

הוראות הפעלה [he]



HB58GU.60A

תנור מובנה

SIEMENS



לקוחות נכבדים,

הננו מברכים אתכם עם הצטרפותכם למשפחת רוכשי תנור של חברת **סימנס**.
הוראות הפעלה והתקנה אלה נועדו להסביר ולהנחות כיצד מפעילים ציוד חדיש ומשוכלל זה
לקבלת התוצאות הטובות ביותר.

אנו משוכנעים כי רכשתם מוצר מהימן ומושלם ומקווים שהתנור 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.





20 מרכז שירות לקוחות.

20 מספר E ומספר FD

21 צריכת חשמל ואיכות הסביבה.

21 סוג חימום באוויר חם eco

22 היסכון באנרגיה.

22 השלכה באופן ידידותי לסביבה.

22 תוכניות אוטומטיות.

22 כלי בישול.

22 הכנת המנה.

22 תוכניות.

26 בחירת תוכנית והגדרתה.

26 שמירת ההגדרות האישיות.

26 עצות לשימוש בתוכניות האוטומטיות.

27 מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו.

27 עוגות ומאפים.

29 עצות לאפייה.

30 בשר, עוף, דגים.

32 עצות לצלייה ולצלייה בגריל.

32 בישול אטי.

33 עצות לבישול אטי.

33 מאפים, מאכלים מוקרמים, צנימים עם תוספות.

34 מאכלים מוכנים.

35 מתכונים מיוחדים.

35 הפשרה.

35 ייבוש.

35 שימור.

36 אקרילאמיד במזון.

37 מנות שבדקו.

37 אפייה.

38 צלייה בגריל.

תוכן העניינים he

4 הוראות בטיחות חשובות

5 פעולות העשויות לגרום נזק למכשיר.

5 התנור החדש שלכם

5 לוח הבקרה

6 לחצנים

6 בורר התוכניות

6 תצוגה

6 מחוון טמפרטורה

6 תא התנור

7 אביזרים

7 הכנסת אביזרים

7 אביזרים אופציונליים

8 מוצרים שניתן להשיג ממרכז שירות הלקוחות.

8 לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה

8 הגדרות התחלתיות

9 חימום תא התנור

9 ניקוי האביזרים

9 הפעלת התנור וכיבוי

9 הפעלת התנור

9 כיבוי התנור

9 קביעת הגדרות התנור

9 סוגי חימום

10 קביעת סוג החימום והטמפרטורה

10 הגדרות מומלצות

11 הגדרת חימום מהיר

11 אפשרויות הגדרת זמנים

11 אפשרויות הגדרת הזמנים בקצרה

11 הגדרת הטיימר

11 הגדרת משך זמן הבישול

12 הגדרת משך זמן סיום מאוחר יותר

12 כיוון השעון

13 זיכרון

13 שמירת הגדרות בזיכרון

13 הפעלת ההגדרות שבזיכרון

13 מצב שבת

13 הפעלת מצב שבת

13 נעילת בטיחות בפני ילדים

14 הגדרות בסיסיות

15 שינוי ההגדרות הבסיסיות

15 כיבוי אוטומטי

16 מערכת ניקוי

16 לפני הניקוי

16 הגדרת דרגת הניקוי

16 לאחר סיום פעולת הניקוי

16 תחזוקה וניקוי

16 תכשירי ניקוי

17 הסרת המסילות והרכבתן

17 הסרת מסנן האדים והתקנתו

18 הסרת דלת התנור והתקנתה

18 הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם

19 איתור תקלות ופתרון

19 טבלה לפתרון תקלות

20 החלפת הנורה בצד שמאל של התנור

20 החלפת הנורה בתקרת תא התנור

20 כיסוי הזכוכית

מידע נוסף לגבי מוצרים, אביזרים, חלקי חילוף ושירות תוכלו למצוא באתר www.siemens-eshop.com ובחנות המקוונת www.siemens-home.co.il



סכנת כוויית!

- 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 מהתנור.
- האביזרים וכלי הבישול מתחממים מאוד. יש להשתמש תמיד בכפפות לתנור כדי להוציא את האביזרים או את כלי הבישול מתא התנור.
- אדי אלכוהול עלולים להתלקח בתא התנור החם. אין לבשל מזון המכיל כמויות גדולות של נוזלים בעלי תכולת אלכוהול גבוהה. השתמשו בכמויות קטנות של נוזלים בעלי תכולת אלכוהול גבוהה. פתחו את דלת התנור בתשומת לב.

סכנת כווייה!

- חלקו החיצוני של התנור מתחמם במהלך הפעלתו. אין לגעת בחלקים החמים. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהתנור.
- בעת פתיחת דלת התנור, עלולים להיפלט החוצה אדים חמים. פתחו את דלת התנור בתשומת לב. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהתנור.
- הכנסת מים לתא התנור החם עלולה לגרום להיווצרות אדים חמים. אין לשפוך מים לתוך תא תנור חם.

סכנת פציעה!

- שריטה בזכוכית שבדלת התנור עלולה להתפתח לסדק. אין להשתמש בעזרי ניקוי חדים או שורטים או במגרד זכוכית.

סכנת התחשמלות!

- תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה. אך ורק טכנאים מורשים מטעם מרכז שירות הלקוחות שלנו רשאים לבצע את התיקונים. אם יש תקלה במכשיר, נתקו את כבל החשמל משקע החשמל או הורידו את הנתיך המתאים בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

יש לקרוא הוראות אלה בעיון רב. רק לאחר קריאת ההוראות תוכלו להפעיל את התנור באופן תקין ובטוח. שמרו את הוראות ההפעלה ואת הוראות ההתקנה לצורך שימוש עתידי או עבור בעלי התנור בעתיד.

מכשיר זה מיועד להתקנה במטבח בלבד. עיינו בהוראות ההתקנה המיוחדות.

לאחר הוצאת המכשיר מהאריזה בצעו בדיקה לאיתור נזקים. אין לחבר את המכשיר אם הוא ניזוק בעת ההובלה.

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

מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד. יש להשתמש במכשיר זה להכנת מזון בלבד. יש להשגיח על המכשיר בעת הפעלתו. יש להשתמש במכשיר במקומות סגורים בלבד.

במכשיר זה יכולים להשתמש ילדים מעל גיל 8 ומבוגרים בעלי מוגבלות פיזית, חושית או נפשית, או אנשים שהם חסרי ניסיון או ידע, אך ורק בהשגחת מבוגר האחראי לבטיחותם והמדריך אותם לגבי הפעלת המכשיר באופן בטוח ולאחר שהם הבינו את הסכנות הכרוכות בהפעלתו.

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

יש להרחיק ילדים מתחת לגיל 8 ולדאוג שיהיו במרחק בטוח מהמכשיר ומכבל החשמל.

יש לדאוג להכנסת האביזרים לתנור באופן תקין. עיינו בסעיף **תיאור האביזרים** בהוראות ההפעלה.

סכנת שריפה!

- חומרים דליקים המאוחסנים בתא התנור עלולים להתלקח. אין לאחסן חומרים דליקים בתוך תא 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. 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.

פעולות העשויות לגרום נזק למכשיר

זהירות!

- אביזרים, רדיד אלומיניום, נייר אפייה או כלי אפייה 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. לעולם אין להניח כלי בישול על רצפת תא התנור אם כוונה בתנור טמפרטורה של 50°C ומעלה. הדבר יגרום להצטברות חום. זמני האפייה והצלייה לא יהיו נכונים עוד וייגרם נזק לאמייל. נזק זה בדרך כלל אינו משפיע על ביצועי התנור ואינו כולל במסגרת האחריות.
- מים בתוך תא תנור חם: אין לשפוך מים לתוך תא התנור כאשר הוא חם. הדבר יגרום להיווצרות אדים לוחטים. השינוי בטמפרטורה עלול לגרום נזק לאמייל.
- מזון לח: אין לאחסן מזון לח בתוך תא התנור לתקופות ארוכות כאשר הוא סגור. הדבר יגרום נזק לאמייל.
- מיצי פירות: בעת אפיית עוגות פירות עסיסיות במיוחד, אין למלא את התבנית יתר על המידה. אם מיץ הפירות יטפף החוצה, הוא ישאיר כתמים שאינם ניתנים להסרה. מומלץ, אם ניתן, להשתמש בתבנית הרב-תכליתית העמוקה יותר.
- קירור המכשיר כאשר הדלת פתוחה: יש לאפשר לתנור להתקרר בדלת סגורה בלבד. גם אם דלת המכשיר פתוחה רק מעט, החזיתות של המכשירים הקרובים לתנור יינזקו במשך הזמן.
- אטם דלת התנור מלוכלך מאוד: אם אטם דלת התנור מלוכלך מאוד, דלת התנור לא תיסגר כראוי כאשר התנור פועל. החזיתות של המכשירים הקרובים לתנור עלולות להינזק. הקפידו כי אטם דלת התנור יישאר תמיד נקי.
- דלת התנור כמקום ישיבה, כמדף או כמשטח עבודה: אין לשבת על דלת התנור, להניח עליה חפצים או לתלות ממנה חפצים. אין להניח כלי אפייה או אביזרים על דלת התנור.
- הכנסת אביזרים: בהתאם לדגם התנור, אביזרים עלולים לשרוט את זכוכית הדלת בעת סגירת דלת התנור. יש להקפיד להכניס את האביזרים לתנור 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.

הבידוד של כבלי החשמל של מכשירי חשמל אחרים עלול להינמס בעת מגע בחלקי התנור החמים. יש למנוע מכבלי החשמל של מכשירי חשמל אחרים לגעת בחלקי התנור החמים.

לחות עלולה לגרום להתחשמלות. אין להשתמש במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי באדים.

בעת החלפת הנורה שבתא התנור, חלקי החשמל שבבית הנורה חשופים. לפני החלפת הנורה, נתקו את התנור משקע החשמל, או הורידו את מפסק הזרם שבתיבת הנתיכים.

תקלה בתנור עלולה לגרום למכת חשמל. אין להפעיל תנור שיש בו תקלה. נתקו את התנור משקע החשמל או הורידו את המפסק המתאים בתיבת הנתיכים. פנו למרכז שירות הלקוחות.

סכנת כוויות!

החלק החיצוני של התנור יתחמם מאוד במהלך פעולת הניקוי. אין לגעת בדלת התנור. יש לאפשר למכשיר להתקרר לאחר השימוש. שמרו על ילדים במרחק בטוח מהתנור.

התנור החדש שלכם

לוח הבקרה

בסעיף זה תמצאו סקירה של לוח הבקרה של התנור. בהתאם לדגם התנור, ייתכן שוני מסוים בחלק מהפרטים.

בסעיף זה תוכלו ללמוד עוד על התנור החדש שלכם. כאן מוצג הסבר על לוח הבקרה של התנור ועל כפתורי הבקרה השונים. כאן תוכלו לקבל מידע על תא התנור ועל האביזרים שלו.



לחצנים

פעולת הלחצן	סמל הלחצן
הפעלת התנור וכיבוי	הפעלה עזירה
בחירת סוג החימום	<input type="checkbox"/>
בחירת תוכנית אוטומטית	P
לחיצה ארוכה = בחירת הזיכרון	M
לחיצה קצרה = הפעלת הזיכרון	
בחירה במערכת הניקוי	ניקוי
תזוזה שמאלה בלוח הבקרה	<
תזוזה ימינה בלוח הבקרה	>
פתיחת אפשרויות הגדרת הזמנים וסגירתן	🕒
הפעלה של נעילת הבטיחות בפני ילדים ונטרולה	🔒
הפעלת חימום מהיר	»»»
לחיצה קצרה = הצגת הנתונים	i
לחיצה ארוכה = פתיחה של תפריט ההגדרות הבסיסיות וסגירתו	
לחיצה קצרה = הפעלת פעולה/כיבוי פעולה	מופעל לא מופעל
לחיצה ארוכה = ביטול פעולה	

בורר התוכניות

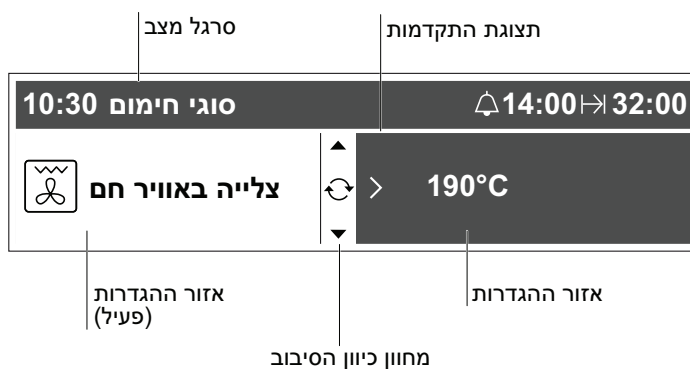
בורר התוכניות משמש לשינוי ערכי ברירת המחדל ולהגדרת ערכים חדשים. ניתן לשנות את מיקום בורר התוכניות. לחצו על בורר התוכניות כדי לשלוף אותו החוצה או להכניסו חזרה.

תצוגה

התצוגה עוברת למצב חיסכון באנרגיה זמן קצר לאחר כיבוי התנור. התצוגה מחשיכה. אם שכחתם לכבות את התנור לאחר השימוש, הוא ייכבה באופן אוטומטי לאחר כשעה.

התצוגה מחולקת לאזורים שונים:

- סרגל מצב
- תצוגת התקדמות
- אזורי הגדרות
- מחוון כיוון הסיבוב



סרגל מצב

סרגל המצב ממוקם בחלק העליון של התצוגה. הוא מציג את השעון, את מצב ההפעלה שנבחר, את ההוראות, את הנתונים ואת אפשרויות הגדרת הזמנים שהוגדרו.

תצוגת התקדמות

תצוגת ההתקדמות מספקת סקירה מהירה של זמן הבישול בעת הספירה לאחור. היא נראית כקו הנמשך מתחת לסרגל המצב, ומופיעה לאחר שזמן הבישול מתחיל. הקו מופיע תחילה משמאל ומתארך ככל שזמן הבישול נמשך. הקו נמשך עד לקצה הימני של התצוגה ומגיע אליו כאשר זמן הבישול חלף.

אזורי הגדרות

שני אזורי ההגדרות מציגים ערכים מומלצים, שאותם תוכלו לשנות. הרקע של אזור ההגדרה הפעיל בהיר יותר והכיתוב שבו מופיע בשחור. ניתן לשנות את הערכים שבאזור ההגדרה הפעיל.

ניתן להשתמש בלחצן > ובלחצן < כדי לעבור בין אזורי ההגדרות. החץ > והחץ < שבאזורי ההגדרות מנחים אתכם לגבי הכיוון שאליו ניתן להתקדם באמצעות לחצני החצים.

לאחר הפעלת התנור, שני אזורי ההגדרות מוחשכים והכיתוב שבהם מופיע בלבן.

מחוון כיוון הסיבוב

המחוון 🔄 מציג את הכיוון שאליו ניתן לסובב את בורר התוכניות.

⬆️ = סובבו את בורר התוכניות עם כיוון השעון

⬆️ = סובבו את בורר התוכניות נגד כיוון השעון

אם שני החצים מוצגים, ניתן לסובב את בורר התוכניות בכל כיוון.

מחוון טמפרטורה

סרגל מחוון הטמפרטורה מציג את שלבי החימום או את שאריות החום בתא התנור.

מחוון חימום

מחוון החימום מציג את הטמפרטורה העולה בתא התנור. אם כל הסרגלים מלאים, זהו הזמן הטוב ביותר להכנסת המזון לתנור.



הסרגלים אינם מופיעים לאחר הגדרת פעולות צלייה וניקוי.

ניתן להשתמש בלחצן i לבדיקת הטמפרטורה הנוכחית בעת חימום התנור. בשל אינרציה תרמית, הטמפרטורה המוצגת עשויה להיות שונה במקצת מהטמפרטורה שבתא התנור.

חום שנשאר בתנור

מחוון הטמפרטורה מציג את טמפרטורת החום השירי כאשר התנור כבוי. אם הפס האחרון מלא, סימן שהטמפרטורה בתא התנור עומדת על כ-300°C. כאשר הטמפרטורה יורדת לכ-60°C, התצוגה נכבית.

תא התנור

תאורת התנור ממוקמת בתוך תא התנור. מאוורר קירור מונע התחממות יתר של התנור.

תאורת התנור

התאורה שבתוך תא התנור דולקת במשך כל זמן הפעולה של התנור. כאשר נבחרת טמפרטורה מתחת ל-60°C התאורה נשאר כבויה. כך מתאפשר ויסות מדויק של הטמפרטורה.

תאורת התנור נדלקת כאשר דלת התנור נפתחת.

מאוורר קירור

מאוורר הקירור נדלק ונכבה לסירוגין בהתאם לצורך. האוויר החם נפלט מעל לדלת. זהירות: אין לכסות את פתחי האוורור. התנור עלול להתחמם יתר על המידה.

כדי לקצר את משך הזמן שדרוש לתנור להתקרר לאחר סיום עבודתו, ימשיך המאוורר לפעול למשך פרק זמן מסוים לאחר מכן.

הערה: האביזרים עלולים להתעוות כאשר הם מתחממים. לאחר שהם מתקררים, הם חוזרים לצורתם המקורית. הדבר אינו משפיע על תפקודם. ניתן לרכוש אביזרים שונים ממרכז שירות הלקוחות, מספק מורשה או באופן מקוון. ציינו בבקשה מספר HZ.

מדף רשת

להנחת כלי בישול, תבניות אפייה, נתחי בשר, מזון צלוי ומזון קפוא.

הכניסו את מדף הרשת כאשר צדו הפתוח פונה כלפי דלת התנור והחלק הקעור פונה כלפי מטה.



מגש אפייה מצופה אמיל

לעוגות ולמאפים קטנים.

הכניסו את מגש האפייה כאשר הצד הנטוי שלו פונה כלפי דלת התנור.



תבנית רב-תכליתית

לאפייה של עוגות לחות, עוגיות, מזון קפוא ונתחי בשר גדולים. ניתן להשתמש בתבנית זו גם ללכידת השומן שמטפטף בעת צלייה ישירה על גבי מדף הרשת.

הכניסו את התבנית הרב-תכליתית כאשר הצד הנטוי שלה פונה כלפי דלת התנור.



תבנית צלייה

ניתן להשתמש בתבנית הצלייה במקום במדף הרשת, או להשתמש בה כמגן מפני נתזי השומן אשר ילכלכו את התנור. יש להשתמש בתבנית הצלייה בשילוב עם התבנית הרב-תכליתית בלבד.

צלייה בתבנית הצלייה: יש להשתמש במפלסים מספר 1, 2 ו-3 בלבד.

שימוש בתבנית הצלייה כמגן מפני נתזים: הכניסו את התבנית הרב-תכליתית, יחד עם תבנית הצלייה, אל מתחת למדף הרשת.



אביזרים אופציונליים

ניתן לרכוש את האביזרים האופציונליים ממרכז שירות הלקוחות או מספק מורשה. תוכלו למצוא מגוון רחב של אביזרים לתנור שלכם בחוברות שלנו או באתר החברה ברשת האינטרנט. הזמינות של האביזרים האופציונליים ואפשרויות ההזמנה שלהם באופן מקוון משתנות ממדינה למדינה. עיינו בעלוני הפרסום לקבלת מידע נוסף.

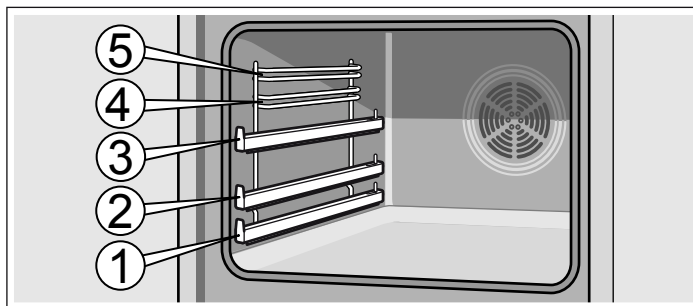
לא כל האביזרים המיוחדים מתאימים לכל הדגמים של התנורים. בעת הרכישה, ציינו במדויק את מספר הזיהוי (מספר ה-E) של התנור שלכם.

האביזרים המסופקים עם התנור מתאימים להכנת מנות מזון שונות. יש לוודא שאתם מכניסים את אביזרי התנור לתא התנור בצורה הנכונה.

כמו כן ישנו מגוון רחב של אביזרים מיוחדים, שבאמצעותם תוכלו לשפר חלק מהמנות האהובות עליכם, או פשוט להשתמש בתנור שלכם בצורה נוחה יותר.

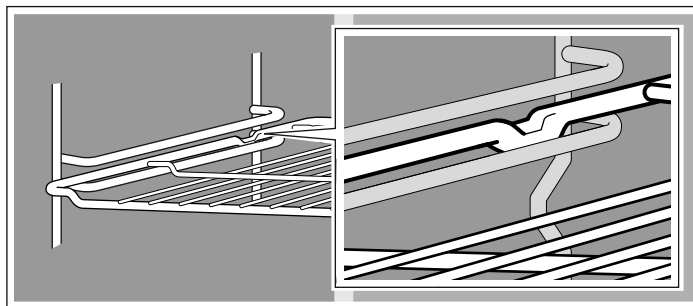
הכנסת אביזרים

ניתן להכניס את האביזרים לתא התנור ולמקמם בחמישה מפלסים שונים. הקפידו להכניס את האביזרים עד הסוף, כדי שהם לא יגעו בזכוכית הדלת.



