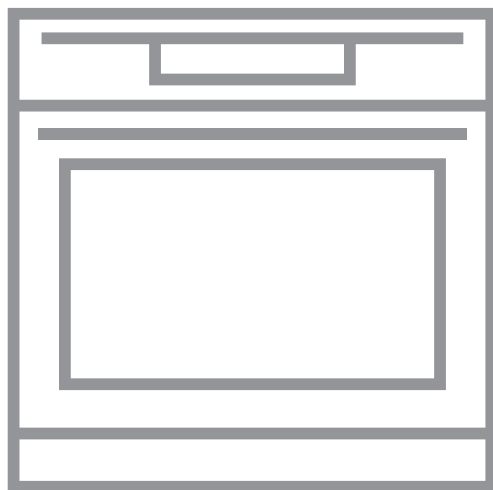


▶ BSK289233M

הוראות שימוש HE
תנור אדים

USER MANUAL



AEG

תוכן

2	1. מידע על בטיחות.....
4	2. הוראות בטיחות.....
6	3. תיאור המוצר.....
7	4. הפעלת המכשיר.....
8	5. הכנה לשימוש הראשון.....
9	6. שימוש יומיומי.....
20	7. פעולות שרון.....
20	8. השימוש באביזרים.....
23	9. פעולות נוספות.....
24	10. עצות וטיפים.....
44	11. שמירה וניקוי.....
48	12. איתור תקלות.....
50	13. יעילות אנרגיה.....

לתוצאות מושלמות

תודה על שבחרת במוצר זה של AEG. יצרנו אותו כדי להעניק לך ביצועים מושלמים למשך שנים רבות, עם טכנולוגיות חדשניות שמסייעות להקל על החיים - תכונות שלא תוכל למצוא במכשירים רגילים. אנא הקדש מספר דקות לקריאה, כדי למצות את המיטב שהמוצר יכול לספק.

בקר באתר האינטרנט שלנו כדי:

לקבלת עצות הנוגעות לשימוש, עלונים, עזרה בפתרון בעיות ומידע לגבי שירות: www.aeg.com/webselfservice



לרשום את המוצר שרכשת כדי לקבל שירות טוב עוד יותר: www.registeraeg.com



לרכוש אביזרים, חלקים מתכלים וחלפים מקוריים עבור המכשיר שברשותך: www.aeg.com/shop



שירות לקוחות

השתמש תמיד בחלקי חילוף מקוריים. בעת הפנייה למרכז השירות המורשה, ודא כי ברשותך הנתונים הבאים: הדגם, מספר המוצר (PNC), המספר הסידורי.

ניתן למצוא את המידע על לוחית הדירוג.

⚠ אזהרה / זהירות - נתוני בטיחות

ⓘ מידע כללי ועצות

📄 מידע סביבתי

התנאים עשויים להשתנות ללא הודעה

1. ⚠ מידע על בטיחות

לפני ההתקנה והשימוש במכשיר, קרא בעיון את ההוראות המצורפות. היצרן אינו אחראי לכל פציעה או נזק שייגרמו

כתוצאה מהתקנה לא נכונה או משימוש לא נכון. שמור תמיד את ההוראות במקום בטוח ונגיש, לשימוש עתידי.

1.1 בטיחות ילדים ואנשים מוגבלים

- השימוש במכשיר זה מותר לילדים מגיל 8 ומעלה ולאנשים בעלי מוגבלות גופנית, חושית או שכלית או לאנשים חסרי ניסיון וידע, אם הדבר נעשה תחת פיקוח או אם ניתנה להם הדרכה לגבי שימוש בטוח במכשיר, ובתנאי שהם מבינים את הסיכונים הקשורים לשימוש.
- יש להרחיק ילדים מגיל 3 עד 8 וכן אנשים הסובלים ממוגבלות משמעותית ומורכבת מאד, אלא אם כן הם תחת פיקוח צמוד.
- יש להרחיק ילדים מתחת לגיל 3, אלא אם כן הם בפיקוח צמוד.
- אין להתיר לילדים לשחק במכשיר.
- הרחק את כל חומרי האריזה מהישג ידם של ילדים ודאג לסילוקם כנדרש.
- יש להרחיק ילדים וחיות מחמד מהמכשיר כאשר הוא פועל או כאשר הוא מתקרר. חלק מהחלקים חמים.
- אם יש במכשיר התקן לבטיחות ילדים, יש להפעיל אותו.
- אין לאפשר לילדים לבצע פעולות ניקוי ותחזוקת משתמש במכשיר ללא השגחה.


1.2 בטיחות כללית

- התקנת המכשיר והחלפת הכבל ייעשו רק על ידי אדם מוסמך.
- אזהרה: המכשיר והחלקים הנגישים בו מתחממים במהלך ההפעלה. יש להיזהר שלא לגעת בחלקים שמתחממים.
- השתמש תמיד בכפפות מיוחדות לתנורים כדי להוציא או להכניס אביזרים או כלי בישול.
- לפני ביצוע פעולת תחזוקה כלשהי, נתק את המכשיר מאספקת החשמל.
- ודא כי המכשיר כבוי לפני החלפת נורת התאורה, כדי למנוע סכנת התחשמלות.
- אין להשתמש בניקוי קיטור לניקוי המכשיר.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים או בגירוד במכשירים מתכתיים לניקוי דלת הזכוכית משום שאלה עלולים לשרוט את פני השטח ואף לנפץ את הזכוכית.



- אם כבל אספקת המתח פגום, החלפתו חייבת להתבצע על ידי היצרן, נציג מטעם מרכז השירות המורשה, או גורם מוסמך דומה, כדי למנוע סכנת התחשמלות.
- כדי להסיר את תומכי הרשתות, ראשית משוך והסר את החלק הקדמי של תומך הרשתות מהדפנות הצדדיות ואחר כך את החלק האחורי שלו. התקן את תומכי הרשתות במקומם בסדר פעולות הפוך.
- השתמש רק בחיישן המזון (חיישן טמפרטורת הליבה) המומלץ למכשיר זה.

2. הוראות בטיחות

2.1 התקנה

- אל תשתמש במתאמים מפצלים או בכבלים מאריכים.
 - היזהר שלא לגרום נזק לכבל המתח ולתקע החשמל. אם יש צורך להחליף את כבל החשמל של המכשיר, הדבר חייב להתבצע על ידי מרכז השירות המורשה שלנו.
 - אל תניח לכבל המתח לבוא במגע או להתקרב לדלת המכשיר, בפרט כאשר הדלת חמה.
 - התקני ההגנה מהתחשמלות של רכיבי חשמל חשופים או רכיבים מצופי בידוד חייבים להיות מחוזקים באופן שאינו מאפשר להסיר אותם ללא שימוש בכלים.
 - חבר את תקע החשמל לשקע חשמל בסיום ההתקנה בלבד. ודא שקיימת גישה לתקע החשמלי לאחר ההתקנה.
 - אם שקע החשמל רופף, אל תחבר אליו את התקע.
 - אין למשוך בכבל המתח כדי לנתק את המכשיר מהחשמל. הקפידו תמיד למשוך את התקע.
 - השתמש רק בהתקני בידוד מתאימים: קו חשמל המגן מפני נפילת מתח, נתיכים (נתיכי הברגה המנותקים מהמחזיק), מפסקי דלף וממסרי מגע.
 - על תשתית החשמל להיות מצוידת בהתקן בידוד המאפשר את ניתוק כל הקטבים של המכשיר מאספקת החשמל. על מכשיר הבידוד לכלול שקע בעל פתחים ברוחב מינימלי של 3 מ"מ.
 - מכשיר זה עומד בהוראות הבאות של המועצה האירופאית.
- אזהרה!**  התקנת המכשיר תיעשה רק על ידי אדם מוסמך.
- סלק את כל חלקי האריזה.
 - אין להתקין מכונה שניזוקה או להשתמש בה.
 - פעל על פי הוראות ההתקנה שסופקו עם המכונה.
 - היזהר תמיד בעת הזזת המכונה, שכן היא כבדה. השתמש תמיד בכפפות בטיחות ובנעליים סגורות.
 - אל תמשוך את המכשיר מהידית.
 - שמור על מרחקי המינימום ממכשירים אחרים.
 - ודא כי המכשיר מותקן מתחת למבנים בטוחים ובסמיכות אליהם.
 - צדי המכשיר חייבים להישאר סמוכים למכשירים או ליחידות בגובה זהה לגובה המכשיר.
 - המכשיר מצויד במערכת קירור חשמלית. היא מוכרחה להיות מופעלת באמצעות רשת החשמל.

2.2 חיבור לחשמל

- אזהרה!**  קיימת סכנת שריפה והתחשמלות.
- כל החיבורים החשמליים צריכים להתבצע על ידי חשמלאי מוסמך.
 - יש להאריק את המכשיר.
 - ודא כי הפרמטרים שמופיעים על לוחית הדירוג תואמים לדירוגים החשמליים של רשת החשמל הביתית.
 - הקפידו תמיד להשתמש בשקע מונע התחשמלות שהותקן כהלכה.
- ### 2.3 שימוש
- אזהרה!**  סכנה לפציעה, כוויות, התחשמלות או פיצוץ.
- המכשיר נועד לשימוש ביתי בלבד.

2.4 בישול בקיטור

אזהרה!



קיימת סכנה לכוויות ולגרימת נזק למכשיר.

- קיטור שמשחרר עלול לגרום לכוויות:
 - היזהר בעת פתיחת דלת המכשיר כאשר האפשרות פועלת. אדים עלולים להשתחרר.
 - פתח את דלת המכשיר בזירות לאחר פעולת בישול בקיטור.

2.5 שמירה וניקוי

אזהרה!



סכנה לפציעה, דליקה או גרימת נזק למכשיר.

- לפני פעולות תחזוקה, כבה את המכשיר ונתק את כבל החשמל משקע החשמל.
- ודא כי המכשיר קר. ישנה סכנה לשבירת לוחות הזכוכית.
- החלף באופן מיידי את לוחות הזכוכית של הדלת אם הם פגומים. צור קשר עם מרכז השירות המורשה.
- שלוף את הדלת מהמכשיר בזירות. הדלת כבדה!
- יש לנקות את המכשיר בקביעות כדי למנוע בלאי של החומר של פני השטח.
- יש לנקות את המכשיר בעזרת סמרטוט רך ולח. יש להשתמש רק בחומרי ניקוי ניטרליים. אין להשתמש במוצרים שוחקים, כריות ניקוי שוחקות, ממיסים או חפצי מתכת.
- אם אתה משתמש בתרסיס לתנור, פעל על פי הוראות הבטיחות שעל גבי האריזה.
- אין לנקות את האמייל הקטליטי (אם ישנו) עם אף חומר ניקוי.

2.6 תאורה פנימית

אזהרה!



סכנת התחשמלות!

- נורת התאורה או מנורת ההלוגן במכשיר זה היא מסוג המתאים למכשירים ביתיים בלבד. אין להשתמש בה כדי להאיר את הבית.
- לפני החלפת הנורה, נתק את המכשיר מאספקת החשמל.
- השתמש אך ורק בנורות בעלות מפרט זהה.

2.7 שירות

- כדי לתקן את המכשיר, צור קשר עם מרכז שירות מורשה.

- אין לבצע כל שינוי במפרט הטכני של המכונה.
- ודא שפתחי האוורור אינם חסומים.
- אין להשאיר את המכשיר ללא השגחה בעת פעולתו.
- הפסק את פעולת המכשיר לאחר כל שימוש.
- היזהר בעת פתיחת דלת המכשיר כאשר המכשיר בפעולה. המכשיר עלול לפלוט אוויר חם.
- אין להפעיל את המכשיר בידיים רטובות או כאשר הוא בא במגע עם מים.
- אין להפעיל לחץ לפתיחת דלת המכשיר.
- אין להשתמש במכשיר כמשטח עבודה או כמשטח אחסון.
- פתח את דלת המכשיר בזירות. השימוש ברכיבים המכילים אלכוהול עלול לגרום לתערובת של אוויר ואדי כוהל.
- אין לאפשר מגע של ניצוצות או של להבה חשופה במכשיר בעת פתיחת הדלת.
- אין להכניס למכשיר או להניח בקרבתו מוצרים או פריטים דליקים הספוגים בחומרים דליקים.

אזהרה!




סכנה לגרימת נזק למכשיר.

- כדי למנוע נזק לאמייל או שינויים בצבע שלו:
 - אל תניח ישירות על תחתית המכשיר אביזרי בישול או עצמים אחרים שתכניס לתוכו.
 - אל תניח רדיד אלומיניום ישירות על גבי התחתית של חלל התנור.
 - אל תניח מים ישירות בתוך המכשיר כשהוא חם.
 - אל תשמור מזון או כלים לחים בתוך המכשיר לאחר סיום הבישול.
 - היזהר בעת הסרת והתקנת האביזרים. שינוי צבע האמייל או הנירוסטה אינו פוגע בביצועי המכשיר.
 - לעוגות לחות - השתמש בתבנית עמוקה. מיצי פירות עלולים לגרום לכתמים שלא ניתן להסירם.
 - המכשיר נועד לשימושי בישול בלבד. אין להשתמש במכשיר למטרות אחרות, כמו למשל חימום החדר.
 - את פעולת הבישול יש לבצע תמיד כשדלת התנור סגורה.
 - במקרה שהמכשיר מותקן מאחורי פאנל ריהוט (למשל, דלת) ודא שהדלת לעולם אינה סגורה כשהמכשיר פועל. חום ולחות עלולים להצטבר מאחורי פאנל ריהוט סגור ולגרום כתוצאה מכך לנזק למכשיר, לדירה ולרצפה. אל תסגור את פאנל הריהוט עד שהמכשיר התקרר לחלוטין לאחר השימוש.

- נתק את המכשיר מאספקת החשמל.
- חתוך את כבל אספקת המתח קרוב למכונה וסלק אותו.
- הסר את סגר הדלת כדי למנוע מילדים ומחיות מחמד מלהינעל בתוך המכשיר.

- השתמש אך ורק בחלקי חילוף מקוריים.

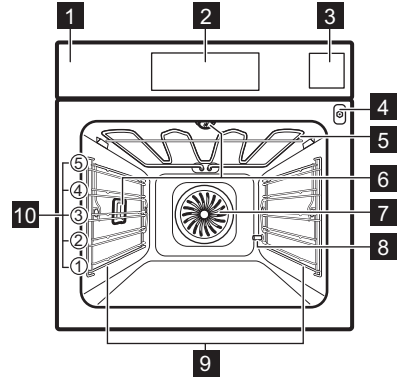
2.8 סילוק

אזהרה! 
קיימת סכנה לפציעה או חנק.

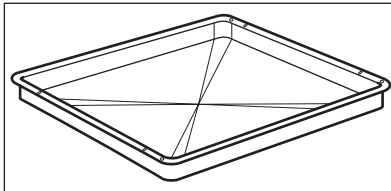
3. תיאור המוצר

3.1 סקירה כללית

- 1 לוח הבקרה
- 2 תצוגה
- 3 מגרת מים
- 4 שקע לחייושן המזון
- 5 גוף חימום
- 6 נורה
- 7 מאוורר
- 8 הסרת אבנית מיציאת צינור
- 9 תומכי רשתות, ניתנים להסרה
- 10 מיקומי מדפים

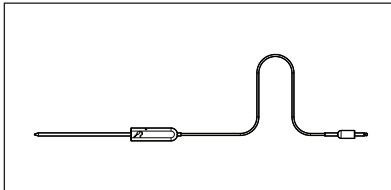


תבנית גריל / צלייה



לאפייה ולצלייה או כתבנית לאיסוף שומן.

