

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

siemens-home.bsh-group.com

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



9001072046
980824

לקוחות נכבדים,

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

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

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


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

תחנות שרות

04-8477111	טל':	שרות CSB, שד' ההסתדרות 224, חיפה	צפון
08-9777222	טל':	שרות CSB, המסגר 1, א.ת. צפוני, לוד	מרכז
02-6403000	טל':	אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים	ירושלים
08-9777222	טל':	שרות CSB, יאיר שטרן 18, באר-שבע	דרום
08-6378616	טל':	שרות אקספרס, אזור התעשייה החדש, אילת	
08-6335311	טל':	שרות ששון, הבנאי 3, אילת	

מוקד שרות טלפוני ארצי - 2220*

העלאת אדים


- גובה מדפים עבור אידוי בשני מפלסים (מקסימום 1.8 ק"ג בכל מפלס):
- מיכל אידוי מחורר (גודל XL): מפלס 5
 - מיכל אידוי מחורר (גודל XL): מפלס 3
- סוג החימום:  העלאת אדים

הקפידו תמיד להחליק את התבנית הרב-תכליתית מתחת למיכל האיידוי המחורר (גודל XL), אם מצוין בטבלה. כל הנוזלים המטפטפים יאספו.

- גובה מדפים עבור אידוי במפלס אחד (מקסימום 2.5 ק"ג):
- מיכל אידוי מחורר (גודל XL): מפלס 3

מנה	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
העלאת אדים					
אפונה, קפואה, שני מיכלים	שני מיכלי אידוי גודל XL + תבנית רב-תכליתית	5+3+1		100	**
ברוקולי, טרי, 300 גר'	מיכל אידוי XL	3		*100	***7-8
ברוקולי, טרי, מיכל אחד	מיכל אידוי XL	3		*100	***7-8
* חימום מקדים					
** הבדיקה מסתיימת כאשר טמפרטורה של 85°C הושגה בנקודה הקרה ביותר (ראו IEC 60350-1)					
*** ניתן להשיג טמפרטורת בישול בת השוואה בין דגימה לסימוכין לבין דגימה עיקרית אם הדגימה לסימוכין מתבשלת למשך חמש דקות (נוצרה כמתואר ב-IEC 60350-1).					

צלייה בגריל

- סוג החימום:  גריל, שטח גדול

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

מנה	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	מצב הגריל	משך זמן הבישול בדקות
צלייה בגריל					
קליית לחם*	מדף רשת	5		3	4-6
קציצת בקר, 12 יחידות**	מדף רשת	4		3	25-30
* אין צורך בחימום מקדים					
** הפכו לאחר שחלפו 2/3 מזמן הבישול הכולל					

עוצמות האדים השונות מתאימות לשמירה על חומם של המזונות הבאים:

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

מנות מבחן

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

בהתאם לתקן EN 60350-1.

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

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




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

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

הערות

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

סוגי חימום:

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

רמות העוצמה של האדים מופיעות כערכים מספריים בטבלה:

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

מנה	אביזר	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
אפייה						
עוגיות חמאה	מגש אפייה	3		*140-150	-	25-40
עוגיות חמאה	מגש אפייה	3		*140-150	-	25-40
עוגיות חמאה, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		*140-150	-	30-40
עוגיות חמאה, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1		*130-140	-	35-55
עוגות קטנות	מגש אפייה	3		*160	-	20-30
עוגות קטנות	מגש אפייה	3		*150	-	25-35
עוגות קטנות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		*150	-	25-35
עוגות קטנות, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1		*140	-	35-45
עוגת ספוג ללא שומן	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2		**160-170	-	25-35
עוגת ספוג ללא שומן	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2		**160-170	-	25-35
עוגת ספוג ללא שומן	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2		150-160	1	10
						20-25
עוגת ספוג ללא שומן, 2 מפלסים	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	3+1		**150-170	-	30-50
פאי תפוחים	2 תבניות שחורות, בקוטר 20 ס"מ	2		170-180	-	60-80
פאי תפוחים	2 תבניות שחורות, בקוטר 20 ס"מ	2		180-200	-	60-80
פאי תפוחים, 2 מפלסים	2 תבניות שחורות, בקוטר 20 ס"מ	3+1		170-190	-	70-90

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

** חימום מקדים, אין להשתמש בפונקציית חימום מהיר

מנה	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
עוגה, יבשה	מגש אפייה	2	☼	60	60-75
פירות, ירקות					
פירות יער	מיכל אידי	3	*☼	30-40	10-15
ירקות	מיכל אידי	3	*☼	40-50	15-50

חימום חוזר

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

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

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

אל תכסו את המזון בזמן החימום החוזר.

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

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

ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה שלהלן, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות להכנת מגוון תבשילים. הזמנים המצוינים הם ערכים ממוצעים בלבד. משך זמן הבישול בפועל תלוי בכלי הבישול, באיכות, בטמפרטורה ובמרקם של המזון. טווחי הזמנים מופיעים בטבלה. השתמשו תחילה בזמן הקצר ביותר שמצוין, והאריכו אותו במקרה הצורך. הערכים המצוינים בטבלה מתאימים למזון המוכנס לתנור קר. חלק מהתבשילים דורשים חימום מקדים של התנור, והדבר מצוין בטבלה.

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

סוג החימום:

☼ חימום חוזר ■

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
ירקות מצוננים					
1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2	☼	120-130	15-25
250 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	2	☼	120-130	5-15
מנות מצוננות					
ארוחה בצלחת, מנה אחת	כלי בישול, ללא מכסה	2	☼	120-130	15-25
מרק, נזיד, 400 מ"ל	כלי בישול, ללא מכסה	2	☼	120-130	10-25
תוספות, כגון פסטה, כיסונים, תפוחי אדמה, אורז	כלי בישול, ללא מכסה	2	☼	120-130	8-25
מאפים כגון לזניה, גרטן תפוחי אדמה	כלי בישול, ללא מכסה	2	☼	120-140	10-25
פיצה, אפוייה	מדף רשת	2	☼	*170-180	5-15
מאפים					
לחמניות, באגט, אפויים	מדף רשת	2	☼	*150-160	10-20
מאפים (וול או ונט)	מדף רשת	2	☼	*180	4-10
מאפים קפואים					
פיצה, אפוייה	מדף רשת	2	☼	*170-180	5-15
לחמניות, באגט, אפויים	מדף רשת	2	☼	*160-170	10-20
* חימום מקדים					

שמירה על חום

תוכלו לשמור על חומם של תבשילים על-ידי שימוש במצב ההפעלה "Keeping warm" (שמירה על חום המזון). תוכלו להשתמש ברמות לחות שונות כדי למנוע יבוש של תבשילים.

אין לכסות את המזון.

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	שלב	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
בצק שמרים, מתוק						
לדוגמה, מאפים קטנים	קערה	2		תסיסה ראשונית	35-40	30-45
	מגש אפייה	2		תסיסה אחרונה	35-40	10-20
בצק עשיר, לדוגמה פאנטונה (עוגת פירות איטלקית)	קערה	2		תסיסה ראשונית	40-45	40-90
	מגש אפייה	2		תסיסה אחרונה	40-45	30-60
בצק שמרים, מלוח						
לדוגמה, פיצה	קערה	2		תסיסה ראשונית	35-40	20-30
	מגש אפייה	2		תסיסה אחרונה	35-40	10-15
בצק לחם						
לחם לבן	קערה	2		תסיסה ראשונית	35-40	30-40
	מגש אפייה	2		תסיסה אחרונה	35-40	15-25
לחם דגנים	קערה	2		תסיסה ראשונית	35-40	25-40
	מגש אפייה	2		תסיסה אחרונה	35-40	10-20
לחמניות	קערה	2		תסיסה ראשונית	35-40	30-40
	מגש אפייה	3		תסיסה אחרונה	35-40	15-25

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 הצורך.

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

- סוגי חימום:
- אוויר חם 4D
 - הפשרה

הפשרה

פונקציית האיידוי "Defrost" (הפשרה) מתאימה להפשרה של פירות וירקות קפואים. השתמשו באוויר חם 4D כדי להפשיר מאפים. הדרך הנכונה להפשיר עוף, בשר ודגים היא במקרר. לפני ההפשרה, הוציאו את המזון מתוך אריזתו.

הניחו פירות וירקות קפואים בתוך כלי האיידוי המחורר (גודל XL) והחליקו מתחתיו את התבנית הרב-תכליתית. בדרך זו המזון המפשיר לא נשאר טבול בתוך מי ההפשרה, והנוזלים מטפטפים לתוך התבנית הרב-תכליתית. השתמשו בתבנית הרב-תכליתית או בכלי בישול אחר על מדף הרשת להפשרה של מזון קפוא שצריך להישאר טבול בתוך נוזל ההפשרה, לדוגמה תרד מוקרם קפוא.

הניחו את המאפה על מדף הרשת.

מנה	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
לחם ולחמניות					
לחם ולחמניות, כללי	מגש אפייה	2		50	40-70
עוגה					
עוגה, לחה	מגש אפייה	2		50	70-90

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
מיצוי נוזלים					
פטל	מיכל אידיו XL	3		100	30-45
דומדמניות	מיכל אידיו XL	3		100	40-50

עיקור בקבוקים והיגיינה

באמצעות המכשיר שברשותכם, ניתן לעקר בקלות כלי בישול ובקבוקי הזנה של תינוקות. התהליך תואם לעיקור רגיל באמצעות הרתחה.

עיקור בקבוקים

יש לנקות תמיד את הבקבוקים בעזרת מברשת לבקבוקים מיד לאחר השימוש. לאחר מכן יש לנקות אותם במדיח הכלים.

הניחו את הבקבוקים בתוך מיכל האידיו (גודל XL). הקפידו שהם לא נוגעים זה בזה. הפעילו את התוכנית "Sterilising" (עיקור). לאחר העיקור, נגבו את פנים התנור. יבשו את הבקבוקים באמצעות מטלית נקייה לאחר העיקור.

היגיינה

המכשיר שברשותכם מתאים גם להכנת צנצנות ריבה או צנצנות שימור והמכסים שלהן. ניתן גם להשתמש בו עבור הטיפול שלאחר הכנת הריבה. זה משפר את משך חיי האחסון של הריבה.

ערכי הגדרות מומלצים

יש להשתמש אך ורק בצנצנות ריבה ומכסים נקיים ושלמים. מומלץ לנקות אותם במדיח הכלים לפני השימוש. הכלים צריכים להיות עמידים בחום ובאדים. הזמנים המומלצים תלויים בצנצנות הריבה הנמצאות בשימוש.

סוג החימום:

■ העלאת אדים

מנה	אביזר	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
היגיינה					
הכנת צנצנות ריבה או שימור ריבות	מיכל אידיו XL	2		100	10-15
טיפול לאחר הכנת ריבה	מיכל אידיו XL	2		100	15-20
עיקור כלי בישול נקיים*	מיכל אידיו XL	2		100	15-20
* תהליך זה תואם לעיקור רגיל באמצעות הרתחה.					

התפחת בצק

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

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

שלב התסיסה

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

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

תסיסה סופית

הניחו את הפריט המיועד להתפחה בתנור במפלס המצוין בטבלה.

נגבו שאריות לחות מתא התנור לפני האפייה.

ערכי הגדרות מומלצים

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

סוג החימום:

■ התפחת בצק

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

שימור ומיצוי נוזלים

המכשיר שברשותכם מאפשר לכם גם לשמר מזון ולמצות נוזלים.

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.

עצה: תוכלו להשתמש בפונקציית החיטוי כדי להכין את הצנצנות לשלב השימור.

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

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

הכנת פירות וירקות

השתמשו אך ורק בפירות וירקות טריים ובמצב טוב. 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. הניחו את הצנצנות בתוך מיכל האידי המחורר (גודל XL). הקפידו שהן לא נוגעות זו בזו. מזגו 500 מ"ל של מים חמים (בחום של כ-80°C) אל תוך התבנית הרב-תכליתית. השתמשו בהגדרות המצוינות בטבלה.

סיום תהליך השימור

בסיום זמן הבישול הדרוש, פתחו את דלת התנור. אין להוציא את צנצנות השימור מהתנור לפני שהתקררו לגמרי.

נקו את תא התנור בגמר התהליך.

מיצוי נוזלים

לפני תחילת תהליך המיצוי, הניחו את פירות היער בתוך קערה ופזרו עליהם סוכר. המתינו שעה אחת לפחות כדי שהסוכר יגרום לנוזלים לצאת מהפירות.

כעת, מלאו את כלי האידי המחורר (גודל XL) בפירות היער והכניסו אותו לתנור במפלס 2. החליקו את התבנית הרב-תכליתית מתחת לכלי האידי כדי לאסוף את הנוזלים. השתמשו בהגדרות המצוינות בטבלה.

לאחר הבישול, עטפו את פירות היער בתוך פיסת בד וסחטו את יתרת הנוזלים.

נקו את תא התנור בגמר התהליך.

ערכי הגדרות מומלצים

הזמנים המופיעים בטבלה הינם זמנים ממוצעים לשימור פירות וירקות ולמיצוי נוזלים מפירות. משך הזמן בפועל מושפע מטמפרטורת החדר, ממספר הצנצנות ומהכמות וכן מהטמפרטורה והאיכות של תוכן הצנצנות. הנתונים מבוססים על צנצנות עגולות בנפח ליטר אחד.

סוג החימום:

- ☼ העלאת אדים

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
שימור					
ירקות, כגון גזר	צנצנות שימור בנות 1 ליטר	2	☼	100	30-120
פירות עם גלעין, לדוגמה דובדבנים ושזיפים	צנצנות שימור בנות 1 ליטר	2	☼	100	25-30
תפוחים, דובדבנים	צנצנות שימור בנות 1 ליטר	2	☼	100	25-30

מנה	כלי בישול	גובה המדף	פעולת חימום	זמן צריבה בדקות	טמפרטורה ב-°C	משך בישול בדקות
פילה בקר, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		4-6	*80	90-120
סינטה בעובי 5-6 ס"מ	כלי בישול, ללא מכסה	2		6-8	*80	120-180
מדליוני בקר/אומצות שייטל, בעובי 4 ס"מ	כלי בישול, ללא מכסה	2		4	*80	30-60
עגל						
נתח עגל, בעובי 4-5 ס"מ, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		6-8	*80	80-140
נתח עגל, בעובי 7-10 ס"מ, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		6-8	*80	140-200
פילה עגל, שלם, 800 ג'	כלי בישול, ללא מכסה	2		4-6	*80	70-120
מדליוני עגל בעובי 4 ס"מ	כלי בישול, ללא מכסה	2		4	*80	30-50
טלה						
אוכף טלה, ללא עצם, נתחים של 200 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	2		4	*80	30-45
שוק טלה, ללא עצם, מדיום, 1 ק"ג, קשור	כלי בישול, ללא מכסה	2		6-8	*95	120-180
* חימום מקדים						

עצות לבישול איטי

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

ייבוש

באמצעות שימוש באוויר חם 4D ניתן לייבש מזון באופן מושלם. סוג זה של שימור גורם לריכוז הטעמים עקב הוצאת המים. השתמשו אך ורק בפירות, ירקות ועשבי תיבול ללא פגמים, ושטפו אותם היטב. עטפו את מדף הרשת בנייר אפייה או נייר פרגמנט. נקזו את עודפי המים מתוך הפירות ויבשו אותם. אם יש צורך, חתכו את הפירות לפיסות בגודל זהה או לפרוסות דקות. הניחו פירות לא קלופים על כלי מתאים כאשר החלקים החתוכים פונים כלפי מעלה. ודאו שפרוסות הפירות או הפטריות אינן חופפות זו לזו על מדף הרשת. גרדו ירקות וחלטו אותם. נקזו את עודפי המים מהירקות לאחר החליטה, ופזרו אותם באופן אחיד על מדף הרשת. יבשו עשבי תיבול כשהעלים מחוברים לגבעולים. פזרו את עשבי התיבול בצורה אחידה ובערימות קטנות על מדף הרשת. השתמשו במפלסי המדפים הבאים לצורך ייבוש:

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

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

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

סוג החימום:
 אוויר חם 4D ■

אקרילאמיד במזון

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

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

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

בישול איטי

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

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

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

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

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

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

כלי בישול

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

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

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


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

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

סוג החימום:

-  בישול איטי



מנה	כלי בישול	גובה המדף	פעולת חימום	זמן צריבה בדקות	טמפרטורה ב-°C	משך בישול בדקות
עוף						
חזה ברווז, מדיום רייר, 300 ג'	כלי בישול, ללא מכסה	2		6-8	*90	45-60
פילה חזה עוף, נתחים של 200 גרם, וול דאן	כלי בישול, ללא מכסה	2		4	*120	45-60
חזה הודו, ללא עצמות, 1 ק"ג, וול דאן	כלי בישול, ללא מכסה	2		6-8	*120	110-130
בקר						
נתחי בקר (שייטל) בעובי 6-7 ס"מ, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		6-8	*100	150-180
* חימום מקדים						

ערכי הגדרות מומלצים

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

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

סוגי חימום:

-  אוויר חם Eco
-  חימום עליון/תחתון Eco

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
עוגות בתבנית					
עוגת ספוג בתבנית	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	2		140-160	60-80
בסיס ספוג לפלאן	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 טבעתית	2		150-170	50-70
עוגות במגשי אפיה					
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
רולדה	מגש אפייה	3		180-190	15-20
כיכר קלועה, סבארינה	מגש אפייה	3		160-170	25-35
עוגת שמרים עם ציפוי יבש	מגש אפייה	3		160-180	15-20
פריטים אפויים קטנים					
מאפינס	מגש למאפינס	2		160-180	15-25
עוגות קטנות	מגש אפייה	3		150-160	25-35
בצק עלים	מגש אפייה	3		170-190	20-35
פחזניות	מגש אפייה	3		200-220	35-45
אפיפות	מגש אפייה	3		140-160	15-30
עוגיות מזולפות	מגש אפייה	3		140-150	30-45
עוגות שמרים קטנות	מגש אפייה	3		160-180	25-35
לחם ולחמניות					
לחם רב-דגנים, 1.5 ק"ג	תבנית עוגה	2		200-210	35-45
פיתה	תבנית רב-תכליתית	3		240-250	20-25
לחמניות מתוקות, לא אפיות	מגש אפייה	3		170-190	15-20
לחמניות לא אפיות	מגש אפייה	3		180-200	20-30
בשר					
צלי בקר בקדירה, 1.5 ק"ג	כלי בישול עם מכסה	2		200-220	140-160
נתח בשר עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		170-180	110-130
דגים					
דג שלם, מטוגן, במשקל 300 גר', לדוגמה פורל	כלי בישול עם מכסה	2		190-210	25-35
דג שלם מטוגן, במשקל 1.5 ק"ג, לדוגמה סלמון	כלי בישול עם מכסה	2		190-210	45-55
פילה דג, ללא תוספות, מטוגן	כלי בישול עם מכסה	2		190-210	15-25

בישול לפי תפריט

באמצעות המכשיר שלכם, באפשרותכם לבשל תפריט שלם מבלי שהטעמים והניחוחות השונים יתערבבו. הכניסו לתנור תחילה את המזון שזמן ההכנה שלו הוא הארוך ביותר, והוסיפו את השאר במועד המתאים. בדרך זו, כל המנות יהיו מוכנות באותו זמן.

העלאת אדים

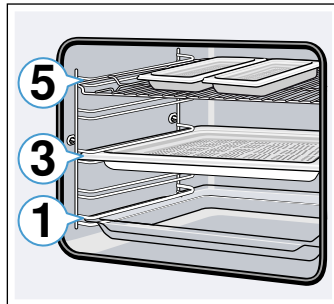
זמן הבישול הכולל מתארך כאשר מבשלים מספר מנות, היות שמעט אדים נפלטים מתא התנור בכל פעם שפותחים את דלת התנור.

עיינו במידע בפיסקאות הרלוונטיות של סעיף זה:

- זמן החימום משתנה בהתאם לגודל ולמשקל של המזון.
- משך הבישול אינו תלוי בכמות.
- השתמשו בכלי בישול עמידים לאדים.
- כסו את הסופלה עם רדיד אלומיניום.
- הכניסו תמיד את התבנית הרב-תכליתית למפלס 1.

גובה המדפים עבור אביזרים

- הכניסו תמיד אביזרים בסדר הבא:
- מפלס 5: מדף רשת עם מיכל אידוי, גודל S
 - מפלס 3: מיכל אידוי, גודל XL
 - מפלס 1: תבנית רב-תכליתית



ערכי הגדרות מומלצים

סוג החימום: העלאת אדים

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
פילה סלמון קפוא	מיכל אידוי לא מחורר, גודל S	5		100	20
ברוקולי	מיכל אידוי מחורר, גודל XL	3		100	9
תפוחי אדמה מבושלים, חתוכים לרבעים	מיכל אידוי מחורר, גודל S	5		100	25

אביזרים

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

מדף רשת

הכניסו את מדף הרשת כאשר צדו הפתוח פונה כלפי הדלת והשפה המקומרת מצביעה כלפי מטה. הקפידו להניח כלי בישול, תבניות ומנות על-גבי מדף הרשת.

תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה

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

תבניות וכלי אפייה

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

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

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

נייר אפייה

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

פונקציות חימום Eco

אוויר חם Eco וחימום עליון/תחתון Eco הם פונקציות חימום חכמות שמאפשרות לכם לבשל בצורה עדינה בשר, דגים ומאפים. אספקת החשמל לתא התנור נשלטת על-ידי המכשיר ומתבצעת באופן אופטימלי. המזון מבושל בשלבים באמצעות חום שיורי. כתוצאה מכך המזון נותר עסיסי יותר ועובר השחמה מופחתת. בהתאם לשיטת ההכנה ולסוג המזון, ניתן לחסוך בחשמל. אם תפתחו את דלת המכשיר לפני שבישול המזון הסתיים או אם תחממו מראש את המכשיר, ייתכן שלא תוכלו להשיג תוצאה זו.

השתמשו רק באביזרים מקוריים עבור המכשיר שברשותכם. אביזרים אלה מותאמים לתנור שברשותכם ולמצבי הפעולה הייחודיים שלו. הסירו את כל האביזרים שאינם בשימוש מתא התנור.

הניחו את המזון בתא התנור הריק, לפני שהוא התחמם. עבור 'אוויר חם Eco', בחרו טמפרטורה בין 125 ל-250°C, ועבור 'חימום עליון/תחתון Eco', בחרו טמפרטורה בין 150 ל-250°C. הקפידו לשמור את דלת התנור סגורה בעת הבישול. בשלו רק במפלס אחד כאשר אתם משתמשים בפעולה זו.

פונקציית החימום 'אוויר חם Eco' משמשת למדידה הן של צריכת החשמל במצב אוויר מסוחרר והן של רמת נצילות האנרגיה. פונקציית החימום 'חימום עליון/תחתון Eco' משמשת למדידה של צריכת החשמל במצב הרגיל.

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
שעועית לבנה, מושרית, 1:2	מיכל אידוי	3	☞	100	-	65-75
כופתאות סולת	מיכל אידוי	3	☞	95	-	6-10
ביצה						
רפרפת ביצים עם 2 ביצים	כלי בישול, ללא מכסה	2	☞	80	-	14-16
ביצים קשות	מיכל אידוי	3	☞	100	-	10-12
ביצים רכות	מיכל אידוי	3	☞	100	-	5-8

* יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה

קינוחים

תוכלו להכין קינוחים שונים באמצעות המכשיר שברשותכם.

הכנת יוגורט

הסירו אביזרים ותומכי מדפים מתא התנור. יש לרוקן את תא התנור. אין לפתוח את דלת המכשיר בזמן שהמכשיר פועל.

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

לאחר הכנת היוגורט, הניחו לו להתקרר במקרר.

הכנת פודינג אורז

1. שקלו את האורז והוסיפו חלב בכמות של פי 2.5.
2. מלאו סיר באורז ובחלב כך שהתערובת תהיה בעומק מרבי של 2.5 ס"מ.
3. להכנת כמויות גדולות, ניתן להשתמש בתבנית הרב-תכליתית.
4. השתמשו בהגדרות המצוינות בטבלה.
5. ערבבו לאחר הבישול.
6. החלב שנותר נספג במהירות.

לפתן

שקלו את הפירות והוסיפו פי 1/3 מים בקירוב. הוסיפו סוכר ותבלינים לפי הטעם. השתמשו בהגדרות המצוינות בטבלה.

קרם קרמל וקרם ברולה

שפכו את התערובת לכלים הקטנים כך שתיווצר שכבה בעובי של 2-3 ס"מ. הניחו את הכלים הקטנים ישירות בתוך מיכל האידי המחוור (גודל XL). אין צורך באמבט מים. השתמשו בהגדרות המצוינות בטבלה.

מזון שלהכנתו משתמשים בדרך כלל באמבט מים, יש לכסות תמיד בנייר אלומיניום.

אם הכלים הקטנים עשויים מחומר עבה מאוד, ייתכן שזמן הבישול יתארך.

לחמניות מאודות

הכינו את בצק השמרים בהתאם למתכון שלכם ללא בישול. הניחו את כדורי הבצק בתוך מיכל האידי המשומן (גודל XL) והניחו להם לתפוח. השתמשו בהגדרות המצוינות בטבלה.

ערכי הגדרות מומלצים

- סוגי חימום:
- ☞ העלאת אדים
 - ☞ התפחת בצק

מנה	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
קרם ברולה	תבניות אישיות	3	☞	85	20-30
קרם קרמל	תבניות אישיות	3	☞	85	25-35
כיסוני שמרים	תבנית רב-תכליתית	3	☞	100	20-30
יוגורט	תבניות אישיות	רצפת תא התנור	☞	35-40	300-360
פודינג אורז, 1:2.5	תבנית רב-תכליתית	3	☞	100	35-45
לפתן פירות, 1/3 מים	תבנית רב-תכליתית	3	☞	100	10-20

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה במצב הגריל °C	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
אידיו קלח תירס	תבנית טרין	3		100	-	30-40
אידיו סלק, שלם	מיכל אידיו	3		100	-	43-50
כרוב אדום מאודה ברצועות	מיכל אידיו	3		100	-	30-35
אידיו אספרגוס לבן, שלם	מיכל אידיו	3		100	-	7-15
אידיו תרד	מיכל אידיו	3		100	-	2-3
אידיו קישואים, פרוסים	מיכל אידיו	3		100	-	3-4
ירקות קפואים						
תרד	מיכל אידיו	3		100	-	10-25
כרובית	מיכל אידיו	3		100	-	5-8
שעועית ירוקה	מיכל אידיו	3		100	-	6-10
ברוקולי	מיכל אידיו	3		100	-	6-10
אפונה	מיכל אידיו	3		100	-	2-15
גזרים	מיכל אידיו	3		100	-	4-6
כרוב ניצנים	מיכל אידיו	3		100	-	8-12
ירקות מעורבים, 1 ק"ג	מיכל אידיו	3		100	-	10-15
מאכלי ירקות						
ירקות צלויים	תבנית רב-תכליתית	5		3	-	10-15
פלאן ירקות מאודה	תבניות אישיות	2		100	-	50-70
תפוחי אדמה						
תפוחי אדמה אפויים, חצויים	תבנית רב-תכליתית	3		160-180	-	45-60
תפוחי אדמה אפויים, חצויים	תבנית רב-תכליתית	3		180-190	1	40-50
תפוחי אדמה שלמים לא קלופים, מבושלים	מיכל אידיו	3		100	-	35-45
תפוחי אדמה מבושלים, חתוכים לרבעים	מיכל אידיו	3		100	-	20-25
כופתאות	מיכל אידיו	3		95	-	20-25
מוצרים מתפוחי אדמה, קפואים						
רוסטי תפוחי אדמה*	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-
נגיסי תפוחי אדמה, ממולאים*	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-
קרוקטים*	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-
טוגנים*	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-
טוגנים, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		190-210	-	30-40
אורז						
אורז בסמטי, 1:1.5	כלי בישול שטוח	3		100	-	20-30
אורז ארוך-גרגר, 1:1.5	כלי בישול שטוח	3		100	-	20-30
אורז חום, 1:1.5	כלי בישול שטוח	3		100	-	35-45
אורז חלוט, 1:1.5	כלי בישול שטוח	3		100	-	15-20
ריזוטו, 1:2	כלי בישול שטוח	3		100	-	25-35
דגנים						
קוסקוס, 1:1	כלי בישול שטוח	3		100	-	6-10
דוחן, מלא, 1:2.5	כלי בישול שטוח	3		100	-	25-35
פולנטה/סולת תירס, עבור Fullsteam 1:5	כלי בישול שטוח	3		100	-	7-10
גריסי פנינה, 1:3	כלי בישול שטוח	3		80-100	-	20-45
עדשים, 1:2	כלי בישול שטוח	3		100	-	35-50

* יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה

מדף רשת

הכניסו את מדף הרשת כאשר צדו הפתוח פונה כלפי הדלת והשפה המקומרת מצביעה כלפי מטה. הקפידו להניח כלי בישול, תבניות ומנות על-גבי מדף הרשת.

תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה

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

נייר אפייה

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

הערכים המובאים בטבלה מתייחסים למזון המונח בתוך התנור הקר. אם תחממו את התנור מראש, תוכלו לקצר את זמן הצלייה במספר דקות.

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

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

סוגי חימום:

- אוויר חם 4D
- גריל, שטח גדול
- פונקציית coolStart
- העלאת אדים

רמות העוצמה של האדים מופיעות כערכים מספריים בטבלה:

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

כלי בישול

אם אתם משתמשים בכלי בישול, הניחו אותו על מדף הרשת או על מיכל האידיוי המחוור, גודל XL.

על כלי בישול להיות עמידים בפני חום ואדים. זמני הבישול מתארכים כאשר משתמשים בכלי בישול בעלי דפנות עבים.

מזון שלהכנתו משתמשים בדרך כלל באמבט מים, יש לכסות תמיד בנייר אלומיניום.

זמן בישול וכמות

זמני הבישול בעת אידיוי תלויים בגודל החתיכות אך לא בכמות הכוללת. כאשר הכמות הכוללת גדולה יותר, זמן החימום מתארך, אך לא זמן הבישול.

נתחים גדולים יותר מצריכים זמן חימום וזמן בישול ארוכים יותר. אם אתם משתמשים במספר נתחים בעלי משקל דומה, זמן החימום מתארך, אך לא זמן הבישול.

שימו לב לגודל הנתחים המצוין בטבלת ההגדרות. זמן הבישול מתקצר עבור חתיכות קטנות יותר ומתארך עבור חתיכות גדולות יותר. זמן הבישול מושפע גם על-ידי האיכות ורמת הבשלות של המזון. פירוש הדבר שערכי ההגדרות המופיעים בטבלה הם בגדר קו מנחה בלבד.

הקפידו תמיד לפזר את המזון בצורה אחידה בתוך כלי הבישול. אם המזון מונח בשכבות בעלות עובי שונה, הוא לא יתבשל בצורה אחידה. כאשר מניחים מזונות עדינים בשכבות בתוך כלי הבישול, השתדלו לא ליצור ערימות גבוהות מדי. מוטב להשתמש בשני כלים.

אורז ודגנים

הוסיפו מים או נוזל אחר ביחס המצוין. לדוגמה: "1:1.5" פירושו שעליכם להוסיף 150 מ"ל נוזל על כל 100 גר' אורז.

אפיה וצלייה בגריל

יש להשתמש אך ורק באביזרים מקוריים.

בישול במפלס אחד

השתמשו בגובהי המדפים המופיעים בטבלת ההגדרות.

בישול בשני מפלסים בו-זמנית

השתמשו באוויר חם 4D. מזון המונח בכמה מגשי אפייה המוכנסים במקביל לתנור לא יהיה מוכן בהכרח באותו הזמן.

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






אביזרים

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
ירקות טריים						
אידיוי ארטישוקים, שלמים	מיכל אידיוי	3		100	-	30-35
אידיוי כרובית, שלמה	מיכל אידיוי	3		100	-	25-35
אידיוי ברוקולי, פרחים	מיכל אידיוי	3		100	-	7-8
אידיוי שעועית ירוקה	מיכל אידיוי	3		100	-	18-25
אידיוי פרוסות גזר	מיכל אידיוי	3		100	-	10-20
אידיוי פרוסות קולרבי	מיכל אידיוי	3		100	-	20-25
אידיוי טבעות כרשה	מיכל אידיוי	3		100	-	8-10

* יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה

ככלל, ככל שהדג גדול יותר, כך הטמפרטורה תהיה נמוכה יותר וזמן הבישול ארוך יותר.
 הפכו דגים שאינם מונחים בתנוחת שחייה לאחר שחלף 1/2 עד 2/3 מהזמן המצוין בטבלה.
הערה: הקפידו להשתמש בנייר אפייה המותאם לטמפרטורות שבכוונתכם לבחור. הקפידו תמיד לחתוך את נייר האפייה לגודל המתאים.
 הסירו אביזרים מתא התנור אשר אינם בשימוש. כך תבטיחו תוצאות בישול מיטביות, ותוכלו לחסוך עד 20% מצריכת האנרגיה.

- סוגי חימום:
-  אוויר חם 4D
 -  חימום עליון/תחתון
 -  צלייה בגריל בסחרור אוויר
 -  גריל, שטח גדול
 -  העלאת אדים
- רמות העוצמה של האדים מופיעות כערכים מספריים בטבלה:
- Low = 1 (עוצמה נמוכה)
 - Medium = 2 (עוצמה בינונית)
 - High = 3 (עוצמה גבוהה)

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
דגים						
דג, צלוי בגריל, שלם, במשקל 300 גר', לדוגמה טרוטה	מדף רשת	2		170-190	-	20-30
דג שלם מטוגן, במשקל 300 גר', לדוגמה טרוטה	תבנית רב-תכליתית	2		170-180	1	15-20
דג שלם מאודה, במשקל 300 גר', לדוגמה טרוטה	מיכל אידוי	3		80-90	-	5-10
דג שלם מאודה, במשקל 1.5 ק"ג, לדוגמה סלמון	מיכל אידוי	3		80-90	-	15-25
דג, צלוי בגריל, שלם, במשקל 1.5 ק"ג, לדוגמה סלמון	מדף רשת	2		170-190	-	30-40
דג שלם מאודה, במשקל 1.5 ק"ג, לדוגמה בקלה	מיכל אידוי	3		80-90	-	35-50
פילה דג						
פילה דג, ללא תוספות, צלוי בגריל	מדף רשת	4		*1	-	15-25
פילה דג, ללא תוספות, מאודה	מיכל אידוי	3		80-100	-	10-16
אומצות דגים						
אומצות דגים בעובי 3 ס"מ**	מדף רשת	4		3	-	10-20
דגים, קפואים						
דג שלם, במשקל 300 גר', לדוגמה פורל	מיכל אידוי	3+1		80-100	-	20-25
פילה דג, ללא תוספות	כלי בישול עם מכסה	2		210-230	-	20-30
פילה דג, מוקרם	מדף רשת	2		200-220	-	45-60
פילה דג, מוקרם	כלי בישול, ללא מכסה	2		200-220	1	35-45
אצבעות דגים (הפכו במהלך הבישול)	תבנית רב-תכליתית	3		200-220	-	20-30
מאכלי דגים						
טרין דגים	תבנית טרין	2		70-80	-	45-80

* חימום מקדים

** הכניסו את התבנית הרב-תכליתית מתחת לבשר במפלס 2

אידיו במפלס אחד

השתמשו בגובהי המדפים המופיעים בטבלת ההגדרות.

אידיו בשני מפלסים

שיטה זו מתאימה מאוד להכנה בו-זמנית של ירקות כגון ברוקולי ותפוחי אדמה. במקרים בהם זמני הבישול שונים, הכניסו אחרון לתנור את המזון שזמן הכנתו קצר יותר.

- מדף רשת ומיכל אידיו מחובר (גודל S), מחורר /או לא מחורר: מפלס 5
- מיכל אידיו מחורר (גודל XL): מפלס 3

ירקות, תוספות וביצים

בפרק זה תמצאו מידע על אידיו של ירקות טריים וקפואים, תפוחי אדמה, אורז, דגנים וביצים. בנוסף, תמצאו כאן מידע על נושאים כגון הכנת טוגנים קפואים.

העלאת אדים

יש להשתמש אך ורק באביזרים מקוריים. בזמן אידיו בכלי האידיו המחורר (גודל XL) החליקו תמיד מתחתיו את התבנית הרב-תכליתית. הנוזלים המטפטפים יאספו.

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

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

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

צלייה בשילוב אדים

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

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

אין צורך להפוך את הדג.

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

העלאת אדים

הדג מתבשל בצורה עדינה יותר באמצעות פונקציית האידי, והוא נותר עסיסי במיוחד.

נתחים גדולים יותר מצריכים זמן חימום זמן בישול ארוכים יותר. אם אתם משתמשים במספר נתחים בעלי משקל דומה, זמן החימום מתארך, אך לא זמן הבישול.

אין צורך להפוך את הדג.

השתמשו בכלי האידי המחורר (גודל XL) והחליקו מתחתיו את התבנית הרב-תכליתית. תוכלו להשתמש גם במגש זכוכית ולהניח אותו על מדף הרשת.

מזון שלהכנתו משתמשים בדרך כלל באמבט מים, יש לכסות תמיד בנייר אלומיניום.

מד-חום לבשר

המד-חום לבשר מאפשר לכם להשיג תוצאות בישול מדויקות. לפני השימוש אנא קראו מידע חשוב הנוגע לשימוש במד-חום לבשר בפרק הרלוונטי. בפרק זה תוכלו למצוא מידע על הכנסת המד-חום למזון, סוגי החימום הניתנים לשימוש עם המד-חום וכן מידע נוסף. ← "מד-חום לבשר" בעמוד 25

ערכי הגדרות מומלצים

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

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

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

דגים

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

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

תדעו שהדג מוכן כאשר ניתן להסיר את סנפיר הגב בקלות.

צלייה וצלייה בגריל על מדף הרשת

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

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

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

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

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

הערות

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

צלייה ובישול בכלי בישול מתאימים

השתמשו בכלי בישול 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.

כלי בישול 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 בישול מתאים, השתמשו בתבנית הרב-תכליתית.

כלי בישול עם מכסה

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
אוכף טלה עם העצם***	מדף רשת	2		180-190	-	40-50
אוכף טלה עם העצם***	כלי בישול, ללא מכסה	3		*200-210	1	25-30
קציצת טלה	מדף רשת	3		3	-	12-16
נקניקיות						
נקניקיות צלויות	מדף רשת	4		3	-	10-15
נקניקיות וינר	מיכל אידוי	3		80	-	14-20
נקניקיות עגל	מיכל אידוי	3		80	-	12-20
תבשילי בשר						
קציץ בשר, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		170-180	-	60-70
קציץ בשר, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		190-200	1	70-80
* חימום מקדים						
** בהתחלה מזגו כ-200 מ"ל נוזל לתוך כלי הבישול. במהלך הפעולה יש להוסיף מים למיכל המים						
*** אין להפוך						
**** בהתחלה מזגו כ-100 מ"ל נוזל לתוך כלי הבישול. במהלך הפעולה יש להוסיף מים למיכל המים						

עצות לצלייה וטיגון איטי

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

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

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

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

סוגי חימום:

- אוויר חם 4D
- חימום עליון/תחתון
- צלייה בגריל בסחרור אוויר
- גריל, שטח גדול
- העלאת אדים

רמות העוצמה של האדים מופיעות כערכים מספריים בטבלה:

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

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

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

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
בקר						
פילה בקר, מדיום, 1 ק"ג	מדף רשת	2		210-220	-	40-50
פילה בקר, מדיום, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		190-200	1	50-60
צלי בקר בקדירה, 1.5 ק"ג	כלי בישול עם מכסה	2		200-220	-	130-160
צלי בקר בקדירה, 1.5 ק"ג****	כלי בישול, ללא מכסה	2		150	3	30
				130	2	120-150
סינטה, מדיום, 1.5 ק"ג	מדף רשת	2		220-230	-	60-70
סינטה, מדיום, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		190-200	1	65-80
בשר בקר מורתח בסגנון וינאי**	כלי בישול, ללא מכסה	2		95	-	120-150
אומצות בעובי 3 ס"מ, מדיום (ללא חימום מקדים)	מדף רשת	3		3	-	15-20
המבורגר בעובי 3-4 ס"מ	מדף רשת	4		3	-	25-30
עגל						
נתח בשר עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		160-170	-	100-120
נתח בשר עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		170-180	1	90-110
מפרק עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		200-210	-	100-120
מפרק עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		170-180	1	100-120
טלה						
שוק טלה, ללא עצם, מדיום, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		170-190	-	50-80
שוק טלה, ללא עצם, מדיום, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		170-180	1	80-90
* חימום מקדים						
** בהתחלה מזגו כ-200 מ"ל נוזל לתוך כלי הבישול. במהלך הפעולה יש להוסיף מים למיכל המים						
*** אין להפוך						
**** בהתחלה מזגו כ-100 מ"ל נוזל לתוך כלי הבישול. במהלך הפעולה יש להוסיף מים למיכל המים						

צלייה על מדף הרשת

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

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

הכניסו את התבנית הרב-תכליתית לתוך התנור בגובה המצוין בטבלה, כאשר מדף הרשת מחובר אליה. ודאו שמדף הרשת מונח כראוי על התבנית הרב-תכליתית. ← "אביזרים" בעמוד 12

צלייה וטיגון איטי בכלי בישול מתאימים

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

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

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

לבשר דל שומן מומלץ להוסיף מעט נוזלים. יש למזוג כ- $\frac{1}{2}$ ס"מ נוזלים לתוך כלי בישול עשוי זכוכית.

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

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

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

פעלו בהתאם להוראות היצרן בעת השימוש בכלי צלייה כלשהו.

כלי בישול ללא מכסה

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

כלי בישול עם מכסה

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

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

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

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

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

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

צלייה וטיגון איטי בשילוב אדים

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

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

אין צורך להפוך את נתחי הבשר.

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

העלאת אדים

בשונה מבישול בשילוב אדים, פונקציית האידיו מבשלת את הבשר בצורה עדינה במיוחד, ואולם הבשר לא מקבל מעטה חיצוני פריך. הבשר נותר עסיסי במיוחד. לחלופין, תוכלו לטגן נתחי בשר בטיגון מהיר לפני האידיו; הדבר יקצר את משך זמן הבישול שלהם.

נתחים גדולים יותר מצריכים זמן חימום זמן בישול ארוכים יותר. אם אתם משתמשים במספר נתחים בעלי משקל דומה, זמן החימום מתארך, אך לא זמן הבישול.

