

Constructa

מיקרוגל

CC4W91960

מדריך למשתמש והוראות התקנה he

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.

תוכן העניינים

מדריך למשתמש

1	בטיחות.....	3
2	מניעת נזקי רכוש.....	6
3	שמירה על הסביבה וחיסכון באנרגיה.....	6
4	הכרת המכשיר.....	7
5	אביזרים.....	9
6	לפני ההפעלה הראשונה.....	10
7	הפעלה בסיסית.....	10
8	מיקרוגל.....	11
9	תוכניות אוטומטיות.....	14
10	אפשרויות קביעת זמן.....	15
11	נעילת בטיחות בפני ילדים.....	16
12	הגדרות בסיסיות.....	16
13	ניקוי ותחזוקה.....	17
14	פתרון בעיות.....	19
15	השלכה לאשפה.....	20
16	כיצד זה עובד.....	20
17	שירות לקוחות.....	32
18	הוראות התקנה.....	32
18.2	התקנה בטוחה.....	32

1 בטיחות

שימו לב להוראות הבטיחות להלן.

1.1 הנחיות כלליות

- קראו בקפידה את הוראות ההפעלה.
- שמרו על הוראות ההפעלה וכן על מסמכי המוצר במקום בטוח לעיון עתידי או עבור בעלים הבאים.
- אל תחברו את המכשיר אם התגלו נזקי הובלה.

1.2 ייעוד השימוש

- איש מקצוע מורשה בלבד רשאי להתקין מכשירי חשמל חסרי נתיכים. נזק שייגרם למכשיר עקב חיבור שגוי אינו מכוסה במסגרת האחריות.
- שימוש בטוח במכשיר מחייב התקנה נכונה על פי הוראות הבטיחות. המתקין אחראי לוודא שהמכשיר עובד בצורה מושלמת במקום התקנתו.

יש להשתמש במכשיר רק:

- להכנת ארוחות ומשקאות.
- לשימוש במשק הבית ולשימושים דומים, כמו למשל: במטבחי עובדים בחנויות, במשרדים ובתחומי עסק אחרים; במשקים חקלאיים; על ידי לקוחות בבתי מלון ובמתקני מגורים אחרים; בפנסיונים לאירוח כגון צימרים.
- עד לגובה של 4000 מ' לכל היותר מעל פני הים.

מכשיר זה תואם לתקנים EN 55011 ו-CISPR 11. זהו מוצר מסוג קבוצה 2, דירוג B. מוצר מסוג קבוצה 2 משמעותו שגלי המיקרו מיוצרים למטרת חימום מזון. דירוג B משמעותו שמכשיר מתאים למשקים פרטיים.

1.3 הגבלה על קבוצת משתמשים

מותר לילדים בגילאי 8 ומעלה ולאנשים בעלי יכולות פיזיות, חושיות או מנטליות נמוכות או ללא נסיון ו/או ידע מתאימים, להשתמש במכשיר זה, בתנאי שהם יהיו תחת פיקוח או שהם יתודרכו בשימוש במכשיר באופן בטיחותי ויבינו את הסכנות הכרוכות בהפעלתו. אין לאפשר לילדים לשחק במכשיר. אין לאפשר לילדים לנקות את המכשיר או לבצע תחזוקת משתמש, אלא אם כן הם בני 15 שנים לפחות ונמצאים תחת השגחה. יש להרחיק ילדים בני פחות מ-8 שנים מהמכשיר ומכבל החשמל.

1.4 שימוש בטוח

⚠ אזהרה – סכנת שריפה!

- חפצים דליקים המאוחסנים בתוך תא הבישול עלולים להתלקח.
- לעולם אין לאחסן חפצים דליקים בתוך תא הבישול.
- אם נפלט עשן, יש להפסיק את פעולת המכשיר או לנתק את התקע מהחשמל ולהשאיר את הדלת סגורה, כדי להחניק היווצרות להבות כלשהן.
- שאריות מזון, נתזי שומן ומיצי בשר עלולים להתלקח.
- לפני השימוש במכשיר, הסירו את שאריות המזון הקשות ביותר מתא התנור, גופי החימום והאביזרים.
- כשפותחים את דלת המכשיר, נפלט זרם אוויר. נייר אפייה עלול לגעת בגופי החימום ולהתלקח.
- בעת החימום המקדים ובמשך הבישול אין להניח אף פעם על האביזרים נייר אפייה שאינו מוצמד.
- תמיד יש לחתוך את נייר האפייה בהתאם לצורך ולהניח עליו צלחת או תבנית אפייה.
- חימום יתר של המכשיר עלול לגרום שריפה. אם המכשיר מותקן מאחורי דלת ארון או דלת דקורטיבית, יצטבר חום רב ברהיט כאשר הדלת הדקורטיבית או דלת הארון סגורה.
- יש להפעיל את המכשיר רק כאשר הדלת הדקורטיבית או דלת הארון פתוחה.

⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

- המכשיר וחלקיו הנגישים מתחממים במהלך השימוש.
- יש להימנע ממגע בגופי החימום.
- יש להרחיק מהמכשיר ילדים צעירים מתחת לגיל 8 שנים.
- אביזרים וכלי בישול מתחממים מאוד.
- יש להשתמש תמיד בכפפות מטבח כדי להוציא את האביזרים או את כלי הבישול מתא התנור.
- אדי אלכוהול עלולים להתלקח בתא הבישול החם.
- בהכנת המאכלים יש להשתמש בכמויות קטנות בלבד של משקאות בעלי תכולת אלכוהול גבוהה.
- פתחו בזהירות את דלת המכשיר.

⚠ אזהרה – סכנת צריבה!

- החלקים הנגישים של התנור מתחממים במהלך הפעלתו.
- אין לגעת בחלקים החמים הללו.
- שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.
- אדים לוהטים עלולים להיפלט החוצה בעת פתיחת דלת המכשיר. בטמפרטורות מסוימות לא רואים את האדים.
- פתחו בזהירות את דלת המכשיר.
- יש להרחיק ילדים מהמכשיר.
- אם יש מים בתא התנור כאשר הוא חם, עלולים להיווצר אדים חמים.
- לעולם אין לשפוך מים לתוך תא התנור כאשר הוא חם.

⚠ אזהרה – סכנת פציעה!

- דלת הזכוכית של המכשיר עלולה להתנפץ, אם היא שרוטה.
- אין להשתמש בחומר ניקוי חריף ושוחק או במגדלת מתכת חדה לניקוי זכוכית דלת המכשיר, כי אלה עלולים לשרוט את פני השטח.
- הצירים בדלת המכשיר שלכם זזים כאשר הדלת נפתחת ונסגרת, ועשויים לגרום לכך שהאצבעות שלכם ייתפסו.
- הרחיקו את ידיכם מהצירים.

⚠ אזהרה – סכנת התחשמלות!

- תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה.
- יש לאפשר אך ורק לטכנאים מיומנים לבצע תיקונים במכשיר.
- השתמשו אך ורק בחלקי חילוף מקוריים בעת תיקון המכשיר.
- אם כבל החשמל של מכשיר זה פגום, הוא יוחלף על-ידי היצרן, שירות הלקוחות של היצרן או איש בעל הסמכה דומה כדי למנוע סיכון.
- בידוד פגום של הכבל החשמלי מהווה סכנה.
- אין להביא את הכבל החשמלי במגע עם חלקי מכשיר חמים או מקורות חום.
- אין להביא את הכבל החשמלי במגע עם חודים או קצוות חדים.

- אין לקפל את הכבל החשמלי, למעוך או לשנות אותו.
- חדירת לחות עלולה לגרום להתחשמלות.
- אין להשתמש במכשירי ניקוי באדים או בלחץ גבוה לניקוי המכשיר.
- אם המכשיר או כבל החשמל פגומים, הדבר מסוכן.
- לעולם אין להפעיל מכשיר פגום.
- אין להפעיל מכשיר בעל פני שטח סדוקים או שבורים.
- אין למשוך את כבל החשמל כדי לנתק את המכשיר. נתקו תמיד את המכשיר מהחשמל.
- אם המכשיר או כבל החשמל פגומים, נתקו באופן מיידי את כבל החשמל או כבו את הנתיק בתיבת הנתכים.
- צרו קשר עם שירות הלקוחות. –עמוד 32

⚠ אזהרה – סכנת חנק!

- ילדים עשויים להניח חומרי אריזה מעל ראשיהם או לעטוף את עצמם בהם ולהיחנק.
- הרחיקו את חומרי האריזה מילדים.
- אין לאפשר לילדים לשחק עם חומרי האריזה. ילדים עלולים לשאוף או לבלוע חלקים קטנים ולהיחנק.
- יש להרחיק חלקים קטנים מילדים.
- אין להתיר לילדים לשחק בחלקים קטנים.

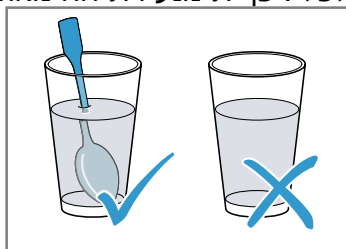
1.5 מיקרוגל

קראו בעיון את הוראות הבטיחות החשובות ושמרו אותן לשימוש עתידי

⚠ אזהרה – סכנת שריפה!

- אין להשתמש במכשיר אלא למטרות שלהן יועד.
- שימוש החורג מכך הוא מסוכן ועלול לגרום נזק.
- לדוגמה, נעלי בית וכריות חימום עלולות להתלקח, אפילו מספר שעות לאחר החימום.
- אין לייבש מזון או בגדים בעזרת המכשיר.
- אין לחמם נעלי בית, כריות חימום, ספוגים, מטליות ניקוי לחות או עצמים דומים בעזרת המכשיר.
- יש להשתמש במכשיר רק לצורך הכנת מזון ומשקאות.
- מוצרי מזון, אריזותיהם ומכליהם עלולים להתלקח.
- לעולם אין לחמם מוצרי מזון באריזות שומרות חום.
- לעולם אין לחמם ללא השגחה מוצרי מזון במיכלים מפלסטיק, מנייר או מחומרים דליקים אחרים.
- לעולם אין להגדיר במיקרוגל תפוקה גבוהה מדי או זמן בישול ארוך מדי. פעלו לפי הנתונים בהוראות השימוש האלה.
- לעולם אין לייבש מוצרי מזון במיקרוגל.
- לעולם אין להפשיר או לחמם במיקרוגל למשך זמן רב מדי או בתפוקה גבוהה מדי מוצרי מזון עם תכולת מים מועטה, כגון לחם.
- שמן בישול מחומם עלול להתלקח.
- לעולם אין להשתמש במיקרוגל כדי לחמם שמן בישול בלבד.

האדים האופייניים. לכן, יש להיזהר גם אם הכלי רועד רק מעט. הנזל החם עלול לרתוח בפתאומיות ולהתז. < כאשר מחממים יש להקפיד להכניס תמיד כפית לכלי. כך תימנע רתיחה מאוחרת.



⚠ אזהרה – סכנת פציעה!

כלי בישול לא מתאים עשוי להיסדק. כלי בישול מפורצלן או מקרמיקה עשוי להכיל חריצים זעירים בידיות ובמכסה. חריצים אלה מסתירים חלל תחתיהם. אם לחות חודרת לחלל הזה, היא עשויה לגרום לכלי הבישול להיסדק. < השתמשו רק בכלי בישול הבטוח לשימוש במיקרוגל. כלים ומיכלים ממתכת או כלים עם עיטורי מתכת עלולים לגרום להיווצרות ניצוצות בעת פעולה במצב מיקרוגל בלבד. המכשיר יינזק. < בעת הפעלה במצב מיקרוגל בלבד אין להשתמש בכלי מתכת. < יש להשתמש אך ורק בכלים המתאימים למיקרוגל או להשתמש במיקרוגל בשילוב עם סוג חימום.

⚠ אזהרה – סכנת התחשמלות!

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

⚠ אזהרה – סכנה לנזק בריאותי חמור!

ניקוי לקוי עלול להרוס את שטח הפנים של המכשיר, לצמצם את משך השימוש בו ולהוביל למצבים מסוכנים, כמו למשל דליפת אנרגיית מיקרוגל. < יש לנקות את המכשיר באופן סדיר, ולהסיר מיד שיירי מזון. < יש לשמור על ניקיון תא הבישול, אטם הדלת וצירי הדלת. < ← "ניקוי ותחזוקה", עמוד 17 לעולם אין להפעיל את המכשיר כאשר דלת תא הבישול או אטמי הדלת פגומים. אנרגיית מיקרוגל עלולה לדלוף. < לעולם אין להשתמש במכשיר אם דלת תא הבישול, אטמי הדלת או מסגרת הפלסטיק של הדלת פגומים. < תיקונים יש לבצע רק באמצעות 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.

⚠ אזהרה – סכנת התפוצצות!

נזלים או מוצרי מזון אחרים במיכלים אטומים עלולים להתפוצץ בקלות. < לעולם אין לחמם נזלים או מוצרי מזון אחרים במיכלים אטומים.

⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

מוצרי מזון בעלי קליפה מוצקה או קרום, עלולים להתפקע או להתפוצץ במהלך החימום וגם לאחריו. < לעולם אין לבשל ביצים בקליפתן או לחמם ביצים קשות בקליפתן. < לא כשר. < לבישול ביצת עין או ביצה בכוס יש לנקב קודם כל את החלמון. < במוצרי מזון בעלי קליפה מוצקה או קרום, כגון תפוחים, עגבניות, תפוחי אדמה או נקניקיות, הקליפה עלולה להתפקע. לפני החימום יש לנקב את הקליפה או את הקרום. < חום אינו מתפזר באופן שווה במזון לתינוקות. < לעולם אין לחמם מזון לתינוקות במיכלים סגורים. < יש להקפיד להסיר את המכסה או הפטמה. < ערבבו או נערו היטב לאחר החימום. < בדקו את הטמפרטורה לפני מתן המזון או המשקה לילד. < מזון חם פולט חום. כלי הבישול עשוי להתחמם. < יש להשתמש תמיד בכפפות מטבח כדי להוציא את כלי הבישול או את האביזרים מתא התנור. < כאשר מבשלים מזון באריזה אטומה, האריזה עלולה להתפקע. < יש לשים לב תמיד להנחיות שעל האריזה. < יש להוציא את המנות מתא הבישול רק בעזרת כפפות מטבח. < החלקים הנגישים של המכשיר מתחממים במהלך הפעלתו. < אין לגעת בחלקים החמים הללו. < שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר. < אין להשתמש במכשיר אלא למטרות שלהן יועד. < שימוש החורג מכך הוא מסוכן. הסיבה היא שלדוגמה, נעלי בית, כריות חימום, ספוגים, מטליות ניקוי לחות ופריטים אחרים חמים יתר על המידה עלולים לגרום לכוויות לעור. < אין לייבש מזון או בגדים בעזרת המכשיר. < אין לחמם נעלי בית, כריות חימום, ספוגים, מטליות ניקוי לחות או עצמים דומים בעזרת המכשיר. < יש להשתמש במכשיר רק לצורך הכנת מזון ומשקאות.

⚠ אזהרה – סכנת צריבה!

בעת חימום נזלים תיתכן רתיחה מאוחרת. כלומר, הנזל מגיע לטמפרטורת רתיחה, בלי שתעלינה בועות.

2 מניעת נזקי רכוש

2.1 כללי

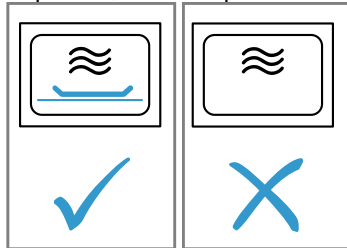
שימו לב!

- כאשר תא התנור חם, מים בתוכו ייצרו אדים. השינוי בטמפרטורה עלול לגרום נזק.
- אין לשפוך מים לתוך תא התנור כאשר הוא עדיין חם.
- הנוכחות הממושכת של לחות בתא התנור מובילה לקורוזיה.
- לאחר הבישול, נגבו תמיד את טיפות העיבוי שהצטברו.
- אין לאחסן מזון לח בתא התנור לפרקי זמן ארוכים כאשר הדלת סגורה.
- אין לאחסן מזון בתא התנור.
- קירור התנור כאשר הדלת פתוחה יגרום נזק לחזית ארונות המטבח הסמוכים במשך הזמן.
- הניחו לתא התנור להתקרר עם הדלת סגורה לאחר הבישול בטמפרטורות גבוהות.
- ודאו שדבר אינו נתפס בדלת התנור.
- אפשרו לתא התנור להתקרר עם דלת פתוחה רק כאשר נוצרה בו כמות גדולה של לחות בזמן ההפעלה.
- אם אטם הדלת מלוכלך מאוד, דלת המכשיר לא תיסגר היטב במהלך ההפעלה. זה עלול לגרום נזק לחזית של ארונות המטבח הסמוכים.
- הקפידו בכל עת על ניקיון האטם.
- אין להפעיל את המכשיר אם האטם פגום או חסר.
- ישיבה או הנחת חפצים על דלת המכשיר עלולות לפגוע בה.
- אין להניח, להעמיד או לתלות דבר על דלת המכשיר ואין להישען עליה.

