

SIEMENS

CM585AMS0, CM585AMS0B

מיקרוגל

מדריך למשתמש והוראות התקנה **HE**



רשמו את המכשיר שלכם ב- My Siemens וגלו
הצעות ושירותים בלעדיים.

Siemens Home Appliances

לקוחות נכבדים,

הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת רוכשי מכשירי חשמל של חברת **SIEMENS**. הוראות הפעלה והתקנה אלה נועדו להסביר ולהנחות כיצד מפעילים מכשיר זה לקבלת התוצאות הטובות ביותר. אנו משוכנעים כי רכשתם מוצר מהימן ומושלם, ומקווים שהוא יפעל לשביעות רצונכם. **שימו לב:** הקפידו לקבל תעודת אחריות מקורית של **B/S/H/**.

הערה!

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

כל הזכויות שמורות ל- BSH Home Appliances Group.

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

תוכן העניינים

מדריך למשתמש

1	בטיחות	3
2	מניעת נזקי רכוש	6
3	שמירה על הסביבה וחיסכון באנרגיה	6
4	הכרת המכשיר	8
5	אביזרים	10
6	לפני הפעלה הראשונה	11
7	הפעלה בסיסית	11
8	מיקרוגל	12
9	תוכניות אוטומטיות	15
10	אפשרויות קביעת זמן	16
11	נעילת בטיחות בפני ילדים	17
12	הגדרות בסיסיות	18
13	ניקוי ותחזוקה	18
14	פתרון בעיות	20
15	השלכה לאשפה	21
16	שירות לקוחות	21
17	כיצד זה עובד	21
18	הוראות התקנה	34
18.2	התקנה בטוחה	34

- 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

מכשיר זה יכול להיות מופעל ע"י ילדים מעל מגיל 15 וע"י אנשים בעלי מגבלות פיסיות, חושיות או מנטליות או אנשים חסרי נסיון /או ידע, כאשר הם נמצאים תחת פיקוח או אם עברו הדרכה בקשר להפעלה בטוחה של המכשיר והבינו את הסכנות הנובעות ממנה. אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. 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.

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.

אדי אלכוהול עלולים להתלקח בתא הבישול החם ודלת המכשיר עלולה להיפתח בפתאומיות וליפול. זכוכיות הדלת עלולות להישבר ולהתנפץ.

← "מניעת נזקי רכוש", עמוד 6

- ◀ בהכנת המאכלים יש להשתמש בכמויות קטנות בלבד של משקאות בעלי תכולת אלכוהול גבוהה.
- ◀ אין לחמם משקאות חריפים שאינם מדוללים (≤ 15% נפח) (למשל, לשפוך או לצקת על מזון).
- ◀ פתחו בזהירות את דלת המכשיר.

⚠ אזהרה – סכנת התחשמלות!

- ◀ תיקונים לא מקצועיים עלולים להיות מסוכנים.
- ◀ 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 הנתיך בתיבת הנתיכים.
- ◀ צרו קשר עם שירות הלקוחות. ← עמוד 21

⚠ 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 כוויית!

- ◀ 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. דלת המכשיר עלולה להיפתח בפתאומיות. אדים חמים ולהבות עלולים להיפלט מהמכשיר.
- ◀ בהכנת המאכלים יש להשתמש בכמויות קטנות בלבד של משקאות בעלי תכולת אלכוהול גבוהה.
- ◀ אין לחמם משקאות חריפים שאינם מדוללים (≤ 15% נפח) (למשל, לשפוך או לצקת על מזון).
- ◀ 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 במגרדת 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.
- ◀ רכיבים בתוך דלת המכשיר עלולים להיות בעלי קצוות חדים.
- ◀ לבשו כפפות מגן.
- ◀ סדקים, רסיסים או שברים על צלחת הזכוכית הם מסוכנים.
- ◀ לעולם אין להכות על צלחת הזכוכית בחפצים קשים.
- ◀ יש לטפל בצלחת הזכוכית בזהירות.

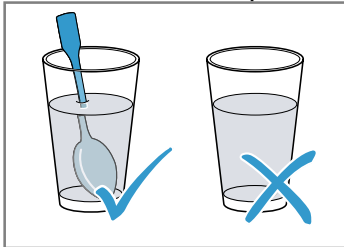
כאשר מבשלים מזון באריזה אטומה, האריזה עלולה להתפקע.

- ◀ 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 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 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 חרירים זעירים בידידות ובמכסה. חרירים 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 – 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.

⚠ אזהרה – סכנת התפוצצות!

נוזלים או מוצרי מזון אחרים במיכלים אטומים עלולים להתפוצץ בקלות.

- ◀ לעולם אין לחמם נוזלים 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.

- 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. במכשירים ללא כיסוי של גוף המכשיר אנרגיית מיקרוגל תדלוף החוצה.
- לעולם אין להסיר את כיסוי גוף המכשיר.
- יש להזמין טכנאי שירות לצורך ביצוע עבודות תיקון או תחזוקה.

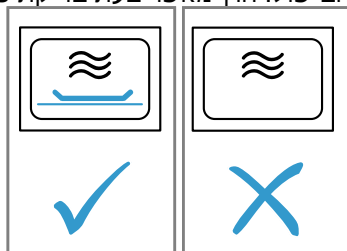
- ⚠ אזהרה – סכנה לנזק בריאותי חמור!**
- ניקוי לקוי עלול להרוס את שטח הפנים של המכשיר, לצמצם את משך השימוש בו ולהוביל למצבים מסוכנים, כמו למשל דליפת אנרגיית מיקרוגל.
 - יש לנקות את המכשיר באופן סדיר, ולהסיר מייד שיירי מזון.
 - יש לשמור על ניקיון תא הבישול, אטם הדלת וצירי הדלת.
 - ← "ניקוי ותחזוקה", עמוד 18

2 מניעת נזקי רכוש

2.1 כללי

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.
 - 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 ואת.
 - הניחו את שקית הפופקורן תמיד על צלחת זכוכית.
 - הזנת המיקרוגל נפגעת כתוצאה מהסרת הכיסוי.
 - אין להסיר את כיסוי הזנת המיקרוגל בתא התנור.
 - נוזלים שחודרים לתוך המכשיר עלולים לפגוע במנגנון הצלחת המסתובבת.
 - השגיתו על תהליך הבישול.
 - ראשית קבעו משך זמן קצר יותר, ועל פי הצורך האריכו את משך הזמן.
 - בשום אופן אין להשתמש במכשיר ללא הצלחת המסתובבת. כלים לא מתאימים עלולים לפגוע במכשיר.
 - כאשר משתמשים בגריל או במצב המיקרוגל-גריל המשולב או במצב טורבו יש להשתמש רק בכלים שמסוגלים לעמוד בטמפרטורת הגבוהות.

- אדי אלכוהול עלולים להתלקח בתא הבישול החם ולגרום נזק קבוע למכשיר. דלת המכשיר עלולה להיפתח בפתאומיות וליפול כתוצאה מפיצוץ. זכוכיות הדלת עלולות להישבר ולהתנפץ. הלחץ השלילי שנוצר עלול לגרום לעיוות חמור בחלל הפנימי של תא הבישול.
- אין לחמם משקאות חריפים שאינם מדוללים ($\leq 15\%$ נפח) (למשל, לשפוך או לצקת על מזון).
 - כאשר תא התנור חם, מים בתוכו ייצרו אדים. השינוי בטמפרטורה עלול לגרום נזק.
 - אין לשפוך מים לתוך תא התנור כאשר הוא עדיין חם.
 - הימצאותה של לחות בתא הבישול לאורך זמן תגרום לקורוזיה.
 - לאחר כל בישול יש לנגב את מי העיבוי. לאחר השימוש בטמפרטורה גבוהה יש להניח לתא הבישול להתקרר בדלת סגורה.
 - אין לאחסן מוצרי מזון לחים בתא הבישול לזמן ממושך כאשר הדלת סגורה.
 - אין לאחסן מוצרי מזון בתא הבישול.
 - הקפידו שלא יילכד חפץ כלשהו בדלת המכשיר.
 - 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.
 - בדגמים מסוימים, אביזרים עשויים לשרוט את שמשת הדלת בעת סגירת דלת המכשיר.
 - יש לדאוג לדחיפת האביזרים במלואם לתא התנור.

2.2 מיקרוגל

- שימו לב להנחיות אלה כאשר אתם משתמשים במיקרוגל.

3 שמירה על הסביבה וחיסכון באנרגיה

3.1 השלכת האריזה

- מיינו את הרכיבים השונים בנפרד לפי סוג.

כל חומרי האריזה ידידותיים לסביבה וניתנים למחזור.

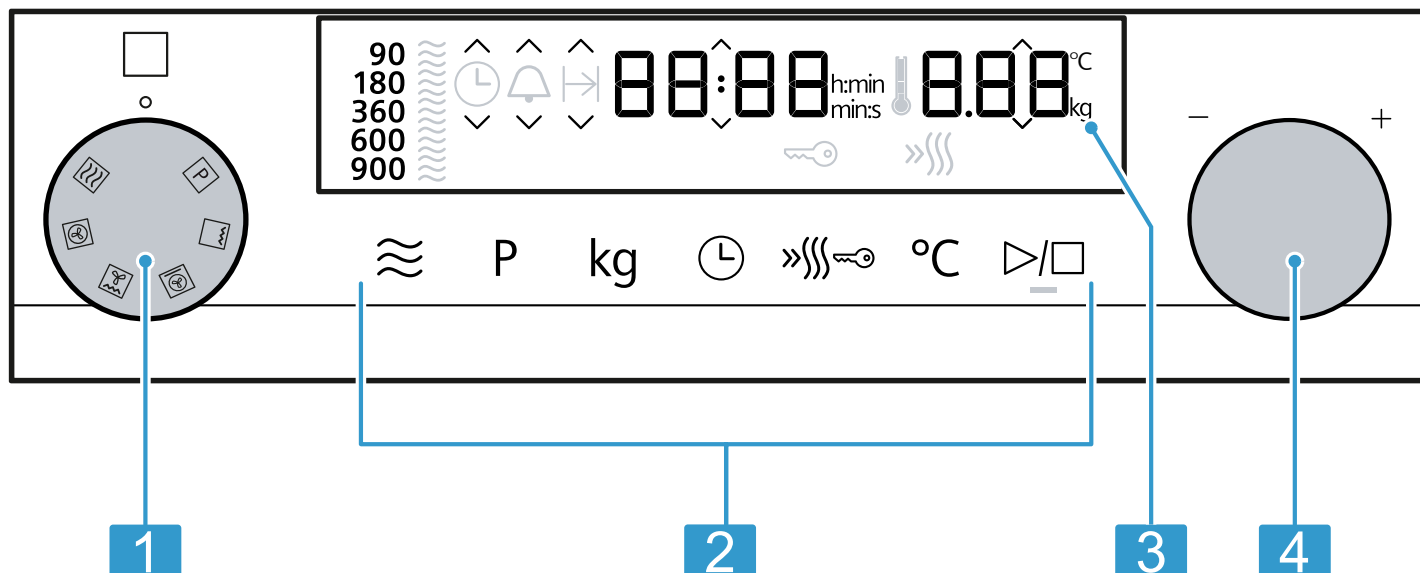
3.2 חיסכון בחשמל

- אם תקפידו על הנחיות אלה, המכשיר יצרוך פחות חשמל.
- יש לבצע חימום מקדים של המכשיר רק כאשר המתכון או ההגדרות ממליצים זאת.
 - הימנעות מחימום מקדים של המכשיר יכולה לחסוך בצריכת החשמל.
 - יש להשתמש בתבניות אפייה כהות, צבועות בשחור או מצופות אמייל.
 - תבניות אלה קולטות את החום באופן טוב במיוחד.
 - הכינו כמה מנות בזו אחר זו או במקביל.
 - לאחר תהליך הבישול הראשון תא הבישול נותר חם. כך מתקצר משך הבישול של המנות הבאות.
 - בבישול ארוך יש לכבות את המכשיר 10 דקות לפני זמן הכיבוי.
 - החום שנותר בתנור מספיק לסיום בישול המנה.
 - יש להפשיר מנות קפואות לפני ההכנה.
 - כך ניתן לחסוך באנרגיה לצורך הפשרת המזון.
 - פתחו כמה שפחות את דלת המכשיר במהלך פעולתו.
 - הטמפרטורה בתא הבישול נותרת קבועה, כך שהמכשיר אינו צריך להגביר את החימום.
 - חממו בו זמנית שתי כוסות או שני ספלים עם נוזלים.
 - חימום של מספר מזונות בו זמנית דורש פחות אנרגיה מאשר חימום של מספר מזונות בזה אחר זה.
 - הסתירו את השעון במצב המתנה.
 - המכשיר צורך פחות חשמל במצב המתנה.
- הערה:**
למכשיר דרושים:
- במצב המתנה כשהתצוגה מופעלת, לכל היותר 1W
 - במצב המתנה כשהתצוגה כבויה, לכל היותר 0.5W

4 הכרת המכשיר

4.1 בקרים

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



בהתאם לדגם המכשיר, פרטים, כגון צבע וצורה, עשויים להיות שונים מהמוצג בתמונה.

אם אתם מסובבים את בורר הפונקציות מהמצב הכבוי לפונקציה, נדרשות מספר שניות עד שהפונקציה הרלוונטית הופכת לזמינה.

בורר סיבובי

השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את ערכי ההגדרות שמוצגים.