ניתן למשוך את האביזרים החוצה עד למחצית הדרך, עד שהם ננעלים במקומם. כך ניתן להוציא את המזון מהתנור בקלות.

בעת החלקת האביזרים אל תוך תא התנור, ודאו שהחלק הקעור נמצא בחלק האחורי של תא התנור. ניתן לקבע אותם במקומם אך ורק בצורת הכנסה זו.



ניתן למשוך את האביזרים הנמצאים במפלסים מספר 1, 2 ו-3 החוצה עוד יותר באמצעות המדפים הטלסקופיים.

בתנורים בעלי מפרט מתאים, המסילות הטלסקופיות ננעלות במקום כאשר מושכים אותן החוצה עד הסוף. כך תוכלו להניח את האביזרים על המדפים בקלות רבה יותר. כדי לשחרר את הנעילה, דחפו בכוח מתון את המדפים הטלסקופיים חזרה לתא התנור.

אביזרים אופציונליים	מספר HZ	שימוש
מדף רשת	HZ334000	להנחת כלי בישול, תבניות עוגה, נתחי בשר, מזון צלוי וארוחות קפואות.
מגש אפייה מצופה אמיל	HZ331003	לאפיית עוגות ועוגיות.
תבנית רב-תכליתית	HZ332003	הכניסו את מגש האפייה לתוך התנור כאשר הצד האלכסוני שלו פונה לעבר דלת התנור. לאפיית עוגות לחות, מאפים, ארוחות קפואות ונתחי בשר גדולים. ניתן להשתמש בתבנית זו גם ללכידת השומן שמטפטף בעת צלייה ישירה על גבי מדף הרשת.
מדף רשת ממתכת	HZ324000	הכניסו את התבנית הרב-תכליתית לתוך התנור כאשר הצד הנטוי שלה פונה לעבר דלת התנור. לצלייה. יש להניח תמיד את מדף הרשת ממתכת בתוך התבנית הרב-תכליתית. דבר זה מבטיח שהשומן ומיצי הבשר שמטפטפים יאגרו בתוך התבנית.

שימוש	מספר HZ	אביזרים אופציונליים
משמשת לצלייה במקום מדף הרשת או כמגן מפני נתזים, כדי שהתנור לא יתלכך. יש להשתמש בתבנית הצלייה בשילוב עם התבנית הרב-תכליתית בלבד. צלייה בתבנית הצלייה: גובה המדפים שבו יש להשתמש הוא 1, 2 ו-3 בלבד. שימוש בתבנית הצלייה כמגן מפני נתזים: הכניסו את התבנית הרב-תכליתית, יחד עם תבנית הצלייה, אל מתחת למדף הרשת.	HZ325000	תבנית צלייה
מתאים לאפיית פיצה, מזון קפוא ועוגות גדולות ועגולות. ניתן להשתמש במגש הפיצה במקום בתבנית הרב-תכליתית. הניחו את מגש האפייה על גבי מדף הרשת ופעלו על-פי המתואר בטבלאות השונות.	HZ317000	מגש פיצה
אבן האפייה מושלמת לצורך הכנה של לחמים מתוצרת בית, לחמניות או פיצה והיא מקנה להם תחתית פריכה. חממו מראש את אבן האפייה לטמפרטורה המומלצת.	HZ327000	אבן אפייה
מאפשר הסרה מהירה ופשוטה יותר של עוגות ועוגיות מתוך מגש האפייה. הכניסו את מגש האפייה לתוך התנור כאשר הצד האלכסוני שלו פונה לעבר דלת התנור.	HZ331011	מגש אפייה מצופה אמיל עם ציפוי מונע הידבקות
מאפשרת הסרה מהירה ופשוטה יותר של עוגות לחות, מאפים, ארוחות קפואות ונתחי בשר גדולים מתוך תבנית האפייה הרב-תכליתית. הכניסו את התבנית הרב-תכליתית לתוך התנור כאשר הצד האלכסוני שלה פונה לעבר דלת התנור.	HZ332011	תבנית רב-תכליתית עם ציפוי מונע הידבקות
מתאימה במיוחד להכנה של כמויות מזון גדולות.	HZ333003	תבנית אפייה מקצועית ועמוקה במיוחד עם מדף רשת ממתכת
המכסה הופך את תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד לתבנית צלייה מקצועית.	HZ333001	מכסה עבור תבנית האפייה המקצועית והעמוקה במיוחד
כלי הצלייה מזכוכית מתאים במיוחד להכנת צלי בקר בקדרה ומנות אפיות בתנור. הכלי מתאים במיוחד לתוכניות האוטומטיות או לצלייה האוטומטית.	HZ915001	כלי צלייה מזכוכית
להכנה עדינה יותר של ירקות ודגים.	HZ24D300	מערכת אידי

ברשת האינטרנט באמצעות החנות המקוונת. יש לציין את מספר המוצר הרלוונטי.

מוצרים שניתן להשיג ממרכז שירות הלקוחות

תוכלו להשיג חומרי ניקוי ותחזוקה וכן אביזרים שונים עבור מכשיר החשמל שברשותכם, ממרכז שירות הלקוחות, מספקים מורשים או (במדינות מסוימות)

מונעות הצטברות של לכלוך. ספוגות בשמן מיוחד שמתאים לטיפול במשטחים בתנור שלכם העשויים מפלדת אל-חלד.	מספר קטלוגי 311134	מספר קטלוגי 463582	מספר קטלוגי 460770	מספר קטלוגי 612594
לניקוי התא הפנימי של התנור. הג'ל נטול ריח.				
מיועדת במיוחד לניקוי של משטחים עדינים מאוד כגון זכוכית, קרמיקה, פלדת אל-חלד או אלומיניום. מטלית המיקרופייבר מסירה לכלוך לח ושכבות שומנים בניגוב אחד.				
מונע מילדים לפתוח את דלת התנור. מיקום מנגנון הנעילה בדלת התנור משתנה מתנור לתנור. יש לעיין בהוראות שמצורפות למנגנון הנעילה של הדלת.				

לפני הפעלת התנור בפעם הראשונה

בחלק זה תוכלו לקבל את כל המידע הדרוש לכם לפני הפעלת המכשיר בפעם הראשונה.

- כווננו את השעון
- שנו את שפת הטקסט של התצוגה, במקרה הצורך
- חממו את תא התנור
- נקו את האביזרים
- קראו את הוראות הבטיחות שבתחילת הוראות הפעלה של מכשיר זה. קריאת ההוראות חשובה מאוד.

הגדרות התחלתיות

לאחר חיבור המכשיר, ההודעה "Uhrzeit einstellen" (כיוון שעון) תופיע בסרגל המצב, בחלק העליון של התצוגה. כווננו את השעה, ואת שפת הטקסט של התצוגה, במקרה הצורך. שפת ברירת המחדל היא גרמנית.



כיוון השעון ובחירת השפה

1. סובבו את בורר התוכניות כדי לכוון את השעה הנוכחית.
 2. עברו למצב "Sprache wählen: deutsch" (בחירת שפה: גרמנית) באזור ההגדרות הימני באמצעות לחיצה >.
 3. בחרו את השפה הרצויה על-ידי סיבוב בורר התוכניות.
 4. לחצו על הלחצן ⌚.
- השפה והשעה נשמרו. בתצוגה תופיע השעה הנוכחית.

הערה: ניתן לשנות את השפה בכל עת. עיינו בפרק הגדרות בסיסיות.

חימום תא התנור

כדי להעלים את הריח שנוצר בעת ההפעלה הראשונה של תנור חדש, חממו את תא התנור לראשונה כאשר הוא ריק ודלתו סגורה. ודאו שתא התנור אינו מכיל שאריות של האריזה, חלקי פלסטיק למשל. אווררו את אזור המטבח בעת חימום התנור.

בחרו ב- חימום עליון/תחתון והגדירו את הטמפרטורה ל-240°C.

1. לחצו על הלחצן לא מופעל.

הלוגו של חברת Siemens מופיע.

מומלץ להשתמש בפונקציית אוויר חם 3D ובטמפרטורה של 160°C.

2. סובבו את בורר התוכניות כדי לשנות את סוג החימום ל- חימום עליון/תחתון.

3. השתמשו בלחצן > כדי לעבור לבחירת טמפרטורה, ובבורר התוכניות כדי לשנות את הטמפרטורה ל-240°C.

4. לחצו על הלחצן הפעלה עזירה.

התנור יחל את פעולתו.

5. לחצו על הלחצן לא מופעל כדי לכבות את התנור לאחר 60 דקות.

משך הזמן יופיע בתצוגה.

סרגל מחוון הטמפרטורה מציג את שאריות החום בתא התנור.

לקבלת הסבר מפורט לגבי בחירת סוג החימום והטמפרטורה, עיינו בפרק קביעת הגדרות התנור.

ניקוי האביזרים

לפני השימוש הראשון באביזרים של התנור, שטפו אותם היטב במים חמים וסבון ובמטלית כליים רכה.

הפעלת התנור וכיבוי

ניתן להפעיל את התנור ולכבותו באמצעות הלחצן לא מופעל.

הפעלת התנור

לחצו על הלחצן לא מופעל.

הלוגו של חברת Siemens מופיע. בחרו במצב ההפעלה הרצוי.

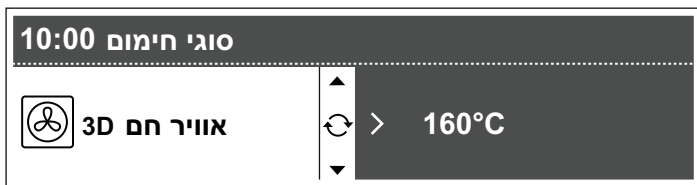
■ לחצן = סוגי החימום

■ לחצן = תוכניות אוטומטיות

■ לחצן = הגדרות זיכרון שמורות

■ לחצן ניקוי = מערכת ניקוי

אם לא תבחרו במצב הפעלה תוך כמה שניות, יוגדר אוויר חם 3D כסוג החימום ותיבחר טמפרטורה של 160°C.



ניתן לבחור במצב הפעלה אחר בכל עת.

קראו את הפרקים המתאימים של כל מצב הפעלה כדי להגדיר אותו.

כיבוי התנור

לחצו על הלחצן לא מופעל. התנור נכבה, והשעון מופיע בתצוגה.

קביעת הגדרות התנור

בפרק זה נסביר לכם

■ כיצד תוכלו לבחור בסוגי חימום שונים בתנור שלכם

■ כיצד להגדיר את סוג החימום ואת הטמפרטורה

■ כיצד לבחור מנה מתוך ההגדרות המומלצות

■ וכיצד להגדיר מצב חימום מהיר

סוגי חימום

ישנם סוגי חימום רבים הזמינים בתנור שלכם. כך תוכלו לבחור בשיטה הטובה ביותר לבישול מנות מסוגים שונים.

שימוש	סוג החימום וטווח הטמפרטורה
להכנת עוגות, מאפים, חלקי בשר רזה (צלי בקר או בשר ציד) במפלט אחד. החום נפלט באופן שווה כלפי מעלה וכלפי מטה.	חימום עליון/תחתון 300°C-30°C
להכנת מאפי שמרים, למשל לחם/לחמניות או חלה, ולהכנת פחזניות או עוגות ספוג. החום נפלט באופן שווה כלפי מעלה וכלפי מטה. הלחות מהמזון נשמרת בצורת אדים בתא התנור.	אפיית HydroBake 300°C-30°C
להכנה מהירה של מוצרי מזון קפוא ללא חימום מקדים, כגון פיצה, טוגנים ושטרודל. החום נפלט מהחלק התחתון ומגוף החימום הטבעי שבקיר האחורי של התנור.	אפיית פיצה 275°C-30°C
להכנת מאכלים בעלי תחתית פריכה. החום נפלט מלמעלה, אך באופן מוגבר יותר מלמטה.	חום מוגבר 300°C-30°C
לשימור מזון, להשחמה ולשלב הבישול הסופי של המזון. החום נפלט מלמטה.	חימום תחתון 300°C-30°C

* סוג החימום שקובע את דרגת צריכת האנרגיה בהתאם לתקן EN50304.

שימוש	סוג החימום וטווח הטמפרטורה
לאפיית עוגות ומאפים במפלט אחד עד שלושה מפלסים במקביל. המאוורר מפזר את החום של גוף החימום הטבעי, שממוקם בדופן האחורית של התנור, באופן שווה בתוך תא התנור.	אוויר חם 3D 275°C-30°C
להכנת עוגות ועוגיות, מאפים, מזון קפוא ומזון מוכן, בשר ודגים במפלט אחד, ללא חימום מקדים. המאוורר מפזר את החום של גוף החימום הטבעי, שממוקם בדופן האחורית של התנור, באופן שווה וחסכוני בתוך תא התנור.	אוויר חם eco* 275°C-30°C

* סוג החימום שקובע את דרגת צריכת האנרגיה בהתאם לתקן EN50304.

10:33 □□□□

חימום עליון / תחתון 180°C

4. לאחר שהמזון מוכן, כבו את התנור על-ידי לחיצה על הלחצן ^{מופעל} לא מופעל או בחרו במצב הפעלה חדש והפעילו אותו.

פתיחת דלת התנור במהלך פעולתו

פעולת התנור מושהית. כאשר דלת התנור נסגרת שוב, פעולת התנור מתחדשת.

השהיית הפעולה

לחצו על הלחצן ^{הפעלה} עציירה. פעולת התנור מושהית, מחוון ^{הפעלה} עציירה מהבהב. לחצו שוב על הלחצן ^{הפעלה} עציירה, פעולת התנור מתחדשת.

שינוי הטמפרטורה או הגדרת הגריל

ניתן לבצע פעולה זו בכל עת. סובבו את בורר התוכניות כדי לשנות את הטמפרטורה או את הגדרת הגריל.

ביטול הפעולה

לחצו לחיצה ארוכה על הלחצן ^{הפעלה} עציירה עד שבתצוגה יופיע הכיתוב "אוויר חם 3D, 160°C". ניתן להגדיר פעולה חדשה.

הצגת מידע

לחצו לחיצה קצרה על הלחצן i. לקבלת מידע על הפעולה, לחצו שוב לחיצה קצרה על הלחצן i. לפני שפעולת התנור מתחילה, מוצג בתצוגה מידע בנוגע לסוג החימום, מיקום המדפים והאביזרים שבשימוש. לאחר שפעולת התנור החלה, תוכלו לבדוק את הטמפרטורה שבתא התנור.

הגדרת משך זמן הבישול

עיינו בפרק אפשרויות הגדרת זמנים, כדי להגדיר את משך זמן הבישול.

הגדרת זמן סיום מאוחר יותר

עיינו בפרק אפשרויות הגדרת זמנים, כדי להגדיר משך זמן בישול מאוחר יותר.

הגדרות מומלצות

אם תבחרו במנה מתוך ההגדרות המומלצות, ערכי ההגדרות הטובים ביותר כבר מצוינים. תוכלו לבחור מבין מגוון של קטגוריות. ישנו מגוון רחב של מאכלים בהגדרות המומלצות: מעוגה, לחם, עוף, דגים, בשר ובשר ציד ועד מאפים ומזון מוכן. ניתן לשנות את הטמפרטורה ואת משך זמן ההכנה. לא ניתן לשנות את סוג החימום.

ניתן להעלות את ההגדרות המומלצות של מגוון המאכלים על-ידי מעבר בין רמות הבחירה השונות. עברו בין הרמות ובדקו את מגוון המאכלים.

בחירת מאכל

1. לחצו על הלחצן ^{מופעל} לא מופעל.

בתצוגה מופיע סוג החימום המומלץ ^{מופעל} אוויר חם 3D וטמפרטורה של 160°C.

2. סובבו את בורר התוכניות נגד כיוון השעון עד למצב ^{מופעל} הגדרות מומלצות.

3. עברו לקטגוריית המזון הראשונה על-ידי לחיצה על לחצן > ובחרו בקטגוריה הרצויה באמצעות בורר התוכניות.

עברו לשלב הבא באמצעות לחיצה על לחצן >. סובבו את בורר התוכניות כדי לבחור את המאכל הרצוי. הגדרות המאכל שנבחר מופיעות בתצוגה.

4. לחצו על הלחצן ^{הפעלה} עציירה.

התנור יחל את פעולתו. ניתן לראות את הספירה לאחור של משך זמן הבישול המומלץ |> בסרגל המצב.

משך זמן הבישול שהוגדר חלף

יישמע צליל. התנור יפסיק לחמם. בשורת המצב מופיע 0:00 |>. ניתן לבטל את האות על-ידי לחיצה על הלחצן ^{מופעל}.

שימוש	סוג החימום וטווח הטמפרטורה
לצלייה של בשר, עוף ודגים שלמים. גוף החימום של הגריל והמאוורר נדלקים ונכבים לסירוגין. המאוורר גורם לפיזור של האוויר החם מסביב למזון.	צלייה באוויר חם 300°C-30°C
לצליית כמויות קטנות של אומצות, נקניקיות, צנימים ונתחי דגים. כל האזור שנמצא מתחת לגוף החימום של הגריל מתחמם.	גריל, גדול הגדרות הגריל: 1 (נמוך), 2 (בינוני), 3 (גבוה)
לצליית כמויות קטנות של אומצות, נקניקיות, צנימים ונתחי דגים. החלק המרכזי של גוף החימום של הגריל מתחמם.	גריל, קטן הגדרות הגריל: 1 (נמוך), 2 (בינוני), 3 (גבוה)
לבישול עדין של נתחי בשר עסיסיים. החום נפלט באופן שווה כלפי מעלה וכלפי מטה, בטמפרטורה נמוכה.	בישול אטי 90°C-70°C
להפשרה, כגון של בשר, עוף, לחם ועוגות. המאוורר גורם לפיזור של האוויר החם מסביב למזון.	הפשרה 60°C-30°C
לחימום כלי בישול, למשל, מפורצלן או מזכוכית.	חימום צלחות 70°C-30°C
לשמירת חום המזון המבושול.	שמירה על חום 100°C-60°C
הגדרות מומלצות עבור מגוון מנות.	הגדרות מומלצות

* סוג החימום שקובע את דרגת צריכת האנרגיה בהתאם לתקן EN50304.

קביעת סוג החימום והטמפרטורה

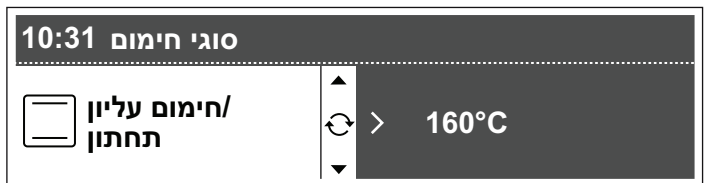
הדוגמה המוצגת באיור: הגדרה של חימום מסוג ^{מופעל} חימום עליון/תחתון, 180°C.

לחצו על הלחצן ^{מופעל} לא מופעל.

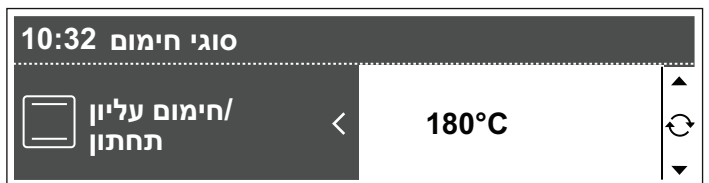
בתצוגה מופיע סוג החימום המומלץ ^{מופעל} אוויר חם 3D וטמפרטורה של 160°C. ניתן לבחור בסוג חימום זה באופן מיידי על-ידי לחיצה על הלחצן ^{הפעלה} עציירה.

אם תרצו לבחור בסוג חימום אחר ובטמפרטורה שונה, בצעו את הפעולות הבאות:

1. סובבו את בורר התוכניות כדי לקבוע את סוג החימום המבוקש.



2. לחצו על הלחצן > כדי לעבור לבחירת טמפרטורה, ושנו את הטמפרטורה באמצעות בורר התוכניות.



3. לחצו על הלחצן ^{הפעלה} עציירה. התנור יחל לפעול. סרגל החום של מחוון הטמפרטורה יופיע בסרגל המצב.

שינוי הטמפרטורה או הגדרת הגריל

סובבו את בורר התוכניות כדי לשנות את הטמפרטורה או את הגדרת הגריל.

שינוי משך זמן הבישול

לחצו על לחצן ⊕ ועברו למשך זמן הבישול על-ידי לחיצה על הלחצן >. שנו את משך זמן הבישול על-ידי סיבוב בורר התוכניות. לחצו על הלחצן ⊕.

הצגת מידע

לחצו לחיצה קצרה על הלחצן i. לקבלת מידע על הפעולה, לחצו שוב לחיצה קצרה על הלחצן i.

הגדרת זמן סיום מאוחר יותר

עיינו בפרק **אפשרויות הגדרת זמנים**, כדי להגדיר משך זמן בישול מאוחר יותר.

הגדרת חימום מהיר

חימום מהיר אינו מתאים לכל סוגי החימום.

