



*הוראות הפעלה והתקנה
לתנור מיקרוגל מובנה*

FMW CS C XS

3	מידע בטיחותי
6	הוראות בטיחות
7	בטיחות בגלי מיקרו
8	היתרונות של גלי המיקרו
9	תיאור התנור
10	בקרה בסיסית
10	הגדרת השעון
10	נעילת בטיחות
11	בקרה בסיסית
11	עצירת סיבוב הצלחת המסתובבת
12	בישול בגלי מיקרו
13	גריל
10	בישול בגלי מיקרו + גריל
14	אוויר חם
14	בישול בגלי מיקרו + אוויר חם
15	גריל עם מאוורר
16	הפשרה באמצעות משקל (אוטומטית)
17	הפשרה באמצעות זמן (ידנית)
18	פעולות מיוחדות
18	פעולה מיוחדת F1: חימום מזון
19	פעולה מיוחדת F2: בישול
20	פעולה מיוחדת F3: הפשרה וקלייה
21	בעת פעולת התנור
21	הפסקת מחזור בישול
21	שינוי הפרמטרים
21	ביטול מחזור בישול
21	בסיום מחזור בישול
22	הפשרה
24	בישול בגלי מיקרו
26	בישול בגריל
29	צלייה ואפייה
31	אפיה
32	באלו סוגי כלים לתנור מיקרוגל יש להשתמש?
35	ניקוי ותחזוקה
36	איתור תקלות
37	נתונים טכניים
39	התקנה

לפני ההתקנה והשימוש בתנור, קראו בעיון חוברת זו. היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לנזקי גוף ורכוש כלשהם שייגרמו כתוצאה מהתקנה ושימוש שגוי. שמרו את החוברת במקום בטוח לכל צורך בשימוש עתידי.



בטיחות ילדים ואנשים מוגבלים

אזהרה! סכנת חנק, פציעה או נכות לצמיתות.

תנור זה יכול להיות מופעל על ידי ילדים מגיל 8 ועל ידי אנשים עם מוגבלויות גופניות, תחושתיות או נפשיות, או חסרי ניסיון וידע אלא אם הם משתמשים בתנור בצורה בטוחה תחת פיקוח של אדם בוגר, והם מבינים את הסכנות הכרוכות בשימוש במכשיר. אל תאפשרו לילדים לשחק בתנור. אל תאפשרו לילדים לשחק עם התנור. הרחיקו את חומרי האריזה מהישג ידם של ילדים.

אזהרה: הרחיקו ילדים מהתנור כאשר הוא פועל או כשהוא מתקרר. חלקים נגישים חמים מאד.

אם המכשיר מצויד בהתקן נעילת בטיחות ילדים, אנו ממליצים לכם להפעיל אותו.

ילדים מתחת לגיל 3 יש להרחיק מהתנור אלא אם הם נמצאים בהשגחה רציפה. אל תאפשרו לילדים לנקות או לבצע תחזוקת המשתמש ללא השגחה.

בטיחות כללית

תנור זה מיועד לשימוש במשקי בית וסביבות דומות, כגון:

– מטבחי צוות בחנויות ובסביבות עבודה אחרות;

– חוות משפחתיות;

– יחידות אירוח לאורחים בבתי מלון, מוטלים ומוסדות אירוח או לינה אחרים;

– חדרי לינה עם ארוחת בוקר.

החלל הפנימי של התנור מתחמם מאד בעת הפעולה. אל תיגעו בגופי החימום שבתוך התנור. השתמשו תמיד בכפפות מבודדות לתנור כדי להוציא או להכניס אבזרים או כלים מתוך או לתוך התנור.

אזהרה: אין לחמם נוזלים ומוצרי מזון אחרים בתוך מיכלים אטומים. הם עלולים להתפוצץ.

– השתמשו אך ורק בכלים המתאימים לשימוש בתנורי מיקרוגל.

– בעת חימום מזון במיכלי פלסטיק או נייר, השגיחו על התנור כדי למנוע פריצת אש.

– התנור מיועד לחימום מזון ומשקאות. ייבוש של מזון או בגדים וחימום של רפידות חימום, נעלי בית, ספוגים, מטליות לחות וחפצים דומים אחרים עלול לגרום לסכנת פציעה, הצתה או התלקחות אש.

אזהרה! אין להשתמש בתנור אם:

- הדלת אינה סגורה כראוי;
 - צירי הדלת פגומים;
 - משטחי המגע בין הדלת והתנור פגומים;
 - זכוכית חלון דלת התנור פגומה;
 - לעתים קרובות נוצרת קשת חשמלית בתוך התנור למרות שאין חפץ מתכתי בתוכו.
- ניתן לשוב להשתמש בתנור רק לאחר שנבדק ותוקן על ידי טכני טכנאי שירות מורשה ומיומן.
- אם נפלט עשן, כבו או נתקו את התנור מרשת החשמל והשאירו את הדלת סגורה כדי לחנוק את הלהבות.
 - חימום בגלי מיקרו של משקאות עלול לגרום להשהיית רתיחה מתפרצת. נקטו בכל אמצעי הזהירות בעת הטיפול בכלי החימום.
 - על מנת למנוע כוויות, לפני האכלת תינוקות וילדים קטנים, יש לבחוש או לנער ולבדוק את הטמפרטורה של בקבוקי האכלה וצנצנות מזון לתינוקות.
 - ביצים בקליפתן וביצים קשות שלמות אין לחמם בתנור המיקרוגל מכיוון הם עלולים להתפוצץ, גם לאחר סיום החימום בגלי המיקרו.

התקנה

- לפני התקנת התנור וחיבורו לרשת החשמל, וודאו שמתח ההפעלה המצוין בתווית הנתונים המודבקות לתנור תואם למתח רשת החשמל בארץ:
230V~50Hz
 - חברו את התנור לרשת החשמל באמצעות קו חשמל המוארק בהארקה תקנית ומוגן בנתיך של 16A לפחות.
 - להגברת בטיחותכם, מומלץ לחבר את התנור לקו חשמל המוגן במסר זרם דלף (מסר פחת RCD) בזרם דלף של 30mA.
 - תקע החשמל של התנור חייב להיות נגיש בקלות לאחר ההתקנה. בכל מקרה אחר, עליכם לחבר את התנור לרשת החשמל באמצעות חיבור קבוע עם מפסק ניתוק רב-קוטבי עם מרווח ניתוק של 3 מ"מ לפחות בין המגעים.
- אזהרה: התנור חייב להיות מוארק בהארקה תקנית!

ניקוי

- יש לנקות את התנור באופן קבוע ולהסיר ממנו שאריות מזון כלשהן. אי הקפדה על ניקיון התנור עלול לגרום להידרדרות מצב משטחי התנור ולהשפיע לרעה על אורך חיי השרות של התנור ואף לגרום לחשיפה לסיכונים.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים וחריפים או במגרדות מתכתיות חדות כדי לנקות את דלת הזכוכית מכיוון שהם עלולים לשרוט את פני השטח ולגרום להתנפצות הזכוכית.

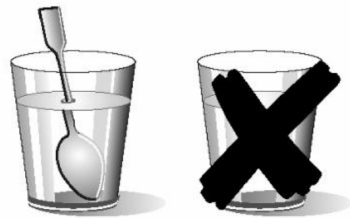
- אל תשתמשו במכשירי ניקוי באדים וקיטור כדי לנקות את התנור.
- משטחי המגע של הדלת (בחזית החלל הפנימי של התנור והחלק הפנימי של הדלת) חייבים להיות נקיים ביותר על מנת להבטיח את פעולתו התקינה והבטוחה של התנור.
- פעלו בהתאם להנחיות המתייחסות לניקוי התנור שבסעיף "ניקוי ותחזוקה".

תיקונים

- **אזהרה:** נתקו את התנור מרשת החשמל לפני תחילת ביצוע פעולות תיקון ותחזוקה.
- **אזהרה:** רק אדם מורשה ומיומן יכול לבצע פעולות שירות או תיקון הכרוכות בהסרת כיסוי תנור המיקרוגל המעניק הגנה מפני חשיפה לאנרגיית גלי מיקרו.
- **אזהרה:** אם אטם הדלת או הדלת פגומים, נתקו את התנור מרשת החשמל ואל תשתמשו בו עד שייבדק ויותקן על ידי טכנאי מורשה ומיומן.
- אם כבל החשמל פגום, למניעת סיכונים, החלפתו תבוצע על ידי היצרן, סוכן השרות המורשים שלו או טכנאי מורשה ומיומן. יתר על כן, למשימה זו נדרשים כלים מיוחדים.
- הפעולות לתיקון ותחזוקת התנור, במיוחד בחלקים החשופים למתח חשמלי, יבוצעו אך ורק על ידי טכנאים מורשים על ידי היצרן ו/או היבואן.

- למניעת נזק לתנור לסיכונים אחרים, פעלו בהתאם להנחיות הבאות:
- אל תפעיל את התנור מבלי שתומך הצלחת המסתובבת, טבעת הצלחת המסתובבת, והצלחת המסתובבת מותקנים היטב במקומם.
- לעולם אל תפעילו את תנור המיקרוגל כאשר הוא ריק. אם אין מזון בתוך התנור, תיתכן טעינת יתר של קרינה אלקטרומגנטית העלולה לגרום נזק בלתי הפיך לתנור.
- **סכנת נזק!**
- לביצוע בדיקות תכנות התנור, הניחו כוס מים בתוך התנור. המים יספגו את גלי המיקרו והתנור לא יינזק.
- אל תכסו או תחסמו את פתחי האוורור.
- השתמשו אך ורק בכלים המתאימים לשימוש בתנורי מיקרוגל. לפני השימוש בכלים חדשים בתנור המיקרוגל, בדקו כי הם מתאימים (עיינו בסעיף "כלים המיועדים לשימוש בתנור מיקרוגל").
- לעולם אל תסירו את כיסוי הנציץ שעל תקרת החלל הפנימי של התנור! כיסוי זה מונע ששומן וחלקיק מזון יגרמו נזק למחולל גלי המיקרו.
- אל תאחסנו חומרים דליקים בתוך התנור העלולים להתלקח אם התנור מופעל בשגגה.
- אל תשתמשו בתנור כמקום אחסון.
- אל תשתמשו בתנור לטיגון מכיוון שלא ניתן לשלוט על טמפרטורת השמן המחומם באמצעות גלי המיקרו.
- אל תשענו או תשבו על דלת התנור הפתוחה כדי למנוע נזק לתנור, ובמיוחד לצירי הדלת. הדלת יכולה לשאת משקל מרבי של 8 ק"ג.
- הצלחת המסתובבת ומעמד הגריל יכולים לשאת עומס מרבי של 8 ק"ג. כדי למנוע נזק לתנור, על תחרגו מעומס מרבי זה.

- **אזהרה!** אל תחממו אלכוהול טהור או משקאות אלכוהוליים בתנור המיקרוגל.
- **סכנת שריפה!**
- **היזהרו!**
- **כדי למנוע התחממות יתר של המזון או שריפתו, חשוב מאוד לא לבחור בזמני בישול ארוכים או בדרגות הספק גבוהות מדי בעת חימום כמויות קטנות של מזון. לדוגמא, לחמנייה עלולה להישרף לאחר 3 דקות אם דרגת ההספק שנבחרה גבוהה מדי.**
- לקלייה, השתמשו רק בפעולת הצלייה אם תשתמשו בפעולה משולבת כדי לקלות את הלחם, הלחם יתלקח לאחר זמן קצר מאד.
- ודאו שכבלי חשמל של מכשירי חשמל אחרים לא יתפסו בדלת החמה או בתנור. הבידוד החשמלי של כבל החשמל עלול להמס.
- **סכנה לקצר חשמלי!**



- **היזהרו בעת חימום נוזלים!**
- כאשר נוזלים (מים, קפה, תה, חלב, וכו') קרובים לנקודת רתיחה בתוך התנור ומוציאים בפתאומיות מהתנור, הם עלולים להתפרץ מתוך הכלים שלהם.
- **סכנת פציעה וכוויות!**
- כדי להימנע ממצב מסוכן זה בעת חימום נוזלים, שימו כפית או מוט זכוכית בתוך הכלי.

