

Constructa

מיקרוגל

CC4W91962 CC4W91963

he מדריך למשתמש והוראות התקנה

תוכן העניינים

14	10	אפשרויות קביעת זמן	מדריך למשתמש
15	11	נעילת בטיחות בפני ילדים	1 בטיחות
15	12	הגדרות בטיחות	2 מניעת נזקי רכוש
15	13	ניקוי ותחזוקה	3 שמירה על הסביבה וחיסכון באנרגיה
17	14	תיקון תקלות	4 הכרת המכשיר שלכם
18	15	השלכה לאשפה	5 אביזרים
19	16	שירות לקוחות	6 לפני השימוש הראשון
19	17	כיצד זה עובד	7 הפעלה בטיחות
29	18	הוראות התקנה	8 מיקרוגל
30	18.2	התקנה בטוחה	9 תוכניות אוטומטיות

1 בטיחות

שימו לב להוראות הבטיחות להלן.

1.1 הנחיות כלליות

פיקוח או אם עברו הדרכה בקשר להפעלה בטוחה של המכשיר והבינו את הסכנות הנובעות ממנה. אין לאפשר לילדים לשחק במכשיר. אסור לילדים לבצע עבודות ניקיון ותחזוקה, אלא אם הם מעל גיל 15 ונמצאים תחת השגחה. יש להרחיק מהמדיח ומכבל החיבור החשמלי ילדים מתחת לגיל 8.

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

1.4 שימוש בטוח

1.2 שימוש בהתאם לייעוד

יש להקפיד להכניס את האביזרים לתא הבישול בכיוון הנכון.
← "אביזרים", עמוד 8

⚠ אזהרה – סכנת דליקה!
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 אוכל, שומן או מיצי בישול עלולים להתלקח.
◀ לפני הפעלת המכשיר יש להסיר לכלוך גס מתא הבישול, מגופי החימום ומהאביזרים.
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.

מכשיר זה מיועד אך ורק להתקנה בארון מובנה. קראו את הוראות ההתקנה המיוחדות.
רק בעלי מקצוע מוסמכים רשאים לחבר את המכשיר ללא תקע. האחריות תתבטל במקרה של נזקים שנגרמו כתוצאה מחיבור שגוי.
רק אם בוצעה התקנה מקצועית בהתאם להוראות ההתקנה המכשיר יוכל לפעול בצורה בטוחה. המתקין אחראי על תפקוד תקין במקום ההתקנה.
יש להשתמש במכשיר רק:
■ להכנת מזון 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.
מכשיר זה תואם לתקן EN 55011 או CISPR 11. המדובר במוצר מקבוצה 2, דרגה B. קבוצה 2 משמעותה, שמיקרוגל יוצר עבור חימום מזון. דרגה B משמעותה, שהמכשיר מיועד לסביבת משק הבית הפרטי.

1.3 הגבלות על קבוצת המשתמשים

⚠ אזהרה – סכנת כוויות!
המכשיר וחלקיו הנגישים מתחממים במהלך השימוש.
◀ יש להיזהר כדי שלא לגעת בגופי החימום.
◀ יש להרחיק מהמכשיר ילדים צעירים מתחת לגיל 8.

מכשיר זה יכול להיות מופעל ע"י ילדים מעל מגיל 15 וע"י אנשים בעלי מגבלות פיסיות, חושיות או מנטליות או אנשים חסרי נסיון ו/או ידע, כאשר הם נמצאים תחת

- האביזרים וכלי הבישול מתחממים מאוד.
- אביזרים או כלי מטבח חמים יש להוציא מתא הבישול רק באמצעות כפפות מטבח.
- אדי אלוהות 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 אלוהות גבוהה.
- אין לחמם משקאות חריפים שאינם מדוללים ($\leq 15\%$ נפח) (למשל, לשפוך או לצקת על מזון).
- פתחו בזהירות את דלת המכשיר.

⚠ אזהרה – סכנת צריבה!

- החלקים הנגישים מתחממים במהלך פעולת המכשיר.
- אין לגעת ברכיבים חמים.
- יש להרחיק מהם את הילדים.
- אדים לוהטים עלולים להיפלט החוצה בעת פתיחת דלת המכשיר. בטמפרטורות מסוימות לא רואים את האדים.
- פתחו בזהירות את דלת המכשיר.
- יש להרחיק מהם את הילדים.
- אם יש מים בתא הבישול החם, ייתכן כי ייווצרו אדים לוהטים.
- לעולם אין לשפוך מים לתא הבישול החם.

⚠ 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 של דלת המכשיר נעים בעת הפתיחה והסגירה של הדלת, ועלולים למחוץ אצבעות.
- אין לשלוח ידיים לאזור הצירים.
- רכיבים בתוך דלת המכשיר עלולים להיות בעלי קצוות חדים.
- לבשו כפפות מגן.
- אדי אלוהות עלולים להתלקח בתא הבישול החם ודלת המכשיר עלולה להיפתח בפתאומיות וליפול. זכוכיות הדלת עלולות להישבר ולהתנפץ.

← "מניעת נזקי רכוש", עמוד 5

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

⚠ אזהרה – סכנת התחשמלות!

- תיקונים לא מקצועיים עלולים להיות מסוכנים.
- רק בעלי מקצוע מיומנים רשאים לבצע תיקונים במכשיר.
- מותר להשתמש רק בחלקי חילוף מקוריים לצורך תיקון המכשיר.
- במידה והכבל החשמלי של מכשיר זה פגום, יש להחליפו ע"י היצרן או ע"י שירות הלקוחות של היצרן או אדם מיומן דומה על מנת למנוע סכנות.

- 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 לנקות את המכשיר במכשיר ניקוי בקיטור או בלחץ גבוה.
- מכשיר פגום או חיבור חשמלי פגום מהווים סכנה.
- לעולם אין להפעיל מכשיר שניזוק.
- אין להפעיל את המכשיר כאשר המשטחים סדוקים או שבורים.
- אין למשוך את הכבל החשמלי, כדי לנתק את המכשיר מהחשמל. שלפו תמיד את התקע של כבל החיבור לחשמל.
- שלפו מיד את התקע של הכבל החשמלי אם המכשיר או הכבל החשמלי נזקקו או נתקו את הנתך בתיבת הנתכים.
- פנו לשירות הלקוחות. ← עמוד 19

⚠ אזהרה – סכנת חנק!

- ילדים עלולים לכסות את הראש באריזות ולהילכד ולהיחנק בהן.
- הריחקו את האריזות מהילדים.
- אין להתיר לילדים לשחק בחומרי האריזה.
- ילדים עלולים לשאוף או לבלוע חלקים קטנים ולהיחנק.
- יש להרחיק חלקים קטנים מילדים.
- אין להתיר לילדים לשחק בחלקים קטנים.

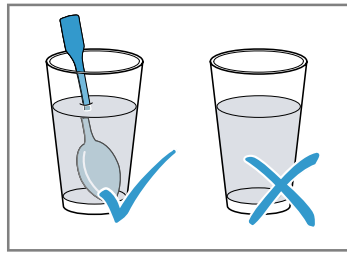
1.5 מיקרוגל

קראו בעיון את הוראות הבטיחות החשובות ושמרו אותן לשימוש עתידי

⚠ אזהרה – סכנת דליקה!

- 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 ומיכליהם 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 שימוש 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.

האופייניות. 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 מייד שיירי מזון.
◀ יש לשמור על ניקיון תא הבישול, אטם הדלת וצירי הדלת.

← "ניקוי ותחזוקה", עמוד 15

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.

שמן בישול מחומם עלול להתלקח.

◀ לעולם אין להשתמש במיקרוגל כדי לחמם שמן בישול בלבד.

⚠ אזהרה – סכנת פיצוץ!

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.
◀ לעולם אין לבשל רכיכות או סרטנים.
◀ 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 מתחממים במהלך פעולת המכשיר.
◀ אין לגעת ברכיבים חמים.
◀ יש להרחיק מהם את הילדים.

⚠ אזהרה – סכנת צריבה!

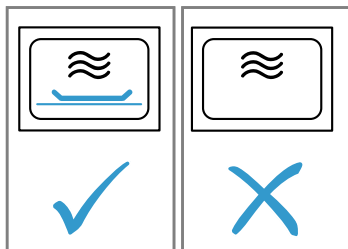
בעת חימום נזלים תיתכן רתיחה מאוחרת. כלומר, הנזל מגיע לטמפרטורת רתיחה, בלי שתעלינה בועות האדים

2 מניעת נדקי רכוש

2.1 כללי

שימו לב

- מטרת הנוגעת בדופן תא התנור תגרום לניצוצות, מה שעשוי לגרום נדק 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 נדק 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 נדק לתא הבישול.
- הניחו למכשיר להתקרר כמה דקות בין הכנה להכנה.
 - לעולם אין להגדיר עוצמת מיקרוגל גבוהה מדי.
 - השתמשו בעוצמה מרבית של 600 ואט.
 - 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 לגרום נדקים.
 - כאשר משתמשים בגריל או במצב המיקרוגל-גריל המשולב או במצב טורבו יש להשתמש רק בכלים שמסוגלים לעמוד בטמפרטורות הגבוהות.

