

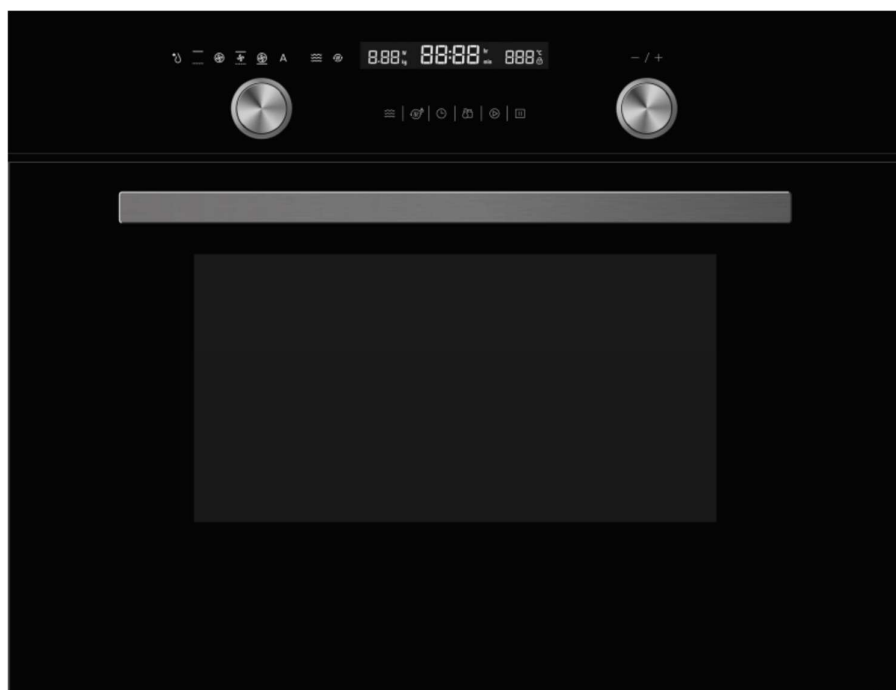


תנור מיקרוגל בנוי עם טורבו

הוראות הפעלה

דגם: TF944EG9

מק"ט : 6605 \ 6606



יש לקרוא את הוראות ההפעלה בקפידה לפני השימוש במיקרוגל.
יש לשמור את הוראות ההפעלה לשימוש עתידי.
שימוש במוצר ע"פ ההנחיות יבטיח לך שימוש מהנה לזמן רב.

יבוא ושיווק: המילטון מוצרי חשמל בע"מ

תוכן עניינים

12	תוכניות הפשרה.....	2	אזהרות.....
13	הגדרת הזמן – הגדרת אופציות.....	2	אזהרה נוספת.....
13	כיוון הטיימר.....	3	הוראות בטיחות חשובות.....
13	כיוון זמן הבישול.....	6	סיבות לנזק.....
13	כיוון השעון.....	6	התקנה.....
13	נעילת ילדים.....	8	המוצר החדש שלכם.....
13	הפעלת נעילת ילדים.....	8	לוח הבקרה.....
13	שחרור נעילת ילדים.....	8	לחצנים ותצוגה.....
13	נעילת ילדים עם תכניות בישול אחרות.....	8	בורר פעולות.....
13	הפעלה מהירה.....	8	בורר פרמטרים.....
14	טיפול וניקוי.....	8	מאוורר קירור.....
14	חומרי ניקוי.....	9	אביזרים.....
14	נתונים טכניים.....	9	לפני השימוש הראשון במוצר.....
15	טבלת תקלות.....	9	הגדרת השעון.....
16	אקרילאמיד במוצרי מזון.....	9	חימום התנור.....
16	עצות אנרגיה וסביבה.....	9	ניקוי האביזרים.....
16	חיסכון באנרגיה.....	9	הגדרות התנור.....
16	השלכה ידידותית לסביבה.....	9	הגדרת סוגי החימום והטמפרטורה.....
16	מדריך בישול מקצועי.....	10	חימום מהיר.....
19	הפשרה, חימום ובישול במיקרוגל.....	10	המיקרוגל.....
19	עוגות ומאפים.....	10	הערות בנוגע לכלי בישול.....
20	עצות אפייה.....	11	כיוון עוצמת המיקרוגל.....
21	קלייה וצלייה.....	11	פעולת מיקרוגל משולבת.....
23	עצות לצלייה וקלייה.....	11	הגדרות פעולת מיקרוגל משולבת.....
23	אופים, גרניטים, טוסט עם תוספות.....	12	תכניות אוטומטיות.....
24	מוצרי נוחות, קפואים.....	12	הגדרת תוכנית.....

אמצעי זהירות למניעת חשיפה אפשרית לקרינת מיקרוגל מסוכנת

- אל תנסו להפעיל את המיקרוגל כאשר הדלת פתוחה, כיוון שהדבר יגרום לחשיפה מזיקה לאנרגיית מיקרוגל. חשוב מאוד לא לשבור או לחבל במפסקי הבטיחות שבדלת.
- אל תניחו חפצים בין חזית המיקרוגל לבין הדלת, ואל תאפשרו לכלוך וחומרי ניקוי להצטבר על משטחי האטימה של הדלת.
- אזהרה:** אם הדלת או אטמי הדלת ניזוקו, אסור להפעיל את התנור עד שטכנאי מורשה יתקן אותו.

בנוסף,

אם המיקרוגל אינו מתוחזק כראוי מבחינת ניקיונו ועל משטחיו מצטבר לכלוך רב, הדבר יביא לקיצור אורך חייו של המוצר ועלול לגרום למצבים מסוכנים.

אמצעי זהירות חשובים

אזהרה

כדי להפחית סכנת אש, התחשמולות, פציעה או חשיפת יתר לקרינת מיקרוגל כאשר משתמשים במוצר, נא עקבו אחרי הוראות הבטיחות הבסיסיות הבאות:

1. מכשיר זה אינו מיועד לשימוש אנשים (כולל ילדים) בעלי יכולות פיזיות, שיכליות או חושיות מופחתות, או עם היעדר ניסיון וידע, אלא אם הם תחת פיקוח או שקיבלו הנחיות לשימוש במכשיר על ידי האדם שאחראי לבטיחותם. יש להשגיח על ילדים כדי לוודא שאינם משחקים במיקרוגל.
2. קראו ובצעו אחרי הוראות הבטיחות "אמצעי זהירות למניעת חשיפה לקרינת מיקרוגל".
3. יש למנוע גישה לילדים מתחת לגיל 8 למיקרוגל ולכבל הזינה שלו.
4. אם כבל הזינה ניזוק, יש חובה להחליפו ע"י היצרן, נותן השירות שלו, או איש מיומן אחר כדי למנוע סכנת התחשמולות.
5. אזהרה: קיימת סכנה לכל אדם מלבד טכנאי שהוסמך לכך, לבצע כל פעולת שירות או תיקון שכרוכים בהסרת המכסה שמעניק הגנה מפני חשיפה לגלי מיקרוגל.
6. אזהרה: אין לחמם נוזלים או סוגי מזון אחרים במיכלים אטומים העלולים להתפוצץ.
7. מוצר זה יכול להיות בשימוש על ידי ילדים בני 8 שנים ומעלה ואנשים בעלי יכולות גופניות. חישתיות או שכליות מוגבלות במידה וקיבלו הדרכה בנוגע לשימוש בטוח במוצר ומבינים את הסכנות הכרוכות. אסור לילדים לשחק עם המוצר. ניקוי ותחזוקת משתמש לא יבוצעו על ידי ילדים ללא השגחה אלא אם גילם מעל 8 שנים והם מפקחים.
8. בעת חימום מזון במכלי פלסטיק או נייר, יש לפקח על התנור בעת פעולתו מחשש לשריפה.
9. השתמשו רק בכלים המתאימים לשימוש בתנורי מיקרוגל.

10. אם מבחינים בעשן, יש לכבות את המיקרוגל או לנתקו מהחשמל. ולהשאיר את הדלת סגורה כדי שלהבות לא יתפרצו החוצה.
11. חימום נוזלים במיקרוגל עלול לגרום לרתיחה פתאומית, לכן יש לטפל בזהירות יתרה במיכל החימום.
12. יש לנער ולערבב היטב בקבוקי האכלה של תינוקות ולבדוק את הטמפרטורה לפני השימוש למנוע סכנת כוויות.
13. ביצים בקליפתן וביצים קשות שלמות עלולים להתפוצץ בעת חימום במיקרוגל, ואף בתום פעולת החימום.
14. יש לנקות את התנור בקביעות ולהסיר את שיירי המזון.
15. אם המיקרוגל אינו נקי ומתחזק כראוי, משטחיו יינזקו, ביצעו יפחתו, ואף חיו יתקצרו ותהיה חשיפה מיותרת לסכנות.
16. השתמשו רק בפרוב טמפרטורה המומלץ לתנור זה. (לתנורים בהם קיימת האפשרות לשימוש בפרוב לחיטת טמפרטורה).
17. הפעלת תנור המיקרוגל חייבת להתבצע עם פתיחת דלת דקורטיבית. (בתנורים עם דלת דקורטיבית).
18. מוצר זה מיועד לשימוש ביתי ולשימושים דומים כגון:
 - מטבחי צוות עובדים בחנויות, משרדים ובסביבת מקומות עבודה דומים.
 - אורחים בבתי מלון, מלונות וסביבות הארחה אחרים
 - חוות חקלאיות
19. יש לנקות בזהירות ולא להזיז את הצלחת המסתובבת ממקומה בעת הוצאת המזון. (למוצרים מקובעים ולמוצרים בהתקנה בנויה הנמצאים 900 מ"מ ומעלה מגובה הרצפה ויש להם צלחת מסתובבת מתפרקת. הדבר אינו ישים למוצרים בעלי דלת עם פתיחה אנכית).
20. אסור להשתמש במנקי קיטור.
21. אזהרה: וודאו שהמוצר כבוי לפני החלפת הנורה כדי למנוע סכנת התחשמולות.

סיבות לנזק

זהירות!

- יצירת ניצוצות: מתכות – כגון כפיות בתוך כוס – יש להרחיק 2 ס"מ לפחות מדפנות התנור ומהחלק הפנימי של הדלת. ניצוצות פתאומיים עלולים לגרום נזק לזכוכית בחלק הפנימי של הדלת.
- מים בתא בישול חם: לעולם אל תשפכו מים לתא בישול חם. הדבר יגרום לאדים. השינוי בטמפרטורה עלול לגרום לנזק.
- מזון לח: אל תאחסנו מזון לח בתא בישול סגור לפרקי זמן ארוכים. תשתמשו במוצר לאחסון מזון. הדבר עלול לגרום לקורוזיה.
- קירור מזון כאשר דלת התנור פתוחה: קירור המזון צריך להתבצע עם דלת סגורה. דלת פתוחה עלולה לגרום למעידת בני הבית ולנזק לחזיתות המוצרים והארונות הסמוכים לאורך זמן.
- אטמים משומנים מאוד: במידה ואטמי הדלת מלוכלכים מאוד, דלת התנור לא תיסגר היטב. המוצרים והארונות הסמוכים עלולים להינזק מהחום הנפלט. נקו תמיד את אטמי הדלת.
- הפעלת המיקרוגל ללא מזון: הפעלת המוצר ללא מזון בתא הבישול עלול לגרום לעומס יתר. לעולם אל תפעילו את המוצר אלא אם ישנו מזון בתא הבישול.
- שימוש בדלת המוצר כמדף להנחת חפצים: אל תניחו חפצים כלשהם על דלת התנור הפתוחה. אל תניחו כלי בישול או אביזרים על דלת המוצר.
- הובלת המוצר: אסור לשאת או להחזיק את המוצר מידית הדלת. ידית הדלת אינה בנויה לתמוך את משקל המוצר ועלולה להישבר.
- פופקורן במיקרוגל: לעולם אל תכוונו את העוצמה גבוה מדי. השתמשו בעוצמה שלא גבוהה מ 600W. הניחו תמיד את שקית הפופקורן על צלחת זכוכית.
- אין לאפשר נזלים שרתחו וגלשו לחדור לציר ההנעה של הצלחת בתוך המיקרוגל. השגוהו על תהליך הבישול. בחרו זמן בישול ראשוני קצר, והוסיפו זמן בישול ככל שנדרש.
- יש לנקות את התנור בקביעות ולהסיר את כל שאריות המזון כיוון שהם עלולים להתלקח, גם כאשר הבישול במיקרוגל הסתיים.
- אי שמירת התנור במצב נקי עלול לגרום להתדרדרות במצב משטחיו ולגרום עקב כך לקיצור חיי המוצר ואף למצבים מסוכנים אפשריים.

