

תוכן העניינים

6	הוראות בטיחות ואזהרות
16	שמירה על איכות הסביבה
17	תיאור התנור המשולב
18	תיאור התנור
19	בקרי התנור
20	בורר הפעולות
20	בורר טמפרטורה
20	נורית חיווי התחממות 
21	שעון/טיימר
21	צג
21	חיישני בקרה
22	תכונות
22	מספרי דגמים
22	תווית נתונים
22	פריטים מסופקים
22	האביזרים המסופקים וניתנים לרכישה בנפרד
23	מסילות מדפים
23	מגש אפייה, מגש אוניברסלי ומדף עם חריצים למניעת התהפכות
24	FlexiClip מסילות טלסקופיות HFC 70-C
30	בקרי התנור
30	תכונות בטיחות
30	נעילת מערכת 
30	מאוורר קירור
30	דלת תנור מאווררת
31	ציפוי PerfectClean על משטחי אמייל
31	משטחים המצופים באמייל קטליטי
32	לפני השימוש הראשון
32	לפני השימוש בפעם הראשונה
32	כיוון השעון בפעם הראשונה
33	חימום התנור בפעם הראשונה
34	סקירת הפעולות
36	עצות לחיסכון באנרגיה

תוכן העניינים

38	הפעלה
38	הפעלה פשוטה
38	מאוורר קירור
39	חימום מוקדם של התנור
40	שעון/טיימר
40	צג
40	סימנים בצג
40	חיישני בקרה
41	הגדרת זמן
41	תצוגת הזמן
41	כאשר מסתיים זמן / זמן בישול
42	שימוש בטיימר לתזכורת 
42	הגדרת טיימר התזכורת
43	שינוי הזמן המוגדר בטיימר התזכורת
43	ביטול הזמן המוגדר בטיימר התזכורת
44	הפעלה וכיבוי באופן אוטומטי
44	הגדרת זמן הבישול
45	בסיום זמן הבישול
46	הגדרת זמן בישול וזמן סיום הבישול
47	שינוי זמן הבישול
48	ביטול הגדרת זמן הבישול
48	ביטול זמן סיום הבישול
49	כיוון השעון
50	שינוי הגדרות
52	אפייה
53	הערות לטבלאות האפייה
54	טבלת אפייה
54	תערובות מוקרמות
56	תערובת בחושה
58	בצק שמרים ובצק גבינה שמן
60	תערובות ספוגיות
61	בצק מבושל, בצק עלים, מרנג
62	צלייה
63	הערות לגבי טבלת הצלייה
64	טבלת צלייה

64	בקר, עגל
65	טלה, בשר צייד
66	עוף, דגים
60	בישול בטמפרטורה נמוכה
69	גריל
71	הערות טבלת הצלייה בגריל
72	טבלת צלייה בגריל
74	יישומים נוספים
73	הפשרה
74	אפייה עדינה
75	מזון קפוא/ארוחות מוכנות
76	ייבוש מזון
77	חימום כלים
78	ניקוי ותחזוקה
78	תכשירי ניקוי לא מתאימים
79	עצות שימושיות
79	לכלוך רגיל
79	ניקוי האטם
80	לכלוך עיקש (לא ממסילות החלקה טלסקופיות FlexiClip)
81	לכלוך עיקש על מסילות החלקה טלסקופיות FlexiClip
81	ניקוי לוחות ודפנות צד קטליטיים
81	הסרת שאריות תבלינים, סוכר ושאריות דומות אחרות
82	הסרת כתמי שמן ונתזי שומנים
83	הסרת הדלת
84	פירוק דלת התנור
87	הרכבת הדלת חזרה
88	הסרת המסילות ודפנות הצד עם מסילות FlexiClip
89	הסרת הדופן האחורית
89	הסרת לוח התקרה
90	מדריך לאיתור תקלות
93	שרות לאחר המכירה
94	חיבורי החשמל

תוכן העניינים

95	התקנה מובנית של התנור
95	מידות התנור והפתח ביחידת המטבח
96	התקנה ביחידה גבוהה
97	מידות חזית התנור
98	התקנה
99	הערות למכוני בדיקה
99	מבחן בישול לפי תקן EN 60350-1
100	סיווג יעילות אנרגטית
101	דף מידע לתנורי בישול ביתיים
	מוקד השרות
	בכריכה האחורית

◀ אזהרות והוראות בטיחות אלה חלות על תנורים ותנורי בישול. בטקסט הכללי בחוברות זאת הם נקראים תנורים.

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

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

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

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

יישום נכון

- ▶ תנור זה מיועד לשימוש ביתי ולשימוש במקומות עבודה או לשימוש מוסדי בסביבת מגורים.
- ▶ התנור אינו מיועד לשימוש מחוץ לבית.
- ▶ תנור זה מיועד לשימוש ביתי לבישול מזון, ובמיוחד לאפייה, צליה, גריל, בישול, חימום מחדש, הפשרה, וייבוש מזון. כל שימוש אחר אינו מגובה על ידי היצרן ועלול להיות מסוכן.
- ▶ אנשים עם יכולות פיזיות, תחושתיות או נפשיות מופחתות, או חסרי ניסיון או ידע המונע מהם להשתמש בתנור בצורה בטוחה, חייבים להיות בפיקוח בזמן השימוש בו. הם יכולים להשתמש בתנור ללא השגחה אך ורק אם הם תודרכו כיצד להשתמש בו בצורה בטוחה והם הבינו את כל הסכנות הכרוכות בהפעלה שגויה.
- ▶ תנור זה מסופק עם נורה מיוחדת המאפשרת לתנור להתמודד עם תנאים מיוחדים (כמו למשל, טמפרטורה, לחות, עמידות כימית, עמידות בשחיקה ורעידות, וכו'). נורה מיוחדת זו מיועדת רק למטרה זאת, והיא אינה מיועדת לתאורת החדר.

בטיחות ילדים

- ◀ ילדים מתחת לגיל 8 יש להרחיק מהתנור אלא אם הם נמצאים בהשגחה צמודה.
- ◀ ילדים מעל גיל 8 יוכלו להשתמש בתנור ללא השגחה רק כאשר אופן הפעלתו הוסבר להם בצורה ברורה, והובהרו להם כל הסכנות האפשריות הכרוכות בהפעלת שגויה של התנור.
- ◀ אין לאפשר לילדים לנקות את התנור ללא השגחה.
- ◀ אנא השגיחו על ילדים הנמצאים בקרבת התנור כדי לא לאפשר להם לשחק בו.
- ◀ סכנת חנק. חומרי אריזה (למשל, יריעות ניילון עם הדבקה עצמית, שקיות פוליסטירן, רצועות קשירה וכו') יש להרחיק מהישג ידם של תינוקות וילדים קטנים. סלקו או פנו את חומרי האריזה לנקודת איסוף המיועדת למחזור אריזות ריקות מהר ככל שניתן.
- ◀ סכנת כוויות. עורם של ילדים הוא הרבה יותר רגיש לטמפרטורות גבוהות יותר מעורם של מבוגרים. חלקים חיצוניים של התנור כמו דלת הזכוכית, לוח הבקרה ופתחי האוורור מתחממים מאד במהלך השימוש. אל תאפשרו לילדים לגעת בתנור בעת השימוש.
- ◀ סכנת כוויות. אזורי בישול בתנורי בישול משולבים מתחממים בעת השימוש. סובבו סירים ומחבתות שמעל הכירים הצידה, כך שילדים לא יוכלו למשוך אותם ולהיכוות.
- ◀ סכנת פציעה. דלת התנור תומכת במשקל מרבי של 15 ק"ג. אל תאפשרו לילדים לשבת על הדלת, להישען או להתנדנד עליה.

בטיחות טכנית

- ▶ התקנה או טיפול לא מקצועי בתנור עלול לסכן את המשתמש. עבודות התקנה, תחזוקה ותיקונים בתנור חייבים להתבצע אך ורק באמצעות טכנאי מורשה ומיומן מטעם נותן השרות של אלקטרה.
- ▶ לעולם אל תשתמשו בתנור פגום העלול להיות מסוכן. לפני התקנת התנור, בדקו היטב וודאו שהוא לא ניזוק בעת ההובלה.
- ▶ בטיחות החשמל של התנור מובטחת רק כאשר הוא מוארק כהלכה בהתאם לכל תקני הבטיחות ותקנות החשמל הרלוונטיים. במקרה של ספק בדקו את רשת החשמל הביתית בעזרת חשמלאי מוסמך.
- ▶ לפני חיבור התנור לרשת החשמל, בדקו היטב את הנתונים החשמליים (מתח ותדירות) המופיעים על תווית הנתונים, וודאו שהם מתאימים לרשת החשמל בארץ: 230V-50Hz. במקרה של ספק היוועצו בחשמלאי מוסמך.
- ▶ אל תחברו את התנור לרשת החשמל באמצעות כבל מאריך או שקע מפצל אליו מחוברים מכשירי חשמל נוספים (למניעת סכנה של התחממות יתר).
- ▶ מטעמי בטיחות, יש להפעיל ולהשתמש בתנור זה רק לאחר שהותקן בתוך הגומחה.
- ▶ אין להשתמש בתנור במיקום לא נייח (למשל, ספינות).
- ▶ הטיפול בחיבורים או ברכיבים חשמליים ובחלקים מכאניים מסוכן מאד למשתמש ויכול גם לגרום לבעיות בפעולתו של התנור. לעולם אל תסירו את כיסוי התנור.
- ▶ בתקופת האחריות, כל תיקון יבוצע אך ורק על ידי טכנאי מוסמך מטעם היצרן והיבואן. טיפול בתנור על ידי מי שלא הוסמך לכך, יגרום לביטול האחריות.

- ◀ היצרן יהיה אחראי למכשיר שהותקנו בו רכיבים מקוריים בלבד. רכיבים פגומים יוחלפו בחלקים מקוריים בלבד של "מילה".
- ◀ אם מתגלה נזק כלשהו בכבל החשמל, נתקו את התנור מרשת החשמל ופנו למוקד השרות (עיינו בכריכה האחורית של החוברת). יש להחליף את כבל החשמל בכבל חדש מתאים ומקורי. החלפת כבל החשמל תבוצע על ידי טכנאי מורשה ומיומן בלבד.
- ◀ בעת ההתקנה, התחזוקה ופעולות התיקון, התנור חייב להיות מנותק מרשת החשמל, כמו למשל, עם נורת התאורה פגומה (עיינו בפרק "מדריך לאיתור תקלות" ו- "חיבורי החשמל").
- ◀ כדי לאפשר פעולה תקינה, נדרשת לתנור אספקה נאותה של אוויר קריר. ודאו שאספקת האוויר הקריר אינה נחסמת (למשל, על ידי רצועות בידוד ביחידת הריהוט). כמו כן, ודאו שאספקת האוויר הקרירה אינה מחוממת יתר על המידה על ידי מקורות חום אחרים כמו למשל, תנור חימום.
- ◀ אם התנור מותקן מאחורי לוח ריהוט (למשל דלת), הבטיחו כי הדלת לא תהיה לעולם סגורה כאשר התנור נמצא בשימוש. חום ולחות עלולים להצטבר מאחורי לוח ריהוט סגור ולגרום נזק לתנור, יחידת הריהוט ורצפת יחידת הריהוט. על תסגרו את הדלת עד שהתנור יתקרר לחלוטין.

שימוש נכון

⚠ סכנת כוויות.

התנור מתחמם מאד בעת השימוש.
אתם עלולים להיכוות מגופי החימום, החלל הפנימי של התנור,
מזון מבושל ואביזרי התנור.
חבשו כפפות מגן מבודדות מחום בעת הכנסת מזון לתנור, הפיכה
או הוצאת מזון, בעת כיוון מדפי התנור, וכו', כאשר התנור חם.

- ◀ כתוצאה מהחום הרב המוקרן מהתנור, חפצים הנשארים בסמוך לתנור בעת השימוש, עלולים להתלקח.
אל תשתמשו בתנור לחימום החדר.
- ◀ אל תאחסנו פריטים על הכיריים. פריטים עלולים להימס או להתלקח מהחום השירי או כשהמכשיר מופעל בטעות. לעולם אל תשתמשו בכיריים כמשטח אחסון.
- ◀ שמן ושומן להתלקח אם מתחממים יתר על המידה. לעולם אל תשאירו את התנור ללא השגחה בעת בישול עם שמן ושומן.
אם שמן או שומן מתלקחים, לעולם אל תכבו את הלהבות עם מים.
כבו מיד את התנור ולאחר מכן חנקו את הלהבות באמצעות שמירה על דלת תנור סגורה.
- אל תשתמשו במים כדי לכבות אש הנגרמת מהתלקחות שמן או שומנים. כבו מיד את הכיריים.
- חנקו את האש עם שמיכת אש או מגבת לחה.
- ◀ צלייה ממושכת של מזון עלולה לגרום לו להתייבש ולגרום לסכנת התלקחות. אל תחרגו מזמני הצלייה המומלצים.
- ◀ סוגי מזון מסוימים מתייבשים במהירות ועלולים להתלקח מעצמם אם תשתמשו בגריל בטמפרטורה גבוהה. לעולם אל תשתמשו בגריל כדי לסיים אפיית לחמניות או לחם, או כדי לייבש עשבי מאכל או פרחים. השתמשו במצב מאוורר פלוס  או חימום מסורתי בהולכה  לסוג בישול זה.

- ▶ אם אתם משתמשים באלכוהול במתכונים שלכם, הטמפרטורה הגבוהה עלולה לגרום להתאדות האלכוהול ואף להתלקח על גופי החימום החמים.
- ▶ בעת שימוש בחום שיורי כדי לשמור את המזון בתנור החם, תכולת הלחות הגבוהה והעיבוי בתנור עלולים לגרום לנזק מקורוזיה. לוח הבקרה, משטח העבודה או יחידת הריהוט עלולים להינזק. בעת שימוש בחום שיורי אל תכבו את התנור. במקום זאת, העבירו את הטמפרטורה להגדרה הנמוכה ביותר והשאירו את התנור במצב הפעולה שנבחר. לאחר מכן המאוורר ימשיך לפעול באופן אוטומטי ולהפיג את הלחות.
- ▶ מזון המאוחסן בתנור או מושאר בתוכו כדי לשמור אותו חם, עלול להתייבש והלחות המשתחררת עלולה לגרום לתנור נזק כתוצאה מקורוזיה.
- כסו תמיד את המזון שנשאר בתנור כדי לשמור על חומו.
- ▶ הצטברות חום עלולה לגרום לאמייל שעל רצפת התנור להיסדק או להתנפץ.
- אל תניחו דבר על רצפת התנור, לדוגמה: רדיד אלומיניום.
- אל תניחו סירי טיגון, סירים או מגשי אפייה ישירות על רצפת התנור. אם תרצו להניח כלי בישול על רצפת התנור בעת הבישול, או להניח סכו"ם על רצפת התנור כדי לחמם, תוכלו לעשות זאת רק במצב מאוורר פלוס  או אפייה עדינה .
- ▶ ציפוי האמייל שעל רצפת התנור עלולה להינזק מפריטים הנגררים עליו.
- אם אתם משתמשים בתנור לאחסון סירים ומחבתות, הימנעו מדחיפתם או גרירתם על רצפת התנור.
- ▶ נוזלים קרים הנשפכים על משטחים חמים יוצרים אדים חמים העלולים לגרום לכוויות. השינויים הפתאומיים בטמפרטורה עלולים לגרום נזק לציפוי האמייל בתנור.
- אל תשפכו מים קרים ישירות למשטחי אמייל חמים.

הוראות בטיחות ואזהרות

- ◀ חשוב מאד שהטמפרטורה במזון המבושל תופץ באופן אחיד ובחום מספיק גבוה. בחשו ו/ו או סובבו אותו כדי להבטיח חלוקת חום אחידה.
- ◀ כלי פלסטיק שאינם מתאימים לשימוש בתנור עלולים להמס בטמפרטורות גבוהות ולגרום נזק לתנור או לעלות באש. השתמשו אך ורק בכלי פלסטיק אשר סומנו על ידי היצרנים כמתאימים לשימוש בתנור. פעלו בהתאם להוראות השימוש של היצרנים.
- ◀ אל תחממו בתנור פחיות של מזון משומר או צנצנות אטומות, משום שהן עלולות להתפוצץ עקב הלחץ המצטבר בתוכן בעת ההתחממות, ולגרום לפציעה.
- ◀ אתם עלולים לפצוע את עצמכם מדלת תנור פתוחה או למעוד עליה. הימנעו מהשארת דלת פתוחה שלא לצורך.
- ◀ הדלת יכולה לתמוך במשקל מרבי של 15 ק"ג. אל תשבו על או תישענו על דלת פתוחה, ואל תניחו עליה חפצים כבדים. כמו כן וודאו שדבר לא יילכד בין הדלת והתנור. התנור עלול להינזק.

תנורים מפלדת אל-חלד

◀ דבקים גורמים נזק למשטחים מפלדת אל-חלד ואובדן ציפוי המגן הדוחה לכלוך. אל תשתמשו בפתקים דביקים, סרטי הדבקה שקופים, מסקינג-טייפ או סוגי דבקים אחרים על משטח מפלדת אל-חלד.

◀ פני השטח רגישים לשריטות. אפילו מגנטים יכולים לגרום לשריטות.

ניקוי ותחזוקה

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

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

◀ את מסילות הצד ניתן להסיר למטרות ניקוי (עיינו בפרק "ניקוי ותחזוקה").
ודאו שהם מורכבים בצורה נכונה.

◀ את לוחות האמייל הקטליטי והדפנות ניתן להסיר לצרכי ניקוי (עיינו בפרק "ניקוי ותחזוקה").
ודאו שהם מורכבים בצורה נכונה ואל תשתמשו בתנור מבלי שהם מותקנים כראוי במקומם.

◀ באזורים שעשויים להיות חשופים למקקים או לשרצים אחרים, הקדישו תשומת לב מיוחדת לשמירה על ניקיון התנור וסביבתו בכל עת. נזק הנגרם ממקקים או שרצים אחרים לא מכוסה במסגרת האחריות למוצר.

אביזרים

- ▶ תנורי בישול משולבים עם בקרי כיריים משולבים של 'מילה' ניתן לחבר רק לכיריים המצוינים על ידי 'מילה' כמתאימים לשימוש עם התנור (עיינו בסעיף "חיבורי החשמל").
- ▶ השתמשו אך ורק בחלקי חילוף ואביזרים מקוריים של מילה. שימוש ברכיבים ואביזרים מיצרנים אחרים עשוי לגרום לפעולה לא תקינה או נזק לתנור שלא יהיו מכוסים במסגרת אחריות היצרן והיבואן.
- ▶ אם קיים ברשותכם כלי לתנור של 'מילה' מסוג HUB 5000-M, HUB 5001-M, או HUB 5000-XL, אל תניחו אותו על מדף במפלס גובה 1. נזק עלול להיגרם לרצפת התנור. המרווח הקטן מאוד בין החלק התחתון של הכלי ורצפת התנור יגרום להיווצרות חום גבוהה העלול לגרום לאמייל להיסדק או להתבקע. לעולם אל תניחו כלי לבישול של 'מילה' על המסילה העליונה במפלס גובה 1 מדף מכיוון שהוא לא יוצב בצורה בטוחה על החריצים למניעת התהפכות של המסילות. באופן כללי, עדיף להשתמש במפלס גובה 2.

סילוק חומרי האריזה

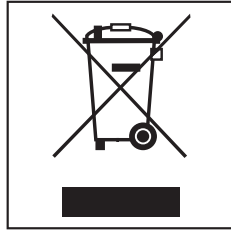
חומרי האריזה וחיזוקי ההובלה מיוצרים מחומרים שניתן לעשות בהם שימוש חוזר או למחזר אותם.

במקום להשליך את חומרי האריזה הללו, העבירו אותם לנקודת האיסוף הקרובה לפסולת מסוג זה (במידה וקיימת כזו) ובהתאם לתקנות המשרד להגנת הסביבה והרשות המקומית במקום מגוריכם.

בכך תוכלו לסייע לשמירה על איכות הסביבה.

