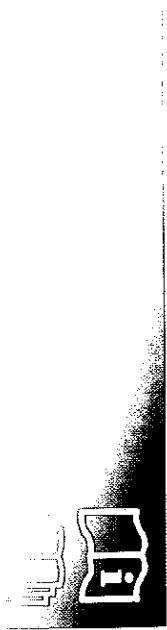




ME6124ST-1



דמיין את האפשרויות
חוויה שרקצית מאצתה של Samsung.

תנוור מיקורקורל


הוראות הפעלה ושימוש



ME6124ST_1_SLU_DEG6-04297A-00_HE.indd 1



שימו לב כי האחריות של Samsung אינה מכסה פריאות שירות שמטרתן קבלת דודרכה על אופן הפעלה המוצר,
הוא של החקנה לא נאותה, או באצוע פעולות רפלות לניקוי או תחוקה.



הודיע על-גבי 100% נייר ממוחזר.

2014-06-09 11:37:44



מידע בטיחות

שימוש בחוברת חזרות זו

- זה ענה לרשת את תגור המיקרוואל של SAMSUNG
מדריך למשתמש זה מפיל נודע חשוב על יישול לאמצעת תגור המיקרוואל
- אמצע בטיחות
 - אזהרות ופלי יישול מאסוקים
 - עצות שמושיות ליישול
 - עצות ליישול

מקרא הסמלים והסמנים

| | |
|--|---|
| | סכנת או נודלי, שימוש לא בטוחים שעלולים לגרום לפגיעה חמורה או למוט |
| | סכנת או נודלי, שימוש לא בטוחים שעלולים לגרום לפגיעה חמורה או למוט |
| | אזהרת: משטת חם |
| | אזהרת: חשמל |
| | אל תיגע |
| | אל תפיק |
| | נמק את תגור חשמל מחשוק בגור |
| | פנה למרכז השירות לקבלת עזרה |
| | חשוב |

תוכן עניינים

| | |
|----|----------------------------------|
| 2 | מידע בטיחות |
| 11 | מדריך שגור מול |
| 12 | מאפייני המיקרוואל |
| 12 | המיקרוואל חזקון |
| 12 | לוח בולתי |
| 13 | אביזרים |
| 13 | שימוש במיקרוואל |
| 13 | כיצד שול תגור המיקרוואל |
| 14 | בדיקת תקינות הפעולה של המיקרוואל |
| 14 | קביעת שגור חזון |
| 14 | קביעת זמני יישול וזרמת שומת |
| 15 | יישול השלב אחר |
| 15 | יישול במספרי שלבים |
| 15 | שימוש בחזון 50-30"ש |
| 16 | עצרות היישול |
| 16 | הזרדת מבג חיסון בזמני |
| 16 | שימוש בחבנות היישול במזרת חזון |
| 17 | שימוש במאפייני היישול והכרתי |
| 18 | שימוש בחבנות כישול |
| 19 | שימוש בחבנות חזון |
| 20 | שימוש בחבנות השמרת מזרל |
| 21 | שימוש בחבנות רלו'רמסת |
| 22 | שימוש בחבנות אחרת מונת |
| 22 | שימוש בחבנות שגון המעל |
| 22 | שימוש בחבנות נעילת ילדים |
| 23 | כיצד המספוק |
| 23 | שימוש 2-10מב הזרמה |
| 23 | כליס המאמנים ליישול במיקרוואל |
| 24 | שישית יישול |
| 26 | מדריך יישול |
| 29 | פנתון מנתון קוקר ושישול |
| 29 | קוד שישול |
| 30 | מסרטים מסכנים |



01 מילע בטיחות



| | |
|---|-------------------------------------|
| <p>אזהרה: מכשיר חשמלי זה מיועד לשימוש של ילדים מגיל 8 ומעלה ושל אנשים עם יכולות גופניות, חושיות או שליליות מוגבלות, או העדר ניסיון וידע, רק אם הם נמצאים תחת השגחה או קיבלו הוראות בנוגע לשימוש במכשיר החשמלי בצורה בטוחה ומבינים את הסכנות הכרוכות בשימוש שלא על פי ההנחיות. אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר.</p> <p>אין לאפשר לילדים לנקות או לתחזק את המכשיר אלא אם כן הם בגיל 8 ומעלה ונמצאים תחת השגחה.</p> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <p>השתמש רק בכלים המתאימים לשימוש בתנורי מיקרוגל.</p> <p>בעת חימום מזון במיכלי פלסטיק או נייר, יש להשגיח על המיקרוגל בשל אפשרות הצתה.</p> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <p>תנור המיקרוגל מיועד לחימום מזון ומשקאות. ייבוש של מזון או בגדים וכן חימום של כריות חימום, נעלי בתי, ספוגים, מטליות לחות ופריטים דומים עלולים לגרום לפציעה, הצתה או שריפה.</p> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <p>במקרה של פליטת עשן, כבה את המכשיר או נתק אותו מהחשמל ושמור שהדלת תישאר סגורה כדי לחנוק להבות, אם ישנן.</p> | <input checked="" type="checkbox"/> |

חוראות בטיחות חשובות

קרא בתשומת לב ושמור לעיון בעתיד.
הקפד לפעול בכל עת לפי נורלי הבטיחות הבאים.
לפני שימוש במיקרוגל, הקפד על ביצוע ההוראות הבאות.

▲ אזהרה (פונקציית מיקרוגל בלבד)

| | |
|---|-------------------------------------|
| <p>אזהרה: אם הדלת או אטמי הדלת ניזוקו, אין להפעיל את המכשיר עד שיתוקן על-ידי איש מקצוע מוסמך.</p> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <p>אזהרה: כל אדם שאינו איש מקצוע מוסמך מסתכן בבואו לבצע פעולת תיקון או תחזוקה הכרוכה בהסרת המכסה המגן מפני חשיפה לאנרגיית מיקרוגל.</p> | <input type="checkbox"/> |
| <p>מכשיר חשמלי זה נועד לשימוש ביתי בלבד.</p> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <p>אזהרה: ילדים יורשו להשתמש במיקרוגל ללא השגחה רק לאחר מתן הוראות מתאימות כך שהילד יוכל להשתמש במכשיר בבטחה ויבין את הסכנות הטמונות בשימוש לא נכון.</p> | <input checked="" type="checkbox"/> |



| | |
|-------------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | יש להשגיח על ילדים כדי לוודא שאנם משחקים עם המכשיר החשמלי. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | אם כבל החשמל ניזוף, יש להחליפו אצל היצרן, סוכן השירות או אדם אחר המוסמך לכך כדי למנוע סכנה. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | אזהרה: אין לחמם נוזלים וסוגי מזון אחרים במכלים אטומים מאחר שהם עלולים להתפוצץ; |
| <input type="checkbox"/> | אין לנקות את המכשיר בהתזת מים. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | יש להציב את המיקרוגל בכיוון ובמבנה נכונים שיאפשרו גישה קלה לחלל המכשיר וללוח הבקרה. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | לפני שימוש במיקרוגל בפעם הראשונה, יש להפעיל אותו במשך 10 דקות עם כלי מלא במים ורק לאחר מכן להשתמש בו. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | אם המיקרוגל מפיק רעש מוזר, ריח שרוף, או שנפלט ממנו עשן, נתקן מייד את התקע מהחשמל ופנה אל מרכז השירות הקרוב. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | יש להציב את תנור המיקרוגל כך שתקע החשמל יהיה נגיש. |
| <input type="checkbox"/> | תנור המיקרוגל מיועד לשימוש על הדלפק בלבד, אין להניחו בתוך ארון. |

| | |
|-------------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | אזהרה: בעת חימום משקאות במיקרוגל, נקודת הרתיחה עלולה להתאחר ולהתרחש לאחר הוצאת המיכל מהמכשיר, לכן יש לנקוט משנה זהירות בעת טיפול במיכל. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | אזהרה: יש לערבב או לנער את תוכנם של בקבוקים וצגנות מזון חינוקות וכן לבדוק את הטמפרטורה לפני ההאכלה, כדי להימנע מכוויות. |
| <input type="checkbox"/> | אין לחמם בתנור המיקרוגל ביצים בקליפתן וביצים קשות שלמות כיוון שכן עלולות להתפוצץ, גם לאחר תום החימום במיקרוגל. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | יש לנקות בקביעות את המיקרוגל ולהסיר את כל שאריות המזון שנותרו בו. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | אי שמירה על ניקיון המכשיר עלולה להוביל להיס המטשטש, דבר שעשוי להשפיע לרעה על משך חייו המכשיר ואף נזרום נסכנה. |
| <input type="checkbox"/> | המכשיר אינו מיועד להתקנה במכוניות, קרונוים וכלי רכב דומים. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | מכשיר חשמלי זה אינו מיועד לשימוש של אנשים (לרבות ילדים) בעלי מוגבלות גופנית, חושית או שכלית, או שאין להם די ניסיון או ידע, אלא אם הם נמצאים תחת פיקוח של אדם שאחראי לבטיחותם, או שקיבלו ממנו הוראות שימוש עבור המכשיר החשמלי. |

עברית - 4



| | |
|-------------------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> | הדלת של המשטח היציגי עלולה להתחמם כאשר המכשיר פועל. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | הרחק את המכשיר ואת כבל החשמל שלו מהישג ידם של ילדים צעירים מגיל 8. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | מכשיר השמל"י זה מיועד לשימוש של ילדים מגיל 8 ומעלה ושל אנשים עם יכולות גופניות, חושיות או שכליות מוגבלות, או היעדר ניסיון וידע, רק אם הם נמצאים תחת השגחה או קיבלו הוראות בנוגע לשימוש במכשיר החשמלי בצורה בטוחה ומבינים את הסכנות הכרוכות בשימוש שלא על פי ההנחיות. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. אין לאפשר לילדים לנקות או להתחזק את המכשיר ללא השגחה. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | אל תשתמש בחומרי ניקוי גסים ושורטים או בכריות קראפ מברזל לניקוי דלת הזכוכית של המיקרוגל מאחר שהם עלולים לשרוט את המשטח וכתוצאה מכך אף לנפץ את הזכוכית. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות קואב זמן (טיימר) היציגי או מערכת שליטה מרחוק נפרדת. |



| | |
|--|---|
| ⚠ אזהרה (פונקציות מיקרוגל בלבד) - אופציונלי | |
| <input checked="" type="checkbox"/> | אזהרה: כאשר המכשיר מופעל במצב משולב, השימוש בו על-ידי ילדים יעשה אך ורק בהשגחת מבוגר וזאת בשל הטמפרטורות המופקות. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | במהלך השימוש המכשיר מתחמם. יש להיזהר ולהימנע מנגיעה ברכיבי המכשיר החמים. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | אזהרה: חלקים נגישים עלולים להתחמם במהלך השימוש. יש להרחיק ילדים קטנים. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | אין להשתמש בניקוי בקיטור. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | אזהרה: ודא כי המכשיר כבוי לפני החלפת המורה כדי להימנע מאפשרות של התחשמלות. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | אזהרה: המכשיר וחלקיו הנגישים מתחממים במהלך השימוש. יש להיזהר ולהימנע מנגיעה ברכיבים שהתחממו. יש להרחיק מהמכשיר ילדים צעירים מגיל 8 אלא אם כן הם נמצאים תחת השגחה מתמדת. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | הטמפרטורה של משטחים נגישים עלולה להיות גבוהה כשאר המכשיר פועל. |



אם כבל החשמל ניזוף, יש להחליפו אצל היצרן. סוכן השירות או

אדם אחר המוסמך לכך כדי למנוע סכנה.

למען בטיחותך, חבר את הכבל לשקע AC מארזי כהלכה.

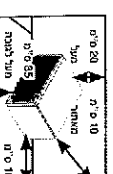
אל תתנין את תנור המיקרוגל בסביבה לחה או סמוך למקורות פולטי חום כמו תנור אפייה או רדיאטור.

יש לפעול בהתאם למפרטי אספקת החשמל של המיקרוגל ולהשתמש, במידת הצורך, בכבל מארזי התואם לתנן כבל החשמל המסופק עם המיקרוגל. לפני הפעלת תנור המיקרוגל בפעם הראשונה, נגב את פנים המכשיר ואת אטמי הדלת במטלית לחה.

התקנת תנור המיקרוגל

הנח את המיקרוגל על משטח שטוח ויציב 85 ס"מ מעל הרצפה.

המשטח אמור להיות חזק דיו כדי לשאת בבטחה את משקל המכשיר.



