



BOSCH

רשותו
המכשור החדש
שלכם ב- h
וthono מהטבות:
bosch-home.co.il



מיקרוגל

CMA485GS0

CMA485GB0

CMA585GS0B

CMA585GS0

מדריך למשתמש והוראות התקינה

[he]

לקוחות נכבדים,

הננו מברכים אתכם עם הצלחה רוכשי מכשירי חשמל של חברת **BOSCH**.
הראות הפעלה והתקינה אלה נועד להסביר ולהנחות כיצד מפעילים מכשיר זה לקבלת התוצאות הטובות ביותר.
אנו משוכנים כי רכשתם מוצר מהימן ומוסלם, ומקוויים שהוא יפעל לשבעות רצונם.
שימוש לב: הקפידו לקבל תעודת אחריות מקורית של **H/S/B**.

הערה!

חברת זו מתורגמת מלוודית, והוא מתאימה למספר רב של דגמים שלא בהכרח משוקים בארץ.

כל הזכויות שמורות ל- **BSH Home Appliances Group**.

התוכן שבמסמך זה הוא הקניין הרוחני הבלעדי של **BSH**.
BSH שומרת את הזכות הבלעדית לתוכנו, במיוחד במקורה של תקנות פטנטים, פטנטים שימושיים, פטנט עינובי ומוגדים. כל שכפול של מסמך זה וכל העברתו של תוכנו, בכל דרך, הינם אסורים. **BSH** תפעל בהתאם נגד כל הפרה של זכויותיה.

תורן העניינים

- יש להשתמש במכשיר רק:
 - להכנת ארוחות ומשקאות.
 - לשימוש במקitchen הבית ולশימושים דומים, כמו למשל: במטבחים עובדיים בחנויות, במשרדים ובתחום עסק אחרים; במכשירים קלאיים; על ידי לקוחות בבתי מלון ובמתקנים מוגרים; על ידי פנסיונים לאירועים כגון צימרים.
 - עד לגובה של 4000 מ' לכל היותר מעל פני הים.
- מכשיר זה תואם לתקנים CISPR 11 EN 55011 ו-2 CISPR 2 מוצר מסווג קבוצה 2, דירוג B. מוצר מסווג קבוצה 2 משמעותו שגלי המיקרו מיוצרים למטרת חיים מזון. דירוג B משמעותו שימוש המכשיר מתאים למכשירים פרטיים.
- 1.3 הגבלה על קבוצת משתמשים**
- מותר לילדים בגילאי 8 ומעלה ולמבוגרים בעלי יכולות פיזיות, חשיות או מנטליות נמוכות או ללא נסיכון ואו ידע מתאימים, להשתמש במכשיר זה, בתנאי שהם יהיו תחת פיקוח או שהם יתודרכו בשימוש המכשיר באופן בטיחותי ויבנו את הסכנות הכרוכות בהפעלתו.
- אין לאפשר לילדים לשחק במכשיר.
- אין לאפשר לילדים לנוקות את המכשיר או לבצע תחזוקת משתמש, אלא אם כן הם בני 15 שנים לפחות ונמצאים תחת השגחה.
- יש להרחיק ילדים בני פחות מ-8 שנים מהמכשיר ומכל החשמל.
- 1.4 שימוש בטוח**
- ⚠️ אזהרה – סכנת שריפה!**
- חפצים דליקים המאוחסנים בתוך תא הבישול עלולים להתלקח.
- ◀︎ לעומתם אין לאחסן חפצים דליקים בתוך תא הבישול.
 - ◀︎ אם נפלט עשן, יש להפסיק את פעולת המכשיר או לנתק את התקע מהחשמל ולהשאיר את הדלת סגורה, כדי להחניק היוזחות להבות כלשהן.
 - ◀︎ שאריות מזון, נתז שמן ומייצי בשר עלולים להתלקח.
 - ◀︎ לפני השימוש במכשיר, הסירו את שאריות המזון הקשות ביוטר מטה התנור, גופי החימום והאביזרים.
 - ◀︎ כשפותחים את דלת המכשיר, נפלט זרם אויר. ניר אפייה עלול לגעת בגופי החימום ולהתלקח.
 - ◀︎ בעת החימום המקדים ובמשך הבישול אין להניח אף פעם על האביזרים ניר אפייה שאינו מוצמד.
 - ◀︎ תמיד יש לחזור את ניר האפייה בהתאם לצורך ולהניח עליו צלה או תבנית אפייה.
 - ◀︎ חימום יתר של המכשיר עלול לגרום שריפה. אם המכשיר מותקן לאחרורי דלת ארון או דלת דקורטיבית, יצטבר חום רב ברהיט כאשר הדלת הדקורטיבית או דלת הארון סגורה.
 - ◀︎ יש להפעיל את המכשיר רק כאשר הדלת הדקורטיבית או דלת הארון פתוחה.

מדריך למשתמש

1	בטיחות.....	3
2	מניעת נזקי רכוש.....	6
3	שמירה על הסביבה וחיסכון באנרגיה.....	6
4	הכרת המכשיר.....	7
5	אבייזרים.....	10
6	פני הפעלה הראשונה.....	11
7	הפעלה בסיסית.....	11
8	מיירוגל.....	12
9	תוכניות אוטומטיות.....	14
10	אפשרויות קביעת זמן.....	16
11	נעילת בטיחות בפני ילדים.....	17
12	הגדרות בסיסיות.....	17
13	ניירות ותחזקה.....	18
14	פטרון בעיות.....	19
15	השלכה לאשפה.....	21
16	כיצד זה עובד.....	21
17	שירות לקוחות.....	32
18	הוראות התקנה.....	32
18.2	התקנה בטוחה.....	33

1 בטיחות

שימוש לב הוראות הבטיחות להלן.

1.1 הנחיות כלליות

- ◀︎ קראו בקפידה את הוראות הפעלה.
- ◀︎ שמרו על הוראות הפעלה וכן על מסמכי המוצר במקומות בטוח לעין עתידי או עברו בעליים הבאים.
- ◀︎ אל תחברו את המכשיר אם התגלו נזקי הובלה.

1.2 ייעוד השימוש

- איש מקצוע מושחה בלבד רשאי להתקין מכשירי חשמל חסרי נתיקים. נזק שייגרם למכשיר עקב חיבור שגוי אינו מכוסה במסגרת האחריות.
- שימוש בטוח במכשיר מחייב התקינה נכונה על פי הוראות הבטיחות. המתקן אחראי לוודא שהמכשיר עובד בצורה מושלמת במקום התקנתו.

- בידוד פגום של הכבול החשמלי מהווע סכנה.
- אין להביא את הכבול החשמלי ב מגע עם חלקי מכשיר חיים או מוקרות חום.
- אין להביא את הכבול החשמלי ב מגע עם חודים או קצחות חדים.
- אין לקפוף את הכבול החשמלי, למעורר או לשנות אותו.
- חדרת לחות עלולה לגרום להתחשלאות.
- אין להשתמש במכשירי ניקוי באדים או בלוח גביה לניקוי המכשיר.
- אם המכשיר או כבל החשמל פגומים, הדבר מסוכן.
- לעומתם אין להפעיל מכשיר פגום.
- אין להפעיל מכשיר בעל פני שטח סדוקים או שבורים.
- אין למשוך את כבל החשמל כדי לנתק את המכשיר.
- נתקו תמיד את המכשיר מהתאם.
- אם המכשיר או כבל החשמל או כבו את הנטייר בתיבת מיידי את כבל החשמל או כבו את הנטייר בתיבת הנטיים.
- צרו קשר עם שירות הלקוחות. –עמוד 32

⚠️ אזהרה – סכנות חנק!

- ילדים עשויים להניח חומרו אריזה מעלה ראשיהם או לעטוף את עצם בהם ולהיחנק.
- הרחיקו את חומרו האריזה מילדיים.
- אין לאפשר לילדים לשחק עם חומרו האריזה.
- ילדים עשויים לשאוף או לבלו עלקים קטנים ולהיחנק.
- יש להרחיק עלקים קטנים מילדיים.
- אין להתיר לילדים לשחק בחלקים קטנים.

1.5 מיקרוגל

קרוואו בעיון את הוראות הבטיחות החשובות ושמרו אותן לשימוש עתידי

⚠️ אזהרה – סכנה שריפה!

- אין להשתמש במכשיר אלא למטרות שלחן ייעוד.
- שימוש החורג מכך הוא מסוכן ועלול לגרום נזק.
- לדוגמה, נעלים בית וכריות חיים עלולות להתפרק,
- אפילו מספר שעות לאחר החימום.
- אין ליביש מזון או בגדים בעזרת המכשיר.
- אין ללחם נעלים בית, כריות חיים, ספוגים, מטליות ניקוי לחות או עצמים דומים בעזרת המכשיר.
- יש להשתמש במכשיר רק לצורך הכנת מזון ומשקאות.

⚠️ אזהרה – סכנה כוריות!

- המכשיר וחלקו הקיימים מתמחמים במהלך השימוש.
- יש להימנע מגע בגופי החימום.
- יש להרחק מכשיר ילדים צעירים מתחת לגיל 8 שנים.
- אביזרים וכיילו בשול מתחממים מאוד.
- יש להשתמש תמיד בכפפות מטבח כדי להוציא את האביזרים או את כל הbijeshol מהתא הבישול התונר.
- כדי אלכוהול עלולים להתפרק בתא הבישול החם.
- בהכנות המאכלים יש להשתמש בכמות קטנות בלבד של משקאות בעלי תכולת אלכוהול גבוהה.
- פתחו בזיהירות את דלת המכשיר.

⚠️ אזהרה – סכנה צריבה!

החלקיים הקיימים של התונר מתחממים במהלך הפעלתו.

- אין לגעת בחלקים החמים הללו.
- שמרו על ילדים במרחק בטוח מהמכשיר.
- ילדים להוותים עלולים להיפלט החוצה בעת פתיחת דלת המכשיר. בנסיבות מסוימות לא רואים את האדים.
- פתחו בזיהירות את דלת המכשיר.
- יש להרחק ילדים מהמכשיר.
- אם יש מים בתא התונר כאשר הוא חם, עלולים להיווצר אדים חמימים.
- לעומתם אין לשפוך מים לתוך תא התונר כאשר הוא חם.

⚠️ אזהרה – סכנה פצעה!

דלת הזכוכית של המכשיר עלולה להתרנפץ, אם היא שרוטה.

- אין להשתמש בחומר ניקוי חריף ושוחק או במגרדת מתכת דקה לניקוי זכוכית דלת המכשיר, כי אלה עלולים לשROT את פני השטח.
- הציריים בדלת המכשיר שלכם זזים כאשר הדלת נפתחת ונסגרת, ועשויים Lagerom לכך שהאצבעות שלכם ייתפסו.
- הרחיקו את ידיכם מהציריים.

⚠️ אזהרה – סכנה התחשלאות!

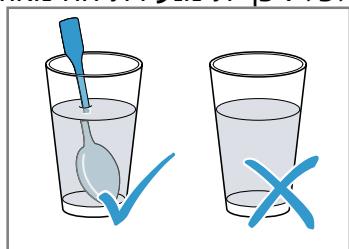
- תיקוניים שבוצעו באופן לאquiet מהואים סכנה.
- יש לאפשר אך ורך לטכנאים מיומנים לבצע תיקונים במכשיר.
- השתמשו אך ורך בחALKI חילוף מקוריים בעת תיקון המכשיר.
- אם קיבל החשמל של מכשיר זה פגום, הוא יכול לעמידי היצמן, שירות הלקוחות של היצמן או איש בעל הסמכה דומה כדי למנוע סייכון.

אין להשתמש במכשיר אלא למטרות שלחן ייעוד. שימוש החורג מכך הוא מסוכן. הסיבה היא שלדגמה, נעלי בית, כריות חיים, ספוגים, מטליות ניקוי לחות ופריטים אחרים חמימים יתר על המידה עלולים לגרום לכויות לעור.

- ◀ אין ליבש מזון או בגדים בעזרת המכשיר.
- ◀ אין לחם נעלי בית, כריות חיים, ספוגים, מטליות ניקוי לחות או עצמים דומים בעזרת המכשיר.
- ◀ יש להשתמש במכשיר רק לצורך הכנת מזון ומשקאות.

⚠️ אזהרה – סכנת צריבה!

בעת חיים ונחלים תיתכן רתיחה מאוחרת. ככלומר, הנזול מגיע לטמפרטורת רתיחה, בלי שתעלינה בוועת האדים האופייניות. לכן, יש להזהר גם אם הכלי רועד רק מעט. הנזול החם עלול לרתוחה בפתאומיות ולהתיז.
◀ כאשר מחמים יש להקפיד להכניס תמיד כפית לכלי. כך תימנע רתיחה מאוחרת.



⚠️ אזהרה – סכנת פציעה!

כלי בישול לא מתאים לשוי להיסדק. כלי בישול מפורצלן או מקרמיקה עשוי להכיל חוריים זעירים בידיות ובמכסה. חריריהם אלה מסתירים חלל תחתיהם. אם לחות חודרת לחלל זהה, היא עשויה לגרום לכלי הבישול להיסדק.

- ◀ השתמשו רק בכלי בישול הבטווח לשימוש במיקרוגל.
- ◀ כלים ומיכלים ממתכת או כלים עם עיטורי מתכת עלולים לגרום להיווצרות ניצוצות בעת פעולה במצב מיקרוגל בלבד. המכשיר יינזק.
- ◀ בעת הפעלה במצב מיקרוגל בלבד אין להשתמש בכלי מתכת.
- ◀ יש להשתמש אך ורק בכלים המתאימים למיקרוגל או להשתמש במיקרוגל בשילוב עם סוג חיים.

⚠️ אזהרה – סכנת התחלמות!

זהו מכשיר הפועל במתה גבוהה.
◀ לעולם אין להסיר את מעטפת המכשיר.

- ◀ מוצרי מזון, אריזותיהם ומכליהם עלולים להתקלח.
- ◀ לעולם אין לחם מוצרי מזון באrizות שומרות חום.
- ◀ לעולם אין להסיג ללא השגחה מוצרי מזון במיכלים מפלסטיק, מניר או מחומרם דליקים אחרים.
- ◀ לעולם אין להגדיר במיקרוגל תפוקה גבוהה מדי או זמן בישול ארוך מדי. פועלו לפי הנקודות בהוראות השימוש האלה.
- ◀ לעולם אין ליבש מוצרי מזון במיקרוגל.
- ◀ לעולם אין להפシリ או לחם במיקרוגל במשך זמן רב מדי או בתפוקה גבוהה מדי מוצרי מזון עם תחולת מים מועטה, כגון לחם.
- ◀ לעולם אין להשתמש במיקרוגל כדי לחם שמן בישול בלבד.

⚠️ אזהרה – סכנת התפוצצות!

נחלים או מוצרי מזון אחרים במיכלים אוטומים עלולים להתפוץץ בקלות.
◀ לעולם אין לחם נזלים או מוצרי מזון אחרים במיכלים אוטומים.

- ⚠️ **⚠️ אזהרה – סכנת כוויות!**
- ◀ מוצרי מזון בעלי קליפה מוצקה או קרום, עלולים להתפרק או להתפוץץ במהלך החימום וגם לאחריו.
- ◀ לעולם אין לבשל ביצים בקליפתן או לחם ביצים קשות בקליפתן.
- ◀ לא כשר.
- ◀ לבישול ביצה עין או ביצה בכוס יש לנקב קודם כל את החלמון.
- ◀ ב מוצר מזון בעלי קליפה מוצקה או קרום, כגון תפוחים, עגבניות, תפוחי אדמה או נקניקיות, הקליפה עלולה להתפרק. לפני החימום יש לנקב את הקליפה או את הקרום.
- ◀ חום אינו מתפזר באופן שווה במזון לתינוקות.
- ◀ לעולם אין לחם מזון מזון לתינוקות במיכלים סגורים.
- ◀ יש להקפיד להסיר את המכסה או הפטמה.
- ◀ ערבעו או נערו היבט לאחר החימום.
- ◀ בדקו את הטמפרטורה לפני מתן המזון או המשקהילד.
- ◀ מזון חם פולט חום. כלי הבישול עשוי להתחם.
- ◀ יש להשתמש תמיד בכפפות מטבח כדי להוציא את כלי הבישול או את האביזרים מתח תנור.
- ◀ כאשר מבשלים מזון באזאה אוטומה, האזאה עלולה להתפרק.
- ◀ יש לשים לב תמיד להנחיות של הארץ.
- ◀ יש להוציא את המנות מתח הבישול רק בעזרת כפפות מטבח.
- ◀ החלקים הנגשים של המכשיר מתחכמים במהלך הפעלתו.
- ◀ אין לגעת בחלקים החמים הללו.
- ◀ שמרו על ילדים במרקם בטוח מהמכשיר.

- לעולם אין להפעיל את המכשיר כאשר דלת תא הבישול או אטמי הדלת פגומים. אנרגיות מיקרוגל עלולה לדלוף.
- ◀ לעולם אין להשתמש במכשיר אם דלת תא הבישול, אטמי הדלת או מסגרת הפלסטיק של הדלת פגומים.
 - ◀ תיקונים יש לבצע רק באמצעות שירות הלקוחות. קרינת מיקרוגל עלולה לדלוף ממכשיר ללא מעטפת חיצונית.
 - ◀ לעולם אין להסיר את מעטפת המכשיר.
 - ◀ לצורך ביצוע פעולות תיקון או תחזקה, פנו למרכז שירות הלקוחות.