22. אזהרה: חלקים נגישים יכולים להתחמם במהלך שימוש. יש להרחיק ילדים צעירים.
23. אין להשתמש במכשירי ניקוי בקיטור
24. המיקרוגל מיועד לחימום ובישול מזון ונוזלים. ייבוש מזון או ביגוד וחימום פדים, נעלי בית, ספוגים, בדים וכולי אסור ועלול לגרום לפציעה, הצתה או שריפה.
25. משטח מגירת האחסון יכולה להתחמם.
26. אזהרה: המיקרוגל וחלקיו הנגישים מתחממים במהלך שימוש. יש לנקוט זהירות ולמנוע מגע בגופי החימום. יש להרחיק ילדים מתחת לגיל 8 אלא אם הם מפוקחים בצמוד ע"י מבוגר.
27. בזמן השימוש המיקרוגל מתחמם. יש לנקוט זהירות ולהימנע ממגע עם גופי חימום בתוך התנור
28. מיכלים מתכתיים למזון ומשקאות אינם מותרים לשימוש במהלך פעולת חימום במיקרוגל.
29. אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים או במגרדות מתכת חדות לניקוי זכוכית דלת התנור כיוון שהם עלולים לגרום לשריטות על המשטח ואף לניפוח הזכוכית.
30. המוצר מיועד לשימוש בהתקנה בנויה.
31. אין להתקין את המוצר מאחורי דלת דקורטיבית כדי למנוע חימום יתר. (הדבר אינו ישים למוצרים בעל דלת דקורטיבית).
32. אזהרה: כאשר המוצר מופעל במצב משולב, השימוש על ידי ילדים חייב להיות בפיקוח מבוגר עקב הטמפרטורה הגבוהה שנוצרת.

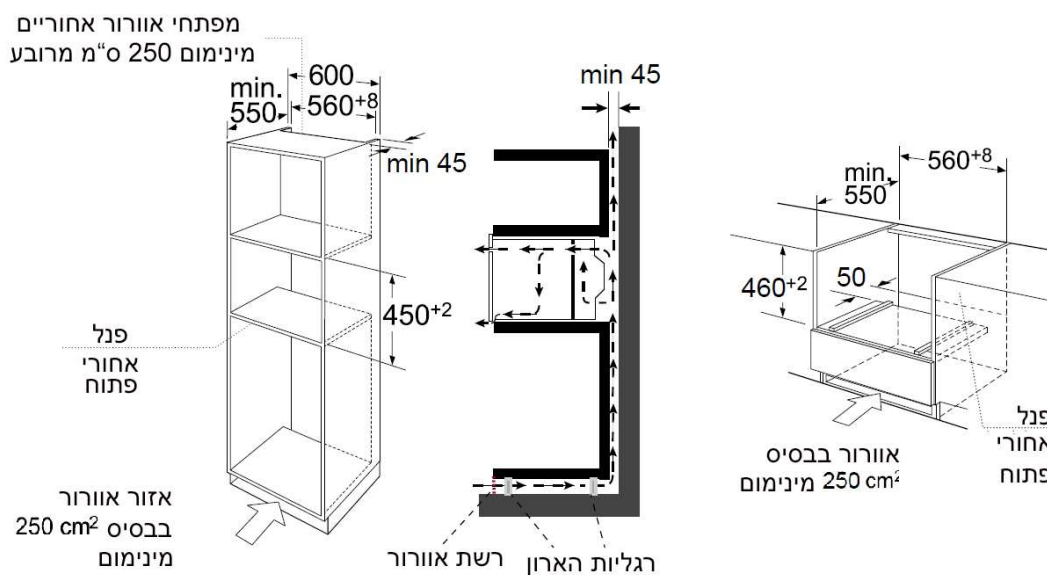
קראו בעיון ושימרו לצורך עיון עתידי

התקנה

התקנת המוצר

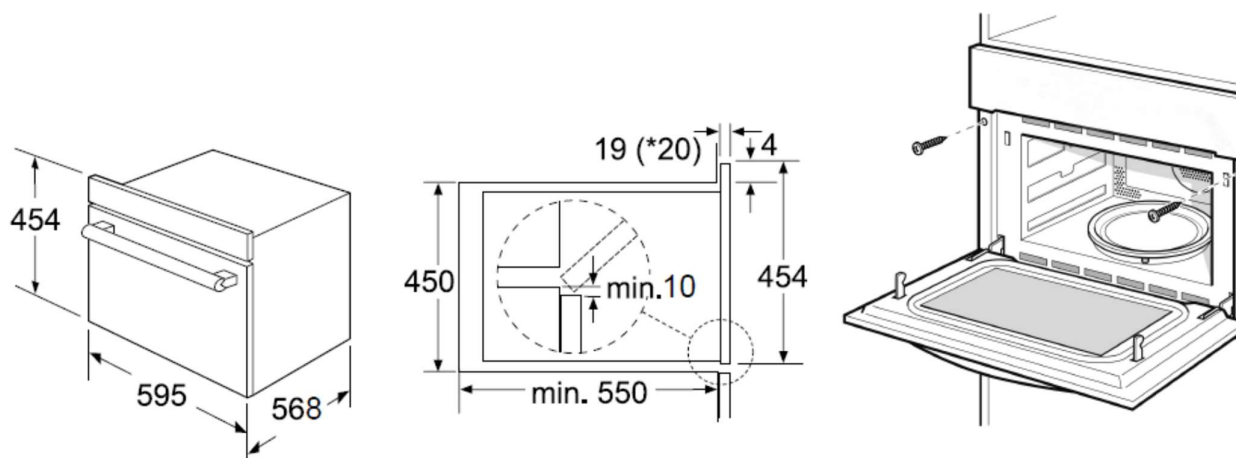
- מוצר זה נועד להתקנה בנויה במטבח.
- מוצר זה אינו מיועד להיות בשימוש על משטל עבודה במטבח או בתוך ארון.
- הארון בו מותקן המוצר צריך להיות ללא דופן אחורית.
- יש לשמור על מרווח של לפחות 45 מ"מ בין הקיר והפנל האחורית של המוצר.
- פנלי האוויר בחזית הארון בו מותקן התנור צריכים להיות בגודל 250 ס"מ².
- להשיג זאת, יש לדאוג לחתוך מפתח קדמי או להתקין גריל אוורור.
- אין לכסות פנלי וחריצי אוורור.
- הפעלה בטיחותית של מוצר זה תלויה בהתקנה ע"פ הנחיות אלה.
- יחידת ארונות המטבח בו מותקן התנור חייבת להיות עמידה בטמפרטורה של עד 90° C.

מידות ההתקנה



התקנה בנויה

- אל תחזיקו או תרימו את המוצר עם ידית הדלת. ידית הדלת אינה יכולה לשאת את משקל התנור ועלולה להישבר.
- דחפו בזהירות את המיקרוגל לתוך הגומחה, וודאו שהוא ממורכז.
 - פתחו את הדלת והדקו את המיקרוגל עם הברגים שסופקו.



- הכניסו את המוצר עד הסוף ומרכזו אותו.
- אין לפתל את כבל החשמל.
- הבריגו את המוצר למקומו.
- אין לסגור את המרווח בין משטח העבודה לבין המוצר.

מידע חשוב

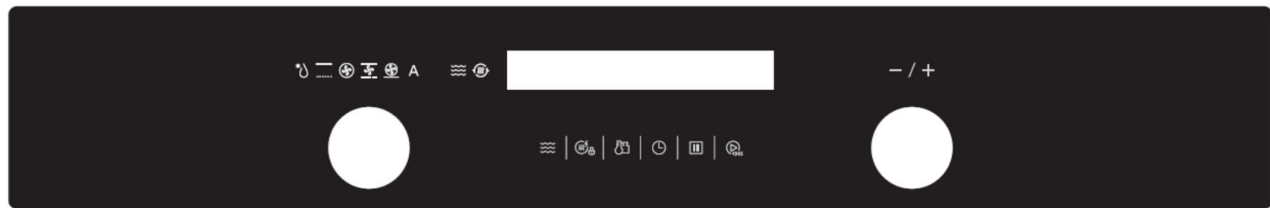
חיבורי חשמל

במוצר מותקן תקע שחייבים לחבר כראוי לשקע חשמל שהותקן והוא רק כראוי. רק טכנאי מוסמך שפועל על פי התקנות המתאימות רשאי להתקין שקע חשמלי או להחליף את כבל החשמל. במידה והתקע אינו נגיש לאחר ההתקנה, חובה להתקין מפסק בידוד רב קוטבי בעל מרווחי מגע של 3 מ"מ לפחות.

המוצר החדש שלכם

בפרק זה תכירו את המוצר החדש שלכם.
יוסברו לוח הבקרה והבקרים השונים.
תמצאו מידע על תא הבישול ועל האביזרים.

לוח הבקרה



לחצנים ותצוגה

הלחצנים משמשים להגדיר את התכונות השונות. בתצוגה תוכלו לראות את הערכים השונים שכיוונתם.

סימון	תכונה
	מיקרוגל
	לחיצה מהירה: חימום מוקדם מהיר לחצו והחזיקו: נעילת ילדים
	לחיצה מהירה: עצור שתי לחיצות: ביטול
	טמפרטורה \ משקל
	שעון
	הפעלה

בורר תכונות

השתמשו בבורר התכונות להגדרת סוג החימום.