בטיחות בגלי מיקרו

- **תנור הזה מיועד לשימוש ביתי בלבד!**
השתמשו בתנור אך רק להכנת ארוחות.
מנעו נזק לתנור או מצבים מסוכנים אחרים באמצעות ביצוע ההנחיות הבאות:
- אל תפעילו את התנור מבלי שציר ההנעה, הטבעת המסתובבת והצלחת המסתובבת מוקנים היטב.
- **לעולם אל תפעילו את תנור המיקרוגל כאשר הוא ריק.** אם אין מזון בתוך התנור ייתכן ותיווצר קשת חשמלית וניצוצות שעלולות לגרום לנזק בלתי הפיך. סכנת נזק!
- **לביצוע בדיקת פעולה של התנור, הניחו כוס מים בתוך התנור.** המים יספגו את גלי המיקרו והתנור לא יינזק. אין לכסות או לחסום את פתחי האוורור. השתמשו אך ורק בכלים המתאימים לתנור מיקרוגל. לפני שימוש בכלים וכלי קיבול במיקרוגל, בדקו וודאו שהם מתאימים (עיינו בפרק "באלו סוגי כלים לתנור מיקרוגל יש להשתמש?").
- **לעולם אל תסירו את כיסוי הנציץ (מיקה) שעל התקרה בחלל הפנימי של התנור!** כיסוי זה מונע מחלקיקי שומן ומזון להגיע למחולל גלי המיקרו ולגרום לו נזק בלתי הפיך!
- **אל תאחסנו חומרים דליקים** בתוך התנור מכיוון שהם עלולים להתלקח אם התנור מופעל.
- אל תשתמשו בתנור כמזווה.
- **אין לחמם בתנור המיקרוגל ביצים עם קליפה וביצים קשות שלמות,** העלולות להתפוצץ.
- **אין להשתמש בתנור לטיגון** מכיוון שלא ניתן לשלוט בטמפרטורת החימום של שמן באמצעות גלי המיקרו.
- **כדי למנוע כוויות,** השתמשו תמיד בכפפות מבודדות לתנור בעת טיפול במזון או אביזרים שבתוך התנור.

- אל תשענו או תשבו על דלת התנור הפתוחה. עלול להיגרם נזק לתנור, ובמיוחד לאזור הצירים. הדלת יכולה לשאת משקל מרבי של עד 8 ק"ג.
- הצלחת המסתובבת והגריל יכולים לשאת עומס מרבי של 8 ק"ג. כדי למנוע נזק לתנור, אל תעמיסו את התנור מעבר למשקל זה.

ניקוי:

- **אזהרה!** עליכם לנקות תנור המיקרוגל שלכם באופן קבוע. שאריות מזון כלשהן יש להסיר מיד (עיינו בפרק "ניקוי ותחזוקה"). אם תנור המיקרוגל לא נשמר נקי פני השטח שלו עלולים להינזק **וכתוצאה מכך יתקצרו חיי הפעולה של התנור והמשתמשים עלולים להיחשף לסיכונים.**
- משטחי מגע הדלת (חזית החלל הפנימי והחלקים הפנימיים של הדלת) חייבים להישמר נקיים ביותר על מנת להבטיח פעולה נכונה של התנור.
- אנא פעלו בהתאם להנחיות הניקוי שבפרק "ניקוי ותחזוקה".

תיקונים:

- **אזהרה - גלי מיקרו! אין להסיר את מעטפת כיסוי המגן החיצונית של התנור.** הסרת מעטפת הכיסוי מסוכנת ביותר לכל מי שאינו מיומן ומורשה על ידי היצרן לבצע פעולות תיקון או תחזוקה כלשהן.
- למניעת סיכונים, אם כבל החשמל ניזוק, החלפתו תבוצע על ידי היצרן, סוכן השרות המורשה או טכנאי מורשה ומיומן. יתר על כן, נדרשים כלים מיוחדים למשימה זו.
- פעולות תיקון ותחזוקה, במיוחד בחלקי חשמל ואלקטרוניקה, יבוצעו אך ורק על ידי טכנאים מורשים.

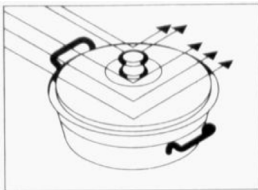
היתרונות של גלי המיקרו

היות והטמפרטורה בתוך המזון עולה:

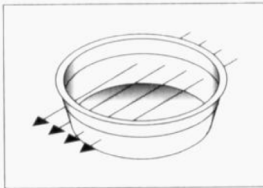
- ניתן לנצל אותה לבישול עם כמות קטנה או ללא נוזל או שומנים/ שמן; De
- הפשרה, חימום או בישול בגלי מיקרו מהירה יותר מאשר בתנור רגיל, ונשמרים הוויטמינים, המינרלים וחומרים תזונתיים שבתוך המזון;
- הצבע והארומה הטבעיים של המזון הטבעי נשארים ללא שינוי.

גלי המיקרו חודרים דרך חרסינה, זכוכית, קרטון או פלסטיק אבל לא מועברים דרך מתכת. מסיבה זו, אין להשתמש בתנור מיקרוגל בכלי מתכת או כלים עם חלקי מתכת או עיטורים מתכתיים.

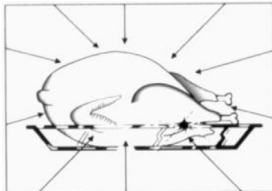
גלי מיקרו מוחזרים ממתכת ...



... אבל חודרים זכוכית וחרסינה ...



... ונספגים במזון.



בתנורים רגילים, החום מוקרן על ידי גופי חימום חשמליים או מבערי גז החודרים לאט מהמעטפת החיצונית לתוך המזון. כתוצאה מכך כמות גדולה של אנרגיה מבזבזת לחימום האוויר, רכיבי התנור וכלי הבישול.

בתנור מיקרוגל, החום נוצר על ידי המזון עצמו והחום מועבר מבפנים החוצה. אין הפסדי חום לאוויר, לדפנות החלל הפנימי של התנור או לכלי הבישול (אם הם מתאימים לשימוש בתנור מיקרוגל), במילים אחרות, רק האוכל מתחמם.

לתנורי מיקרוגל יש את היתרונות הבאים:

1. זמני בישול קצרים יותר, ובאופן כללי אלה הם עד $\frac{3}{4}$ פחות מהזמן הנדרש לבישול מסורתי רגיל.
2. הפשרת מזון מהירה במיוחד, ובכך מקטינה סכנה של התפתחות חיידקים.
3. חיסכון באנרגיה.
4. שימור הערך התזונתי של המזון עקב זמני הבישול הקצרים יותר.
5. קל לניקוי.

כיצד תנור המיקרוגל פועל

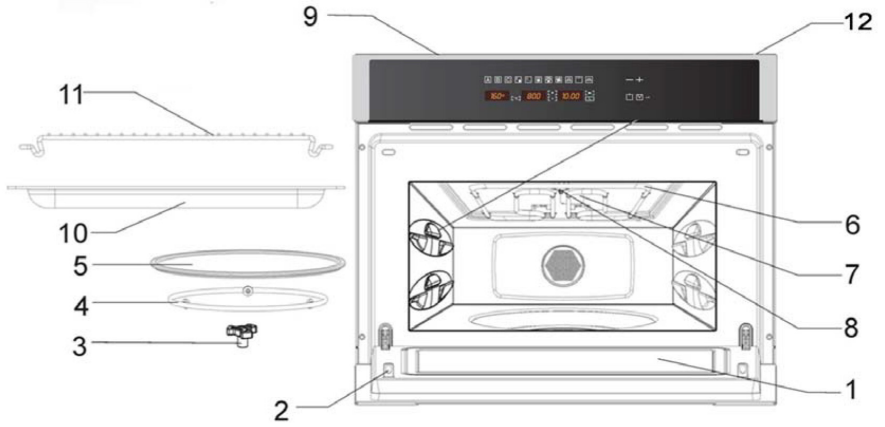
בתנור המיקרוגל קיימת שפופרת המופעלת במתח גבוה הממירה אנרגיה חשמלית לאנרגיית גלי מיקרו. גלים אלקטרומגנטיים אלו מנותבים לחלל הפנימי של התנור באמצעות צינור מוביל ומופצים על ידי מפזר מתכתי או באמצעות הצלחת המסתובבת.

בתוך התנור, גלי המיקרו מופצים לכל הכיוונים, מוחזרים מהדפנות המתכתיות, וחודרים באופן אחיד לתוך המזון.

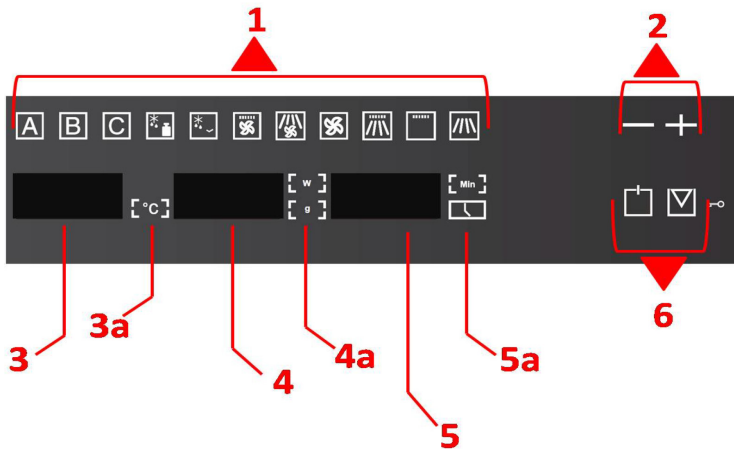
למה המזון מתחמם

מרבית מוצרי המזון מכילים מים ומולקולות מים הרוטטים בעת חשיפתם לגלי מיקרו.

החיכוך בין המולקולות יוצר חום המעלה את הטמפרטורה של מזון, מפשיר אותו, מבשל אותו או שומר אותו חם.



- | | |
|----------------------|----------------------|
| 7 כיסוי מנציץ (מיקה) | 1 זכוכית דלת התנור |
| 8 נורת תאורה | 2 נועלים |
| 9 לוח בקרה | 3 ציר הנעה |
| 10 מגש זכוכית מלבני | 4 טבעת תמיכה מסתובבת |
| 11 מעמד מלבני | 5 צלחת מסתובבת |
| | 6 גריל הניתן להורדה |



- | | |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| 4a - חייווי הספק/משקל | 1 - חייווי הפעולה |
| 5 - מקש בחירת שעות/זמן | 2 - מקש בורר מצבי הפעולה |
| 5a - חייווי בחירת שעות/זמן | 3 - מקש בחירת טמפרטורת התנור |
| 6 - מקשי התחלה ועצירה / נעילת בטיחות | 3a - חייווי תצוגת ערכי הטמפרטורה |
| | 4 - מקש בחירת הספק/משקל |



1,3,5

2. לחצו על מקש "-" או "+" כדי לכוון את השעות.
3. לחצו שוב על מקש **השעון** כדי לכוון את הדקות ספרות הדקות תתחלנה להבהב.
4. לחצו על מקש "-" או "+" כדי לכוון את הדקות.
5. לסיים, לחצו שוב על מקש **השעון**.

אם תרצו להציג מחדש את השעון, לחצו שוב על מקש **השעון** במשך 3 שניות.

- לאחר חיבור תנור המיקרוגל בפעם הראשונה לרשת החשמל או לאחר הפסקת חשמל, תצוגת השעון תהבהב כדי לציין שהזמן המוצג אינו נכון. כדי לכוון את השעון, פעלו באופן הבא:
1. לחצו על מקש **השעון**. ספרות תצוגת השעה תתחלנה להבהב.

הסתרה / תצוגת השעון

אם תצוגת השעון מפריעה לכם, תוכלו להסתיר אותה בלחיצה על מקש השעון במשך 3 שניות. הנקודות המפרידות בין תצוגת השעות והדקות תהבהבנה אבל שאר ספרות השעון תהיינה מוסתרות.

נעילת בטיחות

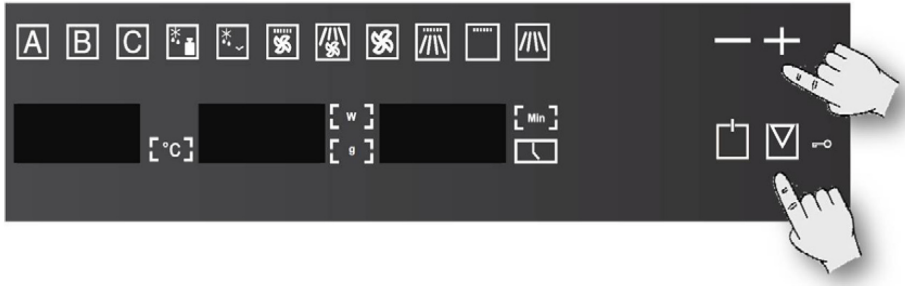


1,2 (>3s)

2. לביטול נעילת התנור, לחצו שוב על מקש **עצירה** במשך 3 שניות. יישמע צליל קולי ותצוגת השעון תחזור להופיע בצג.