בגרסאות מוצרים מסוימות, ניתן ללחוץ על הבורר הסיבובי. ברשימות הבחירה, לדוגמה תוכניות, האפשרות הראשונה באה מיד לאחר אפשרות הבחירה האחרונה. עבור ערכים, לדוגמה, משקל, עליכם לסובב את הבורר הסיבובי בכיוון הנגדי בהגיעכם לערך המקסימום או המינימום.

1	בורר הפונקציות
2	לחצני מגע
3	תצוגה
4	בורר סיבובי

בורר הפונקציות

השתמשו בבורר הפונקציות כדי לקבוע את סוגי החימום ופונקציות נוספות. בגרסאות מוצרים מסוימות, ניתן ללחוץ על בורר הפונקציות.

לחצני מגע

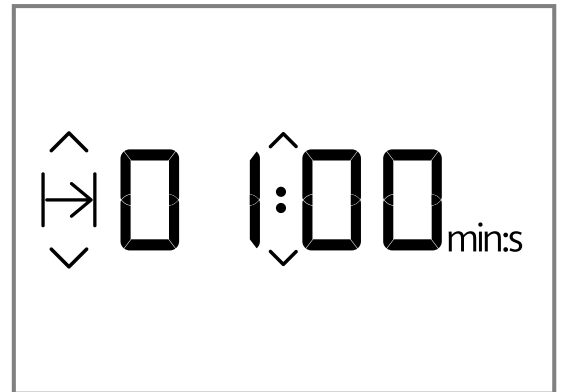
משטחי המגע הם משטחים רגישים למגע. הקישו על השדה המתאים על מנת לבחור בפעולה.

סמל	שם	שימוש
≈	מיקרוגל	בחרו את מהירויות ההפעלה של המיקרוגל או הפעילו את פונקציית המיקרוגל עבור סוג חימום.
P	תוכניות אוטומטיות	הציגו את הבחירה של תוכניות אוטומטיות.
⌚	חימום מקדים מהיר/נעילת בטיחות בפני ילדים	לחיצה קצרה: הפעלה/השבתה של חימום מקדים מהיר. לחיצה ממושכת: הפעלה או השבתה של נעילת הבטיחות בפני ילדים.
⌚	אפשרויות קביעת זמן	טיימר, משך בישול או הגדרת הזמן.
°C	טמפרטורה	בחירת הגדרת הטמפרטורה.

שם	שימוש	סמל
משקל	בחירת הגדרת המשקל.	kg
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.



ערך פעיל	הערך המתכוונן באופן ישיר מודגש באמצעות החצים מעל ומתחת להגדרה. ניתן להשתמש בבורר הסיבובי כדי לשנות את הערך הפעיל.
ערך סביל	ערכים שאינם בסוגריים לא ניתנים לשינוי ישיר. אם תרצו לשנות ערך כלשהו, העבירו אותו למצב פעיל תחילה.

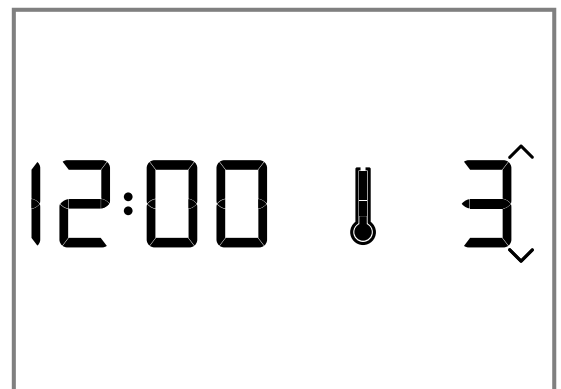
רכיבי תצוגה

להלן הסבר קצר על רכיבי התצוגה השונים.

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

תצוגת טמפרטורה

תצוגת הטמפרטורה מציגה את התקדמות החימום.









מצב לילה

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

לאחר התחלת ההפעלה, מד החום מימין לצד תצוגת הזמן מציג את התקדמות החימום של הטמפרטורה הפנימית. מד החום מאיר בהדרגה ככל שהמכשיר מתחמם. כאשר מד החום מואר לגמרי, המכשיר הגיע לטמפרטורה המוגדרת. בעת השימוש בגריל, מד החום מואר לגמרי באופן מיידי. בעת השימוש במיקרוגל, אין תצוגת טמפרטורה. בשל אינרציה תרמית, הטמפרטורה המוצגת עשויה להיות שונה במקצת מהטמפרטורה שבתוך תא התנור.

4.2 סוגי חימום

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

סמל	שם	טמפרטורה / דרגות	שימוש
	מיקרוגל	הגדרות הספק המיקרוגל: <ul style="list-style-type: none"> ■ W 90 ■ W 180 ■ W 360 ■ W 600 ■ W 900 	עבור הפשרה, בישול וחימום מזונות ונוזלים.
	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.
	תוכנית פיצה	100-230 °C	להכנת פיצה או מאכלים הדורשים חום רב מלמטה.
	גריל	הגדרות הגריל: <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = נמוך ■ 2 = בינוני ■ 3 = גבוה 	צלייה בגריל של פריטים שטוחים כגון אומצות ונקניקיות, או להכנת קלי. השחמת מזון
	תוכניות	-	אלה הגדרות מתוכנתות מראש עבור מנות רבות.

הערה: לכל סוג חימום, המכשיר מציע טמפרטורה מתאימה. תוכלו לקבל את הערך המוצע או לשנותו בהתאם לטווח שצויין.

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 18

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 /□.

5 אביזרים

השתמשו באביזרים מקוריים. הם מותאמים למכשיר שלכם. האביזרים שסופקו עשויים להיות שונים, בהתאם לדגם המכשיר.

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 בעלונים שלנו או באתר האינטרנט: siemens-home.bsh-group.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
- נזיד
 - פשטידות

מגש פיצה

- שימוש
- מאפים על מגש
 - אפיפות

אביזרים	שימוש
מדף הרשת הגבוה	<ul style="list-style-type: none"> ■ רשת לצלייה בגריל ולהשחמה ■ רשת כמשטח להנחת כלים ■ רשת להנחה על הצלחת המסתובבת
צלחת מסתובבת	<ul style="list-style-type: none"> ■ צלחת מסתובבת כבסיס לרשתות ■ צלחת מסתובבת להנחה ישירה של מזון שדורש חום רב מלמטה
מדף הרשת הנמוך	<ul style="list-style-type: none"> ■ רשת למיקרוגל ■ רשת לאפייה ולצלייה בהפעלת התנור ■ רשת להנחה על הצלחת המסתובבת

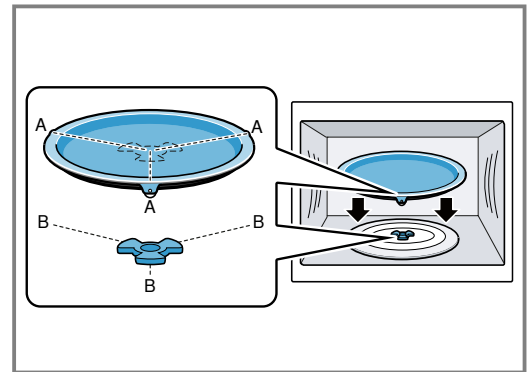
6 לפני ההפעלה הראשונה

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

6.1 הכנסת הצלחת המסתובבת

השתמשו במכשיר רק כשהצלחת המסתובבת מונחת במקומה. הצלחת צריכה להסתובב בכל סוגי החימום. הניחו על הצלחת המסתובבת עד 5 ק"ג לכל היותר.

- ◀ הניחו את הצלחת המסתובבת [a] על המוביל [b] שבמרכז צפת תא הבישול.



הצלחת המסתובבת צריכה לשבת בצורה ישירה על המוביל. **הערה:** הצלחת המסתובבת מסתובבת שמאלה וימינה והיא עמידה לחיתוך. באפשרותכם לחתוך ישירות על הצלחת המסתובבת.

6.2 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.
- ✓ 2:1:00 מהבהב בתצוגה ו-0 מאיר.

כוונן השעון

1. הגדירו את השעה באמצעות הבורר הסיבובי.
2. לחצו על [0].
- ✓ השעה מכוונת.

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

6.3 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. השתמשו בבורר הפונקציות כדי להגדיר אוויר חם [C].
4. השתמשו בבורר הסיבובי כדי להגדיר את הטמפרטורה ל-180 °C.
5. לחצו על [▷/□].
- ✓ המכשיר מופעל.
6. לאחר שעה אחת, לחצו על [▷/□].
7. סובבו את בורר הפונקציות למצב כבוי.
- ✓ המכשיר נוקה.
- ✓ המכשיר כבה.

6.4 ניקוי האביזרים

- ◀ נקו את האביזר ביסודיות באמצעות תמיסת חומר ניקוי ומטלית רכה.

7 הפעלה בסיסית

7.1 הפעלת המכשיר

- ◀ סובבו את בורר הפונקציות כדי להפעיל את המכשיר.

- ✓ המכשיר מוכן לשימוש.
- ✓ ערך ברירת מחדל מופיע בתצוגה.

7.2 כיבוי המכשיר

- כבו את המכשיר שלכם אם אינכם זקוקים לו. המכשיר יכבה את עצמו אוטומטית לאחר זמן רב שלא הוחלו הגדרות.
- ☒ סובבו את בורר הפונקציות למצב כבוי.
- ✓ המכשיר מפסיק כל פונקציה שפועלת.
- ✓ השעון יופיע בתצוגה.
- ✓ תצוגות מסוימות נשארות גלויות בתצוגה גם לאחר כיבוי המכשיר.

7.6 חימום מהיר

- כדי לחסוך בזמן, ניתן לקצר את זמן החימום מראש עבור סוגים מסוימים של חימום מטמפרטורת מינימום של 100 °C.
- בסוגי חימום אלה אפשר להשתמש בחימום המהיר:
- ☒ אוויר חם, חוץ מ: אוויר חם 40 °C
 - ☒ צלייה באוויר חם
 - ☒ תוכנית פיצה

קביעת תצורה של חימום מהיר

כדי להבטיח תוצאת בישול אחידה, אין להניח את האביר 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 ☒.
- ✓ ☒ מאיר בתצוגה.
3. לחצו על ▷/□.
- ✓ החימום המהיר מתחיל.
- ✓ ▷/□ מאיר.
- ✓ לאחר שהגעתם לטמפרטורה המוגדרת, תהליך החימום המהיר מסתיים. נשמע אות קולי והסמל ☒ כבה בתצוגה. המכשיר ממשיך לפעול עם סוג החימום והטמפרטורה שהוגדרו.
- ✓ חימום מהיר מושבת באופן אוטומטי תוך 15 דקות לכל היותר.

ביטול החימום המהיר

- ☒ לחצו על ☒.
- ✓ ☒ כבה בתצוגה. המכשיר ממשיך לפעול עם סוג החימום והטמפרטורה שהוגדרו.

7.7 פונקציית ניתוק בטיחותי

- למען בטיחותכם המכשיר מצויד בפונקציית כיבוי בטיחות. לאחר זמן פעולה ממושך, המכשיר כבה אוטומטית.
- משך הזמן עד לכיבוי תלוי בהגדרות:
- ☒ אוויר חם 40 : 24 שעות
 - ☒ אוויר חם 100-230 C, צלייה באוויר חם ותוכנית פיצה: 5 שעות
 - ☒ צלייה בגריל: 90 דקות

אם המכשיר כובה על ידי פונקציית כיבוי הבטיחות, יופיע בתצוגה E^2 . תוכלו לאשר את ההודעה הזו, בכך שתלחצו על ▷/□.

7.3 קביעת סוג החימום והטמפרטורה

1. השתמשו בבורר הפונקציות כדי לקבוע את סוג החימום המבוקש.
- ✓ ערך ברירת מחדל מופיע בתצוגה.
2. במידת הצורך, שנו את ההגדרות. לשם כך, געו בשדה המתאים ושנו את הערך באמצעות הבורר הסיבובי.
3. לחצו על ▷/□.
- ✓ המכשיר מופעל.
- ✓ ▷/□ מאיר.
- ✓ עם סוג חימום עם טמפרטורה, תצוגת הטמפרטורה מאירה באופן הדרגתי.
4. במידת הצורך, השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את הטמפרטורה בזמן שהתנור פועל.
- 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.
 - ✓ ההפעלה מושהית.
 - ✓ ▷/□ מהבהב.
 2. כדי להמשיך בהפעלה, סגרו את דלת המכשיר ולחצו על ▷/□.
 - ✓ ההפעלה ממשיכה.
 - ✓ ▷/□ מאיר.

7.5 עצירת ההפעלה

- ניתן לעצור את ההפעלה בכל עת.
- ☒ סובבו את בורר הפונקציות למצב כבוי.
 - המאוורר עשוי להמשיך לפעול לאחר השהיה או עצירה של הפעלה.
 - ✓ 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.

שימוש	משך בישול מרבי	תפוקת מיקרוגל בוואט
הפשרת מזונות שמתקלקלים בנקל	1:30 שעות	W 90
הפשרת מזון והמשך בישול.	1:30 שעות	W 180
בישול בשר ודגים או חימום מזונות שמתקלקלים בנקל.	1:30 שעות	W 360

תפוקת מיקרוגל בוואט	משך בישול מרבי	שימוש
W 600	1:30 שעות	חימום ובישול מזון.
W 900	30 דקות	חימום נוזלים. הגדרת התפוקה המרבית לא נועדה לחימום מזון.