שימוש	תכונה
לאפיית עוגות שיש בתבניות, פלאן ועוגות גבינה. וכן, עוגות, פיצה ופריטים אפויים קטנים בתבנית אפייה.	אווריר חם 3D
העוף יהיה שחום ופריך. תבשילים אפויים ומנות צליות יתקבלו בצורה המיטבית עם תכונה זו.	גריל עם מאוורר
למוצרי נוחות קפואים ומנות מזון הדורשות חום תחתון גבוה.	פיצה
בחרו בין עוצמה גבוהה, בינונית או נמוכה. תכונה אידיאלית לצליית סטייקים, נקניקיות, נתחי דג או פרוסות לחם.	גריל
השתמשו בתכונה זו לצלות ארוחות במהירות ובו בזמן אווריר חם 3D מופעל.	מיקרוגל + אווריר חם
העוף יהיה שחום ופריך. תבשילים אפויים ומנות צליות יתקבלו בצורה המיטבית עם תכונה זו. צליית הארוחה תהיה אחידה.	מיקרוגל + מאוורר גריל
השתמשו בתכונה זו לצליית ארוחות מהירה יחד עם השימוש בתכונות הפיצה.	מיקרוגל + פיצה

שימוש	תכונה
השתמשו בתכונה זו לבישול ארוחות מהיר ובו זמן לתת לארוחה השחמה.	מיקרוגל + גריל
2 תכונות הפשרה	הפשרה
13 תכונות בישול. סוג החימום וזמן הבישול נקבע ע"פ המשקל.	A תכונות אוטומטיות
הפשרה, חימום ובישול	מיקרוגל

בורר פרמטרים

השתמשו בבורר להגדרת הפרמטר או הערכים הרצויים.

הפרמטר	התכונה
Auto Menu	בחירת 13 תכונות אוטומטיות. מ- P01 ועד P13
Temperature טמפרטורה	בחירת טמפרטורת הבישול (C°): ⊕ : 50,100,105,110...230 ⊕ : 100,105,110...230 ⊕ : 100,105,110...230 ⊕+⊕ : 50,100,105,110...230 ⊕+⊕ : 100,105,110...230 ⊕+⊕ : 100,105,110...230
Weight	בחירת משקל המזון
Time	בחירת זמן הבישול
Microwave	בחירת עוצמת מיקרוגל: 100W,300W,450W,700W,1000W

מאוורר קירור

במוצר שברשותכם קיים מאוורר לקירור. המאוורר פועל במהלך הבישול והאווריר החם נפלט מעל הדלת.

זהירות!

אין לכסות את פתחי האוורור, אחרת, המוצר יתחמם מאוד.

הערות

- המאוורר יכול לפעול גם כאשר המוצר קר, ואף לאחר סיום הפעולה.
- אפשרי שתצטבר לחות על הדלת והקירות הפנימיים, הדבר תקין ואינו משפיע על פעולת המיקרוגל. נגבו את הלחות לאחר שימוש.

צלחת מסתובבת

משמשת כבסיס להנחת מזון ולרשת הגריל.
מזון לו נדרש חום גבוה מלמטה, אפשר להניח ישירות על הצלחת.
הצלחת יכולה להסתובב עם כיוון השעון או נגד כיוון השעון.
הניחו את הצלחת על ציר ההנעה שבמרכז תא הבישול. וודאו שהיא מונחת כראוי.

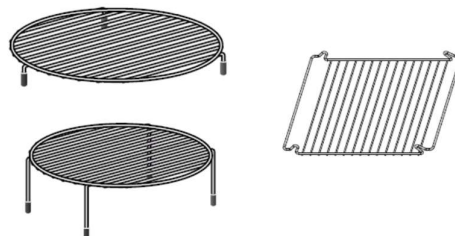
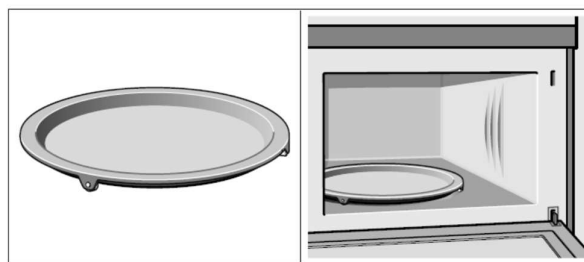
- לעולם אל תשתמשו במיקרוגל ללא הצלחת המסתובבת.
- הצלחת המסתובבת יכולה לשאת משקל מירבי של 5 ק"ג.
- הצלחת מסתובבת בכל מצבי הבישול.

רשת מתכת נמוכה

למיקרוגל, לאפייה ולצלייה בתנור.

רשת מתכת גבוהה

לצלייה, לדוגמא: סטייקים, נקניקיות וקליית לחם.
לתמיכה במנות מזון שטוחות.

**הערה:**

כמות וסוג האביזרים תלוי בדגם בספציפי.

לפני שמשתמשים במוצר בפעם הראשונה

בפרק זה תוכלו למצוא את המידע הדרוש לכם לפני הפעלה ראשונה של התנור שלכם. תחילה קראו את הפרק "מידע בטיחות".

כיוון השעון

ברגע שהמכשיר חובר לרשת החשמל, "00:00" יהבהב, צלצול אחד יישמע.

כיוון השעון:

1. סובבו את הבורר " - \ + " בין 00:00 לבין 23:59.
2. לחצו על לחצן ⏻. השעון כוון.

חימום התנור

נדרש לחמם את התנור כדי לסלק ריחות, חממו אותו כאשר הוא ריק והדלת סגורה. חימום לשעה אחת עם אוויר חם ☀️ בטמפרטורה 230 מעלות. וודאו שלא נותרו חלקי אריזה בתא הבישול טרם החימום.

1. השתמשו בבורר התכונות לבחירת ☀️ אוויר חם.
2. השתמשו בבורר הטמפרטורה לבחירת טמפרטורה של 230 מעלות.
3. לחצו על הלחצן ⏻ סובבו את הבורר " - \ + " לכיוון זמן בישול של 60 דקות.
4. לחצו על הלחצן ⏻. התנור יתחיל להתחמם.

כיוון התנור

ישנן דרכים שונות לכיוון התנור שלכם. נסביר כאן כיצד תוכלו לבחור את סוג החימום והטמפרטורה או כיווני הגריל. תוכלו גם לבחור את זמן הבישול של מנת המזון שלכם. אנא עיינו בפרק "הגדרת הזמן-הגדרת אופציות".

כיוון סוג החימום והטמפרטורה

לדוגמא: ☀️ אוויר חם ב-200 מעלות למשך 25 דקות.

1. כוונו את בורר התכונות ל- ☀️
2. טמפרטורת ברירת מחדל של 180 מעלות תהבהב. סובבו את הבורר " - \ + " לכיוון טמפרטורה של 200 מעלות.
3. לחצו על הלחצן ⏻. סובבו את הבורר " - \ + " לכיוון זמן בישול של 25 דקות.
4. לחצו על הלחצן ⏻. התנור יתחיל להתחמם.

פתיחת דלת התנור במהלך פעולה

הפעולה תושהה. לאחר סגירת הדלת, לחצו על הלחצן ⏻ להמשך הפעולה.

השהיית פעולה

לחצו על לחצן II להשהיית פעולה. לאחר מכן לחצו על לחצן ⏻ להמשך הפעולה.

שינוי זמן הבישול

הדבר יכול להיעשות בכל רגע. לחצו על הלחצן ⏻. סובבו את הבורר " - \ + " לשינוי זמן הבישול.

שינוי הטמפרטורה

הדבר יכול להיעשות בכל רגע. לחצו על ⏻ להגדרת הטמפרטורה החדשה. סובבו את הבורר " - \ + " לכיוון הטמפרטורה.

ביטול פעולה

לחצו על הלחצן II פעמיים לביטול פעולה.

חימום מהיר

בפעולת חימום מהיר, התנור יגיע לטמפרטורה שהוגדרה במהירות.

חימום מהיר אפשרי עבור סוגי החימום הבאים:

-  אוויר חם 3D
-  גריל עם מאוורר
-  +  מיקרוגל + אוויר חם
-  +  מיקרוגל + מאוורר גריל
-  פיצה
-  +  מיקרוגל + פיצה

כדי להבטיח את תוצאות הבישול, תצטרכו רק להניח את המזון בתא הבישול כאשר תושלם פעולת החימום המהיר.

1. הגדירו את סוג החימום והטמפרטורה.

2. לחצו על הלחצן .

הסימן  יידלק בלוח התצוגה.

3. לחצו על לחצן .

התנור יתחיל להתחמם.

החימום המהיר הושלם

נשמע צליל, הסימן  בלוח התצוגה יבהבה. הניחו את המזון שלכם בתנור.

ביטול החימום המהיר

במהלך הגדרת תכונת החימום המהיר, לחיצה על  יבטל את התכונה.

במהלך חימום מהיר, לחיצה על אחד הלחצנים II או  יבטלו את הפעולה. כמו כן, תוכלו רק לפתוח את הדלת כדי לבטלה.

הערה: 1. תכונת החימום המהיר פועלת רק אם בחרתם

אחד ממצבי הפעולה מעלה. במהלך חימום

מהיר, פעולת המיקרוגל כבויה.

2. רק כאשר תשמעו צליל וסימן החימום המהיר

מהבהב תוכלו לפתוח את הדלת ולהכניס את

המזון פנימה.

המיקרוגל

גלי מיקרוגל הופכים לחום בתוך המזון. ניתן להשתמש רק במיקרוגל או בשילוב עם סוגי חימום שונים. בפרק זה תוכלו למצוא מידע על כלי בישול מתאימים וכיצד להגדיר את המיקרוגל.

הערה:

במדריך הבישול המקצועי תוכלו למצוא דוגמאות להפשרה, חימום ובישול עם תנור המיקרוגל.

הערה:

הדילוגים בזמן בעת סיבוב הבורר בלוח הבקרה הם כדלהלן:

0 - 1 דקות : 1 שנייה

1 - 5 דקות : 10 שניות

5 - 15 דקות : 30 שניות

15 - 60 דקות : 1 דקה

60 דקות : 5 דקות

הערות בנוגע לכלי בישול

כלי בישול מתאימים

כלים מתאימים הם כלים חסיני חום העשויים מזכוכית, זכוכית קרמית, פורצלן, קרמיקה או פלסטיק חסין חום. חומרים אלה מאפשרים לגלי המיקרוגל לחדור דרכם.

תוכלו גם להשתמש בכלי הגשה. הדבר יחסוך לכם את העברת המזון מכלי אחד לאחר. הכנסת כלים בעלי עיטורי כסף וזהב אפשריים לשימוש רק אם היצרן שלהם הבטיח כי הם מתאימים לשימוש במיקרוגל.

כלי בישול לא מתאימים

כלי בישול מתכתיים לא מתאימים. המתכת אינה מאפשרת מעבר גלי מיקרוגל. מזון הסגור במיכל מתכת יישאר קר.

זהירות !

יצירת ניצוצות: מתכת – כפית בכוס זכוכית לדוגמא – חייבת להיות במרחק של 2 ס"מ לפחות מדפנות התנור ומהדלת הפנימית. ניצוצות עלולים להרוס את הזכוכית שבדלת.

בדיקת התאמה לכלים

אל תפעילו את המיקרוגל אלא אם קיים מזון בתוכו. באופן חריג ניתן לעשות זאת לצורך בדיקת התאמה של הכלים.

בצעו את הבדיקה הבאה במידה ואינכם בטוחים האם כלי הבישול שלכם מתאים לשימוש במיקרוגל:

1. חממו את הכלי הריק בעוצמה מקסימלית למשך חצי דקה עד דקה.

2. בדקו את הטמפרטורה במהלך החימום. הכלי צריך להישאר קר עד חמים למגע. במידה והכלי מתחמם מאוד או יוצר ניצוצות, הוא אינו מתאים לשימוש.

הגדרת עוצמת מיקרוגל

השתמשו בלחצן  לכיוון עוצמת המיקרוגל הרצויה.

