

מדריך למשתמש של תנור מיקרוגל

נא לקרוא היטב מדריך למשתמש זה לפני ההפעלה.

MS2589UR
MS2589DRS

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 וברחים (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 נזלים (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.

כיצד פועל תנור מיקרוגל

גלי מיקרו הם צורה של אנרגיה, הדומה לגלי רדיו ומלוויזיה ואור רגיל. בדרך כלל, גלי מיקרו מתפשטים כלפי חוץ כאשר הם נעים באטמוספירה ונעלמים ללא כל ה שפעה. עם זאת, תנורי מיקרוגל מצוידים במגנטרון שנועד לנצל את האנרגיה שבגלי המיקרו. בשפופרת המגנטרון, החשמל הופך לאנרגיית מיקרוגל.

גלי מיקרו אלה נכנסים לאזור הבישול דרך פתח שבתוך התנור. בחלק התחתון ש ל התנור ישנו משטח או מגש מסתובב. גלי המיקרו אינם יכולים לעבור דרך דפנות המתכת של התנור, אך יכולים לחדור חומרים כגון זכוכית, חרסיה ונייר, החומרים שמהם עשויים כלים המיועדים לבישול במיקרוגל.

תנורי מיקרוגל אינם מחממים את כלי הבישול, אך בסופו של דבר כלי הבישול ית חממו עקב חום המזון.

מכשיר בטוח מאוד

תנור המיקרוגל הוא אחד ממכשירי הבית הבטוחים ביותר. כאשר הדלת נפתחת, התנור מפסיק אוטומטית לייצר גלי מיקרו. כאשר א נרגיית מיקרוגל נכנסת למזון, היא הופכת כולה לחום, ואינה משאירה " שאריות " של אנרגיה שעלולות לפגוע בכך בעת אכילת המזון.

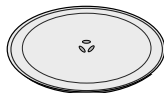
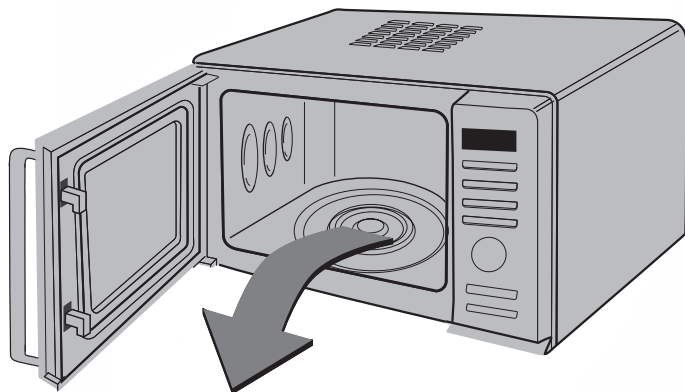
2	אמצעי זהירות
3	חוכן עניינים
4~5	פריקה והצבה
6	קביעת השעון
7	נעילה בפני ילדים
8	נעילה מפני ילדים
9	רמת עוצמת המיקרוגל
10	בישול בשני שלבים
11	הפעלה מהירה
12~13	חימום מחדש אוטומטי
14~15	בישול אוטומטי
16~17	הפשרה אוטומטית
18~19	הפשרה מהירה
20~22	קביעת השעון
23~24	בישול לילדים
25	מדריך חימום או חימום מחדש
26	ירקות טריים מדריך
27~28	הנחיות בטיחות חשובות
29	בטיחות מיקרוגל
30~31	מאפיינים זון ובישול במיקרוגל
32	שאלות ותשובות
33	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.



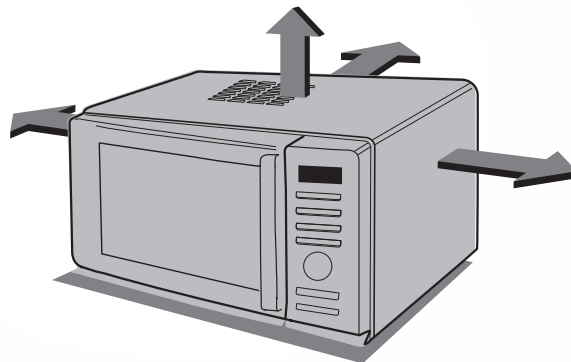
רשת נמוכה



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).



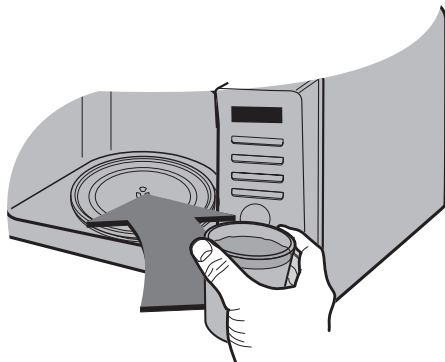
התנור מיועד לשימוש ביתי בלבד. אין להשתמש בו למטרות אחרות (מסחריות, קייטרינג ואחרות).

