

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

siemens-home.com



9001064232 941203

לקוחות נכבדים,

אנו מקווים שהוראות הפעלה אלה סייעו לכם להפעיל את המוצר של Siemens, ושהוא פועל לשביעות רצונכם. אם למרות מאמצינו להגיש לכם מוצר מושלם וללא ליקויים תתגלה תקלה כלשהי בפעולתו, אנא פנו בכל עת לאחת מתחנות השירות הרשומות להלן. מעבודות השירות והטכנאים המיומנים ישמחו להגיש לכם במהירות את כל העזרה הדרושה להחזרת המוצר לפעולה תקינה.

בהצלחה!

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

תחנות שירות ברחבי הארץ

טל: 08-9777222
טל: 04-8477111
טל: 08-9777200
טל: 08-6335311
טל: 08-6378616
טל: 02-6403000

שירות CSB, המסגר 1, א.ת. צפוני, לוד
שירות CSB, שד' ההסתדרות 224, חיפה
שירות CSB, יאיר 18, באר-שבע
שירות ששון, הבנאי 56, אילת
שירות אקספרס, אזור התעשייה החדש, אילת
שירות אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים

**מרכז
חיפה והצפון
דרום**

ירושלים

מוקד שירות טלפוני ארצי - *2220

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
בישול משולב במיקרוגל						
מאפה תפוחי אדמה מוקרם	כלי בישול, ללא מכסה	2		190-170	360	30-25
עוגה	כלי בישול, ללא מכסה	2		220-200	180	25-20
עוף	מדף רשת	2		220-200	360	35-25

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

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

סוג החימום:
 ■ ☐ גריל, שטח גדול

צלייה בגריל

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

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

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

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

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
הפשרה במיקרוגל						
בשר	כלי בישול, ללא מכסה	2	☉	-	180	5
					90	15-10
בישול במיקרוגל						
זיגוג מביצה	כלי בישול, ללא מכסה	2	☉	-	360	20
					180	25-20
עוגת ספוג	כלי בישול, ללא מכסה	2	☉	-	600	9-7
קציץ בשר	כלי בישול, ללא מכסה	2	☉	-	600	27-22

סוג המאכל	כלי בישול	גובה המדף	סוג החימום	עוצמת המיקרוגל בואט	משך זמן הבישול בדקות
תוספות, כגון פסטה, כיסונים, תפוחי אדמה, אורז	כלי בישול עם כיסוי	2		600	10-5
מאפים כגון לזניה, תפוחי אדמה מוקרמים, 400 גרם	כלי בישול, ללא מכסה	2		600	10-5
מנות קפואות					
ארוחה בצלחת, מנה אחת	כלי בישול עם כיסוי	2		600	15-11
מרק, נזיד, 200 מ"ל (יש לערבב היטב)	כלי בישול עם כיסוי	2		900	4-2
תוספות, כגון פסטה, כיסונים, תפוחי אדמה, אורז, 500 גר'	כלי בישול עם כיסוי	2		600	10-7
מאפים כגון לזניה, תפוחי אדמה מוקרמים, 400 גרם	כלי בישול עם כיסוי	2		600	15-11

שמירה על חום

תוכלו לשמור על חומם של תבשילים על-ידי שימוש במצב הפעולה "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 על-ידי שמירה על חומם. כסו את התבשילים לפי הצורך.

מנות מבחן

טבלאות אלה הוכנו עבור מכוני הבדיקה כדי להקל על ביצוע הבדיקות של מגוון המכשירים. בהתאם ל-EN 60350-1:2013 ו-IEC 60350-1:2011 ובהתאם לתקן EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

אפייה

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

גובהי מדפים לאפייה בשני מפלסים במקביל:

■ תבנית רב-תכליתית: מפלס 3

■ מגש אפייה: מפלס 1

■ תבניות/כלי אפייה על מדף הרשת:

■ מדף רשת ראשון: מפלס 3

■ מדף רשת שני: מפלס 1

גובהי מדפים לאפייה בשלושה מפלסים במקביל:

■ מגש אפייה: מפלס 5

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

פאי תפוחים עם שכבת בצק עליונה

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

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

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

עוגת ספוג על בסיס מים חמים

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

הערות

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

סוגי חימום:

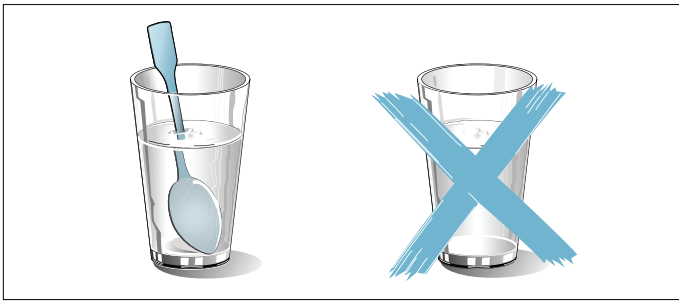
- אוויר חם 4D
- חימום עליון/תחתון
- אפיית פיצה

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
אפייה					
עוגיות	מגש אפייה	3		*150-140	40-25
עוגיות	מגש אפייה	3		*150-140	40-25
עוגיות הזלפה, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		*150-140	40-30
עוגיות הזלפה, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5		*140-130	55-35

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

** חימום מקדים, אל תשתמשו בפונקציית החימום המהיר

חימום מזון במיקרוגל



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

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

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

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 מספר דקות, כדי לפצות על השינוי בטמפרטורה.

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

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

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

⚠ אזהרה סכנת צריבה!

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

זהירות!

היווצרות גיפים: 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 בכמות המזון, בהרכבו ובאיכותו. טווחי הזמנים מופיעים בטבלה. כווננו את הזמן הקצר ביותר שמצוין ואז האריכו אותו במקרה הצורך.

הערכים המצוינים בטבלה מתאימים למזון המוכנס לתנור קר.

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


















הוציאו אביזרים לא נחוצים מתא התנור. כך תוכלו להשיג תוצאות בישול מיטביות ולחסוך באנרגיה.

נקו את תא התנור בגמר הבישול.

סוג החימום:

■ ■ מיקרוגל

סוג המאכל	כלי בישול	גובה המדף	סוג החימום	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
חימום משקאות					
200 מ"ל (יש לערבב היטב)	כלי בישול, ללא מכסה	2	■	900	3-1
400 מ"ל (יש לערבב היטב)	כלי בישול, ללא מכסה	2	■	900	6-2
חימום מזון תינוקות					
בקבוקי תינוקות, 150 מ"ל (יש לערבב היטב)	כלי בישול, ללא מכסה	2	■	360	3-1
ירקות מצוננים					
250 גרם	כלי בישול עם כיסוי	2	■	600	8-3
ירקות קפואים					
בתפזורת, 250 גרם	כלי בישול עם כיסוי	2	■	600	12-8
תרד מוקרם, גוש קפוא, 450 גר' (יש לערבב היטב)	כלי בישול עם כיסוי	2	■	600	16-11
מנות מצוננות					
ארוחה בצלחת, מנה אחת	כלי בישול עם כיסוי	2	■	600	8-4
מרק, מזיד, 400 מ"ל (יש לערבב היטב)	כלי בישול עם כיסוי	2	■	600	7-5

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
עוגה					
עוגה, לחה, 500 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	2		180	5
				90	20-15
עוגה, יבשה, 750 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	2		180	2
				90	15-10
בשר או עוף*					
עוף, שלם, 1.2 ק"ג*	כלי בישול, ללא מכסה	2		180	10
				90	15-10
נתחי עוף, 250 גר'*	כלי בישול, ללא מכסה	2		180	3
				90	10-5
ברוז, 2 ק"ג*	כלי בישול, ללא מכסה	2		180	10
				90	40-30
נתחי בשר שלמים (בשר נא), במשקל 800 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	2		180	15
				90	15-10
נתחי בשר שלמים (בשר נא), במשקל 1 ק"ג*	כלי בישול, ללא מכסה	2		180	15
				90	30-20
נתחי בשר שלמים (בשר נא), במשקל 1.5 ק"ג*	כלי בישול, ללא מכסה	2		180	15
				90	35-25
בשר בחתיכות או פרוסות, לדוגמה גולאש (בשר נא), במשקל 500 גר'*	כלי בישול, ללא מכסה	2		180	8
				90	10-5
בשר טחון, תערובת, 200 גרם*	כלי בישול, ללא מכסה	2		90	15-8
בשר טחון, תערובת, 500 גרם*	כלי בישול, ללא מכסה	2		180	5
				90	15-10
בשר טחון, תערובת, 800 גרם*	כלי בישול, ללא מכסה	2		180	10
				90	20-15
דגים					
דג שלם, 300 גרם*	כלי בישול, ללא מכסה	2		180	3
				90	15-10
פילה דג, 400 גר'*	כלי בישול, ללא מכסה	2		180	5
				90	15-10
פירות, ירקות					
פירות יער, 300 ג'	כלי בישול, ללא מכסה	2		180	10-5
ירקות, 600 ג'	כלי בישול, ללא מכסה	2		180	10
				90	13-8
שונות					
הפשרת חמאה, 125 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	2		90	9-7

* הפכו לאחר מחצית זמן הבישול.

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. עיינו בפירוט ההגדרות בטבלה לגבי ההתפחה הראשונה והשנייה (תסיסה ראשונית ותסיסה אחרונה).

תסיסה ראשונית

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

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

תסיסה אחרונה

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 התפיחה תלויים בסוג ובכמות המרכיבים. לפיכך, הערכים שמצוינים בטבלה מהווים זמנים ממוצעים בלבד.

סוג החימום:

■ חימום עליון/תחתון

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
בצק שמרים קל	קערה	2	<input type="checkbox"/>	40-35	30-25
	מגש אפייה	2	<input type="checkbox"/>	40-35	20-10
בצק שמרים, כבד ועשיר	קערה	2	<input type="checkbox"/>	40-35	40-20
	מגש אפייה	2	<input type="checkbox"/>	40-35	25-15

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

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

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

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

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

סוג החימום:

■ מיקרוגל

הפשרה

השתמשו במצב הפעולה "Microwave" (מיקרוגל) כדי להפשיר פריטים קפואים כגון פירות, ירקות, 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 אידאיות ולחסוך באנרגיה.

ערכי הגדרות מומלצים

הזמנים המצוינים בטבלה הם ערכים ממוצעים בלבד. זמן ההפשרה בפועל תלוי באיכות, בטמפרטורת ההקפאה (-18°C) ובהרכב המזון. טווחי הזמנים מופיעים בטבלה. כווננו את הזמן הקצר ביותר שמצוין ואז האריכו אותו במקרה

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
לחם, לחמניות					
לחם, 500 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	2	<input type="checkbox"/>	180	3
				90	15-10
לחמניות	מדף רשת	2	<input type="checkbox"/>	180	10-5
				90	10-5

* הפכו לאחר מחצית זמן הבישול.

שימור

תוכלו להכין שימורי פירות וירקות באמצעות המכשיר שברשותכם.

⚠ אזהרה סכנת פציעה!

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

צנצנות

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

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

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

הכנת פירות וירקות

השתמשו בפירות וירקות טריים בלבד. שטפו אותם היטב.

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

פירות

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

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

ירקות

מלאו את הצנצנות בחתיכות הירקות, ומזגו מים חמים רתוחים.

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

סיום תהליך השימור

פירות

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

ירקות

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

לאחר השימור, הוציאו את הצנצנות מתוך תא התנור והניחו 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 התפסים רק כאשר הצנצנות קרות.

ערכי הגדרות מומלצים

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

סוג החימום:

- אוויר חם 4D

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

עצות לבישול איטי

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

ייבוש

באמצעות שימוש באוויר חם 4D ניתן לייבש מזון באופן מושלם. סוג זה של שימור גורם לריכוז הטעמים עקב הוצאת המים.

השתמשו אך ורק בפירות, ירקות ועשבי תיבול ללא פגמים, ושטפו אותם היטב. עטפו את מדף הרשת בנייר אפייה או נייר פרגמנט. נקזו את עודפי המים מתוך הפירות ויבשו אותם.

אם יש צורך, חתכו את הפירות לפיסות בגודל זהה או לפרוסות דקות. הניחו פירות לא קלופים בכלי 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 בגובה המדפים הבאים לצורך ייבוש:

- מדף רשת 1: מפלס 3

■ 2 מדפי רשת: מפלסים 1+3

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

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

סוג החימום:

- אוויר חם 4D

סוג המאכל	אביזרים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בשעות
טבעות תפוחים, בעובי 3 מ"מ, 200 גר'	2-1 מדפי רשת	-		80	9-5
פירות עם גלעינים (אפרסקים)	2-1 מדפי רשת	-		80	10-8
ירקות שורש (גזרים), מגורדים, חלוטים	2-1 מדפי רשת	-		80	8-5
פטריות בפרוסות	2-1 מדפי רשת	-		60	9-6
עשבי תבלין, שטופים	2-1 מדפי רשת	-		60	6-2

בישול איטי

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

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

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

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

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

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

כלי בישול

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

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

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


התנור שלכם כולל את מצב ההפעלה "Slow cook" (בישול איטי). המתינו תחילה שתא התנור יתקרר לחלוטין. אפשרו לתא התנור להתחמם במשך כ-15 דקות, והניחו בזמן זה את כלי הבישול בתוך התנור כדי לחמם אותו.














