



תנור מיקרוגל

הוראות הפעלה

בבקשה קראו הוראות הפעלה אלו בתשומת לב לפני הפעלת המכשיר.

MS-2844B	דגם
MS-2344B	דגם
MS-2344BS	דגם

P/ No.:3828W5A6123

אמצעי זהירות

אמצעי זהירות למניעת חשיפה אפשרית לאנרגית מיקרו

כאשר מחממים במיקרוגל נוזלים (מרקים, רטבים ומשקאות), עלולה להיווצר רתיחה ללא הופעת בועות והדבר יכול לגרום לגלישה פתאומית של הנוזל. על מנת למנוע גלישה יש לנקוט בצעדים הבאים:

1. הימנעו מהשימוש בכלים בעלי זוויות ישרות (מרובעים וכו') בעלי פתח צר.
2. אל תחממו יתר על המידה.
3. בחשו את הנוזל לפני הכנסתו למיכל בתנור ופעם נוספת בחלוף כמחצית זמן החימום.
4. בסיום החימום השאירו את הכלי בתנור למשך זמן קצר, בחשו או נערו שוב בזהירות ובדקו את החום בכלי לפני השתייה על מנת למנוע כוויות (במיוחד בקבוקים וצנצנות מזון לתינוקות).
הזהרו כאשר אתם מטפלים במיכל.
5. נקו את פנים תא התנור עם מטלית לחה לאחר השימוש.
6. לעולם אל תפעילו את התנור ללא מגש הזכוכית וחישוק התושבת 1 מיכל המתכת משום שזה עלול לגרום לניצוצות.

אזהרה

בסיום הבישול השאירו את המזון במיקרוגל למשך מספר דקות, ובדקו את דרגת הטמפרטורה לפני ההגשה. הקפידו שבעתיים לבדוק בקבוקים לתינוקות.

לא ניתן להפעיל את התנור כשהדלת פתוחה אודות להתקני בטיחות הנמצאים המנגנון הדלת. התקנים אלה גורמים להפסקה אוטומטית של פעולת המיקרוגל עם פתיחת הדלת. במקרה של תנור מיקרוגל, פתיחת דלת יכולה להביא לחשיפה מזיקה לאנרגיה של גלי מיקרו. **חשוב לא להתעסק עם נועלי הבטיחות.**

אל תניחו דבר בין התנור לבין הדלת ואל תאפשרו לשיירי מזון או חומרי ניקוי להצטבר על משטחי האטימה.

במקרה של נזק אין להפעיל את התנור. חשוב במיוחד לוודא שהדלת נסגרת באופן נכון ושלא נגרם נזק ל – (1) דלת (עקומה) (2) צירים ובריחים (שבורים או רופפים) (3) אטמי הדלתות ומשטחי האטימה.

רק צוות שירות מוסמך רשאי לכוון את התנור או לתקנו ולהחליף כבל חשמלי ותקע שנפגמו.

אזהרה

אנא ודאו שזמני הבישול נכונים. עודף בישול עשוי לגרום לדליקה ונזק לתנור.

2	אמצעי זהירות
3	תוכן הענינים
4-5	פריקה והצבה
6	קביעת השעון
7	נעילה מפני ילדים
8	בישול בעוצמת מיקרוגל
9	רמת עוצמת המיקרוגל
10	בישול דו שלבי
11	הפעלה מהירה
12-13	תפריט מהיר
14-15	בישול אוטומטי
16-17	הפשרה אוטומטית
18-19	הפשרה מהירה
20-21	חימום אוטומטי
22	הוספת/הפחתת זמן בישול
23	מדריך חימום או חימום מחדש
24	מדריך ירקות טריים
25	הוראות בטיחות חשובות קראו בתשומת לב ושמרו לעיון בעתיד
26	כלים המתאימים לשימוש במיקרוגל
27-28	מאפייני מזון ובישול במיקרוגל
29	שאלות ותשובות
30	מידע חיבורי תקע חשמל / מפרט טכני

כיצד פועל תנור מיקרוגל

גלי מיקרו הם צורת אנרגיה הדומה לגלי רדיו, גלי טלוויזיה ואנרגית שמש. גלי המיקרו מתפשטים בתנועתם באטמוספירה, ונעלמים. לתנורי מיקרוגל יש מגנטרון שמיועד לנצל את עוצמת גלי המיקרו. חשמל המגיע לצינור המגנטרון משמש ליצור אנרגיה של גלי מיקרו.

גלים אלה נכנסים לאזור הבישול דרך פתחים בתוך התנור. בתחתית התנור נמצא מגש מסתובב. הגלים אינם יכולים לחדור לחומרים כגון זכוכית, פורצלן ונייר, החומרים מהם עשויים כלי בישול המתאימים לתנורי מיקרוגל.

על אף שגלי המיקרו אינם מחמים את כלי הבישול, הם יתחממו בסופו של דבר מהחום של המזון המועבר אליהם.

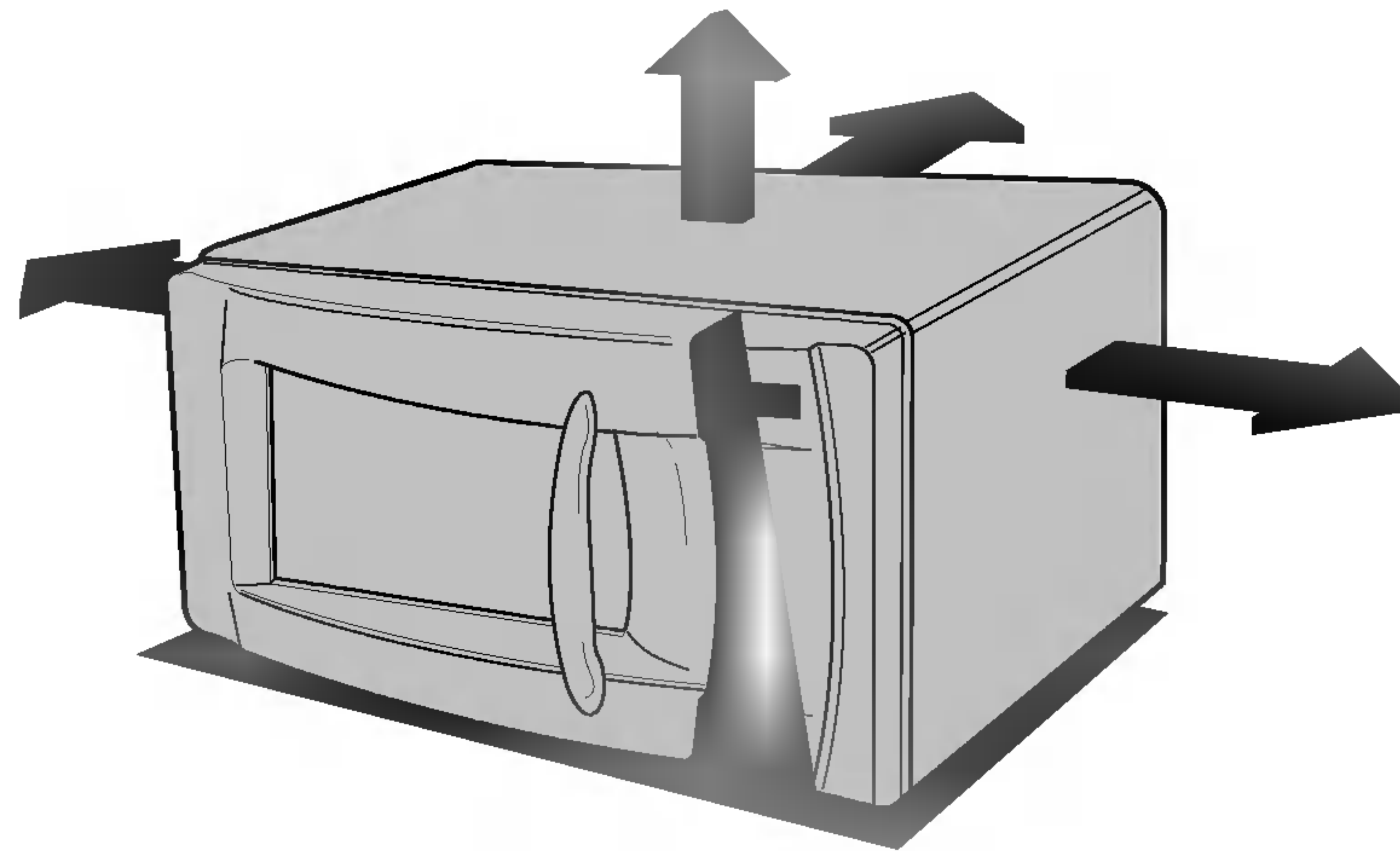
מכשיר בטוח מאוד

תנור המיקרוגל הוא אחד ממכשירי החשמל הביתיים הבטוחים ביותר. כאשר הדלת נפתחת, התנור מפסיק ליצר גלים באופן אוטומטי, אנרגית המיקרוגל הופכת כולה לחום כאשר היא נכנסת למזון, ללא שאריות מזיקות בזמן אכילת המזון.

פריקה והצבה

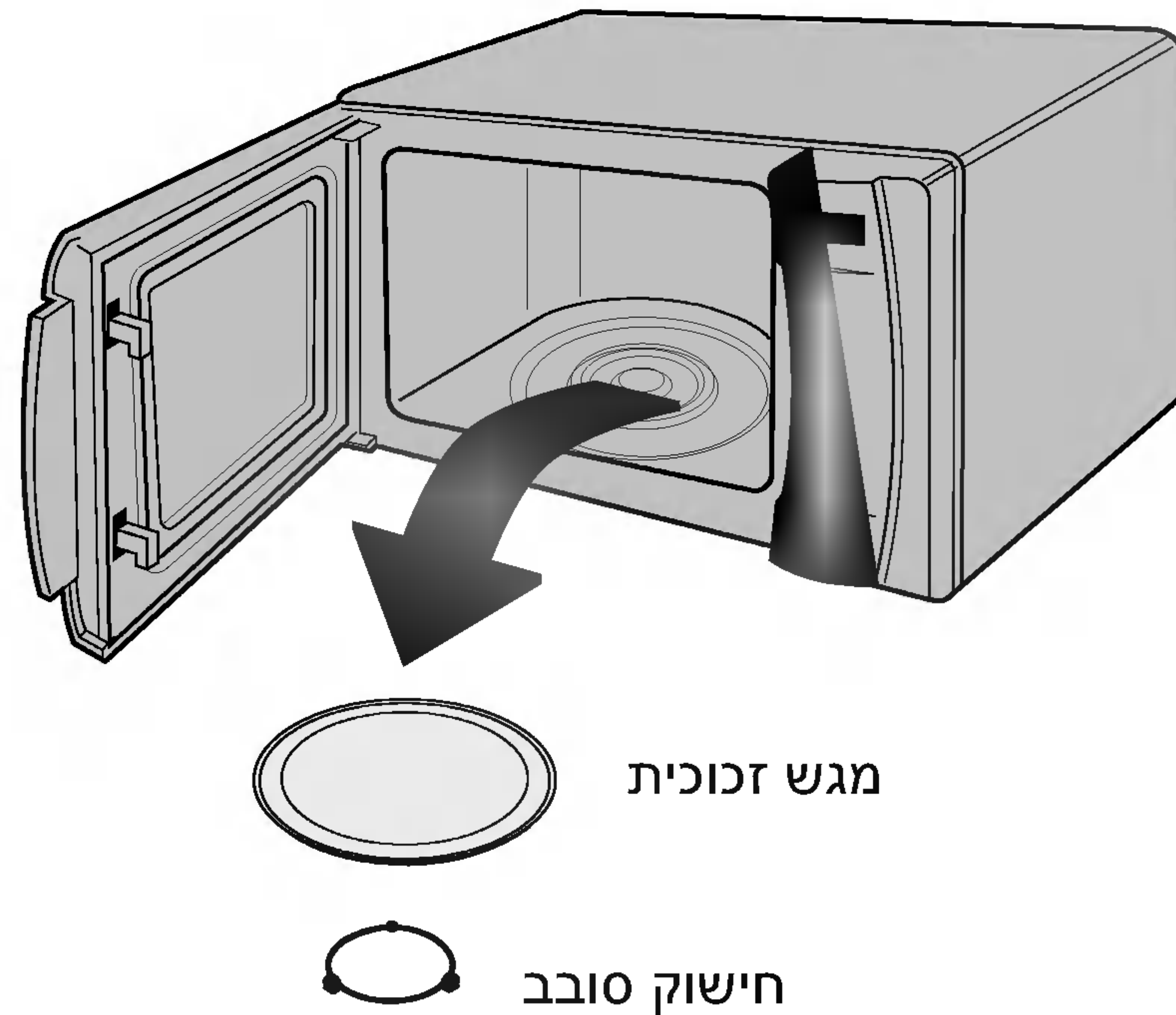
השלבים המופיעים בשני העמודים הבאים יסייעו לכם לבדוק ולוודא כי התנור תקין. שימו לב במיוחד למיקום והצבת התנור. בזמן פירוק התנור מהאריזה הוציאו ממנו את כל האביזרים וחומרי האריזה. וודאו שהתנור לא ניזוק בזמן ההובלה.

2 הציבו את התנור על משטח ישר ויציב. חובה להשאיר מרווח של 30 ס"מ לפחות מעל ו 10 ס"מ מאחורי התנור ומהצדדים על מנת לאפשר אוורור נאות. בחלקו האחורי והצדדי של התנור נמצאים פתחי פליטת אויר חם. חסימת פתחי האוורור עלולה לגרום נזק לתנור. אין להציב את התנור מעל כיריים (או מקור חום אחר).



התנור מיועד לשימוש ביתי בלבד. אין להשתמש בו למטרות אחרות (מסחריות, קייטרינג ואחרות).

1 הוציאו את התנור מהאריזה והציבו אותו על משטח ישר ויציב היכול לשאת את משקלו.



3

הכניסו את התקע לשקע ביתי רגיל. וודאו שהמיקרוגל הוא המכשיר היחיד המחובר לשקע זה. **אם התנור אינו פועל כראוי, הוציאו את התקע מהשקע וחברו אותו שנית לאחר מספר דקות.**

4

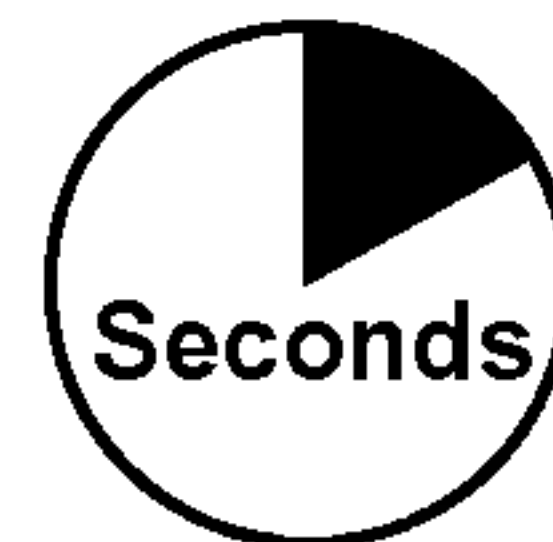
פתחו את דלת התנור על ידי לחיצה על לחצן פתיחת דלת (DOOR OPEN) והכניסו את החישוק הסובב (תומך המגש) לתנור והניחו עליו את מגש הזכוכית.

5

מלאו בכלי המתאים למיקרוגל 300 סמ"ק מים. הניחו את הכלי על **מגש הזכוכית** וסגרו את הדלת (במקרה של ספק לגבי התאמת הכלי למיקרוגל, עיינו בעמוד 20).

6

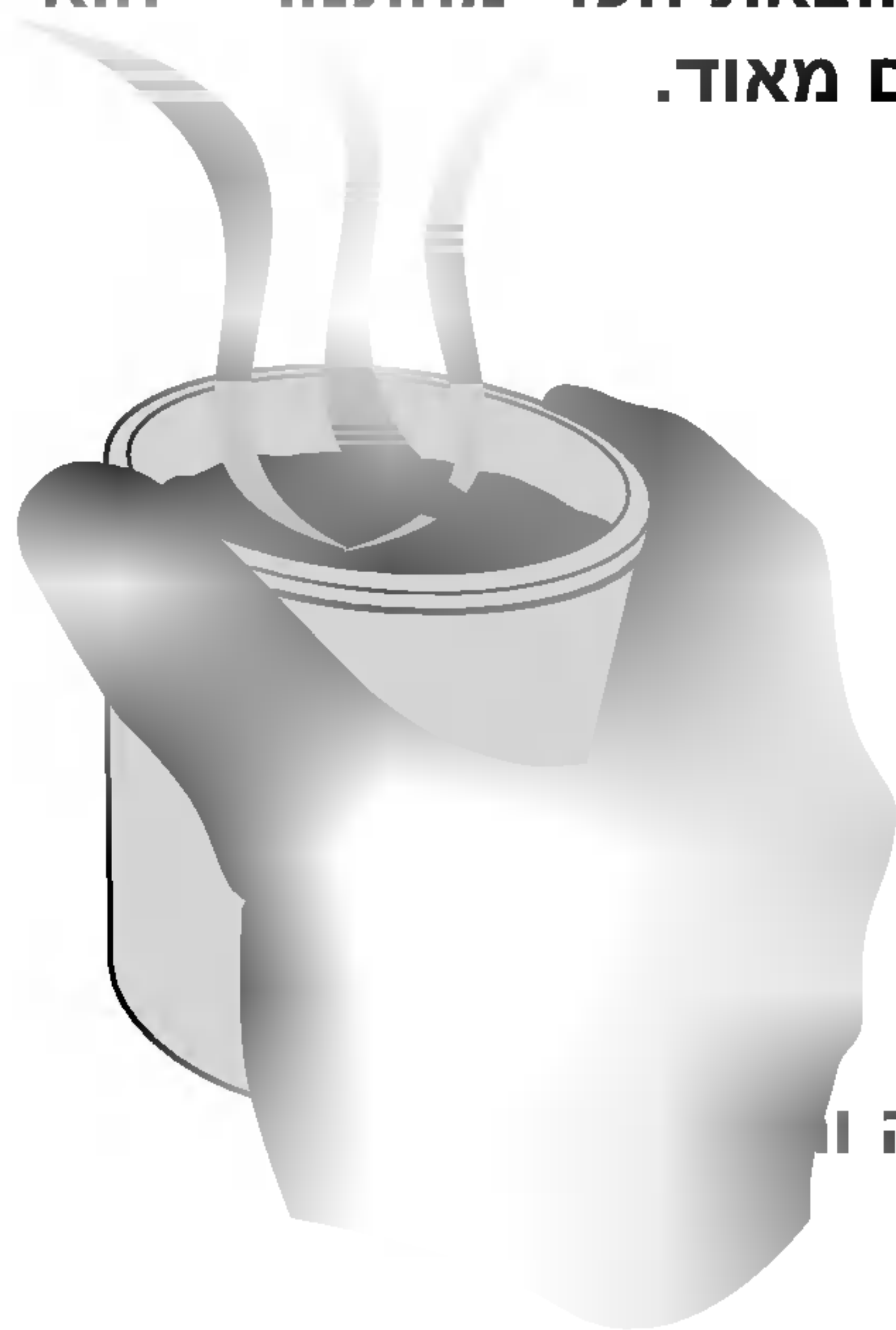
לכיוון 3 דקות בישול יש ללחוץ על לחצן הפעלה מהירה (QUICK START) 6 פעמים. כל לחיצה תשמיע צפצוף (ביפ).



