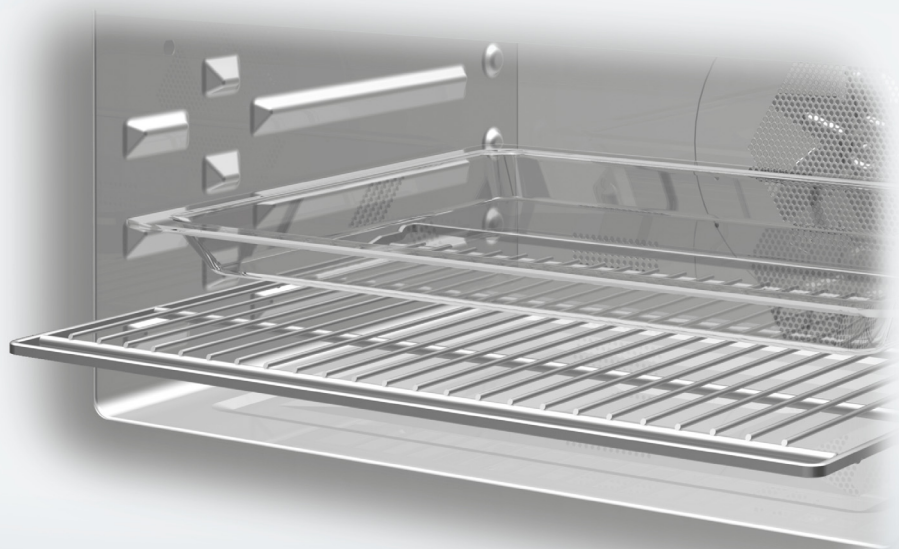


Miele

הוראות הפעלה והתקנה
לתנור מיקרוגל משולב
דגם: H 6800 BM



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

אלקטרה 
יבוא ושיווק

תוכן העניינים

8	הוראות בטיחות ואזהרות
23	שמירה על איכות הסביבה
24	תיאור התנור
25	בקרי התנור
26	לחצן הפעלה/כיבוי ①
26	מקשי בקרה
28	צג
29	תפריט ראשי
29	סימני חיווי
31	עקרונות פעולה
30	תכונות
32	מספרי דגמים
32	תווית נתונים
32	פריטים מסופקים
32	האביזרים המסופקים ואביזרים ניתנים לרכישה בנפרד
33	מגש זכוכית
33	מדף עם חריצים למניעת התהפכות
37	בקרי התנור
37	תכונות בטיחות
37	נעילת מערכת 
37	מאוורר קירור
37	כיבוי בטיחות
38	ציפוי PerfectClean על משטחי אמיל
39	לפני השימוש הראשון
39	הגדרות בסיסיות
41	חימום התנור בפעם הראשונה
42	הגדרות
42	סקירת ההגדרות
44	זימון תפריט ההגדרות
44	שינוי ושמירת ההגדרות
44	שפה 
44	שעון
44	תצוגה
44	תצוגת השעון
45	פורמט תצוגת השעון
45	כיוון השעון

תוכן העניינים

45	תאריך
45	תאורה
45	בהירות הצג
46	עוצמת הצליל
46	צלילי הזמזם
46	צליל מגע במקש
46	יחידות
46	משקל
46	טמפרטורה
47	הגדרה מהירה של גלי מיקרו
47	פופקורן
47	שמירת חום
48	המשך פעולת המאוורר
48	טמפרטורות מומלצות
48	דרגות הספק גלי מיקרו מומלצות
49	בטיחות
49	נעילת מערכת 
49	נעילת מקשים
50	תוכנית הדגמה באולמות תצוגה
50	מצב הדגמה
50	הגדרת ברירת מחדל
50	טיימר תזכורת + התרעה
51	השימוש בהתרעה 
51	הגדרת ההתרעה
52	שינוי זמן ההתרעה
52	ביטול זמן ההתרעה
52	השימוש בטיימר התזכורת
53	שינוי זמן התזכורת
53	ביטול הזמן המוגדר לטיימר התזכורת
54	סקירת הפעולות
54	פעולות שאינן משתמשות בגלי מיקרו
55	בישול בגלי מיקרו 
55	תוכניות משולבות בגלי מיקרו
56	אנרגיית גלי מיקרו
56	עיקרון הפעולה
56	דרגות הספק גלי המיקרו

תוכן העניינים

57	כלים המתאימים לשימוש בגלי מיקרו
57	כלים המתאימים לשימוש בגלי מיקרו
59	כלים שאינם מתאימים
60	בדיקת התאמת הכלים
61	הנחת הכלי בתוך התנור
61	מכסה
63	עצות לחיסכון באנרגיה
63	שימוש בחום שירי
63	מצב חיסכון באנרגיה
64	פעולות ללא גלי מיקרו
64	הפעלה פשוטה
64	מאוורר קירור
65	השימוש בתנור - פעולות נוספות
66	שינוי הטמפרטורה
67	חימום מהיר
67	חימום מוקדם של התנור
68	שימוש בפעולת הפריכות
68	שינוי פעולה
69	הגדרת זמן הבישול
70	כיבוי אוטומטי
70	הפעלה וכיבוי אוטומטיים
71	רצף תוכנית המופעלת וכבית באופן אוטומטי
71	שינוי זמן הבישול המוגדר
71	ביטול הבישול
72	פעולת גלי מיקרו 
72	הפעלה פשוטה
72	מאוורר קירור
73	השימוש בתנור - פעולות נוספות
73	שינוי דרגת ההספק
73	שינוי זמן הבישול
73	שינוי הפעולה
74	הגדרת זמני בישול נוספים
74	הפעלה וכיבוי אוטומטיים
75	רצף תוכנית המופעלת וכבית באופן אוטומטי
75	שינוי זמן הבישול המוגדר
75	ביטול זמן הסיום
75	ביטול הבישול

תוכן העניינים

76	פעולות משולבות עם גלי מיקרו
76	הפעלה פשוטה
77	בסיום תהליך הבישול
77	מאוורר הקירור
77	השימוש בתנור - פעולות נוספות
78	שינוי פעולה
78	הגדרת זמני בישול נוספים
78	הגדרת זמן הבישול בגלי מיקרו
79	תוכניות אוטומטית
79	סקירה כללית של קבוצות המזון
79	שימוש בתוכנית אוטומטית
80	הערות לגבי שימוש בתוכניות אלה
81	חיפוש
82	תוכניות המשתמש
82	יצירת תוכנית משתמש
83	התחלת תוכנית משתמש
84	שינוי תוכניות המשתמש
84	שינוי שלבי בישול
85	שינוי שם
87	ביטול תוכנית משתמש
86	הפעלה מהירה בגלי מיקרו ◆
87	פופקורן
88	אפייה
89	הערות לטבלאות האפייה
90	טבלת אפייה
94	צלייה
95	הערות לגבי טבלת הצלייה
96	חיישן מזון
96	כיצד פועל חיישן המזון
96	מתי להשתמש בחיישן המזון
97	הערות חשובות לגבי שימוש בחיישן המזון
98	השימוש בחיישן המזון
99	תצוגת הזמן הנותר
99	השימוש בחום השירי
100	טבלת צלייה

תוכן העניינים

102	בישול בטמפרטורה נמוכה
103	שימוש ביישום המיוחד "בישול בטמפרטורה נמוכה"
104	בישול בטמפרטורה נמוכה- הגדרה ידנית של הטמפרטורה
105	גריל
105	הערות לטבלת הצלייה בגריל
108	טבלת צלייה בגריל
109	הפשרה, חימום ובישול באמצעות שימוש בגלי מיקרו
112	טבלאות להפשרה, חימום ובישול באמצעות שימוש בגלי מיקרו
113	טבלת זמני הפשרת מזון
114	טבלת זמני חימום מזון
115	טבלת בישול מזון
116	יישומים נוספים
117	הפשרה
117	ייבוש
118	חימום מחדש
118	התפחת בצק
119	פיצה
119	חימום כלים
120	תוכנית שבת
121	אפייה עדינה
122	מזון קפוא / ארוחות מוכנות
123	ניקוי ותחזוקה
123	תכשירי ניקוי לא מתאימים
124	עצות
124	לכלוך רגיל
125	לכלוך עיקש
126	הנמכת גוף החימום העליון/גריל
127	מדריך לאיתור תקלות
133	שרות לאחר המכירה
134	חיבורי החשמל
135	התקנה מובנית של התנור
135	מידות התנור והפתח ביחידת המטבח
135	התקנה ביחידת מטבח גבוהה
136	התקנה ביחידת בסיס
137	מידות קדמיות
138	התקנה

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 הבישול מיועד לשימוש ביתי ולשימוש במקומות עבודה או לשימוש מוסדי בסביבת מגורים.

◀ התנור אינו מיועד לשימוש מחוץ לבית.

◀ תנור המיקרוגל 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.

◀ לעולם אל תשתמשו בתנור המיקרוגל כדי לאחסן או לייבש פריטים המתלקחים בנקל. אם פריטים אלו מתייבשים בתנור המיקרוגל, אידוי הלחות עלול לגרום להתייבשות וסכנת התלקחות עצמית.

◀ התנור מיועד לשימוש ביתי בלבד ויש להשתמש ולהתקין אותו בהתאם למתואר בחוברת הוראות הפעלה זו. כל שימוש אחר הוא באחריות המשתמש ועלול להיות מסוכן. לא תחול על היצרן ו/או היבואן אחריות כלשהי בגין נזקים שייגרמו עקב שימוש לא נכון במכשיר.

◀ 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 8 ק"ג. אל תאפשרו לילדים לשבת על הדלת, להישען או להתנדנד עליה.

בטיחות טכנית

- ▶ עבודות התקנה והשרות לתנור יבוצעו אך ורק באמצעות טכנאי שרות מורשה ומיומן בהתאם לתקני הבטיחות הרלוונטיים. התקנה או טיפול לא מקצועי בתנור עלול לסכן את המשתמש. 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.
- ▶ הפעלת תנור פגום עלולה לגרום לדליפת גלי מיקרו וסיכון המשתמש בתנור. אל תשתמשו בתנור כאשר:
 - דלת התנור עקומה.
 - צירי הדלת רופפים.
 - ניתן להבחין בחורים או קרעים בגוף התנור, בדלת או בדפנות הפנימיים בתנור.
- ▶ 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.
- ▶ לפני חיבור התנור לרשת החשמל, בדקו היטב את הנתונים החשמליים (מתח ותדירות) 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).

אזהרות והוראות בטיחות

- ◀ 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.
- ◀ 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").

◀ 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.

◀ שימו לב שזמני הבישול בעת השימוש בגלי מיקרו לעתים קרובות קצרים באופן משמעותי בעת בישול, חימום מחדש והפשרה מאשר בעת שימוש במצבי פעולה ללא גלי מיקרו. זמני בישול ארוכים מדי עלולים לגרום למזון להתייבש ולהיחרך או עלול אפילו להתלקח.

הקפידו לשמור על זמני צלייה מומלצים בעת השימוש בגריל. אל תשתמשו במצב גלי מיקרו ☰ לייבוש פריטים כגון פרחים, עשבי תיבול, לחם או לחמניות. לעולם אל תשתמש במצב פעולה עם גריל כדי לאפות פריטים כגון לחם או לחמניות, או כדי לייבש פרחים או עשבי תיבול. השתמש במצב מאוורר פלוס ☒ לפעולת בישול זו ופקחו על התהליך בזהירות.

◀ 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.





כסו תמיד את המזון בעת השימוש במצב גלי מיקרו ☰. ברגע שמזון התבשל כראוי, השתמשו בהספק נמוך יותר להמשך הבישול כדי להפחית את כמות האדים המשתחררת מהמזון. 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.

הוראות בטיחות ואזהרות

▲ הצטברות חום עלולה לגרום לאמייל שעל רצפת התנור להיסדק או להתנפץ.

בעת השימוש במצב הולכת חום , חימום תחתון , אפייה מוגברת  או מאוורר פלוס  אל תניחו דבר על רצפת התנור, לדוגמה: רדיד אלומיניום או מגשיות למזון מוכן. אל תניחו סירי טיגון, מגשי זכוכית או מגשי אפייה ישירות על רצפת התנור.

▲ חשוב מאד שהטמפרטורה במזון המבושל תופץ באופן אחיד ובחום מספיק גבוה. בחשו ו/ו או סובבו אותו כדי להבטיח חלוקת חום אחידה. הוסיפו את זמן העמידה הנדרש לבישול, חימום מחדש או הפשרה.

▲ בעת חימום מזון ומשקאות זכרו שהחום נוצר בתוך המזון עצמו ושבדרך כלל כלי הבישול קר יותר. הכלי מתחמם רק מהחום המוקרן מהמזון.

לפני ההגשה, זכרו לאפשר למזון לעמוד זמן מספיק והקפידו לבדוק תמיד את הטמפרטורה של המזון לאחר הוצאתו מהתנור. טמפרטורת הכלי אינה מייצגת את הטמפרטורה האמיתית של המזון או הנוזל שבתוכו. **בדיקה זו חשובה במיוחד בעת חימום מזון המיועד לתינוקות, ילדים, קשישים או מוגבלים!** נערו או בחשו היטב חלב לתינוקות לאחר חימומו, ונסו לטעום אותו כדי לוודא שהטמפרטורה לא תגרום צריבה או כוויות לתינוק.

▲ תנור המיקרוגל אינו מתאים לניקוי או חיטוי חפצים. החפצים עלולים להתחמם מאד, וקיימת סכנה לפריצת אש בעת הוצאת החץ מתנור המיקרוגל.

▲ אל תחממו או תבשלו מזון או נוזלים במכלים או בקבוקים אטומים. הסירו את המכסה המתברג ואת הפטמות מבקבוקי מזון לתינוקות, כדי למנוע היווצרות לחץ בתוך הכלים העלול לגרום להתפוצצות ועקב כך נזקי גוף ורכוש.

◀ בעת חימום נוזלים, יש להניח תמיד את מוט הרתיחה המסופק עם התנור בכלי הבישול. מוט הרתיחה יבטיח כי הנוזל יתחמם באופן אחיד עם בועות רתיחה הנוצרות בזמן הנכון.



בזמן החימום, בעיקר בעת חימום נוזלים, חלב ורטבים במיקרוגל ללא שימוש במוט הרתיחה, הנוזל עשוי להגיע לנקודת הרתיחה למרות שלא נוצרות בועות הרתיחה. תופעה זו המכונה "השהיית הרתיחה", עלולה לגרום להופעה פתאומית של בעבוע או היווצרות אדי קיטור בעת הוצאת הכלי עם הנוזל מתוך תנור המיקרוגל או בעת ניעור. סכנת כוויות נזק. התפתחות קיטור עלולה להיות כה חזקה שדלת התנור עלולה להיפתח מעצמה, ולגרום נזק גופני למשתמש ונזק לתנור. מוט הרתיחה מבטיח רתיחה שווה של הנוזלים בכלי הבישול ועל ידי כך התהוות מוקדמת של בועות.

◀ מותר לבשל ביצים ללא קליפה בתנור המיקרוגל רק כאשר מנקבים מספר פעמים את קרום החלמון, אחרת החלמון עלול להינתז עקב הלחץ הגבוה.

הוראות בטיחות ואזהרות

◀ ביצים ניתן לבשל בתנור המיקרוגל רק בקליפתן ובכלי מיוחד המיועד להרתחת ביצים שניתן לרכוש בחנויות מובחרות לכלי בית. אין לחמם ביצים קשות בתנור מיקרוגל מכיוון שהן עלולות להתנפץ גם לאחר שהן הוצאו מתנור המיקרוגל.

◀ מזון עם עור עבה, או קליפה, כמו למשל: עגבניות, תפוחי אדמה, חצילים, וכו', יש לנקב או לבצע מספר חתכים לפני הבישול, כדי לאפשר לאדים להשתחרר ולמנוע מהמזון להתבקע.

◀ לבדיקת טמפרטורת המזון, הפסיקו תחילה את תהליך הבישול. לאחר מכן תוכלו להשתמש אך ורק במד חום המיועד לשימוש בתנורי מיקרוגל. אל תשתמשו במד חום המכיל כספית או נוזלים אחרים העלולים להתבקע בקלות בטמפרטורה הגבוהה.

◀ אל תשתמשו בפעולת גלי המיקרו כדי לחמם כריות או רפידות הממולאים בזרעי דובדבנים, גרעיני חיטה, לבנדר או ג'ל. רפידות אלו עלולות להתלקח בעת החימום אפילו לאחר שהם הוצאו מהתנור.

◀ אם נוצר עשן בעת הבישול, אל תפתחו את הדלת כדי לחנוק ולמנוע פריצת אש. הפסיקו את פעולת התנור ונתקו אותו מרשת החשמל בהוצאת התקע מהשקע בקיר. אל תפתחו את הדלת עד שהעשן התפוגג לחלוטין.

◀ כלים עם כפתורים או ידיות חלולות אינם מתאימים לשימוש בגלי מיקרו. לחות המצטברת בחללים החלולים יכולה לגרום להיווצרות לחצים, והכלי עלול להתפוצץ. אם החלל החלול מספיק מאוורר, ניתן להשתמש בכלי. עם זאת, אנו ממליצים שלא להשתמש בכלים כאלה בתנור המיקרוגל.




◀ סכנת שריפה. שימוש בהספק גלי מיקרו ☞. לחימום ובישול מזון בצלחות פלסטיק שאינן בטוחות לשימוש בתנור מיקרוגל, עלול לגרום להן להמס ולגרום נזק למכשיר. אל תשתמשו במיכלים או סכו"ם העשויים ממתכת, או מיכלים מתכת, רדיד אלומיניום, כלי קריסטל המכילים עופרת, פלסטיק רגיש לטמפרטורה, כלים או סכו"ם מעץ, מהדקי מתכת או פלסטיק או שרוכי קשירה מתכתיים המצופים בנייר. אל תשתמשו בקערות עם שוליים מחורצים, או סירי פלסטיק עם יריעת כיסוי שרק הוסרו באופן חלקי (עיינו בפרק "כלים המתאימים לתנורי מיקרוגל"). פריטים כאלה עלולים להינזק, או לגרום לסכנת שריפה.

