

Dēlonghi

תחנות שרות למוצרי דלונגי

כתובת	טלפון	תחנת שרות
רוז'נסקי 14, א.ת. חדש ראש"צ	03-9535919	ראש"צ - ניופאן - מ. מרכזית
יפו 123 ליד שוק מחנה יהודה	02-6254579	ירושלים - נשר ברק ואור
ד'בוטנסקי 89 פינת התקווה 25	03-7511145	רמת-גן - אלקטרו ברק
ביאליק 9	04-8620162	חיפה - שרות רם
שד' ההסתדרות 279	04-8720642	קריות - שרות רם
רמז 15	09-8337733	נתניה - בר מנחם
רוטשילד 39	03-5068855	בת ים - אלקטרו אשד
מרכז מסחרי א חנות 60	08-8533976	אשדוד - המרכז לתקוני חשמל
יאיר 27	07-6271410	באר שבע - מאור הנגב 96
עקיבא 1	09-7603387	רעננה - טל אור ★
מרכז רסקו קטן	06-6457035	נצרת עילית - שרות רם
בנין חמה, רח' הפרחים 6	06-6790469	טבריה - תיקון כל טיבי
קיבוץ איילת השחר	06-6801181	איילת השחר - דור מעבדות
א.ת. אילת	07-6378616	אילת - שרות אקספרס ★
א.ת. אילת	07-6378005	אילת - טל קול ●
האתגר 4, א.ת. טירת הכרמל	04-8577711	טירת הכרמל - א.ר אלקטרוניקה ●

★ שרות למוצרי חשמל (ללא מיקרוגלים)
● שרות למיקרוגלים בלבד

ש ר ו ת
ניופאן

ניקוי ותחזוקה

הוציאו את התקע מהשקע לפני תחילת ביצוע פעולות ניקוי או תחזוקה כלשהן.

ניקיון

כדי לשמור על תנור המיקרוגל שלכם במצב טוב ביותר, מומלץ לנקות את הדלת ואת החלק הפנימי והחיצוני באופן קבוע בעזרת מטלית לחה וסבון או תכשיר ניקוי נוזלי נייטרלי: שמרו על מכסה יציאת קרינת המיקרוגל (F) נקי משומן או לכלוך. אף פעם על תשתמשו בחומרים שוחקים או בספוגים שורטים או במכשירים עם חודי מתכת כשאתם מנקים את חלקו החיצוני של התנור. כמו-כן, היזהרו לא לאפשר למים או חומר ניקוי נוזלי לחדור לפתחי האויר והאדים שמעל התנור. אל תשתמשו בתכשירי ניקוי על בסיס אמוניה. אנו ממליצים גם שלא תשתמשו באלכוהול, בצמר פלדה או בתכשירים שוחקים כדי לנקות את משטחי הצד הפנימי והחיצוני של הדלת על-מנת למנוע שריטות. כדי לוודא סגירה מושלמת, שמרו על ניקיון החלק הפנימי של הדלת, והזהרו לא לאפשר לכלוך או לשאריות מזון להלכד בין הדלת וחזית התנור. נקו באופן קבוע את פתחי האויר שבגב התנור כך שהם לא ייחסמו עם אבק או לכלוך ככל שחולף הזמן. מעת לעת יש צורך להסיר את המגש המסתובב (D) ואת התושבת שלו (E) ולנקות אותם, וגם לנקות את תחתית התנור עצמו. שטפו את המגש המסתובב ואת התושבת שלו במי סבון המתקבלים על ידי שימוש בסבון נייטרלי (ניתן לנקות חלקים אלה גם במדיח הכלים). לעולם אל תשטפו את המגש המסתובב במים קרים מייד לאחר פעולת חימום ממושכת. פער הטמפרטורות הקיצוני עלול לגרום לנזק בלתי הפיך במגש המסתובב. מנוע המגש המסתובב אטום היטב. אולם, כשאתם מנקים את רצפת התנור היזהרו שלא לאפשר למים לחדור תחת ציר המגש המסתובב (B).

אם משהו לא פועל

אם אתם מגלים בעיה או פגם התקשרו למרכז השרות המאושר על ידי היצרן. בכל מקרה, לפני שתפנו לטכנאים שלנו, עליכם לבצע את הבדיקות הפשוטות הבאות:

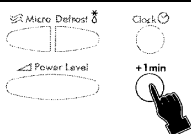
בעיה	סיבה או פתרון
• התנור אינו פועל	• הדלת איננה סגורה היטב. • התקע איננו מוכנס היטב בשקע. • השקע איננו מספק חשמל (בדקו את קופסת הנתיכים של הבית). • הזמן לא כוון כהלכה.
• עיבוי מופיע בכלי הבישול ובתוך התנור	• כשמבשלים מוצרים המכילים מים, ייתכן שיווצרו אדים בתוך התנור והם יתעבו בתוך התנור עצמו או בכלי הבישול.
• ניצוצות בתוך התנור	• כשמבשלים בתנור מיקרוגל אין להשתמש במכלים, שקיות או אריזות ממתכת או כאלה שיש להם חלקים מתכתיים.
• המזון איננו חם מספיק	• בחרו את שיטת הבישול המתאימה או הגדילו את זמן הבישול. • המזון לא הופשר לגמרי לפני שהוכנס לתנור.
• המזון נשרף	• בחרו דרגת עוצמה נמוכה יותר או קצרו את זמן הבישול.
• המזון לא מבושל בצורה אחידה	• בחשו את המזון בזמן הבישול: זכרו שהמזון מתבשל טוב יותר אם הוא חתוך לנתחים שווים. • המגש המסתובב תקוע.

במקרה שנורת התנור נשרפה, אתם יכולים להמשיך להשתמש בתנור. כדי להחליף את המנורה, התקשרו לטכנאי שירות מוסמך.

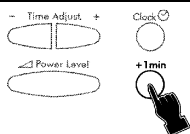
תכנות חמום מקוצר QUICK REHEAT: מדקה אחת עד 6 דקות בעוצמה מקסימלית

פעולה זו יעילה מאוד כשמחממים כמויות קטנות של מזון או משקה או להוספת דקות נוספות לאחר שחלף זמן הבישול.

דגם בעל תא של 23 ליטרים

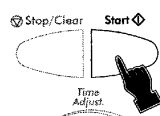


1. לחצו על לחצן (10) '1MIN' + (00:01): יתחיל להבהב בתצוגה וסמן המיקרוגל השני בצד השמאלי העליון והסמן הראשון מימין למטה לעוצמת המיקרוגל יידלקו.

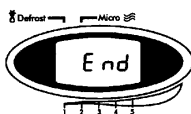
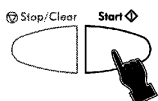


דגם בעל תא של 17 ליטרים

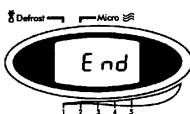
הטמפרטורה עולה ב-30 שניות בכל פעם שאתם לוחצים על הלחצן עד למקסימום של 6 דקות.



2. לחצו על לחצן ההפעלה START (14) כדי להפעיל את המיקרוגל.



3. מרגע שהזמן הדרוש חלף תשמעו שלושה צפצופים ארוכים והמילה END תופיע בתצוגה.



מנגנון בטיחות לילדים

על-מנת למנוע שימוש לא רצוי או שגוי של התנור, יחידת הבקרה החשמלית מצוידת בהתקנים הבאים:

1 נעילה ללחצן ההפעלה START

- כשהתנור כבוי ולא התחלתם בכיוון (השעה מופיעה בתצוגה), לחצו על לחצן ההפעלה (16) START למשך 5 שניות.
- תשמעו צפצוף קצר ולא יהיה ניתן לבשל בתנור.
- כדי לבטל את נעילת הבטיחות, לחצו על לחצן ההפעלה (16) START עד שתשמעו צפצוף.

2 נעילה למניעת שינוי זמני הבישול

- כשהוא מכון, התקן זה מונע שינוי בזמני הבישול במהלך הפעולה. הדבר מונע הארכה אקראית ומסוכנת של הזמן. (המזון עלול להישרף!).
- כשהתנור כבוי ולא התחלתם בכיוון (השעה מופיעה בתצוגה), לחצו על לחצן העצירה STOP/CLEAR למשך 5 שניות.
- תשמעו צפצוף קצר ולא ניתן יהיה לשנות את זמני הבישול במהלך הבישול.
- כדי לבטל את נעילת הבטיחות, לחצו על לחצן (10) STOP/CLEAR עד שישמע צפצוף.

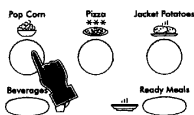
שימוש בלחצני התפריט המהיר QUICK MENU

לחצני התפריט המהיר QUICK MENU מתאימים לחמש (5) תכניות שונות עם זמני בישול ודרגות עוצמה מתוכנתים מראש. תכניות אלה מבטיחות תוצאות מצוינות למנות המופיעות בטבלה להלן.

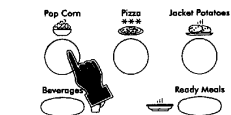
לחצן	מה אתם רוצים להכין	המלצות
(6) משקאות - לחצו פעם אחת - לחצו פעמיים - לחצו 3 פעמים - לחצו 4 פעמים	- לחמם כוס קפה קטנה אחת (60 סמ"ק) בטמפרטורת החדר. - לחמם שתי כוסות קטנות או כוס אחת גדולה של קפה (120 סמ"ק) בטמפרטורת החדר - לחמם ספל גדול (200 סמ"ק) בטמפרטורת המקרר - לחמם מנה אחת של מרק (300 סמ"ק) בטמפרטורת המקרר	לאחר שחממתם את הנוזלים, בחשו היטב כדי לקבל טמפרטורה אחידה.
(11) תפוחי-אדמה בקליפה - לחצו פעם אחת - לחצו פעמיים - לחצו 3 פעמים	- לבשל 200 גר' תפוחי-אדמה - לבשל 400 גר' תפוחי-אדמה - לבשל 600 גר' תפוחי אדמה	שטפו היטב את הקליפה, נקבו אותה במזלג והניחו על המגש המסתובב. להגיש חם עם מילוי חמאה או גבינה
(12) ארוחות מוכנות מקוררות - לחצו פעם אחת - לחצו פעמיים	- לחמם מנה של 100 גר' בטמפרטורת המקרר - לחמם מנה של 250 גר' בשר או בשר עם ירקות בטמפרטורת המקרר	מומלץ לחמם מוצרי מזון שבושלו והוכנסו למקרר יום קודם. כסו עם ניילון נצמד או בעזרת צלחת הפוסה.
(13) פיצה מוכנה קפואה - לחצו פעם אחת - לחצו פעמיים - לחצו 3 פעמים	- לחמם פיצה מוכנה קפואה (300 גר') - לחמם אריזה אחת של מזון מוכן קפוא או מקסימום 300 גר' של ארוחות מוכנות קפואות (כמו למשל בשר או ירקות) - לחמם 2 אריזות של מזון מוכן קפוא או מקסימום 550 גר' של ארוחות מוכנות קפואות (כמו למשל בשר או ירקות).	הניחו את הפיצה ישירות על המגש המסתובב. אם האריזה מתאימה לבישול במיקרוגל, הניחו אותה ישירות על המגש המסתובב. לחלופין, הניחו את התכולה של המגש על צלחת המגה וכסו אותה בעזרת ניילון נצמד או צלחת הפוסה.
(5) פופקורן לחצו פעם אחת	להכין חבילה של 100 גר' פופקורן שהוכן לשימוש בתנור מיקרוגל	קראו בקפידה את ההוראות שעל האריזה והניחו אותה על המגש המסתובב.

