

gorenje

הוראות הפעלה, התקנה וחיבור
לתנור מיקרוגל

דגם

BCM598S18X

סינודן בע"מ
מקבוצת ח.י.
התע"ש 14 כפר סבא
טל': *6683

קבוצת ח.י.
חושבים יותר. עליך.



אנו מודים לכם על האמון שלכם
סינודן בע"מ מודה לכם על שרכשתם תנור
מיקרוגל מתוצרת חברת GORENJE
מדריך הפעלה מפורט זה מסופק כדי
שהשימוש במוצר זה יהיה קל יותר. ההוראות
אמורות לאפשר לכם ללמוד את המכשיר
החדש שלכם מהר ככל שניתן.

ודאו שהמכשיר שקיבלתם לא ניזוק. אם אתם
מגלים נזק שנגרם בעת ההובלה, אנא צרו
קשר עם המוכר שממנו רכשתם את המכשיר,
או המחסן האזורי שממנו הוא סופק. ניתן
למצוא את מספר הטלפון בחשבונית המכירה
או בתעודת המשלוח.

הוראות לשימוש זמינות גם באתר האינטרנט
שלנו:

www.hye.co.il/Service&Support

או באתר היצרן:

<http://www.asko.com>

במידה שתיתקלו בבעיות בהפעלה או
שתתגלה תקלה במכשיר, אנא פנו למעבדת
השירות הקרובה על פי הפירוט הנמצא
בכריכה האחורית של החוברת.

בברכה,
סינודן בע"מ

תוספת אזהרה לחוברת הפעלה

מכשיר זה אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) עם יכולות פיזיות, חושיות או שכליות מופחתות, או עם העדר ניסיון וידע. אלא אם הם תחת פיקוח או שקיבלו הנחיות לשימוש במכשיר על ידי האדם האחראי לבטיחותם.
ילדים צריכים להיות תחת השגחה, כדי להבטיח, שהם לא משחקים עם המכשיר.

תוכן העניינים

4	הוראות בטיחות חשובות
6	לפני חיבור התנור
10	תנור משולב בגלי מיקרו
13	המידע שעל לוחית הנתונים
14	לוח הבקרה
16	לפני השימוש בתנור בפעם הראשונה
17	השימוש הראשון בתנור
18	בחירת התפריט הראשי לאפייה והגדרות
19	א) אפייה באמצעות בחירת סוג המזון (מצב אוטומטי Auto mode)
21	ב) אפייה באמצעות בחירת מצב הפעולה (מצב מקצועי Pro)
28	ג) בישול בגלי מיקרו
29	ד) שמירת התוכנית שלכם (המצב שלי My mode)
30	התחלת האפייה
30	סיום האפייה וכיבוי התנור
31	בחירת תכונות נוספות
33	בחירת הגדרות כלליות
35	תיאור מצבי הפעולה (מצבי בישול) וטבלאות הבישול
55	תחזוקה וניקוי
56	ניקוי רגיל של התנור
57	תוכנית הניקוי הלח Aqua Clean
58	הסרה וניקוי של מובילי המסילות
59	החלפת נורת התאורה
60	טבלת איתור תקלות
61	סילוק
	תחנות שרות ברחבי הארץ בכריכה האחורית של החוברת



הוראות בטיחות חשובות

קראו בקפידה את חוברת הוראות ההפעלה ושמרו אותה לכל צורך בשימוש עתידי.

תנור זה יכול להיות מופעל על ידי ילדים מגיל 8 ועל ידי אנשים עם מוגבלויות גופניות, תחושתיות או נפשיות, או חסרי ניסיון וידע אלא אם הם משתמשים בתנור בצורה בטוחה תחת פיקוח של אדם בוגר, והם מבינים את הסכנות הכרוכות בשימוש במכשיר. אל תאפשרו לילדים לשחק בתנור. אל תאפשרו לילדים לנקות או לבצע תחזוקת המשתמש ללא השגחה.

אזהרה: התנור והחלקים הנגישים של התנור מתחממים מאד בעת השימוש. נקטו בכל אמצעי הזהירות כדי למנוע מגע בגופי החימום. ילדים מתחת לגיל 8 יש להרחיק מהתנור אלא אם הם נמצאים בהשגחה רציפה.

אזהרה: חלקים נגישים של התנור מתחממים מאד במהלך השימוש. הרחיקו ילדים קטנים מהתנור.

התנור מתחמם מאד בעת השימוש. נקטו בכל אמצעי הזהירות כדי למנוע מגע בגופי החימום שבתוך התנור.

אזהרה: כדי למנוע סכנת התחשמלות, וודאו שהתנור מנותק מרשת החשמל לפני החלפת נורת התאורה.

אל תשתמשו בתכשירי ניקוי שוחקים או במגרדות מתכת חדות כדי לנקות את זכוכית דלת התנור, מכיוון שהם עלולים לשרוט את משטחי הזכוכית ולגרום להתנפצותה.

אל תשתמשו במכשירי ניקוי בקיטור או בלחץ גבוה כדי לנקות את התנור. מכשירים אלו עלולים לגרום להתחשמלות.

התנור אינו מיועד להיות מבוקר באמצעות טיימרים חיצוניים או מערכות בקרה מרחוק מיוחדות.

שקע החשמל חייב להיות נגיש בקלות לאחר ההתקנה, או לחילופין, חברו את התנור לרשת החשמל באמצעות מפסק ניתוק רב קוטבי עם מרווחי ניתוק של 3 מ"מ לפחות.

אם כבל החשמל ניזוק, למניעת סיכונים, החלפתו תבוצע על ידי טכנאי מורשה ומיומן מח.י. שירות ולוגיסטיקה (עיינו בכריכה האחורית של החוברת).

אין להתקין את התנור מאחורי דלת דקורטיבית כדי למנוע התחממות יתר.

דלת התנור מתחממת מאוד בעת השימוש. זכוכית דלת שלישית מותקנת להגנה נוספת ולהורדת הטמפרטורה של המשטחים החיצוניים (רק בדגמים מסוימים).

צירי דלת התנור עלולים להיזק תחת עומס חריג. אל תניחו סירים כבדים על דלת התנור הפתוחה ואל תישענו על דלת תנור פתוחה בעת ניקוי החלל הפנימי של התנור. לעולם אל תעמדו על דלת התנור הפתוחה ואל תאפשרו לילדים לשבת עליה.

התנור יפעל בבטיחות עם או ללא מסילות המגשים.

ודאו שפתחי האוורור לעולם לא יכוסו יחסמו בכל צורה שהיא.

ייתכנו אי התאמות אפשריות בגוונים בין מכשירים או רכיבים שונים בתוך קו עיצוב בשל גורמים שונים, כמו למשל, זוויות הצפייה השונות במכשירים, רקע צבעוני שונה, חומרים, התאורה בחדר, וכו'.

התנור מיועד לשימוש ביתי בלבד, ואין להשתמש בו לכל מטרה אחרת, כגון חימום החדר, ייבוש חיות מחמד או בעלי חיים אחרים, נייר, אריגים, עשבי תיבול וכו', מכיוון שהדבר עלול לגרום לפגיעה גופנית או לסכנת שריפה.

התנור יחובר לרשת החשמל על ידי טכנאי שירות מורשה ומיומן מטעם ח.י. שרות ולוגיסטיקה (עיינו בכריכה האחורית של החוברת). טיפול בתנור או תיקון לא מקצועי עלול לגרום לפגיעה גופנית רצינית או נזק חמור למוצר.

אם כבלי החשמל של מכשירים אחרים הממוקמים ליד התנור זה נתפסו בדלת התנור, הם עלולים להיזקק, וכתוצאה מכך לגרום לקצר. לכן, שמרו כבלי חשמל של מכשירים אחרים במרחק בטוח מהתנור.

אל תצפו את קירות התנור ברדיד אלומיניום ואל תניחו מגשי אפייה או כלי בישול אחרים על תחתית התנור. רדיד אלומיניום ימנע את זרימת האוויר בתנור, יעכב את תהליך הבישול, ויגרום נזק בלתי הפיך לציפוי האמייל.

שימוש בטוח בתנור המיקרוגל

אזהרה: אם התנור שלכם מופעל בפעולה משולבת (גלי מיקרו בשילוב עם מצבי בישול אחרים), ילדים יוכלו להשתמש בתנור רק תחת השגחה של אדם מבוגר מכיוון שתנור מגיע לטמפרטורות גבוהות מאוד במצבי פעולה כאלו.

אזהרה: אם אטם הדלת או הדלת פגומים, אין להשתמש בתנור עד לתיקונו על ידי טכנאי שירות מורשה ומיומן.

אזהרה: מסוכן ביותר שאדם אינו מורשה ומיומן יבצע פעולות שירות או תיקונים הכרוכים בהסרת הכיסוי המגן מפני חשיפה לקרינת גלי מיקרו.

אזהרה: נוזלים ומוצרי מזון אחרים אין לחמם בכלים אטומים מכיוון שהם עלולים להתפוצץ.

תנור זה מיועד לשימוש במשקי בית וסביבות דומות, כגון:

- מטבחי צוות בחנויות ובסביבות עבודה אחרות;
- חוות משפחתיות;
- יחידות אירוח לאורחים בבתי מלון, מוטלים ומוסדות אירוח או לינה אחרים;
- חדרי לינה עם ארוחת בוקר.

השתמש אך ורק בכלים המתאימים לשימוש בתנורי מיקרוגל.

אסור להשתמש במיכלים מתכתיים לבישול מזון ומשקאות בגלי מיקרו.

בעת חימום מזון במיכלי פלסטיק או נייר, השגיחו על התנור מכיוון שחומרים אלו עלולים להתלקח בקלות.

חימום בגלי מיקרו של משקאות עלול לגרום להשהיית התפרצות בועות הרתיחה; לכן, נקטו בכל אמצעי הזהירות בעת טיפול בכלים עם המשקאות המחוממים.

כדי למנוע כוויות, יש לנער או לבחוש היטב בקבוקי האכלה לתינוקות וצנצנות עם מזון לתינוקות, ולבדוק את הטמפרטורה שלהם לפני האכלת התינוקות.

ביצים בקליפתן אין לחמם בתנורי מיקרוגל מכיוון שהן עלולות להתפוצץ גם לאחר שהסתיים החימום בגלי מיקרו.

אם אתם מבחינים בעשן, כבו או נתקו את התנור מרשת החשמל והשאירו את דלת התנור סגורה, כדי לחנוק את הלהבות.

תנור המיקרוגל מיועד לחימום מזון ומשקאות. ייבוש מזון או בגדים וחימום של שקיות חימום או כריות, נעלי בית, ספוגים, מטליות לחות וכו', עלול לגרום לפציעה או פריצת אש.

נקו בקביעות את התנור והסירו שאריות מזון כלשהן.

אי-שמירה על ניקיון התנור עלול לגרום להידרדרות מצב המשטחים הפנימיים דבר שעשוי להשפיע לרעה על אורך חיי המכשיר ולגרום לחשיפה למצבים מסוכנים.

אין להפעיל את התנור מאחורי דלת סגורה כלשהי.

אל תשתמשו בכלים העשויים מפורצלן, קרמיקה, או חמר. אם בחומר קיימות נקבוביות או אם החלל הפנימי שלהם מזוגג. בעת החימום, הלחות החודרת לנקבוביות אלו עלולה לגרום להתבקעות הכלים. השתמשו אך ורק בכלי בישול המיועדים לשימוש בתנורי מיקרוגל.

קראו תמיד בקפידה את ההנחיות לחימום בתנורי מיקרוגל, כפי שמופיעות על אריזות המזון.

היזהרו בעת חימום מזון המכיל אלכוהול. תערובת דליקה של אלכוהול ואוויר עלולה להצטבר בתוך התנור. פתחו את דלת התנור בזהירות.

בעת שימוש בגלי מיקרו או בפעולות משולבות של גלי מיקרו והולכת חום, אין להשתמש בכלי בישול מתכתיים, מזלגות, כפות, סכינים או תפסי מתכת / מהדקים למזון קפוא. לאחר החימום, ערבבו את המזון או השאירו אותו זמן מה בתנור עד שהחום יתפזר בצורה אחידה.

שמרו על מרווח מינימאלי בין הקצה העליון של התנור והגוף הקרוב ביותר המותקן מעליו.

תנור המיקרוגל מיועד לחימום מזון ומשקאות. ייבוש מזון או בגדים וחימום של שקיות חימום או כריות, נעלי בית, ספוגים, מטליות לחות וכו', עלול לגרום לפציעה או פריצת אש.

השתמשו תמיד בכפפות מבודדות לתנור כדי להוציא כלים מהתנור. סירים, מחבתות, או מגשים מסוימים סופגים חום מהמזון ולכן עלולים להיות חמים מאוד.

