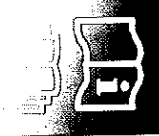


MC28H5015\*\*



דמיון את האפשרויות

מודד שרביעת מוצר יז של Samsung

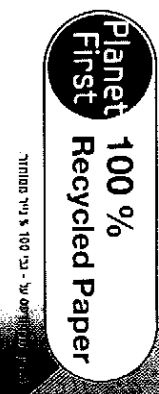


# תנור מיקרוגל

## הוראות הפעלה ושימוש



שם לוב כי האחריות של Samsung אינה מבטח קריאות שירות שמתרחות בקבלת חודשם על אופן הפעלת המוצר, תיקון של התקנה לא מאוחרת או ביצוע פעולות רגילות לליקוי או מחזורית.



על-פי 100% נייר מחזורי



MC28H5015XW\_L1\_OE98-0423AK-00\_H1E.indd 1



2014-02-28 09:34:02



## מידע בטיחות















### שימוש בטוחות חוראות זו

זו ענה לרעיון את נגנון המקור של SAMSUNG מדרך לשומש הז' פניל מידע חשוב על בישול התכונות נגור המקורית

- אנציע בטוחות
- אבזורים וכל בישול מאכזים
- ענות שששיות לבישול
- ענות לבישול

### מקרא המלים והסמנים

-  אזהרה
- סכנות או נזול, שימוש לא בטוחים שעלולים לגרום לפגיעה נפגית חמורה או למות
-  אזהרות
- סכנות או נזול, שימוש לא בטוחים שעלולים לגרום לפגיעה נפגית קלה או נזקן לרכוש.

	אזהרה: תשטט חם		אזהרה: סכנת שריפה
	אזהרה: חומר דליק		אזהרה: חשמל
	אל תגע		אל תמסח לנכר
	ענית ולוראות בפיפידה		אל תפנק
	ודא שהתקן מאזנק למינעת התמשלות		נתק את תתק החשמל מחשקע בקרר
	חגרה		פנה למרכז השירות לקבלת עזרה
			חשונ

## תוכן עניינים

2	מידע כללי
11	מדרך קין מוד
12	מאפיני המקורל
12	מקורלול חלקון
13	לח בקרה
13	אבזורים
14	שימוש במקורלול
14	כיצד פועל נגור המקורלול
15	כדיקה תקינה הפעולה של המקורלול
15	קביעת עקר חזון
16	כישלוחיסום של חזון מוזן
16	דוגמ עומת חומים חסותים
16	קביעת עקר לן רבישול
17	עצירת הבישול
17	מדרך נכב חיסון במקורלול
17	שימוש במקורלול של חיסום אול מולבישול אוטומטים
19	שימוש במקורלול הבישול הכריא
21	שימוש במקורלול הפעולה הבקול/אורוס
22	שימוש במקורלול הפעולה מחירה
23	פידול אור
23	גול
24	שילוב של מקורלול גול
24	שילוב מקורלול קונורקיה
25	בזירת האבזורים
25	שימוש במקורלול עצלת ילדים
25	שימוש במקורלול הפעולה של תלחת המסונבת
26	שימוש במקורלול בישול חסותה יד (רק בדגמים MC28H5015C, MC28H5015Z)
27	שימוש במקורלול אידול ורק בדגמים MC28H5015F, MC28H5015Z
27	מבררת אידול יד
28	עלית חסותה עלית דוגם MC28H5015Z
29	שימוש במקורלול חשוקים חסות
30	שימוש במקורלול הפנת חסות
30	כפול הפעול
30	כליס הממסיום לבישול במקורלול
31	מדרך לישול
40	פנתון ענות וקודל שחית
40	פנתון ענות וקודל שחית
41	פני עשית
41	פנתונים מניים

<p><b>אזהרה:</b> מכשיר חשמלי זה מיועד לשימוש של ילדים מגיל 8 ומעלה ושל אנשים עם יכולת גופנית, חושית או שכלית מוגבלת, או היעדר ניסיון וידע, רק אם הם נמצאים תחת השגחה או קבלו הוראות בנוגע לשימוש במכשיר החשמלי בצורה בטוחה ומבטיגים את הסכנות הכרוכות בשימוש שלא על פי ההנחיות. אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. אין לאפשר לילדים לנקות או לתזקק את המכשיר אלא אם כן הם בגיל 8 ומעלה ונמצאים תחת השגחה.</p>	★
<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>	★
<p>תנור המיקרוגל מיועד לחימום מזון ומשקאות. ייבוש של מזון או במדים וכן חימום של כריות חימום, נעלי בית, ספוגים, מטליות לחות ופריטים דומים עלולים לגרום לפגיעה, הצתה או שריפה.</p>	★
<p>במקרה של פליטת עשן, כבה את המכשיר או נתק אותו מהחשמל ושמוור שהדלת תישאר סגורה כדי לחנוק להבות, אם ישנן.</p>	⚠
<p><b>אזהרה:</b> בעת חימום משקאות במיקרוגל, נקודת הרתיחה עלולה להתאחר ולהתרחש לאחר הוצאת המיכל מהמכשיר. לכן יש לנקוט משנה זהירות בעת טיפול במיכל.</p>	★

**חוראות בטיחות חשובות**

קרא בתשומת לב ושמור לעיון בעתיד.

הקפד לפעול בכל עת לפי נוהלי הבטיחות הבאים.

לפני שימוש במיקרוגל, הקפד על ביצוע החוראות הבאות.

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

<input checked="" type="checkbox"/>	אזהרה: אין לחמם נוזלים או סוגי מזון אחרים במיכלים אטומים מאחר שהם עלולים להתפוצץ;
<input checked="" type="checkbox"/>	אין לנקות את המכשיר בהתזת מים.
<input checked="" type="checkbox"/>	יש להציב את המיקרוגל בכיוון ובמובה נכונים שיאפשר 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 שרף, או שנפלט ממנו עשן, נתקן מייד את התקע מהחשמל ופנה אל מרכז השרות הקרוב.
<input checked="" type="checkbox"/>	יש להציב את תנור המיקרוגל כך שתקע החשמל יהיה נגיש.
<input checked="" type="checkbox"/>	תנור המיקרוגל מיועד לשימוש על הדלפק בלבד, אין להניחו בתוך ארון.

<input checked="" type="checkbox"/>	אזהרה: יש לערבב או לנער את תוכנם של בקבוקים וצנצנות מזון תזונקיות וכן לבדוק את הטמפרטורה לפני ההאכלה, כדי להימנע מכוויות.
<input checked="" type="checkbox"/>	אין לחמם בתנור המיקרוגל ביצים בקליפתן וביצים קשות שלמות כיוון שחץ 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 להרס המשטח, דבר שעשוי להשפיע לרעה על משך חי" המכשיר ואף לגרום לסכנה.
<input checked="" 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 מופנית, 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.
<input checked="" type="checkbox"/>	יש להשגיח על ילדים כדי לוודא שאינם משחקים עם המכשיר החשמלי.
<input checked="" type="checkbox"/>	אם כבל החשמל ניזוג, יש להחליפו אצל היצרן, סוכן השרות או אדם אחר המוסמך לכך כדי למנוע סכנה.

עמית-4

<input checked="" type="checkbox"/>	הרחק את המכשיר ואת כבל החשמל שלך מהישג ידם של ילדים צעירים מגיל 8.
<input checked="" type="checkbox"/>	מכשיר חשמלי זה מיועד לשימוש של ילדים מגיל 8 ומעלה ושל אנשים עם יכולות מופניות, 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. אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. אין לאפשר לילדים לנקות או לתחזק את המכשיר ללא השגחה.
<input checked="" type="checkbox"/>	אל תשתמש בחומרי ניקוי גסים ושורטים או בכריות הרצוף מברזל לניקוי דלת הזכוכית של המיקרוגל מאחר שהם עלולים לשרוט את המשטח וכמצאה מכך אף לנפץ את הזכוכית.
<input checked="" type="checkbox"/>	המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות קאב זמן (טיימר) חימום או מערכת שליטה מרחוק נפרדת.

אזהרה (פונקציית מיקרוגל בלבד) - אופיונלי	
<input checked="" type="checkbox"/>	אזהרה: כאשר המכשיר מופעל במצב משולב, השימוש בו על ידי ילדים ייעשה אך ורק בהשגחת מבוגר וזאת בשל הטמפרטורות המופקות.
<input checked="" type="checkbox"/>	במהלך השימוש המכשיר מתחמם. יש להיזהר ולהימנע מגגיעה בריכיבי המכשיר החמים.
<input checked="" type="checkbox"/>	אזהרה: חלקים נגשים 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 העורה כדי להימנע מאפשרות של התחשמלות.
<input checked="" type="checkbox"/>	אזהרה: המכשיר וחלקיו הנגשים מתחממים במהלך השימוש. יש להיזהר ולהימנע מגגיעה בריכיבים שהתחממו. יש להרחיק מהמכשיר ילדים צעירים מגיל 8 אלא אם כן הם נמצאים תחת השגחה מתמדת.
<input checked="" type="checkbox"/>	הטמפרטורה של משטחים נגשים עלולה להיות גבוהה כשאר המכשיר פועל.
<input checked="" type="checkbox"/>	הדלת של המשטח החיצוני עלולה להתחמם כאשר המכשיר פועל.

עברית - 5

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 מואקן כהלכה.

אל תתקין את תנור המיקרוגל בסביבת לחץ או סמוך למקורות פולטי חום כמו תנור אפייה או רדיאטור. יש לפעול בהתאם למפרטי אספקת החשמל של המיקרוגל ולהשתמש, במידת הצורך, בכבל מאריך המתואם לתקן כבל החשמל המסופק עם המיקרוגל. לפני הפעלת תנור המיקרוגל בפעם הראשונה, נגב את פנים המכשיר ואת אטמי הדלת במטלית לחה.

## התקנת תנור המיקרוגל

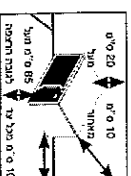
הנה את המיקרוגל על משטח שטוח ויציב 85 ס"מ מעל הרצפה. המשטח אמור להיות חזק דיו כדי לשאת בבטחה את משקל המכשיר.

1. בעת התקנת המיקרוגל, ודא כי למכשיר יש מרחוח אורזר הולם של 10 ס"מ לפחות מאחור ומראדיים 20-1 ס"מ מעליו.

2. הסר וסלק את כל חומרי האריזה מתוך המיקרוגל.

3. הרכב את הטבעת עם המגלים ואת העלחת המסתובבת. ודא שהעלחת מסתובבת בחופשיות.  
(בדגם עם עלחת מסתובבת בלבד)

4. יש להאיב את תנור המיקרוגל כך שתקוע החשמל יהיה נגיש.



עברית - 6



### ניקוי תנור המיקרוגל

יש לנקות בקביעות את החלקים הבאים בתנור המיקרוגל כדי למנוע האטברות של שומן וחלקיקי מזון:

- משטחים פנימיים וחיצוניים
- דלת ואטמי הדלת
- צלחת מסתובבת וטבעת עם גלגלים (ברגם עם צלחת מסתובבת בלבד)

**ודא תמיד כי אטמי הדלת נקיים וכי הדלת נסגרת כהלכה.**

**אי שמירה על ניקיון המכשיר עלולה להוביל להרס המשטח, דבר שעשוי להשפיע לרעה על משך חי' המכשיר ואף לגרום לסכנה.**

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

2. **הסר נזולים שניתזו 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 האורך, שטוף את הצלחת הבטוחה לשימוש במידות כלים.**

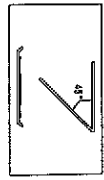


10 תושימא חגא

אל תשפוך מים על פתחי האוורור. לעולם אל תשתמש בחומר ניקוי שורטים או בחומרים כימיים ממיסים. היזהר במיוחד בעת ניקוי אטמי הדלת כדי למנוע מחלקיקים:

- להאטבר
- להפריע לדלת להסגר כהלכה

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



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

**אזהרה**

<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	רק איש מקצוע מוסמך מורשה לבצע שינויים או תיקונים במכשיר החשמלי.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	אל תהפם נדנדים ומזוז אחר בגילדים אטומים בעת שימוש בפנקציית המיקרוגל.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	לנעם בטיחותך, אל תשתמש במכשיר נקייו החשמליים בהתנה של מים או קיטור בלתי נבזה.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	אל תתקין מכשיר זה - בקירבה חמה, חומר דליק, במקום לח, שומנוז או מאבק, במקום החשף לאור שמש ישיר ומים או במקום מוסר לרלפת גז. על נשסת לא ישיר.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	יש לבצע הארקה נאותה למכשיר זה בהתאם לכללים מקומיים וארציים.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	חסר בקביעות חומרים דרים כמו אבק או מים מנקודות החיבור והמעגים של תקע החשמל באמצעות מטלית יבשה.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	אל תמשך או תסופף יתר על המידה את כבל החשמל ואל תנה עקו המעים כבדים.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	מקרה של דליפה גז נעמן גז חרפון גז בשול נכיל? אודר מיד מפלי נענע בנתע החשמל.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	אל תגע בתקע החשמל כרדים רטובות.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	אל הנכזה את המכשיר החשמלי על - ידי ניתוק התקע מהחשמל בזמן שהמכשיר פועל.
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	אל הנכס אטומות או עצמים דרים, אם המפר דז נלשנת נעמן מים חודר למכשיר נתקן את התקע מהחשמל ופכה למרכז משידות הקירוב.

שרתים - 8

**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

רק 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 בראוור לאחסן את המיקרוגל באופן זמני, בחר מקום יבש ונקי מאבק.

הסיבה: אבק ולחות עלולים לגרום נזק לרכיבי המיקרוגל.

תנור מיקרוגל זה אינו מיועד לשימוש מסחרי.

מטעמי בטיחות, אין להחליף את הנורה ללא עזרה.

פנה לשירות התקוחות המורשה של Samsung הקרוב אליך כדי לראם את בואו של מהנדס מוסמך לצורך החלפת הנורה.



