

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

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

siemens-home.bsh-group.com



9001084507 (990731)



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending to the bottom, with a margin at the top.

לקוחות נכבדים,

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

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

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

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

תחנות שירות

טל': 04-8477111

טל': 08-9777222

טל': 02-6403000

טל': 08-9777222

טל': 08-6378616

טל': 08-6335311

שרות CSB, שד' ההסתדרות 224 חיפה
שרות CSB, המסגר 1, אזור תעשייה צפוני, לוד
אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים
שרות CSB, יאיר שטרן 18, באר-שבע
שרות אקספרס, אזור התעשייה החדש, אילת
שרות ששון, הבנאי 3, אילת

צפון
מרכז
ירושלים
דרום

מוקד שרות טלפוני ארצי - *2220

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב °C	הספק המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
פלאן ספוג	כלי בישול, ללא מכסה	2		-	600	7-9
קציץ בשר	כלי בישול, ללא מכסה	2		-	600	22-27
בישול משולב במיקרוגל						
גראטן תפוחי אדמה	כלי בישול, ללא מכסה	2		170-190	360	25-30
עוגה	כלי בישול, ללא מכסה	2		180-200	180	18-23
עוף*	מדף רשת	2		200-220	360	25-35

* הפכו לאחר $\frac{2}{3}$ מזמן הבישול הכולל

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב °C	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
עוגת ספוג ללא שומן	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2		150-160	1	10
			☒		-	20-25
עוגת ספוג ללא שומן, 2 מפלסים	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	3+1	☒	**150-170	-	30-50
פאי תפוחים	2 תבניות שחורות, בקוטר 20 ס"מ	2	☒	170-180	-	60-80
פאי תפוחים	2 תבניות שחורות, בקוטר 20 ס"מ	2	☐	180-200	-	60-80
פאי תפוחים	2 תבניות שחורות, בקוטר 20 ס"מ	2	☐	170-180	-	75-95
פאי תפוחים, 2 מפלסים	2 תבניות שחורות, בקוטר 20 ס"מ	3+1	☒	170-190	-	70-90

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

סוג החימום:
 ☐ גריל, שטח גדול

צלייה בגריל

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

מנה	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	הגדרת הגריל	משך זמן הבישול בדקות
צלייה בגריל					
קליית לחם*	מדף רשת	5	☐	3	3-5
קציצת בקר, 12 יחידות**	מדף רשת	4	☐	3	25-30

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

הכנת מזון במיקרוגל

בעת הכנת מזון במיקרוגל, הקפידו תמיד להשתמש בכלי בישול עמידים בחום המתאימים למיקרוגל. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל. ← "מיקרוגל" בעמוד 21
 בעת הנחת כלי הבישול על מדף הרשת, החליקו את מדף הרשת כך שהכיתוב "Microwave" (מיקרוגל) מופנה לכיוון דלת המכשיר והשפה המעוקלת מופנית כלפי מטה.

הערה: כדי לבדוק במצב מיקרוגל בלבד, כבו את פונקציית הייבוש דרך ההגדרות הבסיסיות. ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 20

- סוגי חימום:
- ☒ אוויר חם 4D
 - ☒ צלייה בגריל בסחרור אוויר
 - ☒ מיקרוגל

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב °C	הספק המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
הפשרה במיקרוגל						
בשר	כלי בישול, ללא מכסה	2	☐	-	180	5
			☐		90	10-15
בישול במיקרוגל						
ציפוי ביצה	כלי בישול, ללא מכסה	2	☐	-	360	20
			☐		180	20-25

* הפכו לאחר 2/3 מזמן הבישול הכולל

מנות מבחן

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





עוגת ספוג ללא שומן

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

הערות

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

סוגי חימום:

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

רמות העוצמה של האדים מופיעות כערכים מספריים בטבלה:

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

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

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

אפייה

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

גובהי מדפים לאפייה בשני מפלסים במקביל:

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











גובהי מדפים לאפייה בשלושה מפלסים במקביל:

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

פאי תפוחים

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

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב °C	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
אפייה						
עוגיות חמאה	מגש אפייה	3		*140-150	-	25-40
עוגיות חמאה	מגש אפייה	3		*140-150	-	25-40
עוגיות חמאה, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		*140-150	-	30-40
עוגיות חמאה, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1		*130-140	-	35-55
עוגות קטנות	מגש אפייה	3		*160	-	20-30
עוגות קטנות	מגש אפייה	3		*150	-	25-35
עוגות קטנות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		*150	-	25-35
עוגות קטנות, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1		*140	-	35-45
עוגת ספוג ללא שומן	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2		**160-170	-	25-35
עוגת ספוג ללא שומן	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2		**160-170	-	25-35

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

** חימום מקדים, אין להשתמש בפונקציית חימום מהיר

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב °C	הספק המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
תוספות, כגון פסטה, כיסונים, תפוחי אדמה, אורז	כלי בישול, ללא מכסה	2		120-130	-	8-25
תוספות, כגון פסטה, כיסונים, תפוחי אדמה, אורז	כלי בישול עם מכסה	2		-	600	5-10
מאפים כגון לזניה, גרטן תפוחי אדמה	כלי בישול, ללא מכסה	2		120-140	-	10-25
מאפים, 400 גר', כגון לזניה, גראטן תפוחי אדמה	כלי בישול, ללא מכסה	2		-	600	5-10
פיצה, אפויה	מדף רשת	2		*170-180	-	5-15
מנות קפואות						
ארוחה בצלחת, מנה אחת	כלי בישול עם מכסה	2		-	600	11-15
מרק, נזיד, 200 מ"ל (יש לערבב היטב)	כלי בישול עם מכסה	2		-	600	6-8
תוספות, 500 גר', כגון פסטה, כופתאות, תפוחי אדמה, אורז	כלי בישול עם מכסה	2		-	600	7-15
מאפים, 400 גר', כגון לזניה, גראטן תפוחי אדמה	כלי בישול, ללא מכסה	2		180-200	180	20-25
מאפים						
לחמניות, באגט, אפויים	מדף רשת	2		*150-160	-	10-20
מאפים (וול או ונט)	מדף רשת	2		*180	-	4-10
מאפים קפואים						
פיצה, אפויה	מדף רשת	2		*170-180	-	5-15
לחמניות, באגט, אפויים	מדף רשת	2		*160-170	-	10-20

* חימום מקדים

שמירה על חום

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

אין לכסות את המזון.

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

עוצמות האדים השונות מתאימות לשמירה על חומם של המזונות הבאים:

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



שונים. הזמנים המצוינים הם ערכים ממוצעים בלבד. משך זמן הבישול תלוי בכלי הבישול, באיכות, בטמפרטורה ובהרכב המזון. טווחי הזמנים מופיעים בטבלה. השתמשו תחילה בזמן הקצר ביותר שמצוין, והאריכו אותו במקרה הצורך.

הערכים המצוינים בטבלה מתאימים למזון המוכנס לתנור קר. אם לא מצוין שום ערך עבור המזון שלכם, השתמשו במזונות דומים בטבלה כדי לקבל מושג על ההגדרות המומלצות.

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

נקו את תא התנור בגמר הבישול.

סוגי חימום:

-  חימום חוזר
-  מיקרוגל

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

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













אל תכסו את המזון בזמן החימום החוזר.

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

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

ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה, תוכלו למצוא את ערכי ההגדרות לחימום באמצעות מיקרוגל ולחימום חוזר בשימוש אדים עבור מזונות ומשקאות

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב °C	הספק המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
חימום משקאות						
200 מ"ל (יש לערבב היטב)	כלי בישול, ללא מכסה	2		-	מקסימום	1-3
400 מ"ל (יש לערבב היטב)	כלי בישול, ללא מכסה	2		-	מקסימום	2-6
חימום מזון תינוקות						
בקבוקי תינוקות, 150 מ"ל (יש לערבב היטב)	כלי בישול, ללא מכסה	2		-	360	1-3
ירקות מצוננים						
250 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	2		120-130	-	5-15
250 גר'	כלי בישול עם מכסה	2		-	600	3-8
1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		120-130	-	15-25
ירקות קפואים						
בתפזורת, 250 גר'	כלי בישול עם מכסה	2		-	600	8-12
תרד מוקרם, גוש קפוא, 450 גר' (ערבבו פעם או פעמיים במהלך הבישול)	כלי בישול עם מכסה	2		-	600	11-16
מנות מצוננות						
ארוחה בצלחת, מנה אחת	כלי בישול, ללא מכסה	2		120-130	-	15-25
ארוחה בצלחת, מנה אחת	כלי בישול עם מכסה	2		-	600	4-8
מרק, נזיד, 400 מ"ל	כלי בישול, ללא מכסה	2		120-130	-	10-25
מרק, נזיד, 400 מ"ל (יש לערבב היטב)	כלי בישול עם מכסה	2		-	600	5-7

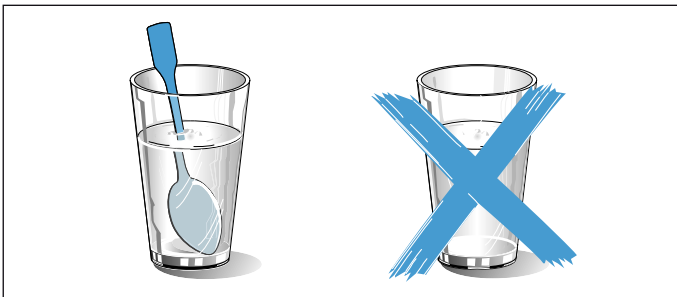
* חימום מקדים

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב °C	הספק המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
בשר טחון מעורב, 1,000 גרם*	כלי בישול, ללא מכסה	2		-	180	10
					90	20-30
דגים						
דג שלם, 300 גר'*	כלי בישול, ללא מכסה	2		-	180	3
					90	10-15
פילה דג, 400 גר'*	כלי בישול, ללא מכסה	2		-	180	5
					90	10-15
פירות, ירקות						
פירות יער, 300 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	2		-	180	5-10
					180	10
ירקות, 600 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	2		-	180	8-13
					90	8-13
שונות						
הפשרת חמאה, 125 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	2		-	90	7-9

* הפכו לאחר מחצית זמן הבישול

⚠ אזהרה – סכנת צריבה!

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



זהירות!

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

חימום חוזר

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

חימום וחימום חוזר של מזון

התנור מעמיד לרשותכם מגוון אפשרויות לחימום או חימום חוזר של מזון. ניתן לחמם מזון ומשקאות במהירות רבה באמצעות מיקרוגל. בעת החימום החוזר בשימוש אדים, המזון מתחמם בעדינות ונראה כמזון טרי.

חימום מזון במיקרוגל

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

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

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

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

ערבבו את המזון שתיים או שלוש פעמים במהלך הבישול והפכו אותו על פי הצורך. בגמר החימום, הניחו למזון לנוח במשך 1-2 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 מאוד אם משתמשים אך ורק במיקרוגל לצורך ההכנה.

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

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 21

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

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

ערכי הגדרות מומלצים

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


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














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

הפכו או ערבבו את המזון פעם או פעמיים במהלך ההפשרה. יש להפוך נתחי מזון גדולים כמה פעמים. הפרידו מדי פעם את חלקי המזון הקפוא או הוציאו את החלקים שכבר הפשירו.

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

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

סוג החימום:  מיקרוגל

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

* הפכו לאחר מחצית זמן הבישול

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

התפחת בצק

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

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

שלב התסיסה

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

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

תסיסה סופית

הניחו את הפריט המיועד להתפחה בתנור במפלס המצוין בטבלה.

נגבו שאריות לחות מתא התנור לפני האפייה.

ערכי הגדרות מומלצים

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

סוג החימום:

☉ התפחת בצק ■

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

מנה	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב °C	משך זמן הבישול בשעות
פטריות פרוסות	1-2 מדפי רשת	-		60	4-7
פטריות פרוסות	3-4 מדפי רשת	-		60	7-9
עשבי תיבול, שטופים	1-2 מדפי רשת	-		60	1-3
עשבי תיבול, שטופים	3-4 מדפי רשת	-		60	3-6

שימור

תוכלו להכין שימורי פירות וירקות באמצעות המכשיר שברשותכם.

⚠ אזהרה – סכנת פציעה!

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

צנצנות

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

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

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

הכנת פירות וירקות

השתמשו בפירות ובירקות טריים בלבד. שטפו אותם היטב.

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

פירות

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

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

ירקות

מלאו את הצנצנות בחתיכות הירקות, ומזגו מים חמים רתוחים.

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

סיום תהליך השימור

פירות

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

ירקות

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

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

סוג החימום:

- אוויר חם 4D

מנה	כלי בישול	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב °C	משך זמן הבישול בדקות
שימור					
ירקות, כגון גזר	צנצנות שימור בנות 1 ליטר	1		160-170	לפני הופעת הבועות: 30-40 לאחר הופעת הבועות: 30-40
				-	חום שיורי: 30
ירקות, כגון מלפפונים	צנצנות שימור בנות 1 ליטר	1		160-170	לפני הופעת הבועות: 30-40 חום שיורי: 30

מנה	כלי בישול	גובה המדף	פעולת חימום	זמן צריבה בדקות	טמפרטורה ב °C	משך בישול בדקות
טלה						
אוכף טלה, ללא עצם, נתחים של 200 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	2		4	*80	30-45
שוק טלה, ללא עצם, מדיום, 1 ק"ג, קשור	כלי בישול, ללא מכסה	2		6-8	*95	120-180
* חימום מקדים						

עצות לבישול איטי

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

ייבוש

המכשיר שלכם כולל את סוג החימום "Drying" (ייבוש), שבאמצעותו תוכלו לייבש פירות, ירקות ועשבי תיבול ולהשיג תוצאות יוצאות מהכלל. סוג זה של שימור גורם לריכוז הטעמים עקב הוצאת המים.

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

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

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

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

השתמשו במפלסי המדפים הבאים לצורך ייבוש:
 ■ מדף רשת אחד: מפלס 3

- שני מדפי רשת: מפלסים 3+1
- שלושה מדפי רשת: מפלסים 5+3+1
- ארבעה מדפי רשת: מפלסים 5+3+2+1

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

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

סוג החימום:
 ■ ייבוש

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

בישול איטי

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

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

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

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

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

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

כלי בישול

השתמשו בכלים לא עמוקים, כגון כלי הגשה מזכוכית או פורצלן. הניחו את כלי הבישול בתוך התנור וחממו אותו מראש. הניחו תמיד את כלי הבישול ללא מכסה על מדף הרשת במפלס 2.

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

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












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

ערכי הגדרות מומלצים

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

סוג החימום:

■  בישול איטי

מנה	כלי בישול	גובה המדף	פעולת חימום	זמן צריבה בדקות	טמפרטורה ב °C	משך בישול בדקות
עוף						
חזה ברווז, מדיום רייר, 300 ג' כל אחד	כלי בישול, ללא מכסה	2		6-8	*90	45-60
פילה חזה עוף, נתחים של 200 גרם, וול דאן	כלי בישול, ללא מכסה	2		4	*120	45-60
חזה הודו, ללא עצמות, 1 ק"ג, וול דאן	כלי בישול, ללא מכסה	2		6-8	*120	110-130
בקר						
נתחי בקר (שייטל) בעובי 6-7 ס"מ, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		6-8	*100	150-180
פילה בקר, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		4-6	*80	90-120
סינטה בעובי 5-6 ס"מ	כלי בישול, ללא מכסה	2		6-8	*80	120-180
מדליוני בקר/אומצות שייטל, בעובי 4 ס"מ	כלי בישול, ללא מכסה	2		4	*80	30-60
עגל						
נתח עגל, בעובי 4-5 ס"מ, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		6-8	*80	80-140
נתח עגל, בעובי 7-10 ס"מ, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		6-8	*80	140-200
פילה עגל, שלם, 800 ג'	כלי בישול, ללא מכסה	2		4-6	*80	70-120
מדליוני עגל בעובי 4 ס"מ	כלי בישול, ללא מכסה	2		4	*80	30-50
* חימום מקדים						

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב °C	משך זמן הבישול בדקות
אפיפות	מגש אפייה	3		140-160	15-30
עוגיות זילוף	מגש אפייה	3		140-150	30-45
עוגות שמרים קטנות	מגש אפייה	3		160-180	25-35
לחם ולחמניות					
לחם רב-דגנים, 1.5 ק"ג	תבנית עוגה	2		200-210	35-45
פיתה	תבנית רב-תכליתית	3		250-275	15-20
לחמניות מתוקות, לא אפיות	מגש אפייה	3		170-190	15-20
לחמניות לא אפיות	מגש אפייה	3		180-200	20-30
בשר					
צלי בקר בקדירה, 1.5 ק"ג	כלי בישול עם מכסה	2		200-220	140-160
נתח בשר עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		170-180	110-130
דגים					
דג שלם, מטוגן, במשקל 300 גר', לדוגמה פורל	כלי בישול עם מכסה	2		190-210	25-35
דג שלם מטוגן, במשקל 1.5 ק"ג, לדוגמה סלמון	כלי בישול עם מכסה	2		190-210	45-55
פילה דג, ללא תוספות, מטוגן	כלי בישול עם מכסה	2		190-210	15-25

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

אקרילאמיד במזון

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



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	<ul style="list-style-type: none"> במצב חימום עליון/תחתון, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 200°C. במצב אוויר חם, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 180°C.
אפיפות	<ul style="list-style-type: none"> במצב חימום עליון/תחתון, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 190°C. במצב אוויר חם, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 170°C. ביצים או חלמוני ביצים במתכון מפחיתים את היווצרות האקרילאמיד.
טוגנים אפויים	פזרו את הטוגנים בשכבה אחת ואחידה על גבי מגש האפייה. מומלץ להניח לפחות 400 גר' טוגנים על גבי מגש אפייה כדי למנוע מן הטוגנים להתייבש.

ערכי הגדרות מומלצים

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

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

סוגי חימום:

-  אוויר חם Eco
-  חימום עליון/תחתון Eco

תבניות וכלי אפייה

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

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

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

נייר אפייה

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב °C	משך זמן הבישול בדקות
עוגות בתבנית					
עוגת ספוג בתבנית	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	2		140-160	60-80
בסיס ספוג לפלאן	תבנית לבסיס פלאן	2		150-170	20-30
בסיס ספוג (2 ביצים)	תבנית לבסיס פלאן	2		150-170	20-30
עוגת פלאן על בסיס ספוג (3 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2		160-170	25-40
עוגת פלאן על בסיס ספוג (6 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2		150-160	50-60
עוגת שמרים טבעתית	תבנית עוגה טבעתית	2		150-170	50-70
עוגות במגשי אפיה					
עוגת ספוג עם ציפוי יבש	מגש אפייה	3		150-170	25-40
טארט בצק פריך עם ציפוי יבש	מגש אפייה	3		170-180	25-35
רולדה	מגש אפייה	3		180-190	15-20
כיכר קלועה, סבארינה	מגש אפייה	3		160-170	25-35
עוגת שמרים עם ציפוי יבש	מגש אפייה	3		160-180	15-20
פריטים אפויים קטנים					
מאפינס	מגש למאפינס	2		160-180	15-25
עוגות קטנות	מגש אפייה	3		150-160	25-35
בצק עלים	מגש אפייה	3		170-190	20-35
פחזניות	מגש אפייה	3		200-220	35-45

הכנת פודינג אורז

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

לפתן

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

הכנת פופקורן במיקרוגל

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

הניחו את שקית הפופקורן על כלי הבישול כאשר הצד המתאים פונה כלפי מטה. השתמשו בהגדרות המצוינות בטבלה. ייתכן שיהיה עליכם לשנות את משך ההפעלה בהתאם למוצר ולכמות. הוציאו את שקית הפופקורן לאחר דקה ½ ונערו אותה כדי למנוע שריפה של הפופקורן. נקו את תא התנור בגמר ההכנה.

⚠ אזהרה – סכנת כויות!