התנור יתחיל לפעול אוטומטית לפני ביצוע הלחיצה השישית, זו אינה תקלה.

7

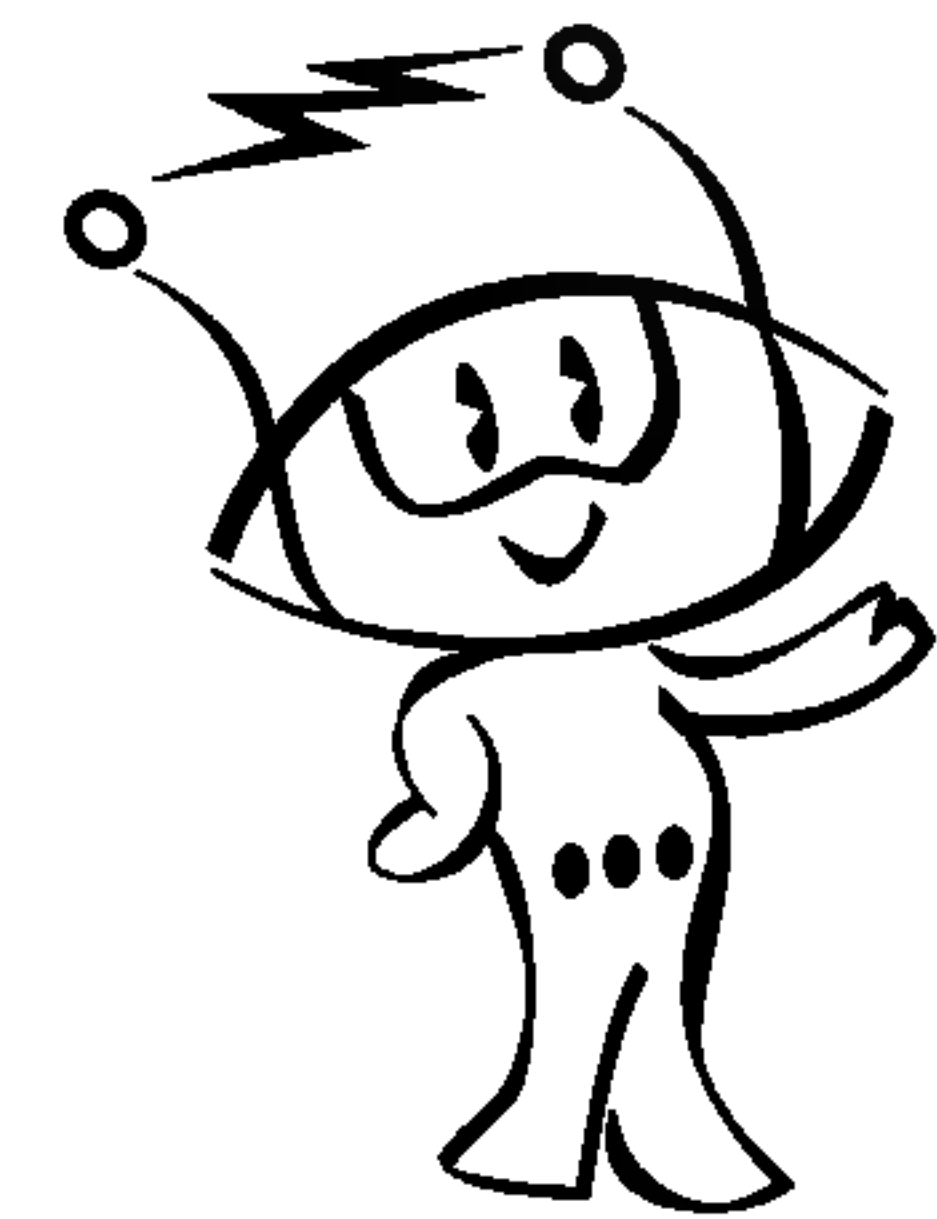
בחלון התצוגה תופיע הספירה לאחר במשך 3 דקות. בסיום התכנות ישמעו 3 צפצופים. פתחו את הדלת ובדקו את טמפרטורת המים. אם התנור תקין ופועל, המים יהיו חמים. **היזהרו בזמן הוצאת הכלי מהתנור – הוא עשוי להיות חם מאוד.**



נסתיים תהליך ההצבה ו

קביעת השעון

לתנור יש שעון פנימי בתצורה של 12 שעות ובתצורה של 24 שעות. להלן דוגמא לכיוון השעה 14:35. בתצורת שעון של 24 שעות. ודאו שהסרתם את כל חומרי האריזה.



1

ודאו שהתנור מותקן ומוצב בהתאם להוראות ההצבה המופיעות בסעיף "התקנה והצבה".

לחצו על Stop/Clear



2

לחצו על לחצן CLOCK פעם אחת. אם אתם רוצים להשתמש בשעון בן 12 שעות, לחצו על לחצן CLOCK פעם נוספת. אם אתם רוצים תצורת שעון (24 שעות), נתקו את תקע הכבל מהשקע וחברו שוב.

כאשר מחברים את התנור לחשמל בפעם הראשונה, או לאחר הפסקת חשמל, הספרה "0" תוצג בחלון התצוגה, יש לכוון את השעון.

3

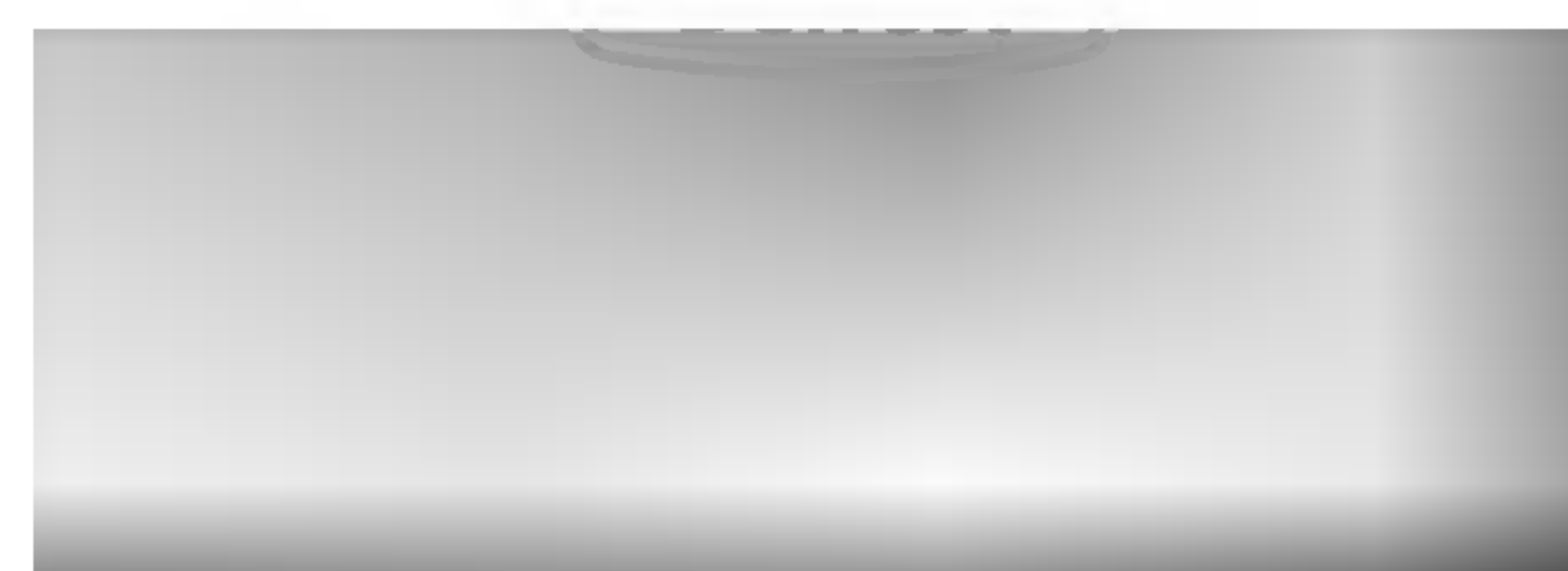
לחצו על 10 min 15 פעמים.
לחצו על 1 min שלוש פעמים.
לחצו על 10 sec חמש פעמים.

אם השעון (או התצוגה) מראים סימנים מוזרים למראה, נתקו את התנור שלכם משקע החשמל וחברו שוב לאחר כמה שניות כשי לאפס את השעון.

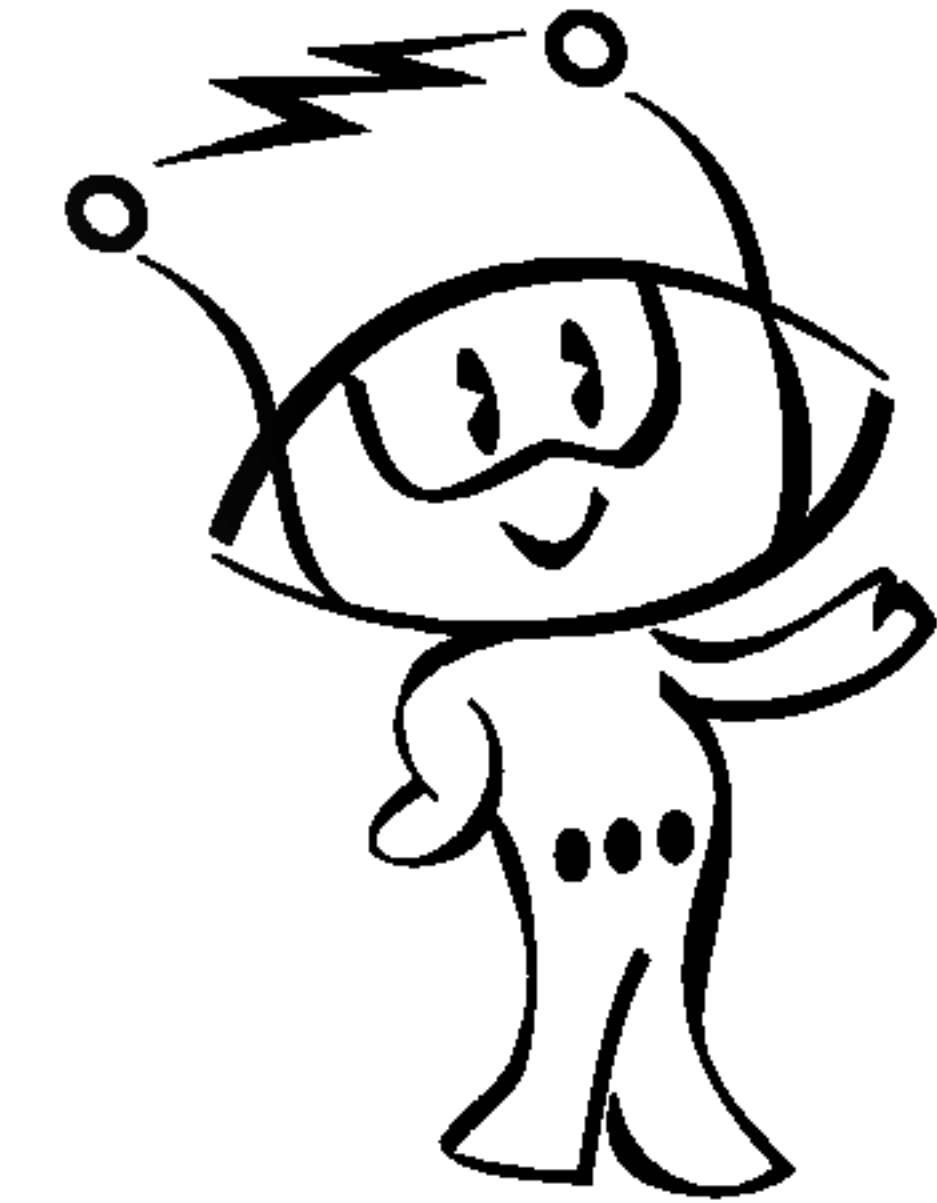
4

לחצו על CLOCK או START/Quick Start.

השעון יחל לספור...



נעילה מפני ילדים



לחצו על **Stop/Clear**

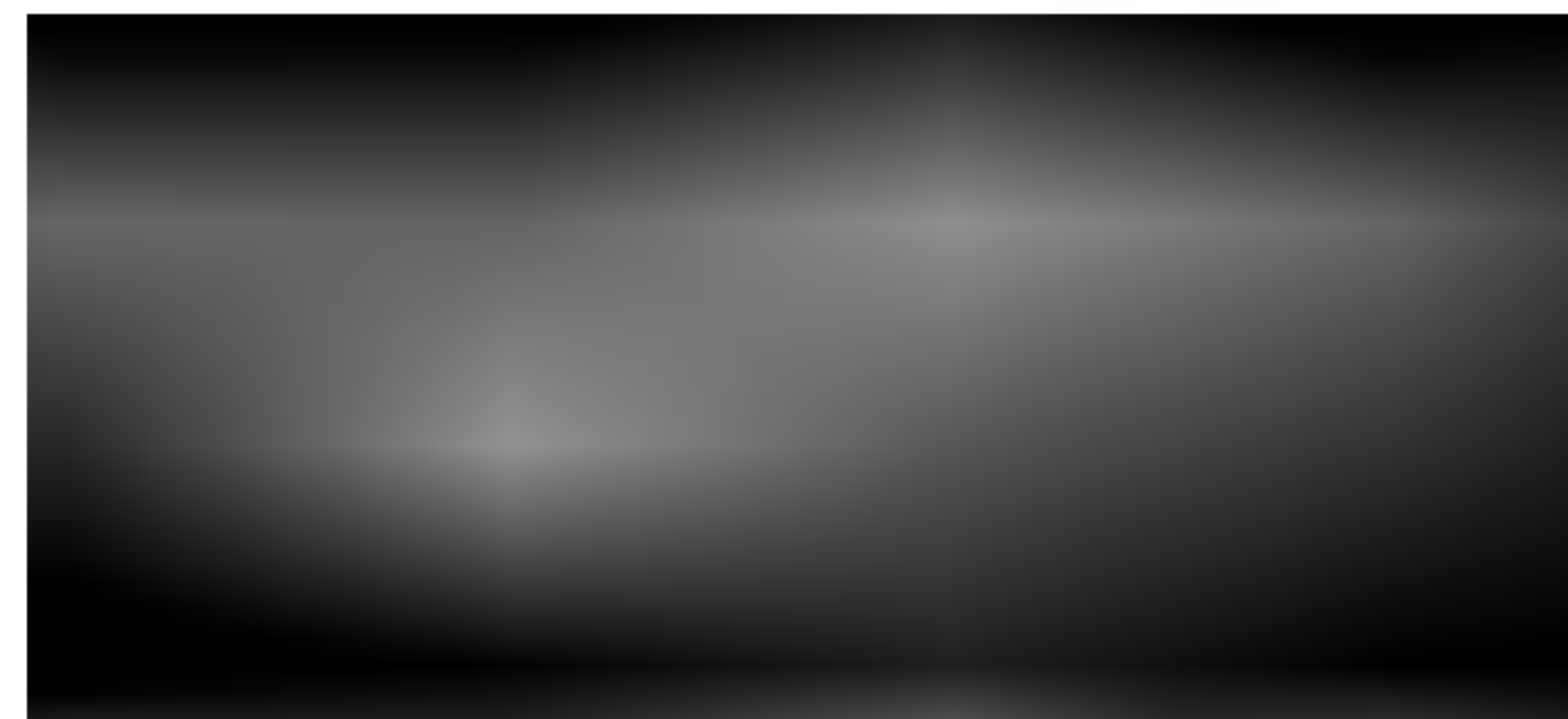
1



לחצו והחזיקו את לחצן **Stop/Clear** לחוץ עד שהאות "L" (נעול) תופיע על גבי הצג וישמע צפצוף "ביפ".
הנעילה מפני ילדים כעת מופעלת.
תצוגת השעה תיעלם (במידה והשעון מכוון)

2

לתנור המיקרוגל שלכם יש התקן בטיחותי ייחודי המונע הפעלה לא רצויה של התנור (למשל על ידי ילדים). כאשר החסימה מופעלת, לא ניתן להפעיל את התנור, אולם ניתן לפתוח את הדלת.



האות "L" תוצג ברציפות, לציין כי **הנעילה מפני ילדים** מופעלת.

3



לביטול את הנעילה מפני ילדים, לחצו והחזיקו את לחצן **"Stop/Clear"** לחוץ עד שהסימן "L" (נעול) יעלם מהצג. עם שחרור הנעילה יישמע חיווי קולי (ביפ)

4

בישול בעוצמת מיקרוגל

בדוגמה הבאה, נראה לכם איך לבשל בהספק של 80% במשך 5 דקות ו 30 שניות.



תנור המיקרוגל שלכם מצויד ב 5 דרגות עוצמה.

לאחר שהבישול יסתיים, צפצוף התראה ישמע מידי דקה למשך 5 דקות עד אשר תיפתח דלת התנור.

