

SHARP

היבואן: ראלקו מוצרי צריכה בע"מ
Ralco Consumer Products Ltd.

רח' המצודה 31, אזור

היצרן: שארפ SHARP

ארץ ייצור: סין CHINA

שנת ייצור: 2022

הוראות שימוש והפעלה תנור מיקרוגל

דגמים:

R-327FH(S) / R-328FH(BS)



חוברת זו מכילה מידע חשוב אותו עליכם לקרוא בעיון רב
לפני השימוש בתנור המיקרוגל.

חשוב: עלולה להיגרם סכנה בריאותית כשמפעילים את תנור המיקרוגל שלא
בהתאם להוראות הכלולות בחוברת זו או כשמבצעים שינוי בתנור כך שיפעל עם
דלת פתוחה.

ראלקו מוצרי צריכה בע"מ
המצודה 31, אזור 5800174



2101!

ראלקו סוכנויות בע"מ
המצודה 31 אזור 5800174



לקוח נכבד !

קבוצת ראלקו מברכת אותך לרגל רכישת מוצר חשמלי זה מתוך מגוון מוצרי האיכות של היצרנים הבינלאומיים קונצרן הענק היפני SHARP וקונצרן הענק האירופאי ZANUSSI שקבוצת ראלקו הינה נציגתן הבלעדית בישראל.

למען שמירה על המוצר ותוחלת חיים ארוכה הננו ממליצים לך לקוח יקר לרכוש בעת ההתקנה/הדרכה את האביזרים הבאים:

מגן בפני נחשולי מתח וברקים מתוצרת **Q-TRADE** המעניק לך הגנה בפני אספקת חשמל בלתי סדירה וברקים אשר אינם מכוסים במסגרת האחריות.

לרכוש את המגן מתחנת השרות מוענקת ע"י השרות אחריות בפני כשל של המגן בכל תקופת האחריות למוצר שרכשת והאחריות למוצר תכלול גם נזק מאספקת חשמל בלתי סדירה ו/או פגיעת ברק.

*מגן שלא נרכש מתחנת השרות אינו מעניק אחריות לנזקים המוחרגים בתעודה.

מונע אבנית למכונת כביסה ומדיח המונע היווצרות אבן ומזהמים אחרים מצנרת המים ומאריך את חיי המוצר.

עגלה למכונת כביסה המתאימה למכונת הכביסה שרכשת ואינה גורמת לנזקים למכונה כתוצאה מחוסר התאמה ואיכות ירודה (נזקים שאינם כלולים באחריות למוצר)

חומר ניקוי מסכי **LCD** הכולל מטלית מיוחדת ומונע נזקים למסך הטלויזיה.

בכבוד רב

ראלקו סוכנויות בע"מ

לקוחות נכבדים,

ברכות על רכישתכם תנור מיקרוגל זה, שיהפוך מעתה את מטלות הבישול שלכם לקלות הרבה יותר.

תופתעו ממגוון הדברים אותם תוכלו לבצע בעזרת המיקרוגל. בנוסף להפשרה מהירה או חימום מזון, ניתן להשתמש בו גם להכנת ארוחות שלמות!

השימוש במיקרוגל טומן בחובו יתרונות רבים, אותם בוודאי תמצאו מלהיבים:

- ניתן לבשל את המזון ישירות בכלי ההגשה ובכך להפחית את מספר הכלים המצריכים שטיפה.
- זמני בישול קצרים יותר והשימוש במעט מים ושומן מבטיחים שמירה של הערכים התזונתיים, הוויטמינים, המינרלים והטעמים הייחודיים.
- מומלץ לקרוא בעיון רב את הוראות השימוש וההפעלה, על מנת שתתוודעו בקלות לשימוש במיקרוגל.

אנו מאחלים לכם הנאה מהשימוש בתנור.

השלכת מכשיר חשמל ישן

הסימול (מימין) על המוצר או על האריזה מסמן שהמוצר לא יטופל כאשפה ביתית רגילה. במקום זאת יש להעביר אותו לנקודת איסוף לצורך מחזור הרכיבים החשמליים והאלקטרוניים. הקפדה על הוראות המחזור תבטיח את שמירת איכות הסביבה. אי הקפדה על מילוי ההוראות תפגע באיכות הסביבה ובבריאות האנשים סביבכם. לפרטים נוספים בנושא המחזור התקשרו לרשויות המתאימות או לחנות בה רכשתם את המוצר.



לקוח/ה נכבד/ה,

הנך זכאי להחזיר מוצר ישן בעת קבלה או רכישה של מוצר חדש.

ניתן למצוא עמדות לאיסוף מוצרי חשמל ישנים ברשתות החשמל ובחנויות נבחרות. "קונים חכם. ממחזרים ישן".

תוכן עניינים

5.....	תקציר הוראות ההפעלה
6.....	הוראות בטיחות חשובות
7.....	הוראות בטיחות נוספות
9.....	הערות ואזהרות
10.....	הוראות התקנה
11.....	חלקי התנור
12.....	שימוש בלוח ההפעלה במגע
12.....	תצוגת לוח ההפעלה
13.....	תאור לוח ההפעלה
13.....	לפני ההתחלה
13.....	התחלה
14.....	כיוון השעון
14.....	עצירה/ ביטול
15.....	הפעלה ידנית
15.....	זמני בישול במיקרוגל
16.....	פעולות ידניות
17.....	בישול ברצף
18.....	START/ +30 sec
19.....	הארכת משך הבישול תוך כדי הבישול
20.....	הערות בנוגע לפעולות אוטומטיות
20.....	תפריטים חכמים
23.....	תפריט נוחות חכם
24.....	כיוון הטיימר
25.....	מועדפים
27.....	נעילת בטיחות
27.....	טיפול וניקוי
28.....	בדיקות לפני פניה לשירות
29.....	מפרט טכני
29.....	טיפים
31.....	שאלות ותשובות שעלות לעיתים קרובות
32.....	נקודות חשובות
33.....	מידע כללי

34.....	טיפול במזון מיובש
35.....	טבלת חימום חוזר/ הפשרה
37.....	טבלת ירקות קפואים
37.....	טבלת בישול פסטה ואורז
38.....	ביצה מקושקשת
38.....	טבלת ירקות טריים
40.....	טבלאות
40.....	טבלת הפשרה לבשר, עוף, לחם ופאי
41.....	מדריך לתפריט ההפשרה החכמה
48.....	מדריך כלי בישול
50.....	טיפים

תקציר הוראות ההפעלה

מדריך הפעלה מקוצר	מאפיין
<p>חימום 150 גרם ירקות טריים</p> <p>VEGETABLES x 1 → START +30SEC.</p>	תפריט חכם
<p>בישול ביצה מקושקשת</p> <p>SCRAMBLED EGGS x 1 → START +30SEC.</p>	נוחות
<p>המסת 100 גרם שוקולד</p> <p>MELT/SOFTEN x 1 → START +30SEC. → משקל 1 0 0 → START +30SEC.</p>	המסה/ריכוך
<p>הפשרה של 0.5 ק"ג פילה עוף</p> <p>DEFROST POULTRY/FISH x 2 → START +30SEC. → משקל 0 5 0 → START +30SEC.</p>	הפשרה
<p>נגיעה אחת</p> <p>תוך 30 שני מסגירת הדלת, השלמת הבישול או לחיצה על הלחצן STOP/ CLEAR.</p> <p>START +30SEC.</p>	בישול מהיר
<p>לחימום שמנת או חמאה – 40 שני בעוצמה 400 W.</p> <p>משך הבישול</p> <p>POWER LEVEL x 8 → START +30SEC. → 4 0 → START +30SEC.</p>	בקרה על בישול מגוון
<p>כיוון ל-3 דק'</p> <p>CLOCK/TIMER x 2 → START +30SEC. → 3 0 0 → START +30SEC.</p>	טיימר
<p>ביטול הנעילה</p> <p>נעילה</p> <p>STOP CLEAR</p> <p>לחצו 3 שני</p> <p>לחצו 3 שני</p>	נעילת ביטוח
<p>כיוון לשעה 11:45.</p> <p>CLOCK/TIMER x 1 → START +30SEC. → 1 1 4 5 → START +30SEC.</p>	כיוון השעון

החוברת מחולקת לשני חלקים

1. הוראות הפעלה

חלק זה מתאר את התנור וילמד אתכם איך להשתמש בכל המאפיינים.

2. מדריך בישול חכם

חלק זה, בסוף החוברת, כולל שימושים ומידע מקובלים להכנת מנות, כלי בישול מתאימים ומשכי ההכנה.

פנו לכם זמן מה כדי לקרוא את הוראות ההפעלה בעיון, תוך שימת לב לאזהרות והערות, תוכניות הבישול האוטומטיות הנכללות בתנור ופותרות כדי להעניק לכם תוצאות מעולות כשפועלים ע"פ ההוראות.

כשאתם בוחרים במכשיר חשמל ביתי, אחר זכרו לבדוק את המגוון המלא של מוצרי Sharp.

הוראות בטיחות חשובות

הוראות בטיחות חשובות: קראו בתשומת לב ושמרו את החוברת לעיון

בעתיד.

1. התנור מיועד לשימוש על השיש, על מדף או מובנה אנו לא ממליצים להתקין את התנור מתחת לדלפק או מתחת למכשירי חשמל כלשהם. לפרטים אודות ההתקנה עיינו בהמשך החוברת. הציבו או התקינו את התנור כך שהתחתית של התנור בגובה של לפחות 85 ס"מ מהריצפה.
2. ודאו שישאר מרווח של לפחות 15 ס"מ מעל לתנור. לפרטים אודות המרווחים האחרים עיינו בהמשך החוברת.
3. התנור מיועד לשימוש ביתי רגיל כולל מטבחים קטנים בקנטינות, משרדים, חדרי מלון ומקומות מגורים דומים. הוא לא מתאים לשימוש מסחרי או במעבדה.
4. תנור המיקרוגל מיועד לחימום מזון ומשקאות. ייבוש מזון או בגדים וחימום כריות חימום, מכשירים רפואיים (לדוגמה שקיות חיטה), כפכפים, ספוגים, מטליות לחות ופריטים דומים עלול לגרום לפציעה, הצתה ושריפה.
5. המכשיר לא מיועד לשימוש של אנשים (כולל ילדים) מוגבלים פיזית, חושית או מנטלית או החסרים את הנסיון והידע, אלא אם הם נתונים לפיקוח או הודרכו בנוגע לשימוש בתנור ע"י מי שאחראים לבטיחותם.
6. יש לפקוח עין על הילדים כדי למנוע מהם את המשחק בתנור.
7. **אזהרה:** אפשרו לילדים להשתמש בתנור רק תחת פיקוח ואחרי שקבלו הדרכה מלאה בנוגע לשימוש בטוח בתנור והם מבינים את הסכנות הכרוכות בשימוש במכשירי חשמל.
8. **אזהרה:** אם הדלת או אטמי הדלת ניזוקו אין להפעיל את התנור עד שהוא יתוקן ע"י טכנאי שירות מטעם ראלקו מוצרי צריכה בע"מ או טכנאי מיקרוגל מוסמך.

9. **אזהרה:** אל תכוונו, תתקנו או תבצעו שינויים כלשהם בתנור. קיימת סכנה אם מישהו שאינו טכנאי שירות מטעם ראלקו מוצרי צריכה בע"מ או טכנאי מוסמך יבצע תיקון או טיפול שכוללים הסרה של אחת הדפנות שמגינות מפני חשיפה לקרינת מיקרוגל.
10. אם כבל הזינה ניזוק יש להחליפו בכבל מיוחד ע"י טכנאי שירות מוסמך מטעם ראלקו מוצרי צריכה בע"מ.
11. **אזהרה:** אין לחמם נוזלים ומזון אחר במכלים סגורים. הם עלולים להתפוצץ.
12. חימום נוזלים במיקרוגל עלול להסתיים ברתיחה וגלישה מאוחרות לכן יש לנקוט בזהירות רבה כשאתם מטפלים בהם.
13. אין לחמם בתנור ביצים בקליפה כיון שהן עלולות להתפוצץ, אפילו אחרי סיום החימום. לבישול או חימום ביצים שלא עורבבו או נבחו נקבו את החלמון והחלבון כדי למנוע את ההתפוצצות. קלפו וחתכו את הביצים הקשות לפני החימום החוזר במיקרוגל.
14. יש לבדוק את הכלים כדי לוודא את התאמתם לשימוש בתנור. לפרטים עיינו בהמשך החוברת. השתמשו רק בכלים מותאמים לשימוש בתנור במצב מיקרוגל.
15. אין להכניס לתנור כלי מתכת עם נוזלים או מזון כשהתנור מופעל במצב מיקרוגל.
16. יש לבחוש מזון תינוקות בבקבוקי הנקה ולבדוק את הטמפ' לפני ההאכלה, כדי למנוע כוויות.
17. כשמחממים מזון בכלי פלסטיק או נייר פקחו על התנור כיוון שהם עלולים להידלק.
18. אם יש עשן בתנור, כבו או נתקו אותו מהחשמל והשאירו את הדלת סגורה כדי לחנוק את האש.
19. יש לנקות בקביעות את התנור כדי לסלק את כל שאריות המזון.
20. ילדים לא ינקו או יטפלו בתנור ללא פיקוח.
21. אי הקפדה על הוראות הניקוי, במיוחד של פנים הדלת, התא ומגן הקרינה עלולה לגרום נזק לתנור ולקצר את משך השימוש ואולי אפילו לסכן אתכם. נזק כזה עלול לגרום לפקיעת האחריות.
22. אין לנקות את התנור בעזרת קיטור.
23. לפרטים אודות ניקוי האטם, התא ורכיבים אחרים עיינו בהמשך החוברת.
24. היזהרו במיוחד כשאתם מוציאים פריטים מהתנור כדי שהצלחת המסתובבת לא תזוז ממקומה.