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:
- התפחת בצק 🍲
 - מיקרוגל 📶

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב °C/הגדרת התפחת בצק	הספק המיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
רפרפת עשויה מאבקה*	כלי בישול עם מכסה	2	📶	-	600	5-8
יוגורט	תבניות אישיות	רצפת תא התנור	🍲	35-40	-	300-360
פודינג אורז, 125 גר' + 500 מ"ל חלב	כלי בישול עם מכסה	2	📶	-	600	10
לפתן פירות, 500 גר'	כלי בישול עם מכסה	2	📶	-	180	20-25
פופקורן להכנה במיקרוגל, 1 שקית במשקל 100 גר'***	כלי בישול, ללא מכסה	2	📶	-	600	4-6

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

פונקציות חימום Eco

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

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

הניחו את המזון בתא התנור הריק, לפני שהוא התחמם. עבור 'אוויר חם Eco', בחרו טמפרטורה בין 125 ל-275°C, ועבור 'חימום עליון/תחתון Eco', בחרו טמפרטורה בין 150 ל-250°C. הקפידו לשמור את דלת התנור סגורה בעת הבישול. בשלו רק במפלט אחד כאשר אתם משתמשים בפעולה זו.

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

אביזרים

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

מדף רשת

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

תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב °C/מצב הגריל	הספק המיקרוגל בוואט	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
מוצרים מתפוחי אדמה, קפואים							
רוסטי תפוחי אדמה**	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-	-
חצאי תפוחי אדמה ממולאים**	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-	-
קרוקטים**	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-	-
טוגנים**	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-	-
טוגנים, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		190-210	-	-	30-40
אורז							
אורז בעל גרגר ארוך, 250 גר' + 500 מ"ל מים	כלי בישול עם מכסה	2		-	600	-	7-9
אורז מלא, 250 גר' + 650 מ"ל מים	כלי בישול עם מכסה	2		-	600	-	11-13
ריזוטו, 250 גר' + 900 מ"ל מים	כלי בישול עם מכסה	2		-	600	-	12-14
ריזוטו, 250 גר' + 900 מ"ל מים	כלי בישול עם מכסה	2		-	180	-	22-27
דגנים							
קוסקוס, 250 גר' + 500 מ"ל מים	כלי בישול עם מכסה	2		-	600	-	6-8
דוחן, 250 גר' + 600 מ"ל מים	כלי בישול עם מכסה	2		-	600	-	8-10
קמח תירס/סולת, 125 גר' + 500 מ"ל מים*	כלי בישול עם מכסה	1		-	600	-	5-10
גריסי פנינה, 250 גר' + 750 מ"ל מים	כלי בישול עם מכסה	2		-	600	-	11-13
גריסי פנינה, 250 גר' + 750 מ"ל מים	כלי בישול עם מכסה	2		-	180	-	15-20
ביצה							
רפרפת ביצים עם 2 ביצים	כלי בישול עם מכסה	2		-	360	-	6-8

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

קינוחים

תוכלו להכין יוגורט וקינוחים שונים באמצעות המכשיר שברשותכם.

בעת הכנת מזון במיקרוגל, הקפידו תמיד להשתמש בכלים עמידים בחום המתאימים למיקרוגל. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל. ← "מיקרוגל" בעמוד 21 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 ותומכי מדפים מתא התנור. יש לרוקן את תא התנור. אין לפתוח את דלת המכשיר בזמן שהמכשיר פועל.

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

רפרפת עשויה מאבקה

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

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

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 בגריל בסחרור אוויר
- גריל, שטח גדול
- פונקציית coolStart
- מיקרוגל

רמות העוצמה של האדים מופיעות כערכים מספריים בטבלה:

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

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

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב °C/מצב הגריל	הספק המיקרוגל בוואט	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
ירקות טריים							
ירקות טריים, 250 גר'*	כלי בישול עם מכסה	2		-	600	-	6-10
ירקות טריים, 500 גר'*	כלי בישול עם מכסה	2		-	600	-	10-15
ירקות קפואים							
תרד, 450 גר'*	כלי בישול עם מכסה	2		-	600	-	11-16
ירקות מעורבים, 250 גר' + 25 מ"ל מים*	כלי בישול עם מכסה	2		-	600	-	8-12
ירקות מעורבים, 500 גר' + 25 מ"ל מים*	כלי בישול עם מכסה	2		-	600	-	13-18
מאכלי ירקות							
ירקות צלויים	תבנית רב-תכליתית	5		3	-	-	10-15
תפוחי אדמה							
תפוחי אדמה אפויים, חצויים	תבנית רב-תכליתית	3		160-180	-	-	45-60
תפוחי אדמה אפויים, חצויים	תבנית רב-תכליתית	3		180-190	-	1	40-50
תפוחי אדמה אפויים, חצויים, 1 ק"ג	תבנית רב-תכליתית	3		200-220	360	-	15-20
תפוחי אדמה שלמים לא קלופים, 250 גר'*	כלי בישול עם מכסה	2		-	600	-	6-11
תפוחי אדמה מבושלים, חתוכים לרבעים, 500 גר'*	כלי בישול עם מכסה	2		-	600	-	12-15
* ערבבו פעם או פעמיים במהלך הבישול ** יש לעיין בהוראות שעל גבי האריזה							

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב °C/מצב הגריל	הספק המיקרוגל בוואט	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
פילה דג, ללא תוספות, מטוגן, 400 גר'	כלי בישול עם מכסה	2		-	600	-	4
					360	-	5-15
אומצות דגים							
אומצות דגים בעובי 3 ס"מ**	מדף רשת	4		3	-	-	10-20
דגים, קפואים							
דג שלם, במשקל 300 גר', לדוגמה פורל	כלי בישול עם מכסה	2		-	600	-	5
					360	-	7-12
פילה דג, ללא תוספות	כלי בישול עם מכסה	2		210-230	-	-	20-30
פילה דג, ללא תוספות, 400 גר'	כלי בישול עם מכסה	2		-	600	-	10-15
פילה דג, מוקרם	מדף רשת	2		200-220	-	-	45-60
פילה דג, מוקרם	כלי בישול, ללא מכסה	2		200-220	-	1	35-45
פילה דג, מוקרם, 400 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	2		3	360	-	15-20
אצבעות דגים (הפכו במהלך הבישול)	תבנית רב-תכליתית	3		200-220	-	-	20-30
מאכלי דגים							
טרין דגים, 1,000 גר'	תבנית טרין	2		-	360	-	20-25
* חימום מקדים							
** הכניסו את התבנית הרב תכליתית מתחת לדג במפלוס 2							

ירקות ותוספות

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

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

הכנת מזון בשילוב עם הפעלת מיקרוגל

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

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

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

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

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

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

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

גובה המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

בישול במפלוס 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: מפלוס 3
- מגש אפייה: מפלוס 1

אביזרים

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

מדף רשת

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

צלייה בשילוב אדים

מאכלים מסוימים מקבלים מעטה פריך יותר כאשר מבשלים אותם בשילוב אדים. הדבר גם שומר עליהם מפני ייבוש יתר. השתמשו בכלים ללא מכסה. הכלים צריכים להיות עמידים בחום ובאדים.

אין צורך להפוך את הדג.

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

מד-חום לבשר

המד-חום לבשר מאפשר לכם להשיג תוצאות בישול מדויקות. לפני השימוש אנא קראו מידע חשוב הנוגע לשימוש במד-חום לבשר בפרק הרלוונטי. בפרק זה תוכלו למצוא מידע על הכנסת המד-חום למזון, סוגי החימום הניתנים לשימוש עם המד-חום וכן מידע נוסף. ← "מד-חום לבשר" בעמוד 26

ערכי הגדרות מומלצים

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

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

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

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

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

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

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

סוגי חימום:

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

רמות העוצמה של האדים מופיעות כערכים מספריים בטבלה:

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב °C/מצב הגריל	הספק המיקרוגל בוואט	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
דגים							
דג, צלוי בגריל, שלם, במשקל 300 גר', לדוגמה טרוטה	מדף רשת	2		170-190	-	-	20-30
דג שלם מטוגן, במשקל 300 גר', לדוגמה טרוטה	תבנית רב-תכליתית	2		170-180	-	1	15-20
דג, צלוי בגריל, שלם, במשקל 300 גר', לדוגמה טרוטה	מדף רשת	3		160-170	90	-	5-10
דג שלם, מטוגן, במשקל 300 גר', לדוגמה פורל	כלי בישול עם מכסה	2		-	600	-	3
דג, צלוי בגריל, שלם, במשקל 1.5 ק"ג, לדוגמה סלמון	מדף רשת	2		170-190	-	-	30-40
דג, צלוי בגריל, שלם, במשקל 1.5 ק"ג, לדוגמה סלמון	כלי בישול, ללא מכסה	2		230-250	360	-	30-40
דג שלם מטוגן, במשקל 1.5 ק"ג, לדוגמה סלמון	כלי בישול עם מכסה	2		-	600	-	10
דג שלם מטוגן, במשקל 1.5 ק"ג, לדוגמה סלמון	כלי בישול עם מכסה	2		-	360	-	10-15
פילה דג							
פילה דג, ללא תוספות, צלוי בגריל	מדף רשת	4		*1	-	-	15-25
* חימום מקדים							
** הכניסו את התבנית הרב תכליתית מתחת לדג במפלס 2							

עצות לצלייה וטיגון איטי

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

דגים

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

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

צלייה וצלייה בגריל על מדף הרשת

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

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

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

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

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

הערות

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

צלייה ובישול בכלי בישול מתאימים

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

מומלץ מאוד להשתמש בכלי בישול שעשויים זכוכית. הניחו כלי בישול חמים עשויים זכוכית על גבי בד או מחצלת יבשה לאחר

סיום הבישול. אם המשטח שעליו אתם מניחים את הכלי הוא רטוב או קר, כלי הזכוכית עלול להיסדק.

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

פעלו בהתאם להוראות היצרן בעת השימוש בכלי צלייה כלשהו.

כלי בישול ללא מכסה

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

כלי בישול עם מכסה

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

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

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

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

אידיוי דגים במיקרוגל

תוכלו גם לאדות דגים במיקרוגל.

לשם כך, השתמשו בכלי בישול סגור המתאים למיקרוגל או השתמשו בצלחת או ברדיד מיוחד למיקרוגל כדי לכסות את נתחי הדג. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל. ← "מיקרוגל" בעמוד 21

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.

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב °C/מצב הגריל	הספק המיקרוגל בוואט	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
נקניקיות							
נקניקיות צליות	מדף רשת	4		3	-	-	10-15
תבשילי בשר							
קציץ בשר, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		170-180	-	-	60-70
קציץ בשר, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		190-200	-	1	70-80
קציץ בשר, 1 ק"ג + 20 מ"ל מים	כלי בישול, ללא מכסה	2		170-190	360	-	30-40
* חימום מקדים							
** בהתחלה מזגו כ 200 מ"ל נוזל לתוך כלי הבישול. במהלך הפעולה יש להוסיף מים למיכל המים							
*** אין להפוך							
**** בהתחלה מזגו כ 100 מ"ל נוזל לתוך כלי הבישול. במהלך הפעולה יש להוסיף מים למיכל המים							

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב °C/מצב הגריל	הספק המיקרוגל בוואט	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
צלי בקר בקדירה, 1.5 ק"ג****	כלי בישול, ללא מכסה	2		150	-	3	30
סינטה, מדיום, 1.5 ק"ג	מדף רשת	2		220-230	-	-	60-70
סינטה, מדיום, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		190-200	-	1	65-80
סינטה, מדיום, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		240-260	180	-	30-40
אומצות בעובי 3 ס"מ, מדיום (ללא חימום מקדים)	מדף רשת	3		3	-	-	15-20
המבורגר בעובי 3-4 ס"מ	מדף רשת	4		3	-	-	25-30
עגל							
נתח בשר עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		160-170	-	-	100-120
נתח בשר עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		170-180	-	1	90-110
נתח בשר עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול עם מכסה	2		200-210	90	-	70-80
מפרק עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		200-210	-	-	100-120
מפרק עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		170-180	-	1	100-120
מפרק עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		200-220	180	-	30
					90	-	30-40
טלה							
שוק טלה, ללא עצם, מדיום, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		170-190	-	-	50-80
שוק טלה, ללא עצם, מדיום, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		170-180	-	1	80-90
שוק טלה, ללא עצם, מדיום, 1.5 ק"ג	כלי בישול עם מכסה	2		240-260	360	-	30
					180	-	35-40
אוכף טלה עם העצם***	מדף רשת	2		180-190	-	-	40-50
אוכף טלה עם העצם***	כלי בישול, ללא מכסה	3		*200-210	-	1	25-30
אוכף טלה עם העצם, 1 ק"ג****	כלי בישול, ללא מכסה	2		190-210	90	-	30-40
קציצת טלה	מדף רשת	3		3	-	-	12-16

* חימום מקדים

** בהתחלה מזגו כ 200 מ"ל נוזל לתוך כלי הבישול. במהלך הפעולה יש להוסיף מים למיכל המים

*** אין להפוך

**** בהתחלה מזגו כ 100 מ"ל נוזל לתוך כלי הבישול. במהלך הפעולה יש להוסיף מים למיכל המים

צלייה בגריל

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

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

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

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

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

הערות

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

מד-חום לבשר

המד-חום לבשר מאפשר לכם להשיג תוצאות בישול מדויקות. לפני השימוש אנא קראו מידע חשוב הנוגע לשימוש במד-חום לבשר בפרק הרלוונטי. בפרק זה תוכלו למצוא מידע על הכנסת המד-חום למזון, סוגי החימום הניתנים לשימוש עם המד-חום וכן מידע נוסף. ← "מד-חום לבשר" בעמוד 26

ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה שלהלן, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות להכנת מגוון תבשילי בשר. הטמפרטורה ומשך זמן הבישול תלויים בכמות המזון, בהרכבו ובטמפרטורה שלו. משום כך, בטבלה מופיעים טווחי ערכים עבור ההגדרות. נסו להשתמש בערכים

הנמוכים יותר בתחילה. במידת הצורך, תוכלו להעלות את הטמפרטורה בפעם הבאה.

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

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

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

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

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

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

סוגי חימום:

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

רמות העוצמה של האדים מופיעות כערכים מספריים בטבלה:

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב °C/מצב הגריל	הספק המיקרוגל בוואט	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
בקר							
פילה בקר, מדיום, 1 ק"ג	מדף רשת	2		210-220	-	-	40-50
פילה בקר, מדיום, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	2		190-200	-	1	50-60
פילה בקר, מדיום, 1 ק"ג	כלי בישול עם מכסה	2		240-260	90	-	30-40
צלי בקר בקדירה, 1.5 ק"ג	כלי בישול עם מכסה	2		200-220	-	-	130-160
* חימום מקדים							
** בהתחלה מזגו כ 200 מ"ל נוזל לתוך כלי הבישול. במהלך הפעולה יש להוסיף מים למיכל המים							
*** אין להפוך							
**** בהתחלה מזגו כ 100 מ"ל נוזל לתוך כלי הבישול. במהלך הפעולה יש להוסיף מים למיכל המים							

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.

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

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

צלייה על מדף הרשת

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

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

החליקו את מדף הרשת במפלס המצוין, כאשר הכיתוב "Microwave" (מיקרוגל) מופנה לכיוון הדלת והמסילה החיצונית פונה כלפי מטה. בנוסף, הכניסו את התבנית הרב-תכליתית במפלס שמתחת למדף הרשת, כאשר צדה 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 בישול המתאימים לשימוש בתנור. ודאו שכלי הבישול שלכם מתאים לתא התנור.

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

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

כמות הנוזלים תלויה בסוג הבשר, החומר ממנו עשוי הכלי והיותו מכוסה או לא. כאשר מכינים בשר בכלי העשויי אמייל, 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 חום התנור ו/או האריכו את משך הבישול.

פעלו בהתאם להוראות היצרן בעת השימוש בכלי צלייה כלשהו.

כלי בישול ללא מכסה

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

כלי בישול עם מכסה

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

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

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

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

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

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

צלייה בשילוב עם הפעלת מיקרוגל

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

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

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

הקפידו תמיד להשתמש בכלים עמידים בחום המתאימים למיקרוגל. כלי צלייה ממתכת או מקרמיקה ללא גלזורה אינם מתאימים לצלייה בשילוב המיקרוגל. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל. ← "מיקרוגל" בעמוד 21

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 וטיגון איטי בשילוב אדים

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

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

אין צורך להפוך את נתחי הבשר.

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב °C/מצב הגריל	הספק המיקרוגל בוואט	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
ברווז ואווז							
ברווז, 2 ק"ג	מדף רשת	2		180-200	-	-	90-110
ברווז, 2 ק"ג	מדף רשת	2		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
ברווז, 2 ק"ג	מדף רשת	2		170-190	180	-	60-80
חזה ברווז, נתחים של 300 גר'	מדף רשת	3		230-250	-	-	25-30
חזה ברווז, נתחים של 300 גר'	מדף רשת	3		220-240	-	2	25-30
אווז, 3 ק"ג	מדף רשת	2		160-180	-	-	120-150
אווז, 3 ק"ג	מדף רשת	2		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
אווז, 3 ק"ג	מדף רשת	2		170-190	180	-	80-90
שוקי אווז, 350 גר' כל אחד	מדף רשת	2		210-230	-	-	40-50
שוקי אווז, 350 גר' כל אחד	מדף רשת	3		190-200	-	2	45-55
שוקי אווז, 350 גר' כל אחד	מדף רשת	2		170-190	180	-	30-40
הודו							
תרנגול הודו קטן, 2.5 ק"ג	מדף רשת	2		180-200	-	-	70-90
תרנגול הודו קטן, 2.5 ק"ג	מדף רשת	2		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
תרנגול הודו קטן, 2.5 ק"ג	מדף רשת	2		170-190	180	-	60-80
חזה הודו, ללא עצמות, 1 ק"ג	כלי בישול עם מכסה	2		240-260	-	-	80-100
ירך הודו, עם עצמות, 1 ק"ג	מדף רשת	2		180-200	-	-	80-100
ירך הודו, עם עצמות, 1 ק"ג	מדף רשת	2		170-180	-	2	80-100
ירך הודו, עם עצמות, 1 ק"ג	כלי בישול עם מכסה	2		210-230	360	-	45-50

* חימום מקדים של 5 דקות

** פעלו על פי ההוראות המופיעות על גבי האריזה

- בעת הפיכה של עופות, ודאו שצד החזה או צד העור נמצא תחילה בצד התחתון.
 - עוף ייצא פריך ושחום במיוחד אם תמרחו עליו מי מלח או מיץ תפוזים לקראת סוף הצלייה.
- הסירו אביזרים מתא התנור אשר אינם בשימוש. כך תבטיחו תוצאות בישול מיטביות, ותוכלו לחסוך עד 20% מצריכת האנרגיה.

סוגי חימום:

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

רמות העוצמה של האדים מופיעות כערכים מספריים בטבלה:

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

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

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

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

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

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.

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב °C/מצב הגריל	הספק המיקרוגל בוואט	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
עוף							
עוף, 1 ק"ג	מדף רשת	2		200-220	-	-	60-70
עוף, 1 ק"ג	מדף רשת	2		200-220	-	2	60-70
עוף, 1 ק"ג	מדף רשת	2		190-210	-	2	50-60
עוף, 1 ק"ג	כלי בישול עם מכסה	2		230-250	360	-	25-35
פילה חזה עוף, נתחים של 150 גר' (צלייה)	מדף רשת	4		*3	-	-	15-20
פילה חזה עוף, נתחים של 2,150 גר' (צלייה)	כלי בישול, ללא מכסה	2		190-210	180	-	25-30
מנות עוף קטנות, במשקל 250 גר' כל אחת	מדף רשת	3		220-230	-	-	30-35
מנות עוף קטנות, במשקל 250 גר' כל אחת	מדף רשת	3		200-220	-	2	30-45
4 מנות עוף קטנות, במשקל 250 גר' כל אחת	כלי בישול, ללא מכסה	2		190-210	360	-	20-30
נגיסי עוף, קפואים**	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-	-
נגיסי עוף, קפואים, 250 גר'	תבנית רב-תכליתית	2		190-210	360	-	10-15
פרגית, 1.5 ק"ג	מדף רשת	2		200-220	-	-	70-90
פרגית, 1.5 ק"ג	מדף רשת	2		180-190	-	2	65-75
פרגית, 1.5 ק"ג	כלי בישול עם מכסה	2		210-230	360	-	30
					180	-	15-25

* חימום מקדים של 5 דקות

** פעלו על פי ההוראות המופיעות על גבי האריזה

עוף

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

צלייה על מדף הרשת

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

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

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

צלייה בתוך כלי בישול

נפלט ותסייע בשמירה על ניקיונו של תא התנור.

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

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

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

פעלו בהתאם להוראות היצרן בעת השימוש בכלי צלייה כלשהו.

