

מדריך למשתמש של תנור מיקרוגל

נא לקרוא היטב מדריך למשתמש זה לפני ההפעלה.

MH7587ARB

אמצעי זהירות

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 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.

אזהרה

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

אזהרה

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 (מרבועים 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).

היזהרו 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.

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

תוכן העניינים

כיצד פועל תנור מיקרוגל

גלי מיקרו הם צורת אנרגיה הדומה לגלי רדיו, גלי טלוויזיה ואנרגיית שמש. גלי המיקרו מתפשטים בתנועתם באטמוספירה, ונעלמים. אום 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 או 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.

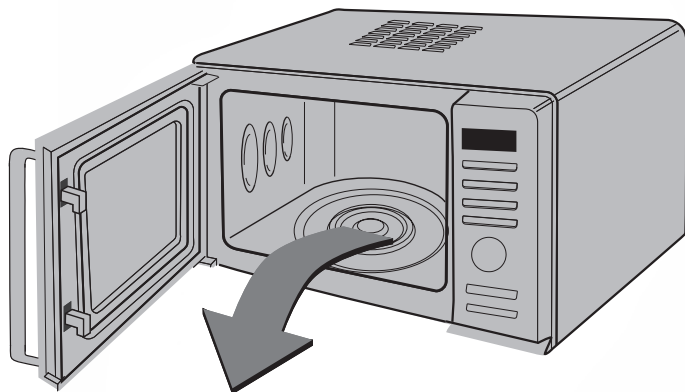
2.....	אמצעי זהירות
3.....	תוכן העניינים
4-5.....	פריקה והצבה
6.....	קביעת השעון
7.....	אפייה
8.....	נעילה מפני ילדים
9.....	בישול בעוצמת מיקרוגל
10.....	רמת עוצמת המיקרוגל
11.....	הפעלה מהירה
12.....	בישול בגריל
13.....	בישול משולב
14-16.....	בישול אוטומטי
17-18.....	הפשרה אוטומטית
19-20.....	הפשרה מהירה
21-23.....	צלייה אוטומטית
24.....	מדריך חימום או חימום מחדש
25.....	מדריך ירקות טריים
26.....	מדריך בישול בגריל
27~28.....	הוראות בטיחות חשובות
29.....	כלים המתאימים לשימוש במיקרוגל
30-31.....	מאפיין סזן ובישול במיקרוגל
32.....	שאלות ותשובות
33.....	מפרט טכני

פריקה והצבה

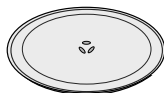
השלב הבא המופיע בשני העמודים הבאים יסייעו לכם לבדוק ולוודא כי התנור תקין. שימו לב במיוחד למיקום והצבת התנור. בזמן פירוק התנור מהאריזה הוציאו ממנו את כל האביזרים וחומרי האריזה. וודאו שהתנור לא ניזוק בזמן ההובלה.

1

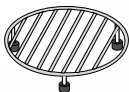
הוציאו את התנור מהאריזה והציבו אותו על משטח ישר ויציב היכול לשאת את משקלו.



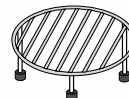
מגש זכוכית



רשת נמוכה

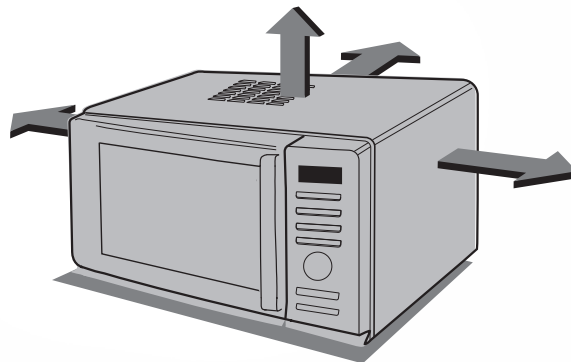


רשת גבוהה



2

הציבו את התנור על משטח ישר ויציב עם מרווח גובה של יותר מ 85 ס"מ אך והקפידו להשאיר מרווח של 30 ס"מ לפחות מעל ו 10 ס"מ מאחורי התנור ומהצדדים על מנת לאפשר אוורור נאות. בחלקו האחורי והצדדי של התנור נמצאים פתחי פליטת אויר חם. חסימת פתחי האוורור עלולה לגרום נזק לתנור. אין להציב את התנור מעל כיריים (או מקור חום אחר).



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

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

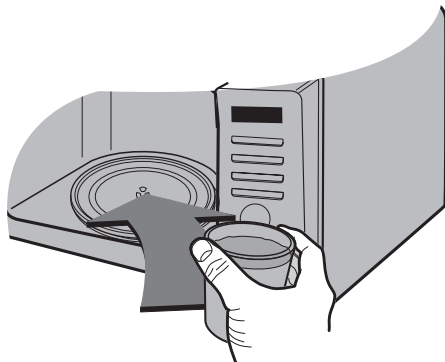
4

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.**

בחלון **התצוגה** תופיע הספירה לאחור במשך 30 שניות. בסיום התכנות ישמעו 3 צפצופים. פתחו את הדלת ובדקו את טמפרטורת המים. אם התנור תקין ופועל, המים יהיו חמים.

היזהרו בזמן הוצאת הכלי מהתנור – הוא עשוי להיות חם מאוד.

5 מלאו בכלי המתאים למיקרוגל 300 סמ"ק מים. הניחו את הכלי על **מגש הזכוכית** וסגרו את הדלת (במקרה של ספק לגבי התאמת הכלי למיקרוגל, עיינו בעמוד 29).



6 לחצו על לחצן **STOP/CLEAR** ואז לחצו על לחצן **START** פעם אחת לקביעת 30 שניות של זמן בישול. אתם תשמעו צפצוף (ביף) כאשר תלחצו על הלחצן.

7



הסתיים תהליך ההצבה וההתקנה.

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



כאשר מחברים את התנור לחשמל בפעם הראשונה, או לאחר הפסקת חשמל, הספירה '24H' תוצג בחלון התצוגה, יש לכוון מחדש את השעון.

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

תוך כדי תהליך כיוון השעון הנקודתיים יבהבו. לאחר שתסיימו לכוון הנקודתיים יפסיקו להבהב.

24H

1

ודאו שהתנור מותקן ומוצב בהתאם להוראות ההצבה המופיעות בסעיף "התקנה והצבה".
אם אתם רוצים להשתמש בשעון בן 12 שעות, לחצו על לחצן BAKERY פעם נוספת. אם אתם רוצים תצורת שעון שונה (24 שעות), נתקו את תקע הכבל מהשקע וחברו שוב.

2

סובבו את החוגה עד אשר התצוגה תראה " 14".

לחצו על **START** לאישור השעה.

3

סובבו את החוגה עד אשר התצוגה תראה "14:35".

לחצו על **START** השעון יחל למנות את הזמן.

4

בדוגמה הבאה, אני אציג בפניכם כיצד להשתמש בתכונת האפייה



לחצו על המקש כדי להתחיל
בתכונת האפייה אם אתם רוצים
לאפות.

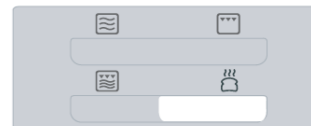
התכונה מפסיק באחת במידה
ותפתחו את הדלת.

תוך כדי פעולת התכונה לא תוכלו
להוסיף זמן על ידי סיבוב החוגה.

1

לחצו אפייה (BAKERY)

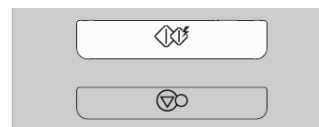
המשקל הקטן ביותר יוצג על המסך.
תוכלו לסובב את החוגה כדי להוסיף את
המשקל במרווחים של 0.1 ק"ג.



