



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

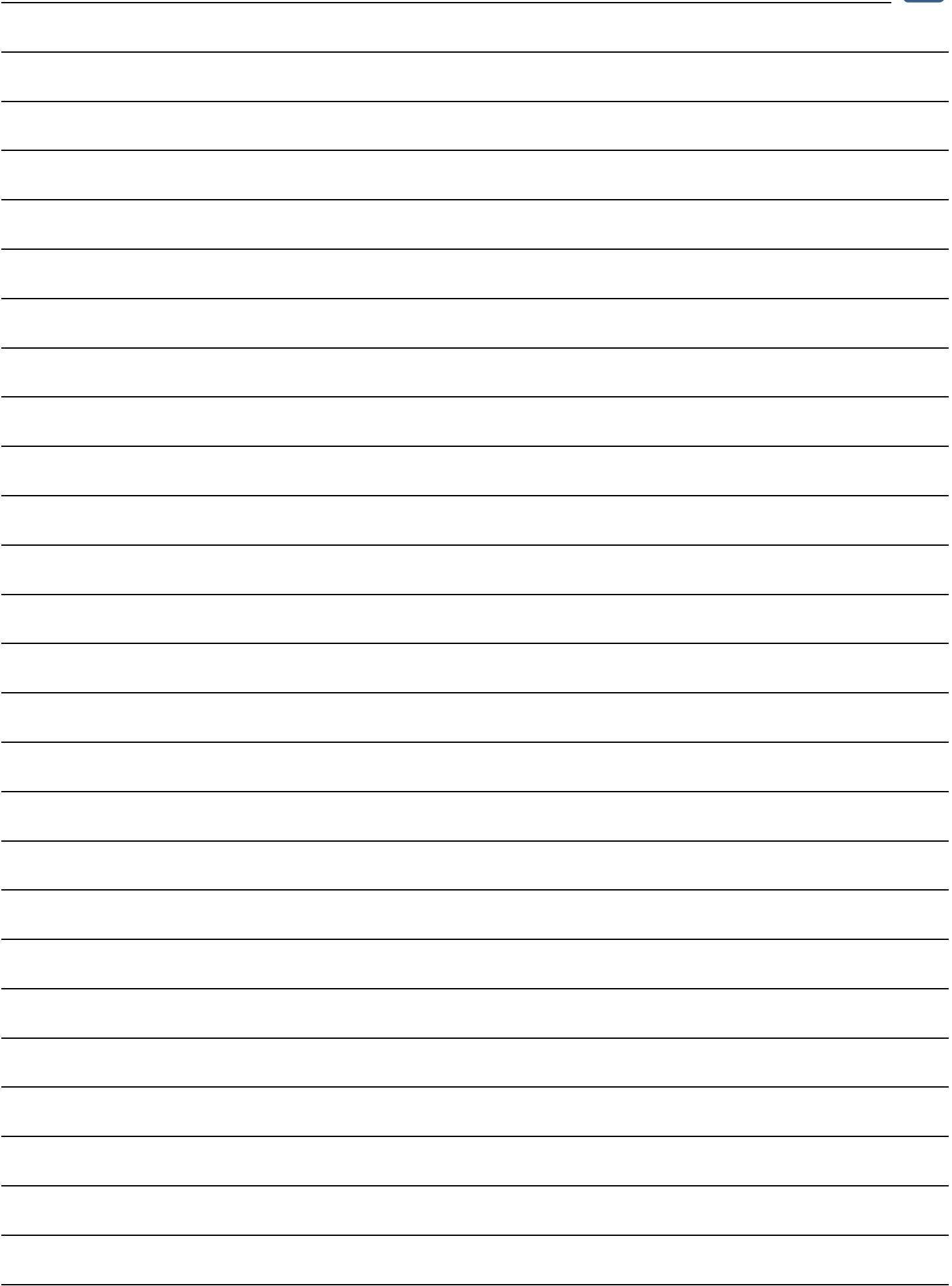
81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001066095
950430





A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.

לקוחות נכבדים,

אנו מקווים, שהוראות הפעלה והתקנה אלה סייעו לכם להפעיל את מכשיר החשמל של בוש 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
08-9777200	טל':	שרות CSB, יאיר 16, באר-שבע	דרום
08-6378616	טל':	שרות אקספרס, אזור התעשייה החדש, אילת	
08-6335311	טל':	שרות ששון, הבנאי 56, אילת	

מוקד שרות טלפוני ארצי - 2220*

הכנת מזון במיקרוגל

בעת הכנת מזון במיקרוגל, הקפידו תמיד להשתמש בכלים עמידים בחום המתאימים למיקרוגל. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל.
← "מיקרוגל" בעמוד 17

אם אתם מניחים את כלי הבישול על מדף הרשת, החליקו את מדף הרשת כאשר הכיתוב "Microwave" (מיקרוגל) מופנה לכיוון הדלת והמסילה החיצונית פונה כלפי מטה.

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב- °C	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך הבישול בדקות
הפשרה במיקרוגל						
בשר	כלי בישול, ללא מכסה	1		-	180	5
					90	15-10
בישול במיקרוגל						
ציפוי ביצה	כלי בישול, ללא מכסה	1		-	360	20
					180	25-20
פלאן ספוג	כלי בישול, ללא מכסה	1		-	600	9-7
קציץ בשר	כלי בישול, ללא מכסה	1		-	600	27-22
בישול משולב במיקרוגל						
גראטן תפוחי אדמה	כלי בישול, ללא מכסה	1		170-150	360	30-25
עוגה	כלי בישול, ללא מכסה	1		210-190	180	18-12
עוף	כלי בישול, ללא מכסה	1		200-180	360	35-25

סוגי חימום:

-  אוויר חם 4D
-  צלייה באוויר מסוחרר
-  מיקרוגל

מנות מבחן

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

בהתאם ל-EN60350-1:2013 ו-IEC60350-1:2011 ובהתאם לתקן IEC60705:2010, EN60705:2012.

אפייה

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

גובהי מדפים לאפייה בשני מפלסים במקביל:

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

פאי תפוחים עם שכבת בצק עליונה

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב- °C	משך הבישול בדקות
-----	--------------	-----------	-----------	----------------	------------------

אפייה

עוגיות זילוף	מגש אפייה	1		140-150*	25-35
עוגות קטנות	מגש אפייה	1		150*	25-35
עוגות קטנות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		140*	35-45
עוגת ספוג על בסיס מים חמים	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	1		160-170**	30-45
פאי תפוחים עם שכבת בצק עליונה	2 תבניות שחורות, בקוטר 20 ס"מ	1		160-170	70-80

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

** חימום מקדים, אין להשתמש בפונקציית חימום מהיר

צלייה בגריל

סוג החימום:  גריל, שטח גדול

הכניסו פנימה גם את התבנית הרב-תכליתית. הנוזלים המטפטפים יילכדו בתוך התבנית, ותא התנור ישמור על ניקיונו.

מנה	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	הגדרת הגריל	משך הבישול בדקות
-----	---------	-----------	-----------	-------------	------------------

צלייה בגריל

השחמת צנים	מדף רשת	3		3	3-6
קציצות בקר x 12*	מדף רשת	2		3	20-30

* הפכו לאחר שחלפו 2/3 מזמן הבישול הכולל

עוגת ספוג על בסיס מים חמים

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

הערות

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

סוג החימום:

-  אוויר חם 4D

ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה שלהלן, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות לחימום מגוון משקאות ומזונות במיקרוגל. הזמנים המצוינים הם ערכים ממוצעים בלבד. משך זמן הבישול תלוי בכלי הבישול, באיכות, בטמפרטורה ובהרכב המזון. טווחי הזמנים מופיעים בטבלה. כווננו את הזמן הקצר ביותר שמצוין ואז האריכו אותו במקרה הצורך. הערכים המצוינים בטבלה מתאימים למזון המוכנס לתנור קר.

סוג החימום:
■ מיקרוגל

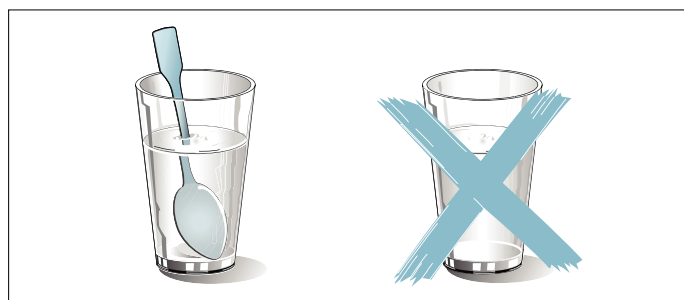
אם לא מצוין שום ערך עבור המזון שלכם, השתמשו במזונות דומים בטבלה כדי לקבל מושג על ההגדרות המומלצות. הוציאו אביזרים לא נחוצים מתא התנור. כך תוכלו להשיג תוצאות בישול מיטביות ולחסוך באנרגיה. נקו את תא התנור בגמר הבישול.

מנה	כלי בישול	גובה המדף	סוג חימום	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך הבישול בדקות
חימום משקאות					
200 מ"ל (יש לערבב היטב)	כלי בישול, ללא מכסה	1		1000	3-1
400 מ"ל (יש לערבב היטב)	כלי בישול, ללא מכסה	1		1000	6-2
חימום מזון תינוקות					
בקבוקי תינוקות, 150 מ"ל (יש לערבב היטב)	כלי בישול, ללא מכסה	1		360	3-1
ירקות מצוננים					
250 גר'	כלי בישול עם כיסוי	1		600	8-3
ירקות קפואים					
בתפזורת, 250 גר'	כלי בישול עם כיסוי	1		600	12-8
תרד מוקרם, גוש קפוא, 450 גר'	כלי בישול עם כיסוי	1		600	16-11
מנות מצוננות					
ארוחה בצלחת, מנה אחת	כלי בישול עם כיסוי	1		600	8-4
מרק, נזיד, 400 מ"ל	כלי בישול עם כיסוי	1		600	7-5
תוספות, כגון פסטה, כופתאות, תפוחי אדמה, אורז	כלי בישול עם כיסוי	1		600	10-5
מאפים, 400 גר', כגון לזניה, גראטן תפוחי אדמה	כלי בישול, ללא מכסה	1		600	10-5
מנות קפואות					
ארוחה בצלחת, מנה אחת	כלי בישול עם כיסוי	1		600	15-11
מרק, נזיד, 200 מ"ל (יש לערבב היטב)	כלי בישול עם כיסוי	1		1000	4-2
תוספות, 500 גר', כגון פסטה, כופתאות, תפוחי אדמה, אורז	כלי בישול עם כיסוי	1		600	10-7
מאפים, 400 גר', כגון לזניה, גראטן תפוחי אדמה	כלי בישול עם כיסוי	1		600	15-11

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך הבישול בדקות
בשר טחון מעורב, 200 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	1	☞	90	15-8
בשר טחון מעורב, 500 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	1	☞	180	5
				90	15-10
בשר טחון מעורב, 800 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	1	☞	180	10
				90	20-15
דגים					
דג שלם, 300 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	1	☞	180	3
				90	15-10
פילה דג, 400 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	1	☞	180	5
				90	15-10
פירות, ירקות					
פירות יער, 300 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	1	☞	180	10-5
ירקות, 600 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	1	☞	180	10
				90	13-8
שונות					
הפשרת חמאה, 125 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	1	☞	90	9-7
* הפכו לאחר מחצית זמן הבישול					

⚠ אזהרה - סכנת צריבה!

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



זהירות!

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

חימום מזון במיקרוגל

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

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

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

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

ערבבו את המזון שתיים או שלוש פעמים במהלך הבישול והפכו אותו על פי הצורך. בגמר החימום, הניחו למזון לנוח במשך 1 - 2 דקות, כדי לפצות על השינוי בטמפרטורה.

אם אתם מחממים מזון תינוקות, הניחו את הבקבוק על מדף הרשת ללא מכסה או פטמה. נערו או ערבבו היטב לאחר החימום, ובדקו את הטמפרטורה לפני השימוש.

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

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

הפשרה

השתמשו במצב הפעולה "Microwave" (מיקרוגל) כדי להפשר פריטים קפואים כגון פירות, ירקות, נתחי עוף, נתחי בשר, דגים ופריטים אפויים.

הוציאו את המזון הקפוא מאריזתו והניחו אותו בכלי מתאים למיקרוגל על גבי מדף הרשת. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל. ← "מיקרוגל" בעמוד 17

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

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

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

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

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

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

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

סוג החימום:  ■ מיקרוגל

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך הבישול בדקות
לחם ולחמניות					
לחם, 500 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	1		180	3
				90	15-10
לחמניות	מדף רשת	1		180	10-5
				90	10-5
עוגה					
עוגה, לחה, 500 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	1		180	5
				90	20-15
עוגה, יבשה, 750 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	1		180	2
				90	15-10
בשר ועוף					
עוף, שלם, 1.2 ק"ג*	כלי בישול, ללא מכסה	1		180	10
				90	15-10
נתחי עוף, 250 גר'*	כלי בישול, ללא מכסה	1		180	3
				90	10-5
ברווז, 2 ק"ג*	כלי בישול, ללא מכסה	1		180	10
				90	40-30
נתחי בשר שלמים (בשר נא), במשקל 800 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	1		180	15
				90	15-10
נתחי בשר שלמים (בשר נא), במשקל 1 ק"ג*	כלי בישול, ללא מכסה	1		180	15
				90	30-20
נתחי בשר שלמים (בשר נא), במשקל 1.5 ק"ג*	כלי בישול, ללא מכסה	1		180	15
				90	35-25
בשר בחתיכות או פרוסות, למשל גולאש (בשר נא), במשקל 500 גר'*	כלי בישול, ללא מכסה	1		180	8
				90	10-5
* הפכו לאחר מחצית זמן הבישול					

שימור

תוכלו להכין שימורי פירות וירקות באמצעות המכשיר שברשותכם.

⚠ אזהרה - סכנת פציעה!

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

צנצנות

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

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

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

הכנת פירות וירקות

השתמשו בפירות ובירקות טריים בלבד. שטפו אותם היטב.

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

פירות

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

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

ירקות

מלאו את הצנצנות בחתיכות הירקות, ומזגו מים חמים רתוחים.

נגבו את שולי הצנצנת היטב, כיוון שהשוליים חייבים להיות נקיים. הניחו על כל צנצנת את אטם הגומי שלה כאשר הוא

רטוב וסגרו את המכסה. סגרו את הצנצנות בעזרת התפסים. סדרו את הצנצנות בתוך התבנית הרב-תכליתית כך שלא יגעו אחת בשנייה. מזגו 500 מ"ל של מים חמים (בחום של כ-80°C) אל תוך התבנית הרב-תכליתית. השתמשו בהגדרות המצוינות בטבלה.

סיום תהליך השימור

פירות

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

ירקות

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

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

סוג החימום:

- אוויר חם 4D

מנה	כלי בישול	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך הבישול בדקות
שימור					
ירקות, כגון גזר	צנצנות שימור בנות 1 ליטר	1		170-160	לפני הופעת הבועות: 40-30
				120	לאחר הופעת הבועות: 40-30
				-	חום שירי: 30
ירקות, כגון מלפפונים	צנצנות שימור בנות 1 ליטר	1		170-160	לפני הופעת הבועות: 40-30
				-	חום שירי: 30
				-	חום שירי: 35
פירות עם גלעין, לדוגמה דובדבנים ושזיפים	צנצנות שימור בנות 1 ליטר	1		170-160	לפני הופעת הבועות: 40-30
				-	חום שירי: 25

אקרילאמיד במזון

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

עצות להכנת מזון באופן שיצמצם את כמות האקרילאמיד הנוצרת

כללי	- השתדלו לקצר את זמני הבישול ככל שניתן. - בשלו את המזון עד להזהבה, אך לא עד כדי השחמה כהה. - חתיכות מזון גדולות ועבות מכילות פחות אקרילאמיד.
אפייה	במצב חימום עליון/תחתון, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 200°C. במצב אוויר חם, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 180°C.
אפיפות	במצב חימום עליון/תחתון, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 190°C. במצב אוויר חם, חממו עד לטמפרטורה מרבית של 170°C. ביצים או חלמוני ביצים במתכון מפחיתים את היווצרות האקרילאמיד.
טוגנים אפויים	פזרו את הטוגנים בשכבה אחת ואחידה על גבי המגש האפייה. מומלץ להניח לפחות 400 גר' טוגנים על גבי מגש אפייה כדי למנוע מן הטוגנים להתייבש.

ייבוש

באמצעות שימוש באוויר חם 4D ניתן לייבש מזון באופן מושלם. סוג זה של שימור גורם לריכוז הטעמים עקב הוצאת המים. השתמשו אך ורק בפירות, ירקות ועשבי תיבול ללא פגמים, ושטפו אותם היטב. עטפו את מדף הרשת בנייר אפייה או נייר פרגמנט. נקזו את עודפי המים מתוך הפירות ויבשו אותם.

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

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

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

השתמשו במפלסי המדפים הבאים לצורך ייבוש:

- מדף רשת אחד: מפלס 2
- שני מדפי רשת: מפלסים 1+3

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

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

סוג החימום:
■  אוויר חם 4D

מנה	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בשעות
טבעות תפוחים, בעובי 3 מ"מ, 200 גר' על כל מדף רשת	מדף רשת	2		80	7-4
פירות עם גלעינים (שזיפים)	מדף רשת	2		80	10-8
ירקות שורש (גזרים), מגורדים, חלוטים	מדף רשת	2		80	7-4
פטריות פרוסות	מדף רשת	2		60	8-6
עשבי תבלין, שטופים	2-1 מדפי רשת	-		60	6-2

כלים העשויים נירוסטה או אלומיניום, מחזירים את אנרגיית החום כמו מראה. מתאים יותר להשתמש בכלי בישול העשויים אמייל, זכוכית עמידה בחום או יציקת אלומיניום מצופה. תבניות העשויות פח, קרמיקה וזכוכית מאריכות את זמן האפייה וגורמות להשחמה לא אחידה.

