



חברת שימוש והפעלה לתנור מיקרוגל



דגמים ML 822 BIS L

ML 822 BIS R

ML 822 BIS L WHITE

Klinton INTERNATIONAL TRADE 2000 LTD.

רחוב מבטחים 2, קריית מטלון, פתח-תקוה. טל. 03-7212000 פקס. 03-7212022. E-mail: import@normande.co.il

לקוחות נכבדים!

אנו מודים לכם על שרכשתם מיקרוגל זה מתוצרת TEKA
אנו בטוחים שהמיקרוגל המשוכלל, העשוי מחומרים באיכות הגבוהה ביותר, יענה
על כל דרישותיכם.

המיקרוגל ידידותי ונוח לשימוש, אולם חשוב לקרוא את ההוראות המופיעות
בחוברת זו על מנת להפיק את התוצאות הטובות ביותר.

בברכה,

קלינטון סחר בע"מ

**יש לשמור חוברת זו בהישג יד למען עיון עתידי או במידה והמיקרוגל מועבר
לאדם אחר.**



השלכת חומרי האריזה

- יש להשליך את חומרי האריזה בהתאם להוראות השלכת חומרים המיועדים
למחזור הנהוגות באזור מגורכם.

השלכת מכשירי חשמל ישנים בתום תקופת חיי שרות שלהם



הסימול על המוצר או על האריזה מסמן שהמוצר לא יטופל כאשפה ביתית. במקום
זאת יש להעביר אותו לנקודת האיסוף לצורך מחזור הרכיבים החשמליים והאלקטרוניים.
הקפדה על הוראות המחזור יבטיחו את שמירת איכות הסביבה. אי הקפדה על מילוי
ההוראות יפגע באיכות הסביבה ובבריאות האנשים בסביבתכם. לפרטים נוספים בנושא
המחזור התקשרו לרשויות המתאימות או לחנות בה רכשתם את המוצר.

לפני השימוש הראשון במיקרו גל קראו בתשומת לב את הוראות ההתקנה והטיפול
בחוברת.

בהתאם לדגם, הרכיבים הכלולים באריזה עשויים להשתנות.

4	הוראות בטיחות.....
7	יתרונות המיקרוגל.....
8	חלקי המיקרוגל.....
10	פעולות בסיסיות.....
18	בישול בתנור מיקרוגל.....
20	בישול עם הגריל.....
21	כלים מתאימים למיקרוגל.....
23	ניקוי ותחזוקה.....
25	במקרה של קושי או בעיה.....
25	נתונים טכניים.....
26	הוראות התקנה.....
27	מידות ההתקנה.....



לפני ההתקנה והשימוש במיקרו גל עיינו בתשומת לב בהוראות הנלוות. היצרן לא יהיה אחראי במקרה שהתקנה או שימוש לא נכונים יגרמו לפציעה ונזק. שמרו את החוברת לעיון בהמשך.

בטיחות ילדים ואנשים מוגבלים

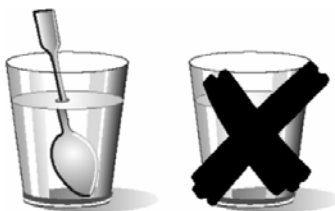
זהירות! סכנת חנק, פציעה או נכות.

- המכשיר מיועד לשימושם של ילדים מגיל 8 שנים ומעלה ואנשים מוגבלים פיזית, חושית או שכלית או החסרים את הניסיון והידע אם הם נתונים לפיקוח בידי בוגר או אדם האחראי לבטיחותם.
- אין לאפשר לילדים לשחק במכשיר.
- הרחיקו את כל חומרי האריזה מהישג ידם של ילדים.
- **אזהרה:** הרחיקו את הילדים מקרבת המכשיר כשהוא פועל וכשהוא מתקרר. הרכיבים לוהטים.
- אם יש למכשיר פונקציה לנעילת לחצנים מומלץ להפעיל אותה. אין להשאיר ילדים צעירים מגיל 3 שנים ללא פיקוח בקרבת המיקרו גל.
- הניקוי וטיפול לא יבוצעו ע"י ילדים ללא פיקוח.

הוראות בטיחות כלליות

- התנור מיועד לשימוש ביתי או שימושים דומים כגון:
 - מטבחי עובדים בחנויות, משרדים ומקומות עבודה אחרים
 - לקוחות במלונות, מלונות ומקומות מגורים דומים,
 - אתרי לינה וארוחת בוקר
- פנים התנור מתחמם בזמן השימוש. אל תגעו בגופי החימום בתנור.
- השתמשו בכפפות מגן כדי להוציא או להכניס רכיבים למיקרו גל.
- **אזהרה:** אל תחממו נוזלים ומזון אחר בכלים אטומים. הם עלולים להתפוצץ.
- השתמשו רק בכלים מתאימים לשימוש במיקרו גל.
- כשמחממים מזון בכלי פלסטיק או נייר השגיוחו על התנור כדי למנוע שריפה.
- המכשיר מיועד לחימום מזון ונוזלים. ייבוש מזון או ביגוד וחימום כריות חימום, נעלי בית, ספוגים, בדים לחים וכד' עלול לגרום לפציעה הצתה או שריפה.
- **אזהרה!** אין להשתמש בתנור במקרים הבאים:
 - כשהדלת לא סגורה כראוי.
 - צירי הדלת ניזוקו.
 - משטחי המגע בין הדלת וחזית התנור ניזוקו.
 - זכוכית הדלת ניזוקה.
- תנור נוצרים ניצוצות למרות שאין בו חפצי מתכת.
- ניתן להשתמש בתנור רק אחרי שתוקן ע"י טכנאי במרכז השירות.

- אם נפלט עשן, כבו את התנור או נתקו אותו מהחשמל והשאירו את הדלת סגורה כדי לחנוק את הלהבות.
- חימום נוזלים במיקרו גל עלול לגרום לרתיחה מאוחרת. היזהרו כשאתם מוציאים את הכלי מהתנור.
- הקפידו לנער או לערבב את התוכן של בקבוקי הנקה וצלוחיות עם מזון תינוקות ובדקו את חום המזון כדי למנוע כוויות.
- אין לחמם בתנור ביצים עם הקליפה, הן עלולות להתפוצץ.
- **אזהרה!** אין לחמם משקאות המכילים אלכוהול או אלכוהול נקי בתנור. סכנת שריפה!
- להכנת טוסט השתמשו רק בפונקציה הגריל ופקחו עין כל הזמן. שימוש בפונקציה המשולבת הלחם עלול לגרום לשריפה.
- יש להיזהר שכבל חשמל של מכשיר כלשהו לא ייתפס בעת סגירת דלת התנור.
- בידוד הכבל עלול להימס.
- כאשר משקאות כמעט בנקודת רתיחה (מים, קפה, תה, חלב וכו') ומוציאים אותם בפתאומיות, **קיימת סכנה שהם יותזו מין הכוס ויגרמו לכוויות**.
- כדי למנוע סכנה זו, יש להכניס כפית לכוס לפני הוצאתה.



התקנה

- וודאו שמערכת החשמל מאפשרת ניתוק עם מספק רב קוטבי שינתק את כל המגעים במקרה של פרץ מתח יתר.
- אם התנור מחובר לחשמל עם תקע וודאו שהתקע יהיה נגיש.
- ההתקנה חייבת להיות תואמת לתקנות.
- מערכת החשמל חייבת לכלול הגנה מפני התחשמלות.
- **אזהרה!** יש לחבר את התנור להארקה.

ניקוי

- יש לנקות את התנור בקביעות כדי להסיר את כל שאריות המזון.
- אי שמירה על ניקיון התנור יגרום לנזק למשטח התנור ויגרום לקיצור משך פעולתו ואף עלול לגרום לסכנת פציעה.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי תוקפניים או חפצי מתכת חדים לניקוי זכוכית הדלת כיון שאלה עלולים לגרום לשריטות שעלולות לגרום להתנפצות השמשה.
- אין לנקות את התנור בקיטור.
- יש לשמור על ניקיון נקודות המגע של הדלת עם התנור (קדמת חלל התנור והחלק הפנימי של הדלת) כדי לוודא את פעולתו התקינה של התנור.
- יש לשמור על הוראות הנוגעות לניקוי התנור בסעיף "ניקוי ותחזוקה".