◀ בעת שימוש בפעולות ללא גלי מיקרו, 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 תשאירו את התנור ללא השגחה בעת חימום או בישול מזון במיכלים חד פעמיים העשויים מפלסטיק, נייר או חומרים דליקים אחרים. לפני השימוש בכלים אלו, וודאו שהם מתאימים לשימוש בתנורי מיקרוגל (עיינו בפרק "כלים המתאימים לתנורי מיקרוגל").

◀ אל תחממו בתנור המיקרוגל מזון בתוך אריזות לשמירת חום המיועדות לתנור רגיל. אריזות אלו עשויות בין היתר מנייר אלומיניום שמחזיר את גלי המיקרו. הגלים המוחזרים עלולים לגרום לחימום שכבת הנייר שעלולה להתלקח.

הוראות בטיחות ואזהרות

◀ התנור עלול להינזק בעת שימוש במצב גלי מיקרו  או בתוכניות משולבות בגלי מיקרו כשהוא ריק או נטען בצורה שגויה. מסיבה זו אל תשתמשו בפעולות בישול עם גלי מיקרו לחימום מוקדם של כלי בישול או כדי לייבש עשבי תיבול. במקום זאת, השתמשו במצב מאוורר פלוס  או במצב הולכת חום  לביצוע פעולות אלו.

◀ אל תחממו בתוך התנור מזון במיכלים סגורים כמו למשל, פחיות או צנצנות אטומות. הלחץ הנוצר בתוך המיכלים יגרום להם להתפוצץ.

◀ אתם עלולים לפצוע את עצמכם על דלת התנור הפתוחה או למעוד עליה. הימנעו מלהשאיר את הדלת פתוחה שלא לצורך.

◀ הדלת יכולה לתמוך במשקל מרבי של 8 ק"ג. אל תשבו או תישענו על הדלת הפתוחה, ואל תניחו חפצים כבדים עליה. וודאו גם כי מאומה לא יילכד בין הדלת והחלל הפנימי של התנור. 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.
- ◀ כדי למנוע מנתזי מזון או נוזלים המכילים מלח לגרום חלודה לקירות האל-חלד הפנימיות של התנור, נגבו מיד היטב את הנתזים במגבת נייר או מטלית רכה.

אביזרים

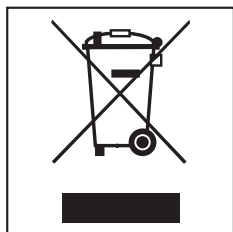
- ◀ השתמשו אך ורק בחלקי חילוף ואביזרים מקוריים של מילה. שימוש ברכיבים ואביזרים מיצרנים אחרים עשוי לגרום לפעולה לא תקינה או נזק לתנור שלא יהיו מכוסים במסגרת אחריות היצרן והיבואן.

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 למחזרם או לסלקם למרכז איסוף למכונות ישנות בהתאם לתקנות המשרד להגנת הסביבה והרשות המקומית במקום מגוריכם.



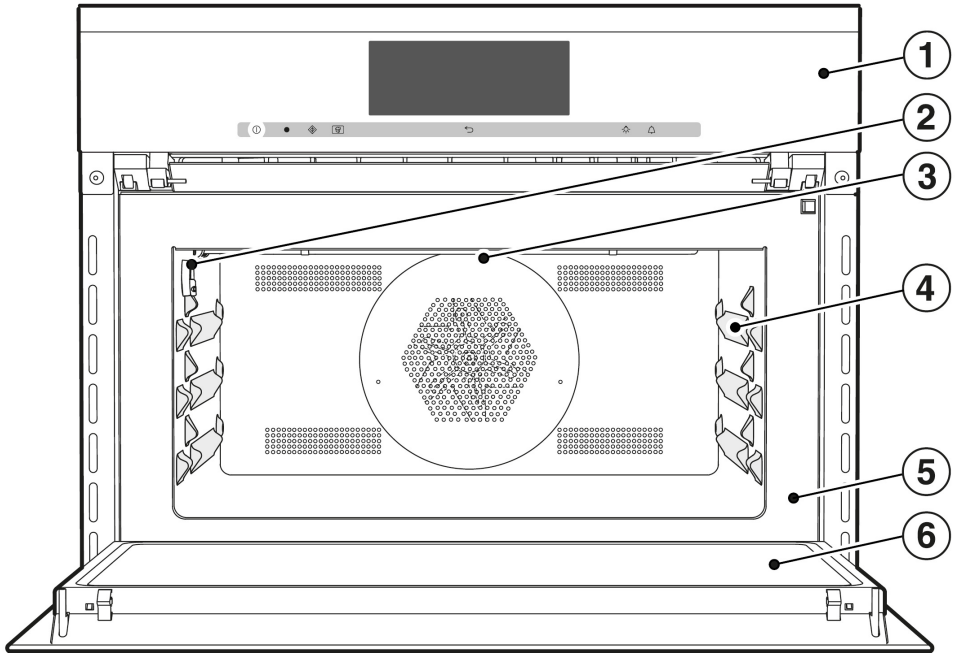
וודאו שהמכשיר הישן אינו מסוכן לילדים בעת אחסונו או השלכתו.

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

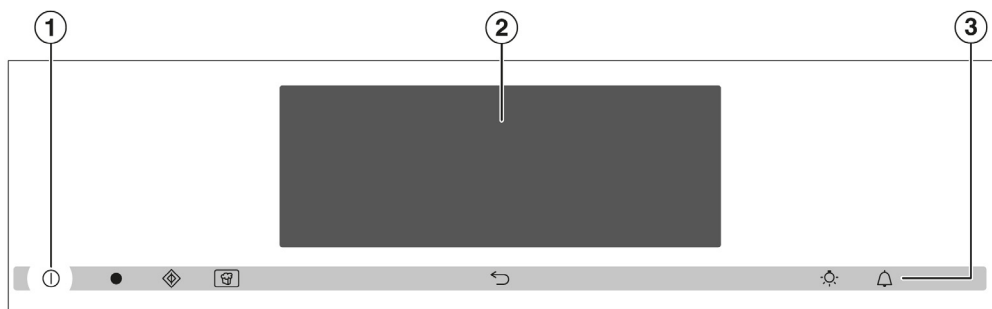
חומרי האריזה וחזיוקי ההובלה מיוצרים מחומרים שניתן לעשות בהם שימוש חוזר או למחזר אותם.

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 שקע חיבור לחיישן חום המזון
- ③ גוף חימום גריל
- ④ מסילות צד עם 3 מפלסי גובה
- ⑤ מסגרת קדמית עם לוחית נתונים
- ⑥ דלת התנור

בקרי התנור



① מקש הפעלה/כיבוי ①

צג ②

③ מקשי , , , , , ,






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	
	בחירה מהירה של גלי מיקרו	התנור מתחיל לפעול בהספק גלי מיקרו של 1000W וזמן פעולה של דקה אחת (עיינו בפרק "הגדרות - בחירה מהירה בגלי מיקרו"). מגע לסירוגין על המקש מגדיל את זמן הבישול במרווחי זמן קבועים. בפעולה זו ניתן להשתמש אך ורק כאשר מצב פעולה אחר אינו נמצא בשימוש.

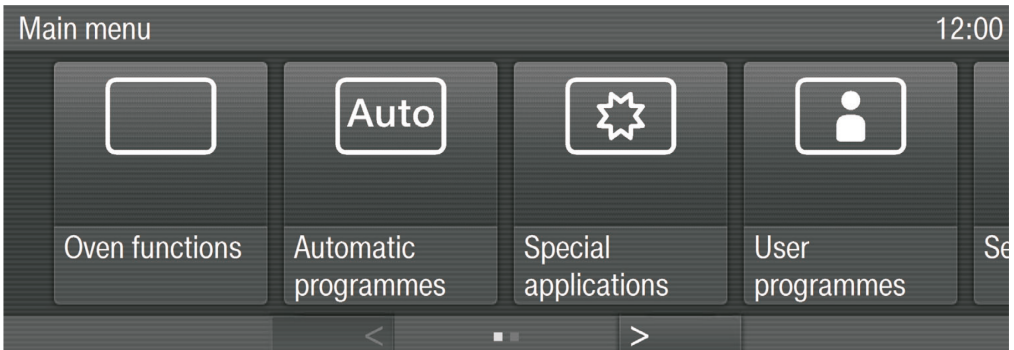
בקרית התנור

מקש	פעולה	הערות
	פופקורן	התנור מתחיל לפעול בהספק גלי מיקרו של 850W זמן פעולה של 3 דקות (עיינו בפרק "הגדרות - פופקורן"). בפעולה זו ניתן להשתמש אך ורק כאשר מצב פעולה אחר אינו נמצא בשימוש.
	הפעלה וכיבוי של התאורה הפנימית בתנור	אם רשימת האפשרויות נראית בצג, או כאשר מופעל תהליך בישול, מגע על מקש  יפעיל או יכבה את התאורה הפנימית. 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.

צג

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 תועלו 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

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:

תיאור	סימני חיווי
מאוורר פלוס	
בישול בגלי מיקרו	
הולכת חום	
אפייה מוגברת	
צלייה אוטומטית	
חימום תחתון	
גריל	
גריל מאוורר	
גלי מיקרו + מאוורר פלוס	
גלי מיקרו + גריל מאוורר	
גלי מיקרו + גריל	
גלי מיקרו + צלייה אוטומטית	
אפייה עדינה	
חיישן טמפרטורת הליבה בעת השימוש בחיישן מזון	


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".

עקרונות פעולה

בכל פעם שתגעו באפשרות זמינה השדה הרלוונטי יואר בצבע כתום.

לבחירה או זימון תפריט


- געו בשדה שתמצאו 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 , גע בשם התפריט הרצוי שבשורה העליונה או געו בתיבה הרלוונטית כדי לחזור לתפריט הקודם.

האביזרים המסופקים ואביזרים הניתנים לרכישה בנפרד

תנור זה מסופק עם מגש זכוכית ומדף רשת.

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).

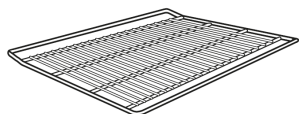
אנא רשמו מידע זה הנדרש בעת פנייה למוקד שרות אלקטרה כדי לדווח על תקלה או לצורך קבלת מידע לגבי התנור שברשותכם.

פריטים מסופקים

התנור מסופק עם:

- חוברת הוראות הפעלה והתקנה לשימוש בתנור, ומתכונים לתוכניות אוטומטיות (בלועזית בלבד),
- ברגים לקיבוע התנור שלכם ביחידת הריהוט במטבח,
- אבזרים שונים.

מדף עם חריצים למניעת התהפכות



המדף מתאים לשימוש בכל מצבי הפעולה ללא גלי מיקרו ובתוכניות משולבות בגלי מיקרו. מדף זה אינו מתאים לשימוש במצב גלי מיקרו.



סכנת כוויות. המדף מתחמם בעת שימוש בתוכניות בישול משולבות המשתמשות בגלי מיקרו.

חבשו כפפות מבודדות לתנור בעת הכנסה והוצאת מזון לתוך ומתוך התנור החם.

כדי למנוע היווצרות קשת חשמלית וניצוצות העלולות לגרום נזק בלתי הפיך לתנור, אל תניחו את המדף ישירות על רצפת התנור ואל

תשתמשו בו במצב גלי מיקרו.

אל תניחו על המדף פריטים השוקלים מעל 8 ק"ג.

מגש זכוכית



מגש הזכוכית מתאים לשימוש בכל פעולות הבישול.

השתמשו תמיד במגש הזכוכית בעת השימוש במצב גלי מיקרו.

אל תניחו על המגש פריטים השוקלים מעל 8 ק"ג.

אל תניחו את מגש הזכוכית החם על משטח קר, כמו למשל, משטח עבודה משיש או גרניט. מגש הזכוכית עלול להינזק. השתמשו במשטח מתאים העמיד בחום או במחזיק סירים.

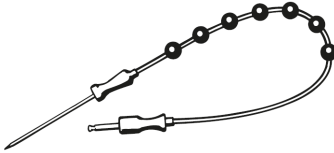
מוט הרתחה



מוט ההרתחה מסייע לנוזלים להתחמם באופן שווה.

- בעת חימום נוזלים, הניחו את מוט ההרתחה המסופק בתוך הספל או הכוס.

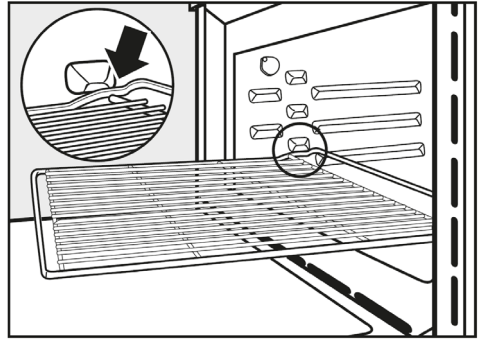
חיישן מזון



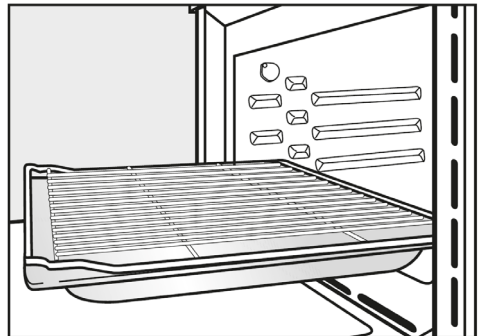
- השימוש בחיישן המזון מאפשר לכם לפקח בפשטות ובדיוק רב על טמפרטורת המזון בעת הבישול (למידע נוסף עיינו בפרק "צלייה - חיישן המזון").

במדף קיימים חריצי בטיחות המונעים מהמדף להימשך כולו החוצה כאשר יש צורך למשוך אותו רק באופן חלקי.

בעת דחיפת המדף חזרה פנימה, וודאו תמיד כי חריצי הבטיחות ממוקמים בחלק האחורי של התנור (כמתואר באיור).




- להסרת המדף, הרימו מעט את החלק הקדמי כאשר חריצי הבטיחות מחוברים לדפנות הצד של התנור.



- אנו ממליצים להשתמש במדף יחד עם מגש הזכוכית בעת בישול פריטים המונחים על המדף ועשויים לטפטף.

מגשי HUB לתנור ומכסה HBD

אל תשתמשו במגש האפייה בעת השימוש במצב גלי מיקרו  או בעת שימוש בפעולת בישול המשולבת בגלי מיקרו.

את מגשי הגורמה של Miele ניתן להניח על המדף המוכנס למפלס גובה 1.

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

המכסים זמינים לרכישה בנפרד.

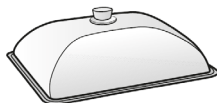
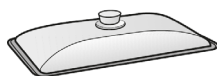
עומק: 22 ס"מ
HUB61-22
HUB-22*

עומק: 35 ס"מ
HUB61-35**



HBD 60-22


HBD 60-35

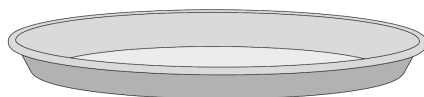


* מתאים לשימוש על כיריים השראתיים

** מגשי HUB61-35 אינם מתאימים לשימוש עם מכסה מכיוון שהגובה הכולל שלהם גבוה מדי, וחורג מגובה החלל הפנימי של התנור.

מגש אפייה עגול HBF 27-1

אל תשתמשו במגש האפייה בעת השימוש במצב גלי מיקרו  או בעת שימוש בפעולת בישול המשולבת בגלי מיקרו.



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. הניחו את מגש האפייה העגול על מדף הרשת.

משטחי האמייל טופלו עם ציפוי לניקוי קל PerfectClean.

מטלית E-cloth של מילה

מטלית זאת מסירה טביעות אצבע, לכלוך קל וכתמים.

מנקה תנורים

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

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.

כיבוי בטיחות

פעולת בישול ללא גלי מיקרו ניתן להתחיל ללא בחירת זמן הבישול. כדי למנוע בישול יתר וסכנת התלקחות אש, התנור מכבה את עצמו באופן אוטומטי לאחר זמן מסוים. פרק זמן זה יכול להיות בין שעה אחת ל-12 שעות, תלוי במצב הפעולה והטמפרטורה שנבחרו.

אם בחרתם **תוכנית משולבת** המופעלת ברצף מהיר לאחר תכנית אחרת המופעלת באמצעות גלי מיקרו, המגנטרון (המייצר את גלי המיקרו) יוכל להיכנס שוב לפעולה רק לאחר שחלפו כ-10 שניות. לכן, המתינו זמן מה לפני שתתחילו את שלב הבישול השני.


בקרי התנור

בנוסף להפעלת מגוון תוכניות הבישול לאפיה, צלייה וגריל, בקרת התנור משתמשת גם בתכונות הבאות:

- תצוגת שעות זמן,
- טיימר תזכורת,
- טיימר להפעלה וכיבוי אוטומטי של תוכניות בישול,
- תוכניות אוטומטיות,
- יצירת תוכניות המשתמש,
- תוכניות הניתנות להגדרה אישית.

תכונות בטיחות

נעילת מערכת

מערכת הנעילה מונעת שימוש לא מורשה בתנור (למידע נוסף, עיינו בפרק: "הגדרות - נעילת המערכת ").

נעילת המערכת נשארת מופעלת גם לאחר הפסקת חשמל

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.

ניתן 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.

החלל הפנימי של התנור והמדף, מצופים
בציפוי לניקוי מושלם PerfectClean:

לפני השימוש הראשון

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").

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".

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

חממו את התנור הריק במשך שעה לפחות.

לאחר כשעה לפחות:

- כבו את התנור.

לאחר חימום התנור בפעם הראשונה

⚠ סכנת כוויות.