הקפידו להשתמש אך ורק בכלי בישול המתאימים לשימוש בתנורי מיקרוגל. אל תשתמשו בכלי בישול העשויים מפלדה או כלי בישול עם עיטורי זהב או כסף.

אל תשאירו אבזרים או כלים כלשהם בתוך התנור כשהוא כבוי. כדי למנוע נזק כתוצאה מהפעלה בשוגג של התנור הריק.

לפני חיבור תנור המיקרוגל

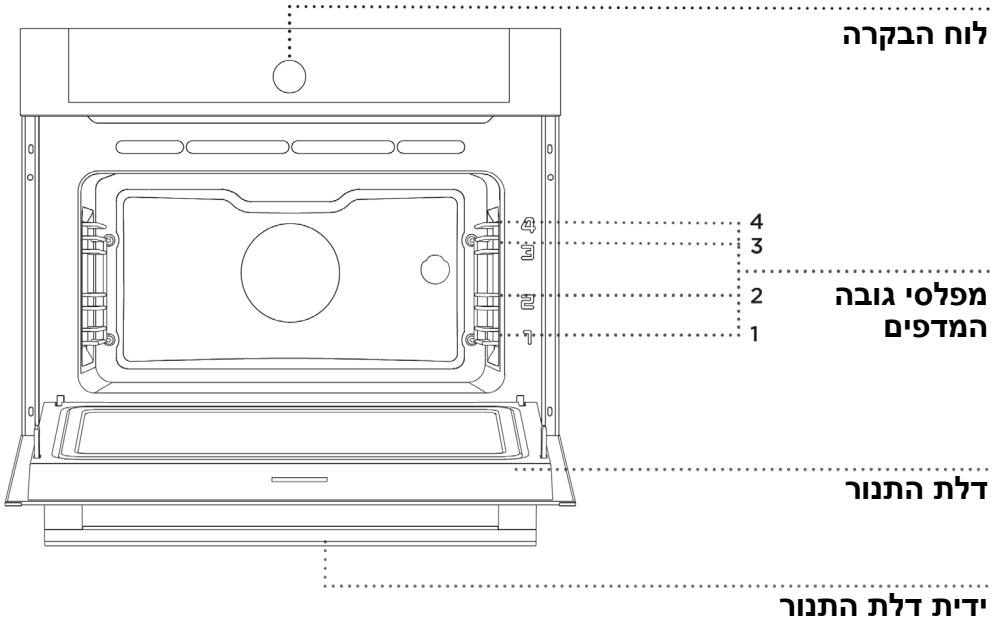
קראו בקפידה את הוראות הפעלה לפני חיבור התנור. היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לפעולה לא תקינה ותקלות שייגרמו כתוצאה מהפעלה שגויה של התנור.



תנור משולב בגלי מיקרו

(תיאור של התנור והציוד - בהתאם לדגם)

האיור מתאר את אחד מדגמי התנורים המובנים. היות וחוברת הוראות זו נערכה לדגמי מכשירים שונים, ייתכן ויופיעו בחוברת תיאורים לגבי פעולות מסוימות או ציוד שלא כלולים בתנור שלכם.



מסילות מדפים

מסילות המדפים מאפשרים לכם להכין מזון בחמישה מפלסי גובה שונים (שימו לב כי מפלסי הגובה/ מסילות המדפים נספרים מלמטה למעלה). מפלסי הגובה 3 ו-4 מיועדים לגריל.

מפסק דלת התנור

המפסק מבטל את פעולת החימום והמאוורר כאשר דלת התנור נפתחת בעת תהליך הבישול. כאשר הדלת נסגרת, המפסק מפעיל חזרה את פעולת החימום.

מאוורר קירור

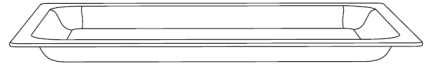
התנור מצויד במאוורר קירור שמקרר את המעטפת ואת לוח הבקרה של התנור.

פעולה מתמשכת של מאוורר קירור

לאחר כיבוי התנור, מאוורר הקירור ממשיך לפעול לזמן קצר על מנת לקרר את התנור (הפעולה המתמשכת של מאוורר הקירור תלויה בטמפרטורה שבמרכז התנור).

ציוד ואביזרי התנור (בהתאם לדגם)

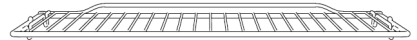
צלחת האפייה מזכוכית מיועדת לבישול עם כל מערכות התנור ולבישול עם גלי מיקרו. הוא יכול גם לשמש כמגש הגשה.



לעולם אל תשתמשו במדף הרשת, בתבנית האפייה השטוחה או במגש האפייה העמוק או בחלק או אביזר מתכתי כלשהו בעת הפעלת התנור עם גלי מיקרו!

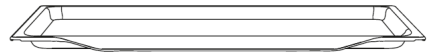


מדף הרשת מיועד לצלייה או לתמיכה לסיר, מגש אפייה או תבנית אפייה עם המזון המבושל.

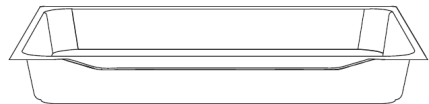


⚡ במדף הרשת קיים תפס בטיחות. לכן, יש להרים מעט את חזית מדף הרשת בעת הוצאתו מהתנור.


תבנית האפייה השטוחה מיועדת לאפיית דברי מאפה ועוגות.



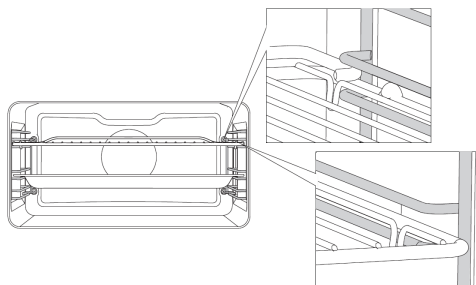
מגש האפייה העמוק מיועד לצליית בשר ואפיית בצק לח. הוא יכול גם לשמש כמגש איסוף הטפטופים.



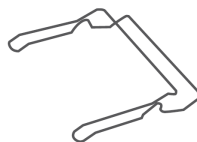
⚡ בעת הבישול, לעולם אל תמקמו את מגש האפייה העמוק במפלס הגובה הראשון. מאידך, תוכלו לצלות מזון או להשתמש בשיפוד הצלייה רק עם המגש העמוק לאיסוף טפטופים.

מכיוון שאביזרי האפייה 
מתחממים מאד, צורתם עלולה
להשתנות, אולם תפקודם לא יושפע,
והם יחזרו לצורתם המקורית לאחר
שיתקררו.

את מדף הרשת או המגש יש להכניס
תמיד לתוך החריץ שבין שני פרופילי
המסילה.



מחזיק מגש האפייה מקל על הסרת
מגשי אפייה חמים מהתנור לאחר
האפייה.

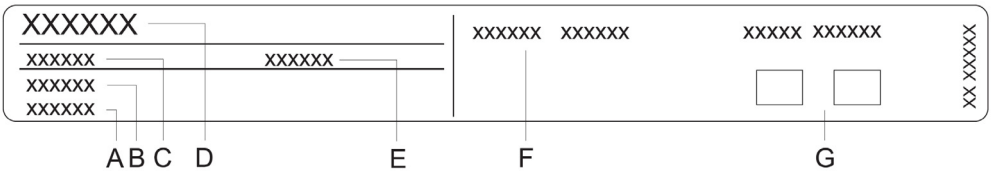


התנור וחלק מהחלקים הנגישים נוטים להתחמם בעת הבישול.
השתמשו בכפפות מבודדות לתנור.



המידע שעל לוחית הנתונים

(בהתאם לדגם)



A מספר סידורי

B קוד/מס' זיהוי

C סוג

D מותג

E דגם

F מידע טכני

G סמלי תאימות

לוחית הנתונים המציינת את המידע
הבסיסי לגבי המכשיר, ממוקמת בקצה
התנור והיא נראית לעין כאשר דלת
התנור נפתחת.

לוח הבקרה



5 חיווי טיימר
/תזכורת/
התרעה

6 מקש נעילת
בטיחות ילדים

7 מקש התחלה/
עצירה

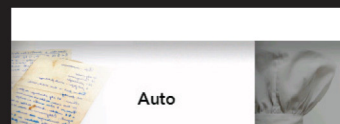
8 תצוגת הזמן
והגדרות

לחיצה ממושכת:
התחלה

לחיצה ממושכת
בעת הפעולה:
עצירה

הערה:

המקשים יגיבו טוב יותר אם תגעו בהם עם שטח גדול יותר של האצבע שלכם. בכל פעם שתלחצו על מקש, יישמע צליל קולי קצר.



1 מקש הפעלה/
כיבוי

2 מקש הפעלת/
כיבוי התאורה

3 מקש חזרה

4 כפתור בחירה
ואישור

לחיצה קצרה
לחזרה לתפריט
הקודם.

לחיצה ממושכת
לחזרה לתפריט
הראשי.

בחירת הגדרה
באמצעות סיבוב
הכפתור.

אשרו את
הבחירה בלחיצה
על הכפתור.

לפני השימוש בתנור בפעם הראשונה

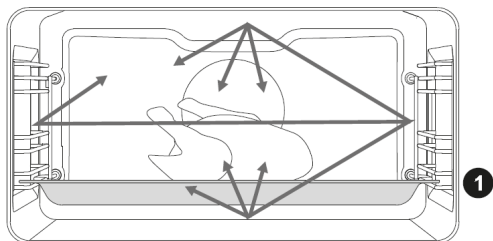
עם קבלת התנור, הוציאו את כל החלקים, כולל כל חיזוקי ההובלה מתוך התנור. נקו את כל האביזרים והכלים בתמיסת מים חמים ונוזל כלים רגיל. אל תשתמשו בתכשירי ניקוי שוחקים.

בעת חימום התנור בפעם הראשונה, תחושו בריח האופייני למכשיר חדש. אווררו את החדר ביסודיות במהלך השימוש הראשון בתנור.

פונקצית גלי מיקרו

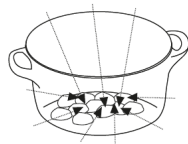
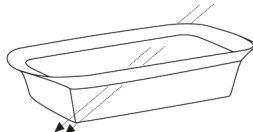
גלי מיקרו מיועדים לבישול, צלייה, והפשרת מזון. הם מאפשרים בישול מהיר ויעיל מבלי לשנות את הצבע או את צורת המזון.

גלי מיקרו הם סוג של קרינה אלקטרומגנטית. קרינה מסוג זה נמצאת בדרך כלל בסביבה שלנו בצורת גלי רדיו, אור או קרניים אינפרא אדומות. התדר שלהם הוא בתחום של 2,450 MHz.



גלי המיקרו:

- מוחזרים במגע במתכות.
- חודרים דרך שאר החומרים.
- נבלעים במולקולות מים, שומן וסוכר.



כאשר מזון נחשף לגלי מיקרו, המולקולות מתחילות לנוע במהירות, ובכך ליצור חום. גלי המיקרו חודרים כ- 2.5 ס"מ לתוך המזון. אם המזון הוא עבה יותר, ליבת המזון תתבשל על ידי הולכת החום, כמו בבישול רגיל.

לעולם אל תפעילו את התנור בגלי מיקרו כשהוא ריק.



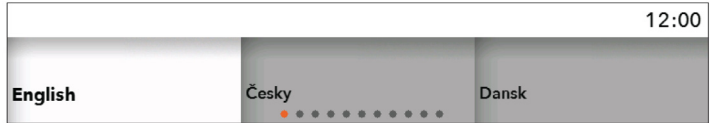
השימוש הראשון בתנור

בחירת השפה

בעת החיבור הראשון של התנור לרשת החשמל או לאחר פרק זמן ממושך של ניתוק, יש להגדיר את השפה הרצויה. שפת ברירת המחדל היא אנגלית.

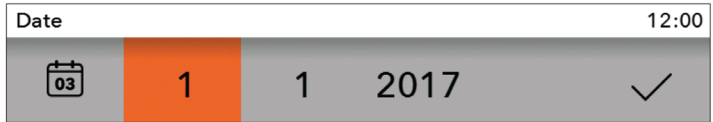
אשרו כל הגדרה בלחיצה על הכפתור. 

סובבו את הכפתור
ובחרו את השפה
הרצויה. אשרו את
בחירתכם.



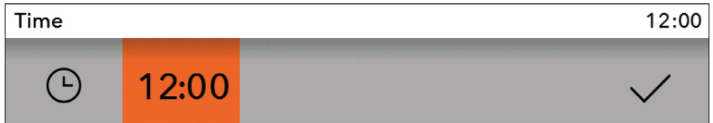
הגדרת התאריך


בלחיצה על הכפתור
הגדירו את היום DAY,
החודש MONTH,
והשנה YEAR. סובבו
את הכפתור ואשרו את
בחירתם עם הסימן ✓.