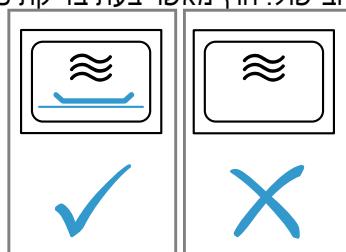
- ⚠️ אזהרה – סכנה לנזק בריאותי חמורי!**
- ◀ ניקוי ל쿄 עלול להרום את שטח הפנים של המכשיר, לצמצם את משך השימוש בו ולהוביל למצבים מסוכנים, כמו למשל דליפת אנרגיות מיקרוגל.
 - ◀ יש לנוקות את המכשיר באופן סדר, ולהסיר מיד شيء מזון.
 - ◀ יש לשמור על ניקיון תא הבישול, את הדלת וצيري הדלת.
- ← "ניקוי ותחזקה", עמוד 18

2 מניעת נזקי רכוש

2.1 כללי

שימוש לב!

- כאשר תא התנור חם, מים בתוכו ייצרו אדים. השינוי בטמפרטורה עלול לגרום נזק.
- ◀ אין לשפוך מים לתוך תא התנור כאשר הוא עדין חם. הנוכחות הממושכת של לחות בתא התנור יכולה לגרום לקורחיה.
 - ◀ לאחר הבישול, נגבו תמיד את טיפות העיבוי שהצטברו.
 - ◀ אין לאחסן מזון לח בתא התנור לפני זמן ארוכים כאשר הדלת סגורה.
 - ◀ אין לאחסן מזון בתא התנור. קירור התנור כאשר הדלת פתוחה יכול לגרום לאירועים חמוצים.
 - ◀ המטבח הסמוכים במשר העומק. הניחו לתא התנור להתקरר עם הדלת סגורה לאחר הבישול בטמפרטורת גבוהות.
 - ◀ ודאו שדבר איננו נתפס בדלת התנור.
 - ◀ אפשרו לתא התנור להתקרר עם דלת פתוחה רק כאשר נוצרה בו כמות גדולה של לחות בזמן הפעלה.
 - ◀ אם אתם הדלת מילכלה מאוד, דלת המכשיר עלולה לפגוע בה. במהלך הפעלה. זה עלול לגרום נזק לאירועים חמוצים.
 - ◀ הקפידו בכל עת על ניקיון האטם.
 - ◀ אין להפעיל את המכשיר אם האטם פגום או חסר. ישיבה או הנחת חפצים על דלת המכשיר עלולה לפגוע בה.
 - ◀ אין להניח, להעמד או לתלות דבר על דלת המכשיר ואין להישען עליה.



- הכנת כמה שקיות פופקורן ברציפות בעוצמת מיקרוגל גבוהה מדי עלולה לגרום נזק לתא הבישול.
- ◀ הניחו למכשיר להתקרר כמה דקות בין ה הכנה להכנה.
 - ◀ לעולם אין להגיד עצמת מיקרוגל גבוהה מדי.
 - ◀ השתמשו בעוצמה מרבית של 600 ואט.
 - ◀ הניחו את שקיית הפופקורן תמיד על צלחת זכוכית. הזנת המיקרוגל נפגעת כתוצאה מהסרת הכסיטוי.
 - ◀ אין להסיר את כיסוי הזנת המיקרוגל בתא התנור.
 - ◀ כלים לא מתאימים עלולים לפועע במכשיר.
 - ◀ כאשר משתמשים בגיריל או במצב המיקרוגל-גיריל המשולב או במצב טורבו יש להשתמש רק בכליים שמסוגלים לעמוד בטמפרטורת הגבוהות.

3 שימירה על הסביבה וחיסכון באנרגיה

3.1 השלcta הארץ

- כל חומרי הארץ ידידותיים לסביבה ונגישים למחזור.
- ◀ מיינו את הרכיבים השונים בנפרד לפי סוג.

- בעת אפיקת מספר מנות, עשו זאת ברכף או במקביל.
- תא התנור מתמחם לאחר אפיקת המנה הראשונה. פעולה זו תקצר את שך זמן האפייה של העוגה השנייה.
- אם שך הבישול ארוך יחסית, כבו את המכשיר 10 דקות לפני סיום שך הבישול.
- החום השוירוי יספק כדי לסיים את בישול המנה.
- הוציאו אביזרים שאינם נמצאים בשימוש מהתה התנור.
- אין צורך לחמם אביזרים שאינם נמצאים בשימוש.
- הניחו לפטרីי מזון קפואים להיפשר לפני הבישול.
- הדבר ייחסור אנרגיה שאחרת תידרש כדי להיפשר אותם.

הערה:
למכשיר דרושים:

- בעולה כשתצוגה מופעלת לכל היותר 1 W
- בעולה ללא חיבור לרשת כשתצוגה כבוייה, לכל היותר 0,5 W

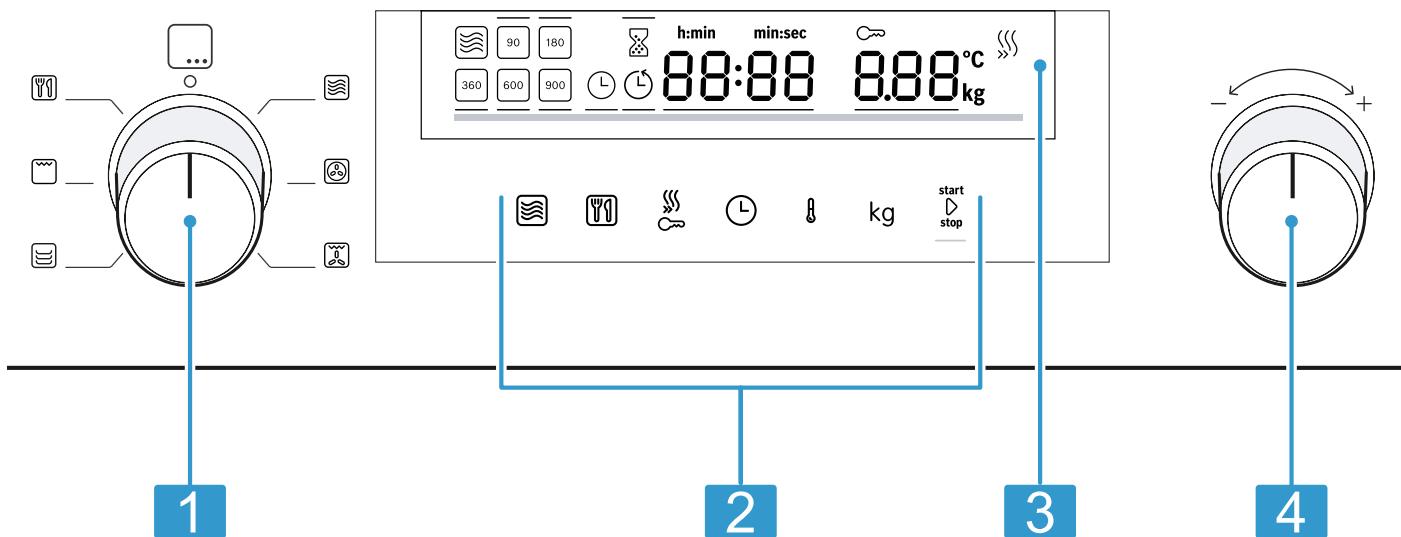
3.2 עצות לחיסכון בחשמל

- אם תקפידו על הנחיות אלה, המכשיר יוצר פחת חשמל. חממו מראש את המכשיר רק אם במתכוון או בהגדרות המומלצות מצין שעליים לעשות זאת.
 - אי-啻ום מראש של המכשיר עשוי להפחית את האנרגיה הנדרשת بعد 20%.
 - מומלץ להשתמש בתבניות אפיה כהות ומצופות ציפוי שחוاميיל.
 - סוגים אלה של תבניות אפיה קולטים את החום טוב יותר.فتحו את דלת המכשיר מעט ככל האפשר במהלך פעולתו.
 - הדבר ישמר על הטמפרטורה בתא התנור ויבטל את הצורך בחימום חורר של המכשיר.

4 הכרת המכשיר

4.1 בקרים

השתמשו בלוח הבקשה כדי לקבוע את כל הנקודות של המקשר ולקבל מידע על מצב הפעלה שלו.



בדגמים מסוימים, פרטיהם ספציפיים כగון הצבע והצורה עשויים להיות שונים מ אלה המופיעים בתמונה.

בורה פונקציית

השתמשו בבורר הפונקציות כדי לקבוע את סוגי החימום ופונקציות נוספות.

בגראסאות מוצרים מסויימות, ניתן ללחוץ על בורר הפונקציות.
אם אתם מסובבים את בורר הפונקציות מהמצב הנוכחי לפונקציה,
נדרשות מספר שניות עד שהפונקציה הרלוונטית הופכת לאמיןה.

בורר הפון-קיזיות	1
לחצני מגע	2
תצוגה	3
בורר סיבובי	4

ברשימות הבחירה, לדוגמה תוכניות, האפשרות הראשונה באה
מיד לאחר אפשרות הבחירה האחרונות.
עבור ערכיהם, לדוגמה, משקל, עליהם לסייע את הבורר הסיבובי
בכיוון הנגדי בהגיעם לערך המקסימום או המינימום.

בורר סיבובי
השתמש בבורר הסיבובי כדי לשנות את ערכי ההגדירות
שמציגים.
בגרסאות מסוימות, ניתן להוחז על הבורר הסיבובי.

לchner מגע

משטחי המגע הם משטחים רגיסטים למגע. הקישו על השדה המתאים על מנת לבחור בפעולה.

שם	סמל	שימוש
מיקרוגל	/icon/microwave	בחרו את מהירות הפעלה של המיקרוגל או הפעילו את פונקציית המיקרוגל עבור סוג חיים.
תוכניות אוטומטיות	/icon/program	הציגו את הבחירה של תוכניות אוטומטיות.
חימום מוקדים מהיר/נעילת בטיחות בפני ילדים	/icon/child_safety	לחיצה קצרה: הפעלה/השבטה של חימום מוקדים מהיר. לחיצה ממושכת: הפעלה או השבתה של נעילת הבטיחות בפני ילדים.
אפשרויות קביעת זמן	/icon/timer	טיימר, משך בישול או הגדרת הזמן. בחירת הגדרת הטמפרטורה.
טמפרטורה	/icon/temperature	בחירת הגדרת המשקל.
משקל kg	kg	לחיצה קצרה: הפעלה או עצירה של הפעלה. לחיצה ארוכה: סיום הפעלה. ההגדירות מאופסות.
start/stop (הפעלה/עצירה)	start/stop	

ערך פעיל
הערך המתכוון באופן ישיר מודגש בלבד עם קו אדום מתחתיו. ניתן להשתחש בבורר הסיבובי כדי לשנות את הערך הפעיל.

ערך סביל
ערכים שאינם בסוגרים לא ניתנים לשינוי ישיר. אם תרצו לשנות ערך כלשהו, העבירו אותו למסך פעיל תחילה.

תצוגה
בתצוגה ניתן לראות את הערךים המכוונים כעת או את אפשרויות הבחירה.



רכיבי תצוגה
להלן הסבר קצר על רכיבי התצוגה השונים.

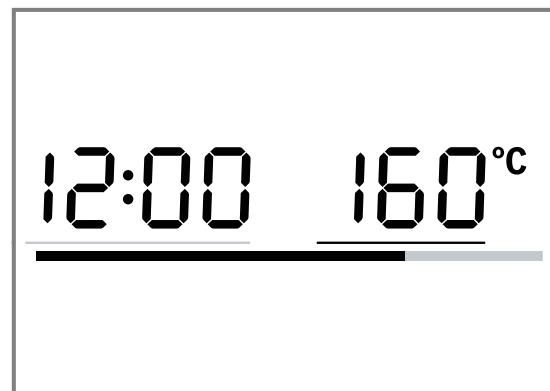
שם	סמל
טיימר	icon/timer
משך בישול	icon/timer
שעון	icon/timer
שעות/דקות	h:min
דקות/שניות	min:sec
נעילת בטיחות בפני ילדים	icon/child_safety
חימום מהיר	icon/temperature
טמפרטורה	C°
משקל kg	kg

לאחר התחלה הפעלה, הקו האדום באזור התחthon של התצוגה מציג את התקדמות החימום של הטמפרטורה הפנימית. הקו הופך בהדרגה לאדום ככל שהמכשיר מתחם. כאשר הקו הופך לאדום לגמרי, המקשר הגיע לטמפרטורה שהוגדרה. בעת השימוש בగיריל, קו החימום הופך לאדום מיד. בשאלינרכיה תרמית, הטמפרטורה המוצגת עשויה להיות שונה במקצת מהטמפרטורה שבתוך תא התנור.

מצב לילה
כדי לחסוך באנרגיה, בהירות לוח הבקרה מופחתת באופן אוטומטי לרמה נמוכה יותר בין 22:00 ל-05:59.

תצוגת טמפרטורה

תצוגת הטמפרטורה מציגה את התקדמות החימום.

**4.2 סוגי חימום**

כאן תוכלו למצוא סקירה של סוגי החימום. תוכלו למצוא המלצות בנוגע לשימוש בסוגי החימום.

שם	טמפרטורה/רמתו	שימוש	סמל
מיקרוגל	הגדרות הספק המיקרוגל: W 90 ■ W 180 ■ W 360 ■ W 600 ■ W 900 ■	מעבר הספק המיקרוגל, בישול וחימום מזונות ונוזלים.	
אוויר חם	40°C 100-230°C	להפחתה בזק שמרים; להפרשת עוגות קרם. לאפייה ולצליה במפלס אחד.	
צליה בגריל באוויר חם	100-230°C	צליה של עוף, דגים שלמים ונתחי בשר גדולים.	
חימום צלחות	30-70°C	חימום צלחות.	
גריל	הגדרות הגריל: ■ = נמוך ■ = בינוני ■ = גבוה	צליה בגריל של פריטים שטוחים כגון אומצות ונקניקיות, או להכנת קל. השחמת מזון	
תוכניות	-	אליה הגדרות מתוכנות מרראש עבור מננות רבות.	

4.3 תא התנור

פונקציות שונות בתא הבישול מקלות את השימוש במכשור.

תאורה פנימית

כאשר פותחים את דלת המכשור נדלקת התאורה הפנימית בתא הבישול. אם דלת המכשור נותרת פתוחה למשך יותר מ-15 דקות, התאורה כבויי אוטומטית.

כאשר המכשור מתחילה לפעול, התאורה הפנימית נדלקת ברוב מצביו הפעולה. לאחר סיום פעולה המכשור, התאורה הפנימית כבוייה ביתר.

תוכלו לקבוע האם התאורה הפנימית תידלק באמצעות ההגדירות הבסיסיות. –[עמוד 17](#)

מאוורר הקירור

מאוורר הקירור מופעל ומושבת לסייען בהתאם לצורך. האוורר החם נפלט דרך פתח האוורור מעל דלת המכשור.

עיבורי

עיבורי יכול להתרחש בתא התנור ועל דלת המכשור בעת הבישול. עיבורי הוא תופעה רגילה שאינה משפיעה לרעה על פעולה המכשור. לאחר הבישול, נגבו את טיפות העיבורי שהצטברו.

4.4 דלת התנור

פתחת דלת התנור במהלך פעולה גורמת להפסקת הפעולה. אם דלת המכשור סגורה, תוכלו להמשיך בפעולה בעזרת [start/stop](#).

5 אביזרים

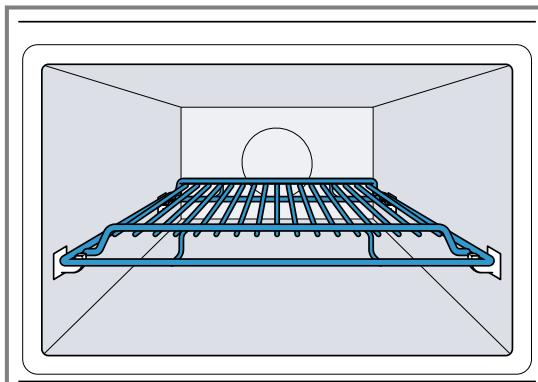
5.2 הכנסת האביזר

ניתן להכניס את האביזר לשני מקומות.

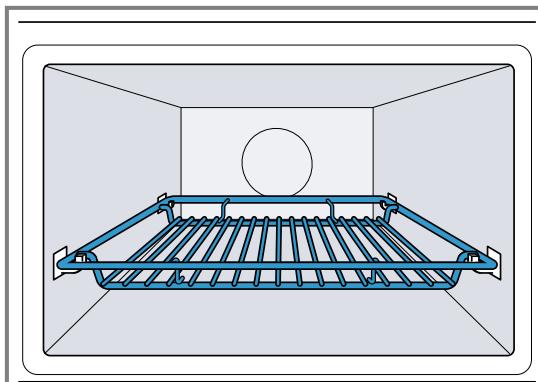
הכניסו את האביזר כך שלא ייגע בדלת המכשור.

הכניסו את האביזר למפלס הגובה.

הכניסו את האביזר למפלס הנמוך.



התמונה מציגה את המיקום .



התמונה מציגה את המיקום .

השתמשו באביזרים מקוריים. הם מותאמים למכשור שלכם. האביזרים שסופקו עשויים להיות שונים, בהתאם לדגם המכשור.

