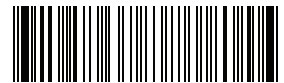




# מדריך למשתמש של תנור מיקרוגל

נא לקרוא היטב מדריך למשתמש זה לפני ההפעלה.

MS2049G  
MS2049GS



MFL67210801

## אזהרה

לפני השימוש יש לוודא שכלי הבישול מתאימים לשימוש בתנורי מיקרוגל. אם מגלים עשן יש להשאיר את דלת התנור סגורה ולנתק את התנור או להפסיק את הזינה.

## אמצעי זהירות

### אמצעי זהירות למניעת חשיפה לאנרגית מיקרו.

לא ניתן להפעיל את התנור כשהדלת פתוחה הודות להתקני בטיחות הנמצאים במנגנון הדלת. התקני בטיחות אלה גורמים להפסקה אוטומטית של פעולת המיקרוגל עם פתיחת הדלת. במקרה של תנור מיקרוגל, פתיחת דלת יכולה להביא לחשיפה מזיקה לאנרגיה של גלי מיקרו.

אל תניחו דבר בין פני 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.

## אזהרה

אנא וודאו שזמני הבישול נכונים. עודף בישול עשוי לגרום לדליקה ולנזק לתנור.

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

1. הימנעו משימוש 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 מחצית 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).

## אזהרה

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

## כיצד פועל תנור מיקרוגל

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

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

על אף שגלי המיקרו אינם מחממים 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 לייצר גלים באופן אוטומטי. אנרגיית המיקרוגל הופכת כולה לחום כאשר היא נכנסת למזון, ללא שאריות מזיקות בזמן אכילת המזון.

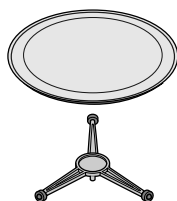
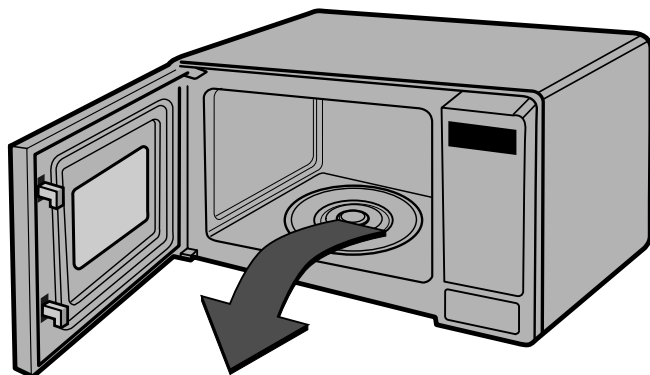
## תוכן העניינים

2	אמצעי זהירות
3	כיצד פועל תנור מיקרוגל
4	תוכן העניינים
5	פריקה והצבה
8	כיוון השעון
9	נעילת נתוני תכנית
10	בישול במיקרוגל
11	עוצמת המיקרוגל
12	תכנית בישול ב-2 שלבים
13	הפעלה מהירה (Quick Start)
14	תכנית אוטומטית (Auto Cook)
16	הפשרה אוטומטית
17	טבלת הפשרה אוטומטית לפי משקל
18	הפשרה מהירה
20	הארכת משך הבישול או קיצורו
21	מדריך לחימום מזונות מבושלים
23	מדריך לבישול ירקות טריים
25	הוראות בטיחות
26	כלים המתאימים לשימוש בתנור מיקרוגל
27	תכונות המזון והתאמתו לבישול במיקרוגל
29	ניקוי התנור
29	שאלות ותשובות
31	חיווט והארקה
31	מפרט טכני

## 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.

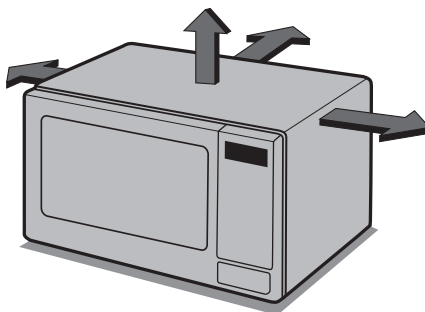
**1.** הוציאו את התנור מהאריזה והציבו אותו על משטח ישר ויציב היכול לשאת את משקלו.



מגש זכוכית

חישוק סובב

**2.** הציבו את התנור על משטח ישר ויציב שגובהו מעל 85 ס"מ. חובה להשאיר מרווח של 30 ס"מ לפחות מעל, ו-10 ס"מ מאחורי התנור ומהצדדים על מנת לאפשר אוורור נאות. יש לשמור על מרווח של 8 ס"מ לפחות מקצה המשטח למניעת נפילת התנור. בחלקו האחורי והצדדי של התנור נמצאים צינורות פליטת אוויר חם. סתימת פתחי האוורור עלולה לגרום נזק לתנור. אין להציב את התנור מעל כיריים (או מקור חום אחר).

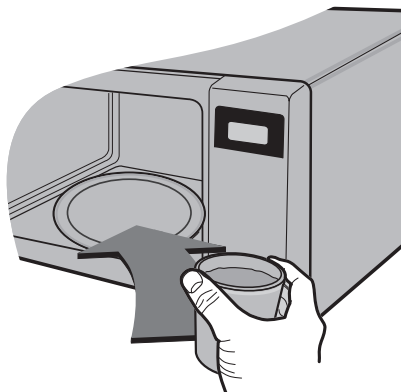


התנור מיועד לשימוש ביתי בלבד. אין להשתמש בו למטרות אחרות (קייטרינג מסחרי ואחרות).

