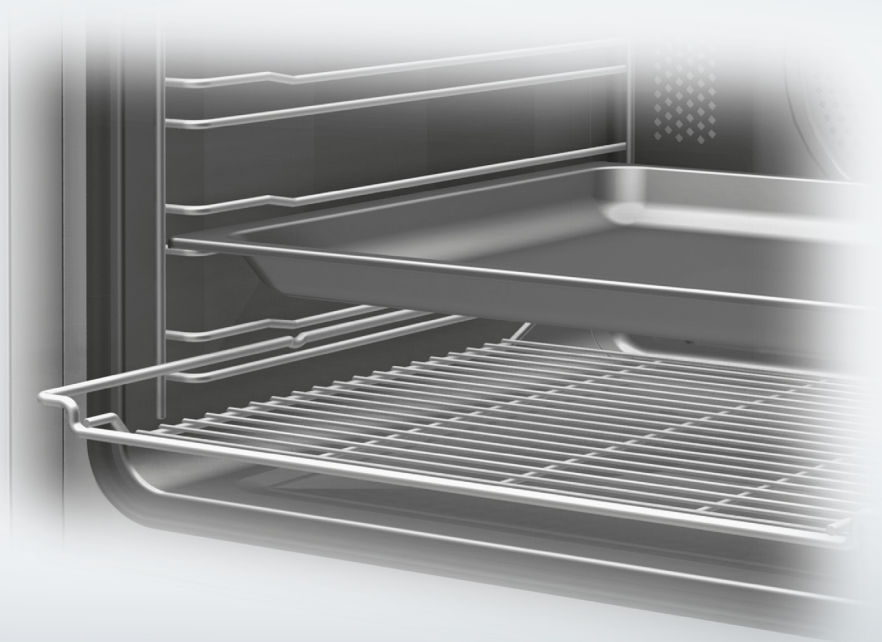


**Miele**

# הוראות הפעלה והתקנה לתנור


דגם: H6860 BP



**חשוב במיוחד** שתקראו את הוראות הפעלה לפני החיבור, ההתקנה וההפעלה. בכך תגנו על עצמכם ותמנעו נזקים לתנור.

מבית  
**אלקטרה** 


# תוכן העניינים

7	הוראות בטיחות ואזהרות
19	שמירה על איכות הסביבה
20	תיאור התנור
21	בקרי התנור
22	לחצן הפעלה/כיבוי ①
22	מקשי בקרה
23	צג
24	תפריט ראשי
24	סימני חיווי
26	עקרונות פעולה
27	<b>תכונות</b>
27	מספרי דגמים
27	תווית נתונים
27	פריטים מסופקים
27	האביזרים המסופקים ואביזרים ניתנים לרכישה בנפרד
28	מסילות מדפים
28	מגש אפייה, מגש אוניברסאלי ומדף עם חריצים למניעת התהפכות
29	מסילות טלסקופיות HFC72 FlexiClip
29	הרכבה והסרת מסילות טלסקופיות FlexiClip
34	בקרי התנור
34	תכונות בטיחות
34	נעילת מערכת 
34	כיבוי בטיחות
34	מאוורר קירור
34	דלת תנור מאווררת
34	נעילת דלת- ניקוי פירוליטי
35	ציפוי PerfectClean על משטחי אמיל
35	אביזרים פירוליטיים
36	<b>לפני השימוש הראשון</b>
36	הגדרות בסיסיות
38	חימום התנור בפעם הראשונה, ושטיפת מערכת הזרקת האדים
40	<b>הגדרות</b>
40	סקירת ההגדרות
42	זימון תפריט ההגדרות
42	שינוי ושמירת הגדרות
42	שפה 

## תוכן העניינים

---



42	שעון
42	תצוגה
43	תצוגת השעון
43	פורמט תצוגת השעון
43	כיוון השעון
43	תאריך
43	תאורה
43	בהירות הצג
44	עוצמת הצליל
44	צלילי הזמזם
44	צליל מגע במקש
44	נעימת ברוך הבא
44	יחידות
44	משקל
44	טמפרטורה
45	המשך פעולת המאורר
45	טמפרטורות מומלצות
46	בטיחות
46	נעילת מערכת 
46	נעילת מקשים
47	תוכנית הדגמה באולמות תצוגה
47	מצב הדגמה
47	הגדרת ברירת מחדל
48	<b>טיימר תזכורת + התרעה</b>
48	השימוש בהתרעה 
48	הגדרת ההתרעה
49	שינוי זמן ההתרעה
49	ביטול זמן ההתרעה
50	השימוש בטיימר התזכורת
50	הגדרת טיימר התזכורת
51	שינוי זמן התזכורת
51	ביטול הזמן המוגדר לטיימר התזכורת
52	<b>סקירת הפעולות</b>

54	הפעלה
54	עצות לחיסכון באנרגיה
54	שימוש בחום שיורי
54	מצב חיסכון באנרגיה
55	הפעלה פשוטה
55	מאוורר קירור
56	<b>השימוש בתנור - פעולות נוספות</b>
57	שינוי הטמפרטורה
58	חימום מהיר
59	חימום מוקדם של התנור
59	שינוי פעולה
60	הגדרת זמן הבישול
61	כיבוי אוטומטי
61	הפעלה וכיבוי אוטומטיים
62	רצף תכנית המופעלת וכבית באופן אוטומטי
62	ביטול הבישול
63	<b>לחות פלוס</b> 
64	פעולת לחות פלוס 
65	הגדרת הטמפרטורה
65	הגדרת מספר מטחי האדים
65	מתי להוסיף אדים
66	הכנה והתחלת תהליך כניסת המים
67	שינוי סוג החימום
68	מטח אוטומטי של אדים
68	1, 2, או 3 מטחי אדים
69	אידיוי המים הנותרים
69	התחלה מיידית של תהליך אידיוי הלחות השירית
70	דילוג על תהליך אידיוי הלחות השירית
71	<b>תוכניות אוטומטיות</b>
71	סקירה
71	שימוש בתוכנית אוטומטית
72	הערות לגבי שימוש בתוכניות אלה
73	חיפוש

## תוכן העניינים

---

74	תוכניות המשתמש
74	יצירת תוכנית משתמש
75	התחלת תוכנית משתמש
76	שינוי תוכניות המשתמש
76	שינוי שלבי בישול
77	שינוי שם
77	ביטול תוכנית משתמש
78	אפייה
79	הערות לטבלאות האפייה
80	טבלת אפייה
84	צלייה
84	הערות לגבי טבלת הצלייה
86	חיישן המזון
86	כיצד פועל חיישן המזון
87	מתי להשתמש בחיישן המזון
88	הערות חשובות לגבי שימוש בחיישן המזון
89	השימוש בחיישן המזון
90	תצוגת הזמן הנותר
90	תצוגת טמפרטורת המזון
91	השימוש בחום השירוי
92	טבלת צלייה
94	בישול בטמפרטורה נמוכה
95	שימוש ביישום המיוחד "בישול בטמפרטורה נמוכה"
96	בישול בטמפרטורה נמוכה - הגדרה ידנית של הטמפרטורה
97	גריל
98	הערות לטבלת הצלייה בגריל
100	טבלת צלייה בגריל
101	יישומים נוספים
102	הפשרה
103	ייבוש מזון
104	חימום מחדש
104	חימום כלים
105	התפחת בצק
105	פיצה
106	תוכנית שבת

107	אפייה עדינה
108	מזון קפוא / ארוחות מוכנות
109	<b>הערות למכוני בדיקה</b>
109	מבחן בישול לפי תקן EN60350
109	יעילות אנרגטית לפי EN50304
110	<b>ניקוי ותחזוקה</b>
111	עצות מועילות
111	לכלוך רגיל
111	חיישן המזון
112	לכלוך עיקש (לא ממסילות החלקה טלסקופיות FlexiClip)
113	ניקוי פירוליטי  של החלל הפנימי של התנור
113	לפני הפעלת תוכנית ניקוי פירוליטי
114	התחלת תוכנית ניקוי פירוליטי
115	בסיום תוכנית הניקוי הפירוליטי
115	אם תוכנית ניקוי פירוליטי מבוטלת
117	הסרת הדלת
118	פירוק דלת התנור
122	הרכבת הדלת חזרה
123	הסרת המסילות ודפנות הצד
124	הסרת לוח התקרה
125	הסרת אבנית ממערכת הזרקת האדים 
125	רצף מחזור הסרת האבנית
126	הכנה
126	התחלת תהליך הסרת האבנית
130	<b>מדריך לאיתור תקלות</b>
137	<b>שרות לאחר המכירה</b>
138	<b>חיבורי החשמל</b>
139	<b>התקנה מובנית של התנור</b>
139	מידות התנור והפתח ביחידת המטבח
141	מידות קדמיות
142	<b>התקנה</b>
בגב החוברת	<b>מוקד שרות אלקטרה</b>

## אזהרות והוראות בטיחות

---

תנור זה עומד בכל דרישות הבטיחות הרלוונטיות. שימוש שלא בהתאם להוראות הפעלה עלול לגרום לנזקי גוף ורכוש.

למניעת סכנה מתאונה ונזק למכשיר, אנא קראו הוראות בטיחות אלו בזהירות לפני ההתקנה והשימוש בפעם הראשונה בתנור. ההוראות כוללות מידע חשוב להתקנה, בטיחות, שימוש ותחזוקה.

היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לנזק שייגרם כתוצאה מאי קיום הוראות בטיחות אלו.

שמרו על הוראות הפעלה אלו במקום בטוח והעבירו אותם לכל משתמש עתידי אחר.

### יישום נכון

- ▶ תנור זה מיועד לשימוש ביתי ולשימוש במקומות עבודה או לשימוש מוסדי בסביבת מגורים.
- ▶ התנור אינו מיועד לשימוש מחוץ לבית.
- ▶ התנור מיועד לשימוש ביתי לבישול מזון, ובמיוחד לאפייה, צליה, גריל, בישול, חימום מחדש, הפשרה, וייבוש מזון. כל שימוש אחר אינו מגובה על ידי היצרן ועלול להיות מסוכן.
- ▶ אנשים עם יכולות פיזיות, תחושתיות או נפשיות מופחתות, או חסרי ניסיון או ידע המונע מהם להשתמש בתנור בצורה בטוחה, חייבים להיות בפיקוח בזמן השימוש בו. הם יכולים להשתמש בתנור ללא השגחה אך ורק אם הם תודרכו כיצד להשתמש בו בצורה בטוחה והם הבינו את כל הסכנות הכרוכות בהפעלה שגויה.



### בטיחות ילדים

- ◀ ילדים מתחת לגיל 8 יש להרחיק מהתנור אלא אם הם נמצאים בהשגחה צמודה.
- ◀ ילדים מעל גיל 8 יוכלו להשתמש בתנור ללא השגחה רק כאשר אופן הפעלתו הוסבר להם בצורה ברורה, והובהרו להם כל הסכנות האפשריות הכרוכות בהפעלת שגויה של התנור.
- ◀ אין לאפשר לילדים לנקות את התנור ללא השגחה.
- ◀ אנא השגיחו על ילדים הנמצאים בקרבת התנור כדי לא לאפשר להם לשחק בו.
- ◀ סכנת חנק. חומרי אריזה (למשל, יריעות ניילון עם הדבקה עצמית, שקיות פוליסטירן, רצועות קשירה וכו') יש להרחיק מהישג ידם של תינוקות וילדים קטנים. סלקו או פנו את חומרי האריזה לנקודת איסוף המיועדת למחזור אריזות ריקות מהר ככל שניתן.

◀ סכנת כוויות.

עורם של ילדים הוא הרבה יותר רגיש לטמפרטורות גבוהות יותר מעורם של מבוגרים. חלקים חיצוניים של התנור כמו דלת הזכוכית, לוח הבקרה ופתחי האוורור מתחממים מאד במהלך השימוש. אל תאפשרו לילדים לגעת בתנור בעת השימוש.

◀ סכנת פציעה.

דלת התנור תומכת במשקל מרבי של 15 ק"ג. אל תאפשרו לילדים לשבת על הדלת, להישען או להתנדנד עליה.

◀ סכנת כוויות.

עורם של ילדים הרבה יותר רגיש לטמפרטורות גבוהות מאשר עורם של מבוגרים. במהלך ניקוי פירוליטי, התנור מתחמם יותר מאשר שימוש רגיל. אל תאפשרו לילדים לגעת בתנור תוך כדי פעולת תכנית ניקוי פירוליטי.

### בטיחות טכנית

- ▶ התקנה או טיפול לא מקצועי בתנור עלול לסכן את המשתמש. עבודות התקנה והשרות לתנור יבוצעו אך ורק באמצעות טכנאי שרות מורשה ומיומן בהתאם לתקני הבטיחות הרלוונטיים. לא תחול על היצרן ו/או היבואן חבות כלשהי בגין נזקים שייגרמו עקב טיפול בתנור על ידי מי שאינו מוסמך לכך.
- ▶ תנור פגום עלול להיות מסוכן. לפני התקנת התנור, בדקו היטב וודאו שהוא לא ניזוק בעת ההובלה. אל תשתמשו בתנור פגום.
- ▶ בטיחות החשמל של התנור מובטח רק כאשר הוא מחובר בצורה נאותה למערכת חשמל בטוחה, מוארקת היטב ומוגנת כהלכה באמצעות מפסק מגן. במקרה של ספק בדקו את רשת החשמל הביתית בעזרת חשמלאי מוסמך. לא תחול על היצרן ו/או היבואן כל אחריות בגין נזקים שייגרמו עקב היעדר הארקה או הארקה לקויה.
- ▶ כדי למנוע נזק לתנור, לפני חיבורו לרשת החשמל, בדקו היטב את נתוני החיבור (מתח ותדר) המופיעים על תווית הנתונים, וודאו שהם מתאימים לרשת החשמל בארץ: 230V-50Hz. במקרה של ספק היוועצו בחשמלאי מוסמך.
- ▶ אל תחברו את התנור לרשת החשמל באמצעות כבל מאריך או שקע מפצל אליו מחוברים מכשירי חשמל נוספים (למניעת סכנה של התחממות יתר).
- ▶ מטעמי בטיחות, יש להפעיל ולהשתמש בתנור זה רק לאחר שהותקן בתוך הגומחה.
- ▶ אין להשתמש בתנור במיקום לא נייח (למשל, ספינות).

- ◀ הטיפול בחיבורים או ברכיבים חשמליים ובחלקים מכאניים מסוכן מאד למשתמש ויכול גם לגרום לבעיות בפעולתו של התנור. לעולם אל תסירו את כיסוי התנור.
- ◀ בתקופת האחריות, כל תיקון יבוצע אך ורק על ידי טכנאי מוסמך מטעם היצרן והיבואן. טיפול בתנור על ידי מי שלא הוסמך לכך, יגרום לביטול האחריות.
- ◀ היצרן יהיה אחראי למכשיר שהותקנו בו רכיבים מקוריים בלבד. רכיבים פגומים יוחלפו בחלקים מקוריים בלבד של "מילה".
- ◀ אם מתגלה נזק כלשהו בכבל החשמל, נתקו את התנור מרשת החשמל ופנו למוקד שרות אלקטרה. יש להחליף את כבל החשמל בכבל חדש מתאים ומקורי. החלפת כבל החשמל תבוצע על ידי טכנאי מורשה ומיומן בלבד.
- ◀ בעת ההתקנה, התחזוקה ופעולות התיקון, התנור חייב להיות מנותק מרשת החשמל, כמו למשל, עם נורת התאורה פגומה (עיינו בפרק "מדריך לאיתור תקלות" ו-"חיבורי החשמל").

## הוראות בטיחות ואזהרות

---

◀ כדי לאפשר פעולה תקינה, נדרשת לתנור אספקה נאותה של אוויר קריר. ודאו שאספקת האוויר הקריר אינה נחסמת (למשל, על ידי רצועות בידוד ביחידת הריהוט). כמו כן, ודאו שאספקת האוויר הקרירה אינה מחוממת יתר על המידה על ידי מקורות חום אחרים כמו למשל, תנור חימום.

◀ אם התנור מותקן מאחורי לוח ריהוט (למשל דלת), הבטיחו כי הדלת לא תהיה לעולם סגורה כאשר התנור נמצא בשימוש. חום ולחות עלולים להצטבר מאחורי לוח ריהוט סגור ולגרום נזק לתנור, יחידת הריהוט ורצפת יחידת הריהוט. על תסגרו את הדלת עד שהתנור יתקרר לחלוטין.

## שימוש נכון

⚠ סכנת כוויות.

התנור מתחמם מאד בעת השימוש.

בהתאם למצב הפעולה שבה אתם משתמשים, אתם עלולים להיכוות מגופי החימום, החלל הפנימי של התנור, מזון מבושל ואביזרי התנור.

חבשו כפפות מגן מבודדות מחום בעת הכנסת מזון לתנור, הפיכה או הוצאת מזון, בעת כיוון מדפי התנור, וכו', כאשר התנור חם.

◀ כתוצאה מהחום הרב המוקרן מהמגירה, חפצים הנשארים בסמוך למגירה בעת השימוש, עלולים להתלקח. אל תשתמשו במגירה לחימום החדר.

◀ שמן ושומן להתלקח אם מתחממים יתר על המידה. לעולם אל תשאירו את התנור ללא השגחה בעת בישול עם שמן ושומן. אם שמן או שומן מתלקחים, לעולם אל תכבו את הלהבות עם מים. כבו מיד את התנור ולאחר מכן חנקו את הלהבות באמצעות שמירה על דלת תנור סגורה.

◀ צלייה ממושכת של מזון עלולה לגרום לו להתייבש עם סכנת התלקחות.  
אל תחרגו מזמני הצלייה המומלצים.

## הוראות בטיחות ואזהרות

- ◀ סוגי מזון מסוימים מתייבשים במהירות ועלולים להתלקח מעצמם אם תשתמשו בגריל בטמפרטורה גבוהה. לעולם אל תשתמשו בגריל כדי לסיים אפיית לחמניות או לחם, או כדי לייבש עשבי מאכל או פרחים. השתמשו במצב מאוורר פלוס "☞" או חימום מסורתי בהולכה "☐" לסוג בישול זה.
- ◀ אם אתם משתמשים באלכוהול במתכונים שלכם, הטמפרטורה הגבוהה עלולה לגרום להתאדות האלכוהול ואף להתלקח על גופי החימום החמים.
- ◀ בעת שימוש בחום שיורי כדי לשמור את המזון בתנור החם, תכולת הלחות הגבוהה והעיבוי בתנור עלולים לגרום לנזק מקורוזיה. לוח הבקרה, משטח העבודה או יחידת הריהוט עלולים להינזק. בעת שימוש בחום שיורי אל תכבו את התנור. במקום זאת, העבירו את הטמפרטורה להגדרה הנמוכה ביותר והשאירו את התנור במצב הפעולה שנבחר. לאחר מכן המאוורר ימשיך לפעול באופן אוטומטי ולהפיג את הלחות.
- ◀ מזון המאוחסן בתנור או מושאר בתוכו כדי לשמור אותו חם, עלול להתייבש והלחות המשתחררת עלולה לגרום לתנור נזק כתוצאה מקורוזיה. כסו תמיד את המזון שנשאר בתנור כדי לשמור על חומו.
- ◀ הצטברות חום עלולה לגרום לאמייל שעל רצפת התנור להיסדק או להתנפץ. אל תניחו דבר על רצפת התנור, לדוגמה: רדיד אלומיניום. אל תניחו סירי טיגון, סירים או מגשי אפייה ישירות על רצפת התנור.
- ◀ ציפוי האמייל שעל רצפת התנור עלולה להינזק מפריטים הנגררים עליו. אם אתם משתמשים בתנור לאחסון סירים ומחבתות, הימנעו מדחיפתם או גרירתם על רצפת התנור.

- ◀ אל תשפכו מים קרים על משטחים חמים. האדים שייווצרו עלולים לגרום לכוויות רציניות כמו כן השינויים הפתאומיים בטמפרטורה עלולים לגרום נזק לציפוי האמייל בתנור. אל תשפכו ישירות מים קרים על משטחי אמייל חמים.
- ◀ בעת בישול באמצעות לחות ובעת אידוי הלחות השירית, האדים הנוצרים עלולים לגרום לפציעה חמורה מכוויות. אל תפתחו את הדלת בזמן שמשוחרר מתח אדים או בתהליך האידוי.
- ◀ חשוב מאד שהטמפרטורה במזון המבושל תופץ באופן אחיד ובחום מספיק גבוה. בחשו ו/ו או סובבו אותו כדי להבטיח חלוקת חום אחידה.
- ◀ כלי פלסטיק שאינם מתאימים לשימוש בתנור עלולים להמס בטמפרטורות גבוהות ולגרום נזק לתנור או לעלות באש. השתמשו אך ורק בכלי פלסטיק אשר סומנו על ידי היצרנים כמתאימים לשימוש בתנור. פעלו בהתאם להוראות השימוש של היצרנים.
- ◀ אל תחממו בתנור פחיות של מזון משומר או צנצנות אטומות, משום שהן עלולות להתפוצץ עקב הלחץ המצטבר בתוכן בעת ההתחממות, ולגרום לפציעה.
- ◀ אתם עלולים לפצוע את עצמכם מדלת תנור פתוחה או למעוד עליה. הימנעו מהשארת דלת פתוחה שלא לצורך.
- ◀ הדלת יכולה לתמוך במשקל מרבי של 15 ק"ג. אל תשבו על או תישענו על דלת פתוחה, ואל תניחו עליה חפצים כבדים. כמו כן וודאו שדבר לא יילכד בין הדלת והתנור. התנור עלול להינזק.



### ניקוי ותחזוקה

- ◀ אל תשתמשו במכשיר ניקוי בקיטור או אדים כדי לנקות את התנור. האדים עלולים לחדור לרכיבי החשמל ולגרום לקצר.
- ◀ שריטות על דלת הזכוכית עלולות לגרום להתנפצות הזכוכית. אל תשתמשו בחומרי ניקוי חריפים, ספוגים קשיחים, מברשות או כלי מתכת חדים כדי לנקות את דלת הזכוכית.
- ◀ את מסילות הצד ניתן להסיר למטרות ניקוי (עיינו בפרק "ניקוי ותחזוקה"). ודאו שהם מורכבים בצורה נכונה ואל תשתמשו בתנור מבלי שהם מותקנים כראוי במקומם.
- ◀ לכלוך גס יש להסיר לפני הפעלת תוכנית ניקוי פירוליטי. לכלוך גס שאינו מסולק עלול לגרום להיווצרות עשן כבד ובשל כך תוכנית הניקוי הפירוליטי עלולה לכבות את עצמה.

### אביזרים

השתמשו אך ורק בחלקי חילוף ואביזרים מקוריים של מילה. שימוש ברכיבים ואביזרים מיצרנים אחרים עשוי לגרום לפעולה לא תקינה או נזק לתנור שלא יהיו מכוסים במסגרת אחריות היצרן והיבואן.

אם קיים ברשותכם כלי לתנור של 'מילה' מסוג HUB 5000-M, HUB 5001-M, או HUB 5000-XL, אל תניחו אותו על מדף במפלס גובה 1.

נזק עלול להיגרם לרצפת התנור. המרווח הקטן מאוד בין החלק התחתון של הכלי ורצפת התנור יגרום להיווצרות חום גבוהה העלול לגרום לאמייל להיסדק או להתבקע. לעולם אל תניחו כלי לבישול של 'מילה' על המסילה העליונה במפלס גובה 1 מדף מכיוון שהוא לא יוצב בצורה בטוחה על החריצים למניעת התהפכות של המסילות. באופן כללי, עדיף להשתמש במפלס גובה 2.

הטמפרטורה הגבוהה בעת הניקוי הפירוליטי עלולה לגרום נזק בלתי הפיך לאביזרים שאינם מיועדים לניקוי פירוליטי. הסירו מתוך התנור את כל האביזרים כמו גם מסילות ואביזרים נוספים אחרים כמו מסילות ההחלקה FlexiClip, לפני התחלת תוכנית לניקוי פירוליטי. הנחיה זו מתייחסת גם לאביזרים לא פירוליטיים הנרכשים בנפרד לתנור (עיינו בפרק "ניקוי ותחזוקה").

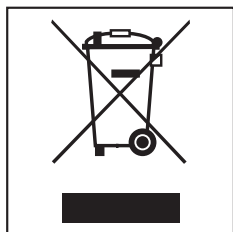
השתמשו רק בחיישן המזון המסופק עם תנור זה. אם החיישן ניזוק, יש להחליפו בחיישן מזון מתאים מקורי של 'מילה'.

# שמירה על איכות הסביבה

## השלכת המכשיר הישן

### שברשותכם

מכשירי חשמל ואלקטרוניקה ישנים מכילים חומרים אשר אם לא מטפלים בהם או משליכים אותם כראוי, הם עלולים להזיק לבריאות או לסביבה. אנא בדקו אפשרות למחזור או לסלקם למרכז איסוף למכונות ישנות בהתאם לתקנות המשרד להגנת הסביבה והרשות המקומית במקום מגוריכם.



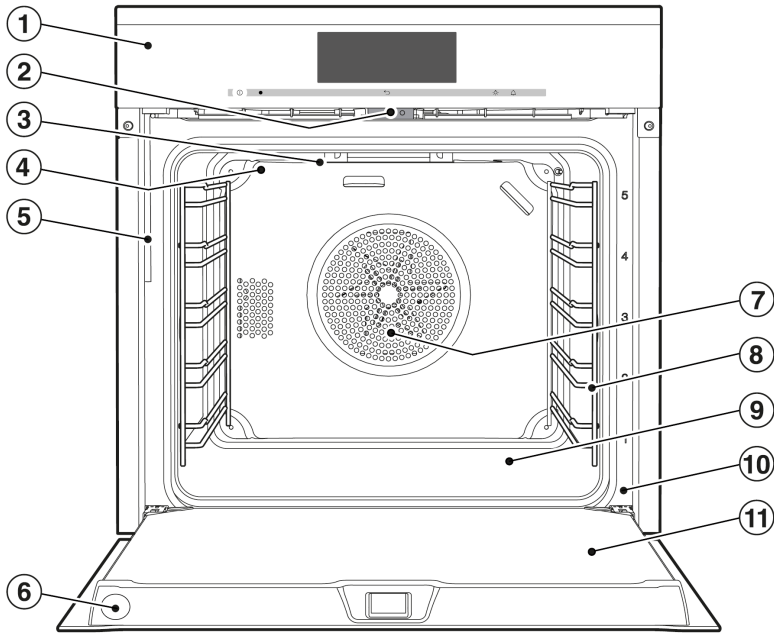
וודאו שהמכשיר הישן אינו מסוכן לילדים בעת אחסונו או השלכתו.

ניתוק מכשיר ישן מרשת החשמל חייב להיות מבוצע על ידי טכנאי מיומן ומורשה. יש לנתק את תקע החשמל ולחתוך את כבל החשמל קרוב ככל שניתן למקום יציאתו מהמכשיר כדי למנוע מילדים המשחקים במכשיר הישן לנסות ולחבר אותו לרשת החשמל.

## סילוק חומרי האריזה

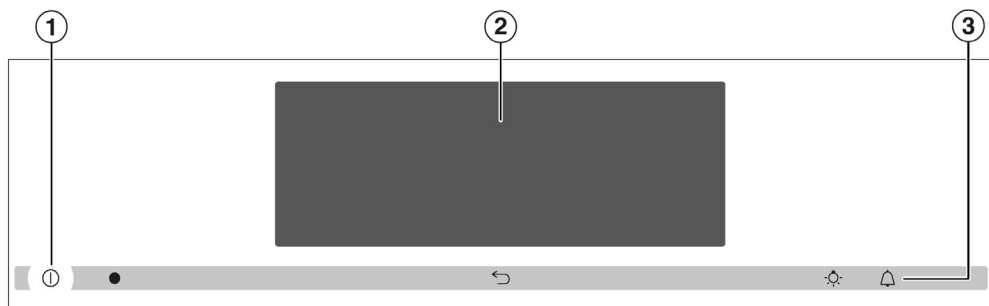
חומרי האריזה וחזיוקי ההובלה מיוצרים מחומרים שניתן לעשות בהם שימוש חוזר או למחזר אותם.

במקום להשליך את חומרי האריזה הללו, העבירו אותם לנקודת האיסוף הקרובה לפסולת מסוג זה (במידה וקיימת כזו) ובהתאם לתקנות המשרד להגנת הסביבה והרשות המקומית במקום מגוריכם. בכך תוכלו לסייע לשמירה על איכות הסביבה.






- ① בקרי התנור
- ② נעילת דלת לתוכנית ניקוי פירוליטי
- ③ גוף חימום עליון / גריל עם אנטנה אלחוטית לחיישן המזון
- ④ פתחי כניסת אדים
- ⑤ צינור כניסת מים למערכת הזרקת אדים
- ⑥ פתחי כניסת אוויר מהמאוורר עם גוף חימום טבעתי אחורי
- ⑦ מסילות צד עם 5 מפלסי גובה
- ⑧ רצפת התנור עם גוף חימום תחתון שמתחתיה
- ⑨ מסגרת קדמית עם לוחית נתונים
- ⑩ דלת התנור

# בקרי התנור



① מקש הפעלה/כיבוי ①

צג ②

מקשי , ,  ③

# בקרי התנור

## לחצן הפעלה/כיבוי ①

לחצן ההפעלה/כיבוי ① שקוע ומגיב למגע.

הלחצן מיועד להפעלת וכיבוי התנור.

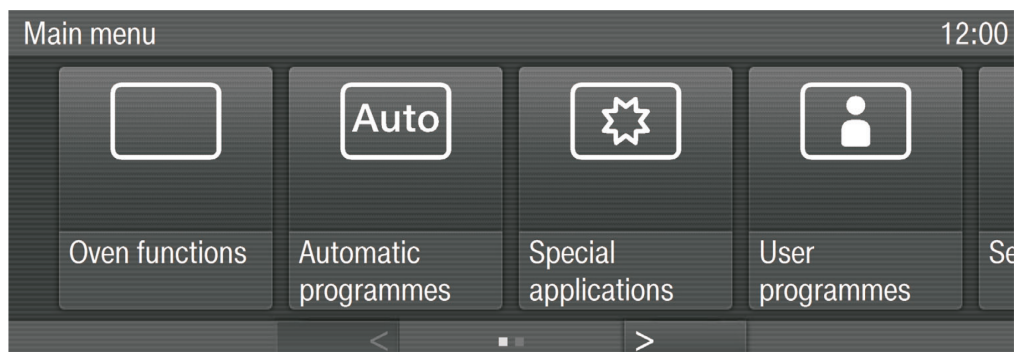
## מקשי בקרה

מקשי הבקרה הם חיישנים המגיבים למגע. כל מגע מאושר באמצעות צליל מגע קולי. את צליל המגע תוכלו לכבות (עיינו בפרק "הגדרות - עוצמת הצליל הקולי - צליל מגע במקשים").