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

ערכי הגדרות מומלצים

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

סוג החימום:

■  בישול איטי

סוג המאכל	כלי בישול	גובה המדף	סוג החימום	זמן צריבה בדקות	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
עוף						
חזה ברווז, 400 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	2		8-6	*90	60-45
פילה חזה עוף, נתחים של 200 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	2		7-5	*90	60-30
חזה הודו, ללא עצמות, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		10-8	*90	210-150
בקר						
נתחי בקר (שייטל) בעובי 6-7 ס"מ, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		10-8	*80	270-210
מותן בקר, שלם, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		6-4	*80	210-150
סינטה בעובי 6-5 ס"מ	כלי בישול, ללא מכסה	2		8-6	*80	270-210
מדליוני בקר/אומצות שייטל, בעובי 4 ס"מ	כלי בישול, ללא מכסה	2		7-5	*80	60-30
עגל						
נתח עגל, בעובי 5-4 ס"מ, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		10-8	*80	240-210
נתח עגל, בעובי 10-15 ס"מ, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		10-8	*80	240-210
פילה עגל, שלם, 800 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	2		7-5	*80	150-120
מדליוני עגל בעובי 4 ס"מ	כלי בישול, ללא מכסה	2		7-5	*80	90-45
טלה						
אוכף טלה, ללא עצם, נתחים של 200 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	2		7-5	*80	180-120
שוק טלה, ללא עצם, מדיום, 1 ק"ג, קשורה	כלי בישול, ללא מכסה	2		8-6	*80	240-180

* חימום מקדים

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
רולדה	מגש אפייה	3	☉	190-180	20-15
כיכר קלועה, סבארינה	מגש אפייה	3	☐	170-160	35-25
עוגת שמרים עם ציפוי יבש	מגש אפייה	3	☐	180-160	20-15
מאפים קטנים					
מאפינס	מגש למאפינס	2	☉	180-160	25-15
עוגות קטנות	מגש אפייה	3	☉	160-150	35-25
פחזניות	מגש אפייה	3	☉	190-170	35-20
פחזניות	מגש אפייה	3	☉	220-200	45-35
ביסקוויטים	מגש אפייה	3	☉	160-140	30-15
עוגיות	מגש אפייה	3	☉	150-140	45-30
עוגות שמרים קטנות	מגש אפייה	3	☐	180-160	35-25
לחם ולחמניות					
לחם רב-דגנים, 1.5 ק"ג	תבנית עוגה	2	☐	210-200	45-35
פיתה	תבנית רב-תכליתית	3	☐	275-250	20-15
לחמניות מתוקות, לא אפויות	מגש אפייה	3	☐	190-170	20-15
לחמניות לא אפויות	מגש אפייה	3	☐	200-180	30-20
בשר					
צלי בקר בקדרה, 1.5 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	2	☐	220-200	160-140
נתח בשר עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2	☐	180-170	130-110
דגים					
דג שלם, מטוגן, במשקל 300 גר', לדוגמה טרוטה	כלי בישול עם כיסוי	2	☐	210-190	35-25
דג שלם מטוגן, במשקל 1.5 ק"ג, לדוגמה סלמון	כלי בישול עם כיסוי	2	☐	210-190	55-45
פילה דג, ללא תוספות, מטוגן	כלי בישול עם כיסוי	2	☐	210-190	25-15

אקרילאמיד במזון

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

אקרילאמיד נוצר בעיקר במוצרי דגנים ותפוחי אדמה, לדוגמה

עצות להכנת מזון באופן שיצמצם את כמות האקרילאמיד הנוצרת	
כללי	<ul style="list-style-type: none"> השתדלו לקצר את זמני הבישול ככל שניתן. בשלו את המזון עד להזהבה, אך לא עד כדי השחמה כהה. חתיכות מזון גדולות ועבות מכילות פחות אקרילאמיד.
אפייה	<p>במצב חימום עליון/תחתון, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 200°C. במצב אוויר חם, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 180°C.</p>
ביסקוויטים	<p>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.</p>
טוגנים אפויים	<p>פזרו את הטוגנים בשכבה אחת ואחידה על גבי מגש האפייה. מומלץ להניח לפחות 400 גרם טוגנים על גבי מגש אפייה כדי למנוע מן הטוגנים להתייבש.</p>

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C/הגדרת התפחת בצק	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
פודינג אורז, 125 גר' + 500 מ"ל חלב	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	10
לפתן פירות, 500 גר'	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	12-9
פופקורן להכנה במיקרוגל, 1 שקית במשקל 100 גר'*	כלי בישול, ללא מכסה	2		-	600	6-4

* ערבבו פעם או פעמיים במהלך הבישול
** הניחו את השקית הסגורה על כלי הבישול

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

נייר אפייה

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

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

סוגי חימום:

- אוויר חם Eco
- חימום עליון/תחתון Eco

חיסכון באנרגיה באמצעות סוגי חימום Eco

תוכלו לחסוך באנרגיה על-ידי שימוש בסוגי החימום החסכוניים "אוויר חם Eco" ו-"חימום עליון/תחתון Eco". הניחו את המזון בתא התנור הריק, לפני שהוא התחמם. אחרת, לא תחסכו כלל בחשמל. הקפידו לשמור את דלת התנור סגורה בעת הבישול.

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

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

אביזרים

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

מדף רשת

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

תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה

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

תבניות וכלי אפייה

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

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
עוגות בתבנית					
עוגת ספוג בתבנית	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	2		140-160	60-80
בסיס פלאן, ספוג	תבנית לבסיס פלאן	2		150-170	20-30
בסיס ספוג (2 ביצים)	תבנית לבסיס פלאן	2		150-170	20-30
עוגת פלאן על בסיס ספוג (3 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2		160-170	25-40
עוגת פלאן על בסיס ספוג (6 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2		150-160	50-60
עוגת שמרים טבעתית	תבנית עוגה טבעתית	2		150-170	50-70
עוגות במגש					
עוגת ספוג עם ציפוי יבש	מגש אפייה	3		150-170	25-40
טארט בצק פריך עם ציפוי יבש	מגש אפייה	3		170-180	25-35

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
גריסי פנינה, 250 גר' + 750 מ"ל מים	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	13-11
					180	30-25
ביצים						
רפרפת ביצים עם 2 ביצים	כלי בישול עם כיסוי	2		-	360	8-6
* ערבבו פעם או פעמיים במהלך הבישול ** יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה.						

קינוחים

תוכלו להכין יוגורט וקינוחים שונים באמצעות המכשיר שברשותכם.

בעת הכנת מזון במיקרוגל, הקפידו תמיד להשתמש בכלים עמידים בחום המתאימים למיקרוגל. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל. ← "מיקרוגל" בעמוד 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 ליטר אחד של חלב (3.5% שומן) על הכיריים לטמפרטורה של 90°C וצננו אותו לטמפרטורה של 40°C. חלב עמיד מספיק לחמם עד טמפרטורה של 40°C בלבד.
2. ערבבו פנימה 150 גר' של יוגורט מצונן.
3. מזגו לתוך צנצנות קטנות וכסו בניילון נצמד.
4. הניחו את הכוסות או הצנצנות על רצפת תא התנור ובשלו בהתאם להנחיות.
5. בגמר ההכנה, יש לצנן את היוגורט בתוך המקרר.

רפרפת עשויה מאבקה

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

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

הכנת פודינג אורז

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

2. שפכו את האורז והחלב לתוך כלי גבוה המתאים למיקרוגל.

3. השתמשו בהגדרות המצוינות בטבלה.

4. ברגע שהחלב מתחיל לעלות, ערבבו היטב והנמיכו את עוצמת המיקרוגל, כפי שמצוין בטבלה. ערבבו מספר פעמים בזמן הבישול.

לפתן

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

ערבבו שתיים או שלוש פעמים במהלך הבישול.

הכנת פופקורן במיקרוגל

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

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

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

⚠ אזהרה סכנת כוויות!

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

ערכי הגדרות מומלצים

סוגי חימום:

- אוויר חם 4D
- מיקרוגל

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C/הגדרת התפחת בצק	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
רפרפת עשויה מאבקה*	כלי בישול עם כיסוי	2		-	600	8-5
יוגורט	תבניות אישיות	רצפת תא התנור		45-40	-	540-480
* ערבבו פעם או פעמיים במהלך הבישול ** הניחו את השקית הסגורה על כלי הבישול						

- גריל, שטח גדול ☐
- פונקציית CoolStart Ⓢ
- מיקרוגל 📶

- סוגי חימום:
- אוויר חם 4D Ⓢ
- צלייה בסחרור אוויר 📶

מסך זמן הבישול בדקות	עוצמת המיקרוגל בוואט	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	סוג החימום	גובה המדף	אביזרים/כלים	סוג המאכל
ירקות טריים						
10-6	600	-	☐	2	כלי בישול עם כיסוי	ירקות טריים, 250 ג'*
15-10	600	-	☐	2	כלי בישול עם כיסוי	ירקות טריים, 500 ג'*
ירקות קפואים						
16-11	600	-	☐	2	כלי בישול עם כיסוי	תרד, 450 גרם*
12-8	600	-	☐	2	כלי בישול עם כיסוי	ירקות מעורבים, 250 ג'*
18-13	600	-	☐	2	כלי בישול עם כיסוי	ירקות מעורבים, 500 ג'*
תבשילי ירקות						
15-10	-	3	☐	5	תבנית רב-תכליתית	ירקות צלויים
תפוחי אדמה						
60-45	-	180-160	Ⓢ	3	תבנית רב-תכליתית	תפוחי אדמה אפויים, חצויים
20-15	360	220-200	📶	3	תבנית רב-תכליתית	תפוחי אדמה אפויים, חצויים, 1 ק"ג
11-8	600	-	☐	2	כלי בישול עם כיסוי	תפוחי אדמה שלמים לא קלופים, 250 גרם*
15-12	600	-	☐	2	כלי בישול עם כיסוי	תפוחי אדמה מבושלים, חתוכים לרבעים, 500 גרם*
מוצרים מתפוחי אדמה, קפואים						
-	-	-	Ⓢ	3	תבנית רב-תכליתית	רוסטי תפוחי אדמה**
-	-	-	Ⓢ	3	תבנית רב-תכליתית	נגיסי תפוחי אדמה, ממולאים**
-	-	-	Ⓢ	3	תבנית רב-תכליתית	קרוקטים**
-	-	-	Ⓢ	3	תבנית רב-תכליתית	טוגנים**
40-30	-	210-190	Ⓢ	1+3	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	טוגנים, 2 מפלסים
אורז						
9-7	600	-	☐	2	כלי בישול עם כיסוי	אורז בעל גרגר ארוך, 250 גר' + 500 מ"ל מים
16-13	180	-	☐	2	כלי בישול עם כיסוי	אורז מלא, 250 גר' + 650 מ"ל מים
13-11	600	-	☐	2	כלי בישול עם כיסוי	ריזוטו, 250 גר' + 900 מ"ל מים
30-25	180	-	☐	2	כלי בישול עם כיסוי	
14-12	600	-	☐	2	כלי בישול עם כיסוי	
27-22	180	-	☐	2	כלי בישול עם כיסוי	
דגנים						
8-6	600	-	☐	2	כלי בישול עם כיסוי	קוסקוס, 250 גר' + 500 מ"ל מים
10-8	600	-	☐	2	כלי בישול עם כיסוי	דוחן, 250 גר' + 600 מ"ל מים
15-10	180	-	☐	2	כלי בישול עם כיסוי	
8-6	600	-	☐	2	כלי בישול עם כיסוי	קמח תירס/סולת תירס, 125 גר' + 500 מ"ל מים*
7-4	180	-	☐	2	כלי בישול עם כיסוי	

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

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

ירקות ותוספות

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

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

הכנת מזון בשילוב עם הפעלת מיקרוגל

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

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

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

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

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

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

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

מפלסי מדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

בישול במפלט אחד

עקבו אחר ההוראות בטבלה.

בישול בשני מפלסים בו-זמנית

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

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

אביזרים

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

מדף רשת

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

תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה

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

נייר אפייה

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

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

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





בטמפרטורה הנמוכה יותר. בעת צלייה של מספר דגים בו-זמנית, השתמשו במשקל הדג הכבד ביותר כדי לקבוע את זמן הבישול. מומלץ שהדגים יהיו בגודל דומה פחות או יותר. ככלל: ככל שהדג גדול יותר, כך הטמפרטורה תהיה נמוכה יותר וזמן הבישול ארוך יותר.

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

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

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

סוגי חימום:

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

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% מצריכת האנרגיה. אם תחממו את התנור מראש, תוכלו לקצר את זמן הצלייה במספר דקות.

בטבלה שלהלן, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות להכנת מנות שונות של דגים, עם הגדרות ברירת מחדל עבור משקלים שונים. אם ברצונכם לבשל דג כבד יותר, השתמשו

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

עצות לצלייה וטיגון איטי

תא תנור מתלכלך מאוד.	הכינו את המזון בתוך כלי צלייה סגור בטמפרטורה גבוהה יותר או השתמשו במגש הצלייה. שימוש במגש הצלייה נותן תוצאות מיטביות. תוכלו לרכוש את מגש הצלייה כאביזר מיוחד.
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 בישול 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.

צלייה ובישול בכלי בישול מתאימים

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

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

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

פעלו בהתאם להוראות היצרן בעת השימוש בכלי צלייה כלשהו.

כלים ללא מכסה

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

כלים עם מכסה

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

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

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

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

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.

דגים

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

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

תדעו שהדג מוכן כאשר ניתן להסיר את סנפיר הגב בקלות.