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

**4.** פתחו את דלת התנור ע"י משיכת ידית הדלת. הכניסו את תושבת הצלחת המסתובבת לתנור והניחו עליה את צלחת הזכוכית.

**5.** מלאו בכלי המתאים למיקרוגל 300 סמ"ק מים. הניחו את הכלי על צלחת הזכוכית וסגרו את הדלת. (במקרה של ספק לגבי התאמת הכלי למיקרוגל, עיינו בעמוד 27).





**6.** לחצו על לחצן **START** פעם אחת לכיוון 30 שניות בישול. כשלוחצים על הלחצן נשמע צפצוף (ביפ) והתנור מתחיל לפעול אוטומטית.

**7.** בחלון התצוגה תופיע הספירה לאחור במשך 30 שניות. בסיום התכנית ישמע צפצוף. פתחו את הדלת ובדקו את טמפרטורת המים. אם התנור תקין ופועל, המים יהיו חמים. היזהרו בזמן הוצאת הכלי מהתנור- הוא עשוי להיות חם מאוד.



כעת התנור מותקן.

## כיוון השעון

לתנור יש שעון פנימי בתצורה של 12 שעות ובתצורה של 24 שעות.

להלן דוגמה לכיוון השעה 14:35, בתצורת שעון של 24 שעות. ודאו תחילה שהסרתם את כל חומרי האריזה מהתנור

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



אם במקום השעה מוצגים סמלים שונים, נתקו את כבל החשמל מהשקע, חברו שוב וכוונו את השעה.

הנקודותיים (:): יבהבו בזמן הכיוון. בסיום הכיוון הם יפסיקו להבהב.

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

לחצו על לחצן 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 שונה (24 שעות), נתקו את תקע הכבל מהשקע וחברו מחדש.



**3** לחצו על לחצן 10 MIN (תוספת 10 דקות) 15 פעמים. לחצו על לחצן 1 MIN (תוספת דקה אחת) 3 פעמים. לחצו על לחצן 10 SEC (תוספת 10 שניות) 5 פעמים.



**4** לתחילת הפעולה, לחצו על לחצן CLOCK.

השעון פועל עתה.





# נעילת נתוני תכנית



זהו התקן בטיחותי המונע הפעלה לא רצויה של התנור (למשל ע"י ילדים). כאשר התקן הנעילה מופעל לא ניתן להפעיל את התנור, אולם ניתן לפתוח את הדלת!

1. לחצו על לחצן STOP/CLEAR.



2. לחצו והחזיקו את לחצן STOP/CLEAR לחוץ עד שהאות "L" (נעול) תופיע בצג ויישמע צפצוף אחד. הנעילה מופעלת. תצוגת השעה תיעלם (במידה והשעון מכוון).



3. האות "L" תוצג ברציפות, לציון כי הנעילה מופעלת.



4. לביטול הנעילה, לחצו והחזיקו את "STOP/CLEAR" לחוץ עד להישמע חיווי קולי (ביפ).



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

## בישול במיקרוגל

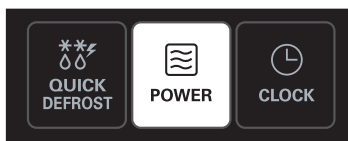


התנור מצויד ב-5 דרגות עוצמה. HIGH (עוצמה מרבית) היא ברירת המחדל, אולם ניתן לבחור ידנית את העוצמה בלחיצות חוזרות על לחצן POWER.

### 1. לחצו על לחצן STOP/CLEAR.



2. לחצו פעמיים על לחצן POWER כדי לבחור בדרגת עוצמה של 80%. המספר "560" מוצג בחלון התצוגה.



3. לחצו 5 פעמים על לחצן 1 MIN. לחצו 3 פעמים על לחצן 10 SEC.



### 4. לחצו על לחצן START.



עוצמה	לחצו על POWER	%
גבוה מרבי	פעם אחת	100 % (700W)
גבוה בינוני	פעמיים	80 % (560W)
בינוני	3 פעמים	60 % (420W)
נמוך בינוני הפשרה	4 פעמים	40% (280W)
נמוך	5 פעמים	20 % (140W)

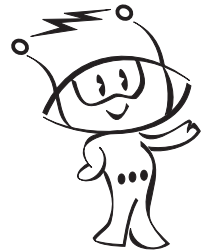
תנור המיקרוגל מצויד ב-5 דרגות עוצמה, וזאת לצורך מתן גמישות ושליטה מרביים בתהליך הבישול. הטבלה הבאה מראה את דרגות העוצמה בדגם זה והשימוש בכל אחת מהן.