הספק יציאה מספר לחיצות

מספר לחיצות	הספק יציאה	מספר לחיצות
1	100% 850W	גבוה (מכסימום)
2	80% 680W	בינוני גבוה
3	60% 510W	בינוני
4	40% 340W	הפשרה (**δδ) בינוני נמוך
5	20% 170W	נמוך

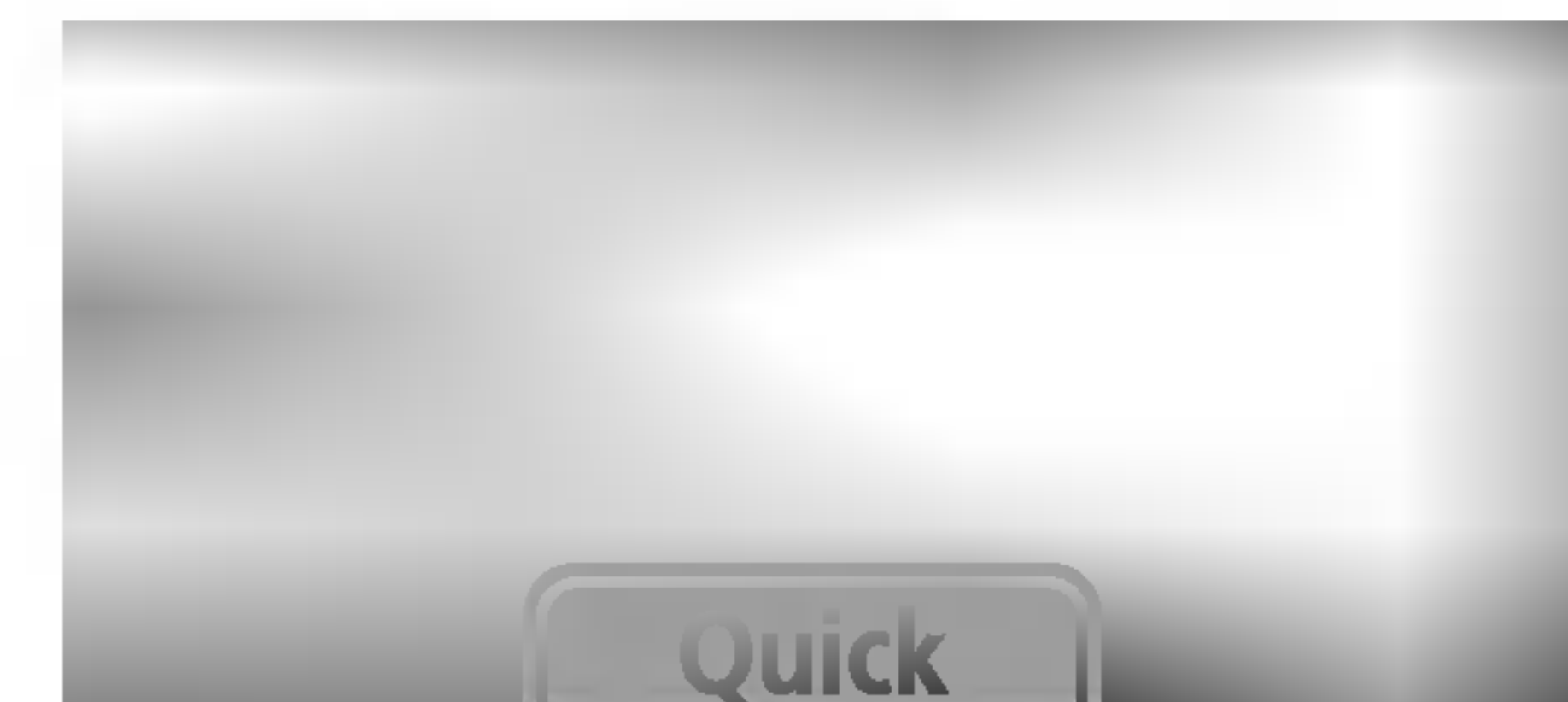


1 וודאו שההתקנה וההצבה נכונים בהתאם לסעיף "הצבה והתקנה" כמתואר לפני כן בחוברת זו.

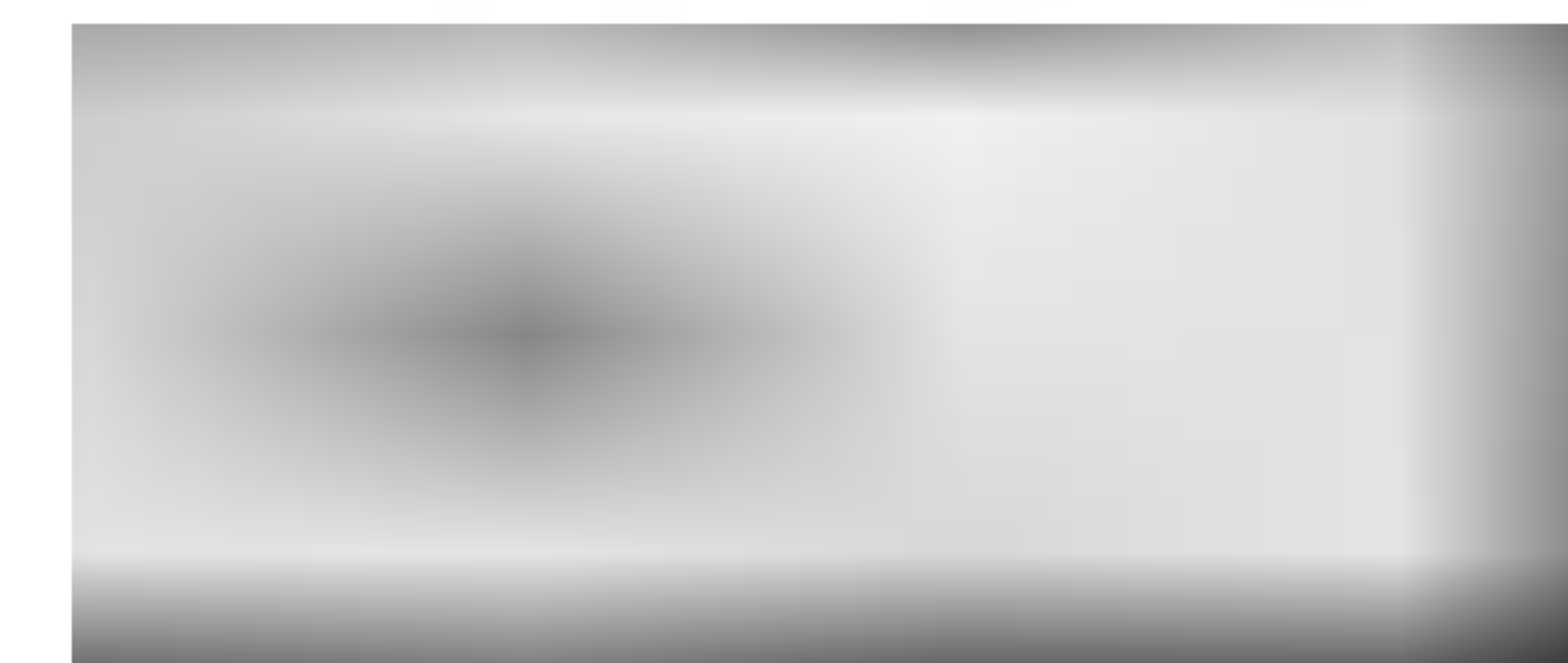
לחצו על לחצן **Stop/Clear**.



2 לחצו על **Power** פעמיים כדי לבחור בעוצמה 80% (680 וואט)



3 לחצו על **1 min** חמש פעמים
לחצו על **10 Sec** שלוש פעמים



4 לחצו על לחצן **START/Quick Start**.

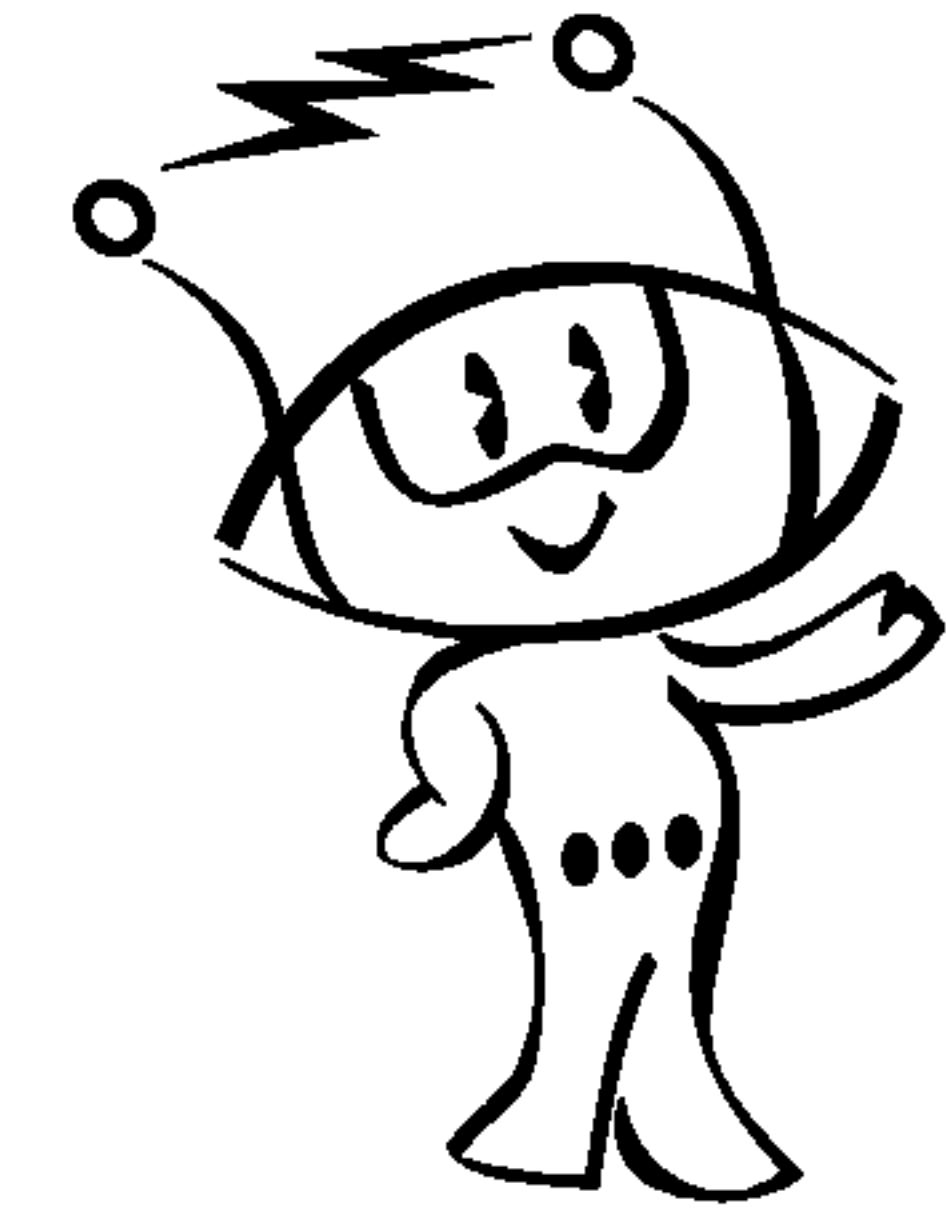
לאחר שהבישול יסתיים, צליל סיום (ביפ) ישמע מידי דקה למשך 5 דקות עש אשר תיפתח דלת התנור.

רמת עוצמת המיקרוגל

תנור המיקרוגל מצויד ב 5 דרגות עוצמה, וזאת לצורך מתן גמישות ושליטה מרביים על תהליך הבישול.

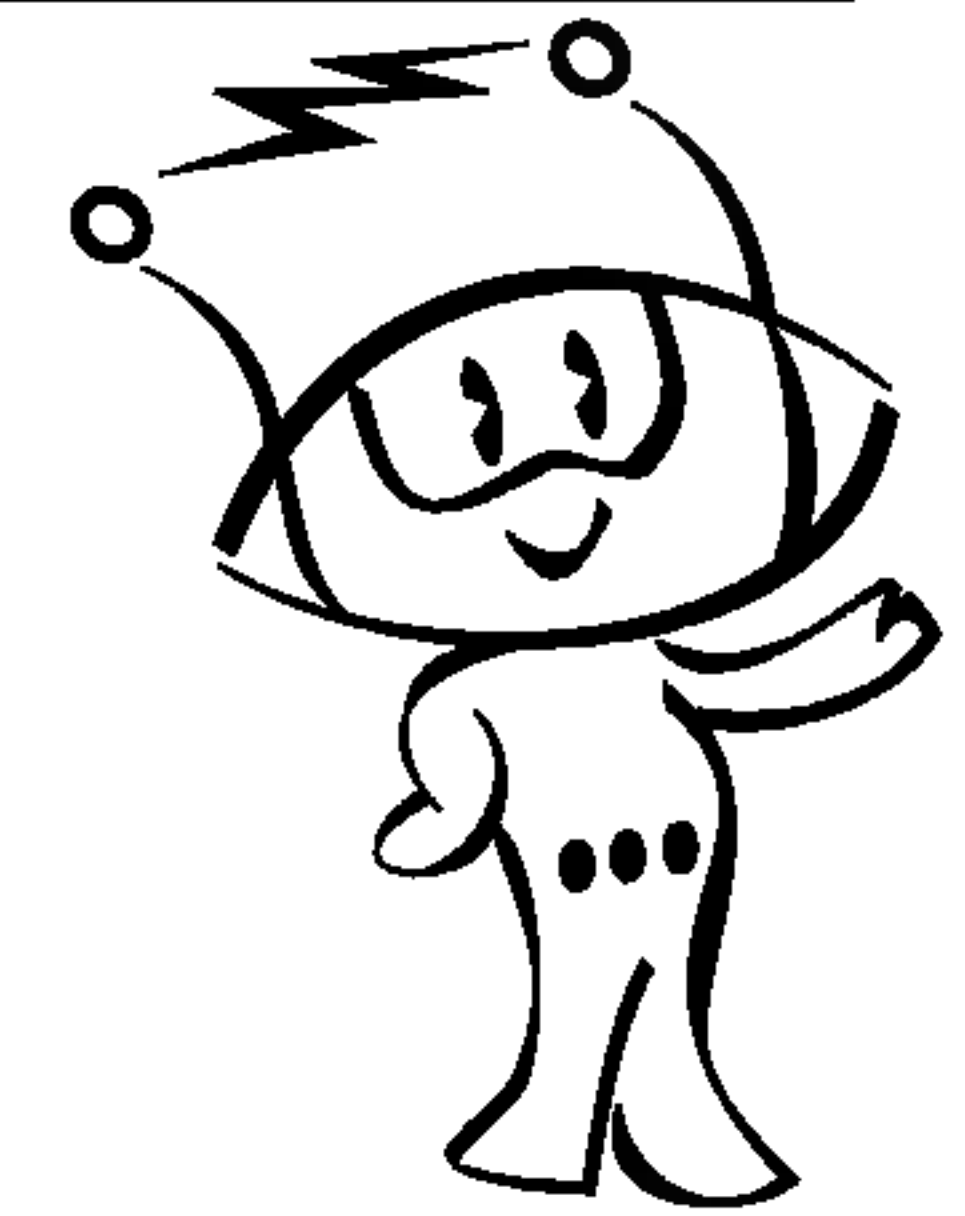
הטבלה הבאה מראה את דרגות העוצמה בדגם זה ורמות עוצמות ההספק לשימוש באמצעות תנור מיקרוגל זה.

רמת עוצמה (%)			
850 וואט	100%	<ul style="list-style-type: none"> • הרתחת מים • השחמת בשר טחון • חלקי עוף, דגים וירקות • נתחי בשר עדינים 	גבוה (HIGH) מכסימום
680 וואט	80%	<ul style="list-style-type: none"> • חימום מהיר של מזון מוכן • צליית בשר ועופות • בישול פטריות וצדפות • מאכלי ביצים וגבינה 	בינוני גבוה MEDIUM/HIGH
510 וואט	60%	<ul style="list-style-type: none"> • אפיית עוגות, לחמים • ביצים • רפרפת • הכנת אורז, מרקים 	בינוני MEDIUM
340 וואט	40%	<ul style="list-style-type: none"> • כל סוגי ההפשרה • המסת חמאה, שוקולד • נתחי בשר גסים 	הפשרה / בינוני נמוך ** DEFROST MEDIUM HIGH
170 וואט	20%	<ul style="list-style-type: none"> • ריכוך חמאה וגבינה • ריכוך גלידות • התפחת בצק 	נמוך LOW



בישול דו שלבי

בדוגמה הבאה ניתן לראות כיצד לבשל בתכנית בישול דו שלבית. השלב הראשון יבצע בישול בעוצמה גבוהה (HIGH) במשך 11 דקות, והשלב השני יהיה בעוצמה של 40% (340 וואט) במשך 35 דקות.



1 לחצו על לחצן Stop/Clear



2 כווננו את משך הזמן ואת העוצמה עבור שלב ראשון (Stage 1).
לחצו פעם אחת על לחצן Power לבחירת עוצמה גבוהה (HIGH).



לחצו פעם אחת על לחצן 10 min.
לחצו פעם אחת על לחצן 1 min.

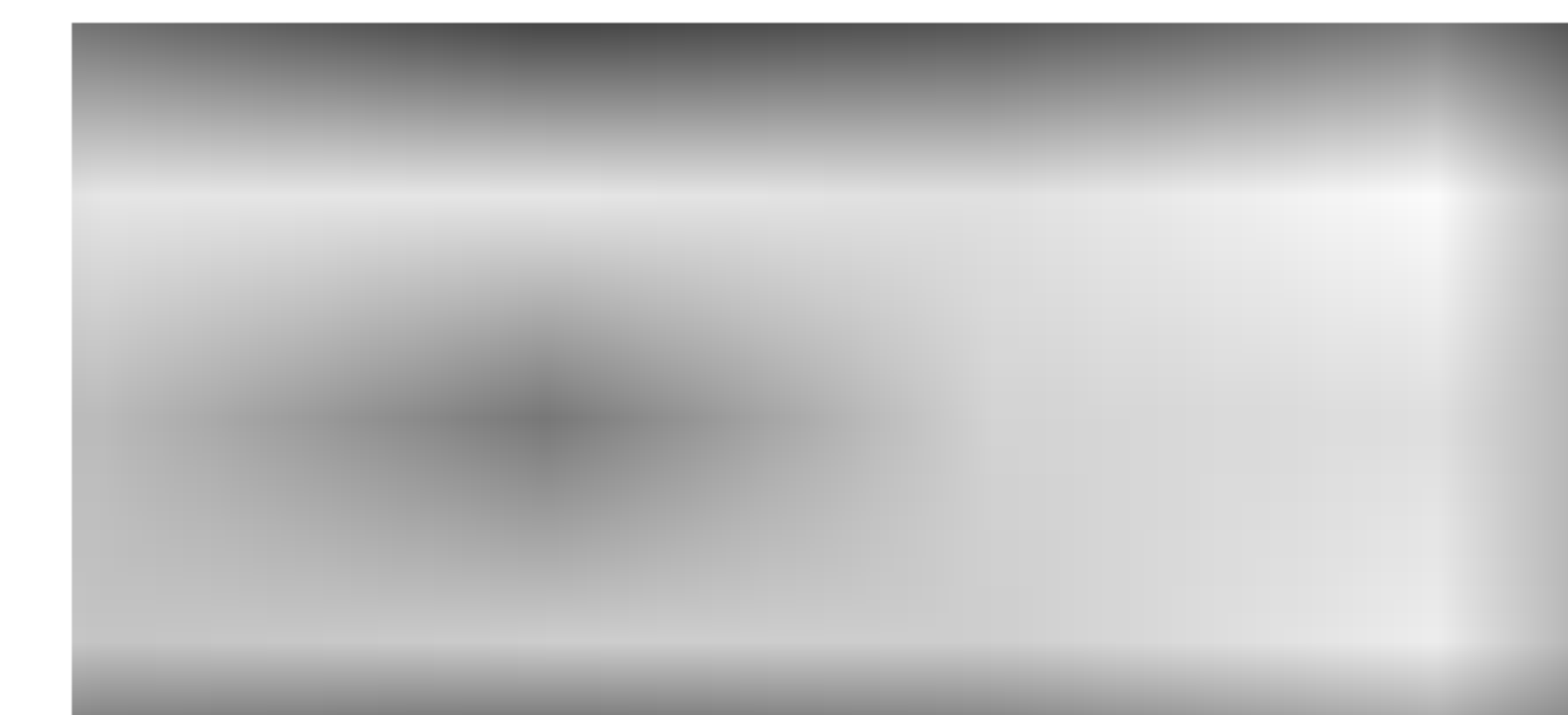


3 כווננו את משך הזמן ואת העוצמה של שלב שני (Stage 2).
כיוון העוצמה



לחצו 4 פעמים על לחצן POWER כדי לבחור בעוצמה 40% (340 וואט).