100W	- הפשרת מזון עד 1 רגיש - הפשרת מזון עם צורה לא רגילה - ריכוך גלידה - התפחת בצק
300W	- הפשרה - המסת שוקולד וחמאה
450W	- בישול אורז, מרק
700W	- חימום חוזר - בישול פטריות, דגים - בישול מנות המכילות ביצים וגבינה
900W	- הרתחת מים, חימום חוזר - בישול עוף, דגים, ירקות

הערות:

- בעת לחיצה על לחצן, העוצמה שנבחרה מוארת.
- ניתן לכוון את עוצמת המיקרוגל עד 900W לזמן מקסימלי של 30 דקות. עם כל עוצמות הבישול האחרות זמן הבישול יכול להגיע עד 1.30 שעות מקסימום.

כיוון המיקרוגל

לדוגמא: כיוון עוצמת מיקרוגל ל- 300W זמן הבישול 17 דקות.

1. לחצו על הלחצן . עוצמת ברירת המחדל 900W תופיע. וזמן הבישול שהוגדר כברירת מחדל יתבהב.
2. לחצו על לחצן כדי להפעיל את תכונת המיקרוגל. סובבו את הבורר " - \ + " לכיוון עוצמת המיקרוגל ל- 300W.
3. לחצו על הלחצן . סובבו את הבורר " - \ + " לכיוון זמן הבישול ל- 17 דקות.
4. לחצו על הלחצן .

הפעולה מתחילה. ובתצוגה ניתן לראות את הספירה לאחור של הזמן.

בישול משולב מיקרוגל

פעולה משולבת של מיקרוגל עם גריל. השימוש במיקרוגל מכין את מנת המזון מהר יותר תוך השחמה נאה של הגריל.

תוכלו להפעיל את כל עוצמות המיקרוגל מלבד 900W.

כיוון בישול משולב מיקרוגל

- לדוגמא: מיקרוגל 100W, 17 דקות ואוויר חם 190°C .
1. כוונו את הבורר למצב + .
 2. טמפרטורת ברירת המחדל 180° תתבהב. סובבו את הבורר " - \ + " לכיוון הטמפרטורה ל- 190° .
 3. עוצמת המיקרוגל שמוגדרת כברירת מחדל היא 300W. לחצו על הלחצן וסובבו את הבורר " - \ + " לכיוון עוצמת המיקרוגל ל- 100W.
 4. לחצו על הלחצן . סובבו את הבורר " - \ + " לכיוון זמן הבישול ל- 17 דקות.
 5. לחצו על הלחצן .
- פעולת המוצר מתחילה. ספירה לאחור של הזמן מתבצעת.

דרך אחרת לכיוון:

1. כוונו את בורר התכונות למצב .
 2. טמפרטורת ברירת המחדל 180° תתבהב. סובבו את הבורר " - \ + " לכיוון הטמפרטורה ל- 190° .
 3. לחצו על הלחצן . סובבו את הבורר " - \ + " לכיוון זמן הבישול ל- 17 דקות.
 4. עוצמת המיקרוגל שמוגדרת כברירת מחדל היא 300W. לחצו על הלחצן וסובבו את הבורר " - \ + " לכיוון עוצמת המיקרוגל ל- 100W.
 5. לחצו על הלחצן .
- פעולת המוצר מתחילה. ספירה לאחור של הזמן מתבצעת.

שינוי זמן הבישול

ניתן לבצע בכל רגע. לחצו על לחצן . סובבו את הבורר " - \ + " לשינוי זמן הבישול.

שינוי עוצמת המיקרוגל

ניתן לבצע בכל רגע. לחצו על הלחצן לכיוון עוצמת המיקרוגל החדשה. סובבו את הבורר " - \ + " לכיוון העוצמה.

השהיית פעולה

לחצו על לחצן לחיצה מהירה. פעולת התנור תושהה. לחצו על הלחצן שוב להמשך הפעולה.

ביטול פעולה

לחצו על הלחצן שתי לחיצות מהירות לביטול הפעולה.

הערות:

- כאשר אתם מכוונים את הבורר למצב , עוצמת המיקרוגל הגבוהה ביותר מוארת כהצעה לבחירה.
- במידה ותפתחו את הדלת בזמן בישול, אפשרי שהמאוורר ימשיך לפעול.

זמן הבישול הסתיים

צליל נשמע. הבישול המשולב הסתיים.

פתיחת דלת התנור במהלך הפעולה

הפעולה מושהית. לאחר סגירת הדלת, לחצו על במהירות. הפעולה תימשך.

השהיית פעולה

לחצו לחיצה מהירה על הלחצן . פעולת התנור תושהה. לחצו על הלחצן שוב להמשך הפעולה.

שינוי זמן הבישול

ניתן לבצע בכל רגע. לחצו על הלחצן . סובבו את הבורר " - \ + " לשינוי זמן הבישול.

שינוי עוצמת המיקרוגל

ניתן לבצע בכל רגע. לחצו על לשינוי עוצמת המיקרוגל. סובבו את הבורר " - \ + " לכיוון העוצמה הרצויה.

שינוי הטמפרטורה

ניתן לבצע בכל רגע. לחצו על לכיוון הטמפרטורה החדשה. סובבו את הבורר " - \ + " לכיוון הטמפרטורה הרצויה.

ביטול פעולה

לחצו על הלחצן פעמיים לביטול הפעולה.

תכניות אוטומטיות

התכניות האוטומטיות מאפשרות לכם להכין מזון בצורה קלה מאוד. בחרו את התכנית ואת משקל המזון שלכם. התכנית האוטומטית תיתן לכם את הכיוונים האופטימליים. תוכלו לבחור אחת מ-13 התכניות.

כיוון תכנית

עם בחירת התכנית מתבצע הכיוון של התנור. בורר הטמפרטורה חייב להיות במצב כבוי "OFF" לדוגמא: תכנית 3 עם משקל של 1 ק"ג.

1. כווננו את בורר התכניות למצב תכניות אוטומטיות A.
2. התכנית הראשונה תופיע בלוח התצוגה.
3. סובבו את הבורר " - \ + " לבחירת מספר התכנית הרצויה.
4. לחצו על לחצן .
5. סובבו את הבורר " - \ + " לבחירת המשקל, זמן הבישול יוצג.
6. לחצו על לחצן . התכנית תתחיל. תוכלו לראות ספירה לאחור של זמן הבישול.

תפריטים אוטומטיים

תכנית מס'	קטגוריה	פריט
P 01**	ירקות	ירקות טריים
P 02 **	תוספות	תפו"א-קלופים\מבושלים
P 03 *	תוספות	תפו"א – צלויים בהישמע צליל, הפכו את המזון. אחרת השלב הבא יחל אוטומטית.
P 04	עוף \ דגים	חלקי עוף בהישמע צליל, הפכו את המזון. אחרת השלב הבא יחל אוטומטית.
P 05*	מאפים	עוגות
P 06*	מאפים	עוגת תפוחים
P 07*	מאפים	קישים
P 08**	חימום מחדש	משקה\מרק
P 09**	חימום מחדש	בשר בצלחת
P 10**	חימום מחדש	רוטב \ תבשיל \ מנה
P 11*	נוחות	פיצה קפואה
P 12*	נוחות	ציפס לתנור בהישמע צליל, הפכו את המזון. אחרת השלב הבא יחל אוטומטית.
P 13*	נוחות	לזניה

הערה:

- התכניות עם ה- * הן עם חימום מקדים. במהלך החימום המקדים זמן הבישול מושהה וסימן החימום המקדים מופעל. לאחר החימום המקדים, יישמע צליל וסימן החימום המקדים יבהב.
- התכניות עם ** משמשות רק בפעולת מיקרוגל.

תכנית שמסתיימת

נשמע צליל. התנור מפסיק לחמם.

שינוי תכנית

ברגע שהתחלתם תכנית, לא ניתן לשנות את מספר התכנית והמשקל.

ביטול תכנית

לחצו על הלחצן  פעמיים לביטול הפעולה.

שינוי זמן הבישול

אם משתמשים בתוכניות אוטומטיות, לא ניתן לשנות את זמן הבישול.

תכניות הפשרה

תוכלו להשתמש בשתי תכניות להפשרת בשר, עוף ולחם.

1. כווננו את בורר התכניות לתכניות אוטומטיות *.
2. התכנית הראשונה במספר מופיעה בלוח התצוגה.
3. סובבו את הבורר " - \ + " לבחירת מספר התכנית הרצויה.
4. לחצו על לחצן .
5. סובבו את הבורר " - \ + " לבחירת המשקל, זמן הבישול יוצג.
6. לחצו על לחצן . התכנית תתחיל. תוכלו לראות ספירה לאחור של זמן הבישול.

הערות

■ הכנת מזון

- השתמשו במזון שהוקפא לטמפרטורה של 18°- ואוחסן בנתחים דקים ככל האפשר.
- הוציאו את המזון שיש להפשר מהאריזה ושקלו אותו.
- עליכם לדעת את משקלו כדי לבחור את התכנית.
- נוזלים שניגרים שעת הפשרת בשר ועופות יש להשליך ואסור להשתמש בהם בשום מצב לשימושים אחרים. אין לאפשר לנוזלים אלה לבוא במגע עם מזון אחר.

■ כלים

- הניחו את המזון על צלחת שטוחה שמתאימה לבישול במיקרוגל. צלחת מחרסינה או זכוכית. לא לכסות.
- בעת הפשרת בשר עוף או חלקי עוף (d 01), יישמע צלצול בשני זמנים לתזכורת שיש להפוך את המזון.

■ זמן מנוחה

- יש להשאיר את המזון המופשר במנוחה למשך 10 עד 30 דקות עד להגעה לטמפרטורה אחידה. לפיסות גדולות של בשר נדרש זמן מנוחה גדול יותר מאשר פיסות קטנות. פיסות בשר שטוחות ופריטים אחרים מבשר טחון, יש להפריד ביניהם לפני זמן המנוחה.
- לאחר זמן זה תוכלו להמשיך בהכנת המזון.

מס' תכנית	הפשרה	טווח משקל (ק"ג)
d 01*	בשר, עוף ודגים	1.00 – 0.20
d 02*	לחם, עוגה ופירות	0.50 – 0.10

*במהלך הפשרה, הניחו את המזון על הרשת הנמוכה.

כיווני זמן – הגדרת אופציות

בתנור שלכם קיימות מגוון אפשרויות לכיוון זמן. תוכלו להשתמש בלחצן כדי להפעיל את התפריט ולעבור בין התכונות השונות. ברגע שנבחרה אחת האופציות, תוכלו לשנות אותה באמצעות הבורר " - \ + ".

כיוון טיימר

תוכלו להשתמש בטיימר כקוצב זמן במטבח. הטיימר פועל בנפרד וללא תלות בתנור. לטיימר יש ציליל התראה משלו. באופן זה, תוכלו להבחין בין סיום זמן הטיימר או זמן הבישול.

1. במצב המתנה, לחצו על הלחצן  כדי להיכנס למצב טיימר. "00:00" יופיע בתצוגה.
2. סובבו את הבורר " - \ + " לכיוון זמן הטיימר.
3. לחצו על הלחצן  כדי להפעיל את הטיימר.

הזמן שהוקצב בטיימר הסתיים

צליל התראה נשמע.

ביטול הטיימר

לחצו על הלחצן  לביטול הטיימר.

כיוון זמן הבישול

זמן הבישול של הארוחה שלכם ניתן לכיוון בתנור. בסיום זמן הבישול, התנור נכבה אוטומטית. לא נדרש לכבות את התנור בסיום הזמן. עם הפעלת תנור, מתחילה ספירה לאחור של הזמן בלוח התצוגה.