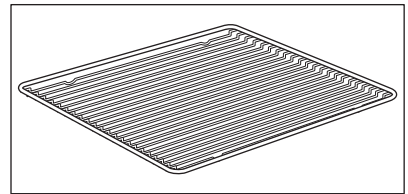
חיישן מזון



למדידת הטמפרטורה בתוך המזון.

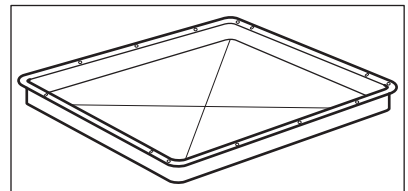
3.2 אביזרים

מדף רשת



לכלי בישול, תבניות לעוגות, צליית בשר.

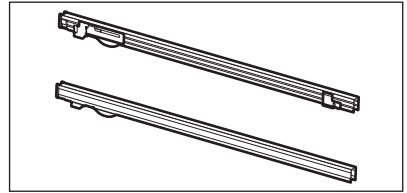
תבנית אפייה



לעוגות וביסקוויטים.

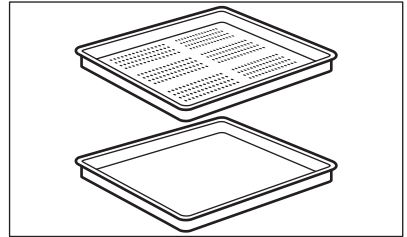
מיכל מזון אחד מחורר ואחד לא מחורר.
 ערכת האדים מנקזת ומרחיקה את המים
 מהמזון במהלך בישול בקיטור. השתמש בה
 כדי להכין ירקות, דגים וחזה עוף. ערכה זו
 אינה מתאימה למזון שצריך לשרות במים, כמו
 למשל אורי, פולנטה, פסטה.

מסילות טלסקופיות



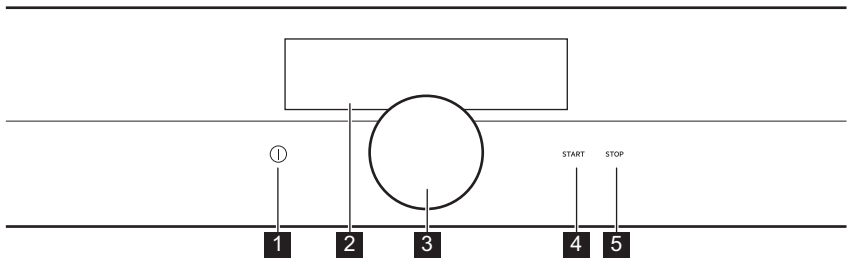
עבור מדפים ותבניות.

ערכת קיטור



4. הפעלת המכשיר

4.1 לוח הבקרה



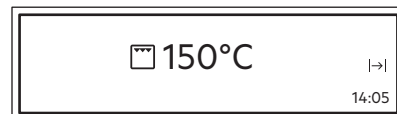
פעולה	הערה
1 הפעלה/כיבוי (On/Off)	להפעלה ולכיבוי של המכשיר.
2 תצוגה	מציגה את ההגדרות הנוכחיות של המכשיר.
3 כפתור החוגה	<p>כדי לשנות את ההגדרות ולנווט בתפריט. לחץ על ① כדי להפעיל את המכשיר. לחץ לחיצה ארוכה על כפתור החוגה כדי להפעיל את מסך ההגדרות. לחץ ארוכות על כפתור החוגה וסובב אותו כדי לנווט בתפריט. עצור את סיבוב כפתור החוגה ולחץ עליו כדי לאשר הגדרה מסוימת או כדי להיכנס לתפריט המשנה שבחרת. כדי לחזור לתפריט הקודם, השתמש באפשרות חזור שבתפריט או אשר את ההגדרה שנבחרה.</p>

פעולה	הערה
4 START	להפעלת הפעולה שנבחרה.
5 STOP	לכיבוי הפעולה שנבחרה.

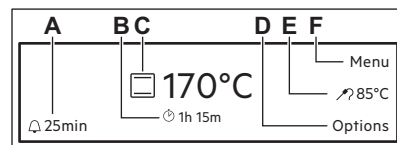
- A.** תזכורת
B. מונה מעלה
C. פעולת חימום וטמפרטורה
D. אפשרויות או השעה
E. משך הזמן ושעת הסיום של פעולה או
 חייושן מזון
F. תפריט

4.2 תצוגה

לאחר ההפעלה, התצוגה מראה את מצב פעולת החימום האחרונה שנבחרה.



התצוגה, כשמוגדר בה מספר הפעולות המירבי האפשרי.



5. הכנה לשימוש הראשון

5.2 חיבור ראשון

לאחר החיבור הראשון תופיע בתצוגה גרסת התוכנה למשך 7 שניות.
 עליך להגדיר את השפה, את ה-בהירות תצוגה, קשיות המים ואת ה-שעה.

5.3 הגדרת קשיות המים

הטבלה שלמטה מציגה את טווח קשיות המים (ב-dH) על פי רמת תכולת סידן הרלוונטית ואיכות המים.

⚠ **אזהרה!**
 עיין בפרקי "בטיחות".

5.1 ניקוי ראשוני

הסר מהתנור את כל האביזרים ותומכי הרשתות הניתנים להסרה.

עין בפרק "טיפול וניקוי". ⓘ

נקה את התנור ואת האביזרים לפני השימוש הראשון.
 החזר את האביזרים ותומכי הרשתות בחזרה למקומם.

דירוג מים	משקעי סידן (mg/l)	משקעי סידן (mmol/l)	קשיות המים	
			dH°	דירוג
רך	0 - 50	0 - 1.3	0 - 7	1
קשה למחצה	50 - 100	1.3 - 2.5	7 - 14	2

קשיות המים	משקעי סידן (mmol/l)	משקעי סידן (mg/l)	דירוג	קשיות המים	
				dH°	דירוג
3	2.5 - 3.8	100 - 150	קשה	21 - 14	
4	מעל 3.8	מעל 150	קשים מאוד	מעל 21	

קשיות המים	רצועת בדיקה
1	<input type="text"/> <input type="checkbox"/>
2	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
3	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
4	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>


ניתן לשנות את קשיות המים בתפריט: הגדרות בסיסיות / התקנה /קשיות המים.


כאשר רמת קשיות המים עולה על הערכים המופיעים בטבלה, מלא את מגירת המים במים מבקבוק.

1. קח את רצועת המדידה על פי 4 צבעים שסופקה עם ערכת האדים של התנור. טבול את כל אזורי התגובה של הרצועה במים למשך כשנייה אחת. אל תכניס את הרצועה לתוך המים הזורמים.
2. נער את הרצועה להסרת שאריות המים. המתן דקה אחת (1) ואז בדוק את קשיות המים למול הטבלה המופיעה מטה. הצבעים של אזורי התגובה ממשיכים להשתנות. אל תבדוק את קשיות המים יותר מאוחר מאשר בתום דקה אחת (1) מהמדידה.
3. הגדר את קשיות המים: תפריט: הגדרות בסיסיות.

6. שימוש יומיומי

4. לחץ על כפתור החוגה לאישור.
5. קבע את הטמפרטורה ואשר.
6. לחץ על START. חיישן מזון ניתן לחבר אותו בכל עת לפני תחילת הבישול או במהלך הבישול. פעולות מסוימות מכילות רצף של מסכים נפתחים. לחץ על כפתור החוגה כדי לעבור למסך הבא. לאחר האישור, הפעולה מתחילה לפעול. לכיבוי פעולה כלשהי, לחץ על STOP.


הנורה עשויה לכבות אוטומטית בטמפרטורה שמתחת ל-60°C במהלך פעולות תנור מסוימות. 








אזהרה!  עיין בפרקי "בטיחות".

6.1 פעולות חימום







- הפעלה וכיבוי פעולות החימום.
1. הפעל את התנור.
 2. החזק את כפתור החוגה.
 3. הפעולה האחרונה שהייתה בשימוש מודגשת. לחץ על כפתור החוגה כדי להיכנס לתפריט המשנה וסובב אותו כדי לבחור פעולת חימום.



פעולות חימום: מיוחדות

שימוש	פעולת חימום
להכנת צלי עסיסי ורך.	בישול אטי 








שימוש	פעולת חימום
לשמירת חום המזון.	שמירת חום 
לחימום צלחות לפני הגשה.	חימום צלחות 
להכנת שימורי ירקות כגון מלפפונים חמוצים.	שימור 
לייבוש פרוסות של פירות, ירקות ופטריות.	ייבוש 
השתמש באפשרות זו כדי להכין יוגורט. בפעולה זו המנורה כבוייה.	פעולת 'יוגורט' 
פעולה זו יכולה לשמש להפשרת מזון קפוא, כגון ירקות ופירות. זמן ההפשרה תלוי בכמות ובגודל של המזון הקפוא.	הפשרה 
עבור מנות כמו לזניה או גראטן תפוחי אדמה. כמו כן, לבישול ברוטב ולהשחמה.	מוקדם בגבינה ופירורי לחם 


פעולות חימום: רגילות

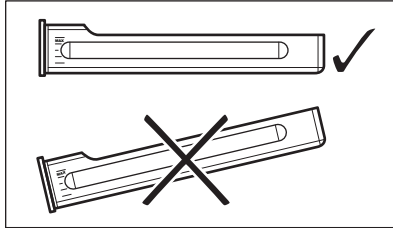
שימוש	פעולת חימום
לאפייה בו-זמנית עד 3 מדפים ולייבוש מזון. קבע את טמפרטורת התנור ברמה נמוכה ב- 20°C - 40°C מאשר בפעולה: בישול קונבנציונלי.	בישול עם מאורר טורבו 
לאפייה במפלס אחד להשגת השחמה אינטנסיבית יותר ותחתית פריכה. קבע את טמפרטורת התנור ברמה נמוכה ב- 20°C - 40°C מאשר מאשר בפעולה: בישול קונבנציונלי.	מאורר טורבו + תחתון 
לאפייה ולצלייה במפלס אחד.	בישול קונבנציונלי (חימום עליון/תחתון) 
לקבלת תוצאות פריכות בהכנת מזון מהיר כמו צ'יפס, פוטטוס או ספרינג רול.	תחתון + גריל + מאורר 
לצליית פריטי מזון שטוחים ולקליית לחם.	גריל 
לצליית נתחי בשר גדולים או עוף עם עצמות במפלס אחד. כמו כן, להקרמה ולהשחמה.	גריל + מאורר 

שימוש	פעולת חימום
לאפיית עוגות בעלות תחתית פריכה ולשימור מזון.	חימום תחתון 
<p>פעולה זו מיועדת לחיסכון בצריכת האנרגיה במהלך הבישול. למידע נוסף, עיין בפרק "עצות וטיפים", בסעיף 'אפייה בלחות עם מאוורר'. דלת התנור צריכה להיות סגורה במהלך הבישול, כדי שהפעולה לא תופסק וכדי להבטיח שהתנור יפעל ביעילות האנרגטית הגבוהה ביותר שניתן לקבל. כאשר משתמשים בפעולה זו, הטמפרטורה בחלל התנור עשויה להיות שונה מהטמפרטורה שהוגדרה. בשל השימוש בחום השויירי - עוצמת החימום יכולה להיות מופחתת. להמלצות כלליות לחיסכון באנרגיה, עיין ב: פרק "יעילות אנרגיה" סעיף 'חיסכון באנרגיה'. פעולה זו משמשת להגדרת רמת יעילות אנרגטית בהתאם לתקן EN 60350-1.</p>	אפייה לחה עם מאוורר 

פעולות חימום: קיטור (Steam)

שימוש	פעולת חימום
לאידוי ירקות, תוספות או דגים.	קיטור - מלא 
פעולה זו מתאימה לבישול מאכלים עדינים כמו פודינג, פלאן, טרין ודגים.	לחות גבוהה 
פעולה זו מתאימה להכנת בשר מטוגן או בתבשיל, כמו גם לחם ובצק שמרים מתוק. הודות לשילוב של קיטור וחום, הבשר מקבל ומרקם עסיסי ורך ומאפי בצק שמרים מקבלים פני שטח פריכים ומבריקים.	לחות בינונית 
פעולה זו מתאימה לבשר, עוף, מנות בתנור ותבשילי קדרה. הודות לשילוב של קיטור וחום, הבשר מקבל ומרקם עסיסי ורך ופני השטח פריכים.	לחות נמוכה 
חימום מחדש של מזון באמצעות אדים מונע התייבשות של פני השטח. החום מתפזר באופן אחיד ועדין ומאפשר לשמר את הטעם והניחוח של המזון, ממש כאילו הוכן זה עתה. פעולה זו יכולה לשמש כדי לחמם מזון ישירות על הצלחת. ניתן לחמם יותר מצלחת אחת באותו הזמן, באמצעות הנחה על מספר רשתות.	חידוש באמצעות אדים 
שם הפעולה מתייחס לשיטת בישול בשקיות וואקום פלסטיות אטומות בטמפרטורות נמוכות. למידע נוסף, עיין בסעיף 'בישול בוואקום (SousVide)' להלן ובפרק "עצות וטיפים" עם טבלאות הבישול.	בישול בוואקום (SousVide) 
השתמש בפעולה זו כדי להכין את לחמניות ולחם ולקבל תוצאות טובות ומקצועיות מבחינת פריכות, צבע וברק.	אפיית לחם 

שימוש	פעולת חימום
<p>פעולת הוספת לחות באמצעות אדים משפרת ומאיצה את התפחת הבצק, מונעת ייבוש של פני השטח ושומרת את הבצק גמיש.</p>	<p>התפחת בצק</p> 



לאחר מילוי המגירה במים, החזר אותה למקומה כפי שהייתה. לחץ על הכפתור הקדמי עד שהמגירה נמצאת בתוך התנור.

רוקן את מגירת המים לאחר כל שימוש.

זהירות!

שמור על מגירת המים הרחק ממשטחים חמים.



בישול באדים

מכסה מגירת המים נמצא בלוח לחיצי ההפעלה.

אזהרה!

השתמש אך ורק במי ברז קרים. אל תשתמש במים מסוננים (שהוצאו מהם המינרלים) או מזוקקים. אל תשתמש בסוגים אחרים של נוזל. אל תשים נוזלים דליקים או אלכוהוליים במגירת המים.



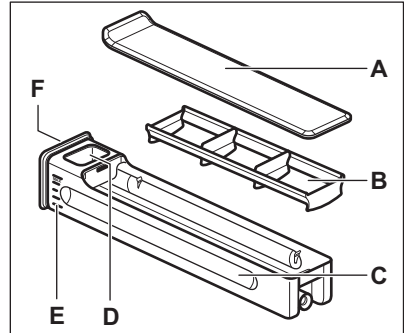
1. לחץ על מכסה מגירת המים כדי לפתוח אותו והוצא אותו מהמכשיר.
2. מלא את מגירת המים במים קרים עד לרמה המקסימלית (כ-950 מ"ל). אספקת מים זו תספיק ל-50 דקות בקירוב. השתמש בשנתות של סרגל המידה שעל מגירת המים.
3. דחוף את מגירת המים למיקום הראשוני שלה.

נגב את מגירת המים הרטובה במטלית רכה לפני שתכניס אותה למכשיר.