- אדי אלוהות עלולים להתלקח בתא הבישול החם ולגרום נדק 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, לשפוף או לצקת על מזון).
 - כאשר ישנם מים בתא הבישול נוצרים אדי מים. עקב שינויי הטמפרטורה עלול להיגרם נדק.
 - לעולם אין לשפוף מים לתא הבישול החם.
 - 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.
 - כאשר האטם מלוכלך מאוד דלת המכשיר אינה נסגרת היטב. הארנובות הסמוכים עלולים להינזק.
 - יש להקפיד על ניקיון האטם.
 - אין להפעיל את המכשיר כאשר האטם פגום או ללא אטם כלל.
 - 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

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

3.2 חיסכון בחשמל

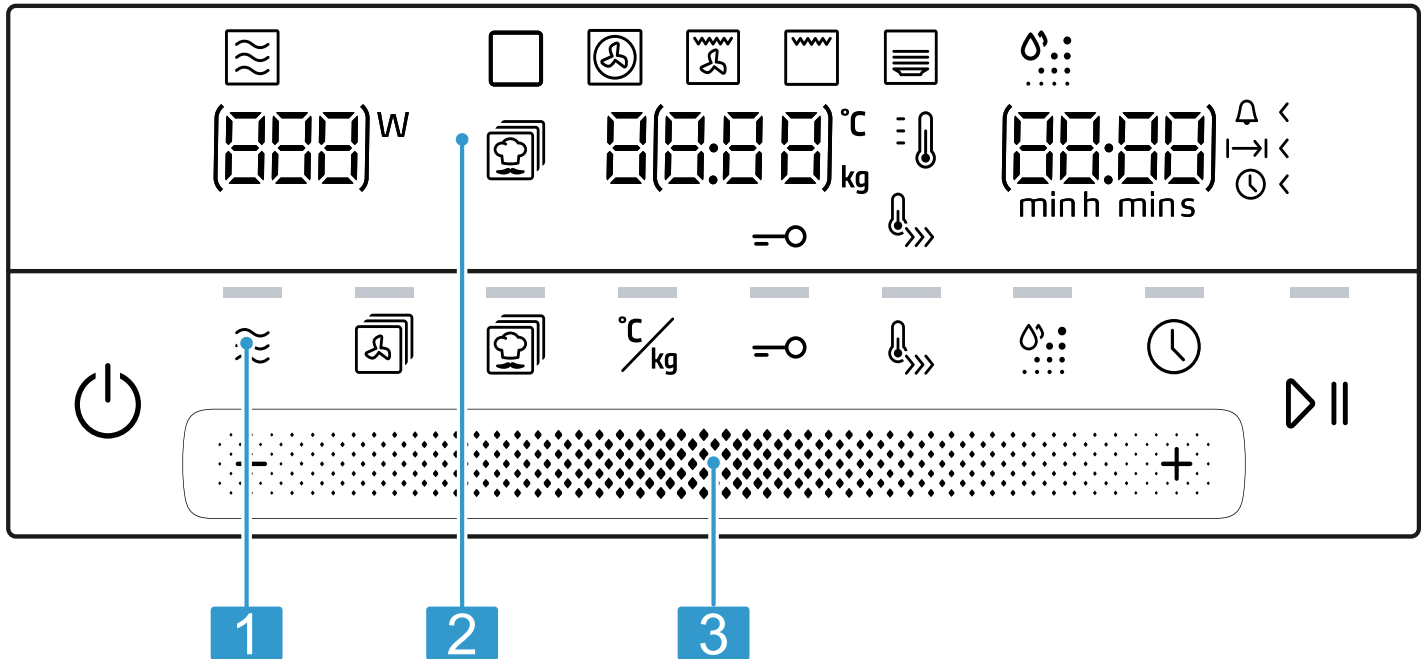
- אם תקפידו על הנחיות אלה, המכשיר יצרוך פחות חשמל.
- הערה:** כדי לחסוך באנרגיה, התצוגה מתעמעמת לאחר דקה אחת במצב המתנה.
- יש לבצע חימום מקדים של המכשיר רק כאשר המתכון או ההגדרות ממליצים זאת.
- הימנעות מחימום מקדים של המכשיר יכולה לחסוך בצריכת החשמל.
 - יש להשתמש בתבניות אפייה כהות, צבועות בשחור או מצופות אמיל.
 - 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.
 - בישול ארוך יש לכבות את המכשיר 10 דקות לפני זמן הכיבוי.
 - החום שנותר בתנור מספיק כדי לסיים את 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 נשמרת, כך שאין צורך בחימום מחדש של המכשיר.
 - חממו בו זמנית שתי כוסות או שני ספלים עם נודלים.
 - 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.

4 הכרת המכשיר שלכם

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, האפשרות הראשונה באה מיד לאחר אפשרות 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

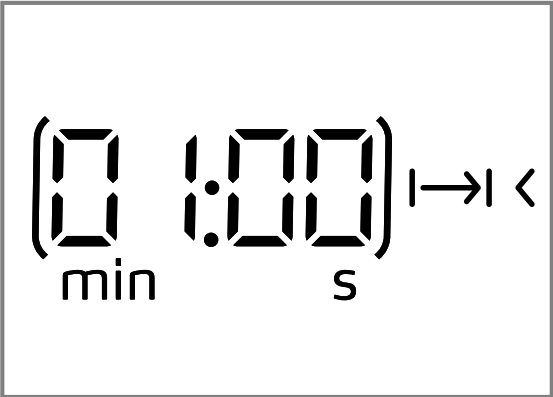
משטחי המגע הם משטחים רגישים למגע. הקישו על השדה המתאים על מנת לבחור בפעולה.

סמל	שם	שימוש
①	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/kg	טמפרטורה/משקל	בחירת הגדרת הטמפרטורה והמשקל.
=O	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
⌚	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.

הערך המתכוונן באופן ישיר מוצג בסוגריים מרובעים. ניתן לכוונן את הערך הפעיל דרך אזור ההגדרות.	ערך פעיל
ערכים שאינם בסוגריים לא ניתנים לשינוי ישיר. אם תרצו לשנות ערך כלשהו, העבירו אותו למצב פעיל תחילה.	ערך סביל

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.

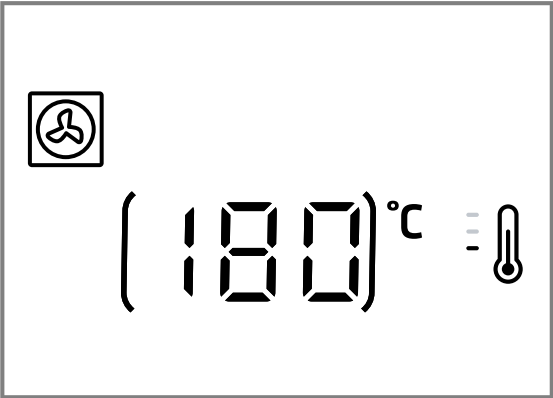
לאחר שהפעולה מתחילה, מד החום מאיר והסרגלים שלידו מאירים בזה אחר זה כדי להציג את התקדמות החימום של הטמפרטורה הפנימית. כאשר כל הסרגלים מאירים, המכשיר הגיע לטמפרטורה המוגדרת. בעת השימוש בגריל, כל הסרגלים מוארים מההתחלה. בעת השימוש במיקרוגל, אין תצוגת טמפרטורה. בשל אינרציה תרמית, הטמפרטורה המוצגת עשויה להיות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

תצוגת טמפרטורה

תצוגת הטמפרטורה מציגה את התקדמות החימום.



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 ונוזלים.

סמל	שם	טמפרטורה/רמות	שימוש
	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.

שימו לב

כיסוי פתחי האווורור יגרום להתחממות יתר של המכשיר.
 ✦ אין לכסות את פתחי האווורור.

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 ״X״.

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 15

מאוורר הקירור

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

5 אביזרים

השתמשו באביזרים מקוריים. הם מותאמים למכשיר שלכם.
 על פי סוג המכשיר מסופקים אביזרים שונים.

אביזרים אחרים	שימוש
כלי צלייה מזכוכית	■ נזיד ■ פשטידות
מגש פיצה	■ מאפים על מגש ■ אפיפות

5.2 הכנסת האביזר

את האביזרים אפשר להכניס בשני מצבים.
 ✦ הכניסו את האביזר כך שלא ייגע בדלת המכשיר.

אביזרים	שימוש
מדף רשת	■ מדף רשת לאפייה ולצלייה בהפעלת התנור ובשילוב עם פעולת המיקרוגל. ■ מדף רשת לצלייה בגריל של מנות כגון סטייקים, נקניקיות או טוסט ■ מדף רשת כמשטח להנחת פריטים כגון תבניות פשטידה ■ מדף הרשת אינו מתאים לתפוקת מיקרוגל מרבית

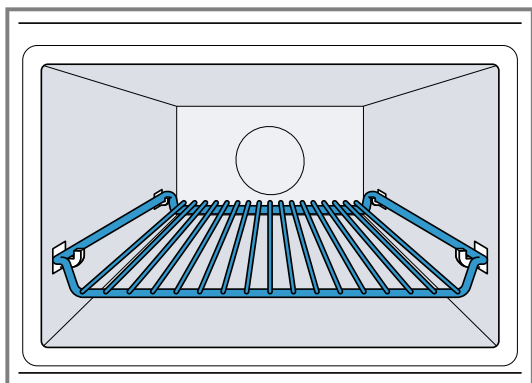
5.1 אביזרים נוספים

אביזרים נוספים ניתן לרכוש משירות הלקוחות, בחנויות המתמחות או באינטרנט.
 היצע אביזרים נרחב למכשיר שלכם תמצאו באינטרנט או בעלונים שלנו:

www.constructa.com

האביזרים מותאמים במיוחד למכשיר. כשאתם רוכשים אביזרים ציינו תמיד את המספר המדויק (E-Nr.) של המכשיר שלכם.
 בחנות המקוונת או בשירות הלקוחות תוכלו לברר אילו אביזרים ניתן לרכוש עבור המכשיר שלכם.

בתמונה מוצג מצב ההכנסה.