בסיום זמן הבישול

נשמע צליל התראה, התנור מפסיק לחמם.

כיוון השעון

ברגע שהמוצר מחובר לרשת החשמל, "00:00" יבהב, הזמם יצלצל פעם אחת. כוונ את השעון.

1. סובבו את הבורר " - \ + " בין 00:00 ל- 23:59.
2. לחצו על הלחצן . השעון כוון.

עדכון השעון

1. לחצו והחזיקו את הלחצן  במשך 3 שניות במצב המתנה. השעה הנוכחית תעלם ואח"כ הזמן יבהב בלוח התצוגה.
2. סובבו את הבורר " - \ + " לכיוון השעה החדשה, ולחצו אח"כ על הלחצן  לאישור הכיוון.

נעילת ילדים

לתנור יש נעילת ילדים שמונעת מילדים להפעיל אותו האופן מקרי.

התנור לא יגיב לכל כיוון במצב זה. ניתן לכוון את הטיימר והשעון כאשר נעילת הילדים מופעלת.

הפעלת נעילת הילדים

דרישות: אין לכוון זמן בישול ובורר התכניות צריך להיות במצב כבוי (OFF).

לחצו והחזיקו את הלחצן  במשך כ-3 שניות. הסימן  יופיע בלוח התצוגה. נעילת הילדים הופעלה.

כיבוי נעילת הילדים

לחצו והחזיקו את הלחצן  במשך כ-3 שניות. הסימן  ייעלם מלוח התצוגה. נעילת הילדים כובתה.

נעילת ילדים עם שאר פעולות הבישול

כאשר תכניות הבישול האחרות כווננו, נעילת הילדים אינה פעילה.

הפעלה מהירה

1. במצב המתנה, לחצו על הלחצן  להפעלה למשך 30 שניות ובגלי מיקרוגל בעוצמה של 900W

2. במהלך בישול (חוץ מאשר במצבים בישול אוטומטי והפשרה), כל לחיצה על לחצן  מוסיפה זמן בישול של 30 שניות. עד לזמן בישול מקסימלי אפשרי.

ניקוי ותחזוקה

עם טיפול זהיר וניקוי שוטף המיקרוגל שלכם ישמור על מראהו ויישמר במצב טוב. אנו נסביר כאן כיצד עליכם לטפל ולנקות את המוצר שלכם כראוי.

⚠ סכנת התחשמלות !

חדירת לחות עלולה לגרום להתחשמלות. אל תשתמשו במכשירי ניקוי בלחץ גבוה או במכשירי ניקוי בקיטור.

⚠ סכנת כוויה !

לעולם אל תנקו את המוצר מידית לאחר הכיבוי. אפשרו למוצר להתקרר.

⚠ סכנת נזק בריאותי חמורה !

אנרגיית מיקרוגל עלולה לדלוף במידה ודלת התא או אטמי הדלת ניזוקו. לעולם אל תשתמשו במוצר כאשר הדלת או אטמי הדלת ניזוקו. פנו מידית למוקד השירות.

הערות

- הבדלים קטנים בצבע בחזית המוצר נגרמים עקב שימוש בחומרים שונים, כמו: זכוכית, פלסטיק ומתכת.
- צלליות על הדלת שנראים כמו פסים נגרמים עקב השתקפויות מתאורת התנור.
- ריחות לא נעימים, לדוגמה כמו לאחר הכנת דגים, ניתנים להסרה בקלות. הוסיפו מספר טיפות של מיץ לימון לכוס מים, הניחו כפית בתוך הכוס כדי למנוע רתיחה פתאומית, וחממו את הכוס במשך 1-2 דקות בעוצמת מיקרוגל מקסימלית.

חומרי ניקוי

כדי להבטיח שהמשטחים השונים לא יינזקו כתוצאה משימוש בחומרי ניקוי לא נכונים, שימו לב למידע שבטבלה. אל תשתמשו:

- בחומרי ניקוי שוחקים וחדים.
 - מגרדות ממתכת או זכוכית לניקוי הזכוכית בדלת המוצר.
 - מגרדות מתכת או זכוכית לניקוי אטם הדלת.
 - כריות וספוגיות ניקוי קשיחות.
 - חומרי ניקוי עם ריכוז גבוה של אלקהול.
- שטפו את מטליות הניקוי היטב לפני שימוש. אפשרו לכל המשטחים להתייבש היטב לפני שימוש חוזר במוצר.

נתונים טכניים

מתח פעולה	230V, 50Hz
עוצמה מירבית	3350W
עוצמת מיקרוגל	900W
זרם נקוב	15A
קיבולת התנור	44 ליטר
קוטר צלחת מסתובבת	360 מ"מ
מידות חיצוניות (ללא ידית)	595 (ר) x 568 (ע) x 454 (ג) מ"מ
משקל נטו	כ- 36 ק"ג

אזור הניקוי	חומר הניקוי
חזית המוצר	מי סבון חמים: נקו עם מטלית ויבשו עם מטלית רכה. אל תשתמשו במנקי חלונות או מגרדות זכוכית או מתכת.
חזית מוצר עם נירוסטה	מי סבון חמים: נקו עם מטלית ויבשו עם מטלית רכה. הסירו סימני אבנית, שומן, עמילן או אלבומין (לבן ביצה) מידית. קורוזיה עלולה להיווצר מתחת לשאריות אלה. ניתן להשיג חומרי ניקוי לנירוסטה בשירות הלקוחות ובחנויות מתמחות. אל תשתמשו במנקי חלונות או מגרדות זכוכית או מתכת.
תא הבישול	מי סבון חמים או תמיסת חומץ: נקו עם מטלית ויבשו עם מטלית רכה. אם התנור מאוד מלוכלך: אל תשתמשו בספריי לתנורים או חומרי ניקוי אגרסיביים ושוחקים. כמוכן, ספוגיות ניקוי גסות וקשיחות אינן מתאימות. הן שוחקות ושורטות את המשטח. אפשרו למשטחים הפנימיים להתייבש היטב.
שאריות בתא הבישול	מטלית לחה: וודאו שלא מחלחלים מים לתוך ציר הצלחת המסתובבת.
רשתות מתכת	מי סבון חמים: נקו בחומרי ניקוי לנירוסטה או במדיח כלים.
פנל הדלת	מנקה זכוכית: נקו עם מטלית. לא להשתמש במגרדת זכוכית.
אטם	מי סבון חמים: נקו עם מטלית ויבשו עם מטלית רכה. אל תשתמשו במנקי חלונות או מגרדות זכוכית או מתכת.

טבלת תקלות

לתקלות יש לעיתים הסברים פשוטים. אנא קראו את טבלת התקלות לפני פנייה למוקד השירות. במידה ותוצאות הבישול אינן לשביעות רצונכם, אנא קראו את פרק מדריך הבישול, בו תמצאו עצות בישול רבות.

⚠ סכנת התחשמלות !

תיקונים לא נכונים הם מסוכנים. תיקונים חייבים להתבצע רק ע"י טכנאי שירות מנוסה.

טבלת תקלות

תקלה	סיבה אפשרית	פתרון \ מידע
המוצר אינו פועל	מפסק מנותק \ לא תקין בלוח החשמל	גשו ללוח החשמל והרימו את המפסק או פנו לחשמלאי לתיקון.
	התקע לא מחובר	חברו את התקע לשקע החשמל
	הפסקת חשמל	המתינו לסיימה
המוצר אינו פועל ☹ מופיע בלוח התצוגה.	נעילת ילדים מופעלת	בטלו את הנעילה (ראו פרק: נעילת ילדים).
0:00 מופיע בלוח התצוגה	הפסקת חשמל התרחשה	כוונו את השעון מחדש.
המיקרוגל אינו ניתן להפעלה	הדלת אינה סגורה במלואה	בדקו האם שאריות מזון או לכלוך צמודים לדלת.
לוקח זמן רב מבעבר לחמם מזון במיקרוגל.	עוצמת המיקרוגל שנבחרה נמוכה מדי.	בחרו עוצמה גבוהה יותר.
	כמות גדולה מהרגיל הוכנסה למוצר.	כמות מזון כפולה = כמעט כפול בזמן הבישול.
	המזון היה קר מהרגיל	בכשו וסובבו את המזון במהלך בישול.
תנועה מקרטעת של הצלחת	לכלוך או שאריות מזון באזור שמסביב לציר הצלחת.	נקו את הגלגליות שמתחת לצלחת והמסילה ברצפת התנור היטב.
פעולה מסוימת או עוצמה אינם ניתנים לכיוון.	אפשרי שבתכונה המסוימת הטמפרטורה, העוצמה או כיוון משולב אינם ניתנים לכיוון.	בחרו את הכיוונים האפשריים.
E1 מופיע בלוח התצוגה	מפסק הביטחון התרמי הופעל.	פנו למוקד השירות.
E4 מופיע בלוח התצוגה.	מפסק הביטחון התרמי הופעל.	פנו למוקד השירות.
E11 מופיע בלוח התצוגה.	לחות בלוח הפיקוד.	אפשרו ללוח הפיקוד להתייבש
E17 מופיע בלוח התצוגה.	חימום מהיר לא פועל.	פנו למוקד השירות.

אקרילאמיד במוצרי מזון

אלו מאכלים מושפעים?

אקרילאמיד מיוצר בעיקר בדגנים ובתפ"א שמחוממים לטמפרטורה גבוהה, כמו: תפ"א מטוגנים, צ'יפס, טוסט, לחם, מאפים שונים (ביסקויטים, עוגיות וכו').

עצות לשמירת מינימום אקרילאמיד בעת הכנת מזון	
כללי	הקפידו על זמני בישול מינימליים. בשלו ארוחות עד אשר הם מוזהבים, אך לא כהים מידי. פיסות מזון גדולות ועבות מכילות פחות אקרילאמיד.
אפיית ביסקויטים צ'יפס בתנור	מקסימום 200° בחימום עליון/תחתון או מקסימום 180° באוויר חם 3D או מצב אוויר חם. מקסימום 190° בחימום עליון/תחתון או מקסימום 170° באוויר חם 3D או מצב אוויר חם. חלמון וחלבון ביצה מקטינים את יצירת האקרילאמיד. פזרו את הצ'יפס באופן דק ואחיד בתבנית. בשלו לפחות 400 גר' בפעם אחת כך שהצ'יפס לא יתייבשו מידי.

עצות חסכון באנרגיה וסביבתיות

- בזמני בישול ארוכים יותר, תוכלו לכבות את התנור 10 דקות לפני סיום הזמן, ולהשתמש בחום השירוי לסיים את הבישול.

השלכת מוצרים ידידותית לסביבה.
השליכו את האריזה בצורה ידידותית לסביבה.



מוצר זה עומד בדרישות הדירקטיבה האירופית 2010\19\EC בנושא השלכת פסולת חשמלית ואלקטרונית. הדירקטיבה מספקת כללים לאיסוף ומיחזור מוצרים ישנים, ושימה בכל רחבי האיחוד האירופי.

בפרק זה תוכלו למצוא עצות על איך לחסוך באנרגיה בעת אפיה וצליה וכיצד להשליך את המוצר נכון בסוף חייו.

