

# OWNER'S MANUAL

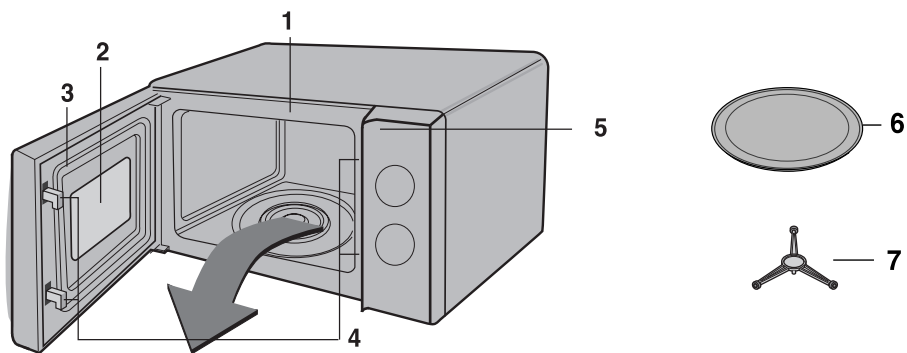
# MICROWAVE OVEN

Please read this owner's manual thoroughly before operating.

MS2029GS



## Oven Parts / חלקי התנור

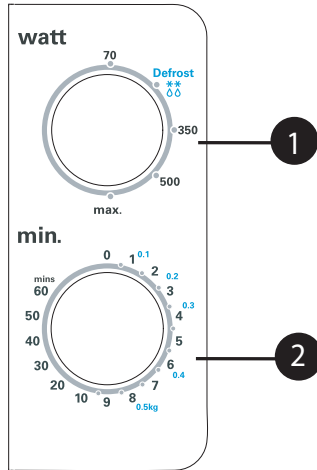


1. Front plate
2. Viewing window
3. Door seal
4. Safety lock system
5. Control panel
6. Glass tray
7. Roller rest



1. צלחת קדמית
2. חלון צפייה
3. איטום הדלת
4. מערכת נעילת בטיחותית
5. לוח בקרה
6. מגש זכוכית
7. חישוק סובב

# Control Panel / לוח בקרה



## MS2029GS



### ① Power selector

Allows selection of desired power.

### ② Timer

permits selection of the desired cooking time.



### ① בורר עוצמה

מאפשר בחירה של העוצמה הרצויה.

### ② טיימר

מאפשר את בחירת זמן הבישול הרצוי

## אמצעי זהירות למניעת חשיפה אפשרית לאנרגיית מיקרו

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 לאנרגייה 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 ראשי לכוון את התנור או לתקנו.

## אזהרה

אנא וודאו שמזמי הבישול נכונים. עודף בישול עשוי לגרום לדליקה ולנזק לתנור. כאשר מחממים במיקרוגל נזלים (מרקים, רטבים ומשקאות), עלולה להיווצר רתיחה ללא הופעת בועות. הדבר יכול לגרום לגלישה פתאומית של הנזל. 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 הנזל 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).

## הרכבה

1. הסר את כל חומרי האריזה והאביזרים.
  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).
  3. חבר את התנור לשקע חשמל ביתי תקני.
- התנור מיועד לשימוש ביתי בלבד. אין להשתמש בו למטרות אחרות (מסחריות, קייטרינג ואחרות).**

## אזהרה: חובה להאריק מכשיר זה

חוטי החשמל בכבל החשמל מקודדים בצבעים כדלהלן

כחול ~ אפס

חום ~ פאזה

ירוק & צהוב ~ הארקה

אם כבל החשמל ופגם, ההחלפה תבוצע רק על-ידי היצרן או סוכן השירות

שלו או אדם מוסמך דומה, על מנת למנוע סכנה.

