



# תנור מיקרוגל/גריל/קונווקטור

## הוראות הפעלה

בבקשה קראו הוראות הפעלה אלו בתשומת לב לפני הפעלת המכשיר.

**MC8087ARC**  
**MC8087TRC**

P/No: MFL40344211

## אמצעי זהירות למניעת חשיפה 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 העניינים
4-5	_____	פריקה והצבה
6	_____	שיטת שימוש באבזר לפי מצב
7	_____	קביעת השעון
8	_____	נעילה מפני ילדים
9	_____	הפעלה מהירה
10	_____	בישול בעוצמת מיקרוגל
11	_____	רמת עוצמת המיקרוגל
12	_____	בישול בגריל
13	_____	בישול בשילוב גריל
14	_____	אידיוי לשמירה על חום
15	_____	ניקוי EZ
16	_____	חימום מראש עם אוויר חם מהיר
17	_____	בישול עם אוויר חם מהיר
18	_____	בישול בשילוב קונוקטור
19	_____	חימום מראש עם קונוקטור
20	_____	בישול בקונוקטור
21-23	_____	בישול מהיר
24-29	_____	בישול תפריט מתוק
30-33	_____	בישול באידיוי
34	_____	הפשרה
35	_____	מדריך הפשרה
36	_____	הפשרה מהירה
37	_____	מדריך להפשרה מהירה
38	_____	מדריך לחימום או לחימום מחדש
39	_____	מדריך ירקות טריים
40	_____	מדריך הפשרה
41	_____	מדריך לבישול בגריל
42-43	_____	מדריך לבישול בקונוקטור
44-45	_____	מדריך בישול עם מגש מתכת (מגש השחמה)
46	_____	מדריך בישול עם אוויר חם מהיר
47	_____	מדריך לבישול באידיוי
48-49	_____	הוראות בטיחות חשובות קראו בתשומת לב ושמרו לעיון בעתיד
50	_____	בטיחות מיקרוגל כלים המתאימים לשימוש במיקרוגל
51-52	_____	מאפייני מזון ובישול במיקרוגל
53	_____	שאלות ותשובות
54	_____	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.

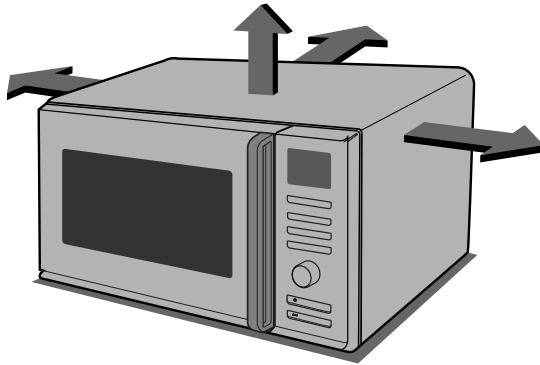
## מכשיר בטוח מאוד

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

# פריקה והצבה

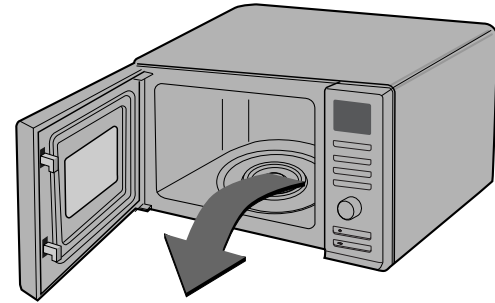
השלבים המופיעים בשני העמודים הבאים יסייעו לכם לבדוק ולוודא כי התנור שלכם פועל באופן תקין. שימו לב במיוחד למיקום והצבת התנור. בזמן פירוק התנור מהאריזה הוציאו ממנו את כל האביזרים וחומרי האריזה. וודאו שהתנור לא ניזוק בזמן ההובלה.

**2** הציבו את התנור על משטח ישר ויציב בגובה של 85 ס"מ או יותר, אך יש להשאיר רווח של 20 ס"מ לפחות מעל ו 10 ס"מ מאחורי התנור ומהצדדים על מנת לאפשר אוורור נאות. חזית התנור חייבת להיות לכל הפחות מינימום 8 ס"מ / מכסימום 22 ס"מ מקצה המשטח כדי למנוע שפיכה. בחלקו האחורי והצדדי של התנור נמצאים פתחי פליטת אויר חם. חסימת פתחי האוורור עלולה לגרום נזק לתנור.



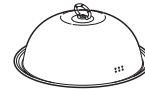
התנור מיועד לשימוש ביתי בלבד. אין להשתמש בו למטרות אחרות (מסחריות, קייטרינג ואחרות).

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



## מאדה

מכסה המאדה



צלחת המאדה



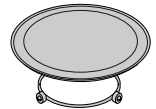
קערית מים של המאדה (מגש מתכת, מגש השחמה)



רשת מוגבהת



מגש זכוכית טבעת מסתובבת





לחצו על לחצן **STOP/CLEAR**, ולחצו על לחצן **START** פעם אחת כדי להגדיר 30 שניות של זמן בישול.

6

התצוגה תספור לאחור מ 30 שניות. כאשר היא תגיע ל 0, ישמע צליל "ביפ". פתחו את דלת התנור ובדקו את טמפרטורת המים. אם התנור פועל, המים צריכים להיות חמים. היזהרו כאשר אתם מוציאים את כלי המים, הוא עשוי להיות חם.

7



יש לערבב היטב או לנער את התוכן של בקבוקי תינוקות וכלי הגשה לתינוקות ולבדוק את טמפרטורת המזון לפני הגשתו וזאת על מנת למנוע כוויות.

8

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.**

3

פתחו את דלת התנור על-ידי משיכת **ידית הדלת**. הכניסו את **הטבעת המסתובבת** לתוך התנור והניחו עליה את **מגש הזכוכית**.









4

מלאו **בכלי המתאים למיקרוגל** 300 סמ"ק מים. הניחו את הכלי על **מגש הזכוכית** וסגרו את דלת התנור. אם יש לכם ספק לגבי התאמת הכלי למיקרוגל, עיינו בעמוד 50).

5



# שיטת שימוש באביזר לפי מצב

השחמה	שילוב	אוויר חם מהיר	אידיי לשמירה על חום	קונוקטור	גריל	מיקרוגל	
—	—	—	—	—	—	—	 מכסה המאדה
—	—	—	—	—	—	—	 צלחת המאדה
—	—	—	—	—	—	○	 קערית מים של המאדה
—	—	—	—	—	—	—	 צלחת המאדה + קערית מים של המאדה
—	—	—	○	—	—	○	 מאדה (מכלול)
○	—	—	—	—	—	—	 מכסה המאדה + קערית מים של המאדה
—	○	○	—	○	○	—	 רשת מוגבהת
○	○	○	○	○	○	○	 מגש זכוכית

זהירות: הקפידו להשתמש באביזרים בהתאם להוראות במדריך הבישול.

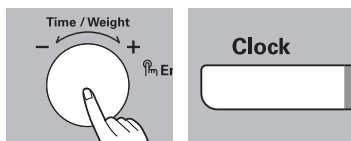
מקובל: ○  
לא מקובל: —

ניתן להגדיר שעון של 12 שעות או שעון של 24 שעות. בדוגמא הבאה אראה לכם איך להגדיר את הזמן ל-14:35, כאשר משתמשים בשעון של 24 שעות. ודאו שהסרתם את כל האריזות מהתנור.



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

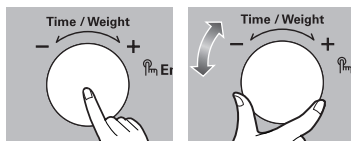
לחצו על **STOP/CLEAR**.



לחצו על לחצן **CLOCK** פעם אחת.

לחצו על **החוגה** כדי לאשר שעון של 24 שעות. 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

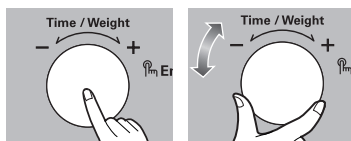
כאשר אתם מחברים את התנור לחשמל בפעם הראשונה, או לאחר הפסקת חשמל, הספירה "0" תוצג בחלון התצוגה, יש לכוון את השעון.



וסבבו את **החוגה** עד להצגת "14:00" בתצוגה.

לחצו על **החוגה** לאישור השעה.

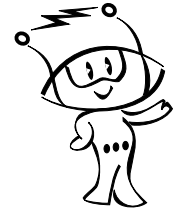
אם השעון (או התצוגה) מראים סימנים מוזרים למראה, נתקו את התנור שלכם משקע החשמל וחברו שוב לאחר כמה שניות כדי לאפס את השעון.



וסבבו את **החוגה** עד להצגת "14:35" בתצוגה.

לחצו על **החוגה**. השעון יחל לספור.

# נעילה מפני ילדים



לחצו על STOP/CLEAR.



לחצו והחזיקו את לחצן **STOP/CLEAR** לחוץ עד שהאות "L" (נעול) תופיע על גבי הצג וישמע צפצוף "ביפ".  
**הנעילה מפני ילדים** כעת מופעלת.



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 יהיה לפתוח את הדלת.

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)





# הפעלה מהירה

בדוגמה הבאה יוצג כיצד לקבוע שתי דקות בישול בעוצמה גבוהה.



לחצו על STOP/CLEAR



תכונת ההפעלה המהירה (Quick Start) מאפשרת לכם לבצע בישול בעוצמה גבוהה במרווחים של 30 שניות של על ידי מגע על לחצן הפעלה מהירה (Quick Start).



לחצו על לחצן **QUICK START** ארבע פעמים לבחירת 2 דקות בעוצמה גבוהה (HIGH). התנור שלכם יחל לפעול עוד לפני שתסיימו ללחוץ את הלחיצה הרביעית.

במהלך בישול באמצעות **QUICK START** (התחלה מהירה), באפשרותכם להאריך את זמן הבישול עד 99 דקות ו-59 שניות, על-ידי לחיצה חוזרת על הלחצן **QUICK START** או באמצעות החוגה.

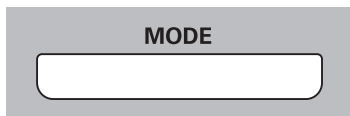
# בישול בעוצמת מיקרוגל

בדוגמה הבאה, נראה לכם איך לבשל מזון בהספק של 720 וואט במשך 5 דקות ו 30 שניות.

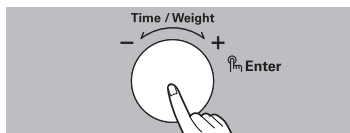


וידאו שההתקנה וההצבה נכונים בהתאם לסעיף "הצבה והתקנה" כמתואר לפני כן בחוברת זו.

לחצו על **STOP/CLEAR**.

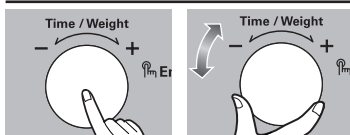


לחצו על **MODE**.



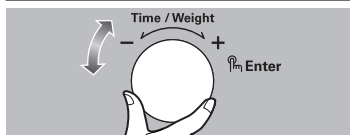
לחצו על **החוגה** כדי לאשר מצב מיקרוגל.

(מצב מיקרוגל (☰) זמין אוטומטית בעת בחירה בלחצן MODE)



סובבו את **החוגה** עד להצגת "720W" בתצוגה.

לחצו על **החוגה** כדי לאשר את העוצמה.



סובבו את **החוגה** עד להצגת "5:30" בתצוגה.



לחצו על **START**.

במהלך הבישול, באפשרותכם להגדיל או להקטין את זמן הבישול על-ידי סיבוב **החוגה**.



תנור המיקרוגל שלכם מצויד ב 5 דרגות עוצמה. עוצמה גבוהה נבחרת אוטומטית וסיבוב כפתור **החוגה** בוחרת רמת עוצמה אחרת.