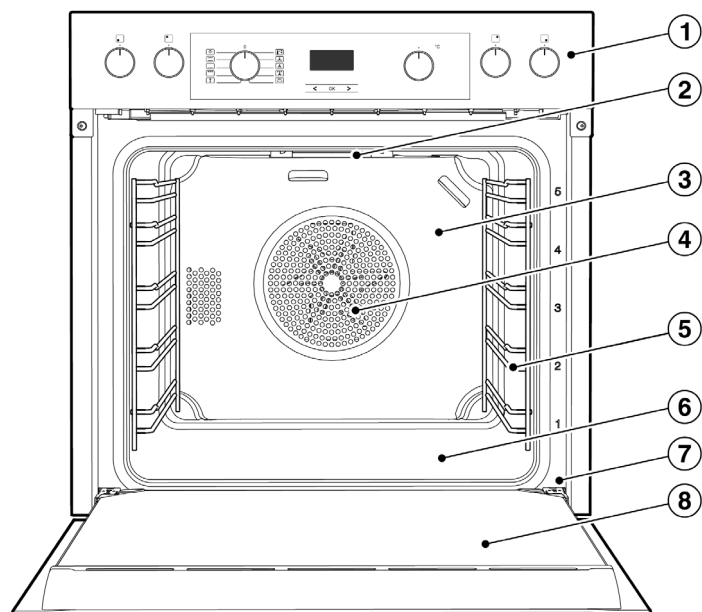
השלכת המכשיר הישן שברשותכם

מכשירי חשמל ואלקטרוניקה ישנים מכילים חומרים אשר אם לא מטפלים בהם או משליכים אותם כראוי, הם עלולים להזיק לבריאות או לסביבה. אנא בדקו אפשרות למחזור או לסלקם למרכז איסוף למכונות ישנות בהתאם לתקנות המשרד להגנת הסביבה והרשות המקומית במקום מגוריכם.

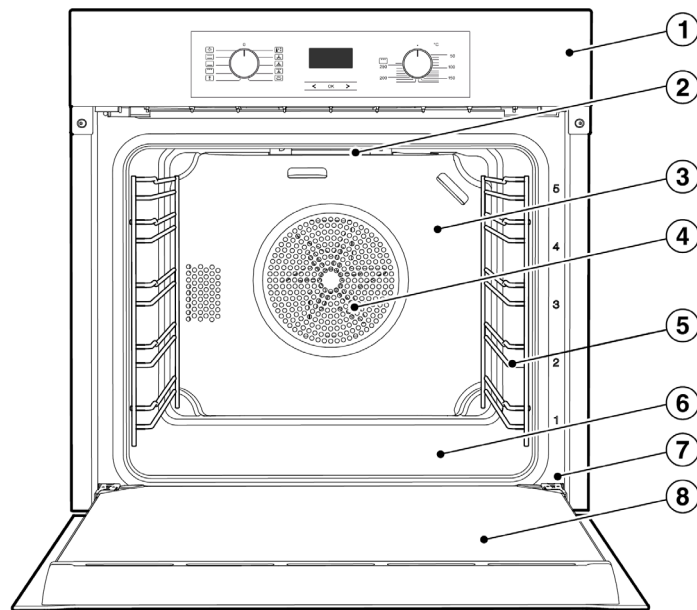


וודאו שהמכשיר הישן אינו מסוכן לילדים בעת אחסונו או השלתו.

ניתוק מכשיר ישן מרשת החשמל חייב להיות מבוצע על ידי טכנאי מיומן ומורשה. יש לנתק את תקע החשמל ולחתוך את כבל החשמל קרוב ככל שניתן למקום יציאתו מהמכשיר כדי למנוע מילדים המשחקים במכשיר הישן לנסות ולחבר אותו לרשת החשמל.

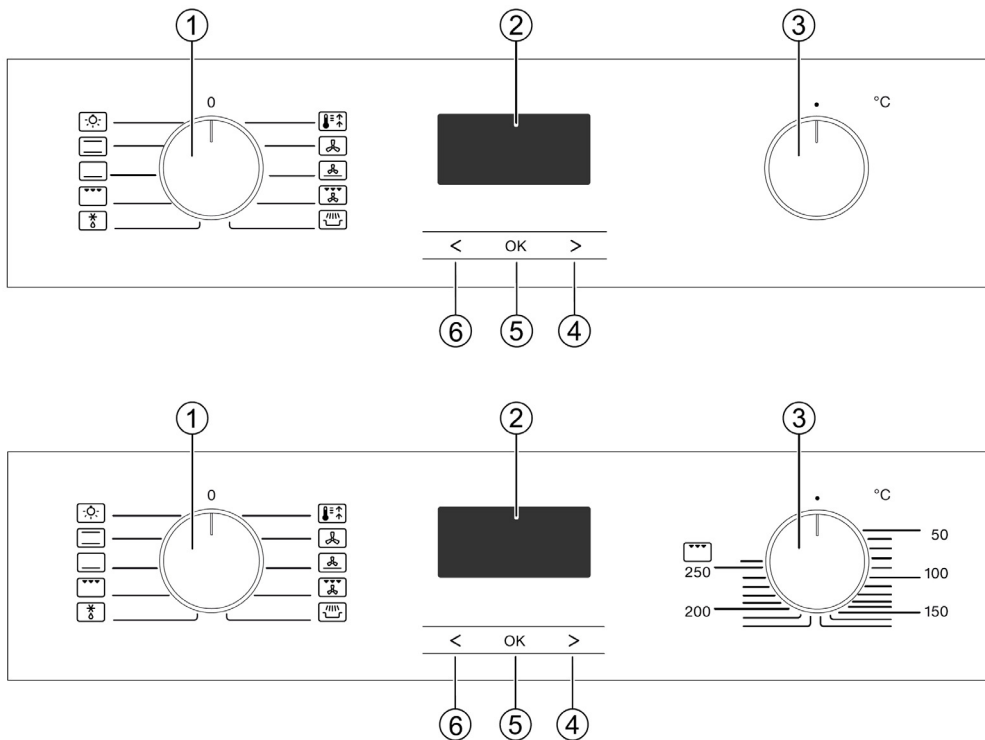


- ① בקרי התנור, בקרי אזור הבישול
- ② גוף חימום עליון / גריל
- ③ קיר אחורי עם ציפוי קטליטי
- ④ פתחי כניסת אוויר מהמאוורר עם גוף חימום טבעתי אחורי
- ⑤ מסילות צד עם 5 מפלסי גובה
- ⑥ רצפת התנור עם גוף חימום תחתון שמתחתיה
- ⑦ מסגרת קדמית עם לוחית נתונים
- ⑧ דלת התנור



- ① בקרי התנור
- ② גוף חימום עליון / גריל
- ③ קיר אחורי עם ציפוי קטליטי
- ④ פתחי כניסת אוויר מהמאוורר עם גוף חימום טבעתי אחורי
- ⑤ מסילות צד עם 5 מפלסי גובה
- ⑥ רצפת התנור עם גוף חימום תחתון שמתחתיה
- ⑦ מסגרת קדמית עם לוחית נתונים
- ⑧ דלת התנור

בקרי התנור



- ① בורר פעולות
לבחירת פעולות התנור
- ② צג שעון/טיימר
לתצוגת השעון וההגדרות
- ③ בורר הטמפרטורה
להגדרת הטמפרטורה
- ④ לחצן >
לשינוי זמנים והגדרות
- ⑤ לחצן OK
לבחירת פעולות ואישור הגדרות
- ⑥ לחצן <
לשינוי זמנים והגדרות

בורר הפעולות

השתמשו בכפתור בורר מצבי הפעולות לבחירת מצב הפעולה הרצוי ולהפעלת התאורה הפנימית באופן עצמאי.

את הכפתור תוכלו לסובב עם או נגד כיוון השעון.

את הכפתור ניתן להכניס פנימה רק כשהבורר נמצא במצב כבוי "0".

פעולות:

תאורה: 

חימום בהולכה 

חימום תחתון 

גריל 

הפשרה 

חימום מהיר 

מאוורר פלוס 

אפייה מוגברת 

גריל מאוורר 

אפייה עדינה 

בורר טמפרטורה

השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי לבחור את הטמפרטורה הרצויה לתהליכי הבישול.

את הבורר תוכלו לסובב בכיוון השעון עד שתחוש בהתנגדות מסוימת ולאחר מכן תוכלו לחזור חזרה.

את בורר הטמפרטורה תוכלו להכניס פנימה כאשר הוא במצב ● באמצעות לחיצתו פנימה.

הגדרות הטמפרטורה מסומנות על בורר הטמפרטורה ועל לוח הבקרה.

נורית חיווי ההתחממות

נורית חיווי ההתחממות מוארת בכל פעם שהתנור מתחמם.

ברגע שהוא מגיע לטמפרטורה המוגדרת,

- התנור מפסיק להתחמם

- נורית חיווי ההתחממות כבית.

יחידת בקרת הטמפרטורה מבטיחה כי התנור יתחמם שוב ונורית חיווי ההתחממות תואר כאשר הטמפרטורה בתוך התנור תרד מתחת לטמפרטורה המוגדרת.

שעון/טיימר

(בהתאם לדגמי התנורים השונים)

השעון/טיימר מופעל באמצעות **הצג**
ולחצני <, OK ו- >.

צג

השעון או ההגדרות שלכם יופיעו בצג.

התצוגה תתעמעם אם תכניסו הגדרות
כלשהן.

למידע נוסף, נא עיינו בפרק "שעון /
טיימר".

חיישני בקרה

תנורים אלו מצוידים בחיישני בקרה
המגיבים למגע האצבע. כל מגע מאושר
באמצעות צליל מגע.

אם תרצו, תוכלו לכבות את צליל המגע
במקשים. גשו להגדרה P_4 ובחרו
במצב S_5 (עיינו בפרק "שעון/טיימר -
שינוי הגדרות").

האביזרים המסופקים והניתנים לרכישה בנפרד

האביזרים המסופקים משתנים בהתאם לדגם.

התנור שלכם יסופק עם מסילות צד, מגש אוניברסלי ומדף רשת. בהתאם לדגם, התנור שלכם עשוי להיות מסופק עם חלק או מספר אביזרים המפורטים בחוברת זו.

כל האביזרים המפורטים בחוברת זו, כמו גם מוצרי טיפוח וניקוי המיועדים למכשירי חשמל של Miele ניתן לרכוש באמצעות מוקד השרות (עיינו ברשימה שבגב החוברת) או בחנויות 'מילה גלארי' ברחבי הארץ.

בעת ההזמנה, אנא ציינו את מספר הדגם של התנור שלכם ותנו תיאור של האביזרים הנדרשים.

מספרי דגמים

חוברת הוראות הפעלה והתקנה זו מתייחסת לדגמי תנורים H2265B, H2266B ו-H2267B.

תווית נתונים

תווית הנתונים ממוקמת על המסגרת הקדמית, והיא נראית כאשר הדלת פתוחה.

תווית הנתונים קובעת את מספר הדגם של התנור שלכם, את המספר הסידורי, כמו גם נתוני חיבורי החשמל (מתח, תדר וצריכת ההספק המרבית).

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

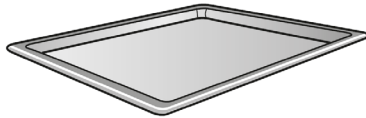
פריטים מסופקים

התנור מסופק עם:

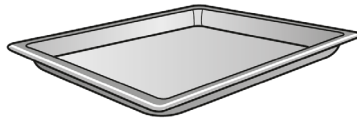
- חוברת הוראות ההפעלה והתקנה לשימוש בתנור,
- ברגים לאבטחת התנור שלכם ביחידת הריהוט במטבח,
- אביזרים שונים.

מגש אפייה , מגש אוניברסלי ומדף עם חריצים למניעת התהפכות

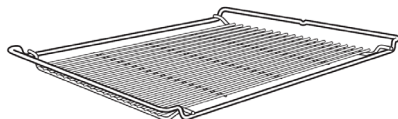
מגש אפייה HBB 71:



מגש אוניברסלי HBB 71:



מדף HBBR 71:



אבזרים אלה מוכנסים לתוך התנור בין שתי המסילות הצד.

מקמו תמיד את המדף כמתואר לעיל.

האבזרים מצוידים בחריץ בטיחות למניעת התהפכות במרכז הקצוות הקצרים המונע מהם להימשך עד הסוף החוצה כשיש צורך להוציאם באופן חלקי בלבד.



אם אתם משתמשים במגש האוניברסלי כשמעליו מדף הרשת, הכניסו את המגש בין מסילות הצד והמדף יחליק אוטומטית מעליהם.

משטחי האמייל מצופים באמייל לניקוי מושלם PerfectClean.

מסילות מדפים

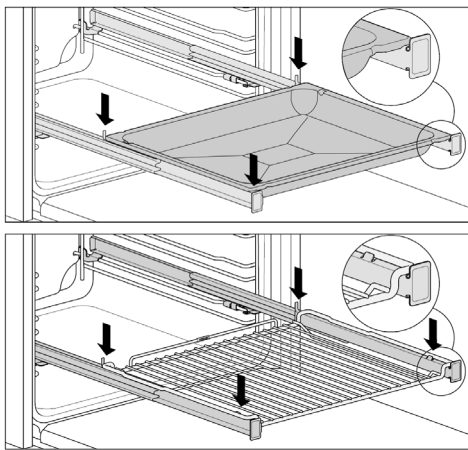
מסילות מדפי צד למגשים, מדפים, כלים ואבזרים מותקנים בדפנות הצד של החלל הפנימי התנור בהתאם למפלסי הגובה $1\frac{5}{8}$.

כל מפלס גובה מורכב משתי מסילות, האחד מעל השניה.

ניתן להשתמש באבזרים (לדוגמה, מדף) בכל מפלס גובה. הם נדחפים לתוך התנור בין שתי מסילות.

מסילות טלסקופיות FlexiClip (בהתאם לדגם) מותקנות במפלסי הגובה 1, 2 ו-3. הן מותקנות על המסילה העליונה.

במידת הצורך, תוכלו להסיר את מסילות הצד לצורך ניקוי (עיינו בפרק "ניקוי ותחזוקה").



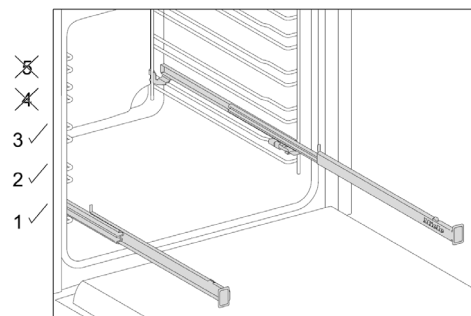
כדי למנוע סכנה שהאביזרים יחליקו מתוך המסילות הטלסקופיות:

- וודאו שהם מונחים על המסילות ומאובטחים בין המעצורים שבשני הקצוות של כל אחת מהמסילות,

- הניחו את המדף עם משטח הטעינה במיקום הנמוך יותר במסילות הטלסקופיות FlexiClip.

מסילות FlexiClip יכולות לתמוך עומס מרבי של 15 ק"ג.

מסילות FlexiClip טלסקופיות HFC 70-C

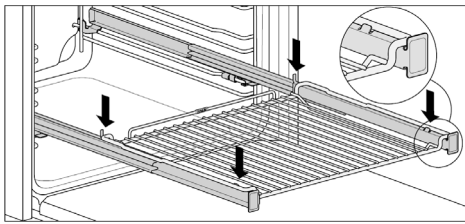


את המסילות הטלסקופיות FlexiClip ניתן להתקין אך ורק במפלסי הגובה 1, 2 ו-3.

כל מסילת מדף ניתנת להוצאה בנפרד מתוך התנור כדי לאפשר לבדוק את התקדמות הבישול.

דחפו את המסילות הטלסקופיות FlexiClip ישירות לתוך התנור לפני הצבת אבזרים עליהם.

אם אתם משתמשים במגש האוניברסלי כשמעליו מונח מדף רשת:

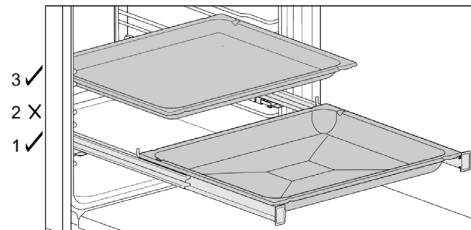


■ החליקו את המגש האוניברסלי יחד עם מדף הרשת על מסילות ה-FlexiClip. המדף יחליק באופן אוטומטי בין מסילות הצד של מפלס הגובה שמעל מסילות ה-FlexiClip.

■ השאירו לפחות מפלס גובה אחד חופשי בין כל מגש אפייה, מגש אוניברסלי או מדף רשת שמעליו.

מכיוון שמסילות ה-FlexiClip מונחות על המסילה העליונה של מסילות הצד, המרווח בין מפלס גובה מסילות ה-FlexiClip והמסילות של מפלס הגובה שמעליהם קטן יותר מאשר אם למשל, מדפים היו מותקנים בכל מפלס גובה. מרווח קטן מדי עלול להשפיע על תוצאות הבישול.

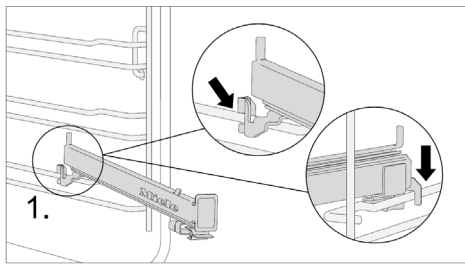
אם אתם צריכים לבשל ביותר ממגש אפייה, מגש אוניברסלי או מדף רשת אחד:



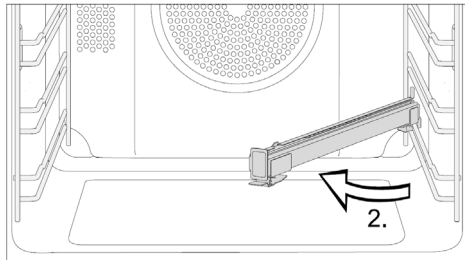
■ הניחו את מגש האפייה, המגש האוניברסלי או מדף הרשת על מסילות ה-FlexiClip.

■ השאירו לפחות מפלס גובה אחד חופשי בין כל מגש אפייה, מגש אוניברסלי או מדף רשת שמעליו.

הרכבה והסרת מסילות טלסקופיות FlexiClip



■ תלו את מסילת ה- FlexiClip על החלק הקדמי של המסילה העליונה של מסילת הצד (1.).



■ לאחר מכן, אחזו אותה כשהיא מופנית בזווית כלפי מרכז חלל התנור (2.).

⚠ סכנת כוויות.

ודאו שגופי החימום בתנור כבויים וקרים.

עדיף להתקין את המסילה הטלסקופית FlexiClip במפלס גובה 1. לאחר מכן, תוכלו להשתמש בה למזון שיש לבשל במפלס גובה 2.

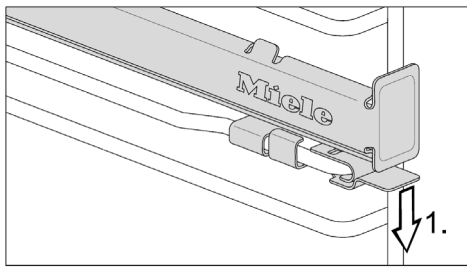
כל מפלס גובה עשוי משתי מסילות. המסילות הטלסקופיות FlexiClip מותקנות מעל החלק העליון של שתי מסילות צד.

מסילות FlexiClip עם הלוגו של Miele מותקנות בצד ימין.

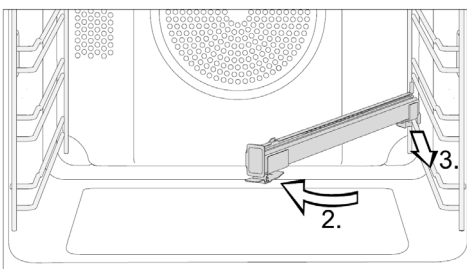
כאשר אתם מתקינים את המסילות הטלסקופיות FlexiClip, אל תאריכו אותן. אם לאחר ההתקנה אתם מתקשים במשיכת מסילות ה- FlexiClip, ייתכן שתצטרכו למשוך אותם פעם אחת בחוזקה כדי לשחרר אותם.

הסרת מסילות ה- FlexiClip

- דחפו את מסילת FlexiClip ככל שניתן פנימה.

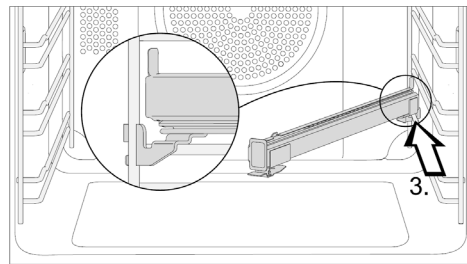


- לחצו כלפי מטה את הלשונית בחלק הקדמי של מסילת ה- FlexiClip (1.).