אפשרו לתנור להתקרר לפני הניקוי הידני.

- הפעילו את התנור.

- 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 התנור.


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

חימום התנור בפעם הראשונה

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.
- הפעילו את התנור.
- התפריט הראשי יופיע בצג.
- בחרו במצבי הפעולה .
- בחרו במצב מאוורר פלוס .
- טמפרטורה מומלצת של 160°C תופיע בצג כשהיא מודגשת.
- התנור יתחיל להתחמם, וייכנסו לפעולה התאורה הפנימית והמאוורר.
- השתמשו בגלגלת והגדירו את הטמפרטורה המרבית האפשרית (250°C).
- געו ב- "OK".


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 / דיגיטלי 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	
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
1000W	דרגות הספק	בחירה מהירה של גלי מיקרו
1:00 דקות	זמן בישול	
3:00 דקות	זמן בישול	פופקורן
מופעלת כבויה		שמירת חום
מבוקר טמפרטורה Temp. controlled מבוקר זמן Temp. controlled		המשך פעולת מאוורר קירור
את הטמפרטורה המבוקרת תוכלו לשנות בתחום הטמפרטורות המצוין בצג.		טמפרטורה מומלצת
תוכלו לשנות את דרגות הספק גלי המיקרו המומלצות בתוכניות בישול בגלי מיקרו  ובתוכניות משולבות בגלי מיקרו.		דרגת הספק גלי מיקרו מומלצת
מופעלת כבויה		
On Off	נעילת מערכת System lock	בטיחות
On Off	נעילת מקשים System lock	
On Off	מצב הדגמה Demo mode	תוכנית הדגמה לאולמות תצוגה
הגדרות Settings תוכניות המשתמש User programmes דרגות הספק מומלצות MW power levels טמפרטורות מומלצות Recommended temperatures		הגדרות ברירת המחדל


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

בפעולות הבישול הבאות: בחירה

מהירה של גלי מיקרו , פופקורן

, תאורת התנור  והתרעה +

טיימר תזכורת .

- 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.

תצוגת השעון

תוכלו לבחור בתצוגת שעון אנלוגית או

תצוגת שעון דיגיטאלית (דקות:שעות).

בתצוגה דיגיטאלית יופיע גם התאריך.

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 9 כיוונים עם 7 מקטעים.



■ השתמשו בפס הכיוונים כדי לשנות את בהירות התצוגה.

פורמט תצוגת השעון

- תוכלו לבחור בפורמט תצוגת שעון 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.

תאריך

כוונו את התאריך.

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

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

- $^{\circ}\text{C}$ הטמפרטורה מוצגת במעלות צלסיוס.
- $^{\circ}\text{F}$ 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 מושקט.

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 מושקט.

נעימת ברוך הבא Welcome melody

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

שמירת חום

- מופעלת On
פעולת שמירת החום מופעלת
כברירת מחדל באמצעות פעולת גלי
מיקרו , אם הגדרתם דרגת
ההספק מינימאלית של 450W וזמן
הבישול מינימאלי הוא 10 דקות.
אם לא תוציאו את המזון מהתנור
בסיום תוכנית הבישול, פעולת
שמירת החום תתחיל באופן אוטומטי
לאחר כ- 5 דקות. הודעת שמירת חום
"Keeping warm" תופיע בצג, וחום
המזון יישמר במשך כ- 15 דקות
באמצעות גלי מיקרו בדרגת הספק
של 150W.

- כבויה Off
פעולת שמירת החום אינה מופעלת.

הגדרה מהירה של גלי מיקרו

דרגת הספק גלי המיקרו המרבית
המוגדרת מראש היא 1000W וזמן
הבישול המרבי המוגדר הוא 1 דקה.
- דרגות הספק
תוכלו לבחור באחת מדרגות ההספק
שלהלן: 300W, 150W, 80W,
450W, 600W, 850W או 1000W.
- זמן הבישול
זמן הבישול הניתן להגדרה תלוי
בדרגת ההספק שנבחרה.
80-300W: הזמן המרבי 10 דקות.
450-1000W: הזמן המרבי 5 דקות.

פופקורן

דרגת העוצמה המוגדרת מראש היא
850W וזמן הבישול המוגדר מראש
הוא 3 דקות, המתאימים למרבית
השקיות המסחריות להכנת פופקורן
בתנור מיקרוגל ביתי.

במידת הצורך, תוכלו לשנות את זמן
הבישול. דרגת ההספק אינה ניתנת
לשינוי.

- זמן הבישול
זמן הבישול המרבי הניתן להגדרה
הוא 4 דקות.

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 שתמצו לבחור בה.
- שנו את הטמפרטורה המומלצת.

דרגות הספק גלי מיקרו מומלצות

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

דרגת ההספק המומלצת ניתנת לשינוי במצב פעולת גלי מיקרו  ובתוכניות המשולבות בגלי מיקרו.

לאחר בחירה באפשרות זו, רשימת פעולות תופיע בצג יחד עם דרגות ההספק המומלצות שלהם.

- בישול בגלי מיקרו :
450W, 300W, 150W, 80W
1000W, 850W, 600W

- תוכניות משולבות בגלי מיקרו
300W, 150W, 80W

- געו בפעולה שתמצו לבחור בה.
- במידת הצורך, שנו את דרגת ההספק 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°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.

Sensor lock נעילת מקשים

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.

בטיחות


System lock מערכת נעילת

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.

הגדרת ברירת מחדל Factory default

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

טיימר תזכורת + התרעה

■ 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.


בנקודת זמן ההתרעה

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

- חיווי  יופיע ליד תצוגת השעון בצג.

■ געו במקש  או בסימן ההתרעה שבחלק הימני העליון בצג.

צליל ההתרעה ייפסק, והחיוויים בצג ייכבו.

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.

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".

השימוש בטיימר התזכורת


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

ניתן להשתמש בטיימר התזכורת בזמנית 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.


הגדרת טיימר התזכורת

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".

שינוי זמן ההתרעה

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

טיימר ההתרעה שנבחר יופיע בצג.

■ געו באיפוס "Reset".

■ געו ב- "OK".

זמן ההתרעה מבוטל כעת.

טיימר תזכורת + התרעה

שינוי זמן התזכורת

- געו בזמן התזכורת שבחלק הימני העליון של הצג או במקש Δ , 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 Δ , ובחרו את סוג זמן ההתרעה הרצוי.
- זמן טיימר התזכורת שנבחר יופיע בצג.
- געו באיפוס "Reset".
- געו ב- "OK".
- זמן התזכורת מבוטל כעת.

- הגדירו את זמן התזכורת החדש.
- געו ב- "OK".

זמן התזכורת נשמר, בצג תתחיל ספירה לאחור של זמן התזכורת, וחיווי Δ יופיע במקום תצוגת השעון. אם בו זמנית מופעלת תוכנית בישול או אם אתם נמצאים בתפריט אחר, חיווי Δ יופיע במקום תצוגת השעון.

בסיום זמן התזכורת


- הזמזם ישמיע צליל תזכורת אם בחרתם באפשרות זו (עיינו בפרק "הגדרות - עוצמת הצליל - צלילי הזמזם").
- חיווי Δ יהבהב בצג, ובצג תתחיל להופיע ספירה קדימה של הזמן במידה והתנור כבוי או אם אתם מבשלים באותו הזמן.
- געו במקש Δ או בסימן טיימר התזכורת שבחלק הימני העליון בצג.
- צליל התזכורת ייפסק, והחיוויים בצג ייכבו.

בתנור שלכם קיים מגוון רחב של פעולות להכנת מזון.

פעולות שאינן משתמשות בגלי מיקרו

מאוורר פלוס

פעולה זו מיועדת לאפייה וצלייה במפלסי גובה שונים בו זמנית.

ניתן לבחור טמפרטורה נמוכה יותר מאשר במצב הולכת חום , מכיוון שהמאוורר מפיץ מייד את החום.


צלייה אוטומטית

מצב פעולה זה מיועד לצלייה בטמפרטורה גבוהה והמשך בישול בטמפרטורה נמוכה יותר. במהלך שלב הצריבה, התנור מתחמם לטמפרטורה גבוהה (230°C) כדי לאטום את הבשר ולשמור אותו עסיסי וטעים. ברגע שמושגת טמפרטורה זו, טמפרטורת התנור יורדת באופן אוטומטי חזרה לטמפרטורה שהוגדרה מראש.

גריל

לצליית נתכים דקים (כגון, סטייקים) והשחמת תבשילים אפויים.

גריל מאוורר

לצליית נתחי בשר עבים (למשל, רולדות, עוף). ניתן להשתמש בטמפרטורות נמוכות יותר מאשר במצב פעולת הגריל , מכיוון שהמאוורר מפיץ מייד את החום.

אפייה מוגברת

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

חמום בהולכה

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°C מזו המומלצת. פעולה זו לא תשנה את זמני בישול.

חימום תחתון

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

אפייה עדינה

אידיאלי לבישול אפייה והשחמה לתבשיל שחייב להיות פריך בחלק העליון.

סקירת הפעולות

גלי מיקרו + צלייה אוטומטית

מצב פעולה זה מיועד לצלייה בטמפרטורה גבוהה והמשך בישול בטמפרטורה נמוכה יותר. במהלך שלב הצריבה, התנור מתחמם לטמפרטורה גבוהה (230°C) כדי לאטום את הבשר ולשמור אותו עסיסי וטעים. ברגע שמושגת טמפרטורה זו, טמפרטורת התנור יורדת באופן אוטומטי חזרה לטמפרטורה שהוגדרה מראש.

גלי מיקרו + גריל

מצב פעולה זה מיועד לצלייה בגריל של נתחים דקים (כמו, למשל סטייקים) והשחמת מאפים מוקרמים. זמן הצלייה קצר יותר.

גלי מיקרו + גריל מאורר

פעולה זו מיועדת לצלייה בגריל של פריטים גדולים, כמו למשל, רולדת בשר, עופות. זמן הצלייה קצר יותר.

בישול בגלי מיקרו

פעולה זו מיועדת להפשרה מהירה, חימום ובישול מזון.

תוכניות משולבות בגלי מיקרו

בתוכניות משולבות בגלי מיקרו גוף החימום והמגנטרון מופעלים לסירוגין האחד אחרי השני. גוף החימום משחים את המזון והמגנטרון מסייע לבשל את המזון במהירות.

בתוכניות משולבות ניתן להשתמש בהספק גלי מיקרו מרבי של 300W.

גלי מיקרו + מאורר פלוס

פעולה זו מיועדת לחימום מהיר, בישול מזון, והשחמה בו זמנית. התוכנית המשולבת חוסכת זמן ואנרגיה.

בעת אפייה אל תגדירו דרגת הספק גבוהה מ-150W.

עיקרון הפעולה

בתנור המיקרוגל מותקנת שפופרת "מגנטרון" המיועדת לפעולה בתדירות גבוהה. שפופרת זו ממירה את זרם החשמל לגלים אלקטרו מגנטיים - גלי מיקרו. גלים אלו מתפזרים בצורה אחידה בתוך חלל התנור ומוחזרים על ידי הדפנות הפנימיות העשויות ממתכת שבחלל הפנימי של התנור. נצורה זאת, הגלים מגיעים וחוזרים למזון. פיזור גלי המיקרו בתוך המזון משתפר על ידי שימוש בבסיס המסתובב.

כדי שגלי המיקרו יגיעו למזון, עליהם לחדור דרך כלי הבישול שבהם משתמשים. גלי מיקרו חודרים דרך חרסינה, זכוכית, חומרים סינתטיים, קרטון אך לא מתכת. לכן אל תשתמש בכלים ממתכת או כלים עם מרכיבים מתכתיים, כמו קישוטים הכוללים מתכת. המתכת מחזירה את גלי המיקרו והדבר עלול לגרום לניצוצות. גלי המיקרו לא נספגים במזון.

גלי המיקרו חודרים למזון ישירות דרך דפנות הכלי המתאים. כל מוצרי המזון מכילים פרודות (מולקולות) של מים אשר בבואן במגע עם אנרגיית המיקרוגל מתחילות לנוע בתדירות של 2.5 מליארד פעמים בשנייה. החיכוך הנגרם כתוצאה מתנודות אלו יוצר חום אשר מתפתח תחילה במעטפת החיצונית של המזון וחודר באיטיות לתוך המזון בכיוון למרכז.

ככל שהמזון מכיל יותר מים, החימום או הבישול יהיה מהיר יותר.

היות והחום נוצר ישירות בתוך המזון:

- המזון יכול להתבשל ללא צורך בתוספת נוזלים או שמנים חיצוניים.
- בישול, חימום והפשרה במיקרוגל מהירים יותר מאשר בשיטות הרגילות.
- הויטמינים והמינרלים נשמרים בתוך המזון ולא מתפרקים.
- המרקם הטבעי, הצבע והטעם אינם נפגמים בשימוש במיקרוגל.

פעולת גלי המיקרו נפסקת כשנפסקת פעולת הבישול או כשדלת התנור נפתחת. כשהמכשיר בפעולה, הדלת הנעולה והאטומה מונעת מגלי המיקרוגל לדלוף מתוך התנור.

דרגות הספק גלי המיקרו

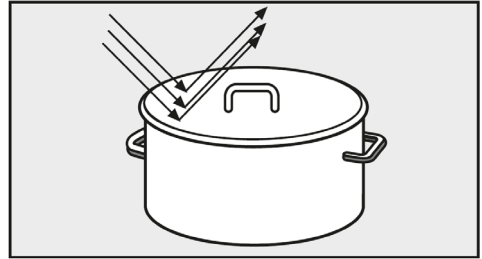
ניתן לבחור את דרגות הספק גלי המיקרו הבאים:

80W, 150W, 300W, 450W,
600W, 850W, 1000W

כלים המתאימים לשימוש בגלי מיקרו

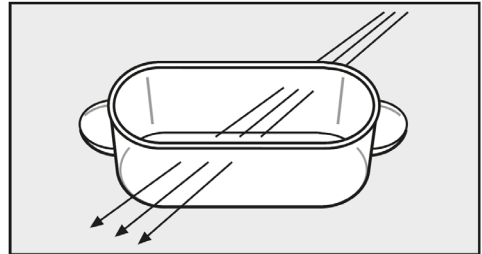
גלי המיקרו

⚠ סכנת שריפה. כלים שאינם מתאימים לשימוש בגלי מיקרו עלולים להינזק או לגרום נזק לתנור בעת שימוש בפעולת גלי מיקרו ☞ או בתוכניות המשולבות בגלי מיקרו.



- מוחזרים על ידי מתכת,

החומר וצורת הכלי משפיעים על זמני החימום והבישול. פיזור החום אחיד יותר בכלים עגולים ושטוחים בהשוואה לכלים מלבניים.

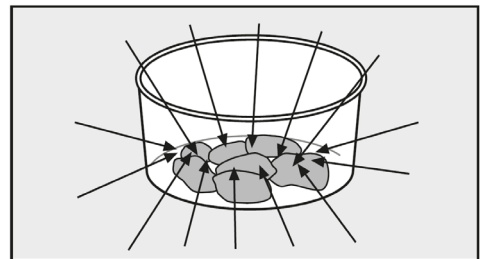


- חודרים דרך זכוכית, חרסינה, פלסטיק וקלף,

כלים המתאימים לשימוש בגלי מיקרו

כלי זכוכית

זכוכית עמידה בחום או זכוכית קרמית מתאימה מאד לשימוש בתנור המיקרוגל.



- ונספגים על ידי המזון.

יוצאים מן הכלל: כוסות מקריסטל, המכילות בדרך כלל עופרת, עלולות להיסדק ולכן אינן מתאימות למיקרוגל.

פורצלן

כלים מפורצלן מתאימים לגלי מיקרו.

יוצאים מן הכלל: אל תשתמשו בכלי פורצלן עם עיטורים מזהבים או כסופים או כפתורים וידיות חלולות שבהעדר אוורור עלולים להתנפץ כתוצאה מהיווצרות לחץ.

כלים המתאימים לשימוש בגלי מיקרו

כלי חרס

כלי חרס מעוטרים מתאימים לשימוש בתנור מיקרוגל אך ורק אם העיטורים צבועים מתחת לזיגוג (גלזורה).

- כלי פלסטיק לתנורי מיקרוגל

כלים אלו ניתן לרכוש בחנויות לכלי בית.

- כלים מקלקר

ניתן להשתמש בכלים מקלקר לחימום קצר, וחימום מתוזמן של מזון.

- שקיות "להרתחת מזון" מפלסטיק

ניתן להשתמש בשקיות הרתחה

מפלסטיק לבישול וחימום. יש לנקב אותם מראש, כדי לאפשר לאדים יוכלו להשתחרר.

בכך תוכלו למנוע היווצרות לחץ והפחתת הסיכון מהתפוצצות השקיות. קיימות גם שקיות אשר אין צורך לנקב. פעלו בהתאם להנחיות שעל גבי האריזה.

- שקיות צלייה ושפופרות

אנא פעלו בהתאם להוראות היצרן בעת שימוש בשקיות צלייה ושפופרות.

⚠ אל תשתמשו בתפסי מתכת,

מהדקי פלסטיק המכילים חלקי

מתכת, או שרוכי קשירה מנייר

המכילים תיל מתכתי. סכנת

התלקחות בעת החימום.

- כלים ממלאמין

מלאמין אינו מתאים לשימוש בתנור מיקרוגל מכיוון שהוא סופג את האנרגיה ומתחמם. בעת רכישת כלים מפלסטיק, וודאו שהם מתאימים לשימוש בתנור מיקרוגל.

⚠ סכנת כוויות. השתמשו בכפפות

מבודדות לתנור בעת הוצאת כלי

חרס מהתנור.

כלים מפלסטיק

במצב בישול בגלי מיקרו ☞ ניתן להשתמש בכלי פלסטיק וכלי פלסטיק לשימוש חד פעמי שהיצרן סימן שהם מתאימים לשימוש במיקרוגל. הדרך הטובה ביותר להגנה על הסביבה, היא להימנע משימוש בכלים חד פעמיים.