2.2 מיקרוגל

שימו לב!

- שימו לב להנחיות אלה כאשר אתם משתמשים במיקרוגל.
- מתכת הנוגעת בדופן תא התנור תגרום לניצוצות, מה שעשוי לגרום נזק למכשיר או לשמשת הדלת הפנימית.
- פריטי מתכת (כגון כפית בתוך כוס) צריכים להיות במרחק מינימלי של 2 ס"מ מדפנות תא התנור ומהחלק הפנימי של הדלת.
- הנחת מיכלי אלומיניום במכשיר עשויה לגרום לניצוצות שעלולים לגרום נזק למכשיר.
- אין להשתמש במיכלי אלומיניום במכשיר.
- הפעלת המכשיר ללא מאכלים בתא הבישול גורמת לעומס יתר.
- לעולם אין להפעיל את המיקרוגל כשאין מאכלים בתא הבישול. חוץ מאשר בעת בדיקת כלים קצרה.



- הכנת כמה שקיות פופקורן ברציפות בעוצמת מיקרוגל גבוהה מדי עלולה לגרום נזק לתא הבישול.
- הניחו למכשיר להתקרר כמה דקות בין הכנה להכנה.
- לעולם אין להגדיר עוצמת מיקרוגל גבוהה מדי.
- השתמשו בעוצמה מרבית של 600 וואט.
- הניחו את שקית הפופקורן תמיד על צלחת זכוכית.
- הזנת המיקרוגל נפגעת כתוצאה מהסרת הכיסוי.
- אין להסיר את כיסוי הזנת המיקרוגל בתא התנור.
- כלים לא מתאימים עלולים לפגוע במכשיר.
- כאשר משתמשים בגריל או במצב המיקרוגל-גריל המשולב או במצב טורבו יש להשתמש רק בכלים שמסוגלים לעמוד בטמפרטורות הגבוהות.

3 שמירה על הסביבה וחיסכון באנרגיה

3.1 השלכת האריזה

- כל חומרי האריזה ידידותיים לסביבה וניתנים למחזור.
- מיינו את הרכיבים השונים בנפרד לפי סוג.

3.2 עצות לחיסכון בחשמל

- אם תקפידו על הנחיות אלה, המכשיר יצרוך פחות חשמל.
- חממו מראש את המכשיר רק אם במתכון או בהגדרות המומלצות מצוין שעליכם לעשות זאת.
- אי חימום מראש של המכשיר עשוי להפחית את האנרגיה הנצרכת בעד 20%.
- מומלץ להשתמש בתבניות אפייה כהות ומצופות ציפוי שחור או אמיל.
- סוגים אלה של תבניות אפייה קולטים את החום טוב יותר.
- פתחו את דלת המכשיר מעט ככל האפשר במהלך פעולתו.
- הדבר ישמור על הטמפרטורה בתא התנור ויבטל את הצורך בחימום חוזר של המכשיר.

הערה:

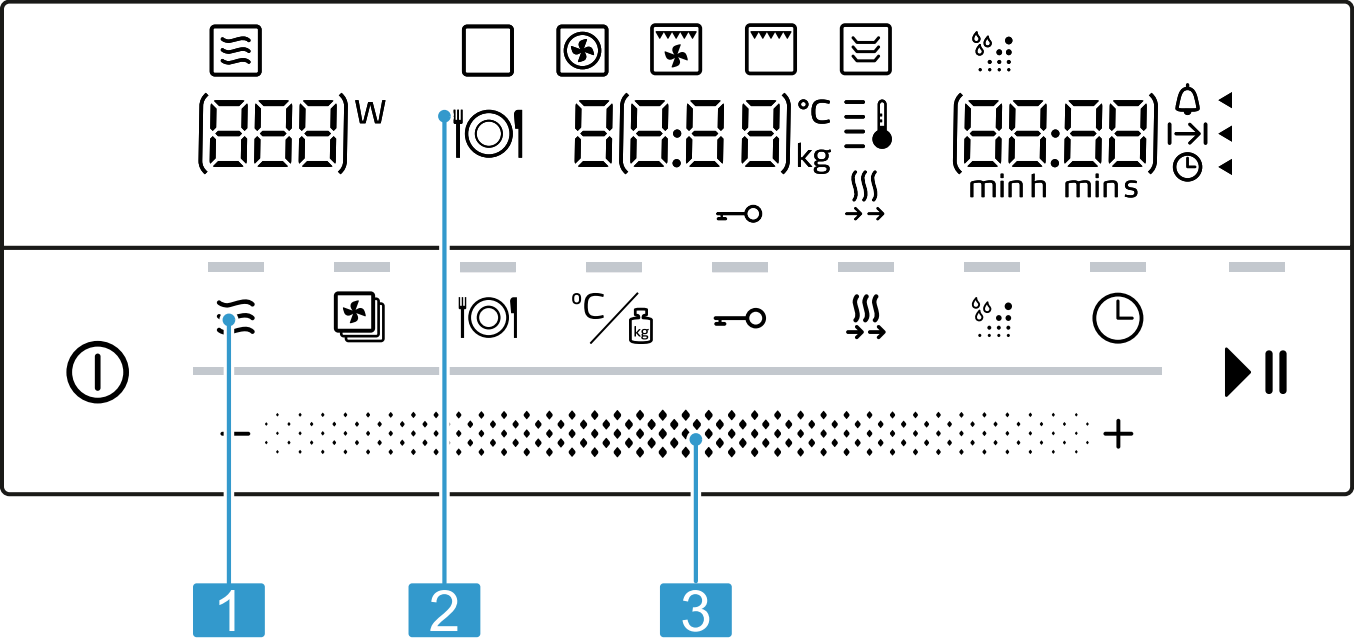
למכשיר דרושים:

- בפעולה כשהתצוגה מופעלת לכל היותר W 1
- בפעולה ללא חיבור לרשת כשהתצוגה כבויה, לכל היותר W 0,5

4 הכרת המכשיר

4.1 בקרים

השתמשו בלוח הבקרה כדי לקבוע את כל הפונקציות של המכשיר ולקבל מידע על מצב הפעולה שלו.



בדגמים מסוימים, פרטים ספציפיים כגון הצבע והצורה עשויים להיות שונים מאלה המופיעים בתמונה.

אזור ההגדרות 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. ברשימות הבחירה, לדוגמה תוכניות, האפשרויות הראשונה באה מיד לאחר אפשרויות הבחירה האחרונה. עבור ערכים, לדוגמה, משקל, חזרו לאזור ההגדרות בהגיעכם לערך המקסימום או המינימום.

1	לחצני מגע
2	תצוגה
3	אזור ההגדרות

אזור ההגדרות

באפשרותכם להשתמש באזור ההגדרות כדי לשנות את ערכי ההגדרות המסומנים בתצוגה.

לחצני מגע

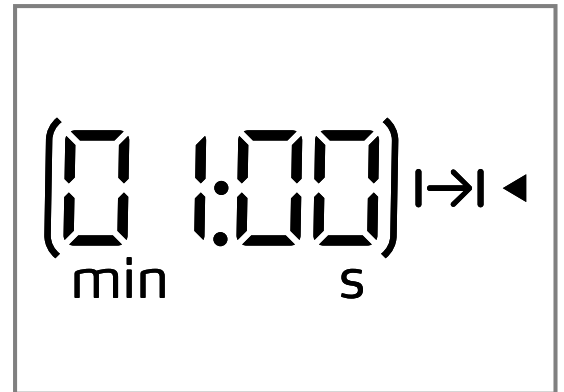
משטחי המגע הם משטחים רגישים למגע. הקישו על השדה המתאים על מנת לבחור בפעולה.

סמל	שם	שימוש
ⓘ	הדלקה/כיבוי	הדלקה וכיבוי של המכשיר.
≡	מיקרוגל	בחרו את מהירויות ההפעלה של המיקרוגל או הפעילו את פונקציית המיקרוגל עבור סוג חימום.
🔥	סוגי חימום	הצגת הבחירה של סוגי החימום.
🍳	תוכניות אוטומטיות	הציגו את הבחירה של תוכניות אוטומטיות.
°C/⚖️	טמפרטורה/משקל	בחירת הגדרת הטמפרטורה והמשקל.
🔑	נעילת בטיחות בפני ילדים	לחיצה ממושכת: הפעלה או השבתה של נעילת הבטיחות בפני ילדים.
🔥	חימום מקדים מהיר	הפעלה או השבתה של חימום מקדים מהיר.
💧	Aqualisis	הפעלת פעולת הניקוי Aqualisis

סמל	שם	שימוש
⌚	אפשרויות קביעת זמן	טיימר, משך בישול או הגדרת הזמן.
▶	start/stop (הפעלה/עצירה)	לחיצה קצרה: הפעלה או עצירה של ההפעלה. לחיצה ארוכה: סיום הפעלה. ההגדרות מאופסות.

תצוגה

בתצוגה ניתן לראות את הערכים המכווננים כעת או את אפשרויות הבחירה.



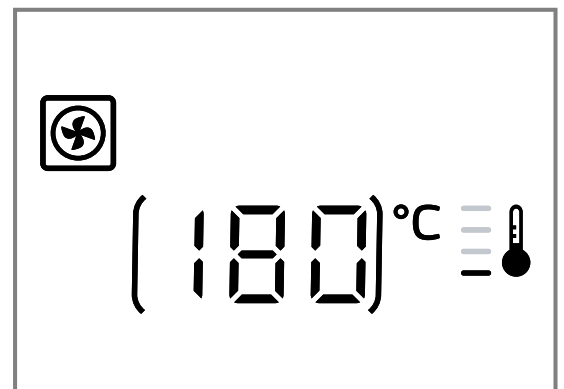
רכיבי תצוגה

להלן הסבר קצר על רכיבי התצוגה השונים.

סמל	שם	משמעות
🔔	טיימר	אם הסמל מודגש, הטיימר מופיע בתצוגה.
⏸	משך בישול	אם הסמל מודגש, משך הבישול מופיע בתצוגה.
⌚	שעון	אם הסמל מודגש, השעון מופיע בתצוגה.
h:min	שעות/דקות	השעה מוצגת בשעות ובדקות.
min:s	דקות/שניות	השעה מוצגת בדקות ושניות.
🔑	נעילת בטיחות בפני ילדים	אם הסמל מודגש, נעילת הבטיחות בפני ילדים מופעלת.
🔥	חימום מהיר	אם הסמל מודגש, חימום מהיר מופעל.
°C	טמפרטורה	הטמפרטורה מוצגת ב-°C.
kg	משקל	המשקל מוצג בק"ג.

תצוגת טמפרטורה

תצוגת הטמפרטורה מציגה את התקדמות החימום.



לאחר שהפעולה מתחילה, מד החום מאיר והסרגלים של מאירים בזה אחר זה כדי להציג את התקדמות החימום של הטמפרטורה הפנימית. כאשר כל הסרגלים מאירים, המכשיר הגיע לטמפרטורה המוגדרת. בעת השימוש בגריל, כל הסרגלים מוארים מההתחלה. בעת השימוש במיקרוגל, אין תצוגת טמפרטורה. בשל אינרציה תרמית, הטמפרטורה המוצגת עשויה להיות שונה במקצת מהטמפרטורה שבתוך תא התנור.

מצב לילה

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

4.2 סוגי חימום

כאן תוכלו למצוא סקירה של סוגי החימום. תוכלו למצוא המלצות בנוגע לשימוש בסוגי החימום.

סמל	שם	טמפרטורה/רמות	שימוש
	מיקרוגל	הגדרות הספק המיקרוגל: ■ W 90 ■ W 180 ■ W 360 ■ W 600 ■ W 900	עבור הפשרה, בישול וחימום מזונות ונחלים.
	אוויר חם	40°C 100-230°C	להפתחת בצק שמרים; להפשרת עוגות קרם. לאפייה ולצלייה במפלס אחד.
	צלייה בגריל באוויר חם	100-230°C	לצלייה של עוף, דגים שלמים ונתחי בשר גדולים.
	חימום צלחות	30-70°C	חימום צלחות.
	גריל	הגדרות הגריל: ■ 1 = נמוך ■ 2 = בינוני ■ 3 = גבוה	צלייה בגריל של פריטים שטוחים כגון אומצות ונקניקיות, או להכנת קלי. השחמת מזון
	תוכניות	-	אלה הגדרות מתוכננות מראש עבור מנות רבות.

4.3 תא התנור

פונקציות שונות בתא הבישול מקלות את השימוש במכשיר.

תאורה פנימית

כאשר פותחים את דלת המכשיר נדלקת התאורה הפנימית בתא הבישול. אם דלת המכשיר נותרת פתוחה למשך יותר מ-15 דקות, התאורה כבית אוטומטית.
כאשר המכשיר מתחיל לפעול, התאורה הפנימית נדלקת ברוב מצבי הפעולה. לאחר סיום פעולת המכשיר, התאורה הפנימית כבית.

תוכלו לקבוע האם התאורה הפנימית תידלק באמצעות ההגדרות הבסיסיות. –עמוד 16

מאוורר הקירור

מאוורר הקירור מופעל ומושבת לסירוגין בהתאם לצורך. האוויר החם נפלט דרך פתחי האוורור מעל דלת המכשיר.

שימו לב!

כיסוי פתחי האוורור יגרום להתחממות יתר של המכשיר. אין לכסות את פתחי האוורור.

כדי לקצר את משך הזמן שדרוש לתא התנור להתקרר לאחר סיום עבודתו, המאוורר ימשיך לפעול למשך פרק זמן מסוים לאחר מכן. אם המכשיר פועל בפעולת מיקרוגל, המכשיר נשאר קר, אבל מאוורר הקירור עדיין מופעל. מאוורר הקירור עשוי להמשיך לפעול גם לאחר שפעולת המיקרוגל הסתיימה.

עיבוי

עיבוי יכול להתרחש בתא התנור ועל דלת המכשיר בעת הבישול. עיבוי הוא תופעה רגילה שאינה משפיעה לרעה על פעולת המכשיר. לאחר הבישול, נגבו את טיפות העיבוי שהצטברו.

4.4 דלת התנור

פתיחת דלת התנור במהלך פעולתו גורמת להפסקת הפעולה. אם דלת המכשיר סגורה, תוכלו להמשיך בפעולה בעזרת II ►.

5 אביזרים

יש להשתמש אך ורק באביזרים מקוריים. הם יוצרו במיוחד עבור המכשיר שלכם. כאן תוכלו למצוא סקירה של אביזרי המכשיר שלכם ואופן השימוש בהם.

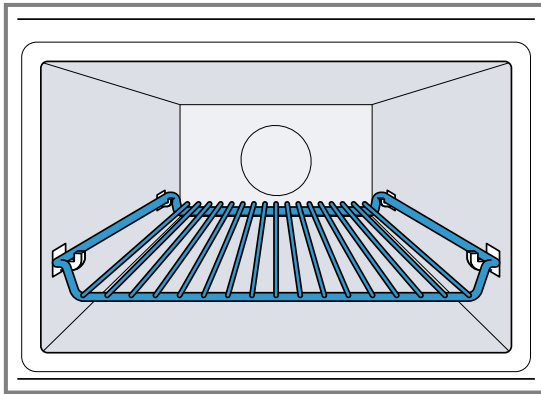
אביזרים	שימוש
מדף רשת	■ מדף רשת לאפייה וצלייה בהפעלת התנור.
	■ מדף רשת לצלייה בגריל, לדוגמה, של אומצות, נקניקיות ולחם.
	■ מדף רשת כשטח אחסון, לדוגמה, עבור כלים שטוחים המתאימים לתנור

5.1 אביזרים אחרים

ניתן לרכוש אביזרים אחרים ממרכז שירות הלקוחות שלנו, מסוחר מורשה או דרך אתר האינטרנט.
תוכלו למצוא מגוון רחב של אביזרים עבור המכשיר שלכם בעלוניים שלנו או באתר האינטרנט: www.constructa.com
האביזרים משתנים בין המכשירים. בעת רכישת אביזרים, ציינו במדויק את מספר המוצר (מספר ה-E) של המכשיר שלכם. תוכלו לגלות אילו אביזרים זמינים עבור המכשיר שלכם דרך החנות המקוונת שלנו או דרך מרכז שירות הלקוחות שלנו.

כלי צלייה מזכוכית

- שימוש
- ניד
 - פשטידות



התמונה מציגה את המיקום.

מגש פיצה

שימוש

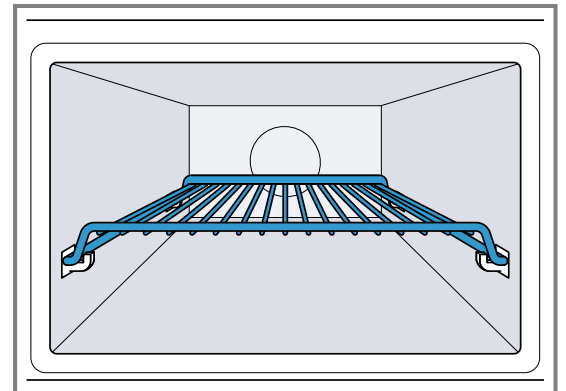
- מאפים על מגש
- אפיפות

5.2 הכנסת האביזר

ניתן להכניס את האביזר לשני מיקומים.