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.**

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.

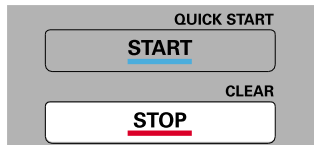
7



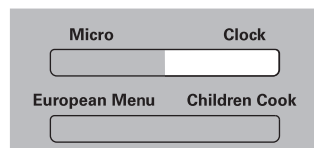
הסתיים תהליך ההצבה וההתקנה.

קביעת השעון

ניתן לכוון שעון על 12 שעות או של 24 שעות.
בדוגמה הבאה, נראה כיצד לכוון את השעה, 14:35 בעת שימוש בשעון על 24 שעות.
הקפידו להסיר את כל חומרי האריזה מהתנור.



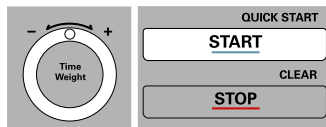
ודאו שהתקנתם את התנור כהלכה, כמתואר בתחילת חוברת זו.
לחצו על **STOP/CLEAR** (עצירה/מחיקה).



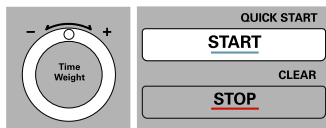
לחצו על לחצן **CLOCK** פעם אחת.
אם אתם רוצים להשתמש בשעון בן
12 שעות, לחצו על לחצן **CLOCK** פעם נוספת. אם אתם
רוצים תצורת שעון שונה (24 שעות), נתקו את תקע הכבל
מהשקע וחברו שוב.

בעת חיבור התנור לחשמל בפעם הראשונה
או לאחר הפסקת חשמל, בתצוגה יוצג
‘24H’ ויהיה עליכם לכוון את השעון.

אם בשעון (או בתצוגה)
מוצגים סמלים מוזרים, נתקו את התנור
משקע החשמל, חברו חזרה וכוונו מחדש
את השעון.



סובבו את החוגה עד אשר התצוגה
תראה "14".
לחצו על **CLOCK** או **START** לאישור השעה.

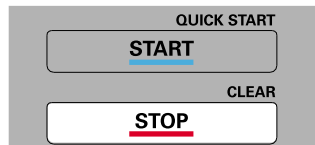


סובבו את החוגה עד אשר התצוגה
תראה "14:35".
לחצו על **CLOCK** או **START**.
השעון יחל למנות את הזמן.

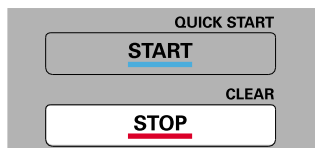
נעילה בפני ילדים

ברוגמה הבאה, נראה כיצד להגדיר את הנעילה בפני ילדים.

לחצו על **STOP/CLEAR** (עצירה/מחיקה).



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)

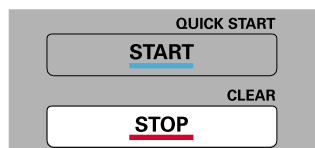


התנור כולל תכונת בטיחות המונעת הפעלה לא מכוונת של התנור. לאחר הפעלת נעילה בפני ילדים, לא ניתן להשתמש באף פונקציה ולא ניתן לבשל. עם זאת, ילדים עדיין יכולים לפתוח את דלת התנור.

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



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)



נעילה מפני ילדים

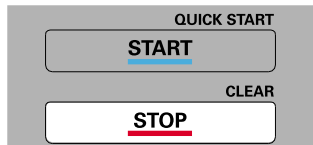
ברדוגמה הבאה, נראה כיצד לבצעל אוכל ב- 80% עוצמה למשך 5 דקות ו- 30 שניות.



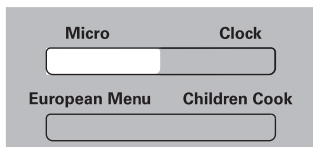
התנור כולל חמש הגדרות עוצמה של מיקרוגל. העוצמה הגבוהה נבחרת אוטומטית. לחיצות חוזרות על המקש **הפעלה** יגרמו לבחירת עוצמה שונה.

הפעלה	%	עוצמת הספק
גבוה מרבי	100%	W850
גבוה בינוני	80%	W680
בינוני	60%	W510
נמוך בינוני הפעורה	40%	W340
נמוך	20%	W170

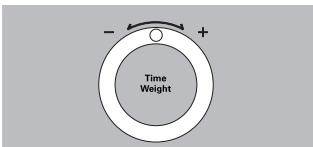
1
ודאו שהתקנתם את התנור כהלכה, כמתואר בתחילת חוברת זו.
לחצו על **STOP/CLEAR** (עצירה/מחיקה).



