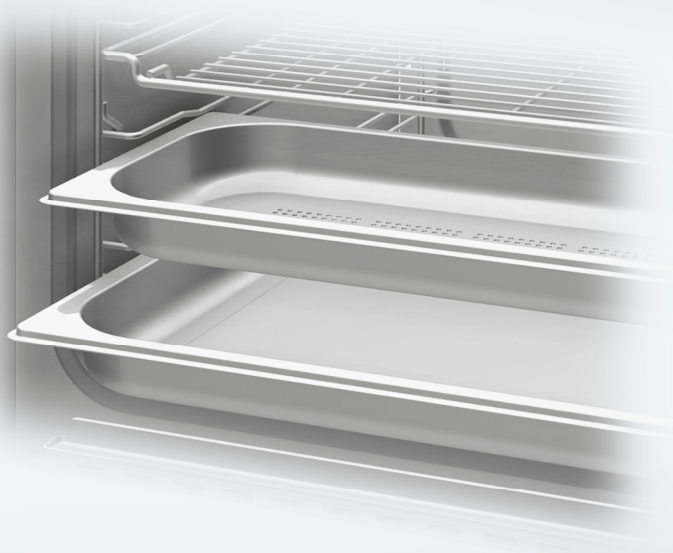


**Miele**

# הוראות הפעלה והתקנה לתנור אדים

דגמים: DG 6301, DG 6401



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

**אלקטרה**   
יבוא ושיווק

# תוכן העניינים

6	הוראות בטיחות ואזהרות
12	שמירה על איכות הסביבה
13	תיאור התנור
13	מבט קדמי
13	האביזרים המצורפים
15	תיאור הפעולות
15	לוח הבקרה
16	מגש עיבוי
17	מיכל המים
17	רעשים
17	טמפרטורה
17	זמן הבישול
17	מחזור התחממות
18	מחזור בישול
18	הפחתת אדים
18	שמירת חום
18	התאורה הפנימית בתנור
19	השימוש בפעם הראשונה
21	לפני השימוש הראשון
21	ניקוי בפעם הראשונה
21	הגדרת דרגת קשיות המים
22	הגדרת נקודת הרתיחה הנכונה של המים
23	טבלת תוכניות הבישול
24	עיקרון הפעולה
24	הכנת התנור לשימוש
24	בחירת פעולת בישול
24	הגדרת הטמפרטורה
24	הגדרת זמן בישול
25	בסיום זמן הבישול
25	לאחר השימוש
26	הפעלה
26	בעת הפעולה
26	הפסקת תוכנית
26	שינוי הגדרות
27	שמירת תוכנית

# תוכן העניינים

---

27	חוסר מים
28	תוכניות המשתמש
30	<b>פעולות נוספות</b>
30	זמן התחלה / סיום
31	טיימר תזכורת
33	נעילת המערכת
33	נעילת מקשים
34	<b>הערות כלליות</b>
34	היתרונות של בישול באדים
34	מיכלים מתאימים
34	מיכלי הבישול
34	כלי הבישול שלכם
35	מגשי עיבוי
35	מפלס גובה המדף
35	מזון קפוא
36	טמפרטורה
36	זמן הבישול
36	בישול עם נוזל
36	המתכונים האישיים שלכם
37	<b>בישול באדים</b>
37	ירקות
41	בשר
43	נקניקיות
44	דגים
47	אורז
48	פסטה
50	דגנים
51	קטניות מיובשות
53	ביצי תרנגולות
54	פירות
55	בישול תפריט (בישול ארוחות מלאות)
57	<b>יישומים מיוחדים</b>
57	חימום מחדש
59	הפשרה
63	הכנת שימורים
66	סחיטת מיץ עם אדים

67	הכנת יוגורט
69	התפחת בצק שמרים
69	המסת ג'לטין
70	המסת שוקולד
71	קילוף ירקות ופירות
72	אחסון תפוחים
72	חליטה
73	עיבוי בצל
74	חיטוי פריטים
74	חימום פלנל
75	הסרת גבישי דבש
75	הכנת מרק ביצים
76	<b>תוכניות אוטומטית</b>
78	<b>סקירת התוכניות</b>
81	<b>הגדרות</b>
84	<b>ניקוי ותחזוקה</b>
85	חזית וגוף התנור
86	החלל הפנימי
86	פותח הדלת האוטומטי
86	אביזרים
86	מגש עיבוי, מדף רשת ומיכלי הבישול
87	מיכל המים
87	מסילות הצד
88	הסרת אבנית
91	דלת התנור
93	<b>מדריך לאיתור תקלות</b>
96	<b>אביזרים הניתנים לרכישה</b>
96	מיכלי בישול
98	תכשירי ניקוי וטיפול
99	אביזרים אחרים
100	<b>הוראות בטיחות להתקנה</b>
101	<b>מידות התנור וההתקנה המובנית</b>
101	התקנה ביחידת מטבח גבוהה
102	התקנה ביחידת בסיס
103	התקנה ביחידת מטב גבוהה בשילוב עם תנור בישול ואפייה

## תוכן העניינים

---

104.....	מידות חזית תנור האדים.....
105.....	התקנת התנור.....
106.....	חיבורי החשמל.....
107.....	שירות לאחר המכירה.....
בכריכה האחורית.....	מוקד השרות.....

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

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

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

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

### יישום נכון

▶ תנור זה מיועד לשימוש ביתי ולשימוש במקומות עבודה או לשימוש מוסדי בסביבת מגורים.

▶ התנור אינו מיועד לשימוש מחוץ לבית.

▶ התנור מיועד לשימוש ביתי כמתואר בחוברת זאת. כל שימוש אחר אינו נתמך על ידי היצרן ועלול להיות מסוכן.

▶ תנור זה יכול להיות בשימוש אנשים עם יכולות פיזיות, תחושתיות או נפשיות מופחתות, או חסרי ניסיון או ידע המונע מהם להשתמש בתנור בצורה בטוחה, רק אם הם נמצאים בפיקוח בזמן השימוש בתנור, או הם תודרכו כיצד להשתמש בתנור בצורה בטוחה והם הבינו את כל הסכנות הכרוכות בהפעלה שגויה.

### בטיחות ילדים

▶ הפעילו את מערכת הנעילה כדי להבטיח שילדים לא יפעילו את התנור בשגגה.

▶ 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.

בעת משחק, ילדים עלולים להילכד באריזות או למשוך אותן מעל ראשם ולהיחנק.

▶ סכנת כוויות.

עורם של ילדים הוא הרבה יותר רגיש לטמפרטורות גבוהות מעורם של מבוגרים. וודאו שילדים לא ינסו לפתוח את דלת התנור בעת הפעולה. הרחיקו ילדים מהתנור עד שהוא יתקרר ולא תהיה יותר סכנת כוויות.

▶ סכנת פציעה.

דלת התנור תומכת במשקל מרבי של 8 ק"ג. אל תאפשרו לילדים לשבת על הדלת, להישען או להתנדנד עליה.

### בטיחות טכנית

- ▶ התקנה, תחזוקה או טיפול לא מקצועי בתנור עלול לסכן את המשתמש. עבודות התקנה והשרות לתנור יבוצעו אך ורק באמצעות טכנאי שרות מורשה ומיומן של נותן השרות מטעם אלקטרה.
- ▶ תנור פגום עלול להיות מסוכן. לפני התקנת התנור, בדקו היטב וודאו שהוא לא ניזוק בעת ההובלה. אל תשתמשו בתנור פגום.
- ▶ בטיחות החשמל של התנור מובטח רק כאשר הוא מוארק בהארקה תקנית בהתאם לתקני הבטיחות והתקנות הרלוונטיים. במקרה של ספק בדקו את חיבורי החשמל בעזרת חשמלאי מוסמך.
- ▶ לפני חיבור התנור לרשת החשמל, וודאו שנתוני החיבור (מתח ותדר) המופיעים על תווית הנתונים 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. אביזרים אלו אינם מבטיחים את הבטיחות הנדרשת ועלולים לגרום לפריצת אש.
- ▶ מטעמי בטיחות, יש להפעיל ולהשתמש בתנור זה רק לאחר שהותקן בתוך הגומחה.
- ▶ אין להשתמש בתנור במיקום לא נייח (למשל, ספינות).
- ▶ לעולם אל תסירו את כיסוי התנור. 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.



## אזהרות והוראות בטיחות

---

- ◀ היצרן והיבואן יהיו אחראים לתנור שהותקנו בו רכיבים מקוריים בלבד. רכיבים פגומים יוחלפו בחלקים מקוריים בלבד של "מילה".
- ◀ אם כבל החשמל ניזוק, למניעת סיכונים, החלפתו לכבל חשמל חדש מסוג H 05 VV-F (עם בידוד PVC) תבוצע על ידי טכנאי מורשה ומיומן מטעם נותן השרות של אלקטרה (עיינו בכריכה האחורית של החוברת).
- ◀ בעת ההתקנה, התחזוקה ופעולות התיקון, התנור חייב להיות מנותק מרשת החשמל.
- ◀ במקומות בהם קיימים שרצים, מקקים ומזיקים אחרים, עליכם להקפיד ולשמור את התנור ואת האזורים שבקרבתו נקיים בכל עת. נזק שייגרם לתנור לא מכוסה במסגרת האחריות.

## שימוש נכון

- ▶ תנור האדים מתחמם מאד בעת השימוש. אתם עלולים לגרום לעצמכם כוויות מהחלל הפנימי של התנור, מהמזון המבושל, מאביזרי התנור או מהאדים החמים. חבשו כפפות לתנור מבודדות בעת הכנסת מזון לתנור או בעת הוצאתו, או כאשר אתם מתאימים את מדפי התנור וכו' בתוך התנור החם. היזהרו בעת הכנסת כלי בישול לתנור או בעת הוצאתם ממנו כדי שהתכולה לא תישפך.
- ▶ סכנת כוויות. בסיום תהליך הבישול, כמות מסוימת של מים חמים נשארת במחולל הקיטור שנשאבים בחזרה לתוך מיכל המים. יש להיזהר שלא לשפוך את תכולת המיכל בעת הוצאת מיכל המים מהתנור.
- ▶ אל תחממו בתנור בקבוקים או מזון בפחיות אטומות. הלחץ הנוצר בתוכם עלול לגרום להם להתפוצץ.
- ▶ אתם עלולים לפצוע את עצמכם על דלת התנור הפתוחה או למעוד עליה. הימנעו מהשארת הדלת פתוחה שלא לצורך.
- ▶ כלים מפלסטיק שאינם עמידים לחום ואדים עלולים להמס בטמפרטורות גבוהות ולגרום נזק לתנור. השתמשו בכלים עמידים בחום ואדים (ל-100°C). פעלו בהתאם להוראות היצרן.
- ▶ מזון המאוחסן בתנור או מושאר בתוכו כדי לשמור אותו חם, עלול להתייבש והלחות המשתחררת עלולה לגרום לקורוזיה ונזק לתנור. אל תשתמשו בתנור לשמירת מזון חם, ואל תשתמשו בכלים העלולים לגרום להיווצרות חלודה.
- ▶ הדלת יכולה לתמוך במשקל מרבי של 8 ק"ג. אל תשבו או תישענו על דלת פתוחה, ואל תניחו עליה חפצים כבדים. כמו כן וודאו שדבר לא יילכד בין הדלת והתנור. התנור עלול להינזק.

### ניקוי ותחזוקה

◀ אל תשתמשו במכשיר ניקוי בקיטור או אדים כדי לנקות את התנור. האדים עלולים לחדור לרכיבי החשמל ולגרום לקצר.

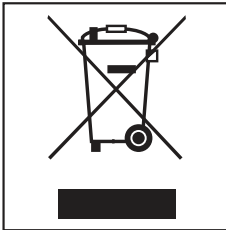
◀ שריטות על דלת הזכוכית עלולות לגרום להתנפצות הזכוכית. אל תשתמשו בחומרי ניקוי חריפים, ספוגים קשיחים, מברשות או כלי מתכת חדים כדי לנקות את דלת הזכוכית.

◀ את מסילות הצד ניתן להסיר למטרות ניקוי (עיינו בפרק "ניקוי ותחזוקה").

ודאו שהם מורכבים בצורה נכונה ואל תשתמשו בתנור מבלי שהם מותקנים כראוי במקומם.

## 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.



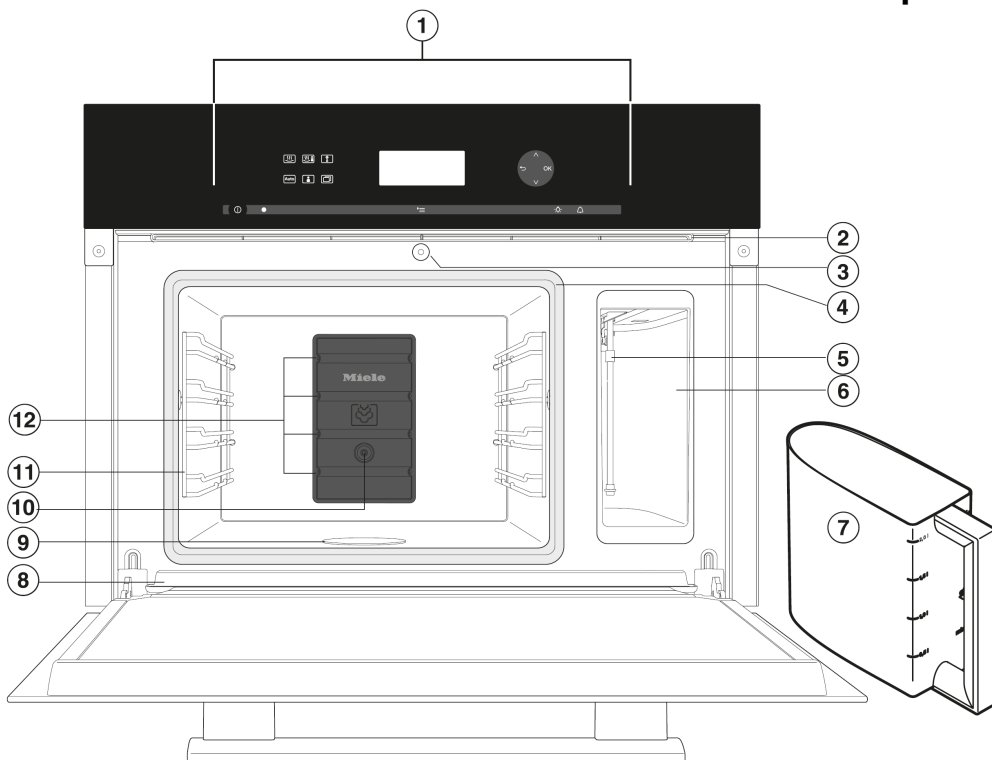
וודאו שהמכשיר הישן אינו מסוכן לילדים בעת אחסונו או השלכתו.

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 וחיזוקי 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 פתחי אוורור
- ③ שחרור דלת אוטומטי להפחתת כמות האדים
- ④ אטם הדלת
- ⑤ צינור יניקה
- ⑥ תא למיכל המים
- ⑦ מיכל המים
- ⑧ תעלת איסוף טפטופים
- ⑨ גוף חימום רצפתי
- ⑩ חיישן טמפרטורה
- ⑪ מסילות צד
- ⑫ כניסת אדים

## האביזרים המצורפים

בנוסף לאביזרים המסופקים עם התנור, תוכלו לרכוש אביזרים נוספים. למידע נוסף עיינו בפרק "אביזרים הניתנים לרכישה".

### מגש עיבוי DGG21

לאיסוף עודפי לחות ( ר א ע א ג ) 40 x 430 x 325 מ"מ



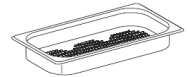
### DGGL 8

1 מיכל בישול מחורר  
נפח כולל ברוטו 2.0 ליטר / נפח שימושי 1.7 ליטר  
40 x 265 x 325 מ"מ ( ר א ע א ג )



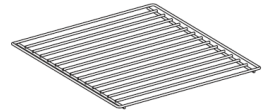
### DGGL 1

2 מיכלי בישול מחוררים  
נפח כולל ברוטו 1.5 ליטר / נפח שימושי 0.9 ליטר  
40 x 175 x 325 מ"מ ( ר א ע א ג )



### מדף

להנחה מעליו של מיכלי הבישול.



### טבליות להסרת אבנית

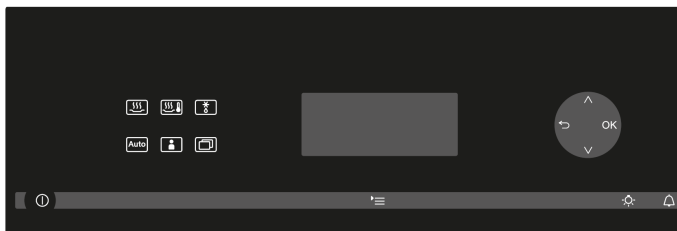
הטבלות נדרשות להסרת אבנית מהתנור

### ספר בישול באדים

מבחר מתכונים לבישול באדים (בלועזית בלבד).