הוראות בטיחות נוספות

1. כדי להפחית את סכנת השריפה בתא:
 - א. אל תבשלו את המזון מעבר לנדרש.
 - ב. הסירו את חוטי המתכת מכל שקית נייר או פלסטיק לפני שאתם מכניסים אותן לתנור.

- ג. אל תחממו את השמן או השומן לטיגון עמוק. לא ניתן לשלוט בחום השמן.
2. כדי להפחית את סכנת ההתפוצצות או גלישה מושהית הזהרו כשאתם מטפלים במכלים. התנור מיועד לחימום מזון ומשקה במהירות בעזרת גלי המיקרו ולכן חשוב לבחור את משך הבישול והעוצמה המתאימים, התחילו בזמני בישול קצרים ובעוצמה נמוכה עד שהמזון יחומם באופן אחיד.
 - א. אל תכניסו מכלים סגורים לתנור. בקבוקי הנקה עם פקק מוברג או פטמה נחשבים למכל סגור.
 - ב. אל תפעילו במשך זמן ארוך.
 - ג. כשמרתחים בתנור נוזלים השתמשו בכלים עם פתח רחב.
 - ד. השאירו את המכל בתנור במשך לפחות 20 שני' אחרי גמר הבישול כדי למנוע גלישה מאוחרת.
 - ה. ערבבו את הנוזלים לפני הבישול. הזהרו ביותר כשאתם מטפלים במכל או מכניסים לתוכו כף או כלי אחר.
3. אל תפעילו את התנור כאשר חפץ כלשהו תקוע בין הדלת לתא.
4. הזהרו בזמן שאתם מוציאים את הכלים מהתנור כדי שלמנוע הלכדות הכלי, הבגדים שלכם או אביזרים אחרים בווי הסגירה.
5. אל תחדירו חפצים ובמיוחד חפצי מתכת דרך הדלת או לפתחי התנור בזמן שהתנור פועל.
6. אל תטפלו או תבטלו את מנעל הבטיחות של הדלת.
7. השתמשו בכפפות מגן כדי למנוע כוויות כשאתם מטפלים בכלים שבאים במגע עם המזון החם. חלק מהחום עלול לעבור דרך הכלי ולגרום לכוויות.
8. אם תאורת הפנים לא פועלת התיעצו בטכנאי מוסמך או טכנאי שירות מטעם ראלקו
9. המנעו מכוויות מהקיטור ע"י הרחקת הקיטור מהפנים והידיים שלכם. הרימו בזהירות את שולי המכסה הרחוקים ממכם, כולל כיסוי הניילון וכד'. ופתחו בזהירות את שקית הפלסטיק כשהפתח מופנה ממכם.
10. ודאו שכבל הזינה תקין ושאינו עובר מתחת לתנור או מעל משטחים לוהטים או קצוות חדים.
11. לפני ניקוי הצלחת במים אפשרו לתנור להתקרר.
 - א. נגבו בעזרת מטלית לכה.
 - ב. אל תשתמשו בחומרים שוחקים.
12. אל תניחו חפצים על החלק העליון של התנור.
13. אל תאחסנו מזון או פריטים אחרים בתוך התנור.
14. ודאו שהכלים לא נוגעים בדפנות הפנימיות של תא התנור במהלך הבישול.

אודות השלכת מכשירי חשמל משומשים

המכשיר לא יטופל כחלק מהאשפה הביתית כיון שהוא מכיל חומרים שיש למחזר וזה מועיל לאיכות הסביבה.

אם יש לכם ספק באשר לשיטת הסילוק התקשרו לרשות המקומית.

כל המשטחים הנגישים עלולים להתלהט בזמן השימוש.



הערות ואזהרות

אל תעשו	עשו	
<ul style="list-style-type: none"> • תבשלו את הביצים בקליפה. זה עלול לגרום לפיצוץ הביצה שיגרום נזק לתנור או פציעה. • תבשלו ביצים קשות/ רכות. תיבשו אגוזים וזרעים בקליפה שלהם 	<ul style="list-style-type: none"> • נקבו את החלמון והחלבון של הביצה לפני הבישול כדי למנוע התפוצצות. • נקבו את קליפות תפוח"א, תפוחים, קישואים, נקניקיות כדי לאפשר פליטת אדים 	<p>ביצים, פירות, אגוזים, זרעים, ירקות, ונקניקיות</p>
<ul style="list-style-type: none"> • תכינו פופקורן בשקית חומה רגילה או בקערת זכוכית מתאימה למיקרוגל. • תחרגו מזן ההכנה הרשום על השקית. 	<ul style="list-style-type: none"> • השתמשו בשקיות פופקורן יעודיות למיקרוגל • הקשיבו פיצוץ הגרעינים עד שירדו ל-1-2 בשניה 	<p>פופקורן</p>
<ul style="list-style-type: none"> • תחממו בקבוקים חד פעמיים. • תחממו יותר מדי את הבקבוק. חממו עד שיהיה חמים. • תחממו בקבוקים כשהפטמה עליהם. • תחממו את המזון בצנצנת המקורית. 	<ul style="list-style-type: none"> • העבירו אותו לכלי קטן, חממו בזהירות וערבבו בתכיפות. בדקו אם הגיע לחום הרצוי כדי למנוע כוויות. • הסירו את המכסה המתברג או הפטמה לפני החימום ונערו בתכיפות. בדקו את הטמפ'. 	<p>מזון תינוקות</p>
<ul style="list-style-type: none"> • תחממו או תבשלו בצנצנות זכוכית או מכלים אטומים. • תטגנו בשמן עמוק. • תחממו או תיבשו עץ, תבלינים, נייר לח, בגדים או פרחים. • תפעילו את התנור ריק (לדוגמה חומר סופג כגון מזון או מים). 	<ul style="list-style-type: none"> • מזון עם מילוי יש לחתוך אחרי החימום, כדי לשחרר את האדים ולמנוע כוויות. • השתמשו בכלי זכוכית יעודיים למיקרוגל כשאתם מבשלים במים או דגני בוקר כדי למנוע גלישה. 	<p>כלי</p>

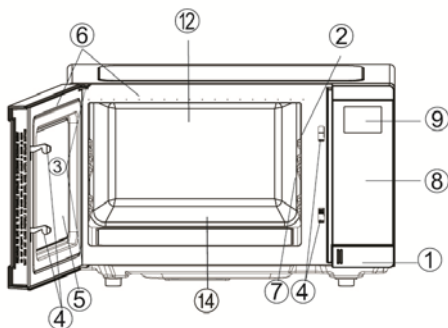
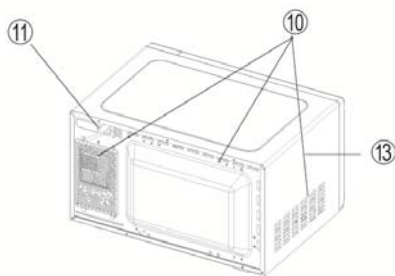
עשו	אל תעשו	
<ul style="list-style-type: none"> להרתחה או בישול משקאות עיינו ב"הוראות בטיחות חשובות" כדי למנוע פיצוץ או גלישה מושהית. 	<ul style="list-style-type: none"> תחממו מעבר לזמן המומלץ. עיינו ב"טבלת חימום מחדש של המזון". 	נוזלים (משקאות)
<ul style="list-style-type: none"> הוציאו את המזון מהפחית. 	<ul style="list-style-type: none"> תחממו או תבשלו בפחית המקורית. 	מזון משומר
<ul style="list-style-type: none"> בשלו משך הזמן המומלץ. (מזונות אלה מכילים כמות גדולה של סוכר ו/ או שומן 	<ul style="list-style-type: none"> תבשלו יותר מדי כיוון שהם עלולים להידלק. 	לחמניה לנקניקיה, פאי, פודינג חגיגי
<ul style="list-style-type: none"> השתמשו במגש צליה יעודי למיקרוגל כדי לקלוט את המיצים. 	<ul style="list-style-type: none"> לבישול הניחו את הבשר ישירות על הצלחת המסתובבת. 	בשרים
<ul style="list-style-type: none"> וודאו שהכלים מתאימים לבישול במיקרוגל לפני התחלת השימוש. 	<ul style="list-style-type: none"> תשתמשו בכלי מתכת לבישול במיקרוגל. המתכת מחזירה את גלי המיקרוגל ועלולים לברקים. 	כלים
<ul style="list-style-type: none"> השתמשו כדי להגן מזון כדי למנוע בישול יתר. הזהרו מניצוצות. הפחיתו את כמות הנייר והרחיקו אותו מהדפנות. 	<ul style="list-style-type: none"> אל תשתמשו ביותר מדי נייר. תכסו את המזון הקרוב לדפנות. הניצוצות עלולים לגרום נזק לתא. 	נייר אלומיניום
<ul style="list-style-type: none"> הכניסו מבודד כגון צלחת מתאימה למיקרוגל ועמידה בחום בין הצלחת המסתובבת ומגש ההשחמה. 	<ul style="list-style-type: none"> תחרגו מזמן החימום המקדים המומלץ ע"י היצרן. חימום מקדים מוגזם עלול לגרום לצלחת המסתובבת להתנפץ ו/ או נזק לרכיבים הפנימיים של התנור. 	מגש השחמה

הוראות התקנה

1. הסירו את כל חומרי האריזה מתא התנור (אל תסירו את מכסה מקור הגלים). ואת מדבקת האיפיון מהדלת, אם ישנה. בדקו את תקינות התנור, כגון דלת לא מיושרת, אטם דלת לא תקין, פגיעות בתא התנור או בדלת. אם גיליתם נזק כלשהו אל תפעילו את התנור עד שיבדק ע"י טכנאי שירות מטעם היבואן ויתוקן בהתאם לצורך.
 2. אביזרים נלווים
- 1) חוברת הוראות הפעלה וספר בישול.

3. התנור מיועד לשימוש על הדלפק או על מדף. אין להתקין את התנור בארון. אין להתקין את התנור במקום בו נוצרים חום ואדים, לדוגמה ליד אביזר בישול רגיל. יש להתקין את התנור כך שפתחי האיוורור לא יחסמו. כשמתקינים את התנור על דלפק השאירו מרווח של לפחות 15 ס"מ מעל, 10 ס"מ מסביב ו-5 ס"מ מאחור כדי לאפשר איוורור נאות. בזמן החימום חזית התנור צריכה להיות גלויה. התנור לא מיועד להתקנה בגומחה. אל תתקינו את התנור מתחת לדלפק או כל רהיט אחר.
- אזהרה:** ודאו שהשקע יהיה נגיש תמיד כך שתוכלו לנתק את התנור מהחשמל במקרה חירום.
4. הן היצרן והן המשווקים לא יהיו אחראים לנזק לתנור או לפציעות כתוצאה מאי ציות להוראות החיבור לחשמל.
- המתח חייב להיות חד פאזי **230-240 V , 50 Hz**.
5. יש לחבר את התנור להארקה.
6. הפעילו את התנור כשהוא מחובר לשקע ביתי רגיל.
- אם משתמשים בגנרטור אל תחברו את התנור לזרם ישר.