2

לחצו התחל (START)

התכונה תתחיל בפעולה, הזמן הנותר
יוצג על גבי המסך.





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

1

לחצו על STOP/CLEAR

2

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

3

האות "L" תוצג ברציפות, לציין כי
הנעילה מופעלת.



4

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)

בישול בעוצמת מיקרוגל

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



תנור המיקרוגל שלכם מצויד ב 5 דרגות עוצמה.

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

הספק יציאה	%	עוצמה
850W	100%	גבוה
680W	80%	נוני גבוה
510W	60%	בינוני
340W	40%	הפשרה /בינוני נמוך
170W	20%	נמוך

1

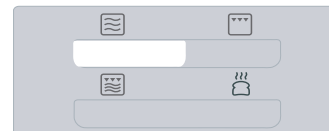
וודאו שההתקנה וההצבה נכונים בהתאם לסעיף "הצבה והתקנה" כמתואר לפני כן בחוברת זו.

לחצו על לחצן STOP/CLEAR

2

לחצו על כפתור העוצמה (MICRO) פעמיים כדי לבחור 80%

"680" יופיע על גבי התצוגה.



3

סובבו את החוגה עד שהתצוגה תראה "5:30".

4

לחצו START

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.

הספק יציאה	רמת עוצמה (%)	שימוש	רמת עוצמה
850W	100%	• הרתחת מים • בישול חלקי עוף, דגים וירקות • בישול נתחי בשר עדינים	גבוה
680W	80%	• כל סוגי החימום • צליית בשר ועופות • בישול פטריות ופירות ים • מאכלי ביצים וגבינה	נוני גבוה
510W	60%	• אפיית עוגות, לחמים • ביצים • רפרפת • הכנת אורז, מרקים	בינוני
340W	40%	• כל סוגי ההפשרה • המסת חמאה, שוקולד • נתחי בשר גסים	הפשרה/בינוני נמוך
170W	20%	• ריכוך חמאה וגבינה • ריכוך גלידות • התפחת בצק	נמוך



הפעלה מהירה

בדוגמה הבאה יוצג כיצד לקבוע שתי דקות בישול בעוצמה גבוהה.



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

1

לחצו על לחצן STOP/CLEAR

2

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

3

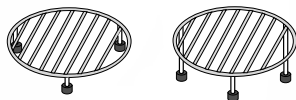
במהלך בישול באמצעות **הפעלה מהירה**, אתם יכולים להגדיל את זמן
הבישול עד 10 דקות על ידי לחיצות חוזרות ונשנות על לחצן **START**

בישול בגריל

בדוגמה הבאה, תוכלו לראות כיצד להשתמש בגריל לבישול מזון למשך 12 דקות ו 30 שניות.



תכונה זו תאפשר לכם להשחים מזון ולגרום לו להיות פריך במהירות.

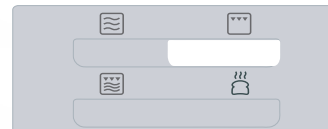


1

לחצו על לחצן STOP/CLEAR

2

לחצו גריל (GRILL)



3

קבעו את זמן הבישול "12:30"

4

לחצו START



לתנור שלכם יש תכונת בישול משולב אשר מאפשרת לכם לבשל מזון עם **חימום** (גריל) ו**מיקרוגל** באותו הזמן. משמעות הדבר שייקח פחות זמן לבשל את המזון שלכם.

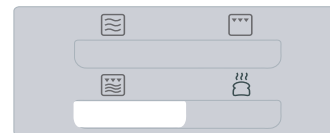
גוף החימום המובנה של המכשיר יסייע להשחים את המזון ולהיות פריך בעוד שגלי המיקרוגל יבשלו את פנים המזון. כך שאין צורך מחימום מוקדם של התנור.

1

לחצו על לחצן **STOP/CLEAR**

2

לחצו על לחצן **COMBI**. שלוש פעמים.
"Co-3" יופיע על התצוגה.



3

סובבו את **החוגה** עד אשר התצוגה תראה "25:00".

4

לחצו **START**

היזהרו כאשר את מוציאים את המזון שלכם משום שהמיכל שלו עשוי להיות חם!

מצב בישול משולב (Combi.)

קטגוריה	עוצמת מיקרו (%)	(%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

בישול אוטומטי

בדוגמה הבאה, תוכלו לראות כיצד עליכם לבשל 0.6 ק"ג של ירקות טריים.



בישול אוטומטי מאפשר לכם לבשל את רוב המאכלים האהובים עליכם בקלות על ידי בחירת סוג המזון והכנסת משקל המזון.

1

לחצו על **STOP/CLEAR** (עצירה/מחיקה).

2

לחצו על **AUTO COOK** (בישול אוטומטי) לבחירת ירקות טריים

3

סובבו את החוגה עד שהתצוגה תראה "0.6".

לחצו על **START** (התחלה).

קטגוריה	בישול אוטומטי
תפוח אדמה אפוי	1 לחיצה
ירקות טריים	2 לחיצה
ירקות קפואים	3 לחיצה
אורז	4 לחיצה
דג טרי	5 לחיצה
בשר צלוי	6 לחיצה
טלה צלוי	7 לחיצה
נתחי עוף	8 לחיצה

קטגורית מזון	טמפ' המזון	כלי	הגבלת משקל	הוראות										
1. תפוח אדמה אפוי	חדר	על מגש הסכוכית	0.2-1.0 ק"ג	בחרו תפוחי אדמה בגודל בינוני 170-200 גר'. שטפו ויבשו את תפוחי האדמה. נקבו את תפוחי האדמה כמה פעמים עם מזלג. הניחו את תפוחי האדמה על המדף התחתון על מגש המתכת ומגש הזכוכית. התאימו את המשקל ולחצו על START (התחלה). לאחר הבישול, הסירו את תפוחי האדמה מהתנור. השאירו לעמוד מכוסים ברדיד אלומיניום במשך 5 דקות.										
2. ירקות טריים	חדר	קערה בטוח למיקרוגל	0.2-0.8 ק"ג	הניחו את הירקות בקערה בטוח למיקרוגל. הוסיפו מים. כסו בעטיפה. התאימו את המשקל ולחצו על START (התחלה). לאחר הבישול, ערבבו והניחו לעמוד במשך 2 דקות. הוסיפו כמות של מים על פי משקל הירקות. ** 0.2 ק"ג – 0.4 ק"ג : 2 כפיות ** 0.5 ק"ג – 0.8 ק"ג : 4 כפיות										
3. ירקות קפואים	קפוא	קערה בטוח למיקרוגל	0.2-0.8 ק"ג	הניחו את הירקות בקערה בטוח למיקרוגל. הוסיפו מים. כסו בעטיפה. התאימו את המשקל ולחצו על START (התחלה). לאחר הבישול, ערבבו והניחו לעמוד במשך 2 דקות. הוסיפו כמות של מים על פי משקל הירקות. ** 0.2 ק"ג – 0.4 ק"ג : 2 כפיות ** 0.5 ק"ג – 0.8 ק"ג : 4 כפיות										
4. אורז	חדר	קערה בטוחה למיקרוגל	0.1-0.3 ק"ג	שטפו את האורז. שפכו את המים. הניחו אורז ומים רותחים בקערה עמוקה וגדולה. <table border="1" data-bbox="194 804 890 871"> <tr> <td>משקל</td><td>גר' 100</td><td>גר' 200</td><td>גר' 300</td><td>מכסה</td></tr> <tr> <td>מים רותחים</td><td>200 מ"ל</td><td>400 מ"ל</td><td>600 מ"ל</td><td>כן / מכסה סגור</td></tr> </table> ** אורז - לאחר הבישול, הניחו לעמוד מכוסה במשך 5 דקות או עד שהמים ייספגו.	משקל	גר' 100	גר' 200	גר' 300	מכסה	מים רותחים	200 מ"ל	400 מ"ל	600 מ"ל	כן / מכסה סגור
משקל	גר' 100	גר' 200	גר' 300	מכסה										
מים רותחים	200 מ"ל	400 מ"ל	600 מ"ל	כן / מכסה סגור										