1. בעת התקנת המיקרוגל, ודא כי למכשיר יש

מרווח אורזור חולם של 10 ס"מ לפחות מאחור

ומתצדדים 10 ס"מ מעליו.

2. הסר וסלק את כל חומרי הארזיה מתוך המיקרוגל.

3. הרכב את הטבעת עם הגלגלים ואת הצלחת המסתובבת. ודא שהצלחת מסתובבת בחופשיות.

ודא שהצלחת מסתובבת בלבד (כדגם עם צלחת מסתובבת בלבד)

4. יש להציב את תנור המיקרוגל כך שתקע החשמל יהיה נגיש.

אל תשפוך מים על פתחי האוורור. לעולם אל תשתמש בחומר

ניקוי שורטים או בחומרים כימיים ממים.

היזהר במיוחד בעת ניקוי אטמי הדלת כדי למנוע מחלקיקים:

- להאטבר
- להפריע לדלת להיסגר כהלכה

נקה את חלל תנור המיקרוגל לאחר כל שימוש בעזרת חומר ניקוי עדין, אך אפשר לתנור המיקרוגל להתקרר לפני הניקוי כדי להימנע מפגיעה גופנית.

ניקוי תנור המיקרוגל

יש לנקות בקביעות את החלקים הבאים בתנור המיקרוגל כדי למנוע

האטברות של שומן וחלקיקי מזון:

- משטחים פנימיים וחיצונים
- דלת ואטמי הדלת
- צלחת מסתובבת וטבעת עם גלגלים (בדגם עם צלחת מסתובבת בלבד)

ודא תמיד כי אטמי הדלת נקיים וכי הדלת נסגרת כהלכה.

אי שמורה על ניקיון המכשיר עלולה להוביל להרס המשטח, דבר שעשוי להשפיע לרעה על משך חייו המכשיר ואף לגרום לסכנה.

1. נקה את המשטחים החיצוניים באמצעות מטלית רכה ומי סבון פושרים. שטוף וייבש.

2. הסר נודלים שניתחו או כתמים מהמשטחים הפנימיים של המיקרוגל באמצעות מטלית טבולה במי סבון. שטוף וייבש.

3. כדי לרכך שאריות מזון שהתקשו ולהסיר ריחות לא נעימים, הנח כוס מיץ לימון מדולל במיקרוגל וחמם למשך 10 דקות בדרגת עוצמה מרבית.

4. בעת האוורור, שטוף את הצלחת הבטוחה לשימוש במידה כליים.

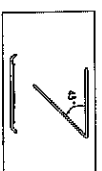
01 מדע בבית

עברית - 7

- תנור מיקרוגל זה אינו מיועד לשימוש מסחרי.
- מטעמי בטיחות, אין להחליף את הנורה ללא עזרה.
- פנה לשרות הלקוחות המורשה של Samsung הקרוב אליך כדי לתאם את בואו של מהנדס מוסמך לצורך החלפת הנורה.

| אזהרה | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | רק איש מקצוע מוסמך מרשה לבצע שינויים או תיקונים במכשיר החשמלי. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | אל תחמם נוזלים וגזון אחר במיקלס אטומים בעת שימוש בפונקציית המיקרוגל. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | למען בטיחותך, אל תשתמש במכשירי ניקוי המופעלים בתחתית של סמסונג בליחץ גביה. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | אל תמנעו מנשיך זה - בקורבת תנור, תומר דליק, במקום לחץ, שמנעו או מאובקו, בתיקום החשוף לאור שמש ישיר ופסו או בתיקום מועד לרדיומגנט, על מנשטח לא ישיר. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | יש לבצע הארקה גאוה למכשיר זה בהתאם לכללים מקומיים וארציים. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | הסר בקביעות חומרים זרים כמו אבק או מים מנפוחות החיבור והמסעים של יתקע החשמל באמצעות מטלית יבשה. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | אל תמשיךו או תכופו יתר על המידה את כבל החשמל ואל תרוץ עליו תפצים כבדים. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | במקרה של דליפה זו וכנפו זו סתוקו, זו ביטול מוליו, אורר סיד נכחי למערת בתקע החשמל. |

עברית - 8



בעת ניקוי החלק העליון בחלל המיקרוגל, רצוי לכופף את גוף החימום ל- 45° ורק אז לנקותו. (בדגם בעל גוף חימום מסתובב בלבד)

אחסון ותיקון של תנור המיקרוגל

לפני אחסון תנור המיקרוגל או מסירתו לתיקון יש לנקוט מספר אמצעי בטיחות.

- אין להשתמש במיקרוגל אם נגרם נזק לדלת או לאטמי הדלת:
- ציר שבור
- אטמים בלויים
- מסגרת המיקרוגל מעוותת או כפופה

רק טכנאי שירות מוסמך לתיקון מיקרוגל רשאי לבצע תיקונים במכשיר

לעולם אל תסיר את המסגרת החיצונית מהמיקרוגל.

אם המיקרוגל פגום וזקוק לתיקון או אם יש לך ספק לגבי מצבו:

- נתק את המכשיר מהשקע בקיר
- פנה למרכז שירות לאחר מכירה הקרוב ביותר

אם ברצונך לאחסן את המיקרוגל באופן זמני, בחר מקום יבש ונקי מאבק.

הסיבה: אבק ולחות עלולים לגרום נזק לרכיבי המיקרוגל.



01 מידע בטיחות

| | | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--|-------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | אל תרסס חומר רדוף כגון מבריקי חרקים על משטח הפיקוד. | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | אל תחסן חומרים דליקים בתוך הפיקודגל, הקוט משנה זריחה גבת תישום הכשלים או משפאות המכלים אוטומל שכן אחר אלוטול עלולים לבוא במגע עם חלקים בפיקודגל. | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | גבת כחמה ופגירה של חולת, יש להרחיק ילדים מהאזור, אחרת הם עלולים להתחל בדרך או אצטמוניהם יכולת להאפס בה. | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | אזהרה: גבת חיסום משפאות הפיקודגל, נקודת ההרחה עולה לרשתך ולהרחש לאחר האמת המכל מהמכליך, לכן יש לבקוט משנה זריחה גבת סיטול ממכליך כדי לזנוט מצב זה. יש להמתן חמד 20 שניות לפחות לאחר כביס הפיקודגל כדי שיתמפטרסורה חמל להתאון. ערבב את המשקה במילין החיסום. אם יש בכך צורך, חמד ערבב לאחר החיסום. במקרה של כוונה פעל בהתאם להוראות העזרה הראשונה הבאות. | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <ul style="list-style-type: none"> סיכול את האזור שכיחה במס קרים למטר 10 דקות לפחות. חבוש בהמושכת נתיחי וגישה. אל תמרח על האזור קרים שכן או תחליב כלשהו. | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | אל תניח את המוש או הרשת במים זמן קצר לאחר הבישול מפיון שחדר עליל לריום לשכירה של המוש או הרשת או לזנת אחר. | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | אל תשתמש בגבר הפיקודגל לזווד סימן בשמן עמוק מריון שלא ניתן לסיטט על הממפטרסורה של השמן. סימן יעול כזה לריום לזריחה פמאורית של חמדל חמס | <input checked="" type="checkbox"/> |

| | | | | | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--|-------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | אל תניע בתקע אקוסטל דינמי רטובות. | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | אל תכבה את המכשיר החשמלי על-ידי ניתוק התקע מהחשמל בזמן שמופעל אופל. | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | אל תכניס אבטות או עצמים זרים, אם חמד זר כלשהו כגון סוס חודר למכשיר, נתק את את התקע מהחשמל ופנה למוכר השירות הקרוב. | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | אל תפעל לוח או כוח מופרז על המכשיר. | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | אל תניח את הפץ שבזר כגון יאר או הפץ זקנות. | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | אל תתקן את המכשיר באמצעות בזן, מדלל, אלוטול, חמד יקוי בקוטר או בלתי גבוה. | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | אל תניח חומרים חומשיל, חמד, חורים זהים לאלה המופרטי חמד. | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | הכרס הלה את תבע החשמל לזקנת בקיר. אל תשתמש בתמס בשקע במב, מאריך או ביבשאי חשמלי. | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | אל תולה את כבל החשמל על הפץ סמתת, אל תחטוב את כבל החשמל כין עציסים או מאחורי הפיקודגל. | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | אל תשתמש בתקע חשמל גמם, כבל חשמל גמם או שקע חפץ בקיר. | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | אם תקע החשמל אי כבל החשמל יזנן, פנה אל מוכר השירות הקרוב. | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | אל תשפוך או תרסס ישירות מים על הפיקודגל. | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | אל תניח תמסם על הפיקודגל, בתמו או על חודרת של. | <input checked="" type="checkbox"/> |

טברית - 9

| | | | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---|-------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | א. תפעול את תנור המיקרוגל כשמוא ריק. תנור המיקרוגל ייבנה באופן אוטומטי לכלוך 30 שניות לסירוגין בטיחות. או ממליצים להניח מים בתוך המיקרוגל ככל עת כדי נקילת אדידות מיקרוגל במקרה שנתור המיקרוגל יתחיל לפעול כשנוג. | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | התקן את המיקרוגל במתאם להחזותם המצוינים במודריך זה. וראה 'התקנת תנור המיקרוגל'. | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | יש להזהר במת חיבור מעשורים חשמליים אחרים לשקעים במקרה המיקרוגל. | <input checked="" type="checkbox"/> |

| זהירות | | | | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---|-------------------------------------|-------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | השתמש רק בכלים המתאימים לשימוש בתנור מיקרוגל. אל תשתמש בכלי מתכת. צלחת וכלי משה עם עיטור זהב או סמך, ישוורים, מולדת וכדומה. הסר חוטי קישור מתחת משקוף ניר או פלסטיק. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | הסביר עלול להיזק נשען חשמלי שישל לגרום כדון לקורקול. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | אל תשתמש בתנור המיקרוגל כדי ליבש ירקות או בשרים. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | חם כמות קטנות של כדון למשך פרקי זמן קצרים כדי לנעוץ חמום יתר ושירית מוזן. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | אל תסמול את כבל החשמל או את תקע החשמל במים ואחרות את כבל החשמל במקור חום. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | אל לחום בתנור המיקרוגל כישם בקליפתן וביצים קשות שלמות כיוון שישן שקולות לרחפצי, גם לאחר חום החימום במיקרוגל. כמו כן, אל לחום במקומים, צננות או מיכלים אטומים או מגורים בואקום, אפזים בקליפתם, ענבניות שלמות וכדומה. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | אל תסמך את פנתר האוורור לבד או בנור. הם עשויים להחליק מחדר שאוויר הם נפלט מהמכשיר. כמו כן המיקרוגל עלול להתחמם יתר על המידה ולכבת את עצמו באופן אוטומטי, וישאל כבי עד שיתקרר במידה מספקת. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | השתמש תמיד בצפפות מעטה נעה חוצאת תכשיר המיקרוגל לנעינת סכנת חיות. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | ערכב כדלים באמצע החמום או בתום החמום. חמתן לזמן 20 שניות לאחר החמום לפני אריכה. למידת התפרקות מול רוחם. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | כדון פחתות מולדי עמוד במרחק של כחץ מטר מהמכשיר בשל אוויר הם או אדים הנפלים מהמכשיר ועלולים לגרום לנחמת. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

מדריך עיון מקור

אם אתם חתים לנשל מחוץ

| | |
|--|-------|
| 1. רחם את מצר המזון בתוך המקור. לחץ על לחצן +30s (30ש"י). | +30s |
| 2. לחץ על הלחצן START המפנה. כשנרשעו יטחיים, המקור יוציא יצאנית והחזנה י"End" (סיום) מתבהב 4 פעמים לאחר מכן, המקור ישימע צפצף אחת לדקה. | START |

אם תחמה לחסוף 30 שניות

| | |
|---|------|
| לחץ על הלחצן +30s (30ש"י) פעם אחת או יותר עבור כל 30 שניות שברצונך לחסוף. | +30s |
|---|------|

20 מגיש און און דורג און און

אמצעי זהירות למניעת חשיפת יתר לאנרגיית מיקרוגל (פונקציית מיקרוגל בלבד)

אם צינת להראות הבטיחות נבאה, עלול להשקף אחר לקרינת מיקרוגל מזיקה.

(א) בשום מקרה אין לנסות להפעיל את המכשיר כשהדלת פתוחה או לשנות הצורה כלשהי את מנגנון תצורה (מספר הדלת) או להגביר הפוך או פוף זרז כלשהו לפתחי פעילות הבטיחות.