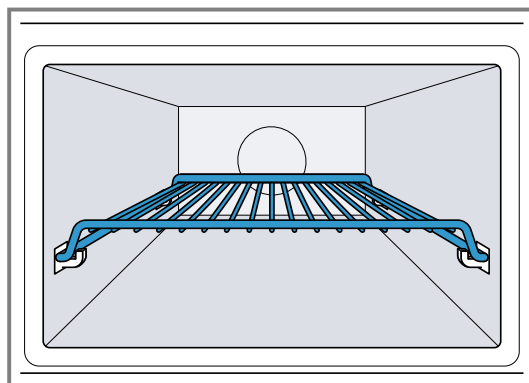


בתמונה מוצג מצב ההכנסה.

אביזר מוכנס גבוה.

אביזר מוכנס נמוך.

על פי סוג המכשיר מסופקים אביזרים שונים.



6 לפני השימוש הראשון

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.
- 21:28 מהבהב בתצוגה ו- מאיר.

כוונון השעון

1. קבעו את הזמן באזור ההגדרות.
 2. לחצו על 1.
- ✓ 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 8.
- השאירו אוויר חם 8 כערך ברירת המחדל.
4. לחצו על 9.
5. הגדירו את הטמפרטורה ל-180 °C באמצעות אזור ההגדרות.
6. לחצו על 1.
- ✓ המכשיר מופעל.
7. לאחר שעה אחת, לחצו על 1.
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 הפעלה בסיסית

7.1 הפעלת המכשיר

- לחצו על 1 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.
- לחצו על 1 כדי לכבות את המכשיר.
- ✓ המכשיר מפסיק כל פונקציה שפועלת.
- ✓ התצוגה מראה את השעה.
- ✓ 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.
- ✓ ערך ברירת מחדל מופיע בתצוגה.
2. במידת הצורך, שבו את ההגדרות. לשם כך, געו בשדה המתאים ושנו את הערך באמצעות הבורר הסיבובי.
3. לחצו על 1.
- ✓ המכשיר מופעל.
- ✓ 11 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.
- ✓ **||** מזהבה.
2. כדי להמשיך בהפעלה, סגרו את דלת המכשיר ולחצו על **||**.
- ✓ ההפעלה ממשיכה.
- ✓ **||** מאיר.

7.5 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.

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 האביזר 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 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, **2E** מוצג בתצוגה. ניתן לאשר את ההודעה על-ידי לחיצה על **||**.

8 מיקרוגל

בעת שימוש במיקרוגל בלבד, ניתן גם להניח את הכלים בתחתית תא הבישול.

באמצעות המיקרוגל תוכלו לבשל, לחמם, לאפות או להפשיר מזון במהירות. אפשר להשתמש במיקרוגל בלבד או בשילוב עם מצב חימום.

8.1 הגדרות הספק המיקרוגל

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

תפוקת מיקרוגל בואט	משך בישול מרבי	שימוש
90 W	1:30 שעות	הפשרת מזונות שמתקלקלים בנקל
180 W	1:30 שעות	הפשרת מזון והמשך בישול.
360 W	1:30 שעות	בישול בשר ודגים או חימום מזונות שמתקלקלים בנקל.
600 W	1:30 שעות	חימום ובישול מזון.
900 W	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 11

בטוח לשימוש במיקרוגל

כלי בישול ואביזרים	סיבה
כלי בישול העשוי מחומר עמיד לחום ובטוח לשימוש במיקרוגל:	מיקרוגלים אינם גורמים נזק לחומר עמיד בחום.
■ כוס.	
■ זכוכית קרמית	
■ פורצלן	
■ פלסטיק עמיד בטמפרטורה	
■ קרמיקה בעלת זיגוג מלא ללא סדקים	

4. בדקו את כלי הבישול מספר פעמים:

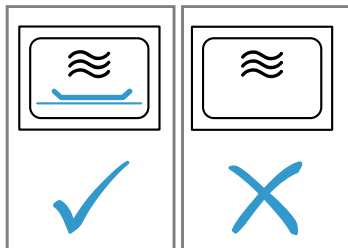
- אם כלי הבישול קר או חמים למגע, הוא מתאים לשימוש במיקרוגל.
- אם כלי הבישול מתחמם או שנוצרים ניצוצות, עצרו את בדיקת כלי הבישול. כלי הבישול אינו בטוח לשימוש במיקרוגל.

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 3 ואת הסעיף על אופן המניעה של דק לחומר ← עמוד 5.
2. קראו את המידע על כלי בישול ואביזרים בטוחים לשימוש במיקרוגל. ← עמוד 10
3. לחצו על ≈.
- ✓ המכשיר מוכן לשימוש.
- ✓ התצוגה מציגה את הגדרת הספק המיקרוגל המרבי של 900 ואת כערך ברירת המחדל.
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 ≈.

כלי בישול ואביזרים	סיבה
האביזרים שסופקו: מדף רשת	מדף הרשת שסופק עוצב במיוחד עבור המכשיר ולפיכך הוא מתאים לשימוש במיקרוגל.

ניתן להשתמש בסכו"ם ממתכת, לדוגמה, להניח כף בתוך כוס, כדי למנוע רתיחה מאוחרת.

הערה: מתכת עשויה ליצור ניצוצות, שעלולים לגרום דק לתא התנור ולשמש 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 דק 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 W 600 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 דק לתא התנור ולשמש 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 מתחממים במהלך פעולת המכשיר.
אין לגעת ברכיבים חמים.
יש להרחיק מהם את הילדים.

1. הניחו את כלי הבישול הריק בתא התנור.
2. הגדירו את המכשיר לפעול למשך 30 שניות עד דקה אחת בתפוקה מרבית.
3. לחצו על ⏸ כדי להתחיל.

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

יוצאים מן הכלל:

- $\approx$ עוצמת מיקרוגל W 900
- אוויר חם 40°C
- חימום כלי אוכל

קביעת תצורה של מצב MicroCombi מיקרו משולב

הפעילו מצב מיקרוגל בנוסף לסוג חימום.

1. לחצו על $\approx$.
✓ המכשיר מוכן לשימוש.
- ✓ התצוגה מציגה את הגדרת הספק המיקרוגל המרבי של 900 ואט 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 kg°C .
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 $\approx$.
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 מיידי.
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 kg°C .
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 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.

- השתמשו רק בפריטי מזון קפואים מהמקפיא.
- הוציאו את האוכל מהאריזה ושקלו אותו. אם אינכם יכולים להגדיר את המשקל המדויק במכשיר, עגלו את המשקל כלפי מעלה או מטה.
- הכניסו את האוכל לתנור הקר.
- השתמשו תמיד בכלי בישול המתאימים לשימוש במיקרוגל ועמידים בפני חום, לדוגמה, כלים שעשויים מזכוכית או מקרמיקה.

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 מבקש מכם להזין את המשקל. תוכלו להגדיר משקלים בטווח המשקלים המוגדר מראש.

הפשרה

בעת שימוש במיקרוגל בלבד, ניתן גם להניח את הכלים בתחתית תא הבישול או על גבי מדף רשת.

מס'	מזונות	אביזרים	טווח משקל בק"ג	הנחיות
100	בשר טחון	כלי שטוח, פתוח	0,2-1,0	לאחר הפיכת הבשר הטחון יש להוציא את הבשר שכבר הופשר.
200	נתחי בשר	כלי שטוח, פתוח	0,2-1,0	יש להוציא נוזלים לאחר הפיכת המזון, אך בשום אופן אין להשתמש בנוזלים אלה או לאפשר מגע בינם לבין מוצרי מזון אחרים.
300	עוף, חלקי עוף	כלי שטוח, פתוח	0,4-1,8	יש להוציא נוזלים לאחר הפיכת המזון, אך בשום אופן אין להשתמש בנוזלים אלה או לאפשר מגע בינם לבין מוצרי מזון אחרים.
400	לחם	כלי שטוח, פתוח	0,2-1,0	יש להפשיר לחם רק בכמות הדרושה. הלחם מתייבש מהר. אם אפשר, הפרידו בין הפרוסות.

תוכניות בישול

בעת שימוש במיקרוגל בלבד, ניתן גם להניח את הכלים בתחתית תא הבישול או על גבי מדף רשת.

מס'	מזונות	אביזרים	טווח משקל בק"ג	הנחיות
500	אורז	כלי בישול סגור	0,05-0,2	אין להשתמש בשקית בישול עבור אורז. האורז מקציץ מאוד במהלך הבישול. הגדירו את המשקל הגולמי (ללא נוזלים). הוסיפו לאורז כמות גדולה פי שתיים עד שתיים וחצי של נוזלים.
600	תפוחי אדמה	כלי בישול סגור	0,15-1,0	חתכו לחתיכות זהות בגודלן. הוסיפו כף מים אחת לכל 100 גרם.
700	ירקות	כלי בישול סגור	0,15-1,0	חתכו לחתיכות זהות בגודלן. הוסיפו כף מים אחת לכל 100 גרם.

תוכניות משולבות

מס'	מזונות	אביזרים	גובה הכנסה	טווח משקל בק"ג	הנחיות
800	פשטידה, מוקפאת	כלי פתוח	—	0,4-1,2	הגובה המרבי המותר לפשטידה הוא 3 ס"מ.
900	עוף, שלם	כלי פתוח	—	0,5-2,0	צד החזה כלפי מעלה.
1000	רוסטביף, מדיום	כלי פתוח	—	0,5-1,5	
2000	טלה, מדיום	כלי בישול סגור	—	0,8-2,0	כתף טלה או שוק טלה ללא עצם
3000	קציץ בשר	כלי פתוח	—	0,5-1,5	הגובה המרבי המותר לקציץ הבשר הוא 7 ס"מ.
4000	דג, שלם	כלי פתוח	—	0,3-1,0	קודם לכן יש לחרוץ את עור הדג. הניחו את הדג בכלי ב"תנוחת שחייה".
5000	קדירת אורז עם ירקות טריים	כלי גבוה, סגור	—	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.