שימוש	הספק (%)	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>	<p><b>100%</b> <b>(700W)</b></p>	גבוה מרבי
<ul style="list-style-type: none"> <li>• חימום מהיר של מזון מוכן</li> <li>• צליית בשר ועופות</li> <li>• בישול פטריות ופירות ים</li> <li>• מאכלי ביצים וגבינה</li> </ul>	<p><b>80%</b> <b>(560W)</b></p>	גבוה בינוני
<ul style="list-style-type: none"> <li>• אפיית עוגות, לחמים</li> <li>• ביצים</li> <li>• רפרפת</li> <li>• הכנת אורז, מרקים</li> </ul>	<p><b>60%</b> <b>(420W)</b></p>	בינוני
<ul style="list-style-type: none"> <li>• כל סוגי ההפשרה</li> <li>• המסת חמאה, שוקולד</li> <li>• נתחי בשר גסים</li> </ul>	<p><b>40%</b> <b>(280W)</b></p>	נמוך בינוני הפערה
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ריכוך חמאה וגבינה</li> <li>• ריכוך גלידות</li> <li>• התפחת בצק</li> </ul>	<p><b>20%</b> <b>(140W)</b></p>	נמוך



## תכנית בישול ב- 2 שלבים

בדוגמה הבאה נראה לכם כיצד לבשל בתכנית עם שני שלבים. השלב הראשון יבצע בישול בעוצמה HIGH במשך 11 דקות, והשלב השני יהיה בעוצמה של 40% במשך 35 דקות.



במהלך תכנית בת 2 שלבים, 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**.

בסיום שלב 1 יישמעו צפצופים ומיד לאחריהם שלב 2 יתחיל.

אם ברצונכם לבטל את התכנית, לחצו פעמיים על **STOP/CLEAR**.

### 1. לחצו על לחצן **STOP/CLEAR**

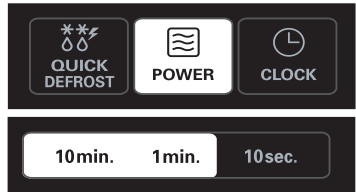


### 2. כווננו את משך הזמן ואת העוצמה של שלב ראשון. כיוון העוצמה

לחצו פעם אחת על לחצן **POWER** (עוצמה HIGH).  
כיוון משך התכנית:

לחצו פעם אחת על לחצן **10 MIN**

לחצו פעם אחת על לחצן **1 MIN**



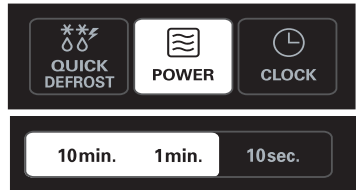
### 3. כווננו את משך הזמן ואת העוצמה של שלב שני. כיוון העוצמה

לחצו 4 פעמים על לחצן **POWER** כדי לבחור בעוצמה 40% (280W).

כיוון משך התכנית:

לחצו 3 פעמים על לחצן **10 MIN**

לחצו 5 פעמים על לחצן **1 MIN**

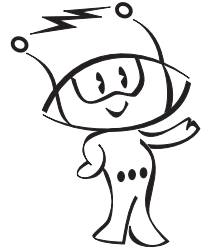


### 4. לחצו על לחצן **START**.



## הפעלה מהירה (Quick Start)

דוגמה: 2 דקות בישול בעוצמה מקסימלית (HIGH).



תכונת ההפעלה המהירה מאפשרת לכם לכוון את המיקרוגל למשך 30 שניות (או בקפיצות של 30 שניות) בעוצמה HIGH (100%) בלחיצה על לחצן START/Q-START.

### 1. לחצו על לחצן STOP/CLEAR



2. לחצו 4 פעמים על לחצן START/Q-START כדי לבחור 2 דקות בדרגת עוצמה HIGH. התנור יתחיל לפעול עוד לפני הלחיצה הרביעית על לחצן START.



3 בעת הפעלה מהירה, ניתן להאריך את זמן הבישול עד 9:59 דקות בלחיצות חוזרות על לחצן START/Q-START.

תכנית אוטומטית להכנת כמות של 1/2 ק"ג תפוח"א  
אפויים.

## תכנית אוטומטית (Auto Cook)

לחצני התכניות המהירות (AUTO COOK) מאפשרים בחירה בסוג  
המזון בלחיצה על הלחצן המתאים.  
כל שנותר לכם הוא להזין את משקל המזון עם לחצני +/-.



1. לחצו על לחצן STOP/CLEAR.



2. לחצו פעם אחת על לחצן AUTO COOK.  
החיווי "AC-1" מוצג בתצוגה.



3. בחרו את המשקל  
לחצו 5 פעמים על לחצן + (תוספת). המשקל יהיה 500  
גרם (0.5 ק"ג).



4. לחצו על לחצן START/Q-START.

