



Constructa-Neff Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY



9001277760
980305

לקוחות נכבדים,

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

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

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


















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

תחנות שרות

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

מוקד שרות טלפוני ארצי - 2220*

Table of contents

	Intended use	36
	Important safety information	36
	General information	36
	Microwave	37
	Causes of damage	39
	General information	39
	Microwave	39
	Environmental protection	39
	Saving energy	39
	Environmentally-friendly disposal	39
	Getting to know your appliance	40
	Control panel	40
	Accessories	43
	Accessories included	43
	Special accessories	43
	Before using for the first time	43
	Fitting the turntable	43
	Initial use	43
	Cleaning the cooking compartment and accessories	44
	Operating the appliance	44
	Switching the appliance on and off	44
	Selecting an operating mode	45
	Setting the heating function and temperature	45
	Rapid heating	45
	Automatic safety switch-off function	46
	Microwave	46
	Cookware	46
	Microwave power settings	47
	Setting the microwave	47
	Setting the microwave to combined operation	48
	Drying the cooking compartment	48
	Automatic programmes	49
	Setting a programme	49
	Programme table	50
	Setting the time-setting options	51
	Checking the time settings	51
	Setting the timer	51
	Setting a cooking time	51
	Setting the time	52
	Childproof lock	52
	Activating and deactivating	52
	Basic settings	53
	Changing the basic settings	53
	List of basic settings	53
	Cleaning	53
	Suitable cleaning agents	53
	Aqualis	54
	Trouble shooting	55
	Customer service	56
	E number and FD number	56
	Tested for you in our cooking studio	56
	Defrosting, heating up and cooking with the microwave	56
	Microwave tips	60
	Cakes and pastries	60
	Baking tips	61
	Roasting and grilling	62
	Tips for roasting and grilling	64
	Bakes, gratins, toast with toppings	65
	Convenience products, frozen	65
	Acrylamide in foodstuffs	66
	Test dishes	66

Intended use

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 4000 metres above sea level.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Always place the accessories into the cooking compartment correctly. → *"Before using for the first time" on page 43*

Important safety information

General information

Warning – Risk of fire!

- Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.
- The appliance becomes very hot. If the appliance is installed in a fitted unit with a decorative door, heat will accumulate when the decorative door is closed. Only operate the appliance when the decorative door is open.

Warning – Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.

- Penetrating moisture may cause electric shock. Never subject the appliance to intense heat or humidity. Only use this appliance indoors.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The appliance is a high-voltage appliance. Never remove the casing.

Warning – Risk of burns!

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.

Warning – Risk of scalding!

- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the hot cooking compartment.

Warning – Risk of injury!

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

Microwave

Warning – Risk of burns!

- Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous. You are not permitted to use it to dry food or clothing or to warm slippers, grain or cereal pillows, sponges, damp cleaning cloths or the like. This is because, for instance, overheated slippers, grain or cereal pillows, sponges and damp cleaning cloths, etc., may cause burns to the skin.
- Food may catch fire. Never heat food in heat-retaining packages. Do not leave food heating unattended in containers made of plastic, paper or other combustible materials. Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. Follow the information provided in this instruction manual. Never use the microwave to dry food. Never defrost or heat food with a low water content, e.g. bread, at too high a microwave power or for too long.
- Cooking oil may catch fire. Never use the microwave to heat cooking oil on its own.

Warning – Risk of explosion!

Liquids and other food may explode when in containers that have been tightly sealed. Never heat liquids or other food in containers that have been tightly sealed.

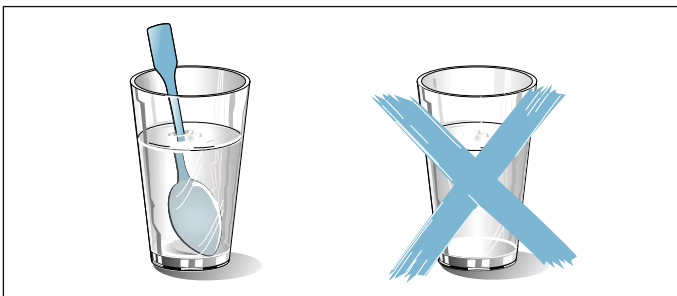
Warning – Risk of burns!

- Foods with peel or skin may burst or explode during, or even after, heating. Never cook eggs in their shells or reheat hard-boiled eggs. Never cook shellfish or crustaceans. Always prick the yolk when baking or poaching eggs. The skin of foods that have a peel or skin, such as apples, tomatoes, potatoes and sausages, may burst. Before heating, prick the peel or skin.
- Heat is not distributed evenly through baby food. Never heat baby food in closed containers. Always remove the lid or teat. Stir or shake well after the food has been heated. Check the temperature of the food before it is given to the child.
- Heated food gives off heat. The ovenware may become hot. Always use oven gloves to remove ovenware or accessories from the cooking compartment.

- Airtight packaging may burst when food is heated. Always observe the instructions on the packaging. Always use oven gloves to remove dishes from the cooking compartment.
- The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.
- Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous. You are not permitted to use it to dry food or clothing or to warm slippers, grain or cereal pillows, sponges, damp cleaning cloths or the like. This is because, for instance, overheated slippers, grain or cereal pillows, sponges and damp cleaning cloths, etc., may cause burns to the skin.

⚠ Warning – Risk of scalding!

- There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only vibrates a little, the hot liquid may suddenly boil over and spatter. When heating, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.



⚠ Warning – Risk of injury!

- Unsuitable ovenware may crack. Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lids. These perforations conceal a cavity below. Any moisture that penetrates this cavity could cause the ovenware to crack. Only use microwave-safe ovenware.
- If using the appliance in microwave mode only, placing cookware and containers made of metal or featuring metal detailing inside the appliance may cause sparks when the appliance is operating. This may damage the appliance. Never use metal containers when using the appliance in microwave mode only.

⚠ Warning – Risk of electric shock!

The appliance is a high-voltage appliance. Never remove the casing.

⚠ Warning – Risk of serious damage to health!

- The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis, and remove any food residue immediately. Always keep the cooking compartment, door seal, door and door stop clean. → "Cleaning" on page 53
- Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door, the door seal or the plastic door frame is damaged. Call the after-sales service.
- Microwave energy will escape from appliances that do not have any casing. Never remove the casing. For any maintenance or repair work, contact the after-sales service.

Causes of damage

General information

Caution!

- **Water in the hot cooking compartment:** Never pour water into the hot cooking compartment. This will cause steam. The temperature change can cause damage.
- **Moist food:** Do not store moist food in the closed cooking compartment for long periods. Do not use the appliance to store food. This can lead to corrosion.
- **Condensation in the cooking compartment:** Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. To prevent corrosion, wipe off the condensation every time you cook.
- **Cooling with the appliance door open:** Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.
- **Heavily soiled seal:** If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- **Using the appliance door for standing on or placing objects on:** Do not stand or place anything on the open appliance door. Do not place ovenware or accessories on the appliance door.
- **Transporting the appliance:** Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.

Microwave

Caution!

- **Creation of sparks:** – Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
- **Operating the microwave without food:** – Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. An exception to this rule is a short crockery test (see the section "Microwave, suitable crockery").
- **Microwave popcorn:** – Never set the microwave power too high. The door panel may crack if overloaded. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate.
- **Foil containers:** – Do not use foil containers in the appliance. They damage the appliance by producing sparks.
- **Turntable drive:** – Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive and into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a relatively short cooking time to begin with, and extend the cooking time as required.
- **Turntable:** – Never use the microwave oven without the turntable.

Environmental protection

Your new appliance is particularly energy-efficient. Here you can find tips on how to save even more energy when using the appliance, and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy

- Only preheat the appliance if this is specified in the recipe or in the tables in the operating instructions.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins for baking. These absorb the heat particularly well.
- Open the appliance door as infrequently as possible when the appliance is in use.
- It is best to bake several cakes one after the other. The cooking compartment is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can place two cake tins next to each other in the cooking compartment.
- For longer cooking times, you can switch the appliance off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Getting to know your appliance

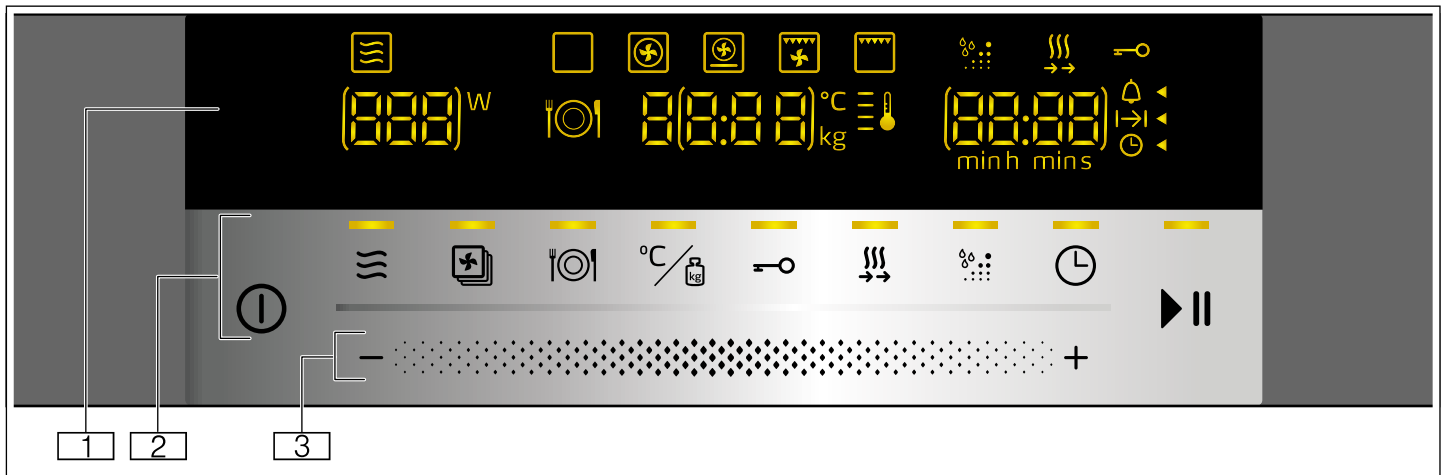
In this chapter, we will explain the indicators and controls. You will also find out about the various functions of your appliance.

Note: Depending on the appliance model, individual details and colours may differ.

Control panel

In the control panel, you can use the touch fields and settings area to set the different appliance functions. The current settings are shown on the display.

The overview shows the control panel when the appliance is switched on with all symbols on the display.



- 1 Display**
The display shows symbols for active functions and the time-setting options.
- 2 Touch fields**
There are sensors behind the touch fields. Simply touch a symbol to select the function.
- 3 Settings area**
You can set the temperature for the type of heating or select the setting for other functions using the settings area.

	Rapid preheating	Activates/deactivates rapid preheating
	Aquaclean	Activates the cleaning function
	Time-setting options	Select and set time-setting options using the settings area.
	Start/stop	Starts or pauses the operation Note: Pressing and holding ends the current operation and the settings for the operating mode selected are reset to the default values.

Touch fields and display

You can use the touch fields to set various additional functions for your appliance. You can see the values for these in the display.

Touch fields

Here you can find a short explanation of the various buttons and touch fields.

Symbol	Meaning
	On/off Switches the appliance on or off
	Microwave Select the microwave power levels or switch on the microwave function for a type of heating.
	Types of heating Highlights the types of heating. Set the type of heating using the settings area.
	Programmes Highlights the programmes. Set the programmes using the settings area.
	Temperature/weight Highlights the temperature/weight. Set the temperature or weight using the settings area.
	Childproof lock Touch and hold to activate/deactivate the childproof lock

Display

The display is structured so that the information can be read at a glance in any situation.

The value that you can currently set is highlighted. It is highlighted by brackets around the set value.

The value that is highlighted can be changed directly using the settings area.



Display elements

Here you can find a short explanation of the various display elements.

Symbol		Meaning
	Timer	If the symbol is highlighted, the timer will appear on the display.
	Cooking time	If the symbol is highlighted, the cooking time will appear on the display.
	Clock	If the symbol is highlighted, the clock will appear on the display.
h min	Hours/minutes	Cooking time in hours and minutes
min s	Minutes/seconds	Cooking time in minutes and seconds
	Childproof lock	If this symbol lights up, the childproof lock is activated.
	Rapid heating	If this symbol lights up, rapid heating is activated.

Control panel

The control panel functions like a scroller. Swipe left or right with your finger to change the setting. The faster you swipe, the faster the scroller will move. Tap on the scroller to stop it and select an exact setting.

Temperature indicator

The thermometer to the right of the temperature indicates that the appliance is heating up.

If a heating function is in use, the bars light up from bottom to top as the cooking compartment heats up.

If you are using the grill function, all the bars will be lit from the beginning.

The bars do not light up when the microwave function is in use.

When you are preheating the appliance, the optimal time to place your food in the cooking compartment is as soon as all four bars are lit.



Note: Due to thermal inertia, the actual temperature inside the cooking compartment may differ slightly from the temperature that is displayed.

Night mode

To save energy, the display brightness is automatically reduced to a lower level between 10 p.m. and 5.59 a.m.

Operating modes

Your appliance has various operating modes, which make your appliance easier to use.

You can find more detailed descriptions of these in the corresponding sections.

Operating mode	Use
Heating functions → "Operating the appliance" on page 44	There are various finely tuned heating functions that will allow you to cook your food to perfection.
Microwave → "Microwave" on page 46	You can use the microwave to cook, heat up or defrost your food more quickly.
Microwave combined operation	In addition to a type of heating, you can switch the microwave on for this.
Basic settings → "Basic settings" on page 53	You can change your appliance's basic settings to suit your needs.

Types of heating

To make sure you always use the right type of heating to cook your food, we have explained the differences and applications below.

The symbols for each type of heating help you to remember them.

Type of heating	Temperature	Use
Hot air	40 °C	Let yeast dough rise, defrost cream cakes.
	100-230 °C	For baking and roasting on one level.
Grill	Grill settings: 1 = low 2 = medium 3 = high	For grilling flat items, such as steaks or sausages, for making toast, and for au gratin dishes.
Hot air grilling	100-230 °C	For roasting poultry, whole fish and larger pieces of meat.
Pizza setting	100-230 °C	For preparing pizza and dishes which require a lot of heat from underneath.

Default values

For each type of heating, the appliance specifies a default temperature or level. You can accept this value or change it in the appropriate area.

Microwave

A variety of microwave power settings that are suitable for different types of food and food preparation are available. The microwave settings do not always correspond exactly to the wattage used by the appliance.

The following microwave settings are available.

Microwave setting	Maximum cooking time
90	1 hour 30 mins
180	1 hour 30 mins
360	1 hour 30 mins
600	1 hour 30 mins
900 watts	30 minutes

You can use the microwave function on its own or in combination with all types of heating.

Exceptions:

☰ Microwave setting 900 W

☼ Hot air 40 °C

Find out how to combine the microwave function with all types of heating here:

Cooking compartment

Various functions in the cooking compartment make your appliance easier to use. For example, the cooking compartment is well lit and a cooling fan prevents the appliance from overheating.

Opening the appliance door

If you open the appliance door during an operation, the operation is paused. Close the door and touch the ►|| field to continue the operation.

Interior lighting

The interior lighting lights up while the appliance is operating. Once the oven has finished cooking the food, the lighting goes out.

The interior lighting switches on when the appliance door is opened. This makes it easier to clean your appliance, for example. After approximately 15 minutes, the interior lighting automatically switches itself off.

Cooling fan

Your appliance has a cooling fan. The cooling fan switches on during operation. The hot air escapes above the door.

The cooling fan continues to run for a certain time after operation.

Caution!

Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance may overheat.

Notes

- The appliance remains cool during microwave operation. Despite this, the cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.
- Condensation may form on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect appliance operation. Wipe away the condensation after cooking.

Accessories

Below, you will find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

Caution!

When removing dishes, make sure that the turntable does not move. Make sure that the turntable is properly locked. The turntable can turn left or right.

Accessories included



Turntable

Food that requires a lot of heat from below can be cooked directly on the turntable.

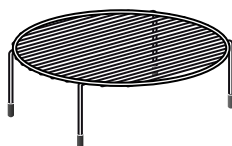
Note: The turntable can turn clockwise or anti-clockwise. It is scratch-resistant. You can slice pizza directly on the turntable.



Low wire rack

For the microwave and for baking and roasting in the oven.

Note: Place the wire rack onto the turntable.



Tall wire rack

Wire rack for grilling, e.g. steak, sausages or bread, or for setting down cookware, e.g. shallow ovenproof dishes.

Note: Place the wire rack onto the turntable.

Special accessories

You can obtain further accessories from the after-sales service or from specialist retailers.

Special accessories

Glass roasting dish

For pot roasts and bakes that you prepare in the oven.

Pizza tray

For pizzas and large round cakes.

Steamer for microwave appliances

For steaming food more quickly and more gently.

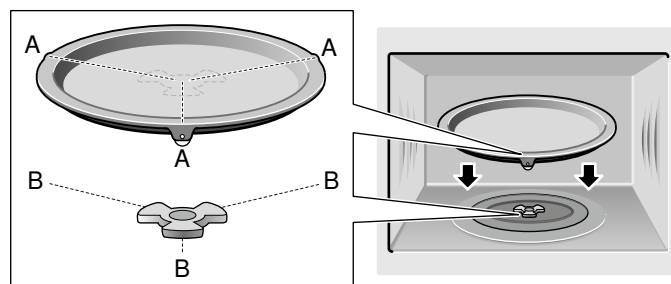
Before using for the first time

Before you can use your new appliance, you must make some settings. You must also clean the cooking compartment and accessories.

The appliance must be fully installed and connected to the mains.

Fitting the turntable

As shown in the figure, place the turntable with rollers "A" onto the turntable drive coupling "B" in the centre of the cooking compartment floor.



Notes

- Never use the appliance without the turntable
- The turntable must sit straight on the turntable drive coupling.
- The turntable must turn, whichever heating function is being used.
- The maximum load for the turntable is 5 kg.

Initial use

After connecting the electricity supply or after a power cut, the display prompts you to set the time. It may take a few seconds for the instruction to appear.

Setting the time

During initial use, the time display is highlighted. 12:00 flashes on the display and the ⌚ symbol lights up. Set the time.

1. Use the settings area to set the time.
 2. Touch ⌚.
- The time has now been set.

Changing the time

1. Touch ⌚ twice.
- The ⌚ symbol and the time appear on the display.
2. Use the settings area to set the time.
 3. Touch ⌚.
- The time has now been set.


Notes






- If ⌚ is not touched after setting the time, the set value is automatically adopted after a few seconds.
- You can touch ⌚ at any time to change the time setting.
- In order to reduce the energy consumption of your appliance in standby, you can hide the time.

Cleaning the cooking compartment and accessories

Before using the appliance to prepare food for the first time, you must clean the cooking compartment and accessories.

Cleaning the cooking compartment

To eliminate the new-appliance smell, heat up the cooking compartment when it is empty and with the oven door closed. One hour with Hot air  at 180 °C is ideal for this. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

1. Touch .
The Hot air  type of heating is set as default.
2. Touch °C/.
3. Set to 180 °C using the settings area.
4. Touch .
The appliance begins to heat up.
Switch off the oven after one hour. Touch  to do so.

Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

Operating the appliance

You have already learnt about the controls and how they work. Now we will explain how to set your appliance. You will learn about what happens when you switch the appliance on and off, and how to select the operating mode.

Switching the appliance on and off

Before you are able to set the appliance, you must switch it on.

Note: The childproof lock can only be set if the appliance is switched off. Some displays also remain visible in the display when the appliance has been switched off.

Switch off your appliance when it is not being used. If no settings are applied for a long time, the appliance switches itself off automatically.

Switching on the appliance

Touch .

A standard value is highlighted on the display. The appliance is ready to use.

You can find out how to set the operating modes in the individual chapters.

Switching off the appliance

Touch .

Any functions that may be running are cancelled.
The time appears on the display.

Note: You can set whether or not the time should be displayed when the appliance is switched off in the basic settings.

Operation

Some operating steps are the same for all operating modes. In the following, you can learn about the basic operating steps.





Starting the operation

Touch the  field.

Your settings are shown in the display. If a cooking time has been set, this counts down visibly.

Note: Opening the appliance door also pauses the operation. Close the appliance door and touch the  field.

Pausing the operation

1. Touch the  field or open the appliance door.
The operation is suspended and the  LED flashes.
2. Close the appliance door.
3. Touch the  field.
The operation is continued and the  LED lights up.


Selecting an operating mode


After selecting an operating mode, default values are shown in the display. You can start this setting immediately.

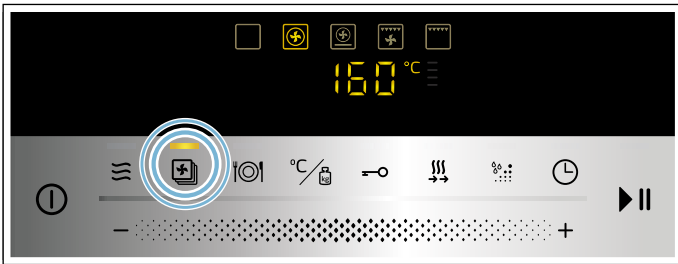
The following always applies:


1. Touch the relevant field for the required operating mode.
2. Use the settings area to apply other settings.
3. Touch ►►. The appliance starts the operation.


Setting the heating function and temperature

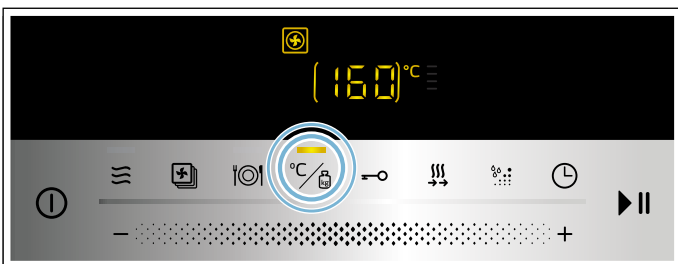
Example in the picture: Hot air  at 200 °C

1. Touch the  button.



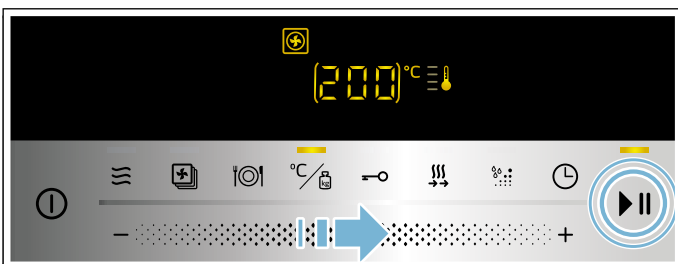
The Hot air  heating function is set by default. A default temperature of 160 °C will appear on the display.

2. Touch the °C/ button.



The temperature is highlighted.

3. Set the temperature to 200 °C using the settings area.
4. Touch the ►► button.



The appliance will start heating. The length of the bar on the temperature indicator gradually increases.

You can change the temperature at any time using the settings area.

Note: Once the appliance has heated up, slight fluctuations in temperature are normal, depending on the heating function.

Setting the cooking time

1. Set the type of heating and temperature.
2. Touch ⊖ until the |→ symbol is highlighted.
3. Set the required cooking time using the settings area.
4. Touch ►►. The appliance begins to heat up. The cooking time starts counting down.

Pausing the operation

1. Touch the ►► field or open the appliance door. The operation is suspended and the ►► LED flashes.
2. Close the appliance door.
3. Touch the ►► field. The operation is continued and the ►► LED lights up.

Cancelling operation

Touch ⊖.




The appliance will stop heating and all the settings will be cleared.

Note: The fan may continue to run after the appliance has been paused or stopped.



Rapid heating

With rapid heating, your appliance reaches the set temperature particularly quickly.

Only use rapid heating when a temperature of over 100 °C has been selected. Rapid heating is available for the following types of heating:

-  Hot air (Exception: Hot air 40 °C)
-  Hot air grill
-  Pizza setting



To ensure an even cooking result, do not place your food in the cooking compartment until rapid heating is complete.