קטגורית מזון	טמפ' המזון	כלי	הגבלת משקל	הוראות
5. דג טרי	טמפ' מקרר	כלי פלאן בטוח למיקרוגל	0.2-0.6 ק"ג	דגים שלמים, סטייקים – דגים שמנוניים: סלמון, מקרל – דגים לבנים: בקלה, חמור-ים סדרו בשכבה אחת בכלי פלאן בטוח למיקרוגל. כסו את המנה במהודק עם עטיפת פלסטיק ונקבו בכמה מקומות. הניחו על מגש הזכוכית המסותבב. התאימו את המשקל ולחצו על START (התחלה). לאחר הבישול, הסירו את המנה מהתנור. הניחו לעמוד במשך 3 דקות לפני ההגשה.
6. בשר צלוי	טמפ' מקרר	רשת נמוכה	0.5 ק"ג ~ 1.5 ק"ג	הברישו את הבשר עם מרגרינה מומסת או מעט שמן זית. מקמו על הרשת התחתונה על מגש המתכת. התנור יצפצף. הפכו את המזון ולחצו "התחל" להמשך התהליך. לאחר הבישול, הניחו לעמוד מכוסה עם רדיד אלומיניום למשך 10 דקות לפני ההגשה.
7. טלה צלוי	טמפ' מקרר	רשת נמוכה	0.5 ק"ג ~ 1.5 ק"ג	הברישו את בשר הטלה עם מרגרינה מומסת או מעט שמן זית. מקמו על הרשת התחתונה על מגש המתכת. התנור יצפצף. הפכו את המזון ולחצו "התחל" להמשך התהליך. לאחר הבישול, הניחו לעמוד מכוסה עם רדיד אלומיניום למשך 10 דקות לפני ההגשה.
8. נתחי עוף	טמפ' מקרר	רשת גבוהה	0.2 ק"ג ~ 0.8 ק"ג	שטפו ויבשו את העור. הברישו את נתחי העוף עם מרגרינה מומסת או מעט שמן זית. מקמו על הרשת הגבוהה על מגש המתכת. התנור יצפצף. הפכו את המזון ולחצו "התחל" להמשך התהליך. לאחר הבישול, הניחו לעמוד מכוסה עם רדיד אלומיניום למשך 2-5 דקות לפני ההגשה.

הפשרה אוטומטית

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



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

מס. לחיצות על לחצן קטגוריה

1 לחיצה **בשר**

2 לחיצה **עופות**

3 לחיצה **דגים**

4 לחיצה **לחם**

1

לחצו על לחצן **STOP/CLEAR**

שקלו את המזון שאתם ברצונכם להפשר. יש להסיר תחילה את סוגרי המתכת מהאריזה, הניחו את המזון בתנור וסגרו את הדלת.

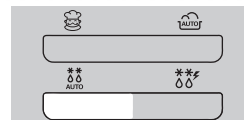
2

לחצו פעמיים על לחצן **AUTO DEFROST**

(הפשרה אוטומטית) כדי לבחור בתכנית

עופות (עוף). חיווי

יוצג בתצוגת המכשיר.



3

הכניסו את המשקל של המזון הקפוא

שברצונכם להפשר.

לחצו על לחצן תוספת עד

שעל התצוגה יופיע 1.4 ק"ג.

4

לחצו על לחצן **START**

5

בזמן ההפשרה, התנור ישמיע צפצוף. בנקודה זו, פתחו את הדלת, הפכו את המזון והפרידו את הנתחים, על מנת לאפשר הפשרה אחידה. הוציאו את החלקים המופשרים או כסו אותם על מנת להאט את תהליך ההפשרה. להמשך ההפשרה, סגרו את הדלת ולחצו על לחצן **START**.

התנור לא יפסיק את תהליך ההפשרה (גם אם ישמע צלצול) עד אשר תפתחו את הדלת.

מדריך הפשרה אוטומטית

- * 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 פריטים כגון בשר טחון, צלעות, נקניקיות וקוטלי בשר מוקדם ככל שמתאפשר. **כאשר ישמע "ביפ", הפכו את המזון.** המשיכו להפשיר את החתיכות הנותרות. השאירו לעמוד עד אשר יפשיר לחלוטין.
- * למשל, נתחי בשר ועוף שלם אמורים להישאר לעמוד למשך שעה אחת לפחות לפני הבישול.

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

הפשרה מהירה

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

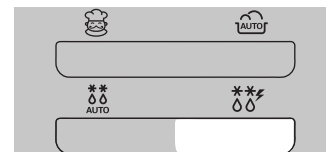


1

לחצו על לחצן **STOP/CLEAR** ששקלו את המזון שאתם ברצונכם להפשיר. יש להסיר תחילה את סוגרי המתכת מהאריזה, הניחו את המזון בתנור וסגרו את הדלת.

2

לחצו **QUICK DEFROST** לבחירת תוכנית הפשרת בשר (**בשר**). התנור יחל לפעול אוטומטית.



3

בזמן ההפשרה, התנור ישמיע צפצוף. בנקודה זו, פתחו את הדלת, הפכו את המזון והפרידו את הנתחים, על מנת לאפשר הפשרה אחידה. הוציאו את החלקים המופשרים או כסו אותם על מנת להאט את תהליך ההפשרה. להמשך ההפשרה, סגרו את הדלת ולחצו על לחצן **START**

התנור לא יפסיק את תהליך ההפשרה (גם אם ישמע צלצול) עד אשר תפתחו את הדלת.

מדריך הפשרה מהירה

השתמשו בתכונה זו כדי להפשיר בשר טחון במהירות.

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

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



לחצו על **STOP/CLEAR** (עצירה/מחיקה).



לחצו על **European Menu** (תפריט אירופאי) עד שהתצוגה תציג "Sc-3".



סובבו את החוגה עד שהתצוגה תראה "0.5".



לחצו על **START** (התחלה).