• כדי לכוון זמני בישול מתוכנתים מראש, פעלו לפי ההנחיות הבאות:

דגם בעל תא של 17 ליטרים

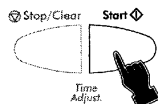
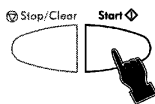


1. לחצו על לחצן התפריט המהיר QUICK MENU הרצוי (ראו לעיל) (הזמן המכוון יתבהב בתצוגה והסמן השני בצד השמאלי העליון וזה שמתחתיו לציון דרגת העוצמה של המיקרוגל יידלקו).

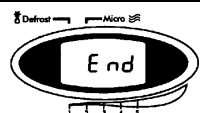
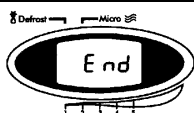


דגם בעל תא של 23 ליטרים

2. לחצו על לחצן ההפעלה (14) START כדי להפעיל את התנור.



3 כשהזמן הדרוש עבר תשמעו שלושה צפצופים ארוכים (3) והמילה END תופיע בתצוגה.



תכנות של מספר פעולות בזז אחר זז

- תוכלו לכוון את הצירופים הבאים:

- הפשרה + בישול

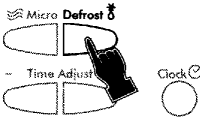
- בישול 1 + בישול 2

- הפשרה + בישול 1 + בישול 2

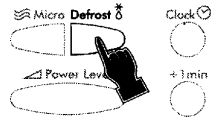
דוגמא: כיוון התנור לצירוף של הפשרה + בישול

דגם עם תא של 23 ליטרים

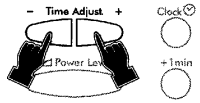
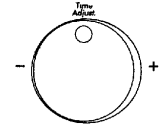
דגם עם תא של 17 ליטרים



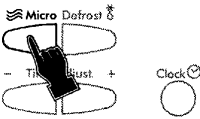
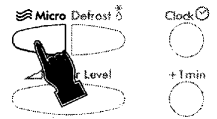
1. לחצו על לחצן ההפשרה (2) **DEFROST**.
0:00 יתבהב בתצוגה וסמן ההפשרה בצד השמאלי העליון יידלק.



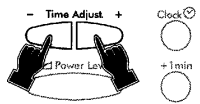
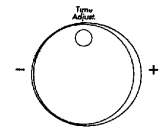
2. כוונו את הזמן הרצוי על ידי סיבוב כפתור הטיימר (8) **TIMER** או על ידי לחיצה על לחצני **TIME ADJUST** (8). (התצוגה תתחיל להבהב).



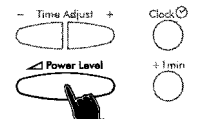
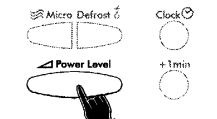
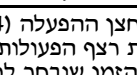
3. לחצו על לחצן (3) **MICRO**. 0:00 יתחיל להבהב בתצוגה וסמן המיקרוגל בצד השמאלי העליון כמו גם סמן העוצמה המקסימלית בצד הימני יידלקו).



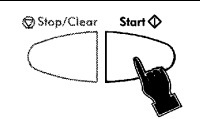
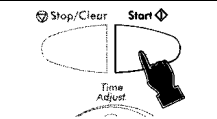
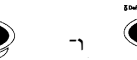
4. כוונו את הזמן הרצוי על ידי סיבוב כפתור הטיימר (8) **TIMER** או על ידי לחיצה על לחצני **TIME ADJUST** (8). (התצוגה תתחיל להבהב).



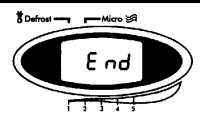
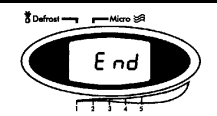
5. לחצו על לחצן (4) **POWER LEVEL** עד שתקבלו את העוצמה הרצויה לכם (=5) מקסימום, **1**= מינימום). אם אינכם לוחצים על לחצן זה, התנור יפעל בעוצמה הגבוהה ביותר. (בתצוגה, הסמן בתחתית יראה את דרגת העוצמה שנבחרה).



6. לחצו על לחצן ההפעלה (14) **START** כדי להתחיל את רצף הפעולות. (התצוגה תראה את הזמן שנבחר לפעולה שנבחרה לפי הסדר).



7. מרגע שעבר הזמן הנדרש, תשמעו שלושה צפצופים ארוכים והמילה **END** תופיע בתצוגה.



מקרים ואורז

- מרק או נזיד דורשים לרוב כמות קטנה של נוזל משום שההתאדות בתנורי המיקרוגל מוגבלת למדי. מכיוון שמלח הוא גורם מייבש, יש להוסיף אותו רק לאחר שהבישול הסתיים או במהלך זמן ההמתנה.
 - ניתן לומר שהטמפרטורה הנדרשת לבישול אורז בתנור מיקרוגל (זהה נכון גם לגבי פסטה), היא פחות או יותר כמו זו שנדרשת כדי לבשל מאכלים אלה על כיריים רגילים. היתרון של הכנת מנת רזוטו בתנור המיקרוגל טמון בכך שאינכם צריכים לערבב את האורז כל הזמן (שתיים או שלוש פעמים יספיקו).
- מכניסים את המרכיבים למיכל המתאים לתנורי מיקרוגל ומכסים בניילון נצמד (לכ- 300 גר' של אורז תצטרכו כ- 750 גר' של מרק, ויש לכוון את התנור לדרגת העוצמה הגבוהה ביותר למשך 12 עד 15 דקות). בנוסף לכך, האורז לא יידבק לתחתית המיכל, ומכיוון שניתן לבשל אותו במגש או במיכל דומה אחר שמגישים בו לשולחן, לא תצטרכו להעביר את האורז לכלי הגשה.

השחמה

דברי המאכל שקשה ביותר להשחים בעת הבישול בתנור המיקרוגל הם בדרך כלל שניצלס, סקלופיני וחזה עוף. אולם, כדי לקבל אפקט השחמה כזה, מומלץ לשמן את החלק החיצוני עם מרגרינה (ועדיף בשילוב פפריקה). תוכלו למצוא בשוק רטבים שהוכנו במיוחד לצורך הענקת גוון מתאים לדברי מאכל המבושלים בתנור מיקרוגל. בכל אחד מהמקרים, עליכם לאפשר לבשר או לדגים שברצונכם להשחים, לספוג קצת חומרי שומן וצבע.

פרות ודברי מאפה

דברי מאפה תופחים הרבה יותר מאשר באפייה רגילה (בעוצמת תנור נמוכה יותר). מכיוון שלא נוצר קרום, עדיף לקשט את המשטח העליון בקרם או ציפוי (כמו שוקולד, למשל). נוסף לכך, עליכם לשמור על המוצר הנאפה מכוסה לחלוטין, משום שדברי מאכל כאלה נוטים להתייבש מהר יותר מאשר אלה שנאפו בתנור רגיל. פרות המבושלים עם הקליפה יש לנקב, ויש לשמור אותם מכוסים. חשוב שתקפידו על זמני ההמתנה (3 עד 5 דקות).

זמני בישול לדברי מאפה ופרות

הזמנים הרשומים בטבלה זו (כפתור הטיימר) משתנים בהתאם להספק היציאה של התנור שלכם. רמת ההספק מופיעה על דלת התנור בתוך הסימן ☞ (ראו בעמוד 6).

סוג המזון והכמות	דרגת עוצמה	הספק		זמן המתנה (בדקות)	הערות והמלצות
		750/800W	850/900W		
		זמן לכוון (בדקות)	זמן לכוון (בדקות)		
עוגת אגוזים (700 גר')	3	13-17	18-23	5	ניתן להשתמש בצרוף של קרם כלשהו
טורט ויטני (850 גר')	"	17-21	22-27	5	למלא בריבה או בג'לי
עוגת אנס (800 גר')	"	15-19	20-25		ניתן לפזר את פרוסות האנס על התבנית או לחתוך את פרוסות האנס ולערבב אותם עם הבצק
עוגת תפוחים (1000 גר')	"	17-21	22-27	5	התפוחים פזורים למעלה כקישוט
עוגת קפה (750 גר')	"	13-17	18-23	5	מצוינת כשממלאים עם קצפת
זביון	4	1.30-3	4-6	3	ערבבו כל 30 שניות בעזרת מטרף
אגסים אפויים (300 גר')	5	3-5	6-8	3	יש לחתוך את האגסים לרבעים
תפוחים אפויים (300 גר')	"	4-6	7-10	3	יש לחתוך את התפוחים לחתיכות
תרפת ביצים (750 גר')	5	14-16	18-20	5	הנחיות אלה מתאימות לבדיקת האפיה לפי תקנות IEC 705 סעיף 17.3 בדיקה A ובדיקה B בהתאמה.
עוגת ספוג (475 גר')	5	6-7	8-9	5	הנחיות נוספות, גם הן לגבי מבחני ביצוע בהתאם לתקנות IEC 705, מופיעות בטבלה בעמוד 2

בדיקה B

ירקות

ירקות רגילים וירקות עם עלים המתבשלים בתנור המיקרוגל שומרים טוב יותר על צבעם ועל ערכם התזונתי מאשר אלו שבושלו בתנורים רגילים.
לכל 500 גר' ירקות הוסיפו כ-5 כפיות של מים.
ירקות יש צורך לכסות תמיד עם ניילון נצמד.
ירקות קשים יותר (כמו גזר למשל) צריך לחתוך לחתיכות בגודל רגיל.
ערבבו את הירקות לפחות פעם אחת לאחר מחצית הזמן. הוסיפו מעט מלח רק בסיום.