חיסכון באנרגיה

- חממו מראש את התנור רק אם הדבר מצוין בתפריט או בהוראות ההפעלה.
- השתמשו בתבניות אפיה כהות, לכה שחורה או אמייל. הן סופגות את החום טוב יותר.
- השתדלו לפתוח את הדלת מעט ככל האפשר בעת בישול, אפיה וצליה.
- הטוב ביותר הוא לאפות מספר עוגות אחת אחרי השנייה. התנור חם עדיין. הדבר מקטין את זמן האפייה בעוגה השנייה. תוכלו גם להניח שתי תבניות אחת ליד השנייה.

מדריך בישול מקצועי

תוכלו למצוא כאן מבחר מתכונים והכיוונים האידאליים עבורם. אנו נראה לכם איזה סוג חימום ואיזה טמפרטורה או עוצמת מיקרוגל הם הטובים ביותר עבור הארוחה שלכם. תוכלו למצוא מידע על אביזרים מתאימים והגובה בו עליהם להיות מונחים. ישנם גם טיפים על כלי בישול מומלצים ושיטות הכנה.

הערות

- הערכים בטבלה מתייחסים תמיד למזון שהוכנס לתא הבישול כאשר הוא קר וריק. חממו מראש את התנור רק אם הדבר נדרש ע"פ ההטבלה. לפני השימוש במוצר, הוציאו את כל האביזרים שאינם בשימוש מתא הבישול.
- אל תניחו נייר אפייה על האביזרים אלא רק לאחר החימום המוקדם.
- הזמנים המצוינים בטבלה הינם הנחיות כלליות בלבד. הזמנים המדויקים תלויים בכמות ובמרכיבי המזון.
- השתמשו באביזרים שסופקו. אביזרים נוספים תוכלו להשיג בתחנות השירות המורשות ובמוקד השירות.
- השתמשו תמיד בכפפות הגנה בעת הוצאת האביזרים או כלי הבישול מתא הבישול.

הפשרה, חימום ובישול במיקרוגל

הזמנים המצוינים בטבלאות הינם כלליים, ויכולים להשתנות בהתאם לסוג כלי הבישול שבשימוש, הכמות, הטמפרטורה וסמיכות המזון. לעיתים מצוינים בטבלאות טווחי זמן. כווננו את הזמן הקצר יותר תחילה ואח"כ הגדילו את הזמן במידת הצורך. אפשרי שיהיו לכם כמויות שונות מאלה המצוינים בטבלה. כלל אצבע למקרים כאלה: כמות כפולה-הכפילו את הזמן, חצי כמות-חצי מהזמן.

הפשרה

הערות

- הניחו את המזון הקפוא במיכל פתוח על רשת המתכת הנמוכה.
- חלקים עדינים כמו שוקיים או כנפיים של עוף אפשר לכסות עם פיסות קטנות של נייר אלומיניום. אסור שנייר האלומיניום ייגע בדפנות תא הבישול. תוכלו להסיר אותו במחצית זמן ההפשרה.
- סובבו או ערבבו את המזון פעם או פעמיים בזמן ההפשרה. נתחי מזון גדולים חש לסובב מספר פעמים. בעת הסיבוב, הוציאו את הנוזלים שהצטברו מההפשרה.
- הניחו לפריטים המופשרים לעמוד בטמפרטורת החדר למשך 10 עד 60 דקות כך שהטמפרטורה שלהם תתייצב.

הפשרה	משקל	עוצמת מיקרוגל בוואטים, זמן בישול בדקות	הערות
חתיכות בשר שלמות	800 גר'	15 דקות + 100W , 10-20 דקות	הפכו מספר פעמים
	1 ק"ג	20 דקות + 100W , 15-25 דקות	
	1.5 ק"ג	30 דקות + 100W , 20-30 דקות	
נתחי בשר או בשר פרוס	200 גר'	3 דקות + 100W , 10-15 דקות	הפרידו חלקים מופשרים בזמן סיבוב
	500 גר'	5 דקות + 100W , 15-20 דקות	
	800 גר'	8 דקות + 100W , 15-20 דקות	
בשר טחון	200 גר'	10-15 , 100W דקות	הקפואו כאשר הבשר שטוח, סובבו מספר פעמים, הפרידו בשר שהופשר.
	500 גר'	5 דקות + 100W , 10-15 דקות	
	800 גר'	8 דקות + 100W , 15-20 דקות	
עוף או חלקי עוף	600 גר'	5 דקות + 100W , 10-15 דקות	סובבו בזמן הפשרה
	1.2 ק"ג	5 דקות + 100W , 10-15 דקות	
פילה דג, סטייק או נתחי דג	400 גר'	5 דקות + 100W , 10-15 דקות	הפרידו חלקים מופשרים
דג שלם	300 גר'	3 דקות + 100W , 10-15 דקות	
	600 גר'	8 דקות + 100W , 10-15 דקות	
ירקות	300 גר'	10-15 , 300W דקות	ערבבו בזמן הפשרה
	600 גר'	10 דקות + 100W , 10-15 דקות	
פירות	300 גר'	10-7 , 300W דקות	ערבבו בזמן הפשרה, הפרידו חלקים מופשרים
	500 גר'	8 דקות + 100W , 10-15 דקות	
הפשרת חמאה	125 גר'	1 דקות + 100W , 2-4 דקות	הסירו את האריזה
	250 גר'	1 , 360W דקות + 100W , 2-4 דקות	
כיכר לחם	500 גר'	6 דקות + 100W , 5-10 דקות	סובבו בזמן בישול
	1 ק"ג	12 דקות + 100W , 15-25 דקות	
עוגות יבשות	500 גר'	15-20 , 100W דקות	רק עבור עוגות ללא קצפת או ג'לטין
	750 גר'	5 דקות + 100W , 10-15 דקות	
עוגות לחות	500 גר'	5 דקות + 100W , 10-15 דקות	רק עבור עוגות ללא קצפת או ג'לטין
	750 גר'	7 דקות + 100W , 10-15 דקות	

▪ הניחו את המזון ישירות על הצלחת המסתובבת

הפשרה, חימום או בישול מזון קפוא

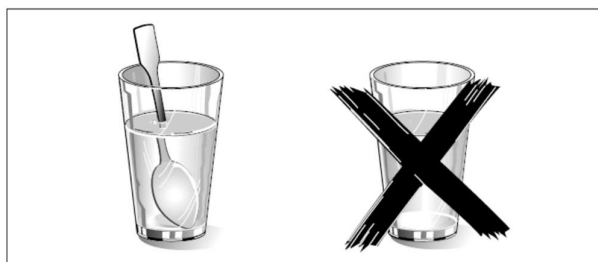
הערות

- הוציאו ארוחות מוכנות מאריזתן. הן יתחממו מהר ואחיד יותר בכלי בישול המתאימים למיקרוגל. אפשרי שלמרכיבים השונים של הארוחה יידרשו זמני הפשרה שונים.
- מזון שטוח מתבשל מהר יותר מאשר מזון בערימה גבוהה. עליכם לפזר את המזון באחידות כך שיהיה מפוזר על כל כלי הבישול. לא להניח סוגי מזון שונים אחד על השני.
- כסו תמיד את המזון. במידה ואין לכם מכסה מתאים לכלי הבישול כסו אותו עם צלחת או רדיד מתאים לשימוש במיקרוגל.
- ערבבו או סובבו את המזון 2 או 3 פעמים בזמן בישול.
- לאחר חימום, הניחו את המזון בצד למשך 2-5 דקות כך שטמפרטורת המזון תהיה אחידה.
- השתמשו תמיד בכפפות הגנה בעת הוצאת כלי בישול חמים מתא התנור.

הפשרה, חימום או בישול מזון קפוא	משקל	עוצמת מיקרוגל בוואטים, זמן בישול בדקות	הערות
ארוחה בצלחת, ארוחה מוכנה.	300-400 גר'	700W , 10-15 דקות	הוציאו את הארוחה מאריזתה, כסו את המזון.
מרק	400-500 גר'	700W , 8-10 דקות	כלי בישול עם מכסה
תבשיל	500 גר'	700W , 10-15 דקות	כלי בישול עם מכסה
	1 ק"ג	700W , 20-25 דקות	
פרוסות או נתחי בשר ברוטב (גולש)	500 גר'	700W , 15-20 דקות	כלי בישול עם מכסה
	1 ק"ג	700W , 25-30 דקות	
דג (סטייק פילה)	400 גר'	700W , 10-15 דקות	לכסות
	800 גר'	700W , 18-20 דקות	
תוספות (אורז, פסטה)	250 גר'	700W , 2-5 דקות	כלי בישול עם מכסה. הוסיפו נוזלים.
	500 גר'	700W , 8-10 דקות	
ירקות (אפונה, ברוקולי)	300 גר'	700W , 8-10 דקות	כלי בישול עם מכסה. הוסיפו כף מים.
	600 גר'	700W , 15-20 דקות	
תרד מוקרם	450 גר'	700W , 11-16 דקות	בשלו ללא תוספת מים.

חימום מזון

⚠ סכנת כוויה !



קיימת סכנה של רתיחה דחוייה כאשר מחממים נוזל. כלומר: הנוזל יכול להגיע לטמפרטורת הרתיחה ללא בעבוע של הנוזל. גם אם שטח פני הנוזלים רק זזים מעט, הנוזל החם יכול לרתוח בפתאומיות ולגלוש. בעת חימום נוזלים, הניחו תמיד כפית בכוס. הדבר ימנע רתיחה דחוייה.

זהירות!

מתכת (כלומר: כפית) בתוך כוס חובה להרחיק לפחות 2 ס"מ מדפנות התנור ופנים הדלת. ניצוצות פתאומיים עלולים לגרום נזק לזכוכית ולדלת.

הערות

- הוציאו ארוחות מוכנות מאריזתן. הן יתחממו מהר ואחיד יותר בכלי בישול המתאימים למיקרוגל. אפשרי שלמרכיבים השונים של הארוחה יידרשו זמני הפשרה שונים.
- כסו תמיד את המזון. במידה ואין לכם מכסה מתאים לכלי הבישול כסו אותו עם צלחת או רדיד מתאים לשימוש במיקרוגל.
- ערבבו או סובבו את המזון מספר פעמים בזמן בישול. בדקו את הטמפרטורה.
- לאחר חימום, הניחו את המזון בצד למשך 2-5 דקות כך שטמפרטורת המזון תהיה אחידה.
- השתמשו תמיד בכפפות הגנה בעת הוצאת כלי בישול חמים מתא התנור.
- הניחו את המזון ישירות על הצלחת.