לחצו 3 פעמים על לחצן 10 min.
לחצו 5 פעמים על לחצן 1 min.



4 לחצו על לחצן START/Quick Start.

במהלך תכנית בישול דו שלבית, ניתן לפתוח את הדלת כדי לבדוק את מצב הבישול, לטפל במזון, להפוך אותו, להפריד אותו וכו'.
להמשך התכנית מהמקום בה עצרתם אותה, סגרו את הדלת ולחצו על לחצן START/Quick Start.
בסיום שלב 1 יישמע צפצוף ומייד לאחריו יתחיל שלב 2.
אם ברצונכם לבטל את התכנית, לחצו פעמיים על לחצן STOP/CLEAR.

הפעלה מהירה

בדוגמה הבאה יוצג כיצד לקבוע שתי דקות בישול בעוצמה גבוהה.

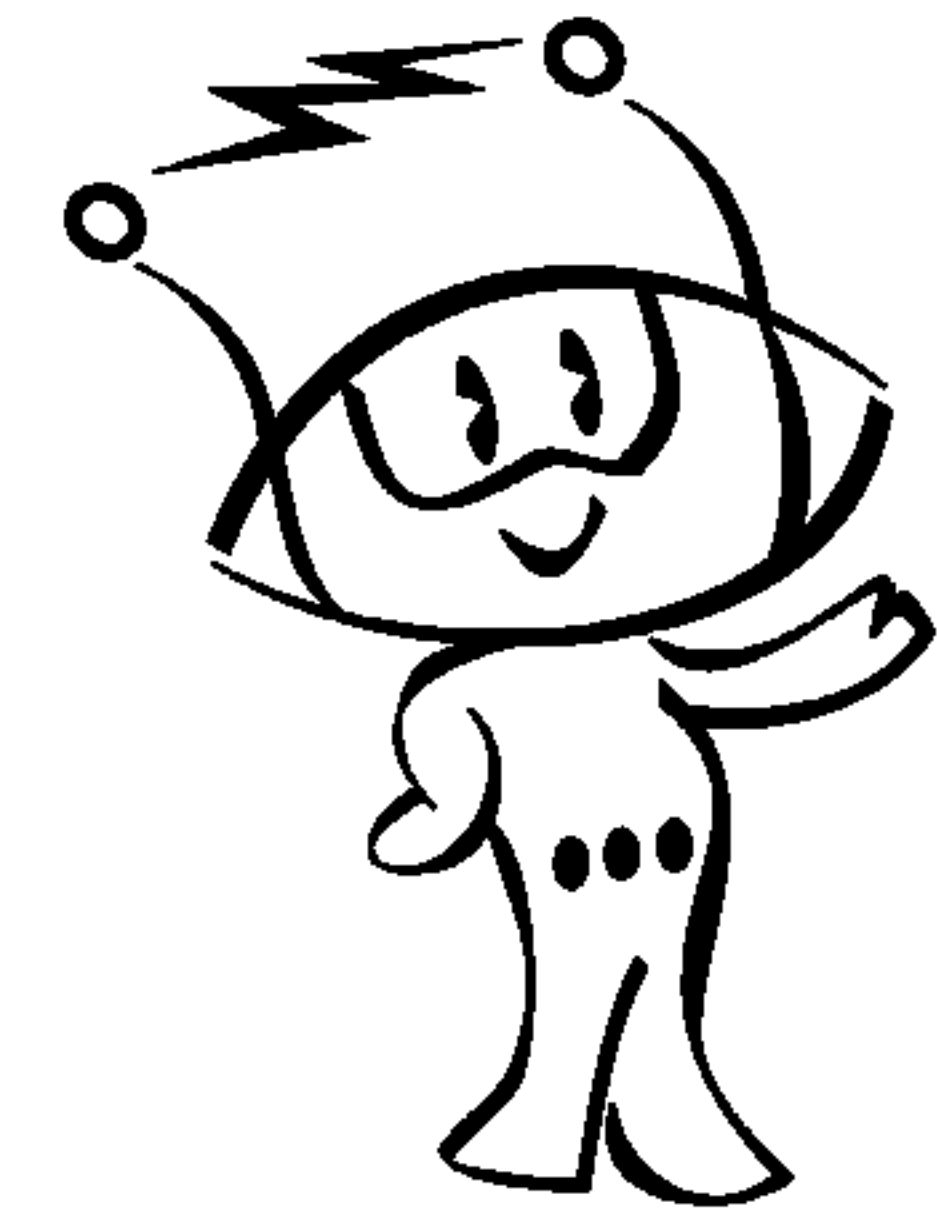


1 לחצו על לחצן Stop/Clear



2 לחצו **START/Quick Start** ארבע פעמים לבחירת 2 דקות בעוצמה גבוהה. התנור שלכם יחל לפעול עוד לפני שתסיימו ללחוץ את הלחיצה הרביעית.

3 במהלך בישול באמצעו הפעלה מהירה, אתם יכולים להגדיל את זמן הבישול עד 10 דקות על ידי לחיצות חוזרות ונשנות על לחצן **START/Quick Start**.



תכונת ההפעלה המהירה (QUICK START) מאפשרת לכם לבצע בישול בעוצמה גבוהה במרווחים של 30 שניות של על ידי מגע על לחצן עצירה (STOP).



תפריט מהיר (QUICK MENU)

מאפשר לכם לבשל את המזון המועדף עליכם בקלות על ידי בחירת סוג המזון והכנסת משקל המזון על ידי לחיצה על לחצן יותר/פחות (**More/Less**)

קטגוריה מספר לחיצות על הלחצן

1 קמח שיבולת שועל

2 פסטה

3 שעועית אפויה

4 נקניקיה

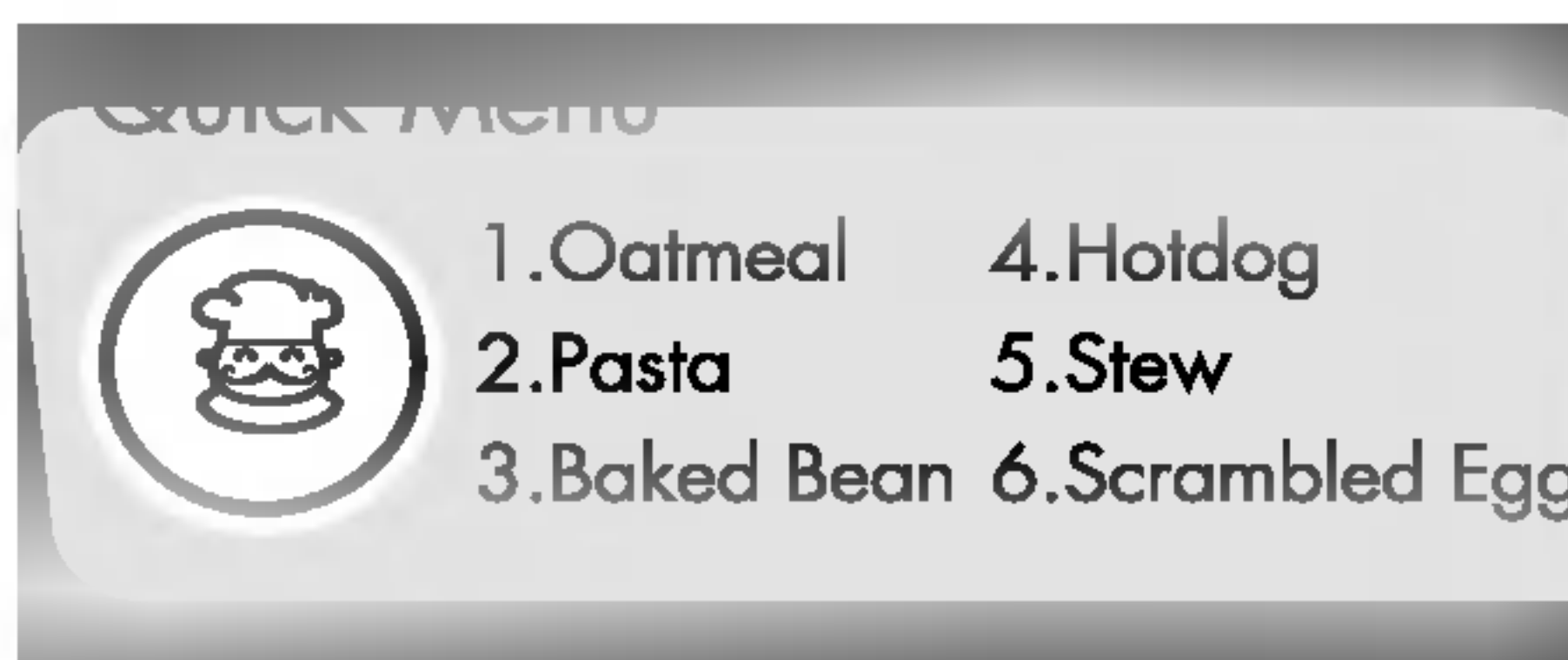
5 נזיד

6 ביצה מקושקשת

1 לחצו על לחצן **Stop/Clear**



2 לחצו **Quick Menu** שלוש פעמים **Sc-3** יופיע על התצוגה.



3 בחרו את המשקל הרצוי של השעועית האפויה. לחצו על מקש **Move** חמש פעמים כדי להכניס 0.5 ק"ג



4 לחצו על לחצן **START/Quick Start**.



קטגורית מזון	מגבלת משקל	כלי בישול	טמפ. מזון	הוראות												
1. קמח שיבולת שועל - קורנפלקס	1 - 4 מנות	קערה בטוחה לשימוש למיקרוגל	חדר	<p>הניחו את הקורנפלקס וחלב בקערה בטוחה לשימוש במיקרוגל. בשלו לא מכוסה. התנור יצפצף, ערבבו את הקורנפלקס היטב ולחצו START להמשיך. לאחר בישול, ערבבו היטב והעמידו למשך דקה אחת לפני הגשה.</p> <table border="1"> <tr> <td>מנה אחת</td> <td>2 מנות</td> <td>3 מנות</td> <td>4 מנות</td> </tr> <tr> <td>אריזת קורנפלקס אחת - כ 40 גרם</td> <td>1/3 ספל (אריזה אחת)</td> <td>2/3 ספל (2 אריזות)</td> <td>1 1/3 ספלים (4 אריזות)</td> </tr> <tr> <td>חלב קר</td> <td>3/4 ספל</td> <td>1 1/2 ספלים</td> <td>3 ספלים</td> </tr> </table>	מנה אחת	2 מנות	3 מנות	4 מנות	אריזת קורנפלקס אחת - כ 40 גרם	1/3 ספל (אריזה אחת)	2/3 ספל (2 אריזות)	1 1/3 ספלים (4 אריזות)	חלב קר	3/4 ספל	1 1/2 ספלים	3 ספלים
מנה אחת	2 מנות	3 מנות	4 מנות													
אריזת קורנפלקס אחת - כ 40 גרם	1/3 ספל (אריזה אחת)	2/3 ספל (2 אריזות)	1 1/3 ספלים (4 אריזות)													
חלב קר	3/4 ספל	1 1/2 ספלים	3 ספלים													
2. פסטה	0.1 ק"ג - 0.3 ק"ג	קערה בטוחה לשימוש למיקרוגל	חדר	<p>שימו פסטה ומים רותחים עם 1/4 עד 1 כפית מלח בקערה גדולה ועמוקה.</p> <table border="1"> <tr> <td>משקל</td> <td>100 גרם</td> <td>200 גרם</td> <td>300 גרם</td> <td>מכוסה</td> </tr> <tr> <td>מים רותחים</td> <td>400 מ"ל</td> <td>700 מ"ל</td> <td>1000 מ"ל</td> <td>לא</td> </tr> </table> <p>בשלו לא מכוסה. התנור יצפצף, ערבבו את הפסטה היטב ולחצו START כדי להמשיך. לאחר בישול, ערבבו והעמידו למשך דקה אחת אם יש צורך. שטפו פסטה עם מים קרים.</p>	משקל	100 גרם	200 גרם	300 גרם	מכוסה	מים רותחים	400 מ"ל	700 מ"ל	1000 מ"ל	לא		
משקל	100 גרם	200 גרם	300 גרם	מכוסה												
מים רותחים	400 מ"ל	700 מ"ל	1000 מ"ל	לא												
3. שעועית אפוייה, חימום מחדש	0.2 ק"ג - 0.8 ק"ג	קערה בטוחה לשימוש למיקרוגל	חדר	<p>שפכו שעועית לתוך קערה בטוחה לשימוש במיקרוגל. כסו. הניחו את הכלי על מגש הזכוכית. לאחר חימום, ערבבו ולאחר מכן העמידו מכוסה למשך 1 - 2 דקות.</p>												
4. נקניקיות במי מלח	0.2 ק"ג - 0.6 ק"ג	קערה בטוחה לשימוש למיקרוגל	חדר	<p>הניחו את תוכן המיכל כולל מי המלח בקערה בטוחה לשימוש למיקרוגל. חממו לא מכוסה. לאחר חימום, שטפו היטב. יבשו והגישו.</p>												
5. נזיד	0.2 ק"ג - 0.6 ק"ג	קערה בטוחה לשימוש למיקרוגל	חדר	<p>הניחו את הנזיד בקערה בטוחה לשימוש למיקרוגל. כסו באמצעות ניילון נצמד משוחרר קלות. לאחר חימום, ערבבו היטב והעמידו ל 2 דקות.</p>												
6. ביצה מקושקשת	1 - 4 ביצים	קערה בטוחה לשימוש למיקרוגל	מקרר	<p>הניחו את כמות הביצים הרצויה וחלב בקערה בטוחה לשימוש למיקרוגל. טרפו קלות. כסו בניילון נצמד. לאחר בישול, הסירו מהתנור. ערבבו היטב והעמידו למשך 1 - 2 דקות מכוסה עד אשר יתקשה. הוסיפו כמות חלב בהתאם לכמות.</p> <p>ביצה אחת - 1 כפית חלב. 2 ביצים - 2 כפיות חלב. 3 ביצים - 3 כפיות חלב. 4 ביצים - 4 כפיות חלב.</p>												

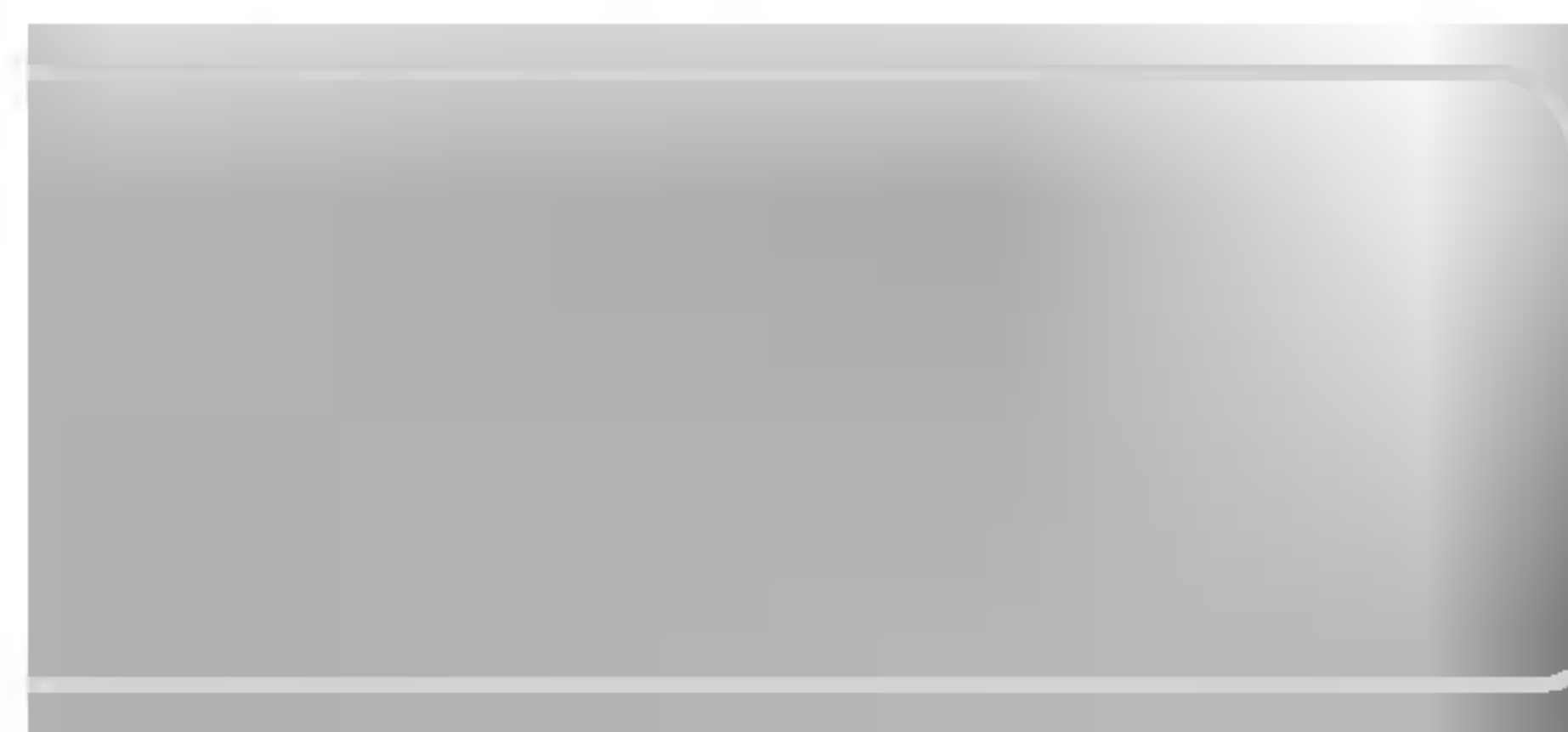
בישול אוטומטי

בדוגמה הבאה, תוכלו לראות כיצד לבשל 0.5 ק"ג של תפוח אדמה אפוי.