צלייה וצלייה בגריל על מדף הרשת

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

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

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




















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

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

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

הערות

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

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
בקר						
פילה בקר, מדיום, 1 ק"ג	מדף רשת	2		220-210	-	50-40
פילה בקר, מדיום, 1 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	2		260-240	90	40-30
צלי בקר בקדרה, 1.5 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	2		220-200	-	160-130
סינטה, מדיום, 1.5 ק"ג	מדף רשת	2		230-220	-	70-60
סינטה, מדיום, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		260-240	180	40-30
אומצות בעובי 3 ס"מ, מדיום (ללא חימום מקדים)	מדף רשת	5		3	-	20-15
המבורגר בעובי 3-4 ס"מ	מדף רשת	4		3	-	30-25
עגל						
נתח בשר עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		170-160	-	120-100
נתח בשר עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	2		210-200	90	80-70
מפרק עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		210-200	-	120-100
מפרק עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		200-180	90	70-60
טלה						
שוק טלה, ללא עצם, מדיום, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		190-170	-	80-50
שוק טלה, ללא עצם, מדיום, 1.5 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	2		280-260	360	40-30
אוכף טלה עם העצם**	מדף רשת	2		190-180	-	50-40
אוכף טלה עם העצם, 1 ק"ג**	כלי בישול, ללא מכסה	2		210-190	90	40-30
פרוסת בשר טלה***	מדף רשת	5		3	-	16-12
נקניקיות בגריל	מדף רשת	4		3	-	15-10
תבשילי בשר						
קציץ בשר, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		180-170	-	70-60
קציץ בשר, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		190-170	360	40-30
* חימום מקדים						
** אין להפוך						
*** הכניסו את התבנית הרב-תכליתית מתחת לבשר במפלט 2						

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

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

צלייה בשילוב עם הפעלת מיקרוגל

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

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

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

הקפידו תמיד להשתמש בכלים עמידים בחום המתאימים למיקרוגל. כלי צלייה ממתכת או מקרמיקה ללא גלזורה אינם מתאימים לצלייה בשילוב המיקרוגל. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל. ← "מיקרוגל" בעמוד 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 לשמור את דלת התנור סגורה בעת השימוש בגריל. לעולם אל תשתמשו בגריל כשדלת התנור פתוחה.

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

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

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

השתמשו במלקחיים כדי להפוך את נתחי המזון שאתם צולים. אם תנקבו את הבשר במזלג, המיצים ינוקזו והבשר יתייבש.

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

הערות

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

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

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






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

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

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

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

סוגי חימום:

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

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
ברווז, 2 ק"ג	מדף רשת	2	☒	190-170	180	80-60
חזה ברווז, נתחים של 300 גר'	מדף רשת	3	☒	250-230	-	20-17
אווז, 3 ק"ג	מדף רשת	2	☒	180-160	-	150-120
אווז, 3 ק"ג	מדף רשת	2	☒	190-170	180	90-80
שוקי אווז, 350 גר' כל אחד	מדף רשת	2	☒	230-210	-	50-40
שוקי אווז, 350 גר' כל אחד	מדף רשת	2	☒	190-170	180	40-30
הודו						
תרנגול הודו קטן, 2.5 ק"ג	מדף רשת	2	☒	200-180	-	90-70
תרנגול הודו קטן, 2.5 ק"ג	מדף רשת	2	☒	190-170	180	80-60
חזה הודו, ללא עצמות, 1 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	2	☐	260-240	-	100-80
ירך הודו, עם עצמות, 1 ק"ג	מדף רשת	2	☒	200-180	-	100-80
ירך הודו, עם עצמות, 1 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	2	☒	230-210	360	50-45
* חימום מקדים						
** יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה.						

בשר

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

צלייה וטיגון איטי

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

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

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

צלייה על מדף הרשת

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

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

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

צלייה וטיגון איטי בכלי בישול מתאימים

נוח יותר לצלות ולטיגן 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 בעת הצלייה. יש למזוג כ-1/2 ס"מ נוזלים לתוך כלי צלייה עשוי זכוכית.

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

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

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

פעלו בהתאם להוראות היצרן בעת השימוש בכלי צלייה כלשהו.

כלים ללא מכסה

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

כלים עם מכסה

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

יש להשאיר לפחות 3 ס"מ בין נתח הבשר למכסה כלי הבישול. הבשר עשוי לתפוח.

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

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

השתמשו במלקחיים כדי להפוך את נתחי המזון שאתם צולים. אם תנקבו את העוף במזלג, המיצים ינוקזו והוא יתייבש.

הערות

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

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% מצריכת האנרגיה. אם תחממו את התנור מראש, תוכלו לקצר את זמן האפייה במספר דקות.

בטבלה שלהלן, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות להכנת נתחי עוף במשקלים שונים. אם ברצונכם לבשל נתחי עוף כבדים יותר, השתמשו בטמפרטורה הנמוכה יותר בכל פעם. 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 המצויין בטבלה.

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

עצות

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

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

סוגי חימום:

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

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
עוף						
עוף, 1 ק"ג	מדף רשת	2		220-200	-	70-60
עוף, 1 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	2		250-230	360	35-25
פילה חזה עוף, נתחים של 150 גר' (צלייה: חימום מקדים של 5 דקות)	מדף רשת	4		*3	-	20-15
פילה חזה עוף, 2 נתחים במשקל 150 גר כל אחד (צלייה בגריל)	כלי בישול, ללא מכסה	2		210-190	180	30-25
מנות עוף קטנות, במשקל 250 גר' כל אחת	מדף רשת	3		230-220	-	35-30
4 מנות עוף קטנות, במשקל 250 גר' כל אחת	כלי בישול, ללא מכסה	2		210-190	360	30-20
נגיסי עוף, קפואים**	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-
נגיסי עוף, קפואים, 250 גר'	תבנית רב-תכליתית	2		210-190	360	20-15
פרגית, 1.5 ק"ג	מדף רשת	2		220-200	-	90-70
פרגית, 1.5 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	2		230-210	360	30
					180	25-15
ברווז ואווז						
ברווז, 2 ק"ג	מדף רשת	2		200-180	-	110-90

* חימום מקדים

** יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה.

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
תפוחי אדמה מוקרמים, ללא בישול מקדים, בגובה 4 ס"מ	כלי בישול חסין חום	2	☉	190-160	-	70-50
תפוחי אדמה מוקרמים, ללא בישול מקדים, בגובה 4 ס"מ	כלי בישול חסין חום	2	☉	190-170	360	25-20
תפוחי אדמה מוקרמים, ללא בישול מקדים, בגובה 4 ס"מ, 2 מפלסים	כלי בישול חסין חום	1+3	☉	170-150	-	80-60
סופלה	כלי בישול חסין חום	2	☉	*180-160	-	45-35
סופלה	תבניות אישיות	2	☐	190-170	-	75-65

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

עוף

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

צלייה על מדף הרשת

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

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

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

כלים ללא מכסה

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

כלים עם מכסה

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

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

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

צלייה בשילוב עם הפעלת מיקרוגל

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

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

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

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

צלייה בגריל

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

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

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

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

פשטידות וסופלה

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

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

הכנת מזון במיקרוגל

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

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

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

מפלסי מדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

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

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

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

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

אביזרים

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

מדף רשת

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

תבנית רב-תכליתית

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

כלי אפייה

השתמשו בכלים גדולים ושטוחים עבור פשטידות ומאכלים מוקרמים. כאשר משתמשים בכלים צרים ועמוקים, הזמן הנדרש לבישול 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 הבישול של הפשטידה תלויה במידה רבה בגודל של כלי האפייה ובעובי הפשטידה. משום כך, בטבלה מופיעים טווחי ערכים עבור ההגדרות. נסו להשתמש בערכים הנמוכים יותר בתחילה. טמפרטורה נמוכה יותר תביא להשחמה אחידה יותר. במידת הצורך, תוכלו להעלות את הטמפרטורה בפעם הבאה.

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

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

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

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

סוגי חימום:

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

משך זמן הבישול בדקות	עוצמת המיקרוגל בוואט	טמפרטורה ב-°C	סוג החימום	גובה המדף	אביזרים/כלים	סוג המאכל
50-30	-	220-200		2	כלי בישול חסין חום	פשטידה, מלוחה, מרכיבים מבושלים
30-20	360	170-150		2	כלי בישול חסין חום	פשטידה, מלוחה, מרכיבים מבושלים
60-40	-	190-170		2	כלי בישול חסין חום	מאפה, מתוק
30-20	360	170-150		2	כלי בישול חסין חום	מאפה, מתוק
60-50	-	180-160		2	כלי בישול חסין חום	לזניה, לא אפויה, 1 ק"ג
30-20	360	200-180		2	כלי בישול חסין חום	לזניה, לא אפויה, 1 ק"ג
-	-	-		2	מדף רשת	לזניה קפואה, 400 גר**
25-20	180	210-200		2	כלי בישול, ללא מכסה	לזניה קפואה, 400 גר'

* חימום מקדים

**יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה.

- אפיית פיצה 🍕
- פונקציית CoolStart 🌡️

- סוגי חימום
- 4D אוויר חם 🌡️
- חימום עליון/תחתון 🍳

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
פיצה						
פיצה, לא אפוייה	מגש אפייה	3	🍕	220-200	-	35-25
פיצה, לא אפוייה, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	🍕	200-180	-	45-35
פיצה, לא אפוייה, בצק דק	מגש פיצה	2	🍳	270-250	-	25-20
פיצה, לא אפוייה, בצק דק	מגש פיצה	2	🍕	230-220	-	30-20
פיצה, מקוררת**	מדף רשת	3	🌡️	-	-	-
פיצה, קפואה						
פיצה עם בסיס דק x 1**	מדף רשת	3	🌡️	-	-	-
פיצה עם בסיס דק x 1	תבנית רב-תכליתית	2	🍳	220-200	90	25-15
פיצה עם בסיס דק x 2	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	1+3	🍕	210-190	-	25-20
פיצה, בסיס עבה x 1**	מדף רשת	3	🌡️	-	-	-
פיצה, בסיס עבה x 1	תבנית רב-תכליתית	2	🍳	200-180	90	25-15
פיצה, בסיס עבה x 2	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	1+3	🍕	210-190	-	30-20
באגט פיצה**	מדף רשת	3	🌡️	-	-	-
פיצה באגט x 2	תבנית רב-תכליתית	2	🍕	200-180	90	20-10
מיני פיצות**	תבנית רב-תכליתית	3	🌡️	-	-	-
מיני פיצות x 9	תבנית רב-תכליתית	2	🍳	230-210	90	20-10
מיני פיצות, בקוטר 7 ס"מ, 4 מפלסים	4 מדפי רשת	1+2+3+5	🍕	*200-180	-	30-20
קישים ומאפים מלוחים						
מאפים מלוחים בתבנית	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2	🍕	190-170	-	65-55
מאפים מלוחים בתבנית	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	1	🍳	200-180	90	40-35
קיש	תבנית לטארט, מגש	3	🍕	210-190	-	45-35
טארט פלאמבה	תבנית רב-תכליתית	3	🍳	*280-260	-	15-10
פירוגי	כלי בישול חסין חום	2	🍳	200-190	-	45-30
אמפנדס עם טונה	תבנית רב-תכליתית	3	🍕	190-180	-	45-30
בורקס	תבנית רב-תכליתית	1	🍕	*220-200	-	30-20
* חימום מקדים						
** יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה.						

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.

מפלסי מדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

אפייה במפלט אחד

בעת אפייה במפלט אחד, השתמשו בגבהים הבאים:

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

אפייה במספר מפלסים בו-זמנית

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

אפייה בשני מפלסים במקביל:

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

אפייה בארבעה מפלסים:

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

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

אביזרים

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

מדף רשת

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

תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה

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

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

תבניות אפייה

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה ממתכת בצבע כהה.

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

נייר אפייה

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

מוצרים קפואים

אל תשתמשו במוצרים שהוקפאו בהקפאה עמוקה. הסירו שכבות קרח.

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

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

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

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

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

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

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

זהירות!

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

סוגי חימום

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

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

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

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

סוג המאכל	אביזרים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	משך זמן הבישול בדקות
לחם					
לחם לבן, 750 גרם	תבנית רב-תכליתית או תבנית עוגה	2		*200-180	40-25
לחם רב-דגנים, 1.5 ק"ג	תבנית עוגה	2		*220	10
לחם רב-דגנים, 1.5 ק"ג	תבנית רב-תכליתית	2		180	30-20
לחם מקמח מלא, 1 ק"ג	תבנית רב-תכליתית	2		*210-200	50-40
לחם מקמח מלא, 1 ק"ג	תבנית רב-תכליתית	2		*220	10
לחם מקמח מלא, 1 ק"ג	תבנית רב-תכליתית	2		180	40-35
פיתה	תבנית רב-תכליתית	3		*210-200	50-40
	תבנית רב-תכליתית	3		270-250	25-20
לחמניות					
לחמניות אפויות למחצה או באגטים אפויים למחצה**	תבנית רב-תכליתית	3		-	-
לחמניות מתוקות, לא אפויות	מגש אפייה	3		*190-170	20-15
לחמניות מתוקות, לא אפויות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		*170-150	30-20
לחמניות לא אפויות	מגש אפייה	3		200-180	30-20
בגט, אפוי מראש, מקורר**	תבנית רב-תכליתית	3		-	-
לחמניות, קפואות					
לחמניות אפויות למחצה או באגטים אפויים למחצה**	תבנית רב-תכליתית	3		-	-
לחם טבול בסודה קאוסטית, פיסות בצק**	תבנית רב-תכליתית	3		-	-
קראסון, פיסות בצק	תבנית רב-תכליתית	3		190-170	35-30
קלי					
קלי עם תוספות, 4 פרוסות	מדף רשת	3		210-190	15-10
קלי עם תוספות, 12 פרוסות	מדף רשת	3		250-230	15-10
קליית לחם (ללא חימום מקדים)	מדף רשת	5		3	5-3
* חימום מקדים					
** יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה.					