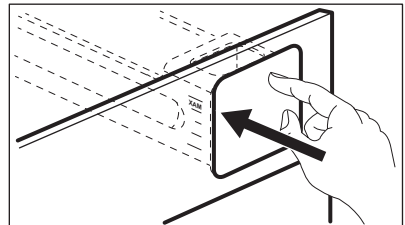
4. הפעל את המכשיר.

מגרת מים



- A. מכסה
- B. שובר-גלים
- C. גוף המגירה
- D. חור למילוי מים
- E. סקאלה
- F. לחצן קדמי

ניתן להוציא את מגירת המים מן התנור. לחץ עליה בעדינות מהלחצן הקדמי. אחרי שתלחץ על מגירת המים, היא תישלף מהתנור בעצמה.



ניתן למלא את מגירת המים בשתי דרכים:

- השאר את מגירת המים בתוך התנור ומלא אותה באמצעות קנקן מים.
 - נתק את מגירת המים מהתנור ומלא אותה מהברז.
- אם בחרת למלא את המגירה באמצעות הברז, החזק את המגירה במצב מאוזן כדי להימנע משפיכת מים.

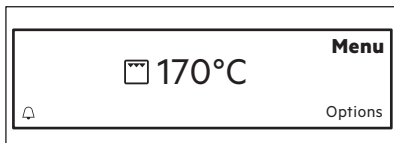
הכנת האוכל

1. שטוף וחתוך את המצרכים
2. תבל את המצרכים
3. הכנס את המצרכים לשקיות ואקום מתאימות.
4. אטום את השקיות בואקום וודא די אתה משאיר בתוכן את כמות האוויר המזערית ביותר האפשרית.
5. אחסון בקירור של השקיות הוא בגדר חובה במקרים בהם תהליך הבישול לא נעשה באופן מיידי.
6. המשך בפעולה בישול בואקום (SousVide) בהתאם להנחיות טבלת הבישול המתאימה לסוג המזון המדובר, או על פי המתכונים ב-'פעולות הסיוע בבישול'.
7. פתח את השקית והגש.
8. לבחירתך, השלם את הבישול בצריבה או צלייה אחרונה. למשל כדי שהבשר יגיע לרמה טובה של פריכות ולטעם צלוי אופייני.

בישול באמצעות פעולה זו גורם להצטברות שאריות מים על שקיות הואקום ובחלל הפנימי של התנור. לאחר סיום תהליך הבישול, פתח את דלת התנור בהירות כדי להמנע מנזילת מים על הרהיטים. השתמש בצלחת ומגבת כדי להוציא את שקיות הואקום. יבש את הדלת, את קולט המים בתחתית ואת חלל התנור באמצעות בד רך או ספוג. הנח לתנור להתייבש לגמרי כשהדלת פתוחה. כדי לזרז את תהליך הייבוש, ניתן לחמם את התנור באוויר חם בטמפרטורה של 150°C למשך כ-15 דקות.



6.2 תפריט - סקירה כללית



5. קבע פעולת חימום באדים והגדר את הטמפרטורה.
6. אם יש צורך, הגדר את הפעולה: משך |→| או: שעת סיום |→|. האדים יופיעו לאחר כ-2 דקות בקירוב. כשהמכשיר מגיע לטמפרטורת שהוגדרה, מושמע הצליל. כשהמים במגירת המים עומדים להיגמר, יישמע אות קולי המודיע שיש למלא מחדש את המגירה כדי להמשיך בבישול באדים כפי שמפורט מעלה.
- הצליל נשמע בסיום זמן הבישול.
7. כבה את המכשיר.
8. רוקן את מגירת המים לאחר סיום הבישול באדים.

הירות!



- המכשיר חם. קיימת סכנה לכוויות. היזהר כאשר אתה מרוקן את מגירת המים.
9. לאחר הבישול באדים, קיטור עשוי להתעבות על תחתית חלל התנור. יבש תמיד את תחתית חלל התנור כאשר המכשיר קר.
- הנח למכשיר להתייבש לגמרי כשהדלת פתוחה. כדי לזרז את תהליך הייבוש, ניתן לסגור את הדלת ולחמם את המכשיר בעזרת הפעולה: בישול עם מאוורר טורבו בטמפרטורה של 150°C למשך כ-15 דקות.
- בסיומו של הבישול באדים, מאוורר הבישול פועל מהר יותר כדי להרחיק את האדים.



בישול בואקום (SousVide)

- ללא אובדן של טעמים ולחות עקב התאדות, המזון שומר על הארומה המלאה שלו.
- מרקם רך של בשר ודגים.
- המזון שומר על כל הויטמינים והמינרלים שבו.
- נדרשים פחות תבלינים, כי המזון שומר על טעמו הטבעי.
- זרימת עבודה מוצלחת יותר, כי אין צורך להכין ולהגיש את האוכל באותו הזמן ובאותו מקום.
- טמפרטורת בישול נמוכה מפחיתה את הסיכון לבישול יתר.
- חלוקת המזון למנות מקלה על שמירתו.

תפריט

שימוש	הפריטים בתפריט
מכיל רשימה של תכניות אוטומטיות.	פעולות לסיוע בבישול

הפריטים בתפריט	שימוש
ניקוי	מכיל רשימה של תכניות ניקוי.
הגדרות בסיסיות	משמש להגדרת תצורת המכשיר.

תפריט משנה עבור: ניקוי

תפריט משנה	תיאור
ניקוי בקיטור	הליך לניקוי המכשיר כאשר הוא מלוכלך מעט אך לא שרוף מספר פעמים ברצף.
ניקוי באדים פלוס	הליך לניקוי המכשיר מלכלוך עיקש בסיוע מערכת לניקוי התנור.
הסרת אבנית	הליך לניקוי מעגלי מחולל האדים מהצטברות אבנית.
שטיפה	הליך לשטיפה וניקוי של מעגלי מחולל האדים לאחר שימוש תכוף בפעולות האדים.

תפריט משנה עבור: הגדרות בסיסיות

תפריט משנה	תיאור
נעילת ילדים	כשאפשרות הנעילה מפני ילדים מופעלת, לא ניתן להפעיל את התנור בטעות. ניתן להפעיל ולכבות את הפעולה באמצעות התפריט 'הגדרות בסיסיות'. לאחר הפעלת האפשרות, תופיע בתצוגה 'נעילה מפני ילדים' כאשר תפעיל את המכשיר. כדי לאפשר את השימוש בתנור, בחר את אותיות הקוד בעזרת כפתור החוגה, על פי הסדר הבא: A B C. כאשר 'נעילה מפני ילדים' פעילה והתנור כבוי - הדלת נעולה.
חימום מהיר	קיצור זמן החימום כברירת מחדל. שים לב שפעולה זו זמינה רק בחלק מפעולות החימום.
חימום + החזק	שמירת החום של המזון המבושל למשך 30 דקות לאחר שהבישול הסתיים. כדי לכבות אותו מוקדם יותר, לחץ על כפתור החוגה. כאשר פעולה זו מופעלת, תופיע בתצוגה ההודעה "Keep warm started" (שמירת חום הופעלה). שים לב שפעולה זו זמינה רק בחלק מפעולות החימום ורק אם מוגדר 'משך'.
הארכת זמן	להארכת זמן בישול שנקבע מראש. שים לב שפעולה זו זמינה רק בחלק מפעולות החימום.
התקנה	להגדרת תצורת התנור.
שירות	הצגה של גרסת התוכנה והתצורה שלה.

תפריט משנה עבור: התקנה

תפריט משנה	תיאור
שפה	הגדרה של שפת התצוגה.
שעה	קביעת השעה והתאריך הנוכחיים.
צלילי מקשים	הפעלה וכיבוי של הצלילים בשדות המגע. לא ניתן לבטל את הצליל של ON / OFF (הפעלה/כיבוי) ושל STOP (עצור).
צלילי התרעה/תקלה	הפעלה וכיבוי של צלילי ההתראות.
עוצמת זמזום	התאמת העוצמה של צלילי המגע והאותות, לפי דרגות.
בהירות תצוגה	התאמה של בהירות התצוגה לפי דרגות.
קשיות המים	הגדרת קשיות המים.

תפריט משנה עבור: שירות

תפריט משנה	תיאור
הדגמה	קוד הפעלה / הפסקת פעולה: 2468
הצג רישיונות	מידע על רישיונות.
הצג גרסת תוכנה	מידע על גרסת תוכנה.
הגדרות המפעל	איפוס להגדרות המפעל.

קטגוריית מזון: בשר ודגים

בשר	
בקר	<p>סינטה</p> <hr/> <p>צלוי</p> <hr/> <p>סטייק פילה</p> <hr/> <p>בקר מבושל</p> <hr/> <p>רולדת בשר</p> <hr/> <p>בקר סקנדינבי</p>
מעושן	
צלוי	
עגל	<p>פילה</p> <hr/> <p>צלוי</p> <hr/> <p>שוק</p>

תפריט משנה עבור: פעולות לסיוע בבישול

לכל אחת מהמנות בתפריט המשנה מוצעת פעולה וטמפרטורה משלה. ניתן להגדיר ולשנות ידנית את הפרמטרים הללו, בהתאם להעדפותיו האישיות של המשתמש.

בחלק מהמנות ניתן גם לבחור את אופן הבישול:

- שקילה אוטומטית
- חיישן מזון

דרגת העשייה של בישול המנה:

- נא או פחות
- מדיום
- עשוי היטב או יותר

דגים		
מאודה	דק	פילה
בישול בוואקום (SousVide)		
מאודה	עבה	
בישול בוואקום (SousVide)		
מאפי דגים		
אצבעות דג		

פירות ים		
מאודה		פראונים
בישול בוואקום (SousVide)		
מאודה		מולים
בישול בוואקום (SousVide)		
צדפות		

בשר		
	פילה	טלה
	צלוי	
	אוכף	
	רגל	
אוכף	בשר צבי	בשר צייד
ירך		
אוכף	ארנבת	
רגל		

עוף		
	שלם	עוף
	חצי	
מאודה	חזה	
בישול בוואקום (SousVide)		
	כרעיים	
	כנפיים	
	שלם:	ברוז
	חזה	
		אוז
	שלם:	הודו
	חזה	

דגים		
צלוי	קטנות	דג שלם
מאודה		
צלוי	מדיום	
מאודה		
צלוי	גדולות	
מאודה		

קטגוריית מזון: מאפים מתובלים

מנה	
דק	טרי
עבה	
דק	קפואים
עבה	
חטיפים	
מקורר	
דק	
עבה	
בגט	טרי
ג'בטה	
לחם לבן	
לחם שחור	
לחם שיפון	
לחם מחיטה מלאה	
לחם ללא שמרים	
חלת שמרים	
בגט	קפואים
לחם	
אפוי מראש	
טרי	
קפואים	
אפוי מראש	
לחמניות	

קטגוריית מזון: תוספות / מנות בתנור

מנות	
תוספות	תפוחי אדמה טרי
	מאודה
	בישול בואקום (SousVide)
	תפוחי אדמה קפואים
	צ'יפס
	לביבות
	פוטטוס
	לביבות
אורז	
פסטה, טרייה	
פולנטה	
כופתאות לחם	כופתאות
כופתאות תפו"א	
כופתאות שמרים	
מנות בתנור	לזניה
	תפוח אדמה מוקרם
	מאפה פסטה
	ירקות מוקרמים
	קדרה, מתובלת
	קדרה, ירקות
קטניות ודגנים	
טריין	
	רכה
	מדיום
	קשה
ביצים	ביצים, אפויות

קטגוריית מזון: קינוחים / מאפים

מנה	
מאפה קטן	עוגות, קטנות
	פחזניות קרם
	פחזניות
	מאפי מקרון
	מאפינס
	רצועות מאפה
	מאפים מבצק עלים
	ביסקוויטים דקים
	פלאן
	פודינג
	קדרה, מתוקה
	כיסונים מתוקים

קטגוריית מזון: ירקות

מנה	
מאודה	
ארטישוקים	בישול בוואקום (SousVide)
מאודה	
אספרגוס ירוק	בישול בוואקום (SousVide)
מאודה	
אספרגוס לבן	בישול בוואקום (SousVide)
סלק אדום	
זקן תיש (הרדופנין ספרדי)	
ברוקולי	תפרחות שלם
כרוב ניצנים	
קולרבי	

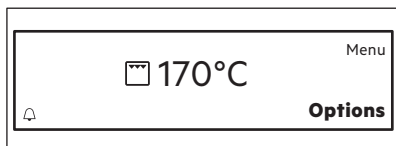
מנה	
עוגה בתבנית	עוגת שקדים
	פאי תפוחים
	עוגת גבינה
	עוגת תפוחים, מכוסה
	בסיס מאפה נמוך
	בסיס פלאן ספוג
	עוגת מדירה
	עוגת טורט
	עוגות
עוגה על מגש	שטרודל תפוחים קפוא
	בראוניז
	עוגת גבינה
	עוגת פירות לחג המולד
	פאי פירות מאפה נמוך
	בצק ספוג
	בצק שמרים
	עוגת טורט
	עוגת סוכר
	רולדה שוויצרית
	טארט שווייצרי, מתוק
	עוגת שמרים

מנה	
אפונה	
מאודה	
פלפל	בישול בוואקום (SousVide)
דלעת	
כרוב מסולסל	
תרד, טרי	
עגבניות	

קטגוריית אוכל: פירות

מנה	
תפוחים	
מנגו	
נקטרינות	
אפרסקים	
אגסים	
אננס	
שזיפים	

6.3 אפשרויות



מנה	
מאודה	
גזר	בישול בוואקום (SousVide)
כרובית	תפוחות שלם
סלרי	מאודה בישול בוואקום (SousVide)
שורש סלרי	
פרוסות קישוא	מאודה בישול בוואקום (SousVide)
חציל	מאודה בישול בוואקום (SousVide)
שומר	מאודה בישול בוואקום (SousVide)
שעועית ירוקה	
טבעות כרישה	מאודה בישול בוואקום (SousVide)
פטירות פרוסות	

תיאור	אפשרויות
מכיל רשימה של פעולות שגויות.	הגדרות מונה
כדי לקצר את זמן החימום בפעולת החימום שנמצאת בעיצומה. פועל / כבוי	חימום מהיר




אפשרויות	תיאור
הגדר + התחל	כדי להגדיר פעולה ולהפעיל אותה מאוחר יותר. לאחר ההגדרה תופיע בתצוגה ההודעה "Set & Go פעיל". לחץ על 'הפעל' (Start) כדי להפעיל אותה. כאשר פעולה זו תיכנס למצב פעיל, ההודעה תיעלם מהתצוגה והתנור יחל לפעול. שים לב שפעולה זו זמינה רק בחלק מפעולות החימום ורק אם מוגדרים 'משך' ו-'שעת סיום'.
קל	פועל / כבוי

6.4 חום שירי

כאשר מכבים את התנור, התצוגה מראה את החום השירי. ניתן להשתמש בחום כדי לשמור על חום המזון.

7. פעולות שעון

7.1 הגדרות מונה

פעולת שעון	שימוש
 מונה מעלה	עוקב באופן אוטומטי אחר משך ביצוע הפעולה. ניתן להפעיל ולהפסיק את הצגת ה-מונה מעלה.
 משך	להגדרת משך הזמן של פעולה מסוימת. ⁽¹⁾
 שעת סיום	להגדרת שעת הכיבוי של פעולת חימום. אפשרות זו זמינה רק כאשר מוגדר משך. השתמש בפעולות משך ו-שעת סיום יחד אם ברצונך להפעיל ולאחר מכן לכבות את התנור אוטומטית בשעה מסוימת בעתיד. ⁽¹⁾
 תזכורת	להגדרת ספירה לאחור. ⁽¹⁾ פעולה זו לא משפיעה על התנור. בחר ב-  וקבע את השעה. בתום הזמן, יישמע צליל. לחץ על כפתור החוגה כדי להפסיק את הצליל. כאשר התנור כבוי, לחץ על כפתור החוגה כדי להפעיל פעולה זו.