## הספק

גובה	900W
בינוני גבוה	720W
בינוני	540W
הפשרה	360W
בינוני נמוך	180W

# 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.



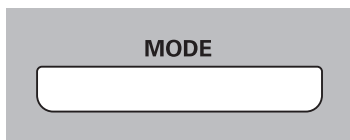
שימוש	הספק	רמת עוצמה
<ul style="list-style-type: none"> <li>• הרתחת מים</li> <li>• השחמת בשר טחון</li> <li>• חלקי עוף, דגים וירקות</li> <li>• נתחי בשר עדינים</li> </ul>	900 וואט	גבוה
<ul style="list-style-type: none"> <li>• חימום מחדש (נוזל)</li> <li>• צליית בשר ועופות</li> <li>• בישול פטריות וצדפות</li> <li>• מאכלי ביצים וגבינה</li> </ul>	720 וואט	בינוני גבוה
<ul style="list-style-type: none"> <li>• חימום מחדש (מחית תפוחי אדמה, ארוחה מוכנה בצלחת, אוכל מוכן)</li> <li>• ביצים</li> <li>• רפרפת</li> <li>• הכנת אורז, מרקים</li> </ul>	540 וואט	בינוני
<ul style="list-style-type: none"> <li>• כל סוגי ההפשרה</li> <li>• המסת חמאה שוקולד</li> <li>• נתחי בשר גסים</li> </ul>	360 וואט	הפשרה / בינוני נמוך
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ריכוך חמאה וגבינה</li> <li>• ריכוך גלידות</li> <li>• התפחת בצק</li> </ul>	180 וואט	נמוך

# בישול בגריל

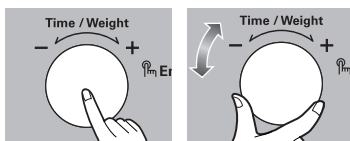
בדוגמא הבאה אראה לכם איך להשתמש בתכונת Grill כדי לבשל מאכל כלשהו במשך 12 דקות ו-30 שניות.



לחצו על **.STOP/CLEAR**

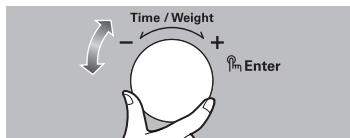


לחצו על **.MODE**



סובבו את **החוגה** כדי לבחור **GRILL** (גריל).  
מוצג החיווי הבא: "  "

לחצו על **החוגה** כדי לאשר את המצב.



סובבו את **החוגה** עד להצגת "12:30" בתצוגה.



לחצו על **.START**

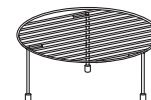


במהלך הבישול, באפשרותכם להגדיל או להקטין את זמן הבישול על-ידי סיבוב **החוגה**.



תכונה זו תאפשר לכם להשחים את האוכל ולעשותו פריך במהירות.

חייבים להשתמש ברשת הגריל בזמן בישול גריל.



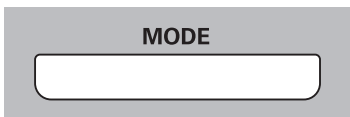
בדוגמא הבאה אראה לכם איך לתכנת את התנור שלכם עם עוצמת מיקרו של 180 וואט וגריל למשך זמן בישול של 25 דקות.



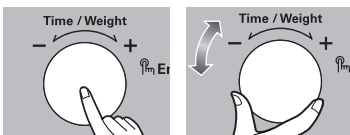
לחצו על **STOP/CLEAR**.



לחצו על **MODE**.



סובבו את **החוגה** כדי לבחור **GRILL COMBI** (שילוב גריל) עד להצגת "540W" בתצוגה. מוצגים החיוויים הבאים: "☑", "☑". לחצו על **החוגה** כדי לאשר את המצב.

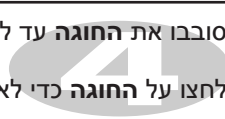
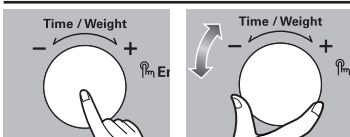


לתנור שלכם יש תכונת בישול משולב המאפשרת לכם לבשל מזון עם מחמם ומיקרוגל בו זמנית או לחלופין. משמעות הדבר בדרך כלל היא שכך לוקח פחות זמן לבשל את המזון.

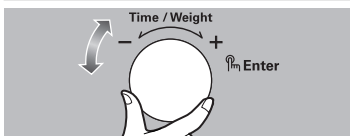
ניתן להגדיר שלושה סוגים של רמת עוצמת מיקרו (40%, 20%, 1-60%) במצב משולב מהיר.

סובבו את **החוגה** עד להצגת "180W" בתצוגה.

לחצו על **החוגה** כדי לאשר את העוצמה.



סובבו את **החוגה** עד להצגת "25:00" בתצוגה.



לחצו על **START**.

במהלך הבישול, באפשרותכם להגדיל או להקטין את זמן הבישול על-ידי סיבוב **החוגה**.



**היזהרו בעת הוצאת האוכל, הכלי יהיה חם!**

# אידיו לשמירה על חום

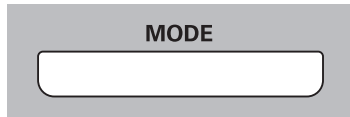
בדוגמה הבאה, נראה כיצד לשמור על אוכל חם באמצעות מצב HI (גבוה) למשך 30 דקות.



לחצו על **STOP/CLEAR**.



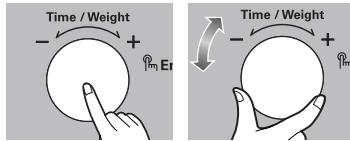
פעולה זו מאפשרת לשמור על חום האוכל לאחר הבישול, באמצעות אפשרות האידיו. פעולת השמירה על החום באמצעות אידיו כוללת שני מצבים: HI (גבוה) ו-LO (נמוך).



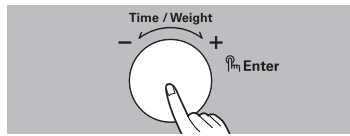
לחצו על **MODE**.



**מדריך בישול עם אידיו לשמירה על חום**  
מזגו 300 מ"ל של מי ברז לקערית המים של המאדה. שימו את צלחת המאדה והניחו את האוכל על צלחת המאדה. לאחר מכן, כסו באמצעות מכסה המאדה. הניחו בזהירות את קערית המים של המאדה שהכנתם במרכז מגש הזכוכית. שימו לב שהקערית מקבילה! ארוחה מוכנה בצלחת, מרק, רוטב, תבשיל בשר וכדומה.  
**זהירות:**

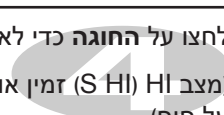


סובבו את **החוגה** כדי לבחור **STEAM KEEP WARM** (אידיו לשמירה על חום) עד להצגת "S HI" בתצוגה. מוצגים החיוויים הבאים: " ", " ", " ". לחצו על **החוגה** כדי לאשר את המצב.

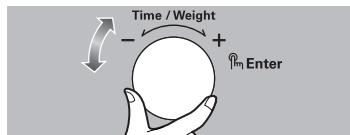


לחצו על **החוגה** כדי לאשר את הקטגוריה.

(מצב HI (S HI) זמין אוטומטית בעת בחירה במצב אידיו לשמירה על חום).



1. כאשר התנור נמצא במצב אידיו לשמירה על חום, ודאו שהאוכל נמצא במאדה.  
2. השתמשו תמיד בכפפות לתנור בעת הוצאת המאדה מהתנור. הוא חם מאוד.



סובבו את **החוגה** עד להצגת "30:00" בתצוגה.

3. לאחר הבישול, אין להניח את המאדה על שולחן זכוכית או מקום שעלול להינתך. הקפידו להשתמש ברפידה או במגש.  
4. בעת הבישול במאדה, הקפידו לשים מים לפני השימוש.  
5. בעת הזזת המאדה כשיש בו במים, נקטו משנה זהירות.  
6. בעת השימוש במאדה, מכסה המאדה וקערית המים של המאדה צריכים להיות מונחים כהלכה. ללא מכסה המאדה וקערית המים של המאדה, ביצים וערמונים עלולים להתפוצץ.



לחצו על **START**.



במהלך הבישול, באפשרותכם להגדיל או להקטין את זמן הבישול על-ידי סיבוב **החוגה**.

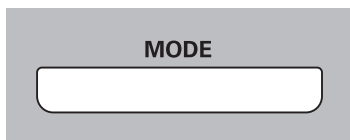
בדוגמה הבאה, נראה כיצד להסיר ריח מהתנור.



לחצו על **STOP/CLEAR**.

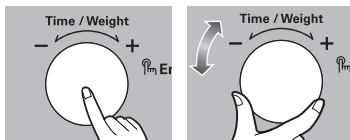


לחצו על **MODE**.



התנור כולל פעולה מיוחדת להסרת הריח, זאת בנגיעה אחת.

השתמשו בפעולה EZ Clean (ניקוי EZ) כאשר אין אוכל בתוך התנור.



סובבו את **החוגה** כדי לבחור **EZ CLEAN** (ניקוי EZ) עד להצגת "250°C". בתצוגה.

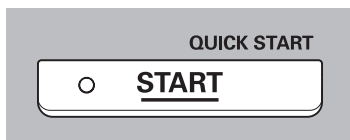
מוצגים החיוויים הבאים: "☼", "☼†".

לחצו על **החוגה** כדי לאשר את המצב.

הסירו את המגש והאביזרים האחרים במהלך פעולת ניקוי EZ, ולאחר מכן התקינו אותם מחדש עם סיום פעולת ניקוי EZ.

לחצו על **START**.

(הספירה לאחור מתחילה אוטומטית)

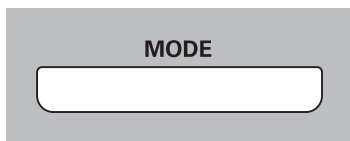


# חימום מראש עם אוויר חם מהיר

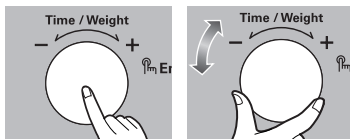
בדוגמה הבאה, נראה כיצד לחמם מראש את התנור לחום של 230 מעלות צלזיוס.



לחצו על **STOP/CLEAR**.



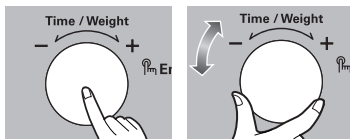
לחצו על **MODE**.



סובבו את **החוגה** כדי לבחור **SPEED HOT AIR** (חימום מראש עם אוויר חם מהיר).

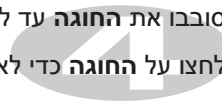
מוצגים החיוויים הבאים: "☼", "☼☼", "☼☼☼".

לחצו על **החוגה** כדי לאשר את המצב.



סובבו את **החוגה** עד להצגת "230°C" בתצוגה.

לחצו על **החוגה** כדי לאשר את הטמפרטורה.



לחצו על **START**.

החימום מראש יחל ובתצוגה יוצג "Pr-H".



טווח הטמפרטורות של התנור הוא 100 עד 250 מעלות צלזיוס (אפשרות 180 מעלות זמינה אוטומטית בעת בחירת מצב אוויר חם מהיר).



בדוגמה הבאה, נראה כיצד לתכנת את התנור לבישול אוויר חם מהיר בחום של 230 מעלות צלזיוס למשך 20 דקות.



טווח הטמפרטורות של התנור הוא 100 עד 250 מעלות צלזיוס (אפשרות 180 מעלות זמינה אוטומטית בעת בחירת מצב אוויר חם מהיר).

פעולה זו מאפשרת לשלב פעולת קונוקטור עם הגריל.