הכניסו את האביזר כך שלא ייגע בדלת המכשיר.

הכניסו את האביזר למפלס הגבוה.	—
הכניסו את האביזר למפלס הנמוך.	—



התמונה מציגה את המיקום.

6 לפני ההפעלה הראשונה

בצעו את ההגדרות של ההפעלה הראשונית. נקו את המכשיר ואת חלקיו.

6.1 ביצוע קביעת התצורה הראשונית

לאחר חיבור המכשיר לחשמל או לאחר הפסקת חשמל, ההנחיה הבאה מופיעה בתצוגה עבור הגדרת השעה. ייתכן שיעברו מספר שניות עד שההנחיה תופיע.

חברו את המכשיר לחשמל.

✓ 21:00 מהבהב בתצוגה ו- מאיר.

כוונן השעון

1. קבעו את הזמן באזור ההגדרות.

2. לחצו על ⏸.

✓ השעה מכוונת.

הערה: כדי להפחית את הצריכה של המכשיר במצב המתנה אפשר להסתיר את השעון.

6.2 ניקוי המכשיר לפני השימוש הראשון

נקו את תא התנור ואת האביזרים לפני השימוש במכשיר להכנת מזון בפעם הראשונה.

1. ודאו שתא התנור אינו מכיל שאריות של חומרי האריזה, אביזרים או עצמים אחרים.

2. סגרו את דלת התנור.

3. לחצו על ⏸.

השאירו אוויר חם 60 כערך ברירת המחדל.

4. לחצו על 50°C.

5. הגדירו את הטמפרטורה ל-180 °C באמצעות אזור ההגדרות.

6. לחצו על II ▶.

✓ המכשיר מופעל.

7. לאחר שעה אחת, לחצו על II ▶.

8. לחצו על 1 כדי לכבות את המכשיר.

✓ המכשיר נוקה.

✓ המכשיר כבה.

6.3 ניקוי האביזרים

נקו את האביזר ביסודיות באמצעות תמיסת חומר ניקוי ומטלית רכה.

7.2 כיבוי המכשיר

כבו את המכשיר שלכם אם אינכם זקוקים לו. המכשיר יכבה את עצמו אוטומטית לאחר זמן רב שלא הוחלו הגדרות.

לחצו על 1 כדי לכבות את המכשיר.

✓ המכשיר מפסיק כל פונקציה שפועלת.

7.1 הפעלת המכשיר

לחצו על 1 כדי להפעיל את המכשיר.

✓ המכשיר מוכן לשימוש.

✓ ערך ברירת מחדל מופיע בתצוגה.

7.6 חימום מהיר

- כדי לחסוך בזמן, ניתן לקצר את זמן החימום מראש עבור סוגים מסוימים של חימום מטמפרטורת מינימום של 100 °C. ניתן להשתמש בחימום מהיר עבור סוגי החימום הבאים:
- אוויר חם, למעט: אוויר חם 40 °C
- צלייה בגריל באוויר חם

קביעת תצורה של חימום מהיר

- כדי להבטיח תוצאת בישול אחידה, אין להניח את האבזר עם המזון בתא התנור לפני סיום שלב החימום המהיר. אין להגדיר משך בישול לפני סיום החימום המהיר.
- 1. הגדירו סוג חימום וטמפרטורה של לפחות 100°C.
- 2. לחצו על .
- 3. לחצו על  מאיר בתצוגה.
- 3. לחצו על . לחצו על . החימום המהיר מתחיל.
- 4. לחצו על  מאיר.
- 5. לאחר שהגעתם לטמפרטורה המוגדרת, תהליך החימום המהיר מסתיים. נשמע אות קולי והסמל  כבה בתצוגה. המכשיר ממשיך לפעול עם סוג החימום והטמפרטורה שהוגדרו.
- 6. חימום מהיר מושבת באופן אוטומטי תוך 15 דקות לכל היותר.

ביטול החימום המהיר

- 7. לחצו על .
- 8.  כבה בתצוגה. המכשיר ממשיך לפעול עם סוג החימום והטמפרטורה שהוגדרו.

7.7 פונקציית ניתוק בטיחותי

- למען בטיחותכם, המכשיר מצויד בפונקציית ניתוק בטיחותי. המכשיר כבה אוטומטית אם הוא פעל למשך פרק זמן ארוך. משך הזמן שהמכשיר ממתיך לפני שהוא מכבה את עצמו תלוי בהגדרה:
- אוויר חם 40 °C וחימום מקדים: 24 שעות
- אוויר חם 100-230 °C וצלייה בגריל באוויר חם: 5 שעות
- גריל: 90 דקות
- אם המכשיר כובה על-ידי פונקציית הניתוק הבטיחותי, E_{22} מוצג בתצוגה. ניתן לאשר את ההודעה על-ידי לחיצה על .

- 9. התצוגה מראה את השעה.
- 10. תצוגות מסוימות נשארות גלויות בתצוגה גם לאחר כיבוי המכשיר.

7.3 קביעת סוג החימום והטמפרטורה

1. השתמשו בבורר הפונקציות כדי לקבוע את סוג החימום המבוקש.
2. ערך ברירת מחדל מופיע בתצוגה.
3. במידת הצורך, שנו את ההגדרות. לשם כך, געו בשדה המתאים ושנו את הערך באמצעות הבורר הסיבובי.
4. לחצו על .
5. המכשיר מופעל.
6. לחצו על  מאיר.
7. עם סוג חימום עם טמפרטורה, תצוגת הטמפרטורה מאירה באופן הדרגתי.
8. במידת הצורך, השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את הטמפרטורה בזמן שהתנור פועל.
9. כאשר המכשיר פועל, לא ניתן להגדיר את הטמפרטורה ל- °C 40.

7.4 השהיית הפעולה

- ניתן להשהות את ההפעלה בכל עת.
- 1. לחצו על  או פתחו את דלת המכשיר.
- 2. ההפעלה מושהית.
- 3. לחצו על  מהבהב.
- 4. כדי להמשיך בהפעלה, סגרו את דלת המכשיר ולחצו על .
- 5. ההפעלה ממשיכה.
- 6. לחצו על  מאיר.

7.5 עצירת ההפעלה

- ניתן לעצור את ההפעלה בכל עת.
- 1. לחצו על .
- 2. המאוורר עשוי להמשיך לפעול לאחר השהיה או עצירה של הפעלה.
- 3. המכשיר מפסיק כל פונקציה שפועלת.

8 מיקרוגל

ניתן להשתמש במיקרוגל כדי לבשל, לחמם, לאפות או להפשיר מזון במהירות. תוכלו להשתמש במיקרוגל באופן עצמאי או בשילוב עם אחד מסוגי החימום.

8.1 הגדרות הספק המיקרוגל

כאן תוכלו למצוא סקירה של הגדרות הספק המיקרוגל השונות ומועד השימוש בהן.

תפוקת מיקרוגל בוואט	משך בישול מרבי	שימוש
W 90	1:30 שעות	הפשרת מזונות שמתקלקלים בנקל
W 180	1:30 שעות	הפשרת מזון והמשך בישול.
W 360	1:30 שעות	בישול בשר ודגים או חימום מזונות שמתקלקלים בנקל.
W 600	1:30 שעות	חימום ובישול מזון.
W 900	30 דקות	חימום נוזלים.
		הגדרת התפוקה המרבית לא נועדה לחימום מזון.

סיבה	כלי בישול ואביזרים
האביזרים שסופקו, לדוגמה, מדף הרשת, אינם יוצרים ניצוצות במצב MicroCombi מיקרו משולב.	האביזרים שסופקו
העוגות ישחיתו הן מלמעלה והן מלמטה, משום שתבניות אפייה עשויות מתכת מובילות חום בצורה יעילה יותר.	תבניות אפייה ממתכת
הערה: מתכת עשויה ליצור ניצוצות, שעלולים לגרום נזק לתא התנור ולשמשת הדלת הפנימית. פריטי מתכת צריכים להיות במרחק מינימלי של 2 ס"מ מדפנות תא התנור ומהחלק הפנימי של הדלת.	

8.3 בדיקת התאמה למיקרוגל של כלי בישול

בדקו כלי בישול כדי לראות אם הם מתאימים לשימוש במיקרוגל. בדיקת כלי בישול היא הפעם היחידה שיש להפעיל את המכשיר במצב מיקרוגל ללא מזון בפנים.

⚠ אזהרה – סכנת צריבה!

החלקים הנגישים של התנור מתחממים במהלך הפעלתו. אין לגעת בחלקים החמים הללו.

שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.

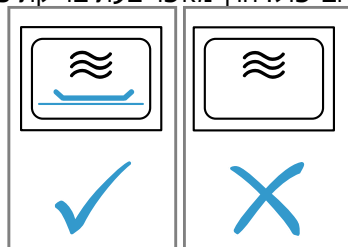
1. הניחו את כלי הבישול הריק בתא התנור.
2. הגדירו את המכשיר לפעול למשך 30 שניות עד דקה אחת בתפוקה מרבית.
3. לחצו על II ► כדי להתחיל.
4. בדקו את כלי הבישול מספר פעמים:
 - אם כלי הבישול קר או חמים למגע, הוא מתאים לשימוש במיקרוגל.
 - אם כלי הבישול מתחמם או שנוצרים ניצוצות, עצרו את בדיקת כלי הבישול. כלי הבישול אינו בטוח לשימוש במיקרוגל.

8.4 קביעת תצורה של הגדרות המיקרוגל

רמות הספק והגדרות שונות זמינות עבור סוגים שונים של מזון ומתכונים.

שימו לב!

הפעלת המכשיר ללא מאכלים בתא הבישול גורמת לעומס יתר. לעולם אין להפעיל את המיקרוגל כשאין מאכלים בתא הבישול. חוץ מאשר בעת בדיקת כלים קצרה.



1. קראו את הוראות הבטיחות –עמוד 4 ואת הסעיף על אופן המניעה של נזק לחומר –עמוד 6.
 2. קראו את המידע על כלי בישול ואביזרים בטוחים לשימוש במיקרוגל. –עמוד 12
 3. לחצו על ≡.
- ✓ המכשיר מוכן לשימוש.
- ✓ התצוגה מציגה את הגדרת הספק המיקרוגל המרבי של 900 ואט כערך ברירת המחדל.

הגדרות ברירת מחדל

המכשיר מציע משך בישול עבור כל הגדרת הספק של מיקרוגל. תוכלו לשמור ערך זה או לשנות אותו באזור המתאים.

8.2 כלי בישול ואביזרים בטוחים לשימוש במיקרוגל

כדי לחמם מזון בצורה שווה ולהימנע מנזק למכשיר, חשוב להשתמש בכלי הבישול ובאביזרים המתאימים. קראו את הוראות היצרן לפני השימוש בכלי בישול כלשהו במיקרוגל. במקרה של ספק, בצעו בדיקת כלי בישול. בדיקת התאמה למיקרוגל של כלי בישול –עמוד 12

בטוח לשימוש במיקרוגל

כלי בישול ואביזרים	סיבה
כלי בישול העשוי מחומר עמיד לחום ובטוח לשימוש במיקרוגל: ■ כוס. ■ זכוכית קרמית ■ פורצלן ■ פלסטיק עמיד בטמפרטורה ■ קרמיקה בעלת זיגוג מלא ללא סדקים	מיקרוגלים אינם גורמים נזק לחומר עמיד בחום.
האביזרים שסופקו: מדף רשת	מדף הרשת שסופק עוצב במיוחד עבור המכשיר ולפיכך הוא מתאים לשימוש במיקרוגל.
סכו"ם ממתכת	ניתן להשתמש בסכו"ם ממתכת, לדוגמה, להניח כף בתוך כוס, כדי למנוע רתיחה מאוחרת.
	הערה: מתכת עשויה ליצור ניצוצות, שעלולים לגרום נזק לתא התנור ולשמשת הדלת הפנימית. פריטי מתכת צריכים להיות במרחק מינימלי של 2 ס"מ מדפנות תא התנור ומהחלק הפנימי של הדלת.

לא בטוח לשימוש במיקרוגל

כלי בישול ואביזרים	סיבה
כלי בישול ממתכת	גלי מיקרו לא יכולים לעבור דרך מתכת. המזון מתחמם בקושי או לא מתחמם כלל.
כלי בישול בעלי קישוטי זהב או כסף	מיקרוגלים עשויים לגרום נזק לקישוטי זהב וכסף יש להשתמש בכלי בישול מהסוג הזה רק אם היצרן מתחייב שהם בטוחים לשימוש במיקרוגל.

מיקרו משולב MicroCombi בטוח לשימוש במיקרוגל במצב MicroCombi מיקרו משולב, תפוקת מיקרוגל של עד 600 W ואט יכולה להתווסף לסוג של חימום. המשמעות היא שניתן להשתמש בכלי מתכת במצב MicroCombi מיקרו משולב.

יוצאים מן הכלל:

- עוצמת מיקרוגל W 900
- אוויר חם °C40
- חימום כלי אוכל

קביעת תצורה של מצב MicroCombi מיקרו משולב

הפעילו מצב מיקרוגל בנוסף לסוג חימום.

1. לחצו על .
- ✓ המכשיר מוכן לשימוש.
- ✓ התצוגה מציגה את הגדרת הספק המיקרוגל המרבי של 900 ואת כערך ברירת המחדל.
2. הגדירו את הגדרת הספק המיקרוגל הדרושה באמצעות אזור ההגדרות.
- ✓ התצוגה מציגה את הגדרת הספק המיקרוגל ומשך בישול המוגדר כברירת מחדל.
3. לחצו על .
4. בחרו מצב משולב של חימום באמצעות אזור ההגדרות.
- ✓ ערך ברירת מחדל עבור הטמפרטורה מוצג.
5. לחצו על .
6. הגדירו את הטמפרטורה באמצעות אזור ההגדרות.
7. לחצו על .
8. הגדירו את משך הבישול הדרוש באמצעות אזור ההגדרות.
9. לחצו על  כדי להתחיל.
- ✓ משך הבישול נספר לאחר ומצב MicroCombi מיקרו משולב מופעל.
- ✓ לאחר שמשך הבישול חלף, מצב MicroCombi מיקרו משולב מסתיים אוטומטית ונשמע אות קולי.

שינוי הספק המיקרוגל

1. לחצו על .
2. הגדירו את הגדרת הספק המיקרוגל הדרושה באמצעות אזור ההגדרות.
- אם פונקציית המיקרוגל מתווספת רק לאחר ההפעלה, המכשיר משהה את פעולתו. לחצו על  כדי להתחיל.

השהיית הפעולה

ניתן להשהות את ההפעלה בכל עת.

1. לחצו על  או פתחו את דלת המכשיר.
- ✓ ההפעלה מושהית.
- ✓  מהבהב.
2. כדי להמשיך בהפעלה, סגרו את דלת המכשיר ולחצו על .
- ✓ ההפעלה ממשיכה.
- ✓  מאיר.

עצירת ההפעלה

ניתן לעצור את ההפעלה בכל עת.

- ✗ לחצו על .
- המאוורר עשוי להמשיך לפעול לאחר השהיה או עצירה של הפעלה.
- ✓ המכשיר מפסיק כל פונקציה שפועלת.

8.10 חימום וייבוש של תא התנור

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

1. הניחו למכשיר להתקרר.
2. הסירו את שאריות המזון הקשות ביותר מתא התנור באופן מידי.
3. נגבו את הלחות מרצפת תא התנור.
4. לחצו על  כדי להפעיל את המכשיר.
5. לחצו על .
6. השתמשו באזור ההגדרות כדי להגדיר את סוג החימום צלייה בגריל באוויר חם .
7. לחצו על .

4. הגדירו את הגדרת הספק המיקרוגל הדרושה באמצעות אזור ההגדרות.

✓ התצוגה מציגה את הגדרת הספק המיקרוגל ומשך בישול המוגדר כברירת מחדל.

5. לחצו על .

6. הגדירו את משך הבישול הדרוש באמצעות אזור ההגדרות.

7. לחצו על  כדי להתחיל.

באפשרותכם לשנות את משך הבישול בכל עת במהלך ההפעלה דרך אזור ההגדרות.

✓ הספירה לאחר של משך זמן הבישול מתחילה והמיקרוגל מופעל.

✓  מאיר.

✓ בחלוף משך זמן הבישול, המיקרוגל מפסיק ונשמעת התראה קולית.

8. כאשר המנה מוכנה, פתחו את דלת המכשיר או לחצו על שדה כלשהו.

8.5 מרווחי זמן עבור הגדרות הזמן

מרווח הזמן להגדרת משך בישול בהפעלת המיקרוגל משתנה לפי אורך משך הבישול.

משך בישול	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

8.6 שינוי הספק המיקרוגל

1. לחצו על .
2. הגדירו את הגדרת הספק המיקרוגל הדרושה באמצעות אזור ההגדרות.
- אם פונקציית המיקרוגל מתווספת רק לאחר ההפעלה, המכשיר משהה את פעולתו. לחצו על  כדי להתחיל.

8.7 השהיית הפעולה

ניתן להשהות את ההפעלה בכל עת.

