

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

siemens-home.com



9001075349 950113

לקוחות נכבדים,

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

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

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

בהצלחה!

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

תחנות שרות

04-8477111	טל':	שרות CSB, שד' ההסתדרות 224, חיפה	צפון
08-9777222	טל':	שרות CSB, המסגר 1, א.ת. צפוני, לוד	מרכז
02-6403000	טל':	אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים	ירושלים
08-9777200	טל':	שרות CSB, יאיר 18, באר-שבע	דרום
08-6378616	טל':	שרות אקספרס, אזור התעשייה החדש, אילת	
08-6335311	טל':	שרות ששון, הבנאי 56, אילת	

מוקד שרות טלפוני ארצי - 2220*

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
בישול משולב במיקרוגל						
מאפה תפוחי אדמה מוקרם	כלי בישול, ללא מכסה	1		170-150	360	30-25
עוגה	כלי בישול, ללא מכסה	1		210-190	180	18-12
עוף	כלי בישול, ללא מכסה	1		200-180	360	35-25

סוגי חימום
 ■ אוויר חם 4D

■ חימום עליון/תחתון
 ■ אפיית פיצה

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
אפייה					
עוגיות	מגש אפייה	1	☐	*160-150	30-20
עוגיות	מגש אפייה	1	⊕	*150-140	35-25
עוגות קטנות	מגש אפייה	1	☐	*160	35-25
עוגות קטנות	מגש אפייה	1	⊕	*150	35-25
עוגות קטנות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	⊕	*140	45-35
עוגת ספוג על בסיס מים חמים	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	1	☐	**170-160	35-25
עוגת ספוג על בסיס מים חמים	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	1	⊕	**170-160	45-30
פאי תפוחים עם שכבת בצק עליונה	2 x תבניות שחורות, בקוטר 20 ס"מ	1	☐	200-180	70-60
פאי תפוחים עם שכבת בצק עליונה	2 x תבניות שחורות, בקוטר 20 ס"מ	1	⊕	180-170	80-60
* בצעו חימום מקדים למשך 5 דקות, אל תשתמשו בפונקציית החימום המהיר					
* בצעו חימום מקדים, אל תשתמשו בפונקציית החימום המהיר					

צלייה בגריל

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

סוג החימום
 ■ large area, Grill, ☐ (גריל, שטח גדול)

סוג המאכל	אביזרים	גובה המדף	סוג החימום	הגדרת הגריל	משך זמן הבישול בדקות
צלייה בגריל					
השחמת קלי	מדף רשת	3	☐	3	6-3
קציצות בקר x 12*	מדף רשת	2	☐	3	30-20
* הפכו לאחר 3/2 מזמן הבישול הכולל					

הכנת מזון במיקרוגל

בעת הכנת מזון במיקרוגל, הקפידו תמיד להשתמש בכלים עמידים בחום המתאימים למיקרוגל. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל. ← "מיקרוגל" בעמוד 16

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

סוגי חימום
 ■ אוויר חם 4D
 ■ צלייה בסחרור אוויר
 ■ מיקרוגל

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
הפשרה במיקרוגל						
בשר	כלי בישול, ללא מכסה	1	☐	-	180	5
					90	15-10
בישול במיקרוגל						
ציפוי ביצה	כלי בישול, ללא מכסה	1	☐	-	360	20
					180	25-20
עוגת ספוג	כלי בישול, ללא מכסה	1	☐	-	600	9-7
קציץ בשר	כלי בישול, ללא מכסה	1	☐	-	600	27-22

סוג המאכל	כלי בישול	גובה המדף	סוג החימום	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
ירקות מצוננים					
250 גרם	כלי בישול עם כיסוי	1		600	8-3
ירקות קפואים					
בתפזורת, 250 גרם	כלי בישול עם כיסוי	1		600	12-8
תרד ברוטב בשאמל, גוש קפוא, 450 גר'	כלי בישול עם כיסוי	1		600	16-11
מנות מצוננות					
ארוחה בצלחת, מנה אחת	כלי בישול עם כיסוי	1		600	8-4
מרק, נזיד, 400 מ"ל	כלי בישול עם כיסוי	1		600	7-5
תוספות, כגון פסטה, כיסונים, תפוחי אדמה, אורז	כלי בישול עם כיסוי	1		600	10-5
מאפים כגון לזניה, גרטן תפוחי אדמה, 400 גרם	כלי בישול, ללא מכסה	1		600	10-5
מנות קפואות					
ארוחה בצלחת, מנה אחת	כלי בישול עם כיסוי	1		600	15-11
מרק, נזיד, 200 מ"ל (יש לערבב היטב)	כלי בישול עם כיסוי	1		1000	4-2
תוספות, כגון פסטה, כיסונים, תפוחי אדמה, אורז, 500 גר'	כלי בישול עם כיסוי	1		600	10-7
מאפים כגון לזניה, גרטן תפוחי אדמה, 400 גרם	כלי בישול עם כיסוי	1		600	15-11

שמירה על חום

תוכלו לשמור על חומם של תבשילים על-ידי שימוש במצב הפעולה "Keeping warm" (שמירה על חום המזון). הדבר ימנע היווצרות עיבוי כך שלא תצטרכו לנגב את תא התנור.

אל תשמרו על חומם של תבשילים מוכנים למשך יותר משעתיים. זכרו שתבשילים מסוימים עשויים להמשיך להתבשל על-ידי שמירה על חומם. כסו את התבשילים לפי הצורך.

מנות מבחן

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

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

אפייה

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

גובה מדפים לאפייה בשני מפלסים במקביל:

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

פאי תפוחים עם שכבת בצק עליונה

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

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

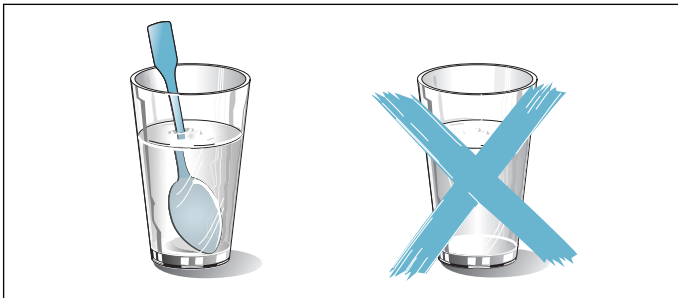
עוגת ספוג עם מים חמים

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

הערות

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

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
ירקות, 600 ג'	כלי בישול, ללא מכסה	1	☰	180	10
				90	13-8
שונות					
הפשרת חמאה, 125 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	1	☰	90	9-7
* הפכו לאחר מחצית זמן הבישול.					



זהירות!

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

ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה שלהלן, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות לחימום מגוון משקאות ומזונות במיקרוגל. הזמנים המצוינים הם ערכים ממוצעים בלבד. משך זמן הבישול תלוי בכמות המזון, בהרכבו ובאיכותו. טווחי הזמנים מופיעים בטבלה. כווננו את הזמן הקצר ביותר שמצוין ואז האריכו אותו במקרה הצורך. הערכים המצוינים בטבלה מתאימים למזון המוכנס לתנור קר. אם לא מצוין שום ערך עבור המזון שלכם, השתמשו במזונות דומים בטבלה כדי לקבל מושג על ההגדרות המומלצות. הוציאו אביזרים לא נחוצים מתא התנור. כך תוכלו להשיג תוצאות בישול מיטביות ולחסוך באנרגיה. נקו את תא התנור בגמר הבישול.

סוג החימום
 ■ ☰ מיקרוגל

חימום מזון במיקרוגל

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

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

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

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

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

אם אתם מחממים מזון תינוקות, הניחו את הבקבוק על מדף הרשת ללא מכסה או פטמה. נערו או ערבבו היטב לאחר החימום, ובדקו את הטמפרטורה לפני השימוש. המזון מעביר חום לכלי הבישול. הכלי עלול להתחמם מאד אם משתמשים אך ורק במיקרוגל לצורך הבישול.

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

⚠ אזהרה סכנת צריבה!


















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

סוג המאכל	כלי בישול	גובה המדף	סוג החימום	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
חימום משקאות					
200 מ"ל (יש לערבב היטב)	כלי בישול, ללא מכסה	1	☰	1000	3-1
400 מ"ל (יש לערבב היטב)	כלי בישול, ללא מכסה	1	☰	1000	6-2
חימום מזון תינוקות					
בקבוקי תינוקות, 150 מ"ל (יש לערבב היטב)	כלי בישול, ללא מכסה	1	☰	360	3-1

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

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

סוג החימום
 מיקרוגל

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

* הפכו לאחר מחצית זמן הבישול.

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

התפחת בצק

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

בצק שמרים יש תמיד להתפיח פעמיים. עיינו בפירוט ההגדרות בטבלה לגבי ההתפחה הראשונה והשנייה (תסיסה ראשונית ותסיסה אחרונה).

תסיסה ראשונית

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

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

תסיסה אחרונה

הניחו את הפריט המיועד להתפחה בתנור במפלס המצוין בטבלה.

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

סוג החימום

■ חימום עליון/תחתון

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

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

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

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

הפשרה

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

הוציאו את המזון הקפוא מאריזתו והניחו אותו בכלי מתאים למיקרוגל על גבי מדף הרשת. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל. ← "מיקרוגל" בעמוד 16

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

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

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

שימור

תוכלו להכין שימורי פירות וירקות באמצעות המכשיר שברשותכם.

אזהרה! סכנת פציעה!

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

צנצנות

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

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

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

הכנת פירות וירקות

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

פירות

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

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

ירקות

מלאו את הצנצנות בחתיכות הירקות, ומזגו מים חמים רתוחים.

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

סיום תהליך השימור

פירות

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

ירקות

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

לאחר השימור, הוציאו את הצנצנות מתוך תא התנור והניחו אותם על מטלית נקייה. אין להניח את הצנצנות החמות על גבי משטח קר או רטוב, היות שהן עלולות להיסדק. כסו את צנצנות השימור כדי להגן עליהן מפני רוחות פריצים. פתחו את התפסים רק כאשר הצנצנות קרות.

ערכי הגדרות מומלצים

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

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

עצות לבישול איטי

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

ייבוש

באמצעות שימוש באוויר חם 4D ניתן לייבש מזון באופן מושלם. סוג זה של שימור גורם לריכוז הטעמים עקב הוצאת המים. השתמשו אך ורק בפירות, ירקות ועשבי תיבול ללא פגמים, ושטפו אותם היטב. עטפו את מדף הרשת בנייר אפייה או נייר פרגמנט. נקזו את עודפי המים מתוך הפירות ויבשו אותם. אם יש צורך, חתכו את הפירות לפיסות בגודל זהה או לפרוסות דקות. הניחו פירות לא קלופים 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 1: מפלס 2
- 2 מדפי רשת: מפלסים 1+3

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

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

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

בישול איטי

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

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

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

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

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

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

כלי בישול

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

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

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

התנור שלכם כולל את מצב ההפעלה "Slow cook" (בישול איטי). המתינו תחילה שתא התנור יתקרר לחלוטין. אפשרו לתא התנור להתחמם במשך כ-10 דקות, והניחו בזמן זה את כלי הבישול בתוך התנור כדי לחמם אותו.

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

סוג החימום
 ■ בישול איטי

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

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

- סוגי חימום
-  אוויר חם Eco
 -  חימום עליון/תחתון Eco

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
עוגות בתבנית					
עוגת ספוג בתבנית	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	1		160-140	80-60
בסיס פלאן, ספוג	תבנית לבסיס פלאן	1		160-140	40-20
בסיס ספוג (2 ביצים)	תבנית לבסיס פלאן	1		170-150	30-20
עוגת פלאן על בסיס ספוג (3 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	1		170-160	35-25
עוגת פלאן על בסיס ספוג (6 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	1		160-150	60-50
עוגת שמרים טבעתית	תבנית עוגה טבעתית	1		160-150	75-65
עוגות במגש					
עוגת ספוג עם ציפוי יבש	מגש אפייה	1		180-160	40-20
טארט בצק פריך עם ציפוי יבש	מגש אפייה	1		180-170	35-25
כיכר קלועה, סבארינה	מגש אפייה	1		160-150	45-35
עוגת שמרים עם ציפוי יבש	מגש אפייה	1		170-150	35-20
מאפים קטנים					
מאפינס	מגש למאפינס	2		180-160	30-15
עוגות קטנות	מגש אפייה	1		160-150	35-25
בצק עלים	מגש אפייה	2		190-170	50-25
פחזניות	מגש אפייה	1		220-200	45-35
ביסקוויטים	מגש אפייה	2		160-140	30-15
עוגיות	מגש אפייה	2		150-140	40-25
עוגות שמרים קטנות	מגש אפייה	1		160-150	40-30
לחם ולחמניות					
לחם רב-דגנים, 1.5 ק"ג	תבנית עוגה	1		210-200	45-35
פיתה	תבנית רב-תכליתית	1		270-250	20-15
לחמניות מתוקות, לא אפויות	מגש אפייה	1		190-170	20-15
לחמניות לא אפויות	מגש אפייה	1		200-180	35-25
בשר					
נתח ללא עור (צוואר למשל), 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1		190-180	140-120
צלי בקר בקדרה, 1.5 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	1		220-200	160-140
נתח בשר עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1		180-170	130-110
דגים					
דג שלם, מטוגן, במשקל 300 גר', לדוגמה טרוטה	כלי בישול עם כיסוי	1		210-190	35-25
דג שלם מטוגן, במשקל 1.5 ק"ג, לדוגמה סלמון	כלי בישול עם כיסוי	1		210-190	55-45
פילה דג, ללא תוספות, מטוגן	כלי בישול עם כיסוי	1		210-190	35-15

לפת

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

⚠ אזהרה סכנת כוויית!