1. לנעילת בקרי התנור, לחצו על מקש **עצירה** במשך 3 שניות. יישמע צליל קולי ובטיחות "SAFE" יופיע בצג. התנור חסום במצב זה, ולא ניתן להשתמש בו.

עצירת סיבוב הצלחת המסתובבת

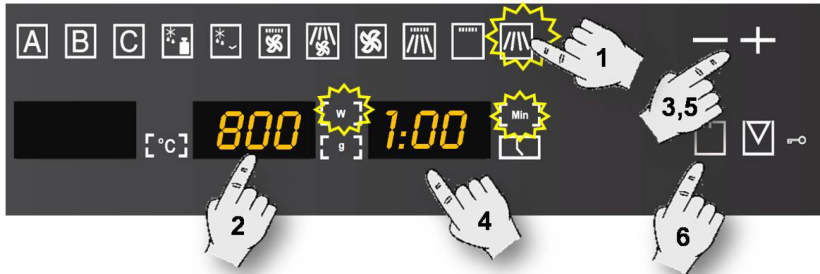


1. לעצירת סיבוב הצלחת המסתובבת, לחצו בו זמנית על מקש "+" ועל מקש **עצירה**.
2. להחזרת סיבוב הצלחת המסתובבת, לחצו בו זמנית על מקש "+" ועל מקש **עצירה**.

פעולות בסיסיות

בישול בגלי מיקרו

השתמשו בפעולה זו כדי לבשל ולחמם ירקות, תפוחי אדמה, אורז, דגים ובשר.



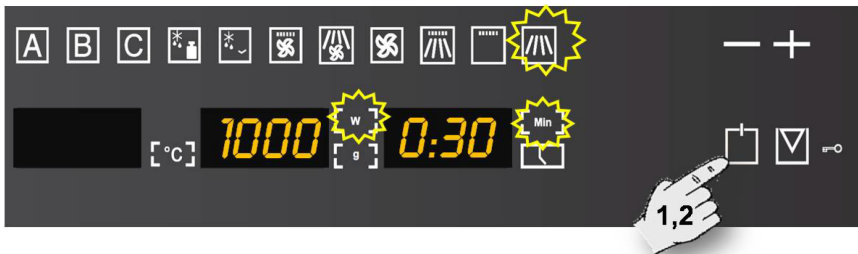
5. לחצו על מקש "-" או "+" כדי לשנות את זמן הפעולה (למשל 1 דקה).
6. לחצו על מקש ההתחלה. התנור יתחיל לפעול.

הערה: כאשר תבחרו בדרגת הספק של 1000W, זמן הפעולה מוגבל לזמן פעולה של עד 15 דקות.

1. לחצו על מקש פעולת גלי מיקרו. מקש פעולת גלי המיקרו יואר.
2. לחצו על מקש **בחירת ההספק** כדי לשנות את דרגת הספק גלי המיקרו. חיווי ההספק יתחיל להבהב. אם לא תלחצו על מקש זה, התנור יפעל בדרגת הספק של 800 וואט.
3. לשינוי דרגת הספק גלי המיקרו לחצו על מקש "-" או "+".
4. לחצו על מקש **כיוון הזמן** כדי לשנות את זמן הפעולה. חיווי הזמן יתחיל להבהב.

בישול בגלי מיקרו - התחלה מהירה

השתמשו בפעולה זו כדי לחמם במהירות מזון עם תכולת מים גבוהה, כגון מים, קפה, תה או מרק דליל.



הערה: כאשר תבחרו בדרגת הספק של 1000W, זמן הפעולה מוגבל לזמן פעולה של עד 15 דקות.

1. לחצו על מקש **ההתחלה**. התנור יתחיל לפעול בפעולת גלי מיקרו בהספק המרבי במשך 30 שניות.
2. אם תרצו להגדיל את זמן הפעולה, לחצו שוב על מקש **ההתחלה**. כל לחיצה על מקש זה תגדיל את זמן הפעולה ב- 30 שניות.

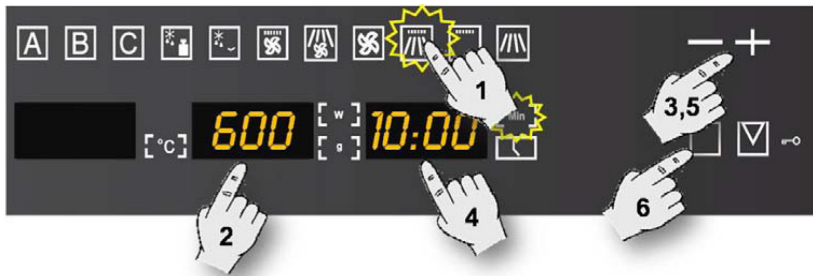
השתמשו בפעולה זו להשחמה מהירה של החלק העליון של המזון.



1. לחצו על מקש פעולת הגריל. מקש פעולת הגריל יואר.
2. לחצו על מקש כיוון הזמן כדי לשנות את זמן הפעולה. חיווי הזמן יתחיל להבהב.
3. לחצו על מקש "-" או "+" כדי לשנות את זמן הפעולה (למשל 15 דקות).
4. לחצו על מקש ההתחלה. התנור יתחיל לפעול.

בישול בגלי מיקרו + גריל

השתמשו בפעולה זו כדי לבשל לזניה, עוף, תפוחי אדמה צלויים ומזון קלוי.

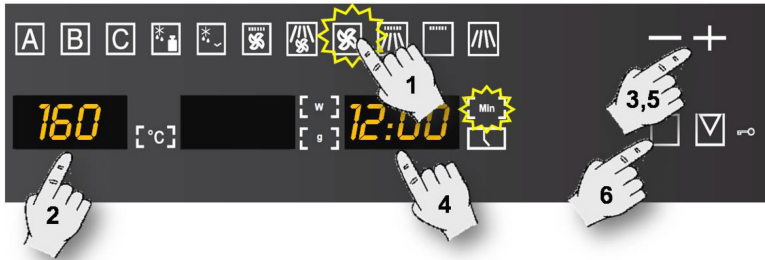


1. לחצו על מקש פעולת גלי מיקרו + גריל. מקש פעולת גלי מיקרו + גריל יואר.
2. לחצו על מקש בחירת ההספק כדי לשנות את דרגת הספק גלי המיקרו. חיווי ההספק יתחיל להבהב. אם לא תלחצו על מקש זה, התנור יפעל בדרגת הספק של 600 וואט.
3. לשינוי דרגת הספק גלי המיקרו לחצו על מקש "-" או "+".
4. לחצו על מקש כיוון הזמן כדי לשנות את זמן הפעולה. חיווי הזמן יתחיל להבהב.
5. לחצו על מקש "-" או "+" כדי לכוון את זמן הפעולה (למשל 10 דקות).
6. לחצו על מקש ההתחלה. התנור יתחיל לפעול.
7. במצב משולב, דרגת הספק גלי המיקרו מוגבלת ל- 600W.

פעולות בסיסיות

אוויר חם

השתמשו בפעולה זו לאפייה וצלייה

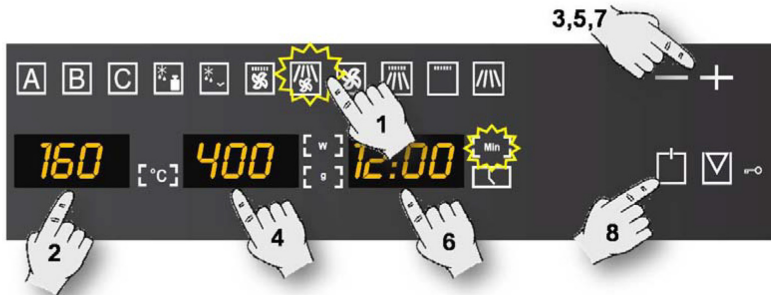


4. לחצו על מקש **כיוון הזמן** כדי לשנות את זמן הפעולה. חיווי הזמן יתחיל להבהב.
5. לחצו על מקש "-" או "+" כדי לכוון את זמן הפעולה (למשל 12 דקות).
6. לחצו על מקש **ההתחלה**. התנור יתחיל לפעול.

1. לחצו על מקש פעולת **אוויר חם**. מקש פעולת אוויר חם יואר.
2. לחצו על מקש **הטמפרטורה** כדי לשנות את הטמפרטורה. חיווי הטמפרטורה יתחיל להבהב. אם לא תלחצו על מקש זה, התנור יפעל בטמפרטורה של 160°C.
3. לשינוי הטמפרטורה לחצו על "-" או "+".

בישול בגלי מיקרו + אוויר חם

השתמשו בפעולה זו לאפייה וצלייה



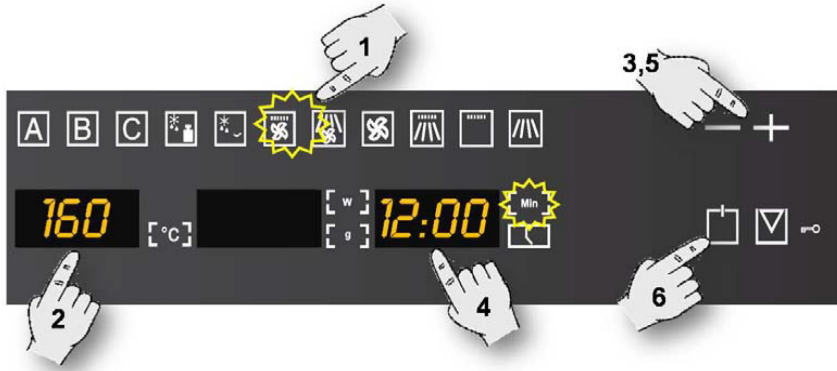
- זה, התנור יפעל בטמפרטורה של 160°C.
5. לשינוי הטמפרטורה לחצו על מקש "-" או "+".
6. לחצו על מקש **כיוון הזמן** כדי לשנות את זמן הפעולה. חיווי הזמן יתחיל להבהב.
7. לחצו על מקש "-" או "+" כדי לכוון את זמן הפעולה (למשל 12 דקות).
8. לחצו על מקש **ההתחלה**. התנור יתחיל לפעול.
9. במצב משולב, דרגת הספק גלי המיקרו מוגבלת ל-600W.

1. לחצו על מקש פעולת **גלי מיקרו + אוויר חם**. מקש פעולת גלי מיקרו + אוויר חם יואר.
2. לחצו על מקש **בחירת ההספק** כדי לשנות את דרגת הספק גלי המיקרו. חיווי ההספק יתחיל להבהב. אם לא תלחצו על מקש זה, התנור יפעל בדרגת הספק של 400 וואט.
3. לשינוי דרגת הספק גלי המיקרו לחצו על מקש "-" או "+".
4. לחצו על מקש **הטמפרטורה** כדי לשנות את הטמפרטורה. חיווי הטמפרטורה יתחיל להבהב. אם לא תלחצו על מקש

פעולות בסיסיות

גריל עם מאורר

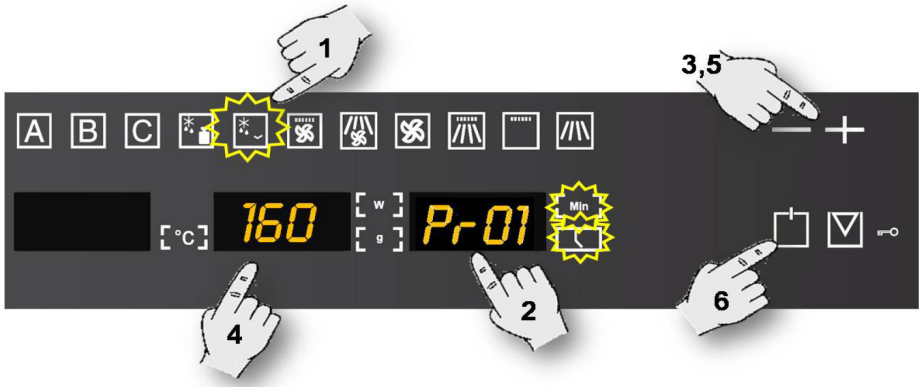
השתמשו בפעולה זו לצלייה פריכה של בשר, דגים, עוף וצ'יפס.



1. לחצו על מקש פעולת גריל עם מאורר.
מקש פעולת גריל עם מאורר יואר.
2. לחצו על מקש הטמפרטורה כדי לשנות את הטמפרטורה. חיווי הטמפרטורה יתחיל להבהב. אם לא תלחצו על מקש זה, התנור יפעל בטמפרטורה של 160°C .
3. לשינוי הטמפרטורה לחצו על מקש "-" או "+".
4. לחצו על מקש כיוון הזמן כדי לשנות את זמן הפעולה. חיווי הזמן יתחיל להבהב.
5. לחצו על מקש "-" או "+" כדי לכוון את זמן הפעולה (למשל 12 דקות).
6. לחצו על מקש ההתחלה. התנור יתחיל לפעול.