אביזרים	שימוש
מדף רשת	<ul style="list-style-type: none"> ■ מדף רשת לאפייה ולצליה בהפעלת התנור
מדף רשת לציליה בగיריל של מנוט כגון סטייקים, נקניקיות או טוסט	<ul style="list-style-type: none"> ■ מדף רשת כמשטח להנחת פריטים כגון תבניות פשוטה
פשטידה	<ul style="list-style-type: none"> ■ פשטיידה

5.1 אביזרים אחרים

ניתן לרכוש אביזרים אחרים ממרכז שירות הלקוחות שלנו, מסוחר מורשה או דרך האינטרנט.

תוכלו למצוא מגוון רחב של אביזרים עבור המכשור שלכם בעולונים שלנו או באתר האינטרנט: www.bosch-home.com

האביזרים משתנים בין המכשור. בעת רכישת אביזרים, ציינו במודיע את מספר המכשור (מספר ה-E) של המכשור שלכם. תוכלו לגלו אילו אביזרים זמינים עבור המכשור שלכם דרך החנות המקוונת שלנו או דרך מרכז שירות הלקוחות שלנו.

כל צליה מדוכנית

- שימור
- נזיד
- פשטידות

מגש פיצה

- שימור
- מאפים על מגש
- אפייפות

6 לפני הפעולה הראשונית

6.2 ניקוי המכשיר לפני השימוש הראשוני

נקו את תא התנור ואת האביזרים לפני השימוש במכשיר להכנת מון בפעם הראשונה.

1. ודאו שתא התנור אינו מכיל שאריות של חומרי הארץ, אביזרים או עצמים אחרים.
2. סגרו את דלת התנור.
3. השתמשו בבורר הפונקציות כדי להגדיר אוויר חם .
4. השתמשו בבורר הסיבובי כדי להגדיר את הטמפרטורה ל- 180°C .
5. לחצו על  .
6. המכשיר מופעל.
7. לאחר שעיה אחת, לחצו על  .
8. סובבו את בורר הפונקציות לנצח כבוי.
9. המכשיר נוקה.
10. המכשיר כבה.

6.3 ניקוי האביזרים

נקו את האביזר בסיסודיות באמצעות תמיית חומר ניקוי ומטלית רכה.

בעזע את הגדרות של הפעולה הראשונית. נקו את המכשיר ואת חלקיו.

6.1 ביצוע קביעת התצורה הראשונית

לאחר חיבור המכשיר לחשמל או לאחר הפסקת חשמל, ההנחיה הבאה מופיעה בתצוגה עבור הגדרת השעה. ייתכן שייעברו מספר שניות עד שההנחיה תופיע.

- חקרו את המכשיר לחשמל.
- ✓ 1/00:2 מבהב בתצוגה ו- מAIR.

כוונון השעון

1. הגדרו את השעה באמצעות הבורר הסיבובי.

- 2. לחצו על .

✓ השעה מוכנת.

הערה: כדי להפחית את הצורך של המכשיר במצב המתנה אפשר להסתיר את השעון.

7 הפעלה בסיסית

7.4 השהיית הפעולה

ניתן להשהיות את הפעולה בכל עת.

1. לחצו על  או פתחו את דלת המכשיר.
2. ✓ ההפעלה מושחת.
3. ✓ start \triangleleft stop מהבהב.

2. כדי להפסיק בהפעלה, סגרו את דלת המכשיר ולחצו על  .
3. ✓ ההפעלה ממשיכה.
4. ✓ start \triangleleft stop מאיר.

7.5 עצירת הפעולה

ניתן לעצור את הפעולה בכל עת.

- סובבו את בורר הפונקציות לנצח כבוי.
- המאורת עשוי להמשיך לפעול לאחר השהייה או עצירה של הפעלה.
- המכשיר מפסיק כל פונקציה שפועלת.

7.6 חימום מהיר

כדי לחסוך בזמן, ניתן לCKER את זמן החימום מראש עבור סוגי מסויימים של חימום מטפרטורה מינימום של 100°C .

- ניתן להשתמש בחימום מהיר עבור סוגים מסוימים של חימום המהיר:
- אוויר חם  , כמעט: אוויר חם 40°C
 - צלייה בגראיל באוויר חם .

קביעת תצורה של חימום מהיר

כדי להבטיח תוצאה בישול אחת, אין להניח את האביזר עם המזון בתא התנור לפני סיום שלב החימום המהיר. אין להגדיר משל בישול לפני סיום החימום המהיר.

1. הגדרו סוג חימום וטמפרטורה של לפחות 100°C .
2. לחצו על  .
3. ✓ מאיר בתצוגה.
4. לחצו על  .
5. ✓ החימום המהיר מתחילה.

7.1 הפעלת המכשיר

- סובבו את בורר הפונקציות כדי להפעיל את המכשיר.
- ✓ המכשיר מוכן לשימוש.
- ✓ ערך ברירת מחדל מופיע בתצוגה.

7.2 כיבוי המכשיר

- כבר את המכשיר שלכם אם איןכם זוקקים לו. המכשיר ייכבה את עצמו אוטומטית לאחר זמן רב שלא הוחלו הגדרות.
- סובבו את בורר הפונקציות לנצח כבוי.
 - ✓ המכשיר מפסיק כל פונקציה שפועלת.
 - ✓ התצוגה מראה את השעה.
 - ✓ תצוגות מסוימות נשארות בגלויות בתצוגה גם לאחר כיבוי המכשיר.

7.3 קביעת סוג החימום והטמפרטורה

1. השתמשו בבורר הפונקציות כדי לקבוע את סוג החימום המבוקש.
 2. ערך ברירת מחדל מופיע בתצוגה.
 3. במידת הצורך, שנו את הערך באמצעות המתאים ושנו את הערך באמצעות הבורר הסיבובי.
 4. עם סוג חימום עם טמפרטורה, תצוגת הטמפרטורה מאיימת באופן הדרגתי.
 5. במידת הצורך, השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את הטמפרטורה בזמן שהתנור פועל.
- כאשר המכשיר פועל, לא ניתן להגדיר את הטמפרטורה ל- -10°C .

7.7 פונקציית ניתוק בטיחותי

למען בטיחותכם, המכשיר מצויד בפונקציה ניתוק בטיחותי. המכשיר כבה אוטומטית אם הוא פעיל לפחות פרק זמן ארוך. משך הזמן שהמכשיר ממתין לפני שהוא מכבה את עצמו תלוי בהגדלה:

- אוויר חם °C 40 וחימום מקדים: 24 דקות
- אוויר חם °C 100-230 וצלילה בגריל באויר חם: 5 דקות
- גריל: 90 דקות

אם המכשיר כובה על-ידי פונקציית הניתוק בטיחותי, מוצג בתצוגה. ניתן לאשר את הודעה על-ידי לחיצה על .

- ✓ לאחר שהגעתם לטופרטורה המוגדרת, תהליך החימום המהיר מסתיים. נשען אותה קולי והסמל כביה בתצוגה. המכשיר ממשיך לפעול עם סוג החימום והטופרטורה שהוגדרו.
- ✓ חימום מהיר מושבת באופן אוטומטי תוך 15 דקות לכל היותר.

ביטול החימום מהיר

- ◀ לחצו על .
- ▼ כביה בתצוגה. המכשיר ממשיך לפעול עם סוג החימום והטופרטורה שהוגדרו.

8 מיקרוגל

ניתן להשתמש במיקרוגל כדי לבשל, לחתם, לאפות או להפשיר מזון במהירות. תוכלו להשתמש במיקרוגל באופן עצמאי או בשילוב עם אחד מסוגי החימום.

8.1 הגדרות הספק המיקרוגל

כאן תוכלו למצוא סקירה של הגדרות הספק המיקרוגל השונות ומועד השימוש בהן.

תפקות מיקרוגל	משך בישול מרבי	שימוש	ברואט
W 90	1:30 דקות	הפרטה מזונית שמתකלאים בנקל	1:30 דקות
W 180	1:30 דקות	הפרטה מזון והמשך בישול.	1:30 דקות
W 360	1:30 דקות	בישול בשר ודגים או חימום מזונית שמתתקלאים בנקל.	1:30 דקות
W 600	1:30 דקות	חימום ובישול מזון.	1:30 דקות
W 900	30 דקות	חימום נזליים.	30 דקות
הגדרת התפקודה המרבית לא נועדה לחימום מזון.			

סיבה	כלי בישול ואביזרים
מדף הרשת שספק עוצב במיוחד עבור המכשיר ולפיכך הוא מתאים לשימוש במיקרוגל.	האביזרים שספקו: מדף רשת
ניתן להשתמש בסכו"ם ממתכת, לדוגמה, להנחת כף בתרוך כוס, כדי למנוע רתיחה מאוחרת.	esco"ם ממתכת

הערה: מתחת עשויה לייצור ניצוצות, שעולולים לגרום נזק לתא תנור ולשימוש הדלת הפנימית. פריטי מתחת צרכיהם להיות במרקח מינימלי של 2 ס"מ מפנות תא התנור ומהחולק הפנומי של הדלת.

המכשיר מציעמשך בישול עבור כל הגדרת הספק של מיקרוגל. תוכלו לשמור ערך זה או לשנות אותו באוצר המתאים.

8.2 כלי בישול ואביזרים בטוחים לשימוש במיקרוגל

כדי לחמם מזון בצורה שווה ולהימנע מנזק למכשיר, חשוב להשתמש בכלים הבישול ובאביזרים המתאימים. קראו את הוראות היצרן לפני השימוש בכלים בישול כלשהו במיקרוגל. במקרה של ספק, בצעו בדיקת כלים בישול. בדיקת התאמת למיקרוגל של כלים בישול [עמוד 13](#)

בטוח לשימוש במיקרוגל

סיבה	כלי בישול ואביזרים
מיקרוגל העשויה מחומר עמיד לחום ובבוחן לשימוש במיקרוגל:	כלים בישול העשויה מחומר עמיד מיקרוגלים אינם גורמים נזק לחום ביחס למטבח.
כוס.	זכוכית קרמית
פורצלן.	פלסטיק עמיד בטופרטורה
לא סדקים.	קרמיקה בעלת זיגוג מלא

לא בטוח לשימוש במיקרוגל

סיבה	כלי בישול ואביזרים
गלי מיקרו לא יכולם לעבור דרך מתחת. המזון מתחכם בקורס או לא מתחכם כלל.	כלי בישול ממתכת
מיקרוגלים עשויים לגרום נזק לקישוטי זהב וכיסף יש להשתמש בכלים בישול מהסוג זהה רק אם היצרן מתחייב שהם בטוחים לשימוש במיקרוגל.	כלי בישול בעלי קישוטי זהב או כסף

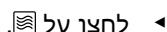
4. כדי להגדיר את הגדרת הספק המיקרוגל הדורשה, לחצו על .
 5. השתמשו בבורר הסיבובי כדי להגדיר את זמן הבישול הרצוי.
 6. לחצו על  start/stop כדי להתחילה.
- השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את זמן הבישול בכל עת במהלך הפעלה.
- ✓ הספירה לאחרור של משך זמן הבישול מתחילה והמיקרוגל מופעל.
 - ✓ בחולף משך זמן הבישול, המיקרוגל מפסיק ונסמעת התראה קולית.
 - 7. כאשר המנה מבושלת, סובבו את בורר הפונקציות במצב ההפוך.

8.5 מרוחכי זמן עבור הגדרות הזמן

מרוחץ הזמן להגדרת משך בישול בהפעלת המיקרוגל משתנה לפי אורך משך הבישול.

משך זמן	משך בישול
5 שניות	0-1 דקות
10 שניות	1-3 דקות
30 שניות	3-15 דקות
דקה אחת	15 דקות - שעה אחת
שעה אחת - שעה ו-30 דקות	5 דקות

8.6 שינוי הספק המיקרוגל



- לחצו על לחיצה חוזרת ונשנית עוברת מהגדרת הספק הגבוהה ביותר לנמוכה ביותר של המיקרוגל.
- אם פונקציית המיקרוגל מתוספת רק לאחר הפעלה, המכשיר משנה את פעולתו. לחצו על  start/stop כדי להתחילה.

8.7 השהייה הפעולה

ניתן להשווות את הפעלה בכל עת.

1. לחצו על  start/stop או פתחו את דלת המכשיר.
- ✓ הפעלה מושנית.
- ✓  start/stop מבהבב.
2. כדי להמשיך בהפעלה, סגורו את דלת המכשיר ולחצו על  start/stop.
- ✓ הפעלה ממשיכה.
- ✓  start/stop מאייר.

8.8 עצירת הפעלה

ניתן לעצור את הפעלה בכל עת.

- סובבו את בורר הפונקציות במצב כבוי.
- המאורת עשוי להמשיך לפעול לאחר השהייה או עצירה של הפעלה.
- ✓ המכשיר מפסיק כל פונקציה שפועלת.

8.9 מיקרו מושלב

כדי לקצר את משך הבישול אפשר להשתמש בחלק מסווגי החימום בשילוב עם המיקרוגל.

- מצב מיקרוגל מושלב אפשרי עם סוגים שונים הבאים:
-  אוויר חם
 -  גראיל עם אוויר חם
 -  גראיל
 -  יצאים מן הכליל:
 -  עצמת מיקרוגל 900 W

מיקרו מושלב MicroCombi בטוח לשימוש במיקרוגל במצב במצב MicroCombi מיקרו מושלב, תפקוד מיקרוגל של עד 600 W ואט יכול להתווסף לסוג של חיים. המשמעות היא שניתן להשתמש בכלים מתקנת במצב MicroCombi מיקרו מושלב.

כלי בישול ואביזרים	סיבה
האביזרים ששופקו, לדוגמה, מדף הרשת, אינט יוצרים ניצוצות במצב MicroCombi מיקרו מושלב.	העוגות ישחימו הן מלמעלה והן מלמטה, משומם שתבניות אפייה עשויה מתקנת מובילות חום בצורה יילה יותר.

הערה: מתקנת עשויה ליצור ניצוצות, שעולים לאגם נזק לתא התנור ולשימוש הדלת הפנימית. פרטני מתקנת צרכיכים להיות במרקם מינימלי של 2 ס"מ מפנות תא התנור ומהחולק הפנימי של הדלת.

8.3 בדיקת התאמת למיקרוגל של כלי בישול

בדוקו כל בישול כדי לראות אם הם מתאימים לשימוש במיקרוגל. בדיקת כל בישול היא הפעם היחידה שיש להפעיל את המכשיר במצב מיקרוגל ללא מזון בפניהם.

⚠️ אזהרה – סכנות צירביה!

החלקים הנגשים של התנור מתחממים במהלך הפעלה.

- אין לגעת בחלקים החמים הללו.
- שמרו על ילדים במרקם בטוח מהמכשיר.
- 1. הניחו את כל הבודל הריק בתא התנור.
- 2. הגדירו את המכשיר לפעול במשך 30 דקות עד דקה אחת בתפקודה מרבית.
- 3. לחצו על  start/stop כדי להתחילה.
- 4. בדקו את כל הבודל מספר פעמים:
 - אם כל הבודל קר או חם מגע, הוא מתאים לשימוש במיקרוגל.
 - אם כל הבודל מתחמם או שנוצרו ניצוצות, עצרו את בדיקת כל הבודל. כל הבודל אינו בטוח לשימוש במיקרוגל.

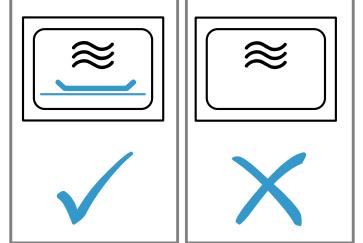
8.4 קביעת תצורה של הגדרות המיקרוגל

רמת הספק והגדרות שונות זמינות עבור סוגים שונים של מזון וمتוכנים.

שימוש לבן

הפעלה המכשיר ללא מאכלים בתא הבישול גורמת לעומס יתר.

- לעולם אין להפעיל את המיקרוגל כשאין מאכלים בתא הבישול. חוץ מאשר בעת בדיקת כלים קצהה.



1. קראו את הוראות הבטיחות – [עמוד 4](#) ואת הסעיף על אופן המניעה של נזק לחומר – [עמוד 6](#).
2. קראו את המידע על כל בישול ואביזרים בטוחים לשימוש במיקרוגל. – [עמוד 12](#)
3. סובבו את בורר התוכניות במצב .

- אוויר חם °C40
- חימום כל אוכל

הגדרת מצב מיקרוגל משולב

הפעילו את המיקרוגל בנוסך לסוג חיים.

1. כוננו את הכפטור הבורר לשוג חיים המתאים למצב המשולב.

✓ המכשיר יציג ערך עבור הטמפרטורה.

2. הגדרו את הטמפרטורה באמצעות המבוקשת, לחצו על .

✓ המכשיר יציג ערך עבור הזמן באמצעות המבוקשת, לחצו על .

✓ כוננו את משך הזמן באמצעות הכפטור הבורר.

4. לחצו על start/stop כדי להתחיל.

✓ משך הבישול נספר לאחרו ומצב MicroCombi מיקרו משולב מופעל.

✓ לאחר שמשך הבישול חלף, מצב MicroCombi מיקרו משולב מסתיים אוטומטית ונשמעו אותן קולי.

שינוי הספק המיקרוגל

- ◀ לחצו על .

לחיצה חוזרת ונשנית עוברת מהגדרת הרספק הגדולה ביותר לנוכבה ביותר של המיקרוגל.

אם פונקציית המיקרוגל מתווספת רק לאחר הפעלה, המכשיר משנה את פעולתו. לחצו על start/stop כדי להתחיל.

השיheit הפעולה

ניתן להשנות את הפעלה בכל עת.

1. לחצו על start/stop או פתחו את דלת המכשיר.