1. Set the type of heating and temperature.
2. Touch . The  symbol lights up on the display.
3. Touch ►►. The appliance begins to heat up. The ►► LED lights up.

Rapid heating has finished

An audible signal sounds. The  symbol disappears from the display. Your appliance continues to run with the set type of heating and temperature. Place your food in the cooking compartment.

Cancelling rapid heating

Touch . The  symbol disappears from the display. Your appliance continues to run with the set type of heating and temperature.

Note: Rapid heating is automatically deactivated within 15 minutes maximum.

Automatic safety switch-off function

The automatic safety switch-off function is activated if your appliance is operating for a long time with no cooking time having been set. The time at which your appliance switches itself off depends on the set operating mode and temperature.

- Hot air 40 °C: 24 hours
- Hot air 100-230 °C: 5 hours
- Hot air grill and pizza setting: 5 hours
- Grill: 90 minutes

Example: If your appliance is operating with Hot air at 160 °C, it will automatically switch off after approx. 5 hours.

E2 appears in the display. The appliance switches off. To acknowledge, press **▶||**.

Microwave

You can use the microwave to cook, heat up or defrost food quickly. You can use the microwave on its own or in combination with the grill.

To ensure optimum use of the microwave, please observe the notes on cookware and familiarise yourself with the data in the application tables at the end of the instruction manual.

Cookware

Not all cookware is microwavable. So that your food is heated and the appliance is not damaged, only use microwavable cookware.

Suitable cookware

Heat-resistant cookware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic are suitable. These materials allow microwaves to pass through.

You can also use serving dishes. This saves you having to transfer food from one dish to another. You should only use cookware with decorative gold or silver trim if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwaves.

Unsuitable cookware

Metal cookware is unsuitable. Metal does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.

Caution!

Creation of sparks: Metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door. Sparks can irreparably damage the glass on the inside of the door.

Cookware test

Never switch on the microwave unless there is food inside. The short cookware test is the only exception to this rule.

Perform the following test if you are unsure whether your cookware is suitable for use in the microwave.

1. Heat the empty cookware at maximum power for ½ to 1 minute.
2. Check the temperature of the cookware during this time.

The cookware should remain cold or warm to the touch.

The cookware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

In this case, stop the test.

Warning – Risk of burns!

The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.

Microwave power settings

The microwave power settings are levels and do not always correspond to the exact wattage that the appliance uses.

The following microwave power settings are available.

Micro-wave setting	Maximum cooking time	Use
90	1 hour 30 mins	For defrosting food that deteriorates easily in terms of quality.
180	1 hour 30 mins	For defrosting and continued cooking.
360	1 hour 30 mins	For cooking meat and for heating food that deteriorates easily in terms of quality.
600	1 hour 30 mins	For heating and cooking food.
900 watts	30 minutes	For heating liquids.

Default values:

The appliance provides a default cooking time for each microwave setting. You can accept this value or change it in the appropriate area.

The maximum setting is for heating liquids. After a certain period, the microwave's power output is reduced to below maximum to protect the appliance. The microwave's full power is available again after a cooling period.


Time setting intervals

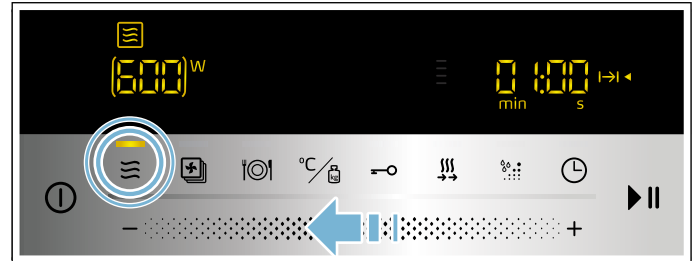
The interval for setting the cooking time changes with the length of the cooking time.

Cooking time	Interval
0 - 1 minute	5 seconds
1 - 3 minutes	10 seconds
3 - 15 minutes	30 seconds
15 minutes - 1 hour	1 minute
1 hour - 1 hour 30 minutes	5 minutes


Setting the microwave

Example: Microwave power output 600 W, cooking time 5 minutes.

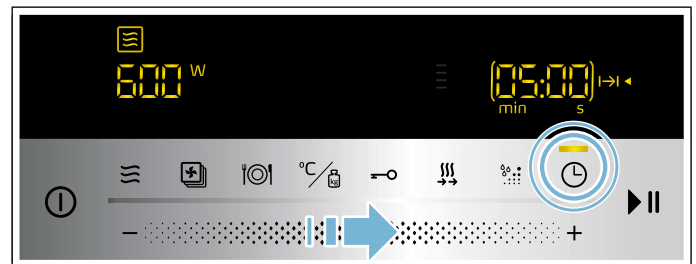
1. Touch .
The appliance is ready to use. The maximum microwave power output of 900 W will be displayed as the default value on the display. You can change this at any time.
2. Select the required power level using the settings area.



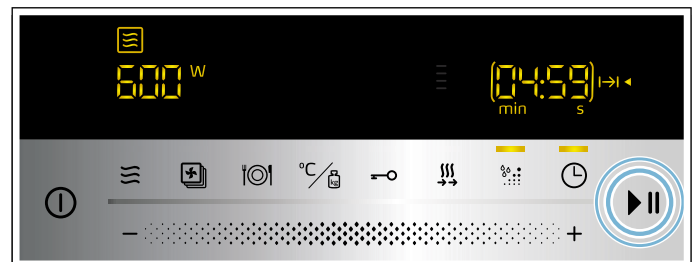
The microwave power output and a default cooking time will be shown on the display.


3. Touch .
4. Set the required cooking time using the settings area.

Note: You can also set the cooking time first and then the microwave power output.



5. Touch .



The cooking time counts down on the display. The  LED lights up.



Notes

- When you switch on the appliance, the highest microwave power output always appears on the display by default.
- If you open the appliance door when the appliance is in use, the fan may continue to run.


The cooking time has elapsed

An audible signal sounds. Open the appliance door or touch any field.





Changing the cooking time

1. Touch  until the  symbol is highlighted.
2. Use the settings area to change the cooking time. After a few seconds, the change is applied.

Changing the microwave power output

1. Touch .
2. Select the required power level using the settings area.

Pausing the operation

1. Touch the  field or open the appliance door. The operation is suspended and the  LED flashes.
2. Close the appliance door.
3. Touch the  field. The operation is continued and the  LED lights up.

Cancelling operation

Touch .

The appliance will stop heating and all the settings will be cleared.

Note: The fan may continue to run after the appliance has been paused or stopped.



Setting the microwave to combined operation

You can combine the microwave function with all types of heating. The appliance heats up and the microwave is switched on at the same time. As a result, the food is ready in a much shorter time.

Combination options






-  Hot air
-  Hot air grill
-  Pizza setting
-  Grill



Exceptions:

-  Microwave setting 900 W
-  Hot air 40 °C


Setting the combination mode

Example: Hot air  190 °C with microwave at 360 W, 17 minutes.


1. Touch . The appliance is ready to use. The maximum microwave power output of 900 W will be displayed as the default value on the display. You can change this at any time.
2. Set to 360 W using the settings area. The microwave power output and a default cooking time will be shown on the display.
3. Touch .
4. Use the settings area to set the Hot air  type of heating. A default value for the temperature is shown on the display.
5. Touch °C/.
6. Set the temperature to 190 °C using the settings area.
7. Touch .

8. Set the required cooking time of 17 minutes using the settings area.
9. Touch . The operation starts and the  LED lights up. The cooking time starts counting down.





The cooking time has elapsed

A signal sounds and the  symbol stops lighting up. Combination mode has finished. Touch any field to end the acoustic signal.

Changing the microwave power output

1. Touch .
2. Select the required power level using the settings area.

Pausing the operation

1. Touch the  field or open the appliance door. The operation is suspended and the  LED flashes.
2. Close the appliance door.
3. Touch the  field. The operation is continued and the  LED lights up.

Cancelling operation

Touch .

The appliance will stop heating and all the settings will be cleared.








Note: The fan may continue to run after the appliance has been paused or stopped.

Drying the cooking compartment

Dry the cooking compartment after operation to ensure that no moisture remains.

Heating up the cooking compartment

To dry, heat up the cooking compartment so that the moisture in the cooking compartment evaporates. Then open the appliance door to allow the steam to escape from the cooking compartment.

1. Allow the appliance to cool down.
2. Remove the worst dirt from the cooking compartment immediately and wipe away moisture from the cooking compartment floor.
3. If necessary, press  to switch on the appliance.
4. Touch . The different types of heating are displayed.
5. Use the settings area to select Hot air grill .
6. Touch °C/ and use the settings area to set the temperature to 150 °C.
7. Touch  twice. The cooking time symbol  is highlighted in the display.
8. Use the settings area to set a cooking time of 15 minutes.
9. Press  to start the operation. The drying function starts and ends automatically after 15 minutes.

Drying the cooking compartment by hand

1. Allow the appliance to cool down.
2. Remove any food remnants from the walls of the cooking compartment.
3. Dry the cooking compartment with a sponge.
4. Leave the appliance door open for 1 hour so that the cooking compartment dries completely.

Automatic programmes

You can prepare food really easily using the automatic programmes. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme then applies the most suitable settings. You can select from 15 programmes.

Notes

- Take the food out of its packaging and weigh it. If it is not possible to enter the exact weight, you should round it up or down.
- Place the food in the cold cooking compartment.
- For the programmes, always use microwaveable, heat-resistant cookware, for example made of glass or ceramic. Observe the accessories tips in the programme table.
- For an optimal cooking result, use food that is in good condition and chilled meat only. For frozen food, use food straight out of the freezer only.

Setting a programme

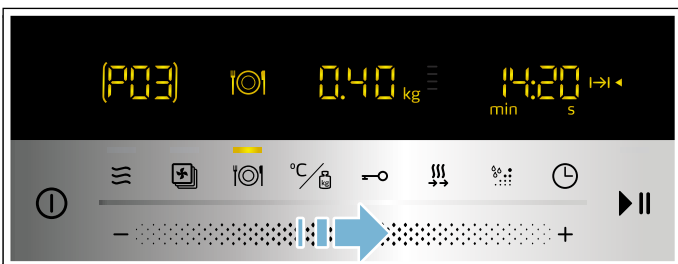
Example in the picture: Programme 3 with a weight of 1 kg.

1. Touch the  button.

The first programme number and default weight and cooking time will be shown on the display.

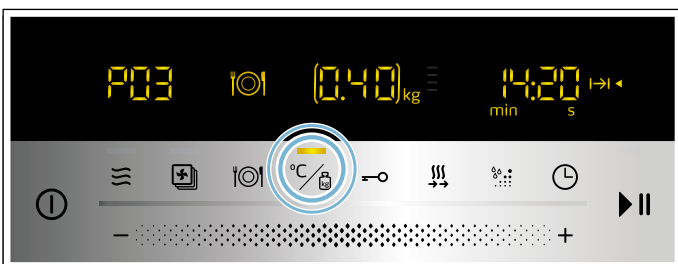


2. Select programme number 3 using the settings area.

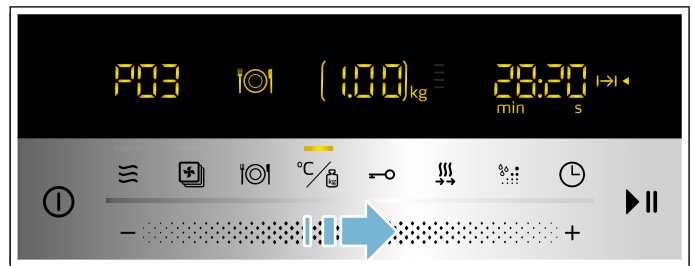



3. Touch the  button.


The weight setting will be highlighted on the display.

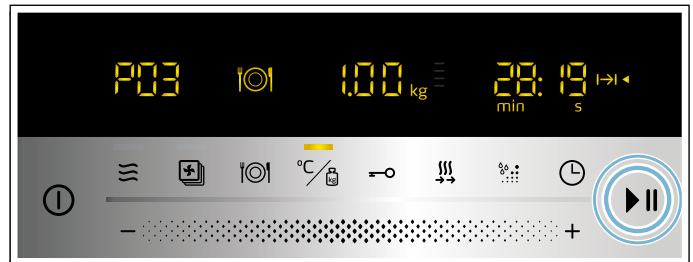


4. Set the weight to 1 kg using the settings area. The appliance automatically sets the right cooking time for that weight.



5. Touch the  button.

The programme will start. The cooking time will count down on the display and the temperature bar and LED  will be lit.



Note: Once you have started the programme, the programme number and weight cannot be changed.


The programme has finished

An audible signal sounds. The programme has finished; the appliance stops heating.





Touch .

Note: You can use the settings area to extend or set a new cooking time.

Changing the programme

1. Touch the  field for approx. four seconds. The programme is reset.
2. Select a new programme.

Pausing the operation

1. Touch the  field or open the appliance door. The operation is suspended and the  LED flashes.
2. Close the appliance door.
3. Touch the  field. The operation is continued and the  LED lights up.

Cancelling operation

Touch .


The appliance will stop heating and all the settings will be cleared.




Note: The fan may continue to run after the appliance has been paused or stopped.


Programme table


Programme no.	Food	Weight range in kg	Cookware/accessories, shelf position	Notes
Defrosting				
P 01	Minced meat	0.20 - 1.0	Shallow cookware without lid on the low-profile wire rack	After turning, remove any minced meat that has already defrosted.
P 02	Pieces of meat	0.20 - 1.0	Shallow cookware without lid on the low-profile wire rack	Drain off any liquid when turning and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
P 03	Chicken, chicken pieces	0.40 - 1.80	Shallow cookware without lid on the low-profile wire rack	Drain off any liquid when turning and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
P 04	Bread	0.20 - 1.0	Shallow cookware without lid on the low-profile wire rack	Bread should only be defrosted in the required amounts, as it quickly becomes stale. If possible, separate the slices.
Cooking programmes				
P 05	Rice	0.05 - 0.20	Cookware with lid on the low-profile wire rack	Do not use boil-in-the-bag rice. Rice foams a lot during cooking. Enter the uncooked weight (without liquid). Add liquid to the rice in a ratio of two to two and a half parts liquid to one part rice.
P 06	Potatoes	0.15 - 1.0	Cookware with lid on the low-profile wire rack	Cut into pieces of equal size. Add 1 tbsp water per 100 g.
P 07	Vegetables	0.15 - 1.0	Cookware with lid on the low-profile wire rack	Cut into pieces of equal size. Add 1 tbsp water per 100 g.
Combi cooking programmes				
P 08	Bake, frozen	0.40 - 1.20	Cookware without lid, on the low-profile wire rack	The bake should not be more than 3 cm thick.
P 09	Chicken, whole	0.50 - 2.0	Cookware without lid, on the low-profile wire rack	Breast side down.
P 10	Sirloin, medium	0.50 - 1.5	Cookware without lid, on the low-profile wire rack	
P 11	Pork neck joint	0.50 - 2.0	Cookware with lid, on the low-profile wire rack	
P 12	Lamb, medium	0.80 - 2.0	Cookware with lid, on the low-profile wire rack	Shoulder joint or boned leg of lamb
P 13	Meat loaf	0.50 - 1.5	Cookware without lid, on the low-profile wire rack	The meat loaf should not be more than 7 cm thick.
P 14	Fish, whole	0.30 - 1.0	Cookware without lid, on the low-profile wire rack	Score the skin of the fish beforehand. Place the fish in the cookware in its "swimming position".
P 15	Rice stew with fresh ingredients	0.05 - 0.20	Deep cookware with lid, on the low-profile wire rack	Only enter the weight of the rice. Ideal for rice stews with vegetables, fish or poultry. Only use fresh ingredients.

Setting the time-setting options

Your appliance has various time-setting options. You can use  to call up the menu and switch between the individual functions. The symbols for the available functions light up in the display and the function that you just selected is highlighted. A small triangle lights up next to the relevant symbol.

Time-setting option	Use
 Timer	The timer functions like an egg timer. It runs independently of the appliance when it is heating and of other time-setting options and does not affect the appliance.
 Cooking time	Once the set cooking time has elapsed, the appliance automatically stops heating.
 Time	When no other function is running in the foreground, the appliance shows you the time of day in the display.





You can only call up the cooking time using the  field after setting a type of heating. The timer can be set at any time.

An audible signal sounds once the cooking time or timer duration has elapsed. You can cancel the signal early by touching the  field.

Note: You can change how long the audible signal sounds for in the basic settings. → "Basic settings" on page 53





Checking the time settings

If several time-setting options are set, the corresponding symbols light up in the display. The cooking time starts counting down.

To check the timer , cooking time  or time , touch  repeatedly until the relevant symbol is highlighted. During operation, only the timer and cooking time are available. In standby, only the timer and time are available. The value for this appears in the display for a few seconds.

Setting the timer

You can use the timer as a kitchen timer. It runs independently of the appliance. The timer has its own audible signal. In this way, you can tell whether it is the timer or a cooking time which has elapsed.

1. Touch  until the  symbol is highlighted. The  symbol and the time symbols light up on the display.
2. Use the settings area to set the timer duration. After a few seconds, the timer setting is adopted. The timer starts. The  symbol lights up on the display and the timer counts down. The other time symbols go out.

The timer duration has elapsed

An audible signal sounds. **00:00** is shown in the display. Touch any field to switch off the timer.

Changing the timer duration

Use the settings area to change the timer duration. After a few seconds, the change is applied.





Cancelling the timer duration

Use the settings area to reset the timer duration to **00:00**. After a few seconds, the change is applied. The timer is switched off.

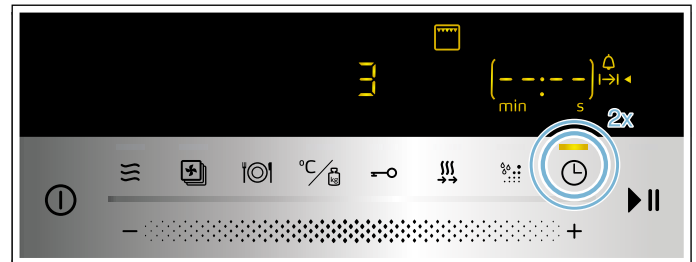
Setting a cooking time

You can set the cooking time for your food on the appliance. Once the cooking time has elapsed, the appliance will automatically switch itself off. The cooking time cannot be accidentally exceeded.

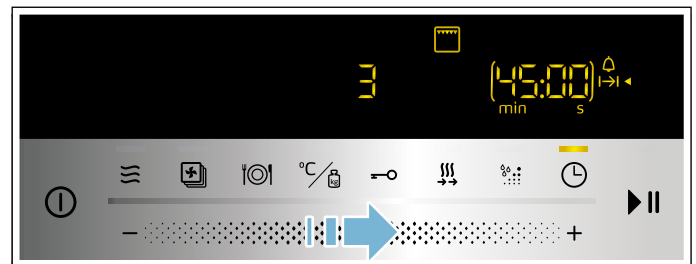
Example in the picture: Grill heating function at setting 3, cooking time 45 minutes.



1. Touch the  button.
2. Use the settings area to set the heating function.
3. Touch the  button.
4. Touch the  button until the  symbol and the cooking time are highlighted.

Note: A default value may be displayed, depending on the heating function.





5. Use the settings area to set a cooking time of 45 minutes.





6. Touch the  button. The oven will start. The cooking time will count down on the display and the  LED will be lit.

The cooking time has elapsed

An audible signal sounds. The appliance stops heating. **00:00** is shown in the display.



1. Touch .
 2. Touch .
- The appliance is switched off.

Changing the cooking time


1. Touch  until the  symbol is highlighted.
2. Use the settings area to change the cooking time. After a few seconds, the change is applied.


Cancelling the cooking time

Use the settings area to reset the cooking time up to **00:00**. After a few seconds, the change is applied.

Note: If the timer is set, touch  first until the  symbol is highlighted.



Setting the time

After the appliance is connected or after a power cut, the  symbol lights up in the display and the time shows the value **12:00**. Set the time.

1. Use the settings area to set the time.
2. Touch .

The time has now been set.

Changing the time

1. Touch  several times.
The time  symbol is highlighted in the display.
2. Use the settings area to change the time.
After a few seconds, the time that has been set is adopted.

Hiding the time


You can hide the time in the basic settings. → "Basic settings" on page 53

Childproof lock


Your appliance is equipped with a childproof lock so that children cannot switch it on accidentally or change any settings.

Activating and deactivating

Touch  for approx. 4 seconds.

The  symbol appears on the display. An audible signal sounds. The childproof lock is activated or deactivated.

Notes





- If a timer duration  has been set, this will continue to count down. While the childproof lock is active, the timer duration cannot be changed.
- Audible signals, e.g. once the timer duration has elapsed, can be ended by touching any field.

Basic settings

There are various settings available to you in order to help use your appliance effectively and simply. You can change these settings as required.


Changing the basic settings

The appliance must be switched off.

1. Touch  for a few seconds.
The first basic setting is shown in the display.
2. Use the settings area to change the basic setting.
3. Touch .
The next basic setting is shown in the display. You can go through all of the basic settings using  and make changes using the settings area.
4. Touch  for a few seconds.
All settings are applied.









You can change the settings at any time.

Cancelling

If you do not want to save the changes, touch . The basic settings will be exited without being saved.

List of basic settings

Depending on the features of your appliance, not all basic settings will be available.

Basic setting	Options	Explanation
 Audible signal duration	1 = short = 10 seconds 2 = medium = 1 minute 3 = long = 2 minutes	Audible signal sounds after a set cooking time or duration elapses or when the timer reaches zero
 Audible signal button	0 = Off 1 = On	Audible signal when button is pressed
 Display brightness	1 = low 2 = medium 3 = high	Allows you to set the display brightness
 Time display	0 = Off 1 = On	Allows you to display the clock time
 Interior lighting	0 = Off 1 = On	Allows you to switch the interior lighting on or off
 Factory setting	0 = Off 1 = On	Appliance reset to factory settings
 Demo mode	0 = Off 1 = On	Switching demo mode on and off Note: Demo mode is only visible in the first 5 minutes after connecting the appliance to the mains.
 Audible signal volume	1 = low 2 = high 3 = medium	Setting the audible signal volume

Cleaning

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

Warning – Risk of burns!

The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

Warning – Risk of electric shock!

Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.

Warning – Risk of injury!

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

Note: Unpleasant odours, for example after fish has been prepared, can be removed very easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Always place a spoon in the container to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at maximum microwave output.

Suitable cleaning agents

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Depending on the appliance model, not all of the areas listed may be on/in your appliance.

Caution!

Risk of surface damage

Do not use:

- Harsh or abrasive cleaning agents,
- Cleaning agents with a high alcohol content,
- Hard scouring pads or cleaning sponges,
- High-pressure cleaners or steam cleaners,
- Special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Tip: Highly recommended cleaning and care products can be purchased through the after-sales service. Observe the respective manufacturer's instructions.

Microfibre cloth

The microfibre cloth is especially suitable for cleaning easily damaged surfaces, such as glass, glass ceramic, stainless steel or aluminium. It removes liquid and greasy deposits in one go.

Order no. 466 148

Conditioning cloth for stainless steel surfaces

You can treat surfaces with a tested, recommended oil-impregnated conditioning cloth (available from us), which will make the surface more resistant to fingerprints and scratches.

Order no. 311 134

Conditioning oil for modern stainless steel surfaces

This is the same conditioning oil that is used in the cloths, and can be ordered from us in a bottle.

Order no. 311 567

Degreaser

For intensive removal of stubborn grease deposits from surfaces.