דבר זה מצמצם את משך הבישול.

לחצו על **STOP/CLEAR**.



לחצו על **MODE**.



סובבו את **החוגה** כדי לבחור **SPEED HOT AIR** (בישול עם אוויר חם מהיר).  
מוצגים החיוויים הבאים: "☼", "☼", "☼".  
לחצו על **החוגה** כדי לאשר את המצב.

סובבו את **החוגה** עד להצגת "230°C" בתצוגה.  
לחצו על **החוגה** כדי לאשר את הטמפרטורה.



סובבו את **החוגה** עד להצגת "20:00" בתצוגה.



לחצו על **START**.

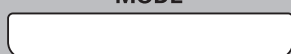


במהלך הבישול, באפשרותכם להגדיל או להקטין את זמן הבישול על-ידי סיבוב **החוגה**.

CLEAR



MODE



Time / Weight



Time / Weight



Time / Weight



Time / Weight



Time / Weight



QUICK START

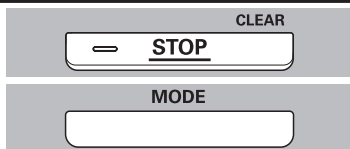


בדוגמה הבאה, נראה כיצד לתכנת את התנור לעוצמת מיקרוגל של 540 וואט (60%) ולחום של 200 מעלות צלזיוס, לזמן בישול של 25 דקות.



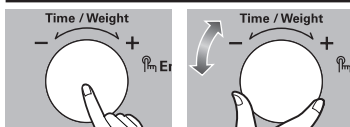
טווח הטמפרטורות של התנור הוא 100 עד 250 מעלות צלזיוס (אפשרות 180 מעלות זמינה אוטומטית בעת בחירת מצב שילוב קונווקטור).

במצב משולב, באפשרותכם לקבוע שלוש רמות של עוצמת מיקרוגל (20%, 40% ו-60%).

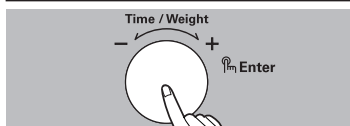


לחצו על **STOP/CLEAR**.

לחצו על **MODE**.



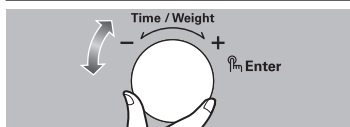
סובבו את **החוגה** כדי לבחור **CONV. COMBI** (שילוב קונווקטור) עד להצגת "540W" בתצוגה. מוצגים החיוויים הבאים: "☀", "☁". לחצו על **החוגה** כדי לאשר את המצב.



לחצו על **החוגה** כדי לאשר את העוצמה. (מצב 540W זמין אוטומטית בעת בחירה במצב CONV. COMBI).



סובבו את **החוגה** עד להצגת "200°C" בתצוגה. לחצו על **החוגה** כדי לאשר את הטמפרטורה.



סובבו את **החוגה** עד להצגת "25:00" בתצוגה.

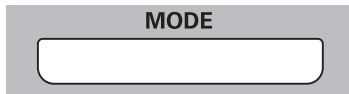


לחצו על **START**.

במהלך הבישול, באפשרותכם להגדיל או להקטין את זמן הבישול על-ידי סיבוב **החוגה**. היזהרו בעת הוצאת האוכל, הכלי יהיה חם!

# חימום מראש עם קונוקטור

בדוגמה הבאה, נראה כיצד לחמם מראש את התנור לחום של 230 מעלות צלזיוס.

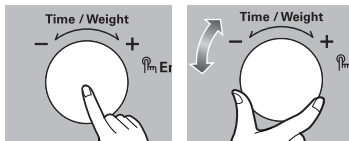


לחצו על **STOP/CLEAR**.

לחצו על **MODE**.



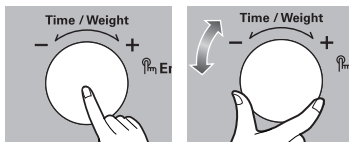
טווח הטמפרטורות של תנור הקונוקטור הוא 40 ו-100 מעלות עד 250 מעלות צלזיוס (אפשרות 180 מעלות זמינה אוטומטית בעת בחירת מצב קונוקטור).



סובבו את החוגה כדי לבחור **CONV** (חימום מראש עם קונוקטור).

מוצג החיווי הבא: "☼"

לחצו על החוגה כדי לאשר את המצב.



סובבו את החוגה עד להצגת "230°C" בתצוגה.

לחצו על החוגה כדי לאשר את הטמפרטורה.



לחצו על **START**.

החימום מראש יחל ובתצוגה יוצג "Pr-H".

\* התנור כולל פעולת התססה

בחום של 40 מעלות צלזיוס.

בעת השימוש בפעולה זו, אם

חום התנור עולה על 70 מעלות,

בתצוגה יוצג קוד שגיאה "F-14".

המתינו עד שהתנור יצטנן.

לתנור יידרשו מספר דקות להגיע

לטמפרטורה שנבחרה.

לאחר שהגיע לטמפרטורה המתאימה,

התנור יצפץ כדי להודיע לכם. לאחר

מכן, הניחו את האוכל בתוך התנור

ההתחילו בבישול.

# בישול בקונוקטור

בדוגמה הבאה, נראה כיצד לחמם מראש את התנור תחילה ולאחר מכן לבשל אוכל בחום של 230 מעלות צלזיוס במשך 50 דקות.



טווח הטמפרטורות של תנור הקונוקטור הוא 40 ו-100 מעלות עד 250 מעלות צלזיוס (אפשרות 180 מעלות זמינה אוטומטית בעת בחירת מצב קונוקטור).

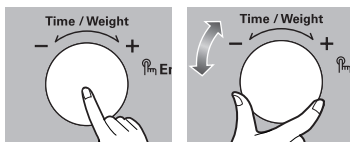
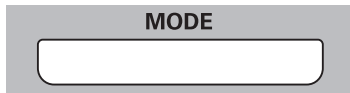
אם לא תקבעו את הטמפרטורה, התנור יבחר אוטומטית 180 מעלות צלזיוס. ניתן לשנות את טמפרטורת הבישול על-ידי סיבוב החוגה.

**בזמן בישול עם הקונוקטור, יש להשתמש ברשת המוגבהת.**



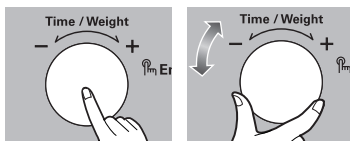
לחצו על **STOP/CLEAR**.

לחצו על **MODE**.



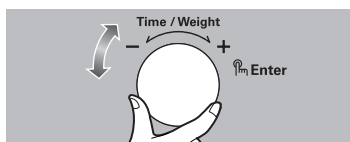
סובבו את **החוגה** כדי לבחור **CONV** (בישול בקונוקטור). מוצג החיווי הבא: "☼"

לחצו על **החוגה** כדי לאשר את המצב.



סובבו את **החוגה** עד להצגת "230°C" בתצוגה.

לחצו על **החוגה** כדי לאשר את הטמפרטורה.



סובבו את **החוגה** עד להצגת "50:00" בתצוגה.



לחצו על **START**.

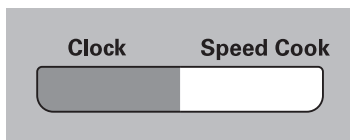
במהלך הבישול, באפשרותכם להגדיל או להקטין את זמן הבישול על-ידי סיבוב **החוגה**.

# בישול מהיר

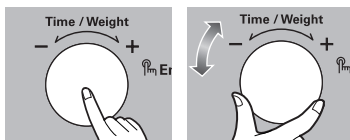
בדוגמה הבאה, נראה כיצד לבשל 0.5 ק"ג של תפוחי אדמה בקליפה.



לחצו על STOP/CLEAR.

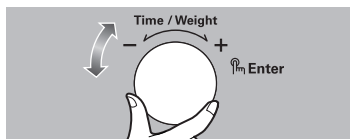


לחצו על Speed Cook.



סובבו את החוגה עד להצגת "SP 1" בתצוגה.

לחצו על החוגה כדי לאשר את הקטגוריה.



סובבו את החוגה עד להצגת "0.5kg" בתצוגה.



לחצו על START.

במהלך הבישול, באפשרותכם להגדיל או להקטין את זמן הבישול על-ידי סיבוב החוגה.



**SPEED COOK** (בישול מהיר) מאפשר לבשל בקלות את מרבית המאכלים האהובים עליכם, על-ידי בחירת סוג האוכל והזנת משקלו.

פעולה	קטגוריה	מגבלת משקל	כלי	חום האוכל	הוראות
בישול מהיר	פיצה קפואה (SP 1)	0.2-0.5 ק"ג	רשת מוגבהת	קפוא	פעולה זו נועדה לאפיית פיצה קפואה. הסירו את כל חומרי האריזה והניחו על רשת המוגבהת. לאחר הבישול, השהו.
	ציפס (SP 2)	0.2-0.4 ק"ג	מגש מתכת על הרשת המוגבהת	קפוא	פזרו את מוצרי תפוחי האדמה הקפואים על מגש המתכת שעל הרשת המוגבהת. לקבלת התוצאות הטובות ביותר, אפו בשכבה אחת. לאחר הבישול, הוציאו מהתנור והשהו.
	נקניקיות (SP 3)	0.1-0.6 ק"ג	רשת מוגבהת	מקורר	הסירו את חומרי האריזה. חרצו קלות את פני השטח. הניחו על הרשת המוגבהת. כאשר התנור יצפף, הפכו את האוכל ולחצו על Start כדי להמשיך. לאחר הבישול, הוציאו מהתנור. הגישו.
	קבב (SP 4)	0.2-0.8 ק"ג שיפוד אחד = 100-150 גרם	צלחת עמידה לחום	מקורר	<p>1.2 ק"ג בשר (מוטב כבש) כף רסק עגבניות 1/4 כוס מיץ לימון 7 בצלים עגבניות אחדות כף מלח כף פפריקה, פלפל שחור וקינמון 2 כפות שמן</p> <p>1. חתכו את הבשר לקוביות בגודל בינוני. 2. קלפו את הבצלים וחתכו כל אחד מהם לשניים. 3. השרו את קוביות הבשר וחצאי הבצלים בשמן, התבלינים, רסק העגבניות ומיץ הלימון. הניחות בצד למשך חצי שעה. 4. שפדו את קוביות הבשר, חצאי הבצל והעגבניות לסירוגין על השיפודים. 5. הניחו את השיפודים במגש המתכת על הרשת המוגבהת. הכניסו לתנור. 6. כאשר נשמע צפצוף, הפכו את האוכל. 7. לחצו על Start כדי להמשיך בבישול. 8. לאחר הבישול, השהו.</p>

פעולה	קטגוריה	מגבלת משקל	כלי	חום האוכל	הוראות
בישול מהיר	בשר צלוי (SP 5)	0.5-1.5 ק"ג	צלחת עמידה לחום	מקורר	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. הברישו את הבשר בשמן.</li> <li>2. הניחו על הצלחת העמידה לחום.</li> <li>3. בצפצוף, נקזו את המיץ, אם יש צורך, ולאחר מכן הפכו את האוכל.</li> <li>4. לאחר הבישול, השהו מכוסה בנייר אלומיניום למשך 10 דקות.</li> </ol>
	כבש צלוי (SP 6)	0.5-1.5 ק"ג	צלחת עמידה לחום	מקורר	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. הברישו את הבשר בשמן.</li> <li>2. הניחו על הצלחת העמידה לחום.</li> <li>3. בצפצוף, נקזו את המיץ, אם יש צורך, ולאחר מכן הפכו את האוכל.</li> <li>4. לאחר הבישול, השהו מכוסה בנייר אלומיניום למשך 10 דקות.</li> </ol>
	עוף שלם (SP 7)	0.8-1.5 ק"ג	צלחת עמידה לחום	מקורר	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. שטפו ויבשו את העור. הברישו את העוף בשמן. קשרו את הרגליים בחוט כותנה.</li> <li>2. הניחו על הצלחת העמידה לחום.</li> <li>3. בצפצוף, נקזו את המיץ, אם יש צורך, ולאחר מכן הפכו את האוכל.</li> <li>4. לאחר הבישול, השהו מכוסה בנייר אלומיניום למשך 10 דקות.</li> </ol>
	רגלי עוף (SP 8)	0.2-0.8 ק"ג	רשת מוגבהת	מקורר	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. שטפו ויבשו את העור. הברישו את רגלי העוף בשמן.</li> <li>2. הניחו על הרשת המוגבהת, והניחו צלחת מתחת לרשת לניקוז הטפטוף.</li> <li>3. כאשר נשמע צפצוף, הפכו את האוכל.</li> <li>4. לאחר הבישול, השהו מכוסה בנייר אלומיניום למשך 2 דקות.</li> </ol>

# בישול תפריט מתוק

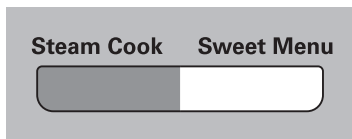
בדוגמה הבאה, נראה כיצד לבשל תבנית אחת של בסבוסה.