# תיאור הפעולות

## לוח הבקרה





## חיישני הבקרה

געו קלות בחיישנים כדי להפעיל את התנור. צליל קולי נשמע בכל לחיצה על חיישן מגע. תוכלו לשנות את עוצמת הצלילים או לכבות אותם באמצעות תפריט ההגדרות (עיינו בפרק "הגדרות / עוצמת הצליל").

פעולה	
הפעלת / כיבוי התנור	ⓘ
הגדרות	☰
תאורה	☀️
טיימר	🔔
- הגדרת הטמפרטורה - הגדרת זמן בישול - "גלילה"	⏴ ⏵
חזרה	⏪
לאישור פעולה	OK
בישול באדים	👤
חימום	👤
הפשרה	❄️
תוכניות אוטומטיות	Auto
תוכניות אוטומטיות	👤
יישומים נוספים	📄

סימני חייווי שלהלן עשויים להופיע בצג בנוסף למלל:

המשמעות	סימני חייווי
מספר מרבי של 3 אפשרויות מופיעות בצג. אם זמינות אפשרויות נוספות, גם פס גלילה יופיע בצג.	
קו הנקודות יופיע מתחת לאפשרות האחרונה הזמינה. תחילת הרשימה תופיע מתחת לקו הנקודות.	---
סימן האישור יופיע ליד האפשרות שזה עתה נבחרה.	✓
מידע לגבי הפעלת התנור ועצות מופיעים בצג. תוכלו לבטל את חלון המידע באמצעות מגע על "OK" או בהתאם להנחיות המופיעות בצג.	i
נעילת מערכת מופעלת.	

## מגש עיבוי

כאשר אתם משתמשים במיכל המחורר, הניחו את מגש העיבוי על רצפת התנור כדי לקלוט טיפות נוזלים כלשהן ולאפשר לסלק אותם בקלות.

במידת הצורך, תוכלו גם להשתמש במגש העיבוי כמיכל בישול.



# תיאור הפעולות

## מיכל המים

מפּלס המים המרבי הוא 2 ליטר והמינימאלי הוא 0.50 ליטר. סימני מפּלס המים מוטבעים במיכל המים. באף מקרה אל תעברו את מפּלס המים העליון.

כמות המים הנדרשת לבישול תלויה בסוג המזון. פתיחת הדלת במהלך הבישול תגדיל את כמות השימוש במים.

בהתאם למזון המבושול, ייתכן שתצטרכו למלא את מיכל המים לאחר 90 דקות. הצג יודיע לכם כאשר לא נותרו מספיק מים במיכל.

בסיום תוכנית בישול, מים שנותרו במחולל האדים ישאבו בחזרה למיכל המים. את מיכל המים יש לרוקן לאחר כל שימוש.

## רעשים

תוכלו להבחין ברעשי שאיבה הנשמעים בעת הפעלת התנור, בעת השימוש ובעת הכיבוי.

אלו רעשים טבעיים הנשמעים שהמים נשאבים דרך המערכת.

## טמפרטורה

לפעולות מסוימות מוקצות טמפרטורות ברירת מחדל מומלצות המופיעות בצג. תוכלו לשנות את הטמפרטורה המומלצת לתוכנית שבשימוש, או כל פעם שתשתמשו בתוכנית זאת (עיינו בפרק "הגדרות").

## זמן הבישול

תוכלו להגדיר זמן בישול שבין 1 דקה (00:01) ו- 10 שעות (10:00).

## מחזור ההתחממות

בעת מחזור ההתחממות, חיווי עליית הטמפרטורה של תא התנור יופיע בצג בכל תוכניות הבישול פרט לתוכנית אוטומטית. זמן פעולת מחזור ההתחממות תלוי בכמות ובטמפרטורת המזון. בדרך כלל, מחזור ההתחממות נמשך כ- 5 דקות. זמן ההתחממות יהיה ארוך יותר אם אתם מכינים מזון קפוא או מקורר.

## מחזור בישול

מחזור הבישול מתחיל כאשר מושגת הטמפרטורה המוגדרת. בעת מחזור הבישול זמן הבישול הנותר יופיע בצג.

## הפחתת אדים

דלת התנור תיפתח באופן אוטומטי זמן קצר לפני סיום תוכנית הבישול כדי לשחרר חלק מהאדים מהמבנה. לאחר מכן, הדלת תיסגר באופן אוטומטי. אם תרצו, תוכלו לכבות את תהליך הפחתת האדים (עיינו בפרק "הגדרות"). פעולת הפחתת האדים תיכבה גם כאשר תבטלו את פעולת שמירת החום. עליכם להיות מודעים לכך שאם פעולה זו כבויה, כמות אדים גדולה תיפלט בעת פתיחת הדלת.

## שמירת חום

אם תרצו להשתמש בפעולה זו, תצטרכו לשנות את הגדרת ברירת המחדל (עיינו בפרק "הגדרות").

אם תנור האדים לא מכובה בסיום תכנית בישול, הוא ישמור על טמפרטורה של  $70^{\circ}\text{C}$  לפרק זמן של עד 15 דקות כדי לשמור על חום המזון.

קחו לתשומת לבכם שמזון עדין, במיוחד דגים, עשויים להמשיך להתבשל בעת שמירת החום.

## התאורה הפנימית בתנור

כדי לחסוך באנרגיה, תאורת התנור מוגדרת בעת הייצור כך שהיא תכבה לאחר תחילת תוכנית הבישול. אם תרצו שהיא תמשיך להאיר בקביעות, תצטרכו לשנות את הגדרת ברירת המחדל (עיינו בפרק "הגדרות").

אם הדלת נשארת פתוחה בסיום תכנית בישול, היא תיכבה באופן אוטומטי לאחר 5 דקות.

עיינו בספר המתכונים המסופק עם התנור (בלועזית בלבד) למידע נוסף והמלצות כיצד להכין מתכונים בתנור האדים.

## השימוש בפעם הראשונה

התנור יכנס לפעולה באופן אוטומטי כאשר הוא מחובר לרשת החשמל.

מסך ברוך הבא Welcome יופיע בצג ותתבקשו לבחור במספר הגדרות בסיסיות הנדרשות כדי להכין את התנור לשימוש בפעם הראשונה. עקבו אחר ההנחיות המופיעות בצג.



### הגדרת השפה והמדינה

- געו בחיישן  $\wedge$  או  $\vee$  עד שהשפה הרצויה תופיע ותודגש בצג.
- אשרו עם "OK".
- געו בחיישן  $\wedge$  או  $\vee$  עד שהמדינה הרצויה תופיע ותודגש בצג.
- אשרו עם "OK".
- סימן  $\checkmark$  יופיע לצד האפשרויות שבחרתם.

אם בטעות בחרתם שפה שגויה,

- נתקו את התנור מרשת החשמל וחברו אותו חזרה. התהליך יתחיל מהתחלה עם מסך ברוך הבא.

או

- המשיכו את ההגדרות עם השפה שנבחרה. לאחר מכן, סובבו את בורר הפעולות למצב תוכניות נוספות  < הגדרות.... תפריט המשנה של השפה מזוהה באמצעות סימן הדגלון . בחרו ואשרו את השפה הרצויה כמתואר לעיל.

## כיוון השעון

ספרות השעה תודגשנה.

■ השתמשו ב-  $\wedge$  או  $\vee$  כדי להגדיר את ערך ספרות השעה ואשרו עם "OK".

ספרות הדקות תודגשנה.

■ השתמשו ב-  $\wedge$  או  $\vee$  כדי להגדיר את ערך ספרות הדקות ואשרו עם "OK".

## תצוגת השעון

תוכלו לבחור באחת מהאפשרויות שלהלן:

- מופעלת **On**: תצוגת השעון מופיעה בצג בעת כיבוי התנור.
  - כבויה **Off**: תצוגת השעון אינה מופיעה בצג בעת כיבוי התנור.
  - מעומעמת בלילה **Night dimming**: תצוגת השעון מופיע בצג בין השעות 5:00 ו- 23:00 בלבד.
  - סובבו את כפתור הכיוונים כדי להדגיש את האפשרות הרצויה.
  - אשרו עם "OK".
- הודעת ההגדרה הצליחה "Set up successful" תופיע בצג.
- אשרו עם "OK".

# לפני השימוש בפעם הראשונה

אנא הדביקו את תווית הנתונים הנוספת המסופקת עם התנור לעמוד הפרק "שרות לאחר המכירה" שבחוברת זו.

בסוף קו הייצור, מבוצעת בתנור בדיקה סופית יסודית. בעת ההובלה, שאריות מים מבדיקה זו עשויים לעבור דרך הצנרת לחלל הפנימי של התנור.

## ניקוי בפעם הראשונה

■ הסירו את כל יריעות ציפוי המגן והמדבקות מהתנור.

### מיכל המים

■ הוציאו את מיכל האדים מחוץ לתנור, ושטפו אותו ידנית במים.

### אביזרים / החלל הפנימי של התנור

■ הוציאו את כל האביזרים מתוך התנור. שטפו אותם ידנית או במדיח כלים.

החלל הפנימי של התנור טופל בעת הייצור בתכשיר מגן.

■ להסרת כיסוי המגן, נקו את החלל הפנימי של התנור בתמיסת מים חמים ונוזל כלים ויבשו היטב במטלית רכה.

## הגדרת דרגת קשיות המים

תנור האדים מוגדר בעת הייצור לשימוש למים קשים. יש להתאים את התנור לדרגת קשיות המים המסופקים, כדי להבטיח פעולה תקינה וכדי להבטיח שהסרת האבנית תתבצע במרווחי הזמן הנכונים. ככל שהמים קשים יותר, כך יש להסיר אבנית לעתים קרובות יותר.

בדקו את דרגת קשיות המים המסופקים לתנור, ובמידת הצורך, התאימו את דרגת הקשיות (עיינו בפרק "הגדרות").

# לפני השימוש בפעם הראשונה

## הגדרת נקודת הרתיחה הנכונה של המים







לפני השימוש בתנור בפעם הראשונה, עליכם לכוון את נקודת הרתיחה של המים המשתנה בהתאם לגובה מעל פני הים שבו ממוקם התנור. תהליך זה מגדיר את נקודת הרתיחה הנכונה של המים לגובה באזורכם וגם שוטף את צנרת המים.

**יש לבצע תהליך זה כדי להבטיח את פעולתו היעילה של התנור.**

■ הפעילו תוכנית בישול באדים  (100°C) במשך כ- 15 דקות. פעלו כמתואר בפרק "עיקרון הפעולה".

אם אתם **עוברים דירה**, עליכם להגדיר מחדש את התנור לגובה החדש אם הוא שונה ביותר מ- 300 מ' מהגובה מעל פני הים של הדירה הישנה. לביצוע ההגדרה, הסירו את האבנית מהתנור (עיינו בפרק "ניקוי ותחזוקה / הסרת אבנית").

## טבלת תוכניות בישול

תחום טמפרטורה	טמפרטורה מומלצת	פעולה /תפריט
40 - 100°C / 105 - 212°F	100°C 212°F	 <b>בישול באדים</b> לבישול כל סוגי המזון, הכנת שימורים, מיצוי, יישומים מיוחדים ותפריט בישול
80 - 100°C 180 °F - 212 °F	100°C 212°F	 <b>חימום</b> לחימום עדין של מזון מבושל
50 - 60°C / 120 -140 °F	60°C / 140°F	 <b>הפשרה</b> להפשרה עדינה של מזון קפוא
-	-	 <b>אוטומטית</b> אפשרות זאת מעלה רשימה של התוכניות האוטומטיות הזמינות בתנור
-	-	 <b>תוכניות המשתמש</b> תוכלו לשמור את שלבי התוכניות המועדפות שלכם באמצעות אפשרות זאת
-	-	 <b>תוכניות נוספות</b>
-	-	<b>הלבנה</b>
90 °C- 100°C 195 - 212°F	100°C 195°F	<b>בישול ירקות</b>
75 °C - 100°C 170 - 212°F	85°C / 185°F	<b>בישול דגים</b>
90 °C - 100°C 195 - 212°F	90°C 195°F	<b>בישול בשר</b>
-	-	<b>התפחת בצק שמרים</b>
80 -100°C 175 - 212°F	90°C 195°F	<b>מילוי בקבוקים</b>
-	-	<b>עיקור פריטים</b>
-	-	<b>הסרת אבנית</b>
-	-	<b>הגדרות</b> שינוי הגדרות ברירת המחדל

## הכנת התנור לשימוש

- מלאו את מיכל המים במי ברז לפחות עד סימן מפלס הגובה המינימאלי "min" אך לא מעבר לסימן מפלס הגובה המרבי "max".

השתמשו רק במי ברז. לעולם אל תשתמשו במים מזוקקים או במים מינראליים או בנוזלים אחרים.

- דחפו את מיכל המים עד שיתחבר בתוך התנור.
- הכניסו את המזון לתוך התנור.

## בחירת פעולת בישול

- הפעילו את התנור בלחיצה על חיישן ①.
- בחרו את פעולת הבישול הרצויה, כמו למשל, בישול באדים.



## הגדרת הטמפרטורה

אם הטמפרטורה המומלצת המופיעה בצג מתאימה לכם, אשרו אותה עם "OK"

או

- סובבו את כפתור הכיוונים עד שהטמפרטורה הרצויה תופיע בצג, ולאחר מכן, אשרו את בחירתכם עם "OK".

## הגדרת זמן הבישול

■ געו בחיישן  $\wedge$  או  $\vee$  עד שספרת השעות הרצויה תופיע בצג, ולאחר מכן אשרו את בחירתכם עם "OK".

■ לאחר מכן, געו בחיישן  $\wedge$  או  $\vee$  עד שספרת הדקות הרצויה תופיע בצג, ולאחר מכן אשרו את בחירתכם עם "OK".



# עיקרון הפעולה

## בסיום זמן הבישול

כשיסתיים זמן הבישול שהגדרתם, יישמע צליל קולי והודעות הפחתת אדים "Steam reduction" והתוכנית הסתיימה "Program finished" יופיעו בצג. הדלת מעט תפתח בעת מחזור הפחתת האדים.

המתינו עד שתהליך הפחתת האדים "Steam reduction" יסתיים וייעלם מהצג לפני שתפתחו את הדלת ותוציאו את המזון.

■ כבו את התנור.

המאוורר ימשיך לפעול מעט לאחר שהתנור כבה.

סכנת כוויות.

אתם עלולים לגרום לעצמכם כוויות ממגע בחלל הפנימי של התנור, מגלישת מזון, אביזרים או אדים חמים. השתמשו בכפפות מגן מבודדות לחום בעת הוצאת מזון חם מהתנור.

## לאחר השימוש

■ הוציאו את מגש העיבוי ורוקנו אותו.

■ הסירו ורוקנו את מיכל המים.

■ לאחר כל שימוש, נקו ויבשו את כל המכשיר כמתואר בפרק "ניקוי וטיפול".

השאירו את דלת התנור פתוחה עד שהחלל הפנימי יהיה יבש לחלוטין.

## בעת הפעולה

### הפסקת תוכנית

תוכלו להפסיק תוכנית בכל עת באמצעות פתיחת הדלת. פעולת החימום תיפסק וזמן הבישול יישאר בזיכרון.

אדים יפרצו החוצה מתוך התנור כשהדלת תיפתח. התרחקו מהדלת והמתינו עד שהאדים יתפוגגו.

סכנת כוויות.

אתם עלולים לגרום לעצמכם כוויות ממגע בחלל הפנימי של התנור, מגלישת מזון, אביזרים או אדים חמים. השתמשו בכפפות מגן מבודדות לחום בעת הוצאת מזון חם מהתנור.

כדי להמשיך בתוכנית הבישול, סגרו את הדלת.

כאשר הדלת סגורה, מתבצע בתנור תהליך של השוואת לחצים הגורמת לשריקות.

התנור יתחמם שוב, ובצג תופיע תצוגת עליית הטמפרטורה בתא הבישול. לאחר שמושגת הטמפרטורה המוגדרת, התצוגה תתחלף לתצוגת הספירה לאחור של זמן הבישול הנותר.

### שינוי הגדרות

תוכלו לשנות הגדרות בעת הפעולה.

■ געו בחיישן המגע  $\equiv$ .

■ בחרו את הגדרה הרצויה עם חיישני  $\vee / \wedge$ . אשרו את הבחירה עם "OK".

■ שנו את ההגדרה ואשרו את הבחירה עם "OK".