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

ערכי הגדרות מומלצים

- סוגי חימום
- חימום עליון/תחתון
- מיקרוגל

שקלו את הפירות בתוך כלי המתאים למיקרוגל והוסיפו כף מים לכל 100 גר'. הוסיפו סוכר ותבלינים לפי טעמכם. כסו את המיכל והשתמשו בהגדרות המצוינות בטבלה. ערבבו שתיים או שלוש פעמים במהלך הבישול.

הכנת פופקורן במיקרוגל

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

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

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
רפרפת עשויה מאבקה*	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600	8-5
יוגורט	תבניות אישיות	רצפת תא התנור		45-40	-	9-8 שעות
פודינג אורז, 125 גר' + 500 מ"ל חלב)	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600	10
לפתן פירות, 500 גר'	כלי בישול עם כיסוי	1		-	180	25-20
פופקורן להכנה במיקרוגל, 1 שקית במשקל 100 גר'*	כלי בישול, ללא מכסה	1		-	600	12-9
6-4	600	-		-	600	6-4

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

תבניות וכלי אפייה

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

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

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

נייר אפייה

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

חיסכון באנרגיה באמצעות סוגי חימום Eco

תוכלו לחסוך באנרגיה על-ידי שימוש בסוגי החימום החסכוניים "אוויר חם Eco" ו-"חימום עליון/תחתון Eco".

הניחו את המזון בתא התנור הריק, לפני שהוא התחמם. אחרת, לא תחסכו כלל בחשמל. הקפידו לשמור את דלת התנור סגורה בעת הבישול.

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

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

אביזרים

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

מדף רשת

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

תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה

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

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
נגיסי תפוחי אדמה, ממולאים**	תבנית רב-תכליתית	1	☞*	-	-	-
קרוקטים**	מגש אפייה	1	☞*	-	-	-
טוגנים (צ'יפס)**	מגש אפייה	1	☞*	-	-	-
טוגנים, 2 מפלסים (יש להפוך במהלך האפייה)	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☞*	220-200	-	40-30
אורז						
אורז בעל גרגר ארוך, 250 גר' + 500 מ"ל מים	כלי בישול עם כיסוי	1	☞*	-	600	9-7
אורז מלא, 250 גר' + 650 מ"ל מים	כלי בישול עם כיסוי	1	☞*	-	180	16-13
ריזוטו, 250 גר' + 900 מ"ל מים	כלי בישול עם כיסוי	1	☞*	-	600	14-12
					180	27-22
דגנים						
קוסקוס, 250 גר' + 500 מ"ל מים	כלי בישול עם כיסוי	1	☞*	-	600	8-6
דוחן, 250 גר' + 600 מ"ל מים	כלי בישול עם כיסוי	1	☞*	-	600	10-8
					180	15-10
קמח תירס/סולת תירס, 125 גר' + 500 מ"ל מים*	כלי בישול עם כיסוי	1	☞*	-	600	8-6
					180	7-4
גריסי פנינה, 250 גר' + 750 מ"ל מים	כלי בישול עם כיסוי	1	☞*	-	600	13-11
					180	30-25
Egg (ביצים)						
רפרפת ביצים עם 2 ביצים	כלי בישול עם כיסוי	1	☞*	-	360	8-6

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

5. בגמר ההכנה, יש לצנן את היוגורט בתוך המקרר.

רפרפת עשויה מאבקה

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

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

הכנת פודינג אורז

1. שקלו את האורז והוסיפו חלב בכמות של פי 4.
2. שפכו את האורז והחלב לתוך כלי גבוה המתאים למיקרוגל.
3. השתמשו בהגדרות המצוינות בטבלה.
4. ברגע שהחלב מתחיל לעלות, ערבבו היטב והנמיכו את עוצמת המיקרוגל, כפי שמצוין בטבלה. ערבבו מספר פעמים בזמן הבישול.

קינוחים

תוכלו להכין יוגורט וקינוחים שונים באמצעות המכשיר שברשותכם.

בעת הכנת מזון במיקרוגל, הקפידו תמיד להשתמש בכלים עמידים בחום המתאימים למיקרוגל. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל. ← "מיקרוגל" בעמוד 16

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

הכנת יוגורט

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

1. חממו ליטר אחד של חלב (3.5% שומן) על הכיריים לטמפרטורה של 90°C וצננו אותו לטמפרטורה של 40°C. חלב עמיד מספיק לחמם עד טמפרטורה של 40°C בלבד.
2. ערבבו פנימה 150 גר' של יוגורט מצונן.
3. מזגו לתוך צנצנות קטנות וכסו בניילון נצמד.
4. הניחו את הכוסות או הצנצנות על רצפת תא התנור ובשלו בהתאם להנחיות.

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

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

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

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

מפלט המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

בישול במפלט אחד

עקבו אחר ההוראות בטבלה.

בישול בשני מפלסים בו-זמנית

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

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

אביזרים

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

מדף רשת

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

תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה

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

נייר אפייה

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

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

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

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

סוגי חימום

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

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
ירקות טריים						
ירקות טריים, 250 ג'*	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600	8-12
ירקות טריים, 500 ג'*	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600	12-17
ירקות קפואים						
תרד, 450 גרם*	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600	13-18
ירקות מעורבים, 250 ג'*	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600	10-14
ירקות מעורבים, 500 ג'*	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600	15-20
תבשילי ירקות						
ירקות צלויים	תבנית רב-תכליתית	3		3	-	10-15
תפוחי אדמה						
תפוחי אדמה אפויים, חצויים	תבנית רב-תכליתית	1		160-180	-	45-60
תפוחי אדמה אפויים, חצויים, 1 ק"ג	תבנית רב-תכליתית	1		200-220	360	15-20
תפוחי אדמה שלמים לא קלופים, 250 גרם*	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600	10-13
תפוחי אדמה מבושלים, חתוכים לרבעים, 500 גרם*	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600	13-17
מוצרים מתפוחי אדמה, קפואים						
רוסטי תפוחי אדמה**	תבנית רב-תכליתית	2		-	-	-

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

- אפיית פיצה 🍕
- פונקציית CoolStart 🌡️
- מיקרוגל 📡

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

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
דגים						
דג, צלוי בגריל, שלם, במשקל 300 גר', לדוגמה טרוטה	כלי בישול, ללא מכסה	1	🌀	190-170	-	30-20
דג, צלוי בגריל, שלם, במשקל 300 גר', לדוגמה טרוטה	מדף רשת	2	🍖	2	90	20-15
דג שלם, מטוגן, במשקל 300 גר', לדוגמה טרוטה	כלי בישול עם כיסוי	1	📡	-	600	3
					360	7-2
דג, צלוי בגריל, שלם, במשקל 1.5 ק"ג, לדוגמה סלמון	כלי בישול, ללא מכסה	1	🌀	190-170	-	40-30
דג, צלוי בגריל, שלם, במשקל 1.5 ק"ג, לדוגמה סלמון	כלי בישול, ללא מכסה	1	🌀	250-230	360	40-30
דג שלם מטוגן, במשקל 1.5 ק"ג, לדוגמה סלמון	כלי בישול עם כיסוי	1	📡	-	600	10
					360	15-10
פילה דג						
פילה דג, ללא תוספות, צלוי בגריל	מדף רשת	2	🍖	*1	-	25-15
פילה דג, ללא תוספות, מטוגן, 400 גר'	כלי בישול עם כיסוי	1	📡	-	600	4
					360	8-3
אומצות דגים						
אומצות דגים בעובי 3 ס"מ***	מדף רשת	2	🍖	3	-	22-18
דגים, קפואים						
דג שלם, במשקל 300 גר', לדוגמה טרוטה	כלי בישול עם כיסוי	1	📡	-	600	5
					360	12-7
פילה דג, ללא תוספות	כלי בישול עם כיסוי	1	🍕	230-210	-	40-25
פילה דג, ללא תוספות, 400 גר'	כלי בישול עם כיסוי	1	📡	-	600	15-10
פילה דג, מוקרם***	מגש אפייה	1	🍕	-	-	-
פילה דג, מוקרם, 400 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	1	🍖	3	360	20-15
נגיסי דגים***	מגש אפייה	1	🍕	-	-	-
מאכלי דגים						
טרין דגים, 1000 גר'	תבנית טרין	1	📡	-	360	25-20

* חימום מקדים

** הכניסו את התבנית הרב-תכליתית מתחת לדגים במפלט 1.

*** יש לעיין בהוראות שעל האריזה

ירקות ותוספות

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

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

הכנת מזון בשילוב עם הפעלת מיקרוגל

אם ברצונכם לבשל ולשלב הפעלת מיקרוגל בזמן תהליך

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

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

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

דגים

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

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

צלייה וצלייה בגריל על מדף הרשת

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

הערה: בעת צלייה של מזון שומני במיוחד, אל תכניסו את התבנית הרב-תכליתית ישר מתחת למדף הרשת, אלא במפלט 1.

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

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

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

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

הערות

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

צלייה ובישול בכלי בישול מתאימים

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

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

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

פעלו בהתאם להוראות היצרן בעת השימוש בכלי צלייה כלשהו.

כלים ללא מכסה

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

כלים עם מכסה

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

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

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

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

אידיוי דגים במיקרוגל

תוכלו גם לאדות דגים במיקרוגל.

לשם כך, השתמשו בכלי בישול סגור המתאים למיקרוגל או השתמשו בצלחת או ברדיד מיוחד למיקרוגל כדי לכסות את נתחי הדג. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל. ← "מיקרוגל" בעמוד 16

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

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

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

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









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

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

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

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

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

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
טלה						
שוק טלה, ללא עצם, מדיום, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1		190-170	-	70-50
שוק טלה, ללא עצם, מדיום, 1.5 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	1		200-180	90	60-50
אוכף טלה עם העצם**	כלי בישול, ללא מכסה	1		190-180	-	50-40
אוכף טלה עם העצם**	כלי בישול, ללא מכסה	1		210-190	90	40-30
פרוסת בשר טלה***	מדף רשת	3		3	-	18-12
נקניקיות						
נקניקיות בגריל	מדף רשת	2		3	-	20-10
תבשילי בשר						
קציץ בשר, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1		180-170	-	80-70
קציץ בשר, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1		190-170	360	40-30
* חימום מקדים						
** אין להפוך						
*** הכניסו את התבנית הרב-תכליתית מתחת לבשר במפלט 1						
**** הפכו לאחר 2/3 מזמן הבישול הכולל						

עצות לצלייה וטיגון איטי

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

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

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

הפכו את נתחי הבשר לאחר שחלף 1/2 עד 2/3 מהזמן 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 אפיייה מיטביות, ותוכלו לחסוך עד 20% מצריכת האנרגיה.

סוגי חימום

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

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

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

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

הערות

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

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

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
בקר						
פילה בקר, מדיום, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1		220-210	-	50-40
פילה בקר, מדיום, 1 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	1		200-180	90	40-30
צלי בקר בקדרה, 1.5 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	1		220-200	-	140-130
סינטה, מדיום, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1		230-220	-	70-60
סינטה, מדיום, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1		260-240	180	40-30
אומצות בעובי 3 ס"מ, מדיום	מדף רשת	3		3	-	20-15
המבורגר בעובי 3-4 ס"מ****	מדף רשת	2		3	-	30-20
עגל						
נתח בשר עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1		170-160	-	120-100
נתח בשר עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	1		210-200	90	80-70
מפרק עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1		210-200	-	110-100
מפרק עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1		200-180	90	70-60
* חימום מקדים						
** אין להפוך						
*** הכניסו את התבנית הרב-תכליתית מתחת לבשר במפלט 1						
**** הפכו לאחר 2/3 מזמן הבישול הכולל						

בשר

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

צלייה וטיגון איטי

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

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

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

צלייה על מדף הרשת

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

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

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

צלייה וטיגון איטי בכלי בישול מתאימים

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

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

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

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

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

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

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

פעלו בהתאם להוראות היצרן בעת השימוש בכלי צלייה כלשהו.