(ב) אין להניח דבר בין דלת המכשיר לחלק הקדמי או להניח לשאריות מזון או חומר נוקף להצטבר על משטחי האסמס. דוג משטחי הדלת והאסמס נקיים על ידי ניגובם לאחר השימוש במסילות לחם, וליאר מכן במסילת רכה ויבשה.

(ג) במקרה של נזק לתנור המיקרוגל, אין להפעיל בשום מקרה על ידי שייבת אושר כירי טכנאי שירות מספר מטעם היצרן לבריקה מנשיר מיקרוגל. חשוב במור דלקפוד שדלת המנשיר תיסגר במורה רדמנית, ושלא ייגרם נזק.

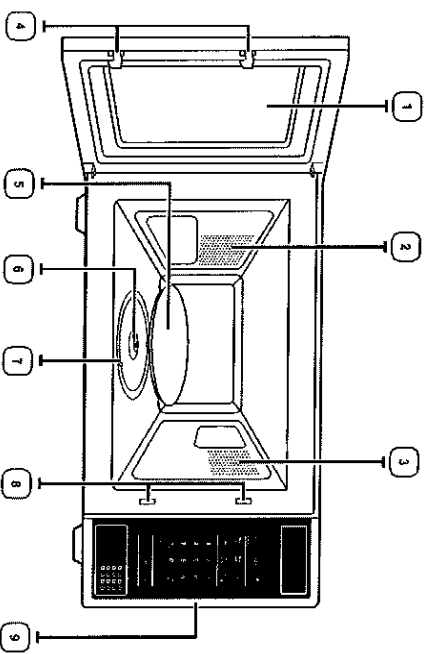
- (1) לדלת וויספון
- (2) רגרי' הדלת ושבורים או רופסיס
- (3) ראיספי' הדלת ולמשטחי האסמס
- (ד) יש לנסות את המכשיר ולבריקה או תיקון או יוצן לטכנאי שירות מספר מטעם היצרן ולבריקה מנשיר מיקרוגל.

חברת Samsung תגבה דמי תיקון כגון החלפת אגזורים או תיקון פגמים חיוניים אם הניקן שנגרם ליחידה ולא תזקן שנגרם לאגזוד או אובך האגזוד גורם על-ידי הצדקן. תפריטים הנכללים בתנאי זה הם:

- (א) מקרים של פגיעה שריטה או שבר של הדלת, חירית, תלות החיצוני או ילוח תברכה.
- (ב) מקרים של רועיד או שבר של המגנט, הסגנת עם המגלים, התושבת או רישת הממכנת.
- (ג) השתמש במכשיר זה רק למטרת שלשה הוא מעד כפי שמוסבר במדריך למשתמש זה. אזהרות וחוראות כסחות חשונות במדריך זה לא כוללות את כל התנאים והסוגים האפשריים שעשויים להזכיר. כאסיריקו להפעיל שקול דעתי, זהירות ותשומת לב כעת חוקרת, תחזוקה והפעלה של מכשיר זה מאחר שהחאות המפעלה הבאות כוללות מספר דגמים, מאפייני תנור המיקרוגל שברשותך עשויים להיות שונים ממש מאלה המתוארים במדריך זה ויתכן שלא כל אותם האזהרות יהיו שיישים. בכל שאלה או בעיה פנה אל מרכז השירות הקרוב או חפש סיוע ומידע באתר האינטרנט www.samsung.com.
- תנור המיקרוגל משמש לרזום סדון. הוא מיועד לשימוש ביוזי בלבד. אל תחמם שום סוג של ארגז או כרית בד ממולאת בדברים, חדרב, עילוי לרזום ולפוזות ולשריפה. היצרן לא יישא באחריות לכל נזק שנגרם כתוצאה משימוש לא חלים או שפוי במכשיר.
- אין שפזירה על ניקיון המכשיר עולה להבדל לרזום המשתמש, דובר שנושיו להשפיעו לרעה על משך חייו המכשיר ואף לרזום נסמכה.

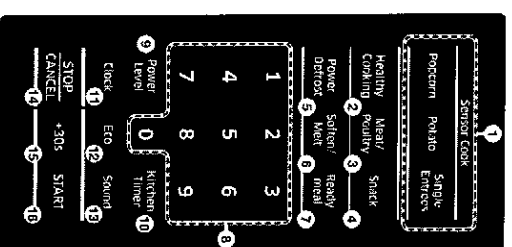
מאפיית המיקרוגל

המיקרוגל והלחיון



- | | | | |
|----|---------------|----|-------------------|
| 1. | דלת | 2. | פתיח אורוק |
| 3. | תאורה פנימית | 4. | תפסי הדלת |
| 5. | עליות סמכותבת | 6. | חושבת |
| 7. | טבעת עם דגלים | 8. | פתיח גלילת בסחיות |
| 9. | לחץ בקרה | | |

לחץ בקרה



- | | | | |
|----|-----------------------|-----|----------------|
| 1. | לחץ רישוע בגודל חישיש | 9. | לחץ דריגת טמפר |
| 2. | לחץ רישוע בריא | 10. | לחץ ששן עצר |
| 3. | לחץ בשר/שוק | 11. | לחץ ששן |
| 4. | לחץ תסיס | 12. | לחץ חיסון |
| 5. | לחץ רישוע מוזרד | 13. | לחץ גליל |
| 6. | לחץ ריקול/המסה | 14. | לחץ עזרה/רישוע |
| 7. | לחץ ארוך ממגני | 15. | לחץ 30"ש |
| 8. | לחץ מספר | 16. | לחץ הפעלה |

עברית - 12

שימוש במיקרוגל


איך פועל תנור המיקרוגל

גלי מיקרו הם גלים אלקטרומגנטיים בדרג גבוה. האנרגיה המשודרת מאפשרת לעיין להתבשל או להתחמם מבלי לשנות לא את צורתו ולא את צבעו.

באפשרותך להשתמש בתנור המיקרוגל לביצוע הפעולות הבאות:

- הפשרה
- חימום מחדש של מזון
- בישול

עיקרון פעולת הבישול



| | |
|--|---|
| <p>1. גלי המיקרו המפזרים מתמזגנים ומחזירים על-ידי חילי המסדה ונרדפורים באופן אחיד מאשר המזון מסתגב על הצלחת המסתובבת. באופן זה המזון מתבשל בצורה אחידה.</p> |  |
| <p>2. גלי המיקרו נקרסים בחזון עד לעומק של כ-2.5 ס"מ (1 אינץ'). לאחר מכן הבישול ממשיך מאחר שהחום מתפזר לכל חלקי המזון.</p> | |
| <p>3. זמן הבישול משתנים בהתאם לנפול שבו משתמשים ולתכונות המזון.</p> <ul style="list-style-type: none"> • כמות ואצילות • תכולת מים • סמפוסטרה ראשונית (מוקודר או לא) | |

מאת שיתוף המרכזי של המזון מתבשל חודות לפיזור החום, הבישול ממשיך אף לאחר תואמת המזון מהמיקרוגל. יש לפעול בהתאם לזמני ההשהיה המצויים במדשמים ובחוברת זו כדי להבטיח:

- בישול אחיד של המזון ממשוליים ועד למרכז.
- סמפוסטרה אחידה בכל חלקי המזון.

אבירים

בהתאם לדגם שירשית, יסופק לך כמה אבירים שבהם ניתן להשתמש בממא דורכים.

| | |
|--|---|
| <p>1. טבעת עם גולגים, שיש לזהיה מרכז המיקרוגל. הטבעת עם הגולגים חוממת בבלות המסתובבת.</p> <p>מטרה: _____</p> |  |
| <p>2. צלחת מסתובבת, שיש לזהיה עם הגולגים כשהמרכז מובש על התושבת.</p> <p>מטרה: _____</p> <p>נוקן להסירה בלילות לצורך ניקוי.</p> |  |

קביעת משך הזמן

תגור המקורגול כולל ששון פקיסו, כאשר המכשיר מחובר לחשמל, השעה 12:00 מוצגת אוטומטית המדרג את השעה הנכונה.

- במה התקנת תגור המקורגול בפעם הראשונה
 - לאחר הפסקת השמשל
- אל הישבה לזמן מחדש את הששון במעבר לששון ריצ' ולששון חורף

| | | |
|---|--|--------------|
| 1 | לחץ על ה"התאן Clock (ששון) | CLOCK |
| 2 | השמשל ב"התאנז מספר כ"ד (לחיצו את השעה הנכונה) על"ר ללחיצו על "ש"ל"ש"ה מספרים ולחיות כ"ד ולשון את הששון | 5 0 0 |
| 3 | לחץ על ה"התאן START (הפעלה) | START |

במקרה של הפסקת השמשל, יהיה על"ר לזון מחדש את הששון. באפשרותך לזכרון את השעה הנכונה באמצע ה"ה"ר הבישול על-י"ד לחיצה על ה"התאן Clock (ששון).

באפשרותך לשנות להמטרה של 24 או 12 שעות

| | | |
|---|---|--------------|
| 1 | לחץ על ה"התאן Clock (ששון) ועל ה"התאן מספר 0 לששון 1-3 שעות | CLOCK |
| 2 | לחץ על ה"התאן מספר 1 או 2 | 1 2 |
| 1 | הצורה של 12 שעות והתמנה מציגה "12Hr" - 12 שעות | |
| 2 | הצורה של 24 שעות והתמנה מציגה "24Hr" - 24 שעות | |
| 3 | לחץ על ה"התאן START (הפעלה). התמנה תחזור להציג את השעה הנכונה | START |

בריקת תזונת הפעולה של המקורגול

הה"ר המששול הבא מאפשר לך לזכרון שהמקורגול ששול להחלה בכל עת פחה את זזת המקורגול על-י"ד לחיצה על ה"התאן בחלק החתומן של לוח הבקרה. הנה מס שים על החלחת המסתובבת לאחר זמן מסוה את חלחת

| | | |
|---|---|------------------------------|
| 1 | לחץ על ה"התאן מספר כ"ד (לחיצו את זמן ההפעלה) (4 עד 5 דקות) | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 |
| 2 | לחץ על ה"התאן START (הפעלה) תוצאה: התמנה הפעילות נדלקת והלחית מתחילה לסתובב. (1) הבישול מתחיל לזכרון "ישמע צפצוף 4 ענמים". (2) נחלזות לזכרון הבישול "ישמע צפצוף שש את (צפצוף אחד בקרה). (3) השעה הנכונה תחזור להיות מוצגת. | START |

יש להכיר את המקורגול לששוק השמשל בתקן ביקר. יש להקם כחלה את החלחת המסתובבת בחוק המכשיר. אם משתמשים ברזרזת שגמה שנה מתחלזת, נדרש זמן רב יותר להחיתה את הזמים.

בישול במספר שליבים

| | | | |
|---|--|---|--|
| 1. אם בראונר להגדיר את מספר שליבים, השתמש בלוחצי מספר כדי להגדיר זמן בישול נוסף לאחר לחיצה מיוזם השליבים 1 ו-2 בסעיף "בישול בשר" או "בישול דג". | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 | 2 3 4 5 6 7 8 9 0 | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 |
| 2. לחץ על התחן Power Level ודרגת עוצמת וולטז מן השתמש ברחבי מספר כדי להגדיר את דרגת העוצמה של שרף הבישול הישיר. | Power Level | | |
| 3. לחץ על התחן START (הפעלה) כדי להתחיל את פעולת הבישול. | START | | |

כאשר נודעים זמן עיכול ארוך של בישול יש ללחוץ על התחן Power Level ודרגת עוצמה) לפני שניתן יוזם ללחוץ את שלב הבישול השני.

באפשרותן לברוא את דרגת העוצמה באמצע תהליך הבישול על-ידי לחיצה על התחן Power Level ודרגת עוצמה).

שימוש בלחצן +30 ש"

ניתן להגדיר את זמן הבישול על-ידי לחיצות חוזרות על התחן +30 ש" (30 ש"). כל לחיצה תוסיף 30 שניות לתוכנית המקוריית.

| | | |
|-------------------------------|-------|-----|
| 1. לחץ על התחן +30S | + | 30S |
| 2. לחץ על התחן START (הפעלה). | START | |

תוסף דקות לתוכנית בישול בהתאמה בהתאמה על-ידי לחיצה על התחן +30 ש" עבור כל 30 שניות שבאוגן לחסיק.