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 13

בטוח לשימוש במיקרוגל

כלי בישול ואביזרים	סיבה
כלי בישול העשוי מחומר עמיד לחום ובטוח לשימוש במיקרוגל:	מיקרוגלים אינם גורמים נזק לחומר עמיד בחום.
<ul style="list-style-type: none"> ■ כוס. ■ זכוכית קרמית ■ פורצלן ■ פלסטיק עמיד בטמפרטורה ■ קרמיקה בעלת זיגוג מלא ללא סדקים 	
האביזרים שסופקו: מדף רשת	מדף הרשת שסופק עוצב במיוחד עבור המכשיר ולפיכך הוא מתאים לשימוש במיקרוגל.
סכ"מ ממתכת	ניתן להשתמש בסכ"מ 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.

בטוח לשימוש במיקרוגל במצב MicroCombi מיקרו משולב
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.

כלי בישול ואביזרים	סיבה
האביזרים שסופקו	האביזרים שסופקו, לדוגמה, מדף הרשת, אינם יוצרים ניצוצות במצב MicroCombi מיקרו משולב.
תבניות אפייה ממתכת	העוגות ישחיתו הן מלמעלה והן מלמטה, משום שתבניות אפייה עשויות מתכת מובילות חום בצורה יעילה יותר.
	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 \triangleright/\square כדי להתחיל.

4. בדקו את כלי הבישול מספר פעמים:

– אם כלי הבישול קר או חמים למגע, הוא מתאים לשימוש במיקרוגל.

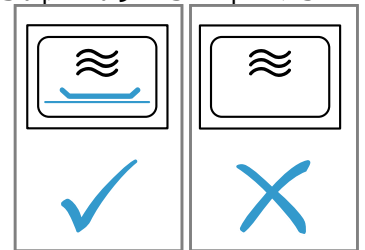
– אם כלי הבישול מתחמם או שנוצרים ניצוצות, עצרו את בדיקת כלי הבישול. כלי הבישול אינו בטוח לשימוש במיקרוגל.

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 13
 3. סובבו את בורר התוכניות למצב .
 4. כדי להגדיר את הגדרת הספק המיקרוגל הדרושה, לחצו על .
 5. השתמשו בבורר הסיבובי כדי להגדיר את זמן הבישול הרצוי.
 6. לחצו על כדי להתחיל.
- השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את זמן הבישול בכל עת במהלך ההפעלה.
- ✓ הספירה לאחור של משך זמן הבישול מתחילה והמיקרוגל מופעל.
 - ✓ בחלוף משך זמן הבישול, המיקרוגל מפסיק ונשמעת התראה קולית.
 - 7. כאשר המנה מבושלת, סובבו את בורר הפונקציות למצב הכבוי.

8.8 עצירת ההפעלה

- ניתן לעצור את ההפעלה בכל עת.
- ✦ סובבו את בורר הפונקציות למצב כבוי.
- 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
 - תוכנית פיצה
- יוצאים מן הכלל:
- עוצמת מיקרוגל W 900
 - אוויר חם 40°C

הגדרת מצב מיקרוגל משולב

הפעילו את המיקרוגל בנוסף לסוג חימום.

1. כווננו את הכפתור הבורר לסוג חימום המתאים למצב המשולב.
 - ✓ המכשיר יציע ערך עבור הטמפרטורה.
 2. הגדירו את הטמפרטורה באמצעות הכפתור הבורר.
 3. כדי להגדיר את עוצמת המיקרוגל המבוקשת, לחצו על .
 - ✓ המכשיר יציע ערך עבור משך הזמן.
 4. כווננו את משך הזמן באמצעות הכפתור הבורר.
 5. לחצו על כדי להתחיל.
- ✓ משך הבישול נספר לאחור ומצב MicroCombi מיקרו משולב מופעל.
 - ✓ לאחר שמשך הבישול חלף, מצב MicroCombi מיקרו משולב מסתיים אוטומטית ונשמע אות קולי.

שינוי הספק המיקרוגל

- ✦ לחצו על .
- לחיצה חוזרת ונשנית עוברת מהגדרת ההספק הגבוהה ביותר לנמוכה ביותר של המיקרוגל.
- 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.
- ✦ סובבו את בורר הפונקציות למצב כבוי.
 - 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.

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

- ✦ לחצו על .
- לחיצה חוזרת ונשנית עוברת מהגדרת ההספק הגבוהה ביותר לנמוכה ביותר של המיקרוגל.
- 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.

9. לחצו על \triangleright/\square כדי להתחיל.
- ✓ תהליך הייבוש מופעל ומסתיים לאחר 15 דקות.
10. 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.

1. הניחו למכשיר להתקרר.
2. הסירו את שאריות המזון הקשות ביותר מתא התנור באופן מיידי.
3. נגבו את הלחות מרצפת תא התנור.
4. השתמשו בבורר הפונקציות כדי לקבוע את סוג החימום \boxtimes .
5. לחצו על $^{\circ}\text{C}$.
6. השתמשו בבורר הסיבובי כדי להגדיר את הטמפרטורה ל- 150°C .
7. לחצו על \odot פעמיים.
- ✓ \rightarrow מודגש בתצוגה.
8. השתמשו בבורר הסיבובי כדי להגדיר משך בישול של 15 דקות.

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 המנות

המכשיר מבקש מכם להזין את המשקל. אתם יכולים להגדיר משקלים בטווח המשקלים המוגדר מראש.

עצה: הדביקו את מדבקת התוכניות על המכשיר שלכם. כך תוכלו לגשת לתוכניות ביתר קלות ובמהירות.

הפשרה

מ.ס	מנות	אביזרים	טווח משקל בק"ג	הערות
10P	בשר טחון	כלי שטוח, פתוח על הרשת הנמוכה ביותר	0,2-1,0	לאחר הפיכת הבשר הטחון יש להוציא בשר טחון שכבר הפשיר.
20P	חתיכות בשר	כלי שטוח, פתוח על הרשת הנמוכה ביותר	0,2-1,0	יש להוציא נוזלים לאחר הפיכת המזון; בשום אופן אין להשתמש בנוזלים אלה או לאפשר מגע בינם לבין מוצרי מזון אחרים.
30P	עוף, חלקי עוף	כלי שטוח, פתוח על הרשת הנמוכה ביותר	0,4-1,8	יש להוציא נוזלים לאחר הפיכת המזון; בשום אופן אין להשתמש בנוזלים אלה או לאפשר מגע בינם לבין מוצרי מזון אחרים.
40P	לחם	כלי שטוח, פתוח על הרשת הנמוכה ביותר	0,2-1,0	יש להפשיר לחם רק בכמות הדרושה. הוא מתייבש מהר. הפרידו את הפרוסות אם אפשר.

תוכניות בישול

מ.ס	מנות	אביזרים	טווח משקל בק"ג	הערות
50P	אורז	כלי בישול עם מכסה על הרשת הנמוכה ביותר	0,05-0,2	אין להשתמש באורז בשקית בישול. האורז מקציף מאוד במהלך הבישול. כווננו את המשקל הגולמי (ללא נוזלים). הוסיפו לאורז כמות גדולה פי שתיים עד שתיים וחצי של נוזלים.

מ.ס.	מנות	אביזרים	טווח משקל בק"ג	הערות
80P	תפוחי אדמה	כלי בישול עם מכסה על הרשת הנמוכה ביותר	0,15-1,0	חתכו לחתיכות זהות בגודלן. הוסיפו כף מים אחת לכל 100 גרם.
70P	ירקות	כלי בישול עם מכסה על הרשת הנמוכה ביותר	0,15-1,0	חתכו לחתיכות זהות בגודלן. הוסיפו כף מים אחת לכל 100 גרם.

תוכניות משולבות

מ.ס.	מנות	אביזרים	טווח משקל בק"ג	הערות
80P	פשטידה, קפואה	כלי פתוח על הרשת הנמוכה ביותר	0,4-1,2	גובה הפשטידה המרבי המותר הוא 3 ס"מ.
90P	עוף, שלם	כלי פתוח על הרשת הנמוכה ביותר	0,5-2,0	צד החזה כלפי מעלה.
0 IP	רוסטביף, מדיום	כלי פתוח על הרשת הנמוכה ביותר	0,5-1,5	
2 IP	טלה, מדיום	כלי בישול עם מכסה על הרשת הנמוכה ביותר	0,8-2,0	כתף טלה או שוק טלה ללא עצם
3 IP	קציץ בשר	כלי פתוח על הרשת הנמוכה ביותר	0,5-1,5	גובה קציץ הבשר המרבי המותר הוא 7 ס"מ.
4 IP	דג, שלם	כלי פתוח על הרשת הנמוכה ביותר	0,3-1,0	חרצו קודם לכן את עור הדג. הניחו את הדג בכלי בתנוחת שחיה.
5 IP	קדירת אורז עם ירקות טריים	כלי בישול גבוה עם מכסה על הרשת הנמוכה ביותר	0,05-0,2	הוסיפו לחלק אחד של אורז שלושה חלקים של מים ופי ארבעה ירקות. השתמשו במוצרים טריים בלבד. הזינו את משקל האורז בלבד.

- סובבו את בורר הפונקציות למצב כבוי.

9.3 החלת הגדרות עבור מנות

1. סובבו את בורר התוכניות למצב . התצוגה מציגה את מספר המנה הראשונה וערך ברירת מחדל עבור המשקל.
 2. השתמשו בבורר הסיבובי כדי להגדיר את המשקל.
 3. לחצו על kg.
 4. סובבו את הבורר הסיבובי כדי להגדיר את המשקל. לפני שתתחילו, ניתן להשתמש ב- וב-kg כדי להחליף בין המנה למשקל.
 5. המכשיר מגדיר אוטומטית את משך הבישול המתאים. לחצו על .
 6. לאחר ההפעלה, לא ניתן לשנות את המנה ואת המשקל. ניתן להציג את המשקל המוגדר עם kg.
- ✓ המכשיר מופעל.
✓ 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:
- נשמע צליל התראה. התנור מפסיק את החימום.

9.4 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.

9.5 עצירת הפעלה

ניתן לעצור את ההפעלה בכל עת.

- ✓ סובבו את בורר הפונקציות למצב כבוי.
- ✓ המאוורר עשוי להמשיך לפעול לאחר השהיה או עצירה של הפעלה.
- ✓ המכשיר מפסיק כל פונקציה שפועלת.

10 אפשרויות קביעת זמן

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.

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

- ✓ לאחר מספר שניות, התצוגה מציגה את משך הבישול שהשתנה.
- ✓ תראו את הספירה לאחור של משך הבישול.

איפוס משך הבישול

1. אם פעולת הטיימר הוגדרה, לחצו על \odot .
 2. השתמשו בבורר הסיבובי כדי להגדיר את משך הבישול ל- $00:00$.
- ✓ לאחר מספר שניות, משך הבישול נמחק. המכשיר לא מפסיק את הפעלתו.

10.4 טיימר

ניתן לציין אות שישמע לאחר פרק זמן מסוים. המשך המרבי של הטיימר הוא 24 שעות. הטיימר פועל בנפרד מההפעלה ומאפשרויות קביעת הזמן האחרות. אות הטיימר שונה מאותות אחרים שהמכשיר משמיע.

כוונן הטיימר

1. לחצו על \odot עד ש- \odot יהיה במוקד.
 2. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לקבוע את משך הטיימר הדרוש.
- ✓ לאחר מספר שניות, המכשיר מציג את משך הטיימר שנקבע.
 - ✓ הטיימר מתחיל לפעול.
 - ✓ \odot מאיר בתצוגה.
 - ✓ ניתן לראות את הטיימר סופר לאחור.

סיום הטיימר

- דרישה:** נשמע צליל התראה. $00:00$ מוצג בתצוגה.
- ✗ לחצו על סמל כלשהו.
 - ✓ הטיימר כבוי.

כוונן מחדש של הטיימר

- ✗ השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את משך הפעולה של הטיימר.
- ✓ לאחר מספר שניות, המכשיר מציג את משך הטיימר שנקבע.

ביטול הטיימר

- ✗ השתמשו בבורר הסיבובי כדי להגדיר את משך הטיימר ל- $00:00$.
- ✓ הטיימר כבוי.

- ✗ לחצו על \odot עד ש- \odot , \odot או \rightarrow 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 \odot .
 - ✓ בתצוגה מופיע \odot והשעה.
 2. הגדירו את השעה באמצעות הבורר הסיבובי.
 3. לחצו על \odot .
 - ✓ השעה מכוונת.
 - ✓ אם לא תלחצו על \odot , 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 הפעלה תסתיים אוטומטית. משך הבישול המרבי הוא 23 שעות ו-59 דקות.

הגדרת משך הבישול

1. הגדירו את סוג החימום והטמפרטורה.
2. לחצו על \odot עד ש- \rightarrow יהיה במוקד.
3. השתמשו בבורר הסיבובי כדי להגדיר את זמן הבישול הרצוי.
4. לחצו על \square/\triangleright .
- ✓ המכשיר מופעל.
- ✓ \square/\triangleright מאיר.
- ✓ תראו את הספירה לאחור של משך הבישול.

סיום משך הבישול

- דרישה:** נשמע צליל התראה. התנור מפסיק את החימום. $00:00$ מוצג בתצוגה.
1. לחצו על \odot .
 - ✓ ההתראה כבויה.
 2. סובבו את בורר הפונקציות למצב כבוי.
 - ✓ המכשיר כבה.