## שמירת תוכנית

- תוכלו לשמור את תהליכי הבישול שאתם משתמשים בהם לעתים קרובות בתוכניות המשתמש "User programmes".
- המילה שמירה "Save" תופיע בצג בסיום תוכנית הבישול.
  - אשרו עם "OK".
- געו באחד החיישנים ליד החצים עד ששמירה כ- "Save as" תופיע בצג.
  - תמצית הפעולות תופיע בצג.
  - אשרו עם "OK".
- תוכלו לשמור את התוכנית באמצעות שימוש בשם שתבחרו. השם שתבחרו יכול להכיל עד 10 תווים. אשרו כל תו עם "OK".
  - בחרו שם לפי בחירתכם.
- כאשר אתם מרוצים מהשם, בחרו ב- ✓ ולחצו על "OK" לאישור.
  - אשרו עם "OK".

## חוסר מים

- אם מיכל המים התרוקן בעת הפעולה, יישמע צליל התרעה ותזכורת למילוי מים במיכל המים תופיע בצג.
  - הוציאו את מיכל המים ומלאו אותו במי ברז טריים.
  - דחפו פנימה את המיכל עד שיתחבר בתוך התנור.
  - סגרו את הדלת.
- תמשיך פעולת התנור.

## תוכניות המשתמש

תוכלו לשמור עד 20 תוכניות בישול תחת השמות הפרטניים שבחרתם בתפריט תוכניות המשתמש "User programmes". אם יצרתם כבר ושמתם תוכניות משתמש, הם יופיעו בצג. לרשותכם עומדות האפשרויות הבאות:

### עריכת תוכניות.

יצירת תוכנית Create programme  
השתמשו באפשרות זו כדי ליצור תוכנית משתמש חדשה.

שינוי תוכנית Change programme  
השתמשו באפשרות זו כדי לשנות תוכנית משתמש קיימת.

ביטול תוכנית Delete programme  
השתמשו באפשרות זו כדי לבטל תוכנית משתמש קיימת.  
אם לא קיימת תוכנית משתמש שנשמרה בזיכרון האפשרות הבאה תופיע בצג:

**יצירת תוכנית Create programme**  
השתמשו באפשרות זו כדי ליצור תוכנית משתמש חדשה.

### יצירת תוכנית

- בחרו בתוכנית משתמש "User programmes".
  - בחרו ביצירת תוכנית "Create programme" ולחצו על "OK" לאישור.
  - בחרו את הפעולה הרצויה ולחצו על "OK" לאישור.
  - אם תרצו להוסיף שלב בישול אחר, בחרו בהוספת שלב בישול "Add cooking stage" והמשיכו כמתואר לעיל.
  - בעת שאתם מוכנים, בחרו בסיום התוכנית "Finish programme" ולחצו על "OK" לאישור.
  - תקציר התוכנית יופיע בצג.
  - אשרו עם "OK".
- כעת תוכלו לשמור את תוכנית הבישול.

## שמירת התוכנית

תוכלו לשמור את התוכנית באמצעות שימוש בשם שתבחרו. השם שתבחרו יכול להכיל עד 10 תווים. אשרו כל תו עם "OK".

■ סובבו את כפתור הכיוונים ובחרו בשמירה "Save".

■ בחרו שם לפי בחירתכם.

כאשר אתם מרוצים מהשם, בחרו ב- ✓ ולחצו על "OK" לאישור.

לאחר מכן, מידע לגבי התוכנית יופיע בצג.

■ אשרו עם "OK".

## זמן התחלה / סיום

תוכלו להשהות את תחילת פעולת תוכנית בישול. לאחר מכן התנור יתחיל לפעול באופן אוטומטי. לא תוכלו בהשהיית ההתחלה כדי להפעיל תוכנית להסרת אבנית.

השתמשו בזמן התחלה ב- "Start at" כדי להכניס את זמן התחלת הבישול הרצויה. השתמשו במוק ב- "Ready at" כדי להכניס את זמן סיום הבישול הרצוי.

ההבדל שבין זמן ההתחלה והסיום מיועד לחישוב זמן הבישול. זמן ההתחממות הנדרש מחושב באופן אוטומטי על ידי בקרת תנור האדים.

אם הטמפרטורה בתוך התנור גבוהה מדי, כמו למשל, מיד לאחר תוכנית בישול אחרת, לא תוכלו להשתמש בפעולה זאת. במקרה זה, זמן התחלה ב- "Start at" ומוק ב- "Ready at" לא יופיעו בצג. פתחו את דלת התנור עד שהחלל הפנימי יתקרר.

תוצאות הבישול עשויות להיפגע אם בחרתם בזמן השהייה גבוה מדי מרגע הכנסת המזון לתוך התנור ועד תחילת הבישול. גוון מזון טרי עשוי להשתנות ואפילו להתקלקל.

## הכנסת הגדרות

- בחרו כרגיל את הפעולה, הטמפרטורה וזמן הבישול.
- געו בחיישן המגע ≡.
- בחרו בהתחלה ב- "Start at" או מוק ב- "Ready at".
- סובבו את כפתור הכיוונים והגדירו את השעה שתרצו שהתוכנית תתחיל או תסתיים.
- אשרו את הבחירה עם "OK".

### לביטול הגדרה

לא תוכלו לבטל זמן התחלה או סיום. כדי לבטל אותם, עליכם לבטל את כל תהליך הבישול.

■ געו ב- ⏪.

ביטול הבישול "Cancel cooking" יופיע בצג.

■ בחרו בכן "Yes" ולאחר מכן לחצו על "OK" לאישור.

### טיימר תזכורת

תוכלו להשתמש בטיימר התזכורת בכל עת למגוון פעילויות המטבח כמו למשל, הרתחת ביצים.

תוכלו גם להשתמש בטיימר התזכורת בעת פעולת תוכנית בישול.

תוכלו להגדיר זמן תזכורת שבין 1 שנייה (0:00:01 שניות:דקות:שעות) - 9 שעות, 59 דקות ו- 59 שניות (9:59:59).

זמן תזכורת של עד 10 דקות יופיע בצג ב- שניות:דקות, וזמן תזכורת מעל 10 דקות יופיע בצג ב- דקות:שעות.

את זמן התזכורת יש להכניס בשעות דקות ושניות. לדוגמא, 8 דקות = 0:08:00.

בסיום זמן התזכורת יישמע צליל תזכורת. כבו את טיימר התזכורת במגע על חיישן טיימר התזכורת  $\Delta$ . אם לא תכבו את טיימר התזכורת, בצג תופיע ספירת זמן בשניות כדי לחוות לכם כמה זמן חלף מסיום זמן התזכורת.

## הגדרת טיימר התזכורת

- געו בחיישן המגע  $\Delta$ .
  - הגדירו את ספרות השעות.
  - אשרו עם "OK".
  - הגדירו את ספרות הדקות.
  - אשרו עם "OK".
  - הגדירו את ספרות השניות.
  - אשרו עם "OK".
- לאחר מכן, הזמן המוגדר יופיע בצג.

## לשינוי הזמן שהוגדר בטיימר התזכורת

- געו בחיישן המגע  $\Delta$ .
- בחרו בשינוי "Change" ואשרו עם "OK".
- הגדירו את הזמן הרצוי, ולאחר מכן, אשרו עם "OK".

## לביטול הזמן שהוגדר בטיימר התזכורת

- געו בחיישן המגע  $\Delta$ .
- בחרו לביטול "Delete" ואשרו עם "OK".
- אשרו עם "OK".



### נעילת המערכת

נעילת המערכת מונעת הפעלה שגויה של התנור.

התנור מסופק עם נעילת מערכת לא מופעלת (הגדרת ברירת המחדל). כדי להשתמש בה, עליכם תחילה לשנות את הגדרת ברירת המחדל (עיינו בפרק "הגדרות").

חיווי נעילת המערכת  יופיע בצג בעת כיבוי התנור.

### ביטול נעילת המערכת

■ געו קלות בחיישן "OK".

■ פעלו בהתאם להנחיות שבצג.

לאחר מכן, תוכלו להשתמש כרגיל בתנור.

מערכת הנעילה מופעלת מספר שניות לאחר כיבוי התנור.

■ בחרו במופעל "On" ואשרו עם "OK".

### נעילת חיישנים

המכשיר מצויד בחיישן נעילה כדי למנוע שינוי הגדרות בטעות במהלך תכנית בישול.

כל החיישנים, למעט חיישן ההפעלה/כיבוי, ננעלים כאשר מוגרת נעילת החיישנים. עדיין ניתן לאשר טיימר תזכורת.

נעילת החיישנים מבטלת כהגדרת ברירת מחדל. על מנת להפעיל אותה תצטרכו לשנות את הגדרת ברירת המחדל (עיינו בפרק "הגדרות").

### ביטול נעילת החיישנים

■ געו בחיישן כלשהו

הודעה תופיע בצג.

■ געו בחיישן "OK" עד שהודעה תיעלם מהצג.

לאחר מכן תוכלו להשתמש באופן רגיל בתנור.

נעילת החיישנים מופעלת חזרה לאחר מספר שניות.

סעיף זה כולל מידע כללי. תוכל למצוא מידע מפורט יותר על מוצרי מזון מסוימים ואיך לבשל אותם תוכלו למצוא בסעיפים אחרים.

## היתרונות של בישול באדים

נשמרים כמעט כל הוויטמינים והמינרלים מכיוון שהמזון אינו טבול במים.

בישול באדים שומר גם על הטעם האמיתי של המזון טוב יותר מאשר בבישול רגיל. לכן, אנו ממליצים לתבל את המזון לאחר שכבר התבשל. המזון גם שומר על הטרייות והצבע המקורי שלו.

## מיכלים מתאימים

### מיכלי הבישול

תנור אדים זה מסופק עם מיכלי בישול מנירוסטה. כלים אחרים, במגוון רחב של גדלים, גם מחוררים וגם מלאים, זמינים לרכישה בנפרד (עיינו בפרק "אבזרים אופציונאליים"). בכך תוכלו לבחור את הכלי המתאים ביותר למזון שאתם מכינים.

עדיף להשתמש בכלי מחורר לבישול באדים. האדים יכולים להגיע למזון מכל הצדדים והמזון יתבשל באופן אחיד.

### כלי הבישול שלכם

תוכלו גם להשתמש בכלים שלכם. עם זאת, שימו לב לדברים הבאים:

- הכלי חייב להיות עמיד בחום של  $100^{\circ}\text{C}$  ומסוגל לעמוד בפני אדים חמים. בעת השימוש בכלים מפלסטיק, אנה בדקו עם היצרן שהם מתאימים לשימוש בתנור אדים.
- כלים עם דפנות עבות, כמו למשל, כלים מפורצלן, חרסינה או חרס, לא כל כך מתאימים לבישול באדים. הם לא מוליכים חום וכתוצאה מכך זמן הבישול יהיה משמעותית ארוך יותר מהזמנים המופיעים בטבלאות.

## הערות כלליות

---

- הניחו את כלי הבישול על המדף ולא על רצפת התנור.
- ודאו שקיים מרווח מספיק בין השפה העליונה של הכלי והחלק והעליון של תא הבישול כדי לאפשר למספיק אדים לחדור לתוך הכלי.

### מגש עיבוי

הניחו את מגש העיבוי על המסילה הנמוכה ביותר בעת שימוש במיכל מחורר. המגש יאסוף כל הנוזלים המטפטפים ויאפשר להסיר אותם בקלות.

במידת הצורך, ניתן גם להשתמש במגש העיבוי ככלי בישול.

### מפלס גובה המדף

תוכלו לבחור בכל מפלס גובה. תוכלו גם לבשל בו זמנית במספר מפלסי גובה. זה לא ישנה את זמן הבישול.

בעת שימוש בו זמנית ביותר ממיכל עמוק אחד, עדיף לשמור על מרווח של מפלס גובה אחד לפחות בין המיכלים כדי לאפשר זרימת אדים מספקת.

כדי למנוע ממיכלי הבישול והכלים לנטות הצידה, הקפידו תמיד להכניסם כראוי בין פסי מסילות הצד.

### מזון קפוא

שלב החימום למזון קפוא יהיה ארוך יותר מאשר למזון טרי. ככל שכמות המזון הקפוא גדולה יותר, כך שלב ההתחממות יהיה ארוך יותר.

## טמפרטורה

טמפרטורה מרבית של  $100^{\circ}\text{C}$  מושגת בתנור האדים. מרבית סוגי המזון יתבשלו בטמפרטורה זו. סוגי מזון עדינים יותר, כמו פירות רכים, יש לבשל בטמפרטורות נמוכות יותר כדי למנוע מהם להתבקע. מידע נוסף ניתן למצוא בסעיף הרלוונטי.

### שילוב עם מגירת חימום גורמה

בעת שימוש במגירת ההתחממות בתוך תנור האדים הטמפרטורה המרבית הניתנת להגדרה היא  $40^{\circ}\text{C}$ . אם, במקרה זה, תגדירו טמפרטורה של  $40^{\circ}\text{C}$ , לא יוצרו אדים כי חלל התנור יהיה חם מדי.

## זמן הבישול

באופן כללי, זמן הבישול באדים זהה לזמן בישול מזון בסיר. מידע נוסף לגבי הגורמים שעשויים להשפיע על זמן הבישול ניתן בסעיפים הרלוונטיים.

כמות המזון אינה משפיעה על זמן הבישול.

1 ק"ג של תפוחי אדמה יתבשלו בזמן זהה לבישול 500 גר'.

זמני הבישול בטבלאות הם רק קווים מנחים. מומלץ לבחור את זמן הבישול הקצר יותר המוצע. אם המזון לא מספיק מבושל לאחר זמן הבישול הקצר יותר, ניתן להחזירו לתנור ולבשל אותו במשך זמן ארוך יותר.

## בישול עם נוזל

בעת בישול עם נוזל, מלאו את מיכל הבישול רק עד  $2/3$  מנפחו המלא כדי למנוע גלישת נוזלים בעת הוצאת מיכל הבישול מהתנור.

## המתכונים האישיים שלכם

מזון ומתכונים אשר הוכנו בסיר או מחבת, ניתן גם לבשל בתנור אדים. זמני הבישול בתנור האדים יהיו זהים. קחו לתשומת לבכם שהמזון לא יהיה מושחם או פריך בעת הבישול באדים.

## ירקות

### טריים

הכינו ירקות טריים בדרך הרגילה, כלומר, שטפו, נקו, וחתכו אותם.

### מזון קפוא

ירקות קפואים אין צורך להפשיר מראש, אלא אם הם הוקפאו יחד כגוש.

זמן הבישול של ירקות קפואים וטריים המבושלים יחד יהיה זהה. הפרידו ירקות שהוקפאו יחד כגוש, ופעלו בהתאם להנחיות שעל האריזה המתייחסות לזמן הבישול.

## מיכלי הבישול

זמן הבישול של מזון כמו אפונה או אספרגוס, שהחלל בניהם קטן או לא קיים כלל, יהיה ארוך יותר מכיוון שלאדים יהיה פחות מרווח לפעולה. להשגת תוצאות אחידות, עדיף להשתמש במיכל רדוד לסוגי מזון אלו, ורק למלא אותו בעומק של כ- 3-5 ס"מ. כאשר יש לבשל כמויות גדולות יותר, חלקו את המזון בין 2 או 3 מיכלים רדודים והימנעו מלבשל אותם במיכל אחד עמוק. תוכלו לבשל יחד סוגים שונים של ירקות שזמן הבישול שלהם זהה.

השתמשו במיכלים מלאים לבישול ירקות בתוך נוזל.

## מפלס גובה

בעת בישול ירקות עם צבע ייחודי (למשל סלק) במיכל מחורר, הניחו את המיכל המחורר מעל מגש העיבוי, כדי למנוע העברת צבע כלשהי.

## זמן הבישול

כמו בשיטות בישול רגילות, בעת בישול ירקות עם אדים, זמן הבישול יהיה תלוי בגודל וגם במידת הפריכות הרצויה של הירקות; רכים / עשויים היטב. לדוגמא:  
 תפוחי אדמה רכים, חתוכים לרבעים = כ- 18 דקות  
 תפוחי אדמה רכים, חתוכים לחצאים = כ- 22 דקות  
 כרוב ניצנים, גדול, פריך = כ- 12 דקות  
 כרוב ניצנים, קטן, רך = כ- 12 דקות

## הגדרות

אוטומטי Automatic < ירקות Vegetables < בישול באדים  
 Steam cooking

או

תוכניות נוספות Further programmes < בישול ירקות  
 Cook vegetables, או



בישול באדים

טמפרטורה: 100°C

זמן בישול: עיינו בטבלה

זמני הבישול בטבלה הם קווים מנחים לירקות טריים. מומלץ לבחור את זמן הבישול הקצר יותר המצוין. אם המזון לא מבושל מספיק לאחר הזמן הקצר, ניתן להחזירו לתנור ולהמשיך לבשל אותו.