הגדרת השעון

סובבו את הכפתור
והגדירו את השעון
CLOCK. אשרו את
בחירתם עם הסימן ✓.



התנור יפעל גם אם לא הגדרתם את השעון, אך במקרה זה לא ניתן להגדיר את תכונות הטיימר (עיינו בסעיף "בחירת תכונות הטיימר"). 

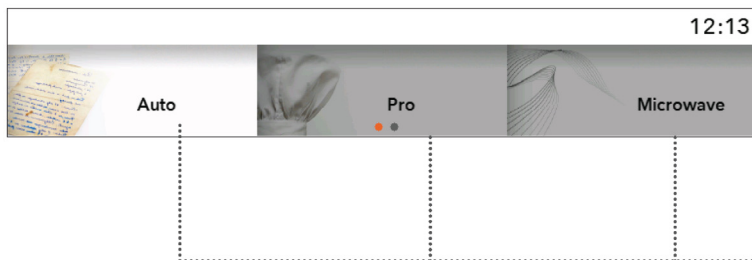
לאחר מספר דקות של חוסר פעילות, המכשיר עובר למצב המתנה.

שינוי הגדרות השעון

תוכלו לשנות את השעה כאשר לא מופעלת פעולת טיימר (עיינו בסעיף "בחירת הגדרות כלליות").

בחירת התפריט הראשי לאפייה והגדרות

תוכלו לשלוט בתהליך הכנת המזון בתנור שלך במספר דרכים:



סובבו את הכפתור ובחרו את שם התפריט. אשרו את הבחירה בלחיצה על הכפתור. שם התפריט הנבחר מופיע מעל.

אשרו כל הגדרה בלחיצה על הכפתור. 

א) מצב אוטומטי Auto

במצב זה, בחרו תחילה את סוג המזון. התנור יגדיר באופן אוטומטי את הכמות, את רמת העשייה ואת זמן סיום של הבישול.

התוכנית מציעה מגוון רחב של מתכונים מוגדרים מראש אשר נסקרו על ידי שפים מקצועיים ומומחי תזונה.

ב) מצב מקצועי Pro

מצב זה מציע לכם מבחר מתכונים שהערכים שלהם הוגדרו מראש על ידי היצרן, ותוכלו לשנותם לפי העדפתכם.

ג) מצב גלי מיקרו Microwave

זאת צורת הבישול הטבעית המשמרת את מלוא הטעמים של המזון.

ד) המצב שלי My mode

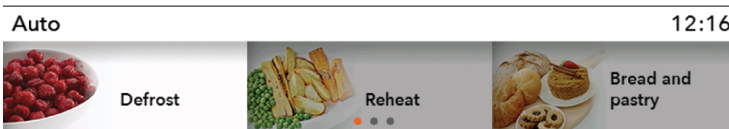
מצב זה מאפשר לכם להכין את המזון שלכם כמו שאתם אוהבים אותו, עם אותם השלבים והגדרות בכל פעם. שמרו את המתכונים האהובים שלכם בזיכרון של התנור, ואחזרו אותם בפעם הבאה שתזדקקו להם.

א) אפייה באמצעות בחירת סוג המזון (מצב אוטומטי Auto mode)

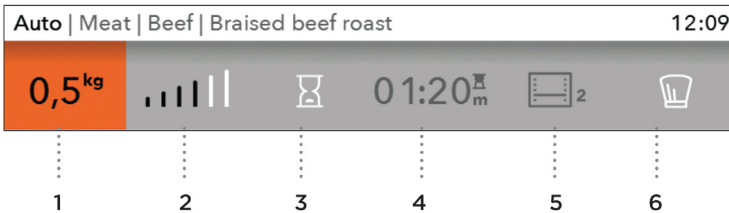
אשרו כל הגדרה בלחיצה על הכפתור. 



סובבו את הכפתור ובחרו את במצב אוטומטי **Auto**. אשרו את בחירתכם בלחיצה על הכפתור.





בחרו את סוג המזון ואת המנה. אשרו את בחירתכם.



יופיעו הערכים המוגדרים מראש. תוכלו לשנות את הכמויות, רמת העשייה ואת השהיית ההתחלה (סיום האפייה).

- 1 כמות
- 2 רמת העשייה
- 3 השהיית התחלה
- 4 משך זמן האפייה
- 5 שיטת האפייה ומפלט הגובה המומלץ
- 6 מצב מקצועי (Pro)


 אם במצב אוטומטי **Auto** תבחרו בסמל , התוכנית תעבור למצב **מקצועי (Pro)** (עיינו בסעיף "אפייה באמצעות בחירת מצב האפייה").

גע במקש ההתחלה/עצירה כדי להתחיל את תהליך האפייה. כל ההגדרות שנבחרו יופיעו בצג.

חימום מראש PREHEATING

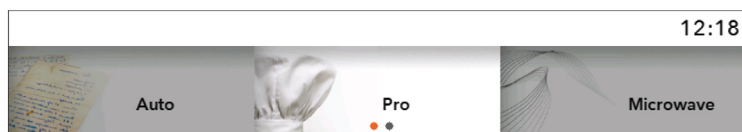
תהליכי הבישול בתבשילים מסוימים במצב בישול אוטומטי **Auto**, כוללים את פעולת החימום המוקדם. חיווי  יופיע בצג. בעת בחירת מזון, הודעת התוכנית שבחרתם חימום מוקדם **"Selected program includes preheat mode"** תופיע בצג (אשרו את הבחירה בלחיצה על הכפתור). הודעת החל החימום המוקדם **"Preheating started"** תופיע בצג. עדיין אל תכניסו את המזון לתנור.

כשמושגת הטמפרטורה המוגדרת, תכונת החימום מראש כבית ונשמע צליל קולי. הודעת החימום המוקדם הסתיים תופיע בצג **"Preheating complete"**. הכניסו את המזון לתנור. פתחו את דלת התנור. התוכנית תחדש את תהליך הבישול שנבחר.

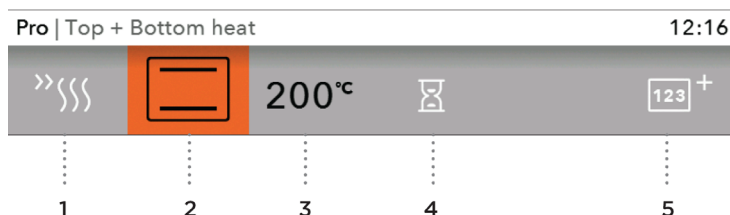
כאשר מוגדרת פעולת החימום מראש, לא ניתן להשתמש בפעולת השחיית התחלה. 

ב) אפייה באמצעות בחירת מצב הפעולה (מצב מקצועי Pro)

אשרו כל הגדרה בלחיצה על הכפתור. 



סובבו את הכפתור ובחרו במצב Pro. אשרו את בחירתכם בלחיצה על הכפתור.



בחרו ההגדרות הבסיסיות שלכם.

הגדרות בסיסיות


- 1 חימום מראש
- 2 שיטת הבישול (עיינו בטבלת מצבי הפעולה)
- 3 טמפרטורה בתנור

הגדרות נוספות






- 4 זמן האפייה (עיינו בסעיף "פעולות הטיימר – זמן הבישול)
- 5 בישול רב - תכליתי (עיינו בסעיף "בישול רב – תכליתי")

חימום מראש PREHEAT

השתמש בפעולת החימום המוקדם כדי לחמם מהר ככל שניתן את התנור לטמפרטורה הרצויה. כשנבחר סימן  זה, תופעל פעולת החימום המוקדם והודעת התרעה על התחלת החימום המוקדם "Preheating started" תופיע בצג. עדיין אל תכניסו את המזון לתנור. הטמפרטורה הנוכחית והטמפרטורה המוגדרת יופיעו לחילופין בצג. כשמושגת הטמפרטורה המוגדרת, תכונת החימום מראש כבית ונשמע צליל קולי. הודעת החימום המוקדם הסתיים תופיע בצג "Preheating complete". פתחו את הדלת והכניסו את המזון לתנור. התוכנית תחדש את תהליך הבישול עם ההגדרות שנבחרו.

כאשר מוגדרת פעולת החימום מראש, לא ניתן להשתמש בפעולת השהיית התחלה. 

בחירת שיטת הבישול (בהתאם לדגם)

טמפרטורה מינ.-מקס. (°C)	טמפרטורה מוגדרת מראש (°C)	תיאור	שיטת בישול
		שיטת בישול	
30 – 275	200	חימום עליון ותחתון גופי החימום בתחתית ובתקרת חלל התנור יקרינו חום באופן אחיד לתוך החלל הפנימי של התנור. ניתן לאפות/לצלול דברי מאפה או בשר רק במפלס גובה בודד.	
30 – 235	150	חימום עליון רק גוף החימום בתקרת חלל התנור יקרין חום לתוך התנור. השתמשו במצב פעולה זה להשחמת החלק העליון של המזון.	
30 – 250	160	חימום תחתון רק גוף החימום בתחתית חלל התנור יקרין חום לתוך התנור. השתמשו במצב פעולה זה להשחמת החלק התחתון של המזון.	
30 – 250	240	גריל קטן יפעל רק גוף חימום הגריל שהוא חלק מהגריל הגדול. השתמשו במצב פעולה זה לצליית כריכים פתוחים או מספר נקניקיות בירה, ולקליית לחם.	
30 – 250	240	הגריל הגדול יפעלו גוף החימום העליון וגוף חימום הגריל. החום מוקרן ישירות על ידי גוף חימום הגריל המותקן בתקרת התנור. להגברת השפעת החימום, מופעל גם גוף החימום העליון. מצב זה מיועד לצליית כמות קטנה יותר של כריכים פתוחים או נקניקיות בירה, ולקליית לחם.	
30 – 250	170	גריל גדול + מאוורר יפעלו גוף חימום הגריל והמאוורר. שילוב זה מיועד לגריל בשר וצליית נתחי בשר גדולים או עוף במפלס גובה בודד. הוא גם מתאים למנות מוקרמות ולהשחמה פריכה.	
30 – 250	200	חימום תחתון + מאוורר יפעלו גופי החימום התחתון והעגול, והמאוורר. מצב פעולה זה מיועד לאפיית פיצה, בצק לח, עוגות פרי, בצק שמרים ולחמניות במספר מפלסי גובה בו זמנית.	


שטת בישול	תיאור	טמפרטורה מוגדרת (°C) מראש	טמפרטורה מינ-מקס. (°C)
שטת בישול			
	אוור חם יפעלו גוף החימום העגול והמאוורר. המאוורר שבקיר האחורי של חלל התנור מבטיח שהאוור החם מוזרם בקביעות מסביב לצלי או המאפה. מצב פעולה זה מיועד לצליית בשר ואפיית דברי מאפה במספר מפלטי גובה בו זמנית.	180	30 – 250
eco	אוור חם חסכוני⁽¹⁾ במצב זה, צריכת החשמל במהלך תהליך הבישול היא המיטבית. מצב זה משמש לצליית בשר ואפיית מאפים.	180	120 - 275
	חימום תחתון + מאורר מצב פעולה זה מיועד לאפיית בצק חמץ מעט תופח ולשימור פירות וירקות.	180	30 – 230
	צלייה אוטומטית במצב צלייה אוטומטית, גוף החימום העליון יפעל בשילוב עם גוף החימום של הגריל וגוף החימום העגול. אפשרות זו משמשת לצלייה של כל סוגי הבשר.	180	30 – 240

⁽¹⁾ מצב זה משמש לקביעת סיווג היעילות האנרגטית על פי תקן EN 60350-1.