שינוי משך זמן הבישול:

- ✗ שנו את זמן הבישול באמצעות הבורר הסיבובי.

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 ∞ למשך כ-4 שניות.
- ✓ לוח הבקרה נעול.
- ✓ הסמל ∞ מופיע בתצוגה.

11.2 ביטול נעילת הבטיחות בפני ילדים

- ✗ לחצו לחיצה ארוכה על ∞ למשך כ-4 שניות.
- ✓ נעילת לוח הבקרה מתבטלת.

12 הגדרות בסיסיות

תוכלו להתאים את ההגדרות הבסיסיות של מכשירכם לפי צורכיכם.

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
10C	משך האות	1 = קצר = 10 שניות 2 = בינוני = 30 שניות ¹ 3 = ארוך = 2 דקות	הגדרת משך האות בתום משך הזמן או זמן הטיימר.
20C	צליל לחצני המגע	0 = כבוי 1 = מופעל ¹	הדלקה או כיבוי של צלילי הלחצנים.
30C	בהירות התצוגה	1 = נמוכה 2 = בינונית ¹ 3 = גבוהה	הגדרת בהירות הצג.
40C	תצוגת זמן	0 = כבוי 1 = מופעל ¹	הצגת השעה בתצוגה.
50C	תאורה פנימית	0 = כבוי 1 = מופעל ¹	הדלקה או כיבוי של התאורה הפנימית.
60C	הגדרת יצרן	0 = כבוי ¹ 1 = מופעל	איפוס הגדרות ששונות בחזרה להגדרות יצרן.
80C	עוצמת קול של האותות	1 = נמוכה 2 = בינונית ¹ 3 = גבוהה	הגדרת עוצמת הקול של האותות.

¹ הגדרת המפעל (יכולה להשתנות בהתאם לדגם המכשיר)

12.2 שינוי ההגדרות הבסיסיות

דרישה: המכשיר חייב להיות כבוי.

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 ששונות נותרות בעינן.

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

12.3 ביטול שינויים בהגדרות הבסיסיות

- ◀ סובבו את בורר הפונקציות.
- ✓ 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!

- מוצרי ניקוי לא מתאימים עלולים לגרום נזק למשטחי המכשיר.
- ◀ אין להשתמש במוצרי ניקוי גסים או שוחקים.
- ◀ אין להשתמש במוצרי ניקוי בעלי תכולת אלכוהול גבוהה.
- ◀ אין להשתמש במטליות קרצוף או ספוגים גסים.
- ◀ אין להשתמש במוצרי ניקוי מיוחדים לניקוי המכשיר בעודו חם.

13.2 ניקוי המכשיר

- ◀ השתמשו רק בחומרי ניקוי לזכוכית, מגרדות לזכוכית או מוצרי ניקוי עבור נירוסטה אם הומלצו בהוראות הניקוי עבור החלק המתאים.
- ◀ יש להקפיד ולשטוף היטב ספוגיות לפני השימוש הראשון בהן.
- כדי לדעת אילו תכשירי ניקוי מתאימים לניקוי משטחים וחלקים מסוימים, עיינו בהנחיות הניקוי.

⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

המכשיר וחלקיו הנגישים מתחממים במהלך השימוש.

- ◀ יש להימנע ממגע בגופי החימום.
- ◀ יש להרחיק מהמכשיר ילדים צעירים מתחת לגיל 8 שנים.

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 18
2. נקו את לוח הבקרה במטלית מיקרופייבר או במטלית רכה ולחה.
3. ייבשו באמצעות מטלית רכה.

13.6 ניקוי האביזרים

1. שימו לב להנחיות המצוינות על חומר הניקוי. –עמוד 18
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.
5. במקרה של לכלוך עיקש יש להשתמש בברזלית או בתכשיר ניקוי תנורים.
5. ייבשו באמצעות מטלית רכה.

13.7 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 18
2. נקו את אטם הדלת באמצעות תמיסת חומר ניקוי ומטלית ניקוי רכה.
3. ייבשו באמצעות מטלית רכה.

13.8 ייבוש ידני של תא התנור

⚠ אזהרה – סכנת כויות!

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.

13.9 humidClean

הסיוע בניקוי הוא חלופה מהירה לניקוי מזדמן של תא התנור. הסיוע בניקוי מרכז לכלוך על-ידי אידי מי הסבון. לאחר מכן ניתן להסיר את הלכלוך ביתר קלות.

הגדרת הסיוע בניקוי

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. הגדירו את פלט המיקרוגל ל-600 ואט.
5. הגדירו את משך הבישול ל-5 דקות.
6. הפעילו את המיקרוגל.
7. לאחר שמשך הבישול חלף, השאירו את הדלתות סגורות למשך שלוש דקות נוספות.
8. נגבו את תא התנור באמצעות מטלית רכה.
9. הניחו לתא התנור להתייבש עם הדלת פתוחה.

⚠ 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.

1. שימו לב להנחיות המצוינות על חומר הניקוי. –עמוד 18
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.
 - ייבשו באמצעות מטלית רכה.

13.3 ניקוי תא התנור

שימו לב!

ניקוי לא נכון עלול לפגוע בתא הבישול.

← אין להשתמש בתרסיס לניקוי תנורים, בתכשירי ניקוי אגרסיביים אחרים לתנור או בחומרי ניקוי שוחקים.

1. שימו לב להנחיות המצוינות על חומר הניקוי. –עמוד 18
2. נקו בתמיסת חומר ניקוי חמה או במי חומץ.
3. כשיש לכלוך קשה, השתמשו בתכשיר לניקוי תנורים. מותר להשתמש בתכשיר לניקוי תנורים רק בתא בישול קר.
- עצה: כדי לסלק ריחות לא נעימים, חממו ספל מים עם כמה טיפות מיץ לימון למשך 1-2 דקות בעוצמת מיקרוגל מרבית. כדי למנוע רתיחה מאוחרת, יש להקפיד להכניס כפית לכלי.
4. נגבו את תא הבישול במטלית רכה.
5. הניחו לתא הבישול להתייבש כשדלתו פתוחה.

ניקוי השקע בתא הבישול

1. שימו לב להנחיות המצוינות על חומר הניקוי. –עמוד 18

שימו לב!

1. מים עלולים לחדור לחלקו הפנימי של המכשיר דרך המוביל של הצלחת המסתובבת ולגרום נזק למכשיר.
- ← אין לנקות את השקע בתא הבישול במטלית רטובה.
- נקו את השקע בתא הבישול באמצעות מטלית לחה.

ניקוי הצלחת המסתובבת

1. שימו לב להנחיות המצוינות על חומר הניקוי. –עמוד 18
2. הוציאו את הצלחת המסתובבת.
3. נקו את צלחת הזכוכית באמצעות תמיסת חומר ניקוי ומטלית ניקוי רכה.
4. ייבשו באמצעות מטלית רכה.
5. החזירו את הצלחת המסתובבת למקומה.
- שימו לב, שהצלחת מונחת כהלכה במקומה.

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 18
2. נקו את חזית המכשיר באמצעות תמיסת חומר ניקוי חמה ומטלית ניקוי.
- הערה: הבדלי צבע קלים נוצרים בחזית המכשיר כתוצאה מהשוני בחומרים, כגון זכוכית, פלסטיק או מתכת.
3. על חזיתות מכשיר מנירוסטה, מרחו שכבה דקה של תכשיר טיפוח לנירוסטה באמצעות מטלית רכה.
- את חומרי הניקוי לנירוסטה ניתן לרכוש בשירות הלקוחות או בחנויות המקצועיות.

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 מקצועיים עלולים להיות מסוכנים.
- רק טכנאי שירות מיומנים יבצעו תיקונים במכשיר.
- קראו לשירות הלקוחות אם המכשיר מקולקל.
- ← "שירות לקוחות", עמוד 21

⚠ אזהרה – סכנת התחשמלות!

- תיקונים לא מקצועיים עלולים להיות מסוכנים.
- 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.

14.1 תקלות

תקלה	סיבה ופתרון בעיות
המכשיר לא פועל.	<ul style="list-style-type: none"> תקע החשמל של כבל החשמל אינו מחובר. ← חברו את המכשיר לרשת החשמל. נתיך הבטיחות בתיבת הנתיכים נפל. ← בדקו את הנתיך בתיבת הנתיכים. אספקת החשמל נותקה. ← בדקו האם תאורת המטבח או המכשירים האחרים פועלים.
	<p>תקלה</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. 2. הפעילו שוב את מפסק הזרם לאחר כ-10 שניות. ✓ אם התקלה הייתה חד-פעמית, הודעה נעלמת. 3. אם ההודעה מופיעה שוב, התקשרו לשירות הלקוחות. ציינו את הודעת השגיאה המדויקת כאשר אתם מתקשרים. ← "שירות לקוחות", עמוד 21
המכשיר אינו מתחמם, נקודותיים מהבהבות בתצוגה	<ul style="list-style-type: none"> מצב ההדגמה מופעל. 1. נתקו לזמן קצר את המכשיר מרשת החשמל באמצעות ניתוק המפסק בתיבת הנתיכים והפעילו אותו שוב. 2. השביתו את מצב ההדגמה תוך 5 דקות באמצעות שינוי ההגדרה הבסיסית ז7 לערך 0.
פעולת המיקרוגל נעצרת.	<p>תקלה</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. 2. הפעילו שוב את מפסק הזרם לאחר כ-10 שניות. ✓ אם התקלה הייתה חד-פעמית, הודעה נעלמת. 3. אם ההודעה מופיעה שוב, התקשרו לשירות הלקוחות. ציינו את הודעת השגיאה המדויקת כאשר אתם מתקשרים. ← "שירות לקוחות", עמוד 21
הזמן הנדרש לחימום המזון ארוך מהרגיל.	<ul style="list-style-type: none"> הגדרת עוצמת המיקרוגל נמוכה מדי. ← הגדירו את עוצמת המיקרוגל לדרגה גבוהה יותר. הנחתם כמות מזון גדולה יותר מהרגיל במכשיר. ← הגדירו משך זמן ארוך יותר. לכמות מזון כפולה נחוץ משך זמן כפול.
	<ul style="list-style-type: none"> המאכלים קרים יותר מהרגיל. ← הפכו את המאכלים או ערבבו אותם מדי פעם.
המיקרוגל אינו פועל.	<ul style="list-style-type: none"> הדלת אינה סגורה לגמרי. ← בדקו האם שאריות מזון או גופים זרים לכודים בדלת. לא נלחץ. ← לחצו על .
12:00 מהבהב בתצוגה וסמל ☺ מאיר.	<ul style="list-style-type: none"> אספקת החשמל נותקה. ← אפסו את השעון. ← "כוונן השעון", עמוד 11
המכשיר לא פועל. משך בישול מוצג בתצוגה.	<ul style="list-style-type: none"> לא נלחץ. ← לחצו על .

14.2 הנחיות בלוח התצוגה

תקלה	סיבה ופתרון בעיות
ההודעה E1 מופיעה בתצוגה.	כיבוי הבטיחות התרמי הופעל. ◀ התקשרו לשירות הלקוחות. ← "שירות לקוחות", עמוד 21
ההודעה E2 מופיעה בתצוגה.	פונקציית ניתוק הבטיחות האוטומטי הופעלה. ◀ לחצו על לחצן כלשהו.
ההודעה E4 מופיעה בתצוגה.	כיבוי הבטיחות התרמי הופעל. ◀ התקשרו לשירות הלקוחות. ← "שירות לקוחות", עמוד 21
ההודעה E11 מופיעה בתצוגה.	קיימת לחות בלוח הבקרה. ◀ הניחו ללוח הבקרה להתייבש.
ההודעה E7 מופיעה בתצוגה.	החימום המהיר נכשל ◀ התקשרו לשירות הלקוחות. ← "שירות לקוחות", עמוד 21

15 השלכה לאשפה

15.1 השלכת מכשיר 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, 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 שירות לקוחות

16.1 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.

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.

17 כיצד זה עובד

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

17.1 מהי הדרך המומלצת כדי להמשיך?

כאן תגלו כיצד להתקדם שלב אחר שלב, כדי שתוכלו להשתמש בהגדרות המומלצות באופן המיטבי. כאן יינתנו הנחיות למנות שונות, עם מידע ועצות כיצד להשתמש במכשיר בצורה הטובה ביותר.

עצה: המכשיר כולל הגדרות מתוכנתות מראש עבור מבחר מאכלים שונים. אם תרצו שהמכשיר ינחה אתכם, השתמשו בתוכניות האוטומטיות.

⚠ אזהרה – סכנת כוויית!

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.
- 1. בחרו מאכל מתאים מתוך הסקירה.

17.2 הפשרה, חימום ובישול באמצעות המיקרוגל

הגדרות מומלצות להפשרה, חימום ובישול במיקרוגל. משך הזמן תלוי בכלי ובטמפרטורה, במאפיינים ובכמות של המזון. לכן בטבלאות מצוין טווח ערכים. התחל עם הערך הנמוך והגדר ערך גבוה יותר בפעם הבאה במידת הצורך. אם אתם משתמשים בכמויות אחרות מאלה שצוינו בטבלאות, פעלו לפי כלל האצבע: הכפלו את הכמות - כמעט כפול מהזמן, חצי מהכמות - חצי מהזמן.