חלקי התנור



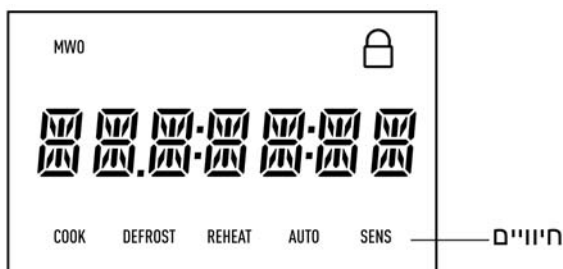
- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 8. לוח הפעלה (עיינו בהמשך) | 1. לחצן פתיחת הדלת |
| 9. תצוגת לד | 2. נורת התנור |
| 10. פתחי אוורור | 3. צירי הדלת |
| 11. כבל זינה | 4. תפסי הבטיחות של הדלת |
| 12. חלל התנור | 5. דלת שקופה |
| 13. גוף חיצוני | 6. אטמי הדלת ומשטחי האטימה |
| 14. תחתית התא | 7. כיסוי מקור הגל (אין להסיר אותו) |

שימוש בלוח ההפעלה במגע

פעולת התנור מתבצעת ע"י נגיעה בלחצנים המתאימים, המצוינים על משטח לוח ההפעלה

בכל נגיעה בלחצני לוח ההפעלה ישמע חיווי קולי לאישור הנגיעה. בנוסף, ישמע אות קולי במשך 2 שני' בסיום תכנית הבישול או 4 פעמים כאשר יש צורך בפעולה לצורך המשך הבישול.

תצוגת לוח ההפעלה



תאור לוח ההפעלה

לחצני תפריט חכם
לחצו על התפריט הרצוי

לחצני נוחות
לחצו כדי לבחור בתפריט הנוחות

לחצן עוצמה
לבחירת עוצמת המיקרוגל. ללא לחיצה HIGH יבחר אוטומטית. לחצו כדי לשנות את תוצאות הבישול בתוכניות אוט'

לחצן עצירה/ ביטול לחצו כדי לבטל במהלך התוכנית. לחצו פעם לעצירת התוכנית במהלך הבישול ופעמיים לביטול התוכנית

לחצני ספרות
להזנת משך הבישול, כיוון השעון ומשקל המזון

לחצן שעון/ טיימר
לבחירה בין שעון לטיימר

לחצן התחלה/ 30 שני + לחצו להפעלת התנור אחרי בחירת התוכנית לחצו פעם להפעלה משך 30 שני במצב HIGH או האריכו במכפלות של 30 שני בלחיצות חוזרות

לפני ההתחלה

התחלה

תצוגה	לחצן	פעולה	שלב
MI CRO- WAVE OVEN		חברו את התנור לשקע והפעילו אותו ודאו שדלת התנור סגורה.	1
0	STOP CLEAR	לחצו על לחצן העצירה/ ביטול	2

כיוון השעון

* כדי להזין את השעה 11:34 (AM או PM)

תצוגה	לחצן	פעולה	שלב
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; margin-right: 10px;">CLOCK</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; margin-right: 10px;">PRESS</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; margin-right: 10px;">START</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">CLOCK/ TIMER</div> x 1	לחצו על הלחצן שעון/טיימר פעם אחת.	1
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; margin-right: 10px;">ENTER</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; margin-right: 10px;">TIME</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; margin-right: 10px;">PRESS</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; margin-right: 10px;">START</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; margin-right: 10px;">TO SET</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">START +30SEC.</div>	לחצו על הלחצן התחלה. 30 ש"ש +.	2
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 0 auto;">11:34</div> <p style="text-align: center;">הנקודות (:) יתחילו להבהב</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; margin-right: 5px;">1</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; margin-right: 5px;">1</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; margin-right: 5px;">3</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; margin-right: 5px;">4</div>	הזינו את השעה ביום בעזרת לחצני הספרות בהתאמה.	3
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px; margin: 0 auto;">11:34</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">START +30SEC.</div>	לחצו על הלחצן התחלה. 30 ש"ש +.	4

תצוגת השעון היא ל-12 שעות. אם אתם מנסים להזין שעה שגויה (לדוגמה 13:45), יוצג החיווי **ENTER TIME PRESS START TO SET** בתצוגה. לחצו על הלחצן **STOP/ CLEAR** כדי להזין שוב את השעה הנכונה (לדוגמה 1:45).

עצירה/ ביטול

לחצו על הלחצן **STOP/ CLEAR** פעם אחת:

1. לעצירה זמנית של תהליך הבישול.
2. למחיקה אם הזנתם טעות בזמן התיכנות.





הפעלה ידנית

זמני בישול במיקרוגל

במצב הבישול הידני הזינו תחלה את משך הבישול ואחר כך את רמת העוצמה. יש 11 רמות עוצמה שונות. אתם יכולים להזין משך בישול של עד 99 דק' ו-99 שני' בקרת הבישול המשתנה תאפשר לכם לבחור את קצב הבישול במיקרוגל. אחרי הבישול המאוורר ימשיך לפעול. יתכן שיוצג החיווי **COOLING** כשפותחים את הדלת או לוחצים על הלחצן **STOP/ CLEAR** בזמן שהמאוורר ממשיך לפעול.

דוגמאות	רמת העוצמה	תצוגה
בשר טרי, ירקות, אורז ופסטה	גבוהה	100% 1200 W
		90% 1100 W
		80% 1000 W
מזון עדין כגון ביצים וכד'	בינונית גבוהה	70% 900 W
		60% 800 W
	בינונית	50% 700 W
		40% 500 W
הפשרה, ריכוך חמאה	בינונית נמוכה	30% 400 W
		20% 220 W
שמירת חום	נמוכה	10% 100 W
		0 W

אם לא בחרתם ברמת עוצמה העוצמה תהיה אוטומטית **1,200 W**.
* אם אתם רוצים לבשל במשך 2 דק' ו-30 שני' בעוצמה של **1200W**.

תצוגה	לחצן	פעולה	שלב
		הזינו את הזמן הרצוי	1
 הטיימר יתחיל בספירה לאחור		לחצו על לחצן START/ +30 sec	2

פעולות ידניות


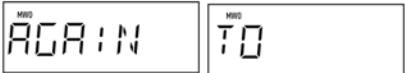

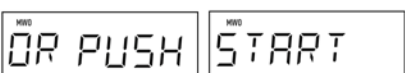


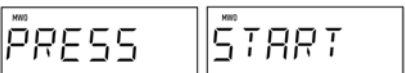

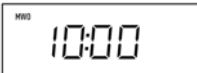





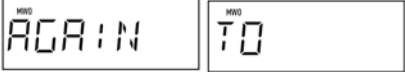
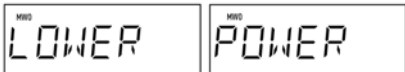
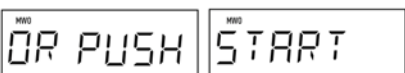

תצוגה	לחצן	פעולה	שלב
<div style="display: flex; flex-wrap: wrap;"> <div style="width: 50%; text-align: center;">700 W</div> <div style="width: 50%; text-align: center;">PRESS</div> <div style="width: 50%; text-align: center;">AGAIN</div> <div style="width: 50%; text-align: center;">TO</div> <div style="width: 50%; text-align: center;">LOWER</div> <div style="width: 50%; text-align: center;">POWER</div> <div style="width: 50%; text-align: center;">OR PUSH</div> <div style="width: 50%; text-align: center;">START</div> </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">POWER LEVEL</div> x 6	בחרו את רמת העוצמה ע"י לחיצה על הלחצן POWER LEVEL בהתאם לצורך (ל-700 W לחצו 6 פעמים)	1
<div style="display: flex; flex-wrap: wrap;"> <div style="width: 50%; text-align: center;">ENTER</div> <div style="width: 50%; text-align: center;">TIME</div> <div style="width: 50%; text-align: center;">PRESS</div> <div style="width: 50%; text-align: center;">START</div> </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">START +30SEC.</div>	לחצו על הלחצן START/ +30 sec	2
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">10:00</div>	<div style="display: flex; gap: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">1</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">○</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">○</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">○</div> </div>	הזינו את משך הבישול	3
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> <small>COOK</small> 10:00 </div> <p>הטיימר יתחיל בספירה לאחור</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">START +30SEC.</div>	לחצו על הלחצן START/ +30 sec	4






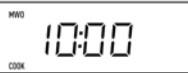

אם פותחים את הדלת במהלך הבישול הספירה לאחור בתצוגה תעצר אוטומטית. הספירה לאחור תמשך אחרי סגירת הדלת ולחיצה על הלחצן **START/ +30 sec**.

בישול ברצף

אפשר לתכנת את התנור לשני מחזורי בישול ברצף כך שיעבור אוטומטית מכיוון רמת העוצמה האחת לרמת העוצמה השניה.


* אם אתם רוצים לבשל במשך 10 דק' ברמת עוצמה של 700 W ואחר כך 3 דק' ברמת עוצמה של 1,200 W.

תצוגה	לחצן	פעולה	שלב
   	 x 6	בחרו את רמת העוצמה ע"י לחיצה על הלחצן POWER LEVEL בהתאם לצורך (ל-700 W לחצו 6 פעמים)	1
 		לחצו על הלחצן START/ +30 sec	2
	   	הזינו את משך הבישול של המחזור הראשון	3
   	 x 1	בחרו את רמת העוצמה ע"י לחיצה על לחצן POWER LEVEL בהתאם לצורך (ל-1,200 W לחצו פעם אחת)	4

תצוגה	לחצן	פעולה	שלב
		לחצו על לחצן START/ +30 sec	5
			
		הזינו את משך הבישול של המחזור השני	6
 <p>הטיימר יתחיל בספירה לאחור עד 0.</p>		לחצו על לחצן START/ +30 sec	7

START/ +30 sec

לנוחותכם הפונקציה Instant Cook תאפשר לכם להפעיל, בצורה נוחה, את הבישול למשך 30 שני ברמת עוצמה של 1,200 W.


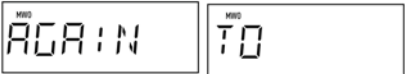

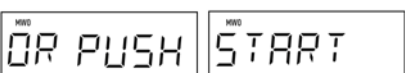


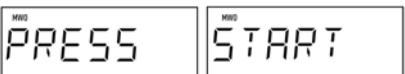

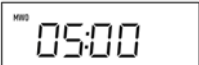



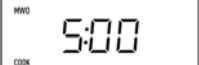
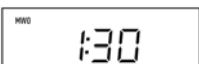

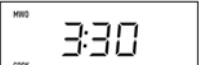

תצוגה	לחצן	פעולה	שלב
 <p>הטיימר יתחיל בספירה לאחור</p>		לחצו על לחצן START/ +30 sec תוך 30 שני מסגירת הדלת הבישול יושלם או לחצו על לחצן STOP/ CLEAR	1

לחצו לחיצות חוזרות על לחצן **START/ +30 sec** כדי לכוון את משך התכנית. כל לחיצה מוסיפה 30 שניות.

הארכת משך הבישול תוך כדי הבישול

ניתן להאריך את משך הבישול תוך כדי הבישול הידני ע"י לחיצה על הלחצן **START/ +30 sec**.

* אם אתם רוצים להאריך את משך הבישול ב-2 דק' במהלך בישול של 5 דק' ברמת עוצמה של **700 W**. (בשלב זה נותרו עוד 1 ד' ו-30 ש').

תצוגה	לחצן	פעולה	שלב
   	 x 6	בחרו את רמת העוצמה ע"י לחיצה על הלחצן POWER LEVEL בהתאם לצורך (ל-700 W לחצו 6 פעמים)	1
 		לחצו על הלחצן START/ +30 sec	2
	  	הזינו את משך הבישול של המחזור הראשון	3
 <p>הטיימר יתחיל בספירה לאחור</p> 		לחצו על הלחצן START/ +30 sec	4
	 x 4	לחצו 4 פעמים על לחצן START/ +30 sec כדי להאריך את משך הבישול ב-2 דק'	5

הערות בנוגע לפעולות אוטומטיות

1. נגבו את כל הלחות מהדפנות החיצוניות של כלי הבישול והדפנות הפנימיות של תא התנור בעזרת מטלית יבשה או מגבת נייר לפני הבישול בכל אחד מתפריטי **SMART SENSOR COOK**.
2. אחרי חיבור התנור לחשמל המתינו 2 דקות לפני השימוש בתפריט **SMART SENSOR COOK**.
3. כשמבשלים כמיות קטנות של מזון באחד מתפריטי **SMART SENSOR COOK** יתכן שהמזון יבושל בלי להציג את משך הבישול הנותר או את הדרישות לפעולות במהלך הבישול.
4. כשמשתמשים במאפיינים האוטומטיים פעלו בדיוק לפי ההוראות המסופקות במדריך התפריטים כדי להשיג את התוצאות הטובות ביותר. אם לא פועלים בדיוק ע"פ ההוראות המזון עלול להתבשל יתר על המידה או פחות מדי. פעלו ע"פ ההוראות בדיקנות.
5. מזון ששוקל יותר או פחות מהכמות או המשקל המצויינים במדריך התפריטים יש לבשל ידנית. לפרטים עיינו בהוראות הבישול הידני.
6. תוצאות הבישול הסופיות משתנות בהתאם למצב המזון (לדוגמה הטמפ' של המזון, הצורה האיכות). בדקו את המזון אחרי הבישול והמשיכו את הבישול ידנית ע"פ הצורך.
7. אחרי הבישול המאוורר ימשיך לפעול. יתכן שיוצג החיווי **COOLING** כשפותחים את הדלת או לוחצים על לחצן **STOP/ CLEAR** בזמן שהמאוורר ממשיך לפעול.