זמני בישול לירקות

הזמנים המופיעים בטבלה זו (כפתור הטיימר) משתנים בהתאם להספק היציאה של המכשיר שלכם.
רמת ההספק מודפסת על דלת התנור בתוך הסימן ☐ (ראו בעמוד 6).

זמן המתנה (בדקות)	הערות	הספק	הספק	דרגת עוצמה	כמות	סוג המזון
		750/800W זמן לכוון (בדקות)	850/900W זמן לכוון (בדקות)			
4	חתכו לחתיכות של 2 ס"מ וכסו	11-15	6-8	5	500 גר'	• אספרגוס
4	חתכו את הגבעול וכסו	12-16	7-11	"	300 גר'	• ארטישוק
4	חתכו לחתיכות וכסו	14-18	9-13	"	500 גר'	• שעועית ירוקה
4	הפרידו לפרחים' וכסו	13-17	8-12	"	500 גר'	• ברוקולי
4	הפרידו וכסו	14-18	9-13	"	500 גר'	• כרוב ניצנים
4	חתכו לרצועות וכסו	15-19	10-14	"	500 גר'	• כרוב לבן
4	חתכו לרצועות וכסו	15-19	10-14	"	500 גר'	• כרוב אדום
4	חתכו לחתיכות שוות וכסו	13-17	8-12	"	500 גר'	• גזר
4	הפרידו לגבעולים וכסו	12-16	7-11	"	450 גר'	• כרובית
4	הפרידו לחתיכות וכסו	13-17	8-12	"	500 גר'	• סלרי
4	חתכו לקוביות וכסו	13-17	8-12	"	500 גר'	• חציל
4	חתכו לרצועות וכסו	16-20	11-15	"	500 גר'	• כרשה
4	השאירו שלמים וכסו. אין צורך במים	15-19	10-14	"	500 גר'	• פטריות
4	שלמים אך בגודל זהה. אין צורך במים	13-17	8-12	"	250 גר'	• בצל
4	כסו לאחר שטיפה ויבוש של העלים	12-16	7-11	"	300 גר'	• תרד
4	כסו	14-19	9-13	"	500 גר'	• אפונה
4	חתכו לרבעים וכסו	18-23	13-17	"	500 גר'	• שומר
4	חתכו לחתיכות וכסו	16-20	11-15	"	500 גר'	• פלפל
4	חתכו לחתיכות שוות וכסו	15-19	10-14	"	500 גר'	• תפוח-אדמה
4	חתכו לפרוסות וכסו	11-15	6-10	"	500 גר'	• קישואים

שימו לב: זמני הבישול בטבלה זו הם מוערכים ותלויים במשקל, בטמפרטורה לפני הבישול, בקשיות ובמרקם של הירקות.

בישול

בשר

הנכם יכולים להכין צלי, בשר צלי ותבשילי בשר. סובבו והפכו את הנתיחים הגדולים שלא ניתן לערבב אותם. היזהרו שהמראה החיצוני של המזון לא יטעה אתכם (ממלך הבישול ובסיומו) מפני שלא יהיה לו הצבע החום המקובל של בשר שהוכן בתנור רגיל. לעומת זאת, הערך התזונתי והטעם של הבשר נשמרים ברמה יוצאת מן הכלל.

עוף

הנכם יכולים להפשיר ואז לבשל את כל סוגי העופות בתנור המיקרוגל. עור העוף לא ייצלה ולא יקבל את הצבע המקובל בתנורים אחרים. להשגת גוון חום מזהב, צפו את העור במברשת טבולה במרגרינה מומסת.

דגים

ניתן להכין דגים במהירות ועם תוצאות מצוינות בתנור המיקרוגל. הנכם יכולים לתבל אותם עם מעט שמן כרזונכם. כסו את הדג עם ניילון. יש לבצע חריצים בעור, כמובן, ודג פילה צריך להיות מונח באופן אחיד. אנו ממליצים שלא תשתמשו בתנור זה לבישול דגים שנטבלו בתערובת ביצים.

זמני בישול לבשר, עוף ודגים

אם הנכם מעוניינים לקבל בשר רך יותר, אנו ממליצים שתוסיפו חצי כוס מים בתחילת תהליך הבישול. הזמנים הרשומים בטבלה זו (כפתור הטיימר) משתנים בהתאם להספק היציאה של התנור שלכם. רמת ההספק מופיעה על דלת התנור בתוך הסימן ☞ (ראו בעמוד 6).

זמן המתנה (בדקות)	הערות	הספק 750/800W	הספק 850/900W	דרגת עוצמה	כמות	סוג המזון
		זמן לכיוון (בדקות)	זמן לכיוון (בדקות)			
						בקר
5	(*)	22-24	18-20	4	900 גר'	קציצות
5	ערבבו יחד 500 גר' של בשר טחון עם ביצים, פרווי לחם וכו'.	20-25	15-20	4	800 גר'	קציצות
5		22-27	17-22	4	600 גר'	מותן
10	הפכו לאחר מחצית הזמן	32-37	25-30	"	1 ק"ג	צלי, רגל
						עגל
8	ערבבו פעמיים או שלוש	22-27	17-22	"	700 גר'	נייד
10	הפכו לאחר מחצית הזמן	32-37	25-30	"	1 ק"ג	צלי
2	אין צורך להפוך	15-20	10-15	"	200 גר'	נתחי אומצה
						כבש
10	הפכו לאחר מחצית הזמן	32-37	25-30	"	1 ק"ג	רגל
3		10-13	7-10	"	100 גר'	המבורגר טרי
3	ערבבו פעמיים או שלוש	45-50	35-40	5	1.5 ק"ג	גולש
3		14-19	10-14	4	300 גר'	נקניקיות
						עוף
10	הפכו לאחר מחצית הזמן	50-55	40-45	"	1.5 ק"ג	עוף שלם
5	אין צורך להפוך	20-25	15-20	"	500 גר'	חצי עוף
5	אין צורך להפוך	20-25	15-20	"	500 גר'	נתחי עוף
3	אין צורך להפוך	14-19	10-14	"	300 גר'	חזה עוף
						הודו
8	הפכו לאחר מחצית הזמן	50-55	40-45	"	1.5 ק"ג	נתחים
8	אין צורך להפוך	20-25	15-20	"	500 גר'	חזה
						ברווז
10	הפכו לאחר מחצית הזמן	50-55	40-45	"	1.5 ק"ג	ברווז שלם
						דגים
2	כסו באמן הבישול	7-10	4-7	5	300 גר'	פילה
2	כסו באמן הבישול	9-12	6-9	"	300 גר'	נתחים
2	כסו באמן הבישול	10-13	7-10	"	500 גר'	דג שלם
2	כסו באמן הבישול	7-10	4-7	"	250 גר'	דג שלם
2	כסו באמן הבישול	9-12	6-9	"	400 גר'	דג חתוך

(*) הנחיות אלו מתאימות לבדיקת הבישול של בשר טחון בהתאם לתקנות IEC 705, בדיקה C. כסו את המיכל בשכבת ניילון שקוף מנוקב במספר מקומות. הוראות נוספות, גם אלה המתייחסות לבדיקות ביצועים אחרות לפי תקנות IEC 705 מופיעות בטבלה בעמוד 2.

הזמנים הרשומים בטבלה זו (כפתור הטיימר) משתנים בהתאם להספק היציאה של התנור שלכם. רמת ההספק מופיעה על דלת התנור, בתוך הסימן ☞, ראו בעמוד 6.

שימו לב: ניתן לחמם בקלות דברי מאכל מסוימים על ידי שימוש בפקודות התפריט המהיר QUICK MENU המתוכנתות מראש (ראו בעמוד 4 או בעמוד 23).

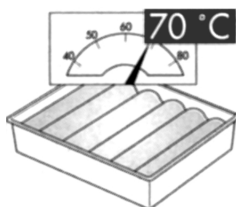
סוג	כמות	דרגת עוצמה	850/900W זמן (בדקות)	750/800W זמן (בדקות)	הערות
ריכוך מזון					
• שוקולד/ציפוי	100 גר'	3	4-5	5-6	שימו על צלחת. ערבבו את הציפוי פעם אחת.
• חמאה	50-70 גר'	5	0.5-0.10	0.7-0.12	
מזון מקורר (טמפרטורה התחלתית 5-8°C) עד ל-20/30°C					
• יוגורט	125 גר'	"	0.10-0.15	0.12-0.17	הסירו את כיסוי המתכת.
• בקבוקי תינוקות	240 גר'	"	0.25-0.30	0.35-0.40	חממו את בקבוק התינוק ללא הפטמה וערבבו מייד לאחר החימום, כדי להבטיח טמפרטורה אחידה. בדקו את הטמפרטורה של התכולה לפני השימוש. לחלב בטמפרטורת החדר זמן החימום נמוך יותר. כדי להימנע מסכנת שריפה משמשתמים בחלב מאבקר, בחשו באופן שווה. השתמשו בחלב מפוסטר.
מזון מבושל מקורר (טמפרטורה התחלתית 5-8°C)					
• חבילת לזניה או פסטה עם מילוי	400 גר'	"	4-6	6-8	חבילות מסוג כלשהו של מזון מוכן מסחר, יש לבשל לטמפרטורה של 70°C. הוציאו את המזון מאריזת מתכת כלשהי ושימו אותו ישירות על צלחת ההגשה. לתוצאות טובות ביותר, כסו תמיד את המזון.
• חבילת של בשר ו/או ירקות	400 גר'	"	4-6	6-8	מנות כלשהן של מזון מבושל יש לחמם לטמפרטורה של 70°C. יש להניח את המזון ישירות על צלחת ההגשה ולכסותו בכיסוי שקוף או בצלחת הפוכה.
• חבילת דגים ו/או ירקות	300 גר'	"	3-5	5-7	
• צלחת בשר ו/או ירקות	400 גר'	"	5-7	7-9	
• צלחת פסטה, קנולוני או לזניה	400 גר'	"	5-7	7-9	
• צלחת דגים ו/או אורז	300 גר'	"	4-6	6-8	
מזון קפוא לחימום או בישול (טמפרטורה התחלתית -18°C/-20°C)					
• חבילת לזניה או פסטה עם מילוי	400 גר'	"	6-8	8-10	חבילות מסוג כלשהו של מזון מוכן מסחר, יש לבשל לטמפרטורה של 70°C. הוציאו את המזון מאריזת מתכת כלשהי ושימו אותו ישירות על צלחת ההגשה. קבעו זמן חימום ארוך יותר.
• חבילה של בשר עם אורז ו/או ירקות	400 גר'	"	5-7	7-9	
• חבילת דגים עם אורז ו/או ירקות מבושלים	300 גר'	"	3-5	5-7	
• חבילת דגים ו/או ירקות לא מבושלים	300 גר'	"	8-10	10-12	הוציאו את המזון מהחבילה ושימו אותו במיכל המתאים למיקרוגל וכסו אותו.
• צלחת בשר ו/או ירקות	400 גר'	"	6-8	8-10	מנות כלשהן של מזון מוכן מראש יש לחמם לטמפרטורה של 70°C. שימו אותו ישירות על צלחת ההגשה וכסו אותו עם צלחת הפוכה או כלי פיירקס. בדקו אם הוא חם במרכז, ערבבו את המזון אם אפשר.
• צלחת פסטה, קנולוני או לזניה	400 גר'	"	7-9	9-11	
• צלחת דגים ו/או אורז	300 גר'	"	4-6	6-8	
משקאות מקוררים (טמפרטורה התחלתית של 5-8°C עד ל-70°C בערך.					
• כוס מים	180 סמ"ק	"	2-2.30	2.30-3	יש לערבב את כל המשקאות לאחר ששמחמים אותם כדי להבטיח טמפרטורה אחידה. לגבי מרק אנו ממליצים לכסות אותו בעזרת צלחת הפוסה.
• כוס חלב	150 סמ"ק	"	1.30-2	2-2.30	
• כוס קפה	100 סמ"ק	"	1.30-2	2-2.30	
• צלחת מרק	300 סמ"ק	"	4-5	5-6	
משקאות בטמפרטורת החדר (20/30°C) עד ל-70°C בערך					
• כוס מים	180 סמ"ק	"	1.30-2	2-2.30	יש לערבב את כל המשקאות לאחר ששמחמים אותם כדי להבטיח טמפרטורה אחידה. לגבי מרק אנו ממליצים לכסות אותו בעזרת צלחת הפוסה.
• כוס חלב	150 סמ"ק	"	1-1.30	1.30-2	
• כוס קפה	100 סמ"ק	"	1-1.30	1.30-2	
• צלחת מרק	300 סמ"ק	"	3-4	4-5	