הקבעת זמני בישול ודרגות עוצמה

| | |
|---|-------------|
| המיקרוג מאפשר לך להגדיר שני שליבי בישול שונים, לכל אחד משני זמני ודרגת עוצמה שונים משני להתחן Power Level ודרגת עוצמה (מספר) לך לשלוט בעוצמת החום בתוך מ-HiMax (מפורטת לך על High ובצבתה 10). | Power Level |
|---|-------------|

בישול בשלב אחד

לבישול פשוט בשלב אחד, עליך רק לקבוע את זמן הבישול ודרגת העוצמה נקבעת באופן אוטומטי ל-High (גבוהה) אם בראונר לקבוע דרגת עוצמה אחרת, עליך להשתמש בלחצן Power Level (דרגת עוצמה) מתכונת שנים דורשים שליבי בישול שונים במספרות שונות באפשרותן להגדיר מספר שליבי בישול במקביל.

| | |
|---|---------|
| 1. השתמש בלוחצי מספר כדי להגדיר את זמן הבישול באפשרותן להגדיר זמן בישול החל משניה אחת ועד 99 דקות 59 שניות. כדי לרדת זמן בישול ארוך מדקה אחת, חזו גם את השערת לדוגמה כדי להגדיר 20 דקות, חזו 2, 0, 0. | 2 0 0 0 |
|---|---------|

2. אם בראונר לקבוע דרגת עוצמה שונה מ-High (גבוהה), לחץ על התחן Power Level ודרגת עוצמה) ולאחר מכן העיזר בלוחצי מספר כדי לחזו דרגת עוצמה.

| | | | | | | |
|----------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|-----------|
| דרגות עוצמה | 0 = PL:0 | 1 = PL:10 | 2 = PL:20 | 3 = PL:30 | 4 = PL:40 | 5 = PL:50 |
| % 0 (ולא עוצמה) | 0 | 10 | 20 | 30 | 40 | 50 |
| % 60 (רדיוסית) | 6 = PL:60 | 7 = PL:70 | 8 = PL:80 | 9 = PL:90 | 10 = PL:HI | |
| % 70 (בנקוב-גבוה) | | | | | | |
| % 80 (יומזם אצל מקו) | | | | | | |
| % 90 (נירזון קרו) | | | | | | |
| % 100 (גבוה) | | | | | | |

3. לחץ על התחן START (הפעלה) כדי להתחיל את פעולת הבישול. אם בראונר לשעוה את דרגת העוצמה, לחץ על התחן STOP/CANCEL (עצירתהבישול) לפני שתלחצו על התחן START (הפעלה) וזמן מחדש את כל ההיאות.

שימוש בתוכנית הבישול בעזרת חייוש

חייוש במקורו מזהה את התלות המשתחררת מהחזון בזמן שאשא מחמים, ומתאים את זמן הבישול בהתאם לדא שהמיקרוגל היה מחובר למשך 3 דקות לפחות.

השתמש בכלי המתאים לשימוש במיקרוגל עם מכסה חרפי, או כסה את הכלי המתאים לשימוש במיקרוגל בגליון נגמר.

פתח את הדלת, הנה את החזון במרכז הגלגלת המסומנת סגור את הדלת.

| | |
|---|---|
| <p>1. לחץ על הלחצן Sensor Cook (בישול בעזרת חייוש) המתאים לחזון שאחא מבשל.</p> | <p>2. לחץ על הלחצן START (הפעלה) והפוח אוזניה לדוגמה: המצגה המצגה והמיקרוגל יחיל בבישול.</p> |
|---|---|

אם תראה נרדוק מהי חשעה חנונית באמצע תהליך הבישול, לחץ על הלחצן **Clock** (שעון).

| הוראות | גודל מגד | סוג בזון | פופקורן |
|--|------------------------|----------|---------|
| השתמש רק בקבוצת פופקורן המיועדת למיקרוגל, אחת בכל פעם. היזהר בעת הצגת השקית והחמה ממיקרוגל ופריחתה. המתן 5 דקות לפחות עד שהמיקרוגל יתקרר לפני שישתמש בו שוב. | 1 - 100 - 85 1 חבלה | | |
| ניב כל מפה אחת מה פנמים בעזרת מזלג סדר במעגל על הגלגלת המסומנת. לאחר הבישול, הנה לתפוחי האדמה לעשור למשך 3 - 5 דקות המתן 5 דקות לפחות עד שהמיקרוגל יתקרר לפני שישתמש בו שוב. | 1 - 6 - 1 1 יחידות | | |
| הסר את העטיפה הייצורית ופעל לפי ההוראות שעל האריזה המוגנות לביטח ולזמן החשיפה המתן 5 דקות לפחות עד שהמיקרוגל יתקרר לפני שישתמש בו שוב. | 220 - 440 ג' | מגד יחיד | |

עצירת הבישול

ניתן ללצור את הבישול בכל עת כדי:

- לזכור את החזון
- נהפוך את החזון או לזכור אותו
- להשאיר אותו לשהות במיקרוגל

| | |
|--|--|
| לעצירת הבישול... על לך | לעצירת הבישול... על לך |
| זמנית | זמנית |
| פעם אחת. | פעם אחת. |
| תוצאת: | תוצאת: |
| לחיצות פעולת הבישול, סגור שוב את הדלת ולחץ על הלחצן START (הפעלה). | לחיצות פעולת הבישול, סגור שוב את הדלת ולחץ על הלחצן START (הפעלה). |
| ספירת: לחץ על הלחצן STOP/CANCEL (עצירת הבישול) פעם אחת. | ספירת: לחץ על הלחצן STOP/CANCEL (עצירת הבישול) פעם אחת. |
| תוצאת: | תוצאת: |
| אם ברצונך לזכור את החיצות החנונית, לחץ שוב על הלחצן STOP/CANCEL (עצירת הבישול). | אם ברצונך לזכור את החיצות החנונית, לחץ שוב על הלחצן STOP/CANCEL (עצירת הבישול). |

הגדרת מצב חיסכון באנרגיה

למיקרוגל יש מצב חיסכון באנרגיה.

| | |
|---|---|
| לחץ על הלחצן Eco (חסכון). | לחץ על הלחצן Eco (חסכון). |
| תוצאת: | תוצאת: |
| זכור מצב חיסכון באנרגיה, פתח את הדלת או לחץ על הלחצן Eco (חסכון) והתוצאה תהיה את חשעה הנוכחית. המיקרוגל מוכן לשימוש. | זכור מצב חיסכון באנרגיה, פתח את הדלת או לחץ על הלחצן Eco (חסכון) והתוצאה תהיה את חשעה הנוכחית. המיקרוגל מוכן לשימוש. |

פונקציית לחיסכון אנרגיה באנרגיה

אם לא תבחר פונקציית לזכור לאחר תמושיך תמושיך במהלך הגדרה או הפעלה עם מצב עזירה זמנית, הפונקציית תכנסת ל-**Clock** (שעון) יצא לאחר 25 דקות.

גורמת המיקרוגל תכבה לאחר 5 דקות במצב דלת פתוחה.

שימוש במאפיני הבישול הבריא

תכנית בישול בריא כוללת 9 אפשרויות לרמזי בישול מתוכנתים מראש אשר יציר להדגיר לא את צפני הבישול ולא את דרגת הטמפרטורה השמורה רק בטמפרטורת הבישול.

פנתה את הדלת והנה את המזון במרכז הבלחור המסתובבת סמוך את הדלת

| | | |
|---|--|------------------------|
| 1 | בחר את סוג המזון שאתה רוצה על-ידי לחיצה אחת או יותר על לחצן Healthy Cooking (בישול בריא) (עייני בטבלת הבישול הבריא) | Healthy Cooking |
| 2 | לחץ על לחצן START (הפעלה) הבישול מתחיל כשהוא מסתיים 1) המקרקול מתאפיץ 4 פעמים 2) כמותות לסיום הבישול יישמשו עצמית פנים אחת (נצפוף אחד בדקה) 3) השעה הנוכחית תחזור להיות מוגנת | START |

השתמש תמיד בכפתור נמטה מתחוצת המזון

| תחראות | גודל מנה | קוריאזון |
|--|----------|-----------------|
| 1 שטוף ונקה את הברוקולי והפטר אותו לפרוסים והכנס אותה לקערת זכוכית עם מים ונסה פזר אותה בצורה שווה. הסוף 30 מי"ל (2 כפות מים בעת בישול 250 ג') והנה את הקערה במרכז הבלחור המסתובבת חמם עם מים עם ערבב בסיים הבישול. הנה לחצון לעמוד 1 - 2 דקות | ג' 250 | 1 פרוחי ברוקולי |
| 2 שטוף ונקה גזרים ופרוס אותם לפרוסות במדול דהה. הכנס אותה לקערת זכוכית עם מים ופזר אותה בצורה שווה. הסוף 30 מי"ל (2 כפות מים בעת בישול 250 ג') והנה את הקערה במרכז הבלחור המסתובבת חמם עם מים עם ערבב בסיים הבישול. הנה לחצון לעמוד 1 - 2 דקות | ג' 250 | 2 גזרים |
| 3 שטוף ונקח את השעוערת הירוקה הכנס אותה לקערת זכוכית עם מים ופזר אותה בצורה שווה. הסוף 30 מי"ל (1 כפות מים בעת בישול 250 ג'). והנה את הקערה במרכז הבלחור המסתובבת חמם עם מים עם ערבב בסיים הבישול. הנה לחצון לעמוד 1 - 2 דקות | ג' 250 | 3 שעועית ירוקה |

04 שימוש במיקרוגל

| תחראות | גודל מנה | קוריאזון |
|---|----------|---------------------|
| 4 שטוף ונקול את המים והצמד וחזרו אותם לחתיכות זרות במדול) הכנס אותם לקערת זכוכית עם מים. הסוף 45 - 80 מי"ל מים (9 - 4 כפות). הנה את הקערה במרכז הבלחור המסתובבת. חמם עם מים. הנה לחצון לעמוד 2 - 3 דקות | ג' 250 | 4 תפוחי אדמה קלויים |
| 5 השתמש בכלי זכוכית עם מכסה, שמתאים לשימוש במיקרוגל. הסוף במנה כפולה של מים (500 מ"ל). חמם עם מים. ערבב לפני זמן הבישול והוסף מליה וטבלונים. הנה לחצון לעמוד 5 - 10 דקות. | ג' 250 | 5 אורז חום |
| 6 השתמש בכלי זכוכית עם מכסה, שמתאים לשימוש במיקרוגל. הוסף ליטר מים וחתיים, קורט מלח וערבב היטב. חמם ללא מכסה. ערבב את המסה לפני זמן הבישול (סגן ריפס לאחר מכן. הנה לחצון לעמוד 1 - 3 דקות | ג' 250 | 6 פסטה מקומה מלא |
| 7 שטוף את נתחי הדג והנה אותם בבלחור מיקרוגל. הסוף קי אחת של מיץ לימון. ססה במיץ לימון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. נקב את הבישול הנצמד. הנה את הבישול המסתובבת. הנה לחצון לעמוד 1 - 2 דקות | ג' 300 | 7 פילה דג טרי |
| 8 שטוף את נתחי הדג והנה אותם בבלחור מיקרוגל. הסוף קי אחת של מיץ לימון. ססה במיץ לימון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. נקב את הבישול הנצמד. הנה את הבישול המסתובבת. הנה לחצון לעמוד 1 - 2 דקות | ג' 300 | 8 פילה מלוח טרי |
| 9 שטוף את המטרנס והנה אותם בבלחור מיקרוגל. הסוף קי אחת של מיץ לימון. ססה במיץ לימון נצמד המתאים לשימוש במיקרוגל. נקב את הבישול הנצמד. הנה את הבישול המסתובבת. הנה לחצון לעמוד 1 - 2 דקות | ג' 250 | 9 שרימפס טרי |

שימוש בתוכנות בעל/עוף

תכנות פטריוק כוללת 5 אפשרויות לזמיני שיטול מתוכנתים מראש
 אינן צריכים להצביע לא את זמני הביטול ולא את דרגת התצורה
 פתח את הדלת תחת את הזמון במרכז העליות המסומנות עבור את הדלת

| | | |
|---|---|------------------------------|
| 1 | בחר את סוג הזמון שאמנה מבטל על ידי לחיצה אחת או יותר על התלחן Meat/Poultry (בשר/עוף) (עייני בטבלת בעל/עוף) | Meat/ Poultry |
| 2 | לחץ על התלחן מספר 1 או 2, 3 כדי לבחור את גודל המנה הרצוי. (עייני בטבלת בעל/עוף) | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 A |
| 3 | לחץ על התלחן START (הפעלה) הביטול מתחיל כשאת מסתיים. 11 התקדמות מצפון 4 פעמים. 12 כמותות לזימון הביטול יישועט בצפון פעם אחת ולפאת את דריקה) 13 השעה התבחרת תחזור להיות מוגמת | START START |