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:
	<ul style="list-style-type: none"> ■ כמות מזון כפולה = כמעט הכפלה של משך הבישול ■ חצי מהכמות = חצי ממשך הבישול

עצות

- אם זו הפעם הראשונה שבה אתם משתמשים במכשיר, שימו לב למידע הבסיסי הבא:
 - ← "בטיחות", עמוד 3
 - ← "עיבוי", עמוד 10
 - אם אינכם מוצאים את המאכל המסוים שתוצרו להכין או את הפעולה שבה תוצרו להשתמש, היעזרו במידע על מאכל דומה.
 - 2. הוציאו אביזרים מתא הבישול.
 - 3. בחרו כלים ואביזרים מתאימים.
 - 4. השתמשו בכלים ובאביזרים המצוינים בהגדרות המומלצות. יש לבצע חימום מקדים של המכשיר רק כאשר המתכון או ההגדרות ממליצים זאת.
 - 5. הגדירו את הגדרות המכשיר בהתאם להגדרות המומלצות.
 - 6. **⚠ אזהרה – סכנת צריבה!** אדים לוהטים עלולים להיפלט החוצה בעת פתיחת דלת המכשיר. בטמפרטורות מסוימות לא רואים את האדים.
 - ◀ פתחו בזירות את דלת המכשיר.
 - ◀ יש להרחיק ילדים מהמכשיר.
- כאשר המנה מוכנה, כבו את המכשיר.

הפשרה במיקרוגל

הגדרות מומלצות להפשרה באמצעות מיקרוגל.

הערה:

הנחיות 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.
- לאחר ההפשרה, הניחו למאכלים לנוח 10-60 דקות.
- 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.
- הניחו את מוצרי המזון הקפואים בכלי פתוח על הרשת.
- הניחו את כלי הבישול על הרשת הנמוכה, כדי שגלי המיקרו יוכלו להגיע למזון מכל עבר.

מזון	משקל בגרמים	תפוקת מיקרוגל בוואט	משך בדקות
נתח בשר שלם של בקר או עגל, עם או בלי עצם	800	1. 180	1. 15
		2. 90	2. 10 - 20
נתח בשר שלם של בקר או עגל, עם או בלי עצם	1000	1. 180	1. 20
		2. 90	2. 15 - 25
נתח בשר שלם של בקר או עגל, עם או בלי עצם	1500	1. 180	1. 30
		2. 90	2. 20 - 30
בשר בקר או עגל חתוך או פרוס	200	1. 180	1. 3
		2. 90	2. 10 - 15
בשר בקר או עגל חתוך או פרוס	500	1. 180	1. 5
		2. 90	2. 15 - 20

- 1 הפכו את המזון מספר פעמים.
- 2 הפרידו את החלקים המופשרים בעת ההפיכה.
- 3 הקפיאו את המזון כשהוא שטוח.
- 4 הסירו את כל הבשר שכבר הפשיר.
- 5 יש להפריד חלקים שכבר הפשירו.
- 6 מדי פעם ערבבו בזירות את המזון.
- 7 הסירו לגמרי את האריזה.
- 8 הפכו את המאכל מדי פעם.
- 9 הפשירו רק עוגות ללא זיגוג, שמנת, ג'לטין או קרם.
- 10 הפרידו את חתיכות העוגה.

משך בדקות	תפוקת מיקרוגל בוואט	משקל בגרמים	מזון
8 ² .1 20 - 15.2	180.1 90.2	800	בשר בקר או עגל חתוך או פרוס
10 ¹	90	200	בשר טחון, מעורב ^{4,3}
5 ¹ .1 15 - 10.2	180.1 90.2	500	בשר טחון, מעורב ^{4,3}
8 ¹ .1 20 - 15.2	180.1 90.2	800	בשר טחון, מעורב ^{4,3}
8.1 15 - 10.2	180.1 90.2	600	עוף שלם או חלקי עוף ⁵
15.1 30 - 25.2	180.1 90.2	1200	עוף שלם או חלקי עוף ⁵
20 ¹ .1 40 - 30.2	180.1 90.2	2000	ברווז
5.1 15 - 10.2	180.1 90.2	400	פילה דג, קציצות דג או פרוסות דג ⁵
3.1 15 - 10.2	180.1 90.2	300	דג שלם
8.1 15 - 10.2	180.1 90.2	600	דג שלם
15 - 10	180	300	ירקות, לדוגמה אפונה
10.1 15 ⁶ - 10.2	180.1 90.2	600	ירקות, לדוגמה אפונה
10 ⁶ - 7	180	300	פירות, לדוגמה פטל ⁵
8 ⁶ .1 10 - 5.2	180.1 90.2	500	פירות, לדוגמה פטל ⁵
1.1 4 - 2.2	180.1 90.2	125	חמאה, הפשרה ⁷
1.1 4 - 2.2	180.1 90.2	250	חמאה, הפשרה ⁷
6.1 10 - 5.2	180.1 90.2	500	לחם שלם
12 ⁸ .1 25 - 15.2	180.1 90.2	1000	לחם שלם
20 - 15	90	500	עוגות, יבשות, לדוגמה עוגה בחושה ^{10,9}
5.1 15 - 10.2	180.1 90.2	750	עוגות, יבשות, לדוגמה עוגה בחושה ^{10,9}
5.1 15 - 10.2	180.1 90.2	500	עוגות עסיסיות, לדוגמה עוגת פירות, עוגת גבינה ⁹
7.1 15 - 10.2	180.1 90.2	750	עוגות עסיסיות, לדוגמה עוגת פירות, עוגת גבינה ⁹

¹ הפכו את המזון מספר פעמים.

² הפרידו את החלקים המופשרים בעת ההפיכה.

³ הקפואו את המזון כשהוא שטוח.

⁴ הסירו את כל הבשר שכבר הפשיר.

⁵ יש להפריד חלקים שכבר הפשירו.

⁶ מדי פעם ערבבו בזהירות את המזון.

⁷ הסירו לגמרי את האריזה.

⁸ הפכו את המאכל מדי פעם.

⁹ הפשירו רק עוגות ללא זיגוג, שמנת, ג'לטין או קרם.

¹⁰ הפרידו את חתיכות העוגה.

חימום מנות קפואות במיקרוגל

שימו לב להגדרות המומלצות לחימום מזון קפוא במיקרוגל.

הערה:

הנחיות להכנה

- השתמשו בכלי בישול הבטוחים לשימוש במיקרוגל עם מכסה. ניתן גם להשתמש בצלחת או ברדיד מיוחד למיקרוגל לכיסוי המנה.
- הוציאו מנות קפואות מוכנות מהארזה 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 למאכלים לנוח 2 עד 5 דקות.
- המזון מעביר חום לכלי הבישול. כלי הבישול יכול להתחמם מאוד. השתמשו בכפפות לתנור.
- זה יעזור למזון לשמור על טעמו. השתמשו במלח ובתבלינים בצמצום.
- הניחו את כלי הבישול על הרשת הנמוכה, כדי שגלי המיקרו יוכלו להגיע למזון מכל עבר.

מזון	משקל בגרמים	תפוקת מיקרוגל בוואט	משך בדקות
תפריט, מנה בצלחת, מנה מוכנה עם 2-3 מרכיבים	300 - 400	600	10 - 15
מרק	400 - 500	600	8 - 10
נייד	500	600	10 - 15
נייד	1000	600	20 - 25
פרוסות בשר או חתיכות בשר ברוטב, לדוגמה גולאש	500	600	15 - 20
פרוסות בשר או חתיכות בשר ברוטב, לדוגמה גולאש	1000	600	25 - 30
דג, לדוגמה חתיכות פילה	400	600	10 - 15
דג, לדוגמה חתיכות פילה	800	600	18 - 20
תוספות, לדוגמה אורז, אטריות ¹	250	600	2 - 5
תוספות, לדוגמה אורז, אטריות ¹	500	600	8 - 10
ירקות, לדוגמה אפונה, ברוקולי, גזר ²	300	600	8 - 10
ירקות, לדוגמה אפונה, ברוקולי, גזר ²	600	600	15 - 20
תרד בשמנת ³	450	600	11 - 16

¹ הוסיפו מעט נוזלים למזון.

² שפכו מים לתבנית כך שיכסה את הבסיס.

³ בשלו את המזון בלי להוסיף מים.

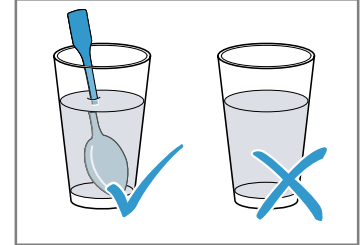
חימום במיקרוגל

שימו לב להגדרות המומלצות לחימום אוכל קפוא במיקרוגל.

⚠ אזהרה – סכנת צריבה!

בעת חימום נוזלים, תיתכן רתיחה מושהית. משמעות הדבר היא שהנוזל יגיע לטמפרטורת רתיחה ללא היווצרות הבועות והאדים הרגילים הנוצרים ברתחת נוזלים. גם אם המיכל רועד רק מעט, הנוזל החם עשוי לרתוח בפתאומיות ולהתיז.

◀ בעת חימום נוזלים, הניחו תמיד כף בתוך המיכל. כך תמנעו מצב של רתיחה מושהית.



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:

הנחיות 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 למאכלים לנוח 2 עד 5 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.
 ■ הניחו את כלי הבישול על הרשת הנמוכה, כדי שגלי המיקרו יוכלו להגיע למזון מכל עבר.

מזון	משקל בגרמים	תפוקת מיקרוגל בוואט	משך בדקות
תפריט, מנה בצלחת, מנה מוכנה עם 2-3 מרכיבים	500 - 350	600	10 - 5
משקאות ¹	150	900	³ 2 - 1
משקאות ¹	300	900	³ 3 - 2
משקאות ¹	500	900	³ 4 - 3
אוכל לתינוקות, לדוגמה בקבוק חלב ⁴	50	360	כ-1 ⁵ 6
אוכל לתינוקות, לדוגמה בקבוק חלב ⁴	100	360	2 ⁵ 6
אוכל לתינוקות, לדוגמה בקבוק חלב ⁴	200	360	3 ⁵ 6
מרק, ספל אחד	175	900	3 - 2
מרק, 2 ספלים	175 x 2	900	5 - 4
מרק, 4 ספלים	175 x 4	900	6 - 5
בשר ברוטב ⁷	500	600	15 - 10
נייד	400	600	10 - 5
נייד	800	600	15 - 10
ירקות, מנה אחת ⁸	150 ג'	600	3 - 2
ירקות, 2 מנות ⁸	300 ג'	600	5 - 3

¹ הכניסו כף לכוס.

² אין לחמם משקאות אלכוהוליים יתר על המידה.

³ בדקו את המזון מדי פעם.

⁴ מזון לתינוקות יש לחמם ללא פקק או מכסה.

⁵ לאחר החימום יש תמיד לערבב היטב את המזון.

⁶ יש תמיד לבדוק את הטמפרטורה.

⁷ הפרידו את פרוסות הבשר זו מזו.

⁸ הוסיפו מעט נוזלים למזון.

בישול במיקרוגל

הערה:

הוראות הכנה

- השתמשו בכלים סגורים, המתאימים לשימוש במיקרוגל. תוכלו לכסות גם באמצעות צלחת או כיסוי מיקרוגל. הוציאו ארוחות מוכנות מהאריזה.

- פזרו את המזון בצורה שטוחה בכלי הבישול. מזון המפוזר בצורה שטוחה בכלי מתבשל מהר יותר מערימה גבוהה של מזון.
- לאחר החימום, הניחו למאכלים לנוח 2 עד 5 דקות.
- המזון מעביר חום לכלי הבישול. כלי הבישול יכול להתחמם מאוד. השתמשו בכפפות לתנור.
- זה יעזור למזון לשמור על טעמו. השתמשו במלח ובתבלינים בצמצום.
- הניחו את כלי הבישול על הרשת הנמוכה, כדי שגלי המיקרו יוכלו להגיע למזון מכל עבר.
- חתכו את הירקות ותפוחי האדמה לחתיכות זהות בגודלן. הוסיפו כף אחת עד שתיים של מים לכל 100 ג'. ערבבו מדי פעם.
- הוסיפו לאורז כמות כפולה של מים.

מזון	משקל בגרמים	תפוקת מיקרוגל בוואט	משך בדיקות
עוף שלם, טרי, ללא חלקים פנימיים	1500	600	30 – 35 ¹
פילה דג, טרי	400	600	5 – 10
ירקות טריים ²	250	600	5 – 10 ³
ירקות טריים ²	500	600	10 – 15 ³
תפוחי אדמה ²	250	600	8 – 10 ³
תפוחי אדמה ²	500	600	11 – 14 ³
תפוחי אדמה ²	750	600	15 – 22 ³
אורז	125 ⁴	1.600	1.7 – 9
		2.180	2.15 – 20
אורז	250 ⁴	1.600	1.10 – 12
		2.180	2.20 – 25
מאכלים מתוקים, לדוגמה: פודינג (אינסטנט) ⁵	500	600	5 – 9
פירות, לפתן	500	600	9 – 12

¹ הפכו את המאכל מדי פעם.

² חתכו לחתיכות זהות בגודלן.

³ מדי פעם ערבבו בזהירות את המזון.

⁴ הוסיפו כמות כפולה של נוזלים.

⁵ ערבבו 2 עד 3 פעמים באמצעות מטרת ביצים בזמן החימום.