1 לחצו על לחצן **Stop/Clear**.

1



2 לחצו על **AUTO COOK** פעם אחת.
Ac-1 יופיע על התצוגה.

2

בישול אוטומטי מאפשר לכם לבשל את רוב המזון המועדף עליכם בקלות על ידי בחירת סוג המזון והכנסת משקל המזון על ידי לחיצה על לחצן **More/Less**.



3 בחרו את משקל התפוח אדמה הרצוי.
לחצו על לחצן **More** 5 פעמים כדי להכניס 0.5 ק"ג.

3

לחצו על	קטגוריה
בישול אוטומטי	תפוח אפוי
פעם 1	ירקות טריים
2 פעמים	ירקות קפואים
3 פעמים	אורז
4 פעמים	פופקורן
5 פעמים	



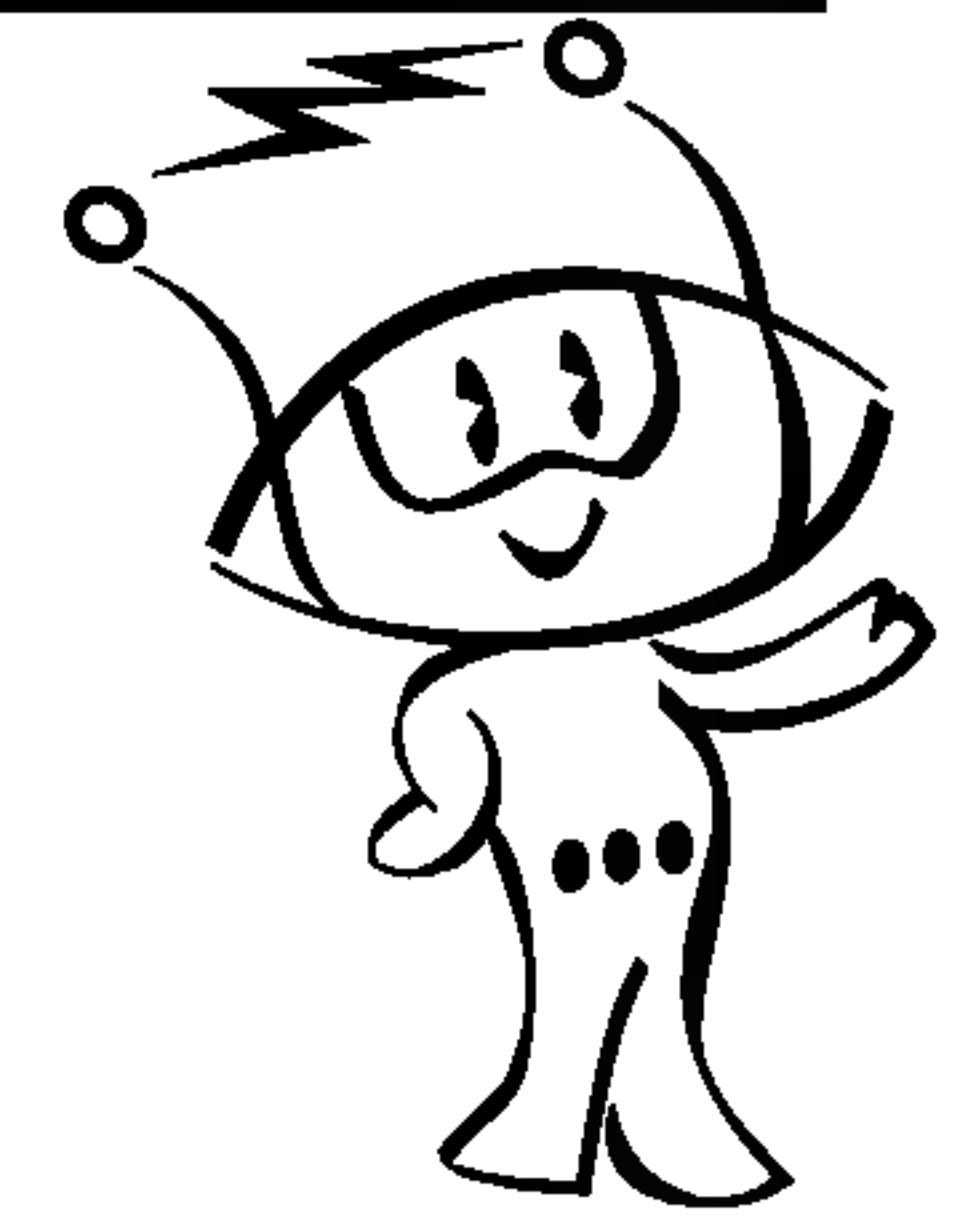
4 לחצו על לחצן **START/Quick Start**.

4

קטגוריית מזון	מגבלת משקל	כלי בישול	טמפ. מזון	הוראות										
1. תפוד אפוי	0.1 ק"ג ~ 1.0 ק"ג	-	חדר	בחרו תפוחי אדמה בגודל בינוני 170 - 200 גרם. שטפו ויבשו את תפוחי האדמה. נקבו את תפוחי האדמה במספר מקומות באמצעות מזלג. הניחו את תפוחי האדמה על צלחת הזכוכית. כווננו משקל ולחצו על הפעלה. לאחר בישול, הוציאו את תפוחי האדמה מהתנור. הניחו להם להתקרר למשך 5 דקות.										
2. ירקות טריים	0.2 ק"ג ~ 0.8 ק"ג	קערה בטוחה לשימוש למיקרוגל	חדר	הניחו את הירקות בקערה חסינה לבישול במיקרוגל. הוסיפו מים. כסו בניילון נצמד. לאחר בישול, ערבבו והניחו לעמוד במשך 2 דקות. הוסיפו כמות מים בהתאם לכמות; ** 0.2 ק"ג ~ 0.4 ק"ג: 2 כפות. ** 0.5 ק"ג ~ 0.8 ק"ג: 4 כפות.										
3. ירקות קפואים	0.2 ק"ג ~ 0.8 ק"ג	קערה בטוחה לשימוש למיקרוגל	קפוא	מקמו ירקות בקערת מתאימה לבישול במיקרוגל. הוסיפו מים. כסו בניילון נצמד. לאחר בישול, ערבבו והניחו לעמוד במשך 2 דקות. הוסיפו כמות מים בהתאם לכמות; ** 0.2 ק"ג ~ 0.4 ק"ג: 2 כפות. ** 0.5 ק"ג ~ 0.8 ק"ג: 4 כפות.										
4. אורז	0.1 ק"ג ~ 0.3 ק"ג	קערה בטוחה לשימוש למיקרוגל	חדר	שטפו את האורז, נקזו את המים. העמידו אורז ומים רותחים עם $\frac{1}{4}$ כפית מלח בקערה גדולה ועמוקה. <table border="1" data-bbox="448 1108 1522 1213"> <tr> <td>משקל</td> <td>100 גרם</td> <td>200 גרם</td> <td>300 גרם</td> <td>מכוסה</td> </tr> <tr> <td>מים רותחים</td> <td>200 מ"ל</td> <td>400 מ"ל</td> <td>600 מ"ל</td> <td>ק / אוררו פינה</td> </tr> </table> ** אורז - לאחר בישול, העמידו מכוסה לחמש דקות או עד שהמים יספגו	משקל	100 גרם	200 גרם	300 גרם	מכוסה	מים רותחים	200 מ"ל	400 מ"ל	600 מ"ל	ק / אוררו פינה
משקל	100 גרם	200 גרם	300 גרם	מכוסה										
מים רותחים	200 מ"ל	400 מ"ל	600 מ"ל	ק / אוררו פינה										
5. פופקורן	שקית אחת	-	חדר	השתמשו בפופקורן המיוצר עבור תנור מיקרו גל. הסירו את ציפוי הפלסטיק. הניחו שקית לא מקופלת על מגש הזכוכית. (פעלו על פי ההנחיות על אריזת המוצר) לאחר הבישול, הוציאו את השקית מתוך התנור. אזהרה: המוצר חם! פתחו את השקית בזהירות על ידי משיכה אלכסונית בפינות.										

הפשרה אוטומטית

טמפרטורת המזון וצפיפותו אינם שווים בכל התבשילים. מומלץ לבדוק את דרגת הטמפרטורה לפני תחילת הבישול. שימו לב במיוחד לנתחי בשר ועוף גדולים. חלק מהתבשילים יש לבשל כאשר הם אינם מופשרים לגמרי. למזון זה יידרש זמן השהייה מסוים כדי לאפשר את סיום ההפשרה של המזון כולו (כולל החלקים המרכזיים). בדוגמה שלפנינו, נדגים הפשרת 1.4 ק"ג של עוף קפוא.

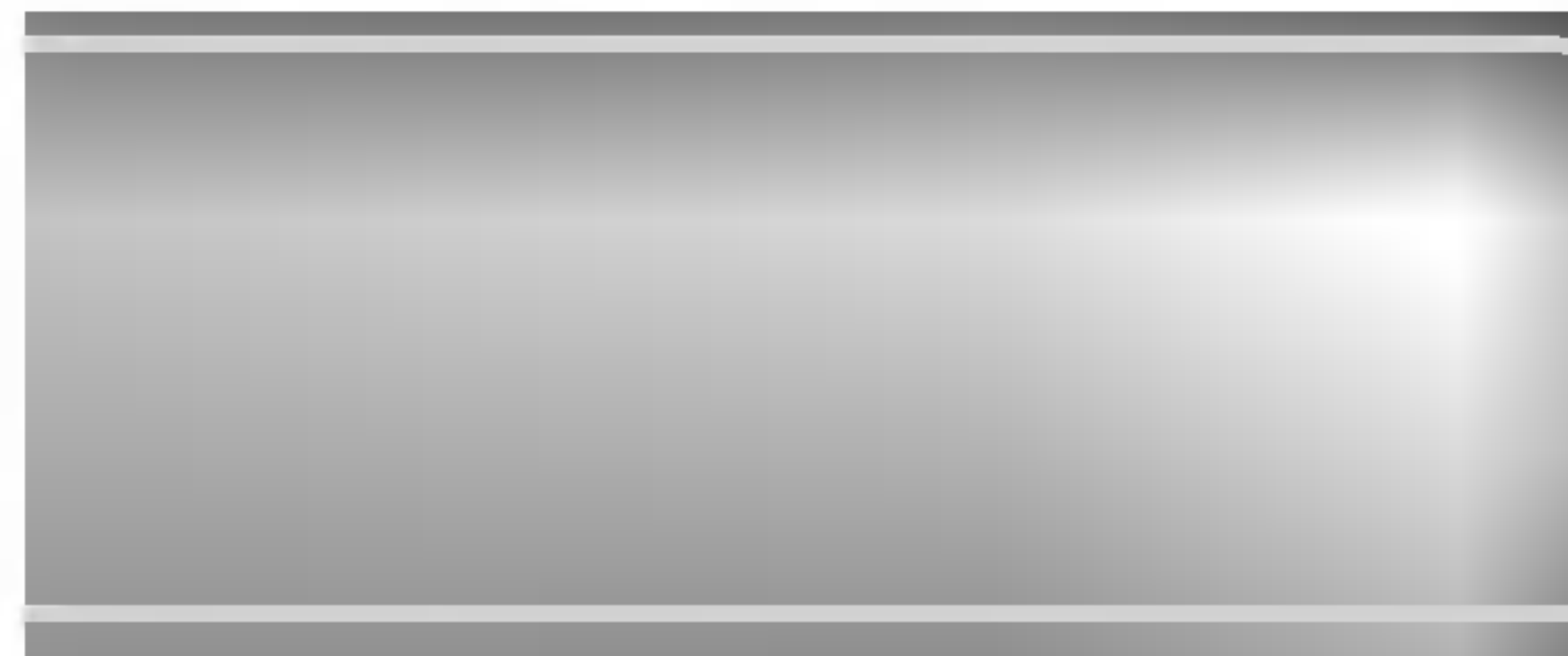


1



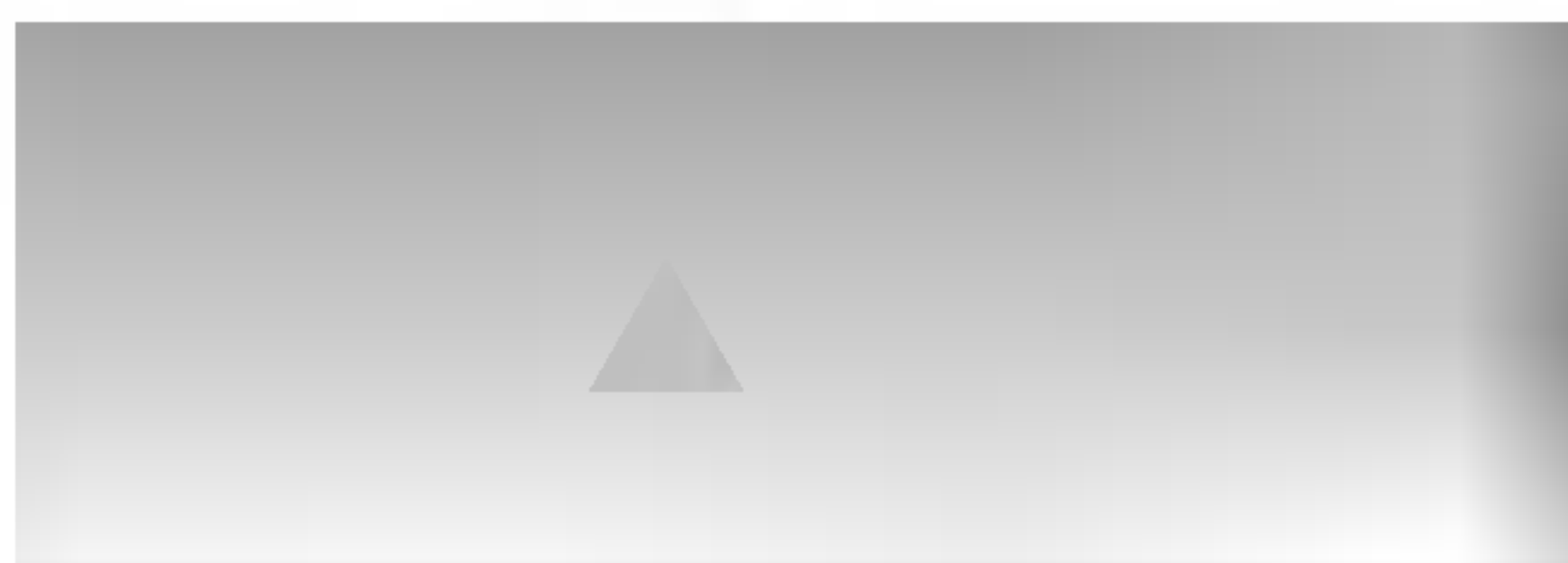
לחצו על לחצן **Stop/Clear**. שקלו את המזון שאתם ברצונכם להפשיר. יש להסיר תחילה את סוגרי המתכת מהאריזה, הניחו את המזון בתנור וסגרו את הדלת.

2



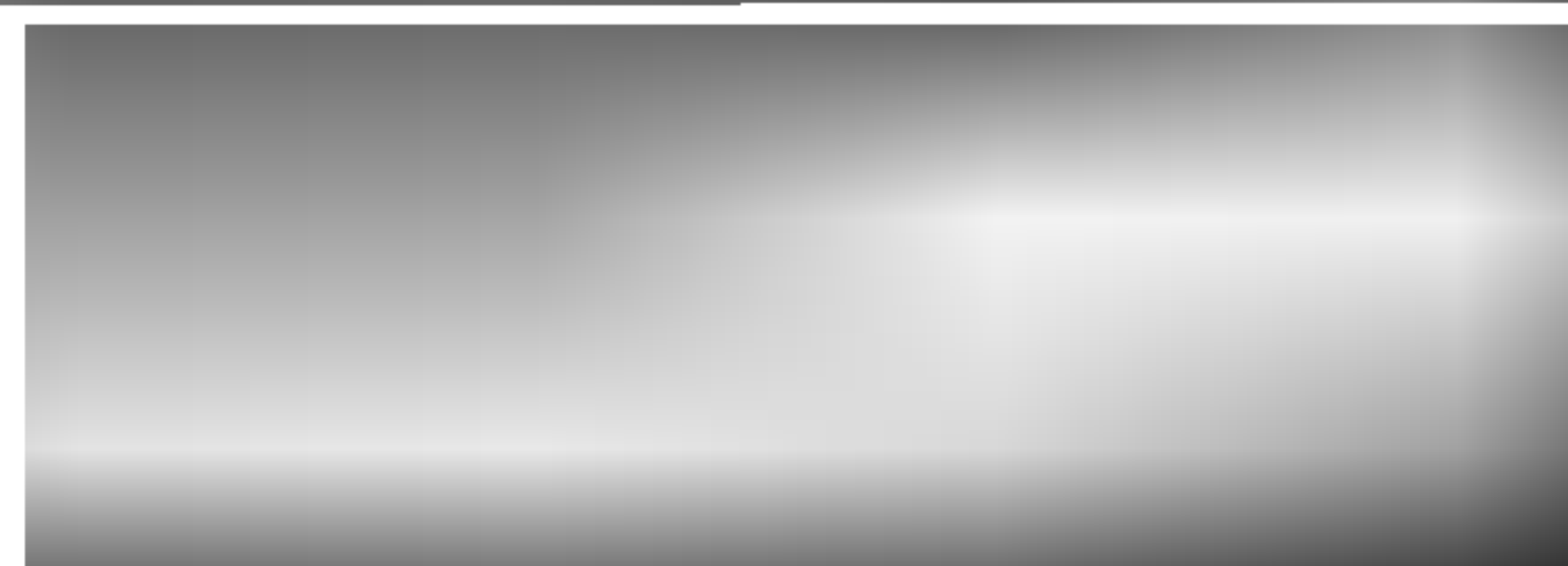
לחצו פעמיים על לחצן **Auto Defrost** (הפשרה אוטומטית) כדי לבחור בתכנית **POULTRY** (עוף). חיווי "dEF2" יוצג בתצוגת המכשיר.