כלים ללא מכסה

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

כלים עם מכסה

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

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

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

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

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

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

צלייה בשילוב עם הפעלת מיקרוגל

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

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

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

הקפידו תמיד להשתמש בכלים עמידים בחום המתאימים למיקרוגל. כלי צלייה ממתכת או מקרמיקה ללא גלזורה (Römertopf) אינם מתאימים לצלייה בשילוב המיקרוגל. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל. ← "מיקרוגל" בעמוד 16

זהירות!

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

צלייה בגריל

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

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






הערה: בעת צלייה של מזון שומני במיוחד, אל תכניסו את התבנית הרב-תכליתית ישר מתחת למדף הרשת, אלא במפלס 1.

עצות

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

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

סוגי חימום

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

מסך זמן הבישול בדקות	עוצמת המיקרוגל בוואט	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	סוג החימום	גובה המדף	אביזרים/כלים	סוג המאכל
עוף						
70-60	-	220-200		1	כלי בישול, ללא מכסה	עוף, 1 ק"ג
35-25	360	250-230		1	כלי בישול עם כיסוי	עוף, 1 ק"ג
20-15	-	*3		3	מדף רשת	פילה חזה עוף, נתחים של 150 גר' (צלייה: חימום מקדים של 5 דקות.)
30-25	180	210-190		1	כלי בישול, ללא מכסה	2 מנות פילה חזה עוף, 150 גר' כל אחד (גריל)
35-30	-	230-220		2	מדף רשת	מנות עוף קטנות, במשקל 250 גר' כל אחת
30-20	360	210-190		1	כלי בישול, ללא מכסה	4 מנות עוף קטנות, במשקל 250 גר' כל אחת
-	-	-		2	תבנית רב-תכליתית	נגיסי עוף, קפואים**
20-15	360	210-190		1	תבנית רב-תכליתית	נגיסי עוף, קפואים, 250 גר'
90-70	-	220-200		1	כלי בישול, ללא מכסה	פרגית, 1.5 ק"ג
30	360	220-200		1	כלי בישול עם כיסוי	פרגית, 1.5 ק"ג
25-15	180					
ברווז ואווז						
110-90	-	200-180		1	כלי בישול, ללא מכסה	ברווז, 2 ק"ג
80-60	180	190-170		1	תבנית רב-תכליתית	ברווז, 2 ק"ג
20-17	-	250-230		2	מדף רשת	חזה ברווז, נתחים של 300 גר'
150-120	-	170-160		1	כלי בישול, ללא מכסה	אווז, 3 ק"ג
40-30	180	190-170		1	כלי בישול, ללא מכסה	אווז, 3 ק"ג
50-40	-	230-210		2	מדף רשת	שוקי אווז, 350 גר' כל אחד
80-60	180	190-170		1	תבנית רב-תכליתית	שוקי אווז, 350 גר' כל אחד
הודו						
90-70	-	190-180		1	כלי בישול, ללא מכסה	תרנגול הודו קטן, 2.5 ק"ג
50-45	360	230-210		1	כלי בישול עם כיסוי	תרנגול הודו קטן, 2.5 ק"ג
100-80	-	260-240		1	כלי בישול עם כיסוי	חזה הודו, ללא עצמות, 1 ק"ג
100-80	-	200-180		1	כלי בישול, ללא מכסה	ירך הודו, עם עצמות, 1 ק"ג
50-45	360	230-210		1	כלי בישול עם כיסוי	ירך הודו, עם עצמות, 1 ק"ג

* חימום מקדים

** יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה.

עוף

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

צלייה על מדף הרשת

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

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

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

צלייה בתוך כלים

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

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

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

פעלו בהתאם להוראות היצרן בעת השימוש בכלי צלייה כלשהו.

כלים ללא מכסה

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

כלים עם מכסה

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

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

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

צלייה בשילוב עם הפעלת מיקרוגל

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

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

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

הקפידו תמיד להשתמש בכלים עמידים בחום המתאימים למיקרוגל. כלי צלייה ממתכת או מקרמיקה ללא גלזורה (Römertopf) אינם מתאימים לצלייה בשילוב המיקרוגל. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל. ← "מיקרוגל" בעמוד 16

צלייה בגריל

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

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

הערה: בעת צלייה של מזון שומני במיוחד, אל תכניסו את התבנית הרב-תכליתית ישר מתחת למדף הרשת, אלא במפלס 1.

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

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

הערות

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

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

בטבלה שלהלן, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות להכנת 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.

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

הפכו את נתחי העוף לאחר שחלף $\frac{1}{2}$ עד $\frac{2}{3}$ מהזמן המצוין בטבלה.

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

בכמות המזון ובמתכון. איכות הבישול של הפשטידה תלויה במידה רבה בגודל של כלי האפייה ובעובי הפשטידה. משום כך, בטבלה מופיעים טווחי ערכים עבור ההגדרות. נסו להשתמש בערכים הנמוכים יותר בתחילה. טמפרטורה נמוכה יותר תביא להשחמה אחידה יותר. במידת הצורך, תוכלו להעלות את הטמפרטורה בפעם הבאה.






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

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

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

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

סוגי חימום

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

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

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

אביזרים

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

מדף רשת

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

תבנית רב-תכליתית

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

כלי אפייה

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

ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה שלהלן, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות להכנת מגוון פשטידות וסופלה. הטמפרטורה וזמן האפייה תלויים

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
פשטידה, מלוחה, מרכיבים מבושלים	כלי בישול חסין חום	1		220-200	-	55-35
פשטידה, מלוחה, מרכיבים מבושלים	כלי בישול חסין חום	1		160-140	360	30-20
מאפה, מתוק	כלי בישול חסין חום	1		190-170	-	60-45
מאפה, מתוק	כלי בישול חסין חום	1		160-140	360	35-25
לזניה, לא אפויה, 1 ק"ג	כלי בישול חסין חום	1		180-160	-	60-50
לזניה, לא אפויה, 1 ק"ג	כלי בישול חסין חום	1		200-180	360	30-20
לזניה קפואה, 400 גר'*	תבנית רב-תכליתית	1		-	-	-
לזניה קפואה, 400 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	1		210-200	180	25-20
תפוחי אדמה מוקרמים, ללא בישול מקדים, בגובה 4 ס"מ	כלי בישול חסין חום	1		180-170	-	65-50
תפוחי אדמה מוקרמים, ללא בישול מקדים, בגובה 4 ס"מ	כלי בישול חסין חום	1		190-170	360	25-20
סופלה	כלי בישול חסין חום	1		170-160*	-	50-40
סופלה	תבניות אישיות	1		190-170	-	75-65

* חימום מקדים

** יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה.

- אפיית פיצה 🍕
- חום מוגבר 📈
- פונקציית CoolStart 🌡️

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

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

הקפידו תמיד להשתמש בכלים עמידים בחום המתאימים למיקרוגל. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל. ← "מיקרוגל" בעמוד 16

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

מפלס המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

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

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

פשטידות וסופלה

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

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

הכנת מזון במיקרוגל

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

פיצה, קיש ומאפים מלוחים

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

כמו כן, עיינו בהערות הנוגעות להתפחת בצק.

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

אפייה בשילוב עם הפעלת מיקרוגל

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

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

אם אתם משתמשים בתבניות אפייה העשויות פלסטיק, קרמיקה או זכוכית, זמן האפייה במצוין בטבלאות יתקצר. המאפה המלוח ישחים במידה מועטה יותר מלמטה.

אפייה בשילוב עם מיקרוגל אפשרית רק במפלט אחד.

מפלט המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

אפייה במפלט אחד

בעת אפייה במפלט אחד, השתמשו במפלט הבא:

- מפלט 1

אפייה בשני מפלטים בו-זמנית

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

- תבנית רב-תכליתית: מפלט 3

- מגש אפייה: מפלט 1

- תבניות/כלי אפייה על מדף הרשת:

- מדף רשת ראשון: מפלט 3

- מדף רשת שני: מפלט 1

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

אביזרים

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

מדף רשת

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

תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה

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

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

תבניות אפייה

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה ממתכת בצבע כהה.

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

נייר אפייה

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

מוצרים קפואים

אל תשתמשו במוצרים שהוקפאו בהקפאה עמוקה. הסירו שכבות קרח.

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

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

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

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

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






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

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

זהירות!

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

סוגי חימום
















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

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

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

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.

סוג המאכל	אביזרים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	משך זמן הבישול בדקות
לחם					
לחם לבן, 750 גרם	תבנית רב-תכליתית או תבנית עוגה	1		*220-210 190-180	15-10 35-25
לחם רב-דגנים, 1.5 ק"ג	תבנית רב-תכליתית או תבנית עוגה	1		*220-210 190-180	15-10 50-40
לחם מקמח מלא, 1 ק"ג	תבנית רב-תכליתית	1		*220-210 190-180	15-10 50-40
פיתה	תבנית רב-תכליתית	1		270-250	30-20
לחמניות					
לחמניות או בגט אפויים חלקית, אפויים מראש	תבנית רב-תכליתית	2		220-200	20-10
לחמניות מתוקות, לא אפויות	מגש אפייה	1		*180-170	25-15
לחמניות מתוקות, לא אפויות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		*160-150	30-20
לחמניות לא אפויות	מגש אפייה	1		200-180	35-25
בגט, אפוי מראש, מקורר	תבנית רב-תכליתית	2		220-200	20-10
לחמניות, קפואות					
לחמניות או בגט אפויים חלקית, אפויים מראש	תבנית רב-תכליתית	2		220-200	25-15
לחם שיפון, פיסות בצק	מגש אפייה	1		240-220	25-15
קרואסון, פיסות בצק	מגש אפייה	1		*170-150	35-20
קלי					
קלי עם תוספות, 4 פרוסות	מדף רשת	2		3	15-5
קלי עם תוספות, 12 פרוסות	מדף רשת	2		250	15-5
השחמת קלי	מדף רשת	3		3	6-3
* חימום מקדים					

העוגה שחומה מדי בצד העליון ובהירה מדי בצד התחתון.	בפעם הבאה, הכניסו את העוגה במפלס אחד נמוך יותר. בחרו טמפרטורה נמוכה יותר והאריכו את זמן האפייה.
עוגות הנאפות על מגש או בתבנית הופכות שחומות מדי בצד האחורי.	הניחו את מגש האפייה במרכז המדף ולא בצמוד לדופן האחורית.
העוגה כולה שחומה מדי.	בחרו טמפרטורה נמוכה יותר והאריכו את זמן האפייה.
העוגה משחימה באופן לא אחיד.	בחרו בטמפרטורה נמוכה מעט יותר. נייר אפייה בולט מהאביזרים עלול להשפיע על זרימת האוויר. הקפידו תמיד לחתוך את נייר האפייה לגודל המתאים. ודאו שתבנית האפייה לא ניצבת ישירות מול הפתחים בדופן האחורית של התנור. בעת אפייה של מאפים קטנים, השתדלו שהמאפים יהיו בגודל ובעובי דומים.
אפיתם במקביל בכמה מפלסים. הפריטים שעל גבי מגש האפייה העליון שחומים יותר מהפריטים שנמצאים על גבי מגש האפייה התחתון.	בעת אפייה במספר מפלסים בו-זמנית, השתמשו באוויר חם 4D. מאפים המוכנסים לתנור במקביל במספר מגשי אפייה או תבניות לא יהיו מוכנים בהכרח באותו הזמן.
העוגה נראית טוב אך לא אפוייה דיה במרכז.	השתמשו בטמפרטורה נמוכה יותר והאריכו מעט את זמן האפייה; אם יש צורך, הוסיפו מעט פחות נוזלים. במקרה של עוגות עם ציפוי לח, אפו את הבסיס תחילה. פזרו שקדים או פירורי לחם ולאחר מכן מרחו או הניחו את הציפוי על גבי הבסיס.
לא ניתן להוציא את העוגה החוצה מהכלי כשהיא הפוכה.	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.