מקש	פעולה	הערות
↩	חזרה לשלב הקודם	
☀	הפעלה וכיבוי של התאורה הפנימית בתנור	אם תצוגת השעון נראית בתצוגה, תוכלו להפעיל ולכבות את התאורה הפנימית בתנור במגע על מקש ☀, כמו למשל, בעת ניקוי התנור. אם תצוגת השעון כבויה, מקש ☀ לא יגיב עד שהתנור יופעל. התאורה הפנימית בתנור כבית לאחר 15 שניות במהלך תהליך בישול או מוארת בקביעות בהתאם להגדרה שנבחרה.
⚠	הגדרת טיימר תזכורת	אם רשימת האפשרויות נראית בצג, או כאשר מופעל תהליך בישול, תוכלו להגדיר זמן תזכורת (כמו למשל, בעת הרתחת ביצים על הכיריים) או זמן התרעה בנקודת זמן מסוימת (למידע נוסף, עיינו בפרק "התרעה וטיימר תזכורת") אם תצוגת השעון כבויה, מקש ⚠ לא יגיב עד שהתנור יופעל.

הצג מופעל באמצעות מגע עם קצה האצבע, ובניגוד למקשי המגע, לא נשמע צליל בעת המגע.

אל תשתמשו בחפצים חדים או מחודדים, כמו למשל עטים, כדי להפעיל צג המגע, מכיוון שהם עלולים לגרום נזק למשטחי הצג. צג המגע גם לא יגיב למגע באמצעות חפצים עצמים כאלה.



בשורה העליונה תוכלו לראות היכן אתם נמצאים בתפריט. אם אתם נמצאים בתפריט משנה, תוכלו לחזור לתפריט הרצוי באמצעות מגע על שם התפריט הרצוי או התיבה ברמת התפריט הקודמת.

בצד הימני העליון מופיעים תצוגת השעון, זמני התרעה וטיימר תזכורת.

בשורה האמצעית מופיעה תצוגת התפריט הנוכחי והאפשרויות הנוספות. באפשרותכם לגלול ימינה או שמאלה באמצעות העברת האצבע ימינה או שמאלה על פני המסך.

בשורה התחתונה תוכלו לגלול משמאל לימין באמצעות מקשי המגע < ו- >. מספר התיבות במרכז מציינות את מספר הדפים הזמינים והמיקום שלכם בתפריט הנוכחי.

# בקרי התנור

## תפריט ראשי

- פעולות התנור
- תוכניות אוטומטיות  Auto
- יישומים מיוחדים
- תוכניות המשתמש
- הגדרות
- תחזוקה

## סימני חיווי

סימני החיווי שלהלן עשויים להופיע בנוסף למלל:

המשמעות	סימני חיווי
הגדרות מסוימות, כמו למשל, בהירות הצג ועוצמת הצליל, ניתן לשנות באמצעות פס הכיוונים.	
סימן זה מציין שקיים מידע זמין נוסף, ועצות לגבי השימוש בתנור. בחרו ב- "OK" כדי לגשת למידע.	
מופעלת נעילת מערכת (עיינו בפרק "הגדרות - בטיחות"). לא ניתן להשתמש בתנור.	
התרעה	
טיימר תזכורת	



## בקרי התנור

בעת בחירת מצב פעולה, סימני החיווי שלהלן עשויים להופיע בצג, בהתאם להגדרה:

סימני חיווי	תיאור
	מאוורר פלוס
	הולכת חום
	לחות פלוס
	אפייה מוגברת
	צלייה אוטומטית
	חימום תחתון
	חימום עליון
	גריל מלא
	גריל חסכוני
	גריל מאוורר
	אפייה עדינה
	ניקוי פירוליטי
	חיישן טמפרטורת הליבה בעת השימוש בחיישן מזון

## עקרונות פעולה

בכל פעם שתגעו באפשרות זמינה השדה הרלוונטי יואר בצבע כתום.

### לבחירה או זימון תפריט

■ געו בשדה שתמצו לבחור בו.

### גלילה

תוכלו לגלול שמאלה או ימינה.

■ העבירו את התצוגה במסך, כלומר, מקמו את האצבע שלכם על צג המגע והעבירו אותו לכיוון הרצוי או געו במקש המגע > ו- < כדי לגלול משמאל לימין.

### יציאה מתפריט

■ געו במקש ⏪, געו בשם התפריט הרצוי שבשורה העליונה או געו בתיבה הרלוונטית כדי לחזור לתפריט הקודם.


## הכנסת ספרות

תוכלו להכניס ספרות באמצעות מגע והעברת הגלגלת או באמצעות שימוש בלוח המקשים הספרתיים.

להכנסת ספרות באמצעות הגלגלת:

■ העבירו את הגלגלת למעלה או למטה כדי לבחור את הספרה הרצויה.

להכנסת ספרות באמצעות לוח המקשים הספרתיים:

■ געו ב-  בפינה הימנית התחתונה של שדה הקלט.

לוח המקשים הספרתיים יופיע בצג.

■ געו בספרות הרצויות.

לאחר שתכניסו ותאשרו את הערך הרצוי, מקש "OK" יואר בצבע ירוק. הערך האחרון שהוכנס ניתן למחוק באמצעות שימוש בחץ.

■ לאישור, געו במקש "OK".

## הכנסת אותיות

תוכלו להכניס שמות קצרים לתוכניות המשתמש שלכם באמצעות המקלדת.

■ געו באותיות או הספרות הרצויות.

■ בחר באפשרות השמירה "Save".

## האביזרים המסופקים והניתנים לרכישה בנפרד

האביזרים המסופקים משתנים בהתאם לדגם.

התנור שלכם מסופק עם מסילות צד, מגש אוניברסלי ומדף רשת.

בהתאם לדגם, התנור שלכם עשוי להיות מסופק עם חלק או מספר אביזרים המפורטים בחוברת זו.

כל האביזרים המפורטים בחוברת זו, כמו גם מוצרי טיפוח וניקוי המיועדים למכשירי חשמל של Miele ניתן לרכוש באמצעות מוקד שרות אלקטרה (עיינו ברשימה שבגב החוברת) או באולם התצוגה המרכזי של 'מילה' בהרצליה.

בעת ההזמנה, אנא ציינו את מספר הדגם של התנור שלכם ותנו תיאור של האביזרים הנדרשים.

## מספרי דגמים

חוברת הוראות הפעלה והתקנה זו מתייחסת למספר דגמי תנורים המופיעים בכריכה הקדמית של החוברת.

## תווית נתונים

תווית הנתונים ממוקמת על המסגרת הקדמית, והיא נראית כאשר הדלת פתוחה.

תווית הנתונים קובעת את מספר הדגם של התנור שלכם, את המספר הסידורי, כמו גם נתוני חיבורי החשמל (מתח, תדר וצריכת ההספק המרבית).

אנא רשמו מידע זה הנדרש בעת פנייה למוקד שרות אלקטרה כדי לדווח על תקלה או לצורך קבלת מידע לגבי התנור שברשותכם.

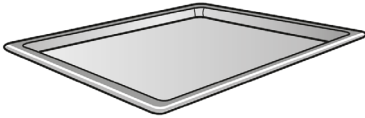
## פריטים מסופקים

התנור מסופק עם:

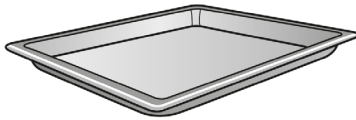
- חוברת הוראות הפעלה והתקנה לשימוש בתנור,
- ברגים לאבטחת התנור שלכם ביחידת הריהוט במטבח,
- טבליות להסרת אבנית ושפופרת מפלסטיק עם תפס להסרת האבנית,
- אביזרים שונים.

## מגש אפייה , מגש אוניברסלי ומדף עם חריצים למניעת התהפכות

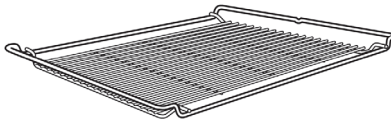
מגש אפייה HBB 71:



מגש אוניברסלי HUBB 71:



מדף HBBR 72:



אבזרים אלה מוכנסים לתוך התנור בין שתי המסילות הצד.

מקמו תמיד את המדף כמתואר לעיל.

האביזרים מצוידים בחריץ בטיחות למניעת התהפכות במרכז הקצוות הקצרים המונע מהם להימשך עד הסוף החוצה כשיש צורך להוציאם באופן חלקי בלבד.



אם אתם משתמשים במגש האוניברסלי כשמעליו מדף הרשת, הכניסו את המגש בין מסילות הצד והמדף יחליק אוטומטית מעליהם.

משטחי האמייל מצופים באמייל לניקוי מושלם PerfectClean.

## מסילות מדפים

מסילות מדפי צד למגשים, מדפים, כלים ואביזרים מותקנים בדפנות הצד של החלל הפנימי התנור בהתאם למפלסי הגובה  $1 \frac{5}{8}$ .

מספרי מפלסי הגובה מסומנים על גבי המסגרת הקדמית.

כל מפלס גובה מורכב משתי מסילות, האחד מעל השניה.

- האביזרים (לדוגמה, מדף) נדחפים בין המסילות לתוך התנור,

- מסילות טלסקופיות FlexiClip (בהתאם לדגם) מותקנים במסילה הנמוכה.

במידת הצורך, תוכלו להסיר את מסילות הצד לצורך ניקוי (עיינו בפרק "ניקוי ותחזוקה").

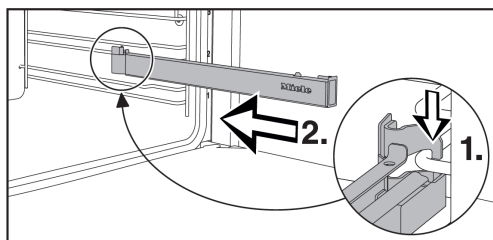
## הרכבה והסרת מסילות טלסקופיות FlexiClip

⚠ סכנת כוויות.  
ודאו שגופי החימום בתנור כבויים וקררים.

מסילות FlexiClip מותקנות בין שתי המסילות שמרכיבות את מפלסי גובה המדף.

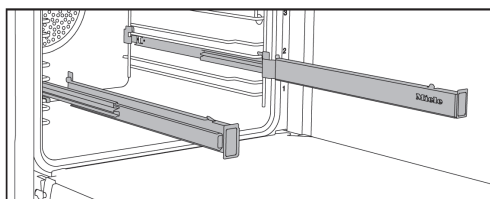
מסילות FlexiClip עם הלוגו של Miele מותקנות בצד ימין.

כאשר אתם מתקינים את המסילות הטלסקופיות FlexiClip, אל תאריכו אותן.



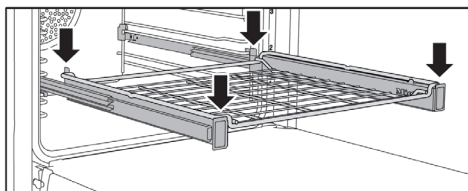
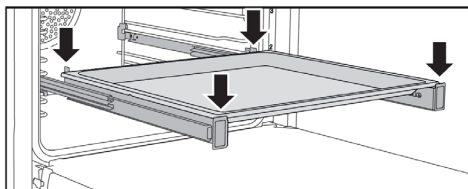
תלו את מסילת FlexiClip על החלק הקדמי של המסילה התחתונה של מסילת הצד (1.) ולאחר מכן דחפו אותה לאורך המסילה לתוך תא התנור (2.).

## מסילות טלסקופיות FlexiClip HFC72



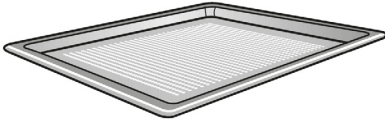
המסילות הטלסקופיות FlexiClip ניתנות לשימוש בכל אחד ממפלסי הגובה בתנור.

דחפו את המסילות הטלסקופיות FlexiClip ישירות לתוך התנור לפני הצבת אבזרים עליהם. לאחר מכן האבזרים יוצבו באופן אוטומטי בצורה מאובטחת בין המעצורים בכל אחת ממסילות הצד, כדי למנוע מהם להחליק החוצה.



מסילות FlexiClip יכולות לתמוך עומס מרבי של 15 ק"ג.

**מגש אפייה גורמה, מחורר HBBL 71**



מגש האפייה הגורמה המחורר תוכנן במיוחד לאפיית שמרי אפייה טריים ופריטי בצק גבינה קווארק, לחם ולחמניות.

הנקבים העדינים מסייעים להשחים את החלק התחתון של המזון.

ניתן גם להשתמש במגש כדי לייבש פירות וירקות.

משטחי האמייל טופלו עם ציפוי לניקוי קל PerfectClean.

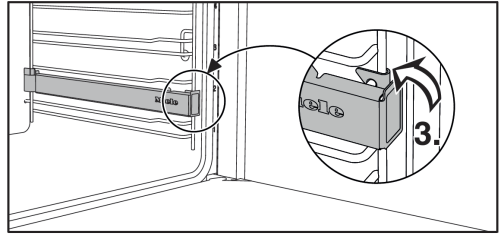
**מדף למניעת התזה HGBB 71**



המדף למניעת התזה מתאים למגש האוניברסלי.

הנוזלים מהמזון המבושל בגריל או נצלה נאספים מתחת למדף. בכך נמנעת התזת הנוזלים המלכלכים את החלל הפנימי של התנור. לאחר מכן ניתן להשתמש בנוזלים להכנת ציר בשר ורטבים.

משטחי האמייל טופלו עם ציפוי לניקוי קל PerfectClean.

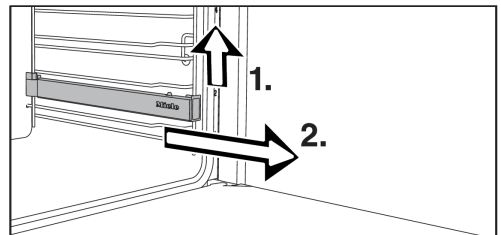


■ לאחר מכן אבטחו את מסילת FlexiClip לחלק התחתון (3.).

אם לאחר ההתקנה אתם מתקשים במשיכת מסילות ה-FlexiClip, ייתכן שתצטרכו למשוך אותם פעם אחת בחוזקה לשחררם.

להסרת מסילות FlexiClip:

■ דחפו את מסילת FlexiClip ככל שניתן פנימה.



■ הסירו את מסילת FlexiClip באמצעות העלת החלק הקדמי (1.) ולאחר מכן משכו אותה קדימה לאורך המסילה והחוצה (2.).

## מגשי HUB לתנור ומכסה HBD

מגש התנור של Miele, בניגוד לתבניות אפייה אחרות, מחליק על מסילות הצד לתוך התנור. הוא כולל חריצי בטיחות למניעת התהפכות בדומה למגש האוניברסלי, כדי למנוע משיכת יתר שלו החוצה.

הוא מצופה בציפוי למניעת הידבקות.

מגשי התנור של Miele הם בעומק של 22 ס"מ או 35 ס"מ. הרחב והגובה זהים.

המכסים זמינים לרכישה בנפרד.

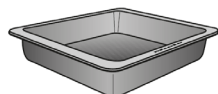
בעת ההזמנה נא ציינו את מספר הדגם של מגש התנור של Miele.

**עומק: 22 ס"מ**  
HUB5000-M  
\*HUB5001-M

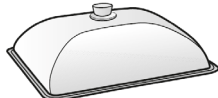
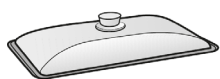
**עומק: 35 ס"מ**  
\*\*HUB5000-XL



HBD 60-22



HBD 60-35



\* מתאים לשימוש על כיריים

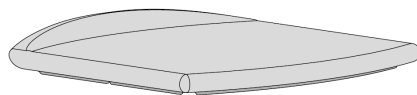
\*\* במגש מסוג HUB5000-XL לא ניתן להשתמש עם מכסה מכיוון שהגובה הכולל של שני הפריטים חורג מגובה החלל הפנימי של התנור.

## מגש אפייה עגול HBF 27-1



מגש האפייה העגול מתאים לבישול פיצה, עוגות רדודות העשויות משמרים או תערובות מוקצפות, עוגיות מתוקות ומלוחות, קינוחים אפויים, לחם שטוח, ויכול לשמש גם לעוגות ופיצות קפואות. משטחי האמייל טופלו עם ציפוי לניקוי קל PerfectClean.

## אבן אפייה HBS 60



אבן האפייה אידיאלית לאפיית עבור פריטים שנדרש להם בסיס אפוי כגון: פיצה, וחטיפים מלוחים. אבן האפייה עשויה מלבנת שמה מזוגגת עמידה בחום. הנח אותה ישירות על המדף. אם האבן מסופק משוט עשוי מעץ גולמי כדי להניח ולהסיר את המזון מאבן האפייה.

**מטלית מיקרו-פייבר של מילה**  
מטלית המיקרו-פייבר של "מילה"  
מסירה בקלות לכלוך קל וטביעות  
אצבע.

## מגש חימום WHP

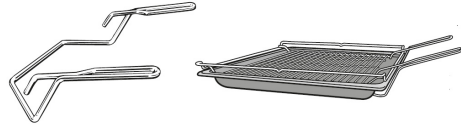


מגש החימום מיועד להצבה על שולחן  
האוכל כדי לשמור את חום המזון.  
פשוט חממו אותו בתנור והוציאו אותו  
בבטחה עם שתי הידיות המסופקות.

## מנקה תנורים

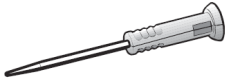
מתאים להסרת לכלוך עיקש. אין צורך  
לבצע חימום מוקדם של התנור לפני  
השימוש בתכשיר זה.

## ידית HEG



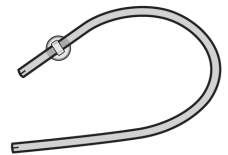
הידיות מקלות על הוצאה או הכנסה של  
המגש האוניברסלי, מגש האפייה ומדף  
הרשת מהתנור. שני הקפיצים בחלק  
העליון נכנסים לתוך המגש או מעל  
המדף, ותומכי ה-U תומכים מלמטה.

## חיישן מזון



שימוש בחיישן המזון האלחוטי מאפשר  
בעת הבישול לפקח בפשטות ובדיוק רב  
על הטמפרטורה (עיינו בפרק, צלייה -  
חיישן המזון").  
כשהחיישן לא בשימוש, הוא מאוחסן  
במחזיק שבדלת.

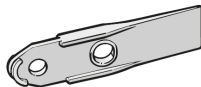
## טבליות להסרת אבנית, צינורית מפלסטיק עם תפס



פריטים אלו נדרשים להסרת אבנית  
מהתנור.

הכניסו את החיישן למחזיק שבדלת  
לאחר כל שימוש. וודאו שהוא מוכנס  
נכון לתוך המחזיק אחרת הוא עלול  
להינזק בעת סגירת הדלת.

## מפתח החלקה



מפתח החלקה זה מיועד לפתיחת כיסוי  
נורת התאורה מהלוגן.



**מטלית מיקרו-פייבר של מילה**  
מטלית המיקרו-פייבר של "מילה"  
מסירה בקלות לכלוך קל וטביעות  
אצבע.

**מנקה תנורים**  
מתאים להסרת לכלוך עיקש. אין צורך  
לבצע חימום מוקדם של התנור לפני  
השימוש בתכשיר זה.


## בקרי התנור

בנוסף להפעלת מגוון תוכניות הבישול לאפיה, צלייה וגריל, הבקרה האלקטרונית מעניקה את התכונות הבאות:

- תצוגת שעות,
- טיימר תזכורת,
- טיימר להפעלה וכיבוי אוטומטי של תוכניות בישול,
- בישול בלחות פלוס,
- תוכניות אוטומטיות,
- תוכניות הניתנות להגדרה אישית.

## תכונות בטיחות

### נעילת מערכת

מערכת הנעילה מונעת שימוש לא מורשה בתנור (למידע נוסף, עיינו בפרק: "הגדרות - נעילת מערכת ").  
נעילת המערכת נשאר מופעלת גם לאחר הפסקת חשמל.

### כיבוי בטיחות

התנור מכבה את עצמו באופן אוטומטי אם התנור נמצא בשימוש זמן ארוך חריג. פרק זמן זה תלוי במצב הפעולה שבשימוש.

## מאוורר קירור

עם הפעלת התנור מופעל באופן אוטומטי מאוורר הקירור. תפקידו לדאוג לכך שהאדים החמים בחלל התנור יעורבלו עם האוויר הסביבתי הקר ויקוררו בטרם יצאו דרך הפתח שבין דלת המכשיר ולוח הבקרה.

בסיום תהליך בישול ממשיך מאוורר הקירור לפעול זמן-מה כדי שהלחות באוויר לא תשקע בתא התנור, על לוח הבקרה או בארון המטבח.  
פעולת המאוורר נפסקת באופן אוטומטי כשחלל התנור מתקרר.

## דלת תנור מאווררת

בשמשות דלת התנור קיים ציפוי מחזיר חום מיוחד.

בעת פעולת התנור, אוויר קר מועבר דרך דלת התנור כדי לשמור את המשטח החיצוני קר ובטוח למגע.  
במידת הצורך, תוכלו לפרק את הדלת למטרות ניקוי (למידע נוסף עיינו בפרק "ניקוי ותחזוקה").

### נעילת הדלת - ניקוי פירוליטי

מטעמי בטיחות הדלת ננעלת מיד לאחר התחלת תכנית ניקוי פירוליטי. אחרי שתכנית ניקוי פירוליטי מסתיימת, הדלת נשארת נעולה עד שהטמפרטורה בתנור יורדת מתחת ל- $280^{\circ}\text{C}$ .

### אביזרים פירוליטיים

את האביזרים שלהלן ניתן להשאיר בתוך התנור בעת פעולת הניקוי הפירוליטי:  
מסילות הצד  
- מסילות טלסקופיות FlexiClip  
- מדף רשת  
למידע נוסף, עיינו בפרק "ניקוי ותחזוקה".

### ציפוי PerfectClean על משטחי האמייל

למשטחי הניקוי המושלם PerfectClean יש תכונות מעולות למניעת הידבקות ובאמצעותם קל יותר לשמור על ניקיון משטחי אמייל רגילים, אם אתם מנקים אותם בקביעות.

שאריות מזון ניתנות לניגוב בקלות, ולכלוך מאפייה וצלייה ניתן להסרה פשוטה.

תוכלו לפרוס או לחתוך מזון על משטחי PerfectClean.

עם זאת, אל תשתמשו בסכינים קרמיים המגרדים ושורטים את משטחי ה-PerfectClean.

ניתן לנקות משטחי אמייל המצופים בציפוי PerfectClean בדומה לניקוי משטחי זכוכית.

קראו את הנחיות שבפרק "ניקוי ותחזוקה", כך שתוכלו לשמר את תכונות הניקוי הקל של משטחי ה-PerfectClean.

המשטחים הבאים מצופים בציפוי לניקוי מושלם PerfectClean:

- המגש האוניברסאלי
- מגש האפייה,
- מדף למניעת התזה
- מגש אפייה מחורר
- מגש אפייה עגול

## הגדרות בסיסיות

⚠️ אין להפעיל את התנור עד שהוא הותקן כהלכה ביחידת המטבח שלו.

התנור מופעל אוטומטית בעת חיבורו לרשת החשמל.

### מסך ברוך הבא

מסך ברוך הבא "Miele Willkommen" יופיע בצג, ולאחר מכן תתבקשו לבחור במספר הגדרות בסיסיות הנדרשות לפני שניתן יהיה להשתמש בתנור. עקבו אחר ההנחיות בצג.

### הגדרת השפה

■ געו בשפה הרצויה ובחרו ב-"OK".

### בחירת המדינה

■ געו במדינה הרצויה ובחרו ב-"OK".

### בחירת התאריך

■ געו העבירו את האצבע בשדה היום "Day" עד היום הרצוי.

■ פעלו בדרך זהה כדי להגדיר את החודש "Month" והשנה "Year" בתאריך.

■ געו ב-"OK".

## כיוון השעה

■ געו העבירו את האצבע בשדה השמאלי עד שתצוגת השעות בשעה הנוכחית תופיע במסך.

■ פעלו בדרך זהה כדי להגדיר את תצוגת הדקות בשעה הנוכחית.

לחילופין תוכלו להגדיר את השעון באמצעות מקשי הספרות.

■ געו ב-"OK".

ההגדרות נשמרו כעת.

תוכלו להגדיר את מחזור תצוגת השעון לתצורת תצוגה של 12 שעות (עיינו בפרק "הגדרות - פורמט תצוגת השעון").

## לפני השימוש הראשון

מידע מסוים לגבי צריכת האנרגיה יופיע בצג.

■ געו ב- "OK".

■ הודעת האתחול בוצע בהצלחה "Set up successfully completed"  
תופיע בצג.

התנור מוכן כעת לשימוש.

אם בטעות בחרתם שפה לא רצויה, המשיכו כמתואר בפרק "הגדרות - שפה" כדי לחזור לשפה הרצויה.

### הגדרת תצוגת השעה

לאחר מכן תתבקשו להגדיר האם אתם מעוניינים שתצוגת השעון תופיע בצג כאשר התנור כבוי (עיינו בפרק "הגדרות - שעון - תצוגה"):

- מופעל On

תצוגת השעה תופיע תמיד בצג.

- כבוי Off

תצוגת השעון תתעמעם ותתכהה כדי לחסוך באנרגיה. פעולות מסוימות תוגבלנה.

- מעומעם בלילה Night dimming

תצוגת השעה תופיע בצג בין השעות 05:00 ו-23:00. תצוגת השעון כבית בלילה כדי לחסוך באנרגיה.

■ בחרו את האפשרות הרצויה.

■ געו ב- "OK".


# לפני השימוש הראשון

## חימום התנור בפעם הראשונה, ושטיפת מערכת הזרקת האדים

תנורים חדשים עשויים לפלוט ריח לא נעים בעת השימוש בפעם הראשונה. חממו את התנור כשהוא ריק במשך שעה לפחות כדי להיפטר מריח זה.

ודאו שהמטבח מאוורר היטב במהלך פעולה זו.

סגרו את הדלתות לחדרים האחרים, כדי למנוע מהריח להתפשט בכל הבית.

- הסירו את כל המדבקות או את יריעות המגן מהתנור והאביזרים.
- הוציאו את האביזרים מהתנור ונקו אותם (עיינו בפרק "ניקוי ותחזוקה").
- לפני חימום התנור, נגבו את החלל הפנימי במטלית לחה כדי להסיר שאריות אבק או שאריות מחומרי האריזה שהצטברו בחלל הפנימי של התנור בעת האחסון וההובלה.
- התקינו את מסילות ההחלקה הטלסקופיות FlexiClip (ניתנות לרכישה בנפרד) במסילות הצד והכניסו את כל המגשים ואת מדף הרשת.
- הפעילו את התנור.
- התפריט הראשי יופיע בצג.
- בחרו במצבי הפעולה .
- בחרו במצב לחות פלוס .
- הטמפרטורה המומלצת ( $160^{\circ}\text{C}$ ) תופיע בצג.
- השתמשו בגלגלת והגדירו את הטמפרטורה המרבית האפשרית ( $250^{\circ}\text{C}$ ).

■ געו ב- "OK".

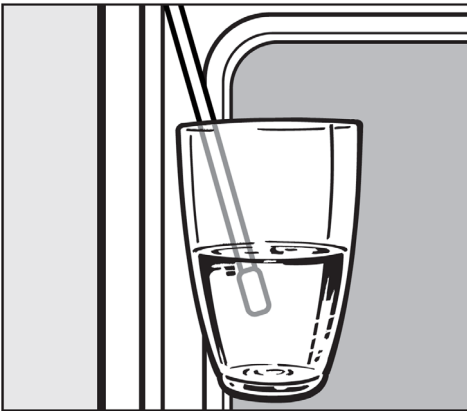
■ געו באדים אוטומטי "Automatic steam".

בצג תופיע בקשה למילוי מים במערכת האידוי.

מלאו כלי מתאים בכמות מי הברר הנדרשת.

■ פתחו את הדלת.

■ משכו קדימה את צינורית מילוי המים (ממוקמת מתחת לצד השמאלי של לוח הבקרה).



■ הכניסו את צינורית מילוי המים לתוך מיכל המים.

■ געו ב- "OK".

יתחיל תהליך שאיבת המים.

# לפני השימוש הראשון

## לאחר חימום התנור בפעם הראשונה

⚠ סכנת כוויות.  
אפשרו לתנור להתקרר לפני הניקוי הידני.

- הפעילו את התנור.
- הוציאו את כל האביזרים מתוך התנור ונקו אותם ידנית (עיינו בפרק "ניקוי ותחזוקה").
- נקו את החלל הפנימי של התנור בספוג נקי ותמיסת מים חמים ונוזל לשטיפת כלים או במטלית מיקרו-פייבר לחה ונקיה.
- ייבשו את כל המשטחים במטלית רכה.
- כבו את התאורה הפנימית ואת התנור.

השאירו את הדלת פתוחה עד שהחלל הפנימי של התנור יתייבש לחלוטין.

כמות המים הנדרשת תישאב לתוך התנור. כמות המים המצוינת לעיל גבוהה מעט מהכמות הנדרשת למעשה, ולכן תישאר כמות קטנה של מים במיכל.

- הוציאו את מיכל המים לאחר תהליך שאיבת המים.
- געו ב-"OK" כדי לאשר את ההודעה שתעדכן אותכם שהתהליך הושלם.
- סגרו את הדלת.
- לאחר מכן ההודעה תיעלם מהצג.
- תוכלו לשמוע שהמשאבה פועלת לזמן קצר כדי לשאוב את המים שנותרו בצינורית לתוך התנור.
- לאחר זמן קצר מטח של אדים מוזרק באופן אוטומטי.

⚠ סכנת כוויות.  
אדים עלולים לגרום לפגיעה גופנית וכוויות. אל תפתחו את דלת התנור בזמן שמוזרק מטח האדים לתוך התנור.

חממו את התנור הריק במשך שעה לפחות.




לאחר שעה לפחות:

- כבו את התנור.

## סקירת ההגדרות

לא ניתן לשנות הגדרות כאשר תוכנית בישול נמצאת בפעולה.

הגדרות ברירת המחדל בטבלה מסומנות באותיות מודגשות.