לחצו על **STOP/CLEAR**.



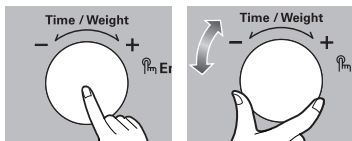
לחצו על **Sweet Menu**.



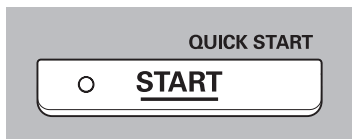
בישול תפריט מתוק מאפשר לבשל בקלות את רוב האוכל האהוב, על-ידי בחירת סוג האוכל. בעת שימוש בתפריט מתוק, התנור מופעל תחילה במצב חימום מראש ולאחר מכן מבשל את האוכל בחום ובזמן בישול מוגדרים מראש.

סובבו את **החוגה** עד להצגת "Su 3" בתצוגה.

לחצו על **החוגה** כדי לאשר את הקטגוריה.



לחצו על **START**.



עם סיום החימום. "Pr-H" החימום מראש יחל ובתצוגה יוצג מראש, האוכל בתנור יתבשל בחום של 150 מעלות צלזיוס למשך 40 דקות.



הוראות	חום האוכל	כלי	מגבלת משקל	אוכל	קטגוריה
<p><b>מילוי</b></p> <p>פיסטוקים, מגורדים מים 3 כפות סוכר <math>1\frac{1}{2}</math> כף מים <math>1\frac{1}{2}</math> כף מים</p>	חדר	מגש מתכת על הרשת המוגבהת	40-50 חתיכות	<b>בקלאווה</b> (Su 1)	<b>תפריט</b> <b>מתוק</b>
<p><b>בלילה</b></p> <p>5 ק"ג קמח רגיל 7 ביצים 20 גרם גהי (חמאה אורגנית ללא מלח) 120 גרם מלח מים</p> <p><b>הכנה</b></p> <p>1. ערבבו יחד את הקמח, הביצים, הגהי, המלח והמים. ערבבו במשך 10-15 דקות. חלקו את הבצק ל- 10 חתיכות. רדדו כל חתיכת בצק לעיגול בקוטר של 25-30 ס"מ.</p> <p>2. פזרו מעט קמח על פני כל אחד מעיגולי הבצק. לאחר מכן, רדדו כל אחד לעיגול בקוטר 100 ס"מ ובעובי 1 מ"מ, במשך 10 עד 20 דקות. חתכו את שולי הבצק.</p> <p>3. חתכו את הבצק לריבוע בגודל 4x4 ס"מ.</p> <p>4. הניחו את המילוי המוכן על כל ריבוע בצק. לאחר מכן קפלו למרכז. הוסיפו 300 מ"ל גהי מותר.</p> <p>5. בחרו 'תפריט' ולחצו על 'התחל', כדי לחמם מראש את התנור ללא אוכל בתוכו.</p> <p>6. עם סיום החימום, התנור יצפצף. פתחו את הדלת, הניחו את האוכל על הרשת המוגבהת במגש הזכוכית. לאחר מכן, לחצו שוב על 'התחל'.</p> <p>7. לאחר הבישול, הוציאו מהתנור. נקזו את הגהי מיד. השהו עד שיתקרר לפני ההגשה.</p>					

הוראות	חום האוכל	כלי	מגבלת משקל	אוכל	קטגוריה	
<p><b>מילוי</b></p> <p>500 גרם פיסטוקים, מגורדים  100 גרם סוכר  1/2 כף מי ורדים  2 כפות מים</p>	<p><b>בלילה</b></p> <p>2.5 ק"ג קמח סמונילה (קשה)  1.25 ק"ג חמאת גהי (חמאה אורגנית  ללא מלח)  0.8 ק"ג סוכר  0.35 ק"ג מים  0.15 ק"ג אבקת חלב</p> <p><b>הכנה</b></p> <p>1. ערבבו את קמח הסמונילה, הגהי והסוכר במשך 10 דקות. הוסיפו מים ואבקת חלב. לאחר מכן, ערבבו למשך 4 דקות נוספות. הניחו בצד.  2. הניחו את כל חומרי המילוי בקערה וערבבו היטב.  3. חתכו את הבצק לחתיכות קטנות והניחו מילוי על כל חתיכה. צרו צורת כדור.  4. הניחו את האוכל המוכן במגש המתכת המשומן.  5. בחרו יתפריטי ולחצו על 'התחל', כדי לחמם מראש את התנור ללא אוכל בתוכו. עם סיום החימום, התנור יצפץ. פתחו את הדלת, הניחו את האוכל על הרשת המוגבהת במגש הזכוכית. לאחר מכן, לחצו שוב על 'התחל'.  6. לאחר הבישול, הוציאו מהתנור. פזרו את סוכר הזיגוג מעל לאוכל. השוהו עד שיתקרר לפני ההגשה.</p>	חדר	מגש מתכת על הרשת המוגבהת	20-25 חתיכות	<b>מעמול (Su 2)</b>	<b>תפריט מתוק</b>

הוראות	חום האוכל	כלי	מגבלת משקל	אוכל	קטגוריה
<p><b>מילוי</b></p> <p>150 גרם אבקת חלב  כפית אבקת אפייה  20 גרם קוקוס, מגורד  כפית אבקת וניל</p> <p><b>בלילה</b></p> <p>2.0 ק"ג קמח סמונילה (קשה)  1.0 ק"ג מים  1.0 ק"ג סוכר</p> <p><b>הכנה</b></p> <p>1. ערבבו את המים והסוכר, הרתיחו ומזגו לתוך קמח הסמונילה. ערבבו היטב.  2. הוסיפו אבקת חלב, אבקת אפייה, קוקוס ואבקת וניל. ערבבו היטב והשהו במשך 6 שעות.  3. לאחר 6 שעות לערך, מזגו את התערובת למגש המתכת המשומן. פזרו חלב נוזלי על פני השטח לקבלת צבע.  4. בחרו 'תפריט' ולחצו על 'התחל', כדי לחמם מראש את התנור ללא אוכל בתוכו.  5. עם סיום החימום, התנור יצפצף. פתחו את הדלת, הניחו את האוכל על הרשת המוגבהת במגש הזכוכית. לאחר מכן, לחצו שוב על 'התחל'.  6. כאשר בזמן האפייה מוצג "10 minutes", הוציאו את האוכל מהתנור וחתכו לצורות יהלום.  7. הכניסו לתנור את האוכל ולחצו על 'התחל'.  8. לאחר הבישול, הוציאו מהתנור. הוסיפו את הסירופ מעל לאוכל. השהו עד שיתקרר לפני ההגשה.</p>	חדר	מגש מתכת על הרשת המוגבהת	תבנית אחת	<b>בסבוסה</b> (Su 3)	<b>תפריט מתוק</b>

קטגוריה	אוכל	מגבלת משקל	כלי	חום האוכל	הוראות
תפריט מתוק	סויאביאה (Su 4)	חתיכות 16	מגש מתכת על הרשת המוגבהת	חדר	<p><b>בלילה</b></p> <p>5 ק"ג קמח רגיל 7 ביצים 20 גרם גהי (חמאה אורגנית ללא מלח) 120 גרם מלח מים</p> <p><b>הכנה</b></p> <p>1. ASHTAA: ערבבו את המים ואבקת החלב, הרתיחו והוסיפו את קמח הסמונילה ומי הוורדים. הרתיחו במשך 5 דקות. 2. בלילה: כמו "בקלאווה". לאחר הכנת הבצק, חתכו לריבועים של 8x8 ס"מ. 3. הניחו את ה- ASHTAA המוכן על כל ריבוע בצק. לאחר מכן קפלו למרז. הוסיפו 300 מ"ל גהי מותר. 4. הניחו את האוכל במגש המתכת. 5. בחרו 'תפריט' ולחצו על 'התחל', כדי לחמם מראש את התנור ללא אוכל בתוכו. 6. עם סיום החימום, התנור יצפץ. פתחו את הדלת, הניחו את האוכל על הרשת המוגבהת במגש הזכוכית. לאחר מכן, לחצו שוב על 'התחל'. 7. לאחר הבישול, הוציאו מהתנור. הוסיפו את הגהי המותר והסירופ. לאחר מכן, פזרו פיסטוק מגורד מעל לאוכל. השהו עד שיתקרר לפני ההגשה.</p>
	סאפוף (Su 5)	תבנית אחת	מגש מתכת על הרשת המוגבהת	חדר	<p><b>בלילה</b></p> <p>300 גרם סוכר 200 גרם קמח סמונילה (קשה) 100 גרם פנטה, טעם תפוזים</p> <p><b>הכנה</b></p> <p>1. ערבבו את כל המרכיבים, פרט לביצה. הוסיפו את הביצה. 2. מזגו את הבלילה למגש המתכת המשומן. 3. השהו במשך 10 דקות. לאחר מכן, פזרו חלב נזלי על פני השטח לקבלת צבע. 4. בחרו 'תפריט' ולחצו על 'התחל', כדי לחמם מראש את התנור ללא אוכל בתוכו. 5. עם סיום החימום, התנור יצפץ. פתחו את הדלת, הניחו את האוכל על הרשת המוגבהת במגש הזכוכית. לאחר מכן, לחצו שוב על 'התחל'. 6. לאחר הבישול, הוציאו מהתנור. חתכו לצורות יהלום. הוסיפו את הסירופ מלמעלה. השהו עד שיתקרר לפני ההגשה.</p>

הוראות	חום האוכל	כלי	מגבלת משקל	אוכל	קטגוריה
<p><b>מילוי</b></p> <p>500 גרם פיסטוקים, מגורדים  100 גרם סוכר  <math>1/2</math> כף מי ורדים  2 כפות מי פרחים</p> <p><b>בלילה</b></p> <p>1 ק"ג קמח סמונילה (קשה)  400 גרם גהי (חמאה אורגנית ללא מלח)  350 גרם סוכר  100 גרם אבקת חלב  100 גרם מים</p> <p><b>הכנה</b></p> <p>1. ערבבו את אבקת החלב והמים. הוסיפו את קמח הסמונילה, הגהי והסוכר. הניחו בצד.  2. ערבבו את הפיסטוקים, הסוכר, מי הוורדים ומי הפרחים.  3. חתכו את הבצק לחתיכות בגודל 5-6 ס"מ.  4. הניחו את המילוי על הבצק המוכן. קפלו על המילוי. הניחו את הפיסטוקים על האוכל. חרצו קלות את פני השטח.  5. הניחו במגש המתכת.  6. בחרו יתפריטי ולחצו על 'התחל', כדי לחמם מראש את התנור ללא אוכל בתוכו.  7. עם סיום החימום, התנור יצפצף. פתחו את הדלת, הניחו את האוכל על הרשת המוגבהת במגש הזכוכית. לאחר מכן, לחצו שוב על 'התחל'.  8. לאחר הבישול, הוציאו מהתנור. השהו עד שיתקרר לפני ההגשה.</p>	חדר	מגש מתכת על הרשת המוגבהת	20 חתיכות	<b>קראביז</b> (Su 6)	<b>תפריט מתוק</b>

# בישול באידיז

בדוגמה הבאה, נראה כיצד לבשל 0.6 ק"ג של רכיכות.