## הוראות בטיחות חשובות

### קראו בקפידה ושמרו לעיון בעתיד

- אין להפעיל את התנור ריק. כאשר התנור אינו בשימוש, מומלץ להשאיר בתוכו כוס מים. במקרה על הפעלה בטעות, המים יקלטו בבטחה את אנרגיית המיקרוגל.
- אין להשתמש בתנור למטרות ייבוש. הדבר עלול לגרום לסכנות בטיחות חמורות.
- אין לבעול מזון עמוף במגבון נייר, אלא אם כן ספר הבישול מכיל הוראות עבור המזון המבושול.
- אל תשתמש במיקרוגל לייבוש מגבות מטבח או מוצרי נייר. הם עלולים להישרף.
- אין להשתמש במכלים מעץ. הם עלולים להתחמם ולהיחרך.
- אין להשתמש במוצרי נייר ממוחזר, הם עשויים להכיל חומרים זרים שעלולים לגרום לניצוצות / או לשריפה בעת הבישול.
- אפשר לצלחת המסתובבת להתקרר לפני ניקויה.
- כמיות אוכל קטנות זקוקות לזמן בישול או חימום קצר יותר. פרקי זמן רגילים עלולים לגרום לחימום יתר או חריכה.
- לפני הבישול, נקבו את החלק החיצוני של תפוחי אדמה, תפוחים וכל פרי או ירק דומים.
- אין לבעול ביצים בקליפתן. לחץ מצטבר בתוך הביצה וגורם לה להתפוצץ.
- אין לנסות למגן בשמן עמוק בתוך התנור.
- לפני בישול או הפשרה, הסירו את עטיפת הפלסטיק מהמזון.
- עם זאת, לעתים יש לכסות את המזון ביריעת פלסטיק למטרות חימום או בישול.
- אם נראה עשן, כבו או נתקו מהחשמל את התנור והשאירו את הדלת סגורה על-מנת לחנוק את הלהבות.
- בעת חימום או בישול מזון במכלים חד-פעמיים העשויים פלסטיק, נייר או חומר דליק אחר, בדקו את מצבו לעתים קרובות מכיון שהמכל עלול להתפורר

**אזהרה:** אין לחמם נוזלים וסוגי מזון אחרים במכלים אטומים, כיוון שהם עלולים להתפוצץ.

**אזהרה:** ניתן להרשות לילדים להשתמש בתנור ללא השגחה רק לאחר שקיבלו הסבר הולם, כך שיוכלו להשתמש בתנור בצורה בטוחה ולהבין את הסכנות שבשימוש שגוי.

**אזהרה:** אם הדלת או אטמי הדלת פגומים, אין להפעיל את התנור עד לתיקונו על-ידי אדם מוסמך.

**אזהרה:** אין לנסות לשנות או לבצע התאמות כלשהן או תיקונים בדלת, לוח הבקרה, מתגמנועל הביטחון או בכל חלק אחר של התנור. פעולת טיפול או תיקון הכרוכה בהסרת הכיסוי שמגן מפני חשיפה לאנרגיית מיקרוגל מסוכנת. תיקונים יבוצעו רק על-ידי טכנאי שירות מוסמך.

# כלי בישול

## כלי בישול

יש לבדוק את כלי הבישול כדי להבטיח שהם מתאימים לשימוש במיקרוגל. הטבלה הבאה מסכמת את השימוש ההולם בכלי בישול במיקרוגל:

מיקרוגל	כלי בישול
כן	זכוכית חסינה לחום, זכוכית קרמית
כן (אל תשתמש בחרסינה עם עיטורים בזהב או כסף)	קרמיקה, חרסינה
לא	כלי בישול ממתכת
לא	זכוכית שאינה חסינה לחום
כן	פלסטיק למיקרוגל
כן	ניילון נצמד
כן	נייר (כוסות, צלחות, מפיות)
לא	קש, נצרים ועץ

### הערה:

עיין בספר הבישול, במתכונים השונים ובטבלאות לגבי השימוש הנכון בכלי בישול, מוצרים ולקבלת מידע שימושי אחר.