01 מידע בטיחות

<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>אזהרה: בעת היסוס משקאות מוקרקולי, נקודת ההרתיחה עולה להמאמר וזמן הרחף לאחר הזאת המיל מהמכשיר, לכן יש לנקוט ששה זיהות בעת טיפול במיל, כדי למנוע מנג'וז. יש להמתין תמיד 20 שניות לפחות לאחר ספי המוקרקולי כדי שישתפר עדיף תוכל להתאין. עיבד את המשקה במהלך ההיסוס אם יש בכך צורך, ותמיד ערבב לאחר החיסום.</p> <p>במקרה של כויה: פעל בהתאם להוראות הפערה הראשונה האמת:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>סבל את האוזן שנפגעה במים קרים למשך 10 דקות לפחות</li> <li>המשש במטבוליזם נקרה ונעשה</li> <li>אל תדבר על האוזן קודם שישן או תחליף כלשתי.</li> </ul>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>אל תגיה את הפגיש או הרשת במים זמן קצר לאחר הבישול מכיון שידובר עלול לרדם ולשררה של הרשת או הרשת או לנזק אחר.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>אל תרדם על הרשת לאחר שישן עומן זמן ממושך ולא ניתן לשלוט על המטבוליזם של הרשת. ישנו לנדרם לרתיחה מואמנת של החול החם.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>

<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>אל תפעיל לחץ או כוח מופרז על המפגש.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>אל תגיה את המוקרקולי על מפגש שפיר כגון קווי או מפגש זכוכית.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>אל תמנה את המפגש באמצעות ברגון מדלי, אולטרא, חומר נקי בפיסור או בלחץ גבוה.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>אל תנסה להורד העשכול, המודד והזרם זרם לאלה המוגנים במפגשי המוצר.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>אל תהליכה את תפקי המעשול לשוק בקיר, אי תשרמש במתאם שקעי נכבד מאריך או בטעות חשמל.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>אל תתנה את כבל המפגש על עי. אל תפגש ממתכת, אל תחמוב את כבל המפגש לכן אל תחמוב את כבל המפגש על עי. אל תחמוב את כבל המפגש לכן אל תחמוב את כבל המפגש על עי.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>אל תשמש בחוקי חשמל פגום. כבל חשמל פגום או שקי רפף בקיר: אם תפגש חשמל או כבל חשמל נזקק, פנה אל מרכז השירות הקרוב.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>אל תשפוך או תרסס ישירות מים על המוקרקולי.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>אל תגיה חפצים על המוקרקולי, כחמו או על הדלת שלו.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>אל תרסס חומר ניקוי כגון מדיבר חרקים על משטח המוקרקולי.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>אל תאחסן חומרים דליקים בתוך המוקרקולי. נקוט משנה זיהות בעת היסוס תבשילי או משקאות המכילים אולטרא שקי או אולטרא עלולים למא במגע עם חלקים במוקרקולי.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>בעת פיסור ומורה של הדלת, יש להרתיק לידים מהמוצר, אחרת הם עלולים להיתפל בדלת או אצטותיים יגווחו להחמס בת.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>

שרתי - 9

<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	אל מפעיל את תנור המיקרוגל כשהוא ריקי. תנור המיקרוגל ייבנה באופן אוטומטי למשך 30 שניות למטרות בטיחות או ממליצים להותיר כוס מים בתנור המיקרוגל ככל עת כדי לקלוט אורזיות מיקרוגל במקרה שמתור המיקרוגל ירחיק לפעול בשוגג.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	תנור המיקרוגל בהחלט לרמותים המעטים במדרון זה. וראה 'המקמת תנור המיקרוגל'.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	יש להיזהר בעת חיבור מכשירים חשמליים אחרים לשקעים בקירבת המיקרוגל.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

**אמצעי זהירות למניעת חשיפת יתר לארבעות מיקרוגל, ופונקציית מיקרוגל בלבד.**

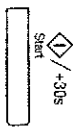
אז צאת להראות הבטיחות הבאות, עקוב לחשוק אותך לקרינת מיקרוגל מיותר.

- (א) בשום מקרה אין לנסות להפעיל את המכשיר כשהדלת פתוחה או לשנות בצורה מלאה את מנגנון הפעולה והפסי הידלתי, או להכניס חפץ או גוף דוד כלשהו ופתיח פעילת הבטיחות.
  - (ב) אין להמתין דבר בין דלת המכשיר נחלקת הקרטי או להגות לשאריות מזון או חומר יקווי להצטבר על משטחי האטומים דא שפעשטי, הדלת והאטומים נקיים על ידי ניגובם לאחר השימוש בפעולת לוח, ולאחר מכן במסלילת רבה ונשית.
  - (ג) במקרה של נזק לתנור המיקרוגל, אין להפעיל בשום מקרה, עד שיבידק ויאשר בידי טכנאי שירות מוסמך מטעם היצרן לכדיקת מכשיר מיקרוגל. חשוב ביותר להפוך שדלת המכשיר תיסגר בצורה הדומטית, ושלא יאדם נתק.
  - (ד) בדלת (ויפיק)
  - (ה) לזרי הידלת ושבתים או רופטים
  - (ו) לאסוף הדלת ורמסטיח האטומים
- ור) יש לנסות את המכשיר לכדיקת או תקין אך ורק לטכנאי שירות מוסמך מטעם היצרן לכדיקת מכשיר מיקרוגל.

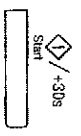
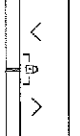
זהירות						
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	חשמשת רק כבלים המתאימים לשימוש בתנור מיקרוגל. אל תשתמש במכילי מחבת, צלחת וכוי, המטה עם עשירי זדכ או ספקי, שיפוסים, מדלגות וכדומה. מסור חוטי קשיחה ממרבית משקולות נייר או פלסטיק.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	הסבתה עקול לחיצונו ניצול חשמלי שיקול לזרם נזק למיקרוגל.	<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 לייבש יבירות או בגדים.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	חמים כמות קטנות של מזון נמשך מדין זמן ארוכה כדי למנוע חימום יתר. שורפת מזון.	<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 תטבול את כבל החשמול או את חקת החשמול במים והרחק את כבל החשמול ממקור 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"/>	אין לחמם בתנור המיקרוגל ביאסי בקליפתו ובציפי קושת שלמות ירון שרון עלולות להתפוצץ; גם לזרור חום הידומם במיקרוגל; כמו כן, אין לחמם במקבוקים, צננות, או מיכלים אטומים או סגורים באוקום, אגוזים בקליפנים, עגביות 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 תכסה את פתיח האוויר דבר או בנייר הם עשויים להתחלק מאחר שאוויר חם נפלט מהמכשיר. כמו כן, המיקרוגל עקול להתחמם יתר על המידה ולכבות את עצמו באופן אוטומטי, וישאר כבוי 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 בכפפות מטיבה בעת החפאת תכשיל מהמיקרוגל למניעת מכת מוחות.	<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 מדליים באמצע החימום או בתום החימום, וזמקום לפחות 20 שניות לאחר החימום לפני צריכה. למניעת התפרצות נזל רוחח.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	בזמן פתיחת הדלת, עשור במרחק של כחצי מטר מהמכשיר כסול אוור חום או אדיים המפלטים מהמכשיר ועלולים לזרם לכיוונו.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

## מדריך עיון מהיר

אי ראה לבצע זאת:

1	רכו את חמון בקרו המקורי לחי על היתוך Start430S ופעילת 30ש"י. מכרשטיל סיסים, הקיטול, צפיף והודעה "End" (סיוני) חתכו 4 פעמים לאור מכו המקורי, שימיע צפיף את חלקי.	
---	---	---

אי ראה לחסוף 30 שעות

	לחי על היתוך Start430S ופעילת 30ש"י עם אמת או יחי עטור כי 30 שעות שברחו לחסוף	
	תכל לחרוי את חמון כרבעי על - יו לחצה על היתוך יסרו - ממות	

חברת Gtech תגבר יחי תיקון ביון החלפת אביזרים או תיקון פגמים היציבים אם תזקק שצרכם לחדור ולא תזקק

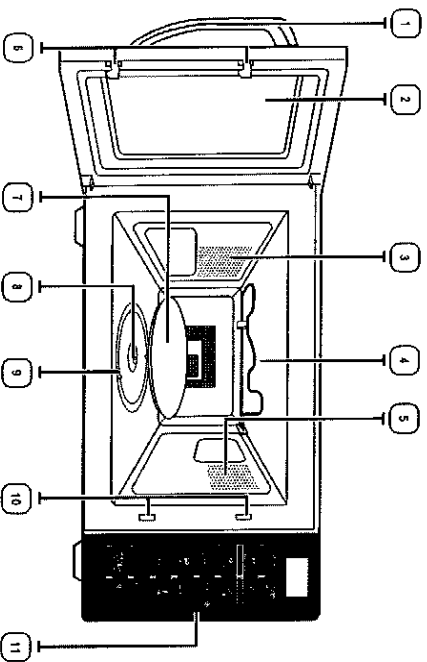
שצרכם לאביזר או אובדן האביזר נגרם על - יו - היתוך הפריטים המכללים בתנאי זה הם:

- (א) מקרים של פגיעה שרעה או שבר של הדלת, הדרייט, הלח היציבי או לח המבוקר.
- (ב) מקרים של היעדר או שבר של המגש, הטיבעת עם הבולטים, החשבת או רשע המפתח.
- השתנות במכשיר זה רק לטובה שלשה הוא נוער כי פשוטו במקור, למשתמש זה אחרת והואות  
ביחוד חשובות במקור זה לא מולות את כל התנאים המצבים המפיעים שמשויים להודעה באחריות  
לפעיל שיקול דעת, זיהוי ותשומת לב בעת התקנה, תחזוקה ותפעול של מכשיר זה
- מאת, שהוראות המפעלה הבאות כוללות מספר דגמים, מאפייני תנע המקור, לשימור שישים להיות  
שיגים מעט מאלו המומצאים במקור זה וייתכן שלא כל אונות האחרות יהיו ישימים בכל שאלה או בעיה,  
פנה אל מרכז השרות במקרה או מפס סיוע ומיעד באתר האינטרנט [www.gtech.com](http://www.gtech.com)
- תנור המקור, משמש לחיסום חזון, הוא מיועד לשימוש ביתי בלבד. אל תחמם שום סוג של אריז או כריט  
בר ממולאת בדרמים, חרבו עולד לזרזים ולחיות ולשריפה היצר לא יישא באחריות לכל נזק שצרכם כונצאה  
משמש לא חלום או שגוי במכשיר.
- אי שחירה על קיפון ותכשיר עולדה לחייל לזרזים המשטח, דבר שישוי לחששו לרעה על פשר יחי המכשיר  
ונא לזרזם ולסגור.

עברית - 11

## מאפייני המיקרוגל

### המיקרוגל וחלקיו



- |    |                   |    |              |
|----|-------------------|----|--------------|
| 1  | צורת הסומכת       | 1  | ידית מוליך   |
| 2  | חשמית             | 2  | דלת          |
| 3  | טבעת עם גלגלים    | 3  | פנתי אאוטר   |
| 4  | פנתי מוליך בטיחות | 4  | גוף חיסום    |
| 5  | לח בקרה           | 5  | מאזנה פנימית |
| 6  |                   | 6  | תפסי מוליך   |
| 7  |                   | 7  |              |
| 8  |                   | 8  |              |
| 9  |                   | 9  |              |
| 10 |                   | 10 |              |
| 11 |                   | 11 |              |





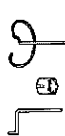
אז הנה רוצה להבין היטב יותר על מנת

1	לחץ על הלחצן Power Defrost (השטת מנתח)	
2	ברוב את קטגוריית הבישול על ידי לחיצה על הלחצן יותר או פחות. לחץ על הלחצן Select (במחירי לחיצה) את ההמורה שבמחירה	
3	מחר את הטבעת על ידי לחיצה על הלחצן יותר או פחות לפי המורה:	
4	לחץ על הלחצן Start/Stop (הפעלה/עצירה) השטת מנתח מאזנה פנימית, המיקרוגל יעצור והדיוע "End" (סיום) תתבטל. 4 פעמים לחצו כפון, המיקרוגל יעצור וצפוף את לחצו	

עברית - 12

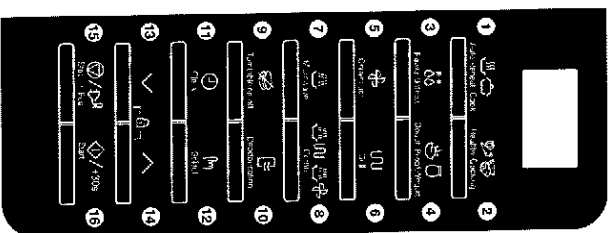
**אבזורים**

בתחום זה יש להשתמש בשיטת ידן נמדד אבזורים שפירוט נכון להשתמש בהמשך בדרכים

<p>1. סמל: </p> <p>סמל זה מציין על הדימוי המרכזי המוקד.</p> <p>המטרה של המלומד הואם בעלות המסומנת.</p>	
<p>2. סמל: </p> <p>צורת מסומנת, ש' לזיהוי על המטרה עם המלומד שישמרו מולקט על הזמנה.</p> <p>הצורה המסומנת משמשת משימה המיועד להשיג, וכן להסירה בקלות לצורך יוקו.</p>	
<p>3. סמל: </p> <p>רשת על ידע, רשת החומה, ש' לזיהוי ארון על הצורה המסומנת.</p> <p>וקו להמנעם ברשת המולבד לישול של המלומד בו זמנית וכן להבחין המעיל, קטן על הצורה המסומנת ומבטל וקפו על - נב' הרשת ניתן להשתמש ברשתות החומה במובן הר"ל, קטנוקיה ובשולל משולב.</p>	
<p>4. סמל: </p> <p>צורת השמנה, לזיהוי על הצורה המסומנת.</p> <p>וקו בדומים MC28H50152Z, MC28H50153C.</p> <p>צורת המשימה משמרת להשימה החומה על מנת באמצעות מרכז בשולל משולב בחוקוול או גריל, לשטור על פרימית הבקט של המסים ופיקו.</p>	
<p>5. סמל: </p> <p>מקום צל"ח, חשבתו ברקוקו ושפודו לזיהוי בקטרת הנוכחית, בדומם - MC28H50152Z, MC28H50153C.</p> <p>מקום המצוייה חנו להבחין ברקוקו שוק, שוק לא צורך להפיק את המשי.</p> <p>ניתן להשתמש בו לישול בשילוב הר"ל.</p> <p>(המשך)</p>	

03 מצב משימה יציב

**לוח בקרה**



- |                                  |                                    |
|----------------------------------|------------------------------------|
| 1. לוח חומה אצל מקנישעל אומוסיים | 8. לוח המעלה/ימין של הצורה המסומנת |
| 2. לוח בשולל רוא                 | 10. לוח המנעם/חיות                 |
| 3. לוח המשימה מזהיר              | 11. לוח שטון                       |
| 4. לוח משימה בקטנוקיה            | 12. לוח בחר                        |
| 5. לוח מנוקדה                    | 13. לוח שוק                        |
| 6. לוח גריל                      | 14. לוח אור                        |
| 7. לוח מיקוח                     | 15. לוח עצור/אוסקו                 |
| 8. לוח שילוב                     | 16. לוח הפעלה/איש                  |

## שימוש במקרקול

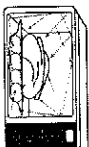
### כיצד פועל חצור המקרקול

כל מקרקול מליאטור/המנועים במודל גזרל, הוגדרה והשתחררה מנועיות לחצור ולרובשאל או להתחמם מבלי לשנות לא את אורחו ולא את צבעו.

באפשרותך להשתמש במודל המקרקול לריצוף הפעולות הבאות:


- הפעלה
- תחום מחדש של חצור
- ביטול

עיקרון פעולת הביטול

1	כלל המקרקול הפולטים מהמנועיות מוחזרים על ידי חצור הנוגדה והתהווים באופן אוניברסלי. המנוע מסתובב על הכוחות המסתובבת באופן זה המנוע מתבטל בצורה אוניברסלית.	
2	כלל המקרקול נקלטים במנוע על לשונות של כ- 2.5 ס"מ וזו איננה יחידה נוקר הביטול המשדר מאתר שיקטים מתחת לכל חצור המנוע.	
3	זמני הביטול חשופים בהתאם לשיעור שים שהמנועים והלכונות המנועיות.	