⁽¹⁾ לכל היותר 23 ש' ו-59 דק'

8. השימוש באביזרים

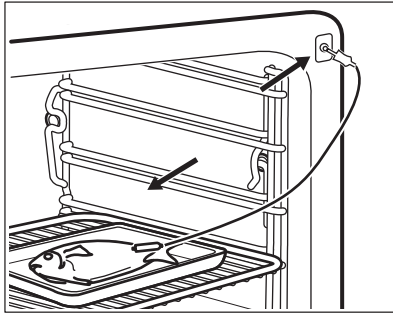
8.1 חיישן מזון

חיישן מזון מודד את הטמפרטורה בתוך המזון. כאשר המזון מגיע לטמפרטורה שהוגדרה לו, המכשיר יכבה.

יש להגדיר שתי טמפרטורות:

אזהרה!
עיין בפרקי "בטיחות".





- טמפרטורת התנור (מינימום 120°C).
- טמפרטורת הליבה של המזון.

זהירות!



השתמש רק באבזור המקורי שסופק ובחלקי חילוף מקוריים.

הנחיות להשגת התוצאות הטובות ביותר:

- המרכיבים צריכים להיות בטמפרטורת החדר.
- לא ניתן להשתמש ב-חיישן מזון למנות נזליות.
- במהלך הבישול, ה-חיישן מזון חייב להישאר בתוך מנת המזון והתקע חייב להיות נעוץ בשקע.
- השתמש בהגדרות המומלצות לטמפרטורת הליבה של המזון.

אזהרה!



עיי'ן בפרק "עצות וטיפים".



המכשיר מחשב את שעת הסיום המשוערת של הבישול. הזמן תלוי בכמות המזון, בפעולת התנור שהוגדרה ובטמפרטורה.

- התצוגה מראה: חיישן מזון.
4. הגדר את טמפרטורת הליבה.
 5. הגדר פעולת החימום ולפי הצורך - גם את הטמפרטורה בתנור.
 - כשהמנה מגיע לטמפרטורת שהוגדרה, מושמע הצליל. התנור יכבה אוטומטית.
 6. לחץ על כפתור החוגה כדי להפסיק את הצליל.
 7. הוצא את התקע של ה-חיישן מזון מהשקע והוצא את המנה מהתנור.

אזהרה!



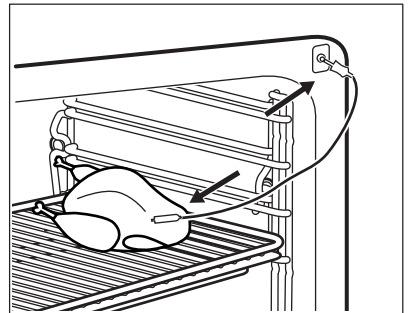
קיימת סכנת כוויות כאשר ה-חיישן מזון מתחמם. היזהר כאשר אתה שולף אותו מהשקע ומוציא אותו מתוך המזון.

קטגוריית מזון: תבשיל קדרה

1. הפעל את התנור.
2. הנה מחצית מהמרכיבים בתבנית אפייה.
3. הכנס את קצה ה-חיישן מזון בדיוק במרכז התבשיל. ה-חיישן מזון צריך להיות מיוצב במקום אחד במהלך האפייה. השתמש באחד הרכיבים המוצקים כדי לייצב אותו. היעזר בשוליים של תבנית האפייה כדי לתמוך בידית הסיליקון של ה-חיישן מזון. יש להקפיד שקצהו של ה-חיישן מזון לא ייגע בקרקעית של תבנית האפייה.

קטגוריית מזון: עוף, בשר ודגים

1. הפעל את התנור.
2. הכנס את קצה ה-חיישן מזון אל מרכז נתח הבשר או הדג. אם אפשר - באזור העבה ביותר. ודא שלפחות 3/4 מאורכו של ה-חיישן מזון נמצא בתוך מנת המזון.
3. הכנס את תקע ה-חיישן מזון אל השקע בחלק הקדמי של התנור.

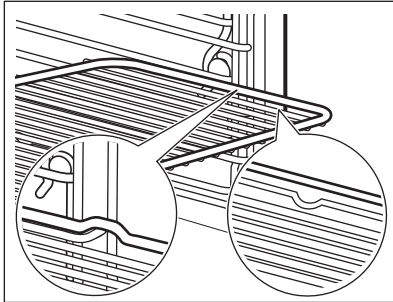


2. סובב את כפתור החוגה כדי לשנות את הטמפרטורה.
3. לחץ לאישור.

8.2 הכנסת האביזרים

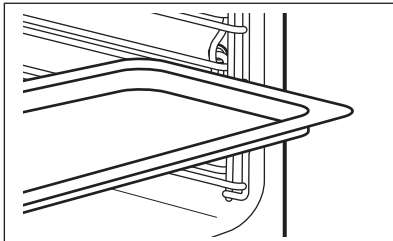
מדף רשת:

דחוף את המדף בין חריצי העזר של תומכי המדף וודא שהרגליים מצביעות כלפי מטה.



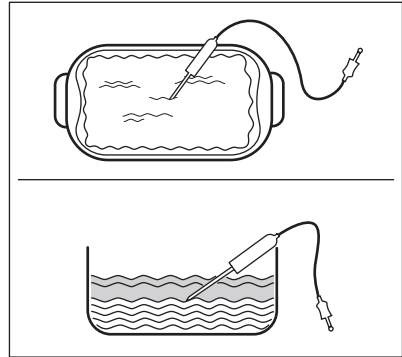
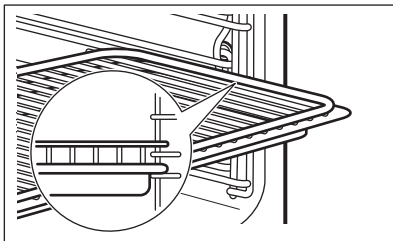
תבנית אפייה/ תבנית עמוקה:

דחף את תבנית האפייה/ התבנית העמוקה בין פסי ההולכה של תומכי המדף.

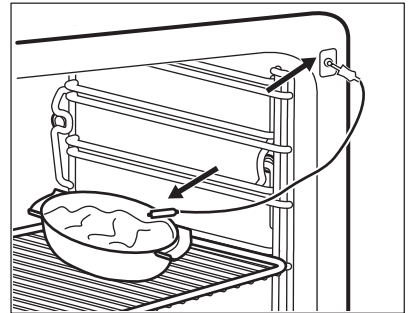


מדף רשת ותבנית אפייה/ תבנית עמוקה יחד:

דחף את תבנית האפייה/ התבנית העמוקה בין פסי ההולכה של תומכי המדף ודחף את מדף הרשת על פסי ההולכה למעלה.



4. כסה את ה-חיישן מזון בעזרת המחצית השנייה של המרכיבים.
5. הכנס את תקע ה-חיישן מזון אל השקע בחלק הקדמי של התנור.



התצוגה מראה: חיישן מזון.

6. הגדר את טמפרטורת הליבה.
7. הגדר פעולת החימום ולפי הצורך - גם את הטמפרטורה בתנור.
- כשהמנה מגיעה לטמפרטורה שהוגדרה, מושמע צליל. התנור יכבה אוטומטית.
8. לחץ על כפתור החוגה כדי להפסיק את הצליל.
9. הוצא את התקע של ה-חיישן מזון מהשקע והוצא את המנה מהתנור.

אזהרה!



קיימת סכנת כוויות כאשר ה-חיישן מזון מתחמם. היהרה כאשר אתה שולף אותו מהשקע ומוציא אותו מתוך המזון.

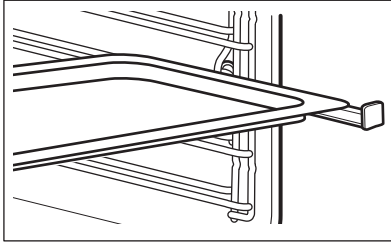
שינוי טמפרטורת הליבה

ניתן לשנות את טמפרטורת הליבה ואת טמפרטורת התנור בכל עת במהלך הבישול.

1. בחר ב- בתצוגה.

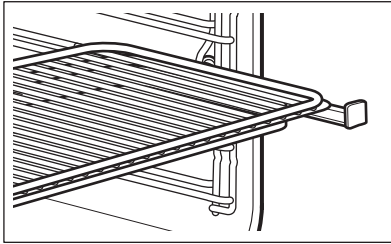
תבנית עמוקה:

הנח את התבנית העמוקה על המסילות הטלסקופיות.



מדף הרשת ותבנית הצלייה העמוקה ביחד:

הנח את מדף הרשת ואת התבנית העמוקה יחד על המסילות הטלסקופיות.



הריצים קטנים בחלק העליון מיועדים להגביר את הבטיחות. החריצים גם משמשים הגנה ממשכה עד הסוף. השפה הגבוהה סביב המדף מונעת מכלי בישול להחליק מעל המדף לליפול.



8.3 מסילות טלסקופיות - הכנסת האביזרים

באמצעות המסילות הטלסקופיות ניתן לשים ולהסיר את המדפים בקלות רבה יותר.

זהירות!



אין לנקות את המסילות הטלסקופיות במדיח הכלים. אין לשמן את המסילות הטלסקופיות.

זהירות!

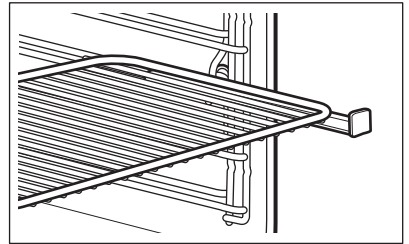


דא שאתה דוחף את המסילות הטלסקופיות באופן מלא לתוך התנור לפני שאתה סוגר את דלת התנור.

מדף רשת:

הנח את מדף הרשת על המסילות הטלסקופיות, כך שהרגליות פונות כלפי מטה.

המסגרת הגבוהה שמסביב למדף הרשת היא אמצעי מיוחד למניעת החלקה של כלי בישול.



9. פעולות נוספות

9.1 כיבוי אוטומטי

משיקולי בטיחות, המכשיר יכבה באופן אוטומטי לאחר זמן מה, אם אחת מפעולות החימום פועלת ואינך מבצע שום שינוי בהגדרות.

זמן כיבוי (שע')	טמפרטורה (°C)
12.5	115 - 30
8.5	195 - 120
5.5	230 - 200

משטחי התנור. אם תכבה את התנור, המאוורר יכול להמשיך לפעול עד להתקררות התנור.

הכיבוי האוטומטי לא פועל עם האפשרויות: קל, חייוץ, מזון, משך, שעת סיום.



9.2 מאוורר קירור

כאשר התנור פועל, מאוורר הקירור נכנס אוטומטית לפעולה כדי לשמור על קרירות

10. עצות וטיפים

10.3 בישול בוואקום (SousVide)

פעולה זו מפעילה טמפרטורת בישול נמוכה יותר מאשר בבישול רגיל.

בישול בוואקום (SousVide) המלצות
השתמש במזון גולמי איכותי וטרי. נקה תמיד את המזון לפני הבישול. היזהר בשימוש בביצים לא מבושלות.

טמפרטורות נמוכות מתאימות רק לסוגי מזון שראויים למאכל כשהם לא מבושלים.

אל תבשל את המזון במשך זמן רב בטמפרטורות שמתחת ל-60°C.

יש להרתח מרכיבים שמכילים אלכוהול לפני האריזה בוואקום.

הנח את שקיות הוואקום על הרשת זו בצד זו.

ניתן לשמור את המזון המבושל במקרר למשך 2-3 ימים. קרר את המזון במהירות (בעזרת אמבטיית קרח).

אל תשתמש בפעולה זו כדי לחמם שאריות מזון.

אריזה בוואקום

השתמש אך ורק בשקיות ואקום ובאוטם תאי ואקום שמומלצים לבישול בוואקום (Sous- vide). רק אוטם ואקום מסוג זה יכול לארוז נוזלים בוואקום.

אל תעשה שימוש חוזר בשקיות ואקום.

לתוצאות מהירות וטובות יותר, קבע את דרגת הוואקום המירבית.

כדי להבטיח סגירה בטוחה של שקית הוואקום, ודא כי האזור שסמוך לאוטם נקי.

ודא ששולי הצד הפנימי של שקית הוואקום נקיים, לפני שתאטום אותה.

10.4 בישול בוואקום (SousVide):

בשר

השתמש אך ורק בבשר ללא עצמות כדי למנוע ניקוב שקיות הוואקום.

אזהרה!
עיין בפרקי "בטיחות".



הטמפרטורה זמני האפייה בטבלאות הם לצורכי הנחיה בלבד. הם תלויים במתכונים ובאיכותם וכמותם של הרכיבים ששימוש.



10.1 הצד הפנימי של הדלת

בצד הפנימי של הדלת תוכלו למצוא:

- את המספרים של מפלסי המדפים.
- מידע אודות פעולות החימום, מפלסי המדפים המומלצים והטמפרטורות המומלצת למאכלים מסוגים שונים.

10.2 עצות לפעולות חימום מיוחדות של התנור

שמירת חום

פעולה זו מאפשרת לך לשמור את האוכל חם. הטמפרטורה מוגדרת באופן אוטומטי ל-80°C.

חימום צלחות

פעולה זו מאפשרת לך לחמם צלחות וכלים לפני ההגשה. הטמפרטורה מוגדרת באופן אוטומטי ל-70°C.

הנח צלחות וכלים בערימות אחידות על מדף הרשת. השתמש במפלס הרשת הראשון. לאחר מחצית מזמן החימום, החלף בין המקומות שלהם.

הפשרה

הוצא את המזון מהאריזה והנח אותו על צלחת. אל תכסה את המזון, כי הדבר יאריך את משך ההפשרה. השתמש במפלס הרשת הראשון.

כדי לשפר את טעמו של פילה העוף, טגן אותו בצד של העור לפני האריזה בואקום.

השתמש במפלס הרשת השלישי.

בקר

מזון	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)
ארנבת, עובי 1.5 ס"מ, 600-650 גר'	70	60 - 50

עוף

מזון	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)
חזה עוף, עובי 3 ס"מ, 750 גר'	70	80 - 70
חזה ברווז, עובי 2 ס"מ, 900 גר'	60	160 - 140
חזה הודו, עובי 2 ס"מ, 800 גר'	70	85 - 75

מזון	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)
פילה בקר במידת עשייה בינונית, עובי 4 ס"מ, 800 גר'	60	120 - 110
פילה בקר עשוי היטב, עובי 4 ס"מ, 800 גר'	65	100 - 90
פילה עגל במידת עשייה בינונית, עובי 4 ס"מ, 800 גר'	60	120 - 110
פילה עגל עשוי היטב, עובי 4 ס"מ, 800 גר'	65	100 - 90

בשר טלה / בשר ציד

10.5 בישול בואקום (SousVide): דגים ופירות ים

- עיין בטבלה כדי למנוע בישול בלתי מספיק. אל תשתמש בנתחי דג בעובי גדול מהמוצג בטבלה.
- יבש את נתחי הפילה בנייר סופג לפני הכנסתם לשקית ואקום.
- הוסף כוס מים לשקית כאשר אתה מבשל את המולים.