### מיקרוגל

- רוב הכלים מזכוכית, זכוכית קרמית וזכוכית חסינה לחום מצוינים. אין להשתמש במיקרוגל בכלים שיש בהם עיטורים בצבע מתכתי.
- ניתן להשתמש במפיות, מגבות נייר, כוסות, קופסאות קרטון ובריסטול במיקרוגל. אין להשתמש במוצרים מנייר ממוחזר כיוון שהם עלולים להכיל חומרים שיגרמו לגצים ו/או אש בעת השימוש בהם בבישול. (עיין בספר הבישול לגבי שימוש נכון במוצרים אלה).
- ניתן להשתמש בכלים מפלסטיק, כוסות, שקיות למקפיא וניילון נצמד במיקרוגל. פעל בהתאם להוראות היצרן או המידע המופיע בספר הבישול בעת השימוש בחומרי פלסטיק במיקרוגל.
- אין להשתמש בכלי מתכת וכלים עם עיטורים מתכתיים במיקרוגל. לקבלת מידע נוסף על השימוש במתכת במיקרוגל, קרא את סעיף המבוא בספר הבישול. אם השימוש בנייר כסף, שיפודים או כלים המכילים מתכת במיקרוגל מצוין במתכון, אפשר מרחק של 2.5 ס"מ לפחות בין החפץ המתכתי והקיר הפנימי של המיקרוגל. אם מופיעים גצים, הוצא את החפץ מיד.

## הוראות מועילות אחרות

5. ייתכן שיהיה צורך להאריך או לקצר את זמן הבישול במתכונים מסוימים, בהתאם לטמפרטורה ההתחלתית של המזון.

### הערה:

אוויר מהמאורר עשוי להתחמם במהלך הבישול.

### השחמה:

ישנם מספר מזונות שאינם מתבשלים זמן ארוך מספיק במיקרוגל כדי להשחים וייתכן שיצטרכו השחמה נוספת. ניתן להשתמש בציפוי בפפריקה, למשל, וחומרים משחמים אחרים כגון רוטב ווסטרשייר בבישול צלעות, קציצות בשר או פיסות עוף. בשר בקר, עוף או חזיר המבושלים למשך 10-15 דקות או יותר, ישחים ללא תוספים.

**לקבלת התוצאות הטובות ביותר ובישול מהנה, קרא הערות אלה בעיון.**

### לקבלת התוצאות הטובות ביותר:

1. בעת הגדרת הזמן למזון מסוים, התחל בהגדרת פרק הזמן המינימלי ובדוק מדי פעם את מצב המזון. קל לבשל מזון יותר מדי כיוון שהמיקרוגל מבשל במהירות.
2. כמויות קטנות של מזון, או מאכלים עם תכולת מים נמוכה, עשויים להתייבש ולהתקשות אם הם מבושלים זמן רב מדי.

### הפשרת מזון קפוא:

1. מאכלים שהוקפאו ניתן להניח ישירות במיקרוגל לצורך הפשרה. (ודא שתסיר עטיפות מתכתיות או סוגרים מתכתיים).
2. הפשר בהתאם לעצות להפשרה המופיעות במדריך זה.
3. עטוף בנייר כסף אזורי מזון המפשירים מהר יותר מאזורים אחרים. נייר הכסף עוזר להאט או לעצור את תהליך ההפשרה.
4. יש סוגי מזון מסוימים שלא כדאי להפשיר לגמרי לפני הבישול. לדוגמה, דגים מתבשלים במהירות גבוהה כל כך עד שעדיף לפעמים להתחיל בבישול כאשר הם עדיין קפואים באופן חלקי.

## ניקוי וטיפול

### איטום

יש לשמור על הדלת ואטמי הדלת נקיים. השתמשו רק במי סבון פושרים. שטפו וייבשו ביסודיות. אין להשתמש בחכענרי ניקוי חריפים, כגון אבקות ניקוי או ספוגי מתכת ופלסטיק. חלקי מתכת קל יותר לתחוק, אם מוגבים אותם במטלית לחה.

### החלק החיצוני

נקה במים פושרים וסבון עדין, שטוף וייבש במטלית רכה. אל תשתמש בחומרים שורטים. אל תשפוך מים לתוך פתחי האוורור. אם חוט חשמל מתלכלך, נגב אותו במטלית לחה.

### הקפד שהתנור יהיה כבוי לפני הניקוי.

שמור שהמשטחים הפנימיים של התנור יהיו נקיים ויבשים. ככלל, נקה את המיקרוגל לאחר כל שימוש.

### נקיות פנימיים

נקה פירורים ושאריות מזון בין הדלת ובין התנור באמצעות מטלית לחה. יש לנקות אזור זה במיוחד כדי להבטיח שהדלת תיסגר כראוי. נקה התזות שומן באמצעות מטלית וסבון ולאחר מכן שטוף וייבש. אל תשתמש בחומרים שורטים שעלולים לשרוט את המשטח הצבוע של המיקרוגל ולשרוט אותו. לעולם אל תשפוך מים בתוך התנור המסתובב של התנור יש להוציא את התנור המסתובב ונקות אותו במים וסבון פעם בשבוע לפחות כדי למנוע הצטברות של שומן שתגביל את תנועת הגלגלים.