אין צורך להפוך נתחי בשר.

השתמשו בכלי האידיו המחורר (גודל XL) והחליקו מתחתיו את התבנית הרב-תכליתית. תוכלו להשתמש גם במגש זכוכית ולהניח אותו על מדף הרשת.

צלייה בגריל

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

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

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

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

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

הערות

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

מד-חום לבשר

המד-חום לבשר מאפשר לכם להשיג תוצאות בישול מדויקות. לפני השימוש אנא קראו מידע חשוב הנוגע לשימוש במד-חום לבשר בפרק הרלוונטי. בפרק זה תוכלו למצוא מידע על הכנסת המד-חום למזון, סוגי החימום הניתנים לשימוש עם המד-חום וכן מידע נוסף. ← "מד-חום לבשר" בעמוד 25

רמות העוצמה של האדים מופיעות כערכים מספריים בטבלה:

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
עוף						
עוף, 1 ק"ג	מדף רשת	2	☒	200-220	-	60-70
עוף, 1 ק"ג	מדף רשת	2	☒	190-210	2	50-60
פילה חזה עוף, נתחים של 150 גרם	מדף רשת	4	☐	*3	-	15-20
פילה חזה עוף (אידיוי)	מיכל אידיוי	3	☒	100	-	15-25
מנות עוף קטנות, במשקל 250 גר' כל אחת	מדף רשת	3	☒	220-230	-	30-35
מנות עוף קטנות, במשקל 250 גר' כל אחת	מדף רשת	3	☒	200-220	2	30-45
נגיסי עוף, קפואים**	תבנית רב-תכליתית	3	☒	-	-	-
פרגית, 1.5 ק"ג	מדף רשת	2	☒	200-220	-	70-90
פרגית, 1.5 ק"ג	מדף רשת	2	☒	180-200	2	65-75
ברווז ואווז						
ברווז, ללא מילוי, 2 ק"ג	מדף רשת	1	☒	180-200	-	90-110
ברווז, ללא מילוי, 2 ק"ג	מדף רשת	2	☒	150-160	2	70-90
חזה ברווז, נתחים של 300 גר'	מדף רשת	3	☒	230-250	-	30-40
חזה ברווז, נתחים של 300 גר'	מדף רשת	3	☒	220-240	2	25-30
אווז, 3 ק"ג	מדף רשת	2	☒	160-180	-	120-150
אווז, 3 ק"ג	מדף רשת	2	☒	130-140	2	110-120
שוקי אווז, 350 גר' כל אחד	מדף רשת	2	☒	170-180	-	20-30
שוקי אווז, 350 גר' כל אחד	מדף רשת	3	☒	210-230	-	30-40
שוקי אווז, 350 גר' כל אחד	מדף רשת	3	☒	190-200	2	40-50
שוקי אווז, 350 גר' כל אחד	מדף רשת	3	☒	170-180	2	45-55
הודו						
תרנגול הודו קטן, 2.5 ק"ג	מדף רשת	2	☒	180-200	-	70-90
תרנגול הודו קטן, 2.5 ק"ג	מדף רשת	2	☒	140-150	2	70-80
חזה הודו, ללא עצמות, 1 ק"ג	כלי בישול עם מכסה	2	☐	240-250	-	20-30
ירך הודו, עם עצמות, 1 ק"ג	מדף רשת	2	☒	180-200	-	80-100
ירך הודו, עם עצמות, 1 ק"ג	מדף רשת	2	☒	170-180	2	80-100
* חימום מקדים של 5 דקות						
** יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה						

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

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.

כלי בישול עם מכסה

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

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

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

צלייה בשילוב אדים

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

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

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

העלאת אדים

מוצרי עוף מתבשלים בצורה עדינה יותר כאשר משתמשים בפונקציית האדים בהשוואה לבישול בשילוב אדים. הם נשמרים עסיסיים במיוחד. לחלופין, תוכלו לטגן מוצרי עוף בטיגון מהיר לפני האידוי; הדבר יקצר את משך זמן הבישול שלהם.

נתחים גדולים יותר מצריכים זמן חימום וזמן בישול ארוכים יותר. אם אתם משתמשים במספר נתחים בעלי משקל דומה, זמן החימום מתארך, אך לא זמן הבישול.

אין צורך להפוך מוצרי עוף.

השתמשו בכלי האידוי המחורר (גודל XL) והחליקו מתחתיו את התבנית הרב-תכליתית. תוכלו להשתמש גם במגש זכוכית ולהניח אותו על מדף הרשת.

צלייה בגריל

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

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

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

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

הערות

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

מד-חום לבשר

המד-חום לבשר מאפשר לכם להשיג תוצאות בישול מדויקות. לפני השימוש אנא קראו מידע חשוב הנוגע לשימוש במד-חום לבשר בפרק הרלוונטי. בפרק זה תוכלו למצוא מידע על הכנסת המד-חום למזון, סוגי החימום הניתנים לשימוש עם המד-חום וכן מידע נוסף. ← "מד-חום לבשר" בעמוד 25

ערכי הגדרות מומלצים

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

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

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

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

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

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

עצות

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

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

סוגי חימום:

- Ⓢ אוויר חם 4D
- ☐ חימום עליון/תחתון
- ☒ צלייה בגריל בסחרור אוויר
- ☐ גריל, שטח גדול
- ☒ פונקציית coolStart
- ☒ העלאת אדים

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

סוגי חימום:

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

רמות העוצמה של האדים מופיעות כערכים מספריים בטבלה:

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

להשחמה אחידה יותר. במידת הצורך, תוכלו להעלות את הטמפרטורה בפעם הבאה.

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

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

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
פשטידה, מלוחה, רכיבים מבושלים	כלי בישול חסין חום	2		200-220	-	30-50
פשטידה, מלוחה, רכיבים מבושלים	כלי בישול חסין חום	2		150-170	2	40-50
פשטידה, מתוקה	כלי בישול חסין חום	2		170-190	-	40-60
לזניה, לא אפויה, 1 ק"ג	כלי בישול חסין חום	2		160-180	-	50-60
לזניה, לא אפויה, 1 ק"ג	כלי בישול חסין חום	2		170-180	2	35-45
לזניה קפואה, 400 גר'*	מדף רשת	2		-	-	-
לזניה קפואה, 400 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	2		180-190	2	40-50
תפוחי אדמה מוקרמים, ללא בישול מקדים, בגובה 4 ס"מ	כלי בישול חסין חום	2		160-190	-	50-70
תפוחי אדמה מוקרמים, ללא בישול מקדים, בגובה 4 ס"מ	כלי בישול חסין חום	2		160-170	3	50-60
תפוחי אדמה מוקרמים, ללא בישול מקדים, בגובה 4 ס"מ, 2 מפלסים	כלי בישול חסין חום	3+1		150-170	-	60-80
סופלה	כלי בישול חסין חום	2		160-180*	-	35-45
סופלה	כלי בישול חסין חום	2		170-180	2	30-40
סופלה	תבניות אישיות	3		100	-	40-45

* חימום מקדים

** יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה

צלייה בתוך כלי בישול

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

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

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

פעלו בהתאם להוראות היצרן בעת השימוש בכלי צלייה כלשהו.

כלי בישול ללא מכסה

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

עוף

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

צלייה על מדף הרשת

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

הכניסו את התבנית הרב-תכליתית לתוך התנור בגובה המצוין בטבלה, כאשר מדף הרשת מחובר אליה. ודאו שמדף הרשת מונח כראוי על התבנית הרב-תכליתית. ← "אביזרים" בעמוד 12

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

מנה	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
פיצה, לא אפוייה, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	180-200	-	35-45
פיצה, לא אפוייה, בצק דק	מגש פיצה	2	☉	220-230	-	20-30
פיצה, קרה**	מדף רשת	3	☼	-	-	-
פיצה, קפואה						
פיצה עם בסיס דק 1x**	מדף רשת	3	☼	-	-	-
פיצה עם בסיס דק, 2x	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+1	☉	190-210	-	20-25
פיצה, בסיס עבה, 1x**	מדף רשת	3	☼	-	-	-
פיצה, בסיס עבה, 2x	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+1	☉	190-210	-	20-30
בגט פיצה**	מדף רשת	3	☼	-	-	-
מיני פיצות**	תבנית רב-תכליתית	3	☼	-	-	-
מיני פיצות, בקוטר 7 ס"מ, 4 מפלסים	4 מדפי רשת	5+3+2+1	☉	*180-200	-	20-30
קישים ומאפים מלוחים						
מאפים מלוחים בתבנית	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2	☉	170-190	-	55-65
מאפים מלוחים בתבנית	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2	☉	170-190	1	60-70
קיש	תבנית פלאן, בצבע שחור	3	☉	190-210	-	30-40
טארט פלאמבה	תבנית רב-תכליתית	3	☐	*240-250	-	10-18
טארט פלאמבה	תבנית רב-תכליתית	2	☉	*200-220	2	15-25
פירוגי	כלי בישול חסין חום	2	☐	190-200	-	30-45
אמפנדס עם טונה	תבנית רב-תכליתית	3	☉	180-190	-	30-45
אמפנדס עם טונה	תבנית רב-תכליתית	2	☉	170-190	2	30-40
בורקס טורקי	תבנית רב-תכליתית	1	☉	*200-220	-	20-30
* חימום מקדים						
** יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה						

פשטידות וסופלה

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

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

גובה המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

תוכלו להכין תבשילים במפלס אחד בתוך תבניות/כלים או בתבנית הרב-תכליתית.

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

השתמשו בפונקציית האדים להכנת סופלה. אין צורך להשתמש באמבט מים. הניחו את הכלים הקטנים בתוך מיכל האידיה המחורר, גודל XL, או על מדף הרשת.

מזון שלהכנתו משתמשים בדרך כלל באמבט מים, יש לכסות תמיד בנייר אלומיניום.

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

אביזרים

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

מדף רשת

הכניסו את מדף הרשת כאשר צדו הפתוח פונה כלפי הדלת והשפה המקומרת מצביעה כלפי מטה. הקפידו להניח כלי בישול, תבניות ומנות על-גבי מדף הרשת.

תבנית רב-תכליתית

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

כלי אפייה

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

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

נייר אפייה

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

מוצרים קפואים

אל תשתמשו במוצרים שהוקפאו בהקפאה עמוקה. הסירו שכבות קרח.

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

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

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

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

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

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

סוגי חימום:

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

רמות העוצמה של האדים מופיעות כערכים מספריים בטבלה:

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

אפייה במפלט אחד

בעת אפייה במפלט אחד, השתמשו בגבהים הבאים:

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

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

אפייה במספר מפלטים בו-זמנית

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

אפייה בשני מפלטים במקביל:

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

אפייה בארבעה מפלטים:

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

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

אביזרים

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

מדף רשת

הכניסו את מדף הרשת כאשר צדו הפתוח פונה כלפי הדלת והשפה המקומרת מצביעה כלפי מטה. הקפידו להניח כלי בישול, תבניות ומנות על-גבי מדף הרשת.

תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה

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

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

תבניות אפייה

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה ממתכת בצבע כהה.

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

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

מנה	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
פיצה						
פיצה, לא אפוייה	מגש אפייה	3		200-220	-	25-35
* חימום מקדים						
** יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה						

מנה	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
לחם מקמח מלא, 1 ק"ג	תבנית רב-תכליתית	2	☼	*210-220	-	10-15
				180-190	-	40-50
לחם מקמח מלא, 1 ק"ג	תבנית רב-תכליתית	2	☼	210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
פיתה	תבנית רב-תכליתית	3	☐	230-250	-	20-30
פיתה	תבנית רב-תכליתית	3	☐	220-230	3	20-30
לחמניות						
לחמניות או בגט אפויים חלקית, אפויים מראש**	תבנית רב-תכליתית	3	☼*	-	-	-
לחמניות או בגט אפויים חלקית, אפויים מראש	מגש אפייה	3	☐	200-220	2	10-20
לחמניות מתוקות, לא אפויים	מגש אפייה	3	☐	*170-190	-	15-20
לחמניות מתוקות, לא אפויים	מגש אפייה	3	☐	150-170	3	25-35
לחמניות מתוקות, לא אפויים, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☼	*150-170	-	20-30
לחמניות לא אפויים	מגש אפייה	3	☐	180-200	-	20-30
לחמניות לא אפויים	מגש אפייה	3	☼	200-220	2	20-30
בגט, אפוי מראש, מקורר**	תבנית רב-תכליתית	3	☼*	-	-	-
בגט, אפוי מראש, מקורר	מגש אפייה	3	☐	200-220	1	10-20
חימום של לחמניות, באגטים	מדף רשת	2	☼	*150-160	-	10-20
לחמניות קפואות						
לחמניות או בגט אפויים חלקית, אפויים מראש**	תבנית רב-תכליתית	3	☼*	-	-	-
לחמניות או בגט אפויים חלקית, אפויים מראש	מגש אפייה	3	☐	180-200	1	15-25
לחם שיפון, פיסות בצק**	תבנית רב-תכליתית	3	☼*	-	-	-
לחם שיפון, פיסות בצק	מגש אפייה	3	☐	210-230	1	18-25
קרואסון, פיסות בצק	תבנית רב-תכליתית	3	☼	170-190	-	30-35
קרואסון, פיסות בצק	מגש אפייה	3	☼	180-200	1	20-25
חימום של לחמניות, באגטים	מדף רשת	2	☼	160-170	-	10-20
קלי						
קלי עם תוספות, 4 פרוסות	מדף רשת	3	☼	190-210	-	10-15
קלי עם תוספות, 12 פרוסות	מדף רשת	3	☼	230-250	-	10-15
קליית לחם (ללא חימום מקדים)	מדף רשת	5	☐	3	-	4-6
* חימום מקדים						
** יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה						

אפייה בשילוב אדים

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

ניתן לאפות בשילוב אדים רק במפלס אחד.

גובה המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

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.

אביזרים

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

מדף רשת

הכניסו את מדף הרשת כאשר צדו הפתוח פונה כלפי הדלת והשפה המקומרת מצביעה כלפי מטה. הקפידו להניח כלי בישול, תבניות ומנות על-גבי מדף הרשת.

תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה

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

תבניות אפייה

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה ממתכת בצבע כהה.

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

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

נייר אפייה

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

מוצרים קפואים

אל תשתמשו במוצרים שהוקפאו בהקפאה עמוקה. הסירו שכבות קרח.

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

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

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

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

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

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

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

זהירות!

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

סוגי חימום:

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

רמות העוצמה של האדים מופיעות כערכים מספריים בטבלה:

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

מנה	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
לחם						
לחם לבן, 750 גר'	תבנית רב-תכליתית או תבנית עוגה	2		*210-220 180-190	-	10-15 25-35
לחם לבן, 750 גר'	תבנית רב-תכליתית או תבנית עוגה	2		210-220 180-190	3	10-15 25-35
לחם רב-דגנים, 1.5 ק"ג	תבנית רב-תכליתית או תבנית עוגה	2		*210-220 180-190	-	10-15 40-50
לחם רב-דגנים, 1.5 ק"ג	תבנית רב-תכליתית או תבנית עוגה	2		210-220 180-190	3	10-15 45-55

* חימום מקדים

** יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה

עצות לאפייה

ברצונכם לבדוק אם העוגה אפיה כראוי במרכז. העוגה נפלה.	הכניסו קיסם עץ לתוך החלק הגבוה ביותר של העוגה. אם הקיסם נשלף החוצה כשהוא נקי ללא שאריות בצק, העוגה מוכנה.
העוגה תפחה במרכז אך נשארה נמוכה בשוליים.	בפעם הבאה, הוסיפו פחות נוזלים. לחלופין, הנמיכו את הטמפרטורה ב-10°C והאריכו את זמן האפייה. הקפידו על הרכיבים ועל הוראות ההכנה במתכון.
מיץ הפירות גלש מן העוגה.	שמנו רק את הבסיס של תבנית האפייה הקפיצית. מיד לאחר שהעוגה מוכנה, שחררו בזהירות את שוליה מדפנות התבנית באמצעות סכין.
מאפים קטנים נדבקים זה לזה בזמן האפייה.	בפעם הבאה, השתמשו בתבנית הרב-תכליתית.
העוגה יבשה מדי.	הניחו את המאפים במרווח של 2 ס"מ בערך זה מזה. בדרך זו תאפשרו להם לתפוח ולהשחים בכל הצדדים.
העוגה כולה בהירה מדי.	העלו את הטמפרטורה בכ-10°C וקצרו את משך האפייה.
העוגה בהירה מדי בצד העליון ושחומה מדי בצד התחתון.	אם מיקום המדף וכלי האפייה שבו נעשה שימוש נכונים, סימן שעליכם להעלות את הטמפרטורה או להאריך את זמן האפייה.
העוגה שחומה מדי בצד העליון ובהירה מדי בצד התחתון.	בפעם הבאה, הכניסו את העוגה במפלט אחד נמוך יותר. בחרו טמפרטורה נמוכה יותר והאריכו את זמן האפייה.
עוגות הנאפות על מגש או בתבנית הופכות שחומות מדי בצד האחורי.	הניחו את מגש האפייה במרכז המדף ולא בצמוד לדופן האחורית.
העוגה כולה שחומה מדי.	בחרו טמפרטורה נמוכה יותר והאריכו את זמן האפייה.
העוגה משחימה באופן לא אחיד.	בחרו בטמפרטורה נמוכה מעט יותר. נייר אפייה בולט עלול להשפיע על זרימת האוויר. הקפידו תמיד לחתוך את נייר האפייה לגודל המתאים.
אפיתם במקביל בכמה מפלסים. הפריטים שעל גבי מגש האפייה העליון שחומים יותר מהפריטים שנמצאים על גבי מגש האפייה התחתון.	ודאו שתבנית האפייה לא ניצבת ישירות מול הפתחים בדופן האחורית של התנור. בעת אפייה של מאפים קטנים, השתדלו שהמאפים יהיו בגודל ובעובי דומים.
העוגה נראית טוב אך לא אפיה דיה במרכז.	בעת אפייה במספר מפלסים בו-זמנית השתמשו באוויר חם 4D. מאפים המוכנסים לתנור במקביל במספר מגשי אפייה או תבניות לא יהיו מוכנים בהכרח באותו הזמן.
העוגה אינה יוצאת מהתבנית כאשר הופכים אותה.	השתמשו בטמפרטורה נמוכה יותר והאריכו מעט את זמן האפייה; אם יש צורך, הקטינו את כמות הנוזל שאתם מוסיפים. במקרה של עוגות עם ציפוי לח, אפו את הבסיס תחילה. פזרו שקדים או פירורי לחם ולאחר מכן מרחו או הניחו את הציפוי על גבי הבסיס.
	בגמר האפייה, אפשרו לעוגה להתקרר בתנור למשך כ-10-5 דקות. אם היא עדיין נדבקת, חלצו את העוגה בעדינות מסביב לקצוות התבנית באמצעות סכין. הפכו את תבנית העוגה שוב וכסו אותה כמה פעמים במגבת קרה ולחה. בפעם הבאה, שמנו את התבנית ופזרו פירורי לחם.

לחם ולחמניות

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

אפייה בשילוב אדים

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

ניתן לאפות בשילוב אדים רק במפלט אחד.