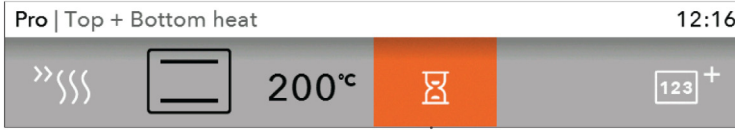
שטת בישול	תיאור	טמפרטורה מוגדרת (°C) מראש	הספק מוצע (W)
	בישול בגלי מיקרו גלי מיקרו משמשים לבישול ולהפשרה. הם מאפשרים בישול מהיר ויעיל מבלי לשנות את הצבע או הצורה של המזון.	-	750
	אוור חם וגלי מיקרו מצב זה מיועד לבישול כל סוגי הבשר, תבשילים, ירקות, פשטידות, עוגות, לחם, ומנות מוקרמות (למשל, מזון שנדרש לו זמן בישול ארוך יותר).	160	600
	גריל מאורר + גלי מיקרו השתמשו בשילוב זה לנתחי בשר קטנים יותר, דגים וירקות. מצב זה מאפשר בישול מהיר של המזון ומעטפת חיצונית יפה, שחומה ופריכה.	200	600

שימוש	דרגת הספק
<ul style="list-style-type: none"> • חימום מהיר של משקאות, מים ומנות המכילות כמות גדולה של נוזלים. • בישול מנות עם תכולת מים גבוהה (מרקים, רטבים וכו'). 	1000W
<ul style="list-style-type: none"> • בישול ירקות טריים או קפואים. 	750W
<ul style="list-style-type: none"> • התכת שוקולד. • בישול דגי בישול ומאכלי ים; חימום בשני מפלסי גובה. • בישול שעועית יבשה בטמפרטורה נמוכה. • חימום ובישול של מנות עדינות המבוססות על ביצים. 	600W
<ul style="list-style-type: none"> • בישול בטמפרטורה נמוכה של מוצרי חלב או ריבות. 	360W
<ul style="list-style-type: none"> • הפשרה ידנית; ריכוך חמאה או גלידה. 	180W
<ul style="list-style-type: none"> • הפשרת דברי מאפה ממולאים בקרם. 	90W

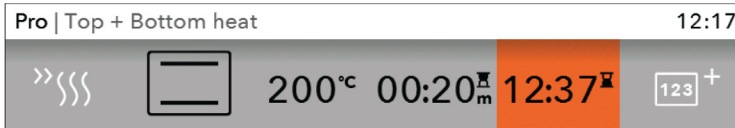
געו במקש **ההתחלה/עצירה** כדי להתחיל את תהליך האפייה. כל ההגדרות שנבחרו יופיעו בצג.

 הסמל °C יהבהב בצג עד להופעת הטמפרטורה המוגדרת. יישמע צליל קולי. בעת התהליך, לא ניתן לשנות את שיטת האפייה.

פעולות הטיימר – זמן הבישול



במצב המקצועי
הבסיסי תוכלו לבחור
את פעולת הטיימר.
אשרו את בחירתכם
בלחיצה על הכפתור.



זמן פעולת התנור.

השהיית התחלה

הגדרת זמן הבישול



במצב זה, תוכלו להגדיר את זמן פעולת התנור. הגדירו את זמן הבישול הרצוי ואשרו את ההגדרה (זמן הבישול המרבי: 10 שעות). שעת סיום הבישול שבצג תותאם בהתאם. לחצו על מקש ההתחלה כדי להתחיל את תהליך הבישול. כל ההגדרות שנבחרו תופענה בצג. תוכלו לבטל את כל פעולות הטיימר באמצעות כיוון הזמן ל- "0".

הגדרת השהיית התחלה



במצב זה, תוכלו להגדיר את משך זמן תהליך הבישול (זמן בישול) וזמן סיום הבישול הרצוי (זמן סיום). ודאו שהשעון מוגדר במדויק לשעה הנוכחית (זמן ההשהיה המרבי: 24 שעות).

לדוגמא:

12:00 השעה הנוכחית:

זמן הבישול: 2 שעות

סיום הבישול: 18:00

תחילה, הגדירו את זמן הבישול (2 שעות). הסכום של השעה הנוכחית וזמן הבישול יופיע בצג באופן אוטומטי (14:00). לאחר מכן, בחרו בסיום END וכוונו את הטיימר (18:00).

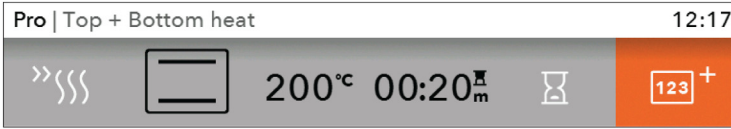
לחצו על לחצן ההתחלה כדי להתחיל את תהליך הבישול. הטיימר ימתין לתחילת תהליך הבישול. בצג תופיע הודעת השהיית התחלה, הבישול יתחיל ב- 16:00. "Start delayed. Cooking will start at 16:00." כשמסתיים הזמן המוגדר, התנור מפסיק לפעול אוטומטית.

לאחר שהזמן המוגדר יסתיים, התנור יפסיק לפעול באופן אוטומטי (סיום הבישול). יישמע צליל קולי ותפריט הסיום יופיע בצג.

לאחר מספר דקות של חוסר פעילות, התנור יעבור למצב המתנה.

בישול רב-שלבי

מצב זה מאפשר לכם לשלב שלוש שיטות שונות של הכנת מזון באפייה אחת. באמצעות בחירת הגדרות שונות תוכלו להכין מנות בדיוק לפי העדפתכם.



במצב המקצועי הבסיסי (Pro) תוכלו לבחור את הבישול הרב-שלבי. אשרו את בחירתכם בלחיצה על הכפתור.

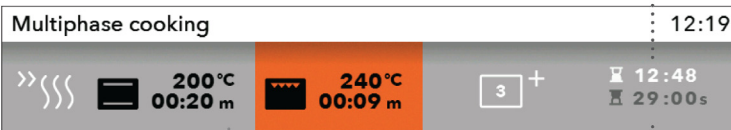


בחרו: שלב Step 1, שלב Step 2, שלב Step 3. אשרו את בחירתכם בלחיצה על הכפתור.

🔧 שלב 1 כבר נבחר אם קודם לכן הגדרתם את פעולת הטיימר



הגדירו את שיטת הבישול, הטמפרטורה והזמן. אשרו את בחירתם באמצעות סיבוב הכפתור לסימן ✓ ולחיצה עליו.

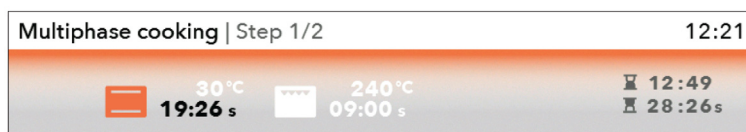


זמן הבישול הכולל – סיום

התקדמות השלב הנוכחי


הטמפרטורה וזמן הבישול של השלב הנוכחי

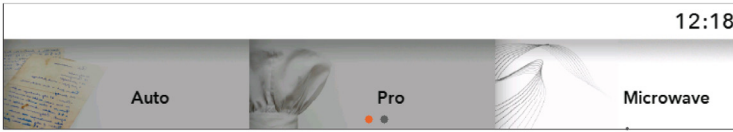
באמצעות לחיצה על מקש ההתחלה, התנור יתחיל לפעול בהתאם לשלב 1. (סרגל ההתקדמות בתחתית המסך מציין את השלב הנוכחי של תהליך האפייה). כאשר זמן האפייה של שלב 1 מסתיים, יופעל שלב 2, ולאחר מכן, שלב 3, אם נבחר.



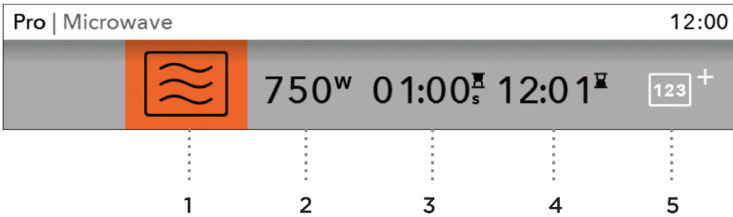
אם בעת הפעולה תרצו לבטל שלב כלשהו, סובבו את הכפתור, בחרו את השלב ובטלו אותו באמצעות הסימן ✓. תוכלו לעשות זאת רק לשלבים שעדיין לא התחילו.💡

ג) בישול בגלי מיקרו

אשרו כל הגדרה בלחיצה על הכפתור. 



סובבו את הכפתור ובחרו במצב גלי מיקרו Microwave. אשרו את בחירתכם בלחיצה על הכפתור.




בחרו את ההגדרות באמצעות סיבוב הכפתור ולחיצה עליו לאישור.


- 1 שיטת בישול בגלי מיקרו
- 2 הספק פעולה / טמפרטורת התנור (למצב בישול משולב)
- 3 זמן הבישול
- 4 השהיית התחלה
- 5 בישול רב-שלבי (עיינו בסעיף בישול רב-שלבי)

במצב בישול בגלי מיקרו, לא ניתן להשתמש בפעולת השהיית התחלה.

געו במקש התחלה/עצירה כדי להתחיל את הפעולה. בחרו את ההגדרות ובצג תתחיל ספירה לאחור של זמן הבישול.

אם תבחרו בבישול משולב עם גלי מיקרו, הסמל $^{\circ}\text{C}$ יבהב בצג עד להשגת הטמפרטורה המוגדרת. 

ד) שמירת התוכנית שלכם (המצב שלי MY MODE)

בסיום תהליך הבישול, יופיע תפריט סיום "Finish". בחרו את הסמל  לשמירת ההגדרות שלכם בזיכרון של התנור.

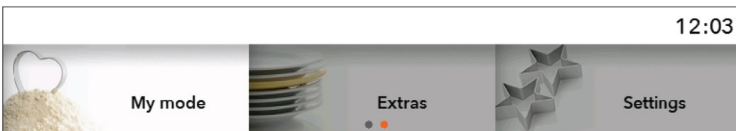


בחרו את השדה עם הכוכביות שבו תבחרו שם מתכון חדש.

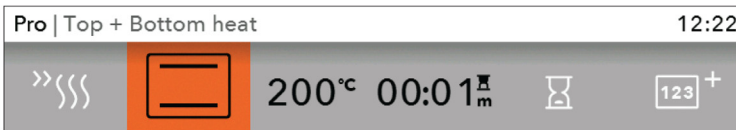
תוכלו לאחסן בזיכרון עד 12 מתכונים.




סובבו את הכפתור ואשרו את התווים המתאימים כדי להזין את השם. במידת הצורך, מחקו תו עם החץ; אחסנו את השם עם הסימן ✓.



תוכלו לאחזר את המתכונים האהובים שלכם באמצעות בחירת My mode בתפריט הראשי. אשרו את בחירתם עם הכפתור.



הערכים שהוגדרו מראש יופיעו בצג, ובמידת הצורך, תוכלו לשנות אותם.

כאשר התוכנית מסתיימת, תפריט הסיום **Finish** יופיע בצג. אם ביצעתם שינויים כלשהם, תוכל לאחסן אותם באמצעות בחירה בסמל . בחרו מתכון עם אותו השם. הודעת התוכנית תתחלף "The program will be overwritten" תופיע בצג.

- אשרו את הבחירה כדי לאחסן את המתכון תחת אותו שם או שם חדש.
- תוכלו גם לבטל את הבחירה שלכם. תופיע תצוגה שבה תוכלו לבחור שדה שם חדש ולאחסן בו את המתכון החדש.

התחלת האפייה

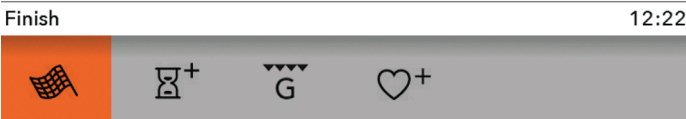
לפני תחילת האפייה, מקש ההתחלה/עצירה יהבהב. התחילו את תהליך האפייה בלחיצה קצרה על מקש ההתחלה/עצירה. אם תרצו לשנות את ההגדרות הנוכחיות במהלך האפייה, סובבו את הכפתור ובחרו את ההגדרה או את הערך. אשרו את הבחירה שלכם.



אם הדלת נפתחת במהלך תהליך האפייה, האפייה נעצרת וממשיכה מיד לאחר שהדלת נסגרת שוב. פעולה זאת חייבת להתבצע בתוך 3 דקות, אחרת תהליך האפייה יסתיים והמילה סיום Finish תופיע בצג.

סיום האפייה וכיבוי התנור

תוכלו לסיים את תהליך האפייה במגע על מקש ההתחלה/עצירה.



סובבו את הכפתור ותפריט הסיום Finish יופיע יחד עם הסמלים.

סיום



בחרו את הסמל וסיימו את תהליך האפייה. התפריט הראשי יופיע בצג.

תוספת זמן אפייה



ניתן להאריך את משך זמן האפייה באמצעות בחירת סמל זה. תוכלו לקבוע זמן סיום אפייה חדש (עיינו בסעיף "פעולת הטיימר – משך זמן הבישול").

הקרמה



בחרו בסמל זה כדי להשחים את השכבה העליונה של המזון לאחר הבישול.

הוספה למועדפים



באפשרותכם לאחסן את ההגדרות שנבחרו בזיכרון התנור ולהשתמש בהן שוב בפעם הבאה.

בחירת תכונות נוספות



סובבו את הכפתור
ובתפריט הראשי
בחרו ב- **Extras**.
אשרו את הבחירה.
יופיע תפריט
הפעולות הנוספות.