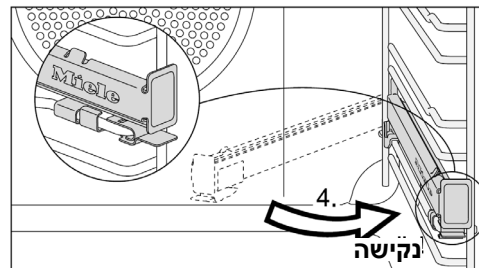


- הטו את מסילת ה- FlexiClip לכיוון מרכז החלל הפנימי של התנור (2.) ולאחר מכן משכו אותה קדימה לאורך המסילה העליונה (3.).

- הרימו את מסילת ה- FlexiClip מתוך מסילת הצד והוציאו אותה מתוך התנור.

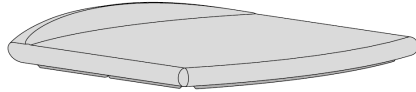


- החליקו בזווית את מסילת ה- FlexiClip ככל שניתן לאורך המסילה העליונה (3.).



- לאחר מכן הטו אותה חזרה לכיוון הצד השני של החלל הפנימי בתנור, ואבטחו אותה למסילה העליונה עד שתישמע נקישת הנעילה (4.).

אבן אפייה HBS 60



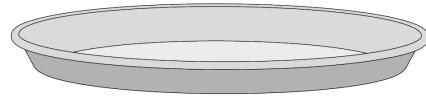
אבן האפייה אידיאלית לאפיית עבור פריטים שנדרש להם בסיס אפוי כגון: פיצה, וחטיפים מלוחים. אבן האפייה עשויה מלבנת שמה מזוגגת עמידה בחום. הנח אותה ישירות על המדף. עם האבן מסופק משוט עשוי מעץ גולמי כדי להניח ולהסיר את המזון מאבן האפייה.

מדף למניעת התזה HGBB 71



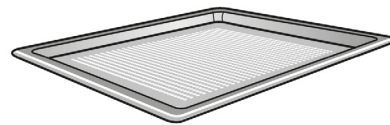
המדף למניעת התזה מתאים למגש האוניברסלי. הנוזלים מהמזון המבושל בגריל או נצלה נאספים מתחת למדף. בכך נמנעת התזת הנוזלים המלכלכים את החלל הפנימי של התנור. לאחר מכן ניתן להשתמש בנוזלים להכנת ציר בשר ורטבים. משטחי האמייל טופלו עם ציפוי לניקוי קל PerfectClean.

מגש אפייה עגול HBF 27-1



מגש האפייה העגול מתאים לבישול פיצה, עוגות רדודות העשויות משמרים או תערובות מוקצפות, עוגיות מתוקות ומלוחות, קינוחים אפויים, לחם שטוח, ויכול לשמש גם לעוגות ופיצות קפואות. משטחי האמייל טופלו עם ציפוי לניקוי קל PerfectClean.

מגש אפייה גורמה, מחורר HBBL 71

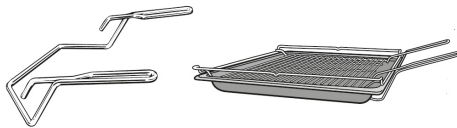


מגש האפייה הגורמה המחורר תוכנן במיוחד לאפיית שמרי אפייה טריים ופריטי בצק גבינה קווארק, לחם ולחמניות. הנקבים העדינים מסייעים להשחים את החלק התחתון של המזון. ניתן גם להשתמש במגש כדי לייבש פירות וירקות. משטחי האמייל טופלו עם ציפוי לניקוי קל PerfectClean. ניתן גם להשתמש לאותה מטרה במגש אפייה מחורר HBFP 27-1.

דפנות מאמייל קטליטי

- דפנות הצד מורכבות מאחורי מסילות ההחלקה והן מגינות על קירות החלל הפנימי מפני הצטברות לכלוך.
- לוח התקרה מורכב מעל גוף החימום העליון/גוף חימום הגריל, ושומר את התקרה נקייה.
- לוח אחורי יש להחליפו כאשר יעילות ציפוי האמייל הקטליטי פוחתת כתוצאה משימוש שגוי או לכלוך כבד שלא ניתן להסרה.
- בעת ההזמנה, ציינו את מספר הדגם של התנור שלכם.

ידית HEG



הידיות מקלות על הוצאה או הכנסה של המגש האוניברסלי, מגש האפייה ומדף הרשת מהתנור.

מטלית E-cloth של מילה

מטלית זאת מסירה שומנים וכתמים ללא השארת סימנים ומתאימה לניקוי משטחים כמו למשל, משטחים מפלדת אל חלד, זכוכית, פלסטיק וכרום ללא צורך בכימיקלים לניקוי.

מנקה תנורים

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

מגשי גורמה HUB לתנור מכסי גורמה HBD לתנור

מגש התנור של Miele, בניגוד לתבניות אפייה אחרות, מחליק על מסילות הצד לתוך התנור. הוא כולל חריצי בטיחות למניעת התהפכות בדומה למגש האוניברסלי, כדי למנוע משיכת יתר שלו החוצה. הוא מצופה בציפוי למניעת הידבקות. מגשי התנור של Miele הם בעומק של 22 ס"מ או 35 ס"מ. הרוחב והגובה זהים.

המכסים זמינים לרכישה בנפרד.

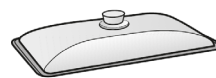
בעת ההזמנה נא ציינו את מספר הדגם של מגש התנור של Miele.

עומק: 22

HUB5000-M
*HUB5001-M

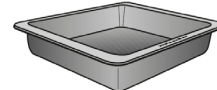


HBD 60-22

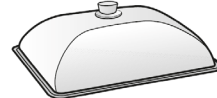


עומק: 35 ס"מ

*HUB5000-XL



HBD 60-35



* מתאים לשימוש על כיריים

בקרי התנור

בקרי התנור מיועדים להפעלת מגוון פעולות הבישול לאפיה, צלייה וגריל.

הם מיועדים גם ל:

- תצוגת שעון זמן
- טיימר תזכורת
- טיימר להפעלה וכיבוי אוטומטי של תוכניות בישול
- תוכניות הניתנות להגדרה אישית.

תכונות בטיחות

נעילת מערכת

מערכת הנעילה מונעת שימוש לא מורשה בתנור (למידע נוסף, עיינו בפרק: "שעון/טיימר - שינוי הגדרות 3 פ").

בעת שמערכת הנעילה מופעלת, חיווי  יופיע בצג.

מאוורר קירור

עם הפעלת התנור מופעל באופן אוטומטי מאוורר הקירור. תפקידו לדאוג לכך שהאדים החמים בחלל התנור יעורבלו עם האוויר הסביבתי הקר ויקוררו בטרם יצאו דרך הפתח שבין דלת המכשיר ולוח הבקרה.

בסיום תהליך בישול ממשיך מאוורר הקירור לפעול זמן-מה כדי שהלחות באוויר לא תשקע בתא התנור, על לוח הבקרה או בארון המטבח.

פעולת המאוורר נפסקת באופן אוטומטי כשחלל התנור מתקרר.

דלת תנור מאווררת

דלת התנור היא מערכת פתוחה ובשכבות הזכוכית קיים ציפוי מחזיר חום מיוחד.

בעת פעולת התנור, אוויר קר מועבר דרך דלת התנור כדי לשמור את המשטח החיצוני קר ובטוח למגע.

במידת הצורך, תוכלו לפרק את הדלת למטרות ניקוי (למידע נוסף עיינו בפרק "ניקוי ותחזוקה").

משטחים המצופים באמייל קטליטי

דופן הקיר האחורי מצופה באמייל קטליטי אפור כהה, לניקוי עצמי מנתזי שמן ושומן הנשרפים בטמפרטורות הגבוהות שבתוך התנור. למידע נוסף, עיינו בפרק "ניקוי ותחזוקה".

ציפוי PerfectClean על משטחי האמייל

למשטחי הניקוי המושלם PerfectClean יש תכונות מעולות למניעת הידבקות ובאמצעותם קל יותר לשמור על ניקיון משטחי אמייל רגילים, אם אתם מנקים אותם בקביעות.

שאריות מזון ניתנות לניגוב בקלות, ולכלוך מאפייה וצלייה ניתן להסרה פשוטה.

ניתן לפרוס או לחתוך מזון על משטחי PerfectClean.

עם זאת, אל תשתמשו בסכינים קרמיים המגרדים ושורטים את משטחי ה-PerfectClean.

ניתן לנקות משטחי אמייל המצופים בציפוי PerfectClean בדומה לניקוי משטחי זכוכית.

קראו את הנחיות שבפרק "ניקוי ותחזוקה", כך שתוכלו לשמר את תכונות הניקוי הקל של משטחי ה-PerfectClean.

המשטחים הבאים מצופים בציפוי לניקוי מושלם PerfectClean:

- החלל הפנימי של התנור,
- המגש האוניברסאלי
- מגש האפייה
- מכלול למניעת התזה
- מגש האפייה Gourmet המחורר
- מגש האפייה העגול
- מגש האפייה העגול המחורר

כיוון השעון בפעם הראשונה

תצוגת השעה מוצגת בפורמט מחזור של 24 שעות.



לאחר חיבור התנור לרשת החשמל, 12:00 יתבהב בצג.

כיוון השעון מוגדר לפי מקטעים; תחילה תצוגת השעות, ולאחר מכן תצוגת הדקות.

■ אשרו עם OK.

12:00 יואר, וחיווי ☺ יתבהב בצג.

■ בעת שחיווי ☺ מהבהב, אשרו עם OK.

תצוגת השעות תתבהב בצג.

■ השתמשו במקש > או < כדי לכוון את תצוגת השעות.

■ אשרו עם OK.

כיוון תצוגת השעות תיקלט, וספרות הדקות תתחלנה להתבהב.

■ השתמשו במקש > או < כדי לכוון את תצוגת השעות.

■ אשרו עם OK.

השעון כעת נקלט בזיכרון.

תצוגת השעון יכולה להיות מוצגת במחזור של 12 שעות באמצעות העברת P^2 בתפריט ההגדרות למצב 12^2 (עיינו בפרק "שעון/טיימר - שינוי הגדרות").

לפני השימוש בפעם הראשונה

⚠ אין להפעיל את התנור עד שהוא הותקן כהלכה ביחידת המטבח שלו.

■ לחצו ושחררו את בוררי הפעולות והטמפרטורה אם הם לוחצים פנימה.

את השעון תוכלו לכוון רק כשבורר הפעולות נמצא במצב "0".

■ כווננו את השעון.

לפני השימוש הראשון

- נקו את החלל הפנימי של התנור בספוג נקי ותמיסת מים חמים ונוזל לשטיפת כלים או במטלית מיקרו-פייבר לחה ונקיה.
- יבשו את כל המשטחים במטלית רכה.

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

חימום התנור בפעם הראשונה

תנורים חדשים עשויים לפלוט ריח לא נעים בעת השימוש בפעם הראשונה. חממו את התנור כשהוא ריק במשך שעה לפחות כדי להיפטר מריח זה.

ודאו שהמטבח מאוורר היטב במהלך פעולה זו. סגרו את הדלתות לחדרים האחרים, כדי למנוע מהריח להתפשט בכל הבית.

- הסירו את כל המדבקות או את יריעות המגן מהתנור והאביזרים.
- הוציאו את האביזרים מהתנור ונקו אותם (עיינו בפרק "ניקוי ותחזוקה").
- לפני חימום התנור, נגבו את החלל הפנימי במטלית לחה כדי להסיר שאריות אבק או שאריות מחומרי האריזה שהצטברו בחלל הפנימי של התנור בעת האחסון וההובלה.
- בחרו במצב מאוורר פלוס .
- התנור יתחמם, התאורה ומאוורר הקירור יופעלו.
- הגדירו את הטמפרטורה המרבית (250°C).
- חממו את התנור הריק במשך שעה לפחות.
- לאחר סיום תהליך החימום, סובבו את בורר הפעולות ל-0 ואת בורר הטמפרטורות ל-●.

 סכנת כוויות.

אפשרו לתנור להתקרר לפני הניקוי הידני.

סקירת הפעולות

בתנור שלכם קיים מגוון רחב של פעולות להכנת מזון.

הפעולה	תיאור
 חמום בהולכה	למתכונים מסורתיים לאפייה וצלייה, הכנת סופלה ובישול בטמפרטורות נמוכות. אם אתם משתמשים במתכון או בספר בישול ישן יותר, הגדירו את טמפרטורת התנור להולכת חום בטמפרטורה נמוכה ב- 10°C מזו המומלצת. פעולה זו לא תשנה את זמני בישול.
 חימום תחתון	השתמשו בהגדרה זו לקראת סוף פעולת הבישול כדי להשחים בסיס של עוגה, פשטידה או פיצה.
 גריל	לצליית כמויות גדולות יותר של נתכים דקים (כגון, סטייקים) והשחמת תבשילים אפויים.
 חימום מהיר	לחימום מראש מהיר של התנור. לאחר מכן, יש לבחור את פעולת התנור הרצויה.

סקירת הפעולות

הפעולה	תיאור
 מאוורר פלוס	פעולה זו מיועדת לאפייה וצלייה במפלסי גובה שונים בו זמנית. ניתן לבחור טמפרטורה נמוכה יותר מאשר במצב חמום בהולכה  מכיוון שהמאוורר מפיק מיד את החום.
 אפייה מוגברת	לאפיית עוגות עם תוספות לחות. מצב אפייה מוגברת אינו מתאים לאפיית בייסקוויטים דקים או לצלייה מכיוון שהמיצים יתכהו מדי.
 גריל מאוורר	לצליית נתחי בשר עבים (למשל, עוף). ניתן להשתמש בטמפרטורות נמוכות יותר מאשר במצב פעולת הגריל  , מכיוון שהמאוורר מפיק מיד את החום בכל חלל התנור.
 אפייה עדינה	עבור בישול כמויות קטנות, כמו למשל, פיצה קפואה, לחמניות אפויות מראש, עוגיות וארוחות בשריות מוכנות וצלי. ניתן לחסוך בעד 30% אנרגיה בהשוואה לבישול בתנור רגיל, כל עוד הדלת סגורה במהלך הבישול. תאורת התנור אינה פועלת במצב פעולה זה.

בישול

- הוציאו את כל אבזרים שאינם נדרשים לבישול מתוך התנור.
- חממו מראש את התנור רק אם תתבקשו לעשות זאת במתכון או בטבלת הבישול.
- הימנעו מפתיחת הדלת בעת הבישול.
- באופן כללי, אם מצוין טווח טמפרטורות, עדיף לבחור בטמפרטורה הנמוכה ולבדוק את המזון לאחר הזמן הנתון הקצר ביותר.
- עדיף להשתמש בתבניות אפייה כהות מיכלים עם גימור מאט העשויים מחומרים שאינם מחזירי חום (פלדת אמייל, זכוכית עמידה לתנורים, אלומיניום יצוק מצופה בציפוי למניעת הידבקות). חומרים מבריקים כמו פלדת אל חלד או אלומיניום מחזירים את החום, ומונעים הגעה למזון ביעילות. אל תכסו את רצפת התנור או את המדף עם רדיד אלומיניום.
- שימו לב לזמני הבישול כדי למנוע בזבז אנרגיה בעת בישול מזון.
- מתי שניתן, הגדירו את משך זמן הבישול, או השתמשו בחיישן מזון.
- תוכלו להשתמש במצב מאוורר פלוס  לבישול סוגי מזון רבים. היות והמאוורר מפיק את החום ישירות למזון אתם יכולים להשתמש בטמפרטורה נמוכה יותר מאשר חימום בהולכת חום . זה גם מאפשר לכם לבשל במספר מפלסי גובה בו זמנית.
- אפייה עדינה  היא פעולה חדשנית המשתמשת באופן מיטבי בחום. תוכלו לחסוך בעד 30% אנרגיה בהשוואה לבישול בתנור רגיל, כל עוד הדלת סגורה במהלך הבישול.
- תוכלו להשתמש במצב גריל מאוורר  למגוון רחב של מוצרי מזון. עם גריל מאוורר תוכלו להשתמש בטמפרטורות נמוכות יותר מאשר פעולות גריל אחרות המשתמשות בהגדרת הטמפרטורה המרבית.
- במידת האפשר, בשלו מספר מנות בו זמנית. הניחו אותן אחת ליד השנייה בתנור או במפלסי גובה שונים.
- תבשילים שאתם לא מצליחים להכין בו זמנית, אם זה אפשרי, בשלו אותם אחד אחרי השני על מנת להשתמש בחום הקיים בתנור.

שימוש בחום השיורי

- את הטמפרטורה בתוכניות בישול המשתמשות בטמפרטורות שמעל ל- 140°C ונמשכות יותר מ-30 דקות ניתן להוריד לטמפרטורה הנמוכה ביותר האפשרית כ-5 דקות לפני סיום הבישול כדי לעשות שימוש בחום השיורי. מאוורר הקירור, ובהתאם לפעולת הבישול עם מאוורר האוויר החם, יישאר מופעל גם לאחר סיום הבישול. אל תכבו את התנור (עיינו בפרק "הוראות בטיחות").
- אם תרצו לנקות את חלקי האמייל הקטליטיים של התנור, עדיף לעשות זאת מיד לאחר סיום תוכנית הבישול. החום השיורי בתנור יסייע לכם להפחית את כמות האנרגיה הנדרשת.

מאוורר קירור

מאוורר הקירור ימשיך לפעול זמן מה לאחר סיום תהליך הבישול כדי למנוע היווצרות לחות בתנור, בלוח הבקרה או ביחידת הריהוט של התנור.

המאוורר יכבה באופן אוטומטי כאשר הטמפרטורה בחלל הפנימי של התנור תרד במידה מספקת.

הפעלה פשוטה

- הניחו את המזון בתנור.
- סובבו את בורר הפעולות ובחרו את מצב פעולת התנור הנדרש.
- תאורת התנור והמאוורר יתחילו לפעול.
- השתמשו בבורר הטמפרטורה כדי להגדיר את הטמפרטורה.
- התנור יתחיל להתחמם.
- לאחר הבישול:
- סובבו את בורר הפעולות ל-0 ואת בורר הטמפרטורה למצב ●.
- הוציאו את המזון מהתנור.



חימום מהיר



באמצעות שימוש בחימום המהיר, תוכלו לקצר את שלב החימום.



אל תשתמשו בחימום המהיר לחימום מראש של התנור לאפיית פיצות או ביסקוויטים ועוגות קטנות. החלק העליון שלהם יתחמם מהר מדי.



■ בחר בחימום מהיר.

■ בחר את הטמפרטורה.



■ כאשר נורית חיווי ההתחממות כבית בפעם הראשונה, הגדירו את מצב הפעולה להמשך הבישול.

■ הכניסו את המזון לתנור.

חימום מוקדם של התנור

יש צורך לחמם מראש את התנור רק במקרים מסוימים.

את מרבית התבשילים ניתן להכניס לתנור קר. לאחר מכן הם עושים שימוש בחום הנוצר בשלב ההתחממות.

חממו מראש את התנור בעת בישול מוצרי מזון במצבי הפעולה הבאים:



מאורר פלוס

- בצק לחם כהה,

- נתחי בשר סינטה ופילה.



חמום בהולכה

- עוגות ועוגיות עם זמן אפייה קצר (עד 30 דקות)

- תערובות עדינות (למשל, עוגות ספוג)

- בצק לחם כהה,

- נתחי בשר סינטה ופילה.

תוכלו אך ורק לבצע הגדרה או לשנות פעולה אם בורר הפעולות ממוקם במיקום הנכון.

חיישני בקרה

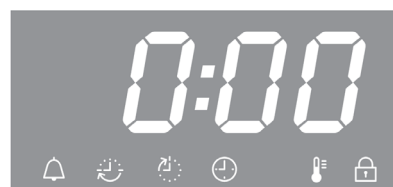
לחצן	השימוש
<	- להדגשת פעולה - להפחתת זמן - לזימון הגדרות P - לשינוי מצב S של הגדרה P
>	- להדגשת פעולה - לתוספת זמן - לשינוי מצב S של הגדרה P
OK	- לגישה לפעולות - לשמירת זמני בישול מוגדרים ושינוי הגדרות - לאישור זמני בישול מוגדרים

הגדירו שעות, דקות או שניות עם חיישני הבקרה > או < בפסיעות של 1. לחיצה ממושכת על חיישן הבקרה תאיץ את השינויים בצג.