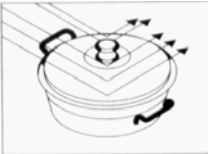
תיקונים

- **אזהרה:** לפני כל פעולה נתקו את המכשיר מהחשמל.
 - **אזהרה:** כל התיקונים שמחייבים הסרת מכסה, שמגן מפני הקרינה, של התנור ייעשו על ידי טכנאי מוסמך או מעבדת שירות בלבד.
 - **אזהרה:** אם הדלת או האטם ניזוקו אין להפעיל את המכשיר עד שהתקלה תתוקן.
 - במקרה של נזק לכבל הזינה יש להחליפו. ההחלפה תבוצע ע"י היצרן, מרכז השירות או טכנאי מוסמך, כדי למנוע מצבים מסוכנים. בנוסף, ההחלפה מצריכה שימוש בכלים מיוחדים.
 - כל פעולות התחזוקה והתיקונים של רכיבים חשמליים ייעשו על ידי טכנאי מוסמך בלבד.
- הימנעו מגרימת נזק לתנור וממצבים מסוכנים אחרים:**
- אין להפעיל את התנור מבלי שתושבת הצלחת, טבעת הצלחת והצלחת המסתובבת במקומן.
 - אין להפעיל את התנור כשהוא ריק. במידה ואין מזון בתנור, קיימת סכנת עומס יתר שעלולה לגרום נזק לתנור.
 - לבדיקת מצבי התנור, הכניסו כוס מים לתנור. המים ייספגו את גלי המיקרוגל וכך יימנעו ממנו להיפגע.
 - אין לכסות או לחסום את פתחי האוורור.
 - יש להשתמש רק בכלים המתאימים לתנורי מיקרוגל, לפני הכנסת הכלים לתנור, וודאו שהם מתאימים לשימוש במיקרוגל.
 - אין להסיר את ציפוי הדופן הפנימית העליונה. הכיסוי מונע הגעת השומן ושאריות המזון לגנרטור המיקרו גל.
 - אל תאחסנו חומרים דליקים בתנור כיון שאלה עלולים להידלק עם הפעלת התנור.
 - אל תשתמשו בתנור כמקום אחסון.
 - אין להשתמש בתנור לטיגון, מכיוון שלא ניתן לשלוט בטמפרטורת השמן כשהוא בתוך התנור.
 - אין להישען או לשבת עם דלת התנור. הדבר עלול לפגוע בו, במיוחד באזור הצירים.
 - הצלחת המסתובבת והגריל בנויים לשאת משקל של עד 8 ק"ג. אין להעמיס עליהם משקל גבוה יותר.

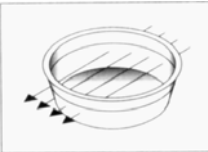
יתרונות המיקרוגל

2. הפשרת מזון אולטרה-מהירה, המפחיתה את הסיכון של התפתחות בקטריות.
3. חיסכון באנרגיה.
4. שימור הערכים התזונתיים של המזון עקב זמני בישול קצרים יותר.

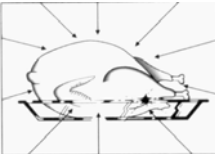
גלי המיקרוגל מוחזרים מהמתכת...



...אך חודרים מבעד לזכוכית וחרסינה



...ונספגים על ידי המזון



בתנורים רגילים, החום הנוצר מרכיבים חשמליים או ממבערי גז וחודר באיטיות למזון מהחלק החיצוני פנימה. חימום בצורה הזו גורם לאובדן אנרגיה גדול עקב חימום האוויר, חלקי התנור ומכלי המזון.

בתנורי מיקרוגל, החום נוצר מהמזון עצמו, והוא זורם מפנים המזון החוצה ועל ידי כך, לא נגרם אובדן חום כתוצאה של חימום האוויר, חלל התנור או הכלים / מיכלים (במידה ואילו מתאימים לחימום במיקרוגל), במילים אחרות, רק המזון מחומם.

יתרונות תנורי מיקרוגל:

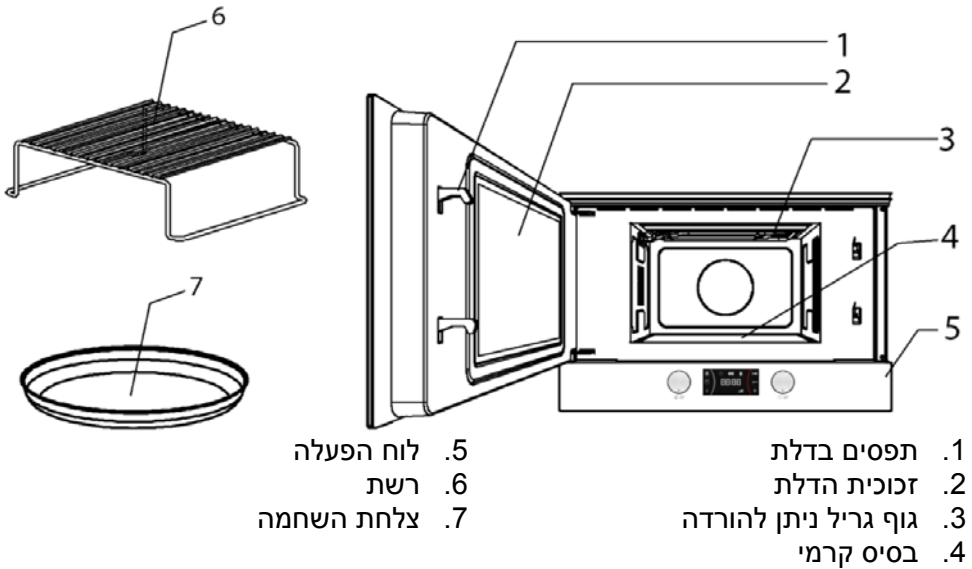
1. זמני חימום קצרים יותר: באופן כללי, הזמן מקוצר בכ-3/4 מהזמן הנדרש לחימום בתנורים קונבנציונליים.

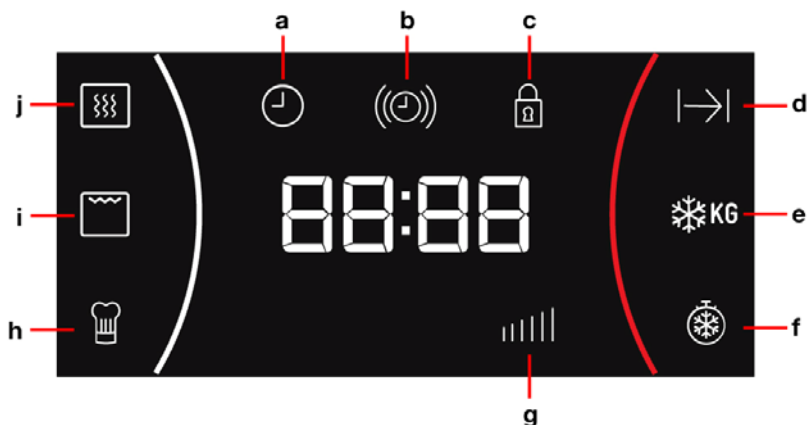
כיצד המיקרוגל פועל

במיקרוגל ישנו שסתום לחץ גבוה שנקרא מגנטרון, הממיר אנרגיה חשמלית לאנרגיית מיקרוגל. גלים אלקטרומגנטיים אילו מתועלים לפנים התנור באמצעות מנחה הגלים ומופצים בחלל התנור על ידי המפזר המטלי או באמצעות הצלחת המסתובבת.

גלי המיקרוגל מופצים לכל הכיוונים בחלל התנור ומוחזרים באמצעות הדפנות המתכתיות ועל ידי כך חודרים באופן אחיד למזון.