סוגי חימום מתאימים

- אוויר חם 3D
- חימום עליון/תחתון
- אפיית HydroBake
- אפיית פיצה
- חום מוגבר

טמפרטורות מתאימות

החימום המהיר לא יפעל אם הטמפרטורה מוגדרת לפחות מ-100°C. אם הטמפרטורה בתא התנור נמוכה רק במעט מהטמפרטורה שהגדרתם, אין צורך בפונקציית החימום המהיר. הוא לא יפעל.

הגדרת חימום מהיר

לחצו על הלחצן >>> כדי להפעיל את החימום המהיר. הסמל >>> יופיע בסרגל המצב. סרגל מחוון הטמפרטורה יחל להתמלא.

החימום המהיר יסתיים כאשר כל הסרגלים מתמלאים. ישמע צליל קצר. הסמל >>> ייכבה. הניחו את המנה בתא התנור.

הערות

- החימום המהיר יתבטל אם סוג החימום ישתנה.
- אם הוגדר משך זמן בישול, הספירה שלו לאחור תחל מיד לאחר סיום החימום המקדים, באופן עצמאי.
- ניתן להשתמש בלחצן i כדי לבדוק את הטמפרטורה הנוכחית בתא התנור במהלך החימום המהיר.
- כדי להבטיח בישול אחיד, אין להניח את התבשיל בתא התנור לפני הסיום של שלב החימום המהיר.

ביטול החימום המהיר

לחצו על הלחצן >>>. הסמל ייכבה.

אפשרויות הגדרות זמנים

ניתן להעלות את תפריט אפשרויות הגדרת זמנים על-ידי לחיצה על לחצן ⊕. הפונקציות הבאות זמינות:

כאשר התנור כבוי:

- הגדרת הטיימר
- כיוון השעון

כאשר התנור פועל:

- הגדרת הטיימר
- הגדרת משך זמן הבישול
- הגדרת זמן סיום מאוחר יותר

אפשרויות הגדרת הזמנים בקצרה

1. לחצו על הלחצן ⊕ כדי להיכנס לתפריט.
 2. עברו לפונקציה הרצויה על-ידי לחיצה על הלחצן > או על <. אזור ההגדרות מואר, הטקסט מוצג בשחור.
 3. השתמשו בבורר התוכניות כדי לכוון את השעון או את משך זמן הבישול.
 4. לחצו על הלחצן ⊕ כדי לצאת מהתפריט.
- תוכלו לקרוא תיאור מפורט של דרכי התאמת הפונקציות להלן.

הגדרת הטיימר

הטיימר פועל בנפרד מהתנור. ניתן להשתמש בו כטיימר למטבח ולכוון אותו בכל עת.

1. לחצו על הלחצן ⊕. תפריט אפשרויות הגדרת הזמנים נפתח.
 2. כוונו את זמן הטיימר באמצעות בורר התוכניות.
 3. לחצו על הלחצן ⊕ כדי לצאת מהתפריט.
- התצוגה חוזרת חזרה למצבה הקודם. סמל הטיימר ⊕ מופיע, ומוצגת גם הספירה לאחור.

לאחר שזמן הבישול שהוגדר חלף

ישמע צליל. בתצוגה מופיע 0:00. ניתן לבטל את הצליל מוקדם יותר על-ידי לחיצה על הלחצן ⊕. לחצו על הלחצן ⊕ כדי לצאת מתפריט אפשרויות הגדרת הזמנים.

ביטול הזמן של הטיימר

פתחו את תפריט אפשרויות הגדרת הזמנים באמצעות הלחצן ⊕ והחזירו את הזמן חזרה ל-0:00. לחצו על הלחצן ⊕ כדי לסגור את התפריט.

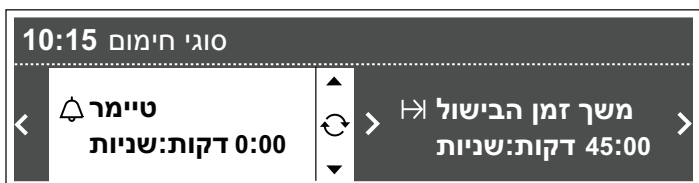
שינוי הזמן של הטיימר

היכנסו לתפריט אפשרויות הגדרת הזמנים על-ידי לחיצה על הלחצן ⊕ ושנו את הזמן שהוגדר עבור הטיימר בשניות הקרובות. לחצו על הלחצן ⊕ כדי לצאת מהתפריט.

הגדרת משך זמן הבישול

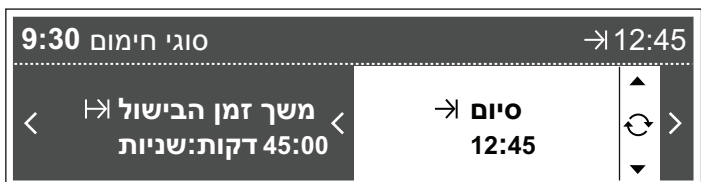
אם הוגדר משך זמן בישול עבור המנה, פעולת התנור תופסק באופן אוטומטי לאחר שחלף משך הזמן שהוגדר. התנור יפסיק לחמם. תנאי מוקדם: יש לקבוע את סוג החימום ואת הטמפרטורה. הדוגמה המוצגת באיור: הגדרה של חימום מסוג עליון/תחתון, 180°C, משך זמן בישול של 45 דקות.

1. לחצו על הלחצן ⊕. תפריט אפשרויות הגדרת זמנים נפתח.





2. על-ידי לחיצה על לחצן < או על > עברו לפונקציית משך זמן הבישול והגדירו את משך זמן הבישול באמצעות בורר התוכניות.



3. לחצו על הלחצן ⏸ כדי לצאת מתפריט אפשרויות הגדרת הזמנים.

4. אשרו על-ידי לחיצה על הלחצן הפעלה/עצירה.

ההגדרה נשמרה. התנור נמצא במצב המתנה. זמן סיום הבישול → מוצג בסרגל המצב. התנור יחל לפעול בשעה המתאימה. ניתן לראות את הספירה לאחור של משך זמן הבישול בשורת המצב.

משך זמן הבישול שהוגדר חלף

יישמע צליל. התנור יפסיק לחמם. בשורת המצב מופיע זמן הבישול 0:00 →. ניתן לבטל את הצליל על-ידי לחיצה על הלחצן ⏸.

תיקון זמן סיום הבישול

ניתן לתקן את זמן סיום הבישול רק כאשר התנור נמצא במצב המתנה. לחצו על הלחצן ⏸ כדי להיכנס לתפריט, עברו לסיים זמן הבישול על-ידי לחיצה על הלחצן < או על > ושנו את זמן סיום הבישול באמצעות בורר התוכניות. לחצו על הלחצן ⏸ כדי לצאת מהתפריט.

ביטול זמן הסיום

ניתן לבטל את זמן סיום הבישול רק כאשר התנור נמצא במצב המתנה. לחצו על הלחצן ⏸ כדי להיכנס לתפריט, עברו לסיים זמן הבישול על-ידי לחיצה על הלחצן < או על > וסובבו את בורר התוכניות נגד כיוון השעון עד שהתצוגה תיעלם. הספירה לאחור של משך זמן הבישול תחל מיד לאחר מכן.

כיוון השעון

יש לכבות את התנור לפני כיוון השעון או שינוי השעה.

לאחר הפסקת חשמל

ההודעה "כיוון שעון" תופיע בסרגל המצב לאחר הפסקת חשמל.

1. סובבו את בורר התוכניות כדי לכוון את השעה הנוכחית. שפת התצוגה שנקבעה מוצגת באזור ההגדרות שבצד ימין. היא אינה משתנה כתוצאה מהפסקת חשמל.

2. לחצו על הלחצן ⏸.

השעה נשמרה ומוצגת.

שינוי השעון

דוגמה: שינוי משעון קיץ לשעון חורף.

1. לחצו על הלחצן ⏸.

תפריט אפשרויות הגדרת הזמנים נפתח.

2. לחצו על הלחצן > כדי לעבור לשעון, ושנו את השעה באמצעות בורר התוכניות.

3. לחצו על הלחצן ⏸.

תפריט אפשרויות הגדרת הזמנים נסגר.

שינוי תצוגת השעון

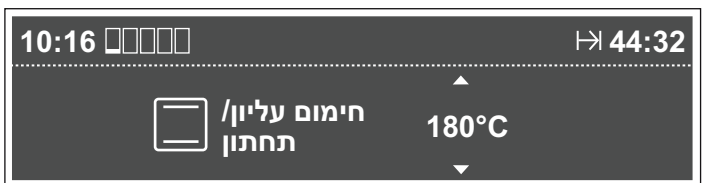
השעון מוצג בתצוגה כאשר התנור נכבה, ומציג את השעה הנוכחית. ניתן לשנות את אופן הצגת השעון לעיצוב שונה, לתצוגת שעון דיגיטלי או להסיר את השעון מהתצוגה. לקבלת מידע נוסף, עיינו בפרק הגדרות בסיסיות.



3. לחצו על הלחצן ⏸.

תפריט אפשרויות הגדרת הזמנים ייסגר.

4. אם התנור לא החל עדיין את פעולתו, לחצו על הלחצן הפעלה/עצירה. ניתן לראות את הספירה לאחור של משך זמן הבישול → בסרגל המצב.



משך זמן הבישול שהוגדר חלף

יישמע צליל. התנור יפסיק לחמם. בשורת המצב מופיע זמן הבישול 0:00 →. ניתן לבטל את הצליל על-ידי לחיצה על הלחצן ⏸.

ביטול משך זמן הבישול

לחצו על הלחצן ⏸ כדי להיכנס לתפריט. עברו לפונקציית משך זמן הבישול על-ידי לחיצה על הלחצן < או > על והגדירו את משך זמן הבישול ל-0:00 באמצעות בורר התוכניות. סוג החימום והטמפרטורה מוצגים בתצוגה. התוכנית תמשיך לפעול ללא הגדרת זמן.

שינוי משך זמן הבישול

לחצו על הלחצן ⏸ כדי להיכנס לתפריט. על-ידי לחיצה על הלחצן < או על > עברו לפונקציית משך זמן הבישול והגדירו את משך זמן הבישול באמצעות בורר התוכניות. לחצו על הלחצן ⏸ כדי לצאת מהתפריט.

הגדרת משך זמן סיום מאוחר יותר

זכרו: אין להשאיר מזון שעשוי להתקלקל בקלות בתא התנור למשך זמן רב מדי.

ניתן להגדיר זמן בישול מאוחר יותר עבור

- כל סוגי החימום
- מגוון של תוכניות
- ועבור מערכת הניקוי

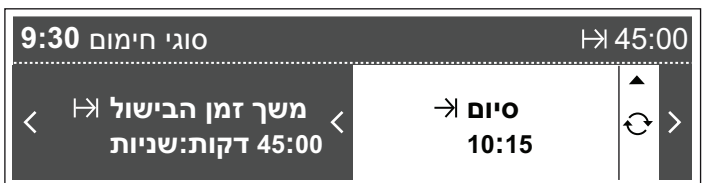
דוגמה: אתם מכניסים את המזון לתא התנור בשעה 09:30. משך הבישול הנחוץ הוא 45 דקות, כך שהתבשיל יהיה מוכן בשעה 10:15, אולם אתם רוצים שהוא יהיה מוכן בשעה 12:45.

שנו את שעת סיום הבישול כך שבמקום שהוא יסתיים בשעה 10:15, הוא יסתיים בשעה 12:45. התנור יכנס למצב המתנה. הבישול יחל בשעה 12:00 ויסתיים בשעה 12:45.

הגדרת זמן סיום מאוחר יותר

תנאי מוקדם: הפעולה שנבחרה עדיין לא החלה לפעול ומשך זמן הבישול כבר נבחר. תפריט אפשרויות הגדרת הזמנים פתוח.

1. עברו לסיים זמן הבישול באמצעות לחיצה על הלחצן >. זמן סיום הבישול מוצג.



ניתן לשמור בזיכרון את ההגדרות עבור מאכל מסוים ולהעלות אותן שוב בכל עת. השימוש בזיכרון יעיל עבור מאכלים מסוימים שאתם מכינים באופן קבוע.

שמירת הגדרות בזיכרון

לא ניתן לשמור את הגדרות מערכת הניקוי.

1. הגדירו את סוג החימום, את הטמפרטורה ואת משך זמן הבישול עבור המאכל שאותו תרצו לבשל. אל תפעילו את התנור. לשמירת תוכנית: בחרו בתוכנית והגדירו את ההגדרות. אל תפעילו את התנור.

2. לחצו על לחיצה ארוכה על הלחצן **M** עד שתוצג ההודעה "זיכרון נשמר".

ההגדרות נשמרו וניתן להשתמש בהן באופן מיידי.

שמירת הגדרות נוספות

היכנסו לתפריט ושמרו את ההגדרות החדשות. ההגדרות הישנות יימחקו.

הפעלת ההגדרות שבזיכרון

ניתן להתחיל את הבישול בכל עת על-ידי שימוש בהגדרות שנשמרו עבור מאכל מסוים.

1. לחצו על לחיצה קצרה על הלחצן **M**.

ההגדרות שנשמרו מוצגות. אם מופיעה ההודעה "מיקום זיכרון ריק", לא נשמרו הגדרות. לא ניתן להפעיל את התנור מהזיכרון. שמרו תחילה את ההגדרות הרצויות, כפי שמתואר בסעיף **שמירה בזיכרון**.

2. לחצו על הלחצן **הפעלה**.

ההגדרות מהזיכרון מתחילות לפעול.

שינוי ההגדרות

ניתן לבצע פעולה זו בכל עת. ההגדרות שנשמרו מופיעות בפעם הבאה שהזיכרון מופעל.

מצב שבת

כאשר הגדרה זו נמצאת בשימוש, טמפרטורת התנור נשארת בין 85°C לבין 140°C ובסוג חימום עליון/תחתון. ניתן לכוון את משך זמן הבישול בין 24 לבין 73 שעות.

כך תוכל לשמור על המאכלים שבתא התנור חמים למשך זמן זה ללא צורך להפעיל את התנור או לכבותו.

הפעלת מצב שבת

תנאי מוקדם: הפונקציה "מצב שבת, כן" הוגדרה כמופעלת בהגדרות הבסיסיות. עיינו בפרק **הגדרות בסיסיות**.

1. לחצו על הלחצן **לא מופעל**.

בתצוגה מופיע סוג החימום המומלץ: אוויר חם 3D וטמפרטורה של 160°C.

2. סובבו את בורר התוכניות נגד כיוון השעון ובחרו במצב שבת.

3. לחצו על הלחצן **>** כדי לעבור לבחירת טמפרטורה, ושנו את הטמפרטורה באמצעות בורר התוכניות.

4. לחצו על הלחצן **⌚** כדי לפתוח את תפריט אפשרויות הגדרת זמנים ולחצו על הלחצן **>** כדי לעבור ל"משך זמן הבישול".

מומלץ להגדיר את משך זמן הבישול ל-27:00 שעות.

5. סובבו את בורר התוכניות כדי לכוון את משך זמן הבישול הרצוי.

6. לחצו על הלחצן **⌚** כדי לצאת מתפריט אפשרויות הגדרת הזמנים.

7. לחצו על הלחצן **הפעלה**.

מצב השבת מתחיל לפעול.

משך זמן הבישול שהוגדר חלף

התנור יפסיק לחמם.

הגדרת זמן סיום מאוחר יותר

לא ניתן להגדיר זמן בישול שיסתיים מאוחר יותר.

ביטול מצב שבת

לחצו על לחיצה ארוכה על הלחצן **הפעלה** עד שיופיע הכיתוב אוויר חם 3D **⌚**, 160°C. ניתן להגדיר פעולה חדשה.

נעילת בטיחות בפני ילדים

התנור מצויד במנגנון נעילה בפני ילדים שמטרתו למנוע מילדים להפעיל את התנור בטעות או לשנות את פעולתו כאשר הוא כבר פועל.

הפעלת מנגנון הנעילה בפני ילדים

לחצו על לחיצה ארוכה על הלחצן **⊖** עד שיופיע הסמל **⊖**. הדבר אורך כ-4 שניות.

לוח הבקרה נעול.

שחרור מנגנון הנעילה בפני ילדים

לחצו על לחיצה ארוכה על הלחצן **⊖** עד שייעלם הסמל **⊖**.




ניתן שוב להגדיר פעולה.

הערה: גם כאשר מופעל מנגנון הנעילה בפני ילדים, ניתן עדיין לכבות את התנור על-ידי לחיצה על הלחצן **לא מופעל** או על-ידי לחיצה ארוכה על הלחצן **הפעלה**, עזרה, להגדיר את הטיימר ולכבות את הצליל.

הגדרות בסיסיות

הערה: בטבלה שלהלן ניתן למצוא רשימה של ההגדרות הבסיסיות ואת האפשרויות להתאמתן. בתצוגה מוצגות ההגדרות הבסיסיות המתאימות לדגם המכשיר הנמצא ברשותכם בלבד.

למכשיר זה ישנו מגוון הגדרות בסיסיות, שאותן ניתן להתאים לצורכיכם בכל עת.

הגדרה בסיסית	אפשרויות	הסבר
בחר שפה: עברית	ישנן 29 שפות נוספות זמינות	שפות הטקסטים שבתצוגה.
משך צליל: בינוני	בינוני = 2 דקות קצר = 10 שניות ארוך = 5 דקות	משך הישמע הצליל ברגע שתם זמן הבישול.
צליל כפתור: לא מופעל	מופעל לא מופעל	צלילי הלחצנים לאישור הפעולה.
בהירות תצוגה: אור יום	אור יום בינוני לילה	תאורת התצוגה.
תצוגת שעון: אנלוגית 1	אנלוגית 1 אנלוגית 2 אנלוגית 3 דיגיטלית לא מופעל	השעון מוצג בתצוגה כאשר התנור כבוי.
תאורה פנימית בזמן פעולה: מופעל	מופעל לא מופעל	תאורה בתא התנור.
המשך פעולה עם סגירת דלת: אוטומטי	אוטומטי לא מופעל*	הדרך שבה התנור ממשיך את פעולתו לאחר שדלת התנור נפתחה ונסגרה שוב. *המשיכו את הפעולה באמצעות לחיצה על הלחצן 
מנעול עבור נעילת בטיחות בפני ילדים: לא	לא כן	נעילת דלת התנור, כאשר מנגנון נעילת הבטיחות בפני ילדים מופעל.
כוון כ"א בנפרד: 	למשל, הגברת העוצמה של תוצאת הבישול 	שינוי תוצאות הבישול של כל התוכניות האוטומטיות לימין = הגברת העוצמה לשמאל = החלשת העוצמה
הצג סמל מותג: מופעל	מופעל לא מופעל	הלוגו של Siemens מופיע בתצוגה לאחר הפעלת התנור.
אוויר חם 3D הצעה: חימום ב-160°C	מ-30°C למקסימום 275°C	שינוי קבוע של הטמפרטורה המוגדרת כברירת מחדל עבור סוג חימום זה.
אוויר חם eco הצעה: חימום ב-160°C	מ-30°C למקסימום 275°C	שינוי קבוע של הטמפרטורה המוגדרת כברירת מחדל עבור סוג חימום זה.
חימום עליון/תחתון הצעה: חימום ב-160°C	מ-30°C למקסימום 300°C	שינוי קבוע של הטמפרטורה המוגדרת כברירת מחדל עבור סוג חימום זה.
אפיית HydroBake הצעה: חימום ב-160°C	מ-30°C למקסימום 300°C	שינוי קבוע של הטמפרטורה המוגדרת כברירת מחדל עבור סוג חימום זה.
אפיית פיצה הצעה: חימום ב-200°C	מ-30°C למקסימום 275°C	שינוי קבוע של הטמפרטורה המוגדרת כברירת מחדל עבור סוג חימום זה.
חום מוגבר הצעה: חימום ב-190°C	מ-30°C למקסימום 300°C	שינוי קבוע של הטמפרטורה המוגדרת כברירת מחדל עבור סוג חימום זה.
חימום תחתון הצעה: חימום ב-150°C	מ-30°C למקסימום 300°C	שינוי קבוע של הטמפרטורה המוגדרת כברירת מחדל עבור סוג חימום זה.
צלילה באוויר חם הצעה: חימום ב-190°C	מ-30°C למקסימום 300°C	שינוי קבוע של הטמפרטורה המוגדרת כברירת מחדל עבור סוג חימום זה.
גריל, משטח רחב הצעה: 3	3 2 1	שינוי קבוע של הטמפרטורה המוגדרת כברירת מחדל עבור סוג חימום זה.



