



**הוראות שימוש והפעלה
למיקרוגל
דגמים CE1000 / CE1000T**



**יבוא ושיווק: סמ-ליין בע"מ, רח' גרניט 12, ק. אריה פתח תקווה.
שרות לקוחות: 03-9254812, מוקד מרכזי: 1-800-26-11-26
www.miniline.com/samsung**

לקוחות נכבדים!

תודה על שרכשתם מיקרוגל זה מתוצרת SAMSUNG. אנו בטוחים שהמכשיר החדשני אשר עשוי מחומרים באיכות הגבוהה ביותר, יענה באופן מרבי על דרישותיכם.

המכשיר קל ונוח לשימוש, אולם חשוב לקרוא את ההוראות המופיעות בחוברת זו על מנת להפיק מהמיקרוגל את התוצאות הטובות ביותר.

בברכה

מ-ליין בע"מ

היבואן אינו אחראי לכל נזק לגוף ולרכוש שייגרם עקב התקנה לא נכונה ושימוש בלתי תקני במוצר.

היבואן לא ישא באחריות לכל אי דיוקים בחוברת זו הנובעים משגיאות דפוס וכתוב. האיורים בחוברת משמשים לצורך המחשה בלבד.

היצרן שומר לעצמו את הזכות להכניס שינויים ושיפורים במוצר בהתאם לצורך ולטובת המשתמש, מבלי לפגוע בתכונות הבטיחות ובביצועים של המוצר.

תוכן העניינים

4	מדריך הפעלה מהיר
5	חלקי המיקרוגל
6	לוח ההפעלה
7	אביזרים
8	שימוש בחוברת זו
9	אמצעי בטיחות
11	הצבה והתקנה
12	כיוון השעון
13	בדיקה שפעולת המכשיר תקינה
13	איך פועל מכשיר מיקרוגל
14	במקרה של ספק או בעיה
15	בישול/חימום של מזון מוכן
16	טבלת הספקים
16	הפסקה זמנית הבישול
16	כיוון משך התכנית
17	בישול אוטומטי
18	טבלת בישול אוטומטי
19	תכניות חימום אוטומטיות
20	הפשרה אוטומטית
22	תכנית "קפטריה"
23	טבלת תכניות קפטריה
23	צלחת השחמה
25	בישול על ידי פיזור חום טבעי (Convection)
26	גריל
27	בישול במספר שלבים
29	חימום מקדים לפני הבישול (Preheat)
30	כלים המתאימים למכשירי מיקרוגל
30	מצב משולב של גלי מיקרו וגריל
31	תכנית משולבת של מיקרו + פיזור חום טבעי
33	סילוק ריחות רעים
33	נעילת נתוני התכנית (בקרת הורים)
33	ביטול הצלצול (ביפ)
34	כלים מתאימים לשימוש במיקרוגל
35	מדריך לבישול במיקרוגל
45	טיפים חשובים ועצות מועילות
46	ניקוי ותחזוקה
47	אחסון ותיקון המיקרו
47	נתונים טכניים

מדריך הפעלה מהיר

בישול

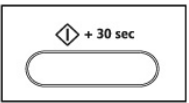
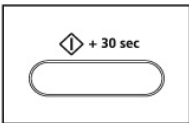
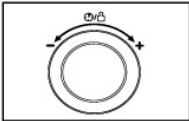
1. הכניסו את המזון לתנור.
לחצו על לחצן (▲) (מיקרוגל)

2. בחרו את ההספק הרצוי בלחיצות חוזרות על לחצן (▲).

3. קבעו את משך התכנית עם החוגה הרב תכליתית.

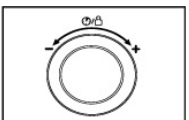
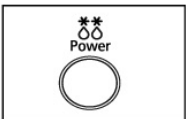
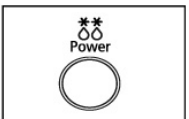
4. לחצו על לחצן ◊.

תוצאה: הבישול מתחיל.
בסיום התכנית יישמעו 4 צלצולים והספירה 0 תהבהב. בסיום, התנור ישמיע צלצול כל דקה.



תוספת 30 שניות לתכנית

השאירו את המזון בתנור.
לחצו על לחצן +30s. כל לחיצה מוסיפה 30 שניות לתכנית המקורית.



תכנית הפשרה אוטומטית של מזון קפוא

1. הכניסו את המזון הקפוא לתנור.

לחצו על לחצן ההפשרה ◊.

2. בחרו את סוג המזון שאותו ברצונכם להפשיר בלחיצות

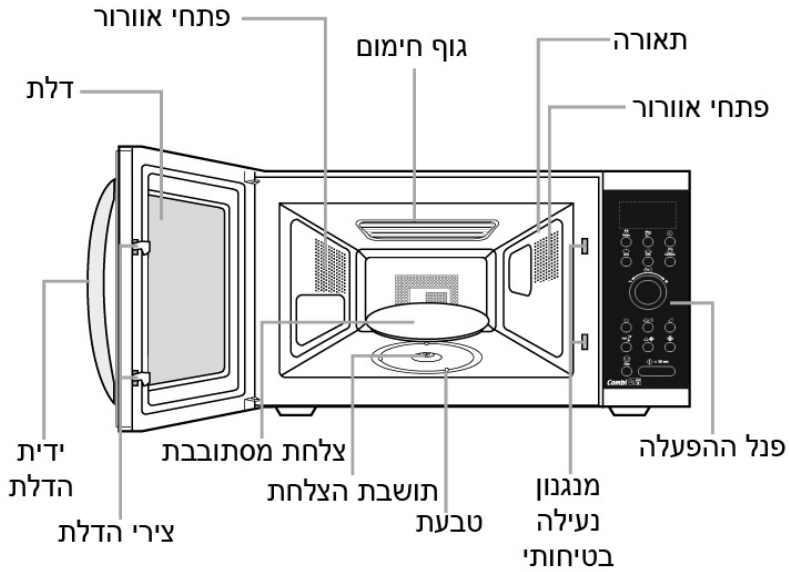
חוזרות על לחצן ◊.

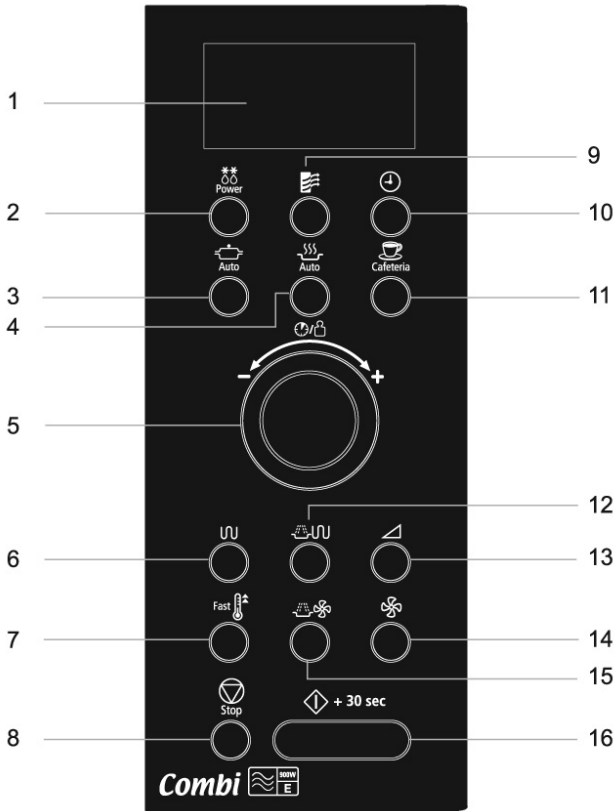
3. בחרו את המשקל עם החוגה הרב תכליתית.

4. לאישור, לחצו על לחצן ◊.

תוצאה: ההפשרה מתחילה.
בסיום ההפשרה יישמעו 4 צלצולים והספירה 0 תהבהב. בסיום, התנור ישמיע צלצול כל דקה.

חלקי המיקרוגל

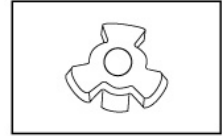




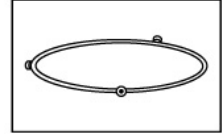
- | | |
|-----|---|
| 1. | חלון תצוגה |
| 2. | בורר עוצמת הפשרה |
| 3. | לחצן בישול אוטומטי |
| 4. | לחצן חימום אוטומטי |
| 5. | חוגה רב תכליתית (משך ההפעלה, בחירת משקל וגודל המנה) |
| 6. | לחצן גריל |
| 7. | בורר עוצמת חימום אוטומטי |
| 8. | לחצן STOP/CANCEL (עצירה/ביטול) |
| 9. | לחצן הסרת ריחות רעים |
| 10. | לחצן כיוון השעון |
| 11. | לחצן "קפיטריה" |
| 12. | מצב משולב (מיקרוגל + גריל) |
| 13. | מצב מיקרוגל |
| 14. | מצב קונבקטור |
| 15. | מצב משולב (מיקרוגל + קונבקטור) |
| 16. | לחצן התחל (START) // +30S |

באריזה כלולים מספר אביזרים הניתנים לשימוש בדרכים שונות.

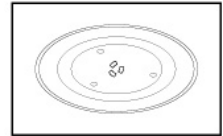
1. תושבת הצלחת המסתובבת: מותקנת על ציר המנוע בבסיס המיקרוגל. התושבת מסובבת את הצלחת המסתובבת.



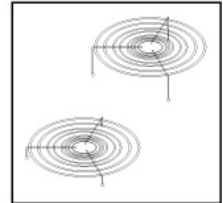
2. טבעת: יש להתקינה במרכז המיקרוגל. הטבעת תומכת בצלחת המסתובבת.



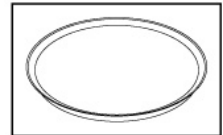
3. צלחת מסתובבת: יש להניחה על הטבעת כשהמרכז של הצלחת יושב על התושבת. הצלחת המסתובבת משמשת כמשטח בישול עיקרי. ניתן להסירה בקלות לצורך ניקוי.



4. רשתות מתכת: (נמוכה וגבוהה). ניתן להניח כלי קטן ישירות על הצלחת המסתובבת ועוד כלי על הרשת. ניתן להשתמש בהן לגריל ולתכנית בישול משולבת.



5. צלחת השחמה (דגם CE1000T בלבד): יש להניח אותה ישירות על הצלחת המסתובבת. היא משמשת להשחמה של התבשיל בתכנית גריל ובמצבי הבישול המשולבים וכן לשמירת הפריכות של דברי מאפה ושל פיצות.



• אין להפעיל את המיקרוגל ללא טבעת וצלחת מסתובבת.

חוברת הפעלה זו שברשותכם מכילה מידע רב ערך אודות אפשרויות הבישול במכשיר מיקרוגל:

- < הוראות בטיחות
- < כלים ואביזרים המתאימים לשימוש.
- < טיפים להצלחת הבישול.

בעמוד הראשון תמצאו מדריך הפעלה מהיר המפרט 3 פעולות בסיסיות:

- < בישול
- < הפשרה
- < תוספת 30 שניות לתכנית הבישול המקורית.

בסוף החוברת קיים חתך המפרט את חלקי המכשיר ולאחריו חתך המפרט את לוח הפיקוד, דבר שיסייע לכם לאתר ולהכיר את תפקידי הלחצנים השונים.

הוראות זהירות למניעת חשיפה ממושכת לקרינת מיקרוגל.

אי מילוי הוראות הבטיחות הרשומות בהמשך, עלול לחשוף אתכם לקרינת מיקרוגל מזיקה.