1. לחצו על  או פתחו את דלת המכשיר.
- ✓ ההפעלה מושהית.
- ✓  מהבהב.
2. כדי להמשיך בהפעלה, סגרו את דלת המכשיר ולחצו על .
- ✓ ההפעלה ממשיכה.
- ✓  מאיר.

8.8 עצירת ההפעלה

ניתן לעצור את ההפעלה בכל עת.

- ✗ לחצו על .
- המאוורר עשוי להמשיך לפעול לאחר השהיה או עצירה של הפעלה.
- ✓ המכשיר מפסיק כל פונקציה שפועלת.

8.9 מיקרו משולב

כדי לקצר את משך הבישול אפשר להשתמש בחלק מסוגי החימום בשילוב עם המיקרוגל.

מצב מיקרוגל משולב אפשרי עם סוגי החימום הבאים:

-  אוויר חם
-  גריל עם אוויר חם
-  גריל

8. השתמשו באזור ההגדרות כדי להגדיר את הטמפרטורה ל-150 °C.
9. לחצו על ☺ פעמיים. ✓ |→ מודגש בתצוגה.
10. השתמשו באזור ההגדרות כדי להגדיר משך בישול של 15 דקות.
11. לחצו על II ▶ כדי להתחיל. ✓ תהליך הייבוש מופעל ומסתיים לאחר 15 דקות.
12. פתחו את דלת המכשיר כדי להניח לאדים להיפלט.

8.11 ייבוש ידני של תא התנור

- יבשו תמיד את תא התנור לאחר שימוש במיקרוגל כדי לוודא שלא נותרות שאריות לחות.
1. הניחו למכשיר להתקרר.
 2. הסירו את שאריות המזון הקשות ביותר מתא התנור.
 3. יבשו את תא התנור באמצעות ספוג.
 4. השאירו את דלת התנור פתוחה למשך שעה, כדי לאפשר לפנים תא התנור להתייבש כליל.

9 תוכניות אוטומטיות

תוכניות אוטומטיות יכולות לסייע לכם להכין מנות שונות על-ידי בחירת ההגדרות המיטביות באופן אוטומטי.

9.1 עצות בנוגע לקביעת התצורה של ההגדרות עבור מנות

- פעלו בהתאם לעצות אלה כדי להשיג תוצאות בישול מיטביות.
- השתמשו רק במזון במצב מושלם.
 - השתמשו רק בבשר בטמפרטורת מקרר.

9.2 סקירת מנות

המכשיר מנחה אתכם להזין את המשקל. באפשרותכם להזמין משקל שנמצא אך ורק בטווח המשקל הייעודי.

הפשרה

לא.	מזון	אביזרים	מיקום מדף רשת	טווח משקל בקילוגרם	מידע
10 ק"מ	בשר טחון	כלי בישול שטוחים ללא מכסה	—	0,2-1,0	לאחר שהפכתם בשר טחון, הוציאו חלקים שכבר הפשירו.
20 ק"מ	נתחי בשר	כלי בישול שטוחים ללא מכסה	—	0,2-1,0	יש לנקות את כל הנוזלים בעת ההפיכה ובשום מקרה אין להשתמש בהם למטרה אחרת או לאפשר להם לבוא במגע עם מזון אחר.
30 ק"מ	עוף, חתיכות עוף	כלי בישול שטוחים ללא מכסה	—	0,4-1,8	יש לנקות את כל הנוזלים בעת ההפיכה ובשום מקרה אין להשתמש בהם למטרה אחרת או לאפשר להם לבוא במגע עם מזון אחר.
40 ק"מ	לחם	כלי בישול שטוחים ללא מכסה	—	0,2-1,0	הפשירו לחם בכמויות הנחוצות בלבד מאחר שהוא מתייבש ומתקשה במהירות. במידת האפשר, הפרידו בין הפרוסות.

תוכניות בישול

לא.	מזון	אביזרים	מיקום מדף רשת	טווח משקל בקילוגרם	מידע
50 ק"מ	אורז	כלי בישול עם מכסה	—	0,05-0,2	אל תשתמשו באורז בשקיות בישול. אורז מקציף במידה רבה במהלך הבישול. הזינו את המשקל של האורז הלא מבושל (ללא נוזלים). הוסיפו נוזלים בכמות של פי שניים עד פי שניים וחצי מכמות האורז.
60 ק"מ	תפוחי אדמה	כלי בישול עם מכסה	—	0,15-1,0	חתכו לפיסות בגודל שווה. הוסיפו כף מים לכל 100 ג'.
70 ק"מ	ירקות	כלי בישול עם מכסה	—	0,15-1,0	חתכו לפיסות בגודל שווה. הוסיפו כף מים לכל 100 ג'.

תוכניות בישול משולב

לא.	מזון	אביזרים	מיקום מדף	טווח משקל בקילוגרם	מידע
80P	אפוי, קפוא	כלי בישול ללא מכסה	—	0,4-1,2	עובי המאפה לא יעלה על 3 ס"מ.
90P	עוף, שלם	כלי בישול ללא מכסה	—	0,5-2,0	צד החזה פונה כלפי מטה.
100P	סינטה, מדיום	כלי בישול ללא מכסה	—	0,5-1,5	
210P	טלה, מדיום	כלי בישול עם מכסה	—	0,8-2,0	מפרק כתף או שוק טלה ללא עצמות
310P	קציץ בשר	כלי בישול ללא מכסה	—	0,5-1,5	עובי קציץ הבשר לא יעלה על 7 ס"מ.
410P	דגים, שלמים	כלי בישול ללא מכסה	—	0,3-1,0	יש להסיר תחילה את קשקשי הדג. הניחו את הדג בכלי הבישול ב"תנוחת השחייה" שלו.
510P	נייד אורז עם רכיבים טריים	כלי בישול עמוק עם מכסה	—	0,05-0,2	הוסיפו שמינית אורז, שלוש שמיניות מים וארבע שמיניות ירקות. השתמשו רק ברכיבים טריים. כל שעליכם לעשות הוא להזין את משקל האורז.

9.3 החלת הגדרות עבור מנות

- נשמע צליל התראה. התנור מפסיק את החימום.
- לחצו על ①.

9.4 השהיית הפעולה

- ניתן להשהות את ההפעלה בכל עת.
1. לחצו על II ▶ או פתחו את דלת המכשיר.
 - ✓ ההפעלה מושהית.
 - ✓ II ▶ מהבהב.
 2. כדי להמשיך בהפעלה, סגרו את דלת המכשיר ולחצו על II ▶.
 - ✓ ההפעלה ממשיכה.
 - ✓ II ▶ מאיר.

9.5 עצירת הפעלה

- ניתן לעצור את ההפעלה בכל עת.
- ✗ לחצו על ①.
 - המאוורר עשוי להמשיך לפעול לאחר השהיה או עצירה של הפעלה.
 - ✓ המכשיר מפסיק כל פונקציה שפועלת.

1. לחצו על ①!
 - ✓ התצוגה מציגה את מספר המנה הראשונה וערך ברירת מחדל עבור המשקל.
2. הגדירו את המשקל הדרוש באמצעות אזור ההגדרות.
3. לחצו על ②%.
4. הגדירו את המשקל באמצעות אזור ההגדרות.
לפני שתתחילו, ניתן להשתמש ב-①! וב-②% כדי להחליף בין המנה למשקל.
- ✓ המכשיר מגדיר אוטומטית את משך הבישול המתאים.
5. לחצו על II ▶.
לאחר ההפעלה, לא ניתן לשנות את המנה ואת המשקל. ניתן להציג את המשקל המוגדר עם ②%.
- ✓ המכשיר מופעל.
- ✓ II ▶ מאיר.
- ✓ תראו את הספירה לאחור של משך הבישול.
- ✓ עבור תוכניות מסוימות, נשמע אות קולי קצר כאשר עליכם לערבב או להפוך את המנה.
6. לאחר שזמן הבישול חלף:

10 אפשרויות קביעת זמן

המכשיר מציג אפשרויות להגדרת זמן שניתן להשתמש בהן כדי להגדיר את משך הבישול ואת הטיימר.

10.1 בדיקת אפשרויות קביעת הזמן

דרישה: אם מספר אפשרויות קביעת זמן מוגדרות, הסמלים המתאימים מאירים. במהלך ההפעלה, רק הטיימר ומשך הבישול זמינים. במצב המתנה, הטיימר והשעה זמינים.

- ✗ לחצו על ③ עד ש-③, ④ או ⑤ יהיו במוקד.
- ✓ הערך המתאים מוצג בתצוגה.

10.2 שינוי השעה

דרישה: כדי לשנות את השעה של השעון, המכשיר חייב להיות כבוי.

1. לחצו פעמיים על ③.
- ✓ בתצוגה מופיע ③ והשעה.

2. קבעו את הזמן באזור ההגדרות.
 3. לחצו על ③.
 - ✓ השעה מכוונת.
 - ✓ אם לא תלחצו על ③, המכשיר יחיל את הערך שהוגדר, לאחר כמה שניות.
- הערה:** כדי להפחית את הצריכה של המכשיר במצב המתנה אפשר להסתיר את השעון.

10.3 משך בישול

ניתן להגדיר זמן שאחרי ההפעלה תסתיים אוטומטית. משך הבישול המרבי הוא 23 שעות ו-59 דקות.

הגדרת משך הבישול

1. הגדירו את סוג החימום והטמפרטורה.
2. לחצו על ③ עד ש-③ יהיה במוקד.
3. הגדירו את משך הבישול הדרוש באמצעות אזור ההגדרות.

4. לחצו על II ▶.

✓ המכשיר מופעל.

✓ II ▶ מאיר.

✓ תראו את הספירה לאחר של משך הבישול.

סיום משך הבישול

דרישה: נשמע צליל התראה. התנור מפסיק את החימום. 00:00 מוצג בתצוגה.

1. לחצו על ⑤.

✓ ההתראה כבויה.

2. לחצו על ①.

✓ המכשיר כבה.

שינוי משך זמן הבישול:

✗ השתמשו באזור ההגדרות כדי לשנות את משך הבישול.

✓ לאחר מספר שניות, התצוגה מציגה את משך הבישול שהשתנה.

✓ תראו את הספירה לאחר של משך הבישול.

איפוס משך הבישול

1. אם פעולת הטיימר הוגדרה, לחצו על ⑤.

2. השתמשו באזור ההגדרות כדי להגדיר את משך הבישול ל-00:00.

✓ לאחר מספר שניות, משך הבישול נמחק. המכשיר לא מפסיק את הפעלתו.

10.4 טיימר

ניתן לקבוע זמן טיימר, שבסופו יישמע אות קולי. ניתן לקבוע זמן טיימר של 24 שעות לכל היותר.

פונקציה זו פועלת ללא תלות בפעולת המכשיר או בפונקציות זמן אחרות. אות הטיימר שונה מאותות אחרים.

כוונן הטיימר

1. לחצו על ⑤ עד ש-⏻ יהיה במוקד.

2. השתמשו באזור ההגדרות כדי להגדיר את משך הטיימר הדרוש.

✓ לאחר מספר שניות, המכשיר מציג את משך הטיימר שנקבע.

✓ הטיימר מתחיל לפעול.

✓ ⏻ מאיר בתצוגה.

✓ ניתן לראות את הטיימר סופר לאחר.

סיום הטיימר

דרישה: נשמע צליל התראה. 00:00 מוצג בתצוגה.

✗ לחצו על סמל כלשהו.

✓ הטיימר כבוי.

כוונן מחדש של הטיימר

✗ השתמשו באזור ההגדרות כדי לשנות את משך הטיימר הדרוש.

✓ לאחר מספר שניות, המכשיר מציג את משך הטיימר שנקבע.

ביטול הטיימר

✗ השתמשו באזור ההגדרות כדי להגדיר את משך הטיימר ל-00:00.

✓ הטיימר כבוי.

11 נעילת בטיחות בפני ילדים

תוכלו לאבטח את המכשיר כדי למנוע הפעלה בשוגג שלו על-ידי ילדים או שינוי ההגדרות.

11.1 הפעלת נעילת הבטיחות בפני ילדים

דרישה: המכשיר כבה.

✗ לחצו לחיצה ארוכה על ⑤ למשך כ-4 שניות.

✓ לוח הבקרה נעול.

✓ הסמל ⑤ מופיע בתצוגה.

✓ אם משך טיימר נקבע, ממשיכה הספירה שלו לאחר. כאשר נעילת הבטיחות בפני ילדים פעילה, לא ניתן לשנות את משך הטיימר. צלילי התראה, לדוגמה, כאשר משך הטיימר חלף, ניתנים לסיום על-ידי לחיצה על כל לחצן.

11.2 ביטול נעילת הבטיחות בפני ילדים

✗ לחצו לחיצה ארוכה על ⑤ למשך כ-4 שניות.

✓ נעילת לוח הבקרה מתבטלת.

12 הגדרות בסיסיות

תוכלו להתאים את ההגדרות הבסיסיות של מכשירכם לפי צרכיכם.

12.1 סקירת ההגדרות הבסיסיות

כאן תוכלו למצוא סקירה של ההגדרות הבסיסיות ושל הגדרות המפעל. ההגדרות הבסיסיות תלויות באזור המכשיר.

תצוגה	הגדרה בסיסית	בחירה	תיאור
00	משך ההתראה	1 = קצר = 10 שניות 2 = בינוני = 30 שניות ¹ 3 = ארוך = 2 דקות	משך ההתראה לאחר שמשך בישול חלף או שהטיימר נקבע.
20	צלילי לחצנים	0 = כבוי 1 = מופעל ¹	הפעילו או כבו את צלילי הלחצנים.

¹ הגדרת המפעל (יכולה להשתנות בהתאם לדגם המכשיר)

תצוגה	הגדרה בסיסית	בחירה	תיאור
30	בהירות התצוגה	1 = נמוכה 2 = בינונית ¹ 3 = גבוהה	קבעו את בהירות התצוגה.
40	מחווין זמן	0 = כבוי ¹ 1 = מופעל ¹	הציגו את השעה בשעון בתצוגה.
50	תאורה פנימית	0 = כבוי ¹ 1 = מופעל ¹	הפעילו או כבו את התאורה הפנימית.
60	הגדרת היצרן	0 = כבוי ¹ 1 = מופעל ¹	אפסו את ההגדרות שהשתנו להגדרות היצרן.
70	מצב הדגמה	0 = כבוי ¹ 1 = מופעל ¹	הפעילו או כבו מצב הדגמה. הערה: מצב ההדגמה גלוי רק ב-5 הדקות הראשונות לאחר חיבור המכשיר לאספקת החשמל.
80	עוצמת הצליל	1 = נמוכה 2 = בינונית ¹ 3 = גבוהה	הגדרת עוצמת הקול של ההתראה.

¹ הגדרת המפעל (יכולה להשתנות בהתאם לדגם המכשיר)

12.2 שינוי ההגדרות הבסיסיות

דרישה: המכשיר חייב להיות כבוי.

- 1. לחצו על למשך שניות אחדות.
- ✓ בתצוגה מופיעה ההגדרה הבסיסית הראשונה.
- 2. השתמשו באזור ההגדרות כדי לשנות את ההגדרה הבסיסית.
- 3. לחצו על .
- ✓ בתצוגה מופיעה ההגדרה הבסיסית הבאה.

12.3 ביטול שינויים בהגדרות הבסיסיות

- 4. בחרו באמצעות את כל ההגדרות הבסיסיות המבוקשות ושנו את הערכים שלהן.
 - 5. כדי לשמור את השינויים, לחצו למשך שניות אחדות על .
 - הערה:** לאחר הפסקת חשמל ההגדרות הבסיסיות ששנו נותרות בעינן.
- 12.3 ביטול שינויים בהגדרות הבסיסיות
- ✦ לחצו על .
 - ✓ כל השינויים מתבטלים ולא נשמרים.

13 ניקוי ותחזוקה

נקו וטפלו במכשיר בקפידה על מנת שהוא יתפקד לאורך זמן.

13.1 מוצרי ניקוי

השתמשו בתכשירי ניקוי מתאימים בלבד.

- אזהרה – סכנת התחשמלות!**
חדירת לחות עלולה לגרום להתחשמלות.
- ✦ אין להשתמש במכשירי ניקוי באדים או בלחץ גבוה לניקוי המכשיר.

שימו לב!

- תכשירי ניקוי שאינם מתאימים עלולים לגרום נזק למשטחי המכשיר.
- ✦ אין להשתמש באמצעי ניקוי חדים או שורטים.
- ✦ אין להשתמש בתכשירי ניקוי המכילים אחוז גבוה של אלכוהול.
- ✦ אין להשתמש בכריות קרצוף קשות או בספוגי ניקוי שוחקים.
- ✦ אין להשתמש בתכשירי ניקוי מיוחדים לניקוי מכשיר בעודו חם.
- ✦ מותר להשתמש בחומר ניקוי לזכוכית, במגרדת זכוכית או בחומרים לטיפול נירוסטה רק אם בהוראות השימוש של החלק הרלוונטי מצוין שהם מתאימים.
- ✦ מטליות ספוג חדשות מכילות שאריות מהייצור.
- ✦ יש להקפיד ולשטוף היטב ספוגיות או מטליות ניקוי חדשות לפני השימוש הראשון בהן.
- כדי לדעת אילו תכשירי ניקוי מתאימים לניקוי משטחים וחלקים מסוימים, עיינו בהנחיות הניקוי.

