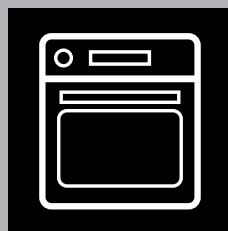


הוראות שימוש
והפעלה
לתנור משולב
במיקרוגל



ZVENM7K1
ZVENM7X1

ZANUSSI

2101!

ראלקו מוצרי צריכה בע"מ
המצודה 31, אזור 5800174



לקוח נכבד !

קבוצת ראלקו מברכת אותך לרגל רכישת מוצר חשמלי זה מתוך מגוון מוצרי האיכות של היצרנים הבינלאומיים קונצרן הענק היפני SHARP וקונצרן הענק האירופאי ZANUSSI שקבוצת ראלקו הינה נציגתן הבלעדית בישראל.

למען שמירה על המוצר ותוחלת חיים ארוכה הננו ממליצים לך לקוח יקר לרכוש בעת ההתקנה/הדרכה את האביזרים הבאים:

מגן בפני נחשולי מתח וברקים מתוצרת **Q-TRADE** המעניק לך הגנה בפני אספקת חשמל בלתי סדירה וברקים אשר אינם מכוסים במסגרת האחריות.

לרכוש את המגן מתחנת השרות מוענקת ע"י השרות אחריות בפני כשל של המגן בכל תקופת האחריות למוצר שרכשת והאחריות למוצר תכלול גם נזק מאספקת חשמל בלתי סדירה ו/או פגיעת ברק.

*מגן שלא נרכש מתחנת השרות אינו מעניק אחריות לנזקים המוחרגים בתעודה.

מונע אבנית למכונת כביסה ומדיח המונע היווצרות אבן ומזהמים אחרים מצנרת המים ומאריך את חיי המוצר.

עגלה למכונת כביסה המתאימה למכונת הכביסה שרכשת ואינה גורמת לנזקים למכונה כתוצאה מחוסר התאמה ואיכות ירודה (נזקים שאינם כלולים באחריות למוצר)

חומר ניקוי מסכי LCD הכולל מטלית מיוחדת ומונע נזקים למסך הטלויזיה.

בכבוד רב

ראלקו סוכנויות בע"מ

לקוחות נכבדים

תודה על שרכשתם את התנור המעולה משולב במיקרוגל מתוצרת Zanussi. אנו בטוחים שהמכשיר העשוי מחומרים באיכות הגבוהה ביותר, יענה באופן מירבי על דרישותיכם.

המכשיר קל, ידידותי ונוח לשימוש, אולם חשוב לקרוא את ההוראות המופיעות בחוברת זו על מנת להפיק את התוצאות הטובות ביותר לאורך זמן. שמרו את החוברת במקום נגיש לשימוש בעתיד.

היבואן אינו אחראי לכל נזק לגוף ולרכוש שייגרם עקב התקנה לא נכונה ושימוש בלתי תקני במוצר.

היבואן לא יישא באחריות לכל אי דיוקים בחוברת זו הנובעים משגיאות דפוס וכתוב. האיורים בחוברת משמשים לצורך המחשה בלבד.

היצרן שומר לעצמו את הזכות להכניס שינויים ושיפורים במוצר בהתאם לצורך ולטובת המשתמש, מבלי לפגוע בתכונות הבטיחות ובביצועי המוצר.

השלכת מכשירי חשמל ישנים



הסמל על המוצר או על האריזה פירושו שהמוצר לא יטופל כאשפה ביתית רגילה. במקום זאת יש להעביר אותו לנקודת איסוף לצורך מחזור הרכיבים החשמליים והאלקטרוניים. הקפדה על הוראות המחזור יבטיחו את שמירת איכות הסביבה. אי הקפדה על מילוי ההוראות יפגע בסביבה ובבריאות האנשים בסביבתכם. לפרטים נוספים בנושא המחזור התקשרו לרשויות המתאימות או לחנות בה רכשתם את המוצר.

אם כבל הזינה ניזוק כדי להימנע מסכנה, החלפתו תיעשה על ידי היצרן, על ידי סוכן השירות שלו או על ידי אדם מוסמך אחר

תוכן העיניים

5	הוראות בטיחות
5	בטיחות ילדים ואנשים בעלי כשירות נמוכה
5	בטיחות כללית
6	הוראות בטיחות
7	חיבור לחשמל
8	ניקוי ותחזוקה
9	תאורה פנימית
9	שירות
9	חלקי התנור
10	פנל הפעלה
10	לפני השימוש הראשון
11	שימוש יום-יומי
13	פונקציות השעון
15	שימוש ברכיבים
15	פונקציות נוספות
16	עצות וטיפים
17	כלי בישול מתאימים לשימוש במיקרו גל
18	אפייה
19	אפייה במסילה אחת
22	בישול בכמה מסילות
23	צלייה
25	אפייה פריכה עם פונקציית פיצה
26	גריל
26	אפית לחם
26	מזון קפוא
27	הפשרה
28	שימורים
29	בישול במיקרו גל
30	הפשרה
31	בישול
32	פונקציית שילוב מיקרו גל
32	עוצמות מומלצות לסוגי מזון שונים
34	טיפול, ניקוי ותחזוקה
34	הסרת המסילות
34	החלפת הנורה
35	טיפול בבעיות
37	שמירת איכות הסביבה



⚠ הוראות בטיחות

לפני ההתקנה עיינו בתשומת לב בהוראות. היצרן לא יהיה אחראי לנזקים או פציעות שייגרמו עקב התקנה לא תקינה או שימוש שלא בהתאם להוראות. שמרו את חוברת ההוראות במקום בטוח לשימוש בעתיד.

בטיחות ילדים ואנשים בעלי כשירות נמוכה

- המכשיר מותאם לשימושם של ילדים מגיל 8 ומעלה ואנשים מאותגרים פיזית, חושית או מנטלית או החסרים את הניסיון והידע אם קבלו הדרכה מתאימה והם נתונים לפיקוח בידי מי שאחראים לבטיחותם.
- ילדים בגיל 3-8 שנים ואנשים עם מוגבלות משמעותית ומורכבת יורחקו מהתנור אלא אם הם נתונים לפיקוח צמוד.
- הרחיקו מהתנור ילדים מתחת לגיל 3 אלא אם הם נתונים לפיקוח צמוד.
- אל תאפשרו לילדים לשחק בתנור.
- כדי למנוע תאונות ופציעות הרחיקו את חומרי האריזה מהישג ידם של הילדים.
- הרחיקו את הילדים וחיות הבית מהתנור כשהדלת פתוחה או כשהוא פועל כיון שהוא פולט חום רב.
- אם התנור כולל נעילת לחצנים השתמשו בה. הפונקציה תמנע מילדים את האפשרות של הפעלה לא רצויה של התנור.
- הניקוי והטיפול לא יבוצעו ע"י ילדים ללא פיקוח.

בטיחות כללית

- ההתקנה או החלפת כבל הזינה יבוצעו רק בידי טכנאי מוסמך.
- **אזהרה:** התנור וכל חלקיו הנגישים מתלהטים בזמן השימוש. הימנעו ממגע עם גופי החימום.
- השתמשו בכפפות מגן כשאתם מכניסים או מוציאים רכיבים או כלים מהתנור.
- נתקו את התנור מהחשמל לפני כל טיפול.
- **אזהרה:** כדי למנוע סכנת התחשמלות וודאו שהתנור כבוי לפני החלפת הנורה.
- אל תשתמשו בתנור לפני שהותקן בתא או בגומחה המתאימה.
- אל תשתמשו בקיטור לניקוי התנור.
- אל תשתמשו בחומרי ניקוי חריפים או מגרדות מתכת לניקוי זכוכית הדלת, כיון שאלה עלולים לשרוט את המשטח והשריטות עלולות לגרום להתנפצות השמשה.
- במקרה של נזק לכבל הזינה, יש להחליפו. ההחלפה תבוצע ע"י היצרן, מרכז השירות או טכנאי מוסמך מתאים.
- אל תפעילו את התנור כשהוא ריק. רכיבי המתכת בתנור עלולים לגרום לניצוצות.