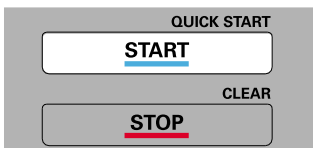
2
לחצו פעמיים על **MICRO** כדי לבחור עוצמה של 80%.
על המסך מוצג "680".



3
סובבו את **החוגה** עד להצגת "5:30" בחצונה.



4
לחצו על **START** (התחלה).



רמת עוצמת המיקרוגל

תנור המיקרוגל מצויד ב- 5 רמות עוצמה, המספקות גמישות מרבית ושליטה בבישול. בטבלה להלן מוצגות דוגמאות לסוגי אוכל ועוצמות הבישול המומלצות עבורם בתנור מיקרוגל זה.



עוצמה	עיומוש	עוצמה (%)	עוצמת הספק
גבוה מרבי	* הרתחת מים. * השחמת בשר בקר קצוץ. * בישול חתיכות עוף, דגים, ירקות. * בישול רך של חתיכות בשר.	100%	W850
גבוה בינוני	* חימום מחדש. * צליית בשר ועוף. * בישול פטריות ורכיכות. * בישול מאכלים המכילים גבינה וביצים.	80%	W680
בינוני	* אפיית עוגות וביסקוויטים. * הכנת ביצים. * בישול רפרפת. * הכנת אורז, מרק.	60%	W510
נמוך בינוני הפערה	* הפערה. * המסת חמאה ושוקולד. * בישול פחות רך של חתיכות בשר.	40%	W340
נמוך	* ריכוך חמאה וגבינה. * ריכוך גלידה. * התפחת בצק שמרים.	20%	W170

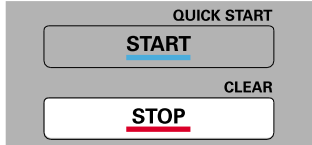
בישול בשני שלבים



בדוגמה הבאה, נראה כיצד לבשל אוכל בשני שלבים.

בשלב הראשון האוכל יחבשל במשך 11 דקות במצב גבוה ובשלב השני יחבשל במשך 35 דקות בעוצמה של 340

לחצו על **STOP/CLEAR** (עצירה/מחיקה).

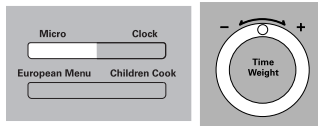


קבעו את העוצמה ואת משך הבישול **לשלב 1**.

(באפשרותכם לדלו על תהליך זה עבור עוצמה HIGH)

לחצו פעם אחת על **MICRO** כדי לבחור עוצמה HIGH.

סובבו את **החוגה** עד להצגת "11:00" בחצונה.



במהלך בישול בשני שלבים, ניתן לפתוח

את הדלת ולבדוק את האוכל.

סגרו את דלת התנור ולחצו על **התחל** כדי

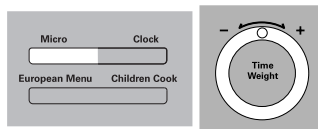
להמשיך בבישול.

בסיום שלב 1 יישמע צפצוף ושלב 2 יתחיל.

קבעו את העוצמה ואת משך הבישול **לשלב 2**.

לחצו ארבע פעמים על **MICRO** כדי לבחור עוצמה 340.

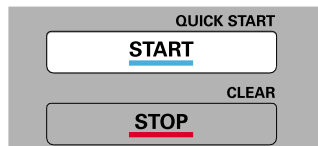
סובבו את **החוגה** עד להצגת "35:00" בחצונה.



אם חרצו לבטל את התוכנית, לחצו

פעמיים על **עצירה\מחיקה**.

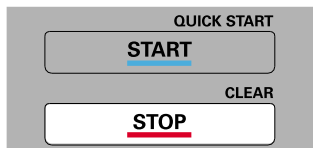
לחצו על **START** (התחלה).



הפעלה מהירה

ברדומה הבאה, נראה כיצד להגדיר בישול של 2 דקות בעוצמה גבוהה.

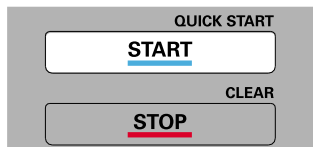
לחצו על **STOP/CLEAR** (עצירה/מחיקה).



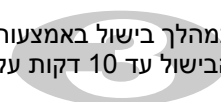
תכונת **התחלה מהירה** מאפשרת לקבוע מרווחים של 30 שניות של בישול בעוצמה גבוהה, בלחיצה על הלחצן **התחל**.

לחצו **START** ארבע פעמים לבחירת 2 דקות בעוצמה גבוהה. התנור שלכם יחל לפעול עוד

לפני שתסיימו ללחוץ את הלחיצה הרביעית.