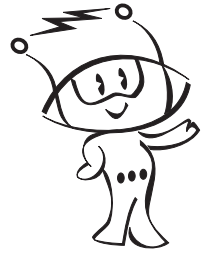


קטגוריה	טמפ' המזון לפני הבישול	כלי מומלץ	משקל בק"ג	הוראות הכנה
Jacket Potato.1 (תפוא אפויים)	טמפ' חדר	מגש הזכוכית	בין 0.1-1.0	בחרו תפוא"א בינוניים במשקל 170-200 גרם. שטפו, ייבשו ונקבו את הקליפה במזלג במספר מקומות. הניחו את תפוחי האדמה במרכז מגש הזכוכית. כווננו את המשקל ולחצו על START. בסיום התכנית, הוציאו את תפוחי האדמה מהתנור והשאירו אותם מכוסים ברדיד אלומיניום ("נייר כסף") כ-5 דקות.
Fresh Vegetable.2 (ירקות טריים)	טמפ' החדר	כלי מזכוכית המתאים למיקרוגל	בין 0.2-0.8	הכניסו ירקות לכלי בגודל מתאים. הוסיפו מים. כסו בניילון נצמד. בסיום התכנית, ערבבו והשאירו בתנור כ-2 דקות. הוסיפו מים בהתאם לכמות. ** 0.2-0.4 ק"ג: 2 כפות ** 0.5-0.8 ק"ג: 4 כפות
Frozen .3 Vegetable (ירקות קפואים)	קפוא	כלי מזכוכית המתאים למיקרוגל	בין 0.2-0.8	הכניסו ירקות לכלי בגודל מתאים. הוסיפו מים. כסו בניילון נצמד. בסיום התכנית, ערבבו והשאירו בתנור כ-2 דקות. הוסיפו מים בהתאם לכמות. ** 0.2-0.4 ק"ג: 2 כפות ** 0.5-0.8 ק"ג: 4 כפות

## הפשרה אוטומטית

טמפ' המזון וצפיפותו אינם שווים בכל התבשילים. מומלץ לבדוק את דרגת הטמפ' 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.

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



מספר לחיצות	קטגוריה
פעם אחת	MEAT (בשר)
פעמיים	POULTRY (עופות)
3 פעמים	FISH (דגים)
4 פעמים	BREAD (לחם)

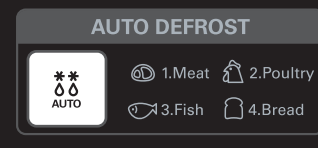
### 1. לחצו על לחצן STOP/CLEAR

שקלו את המזון שאותו ברצונכם להפשיר. הסירו תחילה את סוגרי המתכת מהארזזה. הניחו את המזון בתנור וסגרו את הדלת.



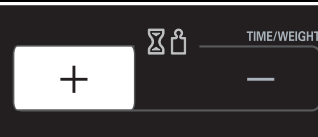
### 2. לחצו פעמיים על לחצן AUTO (הפשרה אוטומטית)

כדי לבחור בתכנית POULTRY (עוף). המילה "dEF2" תוצג בחלון התצוגה של המכשיר.



### 3. הקלידו את המשקל של המזון שברצונכם להפשיר.

להכנסת משקל של 1.4 ק"ג, לחצו 14 פעמים על לחצן +.



### 4. לחצו על לחצן START/Q-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 יישמע צלצול), עד שתפתחו את הדלת.



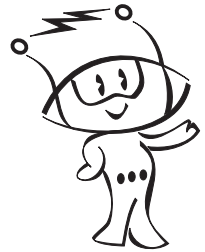
## טבלת הפשרה אוטומטית לפי משקל

- יש להניח את המזון הקפוא במיכל לא מכוסה המתאים למיקרוגל, על גבי מגש הזכוכית.
- במידת הצורך, כסו חלקי קטנים של בשר או עוף עם חתיכות שטוחות של רדיד אלומיניום. דבר זה ימנע מהחלקים הדקים להתחמם בעת ההפשרה. ודאו שהרדיד אינו בא במגע עם דפנות התנור.
- הפרידו פריטים כגון בשר טחון, צלעות, נקניקיות ובייקון מהר ככל האפשר.
- בהישמע הצפצוף, הוציאו את המזון מהתנור, הפכו והחזירו לתנור. לחצו על **START** להמשך. בסיום תהליך ההפשרה, הוציאו את המזון מהתנור, כסו אותו ברדיד אלומיניום והניחו לו לעמוד עד שיופשר במלואו. להפשרה מלאה, על מפרקי בשר ועופות שלמים, לדוגמה, לעמוד למשך שעה אחת לפחות לפני הבישול.

קטגוריה	משקל	כלי מתאים	תיאור
בשר	0.1-4.0 ק"ג	כלים המתאימים למיקרוגל (כלים שטוחים)	<b>בשר</b> בקר טחון, סטייק פילה, קוביות גולש, סטייק עגל, המבורגר, צלעות (עובי 2.5 ס"מ), צלי. פרוסות (450 גרם, עובי 1.2 ס"מ) אחרי הצלצול הפכו את המזון הניחו לעמוד בין 5-15 דקות
עופות			<b>עופות</b> עוף שלם (במשקל של עד 2.0 ק"ג). חזה הודו (עד 2.0 ק"ג) אחרי הצלצול הפכו את המזון הניחו לעמוד 20-30 דקות.
דגים			<b>דגים</b> פילה, סטייק, דג שלם אחרי הצלצול הפכו את המזון הניחו לעמוד 10-20 דקות
לחם	0.1-0.5 ק"ג		<b>לחמים</b> לחם שחור פרוס, לחם לבן, לחמניות שחורות/לבנות, בגט, קרואסונים. הפרידו את פרוסות הלחם והניחו אותן בין מגבות נייר או צלחת שטוחה. אחרי הצלצול הפכו את המזון הניחו לעמוד 1-2 דקות.

## הפשרה מהירה

השתמשו בתכונה זו כדי להפשיר בשר טחון (עד 1/2 ק"ג) במהירות. יש להשאיר את הבשר במיקרו זמן ארוך יחסית על מנת שגם החלק הפנימי יופשר. דוגמה: הפשרה מהירה של 1/2 ק"ג בשר טחון:



### 1. לחצו על לחצן STOP/CLEAR

שקלו את הבשר שאתם עומדים להפשיר. הסירו את תפסי המתכת מהאריזה. הניחו את הבשר בתנור וסגרו את הדלת.