הגדרה בסיסית	אפשרויות	הסבר
גריל עם שיפוד מסתובב הצעה: חימום ב-250°C	מ-30°C למקסימום 300°C	שינוי קבוע של הטמפרטורה המוגדרת כברירת מחדל עבור סוג חימום זה.
גריל, משטח קטן הצעה: 3	3 2 1	שינוי קבוע של הטמפרטורה המוגדרת כברירת מחדל עבור סוג חימום זה.
בישול אטי הצעה: 80°C	מ-70°C למקסימום 90°C	שינוי קבוע של הטמפרטורה המוגדרת כברירת מחדל עבור סוג חימום זה.
הפשרה הצעה: 30°C	מ-30°C למקסימום 60°C	שינוי קבוע של הטמפרטורה המוגדרת כברירת מחדל עבור סוג חימום זה.
חימום צלחות הצעה: 50°C	מ-30°C למקסימום 70°C	שינוי קבוע של הטמפרטורה המוגדרת כברירת מחדל עבור סוג חימום זה.
שמירה על חום הצעה: חימום ב-70°C	מ-60°C למקסימום 100°C	שינוי קבוע של הטמפרטורה המוגדרת כברירת מחדל עבור סוג חימום זה.
משך הפעלת מאוורר הקירור: בינוני	קצר בינוני ארוך ארוך מאוד	משך הזמן של פעולת מאוורר הקירור.
מערכת ניקוי: לא	לא כן	הגדרה זו מציינת אם המכשיר מצויד בתקרה ובדפנות המתנקות בניקוי עצמי = מערכת ניקוי
מדף טלסקופי: לא	לא כן	הגדרה זו מציינת אם המכשיר מצויד במדפים טלסקופיים.
מצב שבת: לא	לא כן	עיינו בפרק "מצב שבת".
שחזור הגדרות יצרן: לא	לא כן	ביטול כל השינויים והחזרת המכשיר להגדרות הבסיסיות.

4. כעת ניתן לבצע שינויים נוספים בהגדרות הבסיסיות. לשם כך לחצו על הלחצן < או על > כדי לשנותן, והגדירו את ההגדרות כפי שמתואר בסעיפים 2-3.
5. לחצו לחיצה ארוכה על הלחצן i עד שהתצוגה תיעלם. יש ללחוץ במשך כ-4 שניות. כל השינויים נשמרו.
- ביטול**
לחצו על הלחצן ^{מופעל} לא מופעל. השינויים לא יישמרו.

שינוי ההגדרות הבסיסיות

תנאי מוקדם: התנור חייב להיות כבוי.

1. לחצו על הלחצן i והחזיקו אותו לחוץ למשך כ-4 שניות עד שתופיע ההודעה "בחר שפה: עברית".
2. השתמשו בלחצן < או בלחצן > כדי לבחור בהגדרה הבסיסית.
3. השתמשו בבורר התוכניות כדי לשנות את הערך.

כיבוי אוטומטי

התנור מצויד בפונקציית כיבוי אוטומטי. הפונקציה מופעלת כאשר לא נקבע כל זמן בישול וההגדרות לא שונו במשך זמן רב. נקודת הזמן שבה היא מופעלת תלויה בטמפרטורה או בהגדרות הגריל שהוגדרו.

פונקציית הכיבוי מופעלת

ההודעה "כיבוי אוטומטי" מופיעה בתצוגה. פעולת התנור נפסקת. לחצו על לחצן כלשהו כדי למחוק את הטקסט. ניתן להגדיר פעולה חדשה.

הערה: אם הוגדר משך זמן בישול, התנור יפסיק את פעולתו לאחר שמשך זמן הבישול חלף. אין צורך להשתמש בפונקציית הכיבוי האוטומטי.



הגדרת דרגת הניקוי

1. לחצו על הלחצן **ניקוי**. מומלץ להשתמש בדרגת ניקוי 3. ניתן להתחיל את פעולת הניקוי באופן מיידי. אם תרצו לשנות את דרגת הניקוי:
2. בחרו את דרגת הניקוי הרצויה על-ידי סיבוב בורר התוכניות.
3. התחילו את פעולת הניקוי על-ידי לחיצה על הלחצן ^{הפעלה} _{עצירה}. ניתן לראות את הספירה לאחור של משך זמן הבישול בשורת המצב.

לאחר סיום פעולת הניקוי

ההודעה "תהליך ניקוי הסתיים" מופיעה בסרגל המצב. התנור יפסיק לחמם.

ביטול פעולת הניקוי

לחצו לחיצה ארוכה על הלחצן ^{הפעלה} _{עצירה} עד שבתצוגה יופיע הכיתוב "אוויר חם 3D, 160°C". ניתן להגדיר פעולה חדשה.

התאמת דרגת הניקוי

לאחר שהחלה פעולת הניקוי, לא ניתן עוד לשנות את דרגת הניקוי.

הגדרת פעולת הניקוי לפעולה בשעות הלילה

דחו את הפעלת מערכת הניקוי לשעות הלילה, כדי שתוכלו להשתמש בתנור במהלך היום. עיינו בפרק *אפשרויות הגדרת זמנים* כדי להגדיר משך זמן פעולה המסתיים מאוחר יותר.

לאחר סיום פעולת הניקוי

לאחר שתא התנור התקרר לגמרי, נגבו את שאריות המלח מהמשטחים המתנקים מעצמם באמצעות מטלית לחה.

מערכת הניקוי מחדשת את המשטחים המתנקים מעצמם בתוך תא התנור. הדופן האחורית, התקרה והקירות של תא התנור מצופים בשכבה קרמית נקבובית ביותר. בזמן פעולת התנור, ציפוי מיוחד זה סופג ומפרק את הנתנים שמקורם במזון או במאפים. אם המשטחים המתנקים מעצמם כבר לא מתנקים בצורה מספקת, ניתן לחדש אותם באמצעות מערכת הניקוי.

שלבי הניקוי

ניתן לבחור בין שלוש דרגות ניקוי.

דרגה	רמת ניקוי	משך זמן הבישול
1	ניקוי עדין	45 דקות בערך
2	ניקוי מתון	כשעה
3	ניקוי מוגבר	כשעה, 15 דקות

לפני הניקוי

הוציאו את האביזרים ואת כלי הבישול מתא התנור.

ניקוי רצפת תא התנור

לפני הפעלת מערכת הניקוי, נקו את המשטחים שבתא התנור שאינם מתנקים מעצמם. אחרת יופיעו עליהם כתמים שאינם ניתנים להסרה.

יש להשתמש במטלית כלים ומי סבון חמים או בתמיסת חומץ. אם קיימים משקעי לכלוך קשים להסרה, יש להשתמש בכרית ניקוי מפלדת אל-חלד או בתכשיר ניקוי לתנורים. השתמשו בהם אך ורק כאשר תא התנור קר. לעולם אין להשתמש בספוגיות קרצוף או בתכשיר ניקוי לתנורים על גבי המשטחים המתנקים מעצמם.

תחזוקה וניקוי

באמצעות ניקוי ותחזוקה נאותים, התנור שלכם יישאר נקי וימשיך לתפקד בצורה נאותה ומלאה למשך שנים ארוכות. בחלק זה נסביר לכם כיצד לתחזק ולנקות את התנור שלכם בצורה נאותה.

הערות

- הבדלים קלים בצבעי חזית 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 אמיל נאפים בטמפרטורות גבוהות מאוד. הדבר עלול לגרום להבדלים קלים בצבע. זוהי תופעה רגילה שאינה משפיעה על אופן הפעולה שלהם. 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 קורוזיה.

תכשירי ניקוי

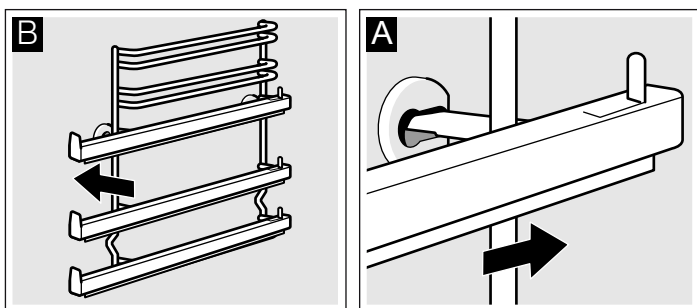
כדי למנוע פגיעה במשטחים שונים כתוצאה משימוש בחומרי ניקוי שאינם מיועדים למשטחים אלה, פעלו על-פי ההוראות שבטבלה שלהלן. אין להשתמש:

- באביזרי ניקוי חדים או שורטים,
 - בתכשירי ניקוי שמכילים ריכוז גבוה של אלכוהול,
 - במוצרי קרצוף או בספוגים גסים,
 - במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי בקיטור.
- יש להקפיד ולשטוף היטב ספוגיות או מטליות ניקוי חדשות לפני השימוש הראשון בהן.

משטח	תכשירי ניקוי
חזית התנור	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה. אין להשתמש בתכשירי ניקוי לזכוכית או במגדרת לזכוכית מכל סוג שהוא.
פלדת אל-חלד	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים ולייבש במטלית רכה. יש להסיר מיד כתמים שנוצרו כתוצאה מאבנית, משומן, מעמילן ומחלבון (חלבון ביצה למשל). חומרים אלה עלולים לגרום לחלודה.
לוחות הדלת	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.
לוחות הדלת	תכשיר ניקוי לזכוכית: יש לנקות במטלית רכה. אין להשתמש במגדרות לזכוכית.
כיסוי הזכוכית של התאורה בתא התנור	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים רכה.
אטם	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים רכה. אין לשפשף.
מדפים	מי סבון חמים: יש להשרות ולנקות במטלית כלים רכה או במברשת.

הרכבת המסילות

- ראשית השחילו את המסילה אל תוך התושבת האחורית, ודחפו אותה קלות לאחור (איור A).
- לאחר מכן הכניסו את המסילה לתוך התושבת הקדמית (איור B).



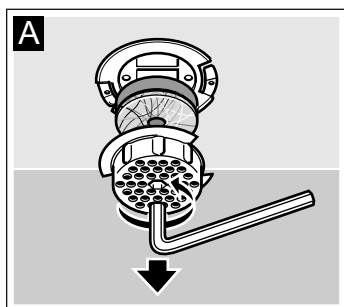
כל מסילה מתאימה לצד אחד בלבד. יש לוודא שמפלסים מספר 1 ו-2 נמצאים מתחת למפלסים מספר 3, 4 ו-5, כפי שמוצג באיור B. יש למשוך את המסילות הנשלפות קדימה.

הסרת מסנן האדים והתקנתו

מסנן האדים נמצא בתקרת תא התנור. הוא מסנן את חלקיקי השומן שבאוויר תא התנור ומפחית ריחות. יש לנקות את המסנן מדי פעם.

הסרה

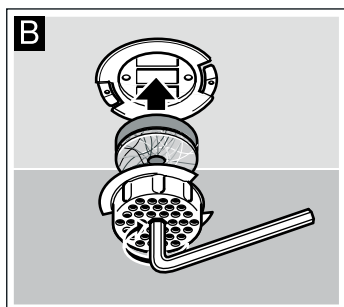
- השתמשו במפתח אלן בקוטר של 6 מ"מ, סובבו את מחזיק המסנן נגד כיוון השעון והסירו אותו (איור A).
- הסירו את שני רכיבי המסנן.



ניתן להשתמש בחומר ניקוי כדי לנקות את מחזיק המסנן ואת רכיב המסנן הדק בעל השכבה היחידה, או שניתן לנקותם בסל הסכו"ם של מדיח הכלים. אין לנקות את רכיב המסנן העבה. הציפוי שלו עלול להינזק.

התקנה

- ראשית, מקמו את רכיב המסנן בעל השכבה היחידה במחזיק המסנן, ולאחר מכן מקמו את רכיב המסנן בעל השכבה הכפולה (איור B).
- החזירו את מחזיק המסנן למקומו, וסובבו אותו עם כיוון השעון באמצעות מפתח האלן. ודאו שמחזיק הפילטר מותאם למקומו כפי שמודגם באיור B. רק לאחר מכן ניתן להחזירו למקומו באופן בטוח.



משטח	תכשירי ניקוי
מדפים טלסקופיים	מי סבון חמים: יש לנקות במטלית כלים רכה או במברשת. אין להשרות או לנקות במדיח הכלים.
אביזרים	מי סבון חמים: יש להשרות ולנקות במטלית כלים רכה או במברשת.

ניקוי משטחים המתנקים מעצמם בתוך תא התנור

הדופן האחורית, התקרה והקירות של תא התנור מצופים בשכבה קרמית נקבובית ביותר. בזמן פעולת התנור, ציפוי מיוחד זה סופג ומפרק את הנתזים שמקורם במזון או במאפים. ככל שהטמפרטורה בתנור גבוהה יותר, וכלל שזמן הפעולה שלו ממושך יותר, כך התוצאה תהיה טובה יותר.

אין לנקות את המשטחים המתנקים מעצמם בחומר ניקוי לתנורים.

אם המשטחים המתנקים מעצמם כבר לא מתנקים בצורה מספקת, ניתן לחדש אותם באמצעות מערכת הניקוי. לקבלת מידע נוסף, עיינו בפרק מערכת ניקוי.

הופעת שינויים קלים בצבע הציפוי לא תפגום ביכולת הניקוי האוטומטית שלו.

זהירות!

- אין להשתמש בתכשירי ניקוי העלולים לגרום לשפשופים. הדבר עלול לשרוט או להרוס את השכבה הנקבובית.
- לעולם אין לנקות את השכבה הקרמית באמצעות תכשירי ניקוי לתנורים. אם בטעות השכבה הקרמית באה במגע עם תכשיר ניקוי לתנורים, יש לנקות מיד בספוג והרבה מים.

ניקוי רצפת תא התנור

יש להשתמש במטלית כלים ומי סבון חמים או בתמיסת חומץ.

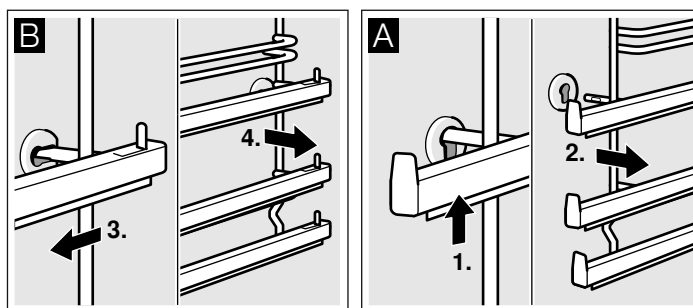
אם קיימים משקעי לכלוך קשים להסרה, יש להשתמש בכרית ניקוי מפלדת אל-חלד או בתכשיר ניקוי לתנורים. השתמשו בהם אך ורק כאשר תא התנור קר. לעולם אין להשתמש בספוגיות קרצוף או בתכשיר ניקוי לתנורים על גבי המשטחים המתנקים מעצמם.

הסרת המסילות והרכבתן

ניתן להסיר את המסילות לצורך ניקוי. התנור חייב להיות קר.

פירוק המסילות

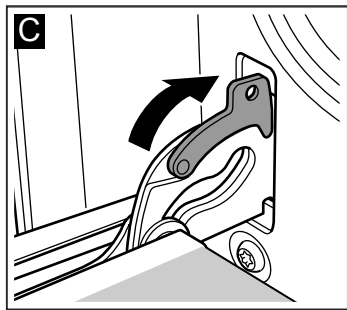
- הרימו את החלק הקדמי של המסילה.
- שחררו את המסילה (איור A).
- לאחר מכן משכו את כל המסילה אליכם.
- הסירו אותה (איור B).



נקו את המסילה בתכשיר ניקוי וספוג. השתמשו במברשת עבור משקעים עם לכלוך קשה להסרה.



3. קפלו חזרה את ידיית הנעילה (איור C). סגרו את דלת התנור.



⚠ סכנת פציעה!

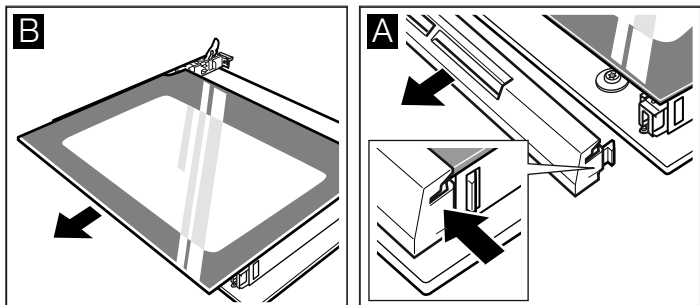
אם דלת התנור מתנתקת בטעות או שהציר נטרק, אל תנסו לתפוס את הציר. פנו למרכז שירות הלקוחות.

הסרת לוחות הזכוכית של דלת התנור והתקנתם

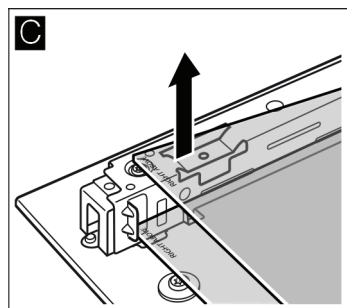
ניתן להסיר את לוחות הזכוכית של דלת התנור כדי להקל עליכם את הניקוי. בעת הסרת לוחות הזכוכית הפנימיים, זכרו את סדר הסרתם. כדי להרכיב אותם חזרה בסדר הנכון, היעזרו במספרים המצוינים על לוחות הזכוכית.

הסרה

1. הסירו את דלת התנור והניחו אותה על יריעת בד כאשר הידיית פונה כלפי מטה.
2. שחררו את בורגי הכיסוי בחלקה העליון של דלת התנור. לחצו פנימה באמצעות אצבעותיכם את הלשוניות בצד שמאל וימין (איור A).
3. הרימו את לוח הזכוכית העליון והוציאו אותו (איור B).



4. הרימו את לוח הזכוכית האמצעי ומשכו אותו החוצה (איור C).



5. הרימו את הלוח התחתון והוציאו אותו.

נקו את הלוחות באמצעות תכשיר ניקוי לזכוכית וסמרטוט רך.

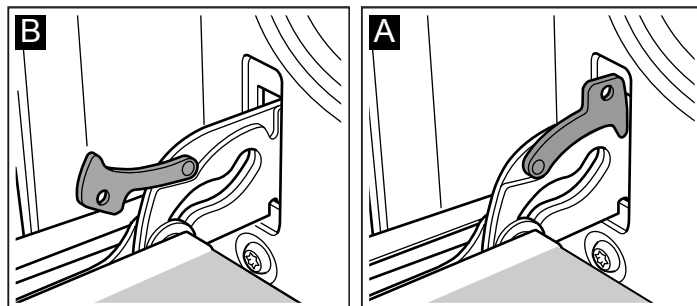
⚠ סכנת פציעה!

שריטה בזכוכית שבדלת התנור עלולה להתפתח לסדק. אין להשתמש בתכשירי ניקוי חזקים או במגרד זכוכית.

הסרת דלת התנור והתקנתה

ניתן להסיר את הדלת של התנור לצורך ניקוי או לצורך פירוק לוחות הזכוכית שלה.

לכל אחד מצירי הדלת יש ידית נעילה. כאשר ידיית הנעילה סגורות (איור A), דלת התנור מאובטחת במקומה. לא ניתן לנתק אותה. כאשר ידיית הנעילה פתוחות כדי לאפשר את הסרת דלת התנור (איור B), הצירים נעולים. לא ניתן לסגור אותם.

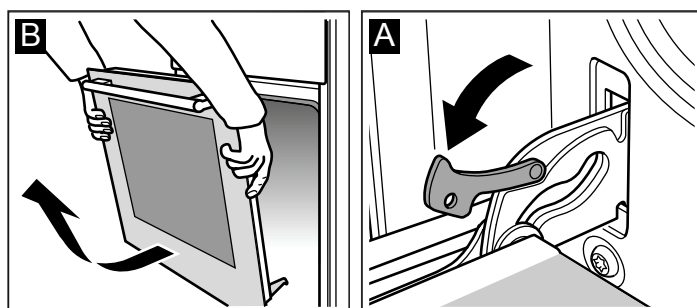


⚠ סכנת פציעה!

כאשר הצירים אינם נעולים, הם נטרקים בעוצמה גדולה. ודאו תמיד שידיות הנעילה סגורות לגמרי או, כאשר אתם מנתקים את הדלת, שהן פתוחות לגמרי.

הסרת הדלת

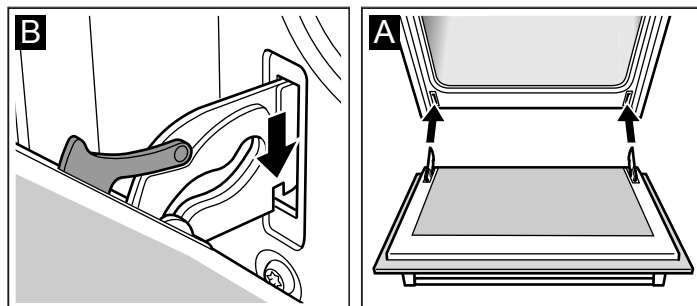
1. פתחו את דלת התנור עד הסוף.
2. קפלו מעלה את שתי ידיית הנעילה בצד שמאל ובצד ימין (איור A).
3. סגרו את דלת התנור עד למעצור. אחזו בדלת התנור בשתי ידיים, מצד שמאל ומצד ימין. סגרו מעט יותר את דלת התנור ומשכו אותה החוצה (איור B).



התקנת הדלת

התקינו את הדלת חזרה למקומה על-ידי ביצוע הצעדים שלעיל בסדר פעולות הפוך.

1. בעת התקנת דלת התנור יש לוודא ששני הצירים הוכנסו בצורה ישירה אל הפתח (איור A).
2. המגרעות בצירים חייבות להתאים למקומן בשני הצדדים (איור B).