✓ הפעלהמושחת.

- ◀ start/stop מהbehav.

✓ כדי להמשיך בהפעלה, סגורו את דלת המכשיר ולחצו על start/stop.

✓ הפעלה ממשיכה.

- ◀ start/stop מאיר.

9 תוכניות אוטומטיות

- השתמשו רק בפריטי מזון קבועים מהמקפיא.
- הוציאו את האוכל מהאריזה ומשקלו אותו. אם איןכם יכולים להגדיר את המשקל המדויק במכשיר, עגלו את המשקל כלפי מעלה או מטה.
- 1. הינוchio את ארונות המזון הקשות ביותר מהתא התנור.
- 2. הסירו את ארונות המזון הקשות ביותר מהתא התנור.
- 3. יבשו את תא התנור באמצעות ספוג.
- 4. השאירו את דלת התנור פתוחה לפחות שעה, כדי לאפשר לפנים תא התנור להתיבשقلיל.

תוכניות אוטומטיות יכולות לסייע לכם להכין מגוון על-ידי בחירת הגדירות המיטביות באופן אוטומטי.

9.1 עצות בנוגע לקביעת התצורה של הגדירות עבור מנות

פעלו בהתאם לעצות אלה כדי להשיג תוצאות בשול מיטביות.

■ השתמשו רק במזון במצב מושלם.

■ השתמשו רק בבשר בטמפרטורת מקורה.

9.2 סקירת מנות

המכשיר מנהה אתכם להזין את המשקל. באפשרותם להזין משקל שנמצא אך ורק בטוווח המשקל הייעודי.

הפרשנה

לא.	מזון	אביזרים	רשות	טוח משקל בקילוגרם	מידע	השאלה
10)	בשר טחון	כלי בישול שטוחים ללא מכסה	—	0,2-1,0	לאחר שהפכתם בשר טחון, הוציאו חלקי שכבר הפשירו.	

לא.	מזון	אבייזרים	רשות	טוווח משקל בקילוגרם	מקום מדף	מידע
20P	נתחיبشر	כליbiesול שטוחים ללא מסכה	—	0,2-1,0	יש לנקי את כל הנחלים בעת ההפיכה ובשום מקרה אין להשתמש בהם למטרה אחרת או לאפשר להם לבוא ב מגע עם מזון אחר.	
30P	עוות, חתיכות עוף	כליbiesול שטוחים ללא מסכה	—	0,4-1,8	יש לנקי את כל הנחלים בעת ההפיכה ובשום מקרה אין להשתמש בהם למטרה אחרת או לאפשר להם לבוא ב מגע עם מזון אחר.	
40P	לחם	כליbiesול שטוחים ללא מסכה	—	0,2-1,0	האפשרו לחם בכמות הנחוצות בלבד מאחר שהוא מתיבש ומתקשה ב מהירות. במידה האפשר, הפרידו בין הפרוסות.	

תוכניות בישול

לא.	מזון	אבייזרים	רשות	טוווח משקל בקילוגרם	מקום מדף	מידע
50P	אורז	כליbiesול עם מסכה	—	0,05-0,2	אל תשתמשו במידה רבה בשקיות בישול. אורז מקציף במידה רבה במהלך הבישול. היזנו את המשקל של האורז הלא מבושל (ללא נחלים). הוסיפו ווחלים בכמות של פי שניים עד פי שניים וחצי מכמות האורז.	
60P	תפוחי אדמה	כליbiesول עם מסכה	—	0,15-1,0	חתכו לפיסות בגודל שווה. הוסיפו כף מים לכל 100 ג'.	
70P	ירקות	כליbiesול עם מסכה	—	0,15-1,0	חתכו לפיסות בגודל שווה. הוסיפו כף מים לכל 100 ג'.	

תוכניות בישול מושלב

לא.	מזון	אבייזרים	רשות	טוווח משקל בקילוגרם	מקום מדף	מידע
80P	אפו, קופוא	כליbiesול ללא מסכה	—	0,4-1,2	עובי המאפה לא יעלה על 3 ס"מ.	
90P	עוף, שלם	כליbiesול ללא מסכה	—	0,5-2,0	צד החזה פונה כלפי מטה.	
10P	סינטה, מדיום	כליbiesול ללא מסכה	—	0,5-1,5	טלה, מדיום	
11P	טלה, מדיום	כליbiesול עם מסכה	—	0,8-2,0	מפרק כתף או שוק טלה ללא עצמות	
12P	קציצ'בשר	כליbiesول ללא מסכה	—	0,5-1,5	עובי קציצ' הבשר לא יעלה על 7 ס"מ.	
13P	דגים, שלמים	כליbiesول ללא מסכה	—	0,3-1,0	יש להסיר תחילת את קשקי הגד. הניזנו את הדג בכל הביבול ב"תנחת השהייה" שלו.	
14P	ניזד אורז עם רכיבים טריים	כליbiesול عمוק עם מסכה	—	0,05-0,2	הוסיפו שמניות אורז, ארבעה שמלים ירקות. השתמשו רק ברכיבים טריים. כל שעלייכם לעשות הוא להזין את משקל האורז.	

- ✓ המכשיר מופעל.
- ✓ start▷stop מאיר.

- ✓ תראו את הספירה לאחריו של משך הבישול.
- ✓ עברו תוכניות מסוימות, נשמע אות קולי קצר כאשר עליהם לערוב או להפוך את המנה.
- 6. ✓ לאחר זמן הבישול חלף:
- נשמע צליל התראה. התנור מפסיק את החימום.
- סובבו את בורר הפונקציות למכב כבוי.

9.4 השהיית הפעולה

- נתן להשוו את הפעולה בכל עת.
1. לחצו על start▷stop או פתחו את דלת המכשיר.

9.3 החלטת הגדרות עבור מנור

1. סובבו את בורר התוכניות למכב ☐.
- ✓ התזוגה מציגה את מספר המנה הראשונה וערוך בירית מחדל עבור המשקל.
2. השתמשו בבורר הסיבובי כדי להגדיר את המשקל.
3. לחצו על kg.
4. סובבו את הבורר הסיבובי כדי להגדיר את המשקל. לפני שתתחילה, ניתן להשתמש ב-kg ו-kg כדי להחליף בין המנה למשקל.
- ✓ המכשיר מגדיר אוטומטית את משך הבישול המתאים.
5. לחצו על start▷stop . לאחר הפעלה, לא ניתן לשנות את המנה ואת המשקל. ניתן להציג את המשקל המוגדר עם kg.

9.5 עצירת הפעלה

- ניתן לעצור את הפעלה בכל עת.
- סובבו את בורר הפונקציות למצב כבוי. המא Orr עשו להמשיך לפעול לאחר השהייה או עצירה של הפעלה.
- ✓ המכשיר מפסיק כל פונקציה שפועלת.

- ✓ הפעלהמושחת.
- ✓ start▷stop מהbabב.
- ✓ כדי להמשיך בהפעלה, סגורו את דלת המכשיר ולחצו על start▷stop .
- ✓ הפעלה ממשיכה.
- ✓ start▷stop מאיר.

10 אפשרויות קביעת זמן

המכשיר מציג אפשרויות להגדרת זמן שניית להשתמש בהן כדי להגדיר את משך הבישול ואת הטימר.

10.1 בדיקת אפשרויות קביעת הזמן

דרישה: אם מספר אפשרויות קביעת זמן מוגדרות, הסמלים המתאים מופיעים. במהלך הפעלה, רק הטימר ומשך הבישול זמינים. במצב המתנה, הטימר והשעה זמינים.

- לחצו על Ⓛ עד Ⓛ, ☰ או ☰ יהו במקד.
- ✓ הערך המתאים מוצג בתצוגה.

10.2 שינוי השעה

דרישה: כדי לשנות את השעה של השעון, המכשיר חייב להיות כבוי.

- 1. לחצו פעמיים על Ⓛ.
- ✓ בתצוגה מופיע ☰ והשעה.
- 2. הגדרו את השעה באמצעות הבורר הסיבובי.
- 3. לחצו על ☰.
- ✓ השעה מוכנת.
- ✓ אם לא תלחצו על ☰, המכשיר ייחיל את הערך שהוגדר, לאחר כמה שניות.

הערה: כדי להפחית את הצורך של המכשיר במצב המתנה אפשר להסתר את השעון.

10.3משך הבישול

ניתן להגדיר זמן שאחריו הפעלה תסתום אוטומטית.משך הבישול המרבי הוא 23 שעות ו-59 דקות.

- 1. הגדרו את סוג החימום והטמפרטורה.
- 2. לחצו על Ⓛ עד Ⓛ יהו במקד.
- 3. השתמשו בבורר הסיבובי כדי להגדיר את זמן הבישול הרצוי.
- 4. לחצו על start▷stop .
- ✓ המכשיר מופעל.
- ✓ תראו את הספירה לאחר שמשך הבישול.

סיוםמשך הבישול

דרישה: נשמע צליל התראה. התנור מפסיק את החימום. 00:00 מוצג בתצוגה.

- 1. לחצו על ☰.
- ✓ ההתראה כבוייה.

10.4 טיימר

ניתן לקבוע זמן טיימר, שבסופה ישמעו אותן קולי. ניתן לקבוע זמן טיימר של 24 שעות לכל היתר. פונקציה זו פועלת ללא תלות בפעולת המכשיר או בפונקציות זמן אחרות. את הטימר שונה מאותות אחרים.

כוונון הטיימר

1. לחצו על Ⓛ עד Ⓛ יהו במקד.
2. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לקבוע את משך הטימר הדורש.
- ✓ לאחר מספר שנייות, המכשיר מציג את זמן הטימר שנקבע.
- ✓ הטימר מתחילה לפעול.
- ✓ ☰ מופיע בתצוגה.
- ✓ ניתן לראות את הטימר סופר לאחר.

סיום הטיימר

דרישה: נשמע צליל התראה. 00:00 מוצג בתצוגה.

- ✓ לחצו על סמל כלשהו.
- ✓ הטימר כבוי.

כוונון מחדש של הטיימר

השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את משך הפעלה של הטימר.

- ✓ לאחר מספר שנייות, המכשיר מציג את זמן הטימר שנקבע.

ביתול הטיימר

השתמשו בבורר הסיבובי כדי להגדיר את משך הטימר ל-00:00.

- ✓ הטימר כבוי.

11 נעילת בטיחות בפני ילדים

- ◀ אם מושך טימר נקבע, ממשיכה הספירה שלו לאחרו. כאשר נעילת בטיחות בפני ילדים פעלת, לא ניתן לשנות את מושך הטימר. צלילי התראה, לדוגמה, כאשר מושך הטימר חלף, ניתנים לסיום על-ידי לחיצה על כל לחץ.

11.2 ביטול נעילת בטיחות בפני ילדים

- ◀ לחצו לחיצה ארוכה על  למשך כ-4 שניות.
- ◀ נעילת לוח הבקרה מתבטלת.

תוכלו לאבטח את המכשיר כדי למנוע הפעלה בשוגג שלו על-ידי ילדים או שינוי ההגדרות.

11.1 הפעלת נעילת בטיחות בפני ילדים

- ◀ דרישת המכשיר כביה.
- ◀ לחצו לחיצה ארוכה על  למשך כ-4 שניות.
- ✓ לוח הבקרה נעלם.
- ✓ הסמל  מופיע בתצוגה.

12 הגדרות בסיסיות

תוכלו להתאים את ההגדרות הבסיסיות של מכשירכם לפי צורכיכם.

12.1 סקירת ההגדרות הבסיסיות

כאן תוכלו למצוא סקירה של ההגדרות הבסיסיות ושל הגדרות המפעל. ההגדרות הבסיסיות תלויות באבזור המכשיר.

תצוגה	הגדרה בסיסית	בחירה	תיאור
25c	משך התראה	1 = קצר = 10 שניות 2 = בינוני = 30 שניות ¹ 3 = ארוך = 2 דקות	משך התראה לאחר שמשך בישול חלוף או שהטימר נקבע.
20c	צלילי לחצנים	0 = כבוי ¹ 1 = מופעל	הפעילו או כבו את צלילי החצנים.
30c	בahirot htzoga	1 = נמוכה 2 = בינונית ¹ 3 = גבוהה	קבעו את בהירות התצוגה.
40c	מחוון זמן	0 = כבוי ¹ 1 = מופעל	ציגו את השעה בשעון בתצוגה.
50c	תאורה פנימית	0 = כבוי ¹ 1 = מופעל	הפעילו או כבו את התאורה הפנימית.
60c	הגדרת היזכרן	0 = כבוי ¹ 1 = מופעל	אפשרו את ההגדרות שהשתנו להגדרות היזכרן.
70c	מצב הדגמה	0 = כבוי ¹ 1 = מופעל	הפעילו או כבו מצב הדגמה. הערה: מצב הדגמה גלי ריק ב-5 הבדיקות הראשונות לאחר חיבור המכשיר לאספקת החשמל.
80c	עוצמת הצליל	1 = נמוכה 2 = בינונית ¹ 3 = גבוהה	הגדרת עוצמת הקול של התראה.

¹ הגדרת המפעל (יכולת לשינויו בהתאם לדגם המכשיר)

12.2 שינוי ההגדרות הבסיסיות

דרישה: המכשיר חייב להיות כבוי.

4. בחרו באמצעות  את כל ההגדרות הבסיסיות המבוקשות ושנו את הערכיהם שלhn.
 5. כדי לשמור את השינויים, לחצו למשך שניות אחדות על .
- הערה:** לאחר הפסקת חשמל ההגדרות הבסיסיות ש變נו נותרות בעיןן.

12.3 ביטול שינויים בהגדרות הבסיסיות

- ◀ סובבו את בורר הפונקציות.
- ◀ כל השינויים מתבטלים ולא נשמרים.

דרישה: המכשיר חייב להיות כבוי.

1. לחצו על  למשך שניות אחת.
2. בתצוגה מופיעה ההגדירה הבסיסית הראשונה.
3. השתמשו בבורר הסיבובי כדי לשנות את ההגדירה הבסיסית.

▼ בתצוגה מופיעה ההגדירה הבסיסית הבאה.

13 ניקוי ותחזוקה

אין להשתמש בתרסיס ניקוי לתנורים, בחומר ניקוי אגרסיביים אחרים לתנורים או בחומרים שוחקים. כדי להימנע משרות המשטח, אין להשתמש במטליות קרצוף, ספוגים גסים או מנקי מחתות.

- עצה:** כדי להימנע מריחות לא נעימים, חmmo ספל מים עם מספר טיפות של מיץ לימון לשער דקה עד שני דקות בהסקה מיקרוגל מרבי. הניתנו תמיד כפית בתוך המיכל כדי למנוע רתיחה מאוחרת.
4. יבשו באמצעות מטלית רכה.

ניקוי רצפת הזכוכית

1. פעלו על פי ההוראות עバー ← "מוצרני ניקוי", עמ' 18.
2. נקו את רצפת הזכוכית עם מי סבון חמימים וספוג כלים רך. אין לנוקות באמצעות מגדרת לצוכית או למתקת. אין לקרצוף.
3. יבשו באמצעות מטלית רכה.

13.4 ניקוי חזית המכשיר

שימוש לב!

ניקוי לא נכון עלול לפגוע בחזית המכשיר. אין לנוקות באמצעות חומר לניקוי זכוכית, מגדרת זכוכית או מגדרת מתכת.

כדי למנוע חלודה על חזיות מתכת, יש להסיר מיד כתמי אבניטה, כתמי שמן, כתמי עמילן וכתמי חלבון.

יש לנוקות חזיות מפלדת אל-חלד באמצעות חומרים מיוחדים לניקוי פלדה אל-חלד חמה.

1. שימוש לב להנחיות המצוינות על חומר הניקוי. ←עמ' 18
 2. נקו את חזית המכשיר באמצעות תmisת חומר ניקוי חמה ומטלית ניקוי.
- הערה:** הבדלי צבע קלים נוצרים בחזית המכשיר כתוצאה מהשוני בחומרים, כגון זכוכית, פלסטיק או מתכת.
3. על חזיות מכשיר מנירוסטה, מרחו שכבה דקיקה של תיפוי לנירוסטה באמצעות מטלית רכה.
 4. את חומר הניקוי לנירוסטה ניתן לרכוש בשירות הלוקחות או בחניות המקצועיות.
 4. יבשו באמצעות מטלית רכה.

13.5 ניקוי לוח הבקרה

שימוש לב!

ניקוי לא נכון עלול לפגוע בלוח הבקרה. לעולם אין לנגב את לוח הבקרה במטלית רטובה.

1. שימוש לב להנחיות המצוינות על חומר הניקוי. ←עמ' 18
2. נקו את לוח הבקרה במטלית מיקרופייבר או במטלית רכה ולחה.
3. יבשו באמצעות מטלית רכה.

13.6 ניקוי האביזרים

1. שימוש לב להנחיות המצוינות על חומר הניקוי. ←עמ' 18
2. שירוי מאכלים רפואיים וניתן לרך באמצעות מטלית ניקוי לחא ותmisת חומר ניקוי חמה.
3. נקו את האביזר באמצעות תmisת חומר ניקוי חמה ומטלית ניקוי רכה או במברשת ניקוי רכה.
4. חלודה ש לנוקות באמצעות תקшир לניקוי פלדה אל-חלד או במדיח הכלים.
5. במרקחה של לכלה עיקש יש להשתמש בברזלית או בתכשיר ניקוי תנורים.
5. יבשו באמצעות מטלית רכה.

נקו וטפו במכשיר בקפידה על מנת שהוא יתפרק לאורך זמן.