מפלס המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

אפייה במפלס אחד

בעת אפייה במפלס אחד, השתמשו במפלס הבא:

- מפלס 1

אפייה בשני מפלסים בו-זמנית

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

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

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

אביזרים

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

מדף רשת

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

תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה

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

תבניות אפייה

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה ממתכת בצבע כהה.

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

נייר אפייה

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

מוצרים קפואים

אל תשתמשו במוצרים שהוקפאו בהקפאה עמוקה. הסירו שכבות קרח.

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

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

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת המיקרוגל בואט	משך זמן הבישול בדקות
עוגת שמרים עם ציפוי לח, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	160-150	-	60-45
כיכר קלועה, סבארינה	מגש אפייה	1	☉	160-150	-	45-35
רולדה	מגש אפייה	1	☐	*210-190	-	15-10
עוגת פירות יבשים עם 500 גרם קמח	תבנית רב-תכליתית	1	☉	160-150	-	60-50
שטרודל, מתוק	תבנית רב-תכליתית	1	☉	180-170	-	60-40
שטרודל, קפוא	מגש אפייה	1	☉	210-190	-	45-30
שטרודל, קפוא	תבנית רב-תכליתית	1	☉	220-200	90	25-20
מאפים קטנים						
עוגות קטנות**	מגש אפייה	1	☐	*160	-	35-25
עוגות קטנות**	מגש אפייה	1	☉	*150	-	35-25
עוגות קטנות, 2 מפלסים**	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	*140	-	45-35
מאפינס	מגש למאפינס	1	☐	190-170	-	30-15
מאפינס, 2 מפלסים	מגשים למאפינס	1+3	☉	*170-150	-	30-20
עוגות שמרים קטנות	מגש אפייה	1	☐	170-160	-	40-30
בצק עלים	מגש אפייה	2	☉	*190-170	-	45-20
בצק עלים, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	*190-170	-	45-20
פחזניות	מגש אפייה	1	☐	220-200	-	45-30
בצק דניש	מגש אפייה	1	☉	180-160	-	30-20
ביסקוויטים						
עוגיות**	מגש אפייה	1	☐	*160-150	-	30-20
עוגיות**	מגש אפייה	1	☉	*150-140	-	35-25
ביסקוויטים	מגש אפייה	2	☉	160-140	-	30-15
ביסקוויטים, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	150-130	-	35-20
מרנג	מגש אפייה	2	☉	*90-80	-	150-120
מרנג (מקצפת), 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	*90-80	-	180-120
עוגיות מקרון	מגש אפייה	2	☉	110-90	-	40-20
מקרון, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	☉	110-90	-	40-20
* חימום מקדים						
** בצעו חימום מקדים למשך 5 דקות, אל תשתמשו בפונקציית החימום המהיר						

עצות לאפייה

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

אם ברצונכם לאפות פריט כלשהו על פי מתכון משלכם, נסו למצוא פריט דומה בטבלה, והשתמשו בערכים המומלצים כנקודת התייחסות. מידע נוסף על אפייה תוכלו למצוא בסעיף העצות וההערות שלאחר הטבלה.

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

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

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

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

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

סוג המאכל	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
עוגות בתבנית						
עוגת ספוג, פשוטה	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	1		170-150	-	70-55
עוגת ספוג, פשוטה	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	1		180-160	90	40-30
עוגת ספוג, עדינה	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	1		170-150	-	80-60
עוגת פלאן פירות עשויה מתערובת עוגת ספוג, עדינה	תבנית עוגה טבעתית	1		180-160	-	60-45
עוגת פלאן פירות עשויה מתערובת עוגת ספוג, עדינה	תבנית עוגה טבעתית	1		190-170	90	45-35
בסיס פלאן, ספוג	תבנית לבסיס פלאן	1		170-150	-	40-20
טארט פירות או עוגת גבינה, בסיס בצק פריך	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	1		170-160	-	85-65
טארט פירות או עוגת גבינה, בסיס בצק פריך	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	1		180-160	180	40-30
פלאן שוויצרי	מגש פיצה	1		220-200	-	50-40
טארט	תבנית פלאן, שחורה	1		210-190	-	40-25
עוגת שמרים טבעתית	תבנית עוגה טבעתית	1		160-150	-	75-65
עוגת שמרים בתבנית קפיצית	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	1		160-150	-	35-25
בסיס ספוג (2 ביצים)	תבנית לבסיס פלאן	1		180-170	-	30-20
עוגת פלאן על בסיס ספוג (3 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	1		170-160*	-	35-25
עוגת פלאן על בסיס ספוג (6 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	1		170-150*	-	50-30
עוגות במגש						
עוגת ספוג עם ציפוי	מגש אפייה	1		180-160	-	40-20
עוגת ספוג, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		170-150	-	50-35
טארט בצק פריך עם ציפוי יבש	מגש אפייה	1		200-180	-	30-25
טארט בצק פריך עם ציפוי יבש, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		170-150	-	55-40
טארט בצק פריך עם ציפוי לח	תבנית רב-תכליתית	1		180-160	-	80-60
פלאן שוויצרי	תבנית רב-תכליתית	1		210-200	-	50-40
עוגת שמרים עם ציפוי יבש	מגש אפייה	1		180-160	-	25-15
עוגת שמרים עם ציפוי יבש, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		170-160	-	35-25
עוגת שמרים עם ציפוי לח	תבנית רב-תכליתית	1		200-180	-	45-30

* חימום מקדים

** בצעו חימום מקדים למשך 5 דקות, אל תשתמשו בפונקציית החימום המהיר

מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו

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

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

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

תבניות סיליקון

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

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

עוגות ומאפים קטנים

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

כמו כן, עיינו בהערות הנוגעות להתפחת בצק.

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

אפייה בשילוב עם הפעלת מיקרוגל

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

הקפידו תמיד להשתמש בכלים עמידים בחום המתאימים למיקרוגל. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל. ← "מיקרוגל" בעמוד 16

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

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

אפייה בשילוב עם מיקרוגל אפשרית רק במפלס אחד.

מפלס המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

אפייה במפלס אחד

בעת אפייה במפלס אחד, השתמשו במפלס הבא:

- מפלס 1

אפייה בשני מפלסים בו-זמנית

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

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

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

אביזרים

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

מדף רשת

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

תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה

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

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

תבניות אפייה

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה ממתכת בצבע כהה.

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

נייר אפייה

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

מיקרוגל

עבור מזונות מסוימים, המיקרוגל מופעל אוטומטית. השימוש במיקרוגל מקצר את זמן הבישול במידה משמעותית – עד כדי מחצית. על צג המכשיר מופיעה הוראה כי עליכם להשתמש בכלים המתאימים למיקרוגל. בסעיף "מיקרוגל" תמצאו מידע על הסוגים של כלי הבישול המתאימים לשימוש במיקרוגל. ← "מיקרוגל" בעמוד 16

בחירת המנה

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

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

פעולת התוכנית הסתיימה

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

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

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

ביטול התוכנית

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

הגדרת שעת סיום מאוחרת יותר

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

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

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

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

הזמנה של טכנאי שירות וייעוץ לגבי המוצר
IL 2220**

(חיוב שיחות בתעריף המקומי או הנייד)

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

Dishes (מנות)

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

מידע על ההגדרות הנבחרות

- תוצאת הבישול הסופית תלויה באיכות המזון, בגודל כלי הבישול ובסוג כלי הבישול. לקבלת תוצאות מיטביות, השתמשו בפריטי מזון איכותיים ובמצב טוב ובבשר מקורר. בעת הכנת מזון קפוא, השתמשו במזון שיצא זה עתה מתוך תא ההקפאה.
- עבור חלק מהמזונות, התנור מציע טמפרטורה, מצב חימום וזמן בישול. תוכלו לשנות את הטמפרטורה ואת זמן הבישול בהתאם לרצונכם.
- עבור חלק מהתבשילים תתבקשו להזין את המשקל. הזינו תמיד את המשקל הכולל, מלבד במקרים בהם התבקשתם להזין משקל אחר. לאחר הזנת המשקל, התנור בוחר עבורכם בטמפרטורה ובזמן מתאימים.
- לא ניתן להגדיר משקל החורג מטווח המשקלים המותר. בעת צלייה של מנות שעבורם התנור יבחר בטמפרטורה עבורכם, ניתן לשמור טמפרטורות עד 300°C. לפיכך, ודאו שכלי הבישול שבו אתם מתכוונים להשתמש עמיד לחום הרצוי.
- בנוסף, יוצג לכם מידע בנוגע לכלי בישול, גובה מדף בתנור או תוספת נוזלים בעת הבישול. תבשילים מסוימים מצריכים הפיכה או ערבוב במהלך הבישול. מידע זה מוצג בלוח התצוגה, זמן קצר לאחר התחלת הפעולה. צליל התראה יזכיר לכם שעליכם לבצע פעולה כלשהי.
- מידע על כלי בישול מתאימים, וכן עצות וטיפים לבישול, תוכלו למצוא בחלק האחרון של חוברת ההוראות. ← "מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו" בעמוד 25

פתרון בעיות ?

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

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

טבלת תקלות אפשריות

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

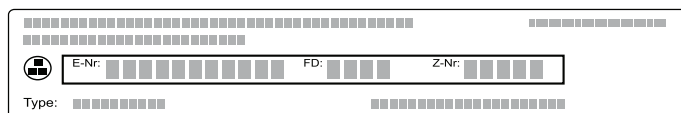
תקלה	גורם אפשרי	מידע/פעולות שיש לבצע לפתרון הבעיה
המכשיר לא פועל	הנתיך נשרף	בדקו את תקינות הנתיך של המכשיר בתיבת הנתיכים
	הפסקת חשמל	בדקו אם מכשירי מטבח אחרים פועלים.
למרות שהפעלתם את המכשיר, לא ניתן לבצע בו שום פעולה; הסמל ☹ מופיע בתצוגה	נעילת הבטיחות בפני ילדים מופעלת	לחצו לחיצה ממושכת על הלחצן ☹ עד אשר הסמל ☹ כבה
התנור אינו מתחמם ובתצוגה מופיעה ההודעה "Demo mode on" (מצב הדגמה מופעל)	המכשיר נמצא במצב הדגמה	הורידו את הנתיך של המכשיר בתיבת הנתיכים והרימו אותו שוב כעבור כ-10 שניות. הפעילו את התנור ובחרו באפשרות "Demo mode off" (ביטול מצב הדגמה) בהגדרות הבסיסיות.
התאורה הפנימית לא מופעלת	נורת ה-LED תקולה	פנו למרכז שירות הלקוחות.

מרכז שירות לקוחות ☎

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

מספר E ומספר FD

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



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

מספר E	מספר FD
--------	---------

מרכז שירות לקוחות ☎

חריגה מזמן ההפעלה המרבי

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

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

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

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

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

נורות בתא התנור

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

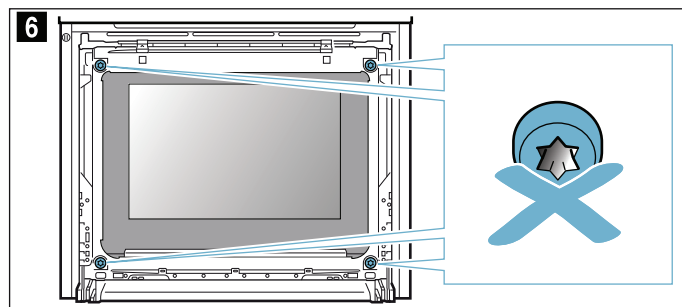
במקרה של תקלה בנורת LED או בכיסוי הנורה, פנו למרכז שירות הלקוחות. אין להסיר את כיסוי הנורה.

⚠ אזהרה

סכנה לנזק בריאותי חמור!

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

אל תשחררו את ארבעת הברגים השחורים (איור 6).



⚠ אזהרה

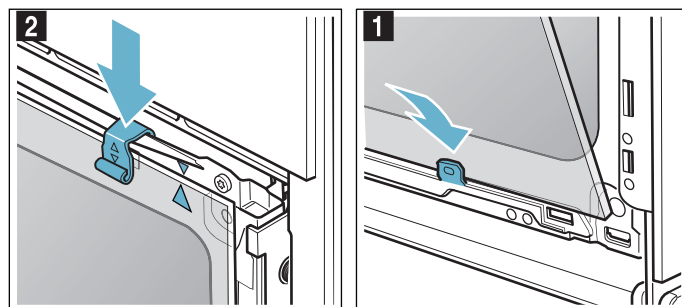
סכנת פציעה!