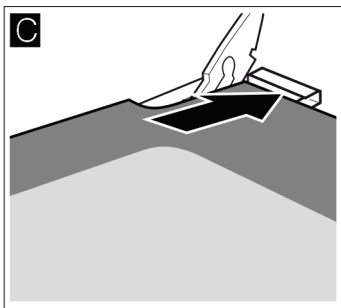


התקנה

בעת ההתקנה, ודאו שהכיתוב "top right" פונה כלפי מטה בחלק התחתון משמאל בשני הלוחות.

1. הכניסו את לוח הזכוכית התחתון בזווית לכיוון הצד האחורי של התנור (איור A).

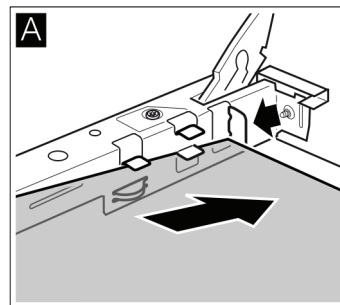
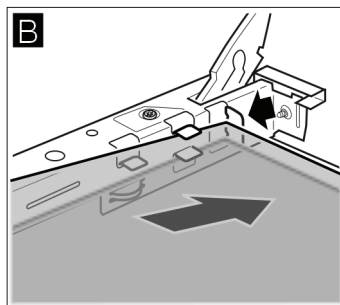
2. הכניסו את לוח הזכוכית האמצעי בזווית לכיוון הצד האחורי של התנור (איור B).



4. החזירו את הכיסוי למקומו ולחצו עליו.

5. התקינו את דלת התנור.

אין להשתמש בתנור עד שכל הלוחות הותקנו חזרה למקומם.



איתור תקלות ופתרון

⚠ סכנת התחשמלות!

תיקונים שבוצעו באופן לקוי מהווים סכנה. תיקונים חייבים להתבצע אך ורק על-ידי טכנאים מורשים מטעם מרכז שירות הלקוחות שלנו.

במרבית המקרים יש לתקלות הסבר פשוט מאוד. עיינו בטבלה שלהלן לפני שתתקשרו אל מרכז שירות הלקוחות. ייתכן שתוכלו לפתור את הבעיה בעצמכם.

טבלה לפתרון תקלות

אם התבשיל שלכם לא יצא כפי שציפיתם, עיינו בפרק מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו ושם תוכלו למצוא מגוון רחב של עצות לבישול.

בעיה	גורם אפשרי	הערה/פתרון
התנור אינו פועל.	נתיך פגום.	הביטו בתיבת הנתיכים ובדקו אם מפסק הזרם תקין.
ההודעה "כיוון שעון" מופיעה בתצוגה. הזמן שמוצג בתצוגה אינו הזמן הנוכחי. ההודעה "בחר שפה" מופיעה באזור ההגדרות שמימין.	הפסקת חשמל.	סובבו את בורר התוכניות כדי להגדיר את השעה הנוכחית ולחצו על הלחצן ⌚. השפה שהוגדרה לא תשתנה עקב הפסקת חשמל.
התנור אינו מתחמם או שלא ניתן להגדיר את סוג החימום הרצוי.	סוג החימום אינו מזהה.	יש להגדיר שוב את סוג החימום.
התנור אינו מתחמם. ההודעה "דמו" מוצגת.	התנור נמצא במצב הדגמה.	נתקו את מפסק הזרם שבתיבת הנתיכים והפעילו אותו שוב לאחר כ-20 שניות. תוך שתי דקות לחצו על הלחצן ⏻ למשך 4 שניות עד שתִּימחק ההודעה "דמו".
ההודעה "כיבוי אוטומטי" מופיעה בתצוגה.	פונקציית הכיבוי האוטומטי הופעלה. התנור נכבה.	לחצו על לחצן כלשהו. ההודעה תיעלם. ניתן שוב להגדיר פעולה.

הודעות שגיאה עם האות E

אם מופיעה בתצוגה הודעת שגיאה עם האות E, לחצו על הלחצן ⌚. הדבר מבטל את הודעת השגיאה. לאחר מכן תצטרכו לאפס את השעון. אם הודעת השגיאה מופיעה שוב, התקשרו למרכז שירות הלקוחות.

אתם יכולים לנסות ולתקן את התקלה אם הודעת השגיאה הבאה מוצגת.

הודעת שגיאה	גורם אפשרי	הערה/פתרון
E011	לחצן נתקע או שנלחץ למשך זמן רב מדי.	לחצו על כל הלחצנים בזה אחר זה. בדקו שהלחצנים נקיים. אם הודעת השגיאה אינה נעלמת, פנו למרכז שירות הלקוחות.





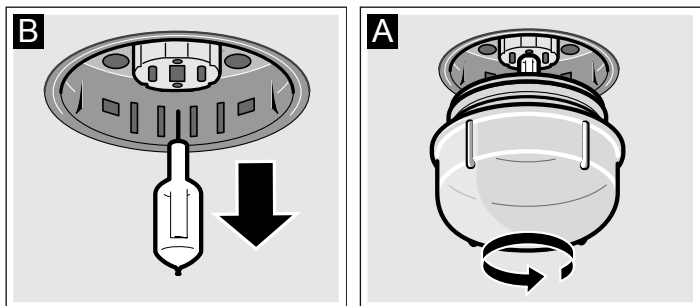
החלפת הנורה בתקרת תא התנור

אם נורת התנור נשרפה, יש להחליף אותה. ניתן להשיג נורות הלוגן 25 וואט, 230 וולט עמידות לחום ממרכז שירות הלקוחות או מספק מורשה. השתמשו במטלית יבשה להחזקת נורות ההלוגן. כך תאריכו את חיי הנורה. יש להשתמש אך ורק בנורות מסוג זה.

⚠ סכנת התחשמלות!

כבו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים.

1. הניחו מגבת מטבח בתנור כאשר הוא קר כדי למנוע נזק.
2. סובבו את כיסוי הזכוכית נגד כיוון השעון כדי להסירו (איור A).
3. משכו החוצה את הנורה (אל תסובבו אותה) (איור B). הכניסו את הנורה החדשה, וודאו שהזיזים נמצאים במיקום הנכון. דחפו את הנורה פנימה בחוזקה.



4. הבריגו מחדש את כיסוי הזכוכית.
5. הוציאו את מגבת המטבח והרימו את המפסק.

כיסוי הזכוכית

עליכם להחליף את כיסוי הזכוכית כאשר הוא פגום. ניתן לרכוש כיסוי זכוכית מתאימים ממרכז שירות הלקוחות. ציינו את מספר ה-E ומספר ה-FD של המכשיר שלכם.

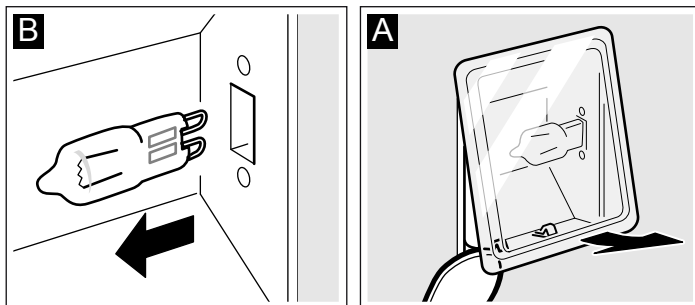
החלפת הנורה בצד שמאל של התנור

אם נורת התנור נשרפה, יש להחליף אותה. ניתן להשיג נורות הלוגן 25 וואט, 230 וולט עמידות לחום ממרכז שירות הלקוחות או מספק מורשה. השתמשו במטלית יבשה להחזקת נורות ההלוגן. כך תאריכו את חיי הנורה. יש להשתמש אך ורק בנורות מסוג זה.

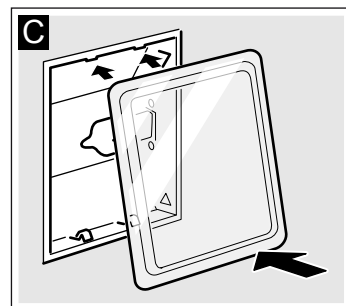
⚠ סכנת התחשמלות!

כבו את מפסק הזרם בתיבת הנתיכים.

1. הניחו מגבת מטבח בתנור כאשר הוא קר כדי למנוע נזק.
2. הסירו את כיסוי הזכוכית. לשם כך, פתחו את כיסוי הזכוכית בצדו התחתון באמצעות היד (איור A). אם אתם מתקשים בהסרת כיסוי הזכוכית, היעזרו בכף.
3. משכו החוצה את הנורה (אל תסובבו אותה) (איור B). הכניסו את הנורה החדשה, וודאו שהזיזים נמצאים במיקום הנכון. דחפו את הנורה פנימה בחוזקה.



4. החזירו את כיסוי הזכוכית. ודאו שהחלק הקמור שבזכוכית נמצא מימין. הכניסו את כיסוי הזכוכית בצדו העליון תחילה, ואחר כך דחפו אותו בחוזקה בחלקו התחתון (איור C). כיסוי הזכוכית ייכנס למקומו בצליל נקישה.



5. הוציאו את מגבת המטבח והרימו את המפסק.

מרכז שירות לקוחות

תוכלו למצוא את כל המידע והטלפונים של מרכזי השירות ברשימת מרכזי שירות הלקוחות שבסוף החוברת.

הזמנה של טכנאי שירות וייעוץ לגבי המוצר

IL מוקד שירות לקוחות: *2220

תוכלו לסמוך על מומחיותו של היצרן, ולהיות סמוכים ובטוחים כי התיקון יבוצע על-ידי טכנאי שירות מוסמכים באמצעות חלקי חילוף מקוריים שמיועדים עבור מכשיר החשמל שלכם.

מרכז שירות הלקוחות שלנו עומד לרשותכם אם המכשיר שלכם זקוק לתיקון. אנו נמצא תמיד את הפתרון הנכון עבורכם כדי למנוע ביקורים מיותרים של טכנאי השירות שלנו.

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 כל המידע הרלוונטי עבורכם. לוחית הדירוג המכילה מספרים אלה נמצאת בצדה הימני של דלת התנור. אנו ממליצים לכם לרשום את המספרים האלה ואת מספר הטלפון של מרכז שירות הלקוחות במקום שלהלן, כדי לחסוך זמן בעת הצורך.

מספר FD

מספר E

מרכז שירות לקוחות ☎

צריכת חשמל ואיכות הסביבה

טבלה

הטבלה שלהלן מפרטת מבחר מאכלים המתאימים לבישול באוויר חם eco. היא מספקת פרטים לגבי הטמפרטורות וזמני הבישול המתאימים, כמו גם לגבי האביזרים המתאימים וגובה המדפים הרצוי.

דרגת החום ומשך זמן הבישול תלויים בכמות, בהרכב ובאיכות המזון. לכן הטווחים המומלצים של הטמפרטורות מוצגים בטבלה. מומלץ להשתמש בהגדרת הטמפרטורה הנמוכה יותר, מכיוון שהדבר יאפשר למאפה להשחים בצורה אחידה יותר. במידת הצורך, תוכלו לבחור בהגדרת הטמפרטורה הגבוהה יותר בפעם הבאה.

הקפידו להניח את תבנית האפייה ואת כלי הבישול במרכז של מדף הרשת. אם אתם צולים מזון במצב גריל, ישירות על גבי מדף הרשת, יש להניח את התבנית הרב-תכליתית במפלס מספר 1. השומן והמיצים יאספו בתבנית הרב-תכליתית, וכך התנור יישמר נקי.

המכשיר החדש שלכם חסכוני במיוחד בחשמל. בפרק זה תוכלו למצוא מידע לגבי סוג החימום "אוויר חם eco" החסכוני בחשמל. כמו כן תוכלו למצוא עצות לחיסכון טוב יותר באנרגיה בעת שימוש במכשיר, ועצות לגבי השלכת המכשיר בדרך ידידותית לסביבה.

סוג חימום באוויר חם eco

בעת שימוש בסוג החימום החסכוני "אוויר חם eco" הידידותי לסביבה, ניתן להכין מאכלים רבים הנמצאים על מפלס אחד. המאוורר מפזר את החום החסכוני בחשמל מגוף החימום הטבעי, שממוקם בדופן האחורית של התנור, באופן שווה בתוך תא התנור. באופן זה ניתן לאפות, לצלות ולבשל ללא צורך בחימום מקדים של התנור.

הערות

- הניחו את המאכלים בתא התנור הריק, לפני שהוא התחמם. אחרת, לא תחסכו כלל באנרגיה.
- פתחו את דלת התנור כשהוא פועל רק כאשר יש צורך בכך.

מאכלים להכנה בחימום באוויר חם eco	אביזרים	מפלס	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
עוגות ומאפים				
עוגת ספוג עם ציפוי יבש, המונחת על מגש האפייה	מגש אפייה	3	190-170	35-25
בצק בתבנית מתכת	תבנית מתכת מלבנית	2	180-160	60-50
עוגת פלאן, תערובת עוגת ספוג	תבנית מתכת לפלאן	2	180-160	30-20
עוגת פלאן פירות עדינה, ספוג	תבנית קפיצית/תבנית טבעתית	2	180-160	60-50
בצק שמרים עם ציפוי יבש, המונח על מגש האפייה	מגש אפייה	3	190-170	35-25
עוגת פירורים עם ציפוי יבש, המונחת על מגש האפייה	מגש אפייה	3	200-180	30-20
רולדה	מגש אפייה	3	190-170	25-15
בסיס ספוג (2 ביצים)	תבנית מתכת לפלאן	2	170-150	30-20
עוגת פלאן על בסיס ספוג (6 ביצים)	תבנית קפיצית לעוגה	2	170-150	50-40
בצק עלים	מגש אפייה	3	200-180	30-20
ביסקוויטים	מגש אפייה	3	150-130	25-15
עוגיות	מגש אפייה	3	150-140	45-30
פחזניות	מגש אפייה	3	230-210	45-35
לחמניות מקמח שיפון	מגש אפייה	3	220-200	30-20
מאפים				
מאפה תפוחי אדמה מוקרם	כלי בישול חסין אש	2	180-160	80-60
לזניה	כלי בישול חסין אש	2	200-180	50-40
מוצרים קפואים				
פיצה, בצק דק	תבנית רב-תכליתית	3	210-190	25-15
פיצה, בצק עבה	תבנית רב-תכליתית	2	200-180	30-20
טוגנים	תבנית רב-תכליתית	3	220-200	30-20
כנפי עוף	תבנית רב-תכליתית	3	240-220	30-20
נגיסי דגים	תבנית רב-תכליתית	3	240-220	20-10
לחמניות פריכות	תבנית רב-תכליתית	3	200-180	15-10
בשר				
צלי בקר בקדירה, 1.5 ק"ג	כלי בישול עם מכסה	2	210-190	150-130
נתח בשר עגל, 1.5 ק"ג	כלי בישול ללא מכסה	2	210-190	130-110
דגים				
שני נתחים של דג דניס, 750 גרם כל אחד	תבנית רב-תכליתית	2	190-170	60-50
דג דניס בעל עור מטוגן ומומלח, 900 גרם	תבנית רב-תכליתית	2	190-170	70-60
זאב מים, 1000 גרם	תבנית רב-תכליתית	2	190-170	70-60



מאכלים להכנה בחימום באוויר חם eco	אביזרים	מפלס	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
שני נתחי דג פורל, 500 גרם כל אחד	תבנית רב-תכליתית	2	190-170	55-45
פילה דג, 100 גרם כל אחד	כלי בישול עם מכסה	2+1	210-190	40-30

חיסכון באנרגיה

- חממו את התנור מראש אך ורק אם מצוין במתכון או בטבלה שבחוברת ההוראות שיש לעשות כן.
- מומלץ להשתמש בתבניות אפיייה בעלות צבע כהה או בתבניות אמיייל. הן קולטות את החום טוב יותר.
- הימנעו ככל הניתן מפתחה של דלת התנור בזמן הבישול, האפיייה או הצלייה.
- אם ברצונכם לאפות מספר עוגות, מומלץ לאפות אותן בזו אחר זו. התנור עדיין חם. פעולה זו תקצר את משך זמן האפיייה של העוגה השנייה. ניתן גם להכניס לתנור במקביל שתי תבניות אפיייה מוארכות כשהן מונחות זו ליד זו.

- במקרה של זמני בישול או אפיייה ממושכים, ניתן לכבות את התנור 10 דקות לפני סיום הבישול ולנצל את החום שנאגר בתנור כדי לסיים את תהליך הבישול.

השלכה באופן ידידותי לסביבה

השליכו את חומרי האריזה באופן ידידותי לסביבה.

המכשיר תואם לתקן האירופאי 2002/96/EC בנוגע לפסולת של מוצרי חשמל ואלקטרוניקה (WEEE). התקן מספק הנחיות ברורות בנוגע לאיסוף ומיחזור של מכשירי חשמל ישנים, תקן שתקף בכל רחבי האיחוד האירופי.



תוכניות אוטומטיות

התוכניות האוטומטיות מסייעות לכם להכין בקלות צלי בקר, בשר צלוי עסיסי ותבשילים טעימים. אין צורך להפוך אותם או לסגור את הבשר בתפירה, ותא התנור נשאר נקי.

התוצאה הסופית תלויה באיכות הבשר, בגודל כלי הבישול ובסוג כלי הבישול. השתמשו במגבת או בכפפה לתנור כדי להוציא את המאכלים המוכנים מתא התנור. כלי הבישול יהיה חם מאוד. פתחו את כלי הבישול בזהירות, מאחר ועלולים לעלות ממנו אדים לוהטים.

כלי בישול

התוכניות האוטומטיות מתאימות להכנת בשר צלוי בכלי בישול עם מכסה בלבד. יש להשתמש בכלי בישול בעלי מכסה הנסגרים הרמטית בלבד. כמו כן יש לעיין בהוראות של יצרן כלי הבישול.

כלי בישול מתאימים

מומלץ להשתמש בכלי בישול חסיני חום (העומדים בחום של עד 300°C) העשויים מזכוכית או מקרמיקה. לא מומלץ לצלות בשר בכלי בישול שעשוי פלדת אל-חלד. החלק החיצוני המבריק שלהם מחזיר אחוז גבוה מהחום המוקרן בתנור. המזון לא ישחים במידה מספקת והבשר לא יהיה מבושל מספיק. אם אתם משתמשים בכלי צלייה מפלדת אל-חלד, הסירו את המכסה לאחר שהתוכנית סיימה את פעולתה. צלו את הבשר ברמת צלייה 3 למשך 8 עד 10 דקות יותר מזמן הצלייה הרגיל. המזון ישחים מהר יותר אם תשתמשו בכלי צלייה העשוי ממתכת מצופה באמייל, מברזל יצוק או מאלומיניום צבוע. הוסיפו מעט יותר נוזלים.

כלי בישול בלתי מתאימים

כלי בישול העשויים מאלומיניום מבריק ובהיר, מחימר לא מזוגג או מפלסטיק, וכלי בישול בעלי ידידות פלסטיק אינם מתאימים לשימוש בתנור.

גודל כלי הבישול

נתח הבשר צריך לכסות כשני שליש מבסיס כלי הבישול. כך יופרשו מיצי בשר טובים.

יש להשאיר לפחות 3 ס"מ בין הבשר למכסה. הבשר עשוי להתרחב במהלך הצלייה.

הכנת המנה

ניתן להשתמש בבשר טרי או קפוא. מומלץ להשתמש בבשר טרי שנשמר בקירור.

בחרו במתכון צלייה מתאים.

שקלו את הבשר הטרי או הקפוא, את העוף או את הדג. ניתן למצוא מידע מפורט בטבלאות המתאימות. משקל המנה דרוש לשם קביעת ההגדרות.

תבלו את הבשר. תבלו בשר קפוא באותו האופן שבו אתם מתבלים בשר טרי.

יש מנות רבות הדורשות הוספת נוזלים. שפכו כמות מספיקה של נוזלים לכלי הבישול, כך שבסיס הכלי יכוסה בנוזל עד לגובה של כ-1/2 ס"מ. אם מצוין בטבלה "מעט" נוזלים, עד 2 עד 3 כפות יספיקו בדרך כלל. אם בטבלה רשום "כן", תוכלו להוסיף כמות נוזלים גדולה יותר, על פי רצונכם. עיינו בהוראות שבטבלה ושלפניה.

כסו את כלי הבישול במכסה. הניחו את כלי הבישול על מדף הרשת במפלס מספר 2.

לא ניתן להגדיר זמן בישול שיסתיים מאוחר יותר עבור מנות מסוימות. מנות אלה מסומנות בכוכבית *.

אין לחמם את התנור בחימום מקדים לפני הכנסת כלי הבישול לתוכו.

תוכניות

עופות

הניחו את העופות בכלי הצלייה, כשהחזה פונה כלפי מעלה. תוכנית זו אינה מתאימה להכנת עוף ממולא.

בעת בישול מספר שוקי עוף, הגדירו את המשקל על פי משקל השוק הכבד יותר. על השוקיים להיות בערך באותו הגודל.

דוגמה: עבור 3 שוקי עוף במשקל 300 גרם, 320 גרם ו-400 גרם, הגדירו 400 גרם.

כמו בהכנת שוקיים, אם תרצו להכין שני עופות במשקל דומה בכלי צלייה אחד, הגדירו את ההגדרות בהתאם למשקל של העוף הכבד יותר.

בעת הכנת חזה הודו, הוסיפו כמות מים גדולה כדי לוודא שהבשר לא יתייבש.