אפשרויות		הגדרה
... ... / Deutschland / Luxemburg / ... ... / Australia / United Kingdom / ... ...	[...] Deutsch english [...]	שפה Language
מופעל On / כבוי Off / מעומעם בלילה Night dimming אנלוגי Analogue / דיגיטאלי Digital 24 ש' / 24 h / 12 ש' / 12 h הגדרת השעון	תצוגה תצוגת השעון פורמט תצוגת השעון הגדרה	שעון Time of day
הגדרת התאריך		תאריך Date
מופעלת On "מופעלת" למשך 15 שניות "On" for 15 seconds		תאורה Lighting
בהירה יותר  כהה יותר		בהירות התצוגה Brightness
את עוצמת הצליל תוכלו לכוון עבור צליל הזמזם ועבור צליל מגע במקש, או לכבות את שניהם.		עוצמת הצליל Volume
חזק יותר  שקט יותר On / Off	הזמזם צלילי	
חזק יותר  שקט יותר On / Off On / Off	צליל מגע במקש צליל ברוך הבא	
g lb/oz °C °F	משקל טמפרטורה	יחידות Units




# הגדרות

אפשרויות		הגדרה
מבוקר טמפרטורה <b>Temp. controlled</b> מבוקר זמן Temp. controlled		המשך פעולת מאוורר קירור Cooling fan run-on
עם תזכורת With reminder ללא תזכורת <b>Without reminder</b>		ניקוי פירוליטי Pyrolytic
את הטמפרטורה המבוקרת תוכלו לשנות בתחום הטמפרטורות המצוין בצג.		טמפרטורה מומלצת Recommended temperatures
On <b>Off</b>	נעילת מערכת System lock	בטיחות Safety
On <b>Off</b>	נעילת מקשים System lock	
תוכלו לבחור את דרגת הפחת הריחות. מקס. □ □ □ □ □ מינ.		קטלייזר Catalyser
On <b>Off</b>	מצב הדגמה Demo mode	תוכנית הדגמה לאולמות תצוגה Showroom programme
הגדרות Settings תוכניות המשתמש User programmes דרגות הספק מומלצות MW power levels טמפרטורות מומלצות Recommended temperatures		הגדרות ברירת המחדל Factory default


## זימון תפריט ההגדרות

- מהתפריט הראשי:
- בחרו בהגדרות .
- תוכלו לבדוק או לשנות אותן.

## שינוי ושמירת הגדרות

- בחרו בהגדרות .
- געו במסך והעבירו את האצבע עד שתופיע ההגדרה הרצויה, ולאחר מכן געו בה כדי לבחור אותה.
- מסגרת צבעונית תופיע מסביב להגדרה שכעת נבחרה
- געו במסך והעבירו את האצבע עד שתופיע ההגדרה הרצויה, ולאחר מכן געו בה כדי לבחור אותה.
- ההגדרה כעת נשמרת.

## שפה

- תוכלו להגדיר את השפה ואת המדינה הרצויים (במידת הזמינות).
- לאחר הבחירה והאישור, השפה שבחרתם תופיע בצג.
- עצה:** אם בטעות בחרתם שפה שגויה, בחרו בהגדרות , וחזרו לתפריט השפה "Language".

## שעון



### תצוגה

הגדירו כיצד תעדיפו שתצוגת השעון תיראה בצג כאשר התנור כבוי:

- מופעל On

תצוגת השעה תופיע תמיד בצג.

- כבוי Off

תצוגת השעון תתעמעם ותתכהה כדי לחסוך באנרגיה. פעולות מסוימות תוגבלנה. עליכם להפעיל את התנור לפני שתוכלו להשתמש בו. הגדרה זו מתייחסת גם לשימוש בהתרעה + טיימר תזכורת  ותאורת התנור .


- כבוי בלילה Night time switch-off כדי לחסוך באנרגיה, תצוגת השעה תופיע בצג בין השעות 05:00 ו- 23:00 בלבד. תצוגת השעון כבית בלילה.

## תאריך

כוונו את התאריך.

כאשר התנור כבוי, התאריך מופיע רק כאשר התנור מוגדר לתצוגת שעות דיגיטאלית (עיינו בעמוד הקודם).

## תאורה

- מופעלת On התאורה הפנימית מופעלת בעת הבישול.
- מופעלת במשך 15 שניות "On" for 15 seconds תאורת התנור כבית 15 שניות לאחר תחילת תכנית הבישול.
- לחיצה על מקש  תוסיף עוד 15 שניות.

## בהירות הצג

הגדרת הבהירות מוצגת באמצעות פס כיוונים עם 7 מקטעים.



■ השתמשו בפס הכיוונים כדי לשנות את בהירות התצוגה.

## תצוגת השעון

תוכלו לבחור בתצוגת שעות אנלוגית או תצוגת שעות דיגיטאלית (דקות:שעות).

בתצוגה דיגיטאלית יופיע גם התאריך.

## פורמט תצוגת השעון

תוכלו לבחור בפורמט תצוגת שעות במחזור של 24 שעות או 12 שעות.

- 24 שעות h 24

תצוגת השעון תופיע במחזור תצוגה של 24 שעות.

- 12 שעות h 12

תצוגת השעון תופיע במחזור תצוגה של 12 שעות.

## כיוון השעון

כוונו את השעות והדקות בתצוגת השעון.

במקרה של הפסקת חשמל, תצוגת השעון תחזור ותופיע בצג לאחר חידוש אספקת החשמל. נתוני השעון נשמרים בזיכרון במשך כ- 200 שעות.

## עוצמת הצליל

### יחידות

#### משקל

- גר' g  
המשקל בתוכניות האוטומטיות מוגדר לשימוש בגרמים.

- ליברות/אונז. lb/oz  
המשקל בתוכניות האוטומטיות מוגדר לשימוש בליברות או אונז.

#### טמפרטורה

- °C  
הטמפרטורה מוצגת במעלות צלסיוס.

- °F  
הטמפרטורה מוצגת במעלות פרנהייט.

#### Buzzer tones

הגדרת עוצמת הצליל מוצגת באמצעות פס כיוונים עם 7 מקטעים.



■ השתמשו בפס הכיוונים כדי לשנות את עוצמת הצליל. בחרו במופעל "On" או כבוי "Off" כדי להפעיל או לכבות את הזמזם.

העוצמה המרבית נבחרת כאשר כל המקטעים מלאים. אם אף אחד מהמקטעים אינו מלא, הצליל מושטק.

#### צליל מגע במקש Keypad tone

הגדרת עוצמת צליל המגע במקש מוצגת באמצעות פס כיוונים עם 7 מקטעים.



■ השתמשו בפס הכיוונים כדי לשנות את עוצמת הצליל. בחרו במופעל "On" או כבוי "Off" כדי להפעיל או לכבות את צליל המגע במקש.

העוצמה המרבית נבחרת כאשר כל המקטעים מלאים. אם אף אחד מהמקטעים אינו מלא, הצליל מושטק.

#### נעימת ברוך הבא Welcome melody

תוכלו להפעיל "On" או לכבות "Off" את נעימת מסך ברוך הבא.

## ניקוי פירוליטי

- עם תזכורת With reminder  
תזכורת להפעלת תוכנית ניקוי פירוליטי תופיע בצג.

- ללא תזכורת Without reminder  
לא תקבלו תזכורת לגבי הפעלת תוכנית ניקוי פירוליטי.

## טמפרטורות מומלצות

אם אתם נוהגים לבשל בטמפרטורות שונות רבות, יהיה זה הגיוני לשנות את הטמפרטורה המומלצת.

לאחר בחירה באפשרות זו רשימת פעולות תופיע בצג.

■ געו בפעולה שתמצאו לבחור בה.

■ שנו את הטמפרטורה המומלצת.

## המשך פעולת המאוורר

מאוורר הקירור ימשיך לפעול זמן מה לאחר שהתנור כבה כדי למנוע היווצרות לחות בתוך התנור, בלוח הבקרה או ביחידת המבנה של ריהוט המטבח.

- מבוקר באמצעות טמפרטורה  
Temp. controlled

מאוורר הקירור כבה כאשר הטמפרטורה בחלל הפנימי יורדת מתחת ל-  $70^{\circ}\text{C}$ .

- מבוקר באמצעות זמן  
Time controlled

מאוורר הקירור כבה לאחר כ- 25 דקות.

אל תשאירו מזון בתנור כדי לשמור אותו חם, אם הגדרתם את מאוורר הקירור לפעולה המבוקרת באמצעות זמן.

רמות הלחות בתנור עלולות לגדול, לגרום להתעבות מים בלוח הבקרה ובריהוט המטבח שמסביב, ולגרום להצטברות לחות מתחת למשטח העבודה.

העיבוי יכול לגרום נזק ליחידת המטבח של התנור, לגרום נזק למשטח העבודה, ולגרום לקורוזיה בתנור.

## בטיחות


### נעילת מערכת **System lock**

נעילת המערכת מונעת הפעלה לא רצויה של התנור.

נעילת המערכת תישאר פעילה גם לאחר הפסקת חשמל.

בחרו במופעל "On" כדי להפעיל את נעילת המערכת.

- מופעל On

נעילת המערכת פעילה כעת. אם תרצו להשתמש בתנור, לחצו במשך כ- 6 שניות לפחות על .

תוכלו עדיין להשתמש בטיימר התזכורת בעת שנעילת המערכת פעילה.


- כבוי Off

נעילת המערכת אינה פעילה. ניתן להשתמש בתנור באופן רגיל.

## נעילת מקשים **Sensor lock**

נעילת מקשים מונעת כיבוי לא רצוי של התנור בעת השימוש לאחר שהופעלה, נעילת המקשים מונעת מהמקשים להיות פעילים לאחר שהחלה תוכנית הבישול.

- מופעל On

נעילת המקשים מופעלת כעת. אם תרצו להשתמש במקשים, געו במשך כ- 6 שניות לפחות על .

- כבוי Off

המקשים כעת חוזרים להגיב למגע.

## מפיג ריחות **Catalyser**

רמת הפחתת הריחות מוצגת באמצעות פס כיוונים עם 7 מקטעים.

■ □ □ □ □ □ □ □

■ השתמשו בפס הכיוונים כדי לשנות את רמת הפחתת הריחות. געו במופעל "On" או כבוי "Off" כדי להפעיל או לכבות את מפיג הריחות.

## הגדרת ברירת מחדל Factory default

- הגדרות Settings  
כל הגדרות ששיניתם יתאפסו  
לברירת המחדל של הצרן.
- תוכניות משתמש  
כל תוכניות המשתמש ימחקו.
- דרגות ההספק המומלצות  
MW Power level  
דרגות ההספק המומלצות ששונו,  
יתאפסו להגדרות ברירת המחדל של  
היצרן.
- הטמפרטורות המומלצות  
Recommended temperatures  
הטמפרטורות המומלצות ששונו,  
יתאפסו להגדרות ברירת המחדל של  
היצרן.

## תוכנית הדגמה באולמות תצוגה

פעולה זו מאפשרת להציג את תכונות התנור באולמות תצוגה ללא חימום. אין צורך להגדיר אותו לשימוש ביתי.

## מצב הדגמה Demo mode




- מופעל On  
געו במשך כ- 4 שניות לפחות על  
מקש המגע OK.


אם מצב ההדגמה פעיל, הודעת מצב ההדגמה פעיל "Demo mode active. The appliance will not heat up". המכשיר לא מחמם יופיע בצג בעת הפעלת התנור.

- מופעל On  
געו במשך כ- 4 שניות לפחות על  
מקש OK כדי לבטל את מצב  
ההדגמה. לאחר מכן תוכלו להשתמש  
כרגיל בתנור.

## הגדרת ההתרעה

אם הגדרתם את ה- "שעון - תצוגה - כבוי" (עיינו בעמ' 42), יהיה עליכם להפעיל התנור לפני שתוכלו להגדיר זמן התרעה. לאחר מכן, כאשר תכבו את התנור, זמן ההתרעה המוגדר יופיע בצג.

- געו במקש .
  - געו בזמן התרעה חדש "New alarm".
  - הגדירו את זמן ההתרעה.
  - געו ב- "OK".
- כאשר התנור כבוי, זמן ההתרעה וחיווי  יופיעו בצד הימני העליון של הצג.
- אם בו זמנית מופעלת תוכנית בישול או אם אתם נמצאים בתפריט אחר, חיווי  יופיע בצד הימני העליון של הצג.

באמצעות שימוש במקש  תוכלו להגדיר טיימר לזמן תזכורת לפעילות כלשהי במטבח, כמו למשל, הרתחת ביצים קשות, או כהתרעה לנקודת זמן מסוימת.

תוכלו להגדיר שתי התרעות בו זמנית, שני זמני תזכורת באמצעות טיימר התזכורת או זמן התרעה אחד וזמן אחד לטיימר תזכורת.

## שימוש בהתרעה

תוכלו להשתמש בפעולת ההתרעה כדי להגדיר נקודת זמן מסוימת שבה הזמזם בתנור ישמיע צליל התרעה.



# טיימר תזכורת + התרעה

## שינוי זמן ההתרעה

■ געו בזמן ההתרעה שבחלק הימני העליון של הצג או במקש  $\Delta$ , ובחרו את סוג זמן ההתרעה הרצוי.

טיימר ההתרעה שנבחר יופיע בצג.

■ הגדירו את זמן ההתרעה החדש.

■ געו ב- "OK".

זמן ההתרעה שהשתנה נשמר וייראה בצג.

## ביטול הזמן המוגדר של טיימר התזכורת

■ געו בחיווי  $\text{⌚}$  שבחלק הימני העליון של הצג או במקש  $\Delta$ , ובחרו את סוג זמן ההתרעה הרצוי.

טיימר ההתרעה שנבחר יופיע בצג.

■ געו באיפוס "Reset".

■ געו ב- "OK".

זמן ההתרעה מבוטל כעת.

## בנקודת זמן ההתרעה

- הזמזם ישמיע צליל התרעה אם בחרתם באפשרות זו (עיינו בפרק "הגדרות - עוצמת הצליל - צלילי הזמזם").

- חיווי  $\text{⌚}$  יופיע ליד תצוגת השעון בצג.

■ געו במקש  $\Delta$  או בסימן ההתרעה שבחלק הימני העליון בצג.

צליל ההתרעה ייפסק, והחיוויים בצג ייכבו.

## הגדרת טיימר התזכורת


דוגמא:  
אם תרצו להרתיח מספר ביצים  
ולהגדיר זמן תזכורת.

## השימוש בטיימר התזכורת


טיימר התזכורת מיועד לתזמון פעילויות  
אחרות במטבח, כמו למשל, הרתחת  
ביצים.

ניתן להשתמש בטיימר התזכורת בו  
זמנית גם כאשר מופעלת תכנית בישול  
שבה הוגדרו זמני ההתחלה והסיום,  
לדוגמא: תזכורת לבחישת התבשיל או  
הוספת תיבול, וכו'.

ניתן להגדיר זמן תזכורת מרבי של 9  
שעות, 59 דקות ו- 59 שניות.

**עצה:** השתמשו בטיימר התזכורת בעת  
השימוש בפעולת לחות פלוס  כדי  
להזכיר לכם להזריק מטחי אדים בזמן  
הרצוי.


אם הגדרתם את ה- "שעון - תצוגה -  
כבוי" (עיינו בעמ' 42), יהיה עליכם  
להפעיל התנור לפני שתוכלו להגדיר  
את טיימר התזכורת. לאחר מכן,  
כאשר תכבו את התנור, הספירה  
לאחור של זמן התזכורת תופיע בצג.


■ געו במקש .

■ געו בהודעת זמן תזכורת חדש  
"New minute minder time".

■ הגדירו את זמן התזכורת החדש.

■ געו ב- "OK".

זמן התזכורת נשמר, בצג תתחיל  
ספירה לאחור של זמן התזכורת, וחיווי  
 יופיע במקום תצוגת השעון.

אם בו זמנית מופעלת תוכנית בישול או  
אם אתם נמצאים בתפריט אחר, חיווי  
 יופיע במקום תצוגת השעון.

## טיימר תזכורת + התרעה

### שינוי זמן התזכורת

- געו בזמן התזכורת שבחלק הימני העליון של הצג או במקש  $\Delta$ , ובחרו את סוג זמן ההתרעה הרצוי.

זמן טיימר התזכורת שנבחר יופיע בצג.

- הגדירו את זמן התזכורת החדש.

- געו ב- "OK".

זמן התזכורת שהשתנה נשמר וייראה בצג.

### ביטול הזמן המוגדר של טיימר התזכורת

- געו בזמן התזכורת שבחלק הימני העליון של הצג או במקש  $\Delta$ , ובחרו את סוג זמן ההתרעה הרצוי.

זמן טיימר התזכורת שנבחר יופיע בצג.

- געו באיפוס "Reset".

- געו ב- "OK".

זמן התזכורת מבוטל כעת.

### בסיום זמן התזכורת

- הזמזם ישמיע צליל תזכורת אם בחרתם באפשרות זו (עיינו בפרק "הגדרות - עוצמת הצליל - צלילי הזמזם").

- חיווי  $\Delta$  יהבהב בצג, ובצג תתחיל להופיע ספירה קדימה של הזמן במידה והתנור כבוי או אם אתם מבשלים באותו הזמן.

- געו במקש  $\Delta$  או בסימן טיימר התזכורת שבחלק הימני העליון בצג.

צליל התזכורת ייפסק, והחיוויים בצג ייכבו.

## אפייה מוגברת

(גוף החימום הטבעתי + מאוורר + גוף החימום התחתון)

לאפיית עוגות עם תוספות לחות. מצב אפייה מוגברת אינו מתאים לאפיית ביסקוויטים דקים או לצלייה מכיוון שהמיצים יתכהו מדי.

## צלייה אוטומטית

(גוף החימום הטבעתי + מאוורר) מצב פעולה זה מיועד לצלייה.

בתחילת התוכנית, התנור מתחמם לטמפרטורה גבוהה ( $230^{\circ}\text{C}$ ) כדי לאטום את הבשר ולשמור אותו עסיסי וטעים. ברגע שמושגת טמפרטורה זו, טמפרטורת התנור יורדת באופן אוטומטי לטמפרטורת המשך הצלייה שהוגדרה מראש.

## חמום בהולכה

(גוף חימום עליון / גריל + גוף החימום התחתון)

למתכונים מסורתיים לאפייה וצלייה, הכנת סופלה ובישול בטמפרטורות נמוכות.

אם אתם משתמשים במתכון או בספר בישול ישן יותר, הגדירו את טמפרטורת התנור להולכת חום בטמפרטורה נמוכה ב-  $10^{\circ}\text{C}$  מזו המומלצת. פעולה זו לא תשנה את זמני בישול.

בתנור שלכם קיים מגוון רחב של פעולות להכנת מזון.


בהתאם לפעולה שנבחרה, גופי חימום שונים מופעלים מעת לעת בשילוב עם מאוורר (עיינו בפרטים שבתוך הסוגריים).

## מצבי הפעולה שלהלן נבחרים ישירות מלוח הבקרה

### מאוורר פלוס

(גוף החימום הטבעתי + מאוורר)

פעולה זו מיועדת לאפייה וצלייה במפלסי גובה שונים בו זמנית.

ניתן לבחור טמפרטורה נמוכה יותר, מאשר במצב חמום בהולכה , המאוורר מפיץ מייד את החום.

### לחות פלוס


(גוף חימום טבעתי + מאוורר + מערכת הזרקת אדים)

לאפייה וצלייה עם הזרקת לחות.

תוכלו גם להשתמש במערכת הזרקת האדים בשאר מצבי החימום (עיינו בפרק "לחות פלוס").

# סקירת הפעולות

## גריל מאורר

(גוף החימום העליון / גריל + מאורר)  
לצליית נתחי בשר עבים יותר (למשל, רולדות, עוף). ניתן להשתמש בטמפרטורות נמוכות יותר מאשר במצב פעולת הגריל , מכיוון שהמאורר מפיץ מייד את החום.

## אפייה עדינה

(גוף חימום טבעתי המופעל לסירוגין עם גוף החימום העליון / גריל + מאורר)

אידיאלי לבישול אפייה והשחמה לתבשיל שחייב להיות פריך בחלק העליון.

## חמום עליון

(גוף חימום עליון/גריל)

השתמשו בפעולה זו לקראת סיום הבישול כדי להשחים את החלק העליון של עוגה, פשטידה או פיצה.

## חימום תחתון

(גוף חימום תחתון)

השתמש בהגדרה זו לקראת סיום פעולת הבישול כדי להשחים בסיס של עוגה, פשטידה או פיצה.

## גריל

(גוף חימום עליון / גריל)

לצליית כמויות גדולות יותר של נתכים דקים (כגון, סטייקים) והשחמת תבשילים אפויים.

כל השטח של גוף החימום העליון / גריל מופעל ובוהק באדום כדי להפיק את החום הנדרש.

## גריל חסכוני

(גוף חימום עליון / גריל)

לצליית כמויות קטנות יותר של נתכים דקים (כגון, סטייקים) והשחמת תבשילים אפויים.

רק השטח הפנימי של גוף החימום העליון / גריל מופעל כדי להפיק את החום הנדרש.

## עצות לחיסכון באנרגיה

- הוציאו את כל אבזרים שאינם נדרשים לבישול מתוך התנור.
- חממו מראש את התנור רק אם תתבקשו לעשות זאת במתכון או בטבלת הבישול.
- הימנעו מפתיחת הדלת בעת הבישול.
- באופן כללי, אם מצוין טווח טמפרטורות, עדיף לבחור בטמפרטורה הנמוכה ולבדוק את המזון לאחר הזמן הנתון הקצר ביותר.
- השתמשו במצב מאוורר פלוס  מכיוון שאתם יכולים לבשל בטמפרטורה נמוכה יותר ב- 10-30°C מאשר הטמפרטורה הנדרשת בעת השימוש במצבי פעולה אחרים.
- תוכלו להשתמש במצב גריל מאוורר  למגוון רחב של מוצרי מזון. עם גריל מאוורר תוכלו להשתמש בטמפרטורות נמוכות יותר מאשר פעולות גריל אחרות השתמשות בהגדרת הטמפרטורה המרבית.
- צריכת האנרגיה תהיה הנמוכה ביותר האפשרית אם תצוגת השעון בפרק הגדרות תוגדר "שעון - תצוגה - כבוי".
- בהגדרת ברירת המחדל "תאורה - מופעלת במשך 15 שניות" התאורה הפנימית בתנור כבית באופן אוטומטי לאחר 15 שניות. תוכלו להפעיל את התאורה בכל עת באמצעות לחיצה על מקש .

## שימוש בחום השירי

- גופי החימום בתנור ייכבו באופן אוטומטי זמן קצר לפני סיום תהליך הבישול שעבורו הוגדר מראש זמן הבישול או בהתאם להגדרת חיישן המזון.
- החום השירי בתנור יהיה מספיק כדי לסיים את בישול המזון.
- בצג תופיע הודעת שלב חסכון באנרגיה "Energy save phase". מאוורר הקירור ימשיך לפעול בדומה לפעולת מאוורר החימום אם מצב הפעולה הנבחר עושה שימוש במאוורר.

## מצב חיסכון באנרגיה

- התנור מכבה עצמו באופן אוטומטי כדי לחסוך באנרגיה, אם לא מתבצעת פעולה כלשהי בתוך מסגרת זמן מסוימת לאחר הפעלתו או לאחר סיומה של תכנית בישול.
- הזמן שהתנור נכנס למצב חיסכון באנרגיה, תלוי בהגדרות שנבחרו (מצב פעולה, טמפרטורה וזמן הבישול).
- תצוגת השעון תופיע בצג או התצוגה תישאר חשוכה (עיינו בפרק "הגדרות - שעון - תצוגה").

לאחר הבישול:

- הוציאו את המזון מהתנור.
- כבו את התנור.

## מאוורר קירור

מאוורר הקירור ימשיך לפעול זמן מה לאחר סיום תהליך הבישול כדי למנוע היווצרות לחות בתנור, בלוח הבקרה או ביחידת הריהוט של התנור.

המאוורר יכבה באופן אוטומטי כאשר הטמפרטורה בחלל הפנימי של התנור תרד במידה מספקת. אם תרצו, תוכלו לשנות הגדרת ברירת מחדל זו (עיינו בפרק "הגדרות - המשך פעולת המאוורר - מופעל").

## הפעלה פשוטה

- הפעילו את התנור.
- התפריט הראשי יופיע בצג.
- הניחו את המזון בתנור.
- בחרו במצבי הפעולה .
- געו במצב הפעולה הרצוי.
- הפעולה והטמפרטורה המומלצת יופיעו בצג.
- התנור יתחיל לחמם, תאורת התנור והמאוורר יתחילו לפעול.
- במידת הצורך, שנו את הטמפרטורה המומלצת.

הטמפרטורה המומלצת תתקבל אוטומטית בתוך מספר שניות. במידת הצורך, געו בשינוי "Change" כדי לחזור לאפשרות בחירת הטמפרטורה (עיינו בפרק "פעולות ללא גלי מיקרו - שינוי הטמפרטורה").

- געו ב- "OK".
- הטמפרטורה הרצויה והטמפרטורה הנוכחית יופיעו בצג.
- עליית הטמפרטורה תופיע בצג. צליל "ביפ" יישמע בעת שמושגת הטמפרטורה המוגדרת, אם נבחרה אפשרות זו (עיינו בפרק "הגדרות - עוצמת הצליל - צלילי הזמזם").

# השימוש בתנור - פעולות נוספות

## השימוש בתנור - פעולות נוספות

תוכלו לבחור בזמן בישול ובהגדרות נוספות לתהליך הבישול מתוך שדה פתיחת הגדרות נוספות "Open further settings".

הניחו את המזון בתנור, בחרו את הפעולה והגדירו את הטמפרטורה.

אם אתם משתמשים בחיישן מזון, שדה טמפרטורת הליבה "Core temperature" יופיע אף הוא, ולא תוכלו להגדיר את זמן הבישול (למידע נוסף עיינו בפרק "צלייה - חיישן מזון").

■ געו בשינוי "Change".

■ געו בפתיחת הגדרות נוספות "Open further settings".





פעולות נוספות יופיע בצג ותוכלו לבחור או לשנות את התוכנית שלכם:

- זמן הבישול Duration


- מוכן ב- Ready at

- התחלה ב- Start at

(יופיע לאחר הגדרת זמן בישול "Duration" או מוכן ב-"Ready at" אם הוגדרה תוכנית בישול).

- חימום מהיר Rapid heat-up (יופיע רק אם הוגדרה טמפרטורת בישול מעל  $100^{\circ}\text{C}$  למאוורר פלוס , צלייה אוטומטית , חימום בהולכה  או לחות פלוס .

- פעולת פריכות Crisp function (הפחתת הלחות להכנת פריטים פריכים מבחוץ או אפיית עוגות עמוקות עם מילוי של פירות טריים).


- שינוי סוג החימום Changing the type of heating (פעולה זו תופיע רק עם לחות פלוס . תוכלו לשלב מטחי אדים עם סוגי חימום אחרים).

- שינוי פעולה Changing the function (תוכלו לשנות את פעולת הבישול בכל עת תוך כדי הפעולה).



# השימוש בתנור - פעולות נוספות

לדוגמא:

בחרתם בפעולת מאוורר פלוס  ו-  
170°C ותוכלו לראות את תצוגת עליית  
הטמפרטורה.

אם תרצו להפחית את טמפרטורת  
היעד ל- 155°C.

■ געו בשינוי "Change".

■ הגדירו את הטמפרטורה.

געו ב- "OK".

טמפרטורת היעד ששיניתם תישמר.  
טמפרטורת היעד והטמפרטורה  
הנוכחית יופיעו בצג.

## שינוי הטמפרטורה

מיד לאחר בחירת פעולת בישול,  
הטמפרטורה המומלצת תופיע בצג.

הטמפרטורות שלהלן הם טמפרטורות  
ברירת המחדל של היצרן:

מאוורר פלוס.....160°C (30-250°C)

אפייה מוגברת.....170°C (50-250°C)

לחות פלוס.....160°C (130-250°C)

צלייה אוטומטית\*...160°C (100-230°C)

חימום בהולכה.....180°C (30-280°C)

חימום עליון.....190°C (100-250°C)

חימום תחתון.....190°C (100-250°C)

גריל מלא.....240°C (200-300°C)

גריל חסכוני.....240°C (200-300°C)

גריל מאוורר.....200°C (100-260°C)

אפייה עדינה.....190°C (100-250°C)

\*טמפרטורת שלב הצריבה הראשוני היא  
כ- 230°C, והמשך הצלייה מתבצע  
בטמפרטורה של 160°C.

■ אם הטמפרטורה מומלצת מתאימה  
למתכון שלכם, געו במקש "OK".

■ אם הטמפרטורה אינה מתאימה  
למתכון שלכם, תוכלו לשנות אותה  
בהתאם לתוכנית הבישול שלכם.

תוכלו גם לאפס בקביעות את  
הטמפרטורה מומלצת כדי להתאימה  
לנסיון הבישול האישי שלכם. עיינו  
בפרק "הגדרות - טמפרטורות  
מומלצות".

# השימוש בתנור - פעולות נוספות

## חימום מוקדם של התנור

יש צורך לחמם מראש את התנור רק במקרים מסוימים.

את מרבית התבשילים ניתן להכניס לתנור קר. לאחר מכן הם עושים שימוש בחום הנוצר בשלב ההתחממות.

חממו מראש את התנור בעת שימוש במצב:

### מאורר פלוס

- בצק לחם כהה,
- נתחי בשר סינטה ופילה.

### הולכת חום

- עוגות וביסקוויטים עם זמן אפייה קצר (עד 30 דקות)
- תערובות עדינות (למשל, ספוגיות)
- בצק לחם כהה,
- נתחי בשר סינטה ופילה.

■ בחרו את פעולת התנור הרצויה ואת הטמפרטורה.

■ עלים לכבות את החימום המהיר בעת אפיית פיצה, ביסקוויטים ועוגיות קטנות.





■ המתינו עד שיסתיים שלב ההתחממות.

הזמזם ישמיע צליל תזכורת כאשר מושגת הטמפרטורה המוגדרת אם מופעלת פעולת הזמזם (עיינו בפרק "הגדרות - עוצמת הצליל - צלילי הזמזם").

הכניסו את המזון לתנור.

## חימום מהיר Rapid heat-up

תוכלו להשתמש בחימום המהיר כדי לזרז את שלב ההתחממות.

פעולת החימום המהיר תופעל באופן אוטומטי אם אתם משתמשים בטמפרטורה של מעל 100°C בתוכניות מאורר פלוס , צלייה אוטומטית , הולכת חום  ולחות פלוס .

עליכם לכבות את החימום המהיר כאשר אתם אופים פיצה או פריטים עדינים (כמו, עוגות ספוג או ביסקוויטים). החלק העליון שלהם יתחמם מהר מדי.

תוכלו לכבות את שלב החימום המהיר לתהליך בישול מסוים.

## לביטול החימום המהיר

לכיבוי פעולת החימום המהיר:

■ בחרו בשינוי "Change"

■ געו בפתיחת הגדרות נוספות "Open further settings".  
כבוי "Off" יופיע בשדה החימום המהיר "Rapid heat-up".

■ געו ב- "OK".

שלב החימום המהיר יתבטל.

## השימוש בתנור - פעולות נוספות

### שינוי פעולה

תוכלו לבטל פעולת בישול בכל עת בעת פעולתה.

- בחרו בשינוי "Change"
- געו בפתיחת הגדרות נוספות "Open further settings".
- געו בשינוי פעולה "Change function".
- בחרו את הפעולה הרצויה.
- הפעולה החדשה תופיע בצג ביחד עם הטמפרטורה המומלצת.
- במידת הצורך הגדירו את הטמפרטורה לפעולה החדשה.
- געו ב- "OK".
- הפעולה שונתה.
- יישמרו הזמנים שהוכנסו קודם לכן.