השעון/טיימר מיועד:

- לתצוגת השעה.
 - לשימוש כטיימר תזכורת ,
 - לכיבוי אוטומטי של התנור בסיום תהליך בישול,
 - לשינוי מגוון הגדרות P .
- השעון/טיימר מופעל באמצעות הצג וחיישני הבקרה <, OK ו- >.
- הפעולות הזמינות מצוינות בצג באמצעות סימנים.

צג



סימנים בצג

בהתאם למיקום בורר הפעולות $\bigcirc$ ו/או כאשר נלחץ לחצן בקרה, יופיעו בצג הסימנים הבאים:

סימן/פעולה	$\bigcirc$
טיימר תזכורת	כלשהו
זמן הבישול	פעולה
זמן סיום הבישול	
חיווי ההתחממות	
תצוגת השעון	0
הגדרה P	
מצב הגדרה S	
נעילת מערכת	

תצוגת הזמן

אם קבעתם בזיכרון זמנים/זמני בישול, הסימנים  ו-  או  יופיעו בצג כדי לחוות שזמנים אלו הוגדרו.

אם אתם משתמשים בטיימר לתזכורת,  זמן בישול  זמן סיום בישול  בו זמנית, הזמן האחרון שנבחר יופיע בצג.

אם הגדרתם זמן בישול, לא ניתן להציג את תצוגת השעון.

כאשר מסתיים הזמן המוגדר

כאשר מסתיים הזמן שהוגדר, הסימן הרלוונטי יבהב, ויישמע צליל "ביפ" אם בחרתם באפשרות זו (עיינו בפרק "שעון/טיימר - שינוי הגדרות").

■ אשרו עם OK.

צליל ה- "ביפ" והסימנים בצג ייכבו.

הגדרת זמן

זמנים מוגדרים במקטעים:

- לתצוגת זמן התזכורת וזמני הבישול, תחילה השעות, ולאחר מכן הדקות.

- לטיימר התזכורת, תחילה הדקות, ולאחר מכן השניות.

■ אשרו עם OK.

בהתאם למיקום בורר הפעולות, הפעולות (, , ) או  יופיעו בצג.

■ הדגישו את הפעולה הנדרשת באמצעות לחיצה על לחצן < או >.

הסימן המתאים יבהב במשך כ- 15 שניות.

■ בעת שהסימן מהבהב, אשרו עם OK.

בכך תבחרו את הפעולה ומקטע הספרות השמאלי יתחיל להבהב.

תוכלו להגדיר את זמן התזכורת/זמן הבישול רק כאשר מקטע הספרות מהבהב. אם חלף הזמן המוקצב לסיום ההגדרה, תצטרכו לבחור שוב את הפעולה.

■ השתמשו בחיישן < או > כדי להכניס את הערך הנדרש.

■ אשרו עם OK.

המקטע הספרותי הנכון יתחיל להבהב.

■ השתמשו בחיישן < או > כדי להכניס את הערך הנדרש.

■ אשרו עם OK.

כעת ישמרו נתוני הזמן המוגדרים.

אם לאחר מכן תלחצו פעם אחת על <, שני קווים יופיעו בצג, ולאחר לחיצה חוזרת, הערך המרבי האפשרי 99 דקות יופיע בצג.



השתמשו בחיישן > או < כדי להגדיר את הדקות.

■ אשרו עם OK.

הדקות נשמרות ותצוגת השניות תהבהב.



השתמשו במקש > או < כדי להגדיר את השניות.

■ אשרו עם OK.



טיימר התזכורת נשמר ובצג תתחיל ספירה לאחור בשניות.

סימן 🔔 מחווה שהוגדר תיימר התזכורת.

שימוש בטיימר לתזכורת 🔔

תוכלו להשתמש בטיימר התזכורת לפעילויות שונות במטבח, כמו למשל, הרתחת ביצים קשות.

בטיימר התזכורת תוכלו להשתמש בזמנית עם תכנית בישול שבה הוגדרו זמני ההתחלה והסיום, לדוגמה: כתזכורת לבחישת המזון או להוספת תבלינים וכו'.

תוכלו להגדיר זמן תזכורת מרבי של 99 דקות ו-59 שניות.

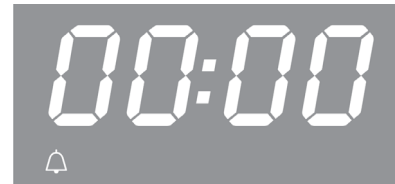
הגדרת תיימר התזכורת

לדוגמה: תרצו להרתיח מספר ביצים ולהגדיר זמן תזכורת של 6 דקות ו-20 שניות.



■ לחצו לסירוגין על < עד שסימן 🔔 יתחיל להבהב.

■ אשרו עם OK.



00:00 יופיע בצג ומקטע הדקות יבהב.

בסיום זמן התזכורת

- 🔔 יהבהב בצג,

- בצג תופיע ספירה קדימה של הזמן.

- יישמע צליל "ביפ" במשך כ- 7 דקות אם בחרתם באפשרות זו (עיינו בפרק שעון/טיימר - שינוי הגדרות ").

■ אשרו עם OK.

צליל ה- "ביפ" ייפסק והחיוויים בצג ייעלמו.

אם לא הוגדר זמן בישול, תצוגת השעון תופיע בצג. .

שינוי הזמן המוגדר בטיימר התזכורת

■ לחצו לסירוגין על < עד שחיווי 🔔 יתחיל להבהב בצג.

זמן טיימר התזכורת הנבחר יופיע בצג.

■ אשרו עם OK.

מקטע הדקות יהבהב.

השתמשו ב- > או < כדי להגדיר את הדקות.

■ אשרו עם OK.

מקטע השניות יהבהב.

■ השתמשו ב- > או < כדי להגדיר את הדקות.

■ אשרו עם OK.

זמן התזכורת החדש יישמר, ובצג תתחיל ספירה לאחור בשניות של הזמן המוגדר.

ביטול הזמן המוגדר בטיימר התזכורת

■ לחצו לסירוגין על < עד שחיווי 🔔 יתחיל להבהב בצג.

■ אשרו עם OK.

מקטע הדקות יהבהב.

■ הקטינו את תצוגת הדקות ל- 00 באמצעות לחיצה על <, או הגדלתם ל- 99 באמצעות לחיצה על >.

בפעם הבאה שתלחצו על הלחצן הרלוונטי, שני קווים יופיעו במקום תצוגת הדקות:



■ אשרו עם OK.

ארבע קווים יופיעו בצג:



■ אשרו עם OK.

טיימר התזכורת כעת בוטל.

אם לא הוגדר זמן בישול, תצוגת השעון תופיע בצג.

הפעלה וכיבוי באופן אוטומטי

ניתן לכבות תוכניות בישול, או להפעיל ולכבות אותה באופן אוטומטי.

כדי לעשות זאת, הגדירו את זמן הבישול או את זמן הבישול ואת זמן סיום הבישול, לאחר בחירת פעולת הבישול והטמפרטורה.

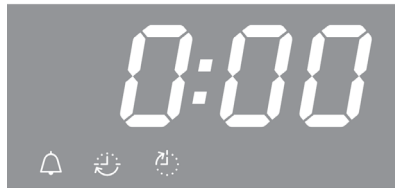
זמן הבישול המרבי שניתן להגדיר עבור תכנית בישול הוא 11 שעות ו-59 דקות.

אנו ממליצים על הפעלה וכיבוי אוטומטי בעת שימוש בפעולת צלייה. אם אתם משתמשים בטיימר לאפייה, את תשהו את תחילת האפייה זמן רב מדי כדי שתערוכת העוגה או הבצק לא יתיבשו, ותכונות ההתפחה תאבדנה את יעילותן.

הגדרת זמן הבישול

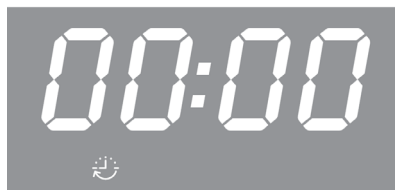
לדוגמה: לאפיית עוגה במשך 1 שעה ו-5 דקות

- הניחו את המזון בתנור.
- בחרו את פעולת התנור הנדרשת ואת הטמפרטורה.
- התנור יתחיל להתחמם, התאורה ומאוורר הקירור יופעלו אף הם.
- לחצו לסירוגין על < עד שחיווי יתחיל להבהב.



00:00 יופיע בצג.

■ אשרו עם OK.

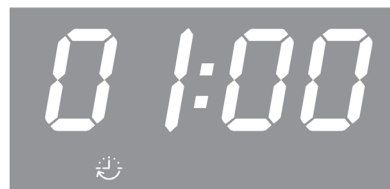


00:00 יופיע בצג, ומקטע ספרות תצוגת השעות יתחיל להבהב.

אם לאחר מכן תלחצו פעם אחת על <, שני קווים יופיעו בצג, ולאחר הלחיצה נוספת, ערך השעות המרבי האפשרי 11 יופיע בצג.

בסיום זמן הבישול

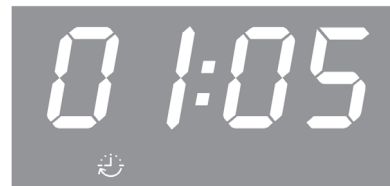
- 0:00 יופיע בצג,
- 🕒 יתחיל להבהב בצג,
- חימום התנור יכבה באופן אוטומטי,
- מאוורר הקירור ימשיך לפעול במשך זמן מה,
- יישמע צליל "ביפ" במשך כ- 7 דקות אם בחרתם באפשרות זו (עיינו בפרק שעון/טיימר - שינוי הגדרות ").
- אשרו עם OK.
- צליל ה- "ביפ" ייפסק, וסימני החיווי ייעלמו מהצג.
- תצוגת השעון תופיע בצג,
- והתנור יפסיק לחמם.
- סובבו את בורר הפעולות ל- 0 ואת בורר הטמפרטורה ל- ●.
- הוציאו את המזון מהתנור.



- השתמשו בלחצן > או < כדי להגדיר את השעות.

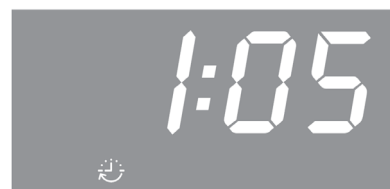
- אשרו עם OK.

תצוגת השעות נשמרת ותצוגת הדקות תתחיל להבהב.



- השתמשו בלחצן > או < כדי להגדיר את הדקות.

- אשרו עם OK.



זמן הבישול נשמר ולאחר מכן תתחיל ספירה לאחור בדקות, ובדקה האחרונה הספירה לאחור תופיע בשניות.

חיווי 🕒 מציין שהוגדר זמן בישול.



חיווי ☹️ מחווה שהוגדר זמן הבישול.

כעת תבחרו את זמן הסיום:

- לחצו לסירוגין על > עד שחיווי ☹️ יתחיל להבהב.



12:45 יופיע בצג (= השעה הנוכחית + זמן הבישול = 1:30 + 11.15).

- אשרו עם OK.

השעות תהבהבה.



- השתמשו בלחצן > או < כדי להגדיר את השעות.

- אשרו עם OK.

השעות נשמרות, ותצוגת הדקות תהבהב.

הגדרת זמן בישול וזמן סיום הבישול

תוכלו להגדיר את זמן הבישול ואת זמן סיום הבישול כדי להפעיל תכנית בישול וזמן כיבוי אוטומטי.

לדוגמה:

השעה כעת 11:15; אתם רוצים שהבשיל יתבשל במשך 90 דקות ויהיה מוכן ב- 13:30.

- הניחו את המזון בתוך התנור.

- בחרו את פעולת התנור הנדרשת ואת הטמפרטורה.

התנור יתחמם, התאורה ומאוורר הקירור התנור יתחילו לפעול.

תחילה הגדירו את זמן הבישול:

- לחצו לסירוגין על < עד שחיווי ☹️ יתחיל להבהב.

- אשרו עם OK.

00:00 יופיע בצג, ומקטע ספרות תצוגת השעות יתחיל להבהב.

- השתמשו בלחצן > או < כדי להגדיר את השעות.

- אשרו עם OK.

השעות נשמרות, ותצוגת הדקות תהבהב.

- השתמשו בלחצן > או < כדי להגדיר את הדקות.

- אשרו עם OK.

זמן הבישול נשמר כעת.

שינוי זמן הבישול

- לחצו לסירוגין על > עד שחיווי  יתחיל להבהב.
- זמן הבישול הנותר יופיע בצג.
- אשרו עם OK.
- תצוגת השעות תהבהב.
- השתמשו בלחצן > או < כדי להגדיר את השעות.
- אשרו עם OK.
- מקטע הדקות יבהב.
- השתמשו בלחצן > או < כדי להגדיר את הדקות.
- אשרו עם OK.
- זמן הבישול החדש נשמר כעת.



- השתמשו בלחצן > או < כדי להגדיר את הדקות.
- אשרו עם OK.
- זמן הסיום נשמר כעת.
- התנור, התאורה ומאוורר הקירור כבים.
- זמן הסיום שנבחר יופיע בצג.
- כשמגיע זמן ההתחלה
($13:30 - 1:30 = 12:00$), התנור יתחמם,
התאורה ומאוורר הקירור התנור
יתחילו לפעול.
- חיווי זמן הבישול  יופיע בצג, ולאחר
מכן תתחיל ספירה לאחור בדקות של
זמן הבישול, ובדקה האחרונה תופיע
ספירה לאחור בשניות.

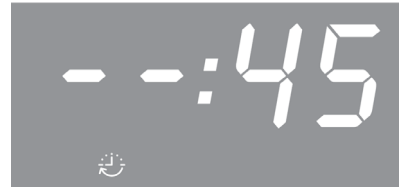
ביטול הגדרת זמן הבישול

■ לחצו לסירוגין על < עד שחיווי ☺ יתחיל להבהב.

■ אשרו עם OK.

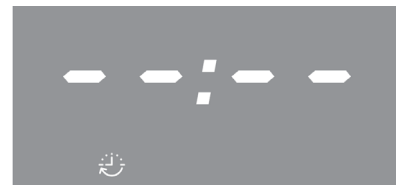
תצוגת השעות תהבהב.

■ לחצו לסירוגין על < או > עד שני קווים יופיעו בצג.



■ אשרו עם OK.

ארבע מקפים יופיעו בצג:



■ אשרו עם OK.

זמן הבישול וזמן סיום כלשהו יימחקו.

תצוגת השעון תופיע בצג אלא אם הוגדר טיימר תזכורת.

התנור יתחמם, התאורה ומאוורר הקירור התנור יתחילו לפעול.

אם תרצו לסיים את תכנית הבישול:

■ סובבו את בורר הפעולות ל- 0 ואת בורר הטמפרטורה ל- ●.

■ הוציאו את המזון מהתנור.

ביטול זמן סיום הבישול

■ לחצו לסירוגין על < או > עד שחיווי ☺ יתחיל להבהב.

■ אשרו עם OK.

תצוגת השעות תהבהב.

■ לחצו לסירוגין על < או > עד שני קווים יופיעו בצג.

■ אשרו עם OK.

ארבע קווים יופיעו בצג.

■ אשרו עם OK.

חיווי זמן הבישול ☺ יופיע בצג, ולאחר מכן תתחיל ספירה לאחור בדקות של זמן הבישול המוגדר. בדקה האחרונה תופיע ספירה לאחור בשניות.

אם תרצו לסיים את תכנית הבישול:

■ סובבו את בורר הפעולות ל- 0 ואת בורר הטמפרטורה ל- ●.

■ הוציאו את המזון מהתנור.

אם תסובבו את בורר הפעולות ל- 0, הגדרות זמן הבישול וזמן הסיום תימחקנה.

כיוון השעון

את תצוגת השעון ניתן לשנות רק כאשר בורר הפעולות נמצא במצב 0.

■ סובבו את בורר הפעולות ל- 0.

■ לחצו לסירוגין על > עד שחיווי ⊕ יתחיל להבהב.

■ אשרו עם OK.

תצוגת השעות תהבהב.

■ השתמשו בלחצן > או < כדי להגדיר את השעות.

תצוגת השעות תישמר ותצוגת הדקות תתחיל להבהב.

■ השתמשו בלחצן > או < כדי להגדיר את הדקות.

■ אשרו עם OK.

תצוגת השעון נשמרת כעת.

לאחר הפסקת חשמל, עליכם לכוון מחדש את תצוגת השעון.

שינוי הגדרות

התנור שלכם מסופק עם מספר הגדרות ברירת מחדל רגילות (עיינו בטבלת "סקירת ההגדרות").

הגדרה P ניתן לשנות על ידי שינוי המצב שלה 5.

■ סובבו את בורר הפעולות ל-0.

■ לחצו לחיצה ממושכת על < עד ש- P יופיע בצג



■ אם תרצו לשנות הגדרה אחרת, לחצו לסירוגין על < או > עד שהמספר הרלוונטי יופיע בצג.

■ אשרו עם OK.



ההגדרה נבחרת ומצב 5 הנוכחי נשמר. לדוגמא, 0.

לשינוי הסטטוס:

■ לחצו לסירוגין על < או > עד שהמצב הרצוי יופיע בצג.

■ אשרו עם OK.

הסטטוס הנבחר ישמר ו- P יופיע חזרה בצג.

אם תרצו לשנות הגדרות נוספות, המשיכו כפי שתואר לעיל.

אם לא תרצו לשנות הגדרות נוספות כלשהן:

■ המתינו כ-15 שניות עד שתופיע תצוגת השעון.

ההגדרות נשמרות בזיכרון גם לאחר הפסקת חשמל.

סקירת ההגדרות

הגדרה	סטטוס	
P 1 עוצמת הזמזם	5 0 5 1 ל-	הזמזם כבוי הזמזם מופעל ניתן לשנות את עוצמת הזמזם. כאשר אתם בוחרים במצב כלשהו, יישמע צליל "ביפ" בעוצמה המתאימה.
P 2 פורמט תצוגת השעון	24* 12	תצוגת השעון בפורמט תצוגה של 24 שעות תצוגת השעון בפורמט תצוגה של 12 שעות אם תשנו את השעון לאחר שעה 13:00 מפורמט של 12 שעות לפורמט של 24 שעות, עליכם לעדכן את כיוון מקטע תצוגת השעות בהתאם.
P 3 נעילת מערכת של התנור	5 0* 5 1	נעילת המערכת כבויה נעילת המערכת מופעלת וחיווי  יופיע בצג נעילת המערכת מונעת הפעלה לא רצויה של התנור. נעילת המערכת נשארת מופעלת גם לאחר הפסקת חשמל.
P 4 צליל מגע בלחצן	5 0 5 1*	צליל מגע בלחצנים מבוטל צליל מגע בלחצן מופעל

*הגדרת ברירת מחדל

- כאשר אתם אופים עוגות עם תוספת פירות טריים ועוגות ספוג עמוקות, והניחו להציב את התבנית בתוך המגש האוניברסלי כדי לקלוט נתזים וגלישות כלשהם.

נייר אפייה, שימון תבנית האפייה

כל האביזרים של Miele (מגש אפייה, מגש אוניברסלי, מגש גורמה מחורר, ומגש האפייה העגול) מצופים באמייל עם תכונת PerfectClean לניקוי מושלם.

בדרך כלל אין צורך לשמן או לכסות בנייר אפייה משטחי אמייל עם ציפוי PerfectClean.

יש צורך בנייר אפייה רק כאשר

- אתם אופים מזון כלשהו עם מליחות גבוהה (לדוגמה: בייגלה, מקלות לחם), מכיוון שהנתרן עלול לגרום נזק למשטחי ה- PerfectClean,
- אתם אופים מקצפות או עוגיות ספוגיות עם תכולת חלבון ביצה גבוהה, משום שהם נוטים להידבק.
- אתם מבשלים מזון קפוא על המדף.

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

פעולות:

בהתאם לתהליך הכנת המזון, תוכלו להשתמש בפעולת מאוורר פלוס , אפייה מוגברת  או בהולכת חום .

כלי בישול:

בחירת כלי הבישול תלויה בפעולת התנור וההכנות.

- מאוורר פלוס , אפייה מוגברת , מגש אפייה, מגש אוניברסלי, וכלי בישול מכל חומר העמיד בחום.
- הולכת חום : מתכת כהה, אמייל, פח או תבנית אפייה מאלומיניום עם גימור מאט שאינו מבריק, זכוכית עמידה בחום או כלי חרס.