תוכניות	טווח משקל בקילוגרם	הוספת נוזלים	הגדרות משקל
עופות			
עוף, טרי*	0.7-2.0	לא	משקל הנתח
פרגית, טרייה*	1.4-2.3	לא	משקל הנתח
ברוז, טרי*	1.6-2.7	לא	משקל הנתח



תוכניות	טווח משקל בקילוגרם	הוספת נוזלים	הגדרות משקל
אוזן, טרי* תרנגול הודו קטן, טרי*	3.5-2.5	לא	משקל הנתח
חזה הודו, טרי*	2.5-0.5	כמות נכבדת	משקל הנתח
שוקי עוף טריים* למשל שוקי עוף, ברווז, אווז והודו	1.5-0.3	לא	משקל השוקיים הכבדים ביותר
שוקי עוף קפואים* למשל שוקי עוף, ברווז, אווז והודו	1.5-0.3	לא	משקל השוקיים הכבדים ביותר

בשר

שפכו את הכמות הרצויה אל תוך כלי הבישול.

בקר

בעת הכנת צלי בקר, יש לוודא שהוספה כמות מים מספיקה. כמו כן ניתן להשתמש במיצי התחמיץ.

בעת הכנת צלי בקר, הוסיפו כמות נוזלים מספיקה (מים או ציר) עד כדי כיסוי כמעט מלא של הנתח.
בשלו סינטה בקר כאשר השומן פונה כלפי מעלה.

תוכניות	טווח משקל בקילוגרם	הוספת נוזלים	הגדרות משקל
צלי קדירה, טרי למשל צלעות, כתף בקר עם עצם, כתף בקר ללא עצם, בקר בתחמיץ	3.0-0.5	כן	משקל הנתח
צלי קדירה, קפוא* למשל צלעות, כתף בקר עם עצם, כתף בקר ללא עצם	2.0-0.5	כן	משקל הנתח
סינטה, טרייה, מדיום למשל בשר מותן	2.5-0.5	לא	משקל הנתח
סינטה, טרייה, נא למשל בשר מותן	2.5-0.5	לא	משקל הנתח
סינטה, קפואה, עשויה היטב* למשל בשר מותן	2.0-0.5	לא	משקל הנתח
קציץ בשר*	3.0-0.3	לא	משקל כולל
צלי בקר, טרי	2.5-0.5	כמות נכבדת	משקל הנתח

עגל

להכנת אוסובוקו, הוסיפו כמות נכבדת של ירקות (סלרי, עגבניות, גזרים) לתחתית הכלי והניחו את נתחי הבשר מעליהם. במקרה הצורך, הוסיפו נוזלים (ציר).

תוכניות	טווח משקל בקילוגרם	הוספת נוזלים	הגדרות משקל
נתח בשר טרי, רזה למשל נתח ירך מובחר, צלע	3.0-0.5	כן	משקל הנתח
נתח בשר טרי, משויש למשל צוואר בקר, צוואר טלה	3.0-0.5	מעט	משקל הנתח
נתח בשר קפוא, רזה* למשל נתח ירך מובחר, צלע	2.0-0.5	כן	משקל הנתח
נתח בשר קפוא, משויש* למשל צוואר בקר, צוואר טלה	2.0-0.5	מעט	משקל הנתח
בשר מפרקים, טרי	2.5-0.5	כן	משקל הנתח
אוסובוקו למשל ירך עגל חתוך עם ירקות	3.5-0.5	כן	משקל הנתח



טלה וכבש

בעת צליית נתחי בשר ושוקיים, הגדירו את משקל הנתח. בעת צליית קציץ בשר, הגדירו את המשקל הכולל.

תוכניות	טווח משקל בקילוגרם	הוספת נוזלים	הגדרות משקל
טלה			
שוק טלה, טרייה, עם עצם, עשויה היטב	2.5-0.5	מעט	משקל הנתח
שוק טלה, טרייה, עם עצם, מדיום	2.5-0.5	לא	משקל הנתח
שוק טלה, טרייה, עם עצם, עשויה היטב	2.5-0.5	מעט	משקל הנתח
שוק טלה, קפואה, עם עצם, עשויה היטב	2.0-0.5	מעט	משקל הנתח
שוק טלה, קפואה, עם עצם, מדיום*	2.0-0.5	לא	משקל הנתח
שוק טלה, קפואה, עם עצם, עשויה היטב*	2.0-0.5	מעט	משקל הנתח
קציץ בשר*	3.0-0.3	לא	משקל כולל

תוכניות	טווח משקל בקילוגרם	הוספת נוזלים	הגדרות משקל
כבש			
בשר כבש, טרי למשל נתח כתף	3.0-0.5	כן	משקל הנתח
בשר כבש, קפואה* למשל נתח כתף	2.0-0.5	כן	משקל הנתח

בשר ציד

כדי ליצור טעם עדין יותר, ניתן להשאיר את בשר הציד למשך הלילה שלפני הבישול במקרר, כשהוא מושרה בתחמיץ, בין או בחומץ.

תוכניות	טווח משקל בקילוגרם	הוספת נוזלים	הגדרות משקל
בשר ציד			
נתח בשר צבי, טרי למשל נתח כתף, חזה	3.0-0.5	כן	משקל הנתח
נתח בשר צבי, קפואה* למשל נתח כתף, חזה	2.0-0.5	כן	משקל הנתח
שוק צבי, טרייה, ללא עצם	3.0-0.5	כן	משקל הנתח
שוק צבי, קפואה*, ללא עצם	2.0-0.5	כן	משקל הנתח

דגים

הכינו את הדגים, הוסיפו חומץ, מיץ לימון או יין לבן ותבלו במלח כרגיל. לצליית דגים שטוגנו: שפכו נוזלים (למשל יין או מיץ לימון) אל כלי הבישול, בגובה של ½ ס"מ. להכנת דגים אפויים: צפו את הדגים בקמח והברישו אותם בחמאה מומסת.

מנת הדג תבושל כהלכה אם תניחו את הדג בתנוחת שחייה, כלומר כאשר סנפיר הגב פונה כלפי מעלה. כדי לוודא שהדג נשאר בתנוחה זו, הניחו חצי תפוח אדמה או כלי בישול קטן המתאים לתנור בחלל הבטן של הדג. בעת בישול יותר מדג אחד, הגדירו את המשקל הכולל. בכל אופן, כל הדגים צריכים להיות בעלי גודל דומה או בעלי משקל דומה. דוגמה: עבור שני דגי פורל שאחד שוקל 0.6 ק"ג והאחר שוקל 0.5 ק"ג, הגדירו משקל של 1.1 ק"ג.

תוכניות	טווח משקל בקילוגרם	הוספת נוזלים	הגדרות משקל
דגים			
פורל, טרי, צלייה אטית*	1.5-0.3	כן	משקל כולל
פורל, טרי, אפוי*	1.5-0.3	לא	משקל כולל
זאב מים, טרי, צלייה אטית*	2.0-0.5	כן	משקל כולל
זאב מים, טרי, אפוי*	2.0-0.5	לא	משקל כולל
בקלה, טרי, צלייה אטית*	2.0-0.5	כן	משקל כולל
בקלה, טרי, אפוי*	2.0-0.5	לא	משקל כולל
קרפיון, טרי, צלייה אטית*	2.0-0.8	כן	משקל כולל
קרפיון, טרי, אפוי*	2.0-0.8	לא	משקל כולל

הגדירו את המשקל הכולל של קציץ הבשר.
ניתן לשפר את המתכון על-ידי הוספת ירקות חתוכים.

תוכניות	טווח משקל בקילוגרם	הוספת נוזלים	הגדרות משקל
קציץ בשר			
עשוי מבשר בקר טרי*	3.0-0.3	לא	משקל כולל
עשוי מבשר כבש טרי*	3.0-0.3	לא	משקל כולל
עשוי מבשר מעורב טרי*	3.0-0.3	לא	משקל כולל

נזיד

ניתן לשלב סוגי בשר שונים וירקות טריים.

תכנו את הבשר לחתיכות קטנות. השתמשו במנות עוף שלמות.

הוסיפו כמות ירקות ככמות הבשר או הכפילו את כמות הירקות. דוגמה: עבור 0.5 ק"ג של בשר, הוסיפו בין 0.5 ק"ג לבין 1 ק"ג של ירקות טריים.

אם תרצו להשחים את הבשר, הוסיפו אותו כמרכיב האחרון לכלי הצלייה, מעל לירקות. אם לא תרצו להשחים אותו במידה רבה, ערבבו את הבשר יחד עם הירקות.

בעת הכנת נזיד בשר, הגדירו את משקל הבשר. אם תרצו שהירקות יהיו רכים יותר, הגדירו את המשקל הכולל.

ניתן להכין נזיד ירקות מירקות קשים כגון גזרים, שעועית ירוקה, כרוב לבן, סלרי ותפוחי אדמה. ככל שתחתכו את הירקות לחתיכות קטנות יותר, כך הם יתרכנו יותר. כסו את הירקות בנוזל כדי שהם לא ישחימו יתר על המידה.

תוכניות	טווח משקל בקילוגרם	הוספת נוזלים	הגדרות משקל
נזיד			
עם בשר	3.0-0.3	כן	משקל הנתח
למשל נזיד בקר			
עם ירקות	3.0-0.3	כן	משקל כולל
למשל נזיד ירקות			
גולאש	3.0-0.3	כן	משקל הנתח
רולדות	3.0-0.3	כן	משקל הנתח

בחירת תוכנית והגדרתה

הדוגמה המוצגת באיור: הגדרה עבור נתחי עגל קפואים, בשר רזה, 1.3 ק"ג.

1. לחצו על הלחצן [P].

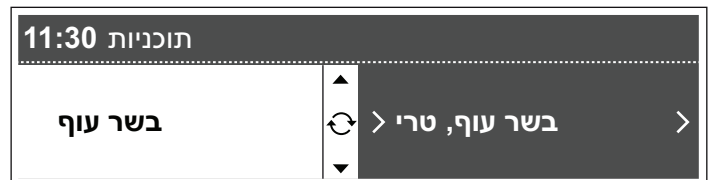
קבוצת התוכניות הראשונה והתוכנית הראשונה יופיעו.



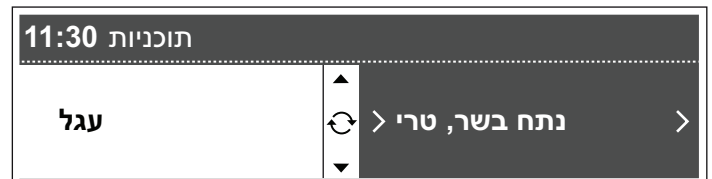
5. לחצו על הלחצן >.

המשקל המומלץ עבור התוכנית שנבחרה יופיע בתצוגה.

6. סובבו את בורר התוכניות כדי להגדיר את המשקל. משך זמן פעולת התוכנית יופיע בסרגל המצב.



2. בחרו את קבוצת התוכניות על-ידי סיבוב בורר התוכניות.



3. לחצו על הלחצן > ובחרו את התוכניות באמצעות סיבוב בורר התוכניות.

אם תלחצו כעת שוב על הלחצן >, תוכלו לעבור להתאמת התוכנית באופן אישי. תוכלו להשפיע על תוצאות פעולת התוכנית. עיינו בפרק התאמת תוכנית באופן אישי שלהלן.

7. לחצו על הלחצן הפעלה/עצירה.

התוכנית מתחילה את פעולתה. ניתן לראות את הספירה לאחור של משך זמן הבישול בסרגל המצב.

פעולת התוכנית הסתיימה

יישמע צליל. התנור יפסיק לחמם. ניתן לבטל את הצליל מוקדם יותר על-ידי לחיצה על הלחצן [⊕].



4. בחלק מהתוכניות ניתן לקבוע הגדרות נוספות, למשל בחירה באפשרות "נתח בשר עגל", ואחר כך בחירה ב"נתח רזה" וב"נתח בשר משיש". לחצו על הלחצן > ובחרו באפשרות הרצויה באמצעות בורר התוכניות.



ביטול פעולת התוכנית

לחצו לחיצה ארוכה על הלחצן הפעלה/עצירה עד שבתצוגה יופיע הכיתוב "אוויר חם 3D, 160°C". ניתן להגדיר פעולה חדשה.

הצגת מידע

לפני ההתחלה: לחצו לחיצה קצרה על הלחצן i. בתצוגה יוצג מידע מגוון לגבי התוכנית. כדי לעבור בין פרטי המידע השונים, לחצו שוב לחיצה קצרה על הלחצן i.

הגדרת זמן סיום מאוחר יותר

ניתן להגדיר זמן בישול שיסתיים מאוחר יותר עבור תוכניות רבות. עיינו בסעיף אפשרויות הגדרת זמנים.

שמירת ההגדרות האישיות

אם תוצאות הבישול של תוכניות מסוימת אינן עומדות בציפיותיכם, תוכלו להתאים אותן לצרכיכם ולהשתמש בהן בפעם הבאה.

קבעו את ההגדרות כמצוין בסעיפים 1 עד 6.

לחצו על הלחצן > והעבירו את השדה המואר באמצעות בורר התוכניות.

□□□■□□□

לשמאל = תוצאות בישול חלשות יותר.

לימין = תוצאות בישול עשירות היטב.

התחילו את התוכנית על-ידי לחיצה על הלחצן הפעלה/עצירה.

זמן הבישול של התוכנית משתנה.

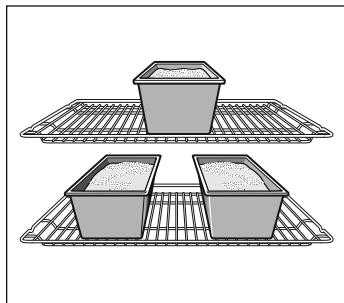
עצות לשימוש בתוכניות האוטומטיות

משקל נתח הבקר או העוף גדול יותר מטווח המשקלים הזמין.	טווח המשקלים מוגבל בכוונה. לעתים קרובות לא ניתן למצוא כלי בישול גדולים דיים להכנת נתחי בשר גדולים במיוחד. הכינו נתחים גדולים באמצעות □ חימום עליון/תחתון או □ צלייה באוויר חם.
הנתחים נצלו כהלכה, אך המיצים שהופרשו כהים מדי.	השתמשו בכלי בישול קטן יותר או בכמות נוזלים גדולה יותר.
הנתחים נצלו כהלכה, אך המיצים שהופרשו בהירים ומימיים מדי.	השתמשו בכלי בישול גדול יותר או בכמות נוזלים קטנה יותר.
נתחי הבשר יבשים מדי בחלקם העליון.	השתמשו בכלי בישול בעלי מכסה הנסגרים הרמטית.
נתחי הבשר נראים טוב, אבל במהלך הצלייה עלה מהתנור ריח שרף.	מכסה כלי הצלייה לא היה סגור כהלכה, או שנתח הבשר התרחב והרים מעלה את המכסה. יש להשתמש תמיד במכסה המתאים לכלי הבישול. ודאו שנשארו לפחות 3 ס"מ בין הבשר לבין המכסה.
אתם רוצים להכין בשר קפוא.	תבלו בשר קפוא באותו האופן שבו אתם מתבלים בשר טרי. זהירות: אי אפשר לדחות את תחילת זמן הבישול של בשר קפוא. הבשר יפשיר בעת שהיה בתנור וייהפך לבלתי אכיל.
הבשר אינו מבושל היטב או שהוא מבושל מדי.	שנו את ההגדרות בפעם הבאה. תוכלו למצוא מידע נוסף לגבי שינוי ההגדרות בפרק תוכניות אוטומטיות, הגדרות אישיות.



מתכונים שבדקנו עבורכם במטבח שלנו

הטבלאות שמובאות להלן מציגות מספר הצעות עבור התבשילים שלכם. כאשר אתם אופים באמצעות שלוש תבניות עוגה או תבניות מוארכות במקביל, הניחו אותן על גבי מדף הרשת כפי שמודגם באיור.



תבניות אפייה

מומלץ להשתמש בתבניות אפייה כהות שעשויות מתכת.

זמני האפייה עלולים להתארך בעת שימוש בתבניות בעלות צבע בהיר שעשויות ממתכת דקה, או כלי זכוכית, והדבר יגרום לכך שהעוגות לא ישחימו בצורה אחידה.

אם תרצו להשתמש בתבניות סיליקון, עיינו במידע שבמתכונים ובהוראות היצרן. לעתים קרובות תבניות סיליקון קטנות יותר מאשר תבניות רגילות. בהתאם לכך ישתנו גם כמויות הבליילה והוראות ההכנה.

טבלאות

הטבלאות מכילות מידע לגבי סוגי החימום המומלצים באפיית הסוגים השונים של עוגות ומאפים. דרגת החום ומשך זמן האפייה תלויים בכמות ובהרכב של הבליילה. לכן התחומים המומלצים של הטמפרטורות מוצגים בטבלאות. מומלץ להשתמש בהגדרת הטמפרטורה הנמוכה יותר, מכיוון שהדבר יאפשר למאפה להשחים בצורה אחידה יותר. במידת הצורך, תוכלו לבחור בהגדרת הטמפרטורה הגבוהה יותר בפעם הבאה.

אם תחממו את התנור מראש, זמן האפייה יתקצר ב-5 עד 10 דקות מהזמן שמצוין בטבלה.

לקבלת מידע נוסף ניתן לעיין בפרק **עצות לאפייה** שמובא לאחר הטבלאות.

הערה: בשל רמת הלחות הגבוהה הנוצרת בתנור בעת שימוש בסוג חימום HydroBake, עשויה להיווצר התעבות על חלקו הפנימי של חלון התנור. פתחו את דלת התנור בזהירות, משום שעלולים להיפלט אדים לוהטים מתא התנור.

סוגי חימום:

- = אוויר חם 3D
- = חימום עליון/תחתון
- = אפיית HydroBake
- = חימום מוגבר

כאן תמצאו מבחר מתכונים ואת ההגדרות המיטביות עבורם. אנו נציג בפניכם את סוג החימום הרצוי ואת הטמפרטורה המומלצת ביותר עבור התבשיל המסוים. תוכלו לקבל כאן מידע על האביזרים המומלצים לשימוש ואת הגובה המומלץ עבורם בתנור. בנוסף תוכלו לקבל עצות בנוגע לכלי בישול ולשיטות ההכנה השונות.

הערות

- הערכים שמצוינים בטבלאות מתייחסים להכנסת כלי הבישול אל תוך תא התנור כאשר התנור קר וריק.
- יש לבצע חימום מקדים של התנור אך ורק כאשר הדבר מצוין באופן מפורש בטבלה. אל תניחו נייר אפייה על גבי האביזרים המומלצים לשימוש ואת הגובה המומלץ עבורם בתנור. בנוסף תוכלו לקבל עצות בנוגע לכלי בישול ולשיטות ההכנה השונות.
- הזמנים שמצוינים בטבלאות משמשים כקו מנחה בלבד. הם עלולים להשתנות בהתאם לאיכות ולהרכב של המזון.
- יש להשתמש באביזרים שסופקו עם התנור. ניתן לרכוש אביזרים נוספים דרך מרכז שירות הלקוחות שלנו או אצל הספקים המורשים.
- לפני השימוש בתנור דאגו להוציא מתוך תא התנור את כל האביזרים וכלי הבישול שנמצאים בתוכו.
- הקפידו להשתמש תמיד בכפפות מטבח בעת הוצאה של אביזרים או כלי בישול חמים מתוך תא התנור.

עוגות ומאפים

אפייה במפלט אחד

בעת אפייה של עוגות, התוצאות הטובות ביותר יתקבלו בעת שימוש במצב חימום עליון/תחתון.

בעת אפייה באמצעות אוויר חם 3D, השתמשו עבור האביזרים בגובה מדפים כפי שמצוין להלן:

- עוגות בתבנית: מפלט מספר 2
- עוגות במגש: מפלט מספר 3

אפייה בשני מפלסים או יותר במקביל

השתמשו ב- אוויר חם 3D.

גובה המדפים בעת אפייה בשני מפלסים במקביל:

- תבנית רב-תכליתית: מפלט מספר 3
- מגש אפייה: מפלט מספר 1

גובה המדפים בעת אפייה בשלושה מפלסים במקביל:

- מגש אפייה: מפלט מספר 5
- תבנית רב-תכליתית: מפלט מספר 3
- מגש אפייה: מפלט מספר 1

מזון המונח בכמה תבניות בו-זמנית בתנור לא יהיה מוכן בהכרח באותו הזמן.

משך זמן הבישול בדקות	טמפרטורה ב-°C	סוג החימום	מפלט	תבנית	עוגות בתבנית
60-50	180-160		2	תבנית עגולה/תבנית טבעתית	עוגת ספוג, פשוטה
80-60	160-140		3+1	3 תבניות מלבניות	
70-60	170-150		2	תבנית עגולה/תבנית טבעתית	עוגת ספוג, עדינה
30-20	180-160		3	תבנית פלאן	בסיס פלאן, ספוג
60-50	180-160		2	תבנית קפיצית/תבנית טבעתית	עוגת פלאן פירות עדינה, ספוג
30-20	180-160		2	תבנית פלאן	בסיס ספוג, 2 ביצים (חימום מקדים)
50-40	180-160		2	תבנית קפיצית לעוגה	פלאן ספוג, 6 ביצים (חימום מקדים)

* יש לכבות את התנור ולהניח למאפים להתקרר למשך 20 דקות נוספות, כאשר דלת התנור סגורה.