3



הכניסו את המשקל של המזון הקפוא שברצונכם להפשיר. לחצו על לחצן תוספת (More) עד שעל התצוגה יופיע 1.4 ק"ג.

4



לחצו על לחצן **START/Quick Start**.

5

בזמן ההפשרה, התנור ישמיע צפצוף. בנקודה זו, פתחו את הדלת, הפכו את המזון והפרידו את הנתחים, על מנת לאפשר הפשרה אחידה. הוציאו את החלקים המופשרים או כסו אותם על מנת להאט את תהליך ההפשרה. להמשך ההפשרה, סגרו את הדלת ולחצו על לחצן **START**. התנור לא יפסיק את תהליך ההפשרה (גם אם ישמע צלצול) עד אשר תפתחו את הדלת.

התנור מצויד בארבע אפשרויות הפשרה: **בשר, עופות, דגים ולחם**. לכל קבוצה יש דרגת עוצמה שונה. כל לחיצה על לחצן **AUTO DEFROST** (הפשרה אוטומטית) תעביר אתכם לאפשרות הבאה.

קטגוריה מס. לחיצות על הלחצן

1	בשר
2	עופות
3	דגים
4	לחם

מדריך הפשרה שקילה אוטומטית

- * יש להניח את המזון הקפוא בכלי זכוכית שטוחים המתאים לחימום במיקרוגל או על תבנית הצלייה של המיקרוגל על מנת למנוע טפטוף של הנוזלים לתחתית התנור.
- * תכונת ההפשרה האוטומטית היא הכיוון והשליטה האוטומטיים של תהליך ההפשרה, אולם בדומה להפשרה רגילה, יש לבדוק את המזון בזמן ההפשרה.
- * לקבלת תוצאות מיטביות: מומלץ להוציא דגים, בשר ועופות מאריזת הנייר או הניילון המקורית האטומה, על מנת שלא יצטברו נוזלים ואדים על החלק החיצוני, דבר העלול לגרום לבישול בשלב זה.
- * בסיום תהליך ההפשרה, החלק הפנימי של המזון צריך להישאר צונן.
- * כאשר לא ניתן להסיר את העטיפה מהמזון, יש להפשירו ארוז במשך כ-1/4 מזמן ההפשרה (משך הזמן מוצג בצג בתחילת ההפשרה). לאחר מכן הוציאו את המזון מהתנור והסירו את העטיפה.

קטגוריה	מגבלת משקל	כלי	מזון
בשר עוף דג	0.1 ק"ג ~ 4.0 ק"ג	כלי מתאים למיקרוגל (צלחת שטוחה)	<p>בשר בשר טחון, סטיק פילה, קוביות בשר לנזיד, סטיק סירליון, בשר צלי, בשר שריר, המבורגר, צלעות טלה, צלעות עגל, נקניקיות, קבאב. הפכו את הבשר כאשר ישמע צליל "ביפ". לאחר הפשרה: הניחו לעמוד למשך 5 - 15 דקות.</p> <p>עוף תרנגולת שלמה, רגלים, חזה, חזה הודו (מתחת ל 2.0 ק"ג) הפכו את המזון כאשר ישמע צליל "ביפ". לאחר הפשרה, הניחו לעמוד למשך 20 - 30 דקות.</p> <p>דג פילה, סטיק, דג שלם, פירות ים הפכו את המזון כאשר ישמע צליל "ביפ". לאחר הפשרה, הניחו לעמוד למשך 10 - 20 דקות.</p>
לחם	0.1 ק"ג ~ 0.5 ק"ג	מגבת נייר או צלחת שטוחה	פרוסות לחם, לחמניות, בגטים וכו'... הפרידו פרוסות והניחו בין מגבוני נייר או משטח שטוח. הפכו את המזון בהשמע הצפצוף (ביפ).

הפשרה מהירה

השתמשו בתכונה זו כדי להפשיר 0.5 ק"ג של בשר טחון במהירות רבה. זה ידרוש זמן עמידה כדי לאפשר למרכז להפשיר. בדוגמה הבאה יוצג כיצד להפשיר 0.5 ק"ג בשר טחון קפוא.



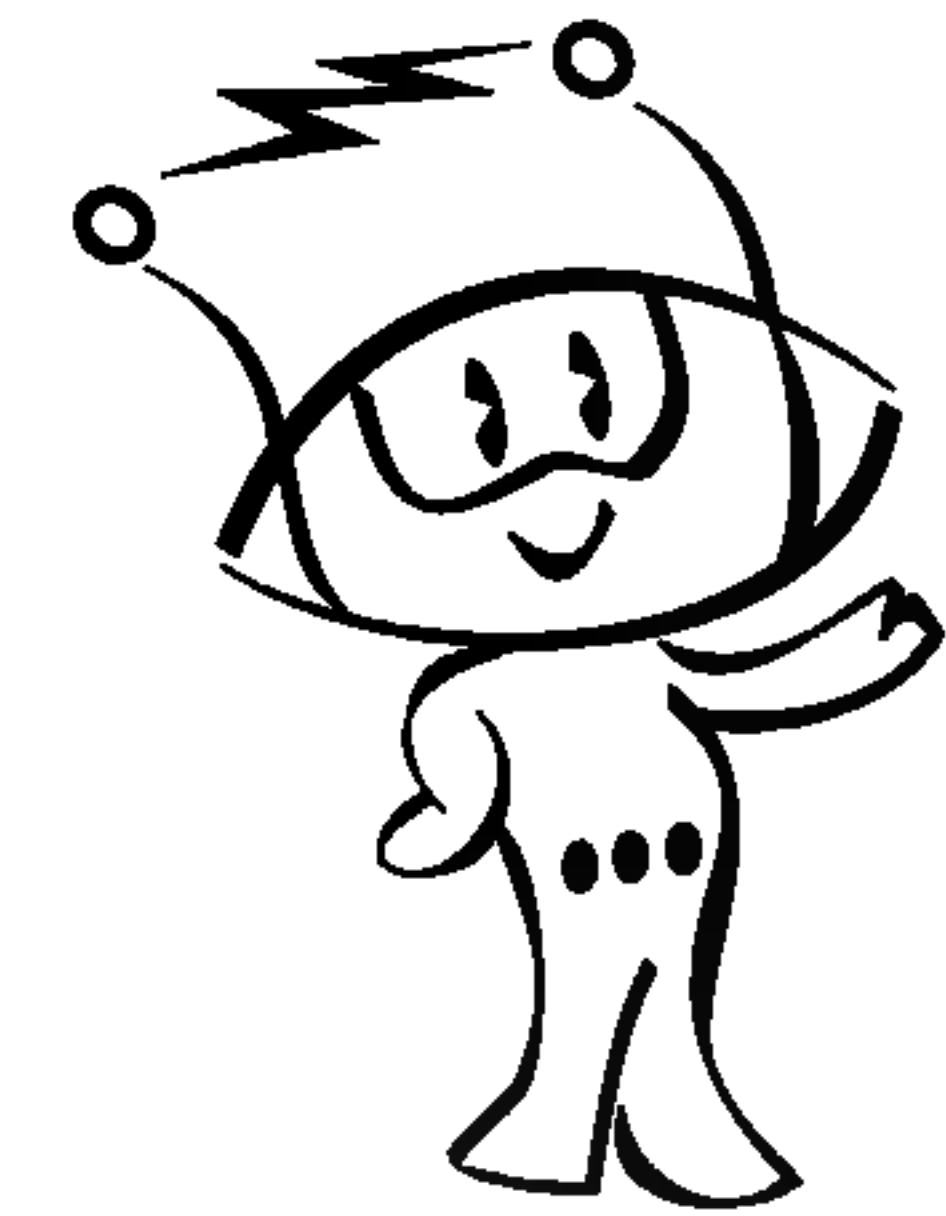
1 לחצו על לחצן **Stop/Clear**.
שקלו את המזון שאתם מתכוונים להפשיר. הקפידו להסיר מהדקי מתכת או עטיפות; מקמו את המזון בתוך התנור וסגרו את הדלת.



2 לחצו **Quick Defrost** לבחירת תוכנית הפשרת בשר **Meat**.
התנור יחל לפעול אוטומטית.

בזמן ההפשרה, התנור ישמיע צפצוף. בנקודה זו, פתחו את הדלת, הפכו את המזון והפרידו על מנת לאפשר הפשרה אחידה. הוציאו את אותם חלקים שהופשרו או כסו אותם על מנת להאט את תהליך ההפשרה. להמשך ההפשרה, סגרו את הדלת ולחצו על לחצן **START/Quick Start** כדי לחדש הפעולה..

3 התנור לא יפסיק את תהליך ההפשרה (גם אם ישמע צלצול) אלא אם תפתחו את הדלת.



מדריך הפשרה מהירה

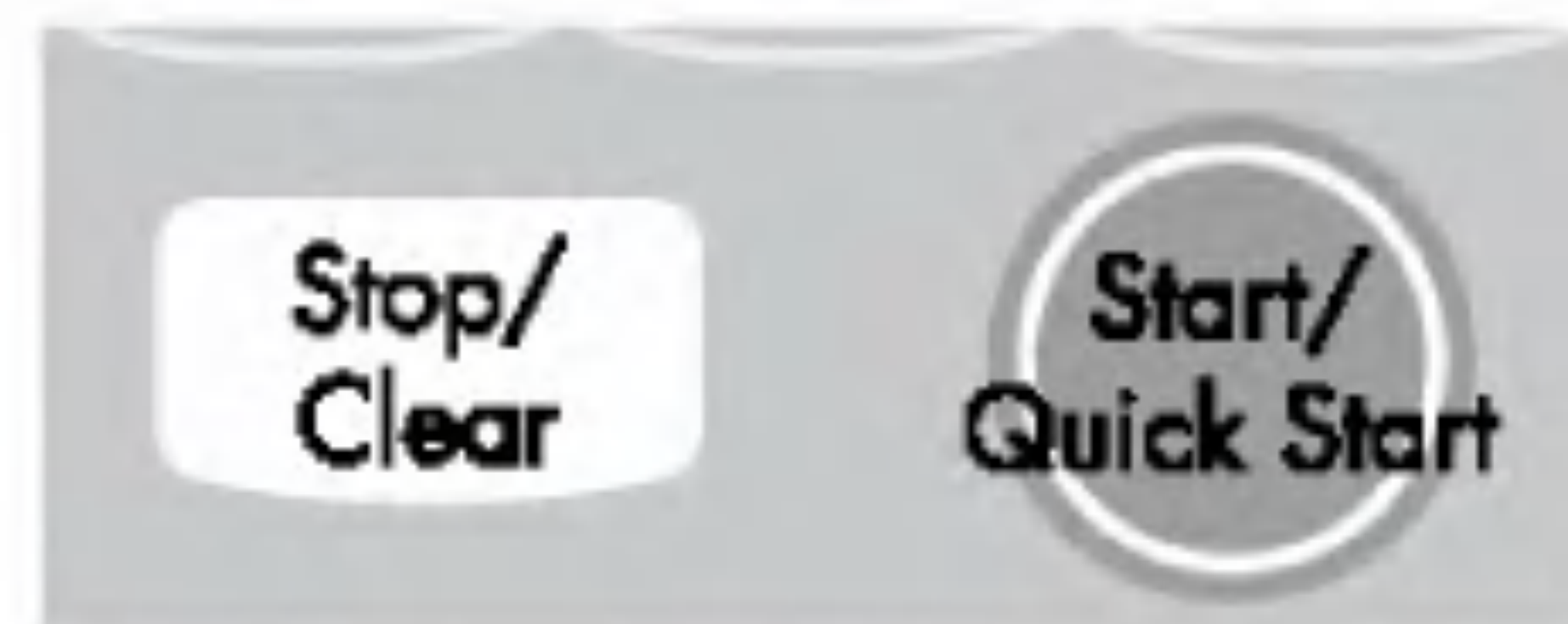
השתמשו בתכונה זו כדי להפשיר בשר טחון במהירות.

הסירו את הבשר החוצה מאריזתו. הניחו את הבשר הטחון בצלחת בטוחה לשימוש במיקרוגל. כאשר ישמע צפצוף, הוציאו את הבשר מהמיקרוגל, הפכו אותו והחזירו אותו חזרה למיקרוגל. לחצו Start כדי להמשיך. בסוף בתוכנית, הוציאו את הבשר מתנור המיקרוגל, כסו בניילון נצמד והניחו לעמוד למשך 5 - 15 דקות או עד שיפשיר לגמרי.

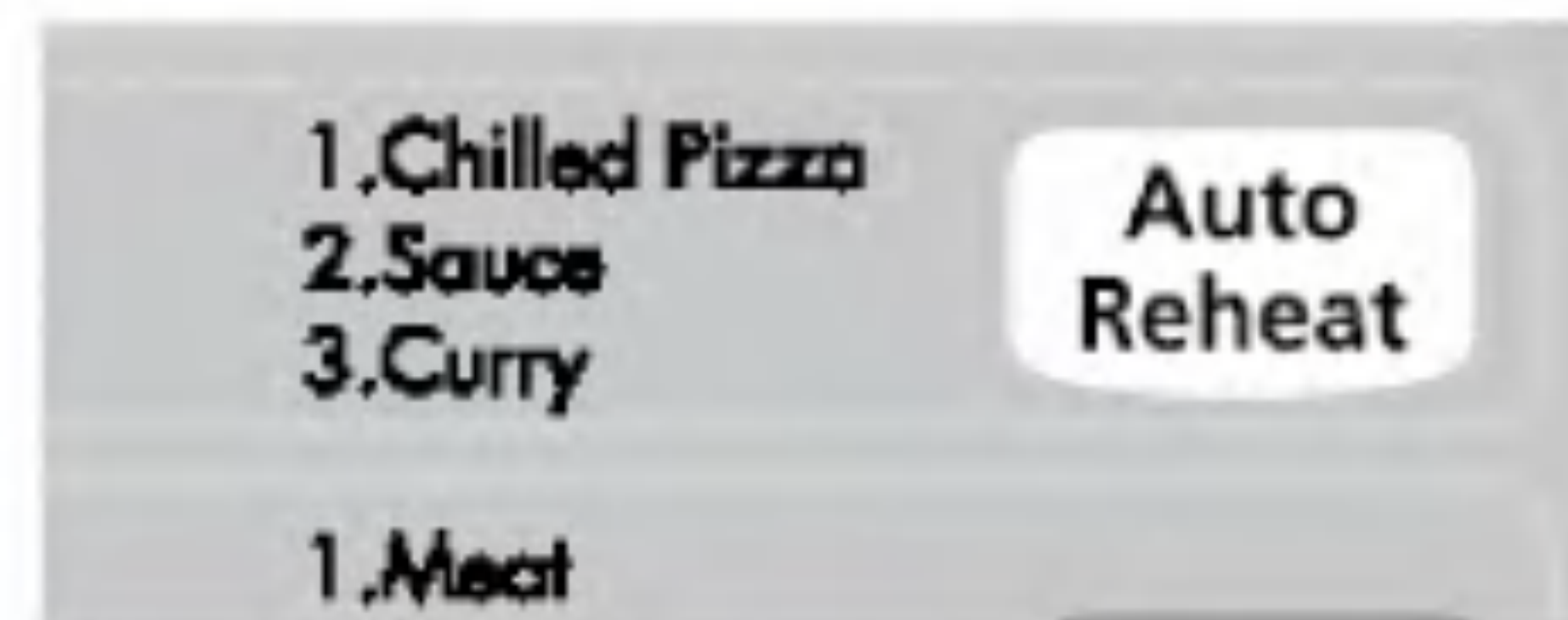
קטגוריה	משקל	כלי	הוראות
בשר טחון	0.5 ק"ג	צלחת שטוחה בטוחה לשימוש במיקרוגל	בשר טחון. סובבו את המזון כאשר ישמע צפצוף (ביפ) לאחר הפשרה, הניחו לעמוד למשך 5 - 15 דקות.

חימום אוטומטי

בדוגמה הבאה, מוסבר כיצד לבשל 0.4 ק"ג של ארוחה קפואה.

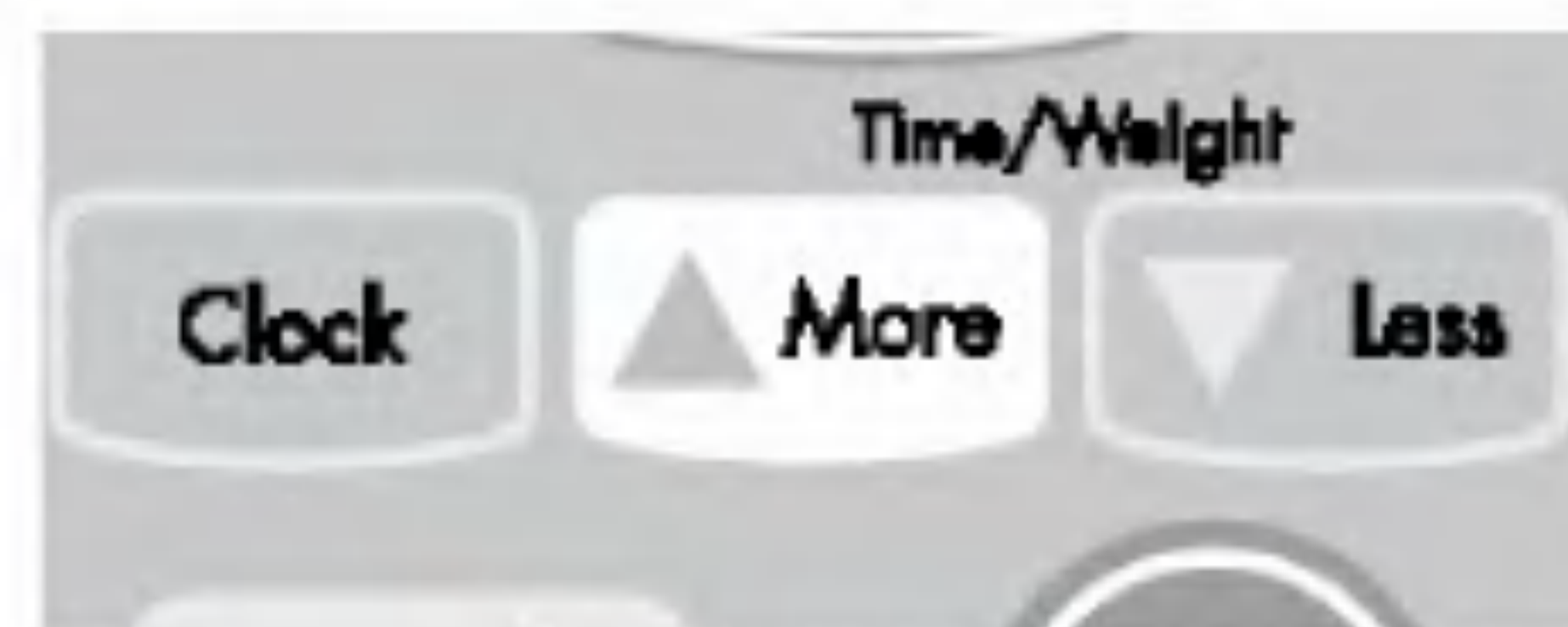


1 לחצו על לחצן **Stop/Clear**.