כלי בישול ללא מכסה

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

כלי בישול עם מכסה

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

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

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

צלייה בשילוב עם הפעלת מיקרוגל

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

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

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

הקפידו תמיד להשתמש בכלים עמידים בחום המתאימים למיקרוגל. כלי צלייה ממתכת או מקרמיקה ללא גלזורה אינם מתאימים לצלייה בשילוב המיקרוגל. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל. ← "מיקרוגל" בעמוד 21

צלייה בשילוב אדים

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

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

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

צלייה בגריל

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

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

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

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

הערות

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

מד-חום לבשר

המד-חום לבשר מאפשר לכם להשיג תוצאות בישול מדויקות. לפני השימוש אנא קראו מידע חשוב הנוגע לשימוש במד-חום לבשר בפרק הרלוונטי. בפרק זה תוכלו למצוא מידע על הכנסת המד-חום למזון, סוגי החימום הניתנים לשימוש עם המד-חום וכן מידע נוסף. ← "מד-חום לבשר" בעמוד 26

ערכי הגדרות מומלצים

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

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

רמות העוצמה של האדים מופיעות כערכים מספריים בטבלה:

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

סוגי חימום:

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב °C	הספק המיקרוגל בואט	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
פשטידה, מלוחה, רכיבים מבושלים	כלי בישול חסין חום	2		200-220	-	-	30-50
פשטידה, מלוחה, רכיבים מבושלים	כלי בישול חסין חום	2		150-170	-	2	40-45
פשטידה, מלוחה, רכיבים מבושלים	כלי בישול חסין חום	2		150-170	360	-	20-30
פשטידה, מתוקה	כלי בישול חסין חום	2		170-190	-	-	40-60
פשטידה, מתוקה	כלי בישול חסין חום	2		150-170	360	-	20-30
לזניה, לא אפויה, 1 ק"ג	כלי בישול חסין חום	2		160-180	-	-	50-60
לזניה, לא אפויה, 1 ק"ג	כלי בישול חסין חום	2		170-180	-	2	35-45
לזניה, לא אפויה, 1 ק"ג	כלי בישול חסין חום	2		180-200	360	-	20-30
לזניה קפואה, 400 גר**	מדף רשת	2		-	-	-	-
לזניה קפואה, 400 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	2		180-190	-	2	40-50
לזניה קפואה, 400 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	2		200-210	180	-	20-25
תפוחי אדמה מוקרמים, ללא בישול מקדים, בגובה 4 ס"מ	כלי בישול חסין חום	2		160-190	-	-	50-70
תפוחי אדמה מוקרמים, ללא בישול מקדים, בגובה 4 ס"מ	כלי בישול חסין חום	2		170-190	-	3	60-70
תפוחי אדמה מוקרמים, ללא בישול מקדים, בגובה 4 ס"מ	כלי בישול חסין חום	2		170-190	360	-	20-25
תפוחי אדמה מוקרמים, ללא בישול מקדים, בגובה 4 ס"מ, 2 מפלסים	כלי בישול חסין חום	3+1		150-170	-	-	60-80
סופלה	כלי בישול חסין חום	2		*160-180	-	-	35-45
סופלה	כלי בישול חסין חום	2		170-180	-	2	30-40
סופלה	תבניות אישיות	2		170-190	-	-	65-75

* חימום מקדים

** פעלו על פי ההוראות המופיעות על גבי האריזה

פשטידות וסופלה

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

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

הכנת מזון במיקרוגל

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

הקפידו תמיד להשתמש בכלים עמידים בחום המתאימים למיקרוגל. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל. ← "מיקרוגל" בעמוד 21

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

גובה המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

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

- תבנית/כלי אפייה על מדף הרשת: מפלס 2

- תבנית רב-תכליתית: מפלס 3

השתמשו בפונקציה בשילוב אדים עבור סופלה. אין צורך להשתמש באמבט מים.

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

אביזרים

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

מדף רשת

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

תבנית רב-תכליתית

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

כלי אפייה

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

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

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

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

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

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב °C	הספק המיקרוגל בוואט	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
פיצה, קפואה							
פיצה עם בסיס דק, 1x**	מדף רשת	3	☞	-	-	-	-
פיצה עם בסיס דק, 1x	תבנית רב-תכליתית	2	☐	210-230	90	-	10-20
פיצה עם בסיס דק, 2x	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+1	☞	190-210	-	-	20-25
פיצה, בסיס עבה, 1x**	מדף רשת	3	☞	-	-	-	-
פיצה, בסיס עבה, 1x	תבנית רב-תכליתית	2	☐	180-200	90	-	15-25
פיצה, בסיס עבה, 2x	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+1	☞	190-210	-	-	20-30
בגט פיצה**	מדף רשת	3	☞	-	-	-	-
בגט פיצה, 2x	תבנית רב-תכליתית	2	☞	180-200	90	-	10-20
מיני פיצות**	תבנית רב-תכליתית	3	☞	-	-	-	-
מיני פיצות, 9x	תבנית רב-תכליתית	2	☐	210-230	90	-	10-20
מיני פיצות, בקוטר 7 ס"מ, 4 מפלסים	4 מדפי רשת	5+3+2+1	☞	*180-200	-	-	20-30
קישים ומאפים מלוחים							
מאפים מלוחים בתבנית	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2	☐	180-200	-	-	60-70
מאפים מלוחים בתבנית	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2	☞	170-190	-	1	60-70
מאפים מלוחים בתבנית	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	1	☐	180-200	90	-	35-40
קיש	תבנית פלאן, בצבע שחור	1	☐	190-210	-	-	40-50
קיש	תבנית פלאן, בצבע שחור	3	☞	190-210	-	-	30-40
טארט פלאמבה	תבנית רב-תכליתית	3	☐	*280-300	-	-	10-18
טארט פלאמבה	תבנית רב-תכליתית	2	☞	*200-220	-	2	15-25
פירוגי	כלי בישול חסין חום	2	☐	190-200	-	-	30-45
אמפנדה	תבנית רב-תכליתית	3	☞	180-190	-	-	30-45
אמפנדה	תבנית רב-תכליתית	2	☞	170-190	-	2	30-40
בורקס טורקי	תבנית רב-תכליתית	3	☐	200-210	-	-	30-40

* חימום מקדים

** פעלו על פי ההוראות המופיעות על גבי האריזה

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

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

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

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

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

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

סוגי חימום:

- אוויר חם 4D
- חימום עליון/תחתון
- אפיית פיצה
- חום אינטנסיבי
- פונקציית CoolStart

רמות העוצמה של האדים מופיעות כערכים מספריים בטבלה:

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

אפייה בארבעה מפלסים:

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

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

אביזרים

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

מדף רשת

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

תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה

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

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

תבניות אפייה

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה ממתכת בצבע כהה.

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

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

נייר אפייה

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

מוצרים קפואים

אל תשתמשו במוצרים שהוקפאו בהקפאה עמוקה. הסירו שכבות קרח.

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב °C	הספק המיקרוגל בוואט	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
פיצה							
פיצה, לא אפויה	מגש אפייה	3		200-220	-	-	25-35
פיצה, לא אפויה, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		180-200	-	-	35-45
פיצה, לא אפויה, בצק דק	מגש פיצה	2		250-270	-	-	20-25
פיצה, לא אפויה, בצק דק	מגש פיצה	2		220-230	-	-	20-30
פיצה, קרה**	מדף רשת	3		-	-	-	-

* חימום מקדים

** פעלו על פי ההוראות המופיעות על גבי האריזה

מנה	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב °C/מצב הגריל	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
לחמניות קפואות						
לחמניות או בגט אפויים חלקית, אפויים מראש**	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-
לחמניות או בגט אפויים חלקית, אפויים מראש	מגש אפייה	3		180-200	1	15-25
לחם שיפון, פיסות בצק**	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-
לחם שיפון, פיסות בצק	מגש אפייה	3		210-230	1	18-25
קרואסון, פיסות בצק	תבנית רב-תכליתית	3		170-190	-	30-35
קרואסון, פיסות בצק	מגש אפייה	3		180-200	1	20-25
חימום של לחמניות, באגטים	מדף רשת	2		160-170	-	10-20
קלי						
קלי עם תוספות, 4 פרוסות	מדף רשת	3		190-210	-	10-15
קלי עם תוספות, 12 פרוסות	מדף רשת	3		230-250	-	10-15
קליית לחם (ללא חימום מקדים)	מדף רשת	5		3	-	3-5
* חימום מקדים ** פעלו על פי ההוראות המופיעות על גבי האריזה						

פיצה, קיש ומאפים מלוחים

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

אפייה בשילוב עם הפעלת מיקרוגל

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

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

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

אפייה בשילוב אדים

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

גובה המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

אפייה במפלס אחד

בעת אפייה במפלס אחד, השתמשו בגבהים הבאים:

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

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

אפייה במספר מפלסים בו-זמנית

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

אפייה בשני מפלסים במקביל:

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

רמות העוצמה של האדים מופיעות כערכים מספריים בטבלה:

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

סוגי חימום:

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

מנה	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב °C/מצב הגריל	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
לחם						
לחם לבן, 750 גר'	תבנית רב-תכליתית או תבנית עוגה	2		*210-220	-	10-15
				180-190	-	25-35
לחם לבן, 750 גר'	תבנית רב-תכליתית או תבנית עוגה	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
לחם רב-דגנים, 1.5 ק"ג	תבנית רב-תכליתית או תבנית עוגה	2		*210-220	-	10-15
				180-190	-	40-50
לחם רב-דגנים, 1.5 ק"ג	תבנית רב-תכליתית או תבנית עוגה	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
לחם מקמח מלא, 1 ק"ג	תבנית רב-תכליתית	2		*210-220	-	10-15
				180-190	-	40-50
לחם מקמח מלא, 1 ק"ג	תבנית רב-תכליתית	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
פיתה	תבנית רב-תכליתית	3		250-270	-	20-25
פיתה	תבנית רב-תכליתית	3		220-230	3	20-30
לחמניות						
לחמניות או בגט אפויים חלקית, אפויים מראש**	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-
לחמניות או בגט אפויים חלקית, אפויים מראש	מגש אפייה	3		200-220	2	10-20
לחמניות מתוקות, לא אפויות	מגש אפייה	3		*170-190	-	10-20
לחמניות מתוקות, לא אפויות	מגש אפייה	3		150-170	3	25-35
לחמניות מתוקות, לא אפויות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		150-170	-	20-30
לחמניות לא אפויות	מגש אפייה	3		180-200	-	20-30
לחמניות לא אפויות	מגש אפייה	3		200-220	2	20-30
בגט, אפוי מראש, מקורר**	תבנית רב-תכליתית	3		-	-	-
בגט, אפוי מראש, מקורר	מגש אפייה	3		200-220	1	10-20
חימום של לחמניות, באגטים	מדף רשת	2		*150-160	-	10-20

* חימום מקדים

** פעלו על פי ההוראות המופיעות על גבי האריזה

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

נייר אפייה

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

מוצרים קפואים

אל תשתמשו במוצרים שהוקפאו בהקפאה עמוקה. הסירו שכבות קרח.

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

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

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

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

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

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

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

זהירות!

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

לחם ולחמניות

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

כמו כן, עיינו בהערות הנוגעות להתפחת בצק.

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

אפייה בשילוב אדים

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

ניתן לאפות בשילוב אדים רק במפלט אחד.

גובה המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

אפייה במפלט אחד

בעת אפייה במפלט אחד, השתמשו בגבהים הבאים:

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

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

אפייה בשני מפלטים בו-זמנית

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

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

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

אביזרים

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

מדף רשת

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

תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה

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

תבניות אפייה

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה ממתכת בצבע כהה.

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	פעולת חימום	טמפרטורה ב °C	הספק המיקרוגל בוואט	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
מרנג (מקצפת)	מגש אפייה	3	☉	*80-90	-	-	120-150
מרנג (מקצפת), 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	*80-90	-	-	120-180
עוגיות מקרון	מגש אפייה	3	☉	90-110	-	-	20-40
עוגיות מקרון, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	90-110	-	-	25-45
עוגיות מקרון, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1	☉	90-110	-	-	30-45

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

עצות לאפייה

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	פעולת חימום	טמפרטורה ב °C	הספק המיקרוגל בוואט	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
מאפינס	מגש למאפינס	3	☉	150-160	-	1	25-35
מאפינס, 2 מפלסים	מגש למאפינס	3+1	☉	*160-180	-	-	15-30
עוגות שמרים קטנות	מגש אפייה	3	☐	160-180	-	-	25-40
עוגות שמרים קטנות	מגש אפייה	3	☉	160-180	-	2	25-35
עוגות שמרים קטנות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	150-170	-	-	25-40
בצק עלים	מגש אפייה	3	☉	*170-190	-	-	20-35
בצק עלים	מגש אפייה	3	☉	*200-220	-	1	15-25
בצק עלים, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	*170-190	-	-	20-45
בצק עלים, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1	☉	*170-190	-	-	20-45
בצק עלים, שטוח, 4 מפלסים	4 מדפי רשת	5+3+2+1	☉	*180-200	-	-	20-35
פחזניות	מגש אפייה	3	☐	200-220	-	-	30-40
פחזניות	מגש אפייה	3	☉	*200-220	-	1	25-35
פחזניות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	190-210	-	-	35-45
מאפים מתוקים	מגש אפייה	3	☉	160-180	-	-	20-30
מאפים מתוקים	מגש אפייה	3	☉	160-180	-	1	25-35
אפיפות							
עוגיות חמאה וינאיות	מגש אפייה	3	☐	**140-150	-	-	25-40
עוגיות חמאה וינאיות	מגש אפייה	3	☉	**140-150	-	-	25-40
עוגיות זילוף, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	**140-150	-	-	30-40
עוגיות זילוף, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1	☉	**130-140	-	-	35-55
אפיפות	מגש אפייה	3	☉	140-160	-	-	15-30
אפיפות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	140-160	-	-	15-30
אפיפות, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1	☉	140-160	-	-	15-30

* חימום מקדים

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	פעולת חימום	טמפרטורה ב °C	הספק המיקרוגל בוואט	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
פלאן שוויצרי	תבנית רב-תכליתית	3	☐	200-210	-	-	50-60
עוגת שמרים עם ציפוי יבש	תבנית רב-תכליתית	3	☐	*160-180	-	-	15-25
עוגת שמרים עם ציפוי יבש	מגש אפייה	3	☉	150-160	-	1	20-30
עוגת שמרים עם ציפוי יבש, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	150-170	-	-	20-30
עוגת שמרים עם ציפוי לח	תבנית רב-תכליתית	3	☐	180-200	-	-	30-40
עוגת שמרים עם ציפוי לח, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	150-170	-	-	45-60
חלה קלועה, סברינה	מגש אפייה	2	☐	160-170	-	-	25-35
חלה קלועה, סברינה	מגש אפייה	2	☉	150-160	-	3	30-40
רולדה	מגש אפייה	3	☐	*180-190	-	-	15-20
רולדה	מגש אפייה	3	☉	*180-200	-	1	10-15
עוגת פירות יבשים עם 500 גרם קמח	מגש אפייה	2	☐	150-170	-	-	45-60
עוגת פירות יבשים עם 500 גרם קמח	תבנית רב-תכליתית	3	☉	140-150	-	2	80-90
שטרודל, מתוק	תבנית רב-תכליתית	2	☉	170-180	-	-	50-60
שטרודל, מתוק	תבנית רב-תכליתית	3	☉	180-190	-	2	50-60
שטרודל קפוא	תבנית רב-תכליתית	3	☉	200-220	-	-	35-45
שטרודל קפוא	תבנית רב-תכליתית	3	☉	180-200	-	1	35-45
שטרודל קפוא	תבנית רב-תכליתית	3	☉	200-220	90	-	20-25
פריטים אפויים קטנים							
עוגות קטנות	מגש אפייה	3	☐	**160	-	-	20-30
עוגות קטנות	מגש אפייה	3	☉	**150	-	-	25-35
עוגות קטנות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1	☉	**150	-	-	25-35
עוגות קטנות, 3 מפלסים	מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1	☉	**140	-	-	35-45
מאפינס	מגש למאפינס	3	☐	170-190	-	-	15-20

* חימום מקדים

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	פעולת חימום	טמפרטורה ב °C	הספק המיקרוגל בוואט	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
בסיס ספוג לפלאן	תבנית לבסיס פלאן	2	☉	150-160	-	1	25-35
טארט פירות או עוגת גבינה, בסיס בצק פריך	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2	☉	150-170	-	-	65-85
טארט פירות או עוגת גבינה, בסיס בצק פריך	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2	☉	160-180	180	-	30-40
פלאן שוויצרי	מגש פיצה	3	☐	190-210	-	-	20
טארט	תבנית פלאן, בצבע שחור	1	☐	220-240	-	-	50-60
טארט	תבנית פלאן, בצבע שחור	3	☉	200-220	-	1	25-35
עוגת שמרים טבעתית	תבנית טבעתית לעוגה	2	☐	150-170	-	-	30-40
עוגת שמרים טבעתית	תבנית טבעתית לעוגה	2	☉	150-160	-	1	50-70
עוגת שמרים בתבנית קפיצית	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2	☐	160-170	-	-	60-70
עוגת שמרים בתבנית קפיצית	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2	☉	150-160	-	2	20-30
בסיס ספוג (2 ביצים)	תבנית לבסיס פלאן	2	☐	*150-170	-	-	25-35
בסיס ספוג (2 ביצים)	תבנית לבסיס פלאן	2	☉	150-160	-	1	20-30
עוגת פלאן על בסיס ספוג (3 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2	☉	*160-170	-	-	20-35
עוגת פלאן על בסיס ספוג (3 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	2	☉	150-160	-	1	25-35
עוגת פלאן על בסיס ספוג (6 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2	☉	*150-170	-	-	10
עוגת פלאן על בסיס ספוג (6 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2	☉	150-160	-	1	20-30
עוגת פלאן על בסיס ספוג (6 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2	☉	150-160	-	-	30-50
עוגת פלאן על בסיס ספוג (6 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2	☉	150-160	-	1	10
עוגת פלאן על בסיס ספוג (6 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	2	☉	150-160	-	-	25-35
עוגות במגשי אפיה							
עוגת ספוג עם ציפוי	מגש אפיה	3	☐	160-180	-	-	20-40
עוגת ספוג עם ציפוי	מגש אפיה	3	☉	160-170	-	1	30-40
עוגת ספוג, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפיה	3+1	☉	140-160	-	-	30-50
טארט בצק פריך עם ציפוי יבש	מגש אפיה	3	☐	180-200	-	-	25-30
טארט בצק פריך עם ציפוי יבש, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפיה	3+1	☉	160-170	-	-	35-45
טארט בצק פריך עם ציפוי לח	תבנית רב-תכליתית	3	☐	160-180	-	-	55-75

* חימום מקדים

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

אביזרים

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

מדף רשת

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

תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה

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

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

תבניות אפייה

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה ממתכת בצבע כהה.

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

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

נייר אפייה

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

ההגדרות. תחילה נסו להשתמש בערכים הנמוכים. טמפרטורה נמוכה יותר תוביל להשחמה אחידה יותר. אם יש צורך, השתמשו בערך גבוה יותר בפעם הבאה.

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

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

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

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

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

סוגי חימום:

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

רמות העוצמה של האדים מופיעות כערכים מספריים בטבלה:

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	פעולת חימום	טמפרטורה ב °C	הספק המיקרוגל בוואט	עוצמת האדים	משך זמן הבישול בדקות
עוגות בתבנית							
עוגת ספוג, פשוטה	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	2		150-170	-	-	50-70
עוגת ספוג, פשוטה	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	2		160-180	90	-	30-40
עוגת ספוג, פשוטה	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	2		150-160	-	1	50-70
עוגת ספוג פשוטה, 2 מפלסים	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	3+1		140-150	-	-	60-80
עוגת ספוג, עדינה	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	2		150-170	-	-	60-80
עוגת פלאן פירות עשויה מתערובת עוגת ספוג, עדינה	תבנית קפיצית/תבנית טבעתית	2		160-180	-	-	40-60
עוגת פלאן פירות עשויה מתערובת עוגת ספוג, עדינה	תבנית קפיצית/תבנית טבעתית	2		160-180	90	-	35-45
בסיס ספוג לפלאן	תבנית לבסיס פלאן	3		160-180	-	-	20-30
* חימום מקדים							
** חימום מקדים למשך 5 דקות, אין להשתמש בפונקציית חימום מהיר							

מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו

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

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

התנור שברשותכם הינו יעיל מאוד מבחינה אנרגטית, ולפיכך הוא מקרין מעט מאוד חום לסביבה בזמן הפעולה. בשל הבדל הטמפרטורות הגדול שבין חלקו הפנימי של התנור לחלקו החיצוניים, עלול להיווצר עיבוי על הדלת, על לוח הבקרה או על ארונות המטבח הסמוכים לתנור. זוהי תופעה פיזית רגילה. ניתן למנוע היווצרות עיבוי על-ידי חימום מקדים של התנור או על-ידי פתיחה זהירה של הדלת בעת שהתנור פועל. בזמן פעולה המשלבת אדים, רצוי שתצטבר כמות משמעותית של אדים בתוך תא התנור. נקו ויבשו את תא התנור בגמר הבישול ולאחר שהתקרר.