גובה המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

אפייה במפלט אחד

בעת אפייה במפלט אחד, השתמשו בגבהים הבאים:

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

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

אפייה בשני מפלסים בו-זמנית

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

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

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	פעולת חימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
עוגת פירות יבשים עם 500 גרם קמח	מגש אפייה	2	☐	150-170	-	45-60
עוגת פירות יבשים עם 500 גרם קמח	תבנית רב-תכליתית	3	⊗	140-150	2	80-90
שטרודל, מתוק	תבנית רב-תכליתית	2	⊗	170-180	-	50-60
שטרודל, מתוק	תבנית רב-תכליתית	3	⊗	180-190	2	50-60
שטרודל קפוא	תבנית רב-תכליתית	3	⊗	200-220	-	35-45
שטרודל קפוא	תבנית רב-תכליתית	3	⊗	180-200	1	35-45
פריטים אפויים קטנים						
עוגות קטנות	מגש אפייה	3	☐	**160	-	25-35
עוגות קטנות	מגש אפייה	3	⊗	**150	-	25-35
עוגות קטנות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	⊗	**150	-	25-35
עוגות קטנות, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1	⊗	**140	-	35-45
מאפינס	מגש למאפינס	3	☐	170-190	-	15-20
מאפינס	מגש למאפינס	3	⊗	150-160	1	25-35
מאפינס, 2 מפלסים	מגשי מאפינס	3+1	⊗	*160-180	-	15-30
עוגות שמרים קטנות	מגש אפייה	3	☐	160-180	-	25-35
עוגות שמרים קטנות	מגש אפייה	3	⊗	150-170	-	25-35
עוגות שמרים קטנות	מגש אפייה	3	⊗	160-180	2	25-35
עוגות שמרים קטנות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	⊗	150-170	-	25-40
בצק עלים	מגש אפייה	3	⊗	*170-190	-	20-35
בצק עלים	מגש אפייה	3	⊗	*200-220	1	15-25
בצק עלים, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	⊗	*170-190	-	20-45
בצק עלים, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1	⊗	*170-190	-	20-45
בצק עלים, שטוח, 4 מפלסים	4 מדפי רשת	5+3+2+1	⊗	*180-200	-	20-35
פחזניות	מגש אפייה	3	☐	200-220	-	30-40
פחזניות	מגש אפייה	3	⊗	*200-220	1	25-35
פחזניות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	⊗	190-210	-	35-45
מאפים מתוקים	מגש אפייה	3	⊗	160-180	-	20-30
מאפים מתוקים	מגש אפייה	3	⊗	160-180	1	25-35
אפיפות						
עוגיות חמאה וינאיות	מגש אפייה	3	☐	**140-150	-	25-40
עוגיות חמאה וינאיות	מגש אפייה	3	⊗	**140-150	-	25-40
עוגיות זילוף, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	⊗	**140-150	-	30-40
עוגיות זילוף, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1	⊗	**130-140	-	35-55
אפיפות	מגש אפייה	3	⊗	140-160	-	15-30
אפיפות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	⊗	140-160	-	15-30
אפיפות, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1	⊗	140-160	-	15-30
מרנג (מקצפת)	מגש אפייה	3	⊗	*90-100	-	100-130
מרנג (מקצפת), 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	⊗	*90-100	-	100-150
עוגיות מקרון	מגש אפייה	3	⊗	90-110	-	20-40
עוגיות מקרון, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	⊗	90-110	-	25-45
* חימום מקדים						
** חימום מקדים למשך 5 דקות, אין להשתמש בפונקציית חימום מהיר						

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	פעולת חימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
עוגות בתבנית						
עוגת ספוג, פשוטה	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	2	☐	150-170	-	50-70
עוגת ספוג, פשוטה	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	2	☉	150-160	1	50-70
עוגת ספוג פשוטה, 2 מפלסים	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	3+1	☉	140-160	-	60-80
עוגת ספוג, עדינה	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	2	☐	150-170	-	60-80
עוגת פלאן פירות עשויה מתערובת עוגת ספוג, עדינה	תבנית קפיצית/תבנית טבעתית	2	☐	160-180	-	40-60
בסיס ספוג לפלאן	תבנית לבסיס פלאן	3	☐	160-180	-	20-30
בסיס ספוג לפלאן	תבנית לבסיס פלאן	2	☉	150-160	1	25-35
טארט פירות או עוגת גבינה, בסיס בצק פריך	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2	☐	170-190	-	60-80
פלאן שוויצרי	מגש פיצה	3	☉	170-190	-	45-55
טארט	תבנית פלאן, בצבע שחור	3	☉	190-210	-	25-40
טארט	תבנית פלאן, בצבע שחור	3	☉	200-220	1	30-40
עוגת שמרים טבעתית	תבנית טבעתית לעוגה	2	☐	150-170	-	50-70
עוגת שמרים טבעתית	תבנית טבעתית לעוגה	2	☉	150-160	1	60-70
עוגת שמרים	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2	☐	160-170	-	20-30
עוגת שמרים	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2	☉	150-160	2	25-35
בסיס ספוג (2 ביצים)	תבנית לבסיס פלאן	3	☐	*150-170	-	20-30
בסיס ספוג (2 ביצים)	תבנית לבסיס פלאן	2	☉	150-160	1	20-35
עוגת פלאן על בסיס ספוג (3 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2	☉	*160-170	-	25-35
עוגת פלאן על בסיס ספוג (3 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2	☉	150-160	1	10
עוגת פלאן על בסיס ספוג (6 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2	☉	*150-170	-	20-30
עוגת פלאן על בסיס ספוג (6 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2	☉	150-160	1	10
עוגת פלאן על בסיס ספוג (6 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2	☉	150-160	1	25-35
עוגות במגשי אפיה						
עוגת ספוג עם ציפוי	מגש אפייה	3	☐	160-180	-	20-40
עוגת ספוג עם ציפוי	מגש אפייה	3	☉	160-170	1	30-40
עוגת ספוג, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	140-160	-	30-50
טארט בצק פריך עם ציפוי יבש	מגש אפייה	3	☐	170-190	-	25-35
טארט בצק פריך עם ציפוי יבש, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	160-170	-	35-45
טארט בצק פריך עם ציפוי לח	תבנית רב-תכליתית	3	☐	160-180	-	55-65
טארט בצק פריך עם ציפוי לח	תבנית רב-תכליתית	3	☉	150-170	-	55-85
פלאן שוויצרי	תבנית רב-תכליתית	3	☉	170-190	-	45-55
עוגת שמרים עם ציפוי יבש	תבנית רב-תכליתית	3	☐	*160-180	-	10-15
עוגת שמרים עם ציפוי יבש	מגש אפייה	3	☉	150-160	1	20-30
עוגת שמרים עם ציפוי יבש, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	150-170	-	20-30
עוגת שמרים עם ציפוי לח	תבנית רב-תכליתית	3	☐	180-200	-	30-40
עוגת שמרים עם ציפוי לח, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	150-170	-	45-60
חלה קלועה, סברונה	מגש אפייה	2	☐	160-170	-	25-35
חלה קלועה, סברונה	מגש אפייה	2	☉	150-160	2	25-35
רולדה	מגש אפייה	3	☉	*180-200	-	8-15
רולדה	מגש אפייה	3	☉	*180-200	1	10-15
* חימום מקדים						
** חימום מקדים למשך 5 דקות, אין להשתמש בפונקציית חימום מהיר						

גובה המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

אפייה במפלט אחד

בעת אפייה במפלט אחד, השתמשו בגבהים הבאים:

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

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

אפייה במספר מפלטים בו-זמנית

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

אפייה בשני מפלטים במקביל:

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

אפייה בשלושה מפלטים:

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

אפייה בארבעה מפלטים:

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

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

אביזרים

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

מדף רשת

הכניסו את מדף הרשת כאשר צדו הפתוח פונה כלפי הדלת והשפה המקומרת מצביעה כלפי מטה. הקפידו להניח כלי בישול, תבניות ומנות על-גבי מדף הרשת.

תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה

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

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

תבניות אפייה

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה ממתכת בצבע כהה.

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

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

נייר אפייה

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

הערה: לא ניתן לקצר את זמני האפייה באמצעות העלאת הטמפרטורה. הדבר יגרום לאפייה חיצונית של העוגה או המאפה מבלי שחלקם הפנימי ייאפה כראוי.




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

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

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

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

סוגי חימום:

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

רמות העוצמה של האדים מופיעות כערכים מספריים בטבלה:

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

מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו

הגדרת שעת סיום מאוחרת יותר
 עבור מנות מסוימות, תוכלו להגדיר שעת סיום מאוחרת יותר. תוכלו לגלות כיצד להגדיר שעת סיום מאוחרת יותר דרך אפשרויות קביעת זמן. ← "אפשרויות קביעת זמן" בעמוד 21
 לאחר שקבעתם את שעת הסיום הרצויה, בתצוגה מופיע זמן ההמתנה עד לתחילת התוכנית. בסרגל המצב, מוצגת השעה היעודה לסיום התוכנית. לא ניתן לשנות את ההגדרות השונות. זכרו: אין להשאיר מזון שעשוי להתקלקל בקלות בתא התנור למשך זמן רב מדי.

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 ולמפלים שבו יש למקם אותם בתוך התנור. בנוסף, תקבלו עצות בנוגע לכלי בישול ולשיטות ההכנה השונות.

הערה: בעת הכנת מזון, עלולה להצטבר בתוך התנור כמות גדולה של אדים.
 התנור שברשותכם הינו יעיל מאוד מבחינה אנרגטית, ולפיכך הוא מקרין מעט מאוד חום לסביבה בזמן הפעולה. בשל הבדל הטמפרטורות הגדול שבין חלקו הפנימי של התנור 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. בזמן אידוי או בזמן פעולה המשלבת אדים, רצוי שתצטבר כמות משמעותית של אדים בתוך תא התנור. נקו ויבשו את תא התנור בגמר הבישול ולאחר שהתקרר.

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.
 תבניות סיליקון לא מתאימות לבישול בסיוע אדים ולאידוי.

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 אדים

סוגים מסוימים של מאפים (לדוגמה מאפי שמרים) מקבלים קרום פריך יותר ופני שטח מבריקים יותר כאשר הם נאפים בשילוב אדים. האדים גם מונעים ייבוש של המאפה.
 ניתן לאפות בשילוב אדים רק במפלים אחד.
 במקרים מסוימים, אפייה במספר שלבים מניבה תוצאות טובות יותר. מאכלים אלה מסומנים בטבלה.

קטגוריות	מזון
תוספות, ירקות	ירקות
	תפוחי אדמה
	אורז
	דגנים
	קטניות
	פסטה, כיסונים
	ביצים
	קינוח, לפתן
	קינוח, לפתן
שימור, מיצוי, עיקור	שימור
	מיצוי נוזלים
	עיקור בקבוקים
חימום חוזר, יצירת מעטה פריך	ירקות
	תפריט
	מאפים
	תוספות
הפשרת מזון	פירות, ירקות

החלת הגדרות עבור מנות

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

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

קביעת ההגדרה הסתיימה

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

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

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

ביטול ההגדרה

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

מד-חום לבשר

עבור מזונות מסוימים, תוכלו להשתמש גם במד-חום לבשר. לאחר הכנסת המד-חום לתוך התנור, המזון המתאים מוצג. ניתן לשנות את ערכי הטמפרטורה שהוגדרו עבור תא התנור ועבור טמפרטורת הליבה. ← "מד-חום לבשר" בעמוד 25

בחירת מנה

המנות מאורגנות במבנה אחיד:

- קטגוריה
- מזון
- מנה

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

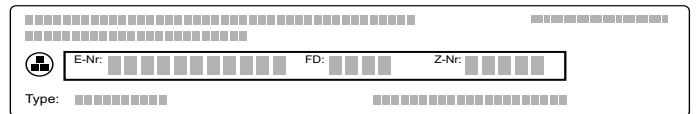
קטגוריות	מזון
עוגה	עוגות בתבנית
	עוגות במגשי אפיה
	פריטים אפויים קטנים
	אפיפות
לחם ולחמניות	לחם
	לחמניות
פיצה, מאפים מלוחים	פיצה
	קישים ומאפים מלוחים
מאפים, סופלה	מאפה מלוח ולא אפוי ללא בישול מקדים
	לזניה, לא אפוי
	תפוחי אדמה מוקרמים, ללא בישול מקדים, בגובה 4 ס"מ
	מאפה, מתוק, לא אפוי
מוצרים קפואים	סופלה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

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. במכשירים מסוימים עם פונקציית בישול בסיוע אדים, תמצאו את לוחית הדירוג מאחורי לוח הבקרה.



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

מספר E	מספר FD
--------	---------

שירות לקוחות

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

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

הזמנה של טכנאי שירות וייעוץ לגבי המוצר

IL 2220*

(חיוב שיחות בתעריף המקומי או הנייד.)

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

מנות

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

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

מידע על ההגדרות הנבחרות


- תוצאת הבישול הסופית תלויה באיכות המזון, בגודל כלי הבישול ובסוג כלי הבישול. לקבלת תוצאות מיטביות, השתמשו בפריטי מזון איכותיים ובבשר מקורר. בעת הכנת מזון קפוא, השתמשו במזון שיצא זה עתה מתוך תא ההקפאה. עבור חלק מהמזונות, התנור מציע טמפרטורה, מצב חימום וזמן בישול. תוכלו לשנות את הטמפרטורה ואת זמן הבישול בהתאם לרצונכם.
 - עבור חלק מהתבשילים תתבקשו להזין את המשקל. הזינו תמיד את המשקל הכולל, מלבד במקרים בהם התבקשתם להזין משקל אחר. לאחר הזנת המשקל, התנור בוחר עבורכם בטמפרטורה ובזמן מתאימים.
 - לא ניתן להגדיר משקל החורג מטווח המשקלים המותר. בעת צלייה של מנות שעבורן התנור יבחר בטמפרטורה, ניתן לשמור טמפרטורות עד 300°C. לפיכך, ודאו שכלי הבישול שבו אתם מתכוונים להשתמש עמיד לחום הרצוי.
 - בנוסף, יוצג לכם מידע בנוגע לכלי בישול, גובה מדף בתנור או תוספת נוזלים בעת הבישול. תבשילים מסוימים מצריכים הפיכה או ערבוב במהלך הבישול. מידע זה מוצג בתצוגה, זמן קצר לאחר התחלת הפעולה. צליל התראה יזכיר לכם שעליכם לבצע פעולה כלשהי.
 - מידע על כלי בישול מתאימים, וכן עצות וטיפים לבישול, תוכלו למצוא בחלק האחרון של חוברת ההוראות.
- ← "מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו" בעמוד 38

בישול בשילוב אדים

עבור מזונות מסוימים, המכשיר מפעיל אוטומטית את פונקציית האדים. מידע כללי על פונקציית האדים תוכלו למצוא בפרק הרלוונטי. ← "העלאת אדים" בעמוד 17

⚠ אזהרה – סכנת צריבה!

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

הלוח שיש לפתוח כדי להוציא את המיכל אינו נפתח	תקע החשמל לא מחובר לשקע החשמל.	חברו את המכשיר לחשמל.
	הפסקת חשמל.	בדקו אם מכשירי מטבח אחרים פועלים.
	תקלה במפסק הזרם בלוח החשמל.	בדקו את תקינות הנתיק של המכשיר בתיבת הנתכים.
	תקלה בחיישן שדה 	צרו קשר עם מרכז שירות הלקוחות. אם יש צורך, רוקנו את מיכל המים: פתחו את דלת המכשיר, אחזו בחלק התחתון של הלוח בצד ימין ושמאל, ומשכו החוצה את הלוח
אדים נפלטים מחריצי האוורור במהלך הבישול	תופעה רגילה	לא אפשרי
בעת בישול עם אדים, נוצרת כמות גדולה מאוד של אדים	המכשיר מבצע כיוול עצמי אוטומטי	תופעה רגילה
בעת בישול עם אדים, נוצרת שוב ושוב כמות גדולה מאוד של אדים	המכשיר אינו מצליח לכייל את עצמו בצורה אוטומטית אם זמני הבישול קצרים מדי	אפסו את המכשיר להגדרות היצרן וחזרו על תהליך הכיול
רעש של פצפוף נשמע במהלך הבישול	פליטת נוזלים קרים/חמים מהמזון הקפוא, שנגרמת כתוצאה מהאדים	לא אפשרי

חריגה מזמן ההפעלה המרבי

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

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

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

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

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

נורות בתא התנור

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

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




איתור בעיות ופתרון

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

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

טבלת תקלות אפשריות

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

תקלה	גורם אפשרי	מידע/פעולות שיש לבצע לפתרון הבעיה
המכשיר לא פועל.	הנתיך נשרף.	בדקו את תקינות הנתיך של המכשיר בתיבת הנתיכים.
	הפסקת חשמל.	בדקו אם מכשירי מטבח אחרים פועלים.
למרות שהפעלתם את המכשיר, לא ניתן לבצע בו שום פעולה; הסמל  מופיע בלוח התצוגה	נעילת הבטיחות בפני ילדים מופעלת	לחצו לחיצה ממושכת על הלחצן  עד אשר הסמל  כבה
התנור אינו מתחמם ובתצוגה מופיעה ההודעה "Demo mode on" (מצב הדגמה מופעל)	המכשיר נמצא במצב הדגמה.	הורידו את הנתיך של המכשיר בתיבת הנתיכים והרימו אותו שוב כעבור כ-10 שניות. הפעילו את המכשיר, ובחרו בהגדרות ב-"Demo mode off" (כיבוי מצב הדגמה).
התנור אינו מופעל וההודעה "Cooking compartment too hot" (תא התנור חם מדי) מופיעה בתצוגה	תא התנור חם מדי עבור המנה או סוג החימום שנבחרו	הניחו לתא התנור להתקרר והפעילו שוב
התאורה הפנימית לא נדלקת פעולות המשלבות אדים או התוכנית להסרת אבנית אינן מתחילות או אינן ממשיכות	נורת ה-LED תקולה מיכל המים ריק הלוח פתוח	צרו קשר עם מרכז שירות הלקוחות. יש למלא את מיכל המים סגרו את הלוח
	התוכנית להסרת אבנית גורמת לנעילה של פעולות הכוללות אדים	הפעילו את הפונקציה להסרת אבנית
	חיישן תקול	צרו קשר עם מרכז שירות הלקוחות.
במכשיר מוצגת הודעה שעליכם לבצע שטיפה	הייתה הפסקה באספקת החשמל או שהתנור כובה במהלך ביצוע התוכנית להסרת אבנית	לאחר שהמכשיר הופעל מחדש, שטפו אותו פעמיים
במכשיר מוצגת הודעה שעליכם לבצע הסרת אבנית מבלי שהופיע לפני כן מונה ההפעלות שנתרו	קשיות המים שהוגדרה נמוכה מדי	הפעילו את הפונקציה להסרת אבנית בדקו את טווח קשיות המים שהוגדר ושנו אותו במקרה הצורך
לחצנים מהבהבים	זוהי תופעה רגילה הנגרמת בגלל הצטברות של לחות מאחורי לוח הבקרה	כאשר הלחות מתאדה, הבהוב הלחצנים נפסק
תבשילים יוצאים לחים או יבשים מדי כאשר מבשלים בשילוב אדים	נבחרה עוצמת אדים לא נכונה	יש לבחור עוצמת אדים גבוהה או נמוכה יותר
ההודעה "Fill water tank" (מלא את מיכל המים) מופיעה למרות שמיכל המים מלא	הלוח פתוח מיכל המים לא ננעל במקומו בנקישה	סגרו את הלוח לחצו על מיכל המים במקומו עד שתישמע נקישה ← "העלאת אדים" בעמוד 17
	חיישן תקול	צרו קשר עם מרכז שירות הלקוחות.
	מיכל המים נפל. בשל המכה, הרכיבים בתוכו התרופפו והמיכל דולף.	הזמינו מיכל מים חדש

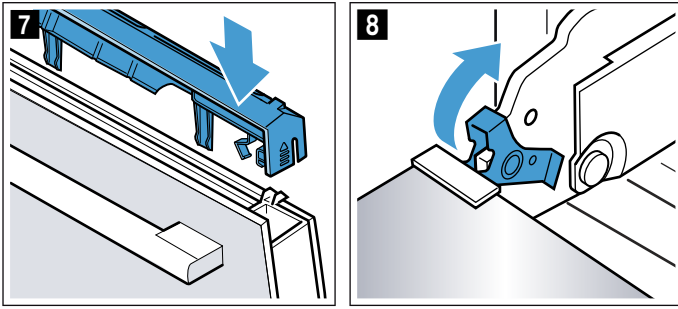
⚠ אזהרה – סכנת התחשמלות!

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.

⚠ אזהרה – סכנת פציעה!

תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה. אין לנסות ולתקן את המכשיר בעצמכם. רק טכנאים מורשים מטעם מרכז שירות הלקוחות שלנו רשאים לבצע את התיקונים. אם קיימת תקלה במכשיר, צרו קשר עם מרכז שירות הלקוחות.

- 7. דחפו את הכיסוי האחורי למקומו ולחצו עליו עד שיינעל במקומו בנקישה (איור 7).
- 8. פתחו שוב את דלת המכשיר עד הסוף.
- 9. סגרו את שני תפסני הנעילה מימין ומשמאל (איור 8).

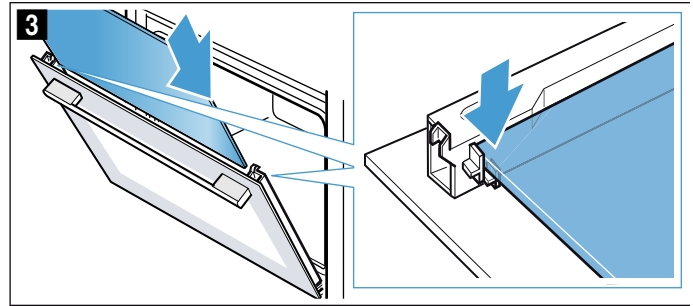


10. סגרו את דלת המכשיר.

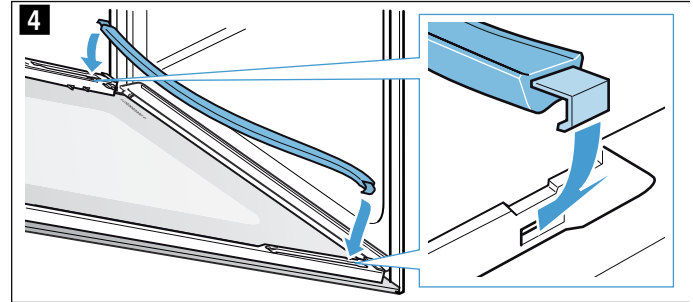
זהירות!

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

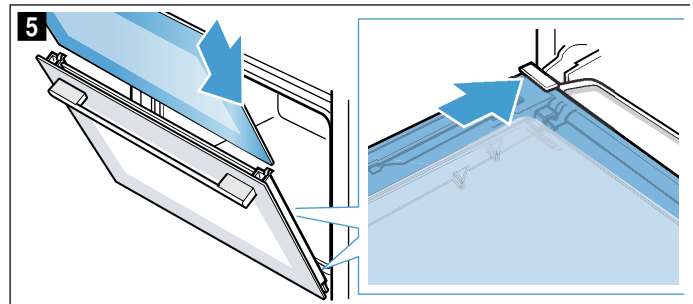
3. לחצו כלפי מטה על החלק העליון של לוח הביניים מזכוכית (איור 3).