9.3 החלת הגדרות עבור מנות

4. הגדירו את המשקל באמצעות אזור ההגדרות. לפני שתתחילו, ניתן להשתמש ב-  וב-  כדי להחליף בין המנה למשקל.
- ✓ המכשיר מגדיר אוטומטית את משך הבישול המתאים.

1. לחצו על .
- ✓ התצוגה מציגה את מספר המנה הראשונה וערך ברירת מחדל עבור המשקל.
2. הגדירו את המשקל הדרוש באמצעות אזור ההגדרות.
3. לחצו על .

5. לחצו על ⓧ.
 - לאחר ההפעלה, לא ניתן לשנות את המנה ואת המשקל. ניתן להציג את המשקל המוגדר עם %.
 - ✓ המכשיר מופעל.
 - ✓ ⓧ מאיר.
 - ✓ תראו את הספירה לאחר 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.
 - ◀ לחצו על ⓧ.

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 ההפעלה

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

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 ⓧ עד ש-ⓧ, או ⓧ 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 ⓧ.
 - ✓ בתצוגה מופיע ⓧ והשעה.
2. קבעו את הזמן באזור ההגדרות.
3. לחצו על ⓧ.
 - ✓ השעה מכוונת.
 - ✓ אם לא תלחצו על ⓧ, 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 ⓧ עד ש-ⓧ יהיה במוקד.
3. הגדירו את משך הבישול הדרוש באמצעות אזור ההגדרות.
4. לחצו על ⓧ.
 - ✓ המכשיר מופעל.
 - ✓ ⓧ מאיר.
 - ✓ תראו את הספירה לאחר של משך הבישול.

סיום משך הבישול

דרישה: נשמע צליל התראה. התנור מפסיק את החימום. 55:55 מוצג בתצוגה.

1. לחצו על ⓧ.
 - ✓ ההתראה כבויה.

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.

כוונון הטיימר

1. לחצו על ⓧ 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. 55:55 מוצג בתצוגה.

- ◀ לחצו על סמל כלשהו.
- ✓ הטיימר כבוי.

כוונון 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-55:55.
- ✓ 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

הערה: אם נעילת הבטיחות מפני ילדים מופעלת בזמן שהשעה מוסתרת, השעה תופיע שוב אוטומטית. השעה ו- ∞ מוצגים.
דרישה: המכשיר כבוי.

11.2 ביטול נעילת הבטיחות בפני ילדים

- לחצו 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 היצרן. ההגדרות הבסיסיות תלויות במאפייני המכשיר.
הערה: אם נעילת הבטיחות מפני ילדים מופעלת, השעה תופיע שוב אוטומטית.

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 לחצנים	$0 =$ כבוי $1 =$ מופעל ¹	הדלקה או כיבוי של צלילי הלחצנים.
30c	בהירות התצוגה	$1 =$ נמוכה $2 =$ בינוני 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 $2 =$ בינוני ¹ $3 =$ גבוהה	הגדרת עוצמת הקול של האותות.

5. כדי לשמור את השינויים, לחצו למשך שניות אחדות על ①.
הערה: לאחר הפסקת חשמל ההגדרות הבסיסיות ששונות נותרות בעינן.

12.3 ביטול שינויים בהגדרות הבסיסיות

- לחצו על ①.
- כל השינויים מתבטלים ולא נשמרים.

12.2 שינוי ההגדרות הבסיסיות

- דרישה:** המכשיר חייב להיות כבוי.
- לחצו על ① למשך שניות אחדות.
 - בתצוגה מופיעה ההגדרה הבסיסית הראשונה.
 - השתמשו באזור ההגדרות כדי לשנות את ההגדרה הבסיסית.
 - לחצו על ①.
 - בתצוגה מופיעה ההגדרה הבסיסית הבאה.
 - בחרו באמצעות ① את כל ההגדרות הבסיסיות המבוקשות ושנו את הערכים שלהן.

13 ביקוי ותחזוקה

נקו וטפלו במכשיר בקפידה על מנת שהוא יתפקד לאורך זמן.

¹ הגדרת המפעל (יכולה להשתנות בהתאם לדגם המכשיר)

13.1 אמצעי ניקוי

השתמשו בתכשירי ניקוי מתאימים בלבד.

⚠ אזהרה – סכנת התחשמלות!

חדירת לחות עלולה לגרום להתחשמלות.

❖ אין לנקות את המכשיר במכשיר ניקוי בקיטור או בלחץ גבוה.

שימו לב

תכשירי ניקוי שאינם מתאימים עלולים לגרום נזק למשטחי המכשיר.

❖ אין להשתמש בתכשירי ניקוי חריפים או שורטים.

❖ אין להשתמש בתכשירי ניקוי שמכילים 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, במגדרת זכוכית או בחומרים לטיפול נירוסטה רק אם בהוראות השימוש של החלק

הרלוונטי מצוין שהם מתאימים.

מלח במטליות ספוג חדשות עלול לגרום נזק למשטחים.

❖ שטפו ביסודיות מטליות ספוג חדשות לפני השימוש.

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 להיזהר כדי שלא לגעת בגופי החימום.

❖ יש להרחיק מהמכשיר ילדים צעירים מתחת לגיל 8.

⚠ אזהרה – סכנת דליקה!

שאריות אוכל, שומן או מיצי ביטול עלולים להתלקח.

❖ לפני הפעלת המכשיר יש להסיר לכלוך גס מתא הביטול, מגופי

החימום ומהאביזרים.

⚠ אזהרה – סכנת פציעה!

דלת הזכוכית של המכשיר עלולה להתנפץ, אם היא שרוטה.

❖ אין להשתמש בחומר ניקוי חריף ושוחק או במגדרת מתכת חדה

לניקוי זכוכית דלת המכשיר, כי אלה עלולים לשרוט את פני

השטח.

1. שימו לב להנחיות המצוינות על חומר הניקוי. ← עמוד 16

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 .

← "אמצעי ניקוי", עמוד 16

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 בתרסיסי 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

מרב. הניחו תמיד כפית בתוך המיכל כדי למנוע רתיחה מאוחרת.

4. יבשו באמצעות מטלית רכה.

ניקוי רצפת הזכוכית

1. פעלו על פי ההוראות עבור .

← "אמצעי ניקוי", עמוד 16

2. נקו את רצפת הזכוכית עם מי סבון חמים וספוג כלים רך.

אין לנקות באמצעות מגדרת לזכוכית או למתכת. אין לקרצף.

3. יבשו באמצעות מטלית רכה.

13.4 ניקוי חזית המכשיר**שימו לב**

ניקוי לא נכון עלול לפגוע בחזית המכשיר.

❖ אין לנקות באמצעות חומר לניקוי זכוכית, מגדרת זכוכית או

מגדרת 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 16

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

טיפול לנירוסטה באמצעות מטלית רכה.

את חומרי הניקוי לנירוסטה ניתן לרכוש בשירות הלקוחות או

בחנויות המקצועיות.

4. יבשו באמצעות מטלית רכה.

13.5 ניקוי לוח הבקרה**שימו לב**

ניקוי לא נכון עלול לפגוע בלוח הבקרה.

❖ לעולם אין לגב את לוח הבקרה במטלית רטובה.

1. שימו לב להנחיות המצוינות על חומר הניקוי. ← עמוד 16

2. נקו את לוח הבקרה במטלית מיקרופייבר או במטלית רכה ולחה.

3. יבשו באמצעות מטלית רכה.

13.6 ניקוי האביזרים

1. שימו לב להנחיות המצוינות על חומר הניקוי. ← עמוד 16

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 בברדלית או בתכשיר ניקוי

תנורים.

5. יבשו 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).

אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים.

- 1. שימו לב להנחיות המצוינות על חומר הניקוי. ← עמוד 16
- 2. נקו את אטם הדלת באמצעות תמיסת חומר ניקוי ומטלית ניקוי רכה.
- 3. יבשו 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 Aqualis

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

היתרון	פעולה
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 במגדרת זכוכית.

- 1. שימו לב להנחיות המצוינות על חומר הניקוי. ← עמוד 16
- 2. נקו את זגוגיות הדלת באמצעות מטלית לחה ותכשיר לניקוי זכוכית.
- הערה: צללים על זגוגיות הדלת, שנראים כמו פסים, הם השתקפויות של התאורה הפנימית בתא הבישול.
- 3. יבשו באמצעות מטלית רכה.

13.9 ניקוי אטם הדלת

שימו לב

ניקוי לא נכון עלול לגרום נזק לאטם הדלת.

אין לנקות באמצעות מגדרת זכוכית או מגדרת מתכת.

14 תיקון תקלות

תקלות קלות במכשיר תוכלו לתקן בעצמכם. קראו את ההנחיות לתיקון תקלות לפני שאתם יוצרים קשר עם שירות הלקוחות. 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 19

⚠ אזהרה – סכנת התחשמלות!

תיקונים לא מקצועיים עלולים להיות מסוכנים.

רק בעלי מקצוע מיומנים רשאים לבצע תיקונים במכשיר.

מוותר להשתמש רק בחלקי חילוף מקוריים לצורך תיקון המכשיר.

במידה והכבל החשמלי של מכשיר זה פגום, יש להחליפו ע"י היצרן או ע"י שירות הלקוחות של היצרן או אדם מיומן דומה על מנת למנוע סכנות.