# הפעלה

## בישול במיקרוגל עיין בדף 4.

1. פתח את דלת התנור, הנח את המזון על הצלחת המסתובבת בתנור וסגור את הדלת.
2. הגדר את בורר העוצמה (1) לרמת העוצמה הרצויה. יש חמש רמות עוצמה מ- ואט עד המקסימום. ניתן להגדיר את בורר העוצמה לכל אחת מרמות אלה.

MS2029GS (ואט)
<ul style="list-style-type: none"><li>• מקסימלית</li><li>• 500</li><li>• 350</li><li>• הפשרה *<math>\frac{1}{2}</math></li><li>• 70</li></ul>

3. הגדר את הטיימר (2) לזמן הבישול הרצוי. הצלחת המסתובבת מתחילה להסתובב והבישול מתחיל. בסיום הבישול ישמע צלצול והנורה תיכבה.

## הערה:

- כל מספר על הסקלה מייצג דקה אחת. כדי להבטיח תזמון מדויק, כדאי לטובב את כפתור הטיימר מעט מעבר לזמן הבישול הרצוי ולאחר מכן לחזור להגדרה המומלצת.
- לחץ על הלחצן לפתיחת הדלת כדי לבדוק את מצב הבישול במהלך פעולת המיקרוגל. פתיחת הדלת במהלך הבישול מכבה באופן אוטומטי את המיקרוגל ועוצרת את הטיימר. אם יש צורך להמשיך בבישול, סגור את הדלת – התנור יופעל והטיימר ימשיך בתזמון.
- הצלחת המסתובבת יכולה להסתובב לכל כיוון.

## הפשרה לפי משקל עיין בדף 4.

הפשרת מזון קפוא היא אחד היתרונות של מיקרוגל. הפשרה באמצעות מיקרוגל היא מהירה בהרבה מזו שבמקרר ובטוחה יותר מהפשרה בטמפרטורת החדר, כיוון שהיא לא מאפשרת צמיחה של בקטריה מזיקה. חשוב לזכור שההפשרה נמשכת יותר מבישול רגיל. בדוק את המזון והפוך אותו פעם אחת לפחות במהלך ההפשרה.

1. סובב את כפתור בחירת העוצמה (1) כדי לבחור מצב הפשרה. (  $\frac{1}{2}$  )
2. סובב את כפתור הטיימר (2) עם כיוון השעון כדי להגדיר את המשקל (בק"ג) של המזון.

**הערה:** המיקרוגל יתחיל לפעול עם סיבוב הכפתור. כל מספר בסקלה מייצג ק"ג אחד.

# 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 בממפרטורת החדר יתחמם מהר יותר מאשר אוכל מקורר. אוכל בקופסאות שימורים יש להוציא מהקופסה ולעיסכתוך כדי עמתאים למיקרוגל. האוכל מתחמם בצורה אחידה יותר אם מכסים אותו במכסה למיקרוגל או כיסוי פלסטיק מאוורר. הסירו את המכסה בזוויות כדי למנוע כוויות מהאדים. השתמשו בטבלה הבאה כהנחיה לחימום מחדש של אוכל מבושל.