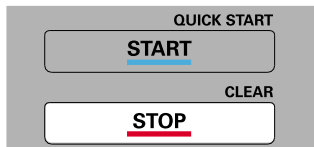
במהלך בישול באמצעות **הפעלה מהירה**, אתם יכולים להגדיל את זמן הבישול עד 10 דקות על ידי לחיצות חוזרות ונשנות על לחצן **START**.



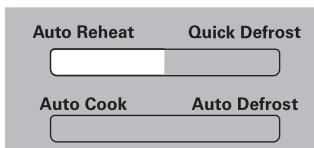
חימום מחדש אוטומטי

בדוגמה הבאה, נראה כיצד לבשל 0.7 ק"ג מרק / רוטב.

לחצו על **STOP/CLEAR** (עצירה/מחיקה).

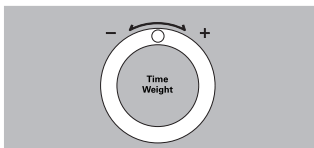


לחצו פעם אחת על **AUTO REHEAT** (חימום מחדש אוטומטי).



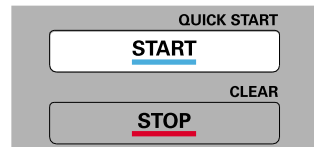
בישול באמצעות חימום מחדש אוטומטי הופך את חימום האוכל לנוח וקל. התנור חוכנת מראש לחימום מחדש אוטומטי של אוכל.

סובבו את החוגה עד להצגת "0.7kg" בחצונה.



התנור כולל ארבע הגדרות חימום מחדש אוטומטי: מרק / רוטב, ארוחה מקוררת, משקה ועוגיות (מאפין) קפואות.

לחצו על **START** (התחלה).



קטגוריה	חימום מחדש אוטומטי	לחצו על
מרק / רוטב	1	פעם אחת
ארוחה מקוררת	2	פעמים
משקה	3	פעמים
עוגיות קפואות	4	פעמים

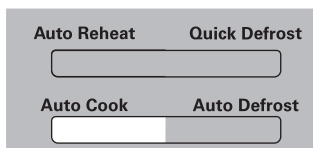
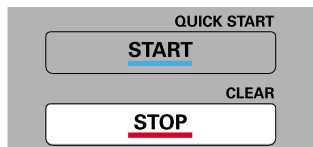
קטגוריה	כמות	כלי	חום האוכל	הוראות
מרק / רוטב	0,2 ~ 0,8 ק"ג	קערה למיקרוגל	מקורר	1. מזוג מרק / רוטב לקערית המיועדת למיקרוגל. כסו בכיסוי פלסטיק, הכניסו את האוכל לתנור. 2. לאחר החימום, ערבבו והשאו למשך 3 דקות.
ארוחה מקוררת	0,3 ~ 0,6 ק"ג	מגש רגיל	מקורר	נקבו את פני השטח בעזרת שיפוד. הניחו את האוכל על מגש הזכוכית המסחובב. לאחר הבישול, השאו למשך 2-3 דקות, לפני ההגשה. - אוכל שאפשר לערבב, לדוגמה: ספגטי בולונז, חבשיל בער. - אוכל שאי אפשר לערבב, לדוגמה: לזנייה, פעמידת קוטג'. הערה: עבור אוכל הנמצא בשקיות, נקבו את החלק עם הבער ואת החלקים עם האורז / פסטה וכדומה. - עבור אוכל שניתן לערבב, ערבבו כעונשעם צפוף. - אוכל שלא ניתן לערבב, אין צורך לערבב כעונשעם צפוף.
משקה	1-2 כוסות	ספלי קרמיקה	חדר	1. משקל 236 +/- 0.1 גרם בספל קרמיקה. 2. כווננו את טמפרטורת המים ל- 20.5-21.6 מעלות באמצעות מד חום מעבדתי. 1. הניחו את הספל במרכז התנור. 2. לחצו על ידית המשקאות למנה אחת של משקה. 3. יש להשלים את המדידה הסופית על טמפרטורת המים 10 שניות לאחר סיום זמן החימום.
עוגיות קפואות	1-4 חתיכות (50 גרם כ"א)	מגבות נייר	קפוא	1. הניחו מגבת הנייר במרכז התנור. 2. הניחו את העוגיות הקפואות במרכז מגבת הנייר.

בישול אוטומטי

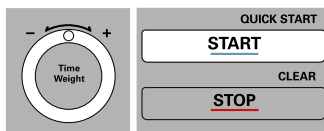
בדוגמה הבאה, נראה כיצד לבעול 0.6 ק"ג ירקוח טריים.



לחצו על **STOP/CLEAR** (עצירה/מחיקה).



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



סובבו את החוגה עד שהתצוגה תראה "0.6".

לחצו על **START** (התחלה).