מסך זמן הבישול בדקות	טמפרטורה ב-°C	סוג החימום	מפלס	תבנית	עוגות בתבנית
35-25	200-180		1	תבנית קפיצית לעוגה	מאפה מבסיס בצק פריך עם קרום
90-70	190-170		1	תבנית קפיצית לעוגה	טארט פירות/עוגת גבינה, בסיס אפוי*
40-30	240-220		2	מגש פיצה	פלאן שווייצרי
70-60	170-150		2	תבנית טבעתית לעוגה	עוגה טבעתית
15-10	300-280		2	מגש פיצה	פיצה, בסיס דק עם שכבה דקה של תוספות (חימום מקדים)
50-40	200-180		2	תבנית קפיצית לעוגה	מאפים פיקנטיים*

* יש לכבות את התנור ולהניח למאפים להתקרר למשך 20 דקות נוספות, כאשר דלת התנור סגורה.

סוגי חימום:

= אפיית HydroBake

= חימום מוגבר

= אוויר חם 3D

= חימום עליון/תחתון

מסך זמן הבישול בדקות	טמפרטורה ב-°C	סוג החימום	מפלס	אביזרים	עוגות במגש
30-20	190-170		2	מגש אפייה	עוגת ספוג עם ציפוי יבש
45-35	170-150		3+1	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	
35-25	190-170		2	תבנית רב-תכליתית	עוגת ספוג עם ציפוי לח (פירות)
50-40	160-140		3+1	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	
35-25	190-170		3	מגש אפייה	בצק שמרים עם ציפוי יבש
45-35	170-150		3+1	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	
50-40	180-160		3	תבנית רב-תכליתית	בצק שמרים עם ציפוי לח (פירות)
60-50	160-150		3+1	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	
30-20	200-180		2	מגש אפייה	בצק פריך עם ציפוי יבש
60-50	190-170		3	תבנית רב-תכליתית	בצק פריך עם ציפוי לח (פירות)
50-40	230-210		2	תבנית רב-תכליתית	פלאן שווייצרי
20-15	190-170		2	מגש אפייה	רולדה (חימום מקדים)
35-25	200-180		2	מגש אפייה	חלה קלועה עם 500 גרם קמח
70-60	180-160		3	מגש אפייה	עוגת פירות יבשים עם 500 גרם קמח
100-90	160-140		3	מגש אפייה	עוגת פירות יבשים עם 1 ק"ג קמח
65-55	210-190		2	תבנית רב-תכליתית	שטרודל, מתוק
35-25	220-200		2	מגש אפייה	פיצה
50-40	200-180		3+1	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	
12-10	300-280		2	תבנית רב-תכליתית	טארט פלמבה (חימום מקדים)
50-40	200-180		2	תבנית רב-תכליתית	בורקס

סוגי חימום:

= חימום עליון/תחתון

= אפיית HydroBake

= אוויר חם 3D

מסך זמן הבישול בדקות	טמפרטורה ב-°C	סוג החימום	מפלס	אביזרים	מאפים קטנים
25-15	160-140		3	מגש אפייה	ביסקוויטים
35-25	150-130		3+1	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	
40-30	150-130		5+3+1	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	
40-30	150-140		3	מגש אפייה	עוגיות בצק פריך (חימום מקדים)
35-25	150-140		3	מגש אפייה	
45-30	150-140		3+1	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	
50-35	140-130		5+3+1	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	





מאפים קטנים	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
עוגיות מקרון	מגש אפייה	2		120-100	40-30
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		120-100	45-35
	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1		120-100	50-40
מרנג	מגש אפייה	3		100-80	150-100
מאפינס	מדף רשת עם תבנית למאפינס	3		200-180	25-20
	2 מדפי רשת עם תבניות למאפינס	3+1		180-160	30-25
פחזניות	מגש אפייה	2		230-210	40-30
בצק עלים	מגש אפייה	3		200-180	30-20
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		200-180	35-25
	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1		190-170	45-35
עוגת שמרים	מגש אפייה	3		210-190	30-20
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		180-160	35-25

סוגי חימום:

- = אוויר חם 3D
- = אפיית HydroBake

לחמים ולחמניות

לצורך אפייה של לחמים יש לחמם את התנור מראש, אלא אם כן כתוב אחרת בהנחיות.

לעולם אין לשפוך מים לתוך תא התנור החם.

לחמים ולחמניות	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
לחם שמרים עם 1.2 ק"ג קמח	תבנית רב-תכליתית	2		300	5
				200	40-30
לחם על בסיס שאור עם 1.2 ק"ג קמח	תבנית רב-תכליתית	2		300	8
				200	45-35
פיתה	תבנית רב-תכליתית	2		300	15-10
לחמניות (ללא חימום מקדים)	מגש אפייה	3		220-200	30-20
לחמניות מבצק שמרים מתוק	מגש אפייה	3		200-180	20-15
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		170-150	30-20

עצות לאפייה

תרצו לאפות לפי מתכון שלכם.	עיינו בהוראות שמתייחסות לסוגי מזון דומים בטבלאות.
כיצד ניתן לדעת אם עוגת ספוג נאפתה כהלכה.	10 דקות בקירוב לפני סיום זמן האפייה שמצוין במתכון, החדירו קיסם לאזור הגבוה ביותר בעוגה. אם הקיסם נשלף החוצה כשהוא נקי, העוגה מוכנה.
העוגה נפלה.	בפעם הבאה השתמשו בכמות קטנה יותר של נזלים או הנמיכו את טמפרטורת התנור ב-10 מעלות. עיינו בזמני הערבול שמצוינים במתכון.
העוגה תפחה במרכז אך נשארה נמוכה בשוליים.	אין לשמן את הצדדים של התבנית הקפיצית. מיד לאחר שהעוגה מוכנה, שחררו בזהירות את שוליה מדפנות התבנית באמצעות סכין.
העוגה כהה מדי בחלקה העליון.	הכניסו את העוגה למפלס נמוך יותר בתנור, בחרו בטמפרטורה נמוכה יותר ואפו את העוגה במשך זמן ממושך מעט יותר.
העוגה יבשה מדי.	השתמשו בקיסם כדי לנקב חורים קטנים בעוגה המוכנה. לאחר מכן טפטפו מיץ פירות או משקה אלכוהולי על העוגה. בפעם הבאה העלו את הטמפרטורה בכ-10 מעלות וקצרו את משך האפייה.
הלחם או העוגה (לדוגמה, עוגת גבינה) נראים בסדר, אך אינם אפויים מבפנים (רכים, דביקים, עם אזורים נזליים).	בפעם הבאה, הוסיפו פחות נזלים ואפו במשך זמן ממושך מעט יותר ובטמפרטורה נמוכה יותר. במקרה של עוגות עם ציפוי לח, אפו את הבסיס תחילה. פזרו שקדים או פירורי לחם ולאחר מכן הניחו את הציפוי על גבי הבסיס. עיינו במתכון ובזמני האפייה המומלצים.
המאפה משחים באופן לא אחיד.	בחרו בטמפרטורה מעט נמוכה יותר כדי לוודא שהבצק ייאפה בצורה אחידה יותר. יש לאפות בצקים עדינים במפלס אחד במצב חימום עליון/תחתון. נייר אפייה בולט שמונח על גבי המזון עלול להשפיע על זרימת האוויר. מסיבה זו יש לחתוך את נייר האפייה לגודל המדויק של מגש האפייה.
עוגת הפירות לא השכימה בתחתית.	בפעם הבאה הכניסו את העוגה למפלס נמוך יותר בתנור.
מיץ הפירות גלש מן העוגה.	בפעם הבאה השתמשו בתבנית רב-תכליתית עמוקה יותר, אם יש ברשותכם כזו.
מאפים שעשויים מבצק שמרים נדבקים זה לזה בזמן האפייה.	הניחו את המאפים במרווח של 2 ס"מ בערך זה מזה. דבר זה מאפשר להם לתפוח ולהשחים בכל הצדדים.





אפיתם במקביל במפלים שונים. הפריטים שעל השתמשו תמיד במצב אוויר חם 3D כאשר אתם אופים ביותר ממפלים אחד. מזון המונח בכמה תבניות גבי מגש האפייה העליון שחומים יותר מן הפריטים בו-זמנית בתנור לא יהיה מוכן בהכרח באותו הזמן. שנמצאים על גבי מגש האפייה התחתון.

בשעת אפייה של עוגות לחות, נוצר עיבוי. האפייה עשויה לגרום להיווצרותם של אדי מים, שנפלים מן הפתחים הממוקמים מעל הידית של דלת התנור. האדים עלולים להצטבר וליצור טיפות מים על גבי לוח הבקרה או על החזיתות של ארונות המטבח שסמוכים למכשיר. זוהי תופעה רגילה.

בשר, עוף, דגים

כלי בישול

ניתן להשתמש בכלי כלי בישול שעמיד בפני חום. התבנית הרב-תכליתית מתאימה לצלייה של נתחי בשר גדולים.

מומלץ מאוד להשתמש בכלי בישול שעשויים זכוכית. המכסה חייב להתאים לכלי הבישול ולאטום אותו היטב.

הוסיפו מעט יותר נוזלים למזון כאשר אתם משתמשים בכלי בישול שעשויים מאמייל.

בכלי בישול שעשויים מפלדת אל-חלד המזון אינו משחים במידה רבה והבשר עלול להיות מבושל פחות. יש להאריך את זמני הבישול במקרה זה.

מידע בטבלאות:

כלי ללא מכסה = לא מכוסה
כלי עם מכסה = מכוסה

הקפידו להניח את כלי הבישול במרכזו של מדף הרשת.

הניחו כלי בישול חמים, שעשויים זכוכית, על גבי תחתית יבשה לאחר סיום הבישול. הזכוכית עלולה להיסדק אם תניחו אותה על גבי משטח קר או רטוב.

צלייה

לבשר דל שומן מומלץ להוסיף מעט נוזלים. גובה הנוזל בכלי הבישול צריך להיות כ-1/2 ס"מ.

לצלי בקדרה מומלץ להוסיף נוזלים ביד רחבה. גובה הנוזל בכלי הבישול צריך להיות 1 עד 2 ס"מ בקירוב.

כמות הנוזל תלויה במידה רבה בסוג הבשר ובחומר שממנו עשוי כלי הבישול. לצלי בכלי בישול שעשויי אמייל יש להוסיף מעט יותר נוזלים מאשר לצלי בכלי בישול שעשויי זכוכית.

לא מומלץ לצלות בשר בכלי בישול שעשויי פלדת אל-חלד. הבשר מתבשל לאט יותר ומשחים בצורה טובה פחות. הגבירו את חום התנור ו/או האריכו את משך זמן הבישול.

צלייה בגריל

בעת הצלייה בגריל, חממו את הגריל מראש כ-3 דקות לפני הכנסת הבשר לתוך התנור.

יש להשתמש בצלייה בגריל אך ורק כאשר דלת התנור סגורה.

לצורך הצלייה בגריל יש להשתמש, ככל שניתן, בפיסות בשר בעלות עובי זהה. דבר זה יאפשר לבשר להשחים באופן שווה ולהישאר בשרני ועסיסי.

יש להפוך את המזון הנצלה בגריל לאחר שחלף פרק זמן של 2/3 מכלל הזמן.

מומלץ שלא להמליח את אומצות הבשר לפני הסיום של זמן הצלייה שלהן.

הניחו את נתחי הבשר ישירות על גבי מדף הרשת. בשעת צלייה של נתח בשר אחד, תקבלו תוצאות טובות יותר אם תניחו אותו במרכזו של מדף הרשת.

הכניסו את התבנית הרב-תכליתית למפלים מספר 1. מיצי הבשר ייאגרו בתוך התבנית והתנור יישאר נקי יותר.

בעת צלייה בגריל אין להכניס את מגש האפייה או את התבנית הרב-תכליתית אל מפלים מספר 4 או 5. החום הגבוה שנוצר בתוך תא התנור עלול לעוות את התבנית, ופנים התנור עלול להיזקק בעת הוצאת התבנית.

יחידת הגריל נדלקת ונכבית לסירוגין. זהו תופעה רגילה. ההגדרות שנקבעו עבור הגריל יקבעו את תדירות הפעולה.

בשר

הפכו את הבשר כאשר חלפה מחצית מזמן הבישול.

כאשר הבשר מוכן, השאירו אותו בתנור הכבוי למשך עוד כ-10 דקות. פעולה זו מאפשרת פיזור טוב יותר של מיצי הבשר.

מומלץ לעטוף את נתח הבקר לאחר סיום הבישול בנייר אלומיניום ולהשאיר אותו בתנור למשך 10 דקות נוספות.

סוגי חימום:

- = חימום עליון/תחתון
- = אוויר חם לצלייה
- = גריל, משטח גדול

בשר	משקל	אביזרים וכלי בישול	מפלים	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C, כוונן הגריל	משך זמן הבישול בדקות
בקר						
צלי בקר בקדירה	1.0 ק"ג	מכוסה	2	<input type="checkbox"/>	220-200	100
	1.5 ק"ג		2		210-190	120
	2.0 ק"ג		2		200-180	140
פילה בקר, מדיום	1.0 ק"ג	לא מכוסה	2	<input type="checkbox"/>	230-210	60
	1.5 ק"ג		2		220-200	80
סינטה, מדיום	1.0 ק"ג	לא מכוסה	1	<input checked="" type="checkbox"/>	240-220	60
אומצות בעובי 3 ס"מ, מדיום		מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	5+1	<input type="checkbox"/>	3	15
עגל						
נתח בשר עגל	1.0 ק"ג	לא מכוסה	2	<input type="checkbox"/>	210-190	110
	1.5 ק"ג		2		200-180	130
	2.0 ק"ג		2		190-170	150
שוק עגל	1.5 ק"ג	לא מכוסה	2	<input type="checkbox"/>	230-210	140



בשר	משקל	אביזרים וכלי בישול	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C, כוונן הגריל	משך זמן הבישול בדקות
טלה						
אוכף טלה עם העצם	1.5 ק"ג	לא מכוסה	2	<input checked="" type="checkbox"/>	210-190	60
שוק כבש, עם עצם, בינוני	1.5 ק"ג	לא מכוסה	1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-160	120
בשר ציד						
אוכף בשר צבי עם העצם	1.5 ק"ג	לא מכוסה	2	<input type="checkbox"/>	220-200	50
ירך איילה עם העצם	1.5 ק"ג	מכוסה	2	<input type="checkbox"/>	230-210	100
נתח בשר צבי	1.5 ק"ג	מכוסה	2	<input type="checkbox"/>	200-180	130
בשר טחון						
קציץ בשר	עשוי מ-500 גרם בשר טחון	לא מכוסה	1	<input checked="" type="checkbox"/>	200-180	80
נקניקיות						
נקניקיות	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית		4+1	<input type="checkbox"/>	3	15

עופות
 המשקל שמצוין בטבלה מתייחס לבשר עוף מוכן לצלייה (ללא מילוי).
 הניחו את העוף השלם על גבי מדף הרשת במפלס התחתון, כאשר החזה פונה כלפי מטה. הפכו לאחר שחלף 2/3 מהזמן המצוין במתכון.

הפכו את הצלי, כגון גלילת הודו או חזה הודו, בחלוף מחצית מזמן הבישול המומלץ. הפכו את נתחי העוף לאחר שחלף 2/3 מהזמן המצוין במתכון.

בעת בישול של ברווז או אווז, מומלץ לנקב את העור באזור שנמצא מתחת לכנפיים. פעולה זו תאפשר לשומן לטפטף החוצה.

בשר עוף ייצא פריך ושחום במיוחד אם תמרחו עליו מי מלח או מיץ תפוזים לקראת סוף הצלייה.

סוגי חימום:

- = חימום עליון/תחתון
- = אוויר חם לצלייה
- = גריל, משטח גדול

עופות	משקל	אביזרים וכלי בישול	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C, כוונן הגריל	משך זמן הבישול בדקות
עוף, שלם	1.2 ק"ג	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	2+1	<input checked="" type="checkbox"/>	240-220	70-60
פרגית, שלמה	1.6 ק"ג	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	2+1	<input checked="" type="checkbox"/>	230-210	90-80
עוף, חצוי	500 גרם כל אחד	תבנית רב-תכליתית עם תבנית צלייה	2	<input checked="" type="checkbox"/>	240-220	50-40
חלקי עוף	150 גרם כל אחד	תבנית רב-תכליתית עם תבנית צלייה	3	<input checked="" type="checkbox"/>	230-210	40-30
חלקי עוף	300 גרם כל אחד	תבנית רב-תכליתית עם תבנית צלייה	3	<input checked="" type="checkbox"/>	230-210	45-35
חזה עוף	200 גרם כל אחד	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+1	<input type="checkbox"/>	3	40-30
ברווז, שלם	2.0 ק"ג	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	2+1	<input checked="" type="checkbox"/>	210-190	110-100
חזה ברווז	300 גרם כל אחד	תבנית רב-תכליתית עם תבנית צלייה	3	<input checked="" type="checkbox"/>	260-240	40-30
אווז, שלם	4.0-3.5 ק"ג	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	2+1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-170	140-120
שוקי אווז	400 גרם כל אחד	תבנית רב-תכליתית עם תבנית צלייה	3	<input checked="" type="checkbox"/>	240-220	50-40
הודו קטן, שלם	3.0 ק"ג	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	2+1	<input checked="" type="checkbox"/>	200-180	100-80
גלילת שוק הודו	1.5 ק"ג	לא מכוסה	1	<input checked="" type="checkbox"/>	220-200	130-110
חזה הודו	1.0 ק"ג	מכוסה	2	<input type="checkbox"/>	200-180	90-80
ירך הודו	1.0 ק"ג	תבנית רב-תכליתית עם תבנית צלייה	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-180	100-90

- □ = חימום עליון/תחתון
- ☒ = אוויר חם לצלייה
- □ = גריל, משטח גדול

הפכו את נתחי הדג לאחר שחלף 2/3 מהזמן המצוין במתכון. אין צורך להפוך כאשר מדובר בדג שלם. הניחו את הדג בתנור בתנוחת השחייה שלו, כלומר כאשר סנפיר הגב כלפי מעלה. ניתן להניח בחלל הבטן של הדג חצי תפוח אדמה, או כלי בישול קטן חסין אש, כדי להעניק לו יציבות. לנתחי דגים מומלץ להוסיף מספר כפות של נוזלים כדי ליצור אדים.

דגים	משקל	אביזרים וכלי בישול	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C, כוונן הגריל	משך זמן הבישול בדקות
דגים, שלמים	300 גרם כל אחד (בערך)	תבנית רב-תכליתית עם תבנית צלייה	2	☐	2	25-20
	1.0 ק"ג	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	2+1	☒	220-200	55-45
	1.5 ק"ג	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	2+1	☒	210-190	70-60
	2.0 ק"ג	מכוסה	2	□	210-190	80-70
אומצות דגים בעובי 3 ס"מ		תבנית רב-תכליתית עם תבנית צלייה	3	☐	2	25-20
פילה דג		מכוסה	2	□	230-210	30-25

עצות לצלייה ולצלייה בגריל

הטבלה אינה מכילה מידע על המשקל של נתח הבשר.	בחרו במשקל הנמוך ביותר והקרוב ביותר מתוך הטבלאות, והאריכו את זמן הצלייה בהתאם.
כיצד ניתן לדעת שהצלי מוכן.	השתמשו במד טמפרטורה לבשר (ניתן לרכוש בחנויות מתמחות) או בצעו "בדיקת כף". לחצו על הצלי באמצעות הכף. אם הבשר מוצק, זהו סימן לכך שהוא מוכן. אם ניתן ללחוץ את הכף פנימה, יש לצלות אותו מעט יותר.
הצלי כהה מדי ומתחיל להיסדק ולהיחרך.	בדקו את מיקום התבנית ואת הגדרת הטמפרטורה.
הצלי נראה טוב, אך מיצי הבשר מתחילים להישרף.	בפעם הבאה בחרו בכלי בישול קטן יותר או הוסיפו יותר נוזלים.
הצלי נראה טוב אך מיצי הבשר צלולים ומימיים.	בפעם הבאה בחרו בכלי בישול גדול יותר או השתמשו בפחות נוזלים.
אדים עולים מן הצלי כאשר מוסיפים נוזלים.	זוהי תופעה רגילה הנגרמת בשל חוקים פיזיקליים פשוטים. חלק גדול מן האדים נפלט מפתח יציאת האדים של התנור. האדים נוטים לשקוע ולהצטבר במקומות קרירים יותר כמו על גבי לוח הבקרה או מכשירים שנמצאים בסמוך.

בישול אטי

בישול אטי, הנקרא גם בישול בטמפרטורה נמוכה, הוא שיטת הבישול האינדואלית עבור בישול של נתחי בשר רכים שיש להכניס עד למידת עשייה בינוני-נא. נתחי הבשר יישארו עסיסיים ורכים. היתרון בשיטת בישול זו הוא שהיא מאפשרת מרחב תמרון רב בעת תכנון התפריט לארוחה, כי בשר המבושל בטמפרטורה נמוכה נשאר חם לאורך זמן.