תכונה זו מאפשרת לבשל באידיז.

זהירות:

1. השתמשו תמיד בכפפות לתנור. בעת הוצאת המאדה מהתנור. הוא חם מאוד.
2. לאחר הבישול, אין להניח את המאדה על שולחן זכוכית או מקום שעלול להינתך.
3. בעת השימוש במאדה זה, מזגו 300 מ"ל מים לפחות לפני השימוש. אם כמות המים תהיה קטנה מ- 300 מ"ל, הדבר עלול לגרום לבישול חלקי, שריפה או נזק למוצר.
4. בעת הזזת המאדה כשיש בו במים, נקטו משנה זהירות.
5. בעת השימוש במאדה, מכסה המאדה וקערית המים של המאדה צריכים להיות מונחים כהלכה. ללא מכסה המאדה וקערית המים של המאדה, ביצים וערמונים עלולים להתפוצץ.
6. אין להשתמש לעולם במאדה במוצר מדגם שונה. דבר זה עלול לגרום נזק חמור למוצר.

לחצו על STOP/CLEAR.



CLEAR



לחצו על Steam Cook.

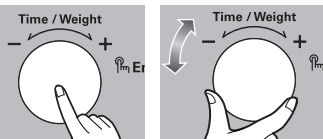


Steam Cook Sweet Menu

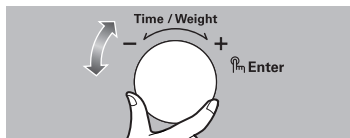


סובבו את החוגה עד להצגת "Sc 3" בתצוגה.

לחצו על החוגה כדי לאשר את הקטגוריה.



סובבו את החוגה עד להצגת "0.6kg" בתצוגה.



לחצו על START.



QUICK START



במהלך הבישול, באפשרותכם להגדיל או להקטין את זמן הבישול על-ידי סיבוב החוגה.

הוראות	חום האוכל	כלי	מגבלת משקל	אוכל
<p>1. נקו את האוכל.</p> <p>2. מזגו 300 מ"ל של מי ברז לקערית המים של המאדה. הניחו את צלחת המאדה על קערית המים של המאדה. הניחו את האוכל המוכן בצלחת המאדה בשכבה אחת. כסו במכסה המאדה.</p> <p>3. הניחו את קערית המים של המאדה במרכז מגש הזכוכית.</p> <p>4. לאחר האידיוי, השהו למשך דקה אחת בתנור. - עובי 2.5 ס"מ או פחות</p>	מקורר	קערית מים של המאדה צלחת המאדה מכסה המאדה	0.2-0.6 ק"ג	<b>סטייק דג (Sc 1)</b>
<p>כמו למעלה.</p> <p>- עובי 2.5 ס"מ או פחות</p>	מקורר	קערית מים של המאדה צלחת המאדה מכסה המאדה	0.1-0.6 ק"ג	<b>פילה דג (Sc 2)</b>
<p>כמו למעלה.</p> <p>שרימפס, סרטנים, צדפות, דיונון. (קצר מ- 25 ס"מ)</p>	מקורר	קערית מים של המאדה צלחת המאדה מכסה המאדה	0.1-1.0 ק"ג	<b>רכיכות (Sc 3)</b>
<p>1. הכינו את האוכל.</p> <p>2. מזגו 300 מ"ל של מי ברז לקערית המים של המאדה. הניחו את צלחת המאדה על קערית המים של המאדה. הניחו את האוכל המוכן בצלחת המאדה בשכבה אחת. כסו במכסה המאדה.</p> <p>3. הניחו את קערית המים של המאדה במרכז מגש הזכוכית.</p> <p>4. לאחר האידיוי, השהו למשך דקה אחת בתנור. עובי 2.5 ס"מ או פחות</p>	מקורר	קערית מים של המאדה צלחת המאדה מכסה המאדה	0.1-0.6 ק"ג	<b>נקניקיות (Sc 4)</b>
<p>כמו למעלה.</p>	מקורר	קערית מים של המאדה צלחת המאדה מכסה המאדה	0.1-0.6 ק"ג	<b>נקניק, פרוס (Sc 5)</b>

הוראות	חום האוכל	כלי	מגבלת משקל	אוכל
<p>1. הכינו את הבשר וחתכו לשניים.</p> <p>2. מזגו 300 מ"ל של מי ברז לקערית המים של המאדה. הניחו את צלחת המאדה על קערית המים של המאדה. הניחו את האוכל המוכן בצלחת המאדה בשכבה אחת. כסו במכסה המאדה.</p> <p>3. הניחו את קערית המים של המאדה במרכז מגש הזכוכית.</p> <p>4. לאחר האידוי, השהו למשך 3-5 דקות בתנור.</p>	מקורר	קערית מים של המאדה צלחת המאדה מכסה המאדה	0.3-0.7 ק"ג	<b>בשר משומר (Sc 6)</b>
<p>1. נקו את האוכל.</p> <p>2. מזגו 300 מ"ל של מי ברז לקערית המים של המאדה. הניחו את צלחת המאדה על קערית המים של המאדה. הניחו את האוכל המוכן בצלחת המאדה בשכבה אחת. כסו במכסה המאדה.</p> <p>3. הניחו את קערית המים של המאדה במרכז מגש הזכוכית.</p> <p>4. לאחר האידוי, השהו למשך 1-2 דקות בתנור.</p> <p>- עובי 2.5 ס"מ או פחות</p>	מקורר	קערית מים של המאדה צלחת המאדה מכסה המאדה	0.2-0.6 ק"ג	<b>חזה עוף (Sc 7)</b>
<p>כמו למעלה.</p>	מקורר	קערית מים של המאדה צלחת המאדה מכסה המאדה	0.2-0.8 ק"ג	<b>רגלי עוף (Sc 8)</b>
<p>1. מזגו 300 מ"ל של מי ברז לקערית המים של המאדה. הניחו את צלחת המאדה על קערית המים של המאדה. הניחו את הביצים בצלחת המאדה. כסו במכסה המאדה.</p> <p>2. הניחו את קערית המים של המאדה במרכז מגש הזכוכית.</p> <p>3. לאחר האידוי, השהו למשך דקה אחת בתנור.</p>	מקורר	קערית מים של המאדה צלחת המאדה מכסה המאדה	2-9 ביצים	<b>ביצים (Sc 9)</b>



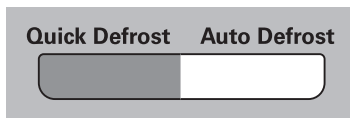
הוראות	חום האוכל	כלי	מגבלת משקל	אוכל
<p>1. נקו את הירקות וחתכו לחתיכות בגדלים שווים.</p> <p>2. מזגו 300 מ"ל של מי ברז לקערית המים של המאדה. הניחו את צלחת המאדה על קערית המים של המאדה. הניחו את האוכל המוכן בצלחת המאדה בשכבה אחת. כסו במכסה המאדה.</p> <p>3. הניחו את קערית המים של המאדה במרכז מגש הזכוכית.</p> <p>4. לאחר האידיוי, השהו למשך דקה אחת בתנור.</p>	חדר	קערית מים של המאדה צלחת המאדה מכסה המאדה	0.2-0.8 ק"ג	<b>עגבניות</b> (Sc 10)
<p>כמו למעלה.</p> <p>- חתכו לרבעים.</p>	חדר	קערית מים של המאדה צלחת המאדה מכסה המאדה	0.2-0.8 ק"ג	<b>כרוב</b> (Sc 11)
<p>כמו למעלה.</p>	חדר	קערית מים של המאדה צלחת המאדה מכסה המאדה	0.2-0.8 ק"ג	<b>גזר</b> (Sc 12)
<p>כמו למעלה.</p>	חדר	קערית מים של המאדה צלחת המאדה מכסה המאדה	0.2-0.6 ק"ג	<b>ברוקולי,</b> <b>תפוחית</b> (Sc 13)

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. לדוגמה, דג מתבשל כל כך מהר, כך שלעיתים עדיף להתחיל לבשל תוך שהמזון עדין קפוא מעט. תוכנית ה**לחם** (BREAD) מתאימה להפשרת פריטים קטנים כדון דברי מאפה וכו'. זה ידרוש זמן שהייה מסוים כדי לאפשר את סיום ההפשרה של המזון כולו (כולל החלקים המרכזיים). בדוגמה שלפנינו, נדגים הפשרת 1.4 ק"ג של עוף קפוא.

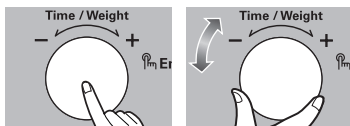


לחצו על **STOP/CLEAR**.

שקלו את האוכל שברצונכם להפשר. הקפידו להסיר חוטים או עטיפות ממתכת. לאחר מכן, הניחו את האוכל בתנור וסגרו את הדלת.

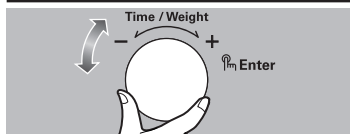


לחצו על **Auto Defrost**.



סובבו את החוגה עד להצגת "dEF2" בתצוגה.

לחצו על החוגה כדי לאשר את הקטגוריה.



הכניסו משקל של המזון הקפוא שאתם מתכוונים להפשר.

סובבו את החוגה עד להצגת "1.4kg" בתצוגה.



לחצו על **START**.

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 "ביפ") עד אשר תפתחו את הדלת.



התנור שלכם מצויד בארבע אפשרויות הפשרה: **בשר**, **עופות**, **דגים** ו**לחם**. לכל קבוצה יש דרגת עוצמה שונה.

## מדריך הפשרה

- \* יש להניח את המזון הקפוא בכלי המתאים לחימום במיקרוגל ואת הכלי יש להציב על תבנית המתכת.
- \* אם יש צורך, סוככו על אזורים קטנים של בשר או עוף עם חתיכה קטנה של רדיד אלומיניום. זה ימנע מאזורים דקים להתחמם במהלך ההפשרה. ודאו שהרדיד אינו נוגע בדפנות התנור.
- \* הפרידו בהקדם האפשרי את הפריטים, כגון בשר קצוץ, חתיכות בשר, נקניקיות וצלעות.
- \* **בצפוף, הסירו את האוכל מהתנור, הפכו אותו והחזירו לתנור המיקרוגל. בנקודה זו, הסירו את החלקים שהפשירו. המשיכו להפשיר את החלקים שנותרו.**
- השהו עד להפשרה מוחלטת.