הפשרה באמצעות משקל (אוטומטית)

השתמשו בפעולה זו להפשרה מהירה של בשר, עופות, דגים, פירות ולחם.



1. לחצו על מקש פעולת הפשרה באמצעות משקל. מקש הפעולה יואר.
2. לחצו על מקש סוג המזון כדי לשנות את סוג המזון. חיווי התוכנית יתחיל להבהב.
3. לחצו על מקש "-" או "+" כדי לשנות את התוכנית, למשל "Pr 01" (עיינו בטבלה שלהלן).
4. לחצו על מקש בחירת המשקל כדי להגדיר את משקל המזון. חיווי המשקל יתחיל להבהב.
5. לחצו על מקש "-" או "+" כדי לשנות את המשקל.
6. לחצו על מקש ההתחלה. התנור יתחיל לפעול.

הטבלה שלהלן מציגה את תוכניות ההפשרה באמצעות משקל, ומציינת את מרווחי המשקל, ואת זמני הפשרה והעמידה (על מנת להבטיח שטמפרטורת המזון תהיה אחידה).

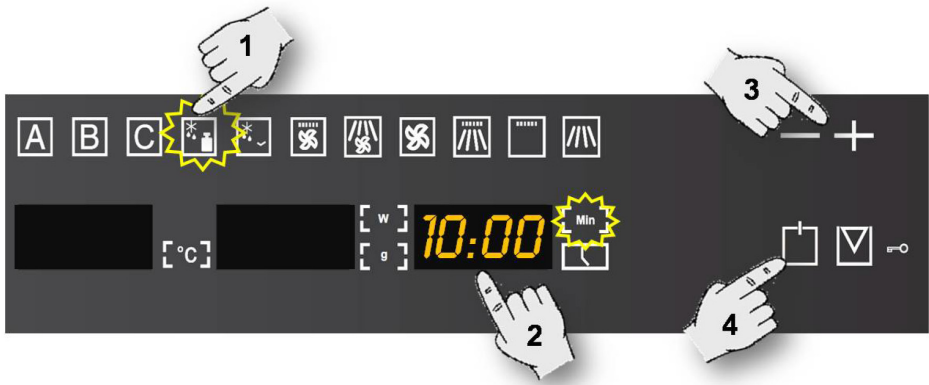
תוכנית	מזון	משקל (גר')	זמן (דקות)	זמן עמידה (דקות)
Pr 01	בשר	100-2000	2-43	20-30
Pr 02	עוף	100-2500	2-58	20-30
Pr 03	דגים	100-2000	2-40	20-30
Pr 04	פירות	100-500	2-13	10-20
Pr 05	לחם	100-800	2-19	10-20

הערה חשובה: עיינו בפרק "הערות כלליות להפשרה"

פעולות בסיסיות

הפשרה באמצעות זמן (ידנית)

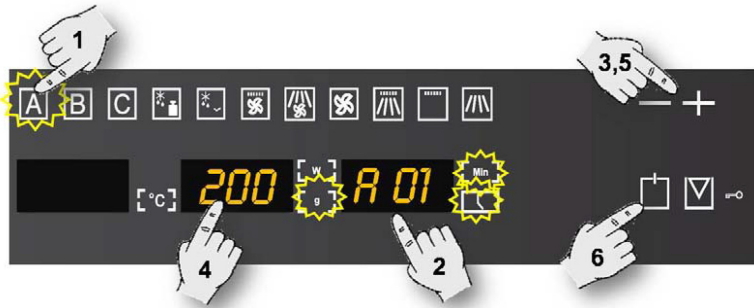
השתמשו בפעולה זו להפשרה מהירה של כל סוגי המזון.



1. לחצו על מקש פעולת הפשרה באמצעות זמן. מקש הפעולה יואר.
2. לחצו על מקש בחירת הזמן כדי לשנות את זמן הפעולה. חיווי הזמן יתחיל להבהב.
3. לחצו על מקש "-" או "+" כדי לשנות את זמן הפעולה (למשל, 10 דקות).
4. לחצו על מקש ההתחלה. התנור יתחיל לפעול.

פעולות מיוחדות

פעולה מיוחדת F1: חימום מזון
השתמשו בפעולה זו לחימום מגוון סוגי מזון.



1. לחצו על מקש פעולת **פעולות מיוחדות**
1. מקש הפעולה יואר.
2. לחצו על מקש **סוג המזון** כדי לשנות את סוג המזון. חיווי סוג המזון יתחיל להבהב.
3. לחצו על מקש "-" או "+" כדי לשנות את התוכנית, למשל "A 01" (עינוי בטבלה שלהלן).
4. לחצו על מקש **בחירת המשקל** כדי להגדיר את משקל המזון. חיווי המשקל יתחיל להבהב.
5. לחצו על מקש "-" או "+" כדי לשנות את המשקל.
6. לחצו על מקש **ההתחלה**. התנור יתחיל לפעול.

הטבלה שלהלן מציגה את הפעולה מיוחדת F1, ומציינת את מרווחי המשקל, ואת זמני הפשרה והעמידה (על מנת להבטיח שטמפרטורת המזון תהיה אחידה).

תוכנית	מזון	משקל (גר')	זמן (דקות)	זמן עמידה (דקות)
A 01	מרק	200-1500	3-15	הפכו 1-2 פעמים, שמרו מכוסה, 1-2 דקות
A 02	ארוחות מוכנות מזון סמיך	200-1500	3-20	הפכו 1-2 פעמים, שמרו מכוסה, 1-2 דקות
A 03	ארוחות מוכנות למשל, גולש	200-1500	3-18	הפכו 1-2 פעמים, שמרו מכוסה, 1-2 דקות
A 04	ירקות	200-1500	2,6-14	הפכו 1-2 פעמים, שמרו מכוסה, 1-2 דקות

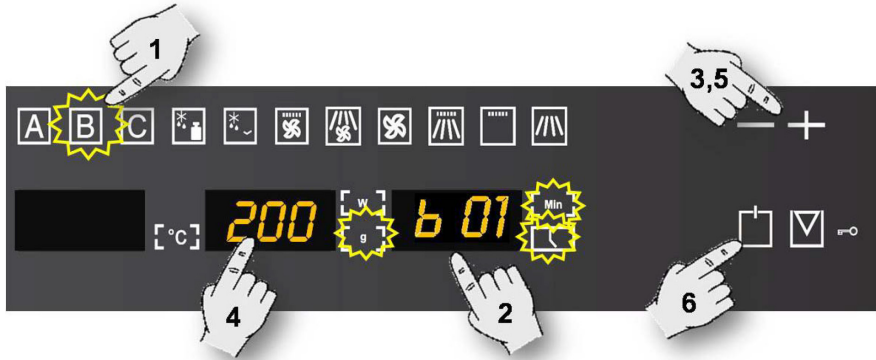
הערות חשובות:

- השתמש תמיד בצלחת לשימוש בתנור מיקרוגל וכיסוי כדי למנוע אובדן נוזלים.
- ערבבו או בחשו את המזון מספר פעמים במהלך החימום, במיוחד כאשר התנור משמיע צפצוף והפכו **חזרה** יבהב בצג.
- הזמן הנדרש לחימום המזון יהיה תלוי בטמפרטורה ההתחלתית שלו. למזון שהוצא ישירות מהמקרר ייקח יותר זמן התחמם מאשר מזון בטמפרטורת החדר.
- אם טמפרטורת המזון היא לא הרצויה, בפעם הבאה שתחממו את המזון בחרו במשקל גדול או קטן יותר.
- לאחר החימום, בחשו את הזון או נערו את המיכל ולאחר מכן השהו זמן מה את המזון כדי שהטמפרטורה תהיה אחידה.
- אזהרה!** לאחר החימום המיכל עלול להיות חם מאוד. למרות שגלי המיקרו לא מחממים את מרבית הכלים, הם עלולים להתחמם מהעברת החום מהמזון.

פעולות מיוחדות

פעולה מיוחדת F2: בישול

השתמשו בפעולה זו לחימום מגוון סוגי מזון.



1. לחצו על מקש פעולת **פעולות מיוחדות**
2. מקש הפעולה יואר.
2. לחצו על מקש **סוג המזון** כדי לשנות את סוג המזון. חיווי סוג המזון יתחיל להבהב.
3. לחצו על מקש "-" או "+" כדי לשנות את התוכנית, למשל "b 01" (עיינו בטבלה שלהלן).
4. לחצו על מקש **בחירת המשקל** כדי להגדיר את משקל המזון. חיווי המשקל יתחיל להבהב.
5. לחצו על מקש "-" או "+" כדי לשנות את המשקל.
6. לחצו על מקש **ההתחלה**. התנור יתחיל לפעול.

הטבלה שלהלן מציגה את הפעולה מיוחדת F2, ומציינת את מרווחי המשקל, ואת זמני הפשרה והעמידה (על מנת להבטיח שטמפרטורת המזון תהיה אחידה).

תוכנית	מזון	משקל (גר')	זמן (דקות)	הערה
b 01	תפוחי אדמה	200-1000	4-17	הפכו 1-2 פעמים, שמרו מכוסה
b 02	ירקות	200-1000	4-15	הפכו 1-2 פעמים, שמרו מכוסה
b 03	אורז	200-500	13-20	חלק אחד של אורז, 2 חלקים מים, שמרו מכוסה
b 04	דגים	200-1000	4-12	שמרו מכוסה

הוראות הכנה:

- **נתיחי דגים** - הוסיפו 1 עד 3 כפות של מים או מיץ לימון.
- **אורז** - הוסיפו מים בכמות שוות ערך לפעמיים או שלוש כמות האורז.
- **תפוחי אדמה לא קלופים** - השתמשו בתפ"א בגודל זהה. שטפו אותם ונקבו את העור מספר פעמים. אל תוסיפו מים.
- **תפוחי אדמה קלופים** ו**ירקות טריים** - חתכו לחתיכות בגודל זהה. הוסיפו כף מים על כל 100 גרם ירקות, והמליחו לפי הטעם.

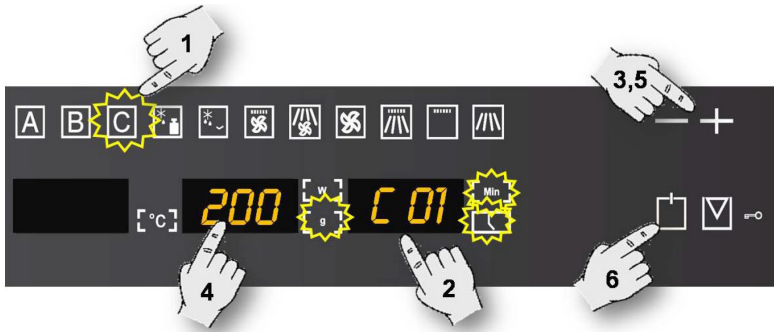
הערות חשובות:

- השתמש תמיד בצלחת לשימוש בתנור מיקרוגל וכיסוי כדי למנוע אובדן נוזלים.
- ערבבו או בחשו את המזון מספר פעמים במהלך החימום, במיוחד כאשר התנור משמיע צפצוף והפכו **חשוב!** יבהב בצג.
- **אזהרה!** לאחר החימום המיכל עלול להיות חם מאוד. למרות שגלי המיקרו לא מחממים את מרבית הכלים, הם עלולים להתחמם מהעברת החום מהמזון.

פעולות מיוחדות

פעולה מיוחדת F3: הפשרה וקלייה

השתמשו בפעולה זו לבישול וקלייה של מגוון סוגי מזון.



1. לחצו על מקש פעולת **פעולות מיוחדות**.
2. לחצו על מקש **סוג המזון** כדי לשנות את סוג המזון. חיווי סוג המזון יתחיל להבהב.
3. לחצו על מקש "-" או "+" כדי לשנות את התוכנית, למשל "C 01" (עיינו בטבלה שלהלן).
4. לחצו על מקש **בחירת המשקל** כדי להגדיר את משקל המזון. חיווי המשקל יתחיל להבהב.
5. לחצו על מקש "-" או "+" כדי לשנות את המשקל.
6. לחצו על מקש **ההתחלה**. התנור יתחיל לפעול.

הטבלה שלהלן מציגה את הפעולה מיוחדת F2, ומציינת את מרווחי המשקל, ואת זמני הפשרה והעמידה (על מנת להבטיח שטמפרטורת המזון תהיה אחידה).