- אין להכניס לתנור מכלי מתכת המכילים מזון או משקה. אזהרה זו לא תקפה אם היצרן הגדיר גודל וצורה של מכלי מתכת שמתאימים לשימוש במיקרו גל.
- **אזהרה:** אם הדלת או האטם שלה ניזוקו אין להשתמש במכשיר עד השלמת התיקון ע"י טכנאי מוסמך.
- **אזהרה:** כל תיקון או טיפול שמצריכים את הסרת מכסה המגן מפני קרינת מיקרו גל יבוצעו רק ע"י טכנאי מוסמך.
- **אזהרה:** אל תחממו נוזלים או מזון במכלים אטומים. הם עלולים להתפוצץ.
- השתמשו רק בכלים מתאימים לשימוש במיקרו גל.
- כשמחממים מזון במכלי פלסטיק או נייר פיקחו עין משך כל החימום כדי למנוע את הצתת המכל.
- המכשיר מיועד רק לחימום מזון ומשקאות. ייבוש מזון או בגדים וחימום רפידות, ספוגים, בדים לחים וכד' עלול לגרום לפציעה, הצתה או שריפה.
- אם נפלט עשן כבו את התנור או נתקו אותו מהחשמל והשאירו את הדלת סגורה כדי לחנוק את הלהבות.
- חימום נוזלים במיקרו גל עלול לגרום לרתיחה מושהית. הזהרו כשאתם מוציאים את הכלי מהתנור.
- זון תינוקות בבקבוקי בהנקה או במכלים אחרים יש לערבב או לנער במהלך החימום ולבדוק את הטמפ' לפני הצריכה, כדי למנוע כוויות.
- אין לחמם ביצים בקליפה או ביצים קשות כיון שהם עלולות להתפוצץ, אפילו אחרי שהחימום הופסק.
- יש להקפיד לנקות את התנור ולסלק את כל שארית המזון.
- אי הקפדה על ניקיון התנור עלול לגרום לבלאי של המשטחים ולהקטין את משך השימוש בתנור ולגרום למצבים מסוכנים.

הוראות זהירות חשובים

התקנה



אזהרה!

- שמרו על מרחקי המינ' בין התנור לאביזרי המטבח האחרים.
- לפני ההתקנה בדקו אם ניתן לפתוח את הדלת ללא התנגדות.
- התנור כולל מערכת קירור חשמלית. היא מופעלת בזרם החשמל אליו מחובר התנור.
- וודאו שהתנור המותקן תואם את דרישות היציבות בתקן **DIN 68930**.
- הסירו את כל חומרי האריזה.
- אל תתקינו או תשתמשו במכשיר תקול.
- פעלו ע"פ הוראות ההפעלה שסופקו עם התנור.
- היזהרו בזמן העברת התנור. התנור כבד. השתמשו בכפפות מגן.
- אל תמשכו את התנור בידית.
- הקפידו להתקין את התנור בגומחה יציבה ובטוחה שתואמת לדרישות ההתקנה

טבלת נתונים טכניים

גובה מינ' של הגומחה (גובה מינ' של גומחה מתחת למשטח העבודה)	444 (460) מ"מ
רוחב התא	560 מ"מ
עומק התא	550 (550) מ"מ
גובה חזית המכשיר	455 מ"מ
גובה גב המכשיר	440 מ"מ
רוחב חזית המכשיר	595 מ"מ
רוחב גב המכשיר	559 מ"מ
עומק המכשיר	567 מ"מ
עומק המכשיר המובנה	546 מ"מ
עומק עם דלת פתוחה	882 מ"מ
גודל מינ' פתח האיוורור. נמצא בתחתית בדופן האחורי	20X560 מ"מ
אורך כבל הזינה. הכבל מותקן בפניה הימנית של גב המכשיר.	1500 מ"מ
בורגי התקנה	3.5X25 מ"מ

חיבור לחשמל



אזהרה!

סכנת שריפה או התחשמלות.

- ההגנות מפני התחשמלות של כל הרכיבים הפעילים והמותקנים מחייבות התקנה באופן שיצריך כלים כדי לנתק אותן.
- חברו את כבל הזינה לחשמל רק בסיום ההתקנה. וודאו שהשקע או המפסק נגישים גם אחרי התקנת התנור במקומו.
- אל תחברו את התנור לשקע אם השקע משוחרר.
- אל תמשכו בכבל לניתוק התנור מהחשמל. משכו רק בתקע.
- השתמשו רק בצידוד בטיחות, נתיך, מפסק פחת ומפסק מתאימים.
- אמצעי הבטיחות החשמליים יכללו מפסק שיאפשר ניתוק מלא של המכשיר מהחשמל. המרווח בין מגעי המפסק חייב להיות לפחות 3 מ"מ. המכשיר תואם לדרישות E.E.C.
- כל חיבורי החשמל יבוצעו רק בידי טכנאי מוסמך.
- הקפידו לחבר את התנור להארקה.
- וודאו שהתנור תואם חשמלית את רשת החשמל בבית. אם התנור לא מתאים התקשרו לחשמלאי מוסמך.
- השתמשו רק בשקע בטיחות הכולל הארקה.
- אין להשתמש במפצל, בכבל מאריך וכד'.
- הקפידו לא לגרום נזק לכבל הזינה או לתקע. במקרה של נזק לכבל הוא יוחלף רק ע"י מרכז השירות.
- וודאו שהכבל לא יגע או יהיה בקרבת דלת התנור, במיוחד כשהדלת לוחטת.

שימוש



אזהרה!

סכנת פציעה, כוויית, התחשמלות או פיצוץ.

- אל תאחסנו בתנור כלים או מזון לחים בתנור אחרי הבישול.
- היזהרו כשאתם מכניסים או מוציאים רכיבים מהתנור.
- דהייט האמייל לא משפיעה על פעולת התנור. זה איננו פגם ע"פ תקנות האחריות.
- לאפיית עוגות לחות השתמשו בתבנית עמוקה. מיצי פרות עלולים לגרום לכתמים שיפגעו בדפנות.
- התנור מיועד לבישול מזון בלבד. אין להשתמש בו לצרכים אחרים כגון חימום החדר.
- בשלו תמיד כשדלת התנור סגורה.
- אם התנור מותקן מאחורי דלת וכד' וודאו שהדלת לא סגורה בזמן השימוש בתנור. חום ולחות עלולים להצטבר מאחורי הדלת הסגורה ולגרום נזק לתנור, לגומחה ולרצפה.
- אל תסגרו את דלת הרהיט עד שהתנור התקרר.

ניקוי ותחזוקה



אזהרה!

- סכנת פציעה, שריפה או נזק לתנור. לפני הטיפול כבו את התנור ונתקו אות התקע מהשקע.
- וודאו שהתנור קר. קיים סיכון שזכוכית הדלת תשבר.
- במקרה של נזק לזכוכית הדלת, החליפו אותה מיד. התקשרו למרכז השירות.
- היזהרו בזמן פירוק הדלת מהתנור. הדלת כבדה!
- כדי למנוע נזק למשטחי התנור הקפידו לנקות את התנור בקביעות. האדים הנוצרים במהלך הבישול מתעבים בתא ועלולים לגרום לקורוזיה.



אזהרה!

סכנת נזק לתנור.

- כדי למנוע נזק או דהייה של האמייל:
 - אל תצפו את תחתית התנור בנייר אלומיניום.
 - אל תתיזו מים ישירות על התנור החם

- לפני החלפת הנורה נתקו את התנור מהחשמל.
- השתמשו רק בנורות תואמות למפרט הנורה המקורית.

שירות

- לתיקון התנור התקשרו למרכז השירות.
- השתמשו רק בחלפים מקוריים.

השלכת מכשירי חשמל ישנים

⚠ אזהרה!

סכנת פגיעה או חנק.

- נתקו את התנור מהשקע.
- נתקו את כבל הזינה מהתנור.
- פרקו את מנגנון נעילת הדלת כדי למנוע לכידת ילדים או חיות מחמד בתוך התנור.

- שומן ושאריות מזון בתא עלולים לגרום לשריפה וניצוצות חשמליים כשמפעילים את המיקרו גל.
- נקו את התנור עם מטלית רכה ולחה. השתמשו רק בדטרגנט טבעי. אל תשתמשו בחומרים תוקפניים, ספוגי מתכת, ממיסים או כלי מתכת.
- אם אתם משתמשים בתרסיס ניקוי, פעלו ע"פ הוראות הבטיחות הרשומות על האריזה.

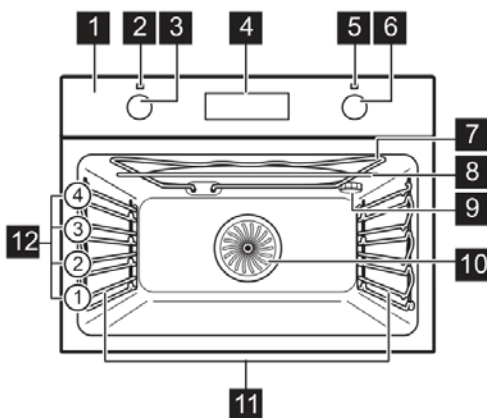
תאורה פנימית

⚠ אזהרה!

סכנת התחשמלות

- סוג הנורה או תאורת ההלוגן המותקנת בתנור מותאמת לשימוש רק למכשירים ביתיים. אל תשתמשו בה לצורך תאורת הבית.