13.1 מוצרני ניקוי

השתמשו בתכשירי ניקוי מתאימים בלבד.

⚠️ אזהרה – סכנות התחשמלות!
הDIRת לחות עלולה לגרום להתחشمלו.
אין להשתמש במכשירי ניקוי באדים או בלחץ גבוה לניקוי המכשיר.

שימוש לב!

תכשירי ניקוי שאינם מתאימים עלולים לגרום נזק למשטחי המכשיר.

אין להשתמש באמצעות ניקוי חדים או שורטים.

אין להשתמש בתכשירי ניקוי המכילים אחו גבוה של אלכוהול.

אין להשתמש בכיריות קרצוף קשות או בספוגי ניקוי שוחקים.

אין להשתמש בתכשירי ניקוי מיוחדים לניקוי מכשיר בעודו חם.

ሞותר להשתמש בחומר ניקוי לזכוכית, מוגדרת זכוכית או בחומרים לטיפוח נירוסטה רק אם בהוראות השימוש של החלק הרלונטי מצוין שם מתאים.

מטילות ספוג חדשות מכללות שרירות מהירות.

יש להකפיד ולשטווף היטב ספוגיות או מטליות ניקוי חדשות לפני השימוש הראשוני בהן.

כדי לדעת אילו תכשירי ניקוי מתאימים לניקוי משטחים וחקלים מסוימים, עיין בנהניות הניקוי.

13.2 ניקוי המכשיר

נקו את המכשיר כנדרש כדי שלא לגרום נזקים לחלקים ולמשטחים שונים עקב ניקוי שגוי או ניקוי בחומר ניקוי לא מתאים.

⚠️ אזהרה – סכנות כוויות!
המכשיר וחלקו הנגשים מתחמים במהלך השימוש.
יש להימנע מגע בגופי החימום.
יש להרחיק מהמכשיר ילדים צעירים מתחת לגיל 8 שנים.

⚠️ אזהרה – סכנות שריפה!

שרירות מזון, נתז שמן ומייצבי בשר עלולים להתלקח.
לפני השימוש במכשיר, הסירו את שרירות המזון הקשות ביותר מטה התנור, גופי החימום והאביזרים.

⚠️ אזהרה – סכנות פציעה!

דלת הזכוכית של המכשיר עלולה להתרגע, אם היא שרוطة.
אין להשתמש בחומר ניקוי חריף ושוחק או במגרדת מתכת חדה לניקוי זכוכית דלת המכשיר, כי אלה עלולים לשROT את פניה השטוח.

1. שימוש לב להנחיות המצוינות על חומר הניקוי. ←עמ' 18
2. שימוש לב להנחיות לניקוי רכבי המכשיר או פני השטח.
3. אם אין הוראות אחרות:
 - נקו את רכבי המכשיר בתmisת חומר ניקוי חמה ובמטלית ניקוי.
 - יבשו באמצעות מטלית רכה.

13.3 ניקוי תא התנור

1. פעלו על פי ההוראות עバー ← "מוצרני ניקוי", עמ' 18.
2. השתמשו במים סבון חמימים או בתmisת חומץ לניקוי.
3. השתמשו בחומר ניקוי לתנורים כדי להסר לטלון קשה.
 השתמשו בחומר ניקוי לכליים אך ורק כאשר תא התנור קר.

13.7 עצות לטיפול בתנור

פועל בהתאם לעצות הטיפול במכשיר כדי לוודא שהמכשיר פועל כהלה תמיד.

פעולה	היתרון
יש לשמר תמיד על ניקיון התנור ולהסיר לכלוך באופן מיידי. נקו תמיד את תא התנור לאחר השימוש.	מניעת הצטברות לכלוון ושאריות שרופות.
יש להסיר מיד כתמים או מניעת קורוזיה.	נתזים שנוצרו כתוצאה מאבנית, שומן, עמלן וחלבון (חלבן ביצה למשל).
שמירה על תא התנור נקי יותר. לאפיית עוגות לחות מאוד.	השתמשו במגש הפיצה
שמירה על תא התנור נקי יותר. לצליה, לדוגמה כלי צליה ייעודי.	השתמשו בכלים מתאימים לצליה,
ניתן לרכוש תכשירים מתאימים לנקיוי וטיפול במוצרים ממרכז שירות הלקוחות שלנו. יש לפעול תמיד לפי הוראות היצרן.	מן ניקוי וטיפול

13.8 ניקוי לוחות הדלט

שים לב!

ניקוי לא נכון עלול לגרום לזגוגיות הדלט.
אין להשתמש בגדרת זכוכית.

1. שימוש זכוכית הדלט באמצעות מטלית לחאה ותכשיר לניקוי זכוכית.
2. נקו את זכוכית הדלט באמצעות מטלית לחאה ותכשיר לניקוי זכוכית.

הערה: צללים על זגוגיות הדלט, שנראים כמו פסים, הם השתקפות של התאורה הפנימית בתא הבישול.

3. יבשו באמצעות מטלית רכה.

14 פתרון בעיות

14.1 תקלות בעיות

⚠️ אזהרה – סכנות התחשמלות!

- תקונים לא מקצועיים עלולים להיות מסוכנים.
- רק טכניישירות מיום ניסוי יבצעו תיקונים במכשיר.
- מותר להשתמש רק בחALKI חילוף מקוריים לצורר תיקון המכשיר.
- אם כבל החשמל של מכשיר זה פגום, הוא יהולף על-ידי היצרן, שירות הלקוחות של היצרן או איש בעל הסמכה דומה כדי למנוע סיכון.

⚠️ אזהרה – סכנות פיצעה!

- תקונים לא נכונים הם מסוכנים.
- יש לאפשר אך וرك לטכנאים מיום ניסוי במכשיר.
- אם המכשיר פגום, פנו לשירות הלקוחות.

14.1.1 תקלות בעיות

תקלה	סיבה ופתרון בעיות
המכשיר לא פועל.	תקע החשמל של כבל החשמל אינו מחובר. ▪ חברו את המכשיר לרשת החשמל.
הנתיר שרוף.	בדקו את הנתיר בתיבת הנטייכים.
אספוקת החשמל נותקה.	בדקו האם תאורת המטבח או המכשירים האחרים פועלים.

תקלה	סיבה ופתרון בעיות
המכשיר לא פועל.	תקלה 1. הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנטייכים. 2. הפעילו שוב את מפסק הזרם לאחר כ-10 דקות. ▼ אם התקלה הייתה חד-פעמית, ההודעה נעלמת. 3. אם ההודעה מופיעה שוב, התקשרו לשירות לקוחות. ציינו את הודעת השגיאה המדויקת כאשר אתם מתקשרים. ← "שירות לקוחות", עמוד 32
נקודותים מהבהבות במצג.	מצב הדגם מופעל בהגדרות הבסיסיות. 1. נתכו את המכשיר מספק החשמל על-ידי כיבוי מהיר של המפסק הראשי בתיבת הנטייכים. 2. השביתו את מצב הדגם בהגדרות הבסיסיות במהלך 3 הדקות הבאות.
פעולות המיקרוגל הפסקה.	תקלה 1. הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנטייכים. 2. הפעילו שוב את מפסק הזרם לאחר כ-10 דקות. ▼ אם התקלה הייתה חד-פעמית, ההודעה נעלמת. 3. אם ההודעה מופיעה שוב, התקשרו לשירות לקוחות. ציינו את הודעת השגיאה המדויקת כאשר אתם מתקשרים. ← "שירות לקוחות", עמוד 32
הזמן הנדרש לחימום המזון ארוך מהרגיל.	הגדרת הספק המיקרוגל הייתה נמוכה מדי. ▼ בחזרו הגדרת הספק מיקרוגל גבוהה יותר. הנחתם כמות מזון גדולה יותר מהרגיל במכשיר. ▼ הגדרו משך>bישול ארוך יותר. הכפלת הכמות מצטיכה הכפלה של משך>bישול. המזון הוכנס כשהוא קר מהרגיל. ▼ ערבעו או הפכו את המזון במהלך>bישול.
המיקרוגל אינו פועל.	הדלת לא נסגרה לגמairy. ▼ בדקו אם שאריות מזון או פסולת נלכדו בדלת. start▷stop לא נלחץ. ▼ לחזו על start▷stop .
12:00 מבהב במצג וסמל ☺ מאיר.	אספקת החשמל נותקה. ▼ אפסו את השעון. ← "כונן השעון", עמוד 11
המכשיר לא פועל. משך>bישול מוצג במצג.	ההודעה עם "D" או "E" מופיעה במצג, לדוגמה E0111 או D0111. 1. הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנטייכים. 2. הפעילו שוב את מפסק הזרם לאחר כ-10 דקות. ▼ אם התקלה הייתה חד-פעמית, ההודעה נעלמת. 3. אם ההודעה מופיעה שוב, התקשרו לשירות לקוחות. ציינו את הודעת השגיאה המדויקת כאשר אתם מתקשרים. ← "שירות לקוחות", עמוד 32

14.2 הנחיות בלוח התצוגה

תקלה	סיבה ופתרון בעיות
ההודעה עם "D" או "E" מופיעה במצג, לדוגמה E0111 או D0111.	תקלה 1. הורידו את מפסק הזרם בתיבת הנטייכים. 2. הפעילו שוב את מפסק הזרם לאחר כ-10 דקות. ▼ אם התקלה הייתה חד-פעמית, ההודעה נעלמת. 3. אם ההודעה מופיעה שוב, התקשרו לשירות לקוחות. ציינו את הודעת השגיאה המדויקת כאשר אתם מתקשרים. ← "שירות לקוחות", עמוד 32
במצג.	פונקציית ניתוק הבתיוחות האוטומטי הופעלה. ▼ לחזו על לחץ כלשהו.
ההודעה E/E מופיעה במצג.	קיים לחות בלוח הבדיקה. ▼ הניחו לחות הבדיקה להתייבש.

15 השלכה לאשפה

מכשיר זה עומד בתקנה האירופית EU/2012/19 להשלכת ציוד חשמלי ואלקטרוני משומש (WEEE). התקנה מפרטת את המסגרת ברוחבי האיחוד האירופי להחזרה ולמחזור של מכשירים משומשים.



16.2 עצות לשימירה על רמות אקרילאמיד נמוכות במהלך הבישול

אקרילאמיד הוא חומר מזיק לבリアות, והוא נוצר כשמכינים מוצרי דגנים ומוצריו תפוחי אדמה בחום גבוה מאוד.

עזה	סוג המאכל
<ul style="list-style-type: none"> השתדלו לזכיר את זמני הבישול ככל שנitin. השחימו מנות עד שהבצבע חום מהחבות ולא כהות מדי. התשתמשו בח调皮ות גודלות ועבות של מזון. הן מכילות פחות אקרילאמיד. 	כללי
<ul style="list-style-type: none"> הגדירו את הטמפרטורה עבור אויר חם -180°C לכל היתר. הברישו פריטים אפויים ועוגיות בביצה או חלמון ביצה. הדבר מפחית את יצור האקרילאמיד. 	פריטים אפויים ועוגיות
<ul style="list-style-type: none"> פזרו את הטוגנים בצורה שווה ובשכבה אחת על מגש האפייה. מודלץ להנחת לפחות 400 גרם טוגנים על גבי מגש אפייה כדי למנוע מטוגנים להתייבש. 	טוגנים אפויים

16.3 הפעלה, חימום ובישול באמצעות המיקרוגל

הגדירות מומלצות עבור הפעלה, חימום ובישול באמצעות המיקרוגל. מושך הבישול תלוי בכלים הבישול וכן בטמפרטורה, בהרכבת ובכמות המזון. זו הסיבה לכך שבטבלאות מופיעים טוווחים. התחילה עם הערך הנמוך ביותר ובמידת הצורך, השתמשו בהגדירה הגבוהה יותר בפעם הבאה. ניתן להחיל כל אצבע לשם כך: כמוות כפולת = מושך בישול כמעט כפול, חצי מהכמות = חצי מושך הבישול.

עצות להפעלה, חימום ובישול עם המיקרוגל

פעלו בהתאם לעצות אלה לקבלת תוצאות טובות בעת הפעלה, החימום והבישול עם המיקרוגל.

15.1 השלcta המכשיר הרישן

ניתן להשתמש מחדש בחומר גלם יקרי ערך באמצעות מיחוזר.

1. נתכו את המכשיר מהחכם.
2. חתכו את כבל החכם.
3. השlico את המכשיר לאשפה באופן יידיוטי לסביבה.

מידע לABI אופני פינוי האשפה העדכניים ניתן לקבל אצל הסוחר או במועצה המקומית או בעירייה.

16 כיצד זה עובד

כאן תוכלו למצוא את ההגדרות האידיאליות עבור מנות שונות וכן את האבירים ואת כל הבישול המיטיבים. התאמנו המלצות אלה למיכיר שברשותכם.

16.1 מהי הדרך המומלצת כדי להמשיך?

בסעיף זה תגלו את הדרך המומלצת כדי להמשיך שלב כדי שתוכלו להשתמש בצורה המיטבית בהגדרות המומלצות. תקבלו מידע על מספר מנות, עם פרטים ועចות בוגע לאופן שבו תוכלו להשתמש במיכיר באופן דני ולקבוע את ההגדרות שלו בצורה הטובה ביותר.

עזה: המיכיר שלכם כולל הגדרות מתוכנות עבור מבחר מנות. אם ברצונכם קיבלם דרך המיכיר, השתמשו בתוכניות האוטומטיות.

1. בחרו מנת מתאימה מהאפשרויות.

עצות

- אם אתם משתמשים במיכיר בפעם הראשונה, פעלו לפי מידע בסיסי זה:
 - ← "בטיות", עמוד 3
 - ← "עצות לחיסכון בחכם", עמוד 7
 - ← "יעובי", עמוד 10
- אם איןכם מוצאים את המנה או היישום המדוייקים שברצונכם להכין או לישם, חפשומנה דומה וקחו בחשבון את המידע הכללי.
- 2. היסרו אבירים מטה התנור.
- 3. בחרו כלים הבישול ואבירים מתאימים. השתמשו בכלים הבישול ובאבירים המפורטים בהגדרות המומלצות.
- 4. חומו מריאש את המיכיר רק אם מתחoon או בהגדרות המומלצות מצוין שעיליכם לעשות זאת.
- 5. הגדירו את המיכיר בהתאם להגדרות המומלצות.
- 6. **⚠️ אזהרה – סכנות צירבנה!**
 - אדים להטילים עלולים להיפלט החוצה בעת פתיחת דלת המיכיר. בטמפרטורת מסויימת לא רואים את האדים.
 - פתחו בזיהירות את דלת המיכיר.
 - יש להרחיק ילדים מהמיכיר.

כאשר המנה מוכנה, כבו את המיכיר.

בעיה	עזה
	<p>אתם רוצים להכין כמות שונה הגדילו או הקטינו את משכי הבישול באמצעות כלל האציגו הבא:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ כמות מזון כפולה = כמעט ■ הכפלה של משך הבישול ■ חצי מהכמות = חצי ממשך הבישול

הפרשה באמצעות המיקרוגל

הערה:

עצות להכנה

- השתמשו בכלי>bישול הבוטחים לשימוש במיקרוגל ללא מכסה.
- ערבעבו או הפכו את המאכלים 3-2 פעמים במהלך הרכנה. בעת הפיכת המאכל סלקו את נזלי הפרשה.
- הניחו למזון המופרש לפחות 10 דקות במכירר כבוי, לצורך השוואת טמפרטורתו.
- נירוק לכוסות חלקיים עדינים, כגון רגליים וכנפיים של עופות או שכבות שומניות הרציניות של נתוחן צלי בפסות קטנות של רדייד אלומיניום. אסור שרדייד האלומיניום ייגע בדפנות תא התנור. ניתן להסיר את הרדייד באמצעות זמן ההפרשה.

סוג המאכל	אבייזרים/כליים	מיקום מדף רשת	תפקיד מיקרוגל משך זמן הבישול	בודקות	בווואט
נתחי בקר או עגל שלמים (עם עצם או בולדיה), 800 ג'	כלי>bישול ללא מכסה	—	15 .1 10-20 .2	180 .1 90 .2	
נתחי בקר או עגל שלמים (עם עצם או בולדיה), 1.0 ק"ג	כלי>bישול ללא מכסה	—	20 .1 15-25 .2	180 .1 90 .2	
נתחי בקר או עגל שלמים (עם עצם או בולדיה), 1.5 ק"ג	כלי>bישול ללא מכסה	—	30 .1 20-30 .2	180 .1 90 .2	
בשר בנתחים או פרוסות בקר או עגל, 200 ג' ¹	כלי>bישול ללא מכסה	—	3 .1 10-15 .2	180 .1 90 .2	
בשר בנתחים או פרוסות בקר או עגל, 500 ג' ¹	כלי>bישול ללא מכסה	—	5 .1 15-20 .2	180 .1 90 .2	
בשר בנתחים או פרוסות בקר או עגל, 800 ג' ¹	כלי>bישול ללא מכסה	—	8 .1 15-20 .2	180 .1 90 .2	
בשר טחון, טירובט, 200 ג' ²	כלי>bישול ללא מכסה	—	10-15	90	
בשר טחון, טירובט, 500 ג' ²	כלי>bישול ללא מכסה	—	5 .1 10-15 .2	180 .1 90 .2	
בשר טחון מעורב, 800 ג'	כלי>bישול ללא מכסה	—	10 .1 5-10 .2	180 .1 90 .2	
עוף או נתחי עוף, 600 ג'	כלי>bישול ללא מכסה	—	8 .1 10-15 .2	180 .1 90 .2	
עוף או נתחי עוף, 1.2 ק"ג	כלי>bישול ללא מכסה	—	15 .1 25-35 .2	180 .1 90 .2	
ברוז, 2.0 ק"ג	כלי>bישול ללא מכסה	—	20 .1 30-40 .2	180 .1 90 .2	
פילה דג, אומצת דג או פרוסות, 400 ג' ¹	כלי>bישול ללא מכסה	—	5 .1 10-15 .2	180 .1 90 .2	
דג שלם, 300 ג'	כלי>bישול ללא מכסה	—	3 .1 10-15 .2	180 .1 90 .2	
דג שלם, 600 ג'	כלי>bישול ללא מכסה	—	8 .1 10-15 .2	180 .1 90 .2	
ירקות, כגון אפונה, 300 ג'	כלי>bישול ללא מכסה	—	10-15	180	
ירקות, כגון אפונה, 600 ג'	כלי>bישול ללא מכסה	—	8 .1 5-10 .2	180 .1 90 .2	
פירות, כגון פטל, 300 ג' ¹	כלי>bישול ללא מכסה	—	7-10	180	

¹ יש להפריד חלקים שכבר הפשירו.