חלקי המיקרוגל

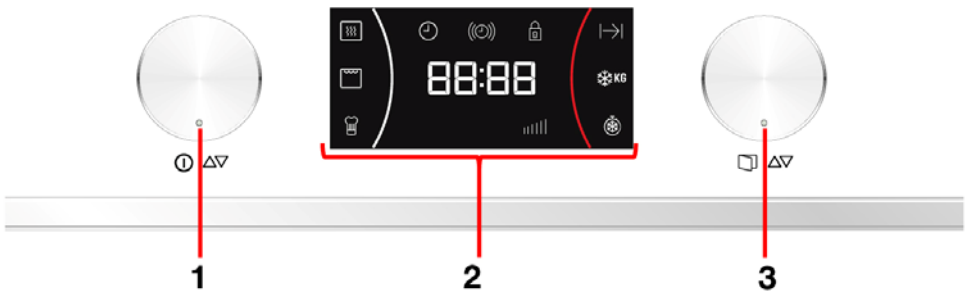




- a. חייווי השעון
b. חייווי הטיימר
c. חייווי נעילת לחצנים
d. חייווי משך הבישול
e. חייווי הפשרה אוטומטית (לפי משקל)
f. חייווי הפשרה לפי זמן
g. חייווי העוצמה
h. פונקצית בישול מיוחדת
i. פונקצית גריל
j. פונקצית מיקרו גל

תיאור הפונקציות

סמל	פונקציה	הספק/עוצמה	תיאור/הסבר
	מיקרוגל	90W	הפשרה איטית לסוגי מזון עדינים: שמירה על החום
		180W	חימום בחום נמוך: הרתחת אורז, הפשרה מהירה
		360W	המסת חמאה, חימום מזון תינוקות
		600W	בישול ירקות ומזון בישול וחימום חימום ובישול כמויות מזון קטנות חימום סוגי מזון עדינים
		850W	בישול וחימום מהיר, חימום נוזלים וחימום אוכל מוכן
 +	מיקרוגל + גריל	90W	קלייה והשחמה
		180W	צליית עופות ובשר
		360W	אפיית פאי ומנות מוקרמות
	גריל		צלייה



כיוון השעון

- לאחר החיבור הראשוני לרשת החשמל ולאחר הפסקת חשמל, תצוגת השעה מהבהבת כדי לציין שהשעה המוצגת שגויה. לכיוון השעון, יש לפעול כלהלן:
1. הגיעו לכיוון השעון בתפריט המשני.
 2. לכיוון השעה סובבו את הבורר (1).
 3. לאישור לחצו על החוגה (3).
 4. לכיוון הדקות סובבו את החוגה (3).
 5. להשלמת הכיוון ואישורו לחצו על החוגה (3).

הסתרה / הצגת השעון

- אם תצוגת השעון מפריעה לכם ניתן להסתיר אותה ע"י ביצוע הפעולות הבאות:
1. עברו לפונקציית הסתרת השעון בתפריט המשני.
 2. בחרו באייקון, ולחצו לחיצה ארוכה על החוגה (3).
 3. להצגת השעון בצעו שוב את הפעולות

פתיחת הדלת

לפתיחת הדלת לחצו לחיצה ארוכה על החוגה (3).

תפריט משני

בתפריט המשני ניתן להגיע לשעון (לצורך כיוון או הסתרה/ הצגה שלו) הטיימר ונעילת הלחצנים.



כדי לעבור לתפריט המשני בצעו את הפעולות:

1. לחצו לחיצה ארוכה על הבורר (1).
2. סובבו את החוגה (3) כדי לעבור בין פריטי התפריט המשני. הפריט הרצוי יואר.
3. לאישור הבחירה לחצו על החוגה (3).

טיימר

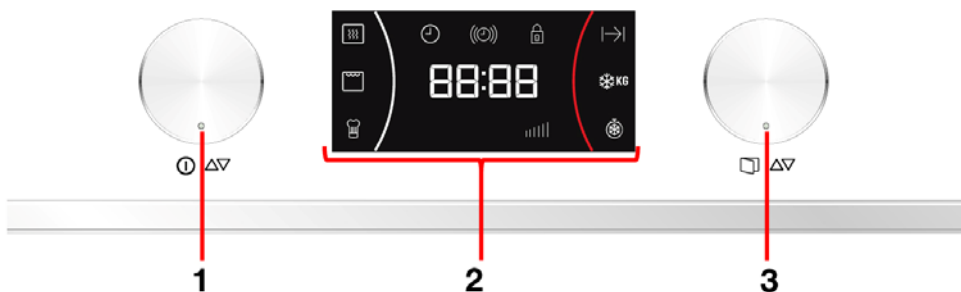
לכיוון הטיימר בצעו את הפעולות הבאות:

1. עברו לפונקציית הטיימר בתפריט המשני.
2. סובבו את החוגה (3) כדי לכוון את הזמן בו תופעל ההתראה.
3. לאישור לחצו על החוגה (3).

נעילת לחצנים

ניתן לחסום את הפעלת התנור (לדוגמה למנוע הפעלה ע"י הילדים).

1. עברו לפונקציית החסימה בתפריט המשני.
2. סובבו את החוגה (3) כדי לבחור בין הפעלה לכיבוי הפונקציה.
3. לאישור הבחירה לחצו על החוגה (3).
4. לביטול החסימה בצעו שוב את הפעולות.



תפריט ראשי

בתפריט הראשי ניתן לבחור את אפשרויות הבישול כגון מיקרו גל, גריל, מיקרו + גריל, בישול אוטומטי, הפשרה ע"פ זמן או משקל.

מיקרו גל

השתמשו בפונקציה זו כדי לבשל או לחמם ירקות, תפוחי אדמה, אורז, דגים ובשר.

1. סובבו את הבורר עד שחיווי המיקרו גל יהבהב. בתצוגה תהבהב עוצמת ברירת המחדל של העוצמה (850) כווננו את העוצמה ע"י סיבוב החוגה (3) ימינה או שמאלה.
3. לאישור לחצו על החוגה (3). בתצוגה יהבהב החיווי 01:00.
4. לכיוון משך הבישול סובבו את החוגה (3) ימינה או שמאלה.



הפעלה מהירה

השתמשו בפונקציה זו כדי לחמם במהירות מזון המכיל מים, כגון מים, קפה, תה או מרק דליל.

5. לאישור לחצו על החוגה (3).
6. להפעלת החימום לחצו על הבורר (1).

הערה:

ניתן ללחוץ על הבורר בכל שלב כדי להפעיל את התנור בהתאם לכיוונים המוצגים.

גריל

השתמשו בפונקציה זו כדי להשחים במהירות את השטח העליון של המזון.

1. סובבו את הבורר עד שחיווי הגריל יבהב. בתצוגה יבהב החיווי 15:00.
2. לכיוון משך הצליה סובבו את החוגה (3) ימינה או שמאלה.
3. לאישור לחצו על החוגה (3).
4. להפעלת הצליה לחצו על הבורר (1).

מיקרו + גריל

1. סובבו את הבורר עד שהחיוויים של המיקרו גל והצליה יבהב. בתצוגה יבהב החיווי 360
2. כונו את העוצמה ע"י סיבוב החוגה (3) ימינה או שמאלה.
3. לאישור לחצו על החוגה (3). בתצוגה יבהב החיווי 15:00.
4. לכיוון משך הבישול סובבו את החוגה (3) ימינה או שמאלה.
5. לאישור לחצו על החוגה (3).
6. להפעלת החימום לחצו על הבורר (1). התנור יתחיל לפעול.

הערה:

ניתן ללחוץ על הבורר בכל שלב כדי להפעיל את התנור בהתאם לכיוונים המוצגים.

הפשרה לפי זמן (ידנית)

השתמשו בפונקציה זו כדי להפשר במהירות כל סוג מזון.

1. סובבו את הבורר עד שחיווי ההפשרה לפי זמן יבהב. בתצוגה יבהב החיווי 10:00
2. לכיוון משך ההפשרה סובבו את החוגה (3) ימינה או שמאלה.
3. לאישור לחצו על החוגה (3).
4. להפעלת ההפשרה לחצו על הבורר (1). ההפשרה תופעל.
5. כשתשמע ההתראה ויוצג החיווי **הפשרה** הפכו את המזון.