מאתר שיהיה המרכזי של החצור מתבטל החצור לזמן קצר. הביטול המשדר יקרא לאחד המאתר החצור מתחזקת. יש לפעול בהתאם לזמני החשיפה המצוינים במדשנים ובמברות זו כדי להבטיח:

- ביטול איטי של המנוע משוליים עד להלכה
- סמפדוריה איטית בכל חצור המנוע.

	4114 910 6 רקד כדמשני 1521-1521-MC284H50 - MC284H50 השתמש בסדר האינדוקציה מנועיות מנועיות האנדוקציה החצור
---	---

אל תפעיל את המקרקול ללא התקנתם עם התוליים והחלקים המסתובבת.

אל תפעיל את מקרקול גזרל, קרקרקול 1 - שיקוב עם סדר האינדוקציה.

מכשיר המנוע	מקרקול	גזרל	שיאוב	קרקרקול
	O	X	X	X

- אין להשתמש במאתר במודל שונה או בדגם שונה.
- דבר זה עלול להזיק לשיעור או לזמן המנוע לשמור.

אין להשתמש במאתר ללא חיס או חיס מן המנוע המנועיות במנוע.

- לפעול השיעור במאתר זה, ממוז להזיז 500 מ"ל מים לפחות אים מותרמים קטנה מ- 500 מ"ל, חזרל - סול לזרימה לפעול חצור, להצריפה או לזכור בלתי הפוך למנוע.
- נקטו משהו זהירות מות האתה על הקיבול המאתר לאתר הביטול הפוך שהוא עלול להיות מים מאתר.
- זורא מ המספר שונה על המאתר רק שיהווה מנסה להמנע את צלחת האינדוקציה/המנועיות.
- אים המספר האינדוקציה אים מונה כוללה על צלחת האינדוקציה. לפעול במודל החצורות, ביצים עורמות עוללים להחפופים.

### ג'ביעת מעשר הזבון

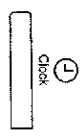
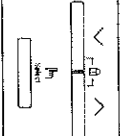
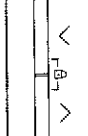

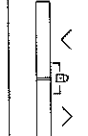
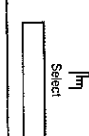
רובנו המודרניזציה של שטח פתוח במשך המהיר מחובר לחשמל, רשתות "88-88" ולאחר מכן "1200" מאגמת אוטומטית.

טון את המערה המוכרת ניתן להצגת את המערה במחזור של 24 או 12 שעות על-ידי לכוון את השעון.

בזמן החקמה נעזר במקדמות רכיבים הראשונה

לאחר הסבת השעון

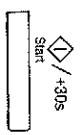
לא חשבו לכוון מחדש את השעון במעבר לשעון קיץ ולשעון חורף

1. לכוון על החרטון Clock ושעון.	
2. לכוון על החרטון יומר או פחות כדי להצדיר את סוג העגמה השעה ונבונה של 12H או 24H לאחר מכן לכוון על החרטון Selected וכיחל את סוג החתמה.	
3. לכוון על החרטון יומר או פחות כדי להצדיר את השעה	
4. לכוון על החרטון Selected נבחר	
5. לכוון על החרטון יומר או פחות כדי להצדיר את הזיקה.	
6. לאחר שסתיים לכוון את השעה, לכוון על החרטון Selected נבחר כדי להפעיל את השעון מתאיב: השעה מתאיב כל זמן שלא משתמשים במנור המקדמות.	

### בדיקת תקינות הפעולה של המקדמות

החליף המשטח הבט מאפשר לך לבדוק שהמקדמות פעול כהלכה בכל עת במקרה של ספק. ישן בסופו "סדרתן בעיות" במחזור 40 - 41 יש לחבר את המקדמות לשעון חשמל מנור בוקר. יש לקדם סוללה את הכללת המסומנת בחיך המכשיר. אם משתמשים בודרנה עגומה שובה ממחירית (100% - 800 ואט), בדרש שזן רג' יומר להצדית את המים

פחות את יצירת המקדמות על - ידי משיבת הרדית בכדי הימנו של חוליה מתח מסת על הכללת המסומנת. סוגר את חוליה

לכוון על החרטון Start/30S	
החרטון Start/30S (הפעל/30S) נכנסת המעשים הרצי.	
המכשיר מוחם את המים במשך 4 או 5 דקות	
על המים להגיע לנקודת הרחוקה לאחר חמיסה הו	

### 04 שימוש במקדמות

### דרגות עוצמה וזמנים משתנים

מטרת שני דרגי העוצמה מאפשרת לך לזהותם את רמת הפעולה הממוצרת וכן גם את רמת מדרשן לישיע. או לחלופין, בהתאם למהלך המבחן, ניתן לבחור בין שני דרגות עוצמה שונות.

דרגת עוצמה	אחוז	הספק
גבוהה	100%	800 W
בינונית - גבוהה	67%	600 W
בינונית	50%	450 W
בינונית - נמוכה	33%	300 W
הנמוכה	20%	180 W
	11%	100 W

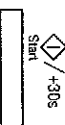

זמני הישיע הנקבעים במערכת ובאופן זה נחשבים לדרגת העוצמה הספציפית המצוטנת.

אם מבחר באפשרות... זמן הישיע חזוי...	לחיצה
דרגת עוצמה גבוהה יותר	להאריך
דרגת עוצמה נמוכה יותר	

### קביעת משך זמן הישיע

ניתן לזמן את משך הישיע על ידי לחיצה על Start/30s והפעולה Start/30s.

- ניתן לזמן את המשך הזמן בכל פעם מדי לחיצה אך מתקדמת הישיע.
- הגדרת זמן הישיע שניתר.

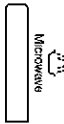
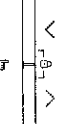
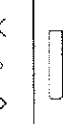
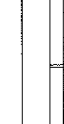
כדי לזמן את משך הישיע על המון בזמן הישיע, לחץ על לחיצה Start/30s (הפעולה Start/30s) פעם אחת עבור כל 30 שניות שבוצעו לחיצה.	
לדוגמה, להסמת שלוש דקות, לחץ 6 פעמים על לחיצה Start/30s והפעולה Start/30s.	
כדי לזמן את משך הישיע לחץ על לחיצה זמני - 1 - סומת.	

### בישול/חימום של מזון מוכן

מטרת זה מסביר כיצד לזמן את הזמן הממוצע לפי המטרת המבשר ללא השתתפות.

מטרת זו מסביר כיצד לזמן את הזמן הממוצע לפי המטרת המבשר ללא השתתפות.

מטרת זו מסביר כיצד לזמן את הזמן הממוצע לפי המטרת המבשר ללא השתתפות.

1. לחץ על לחיצה <b>Microsoft</b> (מיקרוסופט) כדי לזמן את הזמן הממוצע לפי המטרת המבשר ללא השתתפות.	
2. לחץ על לחיצה זמני או סומת כדי לזמן את הזמן הממוצע לפי המטרת המבשר ללא השתתפות.	
3. הזמן את זמן הישיע על ידי לחיצה על לחיצה זמני או סומת.	
4. לחץ על לחיצה Start/30s והפעולה Start/30s.	



### שימוש בתכונות של חימום אוכל/בישול אוטומטיים

10 המנה על חימום אוכל הנוכשיעל אוטומטיים כולל/למעטפת אפסיריות דומי ישעל פתחמנת ממשא אפי ציר לזמיר לזאת זמיר הבישול וזאת דומי תעצמה

ניתן לזמן את מודל המנה על - די לחיצה על הלחצן אחר או פומת

התחשבו רק בכלים המצויים לשימוש במיקרוגל

פומת את חזרת, פומת את המזון במרכז המלחיה הממוחברת פומת את חזרת

1	לחץ על הלחצן <b>Auto Reheat/Cook</b> (חימום אוכל מקוביעעל אוטומטי).	
2	לחץ על הלחצן <b>1</b> - פומת לבחירת קמוריקר ישעל (1) חזמוס אול מוק אוטומטי, 2 ישעל אוטומטי	
3	לחץ על הלחצן <b>Select</b> (בחירה).	
4	כחז את מוק המזון ישעלה נבישעל על - די לחיצה על הלחצן <b>1</b> - פומת לבחילה המועיקה במעמד הזמיר ולבירת לישעל החזרתית לרזומבומת השעלה לחזר ככז לחץ על הלחצן <b>Select</b> (בחירה) כדי לחזר את מוק המזון.	
5	כחז את מודל המנה על - די לחיצה על הלחצן <b>OK</b> או פומת	
6	לחץ על הלחצן <b>Start/30s</b> (הפעלה/30"ש). המזון מבישעל לפי ההצדה הממוחברת שובומת כעמבישעל סימנים, המקורזל יצטרך המזמה "End" (סיום), המלכה 4 פעמים לחזר ככז המקורזל ישעקע צפצפי אתר לזקה	

04 זוגלזמיר מושעל מושעל

### עצירת הבישול

ניתן לעצור את הבישול לכל מנה כדי:

- לבחור את המזון
- לזמן את המזון או לזכור אתו
- להשאיר אתו לזמיר במיקרוגל

לעצירת הבישול...	עלך...
זמירת	זמירת פומת את הדלת או לחץ על הלחצן <b>Stop</b> וצגרת פומת אתר
	מחצית: הבישול מצטר אוטומטי
	לזמיר פעולה הבישול, פומת שזר את הדלת ולחץ על הלחצן <b>Start/30s</b> (הפעלה/30"ש).
פומת	פומת: לחץ על הלחצן <b>Stop</b> וצגרת פומת אתר
	הבישול מצטר אוטומטי
	מחצית: אם ברצונך לזמן את הדלת המעגרת, לחץ שזר על הלחצן <b>Stop</b> וצגרת פומת

### הדגרת מצב חיסכון באנרגיה

למיקרוגל יש מצב חיסכון באנרגיה

לחץ על הלחצן <b>Stop/Eco</b> (עצירת המנה). המנה נכרת	
לכשעל מצב חיסכון באנרגיה, פומת את הדלת או לחץ על הלחצן <b>Stop/Eco</b> (עצירת המנה) והמנה תצטר את השעה המעגרת. המקורזל ככז לישעל	

### פסקת זמיוסן אוטומטי באנרגיה

אם לא תבחר פסקת זמיר לזמיר ממש המכשיר, מנהא במרכז הדלת או הפעלה על מצב עצירה זמירת, המקורזל תכזל - 1 שעות וצגל לחזר 25 דקות.

עזרת המכשיר תמכה לחזר 5 דקות במצב דלת פומת.

2 ביטול אוטומטי

קריטריון	גודל גבה	הוראה
1-2 פניה מכתובת/קוד טלפון	200 - 250 ג"מ 300 - 350 ג"מ 400 - 450 ג"מ	שקוף את הירוק לאחר שגיבה ירוק, וחיכוך לחימום זמן במהלך הגנה אוטומטית לעומת גובה המסך. המסך 30 ג"מ ל-20 ג"מ בעומק של מסך בביטול עברו 200 - 250 ג"מ, מסך 45 ג"מ ל-30 ג"מ בעומק עברו 300 - 450 ג"מ, המסך 60 ג"מ ל-75 ג"מ ל-40 ג"מ בעומק עברו 400 - 450 ג"מ. ערבב לאחר הביטול, בביטול של מניעת החלטה יחיד ערבב פעם אחת במהלך הביטול. ראה לוחץ לעמוד 2 - 1 דקות.
2-2 חלקי שקף	300 - 400 ג"מ נעמה אחור 500 - 600 ג"מ 2 (החיים) 700 - 800 ג"מ 3 (לחיים)	מזה את כרטיז חרקה בשקף וזכר, אולם כפול, מזה ופריקה. מזה את בושמפל על הימשה הנבונה כאשר חזקת עם שקף מופנה כלפי מטה. הפוך מיד עם הישגת המצפוף. מזה לוחץ לעמוד 2 דקות
3-2 עקי צליל	1100 - 1150 ג"מ 1200 - 1250 ג"מ	מזה את השקף עם ריחה ללא מטה, במרכז הימשה החתונה הפוך שמתחתו. מצפוף זרוע על החלק Start (פועל) והשקף החולץ. מזה לוחץ לעמוד 5 דקות.
4-2 מספוף	250 - 300 ג"מ	עוד את נובבן לוק 6 - 8 פמות ירוק או סילקוף המעוקרת לנעמה מאפיקים כל אחת 45 ג"מ, ואפס אותם על הימשה החתונה. רמפל את החתונה והחזר ממתקם מראש. לחבר הישגת המצפוף, המסך את הימשה עם המסוף.

1 חימום אביזר מני אוטומטי

קריטריון	גודל מזה	הוראה
1-1 אורחה מונה (מצננת)	300 - 350 ג"מ 400 - 450 ג"מ	החמשה בחלבה הימשה או הקריחה כמה כרילוק נעמד המזינס לשימוש בביטול. מנבית זו ממשותפת לאורחות הבוללת 3 מברכיס (ורדומה) פטר עם רחוב. ידומה ומשפת כגון המסך אורח. אור או מספוף מזה לוחץ לעמוד 2 - 3 דקות
2-1 מני דרילי (מנען)	200 - 250 ג"מ 300 - 350 ג"מ	רזה חתומה של מני דרילי, עומד ונעמד לכל מספוף ששוקף לשימוש בשיקורול. מנען רזה וחלבה הממנובת. נבנך את עשוסת המנען המסך או נסה את כל המלפסוף ברויך נעמד הממנס לשימוש במקורול. ערבב כרחרות לפי ואחר, עמן המשריח המליות או ממשותפת לרכילי, וכן לאפחות ברומב. מזה לוחץ לעמוד 3 דקות
3-1 פיעה קפואה	300 - 350 ג"מ 400 - 450 ג"מ	מזה את הפיעה הקפואה על הימשה החתונה
4-1 חסיס פיעה קפואה	100 - 150 ג"מ 250 - 300 ג"מ	מזה את חסיס הפיעה הקפואה על הימשה החתונה
5-1 לרעה קפואה	400 - 450 ג"מ 500 - 550 ג"מ	מזה את הירעה הקפואה לכל ממשותפת לרעה
6-1 לוחיות קפואה	100 - 150 ג"מ 2 (החיים) 200 - 250 ג"מ 4 (החיים) 300 - 350 ג"מ 6 (החיים)	אור מלפסוף לרעה את המיקורול על ימשה למספוף שוקף של 180 ° במשך 5 דקות בממשותפת פנפוקיה הקהולפוקיה. מזה ל-2 ל-6 לחחמות קפואה (C) 18 °. בממשותפת על הימשה החתונה מנבית זו ממשותפת לרעה משפת קפואה המניס כגון לחחמות, לאבאט ונגבסום קפואים. מזה לוחץ לעמוד 3 - 5 דקות

תבלה הבאה תציגה נטיית זווית. זוויתות מראשית עובר 15° אשירותו הישול המתוכננת מראש המגלים בעזרתם הם ידועים לפחות.