- א. בשום מקרה אין לנסות להפעיל את המיקרוגל כשהדלת פתוחה או לשנות בצורה כלשהי את מנגנון הנעילה, או להכניס חפץ או גוף זר כלשהו לבריחי הנעילה.
- ב. אין להניח דבר בין דלת המיקרוגל לחלק הקדמי או לאפשר למזון או שאריות חומר ניקוי להצטבר על משטחי האטמים. ודאו שמשטחי הדלת והאטם נקיים על ידי ניגובם לאחר השימוש עם מטלית לחה, ולאחר מכן ייבשו עם מטלית יבשה.
- ג. במקרה של נזק למיקרוגל, אין להפעילו בשום אופן, עד שייבדק ויאושר על ידי מעבדת שרות מוסמכת.
חשוב ביותר להקפיד שדלת המיקרוגל תיסגר בצורה נכונה, ושלא יהיה נזק ל:
 1. דלת, אטמי הדלת ומשטחי האטימה.
 2. צירי הדלת (שבורים או רופפים).
 3. אטמי הדלת ומשטחי האטימה.
- ד. אין למסור את המיקרוגל לתיקון או בדיקה, אלא לטכנאי שרות למכשירי מיקרוגל שאושר על ידי היבואן.

אמצעי בטיחות

קראו הוראות אילו בעיון ושמרו על החוברת לצורך עיון בעתיד.
לפני הכנסת מזון או משקאות למיקרוגל, יש לוודא שאמצעי הבטיחות הבאים מולאו.

- אין להכניס למיקרוגל כלי מתכת כדוגמת:
 - כלים ממתכת
 - צלחות עם עיטורים ממתכת
 - סכו"ם, שיפודי מתכת וכו'.
- עלול להיגרם ניצוץ חשמלי, דבר שעשוי לגרום לשריפה, ולנזק למיקרוגל.
- בעת חימום מזון בעטיפות פלסטיק או נייר, השגוהו על התנור מחשש לשריפה.
- אין להשתמש במיקרוגל לכל מטרה (ייבוש כביסה וכו'), אלא למטרת בישול בלבד.
- כמויות קטנות של מזון מצריכות משכי בישול או חימום קצרים יותר. משכי בישול או חימום רגילים עלולים לגרום למזון להתחמם יתר על המידה ולהשרף.
- אם נוצר עשן במיקרוגל, השאירו את הדלת סגורה, ונתקו מייד את כבל החשמל מהשקע שבקיר.
- בזמן חימום משקאות או מזון לתינוקות יש להשגיח שבעתיים.
 - השאירו את הכלי במיקרוגל 20 שניות לפחות לאחר סיום התכנית על מנת לאפשר לתהליך החימום להסתיים.
 - במידת הצורך, ערבבו בזמן הבישול, ותמיד בסיוע.
 - קיימת אפשרות של גלישה מאוחרת.
 - למניעת גלישה, יש להכניס כף או כפית פלסטיק למשקה ולערבב לפני, בזמן ובסיום החימום.
 - בזמן חימום משקאות, נקודת הרתיחה עלולה להתאחר ולהתרחש לאחר הוצאת הכלי מהמיקרוגל, ולכן יש להיזהר שהנוזל לא יגלוש עליכם.
 - במקרה שנכוויתם:
 - א) שטפו את האזור הכווה במים פושרים במשך 10 דקות לפחות.
 - ב) כסו עם גזה נקייה.
 - ג) אין לשים משחה, שומן, שמן או תחליבים כלשהם.
 - אין למלא את הכלי עד הסוף, ויש להשתמש בכלים שהחלק התחתון שלהם רחב יותר או זהה לחלק העליון כדי למנוע גלישה.
 - בדקו תמיד את טמפר' המזון לתינוקות. לעיתים הבקבוק קר, והמזון בפנים חם.
 - לעולם אין לחמם בקבוקים לתינוקות עם הפטמה.
 - אין לחמם: צנצנות, כלים או בקבוקים אטומים (כדוגמת בקבוקים לתינוקות).
 - מזון עם קליפה כגון: ביצים בקליפתן, אגוזים עם קליפה, עגבניות וכו'.
 - הלחץ הנוצר כתוצאה מחימום המולקולות, עלול לגרום לסוגי מזון אלה להתפוצץ.
 - **טיפ:** הסירו את הקליפה או העטיפה או נקבו אותה. קליפות של ירקות (תפוז"א, עגבניות).
 - **שמרו** על החלל הפנימי של המיקרוגל נקי.
 - שאריות מזון או שומן הפזורים במיקרוגל עלולים לגרום נזק לשכבת הציפוי של המיקרוגל ולהקטין את יעילות המיקרוגל.

- אין **לכסות** את פתחי האוורור האחוריים ב בד או בנייר. הבד או הנייר עלולים להישרף כשאוויר חם יוצא מהמיקרוגל. המיקרוגל עלול להתחמם יתר על המידה ולכבות אוטומטית. ניתן להפעיל אותו לאחר שיתקרר.
- **השתמשו** תמיד בכפפות מגן להוצאת כלים חמים מהמיקרוגל. חלק מהכלים סופגים גלי מיקרו והחום עובר מהמזון לכלים, ולפיכך הם עשויים להיות לוהטים.
- אין לגעת ב**גופי** החימום או בדפנות הפנימיות של המיקרוגל כשהם חמים.
- **הקפידו** לא לגרום נזק לכבל החשמל.
- אין לטבול את הכבל או את התקע במים, ויש להרחיק את הכבל ממקומות חמים.
- אין להפעיל את המכשיר במקרה שכבל החשמל או התקע שלו פגומים או מקולקלים.
- בזמן פתיחת ה**דלת**, עמדו במרחק של כ-1/2 מטר מהמיקרוגל. האוויר החם הנפלט מהמיקרוגל עלול לגרום לכוויות.
- **בזמן** שהמיקרוגל פועל, יתכן ויישמעו רעשי "נקישות", במיוחד במצב הפשרה. בעת שינוי ההספק, יתכן שיהיו רעשים, זו אינה תקלה, וזוהי תופעה נורמלית.
- **אין** להפעיל את המיקרוגל כשהוא ריק. **כשהמיקרוגל** פועל "על ריק", הוא כובה אוטומטית (מסיבות בטיחות). במקרה זה, ניתן יהיה להפעיל את המיקרוגל רק בחלוף 30 דקות.
- **טיפ:** השאירו תמיד כלי עם מים (כוס) בתוך המכשיר. המים ייספגו את גלי המיקרו במקרה ותפעילו את המיקרוגל בשוגג כשהוא ריק.
- אין להתקין את המיקרוגל בארון.

חשוב

- אין לאפשר לילדים קטנים להיות בקרבת המיקרוגל ללא השגחת הורים כשהוא בפעולה. כמו כן, אין לאפשר להם לשחק, להפעיל או להשאיר את המיקרוגל ללא השגחה. אין לאחסן או להחביא מעל המיקרוגל פריטים המעוררים עניין לילדים.
- אין לאפשר לילדים או למוגבלים להפעיל את המכשיר ללא הדרכה מהמבוגר האחראי על בטיחותם.

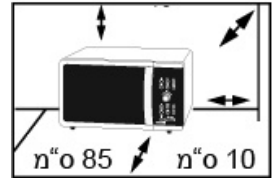
אזהרה

- במידה ובריחי הנעילה נפגמו, אין להפעיל את המכשיר עד לאחר תיקונו על ידי טכנאי מוסמך.
- אין לנסות לבצע תיקונים או שינויים כלשהם במיקרוגל. הדבר מסוכן ועלול לגרום לנזק גדול יותר ולחשיפה לקרינה מסוכנת.
- אין לחמם נוזלים ומזון במיכלים אטומים, הם עלולים להתפוצץ.
- אין לאפשר לילדים להשתמש במיקרוגל אלא לאחר הסבר מפורט על הפעלתו והסכנות הכרוכות בשימוש לא נכון או שגוי.

הצבה והתקנה

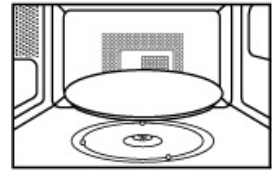
יש להציב את המיקרוגל על משטח ישר ויציב היכול לשאת את משקלו ובמרחק של 85 ס"מ מעל מפלס הרצפה לפחות. יש לחברו לשקע עם הארקה בלבד.

10 ס"מ מאחור 20 ס"מ בעת ההצבה, ודאו שיש מרווח אוורור נאות של כ-10 ס"מ מעל מאחור



הסירו וסלקו את כל חומרי האריזה מתוך המיקרוגל. הרכיבו את הטבעת ואת הצלחת המסתובבת. ודאו שהצלחת מסתובבת בחופשיות.

מהצדדים מעל הרצפה



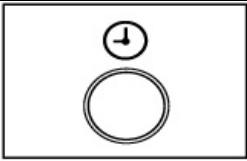
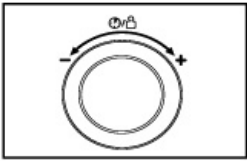
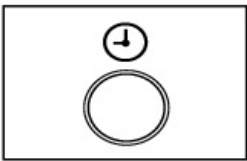
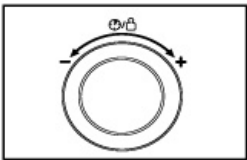
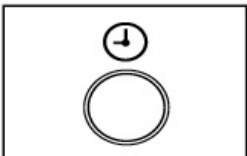
יש להציב את המיקרוגל במקום בו החיבור לחשמל יהיה נגיש.

- לעולם אין לחסום או לסתום את פתחי האוורור, כיוון שהמיקרוגל עלול להתחמם יתר על המידה. במקרה זה מנגנון הבטיחות יכבה אוטומטית את המיקרוגל, והוא יופעל שוב רק לאחר שיתקרר.
- לבטחונכם האישי, יש לחבר את הכבל לשקע בעל 3 פינים 230V, 50Hz עם הארקה. במידה וכבל החשמל נפגם או ניזוק, הוא יוחלף רק בידי טכנאי מוסמך של חברתנו.
- אין להציב או להפעיל את המיקרוגל בסביבה לחה או סמוך למקורות פולטי חום (רדיאטורים, תנורי בישול וכו'). לפני הפעלת המיקרוגל בפעם הראשונה, יש לנקות את החלל הפנימי ואת אטמי הדלת.

כיוון השעון

המיקרוגל מצויד בשעון פנימי. ניתן להציג את השעה בתצורה של 24 או של 12 שעות. יש לכוון את השעון בשני המקרים הבאים:

- לאחר הקנייה והחיבור לשקע שבקיר.
- לאחר הפסקת חשמל.
- אל תשכחו לכוון את השעון עם המעבר לשעון חורף/שעון קיץ.

- | | | | |
|---|-----------------------------|---|--|
| ⌚ | לחצו על לחצן פעם אחת פעמיים | 1. להצגת השעה בתצורה של...
24 שעות
12 שעות |  |
| | | 2. כווננו את השעה עם החוגה הרב תכליתית. |  |
| | | 3. לאישור, לחצו על לחצן. |  |
| | | 4. כווננו את הדקות עם החוגה הרב תכליתית. |  |
| | | 5. לאישור, לחצו שוב על לחצן כדי שהשעון יתחיל לפעול. |  |

בדיקה שפעולת המכשיר תקינה

תהליך פשוט זה מאפשר לכם לבדוק ולוודא שפעולת המכשיר תקינה.

את הבדיקה יש לבצע באופן הבא:

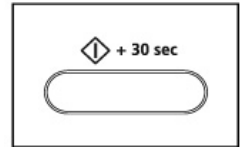
1. יש לחבר את התקע לשקע המתאים.

2. הצלחת המסתובבת חייבת להיות במקומה.

3. אם ההספק אינו מכוון למקסימום, ייקח למים לרתוח קצת יותר זמן.

1. פתחו את דלת המכשיר ע"י משיכת הידית הממוקמת בצד

ימין. הניחו כוס מים על הצלחת המסתובבת וסגרו את הדלת.



2. לחצו על לחצן (◇) Start. והפעילו למשך 4-5 דקות ע"י

לחיצות חוזרות על לחצן (◇) Start.

תוצאה: המכשיר מחמם את המים משך הזמן שקבעתם (4

או 5 דקות).

המים צריכים לרתוח.

איך פועל מכשיר מיקרוגל

גלי מיקרו הם גלים אלקטרומגנטיים בתדר גבוה: האנרגיה המשתחררת מאפשרת

לבשל או לחמם שוב את המזון ללא שינוי צורה או צבע.