הפשרה לפי משקל

השתמשו בפונקציה להפשרה מהירה של בשר, עוף, דגים, פירות ולחם.

1. סובבו את הבורר עד שחיווי הפשרה לפי משקל יבהב. בתצוגה יבהב החיווי **F01**.
2. בחרו את סוג המזון ע"י סיבוב החוגה (3) ימינה או שמאלה. ברירת המחדל היא **F01**.
3. לאישור לחצו על החוגה (3). משקל המזון יבהב בתצוגה. חיווי המשקל יבהב גם כן.
4. לכיוון משקל המזון סובבו את החוגה (3) ימינה או שמאלה. ברירת המחדל היא 200 גרם.
5. לאישור לחצו על החוגה (3).
6. להפעלה לחצו על הבורר (1). התנור יתחיל לפעול.
7. כשתשמע ההתראה ויוצג החיווי **הפשרה** הפכו את המזון.

הטבלה מציגה את תוכניות ההפשרה לפי משקל, מציינת את טווחי המשקל ואת משך ההפשרה וההמתנה (כדי להבטיח שהמזון יהיה בטמפ' אחידה).

תוכנית	מזון	משקל (גרם)	זמן (דק')	משך ההמתנה (דק')
F01	בשר	100-2000	2-46:40	20-30
F02	עוף	100-2500	2-17:23	20-30
F03	דגים	100-2000	2-40	20-30
F04	פירות	100-500	—2:36 13	10-20
F05	לחם	100-800	2:25-19:20	10-20

הערה:

עיינו ב"הוראות כלליות להפשרה".

פונקציות מיוחדות פונקצית "אוטו" (Auto)

1. סובבו את הבורר עד שחיווי הפונקציות המיוחדות יבהב.
2. בתצוגה יבהב החיווי P1. בחרו את הפונקציה הרצויה ע"י סיבוב החוגה (3) ימינה או שמאלה. אם לא תסובבו את הבורר תופעל הפונקציה P1.1.
3. לאישור לחצו על החוגה (3).
4. להפעלה לחצו על הבורר (1). התנור יופעל.
5. כשתשמע ההתראה ויוצג החיווי **חזרה** הפכו את המזון.

פונקציה	סוג המזון	משקל (גרם)	זמן (דקות)	תוספת מים (מ"ל)	הוראות
P1.1	בישול תפוחי אדמה	250	7	100	הכניסו את פרוסות הת"א (15-20 מ"מ) עם מים לכלי עמיד לחום כולל מכסה והניחו את הכלי על הבסיס הקרמי במיקרו גל.
P1.2		500	10	150	
P1.3		1000	15	200	
P2.1	ריזוטו (מוכן לבישול)	150	42	600	הכניסו את המרכיבים לכלי עמיד לחום עם מכסה והניחו את הכלי על הבסיס הקרמי במיקרו גל.
P2.2		400	45.5	800	
P2.3		550	22	---	
P3.1	דגים (קפואים)	700	30	300	הכניסו את המרכיבים לכלי עמיד לחום והניחו את הכלי על הבסיס הקרמי במיקרו גל.
P3.2	דגים (טריים)	800	30	300	
P3.3	ירקות (קפואים)	1000	30	300	

הערות:

- השתמשו רק בכלים מתאימים לשימוש במיקרו גל ומכסה כדי למנוע אובדן לחות.
- ערבבו או בחשו את המזון כמה פעמים בזמן החימום, במיוחד כשהתנור משמיע צפצוף ובתצוגה מהבהב החיווי **Turn**.
- משך החימום תלוי בטמפ' המקורית. מזון שהועבר ישירות מהמקרר יצריך יותר זמן ממזון בטמפ' החדר. אם המזון לא בחום הרצוי, בחרו בפחות או יותר משקל בפעם הבאה.
- אחרי החימום ערבבו את המזון והשאירו אותו על משטח העבודה כדי לאפשר לטמפ' להגיע לרמה אחידה.
- **אזהרה!** אחרי החימום יתכן שהכלי יהיה חם מאוד. למרות שגלי המיקרו לא מחממים את מרבית הכלים, הם עשויים להתחמם מהחום של המזון.

שימוש בתבנית ההשחמה

לרוב כשמבשלים מזון כגון פיצה או פאי, בגריל או במיקרו גל, הבצק הופך מימי. ניתן למנוע זאת בעזרת השימוש בתבנית ההשחמה. כיון תחתית התבנית מגיעה במהירות לטמפ' גבוהה הקרום יהיה פריך ונחום.

ניתן להשתמש בתבנית גם להכנת ביצים, נקניקיות וכד'.

הערות:

- הקפידו להשתמש בכפפות כיון שהתבנית מתחממת מאוד.
- אל תציבו בתבנית כלים שאינם עמידים לחום (לדוגמה מפלסטיק).

כדי למנוע נזק הקפידו שתבנית ההשחמה לא תיגע לדפנות תא התנור. שימוש בתבנית ההשחמה

1. חממו מראש את התבנית ע"י הפעלת הפונקציה מיקרו + גריל למשך 3-5 דקות בעוצמה של **360W**.
2. מרחו שמן בתבנית כדי להשחים כראוי את המזון.
3. הניחו את המזון הטרי או הקפוא ישירות בתבנית. ניתן להכניס לתבנית מזון מוקפא (כגון פיצה קפואה) בלי להפשיר אותו מראש.
4. הניחו את התבנית על הבסיס הקרמי בתנור המיקרו גל.
5. בחרו בפונקציה המיקרו + גריל ואת משך הבישול כפי שמוסבר בהמשך.

מזון	משקל	משך הבישול	משך ההמתנה	המלצות
פיצה	200 גרם	5 דק'	2 דק'	אם הפיצה דקה.
	300 גרם	6 דק'	2 דק'	אם הפיצה עבה הגדילו את משך הבישול ב-1-2 דקות.
	400 גרם	7 דק'	2 דק'	
קיש ופאי	200 גרם	5 דק'	2 דק'	פיצוי טמפ' יושג ע"י ההמתנה.
	300 גרם	6 דק'	2 דק'	
	---	8 דק'	2 דק'	הפכו פעמיים

המשך...

מזון	משקל	משך הבישול	משך ההמתנה	המלצות
המבורגר	400 גרם	5 דק'	---	הפכו פעם
צ'יפס	200 גרם	5 דק'	2 דק'	אם הפיצה דקה. אם הפיצה עבה הגדילו את משך הבישול ב-1-2 דקות.

כשהתנור פועל

עצירת הבישול

ניתן לעצור את התהליך בכל זמן ע"י לחיצה על הבורר (1) או ע"י פתיחת הדלת.

בשני המקרים:

- קרינת המיקרו תופסק מיידית.
- הגריל יופסק אבל יהיה לוהט. סכנת כוויה!

- הטיימר יעצר ויציג את הזמן הנותר. במצב זה תוכלו:

1. לסובב או לבחוש את המזון כדי להבטיח בישול אחיד.
2. לשנות את כיוון התוכנית.
3. לבטל את התוכנית בלחיצה ארוכה על הבורר (1).

כדי להפעיל את התנור מחדש סגרו את הדלת ולחצו על הבורר (1).

שינוי הכיוונים

ניתן לשנות את כיווני הבישול (זמן, משקל, עוצמה וכד') אחרי עצירת התוכנית.

1. לשינוי הזמן סובבו את החוגה (3) ואשרו את השינוי בלחיצה על הבורר (1). הכיוון החדש יכנס מיידית לתוקף.
2. לשינוי העוצמה לחצו על הבורר (1). החיווי המתאים יבהב. לחצו על החוגה (3) ואחר כך שנו את העוצמה ע"י סיבוב החוגה (3). לאישור הכיוון לחצו על הבורר (1).

ביטול תוכנית הבישול

לביטול תוכנית הבישול לחצו לחיצה ארוכה על הבורר (1).
תשמע התראה קולית והשעון יוצג בתצוגה.