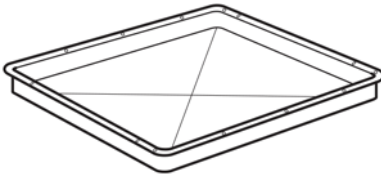
חלקי התנור



- 1 לוח הפעלה
- 2 חיווי הפעלה/ סמל
- 3 בורר הפונקציות
- 4 תצוגה
- 5 חיווי טמפ' ועוצמת המיקרו גל/ סמל
- 6 בורר טמפ'
- 7 גוף החימום
- 8 קור גלי המיקרו
- 9 נורה
- 10 מאורר
- 11 מסילות מדפים (ניתנות להסרה)
- 12 קומות

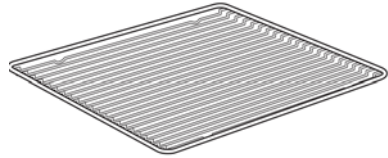
אביזרים המגיעים באריזה

• **מגש אפייה**





לעוגות ועוגיות

• **רשת מתכת**

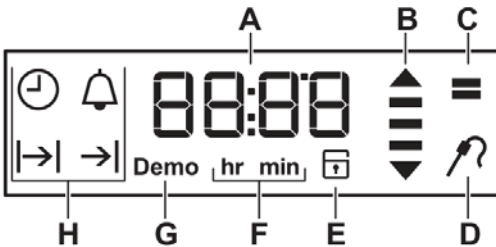


ניתן להניח עליה כלי בישול, תבניות או ישירות את הבשר לצלייה.

פנל הפעלה
פקדים

תיאור	חיישן/ לחצן
שילוב גלי מיקרו: לחצו משך יותר מ-3 שני כדי להפעיל או לכבות את תאורת התנור. הנורה כובה גם כשמכבים את התנור.	 start
הפעלת פונקציית השעון.	
לבדיקת הטמפ' בתנור או טמפ' של חיישן טמפ' הליבה (אם קיים). השתמשו רק כשהחמום פעיל.	°C

תצוגה






- A. טיימר/ טמפ' עוצמת המיקרוגל
- B. חייוי חימום מקדים וחום שיורי
- C. מצב מיקרו גל
- D. חיישן מזון (רק במצבים מסוימים)
- E. מנעל הדלת (בחלק מהדגמים)
- F. שעות/ דקות
- G. מצב הדמיה
- H. פונקציית שעון

לפני השימוש הראשון

⚠ **אזהרה!**

עיינו בהוראות הבטיחות.

ניקוי ראשוני

		
שלב 3	שלב 2	שלב 1
החזירו את תומכי המדפים והאביזרים למקומם בתנור.	נקו את התנור והאביזרים בעזרת מטלית רכה, מים חמים ודטרגנט עדין.	הוציאו את כל האביזרים ואת המסילות (במידה וניתן לפרק אותן).






לחצנים נשלפים




להפעלת התנור, לחצו על החוגה. היא תצא החוצה.


שימוש יום-יומי

 אזהרה!
עיינו בהוראות הבטיחות.

פונקציות התנור

הפעלה	פונקציות התנור
התנור כבוי.	0 מצב כבוי
להפחתת משך החימום המקדים.	 חימום מקדים מהיר
יוצר חום ישירות במזון. משמש לחימום מזון מוכן ומשקאות, הפשרת בשר או פירות ולבישול ירקות או דגים.	 מיקרו גל
לאפייה בעד שתי מסילות בו זמנית ולייבוש מזון. כווננו את הטמפ' ל-40°C-20 נמוך מהבישול הרגיל.	 בישול עם מאורר
להכנת פיצה. ליצירת השחמה משמעותית ותחתית פריכה.	 פונקציית פיצה
לאפייה וצלייה בקומה אחת.	 גוף חימום עליון + תחתון
לאפיית עוגות עם תחתית פריכה ולשימור המזון	 גוף חימום תחתון

הפשרת מזון (ירקות ופירות). משך ההפשרה תלוי בכמות וגודל המזון הקפוא.	 הפשרה
צליית נתחים דקים או הכנת טוסט.	 גריל
צליית נתחים גדולים או עוף עם עצמות במסילה אחת. הקרמה או השחמה.	 גריל טורבו


ייתכן שהנורה תכבה אוטומטית בטמפ' נמוכה מ-60°C בחלק מהפונקציות. 


הפעלת פונקציית חימום


1. סובבו את הבורר לפונקציית החימום הרצויה.
2. סובבו את הבורר כדי לכוון את הטמפ' עוצמת המיקרו גל.
3. הנורה נדלקת כשהתנור מופעל. לכיבוי התנור סובבו את בורר הפונקציות למצב כבוי.


הפעלת פונקציית המיקרו גל


1. הוציאו את כל האביזרים.
2. סובבו את בורר הפונקציות למצב


מיקרו גל 

- אל תפעילו את התנור כשהוא ריק. תחילה התצוגה תראה את כיווני ברירת המחדל של עוצמת המיקרו גל ואחר כך את כיוון ברירת המחדל של משך ההפעלה. לחצו על  כשמצבי ברירת המחדל מוצגים.
3. סובבו את הבורר כדי לשנות את עוצמת המיקרו גל מרווחי השינוי הם 100W.


4. לחצו על  וסובבו את הבורר כדי לשמות את משך ההפעלה. כדי לעבור בין כיוון העוצמה לזמן לחצו לחיצות

חוזרות על . סובבו את הבורר

לצורך הכיוון ואחר כך לחצו על  לאישור.

5. לחצו על .

בתום הבישול תשמע התראה והתנור יכבה.

6. לכיבוי התנור סובבו את בורר הפונקציות למצב כבוי. כשפותחים את התנור הוא נעצר. להפעלה מחדש סגרו את הדלת ולחצו על . משך הזמן המקס' לפעולת המיקרו גל תלוי בבחירת העוצמה.







מקס' זמן	עוצמה
-	100-600W
7 דקות	מעל 600W

הפעלת פונקציה: שילוב מיקרוגל

תוכלו לשלב את פונקציית המיקרו גל עם כל פונקציית חימום



פונקציות השעון



טבלת פונקציות השעון

שימוש	פונקציות השעון
לכיוון, שינוי או בדיקת השעה. ניתן לכוון את השעון רק כשהתנור כבוי.	 שעון
לכיוון משך הבישול. הפעילו רק אחרי כיוון החימום.	 משך הבישול
לכיוון מועד סיום הבישול. הפעילו רק אחרי כיוון החימום.	 סיום
שילוב משך הבישול ומועד הסיום.	  משך ההשהיה
לכיוון ספירה לאחור. לפונקציה הזו אין כל השפעה על פעולת התנור. ניתן לכוון את התזכורת בכל מצב, כולל כשהתנור כבוי.	 תזכורת





כיוון השעון, שינוי כיוון השעון

אחרי החיבור הראשוני המתינו עד שבתצוגה יראה **hr 12:00**. הספרות 12 יבהבו.





שלב 1	סובבו את בורר הטמפ' כדי לכוון את השעה.
שלב 2	לאישור לחצו על  . התצוגה תציג את השעה ו-00 min כשהוא מהבהב.
שלב 3	סובבו את בורר הטמפ' כדי לכוון את הדקות.
שלב 4	לאישור לחצו על  . בתצוגה תראו את השעה והדקות שכיוונתם.

 - לחצו לחיצות חוזרות כדי לשנות את תצוגת השעה. החיווי  יבהב בתצוגה.











כיוון משך ההפעלה

שלב 1	בחרו את הפונקציה וכוונו את הטמפ'.
שלב 2	לחצו לחיצות חוזרות על  עד שאיקון  יתחיל להבהב.
שלב 3	סובבו את הבורר כדי לכוון את משך הבישול. לאישור לחצו על  .
שלב 4	סובבו את בורר הטמפ' כדי לכוון את השעה. לאישור לחצו על  . בתום הזמן תשמע התראה קולית משך 2 דקות. כיוון השעה יבהב. התנור יכבה אוטומטית.
שלב 5	להפסקת ההתראה לחצו על לחצן כלשהו.
שלב 6	סובבו את בורר הפונקציות ובורר הטמפ' למצב כבוי




כיוון מועד הסיום

שלב 1	בחרו את הפונקציה וכוונו את הטמפ'.
שלב 2	לחצו לחיצות חוזרות על  עד שאיקון  יתחיל להבהב.
שלב 3	סובבו את הבורר כדי לכוון את מועד סיום הבישול. לאישור לחצו על  .
שלב 4	סובבו את בורר הטמפ' כדי לכוון את השעה. לאישור לחצו על  . בשעה המתאימה תשמע התראה קולית משך 2 דקות. כיוון השעה יבהב. התנור יכבה אוטומטית.
שלב 5	להפסקת ההתראה לחצו על לחצן כלשהו.
שלב 6	סובבו את בורר הפונקציות ובורר הטמפ' למצב כבוי