זמן בישול בדקות	
32-38	ארטישוק
10-12	שעועית, ירוקה
3-4	ברוקולי, פרחים
9-10	הרדופנין, שלם
53-57	סלק, שלם
8	כרובית, פרחים
27-28	כרובית, שלמה
6-7	סלרי, חתוך לאלות
4-5	סלרי, קצוץ
7-8	גזר, שלם
6-7	גזר, חצוי
4	גזר, קצוץ
2-3	מנגולד, קצוץ

## בישול באדים

זמן בישול בדקות	
4-5	עולש, חצוי
3	כרוב סיני, קצוץ
30-35	קלחי תירס
2-3	קישואים, פרוסים
23-26	כרוב מסולסל, קצוץ
10-12	שומר, חצוי
4-5	שומר, חתוך לרצועות
27-29	תפוחי אדמה קשים, מקולפים
21-22	שלמים
16-18	חצויים
	רבעים
25-27	תפוחי אדמה קשים למדי, מקולפים
19-21	שלמים
17-18	חצויים
	רבעים
26-28	תפוחי אדמה מקומחים, מקולפים
19-20	שלמים
15-16	חצויים
	רבעים
7	אספרגוס ירוק
6-7	קולרבי, חתוך למקלות
6	כרישה, חצוי לאורך
4-5	כרישה, פרוס
6	גזר, קצוץ
2	פטריות
30-32	תפוחי אדמה חדשים, קשים
3	אפונה
2	פלפלים, חתוכים לקוביות / חתוכים לרצועות
2-4	דלעת, חתוכה לקוביות

זמן בישול בדקות	
23-26	כרוב אדום, קצוץ
5-7	כרובית רומאית, פרחים
22-25	כרובית רומאית, שלמה
10-11	כרוב סבוי, קצוץ
1-2	תרד
10-11	כרוב האביב, קצוץ
10-12	נבטים
6-7	לפת, קצוצה
5-7	אפונה מתוקה
9-10	אספרגוס לבן
12	כרוב לבן, קצוץ



## בשר

### טרי

הכינו את הבשר בדרך הרגילה.

## מזון קפוא

בשר צריך להיות מופשר ביסודיות לפני הבישול בתנור האדים (עיינו בפרק "הפשרה").

## הכנה

בשר שיש לצרוב לפני הבישול, למשל, לתבשיל קדירה, צרבו תחילה את הבשר בתוך מחבת על הכיריים.

## זמן הבישול

זמן הבישול תלוי בעובי והמרקם של הבשר, ולא במשקל. ככל שנתח הבשר עבה יותר, כך זמן הבישול יהיה ארוך יותר. זמן הבישול של נתח בשר במשקל של 500 גר' ובעובי של 10 ס"מ יהיה ארוך יותר מנתח בשר במשקל של 500 גר' בעובי של 5 ס"מ.

## עצות

השתמשו במיכל מחורר כדי לשמר את המיצים בעת בישול בשר, כמו למשל, אוסף בקר. הניחו מיכל לא מחורר מתחת כדי קלוט את המיצים. תוכלו להשתמש בהם כדי להכין ציר או להקפיא אותם לשימוש מאוחר יותר.

תוכלו להשתמש בבשר עוף, חלקי בקר אחוריים, עליונים או עצמות כדי להכין ציר. הניחו את הבשר יחד עם ירקות מעורבים במיכל מוצק והוסיפו מים קרים. בשלו ב- $100^{\circ}\text{C}$  במשך 60 עד 90 דקות. ככל שזמן הבישול יהיה ארוך יותר, כך ציר הבשר יהיה חזק יותר.

תוכניות נוספות Further programmes < בישול בשר  
Cook meat

או

בישול באדים 

טמפרטורה: 100°C

זמן בישול: עיינו בטבלה


זמני הבישול בטבלה הם קווים מנחים בלבד. מומלץ לבחור את זמן הבישול הקצר יותר המצוין. אם המזון לא מבושל מספיק לאחר הזמן הקצר, ניתן להחזירו לתנור ולהמשיך לבשל אותו.

זמן בישול בדקות	
105-115	קדירת בקר
80-90	עוף מבושל, מכוסה במים
110-120	בשר אוקף מבושל
130-140	עטין, מכוסה במים
8-10	פילה חזה עוף
135-145	בשר מפרק ("קנאקל")
12-16	קדירת טלה
110-120	סטייק רגל, מכוסה במים
60-70	שוק
105-115	שוק
110-120	צלע עליונה, מכוסה במים
12-15	רולדה הודו
4-6	שניצל הודו
3-4	קציצות עגל

# בישול באדים

---

## נקניקיות

 בישול באדים  
טמפרטורה: 90°C  
זמן בישול: עיינו בטבלה

זמן בישול בדקות	
6-8	נקניקיות בולונז
6-8	נקניקיות מעושנות
6-8	נקניקיות עגל

## דגים

### טריים

הכינו דגים טריים בדרך הרגילה, כלומר, נקו, הוציאו את הקרביים ופלטו.

### מזון קפוא

הפשירו דגים קפואים לפני הבישול (עיינו בפרק "הפשרה").

### הכנה

לפני הבישול, הוסיפו מעט מיץ לימון או מיץ ליים לדגים. חומצת הלימון מסייעת לבשר להישאר פריך.

אין צורך לתבל או להמליח את הדגים בעת בישול באדים מכיוון ששיטת בישול זו שומרת על המינרלים המעניקים את הטעם הייחודי של הדגים.

### מיכלי בישול

אם אתם משתמשים במיכל מחורר, תחילה שמנו אותו.

### מפלוס גובה המדף

בעת בישול דגים במיכל מחורר בו זמנית עם סוגי בישול אחרים במיכלים אחרים, מקמו את המיכל עם הדגים ישירות מעל מגש העיבוי כדי לקלוט נוזלים הנוטפים מהדגים ולמנוע העברת טעמים כלשהם למוצרי מזון אחרים.

### טמפרטורה

**85°C - 90°C**

לבישול סוגי דגים עדינים, כמו למשל, דג סול.

**100°C**

לבישול סוגי דגים מוצקים יותר, כמו למשל, בקלה וסלמון. גם לבישול דגים ברוטב או בציר.

זמן הבישול תלוי בעובי והמרקם של הדג, ולא במשקל. ככל שהדגים עבים יותר, כך ארוך יותר זמן הבישול שלהם. בישול של נתח דג בעובי של 3 ס"מ ובמשקל של 500 גר' יימשך זמן רב יותר מנתח דג בעובי של 2 ס"מ ומשקל 500 גר'. ככל שזמן הבישול של הדגים יהיה ארוך יותר, בשרו יהיה מוצק יותר. השתמשו בזמני הבישול הניתנים בטבלה. אם תמצאו כי הדגים לא מספיק מבושלים, המשיכו לבשל אותם מספר דקות נוספות. בעת בישול דגים ברוטב או בציר, אנו ממליצים לכם להאריך את זמן הבישול המצוין במספר דקות.

## עצות

הוספת עשבי תיבול ותבלינים, כגון שמיר, יסייע לכם להדגיש את מלוא הטעם של הדגים.

בשלו דגים גדולים במצב שחייה. כדי לסייע לכם לשמור על הצורה של הדג, הניחו כוס קטנה או כלי דומה במצב הפוך בתוך מיכל הבישול, והניחו את צד הגחון של הדג מעל הכוס. תוכלו להשתמש בשאריות דגים, כמו למשל, ראשי דגים, עצמות, זנבות וכו' כדי להכין ציר דגים. הניחו את שאריות הדגים יחד עם מספר ירקות מעורבים במיכל בישול מוצק והוסיפו מים קרים. בשלו ב-  $100^{\circ}\text{C}$  במשך 60 עד 90 דקות. ככל שזמן הבישול יהיה ארוך יותר, כך הציר הבשר יהיה חזק יותר. דגים כחולים הם דגים המבושלים במים וחומץ. חשוב לא לפגוע בעור של הדג. שיטה זו מתאימה לבישול קרפיון, פורל, צלופח וסלמון.


## הגדרות

בישול אוטומטי Automatic < דגים Fish < בישול באדים  
Steam cooking

או

תוכניות נוספות Further programmes < בישול דגים

Cook fish, או

בישול באדים 

טמפרטורה: עיינו בטבלת הבישול

זמן בישול: עיינו בטבלת הבישול

זמני הבישול בטבלה הם קווים מנחים בלבד. מומלץ לבחור את זמן הבישול הקצר יותר המצוין. אם המזון לא מבושל מספיק לאחר הזמן הקצר, ניתן להחזירו לתנור ולהמשיך לבשל אותו.

זמן בישול בדקות	טמפרטורה ב- °C	
6	100	פילה בקלה אטלנטי
18-25	100	קרפיון, 1.5 ק"ג
3	85	פילה קולי
5-7	100	צלופח
4-6	100	פילה חמור ים
4-6	85	פילה הליבוט
8-10	85	פילה דג נזיר
8-10	100	פילה דג חרב
4-5	85	פילה דג משה רבנו
4	85	פילה זאב הים
6-8	100	פילה דג רוז
6-8	100	פילה סלמון
8-10	100	סטייק סלמון
14-17	90	פורל, סלמון
3	85	פילה דניס
3	85	פילה סול
10-13	90	פורל, 250 גר'
5-8	85	פילה פוטית
6-8	100	פילה טונה

# בישול באדים

## אורז

אורז מתנפח בעת הבישול ולכן יש לבשל אותו בנוזל. יחס כמות האורז לנוזל משתנה בהתאם לסוג האורז. האורז סופג את כל הנוזלים ולפי כך אף אחד מהחומרים המזינים לא הולך לאיבוד.

## הגדרות

בישול אוטומטי Automatic < אורז Rice < בישול באדים Steam cooking

או

בישול באדים 

טמפרטורה: 100°C

זמן בישול: עיינו בטבלת הבישול

זמן בישול בדקות	יחס נוזל : אורז	
15	1 : 1.5	אורז בסמטי
26–29	1 : 1.5	אורז חום
23–25	1 : 1.5	אורז מבושל למחצה
30	1 : 2.5	אורז גרגירי עגול
18–19	1 : 2.5	פודינג אורז ריזוטו אורז
26–29	1 : 1.5	אורז בר

# בישול באדים

## פסטה

### פסטה יבשה

פסטה יבשה מתנפחת בעת הבישול ולכן יש לבשל אותה בנוזל. הנוזל חייב לכסות את הפסטה. שימוש בנוזל חם ייתן תוצאות טובות יותר.

הגדילו את זמן הבישול הניתן על ידי היצרן ב-  $\frac{1}{3}$  לערך.

### פסטה טרייה

פסטה טרייה, כמו שאתם יכולים לקנות מהדלפק המצונן בסופרמרקט, לא צריך לספוג מים. בשלו פסטה טרייה במיכל מחורר.

הפרד חתיכות פסטה כלשהן שדבוקות יחד ופזרו אותם במיכל הבישול.

## הגדרות



בישול באדים

טמפרטורה:  $100^{\circ}\text{C}$

זמן בישול: עיינו בטבלת הבישול

פסטה טרייה	זמן בישול בדקות
ניוקי	3
קנופלי	2
רביולי	3
כופתאות שפצל	2
טורטליני	3
<b>פסטה יבשה, מכוסה במים</b>	
טלייטלי	14
אטריות	8



# בישול באדים

## כופתאות

כופתאות מוכנות להרתחה בשקיות יש לכסות היטב עם מים אחרת הם יכולות להתפרק. וזאת, משום שלמרות שהם כבר ספוגות מראש במים, הן עלולות לא לספוג מספיק לחות. בשלו כופתאות טריות במיכל מחורר, משומן.

## הגדרות

בישול באדים   
טמפרטורה: 100°C  
זמן בישול: עיינו בטבלת הבישול

פסטה טרייה	זמן בישול בדקות
כופתאות לחם מורתחות בשקית	18–20
כופתאות תפוחי אדמה מורתחות בשקית	20
כופתאות מתוקות	30
כופתאות שמרים	20

# בישול באדים

## דגנים

דגנים מתנפחים בעת הבישול ולכן יש לבשל אותם בנוזל. יחס כמות הדגנים לנוזל משתנה בהתאם לסוג הדגנים.

ניתן לבשל דגנים שלמים או מרוסקים .

## הגדרות

בישול באדים 

טמפרטורה: 100°C

זמן בישול: עיינו בטבלת הבישול

זמן בישול בדקות	יחס נוזל : דגנים	
15–17	1 : 1.5	ירבז
9	1 : 1.5	בורגול
18–20	1 : 1	כוסמין ירוק, שלם
7	1 : 1	כוסמין ירוק, מרוסק
10	1 : 1.5	דוחן
18	1 : 1	שיבולת שועל, שלמה
7	1 : 1	שיבולת שועל, מרוסקת
10	1 : 3	פולנטה
15	1 : 1.5	קינואה
35	1 : 1	שיפון, שלם
10	1 : 1	שיפון, מרוסק
30	1 : 1	חיטה, שלמה
8	1 : 1	חיטה, מרוסקת

# בישול באדים

## קטניות מיובשות

השרו קטניות במשך כ- 10 שעות לפחות במים קרים לפני הבישול. ההשריה מקלה על פעולת העיכול של הקטניות ומקצרת את זמן הבישול הנדרש.

יוצא מן הכלל: עדשים שאין צורך להשרות לפני הבישול.

את הקטניות המושרות יש לכסות בנוזל בזמן הבישול. לקטניות לא מושרות נדרש יחס קטניות : מים מסוים.

## הגדרות

בישול באדים  טמפרטורה: 100°C  
זמן בישול: עיינו בטבלת הבישול

קטניות מושרות	
זמן בישול בדקות	שעועית
20–25	שעועית אדומה
55–60	שעועית שחורה
34–36	שעועית הריקוט
55–65	שעועית קידני
55–65	שעועית מנומרת
אפונה	
27	אפונה ירוקה
40–50	אפונה צהובה

קטניות לא מושרות		
יחס נוזל : דגנים	זמן בישול בדקות	
		<b>שעועית</b>
1 : 3	95–105	שעועית אדומה
1 : 3	100–120	שעועית שחורה
1 : 3	80–90	שעועית הריקוט
1 : 3	130–140	שעועית קידני
1 : 3	115–135	שעועית מנומרת
		<b>עדשים</b>
1 : 2	13–14	עדשים חומים
1 : 2	7	עדשים אדומים
		<b>אפונה</b>
1 : 3	60–70	אפונה ירוקה
1 : 3	110–130	אפונה צהובה

# בישול באדים

## ביצי תרנגולת

השתמשו במיכל מחורר להרתחת ביצים בתנור האדים.

אין צורך לנקב את הביצים לפני הבישול מכיוון שהם מתחממים בהדרגה במהלך שלב ההתחממות ולכן הן לא מתבקעות כאשר הן מבשלות עם אדים.

בעת שימוש במיכל מוצק להכנת מאכלי ביצים, כמו למשל, ביצים מקושקות, זכרו שקודם לכן יש לשמן את המיכל.

## הגדרות

בישול אוטומטי Automatic < ביצי תרנגולת Hen's eggs <  
בישול באדים Steam cooking

או



בישול באדים  
טמפרטורה: 100°C

זמן בישול: עיינו בטבלת הבישול

זמן בישול בדקות	
3	קטנות
5	רכות
9	בינוניות
	קשות
4	בינוניות
6	רכות
10	בינוניות
	קשות
5	גדולות
7	רכות
12	בינוניות
	קשות
6	גדולות ביותר
8	רכות
13	בינוניות
	קשות

## פירות

בשלו פירות במיכל מוצק כך שאף כמות מיצים לא תלך לאיבוד. אם תרצו לבשל פירות במיכל מחורר, הניחו מיכל מוצק ישירות מתחתיו כדי לאסוף את המיץ.

## עצה

תוכלו להשתמש במיץ שנאסף במיכל המוצק כדי להכין זיגוג לפלאן פירות.

## הגדרות

בישול אוטומטי Automatic < פירות Fruit < בישול באדים  
Steam cooking

או



בישול באדים  
טמפרטורה: 100°C

זמן בישול: עיינו בטבלת הבישול

זמן בישול בדקות	
1-3	חתיכות תפוחי עץ
2-4	דובדבנים
2-3	דומדמנית
1-2	שזיפי מיראבל
1-2	נקטרינות / חתיכות אפרסק
1-3	נתחי אגס
1-3	שזיפים
6-8	חבושים, חתוכים לקוביות
1-2	חתיכות ריבס

## בישול תפריט (בישול ארוחות מלאות)

לפני בישול ארוחות עם פעולת תפריט בישול, כבו את מערכת הפחתת הלחות (עיינו בפרק "הגדרות").