סיום תוכנית הבישול

בסיום תוכנית הבישול ישמעו שלושה צפצופים ובתצוגה יראה החיווי End.

הצפצופים ישמעו שוב כל 30 שניות עד לפתיחת הדלת או לחיצה על הבורר (1).

הפשרה

הטבלה הבאה מציגה זמני הפשרה והמתנה שונים (כדי לוודא שהטמפ' אחידה בכל המזון) לסוגי מזון שונים וכן המלצות.

מזון	משקל (גרם)	זמן הפשרה (דקות)	זמן המתנה (דקות)	הערות
נתחי בשר, בשר עגל, בשר בקר	100	3-4	5-10	הפכו פעם אחת
	200	6-7	5-10	
	500	14-15	5-10	
	700	20-21	20-25	הפכו פעמיים
	1000	29-30	25-30	
בשר מבושל	1500	42-45	30-35	
	500	12-14	10-15	הפכו פעמיים
	1000	24-25	25-30	הפכו 3 פעמים
בשר טחון	100	4-5	5-6	הפכו פעמיים
	300	8-9	8-10	הפכו 3 פעמים
	500	12-14	15-20	הפכו פעם אחת
נקניקיות	125	3-4	5-10	הפכו פעמיים
	250	8-9	5-10	הפכו פעם אחת
	500	15-16	10-15	הפכו פעמיים
עוף, נתכי עוף	200	7-8	5-10	הפכו 3 פעמים
	500	17-18	10-15	הפכו פעם אחת
	1000	34-35	15-20	הפכו פעם אחת
עוף	1200	39-40	15-20	הפכו פעם אחת
	1500	48-50	15-20	הפכו פעמיים
דגים	100	3-4	5-10	הפכו פעם אחת
	200	6-7	5-10	הפכו פעם אחת
	200	6-7	5-10	הפכו פעמיים
אמנון	200	4-5	5-8	הפכו פעמיים
פירות	300	8-9	10-15	הפכו פעם אחת
	500	12-14	15-20	הפכו פעם אחת
	100	2-3	2-3	הפכו פעמיים
לחם	200	4-5	5-6	הפכו פעמיים
	500	10-12	8-10	הפכו פעמיים
	800	15-18	15-20	הפכו 3 פעמים
	250	8-10	10-15	הפכו פעם, כסו
חמאה	250	6-8	5-10	הפכו פעם, כסו
קוטג'	250	7-8	10-15	הפכו פעם, כסו
שמנת	250			הסירו מכסה

עצות להפשרה

1. השתמשו רק בכלים מותאמים לשימוש במיקרו גל (קרמיקה, זכוכית, פלסטיק מתאים).
2. הטבלאות מתייחסות להפשרת מזון נא.
3. זמני ההפשרה תלויים בכמות ועובי המזון. במהלך הקפאת המזון, יש לקחת בחשבון את תהליך ההפשרה. יש להניח את המזון במיכל בצורה אחידה.
4. פזרו את המזון באופן אחיד. מקמו את החלקים העבים למעלה. ניתן להגן על החלקים הרגישים של המזון על ידי נייר אלומיניום. הקפידו שנייר האלומיניום לא יבוא במגע עם חלקי התנור הפנימיים.
5. יש להפוך נתחי מזון רחבים מספר פעמים.
6. פזרו את המזון הקפוא בצורה אחידה ככל האפשר, מכיוון שנתחים דקים מפשירים במהירות גבוהה יותר מנתחים וחלקים עבים יותר.
7. אין להפשיר לחלוטין מזון עתיר שומן כגון חמאה, שמנת, גבינת שמנת וכד'. הפשרתם בטמפרטורת החדר למשך כמה דקות תביא אותם למצב שיהיו מוכנים להגשה. בשמנות קפואות במיוחד, במידה והבחנתם בחתיכות קרח קטנות בשמנת, יש לערבב אותה לפני ההגשה.
8. יש להכניס עופות להפשרה על גבי קערה הפוכה, זאת כדי לאפשר למיצים לנזול ביתר קלות.
9. יש לעטוף לחם במפית כדי למנוע ממנו מלהתייבש.
10. הפכו את המזון מדי פעם.
11. יש להוציא את המזון הקפוא מהעטיפה ולזכור להסיר כל חלק העשוי מתכת (תוויות בשר וכו') מהמזון. למכלים המשמשים לשמירה על המזון בהקפאה וכן לשימוש בחימום / בישול, יש לזכור להסיר את המכסה לפני הכנסתם לתנור. בכל שאר המקרים, יש להשתמש במכלים המתאימים לתנורי מיקרוגל.
12. יש להיפטר מהנוזל המיוצר בזמן ההפשרה (בעיקר מעופות). אין לאפשר לנוזל לבוא במגע עם מזון אחר.
13. יש לזכור כי בסיום ההפשרה יש להמתין זמן מה עד להפשרה המלאה.

אזהרה! יש לעיין בסעיף "הוראות הבטיחות" לפני הבישול בתנור המיקרוגל.

בעת הבישול בתנור המיקרוגל, יש לעקוב אחר ההמלצות הבאות:

- יש לנקב מאכלים בעלי קליפות (כגון תפוחים, עגבניות, תפוחי אדמה, נקניקיות וכו') לפני הכנסתם לתנור כדי למנוע מהם להתפוצץ. יש לחתוך את המזון לפני הבישול.
- לפני השימוש במיכל או צלחת, יש לוודא כי הכלי מתאים לשימוש בתנורי מיקרוגל (ראו סעיף הנוגע לסוגי הכלים לשימוש בתנורי מיקרוגל).
- בעת בישול מזון יבש (כגון: הפשרת לחם, פופקורן וכו'), תהליך ההתאדות מהיר מאוד ולאחר מכן, התנור פועל כמו שהיה ריק, דבר שעלול לגרום לשריפת המזון ולנזק לתנור. יש לקבוע את זמן הבישול ולהשגיח על מהלך הבישול.
- לא ניתן לחמם שמן לטיגון בתנור.
- יש להסיר את המזון שטרם בושל מהמיכלים מכיוון שהם אינם עמידים לבישול בתנורי מיקרוגל בכל המקרים, יש לעקוב אחר הוראות היצרן.
- אם הנכם משתמשים בכמה מיכלים בו זמנית, כגון ספלים, הציבו אותם בצורה אחידה על הצלחת המסתובבת.
- אין לאטום שקיות פלסטיק עם מהדקים ממתכת. יש להשתמש באטמים מפלסטיק. נקבו את השקית מספר פעמים כדי לאפשר את יציאת האדים מתוכה.
- בעת בישול או חימום בתנור, יש לוודא כי המזון מגיעים לטמפרטורה של לפחות 70°C.

- במהלך הבישול, ייתכן כי יצטברו אדים על חלון דלת התנור ויחלו לנזול מטה. זוהי תופעה נורמלית והיא נוצרת עקב הפרש הטמפרטורות בין פנים לחוץ התנור. פעולת התנור הבטוחה אינה נפגמת מכך. בסיום הבישול, יש לנגב את המים שהצטברו.
- בבישול / חימום נוזלים, יש להשתמש במכלים בעלי פתח רחב כדי שהאדים יתנדפו בצורה קלה.

הכינו את המזון על פי ההוראות ושמרו על זמני ועוצמות הבישול המצוינים בטבלה. יש להתייחס לערכי הבישול כאל המלצה בלבד, הם עשויים להשתנות בעקבות טמפרטורת המזון, מצבו לפני הבישול, משקלו וכו'. מומלץ להתאים את זמני ועוצמות הבישול לכל מנה בנפרד ויש להגדיל / להקטין את זמני ועוצמות הבישול ובהתאם למאפייני המנה.

בישול בתנורי מיקרוגל...