כיוון ההשהיה

שלב 1	בחרו את הפונקציה וכוונו את הטמפ'.
שלב 2	לחצו לחיצות חוזרות על  עד שאיקון  יתחיל להבהב.
שלב 3	סובבו את הבורר כדי לכוון את דקות השהיה התחלת הבישול. לאישור לחצו על  .
שלב 4	סובבו את הבורר כדי לכוון את שעת השהיה התחלת הבישול. לאישור לחצו על  . בתצוגה יראה החיווי  .
שלב 5	סובבו את הבורר כדי לכוון את סיום הבישול. לאישור לחצו על  .
שלב 6	סובבו את הבורר כדי לכוון את הדקות להשהיה התחלת הבישול. לאישור לחצו על  . בתצוגה יראה החיווי    .
	התנור יופעל אוטומטית בסיום ההשהיה ויכבה בתום משך הבישול. במועד הסיום תשמע התראה קולית משך 2 דקות. כיוון השעה יבהב. התנור יכבה אוטומטית.
שלב 7	להפסקת ההתראה לחצו על לחצן כלשהו.
שלב 8	סובבו את בורר הפונקציות ובורר הטמפ' למצב כבוי

כיוון התזכורת

שלב 1	לחצו לחיצות חוזרות על  עד שהאיקון  יתחיל להבהב.
שלב 2	סובבו את בורר הטמפ' כדי לכוון את השניות ואחר כך הדקות. אם אתם מכוונים ליותר מ-60 דקות החיווי hr יבהב בתצוגה.
שלב 3	כוונו את השעות. הספירה לאחור תתחיל כעבור 5 שניות. אחרי שעברו 90% מהזמן תשמע התראה קולית.
שלב 4	בסיום הספירה לאחור תשמע התראה קולית משך 2 דקות. החיוויים 00:00 ו-  יבהבו. להפסקת ההתראה לחצו על לחצן כלשהו.

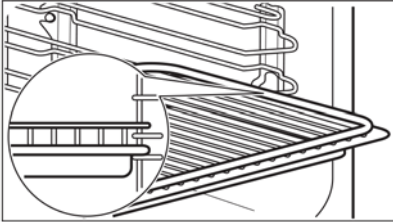
שימוש ברכיבים



אזהרה!

עיינו בהוראות הבטיחות.

מדף הרשת עם תבנית האפייה:
הכניסו את תבנית האפייה/ התבנית
העמוקה בין המסילות ואת מגש הרשת
במסילה מעל.



הכנסת הרכיבים


השתמשו רק בכלים מתאימים. לפרטים
אודות והכלים המתאימים עיינו בפרק
"עצות וטיפים". שקע קטן בחלק העליון
מגביר את הבטיחות. השקעים משמשים
גם למניעת התהפכות הכלי. המסגרת
הגבוהה סביב המדף מונעת את החלקת
הכלי.

פונקציות נוספות

נעילת בטיחות

כשנעילת הבטיחות מופעלת לא ניתן
להפעיל את התנור בשוגג.

1. וודאו שבורר הטמפ' במצב כבוי.
2. לחצו משך 2 שני' בו זמנית על

הלחצנים  ו- $^{\circ}\text{C}$.


ההתראה תשמע. החיווי **SAFE** יוצג
בתצוגה. לביטול נעילת הבטיחות בצעו
שוב את שלב 2.

נעילת הפונקציות

ניתן להפעיל את נעילת הפונקציות רק
כשהתנור פועל.

כשהפונקציה פועלת לא ניתן לשנות את
כיווני התנור.

1. בחרו את הפונקציה וכוונן אותה
בהתאם לצורך.
2. לחצו משך 2 שני' בו זמנית על

הלחצנים  ו- $^{\circ}\text{C}$.

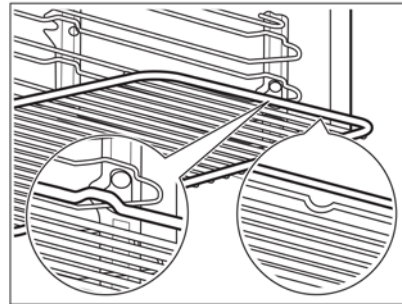
ההתראה תשמע. החיווי **Loc** יוצג בתצוגה
במשך 5 שניות.



החיווי **Loc** יוצג כשמנסים לסובב את
בורר הטמפ' או לוחצים על אחד הלחצנים.

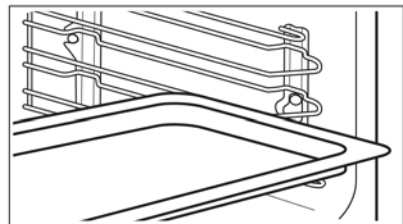
רשת מתכת

הכניסו את המדף בין המסילות וודאו
שהרגליות מופנות למטה.



תבנית אפייה:

הכניסו את תבנית האפייה/ התבנית
העמוקה בין המסילות.



עצות וטיפים



אזהרה!

עיינו בהוראות הבטיחות.

המלצות בישול

הטמפ' ומשך האפייה בטבלאות הן המלצות בלבד. הן משתנות בהתאם למתכונים ואיכות וכמות החומרים בהם אתם משתמשים.



יתכן שהתנור שלכם יאפה ויבשל באופן שונה מהתנור הקודם שלכם. הטבלאות הבאות יספקו לכם את הכיוונים הרגילים של הטמפ', משך הבישול והמסילה המומלצים.

אם אינכם מוצאים את ההגדרות למתכון מסוים נסו את ההגדרות של מתכון דומה.

המלצות לשימוש במיקרו גל



בואו נבשל!

הניחו את המזון על צלחת בתחתית התא. הפכו או ערבבו את המזון באמצע הבישול או ההפשרה.

מנות נוזליות יש לערבב מדי פעם.

ערבבו את המזון לפני ההגשה.

כסו את הכלי בזמן הבישול או החימום.

בזמן חימום משקאות מומלץ להכניס כף

לתוך הכלי כדי לשפר את פיזור החום.

הכניסו את המזון ללא האריזה. מנות

מוכנות ארוזות אפשר להכניס באריזה רק

אם היא מתאימה לשימוש במיקרו גל

(בדקו את הפרטים על האריזה).


כשמסובבים את בורר הפונקציות התנור כובה.

כשמכבים את התנור בזמן שהפונקציה פעילה נעילת הפונקציות הופכת לנעילת בטיחות. לפרטים עיינו בסעיף "שימוש בנעילת הבטיחות".

לביטול נעילת הפונקציות בצעו שוב את שלב 2.



חיווי חום שארי

כשמכבים את התנור בתצוגה יראה חיווי

החום השארי  אם הטמפ' בתנור גבוהה מ-40°C. לבדיקת החום בתנור סובבו את בורר הטמפ' ימינה או שמאלה.

כיבוי אוטומטי

מטעמי בטיחות התנור כובה אחרי זמן מסוים, אם פונקצית החימום מופעלת ולא מבצעים בה שינויים.

 (h)	 (°C)
12.5	30-115
8.5	120-195
5.5	200-230

פונקצית הכיבוי האוטומטי לא פועלת עם הפונקציות: תאורה, משך הבישול וזמן סיום.

מאוורר צינור

כשהתנור מופעל מאוורר הצינור מופעל אוטומטית כדי לצנן את משטחי התנור. אחרי כיבוי התנור המאוורר ימשיך לפעול כדי לקרר את התנור.



בישול במיקרו גל

בשלו את המזון כשהוא מכוסה. כדי לקבל קרום בשלו את המזון ללא כיסוי. אל תבשלו את המנות מעבר למידה ע"י כיוון למשך בישול ארוך או חום גבוה מדי. אל תבשלו בתנור ביצים וכד' כיון שהם עלולים להתפוצץ. נקבו את החלמון של ביצה מטוגנת לפני החימום מחדש. נקבו את הקליפה או קלפו לפני הבישול. חתכו את הירקות לחתיכות שוות. אחרי שמכבים את התנור הוציאו את המזון והשאירו אותו עומד משך כמה דקות.

כלי בישול מתאימים לשימוש במיקרו גל

לבישול במיקרו גל השתמשו רק בכלים מתאימים היעזרו בטבלה הבאה. בדקו את מפרט הכלי והחומר שלו לפני התחלת השימוש.