Order no. 311 781

Area	Cleaning products
Appliance front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Display	Wipe down using a microfibre cloth or a slightly damp cloth. Do not wipe with a wet cloth.
Appliance front with stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove patches and splashes of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under these patches or splashes. Special stainless-steel cleaning products are available from our after-sales service or from specialist retailers. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Stainless steel cooking compartment	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. If the oven is very dirty, use oven cleaner, but only when the cooking compartment is cold. It is best to use a stainless-steel sponge. Do not use oven spray or any other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Recess in the cooking compartment	Damp cloth: Water must not be allowed to run into the appliance through the turntable drive.
Turntable and roller ring	Hot soapy water: When placing the turntable back into its recess, it must engage properly.
Wire rack	Hot soapy water: Clean using stainless-steel cleaner or clean in the dishwasher.

Area	Cleaning products
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use glass scrapers.
Seal	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and do not scour. Do not use metal or glass scrapers for cleaning.
Accessories	Hot soapy water: Soak and then clean with a dish cloth or a brush.

Notes


- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.

Aqualisis

The Aqualisis cleaning function facilitates cleaning of the appliance in the event of mild contamination.

The programme runs for 8 minutes.

Switching on Aqualisis

1. Add a few drops of washing-up liquid to a cup of water. Place a spoon into the container as well to prevent delayed boiling.
2. Place the cup with the spoon inside it on the centre of the turntable.
3. Touch .

The appliance will switch off automatically after approx. 8 minutes.

Then wipe around the cooking compartment using a soft cloth and allow it to dry thoroughly.

Trouble shooting

If a fault occurs, there is often a simple explanation. Before calling the after-sales service, please refer to the fault table and attempt to correct the fault yourself.

Warning – Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

You can take remedial action yourself for some error messages.

Troubleshooting

Error message	Possible cause	Remedy/Note
The appliance does not work	The plug is not plugged into the mains.	Plug the plug in
	Power failure	Check whether the kitchen light works.
	The fuse is faulty	Check in the fuse box to make sure that the fuse for the appliance is OK.
	Faulty operation	Switch off the fuse in the fuse box. Switch it back on after approx. 10 seconds.
12:00 flashes in the display and the  symbol lights up.	Power failure	Reset the clock.
The appliance is not operating. A cooking time is shown in the display.	▶ was not touched after the setting was made.	Touch ▶ or delete the setting by using the function selector to select another function.
The microwave is not working.	The door has not been properly closed.	Check whether food residue or debris is trapped in the door.
	▶ was not touched.	Touch ▶ .
It is taking longer than usual for food to heat up	The microwave power output has been set too low.	Select a higher microwave power output.
	A larger amount of food than usual has been placed in the appliance.	Double the amount – double the time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking.
Microwave operation has been cancelled for no apparent reason.	The microwave has a fault.	If this fault recurs, call our customer service.
E 1 is indicated on the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call customer service.
E 2 is indicated on the display panel.	The automatic safety switch-off function has been activated.	Touch any button or turn the rotary selector.
E 3 is indicated on the display panel.	The oven is malfunctioning.	Call customer service.
E 4 is indicated on the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call customer service.
E 11 is indicated on the display panel.	Moisture in the control panel.	Allow the control panel to dry.
E 17 is indicated on the display panel.	Rapid heating has failed.	Call customer service.
The appliance can be set, but does not heat up. The colon flashes.	The demo mode has been activated.	Deactivate demo mode in the basic settings. Note: Demo mode is only visible in the first 5 minutes after connecting the appliance to the mains.

Customer service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution, also in order to avoid after-sales personnel having to make unnecessary visits.

E number and FD number

When calling us, please give the product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found on the right-hand side when you open the appliance door. To save time, you can make a note of the number of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below, should it be required.

E no.	FD no.
-------	--------

After-sales service

Please note that there will be a fee for a visit by a service technician in the event of a malfunction, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

Tested for you in our cooking studio

In the tables below, you will find a selection of dishes and the ideal settings for them. They tell you which heating function and which temperature or microwave power setting is best suited to your dish. You will find information on suitable cooking accessories and the position at which they should be placed in the oven. We have listed some tips with regard to cookware and preparation methods.

Notes

- The values in the tables always apply to food placed in the cooking compartment when it is cold and empty. Only preheat the appliance if the table specifies that you should do so. Before using the appliance, remove any accessories that you will not be using from the cooking compartment.
- Do not line the accessories with greaseproof paper until after they have been preheated.
- The times specified in the tables are intended as a guide only. They will depend on the quality and composition of the food.
- Use the accessories provided. Additional accessories may be obtained as optional accessories from specialist retailers or from our after-sales service.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking hot accessories or cookware out of the cooking compartment.

Defrosting, heating up and cooking with the microwave

The following tables provide you with numerous options and settings for the microwave.

The times specified in the tables are only guidelines. They may vary according to the ovenware used, the quality, temperature and consistency of the food.

Time ranges are often specified in the tables. Set the shortest time first and then extend the time if necessary.

It may be that you have different quantities from those specified in the tables. A rule of thumb can be applied: Double amount - just under double the cooking time, half amount - half the cooking time.

Place the ovenware in the centre of the lower wire rack. The food will then absorb the microwaves from all sides.

Defrosting**Notes**

- Place the frozen food in an open container on the wire rack.
- Delicate parts such as the legs and wings of chicken or fatty outer layers of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not touch the cooking compartment walls. You can remove the foil half way through the defrosting time.
- Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times. When turning, remove any liquid that has resulted from defrosting.
- Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 60 minutes so that the temperature can stabilise. The giblets can be removed from poultry at this point.

Defrost	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Whole pieces of meat (beef, veal or pork - on the bone or boned)	800 g	180 W, 15 mins + 90 W, 10-20 mins	Turn several times
	1 kg	180 W, 20 mins + 90 W, 15-25 mins	
	1.5 kg	180 W, 30 mins + 90 W, 20-30 mins	
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	200 g	180 W, 3 mins + 90 W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts when turning
	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 15-20 mins	
	800 g	180 W, 8 mins + 90 W, 15-20 mins	
Minced meat, mixed	200 g	90 W, 10-15 mins	Freeze food flat if possible Turn several times, remove any defrosted meat
	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	
	800 g	180 W, 8 mins + 90 W, 15-20 mins	
Poultry or poultry portions	600 g	180 W, 8 mins + 90 W, 10-15 mins	Turn during cooking.
	1.2 kg	180 W, 15 mins + 90 W, 25-30 mins	
Duck	2 kg	180 W, 20 mins + 90 W, 30-40 mins	Turn several times
Fish fillet, fish steak or slices	400 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts
Whole fish	300 g	180 W, 3 mins + 90 W, 10-15 mins	-
	600 g	180 W, 8 mins + 90 W, 10-15 mins	
Vegetables, e.g. peas	300 g	180 W, 10-15 mins	Stir carefully during defrosting.
	600 g	180 W, 10 mins + 90 W, 10-15 mins	
Fruit, e.g. raspberries	300 g	180 W, 7-10 mins	Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts
	500 g	180 W, 8 mins + 90 W, 5-10 mins	
Butter, defrosting	125 g	180 W, 1 mins + 90 W, 2-4 mins	Remove all packaging
	250 g	360 W, 1 min + 90 W, 2-4 mins	
Loaf of bread	500 g	180 W, 6 mins + 90 W, 5-10 mins	Turn during cooking.
	1 kg	180 W, 12 mins + 90 W, 15-25 mins	
Cakes, dry, e.g. sponge cake	500 g	90 W, 15-20 mins	Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière, separate the pieces of cake.
	750 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	Only for cakes without icing, cream or gelatine
	750 g	180 W, 7 mins + 90 W, 10-15 mins	

Defrosting, heating up or cooking frozen food

Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.
- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.

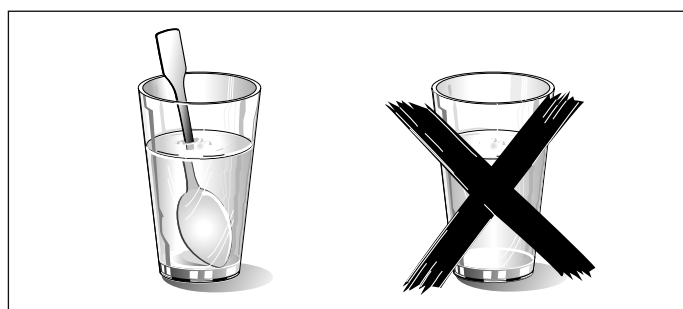
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food 2 or 3 times during cooking.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.

Defrosting, heating up or cooking frozen food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal	300-400 g	600 W, 10-15 mins	Take meal out of packaging; cover food to heat
Soup	400-500 g	600 W, 8-10 mins	Ovenware with lid
Stews	500 g	600 W, 10-15 mins	Ovenware with lid
	1 kg	600 W, 20-25 mins	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	600 W, 15-20 mins	Ovenware with lid
	1 kg	600 W, 25-30 mins	
Fish, e.g. fillet steaks	400 g	600 W, 10-15 mins	Covered
	800 g	600 W, 18-20 mins	
Side dishes, e.g. rice, pasta	250 g	600 W, 2-5 mins	Ovenware with lid; add liquid
	500 g	600 W, 8-10 mins	
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots	300 g	600 W, 8-10 mins	Ovenware with lid; add 1 tbsp of water
	600 g	600 W, 15-20 mins	
Creamed spinach	450 g	600 W, 11-16 mins	Cook without additional water

Heating food

Warning – Risk of scalding!

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only moves a little, the hot liquid can suddenly boil over and spatter. When heating liquids, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.



Caution!

Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.

Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your container, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food several times during the heating time. Check the temperature.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal	350-500 g	600 W, 5-10 mins	Take meal out of packaging, cover food to heat
Drinks	150 ml	900 W, 1-2 mins	Caution! Place a spoon in the glass. Do not overheat alcoholic drinks. Check during heating
	300 ml	900 W, 2-3 mins	
	500 ml	900 W, 3-4 mins	
Baby food, e.g. baby bottle	50 ml	360 W, approx. 1 min	Place baby bottles on the cooking compartment floor without the teat or lid. Shake or stir well after heating. You must check the temperature
	100 ml	360 W, 1-2 mins	
	200 ml	360 W, 2-3 mins	
Soup			-
1 cup	175 g	900 W, 2-3 mins	
2 cups	175 g each	900 W, 4-5 mins	
4 cups	175 g each	900 W, 5-6 mins	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	600 W, 10-15 mins	Covered
Stew	400 g	600 W, 5-10 mins	Ovenware with lid
	800 g	600 W, 10-15 mins	
Vegetables	150 g	600 W, 2-3 mins	Add a little liquid
	300 g	600 W, 3-5 mins	

Cooking food

Notes

- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.

- Cook the food in ovenware with a lid. If you do not have a suitable lid for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.
- After cooking, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.

Cooking food	Weight	Microwave power in watts, Cooking time in minutes	Notes
Whole chicken, fresh, no giblets	1.5 kg	600 W, 30-35 mins	Turn halfway through the cooking time
Fish fillet, fresh	400 g	600 W, 5-10 mins	-
Fresh vegetables	250 g	600 W, 5-10 mins	Cut into equal-sized pieces; add 1 to 2 tbsp water per 100 g; stir during cooking
	500 g	600 W, 10-15 mins	
Potatoes	250 g	600 W, 8-10 mins	Cut into equal-sized pieces; add 1 to 2 tbsp water per 100 g; stir during cooking
	500 g	600 W, 11-14 mins	
	750 g	600 W, 15-22 mins	
Rice	125 g	600 W, 7-9 mins+ 180 W, 15-20 mins	Add double the quantity of liquid and use deep ovenware with a lid
	250 g	600 W, 10-12 mins + 180 W, 20-25 mins	
Sweet foods, e.g. blancmange (instant)	500 ml	600 W, 7-9 mins	Stir 2 to 3 times with an egg whisk while heating
Fruit, compote	500 g	600 W, 9-12 mins	-

Microwave popcorn

Notes

- Use heat-resistant, shallow glass cookware, e.g. the lid of an ovenproof dish, a glass plate or a glass dish (Pyrex)
- Always place cookware on the wire rack.
- Do not use porcelain or deep dishes.
- Use the settings indicated in the table. The time may need to be adjusted, depending on the product and quantity in question.

- To prevent the popcorn from burning, briefly take the popcorn bag out of the oven after 1 minute 30 seconds and shake it. Take care as the bag will be hot!

Warning – Risk of scalding!

- Open the popcorn bag carefully as hot steam may be released.
- Never set the microwave to full power.

	Weight	Accessories	Microwave power in watts, Cooking time in minutes
Popcorn for the microwave	1 bag, 100 g	Ovenware, wire rack	600 W, 3-5 mins

Microwave tips

You cannot find any information about the settings for the quantity of food you have prepared.	Increase or reduce the cooking times using the following rule of thumb: Double the amount = almost double the cooking time Half the amount = half the cooking time
The food has become too dry.	Next time, set a shorter cooking time or select a lower microwave power setting. Cover the food and add more liquid.
When the time has elapsed, the food is not defrosted, hot or cooked.	Set a longer time. Large quantities and food which is piled high require longer times.
When the time has elapsed, the food is overheated at the edge but not done in the middle.	Stir it during the cooking time and next time, select a lower microwave power setting and a longer cooking time.
After defrosting, the poultry or meat is defrosted on the outside but not defrosted in the middle.	Next time, select a lower microwave power setting. If you are defrosting a large quantity, turn it several times.

Cakes and pastries

About the tables













Notes

- The times given apply to food placed in a cold oven.
- The temperature and baking time depend on the consistency and amount of the mixture. This is why temperature ranges are given in the tables. Begin with the lower temperature and, if necessary, use a higher setting the next time, since a lower temperature results in more even browning.







- Additional information can be found in the *Baking tips* section following the tables.
- Always place the cake tin in the centre of the lower wire rack.








Baking tins





Note: It is best to use dark-coloured metal baking tins.

Cakes in tins	Accessories	Heating function	Temperature °C	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes
Sponge cake, simple	Vienna ring tin/loaf tin		170-180	90	40-50
Sponge cake, delicate (e.g. sand cake)*	Vienna ring tin/loaf tin		150-170	-	70-90
Sponge flan base	Flan tin		160-180	-	30-40
Delicate fruit flan, sponge	Springform/ring-shaped tin		170-180	90	35-45
2-egg fatless sponge base	Flan tin		160-170	-	20-25
6-egg fatless sponge cake	Dark-coloured springform tin		170-180	-	35-45
Shortcrust pastry base with crust	Dark-coloured springform tin		170-190	-	30-40
Fruit tart or cheesecake with shortcrust pastry base*	Dark-coloured springform tin		170-190	180	35-45
Swiss flan**	Dark-coloured springform tin		190-200	-	45-55
Bundt cake	Bundt cake tin		170-180	-	40-50
Pizza, thin-crust, light topping**	Round pizza tray		220-230	-	15-25
Savoury cakes**	Dark-coloured springform tin		200-220	-	50-60

* Allow cake to cool in the oven for approx. 20 minutes.
** Place the tin directly on the turntable.

Cakes in tins	Accessories	Heating function	Temperature °C	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes
Nut cake	Dark-coloured springform tin		170-180	90	35-45
Yeast dough with dry topping	Round pizza tray		160-180	-	50-60
Yeast dough with moist topping	Round pizza tray		170-190	-	55-65
Plaited loaf with 500 g flour	Round pizza tray		170-190	-	35-45
Stollen with 500 g flour	Round pizza tray		160-180	-	60-70
Strudel, sweet	Round pizza tray		190-210	180	35-45
* Allow cake to cool in the oven for approx. 20 minutes.					
** Place the tin directly on the turntable.					

Small baked items	Accessories	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Biscuits	Round pizza tray		150-170	25-35
Macaroons	Round pizza tray		110-130	35-45
Meringue	Round pizza tray		100	80-100
Muffins	Muffin tray on wire rack		160-180	35-40
Choux pastry	Round pizza tray		200-220	35-45
Puff pastry	Round pizza tray		190-200	35-45
Leavened cake	Round pizza tray		200-220	25-35

Bread and bread rolls	Accessories	Heating function	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Sourdough bread with 1.2 kg flour	Round pizza tray		210-230	50-60
Flatbread*	Round pizza tray		220-230	25-35
Bread rolls	Round pizza tray		210-230	25-35
Rolls made with sweet yeast dough	Round pizza tray		200-220	15-25
* Place the tin directly on the turntable.				

Baking tips

You want to bake according to your own recipe.	Use similar items in the baking tables as a guide.
Use baking tins made of silicone, glass, plastic or ceramic materials.	The baking tin must be heat-resistant up to 250 °C. Cakes in these baking tins will be less brown. When using the microwave, the cooking time will be shorter than the time shown in the table.
How to establish whether sponge cake is baked through.	Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, poke the cake with a cocktail stick at its highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
The cake collapses.	Use less liquid next time or set the oven temperature 10 degrees lower and extend the baking time. Observe the specified mixing times in the recipe.
The cake has risen in the middle but is lower around the edge.	Only grease the base of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
The cake is too dark.	Select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
The cake is too dry.	When it is done, make small holes in the cake using a toothpick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.
The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water).	Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. When baking cakes with a moist topping, bake the base first, cover with almonds or bread crumbs and then add the topping. Please follow the recipe and follow the baking times.
The cake cannot be turned out of the dish when it is turned upside down.	After baking, allow the cake to cool for a further 5 to 10 minutes, then it will be easier to turn out of the tin. If it still sticks, carefully loosen the cake around the edges using a knife. Turn the cake tin upside down again and cover it several times with a cold, wet cloth. Next time, grease the tin well and sprinkle some bread crumbs into it.
You have measured the temperature of the oven using your own meat thermometer and found there is a discrepancy.	The oven temperature is measured by the manufacturer after a specified period of time using a test rack in the centre of the cooking compartment. Ovenware and accessories affect the temperature measurement, so there will always be some discrepancy when you measure the temperature yourself.
Sparks are generated between the tin and the wire rack.	Check that the tin is clean on the outside. Change the position of the tin in the cooking compartment. If this does not help, continue baking but without the microwave. The baking time will then be longer.

Roasting and grilling

About the tables

The temperature and roasting time depend on the type and amount of food being cooked. This is why temperature ranges are given in the tables. Begin with the lower temperature and, if necessary, use a higher setting the next time,

For more information, see the section entitled *Tips for grilling and roasting* which follows the tables.

Ovenware

You may use any heat-resistant ovenware which is suitable for use in a microwave. Metal roasting dishes are not suitable for roasting with microwaves.

The ovenware can become very hot. Use oven gloves to take the ovenware out of the oven.

Place hot glass ovenware on a dry kitchen towel after they have been removed from the oven. The glass could crack if placed on a cold or wet surface.

Tips for roasting





Notes

- Use a deep roasting dish for roasting meat and poultry.
- Check that your ovenware fits in the cooking compartment. It should not be too big.

Beef



Notes

- Turn pot-roasted beef after $\frac{1}{3}$ and $\frac{2}{3}$ of the cooking time. Finally, allow to stand for a further 10 minutes approximately.

Beef	Accessories	Heating function	Temperature in °C, grill setting	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes
Pot-roasted beef, approx. 1 kg	Cookware with lid		180-200	-	120-143
Fillet of beef, medium, approx. 1 kg	Cookware without lid		180-200	90	30-40
Sirloin, medium, approx. 1 kg	Cookware without lid		210-230	180	30-40
Steak, medium, 3 cm thick	Tall wire rack		3	-	Each side: 10-15

Veal

Note: Turn joints and knuckle of veal halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.

Veal	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Joint of veal, approx. 1 kg	Ovenware with lid		180-200	-	110-130
Knuckle of veal, approx. 1.5 kg	Ovenware with lid		200-220	-	120-130

- Meat:
Cover approx. two thirds of the ovenware base with liquid. Add slightly more liquid for pot roasts. Turn pieces of meat halfway through the cooking time. When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.
- Poultry:
Turn the pieces of meat after $\frac{2}{3}$ of the cooking time has elapsed.

Tips for grilling






Notes

- Always keep the oven door closed when grilling and do not preheat.
- As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. Steaks should be at least 2 to 3 cm thick. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy. Do not add salt to steaks until they have been grilled.
- Use tongs to turn the pieces of food you are grilling. If you pierce the meat with a fork, the juices will run out and it will become dry.
- Dark meat, e.g. beef, browns more quickly than lighter-coloured meat such as veal or pork. When grilling light-coloured meat or fish, these often only brown slightly on the surface, although they are cooked and juicy on the inside.
- The grill element switches off and on again automatically. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.
- Turn fillets of beef and sirloin steaks halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for a further 10 minutes approximately.
- Turn steaks after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

Pork**Notes**



- Turn lean joints of pork and rindless joints halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for a further 10 minutes approximately.

- Place the joint in the cookware rind-side up. Score the rind. Do not turn the joint. Finally, allow to stand for a further 10 minutes approximately.
- Do not turn fillets of pork or smoked pork. Finally, allow to stand for a further 5 minutes approximately.
- Turn the pork neck after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

Pork	Accessories	Heating function	Temperature in °C, grill setting	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes
Joint without rind (e.g. neck), approx. 750 g*	Cookware with lid		220-230	180	40-50
Joint with rind (e.g. shoulder), approx. 1.5 kg*	Cookware without lid		190-210	-	130-150
Fillet of pork, approx. 500 g*	Cookware with lid		220-230	90	25-30
Joint of pork, lean, approx. 1 kg*	Cookware with lid		210-230	90	60-80
Smoked pork on the bone, approx. 1 kg*	Cookware without lid	-	-	360	45-45
Pork neck, 2 cm thick**			3	-	1st side: Approx. 15-20 2nd side: Approx. 10-15
* Low wire rack ** Tall wire rack					

Lamb



Note: Turn the leg of lamb halfway through the cooking time.

Lamb	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Saddle of lamb on the bone, approx. 1 kg	Ovenware without lid		210-230	-	40-50
Leg of lamb, boned, medium, approx. 1.5 kg	Ovenware with lid		190-210	-	90-95

Miscellaneous**Notes**

- Finally, allow the meat loaf to stand for a further 10 minutes approximately.

- Turn the sausages after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

Miscellaneous	Accessories	Heating function	Temperature in °C, grill setting	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes
Meat loaf, approx. 1 kg*	Cookware without lid		180-200	600 W + 180 W	-
Sausages for grilling, x 4 - 6 Approx. 150 g each**	-		3	-	Each side: 10-15
* Low wire rack ** Tall wire rack					

Poultry

Notes

- Place whole chickens and chicken breasts breast-side down. Turn after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.
- Place poulard breast-side down. Turn after 30 minutes and set the microwave power to 180 watts.

- Place half chickens and chicken portions skin-side up. Do not turn.
- Turn the duck and goose breast skin-side up. Do not turn.
- Turn goose thighs halfway through the cooking time. Prick the skin.
- Place turkey breast and thighs skin-side down. Turn after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

Poultry	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Chicken, whole, approx. 1.2 kg	Ovenware with lid		220-230	360	35-45
Poulard, whole, approx. 1.6 kg	Ovenware with lid		220-230	360 180	30 20-30
Chicken, halves, 500 g each	Ovenware without lid		180-200	360	30-35
Chicken portions, approx. 800 g	Ovenware without lid		210-230	360	20-30
Chicken breast with skin and bones, 2 pieces, approx. 350-450 g	Ovenware without lid		190-210	180	30-40
Duck breast with skin, 2 pieces, 300-400 g each	Ovenware without lid		3	90	20-30
Goose breast, 2 pieces, 500 g each	Ovenware without lid		210-230	90	25-30
Goose legs, 4 pieces, approx. 1.5 kg	Ovenware without lid		210-230	180	30-40
Turkey breast, approx. 1 kg	Ovenware with lid		200-220	-	90-100
Turkey drumsticks, approx. 1.3 kg	Ovenware with lid		200-220	180	50-60

Fish

- Grease the wire rack with oil beforehand.

Notes

- For grilling, place the whole fish, e.g. trout, onto the middle of the higher wire rack.