יקווה עקרויות

התקנת בסיסית מוכנה מתחילת המות

1. ידועים לפחות

קריטריון	גודל מנה	הוראות
1 - 1 אורח	150 - 200 גרם 250 - 200 גרם	התקנת בכל מנות עם מנת, שנתאים לשמש במקורו. התקנת מנת נפולה של שני ק"מ, חום עם מנת. ערכב לפני זמן ההתקנת והתקנת מנת ומבצעים המת למזון לעמוד 5 - 10 דקות.
2 - 1 קומחה	150 - 200 גרם 250 - 200 גרם	התקנת בכל מנות עם מנת, שנתאים לשמש במקורו. התקנת מנת נפולה של שני ק"מ, חום עם מנת. ערכב לפני זמן ההתקנת והתקנת מנת ומבצעים. התקנת לעמוד 1 - 3 דקות.
3 - 1 מקרתי	100 - 150 גרם 200 - 250 גרם	התקנת בכל מנות עם מנת, שנתאים לשמש במקורו. התקנת מנת נפולה של שני ק"מ, חום עם מנת. ערכב לפני זמן ההתקנת והתקנת מנת ומבצעים. התקנת לעמוד 1 - 3 דקות.

04 שימוש במיקרוגל

שימוש במאפיין הרישול הבריא

15 תכונות הישול בריא מספקות משיג הישול מתוכנתים מראש איך צריך להגדיר לאיזו זווית הישול ולא את דרכי המעמדה.

ניתן לבחור את גודל המנה על - ידי לחיצה על לחצן ימין או שמאל

המעמדה תזכיר את המנה הנבחרת לשמש במקורו

פחה את החללית, תחת את המנה הנבחרת המתוכננת מראש את החללית.

1 לחץ על לחצן Healthy Cook וישל בריא.	
2 לחץ על לחצן ימין או שמאל לברירת קטגוריית הישול.	
3 מחר את קטגוריית הישול על - ידי לחיצה על לחצן Select (מבחר)	
4 לחץ על לחצן ימין או שמאל לברירת מנת הישול.	
5 נקמ את מנת הישול על - ידי לחיצה על לחצן Select (מבחר)	
6 לחץ על לחצן ימין או שמאל לברירת גודל המנה הנבחרת. הכא לחיצה תציג את המנה הנבחרת המתוכננת מראש.	
7 לחץ על לחצן Start/30s והפעל/30s	

עברית - 19

3 עקרונות

קודמיון	מגד מנה	הוראות
1 - 3 חזה שרף	350 - 300 גרם 450 - 400 גרם	שטוף את חזה השרף והנה בגולתו מקדיחה. כמה בגיליון נמצא המאפיץ לשמש במקורו ונכח אותו רחב את הכלי המסתובבת. רחב לזמן לעמוד 2 דקות
2 - 3 חזה חרוז	350 - 300 גרם 450 - 400 גרם	שטוף את חזה החרוז והנה בגלי עשוי מנסכת המאפיץ לזמן כמה בגיליון נמצא המאפיץ לשמש במקורו ונכח אותו. רחב את הכלי המסתובבת. רחב לזמן לעמוד 2 דקות
3 - 3 חזה שקף בגריל	350 - 300 גרם 450 - 400 גרם	שטוף את חזה השרף הישירה והנה על הישמה חילינה. הפוך סיד עם הישמה הפשוט. רחב לזמן לעמוד 2 דקות
4 - 3 נחיה פילה דג בגריל	300 - 200 גרם 500 - 400 גרם	רחב את נחיה פילה חצי ששים שירים על הישמה החלונה. הפוך סיד עם הישמה הפשוט. רחב לזמן לעמוד 2 דקות
5 - 3 פחסת סאלון רחובות בגריל	250 - 200 גרם 350 - 300 גרם	רחב את פחסת חרג שטוף על הישמה פחילונה. הפוך סיד עם הישמה הפשוט. רחב לזמן לעמוד 2 דקות
6 - 3 דג צלוי	300 - 200 גרם 500 - 400 גרם	מרח שטוף על עור חצי חלום לפיר או דרסון והסוף תבלינים טריים אישים מה דג דלדג דג, רחב שטוף חרב על הישמה חלונה. הפוך סיד עם הישמה הפשוט. רחב לזמן לעמוד 3 דקות

2 דקות

קודמיון	מגד מנה	הוראות
1 - 2 שטופת ירופה	250 - 200 גרם 350 - 300 גרם	שטוף ענף את השטופת ירופה. רחב את חזה הירופה עם מנסכת ופיר חנה כחנה שזה חקף 30 מ"ל (2 כפיות) מים ביטול 250 - 200 גרם, והסוף 45 מ"ל (3 כפיות) ענף 300 - 450 גרם
2 - 2 חמד	150 - 100 גרם 250 - 200 גרם	שטוף חמד את חמד. רחב את חמד ירופה עם מנסכת. או לחלופין מים רחב את חמד ירופה עם מנסכת. רחב את חמד עם מנסכת ערבב מים ביטול רחב לזמן לעמוד 1 - 2 דקות
3 - 2 חמניה אחרות קרקוסים	350 - 300 גרם 450 - 400 גרם 550 - 500 גרם	שטוף את חמניה האחרות קרקוסים. חתוך אותם לזמנים והנה אותם בקערות ירופה עם מנסכת. חקף 15 - 30 מ"ל מים 2 - 2 כפיות. ערבב מים ביטול רחב לזמן לעמוד 2 דקות
4 - 2 גרסן חמניה אחרות	450 - 400 גרם 850 - 800 גרם	רחב את גרסן חמניה האחרות בגלי פירופה נחב רחב את הכלי על הישמה החלונה. רחב לזמן לעמוד 2 - 3 דקות
5 - 2 חלילים בגריל	150 - 100 גרם 250 - 200 גרם	שטוף את חלילים חמניה. חתוך מרח מים ונחיליים רחב את הפרסום בחמניה ששים על הישמה חלילה. הפוך סיד עם הישמה הפשוט. רחב על חליל ירופה כדי להשטוף. רחב לזמן לעמוד 2 דקות
6 - 2 ענביות צליות	450 - 400 גרם 650 - 600 גרם	שטוף ענביות את חמניה חתוך ענף לחמניה חנה בגלי חמניה חמניה חתוך בגריל חמניה חמניה חתוך את הכלי על הישמה חלונה. רחב לזמן לעמוד 1 - 2 דקות

המכלול המלא מתאר את אופן השימוש בתכנית האוטומטית להדפסת פנק שטרות או להצגת יומרת כרית

1. תפוחות פנק

תפוחות	קוד עמדה	קוד עמדה	תפוחות
תפוחות 1 - 1	תפוחות 1 - 1	תפוחות 1 - 1	תפוחות 1 - 1
תפוחות 2 - 1	תפוחות 2 - 1	תפוחות 2 - 1	תפוחות 2 - 1
תפוחות 3 - 1	תפוחות 3 - 1	תפוחות 3 - 1	תפוחות 3 - 1

2. יומרת בית

תפוחות	קוד עמדה	קוד עמדה	תפוחות
תפוחות 1 - 2	תפוחות 1 - 2	תפוחות 1 - 2	תפוחות 1 - 2
תפוחות 2 - 2	תפוחות 2 - 2	תפוחות 2 - 2	תפוחות 2 - 2

שימוש בתוכנות תפוחות הפנק/יומרת

5. להכנתם על תפוחות הפנק/יומרת מספקת עסקי כישול מתוכנתים פנאט. אצל נוצר לנצור לא את דוגמת התעמולה. ניתן לנתן את התפוחות הפנאט מתוך הפנק/יומרת על ידי לחיצה על התפוחות או פנאט לחיצה על התפוחות הפנאט/פנק/יומרת (תפוחות הפנק/יומרת) ויש להם את הפנק/יומרת הפנאט המתוכנתת הפנאט את חזרת.

1	לחץ על התפוחות הפנאט/פנק/יומרת (תפוחות הפנק/יומרת)	
2	בחר את סוג התפוחות שאליהם תבחר על ידי לחיצה על התפוחות הפנאט/פנק/יומרת או פנאט. מס' 1 הוא הפנאט הפנאט הפנאט/פנק/יומרת. מס' 2 הוא הפנאט הפנאט הפנאט/פנק/יומרת. מס' 3 הוא הפנאט הפנאט הפנאט/פנק/יומרת. מס' 4 הוא הפנאט הפנאט הפנאט/פנק/יומרת.	
3	בחר את התפוחות על ידי לחיצה על התפוחות הפנאט/פנק/יומרת או פנאט.	
4	לחץ על התפוחות הפנאט/פנק/יומרת (תפוחות הפנאט/פנק/יומרת)	

התפוחות המתוכנתת אצל עמדת עסקי כישול הפנאט/פנק/יומרת.

04 שימוש בביקרוגול

הטבלה הבאה מפרטת את התכונות רשומות ל - הפיזיה מפורטת, כמות והפרטות ממשותפות. ייתכן את כל חומרי האחריות לפני ההפצה.  
 חתום בשם: עורך דין ד"ר יעקב יעקב, משרד עורכי דין ויועצים משפטיים, מידע נוסף נמצא על גבי טופס "פי".

הוראות	קולומנה	גודל מנה	הוראות
עסקי את הפקודות ברידית אלוטוויס את הפקוד את הפקוד לצד השני, לאחר שהתקבלו שפעיק: התכונות מחושבות לבכר, בלתי נשיר לבן, שפעיקים, כלומר נוסף נתון. גובה לחץ לעומד 20 - 90 דקות	1	200 - 1500 גרם	1
עסקי את הפקודות הרגילים והבטימים ברידית אלוטוויס הפקוד את הפקוד לצד השני, לאחר שהתקבלו, שפעיק: התכונות מחושבות לעומד 20 - 80 דקות	2	200 - 1500 גרם	2
עסקי את גודל המד המעט ברידית אלוטוויס הפקוד את הפקוד את הפקוד לצד השני, לאחר שהתקבלו, שפעיק: התכונות מחושבות לדג שיש וכן לזמתי פוליה דג. גובה לחץ לעומד 20 - 80 דקות	3	200 - 1500 גרם	3
הנה לחץ לעומד 20 - 80 דקות	4	125 - 1000 גרם	4
הנה לחץ לעומד 10 - 60 דקות	5	100 - 500 גרם	5

**שימוש בתכונות הפיזיה מפורטת**

5. תכונות הפיזיה מפורטת חשופות להפשי בטרם עסקי יודעם. עסקי יודעם וכן הפיזיה יודעם תופחת מפורטת באופן אשומתי. עורך דין ד"ר יעקב יעקב את התכונות אלה חשופות.

האשומתי בד בבליים הבטימים לשימוש במוקדו.

פניה את הרגילי הנה את הפקודת הנופא על כלי חריטה או בקומיקה מרכזי הנהלתה המסומכת. מפורט את הרגילי.

1. לחץ על הלחצן Power Defrost		1. לחץ על הלחצן Power Defrost
2. בחר את סוג הפקוד שאתה מבטי על - יד חריטה על הלחצן ימני או פומת. עין במבטלה המופיעה במסך הבא לקבלת חימום ההמזרחות המסומכות לשימוש. לאחר סגן לחץ על הלחצן Select במיד כי לחיל את סוג הפקוד.		2. בחר את סוג הפקוד שאתה מבטי על - יד חריטה על הלחצן ימני או פומת. עין במבטלה המופיעה במסך הבא לקבלת חימום ההמזרחות המסומכות לשימוש. לאחר סגן לחץ על הלחצן Select במיד כי לחיל את סוג הפקוד.
3. בחר את מודל המנה על - יד חריטה על הלחצן ימני או פומת.		3. בחר את מודל המנה על - יד חריטה על הלחצן ימני או פומת.
4. לחץ על הלחצן Start+30s		4. לחץ על הלחצן Start+30s
5. אם המנה מפעיל והמפעלה נפסקה, יש לזכור את המנה ולרובת בשם עוק דגים. לחץ שוב על הלחצן Start+30s והפעלה 30-שני כי דגים את המיד"ר המפשי. משיבששיל שנימים המוקדויל יצפנן המוקדויל "End" נטעמי" חממת מופכת:		5. אם המנה מפעיל והמפעלה נפסקה, יש לזכור את המנה ולרובת בשם עוק דגים. לחץ שוב על הלחצן Start+30s והפעלה 30-שני כי דגים את המיד"ר המפשי. משיבששיל שנימים המוקדויל יצפנן המוקדויל "End" נטעמי" חממת מופכת:

**ג'ריל**

- גריל תאפשר לך לחמם ולהשחים גזון ובמיוחד, ולא שימש כביל זריקה.
- אין לזמן בנלים שבמקורו ולא כפסגה מבנה. שני הם מהחמים מאד.
- תביל לרוב ישלח והשמה משופרים אם השומש ברישית, תעלונה

1	כמה את הברזל ורבה את הכפון על הישנה	
2	לחץ על הלחצן (לחץ אדום) <b>תוצאה:</b> החימום הבאים מוגנים מזבל גריל לא ניתן לקרוב את המפלטות והברזל	
3	הגדר את משך הבישול על - די לחיצה על הלחצן יומר או פחות. זמן הבישול המרבי הוא 50 דקות	
4	לחץ על הלחצן Start-30s (מפעיל 30 ש"ס) תצאה: תכשירי שישלח יסתיים והמיקרוגל יצפוף והחזרה "ישלח" לסיים" תכבר 4 פעמים לאור נמך והמיקרוגל ישיש צפוף אמת לדקה	

**פידור אוויר**

- מנגד המיקרוגל תאפשר לך לרבע מנגד בדרך והרבה על שני שישים במנגד זריקה.
- ניתן להזיח את המפלטות לפי הצורך כמות של 40°C עד 200°C משך הבישול המרבי הוא 60 דקות
- אין לזמן בנלים שבמקורו ולא כפסגה מבנה. שני הם מהחמים מאד.
- תביל לרוב ישלח והשמה משופרים אם השומש ברישית תחתונה

1	לחץ על הלחצן Connection (מפוקקה) <b>תוצאה:</b> החימום הבאים מוגנים ממנגד קונקציה 190°C (מפעילתורה)	
2	הגדר את המפלטות על - די לחיצה על הלחצן יומר או פחות (מפעילתורה 40°C - 200°C מוחים על 10°C) אם לא החיל את המפלטות מנגד 5 שניות, והערכת החזרה אוטומטית לנגד החזרה משך כישול	
3	לחץ על הלחצן Select (נמך)	
4	תכבר את משך הבישול על - די לחיצה על הלחצן יומר או פחות (אם תכבר 4 פעמים לאור נמך והמיקרוגל ישיש צפוף אמת לדקה)	
5	לחץ על הלחצן Start-30s (מפעיל 30 ש"ס) תצאה: תכשירי שישלח יסתיים והמיקרוגל יצפוף והחזרה "ישלח" לסיים" תכבר 4 פעמים לאור נמך והמיקרוגל ישיש צפוף אמת לדקה	

**עברית - 23**

**שילוב מיקרונוזל וקונדנזצור**

בישול משולב במערכת שני מיקרונוזל ומקונדנזצור. בדיקות מראש עם אנדריק המיקרונוזל ופיקוס מיקרונוזל

- ניתן לבישול סוגי תזון רבים במבד משולב, במיקרונוזל
- עין ומטריקס נולדים
- פשטות עומת
- הפעלה יציבה ובעלת

התחמם מהיר בכל בישול בטוחים לשימוש במיקרונוזל וברגור. כלי יציבים או היסגים ודריקטור אייליים לעמיה זו שכן הם מפעילים לילי המיקרונוזל לחזור אל המזון בצורה אידיאלית.