אין להשתמש בתבניות סיליקון

לקבלת התוצאות הטובות ביותר, מומלץ להשתמש בכלי אפייה ממתכת בצבע כהה.

זהירות!

אין להשתמש בתבניות סיליקון או בנייר מגש אפייה רב-פעמי, בכיסויים או באביזרים שמכילים סיליקון. הדבר עלול לגרום נזק לחיפון האפייה. חיפון האפייה עלול להינזק גם כאשר לא עושים בו שימוש. יוצאים מן הכלל:

- ניתן להשתמש בנייר אפייה בעל ציפוי סיליקון.
- אם התנור כולל מד-חום לבשר, ניתן להשתמש בו.

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 21

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

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

אפייה בשילוב עם מיקרוגל אפשרית רק במפלס אחד.

אפייה בשילוב אדים

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

ניתן לאפות בשילוב אדים רק במפלס אחד.

במקרים מסוימים, אפייה במספר שלבים מניבה תוצאות טובות יותר. מאכלים אלה מסומנים בטבלה.

גובה המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

אפייה במפלס אחד

בעת אפייה במפלס אחד, השתמשו בגבהים הבאים:

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

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

אפייה במספר מפלסים בו-זמנית

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

אפייה בשני מפלסים במקביל:

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

אפייה בשלושה מפלסים:

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

אפייה בארבעה מפלסים:

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

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

החלת הגדרות עבור מנות

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

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

לאחר קביעת ההגדרות, הפעילו באמצעות הלחצן "Start/Stop" (הפעלה/עצירה). עבור הגדרות שמשמשות באדים, התנור מופעל רק לאחר שהתחמם.

קביעת ההגדרה הסתיימה

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

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

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

ביטול ההגדרה

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

הגדרת שעת סיום מאוחרת יותר

עבור מנות מסוימות, תוכלו להגדיר שעת סיום מאוחרת יותר. תוכלו לגלות כיצד להגדיר שעת סיום מאוחרת יותר דרך אפשרויות קביעת זמן. ← "אפשרויות הגדרת זמן" בעמוד 18 לאחר שקבעתם את שעת הסיום הרצויה, בתצוגה מופיע זמן ההמתנה עד לתחילת התוכנית. בסרגל המצב, מוצגת השעה היעודה לסיום התוכנית. לא ניתן לשנות את ההגדרות השונות. זכרו: אין להשאיר מזון שעשוי להתקלקל בקלות בתא התנור למשך זמן רב מדי.

קטגוריות	מזון
ירקות	נזיד ירקות
	ירקות מוקרמים
	תפוחי אדמה אפויים, חצויים
חימום חוזר, יצירת מעטה פריך	תפוחי אדמה אפויים, שלמים
	ירקות
	Menu (תפריט)
הפשרת מזון	מאפים
	תוספות
	לחם ולחמניות
	עוגה
	בשר, עוף
	דגים

חיישן אפייה

המכשיר שלכם מצויד בחיישן אפייה. החיישן מופעל אוטומטית כאשר בוחרים פריט אפיה מתוך כל אחת מהקטגוריות הבאות ברשימת הבחירה. אם חיישן האפייה הופעל, הסמל ☐ מופיע בתצוגה.

קטגוריה	מזון	מנות
עוגה, לחם, פיצה	עוגה	עוגות בתבנית
		עוגות במגש
		פאי/טארטים
	פריטים אפויים קטנים	בצק עלים
		מאפינס
		עוגה תפוחה
מאפים מלוחים, פיצה, קישים	מאפים מלוחים, פיצה, קישים	מאפים מלוחים, קיש
		פיצה
		טארט פלאמבה

המכשיר לוקח פיקוד כעת. לאחר מכן המכשיר מווסת את תהליך האפייה באופן אוטומטי לגמרי - אינכם צריכים ליישם הגדרות נוספות. לאחר בישול המזון, המכשיר כבה אוטומטית. יישמע צליל התראה. משך הבישול דומה פחות או יותר לזה שמופיע במתכון של הפריט האפוי, והוא אינו מוצג. ניתן להפעיל את חיישן התנור רק דרך התנור המקורר.

אין קטגוריות מאפים נוספות המנוטרות על-ידי חיישן האפייה. במקרה זה, תוצע לכם הגדרה שנוסחה בהצלחה, בנוסף לאפשרויות התאמה אישיות.

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה ממתכת בצבע כהה. אין להשתמש בתבניות או באביזרים המכילים סיליקון. הדבר עלול לגרום נזק לחיישן האפייה.

חיישן האפייה פעיל כל עוד ההודעה "Do not open door" (אין לפתוח דלת) מופיעה בלוח התצוגה. אל תפתחו את דלת המכשיר; פתיחת הדלת גורמת לביטול ההגדרות. המכשיר שואל אתכם אם ברצונכם להמשיך בבישול. התנור ימשיך להתחמם וניתן להתאים את הזמן המוצע. עליכם לנטר את התהליך בעצמכם.

מד-חום לבשר

עבור מזונות מסוימים, תוכלו להשתמש גם במד-חום לבשר. לאחר הכנסת המד-חום לתוך התנור, המזון המתאים מוצג. ניתן לשנות את ערכי הטמפרטורה שהוגדרו עבור תא התנור ועבור טמפרטורת הליבה. ← "מד-חום לבשר" בעמוד 26

בחירת מנה

המנות מאורגנות במבנה אחיד:

- קטגוריה
- מזון
- מנה

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

קטגוריות	מזון
עוגות, לחם, פיצה	עוגה
	פריטים אפויים קטנים
	אפיפיות לחם
	לחמניות
	מאפים מלוחים, פיצה, קיש
מאפים, סופלה	מאפה מלוח ולא אפוי ללא בישול מקדים
	לזניה, לא אפויה
	תפוחי אדמה מוקרמים, ללא בישול מקדים, בגובה 4 ס"מ
	מאפה, מתוק, לא אפוי
מוצרים קפואים	סופלה בתבניות אישיות
	פיצה
	מאפים
עוף	מוצרים מתפוחי אדמה
	עוף, דגים
	ירקות
בשר	עוף
	ברווז, אווז
	הודו
	בקר
	עגל
דגים	טלה
	בשר ציד
	תבשילי בשר
פילה דג	דגים
	פילה דג

מידע על ההגדרות הנבחרות

- תוצאת הבישול הסופית תלויה באיכות המזון, בגודל כלי הבישול ובסוג כלי הבישול. לקבלת תוצאות מיטביות, השתמשו בפריטי מזון איכותיים ובבשר מקורר. בעת הכנת מזון קפוא, השתמשו במזון שיצא זה עתה מתוך תא ההקפאה.
 - עבור חלק מהמזונות, התנור מציע טמפרטורה, מצב חימום וזמן בישול. תוכלו לשנות את הטמפרטורה ואת זמן הבישול בהתאם לרצונכם.
 - עבור חלק מהתבשילים תתבקשו להזין את המשקל. הזינו תמיד את המשקל הכולל, מלבד במקרים בהם התבקשתם להזין משקל אחר. לאחר הזנת המשקל, התנור בוחר עבורכם בטמפרטורה ובזמן מתאימים.
 - לא ניתן להגדיר משקל החורג מטווח המשקלים המותר. בעת צלייה של מנות שעבורן התנור יבחר בטמפרטורה, ניתן לשמור טמפרטורות עד 300°C. לפיכך, ודאו שכלי הבישול שבו אתם מתכוונים להשתמש עמיד לחום הרצוי.
 - בנוסף, יוצג לכם מידע בנוגע לכלי בישול, גובה מדף בתנור או תוספת נזלים בעת הבישול. תבשילים מסוימים מצריכים הפיכה או ערבוב במהלך הבישול. מידע זה מוצג בתצוגה, זמן קצר לאחר התחלת הפעולה. צליל התראה יזכיר לכם שעליכם לבצע פעולה כלשהי.
 - מידע על כלי בישול מתאימים, וכן עצות וטיפים לבישול, תוכלו למצוא בחלק האחרון של חוברת ההוראות.
- ← "מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו" בעמוד 39

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 21

בישול בשילוב אדים

עבור מזונות מסוימים, המכשיר מפעיל אוטומטית את פונקציית האדים. מידע כללי על פונקציית האדים תוכלו למצוא בפרק הרלוונטי. ← "העלאת אדים" בעמוד 23

⚠ אזהרה – סכנת צריבה!

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

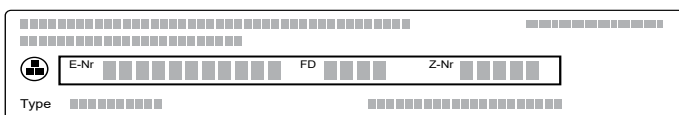
הלוח אינו נפתח	הפסקת חשמל תקלה במפסק הזרם בלוח החשמל.	בדקו אם מכשירי מטבח אחרים פועלים. בדקו את תקינות הנתוך של המכשיר בתיבת הנתכים. צרו קשר עם מרכז שירות הלקוחות. אם יש צורך, רוקנו את מיכל המים: פתחו את דלת המכשיר, אחזו בחלק התחתון של הלוח בצד ימין ושמאל, ומשכו החוצה את הלוח הניחו לתא התנור להתקרר והפעילו שוב
התנור אינו מופעל וההודעה "Cooking compartment too hot" (תא התנור חם מדי) מופיעה בתצוגה	תא התנור חם מדי עבור המנה או סוג החימום שנבחרו	כדי למנוע יצירת עיבוי כאשר המכשיר נמצא במצב של מיקרוגל בלבד, המכשיר יפעיל אוטומטית את גוף החימום העליון כאשר יוגדר ל-600 ואט או "Max" (תפוקה מרבית).. תוצאת הבישול לא מושפעת מכך. תוכלו לכבות את הפונקציה דרך ההגדרות הבסיסיות. יש לעיין במידע על המיקרוגל. ← "מיקרוגל" בעמוד 21
תא התנור מתחמם במהלך פעולת המיקרוגל בלבד.	פונקציית הייבוש מופעלת.	

שירות לקוחות

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

מספר E ומספר FD

בעת פנייה למרכז שירות הלקוחות, ציינו את מספר המכשיר שלכם (מספר ה-E) ואת מספר הייצור (מספר ה-FD), כך שנוכל לספק לכם את הסיוע המתאים. ניתן לראות את לוחית הדירוג הנושאת מספרים אלו בעת פתיחת דלת המכשיר. במכשירים מסוימים עם פונקציית בישול בסיוע אדים, תמצאו את לוחית הדירוג מאחורי לוח הבקרה.



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

מספר FD

מספר E

שירות לקוחות

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

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

חריגה מזמן ההפעלה המרבי

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

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

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

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

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

נורות בתא התנור

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

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

איתור בעיות ופתרון ?

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

הערה: אם התבשיל שלכם לא יצא כפי שציפיתם, עיינו בטבלאות המובאות בסופה של חוברת ההוראות, שם תמצאו שפע של עצות ומידע. ← "מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו" בעמוד 39

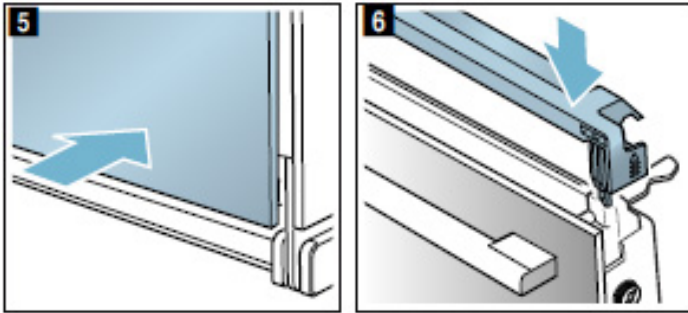
טבלת תקלות אפשריות

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.

- ⚠ אזהרה – סכנת התחשמלות!**
תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה. רק טכנאי שירות מוסמכים מטעמנו רשאים לבצע תיקונים או להחליף כבלי חשמל שניזוקו. אם יש תקלה במכשיר, נתקו אותו מהחשמל והורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.
- ⚠ אזהרה – סכנת פציעה!**
תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה. אין לנסות ולתקן את המכשיר בעצמכם. רק טכנאים מורשים מטעם מרכז שירות הלקוחות שלנו רשאים לבצע את התיקונים. אם קיימת תקלה במכשיר, צרו קשר עם מרכז שירות הלקוחות.

תקלה	גורם אפשרי	מידע/פעולות שיש לבצע לפתרון הבעיה
המכשיר לא פועל.	הנתיך נשרף.	בדקו את תקינות הנתיך של המכשיר בתיבת הנתכים.
	הפסקת חשמל	בדקו אם מכשירי מטבח אחרים פועלים.
דלת התנור לא תיפתח; הסמל יוצג בתצוגה	דלת התנור נשארת נעולה עד שתא התנור מתקרר דיו	המתינו עד לכיבוי הסמל
למרות שהפעלתם את המכשיר, לא ניתן לבצע בו שום פעולה; הסמל מופיע בלוח התצוגה	נעילת הבטיחות בפני ילדים מופעלת	לחצו לחיצה ממושכת על הלחצן עד אשר הסמל כבה
E8010	דלת התנור נפתחה מיד לאחר הלחיצה על הלחצן .	סגרו את דלת התנור ולחצו על הלחצן On/Off (הפעלה/כיבוי)
התאורה הפנימית לא נדלקת	נורת ה-LED תקולה	צרו קשר עם מרכז שירות הלקוחות.
פעולות המשלבות אדים או התוכנית להסרת אבנית אינן מתחילות או אינן ממשיכות	מיכל המים ריק הלוח פתוח	יש למלא את מיכל המים סגרו את הלוח
	התוכנית להסרת אבנית גורמת לנעילה של פעולות הכוללות אדים	הפעילו את הפונקציה להסרת אבנית
	חיישן תקול	צרו קשר עם מרכז שירות הלקוחות.
במכשיר מוצגת הודעה שעליכם לבצע שטיפה	הייתה הפסקה באספקת החשמל או שהתנור כובה במהלך ביצוע התוכנית להסרת אבנית	לאחר שהמכשיר הופעל מחדש, שטפו אותו פעמיים
במכשיר מוצגת הודעה שעליכם לבצע הסרת אבנית מבלי שהופיע לפני כן מונה ההפעלות שנתרו	קשיות המים שהוגדרה נמוכה מדי	הפעילו את הפונקציה להסרת אבנית בדקו את טווח קשיות המים שהוגדר ושנו אותו במקרה הצורך
לחצנים מהבהבים	זוהי תופעה רגילה הנגרמת בגלל הצטברות של לחות מאחורי לוח הבקרה	כאשר הלחות מתאדה, הבהוב הלחצנים נפסק
התנור אינו מתחמם ובתצוגה מופיעה ההודעה "Demo mode on" (מצב הדגמה מופעל)	המכשיר נמצא במצב הדגמה.	הורידו את הנתיך של המכשיר בתיבת הנתכים והרימו אותו שוב כעבור כ-10 שניות. הפעילו את המכשיר, ובחרו בהגדרות ב-"Demo mode off" (כיבוי מצב הדגמה).
ההודעה "Fill water tank" (מלא את מיכל המים) מופיעה למרות שמיל המים מלא	הלוח פתוח מיכל המים לא ננעל במקומו בנקישה	סגרו את הלוח לחצו על מיכל המים במקומו עד שתישמע נקישה
	חיישן תקול	← "העלאת אדים" בעמוד 23 צרו קשר עם מרכז שירות הלקוחות.
	מיכל המים נפל. בשל המכה, הרכיבים בתוכו התרופפו והמיכל דולף.	הזמינו מיכל מים חדש

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. החזיקו את החלק האחורי של המסגרת בזווית והרכיבו אותה במקום בחלקה העליון והתחתון (איור 6).



9. סגרו את דלת המכשיר.

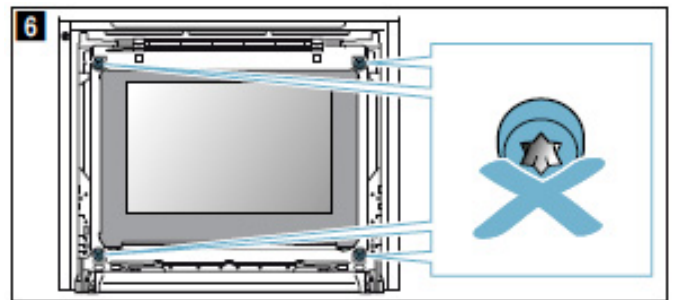
זהירות!

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

⚠ אזהרה – סכנה לנזק בריאותי חמור!

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

אין לפתוח את ארבעת הברגים השחורים שבמסגרת (איור 6).



⚠ אזהרה

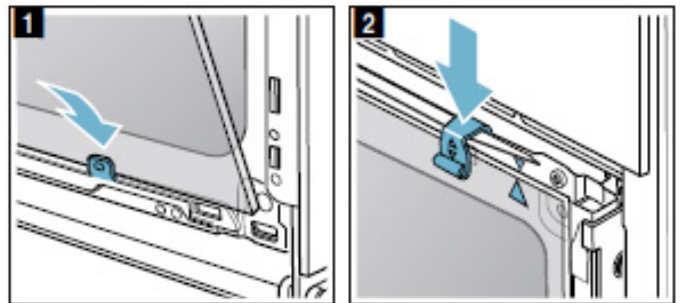
סכנת פציעה!

- שריטה בזכוכית שבדלת התנור עלולה להתפתח לסדק. אין להשתמש במגרדת לזכוכית, באמצעי סיוע בניקוי או בחומרי ניקוי שהם חדים או שורטים.
- הצירים בדלת המכשיר זזים בעת פתיחת וסגירת הדלת, כך שאברי גוף או בגדים עלולים להילכד בהם. הרחיקו את ידיכם מהצירים.
- רכיבים בתוך דלת המכשיר עלולים להיות בעלי קצוות חדים. לבשו כפפות מגן.

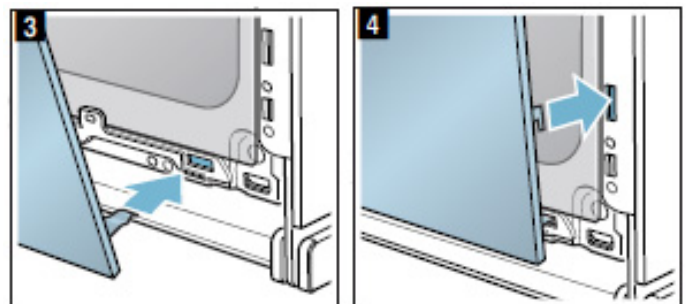
התקנת לוחות הזכוכית של דלת התנור

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

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



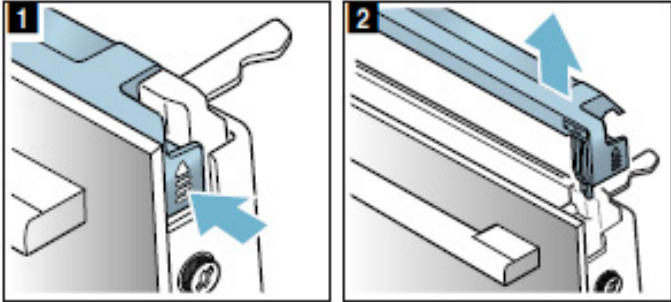
3. הכניסו את לוח החזית אל תוך התפסנים (איור 3).
4. סגרו את הלוח הקדמי עד ששני הווים העליונים יהיו מול הפתח (איור 4).