נייר אפייה

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

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

סוג החימום:

■  אוויר חם Eco

חיסכון באנרגיה באמצעות סוגי חימום Eco

תוכלו לחסוך באנרגיה על-ידי שימוש בסוג החימום החסכוני "אוויר חם Eco".

הניחו את המזון בתא התנור הריק, לפני שהוא התחמם. אחרת, לא תחסכו כלל באנרגיה. הקפידו לשמור את דלת התנור סגורה בעת הבישול.

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

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

אביזרים

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

מדף רשת

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

תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה

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

תבניות וכלי אפייה

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	משך הבישול בדקות
עוגות בתבנית					
עוגת ספוג בתבנית	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	1		140-160	60-80
בסיס ספוג לפלאן	תבנית לבסיס פלאן	1		140-160	20-40
בסיס ספוג, 2 ביצים	תבנית לבסיס פלאן	1		150-170	20-30
עוגת פלאן על בסיס ספוג, 3 ביצים	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	1		160-170	25-35
עוגת פלאן על בסיס ספוג, 6 ביצים	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	1		150-160	50-60
עוגות במגשי אפייה					
עוגת ספוג עם ציפוי יבש	מגש אפייה	1		160-180	20-40
טארט בצק פריך עם ציפוי יבש	מגש אפייה	1		170-180	25-35
מאפים קטנים					
מאפינס	מגש למאפינס	2		160-180	15-30
עוגות קטנות	מגש אפייה	1		150-160	25-35
בצק עלים	מגש אפייה	2		170-190	25-50
בצק פחזניות	מגש אפייה	1		200-220	35-45
אפיפיות	מגש אפייה	2		140-160	15-30
עוגיות זילוף	מגש אפייה	2		140-150	25-40

קינוחים

תוכלו להכין יוגורט וקינוחים שונים באמצעות המכשיר שברשותכם.

בעת הכנת מזון במיקרוגל, הקפידו תמיד להשתמש בכלים עמידים בחום המתאימים למיקרוגל. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל.
← "מיקרוגל" בעמוד 17

אם אתם מניחים את כלי הבישול על מדף הרשת, החליקו את מדף הרשת כאשר הכיתוב "Microwave" (מיקרוגל) מופנה לכיוון הדלת והמסילה החיצונית פונה כלפי מטה.

הכנת יוגורט

הסירו אביזרים ומדפים מתא התנור. יש לרוקן את תא התנור.

- 1. חממו 1 ליטר חלב (3.5% שומן) לטמפרטורה של 90 מעלות על הכיריים ולאחר מכן קררו אותו לחום של 40 מעלות.
- חלב עמיד מספיק לחמם עד טמפרטורה של 40°C בלבד.
- 2. ערבבו פנימה 150 גר' של יוגורט מצונן.
- 3. מזגו לתוך צנצנות קטנות וכסו בניילון נצמד.
- 4. הניחו את הכוסות או הצנצנות על רצפת תא התנור ובשלו בהתאם להנחיות בטבלה.
- 5. בגמר ההכנה, יש לצנן את היוגורט בתוך המקרר.

רפרפת עשויה מאבקה

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

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

הכנת דייסת אורז

- 1. שקלו את האורז והוסיפו חלב בכמות של פי 4.
- 2. שפכו את האורז והחלב לתוך מיכל גבוה המתאים למיקרוגל.

- 3. השתמשו בהגדרות המצוינות בטבלה.
- 4. ברגע שהחלב מתחיל לעלות, ערבבו היטב והנמיכו את עוצמת המיקרוגל, כפי שמצוין בטבלה.
- ערבבו מספר פעמים בזמן הבישול.

לפתן

שקלו את הפירות בתוך כלי המתאים למיקרוגל והוסיפו כף מים לכל 100 גר'. הוסיפו סוכר ותבלינים לפי הטעם. כסו את המיכל והשתמשו בהגדרות המצוינות בטבלה.

ערבבו שתיים או שלוש פעמים במהלך הבישול.

הכנת פופקורן במיקרוגל

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

הניחו את שקית הפופקורן על כלי הבישול כאשר הצד המתאים פונה כלפי מטה. השתמשו בהגדרות המצוינות בטבלה. ייתכן שיהיה עליכם לשנות את משך ההפעלה בהתאם למוצר ולכמות.

הוציאו את שקית הפופקורן לאחר 1½ דקות ונערו אותה כדי למנוע שריפה של הפופקורן. נקו את תא התנור בגמר ההכנה.

⚠ אזהרה - סכנת כוויות!

אריזות אטומות עלולות להתבקע במהלך חימום המזון. יש לעיין בהוראות ההכנה שמצוינות על גבי האריזה. יש להשתמש בכפפות מטבח כדי להוציא את הכלים מתא התנור.

ערכי הגדרות מומלצים

- סוגי חימום:
- אוויר חם 4D
- מיקרוגל

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב- °C	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך הבישול בדקות
רפרפת עשויה מאבקה*	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600	8-5
יוגורט	תבניות אישיות	רצפת תא התנור		45-40	-	9 - 8 שעות
דייסת אורז, 125 גר' + 500 מ"ל חלב*	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600	10
					180	25-20
לפתן פירות, 500 גר'	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600	12-9
פופקורן למיקרוגל, 1 שקית במשקל 100 גר'***	כלי בישול, ללא מכסה	1		-	600	6-4

* ערבבו פעם או פעמיים במהלך הבישול

** הניחו את השקית הסגורה על כלי הבישול

- גריל, שטח גדול
- מיקרוגל

- סוגי חימום:
- אוויר חם 4D
- צלייה באוויר מסוחרר

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב- °C/מצב הגריל	עוצמת המיקרוגל בואט	משך הבישול בדקות
ירקות טריים						
ירקות טריים, 250 גר'	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600	12-8
ירקות טריים, 500 גר'	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600	17-12
ירקות קפואים						
תרד, 450 גר'	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600	18-13
ירקות מעורבים, 250 גר'	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600	14-10
ירקות מעורבים, 500 גר'	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600	20-15
מאכלי ירקות						
ירקות צלויים	תבנית רב-תכליתית	3		3	-	15-10
תפוחי אדמה						
תפוחי אדמה אפויים, חצויים	תבנית רב-תכליתית	1		180-160	-	60-45
תפוחי אדמה אפויים, חצויים, 1 ק"ג	תבנית רב-תכליתית	1		220-200	360	20-15
תפוחי אדמה שלמים לא קלופים, 250 גר'	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600	13-10
תפוחי אדמה מבושלים, חתוכים לרבעים, 500 גר'	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600	17-13
מוצרים מתפוחי אדמה, קפואים						
רוסטי תפוחי אדמה	תבנית רב-תכליתית	2		200-180	-	30-20
נגיסי תפוחי אדמה, ממולאים	תבנית רב-תכליתית	2		220-200	-	28-18
קציצות מטוגנות (הפכו במהלך ההכנה)	מגש אפייה	1		230-210	-	25-15
טוגנים (יש להפוך בזמן ההכנה)	מגש אפייה	1		210-200	-	30-20
טוגנים, 500 גר'	תבנית רב-תכליתית	1		270-250	180	20-15
טוגנים, 2 מפלסים (יש להפוך בזמן ההכנה)	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		220-200	-	40-30
אורז						
אורז בעל גרגר ארוך, 250 גר' + 500 מ"ל מים	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600	9-7
אורז מלא, 250 גר' + 650 מ"ל מים	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600	16-13
ריזוטו, 250 גר' + 900 מ"ל מים	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600	13-11
					180	30-25
					600	14-12
					180	27-22
דגנים						
קוסקוס, 250 גר' + 500 מ"ל מים	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600	8-6
דוחן, מלא, 250 גר' + 600 מ"ל מים	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600	10-8
קמח תירס/סולת תירס, 125 גר' + 500 מ"ל מים*	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600	15-10
גריסי פנינה, 250 גר' + 750 מ"ל מים	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600	8-6
					180	7-4
					600	13-11
					180	30-25
ביצים						
רפרפת ביצים עם 2 ביצים	כלי בישול עם כיסוי	1		-	360	8-6

* ערבבו פעם או פעמיים במהלך הבישול

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך הבישול בדקות
פרוסות דגים						
פרוסות דגים בעובי 3 ס"מ**	מדף רשת	2		3	-	18-22
דגים, קפואים						
דג שלם, במשקל 300 גר', לדוגמה טרוטה	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600	5
פילה דג, ללא תוספות	כלי בישול עם כיסוי	1		210-230	-	30-45
פילה דג, ללא תוספות, 400 גר'	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600	10-15
פילה דג, מוקרם	מדף רשת	2		220-240	-	35-45
פילה דג, מוקרם, 400 גר'	כלי בישול, ללא מכסה	1		3	360	15-20
אצבעות דגים (הפכו במהלך הבישול)	מגש אפייה	1		220-240	-	15-25
מאכלי דגים						
טרין דג, 1000 גר'	תבנית טרין	1		-	360	20-25
* חימום מקדים						
** הכניסו את התבנית הרב-תכליתית מתחת לבשר במפלס 1						

ירקות ותוספות

בסעיף זה תמצאו מידע על הכנת ירקות צלויים, תפוחי אדמה ומוצרים קפואים מתפוחי אדמה. הסירו אביזרים מתא התנור אשר אינם בשימוש. ההנחיות שלהלן יסייעו לכם להשיג תוצאות בישול אידיאליות ולחסוך באנרגיה.

הכנת מזון בשילוב עם הפעלת מיקרוגל

אם ברצונכם לבשל ולשלב הפעלת מיקרוגל בזמן תהליך הבישול, הקפידו להשתמש בכלי בישול סגורים המתאימים למיקרוגל. אם אין לכם מכסה מתאים לכלי, השתמשו בצלחת או ברדיד מיוחד למיקרוגל. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל. מזון המפוזר בכלי בצורה שטוחה, מתחמם מהר יותר מערימה גבוהה של מזון. לפיכך, השתדלו לסדר את המזון בצורה שטוחה ככל שניתן. בזמן בישול דגנים נוצר קצף רב בזמן הבישול. השתמשו בכלי בישול גבוהים עם מכסה בעת בישול מוצרי דגנים כגון אורז. הדבר יסייע לשמור על טעמו של המזון. כך גם תוכלו להשתמש בפחות מלח ותבלינים.

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

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

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

גובה המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

בישול במפלס אחד

עקבו אחר ההוראות בטבלה.

בישול בשני מפלסים בו-זמנית

השתמשו באוויר חם 4D. מזון המונח במספר מגשי אפייה המוכנסים לתנור באותו זמן, לא יהיה מוכן בהכרח באותו הזמן.

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

אביזרים

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

מדף רשת

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

תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה

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

נייר אפייה

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

הערכים המובאים בטבלה מתייחסים לתבשילים המונחים בתוך התנור הקר. אם תחממו את התנור מראש, תוכלו לקצר את זמן האפייה במספר דקות.

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

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

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

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

הפכו דגים שאינם מונחים בתנחת שחייה לאחר שחלף ½ עד ¾ מהזמן המצוין בטבלה.

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

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

סוגי חימום:

-  אוויר חם 4D
-  צלייה באוויר מסוחרר
-  גריל, שטח גדול
-  מיקרוגל

כלים ללא מכסה

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

כלים עם מכסה

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

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

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

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

אידיוי דגים במיקרוגל

תוכלו גם לאדות דגים במיקרוגל.

לשם כך, השתמשו בכלי בישול סגור המתאים למיקרוגל או השתמשו בצלחת או ברדיד מיוחד למיקרוגל כדי לכסות את נתחי הדג. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל. ← "מיקרוגל" בעמוד 17

בשיטה זו, הטעמים יישמרו, ותוכלו להשתמש בפחות מלח ותבלינים. אם אתם מבשלים דגים שלמים, הוסיפו כף עד שלוש כפות מים או מיץ לימון.

בגמר הבישול, הניחו לדג לנוח במשך 2-3 דקות, כדי לפצות על השינוי בטמפרטורה.

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C /מצב הגריל	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך הבישול בדקות
דגים						
דג, צלוי בגריל, שלם, במשקל 300 גר', לדוגמה טרוטה	כלי בישול, ללא מכסה	1		190-170	-	30-20
דג, צלוי בגריל, שלם, במשקל 300 גר', לדוגמה טרוטה	מדף רשת	2		2	90	20-15
דג שלם בצלייה איטית, במשקל 300 גר', לדוגמה טרוטה	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600 360	3 7-2
דג, צלוי בגריל, שלם, במשקל 1.5 ק"ג, לדוגמה סלמון	כלי בישול, ללא מכסה	1		190-170	-	40-30
דג, צלוי בגריל, שלם, במשקל 1.5 ק"ג, לדוגמה סלמון	כלי בישול, ללא מכסה	1		250-230	360	40-30
דג שלם בצלייה איטית, במשקל 1.5 ק"ג, לדוגמה סלמון	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600 360	10 15-10
פילה דג						
פילה דג, ללא תוספות, צלוי בגריל	מדף רשת	2		*1	-	25-15
פילה דג, ללא תוספות, בצלייה איטית, 400 גר'	כלי בישול עם כיסוי	1		-	600 360	4 8-3
* חימום מקדים						
** הכניסו את התבנית הרב-תכליתית מתחת לבשר במפלס 1						

עצות לצלייה וטיגון איטי

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

דגים

בזמן צלייה בגריל, השתדלו להכין נתחי מזון בעלי עובי ומשקל דומה. דבר זה יאפשר לבשר להשחים באופן אחיד ולהישאר עסיסי. הניחו את נתחי המזון ישירות על גבי מדף הרשת. השתמשו במלקחיים כדי להפוך את נתחי המזון שאתם צולים. אם תנקבו את הדג במזלג, הנוזלים יפלטו החוצה והוא יתייבש.

הערות

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

צלייה ובישול בכלי בישול מתאימים

השתמשו בכלי בישול המתאימים לשימוש בתנור. ודאו שכלי הבישול שלכם מתאים לתא התנור. מומלץ מאוד להשתמש בכלי בישול שעשויים זכוכית. הניחו כלי בישול חמים עשויים זכוכית על גבי בד או מחצלת יבשה לאחר סיום הבישול. אם המשטח שעליו אתם מניחים את הכלי הוא רטוב או קר, כלי הזכוכית עלול להיסדק. כלי צלייה מבריקים העשויים נירוסטה או אלומיניום, מחזירים את קרינת החום כמו מראה, ולכן אינם מתאימים במיוחד למטרה זו. הדג מתבשל לאט יותר ומשחים בצורה טובה פחות. הגבירו את חום התנור ו/או האריכו את משך הבישול. פעלו בהתאם להוראות היצרן בעת השימוש בכלי צלייה כלשהו.

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

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

צלייה וצלייה בגריל על מדף הרשת

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

הערה: בעת צלייה של מזון שומני במיוחד, אל תכניסו את התבנית הרב-תכליתית ישר מתחת למדף הרשת, אלא במפלס 1.

בהתאם לגודל הדג ולסוג שלו, תוכלו למזוג עד ½ ליטר של מים אל תוך התבנית הרב-תכליתית. המים בתבנית ילכדו את טפטופי הנוזלים של המזון הנצלה. באופן זה ייווצר גם פחות עשן ותא התנור יישאר נקי יותר.

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

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

סוגי חימום:

-  אוויר חם 4D
-  צלייה באוויר מסוחרר
-  גריל, שטח גדול
-  מיקרוגל

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

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

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב- °C/מצב הגריל	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך הבישול בדקות
בקר						
פילה בקר, מדיום, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1		220-210	-	50-40
בקר בקדירה, 1.5 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	1		220-200	-	140-130
סינטה, מדיום, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1		230-220	-	70-60
אומצות בעובי 3 ס"מ, מדיום	מדף רשת	3		3	-	20-15
המבורגר בעובי 3-4 ס"מ****	מדף רשת	2		3	-	30-20
עגל						
נתח בשר עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1		170-160	-	120-100
נתח בשר עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	1		210-200	90	80-70
מפרק עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1		200-180	90	70-60
טלה						
שוק טלה, ללא עצמות, מדיום, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1		190-170	-	70-50
אוכף טלה עם העצם**	כלי בישול, ללא מכסה	1		190-180	-	50-40
אוכף טלה עם העצם**	כלי בישול, ללא מכסה	1		210-190	90	40-30
פרוסת טלה דקה***	מדף רשת	3		3	-	18-12
נקניקיות						
נקניקיות צליות	מדף רשת	2		3	-	20-10
תבשילי בשר						
קציץ בשר, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1		180-170	-	80-70
קציץ בשר, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1		190-170	360	40-30
* חימום מקדים						
** אין להפוך						
*** הכניסו את התבנית הרב-תכליתית מתחת לבשר במפלס 1						
**** הפכו לאחר שחלפו 2/3 מזמן הבישול הכולל						

צלייה וטיגון איטי בכלי בישול מתאימים

נוח יותר לצלות ולטגן בשר בתוך כלים מתאימים. כמו כן, קל יותר להוציא את נתח הבשר מהתנור ולהכין את הרוטב בתוך כלי הצלייה עצמו.

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

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

לבשר דל שומן מומלץ להוסיף מעט נוזלים. יש למזוג כ-1/2 ס"מ נוזלים לתוך כלי צלייה עשוי זכוכית.