13.2 ניקוי המכשיר

נקו את המכשיר כנדרש כדי שלא לגרום נזקים לחלקים ולמשטחים שונים עקב ניקוי שגוי או ניקוי בחומרי ניקוי לא מתאימים.

- אזהרה – סכנת כוויות!**
המכשיר וחלקיו הנגישים מתחממים במהלך השימוש.
- ✦ יש להימנע ממגע בגופי החימום.
- ✦ יש להרחיק מהמכשיר ילדים צעירים מתחת לגיל 8 שנים.
- אזהרה – סכנת שריפה!**
שאריות מזון, נתזי שומן ומיצי בשר עלולים להתלקח.
- ✦ לפני השימוש במכשיר, הסירו את שאריות המזון הקשות ביותר מתא התנור, גופי החימום והאביזרים.
- אזהרה – סכנת פציעה!**
דלת הזכוכית של המכשיר עלולה להתנפץ, אם היא שרוטה.
- ✦ אין להשתמש בחומר ניקוי חריף ושוחק או במגרדת מתכת חדה לניקוי זכוכית דלת המכשיר, כי אלה עלולים לשרוט את פני השטח.
- 1. שימו לב להנחיות המצוינות על חומר הניקוי. –עמוד 17
- 2. שימו לב להנחיות לניקוי רכיבי המכשיר או פני השטח.
- 3. אם אין הוראות אחרות:
 - נקו את רכיבי המכשיר בתמיסת חומר ניקוי חמה ובמטלית ניקוי.
 - יבשו באמצעות מטלית רכה.

13.3 ניקוי תא התנור

1. פעלו על פי ההוראות עבור
← "מוצרי ניקוי", עמוד 17.
2. השתמשו במי סבון חמים או בתמיסת חומץ לניקוי.
3. השתמשו בחומר ניקוי לתנורים כדי להסיר לכלוך קשה.
השתמשו בחומר ניקוי לכלים אך ורק כאשר תא התנור קר.
אין להשתמש בתרסיס ניקוי לתנורים, בחומרי ניקוי אגרסיביים אחרים לתנורים או בחומרים שוחקים.
כדי להימנע משריטת המשטח, אין להשתמש במטליות קרצוף, ספוגים גסים או מנקי מחבתות.
- עצה: כדי להימנע מריחות לא נעימים, חממו ספל מים עם מספר טיפות של מיץ לימון למשך דקה עד שתי דקות בהספק מיקרוגל מרבי. הניחו תמיד כפית בתוך המיכל כדי למנוע רתיחה מאוחרת.
4. ייבשו באמצעות מטלית רכה.

ניקוי רצפת הזכוכית

1. פעלו על פי ההוראות עבור
← "מוצרי ניקוי", עמוד 17.
2. נקו את רצפת הזכוכית עם מי סבון חמים וספוג כלים רך.
3. אין לנקות באמצעות מגרדת לזכוכית או למתכת. אין לקרצף.
ייבשו באמצעות מטלית רכה.

13.4 ניקוי חזית המכשיר

שימו לב!

- ניקוי לא נכון עלול לפגוע בחזית המכשיר.
- אין לנקות באמצעות חומר לניקוי זכוכית, מגרדת זכוכית או מגרדת מתכת.
 - כדי למנוע חלודה על חזיתות מתכת, יש להסיר מיד כתמי אבנית, כתמי שומן, כתמי עמילן וכתמי חלבון.
 - יש לנקות חזיתות מפלדת אל-חלד באמצעות חומרים מיוחדים לניקוי פלדת אל-חלד חמה.
1. שימו לב להנחיות המצוינות על חומר הניקוי. ←עמוד 17
 2. נקו את חזית המכשיר באמצעות תמיסת חומר ניקוי חמה ומטלית ניקוי.
 3. הערה: הבדלי צבע קלים נוצרים בחזית המכשיר כתוצאה מהשוני בחומרים, כגון זכוכית, פלסטיק או מתכת.
על חזיתות מכשיר מנירוסטה, מרחו שכבה דקה של תכשיר טיפוח לנירוסטה באמצעות מטלית רכה.
 4. את חומרי הניקוי לנירוסטה ניתן לרכוש בשירות הלקוחות או בחנויות המקצועיות.
 4. ייבשו באמצעות מטלית רכה.

13.5 ניקוי לוח הבקרה

שימו לב!

- ניקוי לא נכון עלול לפגוע בלוח הבקרה.
- לעולם אין לנגב את לוח הבקרה במטלית רטובה.
1. שימו לב להנחיות המצוינות על חומר הניקוי. ←עמוד 17
 2. נקו את לוח הבקרה במטלית מיקרופיבר או במטלית רכה ולחה.
 3. ייבשו באמצעות מטלית רכה.

13.6 ניקוי האביזרים

1. שימו לב להנחיות המצוינות על חומר הניקוי. ←עמוד 17
2. שיירי מאכלים שרופים ניתן לרכך באמצעות מטלית ניקוי לחה ותמיסת חומר ניקוי חמה.
3. נקו את האביזר באמצעות תמיסת חומר ניקוי חמה ומטלית ניקוי רכה או במברשת ניקוי רכה.
4. חלודה יש לנקות באמצעות תכשיר לניקוי פלדת אל-חלד או במדיח הכלים.

במקרה של לכלוך עיקש יש להשתמש בברזלית או בתכשיר ניקוי תנורים.
5. ייבשו באמצעות מטלית רכה.

13.7 עצות לטיפול בתנור

פעלו בהתאם לעצות הטיפול במכשיר כדי לוודא שהמכשיר פועל כהלכה תמיד.

היתרון	פעולה
מניעת הצטברות לכלוך ושאריות שרופות.	יש לשמור תמיד על ניקיון התנור ולהסיר לכלוך באופן מיידי. נקו תמיד את תא התנור לאחר השימוש.
מניעת קורוזיה.	יש להסיר מיד כתמים או נתזים שנוצרו כתוצאה מאבנית, שומן, עמילן וחלבון (חלבון ביצה למשל).
שמירה על תא התנור נקי יותר.	השתמשו במגש הפיצה לאפיית עוגות לחות מאוד.
שמירה על תא התנור נקי יותר.	השתמשו בכלים מתאימים לצלייה, לדוגמה כלי צלייה ייעודי.
ניתן לרכוש תכשירים מתאימים לניקוי וטיפול במוצרים ממרכז שירות הלקוחות שלנו. יש לפעול תמיד לפי הוראות היצרן.	

13.8 ניקוי לוחות הדלת

שימו לב!

ניקוי לא נכון עלול לפגוע בזגוגיות הדלת.
אין להשתמש במגרדת זכוכית.

1. שימו לב להנחיות המצוינות על חומר הניקוי. ←עמוד 17
2. נקו את זגוגיות הדלת באמצעות מטלית לחה ותכשיר לניקוי זכוכית.
3. הערה: צללים על זגוגיות הדלת, שנראים כמו פסים, הם השתקפויות של התאורה הפנימית בתא הבישול.
ייבשו באמצעות מטלית רכה.

13.9 ניקוי אטם הדלת

שימו לב!

ניקוי לא נכון עלול לגרום נזק לאטם הדלת.

- אין לנקות באמצעות מגרדת זכוכית או מגרדת מתכת.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים.

1. שימו לב להנחיות המצוינות על חומר הניקוי. ←עמוד 17
2. נקו את אטם הדלת באמצעות תמיסת חומר ניקוי ומטלית ניקוי רכה.
3. ייבשו באמצעות מטלית רכה.

13.10 ייבוש ידני של תא התנור

⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

המכשיר יתחמם במהלך ההפעלה.

אפשרו למכשיר להתקרר לפני ניקיונו.

1. הסירו את כל שאריות המזון מתא התנור.
2. ייבשו את תא התנור באמצעות מטלית רכה.
3. השאירו את דלת התנור פתוחה עד שתא התנור יתייבש לגמרי.

13.11 הפעלת Aqualisis

- פונקציית הניקוי Aqualisis מאפשרת לנקות את המכשיר בקלות רבה יותר במקרה של לכלוך קל.
1. הוסיפו כמה טיפות של נוזל שטיפה לכוס מים.
 2. הניחו כפית בכוס כדי למנוע רתיחה מושהית.
 3. הניחו את הכוס במרכז תא התנור.

4. לחצו על .
- ✓ Aqualisis מופעל.
- ✓ המכשיר כבה אוטומטית לאחר כ-8 דקות.
5. בסוף פונקציית הניקוי, נגבו את תא התנור בעזרת מטלית רכה.
6. הניחו לתא התנור להתייבש.

14 פתרון בעיות

ניתן לתקן בעיות קלות במכשיר בעצמכם. קראו מידע על פתרון תקלות לפני שאתם פונים לשירות הלקוחות שלנו. כך תימנעו מעלויות מיותרות.

⚠ אזהרה – סכנת פציעה!

- תיקונים לא נכונים הם מסוכנים.
- ✦ יש לאפשר אך ורק לטכנאים מיומנים לבצע תיקונים במכשיר.
 - ✦ אם המכשיר פגום, פנו לשירות הלקוחות.

⚠ אזהרה – סכנת התחשמלות!

- תיקונים לא מקצועיים עלולים להיות מסוכנים.
- ✦ רק טכנאי שירות מיומנים יבצעו תיקונים במכשיר.
 - ✦ מותר להשתמש רק בחלקי חילוף מקוריים לצורך תיקון המכשיר.
 - ✦ אם כבל החשמל של מכשיר זה פגום, הוא יוחלף על-ידי היצרן, שירות הלקוחות של היצרן או איש בעל הסמכה דומה כדי למנוע סיכון.

14.1 תקלות

תקלה	סיבה ופתרון בעיות
המכשיר לא פועל.	תקע החשמל של כבל החשמל אינו מחובר. ✦ חברו את המכשיר לרשת החשמל. הנתיך שרוף. ✦ בדקו את הנתיך בתיבת הנתיכים. אספקת החשמל נותקה. ✦ בדקו האם תאורת המטבח או המכשירים האחרים פועלים.
תקלה	1. הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. 2. הפעילו שוב את מפסק הזרם לאחר כ-10 שניות. ✓ אם התקלה הייתה חד-פעמית, ההודעה נעלמת. 3. אם ההודעה מופיעה שוב, התקשרו לשירות הלקוחות. ציינו את הודעת השגיאה המדויקת כאשר אתם מתקשרים. ← "שירות לקוחות", עמוד 32
המכשיר אינו מתחמם, נקודותיים מהבהבות בתצוגה	מצב ההדגמה מופעל בהגדרות הבסיסיות. 1. נתקו את המכשיר מאספקת החשמל על-ידי כיבוי מהיר של המפסק הראשי בתיבת הנתיכים. 2. השביתו את מצב הדגמה בהגדרות הבסיסיות במהלך 3 הדקות הבאות.
פעולת המיקרוגל הופסקה.	תקלה 1. הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. 2. הפעילו שוב את מפסק הזרם לאחר כ-10 שניות. ✓ אם התקלה הייתה חד-פעמית, ההודעה נעלמת. 3. אם ההודעה מופיעה שוב, התקשרו לשירות הלקוחות. ציינו את הודעת השגיאה המדויקת כאשר אתם מתקשרים. ← "שירות לקוחות", עמוד 32
הזמן הנדרש לחימום המזון ארוך מהרגיל.	הגדרת הספק המיקרוגל הייתה נמוכה מדי. ✦ בחרו הגדרת הספק מיקרוגל גבוהה יותר. הנחתם כמות מזון גדולה יותר מהרגיל במכשיר. ✦ הגדירו משך בישול ארוך יותר. הכפלת הכמות מצריכה הכפלה של משך הבישול. המזון הוכנס כשהוא קר מהרגיל. ✦ ערבבו או הפכו את המזון במהלך הבישול.
המיקרוגל אינו פועל.	הדלת לא נסגרה לגמרי. ✦ בדקו אם שאריות מזון או פסולת נלכדו בדלת. לא נלחץ. ✦ לחצו על ▶.

תקלה	סיבה ופתרון בעיות
12:00 מהבהב בתצוגה וסמל ☺ מאיר.	אספקת החשמל נותקה. אפסו את השעון. ← "כוונן השעון", עמוד 10
המכשיר לא פועל. משך ביטול מוצג בתצוגה.	II ▶ לא נלחץ. ← לחצו על II ▶.

14.2 הנחיות בלוח התצוגה

תקלה	סיבה ופתרון בעיות
הודעה עם "D" או "E" מופיעה בתצוגה, לדוגמה E0111 או D0111.	תקלה 1. הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנוכחים. 2. הפעילו שוב את מפסק הזרם לאחר כ-10 שניות. ✓ אם התקלה הייתה חד-פעמית, ההודעה נעלמת. 3. אם ההודעה מופיעה שוב, התקשרו לשירות הלקוחות. ציינו את הודעת השגיאה המדויקת כאשר אתם מתקשרים. ← "שירות לקוחות", עמוד 32
ההודעה E2 מופיעה בתצוגה.	פונקציית ניתוק הבטיחות האוטומטי הופעלה. ← לחצו על לחצן כלשהו.
ההודעה E1 מופיעה בתצוגה.	קיימת לחות בלוח הבקרה. ← הניחו ללוח הבקרה להתייבש.

15 השלכה לאשפה

כאן תלמדו כיצד להשליך נכון לאשפה מכשירים משומשים.

15.1 השלכת המכשיר הישן

- ניתן להשתמש מחדש בחומרי גלם יקרי ערך באמצעות מיחזור.
1. נתקו את המכשיר מהחשמל.
 2. חתכו את כבל החשמל.
 3. השליכו את המכשיר לאשפה באופן ידידותי לסביבה.

מידע לגבי אופני פינוי האשפה העדכניים ניתן לקבל אצל הסוחר או במועצה המקומית או בעירייה.

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



16 כיצד זה עובד

כאן תוכלו למצוא את ההגדרות האידיאליות עבור מנות שונות וכן את האביזרים ואת כלי הביטול המיטביים. התאמנו המלצות אלה למכשיר שברשותכם.

16.1 מהי הדרך המומלצת כדי להמשיך?

בסעיף זה תגלו את הדרך המומלצת כדי להמשיך שלב אחר שלב כדי שתוכלו להשתמש בצורה המיטבית בהגדרות המומלצות. תקבלו מידע על מספר מנות, עם פרטים ועצות בנוגע לאופן שבו תוכלו להשתמש במכשיר באופן ידני ולקבוע את ההגדרות שלו בצורה הטובה ביותר.

עצה: המכשיר שלכם כולל הגדרות מתוכננות עבור מבחר מנות. אם ברצונכם לקבל הדרכה מהמכשיר, השתמשו בתוכניות האוטומטיות.

1. בחרו מנה מתאימה מהסקירות.

עצות

- אם אתם משתמשים במכשיר בפעם הראשונה, פעלו לפי מידע בסיסי זה:
- ← "בטיחות", עמוד 3
- ← "עצות לחיסכון בחשמל", עמוד 6
- ← "עיבוי", עמוד 9

- אם אינכם מוצאים את המנה או היישום המדויקים שברצונכם להכין או ליישם, חפשו מנה דומה וקחו בחשבון את המידע הכללי.

2. הסירו אביזרים מתא התנור.
3. בחרו כלי בישול ואביזרים מתאימים.
- השתמשו בכלי הבישול ובאביזרים המפורטים בהגדרות המומלצות.
4. חממו מראש את המכשיר רק אם במתכון או בהגדרות המומלצות מצוין שעליכם לעשות זאת.
5. הגדירו את המכשיר בהתאם להגדרות המומלצות.
6. **⚠ אזהרה – סכנת צריבה!**

אדים לוהטים עלולים להיפלט החוצה בעת פתיחת דלת המכשיר. בטמפרטורות מסוימות לא רואים את האדים.

- ← פתחו בזריזות את דלת המכשיר.
 - ← יש להרחיק ילדים מהמכשיר.
- כאשר המנה מוכנה, כבו את המכשיר.

16.2 עצות לשמירה על רמות אקריאלמיד נמוכות במהלך הבישול

אקריאלמיד הוא חומר מזיק לבריאות, והוא נוצר כשמכינים מוצרי דגנים ומוצרי תפוחי אדמה בחום גבוה מאוד.

סוג המאכל	עצה
כללי	- השתדלו לקצר את זמני הבישול ככל שניתן. - השחימו מנות עד שהן בצבע חום מזהב ולא כהות מדי. - התשתמשו בחתיכות גדולות ועבות של מזון. הן מכילות פחות אקריאלמיד.
פריטים אפויים ועוגיות	- הגדירו את הטמפרטורה עבור אוויר חם ל-180 °C לכל היותר. - הברישו פריטים אפויים ועוגיות בביצה או חלמון ביצה. הדבר מפחית את ייצור האקריאלמיד.
טוגנים אפויים	- פזרו את הטוגנים בצורה שווה ובשכבה אחת על מגש האפייה. - מומלץ להניח לפחות 400 גרם טוגנים על גבי מגש אפייה כדי למנוע מן הטוגנים להתייבש.