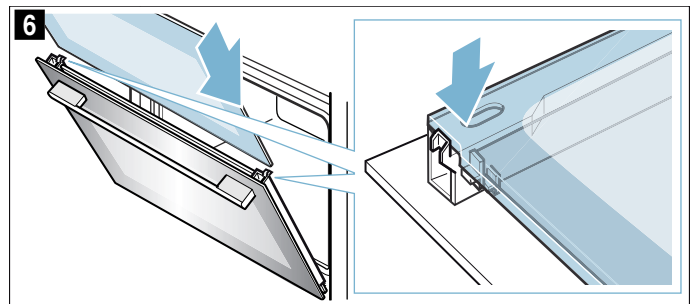
4. התקינו את האטם מימין ומשמאל (איור 4).



5. דחפו את לוח הזכוכית הפנימי. לפני החלקת הלוח פנימה, ודאו שהצד המבריק של הלוח נמצא מבחוץ ושהחתיכים מימין ומשמאל נמצאים למעלה. הלוח מוכרח להיות מונח כהלכה בחלק התחתון של ההתקן (איור 5).

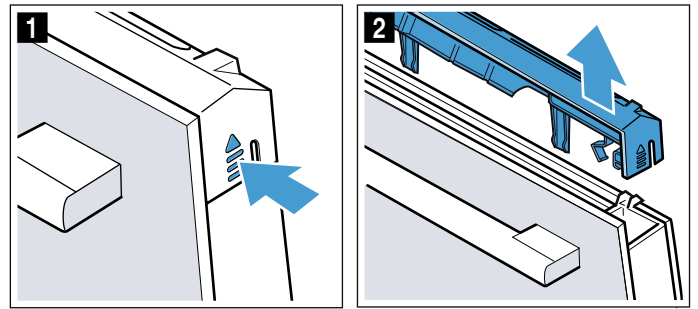


6. דחפו את הלוח הפנימי פנימה מלמעלה (איור 6).

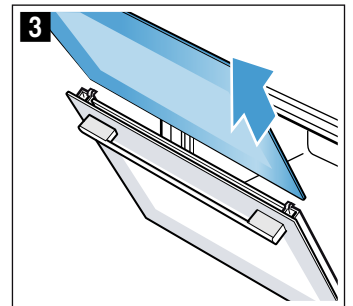


הסרת לוחות

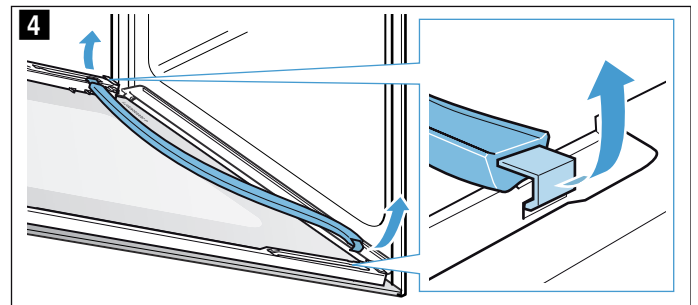
1. לחצו בצד ימין ושמאל של הכיסוי (איור 1).
2. הסירו את הכיסוי (איור 2).



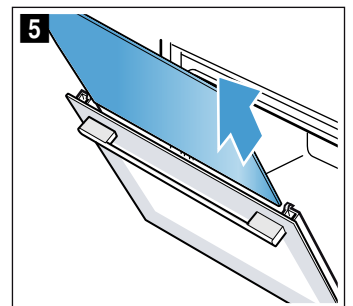
3. הרימו את הלוח הפנימי (איור 3) והניחו אותו בזהירות על משטח ישר.



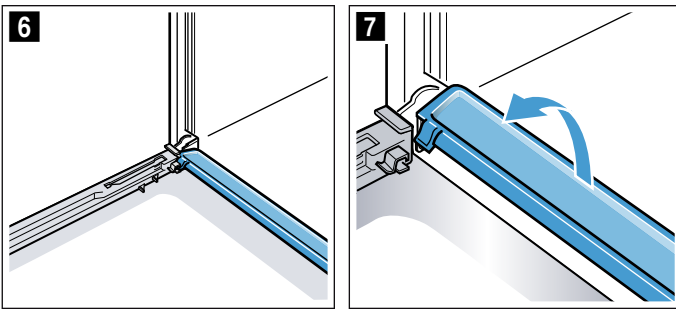
4. הורידו את האטם משני הצדדים והסירו אותו (איור 4).



5. הרימו את לוח הביניים מזכוכית (איור 5) והניחו אותו בזהירות על משטח ישר.



6. במידת הצורך, ניתן להסיר את תעלת העיבוי לצורך ניקוי. לשם כך, פתחו את דלת התנור עד הסוף (איור 6).
7. הטו את תעלת העיבוי כלפי מעלה והסירו אותה (איור 7).



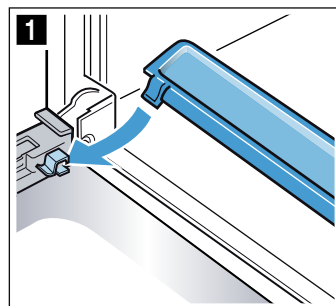
נקו את הלוחות באמצעות חומר ניקוי לזכוכית ומטלית רכה. נגבו את תעלת העיבוי באמצעות מטלית ומים חמים עם סבון.

**⚠ אזהרה
סכנת פציעה!**

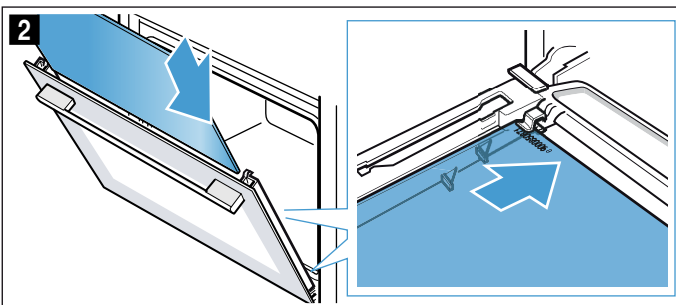
- שריטה בזכוכית שבדלת התנור עלולה להתפתח לסדק. אין להשתמש במגרדת לזכוכית, בעזרי ניקוי או בחומרי ניקוי חדים או שורטים.
- הצירים בדלת המכשיר זזים בעת פתיחת וסגירת הדלת, והם עלולים לגרום לתפיסה של איבר או בגד. הרחיקו את ידיכם מהצירים.

התקנת הלוחות

1. פתחו את דלת המכשיר עד הסוף והתקינו מחדש את תעלת העיבוי. לשם כך, הכניסו את התעלה מלמעלה וסובבו אותה למטה (איור 1).



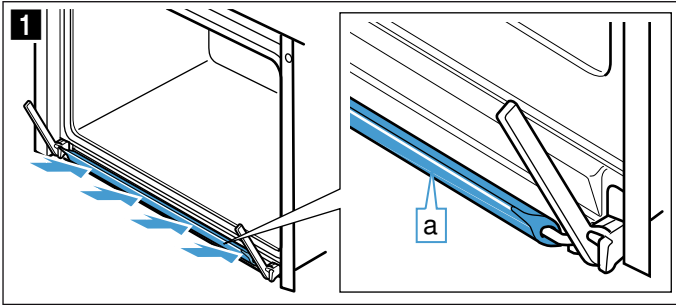
2. החליקו את לוח הביניים מזכוכית בחזרה פנימה וודאו שהוא מונח כהלכה בתחתית ההתקן (איור 2).



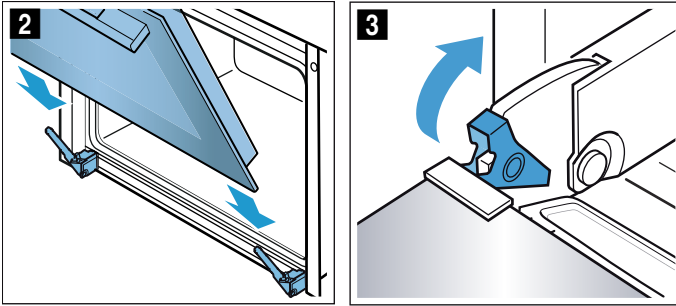
הרכבת דלת המכשיר מחדש

פעלו בהתאם להוראות בסדר ההפוך כדי להתקין מחדש את דלת המכשיר.

1. לחצו על האטם כלפי מטה **a** לאורך תעלת הטיפות (איור 1); אחרת, ייתכן שהאטם **a** יתנתק במהלך הניקוי.



2. בעת התקנת דלת התנור, יש לוודא ששני הצירים הוכנסו בצורה ישירה אל הפתח (איור 2). החליקו את דלת התנור למטה עד הסוף.
3. פתחו את דלת התנור עד הסוף. סגרו את שני תפסני הנעילה (איור 3).



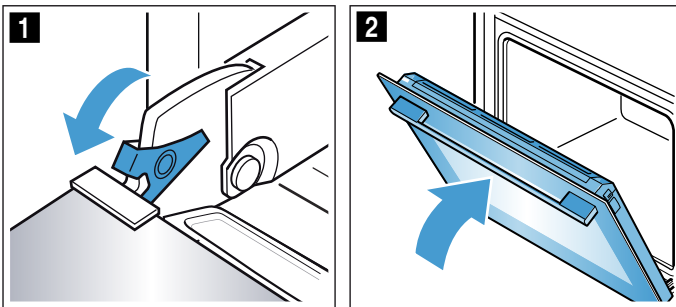
4. סגרו את דלת התנור.

הסרת לוחות הדלת והתקנתם

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

נעילת דלת התנור

1. פתחו את דלת התנור עד הסוף.
2. פתחו את שני תפסני הנעילה בצד שמאל ובצד ימין (איור 1).
3. סגרו את דלת התנור עד היכן שניתן (איור 2).



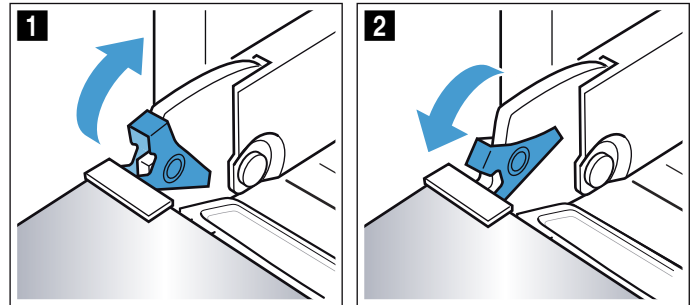
דלת התנור

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 דלת המכשיר והרכבתה

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

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

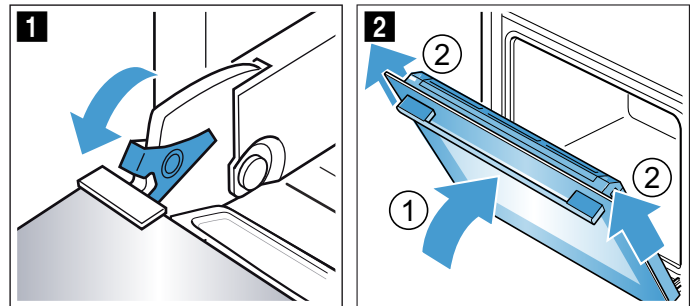


⚠ אזהרה סכנת פציעה!

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

הסרת דלת המכשיר

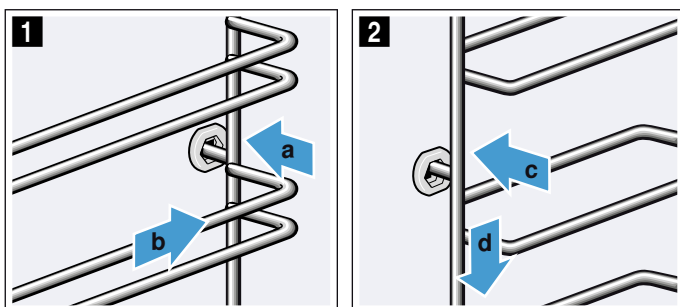
1. פתחו את דלת התנור עד הסוף.
2. פתחו את שני תפסני הנעילה בצד שמאל ובצד ימין (איור 1).
3. סגרו את דלת התנור עד הסוף **a**. אחזו בדלת בשתי הידיים, אחת מימין ואחת משמאל **b**, ומשכו אותה למעלה והחוצה (איור 2).



הרכבת המסילות

כל מסילה מתאימה לצד אחד בלבד. ודאו שבשתי המסילות המוטות המעוגלים נמצאים בצד הקדמי.

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

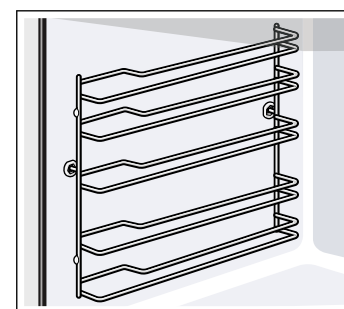


הסרת המסילות והרכבתן

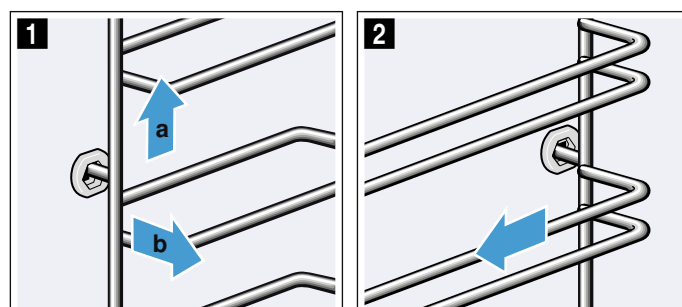
⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

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

הסרת המסילות



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



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

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.
- אביזרים מצופי אמייל נאפים בטמפרטורות גבוהות מאוד. הדבר עשוי לגרום להבדלים קלים בצבע. זוהי תופעה רגילה שאינה משפיעה על אופן הפעולה.
- לא ניתן לכסות לחלוטין באמייל את השוליים של המגשים הדקים. כתוצאה מכך, שוליים אלה עלולים להיות מעט מחוספסים. דבר זה לא יפגע בהגנה שלהם מפני חלודה.

משטחים בתא התנור

הקיר האחורי הפנימי בתא התנור הוא בעל יכולת ניקוי עצמי. ניתן לדעת זאת על פי המרקם המחוספס של המשטח. רצפת תא התנור, תקרתו והדפנות הצדיות הם מצופי אמייל ופני השטח שלהם חלקים.

ניקוי משטחי אמייל

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

רככו שאריות מזון שרופות באמצעות מטלית לחה ומי סבון. השתמשו בצמר מפלדת אל-חלד או בחומר ניקוי לתנור כדי להסיר לכלוך עיקש.

הירות!

אין להשתמש בחומר ניקוי לתנורים בתא התנור כאשר הוא עדיין חם. הדבר עלול לפגוע באמייל. הסירו את כל שאריות המזון מתא התנור ומדלת המכשיר לפני החימום הבא של המכשיר.

השאירו את תא התנור פתוח כדי שיוכל להתייבש לאחר הניקוי.

הערה: שאריות מזון יכולות לגרום להיווצרות משקעים לבנים. הן אינן גורמות לנזק ואינן משפיעות על אופן פעולת המכשיר. ניתן להסיר את השאריות באמצעות מיץ לימון, בעת הצורך.

ניקוי של משטחים בעלי יכולת ניקוי עצמי

משטחים בעלי יכולת ניקוי עצמי מצופים בשכבה קרמית נקבובית בעלת מראה מאט. בזמן פעולת התנור, ציפוי מיוחד זה סופג ומפרק את הנתזים שמקורם באפייה וצלייה של מזונות שונים. אם המשטחים בעלי יכולת ניקוי עצמי כבר לא מתנקים בצורה מספקת ומתחילים להופיע עליהם כתמים כהים, ניתן לנקותם בעזרת חום ממוקד.

קביעת ההגדרות

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

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

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

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

זהירות!

אין להשתמש בחומרי ניקוי לתנורים לצורך ניקוי משטחים בעלי יכולת ניקוי עצמי. שימוש בחומר כזה יגרום נזק למשטחים. אם במקרה ניתז חומר לניקוי תנורים על המשטחים האלה, הספיגו אותו מיד בעזרת מים וספוג רך. אין לשפשף את המשטח ואין להשתמש בחומרי ניקוי שורטים.

שמירה על ניקיון התנור

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

⚠ אזהרה – סכנת שריפה!

שאריות מזון, נתזי שומן ומיצי בשר עלולים להתלקח. לפני השימוש במכשיר, הסירו את שאריות המזון הקשות ביותר מתא התנור, רכיבי החימום והאביזרים.

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.

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!

סכנת נזק לפני השטח

אין להשתמש ב:

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

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

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

⚠ אזהרה – סכנת כויות!

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

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

לוחות הדלת	מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. אין לנקות בעזרת מגרדת לזכוכית או בספוג קרצוף מנירוסטה.
ידית הדלת	מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. במקרה של מגע של חומר להסרת אבנית בידיית הדלת, יש לנקותו באופן מיידי. אחרת, ייווצרו כתמים שאינם ניתנים להסרה.
חלקו הפנימי של המכשיר	
משטחים מצופים אמיל ומשטחים בעלי יכולת ניקוי עצמי	עיינו בהוראות הנוגעות למשטחים השונים בתא התנור המופיעות לאחר הטבלה.
מכסה הזכוכית של הנורה בתא התנור	מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. כאשר קיים לכלוך רב בתא התנור, ניתן להשתמש בחומר ניקוי לתנורים.
אטם הדלת אין להסיר.	מי סבון חמים: נקו באמצעות ספוג כלים. אין לקרצף.
כיסוי הדלת	עשוי מנירוסטה: השתמשו בחומר ניקוי לנירוסטה. הישמעו להוראות היצרן. אין להשתמש באביזרי ניקוי מנירוסטה. עשוי מפלסטיק: נקו באמצעות מי סבון חמים וספוג כלים. יבשו באמצעות מטלית רכה. אין להשתמש בחומר ניקוי לזכוכית או במגרדת לזכוכית. כדי לנקות, הסירו את כיסוי הדלת.
מסילות	מי סבון חמים: השרו ונקו באמצעות ספוג כלים או מברשת.
מערכת נשלפת	מי סבון חמים: נקו באמצעות ספוג כלים או מברשת. אין להסיר את חומר הסיכה כאשר המסילות הנשלפות נמשכות החוצה - מומלץ לנקות אותן כאשר הן נמצאות בפנים. אין לנקות במדיח כלים.
אביזרים	מי סבון חמים: השרו ונקו באמצעות ספוג כלים או מברשת. נקו לכלוך שהצטבר בכלי צלייה מנירוסטה כתוצאה ממגע עם מזונות עמילניים (כגון אורז) באמצעות תמיסת חומץ.
מיכל מים	מי סבון חמים: נקו באמצעות ספוג כלים ושטפו ביסודיות כדי להסיר את כל שאריות חומר הניקוי. לאחר מכן, יבשו באמצעות מטלית רכה. הניחו למיכל המים להתייבש כאשר המכסה שלו פתוח. נגבו את אטם המכסה עד לייבושו. אין לנקות במדיח כלים.
מד-חום לבשר	מי סבון חמים: נקו באמצעות ספוג כלים או מברשת. אין לנקות במדיח כלים.

1. ערבבו 400 מ"ל מים עם 200 מ"ל נוזל להסרת אבנית כדי ליצור תמיסה להסרת אבנית.
2. לחצו על הלחצן On/Off (הפעלה/כיבוי).
3. הוציאו את מיכל המים ומלאו אותו בתמיסה להסרת אבנית.
4. לאחר שמיכל המים התמלא בתמיסה להסרת אבנית, דחפו אותו בחזרה פנימה עד הסוף.
5. סגרו את לוח הבקרה.
6. לחצו על הלחצן Menu (תפריט).
7. בחרו במצב ההפעלה "Descaling" (הסרת אבנית). אם תגעו בלחצן "Next" (הבא), יוצג מידע על פעולות הניקוי המתבצעות.
- משך התוכנית לניקוי אבנית מוצג. לא ניתן לשנות את המשך.
8. לחצו על הלחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה.
- המכשיר עובר תהליך להסרת אבנית. תוכלו לראות את הספירה לאחור של משך התוכנית בסרגל המצב. בסיום התוכנית להסרת אבנית תושמע התראה קולית.

מחזור שטיפה ראשון

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

מחזור שטיפה שני

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

ניקוי עוקב

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

המכשיר שלכם כולל את מצב ההפעלה "Descaling" (הסרת אבנית). תוכלו להשתמש במצב ההפעלה "Descaling" (הסרת אבנית) כדי להסיר את האבנית מתוך המאייד.

הסרת אבנית

כדי לוודא שהמכשיר ממשיך לפעול כהלכה, יש להסיר ממנו אבנית באופן קבוע.

הסרת אבנית מורכבת ממספר שלבים שונים. מטעמי היגיינה, התוכנית לניקוי אבנית חייבת לפעול עד תומה כדי שהמכשיר יהיה מוכן שוב לפעולה. בסך הכל, התוכנית לניקוי אבנית פועלת כ-70-95 דקות.

- הסירו אבנית (כ-70-55 דקות) ולאחר מכן מלאו מחדש את מיכל המים
- מחזור השטיפה הראשון (כ-12-9 דקות), ולאחריו רוקנו ומלאו מחדש את מיכל המים
- מחזור השטיפה השני (כ-12-9 דקות), ולאחריו רוקנו ויבשו את מיכל המים

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

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

הפעלה

זהירות!