### שימוש בפעולת הפריכות Crisp

יהיה זה רעיון טוב להשתמש בפעולה זו בעת בישול פריטים לחים מבפנים, אולם חייבים להיות פריכים מבחוץ, כמו למשל, צ'יפס קפואים או לביבות.

פעולה זו מתאימה גם לעוגות עמוקות הממולאות בפירות טריים, כגון שזיפים או עוגת תפוחים.

תוכלו להפעיל את פעולת הפריכות "Crisp function" עם כל פעולת בישול. לקבלת התוצאות המיטביות, הפעילו אותו בתחילת תהליך הבישול.

לאחר הכנסת המזון לתוך התנור, בחרו את הפעולה והגדירו את הטמפרטורה.

- בחרו בשינוי "Change"
- געו בפתיחת הגדרות נוספות "Open further settings".
- געו בפעולת הפריכות "Crisp function"
- מופעל "On" יופיע בשדה הפריכות "Crisp function".
- געו ב- "OK".
- תופעל פעולת הורדת הלחות.

## השימוש בתנור - פעולות נוספות

### הגדרת זמן הבישול

הניחו את המזון בתוך התנור, בחרו פעולת בישול והגדירו את הטמפרטורה.

תוכלו להגדיר את התכנית כדי להפעילה או להפעילה ולכבותה באופן אוטומטי באמצעות הגדרת זמן הבישול "Duration" "מוכן ב-" "Ready at" או התחל ב-" "Start at".

- זמן הבישול "Duration" הכניסו את זמן הבישול הרצוי. לאחר שהסתיים זמן הבישול, החימום יכבה באופן אוטומטי. זמן הבישול המרבי הניתן להגדרה הוא 12:00 שעות.

את זמן הבישול לא תוכלו לשנות אם אתם משתמשים בחיישן מזון. בעת השימוש בחיישן מזון, זמן הבישול נקבע בעת שמושגת טמפרטורת הליבה המוגדרת.

- מוכן ב-" "Ready at" הגדירו את הזמן שתרצו שתסתיים פעולת הבישול. התנור יכבה באופן אוטומטי בזמן שהגדרתם.

את "מוכן ב-" לא תוכלו לשנות אם אתם משתמשים בחיישן מזון. בעת השימוש בחיישן מזון, זמן סיום הבישול נקבע בעת שמושגת טמפרטורת הליבה המוגדרת.

- התחל ב-" "Start at" הגדרת הזמן הרצוי לתחילת הבישול. התנור יופעל באופן אוטומטי בזמן שהגדרתם.

תוכלו להשתמש באפשרות זו רק אם הגדרתם "זמן בישול" או "מוכן ב-". (פרט למצב בו אתם משתמשים בחיישן מזון).

# השימוש בתנור - פעולות נוספות

## הפעלה וכיבוי אוטומטיים

אנו ממליצים לכם להשתמש בהפעלה וכיבוי אוטומטיים בעת שימוש בצלייה. עם זאת, אל תשהו יתר על המידה את תחילת האפייה כדי למנוע מתערובת עוגה או בצק להתייבש, ולחומרי התפחה לאבד את היעילות שלהם.

כדי להפעיל תכנית בישול ולכבות אותה באופן אוטומטי עליכם לבחור איך להיכנס את נתוני הזמן:

- "זמן בישול" ו- "מוכן ב-"

- "זמן בישול" ו- "התחל ב-"

- "מוכן ב-"/ ו- "התחל ב-"

לדוגמא:

השעה כעת 11:30. לבישול המזון שלכם נדרשות 30 דקות והמזון חייב להיות מוכן בשעה 12:30.

■ בחרו בשינוי "Change"

■ געו בפתיחת הגדרות נוספות "Open further settings".

■ בשדה זמן בישול "Duration" הגדירו 00:30 ש'.

■ בשדה מוכן ב- "Ready at" הגדירו את הזמן ל- 12:30.

■ זמן "התחל ב-"/ יחושב באופן אוטומטי. התחל ב- 12:00 "Start at 12:00" יופיע בצג.

התנור יתחיל לפעול באופן אוטומטי כאשר זמן זה מגיע.

## כיבוי אוטומטי

דוגמא:

השעה כעת 11:45. יש לבשל את המזון במשך כ- 30 דקות והמזון חייב להיות מוכן בשעה 12:15.

בחרו בזמן בישול "Duration" והגדירו את הזמן ל- 00:30 ש' או בחרו במוכן ב- "Ready at" והגדירו את הזמן ל- 12:15.

התנור ייכבה אוטומטית כאשר זמן הבישול יסתיים או כשיגיע זמן סיום הבישול.

## הגדרת זמן הבישול

■ בחרו בשינוי "Change"

■ געו בפתיחת הגדרות נוספות "Open further settings".

■ בחרו את זמן הבישול

■ געו ב- "OK".

## הגדרת מוכן ב-

■ בחרו בשינוי "Change"

■ געו בפתיחת הגדרות נוספות "Open further settings".

■ בשדה מוכן ב- "Ready at", הגדירו את סיום הבישול הרצוי.

■ געו ב- "OK".

זמן הבישול נשמר ולאחר מכן תתחיל ספירה לאחור בדקות, כאשר בדקה האחרונה הזמן ייספר לאחור בשניות.

# השימוש בתנור - פעולות נוספות

## שינוי זמן הבישול המוגדר

- בחרו בשינוי "Change".
- כל האפשרויות הניתנות לשינוי תופענה בצג.
- הגדירו את הזמן הרצוי.
- געו ב- "OK".

כל ההגדרות תתבטלנה במקרה של הפסקת חשמל.

## ביטול הבישול

- געו פעמיים ב- ↵.
- השאלה האם לשנות פעולה "Change function?" תופיע בצג.
- בחרו בכן "Yes".
- בצג יופיע התפריט הראשי. הגדרות כלשהן תתבטלנה.

## רצף תכנית המופעלת וכבית באופן אוטומטי

**עד זמן התחלת הפעולה**, הטמפרטורה שנבחרה, "התחל ב-" ושעת ההתחלה יופיעו בצג.

**לאחר שהחלה תכנית הבישול**, תוכלו לעקוב בצג אחר שלב החימום עד שתושג הטמפרטורה הנדרשת.

ברגע שהתנור הגיע לטמפרטורה המוגדרת, הזמזם ישמיע צליל תזכורת, אם אפשרות זו מופעלת (עיינו בפרק "הגדרות - עוצמת הצליל - צלילי הזמזם").

**לאחר שלב החימום**, הזמן שנותר יופיע בצג.

תוכלו לעקוב אחר הספירה לאחור של הזמן המופיעה בצג. בדקה האחרונה הספירה לאחור תוצג בשניות.

**בסיום תכנית הבישול**, הזמזם ישמיע צליל תזכורת, אם אפשרות זו מופעלת (עיינו בפרק "הגדרות - עוצמת הצליל - צלילי הזמזם").

החימום ותאורת התנור ייכבו. הודעת התהליך הסתיים "Process finished" תופיע בצג.

יש לכם אפשרות לשמור את התכנית כתכנית משתמש (עיינו בפרק "תוכניות המשתמש") או להגדיל את זמן הבישול דרך שדה שינוי "Change". געו ב- ↵ כדי לחזור לתפריט הראשי.

**במהלך שלב ההתקררות** מאוורר הקירור ימשיך זמן מה לפעול.

## לחות פלוס

המים נשאבים דרך הצינורית שמתחת לצד השמאלי של לוח הבקרה.

⚠ השתמשו אך ורק במי ברז טריים בעת בישול בפעולת לחות פלוס. נזלים אחרים יגרמו נזק לתנור.

המים לאחר מכן מוזרקים כמטחי אדים לתוך תא התנור במהלך תכנית הבישול.

פתחי כניסת האדים ממוקמים בפינה השמאלית האחורית של תקרת התנור.

מטח אדים אחד נמשך כ- 5-8 דקות.

התנור שלכם מצויד במערכת הזרקת אדים לבישול עם לחות. אפייה, צלייה ובישול עם לחות פלוס מבטיחה הזרקת אדים והולכת אוויר מיטבית להשגת תוצאות בישול והשחמה מעולות.

לאחר בחירת לחות פלוס תצטרכו להגדיר את הטמפרטורה ואת מספר מטחי האדים.

באפשרותכם לבחור:

- מטח אדים אוטומטי Automatic steam

לכך נדרשת כמות מספקת של מים למטח אחד של אדים. מטח האדים יוזרק לתוך התנור באופן אוטומטי לאחר שלב ההתחממות.

- מטח אחד של אדים  
2 מטחי אדים  
3 מטחי

תצטרכו להוסיף את כמות המים המתאימה בהתאם למספר מטחי האדים.

עליכם לשחרר את מטחי האדים בעצמכם.

פעולת לחות פלוס

היווצרות עיבוי בחלק הפנימי של דלת התנור בעת הזרקת האדים היא תופעה טבעית. העיבוי יתפוגג במהלך תכנית הבישול.

- הכינו את המזון והכניסו אותו לתנור.
- געו במצבי פעולה "Functions".
- בחרו בפעולת לחות פלוס.

טמפרטורה מומלצת של 160°C תופיע בצג.

התנור יתחמם, התאורה ומאוורר הקירור יתחילו לפעול.

מספר מטחי האדים המוזרקים תלוי בסוג המזון המיועד לבישול:

- **תערובות שמרים** יתפחו טוב אם אדים מוזרקים בתחילת התוכנית.

- **לחם ולחמניות** יתפחו גם הם טוב יותר אם יחשפו לאדים בתחילת התוכנית.

הזרקת מטח של אדים בסוף התכנית יעניק ללחם וללחמניות קרום נוצץ.

- בעת **צליית בשר עם תכולת שומן גבוה** הזרקת אדים בתחילת הצלייה תעזור לדלל את השומן.

הוספת לחות אינה מתאימה לתערובות המכילות כמות לחות גבוהה, כגון בצק עלים ומקצפות, מכיוון שתוספת האדים אינה מאפשרת להם להתייבש במידה מספקת.




### מתי להוסיף אדים

אפשרות זו תופיע בצג רק לאחר שבחרתם 1, 2 או 3 מטחי אדים.

**עצה:** אם בחרתם יותר ממטח אדים אחד, יש לשחרר את המטח השני לפחות 10 דקות לאחר תחילת תוכנית הבישול.

#### - מטח אדים ידני

אם אתם רוצים להזריק את מטחי האדים באופן ידני:

- געו באדים ידני "Manual steam". לאחר מכן הגדירו את טיימר התזכורת  כדי להזכיר לכם מתי לשחרר אותם.

#### - מטח אדים מבוקר זמן

אם תרצו להגדיר זמנים שבהם ישתחררו מטחי האדים:

- געו במטח אדים מבוקר זמן "Time-controlled steam".
- הגדירו את הזמן לכל מטח אדים. לאחר מכן התנור ישחרר את האדים בזמנים שהוגדרו. הספירה לאחור מתחילה מרגע תחילת התוכנית.

■ געו ב- "OK".

לאחר מכן תופיע בצג הודעה למילוי מים.

### הגדרת הטמפרטורה

- הגדירו את הטמפרטורה הרצויה.
- געו ב- "OK"

### הגדרת מספר מטחי האדים

אם תרצו שמטח האדים יוזרק באופן אוטומטי לתוך התנור בסיום שלב ההתחממות:

- געו במטח אדים אוטומטי "Automatic steam".

אם תרצו להזריק ידנית מטח אחד או יותר של אדים בזמנים מסוימים:

- בחרו במטח אדים "1 burst of steam", בשני מטחי אדים "2 bursts of steam", ובשלשה מטחי אדים "3 bursts of steam".

■ געו ב- "OK".

יתחיל תהליך שאיבת המים.  
כמות המים הנדרשת תישאב לתוך התנור. כמות המים המצוינת לעיל גבוהה מעט מהכמות הנדרשת למעשה, ולכן תישאר כמות קטנה של מים במיכל.

תוכלו להפסיק ולחדש את תהליך מילוי המים ולחדשו בכל עת באמצעות בחירה בעצירה "Stop" או בהתחלה "Start".

■ הוציאו את מיכל המים לאחר סיום תהליך מילוי המים.

■ אשרו את ההודעה המודיעה לכם שהסתיים תהליך מילוי המים באמצעות מגע ב- "OK".

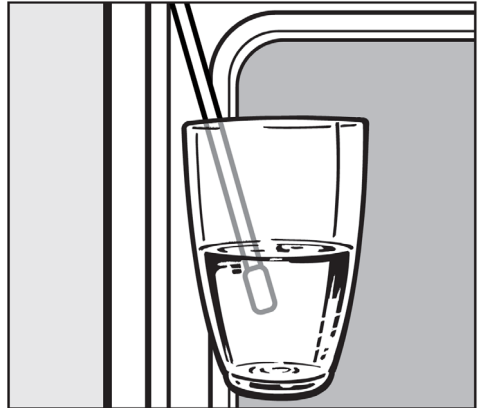
■ סגרו את הדלת.

תוכלו לשמוע שהמשאבה פועלת לזמן קצר כדי לשאוב את המים שנותרו בצינורית לתוך התנור.

הכנה והתחלת תהליך כניסת המים

■ מלאו כלי מתאים בכמות המים הנדרשת של מי ברז טריים.


■ פתחו את הדלת.



■ משכו קדימה את צינורית מילוי המים (ממוקמת מתחת לצד השמאלי של לוח הבקרה).

■ הכניסו את צינורית מילוי המים לתוך מיכל עם מי ברז טריים.

### שינוי סוג החימום

לחות פלוס  משתמשת במאוורר חימום "Fan heat" ביחד עם תוספת אדים.

תוכלו להשתמש באחד מתוך סוגי החימום האחרים שלהלן:

- חימום בהולכה

- אפייה מוגברת

- צלייה אוטומטית

■ בחרו בשינוי "Change".

■ בחרו בפתיחת הגדרות נוספות "Open further settings".

■ עברו דרך רשימת האפשרויות עד שיודגש שינוי סוג החימום "Change type of heating".

■ געו בשינוי סוג החימום "Change type of heating".

■ בחרו את סוג החימום הרצוי.

■ געו ב- "OK".

הבישול יתבצע באמצעות סוג החימום שבחרתם.

התנור יתחיל להתחמם ומאוורר הקירור יופעל. הטמפרטורה הרצויה והטמפרטורה הנוכחית יופיעו בצג.

תוכלו לראות בצג את תצוגת עליית הטמפרטורה.

יישמע צליל "ביפ" בעת שמושגת הטמפרטורה המוגדרת אם אפשרות זו מופעלת (עיינו בפרק "הגדרות - עוצמת הצליל - צלילי הזמזם").

אם בחרתם במטח אדים מבוקר זמן "Time-controlled steam", יופיע בצג זמן השחרור של מטח האדים. במידת הצורך תוכלו לשנות זמן זה באמצעות האפשרות שינוי "Change".

אדים יכולים לגרום לפגיעה גופנית וכוויות. אל תפתחו את הדלת בעת הזרקת מטח אדים. עיבוי על החיישנים יגרום להם להגיב לאט יותר.

### 1, 2 או 3 מטחי אדים

#### - הזרקה ידנית של מטחי אדים

אם בחרתם במטח אדים ידני "Manual steam", תוכלו לשחרר את מטחי האדים מיד לאחר שהתחלת מטח האדים Start burst מופיע בצג.

אנא המתינו עד שיושלם ההתחממות כדי לאפשר לאדים להתפזר בצורה אחידה באמצעות האוויר החם שבתנור.

נא עיינו בספרי מתכונים כדי לתזמן את מטחי האדים.

**עצה:** הגדירו את טיימר התזכורת כדי להזכיר לכם להפעיל מטחי אדים.

■ געו בהתחלה "Start".

מטח האדים ישתחרר, והודעת מטח אדים פעיל Burst of steam active תופיע בצג.

■ המשיכו כפי שתואר לעיל כדי להזריק מטחי אדים נוספים.

הודעת מטח האדים הסתיים Burst of steam finished תופיע לאחר כל מטח אדים.

■ המשיכו לבשל עד סיום זמן הבישול המוגדר.

#### - מטח אדים מבוקר זמן

התנור ישחרר אדים בזמן המוגדר מראש.

### מטח אוטומטי של אדים

הודעת מטח אוטומטי של אדים "Automatic burst of steam" תופיע בצג.

לאחר השלמת שלב ההתחממות, מוזרק מטח האדים האוטומטי.

המים יתאיידו בתא חלל התנור בעת שחרור האדים, והודעת מטח אדים פעיל "Burst of steam active" תופיע בצג.

לאחר השלמת מטח האדים, תופיע בצג הודעת מטח האדים הסתיים "Burst of steam finished".

■ המשיכו לבשל עד סיום זמן הבישול המוגדר.

### התחלה מיידית של תהליך אידוי המים הנוותרים

אדים יכולים לגרום לפגיעה גופנית וכוויות. אל תפתח את דלת התנור במהלך פעולת האידוי.

- בחרו בפעולת לחות פלוס (SSS) או בפעולה אוטומטית המשתמשת באדים.

הודעת האם לאדות את הלחות הנוותרת "Evaporate residual moisture?" תופיע בצג.

- געו בכך "Yes".

- געו במקש OK.

הודעת אידוי שאריות המים "Evaporate res. water" והזמן יופיעו בצג.

יתחיל תהליך האידוי. בצג תופיע ספירה לאחור של זמן האידוי.

במהלך תהליך האידוי, הזמן עשוי להיות מותאם על ידי המערכת בהתאם לכמות המים הנוכחית.

### אידוי המים הנוותרים

בעת הבישול באמצעות תוספת לחות, המים מחולקים באופן שווה בין מספר מטחי האדים ונעשה בהם שימוש כל עוד שהתכנית אינה מופרעת.

עם זאת, אם תכנית המשתמשת באדים נקטעת לפני שכל מטחי האדים הוזרקו, המים שהיו מיועדים למטחי האדים שלא נעשה בהם שימוש יישארו בתוך המערכת.

בפעם הבאה שתבחרו בפעולת אדים פלוס (SSS) או בתוכנית עם שימוש בלחות, הודעת האם לאדות את הלחות הנוותרת "Evaporate residual moisture?" תופיע בצג עם האפשרות לדילוג "Skip" וכן "Yes".

עדיף להתחיל מייד את אידוי המים שנותרו כך שרק מים טריים יהיו בשימוש במהלך תוכנית הבישול.

## דילוג על תהליך אידוי הלחות השירית

⚠ אל תבטלו את הבקשה לאידוי הלחות השירית אלא אם אתם באמת זקוקים לה, מכיוון שהדבר עלול לגרום ליחידת האדים לגלוש לתוך החלל הפנימי של התנור כאשר נשאבים יותר מדי מים.

■ אם תבחרו בלחות פלוס או בפעולה אוטומטית המשתמשת באדים, הודעת האם לאדות את הלחות הנותרת "Evaporate residual moisture?" תופיע בצג.

■ געו בדילוג "Skip".

כעת תוכלו לבצע בישול בפעולת לחות פלוס או בפעולה אוטומטית המשתמשת באדים.

תתבקשו לבצע תהליך אידוי של הלחות הנותרת בפעם הבאה שתבחרו בפעולת לחות פלוס או בתוכנית בישול אוטומטית המשתמשת בלחות, וכאשר תכבו את התנור.

בסיום תהליך אידוי המים הנותרים, הודעת התהליך הסתיים "Process finished" תופיע בצג.

■ געו במקש ↩.

■ כעת תוכלו לבצע בישול בפעולת לחות פלוס או בפעולה אוטומטית המשתמשת באדים.

לחות עשויה להתעבות על הדלת ובחלל הפנימי של התנור, ויש לנגבה לאחר שהתנור התקרר.

## תוכניות אוטומטיות

### שימוש בתוכנית אוטומטית

מתוך התפריט הראש:

■ געו בתוכניות אוטומטיות  Auto.

רשימה של סוגי המזון תופיע בצג.

■ געו בסוג המזון הרצוי.

■ געו במקש OK.

התוכניות האוטומטיות הזמינות תופענה בצג.

■ בחרו את התכנית האוטומטית הרצויה.

כל צעד שעליכם לבצע לפני תחילת התכנית האוטומטית יופיע בצג.

בהתאם לתכנית שבחרתם, מידע או הנחיות נוספות תופענה בצג, כמו למשל,

- כלי הצלייה או תבנית האפייה,

- מפלס גובה המדף,

- שימוש בחיישן המזון,

- זמן הבישול.

■ פעלו בהתאם להנחיות המופיעות בצג.

בתנור שלכם קיים מגוון רחב של תוכניות אוטומטיות כדי לאפשר לכם להשיג בקלות תוצאות בישול מעולות. פשוט בחרו את התכנית המתאימה לסוג המזון שאתם מבשלים ופעלו בהתאם להנחיות שבצג.

כל התוכניות האוטומטיות מפורטות ברשימת התוכניות האוטומטיות  Auto.

### סקירה

- עוגות Cakes

- דברי מאפה Baked goods

- לחם Bread

- תערובות לחם Bread mixes

- לחמניות Bread rolls

- פיצה Pizza, קישים וכו' Quiche & Co.

- בשר Meat

- בשר ציד Game

- עופות Poultry

- דגים Fish

- מאפים ומוקרמים Bakes & Gratins

- מזון קפוא Frozen food

- קינוחים Dessert

- בתוכניות מסוימות יש להוסיף נוזלים או ירקות במהלך הבישול. הודעה בצג תבקש מכם לבצע את ההוספה (כמו למשל, הוסף נוזל ב...  
"Add liquid at ...").

- בתוכניות מסוימות נדרש שלב חימום מוקדם לפני הכנסת המזון לתנור. הודעה בצג תנחה אותכם מתי להכניס את המזון לתנור.

### הערות לגבי שימוש בתוכניות אלה

- בעת שימוש בתוכניות אוטומטיות המתכונים הניתנים (בחוברת באנגלית בלבד) מיועדים למידע בלבד.

תוכלו להשתמש בהם למתכונים דומים אחרים, כולל כאלו המשתמשים בכמויות שונות.

- החלל הפנימי של התנור חייב להיות בטמפרטורת החדר לפני תחילת תוכנית אוטומטית.

- זמן הבישול המצוין עבור תוכניות אוטומטי הוא זמן בישול מוערך, העלול להשתנות בהתאם לתכנית. זמן הבישול, במיוחד לבישול בשר, ישתנה בהתאם לטמפרטורה ההתחלתית של המזון.



## תוכניות אוטומטיות

- געו בתכנית האוטומטית הרצויה, או בסוג המזון עד שהתכנית הרצויה תופיע בצג.  
תתחיל התכנית האוטומטית.
- פעלו בהתאם להנחיות שבצג.

### חיפוש

תוכלו לחפש "תוכניות אוטומטיות"  לפי סוג המזון ולפי השם של התכנית האוטומטית.

קיים חיפוש בטקסט מלא שניתן להשתמש בו גם כדי לחפש חלקי מילים.

מהתפריט הראשי:

- געו בתוכניות אוטומטיות .

רשימה של סוגי מזון תופיע בצג.

- געו בחיפוש "Search".

- השתמשו במקלדת כדי להקליד את הטקסט לחיפוש, לדוגמה לחם "Bread".


מספר הצלחות החיפוש יוצג בפיינה הימנית התחתונה של הצג.

אם לא נמצאת התאמה, או אם קיימות יותר מ-40 התאמות, השדה הצלחות החיפוש "Hits" יתבטל ותצטרכו לשנות את טקסט החיפוש.

- געו בהצלחות חיפוש "Hits".

לאחר מכן יופיעו סוגי המזון והתוכניות האוטומטיות הזמינות.

## יצירת תכנית משתמש

■ געו בתוכניות המשתמש .

■ בחרו בצור תכנית משתמש  
"Create programme"

קעת תוכלו לבצע את ההגדרות לשלב  
בישול 1.

פעלו בהתאם להנחיות בצג:

■ בחרו ואשרו את פעולת הבישול,  
הטמפרטורה וזמן הבישול.

בהתאם לפעולת תנור שנבחרה,  
תוכלו גם לבחור בפעולות חימום  
מהיר "Rapid heat-up" ופריכות  
"Crisp" דרך פתיחת הגדרות  
נוספות "Open further settings".

קעת הוגדרו הגדרות לשלב הבישול 1.

תוכלו להוסיף עוד שלבי בישול,  
לדוגמא, אם תרצו להוסיף פעולת  
בישול אחרת נוספת.

אם נדרשים שלבי בישול נוספים:

■ געו בהוספה "Add" והמשיכו בדומה  
לשלב בישול 1.

לאחר שסיימתם להגדיר את שלבי  
הבישול:

■ געו בסיום "Finish".

באפשרותכם ליצור ולשמור עד 20  
תוכניות אישיות שלכם.

- כל אחת יכולה להכיל עד 10 שלבי  
בישול. זה מאפשר לכם לשמור את  
הרגלי השימוש הנפוצים ביותר בעת  
הכנת מתכונים מאוד מדויקים. כל  
שלב מכיל מצה פעולה, טמפרטורה  
וזמן בישול.

- תוכלו לציין את מפלס(י) הגובה  
להצבת מזון.

- תוכלו להכניס את שם התכנית  
למתכון שלכם.

בפעם הבאה שתבחרו את התכנית,  
היא תופעל באופן אוטומטי.

ישנן דרכים שונות של יצירת תכנית  
המשתמש User programme:

- געו באפשרות שמירה "Save" בסיום  
תוכנית אוטומטית.

- געו בשמירה "Save" לאחר סיום  
תוכנית עם זמן בישול מוגדר.

לאחר מכן העניקו שם לתוכנית.

# תוכניות המשתמש

## התחלת תוכנית משתמש

■ געו ב- .

שמות התוכניות יופיעו בצג.

■ געו בתוכנית הרצויה.

תוכלו להתחיל מיד את התוכנית שנשמרה, להשהות את תחילת התוכנית או לשנות את שלבי התוכנית.

- התחל עכשיו Start now  
התוכנית תתחיל מייד והחימום בתנור יופעל.

- התחל מאוחר יותר Start later  
אפשרות זו זמינה רק אם אתם משתמשים בחיישן מזון. תוכלו לקבוע מתי תתחיל התוכנית. התנור יתחיל לחמם אוטומטית בזמן שהגדרתם.

- מוכן ב- Ready at  
תוכלו לקבוע מתי תרצו לסיים את הבישול. התנור יכבה באופן אוטומטי בזמן שקבעתם.

- התחל ב- Start at  
תוכלו לקבוע מתי תרצו שתתחיל תוכנית הבישול, והתנור יופעל באופן אוטומטי בזמן שקבעתם.

לבסוף קבעו את מפלס(י) הגובה הרצויים.


■ געו במפלס הגובה הרצוי.

סיכום או ההגדרות שלכם יופיעו בצג.

■ בדקו את הגדרות ולאחר מכן אשרו במגע ב- "OK" או בחרו בשינוי "Alter" כדי לשנות את ההגדרות.

■ בחרו בשמור "Save".

■ באמצעות המקלדת העניקו שם לתוכנית.

תוכלו להוסיף מעבר שורה לשמות תוכניות ארוכות יותר באמצעות שימוש בסימן .

■ לאחר שהכנסתם את שם התוכנית, געו בשמור "Save".

הודעה המופיעה בצג תאשר שהשם נשמר.

■ געו ב- "OK".


תוכלו להתחיל מיד את התוכנית שנשמרה, להשהות את תחילת התוכנית או לשנות את שלבי התוכנית.

האפשרות לשינוי שלבי התוכנית "Change cooking stages" מתוארת בשינוי תוכניות המשתמש "To change User programmes".

## שינוי תוכניות המשתמש

### שינוי שלבי בישול

שלבי הבישול בתכנית אוטומטית שאתם רוצים לשנות את שמם כתכנית משתמש לא ניתנים לשינוי.

■ געו ב- .

שמות התוכניות יופיעו בצג.

■ עברו ברשימה עד שהתכנית הרצויה תודגש.

■ בחרו בתהליך "Process".

■ בחרו בשינוי תוכנית "Change program".

■ געו בתוכנית הרצויה.

תוכלו לשנות את ההגדרות הפרטניות לשלב בישול או הוספת שלבי בישול נוספים לתוכנית.

■ געו בשלב הבישול שתמצו לשנות או בחרו בהוספת שלב בישול "Add cooking stage".

■ שנו את התוכנית כרצונכם (עיינו בפסקה "יצירת תוכנית משתמש").

■ בדקו את ההגדרות ולאחר מכן אשרו אותם עם "OK".

■ בחרו בשמירה "Save".

■ במידת הצורך, שנו את השם (עיינו בפסקה "יצירת תוכנית משתמש") וגעו בשמירה "Save".

ישמרו השינויים בתוכנית שלכם.

- תצוגת שלבי הבישול

Display cooking stages  
תקציר ההגדרות יופיע בצג. תוכלו לשנות את ההגדרות דרך שינוי "Change" (עיינו בפסקה "שינוי תוכניות המשתמש").

■ געו בפעולה הרצויה.


■ אשרו את ההודעה המתייחסת למפלס הגובה לשימוש באמצעות מגע ב- "OK".

התכנית שנבחרה תתחיל לפעול בהתאם לזמן ההחלה או זמן הסיום שהוגדרו.


# תוכניות המשתמש

---

## שינוי שם





- געו בתוכניות המשתמש .
- שמות התוכניות יופיעו בצג.
- בחרו בתהליך "Process".
- בחרו בשינוי תוכנית "Change programme".
- געו בתוכנית הרצויה.
- געו בשינוי שם "Change name".
- הכניסו שם חדש (עיינו בפסקה "יצירת תוכנית משתמש").
- בחרו בשמור "Save".
- בצג תופיע הודעה המאשרת שהשם נשמר.
- געו ב- "OK".
- השם החדש לתכנית שלכם נשמר.

## ביטול תוכניות משתמש

- געו בתוכניות המשתמש .
- שמות התוכניות יופיעו בצג.
- בחרו בתהליך "Process".
- בחרו בביטול תוכנית משתמש "Delete programme".
- געו בתוכנית הרצויה.
- געו בכך "Yes".
- התוכנית תיבטל.
- תוכלו לבטל את כל תוכניות המשתמש בפעולה אחת (עיינו בפרק "הגדרות - הגדרות ברירת מחדל - תוכניות המשתמש").




אכילת מזון שבושל כראוי חשובה לשמירת בריאות טובה. אפו עוגות, פיצות, צ'יפס וכו' עד שיזהיבו. אל תבשלו אותם יתר על המידה.

## פעולות


בהתאם לתהליך הכנת המזון, תוכלו להשתמש בפעולת מאוורר פלוס , אפייה מוגברת , לחות פלוס  או בהולכת חום .

## כלי בישול

בחירת כלי הבישול תלויה בפעולת התנור וההכנות.

- מאוורר פלוס , אפייה מוגברת , לחות פלוס :

מגש אפייה, מגש אוניברסלי, וכלי בישול מכל חומר העמיד בחום.