ניתן להשתמש במכשיר המיקרוגל לצרכים הבאים:

< הפשרה

< חימום של מזון מוכן

< בישול

עקרונות הבישול

1. גלי המיקרו המיוצרים על ידי המגנטרון מופצים בחלל המכשיר בצורה אחידה בזמן

שהמזון מסתובב על הצלחת המסתובבת. הדבר מסייע לבישול אחיד של המזון.

2. גלי המיקרו נספגים על ידי המזון בעומק של 2.5-3 ס"מ.

לאחר מכן החום חודר לעומק המזון ומבשל גם את החלק

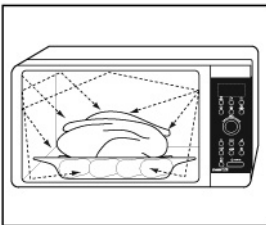
הפנימי.

3. זמני הבישול תלויים במתכונים ובמרכיבי מצרכי המזון.

< הכמות והצפיפות

< תכולת המים והנוזלים

< טמפרטורה של המזון לפני הכנסתו למכשיר.



מכיוון שהחלק המרכזי של המזון מתבשל באמצעות פיזור החום ע"י המאוורר, הרי

שתהליך הבישול ממשיך גם לאחר הוצאת המזון מהמכשיר. לפיכך יש לעקוב אחרי

משיכי ההשהיה המופיעים במתכונים שבחוברת ולהניח למזון לעמוד כמצוין בהם לפני

האכילה.

במקרה של ספק או בעיה

במקרה שנתקלתם באחת מהבעיות הבאות, נסו לפתור אותן לבד בעזרת הפתרונות הבאים.

התופעות הבאות הן נורמליות ואינן מצביעות על תקלה יש אדים בתוך המיקרוגל.
זרימת אוויר סביב הדלת.
השתקפות אור סביב הדלת.
אדים בורחים מההיקף של הדלת ומפתחי האוורור.

❖ המיקרוגל לא פועל כשלוחצים על לחצן האם הדלת סגורה?

המזון לא מתבשל כלל

❖ האם כיוונתם את הטיימר בצורה נכונה ולחצתם על לחצן האם הדלת סגורה?

האם יש עומס יתר על המעגל החשמלי שגרם לנתיך להישרף או לממסר הפחת (פקק החשמל) לקפוץ?

המזון בושל יותר מדי או פחות מדי

האם משך הזמן שנבחר מתאים לסוג המזון שהוכנס למיקרוגל?
האם ההספק שנבחר הוא ההספק המתאים?

בתוך המיקרוגל יש ניצוצות ורעשים

האם השתמשתם בכלי מתכת או בכלי עם עיטור מתכת?
האם השארתם מזלג או כלי סכו"ם אחר בתוך המיקרוגל?
האם עטיפת האלומיניום קרובה מדי לדפנות?


האם יש הפרעות לרדיו או לטלוויזיה עקב פעולת המיקרוגל?

זו תופעה נורמלית, ואין זו תקלה. פשוט הרחיקו את המיקרוגל ממכשירים אלה. במידה ותקלה מאותרת במיקרו-מעבד של המיקרוגל, יתכן שהתצוגה תשתבש. לפתרון בעיה זו, נתקו את התקע מהשקע, חברו אותו שוב, וכוונו את השעון.

במידה ולא הצלחתם להתגבר על הבעיות המופיעות בסעיף זה, פנו לתחנת השרות הקרובה, או קחו את המיקרוגל לתיקון.

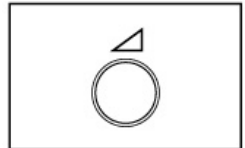
בישול/חימום של מזון מוכן

סעיף זה מסביר כיצד לבשל או לחמם אוכל מוכן. חובה לבדוק את נתוני התכנית לפני השארת המיקרוגל ללא השגחה. הניחו תחילה את המזון במרכז הצלחת המסתובבת, ולאחר מכן סגרו את הדלת.

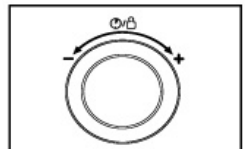
1. לחצו על לחצן (▲) (מיקרוגל) האיקון  (מצב מיקרוגל) יוצג.




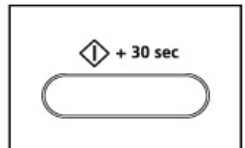
2. בחרו את הספק המיקרוגל הרצוי בלחיצות חוזרות על לחצן (▲). עיינו בטבלת ההספקים שבהמשך.



3. כווננו את משך התכנית עם החוגה הרב תכליתית. תוצאה: משך הזמן יוצג.



4. לחצו על לחצן  תאורת המיקרוגל נדלקת, והצלחת מתחילה להסתובב. תהליך הבישול מתחיל. בסיום התכנית יישמעו צלצולים והספירה 0 תהבהב 4 פעמים. התנור ישמיע "ביפ" כל דקה (במשך 3 דקות).



- אם ברצונכם לדעת מהו ההספק הנוכחי, לחצו פעם אחת על לחצן (▲). אם ברצונכם לשנות את ההספק בזמן הבישול, לחצו לחיצות חוזרות על לחצן (▲).
- אם ברצונכם לחמם מנה במשך זמן קצר בהספק מקסימלי (900W), לחצו על לחצן +30s עבור כל 30 שניות של זמן בישול. הבישול מתחיל מיידית.

טבלת הספקים

ניתן לבחור את דרגת ההספק הרצויה מתוך האפשרויות הבאות:

אחוז הספק	הספק	דרגת עוצמה
100%	900 W	גבוה
67%	600 W	בינוני-גבוה
50%	450 W	בינוני
33%	300 W	בינוני-נמוך
20%	180 W	הפשרה
11%	100 W	נמוך/שמירת חום

- אם ברצונכם להגביר את ההספק קצרו את התכנית.
- אם ברצונכם להוריד את ההספק האריכו את התכנית.

הפסקה זמנית הבישול


ניתן להפסיק זמנית את תכנית הבישול בכל עת על מנת לבדוק את מצב המזון.

1. להפסקה זמנית של התכנית:

פתחו את הדלת.


עצירה זמנית

התכנית מפסיקה אוטומטית. להמשך הבישול, סגרו את

הדלת ולחצו על לחצן .


2. להפסקה סופית של תכנית הבישול:

הפסקת התכנית

לחצו על לחצן .

התכנית מפסיקה.

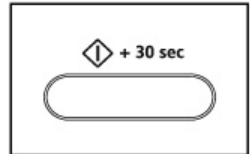
אם ברצונכם לבטל את פעולת התכנית, לחצו על לחצן

 (עצור).

כיוון משך התכנית

ניתן להאריך את משך התכנית בלחיצה על לחצן +30s עבור כל 30 שניות של זמן בישול.


1. לחצו על לחצן +30s עבור כל 30 שניות של זמן בישול.

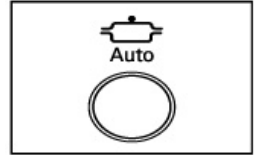



בישול אוטומטי

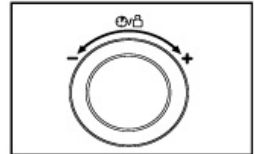
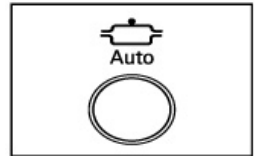
הבישול האוטומטי כולל 5 זמני בישול מתוכנתים מראש. לפיכך, אין צורך לכוון את משך או את עוצמת הבישול. ניתן לכוון את מספר המנות באמצעות החוגה הרב תכליתית.


הניחו תחילה את המזון במרכז הצלחת המסתובבת וסגרו את הדלת.

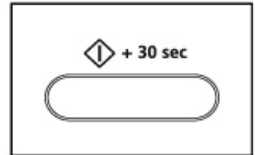
1. לחצו על לחצן  כדי לעבור למצב חימום אוטומטי.



2. בחרו את סוג המזון לחימום בלחיצות חוזרות על לחצן הבישול האוטומטי () (עיינו בטבלה שלהלן)..
3. בחרו את גודל המנה עם החוגה הרב תכליתית.



4. לחצו על לחצן  תהליך הבישול מתחיל. בסיום התכנית: 1. יישמעו צלצולים והספירה 0 תהבהב בתצוגה 4 פעמים. לאחר מכן, יישמע צלצול כל דקה.




• הכניסו למיקרוגל רק כלים המתאימים לשימוש במיקרוגל.

טבלת בישול אוטומטי


הטבלה הבאה מציגה את תכניות הבישול האוטומטיות, את הכמויות, זמני ההשהיה והמלצות מתאימות. תכניות 1, 2 מופעלות בעזרת גלי מיקרו בלבד. תכנית 5 פועלת בעזרת גלי מיקרו ושילוב עם גריל.

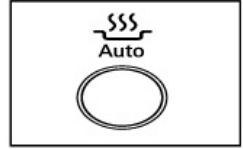
קוד	סוג המנה	כמות המזון	השהיה	המלצות
1	ירקות טריים	200-250 גרם 300-350 גרם 400-450 גרם 500-550 גרם 600-650 גרם 700-750 גרם	2-3 דקות	שטפו את הירקות ושקלו אותם. חתכו לקוביות והניחו בקערת פיירקס מכוסה. לכמות של 200-250 גרם הוסיפו 2 כפיות מים, ל- 300-450 גרם הוסיפו 3 כפיות מים 500-750- גרם הוסיפו 4-5 כפיות מים. ערבבו בסיום הבישול.
2	תפוח"א מקולפים	300-350 גרם 400-450 גרם 500-550 גרם 600-650 גרם 700-750 גרם	2-3 דקות	קלפו שטפו ושקלו את התפוח"א. חתכו לקוביות שוות. והניחו בקערת פיירקס מכוסה. לכמות של 300-450 גרם הוסיפו 3 כפיות מים, ל-500-600 גרם הוסיפו 4 כפיות מים ול-700-750 גרם הוסיפו 5 כפיות מים.
3	דג מטוגן	200-300 גרם 400-500 גרם 600-700 גרם	3 דקות	מרחו מעט שמן על הדג, הוסיפו תבלינים. הניחו את הדגים זה ליד זה ראש לזנב על רשת. הפכו כשנשמע צלצול.
4	נתחי עוף	200-300 גרם 400-500 גרם 600-700 גרם	2-3 דקות	בזקו מעט שמן ותבלינים (מלח, פלפל ופפריקה) על העוף הניחו את הנתחים על הרשת הגבוהה עם העור כלפי מטה. הפכו כשנשמע צלצול.
5	צלי בקר צלי טלה	900-1000 גרם 1200-1300 גרם 1400-1500 גרם	10-15 דקות	בזקו מעט שמן ותבלינים (פלפל בלבד) להוסיף מלח בסיום. הניחו על הרשת הנמוכה עם העור כלפי מטה. הפכו כשנשמע צלצול. בסיום התכנית, ובזמן ההשהיה יש לעטוף בנייר אלומיניום.


תכניות חימום אוטומטיות.

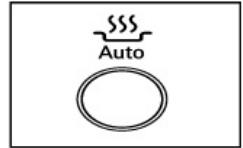
קיימות 4 תכניות חימום אוכל מוכן אוטומטיות  שנתוניהם המתוכננים מראש בזיכרון המכשיר.

כשאתם מבצעים פעולה זו, אינכם צריכים לכוון ידנית את משך התכנית או את ההספק פשוט יש לבחור את משקל התבשיל עם החוגה הרב תכליתית. פתחו את הדלת. הניחו את המזון במרכז הצלחת המסתובבת, וסגרו את הדלת.

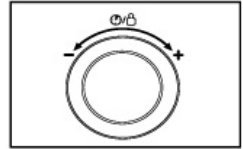
1. לחצו על לחצן .



2. בחרו את סוג המזון שברצונכם לבשל על ידי לחיצות חוזרות על לחצן , (היעזרו בטבלה בעמוד הבא).

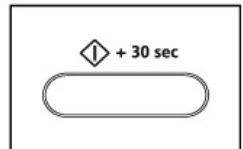


3. בחרו את המשקל עם החוגה הרב תכליתית.



4. לתחילת התכנית, לחצו על לחצן **Start** (↔).