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

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

טמפרטורות ליבה של מזונות שונים

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

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

מזון	טמפרטורת הליבה ב-°C
עוף	
עוף	80-85
חזה עוף	75-80
ברוז	80-85
חזה ברווז, מדיום רייר	55-60
הודו	80-85
חזה הודו	80-85
אווז	80-90
בקר	
אחוריים או סינטה, רייר	45-52
אחוריים או סינטה, מדיום רייר	55-62
אחוריים או סינטה, וול דאן	65-75
עגל	
מפרק או כתף עגל, רזה	75-80
מפרק או כתף עגל	75-80
מפרק עגל	85-90
טלה	
שוק טלה, מדיום רייר	60-65
שוק טלה, וול דאן	70-80
אוכף טלה, מדיום רייר	55-60
דגים	
דג שלם	65-70
פילה דג	60-65
שונות	
קציץ בשר, סוגי בשר שונים	80-90
חימום/חימום חוזר של מזון	65-75

העלאת אדים

1. הפעילו את המכשיר.
 2. חברו את המד-חום לשקע בצד שמאל של תא התנור.
 3. לחצו על לחצן התפריט.
 4. געו בלחצן המגע "Steaming" (אידיוי) והגדירו את סוג החימום באמצעות הבורר הסיבובי.
 5. געו בלחצן המגע "Core Temperature" (טמפרטורת ליבה) ושנו את מידת החום באמצעות הבורר הסיבובי.
 6. לחצו על הלחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה.
- קו ההתקדמות מציג את הטמפרטורה העולה.

מנות

1. הפעילו את המכשיר.
 2. חברו את המד-חום לשקע בצד שמאל של תא התנור.
 3. לחצו על לחצן התפריט.
 4. געו בלחצן המגע "Dishes" (מנות).
 5. השתמשו בבורר הסיבובי ובלחצן המגע "Next" (הבא) כדי לבחור במזון הרצוי.
 6. אם יש צורך, געו בלחצן "Adjust" (שינוי) ושנו את ההגדרות באמצעות הבורר הסיבובי.
 7. לחצו על הלחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה.
- קו ההתקדמות מציג את הטמפרטורה העולה.

התראה קולית תשמע כאשר טמפרטורת הליבה של המזון שהוגדרה תושג

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

שינוי טמפרטורת הליבה שנקבעה

ניתן לשנות את טמפרטורת הליבה המוגדרת בכל עת.

ביטול

נתקו את המד-חום מהשקע.

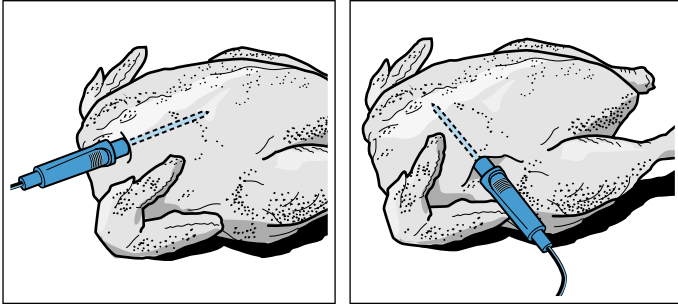
⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

תא התנור ומד חום הליבה מתחממים מאוד. השתמשו בכפפות מטבח כדי להכניס ולהוציא את מד חום הליבה.

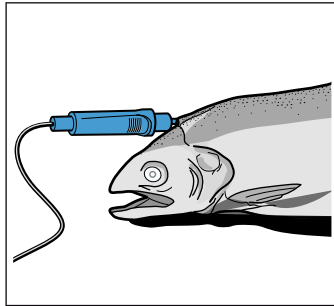
⚠ אזהרה – סכנת התחשמלות!

הבידוד של מד-חום לבשר שאינו מתאים לשימוש במכשיר זה עשוי להינזק. תשתמשו רק במד-חום הבשר המומלץ לשימוש עם מכשיר זה.

עוף: הכניסו את מד-חום הבשר כמה שיותר עמוק בנקודה העבה ביותר בחזה. הכניסו את מד-חום הבשר לתוך העוף באופן מוצלב או לאורך, בהתאם למבנה שלו. לאחר מכן סובבו את העוף והניחו אותו על-גבי מדף הרשת כאשר החזה פונה כלפי מטה.



דגים: הכניסו את מד-חום הבשר מאחורי הראש כמה שיותר עמוק לכיוון השדרה. הניחו את הדג השלם על מדף הרשת והעמידו אותו בתנוחת שחייה באמצעות חצי תפוח אדמה.



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

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

זהירות!

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

הגדרת טמפרטורת הליבה

סוגי חימום

1. הפעילו את המכשיר.
 2. חברו את המד-חום לשקע בצד שמאל של תא התנור.
 3. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לבחור את סוג החימום.
 4. געו בטמפרטורה המוצעת ושנו אותה באמצעות הבורר הסיבובי.
 5. געו בלחצן המגע "Core Temperature" (טמפרטורת ליבה) ושנו את מידת החום באמצעות הבורר הסיבובי.
 6. אם יש צורך, געו בלחצן המגע "Added steam" (הוספת אדים) ובחרו בעוצמת האדים הרצויה באמצעות הבורר הסיבובי.
 7. לחצו על הלחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה.
- קו ההתקדמות מציג את הטמפרטורה העולה.

מד-חום לבשר

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

סוגי חימום

לאחר שהנחתם את המד-חום לבשר בתוך תא התנור, סוגי החימום הבאים זמינים לבחירה.

	אוויר חם 4D
	אוויר חם eco
	חימום עליון/תחתון
	חימום עליון/תחתון eco
	אפיית פיצה
	צלייה בגריל באוויר חם
	העלאת אדים
	חימום חוזר

הערות

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

טמפרטורת תא התנור

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

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

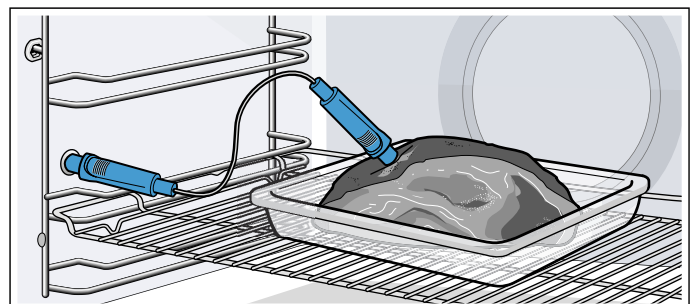
הכנסת מד-חום הבשר לתוך המזון

לפני הכנסת המזון לתוך תא התנור, הכניסו לתוכו את המד-חום.

למד-חום יש שלוש נקודות מדידה. ודאו שנקודת המדידה האמצעית נמצאת בתוך המזון.

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

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



מצב שבת

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

הפעלת מצב שבת

תנאי מקדים: ההגדרה "Sabbath mode activated" (מצב שבת מופעל) הופעלה בהגדרות הבסיסיות. ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 23

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

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

משך הבישול שהוגדר חלף

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

הגדרת שעת סיום מאוחרת יותר

לא ניתן להגדיר שעת סיום מאוחרת יותר.

ביטול מצב שבת

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

תפריט ראשי	הפעלה לאחר הפעלת התנור
מצבי חימום	
העלאת אדים	
מנות*	
כבוי	עמעום בשעות הלילה
מופעל (עמעום התצוגה מופעל בין השעות 05:59 ל-22:00)	
תצוגה	לוגו מותג
אל תציג	
מומלץ	זמן המשך פעולת המאוורר
מינימלי	
לא מותקנות	מערכת נשלפת
מותקנות	
פועל	מצב שבת
כבוי	
שחזר	הגדרות יצרן
אל תשחזר	
* כלול, בהתאם לדגם	

זהירות!

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

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

שינוי השעה

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

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

הפסקת חשמל

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

הגדרות בסיסיות

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

שינוי הגדרות

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

רשימת ההגדרות

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

באפשרותכם לשנות את ההגדרות הבאות:



הגדרה	אפשרויות
בחירת שפה	בחירה של שפות נוספות
שעה	כוונן השעה הנוכחית
תאריך	כוונן התאריך הנוכחי
קשיות המים	0 (מרוככים) 1 (רכים) 2 (מרוככים בינונית) 3 (קשים) 4 (קשים מאוד)
אורך צליל התראה	קצר (30 שניות) בינוני (1 דקה) ארוך (5 דקות)
צלילי לחצנים	כבוי (צליל יישמע בכל מקרה בעת הפעלה/כיבוי של התנור באמצעות הלחצן On/Off [הפעלה/כיבוי]) פועל
בהירות התצוגה	ניתן לבחור באחת מחמש רמות
תצוגת השעון	דיגיטלית עם תאריך אנלוגית Off (כבוי)
תאורה	מופעלת כאשר המכשיר פועל כבויה כאשר המכשיר פועל
נעילת בטיחות בפני ילדים*	נעילת דלת + נעילת לחצנים נעילת לחצנים בלבד

נעילת בטיחות בפני ילדים

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

הפעלה והשבתה

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


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

משך הבישול

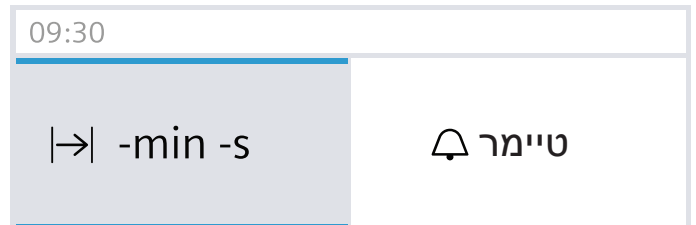
אם הוגדר משך זמן בישול עבור התבשיל, פעולת התנור תופסק באופן אוטומטי לאחר שחלף משך הזמן שהוגדר. התנור יפסיק להתחמם.

תנאי מקדים: נבחרו סוג חימום וטמפרטורה.

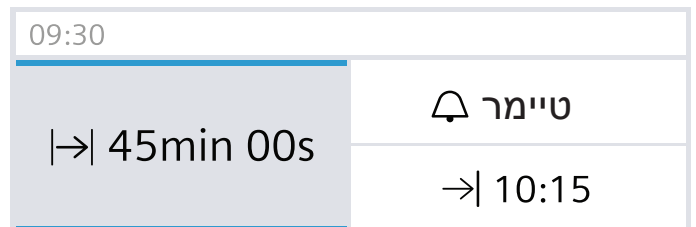
לדוגמה: סוג החימום שנבחר הוא אוויר חם 4D, 180°C, זמן בישול של 45 דקות.

1. לחצו על הלחצן .


תפריט אפשרויות כוונן הזמן נפתח.




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




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

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


משך הבישול שהוגדר חלף

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

ביטול משך הבישול


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

שינוי משך הבישול


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

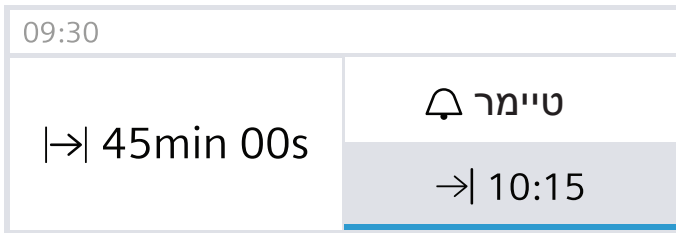
שעת סיום

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

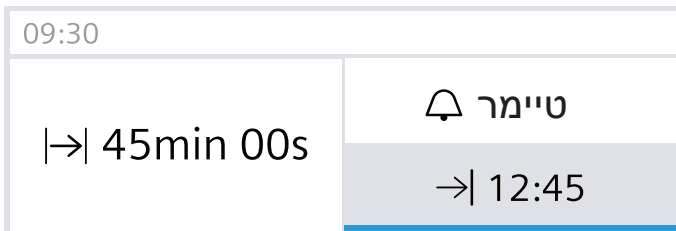
תנאי מקדים: הפעולה שנבחרה טרם החלה. נקבע זמן בישול. תפריט אפשרויות כוונן הזמן  פתוח.

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

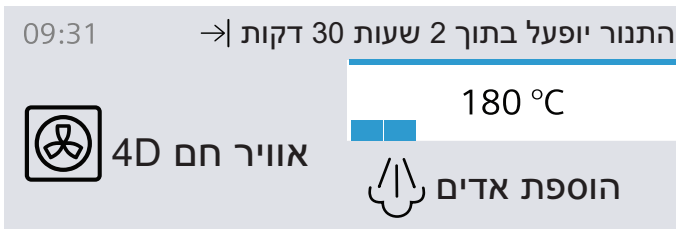
1. געו בלחצן המגע  "End" (סיום). שעת סיום הבישול מוצגת.




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




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






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



משך הבישול שהוגדר חלף

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

שינוי שעת סיום הבישול

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

ביטול זמן הסיום


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

אפשרויות קביעת זמן

בתנור שלכם יש מספר אפשרויות לכוונן זמן.



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

הערות


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

טיימר



ניתן לכוונן את הטיימר בכל עת, אפילו כאשר המכשיר כבוי. הטיימר פועל במקביל להגדרות הזמן האחרות, ויש לו התראה קולית נפרדת. באופן זה, ניתן להבחין בין סיום הזמן שנקבע בטיימר לבין סיום משך הבישול. פרק הזמן המרבי שניתן לכוונן הוא 24 שעות.

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



לאחר שהזמן חלף

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

ביטול פעולת הטיימר

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

שינוי משך הזמן של הטיימר

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

ייבוש ידני של תא התנור

- הניחו למכשיר להתקרר.
- הסירו את כל שאריות המזון מדפנות תא התנור.
- ייבשו את תא התנור באמצעות ספוג.
- השאירו את דלת התנור פתוחה למשך שעה, כדי לאפשר לפנים תא התנור להתייבש כליל.

מילוי חוזר של מיכל המים

הערות

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

1. פתחו את לוח הבקרה.
2. הוציאו את מיכל המים ומלאו אותו.
3. הכניסו את מיכל המים למקומו וסגרו את לוח הבקרה.

לאחר כל פעולת אידי

⚠ אזהרה – סכנת צריבה!

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

⚠ אזהרה – סכנת כוויות!


המכשיר מתחמם במהלך ההפעלה. הניחו למכשיר להתקרר לפני הניקוי.

זהירות!

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

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

הערות

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

ריקון מיכל המים

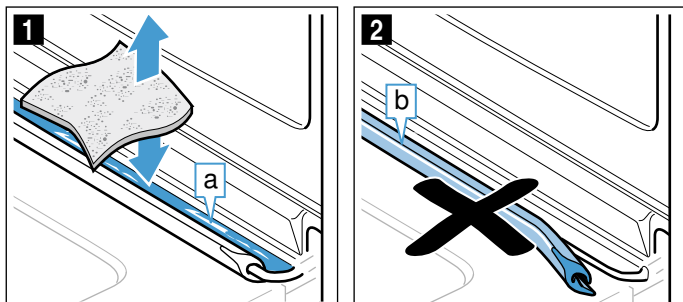
זהירות!

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

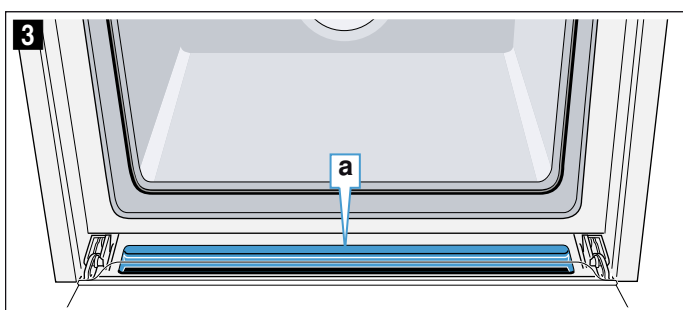
1. פתחו את לוח הבקרה.
2. הסירו את מיכל המים.
3. הסירו בזהירות את מכסה מיכל המים.
4. רוקנו את מיכל המים, נקו אותו באמצעות חומר ניקוי ושטפו אותו ביסודיות עם מים נקיים.
5. יבשו את כל חלקי המיכל באמצעות מטלית רכה.
6. נגבו את אטם המכסה עד לייבושו.
7. הניחו לו להתייבש כאשר המכסה שלו פתוח.
8. החזירו את מכסה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

ניקוי המגש לאיסוף טיפות

1. הניחו למכשיר להתקרר.
 2. פתחו את דלת התנור.
 3. הספיגו את המים בתעלת הטיפות a באמצעות מטלית ונגבו בזהירות (איור 1).
- כאשר אתם מנגבים, היזהרו שלא לנתק את האטם b מתעלת הטיפות (איור 2).



הטיפות a ממוקמת מתחת לתא התנור (איור 3).



הערה: אם האטם התנתק, התקינו את האטם בחזרה על תעלת הטיפות. ← "דלת התנור" בעמוד 31

הפעלת פונקציית הייבוש

כדי לייבש, תא התנור מתחמם כך שהלחות שבתוכו מתאדה. יהיה עליכם לפתוח את דלת התנור כדי לאפשר לאדים לצאת מתא התנור.


זהירות!

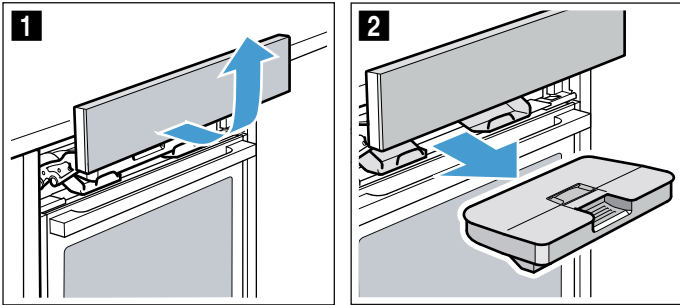
נזק לאמייל: אין להפעיל את התנור כאשר יש מים על רצפת תא התנור. לפני ההפעלה, נגבו את שאריות המים מרצפת תא התנור.

1. הניחו למכשיר להתקרר.
 2. הסירו מיד את הלכלוך הגס מתוך תא התנור ונגבו שאריות לחות מרצפת התא.
 3. אם יש צורך, לחצו על On/Off (הפעלה/כיבוי) כדי להפעיל את המכשיר.
 4. לחצו על לחצן התפריט. האפשרויות לבחירת מצב הפעלה מוצגות.
 5. געו בלחצן המגע "Next" (הבא).
 6. געו בלחצן המגע "Drying" (ייבוש).
 7. לחצו על הלחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה).
- פונקציית הייבוש מופעלת אוטומטית ומסתיימת לאחר 10 דקות.
8. פתחו את דלת התנור והשאירו אותה פתוחה במשך 1 - 2 דקות, כדי לאפשר לאדי הלחות לצאת.

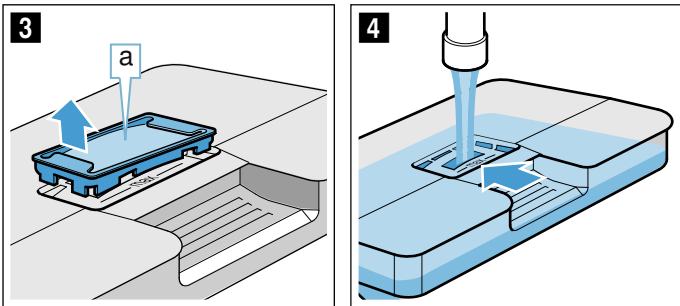
זהירות!

עשויות להתרחש תקלות בעת שימוש במים מסוננים או מים שהוצאו מהם המינרלים. ייתכן שהמכשיר יבקש מכם למלא את מיכל המים למרות שהוא עשוי להיות מלא, אחרת פעולת האדים תתבטל לאחר כשתי דקות. במידת הצורך, ערבבו מים מסוננים או מים שהוצאו מהם המינרלים עם המים המינרלים הלא מוגזים בבקבוק ביחס של אחד לאחד.

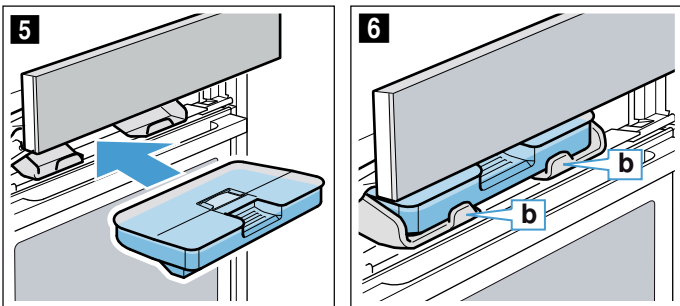
1. געו בלחצן המגע . לוח הבקרה נפתח בתנועה לפנים באופן אוטומטי.
2. משכו את לוח הבקרה לפנים בעזרת שתי הידיים ולאחר מכן דחפו אותו כלפי מעלה עד שהוא ננעל במקום (איור 1).
3. הרימו את מיכל המים והוציאו אותו מתוך התא (איור 2).



4. לחצו על המכסה לאורך האטם כדי למנוע ממים לדלוף ממיכל המים.
5. הסירו את הכיסוי a (איור 3).
- הערה:** קיומו של כיסוי a תלוי בסוג המכשיר.
6. מלאו את מיכל המים במים קרים עד לסימון "max" (איור 4).



7. החזירו את הכיסוי a לפתח על מיכל המים.
8. הכניסו את מיכל המים המלא (איור 5). ודאו שמיל המים ננעל במקום מאחורי שני המחזיקים b (איור 6).