תוכנית	מזון	משקל (גר')	זמן (דקות)	הערה
C 01	פיצה	300-550	8-12	מדף
C 02	מזון קפוא	350-500	8-14	הפכו פעם אחת, שמרו מכוסה
C 03	מתכוני תפוחי אדמה, קפואים	200-450	10-12	צלחת זכוכית

הוראות הכנה:

- **פיצה קפואה** - השתמשו בפיצות קפואות מבושלות מראש ובלחמניות פיצה.
- **מזון בהקפאה עמוקה** - השתמשו בלזניה, קנלוני, סופלה קפואים, שמרו מכוסים.
- **מתכוני תפוחי אדמה, קפואים** - צ'יפס, קציצות תפוחי אדמה ותפוחי אדמה מטוגנים חייבים להיות מתאימים להכנה בתנור.

הערות חשובות:

- השתמש תמיד בצלחת לשימוש בתנור מיקרוגל ועמידה בחום (עמו למשל, צלחת אפיה). התנור ייצור טמפרטורה גבוהה מאד. לתוכנית C02 השתמשו תמיד בכיסוי כדי למנוע אובדן נוזלים.
- ערבבו או בחשו את המזון מספר פעמים במהלך החימום, **במיוחד כאשר התנור משמיע צפצוף והפכו חזרה** יבהב בצג.
- **אזהרה!** לאחר החימום המיכל עלול להיות חם מאוד. למרות שגלי המיקרו לא מחממים את מרבית הכלים, הם עלולים להתחמם מהעברת החום מהמזון.

ביטול מחזור בישול

אם תרצו לבטל את תהליך הבישול, לחצו על מקש **העצירה** במשך 3 שניות. לאחר מכן יישמע צליל "ביפ" ותצוגת השעון תופיע בצג.

בסיום מחזור בישול

סיום תהליך הבישול, יישמעו 3 צלילי "ביפ" והמילה סיום "End" תופיע בצג. צלילי ה- "ביפ" יחזרו על עצמם כל 30 שניות עד שתפתחו את הדלת או תלחצו על מקש **העצירה**.

הפסקת מחזור בישול

תוכלו לעצור את תהליך הבישול בכל עת באמצעות בלחיצה אחת על מקש העצירה באמצעות פתיחת דלת התנור. בשני המקרים:

- פליטת דלי המיקרו נעצרת מייד.
 - פעולת הגריל נפסקת אך הוא עדיין חם מאוד. סכנת כויות!
 - פעולת הטיימר תיפסק וזמן הפעולה הנותר יופיע בצג.
- אם תרצו, תוכלו בשלב זה:
1. לסובב או לבחוש את המזון כדי להבטיח שהיה מבושל באופן אחיד.
 2. לשנות את הפרמטרים של תהליך הבישול.
 3. לבטל את התהליך באמצעות לחיצה על מקש **העצירה**.
- כדי להפעיל מחדש את התהליך, סגרו את הדלת ולחצו על מקש **ההתחלה**.

שינוי הפרמטרים

- הפרמטרים התפעוליים (זמן, משקל, כוח, וכו') ניתן לשנות כאשר התנור פועל או כאשר תהליך הבישול הופרע על ידי שימוש באופן הבא:
1. כדי לשנות את הזמן, לחצו על מקש "-" או "+". הזמן החדש המוגדר נכנס מיד לתוקף.
 2. לשינוי דרגת ההספק, לחצו על מקש הגדרת דרגת ההספק. נורית חיווי ההספק תתחיל להבהב. שנו את דרגת ההספק באמצעות לחיצה על מקש "-" או "+" ואשרו בלחיצה חוזרת על מקש הגדרת דרגת ההספק.

הפשרה

הטבלה שלהלן מציגה זמני הפשרה ועמידה שונים (על מנת להבטיח שטמפרטורת המזון תופץ באופן אחיד) לסוגי ומשקלי מזון שונים, בתוספת המלצות.

המלצות	זמן עמידה (דקות)	זמן הפשרה (דקות)	משקל (גר')	מזון
הפכו פעם אחת	5-10	2-3	100	נתחי בשר, עגל, בקר
הפכו פעם אחת	5-10	4-5	200	
הפכו פעמיים	10-15	10-12	500	
הפכו פעמיים	20-30	21-23	1000	
הפכו פעמיים	20-30	32-34	1500	
הפכו 3 פעמים	25-35	43-45	2000	גולש
הפכו פעמיים	10-15	8-10	500	
הפכו 3 פעמים	20-30	17-19	1000	
הפכו פעם אחת	10-15	2-4	100	בשר טחון
הפכו פעמיים	20-30	10-14	500	
הפכו פעם אחת	10-15	4-6	200	נקניקיות
הפכו פעמיים	15-20	9-12	500	
הפכו פעם אחת	5-10	5-6	250	עוף (נתחים)
הפכו פעמיים	20-30	20-24	1000	תרנגולת
הפכו 3 פעמים	25-35	38-42	2500	פטם
הפכו פעם אחת	5-10	4-5	200	פילה דג
הפכו פעם אחת	5-10	5-6	250	פורל
הפכו פעם אחת	5-10	4-5	200	פירות
הפכו פעם אחת	5-10	8-9	300	
הפכו פעם אחת	10-20	11-14	500	
הפכו פעם אחת	5-10	4-5	200	
הפכו פעם אחת	10-15	10-12	500	לחם
הפכו פעמיים	10-20	15-17	800	
	10-15	8-10	250	חמאה
	10-15	6-8	250	גבינת שמנת
	10-15	7-8	250	שמנת

הוראות כלליות להפשרה

1. בעת ההפשרה, השתמשו אך ורק בכלים שמתאימים לתנור מיקרוגל (חרסינה, זכוכית, פלסטיק מתאים).
2. פעולת ההפשרה לפי משקל והטבלאות מתייחסות להפשרה של מזון גולמי.
3. זמן ההפשרה תלוי בכמות ובעובי של המזון. בעת הקפאת מזון, קחו בחשבון את תהליך ההפשרה. חלקו את המזון התוך הכלי בצורה אחידה.
4. פזרו את המזון בתוך התנור, בצורה הטובה ביותר האפשרית. החלקים העבים ביותר של אצבעות דגים או עוף חייבים להיות מופנים כלפי חוץ. תוכלו להגן על החלקים העדינים ביותר של המזון באמצעות חתיכות של רדיד אלומיניום. חשוב: אסור שרדיד האלומיניום יבוא במגע עם דפנות התנור הפנימיות כדי למנוע היווצרות קשת חשמלית וניצוצות.
5. חלקים עבים של מזון יש להפוך מספר פעמים.
6. חלקו את המזון הקפוא בצורה שווה ככל שניתן מכיוון שחלקים צרים ודקים מפשירים מהר יותר מחלקים עבים ורחבים יותר.
7. מוצרי מזון עתירי שומן, כגון חמאה, גבינת שמנת וקרום אין להפשיר לחלוטין. אם הם נשמרים בטמפרטורת חדר הם יהיו מוכנים להגשה בתוך מספר דקות. אם בשמנת קפואה אתם מזהים חתיכות קטנות של קרח, עליכם לערבב אותה לפני ההגשה.

8. הניחו עוף על צלחת הפוכה, כך שמיצי הבשר יוכלו להשתחרר בקלות רבה יותר.
9. לחם יש לעטוף במפית כדי שלא יתייבש מדי.
10. הפכו את המזון בכל פעם שהתנור משמיע צליל "ביפ" והמילה הפכו **הצטרף** מופיעה בצג.
11. הסירו את המזון הקפוא מהאריזה שלה ואל תשכח להסיר חוטי קשירה מתכתיים כלשהם. במזון קפוא הארוז במגשים לאחסון במקפיא והמיועדים גם לחימום ובישול, כל מה שעליכם לעשות הוא להסיר את המכסה. בשאר המקרים אתם חייבים לשים את המזון בתוך כלים המתאימים לשימוש בתנור מיקרוגל.
12. את הנוזלים המצטברים לאחר ההפשרה, ובעיקר ומעופות, עליכם להשליך. בשום מקרה אל תאפשרו לנוזלים אלו לבוא במגע עם מוצרי מזון אחרים.
13. אל תשכחו שבאמצעות שימוש בפעולת ההפשרה עליכם לאפשר זמן עמידה עד שהמזון יפשיר לחלוטין.

- בעת חימום נוזלים, השתמשו בכלי עם פתח רחב, כך שהאדים יכולים להתאדות בקלות.

הכן את המזון לפי ההנחיות ובהתאם לזמני הבישול דרגות ההספק מצוינים בטבלאות.

קחו בחשבון כי הנתונים מיועדים למידע בלבד ועלולים להשתנות בהתאם למצב הראשוני, הטמפרטורה, הלחות וסוג המזון. מומלץ להתאים את הזמנים ואת דרגות ההספק לכל מצב. בהתאם למאפיינים המדויקים של המזון, ייתכן שתצטרכו להאריך או לקצר את זמני הבישול או להגדיל או להקטין את דרגות ההספק.

בישול בגלי מיקרו ...

1. ככל שכמות המזון גדולה יותר, זמן הבישול ארוך יותר. זכרו כי:
 - כמות כפולה « מכפילה את הזמן
 - מחצית הכמות « חצי מהזמן
2. לטמפרטורה התחלתית נמוכה יותר, נדרש זמן בישול ארוך יותר.
3. מוצרי מזון המכילים יותר נוזלים, מתחממים מהר יותר.
4. הבישול יהיה אחיד יותר אם המזון מפוזר בצורה שווה על הצלחת המסתובבת. אם אתם מצופפים את מוצרי המזון בחלק החיצוני של הצלחת ופחות מצופפים אותם במרכז הצלחת, תוכלו לחמם סוגים שונים של מזון בו זמנית.
5. תוכלו לפתוח את דלת תנור בכל עת. כאשר אתם עושים זאת, התנור כבה באופן אוטומטי. תנור המיקרוגל יתחיל לפעול שוב רק לאחר שתסגרו את הדלת ותלחצו על מקש ההתחלה.
6. למוצרי מזון מכוסים נדרש פחות זמן בישול ושימור המאפיינים שלהם טוב יותר. המכסים שאתם משתמשים בהם חייבים לאפשר לגלי המיקרו לעבור דרכם, וחורים קטנים יאפשרו לאדים להשתחרר.

אזהרה! קראו את הפרק "בטיחות בגלי מיקרו" לפני הבישול באמצעות תנור המיקרוגל שלכם.

- פעלו בהתאם להמלצות שלהלן בעת בישול באמצעות גלי מיקרו:
- לפני חימום או בישול מזון עם קליפה או עור (כגון תפוחים, עגבניות, תפוחי אדמה, נקניקיות) נקבו אותם כך שהם לא יתבקעו. חתכו את המזון לפני שתתחילו להכין אותו.
- לפני השימוש במיכל או צלחת וודאו שהוא מתאים לשימוש במיקרוגל (עיינו בפרק "באלו סוגי כלים לתנור מיקרוגל יש להשתמש?").
- בעת בישול מזון עם מעט מאוד לחות (כמו למשל, **לחם מופשר**, הכנת פופקורן, וכו') האידוי מהיר מאוד. התנור פועל כאילו הוא ריק והמזון עלול לשרוף. התנור והמיכל עלולים להיזק במצב כזה. לכן כדאי להגדיר במדויק את זמן הבישול ההכרחי, ועליכם להשגיח מקרוב על תהליך הבישול.
- לא ניתן לחמם כמויות גדולות של שמן (**טיגון**) בתנור המיקרוגל.
- הוציאו **ארוחות מבושלות מראש** מהמגשים שבהם הם מסופקים מכיוון שאלה לא תמיד עמידים בפני חום. פעלו בהתאם להנחיות יצרן המזון.
- **אם יש לכם מספר כלי קיבול**, כמו למשל, כוסות, סדרו אותם באופן שווה על הצלחת המסתובבת.
- אל תסגרו **שקיות פלסטיק** עם תפסים ממתכת. במקומם השתמש במהדקים מפלסטיק. נקבו את השקיות מספר פעמים, כדי שהאדים יוכלו להשתחרר בקלות.
- כאשר אתם מחממים או מבשלים מזון, וודאו שבמהלך הבישול הם מגיעים ל**טמפרטורה של לפחות 70°C**.
- בעת הבישול, אדים עלולים להצטבר על שמשות דלת התנור ויכולים להתחיל לטפטף. מצב זה הוא טבעי ויכול להיות מורגש יותר אם טמפרטורת החדר נמוכה. בטיחות הפעולה של התנור אינה מושפעת מכך. לאחר סיום הבישול, נקו את מי העיבוי.