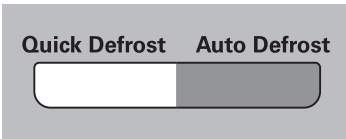
קטגוריה	מגבלת משקל	כלי	מזון
בשר (dEF1)	0.1 ק"ג ~ 4.0 ק"ג	צלחת למיקרוגל	<b>בשר</b> בשר טחון, סטיק פילה, קוביות בשר לנזיד, סטיק סירליון, בשר צלי, בשר שריר, המבורגר, צלעות טלה, צלעות עגל, נקניקיות, קבאב, קציץ בשר (2 ס"מ). לאחר ההפשרה, השהו מכוסה בנייר אלומיניום למשך 5-15 דקות.
עוף (dEF2)			<b>עוף</b> תרנגולת שלמה, רגלים, חזה, חזה הודו (מתחת ל 2.0 ק"ג) לאחר ההפשרה, השהו מכוסה בנייר אלומיניום למשך 20-30 דקות.
דגים (dEF3)			<b>דג</b> פילה, סטיק, דג שלם, פירות ים לאחר ההפשרה, השהו מכוסה בנייר אלומיניום למשך 10-20 דקות.
לחם (dEF4)	0.1 ק"ג ~ 0.5 ק"ג	מגבת נייר	פרוסות לחם, לחמניות, בגטים וכו'... לאחר ההפשרה, השאירו במשך 2-1 דקות.

# הפשרה מהירה

השתמשו בתכונה זו רק להפשרת 0.5 ק"ג של בשר קצוץ במהירות רבה. יש להשהות את הבשר כדי שמרכזו יפשיר. בדוגמה הבאה, נראה כיצד להפשיר 0.5 ק"ג של בשר קפוא.



לחצו על **STOP/CLEAR**. שקלו את האוכל שברצונכם להפשיר. הקפידו להסיר חוטים או עטיפות ממתכת. לאחר מכן, הניחו את האוכל בתנור וסגרו את הדלת.



לחצו פעם אחת על **Quick Defrost** (הפשרה מהירה). (הכניסו את הבשר במשקל 0.5 ק"ג)

התנור יתחיל לפעול אוטומטית.

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/QUICK START**. התנור לא יפסיק את תהליך ההפשרה (גם אם ישמע "ביפ") עד אשר תפתחו את הדלת.

## מדריך להפשרה מהירה

השתמשו בפעולה זו כדי להפשיר במהירות בשר קצוץ. הוציאו את הבשר מהארזיה שלו. הניחו את הבשר הקצוץ על צלחת למיקרוגל. בצפוף, הוציאו את הבשר הקצוץ מתנור המיקרוגל, הפכו אותו והחזירו לתנור המיקרוגל. לחצו על Start כדי להמשיך. בסיום התוכנית, הוציאו את הבשר הקצוץ מתנור המיקרוגל, כסו בנייר אלומיניום והשהו למשך 5-15 דקות, או עד להפשרה מלאה.

קטגוריה	משקל	כלי	הוראות
בשר קצוץ	0.5 ק"ג	צלחת למיקרוגל	בשר קצוץ לאחר ההפשרה, השהו מכוסה בנייר אלומיניום למשך 5-15 דקות.

# מדריך

## לחימום או לחימום מחדש

כדי לחמם או לחמם מחדש בהצלחה במיקרוגל, חשוב לפעול לפי מספר הנחיות. מדדו את כמות האוכל, על מנת לקבוע את הזמן הדרוש לחימום מחדש. סדרו את האוכל בצורה מעגלית, לקבלת התוצאות הטובות ביותר. אוכל בטמפרטורת החדר יתחמם מהר יותר מאשר אוכל מקורר. אוכל בקופסאות שימורים יש להוציא מהקופסה ולשים בתוך כלי שמתאים למיקרוגל. האוכל מתחמם בצורה אחידה יותר אם מכסים אותו במכסה למיקרוגל או כיסוי פלסטיק מאוורר. הסירו את המכסה בזהירות כדי למנוע כוויות מהאדים. השתמשו בטבלה הבאה כהנחיה לחימום מחדש של אוכל מבושל.

הוראות מיוחדות	זמן בישול (דקות במצב HIGH)	אוכל
בשלו מכוסה בקדירה למיקרוגל. ערבבו פעם אחת באמצע הבישול.	5 ~ 7 (ב- 540 וואט)	מחית תפוחי אדמה 350 גרם
בשלו מכוסה בקדירה למיקרוגל. ערבבו פעם אחת באמצע הבישול.	1 1/2 ~ 2 1/2	שעועית אפויה 1 ספל
בשלו מכוסה בקדירה למיקרוגל. ערבבו פעם אחת באמצע הבישול.	1 1/2 ~ 3 6 1/2 ~ 9	פסטה רביולי ברטוב 1 ספל 4 ספלים
בשלו מכוסה בקדירה למיקרוגל. ערבבו פעם אחת באמצע הבישול.	1 ~ 1 1/2 2 1/2 ~ 4	אורז 1 ספל 4 ספלים
עטפו במגבת נייר והניחו במגש הזכוכית.	15 ~ 30 שניות	כיכר לחם או לחמניות לכריכים 1 כיכר
בשלו מכוסה בקדירה למיקרוגל. ערבבו פעם אחת באמצע הבישול.	1 1/2 ~ 2 1/2 4 ~ 6	ירקות 1 ספל 4 ספלים
בשלו מכוסה בקדירה למיקרוגל. ערבבו פעם אחת באמצע הבישול.	1 1/2 ~ 2	מרק מנה אחת (230 גרם)
בשלו מכוסה בצלחת למיקרוגל. ערבבו פעם אחת באמצע הבישול.	9 ~ 14 (ב- 540 וואט)	ארוחה מוכנה בצלחת (מנה אחת) בשר 125 גרם, מחית תפוחי אדמה 150 גרם גזר, מבושל 150 גרם

הוראות מיוחדות	זמן בישול (דקות במצב HIGH)	אוכל
הניחו את הבשר הפרוס בצלחת למיקרוגל. כסו בכיסוי פלסטי עם אוורור. הערה: מיץ או רוטב מסייעים לשמור על עסיסיות הבשר.	1 ~ 2	בשר פרוס 3 פרוסות (בעובי 0.5 ס"מ)
הניחו את חתיכות העוף בצלחת למיקרוגל. כסו בכיסוי פלסטי עם אוורור.	1 1/2 ~ 2 2 ~ 3 1/2	חתיכות עוף 1 חזה 1 רגל וירך
הניחו את הדג בצלחת למיקרוגל. כסו בכיסוי פלסטי עם אוורור.	1 ~ 2	פילה דג (170-230 גרם)
הניחו את הלזניה בצלחת למיקרוגל. כסו בכיסוי פלסטי עם אוורור.	4 ~ 6	לזניה מנה אחת (300 גרם)
בשלו מכוסה בקדירה למיקרוגל. ערבבו פעם אחת באמצע הבישול.	1 1/2 ~ 3 4 1/2 ~ 7	תבשיל 1 ספל 4 ספלים
בשלו מכוסה בקדירה למיקרוגל. ערבבו פעם אחת באמצע הבישול.	1 ~ 2 1/2 3 1/2 ~ 6	תבשיל שמנת או גבינה 1 ספל 4 ספלים
בשלו מכוסה בקדירה למיקרוגל. ערבבו פעם אחת באמצע הבישול.	1 ~ 2 1/2	בשר צלוי כריך אחד (1/2 כוס מילוי בשר) ללא לחמנייה

# מדריך ירקות טריים

הוראות	זמן בישול (דקות במצב HIGH)	כמות	אוכל
הכניסו את הפטריות לקדירה מכוסה של 1.5 ליטר. ערבבו באמצע הבישול. השהו למשך 2-3 דקות.	1 1/2 ~ 2 1/2	230 גרם	פטריות, טריות, פרוסות
1.5 הוסיפו 1/2 ספל מים בקדירה של ליטר. ערבבו באמצע הבישול. השהו למשך 2-3 דקות.	6 ~ 8	450 גרם	גזר לבן, טרי, פרוס
1.5 הוסיפו 1/2 ספל מים בקדירה של ליטר. ערבבו באמצע הבישול. השהו למשך 2-3 דקות.	6 ~ 9	4 ספלים	אפונה, ירוקה, טרייה
נקבו את תפוחי האדמה מספר פעמים במזלג. הניחו על 2 מגבות נייר. הפכו באמצע הבישול. השהו למשך 2-3 דקות.	5 ~ 9 9 ~ 13	2 בינוניים 4 בינוניים	תפוחי אדמה מתוקים (בטטות), אפויים שלמים (170-230 גרם כל אחד)
נקבו את תפוחי האדמה מספר פעמים במזלג. הניחו על 2 מגבות נייר. הפכו באמצע הבישול. השהו למשך 2-3 דקות.	5 1/2 ~ 7 1/2 9 1/2 ~ 14	2 תפוחי אדמה 4 תפוחי אדמה	תפוחי אדמה לבנים, אפויים שלמים (-170) (230 גרם)
1.5 הוסיפו 1/2 ספל מים בקדירה של ליטר. ערבבו באמצע הבישול. השהו למשך 2-3 דקות.	6 ~ 8	450 גרם	תרד, טרי, עלים
1.5 הוסיפו 1/2 ספל מים בקדירה של ליטר. ערבבו באמצע הבישול. השהו למשך 2-3 דקות.	4 1/2 ~ 7 1/2	450 גרם	קישוא, טרי, פרוס
נקבו. הניחו על 2 מגבות נייר. הפכו את הקישוא וסדרו מחדש באמצע הבישול.	6 ~ 9	450 גרם	קישוא, טרי, שלם

הוראות	זמן בישול (דקות במצב HIGH)	כמות	אוכל
קצצו. הוסיפו 2 כפיות מים ו-2 כפיות מיץ. כסו והשהו למשך 2-3 דקות.	4 1/2 ~ 7 10 ~ 12	2 בינוניים 4 בינוניים	ארטישוק (230 גרם כל אחד)
הוסיפו ספל מים. השאירו מכוסה למשך 2-3 דקות.	3 ~ 6	450 גרם	אספרגוס, טרי, עלים
1.5 הוסיפו 1/2 ספל מים בקדירה של ליטר. ערבבו באמצע הבישול. השהו למשך 2-3 דקות.	6 ~ 10	450 גרם	שעועית ירוקה
1.5 הוסיפו 1/2 ספל מים בקדירה של ליטר. סדרו מחדש באמצע הבישול. השהו למשך 2-3 דקות.	10 ~ 14	450 גרם	סלק, טרי
הכניסו את הברוקולי לכלי אפיה. הוסיפו 1/4 ספל מים. השהו למשך 2 דקות.	3 1/2 ~ 4	300 גרם	ברוקולי, טרי, עלים
1.5 הוסיפו 1/2 ספל מים בקדירה של ליטר. ערבבו באמצע הבישול. השהו למשך 2-3 דקות.	7 ~ 9	450 גרם	כרוב, טרי, קצוץ
1.5 הוסיפו 1/4 ספל מים בקדירה של ליטר. ערבבו באמצע הבישול. השהו למשך 2-3 דקות.	2 ~ 3	200 גרם	גזרים, טריים, פרוסים
קצצו. הוסיפו 1/4 ספל מים בקדירה של 1.5 ליטר. ערבבו באמצע הבישול. השהו למשך 2-3 דקות.	5 ~ 7	450 גרם	כרובית, טרייה, שלמה
קלפו. הוסיפו 2 כפיות מים בכלי אפיה של 1.5 ליטר. כסו והשהו למשך 2-3 דקות.	4 ~ 8	2 קלחים	תירס, טרי

# מדריך הפשרה

## עצות וטכניקות להפשרת בשר

באפשרותכם להפשיר בשר באריזה המקורית שלו, כל עוד אין בה מתכת. הסירו טבעות, חוטים או יריעות מתכת. הניחו את הבשר בצלחת למיקרוגל, כדי לנקז את המיצים. הפשירו את הבשר במשך הזמן שנדרש. הפרידו בהקדם האפשרי את הפריטים, כגון חתיכות בשר, נקניקיות וצלעות. הסירו את החלקים שהפשירו והמשיכו להפשיר את החלקים שנותרו. חתיכות שלמות של בשר מוכנות להשהיה ברגע שניתן להכניס מזלג למרכז הבשר בלחץ בינוני. המרכז עדיין יהיה קפוא. השהו עד להפשרה מוחלטת.