הפשרה באמצעות המיקרוגל

הערה:

עצות להכנה

- השתמשו בכלי בישול הבטוחים לשימוש במיקרוגל ללא מכסה.
- ערבבו או הפכו את המאכלים 2-3 פעמים במהלך ההכנה. בעת הפיכת המאכל סלקו את נוזלי ההפשרה.
- הניחו למזון המופשר לעמוד 10 עד 30 דקות במכשיר כבוי, לצורך השוואת טמפרטורות.
- 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 הרדיד באמצע זמן ההפשרה.

סוג המאכל	אביזרים/כלים	מיקום מדף רשת	תפוקת מיקרוגל בנפח	משך זמן הבישול בדקות
נתחי בקר או עגל שלמים (עם עצם או בלעדיה), 800 ג'	כלי בישול ללא מכסה	—	180 .1 90 .2	15 .1 10-20 .2
נתחי בקר או עגל שלמים (עם עצם או בלעדיה), 1.0 ק"ג	כלי בישול ללא מכסה	—	180 .1 90 .2	20 .1 15-25 .2
נתחי בקר או עגל שלמים (עם עצם או בלעדיה), 1.5 ק"ג	כלי בישול ללא מכסה	—	180 .1 90 .2	30 .1 20-30 .2
בשר בנתחים או פרוסות בקר או עגל, 200 ג'	כלי בישול ללא מכסה	—	180 .1 90 .2	3 .1 10-15 .2
בשר בנתחים או פרוסות בקר או עגל, 500 ג'	כלי בישול ללא מכסה	—	180 .1 90 .2	5 .1 15-20 .2
בשר בנתחים או פרוסות בקר או עגל, 800 ג'	כלי בישול ללא מכסה	—	180 .1 90 .2	8 .1 15-20 .2
בשר טחון, תערובת, 200 ג' ²	כלי בישול ללא מכסה	—	90	10-15
בשר טחון, תערובת, 500 ג' ²	כלי בישול ללא מכסה	—	180 .1 90 .2	5 .1 10-15 .2

¹ יש להפריד חלקים שכבר הפשירו.

² הסירו את כל הבשר שכבר הפשיר.

³ הפשירו רק עוגות ללא זיגוג, קצפת, ג'לטין או רפרפת.

16.3 הפשרה, חימום ובישול באמצעות המיקרוגל

הגדרות מומלצות עבור הפשרה, חימום ובישול באמצעות המיקרוגל.

משך הבישול תלוי בכלי הבישול וכן בטמפרטורה, בהרכב ובכמות המזון. זו הסיבה לכך שבטבלאות מופיעים טווחים. התחילו עם הערך הנמוך ביותר ובמידת הצורך, השתמשו בהגדרה הגבוהה יותר בפעם הבאה. ייתכן שהכמות שתרכזו לבשל שונה מזו המצוינת בטבלה. ניתן להחיל כלל אצבע לשם כך: כמות כפולה = משך בישול כמעט כפול, חצי מהכמות = חצי ממשך הבישול.

עצות להפשרה, חימום ובישול עם המיקרוגל

פעלו בהתאם לעצות אלה לקבלת תוצאות טובות בעת ההפשרה, החימום והבישול עם המיקרוגל.

בעיה	עצה
אתם רוצים להכין כמות שונה מזו המצוינת בטבלה.	הגדילו או הקטינו את משכי הבישול באמצעות כלל האצבע הבא:
	- כמות מזון כפולה = כמעט הכפלה של משך הבישול - חצי מהכמות = חצי ממשך הבישול

סוג המאכל	אביזרים/כלים	מיקום מדף רשת	תפוקת מיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
בשר טחון מעורב, 800 ג'	כלי בישול ללא מכסה	—	180 .1 90 .2	10 .1 5-10 .2
עוף או נתחי עוף, 600 ג'	כלי בישול ללא מכסה	—	180 .1 90 .2	8 .1 10-15 .2
עוף או נתחי עוף, 1.2 ק"ג	כלי בישול ללא מכסה	—	180 .1 90 .2	15 .1 25-35 .2
ברווז, 2.0 ק"ג	כלי בישול ללא מכסה	—	180 .1 90 .2	20 .1 30-40 .2
פילה דג, אומצת דג או פרוסות, 400 ג' ¹	כלי בישול ללא מכסה	—	180 .1 90 .2	5 .1 10-15 .2
דג שלם, 300 ג'	כלי בישול ללא מכסה	—	180 .1 90 .2	3 .1 10-15 .2
דג שלם, 600 ג'	כלי בישול ללא מכסה	—	180 .1 90 .2	8 .1 10-15 .2
ירקות, כגון אפונה, 300 ג'	כלי בישול ללא מכסה	—	180	10-15
ירקות, כגון אפונה, 600 ג'	כלי בישול ללא מכסה	—	180 .1 90 .2	8 .1 5-10 .2
פירות, כגון פטל, 300 ג' ¹	כלי בישול ללא מכסה	—	180	7-10
פירות, כגון פטל, 500 ג' ¹	כלי בישול ללא מכסה	—	180 .1 90 .2	8 .1 5-10 .2
הפשרת חמאה, 125 גר'	כלי בישול ללא מכסה	—	180 .1 90 .2	1 .1 2-4 .2
הפשרת חמאה, 250 גר'	כלי בישול ללא מכסה	—	360 .1 90 .2	1 .1 2-4 .2
כיכר לחם, 500 ג'	כלי בישול ללא מכסה	—	180 .1 90 .2	6 .1 5-10 .2
כיכר לחם, 1.0 ק"ג	כלי בישול ללא מכסה	—	180 .1 90 .2	12 .1 15-25 .2
עוגות, פשוטות, כגון עוגת ספוג, 500 ג' ³	כלי בישול ללא מכסה	—	90	15-25
עוגות, פשוטות, כגון עוגת ספוג, 750 ג' ³	כלי בישול ללא מכסה	—	180 .1 90 .2	5 .1 10-15 .2
עוגות, לחות, כגון עוגת פירות, עוגת גבינה, 500 ג' ³	כלי בישול ללא מכסה	—	180 .1 90 .2	5 .1 10-15 .2
עוגות, לחות, כגון עוגת פירות, עוגת גבינה, 750 ג' ³	כלי בישול ללא מכסה	—	180 .1 90 .2	7 .1 10-15 .2

¹ יש להפריד חלקים שכבר הפשירו.

² הסירו את כל הבשר שכבר הפשיר.

³ הפשירו רק עוגות ללא זיגוג, קצפת, ג'לטין או רפרפת.

הפשרה וחימום של פריטי מזון קפואים

הערה:

עצות להכנה

- השתמשו בכלי בישול הבטוחים לשימוש במיקרוגל עם מכסה. ניתן גם להשתמש בצלחת או ברדיד מיוחד למיקרוגל לכיסוי המנה. הוציאו מנות קפואות מוכנות מהאריזה שלהן.
- פזרו את המזון בצורה שטוחה בכלי הבישול. מזון המפוזר בצורה שטוחה בכלי מתבשל מהר יותר מערימה גבוהה של מזון.
- ערבבו או הפכו את המזון פעמיים או שלוש פעמים במהלך זמן ההפשרה.
- לאחר החימום, הניחו למזון לנוח למשך 1-2 דקות.
- המזון מעביר חום לכלי הבישול. כלי הבישול יכול להתחמם מאוד. השתמשו בכפפות לתנור.

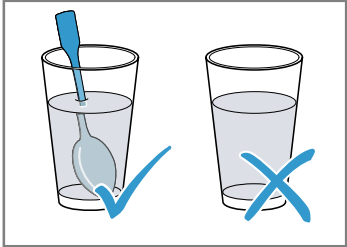
סוג המאכל	אביזרים/כלים	מיקום מדף רשת	תפוקת מיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
תפריט, ארוחה בצלחת, ארוחה מוכנה, 300-400 ג'	כלי בישול עם מכסה	—	600	10-15
מרק, 400 ג'	כלי בישול עם מכסה	—	600	8-15

סוג המאכל	אביזרים/כלים	מיקום מדף רשת	תפוקת מיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
נייד, 500 ג'	כלי בישול עם מכסה	—	600	10-15
נייד, 1 ק"ג	כלי בישול עם מכסה	—	600	20-25
פרוסות או קוביות של בשר ברוטב, כגון גולאש, 500 ג'	כלי בישול עם מכסה	—	600	25-30
פרוסות או קוביות של בשר ברוטב, כגון גולאש, 1 ק"ג	כלי בישול עם מכסה	—	600	25-30
דגים, לדוגמה, אומצות פילה, 400 ג'	כלי בישול עם מכסה	—	600	10-15
דגים, לדוגמה, אומצות פילה, 800 ג'	כלי בישול עם מכסה	—	600	18-20
תוספות, כגון אורז, פסטה, מבושלות, 250 ג'	כלי בישול עם מכסה	—	600	2-5
תוספות, כגון אורז, פסטה, מבושלות, 500 ג'	כלי בישול עם מכסה	—	600	8-10
ירקות, כגון אפונה, ברוקולי, גזר, מבושלים מראש, 300 ג'	כלי בישול עם מכסה	—	600	5-8
ירקות, כגון אפונה, ברוקולי, גזר, מבושלים מראש, 600 ג'	כלי בישול עם מכסה	—	600	14-17
תרד מוקרם, 500 ג'	כלי בישול עם מכסה	—	600	11-16

חימום במיקרוגל

⚠ אזהרה – סכנת צריבה!

בעת חימום נוזלים תיתכן רתיחה מאוחרת. כלומר, הנוזל מגיע לטמפרטורת רתיחה, בלי שתעלינה בועות האדים האופייניות. לכן, יש להיזהר גם אם הכלי רועד רק מעט. הנוזל החם עלול לרתוח בפתאומיות ולהתיי.
❖ כאשר מחממים יש להקפיד להכניס תמיד כפית לכלי. כך תימנע רתיחה מאוחרת.



שימו לב!

מתכת הנוגעת בדופן תא התנור תגרום לניצוצות, מה שעשוי לגרום נזק למכשיר או לשמשת הדלת הפנימית.
❖ פריטי מתכת (כגון כפית בתוך כוס) צריכים להיות במרחק מינימלי של 2 ס"מ מדפנות תא התנור ומהחלק הפנימי של הדלת.

- הערה:**
עצות להכנה
- השתמשו בכלי בישול הבטוחים לשימוש במיקרוגל עם מכסה. ניתן גם להשתמש בצלחת או ברדיד מיוחד למיקרוגל לכיסוי המנה. הוציאו מנות קפואות מוכנות מהאריזה שלהן.
■ פזרו את המזון בצורה שטוחה בכלי הבישול. מזון המפוזר בצורה שטוחה בכלי מתבשל מהר יותר מערימה גבוהה של מזון.
■ ערבבו או הפכו את המזון פעמיים או שלוש פעמים במהלך זמן ההפשרה.
■ לאחר החימום, הניחו למזון לנוח למשך 1-2 דקות.
■ המזון מעביר חום לכלי הבישול. כלי הבישול יכול להתחמם מאוד. השתמשו בכפפות לתנור.
■ מזון תינוקות:
- הניחו את בקבוקי החלב ללא הפטמה או המכסה על מדף הרשת.
- ערבבו או נערו היטב לאחר החימום.
- בדקו תמיד את הטמפרטורה של מזון התינוקות.

סוג המאכל	אביזרים/כלים	מיקום מדף רשת	תפוקת מיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
תפריט, ארוחה בצלחת, ארוחה מוכנה, כ-400 ג'	כלי בישול ללא מכסה	—	600	5-10
משקאות, 200 מ"ל	כוס. הניחו כף בתוך הכוס.	—	900	1-2
משקאות, 500 מ"ל	כוס. הניחו כף בתוך הכוס.	—	900	2-4
מזון לתינוקות, כגון בקבוקי תינוקות, 150 מ"ל ¹	הניחו את בקבוקי החלב ללא הפטמה או המכסה על רצפת תא התנור.	—	360	1-2
מרק, 2 ספלים, כל אחד של 175 גר'	כלי בישול ללא מכסה	—	900	4-5
מרק, 4 ספלים, כל אחד של 175 גר'	כלי בישול ללא מכסה	—	900	5-6

¹ ערבבו או נערו היטב לאחר החימום. בדקו את הטמפרטורה.

סוג המאכל	אביזרים/כלים	מיקום מדף רשת	תפוקת מיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
פרוסות או קוביות של בשר ברוטב, כגון גולאש, 500 ג'	כלי בישול עם מכסה	—	600	10-15
נייד, 400 ג'	כלי בישול עם מכסה	—	600	5-10
נייד, 800 ג'	כלי בישול עם מכסה	—	600	10-15
ירקות, 150 ג'	כלי בישול ללא מכסה	—	600	2-3
ירקות, 300 ג'	כלי בישול ללא מכסה	—	600	3-5

¹ ערבבו או נערו היטב לאחר החימום. בדקו את הטמפרטורה.

בישול באמצעות המיקרוגל

הערה:

עצות להכנה

- השתמשו בכלי בישול הבטוחים לשימוש במיקרוגל עם מכסה. ניתן גם להשתמש בצלחת או ברדיד מיוחד למיקרוגל לכיסוי המנה.
- הוציאו מנות קפואות מוכנות מהאריזה שלהן.
- פזרו את המזון בצורה שטוחה בכלי הבישול. מזון המפוזר בצורה שטוחה בכלי מתבשל מהר יותר מערימה גבוהה של מזון.
- לאחר החימום, הניחו למזון לנוח למשך 1-2 דקות.
- המזון מעביר חום לכלי הבישול. כלי הבישול יכול להתחמם מאוד. השתמשו בכפפות לתנור.
- זה יעזור למזון לשמור על טעמו. השתמשו במלח ובתבלינים בצמצום.
- חתכו ירקות ותפוחי אדמה לחתיכות בגודל שווה. הוסיפו 1-2 כפות מים לכל 100 גרם. ערבבו תוך כדי בישול.
- הוסיפו כמות כפולה של נוזלים לאורז.

סוג המאכל	אביזרים/כלים	מיקום מדף רשת	תפוקת מיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
עוף שלם, טרי, ללא חלקים פנימיים, 1.3 ק"ג	כלי בישול עם מכסה	—	600	30-35
פילה דג, טרי, 400 ג'	כלי בישול עם מכסה	—	600	10-15
ירקות טריים, 250 ג'	כלי בישול עם מכסה	—	600	5-10
ירקות טריים, 500 ג'	כלי בישול עם מכסה	—	600	10-15
תפוחי אדמה, 250 ג'	כלי בישול עם מכסה	—	600	8-10
תפוחי אדמה, 500 ג'	כלי בישול עם מכסה	—	600	10-15
125 גר' אורז + 250 מ"ל מים	כלי בישול עם מכסה	—	1. 600 2. 180	1. 7-9 2. 15-20
250 גר' אורז + 500 מ"ל מים	כלי בישול עם מכסה	—	1. 600 2. 180	1. 8-10 2. 20-25
קינוחים, לדוגמה, פודינג (אינסטנט) 500 מ"ל ¹	כלי בישול עם מכסה	—	600	6-8

¹ ערבבו 2 עד 3 פעמים באמצעות מטרפת ביצים בזמן החימום.

הכנת פופקורן במיקרוגל

הערה:

עצות להכנה

- השתמשו בכלי בישול מזכוכית שטוח ועמיד בפני חום. אין להשתמש בצלחות מפורצלן או צלחות בעלות קימורים חדים.
- הניחו תמיד את כלי הבישול על-גבי מדף הרשת.
- התאימו את משך הבישול לכמות.
- כדי למנוע מהפופקורן להישרף, אחרי דקה וחצי, הוציאו את שקית הפופקורן מהתנור לזמן קצר ונערו אותה. היזהרו - השקית תהיה חמה!

סוג המאכל	אביזרים/כלים	מיקום מדף רשת	תפוקת מיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
פופקורן במיקרוגל, 100 ג'	מדף רשת מגש זכוכית	—	600	3-5

עצות לאפייה

חיברנו מספר עצות שיסייעו לכם להשיג תוצאות אפייה טובה.

בעיה	עצה
אתם רוצים שהעוגה תתפח בצורה שווה.	■ שמנו רק את הבסיס של תבנית האפייה הקפיצית. ■ מיד לאחר שהעוגה מוכנה, השתמשו בסכין כדי לשחרר את העוגה בזירות מתבנית האפייה.
אינכם רוצים שמאפים קטנים יידבקו זה לזה בעת האפייה.	השאירו מרווח מינימלי של 2 ס"מ מסביב לכל פריט שמיועד לאפייה. בדרך זו תאפשרו להם לתפוח ולהשחים בכל הצדדים.
קבעו אם העוגה מוכנה.	הכניסו קיסם עץ לתוך החלק הגבוה ביותר של העוגה. העוגה מוכנה אם לא נדבק לקיסם בצק.
ברצונכם לאפות לפי מתכון שלכם.	עיינו בהוראות שמתייחסות לסוגי מזון דומים בטבלאות.
השתמשו בכלי אפייה עשויים מסיליקון, זכוכית, פלסטיק או קרמיקה.	■ כלי האפייה מוכרח להיות עמיד בחום של עד 250 °C. ■ עוגות בכלי אפייה זה משחמות פחות. ■ בעת השימוש במיקרוגל, משך הבישול קצר יותר מהזמן שמוצג בטבלה.