כמות הנוזלים תלויה בסוג הבשר, החומר ממנו עשוי הכלי והיותו מכוסה או לא. כאשר מכינים בשר בכלי העשוי אמייל, יש להוסיף מעט יותר נוזלים בהשוואה לכלי העשוי זכוכית.

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

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

פעלו בהתאם להוראות היצרן בעת השימוש בכלי צלייה כלשהו.

כלים ללא מכסה

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

כלים עם מכסה

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

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

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

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

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

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

צלייה בשילוב עם הפעלת מיקרוגל

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

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

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

הקפידו תמיד להשתמש בכלים עמידים בחום המתאימים למיקרוגל. כלי צלייה ממתכת או מקרמיקה ללא גלזורה אינם מתאימים לצלייה בשילוב המיקרוגל. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל. —"מיקרוגל" בעמוד 17

זהירות!

אם אתם משתמשים בשקית צלייה, אל תסגרו אותה בסוגר מתכת. השתמשו בחוט המתאים לבישול. בעת הכנת רולדות, אל תשתמשו בשיפויד מתכת. הם עלולים לגרום להיווצרות ניצוצות.

צלייה בגריל

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

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

הערה: בעת צלייה של מזון שומני במיוחד, אל תכניסו את התבנית הרב-תכליתית ישר מתחת למדף הרשת, אלא במפלס 1.

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

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

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

הערות

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

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

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

- צלייה באוויר מסוחרר
- גריל, שטח גדול

סוגי חימום:
■ אוויר חם 4D

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C מצב הגריל	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך הבישול בדקות
עוף						
עוף, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1	■	220-200	-	70-60
עוף, 1 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	1	■	250-230	360	35-25
פילה חזה עוף, נתחים של 150 גר' (צלייה בגריל: יש לחמם מראש למשך 5 דקות)	מדף רשת	3	■	*3	-	20-15
2 נתחים של פילה חזה עוף, במשקל 150 גר' כל אחד (גריל)	כלי בישול, ללא מכסה	1	■	210-190	180	30-25
מנות עוף קטנות, במשקל 250 גר' כל אחת	מדף רשת	2	■	230-220	-	35-30
4 מנות עוף קטנות, במשקל 250 גר' כל אחת	כלי בישול, ללא מכסה	1	■	210-190	360	30-20
עוף בטיגון עמוק, קפוא	תבנית רב-תכליתית	2	■	220-200	-	25-15
עוף בטיגון עמוק, קפוא, 250 גר'	תבנית רב-תכליתית	1	■	210-190	360	20-15
פרגית, 1.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1	■	220-200	-	90-70
פרגית, 1.5 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	1	■	220-200	360	30
					180	25-15
ברווז ואוז						
ברווז, 2 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1	■	200-180	-	110-90
ברווז, 2 ק"ג	תבנית רב-תכליתית	1	■	190-170	180	80-60
חזה ברווז, נתחים של 300 גר'	מדף רשת	2	■	250-230	-	20-17
אוז, 3 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1	■	170-160	-	150-120
אוז, 3 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1	■	190-170	180	40-30
שוקי אווז, 350 גר' כל אחת	מדף רשת	2	■	230-210	-	50-40
שוקי אווז, 350 גר' כל אחת	תבנית רב-תכליתית	1	■	190-170	180	80-60
הודו						
תרנגול הודו קטן, 2.5 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1	■	190-180	-	90-70
תרנגול הודו קטן, 2.5 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	1	■	230-210	360	50-45
חזה הודו, ללא עצמות, 1 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	1	■	260-240	-	100-80
ירך הודו, עם עצמות, 1 ק"ג	כלי בישול, ללא מכסה	1	■	200-180	-	100-80
ירך הודו, עם עצמות, 1 ק"ג	כלי בישול עם כיסוי	1	■	230-210	360	50-45

* חימום מקדים

צלייה על מדף הרשת

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

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

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

בשר

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

צלייה וטיגון איטי

מרחו שומן על בשר רזה לפי הצורך או כסו אותו ברצועות שומן.

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

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

כלים ללא מכסה

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

כלים עם מכסה

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

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

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

צלייה בשילוב עם הפעלת מיקרוגל

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

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

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

הקפידו תמיד להשתמש בכלים עמידים בחום המתאימים למיקרוגל. כלי צלייה ממתכת או מקרמיקה ללא גלזורה אינם מתאימים לצלייה בשילוב המיקרוגל. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל.
← "מיקרוגל" בעמוד 17

צלייה בגריל

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

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

הערה: בעת צלייה של מזון שומני במיוחד, אל תכניסו את התבנית הרב-תכליתית ישר מתחת למדף הרשת, אלא במפלס 1.

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

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

הערות

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

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

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

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

הפכו את נתחי העוף לאחר שחלף $\frac{1}{2}$ עד $\frac{3}{4}$ מהזמן המצוין בטבלה.

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

עצות

- בעת בישול של ברווז או אווז, מומלץ לנקב את העור באזור שנמצא מתחת לכנפיים. פעולה זו תאפשר לשומן לטפטף החוצה.
- בעת צלייה של חזה ברווז, חרצו מספר חריצים בעור. אין צורך להפוך את חזה הברווז.
- בעת הפיכה של עופות, ודאו שצד החזה או צד העור נמצא תחילה בצד התחתון.
- עוף ייצא פריך ושחום במיוחד אם תמרחו עליו מי מלח או מיץ תפוזים לקראת סוף הצלייה.

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

תבנית רב-תכליתית

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

כלי אפייה

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

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

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

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

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

סוגי חימום:

-  אוויר חם 4D
-  צלייה באוויר מסוחרר

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב- °C	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך הבישול בדקות
פשטידה, מלוחה, רכיבים מבושלים	כלי בישול חסין חום	1		190-170	-	55-40
פשטידה, מלוחה, רכיבים מבושלים	כלי בישול חסין חום	1		160-140	360	30-20
אפייה, מתוקים	כלי בישול חסין חום	1		180-160	-	50-40
אפייה, מתוקים	כלי בישול חסין חום	1		160-140	360	35-25
לזניה, לא אפויה, 1 ק"ג	כלי בישול חסין חום	1		180-160	-	60-50
לזניה קפואה, 400 גר'	תבנית רב-תכליתית	1		230-210	-	40-30
גראטן תפוחי אדמה, רכיבים לא מבושלים, בגובה 4 ס"מ	כלי בישול חסין חום	1		180-170	-	65-55
גראטן תפוחי אדמה, רכיבים לא מבושלים, בגובה 4 ס"מ	כלי בישול חסין חום	1		190-170	360	25-20
תפיחה (סופלה)	כלי בישול חסין חום	1		170-160*	-	50-40
* חימום מקדים						

צלייה בתוך כלי בישול

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

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

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

פעלו בהתאם להוראות היצרן בעת השימוש בכלי צלייה כלשהו.

עוף

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

צלייה על מדף הרשת

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

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

בהתאם לגודל ולסוג העוף, תוכלו למזוג עד ½ ליטרים של מים אל תוך התבנית הרב-תכליתית. המים בתבנית ילכדו את טפטופי השומן של העוף הנצלה. לאחר מכן, תוכלו להכין רוטב ממיצי העוף. שיטה זו גם תצמצם את כמות העשן הנפלט ותסייע בשמירה על ניקיונו של תא התנור.

סוג החימום:
■ אוויר חם 4D

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

מנה	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב- °C	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך הבישול בדקות
פיצה						
פיצה, לא אפוייה	מגש אפייה	1	■	230-220	-	30-25
פיצה, לא אפוייה, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3	■	200-180	-	45-35
פיצה, לא אפוייה, בצק דק	מגש פיצה	1	■	240-230	-	30-20
פיצה, קרה	מדף רשת	1	■	230-210	-	20-10
פיצה, קפואה						
פיצה עם בסיס דק 1 x	מדף רשת	1	■	230-210	-	25-15
פיצה עם בסיס דק 2 x	מדף רשת + מגש אפייה	1+3	■	220-200	-	25-15
פיצה, בסיס עבה 1 x	מדף רשת	1	■	200-180	-	30-20
פיצה, בסיס עבה 2 x	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	1+3	■	180-160	-	35-25
באגט פיצה	מדף רשת	1	■	220-200	-	30-20
פיצה באגט 2 x	תבנית רב-תכליתית	1	■	200-180	90	20-10
מיני פיצה	מדף רשת	1	■	230-210	-	20-10
קישים ומאפים מלוחים						
מאפים מלוחים בתבנית	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	1	■	190-170	-	60-50
קיש	תבנית פלאן, בצבע שחור	1	■	210-190	-	50-35
טארט פלאמבה	תבנית רב-תכליתית	1	■	210-190*	-	25-15
פירוגי	כלי בישול חסין חום	1	■	190-170	-	70-50
פשטידת טונה	תבנית רב-תכליתית	1	■	190-180	-	45-35
בורקס	תבנית רב-תכליתית	1	■	200-180	-	45-35
* חימום מקדים						

גובה המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

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

- תבנית/כלי אפייה על מדף הרשת: מפלס 1
- תבנית רב-תכליתית: מפלס 2

בעזרת התבנית הרב-תכליתית תוכלו גם להכין מאפי סופלה בתוך אמבט מים. לשם כך, הכניסו את התבנית הרב-תכליתית למפלס 1.

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

אביזרים

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

מדף רשת

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

פשטידות וסופלה

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

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

הכנת מזון במיקרוגל

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

הקפידו תמיד להשתמש בכלים עמידים בחום המתאימים למיקרוגל. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל. ← "מיקרוגל" בעמוד 17

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

מנה	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C/מצב הגריל	משך הבישול בדקות
צנים					
צנים עם תוספות, 4 פרוסות	מדף רשת	2		3	15-5
צנים עם תוספות, 12 פרוסות	מדף רשת	2		250	15-5
השחמת צנים	מדף רשת	3		3	6-3
* חימום מקדים					

פיצה, קיש ומאפים מלוחים

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

אפייה בשילוב עם הפעלת מיקרוגל

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

בפעולה משולבת ניתן להשתמש בתבניות אפייה רגילות העשויות מתכת. אם נוצרים ניצוצות בין תבנית האפייה לבין מדף הרשת, בדקו אם צדה החיצוני של התבנית נקי משאריות מזון. שנו את מיקום התבנית על מדף הרשת. אם הדבר אינו עוזר, המשיכו לאפות ללא פעולת המיקרוגל. זמן האפייה יתארך. אם אתם משתמשים בתבניות אפייה העשויות פלסטיק, קרמיקה או זכוכית, זמן האפייה במצוין בטבלאות יתקצר. המאפה המלוח ישחים במידה מועטה יותר מלמטה. אפייה בשילוב עם מיקרוגל אפשרית רק במפלס אחד.

גובה המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

אפייה במפלס אחד

בעת אפייה במפלס אחד, השתמשו בגבהים הבאים:

- מפלס 1

אפייה בשני מפלסים בו-זמנית

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

- תבנית רב-תכליתית: מפלס 3

- מגש אפייה: מפלס 1

- תבניות/כלי אפייה על מדף הרשת

- מדף רשת ראשון: מפלס 3

- מדף רשת שני: מפלס 1

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

אביזרים

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

מדף רשת

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

תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה

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

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

תבניות אפייה

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה ממתכת בצבע כהה.

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

נייר אפייה

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

מוצרים קפואים

אל תשתמשו במוצרים שהוקפאו בהקפאה עמוקה. הסירו שכבות קרח.

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

ערכי הגדרות מומלצים

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

הערה: לא ניתן לקצר את זמן האפייה על-ידי העלאת

הטמפרטורה. הדבר יגרום לאפייה חיצונית של המאפה מבלי שחלקו הפנימי ייאפה כראוי.

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

חלק מהתבשילים דורשים חימום מקדים של התנור, והדבר מצוין בטבלה.

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

תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה

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

תבניות אפייה

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה ממתכת בצבע כהה.

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

נייר אפייה

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

מוצרים קפואים

אל תשתמשו במוצרים שהוקפאו בהקפאה עמוקה. הסירו שכבות קרח.

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

ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה שלהלן תמצאו המלצות לסוג החימום המתאים למגוון סוגים של לחם ולחמניות. הטמפרטורה וזמן האפייה תלויים בכמות הבצק ובהרכבו. משום כך, בטבלה מופיעים טווחי ערכים עבור ההגדרות. נסו להשתמש בערכים הנמוכים יותר בתחילה. טמפרטורה נמוכה יותר תביא להשחמה אחידה יותר. אם יש צורך, השתמשו בערך גבוה יותר בפעם הבאה.

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

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

חלק מהתבשילים דורשים חימום מקדים של התנור, והדבר מצוין בטבלה. במקרים מסוימים, אפייה במספר שלבים מניבה תוצאות טובות יותר. מנות אלה מסומנות בטבלה.

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

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

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

זהירות!

לעולם אין לשפוך מים לתא התנור החם, או להניח כלי אפייה המכילים מים על רצפת תא התנור. השינוי בטמפרטורה עלול לגרום נזק לאמייל.

סוגי חימום:

-  אוויר חם 4D
-  צלייה באוויר מסוחרר
-  גריל, שטח גדול
-  גריל, שטח קטן

מנה	אביזרים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C / מצב הגריל	משך הבישול בדקות
לחם					
לחם לבן, 750 גר'	תבנית רב-תכליתית או תבנית עוגה	1		220-200*	15-10
				190-180	35-25
לחם דגנים, 1.5 ק"ג	תבנית רב-תכליתית או תבנית עוגה	1		220-210*	15-10
				190-180	50-40
לחם מקמח מלא, 1 ק"ג	תבנית רב-תכליתית	1		220-210*	15-10
				190-180	50-40
פיתה	תבנית רב-תכליתית	1		240-220	30-20
לחמניות					
לחמניות או בגט אפויים חלקית, אפויים מראש	תבנית רב-תכליתית	2		220-200	20-10
לחמניות מתוקות, לא אפויים	מגש אפייה	1		170-160*	25-15
לחמניות מתוקות, לא אפויים, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		160-150*	30-20
לחמניות לא אפויים	מגש אפייה	1		190-170	35-25
בגט, אפוי מראש, מקורר	תבנית רב-תכליתית	2		220-200	20-10
לחמניות קפואות					
לחמניות או בגט אפויים חלקית, אפויים מראש	תבנית רב-תכליתית	2		220-200	25-15
לחם שיפון, פיסות בצק	מגש אפייה	1		220-200	25-15
קרואסון, פיסות בצק	מגש אפייה	1		170-150*	35-20
* חימום מקדים					

עצות לאפייה

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

לחם ולחמניות

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

גובה המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

אפייה במפלס אחד

בעת אפייה במפלס אחד, השתמשו בגבהים הבאים:

- מפלס 1

אפייה בשני מפלסים בו-זמנית

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

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

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

אביזרים

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

מדף רשת

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

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב- °C	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך הבישול בדקות
פלאן שוויצרי	מגש פיצה	1		200-180	-	60-50
טארט	תבנית פלאן, בצבע שחור	1		200-190	-	40-25
עוגת שמרים טבעתית	תבנית עוגה טבעתית	1		160-150	-	75-65
עוגת שמרים בתבנית קפיצית	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	1		160-150	-	35-25
בסיס ספוג, 2 ביצים	תבנית לבסיס פלאן	1		170-160*	-	30-20
עוגת פלאן על בסיס ספוג, 3 ביצים	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	1		170-160*	-	45-30
עוגת פלאן על בסיס ספוג, 6 ביצים	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 28 ס"מ	1		170-150*	-	50-30
עוגות במגשי אפייה						
עוגת ספוג עם ציפוי	מגש אפייה	1		170-150	-	40-20
עוגת ספוג, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		170-150	-	50-35
טארט בצק פריך עם ציפוי יבש	מגש אפייה	1		180-160	-	45-30
טארט בצק פריך עם ציפוי יבש, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		170-150	-	55-40
טארט בצק פריך עם ציפוי לח	תבנית רב-תכליתית	1		170-150	-	85-65
פלאן שוויצרי	תבנית רב-תכליתית	1		200-180	-	55-45
עוגת שמרים עם ציפוי יבש	מגש אפייה	1		170-150	-	35-20
עוגת שמרים עם ציפוי יבש, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		170-160	-	35-25
עוגת שמרים עם ציפוי לח	תבנית רב-תכליתית	1		180-160	-	60-50
עוגת שמרים עם ציפוי לח, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		160-150	-	60-45
כיכר קלועה, סבארינה	מגש אפייה	1		160-150	-	45-35
לחם פירות עם 500 גר' קמח	תבנית רב-תכליתית	1		160-150	-	60-50
שטרודל, מתוק	תבנית רב-תכליתית	1		180-170	-	60-40
שטרודל, קפוא	מגש אפייה	1		210-190	-	45-30
שטרודל, קפוא	תבנית רב-תכליתית	1		220-200	90	25-20
מאפים קטנים						
עוגות קטנות**	מגש אפייה	1		150*	-	35-25
עוגות קטנות, 2 מפלסים**	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		140*	-	45-35
מאפינס	מגש למאפינס	2		180-160*	-	25-15
מאפינס, 2 מפלסים	מגשי מאפינס	1+3		170-150*	-	30-20
עוגות שמרים קטנות	מגש אפייה	1		160-150	-	40-30
בצק עלים	מגש אפייה	2		190-170*	-	45-20
בצק עלים, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		190-170*	-	45-20
בצק פחזניות	מגש אפייה	1		210-190	-	40-30
בצק דניש	מגש אפייה	1		180-160	-	30-20
אפיפות						
עוגיות זילוף**	מגש אפייה	1		150-140*	-	35-25
אפיפות	מגש אפייה	2		160-140	-	30-15
אפיפות, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		150-130	-	35-20
מרנג (מקצפת)	מגש אפייה	2		90-80*	-	150-120
מרנג (מקצפת), 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		90-80*	-	180-120
עוגיות מקרון	מגש אפייה	2		110-90	-	40-20
עוגיות מקרון, 2 מפלסים	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	1+3		110-90	-	40-20
* חימום מקדים						
** חימום מקדים למשך 5 דקות, אין להשתמש בפונקציית חימום מהיר						

אפייה בשילוב עם מיקרוגל אפשרית רק במפלט אחד.