הוראות מיוחדות	זמן בישול (במצב HIGH)	פריט
הניחו את הבער הפרוס בצלחת למיקרוגל. כסו בכיסוי פלסטי עם אוורור. הערה: מיץ או רומב מסייעים לשמור על עסיסיות הבער.	1/2 ~ 2/3 דקות	בשר פרוס 3 פרוסות (בעובי 0.5 ס"מ)
הניחו את חתיכות העוף בצלחת למיקרוגל. כסו בכיסוי פלסטי עם אוורור.	2 ~ 3/4 דקות 1/2 ~ 2/3 דקות	חתיכות עוף 1 חזה 1 רגל ויך
הניחו את הדג בצלחת למיקרוגל. כסו בכיסוי פלסטי עם אוורור.	1 ~ 2/3 דקות	פילה דג 170-230 גרם)
הניחו את הלזניה בצלחת למיקרוגל. כסו בכיסוי פלסטי עם אוורור.	4/7 ~ דקות	לזניה מנה אחת 300 גרם)
בשלו מכוסה בקדירה למיקרוגל. ערבבו פעם אחת באמצע הבישול.	1/3 ~ 3/4 דקות 5 ~ 7/8 דקות	חבשיל 1 ספל 4 ספלים
בשלו מכוסה בקדירה למיקרוגל. ערבבו פעם אחת באמצע הבישול.	1/3 ~ 3 דקות 4 ~ 6/8 דקות	חבשיל שמנת או גבינה 1 ספל 4 ספלים
חממו בנפרד את המילוי ואת הלחמניה. בשלו מכוסה בקדירה למיקרוגל. ערבבו פעם אחת. חממו את הלחמניה לפי ההוראות בתרשים להלן.	1 ~ 3 דקות	בשר צלוי כריך אחד 1/2 (כוס מילוי בשר)
בשלו מכוסה בקדירה למיקרוגל. ערבבו פעם אחת באמצע הבישול.	2 ~ 3/4 דקות 6 ~ 8 דקות	מחית תפוחי אדמה 1 ספל 4 ספלים
בשלו מכוסה בקדירה למיקרוגל. ערבבו פעם אחת באמצע הבישול.	2 ~ 3/4 דקות	שנועית אפיה 1 ספל
בשלו מכוסה בקדירה למיקרוגל. ערבבו פעם אחת באמצע הבישול.	4/3 ~ 3 דקות 11/8 ~ 8 דקות	פסטה או רביולי ברובס 1 ספל 4 ספלים
בשלו מכוסה בקדירה למיקרוגל. ערבבו פעם אחת באמצע הבישול.	1/2 ~ 2 דקות 4 ~ 6 דקות	אורז 1 ספל 4 ספלים
עטפו במגבת נייר והניחו במגש הזכוכית.	20 ~ 35 שניות	כיכר לחם או לחמניות/לכריכים 1 לחמניה
בשלו מכוסה בקדירה למיקרוגל. ערבבו פעם אחת באמצע הבישול.	1/3 ~ 3 דקות 4 ~ 6 דקות	ירקות 1 ספל 4 ספלים
בשלו מכוסה בקדירה למיקרוגל. ערבבו פעם אחת באמצע הבישול.	2 ~ 3 דקות	מרק מנה אחת (250 גרם)