שמירה על החום

- פעולה זו מומלצת באופן כללי עבור כל מנות המזון.
- פעולה זו מאפשרת לכם לשמור על המזון חם, בין אם הוא עבר בישול או חימום מחדש, מבלי שיתייבש או יידבק למיכל שלו.
- בחירה בדרגת העוצמה '1' וכיסוי המזון על ידי צלחת או ניילון, יאפשרו לכם לקבל מזון שנשמר חם עד לרגע ההגשה.
- אם תרצו, הנכם יכולים להשאיר את דברי המאכל בצלחת ההגשה שלהם (ותמיד מכוסים).

חימום

חימום דברי המאכל היא פעולה שבה התנור שלכם מפגין את היעילות והתועלת שלו. למעשה, בניגוד לשיטות הרגילות, השימוש בתנור המיקרוגל חוסך לכם זמן רב מאוד, וכתוצאה מכך - גם עלויות חשמל יקרות.

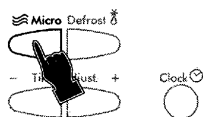


- אנו ממליצים לכם לחמם את דברי המאכל (במיוחד אם הם קפואים) לטמפרטורה של 70°C לפחות (הם חייבים להיות חמים מאוד!). לא תוכלו לאכול מיד את המאכלים הללו מכיוון שהם יהיו חמים מדי, אך תוכלו להיות בטוחים שהמזון סטרילי לחלוטין.
- כדי לחמם מזון מבושל או קפוא, פעלו לפי הנחיות אלה:
 - הוציאו את המזון ממכלי המתכת.
 - כסו אותו בעטיפת ניילון (מסוג הכיסוי הנצמד המתאים לתנורי מיקרוגל) או בנייר שעווה. בדרך זו, הטעם המקורי של המאכלים יישמר והתנור יישאר נקי יותר. תוכלו גם לכסות את דברי המאכל בעזרת צלחת הפוכה.
- אם יש אפשרות לכך, בחשו את המזון או הפכו אותו לעתים קרובות כדי להאיץ את פעולת החימום ולשמור על חימום אחיד באותו זמן.
- עקבו אחר זמני הבישול הרשומים בהירות רבה. זכרו שבתנאים מסוימים יש להאריך את זמן הבישול מעבר לזמני הבישול הרשומים.
- מוצרי מזון קפואים יש להפשיר לפני שמתחיל תהליך החימום. ככל שהטמפרטורה ההתחלתית של המזון נמוכה יותר, כך זמן החימום הנדרש יהיה ארוך יותר.
- ניתן לחמם דברי מאכל ומשקאות חימום קצר במכלי פלסטיק או נייר. אולם, בכל מקרה, מכלים כאלה עלולים להיפגע אם נדרש חימום לאורך זמן ממושך מדי.

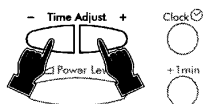
כיצד לכוון את התנור על-מנת לשמור על חום האוכל, לחמם אוכל מחדש ולבשל

דגם בעל תא של 17 ליטרים

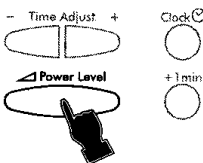
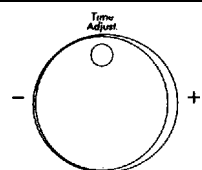
דגם בעל תא של 23 ליטרים



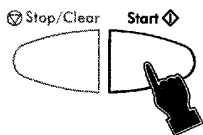
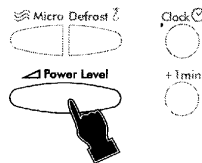
1. לחצו על לחצן המיקרו MICRO (3).
0:00 ייהבה בתצוגה וסמן המיקרוגל
השני בצד השמאלי העליון כמו גם
סמן דרגת המיקרוגל 1 בצד הימני
התחתון יידלקו).



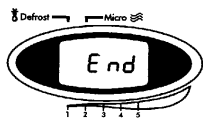
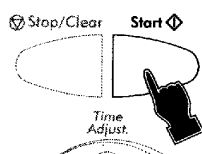
2. קבעו את הזמן הרצוי על ידי סיבוב
כפתור הטיימר (8) או על ידי
לחיצה על לחצני TIME ADJUST
(התצוגה תחיל להבהב). (8)



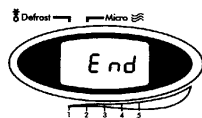
3. לחצו על לחצן דרגת העוצמה
POWER LEVEL (4) על מנת
לבחור בעוצמה הרצויה (5)
מקסימום, 1 = מיינומס).
אם אינכם לוחצים על לחצן זה
התנור יתחיל לפעול בעוצמה
הגבוהה ביותר - 5.
(הסמן בתחתית התצוגה יראה את
דרגת העוצמה שנקבעה).



4. לחצו על לחצן ההפעלה START
(14) כדי להתחיל את הפעולה.
(התצוגה תראה את הזמן שנקבע).



5. כאשר יחלוף הזמן שנקבע, תשמעו
שלושה צפצופים ארוכים, והמילה
END תופיע בתצוגה.



- ניתן לקבל תצוגה של השעה בזמן שהתנור פועל. פשוט לחצו על לחצן CLOCK (9). השעה המודיקת תופיע בתצוגה למשך 3-5 שניות.
- אתם יכולים לפתוח את דלת התנור כדי לבדוק את התקדמות הפעולה מתי שתמצאו ולהביט מקרוב בדברי המאכל. בפעולה זו, אתם מפסיקים את פעולת המיקרוגל, אך כשתסגרו שוב את הדלת ותלחצו על לחצן ההפעלה START (4), התנור יחזור לפעול מהנקודה שבה הופסקה הפעולה.
- אם מסיבה כלשהי יש צורך לעצור את הבישול מבלי לפתוח את הדלת, פשוט לחצו על לחצן העצירה STOP/CLEAR (7).
- כדי להפסיק את הבישול, עשו כך:
 - אם דלת התנור פתוחה, לחצו פעם אחת על לחצן STOP/CLEAR (7).
 - אם התנור פועל, לחצו פעמיים על לחצן STOP/CLEAR (7).
 - אם התנור כבוי והדלת סגורה, לחצו פעם אחת על לחצן STOP/CLEAR (7).
- ניתן לשנות את זמן הבישול ועוצמת המיקרוגל גם לאחר שלוחצים על לחצן ההפעלה START (14).

הזמנים המופיעים בטבלה (כפתור הטיימר) משתנים בהתאם להספק היציאה של המכשיר שלכם. רמת הספק זו מודפסת על דלת המכשיר, בתוך מסגרת הסימון ☒ (ראו בעמוד 6).

זמן המתנה (בדקות)	הערות	הספק 750/800W	הספק 850/900W	כמות	סוג
		זמן לכיוון (בדקות)	זמן לכיוון (בדקות)		
20	(*)	23-28	17-22	1 ק"ג	בשר
5		7-10	2-6	200 גר'	• צלי (בקר, עגל, וכו')
10		14-17	9-13	500 גר'	• סטייקים, שניצלם, נתחי בשר
15		12-14	9-11	500 גר'	• תבשילי בשר, גולש
10		8-11	3-7	250 גר'	• בשר טחון
10		8-11	3-7	200 גר'	• בשר טחון
10		10-13	5-9	300 גר'	• המבורגר
					• נקניקיות
20	בסוף זמן ההמתנה, שטפו במים חמים כדי להסיר את הקרום, אם יש	29-32	25-28	1.5 ק"ג	עוף
					• ברווז, הודו
20		29-32	25-28	1.5 ק"ג	• עופות שלמים
10		14-18	9-13	500 גר'	• עוף חתוך
10	כדי שההפשרה תהיה קלה יותר, ערבבו את הירקות מפעם לפעם.	13-17	7-11	300 גר'	• חזה עוף
5		17-21	12-16	500 גר'	ירקות
5		16-20	11-15	500 גר'	• קוביות חציל
5		13-17	8-12	500 גר'	• פלפלים חתוכים
5		10-14	5-9	300 גר'	• אפונים קלופים
5		14-18	9-13	500 גר'	• לבבות ארטישוק
5		16-20	11-15	500 גר'	• נתחי אספרגוס
5		15-19	10-14	500 גר'	• שעועית ירוקה חתוכה
5		15-19	10-14	500 גר'	• ברוקולי שלם
5		14-18	9-13	500 גר'	• כרוב ניגנים
5		13-17	8-12	450 גר'	• גזרים חתוכים
5		9-13	4-8	300 גר'	• פרחי כרובית
5		10-14	5-9	300 גר'	• ירקות מעורבים
7		10-14	5-9	300 גר'	• תרד חתוך
7	הסירו את נייר האלומיניום וחתיכות המתכת	11-15	6-10	400 גר'	דגים
7		13-17	8-12	500 גר'	• פילה דגים
10		7-10	2-6	250 גר'	• דג חתוך
15	מופשרת חלקית. יש צורך בזמן המתנה יש להוציא את השמנת מהמיכל שלה ולהכניס אותה לצלחות	8-12	3-7	350 גר'	• דג שלם
5		10-14	5-9	200 מ"ל	מוצרי חלב
3	שימו את הלחם ישירות על המגש המסתובב	2-3	1-2	150 גר'	• חמאה
3		5-7	2-4	300 גר'	מוצרי לחם
3		5-7	2-4	250 גר'	• 2 לחמניות בגודל ממוצע
3		5-7	2-4	250 גר'	• 4 לחמניות בגודל ממוצע
10	בחשו פעמיים או שלוש פעמים	11-13	8-10	500 גר'	• לחם ביתי פרוס
10	בחשו פעמיים או שלוש פעמים	7-9	5-7	300 גר'	• לחם מקמח מלא
6	בחשו פעמיים או שלוש פעמים	6-8	3-5	250 גר'	פירות
					• תותי-שדה, שזיפים מיובשים, דובדבנים, דמדמניות, משמשים
					• פטל
					• אוכמניות