הגבלה תבאה מפניך את התוכנית לזימון אופנטי על פטריוק, כמותי והוראות מתואמות.
 תכנית אלה פעולת באמצעות אמצעים חיקודי כלבי

| קוד/מקום | גודל מנה | הוראות |
|--------------|----------------|--|
| 1 דחה עוף | 1 מנה (300 ג') | שטוף את החתיכות והנה בבלות מוקדמיקה: כמה בניין למצד המתאים לשימוש במיקרוגל. נקב את תייליון תצמיד. הנה את הכלי בבלות המסומנות תחת למקום לעמוד 2 דקות. שטוף את החתיכות והנה בבלות מוקדמיקה כמה בניין למצד המתאים לשימוש במיקרוגל. נקב את תייליון תצמיד. הנה את הכלי בבלות המסומנות תחת למקום לעמוד 2 דקות |
| 2 דחה חזה | 1 מנה (300 ג') | |

| קוד/מקום | גודל מנה | הוראות |
|---------------------|--|---|
| 3 כדורי בשר | 1 מנה | מדידים להכנת קובץ בשר 675 גר. בשר בקר, חזק, וזקן, העורין, 0.5 ק"ס פירור לזים עודנים, 0.25 ק"ס בשר קטן, 0.5 ק"ס פולפר ירוק קטן, 1 ק"ס חלב, 1 ביצה, 2 כמות קטשופ, 0.25 כמות הוסף את כל המדידים. ערבב היטב. העבר את מערבת הבשר לכלי זמק היטב. שטח את החלק העליון. כמה בניין למצד קופל פינה אחת להשארת מרחוח של 5 ס"מ לצורך אווריר. תנה בתנור במקפיד לזלזת חזונה. באזם הביטול תנה לעמוד במשך 5 דקות. השט |
| 4 הכיתה עם שינון | 1 מנה | מדידים להכנת הכיתה 3 ביצים במגדל רחמי, 1 עגבניה, 30 גר. שינון משוען, 2 כמות חלב, עשבי תיבול ומבליקים. טרוף את הביצים, הוסף 2 שינון, 2 כמות חלב, עשבי תיבול ומבליקים. חתוך את העגבניה לקוביות והוסף לתערובת 50 גר. גבינה חמה ממורת. לאחר שהמיקרוגל משועט צפוף, ערבב היטב וחלץ על התלחן הפעלה כדי להמשיך. באזם הביטול תנה לעמוד במשך 2 דקות. השט |
| 5 בייקון | 1 מנה (125 - 100) 2 מנות (225 - 200) 3 מנות (325 - 300) | בחר רמת בייקון טריים מתקנב, המעוררה או חמרה. תנה על-פי גודל גודל מנת סוג בחרו בבלות מתאימה לשימוש במיקרוגל או כלי פירוק. כמה כפיסה ומספר של יריר סופג והחל את פעולת הביטול. השט. |

שימוש בתוכנות חטיף

תכנות חטיף כוללת 9 אפשרויות לזמיני נישול מתוכנתים מראש
 איך צריך להגדיר לא את זמני הבישול ולא את ירידת העוצמת
 פחה את חולדת הנה את המזון במידת הצלחה המסתובבת מגור את חולדת

| | |
|---|---------|
| 1. בחר את סוג המזון שאמך ממשל על ידי לחיצה אחת או יותר על לחצות Snack (חטיף) (עייני בטבלת החישובים) | Snack |
| 2. לחץ על לחצות מספר 1 או 2, 3, 4 כדי לבחור את גודל המנה הרצוי. (עייני בטבלת החישובים) | 1 2 3 4 |
| 3. לחץ על לחצות START והפעלה הבישול מתחיל כשהוא מסתיים. 1) המקורקול מאצפת 4 פעמים. 2) כנזופרת לסיים הבישול יישמע צפצוף פעם אחת וצפצוף אחד ברקת). 3) השעה הנבחרת תהאוד לחיות מוצגת. | START |

חטבלה הבאה מצגת את החנופיות לחימום אוסומטי של חטיף כמותו וחוראות מתאימות.
 חנופיות אלה פועלות באמצעות ארגיית מקורקול בלבד

| חוראות | גודל מנה | קורקולזון |
|---|---|------------------|
| 1. הנה קורדיה מקורודת בקעררת זכוכית. כסה את הצלחת במסכה או בניילון נצמד עם פחה אורוד. לאחר הבישול, ערבב את המזון פעם אחת לפני המגשה. הנה למזון לעמוד 1 - 2 דקות. | 1 מנה (220 ג') 2 מנות (440 ג') 3 מנות (660 ג') 4 מנות (880 ג') | 1 2 3 3 |
| 2. הנה יירי סומג על צלחת אסוד את הכפיסים במעגל על תריז רסופג. אל רנסת הנה למזון לעמוד 1 - 2 דקות. | 1 מנה (200 ג') 2 מנות (200 - 250 ג') | 2 2 |
| 3. הנה יירי סומג על צלחת אסוד את הכפיסים במעגל על תריז רסופג. אל רנסת הנה למזון לעמוד 1 - 2 דקות. | 1 מנה (150 - 100 ג') 2 מנות (150 - 200 ג') | 3 3 |

40 צורליליטס משומש

| חוראות | גודל מנה | קורקולזון |
|--|---|-------------------|
| 4. רתה שני ייריז סופגים על צלחת המתאימה לשימוש במקורקול אסוד את הרלייס עם ייריזות סופגים לאחר זח על זח. ספגו את הרלייס עם ייריזות סופגים חוספים לאחר רוצאמם מהמקורקול. הנה למזון לעמוד 1 - 2 דקות. | 1 מנה (100 - 150 ג') 2 מנות (150 - 200 ג') | ציאס |
| 5. רתה את סקוליות הנבנית על צלחת במעגל. אל רנסת הנה למזון לעמוד 1 - 2 דקות. | 1 מנה (5 - 6 יח') 2 מנות (7 - 10 יח') | מקלות נבנית |
| 6. רתה את הבאליס על צלחת, אבל לא זה על זה. בזוק, גבונה עליהם בבורה שוה. | 1 מנה | מאליס |
| 7. חוקי: 2 כמות החינות טורסייה 1/5 כוס גבונה זמוררת | 1 מנה (600 ג') | קיש |
| 8. חנונית זו מהאימה רקיש מקורי. חמיר את הארריזה ורנה על הצלחת. סודר על הצלחת המסתובבת במקורקול. כסיים הבישול, רתה למזון לעמוד 1 - 2 דקות. | 1 מנה (38 ג') 2 מנות (70 ג') | דימה |
| 9. שפוך שבעת שועל יכשה רוסים או חזב לקערה מתאימה לשימוש במקורקול. הוסף 150 מ"ל מים או חזב ל- 85 ג' - 300 מ"ל מים או חזב ל- 70 ג'. חמם ללא נמסה. לאחר שהמקורקול משמיע צפצוף, ערבב היטב את שיכולת השועל ולחץ על לחצות הפעלה כדי להחישר. כסיים הבישול, ערבב היטב והוסף סומג חמם או רכש שפוך רסופח ארנסה בגודל רפיל חורודן ארנס לרסופח. מרח על הרסופח שפוך זית ותרביים. סודר ארנס כשיחוד החורוד מונה על-גיב הצלחת המתאימה לשימוש במקורקול. הנה למזון לעמוד 1 - 2 דקות. | 1 מנה (350 - 300 ג') 2 מנות (400 - 450 ג') | טורקי רסופח ארנסה |

הטבלה הבאה מציגה את התכונות השונות ל-הפשרה מהירה, לפי סדר הירידה הממוצע. המידע אינו כולל את המידע המלא על כלל המידע המצוי בפרטים.

| קוד מוצר | גודל מוצר | הוראות |
|----------|-----------|--|
| 1 | בשר | עטוף את הקפואת ברידד אלומיניום. הפוך את הבשר לכד השני, לאחר שהתקרר, יאפץ. התכונות מתאמה לבקר, שלד, בשר לבן, מסיקים, צלעות ובשר חמון מהן למזון לעמוד 20 - 60 דקות. |
| 2 | עוף | עטוף את קפואת הריבויים והגוזים ברידד אלומיניום. הפוך את העוף לכד השני, לאחר שהתקרר יאפץ. התכונות מתאמה לעוף שלם וכן לחלקי עוף. מהן למזון לעמוד 20 - 60 דקות. |
| 3 | דגים | עטוף את דגב הדג השלם ברידד אלומיניום. הפוך את הדג לכד השני, לאחר שהתקרר יאפץ. התכונות מתאמה לדג שלם וכן לגמח פילה דג. מהן למזון לעמוד 20 - 50 דקות. |
| 4 | להמוגעות | מהן לזמן על פיטת מובנת נויי והפוך, מייז כשהתקרר יאפץ. מהן ענה על צלחת הריסוח או קרמיקה ובמידת האפשר, הפוך, מייז כשהתקרר יאפץ. מהן קפואת ממשך לפעול ובעזר, בעת פתיחת הדלת. תוכנית זו מתאמה לכל סוגי הלהים, פילוס או שלם, וכן ללהמוגעות ובגזים. סדר את הלהמוגעות במעגל. תוכנית זו מתאמה לכל סוגי עוגות תשמרים, בסקווויטים, עוגות גבינה וצ'קע עלים, היא אינה מתאמה לבצק פריך, לעוגת פירות וקורס או לעוגות עם ציפו שקובד. מהן למזון לעמוד 5 - 20 דקות. |

שימוש בתכונות הפשרה מהירה

תכונות הפשרה מהירה מאפשרות כך להפשר בשר, עוף, דגים, להם ושונות און ההפשרה וודרת העמעה מוגזרים באופן אוטומטי. על-יך רך להחזיר את התוכנית זאת המשך. השתמש רק בבליים הבסחיים לשימוש במוקדו.

מהן את הדלת. מהן את המזון הקפוא על כלי הריסוח או קרמיקה במרכז הצלחת המסומנת. סגור את הדלת.

| | |
|---|------------------------------|
| 1. במך את מג המזון שאמה מביש על-יך וזיכרה אתה או יקוד על הלהים Power Defrost (הפשרה מהירה) (עייך בטבלת ההפשרה המהירה) | Power Defrost |
| 2. במך את המשקל על-יך לזיכרה על הלהים מספר כדורים. (עייך בטבלת ההפשרה המהירה) | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 |
| 3. לזיכר על הלהים START (הפשרה מהירה) | START |

התכלה הבאה מפרטת את התוכניות של **ריקורדמפסט**, כפונות הוראות מתאמת. תוכנית אלה פועלת באמצעות אנטרית סלקטורל ברבד.

| קוד/מיון | מדידת מנה | מוראות |
|----------------------|--------------------------------|--|
| 1 המאה ממסת | 1 מנה 50 (ג) 2 מנות 100 (ג) | חוקר המאה ל-3 או 4 חתיכות והנה אותו בקערת זכוכית קטנה. המס ללא כוס. עדב מסיום הבישול. תנה נלמון לעמוד 1 - 2 דקות. |
| 2 שקולד מירד מומס | 1 מנה 50 (ג) 2 מנות 100 (ג) | גוד שקולד מירד והכנס לקערת זכוכית קטנה. המס ללא כוס. עדב לבארד ההמסה. תנה נלמון לעמוד 1 - 2 דקות. |
| 3 סוכר מומס | 1 מנה 25 (ג) 2 מנות 50 (ג) | הכנס סוכר לקערת זכוכית קטנה. הוסף 10 מ"ל מים ל-25 ג' והוסף 20 מ"ל מים ל-50 ג'. המס ללא כוס. המא בודייריות השתמש בכפפת מסבני השתמש בכפף או במנדל ועוקר קישטי קימב על גייז אפיר. תנה לום לעמוד במשך 10 דקות עד שיתייבשו והסר אותם מתביר. |
| 4 המאה רכה | 1 מנה 50 (ג) 2 מנות 100 (ג) | חמור המאה ל-3 או 4 חתיכות והנה אותן בקערת זכוכית קטנה. רכך ללא כוס. תנה נלמון לעמוד 1 - 2 דקות. |

שימוש בתוכנות ריקורדמפסט

תכנות ריקורדמפסט כוללת 4 אפשרויות לזמן בישול מתוכנתים מראש. אכן יביר להנדיד לזמן בישול וללא את דרכת העומתה ראשית. תנה את הזמן במרכז התלחת המסומנת וסמך את הדלת.

| Soften/ Melt | 1 2 |
|--|-------|
| 1. בחר את סוג הזמן שאותו מבטל על-ידי לחיצה אחת או יותר על התחן Soften/Melt (ריקורדמפסט) (עיי' בטבלת ריקורדמפסט) | 1 2 |
| 2. לחץ על 'לחצן ממספ' 1 או 2 כדי לבחור את גודל המנה הראוי. | 1 2 |
| 3. לחץ על התחן START (הפעלה). רישול מתחיל משוא מסתיים. 11 התקופות מצפצף 4 פעמים. 12 כחזרות ליום הבישול יישטע אצפוף פעם אחת אצפוף אחד בודתן. 13 השעה התוכנית תחזור לזרון מוגמת. | START |

השתמש רק בגלילים הנסוחים לשימוש בסלקטורל

שימוש בתכונות ששון המצב

באפשרותך להשתמש בפונקציות ששון עצל עם לחצן Kitchen Timer (ששון המצב).

| | |
|--|------------------------------|
| 1. לחץ על הלחצן Kitchen Timer (ששון עצל). | Kitchen Timer |
| 2. סמן את ששון המצב על-ידי לחיצה על הלחצן מספר: | 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 |
| 3. לחץ על הלחצן START (הפעלה) כדי להתחיל את פונקציית ששון המצב. על-ידי התמנה מופיעה ספירת לאחור ובסיום נשמע צפצוף. המראה: | START |

המיקרוגל אינו מפעיל כאשר מותמשים ג-יששון עצל.

