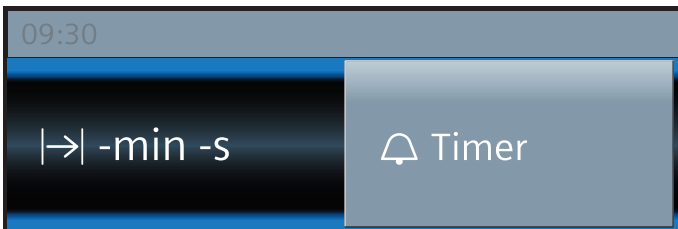
משך הבישול

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

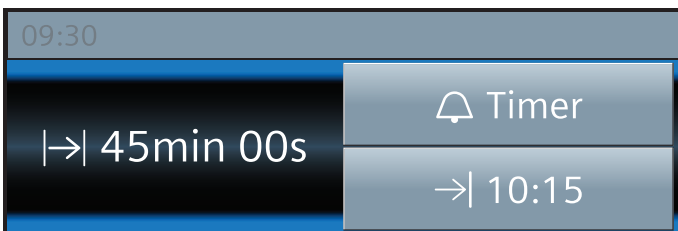
תנאי מקדים: נבחרו סוג חימום וטמפרטורה.

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

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



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



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

משך הבישול שהוגדר חלף

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

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

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

הערות

- אם הוגדר משך זמן בישול, הספירה שלו לאחר תחילת 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.

אפשרויות קביעת זמן

בתנור שלכם יש מספר אפשרויות לכוונן זמן.

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

הערות

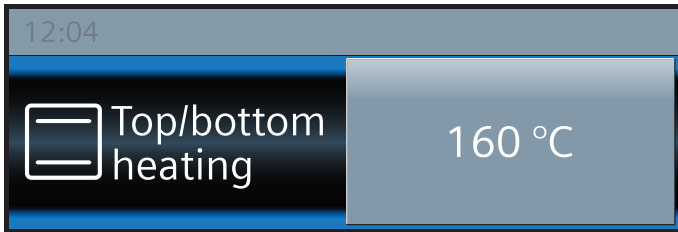
- ניתן לכוון זמן בישול של עד שעה במרווחים של דקה אחת.
- משך בישול של מעל שעה ניתן לכוון במרווחים של חמש דקות.
- בהתאם לכיוון הסיבוב של הבורר הסיבובי, משך הבישול מתחיל בערך ברירת מחדל: סיבוב נגד כיוון השעון, 10 דקות, עם כיוון השעון, 30 דקות.
- בחלוף הזמן שכוון עבור פונקציית זמן כלשהי, נשמעת התראה קולית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

טיימר

ניתן לכוון את הטיימר בכל עת, אפילו כאשר המכשיר כבוי. 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 לכוון הוא 24 שעות.

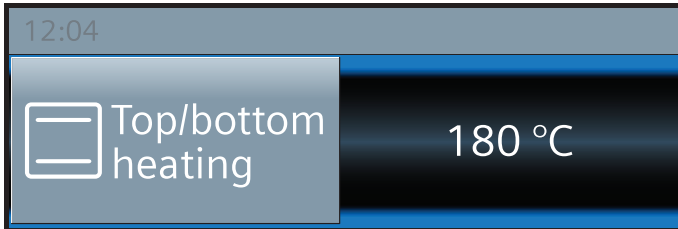
1. לחצו על הלחצן ⏸.
 שדה התצוגה של הטיימר נפתח.

1. בחרו בסוג החימום הרצוי באמצעות הבורר הסיבובי.

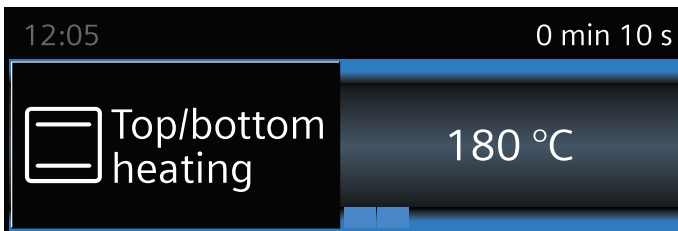


2. געו בטמפרטורה המוצעת.

3. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את הטמפרטורה.



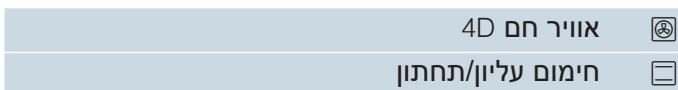
4. לחצו על הלחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה.



סוג החימום והטמפרטורה שנבחרו מוצגים בתצוגה.

חימום מהיר

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

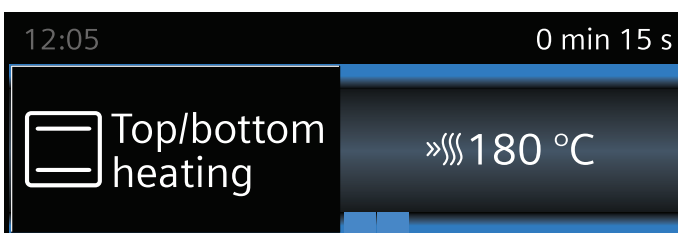


כדי להבטיח תוצאת בישול אחידה, אין להניח את המזון והאביזר בתא התנור לפני סיום שלב החימום המהיר.

קביעת ההגדרות

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

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



הפעלת המכשיר

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

סמל ההפעלה/כיבוי מעל הלחצן מאיר בכחול.

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

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

כיבוי המכשיר

השתמשו בלחצן On/Off (הפעלה/כיבוי) כדי לכבות את המכשיר. התאורה מעל הלחצן כבית.

אם נבחרה פונקציה, היא מתבטלת.

השעון יופיע בתצוגה.

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

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 הפעלה, עליכם להפעיל את המכשיר תחילה.

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

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). אם תרצו לבחור בסוג חימום אחר, בצעו את הפעולות הבאות. תוכלו לשנות את הגדרות ברירת המחדל לפי ההנחיות שלהלן: הדוגמה שבאיור: חימום עליון/תחתון בטמפרטורה של 180°C.


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 אוורור נאות של המטבח בעת חימום התנור בפעם הראשונה. קבעו את ההגדרות המופיעות להלן.

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

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

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

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

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.

אביזרים מיוחדים

אבן אפייה

להכנה של לחמים, לחמניות או פיצות ביתיות שדורשות תחית פריכה. חממו מראש את אבן 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.

עיטורים לקישוט

להסרת 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 הפעלה היא 12:00.

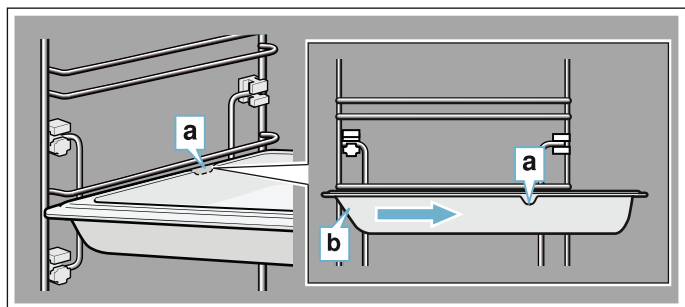
1. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לכוונן את השעה הנוכחית.
2. געו בחץ >

הגדרת התאריך

תאריך ברירת המחדל הוא "1.1.2014".

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

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 25

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.

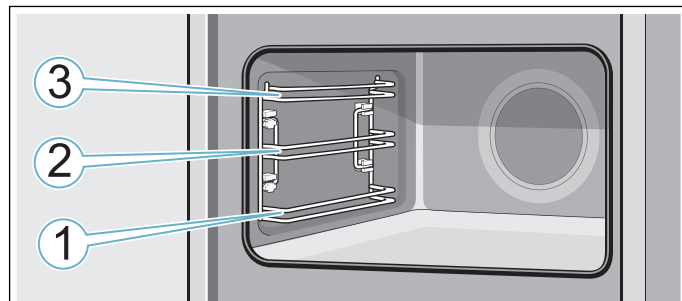
מגש גריל

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

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

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.