Fish	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Cooking time in minutes
Fish steak, e.g. salmon, 3 cm thick, grilled	Higher wire rack		3	20-25
Whole fish, 2-3 pieces, 300 g each, grilled	Higher wire rack		3	20-30

Tips for roasting and grilling






The table does not contain information for the weight of the joint.	For small roasts, select a higher temperature and a shorter cooking time. For larger roasts, select a lower temperature and a longer cooking time.
How to tell when the roast is ready.	Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
The roast looks good but the juices are burnt.	Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
The roast looks good but the juices are too clear and watery.	Next time, use a larger roasting dish and add less liquid.
The roast is not well-done enough.	Carve the roast. Prepare the gravy in the roasting dish and place the slices of roast meat in the gravy. Finish cooking the meat using the microwave only.

Bakes, gratins, toast with toppings

Notes

- The values in the table apply to food placed in a cold oven.
- For bakes, potato gratins and lasagne, use a microwaveable, heat-resistant ovenproof dish 4 to 5 cm deep.

- Place the bake on the lower wire rack.
- Leave bakes and gratins to cook in the oven for a further 5 minutes after switching off.
- Cheese on toast:
Pre-toast slices of bread.

Bakes, gratins, toasts	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Bake, sweet, approx. 1.5 kg	Ovenware without lid		140-160	360	25-35
Savoury bake, made with cooked ingredients, approx. 1 kg	Ovenware without lid		150-170	600	20-25
Lasagne, fresh	Ovenware without lid		200-220	360	25-35
Potato gratin made from raw ingredients, approx. 1.1 kg	Ovenware without lid		180-200	600	25-30
Toast with topping, 4 slices*			3	-	8-10















* higher wire rack

Convenience products, frozen

Notes

- Observe the instructions on the packaging.
- The values in the table apply to food placed in a cold oven.

- Do not lay chips, croquettes or potato röstis on top of each other. Turn half way through the cooking time.
- Place the food directly on the turntable.

Convenience products	Accessories	Heating function	Temperature °C	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes
Thin-crust pizza*	Turntable		220-230	-	10-15
Deep-pan pizza	Turntable	 	- 220-230	600 -	3 13-18
Mini pizza*	Turntable		220-230	-	10-15
Pizza baguette*	Turntable	 	- 220-230	600 -	2 13-18
Chips	Turntable		220-230	-	8-13
Croquettes*	Turntable		210-220	-	13-18
Rösti, stuffed potato pockets	Turntable		200-220	-	25-30
Part-cooked bread rolls or baguette	Low wire rack		170-180	-	13-18
Fish fingers	Turntable		210-230	-	10-20
Chicken goujons, nuggets	Turntable		200-220	-	15-20
Strudel	Turntable		210-220	180	20-30
Lasagne, approx. 400 g**	Low wire rack		220-230	600	12-17

* Preheat the cooking compartment for 5 minutes, then place the food on the hot turntable.

** Place the food in suitable, heat-resistant cookware.

Acrylamide in foodstuffs

products that are heated to high temperatures, such as crisps, chips, toast, bread rolls, bread, fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

Which foods are affected?

Acrylamide is mainly produced in grain and potato

Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food	
General	Keep cooking times as short as possible. Cook food until it is golden brown, but not too dark. Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking	Use hot air at no higher than 180 °C; egg or egg yolk reduces the production of acrylamide.
Biscuits	Use hot air at no higher than 180 °C; egg or egg yolk reduces the production of acrylamide.
Oven chips	Spread out a single layer evenly on the accessory. Cook at least 400 g each time so that the chips do not dry out.

Test dishes

The quality and function of microwave combination appliances are tested by testing institutes using the following dishes.

In accordance with the standards EN 60705, IEC 60705 or DIN 44547 and EN 60350 (2009)




Defrosting with the microwave

Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Meat	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	Place the Pyrex dish with a 22 cm diameter on the lower wire rack. After approx. 13 minutes, remove the defrosted meat.

Microwave cooking



Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Custard	600 W, 10-13 mins + 180 W, 25-30 mins	Place the Pyrex dish with dimensions 24 x 19 cm on the lower wire rack.
Sponge flan	600 W, 9-10 mins	Place the Pyrex dish with a 22 cm diameter on the lower wire rack.
Meat loaf	600 W, 18-23 mins	Place the 28 cm Pyrex dish on the lower wire rack.

Combined microwave cooking



Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Type of heating	Temperature °C	Note
Potato gratin	600 W, 25-30 mins		210-220	Place the Pyrex dish with a 22 cm diameter on the lower wire rack.
Cake	180 W, 15-20 mins		180-200	Place the Pyrex dish with a 22 cm diameter on the lower wire rack.
Chicken	360 W, 35-40 mins		200-220	Turn after 2/3 of the cooking time.

Baking

Note: The values in the table apply to food placed in a cold oven.

Dish	Ovenware	Type of heating	Temperature °C	Baking time in minutes
Hot water sponge cake	Springform cake tin, dia. 26 cm, lower wire rack		160-180	30-40
German apple pie	Springform cake tin, dia. 20 cm, lower wire rack		190-210	50-60

Grilling

Dish	Accessories	Type of heating	Grill setting	Cooking time in minutes
Browning toast	Higher wire rack		3	4-5
Beefburgers, x 9	Higher wire rack		3	30-35

מנות מבחן

האיכות והתפקוד של מכשירים המשלבים תנור ומיקרוגל נבדקים במכונים מיוחדים באמצעות המנות הבאות.

בהתאם לתקנים IEC 60705, EN 60705 או EN 60350 (2009) ו-DIN 44547

הפשרה באמצעות המיקרוגל

מנה	הגדרת הספק המיקרוגל בוואט, משך בישול בדקות	הערה
בשר	180 ואט, 5 דקות + 90 ואט, 10-15 דקות	הניחו את כלי הפיירקס בקוטר של 22 ס"מ על מדף הרשת הנמוך יותר. לאחר כ-13 דקות, הוציאו את הבשר המופשר.

בישול במיקרוגל

מנה	הגדרת הספק המיקרוגל בוואט, משך בישול בדקות	הערה
רפרפת	600 ואט, 10-13 דקות + 180 ואט, 25-30 דקות	הניחו את כלי הפיירקס בעל ממדים של 19 x 24 ס"מ על מדף הרשת הנמוך יותר.
פלאן ספוג	600 ואט, 9-10 דקות	הניחו את כלי הפיירקס בקוטר של 22 ס"מ על מדף הרשת הנמוך יותר.
קציץ בשר	600 ואט, 18-23 דקות	הניחו את כלי הפיירקס בקוטר של 28 ס"מ על מדף הרשת הנמוך יותר.

בישול משולב במיקרוגל

מנה	הגדרת הספק המיקרוגל בוואט, משך בישול בדקות	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	הערה
גראטן תפוחי אדמה	600 ואט, 25-30 דקות		210-220	הניחו את כלי הפיירקס בקוטר של 22 ס"מ על מדף הרשת הנמוך יותר.
עוגה	180 ואט, 15-20 דקות		180-200	הניחו את כלי הפיירקס בקוטר של 22 ס"מ על מדף הרשת הנמוך יותר.
עוף	360 ואט, 35-40 דקות		200-220	יש להפוך לאחר שחלף % ממשך הבישול.

אפייה

הערה: הערכים המצוינים בטבלה מתאימים למזון המוכנס לתנור קר.

מנה	כלי בישול	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	זמן אפייה בדקות
עוגת ספוג על בסיס מים חמים	תבנית קפיצית לעוגה בקוטר 26 ס"מ, מדף רשת נמוך יותר		160-180	30-40
פאי תפוחים	תבנית קפיצית לעוגה בקוטר 20 ס"מ, מדף רשת נמוך יותר		190-210	50-60

צלייה בגריל

מנה	אביזרים	סוג חימום	מצב הגריל	משך הבישול בדקות
השחמת צנים	מדף רשת גבוה יותר		3	4-5
קציצות בקר 9 x	מדף רשת גבוה יותר		3	30-35

אקרילאמיד במזון

אילו סוגי מזון מושפעים מכך?

עצות להכנת מזון תוך שמירה על היווצרות מינימלית של אקרילאמיד	
כללי	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	השתמשו באוויר חם בטמפרטורה שלא עולה על 180°C; ביצים או חלמוני ביצים במתכון מפחיתים את היווצרות האקרילאמיד.
אפיפות	השתמשו באוויר חם בטמפרטורה שלא עולה על 180°C; ביצים או חלמוני ביצים במתכון מפחיתים את היווצרות האקרילאמיד.
טוגנים אפויים	פזרו את הטוגנים בשכבה אחת ואחידה על גבי האביזר. בשלו לפחות 400 ג' טוגנים בכל פעם כדי למנוע מן הטוגנים להתייבש.

מאכלים מוכנים קפואים

הערות

- יש לפעול בהתאם להוראות שעל-גבי האריזה.
- הערכים המצוינים בטבלה מתאימים למזון המוכנס לתנור קר.

מאכלים מוכנים	אביזרים	פעולת חימום	טמפרטורה ב-°C	הגדרת הספק המיקרוגל בוואט	משך הבישול בדקות
פיצה עם בצק דק*	משטח מסתובב	☞	230-220	-	15-10
פיצה עם בסיס עבה	משטח מסתובב	☞	230-220	600	3 18-13
מיני פיצה*	משטח מסתובב	☞	230-220	-	15-10
בגט פיצה*	משטח מסתובב	☞	230-220	600	2 18-13
טוגנים	משטח מסתובב	☞	230-220	-	13-8
קרוקטים*	משטח מסתובב	☞	220-210	-	18-13
רושטי, נגיסי תפוחי אדמה ממולאים	משטח מסתובב	☞	220-200	-	30-25
לחמניות אפויות למחצה או באגט	מדף רשת נמוך	☞	180-170	-	18-13
אצבעות דגים	משטח מסתובב	☞	230-210	-	20-10
נגיסי עוף	משטח מסתובב	☞	220-200	-	20-15
שטרודל	משטח מסתובב	☞	220-210	180	30-20
לזניה, כ-400 גרם**	מדף רשת נמוך	☞	230-220	600	17-12

* חממו מראש את תא התנור למשך 5 דקות ולאחר מכן הניחו את המזון על-גבי המשטח המסתובב החם.

** הניחו את המזון בכלי בישול מתאים וחסין חום.

דגים

הערות

- לצלייה בגריל, הניחו את הדג השלם, לדוגמה, טרוטה, במרכז מדף הרשת הגבוה יותר.
- שמנו את מדף הרשת בשמן מראש.

דגים	אביזרים	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך הבישול בדקות
אומצת דג, לדוגמה, סלמון, בעובי 3 ס"מ, צלוייה בגריל	מדף רשת גבוה יותר	☐	3	20-25
דג שלם, 3-2 נתחים, 300 ג' כל אחד, צלוי בגריל	מדף רשת גבוה יותר	☐	3	20-30

עצות לצלייה ולצלייה בגריל

הטבלה אינה מכילה מידע על המשקל של הנתח.	למנות צלי קטנות, מומלץ לבחור טמפרטורה גבוהה יותר וזמן בישול קצר יותר. למנות צלי גדולות יותר, מומלץ לבחור טמפרטורה נמוכה יותר וזמן בישול ארוך יותר.
כיצד ניתן לדעת שהצלי מוכן.	השתמשו במדחום לבשר (ניתן לרכוש בחנויות מתאימות) או בצעו "בדיקת כף". לחצו על הצלי באמצעות כף. אם הבשר מוצק, זהו סימן לכך שהוא מוכן. אם ניתן ללחוץ את הכף פנימה, יש לצלות אותו מעט יותר.
הצלי נראה טוב, אך מיצי הבשר נשרפים.	בפעם הבאה השתמשו בכלי צלייה קטן יותר או הוסיפו יותר נוזלים.
הצלי נראה טוב, אך מיצי הבשר צלולים ומימיים מדי.	בפעם הבאה בחרו בכלי בישול גדול יותר או השתמשו בפחות נוזלים.
הצלי אינו עשוי מספיק.	חתכו את הצלי לפרוסות. הכינו את הרוטב בתוך כלי הצלייה והניחו את פרוסות הבשר בתוך הרוטב. סיימו לבשל את הבשר באמצעות המיקרוגל בלבד.

מאפים, מאכלים מוקרמים, צנימים עם תוספות

הערות

- הערכים המצוינים בטבלה מתאימים למזון המוכנס לתנור קר.
- עבור מאפים, גראטן תפוחי אדמה ולזניה, השתמשו בכלים חסיני חום המתאימים לשימוש במיקרוגל בעומק של 4 עד 5 ס"מ.

- הניחו את המאפה על מדף הרשת הנמוך יותר.
- הניחו למאפים ומאכלים מוקרמים להתבשל בתנור למשך 5 דקות נוספות לאחר הכיבוי.
- גבינה על צנים: קלו מראש פרוסות לחם.

מאפים, מנות מוקרמות, צנימים	אביזרים	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C, הגדרת הגריל	הספק המיקרוגל בוואט	משך הבישול בדקות
פשטידה, מתוקה, כ-1.5 ק"ג	כלי ללא מכסה	☐	140-160	360	25-35
פשטידה מלוחה, עשויה מרכיבים מבושלים, כ-1 ק"ג	כלי ללא מכסה	☐	150-170	600	20-25
לזניה, לא אפויה	כלי ללא מכסה	☐	200-220	360	25-35
גראטן תפוחי אדמה עשוי מרכיבים לא מבושלים, כ-1.1 ק"ג	כלי ללא מכסה	☐	180-200	600	25-30
צנים עם תוספות, 4 פרוסות*		☐	3	-	8-10

* מדף רשת גבוה יותר

טלה

הערה: הפכו את שוק הטלה לאחר מחצית משך הבישול.

משך הבישול בדקות	הספק המיקרוגל בוואט	טמפרטורה ב-°C	סוג חימום	אביזרים	טלה
50-40	-	230-210	☞	כלי ללא מכסה	אוכף טלה עם העצם, כ-1 ק"ג
95-90	-	210-190	☞	כלי עם מכסה	שוק טלה, ללא עצם, מדיום, כ-1.5 ק"ג

שונות

הערות

- לבסוף, הניחו לקציץ הבשר לעמוד למשך כ-10 דקות נוספות.
- הפכו את הנקניקיות לאחר שחלף $\frac{2}{3}$ ממשך הבישול.

משך הבישול בדקות	הגדרת הספק המיקרוגל בוואט	טמפרטורה ב-°C, הגדרת הגריל	פעולת חימום	אביזרים	שונות
-	600 ואט + 180 ואט	200-180	☞	כלי בישול ללא מכסה	קציץ בשר, כ-1 ק"ג*
מכל צד: 15-10	-	3	☞	-	נקניקיות לצלייה בגריל, 4 x 6 כ-150 ג' כל אחת** * מדף רשת נמוך ** מדף רשת גבוה

עוף

הערות

- הניחו חצאי עופות ונתחי עופות כשצד העור פונה כלפי מעלה. אין להפוך.
- הפכו את הברווז והאווז כך שעור החזה יפנה כלפי מעלה. אין להפוך.
- הפכו את ירכי האוז לאחר מחצית זמן הבישול. נקבו חורים בעור.
- הניחו חזה הודו וירכיים כשצד העור פונה כלפי מעלה. יש להפוך לאחר שחלף $\frac{2}{3}$ ממשך הבישול.

- הניחו עופות שלמים וחזה עוף כשצד החזה פונה כלפי מעלה. יש להפוך לאחר שחלף $\frac{2}{3}$ ממשך הבישול.
- הניחו כשחזה הפרגית פונה כלפי מעלה. הפכו לאחר 30 דקות והגדירו את הספק המיקרוגל ל-180 ואט.

משך הבישול בדקות	הספק המיקרוגל בוואט	טמפרטורה ב-°C, הגדרת הגריל	סוג חימום	אביזרים	עוף
45-35	360	230-220	☞	כלי עם מכסה	עוף, שלם, כ-1.2 ק"ג
30	360	230-220	☞	כלי עם מכסה	פרגית, שלמה, כ-1.6 ק"ג
30-20	180				
35-30	360	200-180	☞	כלי ללא מכסה	עוף, חצאים, 500 ג' כל אחד
30-20	360	230-210	☞	כלי ללא מכסה	נתחי עוף, כ-800 ג'
40-30	180	210-190	☞	כלי ללא מכסה	חזה עוף עם עור ועצמות, 2 נתחים, כ-350-450 ג'
30-20	90	3	☞	כלי ללא מכסה	חזה ברווז עם העור, 2 נתחים, 300-400 ג' כל אחד
30-25	90	230-210	☞	כלי ללא מכסה	חזה אווז, 2 נתחים, 500 ג' כל אחד
40-30	180	230-210	☞	כלי ללא מכסה	שוקי אווז, 4 נתחים, כ-1.5 ק"ג
100-90	-	220-200	☞	כלי עם מכסה	חזה הודו, כ-1 ק"ג
60-50	180	220-200	☞	כלי עם מכסה	שוקי הודו, כ-1.3 ק"ג

בקר

הערות

- הפכו אומצות פילה בקר וסינטה לאחר מחצית משך הבישול. לבסוף, הניחו להן לעמוד למשך כ-10 דקות נוספות.
- הפכו אומצות לאחר שחלף $\frac{2}{3}$ ממשך הבישול.

- הפכו צלי בקר אחרי $\frac{1}{3}$ ו- $\frac{2}{3}$ ממשך הבישול. לבסוף, הניחו לו לעמוד למשך כ-10 דקות נוספות.

משך הבישול בדקות	הגדרת הספק המיקרוגל בוואט	טמפרטורה בגדרת ב-°C, הגריל	פעולת חימום	אביזרים	בקר
143-120	-	200-180	☒	כלי בישול עם מכסה	צלי בקר בקדירה, כ-1 ק"ג
40-30	90	200-180	☒	כלי בישול ללא מכסה	פילה בקר, מדיום, כ-1 ק"ג
40-30	180	230-210	☒	כלי בישול ללא מכסה	סינטה, מדיום, כ-1 ק"ג
מכל צד: 15-10	-	3	☐	מדף רשת גבוה	אומצה, מדיום, בעובי 3 ס"מ

עגל

הערה: הפכו מפרקי עגל לאחר שחלפה מחצית ממשך הבישול. לבסוף, הניחו להם לעמוד למשך כ-10 דקות נוספות.

משך הבישול בדקות	הספק המיקרוגל בוואט	טמפרטורה ב-°C	סוג חימום	אביזרים	עגל
130-110	-	200-180	☒	כלי עם מכסה	נתח בשר עגל, כ-1 ק"ג
130-120	-	220-200	☒	כלי עם מכסה	מפרק עגל, כ-1.5 ק"ג

עצות לאפייה

ברצונכם לאפות לפי מתכון שלכם.	עיינו בהוראות שמתייחסות לסוגי מזון דומים בטבלאות.
השתמשו בתבניות אפייה עשויות מסיליקון, זכוכית, פלסטיק או קרמיקה.	תבנית האפייה מוכרחה להיות עמידה בחום של עד 250°C. העוגות בתבניות אפייה אלה יהיו פחות שחומות. בעת השימוש במיקרוגל, משך הבישול יהיה קצר יותר מהזמן שמוצג בטבלה.
כיצד ניתן לדעת אם עוגת ספוג נאפתה כהלכה.	10 דקות בקירוב לפני סיום זמן האפייה שמצוין במתכון, החדירו קיסם לאזור הגבוה ביותר בעוגה. אם הקיסם יוצא החוצה כשהוא נקי, העוגה מוכנה.
העוגה נפלה.	בפעם הבאה השתמשו בכמות קטנה יותר של נוזלים או הנמיכו את טמפרטורת התנור ב-10 מעלות והאריכו את משך האפייה. עיינו בזמני הערבוב שמצוינים במתכון.
העוגה תפחה במרכז אך נשארה נמוכה בשוליים.	שמנו רק את הבסיס של תבנית האפייה הקפיצית. מיד לאחר שהעוגה מוכנה, שחררו בזהירות את שוליה מדפנות התבנית באמצעות סכין.
העוגה שחומה מדי.	בחרו בטמפרטורה נמוכה יותר ואפו את העוגה במשך זמן ממושך מעט יותר.
העוגה יבשה מדי.	השתמשו בקיסם כדי לנקב חורים קטנים בעוגה המוכנה. לאחר מכן, טפטפו מיץ פירות או משקה אלכוהולי על העוגה. בפעם הבאה העלו את הטמפרטורה ב-10 מעלות וקצרו את משך האפייה.
הלחם או העוגה (לדוגמה, עוגת גבינה) נראים טוב, אך אינם אפויים מבפנים (רכים, דביקים, עם אזורים נוזליים).	בפעם הבאה, הוסיפו פחות נוזלים ואפו במשך זמן ממושך מעט יותר ובטמפרטורה נמוכה יותר. בעת אפיית עוגות עם ציפוי לח, אפו תחילה את הבסיס, כסו אותו בשקדים או פירורי לחם והוסיפו את הציפוי מעליהם. עיינו במתכון ובזמני האפייה המומלצים.
העוגה אינה יוצאת מהתבנית כאשר הופכים אותה.	לאחר האפייה, אפשרו לעוגה להתקרר למשך 5-10 דקות. לאחר מכן, יהיה קל יותר להוציא אותה מהתבנית. 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 היטב את התבנית ופזרו בה מעט פירורי לחם.
מדדתם את הטמפרטורה של התנור בעזרת מד-חום בשר משלכם ומצאתם שקיים פער בין הטמפרטורה שמדדתם לזו המוצגת.	הטמפרטורה בתנור נמדדת על-ידי היצרן לאחר פרק זמן מסוים באמצעות התקן בדיקה המוצב במרכז תא התנור. כלי אפייה ואביזרים אחרים משפיעים על מדידת הטמפרטורה, כך שתמיד עשוי להיות הבדל בין הטמפרטורה שתמדדו בעצמכם לזו המוצגת.
ניצוצות נוצרים בין התבנית לבין מדף הרשת.	בדקו שהתבנית נקייה בצדה החיצוני. שנו את מיקום התבנית בתא התנור. אם הדבר אינו עוזר, המשיכו לאפות אך ללא פעולת המיקרוגל. במקרה כזה זמן האפייה יתארך.

צלייה וצלייה בגריל

אודות הטבלאות

הטמפרטורה ומשך זמן הצלייה תלויים בסוג ובכמות המזון. לכן, בטבלאות מוצגים טווחי טמפרטורות. התחילו בטמפרטורה הנמוכה יותר המומלצת ואם יש צורך, השתמשו בערך גבוה יותר בפעם הבאה.

לקבלת מידע נוסף, עיינו בסעיף **עצות לצלייה בגריל וצלייה** שאחרי הטבלאות.

כלי בישול

ניתן להשתמש בכל כלי בישול עמיד בחום, המתאים לשימוש במיקרוגל. כלי צלייה ממתכת אינם מתאימים לצלייה במיקרוגל.

כלי הבישול עשויים להתחמם מאוד. השתמשו בכפפות מגן כדי להוציא את כלי הבישול מן התנור.

הניחו כלי בישול חמים מזכוכית על מגבת מטבח יבשה לאחר הוצאתם מהתנור. הזכוכית עלולה להיסדק אם תניחו אותה על-גבי משטח קר או רטוב.

עצות לצלייה

הערות

- השתמשו בכלי צלייה עמוק לצליית בשר ועוף.
- ודאו שכלי הבישול שלכם מתאים לתא התנור. ודאו שהוא אינו גדול מדי.

בשר:

כסו כשני שלישים מבסיס כלי הבישול בנוזלים. הוסיפו מעט יותר נוזלים בעת הכנת בישולי קדרה. הפכו את נתחי הבשר כאשר חלפה מחצית ממשך הבישול. כאשר הבשר מוכן, השאירו אותו בתנור הכבוי למשך עוד כ-10 דקות. פעולה זו מאפשרת פיזור טוב יותר של מיצי הבשר.

עוף:

הפכו את נתחי הבשר לאחר שחלף 2/3 ממשך הבישול.