פונקצית שילוב המיקרו גל	פונקצית המיקרו גל		כלי הבישול/ חומר
	הפשרה	חימום, בישול	
✓	✓	✓	זכוכית וחרסינה עמידה בתנור ללא רכיבי מתכת, לדוגמה זכוכית עמידה בחום
X	X	✓	זכוכית או חרסינה לא עמידה בתנור ללא עטורי זהב, כסף, פלטינה או מתכת אחרת
✓	✓	✓	זכוכית וזכוכית קרמית עשויה מחומר עמיד בחום/ קפיאה
X	✓	✓	קרמיקה וחרס ללא רכיבי קוורץ או מתכת או גלזורה שמכילה מתכת
X	X	X	קרמיקה וחרס עם תחתית לא מזוגגת או עם חורים קטנים, כגון בידיות.
X	✓	✓	פלסטיק עמיד בחום של עד 200°C
X	X	✓	קרטון, נייר
X	X	✓	נילון נצמד
X	✓	✓	נייר צלייה עם סגירה מתאימה למיקרו גל

הפשרה במיקרו גל



הניחו את המזון הקפוא, ללא האריזה על צלחת הפוכה כשהמכל מתחתיה או על מגש הפשרה או מסננת פלסטיק כך שנוזלי ההפשרה יוכלו לזלוג. אחרי ההפשרה הוציאו את המזון. לבישול פירות או ירקות בלי להפשיר אותם תוכלו להכונן לעוצמה גבוהה יותר.

פונקציות שילוב המיקרו גל	פונקציות המיקרו גל		כלי הבישול/ חומר
	חימום, בישול	הפשרה	
✓	X	X	צלחות צלייה עשויות מתכת, כגון אמייל, ברזל יצוק
✓	X	X	תבניות אפייה, מצופות בלק שחור או ציפוי סיליקון
X	X	X	מגש אפייה
✓	X	X	רשת מתכת
X	✓	X	כלי בישול המתאימים לשימוש במיקרו גל.

עוגות ומאפים בגבהים שונים לא משחיימים באופן דומה. אין צורך לשנות את כיוון הטמפ' אם ההשחמה לא אחידה. ההבדלים נאלמים בזמן האפייה. יתכן שהמגשים יתעוותו במהלך האפייה. כשיתקררו הם יחזרו לצורה המקורית.

אפייה

באפייה הפעם הראשונה השתמשו בטמפ' נמוכה יותר. ניתן להאריך את משך האפייה ב-15-10 דקות אם אתם אופים ביותר ממסילה אחת.

טיפים לאפייה

תוצאת האפייה	סיבות אפשריות	פתרון
תחתית העוגה לא אפויה כראוי	מיקום במסילה לא מתאימה.	הכניסו את העוגה למסילה נמוכה יותר.
העוגה שוקעת והופכת לחה ודביקה	טמפ' גבוהה מדי.	בפעם הבאה השתמשו בטמפ' נמוכה יותר
	טמפ' גבוהה מדי ומשך האפייה קצר מדי	בפעם הבאה כווננו משך אפייה ארוך יותר וטמפ' נמוכה יותר.
העוגה יבשה מדי.	הטמפ' נמוכה מדי.	בפעם הבאה השתמשו בטמפ' גבוהה יותר
	משך האפייה ארוך מדי.	בפעם הבאה כווננו משך אפייה קצר יותר.
העוגה אפויה בצורה לא אחידה	טמפ' גבוהה מדי ומשך האפייה קצר מדי	בפעם הבאה כווננו משך אפייה ארוך יותר וטמפ' נמוכה יותר.
	הבצק לא פוזר בצורה אחידה.	בפעם הבאה פזרו את הבצק בצורה אחידה בתבנית.
העוגה לא מוכנה בתום הזמן במתכון	הטמפ' נמוכה מדי.	בפעם הבאה השתמשו בחום מעט גבוה יותר

אפייה בקומה אחת

אפייה בתבניות






שימוש במסילה הראשונה



השתמשו בפונקציה בישול עם מאורר







 (min)	 (°C)	
10-25	170-180	בסיס לפלאן – מאפים, חימום מקדים של התנור הריק
20-25	150-170	בסיס לפלאן – תערובת עוגת ספוג
35-50	140-150	עוגת ספוג
50-70	150-160	עוגת טבעת/ בריוש
70-90	160	פאי תפוחים, 2 תבניות 20 ס"מ
70-90	140-160	עוגת מדיירה/ עוגת פרי

אפייה בתבניות



השתמשו בפונקציה בישול רגיל



	 (min)	 (°C)	
2	35-50	160	עוגת ספוג
1	60-90	160-170	עוגת גבינה, השתמשו בכלי עמוק
1	7-90	180	פאי תפוחים, 2 תבניות 20 ס"מ

עוגות/ עוגיות



שימוש במסילה הראשונה






השתמשו בפונקציה בישול עם מאורר



שימוש במגש אפייה



 (min)	 (°C)	
20-40	150-160	עוגה עם פירורים למעלה

 (min)	 (°C)	
35-55	150-160	פלאן פירות (מבצק שמרים/ תערובת עוגת ספוג) השתמשו בתבנית עמוקה
40-80	160-170	פלאן פירות מבצק קל

עוגות/ עוגיות/ לחם



חימום מקדים של תנור ריק אלא אם נאמר אחרת



השתמשו בפונקציה בישול רגיל







שימוש במגש אפייה



	 (min)	 (°C)	
2	10-20	180-200	לחמניה שוויצרית
2	ראשונה 20	230	לחם שיפון
	אחר כך 30-60	אחר כך 160-180	
2	20-30	190-210	עוגת שקדים עם חמאה/ עוגת סוכר
2	20-35	190-210	פחזניות/ אקרלים, אין צורך החימום מקדים
2	30-40	170-190	לחם קלוע/ כתר לחם, אין צורך החימום מקדים
1	35-55	170	פלאן פירות (מבצק שמרים/ תערובת עוגת ספוג)
2	40-80	160-180	עוגת שמרים עם ציפוי עדין (כגון קווארק, קצפת, פודינג)
2	50-70	160-180	עוגת חג המולד


עוגות/ עוגיות/ לחם 




השתמשו בפונקציה בישול עם מאורר 

	 (min)	 (°C)	
1	10-20	150-160	ביסקוויט בצק קל
1	15-20	150-160	בסקוויט מבצק ספוג
1	20-30	170-180	פחזניות, חימום מקדים של התנור הריק
1	20-35	140	לחם קל/ רצועות עוגיה
3	20-35	160	עוגות קטנות, חימום מקדים של התנור הריק
1	20-40	150-160	ביסקוויט מבצק שמרים
1	30-50	100-120	מקרונים
1	120-150	80-100	עוגיות מחלבון מוקצף, מרג

ביסקוויט 

חימום מקדים של תנור ריק 

שימוש במסילה השנייה
השתמשו בפונקציה בישול רגיל 

 (min)	 (°C)	
10-25	190-210	לחמניות
20-30	160	לחם קל/רצועות מאפים
20-35	170	עוגות קטנות

שימוש במסילה הראשונה 

 (min)	 (°C)		
15-30	160-170	בישול עם מאורר	בגט עם גבינה מומסת
15-30	160-170	גריל טורבו	ירקות מוקרמים, חימום תנור ריק
25-40	180-200	בישול רגיל	לזניה

 (min)	 (°C)		
30-60	180-200	בישול רגיל	דג אפוי
30-60	160-170	בישול עם מאוורר	ירקות ממולאים
40-60	180-210	בישול רגיל	מאפה מתוק
45-60	180-200	בישול רגיל	פסטה אפוייה

בישול במספר קומות במקביל

בישול עם מאורר 
שימוש במגש אפייה 

25-40	160-180	פחזניות/ אקלאירים: חימום מקדים של תנור ריק
30-45	150-160	עוגת שטרויזל יבשה
20-40	150-160	עוגיות בסקוויט קל
25-40	160-170	ביסקוויט מתערובת בצק ספוג
25-40	140	לחם קל/ עוגיות רצועה
30-60	160-170	בסקוויט מבצק שמרים
130-170	80-100	עוגיות קצף חלבון/ מרנג

טיפים לצלייה






השתמשו בכלים עמידים בחום.
צלו בשר דק כשהוא מכוסה (תוכלו להשתמש בנייר אלומיניום
צלו נתחי בשר גדולים ישירות על המגש או על הרשת שהוכנסה מעל למגש.
מזגו למגש מעט מים כדי למנוע שת שריפת השומן.
הפכו את הבשר בערך ב-1/2-2/3 מזמן הבישול.
צלו בשר ודגים בנתחים גדולים (1 ק"ג או יותר).
צקו על מפרקי הבשר את הנוזלים שלהם במהלך הצלייה.