### 2. לחצו לחיצות חוזרות על לחצן Quick Defrost ובחרו

MEAT (בשר) המיקרוגל יתחיל מיד בביצוע ההפשרה.



### 3. באמצע תכנית הפשרה יישמע צלצול.

פתחו את הדלת, סדרו את המזון (הפרידו, סדרו וכו') כדי להבטיח הפשרה אחידה. הוציאו את החלקים המופשרים או כסו אותם ברדיד אלומיניום על מנת שלא ייחרכו.

בסיום הבדיקה וכו' סגרו את הדלת ולחצו על לחצן START כדי להמשיך בתכנית.

התנור לא יפסיק את תהליך ההפשרה (גם אם יישמע צלצול), עד שתפתחו את הדלת.

## מדריך הפשרה מהירה

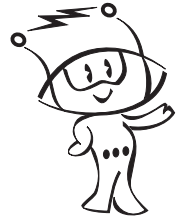
השתמשו בפונקציה זו להפשרת בשר טחון במהירות.

הסירו לגמרי את הבשר מאריזתו והניחו אותו בצלחת המתאימה לבישול במיקרוגל. בהישמע הצפצוף, הוציאו את הבשר מהתנור, הפכו והחזירו אותו. בסיום התכנית, הוציאו את הבשר מהתנור, כסו ברדיד אלומיניום ("נייר כסף") והניחו לו להפשיר לגמרי במשך כ-15-5 דקות.

קטגוריה	משקל	כלי מתאים	תיאור
בשר טחון	0.5 ק"ג	כלים המתאימים למיקרוגל (צלחת שטוחה)	בשר טחון אחרי הצלצול הפכו את המזון הניחו לעמוד 15-5 דקות.

## הארכת משך הבישול או קיצורו

בדוגמה הבאה נראה לכם כיצד לשנות את תכנית הבישול האוטומטית לזמן בישול ארוך או קצר יותר.



אם אתם חשים שהמזון מבושל יתר על המידה או שאינו מבושל מספיק בעת שימוש בתכנית הבישול האוטומטית. ניתן להאריך או לקצר את זמן הבישול בלחיצה על הלחצנים +/-.

ניתן להאריך את משך הבישול הידני בכל עת, בלחיצה על הלחצנים +/- . אין צורך להפסיק את תהליך הבישול.

### 1. לחצו על לחצן STOP/CLEAR.

שקלו את הבשר שאתם עומדים להפשיר. הסירו את תפסי המתכת מהאריזה. הניחו את הבשר בתנור וסגרו את הדלת.



2. קבעו את תכנית הבישול האוטומטית הרצויה (בחרו את משקל המזון).  
לחצו על לחצן START/Q-START.



### 3. לחצו על לחצן +.

זמן הבישול מתארך ב-10 שניות עם כל לחיצה על הלחצן.

לחצו על לחצן -.

זמן הבישול מתקצר ב-10 שניות עם כל לחיצה על הלחצן.



בסיום הבדיקה וכו' סגרו את הדלת ולחצו על לחצן START כדי להמשיך בתכנית. התנור לא יפסיק את תהליך ההפשרה (גם אם יישמע צלצול), עד שתפתחו את הדלת.

## מדריך לחימום מזונות מבושלים

חשוב לעקוב אחר מספר קווים מנחים, ע"מ להשיג חימום מספיק של מזונות מבושלים בתנור המיקרוגל. מדדו את כמות המזון ע"מ לקבוע את הזמן הדרוש לחימום. להשגת התוצאות הטובות ביותר, סדרו את המזון בצורה מעגלית. מזון בטמפרטורת החדר מתחמם מהר יותר ממזון קפוא. יש להוציא מזונות המאוחסנים בקופסאות פח ולהניח אותם במיכלים המתאימים לבישול במיקרוגל. המזון מתחמם באופן אחיד יותר כשהוא מכוסה במכסה לשימוש במיקרוגל או בעטיפת פלסטיק מאווררת. הסירו את המכסה בזהירות למניעת כוויות אדים. השתמשו בטבלה הבאה לחימום מזונות מבושלים.

פריט	זמן בישול (בעוצמה מרבית)	הוראות מיוחדות
נתחי בשר 3 נתחים (בעובי 0.5 ס"מ)	1-2 דקות	הניחו את הנתחים בצלחת למיקרוגל. כסו בעטיפת פלסטיק מאווררת. • הערה: ציר או רוטב מסייעים בשמירה על עסיסיות הבשר.
נתחי עוף חזה אחד כרע אחד	2-3 דקות 3-3.5 דקות	הניחו את הנתחים בצלחת למיקרוגל. כסו בעטיפת פלסטיק מאווררת.
פילה דג (170-230 גרם)	1-2 דקות	הניחו את הדג בצלחת למיקרוגל. כסו בעטיפת פלסטיק מאווררת.
לזניה מנה אחת (300 גרם)	4-6 דקות	הניחו את הלזניה בצלחת למיקרוגל. כסו בעטיפת פלסטיק מאווררת.
קדירה כוס אחת 4 כוסות	1.5-3 דקות 4.5-7 דקות	בשלו בקדירה מכוסה לשימוש במיקרוגל. ערבבו באמצע תהליך הבישול.
סנדוויץ' המבורגר	1-2.5 דקות	חממו בנפרד את הקציצה והלחמניה. בשלו בקדירה מכוסה לשימוש במיקרוגל. ערבבו פעם אחת. חממו את הלחמניה כמתואר בהמשך.