פעולות מסוימות אינן זמינות בשיטות בישול מסוימות; במקרים אלו, יישמע צליל התרעה קולי.

ניקוי / Cleaning / ניקוי לח Aqua Clean

תוכנית זו מקלה על הסרת כתמים בתוך התנור (עיינו בסעיף "ניקוי ותחזוקה").

הפשרה Defrost

במצב זה, מוזרם אוויר לתנור ללא כל חימום. רק המאוורר מופעל. השתמשו בפעולה זו כדי להפשיר באיטיות מזון קפוא (עוגות, מאפים, לחם, לחמניות, ופירות קפואים). באמצעות בחירת סימן החיווי הרלוונטי, תוכלו לציין את סוג המזון, המשקל, או את זמן התחלת הפשרה וזמן הסיום. במחצית זמן הפשרה, יש להפוך את חלקי המזון, לערבב או להפריד אותם, אם הם קפאו יחד.

חימום Warming

השתמש בפעולה זו כדי לשמור על המנות המוכנות בטמפרטורה הרצויה. באמצעות בחירת הסמל, תוכלו להגדיר את הטמפרטורה ואת זמן ההתחלה והסיום של תהליך החימום.

חימום צלחות Plate warmer


השתמש בפעולה זו כדי מראש לחמם את כלי האוכל שלכם (צלחות, כוסות) לפני הגשת המזון בהם, כדי לשמור את המזון חם יותר. באמצעות בחירת הסמל, תוכלו להגדיר את הטמפרטורה ואת זמן ההתחלה והסיום של תהליך החימום.

חימום מראש מהיר Rapid pre-heat

השתמשו בפעולה זו אם תרצו לחמם את התנור לטמפרטורה הרצויה במהירות האפשרית. פעולה זו לא מתאימה לבישול מזון. כאשר התנור מתחמם לטמפרטורה המוגדרת, תהליך החימום מראש הושלם והתנור מוכן לפעולה בתוכנית הבישול שנבחרה.

שבת Shabbat

במצב זה, הגדירו טמפרטורה שבין 85 ל-180°C זמן פעולה (עד 74 שעות) בשבת או בחגי ישראל. לחצו על מקש ההתחלה כדי להתחיל את הספירה לאחור. החלל הפנימי של התנור יואר. כל פעולות הצלילים הקוליים והבקרים יושבתו, למעט מקש ההפעלה/כיבוי. לאחר סיום פעולת השבת, תוכלו לבצע הגדרות בתנור.

במקרה של הפסקת חשמל, מצב השבת מתבטל, והתנור חוזר למצב ההתחלה. 

הערה: היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לשימוש שגוי במצב השבת.



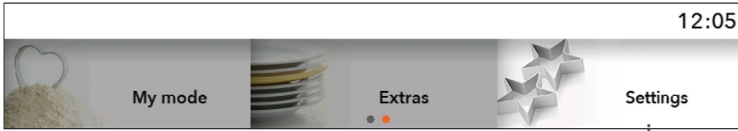
Finish

07:39

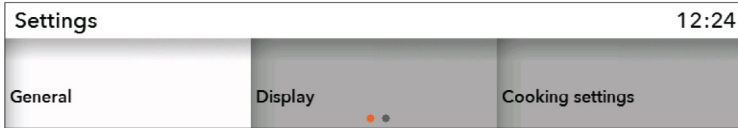


סובבו את הכפתור ותפריט הסיום **Finish** יופיע בצג יחד עם הסמלים.

בחירת הגדרות כלליות



סובבו את הכפתור ובתפריט הראשי בחרו ב- **Settings** .
אשרו את הבחירה.



באמצעות סיבוב הכפתור תוכל לנוע בתפריט. אשרו כל בחירה בלחיצה על הכפתור.

כללי General

שפה Language – בחרו את שפת התפריטים בצג.

זמן Time - יש לכוון את השעה בעת חיבור התנור לרשת החשמל בפעם הראשונה או אם התנור נותק מרשת החשמל לפרק זמן ארוך יותר (יותר משבוע). הגדירו את תצוגת השעון - CLOCK. בשדה הזמן Time ניתן גם לבחור תצוגת שעון דיגיטלית או אנלוגית.

תאריך Date - הגדירו את התאריך בעת חיבור התנור לרשת החשמל בפעם הראשונה או אם המכשיר נותק מכבלי החשמל למשך פרק זמן ארוך יותר (יותר משבוע). הגדירו את היום, החודש והשנה.

צליל Sound - עוצמת הצליל הקולי ניתנת להגדרה רק כאשר לא מופעלת תכונת זמן (רק השעה מוצגת).

עוצמת הצליל Volume - תוכלו לבחור שלוש רמות עוצמה שונות. צליל מגע במקש Sound of key - תוכלו להפעיל או לבטל אותו.
צליל התחלה/הפסקה Sound on start/stop - תוכלו להפעיל או לבטל אותו.

תצוגה Display

בתפריט זה ניתן להגדיר:

בהירות Brightness - תוכלו להגדיר שלוש רמות שונות.

מצב לילה Night mode - קבעו את מסגרת הזמן שתרצו שתצוגת המסך תתעמעם.

מעבר התנור למצב המתנה Appliance to stand-by mode - הצג כבה אוטומטית לאחר שעה אחת.

הגדרות בישול Cooking settings


הגדרות גלי המיקרו שלי
עוצמת ברירת המחדל של התוכנית

מערכת System

מידע על התנור הגדרות ברירת המחדל Factory settings

– Oven light during operation תאורת תנור בעת הפעולה
תאורת התנור מופעלת באופן אוטומטי בעת פתיחת הדלת או הפעלת התנור. כאשר תהליך האפייה מסתיים, התאורה ממשיכה להאיר במשך כדקה. תוכלו להפעיל או לכבות את התאורה באמצעות לחיצה על מקש התאורה.

נעילת בטיחות ילדים

הפעילו אותה בלחיצה ממושכת על מקש הנעילה. הודעת נעילת בטיחות ילדים הופעלה "Child lock on" תופיע בצג. לחצו שוב על המקש כדי לבטל את נעילת בטיחות הילדים.
 אם נעילת בטיחות ילדים מופעלת מבלי שמופעלת פעולת טיימר (רק השעון מופיע בצג), התנור לא יפעל. אם נעילת בטיחות ילדים מופעלת לאחר שהוגדרה פעולת טיימר, התנור יפעל כרגיל; עם זאת לא יהיה ניתן לשנות את ההגדרות. כאשר מופעלת נעילת בטיחות ילדים, לא ניתן לשנות מצבי בישול או פעולות נוספות. תוכלו רק לעצור או לכבות את תהליך הבישול, האפייה או הצלייה. נעילת בטיחות ילדים תישאר פעילה לאחר כיבוי התנור. כדי לבחור מצב בישול חדש, עליכם תחילה לבטל את נעילת בטיחות הילדים.

הגדרת טיימר התזכורת

תוכלו להשתמש בטיימר התזכורת באופן עצמאי ללא תלות בפעולת התנור. הפעילו אותו בלחיצה על מקש טיימר התזכורת. תוכלו להגדיר זמן תזכורת של עד 10 שעות. כשזמן התזכורת, מסתיים יישמע צליל קולי אותו תוכלו להשתיק בלחיצה על מקש כלשהו. לאחר דקה אחת, הצליל הקולי ייפסק באופן אוטומטי.

לאחר הפסקת חשמל או לאחר כיבוי התנור, משוחזרות כל הגדרות המשתמש.



תיאור מצבי הפעולה (מצבי בישול) וטבלאות הבישול

אם לא ניתן למצוא את המזון הרצוי בטבלת הבישול, חפשו מידע על מוצר מזון דומה. המידע המוצג מתייחס לבישול במפלט גובה בודד.

בטבלאות מצוינים טווחי טמפרטורות מומלצים. התחילו עם הגדרת טמפרטורה נמוכה יותר והעלו אותה אם אתם מבחינים שהמזון לא מספיק השחים.

זמני הבישול הם זמנים מוערכים העשויים להשתנות בכפוף לתנאים מסוימים.

חממו מראש את התנור רק אם המתכון שבטבלאות הבישול בחוברת זו דורש זאת. חימום תנור ריק צורך כמות גדולה של אנרגיה. לפיכך, אפיית מספר סוגים של דברי מאפה או מספר פיצות ברצף תחסוך הרבה אנרגיה מכיוון שהתנור כבר חומם מראש.

בעת שימוש בנייר אפייה, וודאו שהיא עמידה בטמפרטורה גבוהה.

בעת בישול נתחי בשר גדולים או כמות גדולה של דברי מאפה, תיווצר כמות גדולה של אדים בתוך התנור, אשר עשויים להתעבות על דלת התנור. זוהי תופעה טבעית שלא תשפיע על פעולת התנור. לאחר סיום תהליך הבישול, נגבו את הדלת ויבשו את זכוכית הדלת.

כבו את התנור כ- 10 דקות לפני סיום תהליך הבישול כדי לחסוך באנרגיה באמצעות שימוש בחום שנאגר.

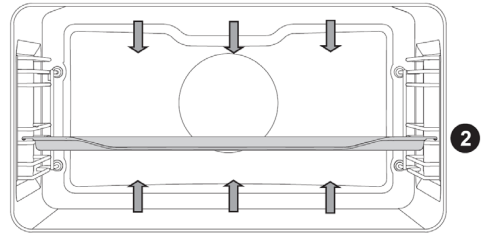
אל תקררו את המזון בתנור הסגור כדי למנוע התעבות (רסיסי טל).

 **סימן *** מציין שיש לחמם מראש את התנור באמצעות שיטת הבישול שנבחרה.



חימום עליון ותחתון

גופי החימום בתחתית ובתקרת חלל התנור מקרינים חום באופן אחיד לתוך החלל הפנימי של התנור.



צליית בשר:

השתמשו בכלים מצופים באמייל, בכלים מזכוכית מחוסמת, חרס, או בסירים או מגשים מברזל יצוק. מגשי נירוסטה אינם מתאימים מכיוון שהם מחזירים בצורה משמעותית את החום. במהלך הצלייה, ספקו מספיק רטיבות כדי למנוע מהבשר להישרף.

הפכו את הבשר בזמן הצלייה. אם תכסו את הצלי, הוא יישאר עסיסי.

זמן בישול (דקות)	טמפרטורה (°C)	מפלס גובה (מהתחתית)	משקל (גר')	סוג המזון
בשר				
120-150	170-190	1	1500	צלי בקר
80-100	180-200	2	1500	רולדה עגל
60-80	180-200	1	1500	סינטה טלה
90-120	180-200	2	1500	שוק צבי
15-30	180-200	2	/	בשר מגולגל
דגים				
40-50	190-210	2	200 גר' / יח'	ציר דגים

אפיית דברי מאפה

השתמשו בתבניות אפייה כהות או במגשים הממוקמים במפלט גובה בודד. שימוש בתבניות אפייה או מגשים בהירים יגרום לכך שההשחמה של דברי המאפה תהיה בהירה יותר ולא אחידה מכיוון שכלים אלו מחזירים את החום. מקמו תמיד את תבניות האפייה על מדף הרשת. אם אתם משתמשים בתבנית האפייה המסופקת, הוציאו את מדף הרשת. זמן הבישול יהיה קצר יותר אם התנור מחומם מראש.

זמן בישול (דקות)	טמפרטורה (°C)	מפלט גובה (מהתחתית)	סוג המזון
			דברי מאפה
10-15	220	2	לחם לבן, 1 ק"ג*
30-40	180-190		
50-60	180-190	2	לחם כוסמת*
50-60	180-190	2	לחם מחיטה מלאה*
50-60	180-190	2	לחם שיפון*
50-60	180-190	2	לחם כוסמין*
40-50	170-190	2	סופלה מתוק
20-30	190-210	2	לחמניות*
50-60	170-180	1	עוגת אגוזי מלך
30-40	160-170	1	עוגת ספוג*
15-25	130-150	2	מקרונים (מרינג)
25-35	190-200	2	לחמניות ירקות
25-35	190-200	2	לחמניות פירות
20-30	200-210	2	מאפים קטנים מבצק שמרים
25-35	190-200	2	פירושקי כרוב*
80-100	130-150	1	עוגת פירות
110-130	80-90	2	עוגיות מרנג
30-40	170-180	2	גלילונים ממולאים בג'לי

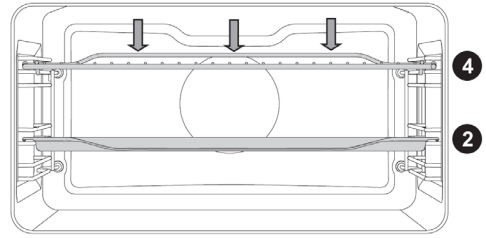
שימוש	עצות
<ul style="list-style-type: none"> • נקבו את החלק העליון של העוגה עם קיסם או שיפוד עץ. אם אין עקבות על הקיסם או השיפוד לאחר שנשלף, העוגה מוכנה. 	<p>האם העוגה עשויה?</p>
<ul style="list-style-type: none"> • בדקו את המתכון. • בפעם הבאה, השתמשו בפחות נוזלים. • שים לב לזמן הערבול בעת שימוש במיקסרים קטנים, בלנדרים וכו'. 	<p>האם העוגה צנחה?</p>
<ul style="list-style-type: none"> • השתמשו בתבנית אפייה או מגש בצבע כהה. • הניחו את תבנית האפייה במפלס גובה אחד נמוך יותר והפעילו את החימום התחתון לקראת סיום של האפייה. 	<p>העוגה בהירה מדי בתחתית?</p>
<ul style="list-style-type: none"> • העלו את הטמפרטורה והאריכו את זמן האפייה. 	<p>עוגה עם מילוי רטוב לחה לא מספיק אפוייה?</p>

אל תכניסו מגש אפייה עמוק למפלס הגובה הראשון.