² הסירו את כל הבשר שכבר הפשיר.

³ הפשירו רק עוגות ללא זיגוג, קצפת, ג'לטין או רפרפת.

סוג המאכל	אבייזרים/כליים	מקום מדף רשת	תפוקת מיקרוגל	משך זמן הבישול	בוואט	בדקנות
פירות, כgon פטל, 500 ג'	כלי בישול ללא מכסה	—	180 .1 90 .2	8 .1 5-10 .2	180 .1 90 .2	
הפרשת חמאה, 125 גר'	כלי בישול ללא מכסה	—	180 .1 90 .2	1 .1 2-4 .2	180 .1 90 .2	
הפרשת חמאה, 250 גר'	כלי בישול ללא מכסה	—	360 .1 90 .2	1 .1 2-4 .2	180 .1 90 .2	
יכר לחם, 500 ג'	כלי בישול ללא מכסה	—	180 .1 90 .2	6 .1 5-10 .2	180 .1 90 .2	
יכר לחם, 1.0 ק"ג	כלי בישול ללא מכסה	—	180 .1 90 .2	12 .1 15-25 .2	180 .1 90 .2	
עוגות, פשוטות, כgon עוגת ספוג, 500 ג'	כלי בישול ללא מכסה	—	90	15-25	90	
עוגות, פשוטות, כgon עוגת ספוג, 750 ג'	כלי בישול ללא מכסה	—	180 .1 90 .2	5 .1 10-15 .2	180 .1 90 .2	
עוגות, לחות, כgon עוגת פירוט, עוגת גבינה, 500 ג'	כלי בישול ללא מכסה	—	180 .1 90 .2	5 .1 10-15 .2	180 .1 90 .2	
עוגות, לחות, כгон עוגת פירוט, עוגת גבינה, 750 ג'	כלי בישול ללא מכסה	—	180 .1 90 .2	7 .1 10-15 .2	180 .1 90 .2	

¹ יש להפריד חלקים שכבר הופיעו.² הסירו את כל הבשר שכבר הופיע.³ הופיעו רק עוגות ללא זיגוג, קצפת, ג'לטין או רפרפת.

הפרשה וחימום של פריטי מזון קבועים

הערה:

עצות להכנה:

- השתמשו בכלי בישול הבוטחים לשימוש במיקרוגל עם מכסה. ניתן גם להשתמש בצלחת או ברדיך מיוחד למיקרוגל לכיסוי המנה.
- הוציאו מנתה קבועות מוכנות מהאריזה שלהם.
- פזרו את המזון בצלחה בכלי הבישול. מזון המפוזר בצורה שטוחה בכל מטבח מהיר יותר מרירימה גבוהה של מזון.
- ערבו או הרכבו את המזון פעמיים או שלוש פעמים במהלך זמן ההפרשה.
- לאחר החימום, הניחו למאן לנוח לפחות 1-2 דקות.
- המזון מעביר חום לכלי הבישול. כלי הבישול יכול להתחמם מאוד. השתמשו בקפיפות לתנור.

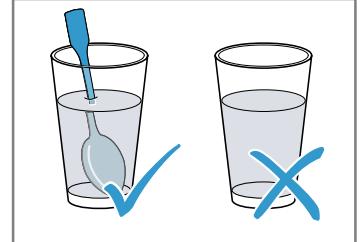
סוג המאכל	אבייזרים/כליים	מקום מדף רשת	תפוקת מיקרוגל	משך זמן הבישול	בוואט	בדקנות
תפריט, ארוחה בצלחת, ארוחה מוכנה, 300-400 ג'	כלי בישול עם מכסה	—	600	10-15	600	
מרק, 400 ג'	כלי בישול עם מכסה	—	600	8-15	600	
ניד, 500 ג'	כלי בישול עם מכסה	—	600	10-15	600	
ניד, 1 ק"ג	כלי בישול עם מכסה	—	600	20-25	600	
פרוטוס או קוביות של בשר ברוטב, כgon גולאש, 500 ג'	כלי בישול עם מכסה	—	600	25-30	600	
פרוטוס או קוביות של בשר ברוטב, כgon גולאש, 1 ק"ג	כלי בישול עם מכסה	—	600	25-30	600	
דגים, לדוגמה, אומצות פילה, 400 ג'	כלי בישול עם מכסה	—	600	10-15	600	
דגים, לדוגמה, אומצות פילה, 800 ג'	כלי בישול עם מכסה	—	600	18-20	600	
תוספות, כgon אורז, פסטה, מבושלות, 250 ג'	כלי בישול עם מכסה	—	600	2-5	600	
תוספות, כgon אורז, פסטה, מבושלות, 500 ג'	כלי בישול עם מכסה	—	600	8-10	600	
ירקות, כgon אפונה, ברוקולי, גזר, מבושלים מרاش, 300 ג'	כלי בישול עם מכסה	—	600	5-8	600	
ירקות, כgon אפונה, ברוקולי, גזר, מבושלים מרاش, 600 ג'	כלי בישול עם מכסה	—	600	14-17	600	
תרד מוקדם, 500 ג'	כלי בישול עם מכסה	—	600	11-16	600	

חימום במיקרוגל

⚠️ אזהרה – סכנות צריבה!

בעת חימום נזולים תיתכן רתיחה או מואחרת. לעומת זאת, שטעלינה בעות האדים האופייניות. לכן, יש להיזהר גם אם הכלי רועד רק מעט. הנזול החם עלול להרטה בפתאומיות וללהתי.

- כאשר מחממים יש להקפיד להכניס תמיד כפית לכלי. כך תימנע רתיחה מאוחרת.



שימוש לב!

מתוך הנוגעת בדופן תא התנור תגרום לניצוצות, מה שעשו לגרכום נזק למכשור או לשמשת הדלת הפנימית.

- פריטי מתכת (כגון כפית בתוך כוס) צריכים להיות במרקח מינימלי של 2 ס"מ מדרכן תא התנור ומהחולק הפנימי של הדלת.

- הערה:**
- השתמשו בכלי בישול הבוטוחים לשימוש במיקרוגל עם מכסה. ניתן גם להשתמש בצלחת או ברדייד מיוחד למיקרוגל לכיסוי המנה. הוציאו מנות קפואות מאריזה שלתן.
 - פזרו את המזון בצורה שטוחה בכלי הבישול. מזון המפואר בצורה שטוחה בכלי מתבשל מהר יותר מעירימה גבוהה של מזון.
 - ערבעו או הפכו את המזון פעמיים או שלוש פעמים במהלך הזמן הפresa.
 - לאחר החימום, הניחו למזון לנוח למשך 1-2 דקות.
 - המזון מעביר חום לכלי הבישול. כלי הבישול יכול להתחכם מאוד. השתמשו בכփות לתנור.
 - מזון תינוקות:
 - הניחו את בקבוקי החלב ללא הפטמה או המכסה על מדף הרשת.
 - ערבעו או נערו היטב לאחר החימום.
 - בדקו תמיד את הטמפרטורה של מזון התינוקות.

סוג המאכל	אזורים/כלים	מקום מדף רשת	תפקיד מיקרוגל במשך זמן הבישול בדקות	ቦואט
תפריט, ארוחה בצלחת, ארוחה מוכנה, ג' 400-כ-	כלי בישול ללא מכסה	—	5-10	600
משקאות, 200 מ"ל	כוס. הניחו כף בתוך הocus.	—	1-2	900
משקאות, 500 מ"ל	כוס. הניחו כף בתוך הocus.	—	2-4	900
מזון לתינוקות, כגון בקבוקי תינוקות, 150 מ"ל ¹	הניחו את בקבוקי החלב ללא הפטמה או המכסה על רצפת תא התנור.	—	1-2	360
מרק, 2 ספלים, כל אחד של 175 גר'	כלי בישול ללא מכסה	—	4-5	900
מרק, 4 ספלים, כל אחד של 175 גר'	כלי בישול ללא מכסה	—	5-6	900
פרוסות או קוביות של בשר ברוטב, כגון גולאש, 500 ג'	כלי בישול עם מכסה	—	10-15	600
זית, 400 ג'	כלי בישול עם מכסה	—	5-10	600
זית, 800 ג'	כלי בישול עם מכסה	—	10-15	600
ירקות, 150 ג'	כלי בישול ללא מכסה	—	2-3	600
ירקות, 300 ג'	כלי בישול ללא מכסה	—	3-5	600

¹ ערבעו או נערו היטב לאחר החימום. בדקו את הטמפרטורה.

בישול באמצעות המיקרוגל

הערה:

עוצות להכנה

- השתמשו בכלי בישול הבוטוחים לשימוש במיקרוגל עם מכסה. ניתן גם להשתמש בצלחת או ברדייד מיוחד למיקרוגל לכיסוי המנה. הוציאו מנות קפואות מאריזה שלתן.
- פזרו את המזון בצורה שטוחה בכלי הבישול. מזון המפואר בצורה שטוחה בכלי מתבשל מהר יותר מעירימה גבוהה של מזון.
- לאחר החימום, הניחו למזון לנוח למשך 1-2 דקות.
- המזון מעביר חום לכלי הבישול. כלי הבישול יכולים להתחכם מאוד. השתמשו בכփות לתנור.
- זה יעזור לשמור על טumo. השתמשו במלח ובתבלינים בזמנים.
- חתכו ירקות ותפוחי אדמה לחטיות בגודל שווה. הוסיפו 1-2 כפות מים לכל 100 גרם. ערבעו תוך כדי בישול.

■ הוסיף כמות כפולה של גוזלים לאורז.

סוג המאכל	אבייזרים/כליים	מקום מדף רשת בוואט	תפוקת מיקרוגל משך זמן הבישול בדקות	בוואט
עוף שלם, טרי, ללא חלקים פנימיים, 1.3 ק"ג	כלי>bישול עם מכסה	—	30-35	600
פילה דג, טרי, 400 ג'	כלי>bישול עם מכסה	—	10-15	600
ירקות טריים, 250 ג'	כלי>bישול עם מכסה	—	5-10	600
ירקות טריים, 500 ג'	כלי>bישול עם מכסה	—	10-15	600
טופוחי אדמה, 250 ג'	כלי>bישול עם מכסה	—	8-10	600
טופוחי אדמה, 500 ג'	כלי>bישול עם מכסה	—	10-15	600
125 גר' אורז + 250 מ"ל מים	כלי>bישול עם מכסה	—	7-9 .1 15-20 .2	600 .1 180 .2
250 גר' אורז + 500 מ"ל מים	כלי>bישול עם מכסה	—	8-10 .1 20-25 .2	600 .1 180 .2
500 מ"ל מים	כלי>bישול עם מכסה	—	6-8	600

¹ ערבעו 2 עד 3 פעמים באמצעות מטרפת ביצים בזמן החימום.

הנתן פופקורן במיקרוגל

הערה:

עצות להכנה

- השתמשו בכלי>bישול מזכוכית שטוח ועמיד בפני חום. אין להשתמש בצלחות מפורצלן או צלחות בעלות קימוריים חדים.
- הניחו תמיד את כלי>bישול על-גביו מדף הרשת.
- התאמנו את משך הבישול לכמות.
- כדי למנוע מהפופקורן להישרף, אחרי דקה וחצי, הוציאו את שקית הפופקורן מה תנור לזמן קצר ונערו אותה. היזהרו - השקית תהיה חמה!

סוג המאכל	אבייזרים/כליים	מקום מדף רשת בוואט	תפוקת מיקרוגל משך זמן הבישול בדקות	בוואט
פופקורן במיקרוגל, 100 ג'	מדף רשת מגש זכוכית	—	3-5	600

16.4 עוגות ומאפיים

הגדירות מומלצות עבור עוגות ומאפיים. הטמפרטורה נמשך האפייה תילויים בכמות התערובת ובהרכבה. זו הסיבה לכך שבבאלאות מופיעים טוויחים. התחלו עם הערך הנמוך ביותר ובמידת הצורך, השתמשו בהגדירה האבוכה יותר בעוגם הבאה. טמפרטורה נמוכה יותר תביא להשمامה אחידה יותר.

עצות לאפייה

шибרנו מסpter עצות שישויכו לכם להציג תוכאת אפייה טובה.

בעה	עצה
אתם רוצים שרעהoga מתפח	■ שמנו רק את הבסיס של תבנית האפייה הקפיצית. בצורה שווה.
מייד לאחר שרעהoga מוכנה, השתמשו בסcin כדי לשחרר את העוגה בזיהירות מתבנית האפייה.	■
איןכם רוצים שמאפים קטנים	השארו מרוחה מינימלי של 2 ס"מ מסביב לכל פריט שמיועד לאפייה. בדרך זו תאפשרו להם לתפות ולהשחים בכל הצדדים.
קבעו אם העוגה מוכנה.	הגובה ביותר של העוגה. העוגה מוכנה אם לא נדבקו קיסטים ב仄.

בעה	עצה
האריכו את משך הבישול.	■ הפחיתו את גודלה הספק או בחרו גדרת הספק נמוכה יותר של מיקרוגל.
או לא הופשר עם תום זמן בישול.	■ כסו את המזון והוסיףנו.
עדין לא מוכן בפנים, ועשוי עיר על המידה מבוחר.	■ ערבעו תוך כדי>bישול. ■ הפחיתו את גדרת הספק המיקרוגל והאריכו את משך הבישול.
לאחר הפהירה, הבשר או המיקרוגל.	■ הורידו את גדרת הספק העוף מופשר מבחן אחר עדין ■ הפכו נתחים גדולים של פריטי מזון Kapoorים מספר פעמים.

עיריה	עזה	עיריה	עזה
<ul style="list-style-type: none"> השתמשו בכלים אפייה עשוים מיד בחום של עד 250 °C. עוגות בכלים אפייה זהה משחימות פחותה. בעת השימוש במיקרוגל, משך הבישול קצר יותר מהזמן שמצוג בטבלה. 	<ul style="list-style-type: none"> כלים אפייה מוכראת להיות מסיליקון, זכוכית, פלסטיק או קרמיקה. 	<ul style="list-style-type: none"> עיננו בהוראות שמתיחסות לשוגי מזון דומים בטבלאות. 	ברצונכם לאפות לפי מתכוון שלכם.

עוגות בתבנית

הערה:

עצות להכנה

- ההגדרות המומלצות חלות על כלים הנמצאים בטור המכשיר שאינו מחום מראש.
- הקפידו להניח את העוגה במרכזו של מדף הרשת.
- השתמשו בכלים אפייה עמד בחום הבטוח לשימוש במיקרוגל.
- התבניות אפייה מותאמת אין מתאימות לאפייה במיקרוגל.
- התבניות אפייה מותאמת בצלב כהה הן המתאימות ביותר.

סוג המאכל	אביזרים/כלי	מיקום מדף	רשות	סוג החימום	טמפרטורה ב- °C	זמן בישול בדקות	ברוטט מיקרוגל	משך זמן הבישול בדקות
עוגת ספוג, בסיסית ¹	תבנית טבעתית לעוגה/תבנית לחם	—	—	—	170-180	90	40-50	
עוגת ספוג, עדינה (לדוגמה, עוגת חול) ¹	תבנית טבעתית לעוגה/תבנית לחם	—	—	—	150-170	-	70-90	
בסיס פלאן, ספוג	תבנית לבסיס פלאן	—	—	—	160-180	-	30-40	
עוגת פירוט, עדינה, עשויה מספוג	תבנית קפיצית/ תבנית טבעתית	—	—	—	170-190	90	30-45	
עוגת ספוג ללא שמן מ-3 ביצים	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	—	—	—	170-180	-	30-40	
טארט פירוט או עוגת גבינה, בסיס בזק פריך	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	—	—	—	170-180	180	35-45	
פיצה	מגש פיצה עגול	—	—	—	220-230	-	15-25	
מאפים מלוחים (לדוגמה, קיש)	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	—	—	—	200-220	-	50-70	
עוגת אגוזים	תבנית קפיצית לעוגה, קוטר 26 ס"מ	—	—	—	170-180	90	30-35	
בק שמרים עם ציפוי לח	מגש פיצה עגול	—	—	—	170-190	-	55-65	
חלה קלואה עם 500 גרם קמח	מגש פיצה עגול	—	—	—	170-190	-	35-45	

¹ אפשרו לעוגות להתקרר בתנור במשך כ-20 דקות.