הוראות	זמן השהיה (דקות)	זמן הפשרה (דקות)	כמות	אוכל	
הסירו את האריזה מהבשר. הניחו את הבשר הקפוא בצלחת שטוחה למיקרוגל. הפשירו בעוצמה של 40%. הפכו את האוכל באמצע הפשרה. (בנקודה זו, הסירו את החלקים שהפשירו)	5 ~ 10	6 ~ 8	500 גרם	<b>בשר בקר</b> בשר בקר קצוץ סטייק, מותניים צלי, מותן (ללא עצמות)	
	5 ~ 10	4 ~ 6	500 גרם		
	10 ~ 15	12 ~ 15	1000 גרם		
	10 ~ 15	5 ~ 10	16 ~ 19	1000 גרם	<b>עוף</b> עוף שלם חזה שוקיים ירכיים כנפיים
			5 ~ 7	450 גרם	
			8 ~ 9	450 גרם	
			8 ~ 9	450 גרם	
			6 ~ 8	450 גרם	
	5 ~ 10	5 ~ 10	6 ~ 8	450 גרם	<b>דגים ופירות ים</b> דג שלם פילה דג שרימפס
			7 ~ 9	500 גרם	
			4 ~ 6	250 גרם	



# מדריך לבישול בגריל

## הוראות לצליית בשר בגריל

הסירו שומן עודף מהבשר. חתכו את השומן והקפידו לא לחתוך בבשר עצמו (דבר זה ימנע את הסתלסלות השומן). סדרו על הרשת המוגבהת. הברישו בחמאה מומסת או בשמן. באמצע הבישול, הפכו את הבשר.

## הוראות לצליית דגים ופירות ים

הניחו את הדג ופירות הים על הרשת המוגבהת. לפני הצלייה, יש לחתוך חריצים אלכסוניים משני צדי הדג. הברישו את הדג ופירות הים בחמאה מומסת, מרגרינה או שמן, לפני הצלייה ובמהלכה. דבר זה מסייע במניעת התייבשות הדג. צלו לפי הזמנים המומלצים בטבלה. דגים שלמים וסטייקים של דגים יש להפוך בזהירות במחצית זמן הצלייה. נתחי פילה עבים ניתן להפוך רבע סיבוב, אם רוצים.

הוראות	זמן בישול (דקות במצב HIGH)	כמות	אוכל
הברישו בחמאה מומסת והפכו באמצע הצלייה.	11 ~ 14	גרם 230	פילה דג עובי 1 ס"מ
	17 ~ 21	גרם 230	עובי 1.5 ס"מ
	18 ~ 23	גרם 230	סטייקים של דג בעובי 2.5 ס"מ
השאירו זמן נוסף עבור דגים עבים ושומניים.	18 ~ 23	גרם 225-350	דג שלם
	22 ~ 32	כל אחד	
להבריש היטב במהלך הצלייה.	16 ~ 20	גרם 450	צדפות
	16 ~ 20	גרם 450	סרטנים לא מבושלים

הוראות	זמן בישול (דקות במצב HIGH)	כמות	אוכל
הברישו בשמן או בחמאה מומסת.	11 ~ 14	50 גרם X 2	המבורגרים
	17 ~ 21	100 גרם X 2	
פריטים דקים ניתן לשים על הרשת המוגבהת. פריטים עבים ניתן לשים על מגש ניקוז.	16 ~ 18	230 גרם X 2	סטייקים של בשר (עובי 2.5 ס"מ) נא
	19 ~ 21	230 גרם X 2	בינוני
	23 ~ 25	230 גרם X 2	עשוי היטב
	22 ~ 29	230 גרם X 2	צלעות כבש (עובי 2.5 ס"מ)
הפכו את האוכל באמצע זמן הבישול. הפכו לעתים קרובות.	11 ~ 14	230 גרם X 2	נקניקיות (גדולות)

# מדריך לבישול

## בקונוקטור

חממו מראש את התנור לחום הרצוי. פעלו לפי הזמנים וההוראות בטבלה. לאחר הבישול, התנור יהיה חם מאוד. השתמשו בכפפות לתנור.

הוראות	זמן בישול (דקות)	טמפרטורת קונוקטור	כמות	אוכל
הכינו את הבצק. הניחו על הרשת המוגבהת. השהו למשך 5 דקות.	20 ~ 25	200 מעלות צ'י	6 חתיכות (60 גרם כל אחת)	עוגיות מאפין (בצק טרי)
סדרו את הכיכרות על הרשת המוגבהת. השהו למשך 3 דקות.	8 ~ 10	180 מעלות צ'י + 180 וואט (ללא חימום מראש)	4 חתיכות (50 גרם כל אחת)	ככרות לחם (אפויות מוכנות)
הכינו את הבצק. הניחו על הרשת המוגבהת. השהו למשך 10 דקות.	20-50 או עד השחמה	200 מעלות צ'י	כיכר אחת (500 עד 750 גרם לערך)	לחם לבן (בצק טרי)
הכינו את הבצק. הכניסו לתבנית פח עגולה בקוטר 20 ס"מ. הניחו על הרשת המוגבהת. השהו למשך 10 דקות.	25 ~ 40	180 מעלות צ'י	תבנית אחת (450-500 גרם)	עוגת ספוג (בצק טרי)
הכינו את הבצק. הכניסו לתבנית פח עגולה בקוטר 20 או 22.5 ס"מ. הניחו על הרשת המוגבהת. אפו עד ששיפוד שננעץ בתוך העוגה יוצא נקי. השהו למשך 10 דקות.	40 ~ 60	160 מעלות צ'י + 180 וואט	תבנית אחת (1000-1200 גרם)	עוגת פירות
הכינו את הפיצה. הניחו על הרשת המוגבהת. השהו למשך 2 דקות.	25 ~ 40	200 מעלות צ'י	תבנית אחת (1000 גרם לערך)	פיצה טרייה
הסירו את האריזה. הניחו על הרשת המוגבהת. השהו למשך 2 דקות.	18 ~ 25	220 מעלות צ'י	400 גרם	פיצה קפואה

אוכל	כמות	טמפרטורת קונוקטור	זמן בישול (דקות)	הוראות
ארוחה מוכנה קפואה (מקרוני וגבינה)	300 גרם	200 מעלות צ' + 360 וואט (ללא חימום מראש)	18 ~ 25	הכניסו לכלי חסין לחום בגודל מתאים. הניחו על הרשת המוגבהת. השהו למשך 2-3 דקות.
גלילי בצק אורז קפואים	300 גרם	230 מעלות צ'	35 ~ 50	הברישו את החלק החיצוני בשמן צמחי. הניחו את גלילי הבצק זה לצד זה על הרשת המוגבהת. השהו למשך 1-2 דקות.
תפוחי אדמה מוקרמים	1000 גרם	140 מעלות צ' + 540 וואט (ללא חימום מראש)	14 ~ 18	הכינו את תפוחי האדמה המוקרמים. הניחו על הרשת המוגבהת. השהו למשך 2-3 דקות.
בשר צלוי	1000 גרם	160 מעלות צ' + 540 וואט (ללא חימום מראש)	30 ~ 45	הניחו על הרשת המוגבהת. הפכו באמצע זמן הבישול. השהו למשך 10-15 דקות עם המכסה.
כבש צלוי	1000 גרם	160 מעלות צ' + 540 וואט (ללא חימום מראש)	34 ~ 48	הניחו על הרשת המוגבהת. הפכו באמצע זמן הבישול. השהו למשך 10-15 דקות עם המכסה.
עוף צלוי	1000 גרם	200 מעלות צ' + 540 וואט (ללא חימום מראש)	32 ~ 47	הניחו על הרשת המוגבהת. הפכו באמצע זמן הבישול. השהו למשך 2-5 דקות עם המכסה.

# מדריך בישול עם מגש מתכת (מגש השחמה)

חממו מראש את מגש ההשחמה בעוצמת מיקרוגל של 100% על מגש הזכוכית. אין לשים את מגש ההשחמה על הרשת המוגבהת. פעלו לפי הזמנים וההוראות בטבלה. לאחר הבישול, גריל והתנור יהיו חמים מאוד. השתמשו בכפפות לתנור.

אוכל	כמות	זמן חימום מראש	מצב בישול	זמן בישול (דקות)	הוראות
פיצה קפואה	400 גרם	3	מיקרוגל 900 וואט גריל + מיקרוגל 180 וואט	5 8 ~ 11	חממו מראש את מגש ההשחמה. הניחו עליו את הפיצה הקפואה.
חביתה	3 ביצים	3	גריל + מיקרוגל 360 וואט	7 ~ 8	ערבבו היטב 3 ביצים, 2 כפות חלב ותבלינים. חתכו עגבניות לקוביות. הניחו בצד. חממו מראש את מגש ההשחמה. הניחו את העגבניות המוכנות במגש ההשחמה. הוסיפו את תערובת הביצים ומעט גבינה מגורדת מעל.
נקניק	2 פרוסות	3	גריל + מיקרוגל 540 וואט	1 ~ 1 1/2	חממו מראש את מגש ההשחמה. הניחו עליו את הנקניק.
עגבניות בגריל	4 חתיכות (400 גרם)	3	גריל + מיקרוגל 180 וואט	7 ~ 8	חתכו את העגבניות לחצי. הניחו בצד. חממו מראש את מגש ההשחמה. הניחו את העגבניות במגש ההשחמה והוסיפו גבינה מלמעלה.
ביצים מטוגנות (צד מושחם כלפי מעלה)	1 2	3 (5 מ"ל שמן)	גריל + מיקרוגל 540 וואט	1/2 ~ 1 1 1/2 ~ 2	שמנו וחממו מראש את מגש ההשחמה. הניחו עליו את הביצים.
ירקות מוקפצים	125 גרם 250 גרם	3 (5 מ"ל שמן)	גריל + מיקרוגל 540 וואט	4 ~ 5 5 ~ 6	שמנו וחממו מראש את מגש ההשחמה. חתכו ירקות לחתיכות בגודל נגיסה. הניחו את הירקות במגש ההשחמה. ערבבו כדי לצפות בשמן לפני הבישול. בשלו וערבבו פעם אחת.

הוראות	זמן בישול (דקות)	מצב בישול	זמן חימום מראש	כמות	אוכל
חממו מראש את מגש ההשחמה. הניחו את הצייפס הקפוא לתנור במגש. הפכו את האוכל באמצע זמן הבישול.	15 ~ 24	גריל + מיקרוגל 180 וואט	3	300 גרם	צייפס קפוא לתנור
הניחו את הצייפס הקפוא לתנור במגש ההשחמה. כסו במכסה המאדה. הפכו את האוכל באמצע זמן הבישול.	15 ~ 17	מיקרוגל 900 וואט	-	300 גרם	
שמנו וחממו מראש את מגש ההשחמה. הניחו עליו את החטיפים הקפואים. הפכו את האוכל באמצע זמן הבישול.	7 ~ 9	גריל + מיקרוגל 540 וואט	3 (5 מ"ל שמן)	200 גרם	חטיפים קפואים (עוף)
הניחו את החטיפים הקפואים במגש ההשחמה. כסו במכסה המאדה. הפכו את האוכל באמצע זמן הבישול.	8 ~ 12	מיקרוגל 900 וואט	-	200 גרם	
שמנו וחממו מראש את מגש ההשחמה. הניחו עליו את הסלמון. הפכו את האוכל באמצע זמן הבישול.	6 ~ 8	גריל + מיקרוגל 540 וואט	3 (5 מ"ל שמן)	1 (230 גרם)	סטייק סלמון
הניחו את סטייק הסלמון במגש ההשחמה. כסו במכסה המאדה. הפכו את האוכל באמצע זמן הבישול.	8 ~ 12	מיקרוגל 900 וואט	-	1 (230 גרם)	
שמנו וחממו מראש את מגש ההשחמה. הכינו את קציצות ההמבורגר. הניחו במגש ההשחמה. הפכו את האוכל כשצריך.	6 ~ 7	גריל + מיקרוגל 540 וואט	3 (5 מ"ל שמן)	240 גרם (120 גרם (2 X	קציצות המבורגר, טריות
הניחו את הקציצות במגש ההשחמה. כסו במכסה המאדה. הפכו את האוכל באמצע זמן הבישול.	7 ~ 9	מיקרוגל 900 וואט	-	240 גרם (120 גרם (2 X	

# מדריך בישול עם אוויר חם מהיר

חממו מראש את התנור לחום הרצוי. פעלו לפי הזמנים וההוראות בטבלה. לאחר הבישול, הגריל והתנור יהיו חמים מאוד. השתמשו בכפפות לתנור.