גריל גדול, גריל קטן



בעת צליית מזון עם הגריל הגדול, יפעלו גוף החימום העליון וגוף חימום הגריל המותקנים בתקרת חלל התנור.

בעת צלייה עם הגריל הקטן, יפעל רק גוף חימום הגריל (רק חלק ממכלול הגריל).
טמפרטורה מרבית מותרת: 240°C

חממו מראש את גוף חימום האינפרא אדום (גריל) למשך חמש דקות. פקחו על תהליך הבישול בקביעות. הבשר עלול להישרף במהירות בשל הטמפרטורה הגבוהה.

צלייה עם גוף חימום הגריל מתאים לבישול פריך ודל שומן של נקניקיות, נתחי בשר ודגים (סטייקים, שניצל, סטייק סלמון או פילה וכו') או לחם קלוי.

בעת צלייה ישירה על מדף הרשת, מרחו אותו בשמן כדי למנוע מהבשר להידבק עליו והכניסו אותו למפלס גובה 4. הכניסו את מגש איסוף הטפטופים למפלס גובה 1 או 2. בעת הצלייה במגש אפייה, וודאו שקיימים מספיק נוזלים במגש כדי למנוע התלקחות אש. הפכו את הבשר במהלך הבישול.

לאחר הצלייה, נקו את התנור, האבזרים, והכלים.

טבלת צלייה - גריל קטן

זמן בישול (דקות)	טמפרטורה (°C)	מפלס גובה (מהתחתית)	משקל (גר')	סוג המזון
בשר				
20-25	240	3	180 גר'/יח'	סטייק בקר, נא
30-35	240	3	280 גר'/יח'	קציצות / צלעות
20-25	240	3	70 גר'/יח'	גריל נקניקיות
דברי מאפה				
5-10	240	3	/	טוסט
5-10	240	3	/	כריך פתוח

טבלת צלייה - גריל גדול

זמן בישול (דקות)	טמפרטורה (°C)	מפלס גובה (מהתחתית)	משקל (גר')	סוג המזון
בשר				
10-15	240	3	180 גר'/יח'	סטייק בקר, נא
15-20	240	3	180 גר'/יח'	סטייק בקר, עשוי היטב
20-25	240	3	280 גר'/יח'	קציצות / צלעות
15-20	240	3	140 גר'/יח'	שניצל עגל
10-20	240	3	70 גר'/יח'	נקניקיות גריל
15-20	240	3	150 גר'/יח'	בשר משומר
דגים				
15-20	240	3	200 גר'/יח'	סטייק סלמון / פילה
דברי מאפה				
1-4	240	3	/	6 פרוסות לחם
2-5	240	3	/	כריכים פתוחים*

שמרו תמיד את דלת התנור סגורה בעת השימוש בגוף חימום הגריל (אינפרא אדום).
גוף חימום הגריל, מדף הרשת, ואביזרי התנור האחרים מתחממים מאוד במהלך הצלייה בגריל. לכן, השתמשו בכפפות מבודדות לתנור ובמלקחי בשר.

שמרו תמיד את דלת התנור סגורה בעת השימוש בגוף חימום הגריל (אינפרא אדום).

גוף חימום הגריל, מדף הרשת, ואביזרי התנור האחרים מתחממים מאוד במהלך הצלייה בגריל. לכן, השתמשו בכפפות מבודדות לתנור ובמלקחי בשר.

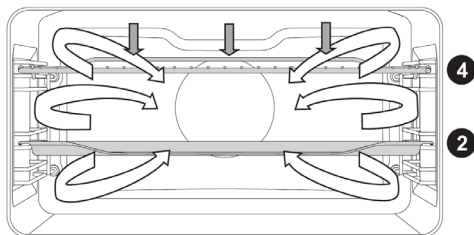




גריל גדול עם מאוורר

במצב פעולה זה, גוף חימום הגריל והמאוורר פועלים בו-זמנית. מצב פעולה זה מתאים לצליית בשר, דגים, וירקות.

(עיינו בתיאורים ועצות לצלייה בגריל הגדול ובגריל הקטן).



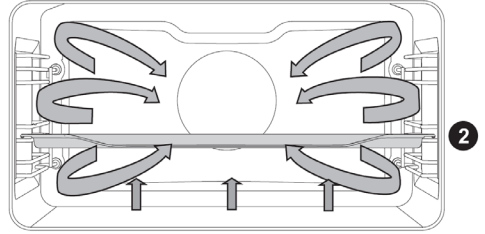
זמן בישול (דקות)	טמפרטורה (°C)	מפלס גובה (מהתחתית)	משקל (גר')	סוג המזון
בשר				
90-110	180-200	1	2000	ברווז
90-120	170-190	1	1500	צלי טלה
100-130	160-180	1	1500	כתף טלה
50-60	190-210	1	700	חצי עוף
60-80	200-220	1	1500	עוף, 1.5 ק"ג
70-90	160-180	1	1500	קציץ בשר
דגים				
20-30	200-220	2	200 גר'/יח'	פורל



אוור חם עם חימום תחתון

במצב פעולה זה, גוף החימום התחתון, גוף החימום העגול ווהמאוורר פועלים בו-זמנית. מתאים לאפיית פיצה, פאי תפוחים ועוגות פירות.

(עיינו בתיאורים ועצות לחימום עליון ותחתון).

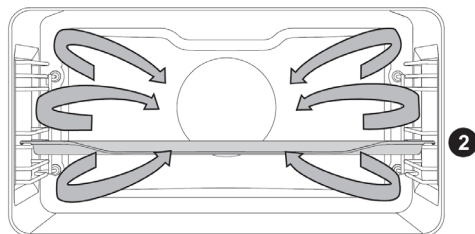


זמן בישול (דקות)	טמפרטורה (°C)	מפלס גובה (מהתחתית)	סוג המזון
			דברי מאפה
60-70	160-170	2	עוגת גבינה, בצק פריך
10-15	220-230	3	פיצה*
50-60	200-210	2	קיש לוריין, בצק פריך
50-60	180-190	2	שטרודל תפוחים, בצק פילו



אוויר חם

במצב פעולה זה, פועלים גוף החימום העגול והמאוורר. מאוורר המותקן בקיר האחורי של חלל התנור מבטיח זרימת אוויר קבועה מסביב לצלי או המאפה.



צליית בשר:

השתמשו בכלים מצופים באמייל, בכלים מזכוכית מחוסמת, חרס, או בסירים או מגשים מברזל יצוק. מגשי נירוסטה אינם מתאימים מכיוון שהם מחזירים בצורה משמעותית את החום.

במהלך הצלייה, הוסיפו מספיק נוזלים כדי למנוע מהבשר להיכרך. הפכו את הבשר בעת הצלייה. הצלי יישאר עסיסי אם תכסו אותו.

זמן בישול (דקות)	טמפרטורה (°C)	מפלס גובה (מהתחתית)	משקל (גר')	סוג המזון
בשר				
90-120	170-190	2	1500	צלי טלה, כולל עור
70-90	180-200	2	1500	עוף, שלם
120-150	170-190	1	2000	ברווז
50-60	190-210	2	1000	חזה עוף
110-130	190-210	1	1500	עוף ממולא

אפיית דברי מאפה

מומלץ חימום מוקדם.

ביסקוויטים ועוגיות ניתן לאפות בתבנית אפייה שטוחה במספר מפלסי גובה בו זמנית (2 ו-3).

שימו לב שזמן האפייה יכול להשתנות בעת אפייה במספר מפלסי גובה בו זמנית. העוגיות בתבנית האפייה העליונה עשויות להיות מוכנות מוקדם יותר מאלו שבתבניות התחתונות.

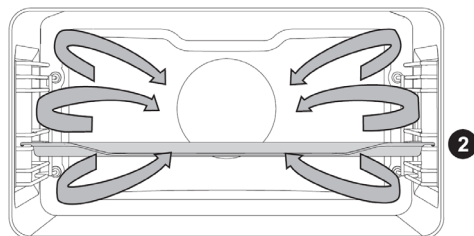
מקמו תמיד את תבניות האפייה על מדף רשת. אם אתם משתמשים בתבנית אפייה המסופקת עם התנור, הוציאו את מדף הרשת. להשחמה אחידה, וודאו שדברי המאפה בעובי זהה.

זמן בישול (דקות)	טמפרטורה (°C)	מפלס גובה (מהתחתית)	סוג המזון
דברי מאפה			
30-40	160-170	1	עוגת ספוג
25-35	170-180	2	עוגת פירורים
30-40	160-170	1	עוגת שזיפים
15-25	170-180	2	גלילי בצק ספוגי*
50-70	170-180	1	עוגת פירות, בצק פריך
35-50	170-180	2	חלה (בצק שמרים קלוע)
50-60	180-190	2	שטרודל תפוחים
15-20	210-220	2	פיצה*
15-25	160-170	2	ביסקוויטים, בצק פריך*
20-30	150-160	2	ביסקוויטים, בצק דחוס*
20-30	150-160	2	עוגיות קטנות*
20-35	180-190	2	עוגיות, מחמץ
20-30	180-190	2	עוגיות, בצק פילו
25-45	190-200	2	עוגיות, מילוי קרם
דברי מאפה - קפואים			
55-70	180-190	2	שטרודל תפוחים וגבינת קוטג'
20-35	190-200	2	פיצה
25-40	210-220	2	תפ"א מטוגנים, מוכנים לתנור
20-35	210-220	2	קציצות, אפיות בתנור

אל תכניסו מגש אפייה עמוק למפלס הגובה הראשון.



במצב פעולה זה, פועלים גוף החימום העגול והמאוורר. המאוורר המותקן בקיר האחורי של חלל התנור מבטיח שהאוויר החם זורם כל הזמן מסביב לצלי או המאפה.



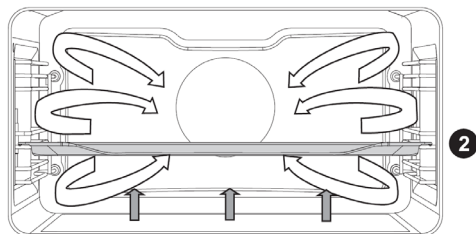
זמן בישול (דקות)	טמפרטורה (°C)	מפלס גובה (מהתחתית)	סוג המזון
בשר			
110-130	200-210	2	צלי טלה, 1 ק"ג
130-150	200-210	2	צלי טלה, 2 ק"ג
100-120	210-220	2	צלי בקר, 1 ק"ג
דגים			
40-50	200-210	3	דג שלם, 200 גר'יח'
25-35	210-220	3	פילה דג, 100 גר'יח'
מאפים			
20-30	180-190	3	עוגיות דחוסות
30-35	190-200	3	עוגות כוס קטנות
15-25	200-210	3	לחמניות מבצק ספוגי
55-65	190-200	2	עוגות פירות, בצק פריך
מתכונים מוקרמים			
40-50	190-200	2	תפוחי אדמה מוקרמים
45-55	200-210	2	לזניה
מוצרים קפואים			
35-45	230-240	3	צ'יפס, 1 ק"ג
30-40	220-230	3	מדליוני עוף, 0.7 ק"ג
30-40	220-230	3	מקלות דגים, 0.6 ק"ג

אל תכניסו מגש אפייה עמוק למפלס הגובה הראשון.





חימום תחתון עם מאוורר



מצב פעולה זה מיועד לאפיית חמץ עם תפיחה מועטת ושימור פירות וירקות. השתמשו במפלס הגובה השני מלמטה ובמגש אפייה שטוח על מנת לאפשר לאוויר החם לזרום על פני הצד העליון של המזון.