עצות לצלייה בגריל

הערות

- הקפידו להשאיר את דלת התנור סגורה בכל משך הצלייה. אין צורך לחמם את התנור מראש.
- לצורך הצלייה בגריל יש להשתמש, ככל שניתן, בפיסות מזון בעובי זהה. אומצות צריכות להיות בעובי של 2 עד 3 ס"מ לפחות. דבר זה יאפשר לבשר להשחים באופן אחיד ולהישאר עסיסי. מומלץ שלא להמליח את אומצות הבשר לפני הסיום של זמן הצלייה שלהן.
- השתמשו במלקחיים כדי להפוך את נתחי המזון שאתם צולים. אם תנקבו את הבשר במזלג, הנוזלים ייפלטו החוצה והוא יתייבש.
- בשר כהה, כגון בקר, משחים מהר יותר מבשר בהיר, כגון עגל. בעת צלייה, בשר בהיר או פילה דג משחיימים לעתים קרובות רק מעט על פני השטח, אף שהם עשויים ועסיסיים מבפנים.
- גוף החימום של הגריל מופעל וכבה לסירוגין באופן אוטומטי. זוהי תופעה רגילה. ההגדרות שנקבעו עבור הגריל יקבעו את תדירות הפעולה.

עוגות ומאפים

אודות הטבלאות

הערות

- הזמנים המובאים חלים על פריטי מזון שמוכנסים לתנור קר.
- הטמפרטורה ומשך האפייה תלויים בכמות התערובת ובהרכבה. לכן, בטבלאות מוצגים טווחי טמפרטורות. התחילו עם הטמפרטורה הנמוכה ביותר, ובמידת הצורך,

תבניות אפייה

הערה: מומלץ להשתמש בתבניות אפייה כהות שעשויות מתכת.

עוגות בתבנית	אביזרים	פעולת חימום	טמפרטורה ב-°C	הגדרת הספק המיקרוגל בוואט	משך הבישול בדקות
עוגת ספוג, פשוטה	תבנית טבעתית לעוגה/תבנית לחם	☒	180-170	90	50-40
עוגת ספוג, עדינה (לדוגמה, עוגת חול*)	תבנית טבעתית לעוגה/תבנית לחם	☒	170-150	-	90-70
בסיס ספוג לפלאן	תבנית פלאן	☒	180-160	-	40-30
עוגת פלאן פירות עדינה, ספוג	תבנית קפיצית/תבנית טבעתית לעוגה	☒	180-170	90	45-35
בסיס לעוגת ספוג ללא שומן מ-2 ביצים	תבנית פלאן	☒	170-160	-	25-20
עוגת ספוג ללא שומן מ-6 ביצים	תבנית קפיצית כהה לעוגה	☒	180-170	-	45-35
מאפה עם בסיס בצק פריך וציפוי פריך	תבנית קפיצית כהה לעוגה	☒	190-170	-	40-30
טארט פירות או עוגת גבינה, בסיס בצק פריך*	תבנית קפיצית כהה לעוגה	☒	190-170	180	45-35
פלאן שוויצרי**	תבנית קפיצית כהה לעוגה	☒	200-190	-	55-45
עוגה טבעתית	תבנית עוגה טבעתית	☒	180-170	-	50-40
פיצה עם בצק דק, ציפוי קל**	מגש פיצה עגול	☒	230-220	-	25-15
מאפים מלוחים**	תבנית קפיצית כהה לעוגה	☒	220-200	-	60-50
עוגת אגוזים	תבנית קפיצית כהה לעוגה	☒	180-170	90	45-35
בצק שמרים עם ציפוי יבש	מגש פיצה עגול	☒	180-160	-	60-50
בצק שמרים עם ציפוי לח	מגש פיצה עגול	☒	190-170	-	65-55
חלה קלועה עם 500 גרם קמח	מגש פיצה עגול	☒	190-170	-	45-35
עוגת פירות יבשים עם 500 גרם קמח	מגש פיצה עגול	☒	180-160	-	70-60
שטרודל, מתוק	מגש פיצה עגול	☒	210-190	180	45-35

* אפשרו לעוגה להתקרר בתנור למשך כ-20 דקות.

** הניחו את התבנית ישירות על-גבי המשטח המסתובב.

פריטים אפויים קטנים	אביזרים	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך הבישול בדקות
אפיפות	מגש פיצה עגול	☒	170-150	35-25
עוגיות מקרון	מגש פיצה עגול	☒	130-110	45-35
מרנג (מקצפת)	מגש פיצה עגול	☒	100	100-80
מאפינס	מגש מאפינס על מדף רשת	☒	180-160	40-35
פחזניות	מגש פיצה עגול	☒	220-200	45-35
בצק עלים	מגש פיצה עגול	☒	200-190	45-35
עוגה תפוחה	מגש פיצה עגול	☒	220-200	35-25

לחם ולחמניות	אביזרים	פעולת חימום	טמפרטורה ב-°C	משך הבישול בדקות
לחם שאור עם 1.2 ק"ג קמח	מגש פיצה עגול	☒	230-210	60-50
פיתה*	מגש פיצה עגול	☒	230-220	35-25
לחמניות	מגש פיצה עגול	☒	230-210	35-25
לחמניות מבצק שמרים מתוק	מגש פיצה עגול	☒	220-200	25-15

* הניחו את התבנית ישירות על-גבי המשטח המסתובב.

בישול מזון

הערות

- יש לבשל את המזון בכלים עם מכסה. אם אין לכם מכסה מתאים לכלי הבישול, השתמשו בצלחת או ברדיד מיוחד למיקרוגל.
- כך המזון ישמור טוב יותר על טעמו הייחודי וידרוש פחות תיבול.
- לאחר הבישול, הניחו למזון לעמוד במשך 2 עד 5 דקות נוספות, כדי שכל חלקי המזון יהיו בטמפרטורה זהה.
- הקפידו להשתמש במגבת מטבח או בכפפות מטבח כאשר אתם מוציאים צלחות מהמכשיר.

- מזון המפוזר בכלי בצורה שטוחה, מתחמם מהר יותר מערימה גבוהה של מזון. לפיכך, יש לפזר את המזון בכלי כך שיהיה שטוח עד כמה שניתן. אין לערום פריטי מזון שונים בשכבות זו על גבי זו.

הערות	הספק המיקרוגל בוואט, משך בישול בדקות	משקל	בישול מזון
הפכו לאחר מחצית זמן הבישול	600 ואט, 30-35 דקות	1.5 ק"ג	עוף שלם, טרי, ללא חלקים פנימיים
-	600 ואט, 5-10 דקות	400 ג'	פילה דג, טרי
חתכו לחתיכות בגודל שווה; הוסיפו 1 עד 2 כפות מים לכל 100 ג'; ערבבו במהלך הבישול.	600 ואט, 5-10 דקות	250 ג'	ירקות טריים
	600 ואט, 10-15 דקות	500 ג'	
חתכו לחתיכות בגודל שווה; הוסיפו 1 עד 2 כפות מים לכל 100 ג'; ערבבו במהלך הבישול.	600 ואט, 8-10 דקות	250 ג'	תפוחי אדמה
	600 ואט, 11-14 דקות	500 ג'	
	600 ואט, 15-22 דקות	750 ג'	
הוסיפו כמות כפולה של נוזלים והשתמשו בכלי עמוק עם מכסה.	600 ואט, 7-9 דקות + 180 ואט, 15-20 דקות	125 ג'	אורז
	600 ואט, 10-12 דקות + 180 ואט, 20-25 דקות	250 ג'	
ערבבו 2 עד 3 פעמים במהלך הבישול באמצעות מטרפת ביצים	600 ואט, 7-9 דקות	500 מ"ל	מאכלים מתוקים, כגון פודינג (אינסטנט)
	600 ואט, 9-12 דקות	500 ג'	
-	600 ואט, 9-12 דקות	500 ג'	פרי, לפתן

הכנת פופקורן במיקרוגל

הערות

- כדי למנוע מהפופקורן להישרף, הוציאו את שקית הפופקורן מהתנור לזמן קצר לאחר דקה וחצי ונערו אותה. היזהרו - השקית תהיה חמה!
- ⚠ אזהרה - סכנת צריבה!**
- פתחו את שקית הפופקורן בזהירות משום שאדים חמים עשויים לצאת ממנה.
- לעולם אין להפעיל את המיקרוגל בהספק מלא.

- השתמשו בכלי בישול שטוחים חסיני חום מזכוכית, לדוגמה, מכסה של כלי חסין חום, צלחת זכוכית או כלי מזכוכית (פיירקס)
- הניחו תמיד את הכלי על גבי מדף הרשת.
- אין להשתמש בכלים מפורצלים או כלים עמוקים.
- השתמשו בהגדרות המצוינות בטבלה. ייתכן שיהיה עליכם לשנות את משך ההפעלה בהתאם למוצר ולכמות.

הספק המיקרוגל בוואט, משך בישול בדקות	אביזרים	משקל	פופקורן עבור המיקרוגל
600 ואט, 3-5 דקות	כלי בישול, מדף רשת	שקית אחת, 100 ג'	

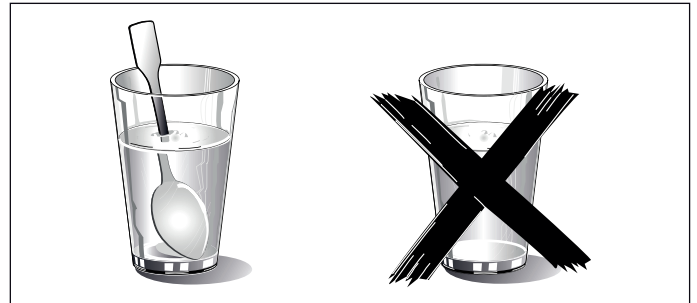
עצות לשימוש במיקרוגל

הגדילו או הקטינו את משכי הבישול באמצעות כלל האצבע הבא: כמות מזון כפולה = כמעט הכפלה של משך הבישול חצי מהכמות = חצי ממשך הבישול	אינכם מצליחים למצוא מידע בנוגע להגדרות הבישול הנחוצות לכמויות המזון שאתם מכינים.
בפעם הבאה, הגדירו זמן בישול קצר יותר או בחרו בהספק מיקרוגל נמוך יותר. כסו את המזון והוסיפו נוזל.	המזון התייבש מדי.
בשלו במשך זמן ארוך יותר. כמויות גדולות של מזון, בערימות גבוהות, דורשות זמני חימום ארוכים יותר.	המזון לא התבשל, לא התחמם או לא הופשר עם תום זמן הבישול.
בפעם הבאה, ערבבו במהלך הבישול, בחרו בהספק מיקרוגל נמוך יותר ובזמן בישול ארוך יותר.	בתום זמן הבישול, המזון התחמם יותר מדי בשוליים, אבל הוא לא מוכן במרכז.
בפעם הבאה, בחרו בהספק מיקרוגל נמוך יותר. אם אתם מפשירים כמות גדולה, הפכו מספר פעמים.	לאחר ההפשרה, הבשר או העוף מופשר מבחוץ אך עדיין קפוא מבפנים.

חימום מזון

⚠ 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 יכול לרתוח בפתאומיות ולהתיז. בעת חימום נוזלים, הניחו תמיד כף בתוך המיכל. כך תימנעו מצב של רתיחה מושהית.



זהירות!

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.

הערות

- הוציאו מנות קפואות מוכנות מהאריזה שלהן. הן יתחממו מהר יותר ובאופן אחיד יותר בכלי בישול למיקרוגל. ייתכן שמרכיבי המנה השונים דורשים זמני חימום שונים.
- כוס תמיד את המזון. אם אין לכם מכסה מתאים לכלי, השתמשו בצלחת או ברדיד מיוחד למיקרוגל.
- ערבבו או הפכו את המזון מספר פעמים במהלך החימום. בדקו את הטמפרטורה.
- לאחר החימום, הניחו למזון לעמוד במשך 2 עד 5 דקות נוספות, כדי שכל חלקי המזון יהיו בטמפרטורה זהה.
- הקפידו להשתמש במגבת מטבח או בכפפות מטבח כאשר אתם מוציאים צלחות מהמכשיר.

חימום מזון	משקל	הגדרת הספק המיקרוגל בוואט, משך בישול בדקות	הערות
תפריט, ארוחה בצלחת, ארוחה מוכנה	350-500 ג'	600 ואט, 5-10 דקות	הוציאו את הארוחה מהאריזה, כוס את המזון כדי לחמם
משקאות	150 מ"ל	900 ואט, 1-2 דקות	זהירות!
	300 מ"ל	900 ואט, 2-3 דקות	הניחו כף בתוך הזכוכית. היזהרו מחימום יתר של משקאות אלכוהוליים. בדקו את מצבם במהלך החימום
	500 מ"ל	900 ואט, 3-4 דקות	
מזון תינוקות, לדוגמה בקבוק חלב	50 מ"ל	360 ואט, דקה אחת בקירוב	הניחו את בקבוקי החלב לתינוקות על גבי רצפת תא התנור ללא הפטמה או המכסה. נערו או ערבבו היטב לאחר החימום. חובה לבדוק את הטמפרטורה לאחר החימום
	100 מ"ל	360 ואט, 1-2 דקות	
	200 מ"ל	360 ואט, 2-3 דקות	
מרק ספל אחד	175 ג'	900 ואט, 2-3 דקות	-
	175 גרם כל אחד	900 ואט, 4-5 דקות	
	175 גרם כל אחד	900 ואט, 5-6 דקות	
פרוסות או קוביות של בשר ברוטב, כגון גולאש	500 ג'	600 ואט, 10-15 דקות	מכוסה
נזיד	400 ג'	600 ואט, 5-10 דקות	כלי עם מכסה
	800 ג'	600 ואט, 10-15 דקות	
ירקות	150 ג'	600 ואט, 2-3 דקות	הוסיפו מעט נוזלים
	300 ג'	600 ואט, 3-5 דקות	

- כסו תמיד את המזון. אם אין לכם מכסה מתאים לכלי הבישול, השתמשו בצלחת או ברדיד מיוחד למיקרוגל.
- ערבבו או הפכו את המזון 2 או 3 פעמים במהלך הבישול.
- לאחר החימום, הניחו למזון לעמוד במשך 2 עד 5 דקות נוספות, כדי שכל חלקי המזון יהיו בטמפרטורה זהה.
- הקפידו להשתמש במגבת מטבח או בכפפות מטבח כאשר אתם מוציאים צלחות מהמכשיר.
- כך המזון ישמור טוב יותר על טעמו הייחודי וידרוש פחות תיבול.

הפשרה, חימום או בישול של מזון קפוא

הערות

- הוציאו מנות קפואות מוכנות מהאריזה שלהן. הן יתחממו מהר יותר ובאופן אחיד יותר בכלי בישול למיקרוגל. ייתכן שמרכיבי המנה השונים דורשים זמני חימום שונים.
- מזון המפוזר בכלי בצורה שטוחה, מתחמם מהר יותר מערימה גבוהה של מזון. לפיכך, יש לפזר את המזון בכלי כך שיהיה שטוח עד כמה שניתן. אין לערום פריטי מזון שונים בשכבות זו על גבי זו.

הפשרה, חימום או בישול של מזון קפוא	משקל	הגדרת הספק המיקרוגל בוואט, משך בישול בדקות	הערות
תפריט, ארוחה בצלחת, ארוחה מוכנה	300-400 ג'	600 ואט, 10-15 דקות	הוציאו את הארוחה מהאריזה; כסו את המזון כדי לחמם
מרק	400-500 ג'	600 ואט, 8-10 דקות	כלי עם מכסה
נזיד	500 ג'	600 ואט, 10-15 דקות	כלי עם מכסה
	1 ק"ג	600 ואט, 20-25 דקות	
פרוסות או קוביות של בשר ברוטב, כגון גולאש	500 ג'	600 ואט, 15-20 דקות	כלי עם מכסה
	1 ק"ג	600 ואט, 25-30 דקות	
דגים, לדוגמה אומצות פילה	400 ג'	600 ואט, 10-15 דקות	מכוסה
	800 ג'	600 ואט, 18-20 דקות	
תוספות, כגון אורז, פסטה	250 ג'	600 ואט, 2-5 דקות	כלי עם מכסה, הוסיפו נוזלים
	500 ג'	600 ואט, 8-10 דקות	
ירקות, כגון אפונה, ברוקולי, גזר	300 ג'	600 ואט, 8-10 דקות	כלי עם מכסה; הוסיפו כף אחת של מים
	600 ג'	600 ואט, 15-20 דקות	
תרד מוקרם	450 ג'	600 ואט, 11-16 דקות	אין להוסיף מים

הפשרה

הערות

- הפכו או ערבבו את המזון פעם או פעמיים במהלך ההפשרה. יש להפוך נתחי מזון גדולים כמה פעמים. כאשר אתם הופכים את המזון, שפכו מהכלי את הנוזלים שנגרמו מההפשרה.
- הניחו למוצרים המופשרים לשהות בטמפרטורת החדר למשך 10 עד 60 דקות נוספות, כדי שהטמפרטורה שלהם תתייצב. בשלב זה ניתן להוציא את החלקים הפנימיים של העוף.

- הניחו את פריטי המזון הקפואים במיכל פתוח על-גבי מדף הרשת.
- ניתן לכסות חלקים עדינים, כגון רגליים וכנפיים של עופות או שכבות שומניות חיצוניות של נתחי צלי בפיסות קטנות של רדיד אלומיניום. אסור שרדיד האלומיניום ייגע בדפנות תא התנור. ניתן להסיר את רדיד האלומיניום לאחר שחלפה מחצית מזמן ההפשרה.

הפשרה	משקל	הגדרת הספק המיקרוגל בוואט, משך בישול בדקות	הערות
נתחי בשר שלמים (בקר או עגל - עם עצם או בלעדיה)	800 ג'	180 ואט, 15 דקות + 90 ואט, 10-20 דקות	הפכו מספר פעמים
	1 ק"ג	180 ואט, 20 דקות + 90 ואט, 15-25 דקות	
	1.5 ק"ג	180 ואט, 30 דקות + 90 ואט, 20-30 דקות	
בשר בנתחים או פרוסות בקר או עגל	200 ג'	180 ואט, 3 דקות + 90 ואט, 10-15 דקות	יש להפריד חלקים שכבר הפשירו בעת הפיכת המזון
	500 ג'	180 ואט, 5 דקות + 90 ואט, 15-20 דקות	
	800 ג'	180 ואט, 8 דקות + 90 ואט, 15-20 דקות	
בשר טחון, מעורב	200 ג'	90 ואט, 10-15 דקות	יש להקפיא מזון בצורה שטוחה אם ניתן הפכו מספר פעמים, הסירו את כל הבשר המופשר
	500 ג'	180 ואט, 5 דקות + 90 ואט, 10-15 דקות	
	800 ג'	180 ואט, 8 דקות + 90 ואט, 15-20 דקות	
עוף ונתחי עוף	600 ג'	180 ואט, 8 דקות + 90 ואט, 10-15 דקות	יש להפוך בזמן ההכנה.
	1.2 ק"ג	180 ואט, 15 דקות + 90 ואט, 25-30 דקות	
ברוז	2 ק"ג	180 ואט, 20 דקות + 90 ואט, 30-40 דקות	הפכו מספר פעמים
פילה דג, אומצת דג או פרוסות דג שלם	400 ג'	180 ואט, 5 דקות + 90 ואט, 10-15 דקות	יש להפריד חלקים שכבר הפשירו
	300 ג'	180 ואט, 3 דקות + 90 ואט, 10-15 דקות	
ירקות, כגון אפונה	300 ג'	180 ואט, 10-15 דקות	יש לערבב בזהירות במהלך ההפשרה.
	600 ג'	180 ואט, 10 דקות + 90 ואט, 10-15 דקות	
פירות, כגון פטל	300 ג'	180 ואט, 7-10 דקות	יש לערבב בזהירות במהלך ההפשרה ולהפריד חלקים שכבר הופשרו
	500 ג'	180 ואט, 8 דקות + 90 ואט, 5-10 דקות	
חמאה, הפשרה	125 ג'	180 ואט, 1 דקות + 90 ואט, 2-4 דקות	הסירו את כל חומרי האריזה
	250 ג'	360 ואט, דקה אחת + 90 ואט, 2-4 דקות	
כיכר לחם	500 ג'	180 ואט, 6 דקות + 90 ואט, 5-10 דקות	יש להפוך בזמן ההכנה.
	1 ק"ג	180 ואט, 12 דקות + 90 ואט, 15-25 דקות	
עוגות, יבשות, כגון עוגת ספוג	500 ג'	90 ואט, 15-20 דקות	רק לעוגות ללא זיגוג, קצפת או קרם פטיסייר, הפרידו את פרוסות העוגה
	750 ג'	180 ואט, 5 דקות + 90 ואט, 10-15 דקות	
עוגות, לחות, כגון עוגת פירות, עוגת גבינה	500 ג'	180 ואט, 5 דקות + 90 ואט, 10-15 דקות	רק לעוגות ללא זיגוג, קצפת או ג'לטין
	750 ג'	180 ואט, 7 דקות + 90 ואט, 10-15 דקות	

מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו

בטבלאות להלן תמצאו מבחר תבשילים ואת ההגדרות המיטביות עבורם. הן מציינות אילו פונקציית חימום והגדרת טמפרטורה או הספק מיקרוגל מומלצות ביותר עבור המנה שלכם. תוכלו למצוא כאן מידע בנוגע לאביזרי הבישול המתאימים ולמפלס שבו יש למקם אותם בתוך התנור. בנוסף, תוכלו לקבל עצות בנוגע לכלי בישול ולשיטות ההכנה השונות.

הערות

- הערכים שמצוינים בטבלאות מתייחסים תמיד להכנסת כלי הבישול אל תוך תא התנור כאשר הוא קר וריק. יש לבצע חימום מקדים של התנור אך ורק כאשר הדבר מצוין באופן מפורש בטבלה. לפני השימוש במכשיר, הוציאו אביזרים לא נחוצים מתא התנור.
- אל תניחו נייר אפייה על-גבי האביזרים, אלא אך ורק לאחר שהם עברו חימום מקדים.
- הזמנים המצוינים בטבלאות הם בגדר המלצה בלבד. הם עשויים להשתנות בהתאם לאיכות המזון ולהרכבו.
- יש להשתמש באביזרים שסופקו עם המכשיר. ניתן לרכוש אביזרים אופציונליים נוספים דרך מרכז שירות הלקוחות שלנו או אצל הספקים המורשים.
- הקפידו להשתמש תמיד במגבת מטבח או בכפפות מטבח בעת הוצאה של אביזרים או כלי בישול חמים מתוך תא התנור.

הפשרה, חימום ובישול באמצעות המיקרוגל

הטבלאות הבאות כוללות מספר רב של אפשרויות והגדרות עבור המיקרוגל.

הזמנים המצוינים בטבלאות משמשים כקווים מנחים בלבד. משך זמן הבישול בפועל תלוי בכלי הבישול, בכמות המזון, באיכותו, בטמפרטורה ובדרגת הסמיכות שלו.

על פי רוב, הטבלאות מציינות טווחי זמן. השתמשו תחילה בזמן הקצר ביותר שמצוין, והאריכו אותו במקרה הצורך.

ייתכן שהכמות שתמצאו לבשל שונה מזו המצוינת בטבלה. כלל אצבע שניתן ליישם: כמות כפולה מצריכה כמעט הכפלה של זמן הבישול, ואילו מחצית הכמות מצריכה רק מחצית מזמן הבישול.


הניחו את כלי הבישול במרכזו של מדף הרשת התחתון. כך המזון יספוג את גלי המיקרו מכל הכיוונים.

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. לוחית הדירוג הנושאת מספרים אלו נמצאת בצד ימין ונראית בעת פתיחת דלת המכשיר. אנו ממליצים לרשום את המספרים האלה ואת מספר הטלפון של שירות הלקוחות בטבלה שלהלן, כדי לחסוך זמן בעת הצורך.