מאפים קטנים

הערה:

עצות להכנה

- ההגדרות המומלצות חלות על כלים הנמצאים בטור המכשיר שאינו מחום מראש.
- הקפידו להניח את העוגה במרכזו של מדף הרשת.

■ **tabniot afiya matkach be-tzavu ceha han matayimot b'iyotra.**

סוג המאכל	אבייזרים/כליים	טמפרטורה ב- °C.	סוג החימום	רשות מדף	מקום מדף רשות	משך זמן הבישול בדקות
אפייפות	מגש פיצה עגול	150-170	150-170	20-35	⊗	—
עוגיות מקרון	מגש פיצה עגול	110-130	110-130	35-45	⊗	—
מקצפות	מגש פיצה עגול	100	100	80-100	⊗	—
מאפינס	מגש מאפינס על מדף רשות	160-180	160-180	35-40	⊗	—
בצק עלים	מגש פיצה עגול	190-200	190-200	35-45	⊗	—

לחם ולחמניות

הערה:

עצות להכנה

- הגדירות המומלצותחולות על כלים הנמצאים בתחום המכשיר שאינו מחומר מראש.
- הקפידו להניח את העוגה במרכזו של מדף הרשת.
- **tabniot afiya matkach be-tzavu ceha han matayimot b'iyotra.**

סוג המאכל	אבייזרים/כליים	טמפרטורה ב- °C.	סוג החימום	רשות מדף	מקום מדף רשות	משך זמן הבישול בדקות
לחם, 1.5 ק"ג	תבנית מלכנית	—	⊗	230 .1	230 .1	10-15 .1
לחמניות, לדוגמה, לחמניות חיטה	מגש פיצה עגול	—	⊗	200-210 .2	200-210 .2	40-50 .2
לחמניות גודל ועובי.	מגש פיצה עגול	—	⊗	210-230	210-230	25-35

בעיה עצה

בעיה

העוגה שלכם משחינה באופן האפייה.	■ הנמייכו את טמפרטורת לא אחד.
חתכו את נייר האפייה לגדול מתחאים.	■ חתכו את נייר האפייה לגדול מתחאים.
הקיידו להניח את התבנית האפייה במרכז.	■ הקיידו להניח את התבנית האפייה במרכז.
עד כמה שנינן, עצבו מאפים קטנים קר שייחיו באותם גודל ועובי.	■ עד כמה שנינן, עצבו מאפים קטנים קר שייחיו באותם גודל ועובי.
העוגה שלכם מוכנה מבחווץ, אבל לא אפייה לגמרי מבפינים.	■ הורידו את טמפרטורת האפייה ואריכו את זמן האפייה.
הוסיפו פחות נזלים.	■ הוסיפו פחות נזלים.
不服從 עוגות עם ציפויו לה:	■ אפו בראש הבסיס.
פזרו שקדמים או פירורי לחם על הבסיס האפי.	■ פזרו שקדמים או פירורי לחם על הבסיס האפי.
הניחו את הציפוי על הבסיס.	■ הניחו את הציפוי על הבסיס.

עצות עבור הפעם הבאה שאתם אופים

אם מהו משתמש במהלך האפייה, תוכלו למצוא עצות כאן.

בעיה עצה

העוגה שלכם נופלת.

- שימוש לב לריכבים ולהוראות ההכנה המופיעים במתכוון.
- השתמשו בפחות נוזלים.
- לחלוfin:
- הורידו את טמפרטורת האפייה ב- °C 10 והאריכו את זמן האפייה.

העוגה שלכם ישנה מדי.

- ב- °C 10 וקצרו את זמן האפייה.

העוגה שלכם כוללה בהירה מדי.

- בדקו את מקום התבנית ואת האבייזרים.

העוגה שלכם אטה.

- העלו את טמפרטורת האפייה ב- °C 10.

העוגה שלכם אטה.

- לחלוfin:

האריכו את זמן האפייה.

העוגה שלכם בהירה מדי בצד אחד.

- הניחו את העוגה במפלס אחד גבוה יותר.

התחתון.

העוגה שלכם בהירה מדי בצד אחד נמוך יותר.

- הניחו את העוגה במפלס אחד נמוך יותר.

העוגה שלכם בהירה מדי בצד אחד נמוך יותר.

- הורידו את טמפרטורת האפייה והאריכו את זמן האפייה.

הערות

- בשר רזה או צלי קדרה
 - הוסיף נזלים לכלי הבישול כך שייהיו בעומק של כ-2/1 ס"מ, לדוגמה, מים, יין, חומץ או נוזל דומה.
 - כמות הנוזלים תלולה בסוג הבשר, בחומר שמננו עשוו כל הבישול ובשימוש המכסה או לא.
 - יש להוסיף כמות גדולה יותר של נזלים לכלי צלייה מצופה אמייל או כלי מתכת כהה לעומת כלבי בישול מזוכחות.
 - הוסיף מעט יותר נזלים בעת הכנסת הבישול קדרה.
 - במהלך הצליה, הנוזלים בכלי הצליה יתאדו. הוסיף נוזלים בהירות בהתאם לצורך.
 - הפכו את נתיחי הבשר כאשר החלפה מחזית ממשך הבישול.
- DAG
 - בעת אידיوج', הוסיף כף אחת עד שלושת של נוזל לכלי הבישול, לדוגמה, מיץ לימון או חומץ.

צליה בגריל

- צלו בגריל מזונות שאמורים להיות פריכים.
- אין לצלוט כאשר דלת התנור פתוחה.
- אין צורך בחימום מקדים.
- השתמשו במזון המועד לצלייה שהוא בעל משקל ועובי דומים.
- זה אפשרצ' צלייה של המזון כך שיושם בצורה שווה ויישאר בשני ועיסוי.
- הניחו את נתיחי הבשר ישירות על-גביה מדף הרשת.
- השתמשו בלשונות הגריל כדי להפוך את הפריטים שנצלטו בגריל.
- אם תנקבו את הבשר במזלג, הנוזלים ייפלטו החוצה והוא יתייבש.
- אין להוסיףמלח לבשר אלא לאחר צלייתו.
- מלח גורם לשבר להפריש נזלים.

הערות: בשר כהה, כגון בקר, משותם מהר יותר מבשר בהיר, כמו עגל. בעת צלייה, בשר בהיר או פילה דג משחמים לעיתים קרובות רק מעט על פני השטח, אף שהם עשויים ועיסויים מבפנים. גוף הגריל מופעל וכבה באופן רציף. זהה תופעה רגילה. התדרות תליה במקלס הריל שמודגר. בעת צלייה, עלולה להיווצר כמות גדולה של עשן.

עצות לצלייה וטיגון איטי

נהגו לפי עצות אלה כדי לקבל תוצאות טובות בעת הצליה והטיגון האיטי.

בעיה	עצה
מנעו התיבשות של בשר רזה.	■ מרחו על בשר רזה שמן או שמן לפוי הצורך.
הכינו נתחים עם העור עליהם.	■ חרצו חריצים מוצלבים
צלו את הנתיח כשהעור פונה תחילת כלפי מעלה.	■ צלו על תא התנור נקי ככל
הכינו את המזון בכללי גבואה יותר.	■ שמרו על תא התנור נקי ככל צלייה מכוסה בטמפרטורה שניית.
הבשר צריך להיות מוקן, כבוי את התנור והניחו לו לנוח 10 דקות בתא התנור כשהדلت סגורה. זה עוזר לפזר את מיצרי הבשר בצדיה שווה יותר. זמן המנוחה אינו כולל בזמן הבישול שצורך.	■ כבוי את הצלי מוקן, כבוי את התנור והניחו לו לנוח, לדוגמה, צלי בקר. למשר 10 דקות בתא התנור כשהדلت סגורה. זה עוזר לפזר את מיצרי הבשר בצדיה שווה יותר. זמן המנוחה אינו כולל בזמן הבישול שצורך.
לאחר הכנתו, עטפו את המזון ברדייד אלומיניום.	■ לאחר הכנתו, עטפו את המזון ברדייד אלומיניום.

בעיה

- העוגה לא יצאת מה התבנית כאשר הופכים אותה.
- הניחו לעוגה להתקרר במשך 10-5 דקות לאחר האפייה.
- השתמשו בסכין כדי לשחרר בזיהירות את קצה העוגה.
- הפכו את התבנית העוגה שוב וכוסו אותה כמה פעמים במגבת קרה ולחה.
- בפעם הבאה ששאתם אופים, שמננו את התבנית ופזרו עליה פירורי לחם.
- ניצוצות נוצרים בין התבנית לבין מדף הרשת.
- בדקו שה התבנית נקייה בצד החיצוני.
- שנו את מיקום התבנית בתא התנור.
- המשיכו לאפות ללא המיקログול והאריכו את שך האפייה.

16.5 צלייה וצליה בגריל

הגדרות מומלצות עבור צלייה וצליה בגריל הטמפרטורה ומשך זמן הצליה תלוים בסוג ובכמות המזון. זו הסיבה לכך שבנסיבות מסוימות טוווחים. התחלו עם הערך הנמוך ביותר ובמידת הצורך, השתמשו בהגדלה הגבוהה יותר בפעם הבאה.

צליה בתוך כלים

אם אתם מכינים מנות בכלי בישול, תוכלו להוציא אותן מתא התנור בклות הרבה יותר ולהציגו מחדש בכלים אחרים. בעת הכנת מזון בכלים בישול עם מכסה, תא התנור נשאר נקי יותר.

מידע כללי לגבי צלייה בכלים בישול

- השתמשו בכלים בישול עמיד בחום הבוטה לשימוש במיקרוגל.
- כל צלייה ממתקת אינם מתאימים לצלייה במיקרוגל.
- הניחו את הכלים על גביה מדף הרשת בתוך התנור.
- דויד מראש שכלי הבישול שלכם מתאים לתא התנור.
- מומלץ להשתמש בכלים מזכוכית. הזכוכית עלולה להיסדק אם תניחו אותה לאחר סיום הבישול. על-גביה משטח קר או רטוב.
- כל הבישול יכול להתחמם מאוד. השתמשו בכפפות לתנור כדי להוציא את הכלים בישול מהתנור.
- פעלו בהתאם להוראות היצרן בעת השימוש בכלים הצליה שלכם.

כלי בישול ללא מכסה

השתמשו בכלים צלייה עמוק.

כלי בישול עם מכסה

- השתמשו במכסה מתאים שנאTEM היבט.
- בעת צלייה בשאר, צריך להשאיר מרווח של 3 ס"מ לפחות מהמזון למכסה משומש שהבשר עשוי להתרחב.
- גם כאשר מבשלים בכלים סגור, ניתן ליצור מעטה פריך על עוף, בשר ודגים. השתמשו בכלים צלייה עם מכסה זכוכית. במידת הצורך, הגדרו טמפרטורה גבוהה יותר.

! אזהרה – סכנות צריבה!

- כאשר פותחים את המכסה לאחר הבישול, אדים להטבים עשויים להשתחרר. בטמפרטורת מסוימת לא רואים את האדים.
- הרימו את המכסה באופן כזה שהאדום הלוהטים ייפלטו הרחק מהגוף.
- הרחיקו ילדים.

בקר**הערה:**

עוצת להכינה

- הагדרות המומלצות חלות על כלים הנמצאים בתוך המכשיר שאינו מוחומם מראש.

- הפקו אומצות וסינטה לאחר מחצית משך הבישול. הניחו למנה לעמוד למשך כ-10 דקות נוספות בסוף הבישול.

משך זמן הבישול בדקות	טמפרטורה ב- $^{\circ}\text{C}$ / תפקת מיקרוגל בוואט	טמפרטורה ב- $^{\circ}\text{C}$ / תפקת מכב הגריל	סוג החימום	מקום מדף	רשות	אביזרים/כליים	סוג המאכל
120-145	180	180-200	⑥	—	مدף רשת כלי בישול עם מכסה	כלי בישול בקדרה, כ-1 ק"ג	בשר בקר בקדרה, כ-1 ק"ג
30-40	180	210-230	☒	—	מדף רשת כלי בישול ללא מכסה	סינטה, מדיום, כ-1 ק"ג	סינטה, מדיום, כ-1 ק"ג
20-30	-	3	☐	—	מדף רשת מגש זכוכית	עובי 2-3 ס"מ, 200 ג' כל אחד נתחם בקר, מדיום, 3-2 נתחם,	עובי 2-3 ס"מ, 200 ג' כל אחד נתחם בקר, מדיום, 3-2 נתחם,

מנות בשאר אחרות**הערה:**

עוצת להכינה

- הагדרות המומלצות חלות על כלים הנמצאים בתוך המכשיר שאינו מוחומם מראש.

- נניחו לקצץ הבשר לעמוד למשך כ-10 דקות נוספות בסוף הבישול.

- הפקו את הנקניקיות לאחר שלב 2/3 משך הבישול.

משך זמן הבישול בדקות	טמפרטורה ב- $^{\circ}\text{C}$ / תפקת מיקרוגל בוואט	טמפרטורה ב- $^{\circ}\text{C}$ / תפקת מכב הגריל	סוג החימום	מקום מדף	רשות	אביזרים/כליים	סוג המאכל
15-20	600	180-200	☒	—	מדף רשת כלי בישול ללא מכסה	בשר קצוץ, כ-750 ג'	בשר קצוץ, כ-750 ג'
25-35	-	3	☐	—	מדף רשת מגש זכוכית	נקניקיות צליה, 4 עד 6, כ-150 ג' כל אחת	נקניקיות צליה, 4 עד 6, כ-150 ג' כל אחת

עוף**הערה:**

עוצת להכינה

- הагדרות המומלצות חלות על כלים הנמצאים בתוך המכשיר שאינו מוחומם מראש.

- סדרו עופות שלמים עם החזה כלפי מטה. הפקו לאחר מחצית זמן הבישול.

- סדרו נתתי עוף וצחיה ברווז כשהור פונה כלפי מעלה. אל תהפכו את הנתנו.

- הפקו שוקרי אווז לאחר שלפה מחצית זמן הבישול. נקבעו את העור.

משך זמן הבישול בדקות	טמפרטורה ב- $^{\circ}\text{C}$ / תפקת מיקרוגל בוואט	טמפרטורה ב- $^{\circ}\text{C}$ / תפקת מכב הגריל	סוג החימום	מקום מדף	רשות	אביזרים/כליים	סוג המאכל
35-45	360	220-230	☒	—	מדף רשת כלי בישול עם מכסה	עוף, שלם, כ-1.2 ק"ג	עוף, שלם, כ-1.2 ק"ג
20-30	360	210-230	⑥	—	מדף רשת כלי בישול ללא מכסה	נתתי עוף, כ-800 ג'	נתתי עוף, כ-800 ג'
20-30	90	3	☒	—	מדף רשת מגש זכוכית	צחיה ברווז, כ-500 ג'	צחיה ברווז, כ-500 ג'
30-40	90	210-230	☒	—	מדף רשת כלי בישול ללא מכסה	אווז, שוקרי אווז, 700-900 ג'	אווז, שוקרי אווז, 700-900 ג'

dag

הערה:

עצות להכנה

- הגדירות המומלצות חלות על כלים הנמצאים בתחום המכשיר שאינו מחומר מראש.
- לצליה בగריל, הניחו את הדג השלם, לדוגמה, סלמון או טרוטה, במרכזי מדף הרשת.
- שמננו את מדף הרשת בשמן מראש.

סוג המאכל	אביזרים/כליים	מצב הגראל	סוג החימום	מדף רשת	משך זמן הבישול בדקות
אומץ דגים, 2-3, 150 ג' כל אחת	מגש זכוכית	—	3	—	20-25
דג, שלם, 2-3, 300 ג' כל אחד	מגש זכוכית	—	3	—	20-30
עצות עבור הפעם הבאה שאתם צולמים					
אם הצליה לא הצליחה בפעם הראשונה, תוכלו למצוא עצות כאן.					בעיה
<ul style="list-style-type: none"> ■ מיצי הצליה צלולים ומיימיים ■ השתמשו בכלים בישול גדולים מדי. ■ יותר כך שטמות גודלה. ■ יותר של נזלים תתחדשה. ■ בעת הצליה, הוסיפו פחות נזלים. 					בעיה
<ul style="list-style-type: none"> ■ בדקו אם כלי הצליה נטהר. ■ והמכסה מתאימים ונוגרים כהכליה. ■ הנמיכו את הטמפרטורה. ■ הוסיפו נזלים בעת הטיגון הקל. 					בעיה
<ul style="list-style-type: none"> ■ הצלוי אינו עשוי מספיק. ■ הכינו את הנזלים בכלים הצליה. ■ הניחו את הבשר הפרוס בתוך הנזלים. ■ הניחו את פרוסות הבשר במיקרגול כדי לסייע את הבישול. 					בעיה
<ul style="list-style-type: none"> ■ בחרו טמפרטורה נמוכה להיסדק ולהיחרף. ■ הפחיתו את זמן הצליה. ■ בחרו טמפרטורה נמוכה יותר. ■ הפחיתו את זמן הצליה. ■ הגבינו את הטמפרטורה. ■ הפעילו את הגראל לזמן קצר בסוף זמן הצליה. ■ בחרו כלים בישול קטן יותר. ■ בעת הצליה, הוסיפו עוד נזלים. 					בעיה
<ul style="list-style-type: none"> ■ מיצי הצליה שרופים. ■ בעת הצליה, הוסיפו עוד נזלים. 					בעיה

16.6 פשטיידות, מננות מוקרכמות וקליז

הערה:

עצות להכנה

- הגדירות המומלצות חלות על כלים הנמצאים בתחום המכשיר שאינו מחומר מראש.