- ככל שהמנה גדולה יותר, זמן הבישול ארוך יותר. יש לזכור כי:
 - מנה כפולה << זמן בישול כפול.
 - חצי מנה << חצי מזמן הבישול.
- ככל שטמפרטורת הבישול נמוכה יותר, כך זמן הבישול ארוך יותר.
- מזון המכיל הרבה נוזלים מתחמם מהר יותר.
- הבישול יהיה אחיד יותר ככל שהמזון יפוזר בצורה שווה יותר על גבי הצלחת המסתובבת. על ידי הנחת מזון דחוס בחלקה החיצוני של התבנית ומזון פחות דחוס במרכז הצלחת, ניתן לחמם סוגי מזון שונים בו זמנית.

5. ניתן לפתוח את דלת התנור בכל שלב. התנור יפסיק בפעולה באופן אוטומטי עם פתיחת הדלת. התנור יחזור לפעולה רק לאחר סגירת הדלת ולחיצה על לחצן START.

6. למזון עטוף לוקח פחות זמן להתחמם והוא נשמר טוב יותר. יש לוודא כי המכסים ניתנים לשימוש בתנורי מיקרוגל ולא חוסמים את גלי המיקרוגל וכי יש בהם חורים ליציאת האדים.

טבלאות והצעות –ירקות

סוג המזון	כמות	תוספת נוזלים (מ"ל)	עוצמה (וואט)	זמן (דקות)	זמן השהיה (דקות)	הוראות
כרובית	500	100	800	9-11	2-3	חתכו לחתיכות
ברוקולי	300	50	800	6-8	2-3	
פטריות	250	25	800	6-8	2-3	שמרו מכוסה
אפונה וגזר	300	100	800	7-9	2-3	חתכו לחתיכות,
גזר קפוא	250	25	800	8-10	2-3	שמרו מכוסה
תפוחי אדמה	250	25	800	5-7	2-3	קלפו וחתכו לחתיכות שוות. שמרו מכוסה
פפריקה	250	25	800	5-7	2-3	חתכו לחתיכות,
קרישה	250	50	800	5-7	2-3	שמרו מכוסה
נבטים קפואים	300	50	800	6-8	2-3	שמרו מכוסה
כרוב כבוש	250	25	800	8-10	2-3	שמרו מכוסה

טבלאות והצעות –דגים

סוג המזון	כמות	עוצמה (וואט)	זמן (דקות)	זמן השהיה (דקות)	הוראות
פילה דג	500	600	10-12	3	בשלו עם מכסה. הפכו לאחר חצי מזמן הבישול
דג שלם	800	800 400	2-3 7-9	2-3	בשלו עם מכסה. הפכו באמצע הבישול. יש לכסות את החלקים העדינים של הדג על מנת שלא ייחרכו.

בישול עם הגריל

4. בזמן פעולת הגריל, דפנות חלל התנור ורשת המתכת מתחממים מאוד. יש להשתמש בכפפות מגן.
 5. בשימוש ממושך בגריל, ייתכן כי גופי החימום יכובו לזמן מה בעקבות תרמוסטט הבטיחות.
 6. **חשוב!** בעת בישול או בישול גריל של המזון בתוך מיכלים, יש לוודא כי המכלים מתאימים לשימוש בתנור מיקרוגל.
 7. בזמן השימוש בגריל, ייתכן כי נתזי שומר ייצרבו לגופי החימום. זוהי תופעה נורמלית.
- אחרי השלמת הבישול נקו את פנים התנור וכל הרכיבים כדי ששאריות המזון לא יתקשו.
- לקבלת תוצאות טובות בבישול עם הגריל, יש להשתמש ברשת המתכת המצורפת לתנור.
- כדי למנוע ניצוצות שעלולים להזיק לתנור הציבו את הרשת כך שלא תיגע בחלקים הפנימיים של התנור.

נקודות חשובות:

1. בשימוש הראשוני בתנור, ייתכן כי עשן וריחות לא נעימים יופצו ממנו, זוהי תופעה נורמלית.
2. חלון דלת התנור מתחמם מאוד במהלך פעולת התנור. יש להשגיח שילדים לא איתו.
3. חממו את התנור מראש. אלא אם נאמר אחרת השתמשו ברשת.

טבלת הצעות – מיקרו + גריל

פונקציית המיקרוגל + גריל אידיאלית לבישול מהיר ולהשחמת מנות. יתר על כן, ניתן לבשל בגריל מזון עם ציפוי גבינה. המיקרוגל והגריל פועלים בו זמנית. המיקרוגל מבשל והגריל צולה.

זמני השהיה (דקות)	זמן (דקות)	עוצמה (וואט)	סוג הכלי	כמות (גרם)	סוג המזון
3-5	12-17	180	צלחת	500	פסטה עם ציפוי גבינה
3-5	24-28	600	צלחת	800	תפוחי אדמה עם ציפוי גבינה
3-5	15-20	600	צלחת	בערך 800	לזניה
3-5	18-20	180	צלחת	בערך 500	גבינת שמנת
3-5	10-1515-20	360	צלחת	200 כל אחת	2 שוקיים עוף טריים (צלייה)
3-5	40-45	360	צלחת רחבה	בערך 1000	עוף

3-5	4-8	360	צלחות מרק	שתי כוסות של 200 גרם	מרק בצל עם גבינה צהובה
-----	-----	-----	-----------	----------------------	------------------------

לפני הכנסת כלי שימוש בכלי, יש לוודא כי הוא מתאים לחימום במיקרוגל. יש להשתמש רק בכלים מתאימים לחימום במיקרוגל. (ראו סעיף "כלים לשימוש בתנור" על הכלי שבשימוש בבישול באפשרות מיקרוגל וגריל להיות מתאים לשימוש במיקרוגל וגריל).

הזמנים הכתובים בטבלה מהווים המלצה בלבד ועשויים להשתנות בהתאם למצב הראשוני של המזון, כמות המזון, מידת העשייה הרצויה וכד'. במידה והזמן לא מספיק כדי להשחים את המזון, יש להשאירו בתנור למשך כ-10-5 דקות נוספות.

יש לעקוב אחר זמני ההשהיה ולזכור להפוך את המזון. יש להשתמש בצלחת המסתובבת, אלא אם כתוב אחרת בהוראות הבישול. הערכים הרשומים בטבלאות תקפים למצב בו התנור קר (לא הכרחי לחמם את התנור לפני הכנסת המזון).

כלים מתאימים למיקרוגל

פונקצית המיקרוגל

המזון החם מעביר חום לכלים שעשויים להתלהט. מסיבה זו מומלץ להשתמש בכפפות!

כיצד לבדוק את כלי הבישול?

הכניסו את כלי הבישול איתו ברצונכם להשתמש למשך 20 שניות בעוצמה מרבית. לאחר זמן זה, במידה והכלי קר או התחמם מעט, הוא מתאים לשימוש בתנור. במידה והכלי התחמם מאוד ו/או נראו ניצוצות בפנים התנור, הוא אינו מתאים לשימוש בתנור.

פונקצית הגריל

באפשרות הגריל, על הכלי להיות עמיד בטמפרטורה של 300°C לפחות.

באפשרות המיקרוגל, יש לזכור כי גלי המיקרוגל מוחזרים ממשטחי מתכת. גלי המיקרוגל חודרים זכוכית, חרסינה, חרס, פלסטיק ונייר.

מסיבה זו, סירים ממתכת או כלים עם חלקי או עיטורי מתכת לא ניתנים לשימוש בתנור באפשרות מיקרוגל, כמו כן אין להשתמש בכלים העשויים זכוכית או חרס עם עיטורים או חלקי מתכת באפשרות זו. החומרים האידיאליים לשימוש בתנורי מיקרוגל הינם זכוכית, חרסינה, חרס או פלסטיק עמיד לחום. יש להשתמש בכלי זכוכית או חרס עדינים או שבירים בתנור למשך זמן קצר בלבד (לדוגמא: לחימום בלבד).

מיקרוגל + גריל

באפשרות זו, על כלי הבישול להיות מתאים לשימוש במיקרוגל וכמו כן בגריל.