גובה המדפים

השתמשו בגובה המדפים כפי שמצוין.

אפייה במפלט אחד

בעת אפייה במפלט אחד, השתמשו בגבהים הבאים:

■ מפלט 1

אפייה בשני מפלסים בו-זמנית

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

■ תבנית רב-תכליתית: מפלט 3

מגש אפייה: מפלט 1

■ תבנית/כלי אפייה על מדף הרשת

מדף רשת ראשון: מפלט 3

מדף רשת שני: מפלט 1

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

אביזרים

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

מדף רשת

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

תבנית רב-תכליתית או מגש אפייה

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

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

תבניות אפייה

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה ממתכת בצבע כהה.

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

נייר אפייה

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

ערכי הגדרות מומלצים

בטבלה שלהלן, תמצאו המלצות לסוג החימום האידיאלי להכנת מגוון סוגי מאפים. הטמפרטורה וזמן האפייה תלויים בכמות הבצק ובהרכבו. משום כך, בטבלה מופיעים טווחי ערכים עבור ההגדרות. נסו להשתמש בערכים הנמוכים יותר בתחילה. טמפרטורה נמוכה יותר תביא להשחמה אחידה יותר. אם יש צורך, השתמשו בערך גבוה יותר בפעם הבאה.

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

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

חלק מהתבשילים דורשים חימום מקדים של התנור, והדבר מצוין בטבלה.

אם ברצונכם לאפות פריט כלשהו על פי מתכון משלכם, נסו למצוא פריט דומה בטבלה, והשתמשו בערכים המומלצים כנקודת התייחסות. מידע נוסף בנוגע לאפייה תוכלו למצוא בסעיף העצות וההערות שלאחר הטבלה.

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

סוג החימום:

■ אוויר חם 4D

מנה	אביזרים/כלים	גובה המדף	סוג חימום	טמפרטורה ב-°C	עוצמת המיקרוגל בוואט	משך הבישול בדקות
עוגות בתבנית						
עוגת ספוג, פשוטה	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	1		140-160	-	55-70
עוגת ספוג, פשוטה	תבנית טבעתית/תבנית לעוגה	1		160-180	90	30-40
עוגת פלאן פירות עשויה מתערובת עוגת ספוג, עדינה	תבנית עוגה טבעתית	1		150-170	-	45-60
עוגת פלאן פירות עשויה מתערובת עוגת ספוג, עדינה	תבנית עוגה טבעתית	1		170-190	90	35-45
בסיס ספוג לפלאן	תבנית לבסיס פלאן	1		140-160	-	20-40
טארט פירות או עוגת גבינה, בסיס בצק פריך	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	1		160-170	-	55-85
טארט פירות או עוגת גבינה, בסיס בצק פריך	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	1		160-180	180	30-40
				100	-	20
* חימום מקדים						
** חימום מקדים למשך 5 דקות, אין להשתמש בפונקציית חימום מהיר						

מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו

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

הערה: בעת הכנת מזון, עלולה להצטבר בתוך התנור כמות גדולה של אדים. התנור שברשותכם הינו יעיל מאד מבחינה אנרגטית, ולפיכך הוא מקרין מעט מאוד חום לסביבה בזמן הפעולה. בשל הבדל הטמפרטורות הגדול שבין חלקו הפנימי של התנור לחלקיו החיצוניים, עלול להיווצר עיבוי על הדלת, על לוח הבקרה או על ארונות המטבח הסמוכים לתנור. זוהי תופעה פיזית רגילה. ניתן למנוע היווצרות עיבוי על-ידי חימום מקדים של התנור או על-ידי פתיחה זריחה של הדלת בעת שהתנור פועל.

תבניות סיליקון

לקבלת תוצאות מיטביות, אנו ממליצים להשתמש בתבניות או כלי מתכת בצבע כהה.

אם ברצונכם להשתמש בתבניות סיליקון, הקפידו לפעול על פי הוראות היצרן ובהתאם למתכונים המומלצים. לעתים קרובות תבניות סיליקון קטנות יותר מתבניות רגילות. לפיכך, ייתכנו שינויים בכמויות ובפרטי המתכון.

עוגות ומאפים קטנים

לרשותכם מגוון סוגי חימום המתאימים להכנת עוגות ומאפים קטנים. בטבלת ההגדרות, תמצאו המלצות להגדרות המתאימות להכנת מגוון תבשילים.

כמו כן, עיינו בהערות הנוגעות להתפחת בצק.

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

אפייה בשילוב עם הפעלת מיקרוגל

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

הקפידו תמיד להשתמש בכלים עמידים בחום המתאימים למיקרוגל. קראו את הוראות השימוש של כלים המתאימים למיקרוגל. ← "מיקרוגל" בעמוד 17

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

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

5. אשור באמצעות הלחצן Start/Stop (התחלה/עצירה).

מופיעה הערה במיקום האביזרים והמדף.

6. לחצו על הלחצן Start/Stop (התחלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה.

משך הבישול נספר לאחר בתצוגה. קו החימום לא מופיע עבור מנות.

התנור מתחיל להתחמם.

לאחר תום משך הבישול, צליל נשמע. התנור מפסיק את החימום.

כשהמנה מוכנה, כבו את התנור באמצעות הלחצן On/Off ①.

המשך הבישול

לאחר שמשך הבישול הסתיים, ניתן להשאיר חלק מהמנות להמשך בישול, אם אינכם מרוצים מתוצאת הבישול.

מופיעה שאלה בתצוגה ששואלת אם ברצונכם להמשיך בבישול. אם ברצונכם להמשיך בבישול, לחצו על הלחצן Start/Stop (התחלה/עצירה). מוצע משך בישול שניתן לשינוי. לחצו על הלחצן Start/Stop (התחלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה.

הערה: באפשרותכם להאריך את משך הבישול בתדירות הרצויה.

אם אתם מרוצים מתוצאת הבישול, געו בשדה ②.

לחצו על הלחצן On/Off ① כדי להפעיל את התנור.

הגדרת שעת סיום מאוחרת יותר

באפשרותכם להגדיר שעת סיום מאוחרת יותר עבור חלק מהמנות. לפני הפעלת המכשיר, געו בשדה ③ והגדירו שעת סיום מאוחרת יותר באמצעות הבורר הסיבובי.

התנור עובר למצב המתנה לאחר שהופעל. כעת לא ניתן עוד לשנות את שעת הסיום.

שינוי וביטול

לאחר הפעלת התנור, לא ניתן עוד לשנות את ההגדרות השונות.

אם ברצונכם לבטל את הפעולה, כבו את התנור באמצעות הלחצן On/Off ①. לא ניתן עוד להשהות את ההפעלה באמצעות הלחצן Start/Stop (התחלה/עצירה).

בעזרת מצב ההפעלה "AutoCook" תוכלו לבשל מגוון רחב של מנות. המכשיר בוחר עבורכם באופן אוטומטי את רוב ההגדרות.

מידע על התוכניות השונות

- תוצאת הבישול הסופית תלויה באיכות המזון, בגודל כלי הבישול ובסוג כלי הבישול. לקבלת תוצאות מיטביות, השתמשו בפריטי מזון איכותיים ובמצב טוב ובבשר מקורר.
- המכשיר בוחר עבורכם במצב החימום המיטבי, בזמן ההכנה ובטמפרטורה. כל שעליכם לעשות הוא להזין את המשקל. לא ניתן להגדיר משקל החורג מטווח המשקלים המותר.
- בעת צלייה של מנות שעבורם התנור יבחר בטמפרטורה עבורכם, ניתן לשמור טמפרטורות עד 300°C . לפיכך, ודאו שכלי הבישול שבו אתם מתכוונים להשתמש עמיד לחום הרצוי.
- בנוסף, יוצג לכם מידע בנוגע לכלי בישול, גובה מדף בתנור או תוספת נזלים בעת הבישול. תבשילים מסוימים מצריכים הפיכה או ערבוב במהלך הבישול. מידע זה מוצג בלוח התצוגה, זמן קצר לאחר התחלת הפעולה. צליל התראה יזכיר לכם שעליכם לבצע פעולה כלשהי.
- מידע על כלי בישול מתאימים, וכן עצות וטיפים לבישול, תוכלו למצוא בחלק האחרון של חוברת ההוראות.

מיקרוגל

עבור המיקרוגל, המכשיר כולל תוכניות המאפשרות להכין מגוון מנות במהירות ובקלות. השימוש במיקרוגל מקצר את זמן הבישול במידה משמעותית עד כדי מחצית. על צג המכשיר מופיעה הוראה כי עליכם להשתמש בכלים המתאימים למיקרוגל. בסעיף "מיקרוגל" תמצאו מידע על הסוגים של כלי הבישול המתאימים לשימוש במיקרוגל.

← "מיקרוגל" בעמוד 17

בישול מנה בעזרת AutoPilot

באמצעות הבורר הסיבובי, עברו על כל המנות כדי לראות אילו מנות זמינות להכנה עם AutoPilot.

שקלו את המזון לפני הנחתו בתא התנור כדי שתוכלו להגדיר את המשקל הנכון.

משך הבישול מחושב בהתאם למנה ולמשקל, ולא ניתן לשינוי.

1. געו בשדה .
המנה הראשונה מסומנת בלבן בתצוגה.
2. סובבו את הבורר הסיבובי כדי להגדיר את המנה הרצויה.
3. געו בשדה .
המשקל מסומן בלבן בתצוגה.
4. סובבו את הבורר הסיבובי כדי להגדיר את משקל המנה שלכם.
משך הבישול מחושב באופן אוטומטי.

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

מספר E ומספר FD

בעת פנייה למרכז שירות הלקוחות, ציינו את מספר המכשיר שלכם (מספר ה-E) ואת מספר הייצור (מספר ה-FD), כך שנוכל לספק לכם את הסיוע המתאים. ניתן לראות את לוחית הדירוג הנושאת מספרים אלו בעת פתיחת דלת המכשיר.

E-Nr:			FD:	Z-Nr:
Type:				

אנו ממליצים לרשום את המספרים האלה ואת מספר הטלפון של שירות הלקוחות בטבלה שלהלן, כדי לחסוך זמן בעת הצורך.

מספר E	מספר FD
שירות לקוחות 	

שימו לב, יש לשלם עבור ביקור של טכנאי מטעם מרכז שירות הלקוחות, גם במהלך תקופת האחריות.

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

הזמנה של טכנאי שירות וייעוץ לגבי המוצר

IL *2220

(חיוב שיחות בתעריף המקומי או הנייד.)

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

איתור בעיות ופתרון

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

תיקון תקלות לבד

לעיתים קרובות ניתן לתקן בקלות תקלות טכניות בתנור בעצמכם.

אם מנה שהכנתם בתנור לא יצאה כפי שציפיתם, תוכלו למצוא עצות שימושיות רבות והוראות הכנה בחלק האחרון של חוברת ההדרכה. ← "מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו" בעמוד 28

תקלה	גורם אפשרי	הערות/פתרון
המכשיר לא פועל.	נתיך שרוף.	בדקו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים.
	הפסקת חשמל.	בדקו אם תאורת המטבח או מכשירי חשמל אחרים פועלים.
ההודעה "Sprache Deutsch" מופיעה בתצוגה.	הפסקת חשמל.	אפסו את השפה ואת השעה.
השעה לא מופיעה כשהתנור מכובה.	ההגדרה הבסיסית שונתה.	שנו את ההגדרה הבסיסית של תצוגת השעון.
המכשיר אינו מתחמם, הסמל  מאיר בתצוגה.	מצב ההדגמה מופעל בהגדרות הבסיסיות.	נתקו לרגע את התנור מהחשמל (כבו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים) ולאחר מכן, נתקו את מצב ההדגמה בהגדרות הבסיסיות תוך 3 דקות.
הבורר הסיבובי נפל מהציר שלו בלוח הבקרה.	הבורר הסיבובי התנתק בטעות.	ניתן להסיר את הבורר. הניחו את הבורר בחזרה על הציר שלו בלוח הבקרה ודחפו אותו כך שישתלב ושניתן יהיה לסובבו כרגיל.
לא ניתן לסובב את הבורר בקלות.	הצטבר לכלוך מתחת לבורר.	ניתן להסיר את הבורר. לניתוק הבורר, משכו אותו מהציר. לחלופין, לחצו על השפה החיצונית של הבורר כך שייטה הצדה וניתן יהיה למשוך אותו בקלות.
		נקו בזהירות את הבורר ואת הציר שעל התנור באמצעות מטלית ומי סבון. יבשו באמצעות מטלית רכה. אל תשתמשו בחומרים חדים או שורטים. אין להשרות או לנקות במדיח הכלים.
		אין להסיר את הבורר לעתים תכופות מדי כדי שהציר יישאר יציב.

⚠ אזהרה - סכנת התחשמלות!

תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה. רק טכנאי שירות מוסמכים מטעמנו רשאים לבצע תיקונים או להחליף כבלי חשמל שניזקו. אם יש תקלה במכשיר, נתקו אותו מהחשמל והורידו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

הודעות שגיאה בתצוגה

כשהודעות שגיאה מופיעות בצג עם האות "D" או "E", לדוגמה E0111 או D0111, כבו את התנור והדליקו אותו שוב באמצעות הלחצן On/Off. Ⓢ

אם הייתה זו הודעת שגיאה חד-פעמית, התצוגה תיכבה. אם הודעת השגיאה מופיעה שוב, פנו לשירות הלקוחות וציינו את הודעת השגיאה המדויקת.

זמן הפעלה מרבי

אם לא תשנו את הגדרות התנור במשך מספר שעות, המכשיר יפסיק לחמם אוטומטית. הדבר נועד למנוע הפעלה רציפה בלתי רצויה.

ההגדרות המתאימות למצב ההפעלה נכנסות לתוקף בהגעה לזמן ההפעלה המרבי של התנור.

הגעה לזמן ההפעלה המרבי

הודעה מופיעה בתצוגה כדי לאשר שהתנור הגיע לזמן ההפעלה המרבי.

להמשך ההפעלה, געו בשדה כלשהו או סובבו את הבורר הסיבובי.

אם אין ברצונכם להשתמש בתנור, כבו אותו באמצעות הלחצן On/Off. Ⓢ

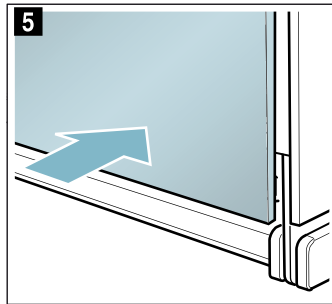
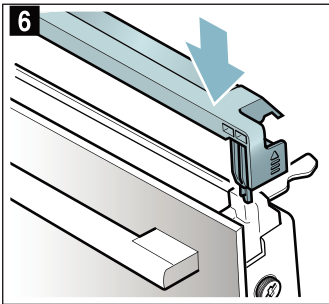
עצה: קבעו זמן בישול ארוך במיוחד, כדי שהתנור לא ייכבה לפני שתמצאו בכך. התנור יתחמם עד לסיום זמן הבישול שהוגדר.

נורות בתא התנור

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

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

5. לחצו על לוח החזית כלפי מטה עד אשר יינעל במקומו בצליל נקישה ברור (איור 5).
6. פתחו שוב במעט את דלת התנור, והסירו את מגבת המטבח שהכנסתם קודם.
7. הבריגו חזרה את שני הברגים בצד שמאל וימין של הדלת.
8. הניחו את הכיסוי במקום ולחצו אותו עד שיינעל בצליל נקישה ברור (איור 6).

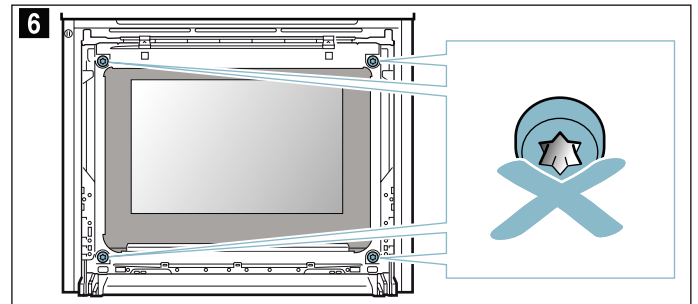


9. סגרו את דלת המכשיר.

זהירות!

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

אין לפתוח את ארבעת הברגים השחורים (איור 6).



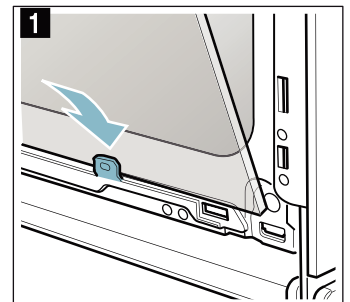
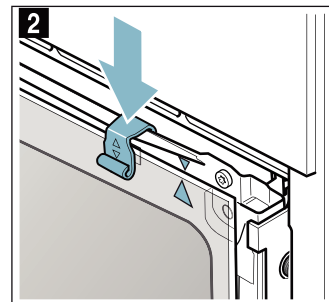
⚠ אזהרה - סכנת פציעה!