תוכלו להשתמש בתנור האדים לבשל ארוחה שלמה המכילה סוגי מזון עם זמני בישול שונים, כמו למשל, פילה דג עם אורז וברוקולי. כל מנה מוכנסת לתנור בזמנים שונים כך שכולם יהיו מוכנים באותו הזמן.

### מפלט גובה המדף

בעת בישול דגים או מזון עם צבע ייחודי (למשל, סלק) במיכל מחורר, הניחו את המיכל המחורר ישירות מעל מגש העיבוי כדי למנוע העברה כלשהי של טעם או צבע למוצרי המזון האחרים ולמנוע טפטוף נוזלים על המזון מתחתיו.

### טמפרטורה

כל המנות חייבות להיות מבושלות בטמפרטורה של  $100^{\circ}\text{C}$  מכיוון שזאת הטמפרטורה הנדרשת כדי לבשל את מרבית מוצרי המזון. אל תבשלו ארוחה שלמה בטמפרטורה הנמוכה ביותר, כאשר טמפרטורות שונות נדרשות לסוגי מזון שונים, כמו למשל  $85^{\circ}\text{C}$  עבור בישול דג דניס, ו-  $100^{\circ}\text{C}$  לבישול תפוחי אדמה.

אם טמפרטורת הבישול המומלצת למזון היא למשל  $85^{\circ}\text{C}$ ,  $85^{\circ}\text{C}$  נסו לבשל אותו ב-  $100^{\circ}\text{C}$  ובדקו את התוצאה. סוגים מסוימים של דגים עדינים עם מבנה רך, כמו למשל, דג סול יהפכו להיות מאד פריכים כשתבשלו אותם ב-  $100^{\circ}\text{C}$ .

### זמן בישול

אם אתם מעלים את הטמפרטורה המומלצת, קצרו את זמן הבישול ב-  $\frac{1}{3}$  לערך.

אורז  
 פילה דג  
 ברוקולי

20 דקות  
 6 דקות  
 4 דקות

20 דקות פחות 6 דקות = 14 דקות (זמן בישול הראשון: אורז)  
 6 דקות פחות 4 דקות = 2 דקות (זמן הבישול השני: פילה דג)  
 הזמן הנותר = 4 דקות (זמן הבישול השלישי: ברוקולי)

20 דקות - אורז			זמן הבישול
6 דקות - פילה דג		14 דקות	
4 דקות - ברוקולי	2 דקות		
4 דקות		4 דקות	הגדרה

- וודאו שהפחתת האדים בוטלה.
- הכניסו תחילה את האורז לתוך התנור.
- הגדירו את זמן הבישול הראשון: 14 דקות.
- אחרי 14 דקות, הכניסו את הדגים לתנור.
- הגדירו את זמן הבישול השני: 2 דקות.
- אחרי 2 דקות, הכניסו את הברוקולי לתנור.
- הגדירו את זמן הבישול השלישי: 4 דקות.



### חימום מחדש Reheat

תנור האדים הוא יעיל מאוד בחימום מזון מחדש בעדינות, מבלי לייבש אותו או לבשל עוד יותר. המזון מחומם באופן אחיד ואין צורך לבחוש אותו במהלך תהליך החימום מחדש.

תוכלו לחמם מנות בודדות או ארוחות במגשים שהוכנו מראש (למשל, בשר, ירקות ותפוחי אדמה).

### מיכלים מתאימים

כמויות קטנות ניתן לחמם מחדש על צלחות. כמויות גדולות יותר יש להכניס למיכל בישול.

### זמן הבישול

למספר הצלחות או המיכלים אין השפעה על משך הזמן.

משך זמן הבישול המופיע בטבלה מתייחס למנה ממוצעת לצלחת / מיכל. האריכו את משך זמן בישול לכמויות גדולות יותר.

### עצות

אל תחממו פריטים גדולים, כמו למשל, נתח של בשר צלוי, שלם. חלקו אותו לחלקים וחממו אותם על צלחות.

פריטים דחוסים, כמו פלפלים ממולאים או רולדות, יש לחתוך לחצי.


שימו לב שבפריטים מצופים בפירורי לחם, כמו שניצל למשל, לא תישמר הפריכות שלהם כאשר הם מחוממים מחדש.

חממו רטבים בנפרד, למעט מנות כמו תבשיל ותבשילי קדרה שבהם הרוטב הוא חלק מהמנה.

## תהליך

- כסו את המזון עם צלחת שטוחה, מכסה, או רדיד העמיד בטמפרטורה של  $100^{\circ}\text{C}$  ואדים.
- לאחר מכן, הניחו את הצלחת על מדף בתוך התנור.

## הגדרות

חימום מחדש Reheat, או  
 בישול באדים   
 טמפרטורה:  $100^{\circ}\text{C}$   
 זמן בישול: עיינו בטבלת הבישול

זמן בישול בדקות	
8-10	תבשיל קדרה
6-8	פילה דג
8-10	בשר
8-10	עופות
8-10	מגשי ארוחות
8-10	תוספות (פסטה, אורז, וכו')
8-10	מרק
8-10	ירקות

## הפשרה Defrost

הרבה יותר מהר להפשיר פריטים בתנור האדים מאשר בטמפרטורת החדר.

### טמפרטורה

60°C היא הטמפרטורה הטובה ביותר להפשרה.  
חריג: 50°C לבשר טחון ובשר ציד.

### לפני ואחרי ההפשרה

הסירו את כל האריזות לפני ההפשרה. **חריגים:** השאירו לחם, ביסקוויטים ועוגות באריזות שלהם, אחרת הם יספגו לחות ויתרככו.

אפשרו למזון מופשר לעמוד בטמפרטורת החדר לאחר הוצאתו מהתנור. זמן העמידה הכרחי כדי לאפשר פיזור אחיד של החום.

### מיכלי בישול

השתמשו במיכל מחורר עם מגש עיבוי מתחתיו בעת הפשרת מזון הנוטה לטפטף, כגון עופות. בדרך זו, המזון לא ישכב בתוך הנוזל המופשר.

חשוב במיוחד לשמור על כללי היגיינה בעת הפשרת עופות. אל תשתמשו בנוזל מעופות מופשרים. שפכו אותו ושטפו היטב את המיכל, הכיור, ואת הידיים שלכם. סכנת הרעלה מחיידקי סלמונלה.

מזון שאינו מטפטף ניתן להפשיר במיכל מוצק.

### עצות


דגים אין צורך להפשיר באופן מלא לפני הבישול. הפשירו כך לפני השטח יהיו מספיק מופשרים כדי לקלוט עשבי תיבול ותבלינים. בהתאם לעובי הדגים, מספיקות 2-5 דקות להפשרת הדגים.

בעת ההפשרה, יש להפריד מזון שהוקפא יחד, כמו למשל, פירות יער, צלעות, פילה דג וכו', בחלוף חצי זמן ההפשרה.

אל תקפיאו מזון לאחר שהפשיר.

הפשירו ארוחות קפואות מבושלות מראש על פי הוראות היצרן.

### הגדרות

הפשרה Defrost, או  
בישול באדים   
טמפרטורה: 100°C  
זמן בישול: עיינו בטבלת הבישול

## יישומים מיוחדים

מזון להפשרה	משקל בגר' משקל	טמפרטורה ב- °C	זמן הפשרה בדקות	זמן עמידה בדקות
<b>דברי מאפה</b>				
עוגות מעורבות מוקרמות / ביסקוויטים	400	60	15	10-15
פחזניות / לחמניות שמרים		60	10-12	10-15
<b>לחם / לחמניות</b>				
לחמניות		60	30	2
לחם שיפון, פרוס	250	60	40	15
לחם דגנים מלא, פרוס	250	60	65	15
לחם לבן, פרוס	150	60	30	20
<b>מוצרי חלב</b>				
פרוסות גבינה	125	60	15	10
שמנת	250	60	20-25	10-15
גבינת קווארק	250	60	20-25	10-15
גבינה רכה	100	60	15	10-15
<b>פירות</b>				
רוטב תפוחים	250	60	20-25	10-15
חתיכות תפוחים	250	60	20-25	10-15
משמש	500	60	25-28	15-20
דובדבנים	150	60	15	10-15
אפרסקים	500	60	25-28	15-20
שזיפים	250	60	20-25	10-15
פטל / דומדמניות שחורות	300	60	8	10-12
תותים	300	60	8-10	10-12

## יישומים מיוחדים

זמן עמידה בדקות	זמן הפשרה בדקות	טמפרטורה ב- °C	משקל בגר'	מזון להפשרה
				<b>דגים</b>
10-15	15	60	400	פילה דגים
10-15	15-18	60	500	פורל
				<b>בשר</b>
15-20	25-35	60	800	קציצות / צלעות / נקניקיות
10-15	30-40	60	500	גולש
10-15	50-60	60	1000	גולש
10-15	20-25	60	250	כבד
10-15	15-20	50	250	בשר טחון
10-15	20-30	50	500	בשר טחון
15-20	8-10	60	Sliced	בשר צלי
10-15	40-50	50	1000	אוכף של בשר צבי
				<b>עופות</b>
15-20	40	60	1000	עוף
10-15	20-25	60	150	ירכי עוף
10-15	25-30	60	500	שניצל עוף
				<b>ירקות</b>
10-15	20-25	60	300	ירקות קפואים בגוש, למשל, תרד
10-15	40-45	60	500	שוקיים הודו

## הכנת שימורים Bottling

השתמשו אך ורק בתוצרת איכותית ללא דופי, טרייה, ומתאימה להכנת שימורים.

### צנצנות זכוכית

השתמשו בצנצנות זכוכית ובאביזרים נקיים, ובדקו את תקינותם. צנצנות זכוכית עם מכסים סיבוביים או מכסים מזכוכית עם אטמים מגומי, מתאימים להכנת שימורים. ודאו שכל צנצנות הזכוכית הן בגודל זהה, כך שהכנת השימורים תתבצע באופן אחיד. לאחר שמלאתם את הצנצנות עם התוצרת לשימור, נקו את שולי הזכוכית במטלית נקייה ומים חמים, ולאחר מכן, אטמו את הצנצנות.

### פירות

מיינו את הפירות בקפידה, שטפו אותם לזמן קצר, אך ביסודיות, ואפשרו למים להתנקז. נקטו במשנה זהירות בעת ניקוי פירות רכים מכיוון שהם מאד עדינים ועלולים להימעך בקלות. הסירו את כל הקליפות, הגבעולים, הליבות או החרצנים. חתכו פירות גדולים. לדוגמא, חתכו תפוחים לפרוסות. אם אתם משמרים פירות עם חרצנים (למשל, שזיפים, משמש) מבלי להסיר את החרצנים, נקבו את הפירות מספר פעמים בעזרת מזלג או שיפוד מעץ, כדי למנוע מהם להתבקע.

### ירקות

יש לשטוף, לנקות ולחתוך את הירקות. ירקות ירוקים יש לחלוט לפני השימור כדי לעזור להם לשמור על הגוון שלהם (עיינו בסעיף "חליטה").

### נפח המילוי

מלאו את צנצנות הזכוכית עד לגובה מרבי של 3 ס"מ מתחת לשפה. טפחו בעדינות את הצנצנת מעל מטלית עבה כדי לעזור לתכולה להתפזר באופן אחיד בתוך הצנצנת. מלאו את הצנצנות עם נוזל. התוצרת המיועדת לשימור חייבת להיות מכוסה לחלוטין.

השתמשו בתמיסת סוכר לפירות, ובתמיסת מלח או חומץ לירקות.


## עצות

עשו שימוש בחום השיורי על ידי השארת הצנצנות בתנור כ- 30 דקות לאחר הכיבוי.  
ולאחר מכן, כסו את הצנצנות עם מטלית ואפשרו להן להתקרר במשך כ- 24 שעות.

## הליך

- מקמו את המדף במפלס הגובה הנמוך ביותר.
- הניחו את הצנצנות על המדף (כולן בגודל זהה). ודאו שהן לא נוגעות זו בזו.

## הגדרות

בישול אוטומטי Automatic < (פירות/Fruit/ירקות Vegetables) <  
<... הכנת שימורים Bottling  
או  
תוכניות נוספות Further programmes < הכנת שימורים  
< Bottling, או  
בישול באדים   
טמפרטורה: עיינו בטבלה  
זמן בישול: עיינו בטבלה

זמן בישול בדקות	טמפרטורה ב- °C	
		<b>פירות עם חרצנים</b>
55	85	דובדבנים
55	85	אפונים ירוקים
55	85	שזיפי מיראבל
55	85	אפרסקים
55	85	שזיפים
		<b>תותים / פטל</b>
55	80	חמוציות
50	80	דומדמניות אדומות / שחורות

\*הזמנים הנקובים מיועדים לצנצנות של 1.0 ליטר. אם אתם משתמשים בצנצנות של 0.5 ליטר, הפחיתו את הזמן בכ- 15 דקות. אם אתם משתמשים בצנצנות של 0.25 ליטר הפחיתו את הזמן בכ- 20 דקות.



## יישומים מיוחדים

---

זמן בישול בדקות	טמפרטורה ב- °C	
		<b>פירות עם חרצנים</b>
50	90	תפוחים
65	90	רוטב תפוחים
65	90	חבושים
		<b>ירקות</b>
120	100	שעועית
120	100	פול מצרי
55	90	מלפפונים חמוצים

\*הזמנים הנקובים מיועדים לצנצנות של 1.0 ליטר. אם אתם משתמשים בצנצנות של 0.5 ליטר, הפחיתו את הזמן בכ- 15 דקות. אם אתם משתמשים בצנצנות של 0.25 ליטר הפחיתו את הזמן בכ- 20 דקות.

## סחיטת מיץ עם אדים

תוכלו להשתמש בתנור האדים כדי לסחוט מיצים מפירות רכים, כגון, פירות יער ודובדבנים.

עדיף להשתמש בפירות בשלים, מכיוון שככול שהפרי בשל יותר כך כמות המיץ המופקת גדולה יותר. פרי בשל מאוד יוצר גם טעם עז יותר.

### הכנה

מיינו ונקו את הפירות. הסירו את כל החלקים הפגומים. הסירו את הגבעולים מענבים ודובדבני מורלו מכיוון שהם מרים. מפטל וכו', אין צורך להסיר את הגבעולים.

### עצות

התנסו בפירות עדינים וחמצמצים.


הוספת סוכר תגדיל את כמות המיץ שהופק ותשפר את הטעם. בזקו סוכר על הפירות ואפשרו להם לספוג את הסוכר במשך מספר שעות לפני סחיטת המיץ. לכל 1 ק"ג של פירות מתוקים הוסיפו 50-100 גר' סוכר, ולכל 1 ק"ג של פירות חמצמצים הוסיפו 100-150 גר' סוכר.

אם תרצו לשמר את המיץ במקום לצרוך אותו מייד, מזגו אותו בעודו חם לתוך בקבוקים חמים ומעוקרים, ולאחר מכן, אטמו אותם מיד עם כיסוי מעוקר.

### הליך

- שימו את הפירות המוכנים (נקיים, שטופים, קצוצים, וכו') לתוך מיכל בישול מחורר.
- הניחו מתחת מיכל מוצק או מגש עיבוי כדי לקלוט את המיץ.

### הגדרות

בישול באדים   
טמפרטורה: 100°C  
זמן בישול: 40-70 דקות

כדי להכין יוגורט, תצטרכו גם יוגורט טרי חי או תרבית יוגורט, הזמינים בחנויות מזון בריאות.

השתמשו ביוגורט טבעי עם תרבית חיה ללא תוספים. יוגורט שטופל בחום אינו מתאים.

היוגורט חייב להיות טרי (זמן אחסון קצר).

תוכלו גם להשתמש בחלב עמיד או בחלב טרי. בחלב עמיד ניתן להשתמש ללא כל טיפול נוסף. חלב טרי יש לחמם תחילה ל- $90^{\circ}\text{C}$ , ולאחר מכן, לקררו לטמפרטורה של  $35^{\circ}\text{C}$ . אל תרתיחו אותו. חלב טרי ייתן תוצאות טובות יותר מחלב עמיד.

היוגורט והחלב חייבים להיות באחוזי שומן זהים.

אל תזיזו או תנערו את הצנצנות כאשר היוגורט מתעבה.

מייד לאחר ההכנה השאירו את היוגורט לצינון במקרר.

איכות היוגורט המוכן בבית תהיה תלויה במרקם, בתכולת השומן והתרבויות שביוגורט הבסיסי. לא כל יוגורט מתאים לשימוש כיוגורט בסיסי.

### סיבות אפשריות לתוצאות שאינן משביעות רצון

היוגורט לא נוצר:

אחסון לא נכון של יוגורט הבסיסי, שנותר יותר מדי זמן מחוץ למקרר, כמו למשל בהובלה, אריזה פגומה, או חלב שלא חומם מספיק.