נייר כסך וכלי אלומיניום

ניתן להכניס מזון שטרם חומם לכלי או לרדיד אלומיניום בשמירה על התנאים הבאים:

- יש למלא אחר הוראות היצרן הכתובות על האריזה.
- כלי האלומיניום לא יהיו גבוהים מ-3 ס"מ ואין לאפשר לכלים לבוא במגע עם דפנות התנור (יש לשמור על מרחק מינימלי של 3 ס"מ). אין לכסות עם מכסה.
- יש להניח את כלי האלומיניום ישירות על הצלחת המסתובבת. כששתמשים ברשת המתכת: יש להניח את הכלי על צלחת חרסיה. אין להניח את הכלי על רשת המתכת.
- זמן הבישול ארוך יותר מכיוון שגלי המיקרו חודרים אל המזון מלמעלה. אם קיים ספק, יש להשתמש בכלים המתאימים לבישול בתנורי מיקרוגל בלבד.

- ניתן להשתמש בנייר האלומיניום כדי להקריין גלי מיקרו במהלך ההפשרה. ניתן להגן על מנות עדינות, כגון בשר טחון, מחימום יתר על ידי עטיפת החלקים העדינים.
- חשוב:** אין לאפשר לנייר האלומיניום לבוא במגע עם דפנות התנור כדי להימנע מגרימת ניצוצות.

מכסים

מומלץ להשתמש במכסים מזכוכית או נייר מתאימים לשימוש במיקרו גל מכיוון:

1. שהדבר ימנע התאדות יתר (בעיקר בזמן בישול ארוך במיוחד).
2. שזמני הבישול יתקצרו.
3. שהמזון לא יתייבש.
4. שארומת המזון תישמר.

יש לוודא כי במכסה קיימים חורים כדי למנוע הצטברות לחץ. יש להשאיר פתח בשקיות פלסטיק. יש לחמם בקבוקים להאכלת תינוקות או מיכלים דומים רק לאחר הסרת המכסה.

טבלת כלים

מיקרוגל + גריל	גריל	מיקרוגל		סוג הכלי
		בישול	הפשרה / חימום	
לא	לא	כן	כן	זכוכית וחרסיה ¹ לשימוש ביתי, לא עמיד לאש, לשימוש במדיח
כן	כן	כן	כן	פורצלן סיני זכוכית עמידה לאש וחרסיה
לא	לא	כן	כן	חרסיה, כלי חרס ² מזוגגים או לא עם עיטורי מתכת

מיקרוגל + גריל	גריל	מיקרוגל		סוג הכלי
		בישול	הפשרה / חימום	
לא לא	לא לא	כן לא	כן לא	כלים מחימר ² מזוגגים לא מזוגגים
לא לא	לא לא	לא כן	כן כן	כלי פלסטיק ² עמידים לטמפ' של עד 100° עמידים לטמפ' של עד 250°
לא לא	לא לא	לא כן	לא כן	רצועות פלסטיק ³ רצועות פלסטיק למזון צלופן
לא לא	לא לא	לא לא	כן כן	נייר, קרטון, נייר קלף ⁴
לא כן כן	כן כן לא	לא כן כן	כן לא כן	מתכת נייר אלומיניום עטיפת אלומיניום ⁵ אביזרים (רשת מתכת)

1. ללא עיטורים מכסף או זהב.
2. יש לשמור על הוראות היצרן!
3. אין להשתמש באטבים ממתכת לאטימת השקיות. יש לנקב את השקיות. השתמשו בסרטים כדי לכסות את המזון בלבד.
4. אין להשתמש וצלחות נייר.
5. יש להשתמש רק במכלי אלומיניום שטוחים ללא מכסה / כיסוי. אין לאפשר לאלומיניום לבוא במגע עם דפנות התנור הפנימיות.

ניקוי ותחזוקה

אין להשתמש בחומרי ניקוי בעלי פינות חדות (כגון סקוץ' ברייט) שעלולים לשרוט את התנור.
אין לנקות את התנור בעזרת קיטור או לחץ אוויר.

פנל קדמי

במצב רגיל תצטרכו לנקות את התנור רק עם מטלית לחה. והתנור מלוכלך מאוד, יש להוסיף כמה טיפות נזול כלים למי הניקוי. לאחר מכן יש לנגב את התנור עם בד לח.

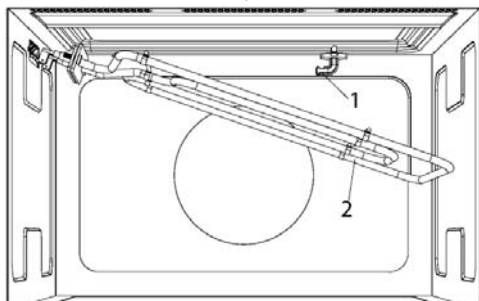
התחזוקה היחידה שנדרשת הינה ניקוי התנור.

אזהרה! יש לנקות את התנור באופן קבוע ולהסיר את כל שאריות המזון. אי שמירה על ניקיון התנור תגרום לשחיקת המשטחים, **דבר שיוביל לקיצור חיי התנור ועלול לגרום למצבים מסוכנים.**
אזהרה! ניקוי התנור ייעשה כאשר התנור כבוי. יש להוציא תא התקע מהשקע או לנתק את הנתיק.

2. הורידו בעדינות את גוף החימום (2) אל תפעילו כח רב כדי לא לגרום נזק לגוף החימום.
3. אחרי הניקוי החזירו את גוף החימום (2) למקומו בסדר הפוך לפעולות ניתוק הגוף

שימו לב:

תומך גוף החימום (1) עלול לפול כשמסובבים אותו. במקרה כזה החדירו את התומך (1) לחריץ בתקרת התנור וסובבו אותו ב-90 מעלות ממצבו הרגיל.



אביזרים

יש לנקות את אביזרי התנור לאחר כל שימוש. במידה והם מלוכלכים מאוד, ראשית, השרו אותם במים ולאחר מכן נקו אותם עם מברשת וספוג. ניתן לשטוף את האביזרים במדיח כלים.

יש לשמור על ניקיון הצלחת המסתובבת והתושבת. אין להפעיל את התנור מבלי שהצלחת והתושבת מונחות במקומן.

חומרים כגון מיץ לימון, שומן, עמילן או חלבון בצים יש להסיר במהירות האפשרית. החומרים האלה עלולים לגרום חלודה.

פנים התנור

יש לנקות את פנים התנור לאחר כל שימוש בו. נקו את הדפנות הפנימיות עם מטלית לחה, מכיוון שזו הדרך הקלה ביותר להסרת נתזי שומן או כתמי מזון שהצטברו בפנים התנור.

כדי להסיר שאריות עקשניות, יש להשתמש בחומרי ניקוי עדינים. אין להשתמש בספריי לתנורים או חומרי ניקוי חריפים אחרים.

הקפידו על ניקיון הדלת והחזית כדי להבטיח שהדלת תפתח ותיסגר כראוי. וודאו שהמים לא חודרים לפתחי האוורור של המיקרו גל.

אם פנים התנור מלוכלך מאוד הכניסו כוס עם מים להפעילו את המיקרו גל משך 2-3 דקות בעוצמה מקס'. הקיטור ירכך את הלכלוך ואז תוכלו לנקות אותו בקלות עם מטלית לחה.

ניתן להיפטר מריחות לא נעימים (לדוגמא: לאחר בישול דגים) בקלות. הוסיפו כמה טיפות של מיץ לימון לתוך כוס עם מים. הוסיפו כפית אבקת קפה לכוס כדי למנוע מהמים לרתוח. הפעילו את התנור במצב מיקרוגל בעוצמה מרבית למשך 2-3 דקות

תקרת התנור

אם תקרת התנור מלוכלכת ניתן להסיר את גוף החימום של הגריל כדי להקל על הניקוי.

כדי להימנע מכוויות, יש להמתין עד להתקררות הגריל לפני הניקוי.

1. סובבו את התומך ב-180 מעלות (1).

במקרה של קושי או בעיה

- כלי הבישול נוגעים בדפנות התנור.
- קיימים כלי סכו"ם בתנור.

המזון לא מתחמם או מתחמם לאט מדי!
בדקו אם:

- השתמשתם בכלי מתכת בתנור
- כיוונתם זמני ועוצמת פעולה נכונה.
- כמות המזון שהכנסתם לתנור גדולה או קרה מהרגיל.