- שריטה בזכוכית שבדלת התנור עלולה להתפתח לסדק. אין להשתמש במגדרת לזכוכית, בעזרי ניקוי או בחומרי ניקוי חדים או שורטים.
- הצירים בדלת המכשיר זזים בעת פתיחת וסגירת הדלת, והם עלולים לגרום לתפיסה של איבר או בגד. הרחיקו את ידיכם מהצירים.

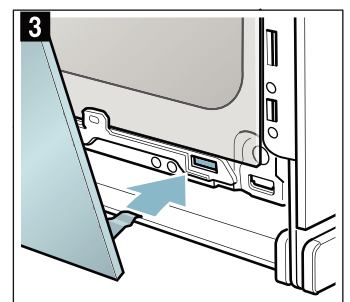
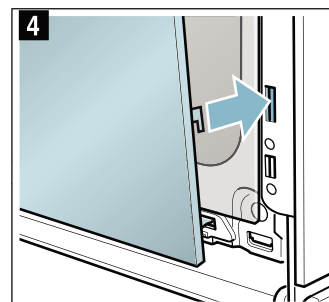
התקנת לוחות הזכוכית של דלת התנור

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

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



3. הכניסו את לוח החזית אל תוך התפסנים (איור 3).
4. הטו את לוח החזית עד אשר שני הווים העליונים יהיו ממול לפתחים המתאימים (איור 4).

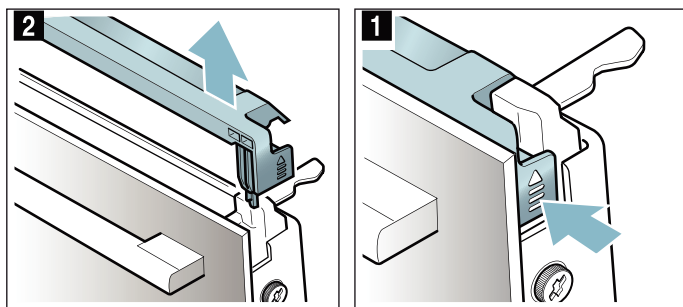


הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם

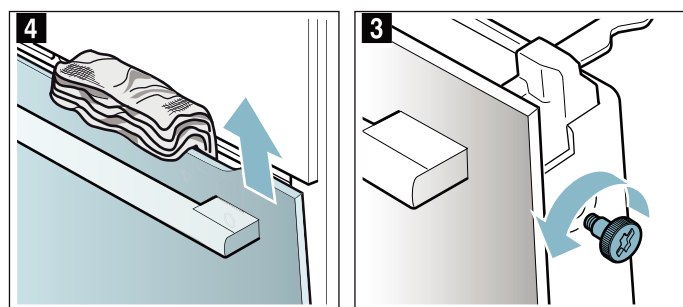
ניתן להסיר את לוחות הזכוכית של דלת התנור כדי להקל עליכם את הניקוי.

הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור

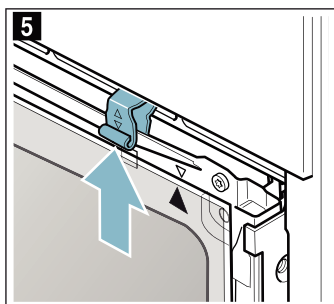
1. פתחו מעט את דלת התנור.
2. לחצו בצד ימין ושמאל של הכיסוי (איור 1).
3. הסירו את הכיסוי (איור 2).



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



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



נקו את הלוחות באמצעות תכשיר ניקוי לזכוכית ומטלית רכה.

⚠ אזהרה - סכנה לנזק בריאותי חמור!

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

דלת התנור

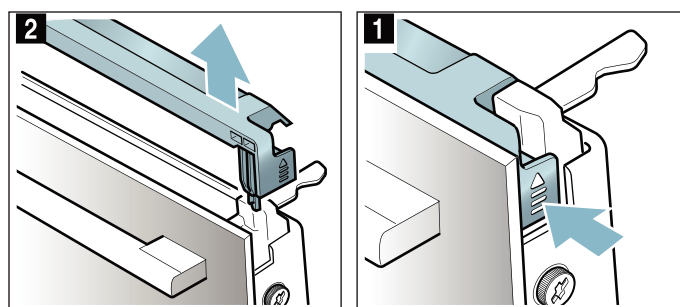
באמצעות ניקוי ותחזוקה נאותים, התנור שלכם יישאר נקי וימשיך לתפקד בצורה נאותה ומלאה למשך שנים ארוכות. בסעיף זה נסביר כיצד לנקות את דלת התנור.

הסרת כיסוי הדלת

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

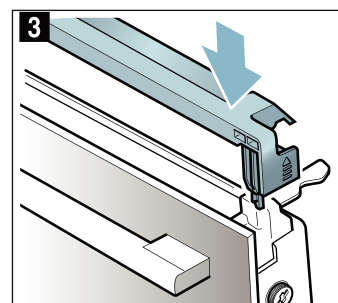
1. פתחו מעט את דלת התנור.
2. לחצו בצד ימין ושמאל של הכיסוי (איור 1).
3. הסירו את הכיסוי (איור 2).

סגרו בזהירות את דלת המכשיר.



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

4. פתחו שוב במעט את דלת התנור. הניחו את הכיסוי במקום ולחצו אותו עד שיינעל בצליל נקישה ברור (איור 3).

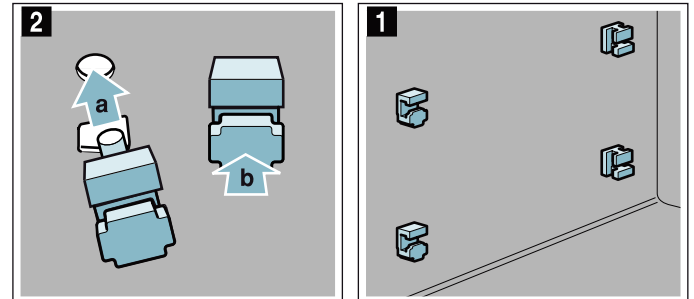


5. סגרו את דלת המכשיר.

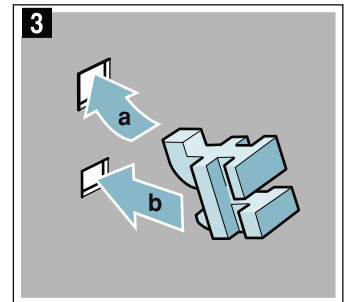
הכנסת התומכים

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

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

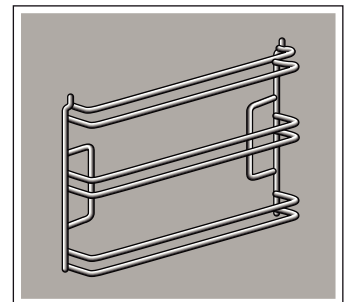


3. השתמשו בו כדי להכניס את התומך האחורי אל תוך החור העליון a ודחפו אותו אל תוך החור התחתון b (איור 3).



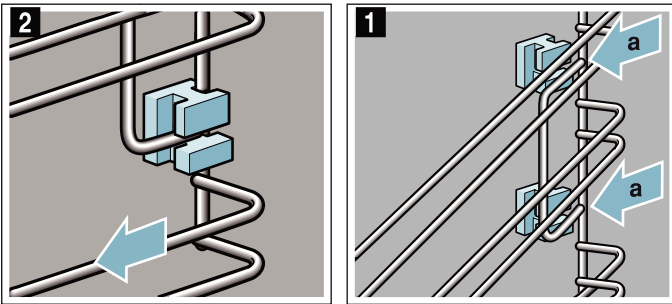
הרכבת המסילות

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



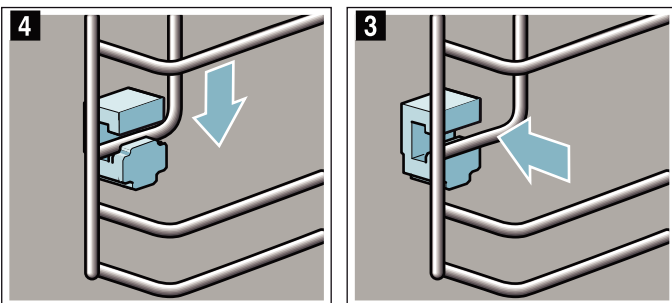
המסילות מתאימות הן לצד הימני והן לצד השמאלי.

1. החזיקו את החלק האחורי של המסגרת בזווית והרכיבו אותה במקום בחלקה העליון והתחתון a (איור 1).
2. משכו את המסילה לפנים (איור 2).



3. לאחר מכן, הטו אותה לפנים והכניסו אותה למקום (איור 3).

4. ולחצו עליה כלפי מטה (איור 4).



מסילות

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

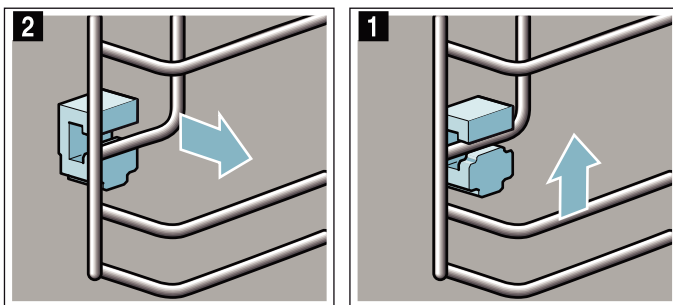
הסרת המסילות והרכבתן

⚠ אזהרה - סכנת כוויות!

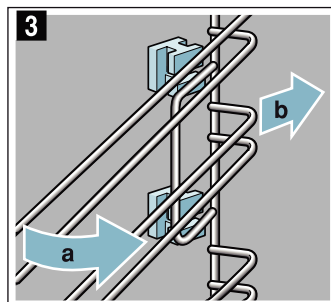
המסילות עלולות להתחמם מאוד. אין לגעת במסילות בעודן חמות. יש לאפשר למכשיר להתקרר לאחר השימוש. הרחיקו ילדים מהמכשיר.

הסרת המסילות

1. דחפו את המסילה הקדמית לפנים וכלפי מעלה (איור 1).
2. ונתקו אותה (איור 2).



3. לאחר מכן a סובבו את כל המסילה כלפי חוץ ונתקו אותה בחלק האחורי b (איור 3).



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

הערות

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

שמירה על ניקיון התנור

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

עצות

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

משטח	ניקוי
לוחות הדלת	מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. אין לנקות בעזרת מגרדת לזכוכית או בספוג קרצוף מנירוסטה.
ידית הדלת	מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. במקרה של מגע חומר להסרת אבנית בידית הדלת, יש לנקות באופן מיידי. אחרת, ייווצרו כתמים שאינם ניתנים להסרה.

צדו החיצוני של המכשיר

משטחי אמייל	מי סבון חמים או תמיסת חומץ: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. רככו שאריות מזון שרופות באמצעות מטלית לחה ומי סבון. אם קיימים משקעי לכלוך קשים להסרה, יש להשתמש בספוג קרצוף מנירוסטה או בתכשיר ניקוי לתנורים. השאירו את תא התנור פתוח כדי שיוכל להתייבש לאחר הניקוי.
כיסוי הזכוכית של התאורה הפנימית	מי סבון חמים: נקו בספוג כלים ולאחר מכן יבשו במטלית רכה. כאשר קיים לכלוך רב בתא התנור, ניתן להשתמש בחומר ניקוי לתנורים.
אטם הדלת אין להסיר.	מי סבון חמים: נקו באמצעות ספוג כלים. אין לקרצף.
כיסוי דלת מנירוסטה	תכשיר ניקוי לנירוסטה: פעלו בהתאם להוראות היצרן. אין להשתמש באביזרי ניקוי מנירוסטה. כדי לנקות, הסירו את כיסוי הדלת.
מסגרת דלת פנים מפלדת אל-חלד	תכשיר ניקוי לנירוסטה: פעלו בהתאם להוראות היצרן. ניתן להשתמש בחומר זה כדי לטפל במקומות שבהם חל שינוי בצבע. אין להשתמש באביזרי ניקוי מנירוסטה.
מסילות	מי סבון חמים: השרו ונקו באמצעות ספוג כלים או מברשת.
מערכת נשלפת	מי סבון חמים: נקו באמצעות ספוג כלים או מברשת. אין להסיר את חומר הסיכה כאשר המסילות הנשלפות נמשכות החוצה מומלץ לנקות אותן כאשר הן נמצאות בפנים. אין לנקות במדיח כלים.
אביזרים	מי סבון חמים: השרו ונקו באמצעות ספוג כלים או מברשת. אם קיימים משקעי לכלוך קשים להסרה, יש להשתמש בספוג קרצוף מנירוסטה.

תכשירי ניקוי

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

תכשירי ניקוי מתאימים לשימוש

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

זהירות!

נזק לפני השטח

אין להשתמש:

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

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

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

⚠ אזהרה - סכנת כוויות!

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

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

הגדרות בסיסיות

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

שינוי ההגדרות הבסיסיות

על התנור להיות כבוי.

1. געו בשדה במשך 3 שניות בערך. הערות על התהליך מופיעות בתצוגה.
2. לחצו על השדה לאישור ההערות. ההגדרה הראשונה, "language" (שפה) מופיעה בתצוגה.
3. סובבו את הבורר כדי לשנות את ההגדרה.
4. געו בשדה . ההגדרה הבאה מוצגת בתצוגה וניתן לשנותה באמצעות הבורר.
5. געו בשדה למעבר בין כל ההגדרות והשתמשו בבורר לעריכת שינויים כנדרש.
6. לאחר הסיום, לחצו לחיצה ממושכת על השדה במשך בערך 3 שניות לאישור ההגדרה. הערה מוצגת בתצוגה ומאשרת שההגדרות נשמרו.

ביטול

אם אין ברצונכם לשמור את ההגדרות, ניתן ללחוץ על הלחצן On/Off לביטול. הערה מוצגת בתצוגה ומאשרת שההגדרות לא נשמרו.

רשימת הגדרות בסיסיות

בהתאם למאפייני המכשיר, לא כל ההגדרות הבסיסיות נגישות.

הגדרה	אפשרויות
Language (שפה)	קיימות שפות נוספות.
Clock (שעון)	השעון בתבנית 24 שעות
ציליל התראה	משך בישול קצר (30 ש') משך בישול בינוני (דקה אחת)* משך בישול ארוך (5 דקות)
צילילי לחצנים	פועל Switched off (כבוי)* (הציליל נותר עבור On/Off)
בהירות התצוגה	5 דרגות בהירות
תצוגת שעון	off דיגיטלית
תאורה	כבויה כאשר המכשיר פועל מופעלת כאשר המכשיר פועל
נעילת בטיחות בפני ילדים	Button lock only (נעילת לחצנים בלבד)* Door lock and button lock (נעילת הדלת והלחצנים)

* הגדרות יצרן (הגדרות יצרן עשויות להיות שונות בהתאם לדגם התנור)

הגדרה	אפשרויות
Automatic continue (המשך אוטומטי)	Do not continue automatically (לא להמשיך אוטומטית)* עם סגירת הדלת (חל רק על מצב ההפעלה Microwave (מיקרוגל))
פעולה לאחר הפעלת התנור	סוגי חימום* מיקרוגל MicroCombi AutoCook
Night-time darkening (החשכה בלילה)	כבוי* פועל
Brand logo (לוגו המותג)	תצוגה* אל תציג
זמן הפעלת מאוורר	מומלץ* מינימלי
מצב שבת	פועל כבוי*
הגדרות יצרן	שחזר אל תשחזר*

* הגדרות יצרן (הגדרות יצרן עשויות להיות שונות בהתאם לדגם התנור)

הערה: שינוי השפה, צילילי לחצנים ובהירות התצוגה מיושמים באופן מיידי. כל השינויים האחרים חלים לאחר שינוי ההגדרות.

הפסקת חשמל

השינויים בהגדרות נשמרים גם לאחר הפסקת חשמל. לאחר הפסקת חשמל ממושכת, יש לאפס רק את ההגדרות עבור השימוש הראשוני. התנור מסוגל לפצות על הפסקת חשמל קצרה.

שינוי השעה

אם ברצונכם לשנות את השעה, לדוגמה, משעון קיץ לחורף, יש לשנות את ההגדרות הבסיסיות.

על התנור להיות כבוי.

1. געו בשדה במשך 3 שניות בערך. הערות על התהליך מופיעות בתצוגה.
2. לחצו על השדה לאישור ההערות. ההגדרה הראשונה, "language" (שפה) מופיעה בתצוגה.
3. געו בשדה . הגדרת השעון מופיעה.
4. סובבו את הבורר כדי לשנות את שעת השעון.
5. לחצו לחיצה ממושכת על השדה במשך בערך 3 שניות לאישור ההגדרה. הערה מוצגת בתצוגה ומאשרת שההגדרות נשמרו.

נעילת בטיחות בפני ילדים

התנור מצויד בפונקציית נעילה שמטרתה למנוע מילדים להפעיל בשוגג את התנור או לשנות את ההגדרות. לוח הבקרה נעול, ולא ניתן לשנות הגדרות. ניתן לכבות את התנור רק באמצעות הלחצן On/Off ①.

הפעלה והשבחה

ניתן להפעיל ולהשבית את נעילת הבטיחות בפני ילדים כאשר המכשיר מופעל או כבוי.
בכל אחד מהמקרים, לחצו על השדה ∞ במשך 4 שניות. הערת אישור מופיעה בתצוגה.
השדה ∞ נדלק בתצוגה באדום עם הדלקת התנור. השדה ∞ לא נדלק כשהתנור כבוי.

ייבוש

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

הפעלת ייבוש

במהלך הייבוש, תא התנור מתחמם כך שהלחות שבתוכו מתאדה. לאחר מכן, פתחו את דלת תא התנור על-מנת לאפשר לאדים לצאת החוצה.