לחיצה על בישול אוטומטי	קטגוריה
לחיצה 1	שיבולת שועל
לחיצה 2	פסטה
לחיצה 3	שעועית אפווה
לחיצה 4	נקניקיה בלחמנייה
לחיצה 5	נזיד
לחיצה 6	ביצה מקושקשת
לחיצה 7	דג בגריל
לחיצה 8	נקניקיות

קטגוריית מזון	מגבלת משקל	כלי	טמפ' המזון	הוראות										
1. שיבולת שועל	1-4 מנות	קערה בטוחה לשימוש במיקרוגל	חדר	שימו את השיבולת שועל וחלב בקערה בטוחה לשימוש במיקרוגל. בשלו לא מכוסה. התנור יצפצף, ערבבו את השיבולת שועל היטב ולחצו "התחל" להמשך תהליך הבישול. לאחר הבישול, ערבבו היטב והעמידו למשך דקה אחת לפני הגשה. <table border="1"> <tr> <td>מנת שיבולת שועל אחת. בערך 40 גרם</td><td>1/3 כוס</td><td>2/3 כוס</td><td>3 מנות</td><td>4 מנות</td></tr> <tr> <td>חלב קר</td><td>3/4 כוס</td><td>1 1/2 כוסות</td><td>2 1/2 כוסות</td><td>3 כוסות</td></tr> </table>	מנת שיבולת שועל אחת. בערך 40 גרם	1/3 כוס	2/3 כוס	3 מנות	4 מנות	חלב קר	3/4 כוס	1 1/2 כוסות	2 1/2 כוסות	3 כוסות
מנת שיבולת שועל אחת. בערך 40 גרם	1/3 כוס	2/3 כוס	3 מנות	4 מנות										
חלב קר	3/4 כוס	1 1/2 כוסות	2 1/2 כוסות	3 כוסות										
2. פסטה	0.1 ק"ג – 0.3 ק"ג	קערה בטוחה לשימוש במיקרוגל	חדר	שימו את הפסטה ומים רותחים עם 1/4 עד 1 כפית מלח בקערה גדולה ורחבה בטוחה לשימוש במיקרוגל. <table border="1"> <tr> <td>משקל</td><td>100 גרם</td><td>200 גרם</td><td>300 גרם</td><td>מכוסה</td></tr> <tr> <td>מים רותחים</td><td>400 מ"ל</td><td>700 מ"ל</td><td>1000 מ"ל</td><td>לא</td></tr> </table> בשלו לא מכוסה. התנור יצפצף, ערבבו את הפסטה ולחצו "התחל" להמשך תהליך הבישול. לאחר הבישול, ערבבו היטב והעמידו למשך דקה אחת אם יש צורך. שטפו פסטה עם מים קרים.	משקל	100 גרם	200 גרם	300 גרם	מכוסה	מים רותחים	400 מ"ל	700 מ"ל	1000 מ"ל	לא
משקל	100 גרם	200 גרם	300 גרם	מכוסה										
מים רותחים	400 מ"ל	700 מ"ל	1000 מ"ל	לא										
3. שעועית אפויה	0.2 ק"ג – 0.8 ק"ג	קערה בטוחה לשימוש במיקרוגל	חדר	שפכו את השעועית לקערה בטוחה לשימוש במיקרוגל. כסו. הניחו את הקערה על מגש הזכוכית. לאחר החימום מחדש, ערבבו היטב והעמידו מכוסה למשך 1-2 דקות לפני הגשה.										

4. נקייה בלחמנייה	0.2 ק"ג – 0.6 ק"ג	קערה בטוחה לשימוש במיקרוגל	חדר	שימו את תוכן הקופסה כולל מי מלח בקערה גדולה ורחבה בטוחה לשימוש במיקרוגל. חממו לא מכוסה. לאחר חימום, ערבבו היטב, שטפו והגישו.
5. נזיד	0.2 ק"ג – 0.6 ק"ג	קערה בטוחה לשימוש במיקרוגל	חדר	שימו את הנזיד בקערה בטוחה לשימוש במיקרוגל. כסו בניילון נצמד לא מהודק. לאחר החימום, ערבבו היטב והעמידו למשך 3 דקות לפני הגשה.
6. ביצה מקושקשת	1-4 ביצים	קערה בטוחה לשימוש במיקרוגל	מקרר	שימו מספר רצוי של ביצים וחלב בקערה בטוחה לשימוש במיקרוגל. הקציפו קלות, כסו עם ניילון נצמד. לאחר בישול, הוציאו מהתנור. ערבבו היטב והעמידו למשך 1-2 דקות מכוסה עד שיתקשה מעט. הוסיפו כמות חלב בהתאם לכמות. ** 1 ביצה: 1 כפית של חלב. 2 ביצים: 2 כפיות חלב. 3 ביצים: 3 כפיות חלב. 4 ביצים: 4 כפיות חלב.
7. דג בגריל	0.2 ק"ג – 0.6 ק"ג	רשת גבוהה	מקרר	נקו ויבשו. הניחו את הדג על רשת גבוהה. התנור יצפצץ, סובבו את המזון ולחצו "התחל" להמשך תהליך הבישול. לאחר הבישול, הוציאו מהתנור והגישו.
8. נקייה	0.1 ק"ג – 0.5 ק"ג	רשת גבוהה	מקרר	הסירו את האריזה. הניחו על רשת גבוהה. התנור יצפצץ, סובבו את התנור ולחצו "התחל" להמשך תהליך הבישול. לאחר בישול, הוציאו מהתנור, והגישו.

מדריך חימום או חימום 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 ולשימכתוך כלי שמחמים למיקרוגל. האוכל מתחמם בצורה אחידה יותר אם מכסים אותו במכסה למיקרוגל או כיסוי פלסטיק מאוורר. הסירו את המכסה בזירות כדי למנוע כוויות מהאדים. השתמשו בטבלה הבאה כהנחיה לחימום מחדש של אוכל מבושל.

פריט	זמן בישול (במצב HIGH)	הוראות מיוחדות
בשר פרוס 3 פרוסות (בעובי 0.5 ס"מ)	1~2 דקות	הניחו את הבשר הפרוס בצלחת למיקרוגל. כסו בכיסוי פלסטי עם אוורור. הערה: מיץ או רוטב מסייעים לשמור על עסיסיות הבשר.
חתיכות עוף 1 חזה 1 רגל וירך	2~3 דקות 3~1/2 דקות	הניחו את חתיכות העוף בצלחת למיקרוגל. כסו בכיסוי פלסטי עם אוורור.
פילה דג 170-230 (גרם)	1~2 דקות	הניחו את הדג בצלחת למיקרוגל. כסו בכיסוי פלסטי עם אוורור.
לזניה מנה אחת 300 גרם)	4~6 דקות	הניחו את הלזניה בצלחת למיקרוגל. כסו בכיסוי פלסטי עם אוורור.
תבשיל 1 ספל 4 ספלים	1/2~3 דקות 4~7 דקות	בשלו מכוסה בקדירה למיקרוגל. ערבבו פעם אחת באמצע הבישול.
תבשיל שמנת או גבינה 1 ספל 4 ספלים	1~2 דקות 2~3 דקות	בשלו מכוסה בקדירה למיקרוגל. ערבבו פעם אחת באמצע הבישול.
בשר צלוי כריך אחד 1/2 (כוס מילוי בשר)	1~2 דקות	חממו בנפרד את המילוי ואת הלחמניה. בשלו מכוסה בקדירה למיקרוגל. ערבבו פעם אחת. חממו את הלחמניה לפי ההוראות בתרשים להלן.
מרק מנה אחת (250 גרם)	1/2~2 דקות	בשלו מכוסה בקדירה למיקרוגל. ערבבו פעם אחת באמצע הבישול.
מחית תפוחי אדמה 1 ספל 4 ספלים	1/2~2 דקות 6~9 דקות	בשלו מכוסה בקדירה למיקרוגל. ערבבו פעם אחת באמצע הבישול.
שנונית אפיה 1 ספל	1/2~3 דקות	בשלו מכוסה בקדירה למיקרוגל. ערבבו פעם אחת באמצע הבישול.
פסטה או רביולי ברוטב 1 ספל 4 ספלים	1/2~2 דקות 7~11 דקות	בשלו מכוסה בקדירה למיקרוגל. ערבבו פעם אחת באמצע הבישול.
אורז 1 ספל 4 ספלים	1~1/2 דקות 3~5 דקות	בשלו מכוסה בקדירה למיקרוגל. ערבבו פעם אחת באמצע הבישול.
כיכר לחם או לחמניות לכריכים 1 לחמניה	15-30 דקות	עמפו במגבת נייר והניחו במגש הזכוכית.
ירקות 1 ספל 4 ספלים	1/2~2 דקות 3~5 דקות	בשלו מכוסה בקדירה למיקרוגל. ערבבו פעם אחת באמצע הבישול.