בישול בגלי מיקרו

טבלאות והצעות - בישול ירקות

הנחיות	זמן עמידה (דקות)	זמן (דקות)	הספק (וואט)	תוספת נוזלים	כמות (גר')	מזון
חתכו לפרוסות	2-3	9-11	800	10 מל"	500	כרובית
שמרו מכוסה	2-3	6-8	800	50 מל"	300	ברוקולי
הפכו פעם אחת	2-3	6-8	800	25 מל"	250	פטריית
חתכו לרצועות או פרוסות. שמרו מכוסה	2-3	7-9	800	100 מל"	300	אפונה וגזר
הפכו פעם אחת	2-3	8-10	800	25 מל"	250	גזר קפוא
קלפו וחתכו לחתיכות זהות. שמרו מכוסה. הפכו פעם אחת	2-3	5-7	800	25 מל"	250	תפוחי אדמה
חתכו לרצועות או פרוסות. שמרו מכוסה	2-3	5-7	800	25 מל"	250	פפריקה
הפכו פעם אחת	2-3	5-7	800	25 מל"	250	כרישה
שמרו מכוסה הפכו פעם אחת	2-3	6-8	800	50 מל"	300	כרוב ניצנים קפוא
שמרו מכוסה הפכו פעם אחת	2-3	8-10	800	25 מל"	250	כרוב חמוץ

טבלאות והצעות - בישול דגים

הנחיות	זמן עמידה (דקות)	זמן (דקות)	הספק (וואט)	כמות (גר')	מזון
בשלו מכוסה. הפכו לאחר מחצית זמן הבישול.	3	10-12	600	500	פילה דג
בשלו מכוסה. הפכו לאחר מחצית זמן הבישול. מומלץ לכסות את הקצוות הקטנים של הדגים.	2-3	2-3 2-3	800 400	800	דג שלם

4. אם אתם משתמשים בגריל זמן ממושך, תוכלו להבחין שגופי החימום מכבים את עצמם לסירוגין. זאת תופעה רגילה המבוקרת באמצעות תרמוסטט הבטיחות המייצב את הטמפרטורה בחלל הפנימי של התנור.
 5. **חשוב!** כאשר מזון חייב להיות מבושל בגריל או מבושל בכלי בישול, עליכם לבדוק ולוודא שכלי הבישול מתאים לשימוש בתנור מיקרוגל. עיינו בפרק "באלו סוגי כלים לתנור מיקרוגל יש להשתמש?".
 6. בעת השימו בגריל, ייתכן כי נתזי שומן ינתזו על גופי החימום וישרפו. זאת תופעה רגילה שאינה מעידה על תקלה או הפעלה שגויה.
 7. לאחר סיום הבישול, נקו את החלל הפנימי ואת האביזרים כדי ששאריות מזון לא יתקרו על משטחי התנור.
- להשגת תוצאות בישול טובות בגריל, השתמשו במעמד הרשת המתכתי שסופק עם התנור.
- הניחו את מעמד הרשת כך שהוא לא יבוא במגע עם משטחי המתכת על מנת למנוע היווצרות קשת חשמלית וניצוצות אשר עלולות לגרום נזק בלתי הפיך לתנור.**
- נקודות חשובות:**
1. בעת השימוש בפעם הראשונה בגריל שבתנור המיקרוגל עלול להיווצר מעט עשן וריח נוצר משאריות שמנים שנותרו מקו הייצור של התנור.
 2. חלון דלת התנור מתחמם מאוד בעת פעולת הגריל. **הרחיקו ילדים מהתנור.**
 3. בעת פעולת הגריל, דפנות החלל הפנימי של התנור ומעמד הרשת המתכתי עלולים להיות חמים מאוד. עליכם להשתמש בכפפות מבודדות לתנור.

טבלאות והצעות - בישול בגריל ללא גלי מיקרו

מזון	כמות (גר')	זמן (דקות)	הנחיות
דגים			
דג בס	800	18-24	מרחו חמאה בעדינות. במחצית זמן הבישול, הפכו ובזקו את התיבול.
סרדינים	6-8 דגים	15-20	
בשר			
נקניקיות	6-8 יחידות	22-26	נקבו במחצית זמן הבישול והפכו.
המבורגרים קפואים	3 יחידות	18-20	נקבו במחצית זמן הבישול.
צלעות (בעובי של כ-3 ס"מ)	400	25-30	הברישו בשמן. לאחר מחצית זמן הבישול, טפחו והפכו.
אחר			
טוסט	4 יחידות	1 ¹ / ₂ -3	השגיחו בעת הקלייה. הפכו
טוסט סנדוויץ'	2 יחידות	5-10	השגיחו בעת הקלייה.

נקניקיות לא יתפוצצו אם תדקרו אותם עם מזלג לפני הצלייה.

לאחר שחלפה מחצית זמן הצלייה, בדקו אית מצב הבישול ובמידת הצורך, הפכו את המזון או הברישו אותו עם מעט שמן.

הגריל מתאים במיוחד לבישול נתחים דקים של בשר ודגים. חלקים דקים של בשר יש להפוך רק פעם אחת, אבל נתחים עבים יש להפוך מספר פעמים. במקרה של דגים, תצטרכו להצמיד את שני הקצוות, הכניסו את הזנב לפה שלו, ולאחר מכן הניחו את הדג על מעמד הרשת המתכת.

חממו את הגריל מראש במשך 2 דקות. אלא אם צוין אחרת, השתמשו במעמד הרשת המתכתי. הניחו את מעמד הרשת על קערה כך שהמים והשומן יוכלו לנטוף בקלות. הזמנים בטבלה מיועדים למידע בלבד, אך יכולים להשתנות בהתאם להרכב וכמות המזון, כמו גם את מצב העשייה הרצוי. טעם הדגים והבשר יהיה ערב לכך אם, לפני הצלייה, תמרחו אותם עם שמן צמחי, תבלינים ועשבי תיבול והשרו אותם במשך מספר שעות. הוסיפו מלח רק לאחר הצלייה.

טבלאות והצעות - בישול בגריל + גלי מיקרו

פעולת גריל + גלי מיקרו היא אידיאלית לבישול מהיר, ובו זמנית, להשחים את המזון. יתר על כן, תוכלו גם לבשל ולהשחים מזון מוקרם. כלי המיקרו והגריל מופעלים בו זמנית. גלי המיקרו מבשלים והגריל צולה.

מזון	כמות (גר')	כלי	הספק (וואט)	זמן (דקות)	זמן עמידה (דקות)
פסטה מצופה בגבינה	500	כלי שטוח	400	12-17	3-5
תפוחי אדמה מוקרמים	800	כלי שטוח	600	20-22	3-5
לזניה	כ- 800	כלי שטוח	600	15-20	3-5
גבינה מוקרמת בגריל	כ- 500	כלי שטוח	400	18-20	3-5
2 שוקיים עוף טריים (בגריל)	200 ליח'	כלי שטוח	400	10-15	3-5
עוף	כ- 1000	כלי שטוח ורחב	400	35-40	3-5
מרק בצל מוקרם	2 ספלים 200 כ"א	קערת מרק	400	2-4	3-5

אם הזמן אינו מספיק כדי להשחים היטב את המזון, הניחו אותו מתחת לגריל למשך 5-10 דקות נוספות. אגב, עקבו אחר זמני העמידה ואל תשכחו להפוך את חתיכות הבשר. רק אם צוין במפורש, השתמשו בצלחת המסתובבת. ערכי הנתונים בטבלאות מתייחסים לתחילת בישול בתנור קר (אין צורך לחמם מראש את התנור).

לפני השימוש בכלי בתנור במיקרוגל, וודאו שהוא מתאים לשימוש בגלי מיקרו. השתמש רק בכלים או מיכלים המתאימים לשימוש בתנור מיקרוגל. הצלחת המיועדת לשימוש בפעולה המשולבת חייבת להיות מתאימה לגלי מיקרו ולגריל. עיינו בפרק "באלו סוגי כלים לתנור מיקרוגל יש להשתמש?". יש לזכור כי הנתונים שניתנו מיועדים למידע בלבד, אך יכולים להשתנות בהתאם למצב הראשוני, טמפרטורה, לחות וסוג המזון.

צלייה ואפיה

טבלאות והצעות - הכנת בשר ואפייה

גלי מיקרו / אוויר חם

הנחיות	זמן עמידה (דקות)	זמן (דקות)	טמפ' °C	הספק (וואט)	כמות (גר')	מזון
אל תכסו את הכלי הפכו פעם אחת	20	30-40	200	400	1000-1500	צלי בקר
אל תכסו את הכלי. סובבו את בית החזה כלפי מטה. הפכו פעם אחת	10	30-40	200	400	1000/1200	עוף שלם
אל תכסו את הכלי. סובבו את העור כלפי מטה. הפכו פעם אחת	10	25-35	200	400	500-1000	חצי עוף
אל תכסו את הכלי. הפכו פעם או פעמיים. אל תכסו לאחר מכן	20	60-65	180	200	1500/2000	צלי עגל
אל תכסו את הכלי. הפכו פעם או פעמיים.	20	80-90	200	200	1500-1800	נתח בקר עליון

גלי מיקרו / אפייה

הנחיות	זמן עמידה (דקות)	זמן (דקות)	טמפ' °C	הספק (וואט)	מאפה
צלחת מסתובבת, גריל נמוך, תבנית קפיצית Ø 28 ס"מ	5-10	30	200	200	פאי שוקולד - דובדבנים
צלחת מסתובבת, גריל נמוך, תבנית קפיצית Ø 28 ס"מ	5-10	40-45	180	400	עוגת גבינה עם פירות
צלחת מסתובבת, גריל נמוך, תבנית קפיצית Ø 28 ס"מ	5-10	40-45	185	200	פאי תפוחים
צלחת מסתובבת, גריל נמוך, תבנית קפיצית Ø 26 ס"מ	5-10	40-50	180	400	עוגת גבינה מצופה
צלחת מסתובבת, תבנית לעוגה	5-10	30-35	170	200	עוגת אגוזים

עצה לצלייה - אפייה

הפכו את נתחי הבשר במחצית זמן הבישול. כאשר הבשר הצלוי מוכן, אפשרו לו לעמוד במשך 20 דקות בתנור כבוי וסגור. פעולה זו תבטיח שהמיצים בבשר יתפזרו היטב. טמפרטורת הצלייה והזמן הנדרש תלוי בסוג וכמות הבשר המבושל.

אם משקל הבשר שנצלה אינו מופיע בטבלה, בחרו את הגדרות המשקל הקרובות שמתחת למשקל הבשר שלכם, והאריכו את זמני הבישול.

עצות לטיפול בכלי הבישול החמים

בדקו שהכלים העמידים בחום מתאים לנפח החלל הפנימי של התנור.

הניחו כלי זכוכית חם על מטלית מטבח יבשה. אם אתם מניחים כלים אלו על משטח קר או רטוב, הזכוכית עלולה להיסדק ולהישבר. השתמשו בכפפות לתנור עמידות בחום כדי להוציא את הכלים החמים אל מתוך התנור.

חשוב

במצב פעולה של אוויר חם / גלי מיקרו, אנא השתמשו תמיד במעמד הרשת הקטן. הניחו את מעמד הרשת על הצלחת המסתובבת. הניחו תמיד את התבנית הקפיצית, תבנית העוגה והקערות על מעמד הרשת. חריג: הניחו את תבנית האפייה ישירות על הצלחת המסתובבת.

טבלאות והצעות - אפייה/אוויר חם

זמן (דקות)	טמפ' °C	מפלט גובה	כלי	סוג
30-35	170/180	צלחת מסתובבת	תבנית קפיצית	עוגת אגוזי מלך
35/45	150/160	צלחת מסתובבת, מעמד עגול קטן	תבנית קפיצית Ø 28 ס"מ	פשטידת פירות
30/45	170/190	צלחת מסתובבת	תבנית קפיצית	עוגה עגולה
50-70	160/180	צלחת מסתובבת, מעמד עגול קטן	כלי השחמה	עוגות פיקנטיות לדוגמה: פיצה עם תפוחי אדמה
40/45	160/170	צלחת מסתובבת, מעמד עגול קטן	תבנית קפיצית Ø 26 ס"מ	עוגת ספוג
35/45	110	1	כלי אפייה מזכוכית	לחמניות עם מילוי ג'לי
35/45	170/180	1	כלי אפייה מזכוכית	פאי דובדבנים

אם העוגה יבשה מאוד

לאחר סיום האפייה, חוררו חורים קטנים בעוגה באמצעות קיסם לשיניים. לאחר מכן פזרו על העוגה מעט מיץ פירות או משקה אלכוהולי. בפעם הבאה העלו את הטמפרטורה בכ- 10°C וקצרו את זמן האפייה.