מזון	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)
טלה נא, עובי 3 ס"מ, 600-650 גר'	60	190 - 180
טלה במידת עשייה בינונית, עובי 3 ס"מ, 600-650 גר'	65	115 - 105

מזון	עובי המזון	כמות מזון עבור 4 נפשות (גר')	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	מיקום מדף
פילה דניס	4 נתחי פילה 1 ס"מ	500	70	25	3
פילה דניס	4 נתחי פילה 1 ס"מ	500	70	25	3
דג בקלה	2 נתחי פילה 2 ס"מ	650	65	75 - 70	3
צדפות	גדולות	650	60	110 - 100	3
מולים בצדפתם		1000	95	25 - 20	3
פראונים ללא קליפה	גדולים	500	75	30 - 26	3
תמנון		1000	85	110 - 100	3

מזון	עובי המזון	כמות מזון עבור 4 נפשות (גר')	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	מיקום מדף
פילה פורל (1)	2 נתחי פילה 1.5 ס"מ	650	65	55 - 65	3
פילה סלמון (1)	3 ס"מ	800	65	100 - 110	3

⁽¹⁾ כדי למנוע דליפת חלבון, השרה את הדג בתמיסת 10% מלח (100 גר' מלח לכל ליטר מים) למשך חצי שעה. יבש את הדג בנייר סופג לפני הכנסתו לשקית ואקום.

10.6 בישול בוואקום (SousVide): ירקות

ואקום. לתוצאות טובות יותר, בשל את המזון מייד לאחר הכנתו.
 • כדי לשמור על הצבע של הארטישוקים, שים אותם במים עם מיץ לימון לאחר שניקית וחתכת אותם.

- קלף את הירקות במידת הצורך.
- ירקות מסוימים עשויים לשנות צבע כשאתה מקלף אותם ומבשל אותם באריזת

מזון	עובי המזון	כמות מזון עבור 4 נפשות (גר')	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	מיקום מדף
אספרגוס ירוק שלם	שלם	700 - 800	90	40 - 50	3
אספרגוס לבן שלם	שלם	700 - 800	90	50 - 60	3
קישוא	פרוסות של 1 ס"מ	700 - 800	90	35 - 40	3
כרישה	רצועות או טבעות	600 - 700	95	40 - 45	3
חציל	פרוסות של 1 ס"מ	700 - 800	90	30 - 35	3
דלעת	חתיכות בעובי 2 ס"מ	700 - 800	90	25 - 30	3
פלפל	רצועות או רבעים	700 - 800	95	35 - 40	3
סלרי	טבעות של 1 ס"מ	700 - 800	95	40 - 45	3
גזר	פרוסות של 0.5 ס"מ	700 - 800	95	35 - 45	3
שורש סלרי	פרוסות של 1 ס"מ	700 - 800	95	45 - 50	3
שומר	פרוסות של 1 ס"מ	700 - 800	95	35 - 45	3
תפוחי אדמה	פרוסות של 1 ס"מ	800 - 1000	95	35 - 45	3
לבבות ארטישוק	חתוך לרבעים	400 - 600	95	45 - 55	3

- כדי לשמור על הצבע של התפוחים והאגסים, שים אותם במים עם מיץ לימון לאחר שניקית וחתכת אותם.
- לתוצאות טובות יותר, בשל את המזון מייד לאחר הכנתו.

10.7 בישול בוואקום (SousVide): פירות ומתוקים

- קלף את הפירות, הוצא את הגלעינים והליבות לפי הצורך

מזון	עובי המזון	כמות מזון עבור 4 נפשות (גר') ¹	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	מיקום מדף
אפרסק	חתוך לחצאים	4 פירות	90	20 - 25	3
שזיף	חתוך לחצאים	600 גר'	90	10 - 15	3
מנגו	חתוך לקוביות בגודל 2X2 ס"מ	2 פירות	90	10 - 15	3
נקטרינה	חתוך לחצאים	4 פירות	90	20 - 25	3
אננס	פרוסות של 1 ס"מ	600 גר'	90	20 - 25	3
תפוח	חתוך לרבעים	4 פירות	95	25 - 30	3
אגס	חתוך לחצאים	4 פירות	95	15 - 30	3
קרום וניל	350 גר' בכל שקית	700 גר'	85	20 - 22	3

אתה מבשל כמה מנות בבת אחת, השתמש בכמות המים הגדולה ביותר שנדרשת.

השתמש במפלט הרשת השני.

הגדר את הטמפרטורה ל-99°C אלא אם כן הטבלה שלהלן ממליצה על הגדרה אחרת.

ירקות

מזון	זמן (דקות)
קילוף עגבניות	10
ברוקולי, פרחים ¹	13 - 15
ירקות, חלוטים.	15
פטריות פרוסות	15 - 20
רצועות פלפל	15 - 20
תרד, טרי	15 - 20
אספרגוס ירוק	15 - 25
חצילים	15 - 25
פרוסות קישוא	15 - 25
דלעת, חתוכה לקוביות	15 - 25
עגבניות	15 - 25
שעועית, חלוטה	20 - 25
מאשה (עלי ולריינית)	20 - 25
כרוב סאבוי	20 - 25
סלרי, קוביות	20 - 30

10.8 בישול באדים

השתמש רק בכלי בישול עמידים בפני חום וקורוזיה או מיכלי מזון מפלדת אל-חלד.

כאשר אתה מבשל ביותר ממפלס אחד, ודא שנשאר מרווח בין המפלסים, כדי לאפשר לאדים לנוע סביב הכלים.

התחל את הבישול כשהתנור קר, אלא אם כן מופיעה המלצה לחימום מקדים בטבלה שלמטה.

10.9 קיטור - מלא

אזהרה!



היזהר בעת פתיחת דלת התנור כאשר הפעולה מתבצעת. אדים עלולים להשתחרר.

עיקור

פעולה זו מאפשרת לך לעקר כלי קיבול (כגון בקבוקי תינוקות).

הנח את כלי הקיבול הנקיים הפוכים, כשראשם למטה, במרכז המדף במיקום הרשת הראשון.

מלא את המגירה בכמות המירבית של המים והגדר את הזמן ל-40 דקות.

בישול

פעולה זו מאפשרת לך להכין כל סוג של מזון, טרי או קפוא. ניתן להשתמש בה כדי לבשל, לחמם, להפשיר, לשלוק או לחלוט ירקות, בשר, דגים, פסטה, אורז, סולת וביצים.

ניתן להכין ארוחה שלמה בבת אחת. בשל יחד מנות שמשך זמן הבישול שלהן דומה. כאשר

מזון	זמן (דקות)
פסטה, טרייה	15 - 25
דייסת סולת (יחס חלב/סולת 3.5:1)	20 - 25
עדשים (יחס עדשים/מים 1:1)	20 - 30
שפצלה (פסטה גרמנית)	25 - 30
בורגול (יחס בורגול/מים 1:1)	25 - 35
כופתאות שמרים	25 - 35
אורז ריחני (יחס אורז/מים 1:1)	30 - 35
רבעי תפוז"א מבושלים	35 - 45
כופתאות לחם	35 - 45
כופתאות תפוז"א	35 - 45
אורז (יחס אורז/מים 1:1)	35 - 45
פולנטה (יחס נחלים יחס 3:1)	40 - 50
פודינג אורז (יחס חלב/אורז 2.5:1)	40 - 55
תפוז"א עם קליפה, גודל בינוני	45 - 55
עדשים, ירוקות וחומות (יחס עדשים/מים 2:1)	55 - 60

⁽¹⁾ היחס בין המים לאורז עשוי להשתנות בהתאם לסוג האורז.

פירות

מזון	זמן (דקות)
פלחי תפוח	10 - 15
פירות יער חמים	10 - 15
שוקולד נמס	10 - 20
קומפוט פירות	20 - 25

מזון	זמן (דקות)
טבעות כרישה	20 - 30
אפונה	20 - 30
אפונה סינית	20 - 30
בטטות	20 - 30
אספרגוס לבן	25 - 35
כרוב ניצנים	25 - 35
גזר	25 - 35
פרחי כרובית	25 - 35
שומר	25 - 35
רצועות קולורבי	25 - 35
שעועית לבנה	25 - 35
ברוקולי, שלם	30 - 40
תירס מתוק	30 - 40
שורש הרדופנין (סקרוזניירה)	35 - 45
כרובית, שלמה	35 - 45
שעועית ירוקה	35 - 45
כרוב לבן או אדום, חתוך לרצועות	40 - 45
ארטישוקים	50 - 60
שעועית מיובשת, מושרית במים (יחס מים/שעועית 2:1)	55 - 65
כרוב כבוש	60 - 90
סלק אדום	70 - 90

⁽¹⁾ יש לחמם את התנור מראש למשך 5 דקות.

תוספות

מזון	זמן (דקות)
קוסקוס (יחס קוסקוס/מים 1:1)	15 - 20

דגים

מזון	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)
פילה דג שטוח	80	15

מזון	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)
פראונים, טריים	85	25 - 20
מולים	99	30 - 20
פילה סלמון	85	30 - 20
דג פורל 250 ג'	85	30 - 20
פראונים, קפואים	85	40 - 30
סלמון 1 ק"ג	85	45 - 40

בשר

מזון	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)
נקניקיית עגל בווארית (נקניקיה לבנה)	80	30 - 20
חזה עוף מבושל	90	35 - 25
עוף שלוק 1-1.2 ק"ג	99	70 - 60
בקר מבושל	99	120 - 110

ביצים

- הגדר את הפעולה: גריל + מאורר לצליית בשר.
- הוסף את הירקות והתוספות כשהם מוכנים לבישול.
- תן לטמפרטורת התנור לרדת לסביבות 90°C. ניתן לפתוח את דלת התנור למצב הראשון למשך כ-15 דקות.
- הגדר את הפעולה: קיטור - מלא. בשל את כל המנות יחד עד שיהיו מוכנות.

מזון	זמן (דקות)
ביצים רכות	11 - 10
ביצים חצי-מבושלות	13 - 12
ביצים מבושלות	21 - 18

10.10 שילוב של גריל + מאורר ו- קיטור - מלא

ניתן לשלב פעולות אלה כדי לבשל בשר, ירקות ותוספות בבת אחת.

מזון	גריל + מאורר (שלב ראשון): בשל את הבשר)			קיטור - מלא (שלב שני: הוסף ירקות)		
	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	מיקום מדף	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	מיקום מדף
צלי בקר 1 ק"ג כרוב ניצנים, פולנטה	180	70 - 60	בשר: 1	99	50 - 40	בשר: 1 ירקות: 3
צלי עגל 1 ק"ג, אורז, ירקות	180	60 - 50	בשר: 1	99	40 - 30	בשר: 1 ירקות: 3

10.11 לחות נמוכה

מזון	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	מיקום מדף
צלי בקר 1 ק"ג	200 - 180	90 - 60	2
צלי עגל 1 ק"ג	180	90 - 80	2
קציץ בשר, לא מבושל, 500 גר'	180	40 - 30	2
עוף 1 ק"ג	210 - 180	60 - 50	2
ברוז 2-1.5 ק"ג	180	90 - 70	2
אוזן 3 ק"ג	170	170 - 130	1
תפוח אדמה מוקרם	170 - 160	60 - 50	2
מאפה פסטה	190 - 170	50 - 40	2
לזניה	180 - 170	55 - 45	2
סוגי לחם שונים 500-1,000 גר'	190 - 180	60 - 45	2
לחמניות	210 - 180	35 - 25	2
לחמניות מוכנות לאפייה	200	20 - 15	2
בגטים מוכנים לאפייה 40-50 גר'	200	20 - 15	2
בגטים מוכנים לאפייה 40-50 גר', קפואים	200	35 - 25	2

10.12 בישול בלחות - לחות גבוהה

מזון	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	מיקום מדף
פודינג/ פלאן במנות אישיות ⁽¹⁾	90	45 - 35	2
ביצים אפויות ⁽¹⁾	110 - 90	30 - 15	2
טרין ⁽¹⁾	90	50 - 40	2
פילה דג דק	85	25 - 15	2
פילה דג עבה	90	35 - 25	2
דג קטן עד 350 גר'	90	30 - 20	2
דג שלם עד 1 ק"ג	90	40 - 30	2
כופתאות בתנור	130 - 120	50 - 40	2

⁽¹⁾ המשך לחצי שעה נוספת עם הדלת סגורה.

10.13 בישול בלחות - לחות בינונית

מזון	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	מיקום מדף
סוגי לחם שונים 500-1,000 גר'	190 - 180	60 - 45	2
לחמניות	200 - 180	35 - 25	2
חלה מתוקה	170 - 160	45 - 30	2
מאפי בצק שמרים מתוקים	180 - 170	35 - 20	2
מנות תנור מתוקות	180 - 160	60 - 45	2
בשר מבושל/מטוגן	150 - 140	140 - 100	2
פילה דג צלוי	180 - 170	40 - 25	2
דג צלוי	180 - 170	45 - 35	2

10.14 חידוש באמצעות אדים

מזון	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	מיקום מדף
מנות על צלחת אחת	110	15 - 10	2
פסטה	110	15 - 10	2
אורז	110	15 - 10	2
כופתאות	110	25 - 15	2

10.16 אפייה

- השתמש בטמפרטורה הנמוכה יותר בפעם הראשונה.
- אם אתה אופה עוגות במספר מפלסים, ניתן להאריך את זמני האפייה ב-10-15 דקות.
- מאפים ועוגות בגבהים שונים לא תמיד משחמים בקצב אחיד. אין צורך לשנות את הגדרת הטמפרטורה אם מתרחשת השחמה בלתי אחידה. ההבדלים בהשחמה ייעלמו במהלך האפייה.
- מגשים ותבניות עלולים להתעוות בזמן האפייה בתנור. העיוותים ייעלמו לאחר שהם יתקררו.

10.15 פעולת 'יוגורט'

- פעולה זו מאפשרת לך להכין יוגורט. ערבב 250 גר' יוגורט עם 1 ליטר חלב. מזוג לצנצנות יוגורט.
- אם אתה משתמש בחלב טרי גולמי, הרחח אותו קודם והנח לו להתקרר ל-40°C.
- השתמש במפלס הרשת השני.
- הגדר את הטמפרטורה ל-42°C.

מזון	זמן (שעות)
יוגורט קרמי	6 - 5
יוגורט סמיך	8 - 7

10.17 עצות לאפייה

תוצאות האפייה	סיבה אפשרית	תיקון
תחתית העוגה לא הושחמה מספיק.	מיקום המדף אינו נכון.	הנח את העוגה במפלס נמוך יותר.
העוגה שוקעת ונרטבת או מתמלאת גושים.	טמפרטורת התנור גבוהה מדי.	באפייה הבאה הגדר טמפרטורת תנור מעט נמוכה יותר.
	זמן האפייה קצר מדי.	הארך את זמן האפייה. לא ניתן לקצר את זמני האפייה באמצעות הגברת הטמפרטורה.
	יש כמות גדולה מדי של נוזלים בתערובת.	השתמש בכמות נוזלים קטנה יותר. שים לב לזמני הערבוב, במיוחד אם אתה משתמש במכשיר ערבוב.
העוגה יבשה מדי.	טמפרטורת התנור נמוכה מדי.	באפייה הבאה הגדר טמפרטורת תנור גבוהה יותר.
	זמן האפייה ארוך מדי.	באפייה הבאה הגדר זמן אפייה קצר יותר.
העוגה משחימה בצורה לא אחידה.	טמפרטורת התנור גבוהה מדי וזמן האפייה קצר מדי.	הנמך את טמפרטורת התנור והארך את זמן האפייה.
	הבלילה אינה אחידה.	פזר את הבלילה באופן אחיד בתבנית האפייה.
העוגה לא מוכנה בזמן האפייה הנתון.	טמפרטורת התנור נמוכה מדי.	באפייה הבאה הגדר טמפרטורת תנור גבוהה מעט יותר.