צלייה

השתמשו במסילה התחתונה






בשר בקר 

השתמשו בפונקציה בישול רגיל 

 (min)	 (°C)	 (W)	 (kg)	
60-80	230	200	1-1.5	צלי בסיר






בשר עגל 

השתמשו בפונקציה גריל טורבו 

 (min)	 (°C)	 (W)	 (kg)	
50-70	160-180	200	1	צלי עגל
75-100	160-180	200	1.5-2	מפרקי עגל

בשר טלה 






השתמשו בפונקציה גריל טורבו 

 (min)	 (°C)	 (W)	 (kg)	
50-70	150-170	200	1-1.5	צלי טלה/שוקיים טלה

עוף 








השתמשו בפונקציה גריל טורבו

 (min)	 (°C)	 (W)	 (kg)	
20-35	200-220	200	0.2-0.25 כל אחד	עוף, חלקים
25-40	190-210	200	0.4-0.5	עוף, חצי
60-80	190-210	200	1-1.5	עוף פולארד
80-110	180-200	200	1.5-2	ברוז

דגים 








השתמשו בפונקציה בישול רגיל

 (min)	 (°C)	 (W)	 (kg)	
30-45	210-220	200	1-1.5	דג שלם

מנות 






השתמשו בפונקציה בישול עם מאורר

 (min)	 (°C)	 (W)	 (kg)	
1	20-35	160-180	200	מנות מתוקות
1	20-45	160-180	400-600	מנות משביעות עם מרכיבים מבושלים (נודלס, ירוקת)
2	30-45	160-180	400-600	מנות משביעות עם מרכיבים טריים (תפו"א, ירוקת)

אפייה פריכה עם פונקצית פיצה

פיצה 




חימום מקדים של תנור ריק 

 (min)	 (°C)	
15-20	200-300	פיצה בצק דק
20-30	180-200	פיצה בצק עבה, השתמשו בכלי עמוק

פיצה 

חימום מקדים של תנור ריק 

שימוש במסילה השלישית 





 (min)	 (°C)	
40-55	180-200	טארט
45-60	160-180	פלאן תרד
45-55	170-190	קיש לזרן/ פלאן מתוק
60-90	140-160	עוגת גבינה
50-60	150-170	פאי תפוחים
50-60	160-180	פאי ירקות
10-20	230	לחם שלא תפח
45-55	160-180	פלאן פאף
12-20	230	עוגת פלאם
15-25	180-200	פירוגי

גריל

צלו רק נתחי בשר או דגים פרום דק



שימוש במסילה הראשונה




 (min)	 (min)	 (°C)	גריל  חימום מקדים של תנור ריק לפני הבישול. השתמשו בפונקצית הגריל. הניחו תבנית במסילה הראשונה כדי לקלוט את השומן
צד שני	צד ראשון		
30-40	30-40	210-230	צלי בקר, מדיום
20-30	2-30	230	פילה בקר, מדיום
30-40	30-40	210-230	ירך עגל
20-35	25-35	210-230	אוכף צלה
15-30	15-30	210-230	דג שלם 0.5-1 ק"ג

אפית לחם

לא נדרש חימום מקדים



שימוש במסילה השנייה

 (min)	 (°C)	 לחם
40-60	180-200	לחם לבן
35-45	200-220	בגט
40-60	160-180	בריוש
35-45	200-220	סיאבאטה
50-70	180-200	לחם שיפון
50-70	180-200	לחם חיטה מלאה
60-90	170-190	לחם קמח מלא

מזון קפוא

הוציאו את המזון מהארזיה. הניחו את המזון על צלחת. אל תכסו את המזון, כי זה יאריך את משך ההפשרה.

הפשרה


שימוש במסילה השלישית אלא אם נאמר אחרת

השתמשו בפונקציה בישול עם מאורר 






 (min)	 (°C)	
15-25	200-220	פיצה קפואה
20-25	190-210	פיצה אמריקנית קפואה
13-25	210-230	פיצה מהמקרר
15-30	180-200	חטיפי פיצה קפואים
20-30	21-230	ציפס דקים, הפכו 2-3 פעמים במהלך הבישול
25-35	210-230	ציפס עבים, הפכו 2-3 פעמים במהלך הבישול
20-35	210-230	נגיסים/ קרוקט הפכו 2-3 פעמים במהלך הבישול
2-30	210-230	בראנזי
35-45	170-190	לזניה/ קנלוני טריים, השתמשו במסילה השנייה
40-660	160-180	לזניה/ קנלוני קפואים, השתמשו במסילה השנייה
20-30	190-210	כנפי עוף

הפשרה

הוציאו את המזון מהארזיה והניחו על צלחת. אל תכסו את המזון כיון שזה מאריך את משך ההפשרה. הכנת נתחי מזון גדולים: הניחו צלחת לא מכוסה בתחתית התא. הניחו את המזון בכלי עמוק והניחו את הכלי על הצלחת בתנור. במידת הצורך הסירו את המסילות.



שימוש במסילה הראשונה 




	 (min) המשך ההפשרה	 (min) משך ההפשרה	 (kg)	
הפכו באמצע ההפשרה	20-30	100-140	1	עוף




	 (min) המשך ההפשרה	 (min) משך ההפשרה	 (kg)	
הפכו באמצע ההפשרה	20-30	100-140	1	בשר, הפכו באמצע
-	10-15	25-35	0.15	טרוטה
-	10-20	30-40	0.3	תות שדה
-	10-15	30-40	0.25	חמאה
הקציפו את השמנת כשהיא קפואה למחצה	10-15	80-100	0.2 X 2	שמנת, הקציפו כשהיא עדין קפואה למחצה
-	60	60	1.4	עוגה

שימורים




השתמשו בפונקציית חימום התחתית.
השתמשו רק בצנצנות שימורים במידות זהות שניתן לרכוש בשוק.
אל תשתמשו בצנצנות עם מכסה מתברג או מכסה שחרור מהיר או מכלי מתכת.
השתמשו במסילה התחתונה.
הניחו עד 6 צנצנות בנפח של ליטר במגש האפייה.
מלאו את הצנצנות בכמויות שוות וסגרו את המנעל.
וודאו שהצנצנות לא נוגעות זו בזו.
מזגו בערך 1/2 ל" מים למגש האפייה כדי לספק לחות.
כשהנזל בצנצנות מתחיל לבעבע (אחרי כ-60-35 דקות לצנצנות 1 ל"), כבו את התנור
או הפחיתו את הטמפ' ל-100°C (עיינו בטבלה)
כוונו את הטמפ' ל-160-170°C.

 (min) משך הבישול עד לבעבוע	 פירות רכים
35-45	תות שדה, אוכמניות, פטל, דומדמניות בשלות

 (min) המשך הבישול בטמפ' 100°C	 (min) משך הבישול עד לבעבוע	 פירות עם גלעינים
10-15	35-45	אפרסקים, חבושים, שזיפים

 (min) המשך הבישול בטמפ' 100°C	 (min) משך הבישול עד לבעבוע	 ירקות
5-10	50-60	גזר
-	50-60	מלפפונים
5-10	50-60	חמוצים מעורבים
15-20	50-60	קולורבי, אפונה, אספרגוס





שימוש במסילה השלישית





 (min)	 (°C)	
6-8	60-70	שעועית
5-6	60-70	פלפלים
5-6	60-70	ירקות למרק
6-8	50-60	פטריות
2-3	40-50	תבלינים
8-10	60-70	שזיפים
8-10	60-70	אפרסקים
6-8	60-70	פרוסות תפוחים
6-9	60-70	אגסים

בישול במיקרו גל טיפים לשימוש במיקרו גל






תיקון	סיבות אפשריות	תוצאות הבישול/ הפשרה
כוונו לעוצמה נמוכה יותר/ קצרו את משך הבישול.	עוצמה גבוהה מדי. משך בישול ארוך מדי	המזון יבש מדי
כוונו משך בישול ארוך יותר. אל תגבירו את עוצמת המיקרו גל.	משך בישול קצר מדי.	המזון לא הופשר, קר או לא עשוי אחרי תום הבישול.
כוונו עוצמת מיקרוגל נמוכה יותר ומשך בישול ארוך יותר.	עוצמת מיקרו גל גבוהה מדי.	המזון חם מדי בקצוות, אבל לא עשוי במרכז.