ירקות טריים

מדריך

זמן השהייה	הוראות (במצב HIGH)	זמן בישול	כמות	ידק
3-2 דקות	קלפו. הוסיפו 2 כפות מים בכלי אפיה של 1.5 ליטר. כסו.	8 ~ 4	2 קלחים	חידס, טרי
3-2 דקות	הכניסו את הפטריות לקדירה מכוסה של 1.5 ליטר. ערבבו באמצע הבישול.	$2\frac{1}{2} \sim 1\frac{1}{2}$	450 גרם	פטריות, טריות, פרוסות
3-2 דקות	הוסיפו 1/2 ספל מים בקדירה מכוסה של 1.5 ליטר. ערבבו באמצע הבישול.	7 ~ 4	450 גרם	גזר לבן, טרי, פרוס
3-2 דקות	הוסיפו 1/2 ספל מים בקדירה מכוסה של 1.5 ליטר. ערבבו באמצע הבישול.	9 ~ 6	450 גרם	אפונה, ידוקה, טרייה
3-2 דקות	נקבו את תפוחי האדמה מספר פעמים במזלג. היניחו על 2 מנבות נייר. הפכו באמצע הבישול.	9 ~ 4 12 ~ 6	450 גרם	בטטות אפויים שלמים (230-170 כל אחד)
3-2 דקות	נקבו את תפוחי האדמה מספר פעמים במזלג. היניחו על 2 מנבות נייר. הפכו באמצע הבישול.	$7\frac{1}{2} \sim 5\frac{1}{2}$ $14 \sim 9\frac{1}{2}$	450 גרם	תפוחי אדמה לבנים, אפויים שלמים (230-170 כל אחד)
3-2 דקות	הוסיפו 1/2 ספל מים בקדירה מכוסה של 2 ליטר.	$7\frac{1}{2} \sim 4\frac{1}{2}$	450 גרם	חרד, טרי, עלים
3-2 דקות	הוסיפו 1/2 ספל מים בקדירה מכוסה של 1.5 ליטר. ערבבו באמצע הבישול.	$7\frac{1}{2} \sim 4\frac{1}{2}$	450 גרם	קישוא, טרי, פרוס
3-2 דקות	נקבו. היניחו על 2 מנבות נייר. הפכו את הקישוא וסדרו מחדש באמצע הבישול.	9 ~ 6	תפוחי אדמה 2 תפוחי אדמה 4	קישוא, טרי, שלם

זמן השהייה	הוראות (במצב HIGH)	זמן בישול	כמות	ידק
3-2 דקות	קצצו. הוסיפו שתי כפות מים ו-2 כפות מיץ. כסו.	$7 \sim 4\frac{1}{2}$ 12 ~ 10	2 ביוניים 4 ביוניים	ארטישוק (230 גרם כל אחד)
3-2 דקות	הוסיפו ספל מים. כסו.	$6 \sim 2\frac{1}{2}$	450 גרם	אספרגוס, טרי, עלים
3-2 דקות	הוסיפו 1/2 ספל מים בקדירה של 1.5 ליטר. ערבבו באמצע הבישול.	11 ~ 7	450 גרם	שעועית ידוקה
3-2 דקות	הוסיפו 1/2 ספל מים בקדירה מכוסה של 1.5 ליטר. סדרו מחדש באמצע הבישול.	16 ~ 11	450 גרם	סלק, טרי
3-2 דקות	הכניסו את הברוקולי לכלי אפיה. הוסיפו 1/2 ספל מים.	8 ~ 5	450 גרם	ברוקולי, טרי, עלים
3-2 דקות	הוסיפו 1/2 ספל מים בקדירה מכוסה של 1.5 ליטר. ערבבו באמצע הבישול.	$7\frac{1}{2} \sim 5\frac{1}{2}$	450 גרם	כרוב, טרי, קצוץ
3-2 דקות	הוסיפו 1/4 ספל מים בקדירה מכוסה של 1.5 ליטר. ערבבו באמצע הבישול.	3 ~ 2	450 גרם	גזרים, טריים, פרוסים
3-2 דקות	קצצו. הוסיפו 1/4 ספל מים בקדירה מכוסה של 1.5 ליטר. ערבבו באמצע הבישול.	7 ~ 5	450 גרם	כרובית, טרייה, עלמה
3-2 דקות	פרסו. הוסיפו 1/2 ספל מים בקדירה מכוסה של 1.5 ליטר. ערבבו באמצע הבישול.	16 ~ 11	2 ספל 4 ספלים	תפוחת סלרי טרי, פרוס

בישול בגריל מדריך

הוראות לצליית בשר על גריל

- הסירו עודפי שומן מהבשר. חתכו עבה, וודאו לא לחתוך חתיכות דקות (זה ימנע נטיפת שומן).
- סדרו את הבשר על הרשת. מרחו מעט שומן צמחי או מן החי.
- במחצית הזמן, הפכו את הבשר.

הוראות לצליית דגים ומזון ים

הניחו דגים ומזון ים על הרשת. יש לחרוץ חריצים באלכסון על כל הדג משני צדדיו לפני הצלייה. הברישו את הדג ומזון הים בחמאה מומסת, מרגרינה או שמן לפני ובמהלך הצלייה. זה ימנע מהדג מלהתייבש. זמני הצלייה מפורטים בטבלה להלן. את הדג כולו ו/או את מזון הים יש להפוך בזהירות במחצית זמן הצלייה. גם פרוסות פילה דקות אמורות להיהפך במחצית הזמן.

פריט	משקל	זמן בישול משוער (בדקות)	עצות
סטייק דג 2.5 ס"מ	230 גרם	24 - 28	הברישו עם חמאה מותכת וסובבו במחצית זמן הצלייה.
דג שלם	225 - 350 כל אחד 450 גרם	16 - 20 24 - 28	אפשרו תוספת זמן לנתחים עבים ושמיים.
צדפות סרטנים	450 גרם 450 גרם	16 - 20 16 - 20	טפחו היטב במהלך הבישול.

פריט	משקל	זמן בישול משוער (בדקות)	עצות
צלעות טלה בעובי 2.5 ס"מ	230 גרם 2 X	25 - 35	טפחו במעט שמן או שומן צמחי. פריטים דקים אמורים להיות ממוקמים על רשת הגריל. פריטים עבים ניתן להניח על מגש הטפטוף.
נקניקיות בעובי 2.5 ס"מ	230 גרם	13 - 16	סובבו את המזון לאחר מחצית מזמן הצלייה.
פילה דג עובי 1 ס"מ עובי 2 ס"מ	230 גרם 230 גרם	17 - 21 20 - 24	הברישו עם מעט שמן או שומן צמחי וסובבו במחצית זמן הצלייה.

הוראות בטיחות חשובות

קראו בתשומת לב ושמרו לעיון בעתיד

אזהרה

ודאי שזמני הבישול מכוונים כהלכה, מכיוון שבישול יתר עלול לגרום לשריפה ולנזק לתנור בעקבות כך.