10.18 אפייה במפלס אחד

אפייה בתבניות מתכת

מזון	פעולה	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	מיקום מדף
עוגה עגולה / בריוש	בישול עם מאוורר טורבו	160 - 150	70 - 50	1
עוגת מדירה/עוגות פירות	בישול עם מאוורר טורבו	160 - 140	90 - 70	1
בסיס פלאן - מאפה דק	בישול עם מאוורר טורבו	160 - 150 (1)	30 - 20	2
בסיס פלאן - תערובת ספוגית	בישול עם מאוורר טורבו	170 - 150	25 - 20	2
עוגת גבינה	בישול קונבנציונלי	190 - 170	90 - 60	1

(1) חמם מראש את התנור.

עוגות / מאפים / לחם בתבניות אפייה

מזון	פעולה	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	מיקום מדף
חלה / שושנת לחם	בישול קונבנציונלי	190 - 170	40 - 30	3
עוגת פירות לחג המולד	בישול קונבנציונלי	(1180 - 160)	70 - 50	2
לחם (שיפון): 1. 20 דקות ראשונות: 2. לאחר מכן הנמך ל:	בישול קונבנציונלי	1230 .1 180 - 160 .2	20 .1 60 - 30 .2	1
פחזניות / אקלייר	בישול קונבנציונלי	(1210 - 190)	35 - 20	3
רולדה	בישול קונבנציונלי	(1200 - 180)	20 - 10	3
עוגה בציפוי פירורים (יבש)	בישול עם מאוורר טורבו	160 - 150	40 - 20	3
עוגת שקדים וחמאה / עוגות סיכר	בישול קונבנציונלי	(1210 - 190)	30 - 20	3
פאי פירות	בישול קונבנציונלי	180	55 - 35	3
עוגות שמרים עם ציפוי (לדוגמה גבינה רכה, קצפת, פודינג)	בישול קונבנציונלי	(1180 - 160)	60 - 40	3

(1) חמם מראש את התנור.

עוגיות

מזון	פעולה	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	מיקום מדף
מאפה נמוך / תערובת עוגה בחושה	בישול עם מאוורר טורבו	160 - 150	25 - 15	3
קצפיות מרגנ	בישול עם מאוורר טורבו	100 - 80	150 - 120	3
מאפי מקרון	בישול עם מאוורר טורבו	120 - 100	50 - 30	3
ביסקוויטים מבצק שמרים	בישול עם מאוורר טורבו	160 - 150	40 - 20	3
מאפים מבצק עלים	בישול עם מאוורר טורבו	(1180 - 170)	30 - 20	3
לחמניות	בישול קונבנציונלי	(1210 - 190)	25 - 10	3

(1) חמם מראש את התנור.

10.19 מאפים ותבשילים מוקרמים

מזון	פעולה	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	מיקום מדף
מאפה פסטה	בישול קונבנציונלי	200 - 180	60 - 45	1
לזניה	בישול קונבנציונלי	200 - 180	40 - 25	1
ירקות מוקרמים ⁽¹⁾	גריל + מאורר	190 - 170	35 - 15	1
באגט עם גבינה מותכת	בישול עם מאורר טורבו	170 - 160	30 - 15	1
אורז בחלב	בישול קונבנציונלי	200 - 180	60 - 40	1
מאפי דגים	בישול קונבנציונלי	200 - 180	60 - 30	1
ירקות ממולאים	בישול עם מאורר טורבו	170 - 160	60 - 30	1

⁽¹⁾ חמם מראש את התנור.

10.20 אפייה לחה עם מאורר

מזון	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	מיקום מדף
פסטה מוקרמת	220 - 210	60 - 45	3
פודינג לחם	210 - 200	60 - 45	3
פודינג אורז	210 - 200	60 - 45	3

10.21 אפייה במספר מדפים

השתמש בפעולה: בישול עם מאורר טורבו.

עוגות / מאפים / לחם בתבניות אפייה

מזון	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	מיקום מדף
פחזניות / אקלייר	160 - 180	45 - 25	2 מיקומים / 4 / 1
עוגת שטרודל / יבשה	160 - 150	45 - 30	2 מיקומים / 4 / 1

⁽¹⁾ חמם מראש את התנור.

ביסקוויטים / small cakes / עוגות קטנות / מאפים / לחמניות

מזון	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	מיקום מדף
מאפי ביסקוויט דקים	160 - 150	40 - 20	2 מיקומים / 3 / 3 / 1

מזון	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	מיקום מדף
			2 מיקומים
			3 מיקומים
Short bread / עוגת חמאה / פסי בצק	140	45 - 25	4 / 1
ביסקוויטים מתערובת ספוגית	170 - 160	40 - 25	4 / 1
ביסקוויטים מחלבון ביצה, מרנג	100 - 80	170 - 130	4 / 1
מאפי מקרון	120 - 100	80 - 40	4 / 1
ביסקוויטים העשויים עם בצק שמרים	170 - 160	60 - 30	4 / 1
מאפים מבצק עלים	180 - 170	50 - 30	4 / 1
לחמניות	180	30 - 20	4 / 1
Small cakes / עוגות קטנות (20 בתבנית)	150	40 - 23	4 / 1

(1) חמם מראש את התנור.

10.22 אפיית מאפים פריכים עם מאוורר טורבו + תחתון

מזון	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	מיקום מדף
פיצה (דקה)	230 - 210	25 - 15	2
פיצה (עבה)	200 - 180	30 - 20	2
עוגות	200 - 180	55 - 40	1
קיש תרד	180 - 160	60 - 45	1
עוגת תפוחים מכוסה	170 - 150	60 - 50	1
פשטידת ירקות	180 - 160	60 - 50	1
לחם ללא שמרים	230 - 210	20 - 10	2
קיש	180 - 160	55 - 45	2
Flammekuchen (מנה דמויית-פיצה מאזור אלזס)	230 - 210	25 - 15	2

מזון	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	מיקום מדף
פירושקי	180 - 1200)	15 - 25	2

(1) חמם מראש את התנור.

(2) השתמש בתבנית עמוקה.

10.23 צלייה

השתמש בכלי בישול עמידים בחום.

צלה נתחים גדולים ישירות בתבנית הצלייה או על גבי מדף רשת מעל התבנית.

יש להוסיף מעט מים לתבנית הצלייה כדי למנוע שריפה של מיצי הבשר או השומן.

בשרים עם עור ניתן לצלות בתבנית הצלייה ללא מכסה.

הפוך את הצלי לאחר 1/2 עד 2/3 מזמן הבישול.

- כדי שהבשר יישמר עסיסי יותר:
- צלה בשרים דלי שומן בתבנית צלייה עם מכסה או השתמש בשקית צלייה.
- צלה בשר ודגים בנתחים גדולים (1 ק"ג או יותר).
- שפוך על נתחים גדולים של צלי ועוף את המיצים שלהם מספר פעמים במהלך הצלייה.

10.24 צלייה

בקר

מזון	כמות (ק"ג)	פעולה	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)
בשר מטוגן	1 - 1.5	בישול קונבנציונלי	230	120 - 150
רוסטיבף או פילה: נא	עובי 1 ס"מ	גריל + מאורר	190 - 1200)	5 - 6
רוסטיבף או פילה: מדיום	עובי 1 ס"מ	גריל + מאורר	180 - 1190)	6 - 8
רוסטיבף או פילה: עשוי היטב	עובי 1 ס"מ	גריל + מאורר	170 - 1180)	8 - 10

(1) חמם מראש את התנור.

עגל

מזון	כמות (ק"ג)	פעולה	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)
צלי עגל	1	גריל + מאורר	160 - 180	90 - 120
שוק עגל	1.5 - 2	גריל + מאורר	160 - 180	120 - 150

טלה

מזון	כמות (ק"ג)	פעולה	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)
רגל טלה / טלה צלוי	1 - 1.5	גריל + מאורר	150 - 170	100 - 120
אוכף טלה	1 - 1.5	גריל + מאורר	160 - 180	40 - 60

בשר צייד

מזון	כמות (ק"ג)	פעולה	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)
אוכף / רגל ארנבת	1	גריל + מאורר	180 - 200	35 - 55
אוכף צבי	1.5 - 2	בישול קונבנציונלי	180 - 200	60 - 90
ירך צבי	1.5 - 2	בישול קונבנציונלי	180 - 200	60 - 90

(1) חמם מראש את התנור.

עוף

מזון	כמות (ק"ג)	פעולה	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)
נתחי עוף	0.2 - 0.25	גריל + מאורר	200 - 220	30 - 50
חצי עוף	0.4 - 0.5	גריל + מאורר	190 - 210	40 - 50
עוף, פרגית	1 - 1.5	גריל + מאורר	190 - 210	50 - 70
ברוז	1.5 - 2	גריל + מאורר	180 - 200	80 - 100
אווז	3.5 - 5	גריל + מאורר	160 - 180	120 - 180
הודו	2.5 - 3.5	גריל + מאורר	160 - 180	120 - 150
הודו	4 - 6	גריל + מאורר	140 - 160	150 - 240

דגים

מזון	כמות (ק"ג)	פעולה	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)
דג שלם	1 - 1.5	גריל + מאורר	180 - 200	30 - 50

חמם מראש את התנור הריק למשך 5 דקות.

10.25 גריל

הנח תבנית לאיסוף השומנים במפלס הראשון בתנור.

גריל

מזון	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)		מיקום מדף
		צד ראשון	צד שני	
צלי בקר (רוסטביף)	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
פילה בקר	230	20 - 30	20 - 30	3
גב עגל	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
גב כבש	210 - 230	25 - 35	25 - 35	3
דג שלם, 0.5 - 1 ק"ג	210 - 230	15 - 30	15 - 30	4 / 3

גריל מהיר
חמם מראש את התנור הריק למשך 3 דקות.

צלה בגריל בטמפרטורת התנור המרבית.

מיקום מדף	זמן (דקות)		מזון
	צד ראשון	צד שני	
4	10 - 7	8 - 6	סטייק פילה / סטייק עגל
4	8 - 6	-	טוסט עם ציפוי

10.26 תחתון + גריל + מאורר

מיקום מדף	זמן (דקות)	טמפרטורה (°C)	מזון
2	25 - 15	220 - 200	פיצה קפואה
2	25 - 20	210 - 190	פיצה אמריקאית קפואה
2	25 - 13	230 - 210	פיצה קרה
2	30 - 15	200 - 180	חטיפי פיצה קפואים
3	25 - 15	210 - 190	צ'יפס, דק
3	30 - 20	210 - 190	צ'יפס, עבה
3	40 - 20	210 - 190	לביבות/פוטטוס מטוגנים
3	30 - 20	230 - 210	לביבות
2	45 - 35	190 - 170	לזניה / קנלוני טריים
2	60 - 40	180 - 160	לזניה/קנלוני קפואים
3	30 - 20	190 - 170	גבינה אפויה בתנור
2	50 - 40	200 - 180	כנפי עוף

ארוחות מוכנות קפואות


מיקום מדף	זמן (דקות)	טמפרטורה (°C)	פעולה	מזון
3	בהתאם להוראות היצרן	בהתאם להוראות היצרן	בישול קונבנציונלי	פיצה קפואה
3	בהתאם להוראות היצרן	220 - 200	בישול קונבנציונלי או גריל + מאורר	צ'יפס ¹ (300-600 גר')
3	בהתאם להוראות היצרן	בהתאם להוראות היצרן	בישול קונבנציונלי	באגטים
3	בהתאם להוראות היצרן	בהתאם להוראות היצרן	בישול קונבנציונלי	פאי פירות

¹ הפוך את הצ'יפס פעמיים-שלוש במהלך הבישול.

10.27 בישול אטי

מומלץ להשתמש באפשרות זו להכנת נתחים רזים ורכים של בשר ושל דגים בטמפרטורת ליבה שאינן גבוהות מ-65°C. ניתן להשתמש בחיישן טמפרטורת הליבה כדי להבטיח שלבשר יש טמפרטורת ליבה נכונה (ראה את הטבלה עבור חיישן טמפרטורת הליבה).

ב-10 הדקות הראשונות ניתן להגדיר טמפרטורת תנור בין 80°C ל-150°C. ברירת המחדל היא 90°C. לאחר שהטמפרטורה הוגדרה, התנור ממשיך לבשל בטמפרטורה של 80°C. אין להשתמש באפשרות זו עבור עוף.

 בשימוש בפעולה זו אין להשתמש במכסה.

1. צרוב את הבשר במחבת על הכיריים בחום גבוה מאוד, בין דקה לשתיים מכל צד.
2. הכנס את הבשר יחד עם מחבת הצלייה החמה אל התנור ועל מדף הרשת.
3. הכנס את חיישן טמפרטורת הליבה לתוך הבשר.
4. בחר את הפעולה: בישול אטי וקבע את טמפרטורת הליבה הסופית הנכונה. קבע את הטמפרטורה ל-120°C.

מזון	זמן (דקות)	מיקום מדף
צלי בקר (רוסט ב"ף), 1-1.5 ק"ג	120 - 150	1
פילה בקר, 1-1.5 ק"ג	90 - 150	3

פירות רכים

מזון	טמפרטורה (°C)	זמן בישול עד לרתיחה (דקות)	המשך בישול ב-100°C (דקות)
תות שדה / אוכמניות / פטל / דמדמניות בשלות	160 - 170	35 - 45	-

פירות בעלי גלעין

מזון	טמפרטורה (°C)	זמן בישול עד לרתיחה (דקות)	המשך בישול ב-100°C (דקות)
אגסים / הבושים / שזיפים	160 - 170	35 - 45	10 - 15

ירקות

מזון	טמפרטורה (°C)	זמן בישול עד לרתיחה (דקות)	המשך בישול ב-100°C (דקות)
גזרים ⁽¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10

מזון	זמן (דקות)	מיקום מדף
צלי עגל, 1-1.5 ק"ג	120 - 150	1
סטייקים, 200-300 גר'	20 - 40	3

10.28 שימור

השתמש רק בצנצנות שימורים או בצנצנות באותו גודל שקיימות בשוק.

אין להשתמש בצנצנות בעלות מכסה הברגה ומכסה נדחף, או בקופסאות מתכת.

השתמש במפלס הראשון מלמטה לפעולה הזו.

שים לא יותר משש צנצנות שימורים של ליטר על תבנית האפייה.

מלא את הצנצנות באותה מידה וסגור עם מהדק.

אסור שהצנצנות יגעו אחת בשנייה.

מלא את תבנית האפייה בכ-1/2 ליטר מים, כדי להבטיח שתהיה די לחות בתנור.

כאשר הנוזל בצנצנות מתחיל לבעבע (לאחר כ-35 עד 60 דקות עם צנצנות בנפח ליטר), כבה את התנור או הקטן את הטמפרטורה ל-100°C (ראה טבלה).