חימום מזון	משקל	עוצמת מיקרוגל בוואטים, זמן בישול בדקות	הערות
ארוחות בצלחת, ארוחות מוכנות.	300-500 גר'	700W, 5-10 דקות	הוציאו את הארוחה מאריזתה, כסו את המזון.
משקאות	150 מ"ל	900W, 1-2 דקות	זהירות! הניחו כפית בכוס. אין לחמם משקאות אלכוהוליים. בדקו בזמן חימום.
	300 מ"ל	900W, 1-2 דקות	
	500 מ"ל	900W, 3-4 דקות	
מזון תינוקות	50 מ"ל	300W, 1 דקות	הניחו את הבקבוק ללא מכסה. נערו היטב לאחר חימום, חובה לבדוק את הטמפרטורה.
	100 מ"ל	300W, 1-2 דקות	
	200 מ"ל	300W, 2-3 דקות	
מרק – 1 כוס	175 גר'	900W, 2-3 דקות	
שתי כוסות	175 גר' כ"א	900W, 4-5 דקות	
4 כוסות	175 גר' כ"א	900W, 5-6 דקות	
פרוסות או נתחי בשר ברוטב (גולש)	500 גר'	700W, 10-15 דקות	עם מכסה
תבשיל	400 גר'	700W, 5-10 דקות	כלי בישול עם מכסה
	800 גר'	700W, 10-15 דקות	
ירקות	150 גר'	700W, 2-3 דקות	הוסיפו מעט נוזל
	300 גר'	700W, 3-5 דקות	

הערות

- מזון שטוח מתבשל מהר יותר מאשר מזון בערימה גבוהה. עליכם לפזר את המזון באחידות כך שיהיה מפוזר על כל כלי הבישול. לא להניח סוגי מזון שונים אחד על השני.
- הניחו את המזון ישירות על הצלחת.
- כסו תמיד את המזון. במידה ואין לכם מכסה מתאים לכלי הבישול כסו אותו עם צלחת או רדיד מתאים לשימוש במיקרוגל.
- לאחר חימום, הניחו את המזון בצד למשך 2-5 דקות כך שטמפרטורת המזון תהיה אחידה.
- השתמשו תמיד בכפפות הגנה בעת הוצאת כלי בישול חמים מתא התנור.

סוג המזון	משקל	עוצמת מיקרוגל בוואטים, זמן בישול בדקות	הערות
עוף שלם טרי	1.5 ק"ג	700W, 30-35 דקות	הפכו את המזון במחצית הזמן
פילה דג טרי	400 גר'	700W, 5-10 דקות	
ירקות טריים	250 גר'	700W, 5-10 דקות	חתכו לחתיכות בגודל שווה, הוסיפו 1-2 כפות מים לכל 100 גר'. ערבבו במהלך הבישול.
	500 גר'	700W, 10-15 דקות	
תפוז"א	250 גר'	700W, 8-10 דקות	חתכו לחתיכות בגודל שווה, הוסיפו 1-2 כפות מים לכל 100 גר'. ערבבו במהלך הבישול.
	500 גר'	700W, 11-14 דקות	
	750 גר'	700W, 15-22 דקות	
אורז	125 גר'	700W, 7-9 דקות + 300W, 15-20 דקות	הוסיפו כמות כפולה של מים, השתמשו בכלי בישול עמוק עם מכסה.
	250 גר'	700W, 7-9 דקות + 300W, 20-25 דקות	
מזונות מתוקים (רפרפת)	500 מ"ל	700W, 7-9 דקות	ערבבו 2-3 פעמים עם מערבבל בזמן חימום.
פירות, קומפוט	500 גר'	700W, 9-12 דקות	

פופקורן למיקרוגל

הערות

- כדי שהפופקורן לא יישרף, הוציאו את שקית הפופקורן החוצה מהתנור לאחר דקה ו 30 שניות ונערו אותה. היזהרו כיוון שהשקית חמה!



סכנת כווייה !

- פתחו את שקית הפופקורן בזהירות כיוון שישתחררו אדים חדים.
- לעולם אל תכוונו את המיקרוגל לעוצמה מקסימלית

- השתמשו בכלים חסיני חום, כלי זכוכית שטוחים כמו צלחות זכוכית ומגשי זכוכית (פיירקס).
- הניחו תמיד את כלי הבישול כל רשת הגבהה.
- אין להשתמש בצלחות פורצלן כאלה המעוקלות יתר על המידה.
- כוונו את הגדרות הבישול כמתואר בטבלה. תוכלו לכוון את הזמנים בהתאם למוצר ולכמות.

משקל	אביזר	גלי מיקרוגל בוואטים, זמני בישול בדקות
פופקורן למיקרוגל	שקית אחת, 100 גר'	כלי בישול למיקרוגל
		700W, 3-5 דקות

עצות למיקרוגל

אינכם יכולים למצוא מידע על כיוונים מומלצים לכמות המזון שהכנתם.	הגדילו או הקטינו את זמני הבישול באמצעות השימוש בכלל האצבע הבא: כמות מזון כפולה = כמעט כפול זמן בישול. חצי כמות מזון = חצי מזמן הבישול.
המזון נעשה יבש מידי	בפעם הבאה, בחרו זמן בישול קצר יותר או בחרו עוצמת מיקרוגל נמוכה יותר. כסו את המזון והוסיפו יותר מים.
בסיום הזמן שהוגדר, המזון אינו מופשר, חם או מבושל.	כוונו לזמן ארוך יותר. לכמויות מזון גדולות בערימה גבוהה נדרש זמן ארוך יותר.
בסיום הזמן שהוגדר, המזון חם מידי בקצוות אך אינו עשוי במרכז.	ערבבו אותו במהלך הבישול, בפעם הבאה בחרו עוצמת מיקרוגל נמוכה יותר וזמן בישול ארוך יותר.
לאחר הפשרה, העוף או הבשר מופשרים בחלק החיצוני אך אינם מופשרים במרכז.	בפעם הבאה, בחרו עוצמת מיקרוגל נמוכה יותר. אם אתם מפשרים כמות גדולה, סובבו את המזון מספר פעמים.

עוגות ומאפים

על הטבלה...

הערות

- מידע נוסף תוכלו למצוא בטבלאות הבאות.
- הניחו תמיד את העוגה במרכז רשת המתכת הנמוכה. אך את המזון המסומן ** יש להניח על הצלחת המסתובבת.

תבניות אפייה

הערה: עדיף להשתמש בתבניות מתכת בצבע כהה.

- הזמנים המוצעים מתייחסים למזון שהונח בתנור קר.
- זמן וטמפרטורת האפייה תלויים בסמיכות ובכמות של התערובת. לכן בטבלה מצוינים טווחי טמפרטורה. התחילו עם טמפרטורה נמוכה, ובמידת הצורך, הגדילו אותה בפעם הבאה, כיוון שטמפרטורה נמוכה מספקת תוצאות השחמה אחידות יותר.

המאפה בתבנית	אביזרים	סוג החימום	טמפרטורה °C	עוצמת מיקרוגל בוואטים	זמן בישול בדקות
עוגת שיש פשוטה	תבנית עגולה \ תבנית לעוגה		170-180	100	40-50
עוגת שיש עדינה*	תבנית עגולה \ תבנית לעוגה		150-170	-	70-90
בסיס לפלאן	תבנית לבסיס עוגת פלאן		160-180	-	30-40
פלאן פירות עדין	תבנית קפיצית \ עגולה		170-180	100	35-45
בסיס לעוגת שיש, שתי ביצים	תבנית לבסיס עוגת פלאן		160-170	-	20-25
בסיס לפלאן, 6 ביצים	תבנית קפיצית כהה		170-180	-	35-45
בסיס לבצק פריך מלוח	תבנית קפיצית כהה		170-190	-	30-40
טארט פירות \ עוגת גבינה בסיס אפוי*	תבנית קפיצית כהה		170-190	100	35-45
פלאן שווייצרי**	תבנית קפיצית כהה		190-200	-	45-55

עוגה עגולה	תבנית עגולה		170-180	-	40-50
פיצה, בסיס דק, ציפוי קל**	מגש פיצה עגול		220-230	-	15-25
עוגיות מלוחות**	תבנית קפיצית כהה		220-230	-	50-60
עוגת בוטנים	תבנית קפיצית כהה		170-180	100	35-45
בצק שמרים עם ציפוי יבש	מגש פיצה עגול		160-180	-	50-60

* אפשרו לעוגה להתקרר בתנור למשך כ-20 דקות

** יש להניח את המזון על צלחת מסתובבת

המאפה בתבנית	אביזרים	סוג החימום	טמפרטורה °C	עוצמת מיקרוגל בוואטים	זמן בישול בדקות
בצק שמרים ציפוי רך	מגש פיצה עגול		170-190	-	55-65
כיכר לחם עם 500 גר' קמח	מגש פיצה עגול		170-190	-	35-45
עוגה עם 500 גר' קמח	מגש פיצה עגול		160-180	-	60-70
שטרודל	מגש פיצה עגול		190-210	180	35-45

* אפשרו לעוגה להתקרר בתנור למשך כ-20 דקות

פריטים קטנים אפויים	אביזרים	סוג החימום	טמפרטורה °C	זמן בישול בדקות
ביסקוויטים	מגש פיצה עגול		150-170	25-35
מקרונים	מגש פיצה עגול		110-130	35-45
מרנג	מגש פיצה עגול		100	80-100
מאפינס	מגש מאפינס על רשת מתכת		160-180	35-40
בצק רבוך	מגש פיצה עגול		200-220	35-45
בצק עלים	מגש פיצה עגול		190-200	35-45
עוגה תפוחה	מגש פיצה עגול		200-220	25-35

לחם ולחמניות	אביזרים	סוג החימום	טמפרטורה °C	זמן בישול בדקות
לחם מחמצת עם 1.2 ק"ג קמח	מגש פיצה עגול		210-230	50-60
לחם שטוח	מגש פיצה עגול		220-230	25-35
לחמניות	מגש פיצה עגול		210-230	25-35
לחמניות מבצק שמרים מתוק	מגש פיצה עגול		200-220	15-25

עצות אפייה

רוצים לאפות בהתאם למתכון שלכם	השתמשו בפריטים דומים לאלה המצוינים בטבלאות מדריך זה.
שימוש בתבניות אפיה מסיליקון, זכוכית, פלסטיק או קרמיקה.	התבניות חייבות להיות חסינות לטמפרטורה של 250°. העוגות יהיו שחומות פחות בתבניות אלה. השימוש במיקרוגל מקצר את הזמן.
כיצד לדעת אם עוגת שיש אפוייה במלואה	כ-10 דקות לפני זמן סיום האפייה המצוין בתפריט, הכניסו דוקרן לחלק הגבוה ביותר של העוגה. אם הוא יוצא נקי, העוגה מוכנה.
העוגה קורסת	השתמשו בפחות נזלים. הורידו את הטמפרטורה ב-10° והאריכו את זמן האפייה.
העוגה גבוהה במרכז אך נמוכה בחלק החיצוני	שמנו את התבנית לפני האפייה, כך תוכל העוגה להשתחרר בקלות בסיום האפייה.
העוגה שחומה מידי	הורידו את הטמפרטורה
העוגה יבשה מידי	הרטיבו את העוגה במיץ פירות או משקה אלכוהולי לבחירתכם. העלו את הטמפרטורה ב-10° וקצרו את זמן האפייה.
הלחם או העוגה נראים טוב, אך הם לחים בפנים (דביקים, ספוגים במים)	השתמשו בפחות נזלים, אפו לזמן ארוך יותר בטמפרטורה נמוכה יותר. יש לפעול ע"פ ההנחיות במתכון וזמני האפייה.
העוגה אינה נשלפת מהתבנית כשהופכים אותה	לאחר אפיה, אפשרו לעוגה להתקרר 5-10 דקות, ואז תוכלו לשלוף אותה בקלות. אם עדיין היא לא משתחררת, שחררו את קצות העוגה מהתבנית עם סכין. שמנו את התבנית היטב בפעם הבאה.
מדדתם את הטמפרטורה עם מד חום משלכם ומצאתם אי תאימות	טמפרטורת התנור נמדדת ע"י היצרן לאחר זמן שימוש ורק עם רשת במרכז. לכלי הבישול השונים השפעה על הטמפרטורה, ולכן תראו הבדלים.
נוצרים ניצוצות בין התבנית לרשת המתכת	וודאו שהתבנית נקייה חיצונית. שנו את המיקום שלה בתא באפייה. המשיכו לאפות ללא מיקרוגל אך תצטרכו להאריך את זמן האפייה.