- 12 לפני הבישול, נקבו את החלק החיצוני של תפוחי אדמה, תפוחים וכל פרי או ירק דומים.
- 13 אין לבשל ביצים בקליפתן. לחץ מצטבר בתוך הביצה וגורם לה להתפוצץ.
- 14 אין לנסות למנוע בשמן עמוק בתוך התנור.
- 15 לפני בישול או הפערה, הסירו את עטיפת הפלסטיק מהמזון. עם זאת, לעתים יש לכסות את המזון ביריעת פלסטיק למטרות חימום או בישול.
- 16 אם הדלת או אטמי הדלת פגומים, אין להפעיל את התנור עד לתיקונו על-ידי טכנאי מוסמך.
- 17 אם נראה עשן, כבו או נתקו מהחשמל את התנור והשאירו את הדלת סגורה על-מנת לחנוק את הלהבות.
- 18 בעת חימום או בישול מזון במכלים חד-פעמיים העשויים פלסטיק, נייר או חומר דליק אחר, בדקו את מצבו לעתים קרובות מכיוון שהמכל עלול להתפורר.
- 19 ניתן להרשות לילדים להשתמש בתנור ללא השגחה רק לאחר שקיבלו הסבר הולם, כך שיוכלו להשתמש בתנור בצורה בטוחה ולהבין את הסכנות שבשימוש שגוי.
- 20 אין לחמם נוזלים או סוגי מזון אחרים במכלים אטומים, מכיוון שהם עלולים להתפוצץ.
- 21 אין להפעיל את התנור אם אטמי הדלת והחלקים הצמודים של תנור המיקרוגל פגומים, עד לתיקון התנור על-ידי טכנאי שירות מוסך.
- 22 בדקו שהכלים מתאימים לשימוש בתנורי מיקרוגל, לפני השימוש.
- 23 יש לגעת בדלת התנור, התא החיצוני, התא הפנימי, חלל התנור, אביזרים וכלים במצב גריל, קונוקטור ופעולות בישול אוטומטי רק עם כפפות עבות, מכיוון שהם עלולים להתחמם. לפני הוצאה, ודאו שהם אינם חמים.

- 1 אין לנסות לשנות או לבצע התאמות כלשהן או תיקונים בדלת, לוח הבקרה, מתנימנעול הביטחון או בכל חלק אחר של התנור. פעולת טיפול או תיקון הכרוכה בהסרת הכיסוי שמגן מפני חשיפה לארנטי מיקרוגל מסוכנת. תיקונים יבוצעו רק על-ידי טכנאי שירות מוסמך.
- 2 אין להפעיל את התנור ריק. כאשר התנור אינו בשימוש, מומלץ להשאיר בתוכו כוס מים. במקרה של הפעלה בטעות, המים יקלטו בבטחה את אנרגיית המיקרוגל.
- 3 אין להשתמש בתנור למטרות ייבוש. הדבר עלול לגרום לסכנות בטיחות חמורות. (לדוגמה, הפעלת המיקרוגל עם עיתונים, בגדים, צעצועים, חיות מחמד או מכשירים אלקטרוניים ניידים וכדומה רטובים).
- 4 אין לבשל מזון עטוף במגבוי נייר, אלא אם כן ספר הבישול מכיל הוראות עבור המזון המבושל.
- 5 אין להשתמש בנייר עיתון במקום מגבוי נייר לבישול.
- 6 אין להשתמש במכלים מעץ. הם עלולים להתחמם ולהיחרך. אין להשתמש במכלי קרמיקה הכוללים פסי מתכת (לדוגמה, זהב או כסף). יש להסיר תמיד אטמי מתכת. חפצי מתכת עלולים לגרום לקשת חשמלית בתנור, דבר העלול לגרום לנזק חמור.
- 7 אין להפעיל את התנור עם מגבת מטבח, מפת או כל חפץ אחר בין הדלת לבין החלק הקדמי של התנור, דבר העלול לגרום לדליפת אנרגיית מיקרוגל.
- 8 אין להשתמש במוצרי נייר ממוחזר, הם עשויים להכיל חומרים זרים שעלולים לגרום לניצוצות / או לשריפה בעת הבישול.
- 9 אין לשטוף את הזכוכית המסתובבת במים מיד לאחר הבישול. הדבר עלול לגרום לשבירה או נזק.
- 10 כמות אוכל קטנות זקוקות לזמן בישול או חימום קצר יותר. פרקי זמן רגילים עלולים לגרום לחימום יתר או חריכה.
- 11 יש להקפיד להניח את התנור באופן שהחלק הקדמי של הדלת יהיה במרחק העולה על 8 ס"מ מקצה המשטח שעליו הוא מונח, כדי למנוע נפילה של המכשיר.

הוראות בטיחות חשובות

קראו בתשומת לב ושמרו לעין בעתיד

אזהרה

ודאי שזמני הבישול מכוונים כהלכה, מכיון שבישול יתר עלול לגרום לשריפה ולנזק לתנור בעקבות כך.

24 השתמשו רק בכלים המתאימים לשימוש בתנורי מיקרוגל.

25 בעת חימום מזון במכלים מפלסטיק או נייר, השגיחו על התנור עקב אפשרות להתלקחות.

26 אם נראה עשן, כבו או נתקו את המכשיר והשאירו את הדלת סגורה על-מנת לחנוק את הלהבות.

27 חימום משקאות במיקרוגל עלול לגרום לרתיחה מתפרצת מאוחרת, לכן יש להזהר בעת טיפול במכל.

28 תכולה של בקבוקי הנקה ומזון לחינוקות יש לערבב או לנער ולבדוק את הטמפרטורה לפני האכילה, זאת על-מנת למנוע כוויות.

29 ביצים בקליפה וביצים שלמות מורתחות אין לחמם בתנורי מיקרוגל, מכיון שהן עלולות להתפוצץ, גם לאחר סיום החימום במיקרוגל.

30 פרטים לניקוי אטמי הדלת, חללים וחלקים צמודים.

31 יש לנקות את התנור בקביעות ולהסיר שרידי מזון.

32 אי שמירה על התנור במצב נקי עלולה לפגוע בפני השטח, דבר שיכול להשפיע לרעה על אורך חיי המכשיר ואף לגרום למצב מסוכן.

33 השתמשו רק במד-חום המומלץ עבור תנור זה (במכשירים עם מתקן למד-חום).

34 אם מסופקים רכיבי חימום, במהלך השימוש בהם המכשיר מתחמם. יש להזהר מלגעת ברכיבי החימום שבתוך התנור.

35 המכשיר אינו מיועד לשימונם של ילדים או אנשים לא יציבים, ללא השגחה.

36 ניתן להשיג חיבור זה על-ידי כך שהתקע יהיה נעיש, או על-ידי שילוב מתג בחייוט הקבוע בהתאם לתקנות החייוט.

37 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.

38 אין להכניס את כל תנור המיקרוגל לתוך ארון. המסגרת הקדמית של תנור המיקרוגל צריכה לבלוט מהפתח הקדמי של הארון.

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

אזהרה : פעולת טיפול או תיקון הכרוכה בהסרת הכיסוי שמגן מפני חשיפה לאנרגיית מיקרוגל מסוכנת ורק אדם מוסמך רשאי לבצע.

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 : בעת הפעלת המכשיר במצב משולב, ילדים ישתמשו בתנור אך ורק בהשגחת מבוגר, עקב החום הגבוה.

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

כלים המתאימים לשימוש במיקרוגל

אין להכניס לתנור כלים ממתכת או עם עיטורים ממתכת
גלי מיקרו אינם חוזרים מתכת, והם עלולים לגרום לניצוצות, תופעה המזכירה פגיעת ברקים באנטנה 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, ושכוללת הנוזלים והשומן נמוכים. מגבות נייר שמושיות גם לעטוף תבניות אפיה ומגשים. כללית מומלץ לא להשתמש בכלי נייר צבעוניים (הצב יורד).