שימוש בתכונות נעילת ילדים

מגור המיקרוגל שלך כולל חבנית נעילת ילדים מחודדת המאפשרת למיקרוגל "להתעל" כך שילדים או כל מי שלא מכיר את פונקציה המכשיר לא יוכל להפעילו בשוגג.

| | |
|--|--------------------|
| 1. לחץ על הלחצן STOP/CANCEL (עצירת/ביטול) ולחץ 3 שניות המראה: | STOP CANCEL |
| <ul style="list-style-type: none"> המכשיר נעול ונא ניתן לבחור פונקציות. התמנה מציגה "Loc" ונעול לאיתר שאתה לוחץ על לחצן נעילה. | |
| 2. כדי לבטל את נעילת המיקרוגל, לחץ שוב במשך 3 שניות על הלחצן STOP/CANCEL (עצירת/ביטול). המראה: | STOP CANCEL |
| ניתן להשתמש במיקרוגל כרגיל. | |

שימוש בתכונות ארוחה מוכנה

תכונת ארוחת מוכנה כוללת 4 אפשרויות לזמן בישול מתוכנתים מראש. אין צורך להוסיף לא את זמני הבישול ולא את דרגת התמנה.

ראשית, הנה את המזון המוכן בתלחת המסתמכת ומגור את הדלת.

| | |
|--|-------------------|
| 1. בחר את סוג המזון שאיזה מבטל על-ידי לחיצה אחת או יותר על הלחצן Ready Meal (ארוחת מוכנה) (עייני בתכולת ארוחת מוכנה). | Ready meal |
| 2. לחץ על הלחצן START (הפעלה). הבישול מתחיל. נשמע צפצוף 4 פעמים. המראה: | START |
| 1) המיקרוגל מצפוף 4 פעמים. | |
| 2) כחצות לסיום הבישול יישמע צפצוף פעם אחת (נצפוף אחד בודד). | |
| 3) השעה התכנית תחזור להיות מוגנת. | |

התכלה הבנה קצרה את התוכנית לזמן אוסופטי של ארוחת מוכנה ומילואות מאמנות. חבניות אלה פועלות באמצעות אנרגיית מיקרוגל בלבד.

| הוראות | זמן מנה | קוד/צופן |
|---|-------------|-----------------------|
| 1. תבח את הארוחה על צלחת קרמיקה ונסה עם גילוף נצמד. הממאם לישמש במיקרוגל, או במע את החראות על-גבי הארזיה עבד כסוי והמתנה. | 1 350 - 300 | 1 ארוחה מוכנה מוצגת |
| 2. תכנית זו מתאימה לארוחת הפולנט 3 מריכים (לדוגמה בשל עם רוטב, ירקות ותוספת כגון בנפחי אדמה, אורז או פסטה). | 1 450 - 400 | 2 ארוחת מוכנה מוצגת |
| 3. ארוחת מוכנה מהמקסיא | 1 350 - 300 | 3 ארוחת מוכנה מהמקסיא |
| 4. ארוחת מוכנה מהמקסיא | 1 450 - 400 | 4 ארוחת מוכנה מהמקסיא |

כלים המתאימים לנישול במיקרוגל

על מנת שחומרי המבשל במנוח המיקרוגל, עלי המיקרוגל להיות זורר והכל למזון ולא להספג ככלי או לחזור ומזון לפיכך יש לבחור רק את סוג הכלים העמידים לנשיה. זהו אם כלי המבשל מסוגן נכבטח לשימוש במיקרוגל, אינן יציר לשימוש.

המכלול הבאה מפרטות את סוג הכלים המתאימים למיקרוגל והיו נפרד יש להשתמש בהם.

| חוקות | מחמם למיקרוגל | הכלי | רדיוס אומיניים | מחמם למיקרוגל |
|---|---------------|----------------------------------|----------------|---------------|
| ניתן להשתמש במטות לסגנון כרי לרצון על איזורים עדיקים מפני כישול יתר. עשלים להווצר תוצאות אם משתמשים במטות גדולה מדי. ישל רדיוס או אם הוא קרוב מדי לרסנת המיקרוגל. | ✓ | צלות השחמה | ✓ | ✓ |
| אין להחמם במשך יותר מ-15 דקות. | ✓ | כלי חרסונה וחרס | ✓ | ✓ |
| פופרזן, כלי חומר, חרס מזוג ופופרזן מאמינים בדרך כלל, אלא אם יש עליהם עיסורי מתכת. | ✓ | כלים חד פעמיים מפירן או פוליאסטר | ✓ | ✓ |
| חלק מהמזונות הקפואים איננים בכלים אלה. | ✓ | אריזות של מרון מריר | ✓ | ✓ |
| ניתן להשתמש לריסום מזון, חימום יתר עלול להספג את הפוליסטירן. | ✓ | מטות ומכלים עשויים פוליסטירן | ✓ | ✓ |
| עלולות להתבלה. | ✓ | שקיות נייר או נייר עיתון | ✓ | ✓ |
| עלול ליצור ניצוץ חשמלי. | ✓ | נייר ממוחזר או עיסורי מתכת | ✓ | ✓ |
| ניתן להשתמש, אלא אם יש עליהם עיסורי מתכת. | ✓ | כלי זכוכית | ✓ | ✓ |
| ניתן להשתמש לריסום מזון או משקאות זכוכית ערינה עלולה להישבר או להספג כתוצאה מחימום פתאומי. | ✓ | כלי הגשה "מתחמך לשולחן" | ✓ | ✓ |
| יש להסיר את המכסה מתאים לריסום בלבד. | ✓ | זכוכית דקה | ✓ | ✓ |
| | | צננות זכוכית | ✓ | ✓ |

(ומשך)

ניכוי הצמק

ניתן ליכסות את הצמק בכף עץ.

| לחץ על הלחצן Sound | לחץ על הלחצן מספר 1 או 2 |
|--------------------|--------------------------|
| 1 | 2 |
| 2 | 1 |
| 3 | 2 |
| 4 | 1 |
| 5 | 2 |
| 6 | 1 |
| 7 | 2 |
| 8 | 1 |
| 9 | 2 |
| 0 | 1 |

שימוש ב-מניב דוגמה

באפשרותך להשתמש במניב הרומבה כדי לראות כיצד שולח המיקרוגל מניב שהופקשיר ירומם.

| | | | |
|---|--------------------------|---|---------------------|
| 1 | לחץ על הלחצן Power Level | 1 | לחץ על הלחצן מספר 2 |
| 2 | לחץ על הלחצן מספר 1 | 2 | לחץ על הלחצן מספר 1 |
| 3 | לחץ על הלחצן מספר 2 | 3 | לחץ על הלחצן מספר 2 |
| 4 | לחץ על הלחצן START | 4 | לחץ על הלחצן START |

עברית - 23

שיטות בישול

מומלץ

ערבב

ערבב מנות כמו ירקות בסתלן הישול לפיוור של חום. מוזן הנמצא בתלון היחידני של הכלי קוליטי יותר. אורז ומזומים מוכר יותר, לכן ערבב מהחלק היחידני נופך המרכז המיקרוגל יכבד כאשר תפחת את חזרת כי לערבב את המזון.

סידור

סידור מוזן בצורות אחרות סיסטמית, כמו נחת עוף או צלעות, כשהחלק העבה והבשרי יותר. מנה כליה חלקיה היחידני של הצלחת המסתובבת, שם יקלו יותר אורזית מיקרוגל. למיעית בישול יותר, והחלקים דקים או עדינים כר שיפכו אל מרכז החלחת המסתובבת.

חמרה

כסה מוזן במצעות צרות של דרדיד אלקומיום כדי לעמוד בישול יותר. אחרים חוקקים להאגם מיליים קאות של כפי שתי קאות של שתי עוף ופירות של מאפס מרובעים. השתמש במנות קטנה בלבד של דרדיד אלקומיום. כמות גדולה יכולת להגים נזק למיקרוגל.

הפיכה

במות ממות ממות הבישול הפוך את המזון כדי להשיף את כל חלקיה לאגרדיית מיקרוגל. פעולה זו חשובה במיוחד בבישול פירותים גדולים כמו ציל.

השחיה

מוזן המתבשל במיקרוגל צובר חום כפינו הנמצא להמשל לנשך מספר דקות עם לאחר שצורת המיקרוגל. רגע לחזון לעמוד להשתמש בחיך. בישול מנות כמו ציל וירקות שלמים, ציל דקות לזמן זה כדי שחלקו המרכזי יטוים להתבשל ככל שחלקו החיצוני יתבשל יותר על המהדר. ש' זננה או לכבוש את כל המזנים, כמו מרק או שוקו חם, בבוס הבישול. רגעם לפי המשה, בהימון מוזן מיעוקת, ערבב היטב וברזן את המספרטוריה לפני ההמשה.

הוספת לחות

אורזית מיקרוגל נמשכת למקלות נים, ש' לכסות מוזן שגמות הלחות בתוכו אנה אורזית או לאפשר לו לעמוד כך שהחום יתפזר לכל חלקיו בצורה שווה. הסף כמות קטנה של מים לדיון יגיש כדי לעזור לו להתבשל.

הערות

עלולים להגם להוצאת או שריפה.

לדמו בישול קפריס ווהימון כמו קן, לסיפאת חזילים עורפים

עלול לאגור נזיון חשפלי.

במיוחד אם מדובר בגלים מרמפוסטסיים חסיני חום סוג פלסטק אחרים עלולים לשנות את אורנם או צבעם במספרותם גבוחות אין להשתמש בפלסטק חלקין.

ניתן להשתמש לשמירת הלחות. ש' להקפיד שרתיכון לא יבוא כמות עם המזון. בעת הסרת רתיכון ש' להזהר מאדים חמים הנפלטים מהמזון.

רף אם הן עמידות להרחה או ממיאמת לשימוש במקרוגל אין לאסום אותן. במידת הצורך, ש' לנכב מכלל.