<p>העוגה משכימה באופן לא אחיד. בחרו בטמפרטורה נמוכה מעט יותר. נייר אפייה בולט מהאביזרים עלול להשפיע על זרימת האוויר. הקפידו תמיד לחתוך את נייר האפייה לגודל המתאים. ודאו שתבנית האפייה לא ניצבת ישירות מול הפתחים בדופן האחורית של התנור. בעת אפייה של מאפים קטנים, השתדלו שהמאפים יהיו בגודל ובעובי דומים.</p>	<p>אפיתם במקביל בכמה מפלסים. הפריטים שעל גבי מגש האפייה העליון שחומים יותר מהפריטים שנמצאים על גבי מגש האפייה התחתון.</p>
<p>השתמשו בטמפרטורה נמוכה יותר והאריכו מעט את זמן האפייה; אם יש צורך, הוסיפו מעט פחות נוזלים. במקרה של עוגות עם ציפוי לח, אפו את הבסיס תחילה. פזרו שקדים או פירורי לחם ולאחר מכן מרחו או הניחו את הציפוי על גבי הבסיס.</p>	<p>העוגה נראית טוב אך לא אפוייה דיה במרכז.</p>
<p>בגמר האפייה, אפשרו לעוגה להתקרר בתנור למשך כ-5-10 דקות. אם היא עדיין נדבקת, חלצו את העוגה בעדינות מסביב לקצוות התבנית באמצעות סכין. הפכו את תבנית העוגה שוב וכסו אותה כמה פעמים במגבת קרה ולחה. בפעם הבאה, שמנו את התבנית ופזרו פירורי לחם.</p>	<p>לא ניתן להוציא את העוגה החוצה מהכלי כשהיא הפוכה.</p>

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.

מפלסי מדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

אפייה במפלט אחד

בעת אפייה במפלט אחד, השתמשו בגבהים הבאים:

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

אפייה בשני מפלסים בו-זמנית

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

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

אביזרים

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

מדף רשת

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

תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה

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

תבניות אפייה

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה ממתכת בצבע כהה.

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

נייר אפייה

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

מוצרים קפואים

אל תשתמשו במוצרים שהוקפאו בהקפאה עמוקה. הסירו שכבות קרח.

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

ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה שלהלן תמצאו המלצות לסוג החימום המתאים למגוון סוגים של לחם ולחמניות. הטמפרטורה וזמן האפייה תלויים בכמות הבצק ובהרכבו. משום כך, בטבלה מופיעים טווחי ערכים עבור ההגדרות. נסו להשתמש בערכים הנמוכים יותר בתחילה. טמפרטורה נמוכה יותר תביא להשחמה אחידה יותר. אם יש צורך, השתמשו בערך גבוה יותר בפעם הבאה.

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

הטמפרטורה. הדבר יגרום לאפייה חיצונית של הלחם או הלחמניות מבלי שחלקם הפנימי ייאה כראוי.

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

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

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
מאפינס	מגש למאפינס	3	☐	190-170	-	20-15
מאפינס, 2 מפלסים	מגש למאפינס	1+3	⊗	*180-160	-	30-15
עוגות שמרים קטנות	מגש אפייה	3	☐	180-160	-	40-25
עוגות שמרים קטנות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	⊗	170-150	-	40-25
פחזניות	מגש אפייה	3	⊗	*190-170	-	35-20
בצק עלים, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	⊗	*190-170	-	45-20
בצק עלים, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5	⊗	*190-170	-	45-20
בצק עלים, שטוח, 4 מפלסים	4 מדפי רשת	1+2+3+5	⊗	*200-180	-	35-20
פחזניות	מגש אפייה	3	☐	220-200	-	40-30
בצק רבוך, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	⊗	210-190	-	45-35
בצק דניש	מגש אפייה	3	⊗	180-160	-	30-20
עוגיות						
עוגיות הזלפה**	מגש אפייה	3	☐	*150-140	-	40-25
עוגיות הזלפה**	מגש אפייה	3	⊗	*150-140	-	40-25
עוגיות הזלפה, 2 מפלסים**	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	⊗	*150-140	-	40-30
עוגיות הזלפה, 3 מפלסים**	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5	⊗	*140-130	-	55-35
ביסקוויטים	מגש אפייה	3	⊗	160-140	-	30-15
ביסקוויטים, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	⊗	160-140	-	30-15
ביסקוויטים, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5	⊗	160-140	-	30-15
מרנג	מגש אפייה	3	⊗	*90-80	-	150-120
מרנג (מקצפת), 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	⊗	*90-80	-	180-120
עוגיות מקרון	מגש אפייה	3	⊗	110-90	-	40-20
מקרון, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	⊗	110-90	-	45-25
מקרון, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5	⊗	110-90	-	45-30
* חימום מקדים						
** חימום מקדים של 5 דקות, אל תשתמשו בפונקציית החימום המהיר						

עצות לאפייה

ברצונכם לבדוק אם העוגה אפויה כראוי במרכז.	הכניסו קיסם עץ לתוך החלק הגבוה ביותר של העוגה. אם הקיסם נשלף החוצה כשהוא נקי ללא שאריות בצק, העוגה מוכנה.
העוגה נפלה.	בפעם הבאה, הוסיפו פחות נוזלים. לחלופין, הגדירו טמפרטורה נמוכה ב-10°C והאריכו את זמן האפייה. הקפידו על הרכיבים ועל הוראות ההכנה במתכון.
העוגה תפחה במרכז אך נשארה נמוכה בשוליים.	שמנו רק את בסיס התבנית הקפיצית. מיד לאחר שהעוגה מוכנה, שחררו בזהירות את שוליה מדפנות התבנית באמצעות סכין.
מיץ הפירות גלש מן העוגה.	בפעם הבאה, השתמשו בתבנית הרב-תכליתית.
מאפים קטנים נדבקים זה לזה בזמן האפייה.	הניחו את המאפים במרווח של 2 ס"מ בערך זה מזה. דבר זה מאפשר להם לתפוח ולהשחים בכל הצדדים.
העוגה יבשה מדי.	העלו את הטמפרטורה בכ-10°C וקצרו את משך האפייה.
העוגה כולה בהירה מדי.	אם מיקום המדף וכלי האפייה שבו נעשה שימוש נכונים, סימן שעליכם להעלות את הטמפרטורה או להאריך את זמן האפייה.
העוגה בהירה מדי בצד העליון ושחומה מדי בצד התחתון.	בפעם הבאה, הכניסו את העוגה במפלס אחד גבוה יותר.
העוגה שחומה מדי בצד העליון ובהירה מדי בצד התחתון.	בפעם הבאה, הכניסו את העוגה במפלס אחד נמוך יותר. בחרו טמפרטורה נמוכה יותר והאריכו את זמן האפייה.
עוגות הנאפות על מגש או בתבנית הופכות שחומות מדי בצד האחורי.	הניחו את מגש האפייה במרכז המדף ולא בצמוד לדופן האחורית.
העוגה כולה שחומה מדי.	בחרו טמפרטורה נמוכה יותר והאריכו את זמן האפייה.

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה °C-ב	עוצמת המיקרוגל בואט	משך זמן הבישול בדקות
עוגת ספוג, עדינה	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	2	☐	170-150	-	80-60
עוגת פלאן פירות עשויה מתערובת עוגת ספוג, עדינה	תבנית עוגה טבעתית	2	☐	180-160	-	60-40
עוגת פלאן פירות עשויה מתערובת עוגת ספוג, עדינה	תבנית עוגה טבעתית	2	☉	180-160	90	45-35
בסיס פלאן, ספוג	תבנית לבסיס פלאן	3	☐	180-160	-	30-20
טארט פירות או עוגת גבינה, בסיס בצק פריך	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2	☉	170-150	-	85-65
טארט פירות או עוגת גבינה, בסיס בצק פריך	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2	☉	180-160	180	40-30
				100	-	20
פלאן שוויצרי	מגש פיצה	3	☉	190-170	-	55-45
טארט	תבנית לטארט, מגש	3	☉	210-190	-	45-30
עוגת שמרים טבעתית	תבנית עוגה טבעתית	2	☐	170-150	-	70-50
עוגת שמרים בתבנית קפיצית	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2	☐	170-160	-	30-20
בסיס ספוג (2 ביצים)	תבנית לבסיס פלאן	2	☐	*170-150	-	30-20
עוגת פלאן על בסיס ספוג (3 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2	☉	*170-160	-	35-25
עוגת פלאן על בסיס ספוג (6 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2	☉	*170-150	-	50-30
עוגות במגש						
עוגת ספוג עם ציפוי	מגש אפייה	3	☐	180-160	-	40-20
עוגת ספוג, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	160-140	-	50-30
טארט בצק פריך עם ציפוי יבש	מגש אפייה	3	☐	190-170	-	35-25
טארט בצק פריך עם ציפוי יבש, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	170-160	-	45-35
טארט בצק פריך עם ציפוי לח	תבנית רב-תכליתית	3	☐	180-160	-	75-55
פלאן שוויצרי	תבנית רב-תכליתית	3	☉	190-170	-	55-45
עוגת שמרים עם ציפוי יבש	תבנית רב-תכליתית	3	☐	*180-160	-	25-15
עוגת שמרים עם ציפוי יבש, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	170-150	-	30-20
עוגת שמרים עם ציפוי לח	תבנית רב-תכליתית	3	☐	200-180	-	40-30
עוגת שמרים עם ציפוי לח, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	170-150	-	60-45
כיכר קלועה, סבארינה	מגש אפייה	2	☐	170-160	-	35-25
רולדה	מגש אפייה	3	☐	*190-180	-	20-15
עוגת פירות יבשים עם 500 גרם קמח	מגש אפייה	2	☐	170-150	-	60-45
שטרודל, מתוק	תבנית רב-תכליתית	2	☉	180-170	-	60-50
שטרודל קפוא	תבנית רב-תכליתית	3	☉	220-200	-	45-35
שטרודל קפוא	תבנית רב-תכליתית	3	☉	220-200	90	25-20
מאפים קטנים						
עוגות קטנות**	מגש אפייה	3	☐	*160	-	30-20
עוגות קטנות**	מגש אפייה	3	☉	*150	-	35-25
עוגות קטנות, 2 מפלסים**	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	*150	-	40-30
עוגות קטנות, 3 מפלסים**	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	1+3+5	☉	*140	-	55-35
* חימום מקדים						
** חימום מקדים של 5 דקות, אל תשתמשו בפונקציית החימום המהיר						

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

תבניות אפייה

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה ממתכת בצבע כהה.

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

נייר אפייה

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

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




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

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

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

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

סוגי חימום

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

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

אפייה בשילוב עם מיקרוגל אפשרית רק במפלס אחד.

מפלסי מדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

אפייה במפלס אחד

בעת אפייה במפלס אחד, השתמשו בגבהים הבאים:

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

אפייה במספר מפלסים בו-זמנית

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

אפייה בשני מפלסים במקביל:

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

אפייה בשלושה מפלסים:

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

אפייה בארבעה מפלסים:

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

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

אביזרים


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

מדף רשת

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

תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה

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

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
עוגות בתבנית						
עוגת ספוג, פשוטה	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	2		170-150	-	70-50
עוגת ספוג, פשוטה	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	2		180-160	90	40-30
עוגת ספוג פשוטה, 2 מפלסים	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	1+3		150-140	-	80-60
* חימום מקדים						
** חימום מקדים של 5 דקות, אל תשתמשו בפונקציית החימום המהיר						

מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו

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

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

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

תבניות סיליקון

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

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

עוגות ומאפים קטנים

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

כמו כן, עיינו בהערות הנוגעות להתפחת בצק.

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

אפייה בשילוב עם הפעלת מיקרוגל

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


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

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

לאחר קביעת ההגדרות, לחצו על הלחצן "Start/stop" (התחלה/עצירה).

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

פעולת התוכנית הסתיימה

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

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

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

ביטול התוכנית

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

הגדרת שעת סיום מאוחרת יותר

עבור מנות מסוימות, תוכלו להגדיר שעת סיום מאוחרת יותר. עיינו בסעיף על אפשרויות כוונן זמן. ← "אפשרויות כוונן זמן" בעמוד 14

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

Dishes (מנות)

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

מידע על ההגדרות הנבחרות

- תוצאת הבישול הסופית תלויה באיכות המזון, בגודל כלי הבישול ובסוג כלי הבישול. לקבלת תוצאות מיטביות, השתמשו בפריטי מזון איכותיים ובמצב טוב ובבשר מקורר. בעת הכנת מזון קפוא, השתמשו במזון שיצא זה עתה מתוך תא ההקפאה.
 - עבור חלק מהמזונות, התנור מציע טמפרטורה, מצב חימום וזמן בישול. תוכלו לשנות את הטמפרטורה ואת זמן הבישול בהתאם לרצונכם.
 - עבור חלק מהתבשילים תתבקשו להזין את המשקל. הזינו תמיד את המשקל הכולל, מלבד במקרים בהם התבקשתם להזין משקל אחר. לאחר הזנת המשקל, התנור בוחר עבורכם בטמפרטורה ובזמן מתאימים.
 - לא ניתן להגדיר משקל החורג מטווח המשקלים המותר. בעת צלייה של מנות שעבורם התנור יבחר בטמפרטורה עבורכם, ניתן לשמור טמפרטורות עד 300°C. לפיכך, ודאו שכלי הבישול שבו אתם מתכוונים להשתמש עמיד לחום הרצוי.
 - בנוסף, יוצג לכם מידע בנוגע לכלי בישול, גובה מדף בתנור או תוספת נוזלים בעת הבישול. תבשילים מסוימים מצריכים הפיכה או ערבוב במהלך הבישול. מידע זה מוצג בלוח התצוגה, זמן קצר לאחר התחלת הפעולה. צליל התראה יזכיר לכם שעליכם לבצע פעולה כלשהי.
 - מידע על כלי בישול מתאימים, וכן עצות וטיפים לבישול, תוכלו למצוא בחלק האחרון של חוברת ההוראות.
- ← "מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו" בעמוד 26

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

בחירת המנה

1. לחצו על הלחצן menu (תפריט).
2. נפתח תפריט מצבי הפעלה.
3. בחרו במצב הפעולה "Dishes" (מנות).
4. קבוצת התוכניות הראשונה תופיע בתצוגה.
5. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לבחור את קבוצת התוכניות הרצויה.
6. געו בלחצן המגע "Next" (הבא).
7. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לבחור במזון הרצוי.
8. תקבלו הנחיות במהלך כל התהליך, עד שתגיעו למזון הנבחר.
9. געו תמיד בלחצן המגע "Next" (הבא).