תכונות **בישול אוטומטי** מאפשרות לבעול בקלות את מרבית המאכלים האהובים עליכם, על-ידי בחירת סוג האוכל והזמן משקלו.

לחצו על

בישול אוטומטי

קמגוריה

תפוח אדמה עם הקליפה 1 פעם אחת

ירקות טריים 2 פעמים

ירקות קפואים 3 פעמים

אורז / פסטה 4 פעמים

קטגוריה	חום האוכל	כלים	מגבלת משקל	הוראות										
תפוח אדמה עם הקליפה	חדר	על מגש הזכוכית	0,2 ~ 1,0 ק"ג	בחרו תפוחי אדמה בוגדל ביוני במשקל 170-200 גרם. שטפו את תפוחי האדמה ויבשו אותם. נקבו את תפוחי האדמה מספר פעמים במזלג. הניחו את תפוחי האדמה על מגש הזכוכית. כונו את המשקל ולחצו על התחל. לאחר הבישול, הוציאו את תפוחי האדמה מהתנור. העשו מכוסה בנייר אלומיניום למשך 5 דקות.										
ירקות מררים	חדר	קערה לבישול במיקרוגל	0,2 ~ 0,8 ק"ג	הכניסו את הירקות לקערה למיקרוגל. הוסיפו מים. כסו בכיסוי. לאחר הבישול, ערבבו והעשו למשך 2 דקות. הוסיפו מים בהתאם לכמות. ** 0.2-0.4 ק"ג : 2 כפות ** 0.5-0.8 ק"ג : 4 כפות										
ירקות קפואים	קפוא	קערה לבישול במיקרוגל	0,2 ~ 0,8 ק"ג	הכניסו את הירקות לקערה למיקרוגל. הוסיפו מים. כסו בכיסוי. לאחר הבישול, ערבבו והעשו למשך 2 דקות. הוסיפו מים בהתאם לכמות. ** 0.2-0.4 ק"ג : 2 כפות ** 0.5-0.8 ק"ג : 4 כפות										
אורז / פסטה	חדר	קערה לבישול במיקרוגל	0,1 ~ 0,3 ק"ג	שטפו את האורז. נקזו את המים. הניחו את האורז והמים הרוחחים בקערה עמוקה וגדולה.										
				<table border="1"> <tr> <td>משקל</td><td>100 גרם</td><td>100 גרם</td><td>100 גרם</td><td>מכסה</td></tr> <tr> <td>מים רוחחים</td><td>200 מ"ל</td><td>200 מ"ל</td><td>200 מ"ל</td><td>כן / פינת אוורור</td></tr> </table> ** אורז - לאחר הבישול, העשו מכוסה למשך 5 דקות עד לספיגת המים.	משקל	100 גרם	100 גרם	100 גרם	מכסה	מים רוחחים	200 מ"ל	200 מ"ל	200 מ"ל	כן / פינת אוורור
משקל	100 גרם	100 גרם	100 גרם	מכסה										
מים רוחחים	200 מ"ל	200 מ"ל	200 מ"ל	כן / פינת אוורור										

הפשרה אוטומטית

הטמפרטורה והדחיסות של האוכל משתנה, לכן אנו ממליצים לבדוק את האוכל לפני תחילת הבישול. יש לשים לב במיוחד לחתיכות גדולות של בשר ועוף. ישנם סוגי אוכל שאין להפשריר לגמרי לפני הבישול. החוכנית לחם מתאימה להפשרה של פריטים קטנים, כגון לחמניות או כיכרות לחם קטנים. את אלה יש להשהות כדי שחלק המרכזי יפשריר. בדוגמה הבאה, נראה כיצד להפשריר עוף קפוא במשקל 1.4 ק"ג.



התנור כולל ארבע הגדרות הפשרה במיקרוגל: **בשר, עוף, דג ו- לחם** לכל קטגוריית הפשרה יש הגדרות עוצמה שונות. לחיצה חוזרת על הלחצן **הפשרה אוטומטית** תבחר הגדרה שונה.

קטגוריה	הפשרה אוטומטית	לחצו על
בשר	1	פעם אחת
עוף	2	פעמים
דג	3	פעמים
לחם	4	פעמים

לחצו על **STOP/CLEAR** (עצירה/מחיקה).

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

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

הזינו את המשקל של האוכל הקפוא שברצונכם להפשריר. סובבו את **החוגה** עד להצגת "1.4" בתצוגה.

לחצו על **START** (התחלה).

במהלך ההפשרה יושמעו צפצופים, שלאחריהם יש לפתוח את הדלת, להפוך את האוכל ולהפריד כדי להבטיח הפשרה אחידה. הסירו חלקים שהפשרו, או כסו אותם כדי להאט את ההפשרה. לאחר הבדיקה, סגרו את דלת התנור ולחצו על **התחל** כדי להמשיך בהפשרה. התנור לא יפסיק את ההפשרה (גם אם נשמע צפצוף), אלא אם כן תפתחו את הדלת.