ניתן להשתמש לשמירת הלחות וזמיעית הלחות.

| הערות | ממצאם למיקרוגל | הכלי |
|--|-------------------------------------|------------------------------|
| עלולים להגם להוצאת או שריפה. | <input checked="" type="checkbox"/> | מחבת |
| לדמו בישול קפריס ווהימון כמו קן, לסיפאת חזילים עורפים | <input checked="" type="checkbox"/> | כלים |
| עלול לאגור נזיון חשפלי. | <input checked="" type="checkbox"/> | חטי מחבת לקשירת שקיות |
| במיוחד אם מדובר בגלים מרמפוסטסיים חסיני חום סוג פלסטק אחרים עלולים לשנות את אורנם או צבעם במספרותם גבוחות אין להשתמש בפלסטק חלקין. | <input checked="" type="checkbox"/> | נייר |
| ניתן להשתמש לשמירת הלחות. ש' להקפיד שרתיכון לא יבוא כמות עם המזון. בעת הסרת רתיכון ש' להזהר מאדים חמים הנפלטים מהמזון. | <input checked="" type="checkbox"/> | צלחות כסות, מפות ומגבות נייר |
| רף אם הן עמידות להרחה או ממיאמת לשימוש במקרוגל אין לאסום אותן. במידת הצורך, ש' לנכב מכלל. | <input checked="" type="checkbox"/> | נייר ממוחזר |
| ניתן להשתמש לשמירת הלחות וזמיעית הלחות. | <input checked="" type="checkbox"/> | פלסטיק |
| | <input checked="" type="checkbox"/> | מכלים |
| | <input checked="" type="checkbox"/> | ניילון נצמד |
| | <input checked="" type="checkbox"/> | שקיות למפיא |
| | <input checked="" type="checkbox"/> | נייר ששוח או נייר אפייה |

ש' להזהר בעת השימוש : מומלץ :

זא בטוח :



כלי ישול ומסכה לבישול באמצעות חיטון

- לכתוב תוצאות בישול ומחזוריות רגון בעזרת מנתקת ז'ן, פעל בהתאם לתוצאות לברות מילדים ומסכים מתאימים בעזרת תעבורה מפורדך ז'ן.
- השתמש נמדד במוילדים המסוים לשימוש במקורגול ופסה אהם במסכים החיצונים להם או בניקון נמדד. גמר שימוש בגיליון נמדד, קפול פינה אתה כדי לאפשר בריחה מוחנה של אדים.
- כסה תמיד במסכה המיועדת לכלי, שגם אתה משומש אם לכלי אין זמנסה ייעודי, השתמש בגיליון נמדד מלא מילדים דפחות עד מהאמת.
- יש לערבב או לטובב מנוחה הדורשים עורבוב או סיכוב לקראת סיום תזמנית בישול בעזרת חיטון, לאחר שחוששה על-גבי התוצאה ספירה לאחר של זמן הבישול תחמר.

חשוב

- לא סומלץ להשתמש בבישול באמצעות תזמנת החיטון האוטומטי בעת פעולה בישול ממושכת. כלומר בישול המתבצע מיד לאחר שבישול קודם הסתיים.
- חתקן את המקורגול במקום מאוורר חרסב לקבלת זרימת אויר קורירז חולגים וכדי להבטיח שהחיטון יפעל באופן מדייק.
- למונית פגיעה באיכות התוצאות, אל השתמש בחיטון האוטומטי כאשר תמפרטורות הסביבה גבוהה מר"א נמוכה מר"א.
- אל השתמש בחומר ניקוי נרדף לניקוי המקורגול לחות הנפרזת כתוצאה מחומר זה עלולה להשפיע על פעולת החיטון.
- המכש המבנות במקורגול בקרבת משירים המוסים מ"א או לחות גבוהה, הדבר עתול להפריע לפעולה התקנית של החיטון האוטומטי.
- שמור תמיד על ניקיון החלל הפנימי של המקורגול, נגב את כל הנדלים שנתנו בעזרת סוללת דחה.
- מקורגול ותמוצו לשימוש ביתי נכבד.



עזרת ברילית

- נדרש זמן רב יותר להיחמו מנוחה דרוסום, כגון תפוחי אדמה, לעומת מנוחה קלים יותר. יש לחמו מנוחה כזו מרובע עיקר ברירת עזמנה נמוכה כדי לענות את המקשומם.
- גובה סולו כלי הבישול שכל אהה שמתמש כולים להאשיע על מנך הבישול. כאשר מבעלים לפי מנתון חודשי השתמש בהמן הבישול המינמלי, וברון את המון מיד, פסם כדי לענות בישול יתר.
- יש לנקב מנוחה בעיל הקליפה לא תוכיבת כגון תשיח, ארסה או נקוקיות, כדי לענות פישול.
- טימן במקרת שומן או שמן להיחמו אינו מומלץ, שומן ושמן ימולים לרתחה באופן פראמוי, ולהיחמו שוות המוחות מרובים מסוימים מתחממים מהר יותר מאחרים. לדוגמה, ריבה כמון סופגנייה מהרה תמה יותר מהכבד, זכור זאת כדי לענות סגנת כונית.
- חכבת שמורים בריחים הנוצרו המקורגול אינה מומלצת משום שיתקן שותהליך החימום במקורגול לא יאשריד את כל החיידקים החזיקים.
- אף שהמקורגול אינו מחמם את כלי הבישול, החום מהמון עובר פנימים רבות אל הכלי, השתמש תמיד במזחיקי סירים בעת האינחת המון מהמקורגול ותחנה לזים לצבצ אזת.
- חכבת ממתקים במקורגול אינה ממלצת שכן ממתקים יכולים להתחמם ולהגיע למספרטורות גבוהות כמיחמד זכור זאת כדי לענות פגיעה אפשרית.

בישול בעזרת חיטון אוטומטי

- החיטון האוטומטי מאפשר לך לכתיל את המון באופן אוטומטי על-די זריז כמות הרוחת שיוצד המזון במידד הבישול. במהלך בישול המון, נמדדת לחות מסוגים שונים, החיטון האוטומטי קובע את זמן הבישול ודורגת העוצמה המתאימה על-די זיהוי לחות זו תוצרת כמזון, ומבטיל את הפחך מהמדדית זמני בישול ידורגת עוצמה נדיאש.
- כאשר משתמשים בבישול בעזרת חיטון אוטומטי, יש לזכור שיש להמתין מספר דקות לפני שיתחיל הפך חוץ באדים.
- זמן קצר לפני שהבישול מסתיים, מתחילה ספירה לאחר של זמן הבישול שנוצרה. זמן זמן מחמם לטובב או לרררוב את המזון לקבלת בישול ישר, אחיד אם יש בכך פחך.
- לפני בישול כמון באמצעות החיטון האוטומטי, ניתן לררוב את המון פנימכ תוכנול: תכלילים או רסיסם להשתמה. עם זאת יש להיזהר - מלה או סוכר עלולים לזרים לנקודות שרישה על המזון ולכן יש להסיף מרכיבים אלו רק בסיום הבישול.



מדרוך בושל

מדרוך להפשרה ידנית

מיקומה הינו מפשיר אירדאיא להפשרה מזון קפוא הוא מפשיר בעזרתה את המזון הקפוא מתוך זמן קצר. זהו זרזון גשום במקרה שמגיעים ללבד אובר אויחים בלתי צפויים. ערך קפוא חציג להיות מופשר למדי לפני הכשול יש להוריד את כל חמצי המזרחות והוא לא יתקוף מאריזה המקורית כדי לאפשר לכל תוצרים לזאת. רחם את המזון הקפוא על צלחת המתאחה לשימוש במקרזוג ללא כיוסי. הפשרה הפוך באמצע המכנית. נקוד את התוצרים והוא את הקיבויים מוקדם ככל האפשר. ברוק מדי פעם את האוכל כדי לזרז שיהא לא מתחמם. אם חלקים קטנים ועדיים של המזון הקפוא מתחילים להתחמם, עטוף אותם בפסיות קטנות מאוד של רדיזי. אלומוניום כעמ ההפשרה.

אם החלק היציב מתחיל להתחמם, הפסק את תהליך ההפשרה והוא את העוף מהמיקרזוג והחם זו להפשרה כחול בשאר 30 דקות לפני שומשיר. יש לאפשר לכשר. שפוט דוגם צען חשיונית, כדי לטוים את החליך ההפשרה. משך זמן הרישיונה עד להפשרה מלאה תלוי בכמות המזון המופשר. יש בטבלה הבאה.

מזון שישו מפשיר מהיר יותר ממזון עבה, ונחמם קטנים מפשירים מהר יותר מנחמים גדולים. זגור עצה זו בזמן ההקפאה וההפשרה.

להפשרת מזון קפוא במתמפרטורת של 18 - עד 20 °C - בקירוב, העיזר בטבלה הבאה. יש להפשר את כל סוגי המזון הקפוא ברדגת טעמה המתאחה להפשרה (30%)

| סוג מזון | זמן (דקות לכל 500 ג') | זמן השריזה (דקות) |
|--|-----------------------|-------------------|
| בשר | | |
| בשר טחון | 8 - 7 | 30 - 5 |
| סטייקים מהרז'ולצ'קר | 10 - 9 | 30 - 5 |
| הוראות | | |
| עטוף את הקפואו ברדיזי אלומוניום. רחם את המשך במיכות על צלחת המתאחה לשימוש במקרזוג, והחם את הצלחת המסומנת במרכז. הפוך באמצע תהליך ההפשרה. | | |

| סוג מזון | זמן ודקות לכל 500 ג') | זמן השריזה (דקות) |
|--|-----------------------|-------------------|
| עוף | | |
| חלקי עוף | 9 - 8 | 30 - 10 |
| עוף שלם | 10 - 9 | 30 - 10 |
| הוראות | | |
| לפני ההפשרה, אם יש גביש קרח רבם על פי העוף, מומלץ לשרוף במים קרים כדי להסיר אותם ולהצמיח לו לעמוד 5 עד 10 דקות בטמפרטורת החדר. עטוף את החלקים העדיים כמו מנימים וקפואו ברדיזי אלומוניום תחילה, רחם את חלקי העוף עם צד העור מופנה כלפי מטה. את העוף השלים עם החזה מופנה כלפי מטה במרכז צלחת המתאחה לשימוש במקרזוג, וליאור מן רחם את הצלחת מעל הצלחת המסומנת במרכז. הפוך באמצע תהליך ההפשרה. | | |
| דגים | | |
| נחמם פילה דג | 10 - 9 | 30 - 5 |
| הוראות | | |
| עטוף את הקפואו ברדיזי אלומוניום. סדר את החלקים העדיים מרחם לחלקים העבים. רחם את הדג במרכז של צלחת המתאחה לשימוש במקרזוג, והחם את הצלחת מעל הצלחת המסומנת במרכז. הפוך באמצע תהליך ההפשרה. | | |
| לחם | | |
| לחמניות | 4.5 - 2.5 | 20 - 5 |
| וכל אחת כ-50 ג') | | |
| לחם קרניצ'קר | 6 - 5 | 20 - 5 |
| הוראות | | |
| סדר לחמניות במרכז או לחם בצורה אפיקות במרכז של צלחת המתאחה לשימוש במקרזוג, והחם את הצלחת מעל הצלחת המסומנת במרכז. הפוך באמצע תהליך ההפשרה. | | |

מדריך לביצוע עקר במקורות

- תתן שוק על רשת צליליה בטוחה לשימוש במקורות בתוך כלי בטוח לשימוש במקורות
- כסה את חתוף בנייר אפיוה כדי למנוע התחמם.
- השתמש בברדיר אלמנטים כדי להקטין את קצוות המעמק. על חלקים עדינים בבשר חתוף, או על אזורים שמעליו יתר על המידה.
- בדוק את הטמפרטורה במספר מקומות לפני שתנחיל לעוף לשמור למשך פרק הזמן המומלץ.

| דרגת טמפרטורה | זמן בישול | סוג מזון |
|---|---|------------------------|
| 70% | שדג: 1 - 9 דקות שלב: 2: 7 - 10 דקות / 1.2 ק"ג - 2 ק"ג 80°C | עוף שנים עד 1.8 ק"ג |
| <p>האזהרה תתן את חתוף על רשת צליליה כאשר החזה פונה כלפי מטה. כסה בנייר אפיוה. הפוך בתום ממצאת זמן הבישול. בשל עד ששדגים החודרים יזכמו עלולים וחלקו הבשר שליד המעמק נכח לא יתחמם. תתן לעמוד במשך 5 - 10 דקות.</p> | | |
| 70% | 8 - 11 דקות / 0.5 ק"ג 80°C במשך שחום 75°C במשך | חלקי עוף עד 0.9 ק"ג |
| <p>האזהרה תתן את חתוף בתוך כלי נשדג חשום פונה כלפי מטה וכשהתחמם חתום בוחר קורבים אל חלקו החיצוני של הכלי. כסה בנייר אפיוה. הפוך בתום ממצאת זמן הבישול. בשל עד ששדגים חודרים יזכמו עלולים וחלקו הבשר שליד המעמק נכח לא יתחמם. תתן לעמוד במשך 5 - 10 דקות.</p> | | |

מדריך לביצוע בשר במקורות

- תתן בשר על רשת צליליה בטוחה לשימוש במקורות בתוך כלי בטוח לשימוש במקורות
- תתן את הבשר כאשר צד השני פונה כלפי מטה.
- השתמש בראצות צרות של רדוד אלמנטים כדי להקטין את קצוות של עצמות או חלקים עדינים בבשר.
- בדוק את הטמפרטורה במספר מקומות לפני שתנחיל לבשר לעמוד למשך פרק הזמן המומלץ.
- הטמפרטורות הבאות הן טמפרטורות המזון בנת המצאת מהמטחית. טמפרטורות המזון תעלה במהלך זמן החשיפה.