מרכז שירות לקוחות

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

מספר E ומספר FD

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

The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. It contains three main fields: 'E-Nr:' followed by a grid of 10 squares, 'FD:' followed by a grid of 4 squares, and 'Z-Nr:' followed by a grid of 4 squares. Below these fields is a 'Type:' label followed by a grid of 10 squares.

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

מספר E	מספר FD
מרכז שירות לקוחות	

שימו לב, יש לשלם עבור ביקור של טכנאי מטעם שירות הלקוחות, גם במהלך תקופת האחריות. תוכלו למצוא את פרטי יצירת הקשר ברשימת מרכזי שירות הלקוחות בגב החוברת.

הזמנה של טכנאי שירות ויעוץ לגבי המוצר

IL 2220*
(חיוב שיחות בתעריף המקומי או הנייד)

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

איתור בעיות ופתרון ?

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

הערה: אם התבשיל שלכם לא יצא כפי שציפיתם, עיינו בטבלאות המובאות בסופה של חוברת ההוראות, שם תמצאו שפע של עצות ומידע. ← "מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו" בעמוד 26

טבלת תקלות אפשריות

אם מופיעה הודעת שגיאה המתחילה באות E, לדוגמה E011, 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 בתצוגה	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 התנור ובחרו באפשרות "Demo mode off" (ביטול מצב הדגמה) בהגדרות הבסיסיות.
התאורה הפנימית לא נדלקת	נורת ה-LED תקולה	פנו למרכז שירות הלקוחות

חריגה מזמן ההפעלה המרבי

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

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

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

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

עצה: הגדירו זמן בישול שיימנע מהתנור להיכבות לפני שתרכזו בכך, לדוגמה, הגדירו זמן הכנה ארוך במיוחד. התנור מתחמם עד לסיום זמן הבישול שכוונן.

נורות בתא התנור

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

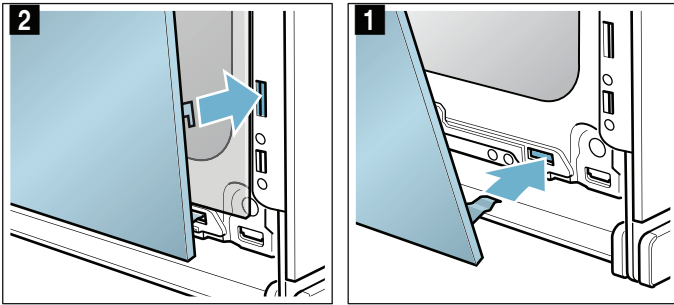
במקרה של תקלה בנורת LED או בכיסוי הנורה, פנו למרכז שירות הלקוחות. אין להסיר את כיסוי הנורה.

**⚠ אזהרה
סכנת פציעה!**

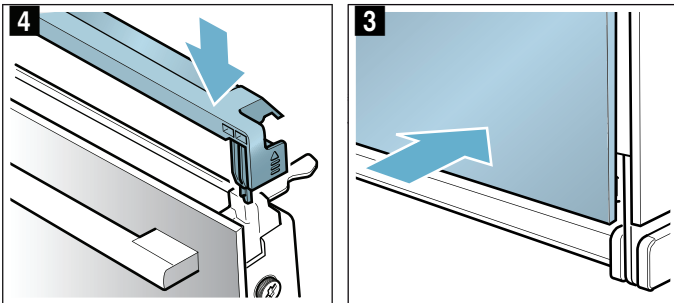
- שריטה בזכוכית שבדלת התנור עלולה להתפתח לסדק. אין להשתמש במגרדת לזכוכית, בעזרי ניקוי או בחומרי ניקוי חדים או שורטים.
- הצירים בדלת המכשיר זזים בעת פתיחת וסגירת הדלת, והם עלולים לגרום לתפיסה של איבר או בגד. הרחיקו את ידיכם מהצירים.

התקנת לוחות הזכוכית של דלת התנור

1. הכניסו את לוח החזית אל תוך המגרעות (איור 1).
2. הטו את לוח החזית עד אשר שני הווים העליונים יהיו ממול לפתחים המתאימים (איור 2).



3. לחצו על לוח החזית כלפי מטה עד אשר יינעל במקומו בצליל נקישה ברור (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. הניחו את הכיסוי במקום ולחצו אותו עד שיינעל בצליל נקישה ברור (איור 4).



7. סגרו את דלת המכשיר.

זהירות!

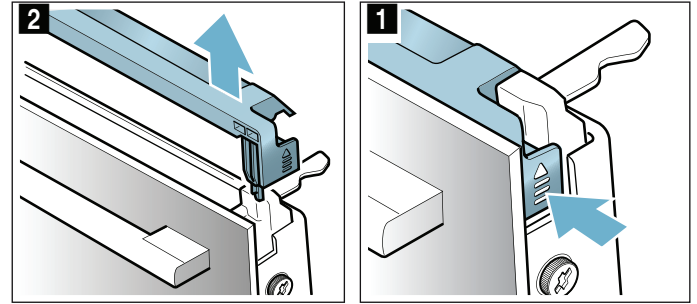
אין להשתמש בתנור עד שלוחות הזכוכית הותקנו חזרה במקומם בצורה נכונה.

הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם

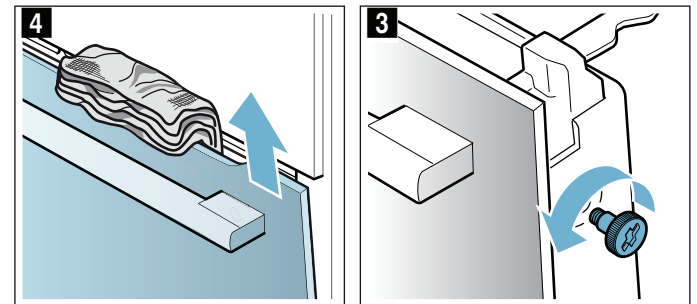
ניתן להסיר את לוחות הזכוכית של דלת התנור כדי להקל עליכם את הניקוי.

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 התנור מגבת מטבח שקופלה מספר פעמים (איור 4). משכו את לוח החזית כלפי מעלה והניחו אותו על משטח ישר כאשר הידית פונה כלפי מטה.



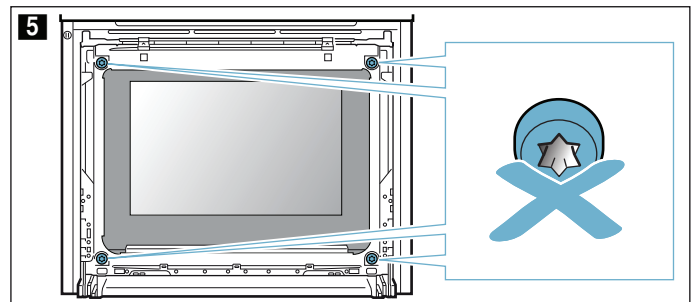
נקו את הלוחות באמצעות תכשיר ניקוי לזכוכית ומטלית רכה.

⚠ 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).



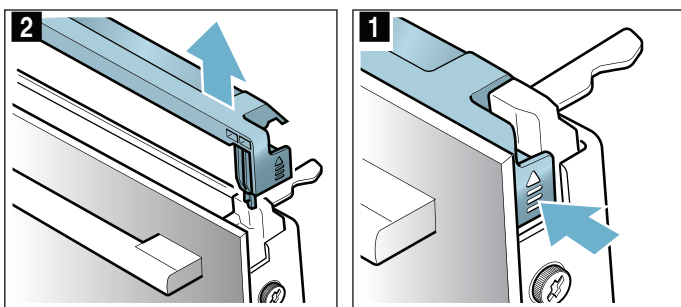
דלת התנור

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

הסרת כיסוי דלת התנור

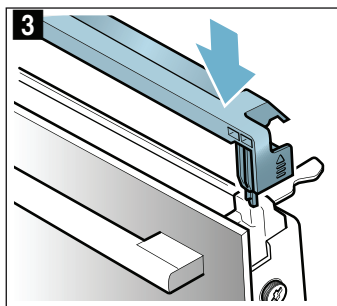
עיטור הנירוסטה שבדלת התנור עשוי לשנות את צבעו. ניתן להסירו כדי לנקות אותו.

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



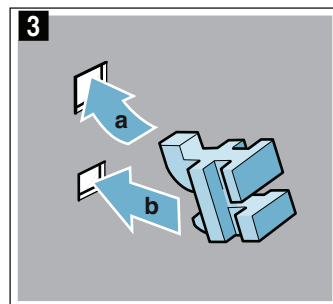
הערה: נקו את עיטור הנירוסטה שבכיסוי באמצעות חומר ניקוי מתאים לנירוסטה. נקו את שאר הדלת בעזרת מי סבון ומטלית רכה.

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



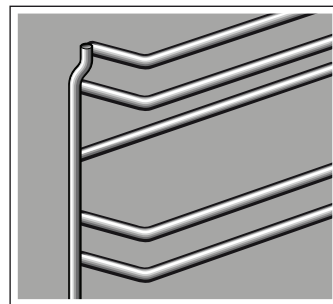
5. סגרו את דלת המכשיר.

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



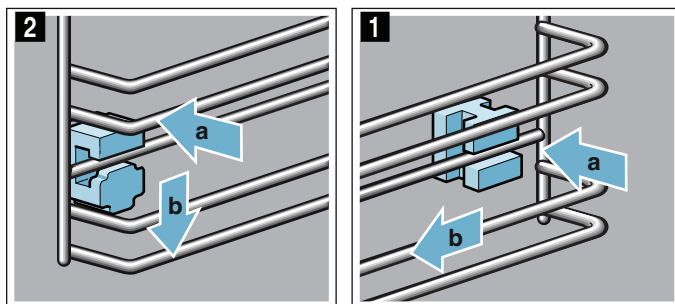
חיבור המסילות

בעת תליית המסילות על התומכים, ודאו שהקצה המשופע נמצא בחלק העליון של המסילה (ראו איור).



המסילות מתאימות הן לצד הימני והן לצד השמאלי.

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



מסילות

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

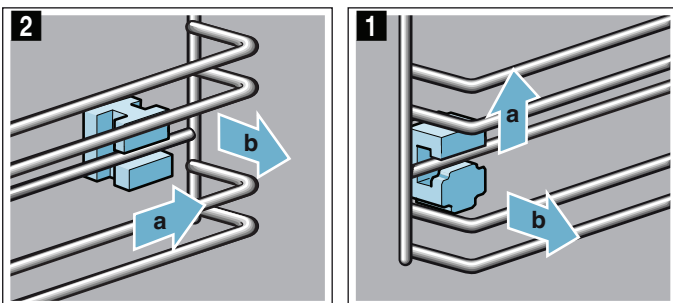
הסרת המסילות והרכבתן

⚠ אזהרה
סכנת כוויות!

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

הסרת המסילות

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

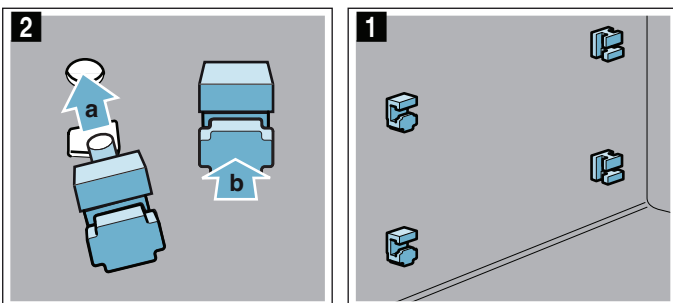


נקו את המסילה בתכשיר ניקוי וספוג. השתמשו במברשת לצורך ניקוי משקעים עם לכלוך קשה להסרה.

הכנסת התומכים

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

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



אם המשתחים כבר לא מתנקים בצורה טובה ומופיעים עליהם כתמים כהים, ניתן לנקות אותם באמצעות פונקציית הניקוי. לקבלת מידע נוסף, עיינו בסעיף הרלוונטי בחוברת זו. ← "פונקציית הניקוי" בעמוד 19

זהירות!

אין להשתמש בחומרי ניקוי לתנורים לצורך ניקוי המשתחים המתנקים מעצמם. הדבר יגרום נזק למשתחים אלה. במקרה שחומר ניקוי לתנורים בא במגע עם אחד המשתחים הללו, הספיגו אותו מייד ונקו את המקום במים וספוג. בכל מקרה, אין לשפשף ואין להשתמש בתכשירי ניקוי שורטים.

שמירה על ניקיון התנור

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

עצות

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

משטח	ניקוי
כיסוי דלת מנירוסטה	חומר ניקוי לנירוסטה: פעלו בהתאם להוראות היצרן. אין להשתמש בתכשירי ניקוי מנירוסטה. כדי לנקות, הסירו את כיסוי הדלת.
מסגרת נירוסטה פנימית של הדלת	חומר ניקוי לנירוסטה: פעלו בהתאם להוראות היצרן. ניתן להשתמש בחומר זה כדי לטפל במקומות שבהם חל שינוי בצבע. אין להשתמש בתכשירי ניקוי מנירוסטה.
מסילות	מי סבון חמים: יש להשרות ולנקות במטלית כלים או במברשת.
מערכת מסילות נשלפות	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים או במברשת. אין להסיר את חומר הסיכה כאשר המסילות הנשלפות נמשכות החוצה – מומלץ לנקות אותן כאשר הן נמצאות בפנים. אין לנקות במדיח כלים.
אביזרים	מי סבון חמים: יש להשרות ולנקות במטלית כלים או במברשת. אם קיימים משקעי לכלוך קשים להסרה, יש להשתמש בספוג קרצוף מנירוסטה.