- הולכת חום : מתכת כהה, אמייל, פח או תבנית אפייה מאלומיניום עם גימור מאט שאינו מבריק, זכוכית עמידה בחום או כלי חרס.

**הימנעו משימוש בכלים ממתכות בהירות או נוצצות הגורמות לתוצאות השחמה ובישול לא אחידות ובמקרים מסוימים העוגות לא נאפות כראוי.**

- הניחו תמיד את תבניות האפייה על מדף.

- מקמו תבניות מלבניות כשהצד הארוך יותר מופנה לרוחב המדף כדי לאפשר הפצת חום מיטבית ותוצאות אפייה אחידות.

- כאשר אתם אופים עוגות עם תוספת פירות טריים ועוגות ספוג עמוקות, והניחו להציב את התבנית בתוך המגש האוניברסלי כדי לקלוט נתזים וגלישות כלשהם.

## נייר אפייה, שימון תבנית האפייה

כל האביזרים של Miele (מגש אפייה, מגש אוניברסלי, מגש גורמה מחורר, ומגש האפייה העגול) מצופים באמייל עם תכונת PerfectClean לניקוי מושלם.

בדרך כלל אין צורך לשמן או לכסות בנייר אפייה משטחי אמייל עם ציפוי PerfectClean.

יש צורך בנייר אפייה רק כאשר


- אתם אופים מזון כלשהו עם מליחות גבוהה (לדוגמה: בייגלה, מקלות לחם), מכיוון שהנתרן עלול לגרום נזק למשטחי ה- PerfectClean,

- אתם אופים מקצפות או עוגיות ספוגיות עם תכולת חלבון ביצה גבוהה, משום שהם נוטים להידבק.

- אתם מבשלים מזון קפוא על המדף.

## מפלסי גובה המדף<sup>5</sup><sub>1</sub>

מפלס גובה המדף עליו אתם מניחים את המזון המיועד לאפייה תלוי במצב פעולת התנור ומספר המגשים בשימוש.

- מאוורר פלוס 


מגש 1: במפלס גובה 2

2 מגשים: במפלסי גובה  $1 + 2 / 3 + 4$

3 מגשים: במפלסי גובה  $1 + 3 + 5$

בעת שימוש במגש האוניברסלי ומגש אפייה לאפות בשני מפלסי גובה או יותר בו זמנית, הניחו את המגש האוניברסלי מתחת למגש האפייה.

אפו עוגיות ועוגות לחות בו זמנית בשני מפלסי גובה לכל היותר.

- לחות פלוס 

מגש 1: במפלס גובה 2

- אפייה מוגברת 

מגש 1: במפלס גובה 1 או 2

- הולכת חום 

מגש 1: במפלס גובה 1 או 2

## הערות לטבלאות האפייה

### הטמפרטורה

ככלל, בחרו בטמפרטורה הנמוכה יותר הניתנת בטבלת האפייה.



אפייה בטמפרטורות גבוהות יותר מאלה המומלצות עשויה להפחית את זמן הבישול, אך תגרום להשחמה לא אחידה, ותוצאות בישול גרועות.

### זמן האפייה

בדקו האם המזון מבושל בסיום הזמן הקצר ביותר המופיע בטבלה.

כדי לבדוק האם עוגה מוכנה, הכניסו קיסם עץ למרכז. מבלי שבצק או פירורים נדבקו אליו.

## טבלת אפייה

			עוגות / ביסקוויטים
 [דקות]	 5 1 [°C]		
			תערובות בצק סמיך
60-70	2	150-170	עוגת ספוג
65-80	2	150-170	עוגה עגולה
30-50	2 [1+3 <sup>4)</sup>	150-170	מפינס (1 [2] מגשים)
26-40	2	150	עוגות קטנות (1 מגש) <sup>(2(1)</sup>
28-40	2+4	150 <sup>3)</sup>	עוגות קטנות (2 מגשים) <sup>(2(1)</sup>
25-40	2	150-170	עוגת ספוג (מגש)
60-80	2	150-170	עוגת שיש, עוגת אגוזים (תבנית)
45-50	2	150-170	עוגת פירות טריים, עם ציפוי מרנג (מגש)
35-55	2	150-170	עוגת פירות טריים (מגש)
55-65	2	150-170	עוגת פירות טריים (תבנית)
25-35	2	150-170	בסיס לפלאן <sup>(1)</sup>
20-25	2 [1+3 <sup>4)</sup>	150-170	עוגות קטנות / ביסוויטים <sup>(1)</sup> 1 [2] מגשים)
			תערובות בחושות
20-25	2	150-170	בסיס לפלאן
45-55	2	150-170	עוגת שטריוצל
15-25	2 [1+3 <sup>4)</sup>	150-170	עוגות קטנות / ביסוויטים <sup>(1)</sup> 1 [2] מגשים)
30-45	2 [1+3 <sup>4)</sup>	140	עוגיות טיפות <sup>(2(1)</sup> 1 [2] מגשים)
70-95	2	150-170	עוגת גבינה
80-105	2	160	פיא תפוחים (תבנית בקוטר 20 ס"מ) <sup>(2(1)</sup>
50-70	2	160-180	פיא תפוחים <sup>(1)</sup>
55-75	2	150-170	טורט אפרסקים עם ציפוי (תבנית)
-	-	-	עוגת תפוחים שוויצרית









הנתונים לפעולה המומלצת מודפסים באותיות מודגשות.


אלא אם צוין אחרת, הזמנים בטבלה מיועדים לתנור שלא חומם מראש. עם תנור המחומם מראש, קצרו את הזמנים בעד 10 דקות.




באופן כללי, אם מצוין טווח טמפרטורות, עדיף לבחור בטמפרטורה הנמוכה ולבדוק את המזון לאחר הזמן הקצר ביותר.




# אפייה

					
 [דקות]	 5 1	 [°C]	 [דקות]	 5 1	 [°C]
-	-	-	60-70	2	150-170
-	-	-	65-80	2	150-170
-	-	-	25-45	2	160-180
-	-	-	<b>23-35</b>	<b>3</b>	<b>160<sup>3)</sup></b>
-	-	-	-	-	-
-	-	-	25-40	2	170-190
-	-	-	60-80	2	150-170
-	-	-	45-50	2	170-190
-	-	-	35-55	1	170-190
-	-	-	55-65	2	160-180
-	-	-	20-25	2	170-190
-	-	-	15-25	3	160-180 <sup>3)</sup>
-	-	-	15-20	2	170-190 <sup>3)</sup>
-	-	-	45-55	2	170-190
-	-	-	15-25	3	160-180 <sup>3)</sup>
-	-	-	<b>15-33</b>	<b>2</b>	<b>160<sup>3)</sup></b>
75-90	2	150-170	<b>85-95</b>	<b>2</b>	<b>160-180</b>
-	-	-	<b>80-95</b>	<b>1</b>	<b>180</b>
<b>50-70</b>	<b>1</b>	<b>160-180</b>	45-65	1	170-190
<b>50-60</b>	<b>2</b>	<b>150-170</b>	55-75	2	170-190
<b>25-40</b>	<b>1</b>	<b>190-210<sup>3)</sup></b>	<b>35-50</b>	<b>1</b>	<b>220-240<sup>3)5)</sup></b>

 מאורר פלוס /  הולכת חום /  אפייה מוגברת

 הטמפרטורה /  מפלסי גובה המדף /  זמן האפייה

<sup>(1)</sup> כבו את החימום מהיר  במהלך שלב ההתחממות (עיינו בביטול החימום המהיר בעמ' 58).





<sup>(2)</sup> ההגדרות חלות גם בבדיקה בהתאם לתקן EN 60350.

<sup>(3)</sup> חממו מראש את התנור.

<sup>(4)</sup> הוציאו את מגשי האפייה מהתנור לפני שהסתיים הזמן הנקוב אם המזון השחים כנדרש.

<sup>(5)</sup> בחרו בהפעלת פעולת הפריכות "open further settings – Crisp function – On".

## טבלת אפייה

			עוגות / בייסקוויטים
 [דקות]	 5 1	 [°C]	
			<b>תערובות ספוגיות<sup>(1)</sup></b>
15-20	2	170-190	טורט/תחתית לפלאן (2 ביצים)
22-30	2	175-195	עוגת ספוג (4 עד 6 ביצים) <sup>(1)</sup>
<b>25-33</b>	<b>2</b>	<b>170</b>	עוגות ספוג מוקצפות <sup>(1)(2)</sup>
15-25	2	160-180	לחמניות שוויצריות <sup>(1)</sup>
			<b>בצק שמרים/בצק-גבינה-שמן</b>
<b>15-30</b>	<sup>5)</sup>	<b>50</b>	התפחת בצק
50-60	2	150-170	גוגלהוף
55-65	2	150-170	לחם פירות
35-45	2	150-170	עוגת שטריוצ'ל
40-60	2	160-180	עוגת פירות (מגש)
50-60	2	160-180	לחם לבן
50-60	2	170-190 <sup>3)</sup>	לחם חיטה מלאה
35-45	2	170-190	פיצה (מגש) <sup>(1)</sup>
35-45	2	170-190	עוגת בצל
25-30	2 [1+3 <sup>4)</sup>	150-170	מאפה תפוחי עץ מגולגל (1 [2] מגשים)
30-45	2 [1+3 <sup>4)</sup>	160-180	<b>בצק עלים<sup>(1)</sup></b> , צפיחיות (1 [2] מגשים)
20-25	2 [1+3 <sup>4)</sup>	170-190	<b>פחזניות</b> (1 [2] מגשים)
25-50	2 [1+3 <sup>4)</sup>	120-140	<b>עוגות מרנג</b> , מקרון (1 [2] מגשים)

הנתונים לפעולה המומלצת מודפסים באותיות מודגשות.

אלא אם צוין אחרת, הזמנים בטבלה מיועדים לתנור שלא חומם מראש. עם תנור המחומם מראש, קצרו את הזמנים בעד 10 דקות.

באופן כללי, אם מצוין טווח טמפרטורות, עדיף לבחור בטמפרטורה הנמוכה ולבדוק את המזון לאחר הזמן הקצר ביותר.

# אפייה

[דקות]	5 1	[°C]	[דקות]	5 1	[°C]
–	–	–	<b>10–20</b>	<b>2</b>	<b>170–190</b> <sup>3)</sup>
–	–	–	<b>20–40</b>	<b>2</b>	<b>170–190</b> <sup>3)</sup>
–	–	–	<b>20–45</b>	<b>2</b>	<b>150–180</b> <sup>3)</sup>
–	–	–	<b>12–16</b>	<b>2</b>	<b>180–200</b> <sup>3)</sup>
	–	–	15–30	<sup>5)</sup>	50
	–	–	50–60	1	160–180
	–	–	55–65	2	150–170
	–	–	35–45	2	170–190
40–55	2	170–190	40–55	3	160–180 <sup>1)6)</sup>
–	–	–	50–60	2	160–180
–	–	–	50–60	2	190–210 <sup>3)</sup>
40–50	2	170–190	<b>30–45</b>	<b>2</b>	<b>190–210</b> <sup>6)</sup>
25–35	2	170–190	<b>25–35</b>	<b>2</b>	<b>180–200</b> <sup>6)</sup>
–	–	–	25–30	2	160–180
–	–	–	30–40	3	180–200 <sup>3)</sup>
–	–	–	20–25	2	190–210 <sup>3)</sup>
–	–	–	25–50	2	120–140 <sup>3)</sup>

מאוורר פלוס / הולכת חום / אפייה מוגברת

הטמפרטורה / מפלסי גובה המדף / זמן האפייה

<sup>(1)</sup> אין להשתמש בחימום מהיר במהלך שלב ההתחממות.

<sup>(2)</sup> ההגדרות חלות גם בבדיקה בהתאם לתקן EN 60350.





<sup>(3)</sup> חממו את התנור.

<sup>(4)</sup> הוציאו את מגשי האפייה מהתנור לפני שהסתיים הזמן הנקוב אם המזון השחים כנדרש.

<sup>(5)</sup> הניחו את מדף הרשת על רצפת תא התנור והניחו עליו את הקערה עם הבצק.

<sup>(6)</sup> בחרו בהפעלת פעולת הפריכות "open further settings – Crisp function – On".

## פעולות

בהתאם לצורת הכנת המזון, תוכלו להשתמש במאוורר פלוס , לחות פלוס , צלייה אוטומטית , או תוכנית אוטומטית.  חום

## כלי בישול

ניתן להשתמש בסוגי הכלים העמידים בחום שלהלן:





כלי גורמה לתנור של Miele, מחבתות טיגון, מגשי זכוכית חסינים לחום, שקיות צלייה, כלים העשויים מחרס או ברזל יצוק, המגש האוניברסלי, מדף ו/או המגש למניעת התזה (אם קיים) המונח על גבי המגש האוניברסלי.

אנו ממליצים לצלות בכלים לתנור כדי להבטיח שישארו מספיק נוזלים להכנת ציר או רוטב. התנור ישאר נקי יותר בעת צלייה פתוחה.

## הערות לגבי טבלת הצלייה

### הטמפרטורה

ככלל, בחרו בטמפרטורה הנמוכה יותר הניתנת בטבלת האפייה. אם תשתמשו בטמפרטורות גבוהות יותר, הבשר ישחים מבחוץ, אבל לא יהיה מבושל כנדרש.

בעת בישול עם מאוורר פלוס  או לחות פלוס , או צלייה אוטומטית , בחרו בטמפרטורה נמוכה ב- 20°C מטמפרטורת הבישול בהולכת חום .

לנתחי בשר ששוקלים יותר מ 3 ק"ג, בחר בטמפרטורה נמוכה ב- 10°C מזו הניתנת בטבלת הצלייה. הצלייה תימשך זמן רב יותר בטמפרטורה נמוכה יותר, אך תהיה אחידה יותר. בעת צלייה על מדף הרשת, הגדירו טמפרטורה נמוכה ב- 10°C מהטמפרטורה הנדרשת בעת צלייה בכלי בישול.

## חימום מראש

נדרש חימום מראש של התנור בעת צליית בשר סינטה ופילה.

## עצות שימושיות

### השחמה

ההשחמה מתבצעת רק לקראת סיום זמן הצלייה. הסירו את המכסה במחצית זמן הצלייה המשוער, אם נדרשת השחמה מוגברת יותר.

### זמן עמידה

בסיום תוכנית הצלייה, הוציאו את הצלי מהתנור, עטפו אותו ברדיד אלומיניום והשאירו אותו לעמוד במשך כ- 10 דקות. פעולה זו תסייע לפזר את מיצי הבשר באופן אחיד לפני פריסת הבשר.

### צליית עוף

לגימור פריך, כ- 10 דקות לפני סיום זמן הבישול מרחו את העופות במעט מים מלוחים.

## ⊕ זמן הצלייה

השיטה הבריטית המסורתית לחישוב זמן הצלייה היא לאפשר 15 עד 20 דקות לכל ליברה/450 גר', בהתאם לסוג הבשר, בתוספת של 20 דקות, כדי להתאים את זמן הצלייה להשגת תוצאות מיטביות. זמן הצלייה יכול גם להיקבע באמצעות הכפלת עובי הצלי [ס"מ] עם הזמן לס"מ [דקות / ס"מ], בהתאם לסוג הבשר:

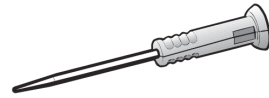
בשר בקר: ..... 15-18 דקות/ס"מ  
שר עגל / כבש: ..... 12-15 דקות/ס"מ  
סינטה / פילה: ..... 8-10 דקות/ס"מ

בדקו האם הבשר מבושל בסיום זמן הצלייה הקצר ביותר המצוין בטבלה.

 <sup>5</sup><sub>1</sub> מפלסי גובה המדף

ככלל, השתמשו במפלס גובה 2.

## חיישן המזון



שימוש בחיישן המזון האלחוטי מאפשר לפקח על עליית הטמפרטורה בעת הבישול בפשטות ובמדויק.

## כיצד פועל חיישן המזון

הקצה המתכתי החד של החיישן מוכנס לתוך המזון. בתוך הקצה המתכתי קיים חיישן טמפרטורה המודד את טמפרטורת הליבה של המזון בעת הבישול.

חיישן הטמפרטורה ממוקם כ- 2 ס"מ מהקצה. החדירו את חיישן המזון כך שחיישן הטמפרטורה יהיה ממוקם במרכז (עיינו בפסקה "הערות חשובות לגבי השימוש בחיישן המזון").

עליית טמפרטורת ליבת המזון משקף את מידת הבישול של המזון.

תוכלו לתכנת את טמפרטורת הליבה כך שתהיה נמוכה או גבוהה יותר, בהתאם להעדפתכם לסיום נא "Rare" בינוני "Medium" או עשוי היטב "Well done".


טמפרטורת הליבה ניתנת לכיוון לטמפרטורה של עד  $99^{\circ}\text{C}$ . עיינו בטבלת הצלייה ובפרק "בישול בטמפרטורה נמוכה" כדי להתאים את טמפרטורת הליבה לסוג הבשר הנצלה.

זמן הבישול של בשר הנקבע באמצעות שימוש בחיישן הטמפרטורה זהה לזמן הבישול הנקבע באמצעות זמן.

ערכי טמפרטורת הליבה משודרים באמצעות אותות גלי רדיו ממשדר הנמצא בידי חיישן דרך אנטנה בקיר האחורי של התנור לבקרה האלקטרונית של התנור מיד לאחר שהמזון עם החיישן מוכנס לתוך התנור.

## מתי להשתמש בחיישן המזון

מלבד תוכניות אוטומטיות, יישומים מיוחדים ותוכניות משתמש, תוכלו להשתמש בחיישן המזון במצבי הפעולה הבאים:

- צלייה אוטומטית 
- מאורר פלוס 
- אפייה מוגברת 
- הולכת חום 
- לחות פלוס 
- גריל מאורר 

שידור מדויק מתאפשר אך ורק כאשר דלת התנור סגורה.

אם דלת התנור נפתחת בעת תוכנית הבישול כדי למשל, לטפוח על הבשר, גלי הרדיו נקטעים, והם מתחדשים כאשר הדלת נסגרת חזרה. טמפרטורת הליבה הנוכחית תחזור להופיע בצג לאחר מספר שניות.

אם חיישן המזון לא בשימוש, אין להשאיר אותו בתוך התנור בעת פעולת תוכנית בישול. חיישן המזון עלול להיהרס בטמפרטורה שמעל ל- $100^{\circ}\text{C}$ .

מסיבה זו, כשחיישן המזון אינו בשימוש, יש להכניסו למחזיק שלו בדלת.

חיישן המזון אינו ניזוק כשהוא מוחדר לתוך המזון מכיוון שטמפרטורת הליבה היא עד ל- $99^{\circ}\text{C}$ .

## הערות חשובות לגבי שימוש בחיישן המזון

⚠ כדי להבטיח תוצאות בישול מיטביות, נא בצעו את ההנחיות שלהלן.

### הימנעו:

- אל תשתמשו בכלי בישול עמוקים, צרים או מתכתיים מכיוון שהם מפריעים לשידורי אותות הרדיו.
- אל תניחו פריטי מתכת כמו למשל, מכסה, רדיד אלומיניום, מדפים או תבניות אפייה במדף שמעל המזון עם חיישן המזון.
- ניתן להשתמש במכסים מזכוכית.
- אין להשתמש בו זמנית בחיישן מזון רגיל נוסף העשוי ממתכת.
- אל תאפשרו לידיית של חיישן המזון להיות טבולה ברוטב או בנוזל הבישול, לשכב על המזון או על קצה כלי הבישול.

אל תשתמשו בחיישן המזון כדי להרים או כדי להזיז את המזון. החיישן עשוי להישבר.

קחו לתשומת לבכם:

- תוכלו להניח את הבשר בסיר, על מדף או בצלחת מזכוכית, בהתאם למצב הפעולה הנבחר.
- עליכם להחדיר את כל הקצה המתכתי של החיישן לתוך מרכז המזון. הידיית חייבת להיות מופנית בזווית כלפי פינה או כלפי דלת התנור. וודאו שהחיישן לא מוחדר בצורה אופקית.
- בעת בישול עוף, החדירו את הקצה המתכתי לתוך החלק העבה ביותר בחזה העוף. תוכלו למצוא את החלק העבה ביותר של החזה באמצעות לחיצה עם הבוהן והאצבע המורה על אזור החזה.
- אל תאפשרו לקצה המתכת לגעת בעצם כלשהי או לחדור לתוך אזור שומני של הבשר. אם עצם או שומן בא במגע עם החיישן, פעולת הבישול עשויה להסתיים מוקדם מדי.
- אם הבשר מכיל כמות שומן גדולה, בחרו בטמפרטורת הליבה הגבוהה ביותר המופיעה בטבלת צלייה.
- בעת שימוש בשקיות צלייה או ברדיד אלומיניום, החדירו את חיישן המזון דרך השקית או הרדיד לתוך מרכז הבשר. תוכלו גם למקם את הבשר עם חיישן הבשר המוחדר לתוכו לתוך רדיד אלומיניום. עקבו אחר ההנחיות של יצרן שקיות הצלייה/רדידי האלומיניום.



## השימוש בחיישן המזון

- הוציאו את חיישן המזון מתוך המחזיק שבדלת התנור.
  - החדירו את כל הקצה המתכתי של החיישן לתוך המזון. הידית חייבת להיות ממוקמת בזווית כלפי מעלה.
  - הכניסו את המזון לתנור.
  - סגרו את הדלת.
  - בחרו את מצב הפעולה או בחרו בתוכנית אוטומטית.
- הודעת האם להמשיך את הבישול עם חיישן המזון "Continue cooking with the food probe? תופיע בצג."
- געו ב- "OK".
  - במידת הצורך שנו את הטמפרטורה המומלצת.
  - במידת הצורך שנו את טמפרטורת הליבה המומלצת.
- לא תוכלו לשנות את טמפרטורת הליבה בתוכניות אוטומטיות.

- בעת שימוש בשקיות צלייה או ברדיד אלומיניום, החדירו את חיישן המזון דרך השקית או הרדיד לתוך מרכז הבשר. תוכלו גם למקם את הבשר עם חיישן הבשר המיוחד לתוכו לתוך רדיד אלומיניום. עקבו אחר ההנחיות של יצרן שקיות הצלייה/רדידי האלומיניום. הכניסו את המזון לתוך התנור.

- בעת בישול מזון מאד שטוח כמו למשל דג, עליכם להחדיר את חיישן המזון בצורה כמעט אופקית לתוך הדג. הניחו את הדג בתוך כלי מזכוכית העמיד לבישול בתנור או בכלי מקרמיקה, מכיוון שדפנות כלי מתכתי מפריעות לשידורי אותות הרדיו של החיישן.

אם בעת הבישול לא נקלטים אותות מחיישן המזון, תופיע בצג הודעת תקלה. החדירו את חיישן המזון לתוך אזור אחר במזון.

## תצוגת הזמן הנותר

לאחר זמן מה, תצוגת הזמן הנותר המשוער (כלומר, זמן הפעולה הנותר) תופיע בצג.

הזמן הנותר מחושב מטמפרטורת הבישול שהוגדרה, מטמפרטורת הליבה הנדרשת ומדפוס עליית טמפרטורת הליבה.

הזמן הנותר מופיע תחילה כזמן משוער. ככל שמתקדם תהליך הבישול, הזמן הנותר מעודכן בקביעות, והופך להיות מדויק יותר.

שינוי הבישול או טמפרטורת הליבה או בחירת פעולת בישול אחרת תבטל את המידע לגבי הזמן הנותר. הזמן הנותר יחושב מחדש אם הדלת נשארה פתוחה לאורך זמן.

## לתצוגת טמפרטורת המזון

ברגע שהזמן נותר מופיע בצג, תוכלו גם להציג את טמפרטורת הליבה הנוכחית.

■ בחרו בשינוי "Change".

■ בחרו בתצוגת טמפרטורת המזון "Display core temperature".

■ געו במופעל On.

■ געו ב-"OK".

טמפרטורת הליבה בפועל תופיע גם היא בצג.

תוכלו גם להשהות את תחילת תוכנית הבישול לזמן מאוחר יותר. לשם כך, בחרו באפשרות התחלה ב-"Start at". אם אתם משתמשים בתוכנית אוטומטית, בחרו באפשרות להתחלה מאוחרת "Start later".

תוכלו להעריך מתי האוכל יהיה מוכן היות וזמן הבישול של תוכנית הבישול עם חיישן מזון זהה לזמן הבישול ללא שימוש בחיישן המזון.

לא תוכלו להגדיר זמן בישול "Duration" או זמן "מוכן ב-"Ready at", מכיוון שזמן הבישול נקבע על ידי מועד ההגעה טמפרטורת הליבה.

## השימוש בחום השירי

פעולת החימום בתנור נפסקת זמן קצר לפני סיום תוכנית הבישול. החום הנותר בתנור מספיק כדי להשלים את תהליך הבישול.

השימוש בחום הנותר מאפשר לחסוך באנרגיה.

שלב חסכון באנרגיה "Energy save phase" יופיע בצג כדי לחות שהתנור בשלב חסכון באנרגיה. טמפרטורת הליבה הנמדדת לא תיראה יותר בצג.

מאוורר הקירור ממשיך לפעול, אם נבחר מצב מאוורר "fan", בהגדרות מאוורר החימום.





כאשר הושגה טמפרטורת הליבה שנבחרה,

- הודעת התהליך הסתיים "Process finished" תופיע בצג,

- הזמזם ישמיע צליל תזכורת, אם הוא מופעל (עיינו בפרק "הגדרות - עוצמת הצליל - צלילי הזמזם").

אם המזון עדיין לא מספיק התבשל, החדירו את חיישן המזון למקום אחר והפעילו חזרה את התוכנית.








## טבלת צלייה









 / 		בשר/דגים
 [דקות]	 (1) <sup>2</sup> [°C]	
100-130 <sup>2)</sup>	170-190	נתח בשר בקר מובחר, כ- 1 ק"ג
<b>45-55<sup>3)</sup></b>	<b>200-220</b>	פילה בקר או נתח סינטה, כ- 1 ק"ג
<b>100-120<sup>4)</sup></b>	<b>140-160</b>	בשר צייד, כ- 1 ק"ג
60-70 <sup>4)</sup>	160-180	קציץ בשר, כ- 1 ק"ג
<b>80-100<sup>4)</sup></b>	<b>180-200</b>	בשר עגל, כ- 1.5 ק"ג
<b>90-120<sup>4)</sup></b>	<b>170-190</b>	שוק טלה, כ- 1.5 ק"ג
50-60 <sup>3)</sup>	170-190	אוכף טלה, כ- 2 ק"ג
<b>60-70</b>	<b>180-200</b>	עוף, כ- 0.8-1.2 ק"ג
<b>90-120</b>	<b>170-190</b>	עוף, כ- 2 ק"ג
<b>110-130</b>	<b>170-190</b>	עוף, ממולא, כ- 2 ק"ג
<b>150-180</b>	<b>160-180</b>	עוף, כ- 4 ק"ג
<b>35-55</b>	<b>160-180</b>	דג, שלם, כ- 1.5 ק"ג

הנתונים לפעולה המומלצת מודפסים באותיות מודגשות.

אלא אם מצוין אחרת, הזמנים הניתנים בטבלה מיועדים לתנור שלא חומם מראש. באופן כללי, אם מצוין טווח טמפרטורות, עדיף לבחור בטמפרטורה הנמוכה ולבדוק את המזון לאחר הזמן הקצר ביותר.

הטמפרטורות המצוינות בטבלה מיועדות לצלייה בכלי פתוח. הורידו את הטמפרטורה ב- 10°C אם אתם צולים ישירות על המגש האוניברסלי או על המדף המונח על המגש האוניברסלי.

6)  [°C]			1) 	
	 [דקות]	 [°C]	 [דקות]	 [°C]
85-95	<b>110-140<sup>4)</sup></b>	<b>190-210</b>	-	-
40-70 <sup>7)</sup>	45-55 <sup>3)</sup>	200-220	-	-
80-90	100-120 <sup>4)</sup>	150-170	<b>100-120<sup>4)</sup></b>	<b>140-160</b>
75-80	<b>60-70<sup>4)</sup></b>	<b>190-210</b>	60-70 <sup>4)</sup>	170-190
70-80	100-120 <sup>4)</sup>	190-210	<b>90-110<sup>4)</sup></b>	<b>170-190</b>
80-85	90-120 <sup>4)</sup>	200-220	<b>90-120<sup>4)</sup></b>	<b>170-190</b>
70-75	<b>50-60</b>	<b>190-210</b>	-	-
85-90	60-75 <sup>5)</sup>	190-210	<b>60-70</b>	<b>190-210</b>
85-95	90-110 <sup>5)</sup>	190-210	<b>90-110</b>	<b>180-200</b>
85-95	110-130 <sup>5)</sup>	190-210	<b>100-120</b>	<b>180-200</b>
85-90	150-180	180-200	<b>140-170</b>	<b>170-190</b>
75-80	35-55	190-210	<b>35-55</b>	<b>170-190</b>

-  מאורר פלוס /  צלייה אוטומטית /  לחות פלוס /  הולכת חום  
 הטמפרטורה /  זמן הצלייה /  טמפרטורת הליבה לחיישן המזון  
 ככלל, השתמשו במפלס גובה 1 או 2 בהתאם לגובה המזון  
<sup>1)</sup> לאחר שלב ההתחממות, בזמן הבישול, הזריקו מטח אדים בהפוגות.  
<sup>2)</sup> צלו תחילה עם מכסה, לאחר מכן הסירו את המכסה במחצית זמן הבישול והוסיפו כ- ½ ליטר מים.  
<sup>3)</sup> חממו מראש את התנור, אך אל תשתמשו בחימום מהיר .  
<sup>4)</sup> הוסיפו כ- ½ ליטר מים במחצית זמן הצלייה.  
<sup>5)</sup> השתמשו במפלס גובה 3.  
<sup>6)</sup> בעת שימוש בחיישן המזון, הגדירו את טמפרטורת הליבה למזון המבושל.  
<sup>7)</sup> בחרו את טמפרטורת הליבה המתאימה למידת העשייה הרצויה של סיום הבישול:  
 נא: 40-45°C, בינוני: 50-60°C, עשוי היטב 60-70°C

# בישול בטמפרטורה נמוכה

## זמני בישול/טמפרטורות הליבה

טמפרטורת הליבה** ב- °C	זמן בישול בדקות	בשר
48	60-90	נתח סינטה - נא
57	120-150	- בינוני
69	180-240	- עשוי היטב
68	150-210	שוק טלה*
63	180-210	אוכף עגל*
60	90-120	אוכף כבש*

\* ללא עצמות

\*\* תוכלו להשתמש בחיישן טמפרטורת המזון כדי לפקח על טמפרטורת הליבה.

## לאחר הבישול

מכיוון שהבשר מבושל בטמפרטורה נמוכה מאד:

- תוכלו לפרוס את הבשר מיד לאחר הוצאתו מהתנור. אין צורך בזמן מנוחה.