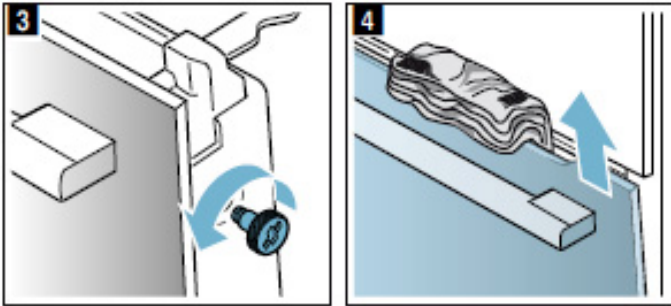
5. לחצו על לוח החזית כלפי מטה עד אשר יינעל במקומו בצליל נקישה ברור (איור 5).

הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור

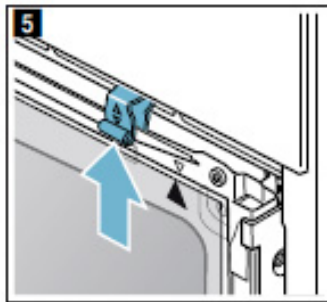
1. פתחו מעט את דלת התנור.
2. לחצו בצד ימין ושמאל של הכיסוי (איור 1).
3. הסירו את הכיסוי (איור 2).



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



6. לחצו כלפי מעלה על שני התפסנים של הלוח האמצעי, אך אל תסירו אותו (איור 5). החזיקו את הלוח ביד אחת. הוציאו את הלוח.



נקו את הלוחות באמצעות חומר ניקוי לזכוכית ומטלית רכה.

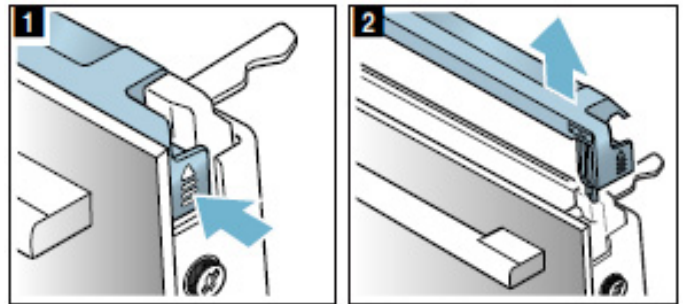
דלת התנור

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

הסרת כיסוי דלת התנור

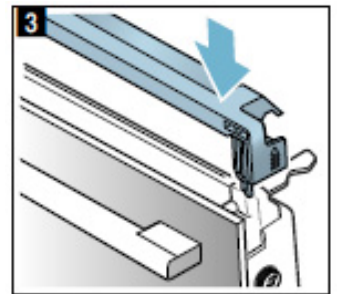
עיטור הנירוסטה שבדלת התנור עשוי לשנות את צבעו. ניתן להסירו כדי לנקות אותו.

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



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

4. פתחו שוב מעט את דלת התנור. החזיקו את החלק האחורי של המסגרת בזווית והרכיבו אותה במקום בחלקה העליון והתחתון (איור 3).



5. סגרו את דלת המכשיר.

הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם

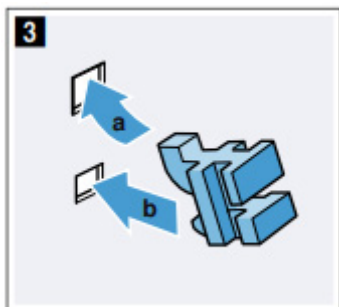
ניתן להסיר את לוחות הזכוכית של דלת התנור כדי להקל עליכם את הניקוי.

⚠ אזהרה

סכנת פציעה!

- שריטה בזכוכית שבדלת התנור עלולה להתפתח לסדק. אין להשתמש במגרדת לזכוכית, באמצעי סיוע בניקוי או בחומרי ניקוי שהם חדים או שורטים.
- הצירים בדלת המכשיר זזים בעת פתיחת וסגירת הדלת, כך שאברי גוף או בגדים עלולים להילכד בהם. הרחיקו את ידיכם מהצירים.
- רכיבים בתוך דלת המכשיר עלולים להיות בעלי קצוות חדים. לבשו כפפות מגן.

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

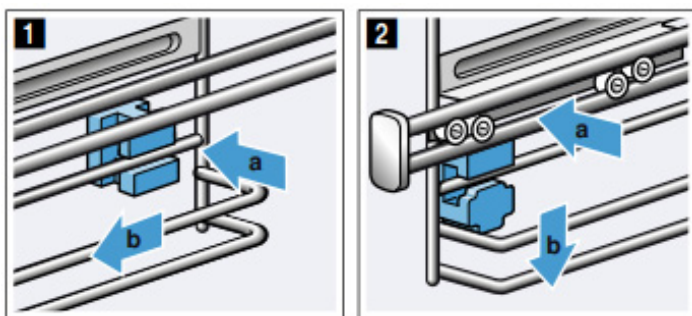


הרכבת המסילות

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

כל מסילה מתאימה לצד אחד בלבד. יש למשוך את המסילות הטלסקופיות קדימה.

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



ניקוי עוקב

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

מסילות

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

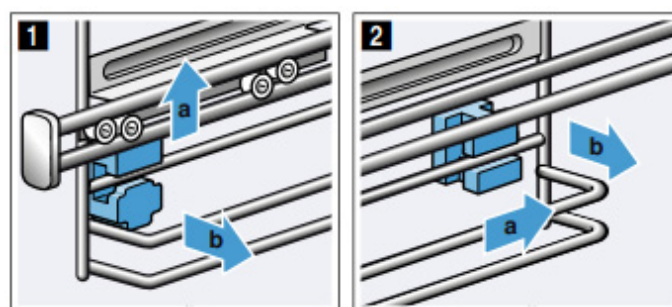
הסרת המסילות והרכבתן

⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

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

הסרת המסילות

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

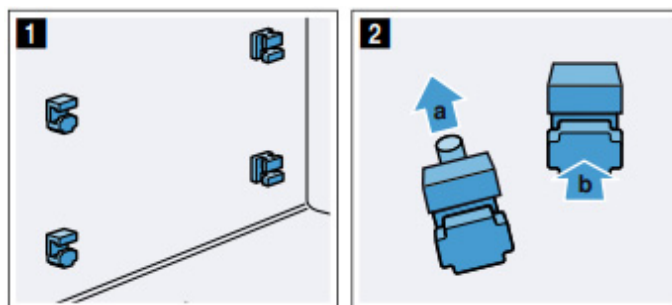


נקו את המסילה בחומר ניקוי וספוג. השתמשו במברשת לצורך ניקוי משקעי לכלוך קשים להסרה.

הכנסת התומכים

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

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



ביטול פעולת הניקוי

השתמשו בלחצן On/Off (הפעלה/כיבוי) כדי לכבות את התנור. לא ניתן לפתוח את דלת התנור עד שהסמל ☹️ כבה בסרגל המצב.

התאמת הגדרת הניקוי

לאחר שהחלה פעולת הניקוי, לא ניתן עוד לשנות את הגדרת הניקוי.

ניתן להפעיל את פעולת הניקוי בשעות הלילה

בסעיף "הגדרות זמן", תמצאו הסבר על דחיית שעת הסיום של הפעולה. באופן זה תוכלו להשתמש בתנור במשך כל שעות היום. ← "אפשרויות הגדרת זמן" בעמוד 18

לאחר סיום פעולת הניקוי

לאחר שתא התנור התקרר, השתמשו במטלית לחה כדי לנגב את האפר שנשאר בתא התנור, את המפלסים ומסביב לדלת. נגבו את המסילות הנשלפות במטלית לחה. לאחר מכן, החליקו את המסילות הנשלפות פנימה והחוצה מספר פעמים. לאחר הניקוי, ייתכן שתבחינו בשינוי צבע של המסילות הנשלפות. אין לכך כל השפעה על הביצועים.

הערות

- במהלך הניקוי, צבע המסגרת בחלק הפנימי של דלת התנור עשוי להשתנות. זו תופעה רגילה שלא משפיעה על הביצועים. ניתן להסיר את שינוי הצבע רק באמצעות תכשיר ניקוי לנירוסטה.
- לכלוך קשה עלול לגרום למשקעים לבנים על המשטחים המצופים באמייל. אלה משקעים הנגרמים כתוצאה מהמזון ולא נשקפת מהם סכנה. הם אינם משפיעים על הביצועים. ניתן להסיר את השאריות באמצעות מיץ לימון, בעת הצורך.

הסרת אבנית

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

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

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

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

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

הפעלה

זהירות!

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

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

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

מחזור שטיפה ראשון

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

מחזור שטיפה שני

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

פעולת הניקוי

התנור שלכם כולל את מצבי ההפעלה "Self-cleaning" (ניקוי עצמי) ו-"Descaling" (הסרת אבנית). באפשרותכם להשתמש במצב ההפעלה "ניקוי עצמי" כדי לנקות את תא התנור ללא מאמץ. תוכלו להשתמש במצב ההפעלה "Descaling" (הסרת אבנית) כדי להסיר את האבנית מתוך המאייד.

ניקוי עצמי

עם הפעלת הפונקציה, תא התנור מתחמם לטמפרטורה גבוהה מאוד. שאריות צלייה, צלייה בגריל ואפייה פשוט יישרפו. ניתן לבחור מבין שלוש דרגות ניקוי.

הגדרה	רמת הניקוי	משך הפעולה
1	תאורה	כשעה ורבע
2	בינונית	כשעה ו-30 דקות
3	אינטנסיבית	כשעתיים

ככל ששכבת הלכלוך עבה יותר ונמצאת בתנור זמן רב יותר, כך יש לבחור בהגדרת ניקוי גבוהה יותר. צריכת החשמל של פעולת הניקוי היא 2.5-4.7 קילוואט-שעה בלבד.

הערה: דלת התנור ננעלת באופן אוטומטי כדי לשמור על בטיחותכם. לא ניתן לפתוח שוב את הדלת עד שכבה הסמל של מנגנון הנעילה בסרגל המצב. התאורה הפנימית נשארת כבויה במהלך הניקוי.

אזהרה

סכנת כוויות!

- תא התנור מתחמם מאוד במהלך פעולת הניקוי. אין לפתוח את דלת התנור. הניחו למכשיר להתקרר. הרחיקו ילדים מהמכשיר.
- המכשיר מתחמם מאוד מבחוץ במהלך פעולת הניקוי. אין לגעת בדלת התנור. הניחו למכשיר להתקרר. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.

אזהרה

סכנה לנזק בריאותי!

פונקציית הבישול מחממת את תא התנור לטמפרטורה גבוהה מאוד, כך ששאריות מזון שנשארו מצלייה ואפייה יישרפו. תהליך זה גורם לשחרור אדים שעשויים לגרות את הרקמות הריריות. בזמן שפעולת הניקוי פועלת, יש להקפיד לאוורר היטב את המטבח. אין להישאר בחדר למשך פרקי זמן ממושכים. יש להרחיק ילדים וחיות מחמד. פעלו בהתאם להנחיות גם בעת השימוש בפונקציה 'התחלה מושהית' עם זמן סיום מושהה.

לפני הפעלת פעולת הניקוי

זהירות!

לפני תחילת הניקוי, הסירו את מיכל המים מהמכשיר. ← "העלאת אדים" בעמוד 23

ניתן גם לנקות בו-זמנית את תומכי המדף ואת המסילות הנשלפות. הסירו את כל שאריות המזון הקשות באופן ידני לפני הפעלת פעולת הניקוי.

הסירו אביזרים וכלי בישול מתא התנור. רק פעולה זו תבטיח שתקבלו תוצאות ניקוי טובות בכל רחבי תא התנור.

נקו את דלת תא התנור ולאורך השפה של תא התנור, סביב האטם. אין לשפשף את האטם או להסירו.

נקו את לוח הדלת הפנימי באמצעות מי סבון חמים וספוג כלים. יבשו באמצעות מטלית רכה. כאשר קיים לכלוך רב בתא התנור, ניתן להשתמש בחומר ניקוי לתנורים.

אזהרה

סכנת שריפה!

- שאריות מזון רופפות, נתזי שומן ומיצי בשר עלולים להתלקח כאשר פעולת הניקוי מתבצעת. לפני שתתחילו בפעולת הניקוי, הסירו תמיד את שאריות המזון הקשות ביותר מתא התנור. אין להשתמש בפעולת הניקוי לצורך ניקוי אביזרים. המכשיר יתחמם מאוד מבחוץ במהלך פעולת הניקוי. לעולם אין לתלות פריטים העלולים להתלקח, כגון מגבות מטבח, על ידית התנור. אין להשעין חפצים על חלקו הקדמי של התנור. הרחיקו ילדים מהמכשיר.
- אם אטם הדלת פגום, יוצר חום גבוה מסביב לדלת. אין לשפשף את האטם או להסירו. אין להפעיל את המכשיר אם האטם פגום או חסר.

אזהרה – סכנה לנזק בריאותי חמור!

המכשיר מתחמם מאוד כאשר פעולת הניקוי מתבצעת. ציפוי למניעת הידבקות על תבניות ומגשי אפייה ייהרס וגזים רעילים ישתחררו. לעולם אל תנסו לנקות מגשים או תבניות אפייה עם ציפוי למניעת הידבקות באמצעות פעולת הניקוי. באופן כללי, אין להשתמש בפעולת הניקוי עבור אביזרי ניקוי.

הפעלת פעולת הניקוי העצמי

1. לחצו על לחצן התפריט.
2. תפריט מצבי ההפעלה נפתח.
3. בחרו במצב ההפעלה "Self-cleaning" (ניקוי עצמי).
4. הגדרת הניקוי 3 מוצעת. ניתן להפעיל את פעולת הניקוי מיד על-ידי לחיצה על Start/Stop (הפעלה/עצירה), או בחירה בהגדרת הניקוי הרצויה על-ידי סיבוב הבורר הסיבובי.
4. לחצו על הלחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה.

אווררו את המטבח בזמן הפעלת פעולת הניקוי.

דלת התנור ננעלת זמן קצר לאחר תחילת הפעולה. הסמל מאיר בסרגל המצב מצד ימין ליד תצוגת משך זמן הפעולה, ומציין שמנגנון הנעילה של הדלת מופעל. לא ניתן לפתוח את דלת תא התנור עד שהסמל כבה בסרגל המצב.

לאחר סיום פעולת הניקוי

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

מסגרת דלת פנים מפלדת אל-חלד	תכשיר ניקוי לנירוסטה: פעלו בהתאם להוראות היצרן. ניתן להשתמש בחומר זה כדי לטפל במקומות שבהם חל שינוי בצבע. אין להשתמש באביזרי ניקוי מנירוסטה.
מסילות מערכת נשלפת	מי סבון חמים: השרו ונקו באמצעות ספוג כלים או מברשת. מי סבון חמים: נקו באמצעות ספוג כלים או מברשת. אין להסיר את חומר הסיכה כאשר המסילות הנשלפות נמשכות החוצה – מומלץ לנקות אותן כאשר הן נמצאות בפנים. אין לנקות במדיח כלים.
אביזרים	מי סבון חמים: השרו ונקו באמצעות ספוג כלים או מברשת. אם קיימים משקעי לכלוך קשים להסרה, יש להשתמש בספוג קרצוף מנירוסטה. אביזרים מצופי אמייל הם בטוחים להדחה במדיח כלים.
מיכל מים	מי סבון חמים: נקו באמצעות ספוג כלים ושטפו ביסודיות כדי להסיר את כל שאריות חומר הניקוי. לאחר מכן, יבשו באמצעות מטלית רכה. הניחו למיכל המים להתייבש כאשר המכסה שלו פתוח. נגבו את אטם המכסה עד לייבושו. אין לנקות במדיח כלים.
מד-חום לבשר	מי סבון חמים: נקו באמצעות ספוג כלים או מברשת. אין לנקות במדיח כלים.

הערות

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

שמירה על ניקיון התנור

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

⚠ אזהרה – סכנת שריפה!

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

עצות

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

לוח הבקרה	מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. אין להשתמש בחומר ניקוי לזכוכית או במגדרת לזכוכית. במקרה של מגע של חומר להסרת אבנית בלוח הבקרה, יש לנקותו באופן מיידי. אם תשאירו אותו, הוא עלול להכתים את לוח הבקרה.
לוחות הדלת	מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. אין לנקות בעזרת מגדרת לזכוכית או בספוג קרצוף מנירוסטה.
ידית הדלת	מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. במקרה של מגע של חומר להסרת אבנית בידית הדלת, יש לנקותו באופן מיידי. אחרת, ייווצרו כתמים שאינם ניתנים להסרה.
חלקו הפנימי של המכשיר	
משטחים מצופים באמייל	מי סבון חמים או תמיסת חומץ: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. רכזו שאריות מזון שרופות באמצעות מטלית לחה ומי סבון. השתמשו בצמר מפלדת אל-חלד או בחומר ניקוי לתנור כדי להסיר לכלוך עיקש.
זהירות!	
אין להשתמש בחומר ניקוי לתנורים בתא התנור כאשר הוא עדיין חם. הדבר עלול לפגוע באמייל. הסירו את כל שאריות המזון מתא התנור ומדלת המכשיר לפני החימום הבא של המכשיר.	
השאירו את תא התנור פתוח כדי שיוכל להתייבש לאחר הניקוי. מומלץ להשתמש בפעולת הניקוי העצמי. ← "פעולת ניקוי" בעמוד 30	
הערה: שאריות מזון יכולות לגרום להיווצרות משקעים לבנים. הן אינן גורמות לנזק ואינן משפיעות על אופן פעולת המכשיר. הסירו באמצעות מיץ לימון, בעת הצורך.	
מכסה הזכוכית של הנורה בתא התנור	מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. כאשר קיים לכלוך רב בתא התנור, ניתן להשתמש בחומר ניקוי לתנורים.
כיסוי הדלת	עשוי מנירוסטה: השתמשו בחומר ניקוי לנירוסטה. הישמעו להוראות היצרן. אין להשתמש באביזרי ניקוי מנירוסטה. עשוי מפלסטיק: נקו באמצעות מי סבון חמים וספוג כלים. יבשו באמצעות מטלית רכה. אין להשתמש בחומר ניקוי לזכוכית או במגדרת לזכוכית. כדי לנקות, הסירו את כיסוי הדלת.

מצב שבת

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

הפעלת מצב שבת

תנאי מקדים: ההגדרה "Sabbath mode activated" (מצב שבת מופעל) הופעלה בהגדרות הבסיסיות. ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 20

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" (מצב שבת).
3. געו בטמפרטורה המוצעת ושנו אותה באמצעות הבורר הסיבובי.
4. לחצו על הלחצן ⊕ כדי לפתוח את תפריט אפשרויות כוונן הזמן וגעו בלחצן המגע "Cooking time" (זמן בישול). בתצוגה מופיע זמן בישול מוצע של 25:00 שעות.
5. השתמשו בבורר הסיבובי כדי להגדיר את זמן הבישול הרצוי.
6. לחצו על הלחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה. ניתן לראות את הספירה לאחור של משך זמן הבישול בסרגל המצב.

משך הבישול שהוגדר חלף

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

הגדרת שעת סיום מאוחרת יותר

לא ניתן להגדיר שעת סיום מאוחרת יותר.

ביטול מצב שבת

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

חומרי ניקוי

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

תכשירי ניקוי מתאימים לשימוש

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

זהירות!

סכנת נזק לפני השטח

אין להשתמש ב:

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

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

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

⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

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

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

⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

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

⚠ אזהרה – סכנת התחשמלות!

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

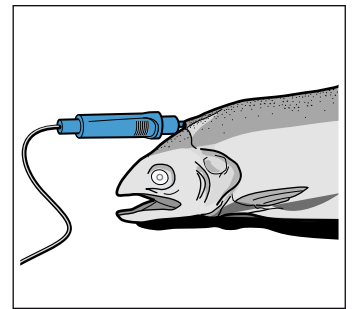
טמפרטורות ליבה של מזונות שונים

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

תוכלו למצוא מידע מפורט על מצב החימום והטמפרטורה בחלק האחרון של חוברת ההוראות. ← "מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו" בעמוד 39

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

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



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

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

זהירות!

ודאו שכבל מד-החום לבשר אינו נתפס. אל תשתמשו בכלי מכוסה.

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

הגדרת טמפרטורת הליבה

1. חברו את המד-חום לשקע בצד שמאל של תא התנור.
2. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לבחור את סוג החימום או במצב ההפעלה "Dishes" (מנות).
3. געו בטמפרטורה המוצעת ושנו אותה באמצעות הבורר הסיבובי.
4. געו בלחצן המגע "Core Temperature" (טמפרטורת ליבה) ושנו את מידת החום באמצעות הבורר הסיבובי. תוכלו להפעיל את המיקרוגל או את פונקציית האידי על פי הצורך.
5. לחצו על הלחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה. קו ההתקדמות מציג את הטמפרטורה העולה.