אם לא ניתן להפוך את העוגה בחופשיות

לאחר האפייה, הניחו לעוגה להתקרר במשך 5 עד 10 דקות כדי להוציאה מהתבנית בקלות רבה יותר. אם העוגה עדיין לא יוצאת בחופשיות, השתמשו בזהירות בסכין כדי להפריד את השוליים. בפעם הבאה שמנו היטב את התבנית לעוגה.

עצות לחיסכון באנרגיה

כאשר אתם אופים יותר מעוגה אחת, רצוי לאפות אותן בתנור בזו אחר זו כאשר התנור עדיין חם. בכל יתאפשר לכם להפחית את זמן האפייה לעוגות הבאות.

עדיף להשתמש בתבניות אפייה כהות - או אלו המצופות באמייל שחור - מכיוון שתבניות אפייה אלו סופגות חום טוב יותר. כאשר אתם אופים עם זמני אפייה ארוכים, תוכלו לכבות את התנור 10 דקות לפני תום הזמן, כדי להשתמש בחום השירוי להשלמת האפייה.

עצות לשימוש בכלי אפייה

הסוג הנפוץ ביותר של כלי אפייה הוא תבניות מתכת שחורות. אם יש בכוונתכם להשתמש בגלי מיקרו, השתמשו בזכוכית, קרמיקה או כלי אפייה מפלסטיק. אלה חייבים להיות מסוגלים לעמוד בטמפרטורות של עד 250°C. אם אתם משתמשים בסוגים אלו של כלי אפייה, העוגות לא תשחמנה באותה המידה.

עצות לאפיית עוגות

לכמויות וסוגים שונים של בצק נדרשות טמפרטורות שונות וזמני אפייה שונים. נסו קודם לכן הגדרות נמוכות יותר, ורק לאחר מכן, במידת צורך, בפעם הבאה השתמשו בטמפרטורות גבוהות יותר. טמפרטורה נמוכה יותר תגרום לאפייה אחידה יותר. הניחו תמיד את מגש העוגה במרכז הצלחת המסתובבת.

הצעות לאפייה

כיצד לבדוק האם העוגה אפיה כראוי

נעצו קיסם שיניים בחלק העליון של העוגה 10 דקות לפני תום זמן האפייה. כאשר הבצק לא נדבק לקיסם, העוגה מוכנה.

העוגה כהה מאוד:

בחר בפעם הבאה בחרו טמפרטורה נמוכה יותר ואפו בפרק זמן ארוך יותר.

באלו סוגי כלים לתנור מיקרוגל יש להשתמש?

פעולת גלי מיקרו

לפעולת גלי המיקרו, עליכם לזכור כי גלי מיקרו מוחזרים ממתכת. זכוכית, חרסינה, חמר, פלסטיק, נייר מאפשרים לגלי המיקרו לעבור.

מסיבה זו, **לא ניתן להשתמש בתנור המיקרוגל במגשי מתכת וצלחות או מיכלים עם חלקי מתכת או עיטורים.** כמו כן, לא ניתן להשתמש בתנורי מיקרוגל בכלי זכוכית וחרס עם עיטורים מתכתיים (למשל, מכסים מקריסטל).

החומרים **האידיאליים** לשימוש בתנורי מיקרוגל הם זכוכית, חרסינה או חמר, או פלסטיק עמיד בחום. יש לעשות שימוש קצר בלבד (למשל, חימום בזכוכית דקה מאוד, שבירה או חרסינה).

מזון חם מעביר חום למאכלים העשויים להיות מאוד חמים. לכן, השתמשו תמיד בכפפות מבודדות לתנור!

איך לבדוק כלים המתאימים לגלי מיקרו

הניחו את הכלי שברצונכם להשתמש בתנור במשך 20 שניות, והפעילו את התנור בהספק גלי המיקרו המרבי. לאחר מכן, אם הוא קר או רק מעט חם, הוא מתאים לשימוש בתנור המיקרוגל. עם זאת, אם הוא מתחמם מאד או גורם לקשת חשמלית, הוא לא מתאים לשימוש בתנור המיקרוגל.

פעולת גריל ואוויר חם

בפעולת הגריל, הכלים חייבים להיות עמידים בטמפרטורה של לפחות 300°C . צלחות פלסטיק אינן מתאימות לשימוש בגריל.

פעולת גלי מיקרו + גריל

בפעולת גלי מיקרו + גריל, הכלים העמידים בחום בשימוש חייבים להיות מתאים לשימוש במיקרוגל וגם הגריל.

אלומיניום מכלולת ורדיד

ניתן להכניס ארוחות מבושלות מראש במגשי אלומיניום או ברדיד אלומיניום לתנור מיקרוגל אם מקפידים על קיום התנאים הבאים:

- יש לקחת בחשבון את המלצות היצרן שעל גבי האריזה.
- וודאו שדפנות מגשי האלומיניום לא יהיו גבוהים מ-3 ס"מ או יבואו במגע עם דפנות החלל הפנימיות של התנור (**מרווח מינימאלי של 3 ס"מ**). יש להסיר מכסה אלומיניום או כיסוי עליון כלשהו.
- הניחו את מגש האלומיניום ישירות על גבי הצלחת המסתובבת. אם אתם משתמשים במדף רשת המתכת, הניחו את המגש על צלחת חרסינה. לעולם אל תניחו את המגש ישירות על מדף המתכת!
- זמן הבישול יהיה ארוך יותר מכיוון שהתנור מקרין את גלי המיקרו אך ורק לחלק העליון של המזון. אם יש לכם ספקות, עדיף להשתמש רק בכלים המתאימים לשימוש בתנור מיקרוגל.
- ניתן להשתמש ברדיד אלומיניום כדי להחזיר את גלי המיקרו בתהליך ההפשרה. ניתן להגן מחום גבוהה מזון עדין, כגון עוף או בשר טחון, באמצעות כיסוי גפיים / קצוות.
- **חשוב:** רדיד אלומיניום לא יכול לבוא במגע עם דפנות החלל הפנימי מכיוון שהדבר עלול לגרום לקשת חשמלית.

מכסים

- אנו ממליצים לכם להשתמש במכסי זכוכית או פלסטיק או ניילון נצמד, על מנת:
1. לעצור אידיוי יתר (בעיקר בעת בישול ממושך מאוד);
 2. לקצר את זמני הבישול;
 3. שהמזון לא יתייבש;
 4. שתישמר הארומה.
- המכסה חייב להיות עם חורים או פתחים, כדי למנוע היווצרות לחצים. שקיות פלסטיק חייבות להיות פתוחות. ניתן לחמם בקבוקי האכלה לתינוקות או צנצנות עם מזון לתינוקות וכלי קיבול דומה, אך רק ללא המכסים שלהם, כדי למנוע מהם להתפוצץ.

באלו סוגי כלים לתנור מיקרוגל יש להשתמש?

טבלת כלי הבישול

הטבלה שלהלן תספק לכם מידע כללי לגבי עמידות הכלים בכל אחד ממצבי הפעולה.

גלי מיקרו + גריל	גריל	גלי מיקרו		מצב פעולה	סוג הכלי
		בישול	הפשרה/חימום		
לא	לא	כן	כן		זכוכית וחרסינה ⁽¹⁾ לשימוש ביתי, אינו עמיד בלהבה, ניתן לשטיפה במדיח כלים
כן	כן	כן	כן		חרסינה מזוגגת זכוכית וחרסינה עמידים בלהבה
לא	לא	כן	כן		חרסינה, כלי חרס ⁽²⁾ ללא זיגוג או זיגוג ללא עיטורי מתכת
לא לא	לא לא	כן לא	כן לא		כלי חרס ⁽²⁾ מזוגגים ללא זיגוג
לא לא	לא לא	כן לא	כן כן		כלי פלסטיק ⁽²⁾ עמידים בחום עד 100°C עמידים בחום עד 250°C
לא לא	לא לא	לא כן	לא כן		יריעות פלסטיק ⁽³⁾ יריעות פלסטיק למזון צלופן
לא	לא	לא	כן		נייר, קרטון, נייר אפייה ⁽⁴⁾
לא כן כן	כן כן כן	לא כן לא	כן לא לא		מתכת רדיד אלומיניום מגשי אלומיניום ⁽⁵⁾ אביזרים (מעמדי מתכת)

1. ללא שוליים או עיטורי זהב או כסף; ללא מכסים מקריסטל..
2. פעלו בהתאם להנחיות היצרן!
3. אין להשתמש בתפסי מתכת לסגירת שקיות. חוררו חורים בשקיות. השתמשו ביריעות רק כדי לכסות את המזון.
4. אין להשתמש בצלחות נייר.
5. רק מגשי אלומיניום נמוכים ללא מכסים / כיסויים. וודאו שהאלומיניום לא בא במגע עם הדפנות הפנימיות.

ניקוי היא פעולת התחזוקה היחידה הנדרשת בדרך כלל.

אזהרה! עליכם לנקות בקביעות את תנור המיקרוגל שלכם כדי לסלק שאריות מזון כלשהן. אם תנור המיקרוגל אינו נשמר נקי, המשטחים שלו עלולים להיפגע, **וכתוצאה מכך אורך חיי הפעולה שלו יפחתו והמשתמשים עלולים להיחשף לסיכונים.**

אזהרה! לפני תחילת פעולות הניקוי, נתקו את התנור מרשת החשמל באמצעות הוצאת תקע החשמל מהשקע בקיר, או הורדת הנתיך של קו החשמל המזין את התנור בלוח החשמל הדירתי.

אל תשתמשו בחומרי ניקוי חריפים או שוחקים, תכשירי קרצוף או חפצים חדים, העלולים לשרוט את משטחי התנור, ולגרורם להיווצרות כתמים או דהיית הגוון.

אל תשתמשו במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או קיטור.

המשטח הקדמי

בדרך כלל אתם צריכים לנקות את התנור באמצעות מטלית לחה בלבד. אם התנור מאוד מלוכלך, הוסיפו מספר טיפות של נוזל לשטיפת כלים. לאחר מכן, נגבו את משטחי התנור במטלית יבשה.

בתנורים עם חזית מאלומיניום, השתמשו בתכשיר ניקוי לזכוכית ומטלית רכה שאינה משירה סיבים או חוטים. נגבו מצד לצד מבלי להפעיל לחץ על המטלית.

הסירו מייד כתמי אבנית, שומן, עמילן או חלבון ביצה. קורוזיה עלולה להיווצר מתחת לכתמים אלה.

אל תאפשרו למים לחדר לתוך התנור.

החלל הפנימי של התנור

לאחר כל שימוש בתנור, נקו את הדפנות החלל הפנימי במטלית לחה, מאחר שזו הדרך הקלה ביותר להסרת כתמים או שאריות מזון שנתזו לדפנות החלל הפנימי. להסרת לכלוך הקשה יותר להסרה, השתמשו בתכשיר ניקוי שאינו חריף. **אל תשתמשו בתרסיסי ניקוי לתנורים או בתכשירי ניקוי חריפים או שוחקים אחרים.**

שמרו תמיד את הדלת ואת מסגרת הדלת נקיים, כדי להבטיח שהדלת תיפתח ותיסגר כראוי.

וודאו שמים לא יחדרו לפתחי האוורור בתנור המיקרוגל.

הוציאו בקביעות את הצלחת המסתובבת ואת טבעת התמיכה המסתובבת ונקו את תחתית החלל הפנימי של התנור, במיוחד אחרי כל גלישת נוזל כלשהו.

אל תפעילו את התנור ללא צלחת הזכוכית המסתובבת וללא טבעת התמיכה המותקנים היטב למקומם.

אם התנור מלוכלך מאוד, הניחו כוס מים על הצלחת המסתובבת והפעילו את התנור במצב גלי מיקרו במשך 2 או 3 דקות בהספק מרבי. האדים המשחררים ירככו את הלכלוך שניתן לאחר מכן לנגב בקלות באמצעות מטלית רכה.

ריחות לא נעימים (למשל לאחר בישול דגים) ניתן למנוע בקלות. טפטפו מספר טיפות של מיץ לימון לתוך כוס מים. הכניסו כפית קטנה לכוס, כדי למנוע מהמים לרתוח. חממו את המים במשך 2 עד 3 דקות באמצעות גלי מיקרו בהספק המרבי.

תקרת התנור

אם תקרת התנור מלוכלכת, תוכלו להנמיך את הגריל כדי להקל על פעולות הניקוי.