אל תשאירו את המכשיר ללא

השגחה בעת חימום או בישול מזון

בכלים חד פעמיים העשויים

מפלסטיק, נייר או חומרים דליקים

אחרים.

כלים מחומרים פלסטיים מתאימים

לשימוש בגלי מיקרו בלבד ☞ ולא

בתוכניות משולבות. כלי הפלסטיק

חייבים להיות עמידים בחום של

110⁰ לפחות.

כלים לא עמידים עלולים להמס

ולחדור לתוך המזון.

כלים המתאימים לשימוש בגלי מיקרו

יוצאים מן הכלל:

המדף המסופק עם התנור מתאים לשימוש בכל מצבי הפעולה שאינם משתמשים בגלי מיקרו ובכל התוכניות המשולבות בגלי מיקרו. הניחו את המדף במפלס גובה 1. אל תניחו אותו על רצפת התנור.

- ניתן להשתמש בכלי מתכת בתוכניות המשולבות בגלי מיקרו.

- ארוחות מוכנות במגשי רדיד אלומיניום ניתן להפשיר ולחמם באמצעות גלי מיקרו לאחר הסרת הכיסוי.

בעת שימוש במגשים מרדיד אלומיניום קיימת סכנה מהיווצרות קשת חשמלית או ניצוצות בתוך התנור. מסיבה זו הניחו את מגש רדיד האלומיניום על מגש הזכוכית ולא על המדף המתכתי.

יש להרחיק את המגש העשוי מרדיד אלומיניום, 2 ס"מ לפחות מהדפנות הפנימיות בתנור. וודאו שהמגש לא יגע בדפנות התנור.

עם זאת, היות והמזון מחומם רק מהחלק העליון, עדיף להעביר את המזון ממגש רדיד האלומיניום לכלי מתאים לשימוש בגלי מיקרו. פיזור החום יהיה אחיד יותר.

כלים שאינם מתאימים

⚠ כלים ומכסים עם ידיות או כפתורים חלולים שבהם יכולה להצטבר לחות, אינם מתאימים לשימוש בגלי מיקרו, אלא אם הידיות החלולות מאוררות במידה מספקת.

ללא פתחי אוורור, עלול להיווצר לחץ שיגרום לכלי להיסדק או להתנפץ. סכנת פציעה. בכל אופן, אנו ממליצים שלא תשתמשו בכלים כאלו בתנור המיקרוגל.

מתכת


כלי מתכת מחזירים את גלי המיקרו ומשבשים את פעולת הבישול בגלי מיקרו.

■ במצב בישול גלי מיקרו אין להשתמש בכלים מתכתיים, רדיד אלומיניום, סכו"ם מתכתי, כלי חרסינה עם עיטורים מתכתיים כמו זהב או כחול קובלט.

אל תשתמשו בכלים שבו כיסוי רדיד האלומיניום לא הוסר לחלוטין. שרידים של רדידי אלומיניום עלולים לגרום לפריצת ניצוצות ונזק לתנור.

כלים המתאימים לשימוש בגלי מיקרו

בדיקת התאמה של הכלים

- במקרה של ספק לגבי התאמת כלים מזכוכית, חרס, וחרסינה לשימוש בגלי מיקרו, בצעו את הבדיקות הבאות:
- הניחו את הכלי הריק שתמצאו לבדוק במרכז חלל התנור. מלאו כוס מים מזכוכית מתאימה והניחו אותה בתוך מגש המונח במפלט גובה 1.
- סגרו את דלת התנור.
- בחרו במצב בישול בגלי מיקרו .
- הגדירו את דרגת ההספק הגבוהה ביותר (1000W) וזמן בישול של 30 שניות.
- הפעילו את התוכנית.

בסיום הבדיקה, המים בכוס חייבים להיות חמים ובלי הבישול קר. אם הכלי חם והמים קרים, הכלי אינו מתאים לשימוש בגלי מיקרו.

אם בעת תהליך הבדיקה נשמעים רשרושים המלווים בניצוצות, כבו מיד את התנור בלחיצה על לחצן ההפעלה/כיבוי ①. כלים הגורמים לתופעה זו, וכלים היוצאים חמים מהתנור אינם מתאימים לשימוש במיקרוגל.

במקרה של ספק יש לפנות לייצרן הכלים, ולברר האם הם מתאימים לשימוש בתנור מיקרוגל.

בבדיקה זו לא ניתן לבדוק האם ידיות חלולות או כפתורים מתאימים לשימוש בגלי מיקרו.

- להפשרה אחידה ומניעת חימום יתר של נתחי בשר שאינם אחידים בגודלם, כמו למשל: חלקי עוף או דגים, ניתן להשתמש בפיסות קטנות של נייר אלומיניום בדקות האחרונות של תוכנית הבישול.

וודאו שרדיד האלומיניום יהיה מרוחק 2 ס"מ לפחות מדפנות תא הבישול. אסור שרדיד האלומיניום יגע בדפנות.

- ניתן להשתמש בשיפודי בשר ומהדקים אם הם מאד קטנים בהשוואה לגודל נתח הבשר.

כלים צבועים, מזוגגים

סוגים מסוימים של צבעים וזיגוג מכילים מרכיבים מתכתיים. מסיבה זו כלים אלו אינם מתאימים לשימוש במיקרוגל.

עץ

כלים העשויים מעץ לא מתאימים לשימוש בתנור מיקרוגל. המים שבתוך העץ מתאדים בזמן הבישול. העץ יתייבש ויווצרו סדקים.

כלים המתאימים לשימוש בגלי מיקרו

מכסה

המכסה:

- מונע התאדות של המים, בעיקר בבישול ארוך, כמו למשל בישול של תפוחי אדמה.
- מקצר את תהליך הבישול.
- מונע התייבשות המזון.
- מסייע לשמור את החלל הפנימי של התנור נקי.

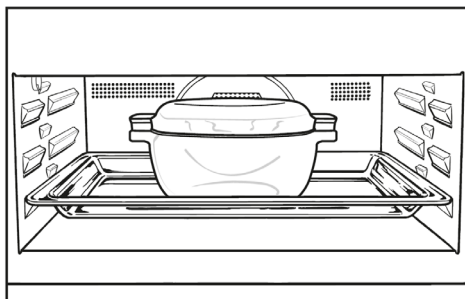


בעת השימוש בפעולת גלי מיקרו (☰) כסו תמיד את המזון במכסה או בכיסוי מזכוכית או פלסטיק המתאימים לשימוש בגלי מיקרו.

כלים אלו תוכלו לרכוש בחנויות מובחרות לכלי בית.

הנחת הכלי בתוך התנור

- הכניסו את מגש הזכוכית למפלס גובה 1.



- הכלי המכיל את המזון חייב להיות ממוקם תמיד במרכז מגש הזכוכית.


הנחת המזון ישירות על רצפת התנור תגרום לתוצאות בישול לא מיטביות ולא אחידות מכיוון שאנרגיית גלי המיקרו לא מסוגלת להגיע מלמטה לתוך המזון.



לחילופין, ניתן גם להשתמש ביריעת ניילון שקופה המתאימה לשימוש בתנור מיקרוגל (נקבו אותה לפי הנחיות היצרן). חום עלול לגרום לניילון נצמד רגיל להתעוות ולהתפתל עם המזון.

כלים המתאימים לשימוש בגלי מיקרו

אין להשתמש במכסים:

- בעת בישול מזון המצופה בפירורי לחם.
- בעת בישול מזון עם גימור פריך או מוקרם.
- בעת שימוש בתוכניות משולבות בגלי מיקרו.


 מיכלים אטומים וצנצנות זכוכית, כמו צנצנות של מזון לתינוקות, יש לפתוח לפני שהם מוכנסים לתנור. עם בקבוקי תינוק חייבים להיות משוחררים בראש הבורג והפטמה. אחרת, לחץ מצטבר ועלול לגרום לבקבוק או המיכל להתפוצץ, וסכנת פציעה.

 הכיסוי חייב לעמוד בטמפרטורה של 110°C לפחות. בטמפרטורה גבוהה יותר (הנוצרת בעת השימוש בגריל או במאוורר פלוס), הפלסטיק עלול להמס ולזהם את המזון. יש להשתמש בכיסוי רק במצב פעולת גלי מיקרו .

המכסה לא אמור לאטום את כלי הבישול. אם המכסה נמצא בשימוש עם כלי בקוטר קטן, ייתכן שלא יהיה מספיק מרחב לשחרור העיבוי דרך החורים שבחלק העליון. המכסה עלול להתחמם יתר על המידה ולהתחיל להמס.

עצות לחיסכון באנרגיה

- 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

חימום התנור יפסק באופן אוטומטי זמן קצר לפני סיום תהליך הבישול בהתאם לזמן הכיבוי האוטומטי שהוגדר או בהתאם לטמפרטורה המוגדרת של חייושן טמפרטורת המזון.

גופי החימום יכבו והחום השירי בתנור יהיה מספיק כדי לסיים את בישול המזון.

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").


- הוציאו את כל אבזרים שאינם נדרשים לבישול מתוך התנור.

- חממו מראש את התנור רק אם תתבקשו לעשות זאת במתכון או בטבלת הבישול.

- הימנעו מפתחת הדלת בעת הבישול. אם הדלת נפתחה במהלך תכנית שאינו משתמשת בגלי מיקרו, פעולת החום בתנור כבית באופן אוטומטי. המאוורר ימשיך לפעול. תוכנית הבישול תמשיל לאחר סגירת הדלת.

- 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.

הפעלה פשוטה

- הפעילו את התנור.
- 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").

- 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").

פעולות ללא גלי מיקרו

- פעולת פריכות Crisp function (הפחתת הלחות להכנת פריטים פריכים מבחוץ או אפיית עוגות עמוקות עם מילוי של פירות טריים).
- שינוי פעולה Changing the function (תוכלו לשנות את פעולת הבישול בכל עת תוך כדי הפעולה).

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 (למיגע 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°C למאוורר פלוס , צלייה אוטומטית , או חימום בהולכה .

פעולות ללא גלי מיקרו

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 $^{\circ}\text{C}$)

חימום בהולכה..... 180°C (50-220 $^{\circ}\text{C}$)

צלייה אוטומטית*..... 160°C (100-230 $^{\circ}\text{C}$)

חימום תחתון..... 190°C (100-200 $^{\circ}\text{C}$)

גריל.....דרגה 3 (מפלסים 1-3)

גריל מאוורר..... 200°C (100-220 $^{\circ}\text{C}$)

אפייה עדינה..... 190°C (100-230 $^{\circ}\text{C}$)


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

■ אם הטמפרטורה מומלצת מתאימה למתכון שלכם, געו ב- "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".

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.

פעולות ללא גלי מיקרו

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  או הולכת חום .

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.

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.

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.

■ אשרו את השאלה האם לשנות פעולה "Change function?" בכך "Yes".

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.

פעולות ללא גלי מיקרו

- 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).

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.

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.

פעולות ללא גלי מיקרו

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.

הפעלה פשוטה

- הפעילו את התנור.
- התפריט הראשי יופיע בצג.
- הניחו את המזון בתנור.
- בחרו במצבי הפעולה .
- בחרו בפעולת גלי מיקרו .
- דרגת ההספק המומלצת ושדה זמן הבישול יופיעו בצג.
- במידת הצורך, שנו את הטמפרטורה המומלצת.
- הגדירו את זמן הבישול.

זמן הבישול המרבי הניתן להגדרה תלוי בדרגת ההספק שנבחרה.

געו בהתחלה "Start".

המגנטרון, התאורה ומאוורר הקירור יופעלו, ותתחיל תוכנית הבישול.

הזמן הנותר יופיע בצג. בלחיצה על מקש OK תוכלו להפסיקו בכל עת את תוכנית הבישול במגע על עצירה "Stop".

בסיום תהליך הבישול


- התהליך הסתיים "Process finished" יופיע בצג.
- מאוורר הקירור ימשיך לפעול מעט,
- הזמזם ישמיע צליל התרעה, אם הפעולה מופעלת (עיינו בפרק "הגדרות - עוצמת הצליל - צלילי הזמזם").
- 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.
- 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 לאחר זמן מה.

שינוי דרגת ההספק

במצב פעולת גלי מיקרו , דרגת ההספק המומלצת מוגדרת בעת הייצור ל-100W.

תוכלו גם לאפס בקביעות את דרגת ההספק המומלצת כדי להתאימה למיומנות הבישול האישי שלכם. עיינו בפרק "הגדרות - דרגות הספק גלי המיקרו"

דרגת ההספק תודגש.

- בחרו בשינוי "Change".
 - הגדירו את דרגת ההספק והמתינו כ-15 שניות.
 - דרגת ההספק ששיניתם תישמר.
- התוכנית תתחיל מחדש בדרגת ההספק החדשה.

שינוי זמן הבישול

- בחרו בשינוי "Change".
 - הגדירו את זמן הבישול.
 - געו בהתחלה "Start".
- התוכנית תתחיל עם זמן הבישול החדש.

שינוי הפעולה

תוכלו לשנות את פעולת הבישול בעת הפעולה. עיינו בפרק "פעולות ללא גלי מיקרו - שינוי הפעולה".

השימוש בתנור - פעולות

נוספות

יש לכם אפשרות לבחור בזמן בישול נוסף והגדרות נוספות לתהליך הבישול משדה פתיחת הגדרות נוספות "Open further settings".

הכניסו את המזון לתנור, בחרו את דרגת ההספק והגדירו את זמן הבישול.

- בחרו בשינוי "Change".
 - געו בפתיחת הגדרות נוספות "Open further settings".
- אפשרויות נוספות תופענה בצג ותוכלו לבחור או לשנות אותן לתוכנית הבישול שלכם:
- מוכן ב-
 - התחל ב-
 - שינוי הפעולה
- תוכלו לשנות את פעולת הבישול תוך כדי פעולה).

הגדרת זמני בישול נוספים

הניחו את המזון בתוך התנור, בחרו את דרגת ההספק והגדירו את זמן הבישול.

תוכלו להגדיר את התכנית כדי להפעילה או להפעילה ולכבותה באופן אוטומטי באמצעות "מוכן ב-" או התחל ב-".

- 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.

הפעלה וכיבוי אוטומטיים

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-"
לדוגמא:

השעה כעת 11:30. לבישול המזון שלכם נדרשות 5 דקות והמזון חייב להיות מוכן בשעה 12:30.

■ בשדה זמן בישול "Duration"
הגדירו 5 דקות "5:00 min".

■ געו בפתיחת הגדרות נוספות
"Open further settings".

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

■ געו ב- "OK".

זמן "התחל ב-" יחושב באופן אוטומטי. התחל ב- "Start at 12:25" יופיע בצג.

התנור יתחיל לפעול באופן אוטומטי כאשר זמן זה מגיע.



פעולת גלי מיקרו

שינוי זמן הבישול המוגדר

- בחרו בשינוי "Change".
- געו בפתיחת הגדרות נוספות "Open further settings".
- כל האפשרויות הניתנות לשינוי תופענה בצג.
- הגדירו את הזמן הרצוי.
- געו ב- "OK" או בהתחלה "Start" אם התוכנית כבר החלה.

כל ההגדרות תתבטלנה במקרה של הפסקת חשמל.

ביטול זמן הסיום

- בחרו בשינוי "Change".
- געו בפתיחת הגדרות נוספות "Open further settings".
- בשדה מוכן ב- "Ready at", הגדירו את הזמן ל- " - - - -".
- געו בהתחלה "Start".
- זמן סיום הבישול כעת יתבטל.
- תוכנית הבישול תתחיל עם זמן הבישול המוגדר.

ביטול הבישול

- געו פעמיים ב- ↵.
- השאלה האם לבטל את הבישול "Cancel cooking?" תופיע בצג.
- בחרו בכן "Yes".
- בצג יופיע התפריט הראשי. יתבטלו זמני בישול מוגדרים כלשהם.
- כבו את התנור.

רצף תכנית המופעלת וכבית באופן אוטומטי

עד זמן התחלת הפעולה, שנבחרה, דרגת ההספק שנבחרה, זמן הבישול, "התחל ב-" ושעת ההתחלה יופיעו בצג.

לאחר שהחלה תכנית הבישול, הזמן הנותר לסיום הבישול יופיע בצג.

תוכלו לעקוב אחר הספירה לאחור של הזמן המופיעה בצג.

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

המגנטרון 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.

פעולות משולבות עם גלי מיקרו

- הגדירו את דרגת ההספק, את הטמפרטורה ואת זמן הבישול.

באפשרותכם להגדיר זמן בישול מרבי של 2:00 שעות.

- געו בהתחלה "Start".

תתחיל תכנית הבישול. התנור יתחמם, התאורה והקירור יתחילו לפעול.

דרגת ההספק, הטמפרטורה הרצויה וטמפרטורה הנוכחית יופיעו בצג.

תוכלו לראות את עליית הטמפרטורה. כאשר מושגת הטמפרטורה המוגדרת יישמע צליל תזכורת, אם הוא מוגדר עיינו בפרק "הגדרות - עוצמת הצליל - צלילי הזמזם".

הזמן הנותר יופיע בצג.

פעולות משולבות עם גלי מיקרו משתמשות בהספק גלי מיקרו עם פעולת בישול אחרת (למשל, מאוורר פלוס, צלייה אוטומטית, גריל או גריל מאוורר). שילוב זה מאפשר שימוש בזמני בישול קצרים יותר.

הפעלה פשוטה

- הפעילו את התנור.

התפריט הראשי יופיע בצג.

- הניחו את המזון בתוך התנור.


- בחרו את מצבי הפעולה

- געו במצב הפעולה הרצוי.

דרגת ההספק המומלצת, הטמפרטורה המומלצת ושדה זמן הבישול יופיעו בצג.