- השתמשו בכלים בטוח לשימוש במיקרגול ועמיד בחום עמוק של 4 עד 5 ס"מ עבור פשטיידות ומנות מוקרכמות של תפוחי אדמה.
- יש להניח לפשטיידות ולמננות המוקרכמות להתבשל בתנור למשך 5 דקות נוספות לאחר כיבוי התנור.
- קלו את פרוסות הלחם תחילה.

סוג המאכל	אביזרים/כליים	רשות	סוג החימום	מצב הגראל	טמפרטורה ב- $^{\circ}\text{C}$ */ תפוקת מיקרגול בוטאט	משך זמן הבישול בדקות
פשטיידה מותקה, כ-5 ק"ג	כלי בישול ללא מכסה	—	140-160	—	360	25-30
פשטיידה מלוחה, עשויה מכסה, כ-1 ק"ג	כלי בישול ללא מכסה	—	150-170	—	600	20-25
גראטן תפוחי אדמה עשויה מכסה, כ-1.1 ק"ג	כלי בישול ללא מכסה	—	210-220	(g)	600	20-25
כלי עם תוספות, 4 פרוסות	מדף רשת	—	3	—	-	8-10

16.7 מאכלים מוכנים קבועים

הערה:

עצות להכנה

█ ציירו להוראות היצרן הרשות על גבי האריזה.

█ הaggerות המומלצותחולות על כלים הנמצאים בתוך המכשיר שאיננו מחומר מראש.

█ אין לסדר טוגנים, קרוקטים או רושטי מתפוחי אדמה זהה על-גבי זה.

סוג המאכל	אביזרים/כליים	רשות	מקום מדף	סוג החימום	טמפרטורה ב- °C	תפקות	מיירוגל בודאות	משך זמן הבישול בבדיקות
פייצה עם בץ דק	—	مدף רשת	—	—	220-230	—	—	10-15
בגט פיצה	—	מדף רשת	—	—	- .1 600 .1	- .1	—	2 .1 13-18 .2
טוגנים	—	מגש פיצה עגול	—	—	220-230	—	—	10-15
קרוקטים	—	מגש פיצה עגול	—	—	210-220	—	—	10-15
רושטי, נגיסי תפוחי אדמה מומלאים	מגש פיצה עגול	—	—	—	200-220	—	—	15-20
שטרודל	—	מגש פיצה עגול	—	—	220-230	—	—	20-30
פשטידות, לדוגמה, לנינה, כ- 450 ג'	כלי בישול עם מכסה	—	—	—	220-230	—	—	10-15 600

16.8 מנוט מבחן

סקירות אלה נוצרו עבור מכוני הבדיקה כדי להקל על ביצוע הבדיקות של המכשיר בהתאם לתקנים EN 60350-1:2013 או IEC 60705:2010, EN 60705:2012 ו- IEC 60350-1:2011.

הפרשה באמצעות המיירוגל

סוג המאכל	אביזרים/כליים	מקום מדף רשת	תפקות מיירוגל בודאות	משך זמן הבישול בבדיקות
בשר 500 ג'	כלי בישול ללא מכסה	רצפת תא התנור	180 .1 90 .2	5 .1 10-15 .2

בישול באמצעות המיירוגל

הaggerות המומלצות לבישול מנוט מבחן במיירוגל.

סוג המאכל	אביזרים/כליים	מקום מדף רשת	תפקות מיירוגל בודאות	משך זמן הבישול בבדיקות
רפרתת, 1 ק"ג	כלי בישול ללא מכסה	רצפת תא התנור	600 .1 180 .2	10-13 .1 20-30 .2
פלאן ספוג, 475 ג'	כלי בישול ללא מכסה	רצפת תא התנור	600	8-10
קצץ בשר, 900 ג'	כלי בישול ללא מכסה	רצפת תא התנור	18-23	18-23

בישול בשילוב עם הפעלת מיירוגל

הערה:

עצות להכנה

█ השתמשו בכלים עמוק עופר.

█ סדרו את העופר כshaחזה פונה כלפי מטה. הפכו לאחר מחצית זמן הבישול.

סוג המאכל	אביזרים/כליים	מקום מדף רשת	סוג החימום	טמפרטורה ב- °C	תפקות	מיירוגל בודאות	משך זמן הבישול בבדיקות
תפוחי אדמה מוקרמים	—	מדף רשת	—	210-220	—	כלי בישול ללא מכסה	600 20-25

סוג המאכל	אבייזרים/כליים	מיקום מדף	סוג החימום	טמפרטורה ב- °C.	מיירוגל בוראט	משך זמן הבישול בדקות
עוגות	מדף רשת כליבישול ללא מכסה	—	②	190-200	180	20-27
עוף	מדף רשת כליבישול ללא מכסה	—	☒	190	360	30-45

אפייה

הערה: ההגדרות המומלצותחולות על כלים הנמצאים בתוך המכשיר שאינו מחום מראש.

סוג המאכל	אבייזרים/כליים	מיקום מדף רשת	סוג החימום	טמפרטורה ב- °C.	משך זמן הבישול בדקות
עוגת ספוג על בסיס מים חמימים	מדף רשת תבנית קפיצית 26 ס"מ	—	②	170-180	30-40
פאיתופחים עם שכבת בזק עליונה ס"מ	מדף רשת תבנית קפיצית 20 ס"מ	—	☒	170-190	80-100
עוגיות חמאה ויניאוות	מגש זכוכית	—	☒	160-170	30-35
עוגות קטנות	מגש זכוכית	—	☒	160-170	25-30

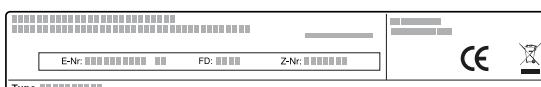
צליה בגיריל

הערה: הפכו המבורגרים מבקר לאחר מחצית זמן הבישול.

סוג המאכל	אבייזרים/כליים	מיקום מדף רשת	סוג החימום	מצב הגיריל	משך זמן הבישול בדקות
קלי (טוטט)	מדף רשת	—	☒	3	3-5
المبورגרים מבקר x 9	מדף רשת מגש זכוכית	—	☒	3	35-45

17 שירות לקוחות**17.1 מספר מוצר (E-Nr.) ומספר ייצור (FD)**

תוכלו למצוא את מספר המוצר (E-Nr.) ואת מספר הייצור (FD) על לוחית הדירוג של המכשיר. תראו את לוחית הדירוג עם מספרים אלה אם תפתחו את דלת המכשיר.



רשמו את פרטי המכשיר ואת מספר הטלפון של מרכז שירות לקוחות כדי למצוא אותם שוב במהירות.

מידע מפורט על תקופת האחוריות ותנאי האחוריות בארץ תוכלו לקבל שירותי הלקוחות, מהשוק ובאתר האינטרנט שלנו. אם אתם פונים לשירות הלקוחות, תזדקקו למספר המוצר (E-Nr.) ולמספר הייצור (FD) של המכשיר שלכם. ניתן להשג את פרטי הקשר של מרכז שירותי הלקוחות במדריך שירותי הלקוחות המצורף, או באתר האינטרנט שלנו. מוצר זה כולל מקור אוור של דרגת יעילות אנרגיה G. מקורות האור זמינים חלק חילוף ורק לאיש מקצוע שעבר הכשרה מותר להחילפו.

18 הוראות התקינה

צייתו מידע זה בעת התקנת המכשיר.

18.3 חיבור לחשמל

כדי לחבר את המכשיר בבטחה לחשמל פועלו לפי ההוראות להלן.

⚠️ אזהרה – סכנת התזחמלות!

התקנה לא מקצועית היא מסוכנת.

- רק חשמלאי מוסמך רשאי להתקין שקע חשמלי או להחליף כבל חשמל, תוך הקפדה על הכללים הרלוונטיים.
- חברו את המכשיר רך לשקע מוארך תקין.
- אם התקע אינו נגיש עוד לאחר התקינה, יש להתקין במקום מפסק יתוקן רב-קובטי עם מרוחה מגעים של לפחות 3 מ"מ. ההתקנה חייבת להבטיח הגנה מפני מגע בשוגג.

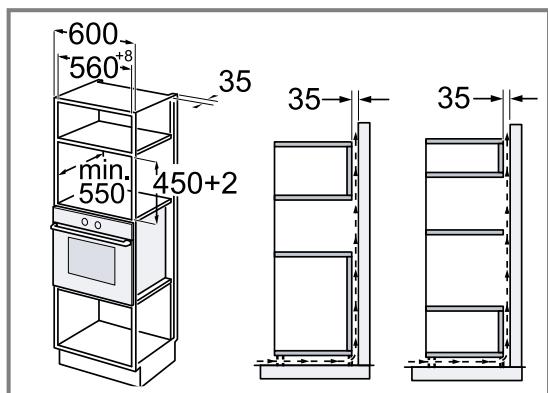


18.4 התקנה בארון

מכשיר זה מיועד להתקנה מובנית בארוןנות המטבח. מכשיר זה אינו מיועד לשמש כמכשיר שולחני או לשימוש בתוך ארון. אסור שלארון המטבח תהיה דופן אחוריית אחריה המכשיר. שMOVED על מרחק של לפחות 35 מ"מ בין הקיר לתחתית הארון או הדופן האחוריית של הארון מעל. על הארון המובנה להיות מואזין בפתח אוורור של 50 ס"מ² בחזית. לשם כך, חתכו את לוח הבסיס או הוסיפו סורג אוורור. אין לכיסות את חריצי האוורור ואת פתחי הייניקה.

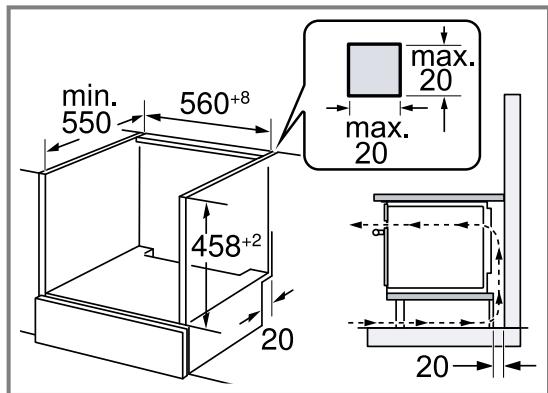
18.5 התקנה בארון גבוה

שימוש לב מידות התקינה ולמרוחוי הבטיחות בהתקנה בארון גבוה.



18.6 התקנה מתחת למשטח העבודה

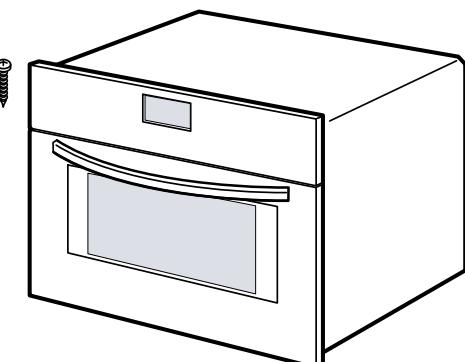
שימוש לב מידות התקינה ולמרוחוי הבטיחות בהתקנה מתחת למשטח העבודה.



כדי לאוורר את המכשיר, משטח הבניינים מתחת למכשיר חייב להיות מאוזין בפתחי אוורור. כאשר מתקנים את המכשיר מתחת לכיררים, פועלו לפי ההוראות ההתקנה של הכיררים.

18.1 תכולת הארץ

לאחר הוצאת כל החלקים מהאריזה, בדקו שלא נוצר נזק כלשהו בעת הובלה ואת שלמות המשלחת.



18.2 התקנה בטוחה **⚠️**

הקפידו על הוראות בטיחות אלה בזמן התקנת המכשיר.

- שימוש בטוח במכשיר מחיבת התקינה נכון על פי הוראות הבטיחות. המתקין אחראי לוודא שהמכשיר עובד בצורה מושלמת במקום התקנתו.
- בדקו את המכשיר לאחר הוצאתו מהאריזה. אין לחבר אותו לחשמל אם הוא ניזוק במהלך הובלה.
- הסירו את חומר הארץ ואת הנילון הנצמד מתא הבישול ומהדלת לפני השימוש במכשיר.
- שימו לב לדפי ההתקנה של האביזרים.
- הארון המיועד להתקנת המכשיר חייב להיות עמיד בטמפרטורה של עד 90°C וחזקות הארונות הסמכיים עד 65°C.
- לעומת זאת, המכשיר מחייב דלת ארון. סכנה להתחלמות יתר. שלבצע את עבודות החיתוך בארון לפני הכנסת המכשיר. הסירו שבבים. תפקודם של הרכיבים החשמליים עלול להיפגע.
- איש מקצוע מורה באפשרות למכשיר לעקב חשמל חסרי נתיקים. נזק שייגרם למכשיר עקב חיבור שגור אוינו מכוסה במסגרת האחראית.

⚠️ אזהרה – סכנת פציעה!

חלקים הנגישים במהלך ההתקנה עלולים להיות בעלי פיניות חדות ולגרום פציעות.

- לבשו כפפות הגנה.

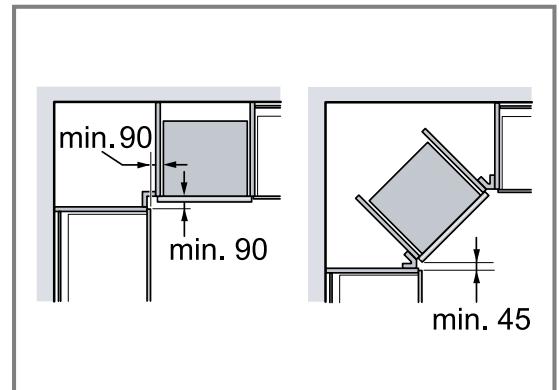
⚠️ אזהרה – סכנת שריפה!

כבל חשמלי מוארך ומתאים לא מורשה מהווים סכנה.

- אין להשתמש בכבל מריר או במפלג.

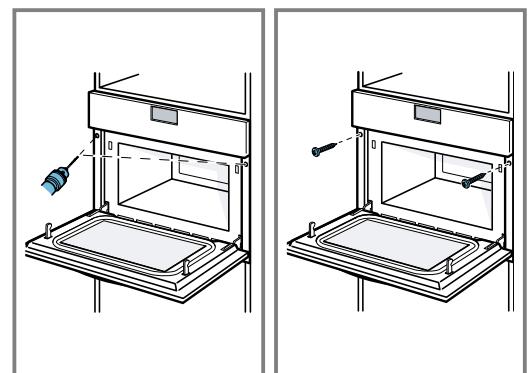
18.7 התקנה פינטית

שימוש לב למידות ההתקנה ולמרוחכי הבטיחות בהתקנה פינטית.



18.8 התקנת המכשיר

1. ישרו את המכשיר למרכז.
2. הבריוו וקבעו את המכשיר אל הארון.



18.9 הסרת המכשיר

1. נתקו את אספקת החשמל למכשיר.
2. שחררו את ברגי האבטחה.
3. הרימו מעט את המכשיר ומשכו אותו החוצה עד הסוף.

לקוחות נכבדים,

אנו מקווים, שהוראות הפעלה והתקינה אלה סייעו לכם להפעיל את מכשיר החשמל של **BOSCH** והוא פועל לשבעות רצונכם.
אם למרות מאਮץינו להגיש לכם מוצר מושלם ולא ליקויים תתגלה תקלת כלשהי בפעולתו של המכשיר, אנא פנו בכל עת לאחד
מסניפי השירות הרשמיים על הכריכה האחראית של חוברת זו.
מעבדות השירות והטכנאים המומ訓ים ישמחו להגיש לכם העזרה הדרישה להחזרת המכשיר לפעולה תקינה.
ב鹹ילה!

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

תחנות שירות

טל": 04-8477111	שירות CSB, שדרות 224, חיפה	צפון
טל": 08-9777222	שירות CSB, המסגר 1, א.ת. צפוני, לוד	מרכז
טל": 02-6403000	אלרם, הסדנא 7, תלפיות, ירושלים	ירושלים
טל": 08-9777222	פל-روم, הדרה 22, עיר עתיקה, באר-שבע	דרום
טל": 08-6378616	שירות אקספרס, אזור התעשייה החדש, אילת	
טל": 08-6335311	שירות ששון, הבנאי 3, אילת	

***2220 - מוקד שירות טלפוני ארצי**

תודה שרכשתם מכשיר ביתי מתוצרת !Bosch



רשמו את המכשיר החדש שלכם ב- MyBosch עכשו ותיהנו שירות מה:

- עצות וטריקים ממומחים עבור המכשיר שלכם
- אפשרות להארכת תקופת האחוריות
- הנחות על אביזרים וחילוק חילוף
- מדריך דיגיטלי וכל נתוני המכשיר בהישג יד
- גישה קלה לשירות Bosch למכשירים ביתיים

רישום קל ובחינם – גם באמצעות טלפונים ניידים:
www.bosch-home.co.il

צריכים עזרה?
תמצאו אותה כאן.

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

יעוץ ממומחים עבור המכשירים הביתיים של Bosch שברשותכם, במידה ואתם
צריכים עזרה בפתרון בעיות ובתיקון מן המומחים של Bosch.
למדו הכל על הדרכים הרבות בהן Bosch יכולה לסייע לכם:
www.bosch-home.co.il
פרטים ליצירת קשר עבור כל המדינות מופיעים במדריך השירות המצורף.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
München, GERMANY 81739
www.bosch-home.com

A Bosch Company



(020419) 9001494823

he