הפשרה

זמן עמידה (דק') 	 (min)	 (kg)	בשר/ דגים  כוונו ל-100W אלא אם נאמר אחרת
5-10	5-7	0.2	סטייק
5-10	7-8	0.5	בשר טחון, כוונו ל-200W
10-20	30-35	1	עוף
10-15	5-9	0.15	חזה עוף
10-15	5-9	0.15	כרעיים
5-10	10-15	0.5	דג שלם
5-10	12-15	0.5	פילה דג





זמן עמידה (דק') 	 (min)	 (kg)	מוצרי חלב  כוונו ל-100W
5-10	4-6	0.25	חמאה
10-15	2-4	0.2	גבינה מגוררת

זמן עמידה (דק') 	 (min)	 (kg)	עוגות ולחם  כוונו ל-200W אלא אם נאמר אחרת
15-20	2-3	1 יחידה	עוגת שמרים
15-20	2-4	1 יחידה	עוגת גבינה כוונו ל-100W
15-20	2-4	1 יחידה	עוגה יבשה
5-10	15-18	1 ק"ג	לחם
5-10	3-5	0.2	לחם פרוס
5-	2-4	4 יח'	לחמניות

זמן עמידה (דק') 	 (min)	 (W)	 (kg)	פירות 
10-20	5-10	100	0.25	פירות

זמן עמידה (דק') 	 (min)	POWER (W)	 (kg)	חימום מקדים 
-	1-2	300	0.2	מזון תינוקות בצננת
-	0:20-0:40	600	180 מ"ל	חלב תינוקות, הכניסו כפית לבקבוק
-	1-1:30	1000	200 מ"ל	חלב
-	1:30-2	1000	200 מ"ל	מים
-	1-3	600	200 מ"ל	רוטב
-	3-5	600	300 מ"ל	מרק
2-5	10-15	400	0.5	מנות מוכנות קפואות
2-5	6-9	600	0.5	מזון מהיר
זמן עמידה (דק') 	 (min)	POWER (W)	 (kg)	המסה 
1-2	2-4	300	0.15	שוקולד/ ציפוי שוקולד
-	0:30-1:30	400	0.1	חמאה

בישול

זמן עמידה (דק') 	 (min)	POWER (W)	 (kg)	
2-5	8-10	500	0.5	דג שלם
2-5	4-7	400	0.5	פילה דג
-	5-15	600	50 + 0.5 מ"ל מים	ירקות טריים
-	10-20	600	50 + 5 מ"ל מים	ירקות קפואים
-	7-10	600	0.5	תפוא בקליפה
-	15-18	600	+ 0.2 מ"ל 400 מים	אורז
-	1:30-3	1000	-	פופקורן

פונקצית שילוב מיקרו גל

כוונו את הפונקציה: גריל ומיקרו גל.

זמן עמידה (דק')	(min)	(°C)	POWER (W)		(kg)	
5	40	220	300	צלחת זכוכית עגולה Ø 26 ס"מ	x 0.55 2 נתחים	עוף חצאים, השתמשו במסילה השנייה
10	40	200	300	השתמשו בצלחת עגולה	1	מקלוני תפוז"א, השתמשו במסילה השנייה





עוצמות מומלצות לסוגי מזון שונים

הנתונים בטבלה משמשים לייחוס בלבד.

700-1000W

 הרתחת נוזלים	 צלייה בתחילת הבישול	 בישול ירקות
---	--	--





500-600W

 הפשרה וחימום מנות קפואות	 חימום ארוחת מנה אחת	 הרתחת תבשילים	 בישול מנות ביצים
---	--	--	---






300-400W

 המשך הבישול	 בישול/ חימום מזון עדין	 חימום מזון תינוקות	 בישול אורז	 המסת גבינה, שוקולד, חמאה
--	---	---	---	---







100-200W

 הפשרת בשר, דגים	 הפשרת גבינה, שמנת, חמאה	 הפשרת פירות ועוגות	 הפשרת לחם
--	--	---	--




השתמשו במגש הרשת אלא אם נאמר אחרת

	 (min)		 (kg)	 (W)	פונקציות מיקרו גל
סובבו את התבנית בערך 1/4 בתום מחצית זמן האפייה	7-9	תחתית	0.475	600	עוגת ספוג
סובבו את התבנית בערך 1/4 בתום מחצית זמן האפייה	25-32	2	0.9	400	קציצות בשר
-	18	תחתית	;1	500	ציפת ביצים
הפכו את הבשר באמצע ההפשרה	7-8	תחתית	0.5	200	הפשרת בשר

השתמשו במגש הרשת

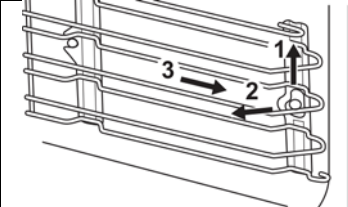
	 (min)		 (°C)	 (W)		פונקציות שילוב המיקרו גל
סובבו את התבנית בערך 1/4 בתום מחצית זמן האפייה	29-31	2	180	100	בישול מאורר + מיקרו גל	עוגה 0.7 ק"ג
סובבו את התבנית בערך 1/4 בתום מחצית זמן האפייה	40-45	1	160	400	גריל + מיקרו גל	מקלוני תפו"א 1.1 ק"ג
שימו בצלחת עגולה והפכו באמצע	45-55	1	230	400	גריל + מיקרו גל	עוף 1.1 ק"ג

טיפול, ניקוי ותחזוקה הערות אודות הניקוי

נקו את החזית בעזרת מטלית רכה טבולה במים חמים וחומר ניקוי עדין.	
לניקוי משטחי המתכת השתמשו בחומרי הניקוי המתאימים.	תומרי ניקוי
נקו את הכתמים העקשנים בעזרת חומר ניקוי לתנורים.	
נקו את פנים התנור אחרי כל שימוש. שאריות שומן או מזון אחר עלולים לגרום שריפה. נקו את דופן התא העליונה מכל שאריות השומן. ייבשו את התא עם מטלית אחרי כל שימוש.	
	שימוש יום-יומי
נקו את כל אביזרי התנור אחרי כל שימוש וייבשו אותם היטב. השתמשו במטלית רכה מים חמים וחומר ניקוי עדין. אל תדיחו אותם במדיח כלים.	
אם אתם משתמשים באביזרים עם ציפוי למניעת הידבקות (טפלון וכד'), אל תנקו אותם בעזרת תכשירי ניקוי חריפים, כלים חדים או במדיח כלים.	אביזרים

הסרת המסילות

הסירו את כל המסילות כדי לנקות אותן.

	שלב 1	כבו את התנור והמתינו עד שיתקרר
	שלב 2	משכו את המסילות מעלה וחלצו אותן מהתפס הקדמי.
	שלב 3	הרחיקו את החלק הקדמי של המסילות מהדופן.
	שלב 4	משכו את המסילות מהתפס האחורי.

התקינו את המסילות בסדר הפוך.

החלפת הנורה

אזהרה! 

סכנת התחשמלות. הנורה עלולה להיות חמה. הקפידו להחזיק את נורת ההלוגן בעזרת מטלית כדי לא להשאיר טביעות אצבע על הזכוכית.

לפני החלפת הנורה

שלב 1	שלב 2	שלב 3
כבו את התנור. המתינו עד שיתקרר.	נתקו את התנור מהחשמל.	הניחו מטלית בתחתית תא התנור.

נורה עליונה

שלב 1	סובבו את כיסוי הזכוכית כדי לשחרר אותו
שלב 2	נקו את מכסה הנורה.
שלב 3	החליפו את הנורה בנורה מתאימה עמידה בחום של עד 300°C .
שלב 4	הרכיבו את המכסה במקומו.

טיפול בבעיות



אזהרה!

עיינו בהוראות הבטיחות.

מה לעשות במקרה:

בעיה	סיבות אפשריות	פתרונות
לא ניתן להפעיל את התנור	התנור לא מחובר לחשמל או לא מחובר כראוי.	וודאו שהתנור מחובר כראוי לחשמל (עיינו בשרטוט החיבור אם ישנו).
התנור לא מתחמם.	התנור כבוי.	הפעילו את התנור.
התנור לא מתחמם.	השעון לא כוון.	כוונו את השעון.
התנור לא מתחמם.	הכיוונים הנדרשים לא בוצעו.	השלימו את כל הכיוונים הנדרשים.
התנור לא מתחמם.	הכיבוי האוטומטי הופעל.	עיינו בסעיף "ביטול הכיבוי האוטומטי".
התנור לא מתחמם	נעילת הבטיחות הופעלה.	עיינו בסעיף "שימוש בנעילת הבטיחות
התנור לא מתחמם.	הנתיך "נשרף".	וודאו שהנתיך הוא מקור הבעיה. אם הנתיך "נשרף" שלעיתים קרובות התקשרו לחשמלאי מוסמך.
הנורה לא פועלת.	הנורה תקולה.	החליפו את הנורה.
אדים מצטברים על המזון ובתוך התנור.	השארתם את המזון התנור יותר מדי זמן.	אל תשאירו את המנות בתנור מעל 15-20 דקות אחרי השלמת הבישול.

פתרונות	סיבות אפשריות	בעיה
<ul style="list-style-type: none"> • כבו את התנור בעזרת הנתיך המתאים או מפסק הבטיחות והפעילו מחדש. • אם הקוד מוצג שוב התקשרו למרכז השירות. 	תקלת חשמל.	התצוגה נראה קוד תקלה שאינו רשום בטבלה

נתונים שיש למסור למחלקת השירות

אם לא מצאתם פתרון לבעיה, התקשרו לתחנת השירות הקרובה או למרכז השירות. כל הפרטים הנדרשים רשומים בתווית המפרט. תווית המפרט מותקנת על מסגרת החזית של תא התנור. אל תסירו את תווית המפרט המותקנת בתא התנור.