# מדריך ירקות טריים

זמן השהייה	הוראות (במצב HIGH)	זמן בישול	כמות	ידק
3-2 דקות	קצצו. הוסיפו שתי כפות מים ו-2 כפות מיץ. כסו.	5~8 11~13	2 בינוניים 4 בינוניים	ארמישוק (230 גרם כל אחד)
3-2 דקות	הוסיפו ספל מים. כסו.	3~7	450 גרם	אספרגוס, טרי, עלים
3-2 דקות	הוסיפו 1/2 ספל מים בקדירה של 1.5 ליטר. ערבבו באמצע הבישול.	8~12	450 גרם	שעועית ירוקה
3-2 דקות	הוסיפו 1/2 ספל מים בקדירה מכוסה של 1.5 ליטר. סדרו מחדש באמצע הבישול.	13~18	450 גרם	סלק, טרי
3-2 דקות	הכניסו את הברוקולי לכלי אפיה. הוסיפו 1/2 ספל מים.	5~9	450 גרם	ברוקולי, טרי, עלים
3-2 דקות	הוסיפו 1/2 ספל מים בקדירה מכוסה של 1.5 ליטר. ערבבו באמצע הבישול.	6~8	450 גרם	כרוב, טרי, קצוץ
3-2 דקות	הוסיפו 1/4 ספל מים בקדירה מכוסה של 1.5 ליטר. ערבבו באמצע הבישול.	3~6	450 גרם	גזרים, טריים, פרוסים
3-2 דקות	קצצו. הוסיפו 1/4 ספל מים בקדירה מכוסה של 1.5 ליטר. ערבבו באמצע הבישול.	8~10	450 גרם	כרובית, טרייה, עלמה
3-2 דקות	פרסו. הוסיפו 1/2 ספל מים בקדירה מכוסה של 1.5 ליטר. ערבבו באמצע הבישול.	3~6 8~10	2 ספלים 4 ספלים	תפוחת סלרי טרי, פרוס
3-2 דקות	קלפו. הוסיפו 2 כפות מים בכלי אפיה של 1.5 ליטר. כסו.	5~9	2 קלחים	חידס, טרי
3-2 דקות	הכניסו את הפטריות לקדירה מכוסה של 1.5 ליטר. ערבבו באמצע הבישול.	2~3	450 גרם	פטריות, טריות, פרוסות
3-2 דקות	הוסיפו 1/2 ספל מים בקדירה מכוסה של 1.5 ליטר. ערבבו באמצע הבישול.	4~8	450 גרם	גזר לבן, טרי, פרוס
3-2 דקות	הוסיפו 1/2 ספל מים בקדירה מכוסה של 1.5 ליטר. ערבבו באמצע הבישול.	7~10	450 גרם	אפונה, ירוקה, טרייה
3-2 דקות	נקבו את תפוחי האדמה מספר פעמים במולן. הניחו על 2 מנבות נייד.	5~10 7~13	450 גרם	בטמח אפויים שלמים (170-230 כל אחד)
3-2 דקות	נקבו את תפוחי האדמה מספר פעמים במולן. הניחו על 2 מנבות נייד. הפכו באמצע הבישול.	6~8 10~15	450 גרם	תפוחי אדמה לבנים אפויים שלמים (170-230 כל אחד)
3-2 דקות	הוסיפו 1/2 ספל מים בקדירה מכוסה של 2 ליטר.	5~8	450 גרם	חרד, טרי, עלים
3-2 דקות	הוסיפו 1/2 ספל מים בקדירה מכוסה של 1.5 ליטר. ערבבו באמצע הבישול.	5~8	450 גרם	קישוא, טרי, פרוס
3-2 דקות	נקבו. הניחו על 2 מנבות נייד. הפכו את הקישוא וסדרו מחדש באמצע הבישול.	7~10	2 תפוחי אדמה 4 תפוחי אדמה	קישוא, טרי, שלם

# עצות להפשרה

## עצות וטכניקות להפשרת בשר

"אזהרה: אל תשתמש בנייר כסף במהלך הבישול."

- ניתן להפשיר בשר בעטיפה המקורית כל עוד אין בה חומרים מתכתיים. הסר טבעות מתכת, סגרי מתכת, חוטי ברזל או נייר כסף.
- הנח את הבשר בתבנית אפיינה שטוחה לאיסוף המיצים.
- הפשר את הבשר רק למשך הזמן הדרוש. הפרד פריטים כגון צלעות, נקניקיות וטלה מוקדם ככל האפשר. הסר חלקים שהופשרו והמשיך להפשיר את החלקים שנותרו.
- חלקים שלמים של בשר מוכנים להוצאה מהמיקרוגל ברגע שניתן לנעוץ מזלג במרכז הבשר תוך שימוש בלחץ מתון. מרכז הבשר עדיין יהיה קפוא. המתן עד שהבשר יפשיר לגמרי.
- יש להפשיר בשר במצב הפשרה.

## טבלת הפשרה ובשר ועוף

זמן המתנה (דקות)	זמן הפשרה (דקות)	משקל	בשר
10	6-5	450 גרם	<b>בקר</b> נקניקיית בשר
10	10-8	450 גרם	בקר טחון
10	12-8	1 ק"ג	כליות
10	7-6	450 גרם	כבד
15	20-18	1.5 ק"ג	צלי, חלק אחורי
15	26-22	2-1.5 ק"ג	צלי, ברווז
15	20-15	2-1.5 ק"ג	צלי, צלעות (ללא עצמות)
15	25-20	2-1.5 ק"ג	צלי, כף (ללא עצמות)
20	33-28	2.3-2 ק"ג	צלי, מותן
10	8-7	450 גרם	סטייק, קוביות
10	10-9	700 גרם	סטייק, פאלדה
10	14-10	1 ק"ג	סטייק, ירבה
10	12-10	1 ק"ג	סטייק, מותן
10	10-9	450 גרם	<b>עגל</b> צלעות
10	5-4	450 גרם	טחון
10	8-6	450 גרם	סטייק
15	33-28	2.3-2 ק"ג	<b>טלה</b> צלי, ירך או כתף
20	30-26	1.5-1.2 ק"ג	<b>עוף</b> שלם
15	17-14	1.5-1.2 ק"ג	חלקים
20	14-10	1.5-1 ק"ג	חזה (עם עצם)
10	10-9	450 גרם	שוקיים
10	10-9	450 גרם	ירכיים
10	12-8	700 גרם	כנפיים
15	16-14	1.5-1 ק"ג	<b>הודו</b> חלקים
20	22-18	2.5-2 ק"ג	חזה (עם עצם)
25	40-30	2.5-2 ק"ג	<b>ברווזון</b> שלם