תפריטים חכמים



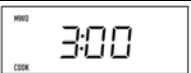
DEFROST MEAT	DEFROST POULTRY/ FISH
RICE/ QUINOA	PASTA
POTATO	VEGETABLES

ירקות	תפו"א	פסטה	אורז/ קינואה	הפשרת עוף/ דג	הפשרת בשר
1 ירקות טריים	1 תפו"א עטוף	1 פסטה	1 אורז לבן	1 עוף שלם	1 טחון
2 ירקות קפואים	2 בטטה עטופה	2 פסטה מקמח מלא	2 אורז חום	2 פילה עוף	2 סטייק/ צלעות
	3 תפו"א מבושלים		3 קינואה	3 פילה דג	3 צלי בשר









התפריטים החכמים יחשבו אוטומטית את רמת העוצמה ומשך הבישול. בתפריטים החכמים ישנן 6 קטגוריות. לבחירה בתפריט לחצו על הלחצן הרצוי עד שהתפריט הנבחר יוצג.

מלאו אחר ההוראות במדריך לתפריט החכם.

* אם אתם רוצים להשתמש בתפריטי החיישן כדי לבשל 2 תפו"א עטופים.

שלב	פעולה	לחצן	תצוגה
1	לחצו פעם אחת על לחצן POTATO	POTATO x 1	
2	לחצו על לחצן START/ +30 sec * כשהחיישן יזהה את האדים מהמזון תוצג שארית זמן הבישול (לדוגמה שארית זמן הבישול הוא בערך 4 דק' ו-36 שני').	START +30SEC.	 <p>תצוגת שארית הזמן תתחיל בספירה לאחור. התנור ישמיע 4 צפצופים ויפסיק.</p> <p>החיווי TURN OVER POTATO יוצג. PRESS START</p>
3	פתחו את הדלת, הפכו את המזון וסגרו את הדלת.		<p>החיווי TURN OVER POTATO יוצג. PRESS START</p>
4	לחצו על לחצן START/ +30 sec	START +30SEC.	 <p>משך הבישול השני יוצג והטיימר יתחיל בספירה לאחור. כשתגיע ל-0 ישמע צפצוף.</p> <p>החיווי FINISH REMOVE FOOD יוצג.</p>

DEFROST יחשב אוטומטית את רמת העוצמה ומשך ההפשרה.
פעלו ע"פ ההוראות במדריך לתפריט ההפשרה.
אם אתם רוצים להפשיר עוף שלם במשקל 1.5 ק"ג.

תצוגה	לחצן	פעולה	שלב
		<p>לחצו על לחצן DEFROST POULTRY/ FISH עד שיוצג התפריט הרצוי (לעוף שלם לחצו פעם אחת).</p>	1
		<p>לחצו על לחצן START/ +30 sec</p>	2
		<p>הזינו את המשקל בעזרת לחצני הספרות.</p>	3
 <p>תצוגת זמן ההפשרה תתחיל בספירה לאחור. התנור ישמיע 4 צפצופים ויפסיק. TURN OVER CHICKEN PRESS START יוצג.</p>		<p>לחצו על לחצן START/ +30 sec</p>	4
<p>TURN OVER CHICKEN PRESS START יוצג.</p>		<p>פתחו את הדלת, הוציאו את הנתכים המופשרים, הפכו את יתר הנתכים ועטפו את החלקים החמים. סגרו את הדלת.</p>	5

שלב	פעולה	לחצן	תצוגה
6	לחצו על לחצן START/+30 sec	START +30SEC.	 תצוגת זמן ההפשרה תתחיל בספירה לאחור. כשתגיע ל-0 ישמע צפצוף. החיווי FINISH REMOVE FOOD יוצג.



תפריט נוחות חכם









REHEAT PLATE	REHEAT BEVERAGE
MELT/SOFTEN	SCRAMBLED EGGS
MUG CAKE	FAVOURITE

עוגת ספל	ביצים מקושקות	המסה/ ריכוך	חימום מקדים משקה	חימום מקדים צלחת
(1 עוגת ספל)	(1 מנה)	1 שוקולד 2 חמאה 3 גבינת שמנת	(1 ספל)	(1 צלחת)

CONVENIENCE מאפשר לכם להשתמש בתפריטים מתוכנתים פופולריים. פעלו ע"פ ההוראות במדריך תפריט הנוחות.

* אם אתם רוצים להמיס 250 גרם שוקולד.

שלב	פעולה	לחצן	תצוגה
1	לחצו על לחצן MELT SOFTEN עד שיוצג התפריט הרצוי (לשוקולד לחצו פעם אחת).	MELT/SOFTEN x 1	 

תצוגה	לחצן	פעולה	שלב
		לחצו על הלחצן START/ +30 sec	2
		הזינו את המשקל בעזרת לחצני הספרות	3
 <p>משך הבישול יתחיל בספירה לאחור. התנור ישמיע 4 צפצופים.</p>		לחצו על הלחצן START/ +30 sec	4
<p>החיווי STIR CHOC PRESS START יוצג.</p>		פתחו את הדלת, בחשו וסגרו את הדלת.	5
 <p>משך הבישול יתחיל בספירה לאחור. בתום הזמן התנור ישמיע צפצוף אחד. החיווי FINISH REMOVE FOOD יוצג.</p>		לחצו על הלחצן START/ +30 sec	6

כיוון הטיימר

השתמשו במאפיין כטיימר רב שימושי. לדוגמה:

- תזמון בישול ביצים על כיריים.

- תזמון זמן עמידה מומלץ של המזון.

ניתן להזין עד 99 דק' ו-99 שני'. אם אתם רוצים לבטל את הטיימר במהלך הספירה לאחור, פשוט לחצו על הלחצן **STOP/ CLEAR**.

* אם אתם רוצים לכוון את הטיימר ל-3 דקות לצורך בישול ביצה על הכיריים.

שלב	פעולה	לחצן	תצוגה				
1	לחצו פעמיים על לחצן CLOCK/TIMER.	CLOCK/TIMER x 2	<table border="1"> <tr> <td>SET</td> <td>TIMER</td> </tr> <tr> <td>PRESS</td> <td>START</td> </tr> </table>	SET	TIMER	PRESS	START
SET	TIMER						
PRESS	START						
2	לחצו על לחצן START/ +30 sec	START +30SEC.	<table border="1"> <tr> <td>ENTER</td> <td>TIME</td> </tr> <tr> <td>PRESS</td> <td>START</td> </tr> </table>	ENTER	TIME	PRESS	START
ENTER	TIME						
PRESS	START						
3	הזינו את הזמן בעזרת לחצני הספרות.	3 0 0	03:00				
4	לחצו על הלחצן START/ +30 sec	START +30SEC.	<table border="1"> <tr> <td>3:00</td> </tr> </table> <p>הספירה לאחור תתחיל. כשתגיע ל-0 התנור יצפצף.</p>	3:00			
3:00							

מועדפים

פונקציית המועדפים מאפשרת לכם לשמור 3 רמות עוצמה וכיווני משך בישול שימושיים כדי להפוך את הבישול/ חימום לקלים יותר. לדוגמה: כווננו את הכיוון הבא במועדפים 2. בישול מזון משך 3 דק ו-20 שני בעוצמה של 1,000 W.

שלב	פעולה	לחצן	תצוגה								
1	לחצו פעמיים על הלחצן FAVORITE.	FAVOURITE x 2	<table border="1"> <tr> <td>2 PRESS</td> <td>START</td> </tr> <tr> <td>OR</td> <td>PRESS</td> </tr> <tr> <td>POWER</td> <td>LEVEL</td> </tr> <tr> <td>KEY TO</td> <td>PROGRAM</td> </tr> </table>	2 PRESS	START	OR	PRESS	POWER	LEVEL	KEY TO	PROGRAM
2 PRESS	START										
OR	PRESS										
POWER	LEVEL										
KEY TO	PROGRAM										




אם הכיוון נשמר, לחצו על לחצן START/ +30 sec כדי להפעיל אותו. אם לא, המשיכו בכיוון.

ניתן לכוון רק שלב אחד או שניים.

תצוגה	לחצן	פעולה	שלב
	 x 3	בחרו את רמת העוצמה הרצויה ע"י לחיצה על לחצן POWER LEVEL .	2
		לחצו על לחצן START/ +30 sec	3
		הזינו את משך הבישול הרצוי.	4
		לחצו על לחצן START/ +30 sec	5
		לחצו על לחצן START/ +30 sec כדי לאחסן את הכיוון ב- FAVORITE 2 וכדי להפעיל אותו. להוספת שלב נוסף לתוכנית בצעו שוב שלבים 2-5.	6

נעילת בטיחות

אם התנור מופעל בשוגג כשהוא ריק משך השימוש בו יתקצר. כדי למנוע את התופעה התנור כולל נעילת בטיחות (Child Lock) אותה אפשר להפעיל כשהתנור לא בשימוש. הפעלת הנעילה

שלב	פעולה	לחצן	תצוגה
1	לחצו משך 3 שני' על לחצן הסיפורה "0"		
2	לחצו על הלחצן START/ +30 sec		בתצוגה תוצג השעה

כעת לוח ההפעלה נעול. בכל לחיצה על אחד הלחצנים יוצג החיווי LOCK.

ביטול הנעילה

3	לחצו משך 3 שני' על הלחצן STOP/ .CLEAR		
---	---------------------------------------	---	---

טיפול וניקוי

נקו את התנור לעיתים קרובות – שמרו על הניקיון שלו וסלקו מתוכו את כל שאריות המזון כיון שהן עלולות לגרום נזק למשטחי התנור. הדבר עלול להשפיע לרעה על משך השימוש בתנור ואולי גם למצבים מסוכנים.

גוף התנור (החלק החיצוני):

ניתן לנקות את הדפנות החיצוניות של התנור עם סבון כלים עדין ומים חמים, נגבו בעזרת מטלית לכה. אל תשתמשו בחומרי ניקוי שוחקים. נקו את האבק מפתחי האוורור.

דלת:

נגבו את הדלת והחלון משני הצדדים, את אטם הדלת וחלקים סמוכים לעתים קרובות בעזרת מטלית לכה כדי להסיר זליגות או ניתזים. אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים.

לוח ההפעלה במגע

נגבו את הלוח בעזרת מטלית לכה רק ממים. אל תשפשפו או תשתמשו חומרי ניקוי כימיים. המנעו משימוש בכמות גדולה של מים.

דפנות פנימיות:

כדי לנקות את המשטחים הפנימיים, נגבו בעזרת מטלית רכה ומים חמים. לאחר השימוש נגבו את כיסוי מקור הגלים בתנור עם מטלית לחה רכה כדי להסיר נתזי מזון. נתזים שהצטברו עלולים להתחמם יתר על המידה ולהתחיל להעלות עשן או להדלק. אל תסירו את כיסוי מקור הגלים. אין להשתמש בחומר מסחרי לניקוי תנור, בחומרי ניקוי שוחקים או קשים ובמשטחי קרצוף לניקוי אף חלק של תנור המיקרוגל שלכם. לעולם אל תרססו חומרי ניקוי יעודיים לתנורים ישירות על אף חלק של התנור שלכם. אל תשתמשו בהרבה מים. אחרי הניקוי ודאו שכל המים נוגבו בעזרת מטלית רכה.

תחתית התא:

נגבו בעזרת מטלית לחה כדי לסלק את הזליגות והנתזים. אל תשתמשו בחומרי ניקוי שוחקים.