לתוכניות משולבות בגלי מיקרו ניתן להגדיר דרגת הספק גלי מיקרו מרבית של 300W.

הטמפרטורות המומלצות שלהלן הן טמפרטורות ברירת המחדל של היצרן:

גלי מיקרו+מאוורר פלוס  160°C.....
(30-220°C).....

גלי מיקרו+גריל מאוורר  200°C.....
(100-200°C).....

גלי מיקרו+גריל.. גריל דרגה 3 (דרגות 1-3)

גלי מיקרו+צלייה אוטומטית  * 160°C..
(100-200°C).....

*טמפרטורת שלב הצריבה ראשוני היא כ- 200°C, והמשך הצלייה ב- 160°C.

פעולות משולבות עם גלי מיקרו

השימוש בתנור - פעולות

נוספות

יש לכם אפשרות לבחור בזמן בישול נוסף והגדרות נוספות לתהליך הבישול משדה פתיחת הגדרות נוספות "Open further settings".

הכניסו את המזון לתנור, והגדירו את הטמפרטורה, את דרגת ההספק ואת זמן הבישול.

■ בחרו בשינוי "Change".

■ געו בפתיחת הגדרות נוספות "Open further settings".

אפשרויות נוספות תופענה בצג ותוכלו לבחור או לשנות אותן לתוכנית הבישול שלכם:

- מוכן ב-

- התחל ב-

- זמן פעולת גלי מיקרו

- שינוי הפעולה

תוכלו לשנות את פעולת הבישול תוך (כדי פעולה).

בסיום תהליך הבישול

- התהליך הסתיים "Process finished" יופיע בצג.

- פעולת החימום תפסיק אוטומטית.

- מאוורר הקירור ימשיך לפעול מעט,

- יישמע צליל תזכורת אם הפעולה מופעלת (עיינו בפרק "הגדרות - עוצמת הצליל - צלילי הזמזם").

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.

■ הוציאו את המזון מהתנור.

■ כבו את התנור.

מאוורר הקירור


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 מאוורר הקירור").

פעולות משולבות עם גלי מיקרו

הגדרת זמני בישול נוספים

תוכלו להגדיר את התכנית כך שתופעל או תיכבה באופן אוטומטי (עיינו בפרק "פעולת גלי מיקרו"  - הגדרת זמני בישול נוספים)

הגדרת זמן הבישול בגלי מיקרו

תוכלו להגדיר את זמן הפעולה הרצוי של גלי המיקרו בתחילת תוכנית הבישול המשולבת בגלי מיקרו. פעולה זו עשויה להיות שימושית למשל בעת אפייה, כדי שהבצק יתפח בצורה יעילה יותר.

■ בחרו בשינוי "Change".

■ געו בפתחת הגדרות נוספות "Open further settings".

■ הגדירו את זמן הבישול בשדה זמן גלי המיקרו "Duration MW".

■ געו ב- "OK".

שינוי דרגת ההספק

והטמפרטורה

■ בחרו בשינוי "Change".

■ הגדירו את דרגת ההספק או הטמפרטורה.

■ געו ב- "OK".

הערכים ששיניתם יישמרו כעת, ויופיעו בצג.

שינוי פעולה

תוכלו לשנות את פעולת הבישול תוך כדי הפעולה. למידע נוסף עיינו בפרק "פעולות ללא גלי מיקרו - שינוי הפעולה".

תוכניות אוטומטיות

שימוש בתוכנית אוטומטית

מתוך התפריט הראש:

■ געו בתוכניות אוטומטיות .

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 .

סקירה כללית של קבוצות המזון

- מאפים והקרמה Bakes & Gratins

- דברי מאפה Baked goods

- תוספות Side dishes

- לחם Bread

- תבשילי קדירה Casserole

- דגים Fish

- בשר Meat

- בשר ציד Game

- עופות Poultry

- מזון קפוא Frozen food

- בישול ירקות עם גלי מיקרו
Cook vegetables with MW

- בישול פירות עם גלי מיקרו
Cook fruit with MW

- פיצה Pizza

- בישול מרק עם גלי מיקרו
Cook soup with MW

- בתוכניות מסוימות יש להוסיף נזלים או ירקות במהלך הבישול. הודעה בצג תבקש מכם לבצע את ההוספה (כמו למשל, הוסף נזל 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.

- 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 בפניה 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:


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

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".

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.
- **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.
- געו בתוכנית הרצויה.
- תקציר או ההגדרות שלכם יופיעו בצג.
- בחרו בשינוי "Change".
- תוכלו לשנות את ההגדרות הפרטניות לשלב בישול או הוספת שלבי בישול נוספים לתוכנית.
- געו בשלב הבישול שתרצו 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".
- במידת הצורך, שנו את השם (עיינו בפסקה "יצירת תוכנית משתמש") וגעו בשמירה "Save".
- שמרו את השינויים בתוכנית שלכם.


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".
- 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 תתבטל.
- תוכלו לבטל את כל תוכניות המשתמש בפעולה אחת (עיינו בפרק "הגדרות - הגדרות ברירת מחדל - תוכניות המשתמש").

■ געו במקש  כדי להתחיל בפעולת הבישול.
כל מגע במקש יגדיל את זמן הבישול במרווחי הזמן שהוגדרו.

הזמן הנותר עד סיום הבישול יופיע בצג.


תוכלו לבטל את התכנית בכל עת במגע על עצירה "Stop" ולאחר מכן המגע על מקש .

בסיום תוכנית הבישול

- התהליך הסתיים "Process finished"
יופיע בצג.

- יישמע צליל תזכורת, אם הפעולה מופעלת (עיינו בפרק "הגדרות - עוצמת הצליל - צלילי הזמזם").

- התנור יכבה עצמו באופן אוטומטי.

אם תגעו במקש הפעלה מהירה בגלי מיקרו , התנור יתחיל לפעול בדרגת ההספק וזמן הבישול המוגדרים, כמו למשל, לחימום משקה.

דרגת ההספק המרבית המוגדרת מראש היא 1000W וזמן הבישול המרבי הוא 1 דקה.

תוכלו לשנות את דרגת ההספק ואת זמן הבישול. הזמן המרבי יהיה תלוי בדרגת ההספק שנבחרה (עיינו בפרק "הגדרות - התחלה מהירה בגלי מיקרו").


ניתן להשתמש בפעולה זו רק כאשר לא מופעלות תוכניות בישול אחרות.



פופקורן

■ געו במקש  כדי להתחיל את התוכנית.

הזמן הנוטר עד התוכנית יופיע בצג.

תוכלו לבטל את התוכנית בכל עת במגע על עצירה "Stop" ולאחר מכן המגע על מקש .


אל תשאירו את התנור ללא השגחה בעת פעולת תוכנית הפופקורן, והקפידו לפעול בהתאם להנחיות שעל גבי אריזת הפופקורן.

בסיום התוכנית

- התהליך הסתיים "Process finished" יופיע בצג.

- יישמע צליל תזכורת, אם הפעולה מופעלת (עיינו בפרק "הגדרות - עוצמת הצליל - צלילי הזמזם").

- - התנור יכבה עצמו באופן אוטומטי.

אם תגעו במקש פופקורן , התנור יתחיל לפעול בדרגת ההספק וזמן הבישול המוגדרים.

מוגדרים מראש דרגת הספק של 850W וזמן בישול של 3 דקות. זמן זה מתאים למרבית המותגים המסחריים של שקיות להכנת פופקורן בתנורי מיקרוגל.

תוכלו לשנות את זמן הבישול עד 4 דקות. את דרגת ההספק לא ניתן לשנות (עיינו בפרק "הגדרות - פופקורן").

ניתן להשתמש בפעולה זו רק כאשר לא מופעלות תוכניות בישול אחרות.

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

פעולות

מאורר פלוס

אידיאלי לאפיית ביסקוויטים, עוגות ספוג, פחזניות, בצק עלים ובצק פילו.

גלי מיקרו + מאורר פלוס

מתאים לבצק שנדרש לו זמן אפיה ארוך יותר, כגון עוגות פירורים, תערובות מוקצפות ומתכוני שמרים..

זמן האפייה יהיה קצר יותר.


במהלך האפייה דרגת הספק גלי המיקרו לא תעלה על 150W.

כלי בישול

בחירת כלי הבישול תלויה בפעולות התנור.

מאורר פלוס

תבניות העשויות מחומר העמיד בחום מתאימות לשימוש במצב פעולה זה. ניתן להשתמש בתבניות בהירות, בתבניות עם דפנות דקות, ותבניות ממתכת שלא מחזירה חום, אולם תוצאות האפייה לא תהיינה טובות כמו אפייה בתבניות כהות שלא מחזירות את החום.

- גלי מיקרו + מאורר חימום : השתמשו אך ורק בתבניות עמידות בחום המתאימות לשימוש בתנורי מיקרוגל (עיינו בפרק "כלים המתאימים לשימוש בגלי מיקרו"), כמו למשל, כלי זכוכית העמידים בחום או תבניות אפייה מקרמיקה, כך שגלי המיקרוגל יוכלו לחדור דרך חומרים אלו.

כלי מתכת מחזירים את גלי המיקרו, כך שלא יצליחו לחדור לתערובת הבצק אלא יגיעו רק למעטפת העליונה. דבר שיגרום להתארכות זמן האפייה. בנוסף לכך, תבניות ממתכת עלולות לגרום לפריצת ניצוצות. לבדיקת ההתאמה, הניחו את התבנית על מגש הזכוכית על מגש הזכוכית וודאו שהיא לא נוגעת בדפנות התנור. אם הניצוצות ממשיכות לפרוץ, אל תשתמשו פעם נוספת בתבנית זאת בתוכנית משולבת עם גלי מיקרו.

נייר אפייה

הניחו צ'יפס, קציצות תפוחי אדמה וסוגי מזון דומים אחרים על נייר אפייה.

גלי מיקרו + מאורר חימום

הכניסו את מגש הזכוכית למפלס גובה 1 והניחו עליו את מגש האפייה.

עצות

- בחרו את זמן הבישול. אל תשהו את תחילת האפייה יתר על המידה מכיוון שתערובת המאפה או הבצק עשויים להתייבש, ומרכיבי ההתפחה יאבדו את יעילותם.

- הניחו את העוגות בתבניות מלבניות כשהצד הארוך יותר מונח לרוחב התנור כדי להשיג פיזור חום מיטבי ותוצאות אפייה אחידות יותר.

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.

מפלסי גובה המדף

מאורר פלוס

- עוגות בתבנית אפייה: במפלס גובה 1
- פריטים שטוחים (למשל, ביסקוויטים, מגשי עוגות)
- אפייה בשני מפלסי גובה בו זמנית בהתאם לעומק הפריטים הנאפים):
מפלסי גובה 1 + 3 או
מפלסי גובה 2 + 3

טבלת אפייה







					עוגות / ביסקוויטים
 [דקות]	 [°C]	 [W]	 [דקות]	 [°C]	
תערובות מוקרמות					
-	-	-	140-160	60-80	עוגת ספוג
60-70	160	80	150-170	65-80	עוגה עגולה
-	-	-	150-170	25-35	מפינס ⁽¹⁾ ⁽²⁾
-	-	-	150-170	60-70	עוגת שיש (תבנית)
-	-	-	150-170	35-45	עוגת פירות טריים, עם ציפוי מרנג (מגש זכוכית) ⁽¹⁾
-	-	-	150-170	35-45	עוגת פירות טריים (מגש זכוכית) ⁽¹⁾
45-60	160	80	150-170	55-65	עוגת פירות טריים (תבנית)
-	-	-	150-170	30-35	בסיס לפלאן ⁽²⁾
-	-	-	150-170	15-30	ביסוויטים ⁽²⁾
תערובות ספוגיות					
-	-	-	150-170	30-35	עוגת ספוג ⁽²⁾
-	-	-	150-170	25-30	טורט/תחתית לפלאן (2 ביצים) ⁽²⁾
-	-	-	150-170	20-25	לחמניות שוויצריות ⁽¹⁾ ⁽²⁾
תערובות בחושות					
-	-	-	150-170	30-38	בסיס לפלאן ⁽²⁾
-	-	-	150-170	40-50	עוגת שטריוצל (מגש זכוכית) ⁽¹⁾ ⁽³⁾
-	-	-	150-170	20-30	ביסוויטים ⁽¹⁾ ⁽²⁾
-	-	-	150-170	75-85	עוגת גבינה
-	-	-	150-170	65-75	פיא תפוחים
-	-	-	150-170	60-70	טורט אפרסקים עם ציפוי (תבנית)





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. אנא שימו לב, לתחומי הטמפרטורה, דרגות הספק גלי המיקרו, מפלסי גובה המדפים וזמני הבישול המצוינים בטבלה. הם לוקחים בחשבון את הסוגים השונים של תבניות האפייה, כמות תערובת העוגה ושיטות האפייה.


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

אפייה








			
 [דקות]	 [°C]	 [דקות]	 [°C]
–	–	60–80	150–170
–	–	55–70	160–180
–	–	25–40	160–180
–	–	60–70	160–180
–	–	35–45	160–180
–	–	30–40	170–190
–	–	50–60	160–180
–	–	15–20	170–190
–	–	12–20	160–180
–	–	22–30	160–180
–	–	15–20	160–180
–	–	15–20	160–180
–	–	20–25	170–190
–	–	35–45	160–180
–	–	12–20	160–180
65–75	150–170	55–65	160–180
60–70	150–170	55–65	160–180
60–70	150–170	55–65	160–180

 מאורר פלוס /  גלי מיקרו + מאורר פלוס / הולכת חום  / אפייה מוגברת 

 דרגת הספק גלי מיקרו בתוכניות משולבות /  זמן האפייה /  הטמפרטורה /  השתמשו במפלים גובה 2⁽¹⁾







חממו מראש את התנור באמצעות הולכת חום 





בהולכת חום הולכת חום  השתמשו במפלים גובה 1.⁽³⁾

					עוגות / ביסקוויטים
 [דקות]  [°C]	 [W]	 [דקות]  [°C]			
בצק שמרים/בצק-גבינה-שמן					
-	-	-	35-45	150-170	עוגת שטרופניץ' (מגש זכוכית) ⁽¹⁾
35-45	170	150	40-50	150-170	עוגת פירות טריים (מגש זכוכית) ⁽¹⁾
-	-	-	55-65	140-160	גוגלהוף
-	-	-	55-75	150-170	לחם פירות
-	-	-	40-50	160-180	לחם לבן
-	-	-	150-170	110-130	לחם שיפון כהה
30-40	180	80	40-50	170-190	פיצה (מגש זכוכית) ⁽¹⁾ ⁽²⁾
-	-	-	35-40	150-170	עוגת בצל (מגש זכוכית) ⁽¹⁾ ⁽²⁾
-	-	-	25-35	150-170	מאפה תפוחי עץ מגולגל ⁽¹⁾ ⁽²⁾
			30-40	160-180	בצק עלים, צפחית⁽¹⁾
-	-	-	25-35	170-190	פחזניות ⁽¹⁾ ⁽²⁾
			35-45	120-140	עוגות מרנג, מקרון ⁽¹⁾ ⁽²⁾
-	-	-	12-16	200	פיצה קפואה (מדף) ⁽¹⁾ ⁽²⁾ ⁽³⁾

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. אנא שימו לב, לתחומי הטמפרטורה, דרגות הספק גלי המיקרו, מפלסי גובה המדפים ואת זמני הבישול המצוינים בטבלה. ומשכי זמן. הם לוקחים בחשבון את הסוגים השונים של תבניות האפייה, כמות תערובת העוגה ושיטות האפייה. באופן כללי, אם מצוין טווח טמפרטורות, עדיף לבחור בטמפרטורה הנמוכה ולבדוק את המזון לאחר הזמן הקצר ביותר.


אפייה

			
 [דקות]	 [°C]	 [דקות]	 [°C]
–	–	30–40	160–180
–	–	40–50	170–190
–	–	45–70	150–170
–	–	55–65	160–180
–	–	35–45	160–180
–	–	110–130	150–170
30–40	170–190	30–40	170–190
30–40	150–170	30–40	170–190
–	–	20–25	160–180
–	–	–	–
–	–	15–25	170–190
–	–	28–38	120–140
–	–	12–16	220

 מאורר פלוס /  גלי מיקרו + מאורר פלוס / הולכת חום  / אפייה מוגברת 

 הטמפרטורה /  זמן האפייה /  דרגת הספק גלי מיקרו בתוכניות משולבות

⁽¹⁾ השתמשו במפלט גובה 2

⁽²⁾ חממו מראש את התנור באמצעות הולכת חום 

⁽³⁾ בהולכת חום הולכת חום  השתמשו במפלט גובה 1.

מצבי פעולה

מאוורר פלוס /  / צלייה אוטומטית 

השתמשו בתוכנית זו לצליית בשר, דגים ועופות שיש להשחים היטב.

גלי מיקרו + מאוורר פלוס /  /  גלי מיקרו + צלייה אוטומטית 

זמן תוכנית הצלייה במצב זה קצר יותר.

יש להשתמש בדרגות אנרגיית גלי המיקרו שלהלן, בכל זמן הצלייה:



- לבשר ודגים: מקס. 300W,

- לעופות: 150W.

תוכנית משולבת זו אינה מתאימה לבישול צלי בקר או סטייק פילה. החלק הפנימי של המזון יתבשל היטב לפני שהמעטפת החיצונית תושחם.

כלי בישול לצלייה

להשגת תוצאות מיטביות וודאו שבחרתם את הכלי העשוי מחומר המתאים לפעולת הצלייה:

מאוורר פלוס /  / צלייה אוטומטית 

מגשי "גורמה" לתנור, כלי זכוכית וחרס עמידים בחום.

וודאו שהידיות בסירים ובמכסים עמידות בחום.

השתמשו אך ורק בתבניות עמידות בחום הבטוחות לשימוש בתנור מיקרוגל. אל תשתמשו במכסים ממתכת (עיינו בפרק "כלים המתאימים לשימוש בגלי מיקרו").