9. החליקו את לוח הבקרה בזהירות כלפי מטה ודחפו אותו לאחור עד לסגירתו המוחלטת. מילאתם את מיכל המים. באפשרותכם להתחיל להשתמש במצבי ההפעלה עם אדים.

סיום

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

הפשרה

השתמשו בסוג החימום "Defrosting" (הפשרה) כדי להפשריר מוצרים קפואים.

הערה: כאשר משתמשים בסוג החימום Defrosting (הפשרה), ומיכל המים מתרוקן, הפעולה נפסקת. מלאו את מיכל המים.

הפעלה

1. מלאו את מיכל המים.
2. געו בלחצן התפריט.
3. געו בלחצן המגע "Steam" (אדים).
4. סובבו את הבורר הסיבובי למצב "Defrost" (הפשרה).
5. געו בטמפרטורה והשתמשו בבורר הסיבובי כדי להגדיר את הטמפרטורה.
6. געו במשך הבישול והשתמשו בבורר הסיבובי כדי להגדיר את משך הבישול.
7. לחצו על הלחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה. המכשיר יתחיל להתחמם.

לאחר שמשך הבישול חלף, יישמע צליל התראה. המכשיר יפסיק להתחמם. משך הבישול 00 דקות 00 שניות יופיע בתצוגה.

ביטול

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

סיום

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

מילוי מיכל המים

מיכל המים ממוקם מאחורי לוח הבקרה. לפני פעולה הכוללת שימוש באדים, פתחו את לוח הבקרה ומלאו את מיכל המים. ודאו שקבעתם את טווח קשיות המים בצורה נכונה. ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 23

⚠ אזהרה – סכנת פציעה וסכנת שריפה!

מלאו את מיכל המים רק במים נקיים או בנוזל להסרת אבנית המומלץ על-ידינו. אין למלא נוזלים דליקים (כגון משקאות חריפים) בתוך מיכל המים. החום הרב שנוצר בתא התנור עלול לגרום להתלקחות של נוזלים דליקים ועקב כך להתפוצצות. דלת התנור עלולה להיפתח בפתאומיות. אדים חמים ולהבות עלולים להיפלט מתוך התנור.

⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

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

זהירות!

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

בישול לפי תפריט

באמצעות אדים, ניתן לבשל ארוחה בת מספר מנות מבלי שהטעמים והניחוחות יתערבבו. ← "מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו" בעמוד 38

בישול בשילוב אדים

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

המזון שלכם

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

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

עוצמת האדים

לרשותכם מספר דרגות עוצמה בעת הוספת האדים:

- נמוכה
- בינונית
- גבוהה

סוגי חימום מתאימים

ניתן להפעיל הוספת אדים עבור סוגי החימום הבאים:

- אוויר חם 4D
- חימום עליון/תחתון
- צלייה בגריל באוויר חם
- שמירה על חום

הפעלה

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

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

ביטול הוספת אדים

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

הערה: פעולת המכשיר ממשיכה ללא אדים.

ביטול פעולת המכשיר

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

סיום

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

חימום חוזר

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

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

הפעלה

1. מלאו את מיכל המים.
2. געו בלחצן Menu (תפריט).
3. געו בלחצן המגע "Steaming" (אידיוי).
4. השתמשו בבורר הסיבובי כדי להגיע למצב "Reheating" (חימום חוזר).
5. געו בלחצן המגע "Temperature" (טמפרטורה) ושנו את מידת החום באמצעות הבורר הסיבובי.
6. געו בלחצן המגע "Duration" (משך זמן) ושנו את הנתון באמצעות הבורר הסיבובי.
7. לחצו על הלחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה. המכשיר מתחיל להתחמם.

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

ביטול

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

סיום

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

התפחת בצק

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

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

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

הפעלה

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

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

ביטול

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

אדים

בעזרת אדים, תהליך הבישול עדין במיוחד. ניתן לשלב אדים בחלק מסוגי החימום. בנוסף, ניתן להסתייע באדים כדי להתפח בצק, לחמם מחדש ולהפשיר מזון.

⚠ אזהרה – סכנת צריבה!

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

רעש

משאבה

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

לוח הבקרה

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


FullSteam - בישול באדים

בתהליך האידי, אדים לוהטים מקיפים את המזון ובכך מונעים אובדן מרכיבי מזון חשובים במהלך הבישול. בצורת בישול זו, הצורה, הצבע והניחוח הטיפוסי של המנות נשמרים.

הערה: אם מיכל המים מתרוקן במהלך האידי, הפעולה נפסקת. מלאו את מיכל המים.

הפעלה

1. מלאו את מיכל המים.
- הערה:** הפעילו אדים רק לאחר שתא התנור התקרר לגמרי (לטמפרטורת החדר).
2. לחצו על לחצן התפריט.
3. געו בלחצן המגע "Steam" (אדים).
4. סובבו את הבורר הסיבובי אל "Steam" (אדים).
5. געו בלחצן המגע "Temperature" (טמפרטורה) והשתמשו בבורר הסיבובי כדי להגדיר את הטמפרטורה.
6. געו בלחצן המגע "Cooking time" (משך בישול) והשתמשו בבורר הסיבובי כדי להגדיר את משך הבישול.
7. לחצו על הלחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה. המכשיר יתחיל להתחמם.

יישמע צליל התראה. התנור יפסיק להתחמם. ניתן לבטל את צליל ההתראה מוקדם על-ידי נגיעה בלחצן .


ביטול

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

סיום

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

חימום מהיר


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

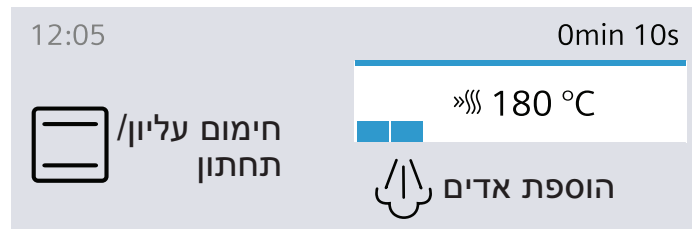
	אוויר חם 4D
	חימום עליון/תחתון


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


קביעת ההגדרות

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


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





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

ביטול

לחצו על הלחצן . הסמל  ייכבה בתצוגה.

תפעול המכשיר

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

הפעלה וכיבוי של המכשיר

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

הפעלת המכשיר

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

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

כיבוי המכשיר

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

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

התחלת הפעולה או הפסקתה

כדי להתחיל בפעולה או כדי להפסיק אותה לאחר שהחלה, לחצו על Start/Stop (הפעלה/עצירה). מאוורר הקירור עשוי להמשיך לפעול למשך זמן מה לאחר הפסקת פעולה. לחצו על On/Off (הפעלה/כיבוי) כדי לבטל את כל ההגדרות. פתיחת דלת התנור במהלך פעולתו גורמת להשהיית הפעולה. כדי להמשיך בפעולה, סגרו שוב את דלת התנור.

בחירת מצב הפעלה

כדי לבחור מצב הפעלה, עליכם להפעיל את המכשיר תחילה.

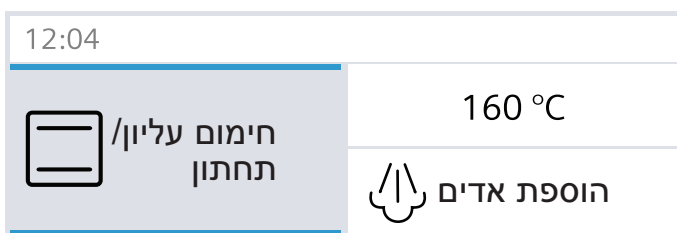
1. לחצו על לחצן התפריט.
2. תפריט מצבי ההפעלה נפתח. געו במצב ההפעלה הרצוי.
3. בהתאם למצב ההפעלה, יעמדו לרשותכם אפשרויות בחירה שונות.
4. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את הבחירה. בהתאם לבחירה הנוכחית, שנו את ההגדרות הנוספות.
4. לחצו על הלחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה.
- משך הזמן שחלף מופיע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

הגדרת סוג החימום והטמפרטורה

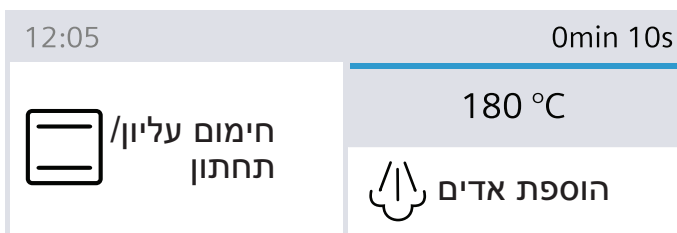
לאחר הפעלת התנור, מופיע בתצוגה סוג החימום המוצע ולצדו הטמפרטורה. ניתן להפעיל את התנור מיד באמצעות הגדרה זו על-ידי לחיצה על Start/Stop (הפעלה/עצירה). אם תרצו לבחור בסוג חימום אחר, בצעו את הפעולות הבאות.

תוכלו לשנות את הגדרות ברירת המחדל לפי ההנחיות שלהלן: הדוגמה שבאזור: חימום עליון/תחתון בטמפרטורה של 180°C.

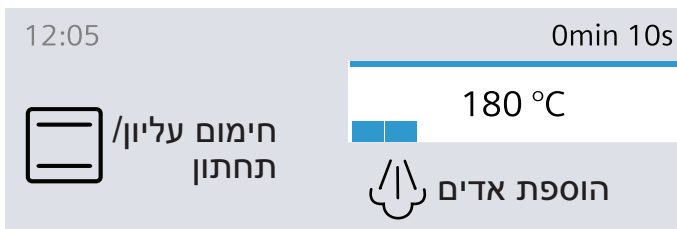
1. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את סוג החימום.



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



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



סוג החימום והטמפרטורה שנבחרו מוצגים בתצוגה.

שימוש ראשון

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

הערה: ניתן לשנות את ההגדרות האלו בכל עת דרך ההגדרות הבסיסיות. ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 23

הגדרת השפה

German (גרמנית) היא שפת ברירת המחדל.

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

כוונן השעון

השעה שמוצגת בעת הפעלה היא 12:00.

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

הגדרת התאריך

תאריך ברירת המחדל הוא 1.1.2014.

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

הגדרת קשיות המים

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

1. הגדירו את רמת הקשיות של המים באמצעות הבורר הסיבובי.
 2. געו בחץ >.
- בתצוגה מופיעה הודעה המאשרת שהפעלה הראשונית הושלמה.

כיוול המכשיר וניקוי תא התנור

נקודת הרתיחה של מים תלויה בלחץ האוויר. במהלך הכיוול, המכשיר מכוון את עצמו ללחץ האוויר השורר במקום ההתקנה. הדבר יתרחש אוטומטית בפעם הראשונה שיעשה שימוש בבישול בשילוב אדים. הדבר יוצר כמות גדולה של אדים.

הכנת המכשיר לכיוול

1. הסירו אביזרים מתא התנור.
2. הסירו את כל השאריות של חומרי האריזה, כגון פתיתי קלקר, מתוך תא התנור.
3. לפני הכיוול, נגבו את המשטחים החלקים בתא התנור באמצעות מטלית רכה ולחה.

כיוול המכשיר וניקוי תא התנור

הערות

- לא ניתן להתחיל בכיוול עד שתא התנור לא התקרר (טמפרטורת החדר).
- אין לפתוח את דלת המכשיר בזמן שהכיוול מתבצע, משום שזה יבטל את תהליך הכיוול.

1. לחצו על On/Off (הפעלה/כיבוי) כדי להפעיל את המכשיר.
2. מלאו את מיכל המים. ← "מילוי מיכל המים" בעמוד 19
3. בחרו בסוג החימום, במידת החום ובמשך הזמן הדרושים לתהליך הכיוול, והפעילו את המכשיר. ← "FullSteam - בישול באדים" בעמוד 17

כיוול	
סוג חימום	אדים
טמפרטורה	100°C
משך הבישול	30 דקות

4. חממו את המכשיר לאחר הכיוול.

זהירות!

נזק למשטחים מצופים באמייל

- אין להשתמש במכשיר אם קיימים מים על רצפת תא התנור. לפני השימוש במכשיר, נגבו את המים מרצפת תא התנור.
5. ייבשו את רצפת תא התנור.
 6. הגדירו את סוג החימום שצוין, את הטמפרטורה ואת הזרקת האדים, ולאחר מכן הפעילו את המכשיר.

חימום	
סוג חימום	אוויר חם 4D
טמפרטורה	מרבי
משך הבישול	30 דקות

7. הקפידו על אוורור נאות של המטבח בעת חימום התנור בפעם הראשונה.
8. עצרו את המכשיר לאחר שחלף הזמן שצוין. לחצו על הלחצן On/Off (הפעלה/כיבוי) כדי לכבות את המכשיר.
9. הניחו לתא התנור להתקרר.
10. נקו משטחים חלקים בעזרת ספוג כלים הטבול במי סבון.
11. רוקנו את מיכל המים וייבשו את תא התנור. ← "לאחר כל פעולת אידוי" בעמוד 20

הערות

- בעת המיקום מחדש של המכשיר, שחזרו את הגדרות היצרן שלו לאחר התקנתו כדי שיסתגל למיקומו החדש. חזרו על התהליכים עבור הפעלה ראשונית וכיוול.
- המכשיר שומר את הגדרות הכיוול גם במקרה של הפסקת חשמל או ניתוק מהחשמל. אין צורך לחזור על הכיוול.

ניקוי האביזרים

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

לפני הפעלה ראשונה

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

לפני הפעלה ראשונה

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

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

זהירות!

- שימוש בנוזלים לא מתאימים עלול לגרום נזק למכשיר. אין להשתמש במים מזוקקים, במי ברז בעלי ריכוז כלור גבוה (מעל 40 מ"ג/ליטר) או בנוזלים אחרים. השתמשו רק במי ברז טריים וקרים, במים מרוככים או במים מינרליים לא מוגזים.
- עשויות להתרחש תקלות בעת שימוש במים מסוננים או מים שהוצאו מהם המינרלים. ייתכן שהמכשיר יבקש מכם למלא את מיכל המים למרות שהוא עשוי להיות מלא, אחרת פעולת האדים תתבטל לאחר כשתי דקות. במידת הצורך, ערבבו מים מסוננים או מים שהוצאו מהם המינרלים עם המים המינרלים הלא מוגזים בבקבוק ביחס של אחד לאחד.

הערות

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

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

מדף רשת פנימי לתבנית

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

תבנית רב-תכליתית עם ציפוי למניעת הידבקות

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

מגש אפייה עם ציפוי למניעת הידבקות

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

תבנית עמוקה

לכמויות גדולות.

מכסה עבור התבנית העמוקה

המכסה הופך את התבנית העמוקה לתבנית צלייה מקצועית.

מגש פיצה

לאפיית פיצה ועוגות עגולות גדולות.

מגש גריל

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

אבן אפייה

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

כלי צלייה מזכוכית

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

מגש זכוכית

להכנת נתחים גדולים של בשר צלוי, עוגות לחות ופשטידות.

מיכל אידוי, מחורר, גודל XL

לאידוי בכמויות גדולות.

מיכל אידוי, מחורר, גודל S

לאידוי ירקות, מיצוי נוזלים מפירות יער והפשרה.

מיכל אידוי, לא מחורר, גודל S

לבישול אורז, קטניות ודגנים.

כלי בישול מפורצלן, לא מחורר, גודל S

לאידוי והגשה של בשר, דגים וירקות.

כלי בישול מפורצלן, לא מחורר, גודל L

לאידוי והגשה של בשר, דגים וירקות.

מערכת נשלפת, מפלס 1

המסילות הנשלפות המותקנות במפלס 2 מאפשרות למשוך את האביזרים החוצה בלי שיתהפכו ויפלו.

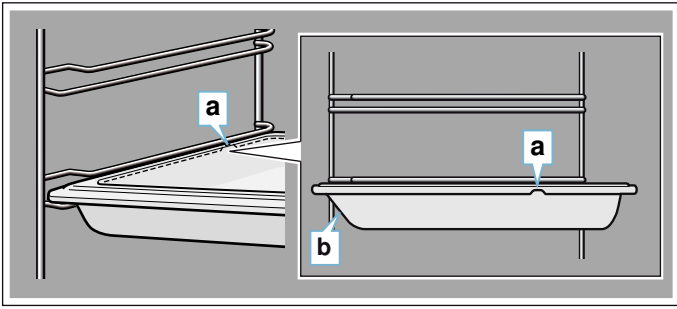
מערכת נשלפת, 3 מפלסים

המסילות הנשלפות המותקנות במפלסים 1, 2 ו-3 מאפשרות למשוך את האביזרים החוצה בלי שיתהפכו ויפלו.

עיטורים לקישוט

להסרת המדף התחתון של היחידה ובסיס המכשיר.

בתמונה מוצגת התבנית הרב-תכליתית

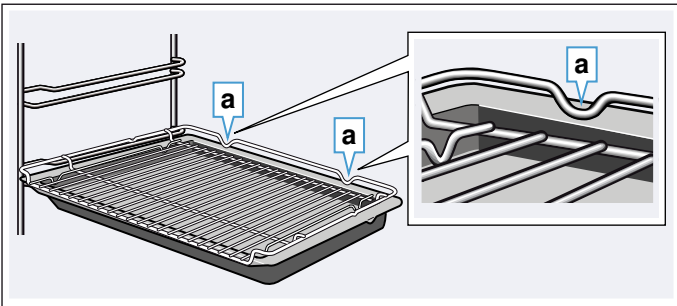


שילוב אביזרים

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

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

בתמונה מוצגת התבנית הרב-תכליתית



כדי להשתמש במיכלי אידוי קטנים יש להניחם על מדף הרשת.

אביזרים אופציונליים

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

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

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

אביזרים מיוחדים

מדף רשת

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

תבנית רב-תכליתית

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

מגש אפייה

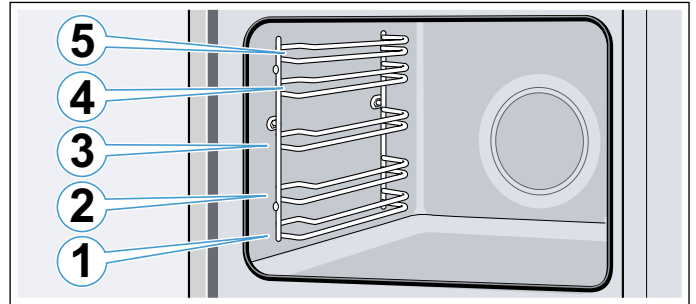
לפשטיות במגשים ומוצרים אפויים קטנים.

הערה: ניתן להשתמש במיכל האידוי עם כל סוגי החימום הכוללים שימוש באדים ללא הגבלה כלשהי. בעת שימוש בסוגי חימום אחרים בטמפרטורות גבוהות, הוציאו את מיכל האידוי מתוך תא התנור. טמפרטורות גבוהות עלולות לגרום עיוותים קבועים ושינויי צבע במיכל האידוי.

הכנסת האביזרים

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

בתנורים מסוימים, מיקום המדף הגבוה ביותר מסומן בתא התנור עם סמל הגריל.



הקפידו תמיד להכניס את האביזר בין שתי מסילות ההובלה בכל מפלס.

ניתן למשוך את האביזרים החוצה כמחצית הדרך מכלי שית הפכו.

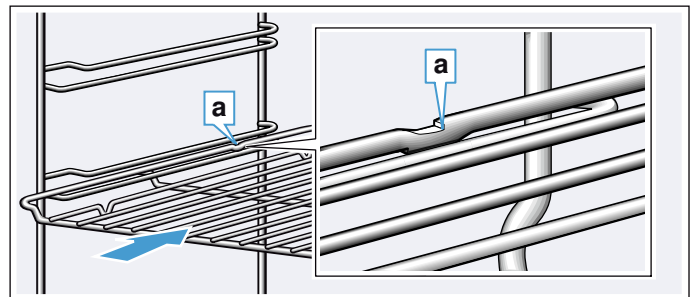
הערות

- הקפידו להכניס את האביזרים לתא התנור בצורה הנכונה.
- הקפידו להכניס את האביזרים עד הסוף, כדי שהם לא יגעו בדלת המכשיר.
- הוציאו את כל האביזרים שלא תשתמשו בהם מתא התנור.

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



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


אביזרים

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


אביזרים כלולים

האביזרים הבאים מצורפים למכשיר שלכם:

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




מגש אפייה
לפשטידות במגשים ומוצרים אפויים קטנים.




תבנית רב-תכליתית
לאפייה של עוגות לחות, פריטים אפויים אחרים, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים.
ניתן להשתמש בתבנית זו גם ללכידת השומן שמטפטף בעת צלייה ישירה בגריל על גבי מדף הרשת. במהלך פעולה הכוללת אדים, ניתן להשתמש בה כדי לקלוט את טיפות המים.




מיכל אידוי, מחורר, גודל S
לאידוי ירקות, מיצוי נזלים מפירות יער והפשרה.




מיכל אידוי, לא מחורר, גודל S
לבישול אורז, קטניות ודגנים.



מיכל אידוי, מחורר, גודל XL
לאידוי כמויות גדולות.



מד-חום לבשר
מאפשר השגת תוצאות מדויקות בעת צלייה. השימוש במד-חום מתואר בפרק הרלוונטי. ← "מד-חום לבשר" בעמוד 25



תאורה פנימית

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

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

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

מאוורר הקירור

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

זהירות!