1. הניחו למכשיר להתקרר.
2. הסירו מיד את הלכלוך הגס מתוך תא התנור ונגבו שאריות לחות מרצפת התא.
3. במידת הצורך, לחצו על הלחצן On/Off ① (הפעלה/כיבוי) כדי להפעיל את המכשיר.
4. געו בשדה .
5. סוג החימום הראשון מופיע בתצוגה. סובבו את הבורר הסיבובי כדי להגדיר את סוג החימום Dry .
6. **הערה:** הטמפרטורה והמשך הוגדרו מראש לערכים קבועים ולא ניתן לשנותם. לחצו על הלחצן Start/Stop ▷ (התחלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה. פונקציית הייבוש מופעלת אוטומטית ומסתיימת לאחר 10 דקות.
7. פתחו את דלת התנור והשאירו אותה פתוחה במשך 1 - 2 דקות, כדי לאפשר לאדי הלחות לצאת.

ייבוש ידני של תא התנור

1. הניחו למכשיר להתקרר.
2. הסירו לכלוך מתוך תא התנור.
3. ייבשו את תא התנור באמצעות מטלית רכה.
4. השאירו את דלת התנור פתוחה למשך שעה, כדי לאפשר לפנים תא התנור להתייבש כליל.

הגדרות הספק המיקרוגל

קיימות מגוון הגדרות של הספק המיקרוגל המתאימות לסוגים שונים של מזון ולהכנת מזון.

כדי להפעיל את המיקרוגל, יש לספק תמיד משך בישול. ניתן להחיל את משך הבישול המוגדר כברירת מחדל, או להתאים אותו בתצוגה.

הגדרת הספק	שימוש	משך בישול מרבי
90 W	להפשרת מזון עדין	1 שעה 30 דקות
180 W	להפשרה ולהמשך בישול	1 שעה 30 דקות
360 W	לבישול בשר ולחימום מזון עדין	1 שעה 30 דקות
600 W	לחימום ולבישול מזון	1 שעה 30 דקות
1000 W	לחימום נוזלים	30 דקות

הגדרת המיקרוגל

לפני הגדרת המיקרוגל, עיינו במידע בנוגע לכלי בישול מתאימים.

1. געו בשדה  הגדרת הספק המיקרוגל מסומנת בלבן בתצוגה.
 2. סובבו את הבורר הסיבובי כדי להגדיר את הגדרת הספק המיקרוגל.
 3. געו בשדה  משך הבישול מסומן בלבן בתצוגה.
 4. סובבו את הבורר הסיבובי כדי לכוון את זמן הבישול.
 5. לחצו על הלחצן Start/Stop (התחלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה.
- זמן הבישול נספר לאחר בתצוגה. קו החימום לא מופיע בעת שימוש במצב הפעלת המיקרוגל.

לאחר תום משך הבישול, צליל נשמע. המכשיר מסיים את פעולתו. משך בישול 00 שניות 00 דקות מופיע בתצוגה.

כאשר המנה מוכנה, לחצו על לחצן On/Off  הפעלה/כיבוי כדי לכבות את התנור.

שינוי וביטול

לאחר הפעלת התנור, משך הבישול נשאר מסומן. עם סיבוב הבורר הסיבובי, משך הבישול משתנה ומוחל באופן מיידי.

השתמשו בלחצן Start/Stop (התחלה/עצירה) כדי להשהות את הפעולה וסובבו את הבורר הסיבובי כדי לשנות את הגדרת הספק המיקרוגל. השתמשו בלחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה) כדי לחדש את הפעולה. משך הבישול נשמר.

אם ברצונכם לבטל את מצב ההפעלה של המיקרוגל, השתמשו בלחצן Start/Stop (התחלה/עצירה) כדי להשהות את ההפעלה ולבחור מצב הפעלה אחר.

הגדרת MicroCombi

באפשרותכם להשתמש בסוג חימום המשתלב גם עם מצב הפעלת המיקרוגל.

השילובים האפשריים הם:

- 90 watts + אוויר חם 4D
- 90 watts + צלייה באוויר חם
- 180 watts + צלייה באוויר חם
- 360 watts + צלייה באוויר חם

לפני הגדרת MicroCombi, עיינו במידע בנוגע לכלי בישול מתאימים.

1. געו בשדה  השילוב מסומן בלבן בתצוגה.
 2. סובבו את הבורר הסיבובי כדי להגדיר את השילוב הרצוי.
 3. געו בשדה  הטמפרטורה מסומנת בלבן בתצוגה.
 4. סובבו את הבורר הסיבובי כדי להגדיר את הטמפרטורה הרצויה.
 5. געו בשדה  משך הבישול מסומן בלבן בתצוגה.
 6. סובבו את הבורר הסיבובי כדי לכוון את זמן הבישול.
 7. לחצו על הלחצן Start/Stop (התחלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה.
- זמן הבישול נספר לאחר בתצוגה. המכשיר מופעל.

לאחר תום משך הבישול, צליל נשמע. המכשיר מסיים את פעולתו. משך בישול 00 שניות 00 דקות מופיע בתצוגה.

כאשר המנה מוכנה, לחצו על לחצן On/Off  הפעלה/כיבוי כדי לכבות את התנור.

שינוי וביטול

לאחר הפעלת התנור, הטמפרטורה נשארת מודגשת. עם סיבוב הבורר הסיבובי, הטמפרטורה ו/או הדרגה משתנה וחלה מיד.

שנו את משך הבישול על-ידי נגיעה בשדה הטקסט "משך בישול" וסיבוב הבורר הסיבובי. השינוי מוחל באופן מיידי.

כדי לשנות את סוג החימום או את הגדרת הספק המיקרוגל, השתמשו בלחצן Start/Stop (התחלה/עצירה) מראש כדי להשהות את ההפעלה. געו בשדה הטקסט עבור סוג החימום או הגדרת הספק המיקרוגל, ובצעו את ההתאמה.

הערה: כאשר אתם משנים את סוג החימום או את הגדרת הספק המיקרוגל, גם ההגדרות האחרות מאופסות.

אם ברצונכם לבטל את מצב ההפעלה של MicroCombi, השתמשו בלחצן Start/Stop (התחלה/עצירה) כדי להשהות את ההפעלה ולבחור מצב הפעלה אחר.

מיקרוגל

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

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

כלי בישול

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

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

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

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

זהירות!

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

בדיקת כלי בישול

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

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

1. חממו כלי בישול ריק בעוצמה המרבית למשך דקה עד דקה אחת.

2. בדקו את הטמפרטורה של כלי הבישול במהלך פרק זמן זה.

כלי הבישול צריך להישאר קר או חמים למגע.

אם כלי הבישול מתחמם מאוד או שנוצרים ניצוצות, הוא אינו מתאים למיקרוגל.

במקרה כזה, הפסיקו את הבדיקה.

⚠ אזהרה - סכנת כוויות!

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

הגדרת הטיימר

הטיימר פועל במקביל להגדרות האחרות. באפשרותכם להגדיר אותו בכל עת, גם אם המכשיר כבוי. לטיימר צליל התראה משלו, כך ניתן להבחין בין סיום הזמן שנקבע בטיימר לבין סיום זמן בישול.

כוונן הגדרות

הטיימר מתחיל תמיד באפס דקות.

ככל שהערך גבוה יותר, כך מרווחי הזמן בעת הגדרת הטיימר גדולים יותר.

ההגדרה המרבית היא 24 שעות.

1. געו בשדה ⏱. הסמל נדלק באדום. בתצוגה משך הזמן של הטיימר מוצג בלבן במרכז. הגדירו את משך הזמן של הטיימר באמצעות הבורר הסיבובי.
2. לחצו על השדה ⏱ כדי להתחיל.
3. **הערה:** לאחר מספר שניות, הטיימר מופעל אוטומטית. משך הזמן של הטיימר נספר לאחור.

הטיימר נשאר גלוי בתצוגה אם המכשיר כבוי. כאשר פעולה מתבצעת, ההגדרות עבור פעולה זו מוצגות בחזית. בעת נגיעה בשדה ⏱, משך הזמן של הטיימר מוצג במשך מספר שניות.

עם תום משך הזמן של הטיימר, צליל מושמע והערה מופיעה בתצוגה. הסמל נכבה.

עצה: אם משך הזמן המוגדר של הטיימר מתייחס להפעלה של התנור, השתמשו במשך הבישול. השעה גלויה בחזית והתנור נכבה אוטומטית.

שינוי וביטול

לשינוי משך הזמן של הטיימר, געו בשדה ⏱. משך הזמן של הטיימר מוצג בלבן ובמרכז וניתן לשנותו באמצעות הבורר.

אם ברצונכם לבטל את הטיימר, אפסו אותו לאפס. לאחר החלת השינוי, הסמל אינו מאיר עוד.

3. לפני ההפעלה, געו בשדה שוב. שעת הסיום מסומנת בלבן בתצוגה.
4. סובבו את הבורר הסיבובי כדי להגדיר שעת סיום מאוחרת יותר.



- הערך מוחל לאחר מספר שניות, או געו פעמיים בשדה שעת הסיום מוצגת בתצוגה מתחת למצב ההפעלה ולטמפרטורה או לדרגה.
5. לחצו על הלחצן Start/Stop (התחלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה. שעת ההפעלה של התנור מופיעה בתצוגה.



התנור במצב המתנה. לאחר שהתנור מופעל, משך הבישול נספר לאחר בתצוגה.

לאחר תום משך הבישול, צליל נשמע. התנור מפסיק את החימום. משך בישול 00 שניות 00 דקות מופיע בתצוגה. ניתן להשתמש בשדה כדי להגדיר משך בישול אחר, או להשתמש בלחצן Start/Stop כדי להמשיך בפעולה ללא משך בישול. כאשר המנה מוכנה, לחצו על לחצן On/Off הפעלה/כיבוי כדי לכבות את התנור.

שינוי וביטול

לשינוי שעת הסיום, הפסיקו את ההפעלה באמצעות הלחצן Start/Stop ולאחר מכן, געו פעמיים בשדה . שעת הסיום מסומנת בלבן וניתן לשנותה באמצעות הבורר הסיבובי. המשיכו את ההפעלה באמצעות הלחצן Start/Stop . אם ברצונכם לבטל את שעת הסיום, אפסו אותה לאפס. ניתן להפעיל את משך הבישול המוגדר באופן מיידי באמצעות הלחצן Start/Stop .

הערה: ניתן לשנות את שעת הסיום רק אם משך הבישול לא חלף. אחרת, תוצאת הבישול לא תהיה משביעת רצון.

- הערך מוחל לאחר מספר שניות, או געו פעמיים בשדה זמן הבישול מוצג בתצוגה מתחת למצב ההפעלה ולטמפרטורה או לדרגה.
4. לחצו על הלחצן Start/Stop (התחלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה. זמן הבישול נספר לאחר בתצוגה.



התנור מתחיל להתחמם.

לאחר תום משך הבישול, צליל נשמע. התנור מפסיק את החימום. משך בישול 00 שניות 00 דקות מופיע בתצוגה. ניתן להשתמש בשדה כדי להגדיר משך בישול אחר, או להשתמש בלחצן Start/Stop כדי להמשיך בפעולה ללא משך בישול. כאשר המנה מוכנה, לחצו על לחצן On/Off הפעלה/כיבוי כדי לכבות את התנור.

שינוי וביטול

לשינוי משך הבישול, געו בשדה . משך הבישול מסומן בלבן וניתן לשנותו באמצעות הבורר הסיבובי. השתמשו בשדה לקבלת השינוי. אם ברצונכם לבטל את משך הבישול, אפסו אותו לאפס. לאחר החלת השינוי, ניתן להמשיך בהפעלה ללא משך בישול באמצעות הלחצן Start/Stop .

הגדרת שעת הסיום

ניתן להשהות את שעת הסיום של משך הבישול. לדוגמה, תוכלו להכניס את המנה לתנור בבוקר, ולהגדיר את זמן הבישול כך שהיא תהיה מוכנה לארוחת הצהריים.

הערות

- הקפידו לא להשאיר מזון לזמן ממושך מדי בתא התנור כדי שלא יתקלקל.
- אין לכוונו את שעת הסיום לאחר תחילת ההפעלה. תוצאת הבישול לא תהיה משביעת רצון.

הגדרה

ניתן להשהות את סיום משך הבישול ב-23 שעות ו-59 דקות לכל היותר.

הדוגמה שבאיור: משך הבישול המוגדר הוא 45 דקות, וברצונכם שהמנה תהיה מוכנה ב-12:00.

1. הגדירו את מצב ההפעלה ואת הטמפרטורה או הדרגה.
2. הגדירו את משך הבישול.

אפשרויות קביעת זמן

בתנור שלכם יש מספר אפשרויות לקביעת זמן.

שימוש	אפשרות קביעת זמן
לאחר תום זמן הבישול שהוגדר, הפעלת התנור מסתיימת אוטומטית.	משך הבישול
הזינו את משך הבישול ואת שעת הסיום הרצויים. התנור מופעל אוטומטית כך שההפעלה תסתיים בשעה הרצויה.	סיום
הטיימר דומה לכל טיימר עצמאי אחר. הוא פועל בנפרד מההפעלה ומאפשרויות קביעת הזמן האחרות. לאחר תום הזמן שהוגדר, התנור לא יופעל או ייכבה באופן אוטומטי.	טיימר

ניתן לקבוע את משך הבישול ושעת הסיום לאחר הגדרת ההפעלה באמצעות השדה [C]. לטיימר יש שדה נפרד [X] וניתן לכווננו בכל עת.

צליל יישמע לאחר תום זמן הבישול או הזמן שהוגדר. ניתן לבטל את הצליל יותר מוקדם על ידי לחיצה על השדה [C].

הערה: ניתן לשנות את משך השמעת הצליל בהגדרות הבסיסיות. ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 20

הגדרת משך הבישול

ניתן להגדיר את משך הבישול הרצוי עבור המנה. משמעות הדבר היא שלא מתבצעת חריגה בלתי מכוונת ממשך הבישול ושאינן צורך להפריע לעבודה אחרת כדי לסיים את ההפעלה.

הגדרה

בהתאם לכיוון הסיבוב הראשוני של הבורר, משך הבישול מתחיל בערך ברירת מחדל מסוים: שמאלה = 10 דקות, ימינה = 30 דקות.

ניתן להגדיר את משך הבישול במרווחים של דקה אחת עד לשעה אחת ולאחר מכן, במרווחים של חמש דקות.

הזמן המרבי שניתן להגדיר הוא 23 שעות ו-59 דקות.

הדוגמה שבאיור: זמן בישול 45 דקות.

1. הגדירו את מצב ההפעלה ואת הטמפרטורה או הדרגה.
2. געו בשדה [C] לפני ההפעלה.
3. סובבו את הבורר הסיבובי כדי לכוון את זמן הבישול.



שינוי

לאחר הפעלת התנור, הטמפרטורה מודגשת. עם סיבוב הבורר הסיבובי, הטמפרטורה משתנה וחלה מיד.

לשינוי סוג החימום, לחצו ראשית על הלחצן Start/Stop > לעצירת ההפעלה ולאחר מכן, געו בשדה [C]. סוג החימום הראשון מופיע עם טמפרטורת ברירת המחדל המתאימה. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את סוג החימום.

הערה: בעת שינוי סוג החימום, ההגדרות האחרות מאופסות אף הן.

Rapid heating (חימום מהיר)

בחימום מהיר, ניתן לקצר את זמן החימום.

סוגי החימום המתאימים לחימום מהיר הם: ■ אוויר חם 4D [C]

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

כוונן הגדרות

ודאו שבחרתם סוג חימום מתאים והגדירו את הטמפרטורה של לפחות 100°C. אחרת, לא ניתן יהיה להפעיל את החימום המהיר.

1. הגדירו את סוג החימום ואת הטמפרטורה.
2. געו בשדה [C].

הסמל נדלק באדום. הערת אישור מופיעה בתצוגה.

עם סיום החימום המהיר, נשמע צליל והערה מופיעה בתצוגה. הסמל נכבה. הניחו את התבשיל בתא התנור.

הערה: אפשרות קביעת הזמן Cooking time (זמן בישול) מופעלת בו-זמנית עם Rapid heating (חימום מהיר). לכן, הגדירו את Cooking time (זמן בישול) רק לאחר סיום Rapid heating (חימום מהיר).

ביטול

לביטול Rapid heating (חימום מהיר), געו שוב בשדה [C]. הסמל נכבה.

הגדרת סוג החימום והטמפרטורה

געו בשדה  כדי לבחור מבין סוגי החימום. הסמל נדלק באדום והסוג הראשון של החימום עם טמפרטורת ברירת המחדל מופיע בתצוגה.

הדוגמה המוצגת באיור  צלייה באוויר חם ב- 195°C.
1. סובבו את הבורר הסיבובי כדי לקבוע את סוג החימום המבוקש.



2. געו בשדה .

הטמפרטורה מסומנת בלבן בתצוגה.

3. סובבו את הבורר הסיבובי כדי להגדיר את הטמפרטורה הרצויה.



4. לחצו על הלחצן Start/Stop  (התחלה/עצירה) כדי להתחיל בפעולה. השעון בתצוגה מציג את משך זמן ההפעלה שחלף.



התנור מתחיל להתחמם.

כאשר המנה מוכנה, לחצו על לחצן On/Off  הפעלה/כיבוי כדי לכבות את התנור.

הערה: ניתן להגדיר משך בישול ושעת סיום להפעלת התנור.
← עמוד 15

תפעול המכשיר

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

הפעלה וכיבוי של המכשיר

לפני שניתן לבחור בהגדרה כלשהי יש להפעיל את המכשיר.