בדיקות לפני פניה לשירות

1. האם התצוגה נדלקת? כן _____ לא _____
2. כשפותחים את הדלת האם הנורה נדלקת? כן _____ לא _____
3. הכניסו לתנור כוס מים (בערך 250 מ"ל) וסגרו היטב את הדלת. כשהדלת סגורה כראוי הנורה אמורה לכבות. לחצו פעם אחת על הלחצן **START/+30**

.sec

- א. האם הנורה נדלקת? כן _____ לא _____
 - ב. האם המאוורר פועל? כן _____ לא _____
(העבירו את היד על פתחי המאוורר מאחור.)
 - ג. כעבור דקה, האם נשמע אות קולי והחיווי **COOK** הוצג? כן _____ לא _____
 - ד. האם המים בכוס בתנור חמים? כן _____ לא _____
- אם עניתם "לא" על אחת השאלות בדקו את השקע והנתיך בלוח החשמל שלכם. אם השקע והנתיך תקינים התקשרו למרכז השירות של ראלקו.

הערה:

בעוצמה גבוהה/ בינונית- גבוהה העוצמה תופחת בהדרגה כדי למנוע התחממות יתר.

מפרט טכני

מחיר פאזי 50 Hz ,230-240 V	מתח הרשת
1300 W	זרם עבודה (יציב)
1900 W	זרם עבודה (התחלתי)
1200 W* (תהליך בדיקת IEC)	הספק
2450 MHz (דרגה B / קבוצה 2)**	תדר המיקרוגל
406 X 317 X 519 מ"מ	מידות חיצוניות (ר X ג X ע)
386 X 250 X 351 מ"מ	מידות התא (ר X ג X ע)
32 ליטר	נפח התא הכולל
בערך 11.7 ק"ג	משקל

* נמדד בהתאם לתקן AS/NZS 2895.1.2007.
** זה דרוג ISM לצידוד (תעשיתי, מדעי ורפואי) המתואר בתקן הבינלאומי CISPR11.

טיפים

- הקפידו להניח את גבעולי הירקות, לדוגמה כרובית או ברוקולי, מופנים החוצה על הצלחת. הגבעולים קשים יותר מהתפרחת וכך תבטיחו בישול אחיד.
- מכלי גלידה מיועדים להקפאה של מזון ואינם מתאימים לשימוש במיקרוגל.
- זכרו: כשממסים שוקולד במיקרוגל הוא ישמור על צורתו עד לערבוב עיינו בהוראות במדריך ההמסה/ ריכוך.
- ריבות וצ'אטני מעולים כשהם מכינים במיקרוגל, מכיוון שהם שומרים על צבעם וטעמם.
- מכיוון שזמן הבישול כה קצר, מתרחש פחות אידוי ולכן נדרש פקטין או חומר מייצב ריבה להכנת לייצב את ריבה.
- כדי להפיק יותר מיץ מהתפוזים, לימון או ליים נקבו את הקליפה, חממו במשך 30 שני' במיקרוגל בעוצמה HIGH והשאירו בצד במשך 2 דקות לפני שאתם סוחטים אותם.
- חממו את הריבה כי להכין זיגוג במהירות. חממו 2-3 כפות במשך 30 שני' בעוצמה HIGH. סננו כשהריבה חמה, ע"פ הצורך.
- ליצירת מטבלים או להקצפה רכנו את גבינת השמנת ע"י הסרת העטיפה ובישול במשך 1 דקה בעוצמה MEDIUM LOW.
- להמסת מרשמלו הכניסו 100 גרם לקערה גדולה. בשלו במשך 30 שני' בעוצמה HIGH.
- להמסת ג'לטין ערבבו 1 כפית ג'לטין עם 2 כפות מים ובשלו במשך 20-30 שני' בעוצמה HIGH. ערבבו היטב.
- כדי להלבין שקדים הכניסו 100 גרם לקערה עם כוס מים. בשלו במשך 5 דקות בעוצמה HIGH.

- אם סוכר חום מתקשה רכזו אותו במיקרוגל. הכניסו כוס אחת כל פעם בקערה עם פרוסת לחם. כסו עם ניילון נצמד ובשלו במשך 40 שני' בעוצמה HIGH.
- רכזו 6-8 עוגיות דבש במשך 30 שני' בעוצמה HIGH. צרו בסיס של בתבנית קציצות למארזים מהירים של טארטלטים.
- הניחו שוקולד מנטה על 6 עוגות בצק, סדרו את העוגות בצורה אחידה על הצלחת המסתובבת. בשלו במשך 50-60 שניות בעוצמה HIGH או עד שהשוקולד יתרכך.
- מרחו בעדינות שוקולד מנטה על העוגות ליצירת זיגוג.
- לריכוך דבש הסירו את המכסה מהצננת וחממו במיקרוגל במשך 30 שני' בעוצמה HIGH.
- פטריות ממולאות הן רעיון מעולה. בהנחה שהמילוי מבושל 12 פטריות שהונחו על מגבת נייר יצריכו בערך 3 דקות להתחמם בעוצמה HIGH.
- לסילוק ריחות הכניסו 1 ל' מים עם פרוסת לימון או כפית תמצית וניל לתנור. חממו במשך 20 דק' בעוצמה HIGH.
- כיון שמשך הבישול במיקרוגל יש לתבל את המזון, בהתאם לטעם, אחרי הבישול.
- כדי לקלף עגבניה נקבו את הקליפה בעזרת מזלג ב-3-4 מקומות. הניחו על מגש וחממו במשך 45-60 שני' בעוצמה HIGH. השאירו בצד במשך 3 דק' לפני הקילוף.
- נקבו בזהירות את העור של העוף לפני הבישול. כך תמנעו רעשי פיצוץ.
- קל יותר לקלף שום אם מכניסים את שיני השום למיקרוגל למשך 10 שני' בעוצמה HIGH.
- נקבו את הציפוי של כבדי העוף עם מזלג לפני הבישול כדי למנוע את זליגת השומן. בזמן הבישול כסו עם מגבת נייר.
- הטעם של יין במזון יודגש ע"י זמן בישול קצר במיקרוגל ולכן התאימו את הכמות לפי הטעם שלכם.
- ניתן לחמם רוטב עגבניות במשך 30 שני' בעוצמה HIGH כדי להעניק לו סמיכות למזיגה. (הקפידו להסיר את המכסה.)
- כשמבשלים רוטב במיקרוגל השתמשו בפחות נוזלים: העדר החימום הישיר גורם לפחות התאדות מבבישול על כיריים.
- אורז ופסטה מתבשלים מצויין בכמויות קטנות. השתמשו במכל גדול כדי למנוע גלישה.
- נייר אלומיניום – בניגוד לאמונה המקובלת ניתן להשתמש בו במיקרוגל – להגנה, לא לכיסוי. אסור שיגע בדפנות המיקרוגל.
- הנייר מכונן את הגלים מהאזורים העדינים או דקים של המזון, לעבר אזורים שמצריכים יותר בישול. חשוב כדי להשיג הפשרה אחידה. הניחו את נייר האלומיניום מעל החלקים שהופשרו כדי לאפשר לחלקים הקפואים להמשיך להפשר.

- כדי לשפר את הצבע והטעם בזמן צלית עוף ערבבו מעט סוכר חום, דבש ומעט רוטב סויה והברישו את שני הצדדים של העוף לפני ובמשך הבישול.
- כדי להכין ירקות להקפאה הכניסו 150 גרם ירקות לצלחת עם כף מים אחת. כסו ובשלו בעוצמה HIGH במשך 1/3 הזמן הנדרש לבישול. אחרי הבישול השרו מים במי קרח, ארזו, הצמידו תוית והקפיאו למשך עד 3 חודשים.
- אל תוסיפו מלח לירקות לפני הבישול כיון שהמלח סופג את הלחות מתוך הירקות ויגרום להם להתקשות.

שאלות ותשובות שעלות לעיתים קרובות

מיקרוגל מבשל מהפנים החוצה.

לא נכון. גלי המיקרו חודרים למזון מהחוץ עד לעומק של 2.5 ס"מ. מזון קטן, בקוטר קטן מ-5 ס"מ נחדר עד האמצע מכל הצדדים. במזון גדול האנרגיה יוצרת חום בשכבה החיצונית החום עובר למרכז בהעברה כמו שקורה בבישול רגיל. בחלק מהמזונות נראה שהם מתבשלים יותר במרכז. לדוגמה ביצה. האנרגיה חודרת למרכז, שם החלמון השומני מתחמם יותר מהחלבון ומתבשל מהר יותר.

אתם לא יכולים להשתמש במתכת בתוך המיקרוגל.

לא נכון. המתכת מחזירה את הגלים התנור עצמו בנוי ממתכת כך שאנרגיית המיקרוגל לא תדלוף. בתוך התנור המתכת מאיטה את הבישול כיון שהיא מונעת את הגעת האנרגיה לחלקים של המזון. אתם יכולים להשתמש במאפיין ההחזרה של המתכת כדי להגן על מזון שעלול להתבשל יתר על המידה בחלקים מסויימים.

הצלחות לא מתחממות במיקרוגל

השתמשו בכפפות מגן. כלי מתאים למיקרוגל אל יחומם ע"י אנרגיית המיקרוגל אבל הוא יתחמם מהמגע במזון המתבשל. החום מתפשט. חפץ חם מתחמם את האויר סביבו כמו רדיאטור בחדר קריר. כשהמזון מתלהט חלק מהחום מועבר לצלחת.

נקודות חשובות

כלל:

HIGH – אידאלי לירקות, פירות, מרק, משקאות ורוטב.

MEDIUM HIGH – מתאים לצלית טלה, עוף ופילה דג.

MEDIUM – מתאים לצלית בשר והמשיכו בישול. מתאים מאוד לתבשילי בשר ותבשילי קדירה.

MEDIUM LOW – מאפשר הפשרה

LOW – משמש לשמירת חום המזון אחרי הבישול.

- ככל שיש יותר מזון במיקרוגל כך מתארך זמן הבישול.
- הפחיתו את הנוזלים במתכון למיקרוגל כיון שיש פחות אידוי כתוצאה ממשך הבישול הקצר.
- הפחיתו מעט את התבלינים כיון שהטעמים לא יהיו מאוזנים יחסית לנוזלים. אל תוסיפו מלח עד סוף תהליך הבישול.
- המיקרוגל מבשל מהחוץ פנימה כך שכשאתם מסדרים את המזון הקפידו להניח את המזון העבה או דחוס יותר קרוב יותר לדפנות התא ואת החלקים הדקים יותר או הפחות דחוסים במרכז.
- ניתן להשתמש בנייר אלומיניום במיקרוגל.
זכרו שני כללים:
- א. לפחות חצי המזון חייב להשאר חשוף למיקרוגל.
- ב. אל תאפשרו לאלומיניום לגעת בדפנות התא.
- כשאתם מפשרים השתמשו בנייר אלומיניום כדי להגן על החלקים הדקים יותר, כדי למנוע בישול יתר וייבוש.
- כל מזון ממשיך להתבשל אחרי שהוצא מהמיקרוגל כיון שהחום נאגר במזון ולא בתנור.

זמן המנוחה הנדרש משתנה בהתאם לנפח המזון והדחיסות שלו.

לדוגמה דגים וירקות – 5-1 דקות

עוגה – 10-3 דקות

צלי – 15-10 דקות

כסו את המזון עם מכסה או נייר אלומיניום כשהוא עומד.

- כשמחממים מחדש מזון כסו אותו במכסה, מגבת נייר, או ניילון נצמד כדי שלא יתיבש. חממו בעוצמה **MEDIUM** כדי להשיג תוצאות משופרות.
- הקפידו לנקב מזונות עם קליפה – לדוגמה ביצה, עגבניה תפוז"א וכליות.
- זכרו לכסות את הירקות במכסה או ניילון נצמד כשאתם מבשלים אותם.

מידע כללי

הפשרה

הפשרת מזון ובמיוחד בשר במיקרוגל לא רק מהיר יותר מכל שיטה אחרת אלא גם מניב תוצאות טובות יותר. אחרי הפשרת בשר קפוא הוא מתחיל לאבד את הנוזלים. במיקרוגל אתם יכולים להפשיר זמן קצר לפני הבישול וכך לשמור על איכות המזון. הפשרה במיקרוגל לא מסובך אבל מצריך תשומת לב כדי לוודא שחלקים מהמזון לא יתחילו להתבשל לפני שהמרכז הפשיר. עוצמה **MEDIUM LOW** מהירה דיה ועדינה מספיק כדי להשיג תוצאות טובות.

עוף

התחילו להפשיר את העוף כשהחזה מופנה מטה. כסו את האזורים החמים והפכו באמצע ההפשרה. אפשרו לעוף לעמוד 30-60 דקות אחרי ההפשרה עד שתוכלו לחתוך את הכרעיים והצואר ובשר החזה מתחת לכנפיים הופשר לגמרי.