עצות להפשרה, חימום ובישול עם המיקרוגל בפעם הבאה

פעלו בהתאם לעצות אלה לקבלת תוצאות טובות בעת ההפשרה, החימום והבישול עם המיקרוגל.

בעיה	עצה
המזון שלכם יבש מדי.	■ הפחיתו את משך הבישול או בחרו הגדרת הספק נמוכה יותר של מיקרוגל. ■ כסו את המזון והוסיפו נוזל.
המזון לא התבשל, לא התחמם או לא הופשר עם תום זמן הבישול.	האריכו את משך הבישול. כמויות גדולות של מזון, בערימות גבוהות, דורשות זמני חימום ארוכים יותר.
הזמן חלף, אבל המזון שלכם עדיין לא מוכן בפנים, ועשוי יתר על המידה מבחוץ.	■ ערבבו תוך כדי בישול. ■ הפחיתו את הגדרת הספק המיקרוגל והאריכו את משך הבישול.
לאחר ההפשרה, הבשר או העוף מופשר מבחוץ אך עדיין קפוא מבפנים.	■ הורידו את הגדרת הספק המיקרוגל. ■ הפכו נתחים גדולים של פריטי מזון קפואים מספר פעמים.

16.4 עוגות ומאפים

הגדרות מומלצות עבור עוגות ומאפים. הטמפרטורה ומשך האפייה תלויים בכמות התערובת ובהרכבה. זו הסיבה לכך שבטבלאות מופיעים טווחים. התחילו עם הערך הנמוך ביותר ובמידת הצורך, השתמשו בהגדרה הגבוהה יותר בפעם הבאה. טמפרטורה נמוכה יותר תביא להשחמה אחידה יותר.

עוגות בתבנית

הערה:

עצות להכנה

- ההגדרות המומלצות חלות על כלים הנמצאים בתוך המכשיר שאינו מחומם מראש.
- הקפידו להניח את העוגה במרכזו של מדף הרשת.
- השתמשו בכלי אפייה עמיד בחום הבטוח לשימוש במיקרוגל.
- תבניות אפייה ממתכת אינן מתאימות לאפייה במיקרוגל.
- תבניות אפייה ממתכת בצבע כהה הן המתאימות ביותר.

סוג המאכל	אביזרים/כלים	מיקום מדף רשת	סוג החימום	טמפרטורה ב- °C	תפוקת מיקרוגל בואט	משך זמן הבישול בדקות
עוגת ספוג, בסיסית ¹	תבנית טבעתית לעוגה/תבנית לחם	—	☉	170-180	90	40-50
עוגת ספוג, עדינה (לדוגמה, עוגת חול)	תבנית טבעתית לעוגה/תבנית לחם	—	☉	150-170	-	70-90
בסיס פלאן, ספוג	תבנית לבסיס פלאן	—	☉	160-180	-	30-40
עוגת פירות, עדינה, עשויה מספוג	תבנית קפיצית/ תבנית טבעתית	—	☉	170-190	90	30-45
עוגת ספוג ללא שומן מ-3 ביצים	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	—	☉	170-180	-	30-40

¹ אפשרו לעוגות להתקרר בתנור למשך כ-20 דקות.

סוג המאכל	אביזרים/כלים	מיקום מדף רשת	סוג החימום	טמפרטורה ב- °C	תפוקת מיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
טארט פירות או עוגת גבינה, בסיס בצק פריך	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	—	☉	170-180	180	35-45
פיצה	מגש פיצה עגול	—	☉	220-230	-	15-25
מאפים מלוחים (לדוגמה, קיש)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	—	☉	200-220	-	50-70
עוגת אגוזים	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	—	☉	170-180	90	30-35
בצק שמרים עם ציפוי לח	מגש פיצה עגול	—	☉	170-190	-	55-65
חלה קלועה עם 500 גרם קמח	מגש פיצה עגול	—	☉	170-190	-	35-45
1 אפשרו לעוגות להתקרר בתנור למשך כ-20 דקות.						

מאפים קטנים

הערה:

עצות להכנה

- ההגדרות המומלצות חלות על כלים הנמצאים בתוך המכשיר שאינו מחומם מראש.
- הקפידו להניח את העוגה במרכזו של מדף הרשת.
- תבניות אפייה ממתכת בצבע כהה הן המתאימות ביותר.

סוג המאכל	אביזרים/כלים	מיקום מדף רשת	סוג החימום	טמפרטורה ב- °C	משך זמן הבישול בדקות
אפיפות	מגש פיצה עגול	—	☉	150-170	20-35
עוגיות מקרון	מגש פיצה עגול	—	☉	110-130	35-45
מקצפות	מגש פיצה עגול	—	☉	100	80-100
מאפינס	מגש מאפינס על מדף רשת	—	☉	160-180	35-40
בצק עלים	מגש פיצה עגול	—	☉	190-200	35-45

לחם ולחמניות

הערה:

עצות להכנה

- ההגדרות המומלצות חלות על כלים הנמצאים בתוך המכשיר שאינו מחומם מראש.
- הקפידו להניח את העוגה במרכזו של מדף הרשת.
- תבניות אפייה ממתכת בצבע כהה הן המתאימות ביותר.

סוג המאכל	אביזרים/כלים	מיקום מדף רשת	סוג החימום	טמפרטורה ב- °C	משך זמן הבישול בדקות
לחם, 1.5 ק"ג	תבנית מלבנית	—	☉	230 .1 200-210 .2	10-15 .1 40-50 .2
לחמניות, לדוגמה, לחמניות חיטה	מגש פיצה עגול	—	☉	210-230	25-35

עצות עבור הפעם הבאה שאתם אופים

אם משהו משתבש במהלך האפייה, תוכלו למצוא עצות כאן.

בעיה	עצה
העוגה שלכם נופלת.	■ שימו לב לרכיבים ולהוראות ההכנה המופיעים במתכון.
	■ השתמשו בפחות נוזלים. לחלופין:
	■ הורידו את טמפרטורת האפייה ב-10 °C והאריכו את זמן האפייה.

16.5 צלייה וצלייה בגריל

הגדרות מומלצות עבור צלייה וצלייה בגריל
הטמפרטורה ומשך זמן הצלייה תלויים בסוג ובכמות המזון. זו
הסיבה לכך שבטבלאות מופיעים טווחים. התחילו עם הערך
הנמוך ביותר ובמידת הצורך, השתמשו בהגדרה הגבוהה יותר
בפעם הבאה.

צלייה בתוך כלים

אם אתם מכינים מנות בכלי בישול, תוכלו להוציא אותן מתא
התנור בקלות רבה יותר ולהגיש אותן ישירות בכלי הבישול. בעת
הכנת מזון בכלי בישול עם מכסה, תא התנור נשאר נקי יותר.

מידע כללי לגבי צלייה בכלי בישול

- השתמשו בכלי בישול עמיד בחום הבטוח לשימוש במיקרוגל.
- כלי צלייה ממתכת אינם מתאימים לצלייה במיקרוגל.
- הניחו את הכלי על גבי מדף הרשת בתוך התנור.
- ודאו מראש שכלי הבישול שלכם מתאים לתא התנור.
- מומלץ להשתמש בכלי בישול מזכוכית.
- הניחו כלי בישול חמים עשויים זכוכית על-גבי משטח יבש
לאחר סיום הבישול. הזכוכית עלולה להיסדק אם תניחו אותה
על-גבי משטח קר או רטוב.
- כלי הבישול יכול להתחמם מאוד. השתמשו בכפפות לתנור
כדי להוציא את כלי הבישול מהתנור.
- פעלו בהתאם להוראות היצרן בעת השימוש בכלי הצלייה
שלכם.

כלי בישול ללא מכסה

השתמשו בכלי צלייה עמוק.

כלי בישול עם מכסה

- השתמשו במכסה מתאים שנאטם היטב.
- בעת צליית בשר, צריך להיות מרחק של 3 ס"מ לפחות מהמזון
למכסה משום שהבשר עשוי להתרחב.
- גם כאשר מבשלים בכלי סגור, ניתן ליצור מעטה פריך על עוף,
בשר ודגים. השתמשו בכלי צלייה עם מכסה זכוכית. במידת
הצורך, הגדירו טמפרטורה גבוהה יותר.

⚠ אזהרה – סכנת צריבה!

כאשר פותחים את המכסה לאחר הבישול, אדים לוהטים עשויים
להשתחרר. בטמפרטורות מסוימות לא רואים את האדים.
◀ הרימו את המכסה באופן כזה שהאדים הלוהטים ייפלטו
הרחק מהגוף.
◀ הרחיקו ילדים.

הערות

- בשר רזה או צלי קדרה
- הוסיפו נוזלים לכלי הבישול כך שיהיו בעומק של כ-1/2
ס"מ, לדוגמה, מים, יין, חומץ או נוזל דומה.
- כמות הנוזלים תלויה בסוג הבשר, בחומר שממנו עשוי כלי
הבישול ובשימוש במכסה או לא.
- יש להוסיף כמות גדולה יותר של נוזלים לכלי צלייה
מצופה אמיל או כלי ממתכת כהה לעומת כלי בישול
מזכוכית.
- הוסיפו מעט יותר נוזלים בעת הכנת בישולי קדרה.
- במהלך הצלייה, הנוזלים בכלי הצלייה יתאדו. הוסיפו
נוזלים בזehירות בהתאם לצורך.
- הפכו את נתחי הבשר כאשר חלפה מחצית ממשך הבישול.
- דג
- בעת אידוי דג, הוסיפו כף אחת עד שלוש כפות של נוזל
לכלי הבישול, לדוגמה, מיץ לימון או חומץ.

צלייה בגריל

- צלו בגריל מזונות שאמורים להיות פריכים.
- אין לצלות כאשר דלת התנור פתוחה.
- אין צורך בחימום מקדים.

בעיה	עצה
העוגה שלכם יבשה מדי.	העלו את טמפרטורת האפייה ב-10 °C וקצרו את זמן האפייה.
העוגה שלכם כולה בהירה מדי.	- בדקו את מיקום התבנית ואת האביזרים. - העלו את טמפרטורת האפייה ב-10 °C. לחלופין: - האריכו את זמן האפייה.
העוגה שלכם בהירה מדי בצד העליון ושחומה מדי בצד התחתון.	הניחו את העוגה במפלס אחד גבוה יותר.
העוגה שלכם כהה מדי בצד העליון ובהירה מדי בצד התחתון.	- הניחו את העוגה במפלס אחד נמוך יותר. - הורידו את טמפרטורת האפייה והאריכו את זמן האפייה.
העוגה שלכם משחימה באופן לא אחיד.	- הנמיכו את טמפרטורת האפייה. - חתכו את נייר האפייה לגודל מתאים. - הקפידו להניח את תבנית האפייה במרכז. - עד כמה שניתן, עצבו מאפים קטנים כך שיהיו באותם גודל ועובי.
העוגה שלכם מוכנה מבחוץ, אבל לא אפויה לגמרי מבפנים.	- הורידו את טמפרטורת האפייה והאריכו את זמן האפייה. - הוסיפו פחות נוזלים. עבור עוגות עם ציפוי לח: אפו מראש את הבסיס. פזרו שקדים או פירורי לחם על הבסיס האפוי. - הניחו את הציפוי על הבסיס.
העוגה לא יוצאת מהתבנית כאשר הופכים אותה.	- הניחו לעוגה להתקרר למשך 5-10 דקות לאחר האפייה. - השתמשו בסכין כדי לשחרר בזehירות את קצה העוגה. - הפכו את תבנית העוגה שוב וכסו אותה כמה פעמים במגבת קרה ולחה. - בפעם הבאה שאתם אופים, שמנו את התבנית ופזרו עליה פירורי לחם.
ניצוצות נוצרים בין התבנית לבין מדף הרשת.	- בדקו שהתבנית נקייה בצדה החיצוני. - שנו את מיקום התבנית בתא התנור. - המשיכו לאפות ללא המיקרוגל והאריכו את משך האפייה.

- השתמשו במזון המיועד לצלייה שהוא בעל משקל ועובי דומים.
- זה מאפשר צלייה של המזון כך שיושחם בצורה שווה ויישאר בשרני ועסיסי.
- הניחו את נתחי הבשר ישירות על-גבי מדף הרשת.
- השתמשו בלשונות הגריל כדי להפוך את הפריטים שנצלו בגריל.
- אם תנקבו את הבשר במזלג, הנחלים ייפלטו החוצה והוא יתייבש.
- אין להוסיף מלח לבשר אלא לאחר צלייתו.
- מלח גורם לבשר להפריש נוזלים.

הערה: בשר כזה, כגון בקר, משחים מהר יותר מבשר בהיר, כגון עגל. בעת צלייה, בשר בהיר או פילה דג משחים לעתים קרובות רק מעט על פני השטח, אף שהם עשויים ועסיסיים מבפנים. גוף הגריל מופעל וכבה באופן רציף. זוהי תופעה רגילה. התדירות תלויה במפלס הגריל שמוגדר. בעת צלייה, עלולה להיווצר כמות גדולה של עשן.

עצות לצלייה וטיגון איטי

נהגו לפי עצות אלה כדי לקבל תוצאות טובות בעת הצלייה והטיגון האיטי.

בקר

הערה:

עצות להכנה

- ההגדרות המומלצות חלות על כלים הנמצאים בתוך המכשיר שאינו מחומם מראש.
- הפכו אומצות וסינטה לאחר מחצית משך הבישול. הניחו למנה לעמוד למשך כ-10 דקות נוספות בסוף הבישול.

סוג המאכל	אביזרים/כלים	מיקום מדף רשת	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C / מצב הגריל	תפוקת מיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
צלי בקר בקדרה, כ-1 ק"ג	מדף רשת כלי בישול עם מכסה	—	☼	180-200	180	120-145
סינטה, מדיום, כ-1 ק"ג	מדף רשת כלי בישול ללא מכסה	—	☼	210-230	180	30-40
אומצת בקר, מדיום, 2-3 נתחים, עובי 2-3 ס"מ, 200 ג' כל אחד	מדף רשת מגש זכוכית	—	☼	3	-	20-30

מנות בשר אחרות

הערה:

עצות להכנה

- ההגדרות המומלצות חלות על כלים הנמצאים בתוך המכשיר שאינו מחומם מראש.
- הניחו לקציץ הבשר לעמוד למשך כ-10 דקות נוספות בסוף הבישול.
- הפכו את הנקניקיות לאחר שחלף 2/3 ממשך הבישול.

סוג המאכל	אביזרים/כלים	מיקום מדף רשת	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C / מצב הגריל	תפוקת מיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
קציץ בשר, כ-750 ג'	מדף רשת כלי בישול ללא מכסה	—	☼	180-200	600	15-20
נקניקיות לצלייה, 4 עד 6, כ-150 ג' כל אחת	מדף רשת מגש זכוכית	—	☼	3	-	25-35

בעיה	עצה
מנעו התייבשות של בשר רזה.	■ מרחו על בשר רזה שומן או שמן לפי הצורך.
הכינו נתחים עם העור עליהם.	■ חרצו חריצים מוצלבים בעור.
	■ צלו את הנתח כשהעור פונה תחילה כלפי מטה.
שמרו על תא התנור נקי ככל שניתן.	■ הכינו את המזון בכלי צלייה מכוסה בטמפרטורה גבוהה יותר.
הבשר צריך להישאר עסיסי וחם, לדוגמה, צלי בקר.	■ כאשר הצלי מוכן, כבו את התנור והניחו לו לנוח למשך 10 דקות בתא התנור כשהדלת סגורה. זה עוזר לפזר את מיצי הבשר בצורה שווה יותר. זמן המנוחה אינו כלול בזמן הבישול שצוין.
	■ לאחר הכנתו, עטפו את המזון ברדיד אלומיניום.

עוף

הערה:

עצות להכנה

- ההגדרות המומלצות חלות על כלים הנמצאים בתוך המכשיר שאינו מחומם מראש.
- סדרו עופות שלמים עם החזה כלפי מטה. הפכו לאחר מחצית זמן הבישול.
- סדרו נתחי עוף וחזה ברווז כשהעור פונה כלפי מעלה. אל תהפכו את המנות.
- הפכו שוקי אווז לאחר שחלפה מחצית מזמן הבישול. נקבו את העור.

סוג המאכל	אביזרים/כלים	מיקום מדף רשת	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C / מצב הגריל	תפוקת מיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
עוף, שלם, כ-1.2 ק"ג	מדף רשת כלי בישול עם מכסה			220-230	360	35-45
נתחי עוף, כ-800 ג'	מדף רשת כלי בישול ללא מכסה			210-230	360	20-30
חזה ברווז, כ-500 ג'	מדף רשת מגש זכוכית			3	90	20-30
חזה אווז, שוקי אווז, 700-900 ג'	מדף רשת כלי בישול ללא מכסה			210-230	90	30-40

דג

הערה:

עצות להכנה

- ההגדרות המומלצות חלות על כלים הנמצאים בתוך המכשיר שאינו מחומם מראש.
- לצלייה בגריל, הניחו את הדג השלם, לדוגמה, סלמון או טרוטה, במרכז מדף הרשת.
- שמנו את מדף הרשת בשמן מראש.