שימור מזון

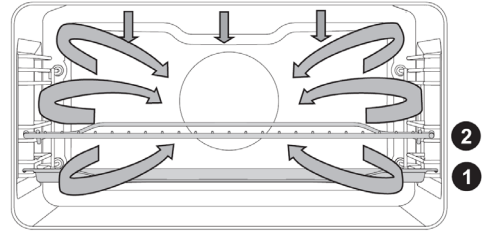
הכינו את המזון המיועד לשימור ואת הצנצנות. השתמשו בצנצנות עם טבעת אטימה מגומי וכיסוי זכוכית. אין להשתמש בצנצנות עם מכסים מוברגים או מתכתיים, או בקופסאות שימורים מתכניות. ודאו שהצנצנות בגודל אחיד, תכולתן זהה, והן אטומות כראוי.

מזגו 1 ליטר מים חמים (בטמפרטורה של כ-70°C) למגש העמוק והניחו במגש 6 צנצנות בנפח של 1 ליטר. הכניסו את המגש למפלס הגובה ה-2 בתנור.

במהלך השימור, פקחו על התקדמות תהליך שימור המזון, ובשלו אותו עד שהנוזל בצנצנות יתחיל לתסוס - כאשר בועות מופיעות בצנצנת הראשונה.

זמן מנוחה בתנור (דקות)	טמפרטורה בתחילת שמירת הרתיחה	זמן בישול (דקות)	טמפרטורה (°C)	מפלס גובה (מהתחתית)	סוג המזון
פירות					
20-30	מצב כבוי	40-60	180	2	תותים (1x6")
20-30	מצב כבוי	40-60	180	2	פירות מגולענים (1x6")
20-30	מצב כבוי	40-60	180	2	מחית פירות (1x6")
ירקות					
20-30	מצב כבוי	40-60	180	2	מלפפונים חמוצים (1x6")
20-30	120°C, 60 דקות	40-60	180	2	שעועית / גזר (1x6")

במצב הצלייה האוטומטי, גוף החימום העליון יפעל בשילוב עם גוף החימום של הגריל וגוף החימום העגול. אפשרות זו משמשת לצלייה של כל סוגי הבשר.



בעת צלייה ישירה על הרשת, מרחו קלות את מדף הרשת בשמן על מנת למנוע מהבשר להידבק, והניחו את מדף הרשת במפלס גובה ה- 3. הכניסו מגש לקליטת הטפטופים במפלס הגובה ה- 2 או ה- 3. בעת צליית בשר בתבנית אפייה, הכניסו את התבנית למפלס הגובה ה- 2. הגדירו את שיטת הבישול והטמפרטורה, ואת הטמפרטורה הסופית של התבשיל.

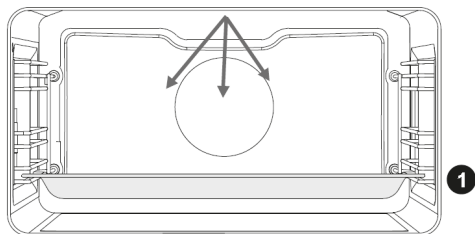
סוג המזון	משקל (גר')	מפלס גובה (מהתחתית)	טמפרטורה (°C)	זמן בישול (דקות)	טמפרטורת הליבה
בשר					
פילה בקר	1000	2	170-190	60-80	55-75*
עוף שלם	1500	2	180-200	65-85	85-90
תרנגול הודו	4000	2	170-190	150-180	85-90
קציצת בקר	1000	2	170-190	50-65	80-85
עגל	1000	2	170-190	70-90	75-85
טלה	1000	2	180-200	50-70	75-85
בשר צבי	1000	2	180-200	60-90	75-85
דג שלם	1000	2	170-190	40-50	75-85
כרעיים עוף	1000	2	190-210	45-55	85-90

*נא = 55-60°C; בינוני = 65-70°C; עשוי היטב = 70-75°C



גלי מיקרו

גלי מיקרו מיועדים לבישול והפשרת מזון.
דרגות הספק: 90, 180, 360, 600, 750, 1000W.



הניחו את מגש האפייה מזכוכית במפלס גובה 1.

הפשרה

זמן הפשרה (דקות)	דרגת הספק (W)	משקל (גר')	סוג המזון
בשר			
35-45	90	500	בשר טחון**
20-30	90	500	חתיכות בשר**
20-30	90	500	סטייקים**
70-80	90	1000	נתחי בשר שלמים**
25-35	90	500	חלקי עוף**
15-20	90	200	דג שלם**
דברי מאפה			
20-25	90	1000	לחם**
10-15	90	500	לחמניות**
15-25	90	500	עוגת אגוזים**
15-25	90	500	עוגת פירות**
פירות וירקות			
15-25	90	500	פירות
20-30	90	500	ירקות

** הפכו במחצית זמן הבישול.

הפרידו חתיכות בודדות. לאחר סיום תהליך הבישול, השאירו את המזון בטמפרטורת החדר למשך 10 עד 20 דקות כדי לאפשר לחום להתפזר בצורה אחידה בתוך המזון.

חימום מחדש

זמן הפשרה (דקות)	דרגת הספק (W)	משקל (גר')	סוג המזון
מוצרי מזון			
3-5	600	300 ג'	סטייקים
3-5	600	200 ג'	דג שלם
3-5	600	500 ג'	ירקות מעורבבים**
3-5	600	500 ג'	תובפות*
2-4	600	500 ג'	רטבים*
2-4	750	5 dl	מרקים/תבשילים*
2-4	600	500 ג'	פיצה
2-4	600	500 ג'	מדליוני עוף
2-4	600	/	כריכים פתוחים
2-4	1000	90 ג'	פופקורן
2-4	600	100 ג'	המסת שוקולד
2-4	180	250 ג'	ריכוך חמאה
3-4	360	200 מל'	בקבוק האכלה לתינוקות
2-3	180	400 מל'	מזון לתינוקות
משקאות			
1-2	1000	200 מל'	מים
1-2	1000	200 מל'	קפה
1-2	1000	200 מל'	יין חם
1-2	1000	200 מל'	חלב

*ערבבו מספר פעמים בעת תהליך החימום מחדש.

בישול

זמן בישול (דקות)	דרגת הספק (W)	משקל (גר')	סוג המזון
בשר			
20-30	600	1000	כרעיים עוף**
15-25	600	1000	כנפי עוף**
15-25	1000	500	עוף מוקפץ ברוטב*
45-60	600	1500	עוף (שלם)**
10-20	1000	500	סטייקים**
25-35	600	700	קציץ בשר
10-20	1000	1000	קציצות בשר*
15-20	600	200	דג**
קינחים			
12-17	360	6 כוסות	סופלה שוקולד
15-20	750	מגש אפייה מזכוכית	סופלה גבינה
12-17	750	מגש אפייה מזכוכית	מחית פירות
23-28	360	מגש אפייה מזכוכית	חביצה מוקרמת

זמן בישול (דקות)	דרגת הספק (W)	תוספת מים	משקל (גר')	סוג המזון
13-18	1000	1 כף למרק/100 ג'	500	תפוחי אדמה
13-18	600	1 כף למרק/100 ג'	500	חצילים
10-15	360	1 כף למרק/100 ג'	500	קישואים
10-15	1000	1 כף למרק/100 ג'	500	גזר
5-10	1000	1 כף למרק/100 ג'	200	בצל
10-15	750	1 כף למרק/100 ג'	500	שעועית ירוקה
10-15	750	1 כף למרק/100 ג'	1000	ברוקולי
8-13	1000	1 כף למרק/100 ג'	500	פלפלים
18-23	750	1 כף למרק/100 ג'	1000	כרובית
10-15	1000	1 כף למרק/100 ג'	200	כרישה
10-15	1000	1 כף למרק/100 ג'	500	כרוב ניצנים
10-15	1000	1 כף למרק/100 ג'	500	פטריות / שמפיניון
5-10	750	1 כף למרק/100 ג'	500	אספרגוס
25-30	750	1 כף למרק/100 ג'	500	אפונה
15-20	750	1 כף למרק/100 ג'	500	כרוב

זמן בישול (דקות)	דרגת הספק (W)	תוספת מים	משקל (גר')	סוג המזון
תוספות				
15-20	750	יחס מזון לנוזל 2:1	200	אורז
10-15	750	יחס מזון לנוזל 2:1	200	פסטה
10-15	1000	יחס מזון לנוזל 2:1	200	פסטה מחיטה מלאה
5-10	1000	יחס מזון לנוזל 2:1	500	שיבולת שועל
25-30	750	יחס מזון לנוזל 2:1	200	אורז חום
20-25	750	יחס מזון לנוזל 2:1	500	ריזוטו
3-8	1000	יחס מזון לנוזל 2:1	250	קוסקוס
5-10	1000	יחס מזון לנוזל 3:1	250	פולנטה
10-15	1000	יחס מזון לנוזל 3:1	250	דוחן

זמן בישול (דקות)	דרגת הספק (W)	משקל (גר')	סוג המזון
מוצרים קפואים			
35-45	600	700	קציץ בשר
55-65	600	1500	עוף – שלם**
10-15	750	500	מדליוני עוף**
10-20	750	500	ירקות מעורבים*
10-15	600	200	דגים

* ערבבו מספר פעמים בעת תהליך החימום מחדש.
 ** הפכו במחצית זמן הבישול.

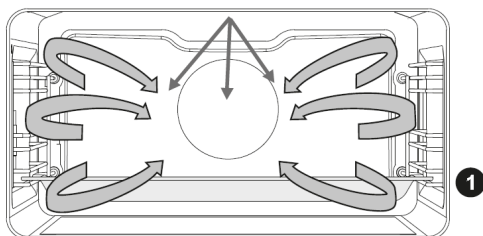


אוור חם וגלי מיקרו

במצב פעולה זה, המזון מתבשל בשילוב של גלי מיקרו וגריל.

דרגות הספק: 90, 180, 360, 600W.

הניחו את מגש האפייה מזכוכית במפלס גובה 1.



זמן בישול (דקות)	טמפרטורה (°C)	דרגת הספק (W)	משקל (גר')	סוג המזון
35-45	200-220	360	1000	עוף
25-35	190-200	360	חצי	עוף
20-30	190-200	600	1000	עוף - ירכיים
45-60	190-200	360	1500	ברוזה
15-20	190-200	600	500	עוף - כנפיים

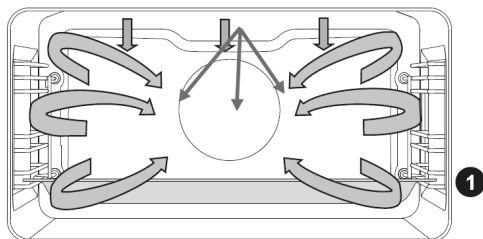


גריל עם מאורר + גלי מיקרו

מצב פעולה זה משלב גלי מיקרו וגריל עם מאורר כדי לחתוך את זמן הבישול.

דרגות הספק: 90, 180, 360, 600W.

הניחו את מגש האפייה במפלס גובה 1.



זמן בישול (דקות)	טמפרטורה (°C)	דרגת הספק (W)	משקל (גר')	סוג המזון
בשר				
70-90	180-190	360	1500	צלי עגל
50-60	180-190	360	1500	טלה - צלעות
40-50	180-190	360	1000	קציץ בשר
25-35	180-200	360	500	עוף - חזה
25-35	200-210	360	1000	חזה ברווז
60-80	180-190	600	1500	בשר בקר צלוי
45-60	200-210	360	1500	עוף, שלם
35-45	200-210	360	1500	עוף, חצי
35-45	200-210	360	1000	כרעיים עוף
דברי מאפה				
15-20	180-200	600	/	שטרודל - מתוק
ירקות				
15-20	180-200	600	/	קנלוני
25-35	180-200	750	/	לחמניות כרוב אוקראיניות
25-35	180-200	600	800	תפוחי אדמה מוקרם

בעת השימוש בגלי מיקרו, אל תשתמשו בכלים או אביזרים מתכתיים.
אל תחממו מראש את התנור.



מידת העשייה של בשר

טמפרטורת הליבה (°C)	סוג הבשר
	בקר
40-45	גולמי
55-60	נא
65-70	בינוני
75-80	עשוי היטב
	עגל
75-85	עשוי היטב
	טלה
79	עשוי היטב
	כבש
45	גולמי
55-60	נא
65-70	בינוני
80	עשוי היטב
	בשר תיש
70	בינוני
82	עשוי היטב
	עוף
82	עשוי היטב
	דג
65-70	עשוי היטב

לפני תחילת ניקוי התנור, נתקו אותו מרשת החשמל והמתינו עד שיתקרר.
אל תאפשרו לילדים לנקות את התנור או לבצע פעולות תחזוקה ללא השגחה ראויה.