פעולת צליה

הסבר על הטבלאות

טמפרטורת זמן הצליה תלויים בסוג וכמות המזון המבושלים. לכן, ניתנים טווחי טמפרטורות בטבלאות. התחילו את הטמפרטורה הנמוכה, ובמידת הצורך, השתמשו בטמפרטורה גבוהה יותר. למידע נוסף, ראו פרק עוצות לצליה וגריל שמופיע לאחר הטבלאות.

כלי בישול

תוכלו להשתמש בכל כלי בישול חסין לחום שמתאים לשימוש במיקרוגל. כלי צליה מתכתיים אינם מתאימים לצליה במיקרוגל.

כלי הבישול עלול להתחמם מאוד. השתמשו בכפפות הגנה להוצאת כלי הבישול מהתנור.

הניחו את כלי הבישול מזכוכית על מגבת מטבח יבשה לאחר הוצאתה מהתנור. הזכוכית עלולה להיסדק במידה ומניחים אותה על משטח קר או רטוב.

עוצות לצליה

הערות

- השתמשו בכלי צליה עמוק לצליית בשר ועופות.
- בדקו שכלי הבישול שלכם מתאים לגודל תא הבישול. הכלי לא אמור להיות גדול מדי.
- בשר: כסו כשני שלישים מכלי הבישול עם נוזל. הוסיפו קצת יותר נוזל לסירי צליה. הפכו את פיסות הבשר במחצית זמן הבישול. כאשר הצלי מוכן, כבו את התנור ואפשרו לו מנוחה ל-10 דקות נוספות. הדבר מאפשר פיזור טוב יותר של רוטב הבשר.

- עוף: סובבו את חלקי העוף בתום שני שלישים מזמן הבישול.

עוצות עבור גריל

הערות

- הקפידו שדלת התנור תישאר תמיד סגורה בעת הגריל ואל תחממו את בתנור חימום מקדים.
- דאגו ככל האפשר שפיסות המזון יהיו בעובי אחיד בפעולת גריל. סטייקים צריכים להיות בעובי של 2-3 ס"מ. הדבר יאפשר להם השחמה אחידה ולהישאר עסיסיים. אל תוסיפו מלח לסטייק עד שהוא ניצלה.
- השתמשו במלקחיים להפיכת פיסות הבשר בזמן הגריל. השימוש במזלג גורם לנזלים לצאת מהבשר ולהתייבש.
- בשר כזה משחים מהר יותר מאשר בשר בהיר. בעת צליית בשר בהיר או דגים, לעיתים הם ניצלים מעט מבחוץ אך הם מבושלים היטב ועסיסיים מבפנים.
- גוף החימום של הגריל פועל ומפסיק לפעול אוטומטית. הדבר תקין. כיוון הגריל משפיע על התדירות שהדבר קורה.

בשר בקר

הערות

- הפכו את הבשר הצלוי לאחר 1\3 ו-2\3 מזמן הבישול. לבסוף, אפשרו לו לעמוד למשך 10 דקות נוספות.
- בשר סינטה יש להפוך במחצית הזמן. לבסוף, אפשרו לו לעמוד למשך 10 דקות נוספות.
- סובבו סטייקים לאחר 2\3 מזמן הבישול.

זמן בישול בדקות	עוצמת מיקרוגל בוואטים	טמפרטורה ב-°C הגדרות גריל	סוג החימום	אביזרים	בשר בקר
120-143	-	180-200		כלי בישול עם מכסה	צליית 1 ק"ב בשר בקר*
30-40	100	180-200		כלי בישול ללא מכסה	פילה בקר, מדיום, 1 ק"ג*
30-40	100	210-230		כלי בישול ללא מכסה	סינטה, מדיום, כ-1 ק"ג*
10-15 כל צד	-	3	*****	רשת מתכת גבוהה	סטייק, מדיום, עובי 3 ס"מ**

* רשת מתכת נמוכה

** רשת מתכת גבוהה יותר

בשר כבש

הערה: סובבו את שוק הכבש במחצית זמן הבישול

זמן בישול בדקות	עוצמת מיקרוגל בוואטים	טמפרטורה ב-°C	סוג החימום	אביזרים	בשר כבש
40-50	-	210-230		כלי בישול ללא מכסה	אוכף טלה עם עצם כ-1 ק"ג*
90-95	-	190-210		כלי בישול עם מכסה	שוק כבש, עם עצם, מדיום כ-1.5 ק"ג*

* רשת מתכת נמוכה

שונות

הערות

- אפשרו לקציצות בשר לעמוד כ-10 דקות נוספות.
- הפכו את הנקיקיות לאחר 2\3 מזמן הבישול.

שונות	אביזרים	סוג החימום	טמפרטורה ב- C° הגדרת הגריל	עוצמת מיקרוגל בוואטים	זמן בישול בדקות
קציצת בשר כ-1 ק"ג*	כלי בישול ללא מכסה		180-200	700W + 100W	-
4-6 נקיקיות בגריל כ-150 גר' כל אחת	-	-----	3	-	כל צד: 10-15
* רשת מתכת נמוכה					
** רשת מתכת גבוהה					

עוף

הערות

- הניחו עופות שלמים או את חזה העוף כלפי מטה. הפכו לאחר 2\3 מזמן הבישול.
- הניחו חצאי עופות או נתחי עופות עם העור כלפי מטה. לא להפוך.
- בשר ברווז ואוז יש עם העור כלפי מעלה, לא להפוך.
- חזה תרנגול הודו וחלקיו יש להניח עם העור כלפי מטה. להפוך לאחר 2\3 מזמן הבישול.

בשר עוף	אביזרים	סוג החימום	טמפרטורה ב- C° הגדרת גריל	עוצמת מיקרוגל בוואטים	זמן בישול בדקות
עוף, שלם, כ-1.2 ק"ג*	כלי בישול עם מכסה		220-230	300	35-45
עוף, שלם, כ-1.6 ק"ג*	כלי בישול עם מכסה		220-230	300 100	30 20-30
עוף, חצאים, 500 גר' כ"א*	כלי בישול ללא מכסה		180-200	300	30-35
עוף, חלקים, כ-800 גר'*	כלי בישול ללא מכסה		210-230	300	20-30
חזה עוף עם עור ועצמות, שתי חתיכות כ-350-450 גר'*	כלי בישול ללא מכסה		190-210	100	30-40
חזה אווז, 2 חתיכות, כ-500 גר' כ"א**	כלי בישול ללא מכסה		210-230	100	25-30
חזה הודו, כ-1 ק"ג*	כלי בישול עם מכסה		200-220	-	90-100
שוקי הודו, כ-1.3 ק"ג*	כלי בישול עם מכסה		200-220	100	50-60
* רשת מתכת נמוכה					
** רשת מתכת גבוהה יותר					

דגים

הערות

- לצלייה, הכניסו דג שלם והניחו על מרכז רשת המתכת הגבוהה.
- שמנו את הרשת המתכתית עם שמן לפני השימוש.

דגים	אביזרים	סוג החימום	עוצמת גריל	זמן בישול בדקות
סטייק דג, לדוגמא: סלמון, עובי 3 ס"מ, צלוי	רשת מתכת גבוהה	-----	3	20-25
דג שלם, 2-3 חתיכות, 300 גר' כ"א, צלוי	רשת מתכת גבוהה	-----	3	20-30

טיפים לגריל ולצלייה

הטבלה אינה כוללת מידע על משקל הבשר.	לנתחי צלי קטנים בחרו טמפרטורה גבוהה יותר לזמן קצר יותר. לנתחי צלי גדולים, בחרו טמפרטורה נמוכה יותר לזמן ארוך יותר.
כיצד לדעת אם הצלי מוכן	השתמשו במד חום לבשר או בצעו את בדיקת "הכף". לחצו על הצלי עם כף, אם הוא קשה הוא מוכן, ואילו אם הוא רך עדיין, אז הוא אינו עשוי.
הצלי נראה טוב אבל המיצים שלו שרופים.	בפעם הבאה, השתמשו בכלי צלייה קטן יותר והוסיפו יותר נוזלים.
הצלי נראה טוב אך המיצים שלו בהירים ומימיים מדי.	בפעם הבאה, השתמשו בכלי צלייה גדול יותר והוסיפו פחות נוזלים.
הצלי אינו עשוי מספיק טוב.	תפרסו את הצלי, הניחו את הפרוסות ברוטב וסיימו את הבישול במיקרוגל.

מאפים, גרטן, טוסט עם ציפוי

הערות

- הערכים הטבלה מתייחסים למזון שהונח בתנור קר.
- למאפים, גרטן תפוא ולזניה, בכלי בישול מתאים למיקרוגל וחסיין חום בעומד של 4-5 ס"מ.
- הניחו את המאפים על רשת המתכת הנמוכה.
- הניחו למאפים וגרטינים להתבדל בתנור למשך 5 דקות נוספות לאחר הכיבוי.
- גבינה על טוסט: קלו את פרוסות הלחם קודם.

מאפים, גרטינים, טוסטים	אביזרים	סוג החימום	טמפרטורה ב- °C הגדרות גריל	עוצמת מיקרוגל בוואטים	זמן בישול בדקות
מאפה, מתוק, כ-1.5 ק"ג*	כלי בישול ללא מכסה		140-160	300	25-35
מאפה אפוי, עם מרכיבים מבושלים. כ-1 ק"ג*	כלי בישול ללא מכסה		150-160	700	20-25
לזניה, טרייה*	כלי בישול ללא מכסה		200-220	300	25-35
גרטן תפוא עשוי ממרכיבים טריים, כ-1.1 ק"ג*	כלי בישול ללא מכסה		180-200	700	25-35
טוסט עם ציפוי, 4 פרוסות**			3	-	8-10

* רשת מתכת נמוכה

** רשת מתכת גבוהה יותר

מוצרי נוחות, קפואים

הערות

- קראו את ההנחיות על האריזה.
- הערכים בטבלה מטה מתייחסים למזון שהונח בתנור קר.
- אל תערמו צ'יפס, קרוקטים וכול' אחד על השני. הפכו במחצית זמן הבישול.
- הניחו את המזון ישירות על הצלחת המסתובבת.

המצרך	אביזרים	סוג החימום	טמפרטורה ב- °C	עוצמת מיקרוגל בוואטים	זמן בישול בדקות
פיצה עם בסיס דק*	צלחת מסתובבת		220-230	-	10-15
פיצה עם בסיס עבה	צלחת מסתובבת		220-230	700	3 13-18
מיני פיצה*	צלחת מסתובבת		220-230	-	10-15
פיצה באגט	צלחת מסתובבת		220-230	700	2 13-18
צ'יפס	צלחת מסתובבת		220-230	-	8-13
קרוקטים*	צלחת מסתובבת		210-220	-	13-18
כיסוני תפוא ממולאים	צלחת מסתובבת		200-220	-	25-30

13-18	-	170-180		רשת מתכת נמוכה	לחמניות ובגטים אפויים חלקית
10-20	-	210-230		צלחת מסתובבת	אצבעות דגים
15-20	-	200-220		צלחת מסתובבת	נאגטס
12-17	700	220-230		רשת מתכת נמוכה	לזניה, כ-400 גר'***

* חממו את תא הבישול במשך 5 דקות
 ** הניחו את המזון בכלי בישול מתאים חסין חום.