סוג המאכל	אביזרים/כלים	מיקום מדף רשת	סוג החימום	מצב הגריל	משך זמן הבישול בדקות
אומצות דגים, 2-3, 150 ג' כל אחת	מדף רשת מגש זכוכית			3	20-25
דג, שלם, 2-3, 300 ג' כל אחד	מדף רשת מגש זכוכית			3	20-30

עצות עבור הפעם הבאה שאתם צולים

אם הצלייה לא הצליחה בפעם הראשונה, תוכלו למצוא עצות כאן.

בעיה	עצה
הצלי כהה מדי ומתחיל להיסדק ולהיחרך.	- בחרו טמפרטורה נמוכה יותר. - הפחיתו את זמן הצלייה.
הצלי יבש מדי.	- בחרו טמפרטורה נמוכה יותר. - הפחיתו את זמן הצלייה.
הקרום הפריך בצלי דק מדי.	- הגביהו את הטמפרטורה לחלופין. - הפעילו את הגריל לזמן קצר בסוף זמן הצלייה.
מיצי הצלייה שרופים.	- בחרו כלי בישול קטן יותר. - בעת הצלייה, הוסיפו עוד נוזלים.

בעיה	עצה
מיצי הצלייה צלולים ומימיים מדי.	- השתמשו בכלי בישול גדול יותר כך שכמות גדולה יותר של נוזלים תתאדה. - בעת הצלייה, הוסיפו פחות נוזלים.
הבשר נשרף במהלך הטיגון.	- בדקו אם כלי הצלייה והמכסה מתאימים ונסגרים כהלכה. - הנמיכו את הטמפרטורה. - הוסיפו נוזלים בעת הטיגון הקל.
הצלי אינו עשוי מספיק.	- חתכו את הבשר לנתחים. - הכינו את הנוזלים בכלי הצלייה. - הניחו את הבשר הפרוס בתוך הנוזלים. - הניחו את פרוסות הבשר במיקרוגל כדי לסיים את הבישול.

16.6 פשטידות, מנות מוקרמות וקלי

הערה:

עצות להכנה

- ההגדרות המומלצות חלות על כלים הנמצאים בתוך המכשיר שאינו מחומם מראש.
- השתמשו בכלי בטוח לשימוש במיקרוגל ועמיד בחום בעומק של 4 עד 5 ס"מ עבור פשטידות ומנות מוקרמות של תפוחי אדמה.
- יש להניח לפשטידות ולמנות המוקרמות להתבשל בתנור למשך 5 דקות נוספות לאחר כיבוי התנור.
- קלו את פרוסות הלחם תחילה.

סוג המאכל	אביזרים/כלים	מיקום מדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C / מצב הגריל	תפוקת מיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
פשטידה מתוקה, כ-1.5 ק"ג	כלי בישול ללא מכסה	—	☀	140-160	360	25-30
פשטידה מלוחה, עשויה מרכיבים מבושלים, כ-1 ק"ג	כלי בישול ללא מכסה	—	☀	150-170	600	20-25
גראטן תפוחי אדמה עשוי מרכיבים לא מבושלים, כ-1.1 ק"ג	כלי בישול ללא מכסה	—	☀	210-220	600	20-25
קלי עם תוספות, 4 פרוסות	מדף רשת	—	☀	3	-	8-10

16.7 מאכלים מוכנים קפואים

הערה:

עצות להכנה

- צייתו להוראות היצרן הרשומות על גבי האריזה.
- ההגדרות המומלצות חלות על כלים הנמצאים בתוך המכשיר שאינו מחומם מראש.
- אין לסדר טוגנים, קרוקטים או רושטי מתפוחי אדמה זה על-גבי זה.

סוג המאכל	אביזרים/כלים	מיקום מדף	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	תפוקת מיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
פיצה עם בצק דק	מדף רשת	—	☀	220-230	-	10-15
בגט פיצה	מדף רשת	—	☀	220-230	600	2.1 13-18
טוגנים	מגש פיצה עגול	—	☀	220-230	90	10-15
קרוקטים	מגש פיצה עגול	—	☀	210-220	-	10-15
רושטי, גיסי תפוחי אדמה ממולאים	מגש פיצה עגול	—	☀	200-220	90	15-20
שטרודל	מגש פיצה עגול	—	☀	220-230	-	20-30
פשטידות, לדוגמה, לזניה, כ-450 ג'	כלי בישול עם מכסה	—	☀	220-230	600	10-15

16.8 מנות מבחן

סקירות אלה נוצרו עבור מכוני הבדיקה כדי להקל על ביצוע הבדיקות של המכשיר בהתאם לתקנים EN 60350-1:2013 או IEC 60705:2010, EN 60705:2012 ו-IEC 60350-1:2011.

הפשרה באמצעות המיקרוגל

סוג המאכל	אביזרים/כלים	מיקום מדף רשת	תפוקת מיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
בשר 500 ג'	כלי בישול ללא מכסה	רצפת תא התנור	180 .1 90 .2	5 .1 10-15 .2

בישול באמצעות המיקרוגל
הגדרות מומלצות לבישול מנות מבחן במיקרוגל.

סוג המאכל	אביזרים/כלים	מיקום מדף רשת	תפוקת מיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
רפרפת, 1 ק"ג	כלי בישול ללא מכסה	רצפת תא התנור	1. 600 2. 180	1. 10-13 2. 20-30
פלאן ספוג, 475 ג'	כלי בישול ללא מכסה	רצפת תא התנור	600	8-10
קציץ בשר, 900 ג'	כלי בישול ללא מכסה	רצפת תא התנור	18-23	18-23

בישול בשילוב עם הפעלת מיקרוגל

- הערה:
עצות להכנה
- השתמשו בכלי עמוק עבור עוף.
 - סדרו את העוף כשהחזה פונה כלפי מטה. הפכו לאחר מחצית זמן הבישול.

סוג המאכל	אביזרים/כלים	מיקום מדף רשת	סוג החימום	טמפרטורה ב- °C	תפוקת מיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
תפוחי אדמה מוקרמים	מדף רשת כלי בישול ללא מכסה	—	☼	210-220	600	25-30
עוגות	מדף רשת כלי בישול ללא מכסה	—	☼	190-200	180	20-27
עוף	מדף רשת כלי בישול ללא מכסה	—	☼	190	360	30-45

אפייה

הערה: ההגדרות המומלצות חלות על כלים הנמצאים בתוך המכשיר שאינו מחומם מראש.

סוג המאכל	אביזרים/כלים	מיקום מדף רשת	סוג החימום	טמפרטורה ב- °C	משך זמן הבישול בדקות
עוגת ספוג על בסיס מים חמים	מדף רשת תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	—	☼	170-180	30-40
פאי תפוחים עם שכבת בצק עליונה	מדף רשת תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 20 ס"מ	—	☼	170-190	80-100
עוגיות חמאה וינאיות	מגש זכוכית	—	☼	160-170	30-35
עוגות קטנות	מגש זכוכית	—	☼	160-170	25-30

צלייה בגריל

הערה: הפכו המבורגרים מבקר לאחר מחצית זמן הבישול.

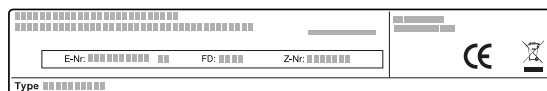
סוג המאכל	אביזרים/כלים	מיקום מדף רשת	סוג החימום	מצב הגריל	משך זמן הבישול בדקות
קלי (טוסט)	מדף רשת	—	☼	3	4-5
המבורגרים מבקר 9 x	מדף רשת מגש זכוכית	—	☼	3	35-45

17 שירות לקוחות

17.1 מספר מוצר (E-Nr.) ומספר ייצור (FD)

תוכלו למצוא את מספר המוצר (E-Nr.) ואת מספר הייצור (FD) על לוחית הדירוג של המכשיר.

תראו את לוחית הדירוג עם מספרים אלה אם תפתחו את דלת המכשיר.



רשמו את פרטי המכשיר ואת מספר הטלפון של מרכז שירות הלקוחות כדי למצוא אותם שוב במהירות.

אם יש לכם שאלות בנוגע לשימוש, אם אינכם מצליחים לפתור תקלות במכשיר בעצמכם או אם יש צורך בתיקון המכשיר, פנו לשירות הלקוחות.

מידע מפורט על תקופת האחריות ותנאי האחריות בארץ תוכלו לקבל משירות הלקוחות, מהמשווק ובאתר האינטרנט שלנו. אם אתם פונים לשירות הלקוחות, תזדקקו למספר המוצר (E-Nr.) ולמספר הייצור (FD) של המכשיר שלכם.

ניתן להשיג את פרטי הקשר של מרכז שירות הלקוחות במדריך שירות הלקוחות המצורף, או באתר האינטרנט שלנו.

מוצר זה כולל מקור אור של דרגת יעילות אנרגיה G. מקורות האור זמינים כחלק חילוף ורק לאיש מקצוע שעבר הכשרה מותר להחליפו.

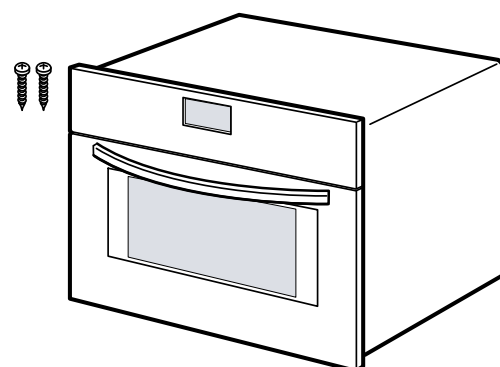
18 הוראות התקנה

צייתו למידע זה בעת התקנת המכשיר.



18.1 תכולת האריזה

לאחר הוצאת כל החלקים מהאריזה, בדקו שלא נגרם נזק כלשהו בעת ההובלה ואת שלמות המשלוח.



18.2 התקנה בטוחה

הקפידו על הוראות בטיחות אלה בזמן התקנת המכשיר.

- שימוש בטוח במכשיר מחייב התקנה נכונה על פי הוראות הבטיחות. המתקין אחראי לוודא שהמכשיר עובד בצורה מושלמת במקום התקנתו.
- בדקו את המכשיר לאחר הוצאתו מהאריזה. אין לחבר אותו לחשמל אם הוא ניזוק בהובלה.
- הסירו את חומרי האריזה ואת הניילון הנצמד מתא הבישול ומהדלת לפני השימוש במכשיר.
- שימו לב לדפי ההתקנה של האביזרים.
- הארון המיועד להתקנת המכשיר חייב להיות עמיד בטמפרטורה של עד 90°C וחזיתות הארונות הסמוכים עד 65°C.

- לעולם אין להתקין את המכשיר מאחורי דלת דקורטיבית או דלת ארון. סכנה להתחממות-יתר.
- יש לבצע את עבודות החיתוך בארון לפני הכנסת המכשיר. הסירו שבבים. תפקודם של הרכיבים החשמליים עלול להיפגע.
- איש מקצוע מורשה בלבד רשאי להתקין מכשירי חשמל חסרי נתיכים. נזק שייגרם למכשיר עקב חיבור שגוי אינו מכוסה במסגרת האחריות.

⚠ אזהרה – סכנת פציעה!

חלקים הנגישים במהלך ההתקנה עלולים להיות בעלי פינות חדות ולגרור פציעות.
 ◀ לבשו כפפות הגנה

⚠ אזהרה – סכנת שריפה!

כבל חשמלי מוארך ומתאם לא מורשה מהווים סכנה.
 ◀ אין להשתמש בכבל מאריך או במפלט.

18.3 חיבור לחשמל

כדי לחבר את המכשיר בבטחה לחשמל פעלו לפי ההוראות להלן.

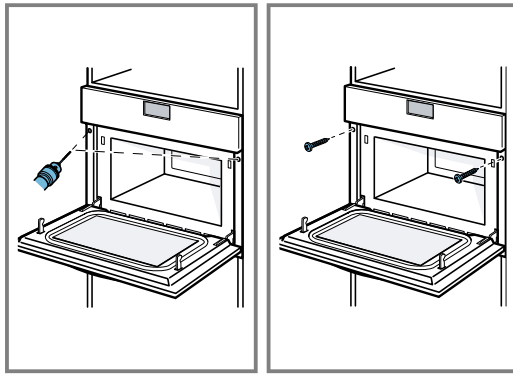
⚠ אזהרה – סכנת התחשמלות!

- התקנה לא מקצועית היא מסוכנת.
- רק חשמלאי מוסמך רשאי להתקין שקע חשמלי או להחליף כבל חשמל, תוך הקפדה על הכללים הרלוונטיים.
- חברו את המכשיר רק לשקע מוארק תקני.
- אם התקע אינו נגיש עוד לאחר ההתקנה, יש להתקין במקום מפסק ניתוק רב-קוטבי עם מרווח מגעים של לפחות 3 מ"מ. ההתקנה חייבת להבטיח הגנה מפני מגע בשוגג.

18.4 התקנה בארון

מכשיר זה מיועד להתקנה מובנית בארונות המטבח. מכשיר זה אינו מיועד לשמש כמכשיר שולחני או לשימוש בתוך ארון. אסור שלארון המטבח תהיה דופן אחורית מאחורי המכשיר. שמרו על מרחק של לפחות 35 מ"מ בין הקיר לתחתית הארון או הדופן האחורית של הארון מעל.
 על הארון המובנה להיות מאובזר בפתח אוורור של 50 ס"מ² בחזית. לשם כך, חתכו את לוח הבסיס או הוסיפו סורג אוורור. אין לכסות את חריצי האוורור ואת פתחי היניקה.

2. הבריגו וקבעו את המכשיר אל הארון.

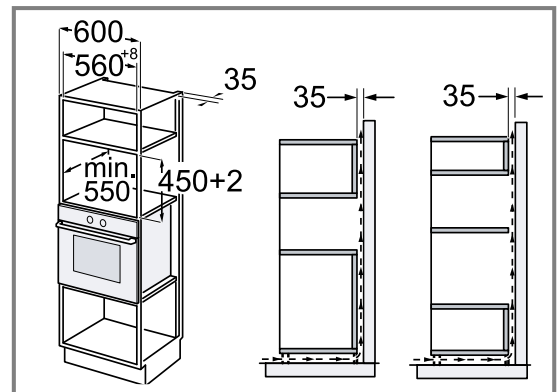


18.9 הסרת המכשיר

1. נתקו את אספקת החשמל למכשיר.
2. שחררו את ברגי האבטחה.
3. הרימו מעט את המכשיר ומשכו אותו החוצה עד הסוף.

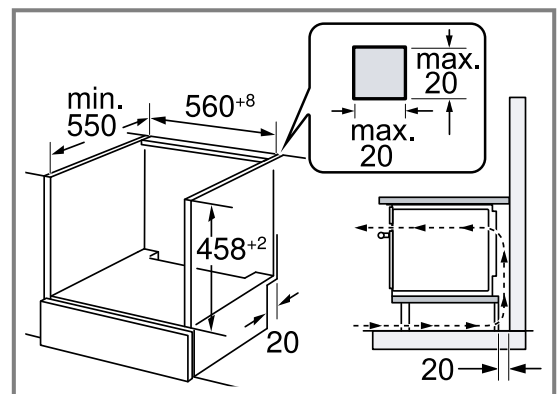
18.5 התקנה בארון גבוה

שימו לב למידות ההתקנה ולמרווחי הבטיחות בהתקנה בארון גבוה.



18.6 התקנה מתחת למשטח העבודה

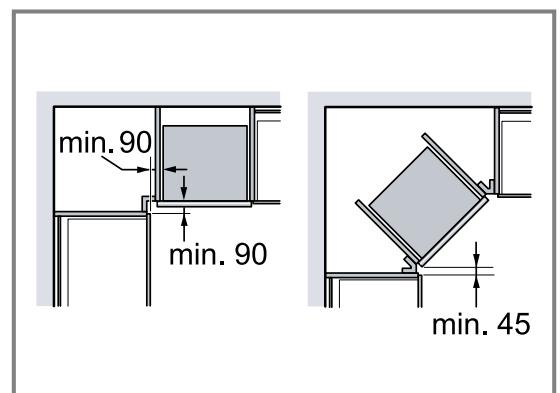
שימו לב למידות ההתקנה ולמרווחי הבטיחות בהתקנה מתחת למשטח עבודה.



כדי לאוורר את המכשיר, משטח הביניים מתחת למכשיר חייב להיות מאובזר בפתחי אוורור. כאשר מתקינים את המכשיר מתחת לכיריים, פעלו לפי הוראות ההתקנה של הכיריים.

18.7 התקנה פינתית

שימו לב למידות ההתקנה ולמרווחי הבטיחות בהתקנה פינתית.



18.8 התקנת המכשיר

1. ישרו את המכשיר למרכז.

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':	פל-רום, הדסה 22, עיר עתיקה, 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*



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.

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



9001494825
020126
he