מזון	טמפרטורה (°C)	זמן בישול עד לרתיחה (דקות)	המשך בישול ב-100°C (דקות)
מלפפונים	170 - 160	60 - 50	-
תערובת חמוצים	170 - 160	60 - 50	10 - 5
קולרבי / אפונה / אספרגוס	170 - 160	60 - 50	20 - 15

(1) השאר לנוח בתנור לאחר שהוא כבה.

10.29 ייבוש

והנח לו להתקרר ללילה אחד על מנת להשלים את הייבוש.

- כסה תבניות בנייר אפייה.
- לקבלת תוצאה טובה יותר, הפסק את התנור במחצית זמן הייבוש, פתח את הדלת

ירקות

מזון	טמפרטורה (°C)	זמן (שעות)	מיקום מדף	
			1 מיקום	2 מיקומים
שעועית	70 - 60	8 - 6	3	4 / 1
פלפלים	70 - 60	6 - 5	3	4 / 1
ירקות למרק	70 - 60	6 - 5	3	4 / 1
פטריות	60 - 50	8 - 6	3	4 / 1
עשבי תיבול	50 - 40	3 - 2	3	4 / 1

פירות

מזון	טמפרטורה (°C)	זמן (שעות)	מיקום מדף	
			1 מיקום	2 מיקומים
שזיפים	70 - 60	10 - 8	3	4 / 1
משמשים	70 - 60	10 - 8	3	4 / 1
פלחי תפוח	70 - 60	8 - 6	3	4 / 1
אגסים	70 - 60	9 - 6	3	4 / 1

10.30 אפיית לחם

חימום מראש אינו מומלץ.

מזון	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	מיקום מדף
לחם לבן	190 - 170	60 - 40	2
בגט	220 - 200	45 - 35	2

מזון	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	מיקום מדף
בריוש	200 - 180	60 - 40	2
ג'בטה	220 - 200	45 - 35	2
לחם שיפון	190 - 170	70 - 50	2
לחם שחור	190 - 170	70 - 50	2
לחם מחיטה מלאה	190 - 170	60 - 40	2
לחמניות	210 - 190	35 - 20	2

10.31 טבלת חיישן מזון

בקר	טמפרטורת הליבה של המזון (°C)		
	נא	מדיום	עשוי היטב
צלי בקר (רוסטביף)	45	60	70
סינטה	45	60	70

בקר	טמפרטורת הליבה של המזון (°C)		
	פחות	מדיום	יותר
קציץ בשר	80	83	86

עגל	טמפרטורת הליבה של המזון (°C)		
	פחות	מדיום	יותר
צלי עגל	75	80	85
שוק עגל	85	88	90

כבש / טלה	טמפרטורת הליבה של המזון (°C)		
	פחות	מדיום	יותר
רגל כבש	80	85	88
אוכף כבש	75	80	85
רגל טלה, צלי טלה	65	70	75

בשר צייד	טמפרטורת הליבה של המזון (°C)		
	פחות	מדיום	יותר
אוכף ארנבת, אוכף צבי	65	70	75

טמפרטורת הליבה של המזון (°C)			בשר צייד
פחות	מדיום	יותר	
70	75	80	רגל ארנבת, ארנבת שלמה, רגל צבי
טמפרטורת הליבה של המזון (°C)			עוף
פחות	מדיום	יותר	
80	83	86	עוף (שלם / חצי / חזה)
75	80	85	ברווז (שלם / חצי), הודו (שלם / חזה)
60	65	70	ברווז (חזה)
טמפרטורת הליבה של המזון (°C)			דג (סלמון, פורל, זנדר)
פחות	מדיום	יותר	
60	64	68	דג (שלם / גדול / מאודה), דג (שלם / גדול / צלוי)
טמפרטורת הליבה של המזון (°C)			תבשילים - ירקות מבושלים מראש
פחות	מדיום	יותר	
85	88	91	תבשיל קישואים, תבשיל ברוקולי, תבשיל שומר
טמפרטורת הליבה של המזון (°C)			תבשילים - מתובלים
פחות	מדיום	יותר	
85	88	91	קנלוני, לזניה, מאפה פסטה
טמפרטורת הליבה של המזון (°C)			תבשילים - מתוקים
פחות	מדיום	יותר	
80	85	90	תבשיל לחם לבן עם/בלי פירות, תבשיל דייסת אורז עם/בלי פירות, תבשיל איטריות מתוק

10.32 מידע עבור מכוני בדיקה

בדיקות על פי EN 60350-1:2013 ו-IEC 60350-1:2011.

אפייה במפלס אחד. אפייה בתבניות מתכת

מזון	פעולה	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	מיקום מדף
עוגת טורט ללא שומן	בישול עם מאוורר טורבו	150 - 140	50 - 35	2
עוגת טורט ללא שומן	חימום עליון/תחתון	160	50 - 35	2
פאי תפוחים (2 תבניות בקוטר 20 ס"מ, מונחות באלכסון)	בישול עם מאוורר טורבו	160	90 - 60	2
פאי תפוחים (2 תבניות בקוטר 20 ס"מ, מונחות באלכסון)	חימום עליון/תחתון	180	90 - 70	1

אפייה במפלס אחד. עוגיות

מזון	פעולה	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	מיקום מדף
עוגת חמאה / פסי בצק	בישול עם מאוורר טורבו	140	40 - 25	3
עוגת חמאה / פסי בצק	חימום עליון/תחתון	(1)160	30 - 20	3
עוגות קטנות (20 בתבנית)	בישול עם מאוורר טורבו	(1)150	35 - 20	3
עוגות קטנות (20 בתבנית)	חימום עליון/תחתון	(1)170	30 - 20	3

(1) חמם מראש את התנור.

אפייה במספר מדפים. עוגיות

מזון	פעולה	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	מיקום מדף
עוגיות שורטברד/עוגיות מוארכות	בישול עם מאוורר טורבו	140	45 - 25	3 / 2 מיקומי מיקומי
עוגות קטנות (20 בתבנית)	בישול עם מאוורר טורבו	(1)150	40 - 23	4 / 1 -

(1) חמם מראש את התנור.

גריל
חמם מראש את התנור הריק למשך 5 דקות.

מזון	פעולה	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	מיקום מדף
צנימים	גריל	מקס'	3 - 1	5
סטייק בקר	גריל	מקס'	(1)30 - 24	4

(1) הפוך בחלוף מחצית מהזמן.

גריל מהיר
 חמם מראש את התנור הריק למשך 3 דקות.
 צלה בגריל בטמפרטורת התנור המרבית.

מזון	זמן (דקות)		מיקום מדף
	צד ראשון	צד שני	
המבורגים	10 - 8	8 - 6	4
צנימים	3 - 1	3 - 1	4

בדיקות על פי IEC 60350-1.

10.33 מידע עבור מכוני בדיקה

מבדקים לפעולה: לחות גבוהה.

מזון	מיכל (Gastronorm)	כמות (גר')	מיקום מדף	טמפרטורה (°C)	זמן (דקות)	הערות
ברוקולי ⁽¹⁾	1 x 2/3 מחורר	300	3	99	15 - 13	הנח את תבנית האפייה במפלט התחתון.
ברוקולי ⁽¹⁾	2 x 2/3 מחורר	2 x 300	2 ו- 4	99	15 - 13	הנח את תבנית האפייה במפלט התחתון.
ברוקולי ⁽¹⁾	1 x 2/3 מחורר	מקס'	3	99	18 - 15	הנח את תבנית האפייה במפלט התחתון.
אפונה קפואה	2 x 2/3 מחורר	2 x 1500	2 ו- 4	99	עד שהטמפרטורה בקורה הגרה ביותר מגיעה ל-85°C.	הנח את תבנית האפייה במפלט התחתון.

⁽¹⁾ יש לחמם את התנור מראש למשך 5 דקות.

11. שמירה וניקוי


11.1 הערות לגבי ניקוי

נקה את חזית התנור בעזרת מטלית רכה ותמיסה של מים פושרים וחומר ניקוי עדין. לניקוי משטחי מתכת, השתמש בחומר ניקוי ייעודי.

אזהרה!
 עיין בפרקי "בטיחות".



פעולות הניקיון באדים תומכות בניקוי חלל האדים של התנור.

לפני שתחיל בתהליך ניקוי, ודא כי התנור קר. 

כאשר פעולת הניקוי באדים פעילה, הנורה כבויה.

1. מלא את מיכל המים לרמה המקסימלית.
2. בחר את פעולת הניקיון באדים מהתפריט:

ניקוי.
ניקוי בקיטור - משך זמן הפעולה הוא בערך 30 דקות.

(a) הפעל את הפעולה.

(b) כאשר התכנית מסתיימת מושמע צליל.

(c) לחץ על כפתור החוגה כדי להפסיק את הצליל.

ניקוי באדים פלוס - משך זמן הפעולה הוא בערך 75 דקות.

(a) רסס חומר מתאים בתוך חלל המכשיר בצורה אחידה על חלקי האמייל והפלדה כאחד.

(b) הפעל את הפעולה.

לאחר כ-50 דקות יישמע צליל. החלק הראשון של התכנית יסתיים.

(c) נגב את חלל התנור בספוג ניקוי שאינו שורט. ניתן להשתמש במים חמים או בחומרי ניקוי לתנורים.

(d) החלק האחרון של התהליך מתחיל.

משך הזמן של השלב הזה הוא בערך 25 דקות.

3. נגב את חלל התנור בספוג שאינו שורט.

ניתן להשתמש במים חמים.

4. הוצא את שארית המים ממגירת המים.

לאחר הניקוי, השאר את דלת התנור פתוחה

למשך כשעה אחת. המתן עד שהתנור יתייבש.

כדי לזרז את תהליך הייבוש, ניתן לחמם את

התנור באוויר חם בטמפרטורה של 150°C

למשך כ-15 דקות. ניתן להשיג את התוצאות

הטובות ביותר של פעולת הניקוי אם מנקים את

המכשיר ידנית מיד לאחר סיום הפעולה.

11.5 תזכורת לניקוי

כאשר מוצגת תזכורת, חובה לבצע ניקוי. בצע את הפעולה ניקוי באדים פלוס.

11.6 ניקוי מגירת המים

הוצא את מגירת המים מן המכשיר.

1. הסר את המכסה של מגירת המים. הרם את הכיסוי בהתאם לבלטיה בחלק האחורי.

כדי לנקות את הצד התחתון במקרה של משקעי אבנית, השתמש בכמה טיפות של חומץ.

נקה את פנים התנור לאחר כל שימוש. הצטברות שומן או שאריות מזון אחרות עלולים לגרום לשריפה. הסיכון אף גבוה יותר עבור תבנית הצלייה.

נקה את כל האבזרים אחרי כל שימוש והנח להם להתייבש. השתמש במטלית רכה, מים חמים וחומר ניקוי.

נקה לכלוך קשה להסרה בעזרת חומרים מיוחדים לניקוי תנורים.

אם ישנם עזרים שאינם נדבקים, אל תנקה אותם בעזרת חומרים שוחקים או פריטים מחודדים ואל תכניס אותם למדיח כלים. הדבר עלול לגרום נזק לציפוי הטפלון.

11.2 מוצרי ניקיון מומלצים

אל תעשה שימוש בספוגים שורטים או בחומרי ניקוי אגרסיביים. זה יכול לגרום נזק לחלקי האמייל ופלדת האל-חלד.

ניתן לרכוש את המוצרים שלנו ב-

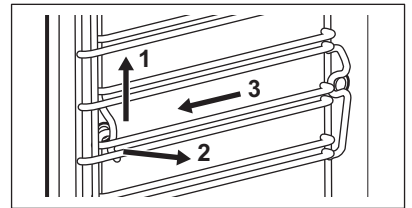
www.aeg.com/shop ובחנויות הקמעונאות הטובות ביותר.

11.3 הסרת תומכי הרשתות

לפני ביצוע תחזוקה, ודא כי התנור קר. קיימת סכנה לכוויות.

כדי לנקות את התנור, הסר את תומכי המדפים.

1. משוך בזהירות את התומכים כלפי מעלה והחוצה דרך הפתח הקדמי.



2. משוך את הקצה הקדמי של תומך הרשתות מדופן התנור.

3. משוך את התומך דרך הפתח האחורי. התקן את תומכי הרשתות במקומם בסדר פעולת הפוך.

11.4 ניקוי בקיטור

הסר כמה שיותר לכלוך באופן ידני.

הסר את האבזרים ואת תומכי הרשתות כדי לנקות את הדפנות הצדדיות.

משך התהליך כולו הוא בערך שתיים.
האור באפשרות הזו כבוי.

1. שים את תבנית הגריל / הצלייה במפלס הרשת הראשון.
2. שפוך 250 מ"ל של חומר מסיר אבנית לתוך מגירת המים.
3. מלא במים את מה שנותר ממגירת המים עד הרמה המקסימלית.
4. הכנס את מגירת המים.
5. לחץ על כפתור החוגה.
זה מפעיל את השלב הראשון של התהליך: הסרת אבנית.

משך הזמן של השלב הזה הוא בערך שעה ו-40 דקות. **i**

6. לאחר סיום השלב הראשון, רוקן את הגריל/מחבת הצלייה והחזר אותם למפלס הראשון.
7. מלא את מגירת המים במים טריים. דא כי לא נשארו שאריות של תמיסת ניקיון בתוך מגירת המים.
8. הכנס את מגירת המים.
9. לחץ על START.
זה מפעיל את השלב השני של התהליך: הסרת אבנית. הוא ישטוף את מעגלי מחולל האדים.

משך הזמן של השלב הזה הוא בערך 35 דקות. **i**

הסר את הגריל/מחבת הצלייה לאחר סיום התהליך.

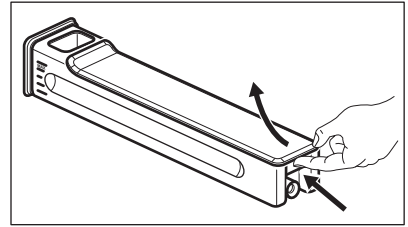
i אם הפעולה: הסרת אבנית לא פועלת בצורה הנכונה, הודעה פופיע בתצוגה כדי לחזור עליה.

אם התנור לח או רטוב, נגב אותו במטלית יבשה. הנח לתנור להתייבש לגמרי כשהדלת פתוחה.

11.8 תזכורת להסרת אבנית

ישנן שתי תזכורות להסרת אבנית אשר מזכירות לך לבצע את הפעולה: הסרת אבנית. התזכורת הרכה מזכירה וממליצה לך לבצע את תהליך ניקוי האבנית. התזכורת הקשה מחייבת אותך לבצע את תהליך ניקוי האבנית.

i אם לא תנקה את האבנית מהמכשיר כאשר התזכורת הקשה פועלת, לא תוכל להשתמש בפעולות האדים. אין ניתן להשבית את תזכורת ניקוי האבנית.

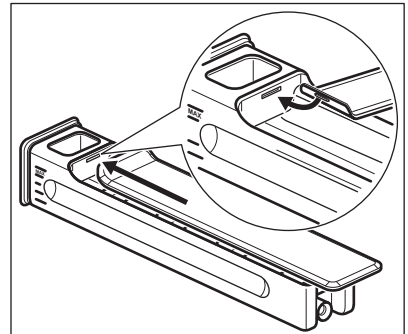


2. הסר את שובר-הגלים. משוך אותו הרחק מגוף המגירה עד שהוא נשלף החוצה.
3. שטוף את חלקי מגירת המים בידיך. השתמש במי ברז וסבון.

i אין להשתמש בספוגים שורטים אל תכניס את מגירת המים למדיח.