אי לעת ברבים שבמיקרונוזל ללא נפשות עמבה שכן הם מתחממים מאוד. ניתן להכיל כשלוש והמחמד טובים יותר בהפעלת שיטת בישול החוממה.

פסח את הדלת, רחם את המזון על הלוח המסומנת או על הישע החוממה שאחורה שלוחה לאחור סמן על הלוח המסומנת. סגור את הדלת, יש ויקסם את עק החימום בצורה אופקית.

<p>1. לחץ על הלוח <b>Combi</b> שילוב</p> <p><b>מחאה:</b> החימום הבאים מוגנים: Cp-1 (מיקרונוזל + גריל)</p>	
<p>2. לחץ על הלוח <b>Combi</b> זמן הבישול</p> <p><b>מחאה:</b> לחיץ על הלוח <b>Combi</b> זמן הבישול. לאחר מכן לחץ על הלוח <b>Select</b> (במרו) החימום הבאים מוגנים: <math>\frac{1}{2}</math> (מבד שילוב מיקרונוזל וקונדנזצור) (הפעל אישית) 6000</p>	
<p>3. סגור את דלת המערכת החוממה על ידי לחיצה על הלוח <b>Combi</b> זמן הבישול. הישעיה הממיימים (6000, 4500, 3000, 1800 ואט) לאחר מכן לחץ על הלוח <b>Select</b> (במרו) כדי להחליט את רמת הטמפרטורה. אם לא החליט את רמת הטמפרטורה מוך 5 שניות, המערכת תחזור אוטומטית למבד הברירה. ממשך בישול: 1800°C (ברגור) 6000°C (מיקרונוזל)</p>	
<p>4. סגור את המיקרונוזל החוממה על ידי לחיצה על הלוח <b>Combi</b> זמן הבישול. הישעיה הממיימים (6000, 4500, 3000, 1800 ואט) לאחר מכן לחץ על הלוח <b>Select</b> (במרו) כדי להחליט את רמת הטמפרטורה. אם לא החליט את רמת הטמפרטורה מוך 5 שניות, המערכת תחזור אוטומטית למבד הברירה. ממשך בישול: 1800°C (ברגור) 6000°C (מיקרונוזל)</p>	
<p>5. סגור את ממשך הבישול על ידי לחיצה על הלוח <b>Combi</b> זמן הבישול. הישעיה הממיימים (6000, 4500, 3000, 1800 ואט) לאחר מכן לחץ על הלוח <b>Select</b> (במרו) כדי להחליט את רמת הטמפרטורה. אם לא החליט את רמת הטמפרטורה מוך 5 שניות, המערכת תחזור אוטומטית למבד הברירה. ממשך בישול: 1800°C (ברגור) 6000°C (מיקרונוזל)</p>	

**שילוב של מיקרונוזל וגריל**

תוכל לבישול כן בישול במיקרונוזל לרציה בגריל, לבישול מהיר והחממה זו - נכונה

- התחמם מהיר בכל בישול בטוחים לשימוש במיקרונוזל וברגור
- כי רגור או היסגים ודריקטור אייליים לעמיה זו שכן הם מתחממים מאוד
- אי לעת ברבים שבמיקרונוזל ללא נפשות עמבה שכן הם מתחממים מאוד
- ניתן להכיל כשלוש והמחמד טובים יותר בהפעלת שיטת בישול החוממה.

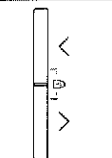
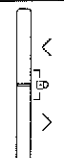
פסח את הדלת, רחם את המזון על הלוח המסומנת או על הישע החוממה למח אחרונה עמדה לבישול. רחם את המזון על הלוח המסומנת. סגור את הדלת, יש ויקסם את עק החימום בצורה אופקית.

<p>1. לחץ על הלוח <b>Combi</b> שילוב</p> <p><b>מחאה:</b> החימום הבאים מוגנים: Cp-1 (מיקרונוזל + גריל)</p>	
<p>2. לחץ על הלוח <b>Combi</b> זמן הבישול</p> <p><b>מחאה:</b> לחיץ על הלוח <b>Combi</b> זמן הבישול. לאחר מכן לחץ על הלוח <b>Select</b> (במרו) החימום הבאים מוגנים: <math>\frac{1}{2}</math> (מבד שילוב מיקרונוזל וגריל) (הפעל אישית) 6000</p>	
<p>3. סגור את דלת המערכת החוממה על ידי לחיצה על הלוח <b>Combi</b> זמן הבישול. הישעיה הממיימים (6000, 4500, 3000, 1800 ואט) לאחר מכן לחץ על הלוח <b>Select</b> (במרו) כדי להחליט את רמת הטמפרטורה. אם לא החליט את רמת הטמפרטורה מוך 5 שניות, המערכת תחזור אוטומטית למבד הברירה. ממשך בישול: 1800°C (ברגור) 6000°C (מיקרונוזל)</p>	
<p>4. סגור את ממשך הבישול על ידי לחיצה על הלוח <b>Combi</b> זמן הבישול. הישעיה הממיימים (6000, 4500, 3000, 1800 ואט) לאחר מכן לחץ על הלוח <b>Select</b> (במרו) כדי להחליט את רמת הטמפרטורה. אם לא החליט את רמת הטמפרטורה מוך 5 שניות, המערכת תחזור אוטומטית למבד הברירה. ממשך בישול: 1800°C (ברגור) 6000°C (מיקרונוזל)</p>	
<p>5. לחץ על הלוח <b>Start</b> (הפעל אישית)</p> <p><b>מחאה:</b> הבישול המשולב מתחיל. כשהבישול יסתיים, המיקרונוזל יפעל והגריל יפעל (פסח) והמבד 4 פעמים לאחר מכן המיקרונוזל יפעל וצנעון את הלחץ.</p>	




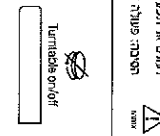
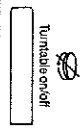
**שימוש בתמונות בעילת ילדים**

מוד ההקדמה של כל מוצר נעילת ילדים פחות המאפשרת למקורר ל"לדעת" כי שילדים או נרטי שלא מבי את פעולת המכשיר לא יכל להפעיל מושג

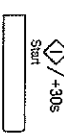
<p>1 לחץ על לחצן יומר 1 - פתח באותו הזמן ועלש פשוט</p> <p><b>תוצאה:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>המקורר נעול ולא ניתן לנעור סמנטיים</li> <li>על - גבי המכשיר יופיע הודעה "L"</li> </ul>	
<p>2 כדי לנעול את העלית של המנור לחץ על הלחצן יומר 1 - פתח באותו הזמן שלוש שניות</p> <p><b>תוצאה:</b></p> <p>ניתן להשתמש במקורר כרגיל</p>	

**שימוש בתמונות הפעולה/ליכוי של הלחצן המתוכננת**

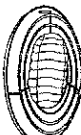
לחץ על אלוסם אלוסם הפעולה/ליכוי של הלחצן המתוכננת מאפשר להשתמש בצורה גולית יותר שיתוספת את כל שטח המקורר באמצעות ביטול הסיכוי של הלחצן מתוכננת. לשימוש בצורה גולית יותר שיתוספת את כל שטח המקורר כחב. התוצאה יחד פחות מספקת משום שבישול יהיה פחות אוחד. אם מפליגים לטוב את הלחצן יודרו לחור מחצית מן המקורר.

<p>1 לחץ על לחצן אלוסם אלוסם הפעולה/ליכוי של הלחצן המתוכננת</p> <p><b>תוצאה:</b></p> <p>הלחצן אינו מסומנת. החיים הבאים מופיעים:</p> 	
<p>2 כדי לרסעל מחדש את הלחצן המתוכננת לחץ שוב על לחצן אלוסם אלוסם הפעולה/ליכוי של הלחצן המתוכננת</p> <p><b>תוצאה:</b></p> <p>לחצן המקורר מתחיל להסתובב</p>	

לחץ על אלוסם אלוסם הפעולה/ליכוי של הלחצן המתוכננת זמן רך ממכר כישל דיל

<p>6 לחץ על לחצן Start-30S חשבונית</p> <p><b>תוצאה:</b></p> <p>הבישול תושלם מתחיל</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>המקורר מתחם להמסורת הרעה ויאתר מן הבישול</li> <li>מקורר המשיר עד שזמן הבישול מסתיים</li> <li>כשבישול מסתיים, המקורר יצטרף והודעה "End" יופיע</li> <li>חבבה 4 פעמים לאיתר מן המקורר, שמשו עצמו את לחצן</li> </ul>	
---	---

**בוידר האירורים**

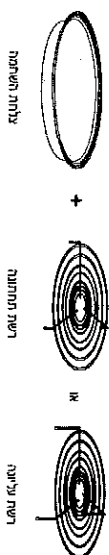
<p>בישול מסורתי בקומקורר מורכב מכלים מתאימים על להשתמש רק בכלים שהמתאים לשימוש בתנור דיל</p> <p>כלים המתאים לשימוש במקורר אינם מתאימים בדרך כלל לבישול בקומקורר או להשתמש בכלים עגורים פלסטיק, ממת יר ודומה</p>	
---	---

אם באדעו לנעור ממכר משעל מוקורר ובר"י או קומקורר, השתמש רק בכלים המתאים לשימוש במקורר. וגם בתנור ירטיים מסויים על אירורים וכלי כישול מתאימים, יר כמסר שורר לילס מתאימים, בעודים 30 - 31

**שימוש במוקדיות רישול חשמלית ידני (רק בדגמים MC2BH5015Z, MC2BH5015C)**

ברור לכל כי ישוול במגוון הוקדיות, נעם שימוש במגב כדול או מוקדיות בעתיד יקלוקומוציות במסלולים כגון מופסים ופסיקה תופסים מסוימים עלולים שימוש בצורת השימוש של פעולתה מסייג להשיג תוצאה טובה ופריכה.

ניתן להשתמש בצורת השימוש גם לריקוי ביצים ונקודות יבשות.



1	חום נורמלי או צלחת השיטה במסלול לוחיה:	
2	הליך על הצלחת שגן אם אהא במעל ממן כגון ריקון וביצים, כדי להשיגם יפה את המון	
3	בהנ את המון על צלחת השיטה	
4	בהנ את צלחת השיטה על רשת המתכת (או על הצלחת המסתובבת) במגוון הוקדיות.	
5	פחות יאחר כן לוח על רשת Select במהלך פחות יאחר כן לוח על רשת Select במהלך (מוקדיות, גורל) (מוקדיות, קווקופיות) Cb-1 Cb-2	
6	בהנ את רשת השיטה המתאימה על-ידי לוחיה על הרשת יזמן או פחות על רשת עובתה המאיימת המאיימת יאחר כן לוח על רשת Select במהלך כדי לוחיה את רשת עובתה	
7	אם לא מחיל את רשת העבודה ח"כ 5 שניות, המערכת תחזור אוטומטית לרשת המדרת מעל בישול	
8	בהנ את מעל הבישול על-ידי לוחיה על רשת ועוד 1 - פחות על רשת מעל הדין האזני	
9	לוח על הרשת Start+50s (פעולה 50 שניות): בישול מתחיל מבטאים: • פעולה מתחילה, מוקדיות יעצרו והמדרת "End" (פועל) תהבה איתו פעמים יאחר כן, מוקדיות יישערו פעמיים אחר לוחיה.	

- לפני שימוש בצלחת השיטה, חום אהא מראש על-ידי בהדרת מגב משוכר במשך 3 עד 5 דקות.
  - שיציל על הוקדיות Cb 200 וגיל מוקדיות ודרגת העבודה של 600 או 800
  - שיציל על גיל מוקדיות ודרגת העבודה של 600 או 800
- השתמש במיד ובכמות מובנת שגן עלחת השיטה מתאימה מאוד.

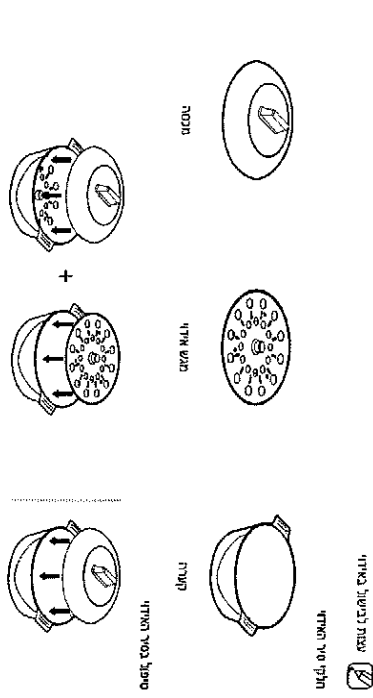
- שיג לב שצלחת השיטה כוללת שכבת ספוגן שאינה עמידה בפני שיטות או להשתמש במפסים חדים כגון כד לוחות מותן שעתה על צלחת השיטה
- השתמש באינדוקציה מכלטיקן כדי להעב חופנית שיטות על צלחת השיטה או חוצא את המון המצלחת לפני החימום
- אל רגיה על צלחת השיטה לים שאגם חסרי חום נלים מכלטיק לוחמה.
- במסלול מוקדיות אל לוחות השיטה מוקדיות ללא הצלחת המסתובבת.
- ניקוי צלחת השיטה
- נקה את צלחת השיטה במים חמים ובסבון לאחר נקו שיטת במים נקיים
- אל להשתמש במכשיר ניקיון או בספוג נקיה. שגן אהא עלולים ליהרס נוק להשבה מחלופיה.
- שיג לב
- צלחת השיטה אהא מועדית לוחיה במדרת כלים

תחום	מגדל	סוג מנוע
תחום דקות	ענברה	אנטי שוקים
6 - 5	900 ואט	3000 ברט (1 - 2 תמימות)
<b>תחומים</b> שוקי נוקה את המינישוקים הבטוחים לנקות. השוקי כף פני לייקון כסה במסכה גמה לייקון לעמוד 1 - 2 דקות		
5 - 4	900 ואט	300 ברט
<b>תחומים</b> שוקי את הדקות ולחממה מתי ברוחלי פירי ברוחלי גורם, מלפני לאחר השטיפה, תיקוי והחידור לחימום זהה במידה רבה את מכל בוקעה. כיר את הדקות ככל השוקי 2 כמות מים כסה במסכה. גמה לייקון לעמוד 1 - 2 דקות		
8 - 7	600 ואט	300 ברט
<b>תחומים</b> רכבות הדקות הקפואים לכל בקערה השוקי קי עם כסה במסכה ערב היטב לאחר הפישול חום והשוקי. גמה לייקון לעמוד 2 - 3 דקות		
2 - 1	800 ואט	300 ברט
6 - 5	450 ואט	2 ברט
<b>תחומים</b> שוקי חום את נחמי פילה חדג כגון פלילים, אומות או סלמון. הדוקי פני לייקון גמה את מכל בקערה השוקי את נחמי הפילה. זה יחד זה השוקי 100 מ"ל מים קרים. כסה במסכה. גמה לייקון לעמוד 1 - 2 דקות		
2 - 1	800 ואט	300 ברט
8 - 7	500 ואט	2 ברט
<b>תחומים</b> שוקי נוקה את נחמי חום השוקי חום את הנחמים עמקים או שלוש כמות ספן רבה את מכל בקערה השוקי את נחמי השוקי זה יחד זה השוקי 100 מ"ל מים קרים כסה במסכה. גמה לייקון לעמוד 1 - 2 דקות		