נתחי בשר

פרקו או להפריד בשר בקר טחון, בשר חתוך לקוביות, נתחי עוף או פילה דג אחרי שליש מזמן ההפשרה. הסירו את כל החלקים שהופשרו. והניחו את השאר בתבנית אפייה להשלמת ההפשרה. הפכו את צלי, סטייקים, צלעות או עוף. הפרידו בהקדם האפשרי.

מפרקים

הפכו צלי גדול באמצע ההפשרה. בזמן שאתם הופכים, געו בבשר כדי למצוא אזורים חמים והגנו עליהם עם חתיכות קטנות של נייר אלומיניום. תנו לצלי לעמוד 30-45 דקות לאחר ההפשרה. הפשירו בשרים ועופות רק עד שניתן לנקב אותם במרכזם בעזרת שיפוד. פני השטח או החלל צריכים להרגיש קרירים אך לא קפואים. בשלו בהקדם האפשרי כדי למנוע אובדן נוזלים.

חימום מחדש

מזון שחומם מחדש בתנור המיקרוגל טעמו כאילו מבושל כעת ולא מחומם מחדש. התאימו את העוצמה למזון. ניתן לחמם מחדש קערה של שאריות ירקות בעוצמה **HIGH** ואילו לזניה, המכילה גבינה רגישה ואינה ניתנת לערבול, צריכה להתחמם בעוצמה **MEDIUM HIGH** או בעוצמה **MEDIUM**.

תבשילי קדירה

כסו את הכלי היטב בניילון נצמד או במכסה. ערבבו מספר פעמים במהלך החימום, במיוחד אם התבשיל היה בקירור. אם לא ניתן לערבב את התבשיל, חממו מחדש בעוצמה **MEDIUM**.

בשר

פרוסות בעובי בינוני עד קד מתחממות טוב ביותר. כסו את הבשר ברוטב. כסו בניילון נצמד כדי לשמור על החום. חממו בעוצמה **MEDIUM**.

צלחות מזון

סדרו את המזון כך שהחלקים העבים של הבשר והירקות הגדולים יפנו לשוליים של הצלחת. הניחו את המזון שמתחמם מהיר במרכז. כסו בניילון נצמד. חממו בעוצמה **MEDIUM**.

ירקות

עטפו ירקות גדולים שלמים בניילון נצמד. כסו את הצלחות עם הירקות וערבבו במהלך החימום, במידת האפשר.

קליה

שקדים

הכניסו 100 גרם שקדים בקערת זכוכית, בשלו במשך 3-3.5 דקות בעוצמה **HIGH** או עד שיהיו שחומים זהובים. ערבבו את השקדים כל דקה במהלך הקליה.

זרעי סומסום

שפכו 1/4 כוס סומסום לקערת זכוכית, בשלו במשך 2-3 דקות בעוצמה **HIGH** או עד שיזהיבו. ערבבו כל דקה.

טיפול במזון מיובש

פירות יבשים

הכניסו כוס פירות לקערה, כסו במים קרים ובשלו במשך 4.5-5 דקות בעוצמה **HIGH** השאירו אותם מכוסים במשך 5 דקות לפני התחלת השימוש.

פיטריות מיובשות

הכניסו לקערה עם 2 כוסות מים וחממו לאט במשך 6-8 דקות בעוצמה **LOW**.

טבלת חימום חוזר/ הפשרה

זמן עמידה	פעולות	מטרה ועוצמת הבישול	כמות	מזון
	ערבבו אחרי החימום	משך ועוצמת הבישול 2- 1.5 דקות ב-W-1000 3-4 דקות ב-W-1000	כוס 2 כוסות	מזון משקה (טמפל' חדר) 250 מ"ל לכוס
2 דקות	הכניסו את המזון לקערה. כוס בניילון נצמד ונקבו 5 פעמים עם שיפוד. ערבבו באמצע	4-6 דקות ב-W-700 6-8 דקות ב-W-700	כוס 2 כוסות	מזון משומר (טמפל' חדר) ספגטי, שעועית אפוייה
2 דקות	הכניסו את המזון לקערה כוס בניילון נצמד או מכסה. ערבבו באמצע	3-5 דקות ב-W-1200 5-7 דקות ב-W-1200	כוס 2 כוסות	מרק משומר (טמפל' חדר) 250 מ"ל לכוס (מרק דליל)
2 דקות	הניחו על הצלחת המסתובבת עם הפנים מטה. כוס עם מגבת נייר. הפכו באמצע	5-6 דקות ב-W-700 10-11 דקות ב-W-700	1 פאי 4 פאי	פאי בשר (מהמקרר) מנה של פאי 180 גרם
2 דקות	הוציאו מהמכל, כוס בניילון נצמד או מכסה. השאירו לעמוד	6-7 דקות ב-W-1200	300-500 גרם	ארוחת אורז/ פסטה קפואים לדוגמה לזניה, ריזוטו)
2 דקות	כוס את המנה בניילון נצמד ונקבו 5 פעמים עם שיפוד הציבו ישירות על הצלחת המסתובבת. אפשרו לעמוד	3.5-4 דקות ב-W-1000	מנה	מנה לארוחת ערב (מהמקרר) מנה 350-400 גרם למנה
2 דקות	הכניסו לקערה כוס בניילון נצמד. הציבו במרכז הצלחת. ערבבו באמצע אפשרו לעמוד וערבבו שוב	4-5 דקות ב-W-700 6-8 דקות ב-W-700	מנה 2 מנות	תבשיל קדירה (מהמקרר) 250 גרם למנה

זמן עמידה	פעולות	משך ועוצמת הבישול	כמות	מצון
	הניחו בין מגבות נייר הניחו ישרות על הצלחת	400 W-ב-2 דקה 1.5 דקות ב-400 W	1 2	מצון קרואסון (קפוא)
2 דקות	הוציאו מהמכל. הניחו על צלחת ואחר כך על הצלחת המסתובבת. אפשרו לעמוד	400 W-ב-2 דקות 3-4 דקות ב-400 W	1 2	פאי פירות אישי (קפוא) 35 גרם
2 דקות	הוציאו ממכל האלומיניום. הניחו על צלחת גדולה אפשרו לעמוד	400 W-ב-2 דקות 5-6 דקות ב-400 W	400 גרם	עוגיות דניות שלמות (קפואות)

תענית:

+20°C טמפרטורת חדר
+3°C טמפרטורת מקרר
-18°C טמפרטורת הקפאה

טבלת ירקות קפואים

1. הניחו את הירקות בקערה בינונית/ גדולה יעודית למיקרוגל וכסו בניילון נצמד.
2. באמצע הבישול ערבבו את הירקות כדי לוודא בישול אחיד.
3. אפשרו לעמוד 2 דקות לפני ניקוז המים וההגשה.

פעולות	משך הבישול ב-1200W	כמות	ירקות
	8-10 דקות	500 גרם	שעועית (ירוקה, קלופה)
הפרידו מהר ככל האפשר. סדרו כשהפריחה מופנית למרכז.	8-10 דקות	500 גרם	ברוקולי
ערבבו באמצע.	9-11 דקות	500 גרם	גזר (פרוס)
הפרידו מהר ככל האפשר. סדרו כשהפריחה מופנית למרכז.	8-10 דקות	500 גרם	כרובית
	7-9 דקות	4 יחידות	תירס על הקלח
	7-9 דקות	500 גרם	אפונה (ירוקה)
הפרידו מהר ככל האפשר.	6-8 דקות	250 גרם	תרד
הפרידו מהר ככל האפשר.	13-14 דקות	500 גרם	תערובת ירקות (לדוגמה גזר, שעועית וגרגי תירס)

טבלת בישול פסטה ואורז

1. שטפו וסננו את האורז לפני מדידת הכמויות.
2. הכניסו את האורז/ פסטה בקערה בינונית/ גדולה יעודית למיקרוגל עם מים. בשלו בלי מכסה, ערבבו באמצע הבישול. אפשרו לעמוד במשך 2 דקות לפני סינון שארית המים והגשה.

משך הבישול ב-1200 W	רכיבים אחרים	מזון	
12-13 דקות	2 כוסות מים רותחים	כוס	פסטה
16-17 דקות	4 כוסות מים רותחים	2 כוסות	
20-21 דקות	6 כוסות מים רותחים	4 כוסות	

משך הבישול ב-1200 W	רכיבים אחרים	מזון	
		כוס	אורז לבן
14-15 דקות	2 כוסות מים רותחים	כוס	אורז לבן
19-20 דקות	4 כוסות מים רותחים	2 כוסות	
24-25 דקות	6 כוסות מים רותחים	4 כוסות	
23-24 דקות	2 כוסות מים רותחים	כוס	אורז חום
34-35 דקות	4 כוסות מים רותחים	2 כוסות	
44-45 דקות	6 כוסות מים רותחים	4 כוסות	
5 דקות	2.25 כוסות חלב	כוס	שיבולת שועל

ביצה מקושקשת

הכניסו חמאה, ביצה וחלב לקערה בינונית/ גדולה יעודית למיקרוגל. ערבבו בעזרת מזלג עד שהכל יעורבב כראוי והחלמונים מעורבבים לגמרי. בשלו ללא מכסה, ערבבו באמצע הבישול

ביצים	חמאה	חלב	משך הבישול ב-770 W
1	כפית	כף	דקה
2	2 כפיות	2 כפות	1.5 דקות
3	כף	2 כפות	2.5 דקות
4	כף	1/4 כוס	4 דקות

טבלת ירקות טריים

1. שטפו את הירקות במים זורמים קרים.
2. כסו את הצלחות הנדרשות בניילון נצמד או מכסה.
3. נקזו את שאריות המים אחרי העמידה, לפני ההגשה

ירקות	כמות	משך הבישול ב-1200 W	פעולות
אספרגוס (חצוי)	500 גרם	4-6 דקות	הכניסו לצלחת יעודית למיקרוגל. כסו. השאירו לעמוד 2 דקות.
שעועית (בלי הקצוות)	500 גרם	4-6 דקות	הכניסו לצלחת יעודית למיקרוגל והוסיפו כף מים. כסו. השאירו לעמוד 2 דקות.
ברוקולי (יח' אחידות)	500 גרם	4-6 דקות	הכניסו לצלחת יעודית למיקרוגל. כסו. השאירו לעמוד 2 דקות.
נבטים	500 גרם	4-6 דקות	הכניסו לצלחת יעודית למיקרוגל. כסו. השאירו לעמוד 2 דקות.
כרוב (קצוץ)	500 גרם	6-8 דקות	הכניסו לצלחת יעודית למיקרוגל עם 2 כפות מים. כסו. השאירו לעמוד 2 דקות.

פעולות	משך הבישול ב- 1200 W	כמות	ירקות
הכניסו לצלחת יעודית למיקרוגל עם 2 כפות מים. כסו. השאירו לעמוד 2 דקות. (בשלו יותר כדי לרכך יותר).	5-7 דקות	500 גרם	גזר (פרוס)
הכניסו לצלחת יעודית למיקרוגל והוסיפו כף מים. כסו. השאירו לעמוד 2 דקות.	5-7 דקות	500 גרם	כרובית 'יח' (אחידות)
שטפו את התירס במים. הכניסו את קלחי התירס והניחו אותם באמצע הצלחת המסתובבת הפכו במהלך הבישול השאירו לעמוד 2 דקות.	6-8 דקות	2 יח'	קלחי תירס
הכניסו לצלחת יעודית למיקרוגל והוסיפו כף מים. כסו. השאירו לעמוד 2 דקות.	4-6 דקות	500 גרם	פטריות (רבעים)
נקבו בעזרת מזלג, הפכו בזמן הבישול. השאירו לעמוד 2 דקות	12-13 דקות	4 בינוניים	תפו"א עטופים
קלפו וחתכו לרבעים בשלו בקערה עם 1/3 כוס מים בשלו מכוסה. השאירו לעמוד 2 דקות.	14-16 דקות	4 בינוניים	תפו"א מבושלים
הכניסו לצלחת יעודית למיקרוגל. כסו. השאירו לעמוד 2 דקות.	7-8 דקות	500 גרם	דלעת (קוביות 2 ס"מ)
הכניסו לצלחת יעודית למיקרוגל עם כף מים. כסו. השאירו לעמוד 2 דקות.	3-4 דקות	500 גרם	תרד (קצוץ)
הכניסו לצלחת יעודית למיקרוגל עם כף מים. כסו. השאירו לעמוד 2 דקות. (בשלו יותר כדי לרכך יותר).	3-5 דקות	500 גרם	אפונת שלג (בלי קצוות)
הכניסו לצלחת יעודית למיקרוגל. כסו. השאירו לעמוד 2 דקות.	5-7 דקות	500 גרם	בטטה (קוביות 2 ס"מ)
הכניסו לצלחת יעודית למיקרוגל עם כף מים. כסו. השאירו לעמוד 2 דקות.	4-6 דקות	500 גרם	זוקיני (פרוס)

טבלאות

טבלת הפשרה לבשר, עוף, לחם ופאי

1. הסירו את העטיפה והניחו את הפריט הקפוא במגש הפשרה מפלסטיק יעודי למיקרוגל.
2. במידת הצורך כסו חלקים דקים בנייר אלומיניום כדי למנוע את בישול הפריט בזמן ההפשרה.
3. הפשירו ע"פ השלבים בטור זמני ההפשרה.
4. כווננו את המיקרוגל ל-400 W.
4. כשהופכים הגנו שוב כל אזור חם כך שימשיך להפשיר בלי להתבשל.