הערות

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

משטחים בתא התנור

הדופן האחורית, התקרה ודפנות הצד של תא התנור מתנקים מעצמם. תוכלו לדעת זאת לפי המרקם המחוספס של פני השטח באזורים אלה.

רצפת תא התנור היא חלקה ומצופה אמיל.

ניקוי משטחי אמיל

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. אם קיימים משקעי לכלוך קשים להסרה, יש להשתמש בספוג קרצוף מנירוסטה או בחומר ניקוי לתנורים.

השאירו את תא התנור פתוח כדי שיוכל להתייבש לאחר הניקוי.

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.


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

⚠ אזהרה סכנת כויות!

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

משטח	ניקוי
צדו החיצוני של המכשיר	
חזית נירוסטה	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה. יש להסיר מיד כתמים שנוצרו כתוצאה מאבנית, משומן, מעמילן ומחלבון (חלבון ביצה למשל). כתמים אלה עלולים לגרום לחלודה. את חומרי הניקוי המיועדים לניקוי משטחים חמים העשויים מנירוסטה ניתן לרכוש ממרכז שירות הלקוחות או מהספקים המורשים. יש למרוח שכבה דקה של תכשיר הניקוי על גבי המשטח ולנגב במטלית רכה.
חלקי פלסטיק	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה. אין להשתמש בחומר ניקוי לזכוכית או במגדרת לזכוכית.
משטחים צבועים	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה.
לוח הבקרה	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה. אין להשתמש בחומר ניקוי לזכוכית או במגדרת לזכוכית.
לוחות הדלת	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה. אין לנקות בעזרת מגדרת לזכוכית או בספוג קרצוף מנירוסטה.
ידית הדלת	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה. במקרה של מגע חומר להסרת אבנית בידית הדלת, יש לנקותו באופן מיידי. אחרת, ייווצרו כתמים שאינם ניתנים להסרה.
צדו החיצוני של המכשיר	
משטחים מצופים אמיל ומשטחים בעלי יכולת ניקוי עצמי	עיינו בהוראות הנוגעות למשטחים השונים בתא התנור, המופיעות לאחר הטבלה.
כיסוי הזכוכית של הנורה בתא התנור	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה. כאשר קיים לכלוך רב בתא התנור, ניתן להשתמש בחומר ניקוי לתנורים.
אטם הדלת אין להסיר!	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים. אין לשפשף.

לאחר סיום פעולת הניקוי

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

ביטול פעולת הניקוי

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

זהירות!

ההמלצה להפעלת פונקציית הניקוי לא מתבטלת. ההמלצה להפעלת פונקציית הניקוי ממשיכה להופיע בתצוגה.

ניתן לדחות את פעולת הניקוי כך שתבצע בשעות הלילה

בסעיף "הגדרות זמן", תמצאו הסבר על דחיית שעת הסיום של הפעולה. באופן זה תוכלו להשתמש בתנור במשך כל שעות היום. ← "אפשרויות כוונן זמן" בעמוד 14

לאחר סיום פעולת הניקוי

במידת הצורך, נגבו את המשטחים השונים בתא התנור בעזרת מטלית לחה, לאחר שהתקרר דיו.

הערה: במהלך פעולת הניקוי, עשויים להופיע כתמים אדמדמים על המשטחים. אין זו חלודה כי אם שאריות מזון. כתמים אלה אינם מהווים סיכון בריאותי ואינם פוגעים ביכולת הניקוי העצמי של המשטחים.

חומרי ניקוי

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

תכשירי ניקוי מתאימים לשימוש

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

זהירות!

נזק לפני השטח

אל תשתמשו:

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

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

פונקציית הניקוי

המשטחים בעלי יכולת הניקוי העצמי מתנקים כאשר בוחרים במצב הפעולה "Cleaning function" (פונקציית ניקוי).

המשטחים בעלי יכולת הניקוי העצמי (הדופן האחורית, התקרה ודפנות תא התנור) מצופים בשכבה קרמית נקבובית בעלת מראה מאט. בזמן פעולת התנור, ציפוי מיוחד זה סופג ומפרק את הנתזים שמקורם באפייה, צלייה וצלייה בגריל. אם המשטחים כבר לא מתנקים בצורה טובה ומופיעים עליהם כתמים כהים, ניתן לנקות אותם באמצעות פונקציית הניקוי.

הערה: המכשיר מתעד את מספר הפעמים שבהן הופעל. באופן זה, המכשיר יכול לציין מתי הגיע הזמן להפעיל את פונקציית הניקוי. ההמלצה להפעלת פונקציית הניקוי תוצג עד לסיום פעולת הפונקציה.

אם לא תפעלו על פי ההמלצה, המשטחים בעלי יכולת הניקוי העצמי עלולים להינזק.

אם תא התנור מלוכלך מאד, או כאשר מופיעים כתמים כהים על המשטחים עוד לפני שמופיעה ההמלצה להפעלת פונקציית הניקוי, אל תמתינו עד להופעתה כדי להפעיל את פונקציית הניקוי. ככל שתברבו להפעיל את פונקציית הניקוי, כך יאריכו המשטחים לשמור על יכולת הניקוי העצמית שלהם. תוכלו לנקות את התנור בכל עת באמצעות פונקציית הניקוי.

לפני הפעלת פונקציית הניקוי

הסירו מדפים, מסילות, אביזרים וכלי בישול מתא התנור.

ניקוי הרצפה של תא התנור והחלק הפנימי של הדלת

הסירו את מרבית הלכלוך הגס מרצפת תא התנור, מהצד הפנימי של הדלת ומבית הנורה הפנימית. אם לא תנקו לכלוך זה, עלולים להופיע כתמים שלא יהיה ניתן להסיר.

זהירות!

אין להשתמש בחומרי ניקוי לתנורים לצורך ניקוי המשטחים המתנקים מעצמם. הדבר יגרום נזק למשטחים אלה. במקרה שחומר ניקוי לתנורים בא במגע עם אחד המשטחים הללו, הספיגו אותו מייד ונקו את המקום במים וספוג. אין לשפשף ואין להשתמש בתכשירי ניקוי שורטים.

הפעלת פונקציית הניקוי

מחזור הניקוי נמשך 60 דקות. לא ניתן לשנות את משך מחזור הניקוי.

1. לחצו על הלחצן menu (תפריט). נפתח תפריט מצבי הפעלה.
2. בחרו במצב הפעולה "Cleaning function" (פונקציית ניקוי). אם תגעו בלחצן "Next" (הבא), יוצג מידע על פעולות הניקוי המתבצעות.
3. לחצו על לחצן Start/Stop (התחלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה. ניתן לראות את הספירה לאחור של משך זמן הניקוי בסרגל המצב. הקפידו לאוורר את המטבח במהלך פעולת הניקוי.

שעון שבת

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

הפעלת שעון שבת

תנאי מוקדם: הפעלת ההגדרה "Sabbath mode activated" (שעון שבת מופעל) מתבצעת 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 לקבוע את זמן הבישול.
6. לחצו על לחצן Start/Stop (התחלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה.
ניתן לראות את הספירה לאחור של משך זמן הבישול בסרגל המצב.

משך הבישול שהוגדר חלף

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

הגדרת שעת סיום מאוחרת יותר

לא ניתן להגדיר שעת סיום מאוחרת יותר.

ביטול שעון שבת


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

הגדרת המיקרוגל

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

1. לחצו על הלחצן menu (תפריט). נפתח תפריט מצבי ההפעלה.
2. לחצו על לחצן "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/עצירה).
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

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

השהיית הפעולה

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

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

ביטול פעולה

לחצו על הלחצן "On/off" (הפעלה/כיבוי).

Dry (ייבוש)

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

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

הגדרת עוצמת המיקרוגל

ניתן לבחור מבין חמש עוצמות פעולה שונות במיקרוגל שלכם.

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

שימוש במיקרוגל ביחד עם אחד מסוגי החימום

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

סוגי חימום מתאימים

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

- לחצו על הלחצן menu (תפריט). נפתח תפריט מצביי הפעלה.
- לחצו על לחצן "Microwave combination" (שילוב מיקרוגל). בתצוגה יופיעו סוג חימום, עוצמת הפעלה של המיקרוגל וזמן בישול מוצעים.
- געו בשדה התצוגה המתאים והשתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את הערך המוצג.
- לחצו על לחצן Start/Stop (התחלה/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

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

השהיית הפעולה

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

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

ביטול פעולה

לחצו על הלחצן "On/off" (הפעלה/כיבוי).

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

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

כלי בישול

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

כלי בישול מתאימים

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

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

כלי בישול בלתי מתאימים

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

זהירות!

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

בדיקת כלי בישול

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

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

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

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

במקרה כזה, הפסיקו את הבדיקה.

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

רשימת ההגדרות

בסעיף זה מופיעות כל ההגדרות הבסיסיות וכיצד ניתן לשנותן. בהתאם לתנור שברשותכם, יופיעו בתצוגה ההגדרות הרלוונטיות. באפשרותכם לשנות את ההגדרות הבאות:

הגדרה	אפשרויות
בחירת שפה	תיתכן אפשרות בחירה של שפות נוספות
שעה	כוונן השעה הנוכחית
תאריך	כוונן התאריך הנוכחי
אורך צילילי התראה	קצר (30 שניות) בינוני (1 דקה) ארוך (5 דקות)
עוצמה	ניתן לבחור באחת מחמש רמות בהירות
צילילי לחצנים	כבוי (ציליל יישמע בכל מקרה בעת הפעלה/כיבוי של התנור באמצעות הלחצן "On/off" [הפעלה/כיבוי]) פועל

הגדרה	אפשרויות
בהירות התצוגה	ניתן לבחור באחת מחמש רמות בהירות
תצוגת השעון	דיגיטלית עם תאריך אנאלוגית כבויה
תאורה	מאירה כאשר המכשיר פועל לא מאירה כאשר המכשיר פועל
המשך אוטומטית	עם סגירת הדלת אל תמשיך אוטומטית (לחצו על לחצן Start/Stop [התחלה/עצירה])
פעולה לאחר הפעלת התנור	תפריט ראשי סוגי חימום מיקרוגל שילוב מיקרוגל מנות*
עמעום בשעות הלילה	כבוי פועל (בהירות התצוגה מעומעמת בין השעות 22:00 ל-05:59)
לוגו מותג	הצג אל תציג
זמן הפעלת מאוורר	מומלץ מינימלי
שעון שבת	פועל כבוי
הגדרות היצרן	שחזר

(* כלול, בהתאם לדגם)

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

שינוי השעה

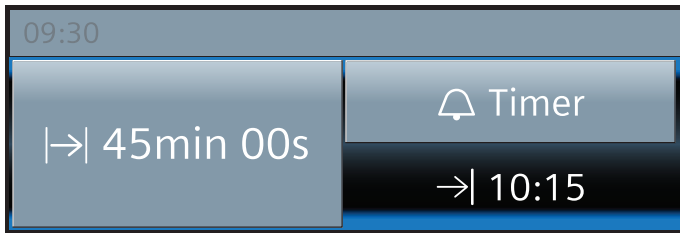
תוכלו לשנות את השעה בעזרת ההגדרות הבסיסיות. לדוגמה: שינוי משעון קיץ לשעון חורף.

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

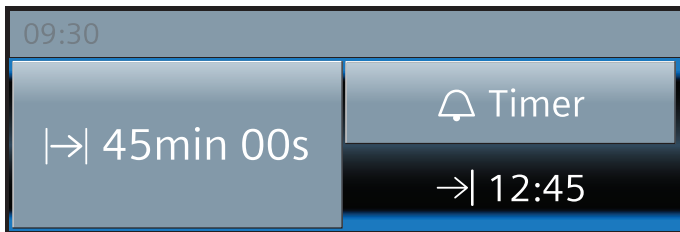
הפסקת חשמל

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

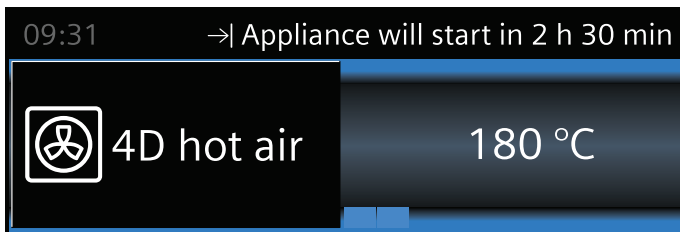
1. געו בלחצן המגע "End →" (סיום).
שעת סיום הבישול מוצגת.



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



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



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

משך הבישול שהוגדר חלף

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

שינוי שעת סיום הבישול

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

ביטול זמן הסיום

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

משך הבישול

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

תנאי מוקדם: סוג חימום וטמפרטורה נבחרו.

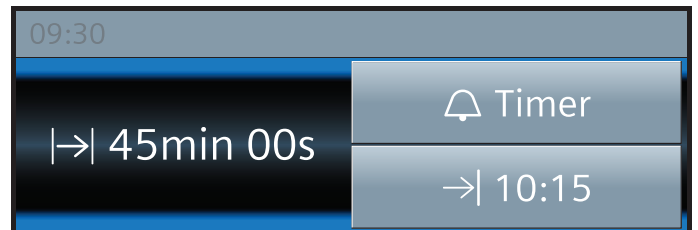
לדוגמה: סוג החימום שנבחר הוא אוויר חם 4D, 180°C, זמן בישול של 45 דקות.

1. לחצו על הלחצן ⏻.