הימנעו משימוש בכלים ממתכות בהירות או נוצצות הגורמות לתוצאות השחמה ובישול לא אחידות ובמקרים מסוימים העוגות לא נאפות כראוי.

- הניחו תמיד את תבניות האפייה על מדף. מקמו תבניות מלבניות כשהצד הארוך יותר מופנה לרוחב המדף כדי לאפשר הפצת חום מיטבית ותוצאות אפייה אחידות.

מפלסי גובה המדף

מפלס גובה המדף עליו אתם מניחים את המזון המיועד לאפייה תלוי במצב פעולת התנור ומספר המגשים בשימוש.

- מאורר פלוס 

מגש 1: במפלס גובה 2

2 מגשים: במפלסי גובה $1 + 3 / 2 + 4$

3 מגשים: במפלסי גובה $1 + 3 + 5$

בעת שימוש במגש האוניברסלי ומגש אפייה לאפות בשני מפלסי גובה או יותר בו זמנית, הניחו את המגש האוניברסלי מתחת למגש האפייה.

אפו עוגיות ועוגות לחות בו זמנית בשני מפלסי גובה לכל היותר.

- אפייה מוגברת 

מגש 1: במפלס גובה 1 או 2

- הולכת חום 

מגש 1: במפלס גובה 1 או 2

הערות לטבלאות האפייה

הנתונים עבור הפעולה המומלצת מודפסים במודגש.

אלא אם צוין אחרת, זמני הבישול הניתנים מיועדים לתנור שלא חומם מראש. עם תנור מחומם מראש, יש לקצר את זמני הבישול ב-10 דקות לערך.

הטמפרטורה

ככלל, בחרו בטמפרטורה הנמוכה יותר הניתנת בטבלת האפייה.

אפייה בטמפרטורות גבוהות יותר מאלה המומלצות עשויה להפחית את זמן הבישול, אך תגרום להשחמה לא אחידה, ותוצאות בישול גרועות.

זמן האפייה

בדקו האם המזון מבושל בסיום הזמן הקצר ביותר המופיע בטבלה. כדי לבדוק האם עוגה מוכנה, הכניסו קיסם עץ למרכז. מבלי שבצק או פירורים נדבקו אליו.

טבלת אפייה

תערובת מוקרמת

עוגות/ עוגיות		 [C°]	 ⁵ / ₁	 [דקות]
מפינס (1 מגש)		140–150	2 ²⁾	35–45
		150–160	2 ²⁾	30–40
מפינס (2 מגשים)		140–150	2+4	35–45 ³⁾
עוגות קטנות (1 מגש)*		150	2	25–40
		160 ¹⁾	3	20–30
עוגות קטנות (2 מגשים)*		150 ¹⁾	2+4	23–33
עוגות קטנות/עוגיות (1 מגש)		140–150	2 ²⁾	25–35
		150–160 ¹⁾	3 ²⁾	15–25
עוגות קטנות/עוגיות (2 מגשים)		140–150	2+4	25–35 ²⁾
עוגת ספוג		150–160	2 ²⁾	60–70
		150–160 ¹⁾	1	60–70
עוגה עגולה		150–160	2 ²⁾	50–60
		160–170	1	60–70

 מצבי פעולה /  מאוורר פלוס /  הולכת חום

 הטמפרטורה /  ⁵/₁ מפלסי גובה המדף /  זמן האפייה

* ההגדרות חלות גם בבדיקה בהתאם לתקן EN 60350-1.
אל תשתמשו במסילות הטלסקופיות FlexiClip (בהתאם לדגם)

⁽¹⁾ חממו מראש את התנור. אין להשתמש בחימום מהיר .

⁽²⁾ אם אתם משתמשים במסילות הטלסקופיות FlexiClip (בהתאם לדגם), הניחו אותם במפלס גובה אחד יותר נמוך.

⁽³⁾ הוציאו את מגשי האפייה מהתנור לפני שהסתיים הזמן הנקוב אם המזון השחים כנדרש.

תערובת מוקרמת

עוגות/ עוגיות		 [C°]		 [דקות]
עוגת ספוג (מגש)		150–160	2 ²⁾	25–35
		150–160 ¹⁾	2 ²⁾	30–40
עוגת שיש, עוגת אגוזים (תבנית)		150–160	2 ²⁾	55–75
		150–160	1	55–75
עוגת פירות טריים, עם ציפוי מרנג (מגש)		150–160	2 ²⁾	40–50
		170–180	2 ²⁾	45–55
עוגת פירות טריים (מגש)		150–160	2 ²⁾	35–45
		160–170	2 ²⁾	35–55
עוגת פירות טריים (תבנית)		150–160	2 ²⁾	55–65
		170–180 ¹⁾	1	35–45
בסיס לפלאן ¹		150–160	2 ²⁾	25–35
		170–180 ¹⁾	2 ²⁾	15–25

 מצבי פעולה /  מאוורר פלוס /  הולכת חום
 הטמפרטורה /  מפלסי גובה המדף /  זמן האפייה
⁽¹⁾ חממו מראש את התנור. אין להשתמש בחימום מהיר .

⁽²⁾ אם אתם משתמשים במסילות הטלסקופיות FlexiClip (בהתאם לדגם), הניחו אותם במפלס גובה אחד יותר נמוך.

תערובת בחושה

עוגות/ עוגיות		 [C°]		 [דקות]
עוגות קטנות / ביסקוויטים (1 מגש)		140–150	2 ²⁾	20–30
		160–170 ¹⁾	3 ²⁾	15–25
עוגות קטנות / ביסקוויטים (2 מגשים)		140–150	1+3 ²⁾	20–30 ²⁾
		140	2	30–40
עוגיות טיפות (1 מגש)*		160 ¹⁾	3	20–30
		140	1+3	35–45 ²⁾
בסיס לפלאן		150–160	2 ²⁾	35–45
		170–180 ¹⁾	2 ²⁾	20–30
עוגת שטריצל		150–160	2 ²⁾	45–55
		170–180	2 ²⁾	45–55
עוגת גבינה		150–160	2 ²⁾	80–95
		170–180	1	80–90
		150–160	2 ²⁾	80–90

- ☐ מצבי פעולה /  מאורר פלוס /  הולכת חום
-  הטמפרטורה /  מפלסי גובה המדף /  זמן האפייה
- * ההגדרות חלות גם בבדיקה בהתאם לתקן EN 60350-1.
אל תשתמשו במסילות הטלסקופיות FlexiClip (בהתאם לדגם)
- ⁽¹⁾ חממו מראש את התנור. אין להשתמש בחימום מהיר .
- ⁽²⁾ אם אתם משתמשים במסילות הטלסקופיות FlexiClip (בהתאם לדגם), הניחו אותם במפלס גובה אחד יותר נמוך.
- ⁽³⁾ הוציאו את מגשי האפייה מהתנור לפני שהסתיים הזמן הנקוב אם המזון השחים כנדרש.

תערובת בחושה

עוגות/ עוגיות		 [C°]	 ⁵ / ₁	 [דקות]
עוגת תפוחים (תבנית בקוטר 20 ס"מ)*		160	2	90–100
		180	1	85–95
פיא תפוחים		160–170	2 ²⁾	50–70
		170–180 ¹⁾	1	60–70
		160–170	2 ²⁾	50–70
טורט פירות טריים, מזוגג (תבנית)		150–160	2 ²⁾	55–75
		170–180	1	55–75
		150–160	2 ²⁾	55–65
עוגת תפוחים שוויצרית		220–230 ¹⁾	1	30–50
		180–190	1	30–50

 מצבי פעולה /  מאוורר פלוס /  הולכת חום /  אפייה מוגברת

 הטמפרטורה /  ⁵/₁ מפלסי גובה המדף /  זמן האפייה

* ההגדרות חלות גם בבדיקה בהתאם לתקן EN 60350-1.

⁽¹⁾ חממו מראש את התנור. אין להשתמש בחימום מהיר .

⁽²⁾ אם אתם משתמשים במסילות הטלסקופיות FlexiClip (בהתאם לדגם), הניחו אותם במפלס גובה אחד יותר נמוך.

בצק שמרים ובצק-גבינה-שמן

עוגות/ עוגיות		 [C°]	 [דקות]
גוגלהוף		150–160	2 ¹⁾
		160–170	1
לחם פירות		150–160	2 ¹⁾
		160–170	2 ¹⁾
עוגת שטרויצ'ל		150–160	2 ¹⁾
		170–180	2 ¹⁾
עוגת פירות טריים (מגש)		160–170	2 ¹⁾
		170–180	2 ¹⁾
עוגת פירות טריים (תבנית)		150–160	2 ¹⁾
		160–170	2 ¹⁾²⁾
מאפה תפוחי עץ מגולגל (2 מגשים)		150–160	1+3 ¹⁾

 מצבי פעולה /  מאורר פלוס /  הולכת חום

 הטמפרטורה /  מפלסי גובה המדף /  זמן האפייה

⁽¹⁾ אם אתם משתמשים במסילות הטלסקופיות FlexiClip (בהתאם לדגם), הניחו אותם במפלס גובה אחד יותר נמוך.

⁽²⁾ לבצק שמרים. לבצק גבינה שמן, השתמשו במפלס גובה 3.

⁽³⁾ הוציאו את מגשי האפייה מהתנור לפני שהסתיים הזמן הנקוב אם המזון השחים כנדרש.

בצק שמרים ובצק-גבינה-שמן

עוגות/ עוגיות		 [C°]	 [דקות]
לחם לבן		180–190	2 ²⁾ 35–45
		190–200	2 ²⁾ 30–40
לחם חיטה מלאה		180–190	2 ²⁾ 55–65
		200–210 ¹⁾	2 ²⁾ 45–55
פיצה (מגש)		170–180	2 ²⁾ 30–45
		190–200 ¹⁾	2 ²⁾³⁾ 30–45
		170–180	2 ²⁾³⁾ 30–45
עוגת בצל		170–180	2 ²⁾ 30–40
		180–190 ¹⁾	2 ²⁾³⁾ 25–35
		170–180	2 ²⁾ 30–40
התפחת בצק		50	⁴⁾ 15–30
		50	⁴⁾ 15–30

 מצבי פעולה /  מאוורר פלוס /  הולכת חום /  אפייה מוגברת

 הטמפרטורה /  מפלסי גובה המדף /  זמן האפייה

⁽¹⁾ חממו מראש את התנור. אין להשתמש בחימום מהיר .

⁽²⁾ אם אתם משתמשים במסילות הטלסקופיות FlexiClip (בהתאם לדגם), הניחו אותם במפלס גובה אחד יותר נמוך.

⁽³⁾ לבצק שמרים. עם בצק-גבינה-שמן השתמשו במפלס גובה 3.

⁽⁴⁾ את כלי הבישול ניתן להניח על רצפת התנור. בהתאם לגודל הכלי ייתכן שיהיה צורך להסיר את מסילות המדפים. אם אתם משתמשים בהולכת חום  אגא הניחו את מדף הרשת על רצפת התנור.

תערובות ספוגיות

עוגות/ עוגיות		 [C°]	 5 1	 [דקות]
טורט/תחתית לפלאן (2 ביצים)		160–170	2 ²⁾	20–30
		160–170 ¹⁾	2 ²⁾	15–25
עוגת ספוג (4 עד 6 ביצים)		170–180	2 ²⁾	20–35
		150–160 ¹⁾	1	30–45
עוגות ספוג מוקצפות*		180	2	20–30
		150–170 ¹⁾	1	20–45
לחמניות שוויצריות		170–180 ¹⁾	2 ²⁾	15–20
		180–190 ¹⁾	2 ²⁾	15–20

 מצבי פעולה /  מאוורר פלוס /  הולכת חום

 הטמפרטורה /  5
1 מפלסי גובה המדף /  זמן האפייה

* ההגדרות חלות גם בבדיקה בהתאם לתקן EN 60350-1.

אל תשתמשו במסילות הטלסקופיות FlexiClip (בהתאם לדגם)

⁽¹⁾ חממו מראש את התנור. אין להשתמש בחימום מהיר .

⁽²⁾ אם אתם משתמשים במסילות הטלסקופיות FlexiClip (בהתאם לדגם), הניחו אותם במפלס גובה אחד יותר נמוך.

בצק מבושל, בצק עלים, מרנג

עוגות/ עוגיות		 [C°]	 [דקות]
בצק מבושל (1 מגש)		160–170	2 ²⁾
		180–190 ¹⁾	25–35
בצק מבושל (2 מגשים)		160–170	1+3 ²⁾
בצק עלים (1 מגש)		170–180	2 ²⁾
		190–200	3 ²⁾
בצק עלים (2 מגשים)		170–180	1+3 ²⁾
מקרון (1 מגש)		120–130	2 ²⁾
		130–130 ¹⁾	25–45
מקרון (2 מגשים)		120–130	25–50 ³⁾

☐ מצבי פעולה /  מאוורר פלוס /  הולכת חום

 הטמפרטורה /  מפלסי גובה המדף /  זמן האפייה

⁽¹⁾ חממו מראש את התנור. אין להשתמש בחימום מהיר .

⁽²⁾ אם אתם משתמשים במסילות הטלסקופיות FlexiClip (בהתאם לדגם), הניחו אותם במפלס גובה אחד יותר נמוך.

⁽³⁾ הוציאו את מגשי האפייה מהתנור לפני שהסתיים הזמן הנקוב אם המזון השחים כנדרש

פעולות

בהתאם לצורת הכנת המזון, תוכלו להשתמש במאוורר פלוס  או הולכת חום .

כלי בישול

ניתן להשתמש בסוגי הכלים העמידים בחום שלהלן:

כלי גורמה לתנור של Miele, מחבתות טיגון, מגשי זכוכית חסינים לחום, שקיות צלייה, כלים העשויים מחרס או ברזל יצוק, המגש האוניברסלי, מדף ו/או המגש למניעת התזה (אם קיים) המונח על גבי המגש האוניברסלי.

אנו ממליצים לצלות בכלים לתנור כדי להבטיח שישארו מספיק נוזלים להכנת ציר או רוטב. התנור ישאר נקי יותר בעת צלייה פתוחה.

עצות שימושיות

- ההשחמה מתבצעת רק לקראת סיום זמן הצלייה. הסירו את המכסה במחצית זמן הצלייה המשוער, אם נדרשת השחמה מוגברת יותר.

- בסיום תוכנית הצלייה, הוציאו את הצלי מהתנור, עטפו אותו ברדיד אלומיניום והשאירו אותו לעמוד במשך כ- 10 דקות. פעולה זו תסייע לפזר את מיצי הבשר באופן אחיד לפני פריסת הבשר.

- לגימור פריך, כ- 10 דקות לפני סיום זמן הבישול מרחו את העופות במעט מים מלוחים.

חימום מראש

נדרש חימום מראש של התנור בעת צליית בשר סינטה ופילה.

⌚ זמן הצלייה

השיטה הבריטית המסורתית לחישוב זמן הצלייה היא לאפשר 15 עד 20 דקות לכל וליברה/450 גר', בהתאם לסוג הבשר, בתוספת של 20 דקות, כדי להתאים את זמן הצלייה להשגת תוצאות מיטביות. זמן הצלייה יכול גם להיקבע באמצעות הכפלת עובי הצלי [ס"מ] עם הזמן לס"מ [דקות / ס"מ], בהתאם לסוג הבשר:

בשר בקר: 15-18 דקות/ס"מ
שר עגל / כבש: 12-15 דקות/ס"מ
סינטה / פילה: 8-10 דקות/ס"מ

בדקו האם הבשר מבושל בסיום זמן הצלייה הקצר ביותר המצוין בטבלה.

📏 מפלסי גובה המדף

ככלל, השתמשו במפלס גובה 2.

אם אתם משתמשים במסילות הטלסקופיות FlexiClip (בהתאם לדגם), הניחו אותם במפלס גובה אחד יותר נמוך.

הערות לגבי טבלת הצלייה

המידע לפעולות מומלצות מודפס בהדגשה.

אלא אם מצוין אחרת, זמני הבישול הניתנים הם לתנור שלא חומם מראש. בתנור שחומם מראש, יש לקצר את זמני הבישול ב-10 דקות לערך.

🌡️ הטמפרטורה

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

בעת בישול עם מאוורר פלוס , בחרו בטמפרטורה נמוכה ב- 20°C מטמפרטורת הבישול בהולכת חום .

לנתחי בשר ששוקלים יותר מ 3 ק"ג, בחר בטמפרטורה נמוכה ב- 10°C מזו הניתנת בטבלת הצלייה. הצלייה תימשך זמן רב יותר בטמפרטורה נמוכה יותר, אך תהיה אחידה יותר.

בעת צלייה על מדף הרשת, הגדירו טמפרטורה נמוכה ב- 10°C מהטמפרטורה הנדרשת בעת צלייה בכלי בישול.

טבלת צלייה

בקר, עגל

מזון		 [C°]	 51	 [דקות]
נתח בשר בקר מובחר, כ- 1 ק"ג		170–180	2	100–130 ³⁾
		190–200	2	110–140³⁾
פילה בקר, כ- 1 ק"ג ¹⁾		150–160 ²⁾	2	20–50 ⁴⁾
		180–190²⁾	2	20–50⁴⁾
נתח סינטה, כ- 1 ק"ג ¹⁾		150–160 ²⁾	2	30–60 ⁴⁾
		180–190²⁾	2	30–60⁴⁾
בשר עגל, כ- 1.5 ק"ג		190–200	2	70–90³⁾
		200–210	2	90–110 ³⁾

 מצבי פעולה /  הטמפרטורה //  מפלסי גובה המדף /  זמן האפייה

/  מאוורר פלוס /  הולכת חום

* אם אתם משתמשים במסילות הטלסקופיות FlexiClip (בהתאם לדגם), הניחו אותם במפלס גובה אחד יותר נמוך.

⁽¹⁾ השתמשו במגש האוניברסאלי. קודם כל צרבו את הבשר על הכיריים כדי לאטום אותו.

⁽²⁾ חממו מראש את התנור. אין להשתמש בחימום מהיר .

⁽³⁾ תחילה צלו עם מכסה, ולאחר מכן, הסירו את המכסה במחצית זמן הצלייה והוסיפו כ- 0.5 ליטר של נוזל.

⁽⁴⁾ בהתאם למידת העשייה הנדרשת (בעת שימוש במד חום נפרד): נא: 40-45°C, בינוני: 50-60°C, עשוי היטב: 60-70°C

טלה, בשר צייד

מזון		 [C°]		 [דקות]
שוק טלה, כ- 1.5 ק"ג		170–180	2	90–110 ¹⁾
		180–190	2	90–110¹⁾
אוקף טלה, כ- 1.5 ק"ג		220–230 ²⁾	3	40–60 ³⁾
		230–240²⁾	3	40–60³⁾
בשר צייד, כ- 1 ק"ג		200–210	2	80–100¹⁾
		200–210	2	80–100 ¹⁾

 מצבי פעולה /  הטמפרטורה //  מפלסי גובה המדף /  זמן האפייה

/  מאוורר פלוס /  הולכת חום

* אם אתם משתמשים במסילות הטלסקופיות FlexiClip (בהתאם לדגם), הניחו אותם במפלס גובה אחד יותר נמוך.

¹⁾ צלו תחילה עם מכסה, ולאחר מכן, הסירו את המכסה במחצית זמן הצלייה והוסיפו כ- 0.5 ליטר של נוזל.

²⁾ חממו מראש את התנור. אין להשתמש בחימום מהיר .

³⁾ הוסיפו כ- 0.5 ליטר נוזל במחצית זמן הצלייה.

עוף, דגים

מזון		 [C°]		 [דקות]
עוף, כ- 0.8-1 ק"ג		180-190	2	60-70
		190-200	2	60-70
עוף, כ- 2 ק"ג		180-190	2	100-120
		190-200	2	100-120
עוף, ממולא, כ- 2 ק"ג		180-190	2	110-130
		190-200	2	110-130
עוף, כ- 4 ק"ג		160-170	2	120-160¹⁾
		180-190	2	120-160 ¹⁾
דג, שלם, כ- 1.5 ק"ג		160-170	2	45-55
		180-190	2	45-55

☐ מצבי פעולה /  הטמפרטורה //  מפלסי גובה המדף /  זמן האפייה
☐ מאוורר פלוס /  הולכת חום /
 *אם אתם משתמשים במסילות הטלסקופיות FlexiClip (בהתאם לדגם), הניחו אותם במפלס גובה אחד יותר נמוך.
¹⁾ הוסיפו כ- 0.5 ליטר נוזל במחצית זמן הצלייה.