התראה קולית תשמע כאשר טמפרטורת הליבה של המזון שהוגדרה תושג

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

שינוי טמפרטורת הליבה שנקבעה

ניתן לשנות את טמפרטורת הליבה המוגדרת בכל עת.

ביטול

נתקו את המד-חום מהשקע.

חום אינטנסיבי	☰
חימום חוזר	🔄

הערות

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

טמפרטורת תא התנור

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

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

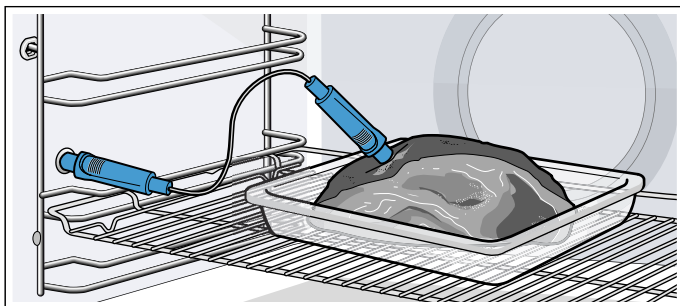
הכנסת מד-חום הבשר לתוך המזון

לפני הכנסת המזון לתוך תא התנור, הכניסו לתוכו את המד-חום. למד-חום יש שלוש נקודות מדידה. ודאו שנקודת המדידה האמצעית נמצאת בתוך המזון.

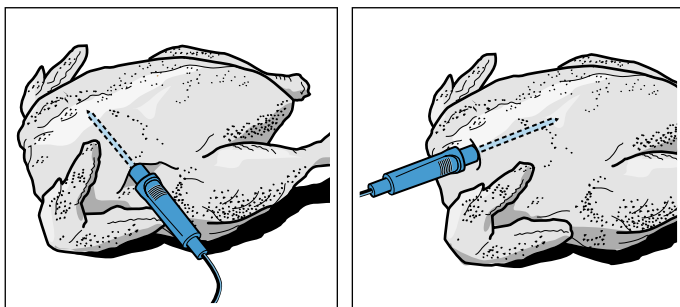
זהירות!

כאשר מפעילים את המיקרוגל, יש לוודא שקצה המד-חום מוחדר למזון.

בשר: כאשר מדובר בנתחי בשר גדולים, הכניסו את המד-חום בזווית מלמעלה, עמוק ככל הניתן. כאשר מדובר בנתחי בשר דקים יחסית, הכניסו את המד-חום מהצד, במקום העבה ביותר.



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



הפעלת פונקציית הייבוש

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

זהירות!

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

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

ייבוש ידני של תא התנור

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

מד-חום לבשר

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

מצבי חימום


לאחר שהנחתם את המד-חום לבשר בתוך תא התנור, תוכלו לבחור בין מצבי החימום הבאים.

עבור חלק מסוגי החימום, ניתן לשלב את פעולת התנור בפעולת המיקרוגל או האידי. עברו למצב ההפעלה "Microwave combination or steam" (שילוב מיקרוגל או אידי).

פונקציית מיקרוגל או אידי	אוויר חם 4D	☰
פונקציית מיקרוגל או אידי	אוויר חם eco	☰
פונקציית מיקרוגל או אידי	חימום עליון/תחתון	☰
פונקציית מיקרוגל או אידי	חימום עליון/תחתון eco	☰
פונקציית מיקרוגל או אידי	אפיית פיצה	🍕
פונקציית מיקרוגל או אידי	צלייה בגריל באוויר חם	🔥

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

הערות

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

ריקון מיכל המים

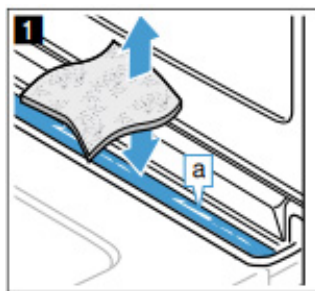
זהירות!

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

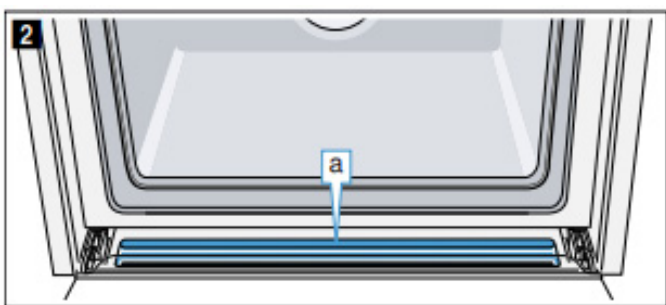
1. פתחו את לוח הבקרה.
2. הסירו את מיכל המים.
3. הסירו בזהירות את מכסה מיכל המים.
4. רוקנו את מיכל המים, נקו אותו באמצעות חומר ניקוי ושטפו אותו ביסודיות עם מים נקיים.
5. יבשו את כל חלקי המיכל באמצעות מטלית רכה.
6. נגבו את אטם המכסה עד לייבושו.
7. הניחו לו להתייבש כאשר המכסה שלו פתוח.
8. החזירו את מכסה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

ניקוי המגש לאיסוף טיפות

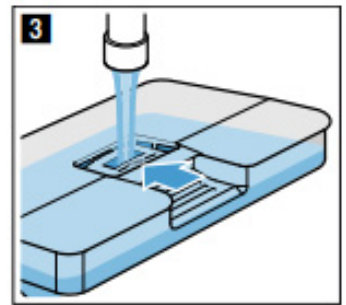
1. הניחו למכשיר להתקרר.
2. פתחו את דלת התנור.
3. הספיגו את המים בתעלת הטיפות a באמצעות מטלית ונגבו בזהירות (איור 1).



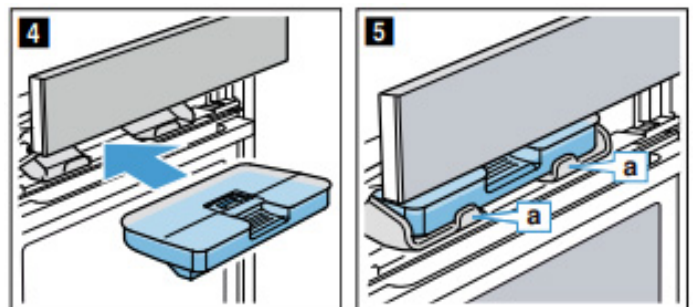
תעלת הטיפות a ממוקמת מתחת לתא התנור (איור 3).



4. לחצו על המכסה לאורך האטם כדי למנוע ממים לדלוף ממיכל המים.
5. מלאו את מיכל המים במים קרים עד לסימון "max" (איור 3).



6. הכניסו את מיכל המים המלא (איור 4). ודאו שמיכל המים ננעל במקום מאחורי שני המחזיקים a (איור 5).



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

מילוי חוזר של מיכל המים

הערות

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

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

לאחר כל פעולת אידוי

⚠ אזהרה – סכנת צריבה!

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

⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

המכשיר מתחמם במהלך ההפעלה. הניחו למכשיר להתקרר לפני הניקוי.

זהירות!

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

⚠ אזהרה – סכנת פציעה וסכנת שריפה!

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

⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

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

זהירות!


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

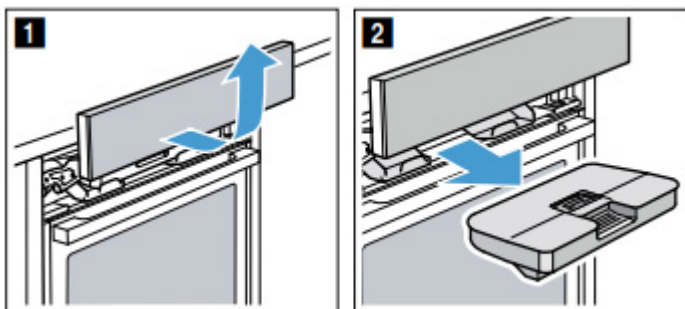
זהירות!

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


הערות

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

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



7. לחצו על הלחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה. המכשיר מתחיל להתחמם.

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

ביטול

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

סיום

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



התפחת בצק

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

השתמשו בנתונים המופיעים בטבלאות כדי לבחור את ההגדרה הנכונה. ← "מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו" בעמוד 39

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

הפעלה

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

ביטול

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

סיום

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

מילוי מיכל המים

מיכל המים ממוקם מאחורי לוח הבקרה. לפני פעולה הכוללת שימוש באדים, פתחו את לוח הבקרה ומלאו את מיכל המים.

ודאו שקבעתם את טווח קשיות המים בצורה נכונה. ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 20

עוצמת האדים

לרשותכם מספר דרגות עוצמה בעת הוספת האדים:

- נמוכה
- בינונית
- גבוהה

סוגי חימום מתאימים

ניתן להפעיל הוספת אדים עבור סוגי החימום הבאים:

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

הפעלה

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

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

ביטול הוספת אדים

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

הערה: פעולת המכשיר ממשיכה ללא אדים.

ביטול פעולת המכשיר

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

סיום

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

חימום חוזר

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

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

הפעלה

1. מלאו את מיכל המים.
2. געו בלחצן Menu (תפריט).
3. געו בלחצן המגע "Steaming" (אידוי).
4. השתמשו בבורר הסיבובי כדי להגיע למצב "Reheating" (חימום חוזר).
5. געו בלחצן המגע "Temperature" (טמפרטורה) ושנו את מידת החום באמצעות הבורר הסיבובי.
6. געו בלחצן המגע "Duration" (משך זמן) ושנו את הנתון באמצעות הבורר הסיבובי.

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

זהירות!

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

ייבוש ידני של תא התנור

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

אדים

ניתן לשלב אדים בחלק מסוגי החימום. בנוסף, ניתן להסתייע באדים כדי להתפיח בצק ולחמם מחדש.

⚠ אזהרה – סכנת צריבה!

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

רעש

משאבה

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

לוח הבקרה

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

בישול בשילוב אדים

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

המזון שלכם

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

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

שימוש במיקרוגל בשילוב עם אחד מסוגי החימום

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

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

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

ניתן לשנות את הערכים. השהו את פעולת התנור בלחיצה על Start/Stop (הפעלה/עצירה). געו בלחצן המגע המתאים של המיקרוגל והשתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את משך זמן הבישול. לחצו על הלחצן start/stop (הפעלה/עצירה) כדי להמשיך בפעולה.

משך הבישול שהוגדר חלק

נשמעת התראה קולית. תא התנור מפסיק להתחמם. בתצוגה מופיע החיווי 0 min 00 s → I ובסרגל המצב מופיע הכיתוב "Finished" (סיום). כדי להפסיק את ההתראה הקולית לפני סיומה האוטומטי לחצו על ⊕.

השהיית הפעולה

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

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

ביטול הפעולה

לחצו על הלחצן On/Off (הפעלה/כיבוי).

הגדרת המיקרוגל

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

1. לחצו על לחצן התפריט. תפריט מצבי ההפעלה נפתח.
2. בחרו במצב ההפעלה "Microwave" (מיקרוגל). בתצוגה יופיעו הגדרות של תפוקת המיקרוגל וזמן בישול מוצעים.
3. געו בעוצמת המיקרוגל הרצויה כדי לבחור בה.
4. געו בלחצן המגע "Cooking time" (משך בישול) וכווננו את זמן הבישול הרצוי באמצעות הבורר הסיבובי.
5. הפעילו את המיקרוגל בלחיצה על Start/Stop (הפעלה/הפסקה). הספירה לאחור של משך זמן הבישול תחל בתצוגה.

ניתן לשנות את עוצמת המיקרוגל. השהו את פעולת התנור בלחיצה על Start/Stop (הפעלה/הפסקה). געו בלחצן המגע המתאים של המיקרוגל. לחצו על הלחצן start/stop (הפעלה/הפסקה) כדי להמשיך בפעולה. ניתן לשנות את משך זמן הבישול בכל עת תוך כדי פעולה.

כדי למנוע יצירת עיבוי כאשר המכשיר נמצא במצב של מיקרוגל בלבד, המכשיר יפעיל אוטומטית גוף חימום נוסף כאשר יוגדר ל-600 וט או "Max" (תפוקה מרבית). תא התנור והאביזרים יתחממו. תוצאת הבישול לא מושפעת מכך.

הערה: תוכלו לכבות את הפונקציה דרך ההגדרות הבסיסיות. ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 20

⚠ אזהרה – סכנת כוויית!

בהגדרות הגבוהות ביותר במצב מיקרוגל בלבד, פונקציית הייבוש תפעיל אוטומטית גוף חימום נוסף כדי לחמם את תא התנור. אין לגעת במשטחים הפנימיים של תא התנור או בגופי החימום כאשר הם חמים. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.

משך הבישול שהוגדר חלק

נשמע צליל התראה. פעולת המיקרוגל הסתיימה. בתצוגה מופיע 0 min 00 s → I (שעות 0 דקות 00 שניות) ובסרגל המצב מופיע הכיתוב "Finished" (סיום). באפשרותכם לבטל את צליל ההתראה לפני סיום הפעולה על-ידי לחיצה על הלחצן ⊕. אם ברצונכם להגדיר עוצמת מיקרוגל פעם נוספת, געו בשדה התצוגה המתאים והזינו זמן בישול. הפעולה מתחילה שוב.

השהיית הפעולה

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

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

הערה: אם שיניתם את ההגדרה הבסיסית, ודאו שהמיקרוגל אינו מחדש את פעולתו ללא מזון בפנים. ← בעמוד 20

⚠ אזהרה – סכנת כוויית!

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

ביטול הפעולה

לחצו על הלחצן On/Off (הפעלה/כיבוי).

ייבוש

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

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

שינוי השעה

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

1. לחצו על לחצן התפריט. תפריט מצבי הפעלה נפתח.
2. געו ב-"Settings" (הגדרות).
3. געו בחץ ✓ כדי לעבור אל "Clock" (שעון).
4. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את השעה.
5. לחצו על לחצן התפריט. בתצוגה מופיע הכיתוב "Save" (שמור) או "Discard" (ביטול).

הפסקת חשמל

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

בדיקת כלי בישול

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

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

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

אם כלי הבישול מתחמם מאוד או שנוצרים ניצוצות, הוא אינו מתאים למיקרוגל. במקרה כזה, הפסיקו את הבדיקה.

⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

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

אביזרים כלולים

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

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

בעת השימוש במיקרוגל, מומלץ להכניס אביזרים ברמה 2 אלא אם מצוין אחרת.

הגדרות הספק המיקרוגל

קיים מגוון הגדרות של הספק מיקרוגל המתאימות לסוגי מזון שונים.

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

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

ההגדרה המקסימלית נועדה לחימום נוזלים בלבד; היא לא נועדה לחימום מזון. כדי להגן על המכשיר, התפוקה המרבית של המיקרוגל מופחתת בהדרגה ל-600 ואט במהלך הדקות הראשונות. תפוקה מלאה זמינה שוב לאחר תקופת קירור.

מיקרוגל

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

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

כלי בישול

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

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

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

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

זהירות!



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

נעילת בטיחות בפני ילדים

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


הפעלה והשבתה

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

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

דלת התנור נעולה


בהגדרות הבסיסיות, תוכלו לשנות את ההגדרות ולבחור שדלת התנור תהיה נעולה גם היא בנוסף ללוח הבקרה.

דלת התנור ננעלת כאשר הטמפרטורה בתא התנור עולה על 50°C. הסמל  מוצג בסרגל המצב. אם נעילת הבטיחות בפני ילדים הופעלה, דלת התנור ננעלת מיד לאחר כיבוי התנור.

הגדרות בסיסיות

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

שינוי הגדרות

1. לחצו על לחצן התפריט. תפריט מצבי ההפעלה נפתח.
2. בחרו במצב ההפעלה "Settings" (הגדרות). מופיעה ההגדרה הבסיסית הראשונה.
3. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את הערכים השונים.
4. געו בחץ  כדי לעבור להגדרות הבסיסיות הבאות.
5. לשמירה, לחצו על לחצן התפריט. בתצוגה מופיע הכיתוב "Save" (שמור) או "Discard" (ביטול).

רשימת ההגדרות

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

באפשרותכם לשנות את ההגדרות הבאות:

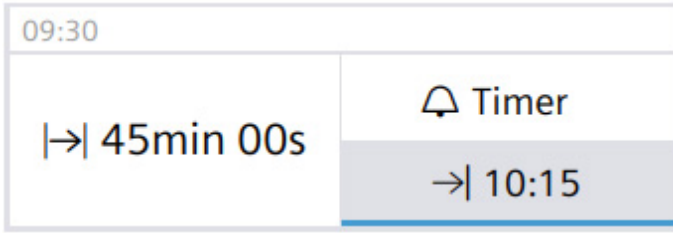
הגדרה	אפשרויות
בחירת שפה	בחירה של שפות נוספות
שעה	כוונן השעה הנוכחית
תאריך	כוונן התאריך הנוכחי
אורך צליל התראה	קצר (30 שניות) בינוני (1 דקה) ארוך (5 דקות)
עוצמת צליל	ניתן לבחור באחת מחמש רמות

צילילי לחצנים	כבוי (צליל יישמע בכל מקרה בעת הפעלה/כיבוי של התנור באמצעות הלחצן On/Off [הפעלה/כיבוי]) פועל
בהירות התצוגה	ניתן לבחור באחת מחמש רמות
תצוגת השעון	דיגיטלית עם תאריך אנלוגית Off (כבוי)
תאורה	מופעלת כאשר המכשיר פועל כבויה כאשר המכשיר פועל
נעילת בטיחות בפני ילדים	נעילת דלת + נעילת לחצנים נעילת לחצנים בלבד
המשך אוטומטית	עם סגירת הדלת אל תמשיך אוטומטית (לחצו על הלחצן Start/Stop [הפעלה/הפסקה])
הפעלה לאחר הפעלת התנור	תפריט ראשי סוגי חימום מנות* מיקרוגל שילוב מיקרוגל העלאת אדים
אזהרה: מגש אפייה ב-MW	תצוגה אל תציג
עמעום בשעות הלילה	כבוי מופעל (עמעום התצוגה מופעל בין השעות 22:00 ל-05:59)
לוגו מותג	תצוגה אל תציג
יבשו את המיקרוגל	מופעל Off (כבוי)
זמן המשך פעולת המאוורר	מומלץ מינימלי
קשיות המים	0 (מרוככים) 1 (רכים) 2 (מרוככים בינונית) 3 (קשים) 4 (קשים מאוד)
מצב שבת	פועל כבוי
הגדרות יצרן	שחזר אל תשחזר

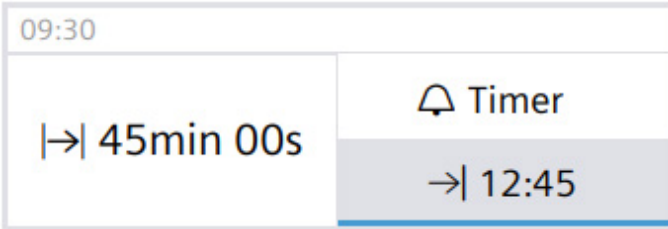
(* כלול, בהתאם לדגם)

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

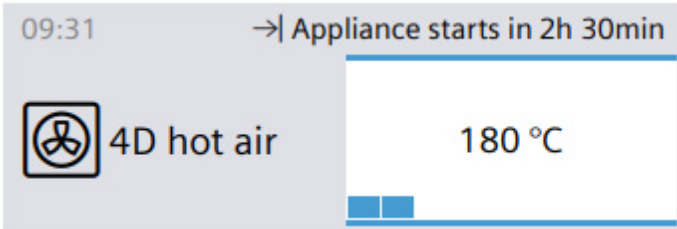
1. געו בלחצן המגע "End →" (סיום).
שעת סיום הבישול מוצגת.



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



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



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

משך הבישול שהוגדר חלף

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

שינוי שעת סיום הבישול

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

ביטול זמן הסיום

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

משך הבישול

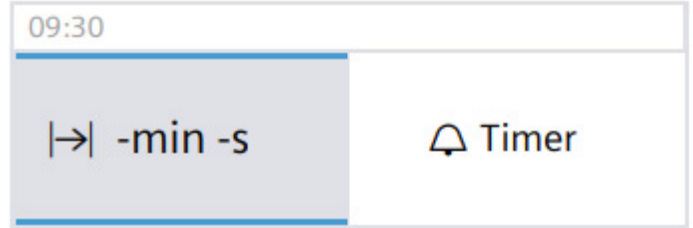
אם הוגדר משך זמן בישול עבור התבשיל, פעולת התנור תופסק באופן אוטומטי לאחר שחלף משך הזמן שהוגדר. התנור יפסיק להתחמם.