תפריט אפשרויות הגדרת הזמן נפתח.



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



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

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

משך הבישול שהוגדר חלף

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

ביטול משך זמן הבישול

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

שינוי משך זמן הבישול

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

שעת סיום

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

תנאי מוקדם: הפעולה שנבחרה טרם החלה. נקבע זמן בישול. תפריט אפשרויות הגדרת הזמן ⏻ פתוח.

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

אפשרויות כוונן זמן

בתנור שלכם יש כמה אפשרויות לכוונן זמן.

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

הערות

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

טיימר

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

פרק הזמן המרבי שניתן לכוונן הוא 24 שעות.

- לחצו על הלחצן **⏸**. שדה התצוגה של הטיימר נפתח.
 - השתמשו בבורר הסיבובי כדי לכוונן את משך הפעולה של הטיימר.
- הטיימר מתחיל לאחר שניות אחדות.
- סמל הטיימר **⏸** וספירת הזמן לאחר מוצגים משמאל לסרגל המצב.

משך הזמן שהוגדר בטיימר חלף

תושמע התראה קולית. הכיתוב "הטיימר סיים" מופיע בתצוגה. השתמשו בלחצן **⏸** כדי להפסיק את צליל ההתראה.

ביטול פעולת הטיימר

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

שינוי משך הזמן של הטיימר

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

סוג החימום והטמפרטורה שנבחרו מוצגים בתצוגה.

חימום מהיר

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

סוגי חימום מתאימים

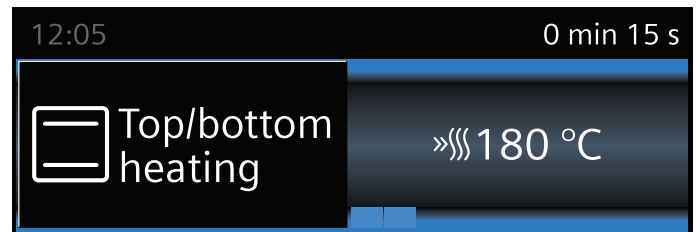
אוויר חם 4D	⏸
חימום עליון/תחתון	⏸

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

קביעת ההגדרות

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

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



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

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

הערות

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

ביטול

לחצו על הלחצן **⏸**. הסמל **⏸** ייכבה בתצוגה.

בחירת מצב הפעלה

כדי לבחור מצב פעולה, עליכם להפעיל את המכשיר תחילה.

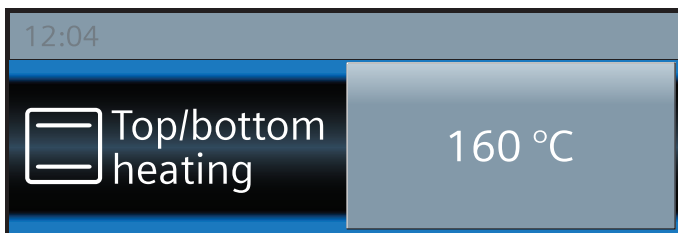
1. לחצו על הלחצן menu (תפריט).
נפתח תפריט מצבי ההפעלה.
2. געו במצב הפעולה הרצוי.
בהתאם למצב הפעולה, יעמדו לרשותכם אפשרויות בחירה שונות.
3. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות הבחירה.
בהתאם לבחירה הנוכחית, שנו את ההגדרות הרלוונטיות.
4. לחצו על לחצן Start/Stop (התחלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה.
משך הזמן שחלף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

קביעת סוג החימום והטמפרטורה

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

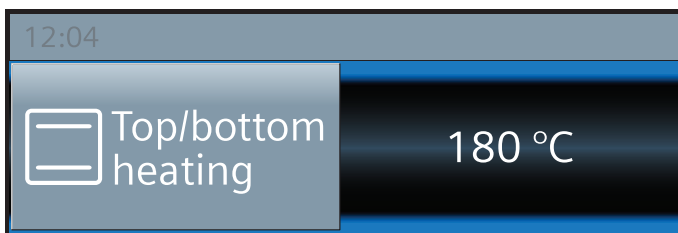
הדוגמה המוצגת באיור: חימום עליון/תחתון 180°C.

1. בחרו בסוג החימום הרצוי באמצעות הבורר הסיבובי.

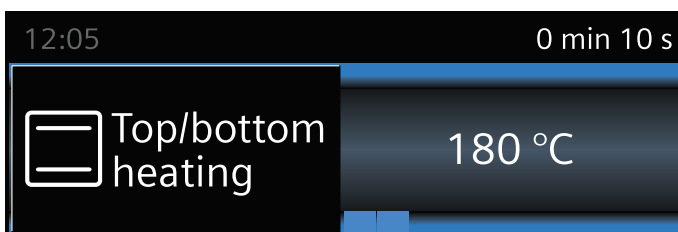


2. געו בטמפרטורה המוצעת.

3. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את הטמפרטורה.



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



תפעול המכשיר

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

הפעלה וכיבוי של המכשיר

לפני שניתן לבחור בהגדרה כלשהי, יש להפעיל את המכשיר. יוצא מן הכלל: ניתן לכוונן את הטיימר ולהפעיל את נעילת הבטיחות בפני ילדים גם כאשר המכשיר כבוי. פריטי מידע בלוח התצוגה, לדוגמה מחוון החום השיורי בתא התנור ממשיכים להיות מוצגים גם לאחר כיבוי התנור. כבו את המכשיר כאשר אינכם מתכוונים להשתמש בו. המכשיר יכבה את עצמו אוטומטית לאחר זמן רב שלא בוצעה בו פעולה כלשהי.

הפעלת המכשיר

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

סמל ההפעלה מעל הלחצן מאיר בכחול.

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

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

כיבוי התנור

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

נורית החיווי מעל הלחצן כבית.

אם נבחרה פונקציה היא מתבטלת.

משך הזמן יופיע בתצוגה.

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

התחלת פעולה או הפסקתה

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

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

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

הגדרת התאריך

תאריך ברירת המחדל הוא "1.1.2014".

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

ניקוי תא התנור והאביזרים

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

ניקוי תא התנור

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

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

הגדרות	
סוג החימום	חימום עליון/תחתון
טמפרטורה	240°C
זמן 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.

מספר הזמנה	אביזרים מיוחדים
HZ633001	מכסה עבור התבנית העמוקה המכסה הופך את התבנית העמוקה לתבנית צלייה מקצועית.
HZ617000	מגש פיצה לאפיית פיצה ועוגות עגולות גדולות.
HZ625071	מגש גריל משמשת לצלייה במקום מדף הרשת או כמגן נתזים. לשימוש רק בתבנית הרב-תכליתית.
HZ327000	אבן אפייה להכנה של לחמים, לחמניות או ופיצה עם תחתית פריכה. חממו מראש את אבן האפייה לטמפרטורה המומלצת.
HZ915001	כלי צלייה מזכוכית (5.1 ליטרים) להכנת מזינים ופשטידות. מתאים במיוחד למצב ההפעלה "Meals" (ארוחות).
HZ86S000	מגש זכוכית להכנת נתחים גדולים של בשר צלוי, עוגות לחות ופשטידות.
HZ636000	מגש זכוכית להכנת פשטידות, תבשילי ירקות ופריטים אפויים.

לפני הפעלה ראשונה

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

שימוש ראשוני

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

הערה: תוכלו לשנות את השעה בעזרת ההגדרות הבסיסיות. ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 16

הגדרת השפה

German (גרמנית) היא שפת ברירת המחדל.

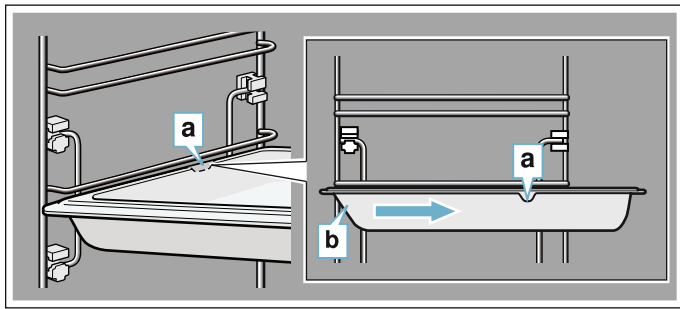
1. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לבחור בשפה הרצויה.
2. געו בחץ >. מופיעה ההגדרה הבאה.

כוונן השעון

השעה שמוצגת בעת ההפעלה היא "12:00".

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

הדוגמה המוצגת באיור: תבנית רב-תכליתית



אביזרים אופציונליים

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

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

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

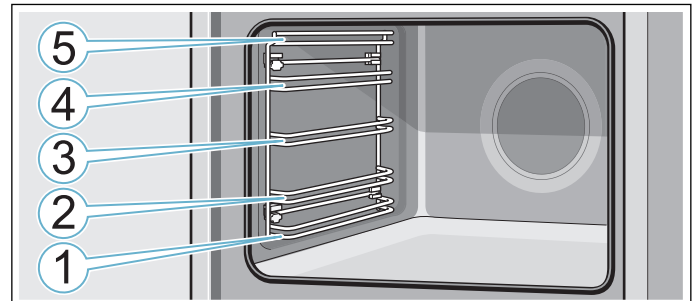
הערה: לא כל האביזרים האופציונליים מתאימים לכל הדגמים של התנורים. בעת הרכישה, ציינו במדויק את מספר הזיהוי (מספר ה-E) של התנור שלכם. ← "שירות לקוחות" בעמוד 25

מספר הזמנה	אביזרים מיוחדים
HZ634080	מדף רשת להנחת כלי בישול, תבניות אפייה, כלים עמידים בחום ולהכנת צלי בשר ומזון צלוי.
HZ632070	תבנית רב-תכליתית לאפיית עוגות לחות, עוגיות, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים. ניתן להשתמש בתבנית זו גם ללכידת השומן שמטפטף בעת צלייה ישירה על גבי מדף הרשת.
HZ631070	מגש אפייה לפשטידות במגשים ומוצרים אפויים קטנים.
HZ324000	מדף רשת פנימי לתבנית עבור בשר, עוף ודגים. מיועד להכנסה אל תוך התבנית הרב-תכליתית כדי לאפשר לכידת טיפות שומן ומיצי בשר בעת הצלייה.
HZ632010	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.
HZ631010	מגש אפייה עם ציפוי נגד הידבקות לפשטידות במגשים ומוצרים אפויים קטנים. להסרה מהירה ופשוטה יותר של מאפים מתוך מגש האפייה.
HZ633070	תבנית עמוקה לכמויות גדולות.

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

הכנסת אביזרים

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



בעת שימוש במפלסים 1 עד 5, הקפידו תמיד להכניס את האביזר בין שתי מסילות ההובלה בכל מפלס.

ניתן למשוך את האביזרים החוצה כמחצית הדרך מבלו שיתפכו.

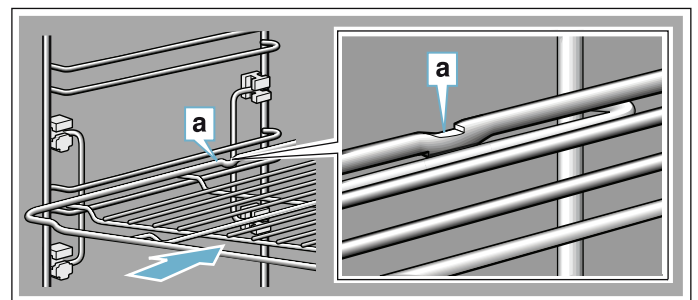
הערות

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

פונקציית נעילה

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

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




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

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

ערכי ברירת מחדל

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

מידע נוסף

ברוב המקרים, המכשיר מציג הערות ומידע נוסף הקשור לפעולה שזה עתה ביצעתם. לשם כך, לחצו על לחצן . ההערה מוצגת למשך מספר שניות.

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

פונקציות בתא התנור

חלק מהפונקציות הופכות את המכשיר לידידותי יותר למשתמש. 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 תמשיך עם סגירת דלת התנור.

תאורה פנימית

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

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

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

מאוורר הקירור

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

זהירות!

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

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

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

אביזרים

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

אביזרים כלולים

האביזרים האלה מצורפים לתנור:

<p>מדף רשת להנחת כלי בישול, תבניות אפייה וכלים עמידים בחום. להכנת בשר ומזון צלוי. רשת המתכת מתאימה לשימוש במיקרוגל.</p>	
<p>תבנית רב-תכליתית לאפייה של עוגות לחות, מאפים, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים. ניתן להשתמש בתבנית זו גם ללכידת השומן שמטפטף בעת צלייה ישירה על גבי מדף הרשת.</p>	
<p>מגש אפייה לפשטידות במגשים ומוצרים אפויים קטנים.</p>	

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

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

תפריט מצבי הפעלה

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

שימוש	מצב הפעלה
לרשותכם מספר סוגי חימום שהותאמו בקפידה למטרות בישול שונות.	סוגי חימום
כאן תוכלו למצוא ערכי הגדרות מתוכנתים מראש, המתאימים למגוון תבשילים.	מנות ← "מנות" בעמוד 25
בעזרת המיקרוגל תוכלו לבשל, לחמם או להפשיר מנות ומזונות שונים בצורה מהירה יותר.	מיקרוגל ← "מיקרוגל" בעמוד 17
במצב שילוב מיקרוגל, תוכלו להפעיל את אחד מסוגי החימום בנוסף למיקרוגל.	שילוב מיקרוגל ← "מיקרוגל" בעמוד 17
השתמשו בפונקציה זו לאחר כל שימוש באדים או במיקרוגל.	ייבוש ← "מיקרוגל" בעמוד 17
פונקציית הניקוי ניקוי כמעט אוטומטי של התנור.	פונקציית הניקוי ← "פונקציית הניקוי" בעמוד 19
ניתן לבצע התאמה אישית של ההגדרות הבסיסיות לצרכים שלכם.	הגדרות ← "הגדרות" בסיסיות" בעמוד 16

ספירה לאחר


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

אם קבעתם זמן בישול והוא בוטל, הספירה לאחר כוללת את הזמן שכבר חלף עד לביטול, וממשיכה לספור לאחר 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 טמפרטורת החום השיורי כאשר התנור כבוי. כאשר הטמפרטורה יורדת לכ-60°C, התצוגה כבית.