הערה: ניתן להגדיר את נעילת הבטיחות בפני ילדים ואת הטיימר גם כאשר המכשיר כבוי. תצוגות והערות מסוימות, כגון אלה הקשורות לחום השירי בתא התנור, נותרות גלויות בתצוגה לאחר שהמכשיר כובה.

כבו את המכשיר כאשר אינכם מתכוונים להשתמש בו. המכשיר יכבה את עצמו אוטומטית לאחר זמן רב שלא בוצעה בו פעולה כלשהי.

הפעלת המכשיר

לחצו על הלחצן On/Off  כדי להפעיל את התנור.

כל לוחות המגע נדלקים באדום. הלוגו של Bosch מופיע בתצוגה ולאחר מכן, סוג החימום הראשון ברשימת הבחירה.

הערה: בהגדרת הבסיסיות, תוכלו לציין אילו מצבי הפעלה יופיעו בתצוגה לאחר הפעלת המכשיר.
← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 20

כיבוי המכשיר

לחצו על הלחצן On/Off  כדי להפעיל את התנור.

כל הפונקציות הנמצאות במצב פעיל מתבטלות.

השעה או מחוון החום השירי יופיעו בתצוגה.

הערה: בהגדרות הבסיסיות, תוכלו לקבוע אם השעון יוצג כאשר המכשיר כבוי. ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 20

התחלת פעולה

יש ללחוץ על הלחצן Start/Stop  כדי להתחיל כל הפעלה.

לאחר הפעלת התנור, תצוגת השעה מוצגת בתצוגה יחד עם ההגדרות. טבעת התצוגה וקו החימום מופיעים אף הם.

השהיית הפעולה

ניתן לעצור את ההפעלה ולאחר מכן להמשיכה באמצעות הלחצן Start/Stop .

לחיצה ממושכת של בערך 3 שניות על הלחצן Start/Stop  מבטלת את ההפעלה ומאפסת את כל ההגדרות.

הערה: המאוורר עשוי להמשיך לפעול לאחר שהיה או ביטול של הפעלה.

כבו את התנור לאחר זמן הבישול שצוין באמצעות הלחצן On/Off ①.

לאחר שתא התנור התקרר, נקו את המשטחים החלקים באמצעות מי סבון וספוג רך.

ניקוי האביזרים

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

לפני הפעלה ראשונה

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

שימוש ראשון

לאחר חיבור המכשיר לחשמל בפעם הראשונה או לאחר הפסקת חשמל, ההגדרות לשימוש הראשוני מופיעות בתצוגה. ייתכן שיעברו מספר שניות עד שההוראה תוצג.

הערה: תוכלו לשנות את השעה בעזרת ההגדרות הבסיסיות. ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 20

בחירת השפה

השפה היא ההגדרה הראשונה המוצגת. German (גרמנית) היא שפת ברירת המחדל.

1. סובבו את הבורר הסיבובי כדי להגדיר את השפה הרצויה.
2. לחצו על השדה  לאישור. מופיעה ההגדרה הבאה.

כיוון השעון

השעה שמוצגת בעת ההפעלה היא 12:00.

1. הגדירו את השעה באמצעות הבורר הסיבובי.
2. לחצו על השדה  לאישור. בתצוגה מופיעה הודעה המאשרת שההפעלה הראשונית הושלמה. השעה הנוכחית מוצגת.

ניקוי תא התנור והאביזרים

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

ניקוי תא התנור

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

ודאו שתא התנור לא מכיל שאריות חומרי אריזה, כגון לוחות פוליסטירין. לפני חימום התנור, נגבו את המשטחים החלקים בתא התנור במטלית רכה ולחה. הקפידו על אזור נאות של המטבח בעת חימום התנור בפעם הראשונה.

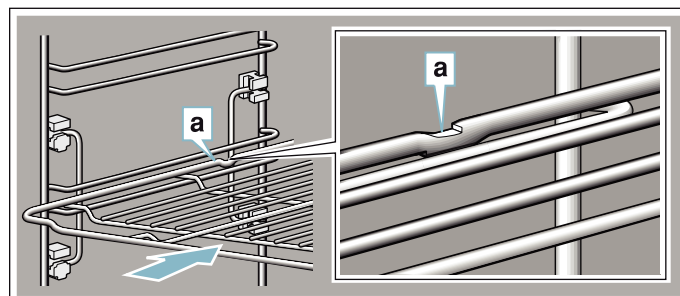
כווננו את ההגדרות המצוינות. בסעיף הבא תלמדו כיצד לקבוע את סוג החימום הרצוי ואת הטמפרטורה. ← "תפעול המכשיר" בעמוד 14

הגדרות	
סוג החימום	אוויר חם 4D 
Temperature (טמפרטורה)	240°C
משך הבישול	1 שעה

פונקציית נעילה

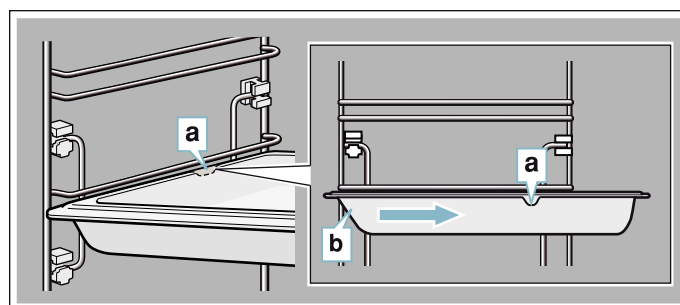
ניתן למשוך את האביזרים החוצה כמחצית הדרך עד שהם ננעלים במקומם. פונקציית הנעילה מונעת את נטיית האביזרים בעת הוצאתם. יש להכניס את האביזרים אל תוך תא התנור כהלכה כדי שההגנה נגד הטיה תפעל כראוי.

בעת הכנסת מדף הרשת לתא התנור, ודאו שהזיז **a** נמצא מאחור ופונה כלפי מטה. הכיתוב "microwave" צריך להיות מלפנים, והמסילה החיצונית צריכה להיות מופנית כלפי מטה.



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

בתמונה מוצגת התבנית הרב-תכליתית



אביזרים אופציונליים

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

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

בעת הרכישה, ציינו במדויק את מספר ההזמנה של האביזר האופציונלי.

הערה: לא כל האביזרים האופציונליים מתאימים לכל הדגמים של התנורים. בעת הרכישה, ציינו במדויק את מספר הזיהוי (מספר ה-E) של התנור שלכם. ← "שירות לקוחות" בעמוד 27

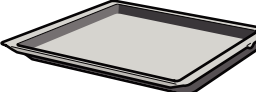
מספר הזמנה	אביזרים מיוחדים
HEZ634080	מדף רשת להנחת כלי בישול, תבניות אפייה, כלים עמידים בחום ולהכנת צלי בשר ומזון צלוי.
HEZ632070	תבנית רב-תכליתית לאפיית עוגות לחות, עוגיות, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים. ניתן להשתמש בתבנית זו גם ללכידת השומן שמטפטף בעת צלייה ישירה על גבי מדף הרשת.
HEZ631070	מגש אפייה לפשטידות במגשים ומוצרים אפויים קטנים.
HEZ324000	מדף רשת פנימי לתבנית עבור בשר, עוף ודגים. מיועד להכנסה אל תוך התבנית הרב-תכליתית כדי לאפשר לכידת טיפות שומן ומיצי בשר בעת הצלייה.
HEZ632010	תבנית רב-תכליתית עם ציפוי למניעת הידבקות לאפיית עוגות לחות, עוגיות, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים. להסרה מהירה ופשוטה יותר של מאפים ובשר צלוי מתוך התבנית הרב-תכליתית.
HEZ631010	מגש אפייה עם ציפוי למניעת הידבקות לפשטידות במגשים ומוצרים אפויים קטנים. להסרה מהירה ופשוטה יותר של מאפים מתוך מגש האפייה.
HEZ633070	תבנית עמוקה לכמויות גדולות.
HEZ633001	מכסה עבור התבנית העמוקה המכסה הופך את התבנית העמוקה לתבנית צלייה מקצועית.
HEZ617000	מגש פיצה לאפיית פיצה ועוגות עגולות גדולות.
HEZ625071	מגש גריל משמש לצלייה במקום מדף הרשת או כמגן נתזים. לשימוש רק בתבנית הרב-תכליתית.
HEZ327000	אבן אפייה ללחם להכנה ביתית של לחמים, לחמניות או ופיצה עם תחתית פריכה. חממו מראש את אבן האפייה לטמפרטורה המומלצת.
HEZ915001	כלי צלייה מזכוכית (5.1 ליטרים) להכנת נזידים ופשטידות. מתאים במיוחד למצב ההפעלה "Meals" (ארוחות).
HEZ864000	מגש זכוכית להכנת נתחים גדולים של בשר צלוי, עוגות לחות ופשטידות.
HEZ636000	מגש זכוכית לפשטידות, תבשילי ירקות ופריטים אפויים.
HEZ660060	עיסורים לקישוט להסרת המדף התחתון של היחידה ובסיס המכשיר.

אביזרים

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

אביזרים כלולים

האביזרים הבאים מצורפים למכשירכם:

מדף רשת להנחת כלי בישול, תבניות אפייה וכלים עמידים בחום. להכנת בשר ומזון צלוי. מדף הרשת מתאים לשימוש במיקרוגל.	
תבנית רב-תכליתית לאפייה של עוגות לחות, מאפים, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים. ניתן להשתמש בתבנית זו גם ללכידת השומן שמטפטף בעת צלייה ישירה על גבי מדף הרשת.	

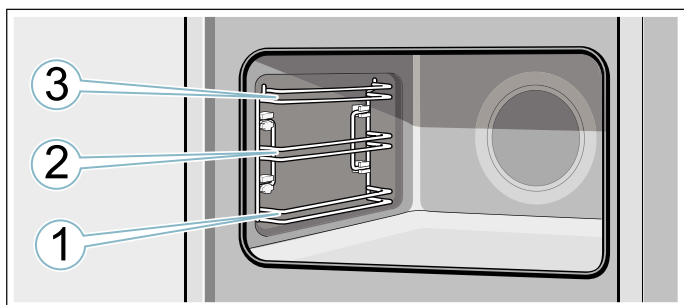
יש להשתמש אך ורק באביזרים מקוריים. הם מותאמים במיוחד לשימוש במכשיר שברשותכם.

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

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

הכנסת האביזרים

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



בעת שימוש במפלסים 1, 2 ו-3, הקפידו תמיד להכניס את האביזר בין שתי מסילות ההובלה בכל מפלס.

הערות

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

מידע נוסף

ברוב המקרים, המכשיר מציג הערות ומידע נוסף הקשור לפעולה שזה עתה ביצעתם.

געו בשדה i. ההערה מוצגת בתצוגה במשך מספר שניות. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לגלול עד לסופן של הודעות ארוכות.

חלק מההערות מוצגות באופן אוטומטי, לדוגמה לצורך אישור או כהוראות או אזהרה.

פונקציות בתא התנור

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

פתיחת דלת התנור

פתיחת דלת התנור במהלך פעולתו, גורמת להשהיית הפעולה. ההפעלה נמשכת לאחר סגירת הדלת.

הערה: בעת שימוש במצב ההפעלה "מיקרוגל", עליכם לגעת בלחצן Start/Stop (התחלה/עצירה) לאחר שהדלת נסגרה כדי לחדש את ההפעלה. תוכלו לשנות את ההגדרה הבסיסית לשם כך. ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 20

תאורה פנימית

כאשר פותחים את דלת התנור, מופעלת התאורה הפנימית. אם הדלת נותרת פתוחה במשך 15 דקות או יותר, התאורה נכבית.

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

הערה: בהגדרות הבסיסיות, ניתן לבחור באפשרות כיבוי התאורה הפנימית במהלך הפעולה. ← "הגדרות בסיסיות" בעמוד 20

מאוורר הקירור

מאוורר הקירור מופעל ונכבה לסירוגין בהתאם לצורך. האוויר החם נפלט מעל לדלת.

זהירות!

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

כדי לקצר את משך הזמן שדרוש לתא תנור להתקרר לאחר סיום עבודתו, מאוורר הקירור ימשיך לפעול לפרק זמן מסוים לאחר מכן.

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

סוגי חימום

כדי לאפשר מציאה של סוג החימום המתאים למנה הרצויה, הסברנו כאן את ההבדלים ואת היקף השימוש. הסמלים עבור כל סוג של חימום מסייעים לך לזכור אותם.

סוג החימום	Temperature (טמפרטורה)	שימוש
 אוויר חם 4D	30-275°C	לאפייה וצלייה במפלס אחד או יותר. המאוורר מפזר את החום מגוף החימום הטבעתי שבלוח האחורי באופן שווה בתא התנור.
 אוויר חם eco	30-275°C	לבישול חסכוני של מנות נבחרות במפלס אחד ללא חימום מראש. המאוורר מפזר את החום החסכוני בחשמל מגוף החימום הטבעתי, שממוקם בדופן האחורית של התנור, באופן שווה בתוך תא התנור.
 צלייה באוויר חם-	30-300°C	לצלייה של עוף, דגים שלמים ונתחי בשר גדולים. גוף החימום של הגריל והמאוורר מופעלים וכבים לסירוגין. המאוורר מפזר את האוויר החם מסביב למזון.
 גריל, שטח נרחב	הגדרות הגריל: 1 = נמוך 2 = בינוני 3 = גבוה	לצלייה של פריטים שטוחים, כגון סטייקים ונקניקיות, להכנת צנימים ולבישול מנות מוקרמות. כל האזור שנמצא מתחת לגוף החימום של הגריל מתחמם.
 גריל, שטח קטן	הגדרות הגריל: 1 = נמוך 2 = בינוני 3 = גבוה	לצלייה של כמויות קטנות של סטייקים ונקניקיות, להכנת צנימים ולבישול מנות מוקרמות. האזור המרכזי של גוף החימום של הגריל מתחמם.
 חימום מקדים של כלי בישול	30-70°C	חימום מקדים של כלי בישול.
 Dry (ייבוש)	150°C	ייבשו את תא התנור לאחר שימוש במיקרוגל כדי לוודא שלא נותרות שאריות לחות.

ערכי ברירת מחדל

עבור כל סוג חימום, המכשיר מציין טמפרטורה או דרגה של ברירת מחדל. תוכלו לקבל את ערך ברירת המחדל או לשנותו באזור המתאים.

מיקרוגל

כדי לוודא שאתם משתמשים בהגדרת הספק המיקרוגל המתאימה, סיפקנו להלן סקירה כללית של השימושים לכל הגדרת הספק.

הגדרת הספק המיקרוגל	משך בישול מרבי	שימוש
90 וואט	שעה ו-30 דקות	להפשרת מזון עדין.
180 וואט	שעה ו-30 דקות	להפשרה ולהמשך בישול.
360 וואט	שעה ו-30 דקות	לבישול בשר ולחימום מזון עדין.
600 וואט	שעה ו-30 דקות	לחימום ולבישול מזון.
1000 וואט	30 דקות	לחימום נזלים.

MicroCombi

ניתן לשלב סוגי חימום שונים עם מצב ההפעלה "מיקרוגל". המכשיר מתחמם והמיקרוגל מופעל בו-זמנית. כתוצאה מכך, המזון מוכן תוך פרק זמן קצר יותר. הגדרות הספק המיקרוגל בין 90 ל-360 וואט מתאימות לכך.

תצוגת טמפרטורה

לאחר תחילת ההפעלה, הטמפרטורה הנוכחית של תא התנור מוצגת באופן גרפי בתצוגה.

קו החימום	הקו הלבן שמתחת לטמפרטורה הופך אדום משמאל לימין ככל שתא התנור מתחמם. בעת חימום מראש של התנור, הזמן המיטבי להנחת המזון בתא התנור הוא כשהקו אדום לחלוטין. לרמות מוגדרות, לדוגמה הגדרת גריל, קו החימום הופך מיד לאדום.
מחוון חום שיורי	לאחר כיבוי התנור, טבעת התצוגה מציגה את החום שנותר בתא התנור. כשהחום שנותר יורד, טבעת התצוגה הופכת כהה יותר ונעלמת לחלוטין בשלב מסוים.

הערה: בשל התמדת החום, הטמפרטורה המוצגת עשויה להיות שונה מעט מהטמפרטורה שבתוך התנור.

מצבי הפעלה

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

תוכלו למצוא תיאורים מדויקים יותר שלהם בסעיפים המתאימים.

מצב הפעלה	שימוש
Heating types (סוגי חימום) ← "תפעול המכשיר" בעמוד 14	קיימים מספר סוגי חימום שהותאמו בקפידה לצורך ההכנה המיטבית של האוכל.
AutoCook ← "Dishes" (מנות) בעמוד 27	קיימים ערכי הגדרות מתוכנתים מראש המתאימים למגוון מנות.
מיקרוגל ← "מיקרוגל" בעמוד 17	ניתן להשתמש במיקרוגל כדי לבשל, לחמם או להפשיר מנות בצורה מהירה יותר.
MicroCombi ← "מיקרוגל" בעמוד 17	ניתן להשתמש בפונקציית שילוב המיקרוגל כדי להפעיל את המיקרוגל ואת סוג החימום.

בורר סיבובי

ניתן להשתמש בבורר לשינוי ערכי ההתאמה המוצגים בתצוגה. ברוב רשימות הבחירה, כגון זו של הטמפרטורה, יש לסובב את הבורר לכיוון השני להגעה לערך המינימלי או המרבי. עם זאת, עבור סוגי החימום לדוגמה, הבחירה הראשונה נמצאת אחרי האחרונה.

תצוגה

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

הערך שניתן להגדיר באותו רגע מוצג בהדגשה. הוא מוצג באותיות לבנות עם קו תחתון לבן. הערך ברקע מוצג באפור.