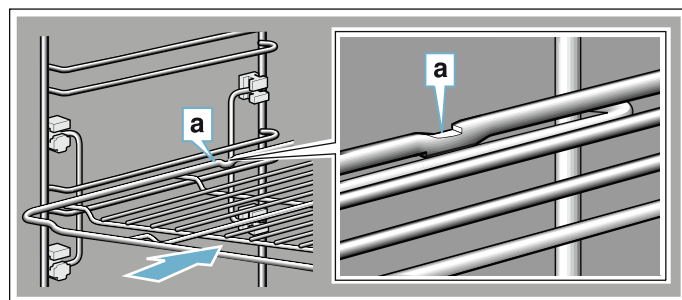
הערות

- 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 שגלגילון התפיסה 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 שגלגילון התפיסה a נמצא מאחור ופונה כלפי מטה. הצד המשופע של האביזר b צריך לפנות כלפי דלת המכשיר.

סוגי חימום	טמפרטורה	שימוש
	70-120 °C	לבישול איטי ועדין של נתחי בשר צרובים, עדינים בכלי ללא כיסוי. החום נפלט באופן שווה כלפי מעלה וכלפי מטה, בטמפרטורה נמוכה.
	30-250 °C	לבישול בכך מארי ועבור השלב האחרון באפייה. החום נפלט מלמטה.
	60-100 °C	לשמירת חום של מזון מבושל.
	30-70 °C	חימום מקדים של כלי בישול.
	30-275 °C CoolStart	להכנה מהירה של מוצרים קפואים במפלט 1. הטמפרטורה תלויה בהוראות היצרן. השתמשו בטמפרטורה הגבוהה ביותר שרשומה על האריזה. זמן הבישול הוא בהתאם להוראות היצרן או קצר יותר. אין צורך לחמם את התנור מראש.

ערכי ברירת מחדל

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

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

מידע נוסף

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

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

אביזרים

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

אביזרים כלולים

האביזרים הבאים מצורפים למכשיר שלכם:

מדף רשת
להנחת כלי בישול, תבניות אפייה וכלים עמידים בחום. לצלי, מזון צלוי בגריל ומנות קפואות. מדף הרשת מתאים לשימוש במיקרוגל.



תבנית רב-תכליתית
לאפייה של עוגות לחות, מאפים, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים. ניתן להשתמש בתבנית זו גם ללכידת השומן שמטפף בעת צלייה בגריל על גבי מדף הרשת.



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.

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 ומושבת 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.

תפריט מצבי הפעלה

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

מצב הפעלה	שימוש
סוגי חימום	לרשותכם מספר סוגי חימום שהותאמו בקפידה למטרות בישול שונות.
מנות ← «מנות» בעמוד 25	כאן תוכלו למצוא ערכי הגדרות מתוכנתים מראש, המתאימים למגוון תבשילים.
מיקרוגל ← «מיקרוגל» בעמוד 17	בעזרת המיקרוגל תוכלו לבשל, לחמם או להפשיר את המנות בצורה מהירה יותר.
שילוב מיקרוגל ← «מיקרוגל» בעמוד 17	במצב שילוב מיקרוגל, תוכלו להפעיל את אחד מסוגי החימום בנוסף למיקרוגל.
ייבוש ← «מיקרוגל» בעמוד 17	יש להשתמש בפונקציית הייבוש לאחר כל שימוש במיקרוגל.
הגדרות ← «הגדרות» בעמוד 16	ניתן לבצע התאמה אישית של ההגדרות הבסיסיות בהתאם לצרכים שלכם.