בישול בטמפרטורה נמוכה

תהליך

אנו ממליצים להשתמש במגש האוניברסאלי כאשר מדף הרשת ח עליו.

אל תשתמשו בחימום המהיר  כדי לחמם מראש את התנור.

- הניחו את המגש האוניברסאלי על המגש במפלס גובה 2.
- סובבו את בורר מצבי הפעולה למצב הולכת חום  ובצעו חימום מוקדם של התנור בטמפרטורה של 130°C .
- חממו מראש את התנור עם המדף והמגש האוניברסאלי במשך כ- 15 דקות.
- בעת ביצוע החימום המוקדם של התנור, צרבו היטב את הבשר על הכיריים.

 סכנת כוויות!
כשהתנור חם, השתמשו בכפפות מגן מבודדות בעת הכנסת המזון, הפיכתו או הוצאתו מהתנור, בעת כיוון מפלסי גובה המדפים וכו'.

- הניחו את הבשר על המגש.
- הנמיכו את הטמפרטורה ל- 100°C .
- המשיכו את פעולת הבישול עד סיום זמן הבישול.

תוכלו לתכנת את זמן סיום הבישול כמתואר בפרק "שעון/טיימר- הכנסת זמן הבישול".

זה סוג של בישול אידיאלי לבישול בשר בקר, עגל או טלה כאשר נדרשות תוצאות בישול רכות ועדינות.

תחילה עליכם לצרוב את הבשר מכל צדדיו בטמפרטורה גבוהה על הכיריים על מנת לאטום אותו.

לאחר מכן בשלו את הבשר בתנור בטמפרטורה נמוכה בפרק זמן ארוך. מיצי הבשר שבתוך נתח הבשר יתחילו לזרום באופן שווה בתוך הבשר ויגיעו גם לשכבות החיצוניות. שיטה זו מעניקה תוצאות בישול רך ועסיסי.

עצות

- השתמשו בבשר רזה אשר היה תלוי לאחר השחיטה ונחתך כהלכה. יש להוציא את העצמות לפני תחילת הבישול.
- לצריבת הבשר השתמשו בשמן בישול מתאים העמיד בטמפרטורות גבוהות..
- אין לכסות את הבשר בזמן הבישול.

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

בישול בטמפרטורה נמוכה

לאחר הבישול

מכיוון שהבשר מבושל בטמפרטורה נמוכה מאד:

- ניתן לפרוס את הבשר מיד לאחר הוצאתו מהתנור. אין צורך בזמן מנוחה.
- הבשר יכול להישמר בבטחה בתוך התנור החם עד להגשתו ללא השפעה על תוצאות הבישול.
- פעולת הבישול מסתיימת כשהבשר בטמפרטורה אידיאלית למאכל מידי. הגישו את הבשר על צלחות מחוממות מראש עם רוטב שחומם היטב כדי למנוע מהבשר להתקרר במהירות.

זמני בישול/טמפרטורות הליבה

בשר	⌚ [בדקות]	⚡ [ב-°C]
פילה בקר	80-100	59
נתח סינטה	50-70	48
- נא	100-130	57
- בינוני	160-190	69
- עשוי היטב	80-100	60
שוק טלה	100-130	63
אוכף עגל*	50-80	60
אוכף כבש*		

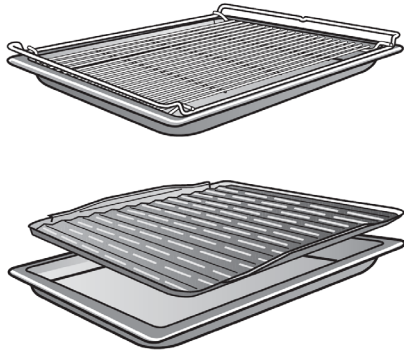
⌚ זמן בישול

⚡ טמפרטורת הליבה

תוכלו להשתמש בחיישן מזון מתאים אם קיים ברשותכם, כדי לפקח על טמפרטורת הליבה.

* ללא עצמות

מגשים ומדפים



השתמשו במגש האוניברסלי עם מדף הרשת או המדף למניעת התזה (אם קיים) המונח עליו. המיצים מהמזון המתבשל נקלטים מתחת למדף, ובכך נמנע מהם להתיז על דפנות התנור ולכלוך אותם. לאחר מכן ניתן להשתמש במיצים להכנת ציר בשר ורטבים.

אל תשתמשו במגש האפייה.

⚠ סכנת כוויות.

בעת השימוש בגריל, דלת התנור חייבת להיות סגורה. כשהדלת פתוחה האדים החמים הפורצים מחוץ לתנור אינם עוברים דרך מאוורר הקירור ומקוררים. הבקרים יתחממו וקיימת סכנת שריפה.

פעולות:

 גריל

לצלייה בגריל של כמויות גדולות יותר של נתכים דקים (כגון, סטייקים) והשחמת תבשילים אפויים.

כל גוף החימום העליון / גריל מתחמם ומקבל גוון אדום וזוהר.

 גריל מאוורר

לצליית פריטים גדולים יותר, כמו למשל: עוף.

גוף החימום העליון / גריל והמאוורר מופעלים וכבים לסירוגין.

הכנת המזון לצלייה בגריל

ארגנו את הבשר. אל תמליחו את הבשר לפני הצלייה כדי למנוע מהמיצים להישאב החוצה. במידת הצורך הוסיפו מעט שמן על בשר רזה. אל תשתמשו בסוגים אחרים של שומן העלולים להישרף ולגרום להיווצרות עשן. נקו דגים בדרך רגילה. כדי לשפר את הטעם, הוסיפו מעט מלח או סחטו מעט מיץ לימון מעל הדג.

צלייה בגריל

- הניחו את המדף או המגש למניעת התזה (אם זמין) במגש האוניברסאלי.
- הניחו את המזון על המדף.
- בחרו את פעולת התנור הנדרשת ואת הטמפרטורה.
- חממו את הגריל במשך כ- 5 דקות עם דלת סגורה.

 סכנת כוויות. השתמשו בכפפות מבודדות לתנור בעת הכנסת מזון לתנור, להפיכתו או הוצאתו מהתנור, ובעת התאמת גובה המדף וכו', בתנור החם.

- הניחו את המדף במפלס הגובה המתאים (עיינו בטבלת הגריל).
- סגרו את הדלת.
- הפכו את המזון במחצית זמן הבישול.

⌚ זמן הצלייה בגריל

- יש לצלות נתכים שטוחים של דגים ובשר במשך כ- 6-8 דקות לכל צד. לנתכים עבים יותר נדרש זמן רב יותר לכל צד. עדיף לצלות בגריל מזון בעובי דומה בו זמנית, כך שזמן הצלייה לכל פריט יהיה זהה ככל שניתן
- הפכו את המזון במחצית זמן הבישול.

בדיקת מצב המזון המתבשל

כדי לבדוק עד כמה הבשר מבושל, לחצו עליו עם כף.

נא: אם הבשר מאפשר לכף להילחץ בקלות, החלק הפנימי של הבשר עדיין אדום.

בינוני: אם קיימת התנגדות מסוימת, החלק הפנימי של הבשר ורדרד.

עשוי היטב: אם קיימת התנגדות קטנה מאוד, הבשר עשוי היטב.

בדקו אם הבשר מבושל לאחר הזמן הקצר ביותר המצוין בטבלת הגריל.

עצה: אם פני השטח של נתכים דקים של בשר מבושלים אך המרכז עדיין נא, להמשיך הצלייה השתמשו בטמפרטורה נמוכה יותר או השתמשו במפלט גובה נמוך יותר כדי לאפשר למזון להתבשל עד לליבה שלו.

הערות לטבלת הצלייה בגריל

הנתונים המיועדים לפעולה המומלצת מודפסים במודגש.

בדקו את המזון לאחר פרק הזמן המוצע הקצר ביותר.

שימו לב לטווח הטמפרטורות, למפלסי גובה המדפים וזמני הבישול. אלה לוקחים בחשבון את גודל הבשר ואת שיטות הבישול.

🌡️ הטמפרטורה

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

חימום מראש

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

📏 מפלסי גובה המדף⁵₁

בחרו את מפלס גובה המדף על פי עובי המזון.

- נתכים דקים: מפלס גובה מדף 4 או 5
- נחתכים עבים: מפלס גובה מדף 2 או 3

מזון לצלייה בגריל

גרייל / גרייל מאורר

EN 60350* ההגדרות חלות גם בעת שימוש בפעולת גריל מלא (☐) לבדיקה בהתאם לתקן

אל תשתמשו במסילות הטלסקופיות FlexiClip (בהתאם לדגם).

⁽¹⁾ הניחו את המדף במפלס גובה 5, ואת המגש האוניברסלי במפלס גובה 2.

⁽²⁾ אם אתם משתמשים במסילות הטלסקופיות FlexiClip (בהתאם לדגם), הניחו אותם במפלס גובה אחד יותר נמוך.

זמני ההפשרה

הזמן הנדרש להפשרה תלוי בסוג ומשקל המזון ובטמפרטורת ההקפאה בה אוחסן. הטבלה שלהלן מיועדת למידע בלבד. יש לבדוק ולוודא שהמזון הופשר כראוי.

המזון	 [גרם]	 [דקות]
עוף	800 גר'	90-120
בשר	500 גר'	60-90
	1000 גר'	90-120
נקניקיות	500 גר'	30-50
דגים	1000 גר'	60-90
תות שדה	300 גר'	30-40
עוגת חמאה	500 גר'	20-30
לחם	500 גר'	30-50

 משקל /  זמן הפשרה

הפשרה

השתמשו בפעולת ההפשרה  כדי להפשיר בעדינות מזון קפוא.

בעת בחירה בפעולה זו, התנור משתמש רק במאוורר כדי למחזר אוויר בטמפרטורת החדר לתוך התנור.

 סכנה מחיידקי סלמונלה! חשוב במיוחד להקפיד על ניקיון המזון בעת הפשרת עופות. אל תשתמשו נוזלים מהפשרת העופות. שפכו נוזלים אלו ורחצו את הכלי, את הכיור ואת הידיים.

עצות מועילות

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

אפייה עדינה

דוגמאות לשימוש:

מזון	°C [°C]	⌚ [דקות]
עוגיות	150	22-27
נזיד ירקות "רטט"	180	40-60
פילה דג ברדיד אלומיניום כ- 500 גר'	200	25-35
פיצה קפואה, אפויה מראש	210	20-25
חזה בקר, כ- 1.5 ק"ג	180	160-180

⌚ טמפרטורה / ⌚ זמן האפייה

- השתמשו במפלסי גובה 1 או 2 בהתאם לגובה של המזון.
- הזמנים בטבלה מתייחסים לתנור שלא חומם מראש.
- צלו תחילה עם סיר מכוסה, ולאחר מכן, הסירו את המכסה ב- $\frac{3}{4}$ זמן הצלייה והוסיפו כ- $\frac{1}{2}$ ליטר נוזל.
- בדקו את המזון לאחר הזמן הקצר ביותר שבמתכונים.

אפייה עדינה מתאימה לאפיית כמויות קטנות, כמו למשל, פיצה קפואה, לחמניות אפויות מראש, עוגיות וארוחות בשריות מוכנות וצלי. השימוש המיטבי בחום מאפשר לחסוך עד 30% אנרגיה בהשוואה לבישול בפעולות תנור רגילות והשגת תוצאות בישול טובות.

פעולה זו אינה מתאימה לכמויות גדולות יותר של מזון, כמו למשל, עוגות ספוג ועוגת פירות טריים, שבהם יש לאפות את תערובת העוגה באופן יסודי, ולכן לא ניתן יהיה לחסוך באנרגיה.

ניתן להגדיר טמפרטורה שבין 100 ל- 250°C .

תאורת התנור הפנימית אינה מופעלת במצב פעולה זה.

להשגת תוצאות מיטביות, סגרו את הדלת בעת הבישול.

שיטה

אכילת מזון שבושל כראוי חשובה לבריאות טובה. אפו עוגות, פיצות, צ'יפס וכו' רק עד שיהיו זהובים. אל תבשלו אותם יתר על המידה.

- בחרו את מצב הפעולה והטמפרטורה המומלצת המופיעים על גבי אריזת היצרן.
- חממו את התנור מראש.
- הניחו את המזון בתוך התנור המחומם מראש במפלס הגובה המומלץ על גבי האריזה.
- בדקו את המזון בסיום הזמן הקצר ביותר המומלץ על גבי האריזה.

מזון קפוא/ארוחות מוכנות

עצות

עוגות, פיצות, באגטים

- פריטים גדולים קפואים כגון עוגות, פיצות או באגטים מכסים שטח נרחב של מגש האפייה או מגש אוניברסלי.

אם פריטים קפואים גדולים מבושלים במגשים אלה, הפרשי הטמפרטורה עלולים לגרום למגש להתעוות כך שלא ניתן יהיה להוציאו מהתנור כשהוא חם שימוש נוסף יחמיר את העיוות. הניחו סוג זה של מזון על נייר לאפייה המונח על המדף כדי למנוע היווצרות תופעה זו.

- השתמש בטמפרטורה הנמוכה ביותר המומלצת על אריזת היצרן.

צ'יפס מוכן, קציצות או פריטים דומים

- פריטים קטנים של מזון קפוא, כגון צ'יפס מוכן לתנור, ניתן לבשל על מגש האפייה או המגש אוניברסלי. הניחו נייר אפייה על המגש, כך שהם יתבשלו בעדינות.

- השתמשו בטמפרטורה הנמוכה ביותר המומלצת על אריזת היצרן.

- הפכו מספר פעמים במהלך הבישול.

ייבוש מזון

ייבוש היא שיטה מסורתית לשימור פירות, ירקות ועשבי תיבול מסוימים. חשוב שהפירות והירקות יהיו בשלים ולא פגומים לפני שהם מיובשים.

■ הכינו את המזון לייבוש.

- קלפו והוציאו את ליבת התפוחים, וחתכו אותם לפרוסות בעובי 0.5 ס"מ.

- במידת הצורך הוציאו חרצנים משזיפים.

- קלפו והוציאו את ליבת האגסים, וחתכו אותם לפלחים עבים.

- קלפו בננות ופרסו אותן.

- שטפו פטריות וחתכו אותן לשתיים או פרסו אותן.

- הסירו את הגזע מפטרוזיליה ושמיר.

■ פזרו את המזון באופן אחיד על המגש האוניברסלי.

השתמשו במגש האפייה המחורר, אם קיים ברשותכם.

■ בחרו במאוורר פלוס  או בהולכת חום .

בחרו בטמפרטורה של 80-100°C.

■ הניחו את המגש האוניברסלי במפלס גובה 2.

אם אתם משתמשים במאוורר פלוס , תוכלו לייבש מזון במפלסי גובה 1+3 בו זמנית.

מזון	  [דקות]
פירות	120-480 
ירקות	180-480 
עשבי תיבול	50-60 

 מצבי פעולה /  זמן הייבוש  מאוורר פלוס /  הולכת חום

■ הפחיתו את הטמפרטורה אם מתחיל להיווצר עיבוי בתנור.

 סכנת שריפה. חבשו כפפות מבודדות לתנור בעת הוצאת מזון מייבוש מהתנור.

■ אפשרו לפירות או ירקות מייבשים להתקרר לאחר הייבוש.

פירות יבשים חייבים להיות יבשים לחלוטין, אבל גם רך וגמישים.

■ את המזון המייבוש יש לאחסן בצנצנות זכוכית אטומות או בפחיות לשימור מזון.

חימום כלים

השתמשו במאוורר פלוס  לחימום מוקדם של הכלים שלכם.

השתמשו אך ורק בצלחות עמידות בחום.

■ הניחו מדף במפלס גובה 2 והניחו עליו את הכלים המיועדים לחימום מוקדם. בהתאם לגודל הכלים תוכלו גם להשתמש ברצפת התנור וגם להוציא את מסילות הצד כדי להגדיל את החלל הפנימי של התנור.

■ בחרו במאוורר פלוס .

■ הגדירו טמפרטורה של $50-80^{\circ}\text{C}$.

 סכנת כוויות.
חבשו כפפות מגן מבודדות לתנור בעת הוצאת הצלחות מהתנור. טיפות מים עלולות להצטבר מתחת לצלחות.

■ הוציאו את הכלים המחוממים מהתנור.

תכשירי ניקוי לא מתאימים

למניעת נזק לתנור בעת הניקוי, אל תשתמשו:

- בתכשירי ניקוי המכילים סודה, חומצה או כלור,
- בחומרי ניקוי המכילים חומרים להסרת אבנית, לניקוי חזית התנור
- תכשירי ניקוי המכילים חומרים ממסים
- בתכשירי ניקוי לפלדת אל-חלד
- בתכשירי ניקוי למדיחי כלים
- בתכשירי ניקוי לזכוכית בתכשירי ניקוי לכיריים קרמיות
- במברשות קשות ושוחקות, או ספוגים, כמו למשל, סקטש-ברייט, מברשות או ספוגים אשר היה בעבר בשימוש עם חומרי ניקוי שוחקים
- במגרדות קרצוף חדות ממתכת
- בצמר פלדה או כריות קרצוף מתכתיות
- במסירי כתמים
- בתרסיסי ניקוי לתנורים
- כריות לוליניות מפלדת אל-חלד

לכלוך עלול להפוך לבלתי אפשרי להסרה, אם לא יטופל. המשך שימוש בתנור ללא ניקוי קבוע יגרום לקשיים בשמירת ניקיון התנור. לכן, הסירו את הכלוך לאחר כל שימוש.

 סכנת כוויות.

וודאו שגופי החימום של התנור כבויים והחלל הפנימי של התנור קר.

 סכנת פציעה.

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

כל המשטחים החיצוניים רגישים לשינוי בגוון או לשינוי במראה אם משמשים חומרי ניקוי לא מתאימים. ככלל, תכשירי ניקוי לתנורים ולהסרת אבנית עלולים לגרום נזק לחזית התנור.

שאריות חומרי ניקוי יש להסיר מייד לאחר השימוש. כל המשטחים רגישים לשריטות. בנסיבות מסוימות, שריטות על משטחי זכוכית יכולות לגרום לשבירתם.

לכלוך רגיל

עיינו בסעיף "ניקוי לוחות קטליטיים ודפנות הצד" כדי לקבל הנחיות כיצד לשמור על ניקוי האמייל הקטליטי.

- עדיף להסיר מיד לכלוך רגיל בעזרת ספוג נקי ותמיסת מים חמים ונוזל לניקוי כלים, או באמצעות מטלית לחה מסיבי מיקרו-פייבר.
- לאחר הניקוי, וודאו שהסרתם ביסודיות את כל שאריות חומרי הניקוי עם מים נקיים. הדבר חשוב במיוחד בעת ניקוי משטחי ניקוי קל PerfectClean. שאריות חומרי ניקוי עלולים לפגוע בתכונות מניעת ההידבקות של משטחים אלו.
- לאחר הניקוי והשטיפה, נגבו ויבשו את המשטחים במטלית רכה ויבשה.

ניקוי האטם

בתנור קיים אטם מסביב לפתח החלל הפנימי של התנור שאוטם את הצד הפנימי של הדלת.

שאריות שומנים באטם עלולים לגרום לאטם להיסדק ולהיקרע.

השתדלו לנגב את האטם לאחר כל שימוש בתנור.

האביזרים אינם עמידים לשטיפה במדיח כלים.

עצות שימושיות

- לכלוך הנגרם מנתזי מיצים ותערובות של עוגות שנשפכו, רצוי להסיר כשתנור עדיין חם. נקטו בכל אמצעי הזהירות וודאו שהתנור לא חם מדי כדי למנוע סכנת כוויה!
- כדי להקל על פעולות הניקוי, תוכלו לפרק את דלת התנור, להסיר את מסילות ההחלקה FlexiClip (אם קיימות), להסיר את הלוח האחורי הקטליטי או את דפנות הצד, ולהוריד את גוף החימום העליון / גריל כדי להסיר את לוח התקרה.

לכלוך עיקש (לא ממסילות) החלקה טלסקופיות (FlexiClip)

מיצי פירות שגלשו עלולים לגרום לדהיית הצבע לאחר צלייה בתנור ועלולים להופיע גם כתמים עמומים שלא משפיעים על יעילות של גימור האמייל. אל תנסו להסיר את הכתמים! נקו את המשטחים לפי ההנחיות המפורטות להלן.