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

התקנת לוחות הזכוכית של דלת התנור

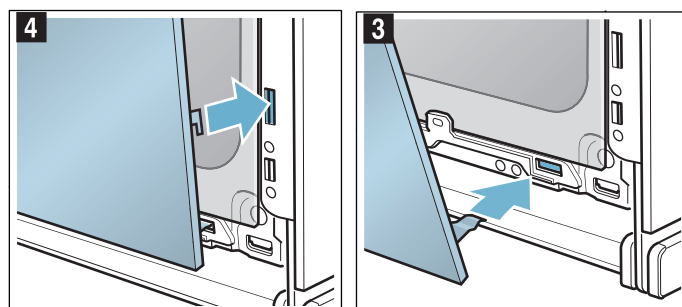
בעת התקנה חוזרת של הלוח האמצעי, ודאו שהחץ נמצא בחלק הימני העליון של הלוח ושהוא מתיישר מול החץ שעל לוח המתכת.

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

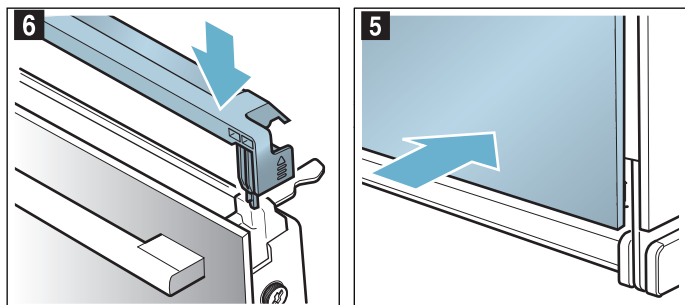


3. הכניסו את לוח החזית אל תוך התפסנים (איור 3).

4. הטו את לוח החזית עד אשר שני הווים העליונים יהיו ממול לפתחים המתאימים (איור 4).



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



9. סגרו את דלת המכשיר.

זהירות!

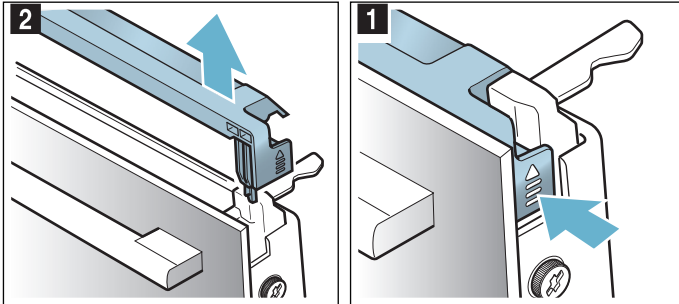
אין להשתמש בתנור עד שלוחות הזכוכית הותקנו חזרה במקומם בצורה נכונה.

הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם

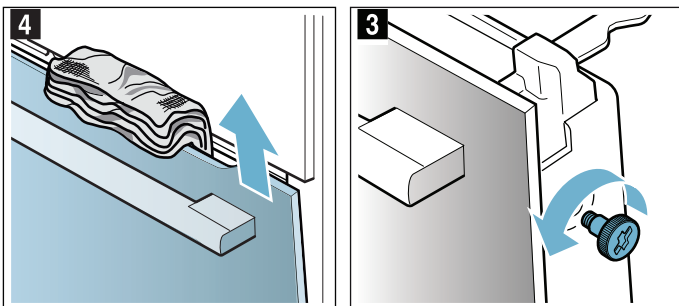
ניתן להסיר את לוחות הזכוכית של דלת התנור כדי להקל על הניקוי.

הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור

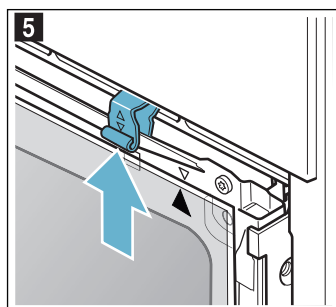
1. פתחו מעט את דלת התנור.
2. לחצו בצד ימין ושמאל של הכיסוי (איור 1).
3. הסירו את הכיסוי (איור 2).



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

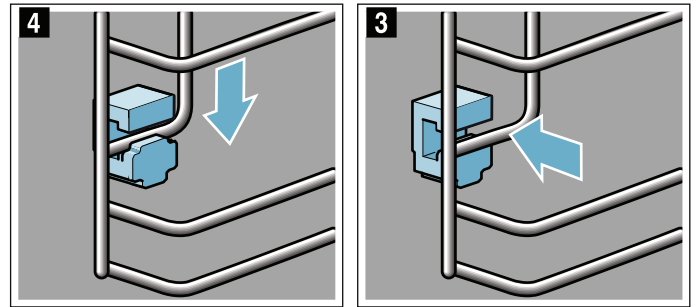


6. לחצו על שני התפסנים בחלק העליון של הלוח האמצעי כלפי מעלה מבלי להסיר אותם (איור 5). החזיקו את הלוח ביד אחת. הוציאו את לוח הזכוכית.



נקו את הלוחות באמצעות תכשיר ניקוי לזכוכית ומטלית רכה.

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



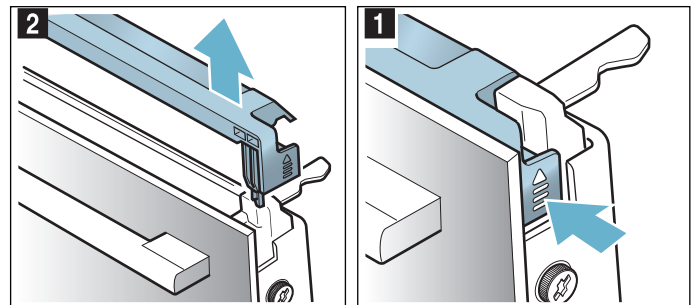
דלת התנור

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

הסרת כיסוי דלת התנור

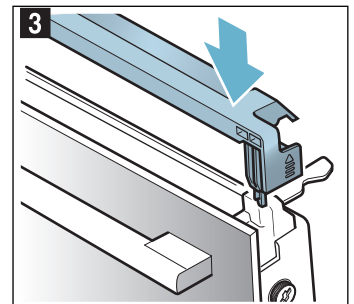
עיטור הנירוסטה שבדלת התנור עשוי לשנות את צבעו. ניתן להסירו כדי לנקות אותו.

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



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

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



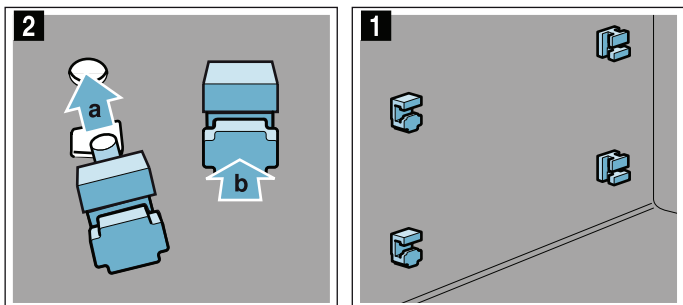
5. סגרו את דלת המכשיר.

- השתמשו בתבנית הרב-תכליתית לאפיייה של עוגות לחות במיוחד.
- השתמשו בכלים מתאימים לצלייה, לדוגמה כלי צלייה ייעודי.

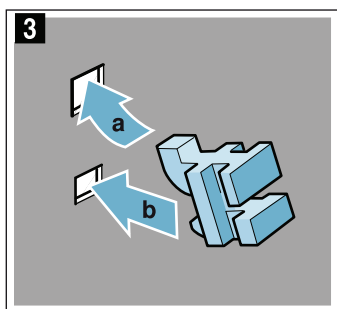
הכנסת התומכים

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

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

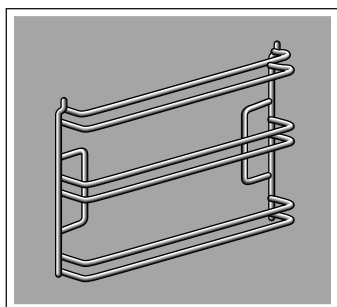


3. השתמשו בו כדי להכניס את התומך האחורי אל תוך החור העליון a וולחצו עליו אל תוך החור התחתון b (איור 3).



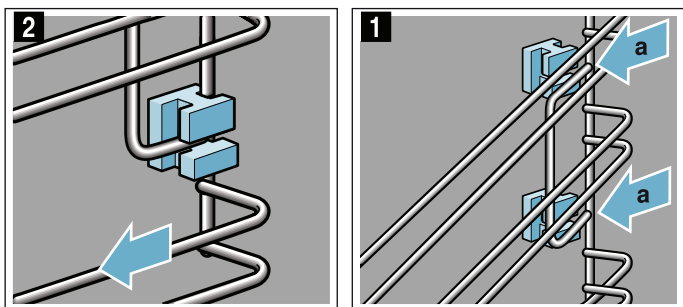
חיבור המסילות

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



המסילות מתאימות הן לצד הימני והן לצד השמאלי.

1. החזיקו את אחורי המסגרת בזווית, והרכיבו אותה למעלה ולמטה a (איור 1).
2. משכו את המסילה לפנים (איור 2).



מסילות

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

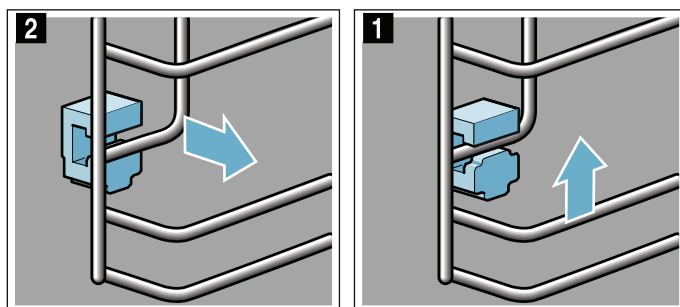
הסרת המסילות והרכבתן

⚠ אזהרה
סכנת כוויות!

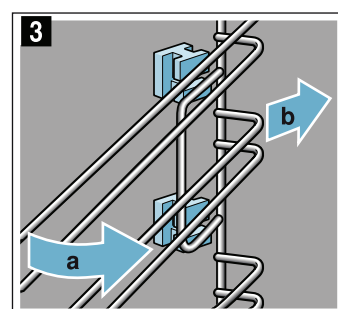
המסילות עלולות להתחמם מאד. אין לגעת במסילות בעודן חמות. יש לאפשר למכשיר להתקרר לאחר השימוש. הרחיקו ילדים מהמכשיר.

הסרת המסילות

1. לחצו על המסילה לחזית וכלפי מעלה (איור 1).
2. והסירו אותה (איור 2).



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



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

משטחים בתא התנור

הדופן האחורית של תא התנור מתנקה מעצמה. ניתן לדעת זאת על פי המרקם המחוּספס 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 באמצעות מטלית רכה.

רכזו שאריות מזון שרופות באמצעות מטלית לחה ומי סבון. אם קיימים משקעי לכלוך קשים להסרה, יש להשתמש בספוג קרצוף מפלדת אל-חלד או בחומר ניקוי לתנורים.

השאירו את תא התנור פתוח כדי שיוכל להתייבש לאחר הניקוי.

ניקוי של משטחים המתנקים מעצמם

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

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

קביעת ההגדרות

הוציאו מסילות, מדפי רשת נשלפים, אביזרים וכלי אפייה מתוך התנור לפני ההפעלה. נקו ביסודיות את המשטחים המצופים 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 המשטחים המתנקים מעצמם. שימוש בחומר כזה יגרום נזק למשטחים. אם במקרה ניתז חומר לניקוי תנורים על המשטחים המתנקים מעצמם, הספיגו אותו מיד בעזרת מים וספוג רך. בכל מקרה, אין לשפשף ואין להשתמש בתכשירי ניקוי שורטים.

שמירה על ניקיון התנור

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

עצות

- נקו את תא התנור לאחר כל שימוש. הדבר ימנע התקשות של כתמי לכלוך בתוך התא.
- תמיד יש להסיר מיד כתמים שנוצרו כתוצאה מאבנית, משומן, מעמילן ומחלבון (חלבון ביצה, למשל).