ספירת זמן שחלף


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

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

מחון הטמפרטורה

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

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

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

סוגי חימום

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

סוגי חימום	טמפרטורה	שימוש
 אוויר חם 4D	30-275 °C	לאפייה וצלייה במפלט אחד או יותר. המאוורר מפזר את החום של גוף החימום הטבעתי, שממוקם בדופן האחורית של התנור, באופן שווה בתוך תא התנור.
 חימום עליון/תחתון	30-300 °C	לאפייה וצלייה מסורתית במפלט אחד. מתאים במיוחד לעוגות עם ציפוי לח. החום נפלט מלמטה ומלמעלה בצורה שווה.
 אוויר חם eco	30-275 °C	לבישול עדין של מנות נבחרות, במפלט אחד וללא חימום מקדים. המאוורר מפזר את החום של גוף החימום הטבעתי, שממוקם בדופן האחורית של התנור, ברחבי תא התנור.
 חימום עליון/תחתון eco	30-300 °C	לבישול עדין של מנות נבחרות במפלט אחד. החום נפלט מלמעלה ומלמטה.
 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: 1 = עוצמה נמוכה 2 = עוצמה בינונית 3 = עוצמה גבוהה	לצלייה בגריל של פריטים שטוחים כגון אומצות, נקניקיות או לחם, ולהשחמה. כל האזור שנמצא מתחת לגוף החימום של הגריל מתחמם.
 גריל, שטח קטן	הגדרות גריל: 1 = עוצמה נמוכה 2 = עוצמה בינונית 3 = עוצמה גבוהה	לצלייה בגריל של כמויות מזון קטנות כגון אומצות, נקניקיות או לחם וחלק המרכזי של גוף החימום של הגריל מתחמם.
 אפיית פיצה	30-275 °C	להכנת פיצה ומנות המצריכות כמות חום גדולה מלמטה. גוף החימום התחתון וגוף החימום הטבעתי בחלק האחורי של התנור מתחממים.

הערה: המפרט הייחודי והצבעים עשויים להשתנות בין הדגמים השונים.

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

לוח הבקרה

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



משמעות	לחצנים
הפעלה וכיבוי של פונקציית החימום המהיר	»»»»
התחלה, השהיה או ביטול פעולה	Start/Stop (הפעלה/עצירה)

בורר סיבובי

השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את ערכי ההגדרות שמוצגים.

ברוב רשימות הבחירה, לדוגמה סוגי חימום, האפשרות הראשונה באה מיד לאחר אפשרות הבחירה האחרונה. בעת בחירת טמפרטורה, יש לסובב את הבורר הסיבובי בכיוון הנגדי לאחר ההגעה 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.

קו התקדמות

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

1 לחצנים

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

2 בורר סיבובי

ניתן לסובב את הבורר הסיבובי עם כיוון השעון ונגד כיוון השעון.

3 תצוגת מגע

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

בקרים

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

לחצנים

להלן הסבר קצר על הלחצנים השונים.

משמעות	לחצנים
הפעלת המכשיר וכיבוי	on/off (הפעלה/כיבוי)
פתיחת התפריט של מצבי הפעלה	Menu (תפריט)
תצוגת הערות והודעות הפעלה וכיבוי של הנעילה בפני ילדים	מידע נעילת בטיחות בפני ילדים
פתיחת תפריט אפשרויות כוונן זמן	אפשרויות קביעת 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 בחשמל

- 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 השיורי כדי לסיים את תהליך הבישול.

סילוק ידידותי לסביבה

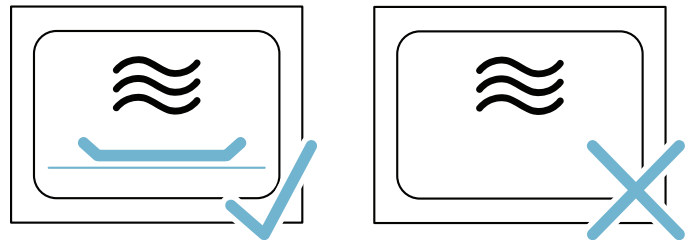
יש להשליך את חומרי האריזה באופן ידידותי לסביבה.