הוראות מיוחדות	זמן בישול (בעוצמה מרבית)	פריט
בשלו בקדירה מכוסה לשימוש במיקרוגל. ערבבו באמצע תהליך הבישול.	4.5-5 דקות (בעוצמה בינונית- גבוהה)	פירה תפו"א (350 גרם)
בשלו בקדירה מכוסה לשימוש במיקרוגל. ערבבו באמצע תהליך הבישול.	1.5-3 דקות	שעועית אפויה (כוס אחת)
בשלו בקדירה מכוסה לשימוש במיקרוגל. ערבבו באמצע תהליך הבישול.	2.5-4 דקות 7.5-11 דקות	רביולי או פסטה ברוטב כוס אחת 4 כוסות
בשלו בקדירה מכוסה לשימוש במיקרוגל. ערבבו באמצע תהליך הבישול.	1-1.5 דקות 3.5-5 דקות	אורז כוס אחת 4 כוסות
עטפו במגבת נייר והניחו על מגש הזכוכית.	15-30 שניות	סדנוויץ' או לחמניה
בשלו בקדירה מכוסה לשימוש במיקרוגל. ערבבו באמצע תהליך הבישול.	1.5-2.5 דקות 3.5-5.5 דקות	ירקות כוס אחת 4 כוסות
בשלו בקדירה מכוסה לשימוש במיקרוגל. ערבבו באמצע תהליך הבישול.	1.5-2 דקות	מרק (מנה אחת)

## מדריך לבישול ירקות טריים

זמן השהיה	הוראות	זמן בישול (בעוצמה מרבית)	כמות	ירק
2-3 דקות	קצצו. הוסיפו 2 כפות מים ו- 2 כפות מיץ. כסו.	4.5-7 10-12	2 בינוניים 4 בינוניים	ארטישוק (230 גרם כ"א)
2-3 דקות	הוסיפו כוס מים. כסו.	2.5-6	450 גרם	אספרגוס, טרי, מקלות
2-3 דקות	הוסיפו חצי כוס מים בכלי לקדירה בנפח 1.5 ליטר. ערבבו באמצע תהליך הבישול.	7-11	450 גרם	שעועית ירוקה
2-3 דקות	הוסיפו חצי כוס מים בכלי מכוסה לקדירה בנפח 1.5 ליטר. ערבבו באמצע תהליך הבישול.	11-16	450 גרם	סלק, טרי
2-3 דקות	הניחו בכלי אפיייה. הוסיפו חצי כוס מים.	5-8	450 גרם	ברוקולי, טרי, מקלות
2-3 דקות	הוסיפו חצי כוס מים בכלי מכוסה לקדירה בנפח 1.5 ליטר. ערבבו באמצע תהליך הבישול.	5.5-7.5	450 גרם	כרוב, טרי, קצוץ
2-3 דקות	הוסיפו רבע כוס מים בכלי מכוסה לקדירה בנפח 1.5 ליטר. ערבבו באמצע תהליך הבישול.	2-3	200 גרם	גזר, טרי, פרוס
2-3 דקות	קצצו. הוסיפו רבע כוס מים בכלי מכוסה לקדירה בנפח 1.5 ליטר. ערבבו באמצע תהליך הבישול.	5-7	450 גרם	כרובית, טריה, שלמה
2-3 דקות	פרסו. הוסיפו חצי כוס מים בכלי מכוסה לקדירה בנפח 1.5 ליטר. ערבבו באמצע תהליך הבישול.	11-16	2 כוסות 4 כוסות	סלרי עלים, טרי, פרוס

זמן השהיה	הוראות	זמן בישול (בעוצמה מרבית)	כמות	ירק
2-3 דקות	קלפו. הוסיפו 2 כפות מים בכלי אפייה. כסו.	4-8	2 קלחים	תירס, טרי
2-3 דקות	הניחו בכלי מכוסה לקדירה בנפח 1.5 ליטר. ערבבו באמצע תהליך הבישול.	1.5-2.5	230 גרם	פטריות, טריות, פרוסות
2-3 דקות	הוסיפו חצי כוס מים בכלי מכוסה לקדירה בנפח 1.5 ליטר. ערבבו באמצע תהליך הבישול.	4-7	450 גרם	גזר לבן, טרי, פרוס
2-3 דקות	הוסיפו חצי כוס מים בכלי מכוסה לקדירה בנפח 1.5 ליטר. ערבבו באמצע תהליך הבישול.	6-9	4 כוסות	אפונה ירוקה, טריה
2-3 דקות	נקבו מספר פעמים בעזרת מזלג. הניחו על מגבת נייר כפולה. הפכו באמצע תהליך הבישול.	4-9 6-12	2 בינוניות 4 בינוניות	בטטה אפויה (170-230 גרם כ"א)
2-3 דקות	נקבו מספר פעמים בעזרת מזלג. הניחו על מגבת נייר כפולה. הפכו באמצע תהליך הבישול.	5.5-7.5 9.5-14	2 תפו"א 4 תפו"א	תפו"א אפויים (170-230 גרם כ"א)
2-3 דקות	הוסיפו חצי כוס מים בכלי מכוסה לקדירה בנפח 2 ליטר.	4.5-7.5	450 גרם	תרד, טרי, עלים
2-3 דקות	הוסיפו חצי כוס מים בכלי מכוסה לקדירה בנפח 1.5 ליטר. ערבבו באמצע תהליך הבישול.	4.5-7.5	450 גרם	קישוא, טרי, פרוס
2-3 דקות	נקבו. הניחו על מגבת נייר כפולה. הפכו וסדרו מחדש באמצע תהליך הבישול.	6-9	450 גרם	קישוא, טרי, שלם