זמן עמידה	משך ההפשרה	חיתוך
10-15 דקות	5-7 דקות / 500 גרם	בשר (צלי)
10 דקות	4-6 דקות / 500 גרם	סטייקים
10 דקות	5-7 דקות / 500 גרם	בשר טחון
10 דקות	4-6 דקות / 500 גרם	צלעות
10 דקות	5-6 דקות / 500 גרם	צלעות
10-15 דקות	5-7 דקות / 500 גרם	טלה (צלי)
10 דקות	5-7 דקות / 500 גרם	כתף
10 דקות	4-6 דקות / 500 גרם	צלעות
10-15 דקות	7-9 דקות / 500 גרם	עוף
10 דקות	5-6 דקות / 500 גרם	תרנגולת (שלמה) נתחים

פעולות	משך ההפשרה	לחם/ עוגה
הכניסו בין מגבות נייר והניחו ישירות על הצלחת המסתובבת	30 שני' עד 1 דקה	2 פרוסות
	1-1.5 דק'	4 פרוסות
	1 דקה	לחם שלם
	2 דקות	שני לחמים
הוציאו מהאריזה. הכניסו בין מגבות נייר והניחו ישירות על הצלחת המסתובבת אפשרו זמן עמידה של 3-5 דקות	3 דקות	פאי אישי

מדריך לתפריט ההפשרה החכמה

MEAT

לשימוש בתפריטים הבאים לחצו על MEAT עד שיוצג התפריט הרצוי.

משך ההמתנה	פעולות	טמפ' התחלתית (בערך)	טווח משקל	תפריט
10-15	הניחו את הבשר הטחון על מגש הפשרה כשהתנור נעצר הפכו והגנו על האזורים החמים בעזרת רצועות אלומיניום אחר תום ההפשרה השאירו מכוסה בנייר אלומיניום	-18°C	0.5-1 ק"ג	בשר טחון
10-15	הניחו את הסטייק/ צלעות על מגש הפשרה. כשהתנור נעצר הפכו והגנו על האזורים החמים בעזרת רצועות אלומיניום אחר תום ההפשרה השאירו מכוסה בנייר אלומיניום	-18°C	0.5-1 ק"ג	סטייק/ צלעות
15-20	הניחו את הסטייק/ צלעות על מגש הפשרה. כשהתנור נעצר הפכו והגנו על האזורים החמים בעזרת רצועות אלומיניום אחר תום ההפשרה השאירו מכוסה בנייר אלומיניום	-18°C	1-2 ק"ג	בשר צלי

POULTRY/ FISH

לשימוש בתפריטים הבאים לחצו על POULTRY/ FISH עד שיוצג

התפריט הרצוי.

מסך ההמתנה	פעולות	טמפ' התחלתית (בערך)	טווח משקל	תפריט
15-20	הניחו את הסטייק/ צלעות על מגש הפשרה. כשהתנור נעצר הפכו והגנו על האזורים החמים בעזרת רצועות אלומיניום אחר תום ההפשרה השאירו מכוסה בנייר אלומיניום	-18°C	1-2 ק"ג	עוף שלם
15-20	הניחו את הבשר הטחון על מגש הפשרה כשהתנור נעצר הפכו והגנו על האזורים החמים בעזרת רצועות אלומיניום אחר תום ההפשרה השאירו מכוסה בנייר אלומיניום	-18°C	0.5-1 ק"ג	פילה עוף
5	הניחו את הבשר הטחון על מגש הפשרה כשהתנור נעצר הפכו והגנו על האזורים החמים בעזרת רצועות אלומיניום אחר תום ההפשרה השאירו מכוסה בנייר אלומיניום	-18°C	0.5 ק"ג	פילה דג

תוצאות הבישול הסופיות עשויות להשתנות בהתאם למצב המזון (לדוגמה טמפ' המזון, צורתו והכמות). אחרי סיום הבישול בדקו את המזון והמשיכו את הבישול בהתאם לצורך.

RICE/ QUINOA

לשימוש בתפריטים הבאים לחצו על RICE/ QUINOA עד שיוצג התפריט

הרצוי.

משך ההמתנה	פעולות	טמפ' התחלתית (בערך)	טווח משקל	תפריט
2	שטפו את האורז היטב. הכניסו לתנור בקערה יעודית למיקרוגל וכסו במי ברז חמים. בשלו ללא מכסה. כשהתנור עוצר ערבבו והמשיכו את הבישול. אחרי הבישול ערבבו ואפשרו לאורז לעמוד.	מי ברז חמים +40°C	1 / 2 / 4 כוסות אורז / 2 / 6 / 4 כוסות מים	אורז לבן
2	שטפו את האורז היטב. הכניסו לתנור בקערה יעודית למיקרוגל וכסו במי ברז חמים. בשלו ללא מכסה. כשהתנור עוצר ערבבו והמשיכו את הבישול. אחרי הבישול ערבבו ואפשרו לאורז לעמוד.	מי ברז חמים +40°C	1 / 2 / 4 כוסות אורז / 2 / 6 / 4 כוסות מים	אורז חום
3	שטפו את הקינואה היטב. הכניסו לתנור בקערה יעודית למיקרוגל וכסו במי ברז חמים. בשלו ללא מכסה. כשהתנור עוצר ערבבו והמשיכו את הבישול. אחרי הבישול ערבבו ואפשרו לקינואה לעמוד.	מי ברז חמים +40°C	1 / 2 / 4 קינואה / 2 / 4 כוסות מים	קינואה

PASTA

לשימוש בתפריטים הבאים לחצו על PASTA עד שיוצג התפריט הרצוי.

משך ההמתנה	פעולות	טמפ' התחלתית (בערך)	טווח משקל	תפריט
2	הכניסו לתנור בקערה יעודית למיקרוגל וכסו במי ברז חמים. בשלו ללא מכסה. כשהתנור עוצר ערבבו והמשיכו את הבישול. אחרי הבישול ערבבו ואפשרו לפסטה לעמוד.	מי ברז חמים +40°C	/100 400 /200 ג' פסטה/ 6 /4 /2 כוסות מים	פסטה
2	הכניסו לתנור בקערה יעודית למיקרוגל וכסו במי ברז חמים. בשלו ללא מכסה. כשהתנור עוצר ערבבו והמשיכו את הבישול. אחרי הבישול ערבבו ואפשרו לפסטה לעמוד.	מי ברז חמים +40°C	/100 400 /200 ג' פסטה/ /4.5 /2.5 6.5 כוסות מים	פסטה מקמח מלא

POTATO

לשימוש בתפריטים הבאים לחצו על **POTATO** עד שיוצג התפריט הרצוי.

מסך ההמתנה	פעולות	טמפ' התחלתית (בערך)	טווח משקל	תפריט
5	השתמשו בתפו"א נקיים ויבשים נקבו את הקליפה פעמיים בכל צד בעזרת מזלג. הניחו ישירות על הצלחת המסתובבת. כשהתנור נעצר הפכו והמשיכו בבישול.	מים בטמפ' החדר +20°C	1-4 תפו"א (בערך 200- 250 ג')	תפו"א עטוף
5	השתמשו בבטטות נקיות ויבשות נקבו את הקליפה פעמיים בכל צד בעזרת מזלג. הניחו ישירות על הצלחת המסתובבת. כשהתנור נעצר הפכו והמשיכו בבישול.	מים בטמפ' החדר +20°C	1-2 בטטות (500- 600 ג')	בטטה עטופה
5	חתכו לקוביות. הכניסו לקערת זכוכית יעודית למיקרוגל עם כף מים. בשלו ללא מכסה.	מי ברז חמים +40°C	1-4 תפו"א (בערך 200- 250 ג')	תפו"א מבושלים

VEGETABLES

לשימוש בתפריטים הבאים לחצו על **FRESH VEGETABLE** עד

שיוצג התפריט הרצוי.

מסך ההמתנה	פעולות	טמפ' התחלתית (בערך)	טווח משקל	תפריט
2	שטפו את הירקות הכניסו לקערת זכוכית יעודית למיקרוגל עם כף מים. בשלו ללא מכסה.	מהמקרר +3°C	150- 500 ג'	ירקות טריים
2	הכניסו לקערה יעודית למיקרוגל בשלו ללא מכסה	מתא ההקפאה -18°C	150- 500 ג'	ירקות קפואים

**REHEAT
PLATE**

פעולות	טמפ' התחלתית (בערך)	טווח משקל	תפריט
כסו בניילון נצמד	מהמקרר +3°C	מנה (בערך 400 ג')	חימום חוזר של מנה
		בשר	
		ירקות	
		200 ג'	200 ג'

**REHEAT
BEVERAGE**

פעולות	טמפ' התחלתית (בערך)	טווח משקל	תפריט
השתמשו בכוס מותאמת למיקרוגל	בטמפ' החדר +20°C	1 כוס (בערך 250 מ"ל)	חימום חוזר של משקה

**MELT/
SOFTEN**

לשימוש בתפריטים הבאים לחצו על MELT/ SOFTEN עד שיוצג

התפריט הרצוי.

פעולות	טמפ' התחלתית (בערך)	טווח משקל	תפריט
שברו לקוביות והכניסו לקערת זכוכית יעודית למיקרוגל. בשלו ללא מכסה כשהתנור נעצר ערבבו והמשיכו לבשל.	מהמקרר +3°C	100-250 ג'	שוקולד
חתכו לקוביות והכניסו לקערת זכוכית יעודית למיקרוגל. בשלו ללא מכסה כשהתנור נעצר ערבבו והמשיכו לבשל.	מהמקרר +3°C	100-250 ג'	חמאה

תפריט	טווח משקל	טמפ' התחלתית (בערך)	פעולות
גבינת שמנת	100-250 ג'	מהמקרר +3°C	חתכו לקוביות והכניסו לקערת זכוכית יעודית למיקרוגל. בשלו ללא מכסה כשהתנור נעצר ערבבו והמשיכו לבשל.



SCRAMBLED EGGS




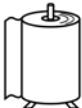

תפריט	טווח משקל		טמפ' התחלתית (בערך)	פעולות
ביצה מקושקשת	מנה (100-150 ג')		מהמקרר +3°C	ערבבו את החלב והביצים בקערה יעודית למיקרוגל. כשהתנור נעצר ערבבו והמשיכו לבשל.
	חלב	ביצים		
	2 כפות	2		

MUG
CAKE

פעולות	טמפ' התחלתית (בערך)	משקל	תפריט
<p>מתכון: רכיבים: 2 כפות חמאה מומסת 2 כפות חלב 3 כפות קמח 2 כפות סוכר 1 כף תבלין לפי טעמכם, לדוגמא קקאו או וניל. שיטה: ערבבו את כל הרכיבים בספל יעודי למיקרוגל.</p>	<p>בטמפ' החדר +20°C</p>	<p>1 עוגה</p>	<p>עוגת כוס</p>

מדריך כלי בישול

עצות	שימוש	כלי
<p>כלי זכוכית: <ul style="list-style-type: none"> זכוכית רגילה לא מתאימה לבישול אבל ניתן להשתמש בה לחום מזון קצר. <p>קרמיקה: <ul style="list-style-type: none"> ניתן להשתמש ברוב הכלי החרס'ינה/ קרמיקה המתאימים לתנור. המנעו משימוש בכלים מעוטרים בזהב או כסף. המנעו משימוש בכלים ישנים. אלם יש ספק התיעצו עם היצרן. </p> </p>	<p>כן</p>	<p>כלי זכוכית/ קרמיקה (עמיד בחום)</p> 
<ul style="list-style-type: none"> יש להמנע משימוש בכלי מתכת לבישול במיקרוגל גלי המיקרו מוחזרים מהמתכת. 	<p>לא</p>	<p>כלי בישול ממתכת</p> 