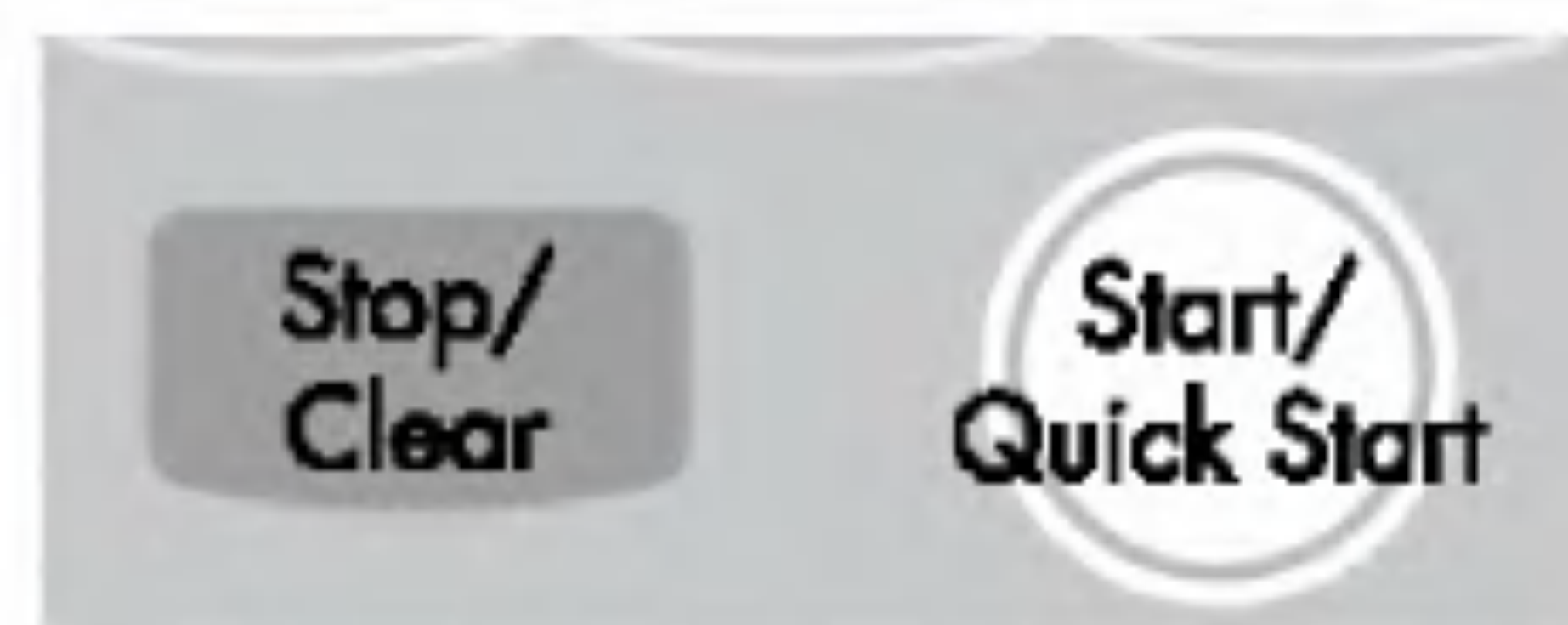
2 לחצו על **Auto Reheat**.

חימום אוטומטי מאפשר לבצע בנוחות חימום מחדש של מזון מבושל קפוא. התנור תוכנת מראש כדי לחמם מזון.



3 לחצו על לחצן תוספת (**More**) ארבע פעמים כדי לקבוע משקל של 0.4 ק"ג.

לתנור שלכם יש שלוש הגדרות של מצבי חימום: פיצה צוננת, רוטב, תבשיל קארי.



4 לחצו על לחצן **START/Quick Start**.

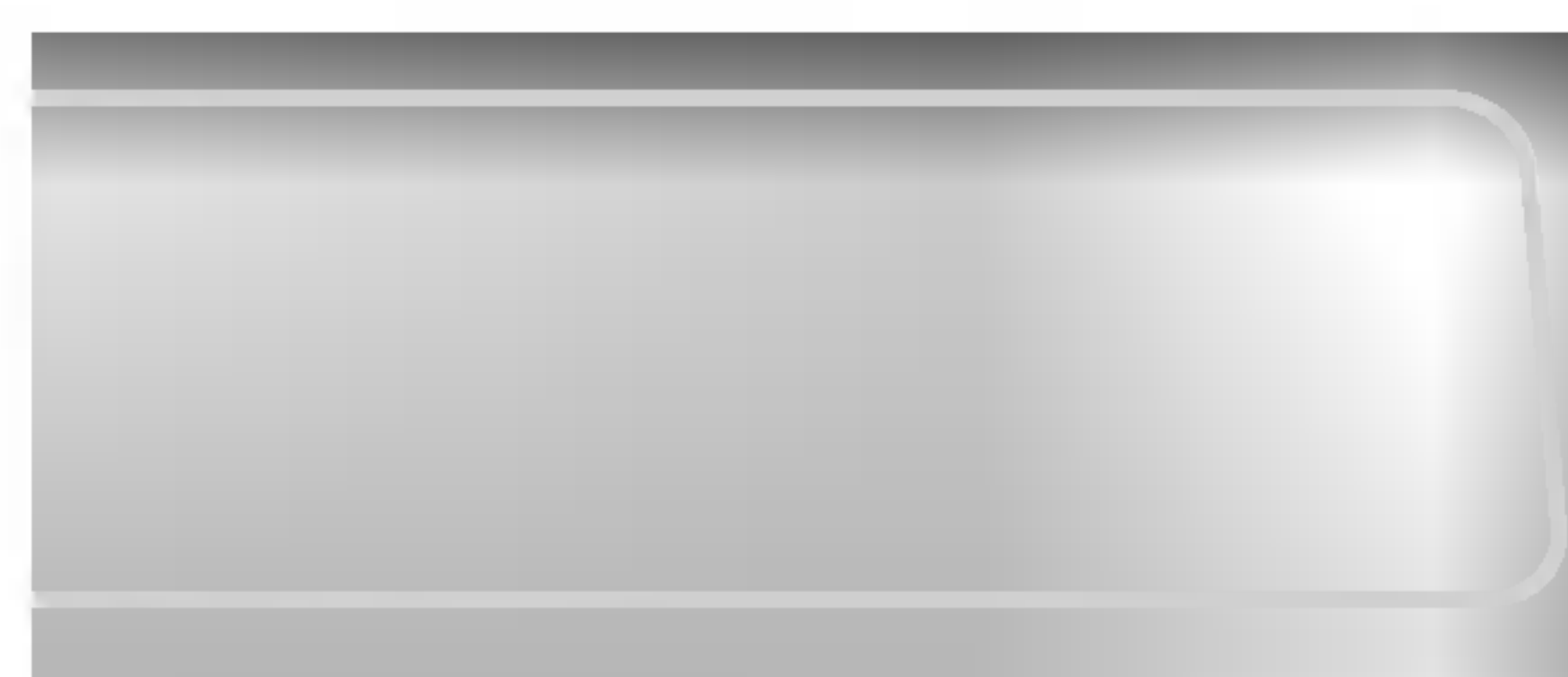
קטגוריה	מגבלת משקל	כלי	טמפרטורת מזון	הוראות
1. פיצה צוננת	0.1 ק"ג ~ 0.4 ק"ג	צלחת שטוחה בטוחה לשימוש במיקרוגל	מקרר	תכונה זו מיועדת לחימום פיצה שנשארה. מקמו את הפיצה הצוננת על המדף התחתון מעל מגש מתכת. לאחר בישול, הוציאו את המזון מיידית. העמידו למשך 2 - 3 דקות.
2. רוטב (SAUCE)	0.2 ק"ג ~ 0.6 ק"ג	קערה בטוחה לשימוש במיקרוגל	חדר	שפכו את הרוטב לקערה בטוחה לשימוש במיקרוגל. כסו במכסה או ביריעת ניילון נצמד. לאחר חימום, ערבבו. העמידו למשך שתי דקות מכוסה. ערבבו שוב
3. קארי (CURRY)	0.2 ק"ג ~ 0.8 ק"ג	צלחת בטוחה לשימוש במיקרוגל	חדר	שפכו את תבשיל הקארי לקערה בטוחה לשימוש במיקרוגל. הניחו את הכלי על מגש הזכוכית. לאחר חימום, ערבבו. העמידו למשך 1 - 2 דקות מכוסה.

הוספת / הפחתת זמן בישול

בדוגמה הבאה, תוכלו לראות כיצד לשנות את התוכנית **AUTO COOK** (בישול אוטומטי) למשך זמן בישול ארוך יותר או קצר יותר.



1 לחצו על לחצן **STOP/CLEAR**.



2 קבעו את תוכנית הבישול האוטומטי (**Auto Cook**) הדרושה.
(בחרו את משקל המזון)



לחצו על לחצן **START/Quick Start**.



3 לחצו על לחצן **עוד (MORE)** Δ לזמן הבישול יעלה ב 10 שניות עבור כל לחיצה על המקש.

לחצו על לחצן **פחות (LESS)** ∇ לזמן הבישול יפחת ב 10 שניות עבור כל לחיצה על המקש.

אם תמצאו שהמזון שחממתם חומם יתר על המידה או מעט מידי כאשר אתם משתמשים בתוכנית **חימום אוטומטי** או **צליה אוטומטית**, אתם יכולים להגדיל או להקטין את זמן הבישול על ידי לחיצה על לחצן **More/Less**.

כאשר מבשלים ידנית, אתם יכולים להגדיל את זמן הבישול בכל עת על ידי לחיצה על לחצן **More/Less**.
אין כל צורך לעצור את פעולת המכשיר תוך כדי תהליך הבישול.

חימום או חימום מחדש

מדריך

כדי לחמם או לחמם מחדש במיקרוגל, חשוב מאוד לפעול על פי כמה קווים מנחים. מדדו את כמות המזון במטרה לקבוע את הזמן הדרוש לחימום. סדרו את המזון בצורה מעגלית להשגת התוצאה הטובה ביותר. מזון בטמפרטורת החדר יתחמם מהר יותר ממזון ממקרר. מזון משומר יש להוציא מקופסת השימורים ולהניח בתוך מיכל המתאים לחימום במיקרוגל. המזון יתחמם באופן שווה יותר אם יהיה מכוסה בניילון נצמד או במכסה פלסטיק המתאים למיקרוגל. הסירו את המכסה בזהירות למניעת פריצת אדים. השתמשו בטבלה הבאה כמדריך לחימום מחדש של מזון מבושל.

פריט	זמן בישול (בעוצמה גבוהה)	הנחיות מיוחדות	פריט	זמן בישול (בעוצמה גבוהה)	הנחיות מיוחדות
בשר פרוס 3 פרוסות עובי 0.5 ס"מ	1 - 2 דקות	מקמו את פרוסות הבשר על צלחת למיקרוגל. כסו בציפוי ניילון נצמד ומאוורר. הערה: רוטב או מיצי בישול מסייעים לבשר להשאר עסיסי.	קטניות 1 ספל	1 ¹ / ₂ - 3 דקות	בשלו מכוסה בתוך כלי מתאים לבישול במיקרוגל. ערבבו פעם אחת במחצית זמן הבישול.
חתיכות עוף 1 חזה 1 רגל וירך	2 - 3 דקות 3 - 3.5 דקות	הניחו חתיכות עוף על צלחת מיקרוגל. כסו בציפוי ניילון נצמד ומאוורר.	רביולי או פסטה ברוטב 1 ספל 4 ספלים	2 ¹ / ₂ - 4 דקות 7 ¹ / ₂ - 11 דקות	בשלו מכוסה בתוך כלי מתאים לבישול במיקרוגל. ערבבו פעם אחת במחצית זמן הבישול.
פילה דק (170 - 230 גרם)	1 - 2 דקות	הניחו את הדג על צלחת מיקרוגל. כסו בציפוי ניילון נצמד ומאוורר.	אורז 1 ספל 4 ספלים	1 - 1 ¹ / ₂ דקות 3 ¹ / ₂ - 5 דקות	בשלו מכוסה בתוך כלי מתאים לבישול במיקרוגל. ערבבו פעם אחת במחצית זמן הבישול.
לזניה מנה אחת (300 גרם)	4 - 6 דקות	הניחו את הלזניה על צלחת מיקרוגל. כסו בציפוי ניילון נצמד ומאוורר.	כריך או לחמניה כריך 1	15 - 30 שניות	עטפו במגבת נייר ומקמו על מגש זכוכית
תבשיל 1 ספל 4 ספלים	1 ¹ / ₂ - 3 דקות 4 ¹ / ₂ - 7 דקות	בשלו מכוסה בתוך כלי מתאים לבישול במיקרוגל. ערבבו פעם אחת במחצית זמן הבישול.	ירקות 1 ספל 4 ספלים	1 ¹ / ₂ - 2 ¹ / ₂ דקות 3 ¹ / ₂ - 5 ¹ / ₂ דקות	בשלו מכוסה בתוך כלי מתאים לבישול במיקרוגל. ערבבו פעם אחת במחצית זמן הבישול.
תבשיל שמנת או גבינה	1 - 1 ¹ / ₂ דקות 3 ¹ / ₂ - 6 דקות	בשלו מכוסה בתוך כלי מתאים לבישול במיקרוגל. ערבבו פעם אחת במחצית זמן הבישול.	מרק מנה אחת	1 ¹ / ₂ - 2 דקות	בשלו מכוסה בתוך כלי מתאים לבישול במיקרוגל. ערבבו פעם אחת במחצית זמן הבישול.
מחית תפוחי אדמה	4 ¹ / ₂ - 5 דקות בעוצמה בינונית גבוהה	בשלו מכוסה בתוך כלי מתאים לבישול במיקרוגל. ערבבו פעם אחת במחצית זמן הבישול.			

ירקות טריים מדריך

זמן עמידה	הנחיות	זמן בישול (ב HIGH)	כמות	פריט	זמן עמידה	הנחיות	זמן בישול (ב HIGH)	כמות	פריט
2 - 3 דקות	קלפו. הוסיפו 2 כפיות מים לכלי נזיד 1.5 ליטר. ערבבו במחצית זמן הבישול.	4 - 8	2 קלחים	תירס טרי	2 - 3 דקות	הוסיפו 2 כפיות מים ו 2 כפיות תה. כסו.	4 1/2 - 7 10 - 12	2 בינוניים 4	ארטישוקים (230 גרם)
2 - 3 דקות	הניחו פטריות לכלי נזיד 1.5 ליטר. ערבבו במחצית זמן הבישול.	1 1/2 - 2 1/2	230 גרם	פטריות, טריות, חתוכות	2 - 3 דקות	הוסיפו כוס מים אחת. כסו	2 1/2 - 6	450 גרם	אספרגוס טרי,
2 - 3 דקות	הוסיפו חצי כף מים לכלי נזיד 1.5 ליטר. ערבבו במחצית זמן הבישול.	4 - 7	450 גרם	לפת טריה, חתוכה	2 - 3 דקות	הוסיפו 1/2 כוס מים לכלי נזיד 1.5 ליטר. ערבבו במחצית זמן הבישול.	7 - 11	450 גרם	שעועית ירוקה
2 - 3 דקות	הוסיפו חצי כף מים לכלי נזיד 1.5 ליטר. ערבבו במחצית זמן הבישול.	6 - 9	4 ספלים	אפונה ירוקה טריה	2 - 3 דקות	הוסיפו 1/2 כוס מים לכלי נזיד 1.5 ליטר. ערבבו במחצית זמן הבישול.	11 - 16	450 גרם	אפונה טריה
2 - 3 דקות	נקבו את תפוחי האדמה בכמה מקומות בעזרת מזלג. הניחו על שתי מגבוני נייר. סובבו את תפוחי האדמה בחצי מזמן הבישול	4 - 9 6 - 12	2 בינוניים 4 בינוניים	תפוחי אדמה מתוקים אפויים במלואם (170 - 230 גרם)	2 - 3 דקות	הוסיפו 1/2 כוס מים לכלי נזיד 1.5 ליטר. ערבבו במחצית זמן הבישול.	5 - 8	450 גרם	ברוקולי טרי
2 - 3 דקות	נקבו את תפוחי האדמה בכמה מקומות בעזרת מזלג. הניחו על שתי מגבוני נייר. סובבו את תפוחי האדמה בחצי מזמן הבישול	5 1/2 - 7 1/2	2 בינוניים 4 בינוניים	תפוחי אדמה לבנים אפויים במלואם (170 - 230 גרם)	2 - 3 דקות	הוסיפו 1/2 כוס מים לכלי נזיד 1.5 ליטר. ערבבו במחצית זמן הבישול.	5 1/2 - 7 1/2	450 גרם	כרוב טרי, קצוץ
2 - 3 דקות	הוסיפו חצי ספל מים לכלי נזיד 2 ליטר.	4 1/2 - 7 1/2	450 גרם	תרד טרי, עלים	2 - 3 דקות	הוסיפו 1/4 כוס מים לכלי נזיד 1.5 ליטר. ערבבו במחצית זמן הבישול.	5 - 7	450 גרם	כרובית טריה, שלמה
2 - 3 דקות	הוסיפו חצי ספל מים לכלי נזיד 1.5 ליטר. ערבבו במחצית זמן הבישול.	4 1/2 - 7 1/2	450 גרם	קישוא טרי, חתוך	2 - 3 דקות	חתכו. הוסיפו חצי כף מים לכלי נזיד 1.5 ליטר. ערבבו במחצית זמן הבישול.	11 - 16	2 ספלים 4 ספלים	קלחי סלרי טריים פרוסים
2 - 3	נקבו. מקמו על גבי 2 מגבוני נייר. סובבו את הקישוא על צידו במחצית זמן הבישול	6 - 9	450 גרם	קישוא טרי, שלם					

הוראות בטיחות חשובות

אזהרה:

ודאו כי כיוונתם נכון את זמני הבישול היות שבישול יתר עלול לגרום לשריפה ואף נזק לתנור.