פרק הזמן המרבי שניתן לכוון הוא 23 שעות ו-59 דקות.

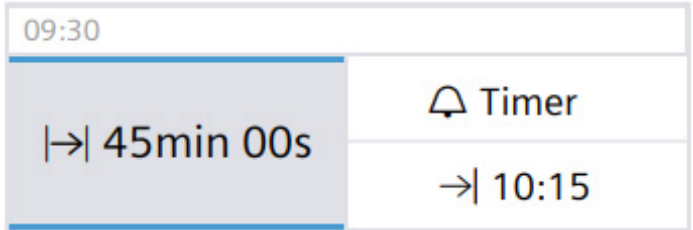
תנאי מקדים: נבחרו סוג חימום וטמפרטורה.

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

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



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



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

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

משך הבישול שהוגדר חלף

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

ביטול משך הבישול

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

שינוי משך הבישול

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

שעת סיום

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

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


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

אפשרויות הגדרת זמן

בתנור שלכם יש כמה אפשרויות להגדרת זמן.



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

הערות


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

טיימר



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

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



לאחר שהזמן חלף

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


ביטול פעולת הטיימר




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

שינוי משך הזמן של הטיימר

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

חימום מהיר


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

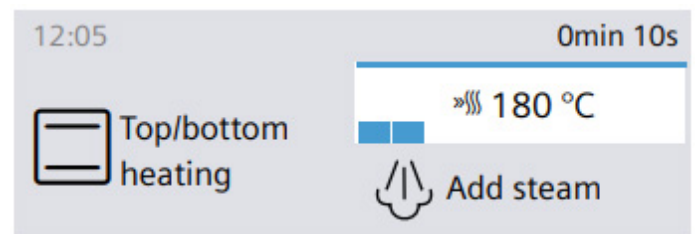
	אוויר חם 4D
	חימום עליון/תחתון
	חום אינטנסיבי


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


החלת הגדרות

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


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



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

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

הערות

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

ביטול

לחצו על הלחצן . הסמל  ייכבה בתצוגה.

בחירת מצב הפעלה

כדי לבחור מצב הפעלה, עליכם להפעיל את המכשיר תחילה.

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

הגדרת סוג החימום והטמפרטורה

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

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

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



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



סוג החימום והטמפרטורה שנבחרו מוצגים בתצוגה.

ניקוי האביזרים

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

תפעול המכשיר

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

הפעלה וכיבוי של המכשיר

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

הפעלת המכשיר

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

סמל ההפעלה/כיבוי מעל הלחצן מאיר בכחול.

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

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

כיבוי המכשיר

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

אם נבחרה פונקציה, היא מתבטלת.

השעון יופיע בתצוגה.

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

התחלת הפעולה או הפסקתה

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

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

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

עצה: תוכלו לשנות הגדרה זו באמצעות ההגדרות הבסיסיות. ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 20

לפני הפעלה ראשונה



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

לפני הפעלה ראשונה

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

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

זהירות!

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

הערות

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

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

שימוש ראשון

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

הערה: ניתן לשנות את ההגדרות האלו בכל עת דרך ההגדרות הבסיסיות. ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 20

הגדרת השפה

German (גרמנית) היא שפת ברירת המחדל.

- השתמשו בבורר הסיבובי כדי לבחור בשפה הרצויה.

- געו בחץ ✓. מופיעה ההגדרה הבאה.

כוונן השעון

השעה שמוצגת בעת הפעלה היא 12:00.

- השתמשו בבורר הסיבובי כדי לכוונן את השעה הנוכחית.
- געו בחץ ✓

הגדרת התאריך

תאריך ברירת המחדל הוא 1.1.2014.

- געו תמיד בחץ ✓ כדי לעבור להגדרה הבאה.
- השתמשו בבורר הסיבובי כדי לכוונן את היום, החודש ואת השנה.

הגדרת קשיות המים

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

שנו את הגדרת הקשיות בהתאם לצורך. פרטים על רמת הקשיות של המים תוכלו לברר בחברת המים המקומית.

- הגדירו את רמת הקשיות של המים באמצעות הבורר הסיבובי.
- געו בחץ ✓. הודעה מופיעה בתצוגה ומאשרת שהשימוש הראשוני הושלם.

ניקוי תא התנור

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

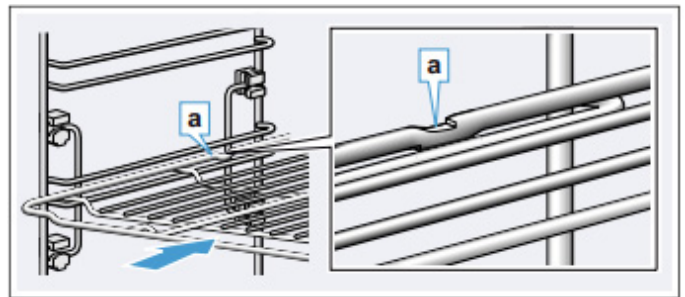
- הסירו אביזרים מתא התנור.
- הסירו את כל השאריות של חומרי האריזה, כגון פתיתי קלקר, מתוך תא התנור.
- לפני חימום התנור, נגבו את המשטחים החלקים בתא התנור באמצעות מטלית רכה ולחה.
- לחצו על On/Off (הפעלה/כיבוי) כדי להפעיל את המכשיר.
- מלאו את מיכל המים. ← "מילוי מיכל המים" בעמוד 24
- הגדירו את סוג החימום שצוין, את הטמפרטורה ואת הזרקת האדים, ולאחר מכן הפעילו את המכשיר.

הגדרות	
סוג חימום	אוויר חם 4D עם תוספת אדים ("גבוה")
טמפרטורה	מרבי
משך בישול	שעה

- הקפידו על אורור נאות של המטבח בעת חימום התנור בפעם הראשונה.
- השתמשו בלחצן On/Off (הפעלה/כיבוי) כדי לכבות את המכשיר לאחר שחלף הזמן שצוין.
- הניחו לתא התנור להתקרר.
- נקו משטחים חלקים בעזרת ספוג כלים הטבול במי סבון.
- רוקנו את מיכל המים וייבשו את תא התנור. ← "לאחר כל פעולת אידוי" בעמוד 25

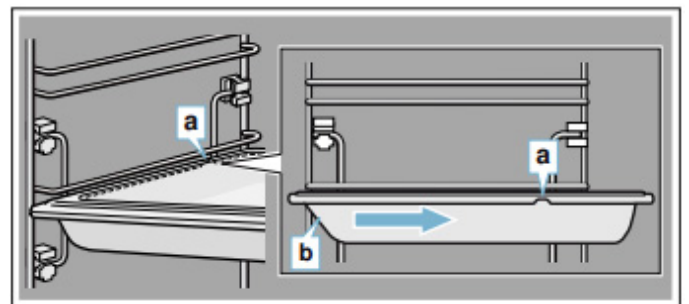
<p>תבנית רב-תכליתית עם ציפוי למניעת הידבקות לאפיית עוגות לחות, עוגיות, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים. להסרה מהירה ופשוטה יותר של מאפים ובשר צלוי מתוך התבנית הרב-תכליתית.</p>
<p>מגש אפייה עם ציפוי למניעת הידבקות לפשטידות במגשים ומוצרים אפויים קטנים. להסרה מהירה ופשוטה יותר של מאפים מתוך מגש האפייה.</p>
<p>תבנית עמוקה לכמויות גדולות.</p>
<p>מכסה עבור התבנית העמוקה המכסה הופך את התבנית העמוקה לתבנית צלייה מקצועית.</p>
<p>מגש פיצה לאפיית פיצה ועוגות עגולות גדולות.</p>
<p>מגש גריל משמש לצלייה במקום מדף הרשת או כמגן נתזים. לשימוש רק בתבנית הרב-תכליתית.</p>
<p>אבן אפייה להכנה של לחמים, לחמניות או פיצות ביתיות שדורשות תחתית פריכה. חממו מראש את אבן האפייה לטמפרטורה המומלצת.</p>
<p>כלי צלייה מזכוכית להכנת נזידים ופשטידות. מתאים במיוחד למצב ההפעלה "Meals" (ארוחות).</p>
<p>מגש זכוכית להכנת נתחים גדולים של בשר צלוי, עוגות לחות ופשטידות.</p>
<p>מגש זכוכית לפשטידות, תבשילי ירקות ופריטים אפויים.</p>
<p>עיטורים לקישוט להסתרת המדף התחתון של היחידה ובסיס המכשיר.</p>

בעת הכנסת מדף הרשת, ודאו שהזיז **a** נמצא מאחור ופונה כלפי מטה. המילה "microwave" צריכה להיות מלפנים, והחלק הקעור צריך להיות מופנה כלפי מטה.



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

בתמונה מוצגת התבנית הרב-תכליתית



אביזרים אופציונליים

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

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

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

אביזרים מיוחדים

מדף רשת

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

תבנית רב-תכליתית

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

מגש אפייה

לפשטידות במגשים ומוצרים אפויים קטנים.

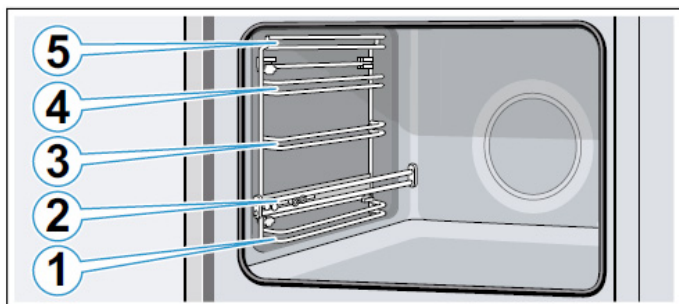
מדף רשת פנימי לתבנית

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

הכנסת האביזרים

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

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

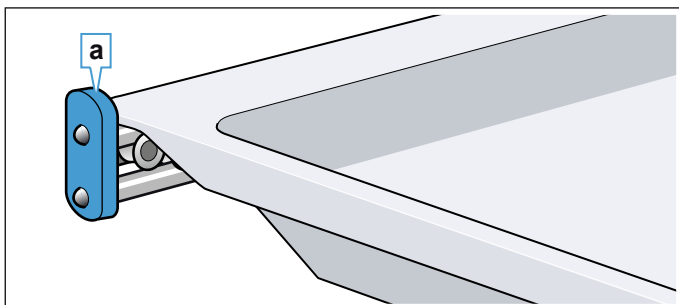


בעת שימוש במפלסי המדף 1, 3, 4 ו-5, הקפידו תמיד להכניס את האביזר בין שתי מסילות ההובלה בכל מפלס.

ניתן למשוך את האביזרים החוצה כמחצית הדרך מבלי שיתהפכו. ניתן למשוך את האביזרים הנמצאים במפלס מספר 2 החוצה עוד יותר באמצעות המסילות הנשלפות.

ודאו שהאביזר מוכנס אל מאחורי הזיז a שעל המסילה הנשלפת.

בתמונה מוצגת התבנית הרב-תכליתית



הערות

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

פונקציית נעילה

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

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

הערה: ניתן לבחור את משך זמן הפעולה של מאוורר הקירור בהגדרות הבסיסיות. ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 20

אביזרים

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

אביזרים כלולים

האביזרים הבאים מצורפים למכשיר שלכם:

<p>מדף רשת להנחת כלי בישול, תבניות אפייה וכלים עמידים בחום. לצלי, מזון צלוי בגריל ומנות קפואות. מדף הרשת מתאים לשימוש במיקרוגל.</p>	
<p>תבנית רב-תכליתית לאפייה של עוגות לחות, מאפים, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים. ניתן להשתמש בתבנית זו גם ללכידת השומן שמטפף בעת צלייה ישירה בגריל על גבי מדף הרשת.</p>	
<p>מגש אפייה לפשטיות במגשים ומוצרים אפויים קטנים.</p>	
<p>מד-חום לבשר מאפשר השגת תוצאות מדויקות בעת צלייה. השימוש במד-חום מתואר בפרק הרלוונטי. ← "מד-חום לבשר" בעמוד 26</p>	

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

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

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

מיקרוגל

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

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

סוגי חימום	טמפרטורה	שימוש
	גריל, שטח גדול	הגדרות גריל: עוצמה נמוכה = 1, עוצמה בינונית = 2, עוצמה גבוהה = 3. לצלייה בגריל של פריטים שטוחים כגון אומצות, נקניקיות או לחם, ולהשחמה. כל האזור שנמצא מתחת לגוף החימום של הגריל מתחמם.
	גריל, שטח קטן	הגדרות גריל: עוצמה נמוכה = 1, עוצמה בינונית = 2, עוצמה גבוהה = 3. לצלייה בגריל של כמויות מזון קטנות כגון אומצות, נקניקיות או לחם והחלק המרכזי של גוף החימום של הגריל מתחמם.
	אפיית פיצה	30-275°C. להכנת פיצה ומנות המצריכות כמות חום גדולה מלמטה. גוף החימום התחתון וגוף החימום הטבעתי בחלק האחורי של התנור מתחממים.
	חום אינטנסיבי	30-300°C. עבור מאכלים עם בסיס פריך. החום נפלט מלמעלה ובעוצמה גבוהה יותר מלמטה.
	בישול איטי	70-120°C. לבישול איטי ועדין של נתחי בשר צרובים, עדינים בכלי ללא כיסוי. החום נפלט באופן שווה כלפי מעלה וכלפי מטה, בטמפרטורה נמוכה.
	חימום תחתון	30-250°C. לבישול בבן מארי ועבור השלב האחרון באפייה. החום נפלט מלמטה.
	ייבוש	30-150°C. לייבוש עשבי תיבול, פירות וירקות.
	שמירה על חום	60-100°C. לשמירת חום של מזון מבושל.
	חימום מקדים של כלי בישול	30-70°C. חימום מקדים של כלי בישול.
	פונקציית coolStart	30-275°C. להכנה מהירה של מוצרים קפואים במפלט 3. הטמפרטורה תלויה בהוראות היצרן. השתמשו בטמפרטורה הגבוהה ביותר שרשומה על האריזה. משך הבישול הוא בהתאם להוראות היצרן או קצר יותר. אין צורך לחמם את התנור מראש.
	חימום חוזר	80-180°C. לחימום עדין של מזון, ויצירת מעטה פריך על מאפים. האדים מבטיחים שהמזון לא יתייבש.
	התססת בצק	30-50°C. להתפחה של בצק שמרים ושאר וליצירת יגורט. הבצק יתפח בצורה מהירה הרבה יותר מאשר בטמפרטורת החדר. פני הבצק אינם מתייבשים.

ערכי ברירת מחדל

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

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

פונקציות בתא התנור

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

פתיחת דלת התנור

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

הערה: בעת שימוש במצב ההפעלה 'מיקרוגל', עליכם לגעת בלחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה) לאחר שהדלת נסגרה כדי לחדש את ההפעלה. תוכלו לשנות את ההגדרה הבסיסית לשם כך.

תאורה פנימית

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

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

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

מאוורר הקירור

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

זהירות!

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

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 37
בעזרת המיקרוגל תוכלו לבשל, לחמם או להפשיר את המנות בצורה מהירה יותר.	מיקרוגל ← "מיקרוגל" בעמוד 21
במצב שילוב מיקרוגל, תוכלו להפעיל את אחד מסוגי החימום בנוסף למיקרוגל.	שילוב מיקרוגל ← "מיקרוגל" בעמוד 21
עבור חלק מהמזונות, ניתן להשיג תוצאות בישול טובות יותר על-ידי שימוש בבישול בשילוב אדים.	העלאת אדים ← "העלאת אדים" בעמוד 23
השתמשו בפונקציה זו לאחר כל שימוש באדים או במיקרוגל.	ייבוש ← "העלאת אדים" בעמוד 23 ← "מיקרוגל" בעמוד 21
פונקציה זו משמשת להסרת משקעי אבנית מתוך המאייד.	הסרת אבנית ← "פעולת ניקוי" בעמוד 30
פעולת הניקוי העצמי מנקה את התנור באופן אוטומטי.	ניקוי עצמי ← "פעולת ניקוי" בעמוד 30
ניתן לבצע התאמה אישית של ההגדרות הבסיסיות בהתאם לצרכים שלכם.	הגדרות ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 20

ספירת זמן שחלף

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

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

מחווני הטמפרטורה

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

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

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

סוגי חימום

עבור הגדרות טמפרטורה של מעל 275°C והגדרת גריל 3, המכשיר מפחית את הטמפרטורה לכ-275°C או להגדרת גריל 1 אחרי כ-40 דקות.

כדי לוודא שתמיד תבשלו את המזון תוך שימוש בסוג החימום הנכון, הסברנו לגבי ההבדלים ודרכי היישום שלהן.

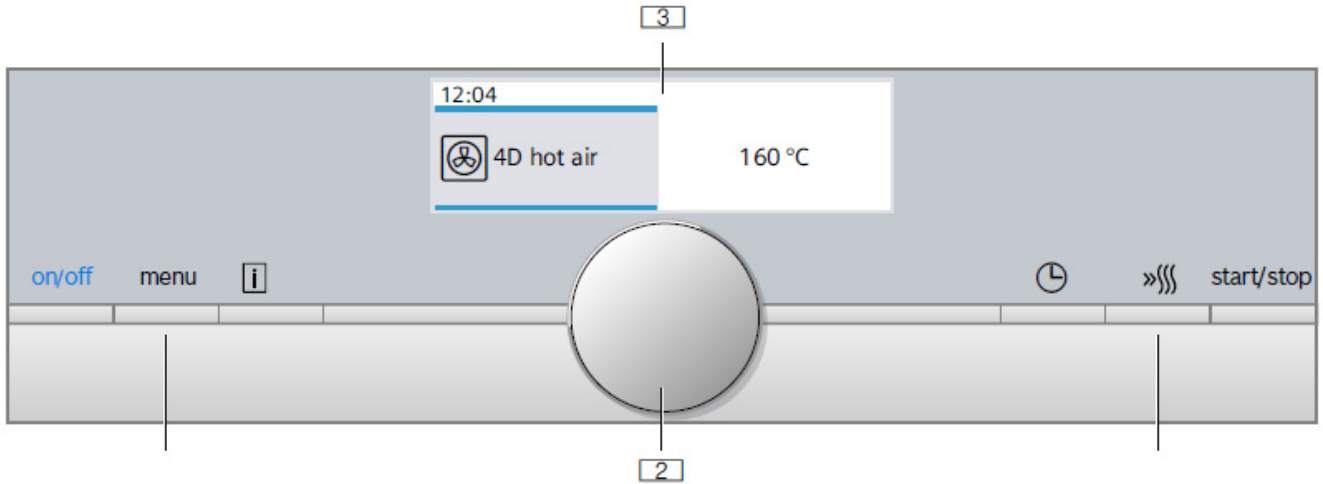
סוגי חימום	טמפרטורה	שימוש
 אוויר חם 4D	30-275°C	לאפייה וצלייה במפלט אחד או יותר. המאוורר מפזר את החום של גוף החימום הטבעתי, שממוקם בדופן האחורית של התנור, באופן שווה בתוך תא התנור.
 חימום עליון/תחתון	30-300°C	לאפייה וצלייה מסורתית במפלט אחד. מתאים במיוחד לעוגות עם ציפוי לח. החום נפלט מלמטה ומלמעלה בצורה שווה.
 אוויר חם eco	30-275°C	לבישול עדין של סוגי מזון נבחרים בקומה אחת ללא חימום מראש. המאוורר מפזר את החום של גוף החימום הטבעתי, שממוקם בדופן האחורית של התנור בתוך תא התנור. פונקציית החימום יעילה ביותר בטמפרטורה של 125 עד 275°C. פונקציית החימום משמשת למדידה הן של צריכת החשמל במצב האוויר המסוחרר והן של רמת נצילות האנרגיה.
 חימום עליון/תחתון eco	30-300°C	לבישול עדין של סוגי מזון נבחרים במפלט אחד. החום נפלט מלמעלה ומלמטה. פונקציית החימום יעילה ביותר בטמפרטורה של 150 עד 250°C. פונקציית חימום זו משמשת למדידה של צריכת החשמל במצב הרגיל.
 צלייה בגריל באוויר חם	30-300°C	לצלייה של עוף, דגים שלמים ונתחי בשר גדולים. גוף החימום של הגריל והמאוורר נדלקים וכבים לסירוגין. המאוורר מפזר את האוויר החם מסביב למזון.