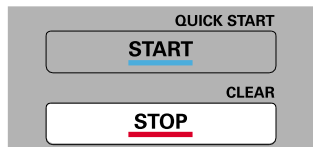
מדריך להפשרה אוטומטית לפי משקל

- * האוכל שמיועד להפשרה צריך להיות בתוך כלי המיועד למיקרוגל ויש להניחו לא מכוסה על מגש הזכוכית המסחובב.
- * במקרה הצורך, כסו חלקים קטנים של הבשר או העוף בפיסות נייר אלומיניום. דבר זה ימנע את חימום האזורים האלה במהלך ההפשרה. הקפידו שנייר האלומיניום לא יגע בדפנות התנור.
- * הפרידו בהקדם האפשרי את הפריטים, כגון בשר קצוץ, חתיכות בשר, נקניקיות וצלעות. בצפצוף, הוציאו את האוכל מתנור המיקרוגל, הפכו אותו והחזירו לתנור המיקרוגל. לחצו על התחל כדי להמשיך. בסיום התוכנית, הוציאו את האוכל מתנור המיקרוגל, כסו בנייר אלומיניום והשגו עד להפשרה מלאה. להפשרה מלאה, למשל צלעות בקר או עוף שלם, יש להשהות במשך שעה אחת לפחות לפני הבישול.

קטגוריה	כלים	מגבלת משקל	אוכל
בשר עוף דג	כלי למיקרוגל (צלחת שטוחה)	1,0 ~ 4,0 ק"ג	בשר בשר בקר קצוץ, סטייק, קוביות בשר, סטייק מותניים, צלי קדרה, צלי אחוריים, המבורגר, צלעות, צלעות טלה, צלי מגולגל, נקניקיות, קציצות (2 ס"מ). הפכו את האוכל בצפצוף. לאחר ההפשרה, השגו במשך 5-15 דקות. עוף עוף שלם, כרעיים, חזה, חזה הודו (פחות מ 2.0 - ק"ג 1). הפכו את האוכל בצפצוף. לאחר ההפשרה, השגו במשך 20-30 דקות. דגים פילה, סטייקים, דג שלם, פירות ים. הפכו את האוכל בצפצוף. לאחר ההפשרה, השגו במשך 20-30 דקות.
לחם	נייר מגבת או צלחת שטוחה	1,0 ~ 0,5 ק"ג	לחם פרוס, לחמניות, בנט וכדומה. הפרידו את הפרוסות והניחו על מגבת נייר או צלחת שטוחה. הפכו את האוכל בצפצוף. לאחר ההפשרה, השגו במשך 1-2 דקות.

הפשרה מהירה

השתמשו בחכונה זו רק להפשרת 0.5 ק"ג של בשר קצוץ במהירות רבה.
יש להשהות כדי שחלק המרכזי יפשר.
בדוגמה הבאה, נראה כיצד להפשר 0.5 ק"ג של בשר קצוץ קפוא.

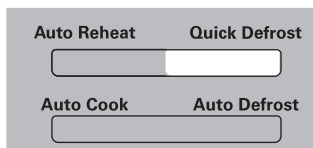


לחצו על **STOP/CLEAR** (עצירה/מחיקה).

שקלו את האוכל שבכדונכם להפשר. הקפידו להסיר חומים או עמיפות ממתכת. לאחר מכן, הניחו את האוכל בתנור וסגרו את הדלת.



התנור כולל הגדרת הפשרה מהירה (בשר) במיקרוגל.



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

במהלך ההפשרה יושמעו צפצופים, שלאחריהם יש לפתוח את הדלת, להפוך את האוכל ולהפריד כדי להבטיח הפשרה אחידה. הסירו חלקים שהפשרו, או כסו אותם כדי להאט את ההפשרה. לאחר הבדיקה, סגרו את דלת התנור ולחצו על **התחל** כדי להמשיך בהפשרה.

התנור לא יפסיק את ההפשרה (גם אם נשמע צפצוף), אלא אם כן תפתחו את הדלת.

מדרך להפשרה אומומית לפי מעקר

* השתמשו בפעולה זו כדי להפסיד במהירות בער קצוץ.

* הוציאו את הבער מהאריזה שלו. הניחו את הבער הקצוץ על צלחת למיקרוגל. בצפוף, הוציאו את הבער הקצוץ מתנור המיקרוגל, הפכו אותו והחזירו לתנור המיקרוגל. לחצו על התחל כדי להמשיך. בסיום התוכנית, הוציאו את הבער הקצוץ מתנור המיקרוגל, כסו בנייד אלומיניום והשירו למשך 5 - 15 דקות, או עד להפשרה מלאה.