תוצאה: תכנית הבישול תתבצע כמתוכנן.
< בסיום התכנית יישמע צלצול (ביפ) והספרה "0" תהבהב 4 פעמים.. לאחר מכן המיקרו ישמיע ביפ כל דקה.




טבלת תכניות חימום אוטומטיות

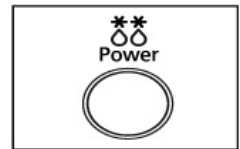
הטבלה הבאה מציגה את תכניות הבישול האוטומטיות, את הכמויות, זמני ההשהיה והמלצות מתאימות. תכניות 1 ו-2 מופעלות בעזרת גלי מיקרו בלבד. תכניות 3 ו-4 בעזרת גלי מיקרו ושילוב עם מכשיר.

קוד	סוג המנה	כמות המזון	השהיה	המלצות
1	ארוחה מוכנה מקירור	300-350 גרם 400-450 גרם 500-550 גרם	3 דקות	הניחו את המנה על צלחת קרמיקה וכסו אותה עם נייר עטיפה למיקרוגל. תכנית זו מתאימה לארוחה הכוללת 3 מרכיבים (לדוגמה: בשר ברוטב, ירקות ותוספת של תפוז"א, אורז או פסטה).
2	מרק/רוטב (מקירור)	200-250 סמ"ק 300-350 סמ"ק 400-450 סמ"ק 500-550 סמ"ק 600-650 סמ"ק	2-3 דקות	מזגו את הרוטב / המרק לצלחות עמוקות מקרמיקה, וכסו במשך החימום וזמן ההשהיה. ערבבו לפני ואחרי ההשהיה.
3	פיצה (קפואה)	300 גרם 400 גרם 500 גרם	-	יח' אחת – להניח על הרשת הנמוכה. 2 יח' – אחת על הרשת הגבוהה ואחת על הנמוכה.
4	לחמניות קפואות	4 יח' 6 יח' 8 יח'	3-5 דקות	הניחו 2-6 לחמניות שהוצאו מהמקפיא והניחו אותן על הרשת התחתונה. סדרו אותם במעגל. 8 לחמניות: סדרו 4 למעלה ו-4 למטה. תכנית זו מתאימה גם למאפים קטנים (בורקסים, ג'בטה, פרוסות לחם וכד').

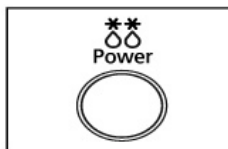
הפשרה אוטומטית

ההפשרה האוטומטית מאפשרת להפשיר בשר, עופות, דגים, לחם, עוגות ופירות. משך ההפשרה וההספק הנדרש נקבעים אוטומטית. לשם כך, עליכם לבחור רק את התכנית ואת משקל המזון שאותו ברצונכם להפשיר. < הכניסו למכשיר רק כלים המתאימים לשימוש במיקרוגל. פתחו את הדלת, הכניסו את המזון הקפוא למרכז הצלחת המסתובבת, וסגרו את הדלת

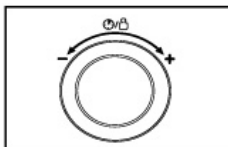
1. לחצו על לחצן  כדי לעבור למצב הפשרה אוטומטית.



2. בחרו את סוג המזון שברצונכם לבשל על ידי לחיצות חוזרות על לחצן Power, (עיינו בטבלה בעמוד הבא).



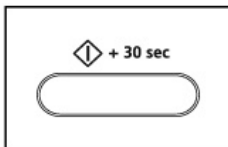
3. בחרו את המשקל עם החוגה.



4. לחצו על לחצן Start (⬇️)

תוצאה:

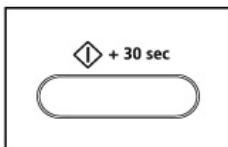
- ⋄ תכנית ההפשרה מתחילה.
- ⋄ באמצע התכנית, יישמע צלצול, כדי להזכיר לכם להפוך את המזון, עשו זאת



5. לסיום ההפשרה, לחצו על לחצן Start (⬇️).

תוצאה:

- ⋄ בסיום התכנית יישמע צלילו (ביפ) והספירה "0" תהבהב 4 פעמים. לאחר מכן המכשיר ישמיע ביפ כל דקה.



⋄ ניתן גם לבצע הפשרה ידנית. לשם כך, בחרו בפונקציה "מיקרוגל" בהספק של 180W. לפרטים נוספים, עיינו בסעיף "הפשרה" בהמשך החוברת.

הטבלה הבאה מציגה את תכניות ההפשרה האוטומטית השונות, כמויות, זמני השהיה והמלצות.


לפני ההפשרה, הסירו וסלקו את האריזה המקורית של המוצר. הניחו את המזון הקפוא ישירות על כלי קרמיקה.


כשנשמע צלצול, הפכו, סדרו, הפרידו וכו' את המזון (באמצע תכנית ההפשרה). בסיום התכנית, הקפידו על משך ההשהיה הנדרש לסוג המזון שהפשרתם.

מס	סוג המזון	משקל	זמן השהיה	המלצות
1	בשר	200-2000 גרם	20-90 דקות	כסו את החלקים העדינים עם אלומיניום. הפכו את הבשר כשנשמע צלצול. התכנית מתאימה להפשרת בשר בקר, טלה, סטייקים, צלעות ובשר טחון.
2	עופות	200-2000 גרם	20-90 דקות	כסו את החלקים העדינים (כנפיים, שוק וכו') עם אלומיניום. הפכו, סדרו, הפרידו וכו' באמצע תכנית ההפשרה (צלצול תזכורת). התכנית מתאימה להפשרת עוף שלם, ונתחים.


כסו את החלקים העדינים עם אלומיניום. הפכו, סדרו, הפרידו וכד' באמצע תכנית ההפשרה (נשמע צלצול לתזכורת). התכנית מתאימה להפשרת דגים שלמים ולפילה דג.	20-60 דקות	200-2000 גרם	דגים	3
להניח את הלחם על נייר אפיה ולהפוך כשנשמע צלצול. הניחו את העוגה על צלחת מקרמיקה והפכו אם ניתן כשיש צלצול. (המכשיר נכבה כשהדלת נפתחת. התכנית מתאימה להפשרת כל סוגי הלחמים (שלם או פרוסות), עוגות שמרים, ביסקוויטים, עוגות גבינה ומאפים. וכן לעוגות פירות ושמנת וכן לעוגות עם ציפוי שוקולד	10-60 דקות	125-1000 גרם	לחם / עוגה	4
פזרו את הפירות על צלחת מקרמיקה, או הניחו אותם על צלחת שטוחה מזכוכית. התכנית מאימה להפשרת כל סוגי הפירות.	5-20 דקות	100-600 גרם	פירות	5

תכנית "קפטריה"

בתכנית  **משך התכנית נקבע אוטומטית על ידי המיקרוגל. בתכנית זו, יש לבחור רק את מספר המנות עם החוגה. פתחו את הדלת. הניחו את המזון במרכז הצלחת המסתובבת, וסגרו את הדלת.**

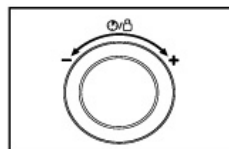
1. לחצו על לחצן  .



2. בחרו את סוג המזון שברצונכם לבשל בלחיצות חוזרות על לחצן  (טבלת התכניות, ראו טבלה בהמשך העמוד).



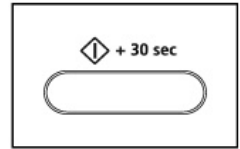
3. בחרו את מספר המנות עם החוגה הרב תכליתית.



4. לאישור לחצו על לחצן **Start** (⏏).

תוצאה:

← התכנית תתחיל בהתאם לכיוונים שבצעתם. בסיום התכנית יישמע צלצול קולי (ביפ) והספירה "0" תהבהב 4 פעמים. לאחר מכן יהיה צלצול אחד כל דקה.



טבלת תכניות קפטריה

בטבלה מוצגות התכניות האוטומטיות לחימום משקאות וכן להפשרה וחימום של עוגה מהמקפיא.

תכנית 1 מופעלת בעזרת גלי מיקרו בלב, ותכנית 2 פועלת בגלי מיקרו בשילוב עם מצב סחרור אוויר בחלל המיקרו.

מס'	סוג המזון	משקל	זמן השהייה	המלצות
1	משקאות: קפה, חלב, תה, מים	1 כוס 2 כוסות 3 כוסות 4 כוסות	1-2 דקות	שפכו את המשקה לכוסות קרמיקה בלבד, וחממו לא מכוסה. כוס אחת באמצע, 2 כוסות בצדדים ו-4 כוסות במעגל. השאירו במיקרוגל. ערבבו היטב לפני ההגשה זהירות! הכוסות חמות. היזהרו מכוויות.
2	עוגה קפואה	400-500 ג' 600-700 ג' 800-900 ג' 1000-1100 ג'	5-25 דקות	הניחו את העוגה הקפואה במרכז הרשת, או לחילופין את הפרוסות במעגל על הרשת התחתונה. הניחו את הרשת במרכז הצלחת המסתובבת. התכנית לא מתאימה לעוגות קרם או עוגות עם ציפוי שוקולד.

צלחת השחמה

בעיקרון, כשמבשלים במיקרוגל במצב גריל או מיקרוגל/סחרור אוויר, החלק התחתון של תבשילים כגון דברי מאפה ופיצה נשאר לח/רטוב. שימוש בכלי ההשחמה של Samsung מסייע להשיג השחמה ופריכות גם בחלק התחתון.

ניתן להשתמש בצלחת זו גם לביצים, נקניק יקיות וכד'. לפני השימוש בכלי ההשחמה, יש לחמם אותו בתכנית משולבת במשך 3-5 דקות.

- מצב משולב מיקרוגל + סחרור אוויר (250°C) בהספק של 600W.
- מצב משולב של גריל + מיקרוגל בהספק של 600W.

1. חממו את צלחת ההשחמה כפי שמוסבר לעיל. השתמשו בכפפות עמידות לחום כדי למנוע כוויות.

2. מרחו שמן על צלחת ההשחמה על מנת להשחים את המזון.

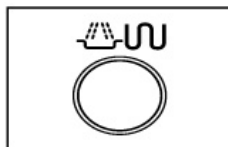
3. הכניסו את התבשיל לצלחת ההשחמה המחוממת. אין לשים על צלחת ההשחמה כלים שאינם עמידים לחום (קעריות פלסטיק וכד').

4. הניחו את צלחת ההשחמה ישירות על הצלחת המסתובבת או על הרשת הנמוכה בתנור.

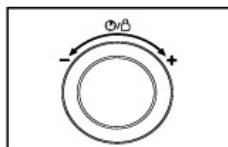
5. לחצו על לחצן  **Microwave + Grill**.




6. בחרו את עוצמת הבישול בלחיצות חוזרות על  **Microwave + Grill**.



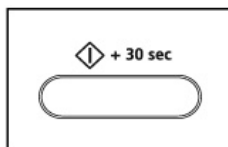
7. קבעו את משך התכנית עם החוגה הרב תכליתית.



8. לאישור לחצו על לחצן  **Start**.

תוצאה:

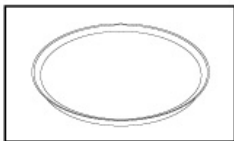
← התכנית תתחיל בהתאם לכיוונים שבצעתם. בסיום התכנית יישמע צלצול קולי (ביפ) והספרה "0" תהבהב 4 פעמים. לאחר מכן יהיה צלצול אחד כל דקה.



ניקוי צלחת ההשחמה

הדרך הנכונה ביותר לנקות אותה היא לשטוף אותה במים חמים וסבון כלים עם מטלית רכה שאינה שורטת את ציפוי הטפולן שלה.

אין לחתוך מזון על צלחת ההשחמה. יש להפוך את המזון עם כף מעץ או פלסטיק כדי לשמור עליה.