משטח	ניקוי
לוחות הדלת	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה. אין לנקות בעזרת מגרדת לזכוכית או בספוג קרצוף מנירוסטה.
ידית הדלת	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה. במקרה של מגע חומר להסרת אבנית בידית הדלת, יש לנקותו באופן מיידי. אחרת, ייווצרו כתמים שאינם ניתנים להסרה.
צדו החיצוני של המכשיר	
משטחים מצופים אמייל ומשטחים בעלי יכולת ניקוי עצמי	עיינו בהוראות הנוגעות למשטחים השונים בתא התנור, המופיעות לאחר הטבלה.
כיסוי הזכוכית של הנורה בתא התנור	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה. כאשר קיים לכלוך רב בתא התנור, ניתן להשתמש בחומר ניקוי לתנורים.
אטם הדלת אין להסיר.	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים. אין לשפשף.
כיסוי דלת מנירוסטה	חומר ניקוי לנירוסטה: פעלו בהתאם להוראות היצרן. אין להשתמש באביזרי ניקוי מנירוסטה. כדי לנקות, הסירו את כיסוי הדלת.
מסגרת נירוסטה פנימית של הדלת	חומר ניקוי לנירוסטה: פעלו בהתאם להוראות היצרן. ניתן להשתמש בחומר זה כדי לטפל במקומות שבהם חל שינוי בצבע. אין להשתמש באביזרי ניקוי מנירוסטה.
מסילות	מי סבון חמים: יש להשרות ולנקות במטלית כלים או במברשת.
Pull-out system (מערכת מסילות נשלפות)	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים או במברשת. אין להסיר את חומר הסיכה כאשר המסילות הנשלפות נמשכות החוצה - מומלץ לנקות אותן כאשר הן נמצאות בפנים. אין לנקות במדיח כלים.
אביזרים	מי סבון חמים: יש להשרות ולנקות במטלית כלים או במברשת. אם קיימים משקעי לכלוך קשים להסרה, יש להשתמש בספוג קרצוף מנירוסטה.

הערות

- הבדלים קלים בצבע בחזית המכשיר נגרמים כתוצאה משימוש בחומרי ייצור שונים, כמו זכוכית, פלסטיק ומתכת.
- הצללים שמופיעים לעתים בלוח של דלת התנור ונראים כמו פסים הם השתקפויות שנוצרות על-ידי תאורת התנור.
- אביזרי 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 פוגע בהגנה מפני חלודה.

שעון שבת

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

הפעלת שעון שבת

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

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

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

משך הבישול שהוגדר חלף

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

הגדרת שעת סיום מאוחרת יותר

לא ניתן להגדיר שעת סיום מאוחרת יותר.

ביטול שעון שבת

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

חומרי ניקוי



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

תכשירי ניקוי מתאימים לשימוש

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

זהירות!

נזק לפני השטח

אל תשתמשו:

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

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

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

⚠ אזהרה סכנת כוויית!

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 מפלדת אל-חלד	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים ולייבש 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 מנירוסטה ניתן לרכוש ממרכז שירות הלקוחות או מהספקים המורשים. יש למרוח שכבה דקה של תכשיר הניקוי על גבי המשטח ולנגב במטלית רכה.
משטחים צבועים	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה. אין להשתמש בחומר ניקוי לזכוכית או במגדרת לזכוכית.
לוח הבקרה	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה. אין להשתמש בחומר ניקוי לזכוכית או במגדרת לזכוכית.

ביטול פעולה

לחצו על הלחצן "On/off" (הפעלה/כיבוי).

הגדרת המיקרוגל

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

1. לחצו על הלחצן menu (תפריט).
נפתח תפריט מצבי ההפעלה
2. לחצו על לחצן "Microwave" (מיקרוגל).
בתצוגה יופיעו עוצמת הפעלה וזמן בישול מוצעים.
3. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לקבוע את עוצמת המיקרוגל ו/או את זמן הבישול.
4. הפעילו את המיקרוגל בלחיצה על Start/Stop (התחלה/עצירה).
הספירה לאחור של משך זמן הבישול תחל בתצוגה.

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

משך הבישול שהוגדר חלף

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

השהיית ההפעלה

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

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

ביטול פעולה

לחצו על הלחצן "On/off" (הפעלה/כיבוי).

Dry (ייבוש)

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

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

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

במקרה כזה, הפסיקו את הבדיקה.

הגדרת עוצמת המיקרוגל

ניתן לבחור מבין חמש עוצמות פעולה שונות במיקרוגל שלכם.

עוצמה	מזון	זמן בישול מרבי
90W	להפשרת מזון עדין	שעה ו-30 דקות
180W	להפשרה ולהמשך בישול	שעה ו-30 דקות
360W	לבישול בשר ולחימום מזון עדין	שעה ו-30 דקות
600W	לחימום ולבישול מזון	שעה ו-30 דקות
1000W	לחימום נוזלים	30 דקות

שימוש במיקרוגל ביחד עם אחד מסוגי החימום

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

סוגי חימום מתאימים

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

1. לחצו על הלחצן menu (תפריט).
נפתח תפריט מצבי ההפעלה
2. לחצו על לחצן "Microwave combination" (שילוב מיקרוגל).
בתצוגה יופיעו סוג חימום, עוצמת הפעלה של המיקרוגל וזמן בישול מוצעים.
3. געו בשדה התצוגה המתאים והשתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את הערך המוצג.
4. לחצו על לחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה.
הספירה לאחור של משך זמן הבישול תחל בתצוגה.

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

משך הבישול שהוגדר חלף

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

השהיית ההפעלה

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

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

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

הפסקת חשמל

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

מיקרוגל

בעזרת המיקרוגל תוכלו לבשל, לחמם או להפשיר מנות ומזונות שונים בצורה מהירה יותר. תוכלו להשתמש במיקרוגל באופן עצמאי או בשילוב עם אחד מסוגי החימום. כדי להבטיח שימוש מיטבי במיקרוגל, אנא עיינו בהערות הנוגעות לכלי בישול מתאימים וכן בנתונים הכלולים בטבלאות היישום שבסוף החוברת.

כלי בישול

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

כלי בישול מתאימים

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

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

כלי בישול בלתי מתאימים

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

זהירות!

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

בדיקת כלי בישול

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

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

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

הגדרה	אפשרויות
אורך צלילי התראה	קצר (30 שניות) בינוני (1 דקה) ארוך (5 דקות)
עוצמה	ניתן לבחור באחת מחמש רמות בהירות
צלילי לחצנים	כבוי (צליל יישמע בכל מקרה בעת הפעלה/כיבוי של התנור באמצעות הלחצן "On/off" [הפעלה/כיבוי]) פועל
בהירות התצוגה	ניתן לבחור באחת מחמש רמות בהירות
תצוגת השעון	דיגיטלי עם תאריך אנאלוגי כבוי
תאורה	מוצגת כאשר המכשיר פועל לא מוצגת כאשר המכשיר פועל
המשך אוטומטית	עם סגירת הדלת אל תמשיך אוטומטית (לחצו על לחצן Start/Stop (התחלה/עצירה)).
פעולה לאחר הפעלת התנור	תפריט ראשי סוגי חימום מיקרוגל שילוב מיקרוגל מנות*
עמעום בשעות הלילה	כבוי פועל (בהירות התצוגה מעומעמת בין השעות 22:00 ל-05:59)
לוגו מותג	תצוגה אל תציג
Fan run-on time (זמן פעולה של המאוורר)	מומלץ מינימלי
שעון שבת	פועל כבוי
הגדרות היצרן	Restore (שחזר)

(* כלול, בהתאם לדגם)

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

שינוי השעה

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

1. לחצו על הלחצן "On/off" (הפעלה/כיבוי).
2. לחצו על הלחצן menu (תפריט).
3. נפתח תפריט מצבי הפעלה געו ב-"Settings" (הגדרות).

ביטול זמן הסיום

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

שינוי משך זמן הבישול

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

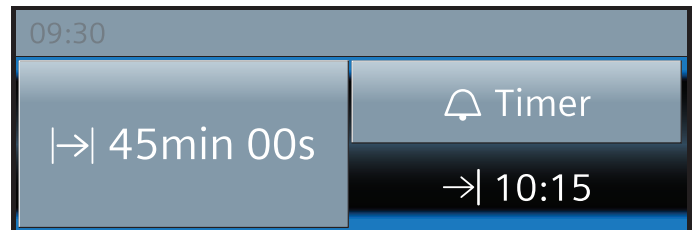
שעת סיום

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

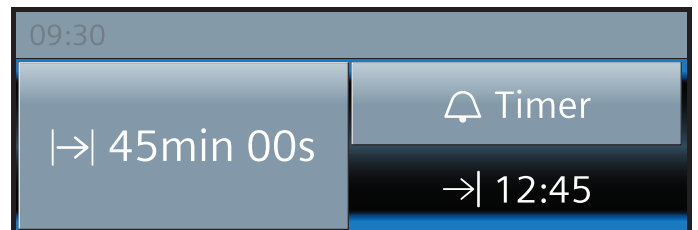
תנאי מוקדם: הפעולה שנבחרה טרם החלה. נקבע זמן בישול תפריט אפשרויות הגדרת הזמן פתוח.

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

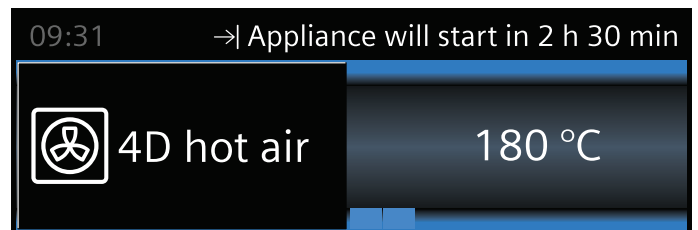
1. געו בלחצן המגע "End" (סיום). שעת סיום הבישול מוצג.



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



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



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

משך הבישול שהוגדר חלף

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

שינוי שעת סיום הבישול

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

נעילה נגד 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 והשבחה

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

בכל מקרה, לחצו על הלחצן למשך כארבע שניות. בתצוגה מופיעה הודעת אישור והסמל מופיע בסרגל המצב.

הגדרות בסיסיות

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

שינוי הגדרות

1. לחצו על הלחצן "On/off" (הפעלה/כיבוי).
2. לחצו על הלחצן menu (תפריט).
3. נפתח תפריט מצבי ההפעלה
4. בחרו במצב הפעולה "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 להגדרה הבסיסית הבאה.
9. לשמירה, לחצו על הלחצן menu (תפריט).
10. בתצוגה מופיע הכיתוב "Save" (שמור) או "Discard" (ביטול).

רשימת ההגדרות

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

באפשרותכם לשנות את ההגדרות הבאות:

הגדרה	אפשרויות
בחירת שפה	בחירה של שפות נוספות
שעה	כוונן השעה הנוכחית
תאריך	כוונן התאריך הנוכחי

הערות

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

ביטול

לחצו על הלחצן [i]. הסמל [i] ייכבה בתצוגה.

לאחר שהזמן חלף

תושמע התראה קולית. הכיתוב "הטיימר סיים" מופיע בתצוגה. השתמשו בלחצן [i] כדי להפסיק את צליל ההתראה.

ביטול פעולת הטיימר

לחצו על הלחצן [i] כדי לפתוח את תפריט אפשרויות כוונון הזמן, ואפסו את הזמן שכוונן עבור הטיימר. לחצו על הלחצן [i] כדי לסגור את התפריט.

שינוי משך הזמן של הטיימר

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

משך הבישול

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

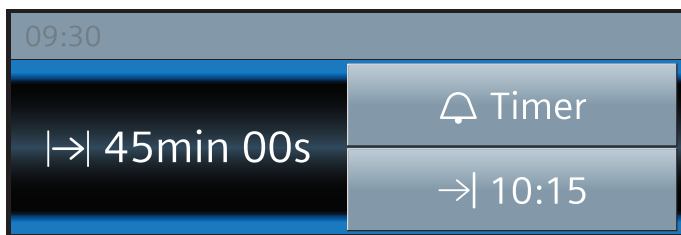
תנאי מוקדם: סוג חימום וטמפרטורה נבחרו.

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

1. לחצו על הלחצן [i]. תפריט אפשרויות הגדרת הזמן נפתח.



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



3. לחצו על לחצן Start/Stop (התחלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה. ניתן לראות את הספירה לאחור של משך זמן הבישול [i] בסרגל המצב.

משך הבישול שהוגדר חלף

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

ביטול משך זמן הבישול

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

אפשרויות כוונון זמן

בתנור שלכם יש כמה אפשרויות לכוונון זמן.

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

הערות

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

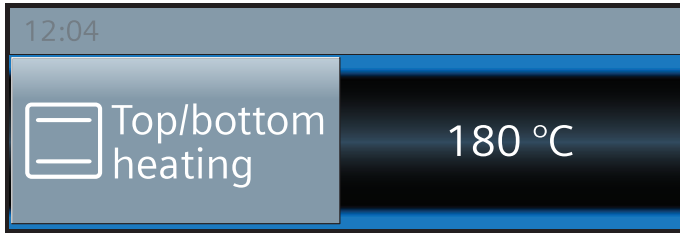
טיימר

ניתן לכוונן את הטיימר והשעון בכל עת, גם כאשר התנור כבוי. הטיימר פועל במקביל לקביעות הזמן האחרות ויש לו התראה קולית נפרדת. באופן זה, ניתן להבחין בין סיום הזמן שנקבע בטיימר לבין סיום זמן בישול. פרק הזמן המרבי שניתן לכוונן הוא 24 שעות.