שקיות ניילון לבישול ואפיה

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

כלי פלסטיק המתאימים לשימוש במיקרוגל

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

כלי חרס, אבן וקרמיקה

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

זהירות

כלים בעלי תכולת עופרת או ברזל אינם מתאימים לבישול במיקרוגל. יש לבדוק כלים כדי לוודא שהם אכן מתאימים לשימוש בתנור מיקרוגל.

מאפייני מזון ובישול במיקרוגל

תכולת הלחות של אוכל

מכיוון שהחום שמייצרים תנורי מיקרוגל נופה לאדות נוזלים, מזון יבש יחסית כגון צלי וירקות מסוימים יש לרסס במים לפני הבישול או לכסות כדי לשמור על הלחות.

עצמות ותכולת שומן של אוכל

עצמות מוליכות חום ושומן מתבשל מהר יותר מאשר בשר. בעת בישול חתיכות בשר עם עצמות או הרבה שומן, יש לשים לב שלא יתבשלו בצורה לא אחידה או יחר על המידה.

איכות האוכל

מספר גלי המיקרו בתנור נותר קבוע, ללא תלות בכמות האוכל שמבושול. לכן, ככל שתכניסו יותר אוכל לתוך התנור, כך יתארך משך הבישול. בעת בישול חצי מכמות מתכון, זכרו להקטין את זמן הבישול בשליש לפחות.

צורת האוכל

גלי מיקרו חודרים רק כ 2-3 ס"מ לתוך האוכל, כאשר החלק הפנימי של אוכל עבה מתבשל כשהחום שנוצר בחלק החיצוני נע פנימה. רק החלק החיצוני של המזון מבושל על-ידי אנרגיית המיקרוגל, ואילו השאר מתבשל בהולכה. הצורה הגרועה ביותר לבישול במיקרוגל היא ריבוע עבה. הפניות יישרפו הרבה לפני שהמרכז יתחמם אפילו. אוכל מעוגל ודק ואוכל בצורת טבעת יתבשל בהצלחה במיקרוגל.

כיסוי

מכסה לוכד חום ואדים, אשר גורמים לאוכל להתבשל מהר יותר. השתמשו במכסה או יריעה נצמדת למיקרוגל, עם הפניות מקופלות פנימה כדי למנוע התחמה.

השתמה

בשר ועוף המתבשלים במשך חמש עשרה דקות או יותר, יושחמו קלות בשומן של עצמם. אוכל שמתבשל במשך זמן קצר יותר ניתן להבדש בדומב השחמה, כגון רוטב ווסטרשייר, רוטב סויה או רוטב בריקיו, כדי לקבל צבע מעורר תיאבון. מכיוון שכמויות הרוטב שמוסיפים לאוכל קטנות יחסית, הטעם המקורי של המתכון לא משתנה.

כיסוי בנייר עמיד לשומן

נייר עמיד לשומן מונע בעילות ותזים ומסייע, במידה מסוימת, לשמור על חום האוכל. עם זאת, מכיוון שאינו נצמד היטב כמו מכסה או ניילון נצמד, הוא מאפשר לאוכל להתייבש מעט.

סידור וריווח

סוגי אוכל בודדים, כגון תפוחי אדמה אפויים, עוגיות ומתאבנים יתחממו בצורה אחידה יותר אם יונחו בתנור במרחקים שווים זה מזה, עדיף בצורה מעגלית. אין להערים את פריטי האוכל זה על זה.

הענהנה על פריטים

המתכונים בספר זה תוכנו בקפידה רבה, אך הצלחתכם בהכנתם תלויה בתשומת הלב שתתנו לאוכל בזמן בישולו. הענייתו תמיד על האוכל בזמן שהוא מתבשל. תנור המיקרוגל מצויד בנורה המאירה אוטומטית כאשר התנור פועל, כדי שתוכלו לראות את פנים התנור ולבדוק את התקדמות האוכל. יש להתייחס להוראות הניתנות במתכונים- כגון הגבהה, ערבוב וכדומה- כצעדים המינימליים המומלצים. אם נראה שהאוכל מתבשל בצורה לא אחידה, פשוט בצעו התאמות שנראות מתאימות לתיקון הבעיה.

גורמים המשפיעים על זמני בישול במיקרוגל

גורמים רבים משפיעים על זמני הבישול. טמפרטורת המרכיבים במתכון משפיעה במידה רבה מאוד על זמן הבישול. לדוגמה, אפיית עוגה העשויה מחמאה קרה כקרח, חלב וביצים תימשך הרבה יותר זמן מאשר אפיית עוגה העשויה ממרכיבים בטמפרטורת החדר. כלל המתכונים בספר זה מספקים טווח של זמני בישול. באופן כללי, תמצאו שהאוכל נותר לא מספיק מבושל בקצה התחתון של טווח הזמנים. ייתכן גם שתצטוו לבשל את האוכל מעבר לזמן המרבי שניתן, בהתאם לטעמכם האישי. בספר זה השתדלנו להיות זהירים בזמני הבישול שנתנו עבור המתכונים. בעוד שאוכל מבושל יתר על המידה נהרס לתמיד. בחלק מהמתכונים, בפרט אלה עבור לחם, עוגות ודפרפת, אנו ממליצים להוציא את האוכל מהתנור כאשר אינו מבושל לגמרי. זוהי אינה טעות. כאשר משהים אותם, בדרך כלל מכוסים, סוגי אוכל אלה ממשיכים להתבשל מחוץ לתנור, מכיוון שהחום שלכוד בחלקים החיצוניים שלהם נע באיטיות פנימה. אם האוכל מושאר בתנור עד שהוא מבושל לגמרי, החלק החיצוני יתבשל יתר על המידה ואפילו יחרך. במשך הזמן תלמדו להעריך בצורה מדויקת יותר את הזמן הדרוש לבישול ולהשהיה עבור סוגי אוכל שונים.

דחיסות האוכל

אוכל קל ונקבובי, כגון עוגות ומאפים, מתבשל מהר יותר מאשר אוכל כבד וצפוף, כגון צלי ותבשילים. בעת חימום אוכל ונקבובי במיקרוגל, יש להיזהר שהחלק החיצוני לא ייפחך יבש ופריך.

גובה האוכל

החלק העליון של סוגי אוכל גבוהים, בפרט צלי, יתבשל מהר יותר מאשר החלק התחתון. לכן, כדאי להפוך אוכל גבוה בזמן הבישול, לעתים מספר פעמים.

מאפייני מזון ובישול במיקרוגל

ערבוב

ערבוב מהווה את אחת המכניקות החשובות ביותר למיקרוגל. בבישול רגיל, האוכל מעורבב למסרת מזון. אולם, אוכל שמבושל במיקרוגל מעורבב על מנת לפזר את החום בצורה שווה. ערבבו תמיד מהחלק החיצוני לכיוון המרכז, מכיוון החלק החיצוני של האוכל מתחמם קודם.

הפיכה

אוכל גבוה וגדול, כגון צלי ועוף שלם, יש להפוך כדי שהחלק העליון והתחתון יתבשלו במידה שווה. כדאי גם להפוך עוף חתוך וצלעות.

הנחת החלק העבה יותר בחלק החיצוני

מכיוון שתנורי מיקרוגל מבשלים את החלק החיצוני של האוכל, כדאי להניח את החלקים העבים יותר של בשר, עוף ודגים בשוליים החיצוניים של כלי הבישול. בדרך זו, חלקים עבים יותר יקבלו את רוב אנרגיית המיקרוגל והאוכל יתבשל בצורה אחידה.

חיפוי

ניתן להניח רצועות של נייר אלומיניום (אשר חוסמות את גלי המיקרו) על הפניות או הקצוות של אוכל מרובע או מלבני, כדי למנוע בישול יתר של חלקים אלה. אין להשתמש ביותר מדי נייר אלומיניום ויש לוודא שהנייר צמוד לכלי, אחרת עלולה להיווצר בתנור קשת חשמלית.