מספר E	מספר FD
 שירות לקוחות	

שימו לב שיידרש תשלום עבור ביקור של טכנאי השירות בביתכם במקרה של תקלה במכשיר, גם בזמן תקופת האחריות על המכשיר.

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

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

איתור בעיות ופתרון ?

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

⚠ 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.

תוכלו לנקוט פעולה מתקנת בעצמכם עבור חלק מהודעות השגיאה.

פתרון בעיות



הודעת שגיאה	גורם אפשרי	פתרון/הערה
המכשיר לא פועל	תקע החשמל לא מחובר לשקע החשמל.	חברו את התקע.
	הפסקת חשמל.	בדקו אם ניתן להדליק את אורות המטבח.
	הנתיך נשרף	בדקו את תקינות הנתיך של המכשיר בתיבת הנתיכים.
	תקלות בהפעלה.	הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. העלו אותו בחזרה לאחר כ-10 שניות.
הסמל 12:00 מהבהב בתצוגה והסמל ☹ מאיר.	הפסקת חשמל.	אפסו את השעון.
המכשיר אינו פועל. משך בישול מוצג בתצוגה.	הלחצן ► לא נלחץ לאחר שהגדרה נקבעה.	געו ב-►► או מחקו את ההגדרה באמצעות בורר הפונקציות כדי לבחור פונקציה אחרת.
המיקרוגל לא פועל.	דלת התנור אינה סגורה היטב.	בדקו אם שאריות מזון או פסולת נלכדו בדלת.
	לא לחצתם על הלחצן ►►.	געו ב-►►.
הזמן הנדרש לחימום המזון ארוך מהרגיל	הספק המיקרוגל הוגדר לערך נמוך מדי.	בחרו הספק מיקרוגל גבוה יותר.
	הוכנסה למכשיר כמות מזון גדולה מהרגיל.	כמות מזון כפולה - הכפלה של זמן ההכנה.
	המזון הוכנס כשהוא קר מהרגיל.	ערבבו או הפכו את המזון במהלך הבישול.
הפעלת המיקרוגל בוטלה ללא סיבה נראית לעין.	קיימת תקלה במיקרוגל.	אם תקלה זו חוזרת על עצמה, פנו לשירות הלקוחות שלנו.
1 E מופיע בלוח התצוגה.	פונקציית ניתוק הבטיחות התרמי הופעלה.	פנו לשירות הלקוחות.
2 E מופיע בלוח התצוגה.	פונקציית ניתוק הבטיחות האוטומטי הופעלה.	געו בלחצן כלשהו או סובבו את הבורר הסיבובי.
3 E מופיע בלוח התצוגה.	קיימת תקלה בתנור.	פנו לשירות הלקוחות.
4 E מופיע בלוח התצוגה.	פונקציית ניתוק הבטיחות התרמי הופעלה.	פנו לשירות הלקוחות.
11 E מופיע בלוח התצוגה.	קיימת לחות בלוח הבקרה.	הניחו ללוח הבקרה להתייבש.
17 E מופיע בלוח התצוגה.	פעולת החימום המהיר נכשלה.	פנו לשירות הלקוחות.
ניתן להגדיר את המכשיר, אך הוא אינו מתחמם. סימן הנקודותיים מהבהב.	מצב ההדגמה הופעל.	בטלו את מצב ההדגמה בהגדרות הבסיסיות. הערה: מצב ההדגמה גלוי רק ב-5 הדקות הראשונות לאחר חיבור המכשיר לאספקת החשמל.

Aqualisis

פונקציית הניקוי Aqualisis מסייעת לניקוי המכשיר במקרה של זיהום קל.

התוכנית פועלת במשך 8 דקות.

הפעלת Aqualisis

1. הוסיפו כמה טיפות של נוזל שטיפה לכוס מים. הניחו גם כף במיכל כדי למנוע רתיחה מאוחרת.
2. הניחו את הספל עם הכף בתוכו במרכז המשטח המסתובב.
3. געו ב- געו ב- המכשיר ייכבה אוטומטית לאחר כ-8 דקות.

לאחר מכן נגבו מסביב לתא התנור באמצעות מטלית רכה והניחו לו להתייבש לגמרי.

משטח	מוצרי ניקוי
חזית מכשיר מנירוסטה	מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. יש להסיר מיד כתמים או נתזים שנוצרו כתוצאה מאבנית, שומן, עמילן וחלבון (חלבון ביצה למשל). קורוזיה עלולה להיווצר תחת כתמים או נתזים אלה. במרכז שירות הלקוחות שלנו או בחנויות מתמחות תוכלו להשיג חומרים מיוחדים לניקוי נירוסטה. אין להשתמש בחומרי ניקוי לזכוכית או במגרדת למתכת או לזכוכית מכל סוג שהוא.
תא תנור מנירוסטה	מי סבון חמים או תמיסת חומץ: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. אם התנור מלוכלך מאוד: השתמשו בחומר ניקוי לתנור, אבל רק כאשר תא התנור קר. מומלץ להשתמש בספוג לנירוסטה. אין להשתמש בתרסיס ניקוי לתנורים, בתכשירי ניקוי אגרסיביים אחרים לתנורים או בחומרים שוחקים. מטליות קרצוף, ספוגים גסים ומנקי מחבתות אינם מתאימים אף הם. שימוש בכלי ניקוי אלה ישרוט את המשטח. הניחו למשטחים הפנימיים להתייבש לגמרי.
מגרעת בתא התנור	מטלית לחה: אין לאפשר למים לזרום אל תוך המכשיר דרך ציר המשטח המסתובב.
משטח מסתובב וטבעת הגלגלת	מי סבון חמים: בעת הכנסת המשטח המסתובב בחזרה למגרעת, עליו להינעל במקומו כהלכה.
מדף רשת	מי סבון חמים: נקו באמצעות חומר ניקוי לנירוסטה או במדיח הכלים.
לוחות הדלת	חומר ניקוי לזכוכית: נקו באמצעות ספוג כלים. אין להשתמש במגרדות לזכוכית.
אטם	מי סבון חמים: נקו באמצעות ספוג כלים ואל תקרצפו. אין לנקות באמצעות מגרדת לזכוכית או למתכת.
אביזרים	מי סבון חמים: השרו ונקו באמצעות ספוג כלים או מברשת.

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.

הגדרות בסיסיות

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

שינוי ההגדרות הבסיסיות

על המכשיר להיות כבוי.

1. געו ב-⊖ למשך מספר שניות. ההגדרה הבסיסית הראשונה מוצגת בתצוגה.
2. השתמשו באזור ההגדרות כדי לשנות את ההגדרה הבסיסית.
3. געו ב-⊕ למשך מספר שניות. ההגדרה הבסיסית הבאה מוצגת בתצוגה. באפשרותכם לעבור על כל ההגדרות הבסיסיות באמצעות ⊕ ולבצע שינויים באמצעות אזור ההגדרות.
4. געו ב-⊖ למשך מספר שניות. כל ההגדרות מוחלות. באפשרותכם לשנות את ההגדרות בכל עת.

ביטול

אם אינכם רוצים לשמור את השינויים, געו ב-⊖. תצאו מההגדרות הבסיסיות מבלי שנשמרו.

רשימת הגדרות בסיסיות

בהתאם למאפייני המכשיר, לא כל ההגדרות הבסיסיות יהיו זמינות.

הגדרה בסיסית	אפשרויות	הסבר
1 001 משך צליל התראה 2 = בינוני = דקה אחת	1 = קצר = 10 שניות 3 = ארוך = 2 דקות	צליל התראה נשמע לאחר שמשך בישול שהוגדר או משך זמן שהוגדר חולפים, או כאשר הטיימר מגיע לאפס
2 002 לחצן צליל התראה = מופעל	0 = כבוי	צליל התראה בעת לחיצה על לחצן
3 003 בהירות תצוגה = גבוהה	1 = נמוכה	מאפשר לכם להגדיר את בהירות התצוגה
4 004 תצוגת שעון = מופעל	0 = כבוי	מאפשרת לכם להציג את השעה בשעון
5 005 תאורה פנימית = מופעל	0 = כבוי	מאפשרת לכם להפעיל או לכבות את התאורה הפנימית
6 006 הגדרת היצרן = מופעל	1 = כבוי	איפוס המכשיר להגדרות היצרן
7 007 מצב הדגמה = מופעל	1 = כבוי	הפעלה וכיבוי של מצב ההדגמה

הערה: מצב ההדגמה גלוי רק ב-5 הדקות הראשונות לאחר חיבור המכשיר לאספקת החשמל.

ניקוי

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

⚠ 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.

⚠ אזהרה -סכנת התחשמלות!

אין להשתמש במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי בקיטור. מכשירים אלה עלולים לגרום להתחשמלות.

⚠ אזהרה - סכנת פציעה!

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

הערה: ניתן לסלק בקלות ריחות לא נעימים, כגון ריחות הנובעים מבישול דגים. הוסיפו כמה טיפות לימון לכוס מים. הניחו תמיד כפית בתוך המיכל כדי למנוע רתיחה מאוחרת. חממו את המים במשך 1-2 דקות בתפוקת מיקרוגל מרבית.

תכשירי ניקוי מתאימים לשימוש

כדי למנוע פגיעה במשטחים שונים כתוצאה משימוש בחומרי ניקוי לא מתאימים, 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:

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

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

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

משטח	מוצרי ניקוי
חזית המכשיר	מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. אין להשתמש בחומרי ניקוי לזכוכית או במגרדת למתכת או לזכוכית מכל סוג שהוא.
תצוגה	נגבו באמצעות מטלית מיקרופייבר או מטלית לחה מעט. אין לנגב באמצעות מטלית רטובה.

נעילת בטיחות בפני ילדים

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

הפעלה והשבתה

געו ב-0 למשך כ-4 שניות.

הסמל 0 מופיע בתצוגה. נשמעת התראה קולית. נעילת הבטיחות בפני ילדים מופעלת או מושבתת.

הערות

- אם משך טיימר הוגדר, הספירה שלו לאחור תמשיך. כאשר נעילת הבטיחות בפני ילדים פעילה, לא ניתן לשנות את משך הטיימר.
- ניתן לסיים את צילילי ההתראה, לדוגמה, כאשר משך הפעולה של הטיימר חלף, על-ידי נגיעה בכל שדה שהוא.

ביטול משך הבישול

השתמשו באזור ההגדרות כדי לאפס את משך הבישול עד ל-0:00. לאחר מספר שניות, השינוי מוחל.

הערה: אם הטיימר מוגדר, געו תחילה ב-0 עד שהסמל |> יודגש.

כוונון השעון

לאחר שהמכשיר התחבר או לאחר הפסקת חשמל, הסמל 0 מאיר בתצוגה והזמן מציג את הערך 12:00. הגדירו את השעה.

1. השתמשו באזור ההגדרות כדי להגדיר את השעה.
2. געו ב-0. השעון כוונן.

שינוי השעה

1. געו ב-0 מספר פעמים. סמל הזמן 0 מודגש בתצוגה.
2. השתמשו באזור ההגדרות כדי לשנות את הזמן. כעבור שניות אחדות, השעה שכיוונתם תישמר.

הסתרת השעה

תוכלו להסתיר את השעה בעזרת ההגדרות הבסיסיות. ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 22

הגדרת אפשרויות כוונן הזמן

במכשיר שלכם יש כמה אפשרויות לכוונן זמן. השתמשו בלחצן \ominus כדי להציג את התפריט ולעבור בין הפונקציות השונות. הסמלים עבור הפונקציות הזמינות מאירים בתצוגה והפונקציה שבחרתם מסומנת. משולש קטן מאיר ליד הסמל המתאים.

אפשרות כוונן זמן שימוש	
טיימר \triangle	הטיימר דומה לכל טיימר עצמאי אחר. הוא פועל בנפרד מהתנור כאשר הוא מתחמם ומשאר אפשרויות קביעת הזמן, ואינו משפיע על התנור.
משך הבישול \rightarrow	לאחר תום משך הבישול שהוגדר, התנור מפסיק להתחמם אוטומטית.
זמן \oplus	כאשר לא פועלת פונקציה אחרת בחזית, המכשיר מציג את השעה בתצוגה.

ניתן להציג את משך הבישול רק באמצעות השדה \oplus לאחר הגדרת סוג חימום. ניתן להגדיר את הטיימר בכל עת.

צליל התראה נשמע בסיום משך הבישול או משך פעולת הטיימר. באפשרותכם לבטל את הצליל מוקדם על-ידי נגיעה בשדה \ominus .

הערה: ניתן לשנות את משך השמעת צליל ההתראה בהגדרות הבסיסיות. ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 22

בדיקת הגדרות הזמנים

אם מספר אפשרויות כוונן זמן הוגדרו, הסמלים המתאימים מאירים בתצוגה. הספירה לאחור של משך זמן הבישול תחל בתצוגה.

כדי לבדוק את הטיימר \triangle , משך הבישול \rightarrow או השעה \oplus , געו ב- \oplus שוב ושוב עד שהסמל המתאים יסומן. במהלך ההפעלה, רק הטיימר ומשך הבישול זמינים. במצב המתנה, רק הטיימר והשעה זמינים. הערך עבורם מופיע בתצוגה למשך מספר שניות.

כוונן הטיימר

ניתן להשתמש בטיימר כטיימר מטבח רגיל. הוא פועל בנפרד מהמכשיר. לטיימר יש התראה קולית משלו. באופן זה, ניתן להבחין בין סיום הזמן שנקבע בטיימר לבין סיום משך הבישול.

1. געו ב- \oplus עד שהסמל \triangle יודגש. הסמל \triangle וסמלי הזמן מאירים בתצוגה.
2. השתמשו באזור ההגדרות כדי להגדיר את משך הטיימר. לאחר מספר שניות, הגדרת הטיימר מוחלת. הטיימר מתחיל לפעול. הסמל \triangle מאיר בתצוגה והטיימר סופר לאחור. סמלי הזמן האחרים כבים.

הזמן שנקבע עבור הטיימר חלף

נשמעת התראה קולית. $00:00$ מוצג בתצוגה. געו בשדה כלשהו כדי לכבות את הטיימר.

שינוי משך הזמן של הטיימר

השתמשו באזור ההגדרות כדי לשנות את משך הטיימר. לאחר מספר שניות, השינוי מוחל.

ביטול משך הטיימר

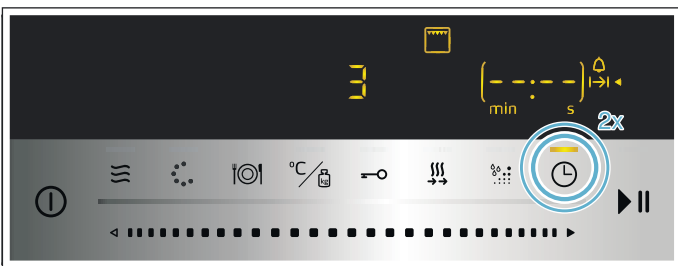
השתמשו באזור ההגדרות כדי לאפס את משך הטיימר ל- $00:00$. לאחר מספר שניות, השינוי מוחל. הטיימר כבה.

הגדרת משך בישול

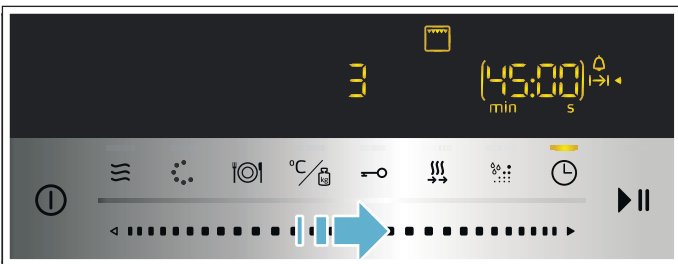
ניתן להגדיר את משך הבישול הרצוי עבור המזון. לאחר תום משך הבישול שהוגדר, התנור יכבה אוטומטית. לא ניתן לחרוג ממשך הבישול בטעות.

דוגמה בתמונה: פונקציית חימום בגריל בהגדרה 3, משך בישול של 45 דקות.

1. געו בלחצן \ominus .
 2. השתמשו באזור ההגדרות כדי להגדיר את פונקציית החימום.
 3. געו בלחצן \oplus עד שהסמל \rightarrow ומשך הבישול יודגשו.
 4. געו בלחצן \oplus עד שהסמל \rightarrow ומשך הבישול יודגשו.
- הערה:** בהתאם לפונקציית החימום, ייתכן שיוצג ערך ברירת מחדל.



5. השתמשו באזור ההגדרות כדי להגדיר משך בישול של 45 דקות.



6. געו בלחצן \rightarrow . התנור יופעל. משך הבישול ייספר לאחור בתצוגה ותאורת ה-LED תידלק.

משך הבישול שהוגדר חלף

נשמעת התראה קולית. התנור מפסיק את החימום. $00:00$ מוצג בתצוגה.

1. געו ב- \oplus . ההתראה הקולית תיפסק.
2. געו ב- \ominus . המכשיר כבה.

שינוי משך הבישול

1. געו ב- \oplus עד שהסמל \rightarrow יודגש.
2. השתמשו באזור ההגדרות כדי לשנות את משך הבישול. לאחר מספר שניות, השינוי מוחל.

טבלת תוכניות

מס' תוכנית	מזון	טווח משקל בקילוגרם	אביזרים/כלים, מפלס	הערות
הפשרה				
P 01	בשר טחון	1.0 - 0.20	כלי בישול שטוחים ללא מכסה על מדף הרשת הנמוך	לאחר שהפכתם בשר טחון, הוציאו חלקים שכבר הפשירו.
P 02	נתחי בשר	1.0 - 0.20	כלי בישול שטוחים ללא מכסה על מדף הרשת הנמוך	יש לנקז את כל הנוזלים בעת ההפיכה ובשום מקרה אין להשתמש בהם למטרה אחרת או לאפשר להם לבוא במגע עם מזון אחר.
P 03	עוף, חתיכות עוף	1.80 - 0.40	כלי בישול שטוחים ללא מכסה על מדף הרשת הנמוך	יש לנקז את כל הנוזלים בעת ההפיכה ובשום מקרה אין להשתמש בהם למטרה אחרת או לאפשר להם לבוא במגע עם מזון אחר.
P 04	לחם	1.0 - 0.20	כלי בישול שטוחים ללא מכסה על מדף הרשת הנמוך	הפשירו לחם בכמויות הנחוצות בלבד מאחר שהוא מתייבש ומתקשה במהירות. במידת האפשר, הפרידו בין הפרוסות.
תוכניות בישול				
P 05	אורז	0.20 - 0.05	כלי בישול עם מכסה על מדף הרשת הנמוך	אל תשתמשו באורז בשקיות בישול. אורז מקציץ במידה רבה במהלך הבישול. הזינו את המשקל של האורז הלא מבושל (ללא נוזלים). הוסיפו נוזלים לאורז ביחד של שתיים עד שתיים וחצי מנות נוזלים למנה אחת של אורז.
P 06	תפוחי אדמה	1.0 - 0.15	כלי בישול עם מכסה על מדף הרשת הנמוך	חתכו לפיסות בגודל שווה. הוסיפו כף מים לכל 100 ג'.
P 07	ירקות	1.0 - 0.15	כלי בישול עם מכסה על מדף הרשת הנמוך	חתכו לפיסות בגודל שווה. הוסיפו כף מים לכל 100 ג'.
תוכניות בישול משולב				
P 08	אפוי, קפוא	1.20 - 0.40	כלי בישול ללא מכסה, על מדף הרשת הנמוך	עובי המאפה לא יעלה על 3 ס"מ.
P 09	עוף, שלם	2.0 - 0.50	כלי בישול ללא מכסה, על מדף הרשת הנמוך	צד החזה פונה כלפי מטה.
P 10	סינטה, מדיום	1.5 - 0.50	כלי בישול ללא מכסה, על מדף הרשת הנמוך	
P 12	טלה, מדיום	2.0 - 0.80	כלי בישול עם מכסה, על מדף הרשת הנמוך	מפרק כתף או שוק טלה ללא עצמות
P 13	קציץ בשר	1.5 - 0.50	כלי בישול ללא מכסה, על מדף הרשת הנמוך	עובי קציץ הבשר לא יעלה על 7 ס"מ.
P 14	דגים, שלמים	1.0 - 0.30	כלי בישול ללא מכסה, על מדף הרשת הנמוך	חרצו חריצים בעור הדג מראש. הניחו את הדג בכלי הבישול ב"תנוחת השחייה" שלו.
P 15	נזיד אורז עם רכיבים טריים	0.20 - 0.05	כלי בישול עמוק עם מכסה, על מדף הרשת הנמוך	כל שעליכם לעשות הוא להזין את משקל האורז. אידיאלי עבור נזידי אורז עם ירקות, דגים או עוף. השתמשו רק במרכיבים טריים.

תוכניות אוטומטיות


התוכניות האוטומטיות מאפשרות להכין מאכלים שונים בקלות. עליכם לבחור את התוכנית הרצויה ולהזין את משקל המזון. התוכנית האוטומטית מחילה את ההגדרות המתאימות ביותר. לרשותכם בחירה בין 15 תוכניות.

הערות

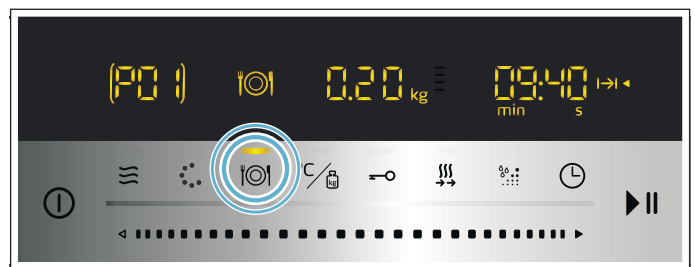
- הוציאו את האוכל מהאריזה ושקלו אותו. אם לא ניתן להזין משקל מדויק, יש לעגל אותו כלפי מעלה או מטה.
- הכניסו את האוכל לתנור הקר.
- עבור התוכניות, יש להשתמש תמיד בכלי בישול המתאימים לשימוש במיקרוגל ועמידים בפני חום, לדוגמה, כלים שעשויים מזכוכית או מקרמיקה. עיינו בעצות בנוגע לאביזרים בטבלת התוכניות.
- לקבלת תוצאות מיטביות, השתמשו בפריטי מזון איכותיים ובבשר מקורר. בעת הכנת פריטי מזון קפואים, השתמשו במזון שיצא זה עתה מתוך תא ההקפאה.

הגדרת תוכנית

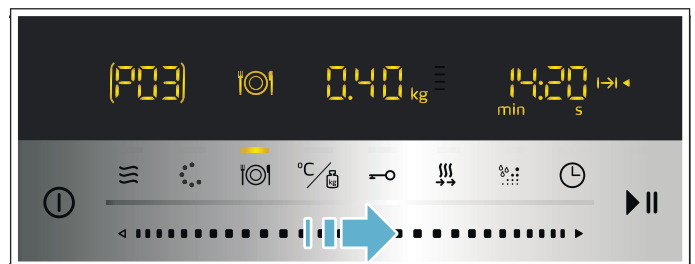
דוגמה בתרשים: תוכנית 3 עם משקל של 1 ק"ג.


1. געו בלחצן .

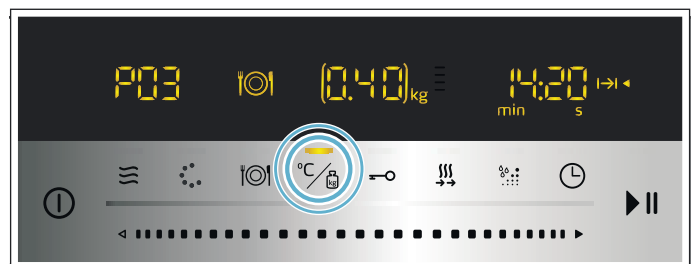
מספר התוכנית הראשונה והמשקל ומשך הבישול המוגדרים כברירת מחדל יוצגו בתצוגה.