הערות

- השתמשו בבשר טרי ואיכותי בלבד. הסירו גידים וחתיכות שומן מקצוות הנתח. חתיכות השומן משאירות טעם חזק וברור בעת בישול אטי.
- אין צורך להפוך נתחי בשר גדולים.
- ניתן לחתוך את הבשר מיד לאחר סיום הבישול האטי. אין צורך להניח לו למשך זמן מה.
- בעת שימוש בשיטת בישול מיוחדת זו, הבשר נראה ורוד, כלומר עשוי במידת עשייה בינוני-נא. עם זאת, הוא אינו נא או אינו עשוי כהלכה.
- אם תרצו להכין רוטב, בשלו את הבשר בכלי בישול מכוסה במכסה. שימו לב שזמן הבישול יתקצר.
- כדי לבדוק את מידת העשייה של הבשר, השתמשו במדחום בשר. יש לשמור על טמפרטורה באמצע הנתח של 60°C לאורך 30 דקות לפחות.

כלי בישול מתאימים לתנור

השתמשו בכלי בישול שטוח, כגון צלחת הגשה מפורצלן או כלי זכוכית לצלייה ללא מכסה. הניחו את כלי הבישול ללא מכסה על מדף הרשת שבמפלס מספר 2.

קביעת ההגדרות

1. בחרו באפשרות ☐ סוג בישול אטי והגדירו את הטמפרטורה בין 70 ל-90°C. חממו את התנור מראש, והניחו את כלי הבישול בתוך התנור כדי שיתחמם.
2. חממו מעט שומן במחבת בחימום קצר. צרבו את נתח הבשר מכל צדדיו, גם בקצוותיו, והניחו אותו מיד אחר כך בכלי הבישול שחומם מראש.
3. הניחו את כלי הבישול יחד עם הנתח חזרה בתנור ובשלו אותו בבישול אטי. הטמפרטורה המומלצת לבישול אטי של רוב נתחי הבשר היא 80°C.

טבלה

כל הנתחים הרכים של העופות, הבקר והכבש מתאימים לבישול אטי. משך זמן הבישול האטי תלוי בעובי הנתח ובטמפרטורת ליבת הנתח.



סוג המאכל	משקל	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	זמן הצריבה בדקות	משך זמן הבישול האטי בשעות
עופות						
חזה הודו	1000 גרם	2		80	7-6	5-4
חזה ברווז*	300-400 גרם	2		80	5-3	2½-2
בקר						
נתחי בקר (שייטל למשל) בעובי 6-7 ס"מ	כ-1.5 ק"ג	2		80	7-6	5½-4½
פילה, שלם	כ-1.5 ק"ג	2		80	7-6	6-5
סינטה בעובי 5-6 ס"מ	כ-1.5 ק"ג	2		80	7-6	5-4
אומצות שייטל, בעובי 3 ס"מ		2		80	7-5	110-80 דקות
עגל						
נתחי עגל (נתח ירך מובחר, למשל) בעובי 6-7 ס"מ	כ-1.5 ק"ג	2		80	7-6	6-5
פילה עגל	כ-800 גרם	2		80	7-6	3½-3
טלה						
פילה כבש, נתח שלם	כ-200 גרם	2		80	6-5	2-1½

* להשגת ציפוי פריך, טגנו טיגון קצר את חזה הברווז במחבת לאחר סיום הבישול האטי.

עצות לבישול אטי

בשר המבושל בבישול אטי אינו חם באותה המידה כבשר המבושל בבישול רגיל.	חממו את צלחות ההגשה והגישו את הרוטב כשהוא חם מאוד כך שנתחי הבשר לא יתקררו מהר כל כך.
אם תרצו להשאיר את הבשר שבושל בבישול אטי חם.	לאחר בישול אטי הנמיכו את הטמפרטורה ל-70°C. ניתן לשמור על החום של נתחי בשר קטנים למשך 45 דקות, נתחים גדולים יישמרו חמים עד לשעתיים.

מאפים, מאכלים מוקרמים, צנימים עם תוספות

הניחו תמיד את כלי הבישול על גבי מדף הרשת של התנור.

אם אתם צולים מזון במצב גריל ישירות על גבי מדף הרשת, ללא כלי בישול, יש להניח את התבנית הרב-תכליתית במפלס מספר 1. כך התנור יישאר נקי יותר.

איכות הבישול של המאפים והמאכלים המוקרמים תלויה במידה רבה בגודל של כלי הבישול ובעובי של המאפה. הערכים שמצוינים בטבלה הם אך ורק בגדר המלצה.

סוגי חימום:

- = אוויר חם 3D
- = חימום עליון/תחתון
- = אוויר חם לצלייה

סוג המאכל	אביזרים וכלי בישול	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C, כוונן הגריל	משך זמן הבישול בדקות
מאפים					
מאפה, מתוק	כלי בישול חסין אש	2		200-180	60-50
סופלה	כלי בישול חסין אש	2		200-180	45-35
	מאפה אישי	2		220-200	30-25
מאפה פסטה	כלי בישול חסין אש	2		220-200	50-40
לזניה	כלי בישול חסין אש	2		200-180	50-40
מאכלים מוקרמים					
תפוחי אדמה מוקרמים, מצרכים גולמיים, בגובה 4 ס"מ לכל היותר	כלי בישול חסין אש אחד	2		180-160	80-60
	שני כלי בישול חסיני אש	3+1		170-150	80-60
צנימים					
4 פרוסות, עם תוספות	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+1		170-160	15-10
12 פרוסות, עם תוספות	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+1		170-160	20-15



מאכלים מוכנים

יש לעיין בהוראות ההכנה שמצוינות על גבי האריזה.

אם אתם מרפדים את האביזרים בנייר אפייה, ודאו שהנייר מיועד לשימוש בטמפרטורות גבוהות מעין אלה. ודאו שהמידות של נייר האפייה מתאימות לגודל של כלי הבישול שבו אתם משתמשים.

תוצאת הבישול תלויה במידה רבה באיכות של המזון. השחמה מוקדמת מדי ושינויים בגוון ניתן למצוא גם במוצר בצורתו הגולמית.

סוגי חימום:

- = אוויר חם 3D
- = אפיית HydroBake
- = אפיית פיצה

סוג המאכל	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
פיצה, קפואה					
פיצה, בסיס דק	תבנית רב-תכליתית	2		220-200	20-15
	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+1		200-180	30-20
פיצה, בסיס עבה	תבנית רב-תכליתית	2		190-170	30-20
	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+1		190-170	35-25
באגט פיצה	תבנית רב-תכליתית	3		190-170	30-20
מיני פיצה	תבנית רב-תכליתית	3		210-190	20-10
פיצה, קרה					
פיצה (חימום מקדים)	תבנית רב-תכליתית	1		200-180	15-10
מוצרים מתפוחי אדמה, קפואים					
טוגנים	תבנית רב-תכליתית	3		210-190	30-20
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		200-180	40-30
לביבות (קרוקטים)	תבנית רב-תכליתית	3		210-190	25-20
רוסטי, כיסוני תפוחי אדמה ממולאים	תבנית רב-תכליתית	3		220-200	25-15
מוצרי מאפה, קפואים					
לחמניות, באגט	תבנית רב-תכליתית	3		200-180	20-10
כעכים (בצק)	תבנית רב-תכליתית	3		220-200	20-10
מוצרי מאפה, אפויים באופן חלקי					
לחמניות אפיות למחצה, באגטים אפויים למחצה	תבנית רב-תכליתית	2		210-190	20-10
	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+1		180-160	25-20
מזון מעובד, קפוא					
נגיסי דגים	תבנית רב-תכליתית	2		240-220	20-10
חטיפי עוף, נגיסי עוף	תבנית רב-תכליתית	3		220-200	25-15
שטרודל, קפוא					
שטרודל	תבנית רב-תכליתית	3		210-190	35-30

מתכונים מיוחדים

בטמפרטורות נמוכות, שימוש בתוכנית  אוויר חם 3D יעיל באותה המידה לייצור יוגורט קרמי וחלק כמו להתפחת בצק שמרים אווירי.

ראשית, הוציאו מתוך תא התנור את כל האביזרים, הרשתות או המדפים הטלסקופיים.



הכנה של יוגורט

- יש להרתיח ליטר אחד של חלב (3.5% שומן) ולצנן אותו ל-40°C.
- בחשו אל תוכו 150 גרם של יוגורט (היישר מתוך המקרר).
- מזגו את הנוזל אל תוך כוסות או צנצנות קטנות עם מכסה מתברג, וכסו את הפתח באמצעות ניילון נצמד.


- חממו את תא התנור מראש כפי שמצוין במתכון.
- הניחו את הכוסות או הצנצנות על רצפת תא התנור, ובשלו בהתאם להנחיות.

התפחת בצק



- הכינו את הבצק כרגיל, הניחו אותו בתוך כלי חסין אש עשוי קרמיקה, וכסו.
- חממו את תא התנור מראש כפי שמצוין במתכון.
- כבו את התנור, הניחו את הכלי עם הבצק בתוך תא התנור והניחו לו לתפוח.

סוג המאכל	כלי בישול	סוג החימום	טמפרטורה	משך זמן הבישול
יוגורט	כוסות או צנצנות עם מכסה מתברג		חימום מקדים 50°C	5 דקות
התפחת בצק	כלי בישול חסין אש		חימום מקדים 50°C	8 שעות
			יש לכבות את התנור ולהניח את הכלי עם בצק השמרים בתוך תא התנור	10-5 דקות
				20-30 דקות


הפשרה

האפשרות  הפשרה אידיאלית להפשרת מזון קפוא. זמני ההפשרה ישתנו בהתאם לסוג המזון ולכמותו. יש לעיין בהוראות ההכנה שמצוינות על גבי האריזה.





הוציאו את המזון הקפוא מאריזתו והניחו אותו בכלי בישול מתאים על גבי מדף הרשת. הניחו עופות על צלחת כאשר צד החזה פונה כלפי מטה. הערה: תאורת התנור אינה נדלקת כאשר הטמפרטורה שנבחרה נמוכה מ-60°C. כך ניתן לשמור על טמפרטורה מדויקת.

סוג המאכל	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה
מזונות קפואים עדינים	מדף רשת	1		30°C
מוצרים קפואים אחרים	מדף רשת	1		50°C

ייבוש

באמצעות  אוויר חם 3D ניתן לייבש מזון באופן מושלם. השתמשו אך ורק בפירות וירקות שאינם פגומים, ושטפו אותם היטב. נקזו את כל המים העודפים, וייבשו אותם היטב.

רפדו את התבנית הרב-תכליתית ואת מדף הרשת באמצעות נייר אפייה או נייר פרגמנט. פירות וירקות עסיסיים במיוחד יש להפוך מספר פעמים. הסירו את הפירות והירקות מן הנייר ברגע שהם התייבשו.

פירות ועשבי תבלין	אביזרים	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה	משך זמן הבישול
600 גרם פרוסות תפוחי עץ	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+1		80°C	5 שעות (בערך)
800 גרם פרוסות אגסים	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+1		80°C	8 שעות (בערך)
1.5 ק"ג שיזפים	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+1		80°C	8-10 שעות (בערך)
200 גרם עשבי תבלין, שטופים	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית	3+1		80°C	1½ שעות בערך

שימור

כדי לשמר את המזון, הקפידו שצנצנות הזכוכית ואטמי הגומי יישארו נקיים ושלמים. במידת האפשר, השתמשו בצנצנות בגודל זהה. ההוראות שבטבלה מתייחסות לצנצנות עגולות בנפח 1 ליטר.

זהירות!

אין להשתמש בצנצנות גדולות או גבוהות יותר. המכסה עלול להיסדק. השתמשו בפירות וירקות טריים בלבד. שטפו אותם היטב.

הזמנים שמצוינים בטבלה משמשים כהמלצה בלבד. משכי הזמן מושפעים מטמפרטורת החדר, ממספר הצנצנות והחום של תוכן הצנצנות. לפני שתכבו את התנור או תבצעו שינוי כלשהו בהגדרות של התנור, ודאו שהתוכן שבתוך הצנצנות מבעבע כפי שמצופה.

הכנה

- מלאו את הצנצנות, אך לא לגמרי.
- 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.

קביעת ההגדרות

- הכניסו את התבנית הרב-תכליתית למפלס מספר 2. סדרו את הצנצנות כך שהן לא יגעו אחת בשנייה.
- שפכו ½ ליטר של מים חמים (בחום של כ-80°C) אל תוך התבנית הרב-תכליתית.
- סגרו את דלת התנור.

4. קבעו מצב חימום תחתון.

5. השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי לכוון טמפרטורה בין 170°C ל-180°C.

6. התחילו את פעולת השימור.

שימור

פירות

לאחר 40 עד 50 דקות בקירוב, בועות קטנות מתחילות להופיע במרווחי זמן קצרים. כבו את התנור.

הוציאו את הצנצנות מתוך תא התנור לאחר שימוש בחום שנשאר בתנור במשך 25 עד 35 דקות. אם משאירים את המזון להתקרר בתוך תנור למשך זמן רב יותר, חיידקים עלולים להופיע על גבי המזון ולגרום לפירות להחמיץ.

פירות בתוך צנצנות של 1 ליטר	לאחר הופעת הבועות	חום שנשאר בתנור
תפוחים, דומדמניות אדומות, תותים	יש לכבות	25 דקות בערך
דובדבנים, משמשים, אפרסקים, חזרזר	יש לכבות	30 דקות בערך
רסק תפוחים, אגסים, שזיפים	יש לכבות	35 דקות בערך

ירקות

כאשר בועות קטנות מתחילות להופיע בתוך הצנצנות, כווננו את הטמפרטורה חזרה בין 120 לבין 140°C.

בהתאם לסוג הירק, חממו בין 35 לבין 70 דקות. כבו את התנור לאחר שחלף פרק זמן זה והשתמשו בחום שנשאר בתנור.

ירקות עם ציר ירקות קר בתוך צנצנת של 1 ליטר	לאחר הופעת הבועות	חום שנשאר בתנור
מלפפונים חמוצים קטנים	-	35 דקות בערך
סלק	35 דקות בערך	30 דקות בערך
כרוב ניצנים	45 דקות בערך	30 דקות בערך
שעועית, קולרבי, כרוב אדום	60 דקות בערך	30 דקות בערך
אפונה	70 דקות בערך	30 דקות בערך

הוצאת הצנצנות

לאחר שתהליך השימור הסתיים, הוציאו את הצנצנות מתוך התנור.

זהירות!

אין להניח את הצנצנות החמות על גבי משטח קר או רטוב. הדבר עלול לגרום להן להתפוצץ בפתאומיות.

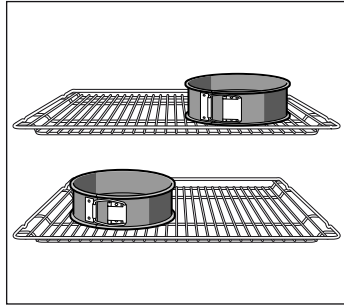
אקרילאמיד במזון

אקרילאמיד נוצר בעיקר במוצרי דגנים ותפוחי אדמה במהלך הכנתם בחום גבוה מאוד, כגון תפוחי אדמה פריכים, טוגנים, צנימים, לחמניות, לחם, מאפים עדינים (ביסקוויטים, לחם זנגוויל, עוגיות).

עצות להכנת מזון באופן שיצמצם את כמות האקרילאמיד הנוצרת

כללי	<ul style="list-style-type: none"> קצרו את זמני האפייה והבישול ככל האפשר. בשלו את המזון עד להזהבה ולא עד כדי השחמה כהה. חתיכות מזון גדולות ועבות מכילות פחות אקרילאמיד.
אפייה	<p>בחימום עליון/תחתון עד לטמפרטורה מרבית של 200°C.</p> <p>באוויר חם או באוויר חם 3D עד לטמפרטורה מרבית של 180°C.</p>
ביסקוויטים	<p>בחימום עליון/תחתון עד לטמפרטורה מרבית של 190°C.</p> <p>באוויר חם או באוויר חם 3D עד לטמפרטורה מרבית של 170°C.</p> <p>ביצים או חלמוני ביצים במתכון מפחיתים את היווצרות האקרילאמיד.</p>
טוגנים אפויים	<p>פזרו את הטוגנים בשכבה אחת ואחידה על גבי המגש. מומלץ להניח לפחות 400 גרם טוגנים על גבי מגש אפייה כדי למנוע מן המזון להתייבש מהר מדי.</p>

מנות שנבדקו



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

בהתאם לתקן IEC 60350-1 EN 50304/EN 60350 (2009).

אפייה

אפייה בשני מפלסים במקביל:

הקפידו תמיד להניח את התבנית הרב-תכליתית מעל למגש האפייה.

אפייה בשלושה מפלסים במקביל:

הניחו את התבנית הרב-תכליתית באמצע.

עוגיות בהזלפה:


מזון המונח בכמה תבניות במקביל בתנור לא יהיה מוכן בהכרח באותו הזמן.

פאי תפוחים עם בצק עליון ותחתון במפלס אחד:

הניחו תבניות אפייה קפיציות בצבע כהה באלכסון אחת מן השנייה באותו המפלס.

פאי תפוחים עם בצק עליון ותחתון בשני מפלסים:

הניחו תבניות אפייה קפיציות בצבע כהה אחת ליד השנייה (ראו איור).

עוגות בתבניות אפייה עשויות פח, או בתבניות קפיציות לעוגה: אפו במפלס אחד עם  חימום עליון/תחתון. הניחו את תבנית העוגה הקפיצית על התבנית הרב-תכליתית במקום על מדף הרשת.


הערה: לאפייה, השתמשו ראשית בטמפרטורה הנמוכה מבין הטמפרטורות המצוינות.

סוגי חימום

 = אוויר חם 3D ■

 /  = אוויר חם eco ■

 = חימום עליון/תחתון ■

 = אפיית HydroBake ■

 = חימום מוגבר ■

סוג המאכל	אביזרים ותבניות	מפלס	סוג החימום	טמפרטורה ב-°C	משך זמן הבישול בדקות
עוגיות (חימום מקדים*)	מגש אפייה	3		150-140	40-30
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		150-140	45-30
	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1		140-130	50-35
עוגיות	מגש אפייה	3	 / 	150-140	45-30
עוגות קטנות (חימום מקדים*)	מגש אפייה	3		170-150	30-20
	מגש אפייה	3		160-150	30-20
	תבנית רב-תכליתית + מגש אפייה	3+1		160-140	40-25
	2 מגשי אפייה + תבנית רב-תכליתית	5+3+1		150-130	40-25
עוגת ספוג על בסיס מים חמים (חימום מקדים*)	תבנית קפיצית לעוגה על גבי מדף הרשת	2		170-160	40-30
עוגת ספוג על בסיס מים חמים	תבנית קפיצית לעוגה על גבי מדף הרשת	2	 / 	180-160	40-30
פאי תפוחים	מדף רשת + 2 תבניות עוגה קפיציות, קוטר 20 ס"מ	2		190-170	90-80
	2 מדפי רשת + 2 תבניות עוגה קפיציות, קוטר 20 ס"מ	3+1		190-170	90-70

* אל תשתמשו בחימום המהיר כדי לבצע חימום מקדים של התנור.



צלייה בגריל

סוג החימום:

■ = גריל, משטח גדול

אם אתם צולים מזון במצב גריל, ישירות על גבי מדף הרשת, יש להניח את התבנית הרב-תכליתית במפלט מספר 1. דבר זה יאפשר את אגירת הנוזלים בתוך התבנית, וישמור על התנור נקי יותר.

סוג המאכל	אביזרים	מפלט	סוג החימום	הגדרות הגריל	משך זמן הבישול בדקות
צנימים חימום מקדים למשך 10 דקות	מדף רשת	5	<input type="checkbox"/>	3	2-½
המבורגר מבשר בקר, 12 יחידות* אין לחמם מראש	מדף רשת + תבנית רב-תכליתית 4+1	4+1	<input type="checkbox"/>	3	30-25

* יש להפוך לאחר שחלף 2/3 מזמן הבישול.



לקוחות נכבדים,

אנו מקווים שהוראות הפעלה אלה סייעו לכם להפעיל את התנור של **סימנס** ושהוא פועל לשביעות רצונכם. אם למרות מאמצינו להגיש לכם מוצר מושלם וללא ליקויים תתגלה תקלה כלשהי בפעולתו של התנור, אנא פנו בכל עת לאחת מתחנות השירות הרשומות להלן. מעבדות השירות והטכנאים המיומנים ישמחו להגיש לכם במהירות את כל העזרה הדרושה להחזרת התנור לפעולה תקינה.

בהצלחה!

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

תחנות שירות ברחבי הארץ

טל: 08-9777222	שירות CSB, המלאכה 1, א.ת. צפוני, לוד	מרכז
טל: 04-8477111	שירות CSB, שד' ההסתדרות 224, חיפה	חיפה והצפון
טל: 08-9777200	שירות CSB, יאיר 18, באר-שבע	דרום
טל: 08-6335311	שירות ששון, הבנאי 56, אילת	
טל: 08-6378616	שירות אקספרס, אזור התעשייה החדש, אילת	
טל: 02-6403000	אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים	ירושלים



Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9000710437 45 920222