- הבשר יכול להישמר בבטחה בתוך התנור החם עד להגשתו ללא השפעה על תוצאות הבישול.

- פעולת הבישול מסתיימת כשהבשר בטמפרטורה אידיאלית למאכל מידי. הגישו את הבשר על צלחות מחוממות מראש עם רוטב שחומם היטב כדי למנוע מהבשר להתקרר במהירות.

זה סוג של בישול אידיאלי לבישול בשר בקר, עגל או טלה כאשר נדרשות תוצאות בישול רכות ועדינות.

תחילה עליכם לצרוב את הבשר מכל צדדיו בטמפרטורה גבוהה על הכיריים על מנת לאטום אותו.

לאחר מכן בשלו את הבשר בתנור בטמפרטורה נמוכה בפרק זמן ארוך. מיצי הבשר שבתוך נתח הבשר יתחילו לזרום באופן שווה בתוך הבשר ויגיעו גם לשכבות החיצוניות. שיטה זו מעניקה תוצאות בישול רך ועסיסי.

## עצות

- השתמשו בבשר רזה אשר היה תלוי לאחר השחיטה ונחתך כהלכה. יש להוציא את העצמות לפני תחילת הבישול.

- לצריבת הבשר השתמשו בשמן בישול מתאים העמיד בטמפרטורות גבוהות..

- אין לכסות את הבשר בזמן הבישול.

- הבישול נמשך בין 2-4 שעות בהתאם לגודל וכמות הבשר, ומידת גימור הבישול וההשחמה הנדרשים.

## בישול בטמפרטורה נמוכה

- הניחו את המגש האוניברסאלי על מדף הרשת ולאחר מכן הכניסו את המדף למפלס הגובה המומלץ.

⚠ היזהרו:  
גוף החימום העליון / גריל בתנור חם  
מאד. סכנת כוויות.

- הכניסו את תקע חיישן המזון לתוך השקע בדופן התנור עד שתחושו שהוא התחבר כראוי.

- סגרו את הדלת.

בסיום תוכנית הבישול, הודעת התהליך הסתיים "Process finished" תופיע בצג, הזמזם ישמיע צליל תזכורת, אם הוא מופעל (עיינו בפרק "הגדרות - עוצמת הצליל - צלילי הזמזם").

אם המזון עדיין לא מספיק התבשל לשביעות רצונכם המלאה, החדירו את חיישן המזון למקום אחר והפעילו חזרה את התוכנית.

## שימוש ביישום המיוחד "בישול בטמפרטורה נמוכה"

אנו ממליצים להשתמש במגש זכוכית כשמעליו מונח מדף הרשת.

- געו ביישומים מיוחדים .

- געו בבישול בטמפרטורה נמוכה "Low temperature cooking".

- הגדירו את הטמפרטורה.

- הגדירו את טמפרטורה הליבה core temperature.

- פעלו בהתאם להנחיות שעל גבי המסך.

בשלב החימום המוקדם, הניחו את מגש הזכוכית ואת מדף הרשת בתוך התנור.

- בעת ביצוע החימום המוקדם של התנור, צרבו היטב את הבשר על הכיריים.

⚠ סכנת כוויות!  
כשהתנור חם, השתמשו בכפפות מגן מבודדות בעת הכנסת המזון, הפיכתו או הוצאתו מהתנור, בעת כיוון מפלסי גובה המדפים וכו'.

- כאשר הודעת השתמשו בחיישן המזון "Use the food probe" מופיעה בצג, הניחו את הבשר הצרוב על המדף והחדירו את חיישן המזון עמוק למרכזו.

התייחסו גם למידע הניתן ב- "צלייה - חיישן המזון".

## בישול בטמפרטורה נמוכה


- הניחו את הבשר הצרוב על המגש.
  - בחרו בשינוי "Change".
  - הנמיכו את הטמפרטורה ל-  $100^{\circ}\text{C}$ .
  - המשיכו את פעולת הבישול עד סיום זמן הבישול.
- תוכלו לתכנת את זמן סיום הבישול כמתואר בפרק "פעולות ללא גלי מיקרו - הגדרת זמן הבישול".

### בישול בטמפרטורה נמוכה - הגדרה ידנית של הטמפרטורה

אנו ממליצים להשתמש במגש זכוכית כשמעליו מונח מדף הרשת.

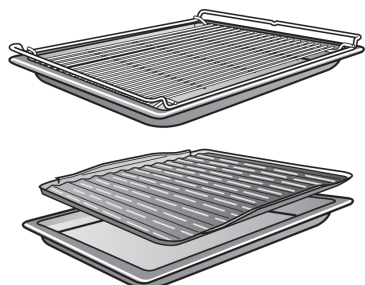
אל תשתמשו בחימום המהיר כדי לחמם מראש את התנור.

- הניחו את מגש הזכוכית כשמעליו מונח מדף הרשת במפלט גובה 2.
- בחרו במצבי הפעולה .
- געו בהולכת חום .
- הכניסו טמפרטורה של  $130^{\circ}\text{C}$ .
- כבו את החימום המוקדם במגע על שינוי - פתיחת הגדרות נוספות - חימום מוקדם - כבוי "Change – Open – further settings - Rapid heat-up – Off".
- חממו מראש את התנור ביחד עם מגש הזכוכית ומדף הרשת במשך כ- 15 דקות.
- בעת ביצוע החימום המוקדם של התנור, צרבו היטב את הבשר על הכיריים.

 סכנת כוויות!  
כשהתנור חם, השתמשו בכפפות מגן מבודדות בעת הכנסת המזון, הפיכתו או הוצאתו מהתנור, בעת כיוון מפלסי גובה המדפים וכו'.



## מגשים ומדפים



השתמשו במגש האוניברסלי עם מדף הרשת או המדף למניעת התזה (אם קיים) המונח עליו. המיצים מהמזון המתבשל נקלטים מתחת למדף, ובכך נמנע מהם להתיז על דפנות התנור ולכלוך אותם. לאחר מכן ניתן להשתמש במיצים להכנת ציר בשר ורטבים.

אל תשתמשו במגש האפייה.

⚠ סכנת כוויות.

בעת השימוש בגריל, דלת התנור חייבת להיות סגורה. כשהדלת פתוחה האדים החמים הפורצים מחוץ לתנור אינם עוברים דרך מאוורר הקירור ומקוררים. הבקרים יתחממו וקיימת סכנת שריפה.

## פעולות:

### גריל מלא

לצלייה בגריל של כמויות גדולות יותר של נתכים דקים (כגון, סטייקים) והשחמת תבשילים אפויים.

כל גוף החימום העליון / גריל מתחמם ומקבל גוון אדום וזוהר כדי להפיק את החום הנדרש.

### גריל חסכוני

לצלייה בגריל של כמויות קטנות יותר של נתכים דקים (כגון, סטייקים) והשחמת תבשילים אפויים.

רק החלק הפנימי של גוף החימום העליון / גריל מתחמם כדי להפיק את החום הנדרש.

### גריל מאוורר

לצליית פריטים גדולים יותר, כמו למשל: עוף.

גוף החימום העליון / גריל והמאוורר מופעלים וכבים לסירוגין.

## בדיקת מצב המזון המתבשל

כדי לבדוק עד כמה הבשר מבושל, לחצו עליו עם כף.

נא: אם הבשר מאפשר לכף להילחץ בקלות, החלק הפנימי של הבשר עדיין אדום.

בינוני: אם קיימת התנגדות מסוימת, החלק הפנימי של הבשר ורדרד.

עשוי היטב: אם קיימת התנגדות קטנה מאוד, הבשר עשוי היטב.

בדקו אם הבשר מבושל לאחר הזמן הקצר ביותר המצוין בטבלת הגריל.

## עצה

אם פני השטח של נתכים דקים של בשר מבושלים אך המרכז עדיין נא, להמשיך הצלייה השתמשו בטמפרטורה נמוכה יותר או השתמשו במפלט גובה נמוך יותר כדי לאפשר למזון להתבשל עד לליבה שלו.

## הערות לטבלת הצלייה בגריל

### הטמפרטורה

ככלל, בחרו בטמפרטורה הנמוכה יותר הניתנת בטבלת הצלייה בגריל. אם תשתמשו בטמפרטורות גבוהות יותר, הבשר ישחים מבחוץ, אבל לא יהיה מבושל כנדרש.

נתחי בשר דקים יש בדרך כלל לצלות בטמפרטורה של  $275^{\circ}\text{C}$ , ואילו נתכים עבים יותר יש לצלות בטמפרטורה של  $220^{\circ}\text{C}$ .

### חימום מראש

חממו תמיד מראש את הגריל במשך כ- 5 דקות עם דלת סגורה.

### מפלסי גובה המדף

בחרו את מפלס גובה המדף על פי עובי המזון.

- נתכים דקים: מפלס גובה מדף 3/4

- נחתכים עבים: מפלס גובה מדף 1/2

### זמן הצלייה בגריל

- יש לצלות נתכים שטוחים של דגים ובשר במשך כ- 6-8 דקות לכל צד. לנתכים עבים יותר נדרש זמן רב יותר לכל צד. עדיף לצלות בגריל מזון בעובי דומה בו זמנית, כך שזמן הצלייה לכל פריט יהיה זהה ככל שניתן.

- הפכו את המזון במחצית זמן הבישול.

## צלייה בגריל

- מקמו את המדף או את המדף למניעת התזה (אם קיים) על המגש האוניברסלי.
- הניחו מעל את המזון.
- בחרו את פעולת התנור הנדרשת ואת הטמפרטורה.
- חממו את הגריל במשך כ- 5 דקות עם דלת סגורה.

⚠ סכנת כוויות.

השתמשו בכפפות מבודדות לתנור בעת הכנסת מזון לתנור, להפיכתו או הוצאתו מהתנור, ובעת התאמת גובה המדף וכו', בתנור החם.

- הניחו את המזון על המדף הממוקם במפלס הגובה המתאים (עיינו בטבלת הגריל).
- סגרו את הדלת.
- הפכו את המזון במחצית זמן הבישול.

## הכנת המזון לצלייה בגריל

- ארגנו את הבשר. אל תמליחו את הבשר לפני הצלייה כדי למנוע מהמיצים להישאב החוצה.
- במידת הצורך הוסיפו מעט שמן על בשר רזה. אל תשתמשו בסוגים אחרים של שומן העלולים להישרף ולגרום להיווצרות עשן.
- נקו דגים בדרך רגילה. כדי לשפר את הטעם, הוסיפו מעט מלח או סחטו מעט מיץ לימון מעל הדג.

## טבלת צלייה בגריל

הנתונים לפעולה המומלצת מודפסים באותיות מודגשות. חממו את הגריל במשך כ- 5 דקות עם דלת סגורה, אלא אם מומלץ אחר. הפכו את המזון במחצית זמן הבישול המצוין בטבלה שצוטט. בדקו את המזון לאחר שהסתיים הזמן הקצר ביותר שבטבלה.

					מזון לצלייה בגריל
[דקות]	[°C]	[דקות]	[°C]		
<b>נתחים דקים</b>					
15-20	220	15-22	275	4	סטייק
-	-	<b>17-28</b>	<b>300</b>	4	המבורגר בקר <sup>(1)</sup>
25-30	220	25-30	275	3	קבאב
12-16	220	20-25	275	4	קבאב עוף
12-15	220	<b>8-12</b>	<b>275</b>	4	כבד
18-22	220	<b>15-20</b>	<b>275</b>	4	המבורגר
13-19	220	<b>12-18</b>	<b>275</b>	4	נקניקיות
13-18	220	20-25	275	4	פילה דג
20-25	220	<b>16-20</b>	<b>275</b>	4	דג פורל
7-10	220	<b>5-10</b>	<b>300</b>	3	טוסט <sup>(2)</sup>
10-15	220	10-15	275	3	טוסט גבינה
8-10	220	6-10	275	4	עגבניות
15-20	220	6-10	275	4	אפרסקים
<b>נתחים עבים</b>					
60-70	190	60-70	220	1	עוף, כ- 1.2 ק"ג <sup>(3)</sup>
35-45	250	-	-	2	נתח סיריון, פילה, ב- 1 ק"ג

גריל / גריל מאורר / הטמפרטורה / מפלסי גובה המדף / זמן בגריל

<sup>(1)</sup> ההגדרות חלות גם בעת שימוש בפעולת גריל לבדיקת התאמה לתקן EN 60350.

<sup>(2)</sup> אל תחממו מראש את התנור.

<sup>(3)</sup> השתמש במפלס גובה 2 לגריל מאורר .


## יישומים נוספים

---

פרק זה מעניק גם מידע לגבי היישומים הבאים:

- אפייה עדינה Gentle bake
- מזון קפוא / ארוחות מוכנות Frozen food/Ready meals

בתנור שלכם קיימות מספר יישומים נוספים בנוסף לתוכניות האוטומטיות:

- געו ביישומים הנוספים .
- להלן היישומים הנוספים הזמינים:
  - הפשרה Defrost
  - ייבוש מזון Drying food
  - חימום מחדש (חימום) Reheat (ארוחות מוכנות)
  - חימום כלים Heat crockery
  - בישול טמפרטורה נמוכה Low temperature cooking
  - פיצה Pizza
  - תוכנית שבת Sabbath programme

## הפשרה

השתמשו בפעולת ההפשרה כדי להפשיר בעדינות מזון קפוא.

ניתן להגדיר טמפרטורה שבין  $25^{\circ}\text{C}$  ל- $50^{\circ}\text{C}$ .


■ געו ביישומים הנוספים .

■ בחרו בהפשרה "Defrost".

■ במידת הצורך שנו את הטמפרטורה והגדירו את זמן ההפשרה.

■ פעלו בהתאם להנחיות המופיעות בצג.

האוויר ממוחזר דרך החלל הפנימי של התנור כדי להפשיר את המזון בעדינות.

 סכנה מחיידקי סלמונלה!  
חשוב במיוחד להקפיד על ניקיון המזון בעת הפשרת עופות. אל תשתמשו נוזלים מהפשרת העופות. שפכו נוזלים אלו ורחצו את הכלי, את הכיור ואת הידיים.

## עצות מועילות

- אם ניתן, הוציאו את המזון הקפוא מהאריזה והניחו אותו צלחת זכוכית.
- להפשרת עופות, הניחו אותם על המדף מעל התבנית לאיסוף השומנים שתאסוף את נוזלי ההפשרה, כך שהבשר לא יהיה מונח בתוך נוזלי ההפשרה.
- בשר, עוף ודגים אין צורך להפשיר לחלוטין לפני הבישול.  
בהפשרה חלקית פני השטח יהיו מספיק רכים לקליטת התבלינים.

## זמני ההפשרה

הזמן הנדרש להפשרה תלוי בסוג ומשקל המזון ובטמפרטורת ההקפאה בה אוחסן. הטבלה שלהלן מיועדת למידע בלבד. יש לבדוק ולוודא שהמזון הופשר כראוי.


המזון	משקל [גרם]	זמן [דקות]
עוף	800 גר'	90-120
בשר	500 גר'	60-90
	1000 גר'	90-120
נקניקיות	500 גר'	30-50
דגים	1000 גר'	60-90
תות שדה	300 גר'	30-40
עוגת חמאה	500 גר'	20-30
לחם	500 גר'	30-50

## יישומים נוספים


### ייבוש מזון

- פעלו בהתאם להנחיות המופיעות בצג.

מזון	זמן ייבוש
פירות	2-8 שעות
ירקות	3-8 שעות
עשבי תיבול*	50-60 דקות

\* היות ותוכנית זו משתמשת במאוורר, עליכם להשתמש בהולכת חום  עם טמפרטורה של  $80-100^{\circ}\text{C}$  בעת ייבוש עשבי תיבול.

- הנמיכו את הטמפרטורה אם מתחיל להיווצר עיבוי התוך התנור.

 סכנת כוויות.

חבשו כפפות מגן מבודדות לתנור. בעת הוצאת המזון המיובש מהתנור.

- לאחר הייבוש, אפשרו לפירות או הירקות המיובשים להתקרר.

פירות יבשים חייבים להיות יבשים לחלוטין, אבל גם רכים וגמישים.

- אחסנו בצנצנות זכוכית אטומות או בפחיות שימורים.

תכנית זו מיועדת לייבוש מזון בסגנון מסורתי כדי לשמר אותו.

תוכלו להגדיר טמפרטורה שבין  $80$  ל- $100^{\circ}\text{C}$ .

לפני שהם מייובשים, חשוב שהפירות והירקות יהיו בשלים ולא פגומים.

- הכינו את המזון המיועד לייבוש

- קלפו, הוציאו את הליבה מתפוחים, וחתכו אותם לפרוסות בעובי של  $0.5$  ס"מ.

- במידת הצורך, הוציאו את הגלעינים מהשזיפים.

- קלפו, הוציאו את הליבה מאגסים, וחתכו אותם לפלחים עבים.

- קלפו ופרסו את הבננות.

- נקו פטריות וחתכו אותם לשתיים או פרסו אותם.

- הסירו גזעים מפטרוזיליה ושמיר.

- פזרו את המזון המיועד לייבוש בצורה אחידה על המגש האוניברסאלי.

תוכלו גם להשתמש במדף הרשת או במגש האפייה המחורר, אם קיים ברשותכם.

- געו ביישומים הנוספים .

געו בייבוש "Drying".

במידת הצורך, שנו את הטמפרטורה המומלצת, ולאחר מכן הגדירו את זמן הייבוש.

## חימום מחדש


תוכנית זו משתמשת בלחות ומיועדת לחימום מחדש של ארוחות מבושלות.

תוכלו לבחור:

- Meat + veg בשר + ירקות
- Meat + potatoes בשר + תפ"א
- Meat + dumplings בשר + כיסונים
- Meat + pasta בשר + פסטה
- Fish + vegetables דגים + ירקות
- Fish + potatoes דגים + תפ"א
- Vegetable bake ירקות מבושלים
- Pasta bake פסטה אפויה
- Pasta in sauce פסטה ברוטב
- Pizza פיצה
- Ragout רגו (נתחי בשר או דג מתובלים)

השתמשו אך ורק בכלי בישול עמידים בחום.

■ הניחו את הכלי עם המזון המיועד לחימום על מדף הרשת. אל תכסו אותו.

■ בחרו ב- .

■ בחרו בחימום מחדש "Reheat" ובמידת הצורך שנו את הטמפרטורה.

■ פעלו בהתאם להנחיות המופיעות בצג.

⚠ סכנת כוויות .  
חבשו כפפות מגן מבודדות לתנור בעת הוצאת המזון מהתנור. טיפות מים עלולות להצטבר מתחת לכלים.

## חימום כלים

תוכנית זו מיועדת לחמם מראש את כלי האוכל שלכם.

ניתן להגדיר טמפרטורה שבין 50 ל-80°C.

השתמשו אך ורק בצלחות עמידות בחום.

■ הניחו מדף במפלס גובה 1 והניחו עליה את הצלחות המיועדות לחימום.

■ געו ביישומים הנוספים .

■ געו בחימום כלים "Heat crockery".

■ במידת הצורך שנו את הטמפרטורה המומלצת ולאחר מכן הגדירו את זמן החימום.

■ פעלו בהתאם להנחיות המופיעות בצג.

⚠ סכנת כוויות .  
חבשו כפפות מגן מבודדות לתנור בעת הוצאת הצלחות מהתנור.

■ הוציאו את הצלחות החמות.

■ כבו את התנור.



### התפחת בצק

תכנית זו אינה מוסיפה לחות ומיועדת במיוחד להתפחת בצק שמרים.

תוכלו להגדיר טמפרטורה שבין 30 ל- $50^{\circ}\text{C}$ .

■ געו ביישומים הנוספים .

■ געו בהתפחת בצק "Prove dough".

■ במידת הצורך שנו את הטמפרטורה המומלצת ולאחר מכן הגדירו את זמן החימום.

■ פעלו בהתאם להנחיות המופיעות בצג.

אם תרצו להתפיח בצק עם תוספת לחות, בחרו את התוכנית האוטומטית המתאימה.

### פיצה

תכנית זו מיועדת במיוחד לאפיית פיצה. ניתן להגדיר טמפרטורה שבין 160 ל- $250^{\circ}\text{C}$ .

■ געו ביישומים הנוספים .

■ געו בפיצה "Pizza".

■ במידת הצורך שנו את הטמפרטורה המומלצת ולאחר מכן הגדירו את זמן החימום.

■ פעלו בהתאם להנחיות המופיעות בצג.

## תוכנית שבת

תכנית זו מיועדת לשבתות וחגים.

בחרו את תכנית השבת ולאחר מכן בחרו את מצב הפעולה ואת הטמפרטורה.

התכנית תתחיל רק לאחר שהדלת נפתחת ונסגרת:

- תהליך הבישול יתחיל לאחר כ- 5 דקות באמצעות הולכת חום  או חימום תחתון .

- התנור יתחמם לטמפרטורה שהגדרתם וישמור על טמפרטורה זו לפרק זמן מרבי של 72 שעות.

- התאורה הפנימית לא תפעל, גם בעת פתיחת הדלת.

אם בחרתם ב- "הגדרות - תאורה - מופעלת", התאורה תישאר מופעלת בעת פעולת תוכנית השבת.

- תכנית שבת "Sabbath programme" תופיע בצג בעת פעולת תוכנית השבת.

- תצוגת השעון לא תופיע בצג.

לא תוכלו לשנות את תכנית השבת לאחר שהחלה, או לשמור אותה תחת "תוכניות משתמש".

תוכלו לבטל את התכנית רק באמצעות כיבוי התנור.

## כדי להשתמש בתכנית השבת

■ געו ביישומים הנוספים .

■ געו בתכנית שבת "Sabbath programme".


■ געו במצב הפעולה הרצוי.

לא תוכלו להתחיל את תכנית השבת אם טיימר התזכורת מופעל.

■ הגדירו את הטמפרטורה.

■ געו ב- "OK".

התנור מוכן כעת להכנסת המזון לתוכו.

תוכנית השבת "Sabbath programme"  והטמפרטורה המוגדרת יופיעו בצג.


■ פתחו את הדלת כאשר תרצו להפעיל את התכנית.

■ הכניסו את המזון לתנור.

■ סגרו את הדלת.




חימום התנור יופעל לאחר כ- 5 דקות.





אם תרצו לסיים את התכנית קודם לכן:

■ געו במקש ההפעלה / כיבוי  והמתינו עד שהתנור יכבה את עצמו באופן אוטומטי.


## יישומים נוספים

הטבלה שלהלן מכילה מספר דוגמאות:


 [דקות]	 3 1	 [°C]	מזון
45-60	1	190	לזניה
55-65	1	180	תפ"א מוקרמים
55-65	1	180	ירקות אפויים
40-50	1	190	מאפה פסטה

 הטמפרטורה /  5  
1 מפלסי גובה  
המדף /  זמן האפייה  
למתכונים אחרים, השתמשו בהגדרות  
הטמפרטורה והזמנים המיועדים למצב  
מאוורר פלוס .

## אפייה עדינה

פעולת האפייה העדינה  אידיאלית  
לאפייה והשחמה של תבשילים עם  
ציפוי פריך.

תוכלו להגדיר טמפרטורה שבין 100°C  
ל- 250°C.

■ געו במצבי הפעולה .

■ געו באפייה עדינה "Gentle bake".

■ במידת הצורך, שנו את הטמפרטורה  
המומלצת.

■ פעלו בהתאם להנחיות שבצג.

## מזון קפוא / ארוחות מוכנות

### עצות

#### עוגות, פיצות, באגטים

- פריטים גדולים קפואים כגון עוגות, פיצות או באגטים מכסים שטח נרחב של מגש האפייה או מגש אוניברסלי.

אם פריטים קפואים גדולים מבושלים במגשים אלה, הפרשי הטמפרטורה עלולים לגרום למגש להתעוות כך שלא ניתן יהיה להוציא מהתנור כשהוא חם שימוש נוסף יחמיר את העיוות. הניחו סוג זה של מזון על נייר לאפייה המונח על המדף כדי למנוע היווצרות תופעה זו.

- השתמש בטמפרטורה הנמוכה ביותר המומלצת על אריזת היצרן.

#### צ'יפס מוכן, קציצות או פריטים דומים

- פריטים קטנים של מזון קפוא, כגון צ'יפס מוכן לתנור, ניתן לבשל על מגש האפייה או המגש אוניברסלי. הניחו נייר אפייה על המגש, כך שהם יתבשלו בעדינות.

- השתמשו בטמפרטורה הנמוכה ביותר המומלצת על אריזת היצרן.

- הפכו מספר פעמים במהלך הבישול.

## שיטה

אכילת מזון שבושל כראוי חשובה לבריאות טובה.

אפו עוגות, פיצות, צ'יפס וכו' רק עד שיהיו זהובים. אל תבשלו אותם יתר על המידה.

- בחר את מצב הפעולה והטמפרטורה המומלצת המופיעים על גבי אריזת היצרן.
- חממו מראש את התנור.
- הניחו את המזון בתוך התנור המחומם מראש במפלס הגובה המומלץ על גבי האריזה.
- בדקו את המזון בסיום הזמן הקצר ביותר המומלץ על גבי האריזה.




**עצות:** התנור מציע תוכניות אוטומטיות למזון קפוא/ארוחות מוכנות (עיינו בפרק "ארוחות אוטומטיות").

# הערות למכוני תקינה


## מבחן בישול לפי תקן EN 60350

מזון נבדק	תבנית/מגש אפייה	מצב פעולה	 [דקות]	חימום מוקדם
עוגיות טיפות (8.4.1)	1 תבנית אפייה		30-40	לא
	2 תבנית אפייה <sup>(1)</sup>		30-45	לא
	1 תבנית אפייה		15-33	כן
עוגיות קטנות (8.4.2)	1 תבנית אפייה		25-35	לא
	2 תבניות אפייה		25-35	כן
	1 תבנית אפייה		20-30	כן
עוגת ספוג בחושה (8.5.1)	תבנית שטוחה $\emptyset$ 26 ס"מ <sup>(3)</sup>		22-30	לא
	תבנית שטוחה $\emptyset$ 26 ס"מ <sup>(4)(3)</sup>		20-45	כן
פיא תפוחים (8.5.2)	תבנית שטוחה $\emptyset$ 20 ס"מ <sup>(3)</sup>		80-105	לא
	תבנית שטוחה $\emptyset$ 20 ס"מ <sup>(3)</sup>		80-95	לא
טוסט (9.1)	מדף רשת		5-10	לא
גריל המבורגר בקר (9.2)	מדף רשת + תבנית איסוף שומנים		צד 1 8-13 צד 2 6-11	כן, 5 דקות

 מאוורר פלוס /  הולכת חום /  גריל

 הטמפרטורה /  מפלסי גובה המדף /  זמן הבישול

<sup>(1)</sup> הוציאו את תבניות האפייה אם התבשיל מושחם דיו לפני הזמן שכוון מראש.

<sup>(2)</sup> בעת חימום התנור, כבו את מצב החימום המהיר .

<sup>(3)</sup> הניחו תבנית אפייה על המדף.


<sup>(4)</sup> כעיקרון, בחרו את הטמפרטורה הנמוכה ביותר הניתנת ובדקו את המזון לאחר הזמן הקצר יותר.

<sup>(5)</sup> בחרו מצב פעולה וטמפרטורה ולאחר מכן הפעילו את פעולת הפריכות.

<sup>(6)</sup> כבו את מפיג הריחות (עיינו בפסקה "מפיג הריחות - קטלייזר").

## יעילות אנרגטית לפי EN 50304

לפי EN 50304 נקבעה למכשירים יעילות אנרגטית לפי דרגה **A**.

המתייחסת לנתוני המדידה במצב חימום עם "מאוורר פלוס" .

הערה חשובה: אין להשתמש במסילות הטלסקופיות FlexiClip. כבו את מפיג הריחות (קטלייזר)

## תכשירי ניקוי לא מתאימים

### למניעת נזק לתנור בעת הניקוי, אל תשתמשו:

- בתכשירי ניקוי המכילים סודה, חומצה או כלור,
  - בחומרי ניקוי המכילים חומרים להסרת אבנית, לניקוי חזית התנור,
  - תכשירי ניקוי המכילים חומרים ממסים,
  - בתכשירי ניקוי לפלדת אל-חלד,
  - בתכשירי ניקוי למדיחי כלים,
  - בתכשירי ניקוי לזכוכית,
  - בתכשירי ניקוי לכיריים קרמיות,
  - במברשות קשות ושוחקות, או ספוגים, כמו למשל, סקטש-ברייט, מברשות או ספוגים אשר היה בעבר בשימוש עם חומרי ניקוי שוחקים,
  - במגרדות קרצוף חדות ממתכת,
  - בצמר פלדה או כריות קרצוף מתכתיות,
  - במסירי כתמים,
  - בתרסיסי ניקוי לתנורים\*,
  - כריות לוליניות מפלדת אל-חלד\*.
- \*עם זאת, תוכלו להשתמש בתכשירים אלו להסרת לכלוך כבד מאוד ממשטחי אמייל לניקוי קל PerfectClean.

⚠ סכנת כוויות.

וודאו שגופי החימום של התנור כבויים והחלל הפנימי של התנור קר.

⚠ סכנת פציעה.

אל תשתמשו במכשירי ניקוי בקיטור לניקוי התנור. האדים עשויים לחדור לתוך מערכות התנור ולבוא במגע עם רכיבי החשמל ולגרום לקצרים.

כל המשטחים החיצוניים רגישים לשינוי בגוון או לשינוי במראה אם משמשים חומרי ניקוי לא מתאימים. ככלל, תכשירי ניקוי לתנורים ולהסרת אבנית עלולים לגרום נזק לחזית התנור. שאריות חומרי ניקוי יש להסיר מייד לאחר השימוש. כל המשטחים רגישים לשריטות. בנסיבות מסוימות, שריטות על משטחי זכוכית יכולים לגרום לשבירתם.

## לכלוך רגיל

מסביב למסגרת הדלת בגוף התנור קיים אטם מפיברגלס האוטם את הצד הפנימי של הדלת. הוא רגיש לקרצוף ושפשוף. כדי למנוע ממנו להינזק, אל תנקו אותו.

לכלוך עלול להפוך לבלתי אפשרי להסרה, אם לא יטופל. המשך שימוש בתנור ללא ניקוי קבוע יגרום לקשיים בשמירת ניקיון התנור. לכן, הסירו את הכלוך לאחר כל שימוש.

האביזרים אינם עמידים לשטיפה במדיח כלים.

■ עדיף להסיר מיד לכלוך רגיל בעזרת ספוג נקי ותמיסת מים חמים ונוזל לניקוי כלים, או באמצעות מטלית לחה מסיבי מיקרו-פייבר.

■ לאחר הניקוי, וודאו שהסרתם ביסודיות את כל שאריות חומרי הניקוי עם מים נקיים. הדבר חשוב במיוחד בעת ניקוי משטחי ניקוי קל PerfectClean. שאריות חומרי ניקוי עלולים לפגוע בתכונות מניעת ההידבקות של משטחים אלו.