נוזל מופרד:

הצנצנות הועברו, היוגורט לא התקרר במהירות מספקת.

היוגורט גרגירי:

החלב חומם יתר על המידה או היה במצב גרוע, החלב ויוגורט הבסיסי לא נבחנו באופן שווה.

## עצות

בעת שימוש באנזים יוגורט, יוגורט יכול להיות עשוי מחלב / תערובת שמנת. ערבבו  $\frac{3}{4}$  חלב ליטר עם  $\frac{1}{4}$  ליטר שמנת.

## הליך

- ערבבו 100 גר' יוגורט עם 1 ליטר של חלב או הכינו תערובת עם אנזים יוגורט, בהתאם להנחיות שעל האריזה.
- מזגו את התערובת לתוך צנצנות זכוכית ואטמו את הצנצנות.
- הניחו את הצנצנות האטומות במיכל בישול או על המדף. ודאו שהן לא נוגעות זו בזו.
- הניחו את הצנצנות במקרר מייד בסיומו של התהליך. מנעו הזזת הצנצנות שלא לצורך.

## הגדרות

בישול אוטומטי Automatic < מיוחד Special < הכנת יוגורט  
Make yoghurt

או

בישול באדים 

טמפרטורה: 40°C

זמן בישול: 5:00 שעות

## התפחת בצק שמרים


### הליך

- הכינו את הבצק על פי המתכון.
- הניחו את הבצק בקערה מכוסה על המדף.

### הגדרות

תוכניות נוספות Further programmes < התפחת בצק  
< Prove dough

או

בישול באדים 

טמפרטורה: 40°C

זמן בישול: בהתאם למתכון

## המסת ג'לטין

### הליך

- **עלי ג'לטין:** כסו לחלוטין את עלי הג'לטין עם מים קרים והשרו אותם במשך 5 דקות. הוציאו את עלי הג'לטין מהקערה וסחטו אותם. רוקנו את הקערה. החזירו את עלי הג'לטין הסחוטים לקערה.
- **אבקת ג'לטין:** הניחו בקערה הוסיפו מים לפי ההוראות שעל גבי האריזה.
- כסו את הקערה והניחו אותה על המדף.

### הגדרות

בישול אוטומטי Automatic < מיוחד Special < המסת ג'לטין  
Dissolve gelatine

או

בישול באדים 

טמפרטורה: 90°C

זמן בישול: 1 דקה

## המסת שוקולד

תוכלו להשתמש בתנור האדים להמסת כל סוגי השוקולד.


### הליך

- שברו את השוקולד לחתיכות קטנות. השאירו כיסוי שוקולד לעוגה באריזתו, והניחו אותם במיכל בישול מחורר.
- כמויות גדולות הניחו במיכל בישול מוצק, וכמויות קטנות בכוס או קערה.
- כסו את המיכל או הצלחת עם מכסה או ברדיד העמיד בטמפרטורה של  $100^{\circ}\text{C}$  ואדים חמים.
- ערבבו כמויות גדולות פעם אחת במחצית זמן הבישול.

### הגדרות

בישול אוטומטי Automatic < מיוחד Special < המסת שוקולד  
Melt chocolate

או


בישול באדים   
טמפרטורה:  $65^{\circ}\text{C}$   
זמן בישול: 20 דקות

## קילוף ירקות ופירות

### הליך

- חתכו צלב בחלק העליון של עגבניות, נקטרינות וכו', כדי יאפשר לעור להתקלף בקלות רבה יותר.
- הניחו את הפירות / ירקות במיכל בישול מחורר.
- לחליטת שקדים, חשוב לטבול אותם במים קרים ברגע שהם מוצאים מהתנור אחרת לא ניתן יהי להסיר את הקליפה.

### הגדרות


בישול באדים   
טמפרטורה: 100°C  
זמן בישול: עיינו בטבלה

מזון	זמן בישול בדקות
משמש	1
שקדים	1
נקטרינות	1
פלפלים	4
אפרסקים	1
עגבניות	1

## אחסון תפוחים

תוכלו לטפל בתפוחים מתוצרת בית בתנור האדים כדי להגדיל את זמן האחסון שלהם. לאחר שהם טופלו, התפוחים ישמרו במשך 5 עד 6 חודשים, כאשר הם מאוחסנים במקום יבש, קריר ומאוורר היטב. שיטה זו מתאימה רק לתפוחים ולא לסוגי פירות אחרים.

### הגדרות

 בישול באדים  
טמפרטורה: 50°C  
זמן בישול: 5 דקות

### חליטה

#### הליך

חלטו פירות וירקות לפני הקפאתם. החליטה מסייעת לשמור על איכות התוצרת כאשר היא מוקפאת.

חליטת ירקות מסייעת להם לשמור על הצבע המקורי שלהם.

■ הניחו את הירקות / פירות המוכנים (נקיים, שטופים, קצוצים, וכו') בתוך מיכל בישול מחורר.

■ לאחר החליטה, טבלו ירקות / פירות במי קרח קרים כדי לקרר אותם במהירות. נקזו אותם היטב.


### הגדרות

בישול אוטומטי Automatic < פירות/ירקות (Fruit/Vegetables)  
< ... < חליטה Blanch

או

תוכניות נוספות Further programmes < חליטה Blanch

או

 בישול באדים  
טמפרטורה: 100°C  
זמן בישול: 1 דקה



### עיבוי בצל

עיבוי הוא תהליך בישול הבצל במיץ שלו, ובמידת הצורך, תוספת של מעט שומן.


### הליך

- חתכו את הבצל לחתיכות קטנות והניחו אותם במיכל בישול מוצק עם מעט חמאה.
- כסו את המיכל או הצלחת עם מכסה או רדיד העמיד בטמפרטורה של  $100^{\circ}\text{C}$  ואדים חמים.

### הגדרות

בישול אוטומטי Automatic < מיוחד Special < עיבוי בצל  
Sweat onions

או

בישול באדים   
טמפרטורה:  $100^{\circ}\text{C}$   
זמן בישול: 4 דקות

## חיטוי פריטים

ניתן להשתמש בתנור האדים כדי לחטא בקבוקי תינוקות ומיכלים אחרים כך שבסיום התכנית הם יהיו חופשיים מחיידקים כאילו שהרתחתם אותם. בדקו מראש וודאו שכל החלקים, פטמות וכו' מאושרים על ידי היצרן כעמידים בחום של  $100^{\circ}\text{C}$  גם באדים חמים.

כל החלקים של הבקבוקים חייבים להיות יבשים לחלוטין לפני שהם מורכבים מחדש כדי לשמור אותם חופשיים מחיידקים.


## הליך

- הסירו, נקו, ושטפו ביסודיות את בקבוקי ההאכלה לתינוקות. הניחו את החלקים הבודדים על מדף או במיכל מחורר, וודאו כי הם לא נוגעים זה בזה (על צדם או עם הפתח המופנה כלפי מטה) כדי לאפשר לאדים חמים להגיע אליהם מכל הצדדים.

## הגדרות

תוכניות נוספות Further programmes < חיטוי פריטים  
Disinfect items

או

בישול באדים   
טמפרטורה:  $100^{\circ}\text{C}$   
זמן בישול: 15 דקות

## חימום פלנל


## הליך

- הרטיבו את פריטי הפלנל, ולאחר מכן, גלגלו אותם.
- מניחים אותם זה לצד זה במיכל בישול מחורר.

## הגדרות

בישול אוטומטי Automatic < מיוחד Special < חימום פלנל לח  
Heat damp flannels

או

בישול באדים   
טמפרטורה:  $70^{\circ}\text{C}$   
זמן בישול: 2 דקות

### הסרת גבישי דבש


#### הליך

- שחררו את המכסה והניחו את צנצנת הדבש במיכל בישול מחורר או על המדף.
- ערבבו את הדבש פעם אחת במהלך הבישול.

#### הגדרות

בישול אוטומטי Automatic < מיוחד Special < הסרת גבישי דבש Decrystallise honey

או

בישול באדים  טמפרטורה: 60°C


זמן בישול: 90 דקות (תלוי בגודל הצנצנת או בכמות הדבש בצנצנת).

### הכנת מרק ביצים

#### הליך

- ערבבו 6 ביצים עם 375 מל' חלב (אל תבחשו עד ההקצפה).
- תבלו את תערובת הביצה והחלב ומזגו לתוך מיכל בישול מוצק המשומן עם מעט חמאה.

#### הגדרות

בישול באדים  טמפרטורה: 100°C  
זמן בישול: 4 דקות

תנור האדים שלכם מצויד במגוון רחב של תוכניות אוטומטיות. כל אחת מהן מכילה את פעולת הבישול הרלוונטית, הטמפרטורה וזמן הבישול. כל מה שאתם צריכים לעשות זה לבחור את התכנית האוטומטית הרצויה ולבחור את מידת העשייה הרצויה למזון המבושל.

מידת העשייה ורמת ההשחמה מוצגים בגרף עמודות עם שבעה מקטעים. ברירת המחדל של היצרן היא תמיד הגדרת האמצע, המודגשת. כדי לשנות את ההגדרה, פשוט הזיזו את המקטע המודגש שמאלה או ימינה.

המשקל המוכנס בתוכניות אוטומטיות מתייחס למשקל ליחידה. לדוגמא, תוכלו לבשל רק חתיכה אחת של סלמון במשקל 250 גר' או 10 חתיכות של סלמון במשקל 250 גר' באותו הזמן.

בחלק מהתוכניות התנור יציע לכם מתי להוסיף מזון לתנור. עקבו אחר הנחיות אלה.

החלל הפנימי של התנור חייב להיות בטמפרטורת החדר לפני התחלת תכנית אוטומטית.

בעת הכנסת מזון לתנור האדים שכבר חם, נקטו בכל אמצעי הזהירות בעת פתיחת הדלת. אדים חמים עלולים לפרוץ החוצה. התרחקו מתנור האדים והמתינו עד שהאדים יתפוגגו. בעת הכנסת מיכלי בישול או מגש עיבוי לתנור או בעת הוצאתם, השגיחו לא לשפוך את התכולה. הימנעו ממגע עם אדים חמים, ואל תגעו בקירות הפנימיים החמים של התנור. סכנת צריבה וכוויות!

תוכלו להשהות את התחלת הבישול באמצעות בחירה באפשרות "התחל ב-" או "מוכן ב-".

כדי לסיים תכנית אוטומטית מוקדם יותר, עליכם לכבות את התנור.

אם בסיום התכנית האוטומטית המזון עדיין לא מבושל מספיק, בחרו בפעולת המשך הבישול.


ניתן גם לשמור תוכניות אוטומטיות כ- "תוכניות המשתמש".

## תוכניות אוטומטיות

---

- בחר באוטומטי "Automatic".
- בחרו את תפריט המשנה המתאים (למשל, ירקות (Vegetables)).
- בחרו את סוג הירק (למשל, כרובית (cauliflower)).
- בחרו ואשרו אפשרויות נוספות כלשהן.
- בחרו את שיטת הבישול שברצונכם להשתמש בה, ואת רמת העשייה של המזון המבושל.

### המשך הבישול

- אם בסיום תוכנית אוטומטית המזון לא מספיק מבושל, תוכלו להמשיך בבישול.
- געו ב- .
  - אשרו את המשך הבישול "Continue cooking".

## סקירת התוכניות

הכנת שימורים	בישול באדים	חליטה	ירקות
			שעועית
X	X	X	שעועית ירוקה
X	X	X	שעועית צהובה
-	X	X	פול מצרי
-	X	X	שעועית צרפתית
X	X	X	שעועית ירוקה דקה
-	X	X	ברוקולי
			גזר
-	X	X	גזר
-	X	X	גזר גמדי
			כרובית
-	X	X	שלמה
-	X	X	פרחים
-	X	X	מנגולד
-	X	X	כרוב סיני
-	X	X	קלחי תירס
-	X	X	שומר
-	X	X	קייל
-	X	X	קולרבי
-	X	X	כרישה
-	X	X	אפונה
-	X	X	פלפלים
			תפוחי אדמה
-	X	-	תפוחי אדמה חדשים
-	X	-	תפוחי אדמה קלופים
-	X	X	דלעת
-	X	X	כרוב אדום
-	X	X	נבטים

## סקירת התוכניות

הכנת שימורים	בישול באדים	חליטה	ירקות
-	X	X	אספרגוס אספרגוס לבן אספרגוס ירוק
-	X	X	קישואים
-	X	X	כרוב סבוי
-	X	X	תרד
-	X	X	כרוב עלים
-	X	X	אפונה מתוקה
-	X	X	כרוב לבן

בישול באדים	אורז
X	אורז בסמטי
X	אורז חום
X	אורז מבושל למחצה
X	אורז גרגירי עגול
X	אורז בר

בישול באדים	דגים
X	קרפיון
X	בקלה
X	קולי
X	דניס
X	פורל
X	חמור ים
X	הליבוט
X	דג נזיר
X	נסיכת הנילוס
X	דג חרב
X	מוסר
X	אלתית
X	רוז
X	סלמון
X	סול
X	פוטית
X	אמנון

## סקירת התוכניות

פירות	חליטה	בישול באדים	הכנת שימורים
תפוחים	X	X	X
דובדבנים	X	X	X
אגסים	X	X	-
שזיפים	X	X	X

יישומים מיוחדים
המסת ג'לטין
הסרת גבישי דבש
חימום פלנל
הכנת יוגורט
המסת שוקולד
עיבוי בצל

ביצי תרנגולת	בישול באדים
גדולות ביותר רכות בינוניות קשות	
	X
	X
גדולות רכות בינוניות קשות	
	X
	X
בינוניות רכות בינוניות קשות	
	X
	X
קטנות רכות בינוניות קשות	
	X
	X



## הגדרות

---

תנור האדים שלכם מסופק עם מספר הגדרות ברירת מחדל רגילות. תוכלו לבחור ולשנות אותן באמצעות תפריט "הגדרות".

הגדרות שבחרתם כעת מסומנות על ידי סימן ✓ לידם.

חיישן החזרה "⏪" יחזיר אתכם למסך או הרמה הקודמים.

לאחר אישור באמצעות "OK" או אם לא תבצעו פעולת בחירה בתוך כ- 15 שניות, התצוגה תחזור לרמה הקודמת.

קיימות מספר אפשרויות לבחירת שפה זמינה. אם בחרתם בטעות שפה לא רצויה, תוכלו לעקוב אחר סימן הדגל 🚩 כדי לחזור לתפריט השפה "Language".

■ הפעילו את התנור.

■ בחרו בתוכניות נוספות "Further programmes".

■ בחרו בהגדרות "Settings".

■ בחרו את תפריט המשנה הרצוי ולחצו על "OK" כדי לאשר את בחירתכם.

■ בחרו את ההגדרה שברצונכם לשנות.

■ לחצו על "OK" כדי לאשר את בחירתכם.

או

■ געו ב- ⏪.

■ בחרו את תפריט המשנה הרצוי ולחצו על "OK" כדי לאשר את בחירתכם.

■ בחרו את ההגדרה שברצונכם לשנות.

■ לחצו על "OK" כדי לאשר את בחירתכם.

הגדרות ברירת המחדל בטבלה מסומנות באותיות מודגשות.

הגדרות הזמינות	אפשרות
English , <b>Deutsch</b> ושפות אחרות מדינה Country	שפה <b>Language</b>
תצוגה Display כבוי <b>Off</b> / מופעל On / מעומעם בלילה Night dimming פורמט השעון Clock format 12 ש' h / 24 ש' h כיוון השעון Set	שעון <b>Time of day</b>
הגדרת התאריך	תאריך <b>Date</b>
מופעלת On / מופעלת למשך 15 שניות <b>On for 15 seconds</b>	תאורה <b>Lighting</b>
כוונו את הבהירות	בהירות התצוגה <b>Display brightness</b>
צליל הזמזום Buzzer tones צליל מגע במקש Keypad tone	עוצמת הצליל <b>Volume</b>
משקל g או lb/oz טמפרטורה °C או °F	יחידות <b>Units</b>
מופעלת On / כבויה <b>Off</b>	שמירת חום <b>Keeping warm</b>
מופעלת <b>On</b> / כבויה Off	הפחתת אדים <b>Steam reduction</b>
בישול באדים Steam cooking חימום מחדש Reheat הפשרה Defrost בישול ירקות Cook vegetables בישול דגים Cook fish בישול בשר Cook meat הכנת שימורים Bottling	טמפרטורות מומלצות <b>Recommended temperatures</b>

## הגדרות

הגדרות הזמינות	אפשרות
<p><b>System lock</b> נעילת מערכת מופעלת / On כבויה / Off</p> <p>Sensor lock נעילת חיישנים מופעלת / On כבויה / Off</p>	<p><b>Safety</b> בטיחות</p>
<p>רכים (<math>&lt; 1.5\text{mmol/l}</math>, <math>&lt; 8.4\text{ °dH}</math>)            בינוניים (<math>1.5\text{-}2.5\text{mmol/l}</math>, <math>8.4\text{ °dH}</math>)            קשים (<math>&gt; 2.5\text{ mmol/l}</math>, <math>&gt; 14\text{ °dH}</math>)</p>	<p>קשיות המים  <b>Water hardness</b></p>
<p>Demo mode מצב הדגמה מופעלת / On כבויה / Off</p>	<p>תוכנית הדגמה לאולמות תצוגה  <b>Showroom programme</b></p>
<p>הגדרות Settings אפסו / Reset אל תאפסו <b>Do not reset</b></p> <p>תוכניות המשתמש User programmes בטלו / Delete אל תבטלו <b>Do not delete</b></p> <p>טמפרטורות מומלצות Recommended temperatures אפסו / Reset אל תאפסו <b>Do not reset</b></p>	<p>הגדרות ברירת המחדל  <b>Factory default</b></p>

⚠ סכנת פציעה.