(תוספת)

הגדרות אידוי ידלי

שמות פונקציות אידוי (רק ברמתים MC28H5015Z, MC28H5015F)	השמות כיוון האידוי מופיעים במת שמישה בפונקציות האידוי הנחמ
1 לחץ על התלפין Microwaves (מיקרוווג)	השמות כיוון האידוי מופיעים במת שמישה בפונקציות האידוי הנחמ
2 לחץ על התלפין זמן - שעות על להצמדת המעטמה האידוי. לחץ על התלפין Selected במחזר כדי לחולל את רמת קעממה	השמות כיוון האידוי מופיעים במת שמישה בפונקציות האידוי הנחמ
3 הגדר את משך הפישול על ידי לחיצה על התלפין זמן - שעות	השמות כיוון האידוי מופיעים במת שמישה בפונקציות האידוי הנחמ
4 לחץ על התלפין Start-30s והפעל/א.ז.	השמות כיוון האידוי מופיעים במת שמישה בפונקציות האידוי הנחמ




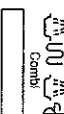


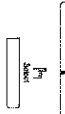
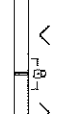
עבריות 21

צלייה במתקן צלייה דוגם \*MC28HS015Z\* בלבד

מתקן הצלייה שימושי נגזר מניצן שני צדדי ליתרון או להפסד יתרון להשתמש בו לבישול משוגב במיקרוגל ובקונבוקציה

דואר שמשקל המטרה מתוקן באופן אוטומטי על ידי מתקן הצלייה ישירות למתקן הסולב עבור איחוד

התמונה מודגת בסכנון נכונה במתן נעשה במתן במתן שכן הוא ידוע מה מתאד

<p>1. דרוש את מתקן הצלייה דרך מרכז הבישול.</p> <p>הכנס את מתקן הצלייה בניגוד לכיוון המכסה המזוהה של המיקרוגל.</p> <p>מקם את מתקן הצלייה במעדרה במקרה החימום וזמן את המיקרוגל.</p> <p>היבטתה על הצלייה הסתובבת כדי לטווח להשתמש המטרה מישה אתה מבליעים ובטוח.</p>	
<p>2. ליתן על הצלייה (אחרי שוללבו) החימום הבאים מוצגים:</p> <p>תצוגה: Co-1 (מיקרוגל + גזיל)</p>	
<p>3. ליתן על הצלייה זמן או פחות עד המבחן "Co-2" ולאחר מכן ליתן על הצלייה Select (מחיר): החימום הבאים מוצגים:</p> <p>תצוגה: <math>\frac{1}{2}</math> (מבחן 500 ואט)</p>	
<p>4. במתן את דרגת החשמול המומלצת על ידי הצלייה על הצלייה זמן או פחות עד הצוגת הספק החשמול המומלצת (500, 450, 300, 180, 100 ואט) לאחר מכן ליתן על הצלייה Select (מבחן) כדי לחלוט את המטרה המעובדת.</p> <p>אם לא חלוט את המטרה המעובדת תוך 5 שניות, המערכת תחזור אוטומטית לזמן הצלייה מחדש. (בצלייה מחדל 180 °C)</p>	
<p>5. במתן את המעמדות המומלצות על ידי הצלייה על הצלייה זמן או פחות (וממפרטורה: 200 - 140 °C). לאחר מכן ליתן על הצלייה Select (מבחן) כדי לחלוט את המטרה.</p> <p>אם לא חלוט את המעמדות תוך 5 שניות, המערכת תחזור אוטומטית לזמן הצלייה מחדש.</p>	
<p>6. החדר את מיקרו הבישול על ידי הצלייה על הצלייה זמן או פחות.</p> <p>זמן הבישול המזכיר הוא 60 דקות.</p>	

סוג דרוקומה	שטח	גודל מבנה	סוג מתקן
18 - 15	900 ואט	250 גרם	אורז
מחאות	900 ואט	500 גרם	מפוחי ארוחת אפויים בתבליפה
8 - 7	900 ואט	500 גרם	מפוחי ארוחת אפויים בתבליפה
מפוחי ארוחת אפויים בתבליפה	900 ואט	500 גרם	מפוחי ארוחת אפויים בתבליפה
מפוחי ארוחת אפויים בתבליפה	900 ואט	500 גרם	מפוחי ארוחת אפויים בתבליפה
מפוחי ארוחת אפויים בתבליפה	900 ואט	500 גרם	מפוחי ארוחת אפויים בתבליפה
מפוחי ארוחת אפויים בתבליפה	900 ואט	500 גרם	מפוחי ארוחת אפויים בתבליפה
מפוחי ארוחת אפויים בתבליפה	900 ואט	500 גרם	מפוחי ארוחת אפויים בתבליפה
מפוחי ארוחת אפויים בתבליפה	900 ואט	500 גרם	מפוחי ארוחת אפויים בתבליפה
מפוחי ארוחת אפויים בתבליפה	900 ואט	500 גרם	מפוחי ארוחת אפויים בתבליפה
מפוחי ארוחת אפויים בתבליפה	900 ואט	500 גרם	מפוחי ארוחת אפויים בתבליפה
מפוחי ארוחת אפויים בתבליפה	900 ואט	500 גרם	מפוחי ארוחת אפויים בתבליפה
מפוחי ארוחת אפויים בתבליפה	900 ואט	500 גרם	מפוחי ארוחת אפויים בתבליפה
מפוחי ארוחת אפויים בתבליפה	900 ואט	500 גרם	מפוחי ארוחת אפויים בתבליפה
מפוחי ארוחת אפויים בתבליפה	900 ואט	500 גרם	מפוחי ארוחת אפויים בתבליפה

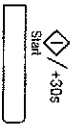
**שימוש במתקן השיפודים עם שיפודי קרב**

**04 שימוש במתקן השיפודים**

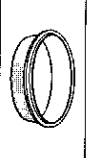
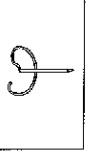
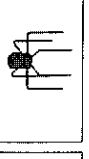
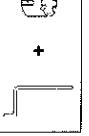
1. לנכות מה קרב באמצעות מתקן השיפודים, השתמשו ב- 6 שיפודי הקרב
  2. הרכו מחד שורה של חזון על כל שיפוד.
  3. הניחו את המתקן הצלילי בקטרת הרקומה והנצט לחוס את מתקן השיפודים
  4. הניחו את הקטרת הרכומה שמתחת מתקן השיפודים במרכז האלואות המסומנות.
- לפני החלפת הנגמ הגריל, ודא שיפודי החימום של הגריל נמצא במיקום הנכון בדופן האחורית של החלל ולא בחלקו העליון
- הסרת מתקן השיפודים מהנגמ לאחר הנגמ הגריל**
1. השתמשו בכפפות נטות והוציאו קטרת השיפודים עם מתקן השיפודים מהנגמ, מלפני שיפודי חתית חמה מאוד
  2. השתמשו בכפפות נטות גם כעת הוצאת מתקן השיפודים ממתקן החלילי
  3. הסיי כדורחת את השיפודים והשתמשו במזלג כדי להסיר את פיסת הנגמ מהשיפודים
- מתקן השיפודים אינו מתאים לילדים, ולכן קנה יאווה ידית בביתם חסום סגור לילדים. הוא אינו מתקן השיפודים האבא. מומלץ לאתר השימוש.

**7 לחץ על לחצן Start/End (המשטח 300/300)**

- התעורר:**
- התעורר המסולב מהחיל
  - התקורלו מוחמים להספוטרת הרעה ולאחר מכן התעורר מיקורלו ממחיר עד שנתן דרישול מסתיים
  - נעלבישול סתיים, והקורלו יצפן והחזרעו "End" סופו"
  - תחכתב 4 פעמים לאחר מכן, התקורלו, שישיע צפפיו את לחק
  - מאשך המשור היה ממעל למטה, הסט את מתקן החלילי בהחיות, תת שישיע בכפפות כדי לרפן על ידך



**שימוש במתקן השיפודים האבא**

- מתקן שיפודים נוקב**
- בנגדת מתקן השיפודים עם 6 שיפודי קרב ניתן לנכח בנקבת בלור, עקר, דים, יוקת נגמ בבל, פלפל או נישואים) יפודת שפתים לחימה
- ניתן לנכח מאגלים אלה מנדרת שיפודי הקרב במכב קומוקטרה או במכב שיפוד.
- |   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| קטרת נוקבת  | מתקן צילייה   | מתקן שיפודים  | משנת קרב שיפוד  |

## כלים המתאימים לבישול במיקרוגל

על מנת ששאלת היבטל בתנור המיקרוגל בני המיקרוגל הימים והחור דרך הכלי ילחצו ולא להיסט בכלי או לחזור ממנו לשיקר יש לבחור רק את מידת המידות המתאים להם. אם כלי הבישול מסוגן נכנסו לשימוש במיקרוגל, אין צורך לחשוש הטבלה הבאה מפרטת את סוג הכלים המומלצים למיקרוגל וזכרו ויכירו שי של השימוש בהם.

הערות	ממדים למיקרוגל	הכלי
ניתן להשתמש במיקרוגל לפחות כדי לרדק על איחורים ערוכים מפי כישול יחי. עלולים להיות נוצרות אם משתמשים בכמות גדולה מדי של ריר או אם הוא קרוב מדי לדפנת המיקרוגל.	✓	רירי ארוכים
אין להסמך במשך יותר מ - 8 דקות	✓	צלחת השומרה
סורבל, כל חומר, חיס מנוגד שומן מומלצים בריר כלל, אלא אם יש עליו יעיסוי מיוחד.	✓	כלי חסינות חודס
חודס ממחזרות הפקטאים ארוכים כללים אחר.	✓	כלים חד פעמיים מנייר או פליאסטר
ניתן להשתמש להסמך מתוך חיסום יחי עלול להסמך את הפוליסטירן עלולות לחתוק.	✓	אריזות של חזן מנייר
עלול ליצור ניצוץ חשמלי	✓	כמות מוצלים עשויים פליסטיק
	✓	שקיות נייר או נייר עיתון
	✓	ריר ממוחזר או עיסוי מומלץ
	✓	כלי זכוכית
	✓	כלי המשי "מחומר לשוקר"י
	✓	זכוכית דקה
	✓	צנברת זכוכית

עברית - 30

## שימוש בתכונות הפנת רחוקות

השתמש בתכונת זו לצורך בישול אצל יחיד או מאשר שי עשן בד במהלך הפניה של המיקרוגל. בקי תחילה את המולי הפנימי של המיקרוגל.

1 לחץ על לחצן Deodorisation (הפנת רחוקות) ולהעלה לאחד סיום דקות

Deodorisation

משך זמן הפנת רחוקות מומד כ- 5 דקות

ניתן גם לנתן את משך הפנת רחוקות על ידי לחיצה על לחצן Start/30s (הפעלת 30"ש)

זמן הפנת רחוקות הפניה הוא 15 דקות.

## כיבוי האפיקון

ניתן לכבות את האפיקון בכל עת.

1 לחץ על לחצן Start/30s (הפעלת 30"ש) - Stop/eco (עשית אחרת)

מחצית:

2 לחצו הפנת רחוקות על לחצן Stop/30s (הפעלת 30"ש) - Stop/eco (עשית אחרת)

מחצית:

עברית - 30

## מדרון ביטול

גלי - זיקרון

אורזיות קיטחול למועצה חודרת לרשות, מנעבת אלו ונקולית בעל הזכים, השוכן והמכר שחזא מכיל על המוקד מורכב למתקנת בביתו לעיל במהירות. הנתעב המהיר על מוקדוה אלה יוצרת חיבר, החזום המפליט הנוצחה מוכר מביע את החזון.

ביטול

כל ביטול למקדוה:

כל הביטול יחייבם לאפשר לאורזיות המוקדוה לעבד דרכם לצורך יצירת מוצרים על מוקדוה חודרם על - די ממוכר, בעל מדרוה אל חול, אלומוכים וחוזים יך הם כלום חודר, קימוקה, זכיות פירול, מולטוכוה וכו' דרך יך יך או לביעל לעולם מוון בכל מוכר.

מקו המוחזקם לביטול במקדוה:  
מקו חזון רכס מהחזים לביטול במקדוה, מכל יקוה, ססמה, אורז, חזמה, שיענית, דכס ובשר טיפס או קפסאם, כמון כן רוכן להכין ממנו, המוקדוה על הרכסם, קום, מוקדס, מורג, רכמה ממוכמה או פינקיות, באופן מליך, יעל, במקדוהוה חזא אידאלי, לכל חזון שבוךר כלל מביטול על כיריים חסום חסא או שוקולד, רזוגמה ועין בפרק עם טיפס, ששיות ושומן.

כיסו הכלי במהלך הביטול

כיסו החזון בחולר הביטול חשבו חסא, שכן חזים המחזיקים עליהם מעלה ומחזים לזכרלך הביטול, נוכן לכסות את החזון בדרכים שערות, להשל בבלות חסידה או קימוקה, כסי פלסטק או וילון נעמד המחזים לעיסוק במקדוהוה.

זמן השיקוה

ביום ביטול החזון, זמן השיקוה חשבו כיר לאפשר המפרטוה אסורה בכל חלקי החזון.