■ לאחר הניקוי והשטיפה, נגבו ויבשו את המשטחים במטלית רכה ויבשה.

## חיישן המזון

את חיישן המזון ניתן לשטוף במדיח כלים.

## עצות מועילות

- לכלוך הנגרם מנתזי מיצים ותערובות של עוגות שנשפכו, רצוי להסיר כשתנור עדיין חם. נקטו בכל אמצעי הזהירות וודאו שהתנור לא חם מדי כדי למנוע סכנת כוויה!
- כדי להקל על פעולות הניקוי, תוכלו לפרק את דלת התנור, להסיר את מסילות ההחלקה FlexiClip (אם קיימות), להסיר את הלוח האחורי הקטליטי או את דפנות הצד, ולהוריד את גוף החימום העליון / גריל כדי להסיר את לוח התקרה.

### לכלוך עיקש (לא ממסילות החלקה טלסקופיות FlexiClip)

מיצי פירות שגלשו עלולים לגרום לדהייט הצבע לאחר צלייה בתנור ועלולים להופיע גם כתמים עמומים שלא משפיעים על יעילות של גימור האמייל. אל תנסו להסיר את הכתמים! נקו את המשטחים לפי ההנחיות המפורטות להלן.

בתרסיס לניקוי תנורים שלא מתוצרת Miele יש להשתמש רק בתוך תנור קר ואין להשאירו בתנור למעלה מ-10 דקות.

- אפשרו לתכשיר לניקוי התנורים לפעול במסגרת הזמן המוגדר בהנחיות היצרן. לאחר מכן תוכלו להשתמש בכרית הקרצוף שבצד האחורי של ספוג לשטיפת כלים כדי להסיר את הלכלוך.
- לאחר הניקוי, הסירו ביסודיות את כל שאריות התכשיר לניקוי תנורים עם מים נקיים, ויבשו במטלית רכה ונקייה.
- שאריות לכלוך שנאפו תוכלו להסיר עם מגרדת זכוכית או כרית קרצוף שאינה שוחקת מפלדת אל-חלד.
- לכלוך עיקש מאוד באמייל לניקוי קל PerfectClean ניתן לנקות באמצעות תכשיר לניקוי תנורי Miele. את התכשיר יש למרוח על משטחים קרים בהתאם להוראות שעל גבי האריזה.



## ניקוי ותחזוקה

### לפני הפעלת תכנית ניקוי פירוליטי

הטמפרטורות הגבוהות במהלך הניקוי פירוליטי עלולות לגרום נזק לאבזרים שלא מיועדים לניקוי פירוליטי.

אנא הוציאו אביזרים אלה מהחלל הפנימי של התנור לפני תחילת תוכנית הניקוי הפירוליטי. הנחיה זו חלה גם על אביזרים לתנור שנרכשים בנפרד ואינם מיועדים לניקוי פירוליטי.

האביזרים המפורטים להלן מתאימים לניקוי פירוליטי ותוכלו להשאירם בתוך התנור בעת פעולת תוכנית הניקוי הפירוליטי:

- מסילות צד

- מסילות טלסקופיות FlexiClip HFC72

- מדף HBBR72

■ הוציאו מהתנור את כל האביזרים שאינם עמידים בניקוי פירוליטי.

■ הניחו את מדף הרשת במפלס הגובה העליון.

אם לא תסירו שאריות לכלוך גם הם עלולים להישרף ולגרום להיווצרות עשן שיגרום לתכנית הניקוי הפירוליטי לכבות את עצמה.

■ הסירו שאריות לכלוך גס לפני הפעלת תכנית הניקוי הפירוליטי.

### ניקוי פירוליטי של החלל

#### הפנימי של התנור

במקום לנקות את התנור באופן ידני, תוכלו להפעיל את תכנית הניקוי הפירוליטי.

במהלך תכנית הניקוי הפירוליטי, החלל הפנימי של התנור מתחמם לטמפרטורה שמעל ל- $430^{\circ}\text{C}$ . כל שאריות הלכלוך נשרפות והופכות לאפר בטמפרטורות הגבוהות.

בתנור זה קיימות 3 דרגות של ניקוי פירוליטי, כל אחת עם פרק זמן שונה.

בחרו ב:

- רמה 1 ללכלוך קל

- רמה 2 ללכלוך כבד יותר

- רמת 3 ללכלוך כבד ביותר

מטעמי בטיחות, דלת התנור ננעלת באופן אוטומטי בתחילת תכנית הניקוי הפירוליטי.

לא ניתן לפתוח את הדלת עד סיום תוכנית הניקוי הפירוליטי.

תוכלו להשתמש בטיימר כדי להשהות את שעת ההתחלה של תכנית הניקוי הפירוליטי, כמו למשל, לעשות שימוש בתעריפי חשמל זולים יותר.


בסיום תכנית הניקוי הפירוליטי, תוכלו לנגב בקלות שאריות אפר שנותרו בתוך התנור.

## התחלת תוכנית ניקוי פירוליטי

⚠ סכנת כוויות

בעת פעולת הניקוי הפירוליטי דלת התנור מתחממת הרבה יותר מאשר בעת שימוש רגיל בתנור. וודאו שילדים לא יגעו בתנור בעת פעולת תוכנית הניקוי הפירוליטי.

■ געו בתחזוקה ⑤.

■ געו בניקוי הפירוליטי .

■ בהתאם לרמת הלכלוך, בחרו את דרגת הניקוי של הניקוי הפירוליטי.

■ געו ב- "OK".

פעלו בהתאם להנחיות שבצג.

■ געו ב- "OK".

## התחלה כעת "Start now"

להתחלה מיידית של הניקוי הפירוליטי:

■ געו בהתחלה כעת "Start now"

■ געו ב- "OK".


תהליך הניקוי הפירוליטי יתחיל כעת לפעול.


הדלת תינעל באופן אוטומטי.

התנור יתחיל להתחמם ומאוורר הקירור יופעל לאחר מכן באופן אוטומטי.

התאורה הפנימית בתנור אינה פועלת בעת פעולת תוכנית הניקוי הפירוליטי.

הזמן שנותר לתוכנית הניקוי הפירוליטי יופיע בצג. לא תוכלו לשנות את זמן הניקוי הפירוליטי.

תוכלו להשתמש בטיימר התזכורת בזמן פעולת הניקוי הפירוליטי. בסיום זמן התזכורת שהוגדר, יישמע צליל תזכורת וחיווי  יתחיל להבהב בצג. לאחר מכן הזמן המופיע בצג יתחיל להיספר קדימה.

לחיצה על מקש  תכבה את צליל ה-"ביפ" ואת החיוויים בצג.

## השהיית התחלה "Start later"

להתחלת תהליך הניקוי הפירוליטי מאוחר יותר.

■ געו בהתחלה מאוחרת יותר "Start later".

■ הגדירו את זמן ההתחלה הרצוי.

■ געו ב- "OK".

הדלת תינעל באופן אוטומטי.

התחלה מאוחרת יותר "Start later" זמן ההתחלה יופיעו בצג. תוכלו לשנות את זמן ההתחלה או את זמן הסיום דרך שינוי "Change".

כשמגיעה שעת ההתחלה, התנור יתחמם ומאוורר הקירור יתחיל לפעול באופן אוטומטי. זמן הניקוי הפירוליטי הנותר יופיע בצג.

# ניקוי ותחזוקה

- את מרבית סוגי הלכלוך ניתן להסיר בקלות בעזרת מטלית מסיבי מיקרו לחה וניקה, או באמצעות ספוגית הטבולה בתמיסת מים חמים ומעט נוזל ניקוי.
  - בהתאם לרמת הלכלוך שהצטברה בתנור לפני הניקוי הפירולטי, עשויה להיראות שכבה גלויה של לכלוך על פני שמשות הזכוכית הפנימית בדלת. לכלוך זה יש להסיר באמצעות צד הקרצוף של ספוג לניקוי כלים או באמצעות כרית ספירלית מפלדת אל-חלד ומעט נוזל ניקוי.
  - לאחר סיום תוכנית הניקוי הפירולטי, משכו מספר פעמים והאריכו ככל שניתן את המסילות הטלסקופיות FlexiClip.
- ### לתשומת לבכם:
- עליכם לטפל בזהירות באטם מסיבי הזכוכית שמסביב לחלק הקדמי של התנור. אל תשפשפו או תקרצפו אותו. הימנעו מנסיון לנקות את האטם.
  - תהליך הניקוי עשוי לגרום לשינויי גוון או סימני דהייה מקומיים על המסילות, שלא ישפיע כלל על תפקודן.
  - נתזי מיצי פירות עלולים לגרום לשינוי בגוון משטחי אמיל. שינוי גוון זה הוא קבוע, אך לא משפיע על יעילות מניעת ההידבקות של האמיל. אל תנסו להסיר סימנים אלו.

## בסיום תכנית הניקוי הפירולטי

- כשהזמן הנוטר מגיע ל- 00:00 h, תופיע בצג הודעה שנעילת הדלת השתחררה.
- כאשר נעילת הדלת משתחררת
- תופיע בצג הודעה שהתהליך הסתיים "Process finished".
- יישמעו צלילי "ביפ" אם הזמזם מופעל (עיינו בפרק "הגדרות - עוצמת הצליל - צלילי הזמזם").
- כבו את התנור.
- צליל ה- "ביפ" והחיוויים ייכבו.

### ⚠ סכנת כוויות

המתינו עד שהתנור יתקרר לפני הסרת הלכלוך שנוטר בחלל התנור לאחר סיום תכנית הניקוי הפירולטי.

- נגבו וסלקו שאריות כלשהן שנוותרו (למשל, אפר) בחלל הפנימי של התנור לאחר סיום תוכנית הניקוי הפירולטי.
- כמות הלכלוך, כמו למשל אפר, שנוותר בתנור משתנית בהתאם לכמות הלכלוך של התנור לפני תחילת תהליך הניקוי.

### אם תוכנית הניקוי הפירוליטי מבוטלת

אם תוכנית ניקוי פירוליטי מבוטלת, דלת התנור נשארת נעולה עד שהטמפרטורה בתוך התנור יורדת מתחת ל-  $280^{\circ}\text{C}$ .

הפעולות הבאות יגרמו לתוכנית הניקוי הפירוליטי לעצור:

- אם תכבו את התנור.

הודעת האם לכבות את התנור "Switch appliance off?" תופיע בצג.

■ געו בכך "Yes" אם תרצו לבטל את תוכנית הניקוי הפירוליטי.

נעילת הדלת תשחרר לאחר שהטמפרטורה בתנור תרד מתחת ל-  $280^{\circ}\text{C}$ , והתנור ייכבה.

■ געו בלא "No" אם תרצו להמשיך את תוכנית הניקוי הפירוליטי.

תמשיך תוכנית הניקוי הפירוליטי.

- במקרה של הפסקת חשמל.

בצג תופיע הודעת התהליך התבטל "Process cancelled".

נעילת הדלת תשתחרר לאחר שהטמפרטורה בחלל הפנימי של התנור יורדת מתחת ל-  $280^{\circ}\text{C}$ .

יישמעו צלילי "ביפ" אם הזמזם מופעל (עיינו בפרק "הגדרות - עוצמת הצליל - צלילי הזמזם").

בצג תופיע הודעה שהתהליך הסתיים "Process finished".

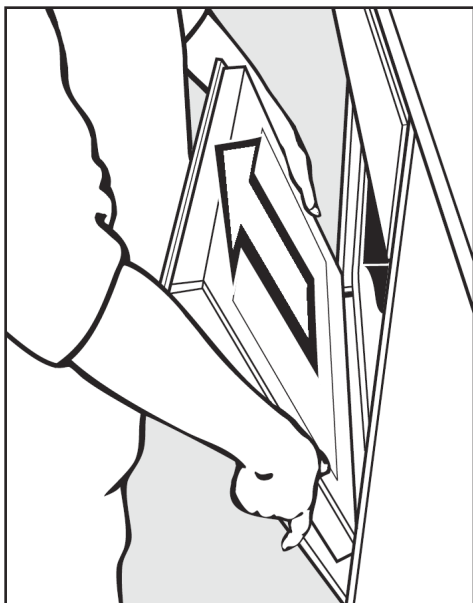
■ געו ב- <

■ אם תרצו, תוכלו להפעיל מחדש את תוכנית הניקוי הפירוליטי.

# ניקוי ותחזוקה

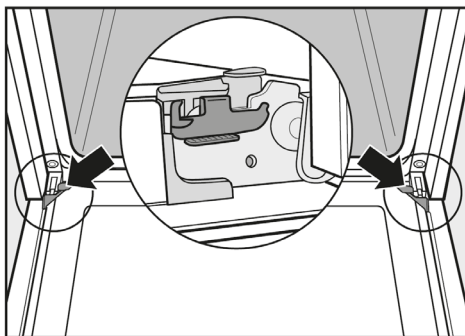
אל תנסו להוציא את הדלת ממובילי הצירים כאשר הדלת במצב אופקי. המובילים ייסגרו ויגרמו נזק לתנור. כמו כן קיימת סכנת פציעה. אל תרימו את הדלת בידידות. הידיות עלולות להישבר ושמשות הדלת להינזק.

■ הרימו את הדלת עד שהיא תישאר פתוחה.



■ אחזו בזהירות את הדלת בשני הצדדים והרימו אותה כלפי מעלה מתוך מובילי הצירים.

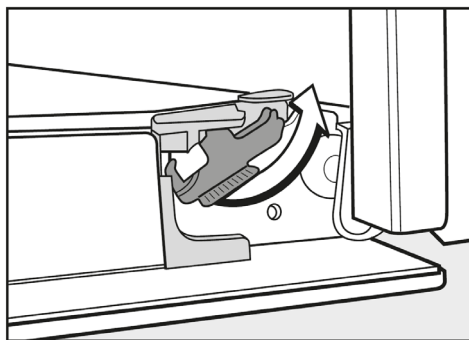
## הסרת הדלת



הדלת מחוברת לתנור באמצעות הצירים.

לפני שתסירו את הדלת שחררו את תפסי הנעילה שבשני הצירים.

■ פתחו עד הסוף את הדלת.



■ שחררו תפסי הנעילה שבצירים באמצעות סיבובם כלפי מעלה ככל שניתן.

### פירוק דלת התנור

דלת התנור היא מערכת פתוחה עם שתי שמשות זכוכית עם ציפוי להחזרת חום על חלק מפני השטח שלהן.

כאשר התנור פועל, אוויר מוזרם דרך הדלת כדי לשמור קרירה את השמשה החיצונית.

בנסיבות חריגות יצטברו בכל זאת משקעים או אדים בין שתי השמשות, תוכלו במידת הצורך לפרק את דלת התנור, כדי לנקות את המשטחים הפנימיים בין השמשות.

נקטו בכל אמצעי הזהירות כדי ששמשות הדלת לא תישרטנה. לניקוי השמשות אל תשתמשו בתכשירי קרצוף, בספוגים ומברשות קשות! אתם עלולים לשרוט את פני השטח.

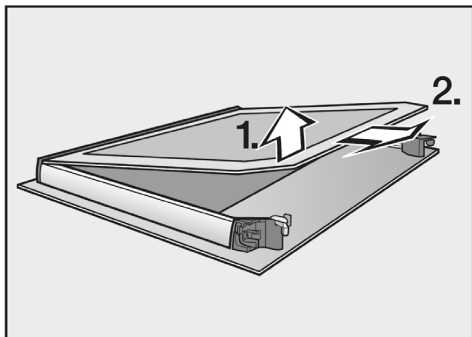
אל תשתמשו בתרסיס לניקוי תנורים. פני השטח של פרופילי האלומיניום עלולים להינזק. נקו את השמשות בתמיסת מים חמים ונוזל ניקוי עדין או השתמשו במטלית לחה מסיבי מיקרו-פייבר.

לאחר הניקוי הקפידו להרכיב את השמשות חזרה במצב הנכון, כיוון שלכל צד בשמשות קיים ציפוי שונה. הצדדים הפונים לחלל התנור פועלים כמחזירי חום.

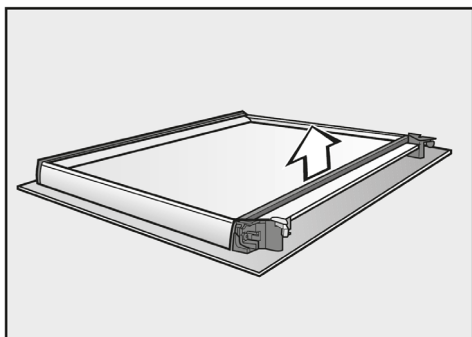
נקטו בכל אמצעי הזהירות ששמשות הזכוכית לא תתנפצנה.

## ניקוי ותחזוקה

תוכלו כעת להסיר את השמש הפנימית ואת שני שמשות הזכוכית האמצעיות, האחת לאחר השניה.



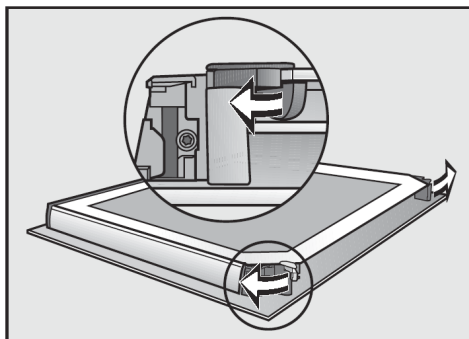
■ **הרימו בזהירות את השמשה הפנימית ומשכו אותה החוצה מתוך תפסי הפלסטיק.**



■ **הסירו את האטם.**

⚠ **סכנת פציעה.**  
הסירו תמיד את הדלת מהתנור לפני שתפרקו אותה.

■ **הניחו את הדלת על מצע רך (מגבת כלים, למשל) כדי למנוע שריטות. מקמו את הידית בקצה השולחן, כדי שהשמשה תהיה מונחת אופקית ולא תוכל להישבר בעת הניקוי.**

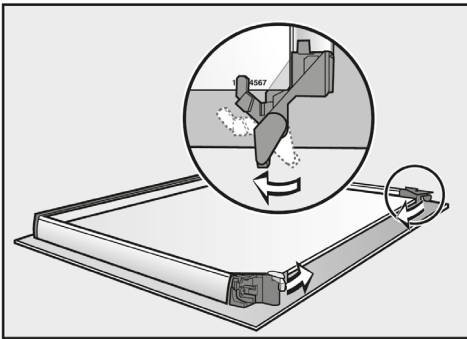


■ **הסיטו את תומכי השמשות כלפי חוץ כדי לפתוח אותם.**

לאחר מכן הרכיבו חזרה בעדינות את הדלת:

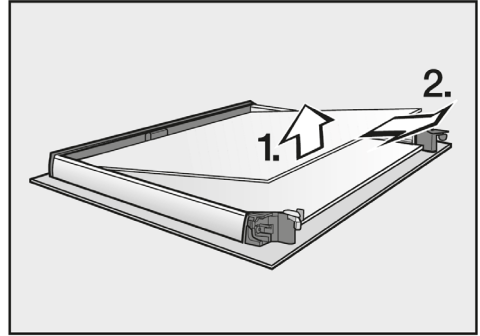
שתי השמשות האמצעיות זהות. כדי לסייע לכם להחזירן כראוי למקומן, מוטבעים מספרים על השמשות.

הרכיבו חזרה את שתי השמשות האמצעיות התחתונות כך שספרות הסימון תהיינה גליויות.

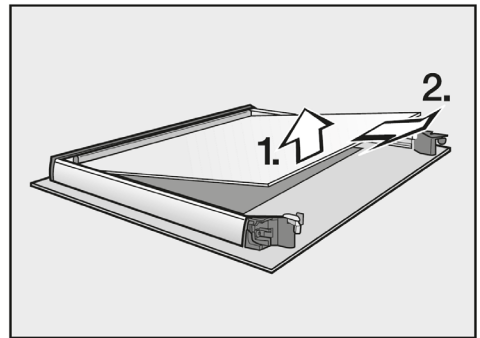


קפלו את שני תומכי שמשות הזכוכית כלפי פנים כך שהם יתמקמו מעל שתי השמשות האמצעיות התחתונות.

לאחר מכן הרכיבו חזרה את שתי השמשות האמצעיות העליונות כך שספרות הסימון תהיינה גליויות. שמשות הזכוכית חייבות להיות מונחות על התומכים.



הרימו בזהירות את שתי השמשות האמצעיות העליונות והוציאו אותן.



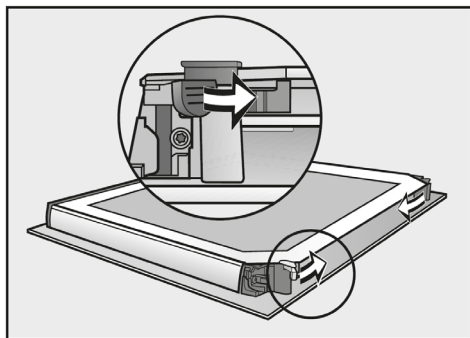
לאחר מכן הרימו את שתי השמשות האמצעיות התחתונות והוציאו אותן בעדינות.

נקו את שמשות הדלת ושאר החלקים הפרטניים בספוגית נקיה הטבולה בתמיסת מים חמים ונוזל ניקוי עדין, או באמצעות מטלית ניקוי לחה מסיבי מיקרו-פייבר.

יבשו את כל החלקים במטלית רכה.

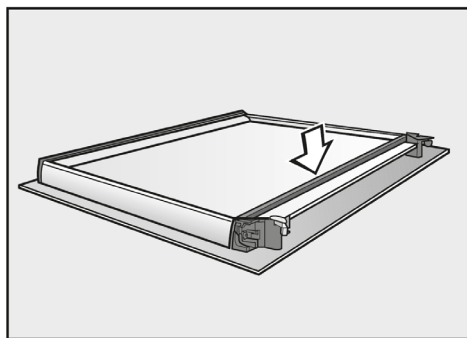


## ניקוי ותחזוקה

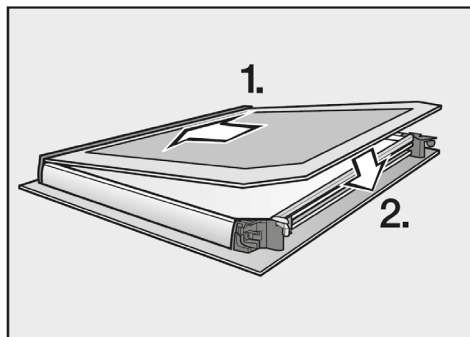


■ קפלו את שתי תומכי שמשות הזכוכית כלפי פנים וסגרו אותם.

הדלת כעת מורכבת והיא מוכנה להחזרתה.



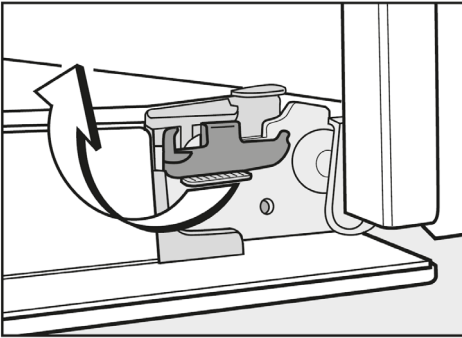
■ הרכיבו חזרה את האטם.



■ דחפו את השמשה הפנימית לתוך רצועת הפלסטיק כאשר הצד העמום המודפס מופנה כלפי מטה, ומקמו אותה בין התומכים.

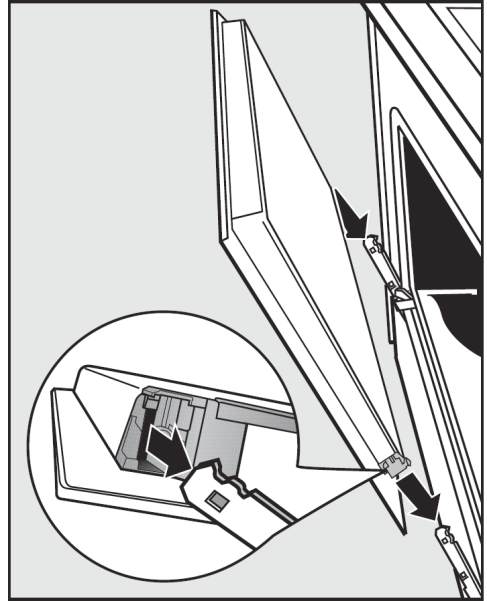
■ פתחו את הדלת ככל שניתן.

חשוב מאד לוודא שתפסי הנעילה נעולים היטב בעת החזרת הדלת למקומה לאחר הניקוי. אחרת, הדלת עלולה להשתחרר מהצירים וייגרם לה נזק.



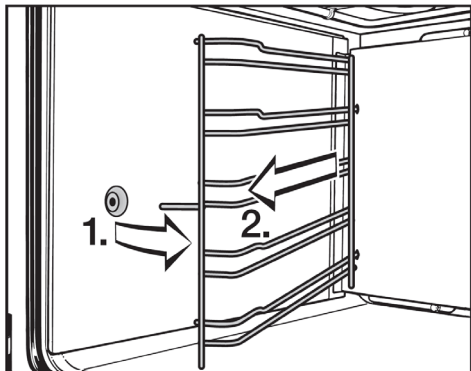
■ הטו חזרה ככל שניתן כלפי מעלה את תפסי הנעילה עד שיגיעו למצב אופקי ויינעלו.

הרכבת הדלת חזרה



■ אחזו את הדלת בצדדים והניחו אותה בזהירות על מחזיקי הצירים. בעת ההרכבה וודאו שהדלת מאוזנת כראוי.

## ניקוי ותחזוקה



- משכו את המסילות מהמחזיקים (1) שבחלקו הקדמי של התנור ולאחר מכן משכו אותן מהתנור (2) יחד עם דפנות הצד הקטליטיות (אם קיימות).

**הרכיבו חזרה** בסדר פעולות הפוך.

- השגיחו וודאו שכל החלקים הורכבו כראוי.

### הסרת המסילות ודפנות הצד

הסירו את מסילות הצד ואת דפנות הצד לצורך ניקוי.

⚠ סכנה פציעה.  
אל תשתמשו בתנור ללא מסילות הצד.

תוכלו להסיר את מסילות הצד יחד עם מסילות ההחלקה הטלסקופיות FlexiClip (אם קיימות).

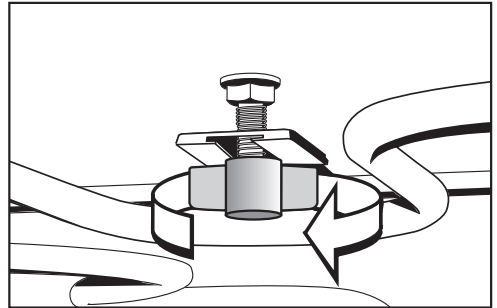
אם תרצו להסיר את מסילות ההחלקה הטלסקופיות FlexiClip בנפרד קודם לכן, אנא פעלו בהתאם להנחיות שבפרק "תכונות - הרכבה והסרת מסילות ההחלקה הטלסקופיות FlexiClip".

⚠ סכנת כוויות.  
ודאו שגופי החימום בתנור כבויים וקרים.

## הנמכת גוף החימום העליון / גריל

⚠ סכנה פציעה.  
וודאו שגופי החימום כבויים, ואפשרו  
לתנור להתקרר.

- הוציאו את מסילות הצד ביחד עם דפנות הצד הקטליטיות (אם קיימות).



- שחררו את אומי הכנף.

אל תפעילו כוח כדי להטות את גוף החימום העליון/גריל כלפי מטה. גופי החימום עלולים להישבר.

- הנמיכו בזהירות את גוף החימום העליון/גריל והסירו את לוח התקרה לניקוי.
- כעת תוכלו לנקות את תקרת התנור.
- הרימו את גוף החימום העליון/גריל והדקו את אומי הכנף.
- הרכיבו חזרה את מסילות הצד.

### רצף מחזור הסרת האבנית

מחזור הסרת האבנית נמשך כ- 90 דקות ומורכב ממספר שלבים:

1. הכנה
2. שאיבת תכשיר הסרת האבנית
3. שלב פעולות התכשיר
4. שטיפה 1
5. שטיפה 2
6. שטיפה 3
7. אידוי הלחות השיורית

### הסרת אבנית ממערכת הזרקת

#### האדים

#### מתי להפעיל תהליך להסרת האבנית

תדירות הסרת האבנית תלויה ברמת קשיות המים שבביתכם.

את תהליך הסרת האבנית ניתן להפעיל בכל עת.

עם זאת, כדי להבטיח כי פעולות התנור יתפקדו כראוי, תתבקשו באופן אוטומטי להפעיל את תהליך הסרת האבנית לאחר מספר מסוים של תוכניות בישול.

בצג תופיע הודעה שתביא לידיעתכם שתוכלו להפעיל רק 10 תוכניות בישול לפני הפעלת תהליך להסרת האבנית. מספר התוכניות יספר לאחור עד ש- 0 יופיע בצג. לאחר מכן לא תוכלו להפעיל פעולת בישול או פעולה אוטומטית המשתמשת בלחות. לא ניתן יהיה להשתמש בתוכנית המשתמשת באדים עד ביצוע הסרת האבנית.

עדיין תוכלו להשתמש בכל מצבי הפעולה האחרים והפעולות האוטומטיות שאינם משתמשים בלחות.

## הכנה

## התחלת תהליך הסרת האבנית

1 געו בתחזוקה ⑤.

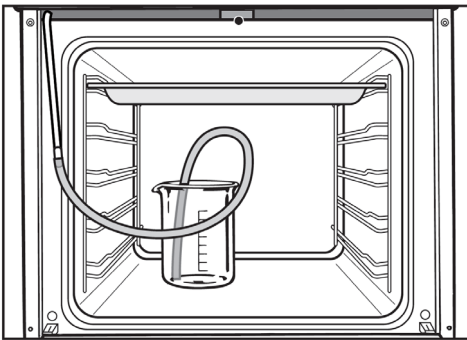
2 געו בהסרת אבנית "Descale".

אם פעולת לחות פלוס (5) ופעולות אוטומטיות המשתמשות בלחות ננעלו, תוכלו להתחיל מיד את תהליך הסרת אבנית במגע על מקש OK.

3 הניחו את המגש האוניברסלי

במפלט הגובה העליון כדי לאסוף את תמיסת הסרת האבנית לאחר שהמערכת עשתה בה שימוש. געו ב- "OK" כדי לאשר את ההודעה.

4 המיסו לחלוטין טבלית אחת להסרת אבנית בכ- 600 מ"ל של מי ברז קרים.



5 הניחו את המיכל עם תמיסת הסרת האבנית על רצפת התנור.

השתמשו אך ורק בטבליות הסרת האבנית שסופקו עם התנור. טבליות אלה פותחו במיוחד לתנור והם זמינים לרכישה באמצעות מוקד שרות אלקטרה או באולם התצוגה המרכזי של Miele בהרצליה.