| דרגת טמפרטורה | זמן בישול | סוג מזון |
|---|---|---|
| 100% למשך 5 דקות ראשונה, לאחר מכן 50% | 8 - 12 דקות / 0.5 ק"ג - 50 גמ 9 - 13 דקות / 0.5 ק"ג - 55 גמ 10 - 15 דקות / 0.5 ק"ג - 65 עשוי היטב | בשר בקר צלילי ללא עצמות עד 1.8 ק"ג |
| <p>האזהרה תתן את החלי על רשת צליליה משד השמן פונה כלפי מטה. כסה בנייר אפיוה. הפוך בתום ממצאת זמן הבישול. תתן לעמוד במשך 5 - 10 דקות.</p> | | |
| 100% למשך 5 דקות ראשונה, לאחר מכן 50% | 10 - 15 דקות / 0.5 ק"ג - 70 עשוי היטב | בשר חזיר עם עצמות או ללא עצמות עד 1.8 ק"ג |
| <p>האזהרה תתן את החלי על רשת צליליה משד השמן פונה כלפי מטה. כסה בנייר אפיוה. הפוך בתום ממצאת זמן הבישול. תתן לעמוד במשך 5 - 10 דקות.</p> | | |

מדריך לבישול ירקות במיקרוגל

- יש לישוף ירקות מסוג לועוד הבישול לעיתים קרובות, אין צורך להסיר מים.
- כאשר מבשלים ירקות דוחסים בקום פחות, אדמה גדוים ושוערות ירקות, יש להוסיף 0.25 סמס מים.
- ירקות הקטנים נוצרים פחותים, אפשרי ששוערות ירקות, ירקות מרובי זרע מירקות גדולים יותר.
- יש לסדר ירקות פחותים, כגון תפוחי אדמה, דלעת קטנות, או קולר תירס במעגל על הגלגלת המסתובבת לפני הבישול, הם יתבשלו בצורה אחידה יותר אם החפץ אותם בתום מהצגת זמן הבישול.
- הקפד לריתח ירקות כמו אספרגוס וברוקולי שמתבשלו פנה נכחי חתוך החיצוני של הכלי והפרחים נלפס הערכי.
- במת בישול ירקות חתוכים, כסם המידוד את הכלי בתכנה או בניילון נעמד המיועד לשימוש במיקרוגל עם פתח אדורתי.

לפני בישול ירקות שלמים ולא מקולפים כגון תפוחי אדמה, דלעת, חציל אדול, יש לנקב את הקליפה בכמה מקומות כדי למנוע פיצוץ.

- לנקולת בישול אחיד יותר, עורבב או סדר מחדש את הירקות השלמים בתום מהצגת זמן הבישול.
- בדרך כלל, ככל שזמן הבישול דומם יותר, זמן ההשקיה הנדרש ארוך יותר. (זמן ההשקיה הוא הזמן הנדרש לירקות וזחזחזת גדולים ודוחסים כדי להתבשל עד עם לאחר תוצאתם מהמיקרוגל) תפוחי אדמה אפוי יכל לעמוד על חישש למשך חמש דקות עד להשלמת הבישול, אילו עלתה אפונה ניתן להגיש פיד.

| זמן דקות | עוצמה | ממדל מנה | סוג מזון |
|--|-------|----------|-------------|
| 13.5 - 18.5 | 100% | 1.950 | בטטה מבושלת |
| תוצאות | | | |
| קולר וחומר את הבטטה לתחנות כמסביב 3 ס"מ והכנס לקערת פירוק | | | |
| הוסיף 250 מ"ל מים במתפרטות החוד לקערה, בשל עם ניילון נעמד ונקב אותו מספר פעמים לאחר הבישול. סם את המים והגיש. מה לנכון לעמוד 1 - 2 דקות. | | | |

מדריך לבישול אפיקות לרובה מהירה במיקרוגל

| זמן דקות | עוצמה | ממדל מנה | סוג מזון |
|--|-------|------------------------|--------------|
| 7.5 - 7 | 100% | אפיקות קטנות (80 ג') | אפיקות לרובה |
| 9.5 - 9 | | אפיקות גדולות (120 ג') | מזרחה |
| תוצאות | | | |
| השמשש בקערת פירוק מזוקנת. הכנס את האפיקות והוסיף 350 מ"ל מים במתפרטות החוד לקערה, בשל עם ניילון נעמד ונקב אותו מספר פעמים. | | | |
| לאחר הבישול, סם את המים ועורבב עם המבלפים לאפיקות. | | | |

מדריך לבישול פירות ים במיקרוגל

- בשל זג עד שניתן ריתח חלקי אותו ולתחם בקולות בעזרת מזלג.
- החם פירות ים על רשת עליה בטוחה לשימוש במיקרוגל כגון כלי בטוח לשימוש במיקרוגל.
- התחזקו בדרך אלומיניום כדי להגן על חלקים עדינים, או על אזורים שבשוליה יחד על המזרחה.
- אל תבשלו פירות ים יחד על המזרחה: בדרך אותם בתום זמן הבישול המצויני.

| סוג מזון | זמן בישול | דרגת עוצמה |
|---|--------------------------|------------|
| אומצות (סטיקים) | 8 - 12 דקות / 0.5 ק"ג | 70% |
| עד 0.7 ק"ג | תוצאות | |
| סדר את הסטיקים על רשת עליה כשאר חלקי הבשר חתוכים יותר פנים כלפי חלקה החיצוני של הרשת. כסה בנייר אפיה, וסדר מחדש בתום מהצגת זמן הבישול בשל עד שניתן ריתח חלקי את הזג בקולות לזחזחזת בעזרת מזלג. | | |
| נחמה, פילה | 5.5 - 9.5 דקות / 0.5 ק"ג | 70% |
| עד 0.7 ק"ג | תוצאות | |
| סדר את נחמה ופילה בכלי המיועד לאפיקות, וכסה חלקים עדינים בנייר אפיה. הסר וסדר מחדש בתום מהצגת זמן הבישול, אם שיש חלקים בעבוי של יותר מ-0.5 ס"מ בשל עד שניתן ריתח חלקי את הזג בקולות לזחזחזת בעזרת מזלג. | | |
| שר-תפס (סלדונים) | 5.5 - 7.5 דקות / 0.5 ק"ג | 70% |
| עד 0.7 ק"ג | תוצאות | |
| סדר את השר-תפס בכלי המיועד לאפיקות משכבה אחת ומבלי שיגע זה בזה. כסה בנייר אפיה. בשל עד שיתפס קשים וזחזחזת, עורבב 2 או 3 פעמים. מה לנעמד במשך 5 דקות. | | |

בישול ביצים במיקרוגל

- לעולם אל תבשלו ביצים בקליפתן ולעולם אל תחמם ביצים קשות בקליפתן, הן עלולות להתפוצץ.
- הקפד לזכור ביצים שלמות כדי שלא יתפוצצו.
- אל תבשלו את הביצים מעבס לזמן המצויני, ורחישו הן תופחת קשות מאוד בבישול יחד.

פתרון בעיות וקודי שגיאה

פתרון בעיות

אם נמתלה באחת מהבעיות המופיעות להלן, נסה את הפתרון המוצע:

זהו מצב רגיל.

- אדים בחלל הפנימי של המקרור.
- זרימת אוויר מסביב ללית ולמסגרת החיצונית.
- המתקפות אור מסביב לדלת ולמסגרת החיצונית.
- פליטת אדים מהזרז חדרת או ספמטרי האוויר.
- המקרור לא מפעיל בעת לחיצה על הלחצן **START** (הפעלה).
- האם הדלת סגורה היטב?

המתון לא מתגבש:

- האם נקבת את עשיר הזמן המתאים ולא לחצת על הלחצן **START** והפעלה?
- האם הדלת סגורה היטב?
- האם יש עומס יתר על המעלה החשפלי שצריך להישרף או לתמסר הפחת לקפוא?

המתון מרובשעל יזרז מדי או פחות מדי:

- האם משר הזמן שהוגדר מתאים לזמן הזדון שהוכנס לזימקורוג?
- האם דרגת התצוגה שברורה מתאימה?
- הודעה אנה דולקת
- מטבעי בטוחים, אין להחליף את הודעה ללא עזרה. פנה לישירות התקנות המורשת של Samsung הקרוב אליך כדי להאם את כוון של מובדס מוסק לאצל הלחצן הפריה.

יש הפרעות במכשירי רדיו או טלוויזיה עקב פעולת המקרור:

- ייתכנו שיבושים קלים בקליטת מכשירי טלוויזיה ורדיו בזמן פעולת המקרור. זהו מצב רגיל. לפתרון הבעיה, הנתן את המקרור החזק ממכשירי טלוויזיה, רדיו ואבטומ.
- אם זזתה הקליה במקור-גנבר של המקרור, ייתכן שהתצוגה חתוכש לפתרון הבעיה. נתקן את חתכי החשמל וסבר אותו מחדש. כיוון מחדש את השעה.

בתוך המכשיר יש ניצוצות וקולות נפץ:

- האם השתמשת בכלי עם עשויי מונכת?
- האם השארת מזלג או כלי מתכת אחר בתוך המקרור?
- האם יש רדיו אלמנטים הקרוב מדי לרפמנת?

עשן וריח לא נוס ירדסם הספלה הראשונה.

- זהו מצב רגיל שנוצר כתוצאה מפעולת החימום של הרכיבים החדשים. תעשן וירחות בלא מעשים ייעלמו לחלוטין לאחר 10 דקות של פעולה.

כדי לרפס את הריח מהיר יותר, הפעל את תנור המקרור כאשר מייז ליימן או מלה ליימן מונחים בארון.

אם המעות סמיעה זה לא עזר לך לסתור את הבעיה, פנה לרפס שירות התקנות של SAMSUNG מאזורך.



לכן מראש את הפרטים הבאים:

- מספר הדגם והמספר הסידורי, מודפסים בדרך כלל על גב המקרור.
- פרטי האחריות שלך.
- תיאור ברור של הבעיה.

ליאור מכן נסה לספק התקופה או לרפס שירות לאור מכירה של SAMSUNG.

קודי שגיאה

הודעה "SE" מופיעה:

- נקבה את המקשים וברוקן אם יש מום בטטה מסבב המקשים. כבה את המקרור ונסה להפעיל שוב.

אם הבעיה חוזרת, התיקש לרפס שירות התקנות המקומי של SAMSUNG.

מופיעה הודעה "E44", "E45", "E12".

- הודעה "E44", "E45", "E12" מוצגת כאשר היישן תצרות PHILEASY קרוב מדי וריטוב שיטתה זו עשויה להופיע בשל הלימות הגבוהה בחלל גנח הפעלה המקרור. שוץ זמן קצר לאור שהפעולה האחרונה של המכשיר.

במקרה זה, יש לנבנה את המקרור ולהפטר לך להתקור לרפס 5 דקות לפחות.

אם הבעיה חוזרת, התיקש לרפס שירות התקנות המקומי של SAMSUNG.

הודעה "Door" וולדנו מופיעה:

- ההודעה "Door" וולדנו מוצגת כאשר המשתמש פתח את הדלת במהלך פעולה היישן תצרות PHILEASY. ככל את המכש תנחה והפעל מחדש. אם הבעיה חוזרת, התיקש לרפס שירות התקנות המקומי של SAMSUNG.



במקרה של קודי שגיאה שאינם רשומים כאן, או במקרה שהפתרון המוצע לא פותר את הבעיה, פנה לרפס שירות התקנות המקומי של Samsung.



88 פתרון בעיות וקודי שגיאה

מפרטים טכניים

SAMSUNG שואפת לשפר את מניית המניות והשקיעה במדור זה נתונים
 לשיעורים ללא חולצה מראש

| דגם | מפרט |
|------------------------------|----------------------|
| MES124ST-1 | מקור סרמם |
| AC חרץ 50 - 230 | אריבת חשמל פולחול |
| 1800 ואט | רוספס יציאה |
| 100 ואט / 1000 ואט (IEC-705) | מדידות הסעלה |
| 2450 מבר - חרץ | מידות רי א ג א ג א ג |
| 411 x 297 x 523 מ"מ | חיצוניות |
| 283 x 373 x 399 מ"מ | חולל פנימי |
| 34 ליטר | פנפ |
| 15.5 ק"ג כבדות | משקל נטו |

מזכר

עברית - 30



תצטר

תצטר

31 - תצטר



60 מ.מ. סמל

MES12AST_1_SIL_D88-0237A-00_HEHND 31

2014-08-09 00:11:37:54