**אזהרה:** ודאו כי כיוונתם נכון את זמני הבישול היות שבישול יתר עלול לגרום לשריפה ואף לנזק לתנור.

כמויות קטנות של מזון דורשות משכו בישול קצרים יותר. במידה שיבשולו יתר על המידה, הם עלולים להישרף. יש להציב את התנור כך שפני הדלת יהיה מרוחק כ-8 ס"מ או יותר מקצה משטח ההצבה, וזאת כדי למנוע את נפילת המכשיר.

יש לנקב קליפות של תפוחי אדמה, תפוחים, פירות וירקות.

אין לבשל ביצים בקליפתן. תהליך הבישול עלול ליצור לחץ שיגרום להתפוצצות.

אין לטגן במיקרוגל בשמן עמוק.

לפני בישול או הפשרה, יש להסיר את האריזות מהמזון. אולם חלק מהמזון, יש לכסות לחימום או לבישול.

אם דלת התנור או הצירים ניזוקו, אין להפעיל את התנור עד שהנזק יתוקן במעבדת השרות בלבד.

אם הבחנתם בעשן הבוקע מהתנור, אין לפתוח את הדלת. במקרה זה נתקו את התנור מהחשמל והשאירו את הדלת סגורה.

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.

אין לאפשר לילדים להפעיל את התנור ללא השגחה.

אין לחמם בתנור נזלים בכלים או בבקבוקים אטומים, הם עלולים להתפוצץ.

ודאו שהכלים מתאימים לשימוש בתנור מיקרוגל

- אין לנסות להזיז, לשנות או לתקן את הדלת את לוח הבקרה, את מנגנון הנעילה או כל חלק אחר של התנור, תיקונים יתבצעו רק על ידי טכנאים שהוסמכו לכך על ידי החברה.
- אין להפעיל את התנור ריק. מומלץ להשאיר כוס מים בתוך התנור.
- במקרה של הפעלה בטעות, המים יספגו את כל אנרגיית המיקרו
- אין לייבש בגדים במיקרוגל.
- אין לבשל מזון העטוף במגבות נייר, אלא אם כן צוין אחרת.
- בזמן הבישול, אין להשתמש בנייר עיתון במקום במגבת נייר.
- 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.
- אין להפעיל את התנור כאשר מגבת מטבח, מפית או חפץ כלשהו תקוע בין הדלת לחלק הקדמי של התנור, דבר העלול לגרום לדליפת אנרגיה.
- אין להשתמש במוצרי נייר ממוחזר, העלולים להכיל חומרים דליקים או בעלי תכולת עופרת וכיו"ב, העלולים לגרום לניצוצות או דליקה בתנור.
- אין לרחוץ את המגש המסתובב במים מייד בסיום הבישול כשהוא חם מאוד. הוא עלול להיסדק ואף להישבר.

## כלים המתאימים לשימוש בתנור מיקרוגל

### כלי נייר

כלי נייר הם נוחים ובטוחים לשימוש במיקרוגל, בתנאי שמשך הבישול קצר, ושכולת הנזלים והשומן נמוכה. מגבות נייר שימושיות גם לעטוף תבניות אפייה ומגשים. כללית מומלץ לא להשתמש בכלי נייר צבעוניים (הצבע יורד).

מומלץ לא להשתמש בנייר ממוחזר. חלק ממוצרי הנייר הממוחזר מכילים שאריות העלולות לגרום ניצוצות או להידלק.

### שקיות ניילון לבישול ואפייה

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

### כלי חרס, כלי אבן וקרמיקה

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

### זהירות!!

כלים בעלי תכולת עופרת או ברזל אינם מתאימים לבישול במיקרוגל. יש לבדוק את הכלים לבדיקת התאמתם לשימוש בתנורי מיקרוגל.

### אין להכניס לתנור כלים ממתכת או עם

#### עיטורים ממתכת

גלי המיקרו אינם חודרים מתכת, והם עלולים לגרום לניצוצות, תופעה המזכירה פגיעת ברקים באנטנת מתכת.

רוב הכלים העמידים בפני חום שאינם מכילים מתכת מתאימים לשימוש במיקרוגל, אולם ישנם גם כלים המכילים חומרים שאינם מתאימים.

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 1 דקה. אם המים מתחממים והכלי לא מתחמם הוא אכן מתאים, אולם אם טמפרטורת המים אינה משתנה אך הכלי מתחמם המשמעות היא כי גלי המיקרו נספגים ע"י 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.

# תכונות המזון והתאמתו לבישול במיקרוגל

## מתן תשומת לב

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 המינימלית 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.