(*) הנחיות אלה מתאימות לביצוע בדיקת הפשרה של בשר טחון בהתאם לתקנות IEC 705, סעיף 18.3. הפכו את הקציצה לאחר מחצית הזמן שנקבע. הקציץ צריך להיות מונח ישירות על המגש המסתובב. הנחיות נוספות, גם לגבי ביצוע בדיקות אחרות בהתאם לתקנות IEC 705, מופיעות בטבלה בעמוד 2.

כיצד לכוון את ההפשרה האוטומטית

כשמשתמשים בפעולה זו, כל שעליכם לעשות הוא לקבוע את זמן ההפשרה. עוצמת המיקרוגל מתוכנתת מראש.

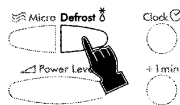
דגם בעל תא של 23 ליטרים

דגם בעל תא של 17 ליטרים

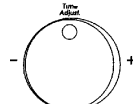
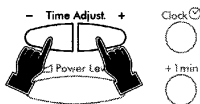
1. לחצו על לחצן ההפשרה DEFROST (2).



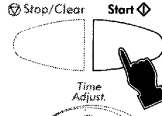
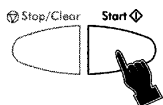
0:00 יתבהב בתצוגה וסמן ההפשרה שבצד השמאלי העליון יידלק).



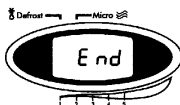
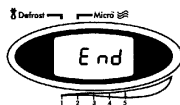
2. קבעו את הזמן הרצוי על ידי סיבוב הכפתור (8) או על ידי לחיצה על לחצני TIME ADJUST (8). (התצוגה תתחיל להבהב).



3. לחצו על לחצן ההפעלה START (14) כדי להתחיל את ההפשרה. (התצוגה תראה את הזמן שנקבע).



4. כאשר יחלוף הזמן שנקבע, תשמעו שלושה צפצופים ארוכים, והמילה END תופיע על התצוגה.



- אם אתם פותחים את דלת התנור כדי לבדוק את התקדמות ההפשרה, המיקרוגל יפסיק לפעול והזמן שנותר יתבהב בתצוגה. כדי להמשיך בהפשרה, סגרו את הדלת שנית ולחצו על לחצן ההפעלה START. התנור ימשיך לפעול על פי הזמן שנותר מהנקודה שבה הופסקה הספירה.
- כדי לכוון את הזמן לאפס, עשו כך:
 - אם דלת התנור פתוחה, לחצו פעם אחת על לחצן העצירה STOP/CLEAR (7);
 - אם התנור פועל, לחצו פעמיים על לחצן העצירה STOP/CLEAR (7);
 - אם התנור כבוי והדלת סגורה, לחצו פעם אחת על לחצן העצירה STOP/CLEAR (7).

שימוש בפעולת המיקרוגל בלבד לצורך הפשרה

- ניתן להכניס לתנור מוצרים קפואים בשקיות, ביריעות ניילון או באריזתם, כל עוד אין בהם חלקים ממתכת (למשל סרטים או סוגרים).
- דברי מאכל מסוימים, כמו ירקות ודגים, אין צורך להפשר לגמרי לפני שמתחילים לבשל אותם.
- דברי מאכל צלויים ובשרים כמו גם רטבי בשר מפשירים טוב יותר ומהר יותר אם מערבבים אותם מעת לעת, הופכים אותם או מפרידים אותם.
- בזמן ההפשרה, בשר ודגים מאבדים מתכולת הנוזלים שלהם. לכן מומלץ להפשר פריטים אלה על מגש או קערה.
- מומלץ להפריד נתחים של בשר מהשקיות שלהם לפני שמכניסים אותם למקפיא. פעולה זו תסייע לכם לחסוך זמן יקר בעת הכנת האוכל.
- הקפידו על זמני הבישול המודפסים על מוצרים קפואים, משום שזמנים אלו לא תמיד מדויקים. מומלץ להשתמש בזמני ההפשרה נמוכים מעט מאלו שמצוינים. הזמן הדרוש להפשרה משתנה בהתאם לרמת ההקפאה של המזון.

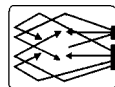
טבלאות ייחוס לבישול בשני כלים

microwave

זמן הפשרה					
סוג	מיקום הכלי	כמות (בגרמים)	פעולת הפשרה	דקות	הערות
• בשר טחון	למעלה	500	* ✓	20	הפכו את הבשר לאחר 15 דקות.
• בשר טחון	למטה	500		20	כשהבישול מסתיים, השאירו את הבשר למשך 15 דקות.
• עוף חתוך	למעלה	500	* ✓	24	בזמן ההפשרה, הפרידו את נתחי הבשר.
• צלי	למטה	500		24	כשהבישול מסתיים השאירו את הבשר למשך 15 דקות.
• כרובית	למעלה	450	* ✓	22	בסוף הפעולה, השאירו למשך 5 עד 10 דקות.
• דגים שלמים	למטה	500		22	בסוף הפעולה, השאירו למשך 5 עד 10 דקות.

זמני חימום					
סוג	מיקום הכלי	כמות (בגרמים)	דרגת עוצמה	דקות	הערות
• בשר, מנה בודדת	למעלה	150	5	6	כסו את המזון בכיסוי ניילון
• ירקות, מנה בודדת	למטה	250		6	כסו את המזון בכיסוי ניילון
• צלחת לזניה	למעלה	500	5	9	כסו את המזון בכיסוי ניילון
• צלחת לזניה	למטה	500		9	כסו את המזון בכיסוי ניילון
• בשר, מנה בודדת	למעלה	150	5	6	כסו את המזון בכיסוי ניילון
• צלחת לזניה	למטה	500		8	כסו את המזון בכיסוי ניילון

זמני בישול					
סוג	מיקום הכלי	כמות (בגרמים)	דרגת עוצמה	דקות	הערות
• תפוחי-אדמה	למעלה	500	5	20	חתכו לנתחים שווים בגודלם וכסו בכיסוי ניילון
• תפוחי-אדמה	למטה	500		20	חתכו לנתחים שווים בגודלם וכסו בכיסוי ניילון
• גזר	למעלה	500	5	16	חתכו לנתחים שווים בגודלם וכסו בכיסוי ניילון
• גזר	למטה	500		16	חתכו לנתחים שווים בגודלם וכסו בכיסוי ניילון
• דגים חתוכים	למעלה	400	5	13	כסו בכיסוי ניילון, הוציאו את הרשת לאחר 13 דקות
• קישואים	למטה	475		15	השאירו אותם שלמים וכסו בכיסוי ניילון
• דג שלם	למעלה	200	5	11	כסו בכיסוי ניילון והוציאו את הרשת לאחר 11 דקות
• קישואים	למטה	475		14	השאירו אותם שלמים וכסו בכיסוי ניילון
• דג שלם	למעלה	200	5	11	כסו בכיסוי ניילון
• דג שלם	למטה	200		11	כסו בכיסוי ניילון
• תפוחי-אדמה	למעלה	500	5	20	חתכו לנתחים שווים בגודלם וכסו בכיסוי ניילון
• גולש	למטה	1500		40	לאחר 24 דקות הוציאו את הרשת ובחשו 2 או 3 פעמים
• אורז	למעלה	300	5	22	כסו בכיסוי ניילון ובחשו פעמיים במהלך הבישול
• כרוב	למטה	500		22	השאירו שלם וכסו בכיסוי ניילון
• אפונה	למעלה	500	5	20	כסו בכיסוי ניילון
• כרוב ניצנים	למטה	500		20	כסו בכיסוי ניילון
• קציצת בשר	למעלה	500	5	30	אם יש צורך, הפכו לאחר מחצית זמן הבישול
• תפוחי-אדמה	למטה	500		30	כסו בכיסוי ניילון
• נקניקיות	למעלה	300	5	22	בחשו פעם או פעמיים
• נקניקיות	למטה	300		22	בחשו פעם או פעמיים
• צלי	למעלה	700	5	36	בחשו פעם או פעמיים
• צלי בשר	למטה	700		36	הפכו לאחר מחצית זמן הבישול



רק לדגמים המסופקים עם רשת הפרדה שימוש בפעולת המיקרוגל בלבד במהלך בישול בשני כלים באותו הזמן

באמצעות השימוש ברשת ההפרדה ובפעולת המיקרוגל בלבד, הנכם יכולים להפשיר, לחמם ולבשל מוצרי מזון באותו הזמן, אפילו מנות שונות בשני כלים שונים. מערכת פליטת המיקרוגל הכפולה המיוחדת מאפשרת למעשה התפשטות אנרגיה מושלמת.

כשאתם מעוניינים לבשל שתי מנות מזון באותו זמן, כל שעליכם לעשות הוא לזכור את הכללים הבסיסיים הבאים:

1) זמני הבישול של מנות המזון המבושלות באותו זמן שונים מאלו שדרושים כדי לבשל כל מנת מזון בנפרד. לפיכך, עיינו תמיד בטבלאות שבעמוד 13.