לאחר שסיימת לנקות את חלקי מגירת המים, הרכב אותה מחדש.

1. החזר את שובר-הגלים למקומו. הכנס אותו לגוף המגירה.
2. הרכב את המכסה. ראשית הכנס את המחבר הקדמי ואז לחץ אותו כלפי גוף המגירה.



3. הכנס את מגירת המים לתוך המכשיר.
4. דחוף את מגירת המים לכיוון התנור עד שהיא ננעלת במקום.

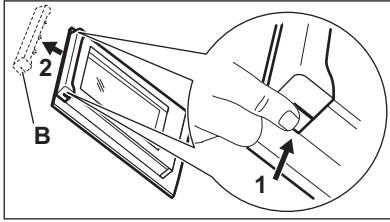
11.7 מערכת מחולל האדים - הסרת אבנית

כאשר מחולל האדים פועל, מצטברת בתוכו אבנית (בגלל תכולת הסידן שבמים). זה עשוי להביא להשפעה שלילית על איכות האדים, על ביצועי מחולל האדים ועל איכות האוכל. כדי למנוע הצטברות אבנית, נקה את מעגל מחולל האדים.

הסר את כל האבזרים.

בחר את הפעולה מהתפריט: ניקוי. הממשק למשתמש ידריך אותך בתהליך.

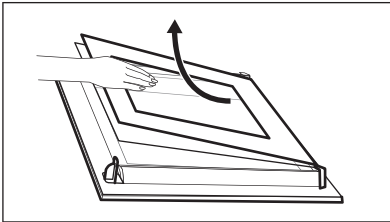
5. הנח את הדלת כשהחלק החיצוני כלפי מטה על מטלית רכה על גבי משטח יציב.
6. אחוז את עיטור הדלת (B) שבחלקה העליון של הדלת, משני הצדדים, ודחוף פנימה כדי לשחרר את אטם התפס.



זהירות!



- הפעלת כוח על הזכוכית, במיוחד מסביב לקצוות הפנל הקדמי, עלולה לגרום לשבירת הזכוכית.
7. משוך את עיטור הדלת אל החלק הקדמי והסר אותו.
 8. אחוז בפנלי הזכוכית של הדלת מהקצה העליון שלהם, אחד אחרי השני, ומשוך אותם למעלה ומחוף למובילים.



9. נקה את לוח הזכוכית בעזרת מים וסבון. נגב בזהירות את לוח הזכוכית לאחר שהניקוי יסתיים, בצע את השלבים שלעיל בסדר הפוך. התקן תחילה את הלוח הקטן, ולאחר מכן את הלוח הגדול יותר ואת הדלת.

אזהרה!



דא שלוחות הזכוכית מוכנסים למקומם כהלכה, אחרת שטח הפנים של הדלת עלול להתחמם חימום-יתר.

11.11 החלפת הנורה

אזהרה!



סכנת התחשמלות!
הנורה עלולה להיות חמה.

1. כבה את התנור.
2. המתן עד שהמים יתקררו.
3. הנח בד על גבי תחתית השקע בתנור.

11.9 מערכת מחולל האדים -

שטיפה

הסר את כל האביזרים.

בחר את הפעולה מהתפריט: ניקוי. הממשק למשתמש ידריך אותך בתהליך.

משך זמן הפעולה הוא בערך 30 דקות.

האור באפשרותו יהיו כבוי.

1. הנח את תבנית האפייה במפלס התחתון.
 2. מלא את מגירת המים במים טריים.
 3. לחץ על START.
- הסר את תבנית האפייה לאחר סיום התהליך.

11.10 הסרה והתקנה של הדלת

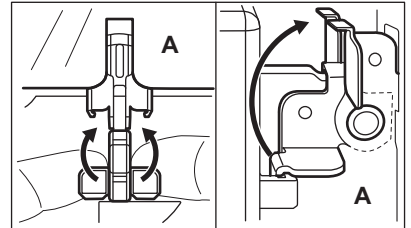
ניתן להסיר את הדלת ואת לוח הזכוכית הפנימי לצורכי ניקוי. מספר לוחות זכוכית שונה עבור דגמים שונים.

אזהרה!

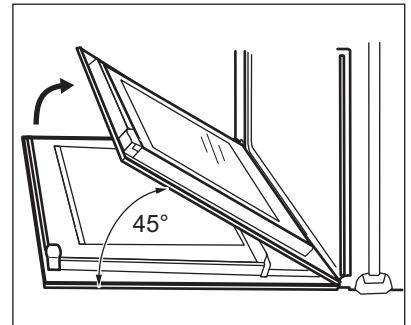


הדלת כבדה.

1. פתח את הדלת עד הסוף.
2. הרם עד הסוף את מנופי התפיסה (A) שבשני צירי הדלת.



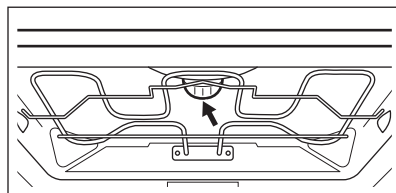
3. סגור את הדלת עד שהיא בזווית של כ-45°.



4. אחוז בדלת משני צידיה בשתי הידיים, ומשוך אותה בזווית כלפי מעלה כדי להסיר אותה מהתנור.

הנורה העליונה

1. טובב את מכסה הזכוכית של הנורה כדי להסירו.



2. הסר את טבעת המתכת ונקה את מכסה הזכוכית.
3. החלף את הנורה בנורה מתאימה העמידה בפני חום של 300°C..

4. הדק את טבעת המתכת לכיסוי הזכוכית.
5. חבר את מכסה הזכוכית.

נורת הצד

1. הסר את תמיכת המדף השמאלית כדי לאפשר גישה לנורה.
2. השתמש במברג Torx 20 להסרת הכיסוי.
3. הסר ונקה את מסגרת המתכת והאטם.
4. החלף את הנורה בנורה מתאימה העמידה בפני חום של 300°C.
5. התקן את מסגרת המתכת והאטם. הדק את הברגים.
6. התקן את תמיכת הרשתות משמאל.

12. איתור תקלות

⚠ **אזהרה!**
עיין בפרקי "בטיחות".

12.1 מה לעשות אם...

בעיה	סיבה אפשרית	תיקון
לא ניתן להפעיל את התנור או להשתמש בו.	התנור לא מחובר לאספקת החשמל או שהוא מחובר בצורה שגויה.	בדוק אם התנור מחובר כהלכה לרשת החשמל (עיין בתרשים החיבורים אם הוא ברשותך).
התנור אינו מתחמם.	התנור כבוי.	הפעל את התנור.
התנור אינו מתחמם.	השעון אינו מכוון.	כוון את השעון.
התנור אינו מתחמם.	ההגדרות הדרושות טרם נקבעו.	ודא כי ההגדרות נכונות.
התנור אינו מתחמם.	מנגנון הכיבוי האוטומטי מופעל.	עיין בפרק "כיבוי אוטומטי".
התנור אינו מתחמם.	הדלת לא סגורה היטב.	סגור היטב את הדלת.
התנור אינו מתחמם.	הנתיך קופץ.	בדוק שהנתיך הוא הסיבה לתקלה. אם הנתיך קופץ שוב ושוב, צור קשר עם חשמלאי מוסמך.
הנורה אינה פועלת.	הנורה פגומה.	החלף את הנורה.
בתצוגה מופיעה בקשה להגדיר את ה-שפה.	אירעה הפסקת חשמל שנמשכה יותר מ-3 ימים.	עיין בפרק "הכנה לשימוש ראשון".
בתצוגה מופיעה בקשה להגדיר את ה-שפה.	מצב ההדגמה מופעל.	כיבוי מצב ההדגמה בעוד: תפריט / הגדרות בסיסיות / הדגמה. קוד הפעלה / הפסקת פעולה: 2468.

בעיה	סיבה אפשרית	תיקון
התצוגה מראה F111.	תקע חיישן טמפרטורת הליבה לא מונח היטב בתוך השקע.	הכנס את תקע חיישן טמפרטורת הליבה עמוק ככל האפשר בתוך השקע.
התצוגה מראה קוד שגיאה שאינו מופיע בטבלה הזו.	ישנה תקלה חשמלית.	<ul style="list-style-type: none"> כבה את התנור באמצעות הנתיך המתאים בקופסת הנתיכים או במפסק הבטיחות שבתיבת הנתיכים והפעל אותו שוב. אם התצוגה מראה שוב את קוד השגיאה, פנה למחלקת שירות הלקוחות.
קיטור ומים מצטברים על המנות ובחלל התנור.	השארת את המנה בתנור זמן רב מדי.	אין להשאיר מנות בתנור למשך יותר מ-15-20 דקות לאחר גמר הבישול.
המכשיר אינו מחזיק היטב את מגירת המים לאחר הכנסתה.	לא הרכבת את המכסה של מגירת מים בצורה נכונה.	הרכב את המכסה של מגירת מים בצורה נכונה.
מים יוצאים ממגירת המים אחרי שאתה סוחר אותה או מניח אותה בתוך המכשיר.	לא הרכבת את המכסה של מגירת מים בצורה נכונה.	הרכב את המכסה של מגירת מים בצורה נכונה.
מים יוצאים ממגירת המים אחרי שאתה סוחר אותה או מניח אותה בתוך המכשיר.	לא הרכבת את שובר-הגלים בצורה נכונה.	הרכב את שובר-הגלים בגוף של מגירת המים בצורה נכונה.
המכשיר אינו מחזיק היטב את מגירת המים לאחר שאתה דוחף אותה כלפי הכיסוי.	לא לחצת באופן מלא על גוף מגירת המים.	הכנס את גוף מגירת המים אל המכשיר על ידי דחיפה עד שהוא מגיע לסוף.
קשה לנקות את מגירת המים.	לא הסרת את המכסה ואת שובר-הגלים.	עיין ב-"ניקוי מגירת המים".
תהליך הסרת האבנית נקטע לפני סיומו.	אירעה הפסקת חשמל.	חזור על התהליך.
תהליך הסרת האבנית נקטע לפני סיומו.	האפשרות הופסקה על ידי המשתמש.	חזור על התהליך.
אין מים בתוך תבנית הגריל / הצלייה לאחר תהליך הסרת האבנית.	לא מילאת את מגירת המים עד לרמה המקסימלית.	בדוק אם ישנם מים / חומר להסרת אבנית בגוף מגירת המים. חזור על התהליך.
יש מים מלוכלכים בחלקו התחתון של חלל התנור לאחר מחזור הסרת האבנית.	תבנית הגריל / הצלייה נמצאת במיקום מדף לא נכון.	הוצא את שאריות המים והחומר להסרת אבנית מתחתית התנור. שים את תבנית הגריל / הצלייה במפלס הרשת הראשון.
פעולת הניקוי נקטעה לפני סיומה.	אירעה הפסקת חשמל.	חזור על התהליך.

ביעה	סיבה אפשרית	תיקון
פעולת הניקוי נקטעה לפני סיומה.	האפשרות הופסקה על ידי המשתמש.	חזור על התהליך.
יש יותר מדי מים בחלק התחתון של חלל התנור לאחר סיום פעולת הניקוי.	ריססת יותר מדי חומר ניקוי במכשיר לפני הפעלת מחזור הניקוי.	כסה את כל החלקים של החלל בשכבה דקה של חומר הניקוי. רסס את חומר הניקוי באופן אחיד.
תהליך הניקוי לא מספק ביצועים טובים.	הטמפרטורה הראשונית של חלל התנור בפעולת הניקוי בקיטור הייתה גבוהה מדי.	הפעל שוב את המחזור. הפעל את המחזור כאשר המכשיר קר.
תהליך הניקוי לא מספק ביצועים טובים.	לא הסרת את רשתות הצד לפני תחילת תהליך הניקוי. הן עלולות להעביר את החום לקירות ולפגוע בביצועים.	הסר את רשתות הצד מהמכשיר וחזור על הפעולה.
תהליך הניקוי לא מספק ביצועים טובים.	לא הסרת את האביזרים מהמכשיר לפני תחילת תהליך הניקוי. הם עלולים להפריע למחזור הקיטור ולפגוע בביצועים.	הסר את האביזרים מהמכשיר וחזור על הפעולה.

הקדמית של חלל התנור. אל תסיר את לוחית הדירוג מחלל התנור.

12.2 נתוני שירות

אם אינך מצליח לפתור את הבעיה בעצמך, צור קשר עם המפיץ או עם מרכז שירות מוסמך.

הנתונים הדרושים למרכז השירות מופיעים על לוחית הדירוג. לוחית הדירוג נמצאת במסגרת

אנו ממליצים לרשום את הנתונים גם כאן:
דגם (MOD.)
מספר מוצר (PNC)
מספר סידורי (S.N.)

13. יעילות אנרגיה

13.1 חסכון בחשמל

התנור כולל תכונות שמסייעות לך לחסוך באנרגיה בבישול היומיומי.



עצות כלליות

ודא שדלת התנור סגורה היטב כאשר התנור פועל. אין לפתוח את דלת המכשיר לעיתים תכופות מדי במהלך הבישול. שמור על הניקוי של אטם הדלת והקפד לוודא שהוא מקובע היטב למקומו.

השתמש בתבניות מתכת כדי לשפר את החיסכון באנרגיה.

כאשר הדבר אפשרי, הנח את המזון בתוך התנור מבלי לחמם את התנור מראש.

כאשר זמן הבישול ארוך יותר מ-30 דקות, הפחת את טמפרטורת התנור למינימום כאשר נותרו 10-3 דקות עד לסיום הבישול, בהתאם למשך הבישול. החום השיורי בתוך התנור ימשיך לבשל.

השתמש בחום השיורי כדי לחמם מנות נוספות.

על הארוחה חמה. התצוגה מראה את מחוון החום השיורי או את הטמפרטורה.

בישול עם נורה כבויה

כבה את הנורה במהלך הבישול. הפעל אותה רק כאשר אתה זקוק לה.

אפייה לחה עם מאוורר

הפעולה מיועדת לחיסכון בצריכת האנרגיה במהלך הבישול.

בעת שימוש בפעולה אפייה לחה עם מאוורר, הנורה תכבה אוטומטית לאחר 30 שניות. ניתן להפעיל את הנורה מחדש, אך פעולה זו תפחית את החיסכון הצפוי באנרגיה.

כשאתה מכין יותר ממנה אחת באותו היום, דאג שההפסקות באפייה יהיו קצרות ככל האפשר.

בישול עם מאוורר

במידת האפשר, השתמש בפעולות הבישול עם המאוורר כדי לחסוך באנרגיה.

חום שיורי


אם מופעלת תכנית עם בחירת 'משך' או 'שעת סיום' זמן הבישול ארוך יותר מ-30 דקות, גופי החימום כבים באופן אוטומטי לפני תום הזמן, בחלק מפעולות התנור.


הנורה והמאוורר ימשיכו לפעול

שמירת חום המזון

בחר בהגדרת הטמפרטורה הנמוכה ביותר האפשרית כדי להשתמש בחום השיורי ולשמור

14. הגנת הסביבה

מחזר את החומרים הנושאים את הסמל . השלך את חומרי האריזה למכלי מחזור מתאימים. סייע להגן על הסביבה ולשמור על הבריאות ותרום למחזור פסולת ממכשירים חשמליים ואלקטרוניים. אל תשליך מכשירים

הנושאים את הסמל  לפסולת הביתית. החזר את המוצר למתקן המחזור במקום מגוריך או פנה לרשות העירונית שלך.

www.aeg.com/shop



867344016-A-012018



AEG