■ שאריות לכלוך שנאפו תוכלו להסיר עם מגרדת זכוכית או כרית קרצוף שאינה שוחקת מפלדת אל-חלד.

תרסיסי ניקוי לתנורים גורמים נזק לאמייל קטליטי. לפני השימוש בתרסיס לניקוי תנורים, הסירו את כל לוחות האמייל הקטליטי מהחלל הפנימי של התנור.

■ לכלוך עיקש מאוד באמייל לניקוי קל PerfectClean ניתן לנקות באמצעות תכשיר לניקוי תנורי Miele. את התכשיר יש למרוח על משטחים קרים בהתאם להוראות שעל גבי האריזה.

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

■ השאירו לפעול את התכשיר לניקוי תנורים בפרק הזמן המוגדר בהנחיות. לאחר מכן תוכלו להשתמש בכרית הקרצוף שבצד האחורי של ספוג לשטיפת כלים כדי להסיר את הלכלוך.

■ לאחר הניקוי, הסירו ביסודיות את כל שאריות התכשיר לניקוי תנורים עם מים נקיים, ויבשו במטלית רכה ונקייה.

ניקוי לוחות ודפנות צד קטליטיים

לכלוך משמן ושומן נשרף על האמייל הקטליטי כאשר אתם משתמשים בטמפרטורות גבוהות מאוד.

ככל שהטמפרטורה גבוהה יותר, כך יעיל תהליך הניקוי.

חשיפה לתכשירי קרצוף, מברשות או ספוגים שוחקים ותרסיסי תנורים, עלולה לגרום לאמייל הקטליטי לאבד את תכונות הניקוי העצמי שלו. לכן, יש להוציא לוחות ודפנות צד מאמייל קטליטי מהתנור לפני תחילת השימוש בתרסיסי ניקוי לתנורים.

הסרת שאריות תבלינים, סוכר ושאריות דומות אחרות

- הסירו את הלוח האחורי ואת דפנות הצד (עיינו בסעיפים הרלוונטיים שבהמשך פרק זה).
- נקו ידנית את הלוח האחורי, כיסוי התקרה ודפנות הצד בתמיסת מים חמים ונוזל לשטיפת כלים והעזרו במברשת רכה
- שטפו ביסודיות, ולאחר מכן אפשרו ללוחות להתייבש לחלוטין לפני שתחזירו אותם לתנור.

לכלוך עיקש על מסילות החלקה טלסקופיות FlexiClip

לעולם אל תנסו לשטוף מסילות החלקה טלסקופיות FlexiClip במדיח כלים. פעולה זו תסיר את שמן הסיכה המיוחד החיוני לתפקוד התקין שלהם.

להסרת לכלוך עיקש מפני השטח, או אם המסבים נהיו דביקים ממיצי פירות שנשפכו עליהם, פעלו באופן הבא:

- השרו את מסילות ה-FlexiClip במשך כ- 10 דקות בתמיסת מים חמים ונוזל לשטיפת כלים. במידת הצורך, השתמשו בחלק האחורי של ספוג לשטיפת כלים כדי להסיר את הלכלוך. את המסבים ניתן לנקות בזהירות עם מברשת רכה.

ניקוי עלול לגרום לדהיית צבע או שינוי גוון, שלא ישפיע על תפקודן של המסילות בכל צורה שהיא.

הסרת כתמי שמן ונתזי שומנים

- הוציאו את כל האבזרים מהתנור כולל מסילות ההחלקה.
 - לפני שתתחילו את תהליך הניקוי, הסירו שאריות גדולות של לכלוך מהצד הפנימי של הדלת וממשטחי ה- PerfectClean כדי למנוע מהשאריות להישרף.
 - בחרו והפעילו את פעולת מאוורר פלוס  בטמפרטורה של 250°C.
 - לאחר מכן חממו את התנור הריק במשך כשעה לפחות.
- משך הזמן הנדרש תלוי ברמת הלכלוך.

אם הציפוי הקטליטי מאוד מלוכלך משמן ושומנים, במהלך תהליך הניקוי עלולה להיווצר על המשטחים מעטפת עכורה.

סכנת כוויות

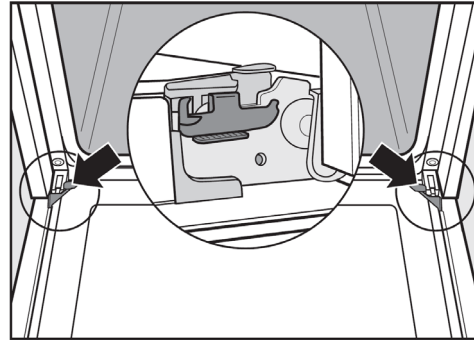
אפשרו לתנור להתקרר לפני הניקוי הידני.

- נקו את החלק הפנימי של הדלת והחלל הפנימי של התנור בספוג נקי ותמיסת מים חמים ונוזל לשטיפת כלים או במטלית לחה ונקיה מסיבי מיקרו-פייבר.

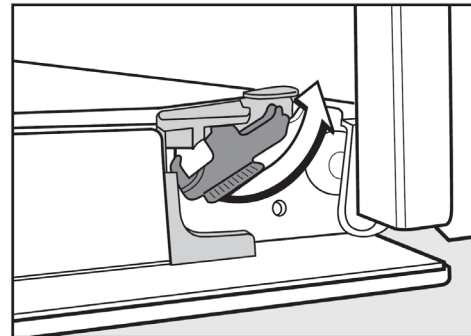
לכלוך כלשהו שנותר ייעלם בהדרגה בפעמים הבאות שתשתמשו בתנור לבישול בטמפרטורות גבוהות.

הסרת הדלת

הדלת שוקלת כ- 9 ק"ג.



הדלת מחוברת לכל אחד מצירי הדלת באמצעות מחזיקים. לפני שתסירו את הדלת שחררו את תפסי הנעילה שבשני הצירים. ■ פתחו עד הסוף את הדלת.



■ שחררו תפסי הנעילה שבצירים באמצעות סיבובם כלפי מעלה ככל שניתן.

אל תנסו להוציא את הדלת ממובילי הצירים כאשר הדלת במצב אופקי. המובילים ייסגרו ויגרמו נזק לתנור. כמו כן קיימת סכנת פציעה. אל תרימו את הדלת בידידות. הידיות עלולות להישבר ושמשות הדלת להינזק.

■ הרימו את הדלת עד שהיא תישאר פתוחה.



■ אחזו בזהירות את הדלת בשני הצדדים והרימו אותה כלפי מעלה מתוך מובילי הצירים.

פירוק דלת התנור

דלת התנור היא מערכת פתוחה עם 3 שמשות זכוכית המצופות בציפוי להחזרת חום על חלק מפני השטח שלהן.

כאשר התנור פועל, אוויר מוזרם דרך הדלת כדי לשמור קרירה את השמשה החיצונית.

אם לכלוך מצטבר בין שמשות הזכוכית, תוכלו לפרק את דלת התנור, כדי לנקות את המשטחים הפנימיים בין השמשות.

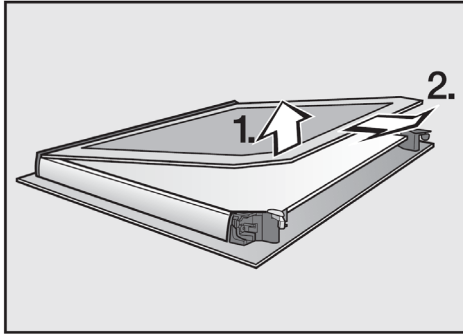
נקטו בכל אמצעי הזהירות כדי ששמשות הדלת לא תישרטנה. לניקוי השמשות אל תשתמשו בתכשירי קרצוף, בספוגים ומברשות קשות! אתם עלולים לשרוט את פני השטח.

אל תשתמשו בתרסיס לניקוי תנורים. פני השטח של פרופילי האלומיניום עלולים להיזקק. נקו את השמשות בתמיסת מים חמים ונוזל ניקוי עדין או השתמשו במטלית לחה מסיבי מיקרו-פייבר.

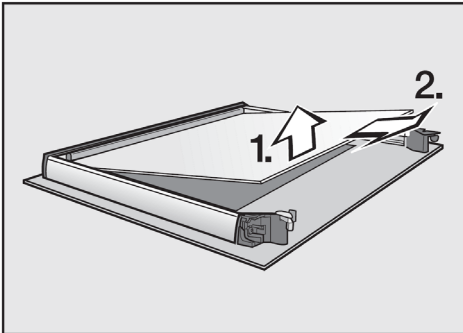
נקטו בכל אמצעי הזהירות ששמשות הזכוכית לא תתנפצנה.

ניקוי ותחזוקה

להסרת השמשות הפנימיות:



■ **הרימו בזהירות את השמשה הפנימית ומשכו אותה החוצה.**



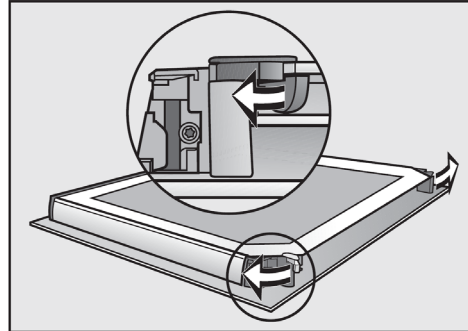
■ **נקו את שמשות הדלת ושאר החלקים הפרטניים בספוגית נקיה הטבולה בתמיסת מים חמים ונוזל ניקוי עדין, או באמצעות מטלית ניקוי לחה מסיבי מיקרו-פייבר.**

■ **יבשו את כל החלקים במטלית רכה.**

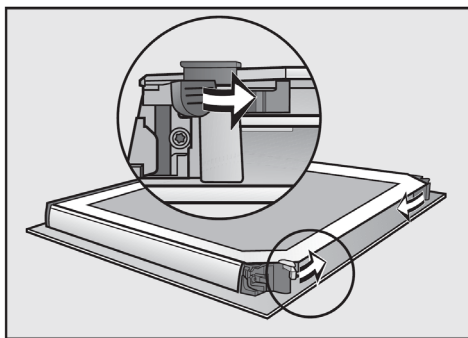
⚠ **סכנת פציעה.**

הסירו תמיד את הדלת מהתנור לפני שתפרקו אותה.

■ **הניחו את הדלת על מצע רך (מגבת כלים, למשל) כדי למנוע שריטות. מומלץ למקם את הידית בקצה השולחן, כדי שהשמשה תהיה מונחת אופקית ולא תוכל להישבר בעת הניקוי.**



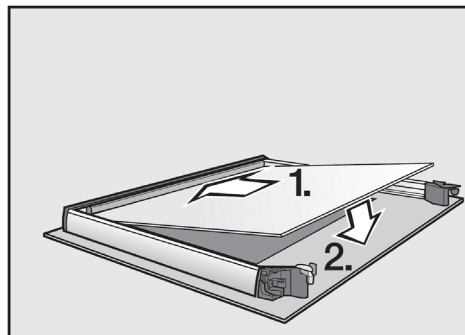
■ **הסיטו את תומכי השמשות כלפי חוץ כדי לפתוח אותם.**



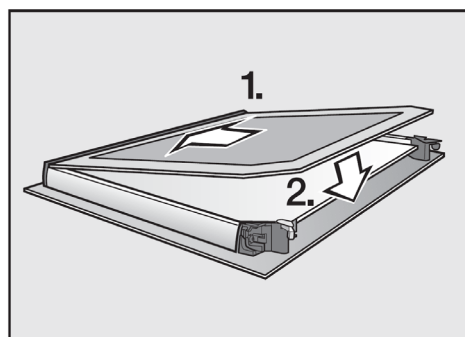
■ קפלו את שתי תומכי שמשת הזכוכית כלפי פנים וסגרו אותם.

■ הדלת כעת מורכבת והיא מוכנה להחזרתה לתנור.

לאחר מכן הרכיבו חזרה בעדינות את הדלת:



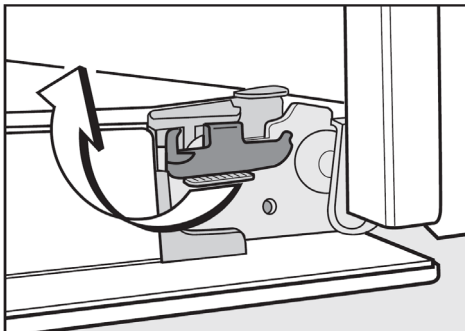
■ הרכיבו חזרה את שתי השמשות האמצעיות כך שספרות הסימון תהיינה גלויות (אסור שתיווצר תמונת ראי).



■ דחפו את השמשה הפנימית לתוך רצועת הפלסטיק כאשר הצד העמום המודפס מופנה כלפי מטה, ומקמו אותה בין התומכים.

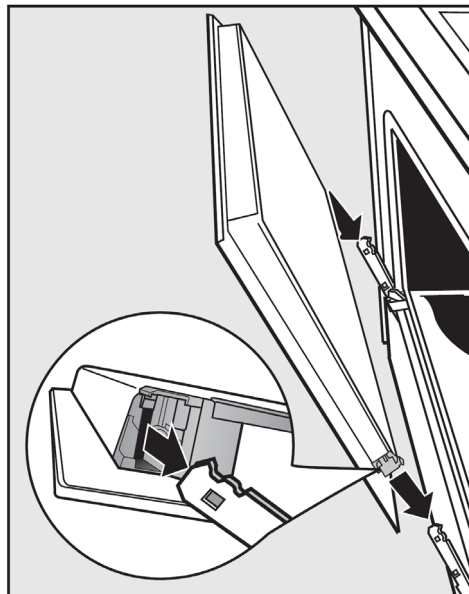
■ פתחו את הדלת ככל שניתן.

אם תפסי הנעילה אינם נעולים, הדלת עלולה להשתחרר מהצירים וייגרם לה נזק. וודאו שתפסי הנעילה נעולים היטב לאחר החזרת הדלת למקומה.



■ הטו חזרה ככל שניתן כלפי מעלה את תפסי הנעילה עד שיגיעו למצב אופקי ויינעלו.

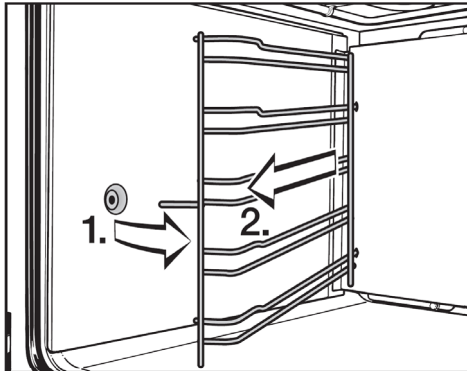
הרכבת הדלת חזרה



■ אחזו את הדלת בחוזקה משני הצדדים והניחו אותה בזהירות על מחזיקי הצירים. בעת ההרכבה וודאו שהדלת מאוזנת כראוי.

⚠ סכנת כוויות.

ודאו שגופי החימום בתנור כבויים וקרים.



- משכו את המסילות מהמחזיקים (1) שבחלקו הקדמי של התנור ולאחר מכן משכו אותן מהתנור (2).

הרכיבו חזרה בסדר פעולות הפוך.

- וודאו שכל החלקים הורכבו כראוי.

הסרת מסילות הצד ודפנות עם ציפוי FlexiClip

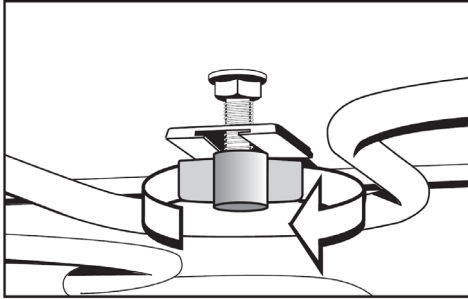
תוכלו להסיר את מסילות הצד יחד עם מסילות ההחלקה הטלסקופיות FlexiClip (אם קיימות).

אם תרצו להסיר את מסילות ההחלקה הטלסקופיות FlexiClip בנפרד קודם לכן, אנא פעלו בהתאם להנחיות שבפרק "תכונות - הרכבה והסרת מסילות ההחלקה הטלסקופיות FlexiClip".

הסרת לוח התקרה

⚠ סכנה פציעה.
וודאו שגופי החימום כבויים, ואפשרו
לתנור להתקרר.

■ הסירו את מסילות הצד.



■ שחררו את אומי הכנף.

נקטו בכל אמצעי הזהירות כדי שלא
יגרם נזק לגוף החימום/גריל.
אל תפעילו כוח כדי להטות את גוף
החימום העליון/גריל כלפי מטה. גופי
החימום עלולים להישבר.

■ הנמיכו בזהירות את גוף החימום
העליון/גריל והסירו את לוח התקרה
לניקוי.

כעת תוכלו לנקות את תקרת התנור.

■ הרימו את גוף החימום העליון/גריל
והדקו את אומי הכנף.

■ הרכיבו חזרה את מסילות הצד.

הסרת הדופן האחורית

⚠ סכנה פציעה!
אל תשתמשו בתנור ללא הדופן
האחורית.

את הדופן האחורית תוכלו להסיר לצורך
ניקוי.

⚠ סכנת כוויות!
ודאו שגופי החימום בתנור כבויים
והחלל הפנימי של התנור התקרר.

■ נתקו את התנור מרשת החשמל
באמצעות הוצאת תקע החשמל
מהשקע בקיר, או הורדת הנתיך של
קו החשמל המזין את התנור בלוח
החשמל הדירתי.

■ הסירו את מסילות הצד.

■ שחררו החוצה את ארבעת הברגים
שבפינות הדופן האחורית והוציאו
אותה.

■ נקו את הדופן האחורית (למידע נוסף
לגבי הניקוי, עיינו בפרק "ניקוי
ותחזוקה/ניקוי לוח הקיר האחורי
מאמייל קטליטי").

**הרכיבו מחדש את הדופן האחורית
בסדר פעולות הפוך.**

■ הרכיבו בזהירות את הדופן האחורית.

וודאו שהפתחים ממוקמים כפי
שמתואר בפרק "תיאור התנור".

■ הרכיבו חזרה את המסילות.

■ חברו חזרה את התנור לרשת
החשמל.

מדריך לאיתור תקלות

בעזרת המדריך שלהלן, ניתן לתקן בקלות בעיות קלות ללא צורך לפנות למוקד שרות אלקטרה. המדריך שלהלן יסייע לכם למצוא את הסיבה לתקלה, ולתקן אותה. אם לאחר שבצעתם את הבדיקות שלהלן, הבעיה עדיין לא נפתרה, אנא התקשרו למוקד השרות (עיינו ברשימה שבכריכה האחורית של החוברת).

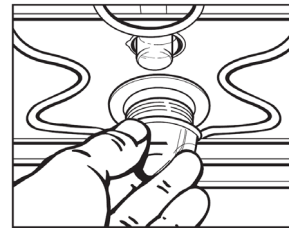
הבעיה	הגורם האפשרי והפתרון
התצוגה כהה.	לא מגיע מתח חשמלי לתנור. ■ בדקו האם הנתיך בארון החשמל "קפץ". הזמינו חשמלאי מוסמך או טכנאי שרות.
התנור אינו מתחמם.	בחרתם רק מצב פעולה או טמפרטורה. ■ סובבו את בורר הפעולות וגם את בורר הטמפרטורה למצב הפעולה והטמפרטורה הרצויים.
	מערכת הנעילה  מופעלת. ■ כבו את נעילת המערכת (עיינו בפרק ("שעון/טיימר - שינוי הגדרות").
	לא מגיע מתח חשמלי לתנור. ■ בדקו האם הנתיך בארון החשמל "קפץ". הזמינו חשמלאי מוסמך או טכנאי שרות.