פודינג מאבקת פודינג

⚠ אזהרה – סכנת כוויות!

מזון חם פולט חום. כלי הבישול עשוי להתחמם.

- ◀ יש להשתמש תמיד בכפפות מטבח כדי להוציא את כלי הבישול או את האביזרים מתא התנור.

1. בהתאם להוראות שעל החבילה ערבבו חבילה של אבקת פודינג עם סוכר ומעט חלב בקערה גבוהה שמתאימה למיקרוגל, ערבבו היטב שלא יהיו גושים.
 2. הוסיפו את החלב שנותר וערבבו שוב.
 3. הניחו את הקרעה בתא הבישול וסגרו את דלת המכשיר.
 4. הגדירו את המכשיר בהתאם להגדרות המומלצות.
 5. ערבבו בפעם הראשונה לאחר 3 דקות. לאחר מכן ערבבו כל דקה עד שתגיעו לסמיכות הרצויה.
- משך הזמן תלוי בטמפרטורת החלב ובכלי בו נעשה שימוש.

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!

פופקורן למיקרוגל

הגדרות מומלצות עבור בישול באמצעות המיקרוגל.

⚠ אזהרה – סכנת צריבה!

אדים לוהטים עלולים להיפלט החוצה בעת פתיחת שקית הפופקורן.

- ◀ פתחו את שקית הפופקורן בזהירות.
- ◀ לעולם אין לכוונון את המיקרוגל למלוא העוצמה.

מאכלים	משקל בגרמים	אביזרים	עוצמת מיקרוגל בוואט	משך הבישול בדקות
פופקורן למיקרוגל	100	כלי בישול מדף רשת	600	3 - 5

עצות להפשרה, חימום ובישול עם המיקרוגל בפעם הבאה

שימו לב לעצות אלה כדי לקבל תוצאות טובות בהפשרה, בחימום ובבישול במיקרוגל.

עצות לאפייה

חיברנו מספר עצות שיסייעו לכם להשיג תוצאת אפייה טובה.

עצה	בעיה
<ul style="list-style-type: none"> שמונו רק את הבסיס של תבנית האפייה הקפיצית. מיד לאחר שהעוגה מוכנה, השתמשו בסכין כדי לשחרר את העוגה בזירות מתבנית האפייה. 	אתם רוצים שהעוגה תתפח בצורה שווה.
<ul style="list-style-type: none"> השאירו מרווח מינימלי של 2 ס"מ מסביב לכל פריט שמיועד לאפייה. בדרך זו תאפשרו להם לתפוח ולהשחים בכל הצדדים. 	אינכם רוצים שמאפים קטנים יידבקו זה לזה בעת האפייה.
<ul style="list-style-type: none"> הכניסו קיסם עץ לתוך החלק הגבוה ביותר של העוגה. העוגה מוכנה אם לא נדבק לקיסם בצק. 	קבעו אם העוגה מוכנה.
<ul style="list-style-type: none"> עיינו בהוראות שמתייחסות לסוגי מזון דומים בטבלאות. 	ברצונכם לאפות לפי מתכון שלכם.
<ul style="list-style-type: none"> 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. 	השתמשו בכלי אפייה עשויים מסיליקון, זכוכית, פלסטיק או קרמיקה.

נושא	עצה
המזון יצא יבש מדי.	<ul style="list-style-type: none"> קצרו את משך הזמן, או בחרו עוצמת מיקרוגל נמוכה יותר. כסו את המזון והוסיפו עוד נזלים.
בתום הזמן המזון עדיין לא הפשיר, לא התחמם או לא התבשל.	<ul style="list-style-type: none"> האריכו את משך הזמן. כמויות גדולות יותר ומנות גבוהות דורשות זמן ארוך יותר.
בתום הזמן, המזון עדיין לא מוכן מבפנים, אולם כבר התחיל להתבשל מבחוץ.	<ul style="list-style-type: none"> ערבבו מדי פעם. הפחיתו את עוצמת המיקרוגל והאריכו את משך הזמן.
לאחר ההפשרה, הבשר או העופות עדיין לא הפשירו מבפנים, אולם כבר התחילו להתבשל מבחוץ.	<ul style="list-style-type: none"> הפחיתו את עוצמת המיקרוגל. נתח מזון גדול להפשרה יש להפוך כמה פעמים.

17.3 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:

הוראות הכנה

- ההגדרות המומלצות חלות על כלים הנמצאים בתוך המכשיר שאינו מחומם מראש.
- הקפידו להניח את העוגה במרכזו של מדף הרשת.
- השתמשו בכלים עמידים בחום, המתאימים למיקרוגל.
- תבניות אפייה ממתכת מתאימות רק לאפייה ללא גלי מיקרו.
- תבניות אפייה ממתכת בצבע כהה הן המתאימות ביותר.
- נתוני משך הזמן תקפים לגבי מזון המוכנס לתנור קר.

מאכלים	אביזרים / תבניות	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת מיקרוגל בוואט	משך בישול בדקות
עוגה בחושה, פשוטה	תבנית טבעתית לעוגה/תבנית לחם	☉	170-180	90	40-50
עוגה בחושה, מעודנת, למשל: עוגת חול ¹	תבנית טבעתית לעוגה/תבנית לחם	☉	150-170	-	70-90
בסיס עוגה מבצק בחוש	בסיס לעוגת פירות	☉	160-180	-	30-40
עוגת פירות, מעודנת, מבצק בחוש	תבנית קפיצית/תבנית טבעתית	☉	170-180	90	35-45
בסיס עוגת ספוג, 2 ביצים	תבנית קפיצית כהה	☉	160-170	-	20-25
בסיס עוגת ספוג, 6 ביצים	תבנית קפיצית כהה	☉	170-180	-	35-45
בסיס בצק פריך עם שוליים	תבנית קפיצית כהה	☉	170-190	-	30-40
עוגת פרי או עוגת גבינה עם בסיס בצק פריך ¹	תבנית קפיצית כהה	☉	170-190	180	35-45
טארט שוויצרי ²	תבנית קפיצית כהה	☉	190-200	-	45-55
קוגלהוף	תבנית עוגה טבעתית	☉	170-180	-	40-50
פיצה, בסיס דק, מעט תוספות ²	מגש פיצה עגול	☉	220-230	-	15-25

¹ אפשרו לעוגות להתקרר בתנור למשך כ-20 דקות.

² להעמיד את המגש ישירות על הצלחת המסתובבת.

מאכלים	אביזרים / תבניות	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת מיקרוגל בוואט	משך בישול בדקות
מאפים פיקנטיים ²	תבנית קפיצית כהה	☉	200-220	-	50-60
עוגת אגוזים	תבנית קפיצית כהה	☉	170-180	90	35-45
עוגת שמרים עם תוספת יבשה	מגש פיצה עגול	☉	160-180	-	50-60
בצק שמרים עם תוספת לחה	מגש פיצה עגול	☉	170-190	-	55-65
חלה קלועה מ-500 ג' קמח	מגש פיצה עגול	☉	170-190	-	35-45
עוגת שמרים מ-500 ג' קמח	מגש פיצה עגול	☉	160-180	-	60-70
שטרודל, מתוק	מגש פיצה עגול	☉	190-210	180	35-45

¹ אפשרו לעוגות להתקרר בתנור למשך כ-20 דקות.
² להעמיד את המגש ישירות על הצלחת המסתובבת.

מאפים קטנים

הערה:

הוראות הכנה

- 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.

מאכלים	אביזרים / תבניות	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך בישול בדקות
עוגיות	מגש פיצה עגול	☉	150-170	25-35
מקרונים	מגש פיצה עגול	☉	110-130	35-45
מאפה מבצק רבוך	מגש פיצה עגול	☉	200-220	35-45
מאפה מבצק עלים	מגש פיצה עגול	☉	190-200	35-45
מאפה מבצק שמרים	מגש פיצה עגול	☉	200-220	25-35

לחם ולחמניות

הערה:

הוראות הכנה

- 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.

מאכלים	אביזרים / תבניות	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך בישול בדקות
לחם מחמצת מ-1.2 ק"ג קמח	מגש פיצה עגול	☉	210-230	50-60
פיתה ¹	מגש פיצה עגול	☉	220-230	25-35
לחמניות	מגש פיצה עגול	☉	210-230	25-35
לחמניות מבצק שמרים, מתוקות	מגש פיצה עגול	☉	200-220	15-25

¹ להעמיד את המגש ישירות על הצלחת המסתובבת.

עצות עבור הפעם הבאה שאתם אופים

אם משהו משתבש במהלך האפייה, תוכלו למצוא עצות כאן.

בעיה	עצה
העוגה שלכם יבשה מדי.	העלו את טמפרטורת האפייה ב-10 °C וקצרו את זמן האפייה.
העוגה שלכם כולה בהירה מדי.	<ul style="list-style-type: none"> בדקו את מיקום התבנית ואת האביזרים. העלו את טמפרטורת האפייה ב-10 °C לחלופין: האריכו את זמן האפייה.

בעיה	עצה
העוגה שלכם נופלת.	<ul style="list-style-type: none"> שימו לב לרכיבים ולהוראות ההכנה המופיעים במתכון. השתמשו בפחות נוזלים לחלופין: הורידו את טמפרטורת האפייה ב-10 °C והאריכו את זמן האפייה.

- 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 שנטם 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 בזהירות 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.
- 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, הנוזלים ייפלטו החוצה והוא יתייבש.
- אין להוסיף מלח לבשר אלא לאחר צלייתו.
- מלח גורם לבשר להפריש נוזלים.

הערה: בשר כהה, כגון בקר, משחים מהר יותר מבשר בהיר, כגון עגל. בעת צלייה, בשר בהיר או פילה דג משחימים לעתים קרובות רק מעט על פני השטח, אף שהם עשויים ועסיסיים מבפנים. גוף הגריל מופעל וכבה באופן רציף. זוהי תופעה רגילה. התדירות תלויה במפלט הגריל שמוגדר.

בעיה	עצה
העוגה שלכם בהירה מדי בצד העליון ושחומה מדי בצד התחתון.	הניחו את העוגה במפלט אחד גבוה יותר.
העוגה שלכם כהה מדי בצד העליון ובהירה מדי בצד התחתון.	<ul style="list-style-type: none"> הניחו את העוגה במפלט אחד נמוך יותר. הורידו את טמפרטורת האפייה והאריכו את זמן האפייה.
העוגה שלכם משחימה באופן לא אחיד.	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> הניחו לעוגה להתקרר למשך 5-10 דקות לאחר האפייה. השתמשו בסכין כדי לשחרר בזהירות 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.	<ul style="list-style-type: none"> בדקו שהתבנית נקייה בצדה החיצוני. שנו את מיקום התבנית בתא התנור. המשיכו לאפות ללא המיקרוגל והאריכו את משך האפייה.

17.4 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.

עצה	בעיה
<ul style="list-style-type: none"> הכינו את המזון בכלי צלייה מכוסה בטמפרטורה גבוהה יותר. 	שמרו על תא התנור נקי ככל שניתן.
<ul style="list-style-type: none"> 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. 	הבשר צריך להישאר עסיסי וחם, לדוגמה, צלי בקר.

בעת צלייה, עלולה להיווצר כמות גדולה של עשן.

עצות לצלייה וטיגון איטי

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

עצה	בעיה
<ul style="list-style-type: none"> מרחו על בשר רזה. שמן לפי הצורך. 	מנעו התייבשות של בשר רזה.
<ul style="list-style-type: none"> חרצו חריצים מוצלבים בעור. צלו את הנתח כשהעור פונה תחילה כלפי מטה. 	הכינו נתחים עם העור עליהם.

בשר בקר

הערה:

הוראות הכנה

- ההגדרות המומלצות חלות על כלים הנמצאים בתוך המכשיר שאינו מחומם מראש.
- הפכו את בשר הצלי לאחר 1/3 ו-2/3 ממשך הזמן. בסיום, הניחו למאכלים לנוח בתנור כ-10 דקות נוספות.
- הפכו את הרוסטביף או הסטייקים לאחר מחצית משך הזמן. בסיום, הניחו למאכלים לנוח בתנור כ-10 דקות נוספות.
- הפכו את הסטייקים לאחר 2/3 ממשך הזמן.

מאכלים	אביזרים / תבניות	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת מיקרוגל בוואט	משך בישול בדקות
צלי בקר, כ-1 ק"ג	כלי בישול עם מכסה	☉	180-200	-	120-143
פילה בקר, מדיום, כ-1 ק"ג	כלי בישול ללא מכסה	☒	180-200	90	30-40
רוסטביף, מדיום, כ-1 ק"ג	כלי בישול ללא מכסה	☒	210-230	180	30-40
סטייק, מדיום בעובי כ-3 ס"מ	מדף הרשת הגבוה	☐	3	-	10-25

בשר עגל

הערה:

הוראות הכנה

- ההגדרות המומלצות חלות על כלים הנמצאים בתוך המכשיר שאינו מחומם מראש.
- הפכו את צלי העגל ומפרק העגל לאחר מחצית משך הזמן. בסיום, הניחו למאכלים לנוח בתנור כ-10 דקות נוספות.