משטחי אלומיניום

נקו את משטחי האלומיניום עם תכשירי ניקוי נוזליים שאינם שוחקים ומיועדים למשטחים כאלה. טפטפו תכשיר ניקוי על מטלית לחה ונקו את המשטח. לאחר מכן, שטפו את המשטח במים. אל תמרחו את תכשיר הניקוי ישירות על גימור האלומיניום.
אל תשתמשו בתכשירי ניקוי שוחקים או בספוגים.
הערה: מנעו מגע של המשטחים עם תרסיסי ניקוי לתנורים העלולים לגרום נזק בלתי הפיך לגימור ולמראה המשטחים.

חזית תנור מנירוסטה

(בהתאם לדגם)

נקו את משטחי החזית באמצעות תכשיר ניקוי עדין (מי סבון) וספוג רך שאינו שוחק. אל תשתמשו בתכשירי ניקוי שוחקים או בתכשירים המכילים ממסים העלולים לגרום נזק בלתי הפיך לגימור חזית התנור.

משטחים מצופים לכה וחלקי פלסטיק

(בהתאם לדגם)

אל תנקו את הכפתורים והלחצנים, ידית הדלת, מדבקות, ולוחית הנתונים עם חומרי ניקוי חריפים או בתכשירי ניקוי שוחקים, חומרי ניקוי על בסיס אלכוהול, או אלכוהול. הסירו מייד כתמים כלשהם בעזרת מטלית רכה ומעט מים, כדי למנוע נזק למשטחים. תוכלו גם להשתמש בתכשירים וחומרי ניקוי ייעודיים המיועדים למשטחים אלו. פעלו בהתאם להנחיות היצרנים שעל גבי האריזות.

☀️ מנעו מגע של משטחים המצופים באלומיניום עם תרסיסי ניקוי לתנורים העלולים לגרום נזק בלתי הפיך לגימור ולמראה המשטחים.

דלת התנור

דלת התנור מחוברת לגוף התנור ואין להסירה. כמו כן, אל תנסו לפרק את הדלת או לנקב אותה.

ניקוי רגיל של התנור

תוכלו להשתמש בתהליך הניקוי הרגיל כדי לנקות לכלוך עיקש בתנור (באמצעות תכשירי ניקוי או תרסיס לניקוי תנורים). לאחר תהליך ניקוי כזה, עליכם לשטוף ביסודיות את שאריות תכשירי הניקוי.

נקו את התנור ואת האביזרים לאחר כל שימוש כדי למנוע מהלכלוך להישרף לתוך פני השטח. הדרך הקלה ביותר להסרת שומן היא באמצעות תמיסת מים חמים ונוזל ניקוי מתאים, כאשר התנור עדיין חם.

לניקוי לכלוך עיקש וזיהומים, השתמשו בתכשירי ניקוי רגילים לתנורים. שטפו את התנור ביסודיות עם מים נקיים כדי להסיר את כל שאריות תכשירי הניקוי. לעולם אל תשתמשו בתכשירי ניקוי שוחקים, חומרי ניקוי חריפים, ספוגי קרצוף מחוספסים, מסירי כתמים וחלודה וכו'.

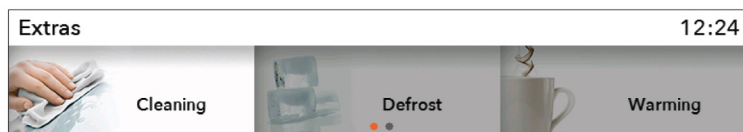
נקו את האביזרים (תבניות אפייה ומגשים, מדפי רשת וכו') עם תמיסת מים חמים ונוזל ניקוי מתאים.

התנור, החלל הפנימי של התנור ומגשי האפייה מצופים בציפויי אמייל מיוחד לפני שטח חלקים ועמידים. ציפוי מיוחד זה הופך את פעולות הניקוי בטמפרטורת החדר לקלות יותר.

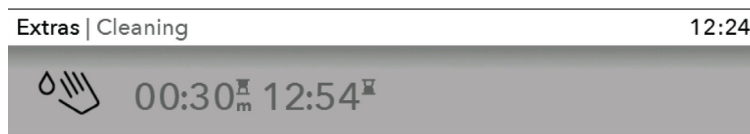
תוכנית הניקוי הלח Aqua Clean

לפני הפעלת תוכנית הניקוי, הסירו את כל שאריות המזון והלכלוך הגדולות מהחלל הפנימי של התנור.

מזגו 0.6 ליטר מים למגש האפייה העמוק ומקמו אותו במפלס הגובה השני. בחרו את תוכנית ניקוי התנור.



בתפריט הראשי, בחר באפשרויות נוספות Extras ובניקוי **Cleaning**. אשרו בלחיצה על הכפתור.



לחצו על מקש ההתחלה.

כאשר הושלמה תוכנית הניקוי, המתינו עד שהתנור יתקרר במידה מספקת, כך שתוכלו לנגב בבטחה את החלל הפנימי של התנור. 30 דקות לאחר סיום תוכנית הניקוי, שאריות מזון שעל קירות האמייל של התנור יתרככו, ותוכלו להסירן בקלות עם מטלית לחה.

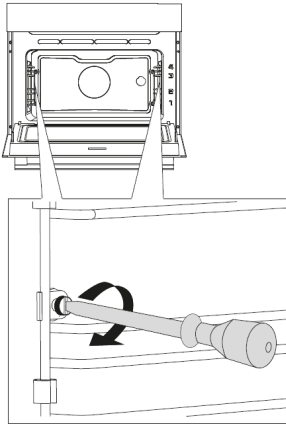
אם תהליך הניקוי לא הצליח (במקרה של לכלוך עיקש במיוחד), חזרו על תהליך הניקוי.

השתמשו בפעולת הניקוי הלח Aqua Clean כאשר התנור התקרר לחלוטין.

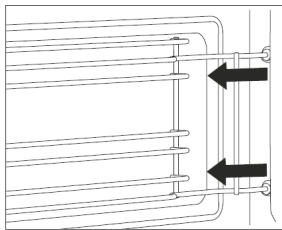


הסרה וניקוי של מובילי המסילות

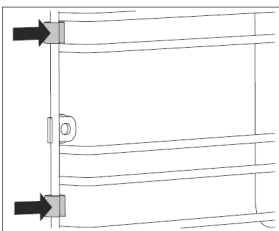
השתמשו אך ורק בתכשירי ניקוי רגילים כדי לנקות את מובילי המסילות.



1 השתמשו במברג והסירו את הבורג.



2 הוציאו את מובילי המסילות מתוך החורים שבקיר האחורי.



היזהרו לא לאבד את שומרי המרווח שבמובילי המסילות. לאחר הניקוי, הרכיבו את שומרי המרווח; אחרת, עלולות להופיע ניצוצות.

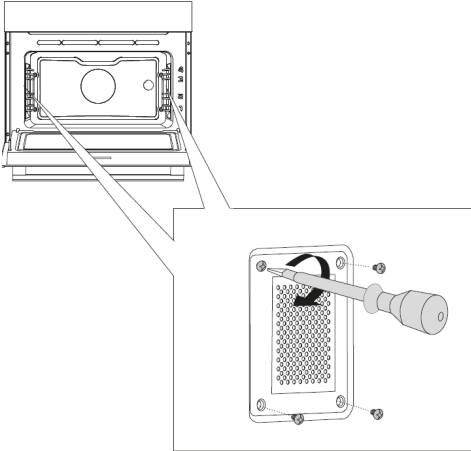
לאחר הניקוי, השתמשו במברג והדקו מחדש את הברגים שבמובילי המסילות. בעת הרכבת מובילי המסילות, וודאו שהרכבתם אותם באותו הצד שהם היו מותקנים לפני ההסרה.



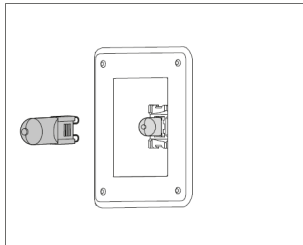
החלפת נורת התאורה


הנורה מתכלה ולכן אינה מכוסה במסגרת האחוריות. לפני החלפת הנורה, הוציאו את המגשים, מדפי הרשת, ומובילי המסילות.

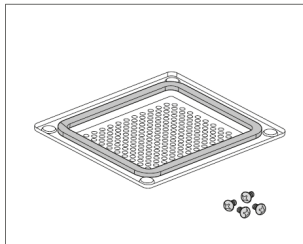
השתמש במברג פיליפס.
(נתוני נורת ההלוגן: G9, 230 V, 25 W)




1 שחררו את ארבעת הברגים שבכיסוי. הסירו את הכיסוי ואת הזכוכית.



2 הסירו את נורת ההלוגן והחליפו אותה בנורה חדשה זהה.  השתמשו במטלית כדי למנוע נזק לנורה.



 קיים אטם על הכיסוי שאין להסיר. אל תאפשרו לאטם להתנתק מהכיסוי. את האטם יש להתאים כראוי על דופן חלל התנור.

השתמשו במברג והדקו בחוזקה את הברגים שעל הכיסוי; אחרת, עלולות להופיע ניצוצות.



טבלת איתור תקלות

הגורם	תקלה/בעיה
נתקו התנור מרשת החשמל למשך מספר דקות (הורידו את הנתיך שבלוח החשמל הדירתי); לאחר מכן, חבר מחדש את התנור והפעילו אותו.	המקשים לא מגיבים; התצוגה קפואה.
פנו למוקד השרות (עיינו ברשימה שבסוף החוברת).	הנתיך הראשי בלוח החשמל הדירתי יורד לעתים קרובות.
תהליך החלפת נורת התאורה מתואר בפרק "ניקוי ותחזוקה".	תאורת התנור לא עובדת.
האם בחרתם את מצב הפעולה ואת הטמפרטורה הנכונים? האם דלת התנור סגורה?	המאפה לא אפוי כראוי.
קיימת תקלה בפעולת הבקרה האלקטרונית. נתקו את התנור מרשת החשמל למשך מספר דקות. לאחר מכן, חברו אותו שוב לרשת החשמל וכוונו את השעון. אם קוד השגיאה עדיין מופיע, פנו למוקד השרות (עיינו ברשימה שבכריכה האחורית של החוברת).	קוד שגיאה מופיע בצג: ERRXX ... * XX מציין את מספר/קוד התקלה.
ודאו שכיסוי נורת התאורה מהודק ושומרי המרווחים מותקנים במובילי המסילות. ודאו שמובילי המסילות ממוקמים כראוי בתוך התנור.	ניצוצות מופיעים בתנור.

אם הבעיות נמשכות למרות ביצוע הבדיקות המתוארות לעיל, פנו למוקד השרות (עיינו ברשימה שבכריכה האחורית של החוברת). היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לבעיות או תקלות הנגרמות כתוצאה מהתקנה שגויה או טיפול שנעשה על יד אדם לא מורשה.

לפני התיקון, נתקו את התנור מרשת החשמל (באמצעות הורדת הנתיך בלוח החשמל הדירתי או הוצאת תקע חשמל מהשקע בקיר).



חומרי האריזה עשויים מחומרים ידידותיים לסביבה שניתן למחזר. לכן, סלקו אותם לנקודת הפינוי בהתאם לתקנות המשרד להגנת הסביבה. לשם כך, חומרי האריזה מסומנים בהתאם.



הסימן שעל המוצר או על אריזתו, מציין כי אין להתייחס להם כפסולת ביתית רגילה. את המוצר הישן יש לפנות למרכז איסוף מורשה למכשירי חשמל ואלקטרוניקה ישנים.

השלכה נכונה של המוצר תסייע למנוע השפעות שליליות על הסביבה ועל בריאותם של אנשים העלולות להתרחש במקרה של סילוק שגוי של המוצר. לקבלת מידע מפורט לגבי הפירוק והעיבוד של המוצר, אנא צרו קשר עם הרשות המקומית במקום מגוריכם או הגורם הרלוונטי האחראי על ניהול פסולת, שירות לפינוי מוצרי חשמל ואלקטרוניקה, או החנות שבה רכשתם את המוצר.

אנו שומרים לעצמנו את הזכות לביצוע שינויים ותיקון שגיאות בהוראות השימוש.

לקוח נכבד!

תודה שרכשת אחד ממגוון מוצרי גורנייה, אנו בטוחים כי תהנה מאיכות המוצר והשימוש בו.

נשמח לסייע בכל עצה ומידע במסגרת שעות פעילות שירות הלקוחות והמעבדה. לבירור כתובות ושעות פעילות של מעבדות שירות ניתן לפנות בטלפון: *6683

סינודן בע"מ מקבוצת ח.י.
התע"ש 14 כפר סבא
טל': *6683