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

סכנת נזק למשטחי התנור

תכשירי ניקוי לא מתאימים עלולים לגרום נזק למשטחי התנור. אל תשתמשו בחומרי ניקוי תעשייתיים. השתמשו רק בנוזל ניקוי עדין המיועד לשימוש ביתי.

אל תשתמשו בתכשירי ניקוי או בנוזלי ניקוי המכילים פרפינים פחמימניים העשויים לגרום להתנפחות האטמים.

נתקו את התנור מרשת החשמל ואפשרו לו להתקרר לטמפרטורה בטוחה לפני תחילת הניקוי. נקו היטב את התנור ואת האביזרים, ויבשו אותם היטב לאחר כל שימוש.

וודאו שהתנור יבש לחלוטין לפני סגירת הדלת.

אם אין בכוונתכם להשתמש תקופה ארוכה בתנור האדים המשולב כמו למשל בעת יציאה לחופשה ארוכה, עליכם לנקות ביסודיות את התנור כדי למנוע היווצרות של ריחות וכו'. לאחר מכן השאירו את דלת התנור פתוחה.

הסירו מיד לכלוך כלשהו.  
לכלוך הנשאר זמן רב מדי עלול לגרום לדהייה ונזק למשטחי התנור ולהקשות על פעולות הניקוי.

נקו את המשטחים החיצוניים של המכשיר ואת לוח הבקרה בעזרת מטלית מסיבים מיקרוניים או ספוג רך הטבול בתמיסת נזל כלים ניקוי עדין. לאחר מכן נגבו את המשטחים בעזרת מטלית רכה.

המשטחים החיצוניים של תנור זה רגישים מאד לשריטות. שריטות על משטחי זכוכית עלולים לגרום לשברים. מגע עם תכשירי ניקוי לא מתאימים עלול לגרום לשינוי הגוון או דהיית הצבע.

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

- בתכשירי ניקוי המכילים סודה, חומצה או כלור,
- בתכשירי ניקוי המכילים חומרים להסרת אבנית,
- בתכשירי ניקוי להברקה וליטוש כמו למשל: אבקת קרצוף ומשחות להברקה,
- בתכשירי ניקוי המבוססים על חומרים ממיסים,
- בתכשירי ניקוי לפלדת אל-חלד,
- בחומר הדחה,
- בתרסיס ניקוי לתנור,
- בתכשירי ניקוי לזכוכית,
- בכריות קרצוף או ברזלית כמו למשל: סקוטש-ברייט המיועדים לקרצוף משטחים וכלי בישול,
- מחקי ניקוי למלמין,
- במגרדות קרצוף חדות ממתכת.

## החלל הפנימי

ייבשו את החלל הפנימי של התנור, את אטם הדלת, את תעלת הטפטוף, את החלק הפנימי של הדלת ואת תא מיכל המים לאחר כל שימוש. השתמשו בספוג או במטלית סופגת כדי לנגב את ההתעבות שנוצרה.

נקו שאריות שומן בעזרת ספוג נקי תמיסת סבון נוזלי ומים חמים. שטפו במים נקיים, וייבשו במטלית רכה.

במשך הזמן, גוון הצבע של **גוף החימום ברצפת תא התנור** עלול להשתנות בגלל טפטוף נוזלים עליו. תוכלו להחזיר את הצבע לצבע המקורי בעזרת חומר ניקוי המיועד למשטחים קרמים או פלדת אל-חלד (עיינו בפרק "אביזרים נוספים הניתנים לרכישה") ופעלו בהתאם להוראות היצרן. לאחר הניקוי, נגבו את האזור במטלית לחה כדי להסיר שאריות חומר ניקוי.

במשך הזמן, **אטם הדלת** עלול להתפורר ולהיסדק. במקרה זה, עליכם להחליפו באטם חדש. אטמי דלת תוכלו באמצעות מוקד השרות (עיינו ברשימה שבכריכה האחורית של החוברת).

## פוחת הדלת האוטומטי

וודאו ששאריות מזון לא חדרו לפוחת הדלת. הסירו שאריות לכלוך עם מטלית נקייה ותמיסת מים חמים ונוזל כלים עדין. שטפו במים נקיים וייבשו את החלל הפנימי במטלית רכה.

## אביזרים

### מגש עיבוי, מדף הרשת ומיכלי הבישול

את מגש העיבוי, המדף ומיכלי הבישול עליכם לשטוף ולייבש מיד לאחר כל שימוש. כולם ניתנים להדחה במדיח כלים.

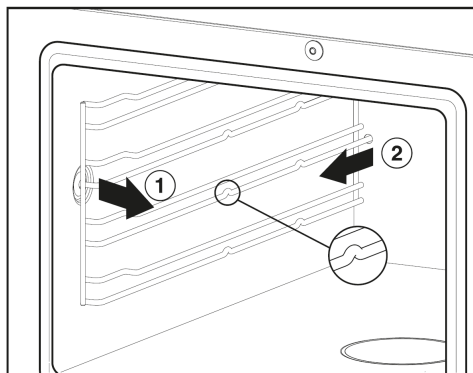
השתמשו במעט חומץ כדי להסיר כתמים כחולים מכלי הבישול. תוכלו להשתמש גם בתכשיר ניקוי לכיריים קרמים ולפלדת אל חלד של "מילה" (עיינו בפרק "אביזרים הניתנים לרכישה" בהמשך החוברת). שטפו היטב במים את כלי הבישול כדי להסיר מהם שאריות כלשהן של תכשירי הניקוי.

## מיכל המים

הסירו ורוקנו את מיכל המים לאחר כל פעולה. שטפו אותו ידנית ונגבו היטב כדי למנוע היווצרות אבנית.

## מסילות הצד

את מסילות הצד ניתן לנקות במים ונוזל לניקוי כלים או במדיח כלים.



- תחילה משכו והוציאו את המסילות מתוך הדופן ①, ולאחר מכן, משכו אותם קדימה והוציאו אותן מהתנור ②.
- בעת הרכבת המסילות, וודאו שהם מוכנסים בצורה נכונה (כמתואר באיור). לחצו אותם בחוזקה פנימה.

אם מסילות הצד אינן מוכנסות כהלכה, מיכלי הבישול עלולים להטות או ליפול החוצה. חיישן הטמפרטורה יכול גם הוא להינזק בעת הכנסת מיכלי בישול לתנור האדים.

## הסרת אבנית

להשגת תוצאות ניקוי מיטביות ונזק לתנור האדים, אנו ממליצים להשתמש רק בטבליות להסרת אבנית של "מילה" עיינו בפרק "אביזרים הניתנים לרכישה".

אל תאפשרו לתכשיר הסרת האבנית לבוא במגע עם לוח הבקרה המתכתי או עם ידית הדלת מאחר ותכשיר זה עלול לגרום להיווצרות סימנים על חלקים אלו. אם חומר להסרת אבנית בא במגע עם משטחים אלו, נגבו אותם מיד.

יש להסיר אבנית מתנור האדים לאחר מספר שעות פעולה מצטברות. כאשר יש צורך להסיר אבנית, מספר הפעמים שעדיין ניתן להשתמש בתנור האדים לפני הסרת האבנית יופיע בצג.

התנור ינעל אם תאפשרו לו לפעול מעבר למספר השימוש האחרון. לאחר מכן, עליכם להסיר את האבנית לפני שניתן יהיה להשתמש בו שוב.  
תכנית הסרת האבנית נמשכת כ- 38 דקות.

■ הפעילו את התנור ובחרו בהסרת האבנית "Descal".

בצג תופיע הודעה שעליכם לאשר אותה.

■ אשרו עם "OK".

■ מלאו את מיכל המים בליטר אחד של מי ברז קרים עד לסימן מפלס הגובה, והשליכו לתוכו 2 טבליות להסרת אבנית של 'מילה'.

■ דחפו את מיכל המים היטב עד שהוא ינעל למקומו.

כעת יתחיל תהליך הסרת האבנית, והזמן הנותר ייספר לאחור בצג.



## ניקוי ותחזוקה

---

ניתן לבטל את תהליך הסרת האבנית רק במהלך 6 דקות הראשונות.

אל תכבו את התנור במהלך תהליך הסרת האבנית. אם תכבו את התנור לפני סיום תהליך הסרת האבנית, כל התהליך חייב שוב להתחיל מהתחלה.

במהלך הסרת אבנית, יש לרוקן פעמיים את מיכל המים ולמלא אותו במי ברז טריים.

פעלו בהתאם להנחיות המופיעות בצג.

הודעה תופיע בצג כאשר הושלם תהליך הסרת האבנית.

### לאחר הסרת האבנית

■ כבו את התנור.

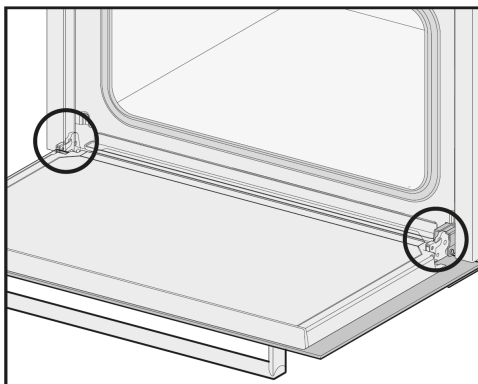
■ הסירו, רוקנו וייבשו את מיכל המים.

■ ייבשו את החלל הפנימי של התנור.

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

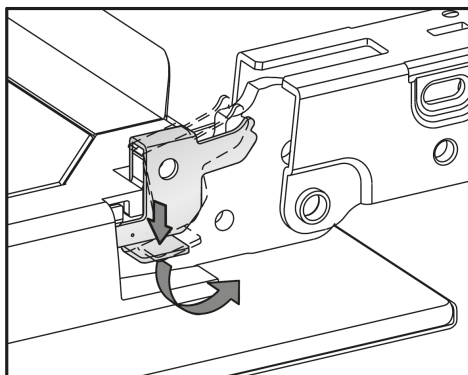
## דלת התנור הסרת דלת התנור

לפני הסרת הדלת, יש לשחרר את תפסי הנעילה בשני צירי הדלת.



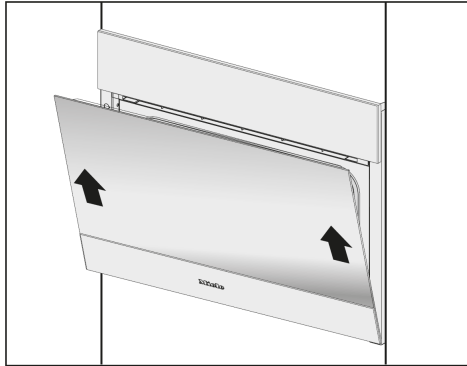
■ פתחו את הדלת באופן מלא.

■ כדי לשחרר את תפסי הנעילה בצירי הדלת, לחצו וסובבו אותם כלפי מעלה ככל שניתן עד שהם ימוקמו בזווית. עיינו באיור.



סכנת פציעה.  
אל תנסו להוציא את הדלת כאשר היא במצב אופקי. מובילי הצירים ייסגרו ויגרמו נזק לתנור.

- הרימו את הדלת עד שהיא תינעל במצב פתוח.
- אחזו היטב את שני צדי הדלת והרימו אותה באופן שווה כלפי מעלה מתוך מובילי הצירים.



אל תרים את הדלת באמצעות אחיזת הידית. הידית עלולה להישבר ולגרום נזק לזכוכית הדלת. הקפידו להרים את הדלת במידה שווה בין שני הצדדים.

### להרכבת הדלת

- אחזו היטב בשני צדי הדלת ומקמו אותה חזרה בזהירות על מובילי הצירים.

ודאו שהדלת חוזרת אחורה במצב ישר.

- פתחו את הדלת באופן מלא.
- סובבו את שני נועלי הצירים כלפי מטה ככל שניתן למצב אופקי.

חשוב לוודא שנועלי הצירים נעולים לאחר הרכבת הדלת. אחרת, הצירים עלולים להתרופף ולגרום נזק לדלת התנור.

## 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
לא ניתן להפעיל את התנור.	<p>הנתיך בלוח הבישול הדירתי ירד.</p> <p>■ בדקו האם הנתיך מתאים למידע שבלוחית הנתונים שבתנור, והרימו אותו.</p> <p>קיימת תקלה טכנית.</p> <p>■ במקרה זה, נתקו את המכשיר מרשת החשמל למשך כדקה אחת באמצעות:</p> <p>- נתקו את המתח לקו החשמל המזין את שקע החשמל של התנור, או הוציאו את תקע החשמל מהשקע בקיר, או</p> <p>- הורידו את הנתיך בלוח החשמל הביתי.</p> <p>חברו את התנור חזרה לרשת החשמל והפעילו התנור. אם הוא עדיין לא התחיל לפעול, פנו למוקד השרות (עיינו ברשימה שבכריכה האחורית של החוברת).</p>
התנור במצב הדגמה.	<p>■ בטלו את מצב ההדגמה בהתאם להנחיות שבצג.</p>

## מדריך לאיתור תקלות

הגורם האפשרי והפתרון	הבעיה
<p>התנור מצויד במאוורר המסלק אדים מהתנור. המאוורר ימשיך לפעול מעט לאחר שהתנור כבה. המאוורר יכבה את עצמו באופן אוטומטי לאחר זמן מה.</p>	<p>עדיין ניתן לשמוע את המאוורר לאחר כיבוי התנור.</p>
<p>אלו רעשי הפעולה של המשאבה המזרימה מים למערכת ומנקזת אותם. אלו רעשי פעולה רגילים שאינם מצביעים על תקלה בתנור.</p>	<p>רעשי זמזום נשמעים לאחר הפעלת התנור, במהלך השימוש, ולאחר הכיבוי.</p>
<p>הגובה משפיע על נקודת הרתיחה של המים. עליכם לאפס את התנור לנקודת רתיחה שונה של המים אם מקום המגורים החדש שלכם גבוה מ- 300 מ' ממקום המגורים הנוכחי</p> <p>■ לכיוון נקודת טמפרטורת הרתיחה, הסירו אבנית מהתנור (עיינו בפרק "ניקוי ותחזוקה - הסרת אבנית").</p>	<p>לאחר מעבר דירה, התנור לא עובר ממצב התחממות למצב בישול באדים.</p>
<p>הדלת אינה סגורה כראוי.</p> <p>■ סגרו את הדלת.</p> <p>אטם הדלת אינו מותקן כראוי.</p> <p>■ לחצו פנימה את כל האטם מסביב לדלת כדי לוודא שהוא מורכב היטב.</p> <p>אם אטם דלת התנור פגום, כמו למשל, נראים סדקים.</p> <p>■ החליפו את האטם בחדש.</p>	<p>בעת הפעולה כמות גדולה ובלתי רגילה של אדים נפלטת או אדים נפלטים מחלקים שבדרך כלל לא פולטים אדים.</p>
<p>■ בעת סגירת הדלת, מתבצעת השוואת לחצים אשר עלולה לגרום לרעשי שריקה. זאת לא תקלה.</p>	<p>רעש של שריקה נשמע בעת הפעלה מחדש של התנור.</p>

## מדריך לאיתור תקלות

הגורם האפשרי והפתרון	הבעיה
פעולות אלו לא פועלות בתוכנית "הסרת אבנית". הטמפרטורה בחלל הפנימי של התנור גבוהה מדי, כמו למשל, לאחר סיום תוכנית בישול. ■ פתחו את הדלת ואפשרו לחלל הפנימי של התנור להתקרר.	פעולות "התחלה ב-" ו- "סיום ב- אינן פועלות.
נורת התאורה פגומה. פנו למוקד השרות (עיינו בכריכה האחורית של החוברת) כדי שטכנאי מורשה ומיומן יחליף את נורת התאורה.	התאורה הפנימית אינה פועלת.
	$F$ וספרה מופיעים בצג.
תקלת תקשורת. ■ כבו את התנור, והפעילו אותו מחדש לאחר מספר דקות. אם קוד התקלה מופיע שוב בצג, התקשרו למוקד השרות (עיינו בכריכה האחורית של החוברת).	$F44$
תקלה טכנית. ■ התקשרו למוקד השרות (עיינו בכריכה האחורית של החוברת).	$F ..$ וקודי תקלה אחרים.