דוגמה: זמן אפיית עוגה המכילה חמאה קפואה, חלב וביצים שהוצאו מהמקרר, יהיה ארוך יותר מאשר עוגה שהמרכיבים שלה הם בטמפ' החדר. כל זמני הבישול המופיעים בחוברת זו כוללים גבולות זמני בישול (עליון ותחתון). לעיתים בגבול המינימלי, המזון אינו מבושל דיו, ולעיתים תרצו לבשלו מעבר לזמן המוצע על ידנו.

הכלל הוא שבספר זה זמני הבישול הם שמרניים. אוכל המתבשל זמן רב מדי נהרס. חלק מהמתכונים (בייחוד לחם, עוגות ורפרפות) מומלץ להוציא מהתנור כשאננם אפויים לגמרי, לכבות את התנור ולהשאיר את המזון מכוסה (זמן השהייה) שכאמור הכרחי לסיום תהליך הבישול ומהווה חלק אינטגרלי שלו.

## דחיסות המזון

מזון קל ואווירי כגון לחמים ועוגות,

מתבשל במהירות רבה יותר מאשר סוגי מזון כבדים ודחוסים כגון צלי ותבשילים. יש להקפיד שהחלקים החיצוניים של סוגי מזון קלים (דברי מאפה וכיו"ב) 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 לאידיוי הלחות ויובש בתנור, לפיכך יש להוסיף מים סוגי למזון 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 מזון עבה 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 ייחרכו זמן רב לפני שהחלק המרכזי יספיק להתחמם. הסידור האופטימלי להכנסה במיקרוגל 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 ושמשיך הבישול שלהם קצר יותר, יש להשתמש ברוטב השחמה, רוטב סויה או רוטב בר-ב-קוי.  
היות שכמות רוטב השחמה היא קטנה מאוד, טעם התבשיל לא משתנה.

## ניסוי בנייר שעווה

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

## סידור וריוח 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 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 הבישול. סוגי המזון שיש לנקב הם פירות, ירקות, ביצים, תפוחי אדמה ועוד.

## בדיקת מוכנות המזון

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 שהייה 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, 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 ייספגו אנרגית 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. 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 במטלית לחה או במגבות נייר. בסיום פעולת הניקוי, לחצו על לחצן STOP/CLEAR.

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 או לפגוע בשכבת הציפוי החיצונית של התנור.

## שאלות ותשובות

### שאלה

מהי הסיבה לכך שהנורה אינה דולקת?

### תשובה

קיימות שתי אפשרויות:

הנורה שרופה

הדלת אינה סגורה

### שאלה

האם אנרגיית המיקרו חודרת דרך חלון

הזכוכית שבדלת?

### תשובה

לא. החלון מעביר אור אך אינו מעביר

אנרגית מיקרוגל.

### שאלה

מדוע נשמע צפצוף כאשר לוחצים על לחצן

כלשהו בלוח הבקרה?

### תשובה:

הצפצוף מאשר כי בחירתכם בוצעה

ואושרה.

### **שאלה:**

האם ייגרם נזק לתנור אם הוא יופעל ריק?

### **תשובה:**

כן. אין להפעיל את התנור כשהחלל 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 החלבון לפני הבישול. בשום מקרה אין לבשל ביצים בקליפתן.

### **שאלה**

מדוע יש לתת זמן השהייה בסיום הבישול במיקרוגל?

### **תשובה**

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

### **שאלה**

האם ניתן להכין פופקורן במיקרוגל?

### **תשובה**

כן. אם משתמשים באחת מהשיטות הבאות: כלים שנועדו להכנת פופקורן במיקרוגל. פופקורן שהוכן ונארז במיוחד להכנה במיקרוגל.

ליצרנים השונים, הוראות הכנה שונות לגבי פופקורן. יש לקרוא את הוראות ההכנה. אין להשאיר 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 הבישול. משכי הבישול ודרגת עוצמת המיקרוגל הם המלצות בלבד שנבחרו על מנת למנוע בישול יתר, שהוא הבעיה הנפוצה ביותר, בזמן ההסתגלות לאפשרויות השונות של התנור. הבדלים בגודל, בצורה ובמשקל, דורשים זמני הכנה ובישול שונים. היעזרו בהמלצות המופיעות במדריך.

## חיווט והארקה

חובה לחבר את המכשיר לשקע עם הארקה.

החוטים בכבל החשמל צבועים בהתאם לקודים הבאים:

כחול	אפס
חום	פזה
ירוק+ צהוב	הארקה

במידה וצבעי החוטים בכבל החשמל אינם תואמים לצבעי המגעים בתקע שלכם, פעלו בהתאם להוראות הבאות:

יש לחבר את החוט הצבוע כחול למגע המסומן באות N או הצבוע שחור.

יש לחבר את החוט הצבוע חום למגע המסומן באות L או הצבוע אדום.

יש לחבר את החוט הצבוע ירוק+צהוב או ירוק למגע המסומן באות E או בסימן  $\perp$ .

אם פתיל הזינה ניזוק, כדי למנוע סיכון יש להחליפו רק במעבדות שרות המאושרת על ידי היצרן/או היבואן.

## מפרט טכני

MS2049G/MS2049GS	דגם
230 V/ 50 Hz	מתח רשת
700 W	הספק
2450 MHz	תדר המיקרוגל
רוחב 455 מ"מ, גובה 284 מ"מ, עומק 323 מ"מ	מידות חיצוניות
1000 W	צריכת חשמל