14.1 תקלות

תקלה	גורם ופתרון תקלות
המכשיר לא פועל.	תקע החשמל של חוט החשמל אינו מחובר לשקע. א חברו את המכשיר לרשת החשמל.
	נתיך הבטיחות בתיבת הנתיכים נפל. א בדקו את הנתיך בתיבת הנתיכים.
	אספקת החשמל נותקה. א בדקו האם תאורת המטבח או המכשירים האחרים פועלים.

תקלה	גורם ופתרון תקלות
המכשיר לא פועל.	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 19
המכשיר אינו מתחמם, נקודותיים מהבהבות בתצוגה	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 ז לערך ז .
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 19
הזמן הנדרש לחימום המזון ארוך מהרגיל.	הגדרת הספק המיקרוגל הייתה נמוכה מדי. ◀ בחרו הגדרת הספק מיקרוגל גבוהה יותר. הנחתם כמויות מזון גדולה יותר מהרגיל במכשיר. ◀ הגדירו משך בישול ארוך יותר. הכפלת הכמויות 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 כלחץ. ◀ לחצו על ⓘ.
12:00 מהבהב בתצוגה וסמל מאיר.	אספקת החשמל בותקה. ◀ אפסו את השעון. ← "כוונן השעון", עמוד 9
המכשיר לא פועל. משך בישול מוצג בתצוגה.	ⓘ לא כלחץ. ◀ לחצו על ⓘ.

14.2 הנחיות בלוח התצוגה

תקלה	גורם ופתרון תקלות
ההודעה 2E מופיעה בתצוגה.	פונקציית ניתוק הבטיחות האוטומטי הופעלה. ◀ לחצו על לחצן כלשהו.
ההודעה 1E מופיעה בתצוגה.	קיימת לחות בלוח הבקרה. ◀ הניחו ללוח הבקרה להתייבש.

15 השלכה לאשפה

15.1 השלכת מכשיר הישן

השלכה ידידותית לסביבה יכולה לסייע למחזור חומרי גלם יקרי ערך.

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.

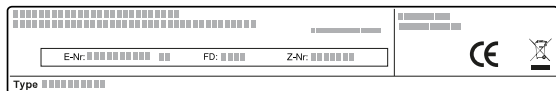


מכשיר זה עומד בתקנה האירופית
EU/2012/19 להשלכת ציוד חשמלי ואלקטרוני
משומש (WEEE).
התקנה מפרטת את המסגרת ברחבי האיחוד
האירופי להחזרה ולמחזור של מכשירים
משומשים.

16 שירות לקוחות

16.1 מספר המוצר (E-Nr.) ומספר הייצור (FD)

מספר המוצר (E-Nr.) ומספר הייצור (FD) מופיעים על לוחית הדירוג שעל המכשיר.
את לוחית הנתונים עם המספרים האלה ניתן למצוא עם פתיחת דלת המכשיר.



רשמו מספרים אלה כדי שתוכלו למצוא במהירות את נתוני המכשיר ואת מספר הטלפון של שירות הלקוחות.

מידע מפורט על תקופת האחריות ותנאי האחריות בארצכם ניתן לקבל באמצעות קוד ה-QR שמופיע במסמך המצורף של פרטי ההתקשרות עם שירות הלקוחות ותנאי האחריות, דרך שירות הלקוחות שלנו, אצל הסוכן שלכם או באתר האינטרנט שלנו.
E-Nr. בפניה לשירות הלקוחות, יהיה צורך במספר המוצר (E-Nr.) ומספר הייצור (FD) של המכשיר.
ניתן למצוא את פרטי ההתקשרות של שירות הלקוחות באמצעות קוד ה-QR שמופיע במסמך המצורף של פרטי ההתקשרות ותנאי השירות או באתר האינטרנט שלנו.

מוצר זה כולל מקורות אור בדגמת יעילות אנרגיה G. מקורות האור זמינים כחלקי חילוף ורק לאיש מקצוע שעבר הכשרה מותר להחליפם.

ניתן למצוא את המידע לפי תקנה (EU) 2023/826 באינטרנט דרך www.constructa.com בעמוד המוצר ובעמוד השירות של המכשיר שלך בהוראות ההפעלה ובמסמכים נוספים.

17 כיצד זה עובד

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

17.1 מהי הדרך המומלצת כדי להמשיך?

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

⚠ 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.
 • לעולם אין לבשל רכיכות או סרטנים.
 • 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 בקניקיות, הקליפה עלולה להתפקע. לפני החימום יש לנקב את הקליפה או את הקרום.

שימו לב

מזון חומצי עלול לגרום נזק למדף הרשת.
 • אין להניח מזונות חומציים, למשל פירות או מזון מתובל במרינדה חומצית, ישירות על הרשת.

הערה: המלצה לסובלים מאלרגיה לניקל

במקרים נדירים עלולים לחזור למזון עקבות מזעריים של ניקל.

1. בחרו מאכל מתאים מתוך הסקירה.

עצות

- אם זו הפעם הראשונה שבה אתם משתמשים במכשיר, שימו לב למידע הבסיסי הבא:
 – ← "בטיחות", עמוד 2
 – ← "עיבוי", עמוד 8
- אם אינכם מוצאים את המאכל המסוים שתמצאו להכין או את הפעולה שבה תרצו להשתמש, היעזרו במידע על מאכל דומה.

הפשרה באמצעות המיקרוגל

הערה

הוראות הכנה

- השתמשו בכלי בישול הבטוחים לשימוש במיקרוגל ללא מכסה.
- ערבבו או הפכו את המזון 2 עד 3 פעמים תוך כדי. בעת הפיכת המאכל סלקו את נזלי ההפשרה.
- ניתן לכסות חלקים עדינים, כגון רגליים וכנפיים של עופות או שכבות שומניות חיצוניות של נחלי צלי בפיסות קטנות של רדיד אלומיניום. אסור שרדיד אלומיניום ייגע בדפנות תא התנור. ניתן להסיר את הרדיד באמצע זמן ההפשרה.

מנה	אביזרים / אביזרי לכלי שולחן / כלי שולחן	עוצמת מיקרוגל בוואט	משך בישול בדקות
נתח בשר שלם של בקר או עגל (עם או בלי עצם), 800 גר'	כלי בישול ללא מכסה	180 .1 90 .2	15 .1 10-20 .2
נתח בשר שלם של בקר או עגל (עם או בלי עצם), 1.0 ק"ג	כלי בישול ללא מכסה	180 .1 90 .2	20 .1 15-25 .2
נתח בשר שלם של בקר או עגל (עם או בלי עצם), 1.5 ק"ג	כלי בישול ללא מכסה	180 .1 90 .2	30 .1 20-30 .2
חתיכות או פרוסות של בשר בקר או עגל, 200 גר' ¹	כלי בישול ללא מכסה	180 .1 90 .2	3 .1 10-15 .2
חתיכות או פרוסות של בשר בקר או עגל, 500 גר' ¹	כלי בישול ללא מכסה	180 .1 90 .2	5 .1 15-20 .2
חתיכות או פרוסות של בשר בקר או עגל, 800 גר' ¹	כלי בישול ללא מכסה	180 .1 90 .2	8 .1 15-20 .2
בשר טחון, מעורב, 200 גר' ²	כלי בישול ללא מכסה	90	10-15
בשר טחון, מעורב, 500 גר' ²	כלי בישול ללא מכסה	180 .1 90 .2	5 .1 10-15 .2
בשר טחון, מעורב, 800 גר'	כלי בישול ללא מכסה	180 .1 90 .2	10 .1 5-10 .2
עוף שלם או חלקי עוף, 600 גר'	כלי בישול ללא מכסה	180 .1 90 .2	8 .1 10-15 .2
עוף שלם או חלקי 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 או פרוסות דג, 400 גר' ¹	כלי בישול ללא מכסה	180 .1 90 .2	5 .1 10-15 .2
דג שלם, 300 גר'	כלי בישול ללא מכסה	180 .1 90 .2	3 .1 10-15 .2
דג שלם, 600 גר'	כלי בישול ללא מכסה	180 .1 90 .2	8 .1 10-15 .2
ירקות, לדוגמה אפונה, 300 גר'	כלי בישול ללא מכסה	180	10-15
ירקות, לדוגמה אפונה, 600 גר'	כלי בישול ללא מכסה	180 .1 90 .2	8 .1 5-10 .2
פירות, לדוגמה פטל, 300 גר' ¹	כלי בישול ללא מכסה	180	7-10
פירות, לדוגמה פטל, 500 גר' ¹	כלי בישול ללא מכסה	180 .1 90 .2	8 .1 5-10 .2
חמאה, רכה, 125 גר'	כלי בישול ללא מכסה	180 .1 90 .2	1 .1 2-4 .2
חמאה, רכה, 250 גר'	כלי בישול ללא מכסה	360 .1 90 .2	1 .1 2-4 .2
לחם שלם, 500 גר'	כלי בישול ללא מכסה	180 .1 90 .2	6 .1 5-10 .2
לחם שלם, 1.0 ק"ג	כלי בישול ללא מכסה	180 .1 90 .2	12 .1 15-25 .2
עוגות, יבשות, לדוגמה עוגה בחושה, 500 גר' ³	כלי בישול ללא מכסה	90	15-25
עוגות, יבשות, לדוגמה עוגה בחושה, 750 גר' ³	כלי בישול ללא מכסה	180 .1 90 .2	5 .1 10-15 .2
עוגות, עסיסיות, לדוגמה עוגת פירות, עוגת גבינה, 500 גר' ³	כלי בישול ללא מכסה	180 .1 90 .2	5 .1 10-15 .2
עוגות, עסיסיות, לדוגמה עוגת פירות, עוגת גבינה, 750 גר' ³	כלי בישול ללא מכסה	180 .1 90 .2	7 .1 10-15 .2

¹ הפרידו זה מזה את החלקים שהפשירו.² הסירו את הבשר שכבר הופשר.³ הפשירו רק עוגות ללא זיגוג, שמנת, ג'לטין או קרם.