צלייה בסיר

מומלץ מאד לכסות את הסיר בעת הצלייה. הבשר יישאר עסיסי ויישאר מספיק נוזלים להכנת הרוטב. התנור יישאר נקי יותר מאשר בעת צלייה על מדף הרשת.



- תבלו את הבשר והניחו אותו בסיר. הוסיפו מספר נתכי מרגרינה או מעט שמן או שומן לבישול. הוסיפו כ-1/8 ליטר מים בעת צליית נתח בשר גדול (2-3 ק"ג) או עוף עם תכולת שומן גבוהה.
- בעת שימוש בשקיות צלייה, פעלו בהתאם להוראות היצרן.

צלייה על המדף



הוסיפו מעט שומן או שמן לחלק העליון של בשר רזה מאד. אל תוסיפו יותר מדי נוזלים לתוך המגש בעת הצלייה מכיוון שהנוזלים עלולים לעכב את תהליך ההשחמה.

גלי מיקרו + מאוורר פלוס /  /  גלי מיקרו + צלייה אוטומטית 

מפלסי גובה המדף

- מאוורר פלוס  / צלייה אוטומטית 

דף עם הבשר המפלים גובה 1.

- גלי מיקרו + מאוורר פלוס  / גלי מיקרו + צלייה אוטומטית 

מדף ועליו המגש עם הבשר במפלים גובה 1.

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.

הערות לגבי טבלת הצלייה

הטמפרטורה

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

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- 20°C מהנדרשת בעת צלייה בכלי בישול.

חימום מראש

נדרש חימום מראש של התנור בעת צליית בשר סינטה ופילה.

זמן הצלייה

השיטה הבריטית המסורתית לחישוב זמן הצלייה היא לאפשר 15 עד 20 דקות לכל אליברה/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:

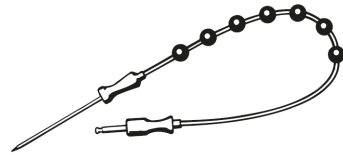
בשר בקר: 15-18 דקות/ס"מ

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.

חיישן המזון



חיישן המזון מאפשר לכם לפקח על תהליך הצלייה בפשטות ובאמינות.

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. 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°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.

מתי להשתמש בחיישן המזון

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

- צלייה אוטומטית 
- מאורר פלוס 
- הולכת חום 
- גריל מאורר 
- בישול בגלי מיקרו 
- גלי מיקרו + צלייה אוטומטית 
- גלי מיקרו + מאורר פלוס 
- גלי מיקרו + גריל מאורר 

- 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 המיוחד לתוכו לתוך רדיד אלומיניום. עקבו אחר ההנחיות של יצרן שקיות הצלייה/רדידי האלומיניום.

הערות חשובות לגבי שימוש בחיישן המזון

- 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.
 - 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.

■ במידת הצורך שנו את הטמפרטורה או דרגת ההספק.

■ במידת הצורך שנו את טמפרטורת הליבה.

לא תוכלו לשנות את טמפרטורת הליבה בתוכניות אוטומטיות.

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".

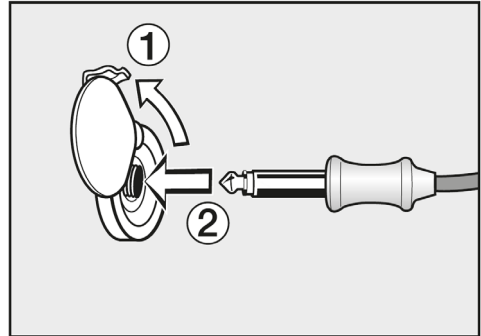
תוכלו להעריך מתי האוכל יהיה מוכן היות וזמן הבישול של תכנית הבישול עם חיישן מזון זהה לזמן הבישול ללא שימוש בחיישן המזון.

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

השימוש בחיישן המזון

■ החדירו את כל הקצה המתכתי של החיישן לתוך המזון.

■ הכניסו את המזון לתוך התנור.



■ הכניסו את התקע של חיישן המזון לתוך השקע בדופן התנור עד שתחושו שהוא התחבר כראוי.

■ סגרו את הדלת.

■ בחרו את מצב פעולת התנור או בחרו בתוכנית אוטומטית.

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.

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]	 $^{\circ}\text{C}$ (21 ⁰)	
100–120	170–190	נתח בשר בקר מובחר, כ- 1 ק"ג ¹
35–60	190–210	פילה בקר או נתח סינטה ^(4,5) , כ- 1 ק"ג
100–120	180–200	ירך בשר צייד, כ- 1 ק"ג
60–90	180–200	אוכף בשר צייד, כ- 1 ק"ג
60–70	160–180	קציץ בשר ⁽⁵⁾ , כ- 1 ק"ג
80–100	170–190	בשר עגל, כ- 1 ק"ג
100–120	170–190	שוק טלה, כ- 2 ק"ג
		אוכף טלה ⁽⁴⁾ , כ- 2 ק"ג
50–60	170–190	עוף, כ- 1 ק"ג
190–210	160–180	עוף, כ- 4 ק"ג
40–50	160–180	דג, שלם, כ- 1.5 ק"ג

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.

שימו לב לתחום הטמפרטורה, דרגת הספק גלי המיקרו, מפלסי גובה המדפים, וזמני הבישול. כמו כן, יש גם לקחת בחשבון את סוג כלי הבישול, גודל הבשר ואת שיטות הבישול.

 (3) 6 [°C]					
	 [דקות]	 [°C]	 [דקות]	 [°C]	 [W]
85-90	85-90	180-200	-	-	-
40-65	35-60	200-220	-	-	-
70-85	100-120	190-210	-	-	-
70-85	60-90	190-210	-	-	-
75-85	60-70	180-200	35-45	180	300
75-80	100-120	160-180	70-80	180	150
75-85	100-120	180-200	80-100	180	150
70-80	60-80	180-200	-	-	-
85	50-60	180-200	35-45	180	300
85	190-210	180-210	120-150	160	150
70-80	40-50	180-200	30-40	170	150

 צלייה אוטומטית /  גלי מיקרו + מאורר פלוס /  הולכת חום 
 דרגת הספק גלי מיקרו בתוכניות משולבות /  הטמפרטורה /  זמן האפייה /  חיישן המזון
⁽¹⁾ צלו בכלי מכוסה.

⁽²⁾ בעת צלייה על המדף, הגדירו טמפרטורה הנמוכה בכ- 20°C מטמפרטורת הבישול בכלי מכוסה.

⁽³⁾ אל תבחרו בטמפרטורה גבוהה מזו המומלצת. הבשר ישחים, אך לא יהיה מבושל כראוי.

⁽⁴⁾ אם הבשר מכיל כמות גדולה של שומנים, בחרו בטמפרטורה הגבוהה ביותר המופיעה בטבלה.

⁽⁵⁾ חממו מראש את התנור.

⁽⁶⁾ בעת שימוש בחיישן המזון, הגדירו את טמפרטורת הליבה למזון המבושל.

בישול בטמפרטורה נמוכה

זמני בישול/טמפרטורות הליבה

טמפרטורה 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

לאחר הבישול

מכיוון שהבשר מבושל בטמפרטורה נמוכה מאד:

- ניתן 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.

בישול הטמפרטורה נמוכה היא שיטת בישול אידיאלית לבשר 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 הכניסו את הבשר לתנור המחומם מראש כדי שיתבשל בטמפרטורה נמוכה למשך זמן ארוך. מיצי הבשר שבתוך נתח הבשר יתחילו לזרום באופן שווה בתוך הבשר ויגיעו גם לשכבות החיצוניות. שיטה זו מעניקה תוצאות בישול רכות ועסיסיות.

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 (למשל, שמן ירקות, שמן קנולה וכו')

- אל תכסו את הבשר בזמן הבישול.

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

בישול בטמפרטורה נמוכה

⚠ 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°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 1.
- בחרו בהולכת חום ובצעו חימום מוקדם של התנור בטמפרטורה של 130°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'.

הערות לטבלת הצלייה בגריל


מפלסי גובה בעת הצלייה בגריל

גריל , גלי מיקרו + גריל 

שימוש	מפלס גובה
נתחים דקים יתבשלו במהירות בעת הנחתם בסמוך לגוף חימום הגריל.	3
לגימור בהיר יותר וזהוב, כמו למשל, מוקרמים ומאפים.	2
נתחים עבים יותר שיש לצלות רחוק יותר מגוף חימום הגריל.	1

הטמפרטורה

- גריל מאוורר ,

גלי מיקרו + גריל מאוורר :

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 220°C , ואילו נתחים עבים יותר יש לצלות בטמפרטורה של 180°C - 200°C .

⚠ 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 

לצלייה בגריל של נתחים דקים כגון, סטייקים, המבורגרים או קלייה.

גריל מאוורר 

לצליית פריטים עבים יותר, כמו למשל: רולדת בשר, נתכי עוף. וכו'.

גוף החימום העליון / גריל והמאוורר מופעלים וכבים לסירוגין.

גלי מיקרו + גריל 

גלי מיקרו + גריל מאוורר 

זמן הצלייה בגריל קצר.

בעת הצלייה בגריל, דרגת ההספק לא תהיה גבוהה מ- 300W

מגשים ומדפים

■ צלו על המדף.

הברישו את המדף עם שמן, והניחו את המזון עליו.

חימום מראש

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

אל תגדירו פעולת גלי מיקרו בעת החימום מראש.

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, להמשך הצלייה השתמשו בטמפרטורה נמוכה יותר או השתמשו במפלס גובה נמוך יותר כדי לאפשר למזון להתבשל עד לליבה שלו.

מפלסי גובה המדף 1-3

- גריל  : השתמשו במפלס גובה 2 או 3 בהתאם לעובי המזון.

- גריל מאוורר  , גלי מיקרו + גריל מאוורר  : השתמשו במפלס גובה 1 או 2 בהתאם לעובי המזון.

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.





- לנתכים עבים נדרש זמן תלייה של 7-9 דקות.


- הזמן הנדרש לצליית רולדת בשר הוא כ- 10 דקות לכל ס"מ קוטר.

צלייה בגריל

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

אל תגדירו פעולת גלי מיקרו בעת החימום מראש.

- הניחו את המזון על המדף.
- בחרו את פעולת הבישול, דרגת הספק גלי המיקרו, והגדרת הגריל למצבי פעולה גריל  וגלי מיקרו + גריל .
- דרגת הספק גלי המיקרו, הגדרת גלי המיקרו והטמפרטורה למצב גריל מאוורר  וגלי מיקרו + גריל מאוורר .

 סכנת שריפה 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

סדרו 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








בצעו חימום מוקדם של הגריל במשך כ- 5 דקות. אל תבחרו או תפעילו פעולת גלי מיקרו בזמן זה.





הנתונים לפעולה המומלצת מודפסים באותיות מודגשות. בדקו את המזון לאחר שהסתיים הזמן הקצר ביותר שבטבלה. קחו לתשומת לבכם את תחום הטמפרטורות, דרגות הספק גלי המיקרו, מפלסי הגובה והתזמון. ערכים אלו לקחו בחשבון את גודל הבשר ואת הניסיון בבישול.

					מזון לצלייה
 (דקות) ⁽¹⁾	 [°C]	 (דקות) ⁽¹⁾	מפלס גובה		
נתכים דקים					
10-16	220	18-22	3	2 או 3 ⁽²⁾	סטיק בקר
15-20	220	-	-	2	קבב
15-20	220	-	-	2	שיפודי עוף
14-18	220	-	-	2 או 3 ⁽²⁾	שניצל
20-25	220	20-25	3	2 או 3 ⁽²⁾	קציץ בשר (המבורגר)
-	-	15-20	3	2 או 3 ⁽²⁾	נקניקיות
-	-	15-20	3	2 או 3 ⁽²⁾	פילה דג
20-25	220	-	-	2 או 3 ⁽²⁾	דג פורל
-	-	2-4	3	2 או 3 ⁽²⁾	טוסט
-	-	5-9	3	2	כריך גבינה
6-8	220	10-12	3	2 או 3 ⁽²⁾	עגבניות
7-10	220	4-8	3	2	אפרסקים
נתחים עבים					
45-55 35-45	180-200 (200 +150W)⁽⁴⁾	50-60	2	1 או 2 ⁽³⁾	עוף שלם (כ-1 ק"ג)
80-100	180-200	80-100	2	2	רולדת בשר Ø 10 ס"מ (כ-1.5 ק"ג)

⁽¹⁾ מפלסי גובה המדף / גריל / גריל מאורר / הטמפרטורה / זמן האפייה הפכו את המזון במחצית זמן הגריל.
⁽²⁾ בחרו את מפלס הגובה בהתם לעובי המזון.
⁽³⁾ השתמש במפלס גובה 2 לגריל מאורר.
⁽⁴⁾ בחרו בגלי מיקרו + גריל מאורר.

הפשרה, חימום ובישול באמצעות שימוש בגלי מיקרו

מתאים ל:	 / 	פעולה	
למוצרי מזון עדינים כמו שמנת, חמאה, קצפת משמנת וקצפת צמחית, גבינות	80W		הפשרה
שאר סוגי המזון	150W		
מזון לתינוקות וילדים	450W		חימום
כל סוגי המזון; ארוחות מוכנות קפואות ללא צורך בהשחמה	600W		
משקאות	850W		
	1000W		
דברי מאפה; הכנת דייסות ופודינג מכלב. ארוחות מוכנות קפואות ללא צורך בהשחמה.	850W התחממות		בישול
	450W להמשך הבישול		
	150W לשמירת רתיחה		
בחרו בגלי מיקרו בשילוב עם מצבי פעולה אחרים אם תרצו לקצר את זמני הבישול ולקבל גימור שחום ופריך.			
צרבו תחילה בטמפרטורה גבוהה ולאחר מכן המשיכו בטמפרטורה נמוכה יותר.	+ 300W 160 - 180°C		
ארוחות מוכנות שיש להשחים כמו למשל, מאכלים מוקרמים.	+ 300W 150 - 170°C		

 גלי מיקרו /  גלי מיקרו + מאוורר פלוס /  גלי מיקרו + צלייה אוטומטית הטמפרטורה 

זמן הבישול הנדרש תלוי בגודל ובמרקם המזון, בכמות ובטמפרטורה ההתחלתית. למזון מקורר למשל, נדרש זמן חימום ארוך יותר ממזון בטמפרטורת החדר. נא עיינו בטבלה המתאימה.

הפשרה, חימום ובישול באמצעות שימוש בגלי מיקרו

לאחר ההפשרה, החימום והבישול

אפשרו למזון לעמוד בטמפרטורת החדר מספיק זמן כדי לאפשר לטמפרטורה להתפזר באחידות בכל חלקי המזון.

⚠️ לאחר חימום מזון, במיוחד מזון המיועד לתינוקות וילדים קטנים, בחשו היטב או נערו את כלי הגשה, ובדקו את שהטמפרטורה אינה חמה מדי ומסוכנת. בדקו פעם נוספת את המזון לאחר שהעמדתם אותו.

⚠️ היזהרו בעת הוצאת כלים מהתנור. למרות שבדרך כלל חום לא נוצר בכלי עצמו בעת שימוש בגלי מיקרו (פרט לכלי חרס), החום המועבר מהמזון לכלי עלול לחמם בצורה ניכרת את הכלי עצמו.

וודאו תמיד שהמזון התבשל או התחמם כראוי.

בכל מקרה שהמזון לא מספיק התחמם/ התבשל, הכניסו אותו חזרה לתנור וחממו/בשלו אותו זמן מה נוסף.



לפני הפשרה, חימום ובישול

- הניחו את המזון (כולל מזון קפוא), בכלי המתאים לשימוש בגלי מיקרו, וכסו אותו.
- הניחו את המיכל במרכז מגש הזכוכית והכניסו אותו למפלס גובה 1.

תוכלו להשתמש בחיישן המזון כדי לפקח על הטמפרטורה בעת חימום או בישול (עיינו בפרק "צלייה - חיישן המזון").

במצבי פעולה משולבים

השתמשו בכלי בישול הבטוחים לשימוש בגלי מיקרו.

בדך כלל לא נדרש שימוש במכסה ולא חובה לכסות את המזון בעת שימוש במצב גלי מיקרו + צלייה אוטומטית  וגלי מיקרו + גריל  מכיוון שהמזון לא ישחים.

- הכניסו את מגש הזכוכית למפלס גובה 2.


ארוחות מוכנות במגשי אלומיניום יש להניח ישירות במגש הזכוכית.

בעת תהליך ההפשרה, החימום והבישול

סובבו או בחשו את המזון מספר פעמים. בחשו את המזון מהצד החיצוני כלפי המרכז מכיוון שהמזון מתחמם מהר יותר מבחוץ.


הפשרה, חימום ובישול באמצעות שימוש בגלי מיקרו

בעת חימום נוזלים, יש להכניס את מוט הרתיחה לתוך הכוס או הספלי. מוט הרתיחה מסייע לפזר את החום בצורה אחידה ומבטיח שבועות הרתיחה ייווצרו בזמן הנכון.

לעולם אל תרתיחו ביצים באמצעות שימוש בגלי מיקרו , אפילו ללא הקליפה. הביצים עלולות להתפוצץ.

עצות לבישול

מוצרי מזון עם עור או קליפה, כמו למשל: עגבניות, נקניקים, תפוחי אדמה עם קליפה וחצילים יש לנקב או לחתוך במספר מקומות כדי למנוע הצטברות אדים והתבקעות.


אין לבשל ולהרתיח ביצים קשות באמצעות פעולת גלי מיקרו  העלולות להתבקע, אפילו אם הם הוצאו קודם לכן מהתנור. אולם, בישול ביצים בתנור מיקרוגל מותר רק עם הקליפה ובכלי מיוחד המיועד לבישול ביצים שניתן לרכוש בחנויות לכלי בית.