מידע מודגש	ניתן לשנות את הערך המודגש באופן מיידי מבלי לבחור אותו תחילה. לאחר ההפעלה, הטמפרטורה או הדרגה נשארות מודגשות. הקו הלבן משמש גם כקו החימום והופך בהדרגה לאדום. הערה: בעת שימוש במצב ההפעלה Microwave (מיקרוגל), משך הבישול מודגש. קו החימום לא מופיע.
הגדלה	כל עוד אתם משתמשים בבורר הסיבובי כדי לשנות את הערך המודגש, רק ערך זה יוצג גדול יותר.



טבעת תצוגה

טבעת התצוגה נמצאת סביב החלק החיצוני של התצוגה.

בעת שינוי של ערך, טבעת התצוגה מציגה את המיקום ברשימת הבחירה. בהתאם לאזור ההגדרות ולאורך רשימת הבחירה, טבעת התצוגה עשויה להיות רציפה או מחולקת למקטעים.

במהלך ההפעלה, טבעת התצוגה הופכת לאדומה במרווחים בני שנייה אחת. לאחר דקה שלמה, המקטעים הופכים שוב לאדומים מההתחלה. ככל שהזמן הנותר לבישול מתקצר, המקטעים נעלמים בזה אחר זה.

הכרת המכשיר

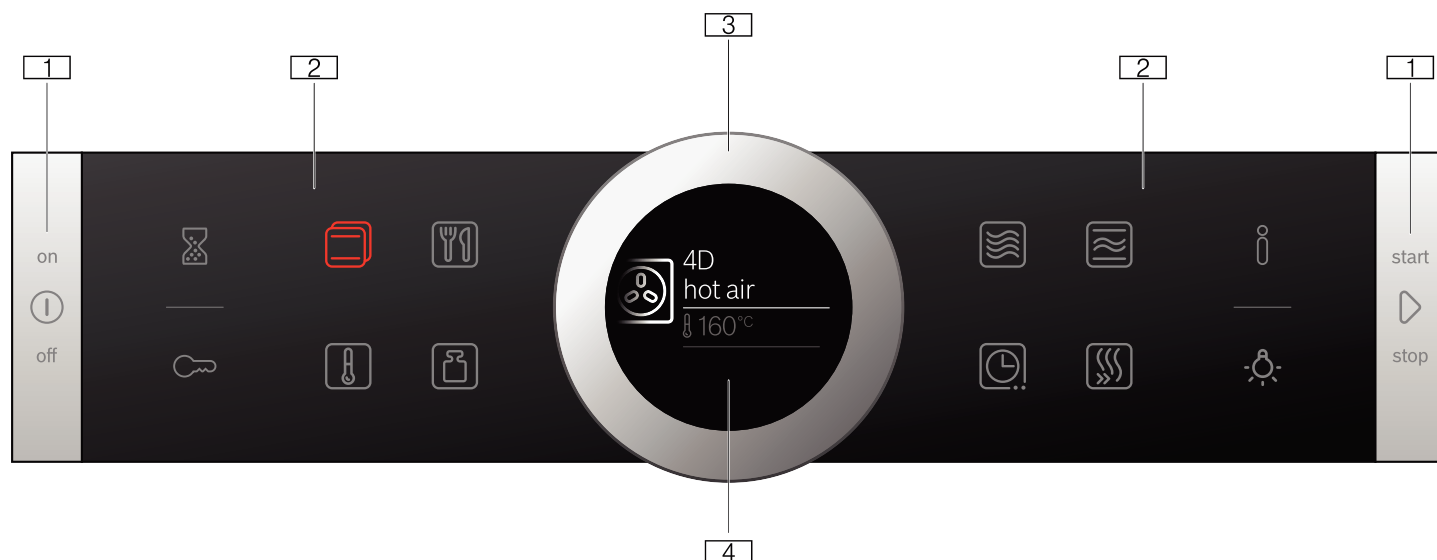
בפרק זה מובא הסבר על לוח התצוגה והבקרים השונים. כאן גם תמצאו מידע על הפונקציות השונות של המכשיר.

הערה: המפרט הייחודי והצבעים עשויים להשתנות בין הדגמים השונים.

לוח בקרה

לוח הבקרה ניתן להשתמש בלחצנים, שדות המגע השונים והבורר הסיבובי להגדרת הפונקציות השונות של התנור. ההגדרות הנוכחיות מופיעות בתצוגה.

הסקירה מציגה את לוח הבקרה כשהתנור מופעל עם סוג החימום שנבחר.



סמל	משמעות
לוחות מגע חיצוניים	
	טיימר
	נעילת בטיחות בפני ילדים
	מידע
	תאורה פנימית
לוחות מגע פנימיים	
	Heating types (סוגי חימום)
	Temperature (טמפרטורה)
	AutoCook
	Weight (משקל)
	מיקרוגל
	אפשרויות קביעת זמן
	MicroCombi
	Rapid heating (חימום מהיר)

שדה המגע, שניתן לשנות את הערך שלו בתצוגה או להציגו ברקע, נדלק באדום.

1 לחצנים

ללחצנים בצד שמאל וימין של לוח הבקרה יש נקודות לחץ. לחצו על לחצנים אלה כדי להפעילם. בתנורים שחזיתם אינה מפלדת אל-חלד, לשני שדות המגע של הלחצנים אין נקודות לחץ.

2 לוחות מגע

מתחת ללוחות המגע קיימים חיישנים. פשוט געו בסמל המתאים לבחירה בפונקציה.

3 בורר סיבובי

הבורר הסיבובי מותאם כך שניתן לסובב אותו ללא הגבלה שמאלה וימינה. לחצו עליו קלות בכיוון הרצוי באמצעות האצבע.

4 תצוגה

ערכי ההגדרה הנוכחית, אפשרויות והודעות שונות מופיעות בתצוגה.

בקרים

הבקרים השונים מותאמים לפונקציות השונות של המכשיר. באפשרותכם להגדיר את פעולת המכשיר בצורה קלה ופשוטה.

לחצנים ולוחות מגע

להלן הסבר קצר על הלחצנים ולוחות המגע השונים.

סמל	משמעות
לחצנים	
	הפעלה וכיבוי של המכשיר
	הפעלה, השהיה או ביטול (לחיצה ממושכת של 3 שניות בערך) של הפסקה (התחלה/הפסקה)

הגנה על הסביבה

המכשיר החדש שלכם חסכוני במיוחד בחשמל. בסעיף זה תוכלו למצוא עצות מועילות לחיסכון באנרגיה בעת השימוש במכשיר, וכן כיצד לסלק את המכשיר שלכם בצורה נאותה בתום השימוש בו.

חיסכון באנרגיה

- חממו את התנור מראש אך ורק אם מצוין במתכון או בטבלה שבחוברת ההוראות שיש לעשות כן.
- מומלץ להשתמש בתבניות אפייה כהות ומצופות לכה או אמייל. הן קולטות את החום טוב יותר.
- פתחו את דלת המכשיר מעט ככל האפשר במהלך פעולתו.
- אם ברצונכם לאפות מספר עוגות, מומלץ לאפות אותן בזו אחר זו. תא התנור עדיין חם. פעולה זו תקצר את משך זמן האפייה של העוגה השנייה. ניתן להכניס לתנור במקביל שתי תבניות אפייה כשהן מונחות זו לצד זו.
- במקרה של זמני בישול ממושכים, ניתן לכבות את התנור 10 דקות לפני סיום הבישול ולנצל את החום השורי כדי לסיים את תהליך הבישול.

סילוק ידידותי לסביבה

יש להשליך את חומרי האריזה באופן ידידותי לסביבה.

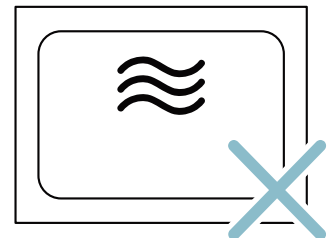
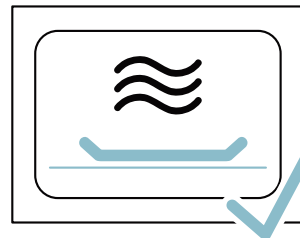
מכשיר זה עומד בתקנה האירופית 2012/19/EU להשלכת ציוד חשמלי ואלקטרוני (WEEE). התקנה מפרטת את המסגרת ברחבי האיחוד האירופי להחזרה ולמחזור של מכשירים משומשים.



מיקרוגל

זהירות!

- היווצרות ניצוצות: פריטי מתכת, כגון כפית בתוך כוס, צריכים להיות במרחק מינימלי של 2 ס"מ מדפנות תא התנור ומהחלק הפנימי של הדלת. ניצוצות עלולים לגרום נזק בלתי הפיך לזכוכית בצד הפנימי של הדלת.
- שילוב אביזרים: אין לשלב את מדף הרשת עם התבנית הרב-תכליתית. אם מכניסים אותם ישירות אחד מעל השני עלולים להיווצר ניצוצות. הקפידו להכניס אביזרים אלה רק לתוך מדף משלהם.
- מיכלים מרדיד אלומיניום: אין להשתמש במכלי אלומיניום חד-פעמיים בתנור. ניצוצות הנוצרים מהם עלולים לגרום נזק למכשיר.
- הפעלת מכשיר המיקרוגל ללא מזון בתוכו: הפעלה ללא מזון בתא התנור עלולה לגרום לעומס יתר. לעולם אין להפעיל את המיקרוגל, אלא אם יש בתוכו מזון. המקרה היחיד היוצא מן הכלל הוא לצורך בדיקת התאמה של כלי הבישול. ← "מיקרוגל" בעמוד 17



- הכנת פופקורן במיקרוגל: לעולם אין להפעיל את המיקרוגל בעוצמה חזקה מדי. השתמשו בעוצמת מיקרוגל מרבית של 600W. יש להניח את שקית הפופקורן על מגש זכוכית. לוחות הזכוכית של הדלת עלולים לקפוץ אם מופעל עליהם עומס יתר.

פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר

מידע כללי

זהירות!

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

⚠ אזהרה - סכנת צריבה!

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

⚠ אזהרה - סכנת פציעה!

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

⚠ אזהרה - סכנת התחשמלות!

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

⚠ אזהרה - סכנה לנזק בריאותי חמור!

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

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

⚠ אזהרה - סכנת התפוצצות!

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

⚠ אזהרה - סכנת כוויות!

- פריטי מזון עם קליפה או קרום עלולים להתבקע או להתפוצץ גם זמן מה לאחר החימום. לעולם אין לבשל ביצים בקליפתן או לחמם ביצים קשות. נקבו תמיד את החלמון לפני שליכת ביצים או אפייתן. הקליפה של מוצרי מזון כגון תפוחים, עגבניות, תפוחי אדמה או נקניקיות עלולה להתפקע. לפני הבישול יש לנקב או לקלף את הקליפה.
- חום אינו מתפזר באופן שווה במזון לתינוקות. לעולם אין לחמם מזון לתינוקות במיכלים סגורים. יש להקפיד להסיר את המכסה או הפטמה. ערבבו ונערו היטב את המזון לאחר החימום. בדקו את טמפרטורת המזון לפני האכלת הילד.
- מזון חם פולט חום. כלי הבישול עשויים להתחמם. יש להשתמש תמיד בכפפות מטבח כדי להוציא את האביזרים או את כלי הבישול מתא התנור.
- אריזות אטומות עלולות להתבקע במהלך חימום המזון. יש לעיין בהוראות ההכנה שמצוינות על גבי האריזה. יש להשתמש בכפפות מטבח כדי להוציא את הכלים מתא התנור.

⚠ אזהרה - סכנת פציעה!

- שריטה בזכוכית שבדלת התנור עלולה להתפתח לסדק. אין להשתמש במגרדת לזכוכית, בעזרי ניקוי או בחומרי ניקוי חדים או שורטים.
- הצירים בדלת המכשיר זזים בעת פתיחת וסגירת הדלת, והם עלולים לגרום לתפיסה של איבר או בגד. הרחיקו את ידיכם מהצירים.

⚠ אזהרה - סכנת התחשמלות!

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

⚠ אזהרה - סכנה בגלל שדה מגנטי!

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

מיקרוגל

⚠ אזהרה - סכנת שריפה!

- אין להשתמש במכשיר אלא למטרות שלהן יועד. שימוש החורג מכך הוא מסוכן ועלול לגרום נזק. חל איסור: לייבש מזון או פריטי ביגוד, לחמם נעליים או כריות חימום, לחמם ספוגים, מטליות ניקוי או פריטים דומים.
- לדוגמה, נעלי בית או כריות חימום עלולות להתלקח, אפילו מספר שעות לאחר החימום. יש להשתמש במכשיר אך ורק להכנת מזון ומשקאות.

ייעוד השימוש

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

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

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

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

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

המכשיר מיועד לשימוש עד לגובה של 2000 מטר מעל פני הים.

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

אין לאפשר לילדים לשחק במכשיר או בסביבתו. אין לאפשר לילדים לנקות את המכשיר או לבצע בו פעולות כלשהן, אלא אם כן הם בני 8 לפחות ונמצאים תחת השגחה.

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

הקפידו תמיד להחליק את האביזרים לתוך תא התנור בצורה הנכונה. ← "אביזרים" בעמוד 11

הוראות בטיחות חשובות

מידע כללי

⚠ אזהרה - סכנת שריפה!

- חומרים דליקים המאוחסנים בתא התנור עלולים להתלקח. אין לאחסן חומרים דליקים בתא התנור. אין לפתוח את דלת התנור אם יש בתוכו עשן. כבו את התנור ונתקו אותו משקע החשמל, או הורידו את מפסק הזרם שבתיבת הנתיכים.
- בעת פתיחת דלת התנור נוצר משב רוח. נייר האפייה עלול לזוז, לגעת בגוף החימום ולהתלקח. אין להניח נייר אפייה בצורה לא מהודקת על האביזרים במהלך חימום התנור מראש. הקפידו להצמיד את נייר האפייה באמצעות צלחת או תבנית אפייה. כסו בנייר האפייה רק את האזור הנחוץ. יש להקפיד כי נייר האפייה לא יבלוט מעבר לאביזרים.

⚠ אזהרה - סכנת כוויות!

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

⚠ אזהרה - סכנת צריבה!

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

תוכן העניינים

20	הגדרות בסיסיות	
20	שינוי ההגדרות הבסיסיות	
20	רשימת הגדרות בסיסיות	
20	הפסקת חשמל	
20	שינוי השעה	
21	תכשירי ניקוי	
21	תכשירי ניקוי מתאימים לשימוש	
22	שמירה על ניקיון התנור	
22	מסילות	
22	הסרת המסילות והרכבתן	
24	דלת התנור	
24	הסרת כיסוי דלת התנור	
24	הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם	
26	איתור בעיות ופתרון	
26	תיקון תקלות לבד	
26	זמן הפעלה מרבי	
26	נורות בתא התנור	
27	שירות לקוחות	
27	מספר E ומספר FD	
27	מנות	
27	מידע על התוכניות השונות	
27	בישול מנה בעזרת AutoPilot	
28	מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו	
28	תבניות סיליקון	
28	עוגות ומאפים קטנים	
31	לחם ולחמניות	
33	פיצה, קיש ומאפים מלוחים	
34	פשטידות וסופלה	
35	עוף	
37	בשר	
40	דגים	
42	ירקות ותוספות	
44	קינוחים	
45	חיסכון באנרגיה באמצעות סוגי חימום Eco	
46	אקרילאמיד במזון	
46	ייבוש	
47	שימור	
48	הפשרה	
49	חימום מזון במיקרוגל	
51	מנות מבחן	

4	ייעוד השימוש	
4	הוראות בטיחות חשובות	
4	מידע כללי	
5	מיקרוגל	
6	פעולות העלולות לגרום נזק למכשיר	
6	מידע כללי	
7	מיקרוגל	
7	הגנה על הסביבה	
7	חיסכון באנרגיה	
7	השלכה ידידותית לסביבה	
8	הכרת המכשיר	
8	לוח בקרה	
8	בקורות	
9	תצוגה	
9	מצבי הפעלה	
10	סוגי חימום	
10	מיקרוגל	
11	מידע נוסף	
11	פונקציות בתא התנור	
11	אביזרים	
11	אביזרים כלולים	
11	הכנסת האביזרים	
12	אביזרים אופציונליים	
13	לפני הפעלה ראשונה	
13	שימוש ראשון	
13	ניקוי תא התנור והאביזרים	
14	הפעלת המכשיר	
14	הפעלה וכיבוי של המכשיר	
14	התחלת פעולה	
14	הגדרת סוג החימום והטמפרטורה	
15	חימום מהיר	
15	אפשרויות קביעת זמן	
15	הגדרת משך הבישול	
16	הגדרת שעת הסיום	
17	הגדרת הטיימר לזמן קצר	
17	מיקרוגל	
17	כלי בישול	
18	הגדרת הספק המיקרוגל	
18	הגדרת המיקרוגל	
18	הגדרת MicroCombi	
19	ייבוש	
19	נעילת בטיחות בפני ילדים	
19	הפעלה והשבתה	

מידע נוסף לגבי מוצרים, אביזרים, חלקי חילוף ושירות ניתן למצוא בכתובת www.bosch-home.co.il ובחנות המקוונת www.bosch-eshop.com

לקוחות נכבדים,

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

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!

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

כל הזכויות שמורות ל- BSH Home Appliances Group.

התוכן שבמסמך זה הוא הקניין הרוחני הבלעדי של BSH.

BSH שומרת את הזכות הבלעדית 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.



רשמו את המכשיר שלכם באתר:
www.bosch-home.com/welcome



**תנור קומפקטי עם פונקציית מיקרוגל
CMG633B.1**



BOSCH

הוראות שימוש [he]