הפשרה וחימום של פריטי מזון קפואים

הערה

הוראות הכנה

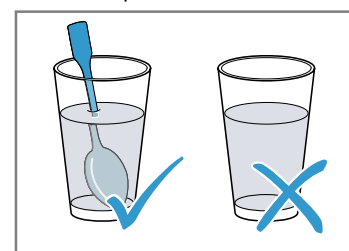
- השתמשו בכלים סגורים, המתאימים לשימוש במיקרוגל. תוכלו לכסות גם באמצעות צלחת או כיסוי מיקרוגל. הוציאו ארוחות מוכנות מהאריזה.
- פזרו את המזון בצורה שטוחה בכלי הבישול. מזון המפוזר בצורה שטוחה בכלי מתבשל מהר יותר מערימה גבוהה של מזון.
- ערבבו או הפכו את המזון 2 עד 3 פעמים תוך כדי.
- לאחר החימום, הביחו למזון לנוח למשך 1-2 דקות.
- המזון מעביר חום לכלי הבישול. כלי הבישול יכול להתחמם מאוד. השתמשו בכפפות לתנור.

מנה	אביזרים / כלים	עוצמת מיקרוגל בוואט	משך בישול בדקות
תפריט, מנה עם תוספות, מנה מוכנה	כלי בישול עם מכסה	600	10-15
מרק, 400 ג'	כלי בישול עם מכסה	600	8-15
בזיד, 500 ג'	כלי בישול עם מכסה	600	10-15
בזיד, 1 ק"ג	כלי בישול עם מכסה	600	20-25
פרוסות או חתיכות של בשר ברוטב, לדוגמה גולאש, 500 ג'	כלי בישול עם מכסה	600	25-30
פרוסות או חתיכות של בשר ברוטב, לדוגמה גולאש, 1 ק"ג	כלי בישול עם מכסה	600	25-30
דג, לדוגמה חתיכות דג, 400 ג'	כלי בישול עם מכסה	600	10-15
דג, לדוגמה חתיכות דג, 800 ג'	כלי בישול עם מכסה	600	18-20
תוספות, לדוגמה אורז, אטריות, מבושלים, 250 ג' ¹	כלי בישול עם מכסה	600	2-5
תוספות, לדוגמה אורז, אטריות, מבושלים, 500 ג' ¹	כלי בישול עם מכסה	600	8-10
ירקות, לדוגמה אפונה, ברוקולי, גזר, שבושלו מראש, 300 ג' ¹	כלי בישול עם מכסה	600	5-8
ירקות, לדוגמה אפונה, ברוקולי, גזר, שבושלו מראש, 600 ג' ¹	כלי בישול עם מכסה	600	14-17
תרד בשמנת, 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 ולהתיז.
 ◀ 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

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.
- ערבבו או הפכו את המזון 2 עד 3 פעמים תוך כדי.
- לאחר החימום, הביחו למזון לנוח למשך 1-2 דקות.
- המזון מעביר חום לכלי הבישול. כלי הבישול יכול להתחמם מאוד. השתמשו בכפפות לתנור.

¹ הוסיפו מעט מים למזון.

- 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.

מנה	אביזרים / כלים	עוצמת מיקרוגל בוואט	משך בישול בדקות
תפריט, מנה עם תוספות, מנה 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
אוכל לתינוקות, לדוגמה בקבוק חלב, 150 מ"ל ¹	הניחו את בקבוקי החלב ללא הפטמה או המכסה על רצפת תא התנור.	360	1-2
מרק, 2 כוסות, כל אחת 175 ג'	כלי בישול ללא מכסה	900	4-5
מרק, 4 כוסות, כל אחת 175 ג'	כלי בישול ללא מכסה	900	5-6
פרוסות או חתיכות של בשר ברוטב, לדוגמה גולאש, 500 ג'	כלי בישול עם מכסה	600	10-15
נזיד, 400 גר'	כלי בישול עם מכסה	600	5-10
נזיד, 800 ג'	כלי בישול עם מכסה	600	10-15
ירקות, 150 ג' ²	כלי בישול ללא מכסה	600	2-3
ירקות, 300 ג' ²	כלי בישול ללא מכסה	600	3-5

בישול באמצעות המיקרוגל

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 למזון לבוח למשך 1-2 דקות.
- המזון מעביר חום לכלי הבישול. כלי הבישול יכול להתחמם מאוד. השתמשו בכפפות לתנור.
- המנות שומרות על טעמן. המעיטו בשימוש במלח ובתבלינים.
- חתכו את הירקות ותפוחי האדמה לחתיכות זהות בגודלן. הוסיפו כף אחת עד שתיים של מים לכול 100 ג'. ערבבו מדי פעם.
- הוסיפו לאורד כמות כפולה של מים.

מנה	אביזרים / כלים	עוצמת מיקרוגל בוואט	משך בישול בדקות
עוף שלם, טרי, ללא חלקים פנימיים, 1.3 ק"ג	כלי בישול עם מכסה	600	30-35
פילה דג, טרי, 400 גר'	כלי בישול עם מכסה	600	10-15
ירקות, טריים, 250 גר'	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
אורד, 125 ג' + 250 מ"ל מים	כלי בישול עם מכסה	600 .1 180 .2	7-9 .1 15-20 .2
אורד, 250 ג' + 500 מ"ל מים	כלי בישול עם מכסה	600 .1 180 .2	8-10 .1 20-25 .2
מנות מתוקות, כגון פודינג (אינסטנט), 500 מ"ל ³	כלי בישול עם מכסה	600	5-8

¹ לאחר החימום יש לנער או לערבב היטב. בדקו את הטמפרטורה.

² הוסיפו מעט מים למזון.

³ ערבבו את המנה פעמיים עד שלוש.

- 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.

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.

הכנת פופקורן במיקרוגל

הערה

הוראות הכנה

- השתמשו בכלי זכוכית שטוח, עמיד בחום. אין להשתמש בכלי חרסינה או בכלים קמורים מאוד.
- התאימו את משך הזמן לכמות.
- כדי שהפופקורן לא יישרף, הוציאו לרגע את שקית הפופקורן לאחר כדקה 1 ו-30 שניות ונערו אותה מעט. זהירות, חם!

מנה	אביזרים / כלים	עוצמת מיקרוגל בווואט	משך בישול בדקות
פופקורן למיקרוגל, 100 ג'	מגש זכוכית	600	3-5

עצות להפשרה, חימום ובישול עם המיקרוגל בפעם הבאה

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

נושא	עצה
המזון יצא יבש מדי.	- קצרו את משך הזמן, או בחרו עוצמת מיקרוגל נמוכה יותר. - כסו את המזון והוסיפו עוד נוזלים.
בתום הזמן המזון עדיין לא הפשר, לא התחמם או לא התבשל.	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.	- 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.	- הפחיתו את הספק המיקרוגל. - נתח מזון גדול להפשרה יש להפוך כמה פעמים.

17.3 עוגות ומאפים

הגדרות מומלצות לעוגות ולמאפים.
הטמפרטורה ומשך האפייה תלויים בכמות ובמאפיינים של הבצק. לכן בטבלאות מצוין טווח ערכים. התחילו בערך הנמוך ביותר, ובמקרה הצורך הגדירו ערך גבוה יותר בפעם הבאה. טמפרטורה נמוכה יותר יוצרת השחמה אחידה יותר.

עוגות בתבנית

הערה

עצות להכנה

- ההגדרות המומלצות חלות על כלים הנמצאים בתוך המכשיר שאינו מחומם מראש.
- הציבו את תבנית העוגה תמיד במרכז 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	סוג החימום	טמפרטורה ב- °C	תפוקת מיקרוגל בוואט	משך זמן הבישול בדקות
עוגת ספוג, בסיסית ¹	תבנית טבעתית לעוגה/תבנית לחם	—	☞	170-180	90	40-50
עוגת ספוג, עדינה (לדוגמה, עוגת חול) ¹	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
טארט פירות או עוגת גבינה, בסיס בצק פריך ¹	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

מאפים קטנים

הערה

עצות להכנה

- ההגדרות המומלצות חלות על כלים הנמצאים בתוך המכשיר שאינו מחומם מראש.
- הציבו את תבנית העוגה תמיד במרכז מדף הרשת.
- תבניות אפיייה ממתכת בצבע כהה הן המתאימות ביותר.

סוג המאכל	אביזרים/כלים	מיקום מדף רשת	סוג החימום	טמפרטורה ב- °C	משך זמן הבישול בדקות
אפיפיות	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 אפיייה 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

¹ הניחו לעוגה להתקרר בתנור כ-20 דקות.

עצות עבור הפעם הבאה שאתם אופים

אם תוצאת האפייה אינה מוצלחת, תוכלו למצוא עצות נוספות כאן.