ניתן לבשל ביצים ללא הקליפה, אולם כדי למנוע התפוצצות יש לנקב את קרום החלמון מספר פעמים לפני הבישול. אחרת, הלחץ הנוצר עלול לגרום להתפוצצות חלמון הביצה.

חשוב מאד לוודא שמזון הנוטה להתקלקל בקלות כמו למשל, דגים, עופות ובשר טחון יתבשלו היטב.

הגדירו טמפרטורת ליבה של לפחות: 70°C לדגים ו- 85°C לעופות.

עצות לחימום מזון

 מומלץ לא לחמם מזון או משקאות לתינוקות או ילדים קטנים בתנור המיקרוגל. כל החלטה לעשות כן, היא באחריות המשתמש, ויש לבצעה בזהירות רבה. מזון מבושל, מפוסטר או סטרילי יש לחמם בעדינות במשך $\frac{1}{2}$ דקה עד דקה בהספק של 450W, ולטעום אותו כדי לוודא שאינו חם מדי להגשה לתינוקות. סוגי מזון אחרים או משקאות מחוממים, יש לחמם לטמפרטורה גבוהה יותר ולאפשר להם להתקרר לטמפרטורה המתאימה למאכל. להכנת מוצרי חלב יש לנהוג לפי הוראת היצרן.

אל תבשלו או תחממו מזון או נוזלים בכלים אטומים, צנצנות או בקבוקים. בבקבוקי האכלה לתינוקות, הסירו תמיד את המכסים והפטמות. הלחץ הנוצר בתוך הבקבוק או הכלי האטום עלול לגרום להתפוצצות או לפגיעה גופנית.

הפשרה, חימום ובישול באמצעות שימוש בגלי מיקרו

שימוש	הערות
הפשרת כמות גדולה של מזון בפעם אחת למשל, דג במשקל 2 ק"ג	ניתן להשתמש במגש הזכוכית המוכנס למפלט גובה 1 כדי להפשיר מזון.
חימום מזון	כסו תמיד את המזון שאתם מחממים, פרט לחימום בשר/דגים המצופים בפירורי לחם.
בישול ירקות	הוסיפו מעט מים לירקות אשר נשמרו באחסנה. זמני בישול הירקות תלויים במרקם של הירקות. ירקות טריים מכילים יותר מים מאשר ירקות מאחסנה ובדרך כלל יתבשלו מהר יותר.
בישול מזון מוכן קפוא	ארוחות מוכנות, וארוחות מוכנות קפואות, תוכלו להפשיר ולאחר מכן לחמם, או לבשל בהלית אחיד. בו זמנית. עיינו בהנחיות שעל גבי אריזות המזון.


טבלאות להפשרה, חימום ובישול באמצעות שימוש בגלי מיקרו

ההערות הבאות מתייחסות לכל הטבלאות:

- פעלו בהתאם לדרגות הספק גלי המיקרו המומלצות, זמני הבישול וזמני העמידה. המלצות אלו לוקחות בחשבון את הכמות ואת הטמפרטורה ההתחלתית של המזון.
- באופן כללי הדרך הטובה ביותר היא להשתמש בזמן הבישול הממוצע שבתחום הזמן המופיע בטבלה.
- הניחו את המזון על מגש הזכוכית במפלט גובה 1.

הפשרה, חימום ובישול באמצעות שימוש בגלי מיקרו

טבלת זמני הפשרת מזון



זמן עמידה (דקות) ⁽¹⁾			כמות	
	80W [דקות]	150W [דקות]		
10 - 15	13 - 17	-	¼ ליטר	מוצרי חלב שמנת חמאה פרוסות גבינה חלב גבינת שמנת
5 - 10	8 - 10	-	250 גר'	
10 - 15	6 - 8	-	250 גר'	
10 - 15	-	14 - 16	½ ליטר	
10 - 15	-	10 - 12	250 גר'	
5 - 10	-	1 - 2	1 חת' 100 גר'	עוגות, בצק, לחם עוגת ספוג עוגת ספוג עוגת פירות עוגת חמאה עוגת קרם לחמנייה משמרים
5 - 10	-	4 - 6	300 גר'	
10 - 15	-	6 - 8	3 חת' 300 גר'	
5 - 10	-	5 - 7	3 חת' 300 גר'	
5 - 10	1.5	-	1 חת' 100 גר'	
5 - 10	4 - 4.5	-	3 חת' 300 גר'	
5 - 10	-	6 - 8	4 יח'	
5 - 10	-	7 - 8	250 גר'	פירות תות, פטל אודם/דמדמניות שזיפים
5 - 10	-	8 - 9	250 גר'	
5 - 10	-	12 - 16	500 גר'	
5 - 10	-	16 - 18	500 גר'	בשר בשר טחון עופות
10 - 15	-	34 - 36	1,000 גר'	
5 - 10	-	8 - 12	250 גר'	ירקות אפונה אספרגוס שעועית כרוב אדום תרד
10 - 15	-	8 - 12	250 גר'	
10 - 15	-	13 - 18	500 גר'	
10 - 15	-	15 - 20	500 גר'	
10 - 15	-	12 - 14	300 גר'	

 גלי מיקרו / זמן הפשרה

⁽¹⁾ אפשרו למזון לעמוד מספר דקות בטמפרטורת החדר כדי לאפשר לחום להתפזר בצורה אחידה יותר בתוך המזון.

הפשרה, חימום ובישול באמצעות שימוש בגלי מיקרו

טבלת זמני חימום מזון

				משקאות ⁽²⁾
זמן עמידה (דקות) ⁽¹⁾	450W [דקות]⊕	1000W [דקות]⊕	כמות	
-	-	0:50 - 1:10	1 ספל (200 מל")	קפה, טמפ' שתייה 60-65°C
-	-	1-1:50 ⁽³⁾	1 ספל (200 מל")	חלב, טמפ' שתייה 60-65°C
-	-	1-1:50	1 ספל (125 מל")	מים, הבאה לרתיחה
1	0:50-1 ⁽³⁾	-	200 מל' לערך	בקבוק לתינוקות (חלב)
-	-	0:50 - 1:10	1 כוס (200 מל")	יין חם, פונטש' טמפ' שתייה 60-65°C
				מזון ⁽³⁾
זמן עמידה (דקות) ⁽¹⁾	450W [דקות]⊕	600W [דקות]⊕	כמות	
1	0:30-1	-	1 צנצ' 200 גר'	מזון תינוקות בטמפ' החדר
2	-	3 - 5	200 גר'	קציצות בגריל
2	-	3 - 4	200 גר'	פילה דג בגריל
1	-	3 - 5	250 גר'	תוספות
1	-	4 - 5	250 גר'	ירקות
1	-	4 - 5	250 מל"	רוטב בשר
1	-	4 - 5	250 מל"	מרק/תבשיל קדרה
1	-	7 - 8	500 מל"	מרק/תבשיל קדרה

 גלי מיקרו / זמן חימום

⁽¹⁾ אפשרו למזון לעמוד בטמפרטורת החדר.

בכך מתאפשר לחום להתפזר בצורה אחידה יותר בתוך המזון.

⁽²⁾ הכניסו את מוט הרתיחה לתוך הכלי.

⁽³⁾ הזמן מבוסס על טמפרטורה התחלתית משוערת 5°C.

הטמפרטורה ההתחלתית של פריטי מזון שבדרך כלל אינם מאוחסנים במקרר היא 20°C.

פרט למזון לתינוקות ורטבים עדינים, חממו את כל סוגי המזון לטמפרטורה של 70-75°C.

הפשרה, חימום ובישול באמצעות שימוש בגלי מיקרו

טבלת בישול מזון

זמן עמידה [דקות] ⁽¹⁾	450W + 850W		כמות	
	[דקות]	[דקות]		
2 - 3 2 - 3	15	+	10 - 12 16	בשר כדורי בשר ברוטב תבשיל קדירה 400 גר' בשר 750 גר' בשר
2 - 3 2 - 3 3 - 5	12 12 12	+	4 5 10	עופות עוף ברוטב חרדל עוף בקרי עוף ריזוטו 800 גר' לערך 900 גר' לערך 1.6 ק"ג לערך
2 - 3 3 - 5	12	+	8 - 10 5	דגים פילה ברוטב דג בקרי 900 גר' לערך 1.5 ק"ג לערך
2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	6 10 10 10 8 9 8 4 8 12	+	2 6 5 5 3 3 5 4 5 4	ירקות טריים גזרים כרובית אפונה פלפלים (רצועות) נבטים כרוב ניצנים אספרגוס ברוקולי קרישה שעועית ירוקה 300 גר' 500 גר' 450 גר' 500 גר' 500 גר' 300 גר' 500 גר' 300 גר' 500 גר' 500 גר'
2 2 2 2 2	11 7 6 6 8	+	5 5 4 3 4	ירקות קפואים אפונה, ירקות מעור' תרד כרוב ניצנים ברוקולי קרישה 450 גר' 450 גר' 300 גר' 300 גר' 450 גר'
-	-		6 - 8	קינוחים לפתן פירות (500 מל" מיץ פירות או 500 גר' פירות)


גלי מיקרו / זמן בישול

⁽¹⁾ אפשרו למזון לעמוד בטמפרטורת החדר.
בכך החום יתפזר בצורה אחידה יותר בתוך המזון.


הפשרה

השתמשו בפעולת ההפשרה כדי להפשיר בעדינות מזון קפוא.

השתמשו אך ורק בכלי בישול עמידים בחום ובטוחים לשימוש בתנורי מיקרוגל.

- געו ביישומים הנוספים .
- געו ב- "Defrost".
- בחרו את קבוצת המזון.
- הכניסו את משקל המזון.
- 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

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

בתנור שלכם קיימות מספר יישומים נוספים בנוסף לתוכניות האוטומטיות:

- הפשרה Defrost
- ייבוש מזון Drying food
- חימום מחדש Reheat (חימום ארוחות מוכנות)
- חימום כלים Heat crockery
- בישול טמפרטורה נמוכה Low temperature cooking

יישומים נוספים אלו מתוארים בפרק בישול בטמפרטורה נמוכה "Low temperature cooking"

- פיצה Pizza
- תוכנית שבת Sabbath programme
- פרק זה מעניק גם מידע לגבי היישומים הבאים:
- אפייה עדינה Gentle bake
- שימור Bottling
- מזון קפוא / ארוחות מוכנות Frozen food/Ready meals

יישומים נוספים

■ געו ביישומים הנוספים .

■ געו בייבוש "Drying".


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

■ 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 כוויית .

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.

ייבוש

תכנית זו מיועדת לייבוש מזון בסגנון מסורתי כדי לשמר אותו.

תוכלו להגדיר טמפרטורה שבין 80 ל- 100°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 מגש זכוכית או מדף.

חימום מחדש

תכנית זו מיועדת לחימום מזון מבושל.

השתמשו אך ורק בכלי בישול עמידים בחום ובטוחים לשימוש בתנורי מיקרוגל.

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

■ געו ביישומים הנוספים.

■ געו בחימום מחדש "Reheat".

■ בחרו בקבוצת המזון.

■ הכניסו את משקל המזון.

■ פעלו בהתאם להנחיות המופיעות בצג.

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

התפחת בצק

תכנית זו מיועדת במיוחד להתפחת בצק שמרים.

ניתן להגדיר טמפרטורה שבין 30 ל-50°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.

פיצה

תכנית זו מיועדת במיוחד לאפיית פיצה.
ניתן להגדיר טמפרטורה שבין 160 ל-
250°C.

■ געו ביישומים הנוספים .

■ געו בפיצה "Pizza".

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

■ פעלו בהתאם להנחיות המופיעות
בצג.

חימום כלים

תכנית זו מיועדת לחמם מראש את כלי
האוכל שלכם.

ניתן להגדיר טמפרטורה שבין 50 ל-
80°C.

השתמשו אך ורק בצלחות עמידות
בחום.

■ הניחו מדף במפלט 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.

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 .

- 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 ב הולכת חום .

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]	 $^{\circ}\text{C}$	מזון
45-60	190	לזניה
55-65	180	תפ"א מוקרמים
55-65	180	ירקות אפויים
40-50	190	מאפה פסטה

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

אפייה עדינה

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

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

■ בחרו במצבי הפעולה .

■ געו באפייה עדינה "Gentle bake".

■ במידת הצורך, שנו את הטמפרטורה המומלצת.

■ פעלו בהתאם להנחיות שבצג.

שיטה

אכילת מזון שבושל כראוי חשובה לבריאות טובה.

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

- בחרו 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").

מזון קפוא / ארוחות מוכנות

עצות

עוגות, פיצות, באגטים

- הניחו על נייר לאפייה המונח על המדף.
- השתמשו בטמפרטורה הנמוכה ביותר המומלצת על אריזת היצרן.
- צ'יפס מוכן, קציצות או פריטים דומים**
- הניחו אותם על נייר אפייה המונח על המגש.
- השתמשו בטמפרטורה הנמוכה ביותר המומלצת על אריזת היצרן.
- הפכו מספר פעמים במהלך הבישול.

ניקוי ותחזוקה

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.

נקו את החלל הפנימי של התנור, את הצד הפנימי של הדלת ואת אטם הדלת ברגע שהתנור מתקרר. המתנה ארוכה מדי עלולה להקשות שלא לצורך את פעולת הניקוי, ובמקרים מסוימים לבלתי אפשרית. בנסיבות מסוימות, לכלוך כבד מאוד יכול גם לגרום נזק לתנור.

בדקו בקביעות את דלת התנור ואת אטם הדלת חותם כדי לוודא שלא נראים סימני נזק כלשהם.

אם מתגלה נזק כלשהו, אל תשתמשו בפעולת גלי מיקרו או בפעולה כלשהי המשלבת אנרגיית גלי מיקרו, עד שטכנאי מורשה ומיומן משרות אלקטרה יבדוק את התנור.

לכלוך רגיל

אל תשתמשו במטליות או ספוגים הספוגים בכמות גדולה מדי של מים, ואל תאפשרו למים או נוזל אחר כלשהו לחדור לפתח כלשהו בתנור.

■ 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 מזון

■ נקו את חיישן המזון במטלית לחה.

אל תטבלו את חיישן המזון במים או תשטפו אותו במדיח כלים.

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.

עצות

- 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

- 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 .

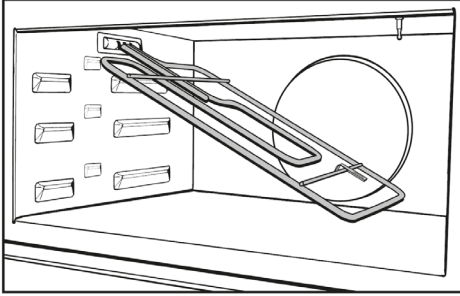
בתרסיס לניקוי תנורים שלא מתוצרת Miele יש להשתמש רק בתוך תנור קר ואין להשאירו בתנור למעלה מ-10 דקות.

- 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.

מיצי פירות שגלשו עלולים לגרום לדהיית 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.

- הרטיבו לכלוך עיקש עם תמיסת מים חמים ונוזל ניקוי, ואפשרו לו לפעול מספר דקות על האזור המלוכלך.
- לאחר מכן תוכלו להשתמש בכרית הקרצוף שבצד האחורי של ספוג לשטיפת כלים כדי להסיר את הלכלוך .
- לאחר הניקוי, שטפו ביסודיות עם מים נקיים, ויבשו עם מטלית רכה.

אל תפעילו כוח רב על גוף החימום כדי להנמיך אותו. אתם עלולים לשבור אותו.



■ הנמיכו בזהירות את גוף החימום.

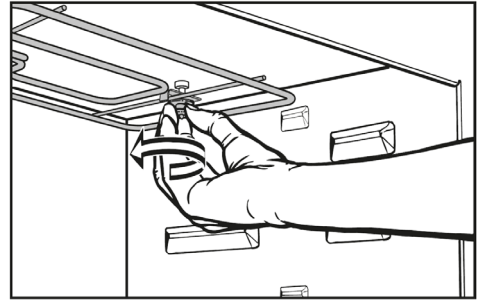
■ נקו בקביעות את תקרת החלל הפנימי של התנור בעזרת מטלית לכה או ספוגית לניקוי כלים.

■ לאחר ניקוי גוף החימום, הרימו אותו בעדינות חזרה למקומו. הרכיבו חזרה את האום והדקו אותה. וודאו שגוף החימום מאובטח היטב במקומו.

הנמכת גוף החימום העליון/גריל

אם התקרה הפנימית בתנור מלוכלכת מאוד, ניתן להנמיך את גוף החימום של הגריל כדי להקל את הניקוי.

⚠ המתינו עד שגוף החימום של הגריל יתקרר לפני שאתם מנמיכים אותו, כדי להימנע מכוויות.



■ להנמכת גוף החימום של הגריל, עליכם לשחרר ולהסיר את האום.

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.	תצוגת השעון בצג כבויה. תצוגת השעון לא תופיע בצג עד שתפעילו את התנור. עליכם להגדיר את בקרת התנור כך שתצוגת השעון תופיע בקביעות בצג (עיינו בפרק "הגדרות- שעון - תצוגה").
	לא מגיע מתח חשמלי לתנור. ■ 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).
לא מתחילה תוכנית הבישול.	■ אם אתם משתמשים בתוכנית עם אנרגיית גלי מיקרו, וודאו שדלת התנור סגורה היטב. ■ בדקו האם בתוכנית משולבת בגלי מיקרו הכנסתם את עוצמת גלי המיקרו, זמן פעולת גלי המיקרו ואת הטמפרטורה למצב פעולה מסורתי של התנור.