עצות	שימוש	כלי
<ul style="list-style-type: none"> ניתן להשתמש בניילון נצמד לכיסוי המזון. יתכן שהעטיפה תתכווץ בבישול ארוך. כשמסירים את העטיפה הרימו אותה כך שהאדים לא יגרמו לכויות. אל תקשרו שקיות תנור בעזרת סוגרי מתכת, החליפו בחוט. לבישול מזון עם תכולת שומן גבוהה אל תאפשרו לעטיפה לגעת במזון כיון שהיא עלולה להימס. 	כן	<p>שקיות פלסטיק בישול בתנור/ ניילון נצמד</p>  <p>(רק יעודיים למיקרוגל)</p>
<ul style="list-style-type: none"> ניתן להשתמש בכמות קטנה כדי להגן על חלקים מסוימים של הבשר או הדגים כשמבשלים או מפשירים. הוציאו את המזון מחמגשיות אלומיניום, אם אפשר והניחו אותו בכלי יעודי למיקרוגל אם אי אפשר, הכניסו את החמגשית בכלי עמיד בחום כך שישאר מרווח של לפחות 2.5 ס"מ בין הכלי לדפנות התא. 	להגנה	<p>נייר אלומיניום</p> 
<ul style="list-style-type: none"> התחממות יתר של חומרים אלה עלולה לגרום לשריפה בתוך המיקרוגל. 	לא	<p>קש ועץ</p> 
<ul style="list-style-type: none"> מגבות נייר ונייר שעווה מתאימים לשימוש כדי למנוע נתזים. הם מתאימים לשימוש בחימום מחדש של המזון או לזמני בישול קצרים. 	כן	<p>נייר</p> 
<ul style="list-style-type: none"> מתאים לבישול, חימום מחדש והפשרה. חלק מכלי הפלסטיק יעודיים למיקרוגל לא מתאימים לבישול מזון עם תכולת סוכר גבוהה. 	כן	<p>כלי בישול מפלסטיק יעודי למיקרוגל</p> 
<ul style="list-style-type: none"> הקפידו לא לחורג מזמן החימום המקדים של הצלחת. הקפידו להניח צלחת ארוחה עמידה בחום או מבודד מתאים בין הצלחת המסתובבת למגש ההשחמה. 	כן	<p>מגש השחמה</p>
	כן לא	<p>מדי חום יעודי למיקרוגל רגיל</p>

טיפים

סידור

סדרו את המזון בקפידה. הניחו את החלקים העבים מכוונים לדפנות התא.

היפוך

מזון כגון עוף ומפרקי בשר יש להפוך באמצע זמן הבישול.

כיסוי

כסו את המזון במיקרוגל אם אתם מכסים אותו גם בתנור הרגיל או כדי לשמור על הנוזלים. כסו מזון כגון ירקות, תבשילי קדרה או בזמן החימום מחדש.

ניקוב

נקבו תפו"א, ביצים, עגבניות או כל מזון עם קליפה או ממברנה כדי לאפשר לאדים להפלט.

הגנה

הגנו בעזרת מעט נייר אלומיניום כדי להגן על חלקים דקים של בשר, דגים ועוף או קצוות של עוגה כדי למנוע בישול יתר.

זמן עמידה

זמן העמידה חשוב. אחרי הבישול או ההפשרה הקפידו על זמן עמידה מתאים. הוא מאפשר למזון להמשיך להתבשל או להתחמם. לפרטים אודות המתכון עיינו במדריכי הבישול או פעלו ע"פ הוראות היצרן.

ערבוב

ערבבו את המזון מהחלק החיצוני לעבר מרכז הכלי פעם או פעמיים במהלך הבישול, אם אפשר. לדוגמה: תבשילי קדרה או רוטב.

גודל

נתחים קטנים מתבשלים מהר יותר מהגדולים. לזירוז הבישול חתכו לנתחים קטנים מ-5 ס"מ כך שגלי המיקרו יחדרו למרכז מכל הצדדים. לבישול מאוזן הקפידו שכל הנתחים יהיו בגודל אחיד.

צפיפות

עומק החדירה של גלי המיקרו משתנה בהתאם לצפיפות המזון. מזון נקבובי כגון בשר טחון או פירה תפו"א נחדר מהר יותר ממזונות צפופים יותר כגון סטייק או תפו"א.

שומן ועצם

חלקי שומן בבשר או שכבה דקה של שומן על הצלי מזרזים את הבישול. אזורי שומן גדולים או כמות גדולה של נטיפים בצלחת מושכים את האנרגיה מהבשר ומאטים את הבישול. עצמות באמצע לא משפיעות על הבישול, אבל עצם בקצה הבשר מוליכות את החום לאזורים בקרבתן.

טמפ' התחלה

מזון מוקפא או מקורר מצריך זמן רב יותר כדי להתחמם מאשר מזון בטמפ' החדר. משך הבישול בחוברת זו מבוסס על טמפ' אחסון רגילות. כיון שחדרים, מקררים ומקפיאים שונים זה מזה בטמפ' שלהם בדקו את תוצאות הבישול בזמני המינימום.

כמות

זמני הבישול במיקרוגל קשורים ישירות לכמות המזון בתנור. כיון שהאנרגיה נספגת ע"י המזון עצמו, תפו"א אחד או נתח עוף יחיד יתבשלו במהירות. כשהאנרגיה מתחלקת בין כמה פריטים הבישול יתארך.

התעבות

ההתעבות היא חלק רגיל מהבישול במיקרוגל. הלחות והנוזלים במזון ישפיעו על כמות ההתעבות בתנור. לרוב, מזונות מכוסים יגרמו לפחות התעבות ממזונות לא מכוסים. ודאו שפתחי האיורור לא יחסמו.

כללי

המיקרוגל שלכם יכולים לחמם מזון ומשקאות במהירות ולכן חשוב שתבחרו את משך הבישול ורמת העוצמה המתאימים לסוג וכמות המזון המתחמם. אם אתם בספק לגבי משך הבישול או רמת העוצמה הנדרשים התחילו ברמה נמוכה וזמן בישול קצר עד שהמזון יתחמם באופן אחיד.

**לקוח נכבד**

חברת ראלקו מוצרי צריכה בע"מ מברכת אותך על רכישת מוצר איכותי מתוצרת גרונדיג.

חברת ראלקו מוצרי צריכה בע"מ קיבלה את ייצוג חברת גרונדיג בישראל החל מתאריך 01.01.2022.

היות וספרי ההדרכה ותעודות האחראיות מסופקים ללקוחות בישראל בעת יצור המקרר יתכן והינם נושאים את שם הנציג הקודם. למכשירים המסופקים ע"י קבוצת ראלקו צורפה ת. אחריות וזו הנושאת את פרטי נותנת האחראיות (ראלקו מוצרי צריכה בע"מ) אשר תכבד כל מחויבות החלה עליה מתוקף הצווים והתקנות. חוברת ההוראות גם אם היא אינה נושאת את שמה של ראלקו חוברת זו מתאימה למכשיר שאליה מצורפות ההוראות.

לקוח נכבד!

חל איסור מוחלט להשתמש בחומרי ניקוי כל שהם לניקוי דלתות המקרר (בעיקר נירוסטה). יש לנקות דלתות אלו במטלית רכה ולחה בלבד. נזק שיגרם מניקוי שלא בהתאם להוראות הנ"ל אינו מכוסה בתעודת האחראיות!!!

מוקד שירות, תמיכה ורכישת חלפים ארצי

חולון, רחוב הצורף 3

שירות תיקונים

שרות מרום - חיוג מקוצר מבזק וסלולר: *9189 פקס: 074-7222501

תחנות שרות

חיפה והצפון - שירות מרום, המוסכים 24 חיפה
ירושלים והאזור - שירות מרום, המדפיסים 9 אזור התעשייה עטרות ירושלים
באר שבע והדרום - שירות מרום, הדסה 22 באר שבע
אילת - שירות ששון, הבנאי 56 אילת



תעודת אחריות

ל-12 חודש מתאריך - ראה סעיף 3

פרטי המכשיר

סוג: _____ **מיקרוגל** _____ תוצרת: _____ **שארפ SHARP**

דגם: _____ מס' סידורי: _____ שנת יצור: _____

תאריך רכישה: _____ תוקף אחריות עד: _____
12 חודש מתאריך - ראה סעיף 3

פרטי המוכר

מקום רכישת המוצר: _____ חתימה וחותמת _____

אנו, **ראלקו מוצרי צריכה בע"מ**, ח.פ. 513789438, מרח' המצודה 31 אזור טל: 03-6508282 פקס 03-6508245, אחראים בזה לפעולתו התקינה של המוצר, שפרטיו מצוינים על פני תעודת האחריות בהתאם לתנאים המפורטים:

1. אנו מתחייבים לתקן ללא תמורה כל קלקול במוצר שהתגלה בתקופת האחריות כולל החלפת חלקים שיהיו דרושים לתיקון המוצר בחלקים חדשים ומקוריים.

(א) אנו מתחייבים שבמידה ולא נקיים את האמור לעיל נספק לצרכן מוצר חדש זהה או מסוג ואיכות דומים ושווה ערך או נשיב לצרכן את התמורה ששלם בעד המוצר לפי שיקול דעתנו.

(ב) לאחר תיקון הקלקול או ביצוע ההחלפה, ייתן ללקוח אישור בכתב ובו יפורט מהות התיקון שבוצע או מהות ההחלפה, לפי העניין, יובהר, כי היה והקלקול נגרם על ידי הלקוח בודון או ברשלנות, אזי תהא החברה פטורה מחיוביה לפי תעודת אחריות זו.

(ג) חייבה החברה התקנת המוצר על ידי כותנאי להפעלת המוצר, תחול אחריות זו גם על ההתקנה ובלבד שההתקנה בוצעה על ידי החברה. במקרה כזה, תחל תקופת האחריות של החברה במועד סיום ההתקנה ובלבד שעד למועד התקנת המוצר, לא עשה הלקוח שימוש במוצר שנמסר לו והמוצר נשמר בתנאים ראויים העונים לדרישת החברה ובאריטתו המקורית.

(ד) אנו מתחייבים לתקן את המוצרים במקרים בהם הקלקול מונע את השימוש העיקרי שלשמו מיועד המוצר כדלקמן: מקררים, מקפיאים תוך יום, מיום קבלת הקריאה. כיריים לבישול בנו ובחשמל תוך יומיים מיום קבלת הקריאה. מכביסה, מדחייס, תנור בישול ואפיה, מייבשי כביסה תוך שלושה ימים מיום קבלת הקריאה.

(ה) אין אנו מתחייבים לתקן את המוצר ללא תמורה ובעל המכשיר ישא בהוצאות התיקון בכל אחד מן המקרים הבאים:
(1) הקלקול נגרם על ידי שימוש הנוגד את הוראות השימוש שנמסרו בכתב לרוכש המוצר או שנגרם על ידי כח עליון, או משיבושים ברשת החשמל.

(2) המוצר תוקן או על ידי אדם שלא הוסמך לכך על ידינו בשעה שאנו לא הפרנו את התחייבותינו.

או שהוכנסו בו שינויים על ידי אדם שלא הוסמך לכך על ידינו.

(3) הקלקול נגרם בודון או ברשלנות שלא על ידי נותן האחריות זו, שליחו, או עושה מטעמו.

במקרה של העברת הבעלות על המוצר, יודיע לנו בעל התעודה על העברת הבעלות לאדם אחר. האחריות לפי התעודה תימשך לטובת רוכש הבעלות על המוצר עד תום תקופת האחריות.

2. אנו מתחייבים לספק חלקי חילוף בתשלום 6 שנים מתום תקופת האחריות למקררים, טלוויזיות, מקפיאים, כיריים לבישול מגו וחשמל, מכונות כביסה, מדחייס כלים, מיקרוגל, מייבשי כביסה ותנורי בישול ואפיה. לכל שאר המוצרים עד תום שנה לאחר תום תקופת האחריות שנקבעה למוצר.

3. אחריות תקפה ל-12 חודשים מתאריך הרכישה או מתאריך ההתקנה (אם נדרשה התקנה ע"י היצרן) ובלבד שהתקופה שחלפה מיום מסירת המוצר לצרכן ועד תאריך ההתקנה לא תעלה על שנה.

4. היה ויידרש ביקור טכנאי בבית הלקוח, תתאם החברה עם הלקוח את מועד ושעת הביקור. זמן ההמתנה לביקור הטכנאי לא יעלה על שעתיים. בכל מקרה של איחור בביקור הטכנאי, יודיע על כך החברה ללקוח ותתאם עמו מועד חדש לביצוע התיקון. אם נדרשת הובלת המכשיר למעבדה לביצוע ההובלה ללא תמורה. בכפוף לסעיף (ה) בתעודה.

הכי טוב שיש...
SHARP

SHARP