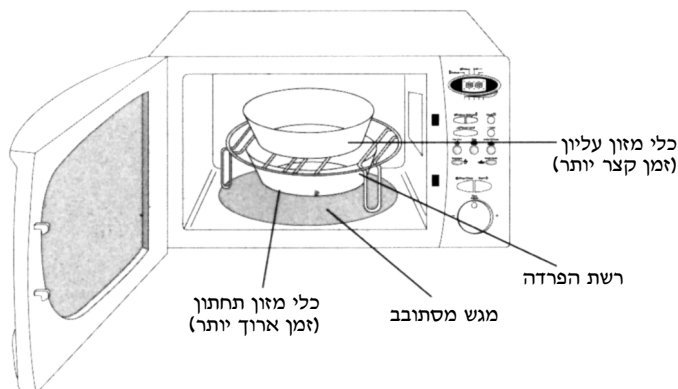
זמנים לבישול סימולטני

תפוחי-אדמה (למעלה)	24 דקות
גולש (למטה)	48 דקות

זמני בישול למנות הבודדות

תפוחי אדמה	10-14 דקות
גולש	35-40 דקות

2) הקפידו להציב תמיד את המזון שדורש זמן בישול קצר יותר מעל הרשת, שכן, יהיה קל יותר להוציא את הכלי העליון. הוציאו את הרשת וסיימו את הבישול של המזון שלמטה.



3) יש להקפיד על ההוראות וההמלצות שבטבלאות. במיוחד, ודאו תמיד שהמזון שחממתם הוא אמנם חם מאוד, לפני שתוציאו אותו מהתנור.

שימוש בפקודות ובתכניות

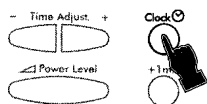
כיצד לכוון את השעון

- כאשר מחברים את המכשיר לראשונה בביתכם לרשת החשמל, או לאחר הפסקת חשמל, המספר 12:00 יתהבה בתצוגה.

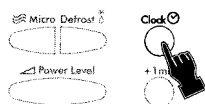
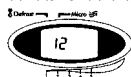
כדי לכוון את השעה, פעלו לפי ההנחיות הבאות:

דגם בעל תא של 23 ליטרים

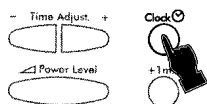
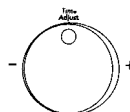
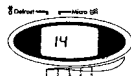
דגם בעל תא של 17 ליטרים



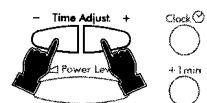
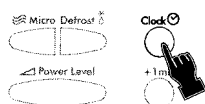
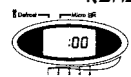
1. לחצו על לחצן השעון **CLOCK** (9) (השעה 12 תתחיל להבהב בתצוגה).



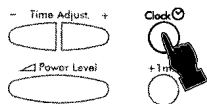
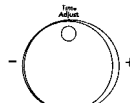
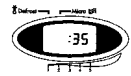
2. כוונו את הזמן הרצוי על ידי סיבוב הכפתור (8) או על ידי לחיצה על לחצני כיוון הזמן **TIME ADJUST** (8). (השעה תהבהב בתצוגה).



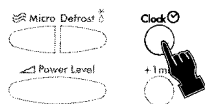
3. לחצו שנית על לחצן **CLOCK** (9). (השעה תיעלם מהתצוגה והדקות יתחילו להבהב).



4. כוונו את הדקות הרצויות על ידי סיבוב הכפתור (8) או על ידי לחיצה על לחצני **TIME ADJUST** (8). (הדקות יתחילו להבהב בתצוגה).



5. לחצו שוב על לחצן **CLOCK**. (הזמן שנבחר יופיע בתצוגה).



- כדי לשנות שוב את השעה לאחר שהשעון כבר כוון, לחצו על לחצן **CLOCK** (9) ואז פעלו לפי ההנחיות לעיל לכוון השעה.
- תוכלו לקבל הצגה של השעה גם לאחר שהתנור התחיל לפעול, פשוט על ידי לחיצה על לחצן **CLOCK** (9). (השעה תופיע במשך 3 שניות).

הנחיות לשימוש נכון במכשיר המיקרוגל

קרנת המיקרוגל הינה קרינה אלקטרו-מגנטית שקיימת בטבע בצורה של גלי אור (כמו למשל, אור השמש). בתוך תנור המיקרוגל, גלים אלה חודרים למזון מכל הכיוונים ומחממים את מולקולות המים, השומן והסוכר.

החום נוצר מהר מאוד רק במזון עצמו, כאשר המיכל בו משתמשים מתחמם באופן עקיף על ידי החום הנפלט מהמזון המחומם. הדבר מונע מהמזון להדבק למיכל שלו, כך שניתן להשתמש בכמות קטנה ביותר של שומן (ובמקרים מסוימים ללא שומן בכלל) במהלך הבישול. מכיוון שהוא דל בשומן, הבישול המתבצע בתנור המיקרוגל נחשב בריא ומתאים לכל דיאטה. ובניגוד לשיטות ישנות יותר, הבישול במיקרוגל מתרחש בטמפרטורה נמוכה, כך שדברי המאכל מתייבשים פחות, אינם מאבדים את הערך התזונתי שלהם, ושומרים טוב יותר על טעמם המקורי.

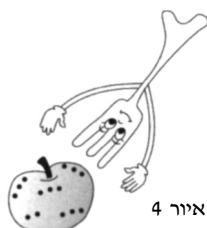
כללים בסיסיים לבישול נכון בתנור מיקרוגל

1) כדי לכוון נכון את זמני הבישול, זכרו (בהתייחס לטבלאות בעמודים הבאים) שכאשר אתם מגדילים את כמות המזון, עליכם להעלות את טמפרטורת הבישול בהתאם, ולהיפך. חשוב להקפיד על זמני ה'המתנה': **זמני המתנה**, משמעו, משך הזמן שהמזון צריך להישאר 'לנוח' לאחר שבושל, כדי לאפשר התפשטות טובה יותר של החום בתוכו. טמפרטורת הבשר, למשל, תעלה בערך ב- $5-8^{\circ}\text{C}$ במהלך זמן ההמתנה. המזון יכול להמתין בתוך או מחוץ לתנור.

2) אחד הדברים העיקריים שעליכם לעשות הוא לבחוש את המזון פעמים אחדות בזמן שהוא מתבשל. פעולה זו עוזרת להתפשטות הטמפרטורה באופן אחיד יותר וכך מקצרת את זמן הבישול הנדרש.

3) מומלץ גם **להפוך** את דברי המאכל במהלך הבישול: הדבר חל במיוחד על בשר, בין אם בנתחים גדולים (צליל, עוף שלם, וכו') או נתחים קטנים (חזה עוף, וכו').

4) **דברי מאכל המכילים קליפה, קרום או עור, (כמו למשל, תפוחי-עץ, תפוחי-אדמה, עגבניות, נקניקיות, דגים) יש לנקב עם מזלג במספר נקודות, כדי לאפשר מוצא לאדים ולמנוע מהמאכלים להתפוצץ (ראו באיור 4).**



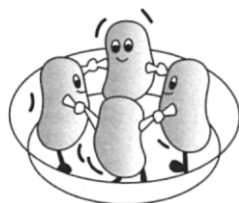
איור 4

5) אם אתם מכינים מספר גדול של מנות מאותו דבר מאכל (למשל, תפוחי-אדמה מבושלים), **הכניסו אותם לכלי פיירקס כדי לבשל אותם באופן אחיד (ראו באיור 5).**

6) ככל שהטמפרטורה של דברי המאכל המוכנסים למיקרוגל נמוכה יותר, כך זמן הבישול הנדרש יהיה ארוך יותר. מוצרי מזון בטמפרטורת החדר יתבשלו מהר יותר מאשר מוצרים מהמקרר בטמפרטורה נמוכה יותר.

7) בשלו תמיד על ידי הצבת מיכל המזון במרכז המגש המסתובב.

8) סביר ביותר **שיתרחש עיבוי** בתוך התנור וליד פתח יציאת האוויר. **כדי לצמצם את העיבוי, כסו את דברי המאכל בניילון, נייר-שעווה, מכסה זכוכית או פשוט בעזרת צלחת הפוכה.** כמו כן, דברי מאכל המכילים מים (כמו ירקות למשל) מתבשלים טוב יותר כשהם מכוסים. כיסוי המזון גם מסייע לשמור על הניקיון של פנים התנור. השתמשו בניילון שיוצר במיוחד לשימוש בתנורי מיקרוגל.



איור 5

1. תצוגה

מסגרת זו מראה את השעון בתצורת 24 שעות, את זמני הבישול המתוכננים מראש, את הפעולות שנבחרו (הסמנים העליונים) ועוצמת המיקרוגל שנבחרה (הסמנים התחתונים).

2. לחצן ההפשרה

:DEFROST

הפשרה אוטומטית

לחצו על לחצן זה כדי להפשיר דברי מאכל.

3. לחצן מיקרוגל

:MICRO

בישול מיקרוגל

לחצו על לחצן זה כדי לחמם או לבשל דברי מאכל.

4. לחצן דרגת העוצמה

:POWER LEVEL

לחצו על לחצן זה כדי לבחור בעוצמת המיקרוגל הרצויה לכם.

5-6-11-12-13

לחצני תפריט מהיר

QUICK MENU

לחצו על אחד הלחצנים כדי להכין פופקורן, תפוחי אדמה אפויים, משקאות חמים, מנות מוכנות להגשה, פיצה ומוצרי מזון מוכנים קפואים.

7. לחצן עצירה או ביטול

:STOP/CLEAR

ביטול פעולה

לחצו על לחצן זה על-מנת לעצור את הבישול או לבטל את זמני הבישול שנקבעו מראש.

8. לחצני הטיימר

:TIME ADJUST

זמני בישול

השתמשו בלחצנים אלו כדי לקבוע את זמן הבישול או כדי לכוון את השעה הנכונה.

9. לחצן השעון

:CLOCK

כיוון השעון

לחצו על לחצן זה כדי לכוון את השעה המדויקת וכדי לראות את השעה בשעון כשהתנור פועל.

10. לחצן הדקה

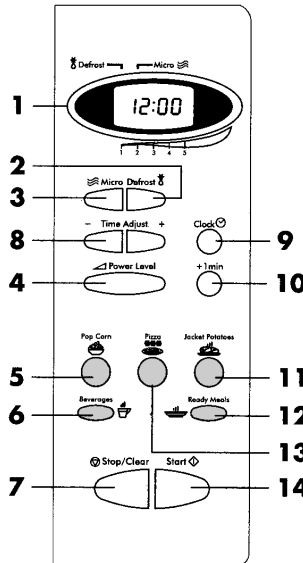
ONE-MINUTE

לחצו על לחצן זה כדי לכוון במדויק דקה אחת של בישול במיקרוגל בעוצמה הגבוהה ביותר. כל לחיצה נוספת על לחצן זה תאריך את הזמן ב- 30 שניות, עד לערך מקסימלי של 6 דקות.