מאכלים	אביזרים / תבניות	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת מיקרוגל בוואט	משך בישול בדקות
צלי עגל, כ-1.5 ק"ג	כלי בישול עם מכסה	☉	180-200	-	110-130
מפרק עגל, כ-1.5 ק"ג	כלי בישול עם מכסה	☉	200-220	-	120-130

בשר טלה

הערה:

הוראות הכנה

- ההגדרות המומלצות חלות על כלים הנמצאים בתוך המכשיר שאינו מחומם מראש.
- הפכו את שוק הטלה לאחר מחצית משך הזמן.

מאכלים	אביזרים / תבניות	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C / דרגת גריל	עוצמת מיקרוגל בוואט	משך בישול בדקות
אוכף טלה עם עצמות, כ-1 ק"ג	כלי בישול ללא מכסה	☉	210-230	-	40-50
שוק טלה, ללא עצמות, מדיום, כ-1.5 ק"ג	כלי בישול עם מכסה	☒	190-210	-	90-95

מנות בשר אחרות

הערה:

הוראות הכנה

- ההגדרות המומלצות חלות על כלים הנמצאים בתוך המכשיר שאינו מחומם מראש.
- בסיום, הניחו לקציץ הבשר לנוח בתנור כ-10 דקות נוספות.
- הפכו את הנקניקיות לאחר 2/3 ממשך הזמן.

מאכלים	אביזרים / תבניות	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C / דרגת גריל	עוצמת מיקרוגל בוואט	משך בישול בדקות
קציץ בשר, כ-1 ק"ג ← "אפייה", עמוד 000	כלי בישול ללא מכסה	☒	180-200	600+180	-
נקניקיות לגריל, 4 עד 6 יחידות, כ-150 ג' ליחידה ← "צלייה בגריל", עמוד 000	-	☐	3	-	10-15

עוף

הערה:

הוראות הכנה

- ההגדרות המומלצות חלות על כלים הנמצאים בתוך המכשיר שאינו מחומם מראש.
- הניחו את העוף השלם כשצד החזה פונה כלפי מטה. הפכו לאחר 2/3 ממשך הזמן.
- הניחו את הפטם כשצד החזה פונה כלפי מטה. לאחר 30 דקות, שנו את עוצמת המיקרוגל ל-180 וואט.
- הניחו את חצי העוף, חלקי העוף, חזה הברווז וחזה האווז כשצד העור פונה כלפי מעלה. אל תהפכו את המאכלים.
- הפכו את שוקי האווז לאחר מחצית הזמן. דקרו את העור.
- הניחו את חזה ההודו וירכי ההודו כשצד העור פונה כלפי מטה. הפכו לאחר 2/3 ממשך הזמן.

מאכלים	אביזרים / תבניות	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C / דרגת גריל	עוצמת מיקרוגל בוואט	משך בישול בדקות
עוף, שלם, כ-1.2 ק"ג	כלי בישול עם מכסה	☒	220-230	360	35-45
פטם, שלם, כ-1.6 ק"ג	כלי בישול עם מכסה	☒	220-230	360 180	30 20-30
עוף, חצוי, 500 ג' ליחידה	כלי בישול ללא מכסה	☒	180-200	360	30-35
חלקי עוף, כ-800 ג'	כלי בישול ללא מכסה	☑	210-230	360	20-30
חזה עוף עם עור ועצמות, 2 יחידות כ-350 עד 450 ג'	כלי בישול ללא מכסה	☒	190-210	180	30-40
חזה ברווז עם עור, 2 יחידות, 300 עד 400 ג' ליחידה	כלי בישול ללא מכסה	☐	3	90	20-30
חזה אווז, 2 יחידות, 500 ג' ליחידה	כלי בישול ללא מכסה	☒	210-230	90	25-30
שוקי אווז, 4 חתיכות, 1.5 ק"ג ליחידה	כלי בישול ללא מכסה	☑	210-230	180	30-40
חזה הודו, כ-1 ק"ג	כלי בישול עם מכסה	☑	200-220	-	90-100
הודו אדום, כ-1.3 ק"ג	כלי בישול עם מכסה	☒	200-220	180	50-60

דג

הערה:

הוראות הכנה

- ההגדרות המומלצות חלות על כלים הנמצאים בתוך המכשיר שאינו מחומם מראש.
- הניחו את הדג השלם לצלייה בגריל, למשל סלמון או פורל, על מרכז רשת הצלייה.
- שמנו את רשת הצלייה קודם לכן.

מאכלים	אביזרים / תבניות	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך בישול בדקות
סטייק דג, למשל סלמון, בעובי כ-3 ס"מ, צלוי בגריל	מדף הרשת הגבוה	☐	3	20-25
דג, שלם, צלוי בגריל, 2-3 יחידות, 300 ג' ליחידה	מדף הרשת הגבוה	☐	3	20-30

עצה	בעיה
<ul style="list-style-type: none"> השתמשו בכלי בישול גדול יותר כך שכמות גדולה יותר של נוזלים תתאדה. בעת הצלייה, הוסיפו פחות נוזלים. 	מיצי הצלייה צלולים ומימיים מדי.
<ul style="list-style-type: none"> בדקו אם כלי הצלייה והמכסה מתאימים ונסגרים כהלכה. הנמיכו את הטמפרטורה. הוסיפו נוזלים בעת הטיגון הקל. 	הבשר נשרף במהלך הטיגון.
<ul style="list-style-type: none"> חתכו את הבשר לנתחים. הכינו את הנוזלים בכלי הצלייה. הניחו את הבשר הפרוס בתוך הנוזלים. הניחו את פרוסות הבשר במיקרוגל כדי לסיים את הבישול. 	הצלי אינו עשוי מספיק.

עצות עבור הפעם הבאה שאתם צולים
 אם הצלייה לא הצליחה בפעם הראשונה, תוכלו למצוא עצות כאן.

עצה	בעיה
<ul style="list-style-type: none"> בחרו טמפרטורה נמוכה יותר. הפחיתו את זמן הצלייה. 	הצלי כהה מדי ומתחיל להיסדק ולהיחרך.
<ul style="list-style-type: none"> בחרו טמפרטורה נמוכה יותר. הפחיתו את זמן הצלייה. 	הצלי יבש מדי.
<ul style="list-style-type: none"> הגביהו את הטמפרטורה. לחלופין: הפעילו את הגריל לזמן קצר בסוף זמן הצלייה. 	הקרומ הפריך בצלי דק מדי.
<ul style="list-style-type: none"> בחרו כלי בישול קטן יותר. בעת הצלייה, הוסיפו עוד נוזלים. 	מיצי הצלייה שרופים.

17.5 פשטידות

הערה:

הוראות הכנה

- עבור פשטידות ותפוחי אדמה מוקרמים השתמשו בתבנית פשטידה בגובה 4 עד 5 ס"מ, שמתאימה למיקרוגל ועמידה בחום.
- להשלמת האפייה, השאירו את הפשטידה או המאפה המוקרם 5 דקות נוספות בתנור מכובה.
- קלו את פרוסות הלחם מראש.
- הניחו מאפים על הרשת הנמוכה.
- ההגדרות המומלצות תקפות כשמכניסים את המאכלים לתנור שלא חומם מראש.

מאכלים	אביזרים / תבניות	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת מיקרוגל בוואט	משך בישול בדקות
פשטידה, מתוקה, כ-1.5 ק"ג	כלי בישול ללא מכסה	☒	140-160	360	25-35
פשטידה, פיקנטית, ממוצרים מבושלים, כ-1 ק"ג	כלי בישול ללא מכסה	☒	150-170	600	20-25
לזניה, טריה	כלי בישול ללא מכסה	☉	200-220	360	25-35
תפוחי אדמה מוקרמים ממוצרים לא מבושלים, כ-1.1 ק"ג	כלי בישול ללא מכסה	☒	180-200	600	25-30
טוסט מוקרם, 4 יחידות	מדף הרשת הגבוה	☑	3	-	8-10

17.6 מזון מוכן קפוא

הערה:

הוראות הכנה

- שימו לב להנחיות היצרן על האריזה.
- טוגנים, קרוקטים ורושטי אין להניח זה על זה, ולאחר מחצית משך הזמן יש להפוך אותם.
- הניחו את המוצרים ישירות על הצלחת המסתובבת.
- ההגדרות המומלצות תקפות כשמכניסים את המאכלים למכשיר שלא חומם מראש.

מאכלים	אביזרים / תבניות	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C / דרגת גריל	עוצמת מיקרוגל בוואט	משך בישול בדקות
פיצה עם בסיס דק	צלחת מסתובבת	☉	220-230	-	10-15
פיצה עם בסיס עבה	צלחת מסתובבת	☹	-	600	3
מיני פיצה	צלחת מסתובבת	☉	220-230	-	10-15
פיצה בגט	צלחת מסתובבת	☹	-	600	2
צ'יפס	צלחת מסתובבת	☉	220-230	-	13-18
	צלחת מסתובבת	☉	220-230	-	8-13

מאכלים	אביזרים / תבניות	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C / דרגת גריל	עוצמת מיקרוגל בוואט	משך בישול בדקות
קרוקטים	צלחת מסתובבת	☉	210-220	-	13-18
רושטי, כיסוני תפוחי אדמה ממולאים	צלחת מסתובבת	☉	200-220	-	25-30
רענון אפייה של לחמניות או בגט	מדף הרשת הנמוך	☉	170-180	-	13-18
אצבעות דגים	צלחת מסתובבת	☉	210-230	-	10-20
אצבעות עוף, נאגטס	צלחת מסתובבת	☉	200-220	-	15-20
שטרודל	צלחת מסתובבת	☉	210-220	180	20-30
לינייה, כ-400 ג'	מדף הרשת הנמוך	☉	220-230	600	12-17

17.7 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 במיקרוגל

הגדרות מומלצות להפשרה באמצעות מיקרוגל.

מזון	תפוקת מיקרוגל בוואט	משך בדקות	הערה
בשר	1.180	1.5	הניחו על הצלחת המסתובבת כלי פיירקס בקוטר 22 ס"מ. הוציאו את הבשר המופשר לאחר כ-13 דקות.
	2.90	15 - 2.10	

בישול במיקרוגל

הגדרות מומלצות עבור בישול באמצעות המיקרוגל.

מזון	תפוקת מיקרוגל בוואט	משך בדקות	הערה
תחליף חלב מביצים	1.600	1.10 - 13	הניחו כלי פיירקס בגודל 24 x 19 ס"מ על הרשת הנמוכה ביותר.
	2.180	2.25 - 30	
תחתית עוגה	600	9 - 10	הניחו כלי פיירקס בקוטר 22 ס"מ על הרשת הנמוכה ביותר.
קציץ בשר	600	18 - 23	הניחו כלי הפיירקס בקוטר 28 ס"מ על הרשת הנמוכה ביותר.

בישול בשילוב עם מיקרוגל

הגדרות מומלצות עבור בישול באמצעות המיקרוגל.

מאכלים	עוצמת מיקרוגל בוואט	סוג חימום	משך הבישול בדקות	טמפרטורה ב-°C	הערה
גראטן תפוחי אדמה	600	☉	25 - 30	210 - 220	הניחו כלי פיירקס בקוטר 22 ס"מ על הרשת הנמוכה ביותר.
עוגות	180	☉	15 - 20	180-200	הניחו כלי פיירקס בקוטר 22 ס"מ על הרשת הנמוכה ביותר.
עוגות	360	☉	35 - 40	200-220	הפכו לאחר 2/3 ממשך הזמן.

אפייה

הגדרות מומלצות לאפיית מנות בדיקה.

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

מאכלים	אביזרים / תבניות	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך בישול בדקות
עוגת ספוג עם מים	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ מדף הרשת הנמוך	☉	160-180	30-40
עוגת תפוחים מכוסה	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 20 ס"מ מדף הרשת הנמוך	☉	190-210	50-60

צלייה בגריל

הגדרות מומלצות לצליית מנות בדיקה בגריל.

מאכלים	אביזרים / תבניות	סוג חימום	דרגת גריל	משך בישול בדקות
השחמת טוסט	מדף הרשת הגבוה	☐	3	4-5
המבורגר בקר, 9 יחידות	מדף הרשת הגבוה	☐	3	30-35

18 הוראות התקנה

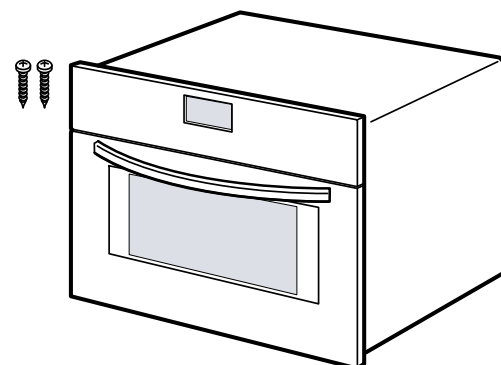
צייתו למידע זה בעת התקנת המכשיר.



- 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 95°C וחזיתות הארונות הסמוכים עד 70°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.

18.1 תכולת האריזה

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



- ⚠ 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 במפצלי שקעים.
 - ◀ מותר להשתמש רק במתאם ובכבלי חשמל המורשים ע"י היצרן.
 - ◀ כאשר כבל החשמל קצר מדי ואין כבל חשמל ארוך יותר, צרו קשר עם חשמלאי כדי להתאים את ההתקנה בבית.

שימו לב!

- נשיאת המכשיר מידיית הדלת עשויה לשבור אותו.
- ידיית הדלת אינה יכולה לשאת את משקל המכשיר.
- ◀ אין לשאת את המכשיר או להחזיק אותו באמצעות ידיית הדלת.