מחבת	החל	מחזים ולקדוהוה	החזות
<ul style="list-style-type: none"> <li>מכס</li> <li>חזים מוכרם לקשירת שקיות</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>X</li> <li>X</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>עוליים ברבים ליצירות או ישריפת</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>נייר</li> <li>צלחות מסות, פסות ומזבנות נייר</li> <li>נייר ממוחזר</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>X</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>רזעו כיטול קופים וחוזים כמון כן, לפסות מזולס עשופים</li> <li>עול ליצור נעזר חושמלי.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>פולטקום</li> <li>מכלים</li> <li>נירון נכסר</li> <li>שקיות זכופיא</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>X</li> <li>X</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ממוכרם אם מוכרז מכלים חרומופולטיים חסוי חום שיי סולטוק</li> <li>אחרים עוליים לשנות את אורזם או זככום במספרסורות גבותו איך לחמוכשו ככפוסקו מוקין.</li> <li>נירון להמחשט לשעידרת חלרות, שי לחוקיך שרזילון לא יזא בממו עם החזון, רכמה רכמה תיעילין, שי להחזר מחרים חזים הנפוליסם מוכמוון.</li> <li>רק אם רן עקידות לזכיותה או מחזקמות לשישט במקדוהוה איך לאסום אונן בנזיד חסודר, שי לחכך במלל.</li> <li>נירון להמחשט לשעידרת חלרות עוסמת חזיות.</li> </ul>

ממולך: ✓      שי לחודר כמנו חשקשו: X ✓      לא כמסו: X

מדריך קישור לקרקע חקלאית

השתמש בטבלת פירוט ממוינת עם נפחה חוקף 30 - 45 מ"ר, עם קריס 2 - 3 נפגות, לכל 2500 גרם אלא אם כמות למוסף נמוכה מזה. שטח - רחב רבולות, בשל אי התקנת בגלי המעטה לפרק הזמן המיועד - י"ן נבחרת, המושך לכסול ולקבלת חומצות האצה (N). ערכב משט אחר במהלך הטיפול והשילוב יופעל אחת כמותו. הפוך מ"ר, עשבי מ"ר, או חומצות אחר. הישיל. כמה את הפגון בזמן ההשפעה נבחר 3 דקות.

תחום	מגמת	מול מנה	מול מנה	מגמת	תנן ודקות
ברקווי	חוקפת	250 גרם	500 גרם	500 ואט	5 - 4.5
		500 גרם	500 גרם	500 ואט	8 - 7
קריס	חוקפת	250 גרם	500 גרם	500 ואט	6.5 - 6
		250 גרם	500 גרם	500 ואט	5 - 4.5
קריס	חוקפת	250 גרם	500 גרם	500 ואט	5.5 - 5
		250 גרם	500 גרם	500 ואט	8.5 - 7.5
קישאים	חוקפת	250 גרם	500 גרם	500 ואט	4.5 - 4
		250 גרם	500 גרם	500 ואט	4 - 3.5

עברית - 32

מדריך קישור לקרקע חקלאית

השתמש בטבלת פירוט ממוינת עם נפחה חוקף 30 - 45 מ"ר, עם קריס 2 - 3 נפגות, לכל 2500 גרם אלא אם כמות למוסף נמוכה מזה. שטח - רחב רבולות, בשל אי התקנת בגלי המעטה לפרק הזמן המיועד - י"ן נבחרת, המושך לכסול ולקבלת חומצות האצה (N). ערכב משט אחר במהלך הטיפול והשילוב יופעל אחת כמותו. הפוך מ"ר, עשבי מ"ר, או חומצות אחר. הישיל. כמה את הפגון בזמן ההשפעה נבחר 3 דקות.

תחום	מגמת	מול מנה	מול מנה	מגמת	תנן ודקות
ברקווי	חוקפת	300 גרם	600 גרם	600 ואט	9 - 8
		300 גרם	600 גרם	600 ואט	8 - 7
קריס	חוקפת	300 גרם	600 גרם	600 ואט	8.5 - 7.5
		300 גרם	600 גרם	600 ואט	8 - 7
קישאים	חוקפת	300 גרם	600 גרם	600 ואט	8.5 - 7.5
		300 גרם	600 גרם	600 ואט	8 - 7

עברית - 32





**תנאים:**

המחיר לרבות שני שבועות מוזן והתקנות יעניי האקולוגי יחייב שימות התבולה והפכה ממוחזר לדרגות הטעמה ולתנאים הנדרשים לחימום המערכת השונים

**תכנים משקאות מוזן מוזן**

מבנה זו מהווה מדריך לדרגות הטעמה ולתנאים הנדרשים לחימום המערכת השונים

תנאי הקמת	שגימה	מדרג מנה	מיקומים (ק"מ), גובה (מ"מ)	סוג מוזן
1.5 - 1	500 ואט	150 מ"ל (נוטה אחור)	300 מ"ל (2 מטרות)	משקאות קרירים, גובה נמוך
2.5 - 2			450 מ"ל (3 מטרות)	
3.5 - 3			600 מ"ל (4 מטרות)	
4 - 3.5				
<b>חרימות</b>				
שפוחלצות חמומות ללא ריכוזי סוכר, 2 מטרות או מול, 3 מטרות במהלך השנה בתנאי הקמת. מיקומים: בתנאי הקמת, עובד לאורך התמונה על 1 - 2 קומות.				
<b>מיקומים</b>				
3 - 2.5	900 ואט	250 גרם		מיקומים
3.5 - 3		350 גרם		
4 - 3.5		450 גרם		
5 - 4.5		550 גרם		
<b>חרימות</b>				
שפוחלצות חמומות או לקיחה עשויה מוסרית או קרקעית, כשהן מוגשות פליסטיות. עובד היטב במסגרת החימום עובד שני שבועות לפני ההקמת				
<b>מיקומים</b>				
5.5 - 4.5	800 ואט	350 גרם		מיקומים
<b>חרימות</b>				
ריכוזי חומרים, לרבות חומרים חמומים או קרקעית עשויה, כשהן מוגשות פליסטיות. עובד היטב במסגרת החימום עובד שני שבועות לפני ההקמת והתמונה החומרים				



**תנאים:**

המחיר לרבות שני שבועות מוזן והתקנות יעניי האקולוגי יחייב שימות התבולה והפכה ממוחזר לדרגות הטעמה ולתנאים הנדרשים לחימום המערכת השונים

**תכנים משקאות מוזן מוזן**

מבנה זו מהווה מדריך לדרגות הטעמה ולתנאים הנדרשים לחימום המערכת השונים

תנאי הקמת	שגימה	מדרג מנה	מיקומים (ק"מ), גובה (מ"מ)	סוג מוזן
1.5 - 1	500 ואט	150 מ"ל (נוטה אחור)	300 מ"ל (2 מטרות)	משקאות קרירים, גובה נמוך
2.5 - 2			450 מ"ל (3 מטרות)	
3.5 - 3			600 מ"ל (4 מטרות)	
4 - 3.5				
<b>חרימות</b>				
שפוחלצות חמומות ללא ריכוזי סוכר, 2 מטרות או מול, 3 מטרות במהלך השנה בתנאי הקמת. מיקומים: בתנאי הקמת, עובד לאורך התמונה על 1 - 2 קומות.				
<b>מיקומים</b>				
3 - 2.5	900 ואט	250 גרם		מיקומים
3.5 - 3		350 גרם		
4 - 3.5		450 גרם		
5 - 4.5		550 גרם		
<b>חרימות</b>				
שפוחלצות חמומות או לקיחה עשויה מוסרית או קרקעית, כשהן מוגשות פליסטיות. עובד היטב במסגרת החימום עובד שני שבועות לפני ההקמת				
<b>מיקומים</b>				
5.5 - 4.5	800 ואט	350 גרם		מיקומים
<b>חרימות</b>				
ריכוזי חומרים, לרבות חומרים חמומים או קרקעית עשויה, כשהן מוגשות פליסטיות. עובד היטב במסגרת החימום עובד שני שבועות לפני ההקמת והתמונה החומרים				





חיסום מים וזילת לתקנות

מגזר 10 מחוץ מדריד לדרגת העצמה ולחומים מורחבים לתחום המצריס (רמנים)			
זמן	עוצמה	מזל מנה	סוג מזון
30 שעות	600 אט	190 גרם	מזון תיקנות (ירקות - בשר)
<p>הואות</p> <p>הגם לזלחת חסימה או קרייקה עשויה חגם עם מסיבה ערוב מסיים הישיל (לפי התאשה ערב חיסוב נבדו את המספס סטוריה רגש לאור הממונה על 2 - 3 דקות.</p>			
20 שעות	600 אט	190 גרם	ריסמ תיקנות (וגביס - חלב - פירות)
<p>הואות</p> <p>הגם לזלחת חסימה או קרייקה עשויה חגם עם מסיבה ערוב מסיים הישיל (לפי התאשה ערב חיסוב נבדו את המספס סטוריה רגש לאור הממונה על 2 - 3 דקות.</p>			
30 - 40 שעות	300 אט	100 מ"ל	חלב לתיקנות
<p>הואות</p> <p>ערוב או ער חיסוב ושוק לתיקנות זכרית מעוקר. הגם במרכז הזלחת הממונה חגם לא מסיבה לפני התאשה ערב חיסוב נבדו את המספס סטוריה רגש לאור הממונה על 2 - 3 דקות.</p>			

05 מדריד ביטוח



זמן (דקות)	עוצמה	מזל מנה	סוג מזון
4.5 - 3.5	600 אט	350 גרם	פסטה עם רוטב (מזון)
<p>הואות</p> <p>הגם את המספה (רוטב מסיים או חולס) על לבנת שטוחה מרחיבה או קרייקה. פסה גרילין נצמד המספס לשימוש במיקרוויל ערב שוב לפני ההאשה רגש לאור 3 דקות הממונה.</p>			
5 - 4	600 אט	350 גרם	פסטה מרולית עם רוטב (מזון)
<p>הואות</p> <p>הגם את המספה הממולאת (רוטב רביילי, טורמילין) בלזחת עשויה מרחיבה או קרייקה. פסה במספה פלסטיק ערב מדי פעם בחולך חיסום ושגם לפני החיפוייה וההאשה רגש לאור הממונה על 3 דקות.</p>			
5 - 4.5 6.5 - 5.5	600 אט	350 גרם 450 גרם	ארוחה בלזחת (מזונות)
<p>הואות</p> <p>הגם ארוחת הלזחת 2 - 3 מרכיבים מצוינים בגיל מרחיבה או קרייקה. פסה במרכז הזלחת הממונה חגם לא מסיבה לפני התאשה ערב חיסוב נבדו את המספס סטוריה רגש לאור הממונה על 3 דקות.</p>			
7 - 6	600 אט	400 גרם	פדו גבית מן לרעשה (מזון)
<p>הואות</p> <p>הגם את מנה גבית המגן לרעשה גביתו פייקס בגודל מסיים עם מסיבה ערב מדי פעם ממולך חיסום והיסום ערב חיסוב לפני ההאשה רגש לאור הממונה על 1 - 2 דקות.</p>			

עברית - 35

זמן דקות	עוצמה	גודל ממה	סוג מוזן
15 - 14	180 ואט	5000 גרם 2 מחיסים	עוף
34 - 32	180 ואט	1200 גרם	חליץ עוף
			עוף שלים
<p><b>הוראות:</b>            על לבנות חסידיה או לחתוך סכנתה. עטוף את החלקים המדרים כגון כנפיים וקצוות בודיד אלומיניום. הפוך בתום הזמן והפעלה רבע לאחר המענה של 15 - 50 דקות</p>			
7 - 6	180 ואט	200 גרם	דגים
13 - 11	180 ואט	400 גרם	גמדי פילה דג
			דג שלים
<p><b>הוראות:</b>            תבן את דגך והפשה במיכל בלחות ששורה מוסררה או בקרמיק. סדר את החלקים המדרים מתחת לחלקים המדיים. עטוף את חלקי הפילה המדרים ומוזן דגך בשלים בודיד אלומיניום. הפוך בתום הזמן והפעלה רבע לאחר המענה של 10 - 25 דקות</p>			
7 - 6	180 ואט	300 גרם	פירות
			פירות יער
<p><b>הוראות:</b>            פזר את הפירות על צלחת דגימה שעליה ושטחה נבוקרר רחב. רמש לאחר המענה של 5 - 10 דקות.</p>			
1.5 - 1	180 ואט	2 חודות	לחמניות 500 גרם כל אחת
3 - 2.5	180 ואט	4 חודות	
4.5 - 4	180 ואט	250 גרם	לחם חליצניץ
<p><b>הוראות:</b>            סדר את החמניות במעגל או את לחם בצורת אנקויה על יריי מבנה מרכזי המלחת המסתובבת. הפוך באמצע החליץ והפעלה רבע לאחר המענה של 5 - 20 דקות.</p>			

**הקשר**

עיקרון זהו מנשר אידיאלי למנשר שזן קפוא הוא מנשר בדידות את המזון הקפוא מיד זמן קצר זה יוריד עצמו בממלה שממיה דבר. אוני אורחים בלתי עשויים קפוא חיוב לחיות מופשר למטר-לפי רישוע. שי לחייד אוני כל חום הממנה נקראות ורואני את חוק מומי-הז המפורזת כי רישוע לכל החולים ולאחר

מזה את המזון הקפוא על ידי לא נממה. הפוך באמצע המענה. רגע או המזלס והוא את הקרבים מוקדם ככל האפשר. בדיק מיד פעם כדי לחזק שורחון אינו הם לגמנו. אם חלקים קטנים חוקים יחד על המזון הפשוט מומיזים להחמם. ניתן לקרן על-ידי - די שישפסם במשעמ קצמנה מאחד של יריי אלומיניום בזמן ההפשה.

אם החלק החיצוני החמיל להחמם, הפסן את החליץ והפעלה. הוא את חוק ממוקדו רגעו לו להפשה בחלק במשך 20 דקות לפי שחמשיך.

שי לאפשר לדיגם משר ועשות זמן השפיה. כדי לייסם את החליץ והפעלה משר זמן השפיה עד להפשה מלאה חלף ככמות המזון המופשר. עין במבולה רחבה. **עצוב:** מזון שטוח מופשר מבר אינו ממזון עבה ומחמים קטנים מפשירים יותר. חומר מנומסם חודים. זכור לערו זו בזמן ההפשה והפעלה.

להפשה מזון קפוא במנסרות של 18 - עי. כ"י 20 - בקירוב. היעוד במבולה רחבה.

זמן דקות	עוצמה	גודל ממה	סוג מוזן
7 - 6	180 ואט	250 גרם	בשר
13 - 8	180 ואט	500 גרם	בשר מוזן
8 - 7	180 ואט	250 גרם	מטיקים מנשר לכן
<p><b>הוראות:</b>            הנה את הבשר רחוקו על המלחה המסתובבת. עטוף קפוא או חלקים קטנים בודיד אלומיניום. הפוך בתום הזמן והפעלה רבע לאחר המענה של 15 - 30 דקות.</p>			

המסמך אינו מהווה חלק מהפרטים המפורטים במדורר מפרטים. גודל המסמך: 2 - 3 דקות.  
עבודה זו נעשתה במדורר ילדנות הממוקמת ולמטרת המעורבות של ילדים המוצגים למערכת המרבית  
המשמשת מחבר בכפופים ממנה בעת הפגנת הילד.

מספר פרט	שם הפרט	תאריך הולדת	שם הילד	שנת הולדת	מספר זדה
פרטות להם קהל	מרת	מרת	מרת	מרת	3 - 2
			מרת	מרת	4 - 3
עבודות ילדות	מרת	מרת	מרת	מרת	6 - 5
			מרת	מרת	3 - 2
מרת	מרת	מרת	מרת	מרת	5 - 4
			מרת	מרת	6 - 5

(תמשיך)

עקב היותם של המרביל משמשים מהותם לתקנת חולי המרבות, הוא משמש לטובת המרת והמרת. סיבות התלות הן  
להשתמש בחומר בעזרת איורה. הסיבות המרכזיות של המרביל (מסעי 3 - 5 דקות ידועות) משמעותיות.  
כל משאל לגיל:  
על המרביל להיות חסוי או נראה להילדים. חוליה זו יכשיר, מולטיטק, הם עולים להם  
מזון המכיל לבישול במביל.  
עליות מתקיימות טיפוסית, המכונה ריבוי, נמצאת בדו-ערכיות. כריסם נולדו מוטטטים כולל ממרחים  
ממדה חשובת:  
כאשר מטיילים את המוקדומו במביל גוריל בכיב: יש לזכור לרבות את המרון על הישגת המלונת אלא אם המרביל אחרת.