מומלץ לרשום כאן את הפרטים:	
.....	דגם (MOD)
.....	מס' המכשיר (PNC)
.....	מס' סידורי (S.N.)

חסכון בחשמל



המוצר כולל מאפיינים שסייעו לכם לחסוך חשמל בזמן השימוש.

הקפידו לסגור את הדלת כראוי והשאירו אותה סגורה, עד כמה שאפשר, משך כל השימוש. הקפידו על ניקיון האטם וודאו שהוא מקובע במקומו כראוי. כדי לשפר את החסכון בחשמל, השתמשו בכלי מתכת (רק אם אתם לא משתמשים בפונקציית המיקרוגל). במידת האפשר, הכניסו את המזון לתנור ללא חימום מקדים. קצרו את המרווחים בין המנות השונות ככל האפשר.

בישול עם מאורר

במידת האפשר השתמשו בטורבו (מאורר אחורי) כדי לחסוך בחשמל.



חום שירי

אם הופעלה תוכנית עם כיוון משך הבישול או מועד הסיום ומשך הבישול לא עולה על 30 דק' גופי החימום יכבו במהלך הבישול, בחלק מהתוכניות. המאוורר והנורה ממשיכים לפעול. כשמכבים את התנור התצוגה מראה את החום השארי. השתמשו בו כדי לשמור על חום המנות. כשתוכנית הבישול ארוכה מ-30 דקות הנמיכו את הטמפ' למשך לפחות 3-5 דקות לפני תום הבישול. החום השארי בתנור ימשיך את הבישול. השתמשו בחום השארי לחימום מנות אחרות.

שמירת חום המזון

אם אתם רוצים להשתמש בחום השארי כדי לשמור על חום המנה, בחרו בטמפ' הנמוכה ביותר האפשרית. בתצוגה יראה חיווי החום השארי.

שמירת איכות הסביבה

מחזרו את כל הפריטים עם הסימול . העבירו את חומרי האריזה למכלי המחזור המתאימים. עזרו בשמירה על איכות הסביבה והבריאות ובמחזור האשפה של מוצרים חשמליים ואלקטרוניים. אל תשליכו לאשפה את המכשירים המסומנים בסימול  לאשפה הביתית. העבירו את המכשיר למרכז המחזור המקומי או התקשרו לרשות המתאימה.



תעודת אחריות

ל-12 חודש מתאריך - ראה סעיף 3

פרטי המכשיר

ZANUSSI זנוסי

סוג: _____ תוצרת: _____

דגם: _____ מס' סידורי: _____ שנת יצור: _____

תאריך רכישה: _____ תוקף אחריות עד: _____

12 חודש מתאריך - ראה סעיף 3

פרטי המוצר

מקום רכישת המוצר: _____ חתימה וחותמת _____

אנו, **ZEN סוכנויות בע"מ**, ח.פ. 513616987, מרח' המוצרה 31 אזור טל. 03-6508282, פקס 03-6508245, אחראים בזה לפעולתו התקינה של המוצר, שפרטיו מצוינים על פני תעודת האחריות בהתאם לתנאים המפורטים:

1. אנו מתחייבים לתקן ללא תמורה כל לקקול במוצר שהתגלה בתקופת האחריות כולל החלפת חלקים שיהיו דרושים לתיקון המוצר בחלקים חדשים ומקוריים.

(א) אנו מתחייבים שבמידה ולא נקיים את האמור לעיל נספק לצרכן מוצר חדש זהה או מסוג ואיכות דומים ושווה ערך או נשיב לצרכן את התמורה ששלם בעד המוצר לפי שיקול דעתנו.

(ב) לאחר תיקון הלקקול או ביצוע ההחלפה, ייתן ללקוח אישור בכתב ובו יפורט מהות התיקון שבוצע או מהות ההחלפה, לפי העניין, ויובהר, כי היה והקלקול נגרם על ידי הלקוח בודון או ברשלנות, אזי תהא החברה פטורה מחיוביה לפי תעודת אחריות זו.

(ג) חייבה החברה התקנת המוצר על ידי כתנאי להפעלת המוצר, תחול אחריות זו גם על ההתקנה ובלבד שההתקנה בוצעה על ידי החברה. במקרה כזה, תחל תקופת האחריות של החברה במועד סיום ההתקנה ובלבד שעד למועד התקנת המוצר, לא עשה הלקוח שימוש במוצר שנמסר לו והמוצר נשמר בתנאים ראוים העונים לדרישת החברה ובאריזתו המקורית.

(ד) אנו מתחייבים לתקן את המוצרים במקרים בהם הלקקול מונע את השימוש העיקרי שלשמו מיועד המוצר כדלקמן: מקררים, מקפיאים תוך יום, מיום קבלת הקריאה. כיריים לבישול בגז ובחשמל תוך יומיים מיום קבלת הקריאה. מכביסה, מדיחים, תנור בישול ואפיה, מייבשי כביסה תוך שלושה ימים מיום קבלת הקריאה.

(ה) אין אנו מתחייבים לתקן את המוצר ללא תמורה ובעל המכשיר ישא בהוצאות התיקון בכל אחד מן המקרים הבאים:

(1) הקלקול נגרם על ידי שימוש הנוגד את הוראות השימוש שנמסרו בכתב לרוכש המוצר או שנגרם על ידי כח עליון, או משיבושים ברשת החשמל.

(2) המוצר תוקן או על ידי אדם שלא הוסמך לכך על ידינו בשעה שאנו לא הפרנו את החתיבותינו.

או שהוכנסו בו שינויים על ידי אדם שלא הוסמך לכך על ידינו.

(3) הקלקול נגרם בודון או ברשלנות שלא על ידי נותן האחריות זו, שליחו, או עושה מטעמו.

במקרה של העברת הבעלות על המוצר, יודיע לנו בעל התעודה על העברת הבעלות לאדם אחר. האחריות לפי התעודה תימשך לטובת רוכש הבעלות על המוצר עד תום תקופת האחריות.

2. אנו מתחייבים לספק חלקי חילוף בתשלום 6 שנים מתום תקופת האחריות למקררים, טלוויזיות, מקפיאים, כיריים לבישול מגז וחשמל, מכונות כביסה, מדיחי כלים, מיקרוגל, מייבשי כביסה ותנורי בישול ואפיה. לכל שאר המוצרים עד תום שנה לאחר תום תקופת האחריות שנקבעה למוצר.

3. אחריות תקפה ל-12 חודשים מתאריך הרכישה או מתאריך ההתקנה (אם נדרשה התקנה ע"י היצרן) ובלבד שהתקופה שחלפה מיום מסירת המוצר לצרכן ועד תאריך ההתקנה לא תעלה על שנה ומועד התקנה תוך 7 ימים.

4. היה ויידרש ביקור טכנאי בבית הלקוח, תתאם החברה עם הלקוח את מועד ושעת הביקור. זמן ההמתנה לביקור הטכנאי לא יעלה על שעתיים. בכל מקרה של איחור בביקור הטכנאי, תודיע על כך החברה ללקוח ותתאם עמו מועד חדש לביצוע התיקון. אם נדרשת הובלת המכשיר למעבדה תבוצע ההובלה ללא תמורה. בכפוף לסעיף (ה) בתעודה.

ZANUSSI



אזהרה!

**אסור להפעיל את המכשיר אלא ע"י טכנאי מעבדת
השרות המוסמכת ע"י ZEN סוכנויות בע"מ**

אנא פנה למעבדת השרות הקרובה לאזור מגוריך על מנת לתאם
פתיחת המכשיר והדרכה ראשונית.

**אין אחריות לנזק פיזי באם לא דווח תוך 48 שעות
ממועד ההספקה לתחנת שרות בלבד**

מעבדות שרות למגוון מוצרי ZEN סוכנויות בע"מ

מרכז הארץ - "שרותי רטפון", המסגר 1 א.ת.עשייה צפוני לוד טל. 08-9777272
 חדרה - חיפה - "טכנו קור", רח' החיטה 5 קרית חיים טל. 04-8422825
 ירושלים - "אלרם", הסדנא 7 א.ת. תלפיות טל. 02-6403000
 ב"ש והדרום - "שרות מרום", הבורסקאי 1 באר-שבע טל. 08-9777261
 טבריה והגליל המזרחי - "שרות מזור" רח' המשור 35 טבריה טל. 04-6773000
 אילת - "שרות ששון", הבנאי 23 אילת טל. 08-6335311

הקפאת אחריות

ניתן להקפיא אחריות עד 12 חודש בלבד כפוף לביקור טכנאי להתקנה והפעלה
אין אחריות לנזקים פיזיים בתקופת ההקפאה!

היצרן: זנוסי-אלקטרוולוקס

ZANUSSI

ארץ ייצור: פולין

שנת ייצור: 2022

היבואן: זן סוכנויות בע"מ

רח' המצודה 31, אזור