14. לחצן הפעלה

:START

לחצו על לחצן זה כדי להפעיל את התנור, אך ורק לאחר שבחרתם את התכנית ואת זמני הבישול המתאימים.



תאור לחצני הבקרה

דגם בעל תא של 23 ליטרים

1. תצוגה

מסגרת זו מראה את השעון בתצורת 24 שעות, את זמני הבישול המתוכננים מראש, את הפעולות שנבחרו (הסמנים העליונים) ועוצמת המיקרוגל שנבחרה (הסמנים התחתונים).

2. לחצן ההפשרה

:DEFROST

הפשרה אוטומטית לחצו על לחצן זה כדי להפשר דברי מאכל.

3. לחצן מיקרוגל

בישול מיקרוגל

לחצו על לחצן זה כדי לחמם או לבשל דברי מאכל.

4. לחצן דרגת העוצמה

:POWER LEVEL

לחצו על לחצן זה כדי לבחור בעוצמת המיקרוגל הרצויה לכם.

5-6-11-12-13

לחצני תפריט מהיר

QUICK MENU

לחצו על אחד הלחצנים כדי להכין פופקורן, תפוחי אדמה אפויים, משקאות חמים, מנות מוכנות להגשה, פיצה ומוצרי מזון מוכנים קפואים.

7. לחצן עצירה או ביטול

:STOP/CLEAR

ביטול פעולה

לחצו על לחצן זה על-מנת לעצור את הבישול או לבטל את זמני הבישול. שנקבעו מראש.

8. כפתור הטיימר

:TIME ADJUST

זמני בישול

השתמשו בכפתור זה כדי לקבוע את זמן הבישול או כדי לכוון את השעה הנכונה.

9. לחצן השעון

:CLOCK

כיוון השעון לחצו על לחצן זה כדי לכוון את השעה המדויקת וכדי לראות את השעה בשעון כשהתנור פועל.

10. לחצן הדקה

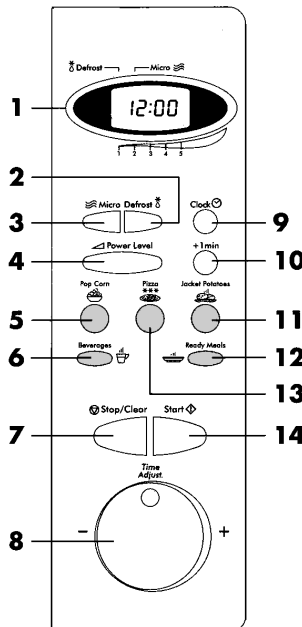
ONE-MINUTE

לחצו על לחצן זה כדי לכוון במדויק דקה אחת של בישול במיקרוגל בעוצמה הגבוהה ביותר. כל לחיצה נוספת על לחצן זה תאריך את הזמן ב- 30 שניות, עד לערך מקסימלי של 6 דקות.

14. לחצן הפעלה

START

לחצו על לחצן זה כדי להפעיל את התנור, אך ורק לאחר שבחרתם את התכנית ואת זמני הבישול המתאימים.



מפרט טכני

דגם עם תא של 17 ליטר

480X272X360 מ"מ
285X197X290 מ"מ
16 ק"ג
27.5 ס"מ
25 W

דגם עם תא של 23 ליטר

520X305X400 מ"מ
322X218X331 מ"מ
17 ק"ג
31 ס"מ
25 W

מידות חיצוניות (גאע"ר)
מידות פנימיות (גאע"ר)
משקל (בקירוב)
קוטר מגש מסתובב
מנורת התנור

לשני הדגמים

לפרטים נוספים, עיינו בלוחית הדגם שבגב המכשיר.

הציוד מתאים להנחיות האיחוד האירופי EEC 89/336 ו-92/31 המתייחסות לתאימות אלקטרו-מגנטית.

⚠ חיבורים חשמליים

חברו את הציוד רק לשקעים חשמליים בעלי קבולת של 10A לפחות. לפני השימוש במכשיר, ודאו שרשת החשמל זהה למה שמצוין על לוחית הדגם של המכשיר ושהשקע החשמלי מחובר להארקה יעילה. היצרן והיבואן אינם אחראים בכל מקרה לנזק או לקול שנגרם בשל אי-שמירה על כלל זה.

כלי זכוכית וחפצים דומים

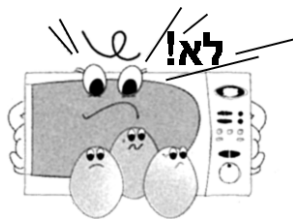
אתם יכולים להשתמש בכל סוגי המכלים העשויים מזכוכית (עם עדיפות לפיירקס), קרמיקה, פורצלן וחרסינה אם אין להם קישוטים או חלקים ממתכת (שוליים מצופים, ידיות, רגליות). אתם יכולים גם להשתמש במכלים עשויים מפלסטיק עמיד בחום. לחימום בפרקי זמן קצרים, ניתן להשתמש כבסיס במפיות נייר, מגשי קרטון וצלחות פלסטיק חד-פעמיות.

ביחס לצורה ולגודל, חשוב ביותר שהמכלים יהיו כאלה שיאפשרו סיבוב חופשי מלא בתוך התנור. על-מנת להשתמש במכלים מלבניים גדולים (שעלולים לא לאפשר סיבוב בתוך תא התנור), עליכם לחסום את המגש המסתובב (D) על ידי הסרת הציר (B) מהתושבת שלו. שימו לב שכדי לוודא קבלת תוצאות רצויות במקרה זה, אתם חייבים לערבב את האוכל ולסובב את המיכל מספר פעמים במשך תהליך הבישול.

מכלים העשויים ממתכת, מעץ, קנה או זכוכית רקועה אינם מתאימים לשימוש בתנורי מיקרוגל. כמו-כן, זיכרו שמאחר והמיקרוגל מחמם את המזון ולא את כלי הזכוכית או החומר או מכלים דומים המשמשים לצורך זה, ניתן לבשל את המזון עם צלחת ההגשה, וכך להימנע מהצורך לנקות את הסירים אחר-כך.

זכוכית	קרמיקה	פורצלן	חרסינה	פלסטיק עמיד למיקרוגל	כוסות נייר*	צלחות נייר*	נייר קלף	קרטון	מכלי מתכת	כלי זכוכית עם חלקי מתכת	כלי נייר צלייה מיוחד
כן	כן	כן	כן	כן	כן	כן	כן	כן	לא	לא	כן
כן	כן	כן	כן	כן	כן	כן	כן	כן	לא	לא	כן
כן	כן	כן	כן	כן	לא	לא	לא	לא	לא	לא	כן

* אם זמן הבישול הנדרש ארוך מדי, קיימת סכנת שריפה.



12) אל תבשלו ביצים בקליפתן. הלחץ שייווצר בתוך הקליפה עלול לגרום להתפוצצות הביצה (גם אם כבר בושלה). אין לחמם ביצים שכבר בושלו (אלא אם כן מדובר בביצה מקושקשת).

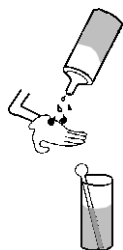
13) לפני חימום או בישול מוצרי מזון במכלים סגורים או אטומים, אל תשכחו לפתוח את המכל. אחרת, הצטברות הלחץ בתוך המכל עלולה לגרום לפיצוץ, גם לאחר שהמזון עצמו כבר התבשל.

14) לאחר חימום מזון לתינוקות (מזון בצנצנות או בקבוקים לתינוקות), יש תמיד לבדוק את טמפרטורת המזון לפני ההגשה, כדי למנוע

כוויות. כמו כן, מומלץ לערבב או לנער את המזון כדי להשיג פיזור אחיד של החום. 15) בעת חימום נוזלים (מים, קפה, חלב וכו'), ייתכן שבשל רתיחה מאוחרת, הנוזל יבעבע בפתאומיות ויישפך בעת הוצאת הכלי מהמכשיר, ויגרום לכם לכוויה. כדי למנוע מצב כזה, עליכם להכניס כפית פלסטיק או אביזר ערבוב אחר חסין חום לתוך כלי הבישול, לפני תחילת החימום.

16) אין לחמם במכשיר ליקר או משקאות עם תכולת אלכוהול גבוהה, ואין לחמם כמויות גדולות של שמן (חומרים אלו עלולים להתלקח).

17) קבעו את זמן הבישול המתאים לכל סוג מזון. במקרה של ספק, עיינו בטבלאות הבישול.



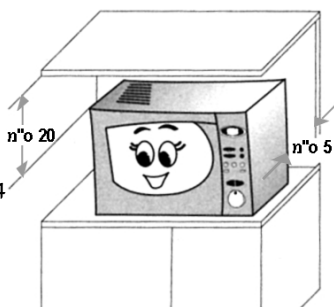
התקנה

1) לאחר הוצאת המכשיר מהאריזה, ודאו שציר המגש המסתובב (B) יושב היטב בתוך בית הציר. הניחו את תושבת המגש המסתובב (E) במרכז תא הבישול, והניחו עליו את המגש המסתובב (D). יש להכניס את ציר המגש (B) לשקע המתאים במגש המסתובב.

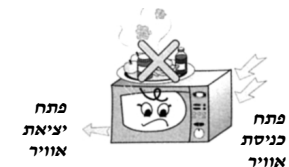
2) ודאו שהמכשיר לא ניזוק במהלך ההובלה. הקפידו במיוחד לוודא שהדלת נפתחת ונסגרת בצורה תקינה.



3) הציבו את המכשיר על משטח מתאים, תוך השארת מרווח של כ-5 ס"מ בין המשטחים החיצוניים של המכשיר לבין הקירות מאחורי המכשיר ומצדדיו, ותוך השארת מרווח של 20 ס"מ לפחות מעל המכשיר (ראו איור 1).

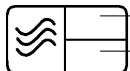


4) אין לחסום בשום צורה את פתחי יציאת האוויר. הקפידו במיוחד לא להניח חפצים על גבי המכשיר, וודאו שפתחי יציאת האוויר והאדים (בחלק העליון של המכשיר) אינם חסומים (ראו איורים 2 ו-3).



הספק יציאה

ערך הספק היציאה של תנור המיקרוגל רשום על לוחית הדגם שבגב המכשיר (חפשו את הסימון "MICRO OUTPUT"). בעת בדיקת טבלאות הבישול, חפשו תמיד את הספק היציאה של המכשיר שלכם. ערך זה יהיה שימושי גם בעת עיון בספרי בישול המיועדים לתנורי מיקרוגל.