נושא	עצה
העוגה קורסת.	- שימו לב למצרכים ולהוראות ההכנה במתכון. - השתמשו בפחות נוזלים. - או: - הנמיכו את טמפרטורת האפייה ב-10°C והאריכו את זמן האפייה.
העוגה יבשה מדי.	הגבירו את טמפרטורת האפייה ב-10°C וקצרו את זמן האפייה.
העוגה בהירה מדי.	- בדקו את המפלס שבו הכנסתם את התבנית ואת האיבזרים. - הגבירו את טמפרטורת האפייה ב-10°C. - או: - האריכו את זמן האפייה.
העוגה כהה מדי.	הפחיתו את טמפרטורת האפייה והאריכו את זמן האפייה.
העוגה בהירה מדי בצד העליון, אולם כהה מדי בצד התחתון.	הכניסו את העוגה מפלס אחד גבוה יותר.
העוגה כהה מדי בצד העליון, אולם בהירה מדי בצד התחתון.	- הכניסו את העוגה מפלס אחד נמוך יותר. - הפחיתו את טמפרטורת האפייה והאריכו את זמן האפייה.
המאפה משחים באופן לא אחיד.	- הפחיתו את טמפרטורת האפייה. - חתכו את נייר האפייה למידה המתאימה. - מקמו את תבנית האפייה במרכז התנור. - עצבו את כל המאפים בגודל ובעובי זהים.
העוגה מוכנה מבחוץ, אולם לא לגמרי אפוייה מבפנים.	- הפחיתו את טמפרטורת האפייה והאריכו את זמן האפייה. - הוסיפו פחות נוזלים. - עוגות עם ציפוי עסיסי: - אפו ראשית את הבסיס. - פזרו על הבסיס האפוי שקדים או פירורי לחם. - הניחו את הציפוי על הבסיס.
העוגה אינה נפרדת מהתבנית כשאתם הופכים אותה.	- לאחר האפייה הניחו לעוגה להתקרר במשך 5 עד 10 דקות. - שחררו בעדינות את שולי העוגה באמצעות סכין. - הפכו שוב את העוגה, וכסו את התבנית כמה פעמים במגבת קרה ורטובה. - באפייה הבאה 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.

17.4 צלייה וצלייה בגריל

הטמפרטורה ומשך הצלייה תלויים במאפיינים ובכמות של המזון. לכן בטבלאות מצוין טווח ערכים. התחילו בערך הנמוך ביותר, ובמקרה הצורך הגדירו ערך גבוה יותר בפעם הבאה.

צלייה בתוך כלי

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.

◀ יש להרחיק מהם את הילדים.

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 בישול 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

הצלייה בגריל מיועדת למזון שצריך להיות פריך.

שימו לב

- מזון חומצי עלול לגרום דק למדף הרשת.
- ◀ אין להניח מזונות חומציים, למשל פירות או מזון מתובל במרינדה חומצית, ישירות על הרשת.

המלצה לסובלים מאלרגיה לניקל

במקרים נדירים עלולים לחדור למזון עקבות מזעריים של ניקל.

- בעת הצלייה בגריל, על דלת המכשיר להיות סגורה תמיד.
- אין לחמם מראש.
- השתמשו בנתחים דומים במשקל ובעובי.
- כך הם ישחימו בצורה אחידה ויישארו עסיסיים.
- הניחו את הנתחים ישירות על מדף הרשת.
- הפכו את הנתחים באמצעות מלקחי גריל.
- אם תנעצו מזלג בבשר, הוא יאבד מיצים ויתייבש.
- המליחו את הנתחים רק לאחר הצלייה.
- המלח גורם להפרשת הנוזלים מהבשר.

הערה: בשר כהה, כגון בקר, משחים מהר יותר מבשר בהיר, כגון עגל. נתחים של בשר בהיר או דגים משחים לעתים קרובות רק מעט מבחוץ, אולם בפנים הם עשויים ועסיסיים. גוף החימום של הגריל נדלק וכבה לסירוגין. זו תופעה רגילה. התכיפות תלויה בדרגת הגריל שהוגדרה. בעת הצלייה בגריל עלול להיווצר עשן.

עצות לצלייה וטיגון איטי

שימו לב לעצות אלה כדי לקבל תוצאות טובות בצלייה ובטיגון קל ובהרתחה ממושכת בסיר סגור עם מעט מים.

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

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.

נושא	עצה
מנעו ייבוש של בשר רזה.	■ הברישו את הבשר בשומן לפי הטעם.
ברצונכם להכין צלי עם העור.	■ חתכו חריצים בהצלבה בעור.
	■ צלו את הבשר ראשית עם העור כלפי מטה.
תא הבישול צריך להישאר נקי ככול האפשר.	■ בשלו את המזון במצלה סגור בטמפרטורה גבוהה.
הבשר צריך להישאר חם ועסיסי, לדוגמה רוסטביף.	■ כאשר הצלי מוכן, כבו את המכשיר והשאירו את הבשר לנוח בתוך תא הבישול ל-10 דקות נוספות עם דלת סגורה. כך מיצי הבשר מתפזרים טוב יותר. משך הבישול המצוין אינו כולל את זמן המנוחה.
	■ לאחר ההכנה יש לעטוף את המזון ברדיד אלומיניום.

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 לדמן 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.

17.5 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 רשת	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

17.6 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 רשת	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, נגיסות 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

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 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 90	1.1 2.2 10-15

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	600 180	1.1 2.2 10-13 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.

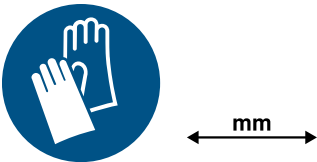
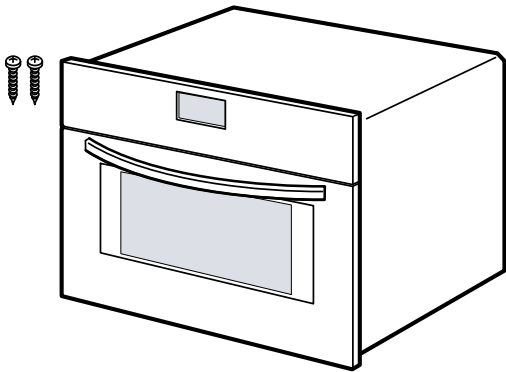
סוג המאכל	אביזרים/כלים	מיקום מדף רשת	סוג החימום	מצב הגריל	משך זמן הבישול בדקות
קלי (טוסט)	מדף רשת	—		3	4-5
המבורגרים מבקר 9 x	מדף רשת מגש זכוכית	—		3	35-45

18 הוראות התקנה

שימו לב למידע זה בעת התקנת המכשיר.

18.1 תכולת האריזה

לאחר הוצאת כל החלקים מהאריזה, ודאו כי לא נגרם כל נזק בעת ההובלה וכי כל החלקים ישנם.



18.2 התקנה בטוחה

הקפידו על הוראות בטיחות אלה בזמן התקנת המכשיר.

- רק אם בוצעה התקנה מקצועית בהתאם להוראות ההתקנה המכשיר יוכל לפעול בצורה בטוחה. המתקין אחראי על תפקוד תקין במקום ההתקנה.
- אין לאחוז בידית הדלת לצורך נשיאת המכשיר או התקנתו.
- בדקו את המכשיר לאחר הוצאתו מהאריזה. אין לחבר את המכשיר לחשמל אם נגרם לו נזק 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 95°C וחזיתות הארונות הסמוכים עד 70°C .
- לעולם אין להתקין את המכשיר מאחורי דלת דקורטיבית או דלת ארון. קיימת סכנה להתחממות-יתר.
- יש לבצע את עבודות החיתוך בארון לפני הכנסת המכשיר. הסירו שבבים. תפקודם של הרכיבים החשמליים עלול להיפגע.
- רק בעלי מקצוע מוסמכים רשאים לחבר את המכשיר ללא תקע. האחזיות תתבטל במקרה של נזקים שנגרמו כתוצאה מחיבור שגוי.

⚠ אזהרה – סכנת פציעה!

- חלקים הנגישים במהלך ההתקנה עלולים להיות בעלי פינות חדות ולגרום פציעות.
- לבשו כפפות הגנה.

⚠ אזהרה – סכנת דליקה!

- כבל חשמלי מוארך ומתאם לא מורשים מהווים סכנה.
- אין להשתמש בכבל מאריך או במפצל 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 מידית הדלת עלולה לשבור את הידית.
- ידית הדלת אינה מסוגלת להחזיק את משקל המכשיר.
- אין להרים או להחזיק את המכשיר מידית הדלת.

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 הנתיך 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. האחזיות תתבטל במקרה של נזקים שנגרמו כתוצאה מחיבור שגוי.

יש לשלב בהתקנה החשמלית הקבועה מפסק בידוד בהתאם לכללי ההתקנה אם גישה חופשית בלתי אפשרית.

1. זהה את מוליך הפאזה ומוליך האפס (מוליך ניטרלי) בשקע החשמל.

חיבור שגוי עלול לגרום נזק למכשיר.

2. מתח ראה לוחית דירוג.

3. חברו את חוטי החשמל בהתאם לקידוד הצבע:

◀ ירוק-צהוב = מוליך מוגן בהארקה ⊕

◀ כחול = מוליך ניטרלי ("אפס")

◀ חום = פאזה (כבל חיצוני)

18.4 התקנה בארון

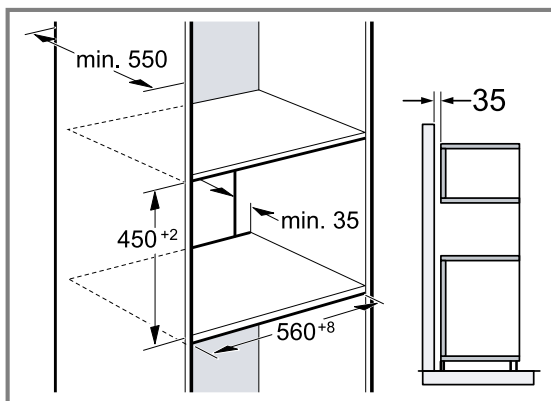
מכשיר זה מיועד להתקנה מובנית בארונות המטבח. מכשיר זה אינו מיועד לשמש כמכשיר שולחני או לשימוש בתוך ארון.