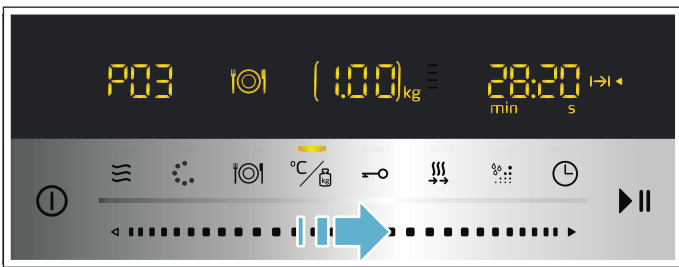
2. בחרו בתוכנית מספר 3 באמצעות אזור ההגדרות.




3. געו בלחצן . הגדרת המשקל תסומן בתצוגה.

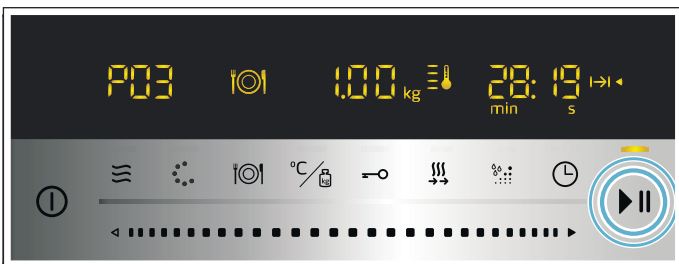


4. הגדירו את המשקל ל-1 ק"ג באמצעות אזור ההגדרות. המכשיר מגדיר אוטומטית את משך הבישול המתאים למשקל זה.



5. געו בלחצן .

התוכנית תתחיל. משך הבישול ייספר לאחור בתצוגה וסרגל הטמפרטורה ותאורת ה-LED יידלקו.




הערה: לאחר שהפעלתם את התוכנית, מספר התוכנית והמשקל לא ניתנים עוד לשינוי.

התוכנית הסתיימה



נשמעת התראה קולית. פעולת התוכנית הסתיימה; המכשיר מפסיק לחמם. געו ב-.

הערה: באפשרותכם להשתמש באזור ההגדרות כדי להאריך או להגדיר משך בישול חדש.


שינוי התוכנית

- געו בשדה  למשך כארבע שניות. התוכנית אופסה.
- בחרו תוכנית חדשה.

השהיית הפעולה

- געו בשדה  או פתחו את דלת המכשיר. הפעולה מושהית ותאורת ה-LED מהבהבת.
- סגרו את דלת התנור.
- געו בשדה  הפעולה נמשכת ותאורת ה-LED מאירה.

ביטול הפעולה

געו ב-.





המכשיר יפסיק להתחמם וכל ההגדרות ינוקו.

הערה: המאוורר עשוי להמשיך לפעול לאחר שהמכשיר הושהה או הופסק.


הגדרת המיקרוגל לפעולה משולבת

ניתן לשלב את פונקציית המיקרוגל עם כל סוגי החימום. המכשיר מתחמם והמיקרוגל מופעל בו-זמנית. כתוצאה מכך, המזון מוכן תוך פרק זמן קצר יותר.

אפשרויות שילוב

-  אוויר חם
-  צלייה באוויר חם
-  אפיית פיצה
-  גריל

יוצאים מן הכלל:

 הגדרת מיקרוגל 900 ואט

 אוויר חם 40°C

הגדרת המצב המשולב

דוגמה: אוויר חם  190°C עם מיקרוגל ב-360 ואט, 17 דקות.

1. געו ב-.

המכשיר מוכן לשימוש. הספק המיקרוגל המרבי של 900 ואט יוצג כערך ברירת המחדל בתצוגה. ניתן לשנות אותו בכל עת.

2. הגדירו ל-360 ואט באמצעות אזור ההגדרות. בתצוגה מופיעים הספק המיקרוגל וברירת מחדל של משך הבישול.

3. געו ב-.

4. הגדירו את משך הבישול הדרוש של 17 דקות באמצעות אזור ההגדרות.

5. געו ב-.

6. השתמשו באזור ההגדרות כדי להגדיר את סוג החימום  'אוויר חם'.

ערך ברירת מחדל עבור הטמפרטורה מוצג בתצוגה. הגדירו את הטמפרטורה ל-190°C באמצעות אזור ההגדרות.

8. געו ב-.

הפעולה מתחילה ותאורת ה-LED  מאירה. הספירה לאחור של משך זמן הבישול תחל בתצוגה.

משך הבישול שהוגדר חלף

נשמע צליל התראה והסמל  מפסיק להאיר. מצב משולב הסתיים. געו בשדה כלשהו כדי לסיים את ההתראה הקולית.


שינוי הספק המיקרוגל

1. געו ב-.


2. בחרו את מהירות ההפעלה הדרושה באמצעות אזור ההגדרות.

השהיית הפעולה

1. געו בשדה  או פתחו את דלת המכשיר.


הפעולה מושהית ותאורת ה-LED  מהבהבת.

2. סגרו את דלת התנור.

3. געו בשדה .

הפעולה נמשכת ותאורת ה-LED  מאירה.

ביטול הפעולה

געו ב-.

המכשיר יפסיק להתחמם וכל ההגדרות ינוקו.







הערה: המאוורר עשוי להמשיך לפעול לאחר שהמכשיר הושהה או הופסק.

ייבוש תא התנור

יבשו את תא התנור לאחר שימוש במיקרוגל כדי לוודא שלא נותרות שאריות לחות.

חימום תא התנור

כדי לייבש, חממו את תא התנור כך שהלחות שבתוכו תתאדה. לאחר מכן פתחו את דלת התנור כדי לאפשר לאדים לצאת מתא התנור.

1. הניחו למכשיר להתקרר.
2. הסירו מיד את הלכלוך הגס מתוך תא התנור ונגבו שאריות לחות מרצפת התא.
3. במידת הצורך, לחצו על  כדי להפעיל את המכשיר.
4. געו ב-.
5. סוגי החימום השונים מוצגים.
6. השתמשו באזור ההגדרות כדי לבחור 'צלייה באוויר חם' .
7. געו ב- 150°C.
8. סמל משך הבישול  מסומן בתצוגה.
9. השתמשו באזור ההגדרות כדי להגדיר משך בישול של 15 דקות.
10. לחצו על  כדי להתחיל בפעולה.
11. פונקציית הייבוש מופעלת אוטומטית ומסתיימת לאחר 15 דקות.

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.

הגדרות הספק המיקרוגל

הגדרות הספק המיקרוגל הן דרגות ולא תמיד תואמות למתח המדויק שבו משתמש המכשיר.

באפשרותכם לבחור מבין הגדרות הספק המיקרוגל הבאות.

הגדרת המיקרוגל	משך בישול מרבי	שימוש
90	שעה ו-30 דקות	להפשרת מזון שאיכותו נפגמת בנקל.
180	שעה ו-30 דקות	להפשרה ולהמשך בישול.
360	שעה ו-30 דקות	לבישול בשר ולחימום מזון שאיכותו נפגמת בנקל.
600	שעה ו-30 דקות	לחימום ולבישול מזון.
900 ואט	30 דקות	לחימום נוזלים.

ערכי ברירת מחדל:

המכשיר מספק משך בישול המוגדר כברירת מחדל עבור כל הגדרת מיקרוגל. תוכלו לקבל את ערך ברירת המחדל או לשנותו באזור המתאים.

ההגדרה המקסימלית מיועדת לחימום נוזלים. לאחר פרק זמן מסוים, ההספק של המיקרוגל מופחת אל מתחת למקסימום כדי להגן על התנור. הספק המיקרוגל המלא זמין שוב לאחר תקופת קירור.

מרווחי זמן לכוונון הזמן

מרווח הזמן לקביעת משך הבישול משתנה בהתאם לאורך משך הבישול.

משך הבישול	מרווח זמן
0 - 1 דקות	5 שניות
1 - 3 דקות	10 שניות
3 - 15 דקות	30 שניות
15 דקות - שעה אחת	דקה אחת
שעה אחת - שעה ו-30 דקות	5 דקות

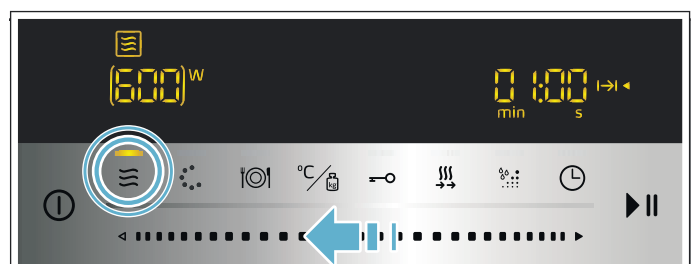
הגדרת המיקרוגל

דוגמה: הספק מיקרוגל של 600 ואט, משך בישול של 5 דקות.

1. געו ב- []

המכשיר מוכן לשימוש. הספק המיקרוגל המרבי של 900 ואט יוצג כערך ברירת המחדל בתצוגה. ניתן לשנות אותו בכל עת.

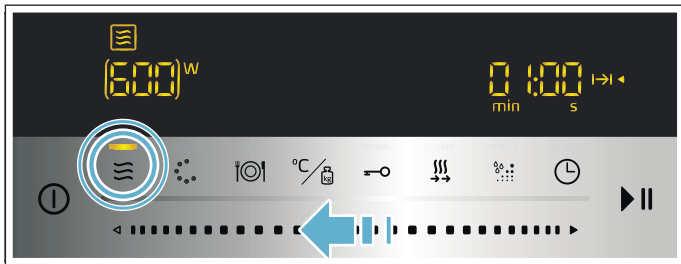
2. בחרו את מהירות ההפעלה הדרושה באמצעות אזור ההגדרות.



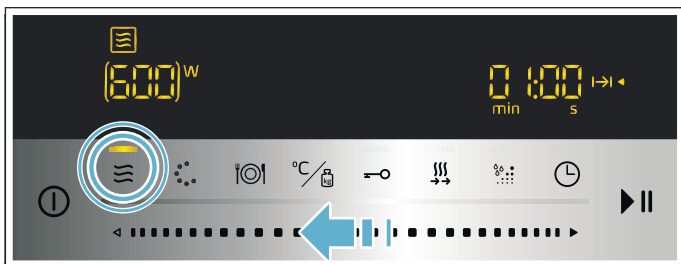
בתצוגה מופיעים הספק המיקרוגל וברירת מחדל של משך הבישול.

3. געו ב- []

4. הגדירו את משך הבישול הדרוש באמצעות אזור ההגדרות. **הערה:** באפשרותכם גם להגדיר תחילה את משך הבישול ולאחר מכן את הספק המיקרוגל.



5. געו ב- []



משך הבישול נספר לאחור בתצוגה. תאורת ה-LED מאירה.

הערות

- בעת הפעלת המכשיר, הספק המיקרוגל הגבוה ביותר מופיע תמיד בתצוגה כברירת מחדל.
- אם פותחים את דלת המכשיר בזמן הפעולה, המאוורר עשוי להמשיך לפעול.

משך הבישול שהוגדר חלף

נשמעת התראה קולית. פתחו את דלת המכשיר או געו בשדה כלשהו.

שינוי משך הבישול

1. געו ב- [] עד שהסמל [] יודגש.
2. השתמשו באזור ההגדרות כדי לשנות את משך הבישול. לאחר מספר שניות, השינוי מוחל.

שינוי הספק המיקרוגל

1. געו ב- []
2. בחרו את מהירות ההפעלה הדרושה באמצעות אזור ההגדרות.

השהיית הפעולה

1. געו בשדה [] או פתחו את דלת המכשיר. הפעולה מושהית ותאורת ה-LED [] מהבהבת.
2. סגרו את דלת התנור.
3. געו בשדה [] הפעולה נמשכת ותאורת ה-LED [] מאירה.

ביטול הפעולה

געו ב- []

המכשיר יפסיק להתחמם וכל ההגדרות ינוקו.

הערה: המאוורר עשוי להמשיך לפעול לאחר שהמכשיר הושהה או הופסק.

מיקרוגל

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

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

כלי בישול

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

כלי בישול מתאימים

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

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

כלי בישול בלתי מתאימים

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

זהירות!

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

בדיקת כלי בישול

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

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

1. חממו כלי בישול ריק בעוצמה המרבית למשך ½ דקה עד דקה אחת.
2. בדקו את הטמפרטורה של כלי הבישול במהלך פרק זמן זה. 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 כויות!


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

פונקציית ניתוק הבטיחות אוטומטי

פונקציית ניתוק הבטיחות האוטומטי מופעלת אם המכשיר פועל למשך פרק זמן ממושך מבלי שהוגדר משך בישול. השעה שבה המכשיר מכבה את עצמו תלויה במצב ההפעלה ובטמפרטורה המוגדרים.

- אוויר חם 50°C: 24 שעות
- אוויר חם 100-230°C: 5 שעות
- צלייה באוויר חם ואפיית פיצה: 5 שעות
- גריל: 90 דקות

דוגמה: אם המכשיר שלכם פועל עם אוויר חם בטמפרטורה של 160°C, הוא ייכבה אוטומטית לאחר כ-5 שעות.

ⓘ מופיע בתצוגה. המכשיר כבה. כדי לאשר, הקישו על .

בחירת מצב הפעלה

לאחר בחירת מצב הפעלה, ערכי ברירת מחדל מוצגים בתצוגה. ניתן להפעיל הגדרה זו מיד.

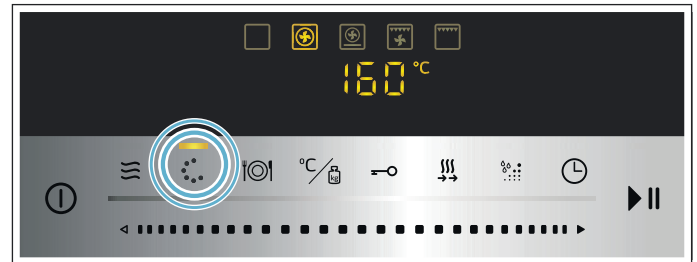
השלבים הבאים זהים עבור כל המצבים:

1. געו בשדה המתאים עבור מצב ההפעלה הדרוש.
2. השתמשו באזור ההגדרות כדי להחיל הגדרות אחרות.
3. געו ב-▶ געו במכשיר מתחיל את פעולתו.

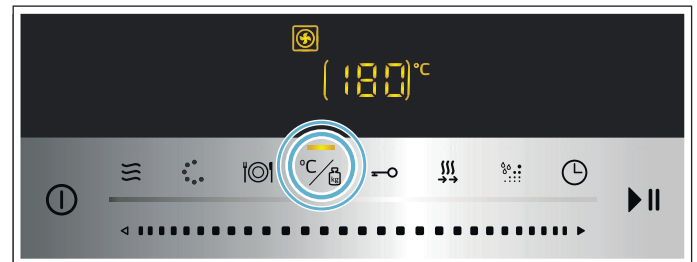
הגדרת פונקציית החימום והטמפרטורה

דוגמה באיור: אוויר חם ב-200°C

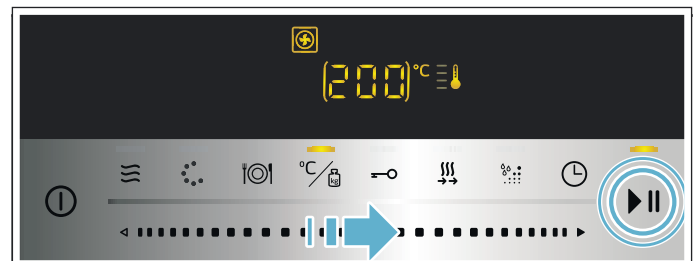
1. געו בלחצן ⏸.



2. פונקציית החימום 'אוויר חם' מוגדרת כברירת מחדל. טמפרטורת ברירת מחדל של 160°C תופיע בתצוגה. געו בלחצן °C/⏸.



3. הטמפרטורה מודגשת.
4. הגדירו את הטמפרטורה ל-200°C באמצעות אזור ההגדרות.
5. געו בלחצן ▶.



6. המכשיר יתחיל להתחמם. אורך הסרגל במחון הטמפרטורה גדל בהדרגה.
7. ניתן לשנות את הטמפרטורה בכל עת באמצעות אזור ההגדרות.

הערה: לאחר שהמכשיר התחמם, תנודות קטנות בטמפרטורה הן מצב רגיל, בהתאם לפונקציית החימום.

הגדרת משך הבישול

1. קבעו את סוג החימום ואת הטמפרטורה.
 2. געו ב-⊕ עד שהסמל |> יודגש.
 3. הגדירו את משך הבישול הדרוש באמצעות אזור ההגדרות.
 4. געו ב-▶.
- התנור מתחיל להתחמם. הספירה לאחור של משך זמן הבישול תחל בתצוגה.

השהיית הפעולה

1. געו בשדה ▶ או פתחו את דלת המכשיר. הפעולה מושהית ותאורת ה-LED ▶ מהבהבת.
 2. סגרו את דלת התנור.
 3. געו בשדה ▶.
- הפעולה נמשכת ותאורת ה-LED ▶ מאירה.

ביטול הפעולה

1. געו ב-⊖.
- המכשיר יפסיק להתחמם וכל ההגדרות ינוקו.
- הערה:** המאוורר עשוי להמשיך לפעול לאחר שהמכשיר הושהה או הופסק.

חימום מהיר

מצב החימום המהיר מאפשר למכשיר להגיע במהירות רבה במיוחד לטמפרטורה שנקבעה לו.

השתמשו בחימום מהיר רק כאשר נבחרה טמפרטורה הגבוהה מ-100°C. חימום מהיר זמין עבור סוגי החימום הבאים:

- אוויר חם (יוצא דופן: אוויר חם 40°C)
- צלייה באוויר חם
- אפיית פיצה

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

1. קבעו את סוג החימום ואת הטמפרטורה.
 2. געו ב-⏸.
 3. הסמל ⏸ מאיר בתצוגה.
 4. געו ב-▶.
- התנור מתחיל להתחמם. תאורת ה-LED ▶ מאירה.

חימום מהיר הסתיים

נשמעת התראה קולית. הסמל ⏸ נעלם מהתצוגה. המכשיר ממשיך לפעול עם סוג החימום והטמפרטורה שהוגדרו. הניחו את המזון בתא התנור.

ביטול החימום המהיר

1. געו ב-⏸. הסמל ⏸ נעלם מהתצוגה. המכשיר ממשיך לפעול עם סוג החימום והטמפרטורה שהוגדרו.
2. **הערה:** חימום מהיר מושבת באופן אוטומטי תוך 15 דקות לכל היותר.

תפעול המכשיר

בשלב זה כבר למדתם על הבקרים השונים ואופן פעולתם. 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.

הערה: ניתן להגדיר את נעילת הבטיחות בפני ילדים רק אם המכשיר כבוי. תצוגות מסוימות נשארות גלויות בתצוגה גם כאשר המכשיר כובה.

כבו את המכשיר כאשר אינו נמצא בשימוש. המכשיר יכבה את עצמו אוטומטית לאחר זמן רב שלא בוצעה בו פעולה כלשהי.

הפעלת המכשיר

געו ב-①.

ערך סטנדרטי מסומן בתצוגה. המכשיר מוכן לשימוש. בפרקים השונים תמצאו מידע על שימוש במצבי הפעולה השונים.

כיבוי המכשיר

געו ב-①.

כל הפונקציות הנמצאות במצב פעיל מתבטלות. השעה מופיעה בתצוגה.

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

הפעלה

חלק משלבי ההפעלה זהים עבור כל מצבי הפעולה. להלן תמצאו מידע על שלבי התפעול הבסיסיים.

התחלת פעולה

געו בשדה **II**.

ההגדרות שלכם מופיעות בתצוגה. אם משך בישול הוגדר, הספירה שלו לאחור מוצגת.

הערה: פתיחת דלת המכשיר משהה גם היא את פעולתו. סגרו את דלת המכשיר וגעו בשדה **II**.


השהיית הפעולה


- געו בשדה **II** או פתחו את דלת המכשיר. הפעולה מושהית ותאורת ה-LED **II** מהבהבת.
 - סגרו את דלת התנור.
 - געו בשדה **II**.
- הפעולה נמשכת ותאורת ה-LED **II** מאירה.

ניקוי תא התנור והאביזרים

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

ניקוי תא התנור

כדי להעלים את ריח המכשיר החדש, חממו את תא התנור כאשר הוא ריק ודלת התנור סגורה. שעה אחת עם אוויר חם  בטמפרטורה של 180°C אידיאלית לשם כך. ודאו שלא נשארו שאריות של חומרי האריזה בתוך תא התנור.

- געו ב-⋮.
 - סוג החימום 'אוויר חם'  מוגדר כברירת מחדל.
 - געו ב-°C/⋮.
 - הגדירו ל-180°C באמצעות אזור ההגדרות.
 - געו ב-**II**.
- התנור מתחיל להתחמם.
- כבו את התנור כעבור שעה אחת. געו ב-① לשם כך.

ניקוי האביזרים

לפני השימוש הראשון באביזרים של התנור, שטפו אותם היטב במים חמים עם סבון ובספוג כלים רך.

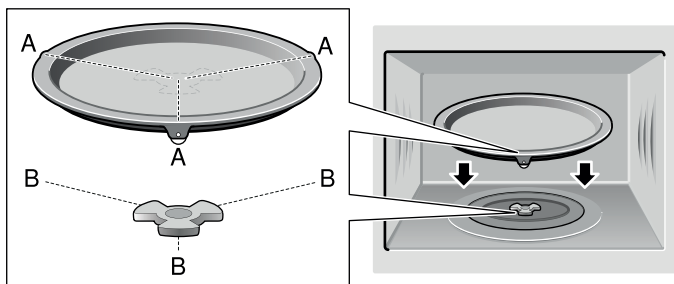
לפני הפעלה ראשונה

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

על המכשיר להיות מותקן כהלכה ומחובר לחשמל.

התקנת המשטח המסתובב

כפי שמוצג באיור, הניחו את המשטח המסתובב עם הגלגלות "A" על-גבי החיבור של ציר המשטח המסתובב "B" במרכז רצפת תא התנור.



הערות

- אין להשתמש במכשיר ללא המשטח המסתובב.
- המשטח המסתובב מוכרח להיות מותקן בצורה ישרה על-גבי החיבור של ציר המשטח המסתובב.
- המשטח המסתובב מוכרח להסתובב, ללא קשר לפונקציית החימום הנמצאת בשימוש.
- העומס המרבי עבור המשטח המסתובב הוא 5 ק"ג.

שימוש ראשון

לאחר חיבור אספקת החשמל או לאחר הפסקת חשמל, התצוגה מנחה אתכם לקבוע את השעה. ייתכן שיעברו מספר שניות עד שההוראה תוצג.

כוונן השעון

במהלך השימוש הראשוני, תצוגת השעה מסומנת. $12:00$ מהבהב בתצוגה והסמל \oplus מאיר. הגדירו את השעה.

- השתמשו באזור ההגדרות כדי להגדיר את השעה.
- געו ב- \oplus . השעון כוונן.

שינוי השעה

- געו ב- \oplus פעמיים. הסמל \oplus והשעה מופיעים בתצוגה.
- השתמשו באזור ההגדרות כדי להגדיר את השעה.
- געו ב- \oplus . השעון כוונן.

הערות

- אם לא תיגעו בלחצן \oplus לאחר הגדרת השעה, הערך המוגדר יוחל אוטומטית לאחר מספר שניות.
- באפשרותכם לגעת ב- \oplus בכל עת כדי לשנות את הגדרת השעה.
- כדי להפחית את צריכת החשמל של המכשיר שלכם במצב המתנה, ניתן להסתיר את השעה.

אביזרים

להלן תמצאו מידע על האביזרים הכלולים ועל אופן השימוש הנכון בהם.

זהירות!