סוגים אחרים של תכשירים להסרת אבנית יפגעו בתנור.

פעלו בזהירות בהתאם להנחיות שעל האריזה כדי למנוע נזק לתנור.

נקו את החלל הפנימי של התנור לאחר הסרת האבנית כדי להבטיח שהוסרו כל שאריות תכשיר הסרת האבנית.

צינור פלסטיק (עם כוסית יניקה) מסופק עם התנור שלכם, כך שאתם לא צריך להחזיק את המיכל עם תכשיר הסרת האבנית מתחת לצינור שאיבת המים.

תזדקקו למיכל בקיבולת של 1 ליטר.

## ניקוי ותחזוקה

יתחיל **שלב הפעילות** של התמיסה. תוכלו לעקוב אחר זמן המחזור הנספר לאחור בצג.

10 פתחו את הדלת.

11 השאירו את המיכל עם הצינור המחובר לצינורית כניסת מים בתוך התנור. מלאו את המיכל בכ- 300 מ"ל מים, מכיוון שהמערכת זקוקה לתוספת נוזלים במהלך שלב פעולת תמיסת הסרת האבנית.

12 סגרו את הדלת.

המערכת תשאב לסירוגין את תוספת הנוזלים במשך כ- 5 דקות. בשלב השאיבה תוכלו לשמוע את רעשי פעולת המשאבה.

תאורת התנור ומאוורר הקירור ימשיכו לפעול בעת הסרת האבנית.

בסיום שלב פעולת תמיסת הסרת האבנית, יישמעו צליל "ביפ" אם הזמזם מופעל (עיינו בפרק "הגדרות- עוצמת הצליל - צלילי הזמזם").

6 חברו צינורית פלסטיק לקצה צינור כניסת המים. הניחו את הקצה השני בתחתית המיכל עם תמיסת הסרת האבנית, ואבטחו את הקצה השני של צינורית הפלסטיק למיכל עם כוסיית היניקה.

7 סגרו את הדלת.

8 געו ב- "OK".

יתחיל תהליך שאיבת התמיסה. תוכלו לשמוע את רעש פעולת המשאבה בתהליך זה.

תוכלו לעצור את תהליך היניקה ולהתחיל אותו בכל עת באמצעות מגע על מקש OK.

כמות התמיסה שהוכנה יכולה להיות גדולה יותר מהכמות שלמעשה נשאבה פנימה. לכן, חלק מהתמיסה עשוי להישאר במיכל בסיום תהליך הסרת האבנית.

בצג תופיע הודעה כאשר יסתיים שלב ניקת תמיסת הסרת האבנית.

9 געו ב- "OK".

יתחיל תהליך הניקה לשלב השטיפה הראשונה.

המים יוזרמו דרך מערכת הזרקת האדים ולאחר מכן יאספו במגש האוניברסלי.

הודעה ובה עצות הנוגעות לתהליך השטיפה השני תופיע בצג.

18 הוציאו את המגש האוניברסלי

מהתנור ורוקנו אותו. החזירו את המגש לתנור, והכניסו אותו למפלס הגובה העליון.

19 שחררו את צינור הפלסטיק מתוך המיכל. מלאו את המיכל בכ- 1 ליטר של מי ברז טריים.

20 החזירו את המיכל לתנור, הכניסו את צינור הפלסטיק, אבטחו אותו למיכל, וסגרו את הדלת.

21 געו ב- "OK".

22 חזרו על אותם השלבים לתהליך השטיפה השלישי.

בסיום שלב פעולת תמיסת הסרת

האבנית, יש לנקות את מערכת הזרקת מטחי האדים כדי להסיר ממנה שאריות כלשהן של תמיסת הסרת האבנית.

הניקוי מתבצע באמצעות שטיפה עם כ- 1 ליטר של מי ברז טריים העוברים דרך המערכת. המים נאספים במגש האוניברסלי. תהליך זה חוזר על עצמו שלוש פעמים.

הודעה ובה עצות הנוגעות לתהליכי השטיפות תופיע בצג.

13 הוציאו את המגש האוניברסלי

מהתנור ורוקנו אותו. החזירו את המגש לתנור, והכניסו אותו למפלס הגובה העליון.

14 שחררו את צינור הפלסטיק מתוך המיכל.

15 שטפו את המיכל ומלאו אותו בכ- 1 ליטר של מי ברז טריים.

16 החזירו את המיכל לתנור, הכניסו את צינור הפלסטיק, אבטחו אותו למיכל, וסגרו את הדלת.

17 געו ב- "OK".

השאירו את המגש האוניברסלי (עם המים שנאספו בו) במפלס הגובה העליון בתנור תוך כדי פעולת תהליך האידיוי.



## ניקוי ותחזוקה

⚠ סכנת כוויות.

אפשרו לחלל הפנימי של התנור  
ולאבזרים להתקרר לפני הניקוי  
הידני.

29 הוציאו את המגש האוניברסאלי  
ורוקנו אותו. נקו את החלל הפנימי  
של התנור כדי להסיר ממנו שאריות  
עיבוי ותכשיר להסרת אבנית.

השאירו את דלת התנור פתוחה עד  
שהחלל הפנימי של התנור יתייבש  
לחלוטין.

23 במגע על "OK" אשרו את ההודעה  
שהתהליך הושלם.

לאחר השטיפה השלישית, יתחיל  
תהליך אידוי הלחות השירית.

אדים עלולים לגרום לפגיעה גופני  
וכוויות. אל תפתחו את הדלת  
בתהליך האיידוי.

24 הוציאו את המיכל והצינורית מתוך  
התנור.

25 סגרו את הדלת.

26 געו ב- "OK".

יתחיל תהליך חימום התנור, וזמן  
הפעולה ייספר לאחור בצג.

במהלך תהליך האיידוי, זמן הפעולה  
עשוי להתכווץ על ידי המערכת בהתאם  
לכמות המים שנותרה בפועל.

בסיום תהליך אידוי הלחות השירית  
תופיע בצג הודעה עם עצות לגבי הניקוי  
לאחר תהליך הסרת האבנית.

27 געו ב- "OK".

הודעת התהליך הסתיים "Process  
finished" תופיע בצג.




28 געו ב- ↩ כדי לחזור לתפריט  
הראשי.

## מדריך לאיתור תקלות

בעזרת המדריך שלהלן, ניתן לתקן בקלות בעיות קלות ללא צורך לפנות למוקד שרות אלקטרה. המדריך שלהלן יסייע לכם למצוא את הסיבה לתקלה, ולתקן אותה. אם לאחר שבצעתם את הבדיקות שלהלן, הבעיה עדיין לא נפתרה, אנא התקשרו למוקד שרות אלקטרה (עיינו ברשימה בגב החוברת).

⚠ סכנת פציעה.

עבודות הרכבה, טיפול ותיקונים במכשירים חשמליים בצעו אך ורק בעזרת טכנאי מוסמך. עבודות הרכבה, טיפול ותיקונים שלא בהתאם להוראות עלולים להוות סכנה למשתמש. לא תחול על היצרן ו/או היבואן חבות כלשהי בגין נזקים שייגרמו עקב טיפול בתנור על ידי מי שלא הוסמך לכך.

הבעיה	הגורם האפשרי והפתרון
הצג כהה.	<p>תצוגת השעון בצג כבויה, ולכן כאשר התנור כבוי גם תצוגת השעון כבויה.</p> <p>■ מיד לאחר שהתנור מופעל, תצוגת השעון תופיע בצג. אם תרצו שתצוגת השעון תופיע בקביעות בצג, עליכם להגדיר את בקרת התנור כך שתצוגת השעון תופיע בקביעות בצג (עיינו בפרק "הגדרות- שעון - צג").</p>
	<p>לא מגיע מתח חשמלי לתנור.</p> <p>■ בדקו האם הנתיך של קו החשמל המזין את התנור בלוח החשמל הביתי "ירד". אם הבעיה חוזרת על עצמה, פנו למוקד שרות אלקטרה (עיינו ברשימה שבכריכה האחורית של החוברת).</p>
<p>נעילת מערכת "System lock"  מופיעה בצג בעת בחירת תוכנית בישול.</p>	<p>מופעלת נעילת המערכת .</p> <p>שחררו את נעילת המערכת באמצעות מגע על מקש OK במשך כ- 6 שניות לפחות.</p> <p>את נעילת המערכת תוכלו לבטל בקביעות (עיינו בפרק "הגדרות - נעילת מערכת ").</p>



## מדריך לאיתור תקלות

הגורם האפשרי והפתרון	הבעיה
<p>בדקו האם מופעל מצב הדגמה (עיינו בפרק "הגדרות - תוכנית לאולמות תצוגה").</p> <p>במצב הדגמה, ניתן להפעיל את התנור אך הוא לא מתחמם.</p> <p>■ בטלו את מצב הדגמה.</p>	<p>התנור אינו מתחמם.</p>
<p>אירעה הפסקת חשמל שגרמה לתהליך הנוכחי לעצור.</p> <p>■ כבו את התנור והפעילו אותו חזרה.</p> <p>התחילו מחדש את תהליך הבישול.</p>	<p>הודעת הפסקת חשמל - התהליך התבטל</p> <p>"Power cut - Process cancelled"</p> <p>תופיע בצג.</p>
<p>אירעה הפסקת חשמל שנמשכה מעל 200 שעות.</p> <p>■ כווננו מחדש את השעון (עיינו בפרק "השימוש בפעם הראשונה").</p>	<p>12:00 מופיע בצג.</p>
<p>התנור הופעל במשך זמן ארוך מהרגיל שהפעיל את פעולת הבטיחות לכיבוי אוטומטי.</p> <p>■ בחרו ב- "OK". געו במקש ← כדי למחוק את הודעת התהליך הסתיים "Process finished" מהצג.</p> <p>התחילו מחדש את תהליך הבישול.</p>	<p>הודעת עבר זמן פעולה מרבי</p> <p>"Maximum operating duration reached"</p> <p>מופיעה בצג.</p>
<p>קיימת בעיה שלא תוכלו לפתור בכוחות עצמכם.</p> <p>■ התקשרו למוקד שרות אלקטרה (עיינו ברשימה שבכריכה האחורית של החוברת).</p>	<p>קוד תקלה</p> <p>"⚠ Fault: F XX"</p> <p>מופיעה בצג.</p>

## מדריך לאיתור תקלות

הגורם האפשרי והפתרון	הבעיה
<p>מנגנון נעילת הדלת של תוכנית הניקוי הפירוליטי אינו ננעל.            ■ כבו את התנור והפעילו אותו חזרה. לאחר מכן התחילו מחדש את תוכנית הניקוי הפירוליטי.            אם קוד התקלה חוזר להופיע בצג, התקשרו למוקד שרות אלקטרה (עיינו ברשימה שבגב החוברת).</p>	<p>הודעת הדלת לא נעולה            "Door not locked"            מופיעה בצג.</p>
<p>מנגנון נעילת הדלת של תוכנית הניקוי הפירוליטי אינו משתחרר.            ■ כבו את התנור והפעילו אותו חזרה.            אם קוד התקלה חוזר להופיע בצג, התקשרו למוקד שרות אלקטרה (עיינו ברשימה שבגב החוברת).</p>	<p>הודעת הדלת לא השתחררה            "Door not released"            מופיעה בצג.</p>
<p>בקרת התנור אינה מזהה יותר את חיישן המזון.            ■ מקמו מחדש את חיישן המזון.            אם התנור עדיין לא מזהה את חיישן המזון, ייתכן והוא פגום.            החליפו את חיישן המזון הפגום בחיישן מזון זהה ומקורי בלבד, שאותו תוכלו לרכוש באמצעות מוקד שרות אלקטרה או באולם התצוגה המרכזי של 'מילה' בהרצליה.</p>	<p>הודעת אין אות מחיישן המזון. מקמו מחדש בתנור את חיישן המזון            "No signal to food probe. Reposition food probe in the oven"            מופיעה בצג.</p>

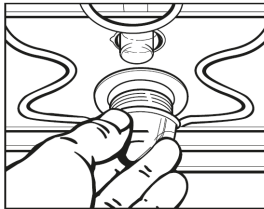
## מדריך לאיתור תקלות

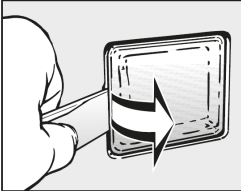
<p>תקלה במערכת הזרקת האדים.</p> <p>■ התקשרו למוקד שרות אלקטרה (עיינו ברשימה שבגב החוברת).</p>	<p>הודעת הפעולה אינה זמינה כעת "Function currently not available" מופיעה בצג לאחר בחירת הסרת אבנית "Descal".</p>
<p>תקלה במערכת הזרקת האדים.</p> <p>■ התקשרו למוקד שרות אלקטרה (עיינו ברשימה שבגב החוברת).</p> <p>■ תוכלו להפעיל תוכנית אוטומטית ללא שימוש בלחות.</p>	<p>הודעת תקלה בבקרת הלחות - התוכנית האוטומטית תפעל ללא לחות "Fault with moisture control - the automatic programmes will operate without moisture" מופיע בצג לאחר בחירת תוכנית אוטומטית.</p>
<p>תקלה במשאבת מערכת הזרקת האדים.</p> <p>■ פנו למוקד שרות אלקטרה (עיינו ברשימה שבגב החוברת).</p> <p>■ השתמשו בפעולת מאוורר פלוס  במקום פעולת לחות פלוס .</p>	<p>לאחר בחירת פעולת לחות פלוס , מופיעה בצג הודעת תקלה בבקרת הלחות- פעולת לחות פלוס לא זמינה "Fault with moisture control - Moisture plus programme not available"</p>
<p>בדקו האם מופעל "On" מצב הדגמה (עיינו בפרק "הגדרות - תוכנית הדגמה לאולמות תצוגה").</p> <p>ניתן להפעיל את התנור אך משאבת הזרקת האדים לא תפעל.</p> <p>■ בטלו את מצב הדגמה.</p>	<p>תוכניות המשתמשות בלחות לא שואבות מים.</p>

## מדריך לאיתור תקלות

הגורם האפשרי והפתרון	הבעיה
מאוורר הקירור מופעל. המאוורר יכבה באופן אוטומטי לאחר שהטמפרטורה בחלל הפנימי של התנור תתקרר.	רעש עשוי להישמע לאחר סיום תהליך הבישול.
התנור מכבה את עצמו באופן אוטומטי כדי לחסוך באנרגיה, אם לא מתבצעת פעולה כלשהי בתוך זמן מסוים לאחר הפעלתו או לאחר סיום תכנית בישול. ■ הפעילו שוב את התנור.	התנור כיבה את עצמו.
בחרתם בטמפרטורה שונה מהטמפרטורה הניתנת בטבלת המתכונים. ■ בחרו את הטמפרטורה המופיעה במתכון.	עוגות ועוגיות לא אפויים כראוי למרות שבחרתם בזמנים הנקובים בטבלה.
כמויות מרכיבי המזון שונות מאלו הניתנות במתכונים. ■ בדקו האם המתכון שונה. נוספו יותר נוזלים או ביצים המחייבים זמן אפייה ארוך יותר בשל הוספת לחות לבצק.	
בחרתם בטמפרטורה או מפלסי גובה שגויים. ■ תמיד קיימים הבדלים קטנים ברמת ההשחמה. כאשר ההשחמה אינה אחידה, בדקו האם בחרתם את הטמפרטורה הנכונה והם השתמשתם במפלס הגובה הנכון.	ההשחמה אינה אחידה.
החומר או צבע תבנית האפייה לא מתאימים לפעולת התנור. ■ באפייה במצב הולכת חום מסורתית <input type="checkbox"/> חשוב מאד סוג המתכת והצבע מהם עשויה תבנית האפייה. אין להשתמש בתבניות בהירות, מבריקות, או עם דפנות דקות.	
מפיג הריחות הקטלייזר מוגדר לרמה גבוהה מדי ולכן הוא יכול לגרום להשחמה לא אחידה של מזון עדין יותר, כמו למשל, עוגות ספוג. הגדירו את הקטלייזר לרמת הפחתת ריח נמוכה יותר או כבו אותו (עיינו בפרק "הגדרות - מפיג ריחות קטלייזר").	

# מדריך לאיתור תקלות

הגורם האפשרי והפתרון	הבעיה
<p>תאורת התנור מוגדרת להיכבות לאחר 15 שניות (הגדרת ברירת מחדל). באפשרותכם לשנות הגדרת ברירת המחדל זו (עיינו בפרק "הגדרות - תאורה").</p>	<p>תאורת התנור כביית לאחר זמן קצר.</p>
<p>יש צורך בהחלפת נורת התאורה.</p> <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ סכנת כוויות. וודאו שגופי החימום של התנור כבויים וקרים.</b></p> </div> <p>■ נתקו את התנור מרשת החשמל באמצעות הוצאת תקע החשמל מהשקע בקיר או הורדת הנתיך בארון החשמל.</p>  <p>■ סובבו רבע סיבוב נגד כיוון השעון את כיסוי התאורה ומשכו אותו יחד עם האטם כלפי מטה והחוצה.</p> <p>■ החליפו את הנורה בנורה חדשה בנתונים הבאים: מתח: 230 וולט, הספק: 25 וואט מחבר: G9 עמידות בחום של עד 300°C.</p> <p>■ הבריגו חזרה את מכסה הנורה ואת האטם.</p> <p>■ חברו את התנור חזרה לרשת החשמל.</p>	<p>תאורת התנור אינה מוארת.</p>

הגורם האפשרי והפתרון	הבעיה
<p>יש צורך בהחלפת נורת התאורה.</p> <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;">⚠ סכנת כוויות. וודאו שגופי החימום של התנור כבויים וקרים.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ נתקו את התנור מרשת החשמל באמצעות הוצאת תקע החשמל מהשקע בקיר או הורדת הנתיך בארון החשמל.</li> <li>■ הסירו את מסילות ההחלקה.</li> </ul> <div style="text-align: center; margin: 10px 0;">  </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ השתמשו במנוף כדי לשחרר את כיסוי נורת התאורה מהמסגרת שלה.</li> <li>■ החליפו את הנורה בנורה חדשה בנתונים הבאים: מתח: 230 וולט, הספק: 25 וואט מחבר: G9 עמידות בחום של עד 300°C.</li> <li>■ לחצו חזרה למקומו את כיסוי נורת התאורה, והרכיבו את מסילות ההחלקה.</li> <li>■ חברו את התנור חזרה לרשת החשמל.</li> </ul>	<p>תאורת התנור אינה מוארת.</p>



## שירות לאחר המכירה

---

במקרה של תקלה שאין באפשרותכם  
לאתר ולפתור, אנא התקשרו למוקד  
שרות אלקטרה (עיינו ברשימה  
שבכריכה האחורית של החוברת).

בעת הזמנת השרות, אנא מסרו את דגם  
המכשיר שברשותכם ואת המספר  
הסידורי.

התנור מסופק עם כבל חשמל תלת-גידי באורל של 1.7 מטר.

להלן צבעי המוליכים של כבל החשמל:

ירוק-צהוב - הארקה

כחול - אפס

חום - פזה

**אזהרה: יש לחבר את התנור אך ורק לשקע המוארק בהארקה תקנית.**

את חיבור התנור לרשת החשמל יש לבצע באמצעות טכנאי מורשה ומיומן משרות אלקטרה, בהתאם לכל תקני הבטיחות הרלוונטיים וחוק החשמל.

לפני חיבור התנור לרשת החשמל וודאו שנתוני מתח ההפעלה של התנור הנקובים בתווית הנתונים אותה ניתן לראות כאשר דלת התנור פתוחה, תואמים למתח רשת החשמל בארץ: 230V-50Hz.

במקרה ששקע החשמל המזין את התנור אינו נגיש בקלות, או שהתנור מחובר לרשת החשמל באמצעות חיבור קבוע, התקינו מפסק רב קוטבי לניתוק מוחלט של התנור מרשת החשמל עם מרווח פתיחה בין המגעים של 3 מ"מ לפחות.

קו החשמל המזין את התנור חייב להיות מוארק בהארקה תקנית ומוגן במפסק פחת למניעת התחשמלות.

לבטיחות נוספת, מומלץ לחבר את התנור לרשת החשמל בקו המוגן בממסר זרם דלף (מפסק פחת) בזרם דלף של 30 mA.

הכנת תשתית החשמל לחיבור התנור לרשת החשמל תבוצע על ידי חשמלאי מוסמך לפני התקנת התנור.

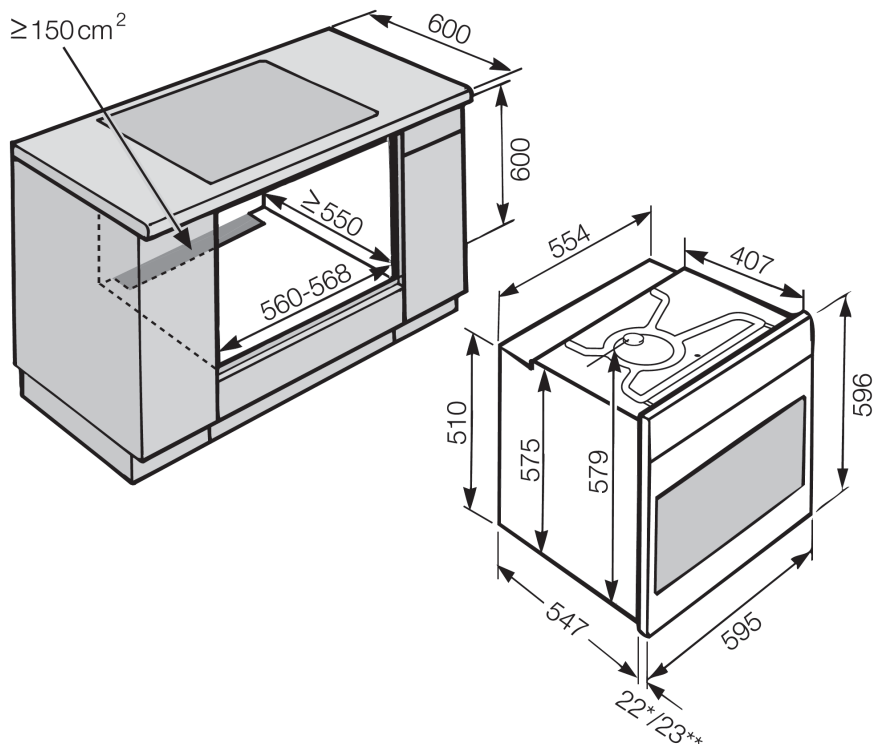
אם כבל החשמל ניזוק, למניעת סיכונים, החלפתו תיעשה על ידי טכנאי מורשה ומיומן משרות אלקטרה.

# התקנה מובנית של התנור

## מידות התנור והפתח ביחידת המטבח

כל המידות ניתנות במ"מ.

## התקנה ביחידת בסיס

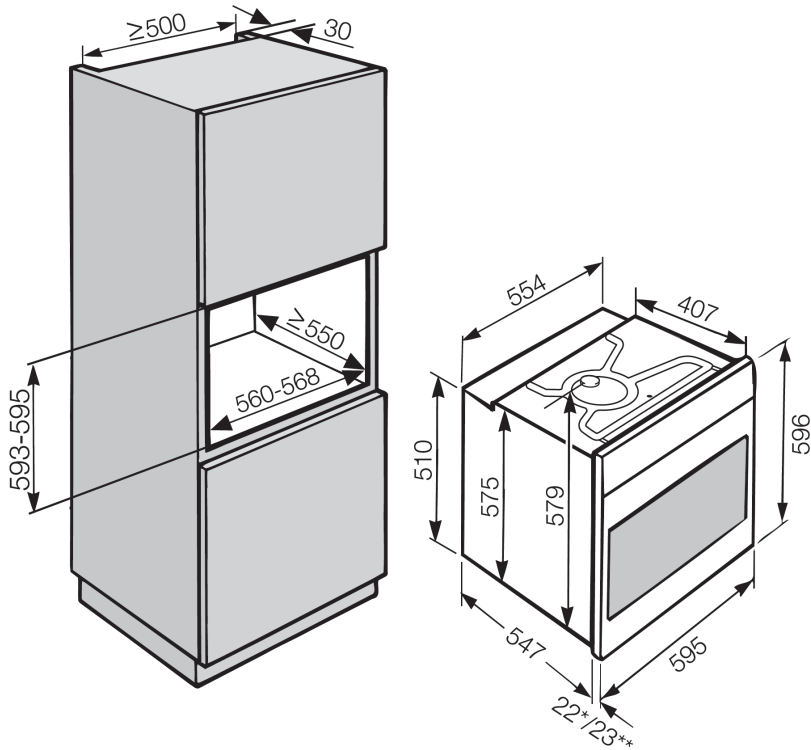


\* תנור עם חזית מזכוכית

\*\* תנור עם חזית ממתכת

# התקנה מובנית של התנור

## התקנה ביחידת מטבח גבוהה

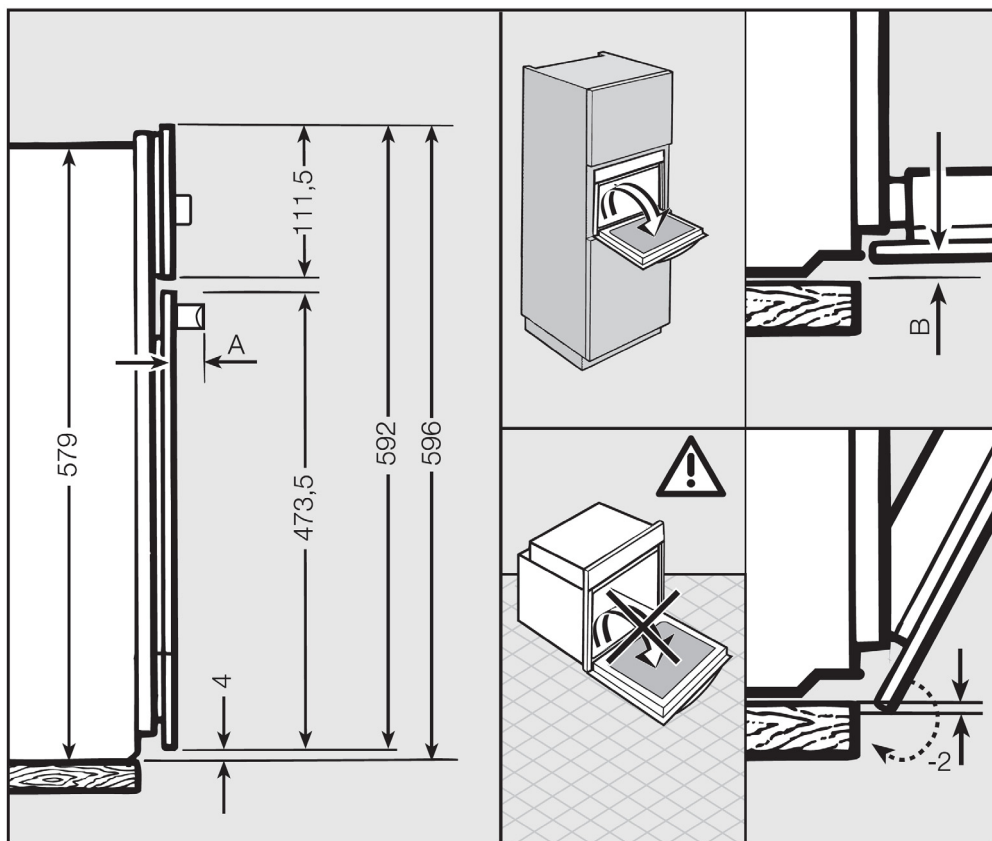


\* תנור עם חזית מזכוכית

\*\* תנור עם חזית ממתכת

# התקנה מובנית של התנור

## מידות קדמיות המידות ניתנות במ"מ.



**A** H67xx : 45 מ"מ  
H68xx : 42 מ"מ

**B** תנורים עם חזית מזכוכית: 2.2  
תנורים עם חזית ממתכת: 1.2

הרמת התנור בידיית הדלת עלולה לגרום נזק לדלת. השתמשו בשקעי ההרמה שבדפנות החיצוניות של התנור.

⚠ כדי למנוע סכנת התחשמלות, אל תפעילו את התנור עד שהוא יותקן היטב ביחידת המטבח.

מומלץ לפרק את הדלת לפני התקנת התנור (עיינו בפרק "ניקוי ותחזוקה - פירוק הדלת") והוציאו את האבזרים מהתנור. פעולות אלו יאפשרו לכם להתקין בקלות את התנור בתוך הגומחה, ולא תצטרכו לאחוז את ידיית הדלת כדי להכניס את התנור לתוך הגומחה.

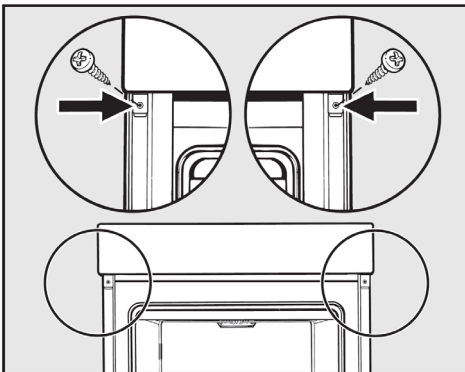
על מנת שהתנור יפעל כראוי, נדרשת אספקה נאותה של אוויר קר. ודאו כי אספקת האוויר הקר אינה חסומה:

- אל תתקינו לוח אחורי ביחידת המטבח.
- מדף יחידת המטבח עליו מוצב התנור אינו נוגע בקיר שמתחתיו.
- אל תבודדו את קירות הצד שלי יחידת המטבח.

כמו כן, ודאו כי אספקת האוויר הקר אינה מחוממת יתר על המידה על ידי מקורות חום אחרים כגון תנור הסקה מבעירת עצים.

■ דחפו את התנור ליחידת הריהוט, ויישרו אותו.

■ פתחו את הדלת (אם לא הסרתם אותה קודם לכן).



## לפני ההתקנה

■ לפני חיבור התנור לרשת החשמל, נתקו את קו החשמל המזין את התנור.

## התקנה מובנית

■ לאחר ההתקנה, תקע החשמל חייב להיות נגיש בקלות. במידה ולא כך הדבר, חברו את התנור לרשת החשמל באמצעות מפסק ניתוק רב קוטבי עם מרווח ניתוק של 3 מ"מ בין המגעים.

■ השתמשו בברגים המצורפים כדי לאבטח את התנור לקירות הצד של יחידת המטבח דרך החורים במסגרת התנור.

■ במידת הצורך, הרכיבו חזרה את הדלת (עיינו בפרק "ניקוי ותחזוקה - הרכבה חזרה של הדלת").



## תחנות שירות לשירותכם

מוקד שרות ראשי טל' 073-2625601

כתובתנו באינטרנט: <http://www.electra-sherut.co.il>

לקוחות נכבדים,

החברה שומרת לעצמה את הזכות לשנות את המפרטים המצוינים בהוראות ההפעלה ללא הודעה מוקדמת, ומבלי שתחול עליה חבות כל שהיא עקב כך.