הערה: המפרט הייחודי והצבעים עשויים להשתנות בין הדגמים השונים.

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

לוח הבקרה

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



פתחת תפריט אפשרויות כוונן זמן	אפשרויות קביעת זמן	
הפעלה וכיבוי של פונקציית החימום המהיר	חימום מהיר	»»»»
הפעלה, השהיה או ביטול פעולה	Start/Stop (הפעלה/עצירה)	
מילוי או ריקון של מיכל המים	פתחת הלוח	

בורר סיבובי

השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את ערכי ההגדרות שמוצגים.

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

תצוגה

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

סרגל מצב

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

קו התקדמות

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

לחצנים 1

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

בורר סיבובי 2

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

תצוגת מגע 3

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

לוח מגע 4

ניתן לפתוח את לוח הבקרה על-ידי נגיעה בלוח. ניתן להסיר את מיכל המים.

בקרים

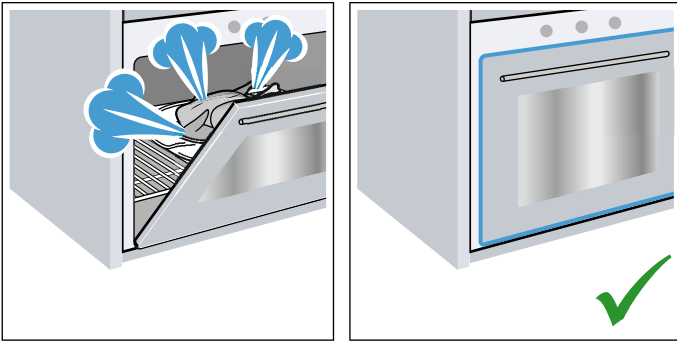
הבקרים השונים מותאמים למגוון הפונקציות של המכשיר. באפשרותכם להגדיר את פעולת המכשיר בצורה קלה וישירה.

לחצנים

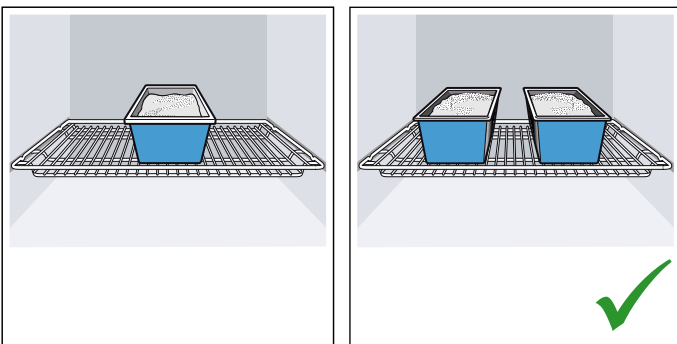
להלן הסבר קצר על הלחצנים השונים.

לחצנים	משמעות
On/Off (הפעלה/כיבוי)	הפעלת המכשיר וכיבוי
תפריט	Menu (תפריט) פתיחת התפריט של מצבי הפעלה
	מידע תצוגת הערות והודעות
	נעילת בטיחות בפני ילדים
	הפעלה וכיבוי של נעילת הבטיחות בפני ילדים

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



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



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

סילוק ידידותי לסביבה

יש להשליך את חומרי האריזה באופן ידידותי לסביבה.

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



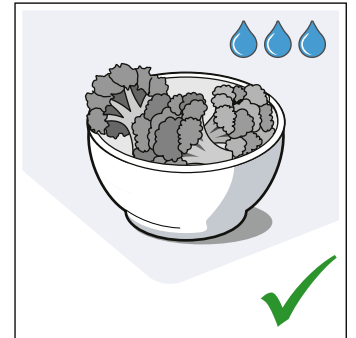
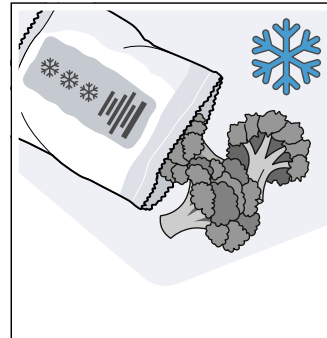
הגנה על הסביבה



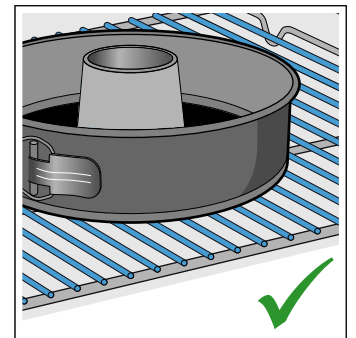
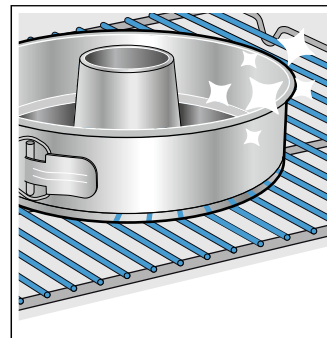
המכשיר החדש שלכם חסכוני במיוחד בחשמל. בסעיף זה תוכלו למצוא עצות מועילות לחיסכון באנרגיה בעת השימוש במכשיר, וכן הסבר לגבי השלכה נאותה של המכשיר בתום השימוש בו.

חיסכון בחשמל

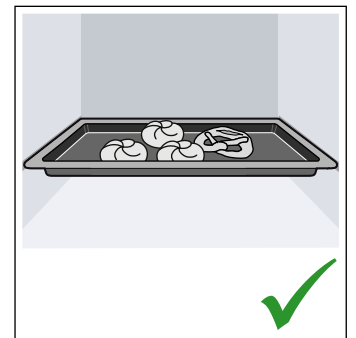
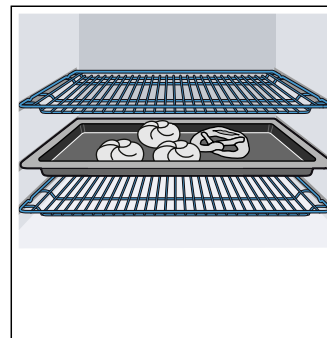
- חממו את התנור מראש אך ורק אם פעולה זו מציננת במתכון או בטבלה שבחוברת ההוראות.
- הפשירו מזון קפוא לפני הכנסתו לתא התנור.



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



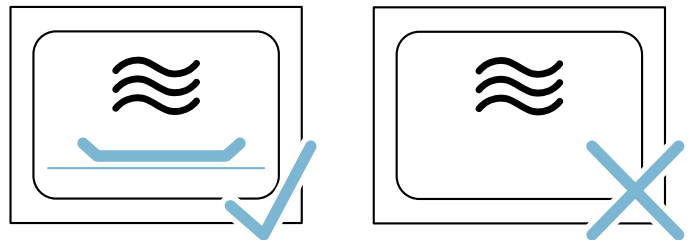
- הוציאו את כל האביזרים שאין בהם צורך מתא התנור.



מיקרוגל

זהירות!

- היווצרות ניצוצות: פריטי מתכת, כגון כפית בתוך כוס, צריכים להיות במרחק מינימלי של 2 ס"מ מדפנות תא התנור ומהחלק הפנימי של הדלת. ניצוצות עלולים לגרום נזק בלתי הפיך לזכוכית בצד הפנימי של הדלת.
- שילוב אביזרים: אין לשלב את מדף הרשת עם התבנית הרב-תכליתית. אם מכניסים אותם ישירות אחד מעל השני עלולים להיווצר ניצוצות. הקפידו להכניס אביזרים אלה רק לתוך מפלס משלהם.
- מיקרוגל בלבד: התבנית הרב-תכליתית ומגש האפייה לא מתאימים בזמן השימוש במיקרוגל בלבד. במקרה של שימוש באחד מהשניים, עלולים להיווצר ניצוצות שיגרמו נזק לתא התנור. הניחו את כלי הבישול על מדף הרשת שסופק, או הניחו את כלי הבישול במיקרוגל והגדירו סוג חימום.
- מיכלים מרדיד אלומיניום: אין להשתמש במכלי אלומיניום חד-פעמיים בתנור. ניצוצות הנוצרות מהם עלולים לגרום נזק למכשיר.
- הפעלת מכשיר המיקרוגל ללא מזון בתוכו: הפעלה ללא מזון בתא התנור עלולה לגרום לעומס יתר. לעולם אין להפעיל את המיקרוגל, אלא אם יש בתוכו מזון. המקרה היחיד היוצא מן הכלל הוא לצורך בדיקת התאמה של כלי הבישול. ← "מיקרוגל" בעמוד 21



- הכנת פופקורן במיקרוגל: לעולם אין להפעיל את המיקרוגל בעוצמה חזקה מדי. השתמשו בעוצמת מיקרוגל מרבית של 600W. יש להניח את שקית הפופקורן על מגש זכוכית. לוחות הדלת עלולים להיסדק אם מופעל עליהם עומס יתר.
- מכשיר זה תואם לתקנים EN 55011 ו-CISPR 11. זהו מוצר מסוג Class B, Group 2.
- מוצר מסוג Group 2 פירושו שגלי המיקרו משמשים למטרת חימום מזון בלבד. Class B מציינ שהמכשיר מתאים לצרכנים פרטיים.

העלאת אדים

זהירות!

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

פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר

מידע כללי

זהירות!

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

⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

- תא התנור מתחמם מאוד במהלך פעולת הניקוי. אין לפתוח את דלת התנור. הניחו למכשיר להתקרר. הרחיקו ילדים מהמכשיר.
- ⚠ המכשיר מתחמם מאוד מבחוץ במהלך פעולת הניקוי. אין לגעת בדלת התנור. הניחו למכשיר להתקרר. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.

מד-חום לבשר

⚠ אזהרה – סכנת התחשמלות!

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

פעולת ניקוי

⚠ אזהרה – סכנת שריפה!

- שאריות מזון רופפות, נתזי שומן ומיצי בשר עלולים להתלקח כאשר פעולת הניקוי מתבצעת. לפני שתתחילו בפעולת הניקוי, הסירו תמיד את שאריות המזון הקשות ביותר מתא התנור. אין להשתמש בפעולת הניקוי לצורך ניקוי אביזרים. המכשיר יתחמם מאוד מבחוץ במהלך פעולת הניקוי. לעולם אין לתלות פריטים העלולים להתלקח, כגון מגבות מטבח, על ידית התנור. אין להשעין חפצים על חלקו הקדמי של התנור. הרחיקו ילדים מהמכשיר.
- אם אטם הדלת פגום, יוצר חום גבוה מסביב לדלת. אין לשפשף את האטם או להסירו. אין להפעיל את המכשיר אם האטם פגום או חסר.

⚠ אזהרה – סכנה לנזק בריאותי חמור!

המכשיר מתחמם מאוד כאשר פעולת הניקוי מתבצעת. ציפוי למניעת הידבקות על תבניות ומגשי אפייה ייהרס וגזים רעילים ישתחררו. לעולם אל תנסו לנקות מגשים או תבניות אפייה עם ציפוי למניעת הידבקות באמצעות פעולת הניקוי. באופן כללי, אין להשתמש בפעולת הניקוי עבור אביזרי ניקוי.

⚠ אזהרה – סכנה לנזק בריאותי!

פונקציית הבישול מחממת את תא התנור לטמפרטורה גבוהה מאוד, כך ששאריות מזון שנשארו מצלייה ואפייה יישרפו. תהליך זה גורם לשחרור אדים שעשויים לגרות את הרקמות הריריות. בזמן שפעולת הניקוי פועלת, יש להקפיד לאוורר היטב את המטבח. אין להישאר בחדר למשך פרקי זמן ממושכים. יש להרחיק ילדים וחיות מחמד. פעלו בהתאם להנחיות גם בעת השימוש בפונקציה 'התחלה מושהית' עם זמן סיום מושהה.

- אם נעשה שימוש במכשיר במצב מיקרוגל בלבד, הנחת כלי בישול ומיכלים שעשויים ממתכת או כוללים פרטים ממתכת בתוך המכשיר עלולה לגרום לניצוצות בעת הפעלת המכשיר. הדבר עשוי לגרום נזק למכשיר. אין להשתמש במיכלי מתכת בעת השימוש במכשיר במצב מיקרוגל בלבד.

⚠ אזהרה – סכנת התחשמלות!

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

⚠ אזהרה – סכנה לנזק בריאותי חמור!

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

העלאת אדים

⚠ אזהרה – סכנת צריבה!

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

⚠ אזהרה – סכנת פציעה וסכנת שריפה!

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

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.

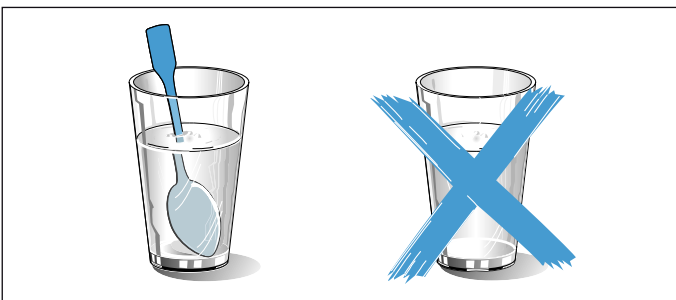
⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

- פריטי מזון עם קליפה או קרום עלולים להתבקע או להתפוצץ גם זמן מה לאחר החימום. לעולם אין לבשל ביצים בקליפתן או לחמם ביצים קשות. לעולם אין לבשל צדפות או חסילונים. נקבו תמיד את החלמון לפני שליפת ביצים או אפייתן. הקליפה של מוצרי מזון כגון תפוחים, עגבניות, תפוחי אדמה או נקניקיות עלולה להתפקע. לפני הבישול יש לנקב או לקלף את הקליפה.
- 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.
- החלקים החיצוניים של המכשיר מתחממים מאוד במהלך הפעלתו. אין לגעת בחלקים החמים. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.
- בהגדרות הגבוהות ביותר במצב מיקרוגל בלבד, פונקציית הייבוש תפעיל אוטומטית גוף חימום נוסף כדי לחמם את תא התנור. אין לגעת במשטחים הפנימיים של תא התנור או בגופי החימום כאשר הם חמים. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.
- אין להשתמש במכשיר אלא למטרות שלהן יועד. שימוש החורג מכך הוא מסוכן.
- אינכם מורשים להשתמש בו כדי לייבש מזון או פריטי ביגוד, או כדי לחמם נעליים, ספוגים, מטליות ניקוי או פריטים דומים.
- הסיבה היא שלדוגמה, נעליים, ספוגים, מטליות ניקוי ופריטים אחרים חמים יתר על המידה עלולים לגרום לכוויות לעור.

⚠ אזהרה – סכנת צריבה!

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



⚠ אזהרה – סכנת פציעה!

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

הוראות בטיחות חשובות

מידע כללי

⚠ אזהרה – סכנת שריפה!

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

⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

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

⚠ אזהרה – סכנת צריבה!

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

⚠ אזהרה – סכנת פציעה!

- שריטה בזכוכית שבדלת התנור עלולה להתפתח לסדק. אין להשתמש במגרדת לזכוכית, באמצעי סיוע בניקוי או בחומרי ניקוי שהם חדים או שורטים.
- הצירים בדלת המכשיר זזים בעת פתיחת וסגירת הדלת, כך שאברי גוף או בגדים עלולים להילכד בהם. הרחיקו את ידיכם מהצירים.
- רכיבים בתוך דלת המכשיר עלולים להיות בעלי קצוות חדים. לבשו כפפות מגן.

⚠ אזהרה – סכנת התחשמלות!

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

⚠ אזהרה – סכנה עקב שדה מגנטי!

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

ייעוד השימוש

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

מכשיר זה מיועד כולו אך ורק להתקנה במטבח. פעלו בהתאם להוראות ההתקנה המיוחדות.

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

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

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


המכשיר מיועד לשימוש עד לגובה של 4,000 מטר מעל פני הים.

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

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

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

הקפידו תמיד להחליק את האביזרים לתוך תא התנור בצורה הנכונה. ← "אביזרים" בעמוד 14


מנות 

37. מידע על ההגדרות הנבחרות

37. בחירת מנה

38. חיישן אפייה

38. החלת הגדרות עבור מנות

מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו 

39. אין להשתמש בתבניות סיליקון

39. עוגות ומאפים קטנים

45. לחם ולחמניות

47. פיצה, קיש ומאפים מלוחים

50. פשטידות וסופלה

52. עוף

55. בשר

59. דגים

61. ירקות ותוספות

63. קינוחים

64. פונקציות חימום Eco

66. אקרילאמיד במזון

67. בישול איטי

68. ייבוש

69. שימור

70. התפחת בצק

71. הפשרה

72. חימום וחימום חוזר של מזון

74. שמירה על חום

75. מנות מבחן

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

תוכן העניינים

20	הגדרות בסיסיות	
20	שינוי הגדרות	
20	רשימת ההגדרות	
21	שינוי השעה	
21	מיקרוגל	
21	כלי בישול	
21	הגדרות הספק המיקרוגל	
22	שימוש במיקרוגל בשילוב עם אחד מסוגי החימום	
22	הגדרת המיקרוגל	
22	ייבוש	
23	אדים	
23	רעש	
23	בישול בשילוב אדים	
23	חימום חוזר	
24	התפחת בצק	
24	מילוי מיכל המים	
25	לאחר כל פעולת אידוי	
26	מד-חום לבשר	
26	מצבי חימום	
26	הכנסת מד-חום הבשר לתוך המזון	
27	הגדרת טמפרטורת הליבה	
27	טמפרטורות ליבה של מזונות שונים	
28	מצב שבת	
28	הפעלת מצב שבת	
28	חומרי ניקוי	
28	תכשירי ניקוי מתאימים לשימוש	
29	שמירה על ניקיון התנור	
30	פעולת הניקוי	
30	ניקוי עצמי	
31	הסרת אבנית	
32	מסילות	
32	הסרת המסילות והרכבתן	
33	דלת התנור	
33	הסרת כיסוי דלת התנור	
33	הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם	
35	פתרון בעיות	
35	טבלת תקלות אפשריות	
36	חריגה מזמן ההפעלה המרבי	
36	נורות בתא התנור	
36	שירות לקוחות	
36	מספר E ומספר FD	

5	ייעוד השימוש	
5	הוראות בטיחות חשובות	
5	מידע כללי	
6	מיקרוגל	
7	העלאת אדים	
7	מד-חום לבשר	
7	פעולת ניקוי	
8	פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר	
8	מידע כללי	
9	מיקרוגל	
9	העלאת אדים	
10	הגנה על הסביבה	
10	חיסכון בחשמל	
10	סילוק ידידותי לסביבה	
11	הכרת המכשיר	
11	לוח הבקרה	
11	בקרים	
11	תצוגה	
12	תפריט מצבי הפעלה	
12	סוגי חימום	
13	מידע נוסף	
13	פונקציות בתא התנור	
14	אביזרים	
14	אביזרים כלולים	
14	הכנסת האביזרים	
15	אביזרים אופציונליים	
16	לפני הפעלה ראשונה	
16	לפני הפעלה ראשונה	
16	שימוש ראשון	
16	ניקוי תא התנור	
17	ניקוי האביזרים	
17	תפעול המכשיר	
17	הפעלה וכיבוי של המכשיר	
17	התחלת הפעולה או הפסקתה	
17	בחירת מצב הפעלה	
17	הגדרת סוג החימום והטמפרטורה	
18	חימום מהיר	
18	אפשרויות הגדרת זמן	
18	טיימר	
19	משך הבישול	
19	שעת סיום	
20	נעילת בטיחות בפני ילדים	
20	הפעלה והשבתה	
20	דלת התנור נעולה	

לקוחות נכבדים,

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

אנו משוכנעים כי רכשתם מוצר מהימן מושלם, ומקווים שהוא יפעל לשביעות רצונכם.
שימו לב: הקפידו לקבל תעודת אחריות מקורית של **/B/S/H**.

הערה!

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

כל הזכויות שמורות ל- BSH Home Appliances Group .

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

on/off

menu



start/stop

SIEMENS

SIEMENS

תנור בנוי

HN678G4.1

הראות שימוש he



רשמו את המוצר שלכם ב-My Siemens
וגלו הצעות ושירותים בלעדיים.

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

העמיד מתקרב.

מכשירים ביתיים של Siemens