18.2 התקנה בטוחה

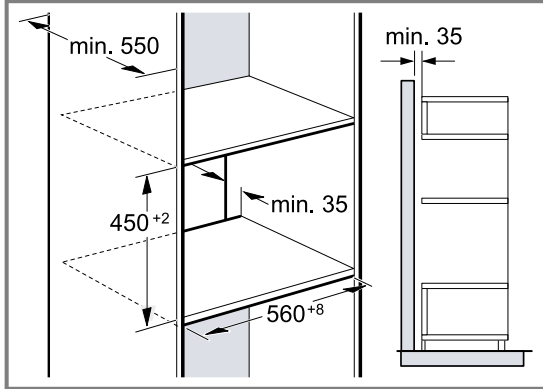
הקפידו על הוראות בטיחות אלה בזמן התקנת המכשיר.

- שימוש בטוח במכשיר מחייב התקנה נכונה על פי הוראות הבטיחות. המתקין אחראי לוודא שהמכשיר עובד בצורה מושלמת במקום התקנתו.
- אין להשתמש בידיית הדלת להובלה או להתקנה.
- בדקו את המכשיר לאחר הוצאתו מהאריזה. אין לחבר אותו לחשמל אם הוא ניזוק בהובלה.

התקינו את המכשיר רק בגובה המאפשר להסיר את האביזרים בקלות.

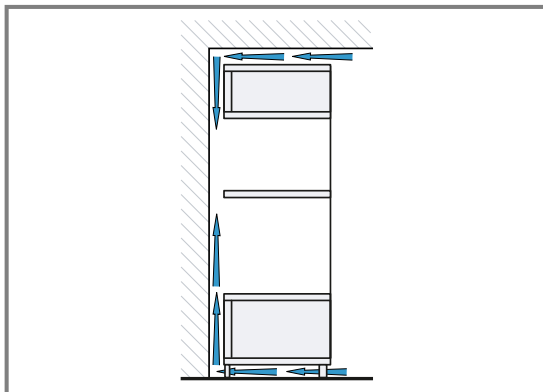
18.6 התקנת שני מכשירים זה מעל זה

המכשיר ניתן להתקנה גם מעל או מתחת למכשיר נוסף. בעת התקנת המכשירים זה על גבי זה, שימו לב למידות ההתקנה ולהוראות ההתקנה.



כדי לאוורר את המכשירים, מדפי הביניים חייבים לכלול פתח אוורור.

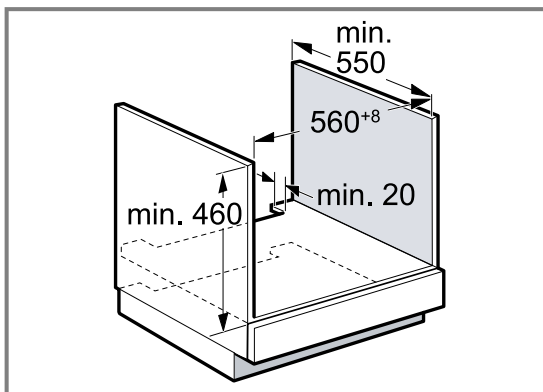
כדי להבטיח אוורור מספיק לשני המכשירים, נדרש פתח אוורור של 200 סמ"ר לפחות באזור הבסיס. לשם כך, חתכו את לוח הבסיס או הוסיפו סורג אוורור. יש לוודא שהחלפת האוורור מובטחת כפי שמוצג בשרטוט.



התקינו את המכשירים רק בגובה המאפשר להסיר את האביזרים בקלות.

18.7 התקנה מתחת למשטח העבודה

שימו לב למידות ההתקנה ולמרווחי הבטיחות בהתקנה מתחת למשטח עבודה. כדי לאוורר את המכשיר, משטח הביניים חייב לכלול פתח אוורור.



יש להצמיד את משטח העבודה לארון המובנה.

18.3 חיבור לחשמל

- כדי לחבר את המכשיר בבטחה למערכת החשמל, פעלו לפי ההוראות הבאות.
- המכשיר תואם לסוג ההגנה I ומותר להפעיל אותו רק עם חיבור המוגן בהארקה.
 - את הגנת הנת"ך יש לבצע בהתאם למידע על ההספק שבלוחית הדירוג של המכשיר ובהתאם לתקנות המקומיות.
 - בכל פעולות ההתקנה המכשיר חייב להיות מנותק מאספקת החשמל.

חיבור מכשיר עם תקע מגן מוארק

- הערה:** מותר לחבר את המכשיר רק לשקע מגן מוארק תקני.
- יש להכניס את התקע של כבל חשמל של המכשיר לשקע בקרבת המכשיר.
 - בעת הרכבת המכשיר, על התקע של הכבל החשמלי להיות נגיש. אם גישה חופשית אל התקע בלתי אפשרית, יש לשלב בהתקנה החשמלית הקבועה מפסק בידוד רב-קוטבי בהתאם לכללי ההתקנה.

חיבור מכשיר ללא תקע מגן מוארק

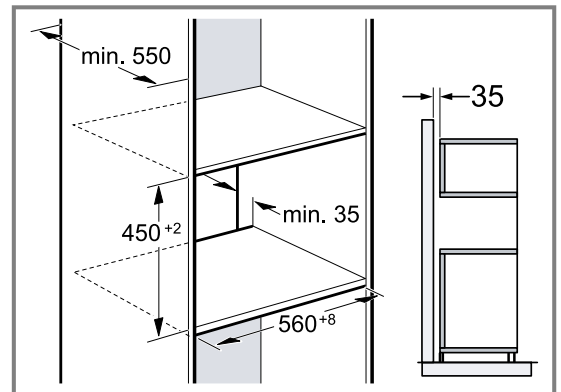
- הערה:** רק בעלי מקצוע מוסמכים רשאים לחבר את המכשיר ללא תקע. האחראיות תתבטל במקרה של נזקים שנגרמו כתוצאה מחיבור שגוי.
- יש לשלב בהתקנה החשמלית הקבועה מפסק בידוד בהתאם לכללי ההתקנה אם גישה חופשית בלתי אפשרית.
- אתרו את הנת"ך ואת המוליכים הנייטרליים שבשקע. המכשיר עלול להיפגם אם אינו מחובר כהלכה.
 - עיינו בלוחית הדירוג לקבלת מידע אודות המתח.
 - חברו את חוטי החשמל בהתאם לקידוד הצבע:
 - ירוק-צהוב = מוליך מוגן בהארקה (⊕)
 - כחול = נת"ך נייטרלי
 - חום = פאזה (נת"ך חיצוני)

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 סמ"ר² בחזית. לשם כך, חתכו את לוח הבסיס או הוסיפו סורג אוורור. אין לכסות את חריצי האוורור ואת פתחי היניקה.

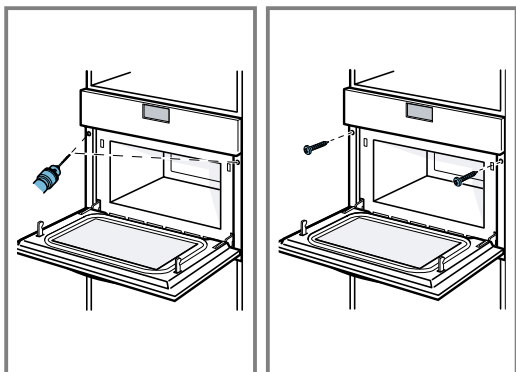
18.5 התקנה בארון גבוה

שימו לב למידות ההתקנה ולמרווחי הבטיחות בהתקנה בארון גבוה.



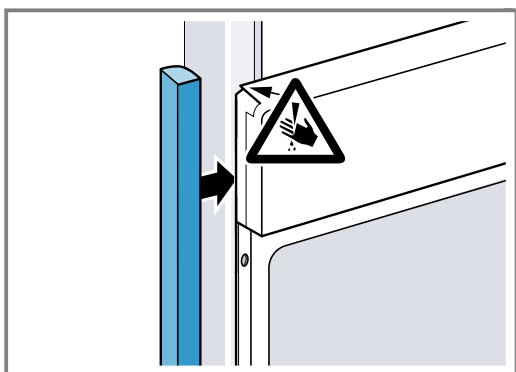
כדי לאוורר את המכשיר, משטח הביניים חייב לכלול פתח אוורור. אם לארון גבוה יש דופן אחורית בנוסף לדופן האחורית של המכשיר, יש להסיר אותה.

2. הבריגו וקבעו את המכשיר אל הארון.



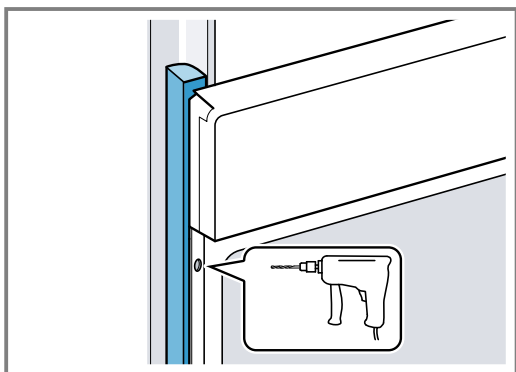
18.11 במטבחים ללא ידיות עם פס אחיזה אנכי:

1. חברו פיסה של חומר מילוי מתאים משני הצדדים כדי לכסות קצוות חדים אפשריים ולהבטיח התקנה בטוחה.

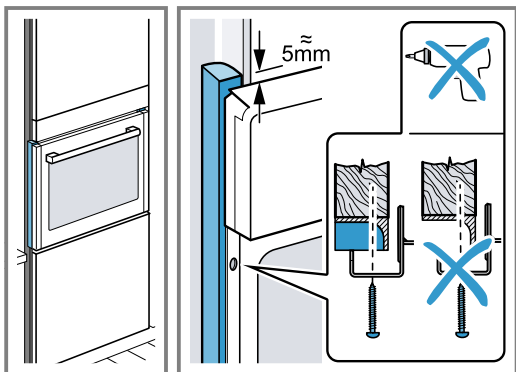


2. חברו את פיסת המילוי לארון.

3. קדחו מראש חור בפיסת חומר המילוי ובארון כדי לבצע חיבור בהברגה.

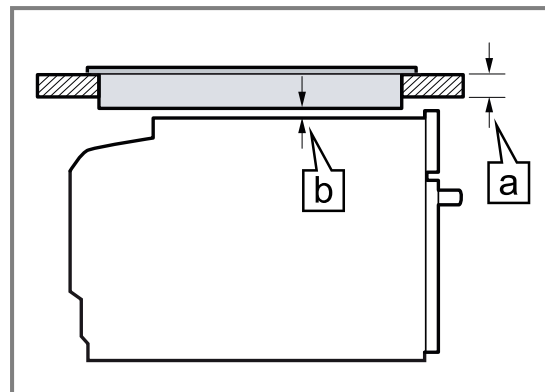


4. הדקו את המכשיר באמצעות בורג מתאים.



18.8 התקנה מתחת לכיריים

אם המכשיר מותקן מתחת לכיריים, יש להקפיד על המידות המינימליות, כולל התשתית התחתונה במידת הצורך.



כתוצאה מהמרחק המינימלי הנדרש **b** מתקבל העובי המינימלי של משטח העבודה **a**.

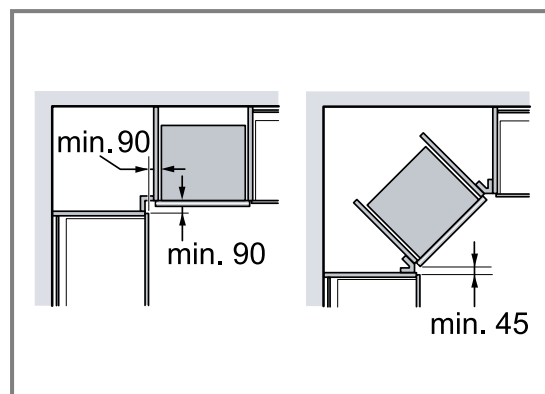
סוג הכיריים	a מורם במ"מ	a מיושר עם המשטח במ"מ	b במ"מ
כיריים אינדוקציה	45	46	5
כיריים אינדוקציה משטח מלא	55	56	5
כיריים גז	35	46	5 ¹
כיריים קרמיות	35	38	2

¹ שימו לב להוראות ההתקנה הארציות החריגות, הנוגעות למשטח הבישול.

שימו לב להוראות ההתקנה של הכיריים.

18.9 התקנה פינתית

שימו לב למידות ההתקנה ולמרווחי הבטיחות בהתקנה פינתית.



18.10 התקנת המכשיר

1. ישרו את המכשיר למרכז.

18.12 הסרת המכשיר

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

לקוחות נכבדים,

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

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

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

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

תחנות שרות

04-8477111	טל':	שרות CSB, שד' ההסתדרות 224, חיפה	צפון
08-9777222	טל':	שרות CSB, המסגר 1, א.ת. צפוני, לוד	מרכז
02-6403000	טל':	אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים	ירושלים
08-9777222	טל':	פל-רום, הדסה 22, עיר עתיקה, באר-שבע	דרום
08-6335311	טל':	שרות ששון, הבנאי 3, אילת	

מוקד שרות טלפוני ארצי - 2220*

HE Siemens AG של המסחרי הסימן במסגרת רישיון הסימן BSH Hausgeräte GmbH על-ידי מיוצר

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

siemens-home.bsh-group.com



9001610676

(040415)

he