בדגמים מסוימים בלבד: הספק היציאה של המיקרוגל מסומן גם בתוך סמל זה, המופיע בחלק הפנימי של דלת המכשיר.

דרגות הביניים של עוצמת המיקרוגל מופיעות בטבלה שבעמוד 4. מידע זה עשוי להיות שימושי בעת עיון במכתונים או בהוראות ההכנה של מזון קפוא.

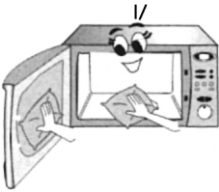
הוראות מיוחדות

לפני תחילת השימוש במכשיר, קראו את ההוראות המיוחדות הללו בתשומת לב. בעשותכם כך, תוכלו להימנע מטעויות ולהשיג את התוצאות הטובות ביותר.



(1) תנור זה תוכנן על-מנת להפשיר, לחמם ולבשל מוצרי מזון בשימוש ביתי. אין להשתמש בו למטרות אחרות ואין לשנותו או לחבל בו בצורה כלשהי.

(2) לפני חיבור התנור לרשת החשמל, ודאו שהדלת סגורה היטב. ודאו גם שמשגרת המתכת איננה מעוותת ושהצירים והווים אינם משוחררים. במקרה שחלקים אלה ניזוקו, לא ניתן להשתמש בתנור המיקרוגל עד שטכנאי מוסמך (שהוכשר על ידי היצרן או שרות הלקוחות שלו) יבצע את התיקונים הדרושים.



(3) אל תנסו להפעיל את המכשיר כשהדלת פתוחה על-ידי טיפול במנגנוני הבטיחות.

(4) אל תפעילו את המכשיר אם נתקעו חפצים מכל סוג שהוא בין חזית המכשיר לדלת. כמו-כן, שמרו על החלק הפנימי של הדלת (C) נקי לגמרי על ידי שימוש במטלית לחה ותכשיר ניקוי שאיננו שוחק. אל תאפשרו לכלוך או שאריות מזון להצטבר בין החזית לדלת המכשיר.

טכנאי מורשה



(5) אל תפעילו את המכשיר אם כבל החשמל או התקע שלו פגומים (משום שאז קיימת סכנה של התחשמלות).

(6) כיוונים, תיקונים והחלפות של כבל החשמל חייבים להתבצע רק על ידי טכנאי מוסמך שהוכשר לכך על ידי היצרן. תיקונים המבוצעים על ידי אנשים שאינם מוסמכים לכך עלולים להוות מקור לסכנה.

(7) אם אתם רואים עשן יוצא מהתנור, אל תפתחו את דלת המכשיר. במקום זאת, כבו מייד את המכשיר או הוציאו את התקע משקע החשמל.

(8) תנור זה מותר לשימוש על ידי מבוגרים בלבד. לעולם אל תאפשרו לילדים קטנים להתקרב לתנור כשהוא פועל (משום שהם עלולים לקבל כוויות).

(9) אסור בהחלט לחמם מראש את התנור (כלומר, כשאין בו דברי מאכל), ואסור לאפשר לו לפעול כשהוא ריק (ללא דברי מאכל), מפני שהדבר עלול לגרום לניצוצות מסוכנים.

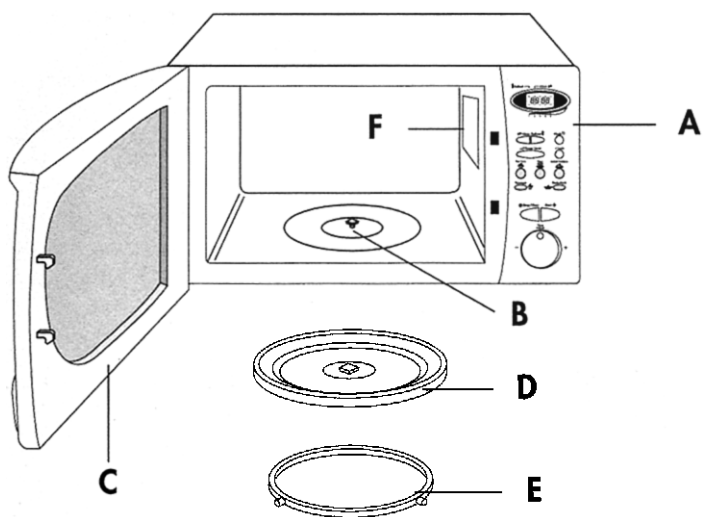


(10) לפני השימוש במכשיר, ודאו שהאביזרים והמכלים שנבחרו מתאימים לשימוש במיקרוגל (ראו סעיף לגבי 'כלי זכוכית וחפצים דומים').

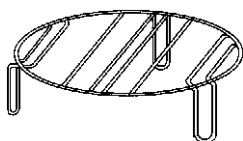
(11) למניעת חימום-יתר וסכנת שריפה כתוצאה מכך, עליכם להשגיח על התנור כשהוא פועל עם כלים חד-פעמיים מפלסטיק, מנייר או מחומר מתלקח אחר או כשמחממים כמויות קטנות מאוד של מזון.

כיצד להפיק את התוצאות הטובות ביותר מהמכשיר שלכם

מה אתם רוצים לעשות?	באיזו דרגת עוצמה צריך לבחור?	23 ליטר	17 ליטר	הוראות שימוש בעמוד	עמוד הטבלה של התכנית והזמן
• לשמור על חום האוכל	דרגת עוצמה 1	135W	120W	16,17	
• להפשיר	לחצן ההפשרה * DEFROST	אוטומטי	אוטומטי	14	15
• המסת חמאה וריכוך גבינה	דרגת עוצמה 2	270W	240W	16,17	18
• לאפות מוצרי בצק	דרגת עוצמה 3	450W	400W	21	21
• לבשל בשר	דרגת עוצמה 4	675W	600W	16,19	19
• לבשל פירות				16,21	21
• לבשל ירקות				20	19
• לבשל דגים	דרגת עוצמה 5	900W	800W	19	
• לבשל אורז ופסטה				21	21
• לחמם סוג כלשהו של אוכל מבושל או קפוא				17	18
• להכין פופקורן	Pop Corn 			23	23
• לחמם פיצה קפואה או מזון מוכן קפוא	לחצני תפריט מהיר מתוכנתים Pizza *** 			23	23
• לבשל תפוחי אדמה	Jacket Potatoes 			23	23
• לחמם משקאות ונוזלים	Beverages 			23	23
• לחמם ארוחות מוכנות מקוררות	Ready Meals 			23	23
• להפשיר, לחמם, לבשל בשני כלים באותו זמן	רק למכשירי מיקרוגל עם רשת הפרדה (לא קיימת בכל הדגמים)			12	13



דגמים אחדים מכילים מתקן הפרדה או רשת הפרדה שמאפשרים לבשל שתי מנות מזון באותו זמן (הכנסת שתי צלחות או קערות בו זמנית). ראו ההוראות בעמוד 12.



תאור המכשיר

- A. לוח בקרה
- B. ציר מגש מסתובב
- C. החלק הפנימי של הדלת
- D. מגש מסתובב
- E. תושבת למגש המסתובב
- F. מכסה ליציאת קרינת המיקרוגל

תוכן העניינים

3	תאור המכשיר
4	כיצד להפיק את התוצאות הטובות ביותר מהמכשיר שלכם
5	הוראות מיוחדות
6	התקנה
6	הספק יציאה
7	מפרט טכני
7	חיבורים חשמליים
7	כלי זכוכית וחפצים דומים
8	תאור לחצני הבקרה
10	הנחיות לשימוש נכון במכשיר המיקרוגל
11	שימוש בפקודות ובתכניות
12	שימוש בפעולת המיקרוגל בלבד במהלך בישול בשני כלים באותו זמן
13	טבלאות ייחוס לבישול בשני כלים
17	שמירה על החום
17	חימום
19	בישול
25	ניקוי ותחזוקה

מידע והוראות לבדיקות ביצועים בהתאם לתקן IEC 705 ומסמך התיקונים הנלווה 59H/69/CD
 הרשות האלקטרוטכנית הבינלאומית SC 59 H פיתחה תקן לבדיקות השוואה של ביצועי חימום בתנורי מיקרוגל.

אנו ממליצים על הבדיקות הבאות לתנור המיקרוגל שלכם:

מס' בדיקה	פריט	הספק :850W/950W משך	הספק :750W/800W משך	פעולה	דרגת עוצמה	משקל	זמן המתנה	הערות
A	רפרפת ביצים	14-16 דק'	18-20 דק'	מיקרוגל בלבד	5	750 גר'	5 דק'	יש לבדוק את המשטח העליון לאחר זמן ההמתנה. יש לבדוק את פנים הרפרפת לאחר שעתיים.
B	עוגת ספוג	6-7 דק'	8-9 דק'	מיקרוגל בלבד	5	475 גר'	5 דק'	השתמשו במיכל זכוכית borosilicate המפורט בתקן (קוטר מרבי 210 מ"מ) או מיכל פירקס בקוטר 210 מ"מ, בגובה 50 מ"מ ובעובי דפנות 6 מ"מ
C	קציצת בשר	18-20 דק'	22-24 דק'	מיקרוגל בלבד	4	900 גר'	5 דק'	כסו את המיכל בניילון נצמד ונקבו את הכיסוי. השתמשו במיכל זכוכית borosilicate מלבני המפורט בתקן או מיכל Arcopal.
הפשרה	הפשרת בשר טחון	9-11 דק'	12-14 דק'	מיקרוגל בלבד	 defrost	500 גר'	15 דק'	הניחו את הקציצה הקפואה ישירות על המגש המסומן (D). הפכו את הקציצה כעבור מחצית מזמן ההפשרה.

לקוחות נכבדים,

חברת ניופאן מודה לכם על שרכשתם תנור מיקרוגל זה מתוצרת
חברת DELONGHI.

אנא קראו בעיון את הוראות ההפעלה שבחוברת זו על מנת
שתוכלו להפיק את מירב התועלת מהתנור, תוך הקפדה על
הוראות הבטיחות.

**בברכה,
חברת ניופאן**

לפני השימוש יש לוודא שכלי הבישול מתאימים לשימוש בתנורי מיקרוגל.
אם מגלים עשן יש להשאיר את דלת התנור סגורה ולנתק את התנור מהזינה
או להפסיק את הזינה.

הוראות הפעלה לתנור מיקרוגל

**מדגם
MW 345/535**

יבוא, שיווק ושרות
ניופאן