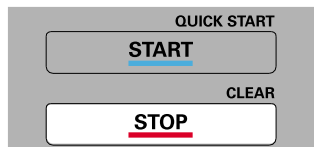
קטגוריה	כלים	מגבלת מעקר	אוכל
בער קצוץ	כלי למיקרוגל (צלחת שטוחה)	0,5 ק"ג	בער קצוץ הפכו את האוכל בצפוף לאחר ההפשרה, השאירו במשך 5-15 דקות.

קביעת השעון

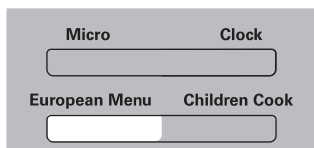
בדוגמה הבאה, תוכלו לראות כיצד לבשל 0.5 ק"ג של שעועית אפוייה.



לחצו על **STOP/CLEAR** (עצירה/מחיקה).

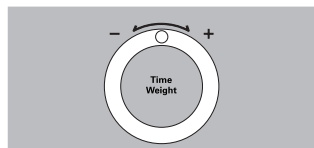


לחצו על **EUROPEAN MENU** (תפריט אירופאי) עד שהתצוגה תציג "Sc-3".

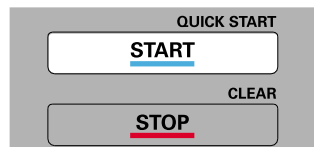


תכונת **EUROPEAN MENU** מאפשרת לבשל בקלות את מרבית המאכלים האהובים עליכם, על-ידי בחירת סוג האוכל והזנת משקלו.

סובבו את החוגה עד שהתצוגה תראה "0.5".



לחצו על **START** (התחלה).



קטגוריה	לחיצה על בישול אוטומטי
שיבולת שועל	1
פסטה	2
שעועית אפוייה	3
נקניקיה בלחמנייה	4
נזיד	5
ביצה מקושקשת	6

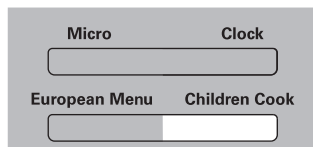
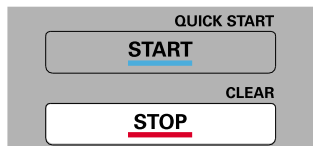
קטגוריית מזון	מגבלת משקל	כלי	טמפ' המזון	הוראות										
1. שיבולת שועל	1-4 מנות	קערה בטוחה לשימוש במיקרוגל	חדר	שימו את השיבולת שועל וחלב בקערה בטוחה לשימוש במיקרוגל. בשלו לא מכוסה. התנור יצפצץ, ערבבו את השיבולת שועל היטב ולחצו "התחל" להמשך תהליך הבישול. לאחר הבישול, ערבבו היטב והעמידו למשך דקה אחת לפני 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 יצפצץ, 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.

לילדים בישול

בדוגמה הבאה, נראה כיצד לבשל כריך.

לחצו על **STOP/CLEAR** (עצירה/מחיקה).



לחצו על **Children cook** (בישול לילדים) כדי לבחור בתוכנית **Hot Sandwich** (כריך חם).
התנור יתחיל לפעול אוטומטית.

מדריך בישול לילדים

השתמשו בפעולה זו כדי לבעל כריך במהירות לילדים.

קטגוריה	משקל	כלי	הוראות
כריך חם	3 חתיכות	מגבת נייר (מזון : טמפרטורת חדר)	מרכיבים : לחם לבן 3 חתיכות תפוח אדמה 1 חתיכה גבינה 50 גרם חמאה 25 גרם מלח, עשבי תיבול למעט הכנה ראשונית : 1. נקבו את תפוח האדמה במספר מקומות. בשלו בעוצמה של 100% למשך 5-6 דקות. 2. גרדו גבינה וקלפו את תפוח האדמה לחתיכות בינוניות. המליחו את תפוח האדמה. 3. בשלו את הכריך באופן הבא : לחם, חמאה, תפוח אדמה, גבינה מגורדת. 4. הניחו את הכריך על מגבת הנייר בתוך התנור. 5. בחרו את התפריט ולחצו על Start כדי לבעל.

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 שמתאים 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 3~6 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.
פריט	זמן בישול (במצב HIGH)	הוראות מיוחדות
מחית תפוחי אדמה 1 ספל 4 ספלים	1/2~2 3 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 4 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.
מרק מנה אחת (250 גרם)	1/2~2 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	בצמזות 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 בינוניים 4 בינוניים	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

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 לארגיית 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 ייבוע. 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, מפית 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 להיזהר 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 פרחים 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 להיזהר 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.