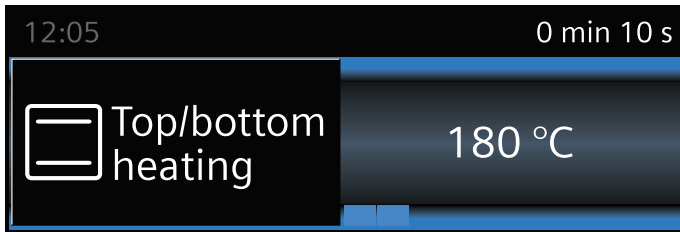
1. לחצו על הלחצן [i]. שדה התצוגה של הטיימר נפתח.
2. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לכוונן את משך הפעולה של הטיימר.
- הטיימר מתחיל את הספירה לאחור שניות אחדות. סמל הטיימר [i] וספירת הזמן לאחור מוצגים משמאל לסרגל המצב.

2. געו בטמפרטורה המוצעת.

3. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את הטמפרטורה.



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

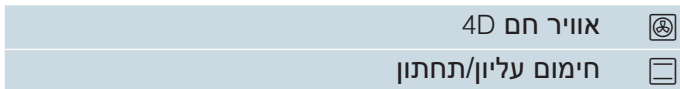


סוג החימום והטמפרטורה שנבחרו מוצגים בתצוגה.

חימום מהיר

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

סוגי חימום מתאימים



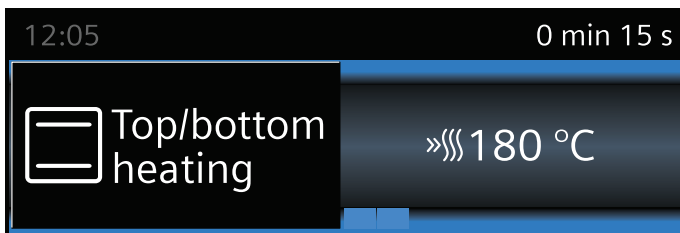
כדי להבטיח בישול אחיד, אין להניח את התבשיל בתא התנור לפני הסיום של שלב החימום המהיר.

קביעת ההגדרות

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

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.

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

כיבוי התנור

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

נורית החיווי מעל הלחצן כבית.

אם נבחרה פונקציה היא מתבטלת.

משך הזמן יופיע בתצוגה.

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

התחלת פעולה או הפסקתה

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

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

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

בחירת מצב הפעלה

כדי לבחור מצב פעולה, עליכם להפעיל את המכשיר תחילה.

1. לחצו על הלחצן menu (תפריט).

נפתח תפריט מצבי ההפעלה

2. געו במצב הפעולה הרצוי.

בהתאם למצב הפעולה, יעמדו לרשותכם אפשרויות בחירה שונות.

3. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות הבחירה.

בהתאם לבחירה הנוכחית, שנו את ההגדרות הרלוונטיות.

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

משך הזמן שחלף מופיע בתצוגה. ניתן לראות את

ההגדרות ואת קו ההתקדמות.

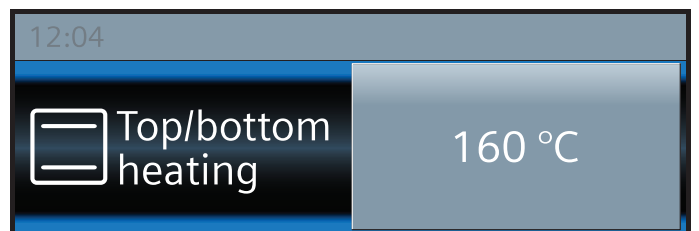
קביעת סוג החימום והטמפרטורה

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

תוכלו לשנות את הגדרות ברירת המחדל לפי ההנחיות שלהלן:

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

1. בחרו בסוג החימום הרצוי באמצעות הבורר הסיבובי.



ניקוי תא התנור

כדי להעלים את הריח שנוצר בעת ההפעלה הראשונה של תנור חדש, חממו את התנור לראשונה כאשר הוא ריק ודלתו סגורה.

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

הגדרות	
סוג החימום	חימום עליון/תחתון
טמפרטורה	240°C
זמן הבישול	שעה אחת

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

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

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

ניקוי האביזרים

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

הפעלת התנור

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

הפעלה וכיבוי של המכשיר

לפני שניתן לבחור בהגדרה כלשהי, יש להפעיל את המכשיר.

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

הפעלת המכשיר

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

סמל ההפעלה מעל הלחצן מאיר בכחול.

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

מספר הזמנה	אביזרים מיוחדים
HZ327000	אבן אפיייה להכנה של לחמים, לחמניות או ופיצה עם תחתית פריכה. יש לחמם מראש את אבן האפיייה לטמפרטורה המומלצת.
HZ915001	קערת זכוכית לצלייה (5.1 ליטר) לנזיד ומאפים. מתאים במיוחד למצב ההפעלה "Meals" (ארוחות).
HZ86S000	מגש זכוכית להכנת נתחים גדולים של בשר צלוי, עוגות לחות ופשטידות.
HZ636000	מגש זכוכית להכנת פשטידות, תבשילי ירקות ופריטים אפויים.

לפני הפעלה ראשונה

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

שימוש ראשוני

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

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

הגדרת השפה

German (גרמנית) היא שפת ברירת המחדל.

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

כוונן השעון

השעה שמוצגת בעת ההפעלה היא "12:00".

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

הגדרת התאריך

תאריך ברירת המחדל הוא "1.1.2014".

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

ניקוי תא התנור והאביזרים

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

אביזרים אופציונליים

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

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

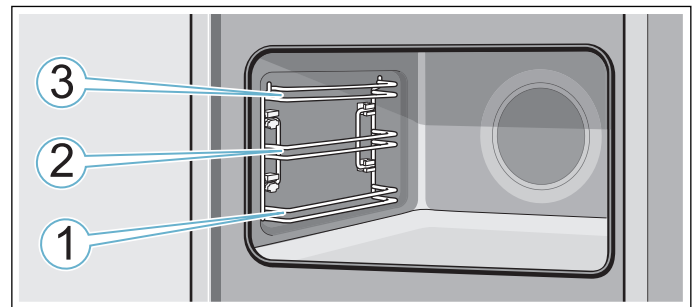
בעת הרכישה, ציינו במדויק את מספר ההזמנה של האביזר האופציונלי.

הערה: לא כל האביזרים האופציונליים מתאימים לכל הדגמים של התנורים. בעת הרכישה, ציינו במדויק את מספר הזיהוי (מספר ה-E) של התנור שלכם. ← "שירות לקוחות" בעמוד 23

מספר הזמנה	אביזרים מיוחדים
HZ634080	מדף רשת להנחת כלי בישול, תבניות אפייה, כלים עמידים בחום ולהכנת צלי בשר ומזון צלוי.
HZ632070	תבנית רב-תכליתית לאפיית עוגות לחות, עוגיות, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים. ניתן להשתמש בתבנית זו גם ללכידת השומן שמטפף בעת צלייה ישירה על גבי מדף הרשת.
HZ631070	מגש אפייה לפשטידות במגשים ומוצרים אפויים קטנים.
HZ324000	מדף רשת פנימי לתבנית עבור בשר, עוף ודגים. מיועד להכנסה אל תוך התבנית הרב-תכליתית כדי לאפשר לכידת טיפות שומן ומיצי בשר בעת הצלייה.
HZ632010	תבנית רב-תכליתית עם ציפוי נגד הידבקות לאפיית עוגות לחות, עוגיות, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים. להסרה מהירה ופשוטה יותר של מאפים ובשר צלוי מתוך התבנית הרב-תכליתית.
HZ631010	מגש אפייה, נגד הידבקות לפשטידות במגשים ומוצרים אפויים קטנים. להסרה מהירה ופשוטה יותר של מאפים מתוך מגש האפייה.
HZ633070	תבנית מקצועית לכמויות גדולות.
HZ633001	מכסה לתבנית המקצועית המכסה הופך את התבנית המקצועית לסיר מקצועי לצלייה.
HZ617000	מגש פיצה לאפיית פיצה ועוגות עגולות גדולות.
HZ625071	תבנית צלייה משמשת לצלייה במקום מדף הרשת או כמגן נתזים. לשימוש רק בתבנית הרב-תכליתית.

הכנסת אביזרים

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



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

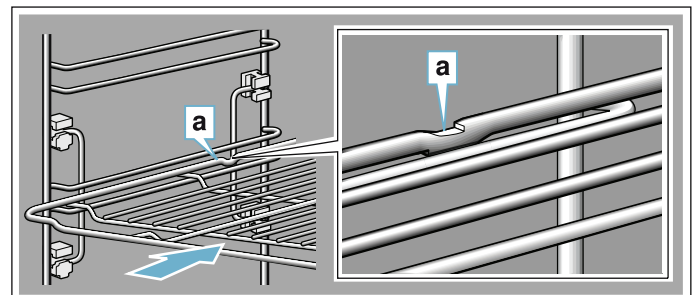
הערות

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

פונקצית נעילה

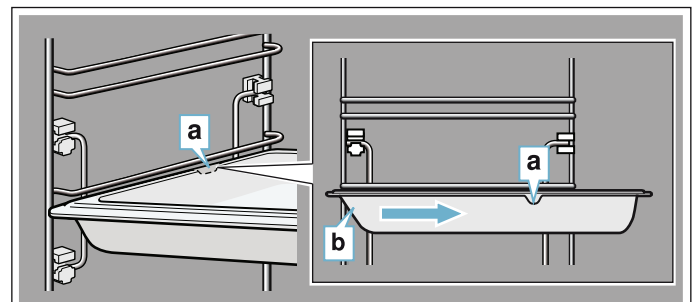
ניתן למשוך את האביזרים החוצה כמחצית הדרך עד שהם ננעלים במקומם. פונקציית הנעילה מונעת את נטיית האביזרים בעת הוצאתם. יש להכניס את האביזרים אל תוך תא התנור כהלכה כדי שההגנה נגד הטיה תפעל כראוי.

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



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

הדוגמה המוצגת באיור: תבנית רב-תכליתית



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

ערכי ברירת מחדל

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

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

מידע נוסף

ברוב המקרים, התנור מספק הערות ומידע נוסף על הפעולה שבוצעה זה עתה. לשם כך, לחצו על לחצן . ההערה מוצגת למשך מספר שניות.

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

פונקציות בתא התנור

חלק מהפונקציות הופכות את המכשיר לידידותי יותר למשתמש. לדוגמה, תא התנור מואר היטב ומאוורר קירור מונע ממנו להתחמם יתר על המידה.

פתיחת דלת התנור

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

תאורה פנימית

עם פתיחת דלת התנור, התאורה הפנימית מופעלת. אם הדלת נותרת פתוחה במשך יותר מ-15 דקות, התאורה כבית.

ברוב מצבי הפעולה, התאורה הפנימית מופעלת מיד עם התחלת הפעולה. לאחר סיום ההפעלה, התאורה כבית.

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

מאוורר צינון

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

זהירות!

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

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

אביזרים

לתנור מצורף מגוון אביזרים. כאן תמצאו מידע על האביזרים הכלולים ועל אופן השימוש הנכון בהם.

אביזרים מצורפים

האביזרים הבאים מצורפים למכשירכם:

<p>מדף רשת לכלי בישול, תבניות עוגות וכלים חסיני חום. להכנת בשר ומזון צלוי. רשת המתכת מתאימה לשימוש במיקרוגל.</p> 
<p>תבנית רב-תכליתית לאפייה של עוגות לחות, מאפים, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים. ניתן להשתמש בתבנית זו גם ללכידת השומן שמטפטף בעת צלייה ישירה על גבי מדף הרשת.</p> 

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

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

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

תפריט מצבי הפעלה

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

שימוש	מצב הפעלה
לרשותכם מספר סוגי חימום שהותאמו בקפידה למטרות בישול שונות.	סוגי חימום
כאן תוכלו למצוא ערכי הגדרות מתוכנתים מראש, המתאימים למגוון תבשילים.	מנות ← "מנות" בעמוד 24
בעזרת המיקרוגל תוכלו לבשל, לחמם או להפשיר מנות ומזונות שונים בצורה מהירה יותר.	מיקרוגל ← "מיקרוגל" בעמוד 16
במצב שילוב מיקרוגל, תוכלו להפעיל את אחד מסוגי החימום בנוסף למיקרוגל.	שילוב מיקרוגל ← "מיקרוגל" בעמוד 16
יש להפעיל לאחר כל שימוש במיקרוגל	ייבוש ← "מיקרוגל" בעמוד 16
ניתן לבצע התאמה אישית של ההגדרות הבסיסיות לצרכים שלכם.	הגדרות ← "הגדרות" בעמוד 15

ספירה לאחור


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

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

מחון הטמפרטורה

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

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

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

סוגי חימום

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

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

הערה: המפרט הייחודי והצבעים עשויים להשתנות בין הדגמים השונים.