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 ס"מ² בחזית. לשם כך, חתכו את לוח הבסיס או הוסיפו סורג אוורור. אין לכסות את חריצי האוורור ואת פתחי היניקה.

18.5 התקנה בארון גבוה

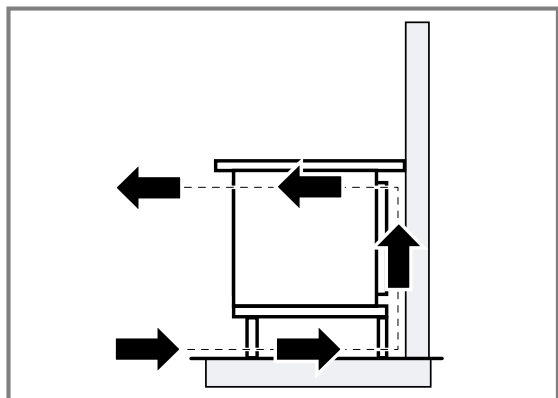
שימו לב למידות ההתקנה ולמרווחי הבטיחות בהתקנה בארון גבוה.



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

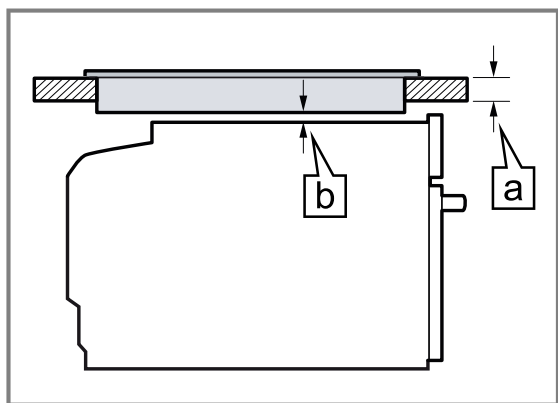
התקינו את המכשיר רק בגובה המאפשר להסיר את האביזרים בקלות.

שימו לב להוראות ההתקנה הארציות החריגות, הנוגעות למשטח הבישול.
כדי להבטיח אוורור מספק של המכשיר, נדרש פתח אוורור של לפחות 100 ס"מ² באזור הבסיס. למשל, חתכו את לוח הבסיס או הוסיפו סורג אוורור.



18.8 התקנה מתחת לכיריים

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



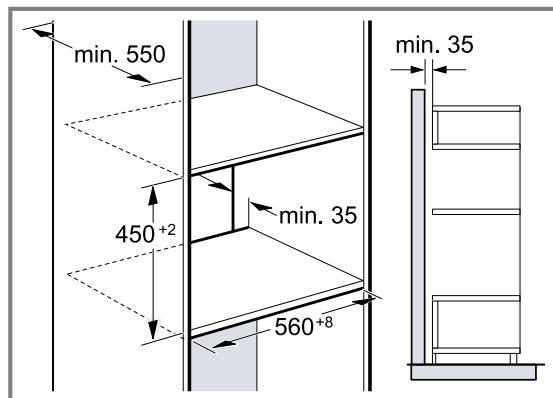
כתוצאה מהמרחק המינימלי הנדרש [b] מתקבל העובי המינימלי של משטח העבודה [a].

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

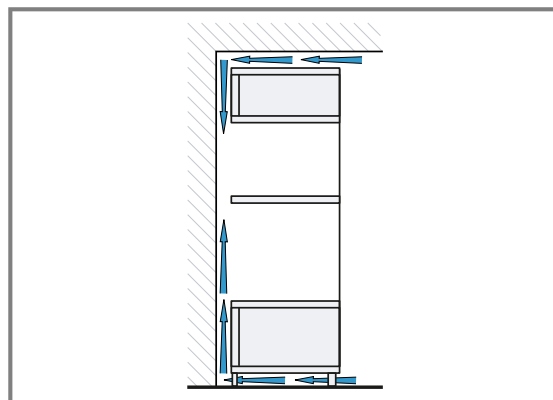
שימו לב להוראות ההתקנה של הכיריים.

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.



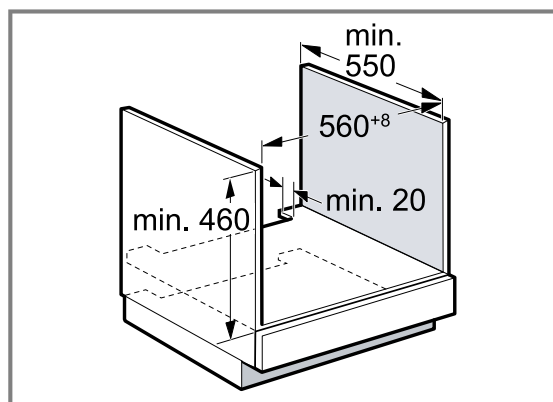
כדי לאוורר את המכשירים, מדפי הביניים חייבים לכלול פתח אוורור. כדי להבטיח אוורור מספיק לשני המכשירים, נדרש פתח אוורור של 200 סמ"ר לפחות באזור הבסיס. לשם כך, חתכו את לוח הבסיס או הוסיפו סורג אוורור.
יש לוודא שהחלפת האוויר מובטחת כפי שמוצג בשרטוט.



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.

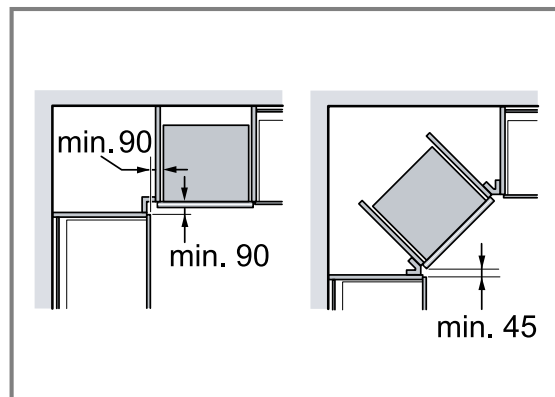


כדי לאוורר את המכשיר, משטח הביניים חייב לכלול פתח אוורור. יש להצמיד את משטח העבודה לארון המובנה. פעלו לפי הוראות ההתקנה של הכיריים, אם ישנן.

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

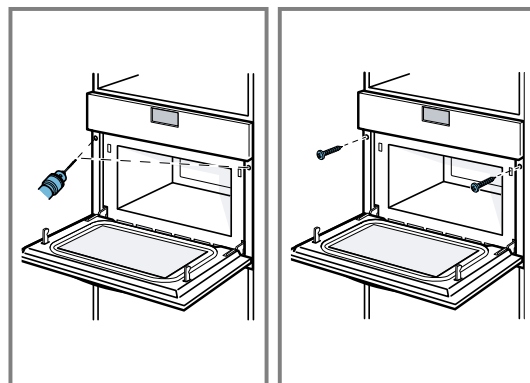
18.9 התקנה פינתית

שימו לב למידות ההתקנה ולמרווחי הבטיחות בהתקנה פינתית.



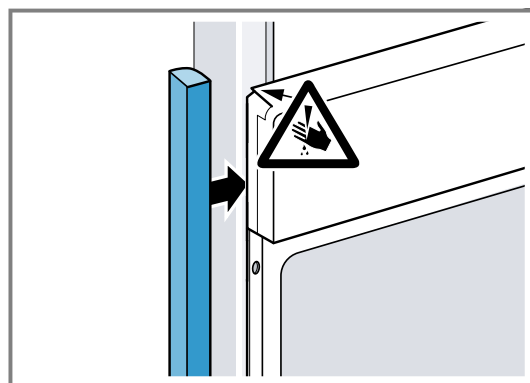
18.10 התקנת המכשיר

1. ישרו את המכשיר למרכז.
2. הבריגו וקבעו את המכשיר אל הארון.



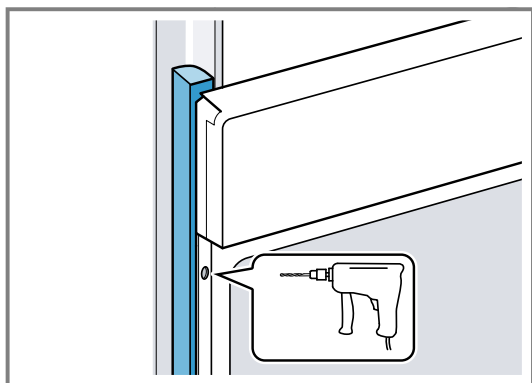
18.11 במטבחים ללא ידיות עם פס אחיזה אנכי:

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

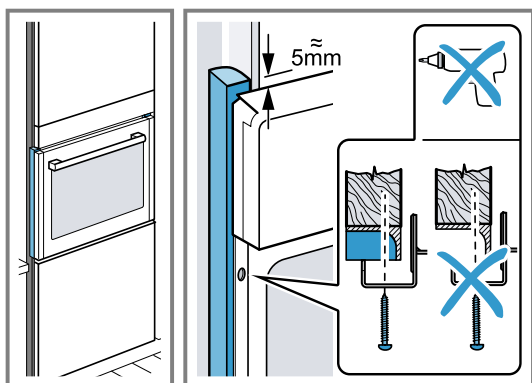


2. חברו את פיטת המילוי לארון.

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



4. הדקו את המכשיר באמצעות בורג מתאים.



18.12 הסרת המכשיר

1. נתקו את אספקת החשמל למכשיר.
2. שחררו את בורגי 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 **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
08-6335311	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.



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



9001672335 (050519) REG25
he