מדריך לאיתור תקלות

הגורם האפשרי והפתרון	הבעיה
<p>מופעלת נעילת המערכת . תוכלו שחרר את נעילת הבטיחות כדי לתכנת תוכנית בישול באמצעות מגע ממושך במשך כ- 5 שניות לפחות על למקש OK. בטלו את נעילת המערכת בקביעות (עיינו בפרק "הגדרות - נעילת מערכת ").</p>	<p>נבחרה פעולת בישול אך תצוגת השעון וחיווי הנעילה  עדיין מופיעים בצג.</p>
<p>בדקו האם נבחר מצב מופעל "On" במצב הדגמה (עיינו בפר "הגדרות - תוכנית הדגמה לאולמות תצוגה"). במצב הדגמה מופעל ניתן להפעיל את התנור אך הוא לא מתחמם. ■ בטלו את מצב הדגמה.</p>	<p>התנור אינו מתחמם.</p>
<p>אירעה הפסקת חשמל שגרמה לתהליך הנוכחי לעצור. ■ כבו את התנור והפעילו אותו מחדש. התחילו מחדש את תהליך הבישול.</p>	<p>הודעת הפסקת חשמל התהליך נפסק "Power cut - Process cancelled" מופיעה בצג.</p>
<p>אירעה הפסקת חשמל שנמשכה מעל 200 שעות. ■ כוונו 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. ■ געו ב- "OK". געו במקש  כדי לבטל את סיום התהליך "Process finished". התחילו מחדש את תהליך הבישול.</p>	<p>הודעת עבר זמן פעולה מרבי "Maximum operating duration reached" מופיעה בצג.</p>
<p>קיימת בעיה שלא תוכלו לפתור בכוחות עצמכם. ■ התקשרו למוקד שרות אלקטרה (עיינו ברשימה שבכריכה האחורית של החוברת).</p>	<p>הודעת תקלה "Fault XX"  מופיעה בצג.</p>


מדריך לאיתור תקלות

הגורם האפשרי והפתרון	הבעיה
<p>■ בדקו האם חיישן המזון מוכנס היטב לשקע בדופן התנור. אם התנור עדיין לא מזהה את חיישן המזון, כנראה והחיישן פגום.</p> <p>חיישן מזון חלופי תוכלו לרכוש באמצעות מוקד שרות אלקטרה (עיינו ברשימה שבכריכה האחורית של החוברת)</p>	<p>חיישן המזון לא מזהה על ידי התנור. לא תוכלו להגדיר את טמפרטורת הליבה.</p>
<p>זאת לא תקלה. בעת שימוש בהספק גלי מיקרו, המאוורר יכבה בעת פתיחת הדלת.</p>	<p>אם הדלת נפתחת בעת שימוש בפעולת גלי מיקרו , התנור מפסיק להשמיע את רעשי הפעולה.</p>
<p>מאוורר הקירור ממשיך לפעול גם לאחר סיום תוכנית הבישול (עיינו בפרק "הגדרות - המשך פעולת מאוורר הקירור").</p>	<p>רעש עשוי להישמע לאחר סיום תהליך הבישול.</p>
<p>■ בדקו האם נוצרו ניצוצות כתוצאה משימוש בכלים מתכתיים (עיינו בפרק "כלים המתאימים לשימוש בגלי מיקרו").</p>	<p>רעש בלתי רגיל עשוי להישמע כאשר התנור מופעל בגלי מיקרו.</p>
<p>■ בדקו אם המזון מכוסה ברדיד אלומיניום. אם זה המצב, הסירו את רדיד האלומיניום.</p>	
<p>■ בדקו האם מדף הרשת נמצא בתוך התנור. השתמשו תמיד במגש הזכוכית בעת השימוש בפעולת גלי מיקרו.</p>	
<p>התנור מכבה את עצמו באופן אוטומטי כדי לחסוך באנרגיה, אם לא מתבצעת פעולה כלשהי בתוך זמן מסוים לאחר הפעלתו או לאחר סיום תכנית בישול.</p> <p>■ הפעילו שוב את התנור.</p>	<p>התנור כיבה את עצמו.</p>

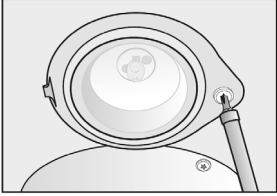
מדריך לאיתור תקלות

הגורם האפשרי והפתרון	הבעיה
<p>בחרתם בטמפרטורה שונה מהטמפרטורה הניתנת בטבלת המתכונים.</p> <p>■ בחרו את הטמפרטורה המופיעה במתכון.</p>	<p>עוגות ועוגיות לא אפויים כראוי למרות שבחרתם בזמנים הנקובים בטבלה.</p>
<p>כמויות מרכיבי המזון שונות מאלו הניתנות במתכונים.</p> <p>■ בדקו האם המתכון שונה. נוספו יותר נוזלים או ביצים המחייבים זמן אפייה ארוך יותר בשל הוספת לחות לבצק.</p>	
<p>בחרתם בטמפרטורה או מפלסי גובה שגויים.</p> <p>■ תמיד קיימים הבדלים קטנים ברמת ההשחמה. כאשר ההשחמה אינה אחידה, בדקו האם בחרתם את הטמפרטורה הנכונה והם השתמשתם במפלס הגובה הנכון.</p>	<p>ההשחמה אינה אחידה.</p>
<p>החומר או צבע תבנית האפייה לא מתאימים לפעולת התנור.</p> <p>לא מומלץ שימוש בתבניות אפייה בהירות. תבניות אלו מחזירות את החום שלא חודר לתוך המזון בצורה יעילה, וכתוצאה מכך ההשחמה לא אחידה או גרועה.</p> <p>■ להשגת תוצאות אפייה מיטביות, השתמשו בתבניות אפייה כהות.</p>	

מדריך לאיתור תקלות

הגורם האפשרי והפתרון	הבעיה
<p>■ וודאו שזכרתם להפעיל מחדש את תוכנית הבישול לאחר הפסקת תהליך הבישול באמצעות אנרגיית גלי מיקרו.</p>	<p>המזון לא מספיק מחומם או לא מבושל בסיום זמן הבישול המוגדר בעת שימוש בפעולת גלי מיקרו </p>
<p>■ וודאו כי בחרתם זמן פעולה נכון לדרגת הספק גלי המיקרו שנבחרה בעת הבישול או החימום בפעולת גלי מיקרו. הספק גלי מיקרו נמוך יותר, מאריך את זמן הבישול.</p>	<p>המזון מתקרר מהר מדי לאחר שחומם או התבשל במצב פעולת גלי מיקרו.</p>
<p>גלי המיקרו גורמים למזון להתחיל להתחמם מהמעטפת החיצונית. לאחר מכן חום זה נע לכיוון מרכז המזון. אם תבשלו את המזון בהספק גלי מיקרו גבוה, ייתכן שהחום לא יגיע למרכז המזון. המזון עלול להיות חם מבחוץ אך קר במרכז. בעת חימום מזון עם צפיפויות שונות, כמו ארוחות מוכנות במגשיות, מומלץ להתחיל את החימום בדרגת הספק גלי מיקרו נמוכה, ולבחור זמן חימום ארוך יותר.</p>	<p>תאורת התנור כבית לאחר זמן קצר.</p>
<p>תאורת התנור מוגדרת להיכבות לאחר 15 שניות (הגדרת ברירת מחדל). באפשרותכם לשנות הגדרת ברירת המחדל זו (עיינו בפרק "הגדרות - תאורה").</p>	

מדריך לאיתור תקלות

הגורם האפשרי והפתרון	הבעיה
<p>יש צורך להחליף את נורת התאורה מהלוגן.</p> <div style="border: 2px solid gray; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;">⚠ סכנת כוויות. ודאו שגופי החימום של התנור כבויים וקרים.</p> </div> <p>■ נתקו את התנור מרשת החשמל.</p> <div style="border: 2px solid gray; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>כסוי נורת התאורה מורכב משני חלקים: כיסוי מזכוכית ומבנה. אחזו היטב בכיסוי נורת התאורה בעת הסרתו כדי למנוע את נפילתו. כסו את תחתית התנור ואת מפתח הדלת בדלת כדי להגן עליהם.</p> </div> <p>■ שחררו את הבורג מכיסוי נורת התאורה באמצעות מברג טורקס T20 והסירו את הכיסוי.</p> <p>■ אל תיגעו בנורת ההלוגן עם אצבעות חשופות. אנא פעלו בהתאם להוראות היצרן.</p> <p>■ הוציאו את נורת ההלוגן.</p> <p>■ החליפו את הנורה השרופה בנורת הלוגן חדשה (מסוג Osram 66725, 230V, 25W מחבר G9) העמידה בטמפרטורה של 300°C לפחות.</p> <p>■ הרכיבו את כיסוי הזכוכית בתוך המבנה, והתקינו את כיסוי נורת התאורה. ודאו כי הבליטה במבנה ממוקם כראוי בחריץ שבתקרת התנור, ולאחר מכן הבריגו את בורג כיסוי התאורה חזרה למקומו.</p> <p>■ חברו מחדש את התנור לרשת החשמל.</p>	<p>תאורת התנור אינה פועלת.</p> <div style="text-align: right; margin-top: 200px;">  </div>

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.

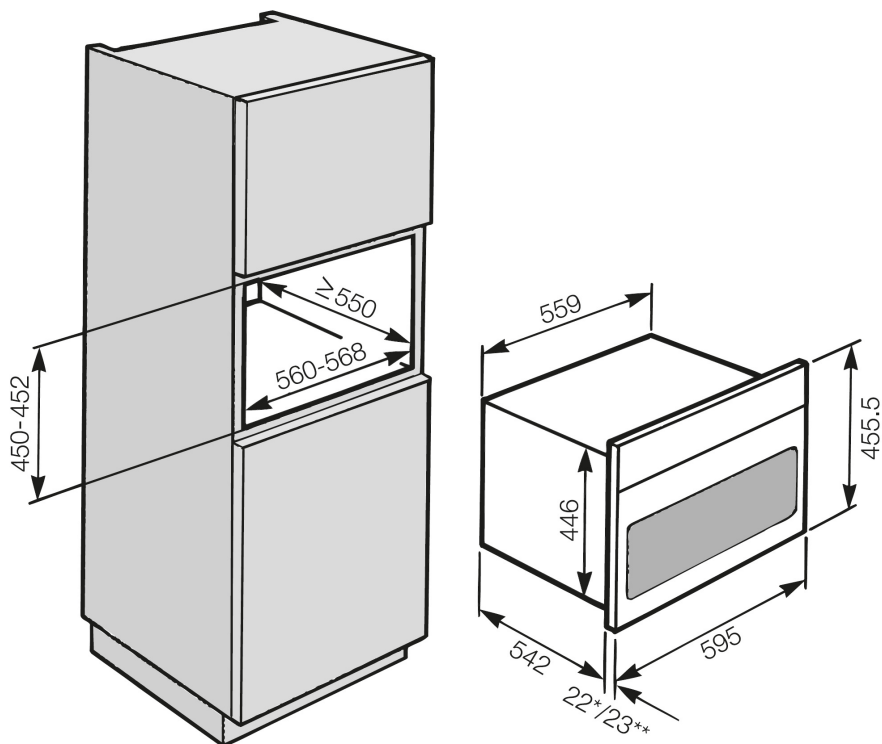
הכנת תשתית החשמל לחיבור התנור לרשת החשמל תבוצע על ידי חשמלאי מוסמך לפני התקנת התנור.

התקנה מובנית של התנור

מידות התנור והפתח ביחידת המטבח

כל המידות ניתנות במ"מ.

התקנה ביחידת מטבח גבוהה



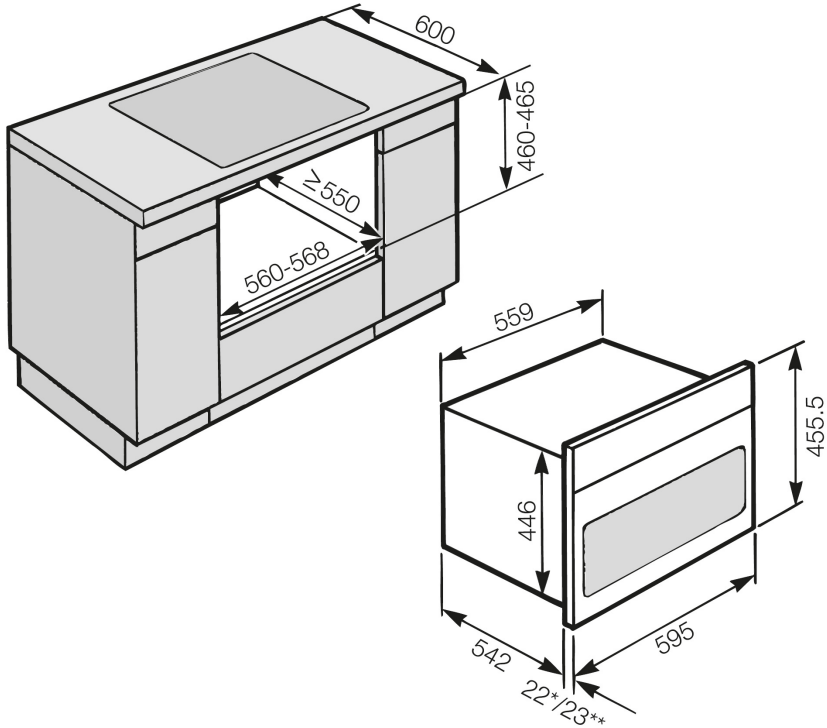
* תנור עם חזית מזכוכית

** תנור עם חזית ממתכת

התקנה מובנית של התנור

התקנה ביחידת בסיס

אם אתם מתקינים את התנור מתחת לכיריים, עליכם לקחת בחשבון גם את הוראות ההתקנה של הכיריים.



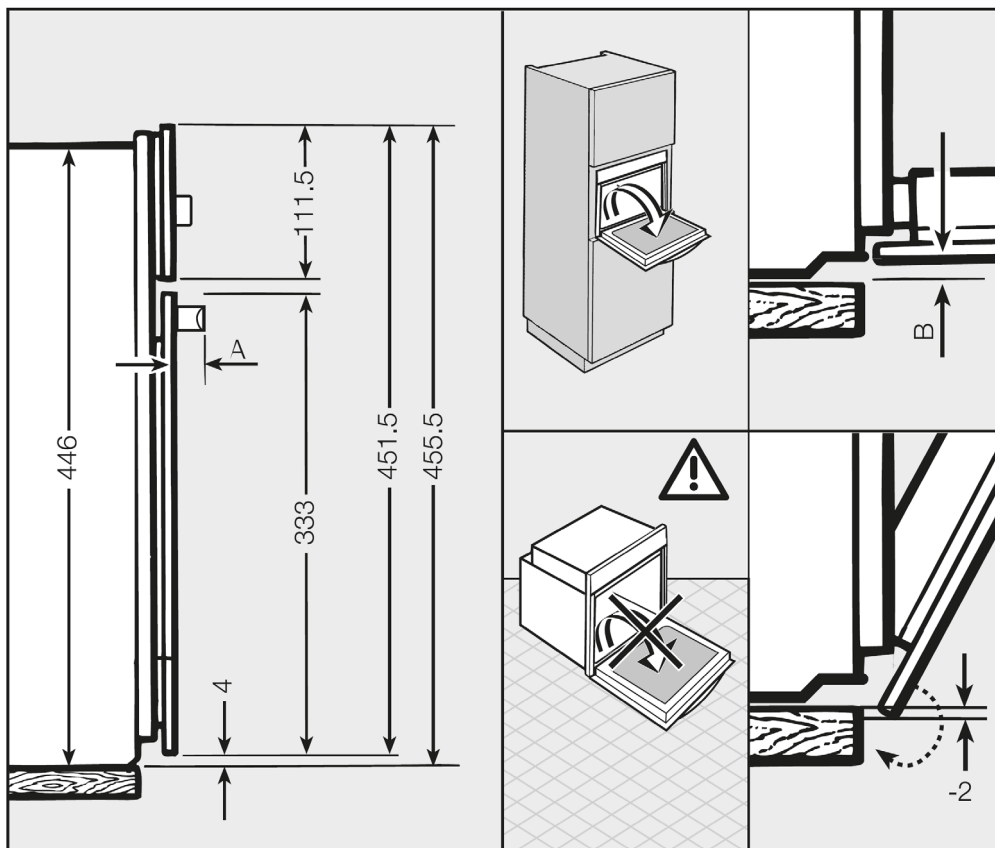
* תנור עם חזית מזכוכית

** תנור עם חזית ממתכת

התקנה מובנית של התנור

מידות קדמיות

המידות ניתנות במ"מ.



H6300BM : 45 מ"מ **A**

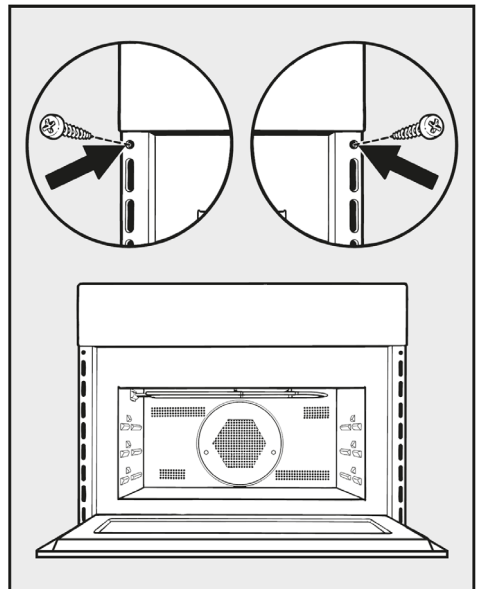
H6400BM : 42 מ"מ

B תנורים עם חזית מזכוכית: 2.2

תנורים עם חזית ממתכת: 1.2

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

- חברו את כבל החשמל של התנור לשקע 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 (עיינו בפרק "חיבורי החשמל").
- דחפו את התנור ליחידת הריהוט, ויישרו אותו.



- פתחו את והשתמשו בברגים המצורפים כדי לאבטח את התנור לקירות הצד של יחידת המטבח דרך החורים במסגרת התנור.

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.

אלקטרה 
יבוא ושיווק

רח' ספיר 1, א.ת. חדש, ראשון לציון, מיקוד 75143 טל' 03-9633030