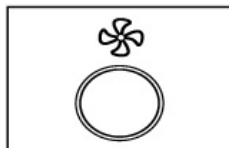
מתכונים לבישול בצלחת ההשחמה

המלצות	זמן בישול	מצב בישול	זמן החימום (דקות)	משקל (גרם)	סוג המזון
חממו את הכלי. חתכו ל-1/2 שימו גבינה צהובה מעל. סדרו במעגל והניחו ברשת הגבוהה.	3-4 דק'	+300W גריל	3	200	עגבניות אפויות
חממו את הכלי, מרחו שמן. שימו ירקות טריים חתוכים בכלי: (פלפל, בצל, פטריות, קישואים). הניחו ברשת הגבוהה.	3-4 דק'	+450W גריל	3-4	300	אומלט
	7-8 דק'	+450W גריל	3-4	250	ירקות אפויים
חממו את הכלי. פזרו את האגרולים בצורה אחידה על הכלי. הניחו ברשת הנמוכה.	שלב א': 6-7 דק' שלב ב': 5-6 דק'	שלב א': +300W 250°C שלב ב': גריל בלבד	2-3	250	אגרום
חממו את הכלי. הניחו את הפיצה הקפואה על הכלי. הניחו ברשת הגבוהה.	6-8 דק'	+600W גריל	4-5	300-400	פיצה קפואה
חממו את הכלי. שימו 2 בגטים קפואים עם ממרח (נקניק, גבינה, ירקות וכד'). הניחו ברשת הנמוכה.	10-12 ד'	+300W 200°C	3-4	250	בגט קפוא
חממו את הכלי, מרחו שמן. הכניסו את הנאגטס עוף לכלי. הניחו ברשת הגבוהה. סובבו אחרי 4-5 דקות.	6-7 דק'	+600W גריל	4	250	נאגטס עוף קפואים

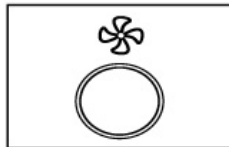
בישול על ידי פיזור חום טבעי (Convection)

- מצב של פיזור חום טבעי (Convection) הוא מצב המאפשר בישול מסורתי בשיטה דומה לזו הקיימת במכשירים רגילים. כאן לא משתמשים בגלי מיקרו ניתן לכוון את הטמ'פ' לדרגה הרצויה בתחום שבין 40-250°C. (קיימות 8 אפשרויות בזיכרון המכשיר). משך הזמן המרבי לתכנית זו הוא 60 דקות.
- < חימום המכשיר לפני הבישול – ראה עמוד קודם).
 - < יש להשתמש בכפפות מגן הכלים במכשיר לוחטים.
 - < ניתן לקבל תוצאות השחמה ובישול טובות יותר אם תשתמשו ברשת הנמוכה.
- ודאו שגוף החימום מוצב במצב אופקי ושהצלחת המסתובבת מותקנת במכשיר. פתחו את דלת המכשיר והניחו את הכלי על הצלחת המסתובבת

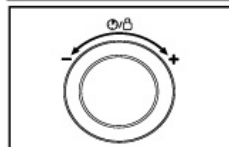
1. לחצו על לחצן ❄️ כדי לעבור למצב פיזור חום.
תוצאה: החיוויים הבאים מוצגים:
 (מצב של פיזור חום באמצעות המאוורר)
 250°C (טמפרטורה)



2. לחצו לחיצות חוזרות על לחצן ❄️ כדי לכוון את הטמפרטורה. כל לחיצה מעבירה לאפשרות הבאה בצורה מחזורית: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40°C.



3. כווננו את משך התכנית עם החוגה הרב תכליתית.

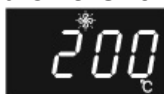


4. לחצו על לחצן Start (⬇️).
תוצאה: התכנית מתחילה.

- ◀ התצוגה מתחלפת לסירוגין. בתחילה מוצג משך התכנית שנקבעה במשך 8 שניות ולאחר מכן מתחלף לטמפ' שנקבעה במשך 2 שניות.. דוגמה: 30 דקות בישול בטמפ' של 200°C יוצג באופן הבא:

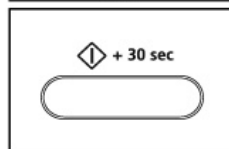


במשך 8 שניות



במשך 2 שניות

- ◀ התכנית תתחיל בהתאם לכיוונים שבצעתם. בסיום התכנית יישמע צלצול (ביפ) והספרה "0" תהבהב 4 פעמים. לאחר מכן יהיה צלצול אחד כל דקה.

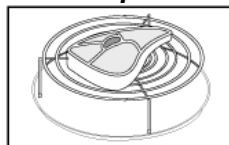



הערה

אם ברצונכם לדעת מהי הטמפ' בחלל התנור בשלב כלשהו, לחצו על לחצן  Fast


גריל

- מצב גריל מאפשר לחמם ולהשחים במהירות ללא שימוש בגלי מיקרו.**
 ◀ חובה להשתמש בכפפות מגן כיוון שהכלים עשויים להיות לוהטים.
 ◀ לקבלת תוצאות משופרות מומלץ להציב את הכלי על הרשת הגבוהה.
 1. פתחו את הדלת והניחו את הכלי ישירות על הרשת

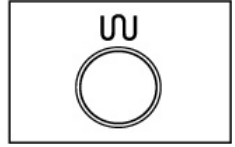


2. לחצו על לחצן  (גריל).

תוצאה: החיוויים הבאים מוצגים:

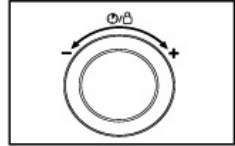
 (מצב גריל)


• לא ניתן לכוון את הטמפ' של הגריל.



3. קבעו את משך תכנית הגריל עם החוגה הרב תכליתית.

← משך הזמן המירבי הוא 60 דקות.

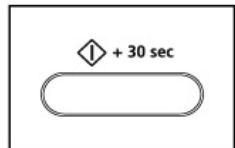


4. לחצו על לחצן  Start.

תוצאה: התכנית מתחילה.

← בסיום התכנית יישמע צלצול (ביפ) והספרה "0" תהבהב

4 פעמים. לאחר מכן המכשיר ישמיע ביפ כל דקה.



בישול במספר שלבים


ניתן לתכנת תכניות עם מספר שלבים (עד 3 שלבים). [לא ניתן לבצע מצב משולב או שלב חימום מקדים בתכנית בישול עם מספר שלבים].
לדוגמה: אתם רוצים להפשיר את המזון, ומיד לאחר מכן להתחיל לבשל אותו ללא צורך בתכנות בין השלבים השונים. ניתן להפשיר ולבשל עוף במשקל 1.8 ק"ג ב-3 שלבים:

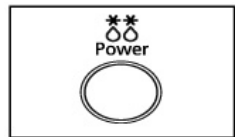
← שלב הפשרה

← תכנית בישול במיקרו של 30 דקות.


← צלייה בגריל במשך 15 דקות.

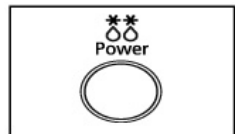
אם בחרתם בתכנית בת מספר שלבים, השלב הראשון **חייב** להיות שלב הפשרה. ניתן להפעיל 2 תכניות מיקרוגל בשני עוצמות שונות.

1. לחצו על לחצן ההפשרה  (Power).

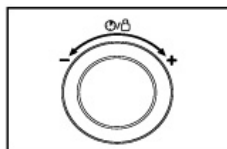


2. בחרו את סוג המזון שברצונכם לבשל בידי לחיצות חוזרות

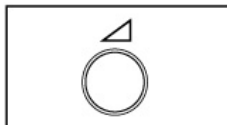
על לחצן  Power.



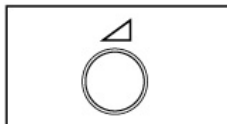
3. התקינו את המשקל עם החוגה הרב תכליתית לערך הרצוי.
(בדוגמה שלנו 1800 גרם).



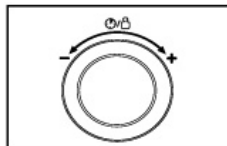
4. לחצו על לחצן **Microwave** (▲)



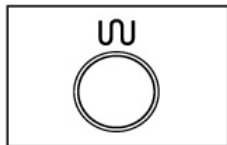
5. קבעו את עוצמת המיקרוגל בלחיצות חוזרות על לחצן **Microwave** (▲) (בדוגמה שלנו 450W).



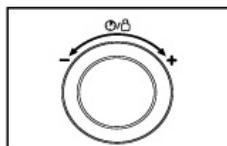
6. קבעו את משך התכנית עם החוגה הרב תכליתית (30 דקות בדוגמה שלנו).



7. לתכנות השלב השלישי, לחצו על לחצן הגריל (⌚).

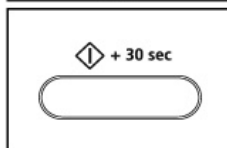


8. כווננו את משך השלב השלישי עם החוגה הרב תכליתית (30 דקות בדוגמה שלנו) (במקרה שלנו 15 דקות).



9. לחצו על לחצן **Start** (◇) ..

תוצאה: התכנית מתחילה החל משלב א'.
◀ בסיום התכנית יישמע צלצול (ביפ) והספרה "0" תהבהב 4 פעמים. לאחר מכן המכשיר ישמיע ביפ כל דקה.




חימום מקדים לפני הבישול (Preheat)

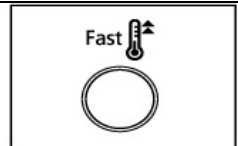
לבישול מסורתי, מומלץ תחילה לחמם את המכשיר לטמפ' הנדרשת לפני הכנסת הכלים.


כשדרגת החום שקבעתם מושגת, דרגת הטמפרטורה נשמרת כ-10 דקות, ואם לא מבוצעת כל פעולה בשלב זה, המכשיר כובה אוטומטית.

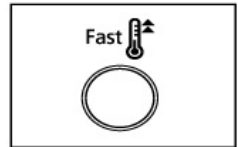
בדקו שגוף החימום המתאים פועל. פתחו את דלת המכשיר והכניסו את המזון לצלחת המסתובבת.


1. לחצו על לחצן 

תוצאה: החיווי הבא מוצג:
250°C (טמפרטורה)



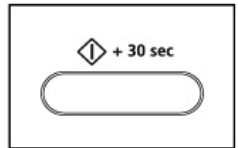
2. לחצו לחיצות חוזרות על לחצן  כדי לכוון את הטמפרטורה.



3. לחצו על לחצן  Start

תוצאה: המכשיר יתחמם ויגיע לטמפ' הנדרשת.

← התצוגה מתחלפת לסירוגין. בתחילה מוצג מצב הבישול שנקבע במשך 8 שניות ולאחר מכן מתחלף לטמפ' שנקבעה במשך 2 שניות..
דוגמה: חימום מקדים בטמפ' של 200°C יוצג כך:



במשך 8 שניות

במשך 2 שניות

← כשהטמפרטורה תגיע ל-200°C, יישמעו 6 צלצולים והיא תישמר כך 10 דקות.

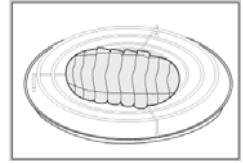
← לאחר 10 דקות, יישמעו 4 צלצולים והפעולה תופסק.

← אם ברצונכם לבדוק את הטמפרטורה בתנור, לחצו על



כלים המתאימים למכשירי מיקרוגל

בישול מסורתי במצב של פיזור חום (שילוב מאורר) אינו דורש כלים מיוחדים, אולם יש להשתמש רק בכלים עמידים לחום המתאימים למכשירים רגילים.




כלים המתאימים למיקרוגל לא בהכרח מתאימים תמיד למכשיר רגיל: לדוגמה: במכשיר רגיל אין להשתמש בכלי פלסטיק, בכוסות נייר, מגבות נייר וכו' (מה שניתן להשתמש במיקרוגל).

בישול משולב (מיקרוגל + גריל מאורר), יש להשתמש רק בכלים המתאימים לשימוש הן במכשיר והן במיקרוגל.


פירוט הכלים המתאימים ניתן בטבלה בהמשך החוברת..