כדי למנוע סכנת כוויות, המתינו עד שהגריל יתקרר לפני שתמיכו אותו. פעלו כמפורט להלן:

1. הנמיכו את תומך גוף חימום הגריל ב- 180° (1).

2. הנמיכו את גוף חימום הגריל בעדינות (2). **אל תשתמש בכוח מופרז מכיוון שהדבר עלול לגרום לנזק.**

3. לאחר ניקוי התקרה, החזירו את גוף חימום הגריל (2) למקומו, בסדר פעולות הפוך.

אזהרה חשובה: תומך גוף חימום הגריל (1) עלול ליפול בעת שאתם מסובבים אותו. אם זה קורה, הכניסו את תומך גוף חימום הגריל (1) לחריץ בתקרת החלל הפנימי של התנור וסובבו אותו ב- 90° מעלות למקומו על גוף חימום הגריל (2).

כיסוי הנציץ (מיקה) (3) הממוקם בתקרה חייב להיות נקי בקביעות. שאריות מזון שמצטברות על כיסוי הנציץ עלולות לגרום נזק או לגרום להיווצרות ניצוצות.

אל תשתמשו בתכשירי ניקוי שוחקים או חפצים חדים.

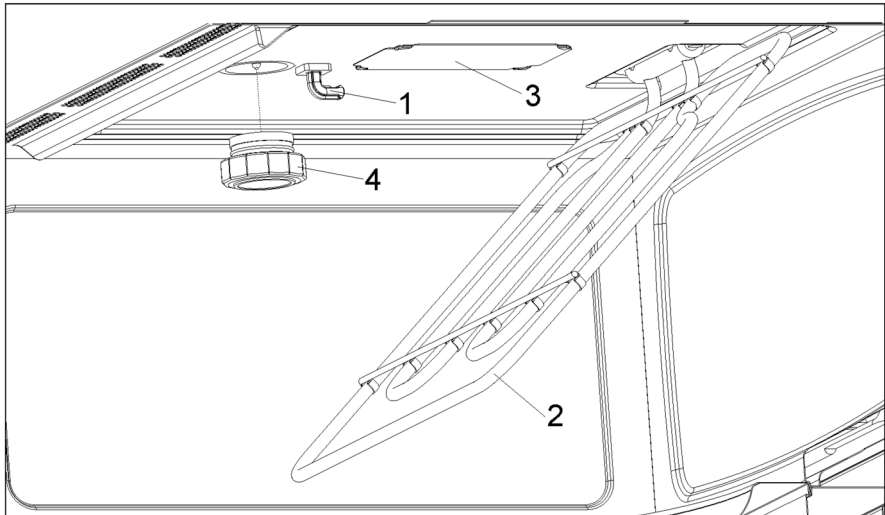
כדי להימנע מסיכונים כלשהם, אל תסירו את כיסוי הנציץ.

כיסוי נורת התאורה מזכוכית (4) ממוקם בתקרת התנור וניתן להסירו בקלות לניקוי. הבריגו ושחררו אותו כדי לשטוף אותו עם מים ונוזל לניקוי כלים.

אבזרים

נקה את האביזרים לאחר כל שימוש. אם הם מאד מלוכלכים, תחילה השרו אותם, ולאחר מכן השתמשו במברשת וספוג. ניתן לשטוף את האביזרים במדיח כלים.

ודאו כי הצלחת המסתובבת וטבעת התמיכה נקיים תמיד. אל תפעילו את התנור, אלא אם הצלחת המסתובבת וטבעת התמיכה מותקנות כראוי במקומן.

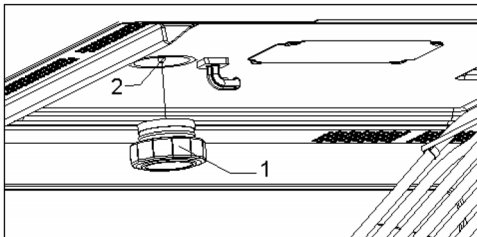


- **המזון חם מדי, התייבש או נשרף!**
בדקו האם בחרתם את זמן הפעולה ודרגת ההספק הנכונים.
- **נשמעים רעשים מסוימים לאחר סיום תהליך הבישול!** זו לא תקלה. מאוורר הקירור ממשיך לפעול במשך זמן מסוים. כאשר הטמפרטורה יורדת לרמה מסוימת, המאוורר יכבה את עצמו.
- **התנור מופעל אבל התאורה הפנימית לא מוארת!** אם כל פעולות התנור פועלות כראוי, כנראה שנורת התאורה שרופה. תוכלו להמשיך להשתמש בתנור כרגיל.

החלפת נורת התאורה

להחלפת הנורה, פעלו באופן הבא:

- נתק את התנור מרשת החשמל באמצעות הוצאת תקע החשמל מהשקע בקיר או ניתוק קו החשמל המזין את התנור בלוח החשמל הדירתי.
- הבריגו החוצה והסירו את כיסוי התאורה מזכוכית (1).
- הסירו את נורת ההלוגן (2). **אזהרה!** הנורה עלולה להיות חמה מאוד.
- התקינו נורת הלוגן 12V / 10W חדשה.
- אזהרה!** אל תיגעו בנורה עם אצבעות ידכם, כדי למנוע נזק לנורה. פעלו בהתאם להוראות יצרן הנורה.
- הבריג את כיסוי הזכוכית חזרה למקומו (1).
- חברו את התנור חזרה לרשת החשמל.



אזהרה! כל פעולות התיקון יבוצעו אך רק על ידי טכנאי מורשה ומומן. תיקונים המבוצעים על ידי אדם שלא הוסמך על ידי היצרן מסוכנים ביותר!

במקרה של בעיה או תקלה, בצעו את הבדיקות המפורטות להלן, לפני שתפנו לשרות התיקונים:

- **הצג אינו מואר!** בדקו האם:
 - תצוגת השעון כבוייה (עיינו בפרק "הגדרות בסיסיות").
- **שום דבר לא קורה בעת לחיצה על המקשים!** בדקו האם:
 - מופעלת נעילת המקשים (עיינו בפרק "הגדרות בסיסיות").
- **התנור לא פועל!** בדקו האם:
 - התקע מוכנס כהלכה לתוך השקע בקיר.
 - קו החשמל המזין את התנור תקין.
 - הדלת סגורה לחלוטין. הדלת צריכה להיסגר בניקושה.
 - אין גופים זרים בין הדלת למסגרת הקדמית של חלל התנור.
- **כאשר התנור מופעל נשמעים רעשים מוזרים!** בדקו האם:
 - בתוך התנור נוצרה קשת חשמלית או ניצוצות שנגרמו על ידי חפצים מתכתיים (עיינו בפרק "באילו סוגי כלים לתנור מיקרוגל יש להשתמש?")
 - כלי הבישול באים במגע עם הדפנות הפנימיות של התנור.
 - קיימים פריטים רופפים של סכו"ם או כלי בישול בתוך התנור.
- **המזון אינו מתחמם או מתחמם לאט מאוד!** בדקו האם:
 - אתם משתמשים בטעות בכלים מתכתיים.
 - בחרתם את זמני ההפעלה ואת דרגת ההספק הנכונים.
 - הכנסתם לתנור כמות מזון גדולה או קרה מדי מהרגיל.

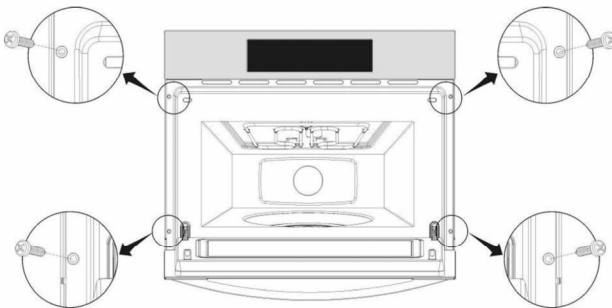
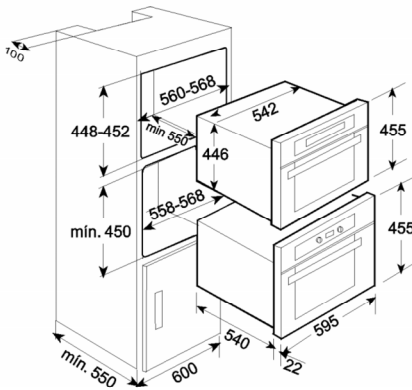
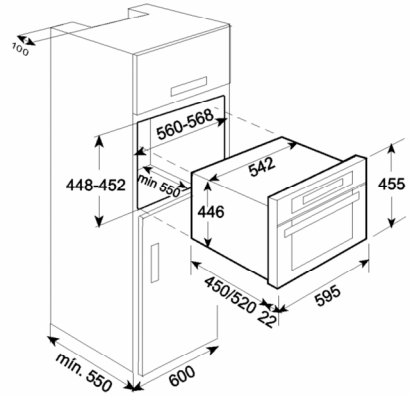
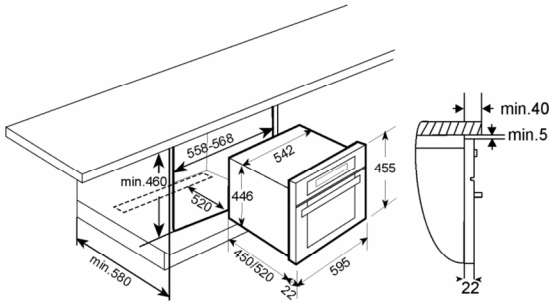
נתונים טכניים

תיאור מצבי הפעולה

סימן	פעולה	דרגת הספק גלי המיקרו	סוגי המזון
		200W	הפשרה איטית של מוצרי מזון עדינים; שמירת חום המזון.
		400W	בישול עם מעט חום; הרתחת אורז.
	גלי מיקרו	600W	חימום ובישול מזון.
		800W	בישול ירקות ומזון. בישול וחימום זהיר.
		1000W	חימום ובישול מנות קטנות של מזון. חימום מהיר של נוזלים.
		200W	קליית מזון.
	גלי מיקרו + גריל	400W	צליית עוף ובשר.
		600W	בישול פשטידות ומוצרי מזון מוקרמים.
			צליית מזון.
	גריל		צליית בשר ודגים.
	גריל + מאוורר	---	צליית עוף.
			תפוחי אדמה- מהקפאה, הפשרה וצלייה
	אוויר חם	---	צלייה ואפייה.
	גלי מיקרו + אוויר חם	200-600W	חימום מהיר, צליית דגים ועופות. אפיית עוגות

נתונים

- מתח רשת..... 230V~50Hz
- צריכת הספק מרבית..... 1900W
- הספק הגריל..... 1500W
- הספק אוויר חם..... 1600W
- הספק גלי המיקרו..... 1000W
- תדר גלי המיקרו..... 2450 MHz
- מידות חיצוניות (ר א ג א ע)..... 542 x 455 x 595 מ"מ
- מידות פנימיות (ר א ג א ע)..... 390 x 210 x 420 מ"מ
- נפח החלל הפנימי..... 32 ליטר
- משקל..... 35 ק"ג



- דחפו את התנור עד הסוף לתוך הארון ומרכזו אותו.
- פתחו את דלת התנור וקבעו את התנור לארון באמצעות ארבעת הברגים המסופקים. הכניסו את הברגים דרך החורים שבחזית התנור.



מרכזי השירות למוצרי אפ. אנד. אפ בישראל :

טל' 09-7661799	ג.ש.מ קירור וחשמל בע"מ, יד חרוצים 10 כפר סבא.	אזור המרכז
טל' 02-6494949	רון טכניקה, רחוב כנפי נשרים 24 ירושלים.	ירושלים
טל' 052-3755294 טל' 050-5327240	שירות למקררים. שירות לשאר המוצרים.	חיפה והצפון
טל' 08-8534575	כל שירות, רחוב הראשונים 3 אשדוד.	אזור רחובות
טל' 08-6274563	מאור הנגב 96, רחוב יאיר 27 באר שבע.	ב"ש והדרום
טל' 08-6378448	שירות אדיב, רח' הבנאי 3 אילת.	אילת

לקוחות נכבדים,

במקרה של פעולה לא תקינה, או בעיה שלא תוכלו לפתור בכוחות עצמכם, אנא פנו לתחנת השירות הקרובה למקום מגוריכם.

תודה שרכשתם מוצר מבית אפ. אנד. אפ

היבואן הבלעדי: אפ.אנד.אפ בע"מ, טל' 09-9519950 פקס. 09-9519960
המען למכתבים: ת.ד. 48467 מיקוד: 61484 תל-אביב