בעת הסרת הכלים, ודאו שהמשטח המסתובב לא זז. הקפידו לנעול היטב את המשטח המסתובב. המשטח המסתובב יכול להסתובב ימינה או שמאלה.

אביזרים כלולים

משטח מסתובב

ניתן לבשל מזון שדורש חימום רב מתחת ישירות על-גבי המשטח המסתובב.



הערה: המשטח המסתובב יכול להסתובב עם כיוון השעון ונגד כיוון השעון. הוא עמיד בפני שריטות. ניתן לפרוס פיצה ישירות על-גבי המשטח המסתובב.

מדף רשת נמוך

עבור המיקרוגל ולאפייה וצלייה בתנור.



הערה: הניחו את מדף הרשת על-גבי המשטח המסתובב.

מדף רשת גבוה

מדף רשת לצלייה בגריל, לדוגמה, אומצות, נקניקיות או לחם, או להנחת כלי בישול, לדוגמה, כלים שטוחים שמתאימים לשימוש בתנור.



הערה: הניחו את מדף הרשת על-גבי המשטח המסתובב.

אביזרים מיוחדים

ניתן לקבל אביזרים נוספים ממרכז שירות הלקוחות או מספקים מורשים.

אביזרים מיוחדים
כלי צלייה מזכוכית עבור צלי קדרה ומאפים שאתם מכינים בתנור.
מגש פיצה לאפיית פיצה ועוגות עגולות גדולות.
מכשיר אידיו למכשירי מיקרוגל לאידיו מזון בצורה מהירה ועדינה יותר.

פתיחת דלת התנור

פתיחת דלת התנור במהלך פעולתו גורמת להשהיית הפעולה. סגרו את הדלת וגעו בשדה **||** כדי להמשיך בפעולה.

תאורה פנימית

התאורה הפנימית מאירה כאשר המכשיר פועל. לאחר שהתנור סיים לבשל את המזון, התאורה כבית.

התאורה הפנימית מופעלת כאשר דלת המכשיר נפתחת. זה לדוגמה, מאפשר לנקות בקלות רבה יותר את התנור. לאחר כ-15 דקות, התאורה הפנימית כבית באופן אוטומטי.

מאוורר הקירור

התנור שלכם מצויד במאוורר קירור. מאוורר הקירור מופעל במהלך פעולת התנור. האוויר החם נפלט מעל הדלת.

מאוורר הקירור עשוי להמשיך לפעול למשך זמן מה לאחר שהתנור סיים את פעולתו.

זהירות!

אין לכסות את פתחי האוורור. פעולתם נועדה למנוע התחממות יתר של התנור.

הערות

- המכשיר נותר קר במהלך פעולת המיקרוגל. מאוורר הקירור יפעל בכל זאת. המאוורר עשוי להמשיך לפעול גם לאחר שהמיקרוגל סיים את פעולתו.
- טיפות עיבוי עשויות להצטבר על זכוכית הדלת, על הדפנות הפנימיות ועל רצפת המכשיר. זוהי תופעה רגילה שאינה משפיעה לרעה על פעולת המכשיר. לאחר הבישול, נגבו את טיפות העיבוי שהצטברו.

סוגי חימום

כדי לוודא שתשתמשו תמיד בסוג החימום הנכון לבישול המזון, סיפקנו הסבר לגבי ההבדלים והיישומים להלן. הסמלים עבור כל סוג של חימום מסייעים לכם לזכור אותם.

סוג חימום	טמפרטורה	שימוש
אוויר חם	40°C	להפתחת בצק שמרים; להפשרת עוגות קרם.
	100-230°C	לאפייה ולצלייה במפלס אחד.
גריל	הגדרות הגריל: 1 = נמוך 2 = בינוני 3 = גבוה	לצלייה בגריל של פריטים שטוחים כגון אומצות או נקניקיות, להכנת צנים ולהכנת מנות מוקרמות.
צלייה בגריל באוויר חם	100-230°C	לצלייה של עוף, דגים שלמים ונתחי בשר גדולים.
אפיית פיצה	100-230°C	להכנת פיצה ומנות המצריכות כמות חום גדולה מלמטה.

ערכי ברירת מחדל

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

מיקרוגל

קיים מגוון הגדרות של הספק מיקרוגל המתאימות לסוגי מזון שונים. הגדרות המיקרוגל לא תמיד תואמות למתח המדויק שבו משתמש המכשיר.

באפשרותכם לבחור מבין הגדרות המיקרוגל הבאות.

הגדרת המיקרוגל	משך בישול מרבי
90	שעה ו-30 דקות
180	שעה ו-30 דקות
360	שעה ו-30 דקות
600	שעה ו-30 דקות
900 ואט	30 דקות

באפשרותכם להשתמש בפונקציית המיקרוגל באופן עצמאי או בשילוב עם סוגי חימום אחרים.

יוצאים מן הכלל:

הגדרת מיקרוגל 900 ואט

אוויר חם 40°C

גלו כיצד לשלב את פונקציית המיקרוגל עם כל סוגי החימום כאן:

תא התנור

הפונקציות השונות בתא התנור מקלות על השימוש במכשיר. לדוגמה, תא התנור מואר היטב ומאוורר הקירור מונע התחממות יתר של המכשיר.

תצוגה

התצוגה בנויה כך שניתן לקרוא את המידע במבט מהיר בכל מצב.

הערך שניתן להגדיר באותו רגע מוצג בהדגשה. הוא מודגש באמצעות סוגריים מרובעים מסביב לערך המוגדר.

ניתן לשנות את הערך שמודגש באופן ישיר באמצעות אזור ההגדרות.



רכיבי תצוגה

להלן הסבר קצר על רכיבי התצוגה השונים.

סמל	משמעות
🔔	טיימר אם הסמל מודגש, הטיימר יופיע בתצוגה.
⏸️	משך הבישול אם הסמל מודגש, משך הבישול יופיע בתצוגה.
⌚	שעון אם הסמל מודגש, השעון יופיע בתצוגה.
h:min	שעות/דקות משך הבישול בשעות ובדקות
min:s	דקות/שניות משך הבישול בדקות ובשניות
🔥	נעילת בטיחות בפני ילדים אם סמל זה מאיר, נעילת הבטיחות בפני ילדים מופעלת.
🔒	חימום מהיר אם סמל זה מאיר, חימום מהיר מופעל.

לוח הבקרה

לוח הבקרה משמש כמו התקן גלילה. החליקו ימינה או שמאלה עם אצבעכם כדי לשנות את ההגדרה. ככל שתחליקו מהר יותר, כך התקן הגלילה יזוז מהר יותר. הקישו על התקן הגלילה כדי לעצור אותו ובחרו הגדרה מדויקת.

מחווני הטמפרטורה

מד החום מימין לטמפרטורה מציין שהמכשיר מתחמם.

אם פונקציית חימום נמצאת בשימוש, הסרגלים מאירים מלמטה למעלה כאשר תא התנור מתחמם.

אם אתם משתמשים בפונקציית הגריל, כל הסרגלים יוארו מההתחלה.

הסרגלים אינם מאירים כאשר פונקציית המיקרוגל נמצאת בשימוש.

בעת חימום מקדים של התנור, הזמן המיטבי להנחת המזון בתא התנור הוא ברגע שארבעת הסרגלים מאירים.



הערה: בשל התמדת החום, הטמפרטורה בפועל בתוך תא התנור עשויה להשתנות מהטמפרטורה המוצגת.

מצב לילה

כדי לחסוך באנרגיה, בהירות התצוגה מופחתת באופן אוטומטי לרמה נמוכה יותר בין 22:00 ל-05:59.

מצבי הפעלה

למכשיר שלכם יש מצבי הפעלה שונים שהופכים אותו לקל יותר לשימוש.

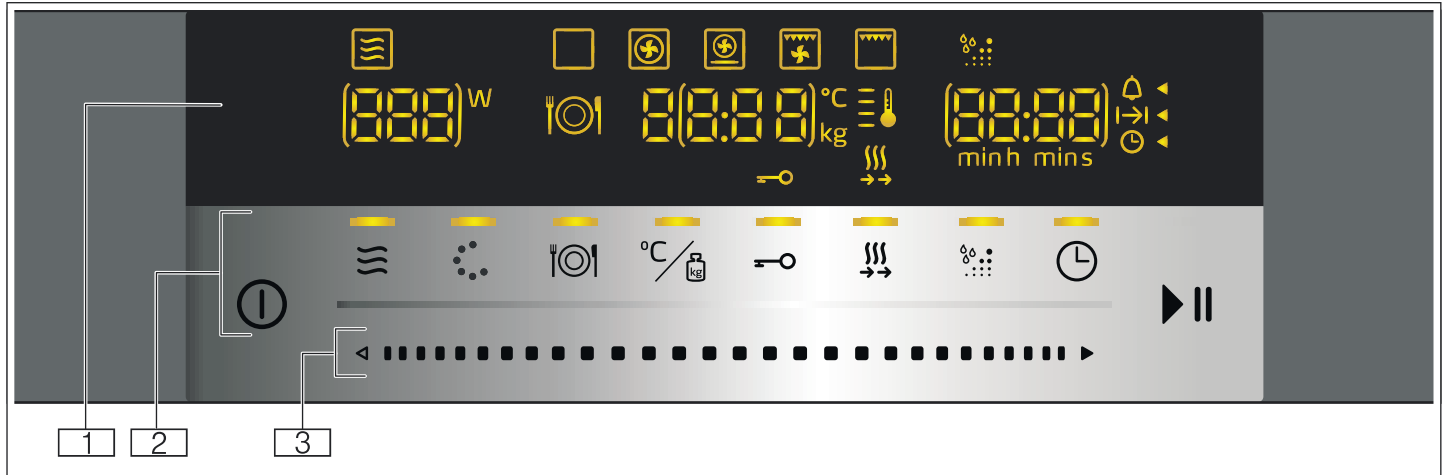
תוכלו למצוא תיאורים מפורטים יותר שלהם בסעיפים המתאימים.

שימוש	מצב הפעלה
קיימות פונקציות חימום שונות שהותאמו בקפידה ויאפשרו לכם לבשל את המזון בצורה מושלמת.	פונקציות חימום ← "תפעול המכשיר" בעמוד 13
ניתן להשתמש במיקרוגל כדי לבשל, לחמם או להפשיר את המזון בצורה מהירה יותר.	מיקרוגל ← "מיקרוגל" בעמוד 15
בנוסף לסוג חימום, באפשרותכם להפעיל את המיקרוגל עבור מצב זה.	פעולה משולבת של מיקרוגל
ניתן לשנות את ההגדרות הבסיסיות של התנור בהתאם לצרכים שלכם.	הגדרות בסיסיות ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 22

לוח הבקרה

בלוח הבקרה ניתן להשתמש באזור לוחות המגע וההגדרות להגדרת הפונקציות השונות של התנור. ההגדרות הנוכחיות מופיעות בתצוגה.

הסקירה מציגה את לוח הבקרה כשהתנור מופעל עם כל הסמלים בתצוגה.



לוחות מגע

להלן הסבר קצר על הלחצנים ולוחות המגע השונים.

משמעות	סמל
הפעלת המכשיר או כיבוי מופעל/כבוי	ⓘ
בחרו את מהירות ההפעלה של המיקרוגל או הפעילו את פונקציית המיקרוגל עבור סוג חימום.	☰
סימון סוגי החימום. הגדירו את סוג החימום באמצעות אזור ההגדרות.	☼
סימון התוכניות. הגדירו את התוכניות באמצעות אזור ההגדרות.	🍲
סימון הטמפרטורה/המשקל. הגדירו את הטמפרטורה או המשקל באמצעות אזור ההגדרות.	°C/🍳
געו נגיעה ממושכת כדי להפעיל/להשבית את נעילת הבטיחות בפני ילדים.	🔒
הפעלה/השבתה של החימום מהיר	🔥
הפעלת פונקציית הניקוי Aquaclean	🧼
בחרו והגדירו את אפשרויות קביעת זמן הזמן באמצעות אזור ההגדרות.	🕒
הפעלה או השהיה של הפעולה הערה: לחיצה ממושכת מסיימת את הפעולה הנוכחית וההגדרות עבור מצב ההפעלה שנבחר מאופסות לערכי ברירת המחדל.	⏸

הכרת המכשיר

בפרק זה מובא הסבר על המחוונים והבקרים השונים. כאן תמצאו גם מידע על הפונקציות השונות של המכשיר.

הערה: המפרט הייחודי והצבעים עשויים להשתנות בין הדגמים השונים.

1 תצוגה

התצוגה מציגה סמלים עבור פונקציות פעילות ואת האפשרויות להגדרת הזמן.

2 לוחות מגע

מאחורי לוחות המגע קיימים חיישנים. פשוט געו בסמל כדי לבחור את הפונקציה.

3 אזור הגדרות

באפשרותכם להגדיר את הטמפרטורה עבור סוג החימום או לבחור את ההגדרות עבור פונקציות אחרות באמצעות אזור ההגדרות.

לוחות מגע ותצוגה

ניתן להשתמש בלוחות המגע כדי להגדיר פונקציות נוספות במכשיר שלכם. תוכלו לראות את הערכים עבורן בתצוגה.

הגנה על הסביבה


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

חיסכון בחשמל

- חממו את התנור מראש אך ורק אם פעולה זו מצוינת במתכון או בטבלה שבחוברת ההוראות.
- בעת אפייה, השתמשו בתבניות אפייה כהות, מצופות בלכה שחורה או באמייל. הן קולטות את החום טוב יותר.
- פתחו את דלת המכשיר מעט ככל האפשר כאשר הוא נמצא בשימוש.
- אם ברצונכם לאפות מספר עוגות, מומלץ לאפות אותן בזו אחר זו. תא התנור עדיין חם. פעולה זו תקצר את משך זמן האפייה של העוגה השנייה. ניתן להכניס לתנור במקביל שתי תבניות אפייה כשהן מונחות זו לצד זו.
- במקרה של זמני בישול ממושכים, ניתן לכבות את התנור 10 דקות לפני סיום הבישול ולנצל את החום השירי כדי לסיים את תהליך הבישול.

סילוק ידידותי לסביבה

יש להשליך את חומרי האריזה באופן ידידותי לסביבה.

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

פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר

מידע כללי

זהירות!

- **מים בתא התנור החם:** לעולם אין לשפוך מים לתוך תא תנור חם. הדבר יגרום להיווצרות אדים לזהטים. השינוי בטמפרטורה עלול לגרום נזק.
- **מזון לח:** אין לאחסן מזון לח בתא התנור הסגור לפרקי זמן ארוכים. אין להשתמש במכשיר לאחסון מזון. הדבר עלול לגרום להיווצרות קורוזיה.
- **עיבוי בתא התנור:** טיפות עיבוי עשויות להצטבר על זכוכית הדלת, על הדפנות הפנימיות ועל רצפת המכשיר. זוהי תופעה רגילה שאינה משפיעה על פעולת המכשיר. כדי למנוע חלודה, נגבו את העיבוי בכל פעם שאתם מבשלים.
- **קירור המכשיר כאשר הדלת פתוחה:** אפשרו לתא התנור להתקרר רק בדלת סגורה. ודאו שדבר אינו נתפס בדלת התנור. גם אם דלת המכשיר פתוחה רק מעט, חזיתותיהם של הארונות/המכשירים הסמוכים עלולות להינזק במשך הזמן.
- **אטם מלוכלך מאוד:** אם אטם הדלת מלוכלך מאוד, דלת המכשיר לא תיסגר היטב. החזיתות של ארונות/מכשירים סמוכים עלולות להינזק. הקפידו על ניקיון האטם.
- **שימוש בדלת המכשיר לצורך עמידה או הצבת עצמים עליה:** אין לעמוד או להניח חפצים על דלת המכשיר הפתוחה. אין להניח כלי בישול או אביזרים על דלת התנור.
- **הובלת המכשיר:** אין לשאת את המכשיר או להחזיק אותו באמצעות ידית הדלת. ידית הדלת אינה יכולה לשאת את משקל התנור והיא עלולה להישבר.

מיקרוגל

זהירות!

- **היווצרות 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.
- **הפעלת המיקרוגל ללא מזון:** הפעלת המכשיר ללא מזון בתוכו עלולה לגרום לעומס יתר. אין להפעיל את המכשיר אלא אם הכנסתם מזון לתא התנור. המקרה היחיד היוצא מן הכלל הוא לצורך בדיקת התאמה של כלי הבישול (עיינו בסעיף "מיקרוגל, כלי בישול מתאימים").
- **הכנת פופקורן במיקרוגל:** לעולם אין להפעיל את המיקרוגל בעוצמה חזקה מדי. לוח הדלת עלול להיסדק במקרה של עומס יתר עליו. השתמשו בעוצמה שאינה עולה על 600 ואט. יש להניח את שקית הפופקורן על מגש זכוכית.
- **תבניות אלומיניום חד-פעמיות:** אין להשתמש בתבניות אלומיניום חד-פעמיות במכשיר. ניצוצות הנוצרים מהם עלולים לגרום נזק למכשיר.
- **ציר המשטח המסתובב:** אין לאפשר לנוזל שרתח ועלה על גדותיו לזרום דרך ציר המשטח המסתובב אל תוך החלל הפנימי של המכשיר. פקחו על תהליך הבישול. בחרו מראש משך בישול קצר יחסית והאריכו את משך הבישול בהתאם לצורך.
- **משטח מסתובב:** אין להשתמש בתנור המיקרוגל ללא המשטח המסתובב.

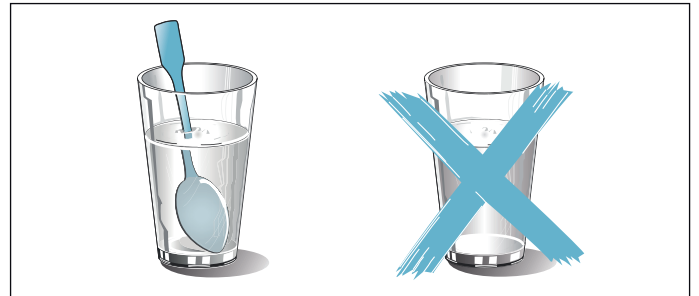
⚠️ אזהרה - סכנה לנזק בריאותי חמור!

- פני השטח של המכשיר עלולים להינזק אם לא ינקו 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. ← "ניקוי" בעמוד 22
- 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.

- 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 חרירים זעירים בידידות או במכסה. חרירים אלה מסתירים חלל תחתיהם. לחות שתחדור לחלל זה עלולה לגרום לכלי להיסדק. יש להשתמש אך ורק בכלים בטוחים לבישול במיקרוגל.
- אם נעשה שימוש במכשיר במצב מיקרוגל בלבד, הנחת כלי בישול ומיכלים שעשויים ממתכת בתוך המכשיר עלולה לגרום לניצוצות בעת הפעלת המכשיר. הדבר יוביל לגרימת נזק למכשיר. אין להשתמש במיכלי מתכת בעת השימוש במכשיר במצב מיקרוגל בלבד. יש להשתמש רק בכלי בישול שמתאימים למיקרוגל, או, לחלופין, יש להשתמש במיקרוגל בשילוב עם סוג של חימום.

⚠️ אזהרה - סכנת התחשמלות!

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

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

⚠ אזהרה - סכנת התפוצצות!

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

⚠ אזהרה - סכנת כוויות!

- פריטי מזון עם קליפה או קרום עלולים להתבקע או להתפוצץ גם זמן מה לאחר החימום. לעולם אין לבשל ביצים בקליפתן או לחמם ביצים קשות. נקבו תמיד את החלמון לפני שליקת 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.

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

⚠ אזהרה - סכנת כוויות!

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

⚠ אזהרה - סכנת צריבה!

- בעת פתיחת דלת המכשיר אדים חמים יכולים להיפלט. פתחו את דלת המכשיר בזהירות. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.
- הכנסת מים לתא התנור החם עלולה לגרום להיווצרות אדים חמים. לעולם אין לשפוך מים לתוך תא תנור חם.

⚠ אזהרה - סכנת פציעה!

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

מיקרוגל

⚠ אזהרה - סכנת כוויות!

- 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.

ייעוד השימוש

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

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

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

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

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

המכשיר מיועד לשימוש עד לגובה של 4000 מטר מעל פני הים.

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

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

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

יש לדאוג להכנסת האביזרים לתא התנור באופן תקין. ← "לפני הפעלה ראשונה" בעמוד 12

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 המכשיר ונתקו אותו משקע החשמל, או הורידו את מפסק הזרם שבתיבת הנתיכים.
- בעת פתיחת דלת התנור נוצר משב רוח. נייר האפייה עלול לגעת בגוף החימום ולהתלקח. אין להניח נייר אפייה בצורה לא מהודקת על האביזרים במהלך חימום התנור. הקפידו להצמיד את נייר האפייה באמצעות כלי או תבנית אפייה. כסו בנייר האפייה רק את האזור הנחוץ. יש להקפיד כי נייר האפייה לא יבלוט מעבר לאביזרים.
- המכשיר מתחמם מאוד. אם המכשיר מותקן בארון עם דלת דקורטיבית, החום יצטבר כאשר הדלת הדקורטיבית תיסגר. יש להפעיל את המכשיר רק כאשר הדלת הדקורטיבית פתוחה.

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.
- לחות שחדרה למכשיר עלולה לגרום להתחשמלות. אין לחשוף את התנור לתנאי חום או לחות קיצוניים. יש להשתמש במכשיר במקומות סגורים בלבד.

תוכן העניינים

22	הגדרות בסיסיות	
22	שינוי ההגדרות הבסיסיות	
22	רשימת הגדרות בסיסיות	
22	ניקוי	
22	תכשירי ניקוי מתאימים לשימוש	
23	Aqualis	
24	איתור בעיות ופתרון	
25	שירות לקוחות	
25	מספר E ומספר FD	
25	מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו	
25	הפשרה, חימום ובישול באמצעות המיקרוגל	
29	עצות לשימוש במיקרוגל	
30	עוגות ומאפים	
30	עצות לאפייה	
31	צליליה וצליליה בגריל	
34	עצות לצליליה ולצליליה בגריל	
34	מאפים, מאכלים מוקרמים, צנימים עם תוספות	
35	מאכלים מוכנים קפואים	
36	אקרילאמיד במזון	
37	מנות מבחן	

4	ייעוד השימוש	
4	הוראות בטיחות חשובות	
4	מידע כללי	
5	מיקרוגל	
7	פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר	
7	מידע כללי	
7	מיקרוגל	
8	הגנה על הסביבה	
8	חיסכון בחשמל	
8	סילוק ידידותי לסביבה	
9	הכרת המכשיר	
9	לוח הבקרה	
12	אביזרים	
12	אביזרים כלולים	
12	אביזרים מיוחדים	
12	לפני הפעלה ראשונה	
12	התקנת המשטח המסתובב	
12	שימוש ראשון	
13	ניקוי תא התנור והאביזרים	
13	תפעול המכשיר	
13	הפעלה וכיבוי של המכשיר	
14	בחירת מצב הפעלה	
14	הגדרת פונקציית החימום והטמפרטורה	
14	חימום מהיר	
15	פונקציית ניתוק בטיחות אוטומטי	
15	מיקרוגל	
15	כלי בישול	
16	הגדרות הספק המיקרוגל	
16	הגדרת המיקרוגל	
17	הגדרת המיקרוגל לפעולה משולבת	
17	ייבוש תא התנור	
18	תוכניות אוטומטיות	
18	הגדרת תוכנית	
19	טבלת תוכניות	
20	הגדרת אפשרויות כונון הזמן	
20	בדיקת הגדרות הזמנים	
20	כונון הטיימר	
20	הגדרת משך בישול	
21	כונון השעון	
21	נעילת בטיחות בפני ילדים	
21	הפעלה והשבתה	

לקוחות נכבדים,

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

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

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

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

הערה!

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

כל הזכויות שמורות ל- BSH Home Appliances Group.

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

Constructa

[he] הוראות שימוש

[en] Instruction manual

CC4W91860
מיקרוגל