מצב משולב של גלי מיקרו וגריל

- ניתן לשלב בין בישול מיקרוגל לגריל, לבישול מהיר והשחמה בו זמנית.
- תמיד השתמשו בכלים בטוחים לשימוש במיקרוגלים וגריל. כלים העשויים זכוכית קרמית מומלצים לשימוש, מכיוון שהם מאפשרים לגלי המיקרוגל לחדור למזון בצורה אחידה.
 - יש להשתמש בכפפות במהלך הוצאת ובדיקת המזון, הכלים יהיו חמים מאוד.
 - מומלץ להניח את הכלי על הרשת הגבוהה.
 - ודאו שגוף הגריל נמצא במצב מאוזן (במקביל לתקרה).
 - פתחו את דלת המיקרו. הניחו את המזון על הרשת הגבוהה ואת הרשת על הצלחת המסתובבת. סגרו את הדלת.

1. לחצו על לחצן  (מיקרו וגריל משולב).
הסמלים הבאים יוצגו:

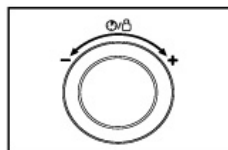



 (מצב מיקרוגל וגריל)
600W (עוצמת המיקרוגל)

2. בחרו את עוצמת הבישול הרצויה בלחיצות חוזרות על לחצן  עד שעוצמת הפעולה הרצויה תוצג.
- לא ניתן לכוון את טמפרטורת הגריל.

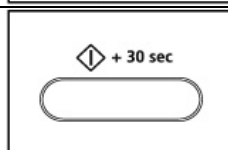


3. כווננו את משך הבישול עם החוגה הרב תכליתית. משך הפעולה המרבי הינו 60 דקות.



4. לחצו על לחצן .

- הבישול המשולב יתחיל. בסיום הבישול:
 א. יישמעו 4 צפופים ולאחר מכן התכנית תחל.
 ב. בסיום הפעולה יישמע 3 צלצול והספירה 0 תהבהב 4 פעמים. לאחר מכן, יישמע צלצול אחד כל דקה.
 ג. השעה תוצג בצג.



תכנית משולבת של מיקרו + פיזור חום טבעי

תכנית משולבת משלבת אנרגיית גלי מיקרו ופיזור חום המופק על ידי גוף החימום. בתכנית זו לא נדרש חימום המכשיר לפני הכנסת המזון, כיוון שאנרגיית המיקרו פועלת מייד עם הפעלת המכשיר. ניתן לבשל בתכנית משולבת את רוב סוגי המזון, אולם היא מתאימה במיוחד לסוגים הבאים:

◀ בשר ועופות

◀ פאי ועוגות


◀ פשטידות למיניהן.

יש להשתמש בכלים המתאים למיקרוגל. כלי זכוכית וקרמיקה מתאימים במיוחד כיוון שהם מאפשרים לגלי המיקרו לחדור למזון בצורה אחידה.

◀ יש להשתמש בכפפות מגן כדי להימנע מכוויות.

◀ לשיפור תוצאות הבישול וההשחמה, מומלץ להניח את הכלי על הרשת הגבוהה.

פתחו את דלת המכשיר, הניחו את הכלי ישירות על הצלחת המסתובבת או הניחו את הרשת הנמוכה על הצלחת המסתובבת, וסגרו את הדלת. גוף החימום חייב להיות במצב מאוזן.

1. לחצו על לחצן  כדי לעבור למצב משולב. ל-

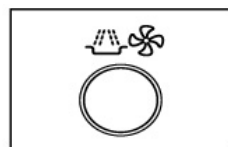
תוצאה: החימום הבאים מוצגים:


 (תכנית בישול משולבת של מיקרו + מכשיר)

600W (הספק התוכנית – מתחלק עם תצוגת הטמפ' תוך 2

שניות.

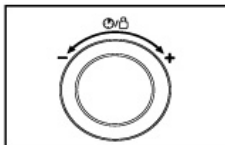
250°C (טמפרטורה מקסימלית)




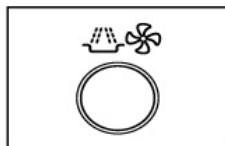
2. בחרו את הטמפ' בלחיצות חוזרות על לחצן . כל לחיצה מעבירה לאפשרות הבאה בצורה מחזורית: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40°C




3. כווננו את משך הבישול ע"י סיבוב החוגה. משך הזמן המרבי הוא 60 דקות.



4. כווננו את עוצמת המיקרו הרצויה בלחיצות חוזרות על לחצן . כל לחיצה מעבירה לאפשרות הבאה באופן הבא. 600, 450, 300, 180, 100W



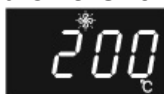
5. לחצו על לחצן **Start** .

תוצאה: התכנית המשולבת מתחילה

התצוגה מתחלפת לסירוגין. בתחילה מוצג משך התכנית שנקבע במשך 8 שניות ולאחר מכן מתחלף לטמפ' שנקבע במשך 2 שניות. דוגמה: 30 דקות בישול בטמפ' של 200°C יוצג באופן הבא:

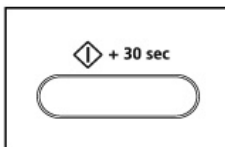


במשך 8 שניות



במשך 2 שניות

התכנית תתחיל בהתאם לכיוונים שבצעתם. בסיום התכנית יישמע צלצול (ביפ) והספרה "0" תהבהב 4 פעמים. לאחר מכן יהיה צלצול אחד כל דקה.



הערה

אם ברצונכם לדעת מהי הטמפ' בחלל התנור בשלב כלשהו, לחצו על לחצן 

סילוק ריחות רעים

השתמשו בתכונה זו לאחר בישול מזון עם ריח חריף או כאשר נוצר עשן במיקרוגל. נקו תחילה את פנים המיקרוגל.

בגמר הניקוי, לחצו על לחצן סילוק הריחות הרעים (👉).



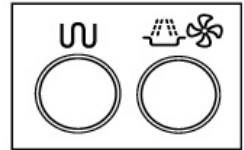
- פעולת סילוק הריחות הרעים מכוונת ל-5 דקות.
- ניתן להאריך אותה ביחידות של 30 שניות עם לחצן +30s.
- פרק הזמן המקסימלי הוא 60 דקות.

נעילת נתוני התכנית (בקרת הורים)

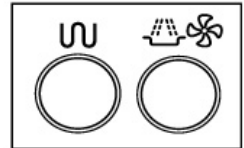
המיקרוגל מצויד בפונקצית "בקרת הורים", הנועלת את המיקרוגל כך שילדים לא יוכלו להפעיל אותו בשוגג.

ניתן לנעול את המיקרוגל בכל עת.

1. לחצו על הלחצנים **U** (גריל) ו- **👉** (תכנית משולבת מיקרו + פיזור אוויר) בו-זמנית. המיקרוגל נעול (לא ניתן להפעיל אותו). החיווי "L" מוצג.



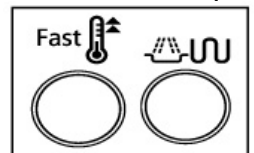
2. לשחרור הנעילה, לחצו שוב על 2 לחצנים האלה בו זמנית. עתה ניתן להשתמש בתנור כרגיל.



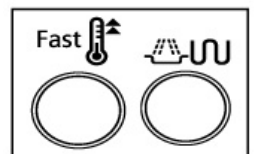
ביטול הצלצול (ביפ)

ניתן לבטל את הצלצול הקולי (ביפ) בכל עת.

1. לחצו על הלחצנים **Fast** (חימום מקדים) ו- **👉** (מיקרו וגריל משולב) בו-זמנית. לא יישמע ביפ בעת לחיצה על הלחצנים.



2. לחידוש הצלצול, לחצו שוב על הלחצנים **Fast** (חימום מקדים) ו- **👉** (מיקרו וגריל משולב). החיווי הקולי מחודש.



כלים מתאימים לשימוש במיקרוגל

גלי המיקרו חייבים לחדור דרך הכלי למזון ולא להיספג בכלי, לפיכך יש לבחור רק את סוג הכלים העונים לתנאי זה. הטבלה הבאה מפרטת את סוגי הכלים המתאימים למיקרוגל.

V	מומלץ
V/X	יש להשתמש בזהירות
X	לא בטוח לשימוש

הערות	מתאים	הכלי
משמש לעיטוף חלקים עדינים נגד חריכה. אם הרדיד צמוד מדי לדופן המיקרוגל, או השתמשם בעודף נייר אלומיניום, עלולים להיווצר ניצוצות .	V/X	רדיד אלומיניום
לא להשתמש מעל 8 דקות.	V	כלים מושחמים
פורצלן, חימר מתאימים בד"כ, אולם יש לוודא שאין עליהם עיטורים ממתכת.	V	כלי פורצלן עדינים וחימר
חלק מהמזון הקפוא נמצא באריזות אלה.	V	כלי קרטון ונייר ח"פ
ניתן להשתמש לחימום. חימום יתר עלול לגרום לפוליאסטר להימס. עלולים להישרף עלול לגרום ניצוצות	V X X	אריזות של מזון מהיר כלים מפוליאסטר שקיות נייר או עיתון נייר ממחזר או עיטורים ממתכת
ניתן להשתמש, רק אם לא מעוטרים במתכת. ניתן להשתמש לחימום מזון ומשקאות. יש להסיר את המכסה. מתאים לחימום בלבד.	V V V	כלי זכוכית כלי הגשה מהמיקרוגל לשולחן זכוכית עדינה צנצנות זכוכית
עלולים לגרום ניצוצות או שריפה.	X X	מתכת כלים חוטי מתכת לקשירת שקיות
לחימום ובישול קצרים, וכן לספיגת נוזלים עלול לגרום ניצוצות	V X	נייר צלחות, כוסות, מפיות, ונייר מטבח. נייר ממחזר.

הערות	מתאים	הכלי
רק כלים העמידים לחום. אחרת הכלים עלולים לדהות בטמפ' גבוהות. לספיגת נוזלים.	V	פלסטיק מכלים
רק עם עמידות לרתיחה או מתאימות לשימוש במיקרוגל. אין לאטום אותן, ויש לנקבן במידת הצורך.	V X/V	עטיפה שקיות למקפיא
ניתן לשימוש לשמירה על לחות ולמניעת ניצוי שומן.	V	נייר עמיד לשומן

מדריך לבישול במיקרוגל

גלי מיקרו

גלי המיקרוגל חודרים למזון ונספגים על ידי המים שבתוכו, השומן והסוכרים. גלי המיקרוגל גורמים למולקולות שבמזון לזוז בצורה מהירה מהרגיל. התנועה המהירה של המולקולות האלו יוצרת חיכוך היוצר את חום הבישול.

בישול

כלי בישול ובישול במיקרוגל:

על כלי הבישול לאפשר לגלי המיקרוגל לחדור אותם. גלי המיקרוגל מוחזרים על ידי מתכות כגון נירוסטה, אלומיניום ונחושת, אך הם מסוגלים לחדור דרך כלים העשויים קרמיקה, זכוכית, פורצלן פלסטיק ועץ. אין לבשל במיכלים העשויים מתכת.

מזון המתאים לבישול במיקרוגל:

הרבה סוגי מזון מתאימים לבישול במיקרוגל, כגון ירקות (קפואים או טריים), פירות, פסטה, אורז, דגנים, שעועית, דגים ובשר, רטבים, רפרפת, פשטידות, ועוד. בישול במיקרוגל מתאים למזון שבדרך כלל מבושל בכיריים, כגון המסת חמאה ושקולד.

כיסוי במהלך הבישול:

כיסוי המזון במהלך הבישול חשוב מאוד, מכיוון שהמים המתאדים מהמזון תורמים לבישול. ניתן לכסות את המזון בדרכים שונות: בצלחת קרמיקה, מכסה פלסטיק או ניילון נצמד המתאים למיקרוגל.

זמן השהייה:

בסיום הבישול, זמן השהייה חשוב מאוד, זאת כדי לאפשר לטמפרטורה להיות אחידה בכל חלקי המזון.