מדריך לאיתור תקלות

הבעיה	הגורם האפשרי והפתרון
12:00 מהבהב בצג השעון/טיימר.	אירעה הפסקת חשמל. ■ כווננו חזרה את השעון (עיינו בפרק "השימוש בתנור בפעם הראשונה"). עליכם להגדיר גם מחדש את תוכנית הבישול.
0:00 מופיע באופן בלתי צפוי ובו זמנית חיווי מהבהב. ייתכן ויישמע צליל התרעה.	התנור פעל זמן ארוך באופן חריג, וכתוצאה מכך הופעלה פעולת הכיבוי הבטיחותי. ■ סובבו את בורר הפעולות למצב 0. התנור מוכן כעת לשימוש מיידי.
XX F מופיע בצג.	קיימת בעיה שלא תוכלו לפתור בכוחות עצמכם. ■ התקשרו למוקד השרות (עיינו ברשימה שבכריכה האחורית של החוברת).
רעש נשמע לאחר סיום תהליך הבישול.	מאורר הקירור מופעל. מאורר הקירור ייכבה אוטומטית כאשר הטמפרטורה יורדת די-הצורך.
נקודות הדומות לנקודות חלודה, מופיעות במשטחים הקטליטיים.	תהליך הניקוי הקטליטי לא הסיר נתזי תבלינים, סוכר ושאריות לכלוך דומות אחרות. ■ הסירו את הדפנות ונקו אותן באמצעות מברשת רכה הטבולה בתמיסת מים חמים ונוזל לשטיפת כלים (עיינו בפרק "ניקוי ותחזוקה - ניקוי לוחות ודפנות צד קטליטיים").
עוגות ועוגיות לא אפויים כראוי למרות שבחרתם בזמנים הנקובים בטבלה.	בחרתם בטמפרטורה שונה מהטמפרטורה הניתנת בטבלת המתכונים. ■ בחרו את הטמפרטורה המופיעה במתכון.
	כמויות מרכיבי המזון שונות מאלו הניתנות במתכונים. ■ בדקו האם המתכון שונה. נוספו יותר נוזלים או ביצים המחייבים זמן אפייה ארוך יותר בשל הוספת לחות לבצק.

מדריך לאיתור תקלות

הבעיה	הגורם האפשרי והפתרון
ההשחמה אינה אחידה.	בחרתם בטמפרטורה או מפלסי גובה שגויים. ■ תמיד קיימים הבדלים קטנים ברמת ההשחמה. כאשר ההשחמה אינה אחידה, וודאו שבחרתם את הטמפרטורה הנכונה ושהשתמשתם במפלס הגובה הנכון.
	החומר או צבע תבנית האפייה לא מתאימים לפעולת התנור. ■ באפייה במצב הולכת חום מסורתית  חשוב מאד סוג המתכת והצבע מהם עשויה תבנית האפייה. אין להשתמש בתבניות בהירות, מבריקות, או עם דפנות דקות.
מסילות ההחלקה FlexiClip אינן מחליקות כראוי.	מסבים במסילות FlexiClip אינם מספיק משומנים. ■ שמנו את המסבים עם חומר הסיכה המיוחד של Miele המתוכנן לעמוד בטמפרטורות הגבוהות שבתנור. חומרי סיכה אחרים עלולים להתקשות ולהיצמד למסילות הטלסקופיות כאשר הן מחוממות. חומר הסיכה של Miele זמין להזמנה באמצעות מוקד השרות או בחנויות 'מילה גלארי' ברחבי הארץ
תאורת התנור אינה מוארת.	יש צורך בהחלפת נורת ההלוגן. ⚠ סכנת כוויות. וודאו שגופי החימום של התנור כבויים וקרים. ■ נתקו את התנור מרשת החשמל. ■ סובבו רבע סיבוב נגד כיוון השעון את כיסוי התאורה ומשכו אותו יחד עם האטם כלפי מטה והחוצה. ■ החליפו את הנורה בנורה חדשה בנתונים הבאים: מתח: 230 וולט, הספק: 25W מחבר: G9 עמידות בחום של עד 300°C. ■ הבריגו חזרה את מכסה הנורה ואת האטם. ■ חברו את התנור חזרה לרשת החשמל. בחרתם במצב אפייה עדינה . תאורת התנור אינה מופעלת במצב פעולה זה.



במקרה של תקלה שאין באפשרותכם
לאתר ולפתור, אנא התקשרו למוקד
השירות של 'מילה' (עיינו ברשימה
שבכריכה האחורית של החוברת).

בעת הזמנת השירות, אנא מסרו את דגם
המכשיר שברשותכם ואת המספר
הסידורי.

התנור מסופק עם כבל חשמל תלת-ג'ידי באורל של 1.7 מטר.

להלן צבעי המוליכים של כבל החשמל:

ירוק-צהוב - הארקה
כחול - אפס
חום - פזה

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

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

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

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

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

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

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

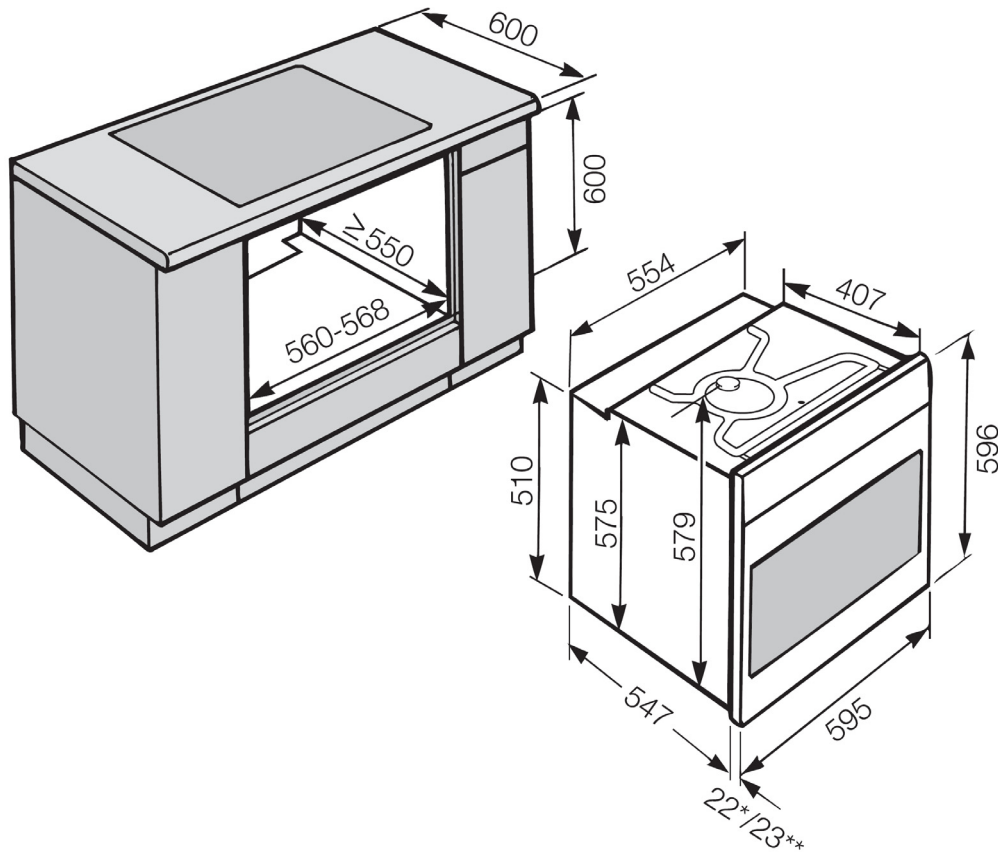
התקנה מובנית של התנור

מידות התנור והפתח ביחידת המטבח

כל המידות ניתנות במ"מ.

התקנה ביחידת בסיס

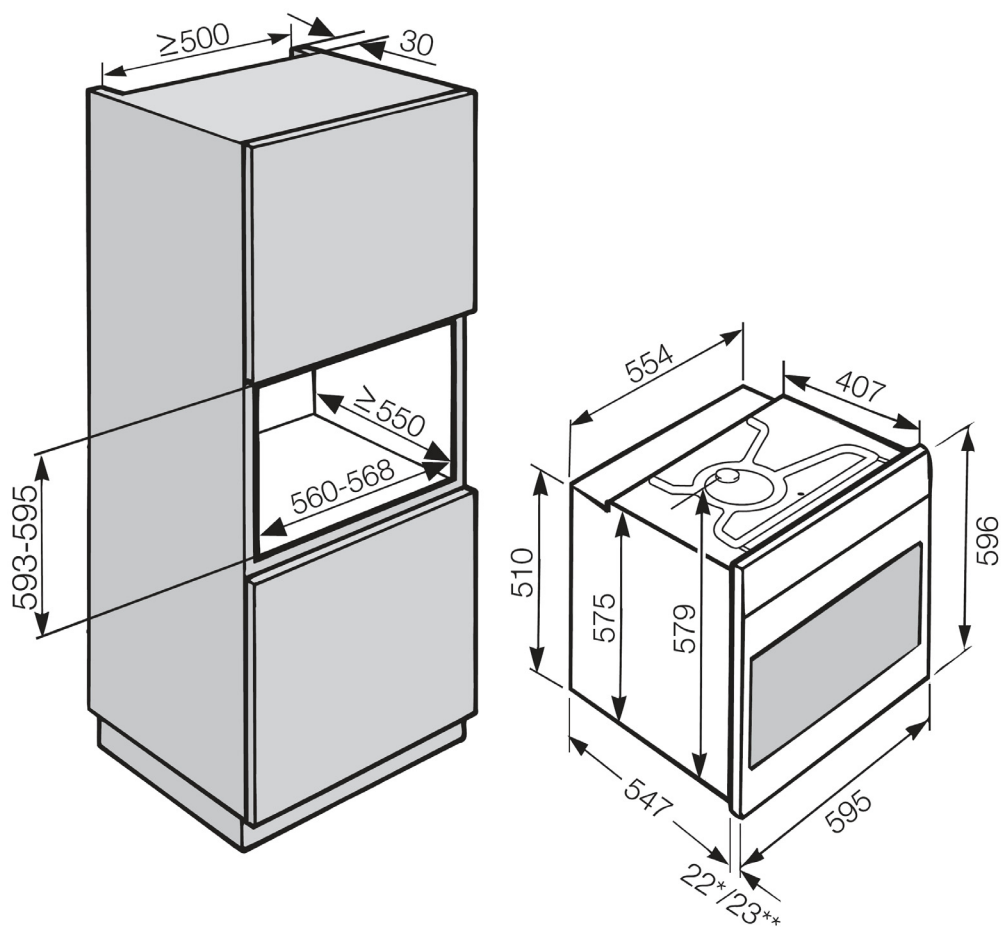
בעת התקנה מובנית של התנור ביחידת בסיס מתחת לכיריים, אנא פעלו גם בהתאם להוראות ההתקנה של הכיריים כמו גם העומק המובנה הנדרש לכיריים.



* תנור עם חזית מזכוכית
** תנור עם חזית ממתכת

התקנה מובנית של התנור

התקנה ביחידת מטבח גבוהה

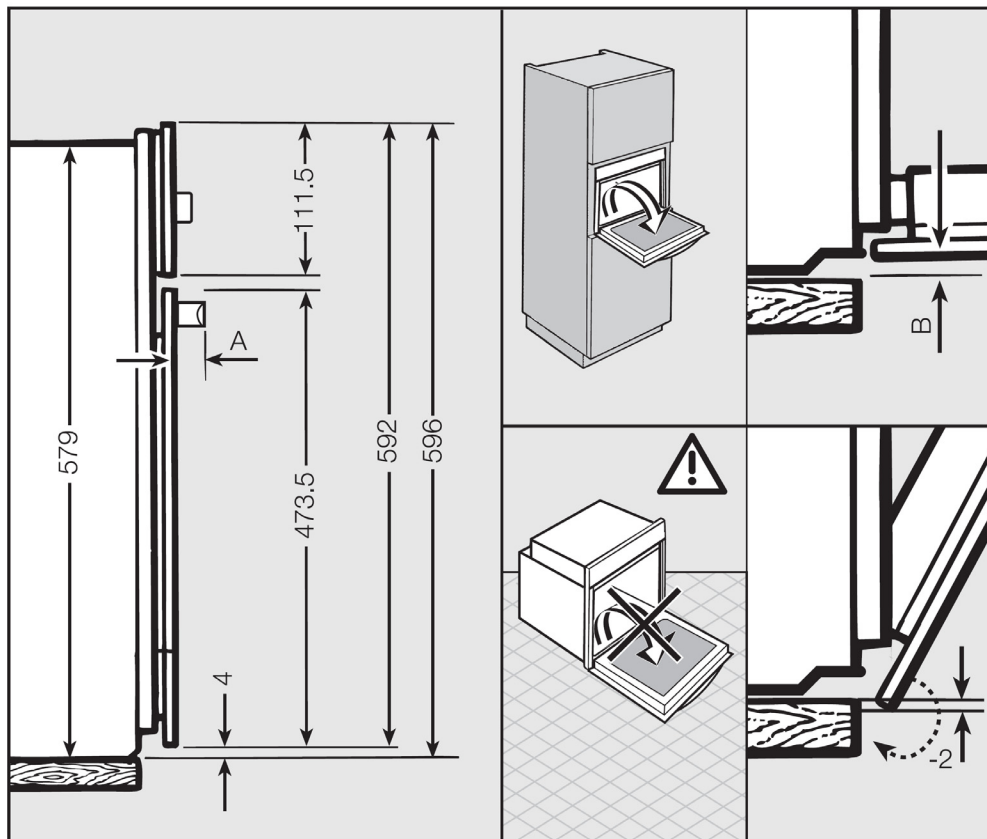


* תנור עם חזית מזכוכית
** תנור עם חזית ממתכת

התקנה מובנית של התנור

מידות חזית התנור

המידות ניתנות במ"מ.



A H22xx: 42 מ"מ

B תנורים עם חזית מזכוכית: 2.2

תנורים עם חזית ממתכת: 1.2

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

על מנת שהתנור יפעל כראוי, נדרשת אספקת נאותה של אוויר קר. ודאו כי אספקת האוויר הקר אינה נחסמת (למשל, על ידי רצועות בידוד לחום ביחידת המטבח).
כמו כן, ודאו כי אספקת האוויר הקר אינה מחוממת יתר על המידה על ידי מקורות חום אחרים כגון תנור הסקה מבעירת עצים.

לפני ההתקנה

- לפני חיבור התנור לרשת החשמל, יש לנתק את קו החשמל המזין את התנור.

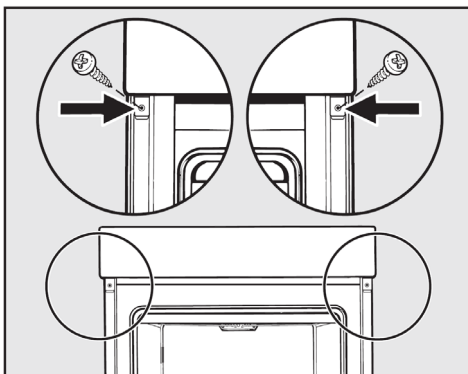
התקנה מובנית

- לאחר ההתקנה, תקע החשמל חייב להיות נגיש בקלות. במידה ולא כך הדבר, חברו את התנור לרשת החשמל באמצעות מפסק ניתוק רב קוטבי עם מרווח ניתוק של 3 מ"מ בין המגעים.

הרמת התנור בידיית הדלת עלולה לגרום נזק לדלת. השתמשו בשקעי ההרמה שבדפנות החיצוניות של התנור.

מומלץ לפרק את הדלת לפני התקנת התנור (עיינו בפרק "ניקוי ותחזוקה - פירוק הדלת") והוציאו את האבזרים מהתנור. פעולות אלו יאפשרו לכם להתקין בקלות את התנור בתוך הגומחה, ולא תצטרכו לאחוז את ידית הדלת כדי להכניס את התנור לתוך הגומחה.

- דחפו את התנור ליחידת הריהוט, ויישרו אותו.
- פתחו את הדלת (אם לא הסרתם אותה קודם לכן).



- השתמשו בברגים המצורפים כדי לאבטח את התנור לקירות הצד של יחידת המטבח דרך החורים במסגרת התנור.
- במידת הצורך, הרכיבו חזרה את הדלת (עיינו בפרק "ניקוי ותחזוקה - הרכבה חזרה של הדלת").

הערות למכוני תקינה

מבחן בישול לפי תקן EN 60350-1

מזון נבדק	אביזרים	מצב פעולה	°C	⁵ 1	⌚ [דקות]	חימום מוקדם
עוגיות טיפות	1 תבנית אפייה		⁽²⁾ 140	2	30-40	לא
			⁽⁴⁾ 160	3	15-25	כן
	2 תבנית אפייה ⁽¹⁾		140	1+3	35-45	לא
עוגיות קטנות	1 תבנית אפייה		150	2	25-40	לא
			⁽⁴⁾ 160	3	20-30	כן
	2 תבניות אפייה		⁽⁴⁾ 150	2+4	23-33	כן
עוגת ספוג בחושה	תבנית שטוחה ⁽²⁾ Ø 26 ס"מ		170	2	30-40	לא
			⁽⁴⁾ 150-170	1	20-45	כן
פיא תפוחים	תבנית שטוחה ⁽²⁾ Ø 20 ס"מ		160	2	90-100	לא
			170	1	90-100	לא
טוסט	מדף רשת		⁽⁴⁾	3	4-8	כן, 5 דקות
המבורגר בקר	מדף רשת + תבנית איסוף שומנים		⁽⁴⁾	⁽⁵⁾ 5	צד 1 15-20 צד 2 10-15	כן, 5 דקות

מצבי הפעולה / הטמפרטורה / ⁵1 מפלסי גובה המדף / ⌚ זמן הבישול
 מאוורר פלוס / הולכת חום / גריל

* אל תשתמשו במסילות הטלסקופיות FlexiClip (בהתאם לדגם)

⁽¹⁾ הוציאו את תבניות האפייה אם התבשיל מושחם דיו לפני הזמן שכוון מראש.

⁽²⁾ השתמשו בתבנית מט כהה והניחו אותה על המדף.

⁽³⁾ כעיקרון, בחרו את הטמפרטורה הנמוכה ביותר הניתנת ובדקו את המזון לאחר הזמן הקצר יותר.

⁽⁴⁾ חממו מראש את התנור. אל תשתמשו בחימום המהיר

⁽⁵⁾ הניחו את המדף במפלס גובה 5 ואת המגש האוניברסאלי במפלס גובה 2.

סיווג יעילות אנרגטית

סיווג היעילות האנרגטית מחושבת בהתאם לתקן EN 60350-1.

סיווג יעילות אנרגטית: **A+**.

שימו לב, לעצות הבאות בעת הבדיקה:

- למטרות הבדיקה, השתמשו בתכנית לאפייה עדינה .

- במהלך הבדיקה וודאו שרק האבזרים הנדרשים לבדיקה נמצאים בחלל התנור. אין להשתמש באבזרים אחרים שעשויים להיות זמינים, כגון: מסילות טלסקופיות FlexiClip או לוחות אמייל קטליטי כמו לוחות צד או לוח תקרה.

- בחישוב סיווג היעילות האנרגטית חשוב לשמור את דלת התנור סגורה היטב. בהתאם למכשירי הבדיקה שבהם אתם משתמשים בהם, פעולת אטימת הדלת עלולה להיות מושפעת במידה זו או אחרת, ויכולה לכך להיות השפעה שלילית על תוצאות הבדיקה. ניתן לקזז הפסדים אלו באמצעות לחיצה על הדלת. והיכן שניתן, השתמשו באמצעים טכניים מתאימים הנדרשים לסייע. אטם הדלת אינו מושפע משימוש רגיל יומיומי.

גיליון מידע לתנור לשימוש ביתי

המידע המתייחס לתנור מתואר בחוברת הוראות הפעלה זאת.

דף מידע לתנורי בישול ביתיים

בהתאם לתקנות האיחוד האירופאי (EU) 65/2014 ו- (EU) 66/2014.

MIELE	
שם הדגם/זיהוי	H2265B; H2266B; H2267B
אינדקס יעילות/נפח התנור (EEl_{cavity})	81,9
סיווג יעילות אנרגטית/נפח התנור	
A+++ (היעילות הגבוהה ביותר) D (היעילות הנמוכה ביותר)	
צריכת אנרגיה למחזור במצב הולכת חום	1,05 קוט"ש
צריכת אנרגיה למחזור במצב הולכת חום עם אוויר מאולץ	0,71 קוט"ש
מספר תאי אפייה	1
מקור חום	חשמלי
נפח החלל הפנימי	76 לי'
משקל התנור	39 ק"ג

תחנות שירות לשירותכם

מוקד שרות ראשי טל' 073-2625601

כתובתנו באינטרנט: <http://www.electra-sherut.co.il>

לקוחות נכבדים,

החברה שומרת לעצמה את הזכות לשנות את המפרטים המצוינים בהוראות
ההפעלה ללא הודעה מוקדמת, ומבלי שתחול עליה חבות כל שהיא עקב כך.



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