המזון חם מדי, יבש או שרוף! בדקו אם
בחרתם בזמן פעולה ועוצמה נכונים.

נשמעים רעשים לאחר סיום הפעולה!
זוהי אינה בעיה. מאוורר הבישול ממשיך לפעול לאחר סיום הפעולה. התנור מפסיק בפעולה לאחר התקררות התנור.

התנור מופעל אך התאורה הפנימית לא דולקת!
במידה והתנור פועל כראוי, ייתכן כי הנורה שרופה. ניתן להמשיך להשתמש בתנור.

החלפת נורה שרופה
להחלפת הנורה, מומלץ להזמין טכנאי ולא להחליף לבד.

אזהרה! כל התיקונים בתנור ייעשו על ידי טכנאי מוסמך בלבד. תיקון התנור על ידי אדם לא מוסמך עלול לגרום לנזק ולכנה.

אין צורך לקרוא לתמיכה טכנית במקרים הבאים:

- **התצוגה אינה פועלת! בדקו אם:**
- השעון בוטל (ראו סעיף פעולות בסיסיות)
- **כלום לא קורה בעת לחיצה על הלחצנים!**
בדקו אם:
- הופעלה נעילת נתונים (ראו סעיף "פעולות בסיסיות")

- **התנור לא פועל! בדקו אם:**
- התנור מחובר לרשת החשמל כראוי.
- התנור הופעל
- דלת התנור סגורה כראוי. סגירה נכונה מלווה בנקישת נעילה.
- קיימים חפצים בין הדלת וקדמת התנור.

- **רעשים בעת פעולת התנור!**
בדקו אם:
- מופיעים ניצוצות בפנים התנור
- הנגרמים על ידי חפצים ממתכת (ראו סעיף "כלי בישול מתאימים").

נתונים טכניים

מפרט טכני

ראו תווית מפרט

2700 W

1250 W

850 W

2450 W

595 x 390 x 334

מתח

צריכת זרם

גריל

הספק המיקרוגל

תדר המיקרוגל

מידות חיצוניות (רוחב X גובה X עומק)

המשך..

מידות פנימיות (רוחב X גובה X עומק)

קיבולת

משקל

350 x 220 x 280

22 ליטר

22 ק"ג

הוראות התקנה

לפני ההתקנה

וודאו שהמתח המצוין על תווית המפרט

זהה למתח בשקע בו תשתמשו.

פתחו את דלת התנור והוציאו את כל

הרכיבים וחומרי האריזה.

אם מצאתם נזק כל שהוא התקשרו למרכז

השירות.

אל תשתמשו בתנור אם כבל הזינה או

התקע ניזוק, אם התנור לא פועל כראוי או

אם ניזוק או נפל. התקשרו למרכז השירות.

הניחו את התנור על משטח ישר ויציב. אין

להציב את התנור בקרבת מקור חום, רדיו

או טלוויזיה.

בזמן ההתקנה וודאו שכבל הזינה לא יהיה

במגע עם לחות או חפצים עם שפות חדות

מאחורי התנור. טמפ' גבוהה עלולה לגרום

נזק לכבל.

אזהרה! ייתכן כי המשטח הקדמי של

התנור יהיה עטוף בסרט מגן. לפני

השימוש הראשוני, יש להסיר את הסרט

בזהירות מבפנים החוצה.

יש לוודא כי התנור אינו ניזוק בצורה

כלשהי. בדקו כי דלת התנור נסגרת כראוי

ושהחלק הפנימי של הדלת והפתח אינם

פגומים. במידה והתנור פגום בצורה

כלשהי, יש ליצור קשר עם מחלקת שירות

לקוחות.

אזהרה: לאחר התקנת התנור, יש לוודא שתהיה גישה נוחה לכבל החשמל.

בסיום ההתקנה

התנור מצויד בכבל ותקע לזרם פאזה

אחת.

אם התנור מותקן במקום קבוע מומלץ

שההתקנה תבוצע בידי טכנאי מוסמך.

במקרה כזה יש לחבר את התנור לחשמל

עם מפסק רב קוטבי שהמרווח בין המגעים

הוא לפחות 3 מ"מ.

אזהרה! הקפידו לחבר את התנור

להארקה.

היצרן והיבואן אינם אחראיים לכל נזק לגוף

ולרכוש שייגרם עקב התקנה לא נכונה

ושימוש בלתי תקני בכיריים.

התנור פועל רק כאשר הדלת סגורה

כראוי.

לפני השימוש הראשוני, יש לנקות את

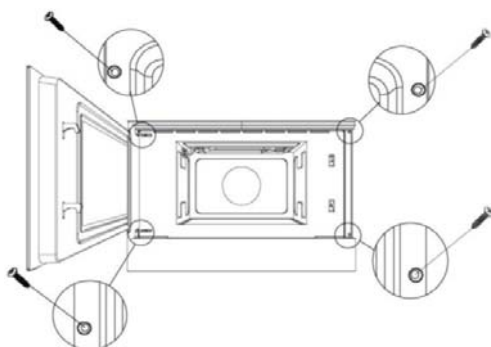
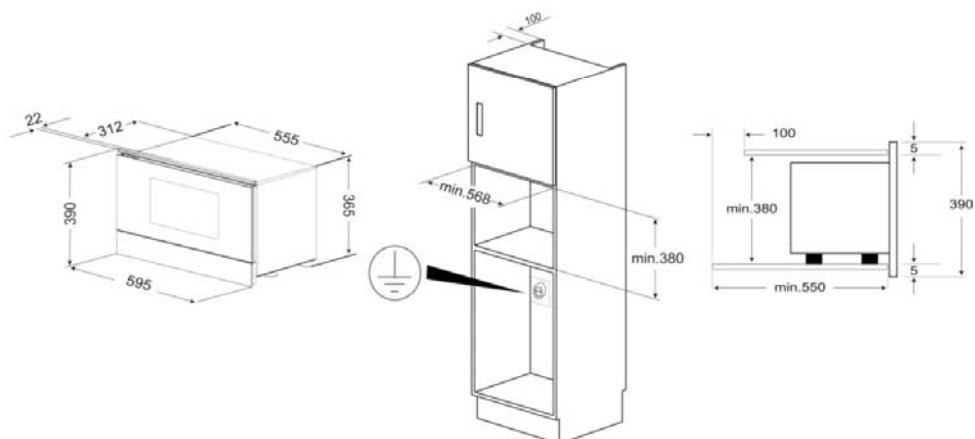
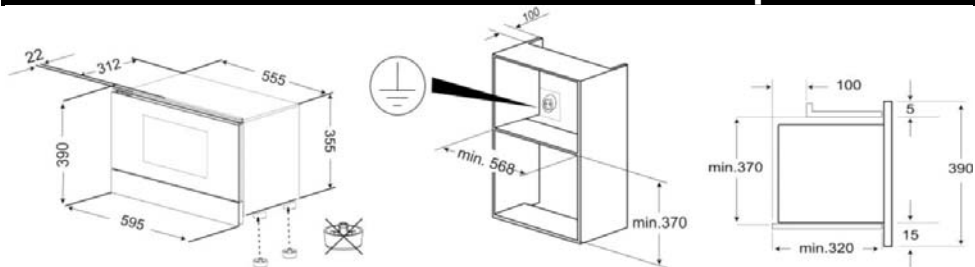
התנור והאביזרים על פי הוראות הניקוי

המופיעות בסעיף "ניקוי ותחזוקה".

שימו לב

בזמן ההתקנה פעלו ע"פ ההוראות שסופקו

בנפרד.



- יש להכניס את התנור פנימה עד הסוף במרכז הארונית.
- פתחו את הדלת והדקו את התנור לארונות עם 4 הברגים המסופקים דרך חורי הברגים הקדמיים.

The logo features a solid black circle positioned above a thick, horizontal black line. Below this line, the word "Teka" is written in a bold, italicized, sans-serif typeface. The letters are black and have a modern, clean appearance.

Teka