הגבהה

ניתן להגביה אוכל עבה או דחוס כדי שגלי המיקרו יספגו בחלק התחתון והמרכזי של האוכל.

ניקוב

אוכל הסגור בקליפה, עור או קרום עלול להתפוצץ בתוך התנור, אלא אם כן מנקבים אותו לפני הבישול. סוגי מזון שכאלה כוללים חלמון וחלבון של ביצה, סרמנים וצדפות וכן ירקות ופירות שלמים.

בדיקה אם האוכל מבושל

האוכל מתבשל כל כך מהר בתנור מיקרוגל, שיש צורך לבדוק אותו לעתים קרובות. סוגי אוכל מסוימים יש להשאיר במיקרוגל עד לבישול מלא, אך את רוב סוגי האוכל, כולל בשר ועוף, יש להוציא מהתנור כאשר חסר עדיין מעט בישול ולהניח להם לסיים את הבישול במהלך ההשהיה. המפמר מורה הפימית של האוכל חללה ל-30 עד 80 מעלות צלזיוס במהלך ההשהיה.

זמן ההשהיה

לרוב, משאירים אוכל בהשהיה למשך 3 עד 10 דקות לאחר הוצאתו מתנור המיקרוגל. בדרך כלל מכסים את האוכל בזמן ההשהיה, כדי לשמור על החום, אלא אם כן מרקם האוכל אמור להיות יבש (עוגות וביסקויטים מסוימים, למשל) ההשהיה מאפשרת את סיום הבישול של האוכל וגם מסייעת לשמור על החום ולהתפתח.

ניקוי התנור

1 שמרו על החלק הפנימי של התנור נקי
נחצי אוכל ונוזלים שנשפכו ונדבקים לדפנות התנור ובין האטם לפי הדלת. נוזלים שנשפכו מומלץ לנגב מיד במטלית לחה. פירורים ונחשים יספגו אנרגיית מיקרוגל ויגרמו להארכת זמן הבישול. השתמשו במטלית לחה כדי לנגב פירורים שנופלים בין הדלת למסגרת. חשוב לשמור על ניקיון האזור הזה כדי להבטיח אטימה טובה. הסירו נחשים שומיים באמצעות מטלית עם מי סבון ולאחר מכן שטפו וייבשו. אין להשתמש בתכשירי ניקוי חריפים. ניתן לשטוף את מנג הזוכית ביד או במדיח כלים.

2 שמרו על החלק החיצוני של התנור נקי
נקו את החלק החיצוני של התנור במים וסבון ולאחר מכן במים נקיים. ייבשו באמצעות מטלית רכה או מגבת נייר. כדי למנוע פגיעה בחלקים שבחוץ התנור, אין לאפשר למים להיכנס לפתחי האוורור. כדי לנקות את לוח הבקרה, פתחו את הדלת כדי למנוע הפעלה בפעולת של התנור. נגבו במטלית לחה ומייד לאחר מכן במטלית יבשה. לחצו על עוצרת המחיפה לאחר הניקוי.

3 אם מצטברים אדים בתוך או סביב החלק החיצוני של דלת התנור, נגבו את הלחות במטלית רכה. דבר זה עלול לקרות בעת הפעלת תנור המיקרוגל בסביבה לחה מאוד ואינו מצביע כלל על תקלה ביחידה.

4 יש לשמור על הדלת ואטמי הדלת נקיים. השתמשו רק במי סבון פשוטים. שטפו וייבשו ביסודיות.
אין להשתמש בתכשירי ניקוי חריפים. כגון אבקות ניקוי או ספוגי מתכת ופולסטיק. חלקי מתכת קל יותר לחזק, אם מנגבים אותם במטלית לחה.

5 אין להשתמש במכשיר ניקוי באדים.

שאלות ותשובות

שא מדוע מעוררת התנור אינה מאירה?

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

שא האם אנרגיית מיקרוגל עובדת דרך החלון בדלת?

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

שא מדוע נשמע צפצוף בעת לחיצה על לחצן בלוח הבקרה?

ות הצפצוף מציין שההגדרה הוזנה כהלכה.

שא האם תנור המיקרוגל יתקלקל אם יופעל ריק?

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

שא מדוע ביצים מתבקעות לעתים?

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

שא מדוע מומלץ להשהות זמן מה לאחר סיום הבישול במיקרוגל?

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

שא האם ניתן להכין פופ - קורן בתנור מיקרוגל?

ות כן. השתמשו באחת משתי השיטות המתוארות להלן
1 כלים ייעודיים להכנת פופ-קורן במיקרוגל.
2 פופ-קורן ארוז למיקרוגל, הכולל פירוס על הזמן והעוצמה הדרושים להכנת המוצר הסופי.

בצעו במדויק את ההוראות הניתנות על-ידי יצרן הפופ-קורן.
אין להשאיר את התנור ללא השגחה בזמן הכנת פופ-קורן.
אם גרעיני התירס אינם תופחים לאחר הזמן המצויין, עצרו את הבישול. בישול יתר עלול לגרום להתלקחות התירס.

זהירות

אין להשתמש לעולם בעקית נייר חומה להתפחת גרעיני תירס.
אין לנסות לעולם להתפח את גרעיני התירס שנותרו.

שא מדוע התנור שלי לא מבשל תמיד במהירות המצויות במדריך הבישול?

ות עיינו שוב במדריך הבישול כדי לוודא שביצעם את ההוראות כהלכה, וכדי לבדוק מה יכול היה לגרום לשינוי זמן הבישול. הגדרות הזמן והעוצמה במדריך הבישול הן הצעות, שנבחרו כדי למנוע בישול יתר, הבעיה הנפוצה ביותר בשימוש בתנור מיקרוגל. עיוניים בגודל, בצורה, במשקל ובממדים של האוכל מחייבים מעך בישול ארוך יותר. השתמשו בעיקול דעת יחד עם ההצעות במדריך הבישול כדי לבדוק את מצב האוכל, בדיוק כפי שהייתם עושים באביזר בישול רגיל.

מפרט טכני

אזהרה

חובה להאריק מכשיר זה

חומי החשמל בכבל החשמל מקודדים בצבעים כדלהלן
 כחול ~ אפס
 חום ~ פאזה
 ירוק & צהוב ~ הארקה

כיוון שצבעי החומים בכבל החשמל של מכשיר זה עשויים שלא להתאים
 לסימוני הצבעים המזהים את ההדקים בעקע החשמל, המשיכו כדלהלן :

את החוט שצבעו כחול יש לחבר להדק המסומן באות N או שצבעו שחור.

את החוט שצבעו חום יש לחבר להדק המסומן באות L או שצבעו אדום.

את החוט שצבעו ירוק וצהוב או ירוק יש לחבר להדק המסומן באות
 $\frac{N}{L}$ או E.

אם כבל החשמל נפגם, ההחלפה תבוצע רק על-ידי היצרן או סוכן השירות
 שלו או אדם מוסמך דומה, על מנת למנוע סכנה.

מפרט טכני

MH7587ARB	דגם
230 וולט AC / 50 הרץ	כניסת מתח
850 וואט (דירוג תקינה IEC60705)	יציאה
2450 מה"ץ	תדר מיקרוגל
רוחב 507 מ"מ, גובה 283 מ"מ, עומק 435 מ"מ	מידות חיצוניות
1250 וואט	צריכת הספק מיקרוגל
1000 וואט	גריל
2200 וואט	משולב