# שאלות ותשובות

## שאלה מדוע מנורת התנור אינה מאירה?

ות עשויות להיות מספר סיבות לכך שמנורת התנור לא מאירה. הנורה נשרפה הדלת אינה סגורה

## שאלה מדוע יוצאים אדים מפתח האוורור ו/או מדוע מים מטפטפים מתחתית הדלת?

ות אדים נוצרים בדרך כלל במהלך בישול. המיקרוגל תוכנן לאוורר אדים אלה מפתח האוורור הצדדי, ולפעמים אדים אלה מתעבים על הדלת ואז מטפטפים מים מתחתית הדלת. זוהי תופעה נורמלית ובטוחה.

## שאלה האם אנרגיית מיקרוגל עוברת דרך החלון בדלת?

ות לא. הנקבים, או הפתחים, עשויים באופן המאפשר לאור לעבור, אך לא לאנרגיית מיקרוגל.

## שאלה האם תנור המיקרוגל יתקלקל אם יזפנל ריק?

ות כן. אסור להפעיל אותו ריק או ללא מגש הזכוכית.

## שאלה מדוע ביצים מתבקעות לעתים?

ות בזמן אפייה, מינון או שליטה של ביצים, החלמון עלול להבקע עקב הצטברות אדים בתוך קרום החלמון. כדי למנוע זאת, פשוט נקבו את החלמון לפני הבישול. לעולם אין לבעול ביצים עם קליפה במיקרוגל.

## שאלה מדוע סומלץ להשהות זמן מה לאחר סיום הבישול במיקרוגל?

ות לאחר סיום הבישול במיקרוגל, האוכל ממשיך להתבשל במהלך ההשהיה. זמן השהיה זה נורם לבישול אחיד על כל האוכל. משך זמן ההשהיה תלוי בדחיסות האוכל.

## שאלה מדוע התנור שלי לא מבעול חמיד במהירות המצוינת במדריך הבישול?

ות עיינו שוב במדריך הבישול כדי לוודא שביצעתם את ההוראות כהלכה, וכדי לבדוק מה יכול היה לנרדם לעיניו זמן הבישול. הגדרות הזמן והעוצמה במדריך הבישול הן הצעות, שנבחרו כדי למנוע בישול יתר, הבנייה הנפוצה ביותר בשימוש בתנור מיקרוגל. שיוויים בגודל, בצורה, במשקל ובממדים של האוכל מחייבים משך בישול ארוך יותר. השתמשו בשיקול דעת יחד עם ההצעות במדריך הבישול כדי לבדוק את מצב האוכל, בדיוק כפי שהייתם עושים באביזר בישול רגיל.

## שאלה מדוע מופיעים גצים וקולות נפץ בתנור?

ות ייתכנו מספר סיבות להופעת גצים וקולות נפץ במיקרוגל.

- שימוש בכלים עם חלקי מתכת או עיטורים מתכתיים (כסף או זהב).
- נשאר מזלג או כלי בישול מתכתי אחר בתנור.
- שימוש בכמות גדולה של נייר כסף.
- שימוש בסוגר מתכת.

## מפרט טכני

MS2029GS	דגם
230 V/ 50 Hz	מתח רשת
700 W	הספק
2450 MHz	תדר המיקרוגל
רוחב 455 מ"מ, גובה 252 מ"מ, עומק 320 מ"מ	מידות חיצוניות
1000 W	צריכת חשמל

\* הממדים המוצגים מקורבים.

\* מכיוון שאנו שואפים ללא הרף לשפר את המוצרים שלנו, אנו עשויים לשנות מפרט ללא הודעה מראש.