לוח הבקרה

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

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



לחצנים	משמעות
»»»»	הפעלה וכיבוי של פונקציית החימום המהיר
start/stop	התחלה, השהיה או ביטול פעולה

בורר סיבובי

השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את ערכי ההגדרות המוצגים.

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

תצוגה

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

סרגל מצב

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

קו התקדמות

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

- לחצנים 1**
ללחצנים שמשמאל ומימין לבורר הסיבובי יש נקודת לחיצה. לחצו על לחצנים אלה כדי להפעילם.
- בורר סיבובי 2**
ניתן לסובב את הבורר עם כיוון השעון ונגד כיוון השעון.
- תצוגת מגע 3**
ערכי ההגדרה הנוכחית, אפשרויות והודעות שונות מופיעות בתצוגת המגע. כדי להחיל את ההגדרות, געו בלחצן הטקסט המתאים. לחצני הטקסט משתנים בהתאם לבחירה.

בקורות

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

לחצנים

להלן הסבר קצר על הלחצנים השונים.

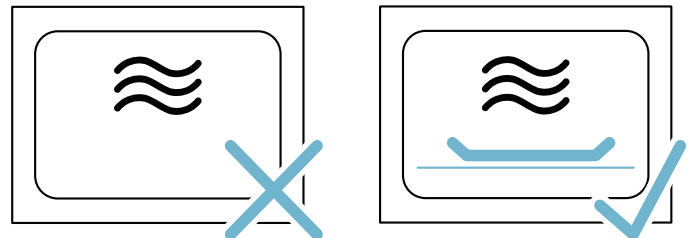
לחצנים	משמעות
כיבוי/הפעלה	הפעלת המכשיר וכיבוי
menu	פתיחת תפריט מצבי ההפעלה
	מידע תצוגת הערות והודעות נעילת הבטיחות בפני ילדים
	אפשרויות כוונן פתיחת תפריט אפשרויות זמן

הגנה על הסביבה

מיקרוגל

זהירות!

- היווצרות גיצים: פריטי מתכת, כגון כפית בתוך כוס, צריכים להיות במרחק מינימלי של 2 ס"מ מדפנות תא התנור ומהחלק הפנימי של הדלת. ניצוצות עלולים לגרום נזק בלתי הפיך לזכוכית בצד הפנימי של הדלת.
 - שילוב אביזרים: אין לשלב את מדף הרשת עם התבנית הרב-תכליתית. אם מכניסים אותם ישירות אחד מעל השני עלולים להיווצר ניצוצות. הקפידו להכניס אביזרים אלה רק לתוך מפלס משלהם.
 - תבניות אלומיניום חד-פעמיות: אין להשתמש בכלי אלומיניום חד-פעמיים בתנור. ניצוצות הנוצרים מהם עלולים לגרום נזק למכשיר.
 - הפעלת המיקרוגל ללא מזון: הפעלת המכשיר ללא מזון בתוכו עלולה לגרום לעומס יתר. לעולם אין להפעיל את המיקרוגל, אלא אם יש בתוכו מזון. המקרה היחיד היוצא מן הכלל הוא לצורך בדיקת התאמה של כלי הבישול.
- ← "תפעול המכשיר" בעמוד 12



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

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

חיסכון באנרגיה

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

סילוק ידידותי לסביבה

יש לסלק את חומרי האריזה באופן ידידותי לסביבה.

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



פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר

מידע כללי

זהירות!

- אביזרים, רדיד אלומיניום, נייר אפייה או כלי אפייה על רצפת תא התנור: אין להניח אביזרים על רצפת תא התנור. אין לכסות את רצפת תא התנור בשום סוג של רדיד אלומיניום או נייר אפייה. אין להניח כלי בישול על רצפת התנור אם טמפרטורת התנור שהוגדרה גבוהה מ-50°C. הדבר יגרום להצטברות חום. זמני האפייה והצלייה כבר לא יהיו נכונים, וייגרם נזק לאמייל. נזק זה בדרך כלל אינו משפיע על ביצועי התנור ואינו כלול במסגרת האחריות.
- רדיד אלומיניום: אסור שרדיד אלומיניום בתא התנור יבוא במגע עם לוח הדלת. הוא עלול לגרום לשינוי בלתי הפיך של צבע הזכוכית.
- מים בתוך תא תנור חם: אין לשפוך מים לתוך תא התנור כאשר הוא חם. הדבר יגרום להיווצרות אדים לוהטים. השינוי בטמפרטורה עלול להזיק לאמייל.
- לחות בתא התנור: נוכחות של לחות בתא התנור לאורך זמן ממושך עלולה לגרום לקורוזיה. אפשרו לתא התנור להתייבש לאחר השימוש. אין לשמור מזון לח בתא התנור הסגור לפרק זמן ממושך. אין לאחסן מזון בתא התנור.
- קירור המכשיר כאשר הדלת פתוחה: לאחר הפעלה של התנור בטמפרטורה גבוהה, אפשרו לתנור להתקרר רק בדלת סגורה. אין להניח חפץ כלשהו בין הדלת לתנור. גם אם דלת המכשיר פתוחה רק מעט, החזיתות של פריטי ריהוט הקרובים לתנור עשויות להינזק במשך הזמן.
- אפשרו לתנור להתקרר עם דלת פתוחה רק כאשר נוצרה בו כמות גדולה של לחות בזמן ההפעלה.
- מיצי פירות: בעת אפיית עוגות פירות עסיסיות במיוחד, אין למלא את מגש האפייה יתר על המידה. אם מיץ הפירות יטפטף החוצה ממגש האפייה, הוא ישאיר כתמים שאינם ניתנים להסרה. מומלץ, אם ניתן, להשתמש בתבנית הרב-תכליתית העמוקה יותר.
- אטם מלוכלך מאוד: אם האטם מלוכלך מאוד, דלת התנור לא תיסגר כהלכה בעת השימוש. החזיתות של ארונות/מכשירים סמוכים עלולות להינזק. יש לשמור תמיד על ניקיון האטם.
- דלת התנור כמקום ישיבה, כמדף או כמשטח עבודה: אין לשבת על דלת התנור, להניח עליה חפצים או לתלות עליה חפצים. אין להניח כלי בישול או אביזרים אחרים על דלת התנור.
- הכנסת אביזרים: בהתאם לדגם התנור, אביזרים עלולים לשרוט את זכוכית הדלת בעת סגירת דלת התנור. הכניסו תמיד 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.

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

⚠ אזהרה

סכנת צריבה!

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

⚠ אזהרה

סכנת פציעה!

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

⚠ אזהרה

סכנת התחשמלות!

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

⚠ אזהרה

סכנה לנזק בריאותי חמור!

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

מיקרוגל

⚠️ אזהרה סכנת שריפה!

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

⚠️ אזהרה סכנת התפוצצות!

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

⚠️ אזהרה סכנת כוויות!

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

⚠️ אזהרה סכנת צריבה!

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

⚠️ אזהרה סכנת פציעה!

- שריטה בזכוכית שבדלת התנור עלולה להתפתח לסדק. אל תשתמשו במגרדת לזכוכית, עזרי ניקוי חדים או שורטים או חומרי ניקוי.
- הצירים בדלת המכשיר זזים בעת פתיחת וסגירת הדלת, והם עלולים לגרום לתפיסה של איבר או בגד. הרחיקו את ידכם מהצירים.

⚠️ אזהרה סכנת התחשמלות!

- תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה. רק טכנאי שירות מוסמכים מטעמנו רשאים לבצע תיקונים או להחליף כבלי חשמל שניזוקו.
- נתקו את המכשיר משקע החשמל או הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.
- הבידוד של כבלי החשמל של מכשירי חשמל עלול להימס בעת נגיעה בחלקים החמים של התנור. יש למנוע מכבלי החשמל של מכשירים חשמליים לגעת בחלקי המכשיר החמים.
- אין להשתמש במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או בקיטור. אלה עלולים לגרום להתחשמלות.
- תקלה במכשיר עלולה לגרום למכת חשמל. אין להפעיל מכשיר שיש בו תקלה. נתקו את התנור מהחשמל או כבו את המפסק בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

⚠️ אזהרה סכנה בגלל שדה מגנטי!

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

יש להרחיק ילדים מתחת לגיל 8 ולדאוג שיהיו במרחק בטוח מהמכשיר ומכבל החשמל. הקפידו תמיד להחליק את האביזרים לתוך תא התנור בצורה הנכונה. ← "אביזרים" בעמוד 10

הפשרה 47.
 חימום מזון במיקרוגל. 49.
 שמירת חום. 50.
 מנות שנבדקו. 50.

הוראות בטיחות חשובות

מידע כללי

אזהרה סכנת שריפה!

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

אזהרה סכנת 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. השתמשו תמיד בכפפות תנור להוצאת אביזרים או כלי בישול מתא התנור.
- אדי אלכוהול עלולים להתלקח בתא התנור החם. אין לבשל מזון המכיל כמויות גדולות של נוזלים בעלי תכולת אלכוהול גבוהה. השתמשו בכמויות קטנות של נוזלים בעלי תכולת אלכוהול גבוהה. פתחו את דלת התנור בתשומת לב.

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

ייעוד השימוש

יש לקרוא הוראות אלה בעיון רב. רק לאחר קריאת ההוראות תוכלו להפעיל את המכשיר בצורה בטוחה ונכונה. שמרו את הוראות ההפעלה ואת הוראות ההתקנה לצורך שימוש עתידי או עבור בעלי המכשיר בעתיד.

מכשיר זה מיועד להתקנה במטבח בלבד. הקפידו על הוראות ההתקנה המיוחדות.

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

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

מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד. יש להשתמש בתנור אך ורק להכנה של מזון ושתייה. יש להשגיח על המכשיר בעת הפעלתו. יש להשתמש במכשיר במקומות סגורים בלבד.

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

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

תוכן העניינים

16	מיקרוגל	
16	כלי בישול מתאימים לשימוש	
17	הגדרת עוצמת המיקרוגל	
17	שימוש במיקרוגל ביחד עם אחד מסוגי החימום	
17	שימוש במיקרוגל	
17	ייבוש	
18	שעון שבת	
18	הפעלת מצב שבת	
18	חומרי ניקוי	
18	תכשירי ניקוי מתאימים	
19	משטחים בתא התנור	
19	שמירה על ניקיון התנור	
20	מסילות	
20	הסרת המסילות והרכבתן	
21	דלת התנור	
21	הסרת כיסוי דלת התנור	
21	הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם	
23	פתרון בעיות	
23	טבלת תקלות	
23	חריגה מזמן ההפעלה המרבי	
23	נורות בתא התנור	
23	מרכז שירות לקוחות	
23	מספר E ומספר FD	
24	Dishes (מנות)	
24	מידע על ההגדרות הנבחרות	
24	בחירת המנה	
25	מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו	
25	תבניות סליקון	
25	עוגות ומאפים קטנים	
28	לחם ולחמניות	
30	פיצה, קיש ומאפים מלוחים	
31	פשטידות וסופלה	
33	עוף	
35	בשר	
38	דגים	
39	ירקות ותוספות	
41	קינוחים	
42	חיסכון באנרגיה באמצעות סוגי חימום Eco	
44	אקרילאמיד במזון	
44	בישול איטי	
45	ייבוש כביסה	
46	שימור	
47	התפחת בצק	

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

לקוחות נכבדים,

הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת רוכשי מכשירי חשמל של חברת **סימנס**.
הוראות הפעלה והתקנה אלה נועדו להסביר ולהנחות כיצד מפעילים מכשיר זה לקבלת התוצאות הטובות ביותר.

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

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

הערה!

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

כל הזכויות שמורות ל-BSH Home Appliances Group.

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

SIEMENS



תנור קומפקטי עם מיקרוגל

CM636GB.1

siemens-home.com/welcome

הוראות הפעלה he

רשמו את
המכשיר
שלכם
באתר