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. לחות הדלת עלולים לקפוץ אם מופעל עליהם עומס יתר.

פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר

מידע כללי

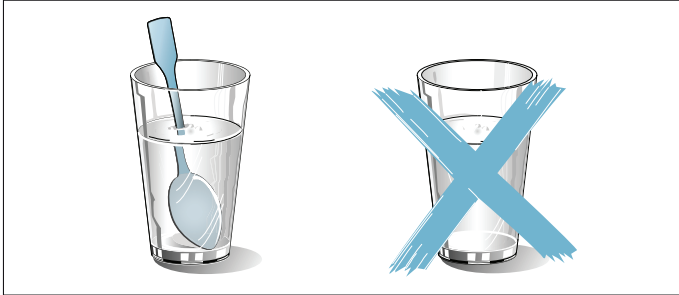
זהירות!

- 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 לוחטיים. 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.

- 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.

⚠️ 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.

⚠️ 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.

- מזון עלול להתלקח. לעולם אין לחמם מזון באריזות שומרות חום. אין לחמם מזון ללא השגחה כאשר הוא נמצא במיכלים עשויים פלסטיק, נייר או חומרים דליקים אחרים. אין לבחור במיקרוגל דרגת עוצמה או משך זמן בישול גבוהים יותר מהנחוץ. פעלו בהתאם למידע המצוין בהוראות ההפעלה. לעולם אין להשתמש במיקרוגל כדי לייבש מזון. לעולם אין להפשיר או לחמם מזון בעל תכולת נוזלים נמוכה, כגון לחם, בדרגת עוצמה גבוהה מדי של המיקרוגל או למשך זמן ארוך מדי.
- שמן בישול מחומם עלול להתלקח. לעולם אין להשתמש במיקרוגל כדי לחמם שמן בישול בלבד.

⚠️ אזהרה - סכנת התפוצצות!

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

⚠️ אזהרה - סכנת כוויית!

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

הוראות בטיחות חשובות

מידע כללי

אזהרה - סכנת שריפה!

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

אזהרה - סכנת כוויות!

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

אזהרה - סכנת צריבה!

- החלקים הנגישים של התנור מתחממים במהלך הפעלתו. אין לגעת בחלקים החמים. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.
- בעת פתיחת דלת המכשיר אדים חמים עלולים להיפלט. האדים עלולים להיות בלתי נראים, בהתאם לטמפרטורה שלהם. אל תעמדו קרוב מדי 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 בקיטור. מכשירים אלה עלולים לגרום להתחשמלות.
- מכשיר פגום עלול לגרום להתחשמלות. אין להפעיל מכשיר פגום. נתקו את המכשיר משקע החשמל או הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

אזהרה - סכנה 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.

מיקרוגל

אזהרה - סכנת שריפה!

- אין להשתמש במכשיר אלא למטרות שלהן יועד. שימוש החורג מכך הוא מסוכן ועלול לגרום נזק. חל איסור: לייבש מזון או פריטי ביגוד, לחמם נעליים או כריות חימום, לחמם ספוגים, מטליות ניקוי או פריטים דומים.
- לדוגמה, נעלי בית או כריות חימום עלולות להתלקח, אפילו מספר שעות לאחר החימום. יש להשתמש במכשיר אך ורק להכנת מזון ומשקאות.

ייעוד השימוש

יש לקרוא הוראות אלה בעיון רב. רק לאחר קריאת ההוראות תוכלו להפעיל את המכשיר בצורה בטוחה ונכונה. שמרו את הוראות הפעלה וההתקנה 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 4000 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

44.	סוגים של חימום Eco
46.	אקרילאמיד במזון
46.	בישול איטי
47.	ייבוש
48.	שימור
49.	התפחת בצק
49.	הפשרה
51.	חימום מזון במיקרוגל
52.	שמירה על חום
52.	מנות מבחן

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

תוכן העניינים

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

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

CM636GB.1

siemens-home.com/welcome

הוראות שימוש he

רשמו את
המכשיר
שלכם
באתר