מדריך בישול לירקות קפואים

יש להשתמש בקערה מפיירקס עם מכסה. בשלו את המזון כשהוא מכוסה לזמן המינימלי ביותר – ראו טבלה בהמשך. המשיכו את הבישול עד לקבלת התוצאות הרצויות. ערבבו את הירקות פעמיים במהלך הבישול ופעם אחת לאחר סיום הבישול. הוסיפו מלח, תבלינים וחמאה לאחר הבישול. כסו במהלך ההשהיה.

סוג המזון	גודל הנתח (גרמים)	עוצמה	זמן (דקות)	זמן השהיה (דקות)	הוראות
תרד	150	600W	5-6	2-3	הוסיפו 15 מ"ל (כף אחת) מים קרים
ברוקולי	300	600W	8-9	2-3	הוסיפו 15 מ"ל (כף אחת) מים קרים
אפונה	300	600W	7-8	2-3	הוסיפו 15 מ"ל (כף אחת) מים קרים
שעועית ירוקה	300	600W	7.5-8.5	2-3	הוסיפו 15 מ"ל (כף אחת) מים קרים
ירקות מעורבים (גזר/אפונה/תירס)	300	600W	7-8	2-3	הוסיפו 15 מ"ל (כף אחת) מים קרים

מדריך בישול לאורז ופסטה:

אורז:

יש להשתמש בקערת פיירקס גדולה עם מכסה – האורז יתפח לגודל כפול במהלך הבישול. בשלו עם מכסה. בסיום זמן הבישול, ערבבו את האורז לפני זמן ההשהיה והוסיפו מלח, תבלינים וחמאה לפי הצורך. הערה: ייתכן כי האורז לא יספוג את כל המים בסיום זמן הבישול

פסטה:

יש להשתמש בקערת פיירקס גדולה. הוסיפו מים רותחים, מעט מלח וערבבו טוב. בשלו ללא מכסה. יש לערבב את הפסטה מדי פעם במהלך ולאחר הבישול. כסו את הפסטה במהלך זמן ההשהיה ושפכו את המים לאחר מכן.

סוג המזון	גודל המנה (גרמים)	עוצמה	זמן (דקות)	זמן השהיה (דקות)	הוראות
אורז לבן	250	900W	15-16	5	הוסיפו 500 מ"ל מים קרים
אורז חום	250	900W	20-21	5	הוסיפו 500 מ"ל מים קרים
אורז מעורב	250	900W	16-17	5	הוסיפו 400 מ"ל מים קרים
פסטה	250	900W	10-11	5	הוסיפו 1000 מ"ל מים קרים

טבלת בישול לירקות טריים:

יש להשתמש בקערת פיירקס גדולה עם מכסה. הוסיפו 30-45 מ"ל מים קרים (2-3 כפות) לכל 250 גרם אלא אם מומלץ להוסיף כמות מים שונה – ראו טבלה בהמשך. בשלו את המזון כשהוא מכוסה לזמן מינימלי – ראו טבלה בהמשך. המשיכו בבישול לקבלת התוצאות הרצויות. הוסיפו מלח, עשבי תיבול וחמאה לפי הצורך לאחר הבישול. כסו את המזון בזמן ההשהיה למשך 3 דקות.

טיפ: חתכו את הירקות לחתיכות אחידות בגודלן. ככל שהחתיכות קטנות יותר, כך הן יבושלו מהר יותר.

יש לבשל את הירקות בעוצמה מרבית (900W)

המוצר	מנה	משך הבישול (דקות)	זמן השהיה (דקות)	הוראות בישול
ברוקולי	250 גרם 500 גרם	4-4.5 7-8	3	עלים בגודל אחיד. הגבעול לכיוון מרכז הכלי
כרוב ניצנים	250 גרם	6-6.5	3	הוסף 5-6 כפות מים
גזר	250 גרם	4.5-5	3	חתיכות בגודל זהה
כרובית	250 גרם 500 גרם	5-5.5 7.5-8	3	גודל אחיד, הגבעולים לכיוון מרכז הכלי
קישואים	250 גרם	4-4.5	3	לפרוס, להוסיף 2 כפות מים או מעט חמאה. לבשל עד שיתרככו
חצילים	250 גרם	3.5-4	3	פרוסות דקות ולהזליף כף מיץ לימון
כרישה	250 גרם	4-4.5	3	לחתוך לפרוסות עבות

פטריות	125 גרם 250 גרם	1.5-2 2.5-3	3	שלמות או חתוכות, אין להוסיף מים. להוסיף מעט מיץ לימון, מלח ופלפל. לייבש לפני ההגשה.
בצל	250 גרם	5-5.5	3	לפרוסות או לרבעים. להוסיף 1 כף מים
תפוחי אדמה	250 גרם 500 גרם	4-5 7-8	3	לשקול את התפוחי א הקלופים ולחתוך לפרוסות זהות בגודל.
כרוב	250 גרם	5.5-6	3	לחתוך לקוביות קטנות

חימום מזון מוכן

המיקרוגל מחמם מזון בחלק קצר מהזמן שלוקח לתנור רגיל לחמם. הטבלה שבהמשך מהווה מדריך לזמני הבישול ולדרגות ההספק הנדרשות לחימום המוצרים השונים. הזמנים בטבלה מתייחסים למשקאות שטמפ' הראשונית שלהם הייתה בין 18-20°C, או מתייחסת למזון שהוצא מהמקרר ושהטמפ' שלו היא בין 5-7°C.

סידור המזון וכיסוי

הימנעו מחימום נתחי בשר או עוף גדולים (כגון חזה עם כנפיים). החלקים העדינים מתבשלים יתר על המידה ונחרכים ומתייבשים לפני שהחלק המרכזי התחמם. חימום נתחים קטנים בו זמנית, ישפר את התוצאות.

הספקים וערבוב המזון

חלק מהמוצרים ניתן לחמם בהספק של 900W, בעוד שאחרים צורכים דרגות הספק נמוכות יותר (300W, 450W, 600W). בדקו בטבלה שבעמוד הבא. כללית ניתן לומר שיש לחמם בדרגות הספק נמוכות יותר סוגי מזון עדינים, כמויות גדולות או פאי המכיל בשר טחון.

בזמן החימום יש לערבב היטב, על מנת לשפר את התוצאות. אם ניתן, ערבבו פעם נוספת לפני ההגשה.

יש להשגיח היטב מפני חימום יתר של מזון תינוקות או משקה בבקבוקים לתינוקות. בדקו את החום לפני הגשתו. מומלץ להכניס כפית מפלסטיק למשקה על מנת למנוע את תופעת הגלישה המאוחרת. יש להשאיר את המזון במיקרו בזמן ההשהיה.

זמני חימום והשהייה

יש לשים לב לא לשרוף או לחרוך את המזון. יש לאפשר זמן השהייה, על מנת שהחום יתפשט באופן אחיד במזון. זמן ההשהיה המומלץ בסיום התכנית הוא 2-4 דקות, אלא אם כן נאמר אחרת בהוראות הבישול. יש לנקוט בזירות מרבית כאשר מחממים מזון לתינוקות. יש לעיין בסעיף הוראות הבטיחות.

חימום משקאות

יש להשאיר את המשקה לפחות 20 שניות במיקרו לאחר סיום החימום, על מנת שהחום יתפשט בצורה אחידה. יש לערבב בזמן החימום וגם בסיום. מומלץ להכניס כפית מפלסטיק למשקה על מנת למנוע את תופעת הגלישה המאוחרת

חימום מזון לתינוקות

מזון תינוקות: הכניסו לצלחת קרמיקה עמוקה, כסו עם ניילון למיקרוגל, ערבבו היטב בסיום החימום. הניחו לעמוד 2-3 דקות לפני ההגשה. ערבבו שוב ובדקו שזה לא חם מדי. טמפ' הגשה מומלצת: בין 30-40°C.

חלב לתינוקות: מזגו את החלב לבקבוק, חממו לא מכוסה (ללא פטמה), נערו היטב לפני ההשהיה ולאחריה. בדקו שהחלב לא חם מדי. טמפ' הגשה מומלצת 37°C.

הערה:

השתמשו בהנחיות המופיעות בטבלה הבאה כהמלצות בלבד.

חימום מזון וחלב לתינוקות

התייחסו נא לערכי ההספק ולזמני החימום המופיעים בטבלה הבאה כהמלצות בלבד.

המוצר	כמות (גרם)	הספק	משך הבישול (דקות)	זמן השהיה (דקות)	הוראות בישול
מזון לתינוקות (ירקות ובשר)	190 גרם	600 W	30 שניות	2-3	הכניסו לצלחת עמוקה, מכוסה, ערבבו לאחר החימום, השהיה של 2-3 דקות, ערבבו לפני ההגשה ובדקו את הטמפ'
דייסה לתינוקות	190 גרם	600 W	20 שניות	2-3	הכניסו לצלחת עמוקה, מכוסה, ערבבו לאחר החימום, השהיה של 2-3 דקות, ערבבו לפני ההגשה ובדקו את הטמפ'
חלב	100 גרם 200 גרם	300 W	30-40 שניות	2-3	ערבבו או נערו היטב, לא מכוסה, הניחו לעמוד 3 דקות, נערו, ובדקו את הטמפ'.

חימום מזון ומשקאות

השתמשו בהנחיות המופיעות בטבלה הבאה כהמלצות בלבד.

המוצר	כמות (גרם)	הספק	משך הבישול (דקות)	זמן השהיה (דקות)	הוראות בישול
משקאות קפה, תה ומים	1 כוס 2 כוסות 3 כוסות 4 כוסות	900 W	1-1.5 2-2.5 3-3.5 3.5-4	1-2	מזגו לכוסות לחמם לא מכוסה: כוס אחת במרכז, 2 כוסות בצדדים, ומעל לזה במעגל.
מרק שהוצא מהמקרר	250 גרם 350 גרם 450 גרם 550 גרם	900 W	2.5-3 3-3.5 3.5-4 4.5-5	2-3	למזוג לצלחת עמוקה, לכסות, לערבב היטב בסיום, ושוב לפני ההגשה.
תבשיל שהוצא מהמקרר	350 גרם	600 W	4.5-5.5	2-3	להניח בצלחת עמוקה, לכסות, לערבב בזמן החימום לפני ההשהיה ולפני ההגשה.
פסטה עם רוטב שהוצא מהמקרר	350 גרם	600 W	3.5-4.5	3	להניח את הפסטה/אטריות/ספגטי בצלחת שטוחה לכסות עם ניילון לערבב לפני ההגשה
פסטה ממולאת עם רוטב שהוצא מהמקרר	350 גרם	600 W	4-5	3	להניח (טורטליני, רביולי וכו') בצלחת עמוקה, לכסות לערבב בזמן החימום לפני ההשהיה ולפני ההגשה.
ארוחה בשרית מוכנה שהוצא מהמקרר	350 גרם 450 גרם 550 גרם	600 W	4.5-5.5 5.5-6.5 6-7	3	להניח על צלחת, לכסות עם ניילון

הפשרה ידנית

מיקרוגלים הם אידיאליים להפשרת מזון קפוא. הם מפשירים בעדינות את המזון במהירות. וזה יתרון עצום למשל במקרה שאורחים בלתי צפויים מגיעים בהפתעה. עופות חייבים להיות מופשרים לגמרי לפני הבישול. יש להוריד את כל חוטי המתכת מהאריזות והוציאו את העוף מהאריזה המקורית על מנת לאפשר לכל המים לצאת. הניחו את המזון הקפוא על כלי לא מכוסה, הפשירו, והפכו באמצע התכנית, נקזו את הנוזלים והוציאו את הקרביים.

בדקו מדי פעם שהמזון לא מתחיל להתחמם. אם חלקים עדינים (כנפיים וכו') מתחילים להתחמם, עטפו אותם ברדיד אלומיניום על מנת להגן עליהם בפני חריכה.

אם החלק החיצוני מתחיל להתחמם, הפסיקו את תהליך ההפשרה, הוציאו את העוף מהמיקרו והניחו לו להפשיר בחוץ במשך 20 דקות, ולאחר מכן החזירו אותו למיקרו להמשך ההפשרה. דגים, בשר ועופות, יש לאפשר להם זמן השהיה כדי לסיים את תהליך ההפשרה. משך ההשהיה תלוי בכמות (ראו טבלה בהמשך).