**מקור המרביל - גוריל**  
מביל בישול זה משמל את המסמך המבוקש מהפרטים של המרביל, גם מהמרת והמרת. רק כאשר הדורו מורה  
המרת ממוכנת סיבות המלת מות להשתמש במרון המרת אחידה דגם זה מולי מביטים של שילוב משולש:  
600 ואט \* גוריל - 1, 450 ואט \* גוריל - 1, 300 ואט \* גוריל

כלים לבישול במביל מוקדומו \* גוריל  
יש להשתמש בכלי בישול עשוי סילקס לחזור דרכם. על המרביל להיות חסוי או אין להשתמש בכלים ממוכנת במביל משולש.  
אין להשתמש בכלי בישול מולטיטק, הם עולים להם  
מזון המכיל לבישול במביל מוקדומו \* גוריל  
מזון המכיל לבישול במביל מוקדומו \* גוריל

יש להימנע מלהגב בשל משולש מילוד את כל סוגי המביל. המביל המבוקש להשתמש ולמסל, פסקה אחרונה, כמו גם מזונת  
המרתם. צדד בישול המביל ממוכנת מילוד את כל סוגי המביל. המביל המבוקש להשתמש ולמסל, פסקה אחרונה, כמו גם מזונת  
מרביל (לדוגמה, נחת עקד, יש להפוך במביל המביל) לקבלת המרביל לבישול במביל מוקדומו.  
**ממדה חשובת:**  
כאשר מטיילים את המוקדומו במביל מוקדומו \* גוריל, יש להיות את המרון על הישגת המלונת אלא אם המרביל אחרת.  
עין בהוראות שבתבילה הבאה.  
יש להפוך את המרון במביל המביל, אם רוצים להשתמש בפני המרבילים

**Convection (קונבקציה)**

בישול בצורה קונבקציה היא השיטה המסורתית ונפוצת על בישול חזן בצורת רייל בצורת אזור חם

גוף החימום והאוויר מתקררים בתוך האזור, כך שאזור החם ממפרר בתופעות מובן זה נמוך על - די מערכת החימום מעליה

כלי הבישול נמצא קונבקציה:

כלי הבישול הממונים לתמוך רייל, ונבנות אפיקי רייל - כל מה שנומם להשתמש בו נמוך רייל - מתאים לשימוש

מזן הממאס לבישול קונבקציה:

מבן זה נחשב להבנת כל מה דבקאטיבים, להמיקות, עומק הריקים בודדים, כמו גם שנות פירות עם מייל, בבת רייל ולפירות

מפיות מפלתי

**מיקרוגל + קונבקציה**

מבן זה מושלב את ארטיק המיקרוגל עם האזור החם ולכן מקבל את שני הבישול והבקבל שני משנה עליון שחום ופירר

בישול מצידו קונבקציה היא השיטה המסורתית ונפוצת על בישול חזן בצורת אזור חם הממפרר חוזרת לאזור שמממם בתוך

מאוזרת

כלים לבישול מבב מיקרוגל + קונבקציה:

יש להשתמש בכלי בישול מתאימים בפרט מיקרוגל + גזיל

מזן הממאס לבישול מבב מיקרוגל + קונבקציה:

כל מה דבקאטיבים, להמיקות, עומק הריקים בודדים, כמו גם שנות פירות עם מייל, בבת רייל ולפירות

מפיות מפלתי

**מיקרוגל + קונבקציה**

מבן זה מושלב את ארטיק המיקרוגל עם האזור החם ולכן מקבל את שני הבישול והבקבל שני משנה עליון שחום ופירר

בישול מצידו קונבקציה היא השיטה המסורתית ונפוצת על בישול חזן בצורת אזור חם הממפרר חוזרת לאזור שמממם בתוך

מאוזרת

כלים לבישול מבב מיקרוגל + קונבקציה:

יש להשתמש בכלי בישול מתאימים בפרט מיקרוגל + גזיל

מזן הממאס לבישול מבב מיקרוגל + קונבקציה:

כל מה דבקאטיבים, להמיקות, עומק הריקים בודדים, כמו גם שנות פירות עם מייל, בבת רייל ולפירות

מפיות מפלתי

**מיקרוגל + קונבקציה**

מבן זה מושלב את ארטיק המיקרוגל עם האזור החם ולכן מקבל את שני הבישול והבקבל שני משנה עליון שחום ופירר

בישול מצידו קונבקציה היא השיטה המסורתית ונפוצת על בישול חזן בצורת אזור חם הממפרר חוזרת לאזור שמממם בתוך

מאוזרת

כלים לבישול מבב מיקרוגל + קונבקציה:

יש להשתמש בכלי בישול מתאימים בפרט מיקרוגל + גזיל

מזן הממאס לבישול מבב מיקרוגל + קונבקציה:

כל מה דבקאטיבים, להמיקות, עומק הריקים בודדים, כמו גם שנות פירות עם מייל, בבת רייל ולפירות

מזן מר	מול מנה	עממה	שלי 1 דקות	שלי 2 דקות
תמנון עץ אפונים	2 תמנונים (400 גרם כל אחד)	300 ואו • גזיל	8 - 7	

מראות  
 רחבה את ליבת התמנונים ומלא אותם במממם וריבה כזר מעליהם שבת שקדים  
 רתה את המממם על כל פירוק ששנת רתה את המלי שירות על רימת המממם

מזן מר	מול מנה	עממה	שלי 1 דקות	שלי 2 דקות
חלקי עוף	2 גרם 500	300 ואו • גזיל	10 - 8	8 - 6

מראות  
 מרה על חלקי העוף ששן ומלילים סוד אומם מממם על רימת המליה בסום המליה, רתה רתה  
 לממם 2 - 3 דקות.

מזן מר	מול מנה	עממה	שלי 1 דקות	שלי 2 דקות
שף צליל	5 דקות	300 ואו • גזיל	19 - 18	17

מראות  
 מרה את העוף בממם ומלילים רתה את העוף על רימת המממם בסום המליה, רתה לממם  
 5 דקות

מזן מר	מול מנה	עממה	שלי 1 דקות	שלי 2 דקות
דג צליל	400 - 500 גרם	300 ואו • גזיל	7 - 5	6.5 - 5.5

מראות  
 מרה ששן על עור דוג מממם חוסף תמנונים מרים וממם רתה ששן דגים חלצל זה  
 (ראש מממם לרגל) על רימת המליה, בסום המליה, רתה לרמם לממם 2 - 3 דקות

שלב 2 דקות	שלב 1 דקות	שעמה	גודל מנה	מזון סיר
-	10 - 8	180 או 100	6 תחמוכת 350 גרם	לחמניות סיריות
	הוראות הוראות 100 או 120 תחמוכת ממעלה על הישנה החתומה. המה לחזון לעמוד 2 - 3 דקות.			לחם שום (מגנפון, לפני אפייה)
-	10 - 8	200 או 180	200 גרם חצי ארזון	
הוראות הנה את הבגט המעונן על ידי אפייה על הישנה החתומה. בסיום האפייה, הנה לחזון לעמוד 2 - 3 דקות.				עגבה עגבה שיש ובגבן לא אפיון
-	43 - 38	180	500 גרם	
הוראות הנה את הבקב הבגרות אפיון מרבית ממחמת שורה ולשנה ובארז 25 ס"מ. הנה את השענה על הישנה החתומה, בסיום האפייה, הנה לחזון לעמוד 5 - 10 דקות.				עגבה קטנה (בגבן לא אפיון)
-	28 - 26	160	10 x 28 גרם	
הוראות הנה את הבקב שאינו אפיון באופן שורה כממדת יריד ורמה על - גבי משך האפייה ברישת החתומה בסיום האפייה, הנה לחזון לעמוד 5 דקות.				עגבות ובגבן לא אפיון
-	20 - 15	200	250 - 200 גרם	
הוראות הנה את הקוואסטים המעוננים על ידי אפייה על הישנה החתומה.				עגבה קטנה
-	20 - 18	180	1000 גרם	
הוראות הנה את השענה הקטנה שירות על הישנה החתומה. ללא הישנה ולשענה. הנה לחזון לעמוד 15 - 20 דקות.				עגבה קטנה

מדריך בשל בשל בטיול חום לחמונת סיריות ופסאס

שלב 2 דקות	שלב 1 דקות	שעמה	גודל מנה	מזון סיר
-	3 - 2	200 או 300	300 גרם	פסטה קטנה (מוכנה)
	הוראות הנה את הפסטה על הישנה החתומה. בסיום האפייה, הנה לחזון לעמוד 2 - 3 דקות.			פסטה לחמניות קטנות
6 - 5	16 - 15	200 או 450	400 גרם	
הוראות הנה בגלל פירוק בגודל מנה או שאי אפשר להפרידה וזאת שרא ממחמת לחמונת במקור. ובתוצאה הנה את המשלה הפסטה הקטנה על הישנה החתומה. בסיום האפייה, הנה לחזון לעמוד 3 - 5 דקות.				פסטה לחמניות קטנות
13 - 10	23 - 20	180 או 600	1300 - 1200 גרם	
הוראות הנה את המרקובלש שכן וזמן ארוך כמו כפול, מלה ופריקה. הנה על הישנה החתומה עם צד השמן. מנה ליש מנה, עסוף ברזי אוליוס והנה לחזון לעמוד 10 - 15 דקות.				בשר בשר בקר ליכט צלוי (רדמת מרזום)
20	22 - 20	200 או 450	1100 - 1000 גרם	
הוראות הנה את העוף שכן ומלריות. הנה את גרם העוף הראשון ושענה פנה ליש. מנה את השני ושענה פנה ליש. מנה על הישנה החתומה. הנה לחזון לעמוד 5 דקות.				עוף צלוי



## פתרון בעיות ונקודי שגיאה

### פתרון בעיות

אם נפגעה באחת מהבעיות המופיעות להלן נסו את הפתרון המציע:

- זיהוי מבעי רעל
- איס בטיול הפגיש של המיקרוגל
- זרימת אוויר מסביב דלתת ומסגרת החיצונית
- השקפתות אוויר מסביב דלתת ומסגרת החיצונית
- פליטת איס מסתור חדרות או מופנית האוויר
- חמקטלית לא מחולל לפעול מאלחטים על לחץ Start-30s ומפעיל-30s.
- האם הדלת מסורה היטב?
- הפתח לא מוגשלי
- האם הבעת את מעט הדתן והמאסם והח לרחת על לחץ Start-30s ומפעיל-30s?
- האם הדלת מסורה היטב?
- האם יש עומס יתר על המנוע החשמלי שצרכים למזון להשיף או להמסר הפחת להפיץ?
- חמקן מוגבל יוצר מדי או חמקן מדי
- האם ישו הדתן שומבר מאסם לטוב המון שחובס ומיקרוגל?
- האם דוגת החצונית שצברה מואסמה?
- חמקן אתה דולקת
- מבעיט בטיחת, אין לחוץף את המורה ללא עזרה פנה לשירות ולתקנות המורה של טעשטת הקרוב אלך כדי ללחם את מוא
- על המדגס חומקן לצורך החלפת המורה
- יש המפסות במפסיה דדף או טלוחיות עקוב פעולה המיקרוגל
- ידמנן שומסס בקיס המפסיה מפיסיה טלוחיה ודדף בנתון פעולה המיקרוגל. דזה מצב רעל
- נלכתו המפיה והנתן את המיקרוגל הדתן ממפסיה טלוחיה, דדף וואנאות
- אם זוהמה חלקי המיקרוגל - מעבר של המיקרוגל, ייצקן שירמנה משתכשע לנתרון המפיה דתן את חמקן החשמלי וחבר אותו מחדש
- עקן מורס את חשתי:
- בנקר המפסיה ש שיעצות ונקודת נקץ
- ואם השתמשת בכלי עם עיטור חמקנה
- האם המפיה מדגל או כל ממת אתה בנקר המיקרוגל?
- האם יש דדף אולטראס המרוב מדי ולפענת?



### עצות וטריקים

#### מסמך המבחן

- שים 50 גרם חממה בצלי זכוכית עטוף קוקון קוקון ככיל במטה מלטמיק
- חמם במשך 30 - 40 דקות במענה של 900 ואט. על להמסר חממה
- חממת שוקולד
- שים 100 גרם שוקולד בצלי זכוכית עטוף קוקון
- חמם במשך 3 - 5 דקות במענה של 450 ואט. על להמסרה שוקולד
- על רב עשם אחת או פעמים במהלך המפסיה השומטת ממוד כמפסות מטה מנת חממה הפליו
- המפסיה דדש גביש
- שים 200 גרם דדש גביש בצלי זכוכית עטוף קוקון
- חמם במשך 20 - 30 דקות במענה של 300 ואט. על להמסרה הדדש
- חממת גולדן
- חממה דדף גולדן ינישם 100 גרם) גמסס קרס במשך 5 דקות
- רתח את הול גולדן הממסן בקוערת פיירקס קומנה
- חמם במשך דדף אתה במענה של 300 ואט עורב לאור החממה
- עורב אכונה להמט עיסה כי - 14 גרם עם 40 גרם סוכר ו - 250 ג'ץ מים קרים
- חממה סימוליונג (למנתו שגעתו)
- עורב אכונה להמט עיסה כי - 14 גרם עם 40 גרם סוכר ו - 250 ג'ץ מים קרים
- בשל ולא מנסה בקוערת פיירקס במשך 5 עד 4 דקות במענה של 900 ואט. על שיראפי/זוגה הפוך זשקוף
- על רב עשם במהלך החישה
- רחבת ריבה
- שים 500 גרם פיירט נועל פיירט עיר מעורבטס בקוערת פיירקס במהלך חממה של 300 גרם סוכר ועורב היטב
- בשל עם חממה במשך 10 - 12 דקות במענה של 800 ואט
- עורב אכונה שורנג עם סוכר יחיל 500 מ'ץ חלכס בתחום להוראות הריחף ועורב חרוב השתמש בקוערת פיירקס במהלך חממה עם מסה
- בשל עם חממה במשך 6.5 עד 7.5 דקות במענה של 900 ואט
- עורב חמיס נמה עששים במהלך החישה
- קר'ית שבת שקדים
- פור 300 גרם שבת שקדים בצורה אחידה על בצלחת חריטה או קריוקיה במהלך דדף
- עורב כמה עשסס במהלך החממה במשך 5 עד 4 דקות במענה של 600 ואט
- רתח לרזון ולמנוע במשך 2 - 3 דקות בחור השוקולד השומטת ממוד כמפסות מטה מנת חממה הפליו



עברתי - 40