קראו בתשומת לב ושמרו לעיון בעתיד

1. אין לנסות להזיז, לשנות או לתקן את הדלת ו/או את לוח הבקרה, את מנגנון הנעילה או כל חלק אחר של התנור, תיקונים יתבצעו רק על ידי טכנאים שהוסמכו לכך על ידי החברה.
2. אין להפעיל את התנור ריק. מומלץ להשאיר כוס מים בתוך התנור. במקרה של הפעלה בטעות, המים יספגו את כל אנרגיית המיקרו.
3. אין לייבש בגדים במיקרוגל.
4. אין לבשל מזון העטוף במגבות נייר, אלא אם כן צוין אחרת.
5. בזמן הבישול, אין להשתמש בנייר עיתון במקום במגבת נייר.
6. אין להשתמש בכלים העשויים עץ. הם עלולים להתחמם ואף להישרף. אין להשתמש בכלים ממתכת, או בכלי חרס עם עיטורים ממתכת (זהב או כסף). הסירו את סוגרי המתכת של השקיות. חפצים מתכתיים עלולים לגרום נזק, ניצוצות ואף לדליקה.
7. אין להפעיל את התנור כאשר מגבת מטבח, מפית או חפץ כלשהו תקוע בין הדלת לחלק הקדמי של התנור, דבר העלול לגרום לדליפת אנרגיה.
8. אין להשתמש בנייר עיתון במקום במגבוני נייר לבישול.
9. אין להשתמש במוצרי נייר ממוחזר, העלולים להכיל חומרים דליקים או בעלי תכולת עופרת וכיו"ב העלולים לגרום לניצוצות או דליקה בתנור.
10. אין לרחוץ את המגש המסתובב במים מייד בסיום הבישול כשהוא חם מאוד. הוא עלול להיסדק ואף להישבר.
11. כמויות קטנות של מזון דרושות משכי בישול קצרים יותר. במידה שיבושלו יתר על המידה, הם עלולים להישרף.
12. יש להציב את התנור כך שפני הדלת יהיה מרוחק כ-8 ס"מ או יותר מקצה שטח ההצבה, וזאת כדי למנוע את נפילת המכשיר.
13. יש לנקב קליפות של תפוח אדמה, תפוחים, פירות וירקות.
14. אין לבשל ביצים בקליפתן. תהליך הבישול עלול ליצור לחץ שיגרום להתפוצצות.
15. אין לטגן במיקרוגל בשמן עמוק.
16. לפני בישול או הפשרה, יש להסיר את האריזות מהמזון, אולם חלק מהמזון יש לכסות לחימום או לבישול.
17. אם דלת התנור, או הצירים ניזוקו, אין להפעיל את התנור עד שהנזק יתוקן במעבדת השירות בלבד.
18. אם הבחנתם בעשן הבוקע מהתנור, אין לפתוח את הדלת. במקרה זה נתקו את התנור מהחשמל.
19. כאשר מחממים או מבשלים מזון בכלים חד פעמיים העשויים פלסטיק, נייר או חומר דליק אחר, בדקו לעיתים קרובות על מנת לוודא שהכלי תקין ולא נהרס.
20. אין לאפשר לילדים להפעיל את התנור ללא השגחה.
21. אין לחמם בתנור נוזלים בכלים או בבקבוקים אטומים, הם עלולים להתפוצץ.
22. ודאו שהכלים מתאימים לשימוש בתוך מיקרוגל.
23. אל תגעו בדלת התנור, המעטה החיצוני, גב המכשיר, תא התנור, עזרים וכלים במצב גריל והפעלת בישול אוטומטי, אלא אם כן אתם עונדים כפפות תנור דקות, משום שהם עלולים להיות חמים. לפני ניקוי, וודאו שהם אינם חמים.

בטיחות מיקרוגל

כלים המתאימים לשימוש במיקרוגל

אין להכניס לתנור כלים ממתכת או עם עיטורים ממתכת גלי מיקרו אינם חודרים מתכת, והם עלולים לגרום לניצוצות, תופעה המזכירה פגיעת ברקים באנטנת מתכת.

במקרה של ספק, קיימת דרך פשוטה לבדוק אם ניתן להשתמש בהם במיקרוגל:

הניחו את הכלי ליד קערת מים בתוך התנור, כווננו את עוצמת המיקרוגל ל HIGH למשך דקה אחת. אם המים מתחממים והכלי לא מתחמם הוא אכן מתאים, אולם אם טמפרטורת המים אינה משתנה אך הכלי מתחמם, המשמעות היא כי גלי המיקרו נספגים על ידי הכלי ואין הוא מתאים לשימוש במיקרוגל.

הכלים השונים ומידת התאמתם למיקרוגל צלחות

חלק ניכר מסוגי הצלחות מתאימים לשימוש במיקרוגל. במקרה של ספק קראו את הוראות היצרן או בצעו את בדיקת ההתאמה במיקרוגל.

כלי זכוכית

כלי זכוכית עמידים בחום מתאימים לשימוש במיקרוגל, כולל כלי פיירקס המיועדים לחימום בתנור, אולם אין להשתמש בכלי זכוכית עדינים כמו כוסות יין כי הם עלולים להישבר.

כלי פלסטיק

ניתן לחמם בהם סוגי מזון המתחממים מהר, אולם אין להכניסם לתנור לזמן ארוך כיוון שמזון חם עלול להמיס את כלי הפלסטיק.

כלי נייר

כלי נייר הם נוחים ובטוחים לשימוש במיקרוגל, בתנאי שמשך הבישול קצר, ושתכולת הנוזלים והשומן נמוכים. מגבות נייר שמושיות גם לעטוף תבניות אפיה ומגשים. כללית מומלץ לא להשתמש בכלי נייר צבעוניים (הצב יורד).

שקיות ניילון לבישול ואפיה

הקפידו להשתמש רק בשקיות המיועדות לשימוש במיקרוגל. יש לחרר את השקית על מנת לאפשר אידוי. אין להשתמש בשקיות ניילון רגילות, הן לא מתאימות למיקרוגל (נמסות בחום).

כלי פלסטיק המתאימים לשימוש במיקרוגל

קיים מגוון רחב של כלים וגדלים המתאימים לשימוש במיקרוגל. קרוב לודאי שיש ברשותכם כלים מתאימים וברוב המקרים אין צורך להשקיע או לרכוש כלים חדשים.

כלי חרס, אבן וקרמיקה

ככלל כלים אלו אינם מתאימים לשימוש במיקרוגל, אולם מומלץ לבצע את בדיקת ההתאמה.

זהירות

כלים בעלי תכולת עופרת או ברזל אינם מתאימים לבישול במיקרוגל.

יש לבדוק כלים כדי לוודא שהם אכן מתאימים לשימוש בתנור מיקרוגל

מאפייני מזון

ובישול במיקרוגל

שימו לב לפרטים

המתכונים בחוברת זו נבחרו ותוכננו בקפידה רבה, אולם הצלחתם תלויה במידת תשומת הלב שתקדישו לתהליך הבישול. יש להשגיח על התהליך כולו.

בתנור מצויה נורה הנדלקת אוטומטית עם הפעלת התנור ומאפשרת לצפות בהתקדמות התהליך.

ההוראות הניתנות במתכונים כגון לבחוש, לערבב, להפוך וכד', ההמלצות ברמה המינימאלית שאותן יש לבצע. אם נראה לכם שהמזון מתבשל בצורה לא אחידה, בצעו את התיקונים או הסידורים שלדעתכם נדרשים.

גורמים המשפיעים על משך הבישול

מספר גורמים משפיעים על משך הבישול.

דרגת החום של הרכיבים המשמשים במתכוון, הם בעלי השפעה רבה על משך הבישול.

דחיסות המזון

מזון קל ואוורירי כגון לחמים ועוגות, מתבשלים במהירות רבה יותר מאשר סוגי מזון כבדים ודחוסים כגון צלי ותבשילים, יש להקפיד שהחלקים החיצונים של סוגי מזון קלים (דברי מאפה וכיוצא בזה) לא יתייבשו ולא יתקשו.

גובה המזון

החלק העליון של המזון (דוגמה: צלי בשר) יתבשל מהר יותר מאשר חלקו התחתון, לכן מומלץ להפוך את המזון מספר פעמים במהלך תכנית הבישול.

תכולת הנוזלים במזון

החום הרב הנוצר כתוצאה מאנרגיית המיקרו גורם לאידוי הלחות ויובש בתנור, לפיכך יש להוסיף מים לסוגי מזון יבשים כגון צלי וירקות על מנת שלא ישרפו.

עצם ושומן במזון

עצמות מעבירות חום ושומן מתבשל יותר מהר מבשר. יש לשמור שמזון המכיל עצמות או בשר שומני לא יתבשל באופן בלתי אחיד ולא יתבשל יתר על המידה.

כמות המזון

כמות גלי המיקרו בתנור קבועה ללא קשר לכמות המזון המתבשל. לפיכך ככל שכמות המזון גדולה יותר, משך הבישול יהיה ארוך יותר.

צורת המזון

גלי המיקרו חודרים רק כ 2.5 ס"מ לתוך המזון. החלק הפנימי של המזון מתבשל בזמן שהחום חודר פנימה. רק החלק החיצוני של המזון מתבשל באמצעות אנרגיית המיקרו, והשאר באמצעות הולכת חום. צורת המזון הפחות מתאימה למיקרוגל היא ריבוע עבה. הפינות יתרככו זמן רב לפני שהחלק המרכזי יספיק להתחמם. הסידור האופטימאלי להכנסה למיקרוגל הוא של אוכל עגול ודק או סידור מזון במבנה טבעתי.

כיסוי

מכסה או כיסוי כולא את החום והאדים, וגורם להאצת תהליך הבישול.

השחמה

בשרים ועופות המתבשלים פרקי זמן העולים על 15 דקות משחימים קלות. על מנת לעורר תיאבון של סוגי מזון שאינם משחימים ושמשך הבישול שלהם קצר יותר, יש להשתמש ברוטב השחמה, רוטב סויה או רוטב ברביקיו.

היות שכמות רוטב ההשחמה היא קטנה מאוד, טעם התבשיל לא משתנה.

כיסוי בנייר שעווה

נייר שעווה מונע התזה ומסייע לשמור על החום אך היות שכיסוי זה הוא רופף יותר ממכסה או מפלסטיק נצמד, הוא מאפשר למזון להתייבש.

סידור וריווח המזון

מנות אישיות כגון תפוחי אדמה אפויים, עוגיות ומתאבנים יתחממו באופן אחיד אם יונחו בתנור במרחק שווה זה מזה, מומלץ בצורה עגולה, אין להניח פריטי מזון אחד על השני.

בחישה

זו אחת הפעולות החשובות ביותר של הבישול במיקרוגל. בתנור רגיל, פעולת הבחישה משמשת לערבוב התבשיל, ואילו בתנור המיקרוגל, פעולת הבחישה משמשת לפיזור והפצת החום בצורה אחידה. בחשו תמיד מהחוץ כלפי המרכז, היות והחלק החיצוני של המזון מתחמם קודם.

הפיכת המזון

יש להפוך סוגי מזון גבוהים וגדולים כגון צלי ועופות שלמים, על מנת שהחלק העליון והתחתון יתבשלו באופן אחיד. מומלץ גם להפוך נתחי עוף וצלעות.

הנחת החלקים העבים יותר כלפי חוץ

היות שגלי המיקרו פועלים על החלקים החיצוניים של המזון, מומלץ להניח חלקי בשר, עופות ודגים בחלק החיצוני של התבנית. בצורה זו, רוב האנרגיה תחדור לנתחים העבים והמזון יתבשל באופן אחיד.

הגנה וכיסוי המזון

ניתן לכסות חלקים עדינים של מזון בפסי נייר אלומיניום וזאת למניעת בישול יתר וחריכה.

הגבהה

ניתן להגביה מזון עבה או דחוס וזאת כדי לאפשר לגלי המיקרו להיספג גם בחלק הנמוך ובמרכז התבשיל.

ניקוב

מזון בקליפה, בעור או בקרום עלולים להתפוצץ בתנור, לכן יש צורך לנקבם לפני בישול. סוגי המזון שיש לנקב הם פירות, ירקות, ביצים, תפוחי אדמה ועוד.

בדיקת מוכנות מזון

המזון מתבשל במיקרוגל במהירות גבוהה, ולפיכך יש לבדוק אותו לעתים קרובות. חלק מהמזון יש להשאיר בתנור עד לסיום הבישול. אולם את רוב סוגי המזון (כולל בשר ועופות) מוציאים מהתנור כשהוא טרם מבושל דיו, ומשאירים זמן השהייה לצורך סיום התהליך. בזמן ההשהיה, טמפרטורת המזון תעלה בין 3 – 8 מעלות.

זמן השהיה

רוב סוגי המזון דורשים זמן השהיה של בין 3 ל 10 דקות לאחר הוצאתם מהתנור.

בתהליך ההשהיה, המזון נשאר בדרך כלל מכוסה (על מנת לשמור על החום), אולם במקרים בהם יש לאפשר התייבשות המזון (עוגות מסוימות, בייסקוויטים וכו'), תהליך ההשהיה מסיים את תהליך הבישול ומהווה למעשה חלק בלתי נפרד ממנו.

ניקוי התנור

1. ניקוי החלק הפנימי של התנור

נתזי מזון או נוזלים נדבקים לדפנות התנור, לדלת ולמשטחי האטימה. יש לנגב לכלוך ושאריות אחרות מייד עם מטלית לחה. פירורים ונתזים הנשארים בתנור ויספגו אנרגיית מיקרו ויגרמו להארכת משך הבישול. לניגוב פירורים השתמשו במטלית לחה. יש להקפיד על ניקיון הדלת וסביבתה על מנת להבטיח נעילה טובה ובטיחותית.

אין לנקות עם חומצות ניקוי חזקות, הדבר יגרום לנזק בלתי הפיך. את מגש הזכוכית ניתן לנקות ביד או במדיח כלים.

2. ניקוי החלק החיצוני של התנור

נקו את החלק החיצוני עם מים ונוזל כלים. נגבו עם מטלית לחה או מגבת נייר. למניעת נזק מהחלקים הנעים בתוך התנור, אין לאפשר חדירת מים לפתחי האוורור.

לניקוי לוח הבקרה, פתחו את הדלת (למניעת הפעלת התנור בטעות), ונגבו באמצעות מגבת נייר. בסיום פעולת הניקוי, לחצו על לחצן STOP. אין לנקות במטלית רטובה.

3. במקרה של הצטברות אדים על או סביב הדלת, נגבו עם מטלית רכה. הדבר עלול לקרות כאשר התנור פועל בתנאי לחות גבוהים, ואינו מהווה תקלה או פגם של המכשיר.

4. יש לשמור על ניקיון הדלת והאטמים. יש לנקות רק עם מים פושרים ונוזל כלים. לשטוף ולנגב.

אין להשתמש בחומרי ניקוי כגון אבקות ניקוי, או סקוטש ברייט, העלולים לשפשף, לשרוט או לפגוע בשכבת הציפוי החיצונית של התנור.

שאלות ותשובות

שאלה

מה הסיבה לכך שנורת התנור אינה דולקת?

תשובה

קיימות שתי אפשרויות:

- הנורה שרופה
- הדלת אינה סגורה.

שאלה:

האם אנרגיית המיקרו חודרת דרך החלון הזכוכית שבדלת?

תשובה

לא, החלון מעביר אור אך אינו מעביר אנרגיית מיקרוגל.

שאלה

מדוע נשמע צפצוף כאשר לוחצים על לחצן כלשהו בלוח הבקרה?

תשובה

הצפצוף מאשר כי בחירתך בוצעה ואושרה.

שאלה

האם יגרם נזק לתנור אם הוא יופעל ריק?

תשובה

כן. אין להפעיל את התנור שהחלל ריק.

שאלה

מדוע ביצים עלולות להתפוצץ במיקרוגל?

תשובה

בזמן אפייה, טיגון, או הרתחת ביצים, החלבון עלול להתפוצץ כתוצאה מהצטברות אדים בתוך הקרום. למניעת תופעה זו, יש לנקב את החלמון לפני הבישול.

בשום מקרה אין לבשל את הביצים בקליפתן.

שאלה

מדוע יש לתת זמן השהייה בסיום הבישול במיקרוגל?

תשובה

המזון ממשיך להתבשל בזמן ההשהיה. בסיום תכנית הבישול, זמן ההשהיה מאפשר סיום הבישול. משך ההשהיה תלוי בדחיסות המזון.

שאלה

האם ניתן להכין פופקורן במיקרוגל?

תשובה

כן. אם משתמשים באחת מהשיטות הבאות:

1. כלים שנועדו להכנת פופקורן במיקרוגל.
2. פופקורן שהוכן ונארז במיוחד להכנה במיקרוגל. ליצרנים השונים, הוראות הכנה שונות לגבי אופן הכנת הפופקורן. יש לקרוא את הוראות ההכנה. אין השאיר את התנור ללא השגחה. אם הגרעינים לא מתפצחים לאחר הזמן המופיע על האריזה, כבו את התנור. בישול יתר עלול לגרום לדליקה.

אזהרה:

אין להכין פופקורן בשקית נייר חומה רגילה. אין לנסות לפצח גרעינים שלא התפצחו בפעם הקודמת..

שאלה

מדוע התנור אינו מבשל במהירות הנקובה בחוברת המתכונים?

תשובה

בדקו שוב את חוברת המתכונים וודאו שמלאתם במדויק אחר הוראות הבישול, ובדקו מה יכול היה לגרום לשינויים במשכי זמן הבישול.


משכי הבישול ודרגת עוצמת המיקרוגל הם המלצות בלבד שנבחרו כדי למנוע בישול יתר, שזו היא הבעיה הנפוצה ביותר, בזמן ההסתגלות לאפשרויות השונות של התנור. הבדלים בגודל, בצורה ובמשקל, דורשים זמני הכנה ובישול שונים. היעזרו בהמלצות המופיעות במדריך.

מידע חיבורי תקע חשמל / מפרט טכני

MS-2844B / MS-2344B / MS-2344BS	דגם
רוחב 507 מ"מ, גובה 283 מ"מ, עומק 436 מ"מ	מידות חיצוניות

חיווט והארקה 
חובה לחבר את המכשיר לשקע עם הארקה

צבעי החוטטים בכבל החשמל צבועים בהתאם לקודים הבאים:
כחול – אפס.
חום – פאזה.
ירוק + צהוב – הארקה.

 יש לבדוק מדי פעם את תקינותו של כבל החשמל. אין להשתמש במכשיר במקרה שכבל החשמל ניזוק. תיקון או החלפה של כבל החשמל יבוצעו אך ורק במעבדת שירות מוסמכת. ראו רשימת מעבדות שירות בסוף חוברת זו.