הוראות	זמן בישול (דקות)	טמפרטורת אוויר חם מהיר	כמות	אוכל
שטפו וייבשו את חזה ההודו הטרי. תבלו או השרו ברוטב. הניחו את החזה בכלי שטוח עמיד לחום על הרשת המוגבהת.	30 ~ 38	200 מעלות צ'	400 גרם	חזה הודו צלוי, טרי
הניחו את הפיצה הקפואה על הרשת המוגבהת.	8 ~ 14	200 מעלות צ'	400 גרם	פיצה קפואה תופחת מאליה
הניחו את הבאגטים הקפואים עם הציפוי על הרשת המוגבהת.	10 ~ 15	200 מעלות צ'	250 גרם	באגטים קפואים עם ציפוי
הניחו את גלילי הבצק על הרשת המוגבהת.	15 ~ 22	230 מעלות צ'	300 גרם (150 גרם X 2)	גלילי בצק אורז קפואים
הניחו את מוצרי תפוחי האדמה הקפואים על הצלחת העמידה לחום.	15 ~ 22	220 מעלות צ'	300 גרם	ציפס (מוצרי תפוחי אדמה קפואים)

# מדריך לבישול

## באידיוי

מזגו 300 מ"ל של מי ברז לקערית המים של המאדה.  
שימו את צלחת המאדה והניחו את האוכל על צלחת המאדה. לאחר מכן, כסו באמצעות מכסה המאדה. הניחו בזהירות את קערית המים של המאדה שהכנתם במרכז מגש הזכוכית. שימו לב שהקערית מקבילה!

הוראות	זמן בישול (דקות)	עוצמה	מגבלת משקל	אוכל
הניחו את האוכל המוכן זה לצד זה על קערית המים של המאדה. פזרו 30 מ"ל מיץ לימון ותבלינים.	15 ~ 20	900 וואט (100%)	100-600 גרם	דג שלם
הניחו את האוכל המוכן זה לצד זה על קערית המים של המאדה. פזרו 30 מ"ל מיץ לימון ותבלינים.	15 ~ 25	900 וואט (100%)	100-600 גרם	פילה דג
שטפו ונקו. הניחו את האוכל המוכן זה לצד זה על קערית המים של המאדה.	13 ~ 20	900 וואט (100%)	100-600 גרם	סרטנים
שטפו ונקו. הניחו את האוכל המוכן זה לצד זה על קערית המים של המאדה.	15 ~ 25	900 וואט (100%)	200-600 גרם	חזה עוף, פילה
הכניסו את הביצים בגומחות הקטנות שבקערית המים של המאדה.	17 ~ 25	900 וואט (100%)	2-9 ביצים	ביצים, קשות
הכינו את הגזרים. חתכו לפרוסות.	13 ~ 20	900 וואט (100%)	200-800 גרם	גזרים פרוסים
הכינו את התפוחים. חתכו לפרוסות.	15 ~ 20	900 וואט (100%)	200-800 גרם	תפוח

## קראו בתשומת לב ושמרו לעין בעתיד

### ▲ אזהרה:

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

9. אין לרחוץ את המגש המסתובב במים מייד בסיום הבישול כשהוא חם מאוד. הוא עלול להיסדק ואף להישבר.
10. כמויות קטנות של מזון דרושות משכי בישול קצרים יותר. במידה שיבושלו יתר על המידה, הם עלולים להישרף.
11. יש להציב את התנור כך שפני הדלת יהיה מרוחק כ-8 ס"מ או יותר מקצה שטח ההצבה, וזאת כדי למנוע את נפילת המכשיר.
12. יש לנקב קליפות של תפוח אדמה, תפוחים, פירות וירקות.
13. אין לבשל ביצים בקליפתן. תהליך הבישול עלול ליצור לחץ שיגרום להתפוצצות.
14. אין לטגן במיקרוגל בשמן עמוק.
15. לפני בישול או הפשרה, יש להסיר את האריזות או עטיפות הפלסטיק מהמזון, אולם שימו לב שלעיתים, ישנם סוגי מזון שיש לכסות אותם לפני לחימום או בישול.
16. אם דלת התנור, או הצירים ניזוקו, אין להפעיל את התנור עד שהנזק יתוקן במעבדת השירות בלבד.
17. אם הבחנתם בעשן הבוקע מהתנור, אין לפתוח את הדלת. במקרה זה נתקו את התנור מהחשמל.
18. 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.
19. אין לאפשר לילדים להפעיל את התנור ללא השגחה.
20. אין לחמם בתנור נוזלים בכלים או בבקבוקים אטומים, הם עלולים להתפוצץ.
21. השתמשו רק בכלים המתאימים לשימוש במיקרוגל.

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 להשתמש בתנור לייבוש רטיבות. זה עלול לגרום לנזק בטיחותי חמור (למשל, הפעלת תנור המיקרוגל עם עיתונים ישנים, בגדים, צעצועים, בעלי חיים או ציוד חשמלי נייד וכדומה).
4. אין לבשל מזון העטוף במגבות נייר, אלא אם כן צוין אחרת במתכון הבישול עבור המזון שאתם מבשלים.
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 במוצרי נייר ממוחזר, העלולים להכיל חומרים דליקים או בעלי תכולת עופרת וכיו"ב העלולים לגרום לניצוצות או דליקה בתנור.



# הוראות בטיחות חשובות

## קראו בתשומת לב ושמרו לעין בעתיד

32. המכשיר לא מיועד לשימוש על ידי ילדים קטנים או אנשים הלוקים בבריאותם ללא השגחה.
33. יש להפעיל את תנור המיקרו-גל כאשר הדלת הדקורטיבית פתוחה.
34. ניתן להשיג חיבור זה על-ידי כך שהתקע יהיה נגיש, או על-ידי שילוב מתג בחיווט הקבוע בהתאם לתקנות החיווט.
35. אין להשתמש בחומרי ניקוי חריפים או בכלי מתכת חדים כדי לנקות את זכוכית דלת התנור. אלה עלולים לשרוט את פני הזכוכית, דבר שעלול לגרום להתנפצותה.

⚠ **אזהרה:** אם הדלת או אטמי הדלת פגומים, אין להפעיל את התנור עד שהוא יתוקן על ידי טכנאי מוסמך.

⚠ **אזהרה:** מסוכן לכל אדם מלבד טכנאי מוסמך לבצע כל תיקון או שירות הכולל הסרת המכסה שמגן מפני חשיפה לאנרגיית מיקרוגל.

⚠ **אזהרה:** אין לחמם נוזלים ומזונות אחרים במיכלים אטומים כיוון שהם עלולים להתפוצץ.

⚠ **אזהרה:** אפשרו לילדים להשתמש בתנור המיקרוגל ללא השגחה רק כאשר ניתנו להם הוראות מתאימות כך שהילדים יוכלו להשתמש בתנור בצורה בטיחותית ויבינו את הסכנות של השימוש הלא נכון.

⚠ **אזהרה:** חלקים נגישים עלולים להתחמם בזמן השימוש. יש להרחיק ילדים קטנים

22. בזמן החימום במיכלי פלסטיק או נייר, השגיחו על התנור עקב אפשרות של התלקחות.
23. אם נראה עשן, כבו או נתקו את המכשיר ושמרו על הדלת סגורה כדי לחנוק את הלהבות.
24. חימום מיקרוגל של משקאות יכול לגרום לרתיחה מתפרצת מעוכבת. לכן יש לשים לב כשמטפלים במיכל.
25. יש לערבב או לנער תכולות בקבוקי הזנה וכלי אוכל לתינוק ויש לבדוק את הטמפרטורה שלהם לפני הצריכה, כדי למנוע כביות.
26. אין לחמם ביצים בקליפתם וביצים קשות שלמות בתנורי מיקרוגל כיוון שהן עלולות להתפוצץ, אפילו לאחר שחימום המיקרוגל הסתיים.
27. פרטים על ניקוי אטמי דלת, חללים וחלקים סמוכים.
28. יש לנקות את התנור באופן קבוע ולהסיר כל שאריות מזון.
29. אם לא שומרים על התנור במצב נקי, יכולה להיגרם הידרדרות של המשטח, שדבר שיכול להשפיע לרעה על חיי המכשיר ויכול לגרום למצב מסוכן. כמויות קטנות של מזון דרושות משכי בישול קצרים יותר. במידה שיבושלו יתר על המידה, הם עלולים להישרף.
30. השתמשו רק במכשיר לבדיקת הטמפרטורה המומלץ לתנור זה (למכשירים בעלי מתקן לשימוש במכשיר לבדיקת חישת טמפרטורה).
31. אם גופי החימום מסופקים, בזמן השימוש המכשיר מתחמם. יש לשים לב ולהימנע מנגיעה בגופי החימום שבתוך התנור.

# 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 אידי. 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.

### ⚠ זיהרות

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 במתכון, 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 ברביקוי.

היות שכמות רוטב השחמה 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.

# מאפייני מזון ובישול במיקרוגל

## 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 מהחץ 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 שהייה 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 מוכנה (על מנת לשמור על החום), אולם במקרים בהם יש לאפשר התייבשות המזון (עוגות

מסוימות, ביסקוויטים 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 יספגו אנרגיה 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.

5. אין להשתמש במכשיר ניקוי באדים.

## שאלה

מה הסיבה לכך שנורת התנור אינה דולקת?

## תשובה

קיימות לכך מספר אפשרויות:

- הנורה שרופה
- ממסר פגום.

## 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 שהייה 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 שמלאמתם 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

### מפרט טכני

MC8087ARC / MC8087TRC	דגם
230 וולט AC / 50 הרץ	כניסת מתח
900 וואט (ערך תקינה IEC60705)	הספק יציאה
2450 מה"ץ	תדר מיקרוגל
רוחב 530 מ"מ, גובה 322 מ"מ, עומק 427 מ"מ	מידות חיצוניות
1350 וואט	מיקרוגל
1250 וואט	גריל
מכסימום 2550 וואט	משולב
מכסימום 2050 וואט	המרת חום

### ⚠ אזהרה

#### חובה לחבר את המכשיר לשקע עם הארקה

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

במידה וצבעי מוליכי המתח של כבל החשמל אינם תואמים לצבעי המוליכים בשקע החשמל, עליכם לפעול כלהלן:  
הכבל שצבעו **כחול** חייב להיות מחובר לשקע אשר מסומן באות N או שצבעו אדום.  
הכבל שצבעו **חום** חייב להיות מחובר לשקע אשר מסומן באות L או שצבעו אדום.  
הכבל שצבעו **ירוק וצהוב** חייב להיות מחובר לשקע אשר מסומן באות E או מסומן  $\perp$ .

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.