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

סוגי חימום

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

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

הערה: המפרט הייחודי והצבעים עשויים להשתנות בין הדגמים השונים.

לוח הבקרה

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

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



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

בורר סיבובי

השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את ערכי ההגדרות המוצגים.

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

תצוגה

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

סרגל מצב

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

קו התקדמות

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

לחצנים 1

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

בורר סיבובי 2

ניתן לסובב את הבורר עם כיוון השעון ונגד כיוון השעון.

תצוגת מגע 3

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

בקורות

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

לחצנים

להלן הסבר קצר על הלחצנים השונים.

לחצנים	משמעות
on/off	הפעלת המכשיר וכיבוי
menu	תפריט פתיחת תפריט מצבי ההפעלה
i	מידע תצוגת הערות והודעות
	נעילת הבטיחות הפעלה וכיבוי של הנעילה בפני ילדים
	אפשרויות הגדרת זמן פתיחת תפריט אפשרויות כוונן זמן

הגנה על הסביבה

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

חיסכון בחשמל

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

השלכה ידידותית לסביבה

יש להשליך את חומרי האריזה באופן ידידותי לסביבה.

מכשיר זה מסומן בהתאם לתקנה האירופית 2012/19/EU הנוגעת למכשירים חשמליים ואלקטרוניים משומשים (פסולת של מכשירים חשמליים ואלקטרוניים - WEEE). התקנה מפרטת את המסגרת ברחבי האיחוד האירופי להחזרה ולמחזור של מכשירים משומשים.

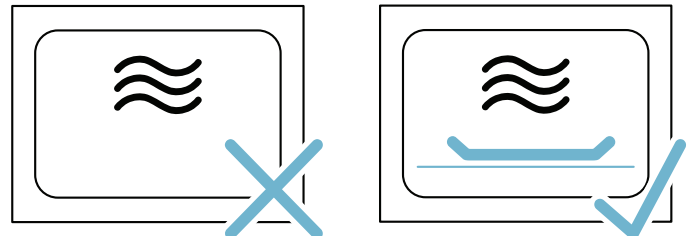


- אטם מלוכלך מאוד: אם האטם מלוכלך מאוד, דלת התנור לא תיסגר כהלכה בעת השימוש. החזיתות של ארונות/מכשירים סמוכים עלולות להינזק. יש לשמור תמיד על ניקיון האטם.
- דלת התנור כמקום ישיבה, כמדף או כמשטח עבודה: אין לשבת על דלת התנור, להניח עליה חפצים או לתלות עליה חפצים. אין להניח כלי בישול או אביזרים על גבי דלת 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.

מיקרוגל

זהירות!

- היווצרות גיצים: פריטי מתכת, כגון כפית בתוך כוס, צריכים להיות במרחק מינימלי של 2 ס"מ מדפנות תא התנור ומהחלק הפנימי של הדלת. ניצוצות עלולים לגרום נזק בלתי הפיך לזכוכית בצד הפנימי של הדלת.
 - שילוב אביזרים: אין לשלב את מדף הרשת עם התבנית הרב-תכליתית. אם מכניסים אותם ישירות אחד מעל השני עלולים להיווצר ניצוצות. הקפידו להכניס אביזרים אלה רק לתוך מפלס משלהם.
 - תבניות אלומיניום חד-פעמיות: אין להשתמש בכלי אלומיניום חד-פעמיים בתנור. ניצוצות הנוצרים מהם עלולים לגרום נזק למכשיר.
 - הפעלת המיקרוגל ללא מזון: הפעלת המכשיר ללא מזון בתוכו עלולה לגרום לעומס יתר. לעולם אין להפעיל את המיקרוגל, אלא אם יש בתוכו מזון. המקרה היחיד היוצא מן הכלל הוא לצורך בדיקת התאמה של כלי הבישול.
- ← "תפעול המכשיר" בעמוד 13



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

- קרינת מיקרוגל עלולה לדלוף ממכשיר ללא מעטפת חיצונית. לעולם אין להסיר את מעטפת המכשיר. לצורך ביצוע פעולות תיקון או תחזוקה, פנו למרכז שירות הלקוחות.

פונקציית הניקוי

⚠ אזהרה

סכנת כוונות!

- ⚠ המכשיר יתחמם מאוד מבחוץ במהלך פעולת הניקוי. אין לגעת בדלת התנור. הניחו למכשיר להתקרר. הרחיקו ילדים מהתנור.

- חום אינו מתפזר באופן שווה במזון לתינוקות. לעולם אין לחמם מזון לתינוקות במיכלים סגורים. יש להקפיד להסיר את המכסה או הפטמה. ערבבו ונערו היטב את המזון לאחר החימום. בדקו את טמפרטורת המזון לפני האכלת הילד.
- מזון חם פולט חום. כלי הבישול עשויים להתחמם. יש להשתמש תמיד בכפפות מטבח כדי להוציא את האביזרים או את כלי הבישול מתא התנור.
- אריזות אטומות עלולות להתבקע במהלך חימום המזון. יש לעיין בהוראות ההכנה שמצוינות על גבי האריזה. יש להשתמש בכפפות מטבח כדי להוציא את הכלים מתא התנור.

⚠ אזהרה

סכנת צריבה!

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

⚠ אזהרה

סכנת פגיעה!

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

⚠ אזהרה

סכנת התחשמלות!

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

⚠ אזהרה

סכנה לנזק בריאותי חמור!

- **זהירות!** אביזרים, נייר כסף, נייר אפייה או כלי אפייה על רצפת תא התנור: אין להניח אביזרים על רצפת תא התנור. אין לכסות את רצפת תא התנור בשום סוג של רדיד אלומיניום או נייר אפייה. אין להניח כלי אפייה על רצפת תא התנור אם נקבעה טמפרטורה גבוהה מ-50°C. הדבר יגרום להצטברות חום. זמני האפייה והצלייה כבר לא יהיו נכונים, וייגרם נזק לאמייל. נזק זה בדרך כלל אינו משפיע על ביצועי התנור ואינו כלול במסגרת האחריות.
- רדיד אלומיניום: אסור שרדיד אלומיניום בתא התנור יבוא במגע עם לוח הדלת. הוא עלול לגרום לשינוי בלתי הפיך של צבע הזכוכית.
- מים בתוך תא תנור חם: אין לשפוך מים לתוך תא התנור כאשר הוא חם. הדבר יגרום להיווצרות אדים לוהטים. השינוי בטמפרטורה עלול לגרום נזק לאמייל.
- לחות בתא התנור: נוכחות של לחות בתא התנור לאורך זמן ממושך עלולה לגרום לקורוזיה. אפשרו לתא התנור להתייבש לאחר השימוש. אין לאחסן מזון לח בתא התנור. הסגור לפרקי זמן ארוכים. אין לאחסן מזון בתא התנור.
- קירוח המכשיר כאשר הדלת פתוחה: לאחר הפעלה של התנור בטמפרטורה גבוהה, אפשרו לתנור להתקרר רק בדלת סגורה. אין להניח חפץ כלשהו בין הדלת לתנור. גם אם דלת המכשיר פתוחה רק מעט, החזיתות של פריטי ריהוט הקרובים לתנור עשויות להינזק במשך הזמן. אפשרו לתנור להתקרר עם דלת פתוחה רק כאשר נוצרה בו כמות גדולה של לחות בזמן ההפעלה.
- מיץ פירות: בעת אפיית עוגות פירות עסיסיות במיוחד, אין למלא את מגש האפייה יתר על המידה. אם מיץ הפירות יטפטף החוצה ממגש האפייה, הוא ישאיר כתמים שאינם ניתנים להסרה. מומלץ, אם ניתן, להשתמש בתבנית הרב-תכליתית העמוקה יותר.

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

פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר

מידע כללי

זהירות!

מיקרוגל

⚠ אזהרה סכנת שרפה!

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

⚠ אזהרה סכנת התפוצצות!

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

⚠ אזהרה סכנת כוויות!

- פריטי מזון עם קליפה או קרום עלולים להתבקע או להתפוצץ גם זמן מה לאחר החימום. לעולם אין לבשל ביצים בקליפתן או לחמם ביצים קשות. נקבו תמיד את החלמון לפני שליפת ביצים או אפייתן. הקליפה של מוצרי מזון כגון תפוחים, עגבניות, תפוחי אדמה או נקניקיות עלולה להתפקע. לפני הבישול יש לנקב או לקלף את הקליפה.

⚠ אזהרה סכנת צריבה!

- חלקו החיצוני של התנור מתחמם במהלך הפעלתו. אין לגעת בחלקים החמים. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.
- בעת פתיחת דלת המכשיר, אדים חמים עלולים להיפלט. הקיטור עלול שלא להיראות לעין, בהתאם לטמפרטורה שלו. בעת פתיחה, אל תעמדו קרוב מדי לתנור. פתחו את דלת התנור בזהירות. הרחיקו ילדים.
- הכנסת מים לתא התנור החם עלולה לגרום להיווצרות אדים חמים. לעולם אין לשפוך מים לתוך תא תנור חם.

⚠ אזהרה סכנת פציעה!

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

⚠ אזהרה סכנת התחשמלות!

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

⚠ אזהרה סכנה בגלל שדה מגנטי!

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

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

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

הקפידו תמיד להחליק את האביזרים לתוך תא
התנור בצורה הנכונה. ← "אביזרים" בעמוד 10

46.	אקרילאמיד במזון
47.	בישול איטי
48.	ייבוש
49.	שימור
50.	התפחת בצק
50.	הפשרה
52.	חימום מזון במיקרוגל
53.	שמירת חום
53.	מנות שנבדקו

הוראות בטיחות חשובות

מידע כללי

אזהרה סכנת שרפה!

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

אזהרה סכנת כוויית!

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

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

ייעוד השימוש

יש לקרוא הוראות אלו בעיון רב. רק לאחר מכן תוכלו להפעיל את התנור באופן תקין ובטוח. שמרו את הוראות ההפעלה ואת הוראות ההתקנה לשימוש עתידי או עבור בעלי המכשיר בעתיד.

מכשיר זה נועד להרכבה מלאה במטבח. עיינו בהוראות ההתקנה המיוחדות.

לאחר הוצאת המכשיר מהאריזה בצעו בדיקה לאיתור נזקים. אין לחבר את התנור אם הוא ניזוק בעת ההובלה.

איש מקצוע מורשה בלבד רשאי להתקין מכשירי חשמל חסרי מסתמים. נזק שייגרם לתנור עקב חיבור שגוי אינו מכוסה במסגרת האחריות.

תנור זה מיועד לשימוש ביתי בלבד. יש להשתמש במכשיר זה להכנת מזון ומשקאות בלבד. יש להשגיח על התנור בעת הפעלתו. יש להשתמש בתנור במקומות סגורים בלבד.

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 לבטיחותם והמדריך אותם לגבי הפעלת המכשיר באופן בטוח ולאחר שהם הבינו את הסכנות הכרוכות בהפעלתו.

תוכן העניינים

17	מיקרוגל	כלי בישול מתאימים לשימוש
17	מיקרוגל	הגדרת עוצמת המיקרוגל
17	מיקרוגל	שימוש במיקרוגל ביחד עם אחד מסוגי החימום
18	מיקרוגל	שימוש במיקרוגל
18	מיקרוגל	ייבוש
18	שעון שבת	הפעלת מצב שבת
19	פונקציית הניקוי	לפני הפעלת פונקציית הניקוי
19	פונקציית הניקוי	הגדרת פונקציית הניקוי
19	פונקציית הניקוי	לאחר סיום פעולת הניקוי
19	חומרי ניקוי	תכשירי ניקוי מתאימים
20	חומרי ניקוי	משטחים בתא התנור
21	חומרי ניקוי	שמירה על ניקיון התנור
21	מסילות	הסרת המסילות והרכבתן
22	דלת התנור	הסרת כיסוי דלת התנור
23	דלת התנור	הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם
24	פתרון בעיות	טבלת תקלות
24	פתרון בעיות	חריגה מזמן ההפעלה המרבי
24	פתרון בעיות	נורות בתא התנור
25	מרכז שירות לקוחות	מספר E ומספר FD
25	Dishes (מנות)	מידע על ההגדרות הנבחרות
25	Dishes (מנות)	בחירת המנה
26	מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו	תבניות סיליקון
26	מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו	עוגות ומאפים קטנים
30	מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו	לחם ולחמניות
32	מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו	פיצה, קיש ומאפים מלוחים
34	מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו	פשטידות וסופלה
35	מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו	עוף
37	מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו	בשר
40	מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו	דגים
42	מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו	ירקות ותוספות
44	מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו	קינוחים
45	מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו	חיסכון באנרגיה באמצעות סוגי חימום Eco

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

לקוחות נכבדים,

הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת רוכשי המוצרים של חברת **Siemens**.
הוראות הפעלה והתקנה אלה נועדו להסביר ולהנחות כיצד מפעילים ציוד חדיש ומשוכלל 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!

חוברת זו מתורגמת מלועזית, והיא מתאימה למספר רב של דגמים שלא בהכרח משווקים בארץ.

כל הזכויות שמורות ל- BSH und Siemens Hausgeräte GmbH.

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

HM656GB.1Y

siemens-home.com/welcome

הוראות הפעלה he

רשמו את
המכשיר
שלכם
באתר