# אביזרים הניתנים לרכישה

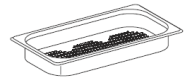
Miele מציעה מגוון של אביזרים שימושיים, כמו גם מוצרי ניקוי ורענון למכשירי Miele. אביזרים ותכשירים אלו תוכלו לרכוש בחנויות 'מילה גלארי' ברחבי הארץ או באמצעות מוקד השרות (עיינו ברשימה שבכריכה האחורית של החוברת).

## מיכלי בישול

קיים מגוון רחב של מיכלי בישול מחוררים ומוצקים הזמינים בגדלים שונים:

### DGGL 1

כלי בישול מחורר  
נפח ברוטו 1.5 ליטר / נפח שימושי 0.9 ליטר  
( ר x ע x ג ) 40 x 175 x 325 מ"מ



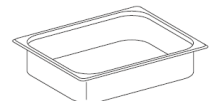
### DGG 2

כלי בישול מוצק  
נפח ברוטו 2.5 ליטר / נפח שימושי 2.0 ליטר  
( ר x ע x ג ) 65 x 175 x 325 מ"מ



### DGG 3

כלי בישול מוצק  
נפח ברוטו 4.0 ליטר / נפח שימושי 3.1 ליטר  
( ר x ע x ג ) 65 x 265 x 325 מ"מ



### DGGL 4

כלי בישול מחורר  
נפח כולל ברוטו 4.0 ליטר / נפח שימושי 3.1 ליטר  
( ר x ע x ג ) 65 x 265 x 325 מ"מ

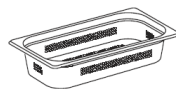




# אביזרים הניתנים לרכישה

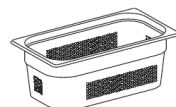
## DGGL 5

כלי בישול מחורר  
נפח ברוטו 2.5 ליטר / נפח שימושי 2.0 ליטר  
( ר א ע א ג ) 65 x 175 x 325 מ"מ



## DGGL 6

כלי בישול מחורר  
נפח ברוטו 4.0 ליטר / נפח שימושי 2.8 ליטר  
( ר א ע א ג ) 100 x 175 x 325 מ"מ



## DGG 7

כלי בישול מוצק, GN 1/3  
נפח ברוטו 4.0 ליטר / נפח שימושי 2.8 ליטר  
( ר א ע א ג ) 100 x 175 x 325 מ"מ



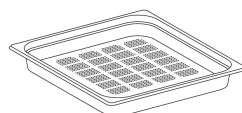
## DGGL 8

כלי בישול מחורר, GN 1/2  
נפח ברוטו 2.0 ליטר / נפח שימושי 1.7 ליטר  
( ר א ע א ג ) 40 x 265 x 325 מ"מ



## DGGL 13

כלי בישול מחורר  
נפח ברוטו 3.3 ליטר / נפח שימושי 2.0 ליטר  
( ר א ע א ג ) 40 x 350 x 325 מ"מ



## DGD 1/3

מכסה למיכל בישול 175 x 325 מ"מ



# אביזרים הניתנים לרכישה

## DGD 1/2

מכסה למיכל בישול 265 x 325 מ"מ



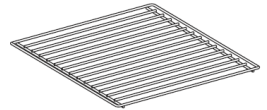
## מגש עיבוי

לאיסוף עודפי לחות  
ר x ע x ג (40 x 430 x 325 מ"מ)



## מדף

להנחה מעליו של מיכלי הבישול.



## תכשירי ניקוי וטיפול

טבליות להסרת אבנית  
כמות: 6 יח'

להסרת אבנית מהתנור.



תכשיר ניקוי לכיריים קרמים ולפלדת אל-חלד  
נפח 250 מ"ל

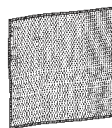
הסרת כתמים המשנים את גוון משטח החימום התחתון  
כתוצאה מטפטוף נוזלים.  
הסרת כתמים ממיכלי הבישול.



# אביזרים הניתנים לרכישה

## מטלית מסיבים מיקרוניים E-cloth

להסרת טביעות אצבע וכתמים קלים.

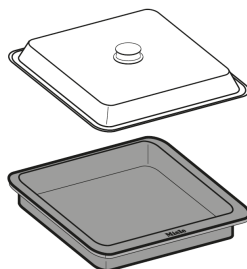


## אביזרים אחרים

### כלי בישול רב-תכליתי לתבשילי קדירה KMB 5000-S

כלי מסגסוגת אלומיניום מיוחד לתבשילי קדירה עם ציפוי מיוחד המונע את הידבקות המזון ומכסה מפלדת אל-חלד. כלי זה מיועד גם לשימוש באזורי בישול מוגדלים בכיריים אינדוקציה ובכל תנורי הבישול של 'מילה'.

כלי זה לא מתאים לשימוש בכיריים לגז.  
מידות: ( ר x ע x ג ) 65 x 260 x 325 מ"מ



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 היועצו בחשמלאי מוסמך.

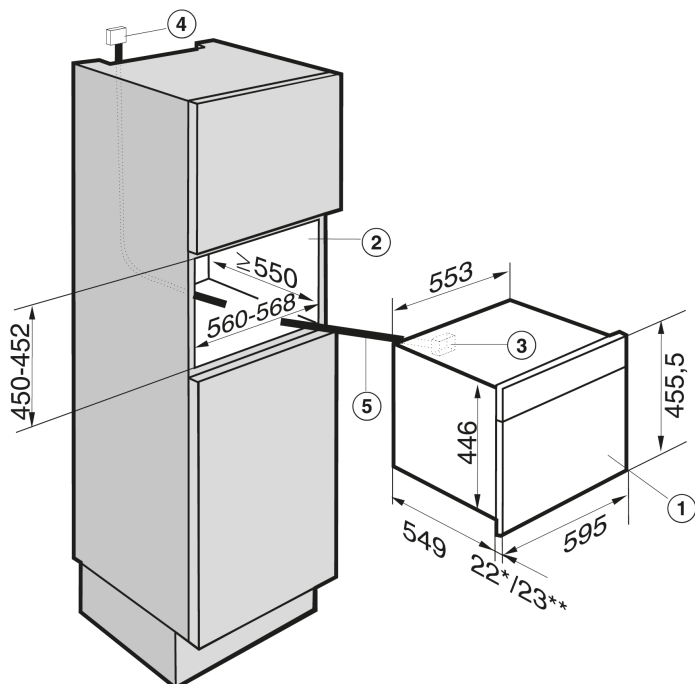
סכנת התחממות יתר ופריצת אש. אל תחברו את התנור לרשת החשמל באמצעות כבל מאריך או שקע מפצל המיועד לחיבור מכשירי חשמל נוספים.

שקע החשמל ומפסק ההפעלה/כיבוי חייבים להיות נגישים בקלות לאחר שהתנור הותקן בתוך ריהוט המטבח.

עליכם להתקין את התנור במקום שבו תוכלו לראות את תכולת כלי הבישול המונח על המסילה העליונה בתנור, אחרת אתם עלולים לחשוף את עצמכם לסכנת כוויות או צריבה בעת הוצאת כלי הבישול מהתנור.

כל המידות ניתנות במ"מ.

## התקנה ביחידת מטבח גבוהה



\* תנור עם חזית מזכוכית

\*\* תנור עם חזית ממתכת

① תנור האדים

② הפתח ביחידת המטבח

③ כניסת כבל החשמל לתנור

④ מיקום מומלץ לשקע החשמל.

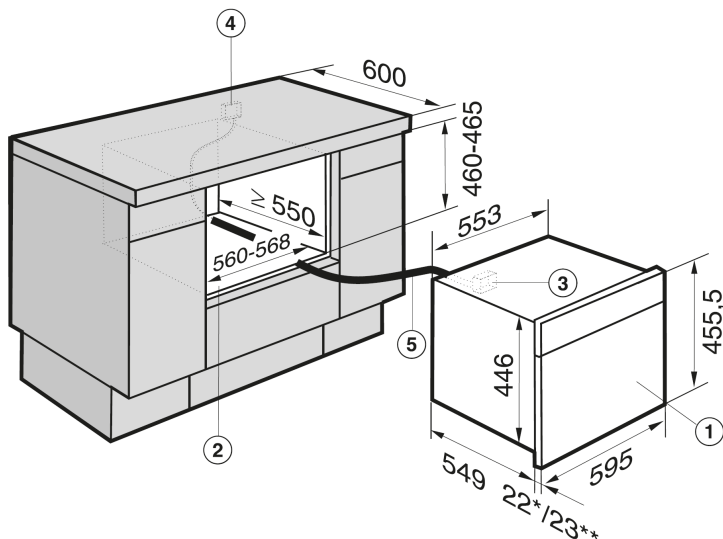
חשוב: אל תמקמו אותו מאחורי התנור!

⑤ כבל החשמל

# מידות התנור וההתקנה המובנית

## התקנה ביחידת בסיס

בעת התקנה מובנית של התנור ליחידת בסיס מתחת לכיריים, עליכם לפעול בהתאם להוראות התקנה של הכיריים והעומק הנדרש להתקנה מובנית של הכיריים.



\* תנור עם חזית מזכוכית

\*\* תנור עם חזית ממתכת

① תנור האדים

② הפתח ביחידת המטבח

③ כניסת כבל החשמל לתנור

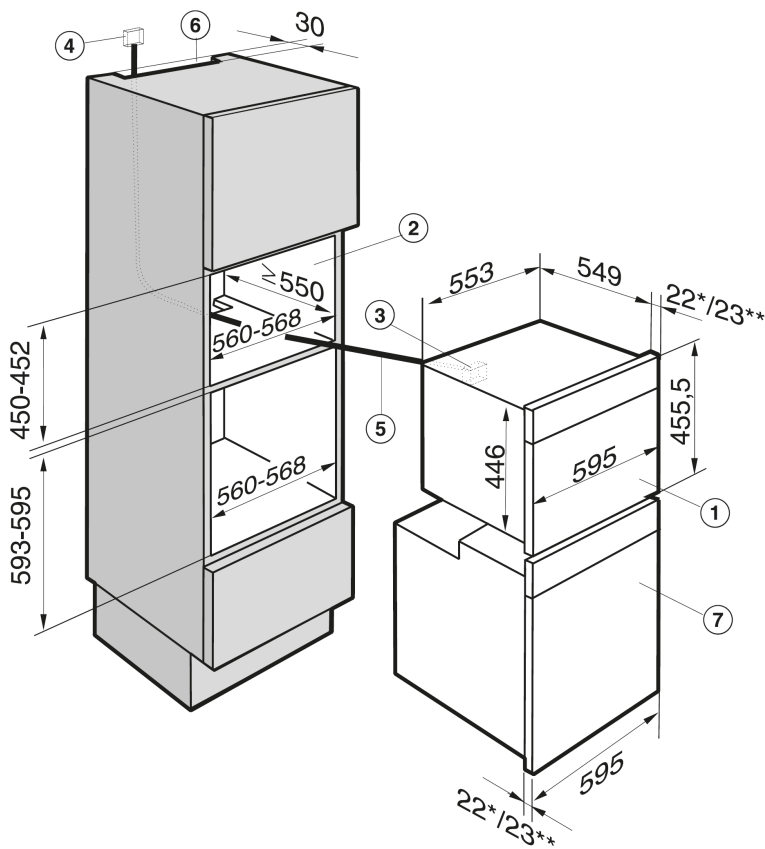
④ מיקום מומלץ לשקע החשמל.

חשוב: אל תמקמו אותו מאחורי התנור!

⑤ כבל החשמל

# מידות התנור וההתקנה המובנית

התקנה ביחידת מטבח גבוהה בשילוב עם תנור בישול ואפייה



\* תנורים עם חזית מזכוכית

\*\* תנורים עם חזית ממתכת

① תנור האדים

② הפתח ביחידת המטבח

③ כניסת כבל החשמל לתנור

④ מיקום מומלץ לשקע החשמל.

חשוב: אל תמקמו אותו מאחורי התנור!

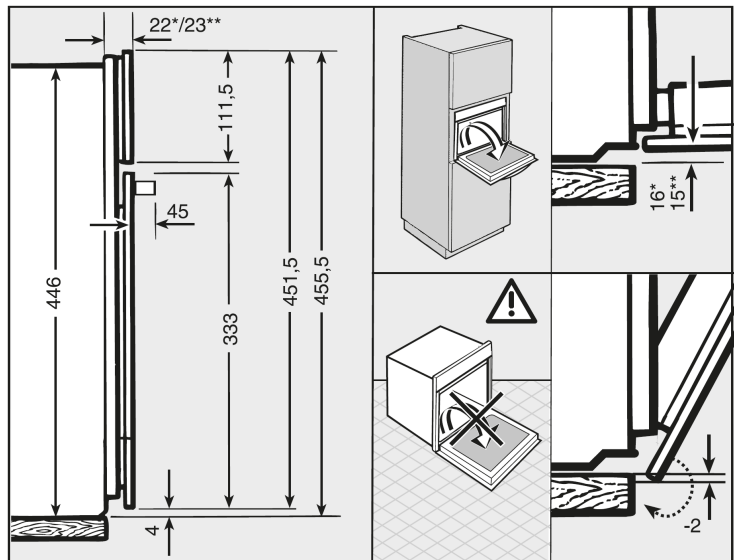
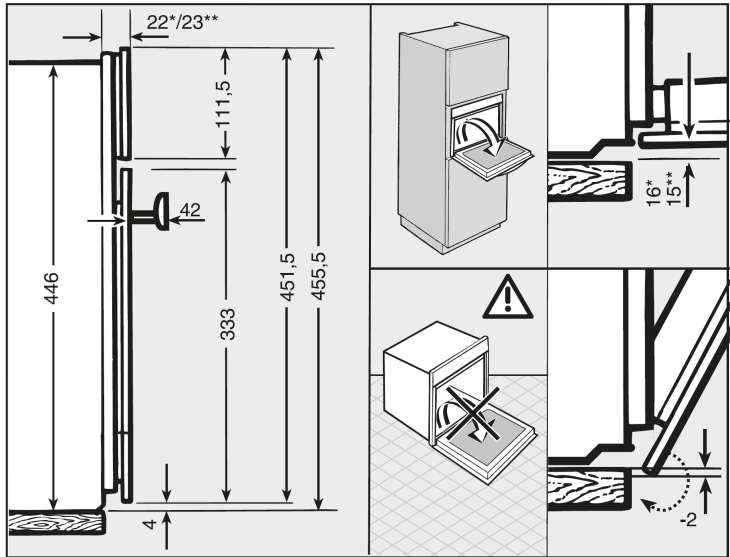
⑤ כבל החשמל.

⑥ פתח אורזרר להתקנה בשילוב עם תנור פירוליטי

⑦ תנור בישול

# מידות התנור וההתקנה המובנית

## מידות חזית תנור האדים



\* תנורים עם חזית מזכוכית  
 \*\* תנורים עם חזית ממתכת

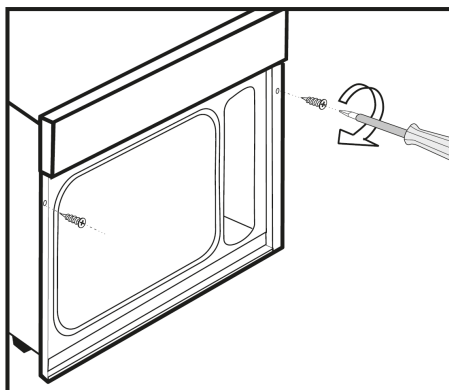


## התקנת התנור

- דחפו את תנור האדים לתוך הפתח ביחידת המטבח ויישרו אותו.

להבטחת פעולתו התקינה של מחולל האדים, וודאו כי התנור מפולס אופקית. הסטייה המרבית המותרת היא  $2^{\circ}$ .

- קבעו את התנור ליחידת המטבח באמצעות הברגת 2 בורגי עץ  $3.5 \times 25$  מ"מ המסופקים, לתוך הפסים האנכיים בכל אחד מצדי התנור (כמתואר באיור).



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

להלן צבעי המוליכים של כבל החשמל:

ירוק-צהוב - הארקה  
כחול - אפס  
חום - פזה

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

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

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

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

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

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

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

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

## 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  
התנור שברשותכם ואת המספר  
הסידורי.

## 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