טיפ: מזון שטוח מפשיר מהר יותר ממזון עבה, נתחים קטנים מפשירים מהר יותר מנתחים גדולים. זכרו טיפ זה בזמן ההפשרה והבישול.

להפשרת מזון קפוא שהטמפ' של נעה בין 18°C - לבין 20°C- (שהוצא מהמקפיא), היעזרו בטבלה הבאה.

המוצר	כמות	משך הבישול (דקות)	זמן השהיה (דקות)	הוראות בישול
בשר בשר טחון	250 גרם 500 גרם	6-7 10-12	15-30	הניחו את הבשר על צלחת שטוחה. הפכו באמצע תהליך ההפשרה.
עופות נתחי עוף עוף שלם	500 גרם (2 יח') 1200 גרם	14-15 32-34	15-60	הניחו את העוף עם העור למטה, ואת הנתחים עם צד העור כלפי מטה. כסו את החלקים העדינים עם רדיד אלומיניום. הפכו באמצע תהליך ההפשרה.

הניחו את הדג במרכז צלחת שטוחה. הניחו את החלקים הדקים תחת החלקים העבים. כסו את החלקים העדינים עם אלומיניום. הפכו באמצע תהליך ההפשרה	10-25	6-7 11-13	200 גרם (2 יח') 400 גרם (4 יח')	דגים פילה דג
סדרו לחמניות במעגל או את הלחם בשכיבה בתוך נייר לבישול במרכז הצלחת המסתובבת. הפכו באמצע תהליך ההפשרה.	5-20	1-1.5 2.5-3 4-4.5 7-9	2 יח' 4 יח' 250 גרם 500 גרם	לחם לחמניות (כ"א 50 קלוריות) טוסט/ סנדוויץ' לחם מלא חיטה+ קמח שיפון

גריל

גוף הגריל ממוקם מתחת לתקרת חלל המיקרו. הוא מופעל כאשר הדלת סגורה והצלחת מסתובבת. הצלחת המסתובבת גורמת להשחמת המזון בצורה אחידה. חימום מקדים של המיקרו למשך 4 דקות יגרום להשחמת המזון מהר יותר.

כלי בישול לגריל:

על הכלים להיות עמידים לאש ויכולים להיות עשויים מתכת. אין להשתמש בכלי בישול מפלסטיק, הם עלולים להימס.

מזון מתאים לבישול בגריל:

כאשר מפעילים את המיקרו במצב גריל, יש לוודא כי גוף הגריל ממוקם מתחת לתקרה במצב מאוזן ולא על גבי הקיר האחורי במצב מאונך. יש לזכור להניח את המזון על התושבת הגבוהה, אלא אם מומלץ אחרת.

מיקרוגל + גריל

מצב זה משלב את חום הגריל בשילוב עם מהירות החימום של המיקרוגל. הוא מופעל רק כאשר הדלת סגורה ושהצלחת מסתובבת. המזון מתבשל בצורה אחידה בעקבות סיבובי הצלחת.

קיימות 3 אפשרויות למצב זה:

600W + גריל, 450W + גריל ו-300W + גריל.

כלי הבישול לבישול במצב מיקרוגל + גריל

יש להשתמש בכלים המותרים לשימוש במיקרוגל. על כלי הבישול להיות עמידים לאש. אין להשתמש בכלי מתכת במצב משולב. אין להשתמש בכלי פלסטיק, הם עלולים להימס.

מזון לבישול במצב מיקרוגל + בישול גריל:

מזון המתאים למצב המשולב כולל כל מיני סוגי מזונות הדורשים חימום חוזר והשחמה (גגון פסטה), וכמו כן, מזון הדורש זמן בישול קצר להשחמת החלק העליון שלו. כמו כן, ניתן להשתמש במצב זה לפרוסות עבות בעלות שכבה עליונה מושחמת ופריכה (כגון נתחי עוף – להפיכתם באמצע התהליך). ראו טבלה בהמשך.

הערה חשובה:

כאשר מפעילים את המיקרו במצב משולב (מיקרוגל + גריל), יש לוודא כי גוף הגריל ממוקם מתחת לתקרה במצב מאוזן ולא על גבי הקיר האחורי במצב מאונך. יש לזכור להניח את המזון על התושבת הגבוהה, אלא אם מומלץ אחרת. בכל מצב אחר, יש להניח את המזון ישירות על הצלחת המסתובבת. ראו טבלה בהמשך החוברת.

אם ברצונכם להשחים את המזון משני הצדדים, יש להפוך אותו במהלך הבישול.

גריל

חממו את הגריל לפני הכנסת המזון בעת בישול מזון קפוא וטרי.
השתמשו בנתונים בטבלה כהמלצות לבישול.

המוצר	כמות	עוצמה	צד 1 (דקות)	צד 2 (דקות)	הוראות בישול
טוסטים	4 יחידות (4 x 25 גרם)	גריל	2-3	1-2	הניחו את הפרוסות זו לצד זו על התושבת.
לחמניות (אפויות)	2-4 יחידות	גריל	2-4	2-3	הניחו את הלחמניות עם הצד התחתון כלפי מעלה בצורה מעגלית על התושבת.
עגבניות בגריל	400 גרם (2 יחידות)	300W + גריל	5-6	-	חתכו את העגבניות לשתי חתיכות. הוסיפו מלח ופלפל על החלק העליון. סדרו אותן במעגל על צלחת פיירקס שטוחה. הניחו את הצלחת על התושבת.
טוסט הוואי	2 יחידות (500 גרם)	300W + גריל	6-7	-	ראשית קלו את פרוסות הלחם. הניחו את הטוסטים עם הציפוי זה לצד זה על התושבת. בסיום הבישול, הניחו לטוסטים להתקרר כ-2-3 דקות.
נתחי עוף	500 גרם	300W + גריל	9-10	7-8	הכינו את הכנפיים (הוסיפו רוטב או תבלינים). סדרו אותן במעגל על התושבת כשהעצמות באמצע. הניחו להן להתקרר כ-2-3 דקות.
תפוחי עץ אפויים	1 (כ-200 ג') 2 יח' (400 ג')	600W + גריל	14-16	3-4	הניחו את הפסטה הקפואה בתוך צלחת פיירקס מתאימה והניחו אותה על תושבת הגריל.
צלי דג	400-500 גרם	300W + גריל	5-6	5.5-6.5	להוציא את החלק הפנימי של התפוח ולמלא אותו בצימוקים, ריבה ושקדים ולקשט עם שקדים לבנים מעל. להניח את התפוחים על צלחת שטוחה מפיירקס. הניחו את הצלחת ישירות על הצלחת המסתובבת. וכו'

טיפים חשובים ועצות מועילות

המסת חמאה

שימו 50 גרם חמאה בכלי זכוכית קטן כסו עם ניילון. חממו במשך 30-40 שניות בהספק של 9000W עד שהחמאה תימס.

המסת שוקולד

שימו 100 גרם שוקולד בכלי זכוכית קטן. חממו במשל 3-5 דקות עד שהשוקולד יימס. ערבבו פעם-פעמיים בזמן התכנית.

המסת דבש גבישי

שימו 20 גרם דבש גבישי בכלי זכוכית קטן. חממו במשך 20-30 שניות בהספק של 300W עד שהדבש יימס.

המסת ג'לטין

הכניסו פרוסות ג'לטין יבשות (10 גרם) למים קרים למשך 5 דקות. העבירו את הג'לטין (לאחר שייבשתם אותו עם מגבת וכו') לכלי מפיירקס. חממו במשך 1 דקה בהספק של 300W. ערבבו לאחר שהג'לטין נמס.

הכנת ציפוי (לעוגות ועוגיות)

ערבבו ציפוי לעוגה (בערך 14 גרם) עם 40 גרם סוכר ו-250 גרם מים קרים. בשלו לא מכוסה בקערת פיירקס במשך 3.5-4.5 דקות בהספק של 900W עד שהזיגוג יהיה שקוף. ערבבו פעמיים במשך הבישול.

הכנת ריבה

הכניסו 600 גרם פירות לכלי מתאים מפיירקס עם מכסה. הוסיפו עוד 300 גרם סוכר וערבבו היטב. בשלו מכוסה במשך 10-12 דקות בהספק של 900W. ערבבו מספר פעמים במשך הבישול, והעבירו את הריבה לצנצנת עם מכסה

הכנת פודינג

ערבבו אבקת פודינג עם סוכר וחלב (1/2 ליטר חלב) בהתאם להוראות היצרן וערבבו היטב. השתמשו בקערת פיירקס בגודל מתאים עם מכסה. בשלו מכוסה במשך 6.5-7.5 דקות בהספק של 900W. ערבבו מספר פעמים בזמן ההכנה.

קליית שקדים

פזרו 30 גרם שקדים בצורה אחידה במרכז צלחת שטוחה. ערבבו מספר פעמים בזמן הקלייה במשך 3.5-4.5 דקות בהספק של 600W. הניחו לשקדים להתקרר במשך 2-3 דקות בתוך המיקרו. הוציאו אותם עם כפפות מגן, כי הם עלולים להיות לוהטים.

ניקוי ותחזוקה

יש לשמור על ניקיון החלקים הבאים על מנת למנוע הצטברות שאריות שומן וחלקיקי מזון:

- < החלק החיצוני והפנימי של המיקרוגל.
- < הדלת והאטמים
- < הצלחת המסתובבת והטבעת.
- < שמרו תמיד על ניקיון האטמים של הדלת כדי להבטיח סגירה הרמטית.

1. נקו את החלק החיצוני עם מטלית לחה, עם תמיסת מים וסבון למעט לוח הפיקוד שאותו יש לנקות במטלית יבשה.
2. הסירו את שאריות השומן ואת הכתמים מהחלק הפנימי עם מטלית ספוגה בתמיסת סבון.
3. לסילוק שאריות מזון שנדבקו, ולהסרת ריחות הכניסו כוס עם מיץ לימון מדולל במים למיקרוגל, והפעילו אותו במשך 10 דקות בהספק מרבי.
4. נקו את התבנית בכל פעם שנדרש.

אין להחדיר מים לפתחי האוורור. אין להשתמש בכריות ניקוי העלולות לגרום נזק לשכבת הציפוי החיצונית (ברזל, סקוטש-ברייט וכו').

בעת ניקוי אטמי הדלת, יש להשגיח כי:

- לא יצטבר לכלוך המונע מהדלת להיסגר כראוי.

הניחו למיקרו להתקרר, ונקו את חלל המיקרו לאחר כל שימוש עם תמיסת דטרגנט עדינה.

אחסון ותיקון המיקרו

בעת אחסון המיקרו, יש לנקוט בהוראות בטיחות אילו:
אין להשתמש במיקרו במידה והדלת או אטמי הדלת נפגמו:

- הציר שבור
- האטמים נשחקו
- החלק החיצוני של המיקרו פגום.

כל תיקון במיקרו ייעשה על ידי טכנאי מוסמך בלבד.
אין להסיר את הכיסויים החיצוניים מהמיקרו. במידה והמיקרו נפגם ויש צורך בתיקונו:

- נתקו אותו מרשת החשמל.
- צרו קשר עם מחלקת שירות הלקוחות.

במידה ויש צורך באחסון המיקרו לזמן קצר, יש לאחסנו במקום יבש ללא אבק.
אבק ולחות עשויים להשפיע על החלקים הנעים של המיקרו.

- המיקרו אינו מיועד לשימוש תעשייתי או מסחרי וכיוצ"ב.

נתונים טכניים

מקור מתח נדרש	230V 50 Hz
צריכת חשמל	מקסימלי: 2700W מיקרוגל: 1400 W גריל: 1250 W גוף חימום: 2050 W
עוצמת המיקרוגל	100W / 900W (6 רמות)
תדר הפעלה	2450 MHz
מגנטרון	OM75S(31)
מידות חלל התנור	רוחב: 352 מ"מ גובה: 348 מ"מ עומק: 235 מ"מ
מידות חיצוניות	רוחב: 517.4 מ"מ גובה: 494.5 מ"מ עומק: 297.3 מ"מ
משקל נטו	כ-18.5 ק"ג