בטיחות מיקרוגל

כלים המתאימים לשימוש במיקרוגל

בתנור המיקרוגל אין להשתמש לעולם בכלים ממחכת או עם פסי מחכת

גלי מיקרו אינם יכולים לחדור מחכת. הם מוחזרים מהחפץ המחכתי בתנור וגורמים לקשת חשמלית, תופעה מפחידה שגוראת כמו ברק. רוב כלי הבישול העמידים לחום שאינם עשויים מחכת בטוחים לשימוש בתנור המיקרוגל. עם זאת, אחדים עשויים להכיל חומרים שהופכים אותם ללא מתאימים לשימוש במיקרוגל. אם אינכם בטוחים בנוגע לכלי מסוים, קיימת דרך פשוטה לגלות אם ניתן להשתמש בו בתנור מיקרוגל.

הינחו את הכלי הנדון ליד קערת זכוכית מלאה במים בתוך תנור המיקרוגל. הפעילו את המיקרוגל בעוצמה גבוהה למשך דקה אחת. אם המים מתחממים אך הכלי נשאר קר למגע, ניתן להשתמש בכלי במיקרוגל. עם זאת, אם טמפרטורת המים אינה משתנה אך הכלי נעשה חם, גלי המיקרו נספגים בכלי ואין זה בטוח להשתמש בו בתנור המיקרוגל. קרוב לוודאי שיש במטבח שלכם כרעג פריטים רבים המתאימים לבישול בתנור המיקרוגל. קראו את רשימת הביקורת הבאה.

צלחות אוכל

סוגים רבים של צלחות בטוחים לשימוש במיקרוגל. אם אינכם בטוחים, עיינו בחיפוש של היצרן או בצעו את בדיקת המיקרוגל.

כלי זכוכית

כלי זכוכית עמידים לחום בטוחים לשימוש במיקרוגל. אלה כוללים את כל סוגי כלי הזכוכית המיועדים לשימוש בתנור. עם זאת, אין להשתמש בכלי זכוכית עדינים, כגון כוסות או גביעי יין, מכיוון שאלה עלולים להתפץ עם התחממות האוכל.

מכלי אחסון מפלסטיק

ניתן להשתמש באלה כדי עבור אוכל שיש לחמם במהירות. עם זאת, אין להשמש בהם עבור מאכלים שדורשים זמן רב בתנור, מכיוון שאוכל חם ימס או יעוות בסופו של דבר את מכלי הפלסטיק.

נייר

קל ונוח להשתמש בצלחות ומכלי נייר בתנור המיקרוגל, בתנאי שזמן הבישול קצר והאוכל המבושל אינו מכיל שומן ולחות רבים. גם מגבות נייר שימושיות מאוד לעטיפת אוכל ולריפוד מגשים שבהם מבושל אוכל עומני, כגון נקניק. באופן כללי, הימנעו משימוש במוצרי נייר צבעוני, מכיוון שהצבע עשוי לרדת. ישנם מוצרי נייר ממוחזר שעשויים להכיל חומרים זרים שעלולים לגרום לקשת חשמלית או לשריפה בעת השימוש בתנור מיקרוגל.

שקיות בישול מפלסטיק

כל עוד הן מיועדות לבישול, שקיות בישול בטוחות לשימוש במיקרוגל. עם זאת, הקפידו ליצור חתך בשקית כדי לאפשר את יציאת האדים. אין להשתמש לעולם בשקיות דגילות לבישול במיקרוגל, מכיוון שהן עלולות להימס ולהתפקע.

כלי פלסטיק לבישול במיקרוגל

ישנם כלי פלסטיק לבישול במיקרוגל במגוון צורות וגדלים. ברוב המקרים, ניתן להשתמש בפריטים שיש כבר בהישג יד, במקום להשקיע בצידוד חדש למטבח.

כלי חרס וקרמיקה

מכלים העשויים מחומרים אלה מתאימים בדרך כלל לשימוש בתנור מיקרוגל, אך יש לבדוק אותם כדי להיות בטוחים.

זהירות

ישנם פריטים עם תכולה גבוהה של עופרת או בדול, אשר אינם מתאימים בכלי בישול. יש לבדוק את כלי הבישול כדי לוודא שהם מתאימים לשימוש בתנורי 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. הפינות 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 הפינות מקופלות פנימה כדי למנוע התחה.

השחמה

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 ווסטרשייז, 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 תעלה 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

נחזי אוכל ונוזלים שנשפכו ודבקים 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 עוצמת המיקה 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 של 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.

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 להחאים
 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
 $\frac{E}{\perp}$ 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

MS2589UR/MS2589DRS	
כניסת חשמל	230 וולט ז"ח / 50 הרץ
הספק	850 וואט (חקן דירוג IEC60705)
תדר גלי מיקרו	2450 MHz
ממדים חיצוניים	507 מ"מ (ר) X 283 מ"מ (ג) X 418 מ"מ (ע)
צריכת חשמל מיקרוול	1250 וואט