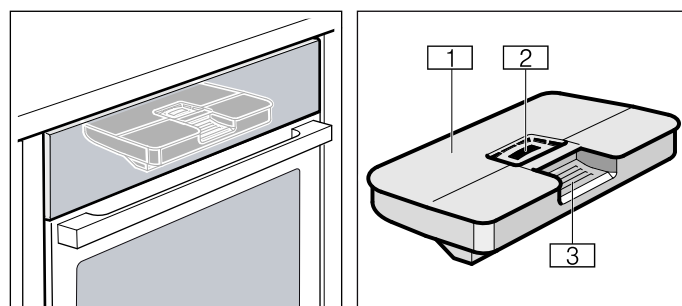
אין לכסות את פתחי האוורור. התנור עלול להתחמם יתר על המידה.

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

הערה: ניתן לבחור את משך זמן הפעולה של מאוורר הקירור בהגדרות הבסיסיות. ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 23

מיכל מים

המכשיר מצויד במיכל מים. מיכל המים נמצא מאחורי הלוח. כדי להשתמש באדים יש למלא את המיכל במים. ← "העלאת אדים" בעמוד 17



- 1 מיכל המיכל
- 2 פתח מילוי
- 3 ידית להוצאה והכנסה של מיכל המים

השתמשו רק באביזרים מקוריים. הם מותאמים במיוחד לשימוש במכשיר שברשותכם.

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

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

<p>לצלייה בגריל של פריטים שטוחים כגון אומצות, נקניקיות או לחם, ולהשחמה. כל האזור שנמצא מתחת לגוף החימום של הגריל מתחמם.</p>	<p>הגדרות גריל: 1 = עוצמה נמוכה 2 = עוצמה בינונית 3 = עוצמה גבוהה</p>	גריל, שטח גדול	
<p>לצלייה בגריל של כמויות מזון קטנות כגון אומצות, נקניקיות או לחם ולהשחמה. החלק המרכזי של גוף החימום של הגריל מתחמם.</p>	<p>הגדרות גריל: 1 = עוצמה נמוכה 2 = עוצמה בינונית 3 = עוצמה גבוהה</p>	גריל, שטח קטן	
<p>להכנת פיצה ומנות המצריכות כמות חום גדולה מלמטה. גוף החימום התחתון וגוף החימום הטבעתי בחלק האחורי של התנור מתחממים.</p>	30-250°C	אפיית פיצה	
<p>לבישול איטי ועדין של נתחי בשר צרובים, עדינים בכלי ללא כיסוי. החום נפלט באופן שווה כלפי מעלה וכלפי מטה, בטמפרטורה נמוכה.</p>	70-120°C	בישול איטי	
<p>לבישול בבן מארי ועבור השלב האחרון באפייה. החום נפלט מלמטה.</p>	30-250°C	חימום תחתון	
<p>להכנה מהירה של מוצרים קפואים במפלט 3. הטמפרטורה תלויה בהוראות היצרן. השתמשו בטמפרטורה הגבוהה ביותר שרשומה על האריזה. המשך הוא בהתאם להוראות היצרן, או קצר יותר. אין צורך בחימום מקדים.</p>	30-250°C	פונקציית CoolStart	
<p>לשמירת חום של מזון מבושל.</p>	60-100°C	שמירה על חום *	
<p>חימום מקדים של כלי בישול.</p>	30-70°C	חימום מקדים של כלי בישול	

* ניתן להשתמש באדים עבור סוג חימום זה (ניתן להפעיל רק כאשר מיכל המים מלא)

ערכי ברירת מחדל

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

העלאת אדים

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

סוג חימום	טמפרטורה	שימוש
	30-100°C	לירקות, דגים, תוספות, מיצוי נוזלים מפירות וחליטה.
	80-180°C	לחימום עדין של מזון, ויצירת מעטה פריך על מאפים. האדים מבטיחים שהמזון לא יתייבש.
	30-50°C	להתפחה של בצק שמרים ושאר וליצירת יגורט. הבצק יתפח בצורה מהירה הרבה יותר מאשר בטמפרטורת החדר. פני הבצק אינם מתייבשים.
	30-60°C	עבור ירקות, בשר, דגים ופירות. הלחות מעבירה את החום בצורה עדינה למזון. המזון אינו מתייבש ולא מאבד את צורתו.

פונקציות בתא התנור

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

פתיחת דלת התנור

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

מידע נוסף

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

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

ספירת זמן שחלף


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

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

מחווני הטמפרטורה

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

מחווני חימום	מחווני 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.
מחווני חום שיורי	מחווני הטמפרטורה מציג את החום השיורי כאשר התנור כבוי. כאשר הטמפרטורה יורדת לכ-60°C, התצוגה מושבתת.

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

תפריט מצבי הפעלה

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

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

שימוש	מצב הפעלה
לרשותכם מספר סוגי חימום שהותאמו בקפידה למטרות בישול שונות.	סוגי חימום
לרשותכם מספר סוגי אדים שהותאמו בקפידה למטרות בישול שונות.	העלאת אדים ← "העלאת אדים" בעמוד 17
כאן תוכלו למצוא ערכי הגדרות מתוכנתים מראש, המתאימים למגוון תבשילים.	מנות ← "מנות" בעמוד 36
פונקציה זו משמשת להסרת משקעי אבנית מתוך המאייד.	הסרת אבנית ← "פעולת ניקוי" בעמוד 27
יש להפעיל לאחר כל פעולה עם אדים.	ייבוש ← "העלאת אדים" בעמוד 17
ניתן לבצע התאמה אישית של ההגדרות הבסיסיות בהתאם לצרכים שלכם.	הגדרות ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 23

בעת בישול בטמפרטורות גבוהות, המכשיר מנמיך מעט את הטמפרטורה לאחר פרק זמן ארוך.

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

סוגי חימום

סוגי חימום	טמפרטורה	שימוש
 אוויר חם 4D *	30-250°C	לאפייה וצלייה במפלס אחד או יותר. המאוורר מפזר את החום של גוף החימום הטבעתי, שממוקם בדופן האחורית של התנור, באופן שווה בתוך תא התנור.
 חימום עליון/תחתון *	30-250°C	לאפייה וצלייה מסורתית במפלס אחד. מתאים במיוחד לעוגות עם ציפוי לח. החום נפלט באופן אחיד כלפי מעלה וכלפי מטה.
 אוויר חם eco	30-250°C	לבישול עדין של סוגי מזון נבחרים בקומה אחת ללא חימום מראש. המאוורר מפזר את החום של גוף החימום הטבעתי, שממוקם בדופן האחורית של התנור בתוך תא התנור. פונקציית החימום יעילה ביותר בטמפרטורה של 125 עד 250°C. פונקציית החימום משמשת למדידה הן של צריכת החשמל במצב האוויר המסוחרר והן של רמת נצילות האנרגיה.
 חימום עליון/תחתון eco	30-250°C	לבישול עדין של סוגי מזון נבחרים. החום נפלט מלמעלה ומלמטה. פונקציית החימום יעילה ביותר בטמפרטורה של 150 עד 250°C. פונקציית חימום זו משמשת למדידה של צריכת החשמל במצב הרגיל.
 צלייה בגריל באוויר חם *	30-250°C	לצלייה של עוף, דגים שלמים ונתחי בשר גדולים. גוף החימום של הגריל והמאוורר מופעלים וכבים לסירוגין. המאוורר מפזר את האוויר החם מסביב למזון.

הערה: המפרט הייחודי והצבעים עשויים להשתנות בין הדגמים השונים.

בסעיף זה מובא הסבר על המחווים והבקרים השונים. כאן תמצאו גם מידע על הפונקציות השונות של המכשיר.

לוח הבקרה

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



»»»»	חימום מהיר	הפעלה וכיבוי של פונקציית החימום המהיר
📄	פתיחת המכסה	מילוי או ריקון של מיכל המים ← "מילוי מיכל המים" בעמוד 19
Start/Stop (הפעלה/ עצירה)	הפעלה, השהיה או ביטול פעולה	

בורר סיבובי

השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את ערכי ההגדרות שמוצגים. ברוב רשימות הבחירה, לדוגמה סוגי חימום, האפשרות הראשונה באה מיד לאחר אפשרות הבחירה האחרונה. בעת בחירת טמפרטורה, יש לסובב את הבורר הסיבובי בכיוון הנגדי לאחר ההגעה לטמפרטורת המיקסום או המינימום.

תצוגה

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

סרגל מצב

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

קו התקדמות

קו התקדמות מציין כמה זמן חלף, או עד כמה התנור כבר התחמם, לדוגמה. 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 הסיבובי עם כיוון השעון ונגד כיוון השעון.

תצוגת מגע 3

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

בקרים

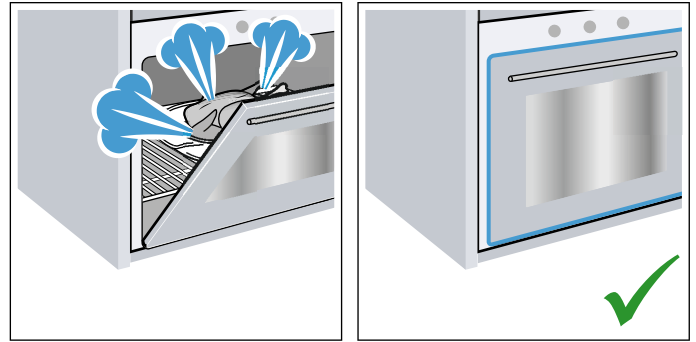
הבקרים השונים מותאמים למגוון הפונקציות של המכשיר. באפשרותכם להגדיר את פעולת המכשיר בצורה קלה וישירה.

לחצנים

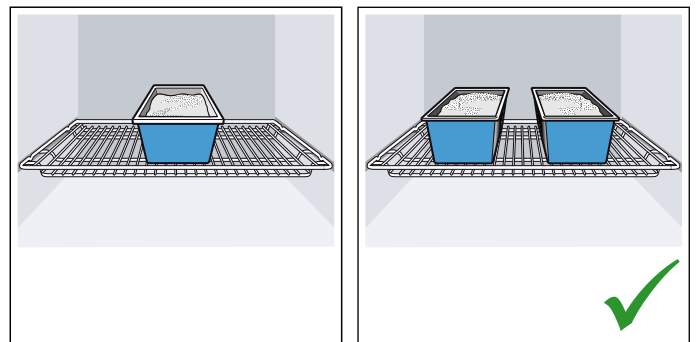
להלן הסבר קצר על הלחצנים השונים.

לחצנים	משמעות
On/Off (הפעלה/ כיבוי)	הפעלת המכשיר וכיבוי
Menu	פתיחת התפריט של מצבי הפעלה
📄	מידע נעילת בטיחות בפני ילדים
🕒	אפשרויות קביעת זמן

- פתחו את דלת המכשיר מעט ככל האפשר כאשר הוא נמצא בשימוש.



- אם ברצונכם לאפות מספר עוגות, מומלץ לאפות אותן בזו אחר זו. תא התנור נשאר חם. פעולה זו תקצר את משך זמן האפייה של העוגה השנייה. ניתן להכניס לתנור במקביל שתי תבניות אפייה כשהן מונחות זו לצד זו.



- במקרה של זמני בישול ממושכים, ניתן לכבות את התנור 10 דקות לפני סיום הבישול ולנצל את החום השירי כדי לסיים את תהליך הבישול.

סילוק ידודותי לסביבה

יש להשליך את חומרי האריזה באופן ידודותי לסביבה.

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

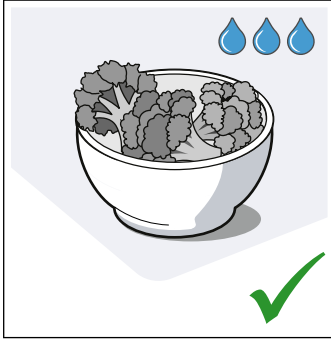
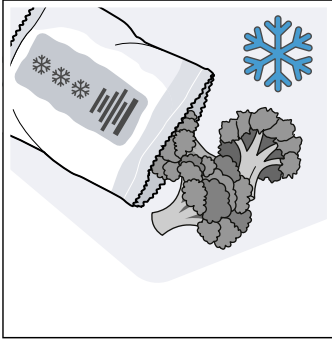


הגנה על הסביבה

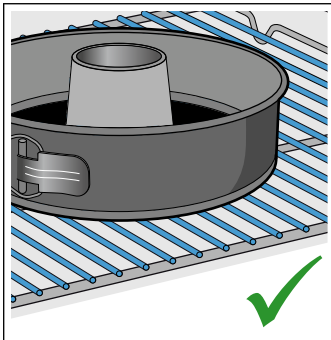
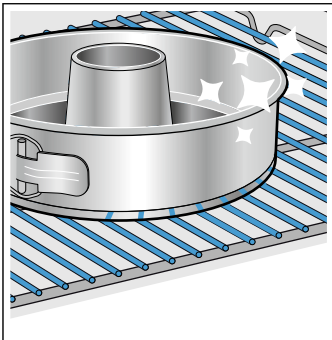
המכשיר החדש שלכם חסכוני במיוחד בחשמל. בסעיף זה תוכלו למצוא עצות מועילות לחיסכון באנרגיה בעת השימוש במכשיר, וכן הסבר לגבי השלכה נאותה של המכשיר בתום השימוש בו.

חיסכון בחשמל

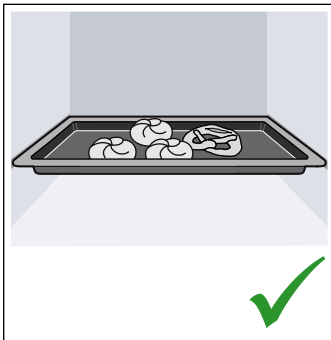
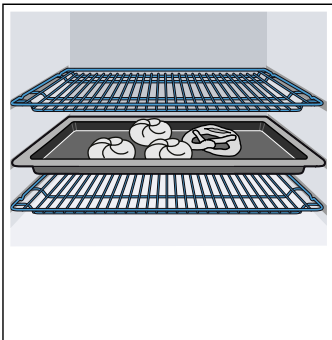
- חממו את התנור מראש אך ורק אם פעולה זו מצוינת במתכון או בטבלה שבחוברת ההוראות.
- הפשירו מזון קפוא לפני הכנסתו לתא התנור.



- השתמשו בתבניות אפייה בצבע כהה, הצבועות בשחור או בעלות ציפויי אמייל. הן קולטות את החום טוב יותר.



- הסירו את כל האביזרים שאינם דרושים מתא התנור.



העלאת אדים

זהירות!

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

העלאת אדים

פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר

מידע כללי

זהירות!

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

⚠ אזהרה – סכנת צריבה!

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

⚠ אזהרה – סכנת פציעה וסכנת שריפה!

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

מד-חום לבשר

⚠ אזהרה – סכנת התחשמלות!

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

הוראות בטיחות חשובות

מידע כללי

⚠ אזהרה – סכנת שריפה!

- חומרים דליקים המאוחסנים בתא התנור עלולים להתלקח. אין לאחסן חומרים דליקים בתא התנור. אין לפתוח את דלת המכשיר אם יש בתוכו עשן. כבו את התנור ונתקו אותו משקע החשמל, או הורידו את מפסק הזרם שבתיבת הנתיכים.
- שאריות מזון, נתזי שומן ומיצי בשר עלולים להתלקח. לפני השימוש במכשיר, הסירו את שאריות המזון הקשות ביותר מתא התנור, רכיבי החימום והאביזרים.
- בעת פתיחת דלת התנור נוצר משב רוח. נייר האפייה עלול לגעת בגוף החימום ולהתלקח. אין להניח נייר אפייה בצורה לא מהודקת על האביזרים במהלך חימום התנור. הקפידו להצמיד את נייר האפייה באמצעות כלי או תבנית אפייה. כסו בנייר האפייה רק את האזור הנחוץ. יש להקפיד כי נייר האפייה לא יבלוט מעבר לאביזרים.

⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

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

⚠ אזהרה – סכנת צריבה!

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

⚠ אזהרה – סכנת פציעה!

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

⚠ אזהרה – סכנת התחשמלות!

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

⚠ אזהרה – סכנה עקב שדה מגנטי!

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

ייעוד השימוש

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

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

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

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

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

המכשיר מיועד לשימוש עד לגובה של 2,000 מטר מעל פני הים.

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

אין לאפשר לילדים לשחק במכשיר או בסביבתו. אין לאפשר לילדים לנקות את המכשיר או לבצע בו פעולות כלשהן, אלא אם כן הם בני 15 לפחות ונמצאים תחת השגחה.

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

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

36. שירות לקוחות 

36. מספר E ומספר FD.

36. מנות 

36. מידע על ההגדרות הנבחרות

37. בחירת מנה

37. החלת הגדרות עבור מנות

38. מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו 

38. תבניות סיליקון

38. עוגות ומאפים קטנים

42. לחם ולחמניות

44. פיצה, קיש ומאפים מלוחים

46. פשטידות וסופלה

47. עוף

49. בשר

53. דגים

54. ירקות, תוספות וביצים

57. קינוחים

58. בישול לפי תפריט

58. פונקציות חימום Eco

60. אקרילאמיד במזון

60. בישול איטי

61. ייבוש

62. שימור ומיצוי נוזלים

63. עיקור בקבוקים והיגיינה

63. התפחת בצק

64. הפשרה

65. חימום חוזר

65. שמירה על חום

66. מנות מבחן

מידע נוסף על מוצרים, אביזרים, חלקי חילוף ושירותים ניתן למצוא בכתובת www.siemens-home.bsh-group.com/il

וכן בחנות המקוונת

www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

תוכן העניינים

17	אדים	
17	רעש	
17	FullSteam – בישול באדים	
18	בישול בשילוב אדים	
18	חימום חוזר	
18	התפחת בצק	
19	הפשרה	
19	מילוי מיכל המים	
20	לאחר כל פעולת אידוי	
21	אפשרויות קביעת זמן	
21	טיימר	
22	משך הבישול	
22	שעת סיום	
23	נעילת בטיחות בפני ילדים	
23	הפעלה והשבתה	
23	הגדרות בסיסיות	
23	שינוי הגדרות	
23	רשימת ההגדרות	
24	שינוי השעה	
24	מצב שבת	
24	הפעלת מצב שבת	
25	מד-חום לבשר	
25	סוגי חימום	
25	הכנסת מד-חום הבשר לתוך המזון	
25	הגדרת טמפרטורת הליבה	
26	טמפרטורות ליבה של מזונות שונים	
27	פעולת הניקוי	
27	הסרת אבנית	
28	חומרי ניקוי	
28	תכשירי ניקוי מתאימים לשימוש	
29	משטחים בתא התנור	
29	שמירה על ניקיון התנור	
30	מסילות	
30	הסרת המסילות והרכבתן	
31	דלת התנור	
31	הסרת דלת המכשיר והרכבתה	
31	הסרת לוחות הדלת והתקנתם	
34	איתור בעיות ופתרון	
34	טבלת תקלות אפשריות	
35	חריגה מזמן ההפעלה המרבי	
35	נורות בתא התנור	

4	ייעוד השימוש	
5	הוראות בטיחות חשובות	
5	מידע כללי	
6	העלאת אדים	
6	מד-חום לבשר	
6	פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר	
6	מידע כללי	
7	העלאת אדים	
7	הגנה על הסביבה	
7	חיסכון בחשמל	
8	סילוק ידידותי לסביבה	
9	הכרת המכשיר	
9	לוח הבקרה	
9	בקרים	
9	תצוגה	
10	תפריט מצבי הפעלה	
10	סוגי חימום	
11	העלאת אדים	
11	מידע נוסף	
11	פונקציות בתא התנור	
12	מיכל מים	
12	אביזרים	
12	אביזרים כלולים	
13	הכנסת האביזרים	
13	אביזרים אופציונליים	
14	לפני הפעלה ראשונה	
14	לפני הפעלה ראשונה	
15	שימוש ראשון	
15	כיול המכשיר וניקוי תא התנור	
15	ניקוי האביזרים	
16	תפעול המכשיר	
16	הפעלה וכיבוי של המכשיר	
16	התחלת הפעולה או הפסקתה	
16	בחירת מצב הפעלה	
16	הגדרת סוג החימום והטמפרטורה	
17	חימום מהיר	

לקוחות נכבדים,

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

הוראות הפעלה והתקנה אלה נועדו להסביר ולהנחות כיצד מפעילים מכשיר זה לקבלת התוצאות הטובות ביותר.

אנו משוכנעים כי רכשתם מוצר מהימן ומושלם, ומקווים שהוא יפעל לשביעות רצונכם.

שימו לב: הקפידו לקבל תעודת אחריות מקורית של **B/S/H/**.

הערה!

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

כל הזכויות שמורות ל- BSH Home Appliances Group.

התוכן שבמסמך זה הוא הקניין הרוחני הבלעדי של BSH. BSH שומרת את הזכות הבלעדית לתוכנו, במיוחד במקרה של תקנות פטנטים, פטנטים שימושיים, פטנטי עיצוב ומותגים. כל שכפול של מסמך זה וכל העברה של תוכנו, בכל דרך, הינם אסורים. BSH תפעל בהתאם נגד כל הפרה של זכויותיה.

SIEMENS



תנור בנוי

HS636GD.1

siemens-home.bsh-group.com/welcome

הוראות שימוש he

רשמו את
המכשיר
שלכם
באתר